



CARRERA: ADMINISTRACIÓN

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la creación de una Cevichería ubicada en Puerto Baquerizo Moreno – San Cristóbal de la provincia de Galápagos.”

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

AUTOR:

Jeanina Arely Ballesteros González

TUTOR:

M Sc. Christian Carvajal

D.M. Quito, 05 de marzo 2022

DEDICATORIA

Llena de satisfacción dedico ésta tesis primeramente a Dios por ser mi protector y darme la sabiduría necesaria para culminar mi carrera; a mis padres Nelly González y Manuel Ballesteros, me han dado todo lo que soy como persona mis valores, mis principios, mi perseverancia y mi empeño, y todo ello de una manera desinteresada y lleno de amor.

A mi hermana Diana Garzón quien ha sido mi inspiración, lucha y ejemplo a seguir para alcanzar mis metas propuestas ya que ha estado siempre presente en el trayecto de mis estudios superiores, así como también a lo largo de mi vida.

También dedico esta tesis a mi esposo Cesar Gutiérrez por su apoyo incondicional y por día a día alentarme a que siga adelante y que no me rinda ante mi meta propuesta; a mis hijos Thiago, Didier, Mirely que son mi motor y poder así ser un ejemplo para ellos. De manera especial va dedicado a ti hijo mío Thiago, que desde el día uno estuviste siendo mi apoyo mientras yo me desvelaba en mis estudios, eso me dio fuerzas para culminar mi tesis.

Esto es posible gracias a todos ustedes.

AGRADECIMIENTO

Agradezco enormemente a mi tutor Ingeniero Cristian Carvajal por su paciencia, ayuda y orientación en todo el proceso de la realización de mi tesis, ya que inconvenientes en cuanto a tiempo tuve muchos, pero me supo comprender.

Agradezco a mis compañeros que me dieron su apoyo y que siempre me alentaban y me aconsejaban para que siga adelante y que nada me detenga, gracias ya que de una u otra manera pusieron ese granito de arena lo cual es muy importante para mí.

A mis amigas de siempre, que me alentaron en todo momento y me dieron ánimos para que yo pueda seguir en la lucha y no detenerme por nada.

A Enma Alvarez, gracias por su enorme ayuda, ya que hizo las veces de mamá con Mirely mientras yo me dedicaba a mis estudios.

A mis padres, que me dieron la mano siempre hasta en lo más mínimo y siempre estuvieron preocupados por mi carrera.

A mi esposo e hijos, gracias por todo ese amor y apoyo que me han brindado en esta etapa de mi vida, lo cual tengo la plena certeza que siempre estarán para mí.

“No importa la edad que tengas, nunca es tarde para cumplir tus metas”

AUTORIA

Yo, Jeanina Arely Ballesteros González autora del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente



Jeanina Arely Ballesteros González

D.M. Quito, 05 de marzo 2022

M Sc. Christian Carvajal.
Tutor de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

M Sc. Christian Carvajal.

D.M. Quito, 05 de marzo 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: El **M Sc. Christian Carvajal** y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y la Sra. **Jeanina Arely Ballesteros González** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- La Sra. **Jeanina Arely Ballesteros González** realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de una Cevichería ubicada en Puerto Baquerizo Moreno – San Cristóbal de la provincia de Galápagos.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del **M Sc. Christian Carvajal**.

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, **M Sc. Christian Carvajal** en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la Sra. **Jeanina Arely Ballesteros González**, 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 una Cevichería ubicada en Puerto Baquerizo Moreno – San Cristóbal de la provincia de Galápagos.”**, 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.

M Sc. Christian Carvajal


Jeanina Arely Ballesteros González

D.M. Quito, 05 de marzo 2022

TABLA DE ÍNDICE

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO	iii
AUTORIA.....	iv
CERTIFICACIÓN.....	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	vi
TABLA DE INDICE.....	vii
ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	xi
RESUMEN.....	1
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	2
2.1 Creación de la empresa	2
2.2 Descripción de la empresa	2
2.2.1 Importancia.....	2
2.2.2 Características.	2
2.2.3 Actividad.	3
2.3 Tamaño de la empresa.....	3
2.4 Necesidades que satisfacer.....	5
2.4.1 Necesidad de Seguridad.	5
2.4.2 Necesidad Social – Afiliación.	5
2.4.3 Necesidad de Reconocimiento.....	6
2.5 Localización de la empresa.....	6
2.6 Filosofía empresarial.....	6
2.6.1 Misión.	6
2.6.2 Visión.....	7
2.6.3 Objetivos empresariales	7
2.6.4 Meta.....	7
2.6.5 Estrategias.....	8
2.6.6 Políticas.	8
2.6.7 FODA.	9
2.7 Desarrollo organizacional.....	10

2.7.1	Tipo de Estructura.....	10
2.7.2	Formalización.	10
2.7.3	Centralización – Descentralización.	11
2.7.4	Integración.	11
2.8	Organigrama empresarial.....	13
2.9	Funciones del personal.....	14
3.	PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	17
3.1	Objetivo de mercadotecnia.....	17
3.2	Investigación de mercado	17
3.2.1	Modalidad.	17
3.3	Plan de Muestreo.....	18
3.4	Análisis de las encuestas	20
3.4.1	Análisis General.....	33
3.5	Entorno empresarial.....	34
3.5.1	Microentorno.	34
3.5.2	Macroentorno	38
3.6.	Producto y servicio.....	40
3.6.1	Producto Esencial.	41
3.6.2	Producto real.....	41
3.6.3	Características.	41
3.6.4	Calidad.	41
3.6.5	Estilo.....	42
3.7	Marca.	42
3.7.1	Producto aumentado.	42
3.8	Plan de introducción al mercado	43
3.8.1	Distintivos y Uniformes	43
3.8.2	Materiales de identificación.	47
3.8.3	Canal de distribución y puntos de ventas	49
3.8.4	Riesgo y oportunidades del negocio.....	51
3.9	Fijación de Precios	51
3.9.1	Fijación de precios por receta estándar.	51
3.11	Implementación del negocio	55
3.11	Implementación del negocio	59

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	60
5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	64
5.1 Objetivo de área	64
5.2 Impacto ambiental	65
5.3 Impacto social.....	66
6. PROCESO FINANCIERO	67
6.1. Introducción.....	67
6.2 Activos Fijos	67
6.3. Activos diferidos	67
6.5. Capital de trabajo.....	68
6.6 Sueldos	69
6.7. Depreciación activos fijos.....	70
6.8. Amortizaciones	71
6.9. Tabla de amortización.....	71
6.10. Estructura capital.....	72
6.11. Punto de equilibrio	72
6.12 Costo de ventas	76
6.13. Flujo de caja.....	77
6.14. Calculo del TIR y el VAN	78
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	80
7.1 Conclusiones	80
7.2 Recomendaciones	81
7.3 Bibliografía.....	82
7.4 Anexos.....	83

ÍNDICE DE TABLAS

<i>Tabla 1 Puesto Gerente – chef administrador</i>	14
<i>Tabla 2 Puesto Ayudante de cocina</i>	15
<i>Tabla 3 Puesto Mesero - cajero</i>	16
<i>Tabla 4 Segmentación de datos</i>	19
<i>Tabla 5 Pregunta 1</i>	20
<i>Tabla 6 Pregunta 2</i>	21
<i>Tabla 7 Pregunta 3</i>	22
<i>Tabla 8. Pregunta 4</i>	23
<i>Tabla 9 Pregunta 5</i>	24
<i>Tabla 10. Pregunta 6</i>	25
<i>Tabla 11. Pregunta 7</i>	26
<i>Tabla 12. Pregunta 8</i>	27
<i>Tabla 13. Pregunta 9</i>	28
<i>Tabla 14. Pregunta 10</i>	29
<i>Tabla 15. Pregunta 11</i>	30
<i>Tabla 16. Pregunta 12</i>	31
<i>Tabla 17. Pregunta 13</i>	32
<i>Tabla 18 Proveedores</i>	37
<i>Tabla 19. Financiamiento publicidad</i>	50
<i>Tabla 20. Ceviche Mixto con chifles y canguil, receta estándar de costos</i>	53
<i>Tabla 21. Chicharrón de pescado, receta estándar de costos</i>	54
<i>Tabla 22. Arriendo del local</i>	55
<i>Tabla 23. Equipos industriales</i>	55
<i>Tabla 24 Equipos de computación</i>	56
<i>(Ver anexo 12 - 17) Tabla 25. Muebles y enseres</i>	56
<i>Tabla 26. Equipos industriales de seguridad</i>	57
<i>Tabla 27. Suministros de oficina</i>	57
<i>Tabla 28. Servicios básicos</i>	58
<i>(Ver Anexo 19) Tabla 29. Servicios básicos</i>	58
<i>Tabla 30 Activos Fijos</i>	67
<i>Tabla 31. Activos diferidos</i>	68
<i>Tabla 32. Capital de trabajo</i>	68
<i>Tabla 33. Detalles de inversión</i>	69
<i>Tabla 34. Sueldos</i>	69
<i>Tabla 35. Depreciación de activos fijos</i>	70
<i>Tabla 36. Porcentaje Amortización</i>	71
<i>Tabla 37. Amortización</i>	71
<i>Tabla 38. Estructura de capital</i>	72
<i>Tabla 39. Proyecciones de ingresos y gastos</i>	73
<i>Tabla 40. Margen de contribución</i>	75
<i>Tabla 41. Punto de equilibrio</i>	75
<i>Tabla 43. Costo de ventas</i>	77
<i>Tabla 44. Flujo de caja</i>	78
<i>Tabla 45. VAN/ TIR</i>	79

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

<i>Ilustración 1 Pirámide de Maslow</i>	5
<i>Ilustración 2 Ubicación Cevichería Cuchara</i>	6
<i>Ilustración 3 Flujograma venta y servicio</i>	12
<i>Ilustración 4 Organización empresarial</i>	13
<i>Ilustración 5 Sectores</i>	18
<i>Ilustración 6 Gráfico Circular</i>	20
<i>Ilustración 7 Gráfico circular</i>	21
<i>Ilustración 8 Gráfico Circular</i>	22
<i>Ilustración 9 Gráfico Circular</i>	23
<i>Ilustración 10. Gráfico Circular</i>	24
<i>Ilustración 11. Gráfico Circular</i>	25
<i>Ilustración 12 Gráfico Circular</i>	26
<i>Ilustración 13. Gráfico Circular</i>	27
<i>Ilustración 14. Gráfico Circular</i>	28
<i>Ilustración 15 Gráfico Circular</i>	29
<i>Ilustración 16 Gráfico Circular</i>	30
<i>Ilustración 17 Gráfico Circular</i>	31
<i>Ilustración 18 Gráfico Circular</i>	32
<i>Ilustración 19. Esquema microentorno Cevichería Cuchara</i>	34
<i>Ilustración 20 Ubicación Cevichería Cuchara</i>	35
<i>Ilustración 21 Proveedores</i>	37
<i>Ilustración 22 Esquema macroentorno Cevichería Cuchara</i>	38
<i>Ilustración 23 Diseño uniforme Gerente - Chef administrador</i>	44
<i>Ilustración 24 Diseño uniforme ayudante de cocina</i>	45
<i>Ilustración 25 Diseño uniforme personal del área de servicio</i>	46
<i>Ilustración 26 Imagotipo Cevichería Cuchara</i>	47
<i>Ilustración 27. Anverso tarjeta de presentación</i>	48
<i>Ilustración 28 Reverso tarjeta de presentación</i>	48
<i>Ilustración 29 Hoja membretada</i>	49
<i>Ilustración 30 Estructura del establecimiento</i>	59

“Proyecto de factibilidad para la creación de una Cevichería ubicada en Puerto Baquerizo Moreno – San Cristóbal de la provincia de Galápagos.”

Jeanina Ballesteros González

Ing. Christian Carvajal

D.M. Quito, 05 de marzo 2022

RESUMEN

El siguiente proyecto busca determinar la viabilidad de la creación de la Cevichería Cuchara en Puerto Baquerizo Moreno – San Cristóbal, mediante la cual no solo se satisfaga las necesidades alimenticias del cliente, sino también se brinden las mejores experiencias logrando así posicionarse en la mente del consumidor, entre su especialidad estará el ceviche mixto, ceviche de pescado, chicharrón de pescado, arroz marinero etc., preparados al instante con materia prima directo del mar a la mesa.

Cevichería Cuchara tiene como objetivo llegar a clientes en general sin distinción de género, etnias, idioma que acudan y vivan por el sector del barrio Central de Puerto Baquerizo Moreno el cual será el área de influencia.

La microempresa estará conformada por un chef - administrador, un ayudante de cocina - mesero, cajero - compras.

El aspecto financiero es la parte fundamental de este proyecto, debido a que mediante varios análisis nos permitirá determinar cuan viable es, estos resultados nos llevarán a tomar las mejores decisiones y correcciones.

Se espera que la Cevichería Cuchara se convierta entonces en una alternativa completamente distinta a los demás restaurantes de comida marina de la ciudad y que cautive a todos y cada uno de sus clientes, no sólo gracias a su servicio excepcional, sino por la calidad de sus platos.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

Cevichería Cuchara nace de la necesidad de brindar platos preparados con mariscos frescos y directos del mar a la mesa del cliente, muchas personas acuden en compañía de sus amigos y también en familia a degustar de un delicioso ceviche y de más platos típicos de la isla, que es preparado con el marisco de temporada; siendo así, la parte gastronómica un atractivo para propios y extraños.

2.2 Descripción de la empresa

2.2.1 Importancia.

El ceviche es un plato que mueve pasiones, existen diversas maneras de preparar y presentarlo, cada región tiene una receta distinta de preparar. Las Cevicherías son lugares sencillos y ambiente agradable, en el que todo gira en torno a la cocina marina. El menú tendrá opciones como: arroz marinero, ceviches en sus distintas variedades y demás platos conocidos y bien servidos, todo ello acompañado de un servicio de alta calidad con personal especializado y capacitado.

Los locales de Cevicherías son una interesante oportunidad de negocio, debido a la alta demanda entre los paladares nacionales y extranjeros.

2.2.2 Características.

Investigación e innovación: Cevichería Cuchará desarrolla nuevas ideas, para innovar los productos proactivamente para ganar competitividad en el mercado a través de la introducción constante de nuevas técnicas y procesos en la preparación de ceviches.

Responsabilidad ambiental: Cevichería Cuchara aportará también para el cuidado del medio ambiente, es por ello que se enfocará a incentivar el reciclaje de plásticos en el cantón San Cristóbal, cabe mencionar que la contaminación por éste tipo de residuos no solo es visual, es de severo impacto ambiental, afectando así a todas las especies marinas que habitan en el Archipiélago de Galápagos.

Es por ello que contará con tachos para basura reciclables, así como también con tarrinas de material biodegradable, contribuyendo así con la preservación del medio ambiente.

Profesionales apasionados con su trabajo: Ofrece un servicio de atención de primera con un personal altamente capacitado y apasionado entregando todo de sí para la satisfacción del cliente, la Cevichería estará en constante innovación haciendo así que el cliente se sienta como en casa y decida volver.

2.2.3 Actividad.

Cevichería Cuchara se encarga directamente a la preparación de platos con mariscos de la isla como son: ceviches y platos tradicionales con productos totalmente frescos y ricos en nutrientes.

2.3 Tamaño de la empresa.

Microempresa

Cuando hablamos de la microempresa estamos hablando de una forma de producción en menor escala y con características personales o familiares en el área de comercio, producción, o servicios que tiene como de 1 a 15 empleados máximo.

La microempresa será administrada por una persona natural, de preferencia será un familiar que cuente con los conocimientos académicos necesarios para administrar un negocio.

El proyecto micro empresarial llamado Cevichería Cuchara se dedicará a la elaboración y venta de platos típicos tales como ceviches, arroz marinero y demás platos conocidos, los mismos que serán elaborados principalmente con alimentos y proteínas provenientes del mar; así como se priorizará que nuestros proveedores sean productores de alimentos de primera necesidad de la Isla San Cristóbal, fomentando así el comercio interno y la creación de fuentes de empleo dentro del cantón.

El proyecto micro empresarial llamado Cevichería Cuchara contará inicialmente con 3 empleados, los cuales serán primordiales para poder satisfacer las necesidades del consumidor o cliente final.

La empresa contará con:

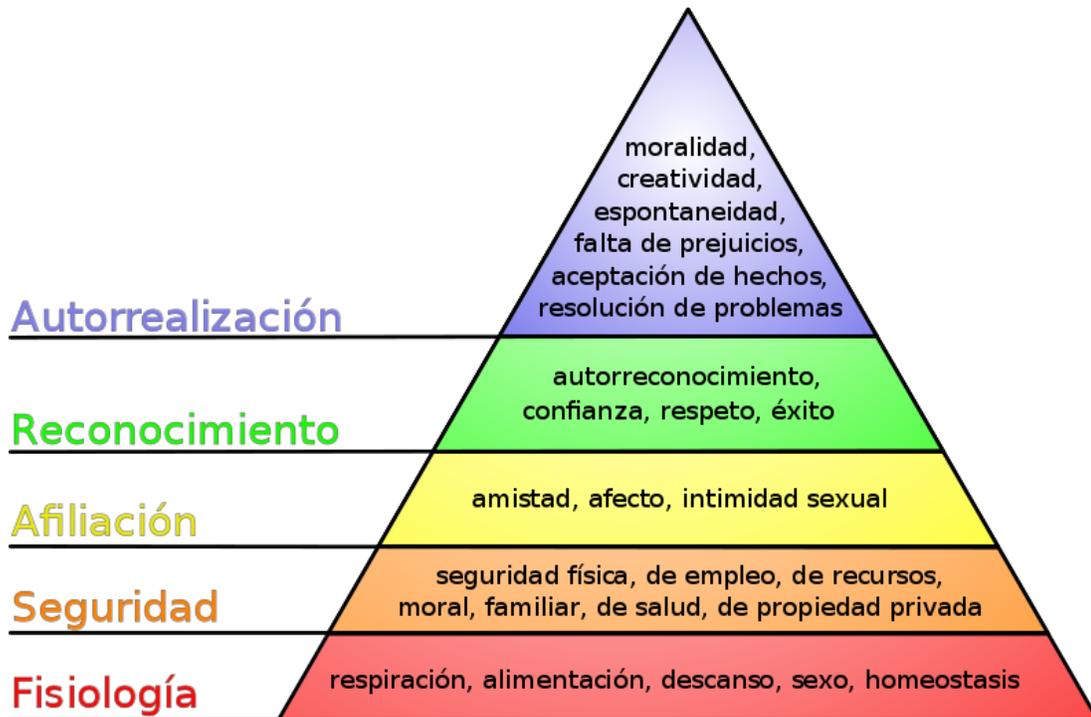
Chef - Administrador.

Ayudante de cocina - Mesero (a).

Cajero (a) - Compras

2.4 Necesidades que satisfacer

Ilustración 1 Pirámide de Maslow



(García, 2020). *Pirámide de Maslow*. Recuperado de:
https://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:Pir%C3%A1mide_de_Maslow.svg.

2.4.1 Necesidad de Seguridad.

Cevichería Cuchara busca que los clientes tomen la decisión de acudir al establecimiento porque siente seguridad de que serán atendidos de manera correcta y que obtendrán un buen producto con el cual se llevarán la mejor de las experiencias.

2.4.2 Necesidad Social – Afiliación.

Cevichería Cuchara busca que sus clientes tengan la necesidad de compartir con otras personas con quienes tengan momentos de calidad con sus seres cercanos; en este caso hablamos de comer con amigos, colegas, su familia y la pareja, esto quiere decir que, la solución es comer en el local.

2.4.3 Necesidad de Reconocimiento.

Esta necesidad de reconocimiento es de las más cruciales que la experiencia debería suplir, ya que con la entrega del producto final hará que el paladar se deleite con sabores nunca antes degustado, lo cual tendrá como resultado que las personas se sientan bien en el negocio, quieran volver y lo recomienden.

2.5 Localización de la empresa

Cevichería Cuchara estará ubicada en la provincia de Galápagos, Cantón San Cristóbal – Parroquia Puerto Baquerizo Moreno, calles: Av. Charles Darwin y José de Villamil, Malecón San Cristóbal.

Ilustración 2 Ubicación Cevichería Cuchara.



(GoogleMaps, 2022) Ubicación. Recuperado de <https://www.google.com/maps/place/Isla+de+San+Crist%C3%B3bal/@-0.9019058,-89.6116725,233m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x9000e3d2b0d2e839:0x1d29b22ab2ede840!8m2!3d-0.8674715!4d-89.436391>

2.6 Filosofía empresarial

2.6.1 Misión.

Cevichería Cuchara ofrecerá un servicio de calidad, trato cordial y amabilidad para con sus clientes, usando ingredientes frescos producidos en su gran mayoría dentro

del cantón San Cristóbal, buscando que todos los clientes queden satisfechos. Se priorizará el trabajo en equipo para que el cliente final sienta seguridad al momento de elegirnos, creando un vínculo de afecto y confianza con nuestra clientela.

2.6.2 Visión.

Llegar a ser una de las Cevicherías líderes a nivel local y a la vez posicionar el proyecto a nivel inter islas, logrando así ser reconocidos por el sabor, calidad y sobre todo por su excelente servicio al cliente, siendo esta la manera de marcar la diferencia con los demás competidores.

2.6.3 Objetivos empresariales

- Liderar en el mercado como la mejor Cevichería del Cantón San Cristóbal
- Ser una empresa altamente productiva, innovadora, competitiva y enfocada en satisfacer a los clientes
- Utilizar como fuente de producción los productos del agro Cristobaleño demostrando al país y al mundo entero que es un cantón muy rico en fuentes agroindustriales.
- Identificar cuáles son los gustos y preferencias del consumidor final en cuanto a alimentos se refiere.

2.6.4 Meta.

En el lapso de un año ser reconocidos por su excelente servicio de atención al cliente y productos de alta calidad, siendo esto parte importante para así liderar el mercado local, pudiendo de esa manera tener los ingresos necesarios para así cubrir las necesidades de la empresa y tener solvencia económica para cumplir con las obligaciones de los empleados.

2.6.5 Estrategias.

- Estudiar constantemente los gustos y preferencias de los clientes mediante encuestas.
- Ubicar la Cevichería en un lugar concurrido por la población, ya que ello ayudará a que existan ventas semanalmente.
- Contar con un menú atractivo tanto para adultos como para los niños, eso logrará que el local sea más concurrido debido a que existirá variedad que ofrecer.

2.6.6 Políticas.

Los trabajadores.

- Igualdad de derechos y no discriminación.
- Puntualidad y respeto para con la empresa.
- Cumplir su función laboral a cabalidad.
- Dar buen uso del uniforme en las instalaciones de trabajo.
- Responsabilidad de atender a los clientes, para lo cual deberán conocer los procedimientos a fin de orientarlos.

La empresa.

- Fomentar la motivación, participación y formación permanente de todos los colaboradores, como base para la mejora y desarrollo de la organización, inculcando el sentido de la responsabilidad en la conservación del entorno natural, prevención de riesgos laborales, calidad del servicio y apoyo a las comunidades locales.
- Generar el crecimiento laboral y personal a través de un trabajo estructurado a partir de una cultura de alto desempeño, valores organizacionales, ética, bienestar, normatividad laboral y derechos humanos.

- Seguridad y salud en el trabajo y la prevención de los riesgos laborales de sus colaboradores.

2.6.7 FODA.

Fortalezas.

- Equipo de trabajo capacitado.
- Menaje adecuado y en óptimas condiciones.
- Producto altamente proteínico y vitamínico.
- Precios bajos en relación a la de los competidores cercanos.

Oportunidades.

- Ubicación del negocio con gran afluencia de clientes.
- Ser reconocidos a nivel de toda la región de las Islas Galápagos
- Existencia de actividad turística en el cantón.
- Aumento de demanda nacional e internacional.

Debilidades.

- Actualmente el aforo reducido por la pandemia.
- Ser nuevos en el mercado.
- Elevados costos de materia prima.
- Escases de materia prima.

Amenazas.

- Fenómenos naturales.
- Emergencia sanitaria por pandemia mundial.

- Temporada de veda de ciertos mariscos.
- Ingreso de nuevas empresas a nuestro mercado objetivo.

2.7 Desarrollo organizacional

2.7.1 Tipo de Estructura.

Diferenciación.

En Cevichería Cuchara la comunicación será de tipo vertical, irá desde la cabeza de mando hasta los niveles más bajos del mismo, 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.

- Chef - Administrador.

Nivel Operativo.

- Ayudante de cocina – Mesero (a).
- Cajero (a) - Compras.

2.7.2 Formalización.

La empresa se registrará a manuales de procesos, políticas, normas y estrategias basadas en la misión de la misma, creada para su identificación, y en la búsqueda del cumplimiento del ordenamiento jurídico vigente, cumplimiento de impuestos, cotizaciones a la seguridad social (para el propietario y sus empleados) y la legislación laboral.

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 y todos los documentos en regla.

2.7.3 Centralización – Descentralización.

Cevichería Cuchara se centrará exclusivamente a la elaboración y preparación de ceviches y varios platos más con la materia prima directo del mar y productos cosechados por los agricultores de la isla San Cristóbal, logrando de esa manera posicionar a la empresa a nivel local y nacional.

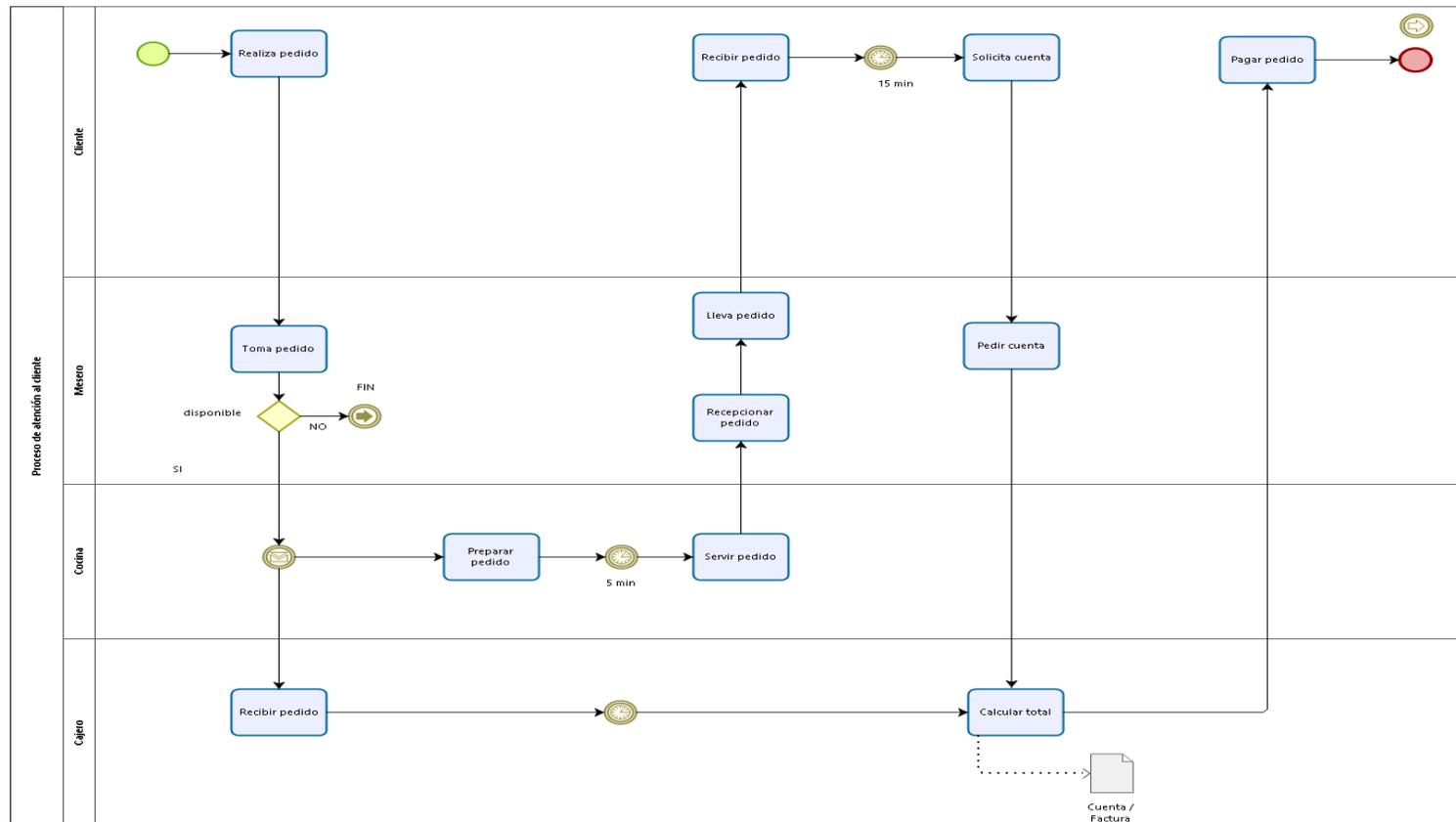
La descentralización se dará en la delegación de funciones a partir del nivel Gerencial permitiendo, las sugerencias, participación, la toma de decisiones y el empoderamiento de los empleados, todo esto en el beneficio y satisfacción de los clientes y en el reconocimiento de la empresa.

2.7.4 Integración.

La integración organizacional se basará en el sistema de gestión a través de los procesos de compras, ventas, producción y distribución, este sistema permitirá llevar un control completo de entradas y salidas con los inventarios correspondientes en cada una de las áreas, identificando la interrelación entre estos y a la vez tomando en cuenta que se debe llevar un registro de actividades, en las cuales participen todos los miembros de la empresa de manera organizada

Desarrollo de procesos

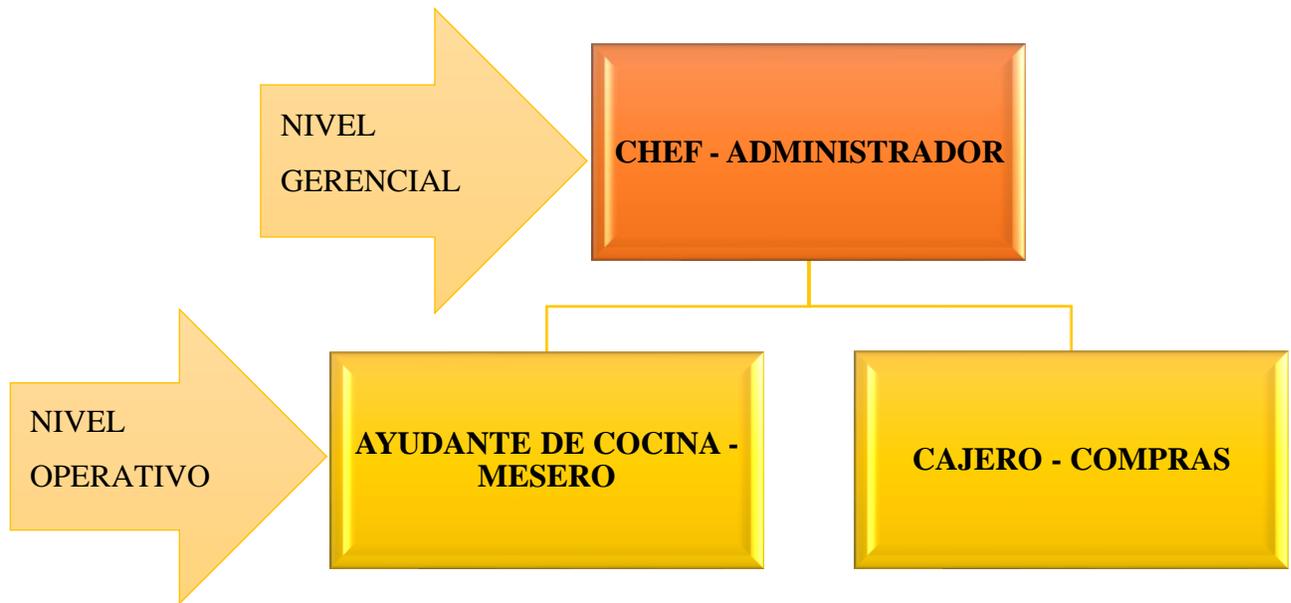
Ilustración 3 Flujograma venta y servicio



(Ballesteros, J. 2022). Flujograma Cevichería Cuchara

2.8 Organigrama empresarial

Ilustración 4 Organización empresarial



Ballesteros, J. (2022)

2.9 Funciones del personal

Tabla 1 Puesto Gerente – chef administrador

PUESTO DE CHEF – ADMINISTRADOR	
EMPRESA:	CEVICHERIA CUCHARA
AREA EJECUTIVA	Nivel Gerencial
MISION DES PUESTO:	<p>Planificar y dirigir la preparación de alimentos y las actividades culinarias que sean realizadas en un restaurant, así como también analizar las recetas con el fin de asignarle los precios en el menú, considerando los ingredientes utilizados, la complejidad en la elaboración del platillo y el costo general de producción.</p> <p>Supervisar cuidados de higiene personal y seguridad de los alimentos.</p>
DENOMINACIÓN DEL PUESTO:	Chef - administrador
ROL DEL PUESTO:	<p>Supervisar y dirigir al personal de la cocina.</p> <p>Planificar, dirigir, y en ocasiones preparar, distintos platillos.</p> <p>Establecer una red de proveedores.</p> <p>Llevar el inventario y realizar las órdenes necesarias para el abastecimiento de insumos.</p> <p>Inspeccionar y verificar los suministros, así como las áreas de trabajo, a los fines de garantizar su funcionalidad y limpieza.</p> <p>Cumplir con los estándares aplicables al área de la cocina.</p>
REMUNERACIÓN:	\$800,00 (incluye incremento del 80.3% IPC Galápagos)

Ballesteros, J. (2022)

Tabla 2 Puesto Ayudante de cocina

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA – MESERO	
EMPRESA:	CEVICHERIA CUCHARA
AREA EJECUTIVA	Nivel Operativo
MISION DES PUESTO:	Llevar a cabo las tareas rutinarias y sencillas en la cocina. Así como también estará encargado de que los clientes tengan una experiencia de gran calidad, sirviendo la comida de manera oportuna y precisa.
DENOMINACIÓN DEL PUESTO:	Ayudante de cocina – Mesero
ROL DEL PUESTO:	<p>Ayudar al chef - administrador en procesos de producción y almacenamiento de materia prima y limpieza del área de cocina.</p> <p>Actuar como punto de contacto entre el personal de sala y el de cocina</p> <p>Comunicar las comandas de comida a los cocineros, prestando atención a prioridades y peticiones especiales (p. ej. alergias alimentarias)</p> <p>Ayudar al personal de servicio a poner las mesas, llevando y colocando los platos, cubiertos y servilletas.</p> <p>Servir las bebidas y entrantes cuando lleguen los clientes</p>
REMUNERACIÓN:	\$766,68 (incluye incremento del 80.3% IPC Galápagos)

Ballesteros J. (2022)

Tabla 3 Puesto Mesero - cajero

PUESTO DE CAJERO – COMPRAS	
EMPRESA:	CEVICHERIA CUCHARA
AREA EJECUTIVA	Nivel Operativo
MISION DES PUESTO:	Atender al cliente y cobrar en el momento que realiza su pago. Realizar el pago respectivo de las compras que se realicen para la preparación del menú de la Cevichería.
DENOMINACIÓN DEL PUESTO:	Cajero – Compras
ROL DEL PUESTO:	Organizar caja Abrir y cerrar caja Recibir pagos Emitir documentos Asegurar la satisfacción del cliente Hacer compras necesarias y realizar el pago pertinente de los gastos para la preparación del menú.
REMUNERACIÓN:	\$766,68 (incluye incremento del 80.3% IPC Galápagos)

Ballesteros J. (2022)

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Posicionar la marca Cevichería Cuchara en la mente del consumidor, así como también conocer el comportamiento de compra de ceviches en un local, y crear una difusión de la imagen, productos y servicios de la Cevichería mediante distintos medios físicos y digitales, especialmente redes sociales, atrayendo así clientes potenciales.

3.2 Investigación de mercado

Cevichería Cuchara consideró la siguiente investigación de mercado: documental, de campo y de laboratorio en la elaboración de la investigación de mercado. La primera se realizó mediante el estudio de la cocina en este caso, los ceviches que son un plato típico de la gente Galapagueña preparados con mariscos frescos y productos locales, y como ésta es importante en la satisfacción de los clientes. Para ello se llevó a cabo una investigación documental recurriendo a fuentes primarias y secundarias, obteniendo información sobre variedad de recetas de ceviches.

Por otro lado, se recurrió a la investigación de campo para obtener información del sector en el que se desenvolverá la Cevichería, aplicando una técnica de obtención de información la cual es una encuesta. Finalmente, se llevó a cabo una investigación de laboratorio en donde se preparó los ceviches a ofrecer, donde se pudo comprobar sus sabores, texturas, aromas, colores y sabores, así como también la presentación final de cada plato.

3.2.1 Modalidad.

La recolección de datos a través de encuestas se realizó por el medio virtual, ya que debido a la pandemia que se atraviesa mundialmente no se pudo realizar de manera física, por tal razón se desarrolló por la plataforma de google form y se envió el link mediante los medios de comunicación digitales en donde se encuestó a 158 personas que viven en los tres

sectores más poblados del Cantón San Cristóbal, en un rango etario de 20 a 64 años con un género indistinto, esta encuesta constó de 13 preguntas cerradas. (Ver Anexo 1)

3.3 Plan de Muestreo

En este trabajo existe un universo definido, se realiza el debido estudio a personas de los tres sectores más poblados de la isla, tomando como referencia los datos obtenidos de los archivos del GOBIERNO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SAN CRISTÓBAL DEL PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL 2012-2016. Como se detalla a continuación:

Ilustración 5 Sectores

CUADRO # 76: SECTORES Y DENSIDADES DE PUERTO BAQUERIZO MORENO													
SECTOR	POBLACIÓN MÁXIMA PERMISIBLE hab			DENSIDAD BRUTA hab/ha		AREA BRUTA ha	UBICACION	COS %	CUS %	LOTE (m2-mts)			ALTURA PISOS
	AL AÑO 2006	AL AÑO 2028	%	ACTUAL	AL AÑO 2028					MINIMO	FRENTE	RELACION	
S1	311	789	6,10	23,24	58,97	13,38	Playa de Oro y Playa Man.	44,67	134,01	225	10,61	1:2	2=5.70 3=9.60
S2	1217	1242	9,60	70,06	71,50	17,37	Barrios peñas altas y bajas, fragatas y parte del barrio cactus.	42	84	200	10	1:2	2=5.70 3=9.60
S3	620	647	5,00	88,57	92,43	7,00	Frente al malecón en el centro de la ciudad.	85	255	200	10	1:2	3=8.40 4=12.80
S4	1052	1156	8,94	54,31	59,68	19,37	Conformado por parte de los barrios	44,67	100,51	225	10,61	1:2	3=8.40 3=9.60
CUADRO # 76: SECTORES Y DENSIDADES DE PUERTO BAQUERIZO MORENO													
SECTOR	POBLACIÓN MÁXIMA PERMISIBLE hab			DENSIDAD BRUTA hab/ha		AREA BRUTA ha	UBICACION	COS %	CUS %	LOTE (m2-mts)			ALTURA PISOS
	AL AÑO 2006	AL AÑO 2028	%	ACTUAL	AL AÑO 2028					MINIMO	FRENTE	RELACION	
							cactus, albatros y algarrobos.						
S5	451	880	6,80	30,43	59,38	14,82	Barrios Frío y San Francisco.	44,67	100,51	225	10,61	1:2	2=5.70 3=9.60
S6	358	1022	7,90	20,34	58,07	17,60	Sector Estación Terrena	42	84	200	10	1:2	2=5.70 3=9.60
S7	1259	1300	10,05	71,37	73,70	17,64	Parte del Barrio fragatas y algarrobos	44,67	100,51	225	10,61	1:2	2=5.70 3=9.60

Para discriminar el número total de encuestas a realizar se aplicó la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{258 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (269 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{258}{1,63}$$

$$n = 158$$

Tabla 4 Segmentación de datos.

SEGMENTACIÓN	VARIABLE	PORCENTAJE	TOTAL
GEOGRÁFICA	SAN CRISTOBAL	100%	10.058,00
GEOGRÁFICA	AREA URBANA	89%	8.951,62
GEOGRÁFICA	DENSIDAD POBLACIONAL S1 - S3 - S4	20%	1.790,32
DEMOGRÁFICA	EDAD DE 20 - 64 AÑOS	41,83%	748,89
DEMOGRÁFICA	ESTRATIFICACIÓN SOCIOECONÓMICA CLASE ALATA - MEDIA ALTA - MEDIA A,B,C+)	35,9%	268,85

Ballesteros, J. (2022)

3.4 Análisis de las encuestas

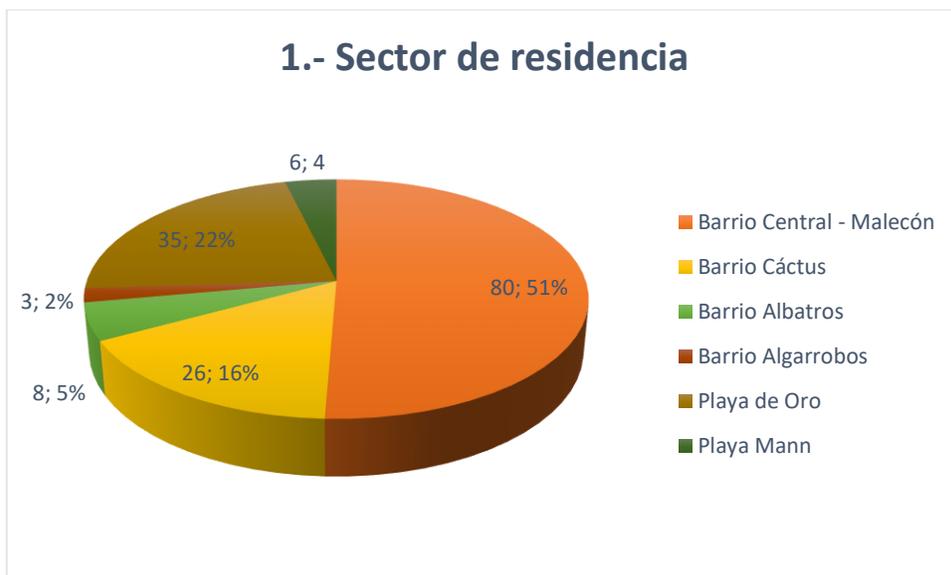
Pregunta 1.

Tabla 5 Pregunta 1 .

Respuesta	Cantidad	%
Barrio Central - Malecón	80	49,00%
Barrio Cactus	26	16,00%
Barrio Albatros	8	5,00%
Barrio Algarrobos	3	2,00%
Playa de Oro	35	24,00%
Playa Mann	6	4,00%
TOTAL	158	100%

Ballesteros J. (2022)

Ilustración 6 Gráfico Circular



Ballesteros, J. (2022)

Análisis: Los encuestados manifestaron en su mayoría, que residen en el sector del barrio Central – Malecón de Puerto Baquerizo Moreno, esto ayuda a determinar que la ubicación elegida es la correcta, esto favorece a Cevichería Cuchara.

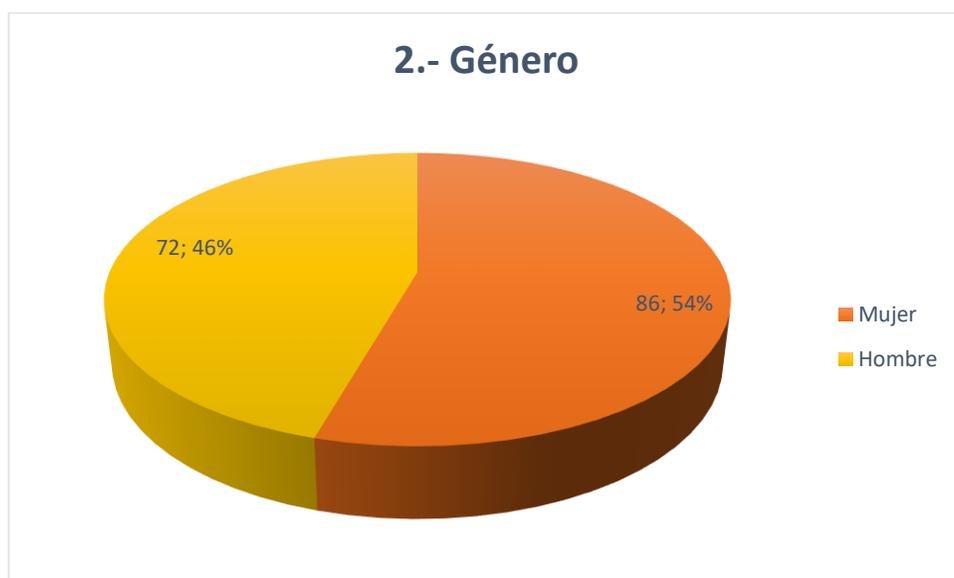
Pregunta 2.

Tabla 6 Pregunta 2.

Respuesta	Cantidad	%
Mujer	86	54,00%
Hombre	72	46,00%
TOTAL	158	100%

Ballesteros J. (2022)

Ilustración 7 Gráfico circular.



Ballesteros, J. (2022)

Análisis: De las 158 personas encuestadas se puede visualizar que en un 54% del universo son de género femenino con 86 personas y el 46% de género son masculino con 72 personas, esta investigación va dirigida a ambos tipos de género.

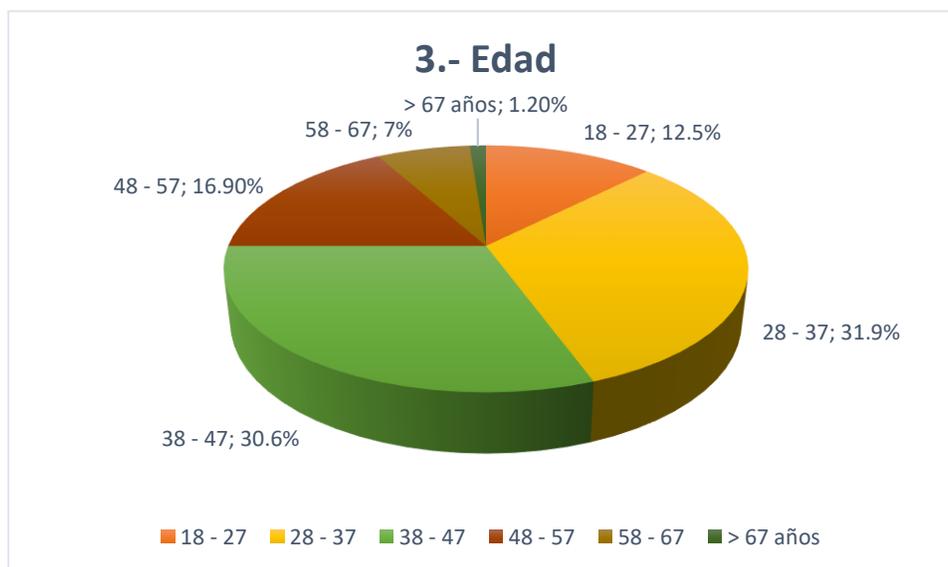
Pregunta 3.

Tabla 7 Pregunta 3

Respuesta	Cantidad	%
18 – 27	20	12,5%
28 – 37	51	31,9%
38 – 47	47	30,6%
48 – 57	24	16,90%
58 – 67	11	7%
> 67 años	5	1,20%
TOTAL	158	100%

Ballesteros, J. (2022)

Ilustración 8 Gráfico Circular



Ballesteros, J. (2022)

Análisis: El rango de edad que predomina en esta encuesta es de 28 – 37 años representando en un 31,9% son los de mayor datos conseguidos, seguido de las edades comprendidas entre el rango de 38 - 47 en un 30,6% del universo estudiado, las edades entre 48 – 57 años que significan un 16.9% del universo, las edades entre 18 – 27 años con el 12,5% del universo, las edades entre los 58 – 67 años con el 7% del universo y finalmente personas mayores de 67 años en adelante con el 1,20% del universo estudio.

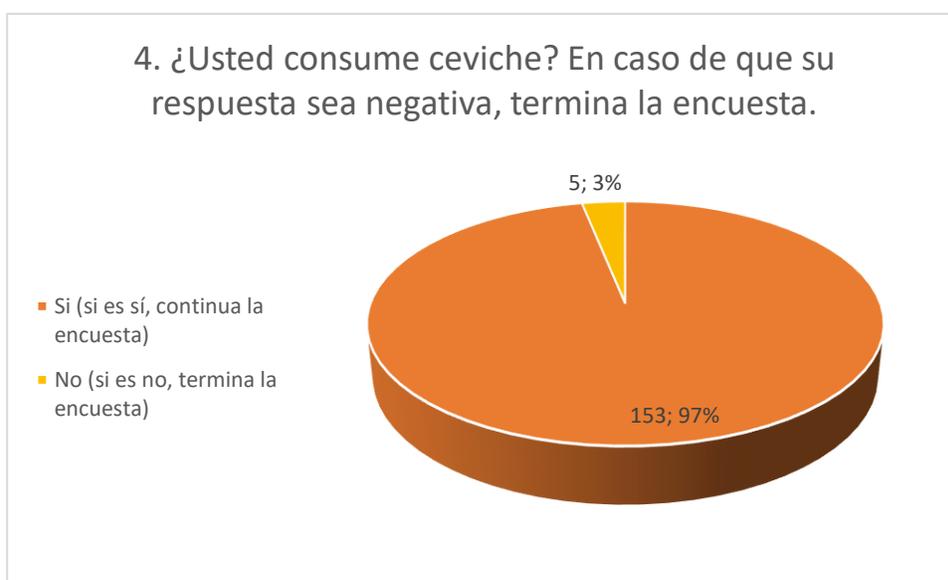
Pregunta 4.

Tabla 8. Pregunta 4

Respuesta	Cantidad	%
Si (si es sí, continua la encuesta)	153	97,00%
No (si es no, termina la encuesta)	5	3%
TOTAL	158	100%

Ballesteros, J. (2022)

Ilustración 9 Gráfico Circular



Ballesteros, J. (2022)

Análisis: De las 158 personas encuestadas del Cantón San Cristóbal manifiestan que: 97% (153) son consumidores de ceviches, mientras que el 3% (5) no lo adquieren, esto quiere decir que en su mayoría consumirán nuestro producto y por ende ellos recomendarán el producto y así la Cevichería tendrá mayor acogida.

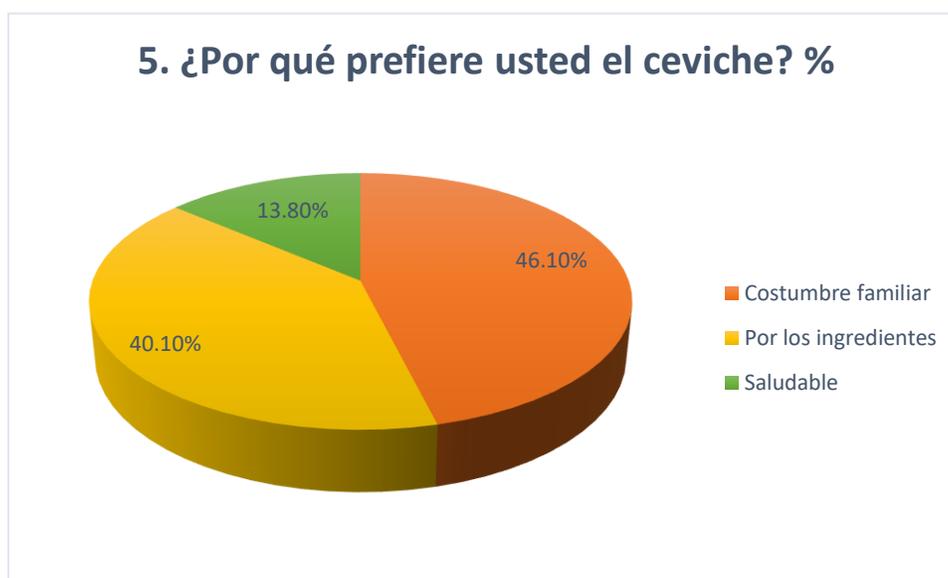
Pregunta 5.

Tabla 9 Pregunta 5

Respuesta	Cantidad	%
Costumbre familiar	70	46,10%
Por los ingredientes	61	40,10%
Saludable	22	13,80%
TOTAL	153	100%

Ballesteros, J. (2022)

Ilustración 10. Gráfico Circular



Ballesteros, J. (2022)

Análisis: De los 153 encuestados el 46,1% respondió que prefieren consumir el ceviche por una costumbre familiar, el 40,1% indicó que lo prefieren por sus ingredientes y finalmente el 13,8% lo prefiere porque consideran que es saludable. Siendo estas respuestas muy positivas para continuar positivamente con la creación de la Cevichería.

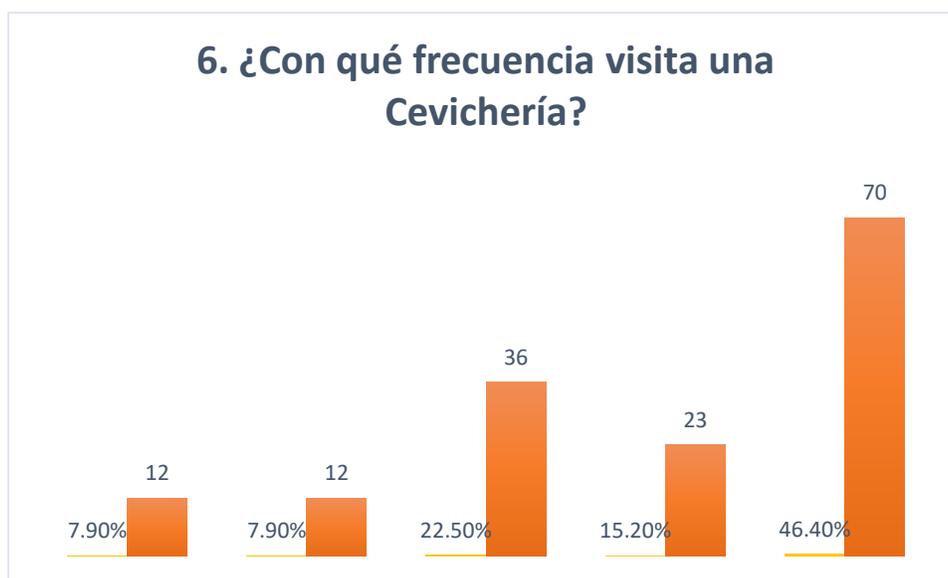
Pregunta 6.

Tabla 10. Pregunta 6

Respuesta	Cantidad	%
1	12	7,90%
2	12	7,90%
3	36	22,50%
4	23	15,20%
5	70	46,40%
TOTAL	153	100%

Ballesteros, J. (2022)

Ilustración 11. Gráfico Circular



Ballesteros, J. (2022)

Análisis: De los 153 encuestados considerando una escala de 1(poco frecuente) al 5(muy frecuente), se define que el 46% y 36% del universo encuestado visitan una Cevichería frecuentemente, esto quiere decir que si tendremos afluencia en nuestro emprendimiento.

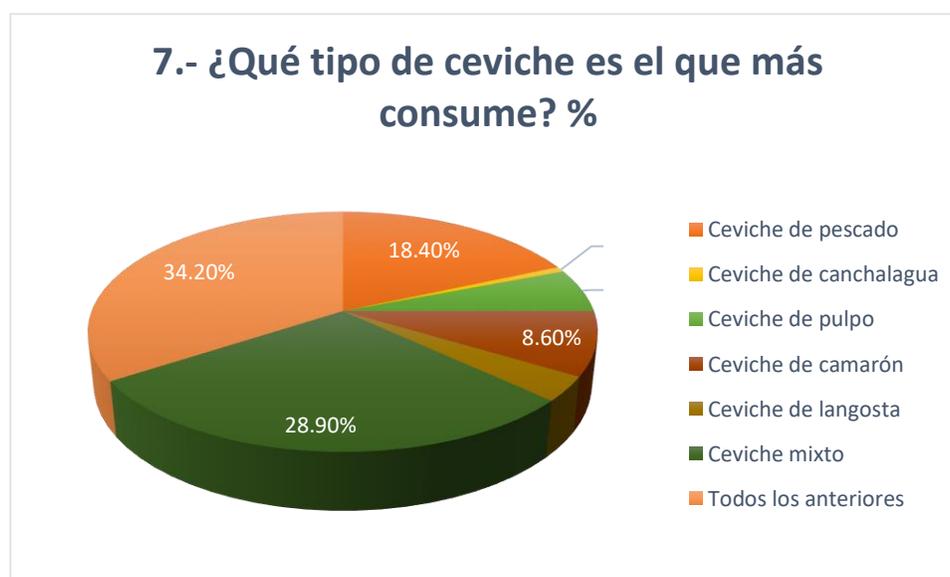
Pregunta 7.

Tabla 11. Pregunta 7

Respuesta	Cantidad	%
Ceviche de pescado	28	18,40%
Ceviche de canchalagua	2	0,70%
Ceviche de pulpo	9	5,90%
Ceviche de camarón	13	8,60%
Ceviche de langosta	5	3,30%
Ceviche mixto	44	28,90%
Todos los anteriores	52	34,20%
TOTAL	153	100%

Ballesteros, J. (2022)

Ilustración 12 Gráfico Circular



Ballesteros, J. (2022)

Análisis: De los 153 encuestados un 34,20% indican que consumen todos los ceviches mencionados, tales como: ceviche de pescado, canchalagua, pulpo, camarón y langosta, determinando así que nuestro proyecto debe considerar en ofrecer cada uno de estos platos de ceviches, teniendo claro también que un 28,90% prefieren el ceviche mixto.

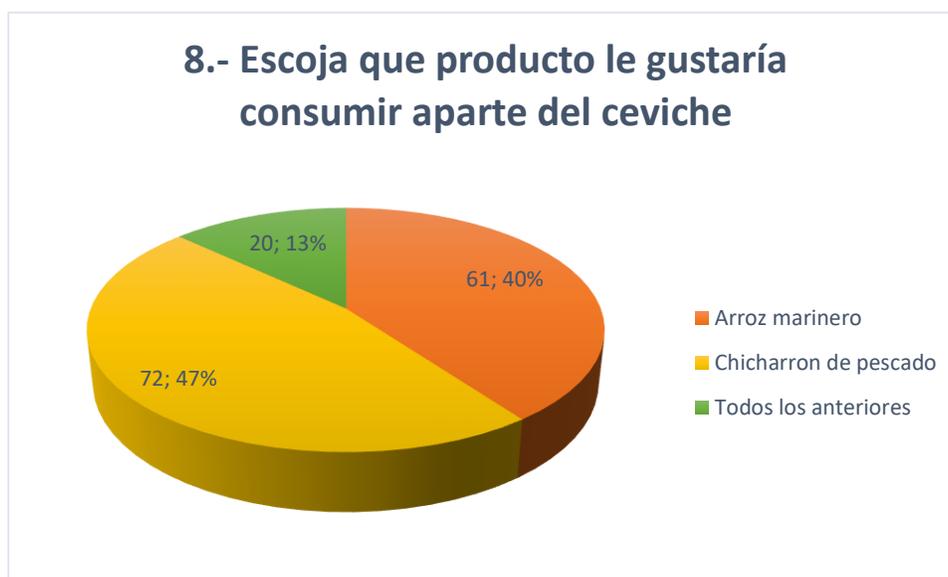
Pregunta 8.

Tabla 12. Pregunta 8

Respuesta	Cantidad	%
Arroz mariner	61	40,00%
Chicharron de pescado	72	47,00%
Todos los anteriores	20	13,00%
TOTAL	153	100%

Ballesteros, J. (2022)

Ilustración 13. Gráfico Circular



Ballesteros, J. (2022)

Análisis: De todos los encuestados en su gran mayoría prefieren el chicharrón de pescado con un 47% del universo definido, esto quiere decir que se debe considerar tener como plato opcional aparte de los ceviches ofrecer los chicharrones de pescado.

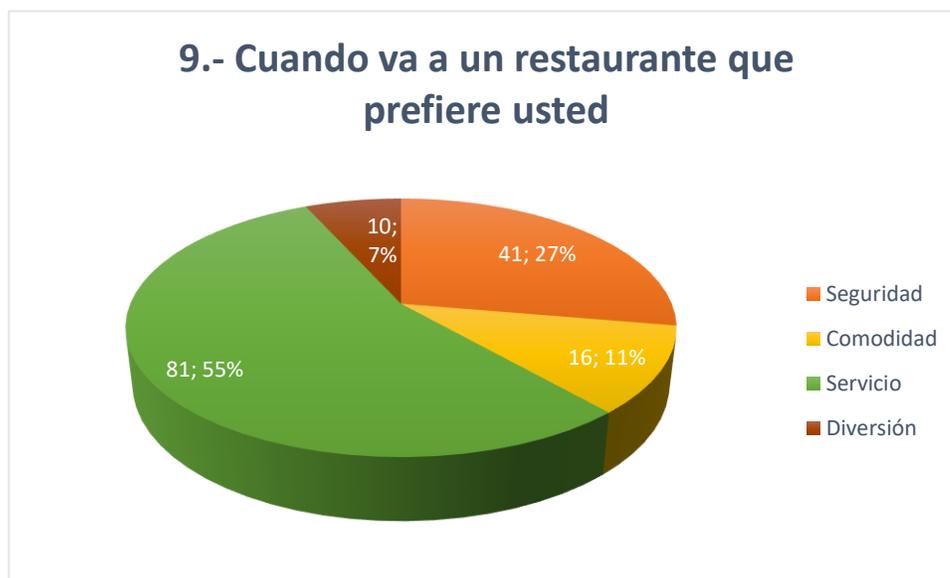
Pregunta 9.

Tabla 13. Pregunta 9

Respuesta	Cantidad	%
Seguridad	41	27,00%
Comodidad	16	11,00%
Servicio	81	55,00%
Diversión	10	7,00%
TOTAL	148	100%

Ballesteros, J. (2022)

Ilustración 14. Gráfico Circular



Ballesteros, J. (2022)

Análisis: En este gráfico podemos confirmar que el 55% (81 personas) consideran que el servicio es muy importante a la hora de visitar un restaurante, por lo tanto Cevichería Cuchara debe ofrecer un servicio de alta calidad ya que se debe satisfacer esa necesidad del consumidor.

Pregunta 10.

Tabla 14. Pregunta 10

Respuesta	Cantidad	%
Si	148	97,00%
No	5	3,30%
TOTAL	153	100%

Ballesteros, J. (2022)

Ilustración 15 Gráfico Circular



Ballesteros, J. (2022)

Análisis: Casi el 100% de los encuestados estarían dispuestos a visitar una Cevichería, siendo así concluimos que este proyecto si es factible y se va por buen camino.

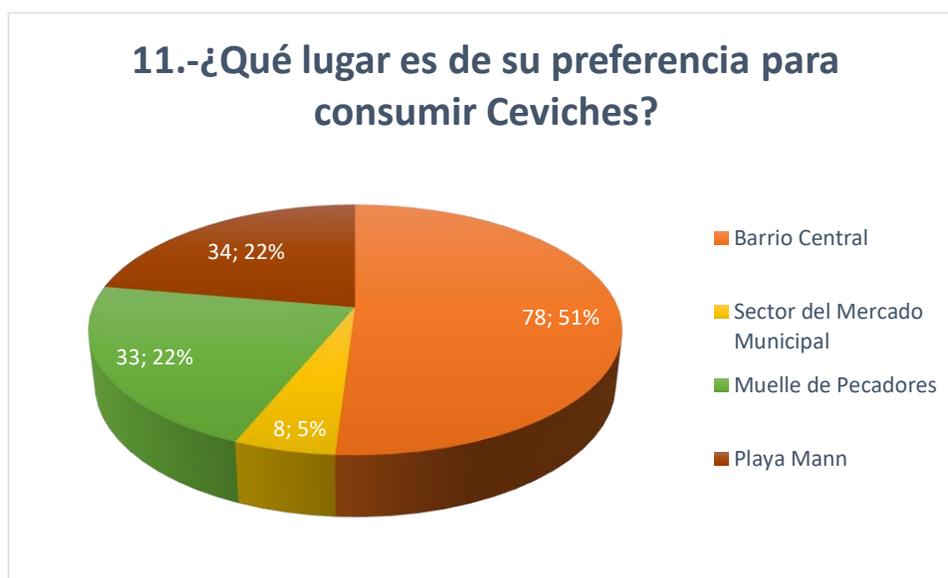
Pregunta 11.

Tabla 15. Pregunta 11

Respuesta	Cantidad	%
Barrio Central	78	51,00%
Sector del Mercado Municipal	8	5,00%
Muelle de Pescadores	33	22,00%
Playa Mann	34	22,00%
TOTAL	153	100%

Ballesteros, J. (2022)

Ilustración 16 Gráfico Circular



Ballesteros, J. (2022)

Análisis: Podemos ver en este gráfico que el lugar con mayor aceptación para acudir a consumir ceviches es el sector del barrio central con un 51% (78 personas), seguido por un 22% los sectores de Playa Mann y el Muelle de Pescadores; siendo así el sector del barrio central la ubicación ideal para la Cevichería Cuchara.

Pregunta 12.

Tabla 16. Pregunta 12

Respuesta	Cantidad	%
Si	152	99,00%
No	1	0,60%
TOTAL	153	100%

Ballesteros, J. (2022)

Ilustración 17 Gráfico Circular



Ballesteros, J. (2022)

Análisis: Tal como la pregunta anterior casi el 100% de los encuestados les gustaría recibir ofertas y promociones, por lo que se debe tener en cuenta y preparar las ofertas y promociones para los futuros clientes.

Pregunta 13.

Tabla 17. Pregunta 13

Respuesta	Cantidad	%
Redes Sociales	147	96,00%
Correo electrónico	4	3,00%
Calla Center	2	1,30%
TOTAL	153	100%

Ballesteros, J. (2022)

Ilustración 18 Gráfico Circular



Ballesteros, J. (2022)

Análisis: A través de esta encuesta se puede dar cuenta que existe una tendencia considerable a la cual le gustaría recibir información por medio de redes sociales, siendo así importante contar con estos medios informativos para el desarrollo de promociones.

3.4.1 Análisis General.

Como primer punto se puede concluir que nuestro universo comprende a personas entre 20 a 64 años de edad, entre estos su gran mayoría les gusta consumir los ceviches preparados con mariscos, esto es importante porque si llegamos a cumplir las necesidades de nuestros clientes directos, estos atraerán también a clientes indirectos, como son las familias de cada uno de nuestros clientes.

Por otro lado, hay que recalcar que analizando las encuestas se concluyó que en la actualidad las redes sociales dominan el mundo de la publicidad, tanto niños, jóvenes y adultos tienen una alta capacidad para manejar redes sociales y no obstante la mayoría del tiempo, estas personas pasan en sus celulares revisando sus redes sociales. Por eso es importante para Cevichería Cucharía manejar una interesante publicidad mediante estos medios, y con eso poder llegar a los clientes y dar a conocer diariamente sobre nuestros productos y servicios.

Se puede observar que las personas encuestadas consideran el servicio como un factor importante al momento de ir a consumir alimentos, teniendo claro así que, se debe capacitar a todo el personal implicado en la Cevichería para poder así dar un servicio de alta calidad, y por ende por medio de ello lograr que se conviertan en clientes frecuentes y a su vez nos recomiende el local.

Lo más importante que se pudo investigar en esta encuesta es que, una Cevichería ubicada en el sector del barrio central tendría buena acogida debido a que tuvo una aceptación considerable del universo total estudiado.

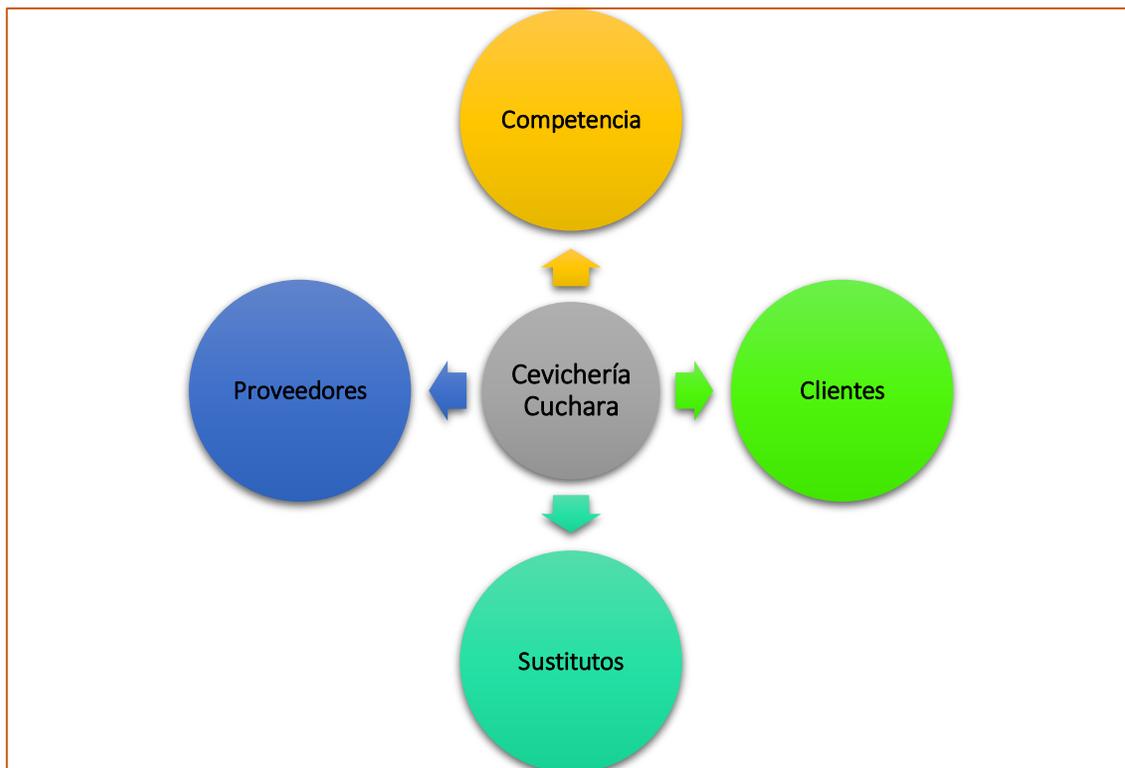
En conclusión, tras analizar todos los datos se determina que la Cevichería Cuchara es un negocio viable puesto que tiene una buena acogida en el mercado.

3.5 Entorno empresarial

3.5.1 Microentorno.

Cevichería Cuchara considera su microentorno a todo aquello que le rodea sobre lo cual hay un control efectivo.

Ilustración 19. Esquema microentorno Cevichería Cuchara.



Ballesteros, J. (2022)

- **Competencia indirecta.**

Existen algunos establecimientos en el sector, mismo que, consideraremos como competencia indirecta ya que se encuentran alrededor de toda la manzana donde va a estar ubicado la Cevichería Cuchara.

En la avenida Charles Darwin y calle española, se encuentra un establecimiento que puede ser considerado como competencia indirecta.

- Restaurante Midori, donde su plato especial es el sushi, así como también se ofrece en su menú platos preparados con diferentes tipos de carnes.

- **Sustitutos.**

Después de recorrer el sector se encontró un solo sustituto, de nombre El Refugio del Pirata, ubicado en la calle José de Villamil y Av. Charles Darwin. Este micro mercado hace las veces de sustituto al vender snacks y bebidas en general, por lo tanto, no se considera competencia al no ser un establecimiento de venta de alimentos.

- **Proveedores.**

Teniendo en cuenta que la calidad en los productos es uno de los principios fundamentales con los que trabaja Cevichería Cuchara, es decir trabaja con proveedores locales y de confianza, dando así prioridad al consumo local.

Tabla 18 Proveedores.

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Lucrecia Cordero	<ul style="list-style-type: none"> • Productos de calidad • Siguen procesos de higiene y seguridad alimentaria • Entrega al establecimiento 	Camarón, Mix de mariscos
Tienda El Favorito	<ul style="list-style-type: none"> • Productos locales • Precios bajos • Facilidad de pago (crédito) 	Vegetales, papas, arroz, limón, verde, etc.
Roberto Pallo	<ul style="list-style-type: none"> • Producto local • Productos frescos • Varios años de experiencia en el mercado • Facilidades de pago (crédito) • Entrega al establecimiento. 	Pescado, langosta, pulpo, churo, canchalagua

Ballesteros, J. (2022)

- **Intermediarios.**

Cevichería Cuchara comercializará sus productos de forma directa, por lo tanto, no necesitará de intermediarios para realizar esta actividad.

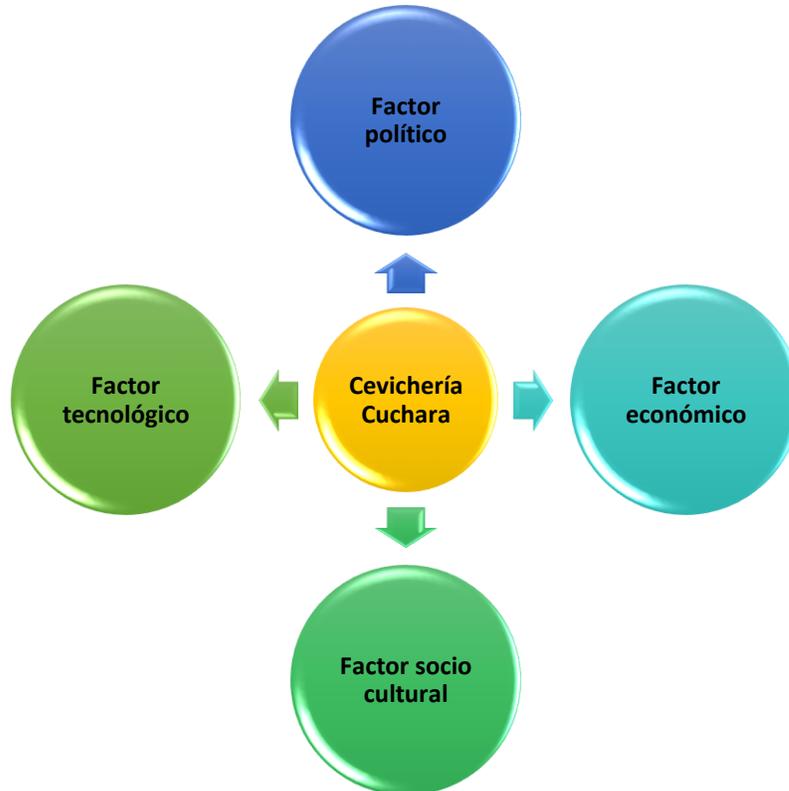
- **Clientes.**

Cevichería Cuchara es una empresa dirigida a familias, grupos de amigos tanto locales, nacionales y extranjeros que visitan la isla diariamente, con el fin de deleitarse de una variedad de platos preparados con diferentes tipos de mariscos, claro está, que el plato especial será los ceviches.

3.5.2 Macroentorno

Son aquellos factores sobre los que Cevichería Cuchara no tiene control directo y que van a influir en el normal funcionamiento del establecimiento.

Ilustración 21 Esquema macroentorno Cevichería Cuchara.



Ballester, J. (2022)

- **Factor Político.**

Sabemos que en el Ecuador los establecimientos de alimentos y bebidas están regulados por el Ministerio de Turismo y supeditados al Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas que regula el tipo de actividad y la categoría del establecimiento. Por otro lado, también están sujetos al control del ARCSA y al Ministerio de Salud Pública que emite regulaciones en cuanto a la inocuidad alimentaria y a las BPM. Debido a la pandemia que atraviesa el mundo, en Ecuador los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas están bajo una estricta vigilancia sanitaria, el MINTUR, ARCSA y el MSP han emitido un manual de contingencia sanitaria que deben ser adoptadas por restaurantes y cafeterías hasta nuevo aviso. Cevichería Cuchara realizará sus actividades dentro de los límites legales establecidos por la Constitución de la República del Ecuador, acatando disposiciones determinadas para los negocios de restauración.

- **Factor Económico.**

Actualmente el Ecuador está viviendo un declive económico debido a la reciente pandemia que azotó el mundo, misma que afectó de manera directa al turismo, ya que debido a ello las aerolíneas cerraron sus vuelos por 3 meses, lo cual en las islas Galápagos fue un duro golpe en la economía y muchos establecimientos optaron por cerrar sus puertas momentáneamente y otros lamentablemente lo hicieron definitivamente, cabe mencionar que Ecuador aún no se recupera del todo ya que muchas de las empresas funcionan al mínimo de su capacidad con una baja considerable de ingresos.

Cevichería Cuchara está y estará sujeto al desarrollo económico que presente el país, por lo que los precios en sus productos y servicios dependerán siempre en la variación de la tasa inflacionaria anual, así como de la variación en los precios de la materia prima.

- **Factor Sociocultural.**

Cevichería Cuchara ofrece platos típicos tales como: ceviches con materia prima preparados principalmente de alimentos y proteínas provenientes del mar; así como se priorizará que nuestros proveedores sean productores locales de alimentos de primera

necesidad de la Isla San Cristóbal, fomentando así el comercio interno, también dar un toque tradicional en la presentación de los productos de A&B servidos en la Cevichería, para con esto resaltar la cultura Galapagueña.

La afluencia que tienen familias, amigos, turistas nacionales y extranjeros de juntarse diariamente y cada fin de semana en el sector del malecón donde estará ubicada la Cevichería, han influido mucho en la creación y el lugar de ubicación de la Cevichería.

- **Factor Tecnológico.**

Si bien es cierto, con el pasar de los años la tecnología ha ido evolucionado de una manera sorprendente, no solo en los países primermundistas, sino en todos los países del mundo, la tecnología en la actualidad ofrece aplicaciones móviles que facilitan realizar la publicidad de un local.

Cevichería Cuchara trabajará con aplicaciones tecnológicas que faciliten el servicio y con esto poder satisfacer a los clientes, cabe mencionar que trabajará con suministros tecnológicos necesarios para lograr dar como resultado final el servicio que el cliente anhela.

3.6. Producto y servicio

Cevichería Cuchara es un restaurante dedicado a la elaboración y preparación de ceviches, se enfoca básicamente en la producción de alimentos preparados con mariscos y bebidas llamativas.

Con respecto al servicio, no debe limitarse solo a proporcionar los ceviches y bebidas, sino también a crear una buena imagen que pueda ser referenciada hacia consumidores potenciales, cabe recalcar que el establecimiento ofrece a su vez servicio a la mesa y reservas, también da servicio delivery y servicio para llevar.

3.6.1 **Producto Esencial.**

Hoy en día los clientes de restaurantes no buscan solamente satisfacer la necesidad fisiológica de alimentarse, es necesario mencionar que cada uno de nosotros deberá crear el ambiente necesario, asegurarse de que es el adecuado y que además perdurará en el tiempo. En los restaurantes, la gastronomía, la decoración, el mobiliario, el diseño de la vajilla, la música, los uniformes y la iluminación son elementos que suman y complementan la experiencia del comensal donde puedan disfrutar de un momento entre familia y amigos.

3.6.2 **Producto real.**

Cevichería Cuchara maneja una gran variedad de productos de bebidas y ceviches tradicionales e innovadores entre los que se pueden encontrar:

- Ceviche de pescado, un plato típico tradicional, acompañado de canguil y chifles.
- Ceviche mixto, otro de los platos típicos tradicionales de la isla, obviamente acompañado de canguil y chifles, adicional si desean una porción de arroz.
- Cerveza bien helada, un buen ceviche debe ir acompañado de esta bebida ya que es la preferida de muchas personas.

3.6.3 **Características.**

En la elaboración de cada uno de los platos de Cevichería Cuchara hay una ardua labor de innovación, creación y compromiso de cada uno de los empleados del restaurante. En la cocina, los alimentos son preparados bajo específicos manuales de BPM, bioseguridad e inocuidad dando así al cliente final un producto de primera, mientras que en el área de atención al cliente, están siempre a la disposición de lo que soliciten los clientes con el fin de satisfacer inquietudes y necesidades mientras dure su visita en el establecimiento.

3.6.4 **Calidad.**

La calidad de los productos se basa en la frescura de los ingredientes que utilizamos, debido a ello se tiene en cuenta los Manuales de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)

adaptados y diseñados minuciosamente dentro de la empresa, en los que se toma en cuenta indicadores de calidad tales como:

- Cadena de frío de la materia prima.
- Temperaturas de almacenamiento y cocción de los alimentos.
- Tiempos de cocción por producto.
- Aseo personal de los empleados.
- Limpieza y desinfección detallada del área de trabajo.
- Limpieza y desinfección de utensilios y máquinas dentro de la cocina.
- Tipos y medios de contaminación de alimentos.

3.6.5 **Estilo.**

Cevichería Cuchara maneja un estilo playero, pretendiendo así trasladar al mar mediante sus ceviches, el local tendrá una temática diseñada con colores y accesorios que te conecten y hagan sentir sumamente relajados, en cuanto al producto en sí, la presentación será principalmente los mariscos de temporadas, mostrando con esto una manera diferente de ver y disfrutar la comida.

3.7 **Marca.**

Cevichería Cuchara es un nombre llamativo, el cual su nombre hace referencia a un apodo con el cual reconocen a un miembro familiar, Cevichería Cuchara pretende dar un ambiente diferente para que te sientas como en tu casa. Con este nombre Cevichería Cuchara da la bienvenida a todas esas personas amantes de los mariscos y que estén dispuestos a experimentar una nueva y novedosa aventura al probar los productos preparados en el establecimiento.

3.7.1 **Producto aumentado.**

El producto principal es poder brindar al cliente el atreverse a sentir y vivir una experiencia única en su paladar para así satisfacer sus más exigentes necesidades, en manos

de grandes profesionales preparados con una sazón inigualable. El nombre de nuestro local, la atención al cliente, servicios adicionales, precios razonables, horarios extras de atención construirán la imagen del negocio.

3.8 Plan de introducción al mercado

3.8.1 Distintivos y Uniformes

Área de Cocina.

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

Chef - administrador.

- * Chaqueta blanca de mangas largas con los sellos distintivos de la empresa.
- * Pantalón negro de cocina.
- * Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- * Tocado de chef con el sello distintivo de la empresa en toda la parte frontal.

Ilustración 22 Diseño uniforme Chef - administrador



Ballesteros, J. (2022)

Ayudante de cocina - Cajero

- * Chaqueta blanca de mangas largas con detalles en color negro y los sellos distintivos de la empresa bordados.
- * Faldón de color negro con rallas blancas.
- * Pantalón negro de cocina.
- * Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- * Cofia (opcional)

Ilustración 23 Diseño uniforme ayudante de cocina.



Ballesteros, J. (2022)

Personal del área de servicio.

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

- **Cajero - Compras.**
 - * Camiseta polo color rosado intenso con el sello distintivo de la empresa.
 - * Delantal de servicio color negro con detalles en color crema.
 - * Pantalón negro.
 - * Zapatos negros limpios.

Ilustración 24 Diseño uniforme personal del área de servicio.



Ballesteros, J. (2022)

3.8.2 Materiales de identificación.

Imagotipo.

Ilustración 25 Imagotipo Cevichería Cuchara.



Ballesteros, J. (2022)

Elementos a destacar:

- La ola representando el mar.
- La cuchara, haciendo mención a la marca.
- La marca del establecimiento “Cevichería Cuchara” letras de color turquesa.
- El eslogan del restaurante “Lo mejor para tu paladar”
- Los colores usados:
 - * Color gris con una mezcla de color verde opaco en la ola.
 - * Color azul, este color lo tiene la cuchara, la cual incita a probar y comer el ceviche.
 - * Turquesa en las letras del nombre, este color hace referencia al mar.
 - * Blanco para resaltar la espuma del mar.

- El Isotipo es claro en resaltar la comida que es preparada con mariscos directos del mar a la mesa.

Tarjetas de presentación.

En el anverso puede apreciarse el Isotipo de la empresa

Ilustración 26. Anverso tarjeta de presentación



Ballesteros, J. (2022)

En el reverso hay datos de contacto, en este caso, del chef administrador, se observa también las páginas de redes sociales, dirección del establecimiento y se pueden observar elementos como el logotipo de la empresa.

Ilustración 27 Reverso tarjeta de presentación



Ballesteros, J. (2022)

Hoja membretada.

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

Ilustración 28 Hoja membretada



Ballesteros, J. (2022)

3.8.3 Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución y punto de venta físico de Cevichería Cuchara es su establecimiento ubicado en Puerto Baquerizo Moreno, en la Av. Charles Darwin entre las calles José de Villamil y Teodoro Golf.

- **Promoción.**
 - * El principal canal de promoción serán las redes sociales Facebook, Instagram y WhatsApp.
 - * Otro canal de promoción serán las volantes entregadas a transeúntes y flayers pegados en establecimientos como tiendas, micromercado, entre otros.

- * Una vez el negocio esté mejor posicionado en el mercado, se optará por medios de promoción tradicionales como prensa escrita, radio o vallas publicitarias.

- **Contacto.**
 - * Tarjetas de presentación.
 - * E-mail.
 - * WhatsApp.
 - * Facebook.
 - * Instagram

- **Correspondencia.**
 - * A través de mail corporativo.

- **Negociación.**
 - * Directa en el establecimiento.
 - * A través de videoconferencia. (Teams, Zoom).
 - * Vía telefónica.

- **Financiamiento.**

Tabla 19. Financiamiento publicidad

Tarjetas de presentación	1000 unidades	\$25.00
Hojas membretadas	1000 unidades	\$80.00
Posicionamiento en redes sociales	mensual	\$200.00
TOTAL		\$305.00

Ballesteros, J. (2022)

3.8.4 Riesgo y oportunidades del negocio

El riesgo más importante que enfrenta en la actualidad todos los establecimientos es la emergencia sanitaria nacional y mundial a causa del COVID 19. Los establecimientos deben cumplir con los estándares necesarios de bioseguridad, sobretodo 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. Debido a que en todos esos procedimientos se tiene contacto directo con los alimentos.

Cevichería Cuchara siente que su lucha más grande es la de posicionarse en un mercado que debido a la emergencia por el COVID 19 ha ido en caída, como bien se sabe que por el tema de la pandemia muchos negocios tuvieron que cerrar sus puertas definitivamente es por ello que el país está tratando poco a poco de volver a la normalidad, tanto así que, los nuevos establecimientos de comida están creciendo y surgiendo con las implementaciones que se han visto obligados a realizar.

Una de las implementaciones importantes es la tecnología, que ayuda mucho tomando ordenes, reservaciones, elegir platos en menús digitales, así como también está presto a recibir pagos mediante la banca móvil o transferencias bancarias, considerando también la gran ayuda que brindan las redes sociales para una publicidad digital que puede llegar a centenares de personas, tal es la razón por la que la Cevichería ve esto como una de las grandes oportunidades para posicionarse en un mercado digital que cada vez crece más.

3.9 Fijación de Precios

3.9.1 Fijación de precios por receta estándar.

Los precios establecidos en las recetas presentadas a continuación han sido calculados para un solo PAX (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 sumaran porcentajes de diversos factores que intervienen en el momento de la producción, por ejemplo:

- Imprevistos.
- Mano de obra.
- Incremento IPC Galápagos
- IVA.

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

A continuación, se presentan los costos de 2 recetas:

- Ceviche mixto con chifle y canguil.
- Chicharrón de pescado.

- **Ceviche Mixto con chifles y canguil.**

Tabla 20. Ceviche Mixto con chifles y canguil, receta estándar de costos.

 Tecnológico Internacional		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Ceviche Mixto	Código: 001		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	07/02/2022	Chef: Jeanina Ballesteros		
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Pescado	G	\$6,00	50	\$0,30
Langosta	G	\$17,60	50	\$0,88
Churo	G	\$22,00	50	\$1,10
Pulpo	G	\$17,60	50	\$0,88
Camarón	G	\$13,20	50	\$0,66
Cebolla colorada	G	\$0,88	25	\$0,03
Tomate	G	\$1,21	80	\$0,10
Pimiento	G	\$2,20	20	\$0,04
Limón	U	\$1,00	4	\$0,04
Hierbita	G	\$5,00	50	\$0,25
Verde	U	\$1,00	0,50	\$0,13
Canguil	G	\$1,76	50	\$0,09
Sal	G	\$1,35	10	\$0,01
Pimienta	G	\$1,00	0,80	\$0,02
FOTOGRAFÍA			Total bruto	4,53
			10% imprevistos	\$0,45
			Total neto	\$4,98
			Gasto de fab. 15%	\$0,75
			Factor costo 33,33%	\$1,66
			M.O. 45%	\$2,24
			45% utilidad	\$2,24
			Subtotal	\$11,88
			12% IVA	\$1,43
			10% servicio	\$1,19
				Total

- Chicharrón de pescado con papas fritas.

Tabla 21. Chicharrón de pescado, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Chicharrón de pescado		Código: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	07/02/2022		Chef: Jeanina Ballesteros	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Pescado	g	\$6,00	200	\$1,20
Harina	g	\$1,10	100	\$0,11
Papa	g	\$1,21	300	\$0,36
Mayonesa	g	\$5,00	50	\$0,25
salsa de tomate	g	\$6,50	50	\$0,33
Sal	g	\$1,35	10	\$0,01
Ajo	g	\$6,60	20	\$0,13
Sazonador	gr	\$6,00	100	\$0,60
Aceite	ml	\$2,35	500	\$1,18
FOTOGRAFÍA			Total bruto	4,17
			10% imprevistos	\$0,42
			Total neto	\$4,59
			Gasto de fab. 15%	\$0,63
			Factor costo	\$1,39
			33,33%	
			M.O. 45%	\$2,06
			45% utilidad	\$2,06
			Subtotal	\$10,73
			12% IVA	\$1,29
			10% servicio	\$1,07
	Total	\$13,09		

3.11 Implementación del negocio

Arriendo del local.

Tabla 22. Arriendo del local.

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

Ballesteros, J. (2022)

Equipos industriales.

Tabla 23. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Uniformes Personal	3	\$51.22	\$153.66
Cocina industrial 6 quemadores	1	\$420.00	\$420.00
Cortador Picador de papas industrial	1	\$29.00	\$29.00
Refrigerador Indurama Ri-375	1	\$429.00	\$429.00
Vitrina FrigorificaVfv 400 Indurama 270 Litros	1	\$762.00	\$762.00
Congelador Vantec Rca Tcl	1	\$289.99	\$289.99
Licadora Hamilton Beach 58165 Funciones Wave Crusher	1	\$57.99	\$57.99
Tanque de gas 30kg	1	\$51.80	\$51.80
Balanza digital	2	\$8.48	\$16.96
TOTAL			\$2'210.40

Ballesteros, J. (2022)

(Ver Anexos 2 - 9)

Equipos de computación.

Tabla 24 Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Laptop HP Core I5	1	\$575.00	\$575.00
Impresora EPSON Pos Tm-t20 Usb	1	\$190.00	\$190.00
TOTAL			\$765.00

Ballesteros, J. (2022)

(ver anexo 10 – 11)

Muebles y enseres.

(Ver anexo 12 - 17)

Tabla 25. Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Sillas plásticas	16	\$7,00	\$112,00
Mesa plástica	4	\$22,00	\$88,00
Estantería metálica	2	\$45.00	\$90.00
Vaso 362ml	15	\$0.96	\$14.40
Platos soperos de porcelana	20	\$1.08	\$21.60
Platos tendido de porcelana	20	\$1.70	\$34.00
Cuchara sopera Rose x 12	3	\$3.00	\$9.00
Tenedor de mesa x 12	3	\$5.70	\$17.10
Cuchillo de mesa x 12	3	\$7.85	\$23.55
Tabla de picar grande	2	\$9,99	\$19,98
Set de chuchillos (4 piezas)	2	\$3,50	\$7,00
Bowls (set 3 piezas)	2	\$9,26	\$18,52
Espumadera 34 cm	2	\$4,24	\$8,48
Cernidera Metálica 22 cm	1	\$3,99	\$3,99
Sartén	2	\$11,91	\$23,82
Olla de metal	2	\$44,99	\$89,98
TOTAL			\$581,42

Ballesteros, J. (2022)

- **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	\$18.00	\$18.00
Rótulos de señalética (baño, salida, normas de bioseguridad, extintor, aforo)	5	\$2.00	\$10.00
TOTAL			\$28,00

Ballesteros, J. (2022)

- **Suministros de oficina.**

Tabla 27. Suministros de oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, 1 resma	1	\$7,00	\$7.00
Grapadora	1	\$4.50	\$4.50
Grapas (caja)	1	\$1.15	\$1.15
Caja 3 resaltadores	1	\$1.80	\$1.80
Esferos BIC (rojo, azul, negro)	3	\$0.40	\$1.20
Perforadora	1	\$3.00	\$3.00
Libreta	2	\$0.57	\$1.14
Carpeta de cartón	20	\$0.22	\$4.40
Tijera	1	\$0.45	\$0.45
TOTAL			\$24.64
TOTAL ANUAL			\$295.68

Ballesteros, J. (2022)

(Ver anexo 18)

- **Servicios básicos.**

Tabla 28. Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$10.00
Luz	\$30.00
Teléfono e internet	\$45.00
TOTAL	\$85.00
TOTAL ANUAL	\$1'020.00

Ballesteros, J. (2022)

- **Materiales de limpieza.**

(Ver Anexo 19)

Tabla 29. Servicios básicos

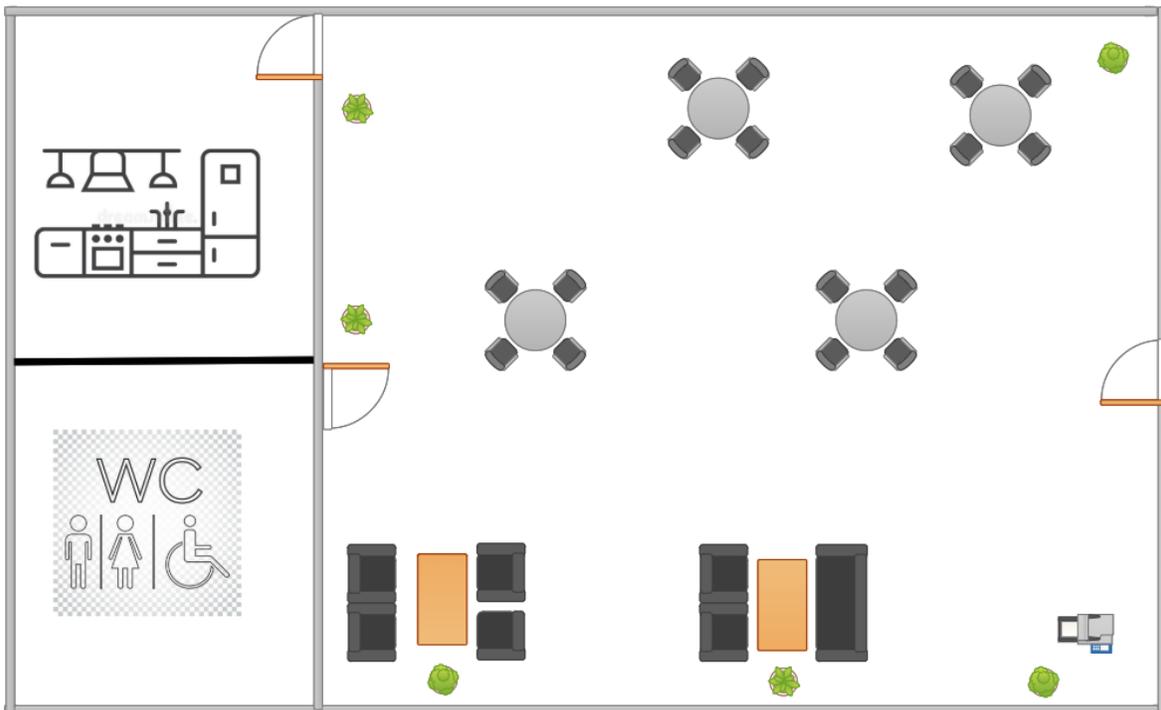
MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de cerda pequeña	1	\$3.50	\$3.50
Trapeador	1	\$7.00	\$7.00
Cloro 1 Gal	1	\$4.95	\$4.95
Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal	1	\$12.00	\$12.00
Fibra/lustre	1	\$0.90	\$0.90
Esponja lavaplatos	2	\$1.40	\$2.80
Fundas basura industriales (10 unidades)	1	\$1.75	\$1.75
Lavavajillas líquido 500ml	2	\$1.40	\$2.80
Pala	1	\$2.50	\$2.50
Jabón líquido manos 1 Gal	1	\$5.99	\$5.99
Papel higiénico jumbo 200 metros	4	\$1.00	\$4.00
Toalla de papel	2	\$3.50	\$7.00
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	1	\$9.50	\$9.50
TOTAL			\$64.69
TOTAL ANUAL			\$776.28

3.11 Implementación del negocio

Al momento de la creación del diseño del restaurante se toma en cuenta 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 tomado en cuenta el espacio que necesitarán los cocineros para moverse con facilidad y que puedan realizar sus actividades. Como se puede observar no existen espacio para bodega, ya que se hará el almacenamiento en el área de la cocina.

Estructura interna del establecimiento.

Ilustración 29 Estructura del establecimiento.



Ballesteros, J. (2022)

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para que el negocio se constituya legalmente, se debe realizar los trámites y permisos pertinentes.

Servicio de Rentas Internas / SRI

Obtener el RUC no implica costo alguno, sin embargo, se requiere para la identificación del contribuyente (persona natural) o representante legal de una compañía lo siguientes: (SRI, 2022).

- Cédula de identidad legible y vigente.
- Certificado de votación actualizado.

Los requisitos para la ubicación del establecimiento del contribuyente serán:

- Planilla de pago de luz eléctrica.
- Comprobante de pago agua potable o teléfono.
- Pago del impuesto predial.
- Contrato o factura de arrendamiento.
- Patente municipal.
- Estado de cuenta bancario o tarjeta de crédito.

Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA

Para poder obtener el permiso que emite la entidad ARCSA, se debe cancelar un valor de \$102, y los requisitos que solicitan son (ARCSA, 2022):

- Cédula de ciudadanía o de identidad del propietario o representante legal del establecimiento.
- Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC).

Patente Municipal

La patente municipal se paga una vez por año y su valor está calculado por cada municipio, en el caso de San Cristóbal el costo está en \$100,00. Los requisitos que se solicitan son (SAN CRISTÓBAL ALCALDÍA, 2022).

- Copias legibles del representante legal:
- Ruc
- Cédula de identidad.
- Certificado de votación.
- Carnet de residencia permanente.
- Calificación artesanal si aplica.
- Pago cuerpo de bomberos.
- Certificado de avalúo (si es de hospedaje).
- Para embarcaciones (la matricula).
- Autorización del jefe, policía y vigilancia para: restaurant, bares, discotecas, etc.
- Certificado de solvencia municipal (no adeudar al municipio).
- Formulario de patente.

Permiso del Cuerpo de bomberos

El permiso de funcionamiento que emite el cuerpo de bomberos, es uno de los requisitos importantes ya que con ello autoriza a todo local a realizar las actividades pertinentes, el cual está en \$30,00. Para la obtención de este permiso se deben cumplir los siguientes requisitos: (BOMBEROS PUERTO AYORA, 2022)

- Adquirir en ventanilla formulario para solicitud para permiso de funcionamiento
- Informe favorable de inspección sobre instalaciones y seguridad contra incendios.
- copia del RUC.
- copia del pago del impuesto predial
- copia del permiso de funcionamiento del año anterior.
- Copia de cedula de identidad del propietario o representante legal.

- Plan de emergencia y autoprotección, obligatoriedad a establecimientos que determina la ley.

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, 2022).

- 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.

Permiso del Cgreg - Consejo de Gobierno del Régimen Especial de Galápagos (Intendencia)

La intendencia nos emite un permiso de funcionamiento para, LOCALES DE CONSUMO DE ALIMENTOS PREPARADOS, el cual tiene un costo de \$50, los requisitos que se deben cumplir para la obtención de este permiso son: (Consejo de Gobierno del Régimen Especial de Galápagos, 2022)

- Registro del representante legal del establecimiento en la página web del Ministerio del Interior
- Cédula de identidad en el caso de personas ecuatorianas y pasaporte para las y los extranjeros, nombramiento del representante legal inscrito en el Registro Mercantil o poder notariado, en el caso de que actúe en representación del propietario.
- Registro único de contribuyentes (RUC).
- Patente Municipal, licencia única de actividades económicas o su equivalente
- Permiso del Cuerpo de Bomberos.

- Permiso de la Agencia Nacional de Regulación y Control Sanitario (en el caso que fuere aplicable).
- Comprobante de pago por recuperación de costos administrativos por concepto de otorgamiento del Permiso Anual de Funcionamiento.

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de área

Si bien es cierto, los restaurantes pertenecen al sector que causa un impacto ambiental muy alto, debido a que, se trabaja con diferentes tipos de productos orgánicos y químicos donde se puede causar algún tipo de daño con los procesos que se realice. El océano y todos sus ecosistemas sufren la contaminación causada por la acumulación y descarte inadecuado de basura.

Es por ello que, Cevichería Cuchara para la elaboración de los diferentes platos de comida, utilizará la materia prima necesaria, se tratará de no utilizar ningún tipo de químico para evitar cualquier tipo de contaminación ambiental. Así como también se trabajara en conjunto y unirá fuerzas para poder evitar el daño ambiental teniendo actitudes bien intencionadas como:

- Ahorrar agua
- Evitar consumo excesivo de energía
- Separar los residuos orgánicos y reciclables
- Consumir alimentos solo lo necesario
- Usar productos ecológicos y biodegradables
- No tirar basura en las calles.

Las personas ocasionan basura al momento de ingresar y salir del local, por lo que se colocaran tachos reciclables de basura de diferentes colores, donde en tacho azul será encargado de la basura reciclable, el tacho negro va la basura no reciclable y el tacho verde será el encargado de la basura orgánica.

5.2 Impacto ambiental

Identificación de impactos ambientales que pueda ocasionar la Cevichería.

- **Contaminación que ocasiona la basura:** La basura que distintos clientes dejan al momento de ingresar o salir de la Cevichería, tales como: fundas, servilletas, botellas, papel higiénico entre otros.
- **Contaminación al momento de limpiar la Cevichería:** Al realizar la limpieza respectiva de los pisos, cocina, utensilios de cocina y demás se lo realiza con productos químicos que al mezclarse con agua se convierten en aguas residuales y si no se evacuan por tuberías con el tiempo provocara contaminación al medio ambiente.
- **Consumo de electricidad:** La nevera, congelador donde se guardará la materia prima consumen mucha energía.
- **Consumo de agua:** Al realizar la limpieza del establecimiento y los utensilios de cocina existe desperdicio de agua.

Medidas para contrarrestar los impactos generados por la Cevichería.

- Para el tema de la basura generada en el local, se colocará tachos de basura reciclables en puntos estratégicos que estén visibles para los clientes, se aprovechará que en la isla está vigente reciclar adecuadamente la basura en los tachos establecidos por la autoridad competente.
- Comprobar que la tubería que desemboca en el alcantarillado este en buen estado; utilizar productos amigables para el medio ambiente.
- Mantener la refrigeradora y congelador conectados a una regleta la cual ayudará a reducir el consumo de energía eléctrica.

5.3 Impacto social

Igualdad de género

Existirá la igualdad de género, con la cual se evita la discriminación profesional en salarios, trato, carreras profesionales; mismas que deberán adoptar las medidas y políticas internas de la empresa.

Generar empleo

La Cevichería creará varios empleos dentro de la empresa a varias personas de la isla, así como también contribuirá con el desarrollo de los productores agrícolas y pescadores quienes son los encargados de entregarnos la materia prima, de esa manera se estará trabajando mutuamente para el bien común; todo los productos y materia prima a usar para la elaboración y preparación de ceviches será directamente de la mano de nuestra gente local.

Atracción de empleados

La Cevichería pretende tener una política que incluya una gestión empresarial que sea sostenible y sobre todo responsable, se debe tener en cuenta que hoy por hoy el talento humano busca las mejores condiciones laborales que le permitan desarrollar su carrera y equilibrar su vida personal con la laboral, pudiendo así entregar lo mejor de sí en su campo laboral.

Es por ello que se motivara a los colaboradores creando retos que los ayuden a desarrollarse profesionalmente; se tendrá una comunicación abierta para generar así confianza y compromiso.

6. PROCESO FINANCIERO

6.1. Introducción

En éste capítulo se detalla el análisis financiero de la empresa y para ello se utilizó las siguientes herramientas, con el fin de poder analizar la viabilidad económica financiera de la “Cevichería Cuchara”.

6.2 Activos Fijos

El activo fijo representa todos los bienes tangibles o intangibles y derechos que tienen una empresa o negocio que no puede transformar en líquido en menos de un año. Los activos fijos son necesarios para el funcionamiento de una empresa, se toman en cuenta los edificios, vehículos, equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles (Alter Finance, 2019), sumando como total de activos fijos para la empresa se tiene: \$3.584,82.

Tabla 30 Activos Fijos.

ACTIVOS FIJOS	
EQUIPOS INDUSTRIALES	\$2.210,40
EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	\$765,00
MUEBLES Y ENSERES	\$581,42
EQUIPO DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	\$28,00
TOTAL	\$3.584,82

Ballesteros, J. (2022)

6.3. Activos diferidos

Conciernen a todos los gastos o inversión para la creación de la empresa. Activos diferidos se define a la inscripción de la compañía que en este caso, como es una microempresa, no necesita crear ni registrar ninguna sociedad, así como tampoco realizará gastos legales; el permiso de funcionamiento de \$182,00 y las patentes municipales de \$100,00 lo que nos da un total de activos diferidos de \$282,00.

Tabla 31. Activos diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	
Permisos de funcionamiento	\$ 182,00
Patente municipal	\$ 100,00
TOTAL	\$ 282,00

Ballesteros, J. (2022)

6.5. Capital de trabajo

El capital de trabajo es la cantidad necesaria de recursos para que una empresa o institución financiera pueda realizar sus operaciones con normalidad. El capital de trabajo es el dinero con que se cuenta 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. (Peñaloza, 2008).

En lo que concierne al establecimiento, mensualmente tenemos un costo de materia prima \$250,00; servicios básicos (agua, luz, teléfono, internet) el valor de \$85,00; de sueldos y salarios de \$3.271,14 y los gastos de publicidad de \$24,71. Dando un total de gasto mensual de \$4.005,92. Este valor fue multiplicado por 12 meses que se estipula el capital de trabajo dando como un total de \$48.071,04

Tabla 32. Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	Mensual	12 meses
Sueldos	3271,14	39253,68
Servicios Básicos	85,00	1020,00
Material oficina	24,64	295,68
Material limpieza	64,69	776,28
Alquiler local	300,00	3600,00
Publicidad	305,00	3660,00
Adquisición de materia prima	250,00	3000,00
Gastos Financieros	81,67	980,00
TOTAL INVERSION	4300,47	52585,64

Ballesteros, J. (2022)

La inversión total son todos los gastos que se efectúan, teniendo en cuenta activos fijos, diferidos y capital de trabajo para 3 meses es de \$14.977,83 y para 12 meses será de \$48.304,85.

Tabla 33. Detalles de inversión

TOTAL DE INVERSIÓN	
ACTIVO FIJO	3584,82
ACTIVO DIFERIDO	282,00
CAPITAL DE TRABAJO 12 meses	52585,64
TOTAL DE INVERSIÓN	56452,46

Ballesteros, J. (2022)

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 (Ver tabla 34).

Tabla 34. Sueldos.

SUELDOS									
Cargo	Nu mer o	Sueldo	Décimo Cuarto	Décimo Tercero	Vacacion es	Fondo de reserva	IESS Patronal	Costo Mensual USD	Costo Anual USD
Chef - Administra dor	1	\$800,00	\$63,86	\$66,67	\$33,33	\$66,64	\$89,20	\$1.119,70	\$13.436,36
Ayudante de Cocina – Mesero	1	\$766,68	\$63,86	\$63,89	\$31,95	\$63,86	\$85,48	\$1.075,72	\$12.908,65
Cajero – Compras	1	\$766,68	\$63,86	\$63,89	\$31,95	\$63,86	\$85,48	\$1.075,72	\$12.908,65
TOTAL	3	\$2.333,36	\$191,57	\$194,45	\$97,22	\$194,37	\$260,17	\$ 3.271,14	\$39.253,65

Ballesteros, J. (2022)

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$39.253,65 anual.

6.7. Depreciación activos fijos.

La depreciación es la disminución del valor del activo fijo que se produce por su uso y desgaste, lo cual disminuye su valor económico. La depreciación de los activos fijos se realizará de acuerdo a la naturaleza de los bienes, a la duración de su vida útil y la técnica contable. Para que este gasto sea deducible, no podrá superar los siguientes porcentajes: (Castro, 2011)

- Inmuebles (excepto terrenos), naves, aeronaves, barcasas y similares 5% anual.
- Instalaciones, maquinarias, equipos y muebles 10% anual.
- Vehículos, equipos de transporte y equipo caminero móvil 20% anual.
- Equipos de cómputo y software 33,33% anual.

En la tabla 35, 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 \$500,63.

Tabla 35. Depreciación de activos fijos

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	2238,4	10%	223,84
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	765	33,33%	254,97
Muebles y Enseres	581,42	10%	58,14
			536,96

Ballesteros, J. (2022)

6.8. Amortizaciones

Este es el valor que recupera la empresa por constitución de la misma. La Amortización del establecimiento es de un 20% que a su vez equivale a \$56,80, ya que el monto por constitución equivale a \$284,00

Tabla 36. Porcentaje Amortización

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACIÓN	
Gastos de Constitución	284	20%	56,8

Ballesteros, J. (2022)

6.9. Tabla de amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización, que incluye el valor de \$22.000,00 que se pedirá a una entidad bancaria, calculando el pago en 5 años, con una tasa de interés del 14%.

Tabla 37. Amortización

TABLA DE AMORTIZACION - CUOTA FIJA					
MONTO:	\$22.000,00	USD			
PLAZO :	5	AÑOS			
INTERÉS NOMINAL ANUAL	14,00%	11,26%			
CUOTA:	\$7.480,00				
PERIODO	DESEMBOLSO	PRINCIPAL	INTERÉS	AMORTIZ.	CUOTA
1	\$22.000,00	\$22.000,00	\$3.080,00	\$4.400,00	\$7.480,00
2		\$17.600,00	\$2.464,00	\$4.400,00	\$6.864,00
3		\$13.200,00	\$1.848,00	\$4.400,00	\$6.248,00
4		\$8.800,00	\$1.232,00	\$4.400,00	\$5.632,00
5		\$4.400,00	\$616,00	\$4.400,00	\$5.016,00

Ballesteros, J. (2022)

La tabla indica el manejo de pago de la suma de \$22.000,00, llegando al año 5, el pago de interés de \$616,00 y a su vez el pago capital de \$5.016,00.

6.10. Estructura capital

Una organización puede financiarse con recursos propios (capital) o con recursos pedidos en préstamo (pasivos). La proporción entre una y otra cantidad es lo que se conoce como estructura de capital, esta es la mezcla específica de deuda a largo plazo y de capital que la empresa utiliza para financiar sus operaciones. (Esparza, s.f.).

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formado de la siguiente manera: Capital Propio con la suma de \$28.304,82 que equivale a una estructura del 59%; costo 13% con una tasa de descuento de 7,62 %; por consiguiente el Capital Financiero es de \$20.000,00 con una estructura del 41% , el costo es del 14% que otorga el 5,80% de tasa de descuento; con un total de inversión de \$48.304,82 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 13,41% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

Tabla 38. Estructura de capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	\$34.452,46	61%	13,00%	7,93%	
Capital Financiero	\$22.000,00	39%	14,00%	5,46%	
TOTAL INVERSIÓN	\$56.452,46	100%		13,39%	TMAR

Ballesteros, J. (2022)

6.11. Proyecciones de ingresos y de gastos

Una proyección de ingresos financiera es un recurso utilizado por las empresas para analizar y evaluar el desempeño histórico y actual del negocio con la finalidad de planificar el futuro en términos de ingresos, gastos e inversiones. (Ver tabla 39)

Tabla 39. Proyecciones de ingresos y gastos

INGRESO TOTAL DE PRODUCCIÓN							
Descripción de Productos	Periodo	Cantidad	Precio Unitario				
			AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ceviche mixto	12	300	\$14,49	\$14,90	\$15,31	\$15,74	\$16,18
Chicharrón de pescado	12	150	\$13,09	\$13,46	\$13,83	\$14,22	\$14,62
Cervezas	12	150	\$5,00	\$5,14	\$5,28	\$5,43	\$5,58
Colas	12	250	\$2,50	\$2,57	\$2,64	\$2,72	\$2,79
Aguas	12	200	\$1,50	\$1,54	\$1,59	\$1,63	\$1,68

INGRESOS ANUALES PROYECTADOS					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ceviche mixto	\$52.164,00	\$53.624,59	\$55.126,08	\$56.669,61	\$58.256,36
Chicharrón de pescado	\$23.562,00	\$24.221,74	\$24.899,94	\$25.597,14	\$26.313,86
Cervezas	\$9.000,00	\$9.252,00	\$9.511,06	\$9.777,37	\$10.051,13
Colas	\$7.500,00	\$7.710,00	\$7.925,88	\$8.147,80	\$8.375,94
Aguas	\$3.600,00	\$3.700,80	\$3.804,42	\$3.910,95	\$4.020,45
TOTAL	\$95.826,00	\$98.509,13	\$101.267,38	\$104.102,87	\$107.017,75
	\$7.985,50	\$8.209,09	\$8.438,95	\$8.675,24	\$8.918,15

EGRESOS DE PRODUCCIÓN							
Descripción de Productos	Periodo	Cantidad	Precio Unitario				
			AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ceviche mixto	12	300	\$4,98	\$5,12	\$5,26	\$5,41	\$5,56
Chicharrón de pescado	12	150	\$4,59	\$4,72	\$4,85	\$4,99	\$5,13
Cervezas	12	150	\$2,00	\$2,06	\$2,11	\$2,17	\$2,23
Colas	12	250	\$1,00	\$1,03	\$1,06	\$1,09	\$1,12
Aguas	12	200	\$0,50	\$0,51	\$0,53	\$0,54	\$0,56

EGRESOS ANUALES PROYECTADOS					
Descripción de Productos	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ceviche mixto	\$17.928,00	\$18.429,98	\$18.946,02	\$19.476,51	\$20.021,85
Chicharrón de pescado	\$8.262,00	\$8.493,34	\$8.731,15	\$8.975,62	\$9.226,94
Cervezas	\$3.600,00	\$3.700,80	\$3.804,42	\$3.910,95	\$4.020,45
Colas	\$3.000,00	\$3.084,00	\$3.170,35	\$3.259,12	\$3.350,38
Aguas	\$1.200,00	\$1.233,60	\$1.268,14	\$1.303,65	\$1.340,15
TOTAL	\$33.990,00	\$34.941,72	\$35.920,09	\$36.925,85	\$37.959,77
	\$2.832,50	\$2.911,81	\$2.993,34	\$3.077,15	\$3.163,31

6.12. Punto de equilibrio

En la siguiente tabla 40, se aprecian los costos fijos que tendrá la empresa y son aquellos costos que la empresa debe pagar independientemente de su nivel de operación, es decir, produzca o no produzca debe pagarlos (Peñaloza, 2008). El valor se calculó con los valores de arriendo, sueldos y servicios básicos, el valor total mensual es de \$3.550,92.

Tabla 40 Costos fijos

COSTOS FIJOS	VALOR
Sueldos	\$3.271,14
Servicios Básicos	\$85,00
Alquiler local	\$300,00
Publicidad	\$305,00
TOTAL	\$3.961,14

Ballesteros, J. (2022)

El margen de contribución es el resultado de restar los costes variables al precio de venta, es decir son los beneficios de una compañía sin considerar los costos fijos. Para la Cevichería Cuchara se tomó en cuenta los valores del costo de las recetas estándar y bebidas que se van a ofrecer, para lo cual se puede apreciar los valores en la tabla 40.

Tabla 41. Margen de contribución

Descripción	Cantidad	PVP	Costo variable	M/C	% Participación	M/C Ponderado	P.E./ Producto
Ceviche mixto	300	\$14,49	\$4,98	\$9,51	29%	\$2,72	219
Chicharrón de pescado	150	\$13,09	\$4,59	\$8,50	14%	\$1,21	109
Cervezas	150	\$5,00	\$2,00	\$3,00	14%	\$0,43	109
Colas	250	\$2,50	\$1,00	\$1,50	24%	\$0,36	182
Aguas	200	\$1,50	\$0,50	\$1,00	19%	\$0,19	146

Tabla 42. Punto de equilibrio

Costo U. P.	Precio U. P.	Cantidades	Ingreso total	Costos variables	Costo fijo	Costo total	Utilidad - Pérdida- Pto. Equi.
\$2,61	\$7,32	0	\$0,00	\$0,00	\$3.621,33	\$3.621,33	\$-3.621,33
\$2,61	\$7,32	500	\$3.658,00	\$1.307,00	\$3.621,33	\$4.928,33	\$-1.270,33
\$2,61	\$7,32	600	\$4.389,60	\$1.568,40	\$3.622,33	\$5.190,73	\$-801,13
\$2,61	\$7,32	700	\$5.121,20	\$1.829,80	\$3.623,33	\$5.453,13	\$-331,93
\$2,61	\$7,32	771	\$5.639,22	\$2.014,89	\$3.624,33	\$5.639,22	\$0,00
\$2,61	\$7,32	900	\$6.584,40	\$2.352,60	\$3.625,33	\$5.977,93	\$606,47
\$2,61	\$7,32	1000	\$7.316,00	\$2.614,00	\$3.626,33	\$6.240,33	\$1.075,67
\$2,61	\$7,32	1100	\$8.047,60	\$2.875,40	\$3.627,33	\$6.502,73	\$1.544,87
\$2,61	\$7,32	1200	\$8.779,20	\$3.136,80	\$3.628,33	\$6.765,13	\$2.014,07
\$2,61	\$7,32	1300	\$9.510,80	\$3.398,20	\$3.629,33	\$7.027,53	\$2.483,27
\$2,61	\$7,32	1400	\$10.242,40	\$3.659,60	\$3.630,33	\$7.289,93	\$2.952,47
\$2,61	\$7,32	1500	\$10.974,00	\$3.921,00	\$3.631,33	\$7.552,33	\$3.421,67
\$2,61	\$7,32	1600	\$11.705,60	\$4.182,40	\$3.632,33	\$7.814,73	\$3.890,87
\$2,61	\$7,32	1700	\$12.437,20	\$4.443,80	\$3.633,33	\$8.077,13	\$4.360,07
\$2,61	\$7,32	1800	\$13.168,80	\$4.705,20	\$3.628,33	\$8.333,53	\$4.835,27

El punto de equilibrio es uno de los elementos centrales en cualquier tipo de negocio pues nos permite determinar el nivel de ventas necesario para cubrir los costes totales, es decir es la cantidad de producto o servicio que se debe vender para recuperar el dinero que se invirtió al iniciar el negocio, sin recibir ganancias. Una vez que la empresa alcanza el equilibrio entre los costos totales y los ingresos totales, tendrá posibilidades de ser rentable y empezará a producir ganancias (Moreno, 2021).

En la tabla 41, se puede observar que las ventas proyectadas para que exista una ganancia será de 771 ventas.

6.12 Costo de ventas

El costo de venta se basa en un periodo de cinco años en el mismo que tendremos las ventas proyectadas para conocer los valores del primer año. La tabla 43 es contemplada a 5 años con un crecimiento país del 1% aproximadamente, las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$7.653,38 mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$10.865,35

Tabla 43. Costo de ventas.

ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADO					
DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS OPERACIONALES					
INGRESOS POR VENTAS	\$95.826,00	\$98.509,13	\$101.267,38	\$104.102,87	\$107.017,75
VENTAS TOTALES	\$95.826,00	\$98.509,13	\$101.267,38	\$104.102,87	\$107.017,75
COSTOS OPERACIONES					
COSTO DE PRODUCCION	\$33.990,00	\$34.941,72	\$35.920,09	\$36.925,85	\$37.959,77
MANO DE OBRA DIRECTA	\$39.253,65	\$40.352,75	\$41.482,63	\$42.644,14	\$43.838,18
TOTAL COSTOS	\$73.243,65	\$75.294,47	\$77.402,71	\$79.569,99	\$81.797,95
UTILIDAD BRUTA (VENTAS - COSTOS)	\$22.582,35	\$23.214,66	\$23.864,67	\$24.532,88	\$25.219,80
GASTOS ADMINISTRATIVOS Y VENTAS	\$9.351,96	\$9.613,81	\$9.883,00	\$10.159,73	\$10.444,20
UTILIDAD EN OPERACIÓN (UB - GA)	\$13.230,39	\$13.600,84	\$13.981,67	\$14.373,15	\$14.775,60
GASTOS FINANCIEROS (INTERÉS)	\$3.080,00	\$2.464,00	\$1.848,00	\$1.232,00	\$616,00
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS (UOP - GF)	\$10.150,39	\$11.136,84	\$12.133,67	\$13.141,15	\$14.159,60
15% PARTICIPACIÓN EMPLEADOS	\$1.522,56	\$1.670,53	\$1.820,05	\$1.971,17	\$2.123,94
UTILIDAD ANTES IR (UAI - PE)	\$8.627,83	\$9.466,32	\$10.313,62	\$11.169,98	\$12.035,66
IMPUESTO A LA RENTA FRACCION BASICA RIMPE	\$1.047,50	\$1.047,50	\$1.047,50	\$1.047,50	\$1.047,50
IMPUESTO A LA RENTA RIMPE TASA MARGINAL 1.75%	-\$73,05	-\$26,09	\$22,18	\$71,80	\$122,81
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	\$7.653,38	\$8.444,91	\$9.243,94	\$10.050,68	\$10.865,35

6.13. Flujo de caja

El flujo de caja se refiere a la información sobre los recursos que genera una empresa, tanto los flujos de entrada como de salida, en un periodo de tiempo específico, brinda la información sobre los ingresos y gastos, permitiendo determinar la solvencia y liquidez que posee la empresa (Esparza, s.f.) Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de **\$3.913,38**

mientras que para el 5 año esta aumentará a **\$59.710,99** ya que en este año se recupera el capital de trabajo

Tabla 44. Flujo de caja

FLUJO DE CAJA	AÑO 0 (INVERSION)	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
FLUJO DE INGRESOS						
VENTAS		\$95.826,00	\$98.509,13	\$101.267,38	\$104.102,87	\$107.017,75
TOTAL FLUJO DE INGRESOS						
FLUJO COSTOS		\$73.243,65	\$75.294,47	\$77.402,71	\$79.569,99	\$81.797,95
COSTO DE VENTAS						
GASTOS DE ADMINISTRACION Y VENTAS		\$9.351,96	\$9.613,81	\$9.883,00	\$10.159,73	\$10.444,20
INVERSION FIJA	\$-3.866,82					
CAPITAL DE TRABAJO	\$-52.585,64					
TOTAL FLUJO DE COSTOS	\$-56.452,46	\$82.595,61	\$84.908,28	\$87.285,72	\$89.729,72	\$92.242,15
FLUJO ECONOMICO (I-TFC)		\$13.230,39	\$13.600,84	\$13.981,67	\$14.373,15	\$14.775,60
RECUPERACION CAPITAL DE TRABAJO						\$52.585,64
PRESTAMO	\$22.000,00					
PAGO PRESTAMO		\$7.480,00	\$6.864,00	\$6.248,00	\$5.632,00	\$5.016,00
PARTICIPACION TRABAJADORES (15%)		\$862,56	\$1.010,53	\$1.160,05	\$1.311,17	\$1.463,94
IMPUESTO A LA RENTA		\$974,46	\$1.021,41	\$1.069,68	\$1.119,30	\$1.170,31
FLUJO FINANCIERO	\$-34.452,46	\$3.913,38	\$4.704,91	\$5.503,94	\$6.310,68	\$59.710,99

Ballesteros, J. (2022)

6.14. Calculo del TIR y el VAN

Para finalizar el análisis financiero tenemos el último paso y uno de los más importantes como lo es el del cálculo del VAN y el TIR que consiste en:

6.14.1. VAN (Valor Actual Neto)

El VAN es un indicador financiero que sirve para determinar la viabilidad de un proyecto. El VAN o VPN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. Es un VAN traer el valor presente todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión; el VAN es bueno cuando es mayor a cero; por consiguiente, el VAN en la empresa es de \$9.164,99; por lo tanto, el negocio es factible. (Ver tabla 45)

6.14.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)

La Tasa Interna de Retorno (TIR), es el porcentaje de beneficio o pérdida que conllevará cualquier inversión y está definida como la tasa de interés con la cual el valor actual neto o valor presente neto (VAN) es igual a cero. Se utiliza para decidir sobre la aceptación o rechazo de un proyecto de inversión. (Software DELSOL, s.f.)

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 22 % que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión (Ver tabla 45).

Tabla 45. VAN/ TIR

INDICADORES	VALOR	COMPARACIÓN	CONCLUSIÓN
VAN	\$9.164,99	VAN>0	EL PROYECTO ES VIABLE
TIR	22%	TIR>TD	EL PROYECTO ES VIABLE
COSTO / BENEFICIO	1,31	B/C>1	EL PROYECTO ES VIABLE
PERIODO RECUPERACIÓN	4,60		

Ballesteros, J. (2022)

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 Conclusiones

- En el estudio de mercado realizado llegamos a la conclusión que, el proyecto es viable, tomando en cuenta que la Cevichería Cuchara satisface las principales necesidades de los consumidores en el mercado investigado, ya que el 97% del campo encuestado indicó que estaría interesado en acudir y consumir el producto.
- Es necesario cumplir con todas las disposiciones legales para la constitución de nuestra empresa; así como también cumplir con el talento humano y registrarlos como lo exige la ley.
- Es posible actuar con responsabilidad con la normativa sanitaria y el medio ambiente, debiendo así realizar el manejo adecuado de los residuos, separar los desechos en orgánico, plástico, cristal, papel, madera, etc., sabiendo que, de esa manera se puede disminuirlos, así se estará contribuyendo con el cuidado del medio ambiente.
- En términos financieros se pudo dar cuenta que, para poder iniciar se debe contar con capital propio y por otra parte financiarnos por medio de una entidad Bancaria, luego del respectivo análisis se concluye que se tiene un VAN mayor a 0 y un TIR que nos indica que hay rentabilidad en el proyecto investigado.

7.2 Recomendaciones

- Es recomendable realizar un análisis FODA antes de iniciar, para así conocer debilidades y fortalezas con las que cuenta la empresa ante la competencia.
- Contar con un plan de negocios es indispensable, ya que es una herramienta que nos ayudará a evaluar los distintos factores que implica la apertura de un negocio, logrando así con esto tener éxito al momento de estar laborando.
- Como Cevichería Cuchara es una microempresa, se recomienda iniciar con un personal básico limitado, para así ahorrar en personal y poder así destinar ese fondo en operaciones que la empresa necesita inicialmente.
- Se recomienda mantener siempre la presencia digital de nuestra marca y tener nuestras redes sociales, debido a que, de esa manera podemos tener opiniones y sugerencias en tiempo real, lo cual nos ayudará a mejorar y a crecer cada día. En la actualidad mantenerse en constante innovación es la clave para llegar al éxito

7.3 Bibliografía

- Alter Finance. (2019). *¿Qué es un activo fijo?* Recuperado el 05 de marzo de 2022, de <https://www.alterfinancegroup.com/blog/diccionario/que-es-un-activo-fijo/>
- ARCSA. (20 de 02 de 2022). ARCSA. Obtenido de <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>
- BOMBEROS PUERTO AYORA. (22 de 02 de 2022). BOMBEROS PUERTO AYORA. Obtenido de <http://www.bomberospuertoayora.gob.ec/wp/permisos-y-tramites/>
- Castro, I. (2011). *Depreciación de Activos Fijos*. Recuperado el 10 de Marzo de 2022, de <https://todoconta.com/depreciacion-activos-fijos/>
- Consejo de Gobierno del Régimen Especial de Galápagos. (22 de 02 de 2022). *Consejo de Gobierno del Régimen Especial de Galápagos*. Obtenido de <https://www.gobiernogalapagos.gob.ec/gobernacion-permisos-de-funcionamiento/>
- Esparza, J. (s.f.). *Estructura de capital*. Recuperado el 13 de Marzo de 2022, de <http://web.uqroo.mx/archivos/jlesparza/acpef140/3.3a%20Estructura%20capital.pdf>
- IESS. (22 de 02 de 2022). IESS. Obtenido de <https://www.iess.gob.ec/es/web/empleador/registro-de-empleador>
- Moreno, M. (2021). *El Punto de Equilibrio del negocio y su importancia estratégica*. Recuperado el 25 de febrero de 2022, de <https://www.elblogsalmon.com/conceptos-de-economia/el-punto-de-equilibrio-y-su-importancia-estrategica>
- Peñaloza, M. (2008). *Administración del capital de trabajo*. Recuperado el 12 de marzo de 2022, de <https://www.redalyc.org/pdf/4259/425942157009.pdf>
- SAN CRISTÓBAL ALCALDÍA. (22 de 02 de 2022). SAN CRISTÓBAL ALCALDÍA. Obtenido de <https://gadmsc.gob.ec/requisitos/>
- Software DELSOL. (s.f.). *Tasa interna de retorno (TIR)*. Recuperado el 25 de febrero de 2022, de <https://www.sdelisol.com/glosario/tasa-interna-de-retorno-tir/>
- SRI. (15 de 02 de 2022). SRI. Obtenido de <https://www.sri.gob.ec/web/guest/regimen-impositivo-simplificado-rise>

7.4 Anexos

Anexo 1

Encuesta sobre el Ceviche

La presente encuesta está dirigida al público en general, con el objetivo de poder conocer la ubicación apropiada para poder abrir un local de venta de ceviches, así como también saber la aceptación de la venta de ceviches en el Cantón San Cristóbal, su respuesta es muy importante y valiosa por lo cual le pido conteste con toda sinceridad.

***Obligatorio**

1. *

Ejemplo: 7 de enero de 2019

2. 1.- Sector de residencia

Marca solo un óvalo.

- Parroquia Puerto Baquerizo Moreno
- Parroquia El Progreso

3. 2.- Género

Marca solo un óvalo.

- Mujer
- Hombre

4. 3.- Edad

Marca solo un óvalo.

- 18 - 27 años
- 28 - 37 años
- 38 - 47 años
- 48 - 57 años
- 58 - 67 años
- Mayor 67 años

5. 4.- ¿Usted consume ceviche? En caso de que su respuesta sea negativa, termina la encuesta.

Marca sólo un óvalo.

- Sí (si es así, continua la encuesta)
 No (si es no, termina la encuesta)

6. 5.- ¿Por qué prefiere usted el ceviche?

Marca sólo un óvalo.

- Costumbre familiar
 Saludable
 Por los ingredientes

7. 6.- Con qué frecuencia visita una Cevichería

Marca sólo un óvalo.

	1	2	3	4	5	
Poco frecuente	<input type="radio"/>	Muy frecuente				

8. 7.- ¿Qué tipo de ceviche es el que más consume?

Marca sólo un óvalo.

- Ceviche de pescado
 Ceviche de canchalaque
 Ceviche de pulpo
 Ceviche de camarón
 Ceviche de langosta
 Ceviche mixto
 Todos los anteriores

9. 8.- Escoja que producto le gustaría consumir aparte del ceviche

Marca solo un óvalo.

- Arroz marinero
- Chicharrón de pescado
- Otros: _____

10. 9.- Cuando va a un restaurante que prefiere usted:

Marca solo un óvalo por fila.

	1	2	3	4	5
Seguridad	<input type="radio"/>				
Comodidad	<input type="radio"/>				
Servicio	<input type="radio"/>				
Diversión	<input type="radio"/>				

11. 10.- ¿de existir un restaurante con este tipo de comida y servicio en un local usted lo visitaría

Marca solo un óvalo.

- Sí
- No
- Otros: _____

12. 11.- ¿Qué lugar es de su preferencia para consumir Ceviches?

Marca solo un óvalo.

- Barrio Central
- Sector del Mercado Municipal
- Muelle de Pescadores
- Playa Mann
- Otros: _____

13. 12.- le gustaría que este restaurante tenga ofertas y promociones

Marca solo un óvalo.

- Sí
- No
- Otros: _____

14. 13.- Medio por el cual te agradaría recibir promociones

Marca solo un óvalo.

- Redes sociales
- Correo electrónico
- Call Center
- Otros: _____

15. Gracias por su tiempo

Anexo 2



Cocina industrial De 6 Quemadores Con Horno Panorámico

U\$S 420

[Ver los medios de pago](#)

Envío gratis a todo el país

Guayaquil, Guayas

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (2 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Anexo 3



Nuevo | 50 vendidos

Cortador Picador De Papas Industrial Cortadora



U\$S 29⁹⁹

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: 1 unidad (7 disponibles)

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

Anexo 4



Refrigeradora RI-375 Avant Croma 249litros



U\$S 429

[Ver los medios de pago](#)

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

¡Última disponible!

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

Anexo 5



Nuevo | 5 vendidos

Vitrina Frigorífica Vfv400 Indurama 270 Litros



U\$S 762

[Ver los medios de pago](#)

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

Color: Gris

Cantidad: 1 unidad (5 disponibles)

Comprar ahora

Anexo 6



Nuevo | 449 vendidos

Congelador Vantec Rca Tcl 
Desde 200l Hasta 520l
Garanti 1año

U\$S 289⁹⁹

[Ver los medios de pago](#)

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

Color: **Blanco**

Cantidad: **1 unidad**  (5768 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Anexo 7



Nuevo

Licudora Hamilton Beach 
58165 12 Funciones Wave
Crusher®

U\$S 57⁹⁹

[Ver los medios de pago](#)

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

Color: **Negro**

Cantidad: **1 unidad**  (100 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Anexo 8



Tanque De Gas + Regulador +
Manguera + Abrazaderas

U\$S 51,80

[Ver los medios de pago](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Quito

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (26 disponibles)

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

Anexo 9

Multirebajas



Balanza Bascula De Cocina
Digital 5kg

U\$S 8⁸⁹

[Ver los medios de pago](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Quito

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (891 disponibles)

Comprar ahora

Anexo 10



Hp 15t-dw300 Core I5-1135g7

512gb Ssd 12gb Ram Inc.

Factura

U\$ 575

[Ver los medios de pago](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Quito

[Ver costos de envío](#)

Color: Plateado

Cantidad: 1 unidad (4524 disponibles)

Comprar ahora

Anexo 11



Impresora Epson Pos Tm-t20iii-02 Usb Compra Bajo Pedido

U\$S 190

[Ver los medios de pago](#)

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

Color: Negro

Cantidad: 1 unidad (2 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Anexo 12



DIAMETRO: 17CM
ALTO: 6CM

PRECIO POR UNIDAD
\$1.20 USD
PRECIO POR MAYOR
\$1.08 USD

PLATO
SOPERO
PORCELANA

ENVIOS A DOMICILIO



Anexo 13



Plato Big Home Tendido 10"

★★★★★ (No hay valoraciones aún.)

\$1.70 IVA incluido

AVAILABILITY: 6 DISPONIBLES

- 1 + [AÑADIR AL CARRITO](#)

[f](#) [m](#) [♥](#) AÑADIR A LA LISTA DE DESEOS

Anexo 14



CUCHARA SOPERA ROSE X12 PZ.REF:ES3056 \ 930560 \ 530563

US\$3,00 ✔ Disponi

[CONSULTAR](#)

Cantidad [COMPRA YA!](#) [↻](#)

CUCHARA SOPERA ROSE X12 PZ.REF:ES3056 \ 930560 \ 530563
Código: 882159
Categoría: CUBIERTOS PZ SUeltas
Subcategoría: CUCHARAS SOPERAS

****Precio incluye IVA****

Anexo 15



CUCHILLO TRAMONTINA X12 PZ.REF:23751 \ 004 \ 088720 4 PULG. BUZIOS

US\$7,85 ✔ Disponible

[CONSULTAR](#)

Cantidad [COMPRA YA!](#) [↻](#)

CUCHILLO TRAMONTINA X12 PZ.REF:23751 \ 004 \ 088720 4 PULG. BUZIOS
Código: 699461
Marca: TRAMONTINA
Categoría: CUBIERTOS PZ SUeltas
Subcategoría: CUCHILLOS

****Precio incluye IVA****

[Me gusta 0](#) [Tweet](#) [Compartir](#)

Anexo 16



TENEDOR MESA TRAMONTINA X12 PZ.REF:23762 \ 000 BUZIOS

US\$5,70 ✔

[CONSULTAR](#)

Cantidad [COMPRA YA!](#) [↻](#)

TENEDOR MESA TRAMONTINA X12 PZ.REF:23762 \ 000 BUZIOS
Código: 294531
Marca: TRAMONTINA
Categoría: CUBIERTOS PZ SUeltas
Subcategoría: TENEDORES

****Precio incluye IVA****

[Compartir](#)

Anexo 17



VASO DE VIDRIO 362 ml

Marca: HomeClub | Código: 103124000

\$ 0,96 ☑ Precio incluye IVA.
Costo de envío se calculará antes del pago.

1



 AGREGAR AL CARRITO

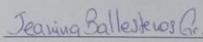
Anexo 18

 **PAPELERIA** **JOSE GAEL**

PROFORMA

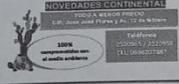
CLIENTE: JEANINA BALLESTEROS
DIRECCION: CERRO PATRICIO TELEFONO: 05-2551757
CÉDULA: 2000056289
FECHA: 08 DE MARZO DEL 2022

cant	descripción	v. unit	V/TOTAL
1	RESMA, PAPEL BOND A4	7.00	7.00
1	GRAPADORA	4.50	4.50
1	CAJA GRAPAS	1.15	1.15
1	CAJA RESALTADORES X3	1.80	1.80
3	BOLIGRAFOS BIC (ROJO, AZUL, NEGRO)	0.40	1.20
1	PERFORADORA	3.00	3.00
2	LIBRETAS	0.57	1.14
20	CARPETAS DE CARTÓN	0.22	4.40
1	TUERA	0.45	0.45
TOTAL			24.64

Entrega conforme  Recibe conforme 

JOSE JARAMILLO RUC:0904926615001 TELF.: 052521838 DIRECCION: ALSACION NORTH
Y TEODORO WOLF S/N SAN CRISTOBAL GALAPAGOS

Anexo 19

PROFORMA			
Fecha de emisión <u>08/03/2022</u>			
Datos del cliente <u>Jeanina Zalleshera</u> Nombre de la empresa _____ RUC/Cst. <u>2000056189</u> Dirección <u>Cerro Patnco</u>		Datos del emisor <u>Novedades Peruvia</u> Nombre de la empresa <u>Novedades Continental</u> CEDULA O RUC <u>0720067914001</u> Dirección <u>Calle Juan Jose Flores</u>	
CANTIDAD	DETALLES	PRECIO UNITARIO	TOTAL DE LINEA
1	Esponja crema pag.	3,50	3,50
1	Trepador	2,00	2,00
1	Gelato Galen	4,95	4,95
1	Gelato Desinfectante	12,00	12,00
1	Fibra lustriva	0,90	0,90
2	España kaxplato	1,40	2,80
1	Pag. fondo / batura	1,25	1,25
2	Lavavaj. lvs liquido sord.	1,40	2,80
1	Pala	2,50	2,50
1	Sabon liquido manos 4 bot	5,99	5,99
4	rolla papel higienico jumbo	1,00	4,00
2	Toalla / papel	3,50	7,00
1	Gelato Alcohol Antiseptico	3,50	3,50
		Descuento	
		Total <u>64,69</u>	
		TOTAL <u>64,69</u>	