

TECNOLÓGICO INTERNACIONAL DE HOTELERÍA Y TURISMO

ITHI

CARRERA: GASTRONOMÍA

**TEMA: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA
CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA FAMILIAR DE
ENTREGA DE COMIDA VEGETARIANA EN
PRODUBANCO GRANADOS EN LA CIUDAD DE
QUITO**

TITULO A OBTENER: TECNÓLOGA EN GASTRONOMÍA

ELABORADO POR: MÓNICA BERMEO

TUTOR: INGENIERO RICARDO MORETA

QUITO-ECUADOR

2011

CAPÍTULO I

TEMA

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA FAMILIAR DE ENTREGA DE COMIDA VEGETARIANA EN PRODUBANCO GRANADOS EN LA CIUDAD DE QUITO

El presente estudio de factibilidad pretende plantear las bases para crear fuentes de ingreso económico y actividad laboral para los miembros de la familia ayudando al mismo tiempo a las personas a conseguir una alimentación sana diariamente.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La comida vegetariana es fuente de alimentación sana aunque es escasa en la dieta diaria de los empleados del Produbanco Granados en la ciudad de Quito.

Macro Ambiente

En el mundo la tendencia vegetariana es bastante amplia, debido a que hoy, la buena salud es indispensable.

La tendencia vegetariana apareció en ciertas religiones como los “*Adventistas del Séptimo Día*” mismos que fomentaban el vegetarianismo.

En la actualidad, la tendencia vegetariana tiene más seguidores debido a que se piensa que los animales no deben ser maltratados y comidos.

La India, sin lugar a dudas, tiene la mayor cantidad de vegetarianos del mundo. Según la *Unión Vegetariana Europea*, se estima que entre el 15 y el 20% de la población hindú es vegetariana.

En Europa, el consumo de vegetales con sabor a pescado es abundante. Estos vegetales pueden ser ciertos tipos de algas como: *Hijiki, Wakame, Nori, Agar-Agar Dulce, Kombu, Arame, Cochayuyo*, mismos que aportan varios minerales y vitaminas, eliminan el colesterol y son indispensables para la alimentación diaria.

En América Latina, algunos de los países que tienen tendencias vegetarianas son los norteamericanos, venezolanos, chilenos, argentinos, los cuales cuentan con asociaciones de vegetarianos aunque no todas tengan la misma importancia que la *Unión Vegetariana Argentina* ya que ella subsiste en un país conocido por sus famosos cortes de carne vacuna.

Meso Ambiente

En Ecuador existen servicios de catering que no incluyen una amplia variedad vegetariana debido a que este tipo de comida es un negocio poco rentable debido al bajo porcentaje de la población interesado en el mismo. Por ende, la mayoría de negocios nacientes no se enfocan en la comida vegetariana a pesar de que en el país, se esté implementando programas de productividad para mejorar los ingresos económicos de las familias ecuatorianas.

La realidad muestra que la mayoría de microempresas están enfocadas en tiendas, almacenes, kioscos, puestos de mercado y el resto del porcentaje se distribuye en distintas actividades comerciales, es decir que de un 100% apenas el 2% de microempresas se enfocan en negocios que permitan utilizar los servicios de los cocineros a nivel nacional¹.

Por otra parte, el Ecuador tiene varios tipos de suelos climáticos donde se pueden encontrar diferentes vegetales, hortalizas y frutas ricas en minerales y vitaminas, mismos que no son aprovechados para desarrollar una rutina diaria de alimentación saludable. Aunque es cierto que existen temporadas en las que los ingredientes de la comida vegetariana no pueden ser encontrados con facilidad debido a varios inconvenientes climáticos (erupciones volcánicas, inundaciones severas, entre otros) la mayor parte del año, los componentes de la dieta vegetariana están a la disposición de los usuarios debido a la gran variedad climática en el Ecuador.

Además, la cultura ecuatoriana se caracteriza por ser diversa y eso permite disfrutar de una variada gastronomía en la cual las verduras, lamentablemente, ocupan, casi siempre, un lugar secundario. Por ejemplo, en la costa ecuatoriana es muy raro que alguien acostumbre comerlos.

(Véase Anexo N° 1)

¹ www.ame.gov.ec

Micro Ambiente

En la ciudad de Quito existen alrededor de 18 restaurantes vegetarianos inscritos en AME *Asociación de Municipalidades Ecuatorianas*, mismos que deleitan a sus clientes con neta comida vegetariana (llamada a veces “Light”)

Uno de los restaurantes especializados en Quito es “El Maple” el cual ofrece una variedad en su menú vegetariano y ayuda a los comensales a disfrutar de los sabores diferentes de la cultura gastronómica nacional e internacional. El Maple funciona desde 1993.²

En la actualidad, en Quito, el MIPRO está abriendo créditos para las microempresas (artesanías, alimentación, ventas, cultivo de plantas sean ornamentales, vegetales o frutas, entre otras categorías). Esta entidad se encarga de dar asesoría a las personas que desean tener sus negocios propios enfocándose principalmente en la gente joven. Inclusive, el gobierno actual está llevando a cabo un programa llamado *Emprende Ecuador*³ mismo que proporciona la información necesaria para crear microempresas capacitando al recurso humano.

²<http://www.ame.gov.ec/>

³www.mipro.gob.ec

Tabla N° 1 Análisis FODA

ANÁLISIS FODA	
Fortalezas	<ul style="list-style-type: none"> ~ Bajos costos operativos, personal con conocimientos profesionales gastronómicos. ~ Productos naturales y nutritivos, son frescos y bajos en calorías. ~ Recursos financieros adecuados. ~ Interés por hacer inversión en la microempresa, de parte de la familia Bermeo Tigua
Oportunidades	<ul style="list-style-type: none"> ~ Existen únicamente 18 empresas registradas en Quito que entregan comida vegetariana a domicilio, mas no ofrecen servicio de catering. ~ Alianza con Produbanco Granados, que consiste en la entrega de almuerzos listos para los empleados de este lugar. ~ Negocio de baja inversión, porque ya se cuentan con varios implementos de cocina como: cocina industrial, ollas, utensilios: paletas de madera, cucharas de madera.
Debilidades	<ul style="list-style-type: none"> ~ Falta de experiencia en gestión administrativa al no tener estrategias de ampliación e integración ~ Infraestructura deficiente, puede haber dificultades para realizar las adecuaciones que se necesitan en una cocina industrial. ~ Empresa de tipo familiar, por el riesgo de romper sociedades.
Amenazas:	<ul style="list-style-type: none"> ~ Competencia, hay algunas empresas en el mercado y tienen experiencia y clientes cautivos. ~ Mercado limitado, no hay muchos comensales que tengan una tendencia vegetariana porque lo desean sino porque los obligan (médicos, familia, estética, etc.).

VISIÓN

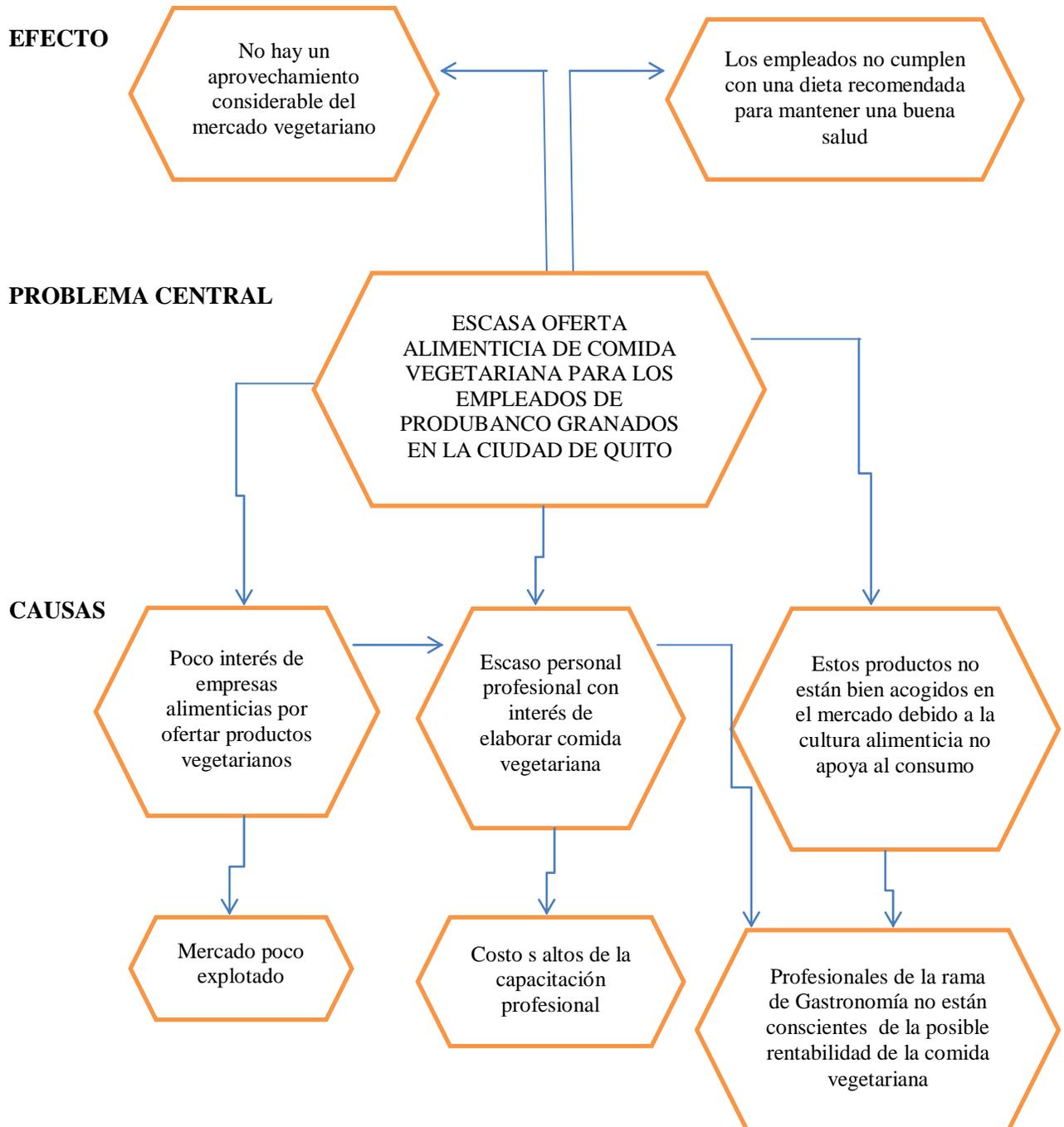
La empresa pretende ofrecer un producto de calidad a sus clientes. En los próximos tres años, la microempresa familiar de comida vegetariana se habrá extendido a todos los locales de Produbanco en Quito para entregar almuerzos con alto contenido vitamínico usando el menú vegetariano para cumplir este propósito.

MISIÓN

La microempresa familiar de comida vegetariana entrega comida saludable con alto contenido vitamínico a precios razonables para contribuir a la salud alimenticia de los empleados del Produbanco Granados en la ciudad de Quito. Esta empresa nace como respuesta a la necesidad de las personas que requieren una dieta balanceada y alejada de la mal nutrición poniendo especial atención a las preferencias vegetarianas de los clientes.

ÁRBOL DE PROBLEMAS

Tabla N° 2 Árbol de Problemas



ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS VINCULADOS CON EL TEMA DE TESIS

Tabla N° 3 Análisis de Involucrados

Grupo	Intereses	Problemas Percibidos	Recursos	Actitud al Proyecto
Familia Bermeo Tigua	Entregar alimentos listos a un grupo de empresas con el fin de generar fuentes de trabajo, y réditos económicos, para la familia.	Trabajar en otras empresas siendo mal remunerados	<p>Humanos Mano de obra calificada</p> <p>Financieros Crédito personal con la CFN Corporación Financiera Nacional</p> <p>Legales Permisos correspondientes para el funcionamiento de la empresa</p> <p>Materiales Maquinarias, equipos y utensilios de cocina</p>	Positiva
Clientes	Mejorar calidad de vida	Dificultad de encontrar establecimientos de comida vegetariana	<p>Humanos Personas a quien entregar alimentos</p> <p>Económicos Compradores cautivos</p>	Positiva
Entidad financiera	Colocar un crédito recuperable	Riesgo de incobrabilidad	<p>Legales Firma de contratos del préstamo</p>	Positiva
Competencia	Captación de más clientes	La competencia tiene un mercado ya establecido	<p>Físicos Mejores espacios físicos para elaborar la comida vegetariana</p>	Negativa

DELIMITACIÓN DE OBJETO DE LA INVESTIGACIÓN

Tabla N° 4 Delimitación de la Investigación

Campo	Gastronomía Alternativa
Área	Comida Vegetariana
Aspecto	Servicio de catering para el personal de Produbanco Granados
Delimitación espacial	Produbanco Granados en la Ciudad de Quito
Delimitación temporal	Semestre de ejecución
Unidades de observación	Personal a encuestar.

MERCADO META

La comida vegetariana pertenece a la gastronomía alternativa pero lamentablemente no ha tenido la apertura necesaria en el mercado alimenticio ecuatoriano. Esto ha motivado que la población desconozca su aporte vitamínico y mineral para el cuerpo humano. Un grupo, afectado por la baja calidad alimenticia de la dieta diaria ecuatoriana, son los ejecutivos que trabajan en oficinas públicas y privadas, por ejemplo los ejecutivos de los bancos. El Produbanco Granados tiene 125 funcionarios quienes mantienen un ingreso promedio de \$450 USD mensuales los cuales, en su mayoría son ejecutivos de Servicio al Cliente y Cartera. Para realizar el presente trabajo investigativo el señor Rafael Ortiz, quien trabaja en Produbanco en el área de Servicio al Cliente, sirvió de contacto para plantear el establecimiento de un servicio de catering para el personal del banco que incluye la entrega de comida vegetariana en los puestos de trabajo de cada empleado interesado en acceder a diario a una alimentación sana.

La investigación ha tomado un semestre de ejecución incluyendo las encuestas y entrevistas con los expertos en comida vegetariana. La investigación se la realizo a los potenciales clientes que corresponde a un número de 125 funcionarios de Produbanco Granados de la Ciudad de Quito.

Tabla N° 5 Marco Lógico

Marco Lógico	Índice Verificable	Medio de Verificación	Supuesto
FIN			
Elaborar un estudio de factibilidad para la creación de una microempresa familiar de entrega de comida vegetariana en las sucursales y en la matriz de Produbanco de la Ciudad de Quito	Estudio de factibilidad terminado al 100%	Documento físico del estudio	Facilidad de acceso en el Produbanco Granados
PROPÓSITO			
Realizar un estudio de mercado Elaborar el estudio administrativo y legal Realizar el estudio económico y financiero Evaluar la factibilidad del proyecto	Estudio de mercado terminado al 100% Estudio administrativo y legal terminado al 100% Estudio económico y financiero terminado al 100% Evaluación terminada al 100% Conclusiones	Documento físico Documento físico Documento físico Documento físico	Después de realizado el estudio de factibilidad procurar la ampliación del proyecto y lograr tener acceso al resto de sucursales de Produbanco y en el futuro a otros bancos de la capital.
PRODUCTO			
Comida vegetariana saludable	100% de encuestados interesados en adquirir el producto	Menú cíclico quincenal	Ampliación en el menú semanal
INSUMOS-ACTIVIDADES			
Utensilios Cocina industrial Ingredientes Capacitación al recurso humano	Inventarios Recurso Humano Capacitado totalmente.	Contabilidad Recurso Humano Competente	Crecimiento de la microempresa Especialización del personal

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Tabla N° 6 Cronograma de Actividades

Actividad	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre
Planteamiento del Problema						
Búsqueda de información del proyecto						
Elaboración del proyecto						
Revisión y Aprobación del proyecto						
Realización del último capítulo						
Revisión de la Tesis						
Exposición de la Tesis						

FUNDAMENTACIÓN LEGAL

La familia Bermeo Tigua quiere establecer una microempresa⁴ de catering encargada de entregar comida vegetariana a ejecutivos de un banco de la ciudad de Quito (Produbanco). El objetivo de esta microempresa es crear una fuente de trabajo e ingreso para la familia, aprovechando las diferentes capacidades de cada miembro. Las actividades económicas y tributarias estarán a cargo de una persona natural puesto que empleará solo a cinco personas encargadas del transporte, elaboración, empaquetamiento y entrega.

Para registrarse, las nuevas microempresas, se deben presentar las facturas o contratos de la compra de la maquinaria y equipos, debidamente registrados en el Ministerio de Finanzas. A continuación los requisitos para los permisos respectivos:

1.- Registro Único de Contribuyentes (RUC)

Sirve para identificar como contribuyente natural o jurídica.

2.- Registro Sanitario

Es indispensable para verificar el funcionamiento del catering en cuanto a manipulación de alimentos y el buen estado de los mismos al ser enviados a los clientes.

3.- Afiliación al Seguro Social

Esto se deberá realizar inscribiendo en el IESS *Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social*, a cada uno de los empleados para asegurar su atención médica si ocurriera algún accidente y obtener el número patronal.

4.- Contrato Parcial de Trabajo

Esto servirá para establecer los criterios laborales tales como horario, salario, obligaciones, derechos, etc.

⁴ En el Ecuador según la ESPOL Escuela Politécnica del Litoral, existen alrededor de 1'043.400 de microempresas y estas generan más de 2'500.000 plazas de trabajo. Se consideran microempresas cuando se emplean hasta 10 trabajadores, y su capital fijo (descontado edificios y terrenos) consta de hasta 20 mil dólares.

JUSTIFICACIÓN

Comer bien no tiene por qué costar más.

La utilidad del servicio de entrega de comida saludable en el puesto de trabajo se traduce también en tiempo porque los empleados disponen solamente de 30 minutos a una hora para salir a almorzar y muchas veces el lugar donde comen está atestado. Al observar la necesidad por la que pasan los empleados de Produbanco Granados, la microempresa de comida vegetariana lograría satisfacer su alimentación sana y saludable, acortando la distancia y permitiendo un tiempo prudente y tranquilo para comer. La actividad principal de este proyecto es ofrecerle al Produbanco Granados un servicio de catering (personalizado) de entrega de comida vegetariana para sus empleados. Este servicio contará con una excelente atención, dándoles a conocer variedades de comidas nutritivas y saludables al adquirir los servicios de esta nueva microempresa.

Este proyecto surge como respuesta a una idea en la que se desea resolver una necesidad en el mercado de servicios obedeciendo a la oportunidad de negocio encontrada para crear un prestación de entrega de comida vegetariana a los empleados del Produbanco Granados en la ciudad de Quito, quienes se ven afectados por la falta de lugares cercanos que ofrezcan comida saludable. Los empleados por la falta de lugares de comida recurren en su mayoría a los centros comerciales lo cual les significa un costo alto en la alimentación diaria. La comida chatarra y la comida casera tienen costos medianamente razonables y por ende, el servicio de entrega de comida vegetariana deberá tener un precio conveniente relacionado al que gastan, eso sí obteniendo el beneficio una alimentación saludable.

Además se espera que una vez que se lleve a cabo el proyecto, este se mantenga y crezca en el mercado implementando planes de expansión en el mismo banco o en diferentes entidades bancarias.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

Antecedentes

Reseña Histórica: Mundial, Regional y Local

Historia del Catering.

Se denomina **catering** al servicio de alimentación institucional colectiva que provee una cantidad determinada de comida y bebida en fiestas, eventos y presentaciones de diversa índole.

En algunos casos los salones de fiestas u hoteles y empresas del ramo proveen este servicio junto al alquiler de sus instalaciones; en otros casos hay empresas especializadas para elaborar y trasladar los alimentos al sitio que disponga el cliente. En el servicio se puede incluir desde la propia comida, la bebida, la mantelería y los cubiertos, hasta el servicio de cocineros, camareros y personal de limpieza posterior al evento.

Tanto en las reuniones importantes del mundo empresarial como en las presentaciones de espectáculos o en las *vernissages*⁵ de las exposiciones plásticas, se recurre al servicio de catering para agasajar a los invitados⁶.

A nivel mundial el catering apareció por primera vez en 1936⁷ y originalmente nació en el dirigible alemán, LZ 129, Hindenburg de 270 metros de largo, la aeronave de pasajeros más moderna en su categoría.

En 1945 dos inventores revolucionan el servicio de cocina a bordo de las aeronaves; Clarence Birdseyes que ya había desarrollado en 1922 la técnica de congelación rápida y William Maxon, inventor del horno de convección para descongelar las comidas preparadas que él mismo había ideado. Ambas técnicas se complementaron, permitiendo

⁵*Vernissages: Es una presentación que se hace solo una vez, por pocas horas, al presentar la exposición, que permanecerá accesible al público por un período determinado de tiempo.*

⁶*Catering.- Significado e Importancia en el Diccionario Panhispánico de Dudas*
<http://buscon.rae.es/dpdI/SrvltConsulta?lema=c%C3%A1terin>

⁷*Historia de la Cocina Gourmet. Nacimiento del Catering*
<http://www.historiacocina.com/gourmets/index.htm>

la preparación de comidas calientes en la misma cocina del avión, denominada Galley. Tanto en Alemania como en los Estados Unidos al igual que al Ecuador llegó esta novedosa modalidad del catering para implementarlo en las aerolíneas existentes. El factor equivalente fue que en varios países incluyendo Ecuador, el catering evolucionó, no solamente como servicio aéreo sino que también se desarrolló para empresas que querían encontrar solución a la problemática de sus empleados, respecto a la falta de lugares o empresas que les pudieran brindar un buen servicio de alimentación con atención *person-to-person*, tomando en cuenta los factores higiene, calidad y cantidad”.

En el Ecuador existen empresas especializadas en catering, no solamente para empresas, sino también para diversas ocasiones, como lo son, eventos familiares, reuniones de negocios, etc.

El Vegetarianismo

En la prehistoria, el hombre consumía más vegetales que carne, porque este alimento era fácil de encontrar en su medio ambiente, y cuando lograban cazar, agregaban la carne de animales a su dieta. Según algunos científicos, el hombre nació para ser vegetariano, puesto que los dientes humanos no son puntiagudos como los de algunos animales carnívoros.

En la antigüedad el consumo de las carnes estaba limitado a las clases sociales opulentas que podían pagarla. El pueblo o las personas menos pudientes mantenían fundamentalmente una dieta de cereales y hortalizas que cultivaban en sus jardines. La dieta dependía de las frutas y verduras de estación y de la situación geográfica.

El significado original de la palabra vegetarianismo implica un equilibrado sentido filosófico y moral de la vida, que va mucho más lejos de una mera dieta de verduras y frutas. La palabra vegetariano fue acuñada por los fundadores de la Asociación Vegetariana Británica en el año 1842, y deriva de la palabra latina *vegetus*, que significa "completo, sano, fresco o vivaz".

En el siglo XX el movimiento a favor de una alimentación basada en el vegetarianismo cobro una actividad informativa de esta forma de comer, como una alternativa alimenticia, ética y sana.

Las dietas vegetarianas pueden ser de varios tipos según los productos que se excluyan o incluyan en su seguimiento, los más importantes son:

Veganismo

Es un vegetarianismo estricto, excluye de su dieta todo tipo de productos animales, incluyendo la leche y los huevos, debe ser planeado cuidadosamente para evitar la deficiencia de ciertos nutrientes como la vitamina B-12 y requiere una gran disciplina. Como se ha dicho los veganistas o veganos son radicales en su rechazo al consumo de carnes y pescados, así como de cualquier alimento derivado de animales, entre los que se encuentran los productos lácteos.

La dieta veganista consiste en consumir todo tipo de aceites y cremas vegetales, semillas y granos, legumbres, verduras, hortalizas, frutas y frutos secos, todos ellos correctamente combinados para asegurar un adecuado aporte nutricional. Además, resaltan el papel que cumplen los antioxidantes como las vitaminas E y C, abundantes en vegetales y frutas, para el mantenimiento de la salud.

Crudivorismo

Es una forma de alimentarse que sólo acepta el consumo de vegetales y verduras crudas es decir sin cocinar y sin condimentar; apoyado en el convencimiento de que la alimentación basada en los vegetales crudos es la manera más directa y natural de consumir alimentos propios del ser humano y la más sana forma de comer. Por lo tanto no se puede hablar de una cocina crudivorista.

Vegetarianismo

Es la más permisiva de estas tendencias, la mayoría de las personas que eligen esta forma de comer aceptan una dieta en la cual se incluye la leche y sus derivados como el yogurt, el kéfir y el queso, es decir una dieta lacto-vegetariana. Otro tipo de vegetarianos acepta la inclusión de los huevos y las diversas formas en que se preparan y se ha denominado lacto-ovo-vegetariana o bien ovo-lacto-vegetariana.

Existen otras tendencias pero están basadas en creencias religiosas como el budismo o el hinduismo. Doctrinas orientales como el yoga se basan en dietas estrictamente vegetarianas, crudívoras o restringidas a frutos. En éstas, el ayuno es muy importante y se orienta a la limpieza del cuerpo y el espíritu.

Semi-vegetarianos o Vegetarianos Parciales

Consumen algunos grupos de productos animales pero no todos. La carne roja suele verse excluido; las aves o los pescados y los mariscos también pueden verse excluido. Estos individuos consumen carnes en general en muy pocas frecuencias y en pocas cantidades y/o pueden excluir completamente algunos grupos de productos animales, por ello, con frecuencia se consideran a sí mismos vegetarianos.

Comida Vegetariana en Ecuador

Nació por el año 1994, un aporte a la comunidad vegetariana, en una casa colonial ahora ya derrocada, con un ambiente, sencillo pero acogedor, ofreciendo menús vegetarianos, siempre con la visión de llegar a satisfacer a los paladares más exigentes.

En 1997 nace el Maple en medio del mejor ambiente ciudadano, sitio en donde turistas de todo el mundo lo visitaron y propagaron su mensaje a través de guías de viaje. Muchos aun lo recuerdan y cuentan sus gratas experiencias vividas, en este lugar.

Comida Saludable⁸

Una nutrición balanceada nos ayuda a las personas crecer saludables. Desde pequeños es ideal crear buenos hábitos alimenticios y respetar ciertas reglas para cumplir con un estilo más sano de alimentación:

- ~ Establecer un horario regular para las comidas.
- ~ Servir una variedad de alimentos y refrigerios saludables.
- ~ Incluir frutas y verduras en la alimentación diaria.
- ~ Servir carnes desgrasadas y otras buenas fuentes de proteínas
- ~ Limitar el consumo de grasas.
- ~ Evitar las bebidas dulces y con saborizantes.

Para tener una dieta saludable es necesario basarse en la pirámide nutricional y visitar a un médico especializado en nutrición ya que él recomendará la dieta adecuada para cada individuo puesto que cada persona tiene un metabolismo diferente. Alimentarse bien no implica hacer dietas estrictas dejando de comer, está acompañado de una buena rutina de ejercicios, buenos hábitos alimenticios y la cantidad correcta de agua que necesita el cuerpo diariamente.

⁸ http://www.fundacionbengoa.org/informacion_nutricion/alimentacion_saludable.asp

Grafico N° 1 PIRÁMIDE ALIMENTICIA



⁹ <http://www.nutricion-dietas.com>

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

La presente tesis se trabajara bajo los lineamientos científicos mediante la elaboración de una propuesta para un Estudio de Factibilidad de la creación de una microempresa que entregará la comida vegetariana en Produbanco Granados en la Ciudad de Quito, para contribuir a la solución del problema, de la falta de empresas especializadas en entrega de comida vegetariana y saludable.

La Investigación Documental Bibliográfica

Se utilizara este tipo de investigación porque se emplean fuentes de información como archivos, documentos, bibliografías. Utilizando procedimientos lógicos y mentales de toda investigación, deducción, inducción, síntesis, etc. Además se realizará una recopilación de datos que permitirán redescubrir hechos, y orientar nuevas formas para elaborar instrumentos de investigación, etc. Para la sustentación de este estudio de factibilidad se han usado fuentes bibliográficas de la Biblioteca del ITHI, de la Universidad de Especialidades Turísticas UCT y de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador PUCE.

La investigación de campo

La investigación de campo se utilizará debido a que se realizaran encuestas a los funcionarios en el lugar donde se va a hacer la entrega de la comida vegetariana. Esto nos permitirá palpar de una forma muy real la necesidad de resolver un problema para las personas que trabajan en esta entidad. Los datos que se obtengan serán más seguros creando una situación de control sobre una o más variables.

Recopilación de la Información

Información primaria

La información primaria para la investigación de mercados, se obtiene del análisis y tabulación de las encuestas que se van a aplicar entre los interesados en la obtención de comida saludable a precio razonable.

CAPITULO IV

INVESTIGACIÓN E INFORMACIÓN

Para realizar el presente estudio de factibilidad se tomó en cuenta a las 125 personas que trabajan en el Produbanco Granados en la ciudad de Quito. Las encuestas fueron realizadas al 100% de la población determinada. Debido a la escasa presencia de comida sana en el sector de la Granados, se ha planteado la necesidad de implementar el servicio para los empleados de la sucursal Granados de Produbanco mismos que solo disponen del patio de comidas de la Plaza Granados para poder almorzar.

MODELO DE ENCUESTA

Tabla N° 7 Modelo de Encuesta

Encuesta dirigida para conocer preferencias gustos e intereses en la comida vegetariana.

1. ¿Conoce de la comida vegetariana?
Si..... No.....
2. ¿Qué criterio tiene Usted al respecto de la comida vegetariana?
Bueno..... Regular..... Mala.....
3. ¿Le gustaría mejorar su estilo de vida comiendo más saludable?
Si..... No.....
4. ¿Si Usted no es vegetariano, le gustaría incluir el ingrediente cárnico de su preferencia en el menú vegetariano?
Si..... No.....
5. Con que frecuencia consumiría comida vegetariana
5 veces x semana... 3 veces x semana... 1 vez x semana... otros.....
6. Considera que la salud está relacionadas con la comida vegetariana.
Si... No...
7. ¿Consumiría este tipo de alimentación para tener una mejor dieta?
Si... No...
8. ¿Le interesaría incluir un menú saludable entregado en su lugar de trabajo?
Si... No...
9. ¿Cuál será el valor que Ud. pagaría por un almuerzo de comida vegetariana entregado en su lugar de trabajo? Entre:
\$3 y \$5 \$5.5 y \$7 \$7 o más...
10. ¿Conoce de alguna empresa que ofrezca comida vegetariana?
Si..... No.....
11. ¿Si existiera una empresa que ofrezca comida vegetariana utilizaría sus servicios?
Si..... No.....

Elaborado por: Mónica Bermeo

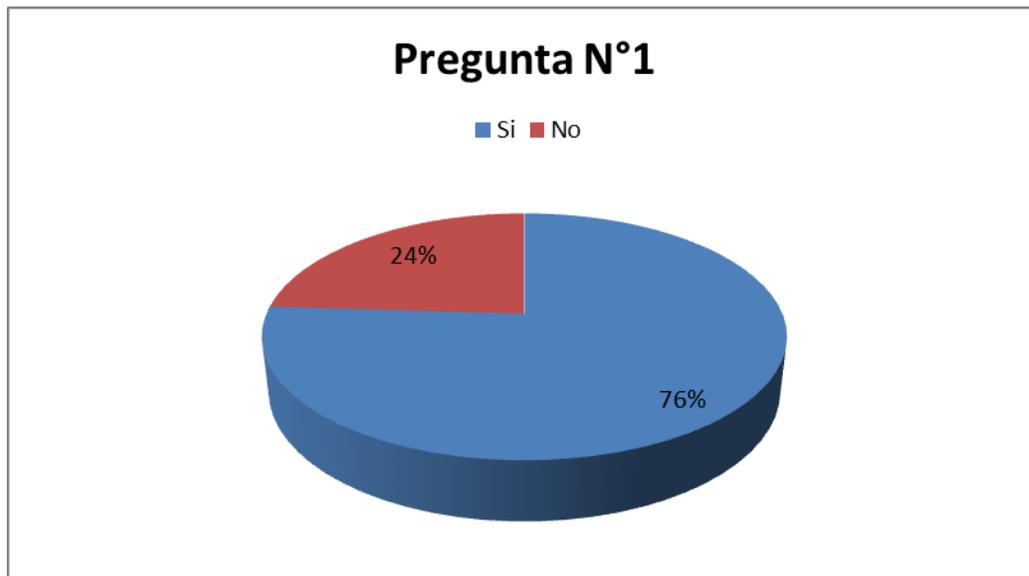
ANÁLISIS DE ENCUESTAS

Pregunta N° 1

Conoce de la comida vegetariana?

Si 95

No 30

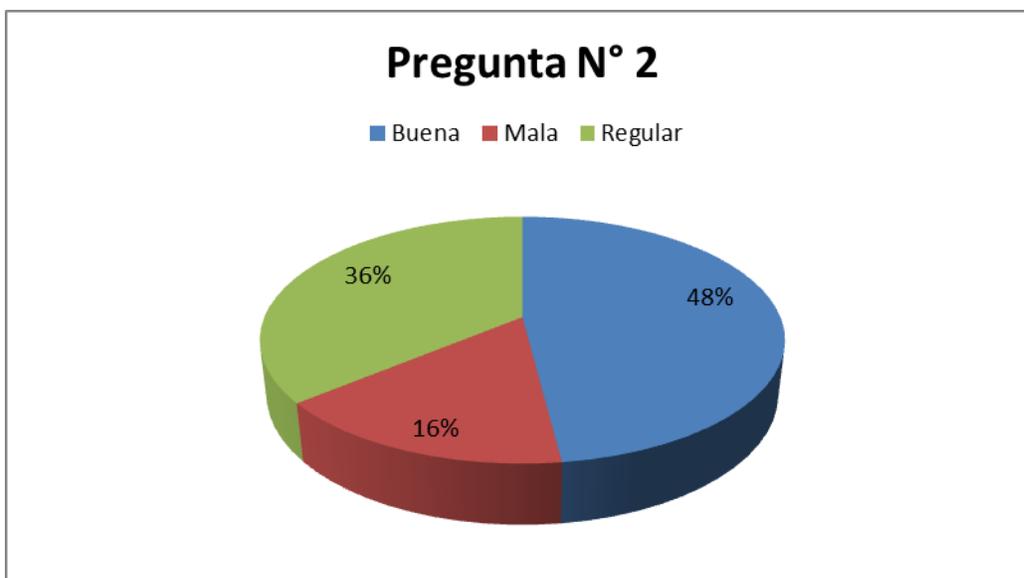


El 76% de encuestados dice que si conoce de la comida vegetariana y comida saludable mientras que el 24% no

Pregunta N° 2

¿Qué criterio tiene con respecto a la comida vegetariana?

Buena	60
Mala	20
Regular	45

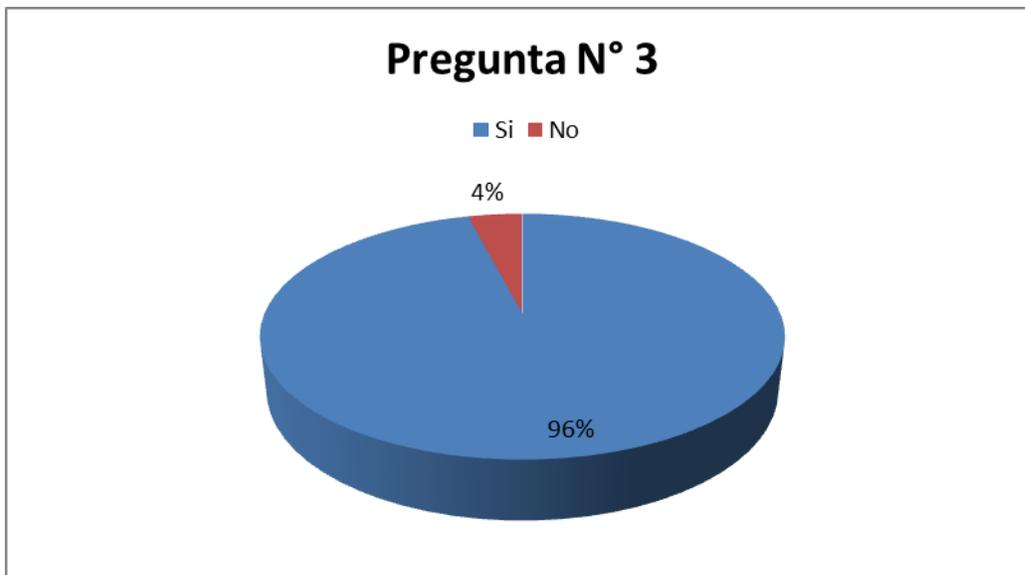


El 48% de encuestados dice que es buena, el 16% que es mala y el 36% que es regular

Pregunta N° 3

¿Le gustaría mejorar su estilo de vida comiendo más saludable?

Si	120
No	5

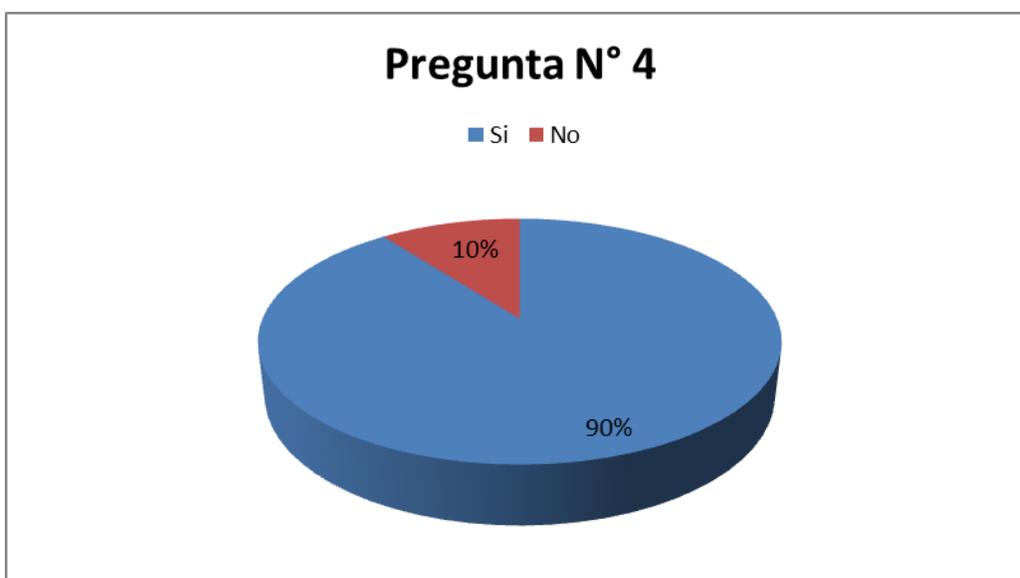


El 96% de encuestados dice que si le gustaría mejorar su estilo de vida mientras el 4% no le interesa

Pregunta N°4

¿Si Usted no es vegetariano, le gustaría incluir el ingrediente cárnico de su preferencia en el menú vegetariano?

Si	112
No	13

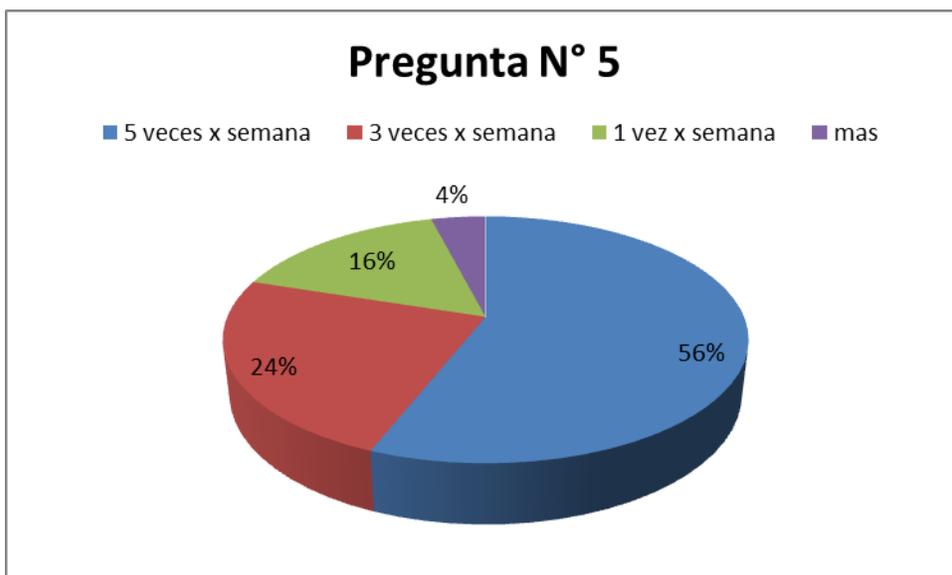


El 90% de encuestados le gustaría incluir un cárnico de su preferencia al menú vegetariano

Pregunta N° 5

¿Con que frecuencia consumía comida vegetariana?

5 veces x semana	70
3 veces x semana	30
1 vez x semana	20
mas	5

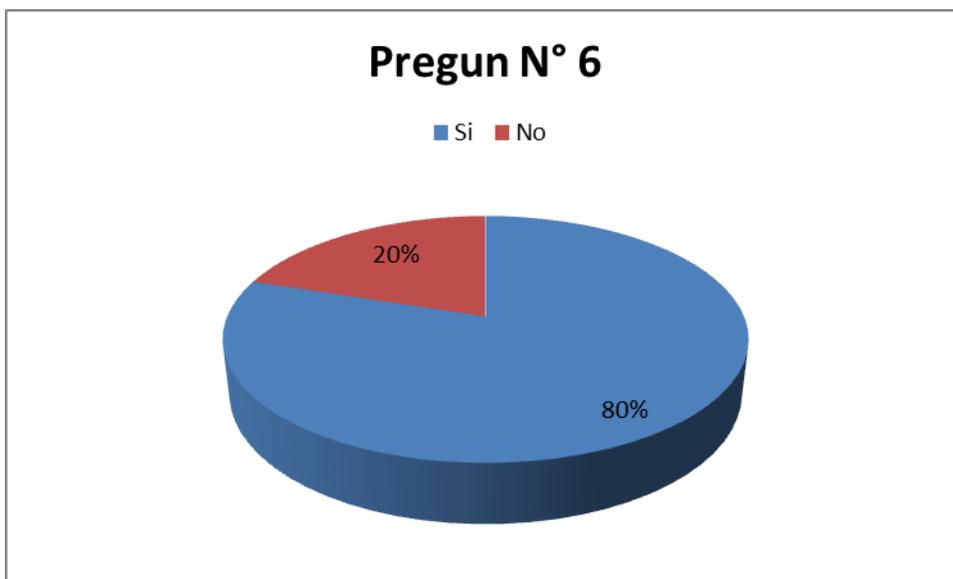


El 56% de encuestados dice que comería 5 veces x semana, el 24% 3 veces x semana, el 16% 1 vez x semana, y el 4% comería más veces

Pregunta N° 6

¿Considera que la salud está relacionada con la comida vegetariana y comida saludable?

Si	100
No	25

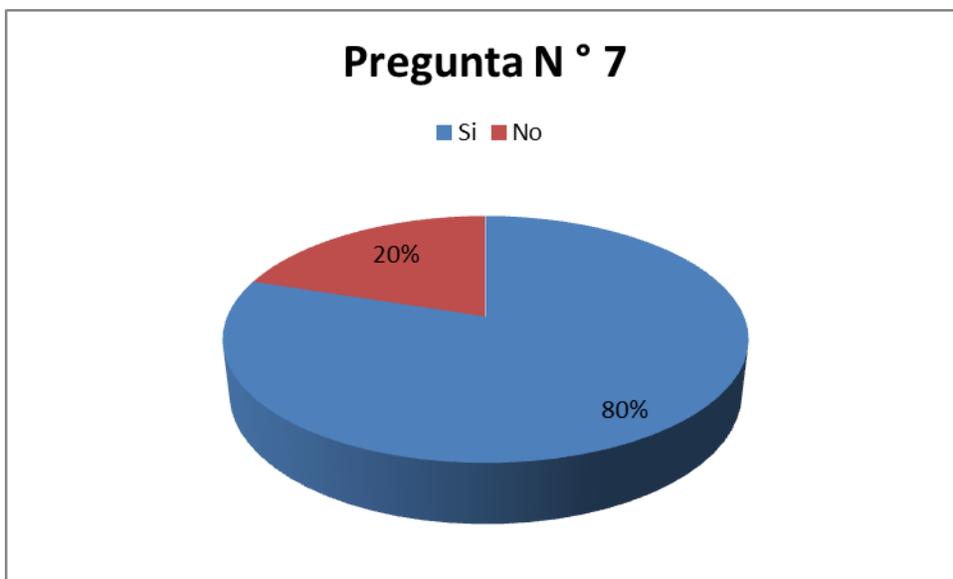


El 80% encuestados dice que si está relacionada y el 20% dice que no

Pregunta N° 7

¿Consumiría este tipo de alimentación para tener una mejor dieta?

Si	100
No	25

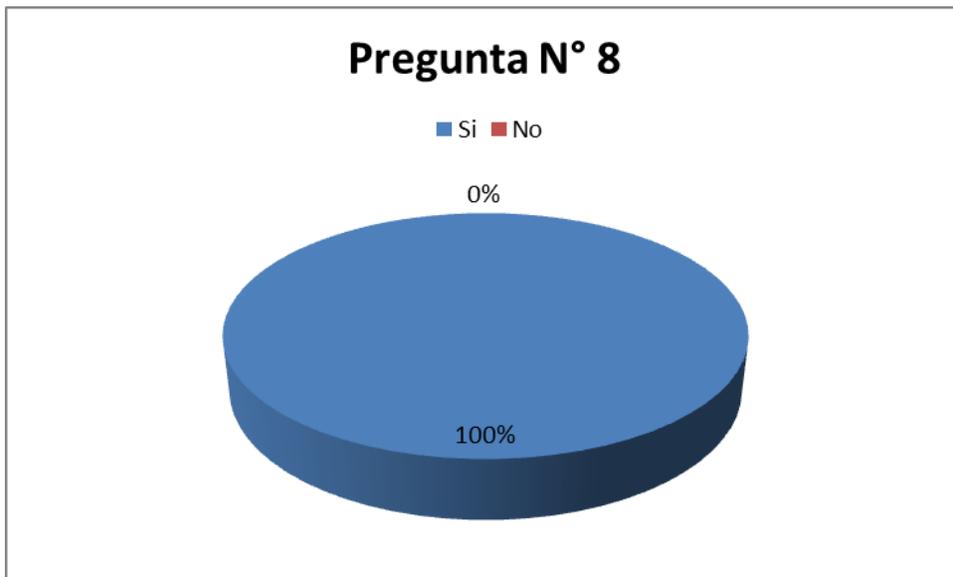


El 80% de encuestados dice que si consumiría este tipo de alimentación mientras que el 20% no lo haría.

Pregunta N° 8

¿Le interesaría incluir un menú saludable entregado en su lugar de trabajo?

Si	125
No	0

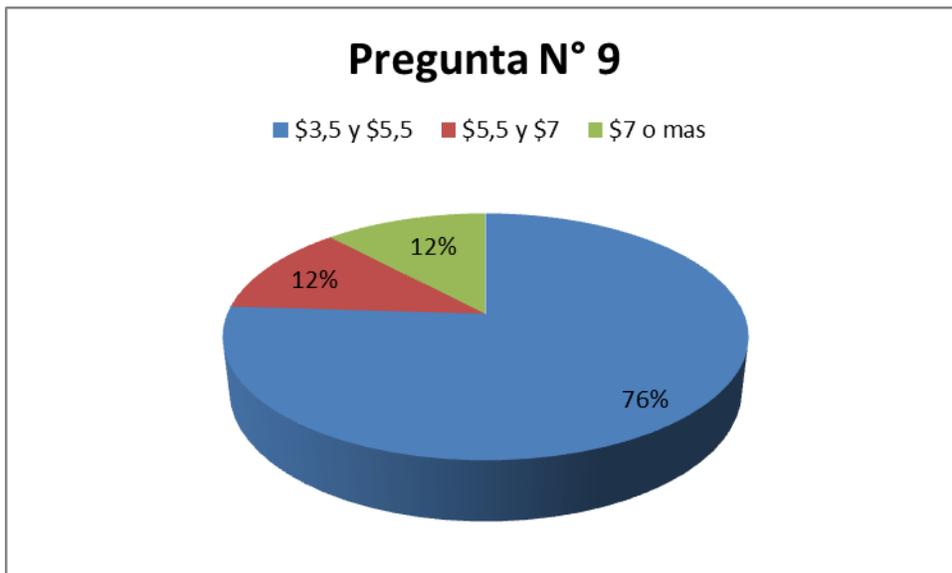


El 100% de encuestados está interesado a recibir su alimentación en el lugar de trabajo

Pregunta N° 9

¿Cuál sería el valor que Ud., estaría dispuesto a pagar en comida vegetariana entregado en su lugar d trabajo?

\$3,5 y \$5,5	95
\$5,5 y \$7	15
\$7 o mas	15

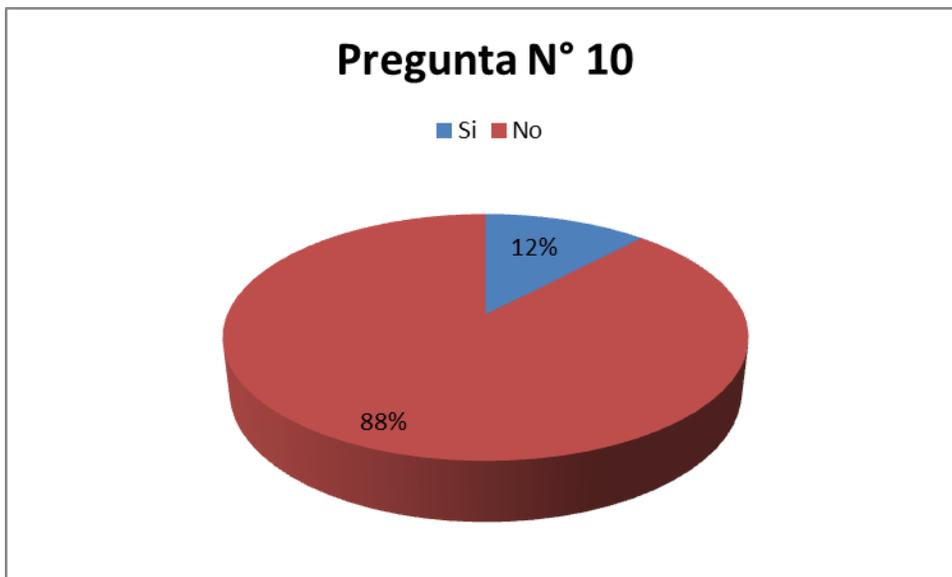


El 76% de encuestados pagaría entre \$3.5 y \$5 por la comida entregada en su lugar de trabajo el 12 % entre \$5.5 y \$7

Pregunta N° 10

¿Conoce de alguna empresa que ofrezca comida vegetariana y/o saludable?

Si	15
No	110

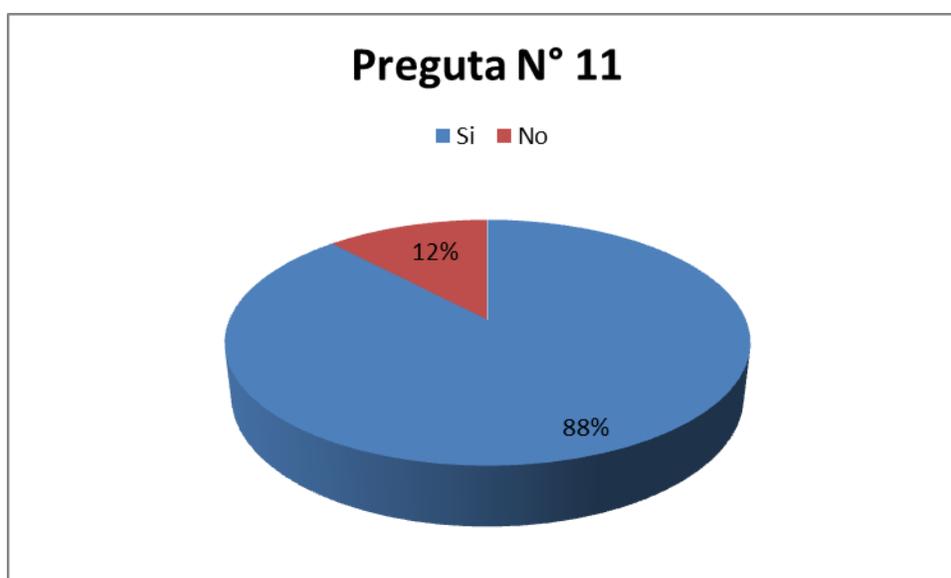


El 12% de encuestados dice que si conoce de un catering de comida vegetariana o saludable y el 88% dice que no

Pregunta N° 11

¿Si existiera una empresa que ofrezca comida sana utilizaría sus servicios?

Si	110
No	15



El 88% de encuestados dice que si utilizaría sus servicios mientras que el 12% no lo haría

Elaborado por: Mónica Bermeo

Conclusiones de las Encuestas

Pregunta N° 1

Una gran parte de los encuestados conoce de la comida vegetariana.

Pregunta N° 2

Un poco más de la mitad de encuestados piensa que la comida vegetariana es buena, la cuarta parte piensa que es regular y la otra parte cree que es mala, pero no se resiste a probarla.

Pregunta N° 3

Más de la mitad de encuestados quisiera cambiar su estilo de vida consumiendo alimentos más saludables ya que están conscientes de que la comida que consumen no es sana ni nutritiva.

Pregunta N° 4

A los encuestados que no son vegetarianos les gustaría implementar un cárnico de su preferencia en el menú vegetariano libre de grasas porque quieren cambiar su alimentación sin privarse de sus preferencias.

Pregunta N° 5

Un 50% de encuestados quiere comer sano por lo menos unas 5 veces a la semana y el otro 50% se reparte entre 3 veces por semana 1 vez por semana o más veces.

Pregunta N° 6

Los encuestados piensan que la comida vegetariana tiene que ver con la salud y no incluyen en sus reflexiones que es necesario llevar una rutina de ejercicios además de una dieta adecuada.

Pregunta N° 7

Al 80% de los encuestados les gustaría consumir un menú saludable para mejorar su dieta y su estilo de vida

Pregunta N° 8

Todos están interesados por la entrega de un menú saludable en su lugar de trabajo con las diferentes opciones que se les dará para las personas no vegetarianas

Pregunta N° 9

Más de la mitad de encuestados está dispuesto a pagar entre \$3.5 y \$5 por el menú entregado en su lugar de trabajo y se determinara en un precio de \$4.25 que es un precio promedio entre los restaurantes vegetarianos que tienen entrega a domicilio.

Pregunta N° 10

La mayoría de encuestados no conoce de una empresa de catering que ofrezca comida vegetariana y / o saludable por lo que es el complemento perfecto para implementar el proyecto

Pregunta N° 11

De igual manera la mayoría utilizaría los servicios mientras una pequeña parte no los utilizaría debido al desagrado de la comida vegetariana

Después de este análisis acerca de las encuestas se puede componer un menú requerido en las necesidades de los clientes cuyos platos estarán basados en la pirámide nutricional. Más adelante este menú se realizará en modalidad cíclica quincenal y será presentado para su aprobación al mercado meta. Los platos incluirán comida vegetariana tomando en cuenta las necesidades de aquellos que consumen carne pero que requieren una alimentación saludable.

De acuerdo a los resultados de la pregunta número 4 se decide completar con un cárnico al menú vegetariano para las personas que no son tienen este gusto alimenticio.

CAPÍTULO V

PROPUESTA

SISTEMAS

Tabla N° 8 Menú Cíclico

MENÚ CÍCLICO POR 15 DIAS:		
DIA	PLATOS	INGREDIENTES
Lunes	Pasta con verduritas salteadas Postre: 2 piezas de fruta	60 g Pasta (en crudo) 15 g, Pimiento rojo 15 g calabacín 40 g champiñones 50 g tomate 15 g zanahoria 15 g cebolla Aceite de oliva dos cucharadas.
Martes	Hamburguesa vegetal con ensalada verde Postre: 1 pieza de fruta	100 g Hamburguesa vegetal 20 g. Lechuga 70 g Tomate 15 g zanahoria (2 u.) 30 g. espárragos 2rebanadas de ¼ de pan integral (35 g) Aceite de oliva una cucharada
Miércoles	Falafel con ensalada de tomate Postre: 2 piezas de fruta	120 g Falafel 75 g calabacín 25 g cebolla aceite de oliva (una cucharadita) 1 tomate mediano (150 g) aceite de oliva una cucharada
Jueves	Espaguetis a la boloñesa Postre: 2 piezas de fruta	60 g Pasta (en crudo) 100 g salsa de soya 50 g sofrito de cebolla con salsa de tomate Aceite de oliva, dos cucharadas.
Viernes	Arroz con setas	80 g Arroz (en crudo)

	Postre: 2 piezas de fruta	100 g setas 30 g cebolla Aceite de oliva, una cucharada
Lunes	Canelones de verduras Postre: 1 piezas de fruta	4 unidades de pasta de canelones. 100 g Bechamel de batido de soya 200 g Salteado de hortalizas de temporada
Martes	Guisantes salteados con patata al horno Postre: 1 pieza de fruta	200 g. Guisantes 30 g. cebolla 16 g aceite de oliva 100 g. pateta 16 g aceite de oliva
Miércoles	Parrillada de verduras Postre: 2 piezas de fruta	50 g Alcachofa (1 corazón) 30 g berenjena 30 g calabacín 40 g pimiento 50 g champiñones 80 g tomate 200 g patata Aceite de oliva, una cucharada.
Jueves	Paella vegetal Postre: 1 pieza de fruta	60 g Arroz (en crudo) 75 g tomate 25 g cebolla 15 g pimiento 20 g zanahoria 50 g judías Aceite de oliva dos cucharadas
Viernes	Albóndigas de verduras Postre: 1 pieza de fruta	250 g de espinacas 250 g de zanahorias una cucharada de arvejas una cebolla 3 pimientos rojos un diente de ajo aceite de oliva

PROCESOS Y SISTEMAS

El producto se basará en un menú cíclico de 15 días y se realizarán las actividades de acuerdo a los requerimientos de los clientes.

(Véase Tabla N°8)

Cada uno de las áreas tendrá designadas las actividades dependiendo de la producción requerida. Además todos los miembros de la microempresa deberán cumplir con las normas y reglas de higiene establecidas por el Ministerio de Salud¹⁰.

Se llevará un control estricto dentro y fuera del establecimiento hasta llegar al punto de entrega y verificar que el producto sea surtido en buenas condiciones y satisfaga a los clientes.

Para la organización de actividades se elaborarán organigramas estructurales y funcionales y también flujogramas para complementar actividades.

Procesos:

1. Organigrama Estructural
2. Organigrama Funcional
3. Provisión y Almacenamiento
4. Ingreso a la cocina y elaboración de productos
5. Procesos de Normas y Reglas de Higiene
6. Transporte

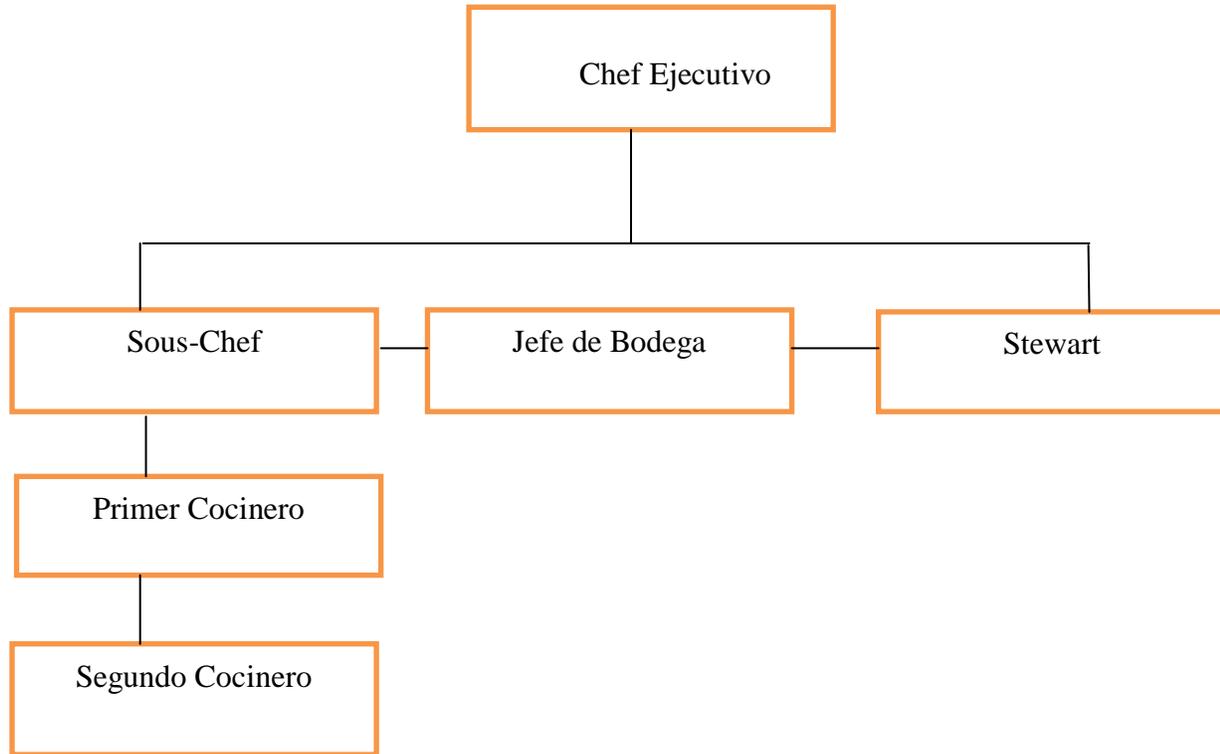
Sistemas:

- ~ Menú Cíclico
- ~ Costo de materia Prima

Cada proceso y sistema cuenta con un flujograma o tabla para entender su descripción detallados a continuación;

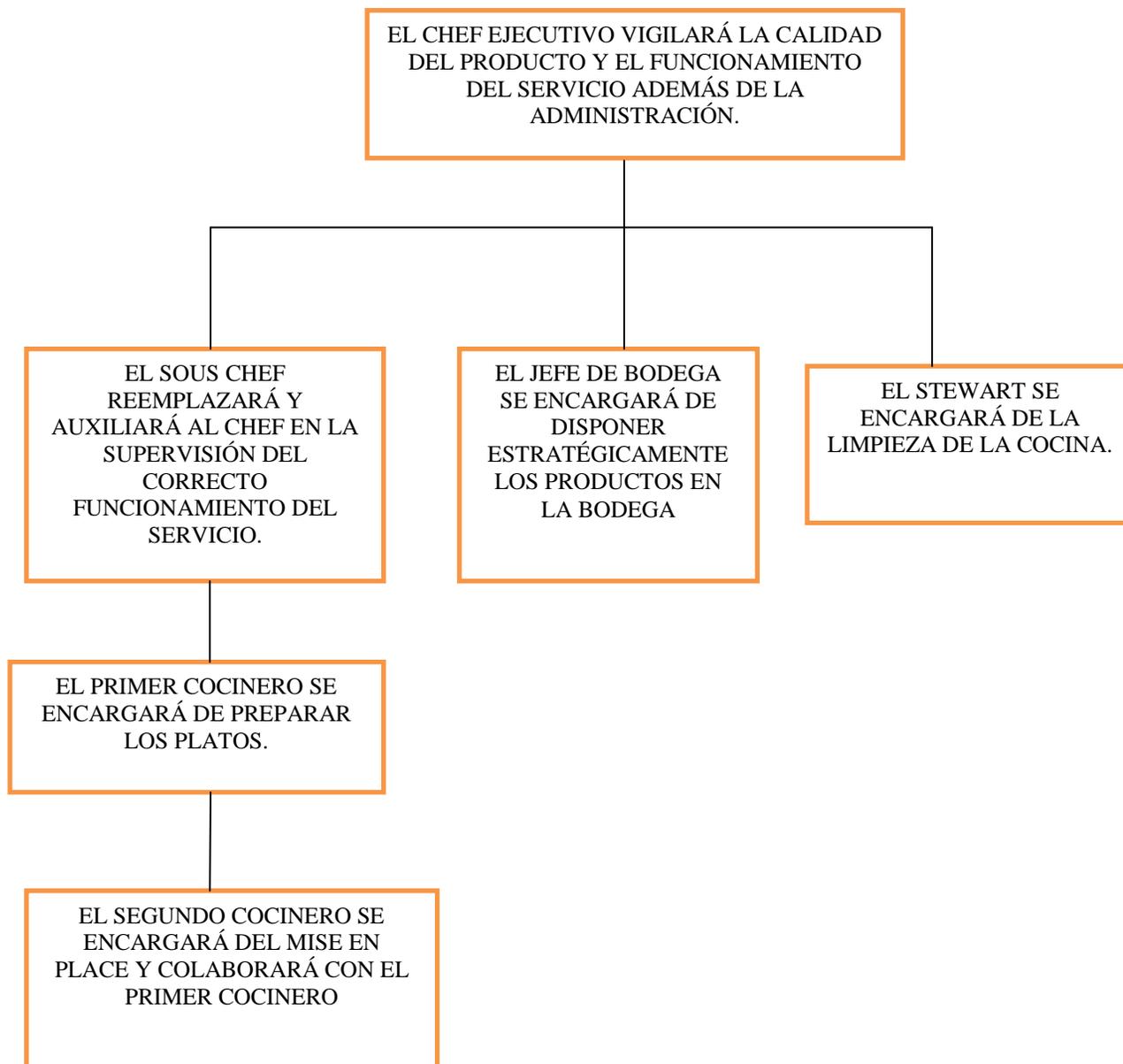
¹⁰ Estricta limpieza de utensilios, de manos, de uniformes, uñas cortas, cabello recogido, ningún perfume o accesorio que contamine los alimentos, manipulación correcta de alimentos, etc.

1. ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL



Elaborado por: Mónica Bermeo

2. ORGANIGRAMA FUNCIONAL



Elaborado por: Mónica Bermeo

PROCESOS

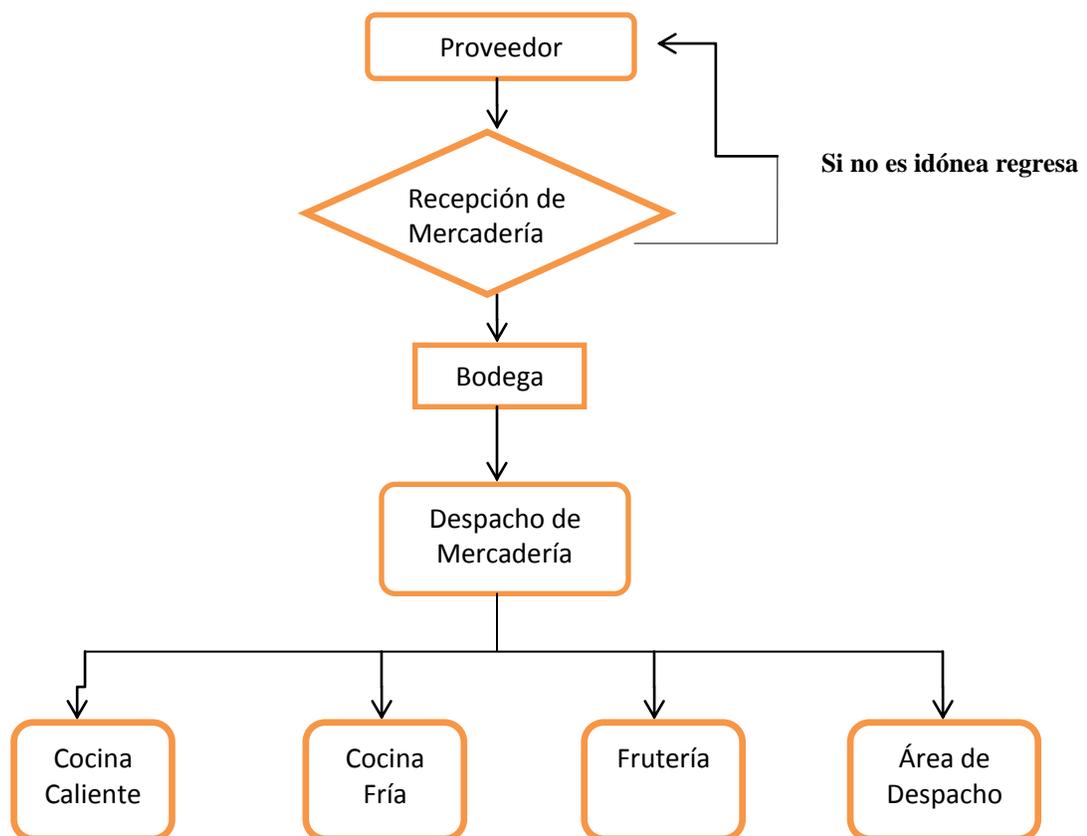
3. Provisión y Almacenamiento:

Para el almacenamiento de los alimentos se va a seguir los siguientes pasos:

Se iniciará con el escogimiento de los proveedores, mismos que se hará sobre la base de los precios ofertados y la calidad de los productos, las facilidades de pago y transporte propio.

La recepción de mercadería lo hará la persona encargada en el momento y está revisará el estado, peso y calidad de la misma, si esta no está apta para ser recibida será de vuelta los proveedores, en caso contrario será recibida en el establecimiento para de inmediato pasar a la cocina general donde se distribuirá de acuerdo a la necesidad de cada una de las áreas y al volumen de producción.

FLUJOGRAMA DE PROVISIÓN Y ALMACENAMIENTO



Elaborado por: Mónica Bermeo

4. Ingreso a la cocina y la elaboración de productos:

Para el ingreso a la cocina y elaborar los productos primero se debe realizar el aseo de la cocina y equipos lo hará el Stewart de turno.

Luego el cocinero A organizará los equipos de cocina mientras, que el cocinero B retirará los ingredientes completos si están completos caso contrario regresará con el jefe de bodega.

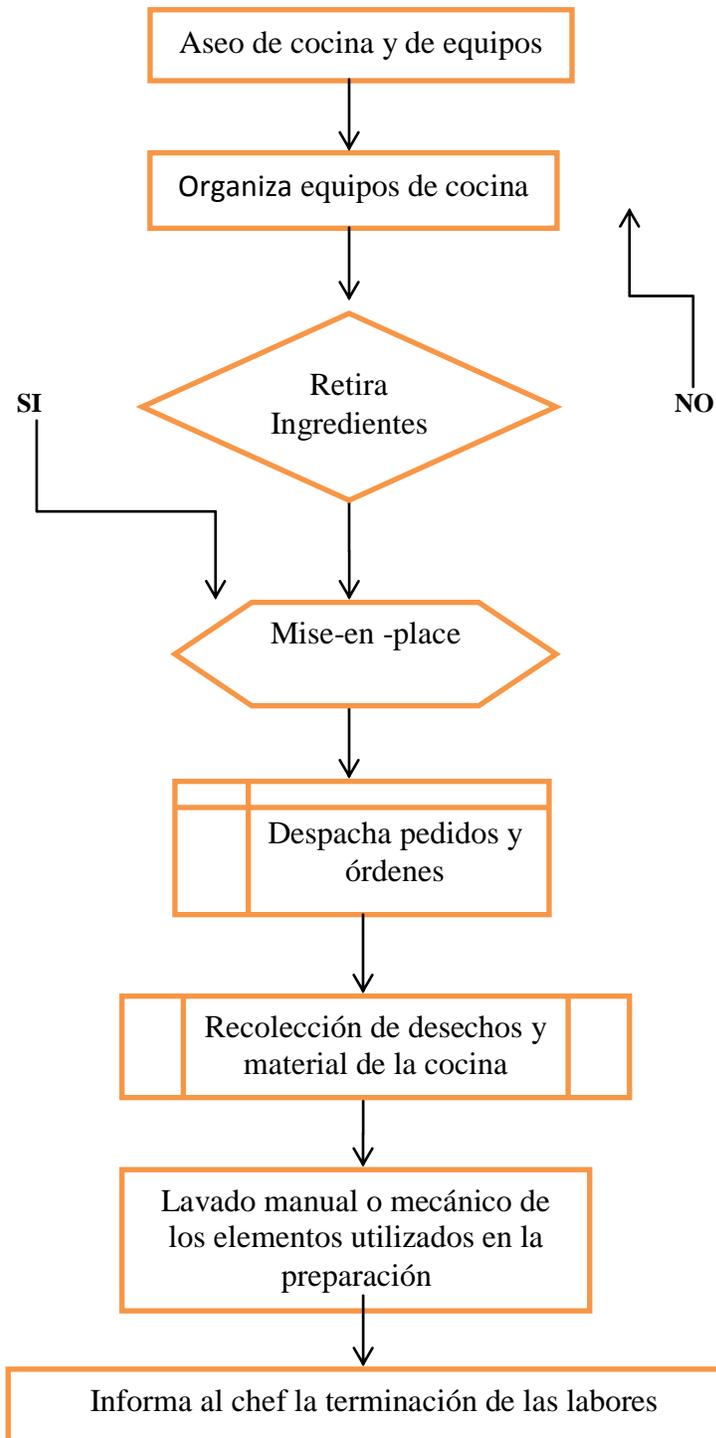
Enseguida se empezará a realizar el mise en place junto con la elaboración entre el cocinero A y B y los ayudantes.

Una vez terminado el trabajo ordenarán y despacharán el menú del día, los ayudantes de cocina se encargarán de recolectar los desechos y el material de la cocina.

El Stewart se encargará del lavado manual o mecánico de los equipos que fueron utilizados en el proceso y distribución de alimentos.

Y por último el sous-chef una vez terminado el trabajo informará al chef ejecutivo la finalización de las labores.

FLUJOGRAMA PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS E INGRESO A LA COCINA



Elaborado por: Mónica Bermeo

5. Normas y Reglas de higiene:

Además los trabajadores deben cumplir con las siguientes normas y reglas de higiene:

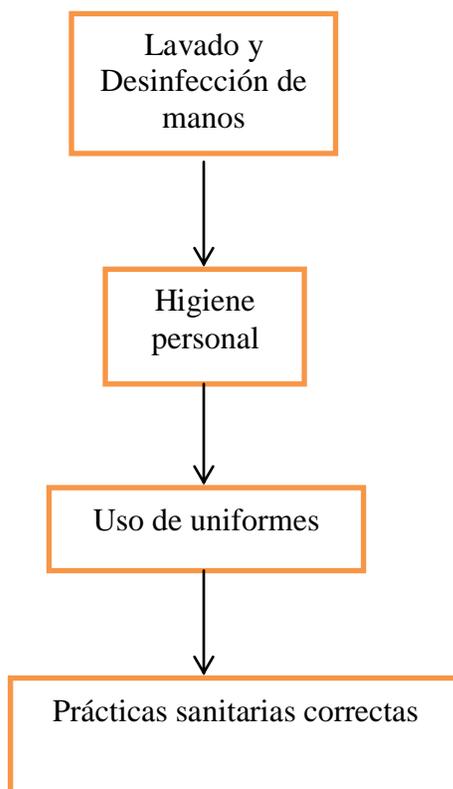
Se empezará con el lavado de manos que se lo debe hacer antes de iniciar cada trabajo.

El uso de uniformes se los debe colocar antes de iniciar cada trabajo y se los debe mantener hasta finalizar el mismo.

Prácticas sanitarias correctas: se la debe aplicar durante el proceso de la elaboración de los productos.

Higiene Personal: se la debe tener en todo momento.

FLUJOGRAMA DE PROCESOS NORMAS Y REGLAS DE HIGIENE



Elaborado por: Mónica Bermeo

6. Transporte (en el caso de contar con una unidad propia)

Vehículo

Debe estar destinado a este uso exclusivo. Se deben higienizar y desinfectar luego de cada distribución. La transportación se lo hará en bolsas térmicas con medidas aproximadas de 360 x 270 con capacidad para 10 Kg, deberán tener colores distintos para que sea más fácil la entrega de los productos o a su vez llevarán etiquetas de los alimentos. Dentro de las bolsas térmicas se colocarán los alimentos listos en contenedores, estos son de material de espuma Flex, peso aproximado es de 10 g cada unidad. Los jugos serán envasados en vasos con tapa de igual manera de material de espuma Flex, peso aproximado 10 g, las frutas también se las empacaran en contenedores más pequeños de material de espuma Flex, peso aproximado 5 g.

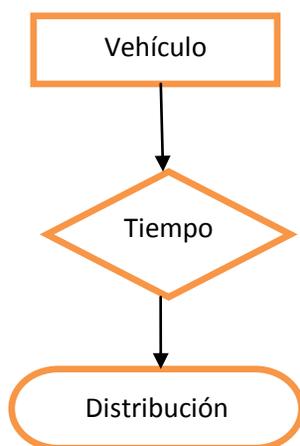
Tiempo

Debe reducirse al mínimo posible el tiempo de transporte. Evitar dejar el vehículo expuesto a los rayos solares por períodos prolongados.

Distribución

La persona que sirve los alimentos debe lavarse las manos previamente, utilizar guantes descartables y no debe toser, hablar o respirar sobre los alimentos. Evitar tocarlos con las manos. Los alimentos deben permanecer cubiertos en los intervalos de la distribución.

FLUJOGRAMA DE TRANSPORTE, TIEMPO Y DISTRIBUCIÓN



CAPITULO VI

PRESUPUESTOS

El costo del servicio ofertado está en directa proporción a los precios de la competencia¹¹ los cuales se ubican entre \$5 y \$7 USD. El menú propuesto tendrá un costo de \$3.5 a \$5 con el fin de permanecer competitivo y dar a conocer el servicio.

(Véase Anexo N° 1)

PRESUPUESTO DE INVERSIÓN

Tabla N° 19 Inversiones

INVERSIÓN FIJA	
Equipos de Computación	385
Muebles y Enseres	2022,5
Utensilios de Cocina	192,7
Total	2600,2

INVERESION INTANGIBLE	
Permisos de Funcionamiento	136

CAPITAL DE TRABAJO	
Caja Bancos	1552.5
Inventarios de alimentos	811,5
Total	2364

TOTAL **5100.2**

Elaborado por: Mónica Bermeo

(Véase Anexos Financieros N° 2-3-4-5-6-7)

¹¹ Los precios y datos informativos de los restaurantes de la competencia se incluyen en los Anexos.

COSTO DE MATERIA PRIMA POR PLATO

Tablas de Costo de Materia Prima Por Plato

RECETA N°	NOMBRE DEL PLATO				
1	PASTA CON VERDURITAS				
	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
	Pasta	60	g	0,002	0,102083333
	Pimiento Rojo	15	g	0,000	0,002
	Calabacín	15	g	0,007	0,104
	Champiñones	40	g	0,003	0,1
	Tomate	50	g	0,001	0,037333333
	Zanahoria	15	g	0,007	0,1
	Cebolla	15	g	0,001	0,013333333
	Aceite de oliva	32	g	0,010	0,333
	Fruta	90	g	0,003	0,256
				Costo	1,048
			5%	Varios	0,052
				Costo Total	1,100
			100%	Utilidad	1,100

RECETA N°	NOMBRE DEL PLATO				
2	HAMBURGUESA VEGETAL CON ENSALADA VERDE				
	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
	Hamburguesa Vegetal	100	g	6	1,000
	Lechuga	20	g	0,003	0,063
	Zanahoria	30	g	0,008	0,250
	Espárragos	30	g	0,012	0,360
	Rebanadas de pan integral	50	g	0,004	0,200
	Aceite de oliva	15	g	0,010	0,156
	Fruta	60	g	0,003	0,192
				Costo	0,156
			5%	Varios	0,008
				Costo Total	2,221
			100%	Utilidad	0,111

RECETA N°	NOMBRE DEL PLATO				
3	FALAFEL CON ENSALADA DE TOMATE				
	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
	Falafel	120	g	0,003	0,3
	Calabacín	75	g	0,001	0,104
	Cebolla	25	g	0,01	0,25
	Aceite de oliva	32	g	0,0004	0,013
	Tomate	150	g	0,0005	0,07
	Fruta	120	g	0,0032	0,384
				Costo	1,121
			5%	Varios	0,0561
				Costo Total	1,1774
			100%	Utilidad	1,1774

RECETA N°	NOMBRE DEL PLATO				
4	ESPAGUETI A LA BOLOGNESA				
	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
	Espagueti	60	g	0,002041667	0,1225
	Salsa de soya	100	g	0,006	0,6
	Cebolla	50	g	0,0005	0,025
	Aceite de oliva	32	g	0,010416667	0,333333333
	Fruta	120	g	0,0032	0,384
				Costo	1,464833333
			5%	Varios	0,073241667
				Costo Total	1,538075
			100%	Utilidad	1,538075

RECETA N°	NOMBRE DEL PLATO				
5	ARROZ CON SETAS				
	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
	Arroz	60	g	0,000729167	0,04375
	Setas	100	g	0,009375	0,9375
	Cebolla	30	g	0,000833333	0,025
	Aceite de oliva	16	g	0,010416667	0,166666667
	Fruta	120	g	0,0032	0,384
				Costo	1,556916667
			5%	Varios	0,077845833
				Costo Total	1,6347625
			100%	Utilidad	1,6348

RECETA N°	NOMBRE DEL PLATO				
6	CANELONES DE VERDURAS				
	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
	Pasta de Canelones	60	g	0,0073	0,4375
	Bechamel de soya	100	g	0,0001	0,009
	Hortalizas de temporada	200	g	0,0025	0,5
	Aceite de oliva	16	g	0,0001	0,001
	Fruta	60	g	0,0032	0,192
				Costo	1,139708333
			5%	Varios	0,056985417
				Costo Total	1,19669375
			100%	Utilidad	1,1967

RECETA N°	NOMBRE DEL PLATO				
7	GUISANTES CON PATATA AL HORNO				
	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
	Guisantes	200	g	0,002604167	0,520833333
	Cebolla	30	g	0,001	0,03
	Patata	100	g	0,000625	0,0625
	Aceite de oliva	16	g	0,010416667	0,166666667
	Fruta	60	g	0,0032	0,192
				Costo	0,972
			5%	Varios	0,0486
				Costo Total	1,0206
			100%	Utilidad	1,0206

RECETA N°	NOMBRE DEL PLATO				
8	PARRILLADA DE VERDURAS				
	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
	Alcachofas	50	g	0,002604167	0,130208333
	Berenjena	30	g	0,000892857	0,026785714
	Pimiento	40	g	0,001041667	0,041666667
	Champiñón	50	g	0,0025	0,125
	Tomate	80	g	0,001428571	0,114285714
	Patata	200	g	0,000625	0,125
	Aceite de oliva	16	g	0,010416667	0,166666667
	Fruta	60	g	0,0032	0,192
				Costo	0,921613095
			5%	Varios	0,046080655

RECETA N°	NOMBRE DEL PLATO				
9	PAELLA VEGETAL				
	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
	Arroz	60	g	0,000729167	0,04375
	Pimiento	15	g	0,001041667	0,015625
	Tomate	75	g	0,001428571	0,107142857
	Cebolla	25	g	0,001	0,025
	Zanahoria	50	g	0,0005	0,025
	Judías	50	g	0,0035	0,175
	Aceite de oliva	32	g	0,010416667	0,333333333
	Fruta	60	g	0,0032	0,192
				Costo	0,91685119
			5%	Varios	0,04584256
				Costo Total	0,96269375
			100%	Utilidad	0,9627

RECETA N°	NOMBRE DEL PLATO				
10	ALBONDIGAS DE VERDURAS				
	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
	Espinaca	250	g	0,002166667	0,541666667
	Pimiento	90	g	0,000237037	0,021333333
	Tomate	75	g	0,000497778	0,037333333
	Cebolla	25	g	0,000533333	0,013333333
	Zanahoria	250	g	0,001	0,25
	Ajo	5	g	0,0125	0,0625
	Arvejas	16	g	0,00006	0,00096
	Aceite de oliva	32	g	0,000416667	0,013333333
	Fruta	90	g	0,003	0,256
				Costo	0,94046
			5%	Varios	0,047023
				Costo Total	0,987483
			100%	Utilidad	0,9875

Elaborado por: Mónica Bermeo

CAPITULO VII

RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN

El Periodo de Recuperación de la Inversión es considerado un indicador que mide tanto la liquidez del proyecto como también el riesgo relativo pues permite anticipar los eventos en el corto plazo.

Es importante anotar que este indicador es un instrumento financiero que al igual que el Valor Presente Neto y la Tasa Interna de Retorno, permite optimizar el proceso de toma de decisiones.¹²

Tabla N° 20 Ingresos Por Ventas

Ingresos por Ventas	-5100,2	25.500,00	26.183,40	26.885,12	27.605,64	28.345,47
----------------------------	---------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Elaborado por: Mónica Bermeo

El año 0 va a ser la inversión inicial y para proyectar el primer año se multiplica el número de pax por el precio promedio (\$4.25) y resto de años se va a multiplicar por el 1.0268 % que son variaciones entre la tasa activa, el porcentaje de impuestos, porcentaje de recursos financiados, porcentaje de recursos propios, porcentaje de riesgo país y porcentaje de promedio al riesgo.

El periodo de recuperación de la inversión será en siete meses y medio que es el lapso en el que se cubre totalmente el monto de los recursos financiados de 2500 dólares americanos por lo que se tendrá una ganancia mensual de 666.66 dólares americanos.

¹² <http://www.mitecnologico.com/Main/PeriodoDeRecuperacionDeInversion>

INGRESOS

Se produce un ingreso cuando aumenta el patrimonio empresarial y este incremento no se debe a nuevas aportaciones de los socios.

Las aportaciones de los propietarios en ningún caso suponen un ingreso, aunque sí un incremento patrimonial. Los socios las realizan con la finalidad de cubrir pérdidas de ejercicios anteriores o de engrosar los recursos con los que cuenta la empresa con el objeto de financiar nuevas inversiones o expandirse.¹³

Tabla N° 21 Ingresos por Ventas

	Unidades	Promedio	Mensual	Anual	Total
Ingresos Por Ventas	125	\$ 4,25	4	12	25.500

Elaborado por: Mónica Bermeo

Tabla N° 22 Proyecciones de Ingresos por Ventas Anuales

Proyección Anual	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos por ventas	25.500	26.183,4	26.885,115	27.605,636	28.345,467

Elaborado por: Mónica Bermeo

(Véase Tabla N° 24)

La proyección de los ingresos se efectuó en función de la inflación promedio de los próximos 5 años, es decir 1.0268%, esta cantidad sale de todos los porcentajes que se suman porque son variaciones para hacer un incremento más real.

¹³ <http://www.contabilidad.tk/concepto-de-gastos-e-ingresos-13.htm>

COSTOS FIJOS Y COSTOS VARIABLES

Tabla N° 23 Costos Fijos y Costos Variables

Costo Variable Promedio	
Alimentos	811,5
Total	811,5

Costos Fijos	
Servicios Básicos	60
Sueldos	1181,05
Aportes al IESS	138,95
Depreciaciones	553.94
Total	1933.94

COSTOS	
Costo Variable Promedio	1,2806639
Costo Variable Promedio Diario	160,08299
Costo Variable Mensual Promedio	3201,6598
Costo Fijo Mensual	71,6585
Costo Fijo Unitario	0,573268
Total Costos	3435,255222

Elaborado por: Mónica Bermeo

El costo variable promedio se obtiene del inventario de la compra semanal de los ingredientes, que luego será multiplicado por las cuatro semanas del mes y eso nos dará como resultado la inversión mensual que haremos en compras. El total se lo obtiene sumando el costo de materia prima y multiplicada por el número de pax.

FLUJO DE FONDOS

Tabla N° 24 Flujo de Fondos

FLUJO DE FONDOS						
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Inversión Inicial	-5100,2					
(+) Ventas Netas		25.500,00	26.183,40	26.885,12	27.605,64	28.345,47
(-)Gastos Administrativos		264	271,08	278,34	285,8	293,46
(-) Costo de Ventas		9.738,00	9.998,98	10.266,95	10.542,11	10.824,63
(-) Gastos Financieros		232,84	239,08	245,48	252,06	258,82
(=) Utilidad Neta		15.265,16	15.674,27	16.094,34	16.525,67	16.968,56
(-) Participaciones		2.289,77	2.351,14	2.414,15	2.478,85	2.545,28
Utilidad Antes de Impuestos		12.975,39	13.323,13	13.680,19	14.046,82	14.423,27
(-) Impuestos		3.243,85	3.330,78	3.420,05	3.511,70	3.605,82
(+)Depreciaciones		637,94	637,94	637,94	637,94	637,94
(+)Amortización		118,27	121,44	124,69	128,04	131,47
(+)Reposición de Activos				385		
Total	-5100,2	8.975,33	9.232,97	9.497,51	9.769,14	10.048,05

Elaborado por: Mónica Bermeo

VAN Y TIR

VALOR ACTUAL NETO VAN

Por Valor Actual Neto de una inversión se entiende la suma de los valores actualizados de todos los flujos netos de caja esperados del proyecto, deducido el valor de la inversión inicial.

Si un proyecto de inversión tiene un VAN positivo, el proyecto es rentable. Entre dos o más proyectos, el más rentable es el que tenga un VAN más alto. Un VAN nulo significa que la rentabilidad del proyecto es la misma que colocar los fondos en él invertidos en el mercado con un interés equivalente a la tasa de descuento utilizada.

Tabla N° 25 VAN

AÑO	0	1	2	3	4	5
INGRESOS	-5100,2	8,975,33	9,233,97	9,497,51	9,769,14	10,048,05
TASA DE DCTO		0,4682	0,4682	0,4682	0,4682	0,4682
VAN	8086,32					

Elaborado por: Mónica Bermeo

(Véase Tabla N° 24)

TASA INTERNA DE RETORNO TIR

TIR

Se denomina Tasa Interna de Rentabilidad (T.I.R.) a la tasa de descuento que hace que el Valor Actual Neto (V.A.N.) de una inversión sea igual a cero. (V.A.N. = 0).

Este método considera que una inversión es aconsejable si la T.I.R. resultante es igual o superior a la tasa exigida por el inversor, y entre varias alternativas, la más conveniente será aquella que ofrezca una T.I.R. mayor.

Tabla N° 26 TIR

FLUJOS	-5100,2	8,975,33	9,233,97	9,497,51	9,769,14	10,048,05
TIR	178%					

*Elaborado por: Mónica Bermeo
(Véase Tabla N° 24)*

RELACIÓN BENEFICIO COSTO RBC

Expresa el rendimiento en términos del valor actual neto, que genera el proyecto por unidad monetaria invertida.¹⁴

Tabla N° 27 VAN Ingresos

INGRESOS	-5100,2	25.500,00	26.183,40	26.885,12	27.605,64	28.345,47
VAN INGRESOS	\$ 50.133,17					

*Elaborado por: Mónica Bermeo
(Véase Tabla N° 24)*

Tabla N° 28 VAN Egresos

INGRESOS	-5100,2	25.500,00	26.183,40	26.885,12	27.605,64	28.345,47
VAN INGRESOS	\$ 50.133,17					

*Elaborado por: Mónica Bermeo
(Véase Anexo Financiero N°8)*

$$\begin{aligned}
 \text{VAN} = & \quad - \text{INVERSIÓN INICIAL} \quad \frac{\text{Flujo 1}}{(1+i)^1} + \frac{\text{Flujo 2}}{(1+i)^2} + \frac{\text{Flujo 3}}{(1+i)^3} + \frac{\text{Flujo 4}}{(1+i)^4} + \frac{\text{Flujo 5}}{(1+i)^n} \\
 \\
 \text{B/C} = & \quad \frac{50.133.17}{11.547.17} \\
 \\
 \text{B/C} = & \quad 4.34
 \end{aligned}$$

(Véase Tabla N° 24)

Para calcular la relación costo beneficio se toma los ingresos y egresos presentes netos del estado de resultado, para determinar cuáles son los beneficios por cada dólar que se sacrifica en el proyecto. B/C: Relación beneficio / costo.

¹⁴ Evaluación de Proyectos, Gabriel Baca Urbina

CAPÍTULO VIII

CONCLUSIONES

El Estudio de Factibilidad para la Creación de una Microempresa Familiar de Entrega de Comida Vegetariana en Produbanco Granados en la Ciudad de Quito ha permitido concluir lo siguiente:

- ~ La microempresa familiar para la entrega de comida vegetariana es una alternativa viable para contrarrestar los efectos de la crisis económica y falta de empleo en el país.
- ~ El proyecto para una microempresa familiar de entrega de comida vegetariana es viable porque los emisores de crédito tienen apertura para financiar este tipo de proyectos actualmente.
- ~ La comida vegetariana no es tan conocida debido a la poca información difundida.
- ~ No existe un número considerable de caterings especializados en comida vegetariana.
- ~ La comida vegetariana y la comida saludable tienen una buena acogida en los sectores empresariales, sobre todo en el ámbito bancario.
- ~ La comida vegetariana y la comida saludable ayudan a mantener un buen estilo de vida.
- ~ La comida saludable procura además óptima salud para sus consumidores.
- ~ A pesar de lo que se piensa, la elaboración de este tipo de menú requiere la misma cantidad de dinero que un menú tradicional y en ocasiones puede costar menos.

RECOMENDACIONES

- ~ La microempresa en Ecuador tiene una gran acogida en el sector económico por parte del Estado lo cual debe ser aprovechado por los emprendimientos familiares que surgen de la necesidad laboral.
- ~ Una empresa de comida vegetariana debe buscar ofertas de proveedores que surtan los implementos necesarios para la elaboración de menús vegetarianos con la finalidad de obtener un mejor producto y una rentabilidad más alta.
- ~ La comida vegetariana y la comida saludable debería ser instaurada no solo a nivel empresarial sino también a nivel de entidades educativas para conseguir un sistema saludable de alimentación desde edad temprana.
- ~ Es imperativo que en Ecuador se afiance la costumbre de una rutina diaria de ejercicios que vaya de la mano con una buena alimentación.

BIBLIOGRAFÍA

1. BACA, Gabriel, Evaluación de Proyectos, V Edición, 2006
2. GÓMEZ, Ximena, Cocina Colombiana Saludable, Editorial Intermedio, Círculo de Lectores, 2006
3. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, Dudas, Diccionario Panhispánico I Edición, 2005
4. O.N.G. GRUPO GASTRONAUTAS, Historia de la Cocina Gourmet. Nacimiento del Catering, 2007
5. EDITORIAL BLUME, La Cocina de las Hortalizas
6. EDITORIAL BLUME, Verduras Y Hortalizas, Nuevas y Sabrosas, RECETAS.
7. GARCIA, Jessica, NAULA Elizabeth, Proyecto De Inversión De Una Empresa Dedicada A La Venta De Alimentos Y Bebidas A Base De Frutas Tropicales, 2011
8. FRUCHTEL, Ingrid, La Nueva Cocina Vegetariana, V Edición, Editorial Everest, 2006
9. http://www.fundacionbengoa.org/nutricion/alimentacion_saludable.asp
10. <http://www.mundovegetariano.com>
11. <http://es.wikipedia.org/wiki/Vegetarianismo>
12. <http://micocinavegetariana.com/>
13. <http://www.mipro.gob.ec/>
14. <http://www.ame.gov.ec/>
15. <http://buscon.rae.es/dpdI/SrvltConsulta?lema=c%C3%A1terin>
16. <http://www.historiacocina.com/gourmets/index.html>
17. <http://www.mitecnologico.com/Main/PeriodoDeRecuperacionDeInversion>
18. <http://www.contabilidad.tk/concepto-de-gastos-e-ingresos-13.htm>
19. <http://www.nutricion-dietas.com>
20. NATURART S.A., Cocina Vegetariana, Editorial Blume, Primera edición 2004, Madrid, España, 2009
21. NESTLÉ Ecuador, Cocina Saludable, 2006
22. SONOMA, Williams, Platos Principales y la Nueva Comida Saludable, Editorial Degustis.
23. WRIGHT, Jenny, Hortalizas y Ensaladas, Editorial Blume, 1999

ANEXOS

PRECIOS REFERENCIALES DE LA COMPETENCIA¹⁵

Anexo N° 1

CASA NATURISTA Tipos de comida: Dirección: Sector: Precio promedio: Ambiente: Forma de pago: Servicio a domicilio:	Vegetariana _ Light Lizardo García 630 La Mariscal \$6 Informal Efectivo Diners, cheque, efectivo
CIELO Y TIERRA Tipos de comida: Teléfonos: Dirección: Sector: Precio promedio: Ambiente: Forma de pago: Servicio a domicilio:	Vegetariana _ Light 2230590 Cordero 1838 y 12 de Octubre Quito – Norte \$ 7 Informal Efectivo Diners, cheque, efectivo
EL HOLYÉS Tipos de comida: Teléfonos: Dirección: Sector: Precio promedio: Ambiente: Forma de pagos: Servicio a domicilio:	Vegetariana _ Light 2522167 Reina Victoria 600 y Carrión Quito - Norte \$ 7 Informal Efectivo Diners, cheque, efectivo
EL MAPLE Tipos de comida: Teléfonos: Dirección: Sector: Precio promedio: Ambiente: Forma de pago: Servicio a domicilio:	Vegetariana _ Light 2900000 Calama 369 y Juan León Mera esq. Quito Norte \$ 10 Casual Efectivo Diners, cheque, efectivo

¹⁵ www.ame.gob.ec

<p>GIRASOL</p> <p>Tipos de comida: Dirección: Sector: Precio promedio: Ambiente: Forma de pago: Servicio a domicilio:</p>	<p>Vegetariana _ Light Oriente 581 y Vargas Centro Histórico \$8 Informal, Casual Efectivo Diners, cheque, efectivo</p>
<p>GOOD FOR YOU</p> <p>Tipos de comida: Teléfonos: Dirección: Sector: Precio promedios: Ambiente: Forma de pago: Servicio a domicilio:</p>	<p>Vegetariana _ Light 2253336/098306149 Portugal 585 y Av. 6 de Diciembre Quito Norte \$7 Informal, Casual Efectivo Diners, cheque, efectivo</p>
<p>LA GATO OCS</p> <p>Tipos de comida: Teléfonos: Dirección: Sector: Precio promedio: Ambiente: Forma de pago: Servicio a domicilio:</p>	<p>Vegetariana _ Light 2241973/2921026 El Telégrafo 700 Quito Norte \$ 9 Informal, Casual Efectivo Diners, cheque, efectivo</p>
<p>LA VIS</p> <p>Tipos de comida: Teléfonos: Dirección: Sector: Precio promedio: Ambiente: Forma de pago: Servicio a domicilio:</p>	<p>Vegetariana _ Light 2221063 Juan León Mera N24-277 entre Cordero y Colon La Mariscal \$ 5 Informal Efectivo Diners, cheque, efectivo</p>
<p>LAS ENSALADAS -MI FRUTERÍA</p> <p>Tipos de comida: Dirección: Sector: Precio promedios: Ambiente: Servicio a domicilio: Forma de pagos:</p>	<p>Vegetariana _ Light Quicentro Shopping Quito Norte \$5 Informal Efectivo Diners, cheque, efectivo</p>

LE CHAMPIGNON Tipos de comida: Teléfonos: Dirección: Sector: Precio promedio: Ambiente: Forma de pagos:	Vegetariana _ Light 2224373 Robles 543 y Juan León Mera Quito Norte \$8 Informal Efectivo Diners, cheque, efectivo
LUNA AZUL Tipos de comida: Teléfonos: Dirección: Sector: Email: Precio promedio: Ambiente: Forma de pagos: Servicio a domicilio:	Vegetariana 29538698 Calle Valparaíso Quito Sur yedhae@hotmail.com \$10 Casual Efectivo Diners, cheque, efectivo
MANANTIAL Tipos de comida: Teléfono: Dirección: Sector: Precio promedio: Ambiente: Servicio a domicilio:	Vegetariana Light 2227569 9 de octubre N22-25 y Carrión La Mariscal \$4 familiar Diners, cheque, efectivo
MARANATHA Tipos de comida: Dirección: Sector: Precio promedio: Ambiente: Forma de pagos: Servicio a domicilio:	Vegetariana _ Light Riofrío y Larrea Centro Histórico \$9 Informal, Casual Efectivo Diners, cheque, efectivo
OKARA CAFETERÍA Tipos de comida: Teléfonos: Dirección: Sector: Precio promedio: Ambiente: Forma de pagos: Servicio a domicilio:	Vegetariana _ Light 2531064 Machala N5645 y Carlos Quinto Centro Histórico \$ 8 Informal Efectivo Diners, cheque, efectivo

<p>TRIGAL</p> <p>Tipos de comida: Teléfonos: Dirección: Sector: Precio promedio: Ambiente: Forma de pago: Servicio a domicilio:</p>	<p>Vegetariana 2541684 Robles y Páez esquina La Mariscal \$6 Informal Efectivo Diners, cheque, efectivo</p>
<p>WINDMILL</p> <p>Tipos de comida: Dirección: Sector: Precio promedio: Ambiente: Forma de pagos: Servicio a domicilio:</p>	<p>Vegetariana _ Light Versalles y Colon 2245 La Mariscal \$ 5 Informal Efectivo Diners, cheque, efectivo</p>
<p>ZUGO</p> <p>Tipos de comida: Teléfonos: Dirección: Sector: Precio promedio: Ambiente: Forma de pagos: Servicio a domicilio:</p>	<p>Vegetariana _ Light 098725119 Portugal 620 Quito Norte \$3 Informal Efectivo Diners, cheque, efectivo</p>

ANEXOS FINANCIEROS

Anexo Financiero N° 1 Balance General

BALANCE GENERAL			
<u>Activos Corrientes</u>		<u>Pasivos Corrientes</u>	
Caja Bancos	1286,48	Préstamo	2500
Inventarios de Alimentos	811,5	Ctas por Pagar	
	2097,98	Proveedores	811,5
			3311,5
<u>Activos Fijos</u>		<u>Patrimonio</u>	
Equipos de Computación	385	Capital Social	1788,7
Muebles y Enseres	2022,5		
Utensilios de Cocina	192,7		
	2600,2		1788,7
<u>Otros activos</u>			
Gastos Instalaciones y Adecuaciones	300		
Útiles de Limpieza	102,02		
	402,02		
TOTAL ACTIVO	5100,2	TOTAL PASIVOS + PATRIMONIO	5100,2

Anexo Financiero N° 2 Activos Fijos Equipos de Computación

ACTIVOS FIJOS			
EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
Cantidad	Concepto	Valor Unit.	Valor Total
1	Computador	\$ 300,00	\$ 300,00
1	Impresora	\$ 85,00	\$ 85,00
	Total		\$ 385,00

Anexo Financiero N° 3 Activos Fijos Muebles y Enseres

ACTIVOS FIJOS			
MUEBLES Y ENSERES			
Cantidad	Concepto	Valor Unit.	Valor Total
1	Balanza	\$ 25,00	\$ 25,00
1	Frigorífico	\$ 750,00	\$ 750,00
1	Licuada	\$ 65,00	\$ 65,00
5	Tablas de picar	\$ 12,50	\$ 62,50
1	Batidora	\$ 85,00	\$ 85,00
1	Horno Microondas	\$ 125,00	\$ 125,00
1	Horno pequeño	\$ 250,00	\$ 250,00
3	Bolsas Térmicas	\$ 120,00	\$ 360,00
2	Estufa a gas	\$ 150,00	\$ 300,00
	Total		\$ 2.022,50

Anexo Financiero N° 4 Activos Fijos Utensilios de Cocina

ACTIVOS FIJOS			
UTENSILIOS DE COCINA			
Cantidad	Concepto	Valor Unit.	Valor Total
3	Bowls grandes	\$ 5,00	\$ 15,00
5	Bowls medianos	\$ 3,00	\$ 15,00
15	Bowls pequeños	\$ 1,50	\$ 22,50
2	Cernidor	\$ 1,00	\$ 2,00
1	Cucharón pequeño	\$ 2,50	\$ 2,50
2	Cuchillo para pan	\$ 6,50	\$ 13,00
4	Cuchillos cebolleros	\$ 12,00	\$ 48,00
2	Espátulas de acero inoxidable	\$ 6,75	\$ 13,50
2	Espumaderas	\$ 7,25	\$ 14,50
2	Lámparas para la zona de entrega	\$ 14,75	\$ 29,50
2	Lenguas térmicas	\$ 3,60	\$ 7,20
2	Pinzas	\$ 5,00	\$ 10,00
	Total		\$ 192,70

Anexo Financiero N° 5 Capital de Trabajo

CAPITAL DE TRABAJO			
UTILES DE OFICINA			
Cantidad	Detalle	Valor Unit.	Valor Total
1	Hojas de papel bond (resma)	\$ 4,50	\$ 4,50
10	Esferos	\$ 0,20	\$ 2,00
2	Tinta correctora	\$ 1,00	\$ 2,00
2	Clips (cajas)	\$ 0,50	\$ 1,00
2	Carpetas archivadora	\$ 2,00	\$ 4,00
1	Lápiz	\$ 0,30	\$ 0,30
2	Resaltadores	\$ 0,60	\$ 1,20
1	Borrador	\$ 0,20	\$ 0,20
1	Grapadora	\$ 1,60	\$ 1,60
2	Grapas	\$ 0,40	\$ 0,80
1	Perforadora	\$ 2,50	\$ 2,50
2	Cinta adhesiva	\$ 0,45	\$ 0,90
TOTAL			\$ 21,00

Anexo Financiero N° 6 Gastos Útiles de Limpieza

GASTOS			
UTILES DE LIMPIEZA			
Cantidad	Detalle	Valor Unit.	Valor Total
3	Escobas	\$ 1,60	\$ 4,80
3	Recogedores de basura	\$ 2,15	\$ 6,45
4	Pares de Guantes	\$ 1,04	\$ 4,16
1	Detergente 2 kg	\$ 4,35	\$ 4,35
1	Desinfectante (galón)	\$ 4,42	\$ 4,42
100	Fundas de basura	\$ 0,10	\$ 10,00
1	Cloro (galón)	\$ 3,32	\$ 3,32
1	Limpia vidrios (galón)	\$ 10,27	\$ 10,27
10	Limpiones	\$ 1,34	\$ 13,40
4	Papel absorbente	\$ 1,65	\$ 6,60
3	Fibras verdes para vajilla	\$ 0,42	\$ 1,26
1	Jabón para vajilla	\$ 1,90	\$ 1,90
1	Jabón líquido para manos	\$ 3,49	\$ 3,49
5	Papel higiénico	\$ 1,84	\$ 9,20
1	Botiquín de primeros auxilios	\$ 5,50	\$ 9,20
4	Cajas de guantes descartables	\$ 6,50	\$ 9,20
TOTAL			\$ 102,02

Anexo Financiero N° 7 Gastos de Constitución

GASTOS DE CONSTITUCION	
Registro único de contribuyente	\$ 7,00
Permiso de funcionamiento	\$ 87,00
Registro Sanitario	\$ 17,00
Gasto Tramites (formularios, copias, movilización)	\$ 25,00
Total	\$ 136,00

Elaborado por: Mónica Bermeo

EGRESOS

Anexo Financiero N° 8 Egresos

EGRESOS					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Gastos Administrativos	264	271,08	278,34	285,8	293,46
Gastos de Adecuaciones	300	308,04	316,3	324,77	333,48
Gastos Financieros	232,84	239,08	245,48	252,06	258,82
Costo de Ventas	9.738,00	9.998,98	10.266,95	10.542,11	10.824,63
Gastos de Constitución	136	139,64	143,39	147,23	151,18
Materia Prima	811,5	833,25	855,58	878,51	902,05
Servicios Básicos	85	87,28	89,62	92,02	94,48
Útiles de Limpieza	102,02	104,75	107,56	110,44	113,4
Útiles de Oficina	21	21,56	22,14	22,73	23,34
Total	11.690,36	12.003,66	12.325,36	12.655,68	12.994,85

Elaborado por: Mónica Bermeo

ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANACIAS

Anexo Financiero N° 10 Estado de Pérdidas y Ganancias

ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS					
RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ingresos	25500	26183,4	26885,115	27605,636	28345,467
(-)Compras	811,52	833,26874	855,60034	878,53043	902,07504
(-)Gastos Administrativos	264	271,0752	278,34002	285,79953	293,45896
(=)Costo de Ventas	547,52	569,26874	591,60034	614,53043	638,07504
(-) Gastos Financieros	232,83666	239,07668	245,48394	252,06291	258,81819
(-)Depreciaciones	673,94	673,94	673,94	673,94	673,94
(=)Utilidad antes del Impuesto y participación	906,77666	913,01668	919,42394	926,00291	932,75819
Utilidad Bruta	50,68334	59,116854	67,776385	311,47248	294,68315
Impuesto a la renta	226,694165	56,673541	14,168385	3,5420963	0,8855241
Total	29.213,97	29.798,84	30.531,45	30928,572	31750,795

Elaborado por: Mónica Bermeo

GASTO DE INVESTIGACIÓN DEL PROYECTO

Anexo Financiero N° 11 Gastos de Investigación del Proyecto

CONCEPTO:	VALOR	TOTAL
INGRESOS		
Aporte Personal	650,6	
TOTAL INGRESOS		650,6
GASTOS		
Gastos Académicos:		
Tutor de Tesis	260	
Infocus	20	
Otros rubros	10	
		290
Gastos de Transportación:		
Transporte urbano	40	
		40
Gastos de Presentación de Tesis:		
Empastados y Encuadernados	120	
		120
Suministros de Oficina:		
Esferos y lápices	2	
Papel Bond	35	
Copias	25	
Varios	20	
		82
Equipos de Computación:		
Internet	33,6	
CDS	5	
Impresiones	80	
		118,6
TOTAL GASTOS		650,6

Elaborado por: Mónica Bermeo

DEPRECIACIONES

Anexo Financiero N° 12 Depreciaciones

Depreciación de muebles y enseres		
Costo:	857,4	
Porcentaje	10%	anual
# de años:	10 Años	
Valor Depreciación		
Anual	Mensual	Diaria
85,74	7,15	0,24

Depreciación de maquinaria		
Costo:	3.930,65	
Porcentaje	10%	anual
# de años:	10 años	
Valor Depreciación		
Anual	Mensual	Diaria
393,07	32,76	1,09

Depreciación Eq. De Computación		
Costo:	385	
Porcentaje	33.33%	anual
# de años:	3 años	
Valor Depreciación		
Anual	Mensual	Diaria
128,32	10,69	0,35

Depreciación de utensilios de cocina		
Costo:	308,1	
Porcentaje	10%	anual
# de años:	10 años	
Valor Depreciación		
Anual	Mensual	Diaria
30,81	2,57	0,09

Elaborado por: Mónica Bermeo

TABLA DE CONTENIDO

PÁG.

a. Portada.....	I
b. Autoría.....	II
c. Certificación.....	III
d. Acta de Cesión de derechos.....	IV
c. Dedicatoria.....	V
e. Agradecimiento.....	VI

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 Tema.....	2
1.2 Planteamiento del problema.....	2
1.2.1 Macro.....	2
1.2.2 Meso.....	3
1.2.3 Micro.....	4
1.3 Análisis FODA.....	5
1.4 Visión.....	6
1.5 Misión.....	6
1.6 Análisis de involucrados vinculados con el tema.....	7
1.7 Árbol de Problemas.....	8
1.8 Delimitación del Objeto de la Investigación.....	9
1.9 Mercado Meta.....	9
1.10 Marco Lógico.....	10
1.11 Cronograma de Actividades.....	11
1.12 Fundamentación Legal.....	12
1.13 Registro Único de Contribuyente.....	12
1.14 Afiliación al Seguro Social.....	12
1.15 Contrato Parcial de Trabajo.....	12
1.16 Justificación.....	13

CAPÍTULO II

MARCO TEORICO

2.1 Marco Teórico.....	14
2.1.1 Antecedentes.....	14
2.1.2 Historia Del Catering.....	14
2.1.3 Reseña Histórica: Mundial, Regional y Local.....	15
2.2El Vegetarianismo.....	16
2.2.1 Veganismo.....	16
2.2.2 Crudivorismo.....	16
2.2.3 Vegetarianismo.....	17
2.2.4 Semi Vegetarianos o Vegetarianos Parciales.....	17
2.3 Comida Vegetariana En Ecuador.....	18
2.4 Comida Saludable.....	18
2.5 Pirámide Nutricional.....	19

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1 Modalidad de Investigación.....	20
3.1.1 Investigación Documental Bibliográfica.....	20
3.1.2 Investigación de Campo.....	20
3.1.3 Recopilación de la Información.....	20
3.1.4 Información Primaria.....	21

CAPÍTULO IV

INVESTIGACIÓN E INFORMACIÓN

4.1 Investigación e Información.....	22
4.2 Modelo de la Encuesta.....	23
4.3 Análisis de Encuestas.....	24
4.3 Conclusiones de las Encuestas.....	25

CAPÍTULO V

	PROPUESTA
5.1 Procesos	32
5.2 Organigrama Estructural.....	33
5.3 Organigrama Funcional	34
5.4 Procesos.....	35
5.4 Provisión y Almacenamiento	35
5.5 Flujograma de Provisión y Almacenamiento.....	36
5.6 Ingreso a la Cocina y elaboración de Productos	37
5.6. Flujograma de Ingreso a la Cocina y la elaboración de Productos.....	38
5.6 Normas y Reglas de Higiene.....	39
5.7 Flujograma de Normas y reglas de Higiene	39
5.7 Transporte.....	40
5.8 Vehículo.....	40
5.8. Tiempo	40
5.9 Distribución.....	40
5.9. Sistemas	41
5.9. Menú Cíclico.....	42
5.9. Costo de Materia Prima Por Plato	43

CAPÍTULO VI

	PRESUPUESTO
6.1 Presupuesto	48
6.1.1 Presupuesto de Inversión.....	48
6.1.2 Inversión Fija.....	48

6.1.3 Inversión Intangible.....	48
6.1.4 Capital de Trabajo.....	48

CAPÍTULO VII

ANÁLISIS FINANCIERO

7.1 Recuperación de la Inversión.....	49
7.2 Ingresos.....	50
7.3 Costos.....	51
7.3.1 Costos Fijos.....	51
7.3.2 Costos Variables.....	51
7.4 Flujo de Fondos.....	52
7.5 VAN.....	53
7.6 TIR.....	54
7.7 RBC.....	55

CAPITULO VIII

CONCLUSIONES RECOMENDACIONES

8. Conclusiones.....	56
9. Recomendaciones.....	57
10. Referencia Bibliográfica.....	58
11. Anexos.....	59
12 Anexos Financieros.....	63