



Tecnológico  
Internacional  
**Universitario**

**CARRERA: GASTRONOMÍA**

**TEMA:**

**“Proyecto de factibilidad para la creación de un bar- restaurante dedicado a la elaboración de cócteles y comida tipo americana en el cantón Quinsaloma”**

**Proyecto de Plan de Negocio previo a la obtención del título de Tecnólogo superior en Gastronomía**

**AUTOR:**

**Baño Mazón Edinson Geovanny**

**TUTOR:**

**Lcdo. Maldonado Alejandro**

**D.M. Quito, 25 de marzo 2021**

## **DEDICATORIA**

A Dios quien ha sido mi guía, fortaleza y su mano de fidelidad y amor han estado conmigo hasta el día de hoy. A mis padres Fernando y Mercy por su amor, paciencia y apoyo, gracias por inculcar en mí el ejemplo de esfuerzo y valentía, de no temer las adversidades porque Dios está conmigo siempre. A mis hermanos por su cariño y apoyo incondicional. A toda mi familia porque con sus oraciones, consejos y palabras de aliento hicieron de mí una mejor persona de una u otra forma me acompañan en todos mis sueños y metas. A mis compañeros de trabajo y compañeros de clase por gran apoyo, y finalmente a mi novia Flor por estar a mi lado en todo el proceso de estudios y tesis, por extenderme su mano en momentos difíciles y por el amor brindado cada día.

## **AGRADECIMIENTO**

Quiero agradecer a Dios por bendecirnos con la vida, quien con su bendición llena siempre mi vida y a toda mi familia y mi novia por estar siempre presentes. Mi profundo agradecimiento a todas las autoridades y personal que hacen al Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, por confiar en mí, abrirme las puertas y permitirme realizar todo el proceso educativo en el establecimiento. A mis profesores quienes con la enseñanza de sus valiosos conocimientos hicieron que pueda crecer día a día como profesional.

## **AUTORIA**

Yo, Baño Mazón Edinson Geovanny, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Baño Mazón Edinson Geovanny

D.M. Quito, 25 de marzo del 2021

**Lcdo. Maldonado Alejandro.**  
**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.

Lcdo. Maldonado Alejandro

D.M. Quito, 25 de marzo del 2021

## **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 Lcdo. Maldonado Alejandro y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y el Sr. Baño Mazón Edinson Geovanny por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El Sr. Baño Mazón Edinson Geovanny realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de una bar- restaurante dedicado a la elaboración de cócteles y comida tipo americana en el cantón Quinsaloma.”**, para optar por el título de, Tecnólogo en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del Lcdo. Maldonado Alejandro.

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

TERCERA: Los comparecientes, Lcdo. Maldonado Alejandro en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y el Sr. Baño Mazón Edinson Geovanny, 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 bar- restaurante dedicado a la elaboración de cócteles y comida tipo americana en el cantón Quinsaloma.”**, 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.

**Lcdo. Maldonado Alejandro**

**Sr. Baño Mazón Edinson Geovanny**

D.M. Quito, 25 de marzo del 2021

## Índice de contenido

|   |           |
|---|-----------|
| DEDICATORIA.....  | ii        |
| AGRADECIMIENTO.....   | iii       |
| AUTORIA.....  | iv        |
| CERTIFICACIÓN.....  | v         |
| ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....       | vi        |
| Índice de contenido.....  | vii       |
| Índice de Ilustraciones.....                                    | ix        |
| Índice de Tablas.....   | x         |
| RESUMEN.....  | xii       |
| <b>2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.....</b>                         | <b>13</b> |
| <b>2.1 Creación de la empresa.....</b>                          | <b>13</b> |
| <b>2.2 Descripción de la empresa.....</b>                       | <b>13</b> |
| <b>2.3 Tamaño de la empresa.....</b>                            | <b>14</b> |
| <b>2.4 Necesidades para satisfacer.....</b>                     | <b>15</b> |
| <b>2.5 Localización de la empresa.....</b>                      | <b>16</b> |
| <b>2.6 Filosofía empresarial.....</b>                           | <b>17</b> |
| <b>2.7 Desarrollo organizacional.....</b>                       | <b>20</b> |
| <b>2.8 Organigrama empresarial.....</b>                         | <b>22</b> |
| <b>3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.....</b> | <b>26</b> |
| <b>3.1 Objetivo de mercadotecnia.....</b>                       | <b>26</b> |
| <b>3.2 Investigación de mercado.....</b>                        | <b>26</b> |
| <b>3.3 Plan de Muestreo.....</b>                                | <b>27</b> |
| <b>3.4 Análisis de las Encuestas.....</b>                       | <b>29</b> |
| <b>3.5 Entorno empresarial.....</b>                             | <b>43</b> |
| <b>3.6 Producto y servicio.....</b>                             | <b>47</b> |

|              |   |           |
|--------------|---|-----------|
| <b>3.7</b>   | <b>Plan de introducción al mercado</b> .....                              | 51        |
| <b>4.</b>    | <b>PROCESO DERECHO EMPRESARIAL</b> .....                                  | 67        |
| <b>4.1</b>   | <b>Servicio de Rentas Internas / SRI</b> .....                            | 67        |
| <b>4.1.1</b> | <b>RUC (Registro Único de Contribuyente)</b> .....                        | <b>67</b> |
| <b>4.2</b>   | <b>Municipio del cantón Quinsaloma</b> .....                              | 67        |
| <b>4.3</b>   | <b>Cuerpo de Bomberos de Quinsaloma</b> .....                             | 67        |
| <b>4.4</b>   | <b>Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria /ARCSA</b> ..... | 68        |
| <b>4.5</b>   | <b>Ministerio del Trabajo</b> .....                                       | 68        |
| <b>4.6</b>   | <b>Ministerio de Turismo</b> .....  | 68        |
| <b>4.7</b>   | <b>Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS</b> .....             | 69        |
| <b>5.</b>    | <b>PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL</b> .....                        | 70        |
| 5.1          | Objetivo de área.....   | 70        |
| 5.2          | Impacto ambiental.....  | 70        |
| 5.3          | Impacto social.....   | 71        |
| <b>6.</b>    | <b>PROCESO FINANCIERO</b> .....   | 73        |
| 6.1          | Introducción .....  | 73        |
| 6.2          | Inversiones .....   | 73        |
| 6.3          | Activos diferidos.....  | 73        |
| 6.4          | Capital de trabajo .....  | 74        |
| 6.5          | Sueldos.....  | 75        |
| 6.6          | Depreciación activos fijos.....   | 76        |
| 6.7          | Amortizaciones .....  | 76        |
| 6.8          | Estructura capital .....  | 76        |
| 6.9          | Tabla de amortización.....  | 77        |
| 6.10         | Punto de equilibrio .....   | 77        |
| 6.11         | Costo de ventas .....   | 80        |
| 6.12         | Flujo de caja .....   | 81        |
| 6.13         | Cálculo del TIR y el VAN .....  | 81        |

|        |                                      |    |
|--------|--------------------------------------|----|
| 6.13.1 | VAN (Valor Actual Neto).....         | 81 |
| 6.13.2 | TIR (Tasa Interna de Retorno) .....  | 82 |
| 7.     | CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES ..... | 83 |
| 7.1.   | Conclusiones .....                   | 83 |
| 7.2.   | Recomendaciones .....                | 84 |
| 7.3.   | Bibliografía.....                    | 85 |
| 7.4.   | Anexos .....                         | 86 |

## Índice de Ilustraciones

|                 |  |    |
|-----------------|--|----|
| Ilustración 1.  | Abraham Maslow (2020).....   | 15 |
| Ilustración 2.  | Ubicación de la empresa (Google Maps, 2020) .....  | 17 |
| Ilustración 3.  | Edinson Baño. (2021). Organigrama de empresa. Quito. ....  | 22 |
| Ilustración 4.  | Edinson Baño (2021). Tabulación 1. Ecuador. ....   | 29 |
| Ilustración 5.  | <b>Edinson Baño (2021). Tabulación 2. Ecuador.</b> .....   | 30 |
| Ilustración 6.  | Edinson Baño (2021). Tabulación 3. Ecuador. ....   | 31 |
| Ilustración 7.  | Edinson Baño (2021). Tabulación 4. Ecuador. ....   | 32 |
| Ilustración 8.  | Edinson Baño. (2021). Tabulación 5. Ecuador. ....  | 33 |
| Ilustración 9.  | Edinson Baño. (2021). Tabulación 6. Ecuador. ....  | 34 |
| Ilustración 10. | Edinson Baño. (2021). Tabulación 7. Ecuador. ....  | 37 |
| Ilustración 11. | Edinson Baño. (2021). Tabulación 8. Ecuador. ....  | 39 |
| Ilustración 12. | Edinson Baño (2021). Tabulación 9. Ecuador. ....   | 40 |
| Ilustración 13. | Edinson Baño (2021). Tabulación 10. Ecuador. ....  | 41 |
| Ilustración 14. | Edinson Baño. (2021). Microentorno de empresa. Quinsaloma. ....  | 43 |
| Ilustración 15. | Edinson Baño. (2021). Macroentorno de la empresa. Quinsaloma. ....   | 46 |
| Ilustración 16. | Edinson Baño. (2021). Logotipo de bar restaurante Entre Panas .....  | 50 |
| Ilustración 17  | AliExpress. Uniformes de trabajo. Disponibles en:<br><a href="https://es.aliexpress.com/i/33018408996.html">https://es.aliexpress.com/i/33018408996.html</a> ..... | 52 |
| Ilustración 18. | Edinson Baño (2021). Tarjeta de presentación. Quito. ....  | 52 |
| Ilustración 19. | Publitrans. (2020). Valla publicitaria. En: <a href="https://www.publi-trans.com/">https://www.publi-trans.com/</a> . ....   | 53 |
| Ilustración 20. | Edinson Baño (2021) Estructura interna del establecimiento. Ecuador. ....  | 66 |

## Índice de Tablas

|   |    |
|---|----|
| Tabla 1. Edinson Baño. (2021). Quito.                                       | 23 |
| Tabla 2. Edinson Baño. (2021). Quito.                                       | 24 |
| Tabla 3. Edinson Baño. (2021). Quito.                                       | 25 |
| Tabla 4. Edinson Baño. (2021). Tabulación 1. Ecuador.                       | 29 |
| Tabla 5. Edinson Baño (2021). Tabulación 2. Ecuador.                        | 30 |
| Tabla 6. Edinson Baño (2021). Tabulación 3. Ecuador.                        | 31 |
| Tabla 7. Edinson Baño (2021). Tabulación 4. Ecuador.                        | 32 |
| Tabla 8. Edinson Baño. (2021). Tabulación 5. Ecuador.                       | 33 |
| Tabla 9. Edinson Baño. (2021). Tabulación 6. Ecuador.                       | 34 |
| Tabla 10. Edinson Baño. (2021). Tabulación 7. Ecuador.                      | 36 |
| Tabla 11. Edinson Baño. (2021). Tabulación 8. Ecuador.                      | 38 |
| Tabla 12. Edinson Baño (2021). Tabulación 9. Ecuador.                       | 40 |
| Tabla 13. Edinson Baño (2021). Tabulación 10. Ecuador.                      | 41 |
| Tabla 14. Edinson Baño. (2021). Tabla de proveedores. Quinsaloma – Los Ríos | 45 |
| Tabla 15. Edinson Baño (2021). Tabla de financiamiento. Ecuador.            | 54 |
| Tabla 16. Edinson Baño. (2021). Receta estándar. Ecuador.                   | 55 |
| Tabla 17. Edinson Baño. (2021). Receta estándar. Ecuador.                   | 56 |
| Tabla 18. Edinson Baño. (2021). Receta estándar. Ecuador.                   | 57 |
| Tabla 19. Edinson Baño. (2021). Receta estándar. Ecuador                    | 58 |
| Tabla 20. Edinson Baño. (2021). Receta estándar. Ecuador.                   | 60 |
| Tabla 21. Edinson Baño. (2021). Receta estándar. Ecuador.                   | 61 |
| Tabla 22. Edinson Baño. (2021). Arriendo. Ecuador.                          | 62 |
| Tabla 23. Edinson Baño. (2021). Equipos Industriales. Ecuador.              | 62 |
| Tabla 24. Edinson Baño. (2021). Equipos Industriales. Ecuador.              | 63 |
| Tabla 25. Edinson Baño. (2021). Muebles y encerados. Ecuador.               | 63 |
| Tabla 26. Edinson Baño. (2021). Equipos Industriales de Seguridad. Ecuador. | 64 |
| Tabla 27. Edinson Baño. (2021). Suministros de Oficina. Ecuador.            | 64 |
| Tabla 28. Edinson Baño. (2021). Servicios Básicos. Ecuador.                 | 65 |
| Tabla 29. Edinson Baño (2021) Materiales de limpieza. Ecuador               | 65 |
| Tabla 30. Edinson Baño (2021). Inversiones.                                 | 73 |
| Tabla 31. Edinson Baño (2021). Activos Diferidos.                           | 74 |
| Tabla 32. Edinson Baño (2021). Capital de trabajo.                          | 74 |
| Tabla 33. Edinson Baño (2021). Detalle de Inversión                         | 75 |
| Tabla 34. Tabla 35. Edinson Baño (2021). Sueldos.                           | 75 |
| Tabla 35. Tabla 35. Edinson Baño (2021). Décimos.                           | 75 |
| Tabla 36. Tabla 35. Edinson Baño (2021). Sueldos totales.                   | 75 |
| Tabla 37. Edinson Baño (2021). Depreciación de activos fijos.               | 76 |

|  |    |
|--|----|
| <i>Tabla 38. Edinson Baño (2021). Amortizaciones.</i>            | 76 |
| <i>Tabla 39. Edinson Baño (2021). Capital.</i>                   | 76 |
| <i>Tabla 40. Edinson Baño (2021). Amortización.</i>              | 77 |
| <i>Tabla 41. Edinson Baño (2021). Datos punto de equilibrio.</i> | 77 |
| <i>Tabla 42. Edinson Baño (2021). Margen de contribución.</i>    | 77 |
| <i>Tabla 43. Edinson Baño (2021). Punto de equilibrio.</i>       | 78 |
| <i>Tabla 44. Edinson Baño (2021). Ventas /costos.</i>            | 78 |
| <i>Tabla 45. Edinson Baño (2021). Margen de contribución</i>     | 78 |
| <i>Tabla 46. Edinson Baño (2021). Punto de equilibrio</i>        | 79 |
| <i>Tabla 47. Edinson Baño (2021). Ventas /costos.</i>            | 79 |
| <i>Tabla 48. Edinson Baño (2021). Total ventas</i>               | 79 |
| <i>Tabla 49. Edinson Baño (2021). Costo de ventas.</i>           | 80 |
| <i>Tabla 50. Edinson Baño (2021). Flujo de caja</i>              | 81 |
| <i>Tabla 51. Edinson Baño (2021) VAN/ TIR.</i>                   | 82 |

**“Proyecto de factibilidad para la creación de un bar- restaurante dedicado a la elaboración de cócteles y comida tipo americana en el cantón Quinsaloma.”**

Baño Mazón Edinson Geovanny

Lcdo. Maldonado Alejandro

D.M. Quito 25 de marzo, 2021

## **RESUMEN**

La creación del restaurante “Entre Panas” tiene como objetivo dar a conocer y brindar un tipo de gastronomía diferente a las que se encuentra dentro del cantón Quinsaloma.

Siendo este un lugar para compartir con amigos y familia y de esta forma disfrutar grandes momentos, teniendo en cuenta la importancia de satisfacer las necesidades de un público exigente además de ser un establecimiento con innovaciones gastronómicas.

El establecimiento estará conformado por un equipo de trabajo los que ayudarán a alcanzar las metas propuestas por la empresa y también ayudar al progreso de cada uno de los empleados.

El bar restaurante “Entre Panas” toma como muestra cierta cantidad de habitantes del cantón para realizar un análisis por medio de una encuesta y así tener de forma más clara y la aceptación de la empresa ante este público, logrando obtener resultados de muy buena acogida, los mismos que serán usados para el progreso exitoso de la compañía.

La empresa está comprometida con el cuidado del medio ambiente por tales motivos, la compañía tiene el compromiso de atender nuestro planeta con el uso de materia prima y de productos amigables.

El estar conformados con un buen equipo de trabajo maquinaria, capital de trabajo se espera cumplir las metas propuestas y establecerse en el mercado local para generar nuevas plazas de trabajo, teniendo el compromiso de brindar trabajo a los habitantes sin discriminación de ningún tipo.

## **2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL**

### **2.1 Creación de la empresa**

En el tema de plan de negocios, la idea es brindar un servicio de bar restaurante el mismo que ofrezca un menú de cócteles y platos de estilo americano.

Existen personas que buscan un menú basado platos de comida americana con bebidas, lugares donde puedan disfrutar con sus amigos y familia, y al mismo tiempo divertirse.

En el sector de alimentos y bebidas en la ciudad de Quinsaloma no se ha tenido la oportunidad de ofrecer este tipo de servicios o alternativas a los habitantes y turistas, de que sea algo diferente para cuando decidan comer fuera de casa o tener reuniones con sus amigos, adicional a esto van a encontrar un lugar ameno para poder relajarse y disfrutar un menú especial hecho con productos de alta calidad y sobre todo con la correcta manipulación higiénica.

### **2.2 Descripción de la empresa**

- **Importancia**

La importancia del bar restaurante, es dar a conocer un nuevo tipo de cocina como también coctelería, para que la gente de Quinsaloma tenga una visión más amplia de lo que es la gastronomía y no sólo a la cocina típica del lugar, se debe tener en cuenta que es trascendental satisfacer las necesidades de un público exigente, además de ser un nuevo producto que se va a elaborar dentro de la ciudad para cumplir con las preferencias de los clientes, el menú debe estar desarrollado con productos de buena calidad y excelente manipulación de alimentos.

- **Características**

“Entre Panas” será un bar-restaurante que se dedique a la preparación de comida americana, con el fin de que el comensal pueda disfrutar de algo diferente con una variedad de cócteles, logrando que los clientes prueben cosas distintas a lo que están acostumbrados,

y así, ir experimentando nuevos sabores y diferenciar el establecimiento de la cocina tradicional.

La presentación de este bar restaurante, será llamativa, y lo que se pretende es que alcance un buen reconocimiento local.

- **Actividad**

“Entre Panas” ofrece una nueva tendencia en la preparación de menú de cocina americana que llegará a ser consumido por familias, grupos de amigos y además turistas que visiten o estén dentro del cantón Quinsaloma, de igual manera atraer clientes de las ciudades aledañas.

### **2.3 Tamaño de la empresa**

“Entre Panas” será una microempresa dedicada a proveer un espacio físico cómodo y adecuado para la recreación y esparcimiento del público, éste contará con bodega de almacenaje, área de producción y cocina, un salón con salida a una terraza o al exterior, creando una sensación de comodidad, confort y relajación, se contará con una oficina que llevará la administración del restaurante, todo bajo la supervisión del chef.

El restaurante contará con:

- Gerente chef cocinero
- Un Bartender cajero y polifuncional
- Un mesero polifuncional

Formando así un equipo que estará pendiente de satisfacer las necesidades de los clientes en todo momento y de receptar sugerencias para la mejora continua.

## 2.4 Necesidades para satisfacer



*Ilustración 1. Abraham Maslow (2020)*

### a. Necesidad Fisiológica

La empresa cumple directamente con la necesidad de alimentarse y beber, debido a que ésta brinda productos que pueden ser combinados.

### b. Necesidad de Seguridad

“Entre Panas” está conformado con una estructura apta para trabajar, teniendo productos de calidad para su producción, comercialización y servicio; contará con maquinaria moderna y seguros para accidentes, además de trabajar bajo un manual de seguridad para garantizar la integridad del personal, ofreciendo también buenas prácticas de manufactura para evitar problemas de salud y a su vez alguna dificultad legal con los clientes.

### **c. Necesidad Social – Afiliación**

La cabeza de esta empresa, para lograr un buen clima laboral, debe realizar periódicamente eventos de integración: resaltar fechas importantes de su personal, tener empatía en las dificultades de sus colaboradores, premiar a los empleados y con todo esto lograr crear un vínculo entre las partes para alcanzar el objetivo de sacar adelante a la empresa.

### **d. Necesidad de Reconocimiento**

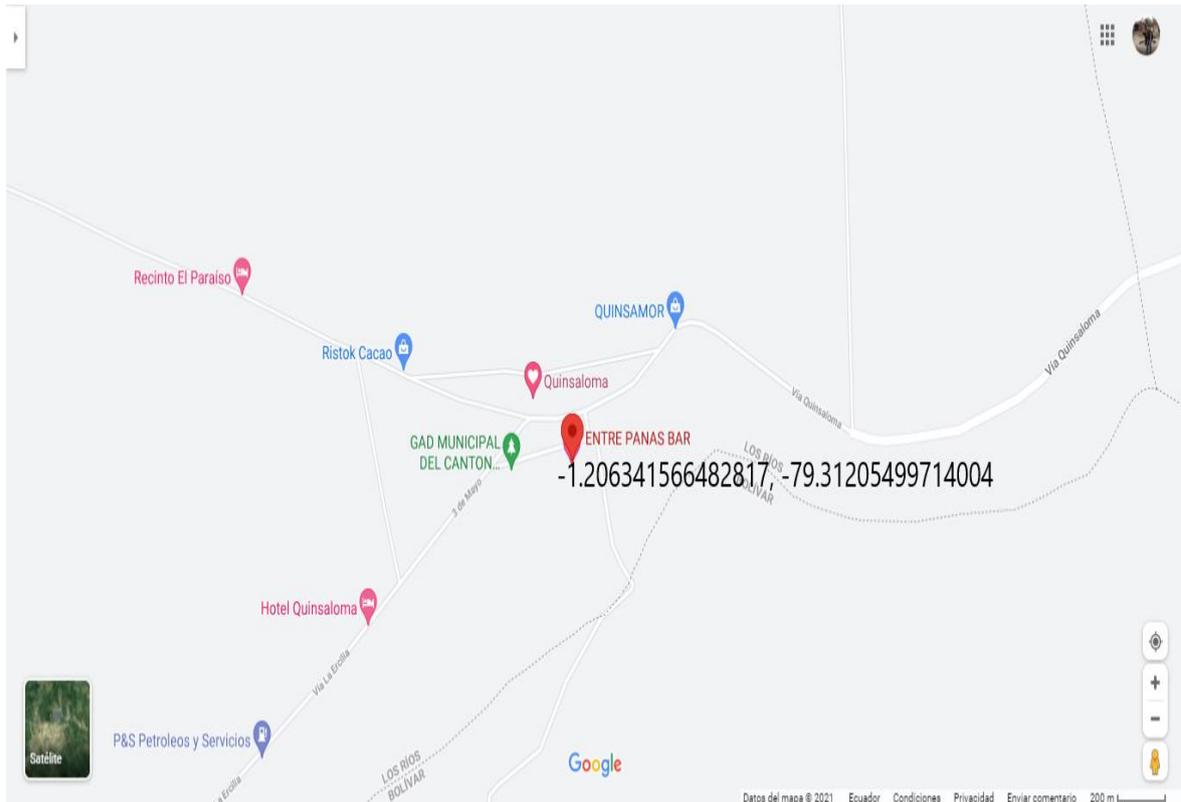
El proceso de elaboración, producción y servicio del menú será realizado bajo estándares de calidad estrictos, con el fin que los clientes se sientan satisfechos, esto dependerá de la organización y promociones que realice la empresa.

### **e. Necesidad de Autorrealización**

Una vez que se capte a los clientes con los productos que ofrece, se realizarán campañas promocionales donde se recompensa la fidelidad de estos; se los mantendrá informados por medio de publicidad en redes sociales, y campañas publicitarias dentro de local, con el fin de que sientan la importancia que tienen para el establecimiento para que sigan disfrutando de esta experiencia cada vez que acudan.

## **2.5 Localización de la empresa**

El bar restaurante “Entre Panas” está ubicado en la provincia de Los Ríos, cantón Quinsaloma frente a la cancha sintética centro de la ciudad, siendo un lugar estratégico ya que la ubicación es accesible desde cualquier lugar, se llevarán a cabo los procesos de elaboración, producción y servicio.



*Ilustración 2. Ubicación de la empresa (Google Maps, 2020)*

## 2.6 Filosofía empresarial

- **Misión**

La empresa está conformada por personas emprendedoras para brindar un servicio eficaz de excelencia en comida y bebidas americanas. “Entre Panas” ofrece productos de calidad cumpliendo a la perfección tiempos y procesos de elaboración para obtener el producto deseado, y adquiriendo la materia prima de distribuidores con certificación, mismos que deben cumplir con normas de bioseguridad y una correcta manipulación de alimentos.

- **Visión**

“Entre Panas” tiene una visión muy amplia, el proyectarse como un bar restaurante a nivel local como provincial, el ser la opción número uno de los quinsalomeños y turistas para degustar una variedad de platos y cócteles; con altas expectativas de innovación continua en el área de gastronomía.

- **Objetivos**

- Realizar un plan de negocios con el cual ganar reconocimiento y clientes con fidelidad.
- Abarcar gran número de clientes satisfechos en el menor tiempo posible.
- Obtener fines de lucro proyectando la empresa a nivel provincial.

- **Meta**

Que “Entre Panas” esté ubicado dentro del mercado en un tiempo máximo de seis meses y sus platos cumplan con la necesidad y expectativas de cada cliente para lograr obtener excelentes resultados de posicionamiento y ventas.

- **Estrategias**

- Realizar un análisis muy profundo del mercado que asegure la presencia sostenida del bar restaurante en la ciudad de Quinsaloma.
- Adquirir una ventaja competitiva al tener costos similares con los competidores, pero con un producto diferenciado y de mejor calidad.
- Realizar promociones, descuentos y publicidad por todos los medios posibles para alcanzar a más clientes en poco tiempo.

**Fuentes de la diferenciación:**

- Garantía de seguridad, salubridad y calidad.
- Características intangibles en los productos.

- **Políticas**

**Puntualidad y Horarios**

- No llegar tarde a su lugar de trabajo, los empleados deben estar con su vestimenta de trabajo antes de la hora indicada de su cargo laboral.
- Se debe cumplir con el horario de entrada y salida del establecimiento.

- Sólo por motivos de fuerza mayor y con previo aviso al chef, el personal podrá entrar o salir en horario diferente al establecido.

### **Dentro del lugar de trabajo.**

- Estar correctamente uniformados y no usar prendas que estén fuera del uniforme (aretes, pulseras, anillos y exceso de maquillaje) del personal de cocina.
- El personal de servicio deberá usar:
  - Mujeres: con aretes pequeños, poco maquillaje y su uniforme en orden.
  - Hombres: sin aretes, uniforme completo, cabello corto bien presentado.
- Se justificará con los documentos legales aquellos casos que no puedan cumplir lo anteriormente expuesto (alergias, enfermedad).
- No fumar dentro de su horario laboral y menos dentro del establecimiento.
- No llegar en estado etílico o bajo efectos de algún estupefaciente.
- No ingresar al establecimiento con personas que sean ajenas a las diversas áreas de trabajo.

Las personas que no cumplan con las políticas de la empresa serán sancionadas de acuerdo con la falta cometida, ya sea con multas, memos u otra sanción tomada por el Gerente Chef, en el momento de la falta.

Cabe recalcar que con 3 memos, sea cual sea el empleado, quedará fuera de la empresa.

- **FODA**

#### **Fortalezas**

- Calidad de los productos.
- Contar con profesionales calificados.
- Cumplir con las normas de BPM.
- Tener conocimientos bastos en la elaboración del producto.

## **Oportunidades**

- Mejoramiento de instalaciones.
- Adquisición de mejor maquinaria.
- Constituir una marca reconocida en este mercado.
- Crecimiento como empresa.

## **Debilidades**

- El inicio de la empresa no contar con la clientela deseada.
- No tener un reconocimiento local como empresa de A&B.
- No contar con distribuidores de productos los cuales requiera la empresa.
- El no tener popularidad en el mercado local.

## **Amenazas**

- La continuidad de la pandemia covid-19.
- Posibilidad de que nuevos restaurantes traten de imitar las especialidades de “Entre Panas”.
- La creación de bares restaurantes con la misma ideología, pero con menor calidad para reducir el precio de sus productos.

## **2.7 Desarrollo organizacional**

### **Tipo de Estructura**

- **Diferenciación**

“Entre Panas” se trata de un bar restaurante que ofrece un servicio personalizado en la elaboración de comida y cocteles americanos, lugar donde un cliente se siente libre de disfrutar con amigos o familia. La empresa adoptará una comunicación horizontal, la cual ayudará de mejor manera al servicio y elaboración de productos para satisfacer las necesidades de los clientes.

La empresa “Entre Panas” se encuentra estructurada de la siguiente manera:

- Nivel Gerencial
- Nivel Operativo

#### **Nivel Gerencial**

- Gerente chef cocinero

#### **Nivel Operacional**

- Bar tender cajero y polifuncional
- Mesero polifuncional

- **Formalización**

El bar restaurante se registrará a manuales de procedimientos, políticas y estrategias basadas en la misión creada para su identificación y en la búsqueda del cumplimiento del ordenamiento jurídico vigente, entre otras cosas en materia de impuestos, aportaciones a la seguridad social (para el propietario y sus empleados) y la legislación laboral.

Para su operación estará legalmente constituida y cumplirá con las exigencias solicitadas por los entes de control legislativo y tributario.

- **Centralización – Descentralización**

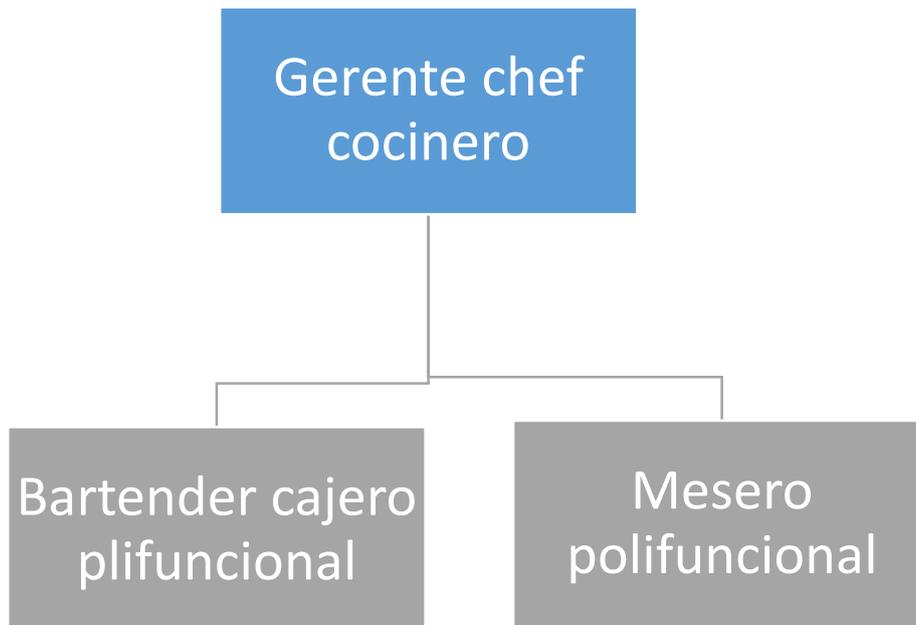
“Entre Panas” centrará sus actividades en las áreas de elaboración o producción y servicio de comida y bebidas americanas, de éstas depende la satisfacción de los comensales y la creación de valor para el posicionamiento del restaurante en el mercado A&B.

La descentralización se dará en la delegación de funciones a partir del nivel Gerencial chef cocinero permitiendo la toma de decisiones y el empoderamiento del personal, todo esto en el beneficio de los clientes y en la expansión del restaurante como empresa.

- **Integración**

La integración organizacional se basará en el sistema de gestión a través de los procesos de adquisición, producción y ventas, este sistema permitirá llevar un control completo de entradas y salidas 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.

## 2.8 Organigrama empresarial



*Ilustración 3. Edinson Baño. (2021). Organigrama de empresa. Quito.*

## Funciones del Personal

### PUESTO DE GERENTE CHEF COCINERO

#### Detalles generales del puesto de Gerente Chef.

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Empresa</b>                 | “Entre Panas”  |
| <b>Unidad administrativa</b>   | Área de producción   |
| <b>Misión del puesto</b>       | Delegar y supervisar funciones para el manejo general en todas las áreas, solucionar anomalías de la empresa, atender las quejas de los empleados y clientes, dirigir la cocina y responsabilizarse ante la dirección de la empresa, distribución del trabajo del establecimiento, pedir y recibir la materia prima. |
| <b>Denominación del puesto</b> | Gerente Chef cocinero  |
| <b>Rol del puesto</b>          | Administración y supervisión de procesos de producción.  |
| <b>Remuneración</b>            | \$ 460   |

#### Méritos Aspectos por considerar

| Instrucción formal        | Experiencia                                | Capacitación   | Competencias del puesto  |
|---------------------------|--|--|--|
| Tecnólogo en Gastronomía. | Mínima 2 años en el cargo de Gerente-Chef. | Técnicas de cocina internacional.<br>Procesamiento de alimentos.<br>Protocolo de servicio.<br>Administración de empresas<br>preferencia de A&B | CONDUCTUALES:<br>Trabajo en equipo.<br>Habilidad para trabajar con otras personas de manera coordinada para cumplir con objetivos, ser atento, cordial, revisar y monitorear el desarrollo de los procesos de trabajo. |

Tabla 1. Edinson Baño. (2021). Quito.

## PUESTO DE BAR TENDER POLIFUNCIONAL

### Detalles generales para el puesto de Bartender Polifuncional

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Empresa</b>                 | “Entre Panas”  |
| <b>Unidad administrativa</b>   | Elaboración de bebidas   |
| <b>Misión del puesto</b>       | Limpiar y ordenar los elementos de la barra, cajero, limpieza de local y menaje de servicio. Realizar todo aquello que sirva de ayuda en la cocina, y supervisar del mesero. |
| <b>Denominación del puesto</b> | Bartender polifuncional  |
| <b>Rol del puesto</b>          | Encargado del área de bebidas, caja y servicio del restaurante.  |
| <b>Remuneración</b>            | \$ 400   |

### Méritos Aspectos por considerar

| Instrucción formal                                 | Experiencia  | Capacitación  | Competencias del puesto   |
|--|--|---|---|
| Tecnólogo en Gastronomía o administración hotelera | Mínima 1 año en el cargo salón de restaurante o servicio | <p>Conocimiento en bebidas alcohólicas y no alcohólicas.</p> <p>Manejo de protocolos de servicio.</p> <p>Manejo de programas contables de facturación</p> <p>Atención al cliente.</p> <p>Conocimiento idioma inglés</p> | <p>CONDUCTUALES:</p> <p>Trabajo en equipo.</p> <p>Habilidad para trabajar con otras personas de manera coordinada para cumplir con objetivos, ser atento, cordial, saber trabajar bajo presión.</p> |

*Tabla 2. Edinson Baño. (2021). Quito.*

## PUESTO DE MESERO POLIFUNCIONAL

### Detalles generales para el puesto de mesero polifuncional

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Empresa</b>                 | “Entre Panas”   |
| <b>Unidad administrativa</b>   | Servicio (mesero).  |
| <b>Misión del puesto</b>       | Brindar un servicio con aptitud, eficacia, asertivo y mercader en el área de servicio ante los clientes. Mantener un control estricto de la calidad de servicio. Velar porque el mismo sea preparado de manera adecuada y oportuna, encargarse de servir dichos pedidos en las mesas que tengan asignadas y de observar a sus comensales para ver sus reacciones y verificar si requieren algo adicional, a los fines de procurar que estén satisfechos con el servicio prestado. |
| <b>Denominación del puesto</b> | Mesero polifuncional  |
| <b>Rol del puesto</b>          | Manejar comandas, procesar pedidos y servirlos en la mesa, administrar quejas y cumplidos, procesar pagos y facturación, etc.   |
| <b>Remuneración:</b>           | \$ 400.   |

### Méritos Aspectos por considerar

| Instrucción formal  | Experiencia                          | Capacitación   | Competencias del puesto   |
|---|--------------------------------------|--|---|
| Mínimo Bachiller. Cursos de servicio y atención al cliente. | 1 año mínimo en el puesto de mesero. | Conocimiento de cocina.<br>Atención al cliente.<br>Conocimiento idioma inglés. | CONDUCTUALES:<br>Ser cordial, honesto, responsable y puntual.<br>Tener buena presencia.<br>Ser capaz de trabajar por su cuenta sin supervisión directa. |

*Tabla 3. Edinson Baño. (2021). Quito.*

## **3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING**

### **3.1 Objetivo de mercadotecnia**

El bar-restaurante “Entre Panas” se plantea como objetivo de mercadotecnia formular un plan de marketing que permita dar a conocer un lugar nuevo y con menú diferenciado respecto a lo que se ofrece en la localidad, mediante el uso de los recursos digitales y físicos necesarios para la realización del mismo, con la finalidad de establecer los lineamientos precisos para poner en marcha este proyecto que ofrezca un ambiente adecuado, con la correcta manipulación de los alimentos y que tenga la capacidad de poner a disposición del público lo que se está ofreciendo.

### **3.2 Investigación de mercado**

A continuación, se explica la metodología y los instrumentos de la investigación.

- **Por el propósito:**

Investigación aplicada, la cual tiende a modificar la realidad presente con alguna finalidad práctica y que para efecto de este proyecto es abrir un bar-restaurante con cócteles y platos tipo americano dentro del cantón Quinsaloma, un ambiente diferente al que la población del sector está acostumbrada.

- **Por el lugar:**

Investigación de campo, donde ocurren los hechos que para efecto del proyecto se utilizó una hoja de observación para constatar la situación de locales que ofrecen un servicio similar y encuestas para medir el nivel de aceptación de los pobladores de Quinsaloma con respecto de la apertura de un negocio con las características mencionadas anteriormente.

- **Modalidad**

Debido a las condiciones actuales por la pandemia del Covid-19 es necesario que se maneje una modalidad a distancia por medio de una encuesta realizada en la plataforma de Google Forms, esta ayudará con la tabulación respectiva de las respuestas. La encuesta está compuesta por preguntas cerradas enfocadas en conocer a la demanda y el nivel de aceptación del negocio dentro del sector.

Las encuestas fueron realizadas en la provincia de Los Ríos, cantón Quinsaloma, cabecera cantonal.

### 3.3 Plan de Muestreo

- Población: 20 428
- Población segmentada: 5 695 personas

Dónde:

$$n = Z^2 \cdot P \cdot Q \cdot N / e^2(N-1) + Z^2 \cdot P \cdot Q$$

- **n** = tamaño de la muestra
- **Z** = nivel de confianza 95% = 1,96
- **e** = error en la estimación = 5%
- **P** = proporción de defectos esperados = 50%
- **Q** = probabilidad negativa = 50 %
- **N** = población segmentada

$$n = Z^2 \cdot P \cdot Q \cdot N / e^2 (N-1) + Z^2 \cdot P \cdot Q$$

$$n = (1,96)^2 (0,5) (0,5) (5\ 695) / (0,05)^2 (5\ 695 -1) + (1,96)^2 (0,5) (0,5)$$

$$n = 5\ 469,19 / 15,19$$

$$n = 359,94 \rightarrow 360 \text{ encuestas}$$

La segmentación de mercado para el bar – restaurante “Entre Panas” se ha realizado en base al concepto del establecimiento, inclinado a la sección del bar, con el propósito de captar al público joven de entre 18 a 35 años aproximadamente, mismos que cuenten con la capacidad adquisitiva para cubrir los precios establecidos en el menú y estén dispuestos a formar parte de una experiencia diferente.

Para el cálculo respectivo de la muestra se han tomado los datos de las proyecciones poblacionales para el año 2020 del INEC, la población total estimada del cantón es de 20 428 personas (INEC, s.f.).

Después de realizar la segmentación se redujo a 5 695. El resultado es de 360 encuestas por realizar, pero por cuestiones académicas el número se ha reducido a 116.

### 3.4 Análisis de las Encuestas

#### 1. Su edad se encuentra entre:

Tabla N°4

| Su edad se encuentra entre: |            |             |
|-----------------------------|------------|-------------|
| Opciones                    | Cantidad   | Porcentaje  |
| 18 a 26                     | 76         | 65%         |
| 27 a 35                     | 30         | 26%         |
| Más de 35                   | 10         | 9%          |
| <b>Total general</b>        | <b>116</b> | <b>100%</b> |

Tabla 4. Edinson Baño. (2021). Tabulación 1. Ecuador.

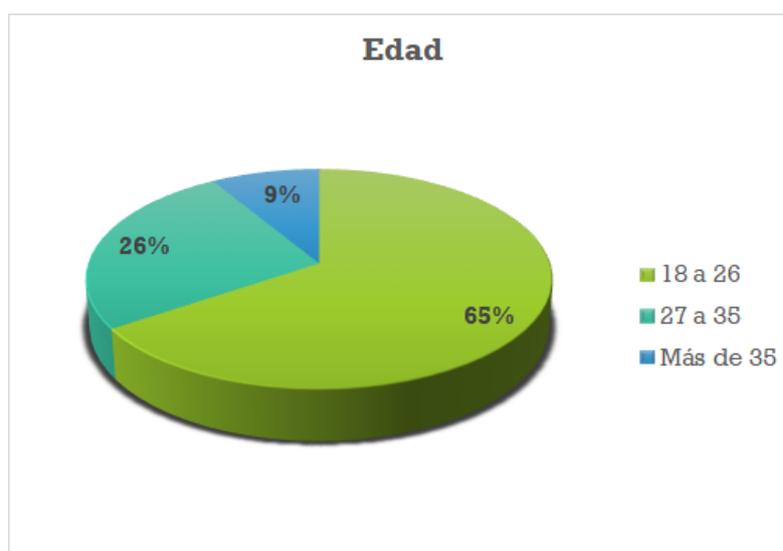


Ilustración 4. Edinson Baño (2021). Tabulación 1. Ecuador.

#### Análisis

Se ha colocado el rango de edad como primera pregunta dado que es necesario saber el público potencial que acudirá al negocio, de las 116 encuestas realizadas el 65% tiene edades entre 18 y 26 años. Este dato permite conocer las necesidades de la mayoría de los clientes y realizar mejoras continuas, sin dejar de lado al resto de comensales.

## 2. Su género es:

Tabla N°5

| Su género es:        |            |             |
|----------------------|------------|-------------|
| Opciones             | Cantidad   | Porcentaje  |
| Femenino             | 61         | 53%         |
| Masculino            | 55         | 47%         |
| <b>Total general</b> | <b>116</b> | <b>100%</b> |

Tabla 5. Edinson Baño (2021). Tabulación 2. Ecuador.

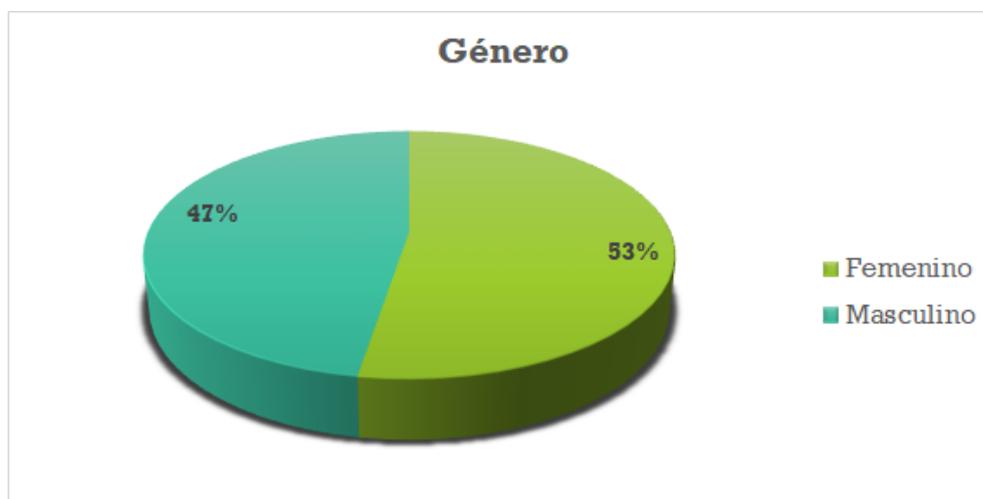


Ilustración 5. Edinson Baño (2021). Tabulación 2. Ecuador.

### Análisis

Del total de personas encuestadas la mayoría son mujeres, con el 53%, este dato permite conocer las características o tendencias que se debe tener en cuenta para la apertura de "Entre Panas". También crear un ambiente de seguridad y confianza dentro y fuera de las instalaciones.

### 3. ¿Cuántas veces al mes come en un restaurante?

Tabla N°6

| ¿Cuántas veces al mes come en un restaurante? |            |             |
|---|------------|-------------|
| Opciones                                      | Cantidad   | Porcentaje  |
| 0   | 8          | 7%          |
| 1   | 18         | 16%         |
| 2   | 41         | 35%         |
| Más veces                                     | 49         | 42%         |
| <b>Total general</b>                          | <b>116</b> | <b>100%</b> |

Tabla 6. Edinson Baño (2021). Tabulación 3. Ecuador.



Ilustración 6. Edinson Baño (2021). Tabulación 3. Ecuador.

### Análisis

El 42% de las personas encuestadas aseguran que comen fuera más de 2 veces al mes, con esta información es posible visualizar la viabilidad del proyecto, dado que hay gran cantidad de personas que se podrían considerar como posibles clientes. Solamente el 7% respondió que no consumen alimentos en un restaurante, pero será posible acceder a ellos con el plan correcto de mercadotecnia en redes sociales y de manera física en los alrededores del bar.

4. ¿Conoce un restaurante en Quinsaloma con una temática de comida americana y cócteles?

Tabla N°7

| ¿Conoce un restaurante en Quinsaloma con una temática de comida americana y cócteles? |            |             |
|---|------------|-------------|
| Opciones  | Cantidad   | Porcentaje  |
| No  | 104        | 90%         |
| Sí  | 12         | 10%         |
| <b>Total general</b>  | <b>116</b> | <b>100%</b> |

Tabla 7. Edinson Baño (2021). Tabulación 4. Ecuador.



Ilustración 7. Edinson Baño (2021). Tabulación 4. Ecuador.

### Análisis

Gran cantidad de personas, el 90%, respondieron a la encuesta no conocen de algún establecimiento que proporcione una temática como la que está ofreciendo "Entre Panas", el 10% restante si conoce y se debe a los establecimientos que son competencia directa de la empresa.

## 5. ¿Le gustaría que un restaurante tuviera esta temática en Quinsaloma?

Tabla N°8

| ¿Le gustaría que un restaurante tuviera esta temática en Quinsaloma? |            |             |
|--|------------|-------------|
| Opciones   | Cantidad   | Porcentaje  |
| No   | 5          | 4%          |
| Sí   | 111        | 96%         |
| <b>Total general</b>   | <b>116</b> | <b>100%</b> |

Tabla 8. Edinson Baño. (2021). Tabulación 5. Ecuador.

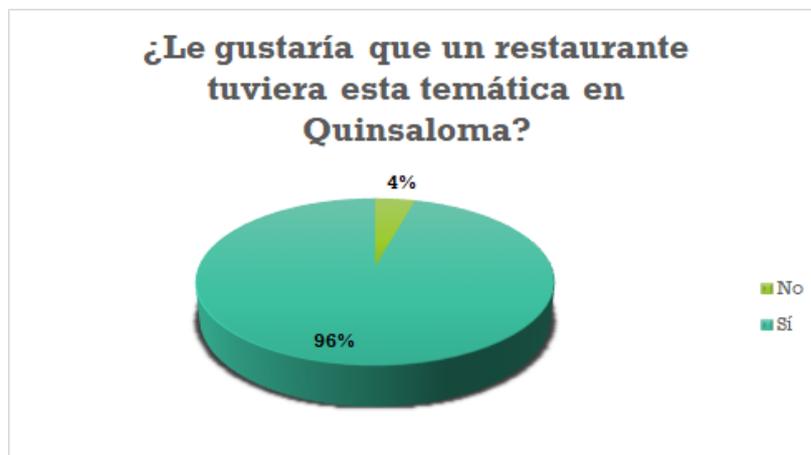


Ilustración 8. Edinson Baño. (2021). Tabulación 5. Ecuador.

### Análisis

Alrededor del 96% de las respuestas aseguran que les gustaría tener un restaurante con la temática de comida americana, esta gran aceptación es un impulso para continuar con la idea propuesta en el plan de negocios, dado que un mínimo de personas considera que no les gustaría un lugar como el que se pretende abrir.

## 6. ¿Le gustaría disponer de un menú con opciones diferentes e innovadoras?

Tabla N°9

| ¿Le gustaría disponer de un menú con opciones diferentes e innovadoras? |            |             |
|---|------------|-------------|
| Opciones  | Cantidad   | Porcentajes |
| No  | 3          | 3%          |
| Sí  | 113        | 97%         |
| <b>Total general</b>  | <b>116</b> | <b>100%</b> |

Tabla 9. Edinson Baño. (2021). Tabulación 6. Ecuador.

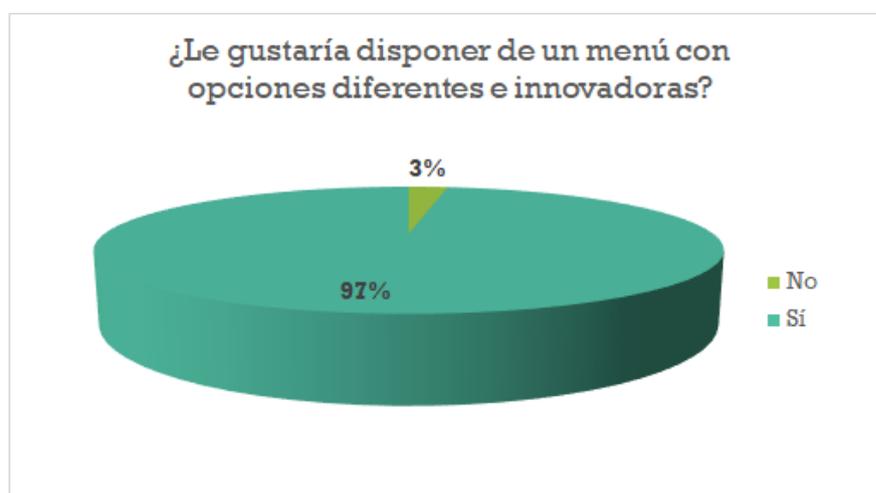


Ilustración 9. Edinson Baño. (2021). Tabulación 6. Ecuador.

### Análisis

Es posible observar que el 97% de encuestados están dispuestos a tener nuevas opciones al momento de elegir sus alimentos y están abiertos a algo diferente, el 3% restante puede deberse a la población de diferente edad y que tal vez prefieran opciones tradicionales, pero las respuestas respaldan la propuesta hecha por "Entre Panas".

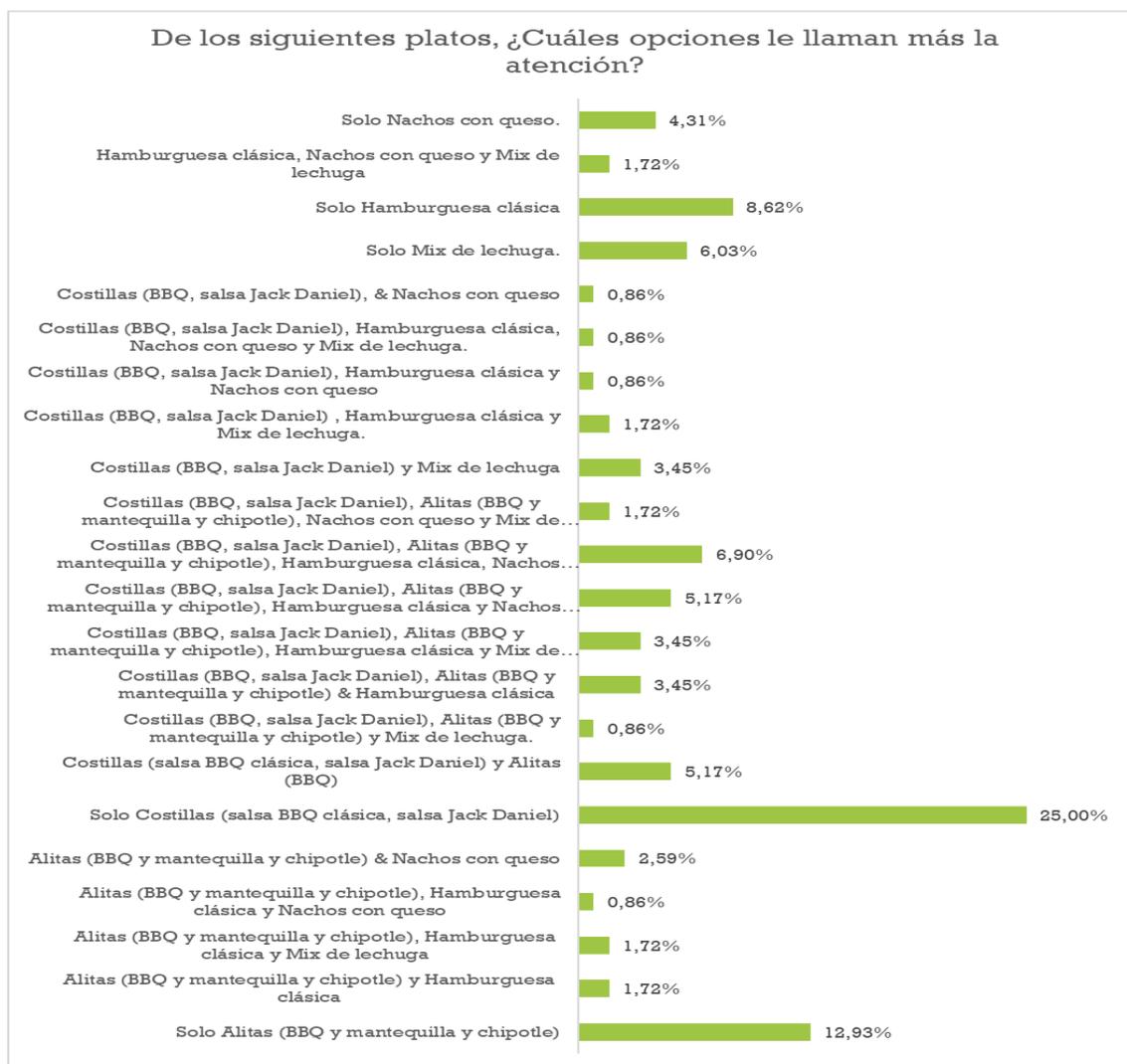
**7. De los siguientes platos, ¿Cuáles opciones le llaman más la atención?**

**Tabla N°10**

| De los siguientes platos, ¿Cuáles opciones le llaman más la atención?   |          |             |
|---|----------|-------------|
| Opciones  | Cantidad | Porcentajes |
| Solo Alitas (BBQ y mantequilla y chipotle)  | 15       | 13%         |
| Alitas (BBQ y mantequilla y chipotle) y Hamburguesa clásica   | 2        | 2%          |
| Alitas (BBQ y mantequilla y chipotle), Hamburguesa clásica y Mix de lechuga                                       | 2        | 2%          |
| Alitas (BBQ y mantequilla y chipotle), Hamburguesa clásica y Nachos con queso                                     | 1        | 1%          |
| Alitas (BBQ y mantequilla y chipotle) & Nachos con queso  | 3        | 3%          |
| Solo Costillas (salsa BBQ clásica, salsa Jack Daniel)   | 29       | 25%         |
| Costillas (salsa BBQ clásica, salsa Jack Daniel) y Alitas (BBQ)   | 6        | 5%          |
| Costillas (BBQ, salsa Jack Daniel), Alitas (BBQ y mantequilla y chipotle) y Mix de lechuga.                       | 1        | 1%          |
| Costillas (BBQ, salsa Jack Daniel), Alitas (BBQ y mantequilla y chipotle) & Hamburguesa clásica                   | 4        | 3%          |
| Costillas (BBQ, salsa Jack Daniel), Alitas (BBQ y mantequilla y chipotle), Hamburguesa clásica y Mix de lechuga.  | 4        | 3%          |
| Costillas (BBQ, salsa Jack Daniel), Alitas (BBQ y mantequilla y chipotle), Hamburguesa clásica y Nachos con queso | 6        | 5%          |

|   |     |      |
|---|-----|------|
| Costillas (BBQ, salsa Jack Daniel), Alitas (BBQ y mantequilla y chipotle), Hamburguesa clásica, Nachos con queso y Mix de lechuga | 8   | 7%   |
| Costillas (BBQ, salsa Jack Daniel), Alitas (BBQ y mantequilla y chipotle), Nachos con queso y Mix de lechuga                      | 2   | 2%   |
| Costillas (BBQ, salsa Jack Daniel) y Mix de lechuga   | 4   | 3%   |
| Costillas (BBQ, salsa Jack Daniel), Hamburguesa clásica y Mix de lechuga.   | 2   | 2%   |
| Costillas (BBQ, salsa Jack Daniel), Hamburguesa clásica y Nachos con queso  | 1   | 1%   |
| Costillas (BBQ, salsa Jack Daniel), Hamburguesa clásica, Nachos con queso y Mix de lechuga.                                       | 1   | 1%   |
| Costillas (BBQ, salsa Jack Daniel), & Nachos con queso  | 1   | 1%   |
| Solo Mix de lechuga.  | 7   | 6%   |
| Solo Hamburguesa clásica  | 10  | 9%   |
| Hamburguesa clásica, Nachos con queso y Mix de lechuga  | 2   | 2%   |
| Solo Nachos con queso.  | 5   | 4%   |
| Total general   | 116 | 100% |

Tabla 10. Edinson Baño. (2021). Tabulación 7. Ecuador.



*Ilustración 10. Edinson Baño. (2021). Tabulación 7. Ecuador.*

### **Análisis**

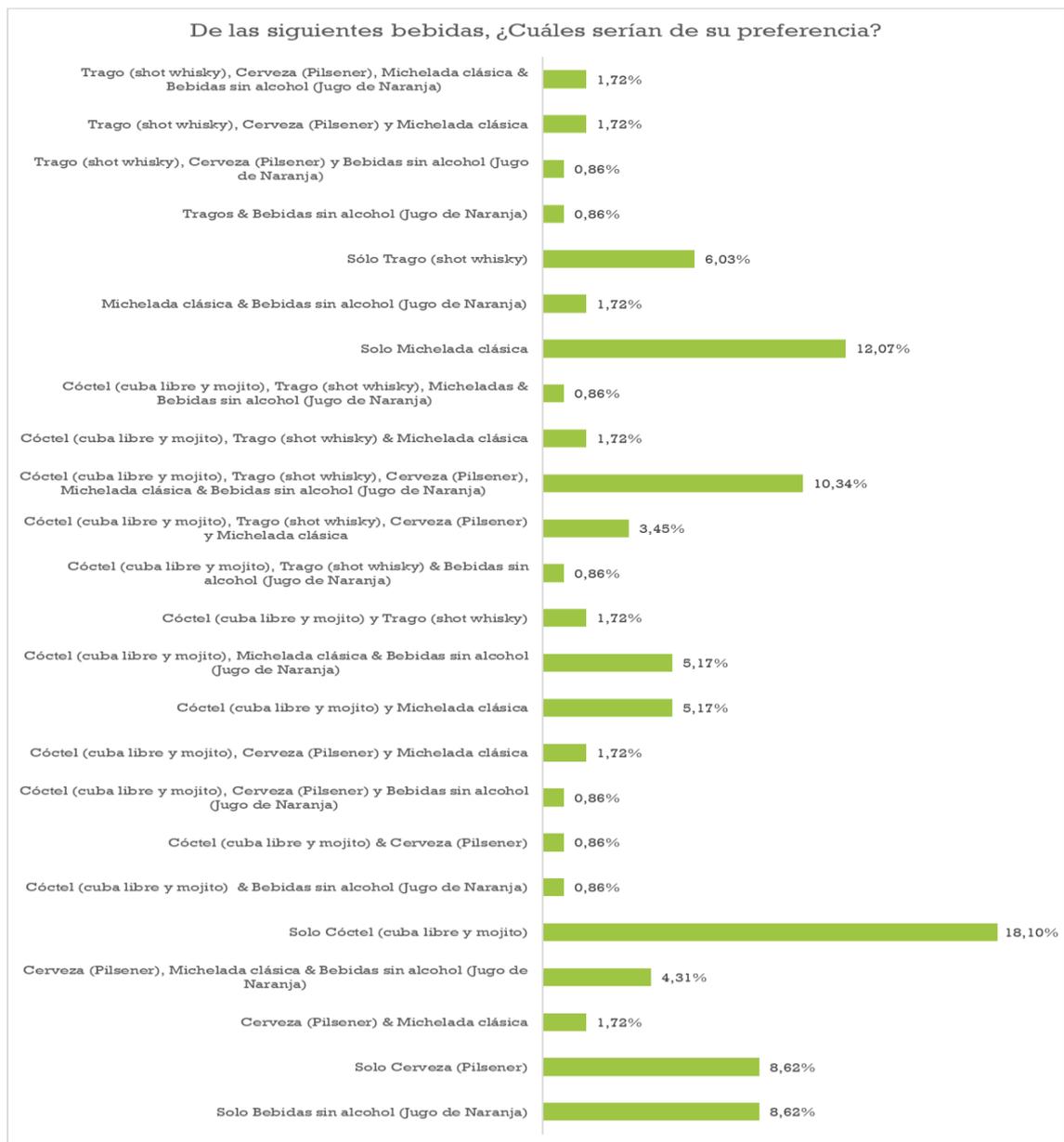
De las posibles combinaciones de los platos propuestos como opciones para el comensal, ha tenido gran acogida las costillas con el 25% y aumentando más el porcentaje con las combinaciones del resto de platillos como con alitas, nachos o hamburguesas. En segundo lugar se encuentran las Alitas con el 13%. Esto quiere decir que el negocio debería enfocarse a posicionar estos platos como los destacados del menú, con varias opciones en salsas y sus posibles acompañantes. Y en tercer lugar se puede observar la tendencia de las personas por consumir más ensaladas, este plato también se debe tomar en cuenta para ofrecerlo de manera innovadora y hacerlo más atractivo.

## 8. De las siguientes bebidas, ¿Cuáles serían de su preferencia?

Tabla N°11

| De las siguientes bebidas, ¿Cuáles serían de su preferencia?   |            |             |
|--|------------|-------------|
| Opciones   | Cantidad   | Porcentaje  |
| Solo Bebidas sin alcohol (Jugo de Naranja)   | 10         | 9%          |
| Solo Cerveza (Pilsener)  | 10         | 9%          |
| Cerveza (Pilsener) & Michelada clásica   | 2          | 2%          |
| Cerveza (Pilsener), Michelada clásica & Bebidas sin alcohol (Jugo de Naranja)  | 5          | 4%          |
| Solo Cóctel (cuba libre y mojito)  | 21         | 18%         |
| Cóctel (cuba libre y mojito) & Bebidas sin alcohol (Jugo de Naranja)   | 1          | 1%          |
| Cóctel (cuba libre y mojito) & Cerveza (Pilsener)  | 1          | 1%          |
| Cóctel (cuba libre y mojito), Cerveza (Pilsener) y Bebidas sin alcohol (Jugo de Naranja)   | 1          | 1%          |
| Cóctel (cuba libre y mojito), Cerveza (Pilsener) y Michelada clásica   | 2          | 2%          |
| Cóctel (cuba libre y mojito) y Michelada clásica   | 6          | 5%          |
| Cóctel (cuba libre y mojito), Michelada clásica & Bebidas sin alcohol (Jugo de Naranja)  | 6          | 5%          |
| Cóctel (cuba libre y mojito) y Trago (shot whisky)   | 2          | 2%          |
| Cóctel (cuba libre y mojito), Trago (shot whisky) & Bebidas sin alcohol (Jugo de Naranja)  | 1          | 1%          |
| Cóctel (cuba libre y mojito), Trago (shot whisky), Cerveza (Pilsener) y Michelada clásica  | 4          | 3%          |
| Cóctel (cuba libre y mojito), Trago (shot whisky), Cerveza (Pilsener), Michelada clásica & Bebidas sin alcohol (Jugo de Naranja) | 12         | 10%         |
| Cóctel (cuba libre y mojito), Trago (shot whisky) & Michelada clásica  | 2          | 2%          |
| Cóctel (cuba libre y mojito), Trago (shot whisky), Michelada & Bebidas sin alcohol (Jugo de Naranja)                             | 1          | 1%          |
| Solo Michelada clásica   | 14         | 12%         |
| Michelada clásica & Bebidas sin alcohol (Jugo de Naranja)  | 2          | 2%          |
| Sólo Trago (shot whisky)   | 7          | 6%          |
| Tragos & Bebidas sin alcohol (Jugo de Naranja)   | 1          | 1%          |
| Trago (shot whisky), Cerveza (Pilsener) y Bebidas sin alcohol (Jugo de Naranja)  | 1          | 1%          |
| Trago (shot whisky), Cerveza (Pilsener) y Michelada clásica  | 2          | 2%          |
| Trago (shot whisky), Cerveza (Pilsener), Michelada clásica & Bebidas sin alcohol (Jugo de Naranja)                               | 2          | 2%          |
| <b>Total general</b>   | <b>116</b> | <b>100%</b> |

Tabla 11. Edinson Baño. (2021). Tabulación 8. Ecuador.



*Ilustración 11. Edinson Baño. (2021). Tabulación 8. Ecuador.*

### **Análisis**

Aquella bebida con más acogida son los cocteles con el 18% y aumentando más este porcentaje si se toman en cuenta las combinaciones con otras bebidas, se debe direccionar algunos esfuerzos del personal a potenciar este producto, con opciones nuevas y diferenciadas para que el comensal pueda escoger dentro de un gran abanico de opciones. En segundo lugar, se encuentra la michelada bastante conocida y común en la mayoría de los establecimientos, "Entre Panas" debe mejorar y diferenciar el producto para que el cliente prefiera las micheladas de este establecimiento por encima de otros.

## 9. Normalmente ¿Con quién frecuente salir?

Tabla N°12

| Normalmente ¿Con quién frecuente salir? |            |             |
|---|------------|-------------|
| Opciones                                | Cantidad   | Porcentaje  |
| Amigos                                  | 51         | 44%         |
| Familia                                 | 32         | 28%         |
| Otro                                    | 3          | 3%          |
| Pareja                                  | 30         | 26%         |
| <b>Total general</b>                    | <b>116</b> | <b>100%</b> |

Tabla 12. Edinson Baño (2021). Tabulación 9. Ecuador.

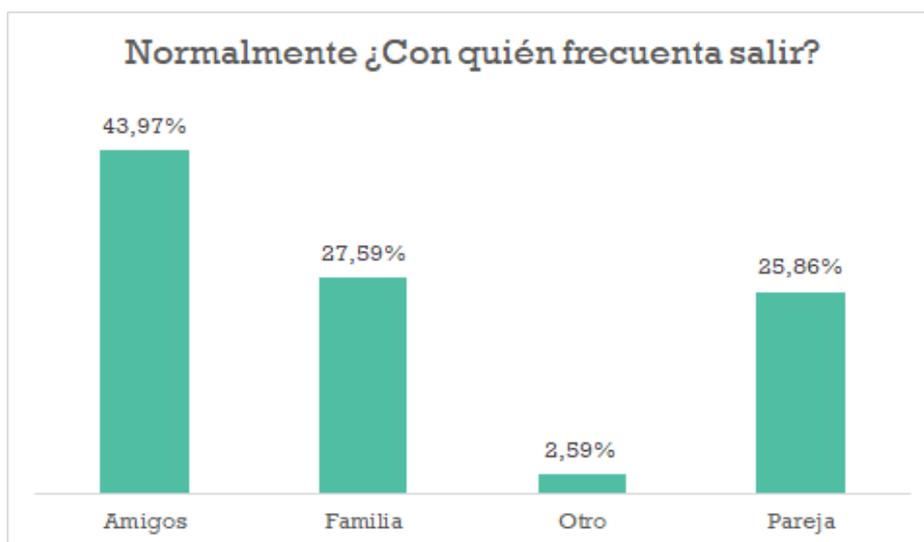


Ilustración 12. Edinson Baño (2021). Tabulación 9. Ecuador.

### Análisis

Los grupos de personas que acudirían al establecimiento podría decirse que en su mayoría serán de amigos, dado que el 44% de personas respondieron que frecuentan salir con sus amistades, pero así mismo acuden con familiares por lo que el ambiente también debe ser acogedor para este porcentaje que corresponde al 28% de los encuestados. El 26% suele salir con su pareja, por lo que "Entre Panas" también se debe preocupar por cumplir con las expectativas de este grupo de personas.

## 10. ¿Qué tipo de entretenimiento le gustaría recibir dentro del establecimiento?

Tabla N°13

| ¿Qué tipo de entretenimiento le gustaría recibir dentro del establecimiento? |            |             |
|--|------------|-------------|
| Opciones   | Cantidad   | Porcentaje  |
| Música   | 41         | 35%         |
| Música en vivo   | 18         | 16%         |
| Todas las anteriores   | 52         | 45%         |
| TV. Fútbol, noticias, videos musicales.                                      | 5          | 4%          |
| <b>Total general</b>   | <b>116</b> | <b>100%</b> |

Tabla 13. Edinson Baño (2021). Tabulación 10. Ecuador.

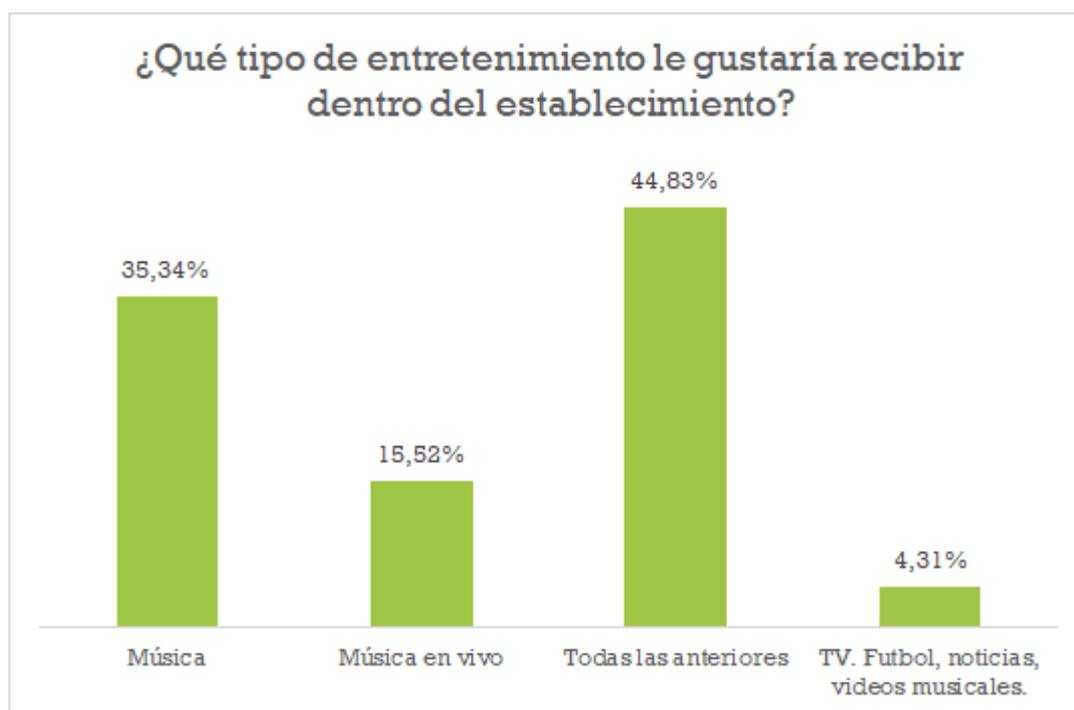


Ilustración 13. Edinson Baño (2021). Tabulación 10. Ecuador.

### Análisis

Es importante saber las preferencias del consumidor con respecto al entretenimiento dentro del establecimiento, este es el objetivo de esta pregunta y se puede observar que el

45% de personas prefiere escoger la música, música en vivo, TV (fútbol, noticias o videos musicales) por lo que "Entre panas" deberá combinar estas opciones creando horarios para cumplir con las expectativas de los clientes. El 35% de encuestados seleccionó solo la música por lo que es posible saber que será buena opción poner música de géneros variados o en el futuro preguntar directamente al personal el tipo de música que sea de preferencia para la mayoría. Se debería considerar hacer espectáculos en vivo dado que el 16% de encuestados muestran su interés por esta opción. Prácticamente se podría descartar la opción de la TV puesto que solo el 4% ha seleccionado esta opción.

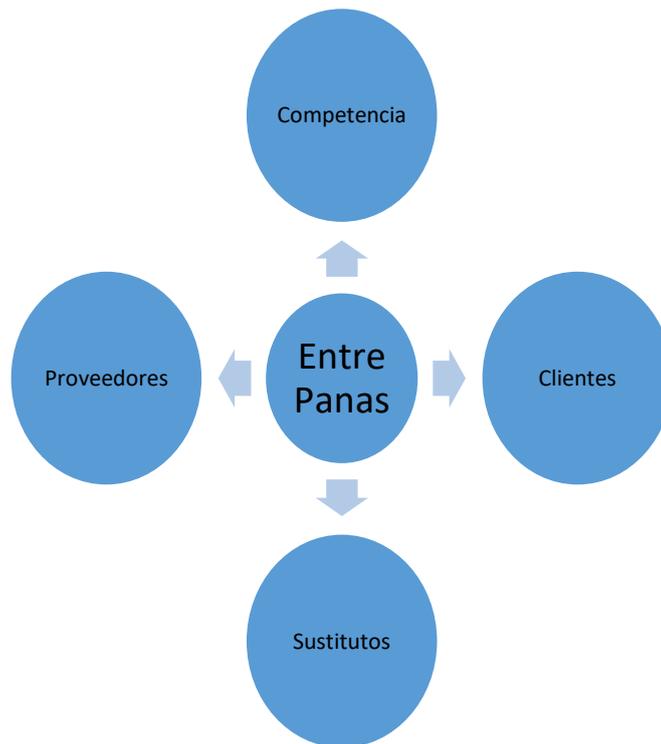
### **Análisis General**

Gracias a los resultados obtenidos, se puede determinar que los productos y el servicio a ofrecer serán bien recibidos por la mayoría de la potencial clientela, dado que frecuentan salir a consumir alimentos fuera de casa y gracias a la retroalimentación que se hará de manera continua se podrá cumplir con las expectativas de los comensales. Será necesario innovar y aumentar nuevos platos en el menú conforme pase el tiempo, con la intención de atraer al público joven y mantener fijos a los clientes más antiguos.

### 3.5 Entorno empresarial

#### 3.5.1 Microentorno

Para “Entre Panas” aquellas fuerzas cercanas que tienen impacto directo en la toma de decisiones se plantean en el siguiente gráfico.



*Ilustración 14. Edinson Baño. (2021). Microentorno de empresa. Quinsaloma.*

- **Competencia**

En competencia directa como restaurante se tiene a “CON MUCHO GUSTO” & “ALISHIMA”, restaurantes que se van uniendo al mercado local.

- **Sustituto**

Como sustitutos tenemos a: “Comedor 3 Hermanos”, “Viña Taratapa”, “Choza la 12”, “5 Esquinas”, “Doña Gloria”. Estos son restaurantes que se dedican a la elaboración de comida tradicional y almuerzos.

- **Proveedores**

Lista de proveedores

**Tabla N°14**

| N.º | EMPRESA                            | RUC           | PRODUCTOS  | DIRECCIÓN  |
|-----|------------------------------------|---------------|--|--|
| 1   | FRIGORIFICO<br>QUINSALOMA          | 2100356784001 | Costillas de cerdo<br>tipo americana y<br>San Luis                         | Quinsaloma, calle<br>tres de mayo y<br>Simón Bolívar |
| 2   | PRONACA                            | 1234657890001 | Costillas de cerdo<br>tipo americana San<br>Luis, Alitas, y<br>salchichas. | Quevedo Calle<br>tercera y la B                      |
| 3   | FRIGORIFICO 3<br>HERMANOS          | 987676545001  | Costillas de cerdo   | Mercado Central<br>Quinsaloma local<br>45            |
| 4   | VÍVERES<br>ORTIZ                   | 1234568790001 | Vegetales y<br>hortalizas  | Calle Zoilo<br>Franco y Andrade                      |
| 5   | MERCADO<br>MUNICIPAL<br>QUINSALOMA | 0             | Vegetales y<br>hortalizas  | Mercado Central<br>Quinsaloma local<br>45            |
| 6   | SEÑORA<br>FANNY                    | 2100048877001 | Vegetales y<br>hortalizas<br>orgánicos                                     | Vía El Paraíso<br>km 4                               |
| 7   | PANADERÍA LA<br>ESPERANZA          | 1609887756001 | Pan de<br>hamburguesa y<br>baguette  | Parque central de<br>Quinsaloma                      |
| 8   | DIPAN                              | 1205386984001 | Pan de<br>hamburguesa y<br>baguette  | Calle Zoilo<br>Franco y Carrillo                     |
| 9   | ECO 1                              | 1246789334001 | Distribuidora de<br>licores  | QUITO  |

|    |                        |              |                                    |   |
|----|------------------------|--------------|------------------------------------|---|
| 10 | EL BODEGÓN             | 999334487001 | Distribuidora de licores           | Quevedo Calle 10ma y Belisario                  |
| 11 | CÍTRICOS MANTILLA      | 987675432001 | Pulpas Congeladas                  | Vía las naves Km 2 cruzando el puente río Humbe |
| 12 | ECOGUANABANA           | 945673298001 | Pulpas Congeladas                  | Vía EL PARAÍSO km 3                             |
| 13 | DESECHABLES ALEGRÍA    | 997456677001 | Envases desechables                | Parque central de Quinsaloma                    |
| 14 | COMERCIAL NÚÑEZ        | 998766455001 | Víveres en general harina y aceite | Parque central de Quinsaloma                    |
| 15 | COMERCIAL AQUÍ ZOILITA | 998876565001 | Víveres en general harina y aceite | Frente a la escuela Calicuchima                 |
| 16 | BODEGA LA DOCE         | 998874435001 | Cervezas varias                    | Vía a la Ercilia Km 2 frente a gasolinera P&S   |

Tabla 14. Edinson Baño. (2021). Tabla de proveedores. Quinsaloma – Los Ríos

- **Clientes**

“Entre Panas” está enfocada a atraer a clientes mayores de edad que se encuentren con la capacidad adquisitiva para obtener los productos establecidos en el menú.

### 3.5.2 Macroentorno

Son todos aquellos factores externos que influyen en el desarrollo y desenvolvimiento de la empresa “Entre Panas”, los cuales deben ser tomados en cuenta para obtener una solidez empresarial.



*Ilustración 15. Edinson Baño. (2021). Macroentorno de la empresa. Quinsaloma.*

- **Factor Político**

La microempresa “Entre Panas” manejará la formalidad para el negocio y se desempeñará legalmente de acuerdo con las normas de funcionamiento establecidas por la Constitución de la República del Ecuador.

- **Factor Económico**

“Entre Panas” dependerá de las tasas de interés y la inflación actual de la economía del Ecuador para la fijación de precios. Se podría definir que para este tipo de emprendimiento la economía del país se mantenga estable a lo largo del tiempo.

- **Factor Sociocultural**

El compartir momentos especiales con amigos, familia o pareja en el cual se puede convertir en instantes que marquen la vida de los clientes, como al ofrecer productos que invadan de recuerdos sus memorias y las vivencias ocurridas dentro del establecimiento.

- **Factor Tecnológico**

Con el continuo avance de la tecnología y la creación diaria de aplicaciones para el mundo, “Entre Panas” se verá beneficiado y hará uso de estas para crear facilidades entre distribuidores y especialmente con el cliente.

### **3.6 Producto y servicio**

“Entre Panas” es una empresa enfocada en la producción de alimentos y bebidas para el consumo dentro de un establecimiento tipo bar- restaurante; con fin de lucro y con la intención de empezar a tener ganancias después de 6 meses desde su apertura. Aparte de ofrecer el servicio de delivery mediante la empresa de “Talo Express”, como se detalla en este documento.

El objetivo es ofrecer un producto de calidad, el cual pueda superar las expectativas de los clientes, incrementando el nivel de ingresos, también el mantener una buena relación con los proveedores para efectivizar la adquisición de los productos, mismos que son necesarios en la elaboración de alimentos y bebidas con la finalidad de alcanzar los beneficios esperados para la empresa.

#### **3.6.1 Producto Esencial**

En este caso es un menú, el cual es esencial el brindar una experiencia diferente e innovadora al cliente, presentando un menú que pueda cumplir con las expectativas esperadas y dentro de un ambiente ameno, con las medidas de bioseguridad necesarias de acuerdo con el contexto en el que se está viviendo actualmente.

Es importante llevar hasta el cliente una experiencia enriquecedora que le permita volver al establecimiento, cumplir con los estándares propuestos por la empresa para que la confianza sea transmitida al personal y a los comensales, y de esta manera brindar el mejor servicio posible.

### 3.6.2 Producto real

- **Costillas BBQ y salsa Jack Daniel**

El producto real de “Entre Panas” es servir al cliente costillas de cerdo, las cuales son cocidas por 8 horas en horno a una temperatura de 140 °C controlados, para lograr obtener la suavidad y jugosidad de la carne para posteriormente ser bañada en salsa.

La importancia de llevar al cliente este producto es el demostrar el tiempo, paciencia y conocimientos adquiridos como gastrónomo. De esta manera brindar un producto muy conocido en el sector de Quinsaloma pero con una forma diferente en la preparación para lograr satisfacer a un público exigente en su necesidad de alimentarse.

#### **Características**

Costillas cocidas a temperatura baja por largo tiempo, con su carne suave y jugosa bañada en salsa a elección.

#### **Calidad**

Debido a que “Entre Panas” requiere el uso de productos de alta calidad para el consumo humano es necesario considerar las siguientes regulaciones:

- **Normas INEN:** la Norma Técnica Ecuatoriana 1334-2 en su tercera revisión habla acerca del rotulado de los productos alimenticios para consumo humano. Aquí se enlistan los requisitos mínimos que debe cumplir el rotulado nutricional de los alimentos procesados, envasados y empaquetados. Esta norma se aplica a todo alimento procesado, envasado y empaquetado que se ofrece como tal para la venta directa al consumidor (Servicio Ecuatoriano de Normalización , 2016)
- **Normas del ARCSA:** en primer lugar, la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), es la entidad pública adscrita al Ministerio de Salud Pública (MSP) que se encarga de controlar y vigilar las condiciones higiénico – sanitarias de los productos de uso y consumo humano, además de brindar servicios que facilitan la obtención de permisos de funcionamiento y Notificaciones Sanitarias (Agencia Nacional de Regulación, 2021).

En segundo lugar, es importante tener en cuenta que esta agencia pública dos documentos, tanto la normativa y como el reglamento correspondiente y es necesario revisar ambos.

Es importante que se examine lo mencionado anteriormente con el propósito de verificar el cumplimiento de las leyes correspondientes por parte de los proveedores y garantizar la calidad del producto que se adquiere para su posterior transformación y llegada al cliente final. Así como el establecimiento se compromete a cumplir con los requisitos establecidos para adquirir los permisos de funcionamiento que respaldan las condiciones sanitarias seguras tanto para comensales como para el personal que trabaja en la empresa.

### **Estilo**

Este producto al someterse a una cocción larga logra tener una suavidad para que la carne se desprende con mucha facilidad.

### **Marca**

La empresa “Entre Panas” adquiere su nombre debido al trato que se mantiene con los amigos o amigas, algo relativo a “que más mi pana” & “solo panas o solo amigos” jerga utilizada para el trato entre personas que tienen algún vínculo amistoso, de compañerismo o se puede decir hasta familiar. Muchas personas utilizan este argot dentro de un grupo. Esta es la razón por la cual se definió “Entre Panas” como eslogan de la empresa.

El logo es una jarra cervecera con espuma burbujeante, derramándose con una insignia de música para su fácil reconocimiento, determinación, innovación y crecimiento. Con colores un poco fuertes, y llamativos,



*Ilustración 16. Edinson Baño. (2021). Logotipo de bar restaurante Entre Panas*

### **Empaque:**

Con el servicio “también para llevar” se usa desechables biodegradables, los mismo no contarán con un logo.

### **3.6.3 Producto aumentado**

El bar – restaurante “Entre Panas” ofrece al público la opción de delivery, subcontratando los servicios de “Talo Express”, empresa conocida en el sector, con la intención no sólo de preservar la integridad de la clientela frente al Covid-19 sino de llevar la experiencia única y distinguida del establecimiento a la comodidad de su hogar, también se tiene el servicio de estacionamiento con vigilancia durante el tiempo que los comensales se encuentren dentro del establecimiento.

La empresa ofrece cortesía por fechas especiales (cumpleaños, aniversarios, bodas) sorteo de cena con su pareja, con servicio en la mesa. Información de promociones que se vaya a realizar utilizando mensajes personalizados gracias a la base de datos estructurada a base de la información proporcionada por cada cliente.

Con respecto a la elaboración de los alimentos se pondrá a consideración de los clientes el origen de los productos con los que realizan los platos del menú, con la finalidad de dar a conocer la calidad de estos.

Adicional se va a brindar un “mural de recuerdos” este constará de fotografías de los clientes con la frase que más les guste y escrita por ellos.

Se lanzarán promociones semanales con descuentos para grupos de más de 6 personas, con la finalidad de dar a conocer el ambiente ameno que se puede llegar a vivir dentro del establecimiento.

También y seguido a esto se contará con la etapa de postventa para el lanzamiento de nuevos productos, estos pueden ser nuevos platos o cócteles, y así perfeccionarlo con ayuda de las opiniones de los comensales.

Todo este producto aumentado va dirigido hacia el público, para tener un cliente satisfecho y la fidelidad de estos.

### **3.7 Plan de introducción al mercado**

- **Distintivos y Uniformes**

#### **Área de Cocina:**

El personal de cocina, tanto el chef ejecutivo como los ayudantes, contarán con lo siguiente:

- Chaqueta color negro, con distintivo de la empresa en la parte superior derecha
- Pantalón mil cuadros
- Mandil negro
- Safari negro con logo de la empresa

Además, todos los miembros de esta área deberán usar zapatos negros antideslizantes para evitar accidentes y guantes quirúrgicos al momento de manipular los productos.

## Ilustración 17



Ilustración 17 AliExpress. Uniformes de trabajo. Disponibles en: <https://es.aliexpress.com/i/33018408996.html>

## Materiales de Identificación

“Entre Panas” contará con tarjetas de presentación en las cuales habrá información del Gerente Chef, datos del establecimiento, y una pequeña información sobre el mismo.

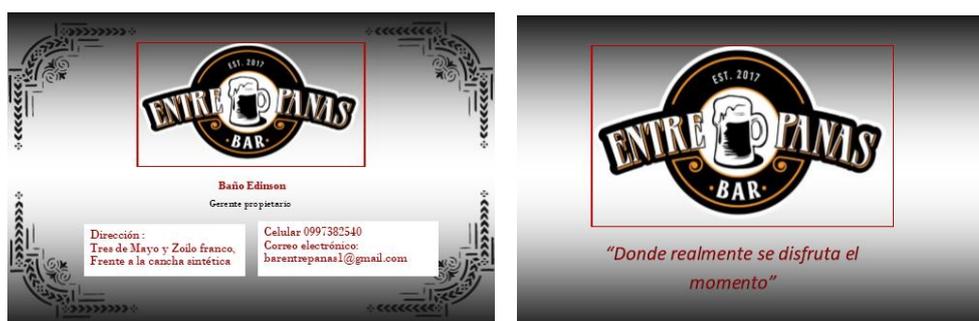


Ilustración 18. Edinson Baño (2021). Tarjeta de presentación. Quito.

En estas tarjetas también estará información de contacto y las redes sociales en las cuales hará llegar información, promociones, y diversos asuntos que tendrá la empresa.

Con el pasar del tiempo se colocarán vallas publicitarias en lugares públicos con el fin de llegar a la mente de los consumidores con nuestra marca Entre Panas “Donde realmente se disfruta el momento”

Gráfico N° 17



Ilustración 19. Publitrans. (2020). Valla publicitaria. En: <https://www.publi-trans.com/>.

Además, contaremos volantes de presentación para nuestros clientes en los cuales haremos llegar información, promociones, con diversos asuntos que tendrá “Entre Panas”

### 3.8 Punto de venta

El único punto de venta que tendrá Entre Panas será el del restaurante, cual realizará:

- **Promoción**
  - Flyers
  - Anuncios en redes sociales y radio
- **Contacto**
  - Tarjetas de presentación
  - Redes sociales
- **Correspondencia**
  - Mails informativos

- **Negociación**
  - Directamente en el restaurante
  - Vía telefónica
  - Aplicaciones de mensajería
- **Financiamiento**

La empresa “Entre Panas” como parte del proceso de financiamiento utilizará los diversos medios para llegar a la mente del consumidor.

**Tabla N°15**

|   |               |                |
|---|---------------|----------------|
| Flyers  | 1000 unid     | \$25,00        |
| Anuncios redes sociales<br>(Facebook y Instagram) | 1 c/semana    | \$10,00        |
| Tarjetas de presentación                          | 1000 unidades | \$ 15          |
| <b>TOTAL</b>                                      |               | <b>\$50,00</b> |

*Tabla 15. Edinson Baño (2021). Tabla de financiamiento. Ecuador.*

### **3.9 Riesgo y oportunidades del negocio**

El elemento fundamental de riesgo es la presencia restaurantes como “Con Mucho Gusto” mismo que tiene una temática parecida al de “Entre Panas” por lo que se los considera como competencia directa en el servicio de alimentos.

Como oportunidad de la empresa será la alianza con hoteles del sector o agencias de viajes para la atracción de más clientes locales y turistas, ofreciendo descuentos y promociones con esta idea.

### 3.10 Fijación de Precios

#### Fijación de precios por ficha técnica de producción

##### 1. Platos fuertes

##### 1) Palto costillas de cerdo

Tabla N°16

|    |                       | FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN |                       |              |      |  |  |  |
|---|-----------------------|-----------------------------|-----------------------|--------------|------|--|--|--|
|   |                       | RECETA ESTANDAR             |                       |              |      |  |  |  |
| <b>NOMBRE DEL PLATO:</b>  | Costo plato costillas |                             | <b>Código</b>         | 0001         |      |  |  |  |
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>   | 9 de febrero del 2020 |                             | <b>Chef</b>           | Baño Edinson |      |  |  |  |
| <b>INGREDIENTE</b>  | <b>MEDIDA</b>         | <b>COSTO (Kg)</b>           | <b>CANT.</b>          | <b>TOTAL</b> |      |  |  |  |
| Costilla  | Gr                    | \$ 6,82                     | 300                   | \$ 2,05      |      |  |  |  |
| Guarnición  | Gr                    | \$ 5,10                     | 100                   | \$ 0,51      |      |  |  |  |
| Salsas  | Gr                    | \$ 12,74                    | 50                    | \$ 0,64      |      |  |  |  |
| Ensalada  | Gr                    | \$ 0,64                     | 60                    | \$ 0,04      |      |  |  |  |
| <b>FOTOGRAFÍA</b>   |                       |                             | <b>Total Bruto</b>    | 3,23         |      |  |  |  |
|  |                       |                             | <b>Imprevisto</b>     | 10%          | 0,32 |  |  |  |
|   |                       |                             | <b>Costo Neto</b>     |              | 3,55 |  |  |  |
|   |                       |                             | <b>Gasto de fabr.</b> | 15%          | 0,53 |  |  |  |
|   |                       |                             | <b>Factor costo</b>   | 33,33%       | 1,18 |  |  |  |
|   |                       |                             | <b>M.O.</b>           | 45%          | 1,60 |  |  |  |
|   |                       |                             | <b>Gasto admón.</b>   | 12%          | 0,43 |  |  |  |
|   |                       |                             | <b>Utilidad</b>       | 45%          | 1,60 |  |  |  |
|   |                       |                             | <b>Sub total</b>      |              | 8,90 |  |  |  |
|   |                       |                             | <b>Servicio</b>       | 10%          | 0,89 |  |  |  |
|   |                       |                             | <b>IVA</b>            | 12%          | 1,07 |  |  |  |
|   |                       |                             | <b>Total</b>          | 10,86        |      |  |  |  |

Tabla 16. Edinson Baño. (2021). Receta estándar. Ecuador.

## 2) Plato alitas

Tabla N°17

|    |                       | FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN |                       |                     |             |
|---|-----------------------|-----------------------------|-----------------------|---------------------|-------------|
|   |                       | RECETA ESTANDAR             |                       |                     |             |
| <b>NOMBRE DEL PLATO:</b>  | Costo de plato alitas |                             | <b>Código</b>         | <b>0004</b>         |             |
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>   | 9 de febrero del 2020 |                             | <b>Chef</b>           | <b>Baño Edinson</b> |             |
| <b>INGREDIENTE</b>  | <b>MEDIDA</b>         | <b>COSTO (Kg)</b>           | <b>CANT.</b>          | <b>TOTAL</b>        |             |
| Alitas  | Gr                    | \$ 4,75                     | 250                   | \$ 1,19             |             |
| Ensalada fresca   | U                     | \$ 0,44                     | 1                     | \$ 0,44             |             |
| Papas fritas  | Gr                    | \$ 1,23                     | 100                   | \$ 0,12             |             |
| Salsa alitas  | Gr                    | \$ 1,30                     | 80                    | \$ 0,21             |             |
| <b>FOTOGRAFÍA</b>   |                       |                             | <b>Total Bruto</b>    | <b>\$ 1,96</b>      |             |
|  |                       |                             | <b>Imprevisto</b>     | <b>10%</b>          | <b>0,20</b> |
|   |                       |                             | <b>Costo Neto</b>     |                     | <b>2,15</b> |
|   |                       |                             | <b>Gasto de fabr.</b> | <b>15%</b>          | <b>0,32</b> |
|   |                       |                             | <b>Factor costo</b>   | <b>33,33%</b>       | <b>0,72</b> |
|   |                       |                             | <b>M.O.</b>           | <b>45%</b>          | <b>0,97</b> |
|   |                       |                             | <b>Gasto admin</b>    | <b>12%</b>          | <b>0,26</b> |
|   |                       |                             | <b>Utilidad</b>       | <b>45%</b>          | <b>0,97</b> |
|   |                       |                             | <b>Sub total</b>      |                     | <b>5,39</b> |
|   |                       |                             | <b>Servicio</b>       | <b>10%</b>          | <b>0,48</b> |
|   |                       |                             | <b>IVA</b>            | <b>12%</b>          | <b>0,57</b> |
|   |                       |                             | <b>Total</b>          | <b>5,84</b>         |             |

Tabla 17. Edinson Baño. (2021). Receta estándar. Ecuador.

## 2. Bebidas

### 1) Michelada clásica

Tabla N°18

|  |                       |                                    |                       |               |             |
|--|-----------------------|------------------------------------|-----------------------|---------------|-------------|
|  <b>Tecnológico Internacional</b> |                       | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN</b> |                       |               |             |
|  |                       | <b>RECETA ESTANDAR</b>             |                       |               |             |
| <b>NOMBRE DEL PLATO:</b>   | Michelada clásica     | <b>Código</b>                      | 0005                  |               |             |
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>  | 9 de febrero del 2020 | <b>Chef</b>                        | Baño Edinson          |               |             |
| <b>INGREDIENTE</b>   | <b>MEDIDA</b>         | <b>COSTO (Kg)</b>                  | <b>CANT.</b>          | <b>TOTAL</b>  |             |
| Cerveza Pilsener   | MI                    | \$ 1,24                            | 660                   | \$ 1,24       |             |
| Limón  | MI                    | \$ 0,05                            | 60                    | \$ 0,25       |             |
| Salsa inglesa  | Gr                    | \$ 2,23                            | 2                     | \$ 0,03       |             |
| Salsa tabasco  | Gr                    | \$ 3,80                            | 1                     | \$ 0,06       |             |
| Sal  | Gr                    | \$ 1,00                            | 10                    | \$ 0,01       |             |
| Pimienta Molida  | Gr                    | \$ 7,25                            | 1                     | \$ 0,01       |             |
| <b>FOTOGRAFÍA</b>  |                       |                                    | <b>Total Bruto</b>    | <b>1,60</b>   |             |
|                                 |                       |                                    | <b>Imprevisto</b>     | <b>10%</b>    | <b>0,16</b> |
|  |                       |                                    | <b>Costo Neto</b>     |               | <b>1,76</b> |
|  |                       |                                    | <b>Gasto de fabr.</b> | <b>15%</b>    | <b>0,26</b> |
|  |                       |                                    | <b>Factor costo</b>   | <b>33,33%</b> | <b>0,59</b> |
|  |                       |                                    | <b>M.O.</b>           | <b>45%</b>    | <b>0,79</b> |
|  |                       |                                    | <b>Gasto admin</b>    | <b>12%</b>    | <b>0,21</b> |
|  |                       |                                    | <b>Utilidad</b>       | <b>45%</b>    | <b>0,79</b> |
|  |                       |                                    | <b>Sub total</b>      |               | <b>4,39</b> |
|  |                       |                                    | <b>Servicio</b>       | <b>10%</b>    | <b>0,45</b> |
|  |                       |                                    | <b>IVA</b>            | <b>12%</b>    | <b>0,54</b> |
| <b>Total</b>   |                       |                                    | <b>5,51</b>           |               |             |

Tabla 18. Edinson Baño. (2021). Receta estándar. Ecuador.

## Receta estándar de producción

### Receta estándar de platos

#### 1) Costillas

Tabla N°19

|    |                 | RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN                  |            |               |                            |                   |            |            |
|---|-----------------|--|------------|---------------|----------------------------|-------------------|------------|------------|
| NOMBRE DE LA RECETA   |                 | Plato costillas                                |            |               |                            |                   |            |            |
| CANTIDAD  | UNIDAD          | INGREDIENTES                                   |            |               | PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL | PUNTOS DE CONTROL |            |            |
| <b>Costillas de cerdo</b>   |                 |  |            |               |                            |                   |            |            |
| 300   | Gr              | Costillas de cerdo                             |            |               | Cocidas                    |                   |            |            |
| 100   | Gr              | Guarnición ( Papas fritas o macaron con queso) |            |               |                            |                   |            |            |
| 50  | Gr              | Salsa (BBQ, Jack Daniel)                       |            |               |                            |                   |            |            |
| 60  | Gr              | Ensalada (mix le lechuga, coleslaw)            |            |               |                            |                   |            |            |
| FOTOGRAFIA  |                 | PROCEDIMIENTO                                  |            |               |                            |                   |            |            |
|  |                 | 1. Costillas horneadas                         |            |               |                            |                   |            |            |
|   |                 | 2. Papas fritas porción                        |            |               |                            |                   |            |            |
|   |                 | 3. Coleslaw poner en un pozuelo                |            |               |                            |                   |            |            |
|   |                 |  |            |               |                            |                   |            |            |
| Porción (g)   | Calorías (kcal) | Hierro (mg)                                    | Grasas (g) | Proteínas (g) | Carbohidratos (g)          | Colesterol (mg)   | Sodio (mg) | Fibras (g) |
| 510   | 1167,2          | 8,8  | 107        | 70,2          | 61,14                      | 240               | 665        | 775        |

Tabla 19. Edinson Baño. (2021). Receta estándar. Ecuador

| NOMBRE DE LA RECETA   |                 | Plato costillas  |            |               |                            |                 |
|---|-----------------|--|------------|---------------|----------------------------|-----------------|
| CANTIDAD  | UNIDAD          | INGREDIENTES   |            |               | PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL |                 |
| <b>Costillas de cerdo</b>   |                 |  |            |               |                            |                 |
| 300   | Gr              | Costillas de cerdo   |            |               | Cocidas                    |                 |
| 100   | Gr              | Guarnicion ( Papas fritas o macroon con queso)   |            |               |                            |                 |
| 50  | Gr              | Salsa (BBQ, Jack Daniel)   |            |               |                            |                 |
| 60  | Gr              | Ensalada (mix le lechuga, coleslaw)  |            |               |                            |                 |
| FOTOGRAFÍA  |                 | PROCEDIMIENTO  |            |               |                            |                 |
|  |                 | 1. Costillas horneadas y pocionadas  |            |               |                            |                 |
|   |                 | 2. Papas firtas en fritura profunda  |            |               |                            |                 |
|   |                 | 3. Coleslaw poner en un posuelo  |            |               |                            |                 |
|   |                 | 3. Poner en un bolw y meter al horna precalentado a 140°C por 8 horas sacara y conservar |            |               |                            |                 |
| Porción (g)   | Calorías (kcal) | Hierro (mg)  | Grasas (g) | Proteínas (g) | Carbohidratos (g)          | Colesterol (mg) |
| 510   | 1167,2          | 8,8  | 107        | 70,2          | 61,14                      | 240             |

2) Alitas de pollo

Tabla N°20

|   |                 |   |                                   |               |                   |                          |            |            |
|---|-----------------|---|-----------------------------------|---------------|-------------------|--------------------------|------------|------------|
|    |                 | <b>RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN</b>                        |                                   |               |                   |                          |            |            |
| <b>NOMBRE DE LA RECETA</b>  |                 | <b>Plato alitas</b>   |                                   |               |                   |                          |            |            |
| <b>CANTIDAD</b>   | <b>UNIDAD</b>   | <b>INGREDIENTES</b>   | <b>PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL</b> |               |                   | <b>PUNTOS DE CONTROL</b> |            |            |
| <b>Alitas de pollo</b>  |                 |   |                                   |               |                   |                          |            |            |
| 250   | Gr              | Alas de pollo   | Refrigerada de 0 a 5°C            |               |                   |                          |            |            |
| 50  | Gr              | Ensalada  | Refrigerada de 6 a 18°C           |               |                   |                          |            |            |
| 100   | Gr              | Papas fritas  |                                   |               |                   |                          |            |            |
| 50  | Gr              | Salsa para alas   |                                   |               |                   |                          |            |            |
| <b>FOTOGRAFÍA</b>   |                 | <b>PROCEDIMIENTO</b>  |                                   |               |                   |                          |            |            |
|  |                 | 1. Freir las alas 170°C por 10 minutos y papas por separado |                                   |               |                   |                          |            |            |
|   |                 | 2. Armar en un plato cuadrado como esta en la imagen.       |                                   |               |                   |                          |            |            |
|   |                 |   |                                   |               |                   |                          |            |            |
| Porción (g)   | Calorías (kcal) | Hierro (mg)   | Grasas (g)                        | Proteínas (g) | Carbohidratos (g) | Colesterol (mg)          | Sodio (mg) | Fibras (g) |
| 450   | 1276            | 2,25  | 92,92                             | 50            | 61                | 192                      | 600        | 25         |

Tabla 20. Edinson Baño. (2021). Receta estándar. Ecuador.

## Bebidas

### 1) Michelada clásica

Tabla N°21

|  <b>Tecnológico Internacional</b> |                 | RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN  |                            |               |                   |                   |            |            |
|--|-----------------|--|----------------------------|---------------|-------------------|-------------------|------------|------------|
| NOMBRE DE LA RECETA  |                 | Michelada  |                            |               |                   |                   |            |            |
| CANTIDAD   | UNIDAD          | INGREDIENTES   | PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL |               |                   | PUNTOS DE CONTROL |            |            |
| <b>Michelada clásica</b>   |                 |  |                            |               |                   |                   |            |            |
| 660  | ML              | Cerveza Pilsener   | Refrigerado 0 a 4°C        |               |                   |                   |            |            |
| 60   | ML              | Limón  |                            |               |                   |                   |            |            |
| 2  | Gr              | Salsa inglesa  |                            |               |                   |                   |            |            |
| 1  | Gr              | Salsa tabasco  |                            |               |                   |                   |            |            |
| 3  | Gr              | Sal  |                            |               |                   |                   |            |            |
| 0,5  | Gr              | Pimienta Molida  |                            |               |                   |                   |            |            |
| FOTOGRAFÍA   |                 | PROCEDIMIENTO  |                            |               |                   |                   |            |            |
|                                 |                 | 1. En un vaso cervecero de 500 ml poner la salsa tabasco, inglesa, Limón, pimienta y sal.      |                            |               |                   |                   |            |            |
|  |                 | 2. Verter la cerveza hasta llenar el vaso teniendo cuidado que se derrame do que no se derrame |                            |               |                   |                   |            |            |
|  |                 |  |                            |               |                   |                   |            |            |
| Porción (g)  | Calorías (kcal) | Hierro (mg)  | Grasas (g)                 | Proteínas (g) | Carbohidratos (g) | Colesterol (mg)   | Sodio (mg) | Fibras (g) |
| 703  | 97              | 0  | 0                          | 1             | 0                 | 0                 | 386        | 0          |

Tabla 21. Edinson Baño. (2021). Receta estándar. Ecuador.

### 3.11 Capacidad instalada

#### 3.11.1 Implementación del negocio

- **Arriendo local**

Tabla N°22

| <b>ARRIENDO</b>     |                       |                    |
|---------------------|-----------------------|--------------------|
| <b>Pago Mensual</b> | <b>Pago Semestral</b> | <b>Pago Anual</b>  |
| <b>\$ 250,00</b>    | <b>\$ 1.500,00</b>    | <b>\$ 3.000,00</b> |

Tabla 22. Edinson Baño. (2021). Arriendo. Ecuador.

- **Equipos industriales**

Tabla N°23

| <b>EQUIPOS Y MUEBLES DE COCINA</b> |                 |                    |                    |
|------------------------------------|-----------------|--------------------|--------------------|
| <b>DESCRIPCIÓN</b>                 | <b>CANTIDAD</b> | <b>V. UNITARIO</b> | <b>V. TOTAL</b>    |
| Cocina completa                    | 1               | \$ 2.000,00        | \$ 2.000,00        |
| Congelador Mabe 200 l.             | 1               | \$ 350,00          | \$ 350,00          |
| Mesa de trabajo (1,80 x 1,00X,85)  | 1               | \$ 250,00          | \$ 250,00          |
| Mesa de trabajo (1,00 x 1,00X,85)  | 1               | \$ 200,00          | \$ 200,00          |
| Estantería (93 x 33/ 5 divisiones) | 2               | \$ 65,00           | \$ 130,00          |
| Licuada Oster                      | 1               | \$ 80,00           | \$ 80,00           |
| Refrigerador Mabe 18 pies          | 1               | \$ 250,00          | \$ 250,00          |
| Microondas Whirlpool 20 litros     | 1               | \$ 120,00          | \$ 120,00          |
| <b>TOTAL</b>                       |                 |                    | <b>\$ 3.380,00</b> |

Tabla 23. Edinson Baño. (2021). Equipos Industriales. Ecuador.

- **Equipos de Computación**

Tabla N°24

| <b>EQUIPOS DE COMPUTACIÓN AUDIO Y VIDEO</b> |                 |                    |                   |
|---|-----------------|--------------------|-------------------|
| <b>DESCRIPCIÓN</b>                          | <b>CANTIDAD</b> | <b>V. UNITARIO</b> | <b>V. TOTAL</b>   |
| Laptop hp 1000la                            | 1               | \$ 300,00          | <b>\$ 300,00</b>  |
| Impresora CANON                             | 1               | \$ 150,00          | <b>\$ 150,00</b>  |
| TV RIVIERA 55                               | 2               | \$ 450,00          | <b>\$ 900,00</b>  |
| Consola amplificadora                       | 1               | \$ 150,00          | <b>\$ 150,00</b>  |
| Parlantes                                   | 2               | \$ 200,00          | <b>\$ 400,00</b>  |
| Cables (HDMI - AUDIO)                       | 1               | \$ 30,00           | <b>\$ 30,00</b>   |
| <b>TOTAL</b>                                |                 |                    | <b>\$1.930,00</b> |

Tabla 24. Edinson Baño. (2021). Equipos Industriales. Ecuador.

- **Muebles y Enseres**

Tabla N°25

| <b>MUEBLES Y ENSERES</b>     |                 |                    |                   |
|------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------|
| <b>DESCRIPCIÓN</b>           | <b>CANTIDAD</b> | <b>V. UNITARIO</b> | <b>V. TOTAL</b>   |
| Colador metálico grande      | 1               | \$ 7,00            | \$ 7,00           |
| Tabla de picar grande        | 2               | \$ 15,00           | \$ 30,00          |
| Cuchillo cebollero           | 2               | \$ 12,00           | \$ 24,00          |
| Cuchareta                    | 2               | \$ 1,75            | \$ 3,50           |
| Bowl 6 litros                | 4               | \$ 5,00            | \$ 20,00          |
| Pinzas grandes               | 2               | \$ 7,00            | \$ 14,00          |
| Sartenes #12                 | 3               | \$ 12,00           | \$ 36,00          |
| Ollas de 4 litros            | 3               | \$ 16,00           | \$ 48,00          |
| Basurero                     | 2               | \$ 12,00           | \$ 24,00          |
| Recipientes plásticos 1000ml | 6               | \$ 1,20            | \$ 7,20           |
| Papel film                   | 1               | \$ 45,00           | \$ 45,00          |
| Cucharón de 4 onzas          | 1               | \$ 5,50            | \$ 5,50           |
| Mesas de servicio            | 6               | \$ 80,00           | \$ 480,00         |
| Sillas                       | 24              | \$ 25,00           | \$ 600,00         |
| Barra de servicio            | 1               | \$ 400,00          | \$ 400,00         |
| <b>TOTAL</b>                 |                 |                    | <b>\$1.744,20</b> |

Tabla 25. Edinson Baño. (2021). Muebles y enseres. Ecuador.

- **Equipos Industriales de seguridad**

Tabla N°26

| <b>EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD</b> |                 |                    |                  |
|--|-----------------|--------------------|------------------|
| <b>DESCRIPCIÓN</b>                       | <b>CANTIDAD</b> | <b>V. UNITARIO</b> | <b>V. TOTAL</b>  |
| Extintor (polvo seco) 10 Lb              | 2               | \$ 25,00           | \$ 50,00         |
| Letreros (señalética)                    | 20              | \$ 2,50            | \$ 50,00         |
| Luces de emergencia                      | 2               | \$ 18,00           | \$ 36,00         |
| Sirena de emergencia                     | 1               | \$ 35,00           | \$ 35,00         |
| <b>TOTAL</b>                             |                 |                    | <b>\$ 171,00</b> |

Tabla 26. Edinson Baño. (2021). Equipos Industriales de Seguridad. Ecuador.

- **Suministros de Oficina**

Tabla N°27

| <b>SUMINISTROS DE OFICINA</b> |                 |                    |                 |
|-------------------------------|-----------------|--------------------|-----------------|
| <b>DESCRIPCIÓN</b>            | <b>CANTIDAD</b> | <b>V. UNITARIO</b> | <b>V. TOTAL</b> |
| Cuaderno                      | 2               | \$ 1,00            | \$ 2,00         |
| Grapadora                     | 1               | \$ 3,50            | \$ 3,50         |
| Grapas (caja)                 | 1               | \$ 1,00            | \$ 1,00         |
| Archivador                    | 1               | \$ 4,00            | \$ 4,00         |
| Esferos                       | 5               | \$ 0,25            | \$ 1,25         |
| Perforadora                   | 1               | \$ 4,00            | \$ 4,00         |
| Cinta adhesiva                | 1               | \$ 80,00           | \$ 80,00        |
| Tijera                        | 1               | \$ 2,50            | \$ 2,50         |
| Resma de papel                | 1               | \$ 5,00            | \$ 5,00         |
| <b>TOTAL</b>                  |                 | <b>8,44</b>        | <b>101,25</b>   |
| <b>TOTAL ANUAL</b>            |                 |                    | <b>101,25</b>   |

Tabla 27. Edinson Baño. (2021). Suministros de Oficina. Ecuador.

- **Servicios Básicos**

Tabla N°28

| <b>SERVICIOS BÁSICOS</b> |                     |                   |
|--------------------------|---------------------|-------------------|
| <b>DESCRIPCIÓN</b>       | <b>Pago Mensual</b> | <b>Pago anual</b> |
| Agua                     | \$10                | \$120             |
| Luz                      | \$25                | \$300             |
| Internet                 | \$25                | \$300             |
| <b>TOTAL MENSUAL</b>     | <b>\$60</b>         |                   |
| <b>TOTAL ANUAL</b>       |                     | <b>\$720</b>      |

Tabla 28. Edinson Baño. (2021). Servicios Básicos. Ecuador.

- **Materiales de Limpieza**

Tabla N°29

| <b>MATERIALES DE LIMPIEZA</b> |                 |                    |                  |
|-------------------------------|-----------------|--------------------|------------------|
| <b>DESCRIPCIÓN</b>            | <b>CANTIDAD</b> | <b>V. UNITARIO</b> | <b>V. TOTAL</b>  |
| Escoba                        | 2               | \$ 3,00            | \$ 6,00          |
| Trapeador                     | 3               | \$ 3,50            | \$ 10,50         |
| Cloro                         | 5               | \$ 2,50            | \$ 12,50         |
| Desinfectante                 | 6               | \$ 8,00            | \$ 48,00         |
| Lustre grueso                 | 12              | \$ 0,80            | \$ 9,60          |
| Fibra limpiadora              | 12              | \$ 0,35            | \$ 4,20          |
| Fundas basura (10 unidades)   | 36              | \$ 1,00            | \$ 36,00         |
| Lavavajillas (4kl)            | 6               | \$ 12,00           | \$ 72,00         |
| Desengrasante                 | 6               | \$ 20,00           | \$ 120,00        |
| Cepillo sanitario             | 1               | \$ 2,00            | \$ 2,00          |
| Pala                          | 1               | \$ 2,00            | \$ 2,00          |
| Jabón líquido manos(4lt)      | 4               | \$ 12,00           | \$ 48,00         |
| Papel higiénico industrial    | 24              | \$ 1,50            | \$ 36,00         |
| Toallas de papel (paquete)    | 25              | \$ 1,50            | \$ 37,50         |
| <b>TOTAL MENSUAL</b>          |                 |                    | <b>\$ 37,03</b>  |
| <b>TOTAL ANUAL</b>            |                 |                    | <b>\$ 444,30</b> |

Tabla 29. Edinson Baño (2021) Materiales de limpieza. Ecuador

### 3.12 Estudio arquitectónico

- Estructura interna del Establecimiento

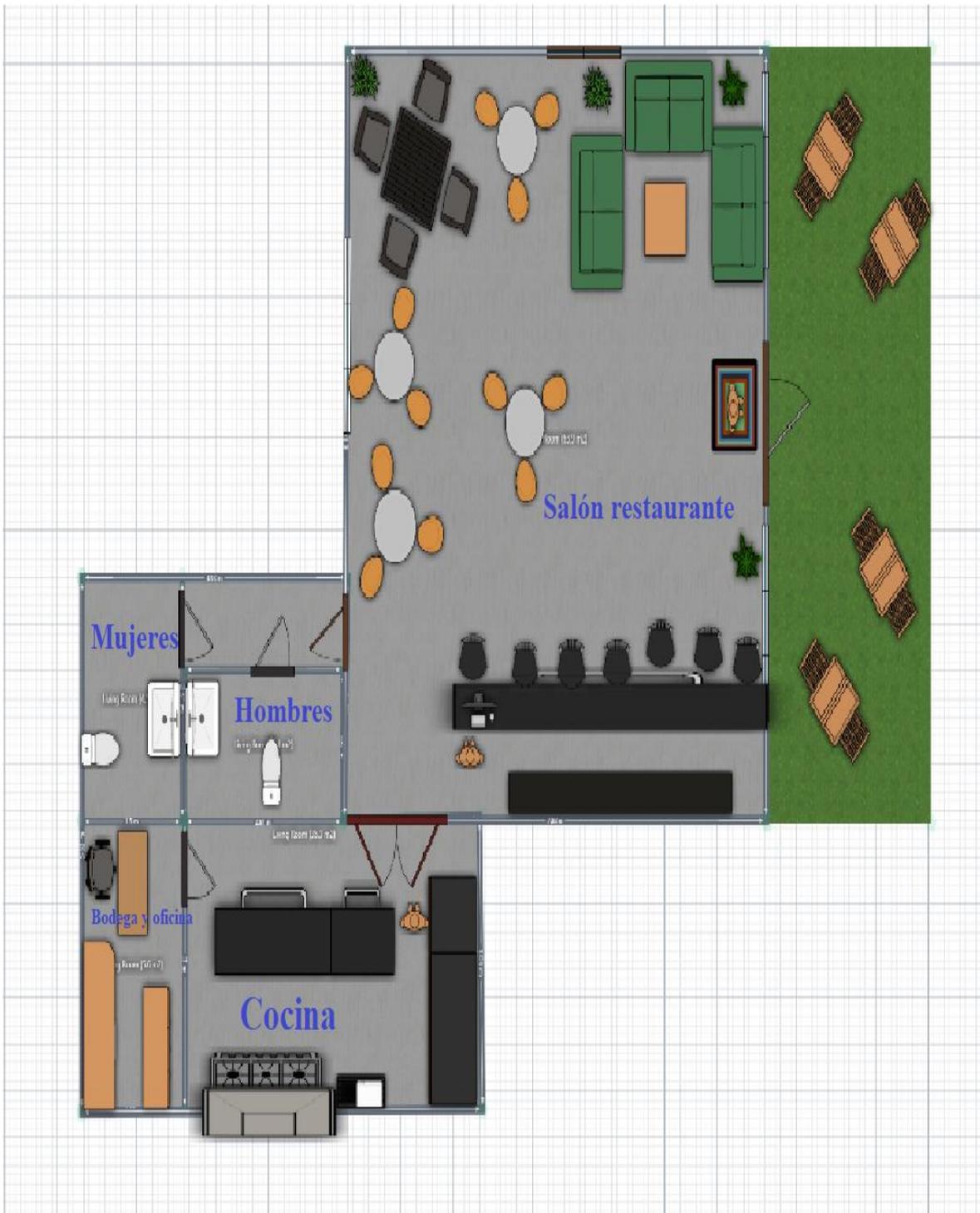


Ilustración 20. Edinson Baño (2021) Estructura interna del establecimiento. Ecuador.

## 4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para mantener la formalidad de la empresa, esta requiere ajustarse a su lugar de ubicación por lo que se necesita tener los siguientes documentos:

### 4.1 Servicio de Rentas Internas / SRI

#### 4.1.1 RUC (Registro Único de Contribuyente)

Se lo obtiene en el Servicio de Rentas Internas

Se necesita:

- Original y copia de la cédula de identidad.
- Original del certificado de votación del último proceso electoral.
- Copia de un documento que certifique la dirección del domicilio del contribuyente.
- Formulario de la actividad a la que va a pertenecer.

### 4.2 Municipio del cantón Quinsaloma

El Municipio se encarga de entregar los siguientes documentos:

- **Patente Municipal:** Copia de cédula de identidad, copia de certificado de votación, copia del RUC, copia Impuesto predial del local de arriendo.
- **Línea de fábrica:** documento que informa mediciones exactas del plano arquitectónico y del terreno.
- **Permiso de suelo:** permiso que garantiza que la infraestructura del local comercial es segura para la actividad a realizarse.

### 4.3 Cuerpo de Bomberos de Quinsaloma

- Solicitud de inspección
- Declaración
- Formato de inspección de locales comerciales
- Factura de la compra o mantenimiento del extintor

- Detector de gas
- Instalaciones de gas
- Instalaciones Eléctricas
- Documentos para la recaudación
- Carta del pago del impuesto predial
- Copia de cédula
- Copia del RUC

#### **4.4 Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria /ARCSA**

- Ingresar al sistema informático de la ARCSA
- Llenar formulario
- Comprobante de pago
- Número de cédula
- Papeleta de votación
- RUC
- Categorización del Ministerio de Industrias y Productividad
- Categorización otorgada por el Ministerio de Turismo
- Permiso de Bomberos (cantón Quinsaloma)
- Certificado Salud Ocupacional (centro de salud)

#### **4.5 Ministerio del Trabajo**

- Registro información del empleador
- Registro dirección del empleador
- Ingresar datos del representante legal

#### **4.6 Ministerio de Turismo**

- Copia del RUC
- Detalle del inventario valorado de activos fijos de la empresa o persona natural para el ejercicio de la actividad económica.

- Declaración del 1x1000 sobre el valor de los activos fijos, en los formatos y procedimientos establecidos por la Autoridad Nacional de Turismo para personas naturales.
- Certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable del uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado.
- Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio.

#### **4.7 Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS**

- Solicitud de entrega de clave (Impreso)
- Copia del RUC
- Copia de cédula de identidad
- Copia papeleta de votación
- Copia pago de servicio básico
- Calificación artesanal

## 5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

### 5.1 Objetivo de área.

El objetivo principal del estudio de los impactos ambientales es el prevenir, mitigar y restaurar el daño que se pueda causar al medio ambiente, de esta forma contribuir en la prevención de la contaminación ambiental haciendo uso de buenas prácticas que mitiguen los impactos negativos que pueda producir el restaurante.

El impacto social estará dado dentro de la comunidad en donde se encuentra ubicado el restaurante, obteniendo como resultado aspectos tanto positivos como negativos, debido a los efectos que produce el establecimiento al realizar sus actividades comerciales.

“Entre Panas” mantendrá como unas de sus prioridades la mitigación de la contaminación ambiental, por medio de la utilización de productos amigables con el medio ambiente, como lo son empaques y fundas biodegradables en la comercialización de sus productos y el manejo de contenedores apropiados para la separación de residuos de acuerdo con su categorización dentro y fuera de las instalaciones.

### 5.2 Impacto ambiental.

#### Identificación de posibles impactos ambientales.

- **Contaminación del agua:** La utilización de productos químicos para la limpieza, desinfección y sanitización del establecimiento provocará la contaminación del agua.
- **Desperdicio de agua:** Al no tener un control eficiente del consumo de agua dentro del restaurante, puede provocar un desperdicio de agua de forma inadecuada.
- **Contaminación por basura:** Esta dada por los desechos que se generan por la comercialización de los productos del restaurante, y que los clientes desechan dentro o fuera del negocio.
- **Contaminación por desechos del área de producción:** El mal manejo de los desechos generados dentro del proceso de producción, pueden promover la aparición de plagas y bacterias patógenas dentro de esta área.

- **Consumo de electricidad:** El equipo y la maquinaria utilizada dentro del establecimiento, puede llegar a consumir demasiada electricidad si no tienen un mantenimiento constante e inspecciones periódicas de su funcionamiento.

### **Medidas para contrarrestar impactos encontrados.**

- Utilización de envases y fundas biodegradables.
- Correcto manejo de los residuos generados por productos químicos de limpieza, asegurándose de que al ingresar a las tuberías no existan fugas que puedan llegar a contaminar el agua.
- Revisiones periódicas del manejo de materias primas y de desechos dentro del área de producción.
- Colocación de contenedores diferenciados para la clasificación de basura y desechos producidos.
- Realización de mantenimiento semestral a la maquinaria y equipos del establecimiento.
- Capacitación al personal de la correcta utilización de maquinaria y equipos.

### **5.3 Impacto social.**

#### **Bajo normas legales**

El restaurante está constituido bajo normas legales vigentes en el país, por lo que se garantiza que las actividades económicas realizadas por el establecimiento son lícitas y amparadas por el Código de Trabajo y la Constitución de la República del Ecuador.

#### **Generar fuentes de trabajo.**

El restaurante busca generar fuentes de empleo para los pobladores del sector en donde se encuentra ubicada, sin discriminación ya sea de género, edad, cultura u origen. Trabaja con proveedores propios del lugar, al igual que se adquirirá materia prima de los mercados del sector, de esta forma beneficiará a los habitantes del cantón Quinsaloma.

#### **Mejoramiento de nivel de ingresos.**

Entre Panas al crear fuentes de empleo para los pobladores del sector y para sus negocios, mejora el ingreso de estos dándoles mayor impulso para continuar con sus

actividades y promover sus productos. Cabe destacar que también se aportará a la generación de impuestos y contribuciones al cantón, adicionalmente que dependiendo de su éxito podrá expandirse a otros sectores del país.

### **Igualdad de género.**

El restaurante acogerá a empleados de distintos géneros y edades, siempre y cuando cumplan con los requerimientos dados por el establecimiento. Al igual que se tomará en cuenta y se apoyará a personas con discapacidad calificadas para desenvolverse en el puesto de trabajo.

Cada uno de los trabajadores se beneficiará de los mismos derechos y se someterá a las mismas obligaciones dadas por el negocio y las leyes del Ecuador. Se contará con capacitaciones constantes con el fin de fomentar que el ambiente laboral sea el idóneo para la realización de sus actividades.

### **Satisfacción de una necesidad social prioritaria.**

El restaurante cubrirá la necesidad fisiológica de alimentación, entregando al consumidor un establecimiento seguro y confortable, en el cual se manejan buenas prácticas de manufactura y se entrega un producto final inocuo y saludable con un servicio de calidad.

Las instalaciones del establecimiento contarán con todas las medidas de bioseguridad para que el cliente se sienta seguro y confiado al estar dentro del lugar y al consumir los productos del restaurante.

Se capacitará y motivará al personal con el fin de que se sientan comprometidos en realizar un buen trabajo y en mantener un excelente ambiente laboral, lo cual se verá reflejado en la aceptación del consumidor hacia el negocio.

## 6. PROCESO FINANCIERO

### 6.1 Introducción

En el capítulo presente se detalla el análisis financiero del proyecto en cuestión donde se permitirá definir la factibilidad de este desde el punto de vista económico, dando a su vez la pauta de iniciación.

### 6.2 Inversiones

La inversión no es más que el capital empleado en cualquier actividad o negocio legal con el objetivo de mantenerlo y poco a poco incrementarlo y por ende la recepción de beneficios posteriores.

Se encuentra una Inversión que consta de **Activos Fijos:** que involucra equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles – enseres, sumando como total de activos fijos \$9,225.00

**Tabla N°30**

| <b>INVERSIONES</b>      |                  |
|-------------------------|------------------|
| <b>ACTIVOS FIJOS</b>    |                  |
| Edificio                | \$0              |
| Vehículo                | \$0              |
| Equipos Ind./ seguridad | \$5551,00        |
| Equipos de Computación  | \$1930,00        |
| Muebles - enseres       | \$1744,00        |
| <b>Total</b>            | <b>\$9225,00</b> |

*Tabla 30. Edinson Baño (2021). Inversiones.*

### 6.3 Activos diferidos

Corresponde a todos los gastos o inversión para la creación de la empresa.

Activos diferidos se define dentro de los Gastos de Constitución el que cuenta con la suma de \$600.00 lo que corresponde a pago para obtención de permisos de funcionamiento, copias, abogado, traslado, etc.

**Tabla N°31**

|                        |          |
|------------------------|----------|
| ACTIVOS DIFERIDOS      |          |
| Gastos de Constitución | \$600,00 |

*Tabla 31. Edinson Baño (2021). Activos Diferidos.*

#### 6.4 Capital de trabajo

Son todos los recursos por utilizar en el transcurso de 1 año como: sueldos, servicios básicos, etc.

En lo que corresponde al establecimiento, en el periodo de un año cuenta con:

- Sueldos con diecisiete mil novecientos ochenta y ocho dólares con veinte y cuatro centavos.
- Servicios básicos (agua, luz, teléfono, internet) el valor de setecientos veinte dólares.
- Material de oficina (papelería, lápiz, etc.) con ciento uno dólares con veinticinco centavos.
- Material de limpieza (trapeador, desinfectante, etc.) cuatrocientos cuarenta y cuatro dólares con treinta centavos.
- Alquiler de local por tres mil dólares.
- Publicidad cuatrocientos cuarenta dólares
- Adquisición de materia prima dos mil dólares.
- Gastos financieros ochocientos cuarenta dólares
- Total de Inversión es de veinticinco mil quinientos treinta y tres dólares con setenta y nueve centavos.

**Tabla N°32**

|                              |            |
|------------------------------|------------|
| CAPITAL DE TRABAJO           |            |
| Sueldos                      | \$17988,24 |
| Servicios Básicos            | \$720,00   |
| Material oficina             | \$101,25   |
| Material limpieza            | \$444,30   |
| Servicio auto                | \$0,00     |
| Alquiler local               | \$3000,00  |
| Publicidad                   | \$440,00   |
| Adquisición de materia prima | \$2000,00  |
| Gastos financieros           | \$840,00   |
| TOTAL                        | \$25533,79 |

*Tabla 32. Edinson Baño (2021). Capital de trabajo.*

**Tabla N°33**

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Activos Fijos.      | \$9225,00  |
| Activo Diferido.    | \$600      |
| Capital de Trabajo. | \$25533,79 |
| Total Inversión     | \$35358,79 |

Tabla 33. Edinson Baño (2021). Detalle de Inversión

Inversión total teniendo en cuenta activos fijos, diferidos y capital de trabajo es de  
\$35358,79

### 6.5 Sueldos

A continuación, se detalla el cuadro de sueldos con todos los beneficios legales.

| PERSONAL                 | SUELDOS       | ANUAL          | IESS EMP.        | IESS EMPRESA     | GASTO SUELDOS ANUAL |
|--------------------------|---------------|----------------|------------------|------------------|---------------------|
| Gerente chef             | \$460         | \$5520         | \$521,64         | \$670,68         | \$5669,04           |
| Bartender multifuncional | \$400         | \$4800         | \$453,6          | \$583,2          | \$4929,6            |
| Mesero multifuncional    | \$400         | \$4800         | \$453,6          | \$583,2          | \$4929,60           |
| <b>TOTAL</b>             | <b>\$1260</b> | <b>\$15120</b> | <b>\$1428,84</b> | <b>\$1837,08</b> | <b>\$15528,24</b>   |

Tabla 34. Tabla 35. Edinson Baño (2021). Sueldos.

| PERSONAL                 | SUELDOS       | DECIMO 4°     | DECIMO 3°     | TOTAL DECIMOS |
|--------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Gerente chef             | \$460         | \$400         | \$460         | \$860         |
| Bartender multifuncional | \$400         | \$400         | \$400         | \$800         |
| Mesero multifuncional    | \$400         | \$400         | \$400         | \$800         |
| <b>TOTAL</b>             | <b>\$1260</b> | <b>\$1200</b> | <b>\$1260</b> | <b>\$2460</b> |

Tabla 35. Tabla 35. Edinson Baño (2021). Décimos.

| TOTAL SUELDOS     | TOT. DECIMOS  | TOT ANUAL         |
|-------------------|---------------|-------------------|
| <b>\$15528,24</b> | <b>\$2460</b> | <b>\$17988,24</b> |

Tabla 36. Tabla 35. Edinson Baño (2021). Sueldos totales.

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$17988.24 anual, mientras que mensual será de \$1499,02

## 6.6 Depreciación activos fijos.

En esta tabla 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 \$1372,77

| DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS |        |                |              |
|----------------------------|--------|----------------|--------------|
| Descripción                | Valor  | % Depreciación | Depreciación |
| Equipos Industriales       | \$5551 | 10%            | \$555,1      |
| Equipos de Computación     | \$1930 | 33,33%         | \$643,269    |
| Muebles y Enseres          | \$1744 | 10%            | \$174,4      |
| Total                      |        |                | \$1372,77    |

Tabla 37. Edinson Baño (2021). Depreciación de activos fijos.

## 6.7 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 ciento veinte dólares ya que el monto por constitución equivale a seiscientos dólares.

| AMORTIZACIONES         |       |                         |       |
|------------------------|-------|-------------------------|-------|
|                        |       | PORCENTAJE AMORTIZACION |       |
| Gastos de Constitución | \$600 | 20%                     | \$120 |

Tabla 38. Edinson Baño (2021). Amortizaciones.

## 6.8 Estructura capital

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formado de la siguiente manera: **Capital Propio** con la suma de \$ 29358,79 que equivale a una estructura del 83%; costo 13% con una tasa de descuento de 10,8 %; por otra parte el **Capital Financiero** es de \$ 6000,00 que con una estructura del 17 %, el costo 14 % que otorga el 2,4 % de tasa de descuento; con un **Total Inversión** de 35358,79 que en la suma absoluta 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 13.2% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

| ESTRUCTURA DE CAPITAL |            |            |       |       |      |
|-----------------------|------------|------------|-------|-------|------|
|                       |            | Estructura | Costo | TD    |      |
| Capital Propio        | \$29358,79 | 83%        | 13%   | 10,8% |      |
| Capital Financiero    | \$6000,00  | 17%        | 14%   | 2,4%  |      |
| TOTAL INVERSION       | \$35358,79 | 100%       |       | 13,2% | TMAR |

Tabla 39. Edinson Baño (2021). Capital.

## 6.9 Tabla de amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización:

| MONTO   | \$6000    |              |              |            |
|---------|-----------|--------------|--------------|------------|
| TASA    | 14%       |              |              |            |
| PLAZO   | 5 AÑOS    |              |              |            |
|         |           |              |              |            |
| PERIODO | DIVIDENDO | PAGO INTERES | PAGO CAPITAL | SALDO      |
| 0       | -         | -            | -            | \$6000     |
| 1       | \$1747,70 | \$840,00     | \$907,70     | \$5.092,30 |
| 2       | \$1747,70 | \$712,92     | \$1.034,78   | \$4.057,52 |
| 3       | \$1747,70 | \$568,05     | \$1.179,65   | \$2.877,87 |
| 4       | \$1747,70 | \$402,90     | \$1.344,80   | \$1.533,07 |
| 5       | \$1747,70 | \$214,63     | \$1.533,07   | \$0,00     |

Tabla 40. Edinson Baño (2021). Amortización.

La tabla indica el manejo de pago de la suma de seis mil dólares con una tasa del 14% en un plazo de cinco años; lo que conlleva al pago de ocho mil setecientos treinta y ocho dólares con cincuenta y un centavos que corresponde al pago de interés y a su vez el pago capital de seis mil dólares que al final del periodo establecido nos da un saldo de cero dólares.

## 6.10 Punto de equilibrio

|                     |                  |
|---------------------|------------------|
| <b>Costos fijos</b> |                  |
| Materia prima       | \$166,67         |
| Arriendo            | \$250            |
| Sueldos             | \$1499,02        |
| Servicios Básicos   | \$60             |
|                     | <b>\$1975,69</b> |

Tabla 41. Edinson Baño (2021). Datos punto de equilibrio.

|           |        |                        |
|-----------|--------|------------------------|
| Costillas |        |                        |
| Precio    | \$8,9  |                        |
| Costo     | \$3,23 |                        |
| Ganancia  | \$5,67 | MARGEN DE CONTRIBUCION |

Tabla 42. Edinson Baño (2021). Margen de contribución.

| <b>PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION</b> |     |        |           |
|---|-----|--------|-----------|
| PE=   | 261 |        |           |
| Menús de venta                                  | 261 |        |           |
| Venta diaria                                    | 8,7 |        |           |
| <b>VENTA</b>                                    | 261 | \$8,9  | \$2325,87 |
| <b>COSTO</b>                                    | 261 | \$3,23 | \$844,11  |
| <b>GASTO</b>                                    |     |        | \$1481,77 |
|   |     |        |           |
| <b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>                      |     |        | <b>0</b>  |

Tabla 43. Edinson Baño (2021). Punto de equilibrio.

|     |        |         |        |
|-----|--------|---------|--------|
| 500 | \$4450 | \$53400 | Ventas |
| 500 | \$1615 | \$19380 | Costo  |

Tabla 44. Edinson Baño (2021). Ventas /costos.

En el punto de equilibrio se establece la cantidad de menús a vender para poder tener una rentabilidad, estableciendo como punto de venta  $8,7 = 9$  menús para no llegar a la quiebra, mientras que si se vende  $16,6 = 17$  menús diarios, es decir \$4450 dólares al mes se lograra tener buena rentabilidad.

| Michelada |        |                               |
|-----------|--------|-------------------------------|
| Precio    | \$4,39 |                               |
| Costo     | \$1,6  |                               |
| Ganancia  | \$2,79 | <b>MARGEN DE CONTRIBUCION</b> |

Tabla 45. Edinson Baño (2021). Margen de contribución

| <b>PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION</b> |     |        |          |
|---|-----|--------|----------|
| PE=   | 177 |        |          |
| Menús de venta                                  | 177 |        |          |
| Venta diaria                                    | 5,9 |        |          |
| <b>VENTA</b>                                    | 177 | \$4,39 | \$777,17 |
| <b>COSTO</b>                                    | 177 | \$1,6  | \$283,25 |
| <b>GASTO</b>                                    |     |        | \$493,92 |
|   |     |        |          |
| <b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>                      |     |        | <b>0</b> |

Tabla 46. Edinson Baño (2021). Punto de equilibrio

|     |        |         |        |
|-----|--------|---------|--------|
| 500 | \$2195 | \$26340 | Ventas |
| 500 | \$800  | \$9600  | Costo  |

Tabla 47. Edinson Baño (2021). Ventas /costos.

En el punto de equilibrio se establece la cantidad de menús a vender para poder tener una rentabilidad, estableciendo como punto de venta  $5,9 = 6$  menús para no llegar a la quiebra, mientras que si se vende  $16,6 = 17$  menús diarios, es decir \$2195 dólares al mes se lograra tener buena rentabilidad.

En la tabla siguiente se muestra la sumatoria de los dos menús para sacar el costo de ventas anuales.

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Total de ventas | \$79740 |
|                 | \$28980 |

Tabla 48. Edinson Baño (2021). Total ventas

## 6.11 Costo de ventas

El costo de venta se basa en un periodo de cinco años en el mismo que tendremos ventas para conocer el monto de primer año

| COSTO DE VENTAS             |   |            |            |            |            |            |
|-----------------------------|---|------------|------------|------------|------------|------------|
|                             | 0 | 1          | 2          | 3          | 4          | 5          |
| VENTAS                      |   | \$79740,00 | \$82140,17 | \$84612,59 | \$87159,43 | \$89782,93 |
| COSTO DE VENTAS             |   | \$28980,00 | \$29852,30 | \$30750,85 | \$31676,45 | \$32629,91 |
| UTILIDAD BRUTA EN VENTAS    |   | \$50760,00 | \$52287,88 | \$53861,74 | \$55482,98 | \$57153,02 |
| GASTOS ADMINISTRATIVOS      |   | \$17988,24 | \$18529,69 | \$19087,43 | \$19661,96 | \$20253,79 |
| SERVICIOS BASICOS           |   | \$720,00   | \$741,67   | \$764,00   | \$786,99   | \$810,68   |
| MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA    |   | \$545,55   | \$561,97   | \$578,89   | \$596,31   | \$614,26   |
| ALQUILER AUTO               |   | \$0,00     | \$0,00     | \$0,00     | \$0,00     | \$0,00     |
| ALQUILER                    |   | \$3000,00  | \$3090,30  | \$3183,32  | \$3279,14  | \$3377,84  |
| PUBLICIDAD                  |   | \$440,00   | \$453,24   | \$466,89   | \$480,94   | \$495,42   |
| DEPRECIACIONES              |   | \$1372,77  | \$1372,77  | \$1372,77  | \$1372,77  | \$1372,77  |
| AMORTIZACIONES              |   | \$120,00   | \$120,00   | \$120,00   | \$120,00   | \$120,00   |
| UTILIDAD OPERATIVA          |   | \$26573,44 | \$27418,23 | \$28288,46 | \$29184,87 | \$30108,27 |
| GASTOS FINANCIEROS          |   | \$840,00   | \$712,92   | \$568,05   | \$402,90   | \$214,63   |
| UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS |   | \$25733,44 | \$26705,31 | \$27720,40 | \$28781,97 | \$29893,64 |
| BASE IMPOSITIVA             |   | \$9328,37  | \$9680,68  | \$10048,65 | \$10433,46 | \$10836,44 |
| UTILIDAD NETA               |   | \$16405,07 | \$17024,64 | \$17671,76 | \$18348,50 | \$19057,19 |

Tabla 49. Edinson Baño (2021). Costo de ventas.

La tabla es contemplada a 5 años con un crecimiento país del 1% aproximadamente, las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$16405,07 mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$19057,19

## 6.12 Flujo de caja

El flujo de caja se entiende en finanzas como los flujos de entradas y salidas de efectivo o caja en un periodo determinado o preestablecido, permitiendo así llevar un control tanto de ingresos como egresos para de esta manera saber el nivel de liquidez que posee la empresa.

| FLUJO DE CAJA           |             |             |             |             |             |             |
|-------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
|                         | 0           | 1           | 2           | 3           | 4           | 5           |
| UTILIDAD OPERATIVA      |             | \$26573,44  | \$27418,23  | \$28288,46  | \$29184,87  | \$30108,27  |
| DEPRECIACION            |             | \$1372,77   | \$1372,77   | \$1372,77   | \$1372,77   | \$1372,77   |
| AMORTIZACION            |             | \$120,00    | \$120,00    | \$120,00    | \$120,00    | \$120,00    |
| - BASE IMPOSITIVA       |             | \$9328,37   | \$9680,68   | \$10048,65  | \$10433,46  | \$10836,44  |
| - GASTOS FINANCIEROS    |             | \$840,00    | \$712,92    | \$568,05    | \$402,90    | \$214,63    |
| - PAGO CAPITAL          |             | \$907,70    | \$1.034,78  | \$1.179,65  | \$1.344,80  | \$1.533,07  |
| + VALOR DE SALVAMENTO   |             |             |             |             |             | 0           |
| + CAPITAL DE TRABAJO    |             |             |             |             |             | 0           |
| - REPOSICION DE ACTIVOS |             |             |             | 0           |             |             |
| = FLUJO NETO DE CAJA    | \$-35358,79 | \$16.990,14 | \$17.482,63 | \$17.984,88 | \$18.496,47 | \$19.016,89 |

Tabla 50. Edinson Baño (2021). Flujo de caja

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$16.990,14, mientras que para el 5 año esta aumentará a \$19.016,89

## 6.13 Cálculo del TIR y el VAN

Para la culminación de este análisis financiero se tiene el último paso que es el del cálculo del VAN y el TIR que consiste en:

### 6.13.1 VAN (Valor Actual Neto)

Indicador de la rentabilidad de un proyecto, a mayor TIR, mayor rentabilidad.

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 (0); por consiguiente, el VAN en la empresa es de \$ 27.655,22

### 6.13.2 TIR (Tasa Interna de Retorno)

La tasa interna de retorno o tasa interna de rentabilidad (TIR) de una inversión, 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.

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 40,99% que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 27,82% con el TMAR.

|      |             |
|------|-------------|
| VAN  | \$27.655,22 |
| TIR  | 40,99%      |
| TMAR | 13,17%      |

Tabla 51. Edinson Baño (2021) VAN/ TIR.

## 7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 7.1. Conclusiones

- La creación del bar restaurante, el cual tiene el objetivo de brindar el servicio de alimentación y bebida, los que se logrará alcanzar trabajando con estrategias, planificación y por medio de un grupo de trabajo el cual consta de áreas administrativas, de producción y servicio las mismas que ayudarán alcanzar las metas propuestas para el desarrollo de la empresa, y el crecimiento del recurso humano del establecimiento.
- Teniendo en cuenta la población dónde se aplica el plan de negocios se ha hecho un análisis del sector, por tal motivo se aplicó una encuesta la cual aporta una cantidad mayoritaria de respuestas favorables con respecto a la propuesta establecida, se impulsa la creación de la empresa “Entre Panas”, por lo que se estructura un plan de marketing el cual lleva a establecer dos productos esenciales de la empresa.
- El bar restaurante “Entre Panas” manejará la parte ambiental pensando en el reciclaje con la separación de basura desde la fuente, reutilización y reducción de agentes contaminantes al medio ambiente, también se trabajará con productos biodegradables los cuales ayuden a una mejor preservación y estabilidad de nuestro planeta, de esta forma apoyar a la sostenibilidad.
- Se trabajará con equidad e igualdad de género, teniendo un buen equilibrio en el personal que labora dentro del establecimiento, como también ayudando a generar plazas de empleo y dando trabajo a las personas del área ya sea de forma directa o indirecta, dinamizando el sector de restaurante.
- Al ejecutar un análisis financiero se arrojan valores que reflejan la futura rentabilidad, productividad, y sobre todo el volumen de ventas favorable para la conformación de la empresa de manera efectiva dentro del área.

## 7.2. Recomendaciones

- Para la ejecución de un emprendimiento es muy importante y recomendable la elaboración de un plan de negocios debido a que se valora la parte administrativa, investigativa de mercados, propuesta de valores, conocimientos en la base legal, conocimiento estructural y financiera.
- Contemplar aliados que a futuro aporten al desarrollo de la empresa y del trabajo que se está realizando, éstas pueden ser: entidades financieras, proveedores, servidores que mismas colaboren al progreso del establecimiento.
- Alinearse a las políticas de la zona donde se encuentre la empresa para manejar la formalidad en el giro del oficio.

### 7.3. Bibliografía

- AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA* . (25 de Marzo de 2021). Obtenido de Consulta requisitos para permisos de funcionamiento: <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>
- Agencia Nacional de Regulación, C. y. (20 de Marzo de 2021). *ARCSA*. Obtenido de Sistema BPM: <http://aplicaciones.controlsanitario.gob.ec/bp-frontend/autenticacion/login>
- GOBIERNO AUTÓNOMO DESENTRALIZADO DEL CANTÓN QUINSALOMA* . (25 de Marzo de 2021). Obtenido de PLAN DE USO Y GESTION DE SUELO : <https://quinsaloma.gob.ec/ordenanzas/>
- Google Maps. (2020). Obtenido de <https://www.google.com/maps/place/ENTRE+PANAS+BAR/@-1.2070518,-79.3116859,16.3z/data=!4m12!1m6!3m5!1s0x0:0x1a9afa969985d72c!2sENTRE+PANAS+BAR!8m2!3d-1.2071115!4d-79.3121958!3m4!1s0x0:0x1a9afa969985d72c!8m2!3d-1.2071115!4d-79.3121958>
- INEC. (s.f.). *ecuadorencifras.gob.ec*. Obtenido de [\(https://www.ecuadorencifras.gob.ec/proyecciones-poblacionales/\)](https://www.ecuadorencifras.gob.ec/proyecciones-poblacionales/)
- lyzaroo*. (2020). Obtenido de <https://lyzaroo.com/>.
- Ministerio del Interior* . (25 de Marzo de 2021). Obtenido de Permisos de funcionamiento : <https://www.ministeriodegobierno.gob.ec/wp-content/uploads/2012/10/Categori%CC%81as-Permisos-de-funcionamiento.pdf>
- SAYCE* . (25 de Marzo de 2021). Obtenido de REQUISITOS AFILIACION ONLINE : <https://sayce.com.ec/requisitos-afiliacion-online/>
- SERVICIO DE RENTAS INTERNAS* . (25 de Marzo de 2021 ). Obtenido de Requisitos personas naturales : <https://www.sri.gob.ec/requisitos-personas-naturales>
- Servicio Ecuatoriano de Normalización . (2016). *INEN*. Obtenido de <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/ecu175751.pdf>

## 7.4. Anexos

### Encuestas (Google Forms)

Preguntas Respuestas 116



### Encuesta

Hola soy una persona emprendedora, por favor ayúdame con la siguiente investigación. Esta es una encuesta y tiene como finalidad captar información de mercado en el Cantón Quinsaloma, provincia de Los Ríos. Por lo cual no se pedirán datos personales, las preguntas son cerradas de selección múltiple.

Su edad se encuentra entre: \*

- 18 a 26
- 27 a 35
- Más de 35

Preguntas Respuestas 116

Su género es: \*

- Femenino
- Masculino
- Otras.

¿Cuántas veces al mes come en un restaurante? \*

- 0
- 1
- 2
- Más veces

¿Conoce un restaurante en Quinsaloma con una temática de comida americana y cocteles? \*

- Sí
- No

...

¿Le gustaría que un restaurante tuviera esta temática en Quinsaloma? \*

Sí

No

...

¿Le gustaría disponer de un menú con opciones diferentes e innovadoras? \*

Sí

No

...

De los siguientes platos, ¿Cuáles opciones le llaman más la atención? \*

Costillas (BBQ clásica, BBQ picante, salsa Jack Daniel, otras).

Alitas (BBQ clásicas, salsa picante, mantequilla y chipotle, teriyaki).

Hamburguesas (clásicas, con queso, doble carne, tocino, cheddar).

Nachos (salsa de queso cheddar, guacamole, frijoles o carne).

Ensaladas varias.

...

De las siguientes bebidas, ¿Cuáles serían de su preferencia? \*

Cocteles (blue lagoon, mojito clásico, padrino, margarita clásica, cuba libre, otros).

Tragos (wiski, ron, tequila, vodka, gin, otros).

Cerveza (Pilsener, club, artesanal, otras).

Micheladas (de sabores)

Bebidas sin alcohol (jugos naturales, batidos, milkshake).

...

Normalmente ¿Con quién frecuente salir? \*

Amigos

Familia

Pareja

Otro

¿Qué tipo de entretenimiento le gustaría recibir dentro del establecimiento? \*

- Música
- Música en vivo
- TV. Futbol, noticias, videos musicales.
- Todas las anteriores



¡Gracias por su ayuda! Déjenos su opinión.

Texto de respuesta largo

# Proformas

The collage consists of five screenshots from the Mercado Libre website:

- Top Left:** Listing for "Mesas De Trabajo De Acero Inoxidable De Pared O De Centro" (Stainless Steel Work Tables) priced at U\$S 200. It includes details on payment and delivery options.
- Top Right:** Another view of the stainless steel work table listing, showing the product image and price.
- Middle Left:** Listing for "Estanterías Metálicas Garantizadas (envío A Todo El País)" (Metal Shelves) priced at U\$S 65. It features a large image of the shelving unit.
- Middle Right:** A detailed view of a stainless steel kitchen unit with a price tag of "S 2000,00". It includes a chat window on the right with a message: "Gracias me contacté el 4 de WhatsApp".
- Bottom Left:** Listing for a "Congelador Electrolux De 260lt" (Electrolux 260L Freezer) priced at U\$S 350. It includes a small image of the appliance and a list of features.
- Bottom Right:** Listing for a "Licuadora Clásica Oster 700w 100% Original México" (Oster Classic Blender) priced at U\$S 84.99. It features an image of the blender.

Recetas

Menú complementario Plato costillas

1) Costillas

|                        |                       |                   | FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN |               |
|---|-----------------------|-------------------|-----------------------------|---------------|
|   |                       |                   | RECETA ESTANDAR             |               |
| <b>NOMBRE DEL PLATO:</b>  | Costillas             |                   | Código                      | <b>0001</b>   |
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>   | 9 de febrero del 2020 |                   | Chef                        | Baño Edinson  |
| <b>INGREDIENTE</b>  | <b>MEDIDA</b>         | <b>COSTO (Kg)</b> | <b>CANT.</b>                | <b>TOTAL</b>  |
| Costillas de cerdo  | Gr                    | \$ 6,00           | 1000                        | 6,00          |
| Sal   | Gr                    | \$ 1,00           | 10                          | 0,01          |
| Humo liquido McCormick  | Gr                    | \$ 2,05           | 5                           | 0,01          |
| Pimienta molida   | Gr                    | \$ 7,25           | 3                           | 0,04          |
| Azúcar morena   | Gr                    | \$ 1,25           | 60                          | 0,00          |
| Salsa inglesa McCormick   | Gr                    | \$ 2,35           | 10                          | 0,13          |
| <b>FOTOGRAFÍA</b><br> |                       |                   | <b>Total Bruto</b>          | <b>6,20</b>   |
|   |                       |                   | <b>Imprevisto</b>           | <b>10%</b>    |
|   |                       |                   | <b>Costo Neto</b>           | <b>6,82</b>   |
|   |                       |                   | Gasto de fabr.              | <b>15%</b>    |
|   |                       |                   | Factor costo                | <b>33,33%</b> |
|   |                       |                   | M.O.                        | <b>45%</b>    |
|   |                       |                   | Gasto admin                 | <b>12%</b>    |
|   |                       |                   | Utilidad                    | <b>45%</b>    |
|   |                       |                   | <b>Sub total</b>            | <b>17,07</b>  |
|   |                       |                   | Servicio                    | <b>10%</b>    |
|   |                       |                   | IVA                         | <b>12%</b>    |
|   |                       |                   | <b>Total</b>                |               |

2) Salsa BBQ

|                       |                       |                   | FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN |               |
|--|-----------------------|-------------------|-----------------------------|---------------|
|  |                       |                   | RECETA ESTANDAR             |               |
| <b>NOMBRE DEL PLATO:</b>   | BBQ CLASICA           |                   |                             | <b>0002</b>   |
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>  | 9 de febrero del 2020 |                   | Chef                        | Baño Edinson  |
| <b>INGREDIENTE</b>   | <b>MEDIDA</b>         | <b>COSTO (Kg)</b> | <b>CANT.</b>                | <b>TOTAL</b>  |
| Salsa BBQ Doble A  | Gr                    | \$ 15,99          | 250                         | 1,00          |
| Cebolla perla  | Gr                    | \$ 0,80           | 50                          | 0,04          |
| Pimiento rojo  | Gr                    | \$ 1,20           | 30                          | 0,04          |
| Pimiento amarillo  | Gr                    | \$ 1,20           | 30                          | 0,04          |
| Ajo  | Gr                    | \$ 6,00           | 20                          | 0,12          |
| Azúcar morena  | Gr                    | \$ 1,25           | 40                          | 0,05          |
| Sal  | Gr                    | \$ 1,00           | 20                          | 0,02          |
| Vinagre  | MI                    | \$ 2,90           | 150                         | 0,12          |
| Salsa inglesa McCormick  | MI                    | \$ 2,35           | 50                          | 0,67          |
| Salsa de Tomate  | Gr                    | \$ 18,00          | 250                         | 1,13          |
| <b>FOTOGRAFÍA</b><br> |                       |                   | <b>Total Bruto</b>          | <b>3,21</b>   |
|  |                       |                   | <b>Imprevisto</b>           | <b>10%</b>    |
|  |                       |                   | <b>Costo Neto</b>           | <b>3,54</b>   |
|  |                       |                   | Gasto de fabr.              | <b>15%</b>    |
|  |                       |                   | Factor costo                | <b>33,33%</b> |
|  |                       |                   | M.O.                        | <b>45%</b>    |
|  |                       |                   | Gasto admin                 | <b>12%</b>    |
|  |                       |                   | Utilidad                    | <b>45%</b>    |
|  |                       |                   | <b>Sub total</b>            | <b>8,85</b>   |
|  |                       |                   | Servicio                    | <b>10%</b>    |
|  |                       |                   | IVA                         | <b>12%</b>    |
|  |                       |                   | <b>Total</b>                |               |

### 3) Salsa Jack Daniel

|  Tecnológico Internacional |                       | FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN |                    |              |
|---|-----------------------|-----------------------------|--------------------|--------------|
|   |                       | RECETA ESTANDAR             |                    |              |
| <b>NOMBRE DEL PLATO:</b>  | JACK DANIEL           |                             |                    | <b>0003</b>  |
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>   | 9 de febrero del 2020 |                             | Chef               | Baño Edinson |
| INGREDIENTE   | MEDIDA                | COSTO (Kg)                  | CANT.              | TOTAL        |
| Cabeza de ajo   | U                     | \$ 0,50                     | 1                  | 0,50         |
| Cebolla perla   | Gr                    | \$ 0,80                     | 100                | 0,08         |
| Jugo Piña   | MI                    | \$ 1,50                     | 250                | 0,38         |
| Salsa teriyaki  | Gr                    | \$ 4,50                     | 60                 | 1,08         |
| Salsa de soja   | Gr                    | \$ 5,00                     | 25                 | 0,50         |
| Azúcar morena   | Gr                    | \$ 1,25                     | 180                | 0,23         |
| Miel de abeja   | Gr                    | \$ 2,64                     | 60                 | 0,97         |
| Vinagre de manzana  | MI                    | \$ 4,50                     | 60                 | 0,54         |
| Piña trozos   | Gr                    | \$ 1,25                     | 40                 | 0,05         |
| Jack Daniel Old NO.07   | MI                    | \$ 45,00                    | 60                 | 2,70         |
| Pimienta cayena   | Gr                    | \$ 1,75                     | 4                  | 0,12         |
| Aceite de oliva   | MI                    | \$ 3,00                     | 30                 | 0,18         |
| Sal   | Gr                    | \$ 1,00                     | 3                  | 0,00         |
| Agua  | MI                    |                             | 160                |              |
| <b>FOTOGRAFÍA</b>   |                       |                             | <b>Total Bruto</b> | <b>7,32</b>  |
|                          |                       |                             | <b>Imprevisto</b>  | <b>10%</b>   |
|   |                       |                             | <b>Costo Neto</b>  | <b>8,05</b>  |
|   |                       |                             | Gasto de fabr.     | 15%          |
|   |                       |                             | Factor costo       | 33,33%       |
|   |                       |                             | M.O.               | 45%          |
|   |                       |                             | Gasto admin        | 12%          |
|   |                       |                             | Utilidad           | 45%          |
|   |                       |                             | <b>Sub total</b>   | <b>20,14</b> |
|   |                       |                             | Servicio           | 10%          |
|   |                       |                             | IVA                | 12%          |
|   |                       |                             | <b>Total</b>       | <b>24,82</b> |

#### 4) Papas frita

|  Tecnológico Internacional |                       | FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN |                |        |      |
|---|-----------------------|-----------------------------|----------------|--------|------|
|   |                       | RECETA ESTANDAR             |                |        |      |
| <b>NOMBRE DEL PLATO:</b>  | Papas fritas          | Código                      | 0012           |        |      |
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>   | 9 de febrero del 2020 | Chef                        | Baño Edinson   |        |      |
| INGREDIENTE   | MEDIDA                | COSTO (Kg)                  | CANT.          | TOTAL  |      |
| Papas   | Gr                    | 0,8                         | 1000           | 0,80   |      |
| Sal   | Gr                    | 1                           | 3              | 0,00   |      |
| Pimentón español  | Gr                    | 3,48                        | 2              | 0,23   |      |
| Cebolla en polvo  | ML                    | 2,79                        | 2              | 0,09   |      |
| FOTOGRAFÍA  |                       |                             | Total Bruto    | 1,12   |      |
|                            |                       |                             | Imprevisto     | 10%    | 0,11 |
|   |                       |                             | Costo Neto     |        | 1,23 |
|   |                       |                             | Gasto de fabr. | 15%    | 0,18 |
|   |                       |                             | Factor costo   | 33,33% | 0,41 |
|   |                       |                             | M.O.           | 45%    | 0,55 |
|   |                       |                             | Gasto admin    | 12%    | 0,15 |
|   |                       |                             | Utilidad       | 45%    | 0,55 |
|   |                       |                             | Sub total      |        | 3,09 |
|   |                       |                             | Servicio       | 10%    | 0,31 |
|   |                       |                             | IVA            | 12%    | 0,41 |
|   |                       |                             | Total          |        | 3,80 |

#### 5) Macarrón con queso

|  Tecnológico Internacional |                       | FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN |                |        |       |
|---|-----------------------|-----------------------------|----------------|--------|-------|
|   |                       | RECETA ESTANDAR             |                |        |       |
| <b>NOMBRE DEL PLATO:</b>  | Macarrón con queso    | Código                      | 0012           |        |       |
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>   | 9 de febrero del 2020 | Chef                        | Baño Edinson   |        |       |
| INGREDIENTE   | MEDIDA                | COSTO (Kg)                  | CANT.          | TOTAL  |       |
| Macarrón sumesa   | Gr                    | 1,49                        | 400            | 1,49   |       |
| Sal   | Gr                    | 1                           | 5              | 0,01   |       |
| Queso cheddar   | Gr                    | 8                           | 200            | 1,60   |       |
| FOTOGRAFÍA  |                       |                             | Total Bruto    | 3,10   |       |
|                            |                       |                             | Imprevisto     | 10%    | 0,31  |
|   |                       |                             | Costo Neto     |        | 3,40  |
|   |                       |                             | Gasto de fabr. | 15%    | 0,51  |
|   |                       |                             | Factor costo   | 33,33% | 1,13  |
|   |                       |                             | M.O.           | 45%    | 1,53  |
|   |                       |                             | Gasto admin    | 12%    | 0,41  |
|   |                       |                             | Utilidad       | 45%    | 1,53  |
|   |                       |                             | Sub total      |        | 8,52  |
|   |                       |                             | Servicio       | 10%    | 0,85  |
|   |                       |                             | IVA            | 12%    | 1,12  |
|   |                       |                             | Total          |        | 10,50 |

## 6) Coleslaw

|   |                       | FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN |                    |              |             |
|--|-----------------------|-----------------------------|--------------------|--------------|-------------|
|  |                       | RECETA ESTANDAR             |                    |              |             |
| <b>NOMBRE DEL PLATO:</b>   | Coleslaw              |                             | Codigo             | <b>0013</b>  |             |
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>  | 9 de febrero del 2020 |                             | Chef               | Baño Edinson |             |
| INGREDIENTE  | MEDIDA                | COSTO (Kg)                  | CANT.              | TOTAL        |             |
| Col  | Gr                    | 1,5                         | 1000               | 1,50         |             |
| Zanahoria  | Gr                    | 0,6                         | 500                | 0,30         |             |
| Naranja  | ML                    | 0,15                        | 4                  | 0,60         |             |
| Vinagre de manzana   | ML                    | 4,5                         | 100                | 0,90         |             |
| Sal  | Gr                    | 1,00                        | 50                 | 0,05         |             |
| Azucar   | Gr                    | 1,25                        | 120                | 0,15         |             |
| Pimienta molida  | Gr                    | 7,25                        | 5                  | 0,04         |             |
| Mayonesa magui   | Gr                    | 22,15                       | 200                | 1,11         |             |
| Miel de abeja  | Gr                    | 2,64                        | 80                 | 1,29         |             |
| FOTOGRAFÍA   |                       |                             | <b>Total Bruto</b> | <b>2,63</b>  |             |
|  |                       |                             | <b>Imprevisto</b>  | <b>10%</b>   | <b>0,26</b> |
|  |                       |                             | <b>Costo Neto</b>  |              | <b>2,89</b> |
|  |                       |                             | Gasto de fabr.     | 15%          | 0,43        |
|  |                       |                             | Factor costo       | 33,33%       | 0,96        |
|  |                       |                             | M.O.               | 45%          | 1,30        |
|  |                       |                             | Gasto admin        | 12%          | 0,35        |
|  |                       |                             | Utilidad           | 45%          | 1,30        |
|  |                       |                             | <b>Sub total</b>   |              | <b>7,25</b> |
|  |                       |                             | Servicio           | 10%          | 0,72        |
|  |                       |                             | IVA                | 12%          | 0,87        |
|  |                       |                             | <b>Total</b>       |              | <b>8,84</b> |

## 7) Mix de lechuga

|  |                       | FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN |                    |              |             |
|---|-----------------------|-----------------------------|--------------------|--------------|-------------|
|   |                       | RECETA ESTANDAR             |                    |              |             |
| <b>NOMBRE DEL PLATO:</b>  | Ensalada fresca       |                             | Codigo             | <b>0011</b>  |             |
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>   | 9 de febrero del 2020 |                             | Chef               | Baño Edinson |             |
| INGREDIENTE   | MEDIDA                | COSTO (Kg)                  | CANT.              | TOTAL        |             |
| Mix de lechuas  | Gr                    | 1,50                        | 60                 | 0,36         |             |
| Cebolla perla   | Gr                    | 1,00                        | 20                 | 0,02         |             |
| Tomate  | Gr                    | 1,00                        | 20                 | 0,02         |             |
| FOTOGRAFÍA  |                       |                             | <b>Total Bruto</b> | <b>0,40</b>  |             |
|  |                       |                             | <b>Imprevisto</b>  | <b>10%</b>   | <b>0,04</b> |
|   |                       |                             | <b>Costo Neto</b>  |              | <b>0,44</b> |
|   |                       |                             | Gasto de fabr.     | 15%          | 0,07        |
|   |                       |                             | Factor costo       | 33,33%       | 0,15        |
|   |                       |                             | M.O.               | 45%          | 0,20        |
|   |                       |                             | Gasto admin        | 12%          | 0,05        |
|   |                       |                             | Utilidad           | 45%          | 0,20        |
|   |                       |                             | <b>Sub total</b>   |              | <b>1,10</b> |
|   |                       |                             | Servicio           | 10%          | 0,11        |
|   |                       |                             | IVA                | 12%          | 0,13        |
|   |                       |                             | <b>Total</b>       |              | <b>1,34</b> |

## Receta complementaria **plato alitas**

### 1) Alitas de pollo

|  Tecnológico<br>Internacional |                       | FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN |                    |            |                 |
|--|-----------------------|-----------------------------|--------------------|------------|-----------------|
|  |                       | RECETA ESTANDAR             |                    |            |                 |
| <b>NOMBRE DEL PLATO:</b>   | Alitas                | Código                      | <b>0004</b>        |            |                 |
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>  | 9 de febrero del 2020 | Chef                        | Baño Edinson       |            |                 |
| INGREDIENTE  | MEDIDA                | COSTO (Kg)                  | CANT.              | TOTAL      |                 |
| Alas de pollo  | Gr                    | \$ 4,00                     | 1000               | \$ 4,00    |                 |
| Sal  | Gr                    | \$ 1,00                     | 15                 | \$ 0,02    |                 |
| Ajo en polvo   | Gr                    | \$ 3,50                     | 5                  | \$ 0,02    |                 |
| Pimienta molida  | Gr                    | \$ 7,25                     | 5                  | \$ 0,07    |                 |
| Cebolla en polvo   | Gr                    | \$ 2,79                     | 5                  | \$ 0,21    |                 |
| <b>FOTOGRAFÍA</b>  |                       |                             | <b>Total Bruto</b> |            |                 |
|                              |                       |                             | <b>Total Bruto</b> |            | <b>\$ 4,32</b>  |
|  |                       |                             | <b>Imprevisto</b>  | <b>10%</b> | <b>\$ 0,43</b>  |
|  |                       |                             | <b>Costo Neto</b>  |            | <b>\$ 4,75</b>  |
|  |                       |                             | Gasto de fabr.     | 15%        | \$ 0,71         |
|  |                       |                             | Factor costo       | 33,33%     | \$ 1,58         |
|  |                       |                             | M.O.               | 45%        | \$ 2,14         |
|  |                       |                             | Gasto admin        | 12%        | \$ 0,57         |
|  |                       |                             | Utilidad           | 45%        | \$ 2,14         |
|  |                       |                             | <b>Sub total</b>   |            | <b>\$ 11,89</b> |
|  |                       |                             | Servicio           | 10%        | \$ 1,19         |
| IVA  | 12%                   | \$ 1,57                     |                    |            |                 |
| <b>Total</b>   |                       | <b>\$ 14,65</b>             |                    |            |                 |

### 2) Salsa de mantequilla y chipotle

|  Tecnológico<br>Internacional |                              | FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN |                    |            |                |
|--|------------------------------|-----------------------------|--------------------|------------|----------------|
|  |                              | RECETA ESTANDAR             |                    |            |                |
| <b>NOMBRE DEL PLATO:</b>   | Salsa mantequilla y chipotle | Código                      | <b>0005</b>        |            |                |
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>  | 9 de febrero del 2020        | Chef                        | Baño Edinson       |            |                |
| INGREDIENTE  | MEDIDA                       | COSTO (Kg)                  | CANT.              | TOTAL      |                |
| Mantequilla  | Gr                           | \$ 9,00                     | 250                | \$ 2,25    |                |
| Sal  | Gr                           | \$ 1,00                     | 5                  | \$ 0,01    |                |
| Pimentón español   | Gr                           | \$ 3,48                     | 1                  | \$ 0,12    |                |
| Ají chipotle seco  | Gr                           | \$ 5,00                     | 30                 | \$ 0,75    |                |
| <b>FOTOGRAFÍA</b>  |                              |                             | <b>Total Bruto</b> |            |                |
|                               |                              |                             | <b>Total Bruto</b> |            | <b>\$ 3,12</b> |
|  |                              |                             | <b>Imprevisto</b>  | <b>10%</b> | <b>\$ 0,31</b> |
|  |                              |                             | <b>Costo Neto</b>  |            | <b>\$ 3,43</b> |
|  |                              |                             | Gasto de fabr.     | 15%        | \$ 0,51        |
|  |                              |                             | Factor costo       | 33,33%     | \$ 1,14        |
|  |                              |                             | M.O.               | 45%        | \$ 1,54        |
|  |                              |                             | Gasto admin        | 12%        | \$ 0,41        |
|  |                              |                             | Utilidad           | 45%        | \$ 1,54        |
|  |                              |                             | <b>Sub total</b>   |            | <b>\$ 8,59</b> |
|  |                              |                             | Servicio           | 10%        | \$ 0,86        |
| IVA  | 12%                          | \$ 1,13                     |                    |            |                |
| <b>Total</b>   |                              | <b>\$ 10,59</b>             |                    |            |                |