



**CARRERA: GASTRONOMÍA**

**TEMA:**

**“Proyecto de implementación de un restaurante de comida fusión  
ecuatoriana-peruana en el sector del Batán, al norte de la ciudad de  
Quito.**

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

**AUTOR:**

**Jean Pierre Suárez Martínez**

**TUTOR:**

**Lic. Santiago Baldeón**

**D.M. Quito, 28 de julio del 2020**

## **DEDICATORIA**

Este proyecto lo dedico a las personas que más quiero, ya que me han apoyado todo este tiempo tanto en factor económico como emocional, brindándome buenos consejos para yo poder graduarme; y, para mi vida profesional. Doy gracias a Dios por que él me ha permitido seguir esta profesión y con todo mi amor y cariño se las dedico a mis padres ya que ellos fueron un pilar importante para mi persona, a mis hermanos ya que con sus consejos me han guiado ser una persona de bien, a mi tía la cual ha confiado en mí y me dio ánimo para conseguirlo.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a todos mis profesores por haberme enseñado todo lo que aprendí, en especial al MSc. Christian Carvajal; y, al Lic. Santiago Baldeón, los cuales supieron guiarme para la terminación de mí Proyecto de Plan de negocio el mismo que estoy seguro que para un futuro no será solo un escrito sino una realidad. Y para terminar agradezco a mi abuelito quien siempre supo darme ánimos y así pude perseguir mis sueños.

## **AUTORIA**

Yo, Jean Pierre Suárez Martínez, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Jean Pierre Suárez Martínez

D.M. Quito, 28 de julio del 2020

**Lic. Santiago Baldeón.**  
**Director 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 Superior Internacional ITI, de Quito, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

**Lic. Santiago Baldeón.**

D.M. Quito, 28 de julio del 2020

## **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 **Lic. Santiago Baldeón** y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr. **Jean Pierre Suárez Martínez** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El Sr. Jean Pierre Suárez Martínez realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de implementación de un restaurante de comida fusión ecuatoriana-peruana en el sector del Batán, al norte de la ciudad de Quito.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del Lic. Santiago Baldeón.

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, Lic. Santiago Baldeón en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. Jean Pierre Suárez Martínez 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 implementación de un restaurante de comida fusión ecuatoriana-peruana en el sector del Batán, al norte de la ciudad de Quito.”**, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

**Lic. Santiago Baldeón**

**Jean Pierre Suárez Martínez**

D.M. Quito, 28 de julio del 2020

## Índice de contenido

<b>DEDICATORIA</b> .....	<b>ii</b>
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	<b>iii</b>
<b>AUTORIA</b> .....	<b>iv</b>
<b>CERTIFICACIÓN</b> .....	<b>v</b>
<b>ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA</b> .....	<b>vi</b>
<b>Índice de contenido</b> .....	<b>vii</b>
<b>Índice de tablas</b> .....	<b>xiii</b>
<b>RESUMEN</b> .....	<b>1</b>
<b>Resumen Ejecutivo</b> .....	<b>1</b>
<b>Naturaleza del Proyecto</b> .....	<b>1</b>
<b>Marketing</b> .....	<b>1</b>
<b>Administrativa</b> .....	<b>2</b>
<b>Financiera</b> .....	<b>2</b>
<b>ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL</b> .....	<b>3</b>
<b>Creación de la empresa</b> .....	<b>3</b>
<b>Descripción de la empresa</b> .....	<b>3</b>
<b>Importancia</b> .....	<b>3</b>
<b>Características</b> .....	<b>4</b>
<b>Actividad</b> .....	<b>4</b>
<b>Tamaño de la empresa</b> .....	<b>4</b>
<b>Necesidades a satisfacer</b> .....	<b>5</b>
<b>Necesidad Filosófica</b> .....	<b>5</b>
<b>Necesidad de Seguridad</b> .....	<b>5</b>
<b>Necesidad Social</b> .....	<b>6</b>
<b>Necesidad de Reconocimiento</b> .....	<b>6</b>
<b>Necesidad de Autorrealización</b> .....	<b>6</b>
<b>Localización de la empresa</b> .....	<b>7</b>
<b>Filosofía de la empresarial</b> .....	<b>7</b>
<b>Misión</b> .....	<b>7</b>
<b>Visión</b> .....	<b>7</b>
<b>Objetivos</b> .....	<b>8</b>

<b>Meta .....</b>	<b>8</b>
<b>Estrategias .....</b>	<b>8</b>
<b>Fuentes de diferenciación.....</b>	<b>8</b>
<b>Políticas.....</b>	<b>8</b>
<b>Manual general del restaurante para empleados .....</b>	<b>9</b>
<b>Horarios de entrada y salida.....</b>	<b>9</b>
<b>Normativas .....</b>	<b>9</b>
<b>Reglamento dentro del lugar de trabajo.....</b>	<b>9</b>
<b>Sanciones por incumplimientos .....</b>	<b>10</b>
<b>FODA.....</b>	<b>10</b>
<b>Fortalezas .....</b>	<b>10</b>
<b>Oportunidades .....</b>	<b>10</b>
<b>Debilidades .....</b>	<b>11</b>
<b>Amenazas.....</b>	<b>11</b>
<b>Desarrollo organizacional .....</b>	<b>11</b>
<b>Tipo de Estructura.....</b>	<b>11</b>
<b>Nivel Gerencial.....</b>	<b>11</b>
<b>Nivel operativo .....</b>	<b>12</b>
<b>Formalización.....</b>	<b>12</b>
<b>Centralización – Descentralización.....</b>	<b>12</b>
<b>Integración .....</b>	<b>12</b>
<b>Organigrama empresarial .....</b>	<b>13</b>
<b>Funciones del Personal.....</b>	<b>14</b>
<b>PUESTO DE GERENTE CHEF .....</b>	<b>14</b>
<b>PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA .....</b>	<b>15</b>
<b>PUESTO DE MESERO- COBRADOR.....</b>	<b>16</b>
<b>PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING .....</b>	<b>17</b>
<b>Objetivo de mercadotecnia .....</b>	<b>17</b>
<b>Investigación de mercado.....</b>	<b>17</b>
<b>Por el propósito.....</b>	<b>17</b>
<b>Por el lugar:.....</b>	<b>17</b>
<b>Modalidad.....</b>	<b>18</b>
<b>Análisis de las Encuesta .....</b>	<b>19</b>



<b>Análisis General.....</b>	<b>29</b>
<b>Entorno empresarial.....</b>	<b>29</b>
<b>Micro entorno .....</b>	<b>29</b>
<b>Competencia.....</b>	<b>29</b>
<b>Sustitutos .....</b>	<b>30</b>
<b>Proveedores .....</b>	<b>30</b>
<b>Clientes .....</b>	<b>30</b>
<b>Macro entorno.....</b>	<b>31</b>
<b>Factor Político .....</b>	<b>31</b>
<b>Factor económico.....</b>	<b>31</b>
<b>Factor sociocultural.....</b>	<b>32</b>
<b>Factor Tecnológico .....</b>	<b>32</b>
<b>Producto y servicio .....</b>	<b>32</b>
<b>Producto esencial.....</b>	<b>32</b>
<b>Producto real.....</b>	<b>33</b>
<b>Menú degustación .....</b>	<b>33</b>
<b>Entrada de molo tipo causa limeña.....</b>	<b>33</b>
<b>Características .....</b>	<b>33</b>
<b>Calidad.....</b>	<b>33</b>
<b>Estilo .....</b>	<b>33</b>
<b>Empaque.....</b>	<b>33</b>
<b>Limpia bocas sorbete de chillangua .....</b>	<b>34</b>
<b>Características .....</b>	<b>34</b>
<b>Calidad.....</b>	<b>34</b>
<b>Estilo .....</b>	<b>34</b>
<b>Plato fuerte fritada trujillano .....</b>	<b>34</b>
<b>Características .....</b>	<b>34</b>
<b>Calidad.....</b>	<b>34</b>
<b>Estilo .....</b>	<b>34</b>
<b>Empaque.....</b>	<b>35</b>
<b>Postre arroz con leche ecuatoriano y suspiro limeño .....</b>	<b>35</b>
<b>Características .....</b>	<b>35</b>
<b>Calidad.....</b>	<b>35</b>

<b>Estilo .....</b>	<b>35</b>
<b>Empaque.....</b>	<b>35</b>
<b>Marca.....</b>	<b>35</b>
<b>Producto aumentado .....</b>	<b>36</b>
<b>Plan de introducción al mercado.....</b>	<b>37</b>
<b>Distintivos y uniformes.....</b>	<b>37</b>
<b>Área de cocina.....</b>	<b>37</b>
<b>Área de salón.....</b>	<b>37</b>
<b>Material de presentación.....</b>	<b>38</b>
<b>Canal de distribución y punto de venta .....</b>	<b>39</b>
<b>Promoción.....</b>	<b>39</b>
<b>Contacto.....</b>	<b>39</b>
<b>Correspondencia .....</b>	<b>40</b>
<b>Negociación.....</b>	<b>40</b>
<b>Financiamiento.....</b>	<b>40</b>
<b>Riesgo y Oportunidades del negocio .....</b>	<b>40</b>
<b>Fijación de precios .....</b>	<b>41</b>
<b>Fijación de precios por receta estándar .....</b>	<b>41</b>
<b>Entrada de molo tipo causa limeña.....</b>	<b>41</b>
<b>Sorbete de chillangua .....</b>	<b>42</b>
<b>Plato fuerte fritada de trujillano .....</b>	<b>43</b>
<b>Postre arroz con leche y suspiro limeño .....</b>	<b>44</b>
<b>Entrada de molo tipo causa limeña.....</b>	<b>45</b>
<b>Limpia bocas sorbete de chillangua .....</b>	<b>46</b>
<b>Plato fuerte fritada de trujillano .....</b>	<b>47</b>
<b>Postre arroz con leche y suspiro limeño .....</b>	<b>48</b>
<b>Capacidad instalada .....</b>	<b>49</b>
<b>Implementación del negocio .....</b>	<b>49</b>
<b>Arriendo local .....</b>	<b>49</b>
<b>Equipos industriales .....</b>	<b>49</b>
<b>Equipos de Computación .....</b>	<b>50</b>
<b>Equipos Industriales de seguridad .....</b>	<b>50</b>
<b>Servicios Básicos .....</b>	<b>50</b>

<b>Muebles y Enseres .....</b>	<b>51</b>
<b>Suministros de Oficina .....</b>	<b>52</b>
<b>Materiales de Limpieza .....</b>	<b>53</b>
<b>Diseño Arquitectónico .....</b>	<b>53</b>
<b>Marco Legal .....</b>	<b>54</b>
<b>Ministerio de Salud Pública.....</b>	<b>54</b>
<b>Carnet ocupacional.....</b>	<b>54</b>
<b>Municipio de Quito.....</b>	<b>54</b>
<b>Servicio de Rentas Internas /SRI .....</b>	<b>55</b>
<b>Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS.....</b>	<b>56</b>
<b>Ministerio del Trabajo .....</b>	<b>56</b>
<b>Ministerio de Turismo.....</b>	<b>56</b>
<b>Ministerio de Hidrocarburos.....</b>	<b>57</b>
<b>Permiso de Bomberos.....</b>	<b>57</b>
<b>Permiso de la Intendencia de Policía .....</b>	<b>57</b>
<b>Permiso Anual de Funcionamiento (PAF).....</b>	<b>57</b>
<b>Sociedad.....</b>	<b>58</b>
<b>Proceso de impacto ambiental y social .....</b>	<b>58</b>
<b>Objetivo del área.....</b>	<b>58</b>
<b>Impacto ambiental.....</b>	<b>58</b>
<b>Identificación de posibles impactos ambientales .....</b>	<b>59</b>
<b>Impactó Positivo .....</b>	<b>59</b>
<b>Impactó Negativo.....</b>	<b>59</b>
<b>Medidas para contrarrestar los impactos encontrados.....</b>	<b>59</b>
<b>Impacto social .....</b>	<b>59</b>
<b>Generación de fuentes de trabajo.....</b>	<b>60</b>
<b>Igualdad de género .....</b>	<b>60</b>
<b>Satisfacción de una necesidad social prioritaria.....</b>	<b>60</b>
<b>Proceso financiero.....</b>	<b>61</b>
<b>Introducción .....</b>	<b>61</b>
<b>Inversiones.....</b>	<b>61</b>
<b>Activos diferidos .....</b>	<b>62</b>
<b>Capital de trabajo.....</b>	<b>62</b>

<b>Sueldos .....</b>	<b>64</b>
<b>Depreciación Activos Fijos.....</b>	<b>65</b>
<b>Amortizaciones.....</b>	<b>65</b>
<b>Estructura capital.....</b>	<b>66</b>
<b>Tabla de amortización.....</b>	<b>67</b>
<b>Punto de equilibrio .....</b>	<b>68</b>
<b>Costo de ventas.....</b>	<b>70</b>
<b>Flujo de caja .....</b>	<b>71</b>
<b>Calculo del TIR y el VAN .....</b>	<b>72</b>
<b>VAN (Valor Actual Neto).....</b>	<b>72</b>
<b>TIR (Tasa Interna de Retorno) .....</b>	<b>72</b>
<b>Referencias bibliográficas.....</b>	<b>73</b>
<b>Anexos.....</b>	<b>74</b>

## Índice de tablas

<b>Tabla N° 1 Tabulación N° 1</b> .....	<b>19</b>
<b>Tabla N° 2 Tabulación N° 2</b> .....	<b>20</b>
<b>Tabla N° 3 Tabulación N° 3</b> .....	<b>21</b>
<b>Tabla N° 4 Tabulación N° 4</b> .....	<b>22</b>
<b>Tabla N° 5 Tabulación N° 5</b> .....	<b>23</b>
<b>Tabla N° 6 Tabulación N° 6</b> .....	<b>24</b>
<b>Tabla N° 7 Tabulación N° 7</b> .....	<b>25</b>
<b>Tabla N° 8 Tabulación N° 8</b> .....	<b>26</b>
<b>Tabla N° 9 Tabulación N° 9</b> .....	<b>27</b>
<b>Tabla N° 10 Tabulación N° 10</b> .....	<b>28</b>
<b>Tabla N° 11 Proveedores</b> .....	<b>30</b>
<b>Tabla N° 12 Financiamiento</b> .....	<b>40</b>
<b>Tabla N° 13 Receta de costos de la entrada</b> .....	<b>41</b>
<b>Tabla N° 14 Receta de costos del sorbete</b> .....	<b>42</b>
<b>Tabla N° 15 Receta de costos del plato fuerte</b> .....	<b>43</b>
<b>Tabla N° 16 Receta de costos del postre</b> .....	<b>44</b>
<b>Tabla N° 17 Receta de producción de la entrada</b> .....	<b>45</b>
<b>Tabla N° 18 Receta de producción del sorbete</b> .....	<b>46</b>
<b>Tabla N° 19 Receta de producción del plato fuerte</b> .....	<b>47</b>
<b>Tabla N° 20 Receta de producción del postre</b> .....	<b>48</b>
<b>Tabla N° 21 Arriendo</b> .....	<b>49</b>
<b>Tabla N° 22 Equipos industriales</b> .....	<b>49</b>
<b>Tabla N° 23 Equipo de computación</b> .....	<b>50</b>
<b>Tabla N° 24 Equipo industriales de seguridad</b> .....	<b>50</b>
<b>Tabla N° 25 Servicios básicos</b> .....	<b>50</b>
<b>Tabla N° 26 Muebles y enseres</b> .....	<b>51</b>
<b>Tabla N° 27 Suministros de oficina</b> .....	<b>52</b>
<b>Tabla N° 28 Materiales de limpieza</b> .....	<b>53</b>
<b>Tabla N° 29 Inversiones</b> .....	<b>61</b>
<b>Tabla N° 30 Activos diferidos</b> .....	<b>62</b>
<b>Tabla N° 31 Capital de trabajo</b> .....	<b>63</b>
<b>Tabla N° 32 Detalle de la inversión</b> .....	<b>63</b>

<b>Tabla N° 33 Sueldos.....</b>	<b>64</b>
<b>Tabla N° 34 Décimos .....</b>	<b>64</b>
<b>Tabla N° 35 Total de sueldos .....</b>	<b>64</b>
<b>Tabla N° 36 Depreciación de activos .....</b>	<b>65</b>
<b>Tabla N° 37 Amortizaciones .....</b>	<b>65</b>
<b>Tabla N° 38 Estructura de capital .....</b>	<b>66</b>
<b>Tabla N° 39 Tabla de amortización .....</b>	<b>67</b>
<b>Tabla N° 40 Punto de equilibrio.....</b>	<b>68</b>
<b>Tabla N° 41 Receta estándar .....</b>	<b>68</b>
<b>Tabla N° 42 PE.....</b>	<b>68</b>
<b>Tabla N° 43 Ventas proyectadas .....</b>	<b>69</b>
<b>Tabla N°44 Costos de venta .....</b>	<b>70</b>
<b>Tabla N° 45 Flujo de caja .....</b>	<b>71</b>
<b>Tabla N° 46 Cálculo de TIR y el VAN.....</b>	<b>72</b>

## Índice de gráficos

<b>Gráfico N° 1 Pirámide de Maslow.....</b>	<b>5</b>
<b>Gráfico N° 2 Localización de la empresa.....</b>	<b>7</b>
<b>Gráfico N° 3 Organización empresarial .....</b>	<b>13</b>
<b>Gráfico N° 4 Tabulación N° 1.....</b>	<b>19</b>
<b>Gráfico N° 5 Tabulación N° 2.....</b>	<b>20</b>
<b>Gráfico N° 6 Tabulación N° 3.....</b>	<b>21</b>
<b>Gráfico N° 7 Tabulación N° 4.....</b>	<b>22</b>
<b>Gráfico N° 8 Tabulación N° 5.....</b>	<b>23</b>
<b>Gráfico N° 9 Tabulación N° 6.....</b>	<b>24</b>
<b>Gráfico N° 10 Tabulación N° 7.....</b>	<b>25</b>
<b>Gráfico N° 11 Tabulación N° 8.....</b>	<b>26</b>
<b>Gráfico N° 12 Tabulación N° 9.....</b>	<b>27</b>
<b>Gráfico N° 13 Tabulación N° 10.....</b>	<b>28</b>
<b>Gráfico N°14 Micro entorno.....</b>	<b>29</b>
<b>Gráfico N° 15 Macro entorno .....</b>	<b>31</b>
<b>Gráfico N° 16 Logo.....</b>	<b>36</b>
<b>Gráfico N° 17 Tarjetas de Presentación .....</b>	<b>38</b>
<b>Gráfico N° 18 Valla Publicitaria .....</b>	<b>39</b>
<b>Gráfico N° 19 Diseño Arquitectónico .....</b>	<b>53</b>

**“Proyecto de implementación de un restaurante de comida fusión ecuatoriana-peruana en el sector del Batán, al norte de la ciudad de Quito.”**

Jean Pierre Suárez Martínez

Lic. Santiago Baldeón

D.M. Quito 28 de julio, 2020

## **RESUMEN**

### **1. Resumen Ejecutivo**

#### **1.1. Naturaleza del Proyecto**

En el presente proyecto se busca satisfacer a un gran número de comensales, con una mezcla de recetas, técnicas y la innovación de los nuevos platos que se piensa dar a degustar a la clientela, por lo que se espera tener una gran acogida por parte de los clientes tanto ecuatorianos como peruanos, ya que ambos están orgullosos de su gastronomía.

El nicho de mercado que piensa tener el restaurante Taita Cusco es un público selecto debido a la calidad de los ingredientes y temática del restaurante.

#### **1.2. Marketing**

El objetivo de marketing es plasmar los distintos platos realizados en la mente del comensal, mediante las distintas redes sociales, publicaciones en el comercio; y, anuncios publicitarios. Se han realizado varias encuestas las mismas que sirven para ver cuántos conocen sobre la cocina fusión y técnicas utilizadas en la misma, las que se han realizado de forma digital por motivo de COVID-19. Se hará un análisis general del entorno empresarial, y se estudiará el micro y macro entorno del restaurante, para lo cual se realizará un estudio para el micro entorno de las cinco fuerzas de Porter; y, para el macro entorno se utilizará un análisis PEST.



Dar a conocer cómo será servido el plato; y, con qué productos se piensa hacer el mismo, se colocará la receta estándar de precios y fabricación para poder conocer los distintos procedimientos a realizar.

### **1.3. Administrativa**

El restaurante Taita Cusco piensa tener objetivos claros para poder aplicarlos con rapidez, como es mejorar los procesos BPM'S y normas HACCP, y de igual manera tiene pensado estrategias para poder llegar a la mente del consumidor con los distintos platos, con el desarrollo de las distintas técnicas culinarias realizadas en la creación del plato. El presente proyecto se regirá bajo las leyes y normativas del país, de la misma manera cumplirá con todos los requisitos pedidos o necesarios para adquirir los permisos de funcionamiento requeridos para el restaurante.

El restaurante Taita Cusco piensa manejar el proceso social y ambiental, los que ayudarán a la comunidad y medio ambiente en el planeta.

### **1.4. Financiera**

Para poner en marcha el emprendimiento se detallará en las tablas realizadas los valores económicos necesarios que se necesita para la apertura. Los valores a pagar se estiman para un plazo de cinco años. Se pondrán los activos fijos, diferidos, capital de trabajo, depreciación de activos fijos, amortizaciones, estructura de capital, tabla de amortización, sueldos, decimos, punto de equilibrio, receta estándar, ventas proyectadas, flujo de ventas, flujo de caja, y el cálculo del VAN, TIR y TMAR. Los cuales nos ayudarán a saber en qué tiempo se verán ganancias para el restaurante.

## **2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL**

### **2.1. Creación de la empresa**

Gran parte de la población del Ecuador desconoce acerca de recetas y platos tradicionales de otros países, un claro ejemplo es la gastronomía de Perú. Por lo general, la gente prefiere platos tradicionales de su propio país. Se realizará un estudio acerca de la combinación de estas dos clases de gastronomías, la cocina fusión busca mezclar y combinar dos tipos cocinas y sus preparaciones, para obtener un menú degustación el cual sea agradable para ambas partes ya mencionadas. Se ha pensado en la creación del restaurante “Taita Cusco”, el cual realizará la cocina fusión ecuatoriana-peruana esperando que tenga una gran acogida en el mercado de la ciudad de Quito, específicamente en el sector del Batán.

### **2.2. Descripción de la empresa**

- **Importancia**

El restaurante Taita Cusco mostrará a la sociedad la combinación de dos culturas gastronómicas diferentes: Ecuador y Perú. Aunque cada nación es orgullosa de la cocina tradicional que la representa, será complicado que acepten la introducción de esta idea. Sin embargo, se planea investigar las dos cocinas y se espera satisfacer las necesidades de los clientes. El plus que tendrá este restaurante será la temática de la cocina fusión ecuatoriana-peruana y contará con empaques biodegradables, se planea sacar un plato representativo por cada región de los países.

Adicional, al momento de fusionar estas cocinas, se indagará sobre las culturas gastronómicas de ambas naciones, y al combinarlas se obtendrá un proyecto innovador y llamativo para el público del sector. Esto beneficiará a ambos, ya que se dará a conocer sobre los productos extranjeros y nativos, que serán usados para la creación del local.

- **Características**

La característica principal del Taita Cusco es la combinación de culturas, las cuales darán como resultado la creación de nuevos platos. La idea principal es innovar la cocina tradicional con técnicas de vanguardia, con productos de calidad y con variedad de montajes.

La presentación del nuevo menú degustación que se planea crear, será llamativo tanto para la población local como extranjera, debido a que la gastronomía tiene una gran acogida en cualquier parte del mundo.

- **Actividad**

Taita Cusco ofrecerá una variedad de comida fusión ecuatoriana-peruana, que será para el consumo de la población de la ciudad de Quito, específicamente en el sector del Batán. Una vez que tenga buena acogida este tipo de gastronomía en el sector, se planea abrir sucursales a nivel local y nacional.

### **2.3. Tamaño de la empresa**

Taita Cusco es una microempresa, con un espacio físico reducido pero adecuado para las actividades que se realizarán. Dentro del área de cocina se contará con un área de producción, donde se realizarán el “mise en place”, el cual será colocado en la bodega del restaurante, contará con un área de montaje de platos, también tendrá una oficina para gerencia, donde se recibirán los diferentes pedidos y estará bajo la supervisión del chef encargado del negocio. Adicional a esto, se contará con un área de salón para el servicio.

El restaurante Taita Cusco contará con:

- ✓ Gerente Chef.
- ✓ Dos ayudantes de cocina.
- ✓ Dos meseros – cobradores.

El restaurante cuenta con un equipo responsable que siempre estará al pendiente del comensal en todo momento para satisfacer sus necesidades dentro del local y dispuesto a receptar cualquier sugerencia para la mejora del restaurante.

#### 2.4. Necesidades a satisfacer

Gráfico N°1 Pirámide de Maslow



Gráfico N°.1. Abraham Maslow. (2020). *Pirámide de Maslow*. En: <https://leadsfac.com/>.

##### a. Necesidad Filosófica

El negocio cumple directamente con la necesidad de alimentar y brindará una nueva experiencia a nuestros clientes, al momento de degustar platos gastronómicos de dos lugares diferentes.

##### b. Necesidad de Seguridad

Taita Cusco estará conformado con una infraestructura apta para trabajar, contando con materia prima de calidad para la producción y servicio de los platos. Trabjará con equipos modernos para un mejor rendimiento del personal, de igual manera se les facilitará un manual de seguridad y manejo correcto de la maquinaria interna del local, lo cual

garantice la integridad del personal. Se ofrecerá calidad en la manufactura para evitar algún tipo de inconveniente ya sea de salud o problemas legales con el comensal.

**c. Necesidad Social**

La persona encargada de este restaurante, deberá crear un buen ambiente laboral, realizando eventos que satisfagan y alegren a sus trabajadores como, por ejemplo: capacitaciones para los empleados, bonos que se darán para el mejor empleado entre otros. Será necesario atender los problemas de sus empleados, ya que con esto ambas partes tendrán el compromiso de sacar adelante a la empresa.

**d. Necesidad de Reconocimiento**

El proceso de elaboración, producción y servicio de nuestros platos, será llevado a cabo con estándares de calidad rigurosos, utilizando normas BPM`S y HACCP`S, con la finalidad de que los comensales se sientan satisfechos, esto dependerá del tipo de organización que tendrá el restaurante.

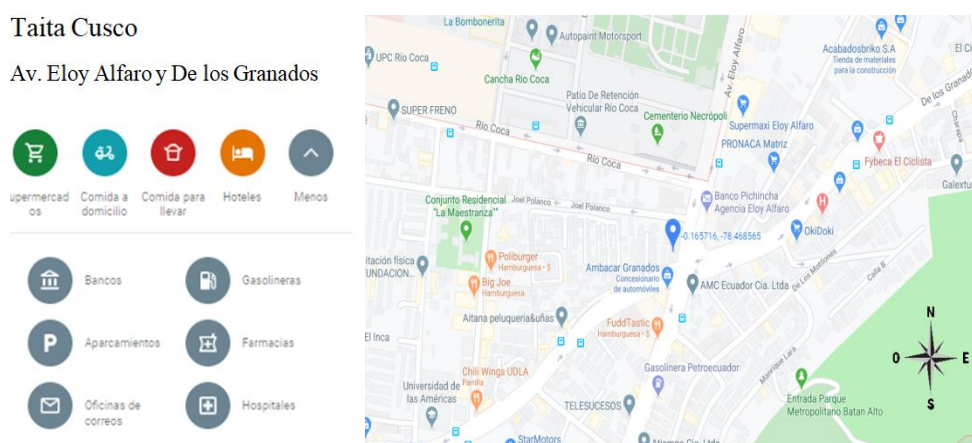
**e. Necesidad de Autorrealización**

Una vez que acepten los productos propuestos por la empresa, se planea realizar campañas promocionales, donde los clientes frecuentes se les premien por su fidelidad y sean notificados cuando haya alguna promoción. Serán informados mediante páginas web, que serán manejadas por la empresa, al visitar las instalaciones. Se aceptarán sugerencias de los clientes hacia la empresa, ya que ayudarán a mejorar el servicio.

## 2.5. Localización de la empresa

El restaurante estará ubicado en la Av. Eloy Alfaro y De los Granados, en sector el Batán.

Gráfico N°2 localización de la empresa



GráficoN°.2. Google Maps. (2020). *Ubicación del restaurante.* En: <https://www.google.com/maps/>.

## 2.6. Filosofía de la empresarial

- **Misión**

Taita Cusco está creado para ofrecer productos de alta calidad, precios competitivos y un óptimo control en la higiene de sus alimentos, para garantizar un excelente servicio a nuestros clientes.

- **Visión**

Ser una microempresa consolidada y profesional en los próximos 3 años, que genere un importante valor cultural, siendo pionero en el mercado ecuatoriano mediante la innovación de platos fusión.

- **Objetivos**

- ✓ Generar un ambiente acogedor para la satisfacción del cliente mediante la temática de la fusión de dos culturas.

- ✓ Mejorar procesos para la elaboración del producto pensando en la demanda de los consumidores.

- ✓ Obtener ganancias como un restaurante reconocido a nivel nacional.

- **Meta**

Taita Cusco aspira colocarse en el mercado local en un tiempo máximo de 6 meses, y en 3 años llegar al mercado nacional, garantizando que los productos propuestos cumplan con las necesidades y expectativas de los clientes. Llegando a obtener resultados satisfactorios en utilidades para el negocio.

- **Estrategias**

- ✓ Realizar un estudio de mercado el cual pueda asegurar la sostenibilidad de los platos ofertados en el restaurante.

- ✓ Aumentar la productividad y rentabilidad mejorando los procesos con la finalidad de disminuir costos, pero manteniendo la calidad del producto.

- ✓ Desarrollar técnicas culinarias fusionando ingredientes “exóticos” los cuales se planea dar en una temporada específica del año.

- **Fuentes de la diferenciación:**

- ✓ Garantía de seguridad, salubridad y calidad en los productos que se tiene mediante certificaciones BPM`S que planea tener el restaurante.

- ✓ Utilizar empaques biodegradables los cuales ayudan al medio ambiente.

- **Políticas**

El restaurante contará con un manual interno para los empleados, en el cual se detallarán los horarios, normas, reglamento general y sanciones para el personal.

- **Manual general del restaurante para empleados:**

**Horarios de entrada y salida:**

- ✓ LUNES – VIERNES: 12:00- 19:00.
- ✓ SABADOS Y DOMINGOS: 11:00- 18:00.
- ✓ Los trabajadores de todas las áreas contarán con horarios rotativos, lo que implica 2 días de descanso según lo estipulado en el artículo 50 y 51 del código del trabajo.

**Normativas:**

- ✓ El empleado se registrará al horario propuesto por el restaurante.
- ✓ Solo en casos de fuerza mayor el empleado podrá llegar tarde o entrar tarde al establecimiento.
- ✓ Si llegara a pasar algo dentro de las horas de trabajo, se le debe notificar al Gerente Chef para poder abandonar el establecimiento.

**Reglamento dentro del lugar de trabajo.**

- ✓ Estar correctamente uniformado.
- ✓ No se permitirá el uso de celulares dentro de horas de trabajo.
- ✓ La utilización de cadenas, relojes, joyas y aretes están estrictamente prohibidos dentro del área de trabajo.
- ✓ Llevar el uniforme limpio y completo según el área designada.
- ✓ Utilizar guantes a la hora del montaje de platos y servicio del mismo.
- ✓ No fumar dentro de las instalaciones.
- ✓ No se les permitirá llegar con olor a alcohol y mucho menos en estado etílico.
- ✓ No se permitirá el ingreso de clientes en las áreas de personal no autorizado.
- ✓ No se permitirá sacar ningún alimento o bebida del restaurante.
- ✓ En caso de dañar la maquinaria del restaurante se le cobrará al responsable de su salario.



- **Sanciones por incumplimientos.**

Los empleados que no acaten con las políticas del restaurante serán sancionados de acuerdo a la falta que hayan cometido.

- ✓ En la primera violación de la política se realizará un llamado de atención verbal.
- ✓ La segunda violación de una misma política será un llamado de atención por escrito y se archivará el memo en la carpeta personal del empleado.
- ✓ La tercera violación puede determinar la separación del restaurante.

Cabe mencionar que estas políticas aplican a cualquier empleado del restaurante.

- **FODA**

**Fortalezas**

- ✓ Calidad de ingredientes mediante las normas HACCP'S y BPM'S.
- ✓ Profesionales calificados para el trabajo.
- ✓ Cumplir con normas sanitarias y de seguridad para clientes y empleados (incluirá al COVID-19).
- ✓ Servir el producto en tiempo establecido.

**Oportunidades**

- ✓ Fusión de dos tipos de gastronomías.
- ✓ Apertura de sucursales a futuro.
- ✓ Nueva tendencia culinaria en el sector del Batán.
- ✓ Obtener reconocimiento nacional.

## **Debilidades**

- ✓ Desconocimiento de la gastronomía peruana por parte de la población ecuatoriana.
- ✓ Por el momento no se contará con entregas a domicilio.
- ✓ No tendrá apoyo de auspiciantes reconocidos.
- ✓ Carencia de buenos proveedores.

## **Amenazas**

- ✓ Incremento de impuestos (SRI, IVA Y COP).
- ✓ Alza de precios en productos.
- ✓ COVID-19.
- ✓ Copia de la idea propuesta.

## **2.7. Desarrollo organizacional**

### **Tipo de Estructura**

Taita Cusco es una empresa que adoptará una comunicación vertical, la cual ayudará de mejor manera a la supervisión y control de los distintos procesos de producción.

La organización de la empresa se dividirá de la siguiente manera:

- ✓ Nivel Gerencial.
- ✓ Nivel Operativo.

### **Nivel Gerencial**

- ✓ Chef Gerente.

## **Nivel operativo**

- ✓ Ayudantes de cocina.
- ✓ Meseros – cobradores.

- **Formalización**

El restaurante se registrará a manuales internos con procedimientos detallados, políticas de la empresa y estrategias planteadas apoyadas en la misión, las cuales crearán la identidad del establecimiento. Apegándose estrictamente al cumplimiento jurídico vigente.

El restaurante, se registrará a las ordenanzas y leyes propuestas por el control legislativo y tributario para poder operar.

- **Centralización – Descentralización**

El restaurante se centralizará en actividades de producción y servicio, las cuales satisfagan al cliente y al posicionamiento del local.

La descentralización se basará en la delegación de puestos y poder otorgado a los empleados, se comenzará desde gerencia y la toma de decisiones inmediata para solucionar problemas, esto se realizará para el beneficio y confort del cliente.

- **Integración**

La integración organizacional que tendrá la empresa se basará en un sistema de gestión a través de los procesos, ventas, adquisición y servicios. El cual contará con el control apropiado de entrada y salida de productos en las distintas áreas, para lo cual se tendrá una lista de registros de los alimentos que se utilicen en los siguientes días, en el cual todos los trabajadores participen y tengan conocimientos de lo que existe en el local.

## 2.8. Organigrama empresarial

Gráfico N°3 organización empresarial

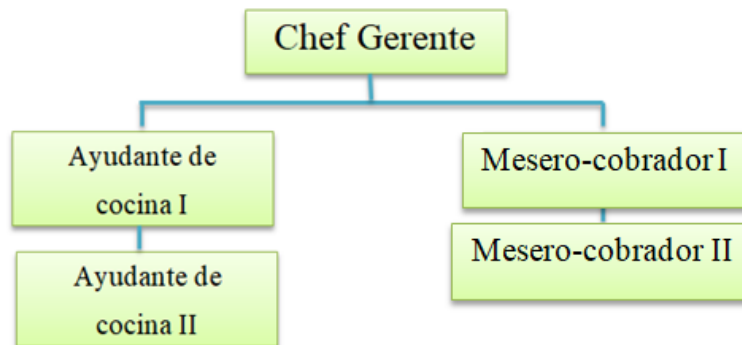


Gráfico N°.3. Jean Pierre Suárez. (2020). *Organigrama del restaurante*. Quito.

## 2.9. Funciones del Personal

### PUESTO DE GERENTE CHEF

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

<b>Empresa</b>	Taita Cusco.
<b>Unidad administrativa</b>	Área de producción, servicio y administración.
<b>Misión del puesto</b>	Delegar y supervisar el buen funcionamiento de local y el manejo general en todas las áreas existentes, encargado de la recepción de los productos de los distintos proveedores. Solucionar las irregularidades que se den en el negocio, prestar atención a todas las quejas o sugerencias que se tenga por parte del cliente o el empleado. Responsabilidad en la compra de la materia prima.
<b>Denominación del puesto</b>	Gerente Chef.
<b>Rol del puesto</b>	Administración y supervisión de procesos de producción, venta y servicios ofrecidos.
<b>Remuneración</b>	\$ 600.

#### Méritos Aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía.	Mínima 1 año en el cargo de Gerente-Chef.	Técnicas de cocina tradicional. Conocimiento acerca de la cocina fusión, normativas ISO 9001. Procesamiento de alimentos. Protocolo de servicio. Administración de empresas; alimentos y bebidas.	Trabajo en equipo. Habilidad para dirigir a un equipo de trabajo y cumplir con objetivos. Puntualidad del mismo y para el personal. Generar un buen ambiente laboral, ser atento, puntual, cordial, revisar y monitorear el desarrollo de los procesos de trabajo, ingeniería de menú y un buen manejo administrativo.

## PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

### Detalles generales para el puesto de Ayudante de Cocina

<b>Empresa</b>	Taita Cusco.
<b>Unidad administrativa</b>	Área de producción.
<b>Misión del puesto</b>	Encargado de la recepción de los productos de los distintos proveedores, limpiar, manipular y ordenar los distintos utensilios y maquinarias de cocina. Realizar el “mise en place” necesario para el servicio de los platos.
<b>Denominación del puesto</b>	Ayudante de cocina.
<b>Rol del puesto</b>	Ayudar al chef en las distintas preparaciones para el montaje y salida de los alimentos.
<b>Remuneración</b>	\$ 410.

### Méritos Aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<b>Tecnólogo en Gastronomía.</b>	Mínima 6 meses en el cargo de ayudante de cocina.	Pre elaboración de mise en place. Conocimientos de la comida fusión. Administración de empresas; alimentos y bebidas.	Tener buenas referencias de sus anteriores trabajos. Trabajo en equipo. Habilidad para trabajar de manera coordinada y cumplir con objetivos. Tener habilidades sobre cocina fusión, conocimientos de técnicas de cocina creativa y de vanguardia. Ser atento, cordial, puntual y saber trabajar bajo presión.

## PUESTO DE MESERO- COBRADOR

### Detalles generales para el puesto de Repartidor - Cobrador

<b>Empresa</b>	Taita Cusco.
<b>Unidad administrativa</b>	Área de atención y servicio.
<b>Misión del puesto</b>	Ofrecer servicio de calidad, al momento de tomar el pedido y llevarlos al cliente, debe tener agilidad para el trabajo.
<b>Denominación del puesto</b>	Mesero – Cajero.
<b>Rol del puesto</b>	Servicio y distribución de los productos pedidos. Recibir y efectuar el pago de los clientes del establecimiento.
<b>Remuneración:</b>	\$ 400.

### MÉRITOS Aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<p><b>Tecnólogo en hotelería o gastronomía.</b></p> <p><b>Curso de servicio y atención al cliente.</b></p>	6 meses mínimo en el puesto de atención y servicio al cliente.	<p>Protocolo de servicio.</p> <p>Atención al cliente.</p> <p>Manejo de sistema de cobranza.</p>	<p>Tener buenas referencias de sus anteriores trabajos.</p> <p>Conocimientos de su área local, tener habilidad de comunicación para tratar con clientes, tener conocimiento sobre los platos ofrecidos, ser capaz de trabajar con el horario establecido, gestionar los retrasos y las emergencias.</p> <p>Ser independiente en su trabajo sin tener la supervisión de alguien.</p> <p>Ser honesto, responsable y puntual.</p>

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

#### **3.1 Objetivo de mercadotecnia**

El restaurante Taita Cusco tiene como objetivo de mercadotecnia un plan de marketing el cual lleve a cabo que sus platos se plasmen en la mente de los consumidores por ser un producto de calidad, llegando a superar las expectativas, y lograr una venta mayor en el mercado local.

#### **3.2 Investigación de mercado**

Se explicará la metodología y los instrumentos de investigación.

##### **✓ Por el propósito:**

Investigación aplicada, la cual tiende a transformar la realidad con alguna finalidad práctica y que, para efecto del proyecto presentado, es mostrar la cultura de dos naciones mediante la comida fusión y que el lugar escogido no presenta un restaurante de este tipo.

##### **✓ Por el lugar:**

Investigación de campo, analizar la acogida del negocio en la ubicación antes ya determinada. Para esto se ha hecho una hoja de observaciones y encuestas donde muestran el grado de impresión y aprobación de la cocina fusión. Mediante esto, se determinó la aceptación del producto en la población local y la acogida del negocio futuro en la ubicación establecida. (Anexo 1 y 2).



✓ **Modalidad**

Se empleará una modalidad a distancia vía internet por motivo del COVID-19, a través de una encuesta con preguntas cerradas, de las cuales se obtendrán las respuestas enfocadas a la demanda, con el fin de conocer el grado de aceptación del proyecto a realizar.

Las encuestas se realizaron a personas que viven o frecuentan el lugar, Av. Eloy Alfaro y De los Granados, barrio el Batán al norte de la ciudad de Quito. El total de personas encuestadas fue de 75.

### 3.3 Análisis de las Encuesta

#### 1. ¿Conoce usted la cocina fusión?

Tabla N°1 tabulación N°1

Pregunta 1		
Respuesta	Cantidad	%
Si	41	55
No	34	45
Total	75	100

Tabla.N°.1. Jean Pierre Suárez. (2020). *Tabulación 1. Ecuador.*

Gráfico N°4 tabulación N°1

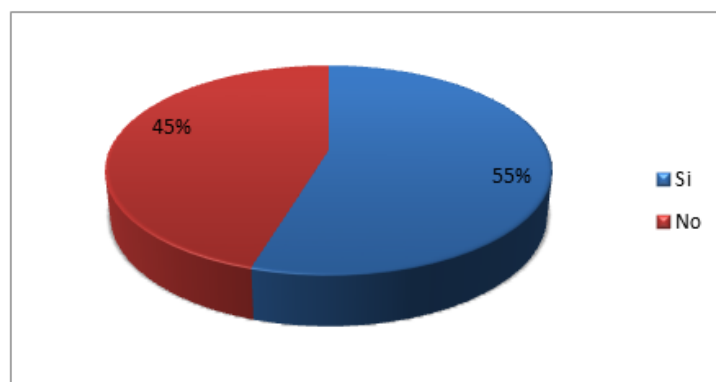


Gráfico.N°.4. Jean Pierre Suárez. (2020). *Tabulación 1. Ecuador.*

#### Análisis

Mediante la encuesta realizada a las personas que viven o transitan en el sector, se observa que el 55% de los encuestados conoce sobre la cocina fusión, mientras que el 45% no conoce sobre esta cocina. Por lo que se concluye que en el sector si existe conocimiento sobre el tema expuesto.

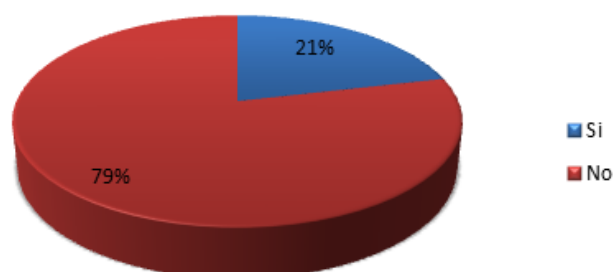
2. ¿Sabe usted que técnicas se utilizan para la cocina fusión?

**Tabla N°2 tabulación N°2**

Pregunta 2		
Respuesta	Cantidad	%
Si	16	21
No	59	79
Total	75	100

**Tabla.N°.2. Jean Pierre Suárez. (2020). Tabulación 2. Ecuador.**

**Gráfico N°5 tabulación N°2**



**Gráfico.N°.5. Jean Pierre Suárez. (2020). Tabulación 2. Ecuador.**

### **Análisis**

Mediante la encuesta realizada a las personas que viven o transitan en el sector, se observa que el 21% de los encuestados conocen sobre las técnicas que se utilizan en la cocina fusión, mientras que el 79% no conocen sobre estas técnicas. Por lo que se concluye que la mayoría de las personas no conocen las técnicas que se utilizan en la cocina fusión.

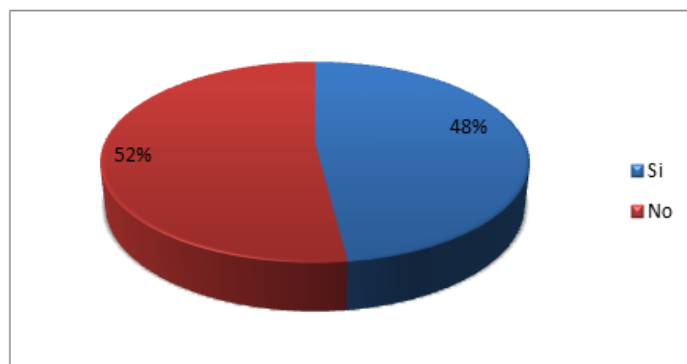
3. ¿Ha degustado este tipo de gastronomía?

**Tabla N°3 tabulación N°3**

Pregunta 3		
Respuesta	Cantidad	%
Si	36	48
No	39	52
Total	75	100

**Tabla.N°.3. Jean Pierre Suárez. (2020). Tabulación 3. Ecuador.**

**Gráfico N°6 tabulación N°3**



**Gráfico.N°.6. Jean Pierre Suárez. (2020). Tabulación 3. Ecuador.**

### **Análisis**

Mediante la encuesta realizada a las personas que viven o transitan en el sector, se observa que el 52% de los encuestados han degustado este tipo de platos, mientras que el 48% no la han probado. Por lo que se concluye que la mayor parte de personas del lugar han degustado este tipo de comida.

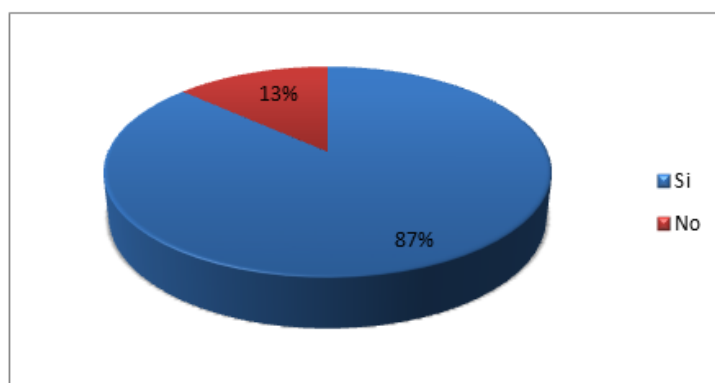
4. ¿Le llama la atención un restaurante de cocina fusión?

**Tabla N°4 tabulación N°4**

Pregunta 4		
Respuesta	Cantidad	%
Si	65	87
No	10	13
Total	75	100

**Tabla.N°.4. Jean Pierre Suárez. (2020). Tabulación 4. Ecuador.**

**Gráfico N°7 tabulación N°4**



**Gráfico.N°.7. Jean Pierre Suárez. (2020). Tabulación 4. Ecuador.**

### **Análisis**

Mediante la encuesta realizada a las personas que viven o transitan en el sector, se observa que el 87% de los encuestados le parece interesante la idea de un restaurante de cocina fusión, mientras que el 13% no aprueba la idea. Por lo que se concluye que la idea es llamativa para la población.

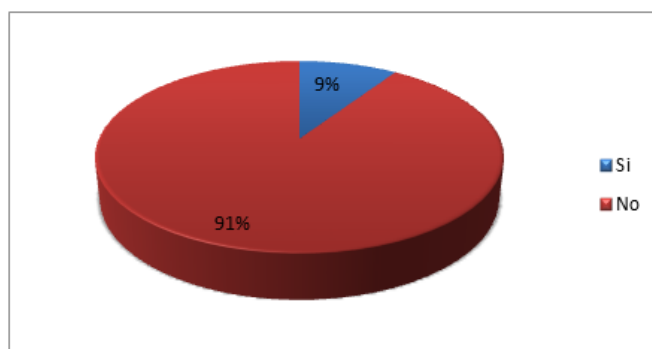
5. ¿Conoce un restaurante con este tipo de cocina en el sector del Batán?

**Tabla N°5 tabulación N°5**

Pregunta 5		
Respuesta	Cantidad	%
Si	7	9
No	68	91
Total	75	100

**Tabla.N°.1. Jean Pierre Suárez. (2020). Tabulación 5. Ecuador.**

**Gráfico N°8 tabulación N°5**



**Gráfico.N°.8. Jean Pierre Suárez. (2020). Tabulación 5. Ecuador.**

### **Análisis**

Mediante la encuesta realizada a las personas que viven o transitan en el sector, se observa que el 9% de los encuestados conocen un restaurante con este tipo de cocina, mientras que el 91% no conocen restaurantes de este tipo. Por lo que se concluye que la mayor parte de la población no conocen algún restaurante de cocina fusión en el sector.

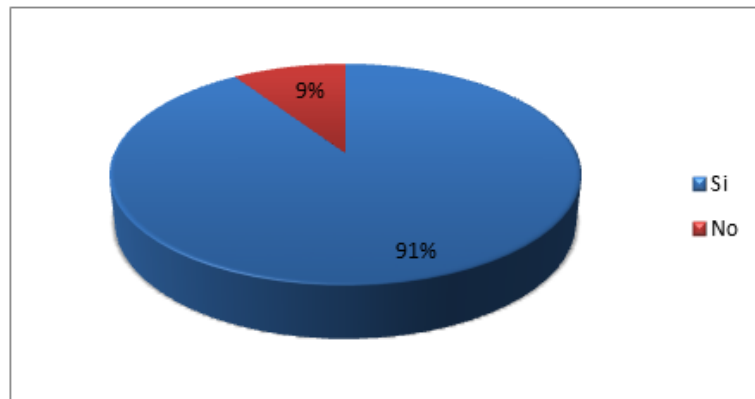
6. Si existiera un restaurante de cocina fusión ecuatoriana-peruana en el sector del Batán ¿lo visitaría?

**Tabla N°6 tabulación N°6**

Pregunta 6		
Respuesta	Cantidad	%
Si	68	91
No	7	9
Total	75	100

**Tabla.N°.6. Jean Pierre Suárez. (2020). Tabulación 6. Ecuador.**

**Gráfico N°9 tabulación N°6**



**Gráfico.N°.9. Jean Pierre Suárez. (2020). Tabulación 6. Ecuador.**

### **Análisis**

Mediante la encuesta realizada a las personas que viven o transitan en el sector, se observa que el 91% de los encuestados si visitarían un restaurante de cocina fusión, mientras que el 9% no lo harían. Por lo que se concluye que si tendría acogida el restaurante.

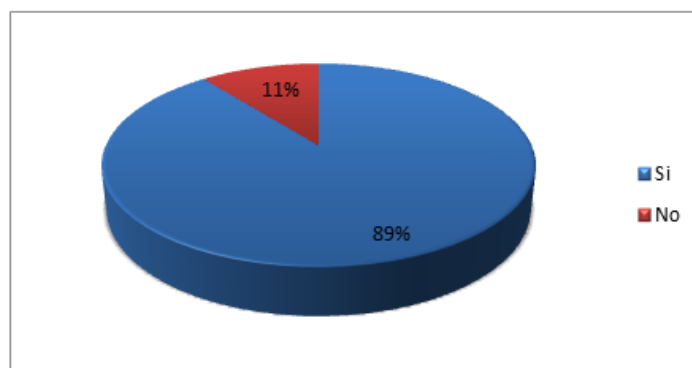
7. ¿Le gustaría que el restaurante cuente con una temática ecuatoriana-peruana?

**Tabla N°7 tabulación N°7**

Pregunta 7		
Respuesta	Cantidad	%
Si	67	89
No	8	11
Total	75	100

**Tabla.N°7. Jean Pierre Suárez. (2020). Tabulación 7. Ecuador.**

**Gráfico N°10 tabulación N°7**



**Gráfico.N°10. Jean Pierre Suárez. (2020). Tabulación 7. Ecuador.**

### **Análisis**

Mediante la encuesta realizada a las personas que viven o transitan en el sector, se observa que el 89% de los encuestados si le agrada la idea de una temática fusión, mientras que al 11% le desagradaba la idea. Por lo que se concluye que si es agradable la idea de este tipo temática.



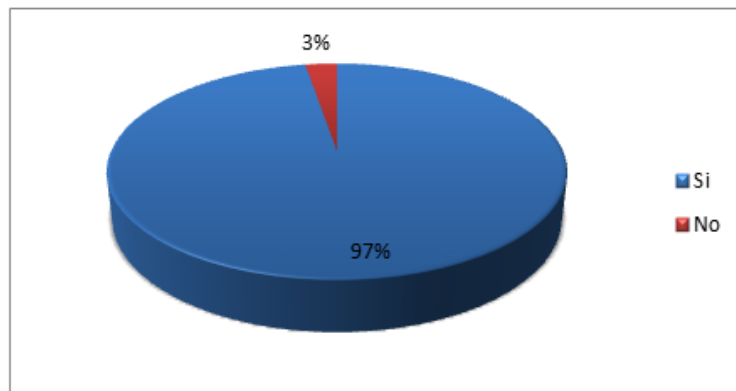
8. ¿Usted está de acuerdo que el establecimiento utilice empaques biodegradables?

**Tabla N°8 tabulación N°8**

Pregunta 8		
Respuesta	Cantidad	%
Si	73	97
No	2	3
Total	75	100

**Tabla.N°8. Jean Pierre Suárez. (2020). Tabulación 8. Ecuador.**

**Gráfico N°11 tabulación N°8**



**Gráfico.N°11. Jean Pierre Suárez. (2020). Tabulación 8. Ecuador.**

### **Análisis**

Mediante la encuesta realizada a las personas que viven o transitan en el sector, se observa que el 97% de los encuestados si está de acuerdo con la utilización de empaques biodegradables, mientras que el 3% no. Por lo que se concluye que las personas están interesadas en cuidar el medio ambiente con esta opción.

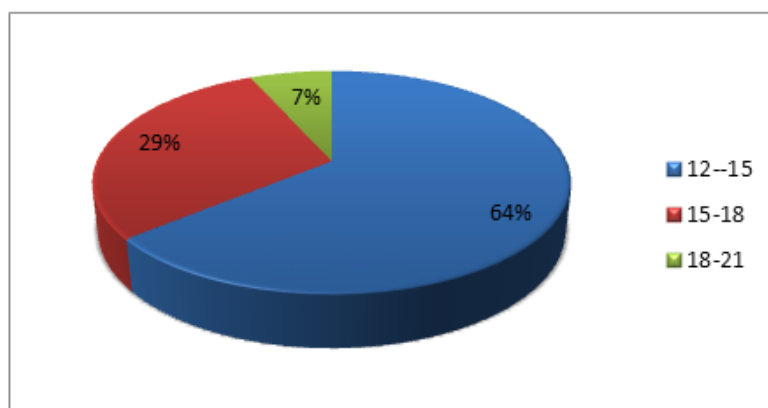
9. ¿Cuánto pagaría por un menú degustación por este tipo de comida?

**Tabla N°9 tabulación N°9**

Pregunta 9		
Respuesta	Cantidad	%
\$ 12-15	48	64
\$ 15-18	22	29
\$ 18-21	5	7
Total	75	100

**Tabla.N°.9. Jean Pierre Suárez. (2020). Tabulación 9. Ecuador.**

**Gráfico N°12 tabulación N°9**



**Gráfico.N°.12. Jean Pierre Suárez. (2020). Tabulación 9. Ecuador.**

### **Análisis**

Mediante la encuesta realizada a las personas que viven o transitan en el sector, se observa que el 64% de los encuestados pagaría de \$ 12-15 por un menú degustación, el 29% pagaría de \$ 15-18, y un 7% pagaría de \$ 18-21. Por lo que se concluye que el precio a pagar por el menú degustación sería de \$ 12-15.

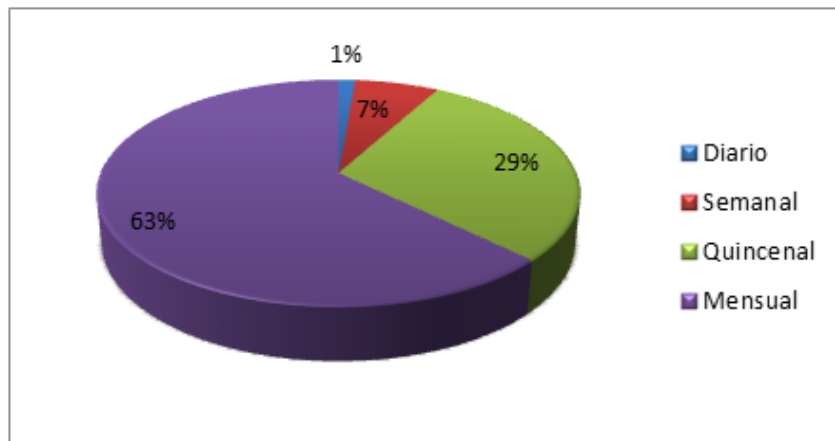
10. ¿Con qué frecuencia visitarías el restaurante?

**Tabla N°10 tabulación N°10**

Pregunta 10		
Respuesta	Cantidad	%
Diario	1	1
Semanal	5	7
Quincenal	22	29
Mensual	47	63
Total	75	100

**Tabla.N°.10. Jean Pierre Suárez. (2020). Tabulación 10. Ecuador.**

**Gráfico N°13 tabulación N°10**



**Gráfico.N°.13. Jean Pierre Suárez. (2020). Tabulación 13. Ecuador.**

### **Análisis**

Mediante la encuesta realizada a las personas que viven o transitan en el sector, se observa que el 63% de los encuestados visitarían mensualmente el restaurante, el 29% lo visitarían cada quince días, un 7% lo visitarían cada semana mientras que el 1% lo visitarían a diario. Por lo se concluye que tendría un buen número de visitantes.

## **Análisis General**

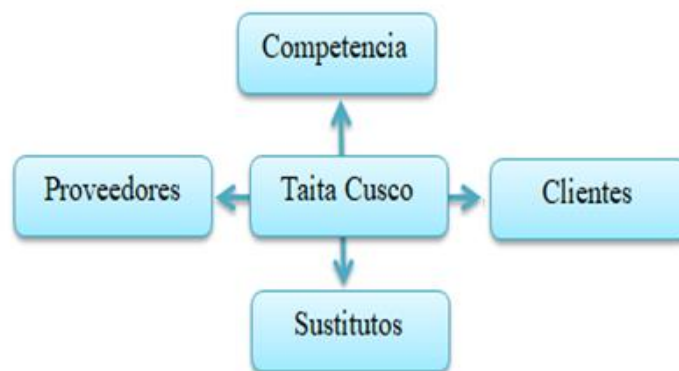
Gracias a los resultados adquiridos de las encuestas realizadas, se puede visualizar que el proyecto de cocina fusión ecuatoriana-peruana tendría una gran acogida por los residentes y personas; y que, frecuentan el sector, ya que están dispuestos a probar platos innovadores.

### **3.4 Entorno empresarial**

#### **3.4.1 Micro entorno**

Para Taita Cusco todo lo que hay alrededor del restaurante es su micro entorno, para analizar este tipo de entorno se utilizará las cinco fuerzas de Porter.

**Gráfico N°14 Micro entorno**



**Gráfico N°.14. Jean Pierre Suárez. (2020). *Micro entorno del restaurante. Quito.***

#### **✓ Competencia**

No existe competencia directa debido a que no hay restaurante de cocina fusión en el sector.

✓ **Sustitutos**

Como sustitutos tenemos a FuddTastic, Pollos Vini, Las Papas del Gordo, Moms, La Galería, Portezuelo, Panificadora Ambato, Poliburger, Chili Wings UDLA, estos se dedican a la actividad de alimentación en la zona.

✓ **Proveedores**

**Tabla N°11 Proveedores**

Proveedores	
Proveedor	Productos
<b>D´Carnes Cool</b>	Variedad de carnes
<b>Pronaca</b>	
<b>Carnivery</b>	
<b>Mercado América</b>	Productos no perecibles Mariscos
<b>King Fish Pescadería</b>	Mariscos
<b>Pescadería Zambrano</b>	
<b>Mercado Mayorista</b>	Frutas
<b>Frutimas Proveedores</b>	
<b>El Fruton</b>	
<b>La huerta</b>	Legumbres
<b>Legumsa</b>	
<b>Juanita Proveedores</b>	

**Tabla N°.11. Jean Pierre Suárez. (2020). *Tabla de proveedores.* Ecuador**

✓ **Clientes**

Restaurante Taita Cusco está dirigido a un público adulto, familiar y empresarios que disfruten de platos de la cocina fusión ecuatoriana-peruana.

### 3.4.2 Macro entorno

Son todos los factores externos que intervienen con el desarrollo y crecimiento del restaurante Taita Cusco. Estos deben ser tomados en cuenta si se quiere tener una solidez en el mercado. Para lo cual se planea utilizar un análisis PEST.

Gráfico N°15 Macro entorno

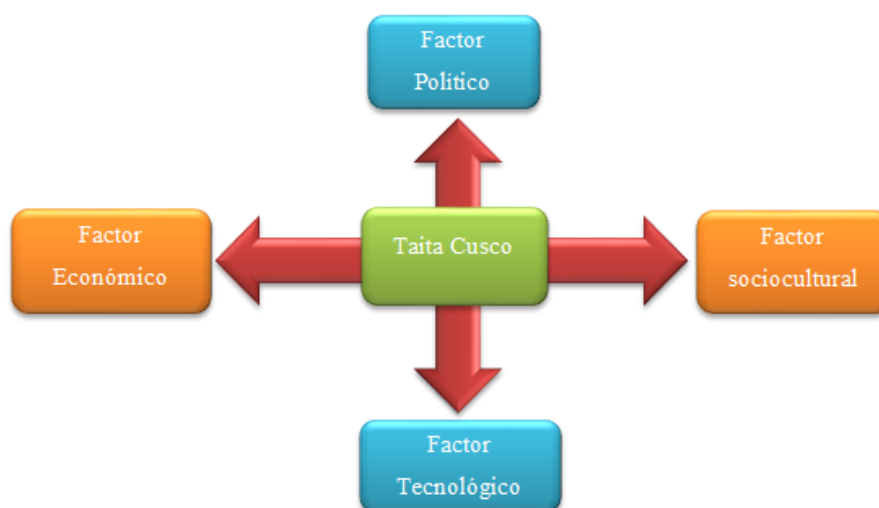


Gráfico N°.15. Jean Pierre Suárez. (2020). *Macro entorno del restaurante*. Quito.

#### ✓ **Factor Político**

La microempresa Taita Cusco se manejará bajo las leyes y normativas que establece la Constitución de la República del Ecuador; y, el Código del Trabajo, para dar un mejor desempeño en el negocio.

#### ✓ **Factor económico**

Taita Cusco se manejará con las tasas de impuesto y la inflación de la economía del Ecuador para la fijación de precios. Se tendrá en cuenta que para dar marcha a este plan de negocio la economía del país deberá ser estable, pero por motivos COVID-19 será difícil que la economía sea estable por el momento en el Ecuador.

✓ **Factor sociocultural**

La cocina fusión ecuatoriana-peruana es una combinación de dos culturas gastronómicas diferentes y orgullosas de sí mismas, el restaurante y sus diversos platos están siendo aceptados por la población local del sector, están dispuestos a pagar un precio medio alto por el menú degustación que se dará en el establecimiento.

✓ **Factor Tecnológico**

La tecnología se innova con el pasar del tiempo. Taita Cusco hará uso de los distintos medios y aplicaciones tecnológicas que faciliten el crecer, y estar en contacto con los clientes que visiten el restaurante.

### **3.5 Producto y servicio**

Es una empresa dirigida a la producción, emplatado y servicio de los distintos alimentos ofertados en el sector del Batán al norte de Quito, con fin de lucro del cual se espera ver ganancias a largo plazo.

El objetivo principal de Taita Cusco es ofrecer productos de calidad, por lo que se piensa manejar normas sanitarias, técnicas de cocina de vanguardia y cocina tradicional, las mismas que permitan la elaboración de los platos ofertados. La misma que beneficiará a la empresa con la debida ganancia esperada.

#### **3.5.1 Producto esencial**

El producto esencial del restaurante es el menú degustación con el que cuenta el establecimiento, se divide en cuatro tiempos: entrada, sorbete, plato fuerte y postre. En la entrada se servirá una combinación de molo tipo causa limeña, el sorbete será de chillangua, plato fuerte será fritada trujillano y el postre será arroz con leche ecuatoriano y suspiro limeño.

Lo llamativo de este proyecto es la fusión de dos tipos de cocina diferente, técnicas, preparaciones y ver qué tanta aceptación tiene en el mercado, ya que como se menciona anteriormente Ecuador y Perú están orgullosos de sus cocinas tradicionales.

### **3.5.2 Producto real**

- ✓ **Menú degustación**
- ✓ **Entrada de molo tipo causa limeña**

#### **Características**

Ingredientes bien cocidos, utilización de la técnica de cocina fusión, emplatado en plato color blanco, peso de 100g.

#### **Calidad**

La huerta, Legumsa, Mercado América (mariscos y productos no perecibles) asegurando el buen manejo de BPM'S al momento del transporte de los productos.

#### **Estilo**

La presentación tendrá armonía y estará centrado en el plato debido a que el producto tendrá ingredientes procesados.

#### **Empaque**

Se empacará en tarrinas biodegradables con 3 divisiones para una mejor presentación y entrega.



✓ **Limpia bocas sorbete de chillangua**

**Características**

Bebida limpia paladar para poder pasar a otro sabor, servido en un shot pequeño, contenido de 40g.

**Calidad**

El Mercado América debe asegurar un buen manejo de BPM'S al momento del transporte y entrega de los productos.

**Estilo**

La bebida se sirve licuada con hielo, la presentación será en un shot y tendrá como decoración una hoja de chillangua.

✓ **Plato fuerte fritada trujillano**

**Características**

Ingredientes bien cocidos a una temperatura interna de 65°C, utilización de técnica de cocina fusión la cual es la mezcla de dos cocinas tradicionales, emplatado en un plato color blanco, peso de 200g.

**Calidad**

La huerta, Legumsa, Mercado América, D'Carne Cool deberán asegurar el buen manejo de BPM'S al momento del transporte de los productos.

**Estilo**

El producto al tener ingredientes que han pasado por distintos procesos, la presentación tendrá armonía y estará distorsionado en el plato.

## **Empaque**

Se empaquetará en tarrinas biodegradables con 3 divisiones para una mejor entrega.

### ✓ **Postre arroz con leche ecuatoriano y suspiro limeño**

## **Características**

Ingredientes bien cocidos, utilización de técnicas de cocina tradicional ecuatoriana para el arroz con leche; y, utilización de técnicas de cocina tradicional peruana para el suspiro limeño, servida en una tasa de color negro el arroz con leche y en una pequeña copa el suspiro limeño, peso de 100g cada uno.

## **Calidad**

El Mercado América deberá asegurar el buen manejo de BPM'S al momento del transporte de los productos.

## **Estilo**

El arroz con leche y el suspiro limeño ya terminado se lo presentará en una copa transparente.

## **Empaque**

Se lo dará para llevar en vasos biodegradables de capacidad de 100g.

### ✓ **Marca**

El restaurante Taita Cusco recibe su nombre por la combinación de un término y un lugar específico que representa a cada país. Por parte del Ecuador se utiliza la palabra en kichwa "Taita" que significa Padre y en el Perú se toma "El Cusco" ya que es un lugar representativo de esta nación. El slogan del restaurante es "El sabor de la fusión" ya que para el proyecto se piensa mezclar las dos culturas gastronómicas.

El logo cuenta con la máscara representativa del Inti Raymi, el torso y uniforme de un chef; y, en su mano derecha cuenta con el plato estrella del restaurante y de fondo se observa el sol Inca. Los colores de las letras colocadas tienen un significado, el color rojo denota poder en el nombre del establecimiento, el verde hace referencia a la naturaleza para lo cual el restaurante utilizará empaques biodegradables, y de esta manera se cuida el medio ambiente, los distintos tonos de color para la máscara hacen referencia a una tranquilidad y paz con la madre tierra, el color blanco de la chaqueta representa la limpieza e higiene del restaurante; y, para finalizar el color dorado del sol significa la satisfacción interna que tendrán los comensales al visitar Taita Cusco.

### 3.5.3 Producto aumentado

El restaurante ofrece el servicio de reservas para los clientes y una temática fusión ecuatoriana-peruana.

Gráfico N°16 Logo



Gráfico N°.16. Jean Pierre Suárez. (2020). *Tarjeta de presentación. Quito.*

Además, se generará un servicio de recordatorio de las reservas ya realizadas para que el comensal no se olvide. Se comunicará si hay cupos disponibles para los días que deseen visitar el local, mediante internet o llamadas telefónicas a clientes frecuentes.

### **3.6 Plan de introducción al mercado**

#### **✓ Distintivos y uniformes**

##### **Área de cocina**

El personal de cocina usará obligatoriamente el uniforme el cual está compuesto por:

- ✓ Chaqueta color blanco, con el eslogan de la empresa en la parte superior derecha a la altura del corazón.
- ✓ Pico color vino.
- ✓ Pantalón mil cuadros para cocineros y de color negro para el Chef gerente.
- ✓ Mandil negro con logo del restaurante.
- ✓ Champiñón para el personal de cocina.
- ✓ Malla de cabello.

Además, se les recuerda que todos utilizarán zapatos antideslizantes para evitar cualquier tipo de accidentes; y, guantes quirúrgicos al momento de manipular los alimentos para el montaje.

##### **Área de salón.**

El personal de salón utilizará obligatoriamente lo siguiente:

- ✓ Una camisa color blanco con el eslogan del restaurante.
- ✓ Pantalón negro.
- ✓ Zapatos negros.
- ✓ Malla de cabello.
- ✓ Guantes color blanco.

✓ **Material de presentación**

Las tarjetas de presentación de Taita Cusco tendrán información del Chef gerente, números de teléfono, localización del establecimiento, redes sociales y correo electrónico de la empresa.

**Gráfico N°17 tarjetas de presentación**



**Gráfico N°.17. Jean Pierre Suárez. (2020). Tarjeta de presentación. Quito.**

Además, se contará con páginas web en las cuales se facilitará e informará de las promociones que tiene el restaurante. Para una mejor imagen con los proveedores el restaurante contará con hojas membretadas, las mismas que servirán para realizar los respectivos contratos. (Anexo 3).

Con el pasar del tiempo se colocarán vallas publicitarias en lugares de mucha afluencia de gente, con la finalidad de llegar a la mente de los consumidores con el nombre y slogan del restaurante Taita Cusco- “El sabor de la Fusión”.

### Gráfico N°18 valla publicitaria



Gráfico N°.18. Publitrans. (2020). *Vallas publicitarias*. En: <https://www.publi-trans.com/>

A los clientes frecuentes se les obsequiará una sola vez una bolsa biodegradable con el nombre y slogan del restaurante. Si ya en caso de que el cliente sea constante al restaurante ya se verá a futuro con que más se le puede premiar.

### 3.7. Canal de distribución y punto de venta

El canal de distribución con el que cuenta Taita Cusco es directo con el cliente y teniendo las debidas precauciones por el COVID-19, el punto de venta como ya se lo ha mencionado será en el sector del Batán.

#### ✓ **Promoción**

- ✓ Anuncios.
- ✓ Pág. Web.
- ✓ Redes sociales (Facebook, Instagram, etc.).

#### ✓ **Contacto**

- ✓ Tarjeta de presentación.
- ✓ Pág. Web.
- ✓ Redes sociales (Facebook, Instagram, etc.).

- ✓ **Correspondencia**
- ✓ Mails informativos.
- ✓ Periódico.
- ✓ **Negociación**
- ✓ Directamente en la oficina.
- ✓ Vía telefónica para una sola persona.
- ✓ **Financiamiento**

El restaurante Taita Cusco con plan de financiamiento utilizará los siguientes medios para llegar a la mente del consumidor.

**Tabla N°12 financiamiento**

Anuncios	2 x semana	\$ 90,00
Periódico	2 x semana	\$ 12.00
Tarjetas de presentación	100 unidades	\$ 14.99
<b>Total</b>		\$ 116.99

**Tabla N°.12. Jean Pierre Suárez. (2020). *Tabla de financiamiento*. Ecuador.**

### **3.8 Riesgo y Oportunidades del negocio**

Un elemento de riesgo como tal, no se tiene ya que en el sector no hay competencia directa, pero se le tomará como riesgo a los distintos sustitutos ya que son establecimientos de comida y son conocidos en el barrio.


La oportunidad del negocio se verá en el método de reservas, el cual garantiza que los clientes van a visitar el restaurante.

### 3.9 Fijación de precios

#### Fijación de precios por receta estándar

- ✓ Entrada de molo tipo causa limeña

Tabla N°13 receta de costos de la entrada

 <b>Tecnológico Internacional</b>		RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE DEL PLATO:		MOLO TIPO CAUSA LIMEÑA		Código:
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:				Chef: Jean Pierre Suárez
INGREDIENTE	COSTO (Kg)	MEDIDA	CANTIDAD	TOTAL
Papa Chola	\$1.50	G	25	\$0.08
Aceite	\$2.50	ML	5	\$0.01
Jugo de limón	\$5.00	ML	3	\$0.02
Ají molido	\$1.20	G	2	\$0.00
Ajo en pepa	\$5.47	G	2	\$0.01
Cebolla blanca	\$2	G	5	\$0.01
Leche	\$1.00	ML	5	\$0.01
Maní	\$2	G	5	\$0.01
Perejil	\$2.50	G	5	\$0.01
Filetes de pescado	\$10	G	20	\$0.20
Harina	\$1.20	G	5	\$0.01
Pan molido	\$1.20	G	5	\$0.01
Huevos	\$3	U	1	\$ 0.00
Queso fresco	\$2	G	3	\$0.01
Lechuga	\$1.00	G	5	\$0.01
Ají	\$4	G	4	\$0.02
			<b>Total Bruto</b>	<b>0.40</b>
			<b>10 % Imprevisto</b>	<b>0.04</b>
			<b>Costo Neto</b>	<b>0.43</b>
			<b>Gasto de fabr. 15%</b>	<b>0.07</b>
			<b>Factor Costo 33,33%</b>	<b>0.14</b>
			<b>M.O. 45%</b>	<b>0.20</b>
			<b>G. Adm. 12%</b>	<b>0.05</b>
			<b>150%Utilidad</b>	<b>0.65</b>
			<b>sub total</b>	<b>1.54</b>
			<b>12 % I.V.A.</b>	<b>0.18</b>
			<b>10 % Servicio</b>	<b>0.15</b>
			<b>PVP</b>	<b>1.87</b>

FOTO




Tabla N°.13. Jean Pierre Suárez. (2020). *Receta estándar*. Ecuador.



✓ **Sorbete de chillangua**

Tabla N°14 receta de costos del sorbete



 <b>Tecnológico Internacional</b>		RECETA ESTÁNDAR		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Sorbete de chillangua			<b>Código:</b>
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>				<b>Chef: Jean Pierre Suárez</b>
INGREDIENTE	COSTO (Kg)	MEDIDA	CANTIDAD	TOTAL
Chillangua	\$1.25	G	10	\$0.03
Hielo	\$1.75	MI	10	\$0.02
Azúcar	\$0.60	G	5	\$0.00
Agua	\$1.00	MI	10	\$0.01
Pájaro azul	\$10.00	MI	5	\$0.05
			<b>Total Bruto</b>	<b>0.11</b>
<b>FOTO</b>			<b>10 % Imprevisto</b>	<b>0.01</b>
			<b>Costo Neto</b>	<b>0.12</b>
			<b>Gasto de fabr. 15%</b>	<b>0.02</b>
			<b>Factor Costo 33,33%</b>	<b>0.04</b>
			<b>M.O. 45%</b>	<b>0.05</b>
			<b>G. Adm. 12%</b>	<b>0.01</b>
			<b>150% Utilidad</b>	<b>0.18</b>
			<b>sub total</b>	<b>0.42</b>
			<b>12 % I.V.A.</b>	<b>0.05</b>
			<b>10 % Servicio</b>	<b>0.04</b>
				<b>PVP</b>

Tabla N°.14. Jean Pierre Suárez. (2020). *Receta estándar*. Ecuador.

✓ **Plato fuerte fritada de trujillano**

Tabla N°15 receta de costos del plato fuerte

 <b>Tecnológico Internacional</b>		RECETA ESTÁNDAR		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Fritada de trujillano			<b>Código:</b>
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>				<b>Chef: Jean Pierre Suárez</b>
INGREDIENTE	COSTO (Kg)	MEDIDA	CANTIDAD	TOTAL
Lomo de falda de cerdo	\$6	G	80	\$0.96
Vinagre	\$2.50	MI	4	\$0.01
Ajo	\$5.47	G	4	\$0.02
Ají panca molido	\$16.90	G	4	\$0.07
Pimentón	\$10.00	G	4	\$0.04
Comino	\$10.00	G	4	\$0.04
Cebolla paiteña	\$3.50	G	10	\$0.04
Yuca	\$3	G	30	\$0.09
Mote	\$2.50	G	30	\$0.08
Tomate	\$2.50	G	10	\$0.03
Ají	\$5	G	10	\$0.05
Aceite	\$2.50	MI	10	\$0.03
			<b>Total Bruto</b>	<b>1.43</b>
<b>FOTO</b>			<b>10 % Imprevisto</b>	<b>0.14</b>
			<b>Costo Neto</b>	<b>1.58</b>
			<b>Gasto de fabr. 15%</b>	<b>0.24</b>
			<b>Factor Costo 33,33%</b>	<b>0.53</b>
			<b>M.O. 45%</b>	<b>0.71</b>
			<b>G. Adm. 12%</b>	<b>0.19</b>
			<b>150% Utilidad</b>	<b>2.37</b>
			<b>sub total</b>	<b>5.62</b>
			<b>12 % I.V.A.</b>	<b>0.67</b>
			<b>10 % Servicio</b>	<b>0.56</b>

Tabla N°.15. Jean Pierre Suárez. (2020). *Receta estándar*. Ecuador.

✓ Postre arroz con leche y suspiro limeño

Tabla N°16 receta de costos del postre



Tecnológico  
Internacional

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO:		Arroz con leche ecuatoriano y suspiro limeño			Código:
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:					Chef: Jean Pierre Suárez
INGREDIENTE	COSTO (Kg)	MEDIDA	CANTIDAD	TOTAL	
Leche evaporada	\$3.02	MI	15	\$0.09	
Leche condensada	\$3.02	MI	15	\$0.05	
Huevos	\$3.00	U	3	\$0.01	
Azúcar	\$1.20	G	10	\$0.01	
Esencia de vainilla	\$1.00	MI	2	\$0.00	
Oporto	\$14	MI	5	\$0.07	
Canela en polvo	\$3.00	MI	2	\$0.01	
Arroz	\$1	G	20	\$0.03	
Leche	\$1.00	MI	18	\$0.02	
Canela	\$5	G	5	\$0.03	
Pasas	\$5.00	G	5	\$0.03	
				<b>Total Bruto</b>	<b>0.33</b>
				<b>10 % Imprevisto</b>	<b>0.03</b>
				<b>Costo Neto</b>	<b>0.36</b>
				<b>Gasto de fabr. 15%</b>	<b>0.05</b>
				<b>Factor Costo 33,33%</b>	<b>0.12</b>
				<b>M.O. 45%</b>	<b>0.16</b>
				<b>G. Adm. 12%</b>	<b>0.04</b>
				<b>150% Utilidad</b>	<b>0.54</b>
				<b>sub total</b>	<b>1.27</b>
				<b>12 % I.V.A.</b>	<b>0.15</b>
				<b>10 % Servicio</b>	<b>0.13</b>
				<b>PVP</b>	<b>1.55</b>

FOTO



Tabla N°16. Jean Pierre Suárez. (2020). Receta estándar. Ecuador.

## Ficha de producción

✓ **Entrada de molo tipo causa limeña**

Tabla N°17 Ficha de producción de la entrada

		FICHA DE PRODUCCIÓN					
NOMBRE DE LA RECETA	PESO POR RECETA: 100 GR	Molo tipo causa limeña					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL		
25	G	Papa Chola	Fresco		En buen estado		
5	Ml	Aceite					
3	Ml	Jugo de limón			Puesto sal para que no se oxide		
2	G	Ají molido	Seco		En buen estado		
2	G	Ajo en pepa	Seco y fresco		En buen estado		
5	G	Cebolla blanca	Seco y fresco		En buen estado		
5	Ml	Leche	Fresco		No caducado		
5	G	Maní	Seco		En buen estado		
5	G	Perejil	Seco y fresco				
20	G	Filetes de pescado	0-5 C		0-5 C		
5	G	Harina	Seca		Cerrada		
5	G	Pan molido	Seca		Temperatura ambiente		
1	U	Huevos	Sin grietas		No rotos		
3	G	Queso fresco	Lavado		0-5°C		
5	G	Lechuga	Lavada				
4	G	Ají	Lavado				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO					
		Puré tipo causa limeña					
		1. Maní licuado.					
		2. Papa cocinada (Puré).					
		3. Refrito base (cebolla blanca, achiote, ajo, ají molido), agregar leche.					
		4. Una vez que el refrito base con leche hierva, colocar el puré y el maní, dejamos hasta que tenga una forma consistente.					
		Croquetas de pescado					
		1. Deshuesar y cortar en dados de 2cm.					
		2. Apanar los dados de pescado.					
		Para la decoración utilizar el queso en dados, cama de lechuga, rodajas de ají.					
		Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)
30	10	10	25	10	5	5	5

Tabla N°.17. Jean Pierre Suárez. (2020). *Ficha de producción*. Ecuador.

✓ **Limpia bocas sorbete de chillangua**

Tabla N°18 Ficha de producción del sorbete



Tecnológico  
Internacional

**Ficha de producción**


NOMBRE DE LA RECETA		PESO POR RECETA: 40 GR	Sorbete de Chillangua					
CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL		
10		G	Chillangua	Fresca		Fresco		
10		G	Hielo					
5		G	Azúcar	Seco		No abierto		
10		ML	Agua					
5		ML	Pájaro azul	Sellada		Sellada y con permiso		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Hacer una infusión de chillangua.						
		2. Hacer el TPT (50% agua y 50% azúcar).						
		3. Mezclamos la infusión y el TPT y lo dejamos en un lugar frío.						
		4. Realizamos un pequeño coctel de raspado con pájaro azul.						
		5. Colocamos nuestra infusión mezclada.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
40	10	10	0	10	0	5	0	5

Tabla N°.18. Jean Pierre Suárez. (2020). *Ficha de producción*. Ecuador.

✓ **Plato fuerte fritada de trujillano**

**Tabla N°19 Ficha de producción del plato fuerte**



Tecnológico  
Internacional

**Ficha de producción**

NOMBRE DE LA RECETA		PESO POR RECETA: 200 GR		Fritada Trujillano				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
80	G	Lomo de falda de cerdo	5-0 C		En congelación			
4	ML	Vinagre						
4	G	Ajo	Seco		En buen estado			
4	G	Ají panca molido						
4	G	Pimentón			En buen estado			
4	G	Comino						
10	G	Cebolla paiteña			En buen estado			
30	G	Yuca			En buen estado			
30	G	Mote	No estar agrio		En buen estado			
10	G	Tomate						
10	G	Ají						
10	ML	Aceite						
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		Fritada						
		1. Adobo (vinagre, ajo, ají panca molido, pimentón y comino, sal y pimienta).						
		2. Adobar el lomo de falda (1 día de antes de la elaboración).						
		3. Cocinar en una paila el lomo.						
		3. Una vez cocinada colocar aceite y dejar que se fría en su propia grasa.						
		Acompañado						
		1. Yuca cocinada, después frita.						
		2. Mote Cocinado.						
		3. Encurtido de tomate y cebolla paiteña (agrio).						
		Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)
200	80	30	20	30	10	10	10	10

**Tabla N°.19. Jean Pierre Suárez. (2020). *Ficha de producción*. Ecuador.**

✓ **Postre arroz con leche y suspiro limeño**

**Tabla N°20 Ficha de producción del postre**



**Ficha de producción**

NOMBRE DE LA RECETA		PESO POR RECETA: 100 GR	Arroz con leche ecuatoriano y suspiro limeño					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
15	ML	Leche evaporada	No caducada		No abierta			
15	ML	Leche condensada	No con golpes		No abierta			
3	U	Huevos	Sin grietas		No rotos			
10	G	Azúcar						
2	G	Esencia de vainilla						
5	ML	Oporto	Fresco		Fresco			
2	G	Canela en polvo						
20	G	Arroz						
18	ML	Leche	Fresca		No choreando			
5	G	Canela						
5	G	Pasas	Frescas y secas		Frescas			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		Arroz con leche						
		1. Cocinar el arroz.						
		2. Ya cocido colocar la leche, condimentos dulces y esencia de vainilla a gusto.						
		Para los suspiros limeños						
		1. Hacer un manjar blanco y espeso con la leche evaporada y la leche condensada.						
		2. Apartamos en un bowl nuestra leche, realizamos un sabayon con yemas luego añadir la vainilla.						
		3. Dejar enfriar y vaciar en una dulcera o en copitas individuales.						
4. Realizamos un almíbar con el oporto								
5. Con este merengue se decora el manjar blanco de yemas y se espolvorea con canela molida.								
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
100	30	15	20	5	5	10	10	5

**Tabla N°.20. Jean Pierre Suárez. (2020). Ficha de producción. Ecuador.**

### 3.10 Capacidad instalada

#### 3.10.1 Implementación del negocio

- **Arriendo local**

Tabla N°21 arriendo

<b>ARRIENDO</b>		
<b>Pago Mensual</b>	<b>Pago Semestral</b>	<b>Pago Anual</b>
\$ 250	\$ 1500	\$ 3000

Tabla N°.21. Jean Pierre Suárez. (2020). *Arriendo*. Ecuador.

- **Equipos industriales**

Tabla N°22 equipos industriales

<b>EQUIPOS INDUSTRIALES</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Cocina industrial 4 hornillas	1	\$ 520	\$ 520
Horno industrial	1	\$ 390	\$ 390
Refrigeradora industrial	2	\$ 950	\$ 1900
Mesa de trabajo con repisa	3	\$ 550	\$ 1650
Pozo (1,17 x 0,60)	1	\$ 275	\$ 275
Estantería	1	\$ 65	\$ 65
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 4800</b>

Tabla N°.22. Jean Pierre Suárez. (2020). *Equipos Industriales*. Ecuador.



- **Equipos de Computación**

**Tabla N°23 equipo de computación**

<b>EQUIPOS DE COMPUTACIÓN</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Computador Escritorio Core I3	1	\$ 390	\$ 390
Impresora CANON E402	1	\$ 100	\$ 100
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 490</b>

**Tabla N°.23. Jean Pierre Suárez. (2020). Equipos Industriales. Ecuador.**

- **Equipos Industriales de seguridad**

**Tabla N°24 equipo industriales de seguridad**

<b>EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Extintor (tipo K) 10Lt	1	\$ 160	\$ 160
Extintor (polvo seco) 10 Lb	2	\$ 20	\$ 40
Letreros (señalética)	5	\$ 5	\$ 25
Detector de humo	2	\$ 12	\$ 24
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 249</b>

**Tabla N°.24. Jean Pierre Suárez. (2020). Equipos Industriales de Seguridad. Ecuador.**

- **Servicios Básicos**

**Tabla N°25 servicios básicos**

<b>SERVICIOS BÁSICOS</b>	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>Pago Mensual</b>
Agua	\$ 40
Luz	\$ 80
Teléfono	\$ 25
Internet	\$ 25
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 170</b>
<b>TOTAL ANUAL ESTIMADO</b>	<b>\$ 2040</b>

**Tabla N°.25. Jean Pierre Suárez. (2020). Servicios Básicos. Ecuador.**

- **Muebles y Enseres**

**Tabla N°26 muebles y enseres**

<b>MUEBLES Y ENSERES</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Escritorio de oficina	1	\$ 96	\$ 96
Silla oficina	3	\$ 50	\$ 150
Estante de oficina	1	\$ 50	\$ 50
Mesas	10	\$ 20	200
Sillas	40	\$ 10	400
Manteles	12	\$ 3	36
Bolws	20	\$ 5	\$ 100
Tabla de picar	3	\$ 15	\$ 45
Set de chuchillos (6 piezas)	2	\$ 75	\$ 150
Ollas	8	\$ 15	\$ 120
Cambros medianos de cocina	7	\$ 8	\$ 56
Cambros pequeños de cocina	10	\$6	\$ 60
Pala recogedora	2	\$ 15	\$ 30
Pinzas	3	\$ 7	\$ 21
Pailas	2	\$ 24	\$ 48
Cuchareta, cucharon, Espátula, espumadera De Metal	6	\$ 5.43	\$ 32.58
Papel de cocina grande	2	\$ 10	\$ 20
Plástico film grande	2	\$ 9	\$18
Basurero	3	\$ 22	\$ 66
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 1698.58</b>

**Tabla N°.26. Jean Pierre Suárez. (2020). *Muebles y enceres*. Ecuador.**

- **Suministros de Oficina**

**Tabla N°27 suministros de oficina**

<b>SUMINISTROS DE OFICINA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Teléfono	1	\$ 20	\$ 20
Resma	2	\$ 26	\$ 52
Grapadora	1	\$ 19	\$ 19
Grapas (caja)	3	\$ 1	\$ 3
Archivador	1	\$ 89	\$ 89
Etiquetas autoadhesivas	5	\$ 2	\$ 10
Resaltador	2	\$ 6	\$ 12
Esferos	5	\$ 0.50	\$ 2.5
Perforadora	2	\$ 2	\$ 4
Cinta adhesiva	3	\$ 2.75	\$ 8.25
Tijera	2	\$ 2	\$ 4
Lápiz	5	\$ 0.30	\$ 1.5
<b>TOTAL</b>			\$ 225.25
<b>TOTAL ANUAL ESTIMADO</b>			\$2.703

**Tabla N°.27. Jean Pierre Suárez. (2020). *Suministros de Oficina*. Ecuador.**

- **Materiales de Limpieza**

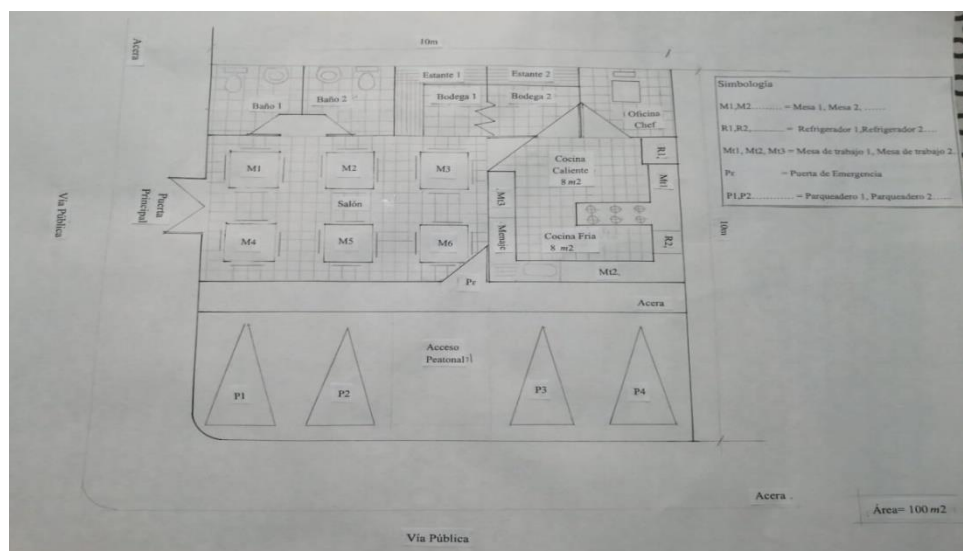
**Tabla N°28 materiales de limpieza**

<b>MATERIALES DE LIMPIEZA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Escoba	4	\$ 5	\$ 20
Trapeador	4	\$ 5	\$ 20
Cloro	1	\$ 18.50	\$ 18.50
Desinfectante	1	\$ 5.75	\$ 5.75
Lustre (6 unidades)	2	\$ 6	\$ 12
Fibra limpiadora (5 unidades)	2	\$ 2.65	\$ 5.30
Fundas basura (10 unidades)	10	\$ 2	\$ 20
Lava platos (500gr)	10	\$2.50	\$25
Desengrasante	2	\$ 5.70	\$ 11.40
Cepillo sanitario	2	\$ 3	\$ 6
Pala	2	\$ 5	\$ 10
Jabón líquido manos	4	\$ 2	\$ 8
Papel higiénico industrial	2	\$ 9.75	\$ 19.50
Toallas de papel (paquete)	2	\$ 2.5	\$ 5
Gel antibacterial 1 galón	1	\$ 10	\$ 10
<b>TOTAL</b>			\$ 196.45
<b>TOTAL ANUAL ESTIMADO</b>			\$ 2357.40

**Tabla N° .28. Jean Pierre Suárez. (2020). *Materiales de limpieza.* Ecuador.**

- ✓ **Diseño Arquitectónico**

**Gráfico N°19 diseño arquitectónico**



**Gráfico N° .19. Jean Pierre Suárez. (2020). *Diseño arquitectónico.* Quito.**

## 4. Marco Legal

Para el funcionamiento del restaurante Taita Cusco se necesitan varios parámetros a cumplir y estos son entre licencias y tributos, los mismos que se detallan a continuación:

### Ministerio de Salud Pública

ARCSA => Agencia de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria

- ✓ RUC.
- ✓ Carnets ocupacionales.
- ✓ Plano arquitectónico (escala de 1 a 30 de la infraestructura).
- ✓ Foto de la fachada.
- ✓ Cédula y papeleta de votación vigentes.
- ✓ Curso de manipulación de alimentos.

### Carnet ocupacional

- ✓ Examen de sangre, heces y orina.
- ✓ Control médico.
- ✓ Foto tamaño carnet.
- ✓ \$ 0.50 ctvs.

### Municipio de Quito

LUAE => Licencia Única de Actividades Económicas

Se necesita:

- ✓ Línea de fábrica => (lo emite el Municipio) mediciones exactas del plano arquitectónico y del terreno.
- ✓ Permiso de suelo => permiso que avala que la infraestructura este apta para el negocio que se requiere.

- ✓ Patente => codificación y nombre de la actividad económica social.

Dentro de esto está:

- ✓ El permiso de bomberos realiza la inspección de la infraestructura.
- ✓ RUC.
- ✓ Copia de cédula y papeleta de votación.
- ✓ Permiso de rotulación.
- ✓ Foto de la fachada y rótulo (si es de madera, metal, colores, etc.).

Inspección de:

- ✓ Infraestructura interna y externa que sea segura.
- ✓ Terreno (firme).
- ✓ Inspección de equipamiento.
- ✓ Cocina, ductos, cañerías, etc.
- ✓ Tuberías de agua potable => Verde agua => Rojo hidrantes y cisternas.
- ✓ Luz eléctrica.
- ✓ Recomendaciones de señalética.

Plan de contingencia. Es un documento de planificación a futuro para la prevención de riesgos naturales, como antrópicos (daño ocasionado por el ser humano).

### **Servicio de Rentas Internas /SRI**

RUC (Registro Único de Contribuyente), es el número de cédula más 001, el número es para una o varias actividades (se tiene que estipular), para lo cual se necesita:

- ✓ Copia de cédula.
- ✓ Papeleta de votación.
- ✓ Formulario de la actividad que se va a realizar.
- ✓ Se estipula si es persona natural o jurídica.
- ✓ Natural: una sola persona.
- ✓ Jurídica: sociedades.

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

Organismo ecuatoriano encargado de brindar la seguridad social, con sede principal en la ciudad de Quito y agencias en casi todas las capitales de provincia. Se saca el número patronal esto sirve para afiliar a los trabajadores.

Se necesita:

- ✓ Papeleta de votación.
- ✓ RUC (copia).
- ✓ Cédula de identidad.

El tener número patronal obliga a pagos puntuales con sus respectivos aportes a los trabajadores.

## **Ministerio del Trabajo**

Se encarga de legalizar las contrataciones de los trabajadores como también la salida de los mismos.

## **Ministerio de Turismo**

Emite el certificado o permiso de funcionamiento.

Permiso:

Tener el acuerdo ministerial que abalice que es un establecimiento gastronómico.

- ✓ LUAE.
- ✓ RUC.
- ✓ Copia de cédula.
- ✓ Papeleta de votación.
- ✓ Tacho de basura por colores.
- ✓ Tener trampa de grasa.

- ✓ Control de humo (campana ductos).

### **Ministerio de Hidrocarburos**

Entidad que controla y regula.

- ✓ Cañerías.
- ✓ Ductos.
- ✓ Mangueras.
- ✓ Tanques de gas.

### **Permiso de Bomberos**

- ✓ Pago de patente municipal.
- ✓ Permiso de suelo.
- ✓ Línea de fábrica.
- ✓ Permiso de rotulación.

Se necesita para el permiso:

- ✓ Contar con extintores.
- ✓ Señaléticas.
- ✓ Detectores de humo y gas.
- ✓ Luces de emergencia.
- ✓ Plan de contingencia.
- ✓ LUAE.

### **Permiso de la Intendencia de Policía**

### **Permiso Anual de Funcionamiento (PAF).**

- ✓ RUC o RISE.
- ✓ Patente Municipal.
- ✓ Permiso del Ministerio de Salud.



- ✓ Permiso del Cuerpo de Bomberos.
- ✓ Copia de cédula.
- ✓ Copia del certificado de votación.

### **Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos / SAYCE**

- ✓ LUAE.
- ✓ RUC.
- ✓ Copia de cédula.
- ✓ Copia del certificado de votación.

## **5. Proceso de impacto ambiental y social**

### **5.1. Objetivo del área**

El objetivo de la evaluación del impacto ambiental es la sustentabilidad, pero para que un proyecto sea sustentable debe considerar además de la factibilidad económica y el beneficio social y el aprovechamiento razonable de los recursos naturales. (Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, 2018).

### **5.2. Impacto ambiental**

El impacto ambiental es la alteración del medio ambiente, provocada directa o indirectamente por un proyecto o actividad en un área determinada, en términos simples el impacto ambiental es la modificación del ambiente ocasionada por la acción del hombre o de la naturaleza. Los proyectos o actividades susceptibles de causar impacto ambiental, en cualquiera de sus fases, que deberán someterse al Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental. (GRN. (2018). <http://www.grn.cl/impacto-ambiental.html>).

### **5.2.1. Identificación de posibles impactos ambientales**

#### **Impactó Positivo**

✓ Impacto ambiental bolsas biodegradables: si el negocio es productivo se obsequiará o venderá bolsa biodegradable amigable al medio ambiente.

#### **Impactó Negativo**

✓ Huella de carbono: se tendrá un impacto en la huella de carbono, por el hecho de obtener productos y alimentos de Lima, Perú. Que está a un día de viaje del Distrito Metropolitano de Quito.

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

✓ Pedidos a proveedores: se tomará en cuenta los pedidos a los proveedores en la menos cantidad posible para así evitar este impacto ambiental.

✓ Se tratará en lo posible de manejar proveedores que certifiquen el buen manejo de los productos de la zona, que empleen términos de calidad, y tomando en cuenta el medio ambiente.

### **5.3. Impacto social**

Se trata del resultado o la consecuencia de una determinada acción en una comunidad. El concepto suele emplearse en el terreno corporativo para nombrar a los efectos que producen las actividades desarrolladas por una empresa. Independientemente de su funcionamiento interno, con sus ingresos, ganancias, etc., las compañías provocan con su trabajo cotidiano múltiples consecuencias. El impacto social, en este marco, es la huella dejada por una empresa en la comunidad en la cual se encuentra integrada. (Cashmore y Sauvanet ,2016).

### **5.3.1. Generación de fuentes de trabajo**

Las fuentes de trabajo se enfocarán para diferentes tipos de personas:

- ✓ Pasantes de últimos semestres de la carrera de gastronomía.
- ✓ Personas jóvenes con conocimientos.
- ✓ Personas adultas con conocimientos.

### **5.3.2. Igualdad de género**

- ✓ Se contratará la misma cantidad de hombres como mujeres y de diferentes edades.
- ✓ En el área de cocina personal masculino.
- ✓ Área de servicio personal masculino y femenino.
- ✓ Gerencia personal femenina.

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

Dentro de la satisfacción social brindada por parte del restaurante se establecerá:

- ✓ Fuentes de trabajo para proveedores de la ciudad de Quito y en algunas ocasiones de la ciudad de Lima.
- ✓ Fuentes de trabajo para agricultores de la provincia de Pichincha.
- ✓ Capacitaciones para personal.
- ✓ Capacitaciones gratuitas de buenas prácticas de higiene en el sector del Batán.

## 6. Proceso financiero

### 6.1. Introducción

En el presente capítulo se detallará a continuación el análisis financiero del proyecto en cuestión donde se pueda observar y determinar la factibilidad del mismo, visto desde el punto económico, facilitando la pauta de inicio.

### 6.2. Inversiones

La inversión es el capital empleado en cualquier tipo de negocio o actividad legal que uno haga, el objetivo de este es ir incrementando poco a poco hasta alcanzar el monto invertido en el negocio y aumentar las ganancias del negocio con el paso del tiempo.

Se tiene una inversión que consta de Activos Fijos: que involucra equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles – enseres, con una suma total de activos fijos de OCHO MIL OCHOSIENTOS CON CUARENTA Y OCHO CENTAVOS.

**Tabla N°29 inversiones**

<b>INVERSIONES</b>	
<b>ACTIVOS FIJOS</b>	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind. / seguridad	6618
Equipos de Computación	490
Muebles – enseres	1692.48
Total	8800.48

**Tabla N°.29. Jean Pierre Suárez. (2020). Inversiones. Ecuador.**

### 6.3. Activos diferidos

Corresponde a todos los egresos e inversiones que tendrá el restaurante.

Activos diferidos se encuentran dentro de los gastos de constitución, el que cuenta con un total de SEISCIENTOS DÓLARES, lo que corresponde a pago para obtención de permisos de funcionamiento, copias, trámites legales, transporte, etc.

**Tabla N°30 activos diferidos**

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	600

**Tabla N° .30. Jean Pierre Suárez. (2020). *Activos diferidos*. Ecuador.**

### 6.4. Capital de trabajo

Son todos los recursos utilizados en el transcurso de 1 año como: servicios básicos, sueldos, alquiler de oficina, etc.

En lo que corresponde al establecimiento, en el transcurso de un año, se pagará un total de sueldos de TREINTA MIL SETECIENTOS SETENTA Y NUEVE DÓLARES CON VEINTIOCHO CENTAVOS, servicios básicos (agua, luz, teléfono, internet) DOS MIL CUARENTA DÓLARES, material de oficina (escritorio, resma de papel, esferos, etc.) DOS MIL SETECIENTOS TRES DÓLARES, en material de limpieza (cloro, trapeadores, etc.) DOS MIL TRECIENTOS CINCUENTA DÓLARES Y SIETE CON CUARENTA CENTAVOS, como el restaurante no cuenta con vehículo por lo tanto no registra ningún valor, el costo del alquiler del local será de TRES MIL DÓLARES, publicidad (tarjetas de presentación, vallas publicitarias, etc.) CIENTO DIECISÉIS DÓLARES CON NOVENTA Y NUEVE CENTAVOS, adquisición de la materia prima, TRES MIL DÓLARES, gastos financieros, TRES MIL SETECIENTOS SESENTA CON OCHENTA Y NUEVE CENTAVOS. La suma total a pagar en un año es de CUARENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y SEIS CENTAVOS.

**Tabla N°31 capital de trabajo**

<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	
Sueldos	30779,28
Servicios Básicos	2040
Material oficina	2703
Material limpieza	2357,4
Servicio auto	0
Alquiler local	3000
Publicidad	116,99
Adquisición de materia prima	3000
Gastos financieros	3.760,89
<b>TOTAL INVERSION</b>	<b>47757.56</b>

**Tabla N°.31. Jean Pierre Suárez. (2020). *Capital de trabajo*. Ecuador.**

**Tabla N°32 detalle de la inversión**

<b>DETALLE DE LA INVERSION</b>	
Activos fijos	8800.48
Activos diferidos	600
Capital de trabajo	47757.56
<b>Total</b>	<b>56528.04</b>

**Tabla N°.32. Jean Pierre Suárez. (2020). *Detalle de la inversión*. Ecuador.**

El valor total de la inversión teniendo en cuenta activos fijos, diferidos y capital de trabajo es de CINCUENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS VEINTE Y OCHO DOLARES CON CUATRO CENTAVOS.

## 6.5. Sueldos

A continuación, se detallará un cuadro de sueldos con todos los beneficios de ley que le corresponde a cada uno de los trabajadores.

**Tabla N°33 sueldos**

<b>PERSONAL</b>	<b>SUELDOS</b>	<b>ANUAL</b>	<b>IESS EMP.</b>	<b>IESS EMPRESA</b>	<b>GASTO SUELDOS ANUAL</b>
Gerente chef	600	7200	680,4	874,8	7394,4
Ayudante de cocina X2	820	9840	929,88	1195,56	10105,68
Mesero cobrador X2	800	9600	907,2	1166,4	9859,2
<b>TOTAL</b>	<b>2220</b>	<b>26640</b>	<b>2517,48</b>	<b>3236,76</b>	<b>27359,28</b>

**Tabla N° .33. Jean Pierre Suárez. (2020). Sueldos. Ecuador.**

**Tabla N°34 décimos**

<b>PERSONAL</b>	<b>SUELDOS</b>	<b>DECIMO 4°</b>	<b>DECIMO 3°</b>	<b>TOTAL DECIMOS</b>
Gerente /chef	600	400	600	1000
Ayudante de cocina X2	820	400	820	1220
Mesero cobrador X2	800	400	800	1200
<b>TOTAL</b>	<b>2220</b>	<b>1200</b>	<b>2220</b>	<b>3420</b>

**Tabla N° .34. Jean Pierre Suárez. (2020). Decimos. Ecuador.**

**Tabla N°35 total de sueldos**

<b>TOTAL SUELDOS</b>	<b>TOT. DECIMOS</b>	<b>TOT ANUAL</b>
27359,28	3420	30779,28

**Tabla N° .35. Jean Pierre Suárez. (2020). Sueldos totales. Ecuador.**

El total de sueldos anuales a pagar incluido todos los beneficios que por ley les corresponde es de TREINTA MIL SETECIENTOS SETENTA Y NUEVE DÓLARES CON VEINTIOCHO CENTAVOS, mientras que el sueldo mensual será de DOS MIL DOSCIENTOS VEINTE DÓLARES.

## 6.6. Depreciación Activos Fijos.

En la siguiente tabla se observará la depreciación de los bienes que posee el restaurante. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes: equipos industriales 10%, equipos de computación 33.33 % y muebles - enseres con el 10 % dando la suma total de novecientos noventa y cinco dólares con dos centavos.

**Tabla N°36 depreciación de activos**

<b>DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS</b>			
		<b>% DEPRECIACION</b>	<b>DEPRECIACION</b>
Equipos Ind.	6618	10%	661,8
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	490	33,33%	163,317
Muebles – Enseres	1698.85	10%	169,885
<b>Total</b>			<b>995,002</b>

**Tabla N°.36. Jean Pierre Suárez. (2020). Depreciación de activos fijos. Ecuador.**

## 6.7. Amortizaciones

Este es el monto que recupera el restaurante por la inversión. La amortización del establecimiento es de un 20%, este equivale a CIENTO VEINTE DÓLARES, ya que el monto por constitución equivale a SEISCIENTOS DÓLARES.

**Tabla N°37 amortizaciones**

<b>AMORTIZACIONES</b>			
		<b>PORCENTAJE AMORTIZACION</b>	
Gastos de Constitución	600	20%	120

**Tabla N°.37. Jean Pierre Suárez. (2020). Amortizaciones. Ecuador.**



## 6.8. Estructura capital

La estructura capital del presente proyecto se encuentra construida de la siguiente manera:

✓ Capital propio: es el valor con el que cuenta el emprendedor, para el funcionamiento del restaurante y la suma de esta es de VEINTINUEVE MIL SEISCIENTOS SESENTA Y CUATRO DÓLARES CON CINCUENTA Y CINCO CENTAVOS. Representa un porcentaje del 52%, con un costo del 13% y una tasa de descuento de 6,8 %.

✓ Capital financiero: el emprendedor solicitara al banco un préstamo por el valor de VEINTISÉIS MIL OCHO CIENTOS DIECISÉIS DÓLARES CON CUARENTA Y NUEVE CENTAVOS. El porcentaje que esta representa es del 48%, costo de 14% y una tasa de descuento de 6,7%.

El total de la inversión requerida es de CINCUENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS VEINTIOCHO DÓLARES CON CUATRO CENTAVOS, este valor es 100% requerido, el TMAR (tasa mínima de rendimiento) es la suma de la tasa de descuento la cual da en un total de 13,5% valor que indica la factibilidad del restaurante.

**Tabla N°38 estructura de capital**

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	29664,55	52%	13%	6,8%	
Capital Financiero	26863,49	48%	14%	6,7%	
TOTAL INVERSION	56528.04	100%		13,5%	TMAR

**Tabla N°.38. Jean Pierre Suárez. (2020). Estructura capital. Ecuador.**

## 6.9. Tabla de amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización:

**Tabla N°39 tabla de amortización**

TABLA DE AMORTIZACION				
MONTO	26863,49			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	26863,49
1	7824,89	3.760,89	4.064,00	22.799,49
2	7824,89	3.191,93	4.632,96	18.166,52
3	7824,89	2.543,31	5.281,58	12.884,94
4	7824,89	1.803,89	6.021,00	6.863,94
5	7824,89	960,95	6.863,94	0,00
		12.260,97		

**Tabla N°.39. Jean Pierre Suárez. (2020). *Tabla de amortizaciones. Ecuador.***

La tabla muestra el manejo de pago de la suma de VEINTISÉIS MIL OCHOCIENTOS – SESENTA Y TRES DÓLARES CON CUARENTA Y NUEVE CENTAVOS, con una tasa de interés del 14% en un plazo de cinco años, lo que conlleva a pagar DOCE MIL DOSCIENTOS SESENTA DÓLARES CON NOVENTA Y SIETE CENTAVOS, esto es el valor total a pagar de intereses; y, el pago capital es de VEINTISÉIS MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y TRES DÓLARES CON CUARENTA Y NUEVE CENTAVOS, ya que al final del plazo establecido nos da un saldo de cero centavos.

## 6.10. Punto de equilibrio

Tabla N°40 punto de equilibrio

<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>	
Costos fijos	
Materia prima	250
Arriendo	250
Sueldos	2564,94
Ser. Básicos	170
	3234,94

Tabla N°.40. Jean Pierre Suárez. (2020). Datos de *puntos de equilibrio*. Ecuador.

Tabla N°41 receta estándar

<b>Receta estándar</b>		
Precio	8,78	
Costo	2,27	
Ganancia	6,51	MARGEN DE CONTRIBUCION

Tabla N°.41. Jean Pierre Suárez. (2020). Receta estándar. Ecuador.

Tabla N°42 PE

<b>PE = COSTO FIJO / MARGEN DECONTRIBUCIÓN</b>			
PE=	497		
Menús de venta	497		
Venta diaria	16,6		
VENTA	497	8,78	4362,9
COSTO	497	2,27	1128,0
GASTO			3234,94
<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>			<b>0</b>

Tabla N°.42. Jean Pierre Suárez. (2020). *PE*. Ecuador.

**Tabla N°43 ventas proyectadas**

<b>Ventas proyectadas</b>			
1000	8780	105360	ventas
1000	2270	27240	costo

**Tabla N°.43. Jean Pierre Suárez. (2020). *Ventas proyectadas*. Ecuador.**

En el punto de equilibrio se establece la cantidad necesaria de menús a vender para poder tener rentabilidad, estableciendo como punto de venta diaria de  $16,6 = 17$  menús para no ir a la quiebra, mientras que, si se vende 33 menús diarios, es decir MIL DÓLARES al mes se logrará tener buena ganancia.

### 6.11. Costo de ventas

El costo de venta se establece en un periodo de cinco años, en el mismo que se tomará las ventas para conocer el monto del primer año.

**Tabla N°44 costos de venta**

COSTO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		105360,00	108531,34	111798,13	115163,25	118629,67
COSTO DE VENTAS		27240,00	28059,92	28904,53	19774,55	30670,77
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		78120,00	80471,41	82893,60	85388,70	87958,90
GASTOS ADMINISTRATIVOS		30779,28	31705,74	32660,08	33643,15	34655,81
SERVICIOS BASICOS		2040,00	2101,40	2164,66	2229,81	2296,93
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		5060,40	5212,72	5369,62	5531,25	5697,74
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		3000,00	3090,30	3183,32	3279,14	3377,84
PUBLICIDAD		116,99	120,51	124,14	127,88	131,72
DEPRECIACIONES		931,37	931,37	931,37	931,37	931,37
AMORTIZACIONES		120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
UTILIDAD OPERATIVA		36071,97	37189,38	38340,42	39526,12	40747,50
GASTOS FINANCIEROS		3760,89	3191,93	2543,31	1803,89	960,95
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		32311,08	33997,45	35797,11	37722,22	39786,55
BASE IMPOSITIVA		11712,77	12324,08	12976,45	13674,31	14422,62
UTILIDAD NETA		20598,31	21673,37	22820,66	24047,92	25363,92

**Tabla N°.44. Jean Pierre Suárez. (2020). Costo de venta. Ecuador.**

En la tabla se contempla un crecimiento país del 1.03% aproximadamente para cinco años, las ventas consideradas para el primer año rendirán un valor de utilidad neta de VEINTE MIL QUINIENTOS NOVENTA Y OCHO DÓLARES CON TREINTA Y UN

CENTAVOS, mientras que para el quinto año la utilidad neta será de VEINTICINCO MIL TRECIENTOS SESENTA Y TRES DÓLARES CON NOVENTA Y DOS CENTAVOS.

## 6.12. Flujo de caja

Los flujos de caja facilitan información acerca de la capacidad de la empresa para pagar sus deudas. Por ello, resulta una información indispensable para conocer el estado o liquidez de la empresa.

**Tabla N°45 flujo de caja**

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
Utilidad operativa		3607,97	37189,38	38340,42	39526,12	40747,50
Depreciación		931,37	931,37	931,37	931,37	931,37
Amortización		120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
- base impositiva		11712,77	12324,08	12376,45	13674,31	14422,62
- Gastos financieros		3760,89	3191,93	2543,31	1803,89	960,95
- Pago capital		4.064,00	4.632,96	5.281,58	6.021,00	6.863,94
+ Valor de salvamento						0
+ Capital de trabajo						0
- Reposición de activos				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-56528,04	17.585,67	18.091,77	18.590,44	19.078,28	19.551,35

**Tabla N°.45. Jean Pierre Suárez. (2020). *Flujo de caja. Ecuador.***

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de DIECISIETE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO DÓLARES CON SESENTA Y SIETE CENTAVOS, mientras que para el quinto año esta crecerá a DIECINUEVE MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y UN DÓLARES CON TREINTA Y CINCO CENTAVOS.

### 6.13. Cálculo del TIR y el VAN

Para la culminación de este análisis financiero es el último paso, para el 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. El VAN es traer el valor presente de 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 OCHO MIL QUINIENTOS SESENTA Y UN DOLARES CON SESENTA Y TRES CENTAVOS.

#### 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 18,82 % que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 5.34% con el TMAR.

**Tabla N°46 cálculo de TIR y el VAN**

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	8.561,63
TIR	18,82%
TMAR	13,48%

**Tabla N°.41. Jean Pierre Suárez. (2020). VAN/TIR. Ecuador.**

## 7. Referencias bibliográficas

Cashmore y Sauvanet. (2016). Impacto social. Recuperado de: <https://wealthmanagement.bnpparibas/es/es/expert-voices/social-impact.html>.

Leadsfac. (2020). Pirámide de Maslow. En: <https://leadsfac.com/marketing/piramide-de-maslow-para-las-empresas/>.

Google Maps. (2020). Ubicación del restaurante. En: <https://www.google.com/maps/>.

Publitrans. (2020). Vallas publicitarias. En: <https://www.publi-trans.com/sitio/>.

GRN. (2018). Impacto ambiental. Recuperado de: <http://www.grn.cl/impacto-ambiental.html>.

Lexus Editores S.A. (2008). La cocina peruana paso a paso. Perú. Lexus.

Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales. (2018). Objetivos de procesos de impacto ambiental y social. Recuperado de: <https://www.ambiente.gob.ec/category/el-ministerio/>.



## **8. Anexos**

Anexo 1 hoja de observaciones

## Hoja de Observaciones

Observador: Jean Pierre Suárez Martínez

Fecha: 06 de junio del 2020

Lugar: Barrio el Batán, Av. Eloy Alfaro y De los granados.

Detallar:

Es este sector se encuentran varios locales de Alimentos y Bebidas, en el cual existe una gran variedad de oferta y demanda de distintos alimentos, pero no hay un restaurante de cocina fusión en el sector.

Se puede encontrar una extensa gama de sustitutos que sirven diferentes alimentos en el barrio como es poli burger, FuddTastic entre otros.

Los comensales y transeúntes que se encuentran en el sector son estudiantes universitarios, familias y empresarios, a los cuales se tiene pensado dirigir la marca que ofertara el restaurante mediante ofertas, redes sociales y llamadas (en caso de que sea cliente fijo).

En cuanto a la economía del sector se puede encontrar que es de una clase media-alta y si estarían dispuesto a degustar un menú degustación realizado por el restaurante Taita Cusco.

## Anexo 2 encuestas

### Encuesta sobre la cocina fusión ecuatoriana-peruana

1. ¿Conoce usted la cocina fusión?

Si

No

2. ¿Sabe usted que técnicas se utilizan para la cocina fusión?

Si

No

3. ¿Ha degustado este tipo de gastronomía?

Si

No

4. ¿Conoce un restaurante con este tipo de cocina en el sector del Batán?

Si

No

5. ¿Le llama la atención un restaurante de cocina fusión?

Si

No

6. Si existiera un restaurante de cocina fusión ecuatoriana-peruana en el sector del Batán ¿lo visitaría?

Si

No

7. ¿Le gustaría que el restaurante cuente con una temática ecuatoriana-peruana?

Si

No

8. ¿Usted está de acuerdo que el establecimiento utilice empaques biodegradables?

Si

No

9. ¿Cuánto pagaría por un menú degustación por este tipo de comida?

12-15

15-18

18-21

10. ¿Con qué frecuencia visitaría el restaurante?

Diario

Semanal

Quincenal

Mensual

## Encuesta sobre la cocina fusión ecuatoriana-peruana

1. ¿Conoce usted la cocina fusión?

Si

No

2. ¿Sabe usted que técnicas se utilizan para la cocina fusión?

Si

No

3. ¿Ha degustado este tipo de gastronomía?

Si

No

4. ¿Conoce un restaurante con este tipo de cocina en el sector del Batán?

Si

No

5. ¿Le llama la atención un restaurante de cocina fusión?

Si

No

6. Si existiera un restaurante de cocina fusión ecuatoriana-peruana en el sector del Batán ¿lo visitaría?

Si

No

7. ¿Le gustaría que el restaurante cuente con una temática ecuatoriana-peruana?

Si

No

8. ¿Usted está de acuerdo que el establecimiento utilice empaques biodegradables?

Si

No

9. ¿Cuánto pagaría por un menú degustación por este tipo de comida?

12-15

15-18

18-21

10. ¿Con qué frecuencia visitaría el restaurante?

Diario

Semanal

Quincenal

Mensual

## Encuesta sobre la cocina fusión ecuatoriana-peruana

1. ¿Conoce usted la cocina fusión?

Si

No

2. ¿Sabe usted que técnicas se utilizan para la cocina fusión?

Si

No

3. ¿Ha degustado este tipo de gastronomía?

Si

No

4. ¿Conoce un restaurante con este tipo de cocina en el sector del Batán?

Si

No

5. ¿Le llama la atención un restaurante de cocina fusión?

Si

No

6. Si existiera un restaurante de cocina fusión ecuatoriana-peruana en el sector del Batán ¿lo visitaría?

Si

No

7. ¿Le gustaría que el restaurante cuente con una temática ecuatoriana-peruana?

Si

No

8. ¿Usted está de acuerdo que el establecimiento utilice empaques biodegradables?

Si

No

9. ¿Cuánto pagaría por un menú degustación por este tipo de comida?

12-15

15-18

18-21

10. ¿Con qué frecuencia visitaría el restaurante?

Diario

Semanal

Quincenal

Mensual

## Encuesta sobre la cocina fusión ecuatoriana-peruana

1. ¿Conoce usted la cocina fusión?

Si

No

2. ¿Sabe usted que técnicas se utilizan para la cocina fusión?

Si

No

3. ¿Ha degustado este tipo de gastronomía?

Si

No

4. ¿Conoce un restaurante con este tipo de cocina en el sector del Batán?

Si

No

5. ¿Le llama la atención un restaurante de cocina fusión?

Si

No

6. Si existiera un restaurante de cocina fusión ecuatoriana-peruana en el sector del Batán ¿lo visitaría?

Si

No

7. ¿Le gustaría que el restaurante cuente con una temática ecuatoriana-peruana?

Si

No

8. ¿Usted está de acuerdo que el establecimiento utilice empaques biodegradables?

Si

No

9. ¿Cuánto pagaría por un menú degustación por este tipo de comida?

12-15

15-18

18-21

10. ¿Con qué frecuencia visitaría el restaurante?

Diario

Semanal

Quincenal

Mensual

## Encuesta sobre la cocina fusión ecuatoriana-peruana

1. ¿Conoce usted la cocina fusión?

Si

No

2. ¿Sabe usted que técnicas se utilizan para la cocina fusión?

Si

No

3. ¿Ha degustado este tipo de gastronomía?

Si

No

4. ¿Conoce un restaurante con este tipo de cocina en el sector del Batán?

Si

No

5. ¿Le llama la atención un restaurante de cocina fusión?

Si

No

6. Si existiera un restaurante de cocina fusión ecuatoriana-peruana en el sector del Batán ¿lo visitaría?

Si

No

7. ¿Le gustaría que el restaurante cuente con una temática ecuatoriana-peruana?

Si

No

8. ¿Usted está de acuerdo que el establecimiento utilice empaques biodegradables?

Si

No

9. ¿Cuánto pagaría por un menú degustación por este tipo de comida?

12-15

15-18

18-21

10. ¿Con qué frecuencia visitaría el restaurante?

Diario

Semanal

Quincenal

Mensual

### Anexo 3 Hoja membretada del restaurante



## Restaurante Taita Cusco

Restaurante que sirve alimentos y bebidas de una cocina fusión  
ecuatoriana-peruana



Sector del Batán. Av. 6 de diciembre y De los Granados. Teléfono: 2677-236/ 0969011309.

E-mail: [Taita-Cusco1@gmail.com](mailto:Taita-Cusco1@gmail.com)



## Anexo 4 Proformas



## Mercado libre

### Proforma

Las proformas realizadas fueron solicitadas a mercado libre, ya que resulta más conveniente al momento de comprar maquinaria, se detallará a continuación los equipos e instrumentos pro formados que son necesarios para la apertura del restaurante.

#### Equipos industriales:

<b>EQUIPOS INDUSTRIALES</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Cocina industrial 4 hornillas	1	\$ 520	\$ 520
Horno industrial	1	\$ 390	\$ 390
Refrigeradora industrial	2	\$ 950	\$ 1900
Mesa de trabajo con repisa	3	\$ 550	\$ 1650
Pozo (1,17 x 0,60)	1	\$ 275	\$ 275
Estantería	1	\$ 65	\$ 65
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 4800</b>

#### Equipos de computación:

<b>EQUIPOS DE COMPUTACIÓN</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Computador Escritorio Core I3	1	\$ 390	\$ 390
Impresora CANON E402	1	\$ 100	\$ 100
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 490</b>

## Equipos industriales de seguridad

<b>EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Extintor (tipo K) 10Lt	1	\$ 160	\$ 160
Extintor (polvo seco) 10 Lb	2	\$ 20	\$ 40
Letreros (señalética)	5	\$ 5	\$ 25
Detector de humo	2	\$ 12	\$ 24
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 249</b>

## Muebles y enseres

<b>MUEBLES Y ENSERES</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Escritorio de oficina	1	\$ 96	\$ 96
Silla oficina	3	\$ 50	\$ 150
Estante de oficina	1	\$ 50	\$ 50
Mesas	10	\$ 20	200
Sillas	40	\$ 10	400
Manteles	12	\$ 3	36
Bolws	20	\$ 5	\$ 100
Tabla de picar	3	\$ 15	\$ 45
Set de chuchillos (6 piezas)	2	\$ 75	\$ 150
Ollas	8	\$ 15	\$ 120
Cambros medianos de cocina	7	\$ 8	\$ 56
Cambros pequeños de cocina	10	\$ 6	\$ 60
Pala recogedora	2	\$ 15	\$ 30
Pinzas	3	\$ 7	\$ 21
Pailas	2	\$ 24	\$ 48
Cuchareta, cucharon, Espátula, espumadera De Metal	6	\$ 5.43	\$ 32.58
Papel de cocina grande	2	\$ 10	\$ 20
Plástico film grande	2	\$ 9	\$ 18
Basurero	3	\$ 22	\$ 66
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 1698.58</b>

## Suministros de oficina

<b>SUMINISTROS DE OFICINA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Teléfono	1	\$ 20	\$ 20
Resma	2	\$ 26	\$ 52
Grapadora	1	\$ 19	\$ 19
Grapas (caja)	3	\$ 1	\$ 3
Archivador	1	\$ 89	\$ 89
Etiquetas autoadhesivas	5	\$ 2	\$ 10
Resaltador	2	\$ 6	\$ 12
Esferos	5	\$ 0.50	\$ 2.5
Perforadora	2	\$ 2	\$ 4
Cinta adhesiva	3	\$ 2.75	\$ 8.25
Tijera	2	\$ 2	\$ 4
Lápiz	5	\$ 0.30	\$ 1.5
<b>TOTAL</b>			\$ 225.25
<b>TOTAL ANUAL ESTIMADO</b>			\$ 2.703

## Materiales de limpieza

<b>MATERIALES DE LIMPIEZA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Escoba	4	\$ 5	\$ 20
Trapeador	4	\$ 5	\$ 20
Cloro	1	\$ 18.50	\$ 18.50
Desinfectante	1	\$ 5.75	\$ 5.75
Lustre (6 unidades)	2	\$ 6	\$ 12
Fibra limpiadora (5 unidades)	2	\$ 2.65	\$ 5.30
Fundas basura (10 unidades)	10	\$ 2	\$ 20
Lava platos (500gr)	10	\$ 2.50	\$ 25
Desengrasante	2	\$ 5.70	\$ 11.40
Cepillo sanitario	2	\$ 3	\$ 6
Pala	2	\$ 5	\$ 10
Jabón líquido manos	4	\$ 2	\$ 8
Papel higiénico industrial	2	\$ 9.75	\$ 19.50
Toallas de papel (paquete)	2	\$ 2.5	\$ 5
Gel antibacterial 1 galón	1	\$ 10	\$ 10
<b>TOTAL</b>			\$ 196.45
<b>TOTAL ANUAL ESTIMADO</b>			\$ 2357.40