



INSTITUTO TECNOLÓGICO INTERNACIONAL UNIVERSITARIO

CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

**IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE
ESPECIALIDAD CARNES EN EL SECTOR DE SOLANDA, CIUDAD DE
QUITO**

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

AUTOR:

Darío Javier Toapanta Aguayo

TUTOR:

Ing. Kabir Olmedo

D.M. Quito, 05 de febrero 2021

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mi tutor, por su paciencia, su dirección y su apoyo durante este proceso. También a todos mis profesores y chefs de carrera, gracias por todo su esfuerzo, empeño y sus buenos consejos para nuestra vida profesional

DEDICATORIA

Primero agradecer a Dios por tener en sus planes que culmine mi carrera, a mi padre que mostró su esfuerzo al ayudarme a culminar mi carrera y sobre todo a mi madre que desde el cielo está guiando mis pasos para sobresalir en esta difícil situación, y no menos importante, agradecer por su paciencia y dedicación a los dos amores que conforman mi familia.

CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Darío Javier Toapanta Aguayo, autor del presente modelo de negocios, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

.....
DARIO JAVIER TOAPANTA AGUAYO

D.M. Quito, 05 de febrero del 2021

Ing. Kabir Olmedo
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 Internacional Universitario ITI, de Quito, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Ing. Kabir Olmedo

D.M. Quito, 05 febrero de 2021

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: El Ing. Kabir Olmedo y por sus propios derechos en calidad de directora del trabajo fin de carrera; y el Sr. Darío Javier Toapanta Aguayo por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO. - Sr. Darío Javier Toapanta Aguayo realizó el trabajo fin de carrera titulado: “**Implementación de un restaurante de especialidad carnes en el sector de Solanda** para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del Ing. Kabir Olmedo.

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

TERCERA: Los comparecientes, Ing. Kabir Olmedo en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. Darío Javier Toapanta Aguayo, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: “**Implementación de un restaurante de especialidad carnes en el sector de Solanda**”, 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.

Ing., Kabir Olmedo

D.M. Quito, 05 de febrero del 2021

Darío Toapanta

D.M. Quito, 05 de febrero del 2021

INDICE GENERAL

AGRADECIMIENTO	I
DEDICATORIA	II
CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA.....	III
CERTIFICACIÓN	IV
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	V
ÍNDICE DE TABLAS	8
1. RESUMEN EJECUTIVO.....	11
1.1 Naturaleza del proyecto	11
1.2 Marketing	11
1.3 Administración, producción o servicio	11
1.4 Contabilidad y Finanzas	11
2.ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	13
2.1 Creación de la empresa	13
2.2 Descripción de la empresa.....	13
2.2.1 Importancia	13
2.2.2 Características.....	13
2.2.3 Actividad	14
2.3 Tamaño de la empresa.....	14
2.4 Necesidades a satisfacer	14
a. Necesidad Fisiológica.....	14
b. Necesidad de Seguridad.	14
c. Necesidad Social – Afiliación.	15
d. Necesidad de Reconocimiento.	15

2.5 Localización de la empresa	15
2.6 Filosofía empresarial	16
2.6.1 Misión	16
2.6.2 Visión 2023	16
2.6.3 Objetivos	17
2.6.4 Meta	17
2.6.5 Estrategias	17
2.6.6 Políticas.	17
2.6.7 FODA.	18
2.7 Desarrollo organizacional	19
2.7.1 Tipo de Estructura.....	19
2.7.2 Formalización.....	20
2.7.3 Centralización – Descentralización.....	20
2.7.4 Integración....	21
2.8 Organigrama Empresarial.....	21
2.9 Funciones del personal	21
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	26
3.1 Objetivo de mercadotecnia	26
3.2 Investigación de mercado.....	26
3.2.1 Modalidad	26
3.3 PLAN DE MUESTREO	27
3.3.1 ENCUESTA	27
3.4Análisis de las encuestas.....	28
3.4.1. Análisis General.....	38
3.5 Entorno Empresarial.....	39

3.5.1 Micro entorno.....	39
3.5.2 Macro entorno.....	43
3.6 Producto y servicio	45
3.6.1 Producto Esencial.	45
3.6.2 Producto real.....	45
3.6.3 Características.....	46
3.6.4 Calidad	46
3.6.5 Estilo	47
3.7 Marca.	47
3.7.1 Producto Aumentado	47
3.8 Plan de introducción del mercado	47
3.8. 1 Distintivos y Uniformes	48
3.8.2 Materiales de identificación.....	49
3.8.3 Canal de distribución y puntos de ventas.....	52
Contacto.....	52
3.8.4 Riesgo y oportunidades del negocio	53
3.9 Fijación de Precios	53
3.9.1 Fijación de precios por receta estándar.....	53
3.10 Implementación del negocio.....	60
• Arriendo del local.....	60
• Equipos industriales.	60
• Equipos de computación.	61
•Muebles y enseres.	61
• Equipos industriales de seguridad.....	62
• Suministros de oficina.	62

• Servicios básicos.....	62
• Materiales de limpieza.....	63
3.11 Estudio arquitectónico.....	63
4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	64
4.1 Servicio de Rentas Internas / SRI, RUC (Registro Único de Contribuyente).....	64
4.2 Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA.....	64
4.3 Municipio de Quito.....	65
4.4 Inspección del Cuerpo de Bomberos:	65
4.5 Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS.....	66
4.6 Ministerio de Relaciones Laborales	66
4.7 Ministerio de Hidrocarburos.....	66
5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	67
5.1 Objetivo de área.....	67
5.2 Impacto ambiental.....	67
5.3 Impacto Social.....	68
6. PROCESO FINANCIERO	69
6.1. Introducción.....	69
6.2. Inversión	69
6.3. Activos diferidos	69
6.4. Capital de trabajo.....	70
6.5. Sueldo.....	71
6.6 Depreciación activos fijos.....	72
6.7 Amortizaciones	72
6.8 Estructura capital.....	73
6.9 Tabla de amortización.....	73

6.10 Punto de equilibrio	74
6.11 Costo de ventas	75
6.12 Flujo de caja	75
6.13 Calculo de TIR y VAN	76
6.13.1. VAN (Valor Actual Neto).....	76
6.13.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)	77
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	78
7.1 Conclusiones.....	78
7.2 Recomendaciones.....	78

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Meritos aspectos a considerar.....	22
Tabla 2 Meritos aspectos a considerar.....	23
Tabla 3. Meritos a considerar	24
Tabla 4. Meritos a considerar	25
Tabla 5. . ¿Conoce qué son los tuétanos?	28
Tabla 6. . ¿De las achuras mencionadas cuál desearia más?	29
Tabla 7. ¿Con qué frecuencia consume alimentos ala parrilla?.....	30
Tabla 8. ¿Conoce los beneficios que tendría la carne para su salud?	31
Tabla 9. ¿Qué tipo de carnes consume frecuentemente?	32
Tabla 10. ¿Qué tipo de cortes conoce usted?.....	33
Tabla 11. ¿Conoce que son las carnes maduradas?	34
Tabla 12. ¿Qué atributos considera importantes en él restaurante?.....	35
Tabla 13. ¿Qué temática le gustaría que tenga el restaurante?	36
Tabla 14. ¿Te gustaría que el restaurante tuviera?.....	37

Tabla 15. Proveedores	42
Tabla 16. Financiamiento	52
Tabla 17. Entrada Chinchulines, receta estándar de costos	54
Tabla 18. Plato Fuerte Lomo con papas y ensaladada.....	55
Tabla 19. Postre, receta estándar de costos.....	56
Tabla 20. Entrada, receta estándar de producción	57
Tabla 21. Plato Fuerte receta estándar de producción	58
Tabla 22. Postre Recetabestandar de producción	59
Tabla 23. Arriendo del Local.....	60
Tabla 24. Equipos Industriales	60
Tabla 25. Equipos de Computacion.....	61
Tabla 26. Muebles y Enseres	61
Tabla 27. Equipos industriales de Seguridad.....	62
Tabla 28. Sumintras de Oficina	62
Tabla 29 Servicios Básicos	62
Tabla 30. Materiales de Limpieza	63
Tabla 31. Inversiones de Activos Fijos.....	69
Tabla 32. Activos Diferidos.....	70
Tabla 33. Capitulo de trabajo.....	70
Tabla 34. Detalle de Inversión.....	71
Tabla 35. Sueldos.....	71
Tabla 36. Sueldos.....	71
Tabla 37. Sueldos.....	72
Tabla 38. Diferenciación Activos Fijos	72
Tabla 39. Amortización	72
Tabla 40. Estructura de Capital	73
Tabla 41. Amortización	73
Tabla 42. Tabla Costos Fijos	74
Tabla 43 Tabla referencial Precio Costos	74
Tabla 44. Ventas Mensuales y Anuales	74
Tabla 45. Costos de Ventas	75

Tabla 46. Flujo de Caja.....	76
Tabla 47. Análisis del Van y el Tir contra Tmar	77

INDICE DE GRAFICOS

GRÁFICO No 1 Toapanta (2021) Pastel de porcentajes, Prtegunta 1	28
GRÁFICO No 2 Toapanta (2021) Pastel de porcentajes, Prtegunta 2	29
GRÁFICO No 3 Toapanta D (2021) Pastel de porcentajes, Prtegunta 3.....	30
GRÁFICO No 4 Toapanta D (2021) Pastel de porcentajes, Prtegunta 4.....	31
GRÁFICO No 5 Toapanta D (2021) Pastel de porcentajes, Prtegunta 5.....	32
GRÁFICO No 6 Toapanta D (2021) Pastel de porcentajes, Prtegunta 6.....	33
GRÁFICO No 7 Toapanta D (2021) Pastel de porcentajes, Prtegunta 7.....	34
GRÁFICO No 8. Toapanta D (2021) Pastel de porcentajes, Prtegunta 8.....	35
GRÁFICO No 9 Toapanta D (2021) Pastel de porcentajes, Prtegunta 9.....	36
GRÁFICO No 10. Toapanta D (2021) Pastel de porcentajes, Prtegunta 10.....	37
GRÁFICO No 11. Toapanta D (2021) Micro entorno Tuétanos 593.....	39
GRÁFICO No 12. Toapanta D (2021) Macro entorno.....	43

INDICE DE IMÁGENES

Imagen No 1, Google (2019) Croquis Ubicación de la empresa, Ajaví y Huigra Esq. Ecuador, Quito.....	16
Imagen No 2 Dario Toapanta (2021) Estructura Jerarquica	20
Imagen No 3. Toapanta D (2021) Organigrama Empresarial.....	21
Imagen No 4. Toapanta D (2021) Competencia Directa	40
Imagen No 5. Toapanta D. (2021) Imagotipo Tuétanos 593.....	49
Imagen No 6. Toapanta D (2021) Anverso de tarjeta de presentación.....	50
Imagen No 7. Toapanta D (2021) Reverso de tarjeta de presentación	50
Imagen No 8. Toapanta D (2021) Hoja Menbretada	51
Imagen No 9. Toapanta D. (2021) Plano Arquitectonico	¡Error! Marcador no definido.

1. RESUMEN EJECUTIVO

1.1 Naturaleza del proyecto

El siguiente plan de negocios se realizó con la idea de implementar un restaurante con una temática diferente a otros establecimientos, donde se venderá productos cárnicos los mismo que se prepararán al carbón, ya que en el sector que se realiza tiene buena aceptación el proyecto.

1.2 Marketing

Se realiza el análisis de Porter, donde se pretende evaluar los recursos de la empresa para así saber de los cambios que se vayan presentando en la empresa y realizar las correcciones necesarias.

1.3 Administración, producción o servicio

En la parte administrativa de la empresa se manejará un sistema contable que ayude a controlar los ingresos y egresos en el área financiera, también de contar con el control de inventarios mediante sistemas de control.

La producción se realizará en Ecuador al sur de Quito en el barrio La Ajaví calle principal la intersección es Huigra, el sector es conocido como la IESFUT, así manteniendo la línea de producción con variedad de productos.

1.4 Contabilidad y Finanzas

Se dará énfasis a tres puntos claves, los cuales son muy importantes en la rentabilidad de la empresa. El periodo de recuperación de la inversión PRI es un indicador del tiempo en

el cual se recuperará el total de la inversión a valor presente para Tuétanos 593 representa en 1 año, 11 meses y 19 días.

El valor actual neto (VAN) es traer el valor presente de todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión es decir que Tuétanos 593 presenta un VAN de \$ 16458,10 es mayor a cero (0) por lo que es bueno.

La tasa interna de retorno es el valor porcentual del flujo de caja, en Tuétanos 593 presenta un valor de 28.37%, es decir que brinda gran utilidad y rentabilidad para la empresa.

2.ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

Tuétanos 593 surge de la idea que la gente deguste todo tipo de carnes, achuras y hamburguesas con el fin de no perder las costumbres ancestrales donde se ocupaban las vísceras del ganado para el deleite de su comunidad.

2.2 Descripción de la empresa

2.2.1 Importancia.

La importancia de la empresa radica en la elaboración y degustación de una gran variedad de platillos, donde el género escogido corresponde al de carnes y achuras, se rescata la importancia de no perder las costumbres de consumir vísceras del ganado ya que poseen sabores particulares, en la actualidad se ha ido perdiendo el gusto por estos alimentos que contiene proteínas siendo bueno para la salud. (ISRAEL, 2017)

2.2.2 Características.

Tuétanos 593 ofrece lo siguiente: Buen servicio al cliente por parte de los trabajadores mismos que tendrán un trato amable y respetuoso hacia los clientes haciéndoles sentir cómodos al atender todas las inquietudes que presenten con respecto al servicio ofertado por Tuétanos 593.

El establecimiento contará con un ambiente agradable para los clientes quienes tendrán la seguridad de sentirse cómodos en el lugar correcto en cuánto armonía y espacio con sus acompañantes, así como la facilidad de disponer un espacio con Zona Wifi ubicada en lugar legible.

2.2.3 Actividad.

Tuétanos 593 es un restaurante que brinda servicio de alimentación en el cuál se prepararán productos de buena calidad al igual que sus bebidas, teniendo en cuenta que sus procesos son innovadores.

2.3 Tamaño de la empresa.

Tuétanos 593 es una micro empresa que tiene como objetivo crecer en el transcurso de 1 a 3 años con lo cual se tiende alcanzar una buena dirección financiera.

La empresa contará con:

- Gerente chef.
- Ayudante de cocina.
- Mesero/cajero.

2.4 Necesidades a satisfacer

a. Necesidad Fisiológica.

El restaurante Tuétanos 593 se dedica a la preparación de platos en cuanto a carnes y achuras satisfaciendo una de las necesidades básicas de los seres humanos que es la alimentación.

b. Necesidad de Seguridad.

Una de las necesidades de seguridad que se debe satisfacer es la de seguridad alimentaria, la cual lleva su proceso de manufactura de la manera más adecuada en tanto a higiene como a preparación. Los platos que se ofrecen en el restaurante tienen diferentes procesos para que su resultado sea beneficioso, el mismo que debe llevar un control de proceso en la producción tomando en cuenta la bioseguridad desde la materia prima hasta la

entrega al cliente. Adicionalmente se toma en cuenta la integridad física del cliente, la que se brinda mediante un ambiente sólido y agradable con todas las medidas de bioseguridad.

c. Necesidad Social – Afiliación.

Para esta necesidad se debe tomar en cuenta habilidades y responsabilidades que debe tener cada trabajador para que se sientan a gusto con sus labores cotidianas, donde la empresa podrá visualizar el desempeño de cada uno de ellos para así otorgar incentivos de los cuales son acreedores por su buen desempeño en sus labores diarias dentro de la empresa. La afiliación es un requisito que toda empresa debe otorgar a sus colaboradores por su desempeño y beneficio.

Tuétanos 593 se caracteriza por llevar una buena relación de trabajo con sus subordinados, su factor clave es la comunicación donde se pretende escuchar las recomendaciones de los trabajadores como de los clientes para incorporar estrategias de cambio siendo satisfactorias para la empresa y para los clientes.

d. Necesidad de Reconocimiento.

La empresa tiene como objetivo ser reconocida por la presentación de platos y sabor por parte de los clientes logrando un alto status en cuanto al ámbito gastronómico, de la misma manera la empresa para llegar a su objetivo se ayuda de las aplicaciones que venden comida a domicilio (Maslow, 1991).

2.5 Localización de la empresa

Tuétanos 593 está ubicada en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, al Sur de la ciudad en la Av. Ajaví y Huigra.



Localización de la empresa



Calles Principales

Imagen No 1, Google (2019) Croquis Ubicación de la empresa, Ajaví y Huigra Esq. Ecuador, Quito

2.6 Filosofía empresarial

2.6.1 Misión.

Se preparará alimentos de calidad en la línea de carnes y achuras al carbón, creciendo e innovando junto a la comunidad y el medio ambiente, proporcionando la satisfacción al cliente.

2.6.2 Visión 2023.

Tuétanos 593 será reconocida en 2023 como una de las mejores empresas dentro del sector alimenticio, en lo que es su especialidad carnes, será uno de los mejores restaurantes en lo que se basa al manejo adecuado del proceso de carnes y achuras a fin de que el cliente se sienta satisfecho con el producto final.

2.6.3 Objetivos.

- Implementar un restaurante de especialidad en cortes de carnes y achuras.
- Encontrar un espacio en el mercado de restaurantes que ofrecen servicio de carnes a la parrilla.
- Brindar a los clientes un espacio armónico, relajado y con seguridad.
- Tener un equipo de trabajo, que esté capacitado para cada área.
- Estar dentro de los mejores restaurantes del proceso de manejo de carnes, en cuanto a sanidad y calidad.

2.6.4 Meta

Crear un restaurante cuya meta principal sea la satisfacción de los clientes por medio de la innovación en cuanto a la degustación de carnes y achuras al carbón, considerando que los futuros clientes buscan comodidad para alimentarse y sentirse bien al mismo tiempo, se estima un lapso de 1 a 3 años para que el restaurante tenga una tasa de crecimiento alto en el mercado.

2.6.5 Estrategias.

- Proporcionar un servicio de alimentación que cubra las necesidades del cliente con el fin de satisfacer sus requerimientos.
- Analizar las necesidades o preferencia del sector donde los clientes realizarán un estudio de mercado.
- Elaborar una carta muy llamativa donde a simple vista llene sus expectativas.

2.6.6 Políticas.

Los Trabajadores

- Deben cumplir con sus horarios de trabajo
- Siempre llevar el uniforme de trabajo durante su jornada
- Cuidar de su aseo personal.

- Mantener buenas relaciones laborales con sus compañeros dentro del restaurante.
- No está permitido el ingerir alcohol o trabajar bajo la influencia de sustancias alcohólicas o estupefacientes

La Empresa

- La empresa debe velar por el bienestar de sus colaboradores dentro sus instalaciones.
- Debe cumplir con sus obligaciones económicas, sociales y jurídicas.
- Una de las responsabilidades de la empresa es que cada semestre debe tener capacitaciones de como brindar un mejor servicio para sus clientes.
- Mantener un control de calidad de los productos, los cuales se realizarán mediante procesos estrictamente higiénicos.

2.6.7 FODA.

Fortalezas.

- Tener personal capacitado en todas las áreas
- Manejo adecuado Buenas prácticas de manufactura con las normativas establecidas
- Contar con proveedores de calidad
- Excelente calidad de trabajo
- Contar con un ambiente agradable para los comensales.
- Trabajadores comprometidos con la empresa.
- Servicio de restaurante y servicio a domicilio
- Procesos legales para un trabajo digno

Oportunidades.

- Incremento paulatino del turismo.
- Una monótona oferta en el sector

- Constante circulación de clientes en el sector donde se pretende colocar el establecimiento
- Constantes eventos deportivos nocturnos en el sector

Debilidades.

- Poca ventilación dentro del área de cocina.
- No contar con una planta externa de fuente de energía
- Falta de experiencia en el mercado
- Escasos recursos económicos al iniciar el proyecto

Amenazas.

- Emergencia de salud a nivel mundial
- Cercana competencia en el sector
- Alza de precios en ingredientes y maquinaria.
- Escaso control de normas de bioseguridad en todo el sector.
- Inestabilidad política, económica y social por temas pandémicos

2.7 Desarrollo organizacional

2.7.1 Tipo de Estructura.

Diferenciación.

Tuétanos 593 buscará generar espacios de comunicación en el restaurante de tipo vertical, es decir, por parte de la gerencia a todos sus colaboradores, facilitando la ejecución e inspección de cada proceso que se lleve a cabo en el restaurante. (Martinez, 2011)

Su estructura jerárquica esta desglosada de la siguiente manera



Imagen No 2. Dario Toapanta (2021) Estructura Jerarquica

2.7.2 Formalización.

La empresa Tuétanos 593 contará con todas las disposiciones legales vigentes, la cuales son emitidas por el Municipio, Mintur, Ministerio de Trabajo, Cuerpo de Bomberos, para tener un normal funcionamiento de la empresa en un lugar determinado.

2.7.3 Centralización – Descentralización.

La centralización en Tuétanos 593 está en el cumplimiento de sus actividades en las áreas de mayor consolidación como son las de producción y distribución logrando una mejor satisfacción en el cliente y el posicionamiento de la empresa.

La descentralización se empezará desde el nivel más alto, es decir, el nivel gerencial para una correcta toma de decisiones y el buen convivir con los trabajadores, con el fin de satisfacer a los clientes y que la empresa se enmarque en un proceso de crecimiento continuo.

2.7.4 Integración.

La integración de la empresa pretende tener un sistema de gestión en cuanto a los procesos de producción y distribución, para la venta de platos a la carta, llevar un registro de ventas que contará con un sistema computarizado que permita tener el registro contable en cada área; se llevará un registro de actividades para todos los trabajadores de la empresa. (Mintzberg, 2005)

2.8 Organigrama Empresarial

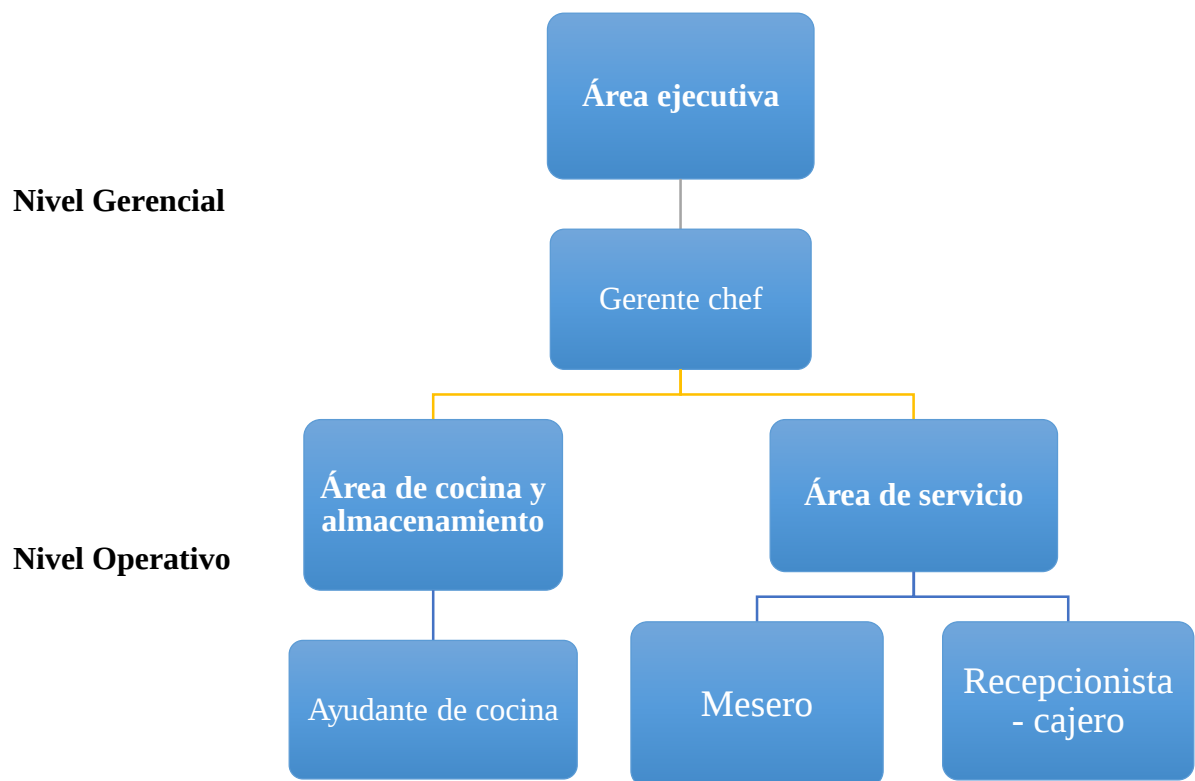


Imagen No 3. Toapanta D (2021) Organigrama Empresarial

2.9 Funciones del personal

GERENTE CHEF

Detalles generales del Gerente Chef.

Empresa	Tuétanos 593
Unidad administrativa	Área ejecutiva.
Misión del puesto	Supervisar las funciones de cada área en general para que todo esté en perfecto estado y no haya malos procesos en cada preparación, supervisa las quejas de sus clientes, responsable de compra directa de materia prima.
Denominación del puesto	Gerente Chef.
Rol del puesto	Administración y supervisión de procesos de producción, venta y distribución.
Remuneración	\$ 450

Tabla 1 Meritos aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior. Al menos un idioma fluido aparte del nativo.	Mínima 1 año en el cargo de Gerente-Chef.	Conocimientos en el área de charcutería Procesamiento de alimentos. Administración de empresas; alimentos y bebidas. Conocimiento y dominio de cocina y bebidas andinas.	Auto motivador Atención al cliente. Creatividad. Comunicación verbal Desarrollo de subordinados. Liderazgo. Integridad. Planificación y organización. Sensibilidad interpersonal. Trabajo en equipo Responsabilidad.

Toapanta, D. (2021). Méritos aspectos a considerar, Gerente chef.

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

Detalles generales del puesto ayudante de cocina.

Empresa	Tuétanos 593.
Unidad administrativa	Área de producción y almacenamiento
Misión del puesto	Mantener siempre limpio las áreas de trabajo donde se manipulan los alimentos, ser la mano derecha del chef
Denominación del puesto	Ayudante de cocina.
Rol del puesto	Ser la mano derecha quien esté al tanto de las cosas que elaboran en el restaurante
Remuneración	\$ 400

Tabla 2 Meritos aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior.	Mínima 6 meses en el cargo de ayudante de cocina.	Pre-elaboración de producción y conservación. Procesar los alimentos. Administrador de empresas; alimentos y bebidas. Conocimiento básicos de la gastronomía andina tanto en cocina como en bebidas.	Adaptabilidad. Análisis de problemas. Creatividad. Comunicación persuasiva. Compromiso. Decisión. Tolerancia Capacidad de escuchar. Iniciativa. Integridad. Sociabilidad. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

Toapanta, D. (2021). Méritos aspectos a considerar, Ayudante de cocina

PUESTO DE MESERO

Detalles generales del puesto de mesero.

Empresa	Tuétanos 593
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	Servir estar dispuesto a cada necesidad del cliente, mantener su área siempre limpia.
Denominación del puesto	Mesero.
Rol del puesto	Servicio al cliente, toma de órdenes, estar dispuesto a las órdenes del cliente .
Remuneración	\$ 350

Tabla 3. Meritos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Educación mínima de tecnólogo en gastronomía o bachiller.	Al menos 6 meses a un año.	Protocolo de servicio. Atención al cliente. Toma de comandas. Manejo de sistemas informáticos. Conocimiento sobre alimentos y bebidas andinos.	Adaptabilidad. Análisis de problemas. Automotivación. Comunicación persuasiva. Compromiso. Decisión. Tolerancia al estrés. Capacidad de escucha. Iniciativa. Integridad. Sociabilidad. Trabajo en equipo. Tenacidad. Responsabilidad.

Toapanta, D. (2021). Méritos aspectos a considerar, Puesto de Mesero

PUESTO DE CAJERO

Méritos aspectos a considerar

Empresa	Tuétanos 593
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	En esta área debe estar encargado exclusivamente de la caja y las actividades administrativas del restaurante.
Denominación del puesto	Cajero – recepcionista.
Rol del puesto	Atención al cliente, cobranza, realización de reservas, asignación de mesas.
Remuneración	\$ 350

Tabla 4. Meritos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en administración y contabilidad. Al menos un idioma a parte del idioma nativo.	Al menos 1 año de experiencia.	Atención al cliente. Manejo de sistemas informáticos. Manejo de redes sociales y herramientas de comunicación. Cobranza y manejo de dinero.	Adaptabilidad. Análisis de problemas. Análisis numérico. Atención al cliente. Comunicación verbal y no verbal persuasiva. Comunicación escrita. Compromiso. Decisión. Tolerancia al estrés. Capacidad de escucha. Integridad. Planificación y organización. Sociabilidad. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

Toapanta, D. (2021). Méritos aspectos a considerar, Puesto de Cajero

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

La marca “Tuétanos 593” se centrará en posicionarse en la mentalidad de sus clientes, en base al uso de plataformas digitales para promocionar la imagen de la empresa, así como sus productos y el servicio que ofrece a sus clientes.

3.2 Investigación de mercado

Para comprender el apartado correspondiente a la investigación de mercado, cabe recalcar que el mismo hace referencia a la “Recolección, tabulación y análisis sistemático de información referente a la actividad de mercadotecnia, que se hace con el propósito de ayudar al ejecutor a tomar decisiones que resuelvan sus propósitos de negocios” (Herrera, 2009).

El presente proyecto de investigación de mercados es muy importante para poder ofrecer un buen producto a los clientes, para que así la empresa pueda ser rentable. Específicamente se ha utilizado técnicas como la observación, encuesta y análisis de datos para el futuro establecimiento.

En el estudio de campo se aplicó la técnica de la encuesta donde se recopiló toda la información sobre los gustos y preferencias de los futuros clientes al momento de elegir un restaurante de carnes.

3.2.1 Modalidad

En el barrio de la Ajaví se aplicará el método de recolección de información mediante encuestas, las cuales se realizarán mediante la aplicación de Google Form las mismas que servirán como base de datos para la obtención de información necesaria sobre los productos.

3.3 PLAN DE MUESTREO

3.3.1 ENCUESTA

Esta encuesta se aplicará a los habitantes del sector de la Ajaví, ciudad de Quito.

Ver (Anexo 1)

Desarrollo de fórmula

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{60 * (1.96)^2 * 0.5 * 0.5}{(0.05)^2 * (60 - 1) + (1.96)^2 * (0.5) * (0.5)}$$

$$n = \frac{57.624}{1.107}$$

n = 52.05 Total de número encuestados = 52

3.4 Análisis de las encuestas

Pregunta 1.

Tabla 5. . ¿Conoce qué son los tuétanos?

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Si	28	54
No	24	46
Total	52	100

Toapanta, D. (2021). ¿Cuadro de respuestas?

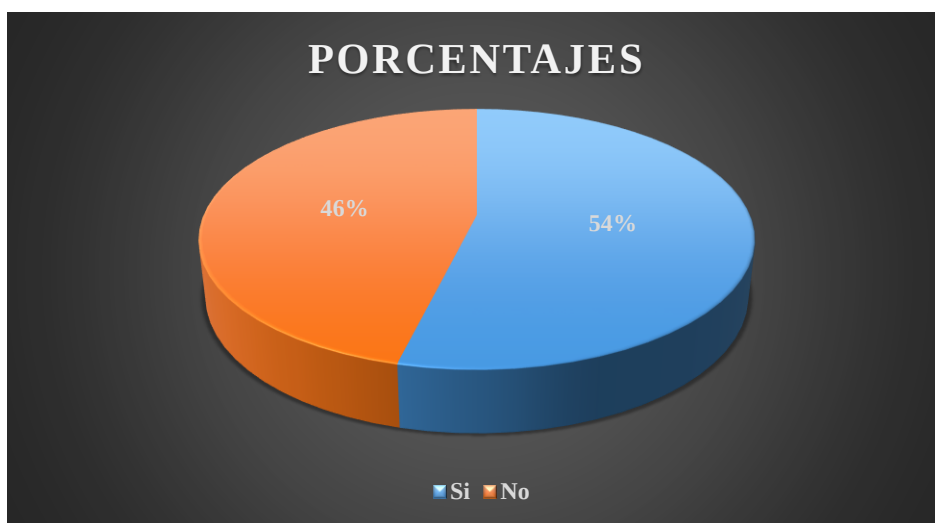


GRÁFICO No 1 Toapanta (2021) Pastel de porcentajes, Pregunta 1

Análisis: un porcentaje del 54% de los encuestados dieron a conocer que si conocen que son los tuétanos e incluso supieron mencionar que son sus preferidos, mientras que el 46 % mencionaron que no conocen del producto siendo un porcentaje casi igual al del que consumen.

Pregunta 2.

Tabla 6. ¿De las achuras mencionadas cuál desearía más?

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Riñones	2	4%
Corazones	4	8%
Chinchulines	20	38%
Matambre	8	15%
Cuero	18	35%
TOTAL	52	100%

Toapanta, D. (2021). ¿Cuadro de respuestas?

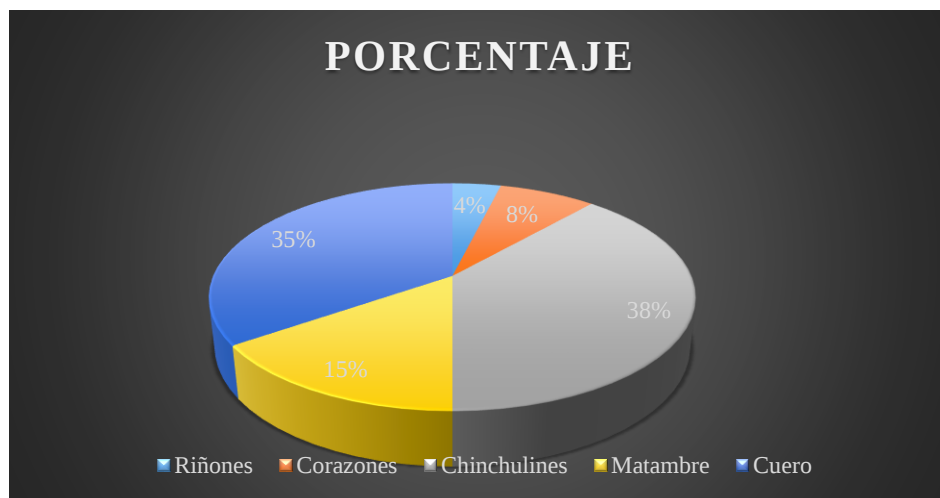


GRÁFICO No 2 Toapanta (2021) Pastel de porcentajes, Pregunta 2

Análisis: de los encuestados el 38% se pronunció que los chinchulines son sus preferidos, el 35% optan por los cueros, se tiene un 15% que prefieren el matambre, en cambio los porcentajes más bajos, cuenta con un 8% que prefieren los corazones y un 4% se quedan con los riñones siendo el punto más bajo.

Pregunta 3.

Tabla 7. ¿Con qué frecuencia consume alimentos ala parrilla?

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
1 vez a la semana	30	58%
2 veces a la semana	15	29%
3 veces a la semana	3	6%
Más de tres veces a la semana	4	7%
TOTAL	52	100%

Toapanta, D. (2021). ¿Cuadro de respuestas?



GRÁFICO No 3 Toapanta D (2021) Pastel de porcentajes, Pregunta 3

Análisis: los encuestados supieron manifestar qué un 58% consumen 1 sola vez a la semana siendo él porcentaje mayoritario, un 29% consume 2 veces a la semana, él 6% lo hace 3 veces a la semana, un 7% lo hace más de 3 veces a la semana siendo poca clientela qué consume casi a diario.

Pregunta 4.

Tabla 8. ¿Conoce los beneficios que tendría la carne para su salud?

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Si	35	67%
No	17	33%
Total	52	100%

Toapanta, D. (2021). ¿Cuadro de respuestas?

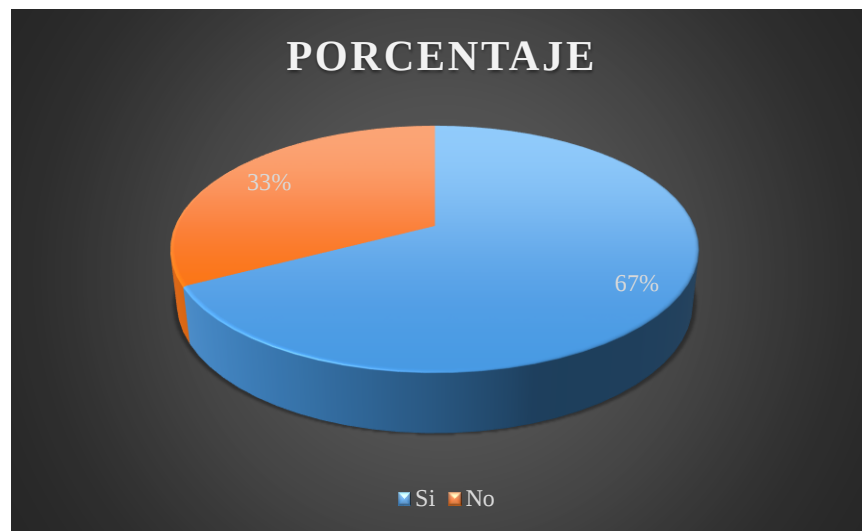


GRÁFICO No 4 Toapanta D (2021) Pastel de porcentajes, Pregunta 4

Análisis: según los encuestados un 67% supieron manifestar qué si conocen los beneficios de la carne, mientras que el 33% dijeron que no sabían cuál son los beneficios.

Pregunta 5.

Tabla 9. ¿Qué tipo de carnes consume frecuentemente?

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Res	17	33%
Cerdo	3	6%
Pollo	32	61%
TOTAL	52	100%

Toapanta, D. (2021). ¿Cuadro de respuestas?

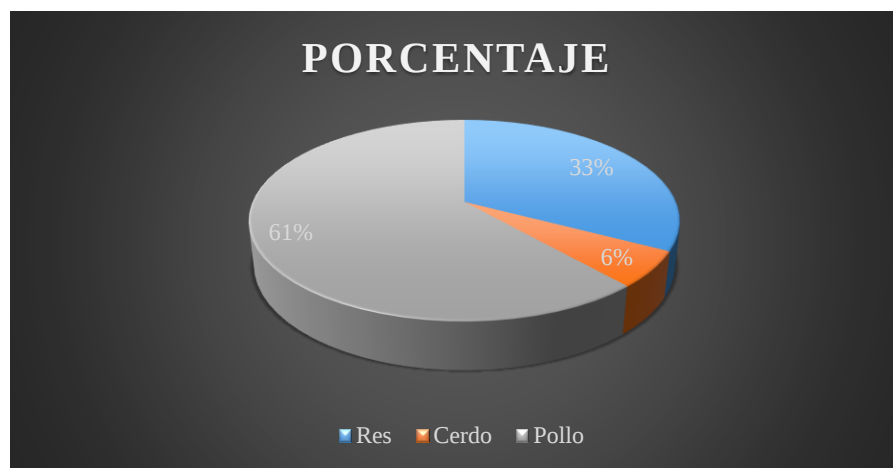


GRÁFICO No 5 Toapanta D (2021) Pastel de porcentajes, Pregunta 5

Análisis: con un 61% de los encuestados afirmaron decir que consumen mucho más pollo, él 33% consume lo que es la carne roja, siendo así el cerdo el de menos consumo con un 6%.

Pregunta 6.

Tabla 10. ¿Qué tipo de cortes conoce usted?

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Picaña	10	19%
Biffe	4	7%
Lomo	30	58%
T-Bón	2	4%
Tomahawk	3	6%
Tuétano	3	6%
TOTAL	52	100%

Toapanta, D. (2021). ¿Cuadro de respuestas?

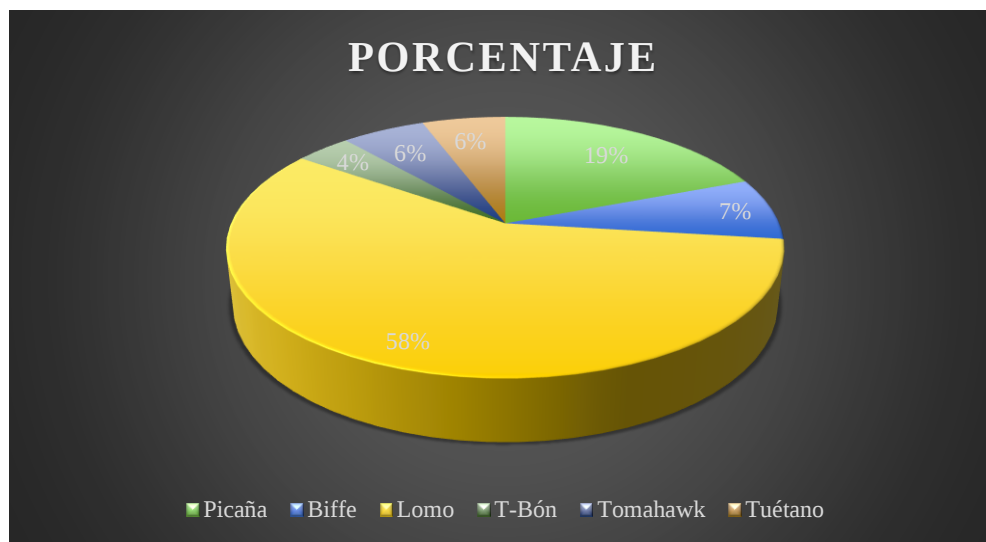


GRÁFICO No 6 Toapanta D (2021) Pastel de porcentajes, Pregunta 6

Análisis: en el análisis de esta pregunta se pudo evidenciar que el lomo es el más consumido con un 58%, seguido de la Picaña con un 19%, el Biffe esta con un 7%, los menos apetecibles son el Tuétano y el Tomahawk, por consiguiente, el T-Bón esta como el nivel más bajo en consumo con un 4%.

Pregunta 7.

Tabla 11. ¿Conoce que son las carnes maduradas?

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Si	30	58%
No	22	42%
TOTAL	52	100%

Toapanta, D. (2021). ¿Cuadro de respuestas?

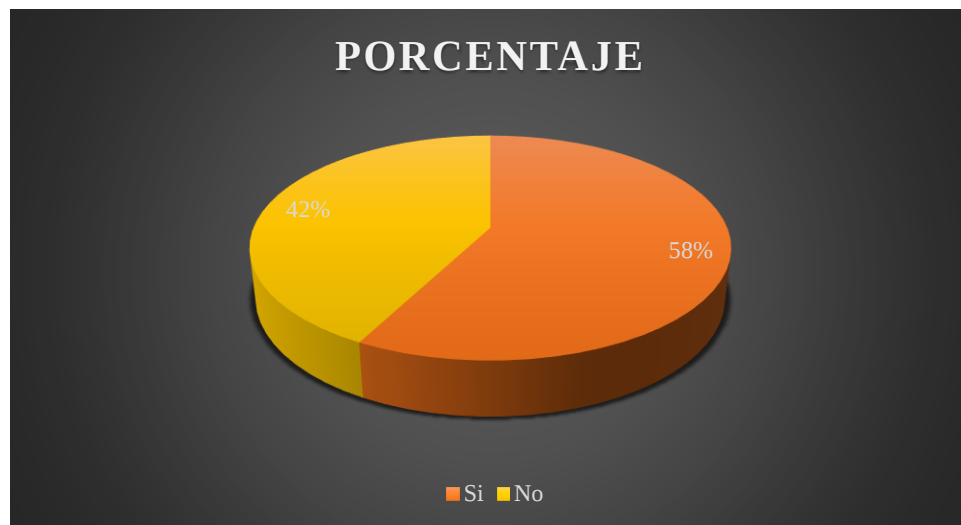


GRÁFICO No 7 Toapanta D (2021) Pastel de porcentajes, Pregunta 7

Análisis: según los encuestados un 58% supieron manifestar qué si conocen de las carnes maduradas, un 42% en cambio no saben mucho de este tipo de carne.

Pregunta 8.

Tabla 12. ¿Qué atributos considera importantes en el restaurante?

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Buen servicio	27	52%
Variedad	10	19%
Ambiente	8	15%
Precio	7	14%
TOTAL	52	100%

Toapanta, D. (2021). ¿Cuadro de respuestas?

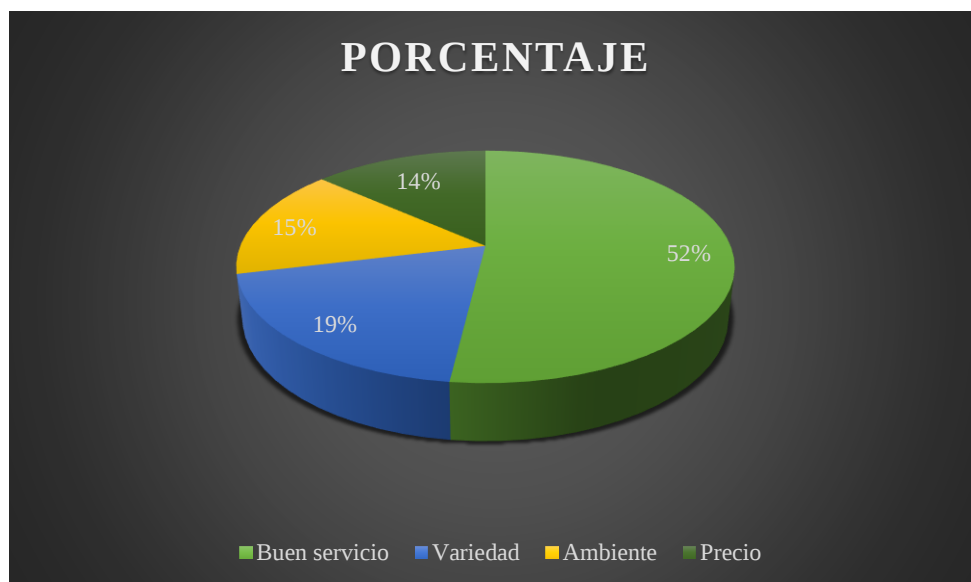


GRÁFICO No 8. Toapanta D (2021) Pastel de porcentajes, Pregunta 8

Análisis: el 52% de los encuestados indica que es mejor tener un buen servicio, un 19% opta por tener gran variedad, el 15% considera que el ambiente es mejor, el 14 % prefieren tener un buen servicio y precio.

Pregunta 9.

Tabla 13. ¿Qué temática le gustaría que tenga el restaurante?

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Fútbol	18	35%
Clásico	22	42%
Cómico	12	23%
TOTAL	52	100%

Toapanta, D. (2021). ¿Cuadro de respuestas?

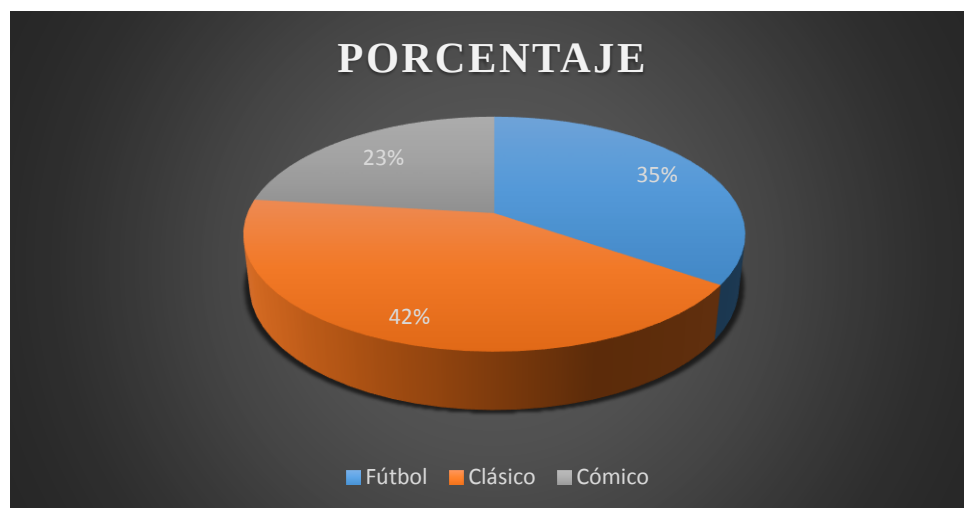


GRÁFICO No 9 Toapanta D (2021) Pastel de porcentajes, Pregunta 9

Análisis: En este caso un 42% de los encuestados aseguran tener una preferencia por lo clásico, el 35% le gusta más el ambiente deportivo, el 23% prefirió lo que es el ambiente cómico.

Pregunta 10.

Tabla 14. ¿Te gustaría que el restaurante tuviera?

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Mesas de billar	12	23%
Juegos de mesa	18	34%
Futbolín	4	8%
Juegos de video	18	35%
TOTAL	52	100%

Toapanta, D. (2021). ¿Cuadro de respuestas?

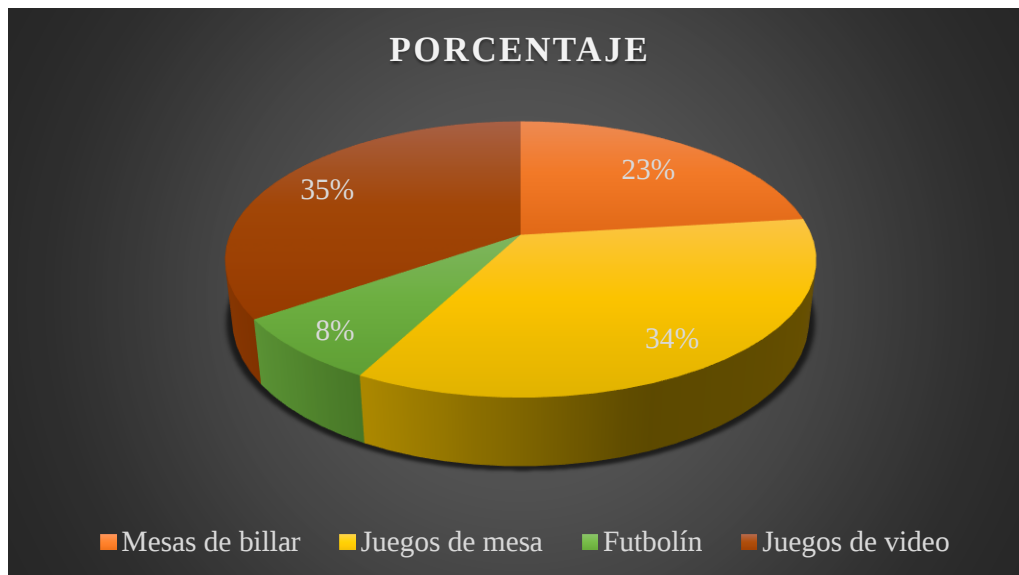


GRÁFICO No 10. Toapanta D (2021) Pastel de porcentajes, Pregunta 10

Análisis: los encuestados supieron manifestar que un 35% prefieren los juegos de video, él 34% prefieren lo qué es juegos de mesa, él 23% tienen un gusto por la mesa de billar, el 8% optó por el futbolín siendo el de menos importancia.

3.4.1. Análisis General

En las encuestas realizadas se pudo evidenciar que hay un 54% de personas del sector de la Ajaví que, si conocían del producto, lo que es beneficioso para el presente emprendimiento pues es un plato consumido en el sector y esto se puede observar en cuanto a las entradas más apetecidas por los encuestados, donde se aprecia que los chinchulines es el plato más apetecido con un 38%, muy seguido por el cuero con 35% al igual que el matambre. Por otro lado, los menos consumidos son los corazones con el 8% y los riñones con un 4%, para realzar las entradas con menor porcentaje de aceptación, se debe realizar tanto una buena preparación como una oferta de platos fuertes donde estén las entradas como un acompañante adicional, para así sobresalir en el producto, dándole ese sabor único que sea gusto de nuestros futuros clientes.

Para el presente emprendimiento, es muy importante saber de los gustos o preferencias que tienen los clientes al momento de decidir si consumen carne, pollo o cerdo, las encuestas dan mucha preferencia al pollo teniendo como la proteína preferida, seguida de la carne roja y el cerdo. En preferencias de la carne roja se entiende que los consumidores prefieren el lomo fino con un 58%, seguido de la picaña con un porcentaje del 19% que es una carne que tiene un borde de grasa apetecible dándole un sabor diferente y mucho más si son maduradas, el Biffe le sigue con un 7% es el lomo de falda que en su contextura es casi similar a la del lomo fino,

Dentro de los productos los menos apetecidos según el estudio de mercado, se identificó que son el Tomahawk, T-Bón y los, tuétano, es preciso el promover su consumo a través de publicidad adecuada para que lleguen a ser uno de sus preferidos tanto en sabor como en porción.

No solo para los clientes es muy importante la comida del restaurante ni del precio que tengan los platillos, así que también ven las preferencias de comodidad de los clientes por brindar un buen servicio, donde se sientan en un ambiente confortable y agradable, dándoles un sitio donde no solo vayan a degustar de los platillos sino que tengan un momento

de relajación y distracción con su familia para ello se ha implementado juegos de mesas para los mayores y para los más pequeños hay videojuegos y el fútbol.

3.5 Entorno Empresarial

3.5.1 Micro entorno

Tuétanos 593 considera todo aquello que se encuentra alrededor de la empresa.

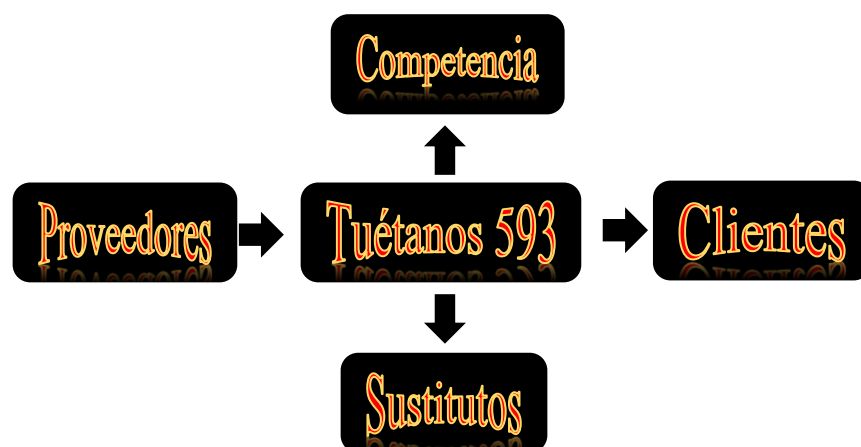


GRÁFICO No 11. Toapanta D (2021) Micro entorno Tuétanos 593

- **Competencia Directa**

Se realizó una inspección en toda la manzana en la cual se encontró competencia de la cual es evidente que hay sitios de comida casi similares al de la propuesta.

En la calle principal de la Ajaví encontramos varios establecimientos de AyB

- Los Súper Pinchos de la Ajaví: variedad de pinchos y menestras.
- Pinchos Loco Manabita 100% Chonero: Pinchos en gran variedad acompañados con arroz y menestra.
- Maxi Pollo: pollo a la brasa combos completos.

- Los Motes de la Biloxi: restaurante que ofrece platos como el menudo con morcilla, papas con cuero y los respectivos motes.

En la calle principal Ajaví se encontró varios establecimientos de comida como:

- La Caseta del Compa: variedad de platillos como son los secos, de pollo, carne, guatitas, caldos de gallina.
- Guatitas de la Ajaví: como plato principal la guatita, pero varían entre secos de carne, pollo, secos de chivo.

En las calles Ajaví y Huigra se encontró dos establecimientos de alimentos y bebidas.

- Pizzería el embajador: ofrece pizzas de carne, pollo, mixtas con extra queso y vaso de cola
- Pimentón Rojo: variedad de platillos en los que se destaca alitas BBQ, menestras, almuerzos.

Sustitutos

En el recorrido por las calles se encontraron sustitutos de varias cadenas de supermercados como son el Santa María y el Tía que se encuentran en las calles Mariscal Sucre y Ajaví, son empresas que comercializan comida preparada y lista para llevar, en consecuencia, esto no se considera como un establecimiento de AyB.

Proveedores

Es una selección de empresas los cuales deben cumplir con todas las normas de seguridad.

Tabla 15. Proveedores

Materia prima		
Proveedor	Beneficios	Producto
Mercado Mayorista	• Precios cómodos • Productos de calidad	Vegetales, Hortalizas Gran variedad de productos
Cárnicos Mega carnes	• Siguen procesos de higiene y seguridad alimentaria • Entrega al establecimiento	Cárnicos
Papa Súper Chola	• Entrega al establecimiento	Papas distintas variedades
El negro	• Entregas a domicilio	Carbón Duro y Suave
Distribuidora Yeyita	• Precios cómodos • entregas a domicilio	Todo en insumos de limpieza
Distribuidora Agip Gas	• Facilidad de pago • Entrega a domicilio	GLP industrial de uso comercial

Toapanta, D. (2021). Proveedores.

Clientes

Tuétanos 593 es un restaurante que está dirigido para todo tipo de clientes tanto locales como visitantes.

3.5.2 Macro entorno

Se analizarán aquellos factores externos que influyen en el correcto desarrollo de las actividades en Tuétanos 593, los cuales son necesarios estudiar para identificar las amenazas del negocio.

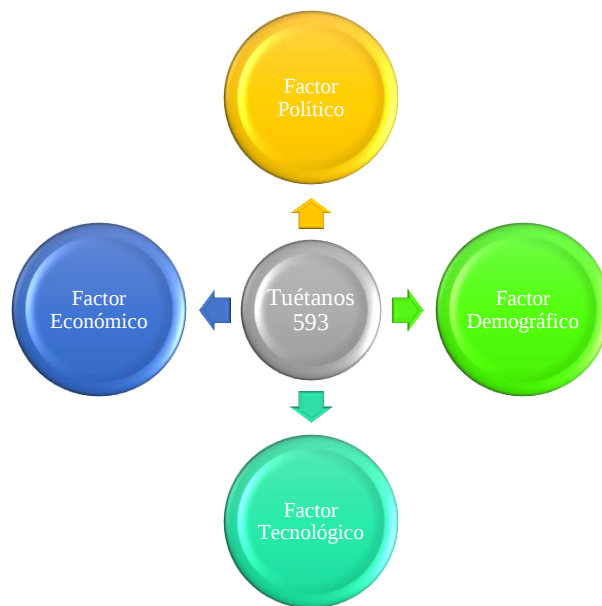


GRÁFICO No 12. Toapanta D (2021) Macro entorno.

- **Factor político**

Todo establecimiento de alimentos y bebidas debe contar con los permisos debidamente emitidos por Ministerios de Turismo y Salud Pública, para así tener un buen

manejo de control de funcionamiento. Debido a lo que en la actualidad se está viviendo una pandemia, (COVID19) las autoridades competentes como el ARSAC, han implementado varias normas de bioseguridad a considerar en los distintos establecimientos para evitar contagios masivos; mismas que deben ser acatadas hasta nueva orden.

- **Factor Económico**

Se debe analizar la situación económica del país (y el mundo) por la cual se está atravesando a causa de la pandemia por (COVID-19), y más aún en el ámbito gastronómico ya que representó una caída económica entre los primeros meses de emergencia sanitaria, impidiendo atender los establecimientos de comida con normalidad. (Coba, 2020)

Tuétanos 593 debe analizar toda la situación actual para establecer estrategias en cuanto al precio y materia prima de sus platos para que le permitan posicionarse en el mercado.

- **Factor Tecnológico**

La empresa cómo objetivo tiene, que vender los productos por eso es necesario que dependan del factor tecnológico, para aquello se implementará publicidad digital en varias aplicaciones que son de uso a diario de los consumidores, para así poder tener más rentabilidad en el negocio. (Puertas, 2015)

- **Factor Demográfico**

En este sector la empresa lo que busca es un estudio estadístico de la población a la que se va brindar el servicio, la población que está asignada a esta área es a personas que practican deportes y grupos de familias. (Daniel Martínez Pedrós, 2012)

3.6 Producto y servicio

Tuétanos 593 es un restaurante que se basará netamente en carnes al carbón y Achuras, la producción contará con todas las medidas de seguridad alimentaria por consiguiente el personal estará capacitado en todas las áreas correspondientes, implementando un servicio tanto a domicilio como de autoservicio.

3.6.1 Producto Esencial.

Tuétanos 593 brinda la experiencia de poder degustar platos con carnes y achuras innovadoras, las preparaciones que se realizan cuentan con todo el protocolo de producción y seguridad sanitaria bajo un ambiente seguro.

3.6.2 Producto real.

Entradas

- **Chinchulines:** tripas de res que son asadas al carbón con su respectivo adobo de la casa y acompañado de dos tajadas de limón y su chimichurri.
- **Cuero:** el producto es previamente chamuscado, para su preparación se salpimenta y se envía a la parrilla, va acompañado con tajadas de limón.
- **Riñones:** es una parte de las vísceras de la res que previamente se adoba, su cocción se hace en un sartén, se sirve con su respectivo chimichurri.
- **Matambre:** es un corte del cerdo, que se prepara con sal pimienta, se envía a la parrilla para su cocción, acompañado de tajadas de limón para servir.

Platos Fuertes

- **Bife de Chorizo:** el corte se prepara con sal y pimienta, acompañado de papas fritas o puré de papa con ensalada.

- **Tomahawk:** el corte se prepara con sal y pimienta, acompañado de papas fritas o puré de papa con ensalada.
- **T-Bón:** el corte se prepara con sal y pimienta, acompañado de papas fritas o puré de papa con ensalada.
- **Lomo:** el corte se prepara con sal y pimienta, acompañado de papas fritas o puré de papa con ensalada.
- **Pollo:** el corte se prepara con sal y pimienta, acompañado de papas fritas o puré de papa con ensalada.
- **Cerdo:** el corte se prepara con sal y pimienta, acompañado de papas fritas o puré de papa con ensalada.

Todos sus acompañantes llevan aderezo

3.6.3 Características.

La característica principal del restaurante es la presentación y calidad del producto, dándole un plus de sabor ahumado y la buena presentación de los platillos, siempre manteniendo y controlando las normas de bioseguridad con el fin de que los clientes reciban un buen producto y servicio.

3.6.4 Calidad

El control de calidad se emplea desde el momento que se adquiere un producto, siguiendo un lineamiento adecuado de la producción de los ingredientes a utilizar para aquello se manejan manuales de calidad como son las BPMS (Buenas Prácticas de Manufactura).

- Adquisición de productos
- Almacenamiento (Kardex) M. Fifo
- Cocción y temperaturas (Producto)
- Desinfección de áreas y superficies del establecimiento
- Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)

3.6.5 Estilo

Tuétanos 593 optó por manejar un estilo más clásico dándole una temática diferente de los demás restaurantes, es por eso que se implementará muebles estructurados por partes de automóviles clásicos dándole ese plus al restaurante, con esta presentación se logrará caracterizar un ambiente amigable, agradable y confortable en el cuál se pueda pasar un momento ameno y de relajación con familiares y amigos.

Con respecto al área de cocina esta se caracteriza por brindar una buena manipulación de alimentos manejando técnicas aplicadas en el área de parrilla, el servicio que se ofrece es el “emplatado” donde se sirven los alimentos directamente en el plato respectivamente para su propio consumo.

3.7 Marca.

Tuétanos 593 es un restaurante que se dedica a la producción de platos, en cuanto a carnes; su nombre nace a partir de uno de las entradas principales que son los tuétanos, proveniente del hueso de la pierna de res; del cual se desea rescatar el sabor que contiene la médula que es un ingrediente principal dentro del adobo de la casa.

3.7.1 Producto Aumentado

Lo que diferencia a Tuétanos 593 de sus competidores es sus estilos de emplatados, al mismo tiempo se busca implementar un tipo de cocina vanguardista donde se potencie mucho más los sabores.

3.8 Plan de introducción del mercado

La empresa empleará publicidad digital donde se presentará el producto con el fin de alcanzar los objetivos trazados, será presentado a la clientela con el fin de que degusten los platillos, y se conviertan en voceros de la calidad de producto que se comercializa.

3.8. 1 Distintivos y Uniformes

Área de cocina

Tanto el chef administrador como el subchef llevarán su uniforme respectivo con el cuál se identificarán.

Chef administrador.

- * Chaqueta blanca, mangas largas
- * Pico color Rojo
- * Faldón rojo
- * Pantalón gris de cocina.
- * Zapatos cafés de cocina
- * Toca de chef



Imagen No 5. Uniforme de Chef

Ayudante de cocina

- Chaqueta blanca de mangas largas
- Faldón rojo llano.
- Pantalón blanco de cocina.
- Zapatos negros de cocina.
- Champiñón.



Imagen No 6. Uniforme de Ayudante de cocina

Personal de servicio.

- **Mesero y cajero – recepcionista.**

- Camisa blanca
- Corbatín color tomate
- Jean negro.
- Zapatos negros.



Imagen No 7. Uniforme de mesero y cajero

3.8.2 Materiales de identificación

El imagotipo se tienen como características lo principal es la parrilla, el fuego que cocina las proteínas, la paleta y el pincho son dos implementos muy importantes para el asado ya que con ellos se manipulan, el 593 representa el código del país.

IMAGOTIPO Tuétanos 593



Imagen No 8. Toapanta D. (2021) Imagotipo Tuétanos 593

Tarjetas de Presentación

En la parte anverso de la tarjeta tiene un distintivo de una parrillada haciendo referencia al producto ofertado.

Anverso tarjeta de presentación



Imagen No 9. Toapanta D (2021) Anverso de tarjeta de presentación

Reverso tarjeta de presentación



Imagen No 10. Toapanta D (2021) Reverso de tarjeta de presentación

En el reverso de la tarjeta se presenta todos los datos de contacto del restaurante, se toma como referencia el humo y el fuego que emite la parrilla.

Hoja Membretada

Una de las presentaciones para el distintivo es la hoja membretada, la cual contiene el logotipo de la empresa con sus respectivos datos donde encontraran datos relevantes, lo cual sirve de mucho ya que se puede enviar solicitudes y cartas.

Hoja Membretada

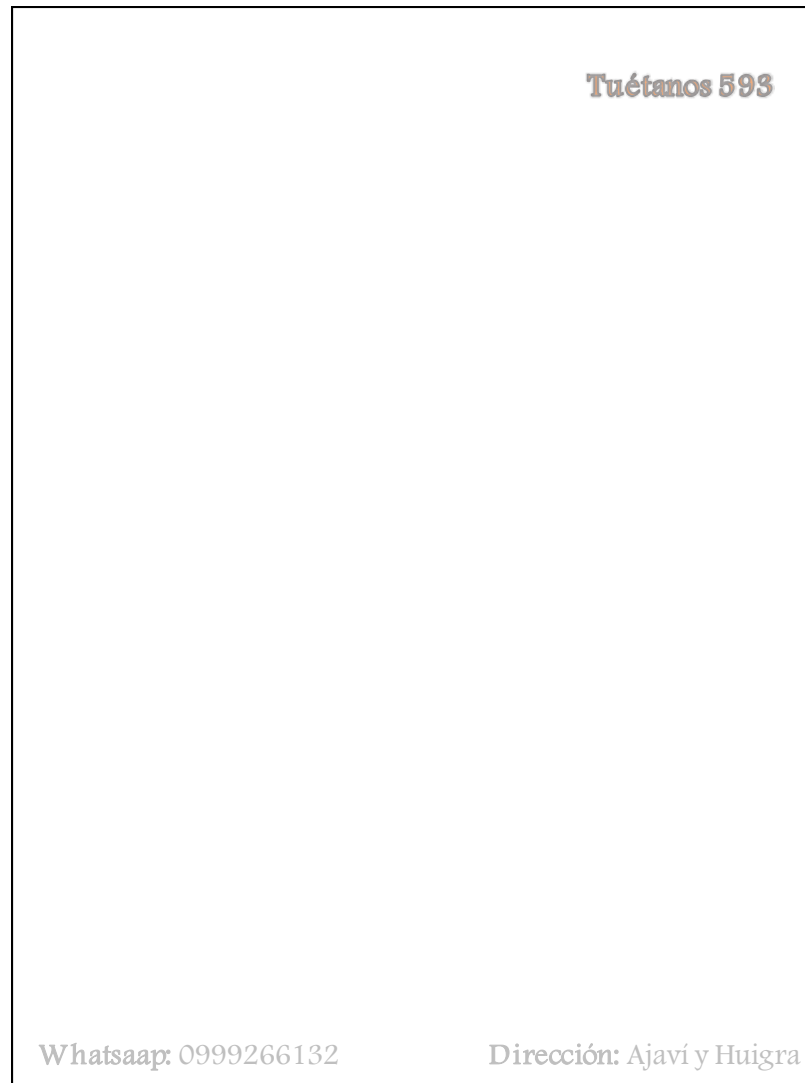


Imagen No 11. Toapanta D (2021) Hoja Membretada

3.8.3 Canal de distribución y puntos de ventas

En el canal de distribución de Tuétanos 593 es su venta en físico y digital, para lo cual existen otros canales como son las redes sociales donde se puede dar publicidad.

Contacto

- Facebook
- WhatsApp
- Instagram
- Email

Negociación

- Tarjetas de presentación
- Servicio a domicilio

El restaurante ofrecerá promociones por medio de las redes sociales ya que hoy en día son medios muy usados por los usuarios por ende tendrán mayor visibilidad de las promociones.

- **Financiamiento**

Tabla 16. Financiamiento

Tarjetas de presentación	1000 U.	\$13
Publicidad de Facebook	3 veces por semana	\$10
Publicidad de Instagram	3 veces por semana	\$10
Volantes	1000 U	\$12
TOTAL		\$45
TOTAL ANUAL		\$540

Toapanta, D. (2021). ¿Cuadro de respuestas?

3.8.4 Riesgo y oportunidades del negocio

El riesgo que corre Tuétanos 593 en estos momentos es que aún hay secuelas de la pandemia por la que se está atravesando, las empresas hoy en día deben tener un manejo adecuado de la preparación de alimentos en toda su cadena de procesos, desde donde proviene hasta donde llega, así como también el control de la producción y la seguridad que se ofrece al cliente al momento de ofrecer el servicio dentro del restaurante. Adicionalmente se controlará el buen estado de salud de los trabajadores, pues son ellos los principales responsables de manipular los alimentos. Para ello se llevará un estricto control de temperatura y de los aspectos relacionados a la bioseguridad.

3.9 Fijación de Precios

3.9.1 Fijación de precios por receta estándar

- Chinchulines
- Lomo con papas y ensalada
- Postre de las 3 Leches

- **Plato entrada, chinchulines**

Tabla 17. Entrada Chinchulines, receta estándar de costos

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Chinchulines			Codigo: 001
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	9/1/2021			Chef: Dario Toapanta
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Chinchulines	g	3,00	300	0,90
Hierva buena	g	0,50	5	0,00
Vinagre	ml	1,25	10	0,01
Achiote	ml	3,14	10	0,03
Sal	g	0,48	15	0,01
Comino	g	1,40	15	0,02
Pimienta	g	2,00	10	0,02
Orègano	g	0,95	1	0,00
			Total Bruto	1,00
			10 % Imprevisto	0,10
			Costo Neto	1,09
			Gasto de fabr. 15%	0,16
			Factor Costo 33,33%	0,36
			M.O. 45%	0,49
			G. Adm. 12%	0,13
			45 % Utilidad	0,49
			Sub total	2,74
			12 % I.V.A.	0,33
			10 % Servicio	0,00
			Total	3,07

Toapanta, D (2021). Entrada, Receta estándar de producción.

- **Plato fuerte, Lomo con papas y ensalada**

Tabla 18. Plato Fuerte Lomo con papas y ensalada

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Lomo con papas y ensalada			Codigo: 002
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	9/1/2021			Chef: Dario Toapanta
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Lomo	g	7,00	250	1,75
Papas	g	0,25	120	0,03
lechuga	g	0,50	30	0,02
Tomate	g	1,00	30	0,03
Cebolla perla	g	1,20	8	0,01
Aceite	ml	1,80	10	0,02
Pimienta	g	2,00	5	0,01
Sal	g	0,90	5	0,00
			Total Bruto	1,87
			10 % Imprevisto	0,19
			Costo Neto	2,05
			Gasto de fabr. 15%	0,31
			Factor Costo 33,33%	0,68
			M.O. 45%	0,92
			G. Adm. 12%	0,25
			45 % Utilidad	0,92
			Sub total	5,14
			12 % I.V.A.	0,62
			10 % Servicio	0,00
			Total	5,76

Toapanta, D (2021). Plato Fuerte, Receta estándar de producción

- Postre, Tres Leches

Tabla 19. Postre, receta estándar de costos

 Tecnológico Internacional			RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS	
NOMBRE DEL PLATO:	Tres Leches			Código: 003
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	9/1/2021			Chef: Dario Toapanta
DETALLE	MEDIDA	COSTO	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Harina	g	1,50	90	0,14
Escencia de Vainilla	ml	0,75	15	0,01
Polvo de Hornear	g	0,65	5	0,00
Huevos	g	2,50	180	0,45
Azúcar	g	1,75	90	0,16
Leche	ml	0,80	70	0,06
Leche condensada	ml	1,45	100	0,15
Leche evaporada	ml	1,50	145	0,22
Crema de leche	ml	0,98	145	0,14
			Total Bruto	1,32
			10 % Imprevisto	0,13
			Costo Neto	1,45
			Gasto de fabr. 15%	0,22
			Factor Costo 33,33%	0,48
			M.O. 45%	0,65
			G. Adm. 12%	0,17
			45 % Utilidad	0,65
			Sub total	3,63
			12 % I.V.A.	0,44
			10 % Servicio	0,00
			Total	4,06

Toapanta, D (2021). Postre, Receta estándar de producción

- **Entrada, Chinchulines**

Tabla 20. Entrada, receta estándar de producción

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Chinchulines						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL			PUNTOS DE CONTROL		
300	g	Chinchulines	lavado			-		
5	g	Hierva Buena	lavado			Sazonado		
15	g	Vinagre	Fresco/refrigerado			-		
20	ml	Achiote	Temperatura ambiente			-		
30	g	Sal	Temperatura ambiente			-		
30	g	Pimienta	Temperatura ambiente			-		
5	g	Comino	Temperatura ambiente			-		
30	g	Orégano	Temperatura ambiente					
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Lavar muy bien los intestinos con hierva buena y dejar reposar						
		2. Sazonar los intestinos con comino, sal , pimienta, vinagrey achiote						
		3. Mantener refrigerado						
		4. Azar en la parrilla colocamos un poco de orégano						
		5. Servimos en un plato						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteína s (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
	1178	116,95	47,45	48,9	197,83	150	38950	109,3

Toapanta, D (2021). Entrada, Receta estándar de producción

- **Plato fuerte, Lomo con papas fritas y ensalada**

Tabla 21. Plato Fuerte receta estándar de producción

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Lomo con papas fritas y ensalada						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL			PUNTOS DE CONTROL		
250	g	Lomo	Fresco/refrigerado			-		
120	g	Papa chola	lavado			Sin cascara		
30	g	tomate	Fresco/refrigerado			-		
30	g	lechuga	Fresco/refrigerado			-		
8	g	cebolla perla	Fresco/refrigerado			-		
5	g	sal	Temperatura ambiente			-		
5	g	pimienta	Temperatura ambiente			-		
10	ml	aceite	Temperatura ambiente					
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Porcionar el corte de carne condimentar con sal y pimienta						
		2. Enviar el corte a la parrilla durante 3 a 6 minutos de acuerdo al termino deseado						
		3. Picar el tomate, cebolla perla y lechuga, porcionar en el plato						
		4. Fritar la porción de papas						
		5. Servimos en un plato						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
	1351	5,6	120,61	31,81	39,13	87	91	4,8

Toapanta, D (2021). Plato Fuerte, Receta estándar de producción

- **Postre Tres Leches**

Tabla 22. Postre Receta estandar de producción

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Tres Leches						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
180	g	Harina	Temperatura ambiente		-			
15	ml	Esencia de Vainilla	Temperatura ambiente		-			
7	g	Polvo de hornear	Temperatura ambiente		-			
212	g	Huevos	Refrigerado		-			
150	g	Azúcar	Refrigerado		-			
100	ml	Leche	Pasteurizada		-			
Crema Tres Leches								
100	ml	Leche evaporada	Refrigerado		-			
100	ml	Leche condensada	Refrigerado		-			
100	ml	Crema de Leche	Refrigerado		-			
Merengue								
90	g	Claras	Refrigerado		-			
100	g	Azúcar	Temperatura ambiente		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. El bizcocho en un bowl, batir hasta punto de nieve las claras de huevo, seguidamente agregar la azúcar, la vainilla y yemas de huevo una a una y batir, agregando la harina, el polvo para hornear y la leche liquida. Verter la preparación en un recipiente.						
		2. La crema tres leches un bowl, mezclar la leche evaporada, condensada y liquida con la crema de leche batir y dejar reposar						
		El merengue: batir las claras de huevo a punto de nieve, en este punto incorporar el azúcar y seguir batiendo hasta que se incorpore bien.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
	1789,71	7,21	65,38	54,01	261,78	628	632	2,7

Toapanta, D (2021). Postre, Receta estándar de producción

3.10 Implementación del negocio

- **Arriendo del local.**

Tabla 23. Arriendo del Local

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$350	\$2100	\$4200

Toapanta, D (2021). Arriendo del Local

- **Equipos industriales.**

Tabla 24. Equipos Industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Cocina industrial 4 quemadores	1	\$450	\$450
Parrilla acero inoxidable	1	\$300	\$300
Refrigerador Indurama	1	\$600	\$600
Congelador Continental	1	\$380	\$380
Licuada Oster	1	\$67.49	\$67.49
Batidora Kitchenaid	1	\$420	\$420
Campana extractor 3 vel	1	\$145	\$145
Trampa de grasa acero inoxidable 3 cámaras	1	\$250	\$250
Centralina de gas 2 tanques	1	\$225	\$225
Tanques industriales de gas 10kg	2	\$30	\$60
Balanza digital	1	\$35	\$35
TOTAL			\$2.632,49

Toapanta, D (2021). Equipos Industriales

- **Equipos de computación.**

Tabla 25. Equipos de Computacion

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Hp Core i7	1	\$700	\$700
Impresora Epson WF2830	1	\$279.99	\$279.99
Datafast alámbrico	1	\$240	\$240
TOTAL			\$1.219.99

Toapanta, D (2021). Equipos de Computación

- **Muebles y enseres.**

Tabla 26. Muebles y Enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Juego de mesas y sillas, 4 puestos	10	\$110	\$1.100
Lavadero industrial 2 pozos	1	\$550	\$550
Estantería metálica	2	\$100	\$200
Mesa de acero inoxidable	2	\$190	\$380
Plato sopero	10	\$3.00	\$30.00
Plato tendido	30	\$3.50	\$105.00
Plato para postre	30	\$1.25	\$37.50
Vaso 325ml	40	\$0.99	\$39.60
Jarra de vidrio 1L	5	\$2.50	\$12.50
Juego de cubiertos Tramontina 101 piezas	2	\$105	\$210
Tabla de picar grande (colores)	4	\$15	\$60
Set de chuchillos (5 piezas)	2	\$34	\$68
Regleta imán para cuchillos	1	\$22	\$22
Juego cuchareta, espumadera, cucharón, espátula	1	\$7.25	\$7.25
Set de 3 ollas	2	\$16.50	\$33
Tamiz de acero inoxidable	2	\$1.25	\$2.50
Barrilla	1	\$1.50	\$1.50
Bowl acero inoxidable (set 5 piezas)	4	\$30.00	\$120.00
Juego de sartenes Tramontina, 3 piezas	2	\$16.88	\$33.76
Recipiente grande con tapa	5	\$1.65	\$8.25
Recipiente mediano con tapa	5	\$1.35	\$6.75
Recipiente pequeño con tapa	5	\$0.85	\$4.25
Piedra de Afilar	2	\$3.00	\$6.00
Cepillo de acero	2	\$2.28	\$4.56
Porta-tablas	1	\$7.65	\$7.65
Guantes de cocina	1	\$5.48	\$5.48
TOTAL			\$1956.60

Toapanta, D (2021). Muebles y Enseres

- **Equipos industriales de seguridad.**

Tabla 27. Equipos industriales de Seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (tipo K) 1.6 Gal	1	\$130	\$130
Extintor (polvo seco) 10 Lb	1	\$20.00	\$20.00
Dispensador de alcohol y jabón líquido	5	\$8.00	\$40.00
Detector de humo	2	\$11.00	\$22.00
Detector de gas GLP	2	\$17.00	\$34.00
Rótulos de señalética (baño hombre y mujer, salida, precaución, extintor, aforo)	8	\$3.00	\$24.00
TOTAL			\$270.00

Toapanta, D (2021). Equipos Industriales de Seguridad

- **Suministros de oficina.**

Tabla 28. Sumintras de Oficina

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, caja 10 resmas	1	\$24.50	\$24.50
Grapadora	1	\$4.50	\$4.50
Grapas (caja)	1	\$1.50	\$1.50
Esferos BIC 1 caja	1	\$4.50	\$4.50
Perforadora	1	\$3.25	\$3.25
Tinta para impresora	1	\$4.00	\$4.00
TOTAL			\$41.80
TOTAL ANUAL			\$501.60

Toapanta, D (2021). Suministros de Oficina

- **Servicios básicos.**

Tabla 29 Servicios Básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$50.00
Luz	\$70.00
Teléfono	\$25.00
Internet	\$35.00
TOTAL	\$180.00
TOTAL ANUAL	\$2.160

Toapanta, D (2021). Servicios Básicos

- **Materiales de limpieza.**

Tabla 30. Materiales de Limpieza

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba finas cerdas	3	\$1.99	\$3.98
Trapeador	2	\$10	\$20.00
Cloro 1 Gal	1	\$2.00	\$2.00
Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal	1	\$13.55	\$13.55
Fibra/lustre	10	\$0.92	\$9.20
Esponja lavaplatos	10	\$1.40	\$14.00
Fundas basura industriales (10 unidades)	5	\$1.25	\$6.25
Lavavajillas pasta balde	2	\$7.00	\$14.00
Pala	2	\$1.25	\$2.50
Jabón líquido manos 1 Gal	1	\$3.99	\$3.99
Papel higiénico industrial pax 4	2	\$8.00	\$16.00
Toalla de papel	2	\$13.50	\$27.00
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	1	\$7.50	\$7.50
TOTAL			\$139.97
TOTAL ANUAL			\$1679.964

Toapanta, D (2021). Materiales de Limpieza

3.11 Estudio arquitectónico

Para el estudio de diseño del restaurante se tomó varios aspectos a seguir como es el sector, infraestructura y temática. Es importante identificar la capacidad que abarca el lugar, mismo que cuenta con un aforo de 40 pax; cabe recalcar que, para tener un buen manejo el número de trabajadores como de clientes es importante identificar el sector con mayor espacio debe ser la cocina en donde se realiza la producción y los trabajadores se sientan a gustos.

Estructura interna del establecimiento. Ver (Anexo 1)

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para mantener la formalidad del negocio, este requiere ajustarse a su lugar de implantación por lo que se necesita tener los siguientes documentos:

4.1 Servicio de Rentas Internas / SRI, RUC (Registro Único de Contribuyente)

Es un servicio que identifica a los contribuyentes, para obtener el servicio se necesita: (SRI, 2020)

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

4.2 Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA

Esta entidad pública se encarga de controlar y vigilar las condiciones higiénicas de los productos de consumo humano. (SANITARIA, 2020)

- 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.
- Llenar formulario en página del ARCSA.

Carnet ocupacional

- Examen de sangre, heces y orina.
- Control médico.
- Foto tamaño carnet.

4.3 Municipio de Quito

El Municipio se encarga de emitir estos documentos, con el propósito de que los propietarios obtengan sus permisos a tiempo y no tengan que asumir alguna multa por no tener los permisos pertinentes.

Dentro de esto esta:

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

4.4 Inspección del Cuerpo de Bomberos:

Inspección de equipamiento

- Cocina, ductos que estén correctamente instalados
- Todas las tuberías deben contar con un distintivo de color, el agua potable es de color verde, color rojo para hidrantes, cisternas, el color amarillo tuberías de gas.
- Instalaciones de luz eléctrica.
- Recomendaciones de señalética dentro y fuera del establecimiento.
- El plan de contingencia es un documento que tiene la planificación para la prevención de riesgos.

- Con todos los documentos obtenidos en el Municipio se tiene la Licencia Única de Actividades Económicas / LUAE.

Obteniendo todos estos documentos que son emitidos por el Municipio se puede obtener el permiso de funcionamiento Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE). (CIUDADANOS, 2020)

4.5 Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS

Obligatorio sacar el número patronal para afiliar a sus trabajadores, esto es muy pertinente ya que obliga a la empresa a cumplir con todas las contribuciones establecidas por el estado para llevar un buen manejo.

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

4.6 Ministerio de Relaciones Laborales

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

4.7 Ministerio de Hidrocarburos

Este ministerio se ha destacado por su labor del cuidado del medio ambiente, por ende, se encarga del control y regulación de:

- Gas GPL
- Petróleo
- Centralitas de Gas
- Tuberías

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de área

El objetivo de la empresa es el manejo adecuado de los impactos ambientales, para prevenir y restaurar los daños al ambiente, así como la regulación de actividades.

Tuétanos 593 tiene como prioridad tratar de reducir en todos sus procesos la contaminación con el medio ambiente, implementando técnicas de reciclaje como botes de basura donde se identifique lo que es el papel, cartón, vidrios y residuos orgánicos todo con su respectivo distintivo y estarán visibles tanto para los clientes como para el personal.

5.2 Impacto ambiental

Identificación de posibles impactos ambientales

- **Contaminación por basura:** desechos de los clientes que se encuentran en el restaurante como pueden ser fundas, papeles, botellas, entre otros.
- **Contaminación en agua por equipos de limpieza:** al momento de realizar limpieza profunda se utilizan químicos que producen contaminación directa al agua.
- **Contaminación auditiva:** el aforo de personas dentro del establecimiento puede causar mucho ruido lo que sería impertinente para otras personas que quieran estar en un ambiente más relajado.
- **Desperdicio de agua:** el control debe ser recíproco por parte de los trabajadores ya que al momento de hacer limpieza deben gastar lo necesario para no desperdiciar del líquido vital.

Medidas para contrarrestar impactos encontrados

- Se contará con diferentes tachos de basura donde puedan clasificar los desechos.
- El establecimiento contará con una correcta conexión de tuberías, para que no haya fugas de agua.

- Es importante la utilización de material reciclable y biodegradable.
- Implementación de focos ahorradores.
- El control de aguas grises se puede manejar mediante ácido sulfúrico, para que el PH sea neutro y eso no contamine el medio ambiente.

5.3 Impacto Social

Generar fuentes de trabajo

La empresa generará fuentes de trabajo para personas que tengan los conocimientos necesarios en cada área respectiva, para aportar con sus conocimientos en el establecimiento.

Igualdad de Género

La empresa contará con colaboradores de ambos géneros, quienes tendrán todos sus derechos y beneficios de ley. Se les brindarán capacitaciones motivacionales para que manejen un buen ambiente de trabajo.

Mejoramiento de nivel de Ingresos

La empresa se enfocará en mejorar y alcanzar los niveles de ingreso mediante el marketing digital donde se promocionará mucho más los productos generando interés en los posibles consumidores.

Satisfacción de una necesidad social prioritaria

La empresa brindara charlas sobre el tema inocuidad de los alimentos, el manejo correcto de utensilios dentro del área de cocina, manejo de temperaturas en las proteínas.

6. PROCESO FINANCIERO

6.1. Introducción

En el presente capítulo se detalla el análisis financiero correspondiente a Tuétanos 593, donde se permitirá definir la factibilidad del mismo y su margen de aceptación económicamente, dando a su vez la pauta de iniciación.

6.2. Inversión

La inversión no es el capital empleado en cualquier actividad o negocio legal con el objetivo de mantenerlo y poco a poco incrementarlo y por ende la recepción de beneficios posteriores (Pérez, 2009).

Para la empresa Tuétanos 593, la inversión con la que consta de Activos Fijos: que involucra equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles – enseres, sumando como total de activos fijos con seis mil setenta y nueve con ocho centavos.

Tabla 31. Inversiones de Activos Fijos

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind./ seguridad	2902,49
Equipos de Computación	1219,99
Muebles – enseres	1956,6
Total	6079,08

Toapanta, D (2021). Materiales de Limpieza

6.3. Activos diferidos

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

Activos diferidos de la empresa Tuétanos 593 se define dentro de los gastos de constitución el que cuenta con cuatrocientos cincuenta dólares, lo que corresponde a pago para obtención de permisos de funcionamiento, copias, abogado, traslado, etc.

Tabla 32. Activos Diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	\$450

Tabla. Activos Diferidos. (2021). Darío Toapanta

6.4. Capital de trabajo

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

Lo que corresponde al establecimiento Tuétanos 593, en el periodo de un año cuenta en sueldos con diecisiete mil cientos ochenta y ocho con ochenta centavos. Servicios Básicos dos mil cientos sesenta (agua, luz, teléfono, internet) el valor de quinientos uno con seis centavos, material de oficina (papelería, lápiz, etc.) con mil seiscientos setenta y nueve con noventa y seis centavos, material de limpieza (trapeador, desinfectante, etc.) cuatro mil doscientos, el alquiler de local, quinientos cuarenta por publicidad tres mil dólares, costo de materia prima, tres mil quinientos, total de inversión es de treinta y nueve mil novecientos sesenta y cinco con sesenta y cuatro centavos.

Tabla 33. Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	17855
Servicios Básicos	2160
Material oficina	501,6
Material limpieza	1679,96
Servicio auto	0
Alquiler local	4200
Publicidad	540
Adquisición de materia prima	3000
Gastos financieros	3.500,00
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	33 436, 56

Tabla. Capital de Trabajo. (2021). Darío Toapanta

Detalle de Inversión

Tabla 34. Detalle de Inversión

Activos Fijos.	6 079,08
Activo Diferido.	450
Capital de Trabajo.	33 436, 56
Total Inversión	39 965, 64

Tabla. Detalle de inversion . (2021). Darío Toapanta

La Inversión total obtenida en la cuenta de activos fijos, diferidos y capital de trabajo es de **\$39 965, 64**.

6.5. Sueldos

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

Tabla 35. Sueldos

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente chef	450	5400	510,3	656,1	5545,8
Ayudante de cocina	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Mesero y cajero	400	4800	453,6	583,2	4929,6
TOTAL	1250	15000	1417,5	1822,5	15405

Tabla. Sueldos. (2021). Darío Toapanta

Tabla 36. Sueldos

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente chef	450	400	450	850
Ayudante de cocina	400	400	400	800
Mesero y cajero	400	400	400	800
TOTAL	1250	1200	1250	2450

Tabla. Sueldos. (2021). Darío Toapanta

Tabla 37. Sueldos

TOTAL SUELDOS	TOTAL. DECIMOS	TOTAL ANUAL
15405	2450	17855

Tabla. Sueldos. (2021). Darío Toapanta

6.6 Depreciación activos fijos.

En esta tabla se verá la cuantificación económica del desgaste por el paso del tiempo de los bienes. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes: equipos industriales 10%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10% dando un total de \$ 892,53.

Tabla 38. Depreciación Activos Fijos

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	2902,49	10%	290,249
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	1219,99	33,33%	406,62
Muebles y Enseres	1956,6	10%	195,66
			892,53

Tabla. Depreciación Activos Fijos. (2021). Darío Toapanta

6.7 Amortizaciones

Valor que recupera la empresa por constitución de la misma. La Amortización de la empresa Tuétanos 593 posee un 20% que a su vez equivale a noventa dólares, ya que el monto por constitución equivale a cuatrocientos cincuenta dólares.

Tabla 39. Amortización

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de Constitución	450	20%	90

Tabla. Amortización. (2021). Darío Toapanta

6.8 Estructura capital

La estructuración de capital para el presente proyecto Tuétanos 593 se encuentra formado de la siguiente manera: **Capital Propio** con la suma de \$14 965,64 que equivale a una estructura del 37%; costo 13% con una tasa de descuento de 4,9 %; por otra parte el **Capital Financiero** 25 000 que equivale a una estructura del 63%, el costo 14 % que otorga el 8,8 % de tasa de descuento; con un **Total Inversión** de 39 965,64 que en la suma absoluta nos da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 13,6% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

Tabla 40. Estructura de Capital

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	14965,64	37%	13%	4,9%	
Capital Financiero	25000	63%	14%	8,8%	
TOTAL INVERSIÓN	39965,64	100%		13,6%	TMAR

Tabla. Estructura de Capital. (2021). Darío Toapanta

6.9 Tabla de amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización:

Tabla 41. Amortización

TABLA DE AMORTIZACIÓN				
MONTO	25 000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERÉS	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	25000
1	7282,09	3.500,00	3.782,09	21.217,91
2	7282,09	2.970,51	4.311,58	16.906,33
3	7282,09	2.366,89	4.915,20	11.991,13
4	7282,09	1.678,76	5.603,33	6.387,80
5	7282,09	894,29	6.387,80	0,00
2912,84		11.410,44		
		INTERÉS ANUAL		3.500,00
		INTERÉS SEMESTRAL		1750,00

Tabla. Tabla de Amortización. (2021). Darío Toapanta

La siguiente tabla de amortización de la empresa Tuétanos 593 indica el manejo de pago de la suma de veinte y cinco mil dólares con una tasa del 14 % en un plazo de cinco años; lo que conlleva al pago de once mil – cuatrocientos diez con cuarenta y cuatro centavos que corresponde al pago de interés y a su vez el pago capital de veinte y cinco mil dólares que al final del periodo establecido obteniendo un saldo de cero dólares.

6.10 Punto de equilibrio

Tabla 42. Tabla Costos Fijos

Materia prima	250
Arriendo	350
Sueldos	1487,91
Serv. Básicos	180
Total	2 267,91

Tabla. Costos Fijos. (2021). Darío Toapanta

Tabla 43 Tabla referencial Precio Costos

Precio	11,51	
Costo	4,19	
Ganancia	7,32	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Tabla. Tabla Referencial Precio Costo. (2021). Drío Toapanta

Tabla 44. Ventas Mensuales y Anuales

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCIÓN			
PE=	310		
	310	MENÚS	10,3
VENTA	310	11,51	3566,1
COSTO	310	4,19	1298,2
GASTO			2267,91
PUNTO DE EQUILIBRIO	0		

Tabla. Ventas Mensuales y Anuales. (2021). Darío Toapanta

680	7826,8	93921,6	Ventas
680	2849,2	34190,4	Costo

6.11 Costo de ventas

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

Tabla 45. Costos de Ventas

COSTO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		93921,60	96748,64	99660,77	102660,56	105750,65
COSTO DE VENTAS		34190,40	35219,53	36279,64	37371,66	38496,54
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		59731,20	61529,11	63381,14	65288,91	67254,10
GASTOS ADMINISTRATIVOS		17855,00	18392,44	18946,05	19516,32	20103,77
SERVICIOS BASICOS		2160,00	2225,02	2291,99	2360,98	2432,04
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		2181,56	2247,22	2314,87	2384,54	2456,32
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		4200,00	4326,42	4456,65	4590,79	4728,97
PUBLICIDAD		540,00	556,25	573,00	590,24	608,01
DEPRECIACIONES		892,53	892,53	892,53	892,53	892,53
AMORTIZACIONES		90,00	90,00	90,00	90,00	90,00
UTILIDAD OPERATIVA		31812,11	32799,23	33816,06	34863,50	35942,46
GASTOS FINANCIEROS		3500,00	2970,51	2366,89	1678,76	894,29
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		28312,11	29828,72	31449,17	33184,74	35048,17
BASE IMPOSITIVA		10263,14	10812,91	11400,32	12029,47	12704,96
UTILIDAD NETA		18048,97	19015,81	20048,85	21155,27	22343,21

Tabla. Costos de Ventas. (2021). Darío Toapanta

La tabla es contemplada a 5 años con un crecimiento país del 1% aproximadamente, las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$ 18048,97 mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$ 22343,21.

6.12 Flujo de caja

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

Tabla 46. Flujo de Caja

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		31812,11	32799,23	33816,06	34863,50	35942,46
DEPRECIACION		892,53	892,53	892,53	892,53	892,53
AMORTIZACION		90,00	90,00	90,00	90,00	90,00
- BASE IMPOSITIVA		10263,14	10812,91	11400,32	12029,47	12704,96
- GASTOS FINANCIEROS		3500,00	2970,51	2366,89	1678,76	894,29
- PAGO CAPITAL		3.782,09	4.311,58	4.915,20	5.603,33	6.387,80
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-39965,64	15.249,41	15.686,76	16.116,18	16.534,47	16.937,94

Tabla. Costos de Ventas. (2021). Darío Toapanta

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$ 15249,41, mientras que para el 5 año esta aumentará a \$ 16937,94.

6.13 Calculo de TIR y VAN

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

6.13.1. VAN (Valor Actual Neto)

Indicador de la rentabilidad de un proyecto, a mayor TIR, mayor rentabilidad. El VAN o VPN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. Es un VAN traer el valor presente todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión (-); el VAN es bueno cuando es mayor a cero (0); por consiguiente, el VAN en la empresa es de \$ 16458,10

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 28,37 % que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión llamada “TUÉTANOS 593”.

Tabla 47. Análisis del Van y el Tir contra Tmar

VAN	16.458,10
TIR	28,37%
TMAR	13,63%

Tabla. TIR. (2021). Darío Toapanta

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 Conclusiones

- De acuerdo al estudio financiero que se realizó el proyecto Tuétanos 593 se llega a la conclusión que es factible la creación del establecimiento en alimentos y bebidas.
- En el estudio y enfoque del punto de equilibrio se indica que la empresa Tuétanos 593 tendrá una recuperación en un año con once meses y diecinueve días.
- El menú implementado en el restaurante es factible porque presenta tres platillos que consta de entrada, plato fuerte y postre dejando una buena rentabilidad.
- El restaurante Tuétanos 593 presenta una ventaja competitiva en cuanto a la temática, por la creación de nuevos diseños en infraestructura del establecimiento.
- La estrategia de publicidad se basará en la implementación de promociones a través de las redes sociales promocionando el menú, y entregando volantes a los alrededores del establecimiento.

7.2 Recomendaciones

- Es importante que se realice capacitaciones a los trabajadores de alimentos y bebidas para tener claro el manejo adecuado de los mismos.
- La empresa debe contar con un sistema computarizado que le permita llevar su stock de productos y ventas para evitar faltantes tanto en bodega como en caja.
- Receptar los correos de los clientes para enviar sus promociones descuentos y ofertas en cuanto al menú disponible, generando interés por los clientes.

- La empresa debe manejar a diario el cierre de caja y comparar con las comandas en la cocina para poder justificar la venta del día.
- Por la situación actual del COVID – 19, se recomienda cumplir con todas las medidas establecidas en cuanto al cuidado personal y recepción de las personas que ingresen al establecimiento.

7.3 Bibliografía

- Castillo, A. d. (3 de 03 de 2019). El tuétano un manjar desde la prehistoria. *El Diario Montañas* .
- CIUDADANOS, P. D. (2020). *Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas - LUAE*. Obtenido de <https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/licencia-metropolitana-unica-ejercicio-actividades-economicas-luae>
- Coba, G. (20 de Septiembre de 2020). Las cinco estrategias de los restaurantes para reactivarse. *PRIMICIAS*.
- Daniel Martínez Pedrós, A. M. (2012). *ANÁLISIS DEL ENTORNO* . Madrid : Díaz de Santos .
- Herrera, J. E. (2009). *Investigacion de Mercados* . Bogota : ECOE.
- ISRAEL, M. L. (Julio de 2017). *Repositorio Institucional UNIANDES*. Obtenido de <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/6427/1/PIUAESC021-2017.pdf>
- Martinez, O. L. (28 de 10 de 2011). *Gestiopolis*. Obtenido de Gestiopolis: <https://www.gestiopolis.com/tipos-de-estructura-organizacional/>
- Maslow, A. H. (1991). *Motivación y Personalidad* . España: Diaz de Santos, S.A.
- Mintzberg, H. (2005). *La estructuración de las organizaciones*. España: Ariel, S.A.
- Pérez, A. R. (2009). *Dialnet*. Obtenido de file:///C:/Users/eveli/Downloads/Dialnet-LasInversionesFinancieras-3007696%20(1).pdf
- Puertas, C. K. (Marzo de 2015). Obtenido de file:///C:/Users/eveli/Downloads/UPS-QT04644.pdf

SANITARIA, A. N. (2020). *Emisiones de permisos de funcionamiento*. Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>

SRI. (2020). *Requisitos para Tramites*. Obtenido de <https://www.sri.gob.ec/web/guest/requisitos-para-tramites>

Vázquez, M. *La pirámide de necesidades de Abraham Maslow*. España

8. Anexos

Anexo 1

ENCUESTAS TEMA: IMPLEMENTACION DE UN RESTAURANTE DE ESPECIALIDAD CARNES EN EL SECTOR SOLANDA, CIUDAD DE QUITO

1. ¿Conoce qué son los tuétanos?

Sí ☐ No ☐

2. De las Achuras mencionadas cuál desearía más

Riñones	☐
Corazones	☐
Chinchulines	☐
Matambre	☐
Cuero	☐

3. Con qué frecuencia consume alimentos a la parrilla.

1 vez a la semana	☐
2 veces a la semana	☐
3 veces a la semana	☐
Más de tres veces a la semana	☐

4. Conoce los beneficios que tendría la carne para su salud.

SI ☐ NO ☐

5. Qué tipo de carnes consume frecuentemente.

☐ Res ☐ Cerdo ☐ Pollo

6. Qué tipo de cortes conoce usted.

Picaña ☐ Biffe ☐ Lomo ☐ T-Bón ☐ Tomahawk ☐
Tuétano ☐

7. Conoce que son las carnes maduradas

Sí ☐ No ☐

8. Qué atributos considera importantes en el restaurante.

Buen Servicio ☐
Variedad ☐
Ambiente ☐
Precio ☐

9. Qué temática le gustaría que tenga el restaurante

Fútbol ☐ Clásico ☐ Cómico ☐

10. Te gustaría que el restaurante tuviera

Mesas de billar ☐
Juegos de mesa ☐
Fútbol ☐
Juegos de video ☐

Anexo 2

Plano arquitectónico del establecimiento

