



CARRERA GASTRONOMÍA

TEMA:

**“PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE
UN RESTAURANTE CONTEMPORÁNEO
VANGUARDISTA, DEDICADO A LA ELABORACIÓN DE
PRODUCTOS LOCALES, DEL SECTOR DE MACHACHI”**

Plan de Modelo de Negocio de Grado previo a la obtención del título
de Técnico Superior en Gastronomía

AUTOR: ESTUARDO PATRICIO QUIÑA PILICITA

TUTOR: LCDO. SANTIAGO BALDEÓN TOBAR

D.M. Quito, Abril del 2020

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi esposa por todo el apoyo, ayuda y sacrificio que pusimos en este proceso y a mi amada hija que está por llegar a este mundo.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por darme tantas personas maravillosas y bendiciones en mi vida, a mis súper cinco que nunca me han abandonado.

A mí amada esposa Silvia, por ser esa compañera de vida que siempre está ahí para tenderme la mano, tenerme paciencia, darme ánimo y mucho amor.

A mi familia, padres, hermanas y suegros quienes han sabido amarme, guiarme, apoyarme cuando más lo he necesitado y nunca perdieron la fe en mí.

A Sal Pimienta y Negrito por ser amigos, peludos hermosos.

A mi tutor, chef Santiago Baldeón, gracias por toda su ayuda y apoyo.

A todos mis compañeros, profesores y demás personas que conocí en el instituto, gracias por todo lo compartido y aprendido.

A todos los que colaboraron para que esto sea posible.

AUTORIA

Yo, **Estuardo Patricio Quiña Pilicita**, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Estuardo Patricio Quiña Pilicita

Quito, Abril del 2020

LCDO. SANTIAGO ALEJANDRO BALDEÓN TOBAR
DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICA

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.

LCDO. SANTIAGO ALEJANDRO BALDEÓN TOBAR

Quito, Abril 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: **Lcdo. Santiago Alejandro Baldeón Tobar** y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr. **Estuardo Patricio Quiña Pilicita** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO.- El Sr. Estuardo Patricio Quiña Pilicita realizó el trabajo fin de carrera titulado: **Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante contemporáneo vanguardista, dedicado a la elaboración de productos locales, del sector de Machachi**, para optar por el título de, Tecnólogo en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del Chef Santiago Alejandro Baldeón Tobar.

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, Chef Santiago Alejandro Baldeón Tobar. En calidad de director del trabajo fin de carrera y la Sr. Estuardo Patricio Quiña Pilicita, 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: **Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante contemporáneo vanguardista, dedicado a la elaboración de productos locales, del sector de Machachi**, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

LCDO. SANTIAGO BALDEÓN

ESTUARDO QUIÑA

Quito, Abril del 2020

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
AUTORIA	iv
CERTIFICA	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	vi
ÍNDICE DE CONTENIDOS	vii
ÍNDICE DE TABLAS	x
ÍNDICE DE FIGURAS	xii
1. Resumen Ejecutivo	1
1.1 Naturaleza del proyecto	1
1.2 Marketing.....	1
1.3 Administración, producción y servicio	1
1.4 Contabilidad y finanzas.....	2
2. Organización empresarial	3
2.1 Nombre de la empresa	3
2.2 Logo de la empresa	3
2.3 Descripción de la empresa	3
2.4 Tipo de empresa.....	3
2.5 Tamaño de la empresa	4
2.6 Localización de la empresa.....	4
2.7 Filosofía empresarial.....	5
2.8 Planificación estratégica empresarial.....	6
2.9 Estructura organizacional.....	8
2.10 Mano de obra requerida	9
2.10.1 Funciones específicas del puesto.....	9
2.11 Ventajas competitivas	10

2.12	Productos y/o servicios de la empresa	11
3.	Proceso de investigación de Mercados y Marketing.....	12
3.1	Objetivo de la mercadotecnia.....	12
3.2	Investigación de mercado	12
3.2.1	Herramientas para obtener información	12
3.2.2	Encuesta para obtener información	12
3.2.3	Fórmula para obtener una muestra de población.....	13
3.2.4	Los valores k más utilizados y sus niveles de confianza.....	13
3.2.5	Muestra de la población encuestada	13
3.2.6	Encuesta para obtener información	14
3.2.7	Tabulaciones y análisis de las encuestas	15
3.3	Distribución y puntos de venta	21
3.4	Contabilidad y finanzas.....	21
3.5	Promoción del producto o servicio	22
3.6	Fijación y políticas de precios.....	23
3.7	Plan de introducción al mercado.....	37
3.8	Riesgos y oportunidades del negocio.....	38
3.9	Sistema y plan de ventas	38
3.10	Objetivos del área de producción.....	39
3.11	Especificaciones del producto.....	40
3.12	Capacidad instalada	41
3.13	Diseño y distribución de la planta y oficinas	46
4.	Proceso de derecho empresarial.....	47
4.1	Objetivo del área.....	47
4.2	Marco legal de la empresa	47
4.3	Obtención de la patente del municipio del Cantón Mejía.....	51
4.4	Obtención del RUC.....	52

4.5 Aspectos legales laborales, tributarios, mercantiles	53
5. Proceso de impacto ambiental	58
5.1 Identificación de posibles impactos ambientales	58
5.2 Impactos del sector productivo sobre el ambiente	58
5.2.1 Remediación ante posibles impactos ambientales	58
5.3 Impactos sobre el medio social	59
5.3.1 Aspectos positivos en el impacto social:	59
5.3.2 Responsabilidad social empresarial	59
6. Proceso financiero.....	59
6.1 Objetivo de la inversión	59
6.2 Elementos de la inversión	60
6.3 Estructura de capital.....	63
6.4 Tabla de amortización.....	63
6.5 Punto de equilibrio.....	64
6.6 Ventas y costos	65
6.7 Costo de ventas	66
6.8 Flujo de caja.....	67
6.9 Cálculo del VAN y del TIR	67
BIBLIOGRAFÍA	69
ANEXOS.....	70
Anexo 1: Modelo de encuestas aplicadas	70
Anexo 2: Precios de insumos de la capacidad instalada	75

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Lista de personal requerido del restaurante el “Fogón Vanguardista”</i>	9
Tabla N° 2.- Estuardo Quiña (2020) <i>Diseño del menú del Fogón Vanguardista</i>	40
Tabla N° 3.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Lista de activos fijos equipo del restaurante el fogón vanguardista</i>	41
Tabla N° 4.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Lista de activos fijos menaje del restaurante el fogón vanguardista</i>	42
Tabla N° 5.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Lista de activos fijos del restaurante el fogón vanguardista</i>	43
Tabla N° 6.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Lista de enseres de oficina administrativa</i>	43
Tabla N° 7.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Lista de enseres de bodega</i>	44
Tabla N° 8.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Lista de enseres muebles</i>	44
Tabla N° 9.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Equipos de seguridad</i>	45
Tabla N° 10.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Lista de suministros de oficina</i>	45
Tabla N° 11.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Activos fijos del restaurante el Fogón Vanguardista.</i>	60
Tabla N° 12.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Activos diferidos del restaurante el Fogón Vanguardista.</i>	60
Tabla N° 13.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Capital de trabajo del Restaurante Fogón Vanguardista.</i>	60
Tabla N° 14.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Detalle del total de inversiones del Restaurante el Fogón Vanguardista.</i>	61
Tabla N° 15.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Gasto sueldo de los colaboradores del Restaurante el Fogón Vanguardista</i>	62
Tabla N° 16.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Gasto decimos de los colaboradores del Restaurante el Fogón Vanguardista</i>	62
Tabla N° 17.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Total de sueldos de los colaboradores del Restaurante el Fogón Vanguardista.</i>	62
Tabla N° 18.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Amortizaciones del Restaurante el Fogón</i>	63
Tabla N° 19.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Tabla de amortización del Restaurante el Fogón Vanguardista</i>	63

Tabla N° 20.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Precio, costo y ganancia del plato estrella del Restaurante el Fogón Vanguardista</i>	64
Tabla N° 21.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Punto de equilibrio del restaurante el Fogón Vanguardista</i>	64
Tabla N° 22.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Venta, costo y gasto del plato estrella del Restaurante el Fogón Vanguardista</i>	65
Tabla N° 23.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Punto de equilibrio del Restaurante el Fogón Vanguardista</i>	65
Tabla N° 24.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Ventas y costos del Restaurante el Fogón Vanguardista</i>	65
Tabla N° 25.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Costo de ventas del Restaurante el Fogón Vanguardista</i>	66
Tabla N° 26.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Flujo de caja del Restaurante el Fogón Vanguardista</i>	67
Tabla N° 27.- Estuardo Quiña. (2020). <i>Calculo de VAN y del TIR del Restaurante el Fogón Vanguardista</i>	67

ÍNDICE DE FIGURAS

Imagen N° 1 Estuardo Quiña. (2020). Logo del fogón vanguardista restaurante.	3
Imagen N° 2. Google Maps (2020). Ubicación en carretera del restaurante “Fogón Vanguardista”	4
Imagen N° 3 Google Maps (2020). Ubicación del restaurante “Fogón Vanguardista”.	5
Imagen N° 4 Estuardo Quiña. (2020). Diseño de brigada de cocina moderna.....	9
Imagen N° 5 Feedback Networks. (2013). <i>Tabla de nivel de confianza para obtener muestra</i>	13
Imagen N° 6 Feedback Networks. (2013). Tabla para calcular tamaño de la muestra	13
Imagen N° 7 Estuardo Quiña. (2020). <i>Tabulación de conocimiento de cocina de vanguardia</i>	15
Imagen N° 8 Estuardo Quiña. (2020). <i>Tabulación de conocimiento de técnicas de vanguardia</i>	15
Imagen N° 9 Estuardo Quiña. (2020). <i>Tabulación de conocimiento de algún restaurante de cocina de vanguardia en el sector de Machachi</i>	16
Imagen N° 10 Estuardo Quiña. (2020). <i>Tabulación de aceptación para visitar un restaurante con temática de cocina de autor</i>	16
Imagen N° 11. Estuardo Quiña. (2020). <i>Tabulación de acerca de selección para degustar un menú de cocina de vanguardia</i>	17
Imagen N° 12 Estuardo Quiña. (2020). <i>Tabulación acerca de conocimiento del uso de aditivos químicos utilizados en la cocina de vanguardia</i>	18
Imagen N° 13 Estuardo Quiña. (2020). <i>Tabulación para obtener información sobre con qué frecuencia visitarían los clientes el restaurante</i>	18
Imagen N° 14 Estuardo Quiña. (2020). <i>Tabulación acerca de los sentidos que son estimulados al degustar un menú de vanguardia</i>	19
Imagen N° 15 Estuardo Quiña. (2020). <i>Tabulación acerca de conocimiento para generar una economía inclusiva de los productores del sector cercanos al restaurante</i>	20
Imagen N° 16 Estuardo Quiña. (2020). <i>Tabulación para conocer cuánto estarían dispuestos a pagar los clientes a pagar por un menú de cocina de vanguardia</i>	20
Imagen N° 17 Estuardo Quiña (2020). <i>Receta estándar de locro de cuy</i>	24
Imagen N° 18 Estuardo Quiña (2020). <i>Receta estándar de locro de cuy</i>	25
Imagen N° 19 Estuardo Quiña (2020). <i>Receta estándar de locro de cuy</i>	25
Imagen N° 20 Estuardo Quiña (2020). <i>Receta estándar de fritada al alto vacío</i>	26

Imagen N° 21 Estuardo Quiña (2020). Receta estándar de fritada al alto vacío.	27
Imagen N° 22 Estuardo Quiña (2020). Receta estándar de fritada al alto vacío.	27
Imagen N° 23 Estuardo Quiña (2020). <i>Receta estándar de trucha a la piedra de construida.</i>	28
Imagen N° 24 Estuardo Quiña (2020). Receta estándar de trucha a la piedra de construida.	29
Imagen N° 25 Estuardo Quiña (2020). Receta estándar de trucha a la piedra de construida.	29
Imagen N° 26 Estuardo Quiña (2020). <i>Receta estándar de esponja de Quimbolito</i>	30
Imagen N° 27 Estuardo Quiña (2020). Receta estándar de esponja de Quimbolito.....	30
Imagen N° 28 Estuardo Quiña (2020). Receta estándar de esponja de Quimbolito.....	31
Imagen N° 29 Estuardo Quiña (2020). <i>Receta estándar de sorbete de chicha.</i>	31
Imagen N° 30 Estuardo Quiña (2020). <i>Receta estándar de sorbete de chicha.</i>	32
Imagen N° 31 Estuardo Quiña (2020). <i>Receta estándar de sorbete de chicha.</i>	32
Imagen N° 32 Estuardo Quiña (2020). <i>Receta estándar de costo de locro de cuy.</i>	33
Imagen N° 33 Estuardo Quiña (2020). <i>Receta estándar de costo de fritada al alto vacío.</i> .	34
Imagen N° 34 Estuardo Quiña (2020). <i>Receta estándar de costo de trucha de construida.</i>	35
Imagen N° 35 Estuardo Quiña (2020). <i>Receta estándar de costo de esponja de Quimbolito.</i>	36
Imagen N° 36 Estuardo Quiña (2020). <i>Receta estándar de costo de sorbete de chicha.</i>	37
Imagen N° 37 Estuardo Quiña. (2020). <i>Distribución de área de cocina, comedor,</i> <i>parqueadero</i>	46
Imagen N° 38 Fuente: Gobierno Autónomo descentralizado Municipal del Cantón Mejía 16 (2017). <i>Tabla de valores para obtener la patente municipal.</i>	52
Imagen N° 39 Estuardo Quiña (2020). <i>Scanner encuesta 1</i>	70
Imagen N° 40 Estuardo Quiña (2020). <i>Scanner encuesta 2</i>	71
Imagen N° 41 Estuardo Quiña (2020). <i>Scanner encuesta 3</i>	72
Imagen N° 42 Estuardo Quiña (2020). <i>Scanner encuesta 4</i>	73
Imagen N° 43 Estuardo Quiña (2020). <i>Scanner encuesta 5</i>	74
Imagen N° 44 Estuardo Quiña (2020). <i>Empacadora al vacío</i>	75
Imagen N° 45 Estuardo Quiña (2020). <i>Batidora de inmersión.</i>	75
Imagen N° 46 Estuardo Quiña (2020). <i>Termocirculador</i>	76
Imagen N° 47 Estuardo Quiña (2020). <i>Licuada industrial</i>	76

Imagen N° 48 Estuardo Quiña (2020). <i>Horno industrial a gas</i>	77
Imagen N° 49 Estuardo Quiña (2020). <i>Batidora Kitchen</i>	77
Imagen N° 50 Estuardo Quiña (2020). <i>Cocina industrial</i>	78
Imagen N° 51 Estuardo Quiña (2020). <i>Mesa de trabajo</i>	78
Imagen N° 52 Estuardo Quiña (2020). <i>Congelador industrial</i>	78
Imagen N° 53 Estuardo Quiña (2020). <i>Centralitas de gas y electroválvulas</i>	79
Imagen N° 54 Estuardo Quiña (2020). <i>Olla industrial 16 litros</i>	79
Imagen N° 55 Estuardo Quiña (2020). <i>Sartenes de cerámica</i>	79
Imagen N° 56 Estuardo Quiña (2020). <i>Sifón</i>	80
Imagen N° 57 Estuardo Quiña (2020). <i>Silpat</i>	80
Imagen N° 58 Estuardo Quiña (2020). <i>Pinza de chef para emplatado</i>	80
Imagen N° 59 Estuardo Quiña (2020). <i>Moldes de silicona</i>	81
Imagen N° 60 Estuardo Quiña (2020). <i>Balanza digital 5 Kg</i>	81
Imagen N° 61 Estuardo Quiña (2020). <i>Cucharas medidoras</i>	81
Imagen N° 62 Estuardo Quiña (2020). <i>Termómetro digital para alimentos</i>	82
Imagen N° 63 Estuardo Quiña (2020). <i>Kit para esterificación</i>	82
Imagen N° 64 Estuardo Quiña (2020). <i>Mini soplete Flameador</i>	82
Imagen N° 65 Estuardo Quiña (2020). <i>Juego de cuchillos</i>	83
Imagen N° 66 Estuardo Quiña (2020). <i>Bowls</i>	83
Imagen N° 67 Estuardo Quiña (2020). <i>Juego de ollas</i>	83

RESUMEN

Se propuso la creación de un restaurante de cocina de autor de vanguardia contemporáneo en la ciudad de Machachi, el mismo que presentará elaboraciones gastronómicas con los platos más representativos del sector pero presentándoles de una manera innovadora, además como compromiso social este giro de negocio revaloriza el trabajo de los productores locales dándoles prioridad para la adquisición de la materia que será utilizada para elaboración del menú del restaurante. De esta manera se generaría una economía sostenible del sector, para lo cual se utilizó la metodología de investigación, los resultados que se generarían al crear este restaurante serían los siguientes: que este giro de negocio sea uno de los más reconocidos de la ciudad de Machachi, generación de empleo sostenible para las personas de la localidad, beneficios y utilidades. El Fogón Vanguardista sería una alternativa distinta en relación a otro tipo de restaurantes, y no solo por su servicio, promociones, catas, visitas al huerto sino comprometidos por la calidad de los alimentos y bebidas ofertados en la carta.

1. Resumen Ejecutivo

1.1 Naturaleza del proyecto

Es un restaurante cocina de autor de vanguardia contemporáneo, el cual toma como referencia para elaborar su carta, los platos más representativos del sector de Machachi, los mismos que serán elaborados y presentados de una manera innovadora, y que además como aporte al desarrollo económico, se dará prioridad a la adquisición de productos alimenticios del sector, los mismos que se usarán para elaborar la oferta gastronómica del restaurante, de esta manera se dinamizará una economía sostenible.

1.2 Marketing

El proceso de marketing, como uno de los ejes principales para la prosperidad del negocio, tiene algunos aspectos importantes que se van a ir desarrollando.

Para el proyecto el marketing desarrollará, publicidad a través de medios digitales como redes sociales y blogs. Las redes sociales son una gran herramienta para la oferta de productos, servicios y experiencias gastronómicas, por medio de plataformas como Instagram, Facebook y Twitter, pues permite una conexión de forma más rápida. En cuanto a los blogs, generan un aporte publicitario de impacto específico con los clientes que desean tener una mayor relación e interactuar frecuentemente con el negocio. La entrega de flyers con información clara y concisa del establecimiento que oferta productos y servicios. El regalar cortesías para ello, se realizará una invitación a los cultivos, cocina, instalaciones internas, donde se ofrece degustaciones de la cocina de autor contemporánea vanguardia. Aquí se puede obsequiar una de cortesías de los productos elaborados del restaurante y así de esta manera brindar una nueva experiencia a los clientes. Y finalmente la oferta de descuentos brindar en próximas visitas o con reservas de más de 5 pax, se puede ofrecer algún tipo de descuento, para clientes frecuentes, por fechas especiales, días festivos, etc. En si es incentivar a consumir a los clientes.

1.3 Administración, producción y servicio

Se realizará una hoja de observación mediante la cual se tomará como referencia a los establecimientos del Distrito Metropolitano de Quito, ya que en el sector de Machachi no existen establecimientos con esa temática de cocina de autor.

Entre los más representativos están:

- Urko.- Prepara comida local.

- Zazu.- Elabora alta cocina.
- Cire.- Elabora alta cocina.
- Achiote.- Realizan cocina de autor.
- La Purísima.- Elabora cocina de autor.
- Mi cocina.- Elabora cocina ecuatoriana de autor.

Los restaurantes mencionados anteriormente desarrollan sus elaboraciones propias de cada una con su toque personal, con una temática de cocina de autor donde destacan sus alimentos y bebidas, para presentar al cliente innovadoras recetas.

La administración tiene como idea principal llevar a cabo la organización y manejo correcto de la empresa. El área de producción será donde se lleva a pre elaborar todos los alimentos y bebidas obtenidos de los proveedores locales y que los mismos serán ofertados en el emprendimiento y finalmente el servicio será el proceso en el cual se llega al cliente con los productos terminados, el emprendimiento contará también con una bodega de vinos nacionales y además se dará prioridad al consumo de productos locales del sector de Machachi y alrededores.

1.4 Contabilidad y finanzas

Los procesos utilizados para el desarrollo en el ámbito financiero de la empresa son muy importantes, pues esto aporta un proceso productivo ordenado en el giro de negocio, y se podrá tener cierto control sobre la contabilidad y finanzas en lo que respecta a este tema administrativo.

2. Organización empresarial

2.1 Nombre de la empresa

La empresa se llamará “El fogón vanguardista”, debido a que el fogón representa una cocina antigua en la que se elaboraban los alimentos y vanguardista por las técnicas contemporáneas que se emplearán.

2.2 Logo de la empresa

Tomando como lo más emblemático de la ciudad de Machachi se utilizó como referente al monumento ubicado en la entrada principal de la ciudad.

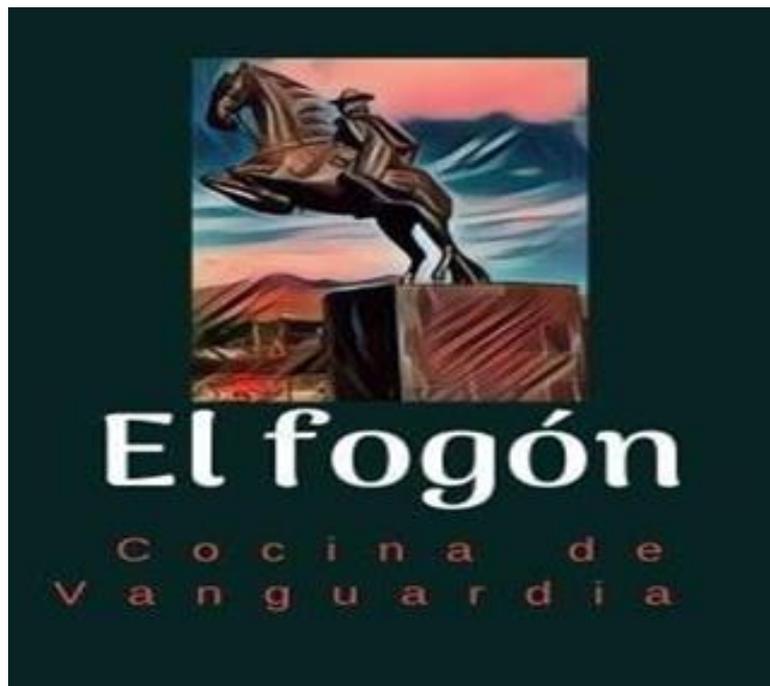


Imagen N° 1 Estuardo Quiña. (2020). Logo del *fogón vanguardista* restaurante.

2.3 Descripción de la empresa

Empresa de alimentos y bebidas dedicada a la elaboración de cocina vanguardista contemporánea de autor, que da prioridad a los productos locales del sector, dinamizando la economía y generando sostenibilidad.

2.4 Tipo de empresa

Este giro de negocio se definiría como un restaurante especializado, de dos tenedores ya que el mismo está enfocado en la preparación de alimentos y bebidas gourmet, pero haciendo énfasis en recetas tradicionales del sector, dándole un realce con la aplicación de técnicas de vanguardia.

2.5 Tamaño de la empresa

Para poder comenzar con la apertura de este emprendimiento se debe considerar la categoría de micro empresa, ya que el máximo de trabajadores sería de 10 personas, la producción es a menor escala, los ingresos son menores en comparación a cadenas de comida ya establecidas en el mercado.

2.6 Localización de la empresa

La empresa va a desarrollar sus actividades económicas en el sector de Machachi, en el barrio San Francisco de Tahuachi.



Imagen N° 2. Google Maps (2020). *Ubicación en carretera del restaurante “Fogón Vanguardista”*



Imagen N° 3 Google Maps (2020). Ubicación del restaurante “Fogón Vanguardista”.

2.7 Filosofía empresarial

Se considera a continuación los siguientes puntos sobre la misión, visión, políticas y valores.

- **Misión:** La misión de la empresa es brindar un servicio de restauración de calidad y de precios accesibles, a turistas nacionales, extranjeros y personas del sector, ofreciendo de esta manera nuevas experiencias y servicios gastronómicos innovadores, realzando la comida del sector de Machachi.
- **Visión:** En un plazo de tres años, colocar la marca “Fogón Vanguardista” como original, sólida, profesional y representativa del sector, con el objetivo de tener sucursales en otros lugares del país.
- **Políticas:** Se tomará en consideración normativas mínimas requeridas para la funcionalidad adecuada de la empresa como las que se utilizaron a continuación:
 - **De los derechos de los empleados.-** Los empleados tendrán derecho a vacaciones, bonos, pago de horas extra en caso de que sea requerido, trabajo equitativo, participación en la empresa, capacitación, no discriminación y

seguridad integral según lo establece la Ley del Ecuador y el Código de Trabajo vigente.

- **De las normas de seguridad.-** Se establecerán normas mínimas de seguridad que velen por la seguridad de los empleados de la empresa, y que sean cumplidas correctamente en el desarrollo diario de las actividades.
- **Normas de convivencia.-** Serán aquellas que velan en el aspecto social de los trabajadores, que exista una armonía, donde se respete a cada persona y así evitar inconvenientes en desarrollo de actividades.
- **Valores.-** Cumplir cada uno de ellos para dinamizar las actividades diarias, entre las cuales se tiene:
 - Pasión por el trabajo: Desarrollar con afecto todas las actividades realizadas en la empresa.
 - Responsabilidad: Cumplir siempre las necesidades, tanto del cliente interno como del cliente externo.
 - Puntualidad: Todos los productos y servicios se entregarán en el tiempo determinado.
 - Calidad: Utilizar productos y procedimientos de calidad acordes a los parámetros establecidos en la empresa.
 - Diversidad: Tener una gama extensa de productos para la elección del cliente.
 - Planificación estratégica empresarial: Programar todas las actividades con anticipación, de esta manera se llegará a la meta establecida.

2.8 Planificación estratégica empresarial

Para desarrollar este punto se debe realizar una buena proyección acorde al giro de negocio, con el fin de alcanzar los objetivos propuestos, esto se realizará mediante un análisis interno de la empresa donde constan los siguientes puntos: cliente interno, proveedores, externo de los comensales o clientes, y además un análisis extra denominado PEST, para conocer el entorno general del emprendimiento. Cada uno se especificará a continuación con su respectivo análisis.

- **Cliente interno.-** Este proceso involucra a todos los colaboradores de la empresa, para los cuales se realizarán capacitaciones permanentes de los procesos y desarrollo de las actividades de una manera adecuada y correcta. También se tomará en cuenta los posibles inconvenientes en la producción de todos los alimentos, para futuras acciones correctivas.
- **Proveedores.-** Cada proveedor deberá enviar muestras de sus productos para poder pre elaborar los alimentos y de esta manera escoger el mejor producto para la empresa, tomando en cuenta una adecuada proyección de opciones, por si sucede algún imprevisto, con un mínimo de dos proveedores.
- **Cliente externo o pax:** Lo primero que se realizará es una segmentación de mercado para seleccionar el target y su nivel de ingreso económico para ofertar los productos y servicios. Una vez identificado el segmento, se complementará con una encuesta para saber el nivel de aceptación por parte del mismo. De esta manera, se aplicará técnicas de marketing diferenciadas con el fin de llegar a cada cliente de la manera más eficiente.
- **Pest.-** El análisis PEST (factores Políticos, Económicos, Sociales y Tecnológicos) es el que se encarga de investigar e identificar los factores generales que afectan a las empresas o marcas para establecer una estrategia adecuada y eficaz (Martín, 2017).
- Se realizará un análisis del sector donde va a funcionar la empresa, analizando cada uno de los siguientes enunciados:
 - **Político** El sector cuenta con una arteria vial cercana de alto tránsito, la cual sirve como ruta de acceso a otras áreas recreativas del sector de Machachi, por este motivo podría existir una oportunidad de negocio. Otros aspectos políticos son la búsqueda de contactos de proveedores de maquinaria de vanguardia, proveedores de insumos y de materia prima. Por último, se da a conocer el tiempo de espera para obtener los permisos de funcionamiento y demás documentos obligatorios por ley del restaurante. Se estima un tiempo promedio de un mes por la obtención de los mismos.

- **Económico.-** La economía del sector al momento tiene ciertos limitantes, ya que los pobladores tienen ingresos bajos, debido a que ellos producen y entregan generalmente a un intermediario, quien obtiene un rédito económico sin mayor esfuerzo, los cuales generalmente no pagan un precio justo.

Además se considerará la adquisición de maquinaria de vanguardia en establecimientos especializados, los cuales disponen de máximo dos ejemplares o, a la vez sea el caso de importar algún producto en específico que no esté en stock, se podría realizar el trámite con un plazo mínimo de espera de un mes, debido a los trámites de aduana y movilización del producto solicitado.

- **Social.-** Este punto hace referencia sobre las tendencias o gustos de los consumidores, y que enfoque se va a tomar para el desarrollo de actividades en esta empresa y el impacto que este va a causar en la sociedad y su entorno. También se debe considerar el nivel de desempleo, hábitos de consumo alimentario, etc. que son de gran importancia para saber el gasto compra del entorno del restaurante. Como complemento se realizará actividades especiales como visita al huerto, cosecha de productos y charlas con los proveedores locales, de esta manera los clientes sabrán el origen de los productos del restaurante.
- **Tecnológico.-** Se analizará el acceso a internet del sector, ya que actualmente el uso medios digitales y la tecnología son el vínculo de comunicación entre el cliente y el consumidor, por lo que se deberá trabajar con un proveedor de internet eficiente para siempre estar a disposición del cliente.

2.9 Estructura organizacional

Se realizará un organigrama funcional de una brigada de la cocina moderna para dar a conocer los roles y funciones en la empresa, con el objetivo de poder proporcionar una gran variedad y cantidad de platos de vanguardia contemporáneos, el cual se lo detalla a continuación:

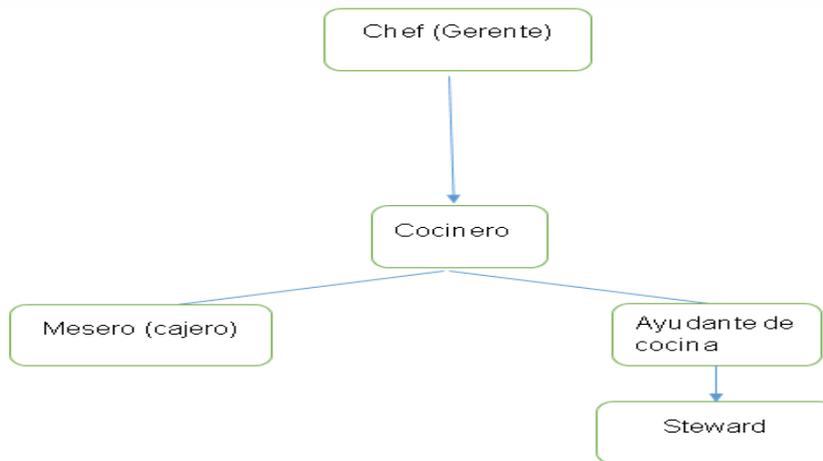


Imagen N° 4 Estuardo Quiña. (2020). *Diseño de brigada de cocina moderna.*

Se tendrá en cuenta que todo el personal operativo deberá ser polivalente, en caso de ser necesario cubrir alguna área que lo requiera, de esta manera la empresa será proactiva.

2.10 Mano de obra requerida

Para el desarrollo óptimo de la empresa, se tomará en cuenta el número adecuado de colaboradores, lo cual se detalla a continuación:

Tabla N° 1.- Estuardo Quiña. (2020). *Lista de personal requerido del restaurante el “Fogón Vanguardista”*

Puesto	Salario USD
Chef	700
Cocinero	600
Ayudante de cocina	400
Mesero (cajero)	400
Steward	400

2.10.1 Funciones específicas del puesto

Cada colaborador tendrá a cargo sus funciones específicas dentro de la empresa, de esta manera cada uno sabrá que tareas debe realizar, a continuación se detalla la función de cada uno.

- **Chef.-** Encargado de dirigir a todo el personal de cocina, es quien ejecuta, supervisa y revisa todas las elaboraciones del restaurante, también como plus él puede dar la bienvenida a los clientes y de ser requerido explicar a los clientes como está conformado el menú que se oferta.
- **Cocinero.-** Persona que ejecuta toda producción, presenta los platos al chef antes de salir hacia el cliente, colabora en el mise en place, ayuda a realizar inventarios, limpieza del área de trabajo, colabora en la recepción de alimentos, brinda apoyo en el área que sea necesaria.
- **Ayudante de cocina.-** Encargado de ayudar en todo lo que sea necesario para la producción diaria, realiza el mise en place, mantiene el orden y la limpieza, apoya en el área que se necesite cubrir, apoyo en inventarios, ayuda en la recepción de materia prima.
- **Mesero (cajero).-** Está encargado ofertar el menú, sugerir la especialidad del restaurante, conoce todos los ingredientes que están en cada plato, además brindar el mejor servicio a los clientes, debe ser cordial, amable, es la conexión entre la cocina y el comedor. Además, por su función de cajero también deberá cobrar y facturar.
- **Steward.-** Persona encargada de lavar tanto la vajilla, menaje, áreas del restaurante, en sus manos está el orden y la limpieza. Utiliza las dosificaciones adecuadas de los productos químicos, para cumplir su función.

2.11 Ventajas competitivas

Realizando un análisis completo de todas las opciones que darían los mejores beneficios al restaurante y así poder llegar a recibir y fidelizar más clientes satisfechos, consideramos los siguientes aspectos que se pueden ejecutar de manera eficiente:

- **Precios moderados.-** La relación costo-servicio ofertado en la empresa, marca una diferencia en relación a otros establecimientos similares que se dedican a la restauración, con la diferenciación de que este restaurante ofrece platos innovadores de vanguardia, basados en la gastronomía local del sector de Machachi.

- Oferta de un menú variado e innovador.- En el sector de Machachi actualmente no existe un restaurante con esa temática de elaboración de alimentos de cocina de vanguardia contemporánea, por eso se toma la iniciativa de crear una empresa que oferte este tipo de servicio y de esta manera poder marcar una diferenciación de los otros establecimientos dedicados a la actividad de restauración. Tomando en cuenta también la disponibilidad de los productos que ofrecen los proveedores del restaurante se ofertará un menú variado, con una rotación de la carta promedio de 3 meses.
- Trato personalizado.- Un trato personalizado será el que defina la fidelidad de los clientes, esto se refiere, a desde que llega el cliente, durante el servicio y hasta el momento en que se termina el servicio, de esta manera a los clientes se les hará sentir que estén a gusto en las instalaciones del restaurante.
- Cortesías.- Estas le darán un plus al restaurante, ya que los clientes generalmente siempre reciben con agrado un obsequio por parte de la empresa o los lugares que visitan. De esta manera se podrá afianzar la preferencia de los clientes por los productos y servicios ofertados.
- Maquinaria y suplementos de vanguardia frente a competidores - Una de las ventajas competitivas que marca la diferencia es el uso de maquinaria moderna para la elaboración de comida de vanguardia tales como: empacadora al vacío, sous vide, silpat, mixer, sifón de cocina, ahumador, kit de cocina molecular, así como los aditivos químicos que se usará para modificar texturas, de los alimentos pero haciendo hincapié de que no se altera el sabor de los mismos.

2.12 Productos y/o servicios de la empresa

Dentro de la empresa se ofertará un menú establecido, ya que se tiene la mayoría de productos durante todo el año, con una pequeña temática que definirá al restaurante la cual es trabajar con productos locales pero darles un proceso gastronómico donde se modifique color, textura, apariencia pero se conservarán los sabores propios del producto como tal.

Se ofrecerá como servicio complementario del restaurante, cada cierto tiempo, diferentes tipos de catas como por ejemplo de vinos, chocolates, cervezas artesanales, etc.

3. Proceso de investigación de Mercados y Marketing

3.1 Objetivo de la mercadotecnia

El objetivo principal de la mercadotecnia es delimitar que tan viable es abrir un restaurante de cocina de vanguardia en el barrio San Francisco de Tahuachi, para emprender con este giro de negocio.

Por otra parte, por medio del de marketing se podrán diseñar estrategias enfocadas a captar, desarrollar y fidelizar a los clientes.

3.2 Investigación de mercado

La investigación de mercados es una herramienta necesaria para la identificación, análisis, difusión y aprovechamiento sistemático y objetivo de la información, con el fin de mejorar la toma de decisiones relacionadas a la mercadotecnia o marketing o promoción de productos y servicios (Raffino, 2019).

Por medio de una investigación se definirá cuáles son los gustos de las personas, y ver hacia donde se enfocará el desarrollo de la empresa. Esto ayudará a posicionar la marca en medios digitales e interactivos, consiguiendo nuevos clientes, incrementando su satisfacción, gestionando las reservas de forma digital, fidelizando a clientes internos y externos con el fin de que recomiendo el restaurante.

3.2.1 Herramientas para obtener información

Algunas herramientas para la obtención de información son:

- **Encuesta.-** Con ella se recolecta información, ideas y opiniones directamente obtenidas del cliente, estas pueden ser realizadas directamente, en persona, por correo o vía On line.
- **Entrevista.-** Pueden ser realizadas personalmente, en video conferencia o vía telefónica. Esta herramienta es útil cuando la información a obtener es algo sensible, donde los encuestados prefieren hablar de estos temas en forma privada.
- **Blogs y redes sociales.-** A través de ellas se puede conocer las opiniones de los clientes sobre y marcas o productos.

En este trabajo se utilizó la herramienta de encuesta vía On line porque con ella se obtuvo la información requerida de un grupo numeroso con mayor rapidez y para su posterior análisis.

3.2.2 Encuesta para obtener información

Se realizará una encuesta digital e impresa, utilizando la herramienta Google Forms, misma que ayuda a recolectar información de manera más rápida y eficaz, para posteriormente realizar una interpretación y análisis de los resultados obtenidos.

3.2.3 Fórmula para obtener una muestra de población

El número de la población del Distrito Metropolitano de Quito es de 2'239.191 (INEC, 2013)

Número total de encuestados 60 personas, fórmula para obtener muestra.

$$n = \frac{k^2 * p * q * N}{(e^2 * (N-1)) + k^2 * p * q}$$

N: es el tamaño de la población o universo (número total de posibles encuestados).

K: es una constante que depende del nivel de confianza que asignemos. El nivel de confianza indica la probabilidad de que los resultados de nuestra investigación sean ciertos: un 95,5 % de confianza es lo mismo que decir que nos podemos equivocar con una probabilidad del 4,5%.

3.2.4 Los valores k más utilizados y sus niveles de confianza

La extensión del uso de Internet y la comodidad que proporciona, tanto para el encuestador como para el encuestado, hacen que este método sea muy atractivo.

K	1,15	1,28	1,44	1,65	1,96	2	2,58
Nivel de confianza	75%	80%	85%	90%	95%	95,5%	99%

Imagen N° 5 Feedback Networks. (2013). *Tabla de nivel de confianza para obtener muestra*

3.2.5 Muestra de la población encuestada

N:	60
k:	95
e:	5 %
p:	C.5
q:	1
Tamaño de la muestra	
n:	60

Imagen N° 6 Feedback Networks. (2013). *Tabla para calcular tamaño de la muestra*

3.2.6 Encuesta para obtener información

Encuesta sobre cocina de vanguardia, para obtención de información

Marque con una X en los casilleros de esta en los que usted esté de acuerdo

1. ¿Conoce usted qué es la cocina de vanguardia?

Sí No

2. ¿Conoce usted qué técnicas son las más usadas en una cocina de vanguardia?

Sí No

3. ¿Usted tiene conocimiento si en el sector de Machachi existe un restaurante de cocina de autor?

Sí No

4. ¿De existir algún restaurante en el sector de Machachi de cocina de autor usted lo visitaría?

Sí No

5. ¿De los siguientes platos de cocina de autor, cuál de ellos le gustaría degustar?

Fritada al alto vacío

Locro de cuy en texturas

Trucha a la piedra de construida

Espanja de Quimbolito con caviar de pasas

Sorbete de chicha

Todos

6. ¿Sabía que el uso moderado de aditivos o compuestos químicos utilizados en la elaboración de cocina de vanguardia, no son nocivos para la salud?

Sí No

7. ¿Con que frecuencia visitaría el restaurante de cocina de autor?

Semanal Quincenal Mensual

Eventos especiales cata de productos como chocolate, café, vinos, etc.

8. ¿Qué sentidos usted cree que se motivarían al poder degustar la comida de este establecimiento de cocina de autor?

Vista Gusto

Tacto Oído

Olfato Todos los mencionados anteriormente

9. ¿Sabía usted que mediante la creación de este emprendimiento se dará prioridad a la compra directa de la materia prima a los productores propios del sector sin intermediarios?

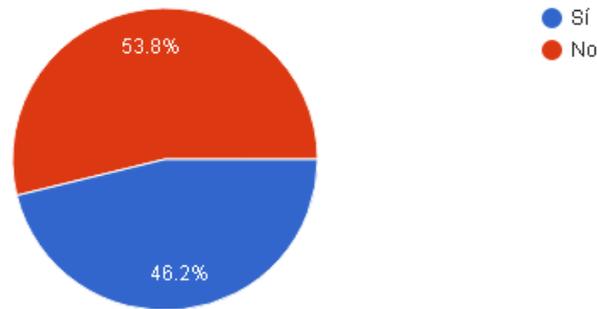
Sí No

10. ¿Cuánto usted pagaría por un menú de cocina de autor con temática de vanguardia?

15 USD 25 USD 20 USD

3.2.7 Tabulaciones y análisis de las encuestas

1. ¿Conoce usted qué es la cocina de vanguardia?

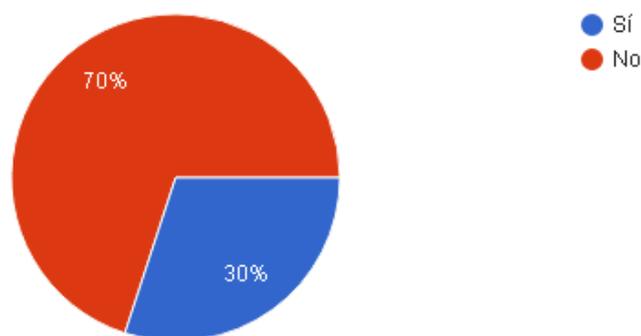


Opciones	Porcentaje
SI	53.8 %
NO	46.2 %
Total	100%

Imagen N° 7 Estuardo Quiña. (2020). *Tabulación de conocimiento de cocina de vanguardia*

Realizando el análisis que corresponde a esta pregunta se llega a la conclusión que el 60 % de los encuestados tiene conocimiento de la cocina de vanguardia, en comparación al 40% restante que no sabe nada acerca de este tema, esto da la iniciativa para la creación de un nuevo giro de negocio con la temática de una propuesta innovadora.

2. ¿Conoce usted qué técnicas son las más usadas en una cocina de vanguardia?



Opciones	Porcentaje
SI	30%
NO	70%
Total	100%

Imagen N° 8 Estuardo Quiña. (2020). *Tabulación de conocimiento de técnicas de vanguardia*

Se puede observar un porcentaje mayoritario que desconoce acerca de las técnicas más usadas en una cocina de vanguardia. Esto da la pauta para poder interactuar con los clientes ofertando productos y servicios innovadores.

3. ¿Usted tiene conocimiento si en el sector de Machachi existe un restaurante de cocina de autor?

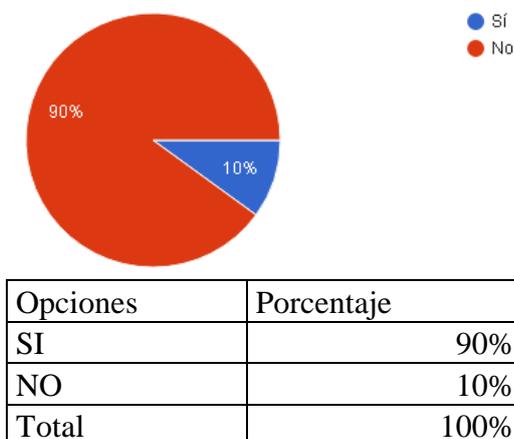


Imagen N° 9 Estuardo Quiña. (2020). *Tabulación de conocimiento de algún restaurante de cocina de vanguardia en el sector de Machachi*

Las personas encuestadas desconocen que, en el sector de Machachi, existen restaurantes con una temática diferente, lo cual da la incitativa para generar una propuesta entorno a un giro de negocio innovador que haga un enfoque a crear una cocina de autor.

4. ¿De existir algún restaurante en el sector de Machachi de cocina de autor usted lo visitaría?

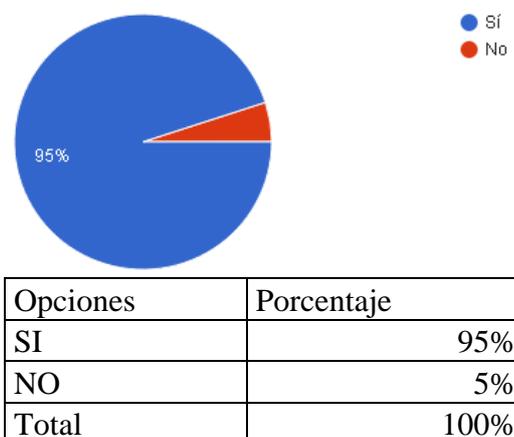
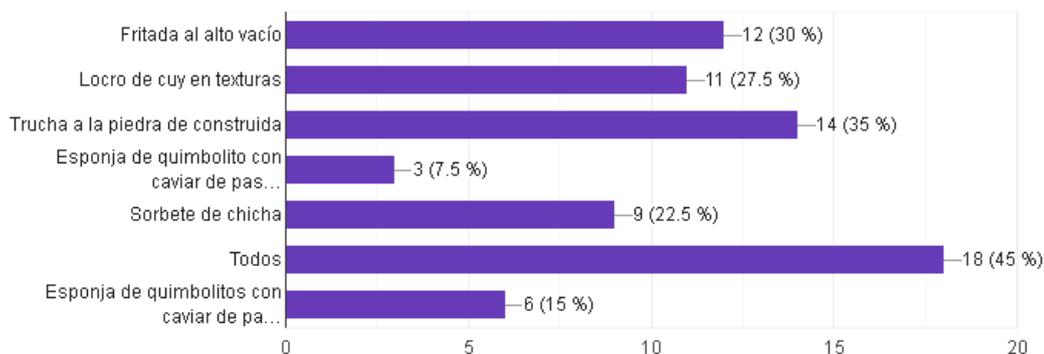


Imagen N° 10 Estuardo Quiña. (2020). *Tabulación de aceptación para visitar un restaurante con temática de cocina de autor*

Al analizar las respuestas obtenidas, existe un porcentaje mayoritario de aceptación por parte de las personas que visitarán esta empresa que oferta productos y servicios de restauración diferentes. Por lo tanto esto puede indicar que es factible y rentable la creación de este negocio.

5. ¿De los siguientes platos de cocina de autor, cuál de ellos le gustaría degustar?

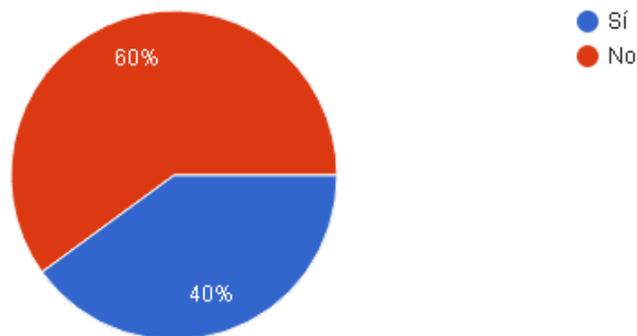


Opciones	Porcentaje
Fritada al alto vacío	30%
Locro de cuy en texturas	27.5%
Trucha a la piedra de construida	35%
Esponja de Quimbolito con caviar de pasas	7.5%
Sorbete de chicha	22.5%
Todos	45%
Total	100%

Imagen N° 11. Estuardo Quiña. (2020). *Tabulación de acerca de selección para degustar un menú de cocina de vanguardia*

Analizando los resultados obtenidos en esta pregunta, se puede concluir que las personas encuestadas tienen preferencia por algunos de los productos ofertados en un menú degustación, deduciendo que se puede ofertar nuevos alimentos y bebidas que llamen la atención de los potenciales clientes, pero sin perder la esencia del plato ni alterar sus sabores propios.

6. ¿Sabía que el uso moderado de aditivos o compuestos químicos utilizados en la elaboración de cocina de vanguardia, no son nocivos para la salud?

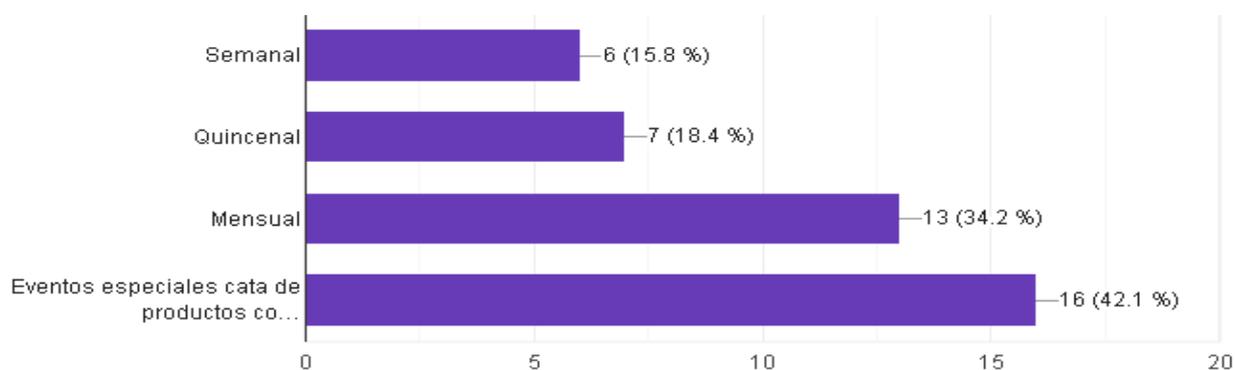


Opciones	Porcentaje
SI	40 %
NO	60 %
Total	100%

Imagen N° 12 Estuardo Quiña. (2020). *Tabulación acerca de conocimiento del uso de aditivos químicos utilizados en la cocina de vanguardia*

Realizando el respectivo análisis de las respuestas obtenidas acerca de la nocividad del uso de aditivos o compuestos químicos utilizados en la cocina de vanguardia, existe un porcentaje mayoritario que tiene conocimiento que su uso en pequeñas cantidades no afecta a la salud de las personas y es seguro su consumo.

7. ¿Con que frecuencia visitaría el restaurante de cocina de autor?

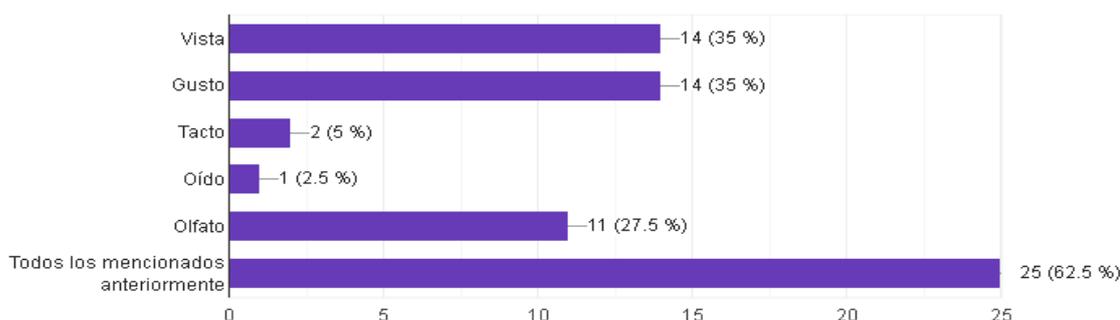


Opciones	Porcentaje
Semanal	10 %
Quincenal	35 %
Mensual	50 %
Eventos especiales cata de productos como chocolate, café, vinos, etc.	5 %
Total	100%

Imagen N° 13 Estuardo Quiña. (2020). *Tabulación para obtener información sobre con qué frecuencia visitarían los clientes el restaurante*

El resultado obtenido en esta pregunta da como resultado que las personas prefieren visitar el restaurante mensualmente, y participar en eventos especiales como cata de varios alimentos y bebidas. Hay otros clientes que concurrirán semanalmente y quincenalmente. Estos datos indican que se pueden ofertar servicios y productos con potencial para fidelizar más clientes, y de esta manera generar rentabilidad a este giro de negocio.

8. ¿Qué sentidos usted cree que se motivarían al poder degustar la comida de este establecimiento de cocina de autor?

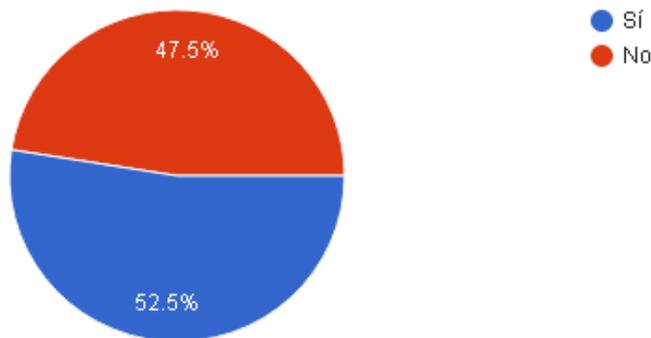


Opciones	Porcentaje
Vista	32 %
Gusto	33 %
Tacto	3,3 %
Oído	1,7 %
Olfato	18 %
Todos los mencionados anteriormente	12 %
Total	100%

Imagen N° 14 Estuardo Quiña. (2020). *Tabulación acerca de los sentidos que son estimulados al degustar un menú de vanguardia*

La vista, el gusto y el olfato, son los sentidos que más se estimularían, pues son los que permiten ver, probar, y oler un alimento o bebida, dejando a un segundo plano los otros sentidos que podrán ser estimulados al momento de vivir una nueva experiencia gastronómica.

9. ¿Sabía usted que mediante la creación de este emprendimiento se dará prioridad a la compra directa de la materia prima a los productores propios del sector sin intermediarios?

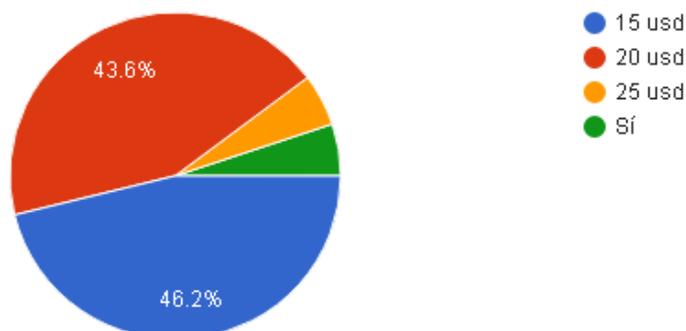


Opciones	Porcentaje
SI	52.5 %
NO	47.5 %
Total	100%

Imagen N° 15 Estuardo Quiña. (2020). *Tabulación acerca de conocimiento para generar una economía inclusiva de los productores del sector cercanos al restaurante*

Paritariamente de los resultados obtenidos en esta pregunta se puede observar que los encuestados tienen conocimiento de una economía inclusiva, esto genera la dinamización de la economía del sector al dar prioridad la compra a los productores de una forma directa.

10. ¿Cuánto usted pagaría por un menú de cocina de autor con temática de vanguardia?



Opciones	Porcentaje
15 usd	46.2%
20 usd	43.6
25 usd	10%
Total	100%

Imagen N° 16 Estuardo Quiña. (2020). *Tabulación para conocer cuánto estarían dispuestos a pagar los clientes a pagar por un menú de cocina de vanguardia*

Los resultados obtenidos en esta pregunta muestran que la preferencia de pago por parte de los clientes está entre el mínimo y el costo medio por un menú degustación de cuatro tiempos. Se considerará una estrategia de precios para que los clientes se inclinen generen consumos de mayor cantidad económica, ya que se está ofertando productos y servicios diferenciados con una temática diferente.

Conclusión general de la encuesta

Según los datos obtenidos de las encuestas, se puede llegar a la conclusión general de que este plan de negocio sería viable, debido a que las personas encuestadas han respondido en forma positiva y les interesaría, conocer, degustar y vivir nuevas experiencias en una cocina diferente con temática de vanguardia contemporánea. A la vez, esta empresa daría prioridad a la adquisición de productores locales del sector de Machachi, con el fin de apoyar a la producción local y ofertar productos y servicios de calidad. En conclusión, la creación de un giro de negocio con tendencia de cocina de autor, revalorizará productos propios de la zona y dinamizará la economía del lugar.

3.3 Distribución y puntos de venta

El restaurante está enfocado en distribuir y vender sus productos y servicios en forma directa en el barrio San Francisco de Tahuachi y sus alrededores, por otra parte, está dirigido a un tipo de mercado específico el cual, es para personas de poder adquisitivo medio y medio alto, los mismos que residen en los sectores norte del Distrito Metropolitano de Quito. A continuación, se detallan los temas que están relacionados con la distribución:

- **Distribución.-** Según la FAO una vez listo el alimento o bebida se necesita realizar el proceso de distribución, en un lugar que esté acorde a cubrir las necesidades mínimas de seguridad alimentaria, en este lugar se llevará a cabo el expendio de la oferta gastronómica de la empresa (FAO, 2007).
- **Punto de venta.-** Es específicamente un local comercial donde se va a realizar la venta de productos y servicios, elaborados para un tipo de mercado, que busque cubrir una necesidad básica que en este caso la alimentación (Gallego, 2015).

3.4 Contabilidad y finanzas

La parte financiera tiene una inversión de más de 100 000 USD, el cual es un capital financiero que se debe ir pagando mensualmente a un plazo aproximado de 5 años. Por otra parte, se podrá observar una ganancia reflejada en un tiempo de tres años.

Se contempla otros gastos aproximados para su funcionamiento como:

Tabla N° 2.- Estuardo Quiña. (2020). *Gastos requeridos del restaurante el “Fogón Vanguardista”*

Gastos	Monto (USD)
Uso de suelo	250
Permisos de funcionamiento	400
Materia prima	2500
Promoción	300
Vajillas	3000
Maquinarias	15000
Aditivos químicos	3000
Ambientación	5000
Muebles	4000
Menaje grande	1500
Menaje pequeño	500
Uniformes	1000

3.5 Promoción del producto o servicio

Para dar a conocer de mejor manera los productos y servicios del restaurante, se realizarán promociones periódicas para atraer a los clientes mediante alianzas estratégicas con los proveedores, los cuales se beneficiarían al promocionar y vender sus productos. Esto se complementará con las condiciones necesarias para ofertar este tipo de servicio.

- ¿Cómo se distribuirá el producto? El producto se distribuirá solo en el restaurante, ya que este tipo de servicios se lo debería consumir en un lugar que brinde todos los servicios básicos para su consumo.
- ¿Cómo se dará a conocer el producto final? Se realizará una campaña de manera digital a través del uso de la tecnología digital de marketing. También se realizarán

invitaciones para diversos clientes, con el fin de que degusten porciones pequeñas de los alimentos que se van a ofertar próximamente en el restaurante.

- ¿Se acompañará el lanzamiento con alguna promoción? Los primeros días de apertura del restaurante se ofrecerán promociones como descuentos para más de 4 personas, promociones para cumpleaños, 2 por 1 en productos seleccionados, descuento progresivo por visita del 10% hasta el 20%, bebidas de cortesía para clientes frecuentes, menús promocionales en determinados días de la semana y promociones por fechas especiales como San Valentín, día de la Madre, día del Padre, Navidad, Año Nuevo, etc.

3.6 Fijación y políticas de precios

Se detalla a continuación las recetas de producción con valor nutricional en una porción de 100 g, y también el costo de las recetas que pueden ser denominadas como estrella o recomendación del chef.

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		LOCRO DE CUY EN TEXTURAS						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
60	g	Cuy	0 - 4 ° C		Refrigerado			
100	g	Papa chola	Pelada y lavada		Picada en cubos			
60	g	Papa chaucha	Pelada y lavada		Picada en cubos			
5	g	Paico	Lavado		Lavado			
2	g	Huatatay	Lavado		Lavado			
5	g	Ajo	Lavado		Picado fino			
20	g	Cebolla blanca	Lavado		Picado fino			
7	ml	Achiote	Temperatura ambiente		Temperatura ambiente			
7	g	Mantequilla	0 - 4 ° C		Refrigerado			
5	g	Cilantro	Lavado		Picado fino			
c/n	ml	Agua			Temperatura ambiente			
c/n	g	Sal	Temperatura ambiente		Temperatura ambiente			
c/n	g	Comino	Temperatura ambiente		Temperatura ambiente			
10	g	Ají	Lavado		Blanqueado 4 veces			
c/n	g	Pimienta	Temperatura ambiente		Temperatura ambiente			
10	g	Perejil	Lavado		Picado fino			
c/n	g	Agar Agar	Temperatura ambiente		3 g por cada 100 g			
c/n	g	Gel cream	Temperatura ambiente		3 a 4 g por cada 100 g			
250	ml	Aceite	0 - 12° C		no saponificado			
1	unidad	Funda al vacío	Integra		integra			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Realizar un mise en place de todos los ingredientes.						
		2. Salpimentar una porción de cuy, poner en la funda de vacío agregar ajo, cebolla, paico, huatatay, cilantro, comino y luego sellar al vacío y reservar.						
		3. Poner en un recipiente agua, colocar el sous vide y encender a una temperatura de 65 ° c, cocer por 45 minutos el cuy y reservar.						
		4. Sacar la clorofila del cilantro y perejil, agregar gel cream, mezclar y extender sobre un silpat y llevar a secar al horno a 100 ° C de 20 a 30 minutos o hasta que tenga la apariencia de un papel.						
		5. Blanquear el ají, mínimo por 4 veces, licuar y colocar en una olla agregar el agar agar y llevar a una temperatura de no más de 65 ° C, colocar en un biberon o pipeta y proceder a soltar gota a gota en un recipiente de aceite. bien frío, luego dejamos por 10 segundos, lavamos en agua y reservamos de preferencia en el líquido del ají.						
		6. Realizar un refrito con achiote, mantequilla, ajo, cebolla, comino, hasta ver que este casi transparente la cebolla, luego agregar una porcion de papa, dejar cocer por 3 minutos agregar agua dos dedos arriba de las papas dejar cocer por 7 minutos luego agregar el resto de papas y cocer hasta que este blanda la papa, rectificar y reservar.						
		7. Sacar el hueso y hacer hilachas, una porción del cuy y agregar al locro, la otra sellar en un sartén o plancha						
		8. Proceder a realizar el montaje del plato, guarneciendo con las preparaciones elaboradas anteriormente.						
		Nota: No hacer hervir el agar, respetar la T° de activación del producto.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
100	962,00	2,09	3,05	6,79	15,27	34,20	24,73	2,09

Imagen N° 17 Estuardo Quiña (2020). Receta estándar de locro de cuy.

 Tecnológico Internacional		Información nutricional para porción de 100 g						
NOMBRE DE LA RECETA		LOCRO DE CUY EN TEXTURAS						
	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
Cuy	57.6	1.14	0.96	11.4	0	48.6	30	0
Papa chola	77	0.78	0.09	2.02	17.47	0	6	2.2
Papa chaucha	48	1.2	0.06	1.2	11.04	0	3.6	0.36
Paico	2.2	0.415	0.04	0.23	0.37	0	0	0.09
Huatatay	0.94	0.174	0.016	0.9	0.176	0	0	0.046
Ajo	6.05	0.035	0.005	0.145	1.46	0	0.95	0.045
Cebolla blanca	8.8	0.14	0.04	0.26	2.22	0	0.8	0.2
Achiote	26.11	0.49	0.525	0.798	4.662	0	0	2.079
Mantequilla	52.99	0.028	6.013	0.035	0	40.32	15.05	0
Cilantro	2	0.195	0.035	0.225	0.33	0	2.3	0.07
Ají	3.2	0.05	0.05	0.12	0.67	0	0	0.17
Perejil	6.3	0.78	0.1	0.33	1.31	0	5.6	0.18
Aceite de palma	2210	0	0	0	0	0	0	0
Por cada 100 g	962.00	2.09	3.05	6.79	15.27	34.20	24.73	2.09

Imagen N° 18 Estuardo Quiña (2020). *Receta estándar de locro de cuy.*

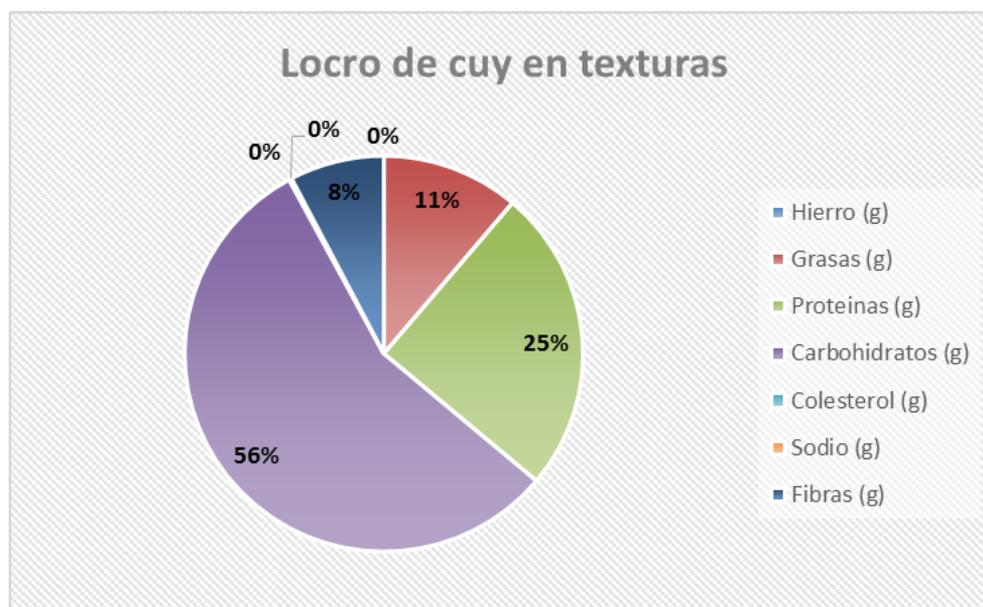


Imagen N° 19 Estuardo Quiña (2020). *Receta estándar de locro de cuy.*

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		FRITADA AL ALTO VACÍO						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
200	g	Carne de cerdo	0 - 4 ° C		Cortada en cubos medianos			
80	g	Papa chola	Lavada		Cocida, pure, tortilla			
40	g	Mote cocido	4 - 12 ° C		Cocido, licuado			
20	g	Tostado	10 - 16 ° C		Cocido, tierra			
20	g	Maduro	Licuado, (crocante)		Licuado, elaborar crocante			
30	g	Tomate riñon	Lavado, cubos pequeños		Picado en cubos, mixeado			
5	g	Cilantro	Lavado, picado		Picado fino			
5	ml	Limón sutil	Zumo		Zumo			
5	g	Ajo	Lavado, cortado en		Cortado por la mitad			
5	g	Eneldo	Lavado		Lavado			
	c/n	Sal	Temperatura ambiente		Temperatura ambiente			
	c/n	Pimienta	4 - 18°C		Temperatura ambiente			
30	g	Aguacate	4 - 18°C		Emulsionado			
15	ml	Aceite	4 - 18°C		no saponificado			
	c/n	Brotos de temporada	4 - 18°C		Lavado, refrigerado			
15	g	Almidón de maíz	10 - 16 ° C		Temperatura ambiente			
5	g	Ají	4 - 18°C		Morroneado, emulsionado			
	c/n	Goma xantana	Temperatura ambiente		3 g por cada 100 g			
	c/n	Lecitina de soya	Temperatura ambiente		3 a 4 g por cada 100 g			
1	unidad	Funda de vacío	Integra		Integra			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Prepara el mise en place de todos los ingredientes						
		2. Cortar la carne en cubos medianos 3x3 cm, sal pimentar al gusto, colocar en la funda plástica agregar ajo, eneldo, cilantro, sellar al vacío y reservar						
		3. Calentar agua, colocar el sous vide y encender a una temperatura de 65 ° c, cocer por 1 hora						
		4. Procesar el tostado hacer tierra y reservar, cocer la papa y hacer puré, formar una mini tortilla y reservar.						
		5. Licuar el mote y maduro por separado con almidón y agua, extender sobre un silpat y llevar sobre un silpat, deshidratar en el horno a 100 °C de 20 a 30 minutos, reservar.						
		6. Pelar y emulsionar el aguacate con un aceite, rectificar y reservar en un biberon,						
		7. Mixear el tomate, cebolla, cilantro, limón, goma xantana, lecitina, rectificar y formar un aire.						
		8. Morronear el ají, pelar, retirar venas y semilla emulsionar con aceite y reservar en un biberon						
		9. Sellar la carne de cerdo en una sartén por todos lados, dorar las mini tortillas luego proceder a realizar el montaje del plato.						
		<i>Nota: Decorar plato al gusto, brotes, flores, ect.</i>						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
100	187,39	1,65	6,64	9,67	14,85	35,91	31,63	0,72

Imagen N° 20 Estuardo Quiña (2020). *Receta estándar de fritada al alto vacío.*

		Información nutricional para porción de 100 g						
NOMBRE DE LA RECETA		FRITADA AL ALTO VACÍO						
	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
Carne de cerdo	414	4.6	27.6	37.6	1	158	128	0
Papa chola	61.6	0.624	0.072	1.616	13.976	0	4.8	1.76
Mote cocido	41.2	0.56	0.24	0.84	9.2	0	0	0.2
Tostado	75.4	0.46	0.96	1.34	15.82	0	0	0.46
Maduro	28.4	0.16	0.06	0.22	7.54	0	0	0.08
Tomate riñon	8.1	0.21	0.18	0.3	1.53	0	0	0.3
Cilantro	2	0.195	0.035	0.225	0.33	0	2.3	0.07
Limón sutil	1.4	0.035	0.005	0.065	0.43	0	0	0.005
Ajo	6.05	0.035	0.005	0.145	1.46	0	0.95	0.045
Eneldo	2.15	0.3295	0.056	0.173	0.351	0	3.05	0.105
Aguacate	48	0.165	4.398	0.6	2.559	0	2.1	2.01
Aceite	132.6	0	0	0	0	0	0	0
Almidón de maíz	51.6	0.0705	0.0075	0.039	13.6905	0	0.075	0.135
Ají	1.6	0.025	0.025	0.06	0.335	0	0	0.085
Por cada 100 g	187.39	1.65	6.64	9.67	14.85	35.91	31.63	0.72

Imagen N° 21 Estuardo Quiña (2020). Receta estándar de fritada al alto vacío.

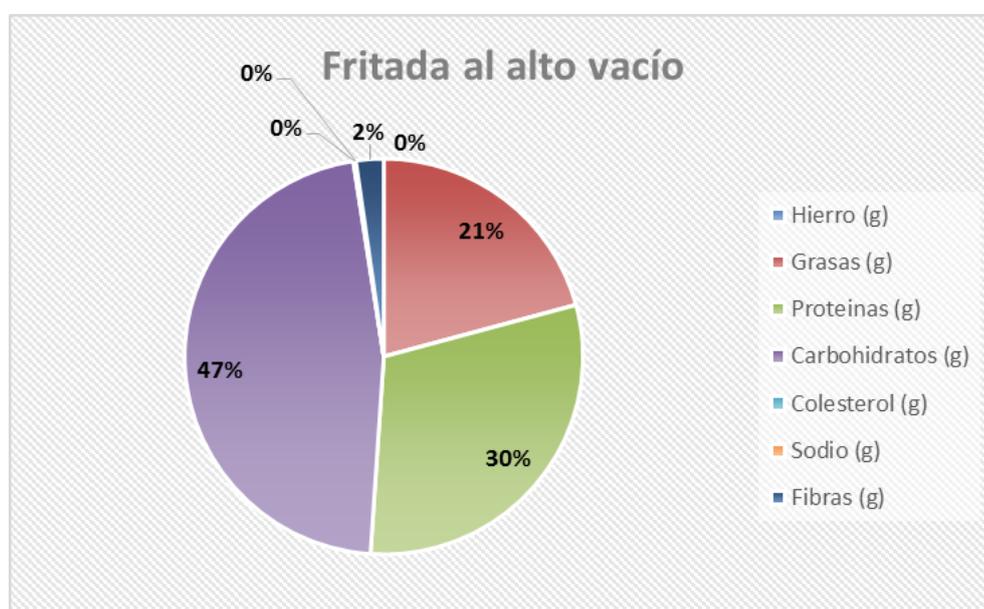


Imagen N° 22 Estuardo Quiña (2020). Receta estándar de fritada al alto vacío.

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		TRUCHA A LA PIEDRA DECONSTRUIDA						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL			PUNTOS DE CONTROL		
200	g	Trucha	0 - 4 ° C			Sin escamas, filete		
5	g	Tomillo	lavado			Lavado		
15	ml	Aceite de oliva	Temperatura ambiente			NO SAPONIFICADO		
10	g	Ajo	Lavado			Picado fino		
60	g	Quinoa blanca	10 - 16 ° C			Cocida, colada		
60	g	Quinoa roja	10 - 16 ° C			Cocida, colada		
15	g	Mantequilla	0 - 4 ° C			Refrigerada		
5	g	Eneldo	10 - 16 ° C			Lavado		
50	ml	Leche	0 - 4 ° C			Refrigerada		
60	ml	Aceite neutro	4 - 18°C			NO SAPONIFICADO		
30	g	Meloco	Lavado			Cocido, salteado		
30	g	Zanahoria baby	Lavado			Cocida, colada		
5	g	Romero	10 - 16 ° C			Lavado		
2	g	Hierba buena	Lavada			Temperatura ambiente		
40	g	Pimiento rojo	Lavado			Morrón, fuego directo		
40	g	Pimiento amarillo	Lavado			Morrón, fuego directo		
c/n	g	Sal	Temperatura ambiente			Temperatura ambiente		
c/n	g	Pimienta	Temperatura ambiente			Temperatura ambiente		
1	unidad	Hoja de achira	Lavada			Lavada		
1	unidad	Funda al vacío	Integra			Integra		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Realizar el mise en place de todos los ingredientes.						
		2. Limpiar, lavar la trucha, hacer filetes sal pimentar al gusto, macerar con ajo, tomillo, aceite, luego colocar en la hoja de achira, realizar un envuelto y colocar en la funda de vacío y sellar.						
		3. Poner en un recipiente agua, colocar el sous vide y encender a una T° de 65 °c, cocer por 10 minutos y reservar.						
		4. Remojar las quinoas, luego proceder a lavar y llevar a cocción con sal al gusto hasta que este suave, colar y reservar. Realizar un refrito con aceite, ajo, cebolla, quinoa y reservar.						
		5. Blanquear el eneldo y dar choque térmico, luego proceder a realizar una lactonesa con aceite y leche alternadamente, hasta que espese, y reservar en un biberon.						
		6. Colocar el meloco, zanahoria por separado en fundas de vacío y macerar con aceite, romero, hierba buena cocer en la fuente del sous vide por 20 minutos, luego saltear, rectificar y reservar.						
		7. Sellar el filete de trucha en la piedra volcánica hasta dorar por ambos lados.						
		8. Procedemos a realizar el montaje del plato con todas sus guarniciones.						
		<i>Nota: No sobre pasar la cocción de la trucha en el sous vide.</i>						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
100	340,69	3,97	10,48	13,39	19,85	44,00	31,66	1,62

Imagen N° 23 Estuardo Quiña (2020). *Receta estándar de trucha a la piedra de construida.*

 Tecnológico Internacional		Información nutricional para porción de 100 g						
NOMBRE DE LA RECETA		TRUCHA A LA PIEDRA DECONSTRUIDA						
	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
Trucha	296	3	13.22	41.54	0	116	104	0
Tomillo	13.8	6.18	0.3715	0.4555	3.197	0	2.75	1.85
Aceite de oliva	132.6	0.084	15	0	0	0	0.3	0
Ajo	12.1	0.07	0.01	0.29	2.92	0	1.9	0.09
Quinoa blanca	211.8	3.96	2.46	8.52	39.72	0	0	2.34
Quinoa roja	211.8	3.96	2.46	8.52	39.72	0	0	2.34
Mantequilla	113.55	0.06	12.885	0.075	0	86.4	32.25	0
Eneldo	2.15	0.3295	0.056	0.173	0.351	0	3.05	0.105
Leche	30.5	0.1	1.55	1.55	2.7	0	0	0
Aceite neutro	530.4	0	0	0	0	0	0	0
Mel loco	15	0.21	0.06	0.33	3.39	0	0	0.09
Zanahoria baby	12.6	0.24	0.06	0.21	3	0	0	0.27
Romero	6.55	0.3325	0.293	0.1655	1.035	0	1.35	0.705
Hierba buena	0.88	0.2374	0.0146	0.0658	0.1682	0	0.6	0.136
Pimiento rojo	10.4	0.172	0.12	0.396	2.412	0	0.8	0.8
Pimiento amarillo	11.6	0.28	0.16	0.4	2.52	0	0.8	0.6
Por cada 100 g	340.69	3.97	10.48	13.39	19.85	44.00	31.66	1.62

Imagen N° 24 Estuardo Quiña (2020). Receta estándar de trucha a la piedra de construida.

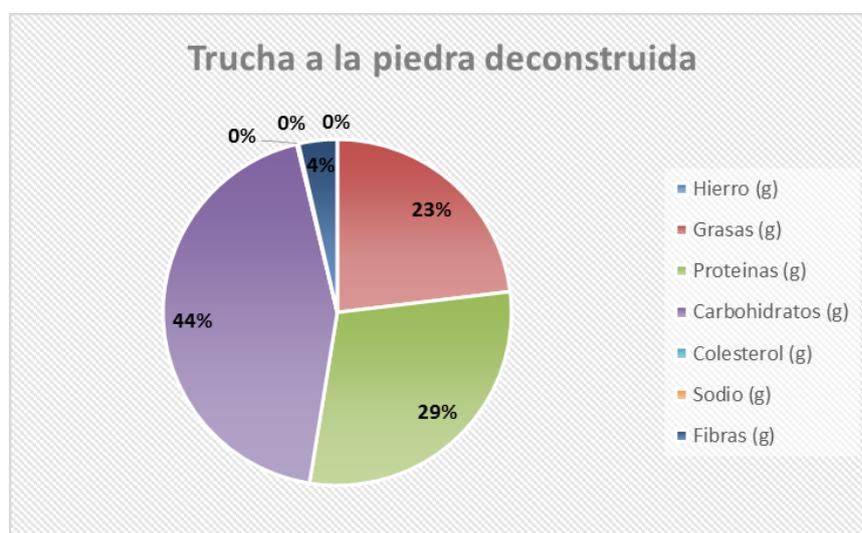


Imagen N° 25 Estuardo Quiña (2020). Receta estándar de trucha a la piedra de construida.

Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		ESPONJA DE QUIMBOLITO CON CAVIAR DE PASAS						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
50	g	Harina de trigo	Temperatura ambiente		Tamizada			
50	g	Harina de maíz	Temperatura ambiente		Tamizada			
7	g	Polvo de hornear	Temperatura ambiente		Tamizada			
30	g	Mantequilla	0 a 4 °C		Refrigerada			
25	ml	Leche	0 a 4 °C		Refrigerada			
10	ml	Zumo de naranja	0 a 4 °C		Refrigerada			
1	ml	Esencia de vainilla	Temperatura ambiente		de calidad			
60	g	Huevo	0 a 4 °C		Refrigerada			
15	g	Azúcar	Temperatura ambiente		Temperatura ambiente			
25	g	Pasas	Temperatura ambiente		Temperatura ambiente			
1	unidad	Hoja de achira	Lavada		Lavada, ablandada nervadura			
10	ml	Licor	Temperatura ambiente		licor de calidad			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Realizar en mise en place de todos los ingredientes.						
		2. Tamizar las harinas junto con el polvo de hornear colocar en un bowl, agregar mantequilla, leche, esencia de vainilla, zumo de naranja, e integrar ligeramente.						
		3. Lavar la hoja de achira, presionar la vena central y reservar.						
		4. Batir las claras a punto de nieve, agregar azúcar, y las yemas de huevo. Agregar esta mezcla de harina en forma envolvente hasta obtener una mezcla homogénea.						
		5. Colocar una porción de la mezcla anterior en la hoja y proceder a realizar el doblés de quimbolito, luego llevar a cocer en la olla tamalera previamente calentada.						
		6. Hidratar las pasas en agua, luego proceder a mixear o licuar para obtener un jugo, le agregamos agar agar y llevamos a una olla y calentamos a una T° de no más de 65 °c , luego procedemos a colocar en una pipeta y comenzamos a realizar un goteo sobre un recipiente con aceite bien frío, dejar por diez segundos, colar y lavar en agua y reservar.						
		7. Realizar un velo con licor						
Nota: Revisar cantidades adecuadas para realizar el velo.								
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
100	289,92	1,71	12,80	6,11	39,11	60,85	23,15	0,86

Imagen N° 26 Estuardo Quiña (2020). Receta estándar de esponja de Quimbolito

Tecnológico Internacional		Información nutricional para porción de 100 g						
NOMBRE DE LA RECETA		ESPONJA DE QUIMBOLITO CON CAVIAR DE PASAS						
	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
Harina de trigo	176.5	0.7	0.65	5.25	37.05	0	0	0.05
Harina de maíz	184.5	1.85	2.6	3.35	37.15	0	0	0.55
Polvo de hornear	3.71	0	0	0	1.96	0	0.742	0.014
Mantequilla	227.1	0.12	25.77	0.15	0	172.8	64.5	0
Leche	15.25	0.05	0.775	0.775	1.35	0	0	0
Zumo de naranja	3.6	0.06	0.01	0.09	1.2	0	0	0.05
Huevo	94.8	1.8	6.42	7.2	1.44	0	0	0
Azúcar	57.9	0.03	0.03	0	14.955	0	0	0
Pasas	60	0.2325	0.095	0.545	15.97	0	0.5	1.775
Licor	25	0	0	0	0.01	0	0	0
Por cada 100 g	290.94	1.71	12.84	6.13	39.25	61.06	23.23	0.86

Imagen N° 27 Estuardo Quiña (2020). Receta estándar de esponja de Quimbolito.

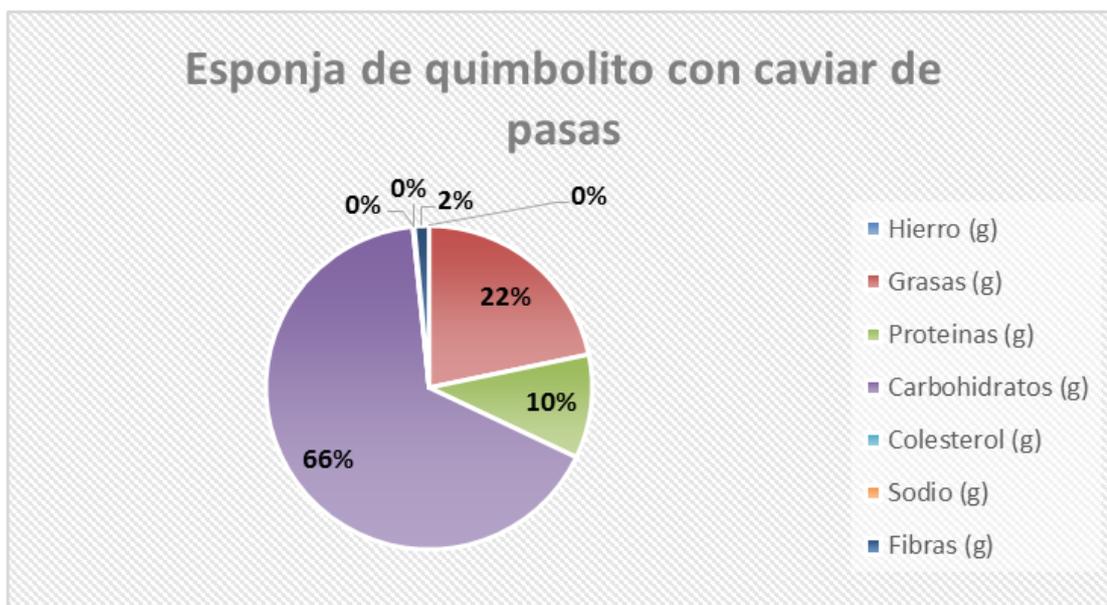


Imagen N° 28 Estuardo Quiña (2020). Receta estándar de esponja de Quimbolito.

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		SORBETE DE CHICHA						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL				
125	g	Harina de maíz de jora	Temperatura ambiente	Tostada				
100	g	Cebada	Temperatura ambiente	Tostada				
2	g	Clavo de olor	Temperatura ambiente	Temperatura ambiente				
5	g	Hierba luisa	Lavada	Lavada, infusión				
5	g	Hoja de naranja	Lavada	Lavada, infusión				
5	g	Cedrón	Lavado	Lavada, infusión				
c/n	g	Panela	Temperatura ambiente	Trozeada				
1000	ml	Agua	Temperatura ambiente	Temperatura ambiente				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Realizar el mise en place de todos los ingredientes.						
		2. Tostar la harina de jora junto con la cebada, por 15 minutos a fuego bajo, y reservar.						
		3. Infusionar en una olla con agua: clavo de olor, hierba luisa, cedrón, hoja de naranja, y reservar.						
		4. Colocar en una olla la infusión y agregar la harina tostada con la cebada, dejar hervir por 25 minutos o que reduzca hasta la mitad del líquido, mecer constantemente y luego agregar un poco más de agua.						
		5. Endulzar con la panela una vez que ya este frío.						
		6. Proceder a congelar y luego licuar, colocar en un vaso y servir.						
<i>Nota: Congelar la chicha mínimo por 4 horas.</i>								
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteinas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
100	67,46	1,44	0,78	1,42	14,00	0,00	0,51	0,64

Imagen N° 29 Estuardo Quiña (2020). Receta estándar de sorbete de chicha.

 Tecnológico Internacional		Información nutricional para porción de 100 g						
NOMBRE DE LA RECETA		SORBETE DE CHICHA						
	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
Harina de maiz de jora	461.25	4.625	6.5	8.375	92.875	0	0	1.375
Cebada	368	12.5	2.7	9	79.4	0	0	5.5
Clavo de olor	6.46	0.1736	0.4014	0.1196	1.2242	0	4.86	0.684
Hierba luisa	2.2	0.5935	0.0365	0.1645	0.4205	0	1.5	0.34
Por cada 100 g	67.46	1.44	0.78	1.42	14.00	0.00	0.51	0.64

Imagen N° 30 Estuardo Quiña (2020). *Receta estándar de sorbete de chicha.*

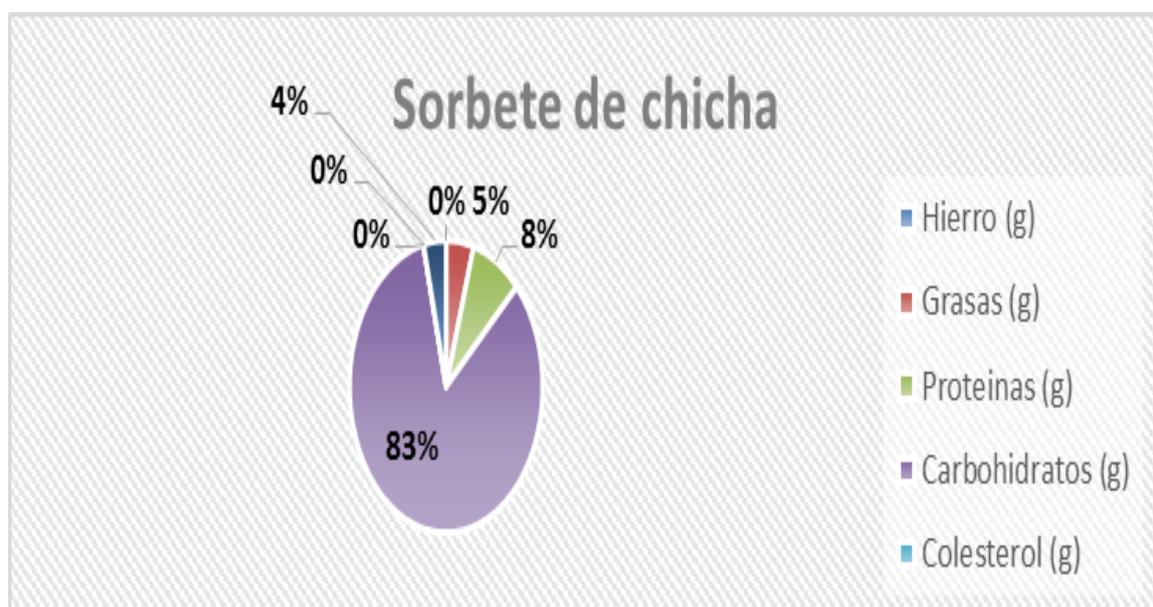


Imagen N° 31 Estuardo Quiña (2020). *Receta estándar de sorbete de chicha.*

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	LOCRO DE CUY EN TEXTURAS			Codigo :001
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	20/03/2020			Chef: E. Quiña
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Cuy	g	8.00	100	0.80
Papa chola	g	1.20	100	0.12
Papa chaucha	g	1.30	60	0.08
Paico	g	1.50	5	0.01
Huatatay	g	2.00	2	0.00
Ajo	g	12.50	5	0.06
Cebolla blanca	g	2.50	20	0.05
Achiote	ml	2.80	7	0.02
Mantequilla	g	12.00	7	0.08
Cilantro	g	2.75	5	0.01
Agua	ml	0.50	c/n	0.01
Sal	g	0.85	c/n	0.01
Comino	g	1.20	c/n	0.01
Ají	g	3.30	10	0.03
Pimienta	g	3.50	c/n	0.01
Perejil	g	2.50	10	0.03
Agar Agar	g	140.00	3	0.42
Gel cream	g	28.00	4	0.11
Aceite de palma	ml	2.80	100	0.28
Funda al vacío	unidad	0.20	1	0.20
			Total Bruto	2.35
			10 % Imprevisto	0.23
			Costo Neto	2.58
			Gasto de fabr. 15%	0.39
			Factor Costo 33,33%	0.86
			M.O. 45%	1.16
			G. Adm. 12%	0.31
			45 % Utilidad	1.16
			sub total	6.47
			12 % I.V.A.	0.78
			10 % Servicio	0.65
			Total	7.89

Imagen N° 32 Estuardo Quiña (2020). *Receta estándar de costo de locro de cuy.*

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	FRITADA AL ALTO VACÍO			Codigo :002
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	20/03/2020			Chef: E. Quiña
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Carne de cerdo	g	6.00	200	1.20
Papa chola	g	1.20	80	0.10
Mote cocido	g	1.50	40	0.06
Tostado	g	2.90	20	0.06
Maduro	g	1.80	20	0.04
Tomate riñon	g	1.60	30	0.05
Cilantro	g	2.75	5	0.01
Limón sutil	g	1.50	5	0.01
Ajo	g	12.50	5	0.06
Eneldo	g	6.00	5	0.03
Sal	c/n	0.85		0.00
Pimienta	c/n	3.50	1	0.00
Aguacate	g	2.50	30	0.08
Aceite	ml	2.80	15	0.04
Brotes de temporada	g	16.00	2	0.03
Almidón de maíz	g	1.70	15	0.03
Ají	g	3.30	5	0.02
Goma xantana	g	141.00	3	0.42
Lecitina de soya	g	200.00	3	0.60
Funda de vacío	unidad	0.20	1	0.00
			Total Bruto	2.83
			10 % Imprevisto	0.28
			Costo Neto	3.11
			Gasto de fabr. 15%	0.47
			Factor Costo 33,33%	1.04
			M.O. 45%	1.40
			G. Adm. 12%	0.37
			45 % Utilidad	1.40
			sub total	7.79
			12 % I.V.A.	0.93
			10 % Servicio	0.78
			Total	9.51

Imagen N° 33 Estuardo Quiña (2020). *Receta estándar de costo de fritada al alto vacío.*

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	TRUCHA DE CONSTRUIDA			Código : 003
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	20/03/2020			Chef: E. Quiña
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Trucha	g	6.50	200	1.30
Tomillo	g	5.70	5	0.03
Aceite de oliva	ml	2.39	15	0.04
Ajo	g	12.50	5	0.06
Quinoa blanca	g	5.78	50	0.29
Quinoa roja	g	5.90	50	0.30
Mantequilla	g	12.00	10	0.12
Eneldo	g	6.00	5	0.03
Leche	ml	0.90	50	0.05
Aceite neutro	ml	2.80	60	0.17
Meloco	g	2.40	30	0.07
Zanahoria baby	g	2.90	30	0.09
Romero	g	11.40	5	0.06
Hierba buena	g	6.00	2	0.01
Pimiento rojo	g	2.30	40	0.09
Pimiento amarillo	g	2.10	40	0.08
Sal	g	0.85	c/n	0.01
Pimienta	g	3.50	c/n	0.01
Hoja de achira	unidad	0.03	1	0.03
Funda al vacío	unidad	0.20	1	0.20
			Total Bruto	3.03
			10 % Imprevisto	0.30
			Costo Neto	3.33
			Gasto de fabr. 15%	0.50
			Factor Costo 33,33%	1.11
			M.O. 45%	1.50
			G. Adm. 12%	0.40
			45 % Utilidad	1.50
			sub total	8.34
			12 % I.V.A.	1.00
			10 % Servicio	0.83
			Total	10.17

Imagen N° 34 Estuardo Quiña (2020). *Receta estándar de costo de trucha de construida.*

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	ESPONJA DE QUIMBOLITO			Codigo : 004
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	20/03/2020			Chef: E. Quiña
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (S)
Harina de trigo	g	1.85	50	0.09
Harina de maíz	g	2.10	50	0.11
Polvo de hornear	g	8.50	7	0.06
Mantequilla	g	12.00	30	0.36
Leche	ml	0.85	25	0.02
Zumo de naranja	ml	2.30	10	0.02
Esencia de vainilla	ml	11.20	1	0.01
Huevo	g	2.24	60	0.13
Azúcar	g	1.20	15	0.02
Pasas	g	2.50	25	0.06
Hoja de achira	unidad	0.03	1	0.03
Licor	ml	8.00	7	0.06
			Total Bruto	0.97
			10 % Imprevisto	0.10
			Costo Neto	1.07
			Gasto de fabr. 15%	0.16
			Factor Costo 33,33%	0.36
			M.O. 45%	0.48
			G. Adm. 12%	0.13
			45 % Utilidad	0.48
			sub total	2.68
			12 % I.V.A.	0.32
			10 % Servicio	0.27
			Total	3.27

Imagen N° 35 Estuardo Quiña (2020). *Receta estándar de costo de esponja de Quimbolito.*

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	SORBETE DE CHICHA			Codigo : 005
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	20/03/2020			Chef: E. Quiña
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Harina de maíz de jora	g	1.20	125	0.15
Cebada	g	1.10	100	0.11
Clavo de olor	g	5.50	2	0.01
Hierba luisa	g	3.20	5	0.02
Hoja de naranja	g	2.50	5	0.01
Cedrón	g	2.80	5	0.01
Panela	g	1.45	c/n	0.05
Agua	ml	0.25	1000	0.25
			Total Bruto	0.61
			10 % Imprevisto	0.06
			Costo Neto	0.67
			Gasto de fabr. 15%	0.10
			Factor Costo 33,33%	0.22
			M.O. 45%	0.30
			G. Adm. 12%	0.08
			45 % Utilidad	0.30
			sub total	1.69
			12 % I.V.A.	0.20
			10 % Servicio	0.17
			Total	2.06

Imagen N° 36 Estuardo Quiña (2020). *Receta estándar de costo de sorbete de chicha.*

3.7 Plan de introducción al mercado

Es la estructuración de acciones concretas específicas a realizar en los primeros meses de desarrollo de la empresa gastronómica (Gallego, 2015). Se deberá considerar los siguientes puntos:

- Proveedor.- Dentro de lo que respecta a la selección de proveedores esto se lo realizará previo recepción de muestras para realizar pruebas y elegir los mejores productos para la producción de los alimentos y bebidas en la empresa.
- Productos sustitutos.- Al momento, existe en el mercado solo un establecimiento cercano al restaurante que podría ser sustituto de productos alimenticios pero en una línea de oferta diferente.
- Clientes.- Se busca satisfacer una necesidad enfocada a un target específico de mercado, el cual posea una capacidad adquisitiva media y media alta.
- Nuevos competidores.- Al momento de ofertar esta propuesta, se evidenció que la misma por el momento no tiene competencia directa, o productos y servicios que tengan una temática enfocada a resaltar la cocina de autor o productor del sector.

Para garantizar la oferta de productos y servicios en el mercado, este plan debe tomar en cuenta la manera en que se dará a conocer la empresa, los productos y servicios a los clientes potenciales y cómo se posicionará la marca en el mercado, siendo competitivo y diferente de los posibles competidores.

3.8 Riesgos y oportunidades del negocio

En la actualidad los riesgos como: la entrada de nuevos competidores, la generación de productos sustitutos, la ausencia de un sistema de control interno efectivo dentro de la empresa, la dependencia de ingresos en base a pocos clientes debido a la recesión económica que atraviesa el país generan incertidumbre, se deben tomar en cuenta antes de abrir o emprender un negocio con la finalidad de disminuir o eliminar su impacto en el negocio.

Se consideran oportunidades de negocio para un mejor desarrollo de la empresa a: la mejora de estrategias en todas las áreas, la inversión en la empresa para mejorar la productividad, la adquisición tecnología de vanguardia, la innovación periódica en la oferta de productos y servicios, el uso de tecnología verde, la búsqueda de nuevos canales de marketing, el fusionar, entre otras. Las mismas que serán empleadas con la finalidad de inhabilitar riesgos del negocio.

3.9 Sistema y plan de ventas

Se utilizará la estrategia de las cuatro “P”, donde se hará énfasis en precio, producto, promoción y plaza, para poder cumplir un proceso productivo y que la empresa sea rentable.

- Precio.- Este corresponde al costo de los productos ofertados en el restaurante, el valor será accesible para un target de ingresos medio y medio alto, el mismo que irá acorde a los servicios ofertados.
- Producto.- Corresponde a todos los productos terminados que se ofertan al cliente, todos los productos y servicios serán de calidad, complementado con un marketing estratégico que resalte los alimentos y bebidas que se ofrecen en el restaurante.
- Promoción.- Son aquellas ofertas que se dan a conocer para atraer a más clientes, se ofrecerán promociones periódicamente para poder generar mejores ingresos para el restaurante y también generar felicidad a los clientes con estos servicios brindados, estas ofertas ayudaran con el marketing del giro de negocio.
- Plaza.- Es el lugar donde se ofertan y se distribuyen alimentos y bebidas, el producto se sirve a los consumidores, y también el lugar de producción.

La implementación de un sistema de gestión para la cadena productiva que vaya acorde al giro de negocio fomentara un óptimo desarrollo económico. Ya que se involucran todas áreas del negocio y esto generará más ingresos económicos al restaurante.

Una planificación estratégica adecuada de oferta logrará fidelizar a los clientes, los cuales se sentirán beneficiados con el obsequio de productos o servicios en el restaurante.

Se escogió, para el desarrollo de mercado, la opción de alianzas estratégicas porque se va a firmar un convenio con los proveedores cercanos al restaurante, los cuales entregarán productos de calidad y en buen estado, por lo que se asegurará la calidad de los alimentos para los clientes.

3.10 Objetivos del área de producción

El objetivo principal es resaltar el menú ofertado en el restaurante y revalorizar la comida del sector de Machachi. Otro aspecto a resaltar es el lugar donde se transformarán los recursos o insumos, en el producto final en el cual se van a considerar algunos puntos específicos como por ejemplo BPMS, planificación, proveedores, proyección, optimizar recursos, minimizar desperdicios y asegurar la calidad e inocuidad del producto. Cumpliendo correctamente todos estos procesos la empresa optimizará todos los recursos tanto humano como de materia prima.

3.11 Especificaciones del producto

Tabla N° 2.- Estuardo Quiña (2020) *Diseño del menú del Fogón Vanguardista*

Menú degustación	
Entrada:	Locro de cuy en texturas
Plato fuerte 1:	Fritada al alto vacío
Plato fuerte 2:	Trucha de construida
Postre:	Esponja de quimbolito
Bebida:	Sorbete de chicha

A continuación se especificará el detalle del menú ofertado en la empresa el Fogón Vanguardista.

Entrada: La entrada es un locro de cuy presentado de una manera diferente, cambiando las texturas, macerando la proteína y cociendo con la ayuda de un sous vide, también de guarnece con un caviar de ají, papeles elaborados de clorofila.

Plato fuerte N° 1: Se presenta una fritada elaborada tradicionalmente, pero con una temática innovadora de vanguardia, la cual es la cocción previa al vacío con un sous vide a una temperatura constante de la proteína. Se guarnece esta elaboración con crocantes de mote y maduro, tierra de tostado, y una emulsión de aguacate.

Plato fuerte N° 2: La trucha es una proteína que se consume periódicamente, por este motivo se ha tomado la iniciativa de presentarla de una manera diferente, evocando la cocina de autor para resaltar este producto. La misma que será macerada y cocinada al vacío envuelta en una hoja de achira, y sellada en una plancha de piedra volcánica, todo esto guarnecido con un dúo de quinuas, y vegetales cocidos al vacío y salteados, buscando equilibrar todos estos productos armónicamente.

Postre: Se presenta uno de los postres más conocidos en la región sierra, tomando la atribución y respetando el producto elaborado, el cual se lo realiza una presentación diferente guarnecido con un caviar de pasas y un velo de licor.

Bebida sorbete: Bebida tradicional del Ecuador, la cual está elaborada con harina de jora, cebada, hierbas aromáticas y especias dulces, cocida por varias horas, una vez que está fría se procede a congelar y servida o presentada en un vaso de shot para que se sirva el cliente.

3.12 Capacidad instalada

Es el potencial máximo de producción que tiene un establecimiento, el cual se lo realiza en un periodo determinado de tiempo, apoyado principalmente de todos sus recursos tales como: instalaciones, equipos de producción, recurso humano, tecnología, experiencia del personal operativo, etc. Todos los procesos deben ir acorde a la demanda, para que no exista una sobre producción, y así evitar tener merma.

Para el correcto funcionamiento del restaurante que tiene una temática de cocina de autor este debe hacer la adquisición de: equipos de cocina, muebles, utensilios, equipos de computación, equipos de producción, maquinaria de vanguardia, etc. Todo esto con el fin de generar una oferta gastronómica diferente que no existe al momento en el sector de Machachi. A continuación, se detalla el equipamiento del restaurante:

Tabla N° 3.- Estuardo Quiña. (2020). *Lista de activos fijos equipo del restaurante el fogón vanguardista*

Activos fijos Cocina			
Artículo	Precio	Proveedor	Uso
Maquina empacadora al vacío	1.596 USD	Rino Maq	Empacar al vacío
Batidora de inmersión	39,99 USD	Vallejo R	Mixear
Termo circulador sous vide	130 USD	Take off 1510	Cocción
Licuada Semi industrial 10	570 USD	Metal brass	Licuar
Horno industrial a gas	680 USD	Metal brass	Hornear
Freidora industrial	180 USD	Metal brass	Freír
Kitchenaid 5.6 Lt	415 USD	Gadget Store	Batir
Refrigerador industrial	1700 USD	Josu Barreiro	Refrigerar
Campana extractora	500 USD	Wl. Equipos	Extraer olores
Cocina industrial 6 servicios	900 USD	SOCA	Cocinar
Congelador vertical	1540 USD	LM GAITAN	Congelar
Mesa de trabajo refrigerador	1200 USD	Frioxs	Producción
Mesa de trabajo	120 USD	Imarcreacion	Producción
Estantería de acero inoxidable	120 USD	Brigitalban	Acomodar menaje
Plancha volcánica	14 USD	Stalyn CL	Sellar
Lavabo 2 pozos	470 USD	Tojo imp	Lavar
Parrilla desmontable	16,75 USD	Montero	Marcar carnes

Centralita de gas	370 USD	Metálica Ser	Distribuir gas
Gas industrial 45 Kg	100 USD	Alejo C	Cocinar
Total	11384,98 USD		

Tabla N° 4.- Estuardo Quiña. (2020). *Lista de activos fijos menaje del restaurante el fogón vanguardista*

Activos fijos Cocina/ menaje grande y pequeño			
Artículo	Precio	Proveedor	Uso
Olla de 60 Lt	66 USD	Tv corner	Cocinar
Olla de 24 Lt	34 USD	Tv corner	Cocinar
Olla de 16 Lt	29 USD	Tv corner	Cocinar
Olla tamalera	25 USD	Multi rebajas	Cocer al vapor
Juego de sartenes de teflón	69 USD	Kitchen corner	Freír, saltar
Pinza de emplatado 23 cm	7 USD	Take off	Montar platos
Pinzas de cocina	5 USD	Impo éxito	Agarrar cosas
Cucharones juego	50 USD	Impo éxito	Coger líquidos
Sifón de 500 ml	65 USD	Casa 3322	Hacer espumas
Silpat	13 USD	Casa 3322	Hornear
Molde de silicona esferas	10 USD	JCCM	Molde de esfera
Balanza de precisión	20 USD	Importotal dele	Pesar gr
Juego de cucharas medidoras	5,5 USD	Take off	Pesar
Termómetro digital	2,88 USD	Nego ventas	Medir T°
Kit para cocina molecular	65 USD	Agro industri	cocina de autor
Flameador de cocina	17 USD	Andina Distrib	Gratinar
Juego de cuchillos alta gama	50 USD	Take off	Cortar
Juego de bowls por 5	30 USD	Mirian 2012	Varios usos

Juego de ollas pequeñas 10 pzas	164 USD	Damián B78	Varios usos
Espátula de goma	11 USD	Impor ALN	Varios usos
Batidor de mano	1,6 USD	Semillas y Gran	Batir
Rallador giratorio	46 USD	Impo éxito	Rallar
Pelador de verduras	3 USD	Irvix	Pelar
Afilador de cuchillos	5 USD	Francesco Mu	Afilar
Chino colador	26 USD	Impor ALN	Colar
Espumadera grande	9,99 USD	La Vittoria	Colar
Total	872,95 USD		

Tabla N° 5.- Estuardo Quiña. (2020). *Lista de activos fijos del restaurante el fogón vanguardista*

Activos fijos Oficina			
Artículo	Precio	Proveedor	Uso
Estantería reforzada archivos	350 USD	Brigitalban	Ordenar insumos
Computadora de escritorio	896 USD	Estefany DL	Administrativo
Impresora	259 USD	MYE IMPORTS	Imprimir
Teléfono	41 USD	Ecuador Kissu	Comunicación
Archivero	70 USD	DEAL	Archivar
Escritorio	160 USD	IMAR	Oficina
Silla	75 USD	Ecuador Kissu	Sentarse
Total	1851 USD		

Tabla N° 6.- Estuardo Quiña. (2020). *Lista de enseres de oficina administrativa*

Activos fijos Bodega			
Artículo	Precio	Proveedor	Uso
Estantería reforzada	350 USD	Brigitalban	Ordenar insumos
Palet de plástico	20 USD	BILLA	Arrumar
Canasta de plástico	4 USD	CHUNXIA O	Multiuso
Gavetas de plástico	8 USD	Plastleben	Multiuso
Total	375 USD		

Tabla N° 7.- Estuardo Quiña. (2020). *Lista de enseres de bodega*

Activos fijos Bodega			
Artículo	Precio	Proveedor	Uso
Estantería reforzada	350 USD	Brigitalban	Ordenar insumos
Palet de plástico	20 USD	BILLA	Arrumar
Canasta de plástico	4 USD	CHUNXIA O	Multiuso
Gavetas de plástico	8 USD	Plastleben	Multiuso
Total	375 USD		

Tabla N° 8.- Estuardo Quiña. (2020). *Lista de enseres muebles*

Activos fijos muebles			
Artículo	Precio	Proveedor	Uso
Mesas de madera (6 unid)	600 USD	Talleres Balseca	Comer
Sillas de madera (24 unid)	384 USD	Talleres Balseca	Sentarse

Mesa de apoyo de madera red	180 USD	DICEMEC	Multiuso
Total	1164 USD		

Tabla N° 9.- Estuardo Quiña. (2020). *Equipos de seguridad*

Activos fijos equipos de seguridad			
Artículo	Precio	Proveedor	Uso
Extintor 10 lb	17 USD	ANITAEC	Control de fuego
Señalética (10 unid)	60 USD	ZEUS.NET	Prevención
Lámparas de emergencia (6 u)	87 USD	TGI Imp	Prevención
Botiquín de seguridad	40 USD	VICTOR EC	Atención emergen
Total	204 USD		

Tabla N° 10.- Estuardo Quiña. (2020). *Lista de suministros de oficina*

Activos fijos artículos de limpieza			
Artículo	Precio	Proveedor	Uso
Escoba	5 USD	MAU PO	Barrer
Trapeador	7 USD	La Vittoria	Trapear
Balde	1,75 USD	Metalcor	Multiuso
Recoger de agua	12 USD	Andina Distri	Multiuso
Desengrasantes	35 USD	García Distri	Desengrasar
Cloro caneca 20 Lt	17 USD	García Distri	Desinfectar
Papel toalla	3 USD	Unilimpio	Secar
Viledas	4 USD	Unilimpio	Lavar
Estropajos (24 unid)	3,5 USD	Unilimpio	Lavar
Jabón líquido	12 USD	Unilimpio	Lavar
Cepillo de plástico	2,5 USD	Unilimpio	Multiuso
Total	102,75 USD		

3.13 Diseño y distribución de la planta y oficinas

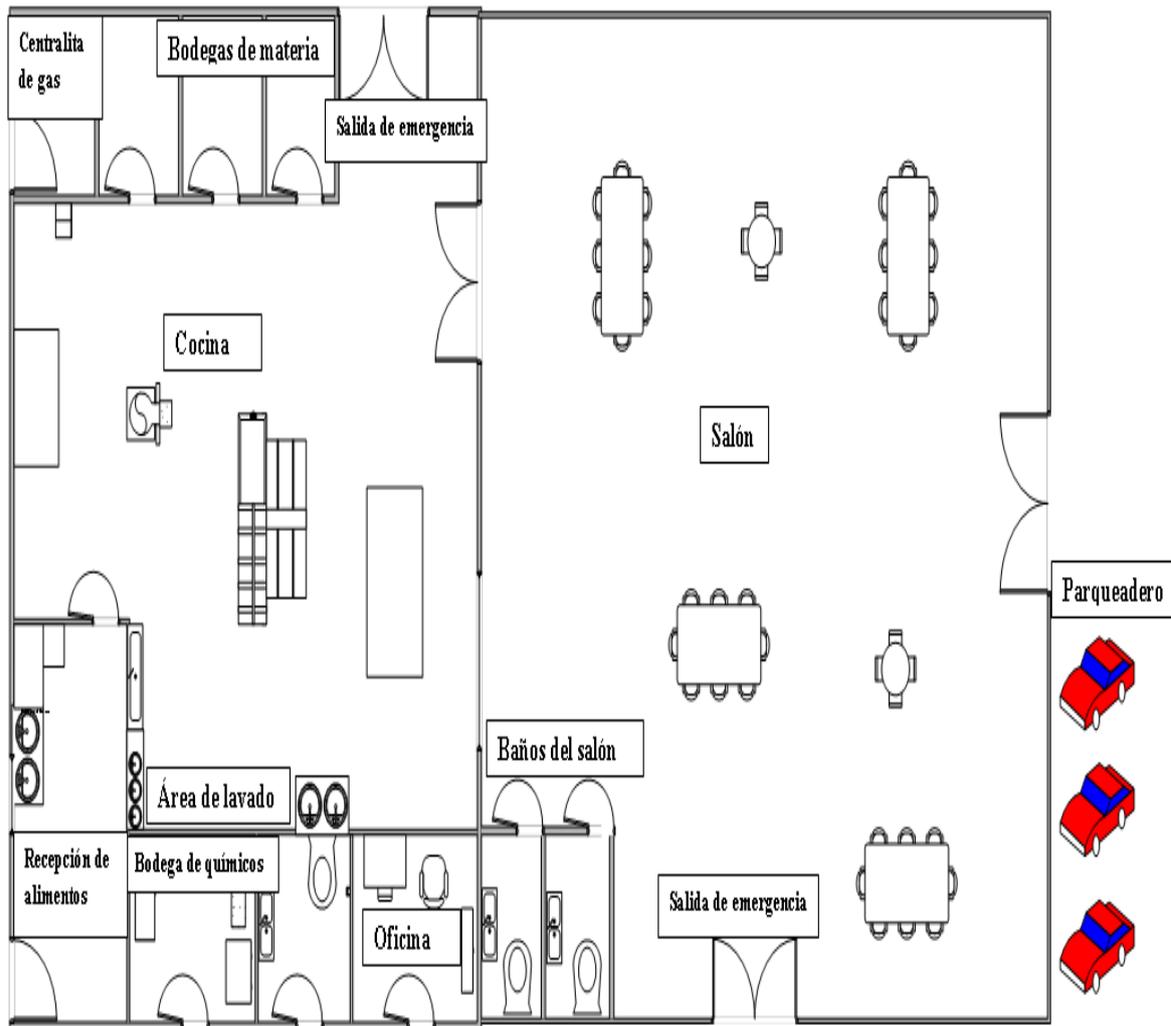


Imagen N° 37 Estuardo Quiña. (2020). *Distribución de área de cocina, comedor, parqueadero.*

4. Proceso de derecho empresarial

4.1 Objetivo del área

Identificar la importancia de este proceso y aplicarlo al marco legal general de la empresa, el cual incluye los requisitos que se deben cumplir para la constitución de la misma y los trámites que están establecidos en la ley para su normal funcionamiento.

4.2 Marco legal de la empresa

El Restaurante el Fogón Vanguardista es una empresa compuesta por un solo representante legal, es decir un solo inversionista el cual deberá cumplir con los siguientes documentos para poder iniciar la empresa. A continuación, se detallan los permisos que rigen en el Distrito Metropolitano de Quito como referencia, y algunos de estos son similares y se solicitan en el Cantón Mejía donde va a funcionar el restaurante.

- Solicitud de permiso de funcionamiento.- Obtenido en el GAD Municipal del Cantón Mejía.
- Planilla de inspección.- Requisito obtenido en el GAD Municipal del Cantón Mejía. (GAD MEJÍA, 2020).
- Copia de la cédula y certificado de votación del propietario.
- Copia del RUC establecimiento.
- Certificado de capacitación en manipulación de alimentos.- Se lo puede obtener por medio del SECAP, realizando un curso con esta institución.
- Copia del certificado de salud ocupacional por los centros de salud del Ministerio de Salud.- Obtenido en el hospital básico de Machachi. (tiene validez de un año desde su emisión).
- Permiso de bomberos.- Requisito obtenido en cuerpo de bomberos del Cantón Mejía. (Ministerio de Salud Pública, 2012).

- **Permiso de los bomberos.-** Algunos de los requisitos que se necesitan para el funcionamiento es obtener este permiso, el cual está incluido en la LUAE la misma que envía un inspector al establecimiento que va a realizar una actividad económica. (Agencia Nacional de Regulación, 2015).

Algunos de los requisitos son los siguientes:

- Solicitud para permiso de funcionamiento.
- Planilla de Inspección.
- Copias de la Cédula y Certificado de Votación del propietario.

- Copia RUC del establecimiento.
- Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos.
- Copia de certificado de salud ocupacional emitido por los centros de salud del Ministerio de Salud (el certificado de salud tiene validez por 1 año desde su emisión)
- Permiso de Bomberos /Licencia Metropolitana Única de Funcionamiento (Distrito Metropolitano de Quito).
- Permiso de Bomberos (Zona Rural) / Licencia Metropolitana Única de Funcionamiento (Distrito Metropolitano de Quito). (Quito, 2018).
- Costo.- El trámite no tiene costo alguno.

- **Permiso para venta de bebidas alcohólicas.-** Los restaurantes y, en general, los lugares donde se consuman alimentos o bebidas alcohólicas deben obtener anualmente un permiso de funcionamiento otorgado por las Intendencias Generales de Policía de cada Provincia. (Editorial, 2015).

Mediante Acuerdo Ministerial No. 5229, publicado en el Registro Oficial No. 452 de 5 de marzo de 2015, el Ministerio del Interior estableció las categorías y valores para la obtención del permiso de funcionamiento:

Para el caso de este emprendimiento será **categoría 3.-**Venta de comidas y bebidas preparadas para su consumo inmediato: Cafeterías, salones de comida, restaurantes, picanterías, cevicherías, fuente de sodas, heladerías, billares sin venta de licor. Servicio de hospedaje: Hoteles, pensiones, residencias, hosterías, hostales. USD 49.88. (Editorial, 2015).

- **IESS.-** Para aclarar la mayoría de dudas que rodean acerca de todo lo que abarca la seguridad social en Ecuador, se detalla una serie de preguntas que servirán para aclarar las dudas más comunes: (Legal, 2019).

1. ¿Toda persona tiene derecho a la Seguridad Social?

Si. El derecho a la seguridad social es un derecho irrenunciable de todas las personas, y será deber y responsabilidad primordial del Estado.

2. ¿Todo trabajador tiene derecho a la Seguridad Social?

Si, Para efectos de aportación al IESS, es indiferente que el trabajo lo realice en forma autónoma, con relación de dependencia laboral o sin relación de dependencia laboral.

3. ¿Qué contingencias cubrirá el Seguro General Obligatorio?

Cubre las contingencias de enfermedad, maternidad, paternidad, riesgos de trabajo, cesantía, desempleo, vejez, invalidez, discapacidad, muerte y aquellas que defina la ley. (Lo resaltado en rojo son los que se agregaron recientemente con la nueva Constitución de la República del Ecuador).

4. ¿Quiénes son afiliados al IESS?

Toda persona que ejecute alguna actividad económica y perciba ingresos por ese concepto. En particular: (Art.2 Ley de Seguridad Social)

- a) El trabajador en relación de dependencia
- b) El trabajador autónomo
- c) El profesional en libre ejercicio
- d) El administrador o patrono de un negocio
- e) El dueño de una empresa unipersonal
- f) El menor trabajador independiente; y
- g) Los demás asegurados obligados al régimen del Seguro General Obligatorio en virtud de leyes y decretos especiales.

5. ¿Un extranjero debe afiliarse al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social?

Si. Las personas extranjeras que se encuentren en el territorio ecuatoriano, por mandato Constitucional y convenios internacionales ratificados por el Ecuador, tendrán los mismos derechos y deberes que las ecuatorianas.

6. ¿Se puede renunciar a los derechos de los trabajadores referentes a la Seguridad Social?

No. Por mandato Constitucional, los derechos de los trabajadores a la Seguridad Social son irrenunciables. Será nula toda estipulación en contrario.

7. ¿Quiénes son los afiliados al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social?

Todas las personas que perciben ingresos por la ejecución de una obra o la prestación de un servicio físico o intelectual, con relación laboral o sin ella; en particular.

- El trabajador en relación de dependencia;
- El trabajador autónomo;

- El profesional en libre ejercicio;
- El administrador o patrono de un negocio;
- El dueño de una empresa unipersonal;
- El menor trabajador independiente; y,
- Los demás asegurados obligados al régimen del Seguro General Obligatorio en virtud de leyes y decretos especiales.

8. ¿Cuáles son los montos de aportaciones en el Sector privado?

Los montos de aportación varían de acuerdo a la actividad del trabajador, en general los montos de aportación al IESS es todo ingreso regular susceptible a apreciación pecuniaria, es decir todo lo que se le entregue al trabajador para libre disponibilidad. Valores que en ningún caso, podrán inferiores al sueldo mínimo unificado del trabajador en general. El aporte al IESS se calcula sobre todo lo ganado en forma mensual.

9. ¿Con cuantas aportaciones y que edad se puede jubilar un afiliado?

Los requisitos mínimos son:

EDAD	IMPOSICIONES	EQUIVALENTE A
Sin límite de edad	480	40 años de aportación
60 años	360	30 años de aportación
65 años	180	15 años de aportación
70 años	120	10 años de aportación

10. ¿Qué riesgos cubre el Seguro General Obligatorio?

Los riesgos cubiertos son:

- a. Enfermedad
- b. Maternidad
- c. Riesgos del trabajo
- d. Vejez
- e. Muerte
- f. Invalidez
- g. Discapacidad
- e. Cesantía

11. ¿Desde qué momento un trabajador tiene derecho a la afiliación al IESS?

Desde el primer día de trabajo, el aviso de entrada debe remitir al IESS a través de la página WEB dentro de los quince (15) días de inicio de labores.

12. ¿Cuál es el plazo para los pagos de los aportes al IESS?

El empleador debe cancelar los aportes dentro de los 15 días posteriores al mes trabajado, caso contrario caerá en mora patronal.

13. ¿Qué es mora patronal?

Se consideran a los empleadores que sin embargo de encontrarse registrados en el IESS, dejan de pagar los aportes patronal y personal del empleado, los Fondos de Reserva y/o dividendos de préstamos retenidos al afiliado y no transferidos o depositados en el IESS.

14. ¿Cómo evitar la mora patronal?

Pagando sus obligaciones patronales dentro de los quince días posteriores al mes que corresponda la obligación, ante la imposibilidad de cumplir esta obligación, el Instituto concede facilidades para el pago. Hasta 90 días mediante el sistema de pagos parciales o hasta 5 años mediante la suscripción de un convenio de purga de mora patronal.

15. ¿Desde cuándo se debe afiliarse al trabajador?

Desde el primer día de trabajo o prestación del servicio, el aviso de entrada lo reporta a través de la página WEB del IESS, dentro de los quince (15) días de inicio de labores.

16. ¿Cuál es el aporte mínimo que puedo hacer?

Es el Salario Básico Unificado del trabajador en general o el salario básico sectorial para quienes estén inmersos en la Comisiones Sectoriales, para el caso de trabajadores contratados bajo el sistema de contratación a tiempo parcial, se aplica el principio de proporcionalidad.

4.3 Obtención de la patente del municipio del Cantón Mejía

Es el permiso o autorización que otorga el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Mejía, a través del título o documento expedido por autoridad competente, para que las personas naturales o jurídicas y sociedades de hecho, nacionales o extranjeras domiciliadas o con establecimiento en esta jurisdicción cantonal puedan ejercer

actividades comerciales, industriales, financieras, inmobiliarias y profesionales. (GAD Mejía, 2017).

La tarifa del impuesto de patentes, de conformidad con el Art. 548 inciso segundo del COOTAD no podrá ser inferior a diez dólares ni superior a veinte y cinco mil dólares de los Estados Unidos de América y será el valor que resulte de la aplicación de la siguiente tabla:

<i>FRACCION BASICA(USD)</i>	<i>EXCESO SOBRE LA FRACCION BASICA(USD)</i>	<i>IMPUESTO SOBRE LA FRACCION BASICA (USD)</i>	<i>IMPUESTO SOBRE LA FRACCION EXCEDENTE (USD)%</i>
1	500	10	0
500,01	1000	12.50	0,15
1.000,01	2.000,00	15	0,17
2.000,01	5.000,00	20	0,2
5.000,01	10.000,00	30	0,3
10.000,01	20.000,00	44	0,4
20.000,01	50.000,00	95	0,6

Imagen N° 38 Fuente: Gobierno Autónomo descentralizado Municipal del Cantón Mejía 16 (2017). *Tabla de valores para obtener la patente municipal.*

4.4 Obtención del RUC

Las personas que realizan alguna actividad económica están obligadas a inscribirse en el RUC; emitir y entregar comprobantes de venta autorizados por el SRI por todas sus transacciones, presentar declaraciones de impuestos y pagarlos de acuerdo a su actividad económica. (SRI, 2019).

Existen dos categorías para obtener el RUC:

- **Personas naturales.-** Son personas nacionales o extranjeras que realizan actividades económicas lícitas y pueden o no estar obligadas a llevar contabilidad. (SRI, 2019).
- **Sociedades.-** El término sociedad se refiere a cualquier entidad que, dotada o no de personería jurídica, constituye una unidad económica o un patrimonio independiente de sus integrantes, según lo establece el artículo 98 de la Ley de Régimen Tributario Interno. (SRI, 2019).

Luego de saber cuál es la categoría en la que se va a desempeñar la empresa se realizan los siguientes procedimientos:

-Inscripción del RUC.- Una vez que conoce los tipos de contribuyentes, iniciaremos el ciclo del contribuyente con la inscripción en el Registro Único de Contribuyentes (RUC). (SRI, 2019).

-Emisión de comprobantes.- La emisión de comprobantes de venta le permite respaldar las transacciones que realiza en su negocio, por lo cual es importante que conozca los tipos de comprobantes que puede emitir dependiendo del tipo de negocio que ha iniciado.

Le invitamos a conocer acerca de la emisión de comprobantes para su nuevo negocio en la sección Facturación. (SRI, 2019).

-Declaración de impuestos.- Las declaraciones se realizan de acuerdo al tipo de negocio y tipo de contribuyente, lo importante es que se encuentre al día en sus obligaciones. (SRI, 2019).

-Pago de impuestos.- El pago de sus impuestos es importante para contribuir con el país y estar al día con sus obligaciones tributarias, es así que el SRI pone a su disposición varios canales de pago que le permitirán realizar sus transacciones de manera ágil y segura. (SRI, 2019).

4.5 Aspectos legales laborales, tributarios, mercantiles

Se consideran ciertas normas para la funcionalidad correcta de la empresa que se detallan a continuación:

- **Normas de vestimenta.-** Cada trabajador llevará el uniforme de la micro empresa de manera correcta, limpio, completo y ordenado. De esta manera los colaboradores identificarán que pertenecen a una empresa de procesamiento de alimentos.

- **Normas de salubridad.-** Uno de los puntos vitales de un giro de negocio ya que de esto dependerá la inocuidad de los alimentos y bebidas procesados, con el correcto manejo de la manipulación de alimentos adecuada, de esta manera se cuidará la salud de todos clientes.

- **Normas de jerarquía.-** El aspecto de jerarquías en una empresa debe ser cumplido de la manera más correcta, desarrollado en un organigrama de funciones

previamente establecido según sea la necesidad, donde existen dirigentes y dirigidos los cuales cumplen cada función asignada.

- **Normas de protocolo.-** Comprende todas las normas, conducta, cortesía de las personas, ya sea para el cliente interno, las visitas o el cliente externo. En el cual existe la interacción de las mismas donde se busca el trato amable, cordial y así de esta manera desarrollar las actividades de una manera adecuada.

- **Normas jurídicas y legales.-** Hace referencia a todos los aspectos como leyes, penales y civiles tanto internos como externos, que rigen en el país.

- **Normas de trabajo.-** Son todos aspectos que rigen el funcionamiento correcto de la empresa, donde los trabajadores se rigen a estas normativas ya establecidas.

-**Normas de contratación.-** Existen normas o requerimientos que cada empresa deben aplicar para la contratación de las personas, y de esta manera todo el personal esté apto para desarrollar correctamente las actividades asignadas.

También se considerará el aspecto de la constitución de la empresa:

Persona natural.-Cuando una persona física, a título individual, sin constituir comunidades de bienes o sociedad con otras personas, realiza en nombre propio una actividad económica, ya sea empresarial o profesional. Esta figura implica el control total de la empresa por parte del propietario, que dirige personalmente su gestión, y responde personalmente con todo su patrimonio de las deudas contraídas frente a terceros, no existiendo diferencia entre su patrimonio mercantil y su patrimonio civil. (Rubio, 2016).

En cuanto a la tributación, los beneficios de los empresarios individuales tributan a través del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas.

Además, a diferencia del resto de figuras societarias, los empresarios individuales o autónomos no tendrán que solicitar NIF societario, puesto que para sus relaciones de naturaleza tributaria se identifican con su DNI personal. (Rubio, 2016).

Aspectos comunes:

- Solicitud del Número de Identificación Fiscal (NIF). El NIF permite identificarse a las personas jurídicas y entidades sin personalidad jurídica en sus relaciones de naturaleza tributaria. Se solicita de forma presencial en las oficinas de la Agencia Tributaria (AEAT) o de forma telemática, mediante la presentación de la declaración censal de alta en el Censo de Empresarios y Profesionales (modelo 036). El plazo de la solicitud es de un mes desde la fecha de constitución de la entidad, si bien, se puede obtener un NIF provisional con carácter previo a la constitución. La solicitud del NIF definitivo ha de ir acompañada de la copia de la escritura pública o documento fehaciente de constitución y de los estatutos sociales o documento equivalente. En caso de no acompañar esta documentación a la solicitud, se asignará un NIF provisional. Una vez asignado este NIF provisional, la entidad queda obligada a la aportación de la documentación pendiente necesaria para la asignación del NIF definitivo en el plazo de un mes desde que se haya producido la inscripción en el Registro correspondiente, que es cuando adquiere la personalidad jurídica la sociedad. (Rubio, 2016).

- Declaración censal de alta en el Censo de empresarios, profesionales y retenedores (modelo 036 para sociedades mercantiles y 037 para personas físicas). Se trata de una declaración censal de comienzo de la actividad que han de presentar tanto los empresarios o profesionales autónomos como las sociedades. Se puede solicitar de forma presencial en las oficinas de la Agencia Tributaria y también por vía telemática. (Rubio, 2016).

- Alta en la Seguridad Social. Con carácter previo a cualquier contratación laboral, y tras la declaración ante AEAT del inicio de la actividad, la empresa que va a contratar algún trabajador debe inscribirse en la Seguridad Social mediante el modelo TA.6. Con este modelo, la Tesorería General de la Seguridad Social (TGSS) asigna a la empresa un código cuenta de cotización principal al que incardinar a sus trabajadores.

Los autónomos están obligados a darse de alta en la Seguridad Social de forma simultánea al inicio de su actividad económica, en el Régimen Especial de Trabajadores Autónomos, a través del modelo TA0521. Este modelo se puede presentar telemáticamente, a través de la sede electrónica, o de forma presencial, en la Dirección Provincial de la Tesorería General de la Seguridad Social. (Rubio, 2016).

- Tributación: tanto las sociedades limitadas como las anónimas tributan a través del Impuesto sobre Sociedades. El tipo general aplicable a partir del 01 de enero de 2016 es del 25%. (Rubio, 2016).
- Legalización de libros. Las sociedades mercantiles deben presentar anualmente y de forma telemática en el Registro Mercantil los siguientes libros:
 - Libro Diario
 - Libro de Inventarios y Cuentas anuales
 - Libro de Actas
 - Libro registro de socios
 - Libro registro de acciones nominativas.
 - Libro registro de contratos entre el socio único y la sociedad.

Los autónomos sólo deben llevar libros fiscales, de ingresos, de gastos, de bienes de inversión, y de provisiones de fondos y suplidos, además de los libros de IVA repercutido y soportado. No obstante, aquellos que lleven contabilidad conforme al Código de Comercio también tienen la obligación de la llevanza de:

- Libro Diario
- Libro de Inventarios y Cuentas anuales.
- Certificado electrónico. Aún no es obligatorio tenerlo para el empresario individual persona física, (sí es obligatorio para las sociedades mercantiles) pero es muy recomendable, ya que posibilita firmar documentos electrónicos, presentar telemáticamente modelos, y recibir notificaciones oficiales de Hacienda y Seguridad Social. (Rubio, 2016).

Se puede solicitar en la web de la Fábrica Nacional de la Moneda y Timbre (FNMT), a través del formulario establecido al efecto. Una vez cumplimentado, recibirá un correo electrónico con un código, en la dirección que previamente se ha indicado en el formulario. Con dicho código y el DNI deberá acudir a uno de los organismos autorizados por la FNMT para finalizar el procedimiento y de este modo obtener el certificado electrónico. (Rubio, 2016).

- Legalización o alta de los contratos de trabajo. La empresa debe dar de alta, en el Servicio Público de Empleo Estatal, los contratos de trabajo de los trabajadores por cuenta ajena. El plazo de legalización no puede ser superior a diez días desde la firma del contrato, si bien, el alta del trabajador en TGSS debe hacerse con carácter previo al inicio de su trabajo. (Rubio, 2016).

- Comunicación de apertura del centro de trabajo. Esta comunicación se puede realizar previamente o dentro de los 30 días siguientes a la fecha de apertura, y se dirige a la Consejería de Trabajo de la Comunidad Autónoma que corresponda, a través del modelo oficial que se facilite. (Rubio, 2016).
- Obtención y legalización del libro de visitas de la Inspección de trabajo y de la Seguridad Social. Este trámite ya no se exige a las empresas. (Rubio, 2016).
- Solicitud de licencias. Esta solicitud dependerá de la actividad a la que se dedique la empresa o autónomo. Se deben realizar en el Ayuntamiento del municipio donde se desarrolle la actividad empresarial. Entre ellas, podemos destacar las licencias de instalaciones y obras, apertura, funcionamiento, etc. (Rubio, 2016).

5. Proceso de impacto ambiental

Se detallan los conceptos que involucran el proceso de impacto ambiental dentro del área donde se desarrollará la empresa:

Objetivo del área.-

Tratar de mantener el equilibrio minimizando el impacto ambiental, a través de la utilización de productos orgánicos, uso de contenedores para llevar que sean biodegradables, productos de limpieza amigables con el ambiente, consumo mínimo de agua, electricidad, generación mínima de residuos y su clasificación adecuada para un reciclaje óptimo.

Impacto ambiental.-

Se refiere a los efectos y consecuencias del ser humano en el medio ambiente. Muchas veces el impacto ambiental que produce una empresa es perjudicial para el entorno en el que se desarrolla, a la vez que es ignorado socialmente por un tema en particular: la economía (Legal, 2019).

Todos los procesos que involucran actividades ajenas a un área específica, sino se manejan de una manera responsable producirán un impacto ambiental generalmente negativo en el entorno donde desarrolla su actividad económica.

5.1 Identificación de posibles impactos ambientales

- Contaminación del agua con grasas
- Contaminación del agua con productos químicos
- Desperdicio de agua
- Generación de desechos contaminantes

5.2 Impactos del sector productivo sobre el ambiente

Generalmente, el impacto más notorio deriva de la necesidad de aumentar los costos a causa de la realización de actividades que ayuden a disminuir la contaminación en un lugar determinado (Raffino, 2019).

5.2.1 Remediación ante posibles impactos ambientales

- Manejo y mantenimiento adecuado de la trampa de grasa
- Uso de productos químicos de limpieza biodegradables
- Consumo moderado en todos los procesos de este recurso primordial
- Disminuir la generación, clasificar los residuos y facilitar su reutilización.

5.3 Impactos sobre el medio social

El accionar humano puede producir consecuencias letales en ámbitos sociales tales como la economía, la salud social, efectos socioculturales y efectos tecnológicos (Rubio, 2016).

5.3.1 Aspectos positivos en el impacto social:

- Generar fuentes de trabajo.- se empleará a personas del sector en caso de no existir personal capacitado en la zona se colocará anuncios en plataformas tecnológicas para buscar el personal requerido acorde.
- Igualdad de género.- se dará oportunidad al acceso al puesto de trabajo tanto a mujeres como hombres y se realizará la selección acorde a su desempeño.
- Evitar la competencia desleal del productor con el intermediario.- Se comprarán las materias primas (hortalizas y vegetales) directamente a los productores del cantón Mejía específicamente a los productores del barrio San Francisco de Tahuachi.

5.3.2 Responsabilidad social empresarial

La empresa en su responsabilidad social empresarial ayudará a la comunidad con:

- Capacitaciones de BPM.- Se ofrecerá capacitaciones periódicas a la personas del sector, que quieran adquirir nuevos conocimientos y puedan aplicarlos a futuros proyectos o emprendimientos.
- Capacitaciones nutricionales.- Como complemento para la salud de los pobladores del sector se ofrecerán charlas trimestrales que abarquen temas sobre una alimentación saludable.
- Ofrecerá cenas gratis a los proveedores trimestralmente.- Como corresponsabilidad empresarial el restaurante brindará cortesías de alimentación a los proveedores.

6. Proceso financiero

6.1 Objetivo de la inversión

Realizar un análisis financiero acorde al planteamiento del Restaurante Fogón Vanguardista con el fin de determinar la factibilidad del mismo enfocado desde el punto económico.

6.2 Elementos de la inversión

Tabla N° 11.- Estuardo Quiña. (2020). *Activos fijos del restaurante el Fogón Vanguardista.*

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
vehiculo	0
Equipos Ind./ seguridad	11588
Equipos de Computación	1851
Muebles - enseres	2411.95
Total	15850

Resumen

El restaurante el Fogón Vanguardista posee una inversión de activos fijos que abarcan los equipos industriales y de seguridad once mil quinientos ochenta y ocho dólares, los equipos de computación incluida con sus instalaciones mil ochocientos cincuenta y un dólares y los muebles y enseres de la empresa dos mil cuatrocientos once con noventa y cinco centavos, todo esto da un resultado total de quince mil ochocientos cincuenta dólares

○ **Activos diferidos**

Tabla N° 12.- Estuardo Quiña. (2020). *Activos diferidos del restaurante el Fogón Vanguardista.*

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	400

Resumen

Para la instauración del Restaurante Fogón Vanguardista los gastos de constitución contemplados son de cuatrocientos dólares lo que corresponde a la obtención de la patente, registro del nombre de la empresa, sellos, copias y permiso de funcionamiento, SAICE, ARCSA, etc.

○ **Capital de trabajo**

Tabla N° 13.- Estuardo Quiña. (2020). *Capital de trabajo del Restaurante Fogón Vanguardista.*

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	28345.2
Servicios Básicos	1320
material oficina	1030
material limpieza	1170
servicio auto	0
alquiler local	4800
publicidad	333.4
adquisición de materia prima	2500
gastos financieros	4,200.00
TOTAL INVERSION	75799.6

Resumen

El capital de trabajo involucra todos los recursos proyectados en un año. El Restaurante el Fogón Vanguardista cuenta en lo referente a sueldos un total de veinte y ocho mil trescientos cuarenta y cinco dólares con veinte centavos, los servicios básicos que son luz, agua, teléfono e internet tienen un valor de mil trescientos veinte dólares proyectado en un año. Los materiales de oficina tienen un valor de mil treinta dólares, los materiales de limpieza tienen un valor de mil ciento setenta dólares. La empresa no cuenta con vehículo, el alquiler del local da un total al año de cuatro mil ochocientos dólares, en lo referente a la publicidad da un total de trescientos treinta y tres dólares con cuarenta centavos, la materia prima con una proyección de dos mil quinientos dólares, los gastos financieros un total de cuatro mil doscientos dólares, dando un resultado total de setenta y cinco mil setecientos noventa y nueve dólares con cincuenta y cinco centavos.

○ Detalle de la inversión

Tabla N° 14.- Estuardo Quiña. (2020). Detalle del total de inversiones del Restaurante el Fogón Vanguardista.

Activos fijos	15850
Activo diferido	400
Capital de trabajo	75799,55
Total de la inversión	94.049,55

○ Sueldos

Tabla N° 15.- Estuardo Quiña. (2020). *Gasto sueldo de los colaboradores del Restaurante el Fogón Vanguardista*

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente chef	600	7200	680.4	874.8	7394.4
Sous Chef	0	0	0	0	0
Cocinero	500	6000	567	729	6162
Ayudante de cocina	400	4800	453.6	583.2	4929.6
Mesero (cajer@)	400	4800	453.6	583.2	4929.6
Steward	400	4800	453.6	583.2	4929.6
Dpto. Inves y desarrollo	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0
TOTAL	2300	27600	2608.2	3353.4	28345.2

Tabla N° 16.- Estuardo Quiña. (2020). *Gasto decimos de los colaboradores del Restaurante el Fogón Vanguardista*

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente chef	600	400	600	1000
Sous Chef	0	0	0	0
Cocinero	500	400	500	900
Ayudante de cocina	400	400	400	800
Mesero (cajer@)	400	400	400	800
Steward	400	400	400	800
Dpto. Inves y desarrollo	0	0	0	0
	500	0	500	500
TOTAL	2800	2000	2800	4800

Tabla N° 17.- Estuardo Quiña. (2020). Total de sueldos de los colaboradores del Restaurante el Fogón Vanguardista.

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMO	TOT ANUAL
28345.2	4300	32645.2

Resumen

Las tablas anteriormente detalladas son los sueldos del Restaurante el Fogón Vanguardista. Anualmente se proyecta un gasto de veinte y ocho mil trescientos cuarenta y cinco dólares con veinte centavos en los sueldos, junto a otro rubro de cuatro mil trescientos

dólares en décimos, el total que se proyecta a gastar anualmente es de treinta y dos mil dólares seis cientos cuarenta y cinco con veinte centavos.

6.3 Estructura de capital

Tabla N° 18.- Estuardo Quiña. (2020). Amortizaciones del Restaurante el Fogón Vanguardista

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	45799.6	60%	15%	9.1%	
Capital Financiero	30000	40%	14%	5.5%	
TOTAL INVERSION	75799.6	100%		14.6%	TMAR

Resumen

La estructuración de capital para la creación de este plan de negocio está formado de los siguientes puntos que se deben considerar: un capital propio de cuarenta y cinco mil dólares setecientos noventa y nueve con cincuenta y cinco centavos que equivale a una estructura del 60%, costó 15 % y una tasa de descuento de 9,1 %. Por otra parte el capital financiero equivale a cincuenta mil dólares con una estructura del 40 %, el costo de 14 % que otorga el 5,5 % de tasa de descuento. Los datos anteriores representan un total de inversión de setenta y cinco mil setecientos noventa y nueve dólares con cincuenta y cinco centavos que en la suma absoluta da una estructura del 100 % y la tasa mínima de rendimiento que es la suma las tasas de descuento con un total de 14,6 % que representa el valor indicador de la factibilidad del Restaurante el Fogón Vanguardista.

6.4 Tabla de amortización

Tabla N° 19.- Estuardo Quiña. (2020). Tabla de amortización del Restaurante el Fogón Vanguardista

Tabla N° 22.- Estuardo Quiña. (2020). *Venta, costo y gasto del plato estrella del Restaurante el Fogón Vanguardista*

VENTA	320	15.14	4837.9
COSTO	320	5.5	1757.5
GASTO			3080.43

Tabla N° 23.- Estuardo Quiña. (2020). *Punto de equilibrio del Restaurante el Fogón Vanguardista*



6.6 Ventas y costos

Tabla N° 24.- Estuardo Quiña. (2020). *Ventas y costos del Restaurante el Fogón Vanguardista*

ventas			
640	9689.6	116275.2	ventas
640	3520	42240	costo

Resumen

Con un precio de quince dólares con catorce centavos por el plato estrella, se obtiene una ganancia de cinco dólares con cincuenta centavos. El punto de equilibrio del Restaurante el Fogón Vanguardista debería vender 320 al mes para poder generar ganancias. Finalmente se define que al vender un mínimo de 640 platos al año se obtendrá una ganancia de ciento dieciséis mil doscientos setenta y cinco dólares con veinte centavos.

6.7 Costo de ventas

Tabla N° 25.- Estuardo Quiña. (2020). *Costo de ventas del Restaurante el Fogón Vanguardista*

FLUJO DE VENTAS	0	1	2	3	4	5
VENTAS		139893.60	144104.40	148441.94	152910.04	157512.63
COSTO DE VENTAS		50820.00	52349.68	53925.41	55548.56	57220.57
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		89073.60	91754.72	94516.53	97361.48	100292.06
GASTOS ADMINISTRATIVOS		28345.20	29198.39	30077.26	30982.59	31915.16
SERVICIOS BASICOS		1320.00	1359.73	1400.66	1442.82	1486.25
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		2200.00	2266.22	2334.43	2404.70	2477.08
ALQUILER AUTO		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
ALQUILER		4800.00	4944.48	5093.31	5246.62	5404.54
PUBLICIDAD		333.40	343.44	353.77	364.42	375.39
DEPRECIACIONES		2016.93	2016.93	2016.93	2016.93	2016.93
AMORTIZACIONES		80.00	80.00	80.00	80.00	80.00
UTILIDAD OPERATIVA		49978.07	51545.52	53160.16	54823.40	56536.70
GASTOS FINANCIEROS		4200.00	3564.61	2840.26	2014.51	1073.15
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		45778.07	47980.92	50319.90	52808.89	55463.55
BASE IMPOSITIVA		16594.55	17393.08	18240.96	19143.22	20105.54
UTILIDAD NETA		29183.52	30587.83	32078.94	33665.67	35358.01

Resumen

El costo de venta del Restaurante el Fogón Vanguardista se basa en un periodo de cinco años, en este tiempo se proyectará ventas para saber un estimado promedio del primer año. El precio de venta se eleva a ciento treinta y nueve mil ochocientos noventa y tres dólares con sesenta centavos, de este monto se resta el costo de venta que es una suma de cincuenta mil ochocientos veinte dólares, se queda una utilidad bruta en ventas de ochenta y nueve mil setenta y tres dólares con sesenta centavos. La última suma se resta el gasto administrativo, servicios básicos, los materiales de limpieza y de oficina, el arriendo, los gastos de publicidad, las depreciaciones y amortizaciones y obtiene una suma cuarenta y cinco mil setecientos setenta y ocho dólares con siete centavos. Esa última se la deduce el pago de interés de la tabla de amortización que cuatro mil doscientos dólares para el primer año y se queda la utilidad antes de impuestos que es una suma de cuarenta y cinco mil setecientos setenta y ocho dólares con siete centavos. Restando la base impositiva se obtiene una utilidad neta de veinte y nueve mil ciento ochenta y tres dólares con cincuenta y dos centavos. Esta operación se ira repitiendo cada año hasta el periodo establecido que es de cinco años. En el quinto año el Restaurante el Fogón Vanguardista tendrá una utilidad neta de treinta y cinco mil trescientos cincuenta y ocho dólares con un centavo. Los mismos podrían ser más altos si se llegase a vender más en la empresa.

6.8 Flujo de caja

Tabla N° 26.- Estuardo Quiña. (2020). *Flujo de caja del Restaurante el Fogón Vanguardista*

FLUJO DE CAJA

	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		49978.07	51545.52	53160.16	54823.40	56536.70
DEPRECIACION		2016.93	2016.93	2016.93	2016.93	2016.93
AMORTIZACION		80.00	80.00	80.00	80.00	80.00
- BASE IMPOSITIVA		16594.55	17393.08	18240.96	19143.22	20105.54
- GASTOS FINANCIEROS		4200.00	3564.61	2840.26	2014.51	1073.15
- PAGO CAPITAL		4,538.51	5,173.90	5,898.24	6,724.00	7,665.36
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-75799.55	26,741.94	27,510.87	28,277.63	29,038.60	29,789.59

Resumen

El análisis de los valores del flujo de caja del Restaurante el Fogón Vanguardista se los realizará en un plazo de cinco años. Se puede evidenciar que en el primer año la utilidad operativa está considerado de cuarenta y nueve mil novecientos setenta y ocho dólares con siete centavos. Este valor que se suma con la depreciación y la amortización, luego se resta los montos de la base impositiva, los gastos financieros y el capital de trabajo, se obtiene un monto de dieciséis mil quinientos noventa y cuatro dólares con cincuenta y cinco centavos. Estos valores indican los ingresos y egresos dentro de un periodo de 1 año del Restaurante el Fogón Vanguardista. En el plazo estimado es de cinco años el monto será de veinte y nueve mil setecientos ochenta y nueve dólares con cincuenta y nueve centavos.

6.9 Cálculo del VAN y del TIR

Tabla N° 27.- Estuardo Quiña. (2020). *Calculo de VAN y del TIR del Restaurante el Fogón Vanguardista*

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	15,169.20
TIR	24.58%
TMAR	14.60%

Resumen

Para realizar el análisis final financiero del Restaurante el Fogón Vanguardista se va procederá al revisar el cálculo del Valor Actual Neto (VAN) a partir del flujo de caja mudando las cantidades futuras al presente, sumándose entre ellas y restando la cantidad

obtenida por la inversión total. El Valor Neto Actual del Restaurante el Fogón Vanguardista es de quince mil ciento sesenta y nueve dólares con veinte centavos.

La Tasa Interna de Retorno (TIR) del Restaurante el Fogón Vanguardista tiene un valor del 24,58 %, es mayor a la Tasa Mínima de Rendimiento (TMAR), Lo que da a conocer que el planteamiento del Restaurante el Fogón Vanguardista sería una opción viable y rentable.

BIBLIOGRAFÍA

Agencia Nacional de Regulación, C. y. (10 de 04 de 2015). *www.controlsanitario.gob.ec*.
Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/arcsa-realiza-ajustes-en-los-valores-de-permisos-de-funcionamiento-2015/>

Coquilla Diego. (19 de 09 de 2017). 10 ejemplos de campañas de marketing para restaurantes que funcionan. Obtenido de <https://www.diegocoquillat.com/10-ejemplos-de-campanas-de-marketing-para-restaurantes-que-funcionan/>

Editorial, C. (6 de 03 de 2015). *Pérez Bustamante & Ponce PBP*. Obtenido de <https://www.pbplaw.com/es/ministerio-interior-permiso-funcionamiento/>

Gallego, A. P. (13 de 11 de 2015). *Pérez Bustamante & Ponce PBP*. Obtenido de <https://www.pbplaw.com/es/que-es-luae/>

Instituto de nutrición de centro América y Panamá. Organización Panamericana de la Salud. (02 de 02 de 2012). Segunda edición. <http://www.incap.int/mesocaribefoods/dmdocuments/TablaCALimentos.pdf>

Legal, E. (2 de 01 de 2019). *Ecuador Legal Online*. Obtenido de <http://www.ecuadorlegalonline.com/laboral/preguntas-sobre-afiliacion-al-iess/>

Quito, B. (02 de 02 de 2018). *Bomberos Quito*. Obtenido de <https://www.bomberosquito.gob.ec/>

Raffino, M. (29 de 11 de 2019). *Concepto.de*. Obtenido de <https://concepto.de/impacto-ambiental/>

Rubio, F. (10 de 06 de 2016). *Francisco Rubio.es*. Obtenido de <https://www.franciscorubio.es/>

SRI. (2 de 06 de 2019). *Servicio de Rentas Internas*. Obtenido de <https://www.sri.gob.ec/web/guest/home>

Todo alimentos (2020). Organización todo alimentos. España. Valencia. Obtenido de <http://www.todoalimentos.org/carne-de-cerdo-fresca/>

ANEXOS

Anexo 1: Modelo de encuestas aplicadas



Encuesta sobre cocina de vanguardia, para obtención de información.

Marque con una X en los casilleros de esta en los que usted esté de acuerdo

1. ¿Conoce usted qué es la cocina de vanguardia?

Si No

2. ¿Conoce usted que técnicas son las más usadas en una cocina de vanguardia?

Si No

3. ¿Usted tiene conocimiento si en el sector de Machachi existe un restaurante de cocina de autor?

Si No

4. ¿De existir algún restaurante en el sector de Machachi de cocina de autor usted lo visitaría?

Si No

5. ¿De los siguientes platos de cocina de autor, cuál de ellos le gustaría degustar?

Fritada al alto vacío	<input type="checkbox"/>
Locro de cuy en texturas	<input type="checkbox"/>
Trucha a la piedra de construida	<input type="checkbox"/>
Espanja de Quimbolito con caviar de pasas	<input checked="" type="checkbox"/>
Sorbete de chicha	<input type="checkbox"/>
Todos	<input type="checkbox"/>

6. ¿Sabía que el uso moderado de aditivos o compuestos químicos utilizados en la elaboración de cocina de vanguardia, no son nocivos para la salud?

Si No

7. ¿Con que frecuencia visitaría el restaurante de cocina de autor?

Semanal Quincenal Mensual

Eventos especiales cata de productos como chocolate, café, vinos, etc.

8. ¿Qué sentidos usted cree que se motivarían al poder degustar la comida de este establecimiento de cocina de autor?

Vista	<input type="checkbox"/>
Gusto	<input type="checkbox"/>
Tacto	<input type="checkbox"/>
Oído	<input type="checkbox"/>
Olfato	<input type="checkbox"/>
Todos los mencionados anteriormente	<input checked="" type="checkbox"/>

9. ¿Sabía usted que mediante la creación de este emprendimiento se dará prioridad a la compra directa de la materia prima a los productores propios del sector sin intermediarios?

Si No

10. ¿Cuánto usted pagaría por un menú de cocina de autor con temática de vanguardia?

15 usd	<input type="checkbox"/>	25 usd	<input type="checkbox"/>
20 usd	<input checked="" type="checkbox"/>		

Imagen N° 39 Estuardo Quiña (2020). *Scanner encuesta 1*

Encuesta sobre cocina de vanguardia, para obtención de información.

Marque con una X en los casilleros de esta en los que usted esté de acuerdo

1. ¿Conoce usted qué es la cocina de vanguardia?

Sí No

2. ¿Conoce usted que técnicas son las más usadas en una cocina de vanguardia?

Sí No

3. ¿Usted tiene conocimiento si en el sector de Machachi existe un restaurante de cocina de autor?

Sí No

4. ¿De existir algún restaurante en el sector de Machachi de cocina de autor usted lo visitaría?

Sí No

5. ¿De los siguientes platos de cocina de autor, cuál de ellos le gustaría degustar?

Fritada al alto vacío

Locro de cuy en texturas

Trucha a la piedra de construida

Esponja de Quimbolito con caviar de pasas

Sorbete de chicha

Todos

6. ¿Sabía que el uso moderado de aditivos o compuestos químicos utilizados en la elaboración de cocina de vanguardia, no son nocivos para la salud?

Sí No

7. ¿Con que frecuencia visitaría el restaurante de cocina de autor?

Semanal Quincenal Mensual

Eventos especiales cata de productos como chocolate, café, vinos, etc.

8. ¿Qué sentidos usted cree que se motivarían al poder degustar la comida de este establecimiento de cocina de autor?

Vista

Gusto

Tacto

Oído

Olfato

Todos los mencionados anteriormente

9. ¿Sabía usted que mediante la creación de este emprendimiento se dará prioridad a la compra directa de la materia prima a los productores propios del sector sin intermediarios?

Sí No

10. ¿Cuánto usted pagaría por un menú de cocina de autor con temática de vanguardia?

15 usd 25 usd

20 usd

Encuesta sobre cocina de vanguardia, para obtención de información.

Marque con una X en los casilleros de esta en los que usted esté de acuerdo

1. ¿Conoce usted qué es la cocina de vanguardia?

Sí No

2. ¿Conoce usted que técnicas son las más usadas en una cocina de vanguardia?

Sí No

3. ¿Usted tiene conocimiento si en el sector de Machachi existe un restaurante de cocina de autor?

Sí No

4. ¿De existir algún restaurante en el sector de Machachi de cocina de autor usted lo visitaría?

Sí No

5. ¿De los siguientes platos de cocina de autor, cuál de ellos le gustaría degustar?

Fritada al alto vacío

Locro de cuy en texturas

Trucha a la piedra de construida

Espanja de Quimbolito con caviar de pasas

Sorbete de chicha

Todos

6. ¿Sabía que el uso moderado de aditivos o compuestos químicos utilizados en la elaboración de cocina de vanguardia, no son nocivos para la salud?

Sí No

7. ¿Con que frecuencia visitaría el restaurante de cocina de autor?

Semanal Quincenal Mensual

Eventos especiales cata de productos como chocolate, café, vinos, etc.

8. ¿Qué sentidos usted cree que se motivarían al poder degustar la comida de este establecimiento de cocina de autor?

Vista

Gusto

Tacto

Oído

Olfato

Todos los mencionados anteriormente

9. ¿Sabía usted que mediante la creación de este emprendimiento se dará prioridad a la compra directa de la materia prima a los productores propios del sector sin intermediarios?

Sí No

10. ¿Cuánto usted pagaría por un menú de cocina de autor con temática de vanguardia?

15 usd 25 usd

20 usd

Imagen N° 41 Estuardo Quiña (2020). Scanner encuesta 3

Encuesta sobre cocina de vanguardia, para obtención de información.

Marque con una X en los casilleros de esta en los que usted esté de acuerdo

1. ¿Conoce usted qué es la cocina de vanguardia?

Sí No

2. ¿Conoce usted que técnicas son las más usadas en una cocina de vanguardia?

Sí No

3. ¿Usted tiene conocimiento si en el sector de Machachi existe un restaurante de cocina de autor?

Sí No

4. ¿De existir algún restaurante en el sector de Machachi de cocina de autor usted lo visitaría?

Sí No

5. ¿De los siguientes platos de cocina de autor, cuál de ellos le gustaría degustar?

Fritada al alto vacío

Locro de cuy en texturas

Trucha a la piedra de construida

Esponja de Quimbolito con caviar de pasas

Sorbete de chicha

Todos

6. ¿Sabía que el uso moderado de aditivos o compuestos químicos utilizados en la elaboración de cocina de vanguardia, no son nocivos para la salud?

Sí No

7. ¿Con que frecuencia visitaría el restaurante de cocina de autor?

Semanal Quincenal Mensual

Eventos especiales cata de productos como chocolate, café, vinos, etc.

8. ¿Qué sentidos usted cree que se motivarían al poder degustar la comida de este establecimiento de cocina de autor?

Vista

Gusto

Tacto

Oído

Olfato

Todos los mencionados anteriormente

9. ¿Sabía usted que mediante la creación de este emprendimiento se dará prioridad a la compra directa de la materia prima a los productores propios del sector sin intermediarios?

Sí No

10. ¿Cuánto usted pagaría por un menú de cocina de autor con temática de vanguardia?

15 usd 25 usd

20 usd

Imagen N° 42 Estuardo Quiña (2020). Scanner encuesta 4

Encuesta sobre cocina de vanguardia, para obtención de información.

Marque con una X en los casilleros de esta en los que usted esté de acuerdo

1. ¿Conoce usted qué es la cocina de vanguardia?

Sí No

2. ¿Conoce usted que técnicas son las más usadas en una cocina de vanguardia?

Sí No

3. ¿Usted tiene conocimiento si en el sector de Machachi existe un restaurante de cocina de autor?

Sí No

4. ¿De existir algún restaurante en el sector de Machachi de cocina de autor usted lo visitaría?

Sí No

5. ¿De los siguientes platos de cocina de autor, cuál de ellos le gustaría degustar?

Fritada al alto vacío	<input type="checkbox"/>
Locro de cuy en texturas	<input type="checkbox"/>
Trucha a la piedra de construida	<input type="checkbox"/>
Esponja de Quimbolito con caviar de pasas	<input type="checkbox"/>
Sorbete de chicha	<input type="checkbox"/>
Todos	<input checked="" type="checkbox"/>

6. ¿Sabía que el uso moderado de aditivos o compuestos químicos utilizados en la elaboración de cocina de vanguardia, no son nocivos para la salud?

Sí No

7. ¿Con que frecuencia visitaría el restaurante de cocina de autor?

Semanal Quincenal Mensual

Eventos especiales cata de productos como chocolate, café, vinos, etc.

8. ¿Qué sentidos usted cree que se motivarían al poder degustar la comida de este establecimiento de cocina de autor?

Vista	<input checked="" type="checkbox"/>
Gusto	<input checked="" type="checkbox"/>
Tacto	<input type="checkbox"/>
Oído	<input type="checkbox"/>
Olfato	<input type="checkbox"/>
Todos los mencionados anteriormente	<input type="checkbox"/>

9. ¿Sabía usted que mediante la creación de este emprendimiento se dará prioridad a la compra directa de la materia prima a los productores propios del sector sin intermediarios?

Sí No

10. ¿Cuánto usted pagaría por un menú de cocina de autor con temática de vanguardia?

15 usd 25 usd
20 usd

Imagen N° 43 Estuardo Quiña (2020). Scanner encuesta 5

Anexo 2: Precios de insumos de la capacidad instalada



Nuevo - 22 vendidos

Maquina Empacadora Selladora Al Vacio Full Stock



U\$S 1.596

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

Envío gratis a todo el país
Guayaquil, Guayas
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad (9977 disponibles)

Comprar

Imagen N° 44 Estuardo Quiña (2020). *Empacadora al vacío.*



Nuevo - 113 vendidos

Hamilton Beach Licuadora Batidora Inmersión Procesador Alime



U\$S 39⁹⁹

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad (887 disponibles)

Comprar

Imagen N° 45 Estuardo Quiña (2020). *Batidora de inmersión.*



Nuevo - 8 vendidos

Termocirculador Sous Vide Cocina Perfecta 1500 Watts

U\$S 130

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad (2 disponibles)

Comprar

Imagen N° 46 Estuardo Quiña (2020). *Termocirculador*



Nuevo - 5 vendidos

Licadora Industrial De 10 Litros Somos Fabricantes

U\$S 570

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de
crédito.
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad (100 disponibles)

Comprar

Imagen N° 47 Estuardo Quiña (2020). *Licadora industrial*



Nuevo - 9 vendidos

Horno Industrial A Gas Vidrio Panorámico Somos Fabricantes



U\$S 680

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad (3 disponibles)

[Comprar](#)

Imagen N° 48 Estuardo Quiña (2020). *Horno industrial a gas*



Nuevo - 45 vendidos

Batidora Kitchen Aid Professional 600 575w 5.6 L. Acero Inox

U\$S 415

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

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

Color: Rojo



Imagen N° 49 Estuardo Quiña (2020). *Batidora Kitchen*



Cocina Industrial 6quemadores,plancha Y Freidora

U\$S 900

Pago a acordar con el vendedor
[Más información](#)

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

¡Único disponible!

Imagen N° 50 Estuardo Quiña (2020). *Cocina industrial*



Mesa De Trabajo Y Enfriador

U\$S 1.200

Pago a acordar con el vendedor
[Más información](#)

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

¡Único disponible!

[Comprar](#)

Imagen N° 51 Estuardo Quiña (2020). *Mesa de trabajo*



Usado

Congelador Industrial 1 Puerta Vertical

U\$S 1.540

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

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

¡Único disponible!

[Comprar](#)

Imagen N° 52 Estuardo Quiña (2020). *Congelador industrial*



Nuevo - 10 vendidos

Centralinas De Gas Y Electrovalvulas

U\$S 370

Pago a acordar con el vendedor
[Más información](#)

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

¡Único disponible!

[Comprar](#)

[Comprar](#)

Imagen N° 53 Estuardo Quiña (2020). *Centralitas de gas y electroválvulas*



Nuevo

Olla Industrial Warehaus De Aluminio Laminado 16Its

U\$S 28⁹⁹

Pago a acordar con el vendedor
 Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad (50 disponibles)

Imagen N° 54 Estuardo Quiña (2020). *Olla industrial 16 litros*



Nuevo

Juego De 3 Sartenes De Cerámica Antiadherente.

U\$S 69¹⁰

Pago a acordar con el vendedor
 Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

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

¡Único disponible!

[Comprar](#)

Imagen N° 55 Estuardo Quiña (2020). *Sartenes de cerámica*



Nuevo - 5 vendidos

**Sifón Para Crema Batida
500 MI Diseño Original**

U\$S 65

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad (5 disponibles)

[Comprar](#)

Imagen N° 56 Estuardo Quiña (2020). *Sifón*



Nuevo - 6 vendidos

**Silpats, Tapetes Para
Hornear**

U\$S 12⁹⁹

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad (195 disponibles)

[Comprar](#)

Imagen N° 57 Estuardo Quiña (2020). *Silpat*



Nuevo - 5 vendidos

**Pinza De Chef Para
Emplatado 23 Cm**

U\$S 7

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad (15 disponibles)

[Comprar](#)

Imagen N° 58 Estuardo Quiña (2020). *Pinza de chef para emplatado*



Nuevo - 5 vendidos

Molde De Silicona Esferas Trufas

U\$S 10

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad (5 disponibles)

[Comprar](#)

Imagen N° 59 Estuardo Quiña (2020). *Moldes de silicona*



Nuevo - 3 vendidos

Balanza Digital Camry Capacidad De 11lb/5kg

U\$S 20

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad (497 disponibles)

Imagen N° 60 Estuardo Quiña (2020). *Balanza digital 5 Kg*



Nuevo - 3 vendidos

Practico Set De 5 Cucharas Medidoras Acero Inoxidable

U\$S 5⁵⁰

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

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

Imagen N° 61 Estuardo Quiña (2020). *Cucharas medidoras*



Imagen N° 62 Estuardo Quiña (2020). *Termómetro digital para alimentos*

Nuevo - 148 vendidos

Termometro Digital De Cocina Para Alimentos Vegetales Oferta

U\$S 2⁸⁸

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad (803 disponibles)

[Comprar](#)



Imagen N° 63 Estuardo Quiña (2020). *Kit para esterificación*

Kit Para Esferificación. Cocina Molecular

U\$S 65

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario.
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad (13 disponibles)



Imagen N° 64 Estuardo Quiña (2020). *Mini soplete Flameador*

Mini Soplete Flambeador

U\$S 17

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad (8 disponibles)

[Comprar](#)



Excelente Juego De Cuchillos De Muy Alta Calidad

U\$S 50

🔍 Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

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

¡Único disponible!

Imagen N° 65 Estuardo Quiña (2020). *Juego de cuchillos*



Bowl 5 Unidades Acero Inoxidable

U\$S 30

🔍 Pago a acordar con el vendedor
[Más información](#)

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

¡Único disponible!

Comprar

Imagen N° 66 Estuardo Quiña (2020). *Bowls*



Juego De Ollas 10 Piezas Tramontina Acero Inoxidable Triple

U\$S 164⁹⁹

🔍 Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

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

Imagen N° 67 Estuardo Quiña (2020). *Juego de ollas*