



CARRERA:

Gastronomía

TEMA:

“Implementación del plan de negocio dirigido a la microempresa Empanadas y algo más ubicada en el distrito metropolitano de Quito”

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

AUTOR:

Dayanna Elizabeth Ramírez Guevara

TUTOR:

Lic. Alejandro Maldonado.

D.M. Quito, 25 de enero 2021

DEDICATORIA

A mis padres Isabel Guevara y Alfredo Ramírez por haberme formado como la persona que soy en la actualidad, porque sin ellos no lo hubiera logrado, por su bendición a diario a lo largo de la vida que me protegen y me lleva por el buen camino, muchos de mis logros se los debo a ustedes entre los que incluye este, me motivaron constantemente para alcanzar mis anhelos.

A mis hermanas por estar cuando las necesito apoyándome y saliendo a delante con ellas. A mi enamorado por la ayuda fundamental, has estado conmigo incluso en los malos momentos. Este proyecto no fue fácil, pero estuvieron motivándome y ayudándome hasta donde sus alcances lo permitían.

Les agradezco mucho por su apoyo incondicional y por el amor que me dan.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por guiarme, protegerme y permitirme tener a mi familia, gracias a mi madre Isabel Margot Guevara Torres por ser el pilar, amiga y por aconsejarme todo el tiempo, a mi padre Mario Alfredo Ramírez Peralta por ser comprensivo un amigo y por ser incondicional que me apoyan en todos los momentos malos y buenos a lo largo de la vida, a mis hermanas Grace, Josselyn y Daniel por estar conmigo ayudándome gritándome y apoyándome en todos los problemas que tenía, a mi enamorado Daniel por estar cuando lo necesitaba.

A mi director de Tesis el Licenciado Alejandro Maldonado por el tiempo, la paciencia y por compartir su idea permitiendo finalizar exitosamente esta investigación.

AUTORIA

Yo, Dayanna Elizabeth Ramírez Guevara, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Dayanna Elizabeth Ramírez Guevara

D.M. Quito, 25 de enero 2021

CERTIFICACIÓN

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, de Quito, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Lic. Alejandro Maldonado.
Director de Trabajo de Titulación

D.M. Quito, 25 de enero del 2021

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: El Lic. Alejandro Maldonado. y por sus propios derechos en calidad de director del trabajo fin de carrera; y la Srta. Dayanna Elizabeth Ramírez Guevara por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - La Srta. Dayanna Elizabeth Ramírez Guevara realizó el trabajo fin de carrera titulado: “Implementación del plan de negocio dirigido a la microempresa Empanadas y algo más ubicada en el distrito metropolitano de Quito”, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto

Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del Lic. Alejandro Maldonado.

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

TERCERA: Los comparecientes, Lic. Alejandro Maldonado en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Srta. Dayanna Elizabeth Ramírez Guevara como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: “Implementación del plan de negocio dirigido a la microempresa Empanadas y algo más ubicada en el distrito metropolitano de Quito”, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

Lic. Alejandro Maldonado

Dayanna Ramírez

D.M. Quito, 25 de enero del 2020

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO	3
AUTORIA	4
CERTIFICACIÓN	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	6
ÍNDICE DE TABLAS	10
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	12
1. INTRODUCCIÓN	13
1.1. Resumen ejecutivo	13
1.2. Problema	13
1.2.1 Planteamiento del problema	13
1.2.2 Solución del problema	14
1.3. Justificación	14
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.	15
2.1. Creación de la empresa.	15
2.2. Descripción de la empresa.	15
2.2.1 Importancia.	15
2.2.2 Características.	16
2.2.3 Actividad.	16
2.3. Tamaño de la empresa.	17
2.4. Necesidades que satisfacer.	17
2.5. Localización de la empresa.	19
2.6. Filosofía empresarial.	20
2.6.1 Misión.	20
2.6.2 Visión.	20
2.6.3 Objetivos.	20
2.6.4 Meta.	20
2.6.5 Estrategias.	20
2.6.6 Políticas.	21
2.6.7 FODA.	21
2.7. Desarrollo organizacional.	23
2.7.1 Tipo de Estructura.	23

2.7.2	Formalización.	23
2.7.3	Centralización – Descentralización.	23
2.7.4	Integración.	24
2.8.	Organigrama empresarial	24
2.9.	Funciones del personal	25
3.	PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	28
3.1.	Objetivo de mercadotecnia	28
3.2.	Investigación de mercado	28
3.2.1	Modalidad.	28
3.3.	Plan de Muestreo	29
3.4.	Análisis de las encuestas	30
3.4.1	Análisis General.	41
3.5.	Entorno empresarial	41
3.5.1	Microentorno.	41
3.5.2	Macroentorno	44
3.6.	Producto y servicio	46
3.6.1	Producto Esencial.	46
3.6.2	Producto real.	46
3.6.3	Características.	46
3.6.4	Calidad.	47
3.6.5	Estilo.	47
3.7.	Marca	47
3.7.1	Producto aumentado.	47
3.8.	Plan de introducción al mercado	48
3.8.1	Distintivos y Uniformes	48
3.8.2	Canal de distribución y puntos de ventas.	54
3.8.3	Riesgo y oportunidades del negocio.	55
3.9.	Fijación de Precios.	56
3.9.1	Fijación de precios por receta estándar.	56
3.10.	Implementación del negocio	65
3.11.	Estudio arquitectónico	71
4.	PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	72
5.	PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	77
5.1.	Objetivo de área.	77
5.2.	Impacto ambiental.	77
5.3.	Impacto social.	78

6. PROCESO FINANCIERO	78
6.1. Introducción	78
6.2. Inversiones	79
6.3. Activos diferidos	79
6.4. Capital de trabajo	79
6.5. Sueldos	81
6.6. Depreciación activos fijos.	82
6.7. Amortizaciones	82
6.8. Estructura capital	83
6.9. Tabla de amortización	84
6.10. Punto de equilibrio	85
6.11. Costo de ventas	86
6.12. Flujo de caja	87
6.13. Calculo del tir y el van	88
6.13.1 VAN (Valor Actual Neto)	88
6.13.2 TIR (Tasa Interna de Retorno)	89
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.	89
7.1. Conclusiones	89
7.2. Recomendaciones.	90
Bibliografía	91
Anexos	93

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Méritos aspectos a considerar, gerente administrador.	24
Tabla 2. Méritos aspectos a considerar, cocinero.	25
Tabla 3. Méritos aspectos a considerar, ayudante.	26
Tabla 4. ¿Con qué frecuencia consume el plátano verde?	29
Tabla 5. ¿Le gustaría tener un lugar donde comprar platillos a base de plátano verde?	30
Tabla 6.¿ Le gusta la empanada de verde?	31
Tabla 7. ¿Con qué relleno le gustaría?	32
Tabla 8. ¿Qué valor pagaría por esta empanada?	33
Tabla 9. ¿ Le gustaría el bolón de verde?	34
Tabla 10. ¿Con qué relleno le gustaría?	35
Tabla 11. ¿ Qué valor pagaría por el bolón?	36
Tabla 12. ¿Le gustaría corviche?	37
Tabla 13. ¿Con que relleno le gustaría?	38
Tabla 14. ¿Qué valor pagaría por ella?	39
Tabla 15. Proveedores.	42
Tabla 16. Canal de distribución y puntos de ventas.	53
Tabla 17. Financiamiento publicidad.	54
Tabla 18. Empanada de queso. Receta estándar de costos.	56
Tabla 19. Empanada de camarón. Receta estándar de costos.	57
Tabla 20. Bolón de queso. Receta estándar de costos	58
Tabla 21. Corviche de pescado. Receta estándar de costos.	59
Tabla 22. Empanada de queso. Receta estándar de producción.	60
Tabla 23. Empanada de camarón. Receta estándar de producción.	61
Tabla 24. Bolón de queso. Receta estándar de producción.	62
Tabla 25. Corviche de pescado. Receta estándar de producción.	63
Tabla 26. Arriendo del local.	64
Tabla 27. Equipos industriales.	64
Tabla 28. Equipos de computación.	65
Tabla 29. Equipos industriales de seguridad.	65
Tabla 30. Muebles y enseres.	66
Tabla 31. Suministros de oficina.	67
Tabla 32. Servicios básicos.	67

Tabla 33. Materiales de limpieza.	68
Tabla 34. Plásticos.	69
Tabla 35. Auto.	69
Tabla 36. Inversiones.	78
Tabla 37. Activos diferidos.	78
Tabla 38. Capital de trabajo.	79
Tabla 39. Detalles de inversión.	79
Tabla 40. Sueldos.	80
Tabla 41. Decimos.	80
Tabla 42. Sueldos totales.	81
Tabla 43. Depreciación activos fijos.	81
Tabla 44. Amortizaciones.	82
Tabla 45. Capital.	82
Tabla 46. Amortización.	83
Tabla 47. Datos punto de equilibrio.	84
Tabla 48. Margen de contribución.	84
Tabla 49. Punto de equilibrio.	84
Tabla 50. Ventas /Costos.	85
Tabla 51. Costo de ventas.	86
Tabla 52. Flujo de caja.	87
Tabla 53. VAN/TIR.	88

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Pirámide de Maslow.	17
Ilustración 2. Localización de la empresa Pomasqui.	19
Ilustración 3. Organización empresarial Empanadas y algo más.	23
Ilustración 4. Esquema microentorno Empanas y algo más.	40
Ilustración 5. Mapa referencial.	41
Ilustración 6. Esquema macroentorno Empanadas y algo más.	43
Ilustración 7. Diseño uniforme chef administrador.	47
Ilustración 8. Diseño uniformé ayudante de cocina.	48
Ilustración 9. Imagotipo de Empanadas y algo más.	49
Ilustración 10. Logotipo Empanadas y algo más.	50
Ilustración 11. Isotipo Empanadas y algo más. 2021.	50
Ilustración 12. Anverso tarjeta de presentación.	51
Ilustración 13. Reverso tarjeta de presentación.	51
Ilustración 14. Hoja membretada.	52
Ilustración 15. Plano arquitectónico del establecimiento.	70

1. INTRODUCCIÓN

“Implementación del plan de negocio dirigido a la microempresa Empanadas y algo más ubicada en el distrito metropolitano de Quito”

Dayanna Elizabeth Ramírez Guevara

Lic. Alejandro Maldonado.

D.M. Quito 25 de enero, 2020

1.1. Resumen ejecutivo

El desarrollo de este proyecto es proponer el funcionamiento de una microempresa que se encargue de la producción y comercialización de platillos a base de plátano verde en el distrito metropolitano de Quito.

Teniendo un estudio de mercado se sabrá la oferta y demanda que existe, y así conseguir que los platillos tengan un posicionamiento positivo y que la microempresa tenga la rentabilidad deseada, con un manejo de procesos bien hechos se tendrá un producto acorde a las necesidades y expectativas de los clientes.

También con el estudio financiero el cual indica y ayuda a tener una idea de los gastos, costos e ingresos que se va a necesitar para la creación de la empresa Empanadas y algo más.

1.2. Problema

1.2.1 Planteamiento del problema

La problemática nace de la necesidad de brindar a las personas que normalmente visitan o viven en Pomasqui, una opción de degustar platillos a base de plátano verde, en Pomasqui no existe una microempresa que vendan empanadas, bolones o corviches, de diferentes tamaños al que normalmente se comercializan.

Cabe recalcar que en el mercado de Pomasqui no existen diversas opciones para los clientes en cuanto a este producto, las empanadas ahorran costos en producción debido a los pocos ingredientes que se necesitan para su preparación y para que las ventas puedan generar rentabilidad.

Hoy en día, este producto puede ser visto como poco saludable por la preparación que tiene.

1.2.2 Solución del problema

Alrededor de la microempresa no existe negocios relacionados a este producto con ello se puede vender este producto con exactitud, al respecto de la preparación va a ser con valor agregado diferente, puesto que es lo que se busca lograr con los platillos a base de plátano verde, el consumidor Quiteño, siempre está al tanto de poder adquirir productos que llenen sus expectativas o satisfagan sus necesidades y que sean baratas.

1.3. Justificación

La idea nace de crear una microempresa para introducirla en el mercado ecuatoriano, comenzando por el distrito metropolitano de Quito, la cual ofrecerá empanadas, bolones y corviches saludables, atractivos y económicos como lo son las empanadas de esta empresa, sin dejar a un lado las tradiciones, ofreciendo calidad en los productos y precio cómodos.

El negocio planteado se lo instalara en Pomasqui frente a la ciudadela bicentenario, vendiendo empanadas, bolones y corviches diferente a los de otros negocios.

Se decidió implementar este negocio como sueños personales y sociales, con ello se tendrá ingresos no solo por la venta a las personas que viven en ese lugar si no en despensas, supermercados, cadenas alimenticias, entre otros, para que estos sean distribuidos al público.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.

2.1. Creación de la empresa.

Empanadas y algo más nace a partir de la intención de conservar la comida tradicional de la Costa Ecuatoriana, por su clima tropical es un lugar privilegiado de producción agrícola, lácteos y a su vez tiene una gran fauna marina, lo que facilita de gran manera la obtención de la materia prima para la elaboración de productos de alta calidad al alcance del negocio. Las bases fundamentales de la microempresa son: La conservación e innovación de la comida tradicional de la Costa Ecuatoriana.

La elaboración de empanadas y productos creados a base de plátano verde será usando métodos y técnicas tradicionales en el proceso de producción, resguardando siempre la inocuidad alimentaria de la misma forma; La microempresa entrega productos de alta calidad y presentación impecable a un target alto, medio y bajo a través de precios accesibles.

2.2. Descripción de la empresa.

2.2.1 Importancia.

La cocina, además de cubrir una necesidad, es sinónimo de tradición y cultura, así como la identidad de la población de las que son sus platillos, de ahí nace la importancia del estudio, conservación e innovación de platillos tradicionales, en este caso, de la Costa Ecuatoriana. Los platillos tradicionales cada vez se ven más reservado a un plano secundario, al igual que otras tradiciones culturales.

Es importante que las microempresas vuelvan a la producción de platillos típicos y característicos y así ayudar a toda la población en general, ya que ellos serán los que abastezcan de materia prima para la elaboración de todos los productos que se producirán dentro de la empresa.

La producción de estos platillos tendrá una gran importancia ya que será una cadena de economía para proveedores y productores, de esta forma se estimulará empleo y a su vez la conservación de deliciosos y tradicionales platillos en el Ecuador.

2.2.2 Características.

Responsabilidad social: Empanadas y algo más, comprende que, como parte de una comunidad, no debe ser un agente pasivo, por ende, posee la responsabilidad social con sus clientes, proveedores y colaboradores.

Investigación e innovación: Empanadas y algo más trabaja en la producción de productos gastronómicos tradicionales de la Costa Ecuatoriana, siendo necesario la constante investigación para la determinación de métodos y técnicas de cocción y preparación de ingredientes tradicionales y a su vez formas de producción más ágiles y amigables para los colaboradores, para así potenciar y mejorar los procesos de producción y realizar la innovación y mejoras continuas en los productos que ya se produce, sin cambiar su esencia.

Calidad: La microempresa Empanadas y algo más, ofrece productos de la más alta calidad para satisfacer a los paladares más exigentes mediante la aplicación de procesos de producción y venta que cumplen con todas las normas de inocuidad alimentaria, para así ser categorizada por ellos como una empresa que cumple con los estándares más altos.

2.2.3 Actividad.

Empanadas y algo más es una microempresa en donde se harán alimentos tradicionales de la Costa Ecuatoriana basados en plátano verde y productos del mar para la entrega a domicilio como también físicamente, este producto tiene un toque innovador está en la tercera categoría y está enfocada a un target bajo, medio y alto.

2.3. Tamaño de la empresa.

Empanadas y algo más es una microempresa que contara con 2 áreas básicas:

1. Área de dirección: esta área se encarga de la administración general también se encarga en las ventas, compras, marketing y diseño de nuevos productos.
2. Área de producción y almacenamiento: esta área se encarga de la elaboración de los platillos y el despacho de ellos.

La empresa contará con:

- 1 Gerente administrador.
- 1 Cocinero.
- 3 Ayudantes de cocina

2.4. Necesidades que satisfacer.

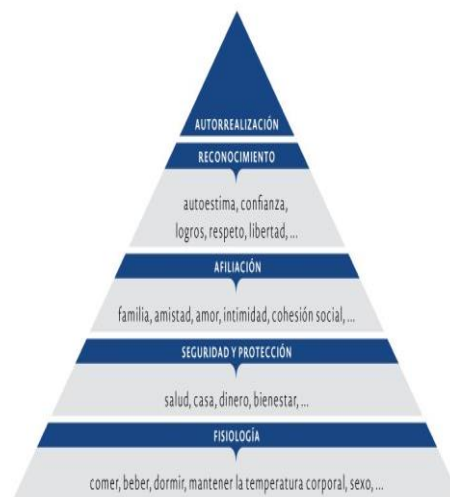


Ilustración 1. Edenred. (2016). Pirámide de Maslow.

a. Necesidad Fisiológica.

Al ser una microempresa, la necesidad fisiológica de alimentación está satisfactoriamente direccionada por la empresa.

b. Necesidad de Seguridad.

Es necesario mencionar algunos niveles de seguridad ya que en esta empresa la seguridad es lo primordial la primera seguridad es la seguridad de los trabajadores ya que sin ellos no se podría realizar esto, la empresa se va a garantizar mediante el cumplimiento de las leyes y reglamentos del trabajo del Ecuador sea físicas y mental, la seguridad de tener salud física, la tercera es seguridad alimentaria, con ello se engloba a las buenas prácticas de manufacturas, los platillos producidos serán manipulados correctamente desde la materia prima hasta la entrega del platillo.

c. Necesidad Social – Afiliación.

Necesidad que toda persona tiene para propiciar un buen ambiente de trabajo, en el que la creatividad y habilidad individual de cada uno de los trabajadores sea bien aceptada.

La empresa deberá tener una relación entre empresa y cliente con ello Empanadas y algo más buscará siempre construir valores y confianza entre sus trabajadores y con los colaboradores con una comunicación efectiva, así garantizar calidad y capacidad al personal para así dar una entrega de platillo de primera.

d. Necesidad de Reconocimiento.

Con la innovación y la creación de estos platillos se podrá tener una satisfacción y entregar los pedidos de buena calidad y precios cómodos con ello se podrá cubrir esta necesidad.

e. Necesidad de Autorrealización.

Empanadas y algo más llegue a ser una empresa reconocida por su compromiso con los clientes y con sus trabajadores y por la calidad del producto que brinda esta empresa.

2.5. Localización de la empresa.

Empanadas y algo más estará ubicado en el sector Metropolitano de Quito, Pomasqui, calles las manzanillas lote 214 y de los tilos, diagonal al Colegio Replica Montufar.

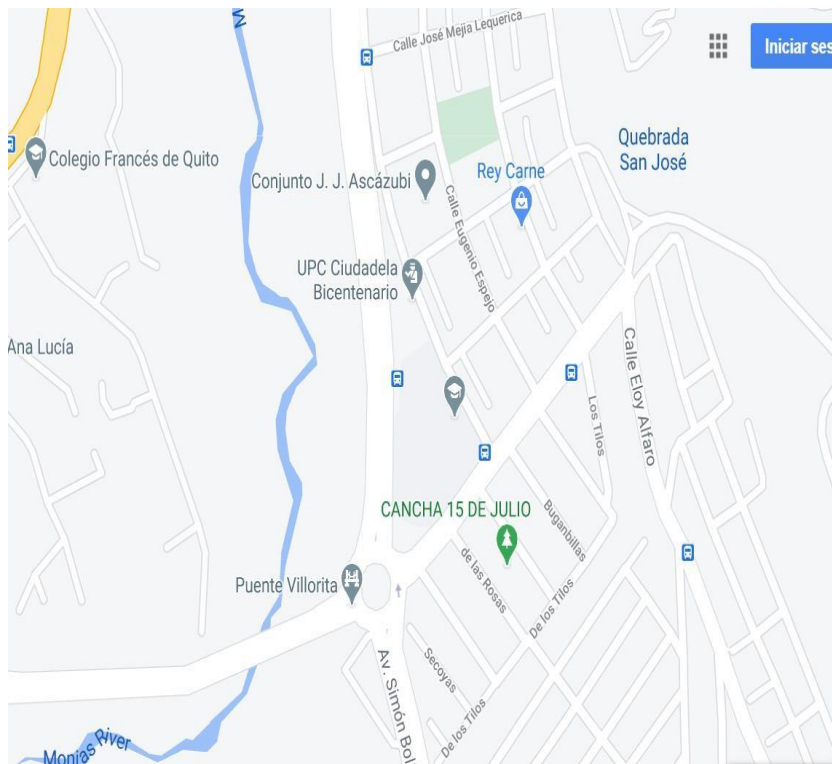


Ilustración 2. Map. (2020). Localización de la empresa Pomasqui.

2.6. Filosofía empresarial.

2.6.1 Misión.

Empanadas y algo más será una microempresa donde ofrecerá platillos de la costa ecuatoriana de primera calidad y precios razonables aplicando procesos de innovación y equipo capacitado técnica y humanamente.

2.6.2 Visión.

Ser líderes a nivel nacional y mantener la calidad del producto, mejorar los procesos de producción para proyectar internacionalmente.

2.6.3 Objetivos.

- * Conservar los platillos tradicionales de la Costa ecuatoriana.
- * Brindar al cliente platillos con precios razonables.
- * Producir alimentos con altos estándares de calidad para la satisfacción de los futuros clientes.

2.6.4 Meta.

Tener una microempresa con una constante rentabilidad y una liquidez en un plazo de un año y medio, tener ingresos suficientes y salir internacionalmente con el producto.

2.6.5 Estrategias.

- Realizar un estudio de mercado y así poder ver cuáles son las preferencias y necesidades de los futuros clientes.
- Implementar un producto que guste a los futuros clientes.
- Capacitar a los trabajadores para tener un buen equipo de trabajo.

2.6.6 Políticas.

Los trabajadores.

- * Los trabajadores no pueden trabajar alcoholizados o drogados.
- * Ser responsables y cumplir el horario de la empresa.
- * Ser puntuales y no llegar tarde.
- * Todos los trabajadores deben de llegar a horario y quedarse en su puesto de trabajo.
- * No es posible entrar con armas.
- * Todos los trabajadores deben de vestir con pantalón negro, blusa del uniforme, zapato de cocina, mascarilla, mandil y malla en el cabello.
- * Cuidar de su aseo y presentación personal.
- * Está prohibido tener una relación amorosa dentro de las instalaciones.
- * Respetar a sus compañeros de trabajo

La empresa.

- * Garantizar que todos los trabajadores se realicen sujetos y altos estándares de calidad siguiendo el compromiso de satisfacer al cliente.
- * Precautelar el estado físico y emocional de sus colaboradores.
- * La producción debe de ser adecuada para tener una alta calidad de producto para los clientes.
- * Capacitar cada fin de mes a sus colaboradores para brindar un buen trabajo.

2.6.7 FODA.

Fortalezas.

- * Productos de alta calidad.
- * Exquisitos platillos a base de plátano verde y mariscos.

- * Colaboradores capacitados, comprometido y respetuoso.
- * Variedad de productos
- * Precios razonables
- * Buenas condiciones laborables

Oportunidades.

- * Gran demanda de mariscos.
- * Mejorar costos materia prima.
- * Mejoras cadena de suministros.
- * Ampliar o mejorar las instalaciones.

Debilidades.

- * Disponibilidad de recursos financieros.
- * Marca no reconocida.
- * Experiencia en el negocio.
- * Limitada liquidez al iniciar el negocio.

Amenazas.

- * Inestabilidad económica del país.
- * Nuevos competidores.
- * Aumento de la tasa de interés.
- * Aumento de salario básico mínimo.
- * Cambios en las leyes ecuatorianas.

2.7. Desarrollo organizacional.

2.7.1 Tipo de Estructura.

Diferenciación.

En Empanadas y algo más la comunicación será de tipo lineal, esto quiere decir que será tipo jerárquico, es decir, la autoridad directa del jefe sobre sus subordinados, ya que en el recae todas las decisiones, está estructurada de la siguiente manera:

- Nivel Gerencial
- Nivel Operativo

Nivel Gerencial.

- Gerente administrador

Nivel Operativo.

- Cocinero.
- Ayudantes.

2.7.2 Formalización.

La empresa se registrará a las políticas y estrategias para tener una buena identificación, tendrá los requisitos de registración, los insumos y los factores de producción estarán asegurados, los bienes y servicios estarán con las normas sanitarias reglamentos técnicos, disposiciones ambientales y normas propias del sector en el que opera la empresa, tendrá referencia a las inscripción declaratoria y pago de impuestos ante entidades. Con esto la empresa brindara un seguro jurídico, protegerá el nombre de la empresa y legitimidad del negocio, facilitara el acceso al sistema financiero y obtención de créditos.

2.7.3 Centralización – Descentralización.

Empanadas y algo más se enfocará en las áreas de distribución y producción para así satisfacer a los clientes y tener un valor para el posicionamiento de la empresa.

La descentralización se dará al encargo de la gerencia para tomar decisiones y empoderamiento de los colaboradores, para el beneficio de los clientes.

2.7.4 Integración.

La integración organizacional se basará en los procesos de ventas, producción y distribución de los productos que se elaboren, esto permitirá llevar un control de todas las áreas, haciendo que cada parte tenga su actividad y participen todos los miembros de la empresa, así tener combinaciones de una o más actividades de los colaboradores.

2.8. Organigrama empresarial



Ilustración 3. Ramírez. (2020). Organización empresarial Empanadas y algo más.

2.9. Funciones del personal

Puesto de gerente administrador.

Detalles generales del puesto de Gerente Administrador.

Empresa Empanadas y algo más.

Unidad administrativa Área ejecutiva.

Misión del puesto Planificar los objetivos generales, organizar las funciones, dirigir y tomar las decisiones, controlar las actividades planificadas, coordinar y mejorar la calidad de clientes, hacer las compras de los materiales, analizar los problemas de la empresa, calcular y conducir el trabajo de la empresa, además de contratar al personal adecuado, realizar los cálculos matemático.

Denominación del puesto Gerente administrador.

Rol del puesto Planeación, organización, dirección y control de ventas y materia prima.

Remuneración \$ 600

Méritos aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior.	Mínima 1 año en el cargo de Gerente.	Administración de empresas. Conocimiento sobre la comida costeña.	Adaptabilidad. Análisis numérico. Creatividad. Comunicación verbal, no verbal y escrita. Delegación. Liderazgo. Iniciativa. Integridad. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

Tabla 1. Ramírez. (2020) Méritos aspectos a considerar, gerente administrador.

Puesto de cocinero

Detalles generales del puesto de cocinero.

Empresa	Empanadas y algo más.
Unidad administrativa	Área de producción y almacenamiento.
Misión del puesto	Preparar los alimentos, comprobar la calidad del producto, pesar, medir, mezclar ingrediente, utilizar diferentes utensilios, regular temperatura del horno, parrilla y otros equipos de cocina, limpiar la cocina, amasar, estirar.
Denominación del puesto	Cocinero.
Rol del puesto	Entregar, preparar, controlar, almacenar, cocinar, regular temperaturas.
Remuneración	\$ 400

Méritos aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior.	Mínima 1 año en el cargo de cocinero o ayudante de cocina.	Conocimiento sobre la comida costeña. Conocimientos de temperaturas. Conocimientos sobre técnicas culinarias. Conocimiento sobre cortes.	Creatividad. Liderazgo. Iniciativa. Integridad. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

Tabla 2. Ramírez. (2020). Méritos aspectos a considerar, cocinero.

Puesto de ayudante

Detalles generales del puesto de mesero.

Empresa	Empanadas y algo más.
Unidad administrativa	Área de producción y almacenamiento
Misión del puesto	Ayudar y realizar trabajos como estirar, amasar, picar, revisar, empacar y checar que el producto vaya en buen estado, mantener su área limpia,
Denominación del puesto	Ayudante.
Rol del puesto	Ayudar, colaborador, limpieza, empacador, revisar, picar y amasar.
Remuneración	\$ 400

Méritos aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Educación mínima de tecnólogo en gastronomía o bachiller.	Al menos 6 meses a un año comprobables de experiencia.	Conocimiento sobre alimentos y bebidas.	Adaptabilidad. Análisis de problemas. Automotivación. Compromiso. Decisión. Capacidad de escucha. Iniciativa. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

Tabla 3. Ramírez. (2020). Méritos aspectos a considerar, ayudante.

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1. Objetivo de mercadotecnia

Atraer a distintos clientes mediante degustaciones en lugares comerciales, así mismo difundir imágenes en diversos medios digitales para poder posicionar la marca Empanadas y algo más en la mente de los consumidores.

3.2. Investigación de mercado

Se analizó y se elaboró la investigación de mercado mediante el estudio de los platillos tradicionales de la costa ecuatoriana. Como primera parte se realizó el estudio del platillo de la costa ecuatoriana más consumidos en la sierra. Para cual se recolecto información de recetas y preparaciones sobre estos platillos (Anexo1).

También se realizó una investigación de campo para obtener información de los consumidores donde se pondrá la microempresa, haciendo una encuesta sobre los platillos que se podría dar en ese lugar (Anexo2).

Por último, se hizo pruebas de los platillos para verificar si los platillos están bien preparados y cuantos días se puede tener el producto.

3.2.1 Modalidad.

La encuesta fue realizada por medio de la aplicación virtual google Forms, la cual consta de 11 preguntas cerradas con la finalidad de obtener datos verídicos y factibles de cuantificar.

3.3. Plan de Muestreo

Tras la pandemia de Covid 19 en este trabajo no existe una muestra de la población con la cual se pueda trabajar libremente con ello se ha decidido tomar a sujetos de estudios que se encuentren en la ciudad de Quito.

Para discriminar el número total de encuestas a realizar se aplicó la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{100 * (1.96)^2 * 0.5 * 0.5}{(0.05)^2 * (100 - 1) + (1.96)^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = \frac{96.04}{1.2074}$$

$$n = 80$$

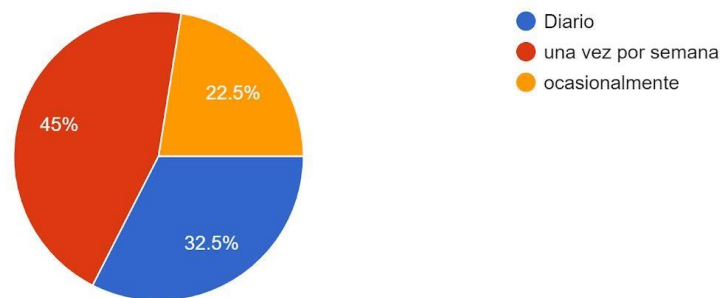
3.4. Análisis de las encuestas

Pregunta 1.

¿ Con qué frecuencia consume el plátano verde?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Diario	36	32.5
Una vez por semana	26	45
Ocasionalmente	18	22.5
TOTAL	80	100%

Tabla 4. ¿ Con qué frecuencia consume el plátano verde?

1. ¿Con que frecuencia consume el plátano verde?



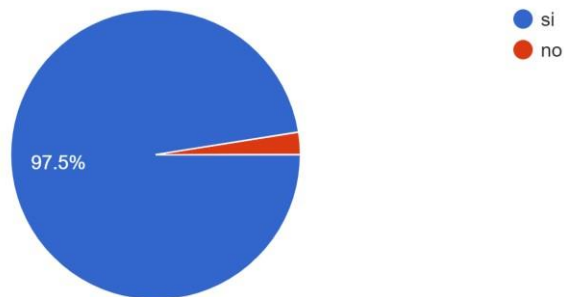
Análisis: De los 80 encuestados 36 mencionaron que consumen el plátano diario, 26 de ellos dijeron que consumen una vez por semana y 18 personas que consumen ocasionalmente, con esto se da cuenta que los platillos que se van a realizar van a tener una gran acogida.

Pregunta 2.

¿Le gustaría tener un lugar donde comprar platillos a base de plátano verde?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	78	97.5
No	2	2.5
TOTAL	80	100%

Tabla 5. ¿Le gustaría tener un lugar donde comprar platillos a base de plátano verde?

2. ¿Le gustaría tener un lugar donde comprar platillos a base de plátano verde?



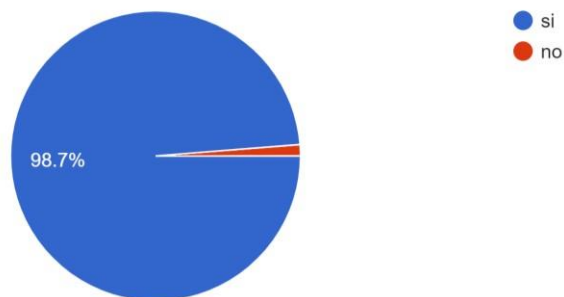
Análisis: El 97.5% de los encuestados dicen que es una gran idea y que si les gustaría tener un lugar donde poder encontrar platillos a base de plátano verde y el 2.5 que no les gusta la idea.

Pregunta 3.

¿ Le gusta la empanada de verde?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	78	98.7
No	1	1.3
Sin responder	1	
TOTAL		100%

Tabla 6. ¿Le gusta la empanada de verde?

3. ¿Le gusta la empanada de verde?



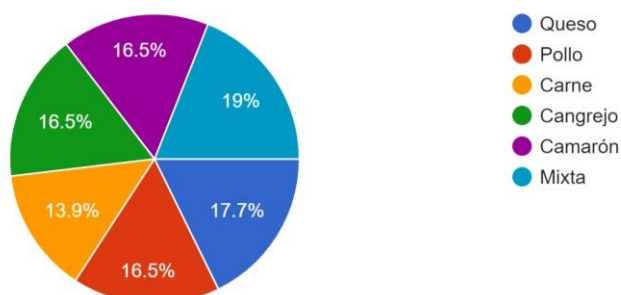
Análisis: Los encuestados manifestaron en su mayoría que si les gusta la empanada de verde y solo el 1.3% de los encuestados dijeron que no.

Pregunta 4.

¿Con qué relleno le gustaría?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Queso	14	17.7
Pollo	13	16.5
Carne	11	13.9
Cangrejo	13	16.5
Camarón	13	16.5
Mixta	15	19
En blanco	1	
TOTAL	80	100%

Tabla 7. ¿Con qué relleno le gustaría?

4. ¿Con qué relleno le gustaría?



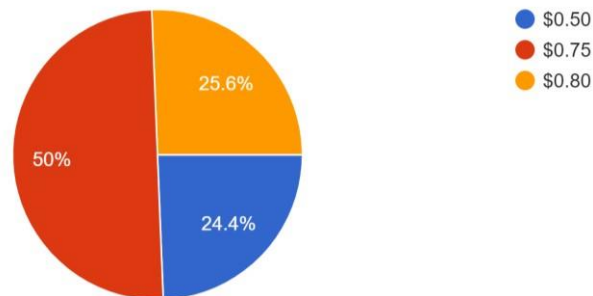
Análisis: El 19% de los encuestados manifestaron que les gustaría las empanadas de verde con relleno mixto, el 17.7% con relleno de queso, el 16.5% prefieren con relleno de pollo, cangrejo y camarón, el 13.9% prefieren el relleno de carne, con esto se puede decir que la empanada mixta y de queso serían las que más van a salir a la venta.

Pregunta 5.

¿ Qué valor pagaría por esta empanada?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
\$0.50	19	24.4
\$0.75	39	50
\$0.80	20	25.6
En blanco	2	
TOTAL	80	100%

Tabla 8. ¿Qué valor pagaría por esta empanada?

5. ¿Qué valor pagaría por esta empanada?



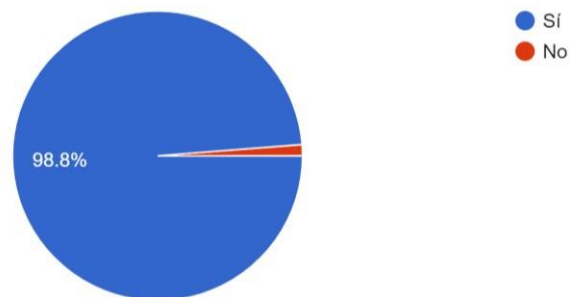
Análisis: El 50% de los encuestados están de acuerdo en pagar \$0.75 por estas empanadas, el 25.6% están de acuerdo en pagar \$0.80 y el 24.4% desean pagar \$0.50 en este caso el valor estimado para vender es solo un apoyo para ver en qué valor se le puede vender y que todos los clientes estén dispuestos a comprar.

Pregunta 6.

¿Le gustaría el bolón de verde?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	79	98.8
No	1	2
TOTAL	80	100%

Tabla 9. ¿Le gustaría el bolón de verde?

6. ¿Le gustaría el bolón de verde?



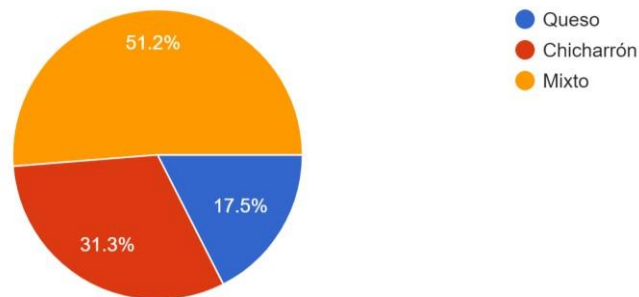
Análisis: El 98.8% de los encuestados afirmaron que les gustaría los bolones y el 2% que no esto quiere decir que este producto si es apto para vender.

Pregunta 7.

¿Con qué relleno le gustaría?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Queso	14	17.5
Chicharrón	25	31.3
Mixto	41	51.2
TOTAL	80	100%

Tabla 10. ¿Con qué relleno le gustaría?

7. ¿Con que relleno le gustaría?



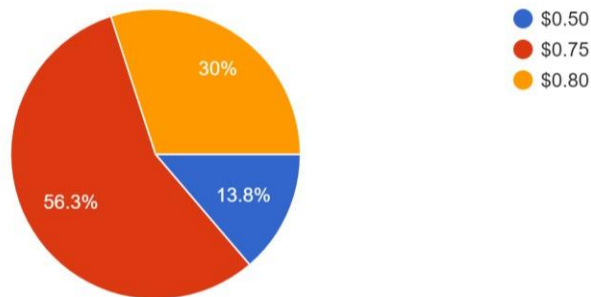
Análisis: El 51.2% de los encuestados dicen que prefieren el bolón mixto, el 31.3% prefieren el bolón de chicharrón y el 17.5% prefieren el bolón de queso con ello se realizará la prueba para ver qué tanto se venderá este producto.

Pregunta 8.

¿ Qué valor pagaría por el bolón?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
\$0.50	11	13.8
\$0.75	45	56.3
\$0.80	24	30
TOTAL	80	100%

Tabla 11. ¿Qué valor pagaría por el bolón?

8. ¿Qué valor pagaría por el bolón?



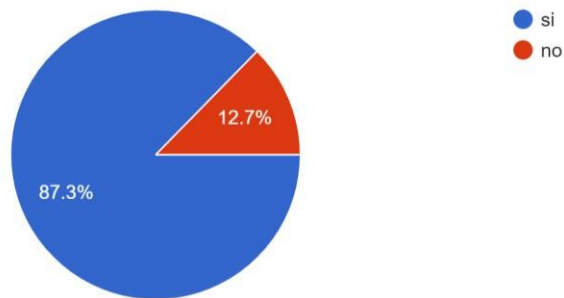
Análisis: El 56.3% de los encuestados están conformes de pagar \$0.75, el 30% de los encuestados están dispuestos a pagar \$0.80 y el 13.8% está de acuerdo en pagar \$0.50 con esto debemos de hacer un análisis de los costos y ver como se lo realizara para la venta.

Pregunta 9.

¿Le gustaría corviche?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	69	87.3
No	10	12.7
Sin respuesta	1	
TOTAL	80	100%

Tabla 12. ¿Le gustaría corviche?

9. ¿Le gustaría corviche?



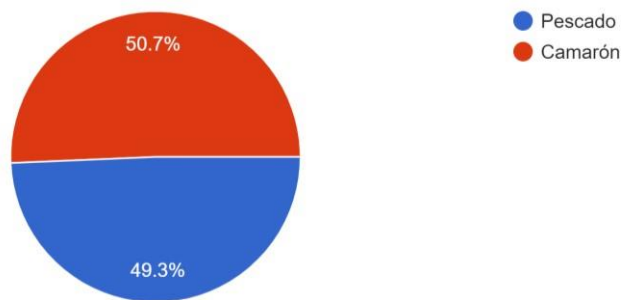
Análisis: Los encuestados manifestaron en su mayoría que el corviche si les gusta y con un 12.7% que no les gustaría el corviche.

Pregunta 10.

¿Con que relleno le gustaría?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Pescado	37	49.3
Camarón	38	50.7
Sin responder	5	
TOTAL	80	100%

Tabla 13. ¿Con que relleno le gustaría?

10. ¿Con que relleno le gustaría?



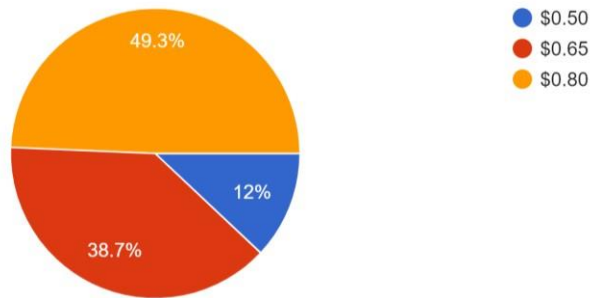
Análisis: El 50.7% de los encuestadores dicen que les gustaría el corviche con relleno de camarón y un 49.3% con relleno de pescado.

Pregunta 11.

¿Qué valor pagaría por ella?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
\$0.50	9	12
\$0.65	29	38.7
\$0.80	37	49.3
TOTAL	80	100%

Tabla 14. ¿Qué valor pagaría por ella?

11. ¿Qué valor pagaría por ella?



Análisis: El 49.3% de los encuestadores dicen que pagarían \$0.80, el 38.7% pagarán \$0.65 y el 12% pagarán \$0.50 por corviche.

3.4.1 Análisis General.

Mediante la encuesta se dio cuenta que este proyecto es viable ya que tiene una buena aceptación en el mercado de las 80 encuestas 36 mencionaron que consumen el plátano diario, y aceptan todos los platillos que se van a lanzar a la venta en Empanadas y algo más y de las 80 personas el 97.5 % si quieren un lugar donde puedan comprar estos platillos.

Las empanadas tienen una gran aceptación de las 80 personas encuestadas 78 aceptan las empanas y prefieren con un relleno mixto, el valor será de acuerdo con la encuesta ya que el rango no se pasa, en los bolones de igual manera de las 80 personas encuestadas 79 aceptaron los bolones mixto igual con un precio exacto, en los corviches de las 80 personas 69 están de acuerdo con este producto con un relleno de camarón el precio si varia con la encuesta.

Esto conlleva a que los productos que se van a vender están aceptados por la mayoría de los encuestados, eso quiere decir que este proyecto es viable y si se puede salir con los platillos brindados a los clientes.

3.5. Entorno empresarial

3.5.1 Microentorno.

Empanadas y algo más considera su microentorno a todos los alrededores de la empresa con la cual pueda emprender su negocio.

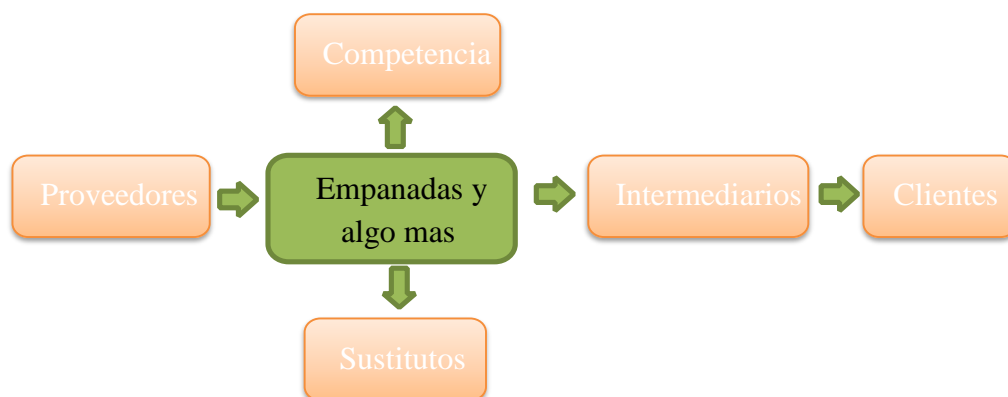


Ilustración 4. Ramírez, 2020, Esquema microentorno Empanas y algo más.

- **Competencia directa.**

No se encontró competencia directa en el sector donde se encontrará la microempresa, para evaluar a la competencia directa se usaron medidas como el tipo de categoría, los productos más parecidos y el establecimiento.

- **Competencia indirecta.**

Existen establecimientos que se pueden considerar competencia indirecta en el sector donde va a funcionar la microempresa.

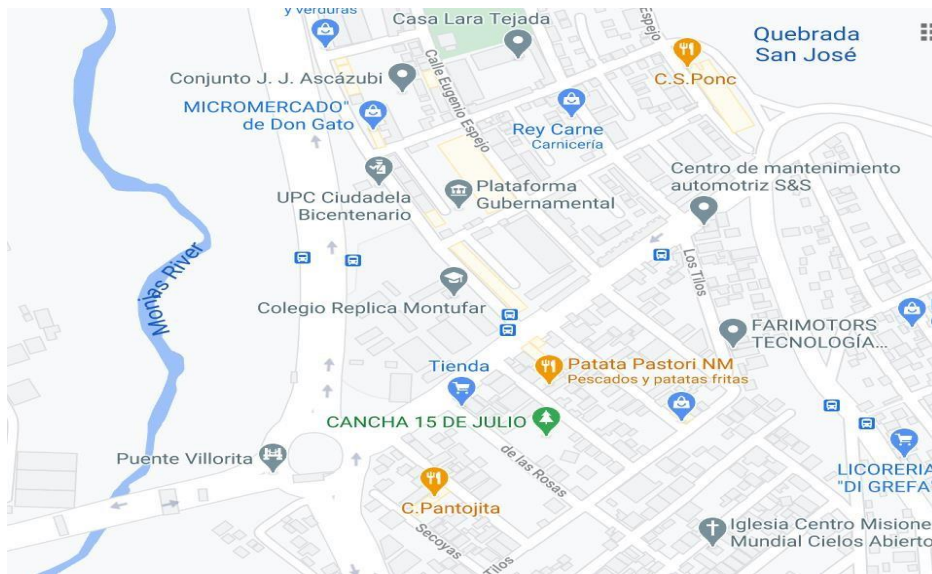


Ilustración 5. Maps. (2020). Mapa referencial.

En la calle de los Abedules hay un restaurante Patata Pastori, pero no se le considera competencia.

En la calle de los narcisos hay un restaurante C. Pantojita, pero no se le considera competencia.

En la calle Juan Pio Montufar y de los Narcisos hay un local donde ofrecen empanadas de viento, pero no se le considera competencia.

- **Sustitutos.**

Después de recorrer el sector se encontró un solo sustituto, es el restaurante empanadas de viento, ubicado en la calle Juan Pío Montufar y de los Narcisos. sin embargo, no se considera competencia.

- **Proveedores.**

Teniendo en cuenta que Empanadas y algo más debe de tener productos de alta calidad, se ha dado prioridad a proveedores de alta calidad.

Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Florella	Productos de calidad Facilidades de pago (crédito) Entrega al establecimiento	Lácteos
Mega carnes	Negocio local familiar Productos de calidad Entrega al establecimiento	Carne de res, pollo y huevos
Bodega lcr	Empresa con varios años de experiencia Entrega al establecimiento Facilidades de pago	Mariscos, Vegetales, granos, leguminosas, harinas
Insumos de limpieza		
Bodega lcr	Empresa con varios años de experiencia Facilidades de pago Entrega al establecimiento	Insumos de limpieza y desinfección

Tabla 15. Ramírez. (2020). Proveedores.

- **Intermediarios.**

Empanadas y algo más comercializará sus productos de forma directa, por lo tanto, no necesitará de intermediarios para realizar esta actividad.

- **Clientes.**

Empanadas y algo más es una microempresa dirigida a empresas en donde puedan vender estos platillos de calidad y cuidado en los detalles.

3.5.2 Macroentorno

Son factores en donde Empanadas y algo más no tiene control directo y van a influir en el funcionamiento del establecimiento.

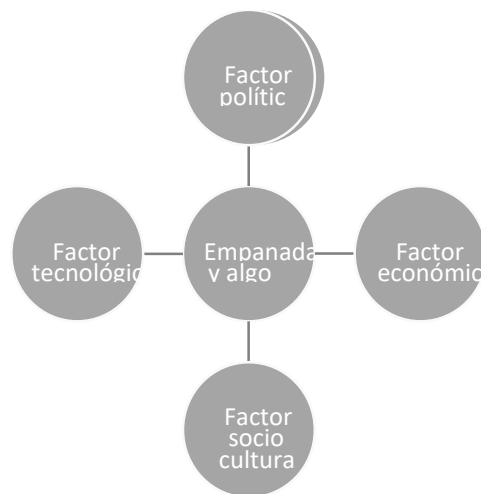


Ilustración 6. Ramírez. (2020). Esquema macroentorno Empanadas y algo más.

Factor Político.

De cara a las elecciones de febrero de 2021, la incertidumbre sobre el rumbo económico y político del país llegará a su máximo nivel. Es por esto que las compañías del país reevaluarán sus decisiones de inversión hasta tener el panorama más claro. Adicionalmente, los diferentes partidos que han apoyado al ejecutivo con el objetivo de llegar a una gobernabilidad mínima seguramente dejarán de hacerlo con miras a las

elecciones generales. Esto, muy probablemente, agudizará la poca gobernabilidad que le queda al Ejecutivo tras el turbulento mes de octubre (Llcr, 2020).

Empanadas y algo más realizará sus actividades dentro de los límites legales establecidos por la Constitución de la República del Ecuador, acatando normas y disposiciones determinadas para el negocio de restauración.

Factor Económico.

Frente a la situación que vive la economía mundial y la de nuestro país, debido al avance del COVID 19 y a los bajos precios del petróleo, el Gobierno Nacional tomó decisiones responsables para garantizar un adecuado flujo de recursos a la caja fiscal; entre ellas, en el campo tributario decidió el cambio de algunos porcentajes de retención del Impuesto a la Renta, lo cual no implica el incremento de este impuesto (SRI, 2020).

Una vez aclarada esta situación, Empanadas y algo más está sujeto al desarrollo económico del país por lo que la fijación de precios en sus productos y servicios dependerá de la tasa inflacionaria anual que presente el Ecuador.

Factor Sociocultural.

Quito es una ciudad pequeña y a los quiteños les encanta salir con amigos y familiares a degustar platillos de la ciudad o de diferentes ciudades con ello ayudarán a Empanadas y algo más a salir a delante con estos platillos que se venderán en Quito.

Factor Tecnológico.

Todos los negocios pueden usar tecnología para ser más productivos y eficientes, entre estos los restaurantes que, al apropiarse herramientas tecnológicas para tomar los pedidos, facturar u ofrecer descuentos y cortesías a sus clientes, están optimizando la experiencia de usuario (Luzardo, 2017).

3.6. Producto y servicio

Empanadas y algo más es una microempresa en donde está dedicada al rescate y conservación de los platillos de la costa ecuatoriana, Empanadas y algo más se enfoca en la producción de platillos costeños tradicionales con estrictos procesos de producción que hacen énfasis en el uso óptimo de técnicas y métodos de cocción y bioseguridad. Respecto a los servicios Empanadas y algo más se encargará de entregar los platillos a domicilio sientos los martes, jueves y sábado para el sur de Quito y los miércoles, viernes y domingos al norte de Quito y los días lunes serán solo de producción.

3.6.1 Producto Esencial.

Hoy en día los clientes desean un producto esencial incluyendo su tamaño, configuración, estilo y color. En Empanadas y algo más el producto será de alta calidad.

3.6.2 Producto real.

Empanadas y algo más manejará una gran variedad de platillos de las costas ecuatorianas con una esencia tradicional entre los que están:

- Empanadas de verde rellenas de queso, carne, pollo, cangrejo, camarón y mixta.
- Bolones de verde rellenas de queso, chicharrón y mixta.
- Corviches de verde rellena de camarón o pescado.

3.6.3 Características.

En empanadas y algo más hay platillos que conservan el valor de cada sitio. En la microempresa los alimentos son preparados con productos de calidad con el objetivo de brindar a los clientes un producto de primera mientras en la entrega tener experiencia y así brindar una excelente atención.

3.6.4 Calidad.

Para la calidad de este producto se toma en cuenta el manual de BPMS (Buenas Prácticas de Manufactura) en los que se toma en cuenta como:

- Tener en buen estado los pisos, paredes, cielo raso desagües.
- Ubicación, facilidades sanitarias.
- Desinfección mantenimiento, calibración en todos los equipos que se pueda tener en el negocio.
- Ubicación interna, ventilados, e iluminación.
- Tener lógica en los procesos de los platillos.
- Cada personal debe tener una buena higiene.
- Todos deben tener una buena presentación.

3.6.5 Estilo.

Empanadas y algo más es una microempresa familiar trata de demostrar todo lo que tiene que ver con la costa ecuatoriana con precios accesibles y un ambiente acogedor con platillos sencillos.

3.7. Marca

Empanadas y algo más es un nombre formado por todos los integrantes de la familia queriendo dar a conocer sobre nuestros productos y así con solo decir Empanadas y algo más ya saben a dónde y a qué lugar van a ir.

3.7.1 Producto aumentado.

Lo que diferencia a Empanadas y algo más de su competencia es su estilo de mantener y mejorar los productos que tiene la costa ecuatoriana y poder crear nuevos platillos a base de verde y así que a las personas les agraden estos productos tan pequeños pero que sean de buena calidad.

3.8. Plan de introducción al mercado

3.8.1 Distintivos y Uniformes

- **Área de Cocina.**

El chef y los ayudantes de cocina usarán el uniforme proporcionado por el establecimiento, los uniformes constarán de:

- **Chef administrador.**
 - Chaqueta blanca de mangas largas con detalles verdes y los sellos distintivos de la empresa.
 - Faldón blanco.
 - Pantalón negro de cocina.
 - Zapatos negros de cocina.
 - Malla de cabello.



Ilustración 7. Ramírez. (2020). Diseño uniforme chef administrador.

- **Ayudante de cocina.**

- Polo blanco de mangas cortas con detalles verdes y los sellos distintivos de la empresa.
- Faldón blanco llano.
- Pantalón negro de cocina.
- Zapatos negros de cocina.
- Malla de cabello.

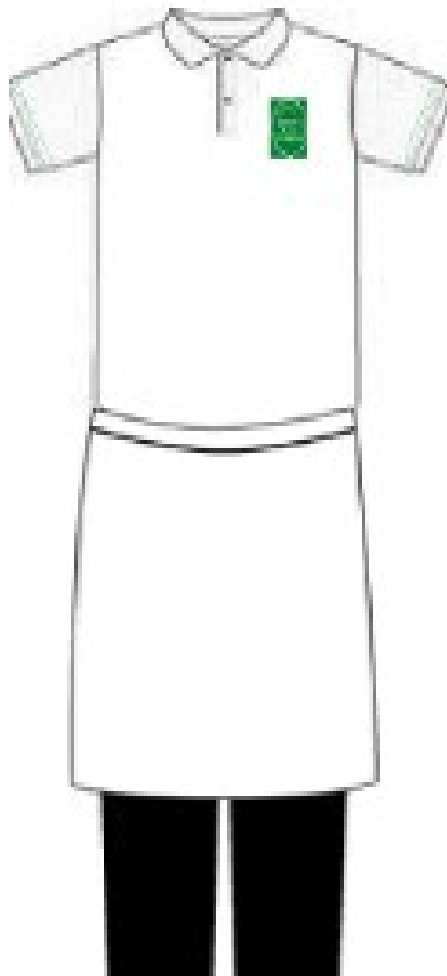


Ilustración 8. Ramírez. (2021). Diseño uniformé ayudante de cocina.

Materiales de identificación.

Imagotipo.



Ilustración 9. Ramírez. (2020). Imagotipo de Empanadas y algo más.

Elementos a destacar:

- Círculo que representa a la familia unida.
- La empanada que representa el producto que se va a ofrecer.
- Colores usados:
 - * Verde para el fondo del imagotipo.
 - * Blanco para las letras.
 - * Amarillo para la empanada.

Logotipo.



Ilustración 10. Ramírez. (2021). Logotipo Empanadas y algo más.

Elementos a destacar:

- Tipo de letra: Libre Baskerville, la fuente base tiene un tamaño de 45.7 puntos, que pueden regularse según el uso. Se eligió esta fuente por lo sencillo y humilde que se ve.
- Colores usados: El fondo del logotipo es de color verde esto representa al plátano verde que es la base de los productos que se va a usar.
- El blanco de la letra es por el amor y todo el trabajo que se va a dar con el producto.

Isotipo.

Este isotipo es una representación gráfica con la cual ayude a la identificación de la empresa.



Ilustración 11. Ramírez. (2021). Isotipo Empanadas y algo más., 2021.

Tarjetas de presentación.

En el anverso pueden apreciarse elementos como el logotipo de la empresa nombre y apellido del administrador y el cargo, fondo color verde.



Ilustración 12. Ramírez. (2021). Anverso tarjeta de presentación.

En el reverso hay datos de contacto y se pueden observar elementos como el logotipo y el isotipo de la empresa.



Ilustración 13. Ramírez. (2021). Reverso tarjeta de presentación.

Hoja membretada.

Otro elemento de la identidad corporativa será la papelería para usar en asuntos como oficios, cartas y declaraciones formales a empresas o socios, para ello se ha elaborado una hoja membretada.



Empanadas y
algo más
0997659751
empanadasyalgomas@yahoo.com
De los tilos y las Manzanillas
Pomasqui - Ecuador

Ilustración 14. Ramírez. (2021). Hoja membretada.

3.8.2 Canal de distribución y puntos de ventas.

El canal de distribución y punto de venta físico de Empandas y algo más es su establecimiento ubicado en la ciudad de Quito, entre las calles De los tilos y las manzanillas.

Promoción
Las redes sociales Facebook, Twitter e Instagram eran los principales puntos de promoción.
Contacto.
Tarjetas de presentación.
E-mail.
WhatsApp.
Facebook.
Twitter.
Instagram.
Correspondencia.
A través de mail corporativo.
Negociación.
Directa en el establecimiento.
Vía telefónica.

Tabla 16. Ramírez. (2021). Canal de distribución y puntos de ventas.

- **Financiamiento.**

Tarjetas de presentación	1000 unidades	\$14.99
Publicidad Facebook	5 veces por semana	\$12.00
Publicidad Twitter	1 vez por semana	\$5.00
Publicidad Instagram	5 veces por semana	\$10.00
TOTAL		\$41.99
TOTAL ANUAL		\$503.88

Tabla 17. Ramírez. (2021). Financiamiento publicidad.

3.8.3 Riesgo y oportunidades del negocio.

El primer riesgo que tiene Empanadas y algo más es la entrada de nuevos competidores ya que esto generaría disminución en las ventas, también un riesgo sería tener pocos clientes ya que eso afectaría al negocio por tercero sería el medio ambiente ya que no se sabe el clima que se va a estar.

La oportunidad que se puede tener es tener una gran clientela por el gusto de los platillos también se puede decir que una oportunidad es la aceptación de los clientes, también es tener un alcance publicitario más amplio y ofrecer otros métodos de pago como pagos realizados a través de banca virtual o móvil.

3.9. Fijación de Precios.

3.9.1 Fijación de precios por receta estándar.

Las recetas estándar que van a ser presentadas a continuación tienen un precio y este precio se lo calcula para un pax la referencia para el costo es por kilogramo, se toma en cuenta también en el precio los procesos de producción como los imprevistos, la mano de obra, los gastos de producción es decir a los servicios básicos, los gastos de administración, la utilidad que se debe tener más el IVA.

En la receta se tiene los valores de cada cosa mencionada y luego de calcular se sabe cuánto es el valor final del platillo.

A continuación, se presentan los costos de 4 recetas:

- Empanada de queso.
- Empanada de camarón.
- Bolón de queso.
- Corviche de pescado

- **Empanada de queso.**



		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
Nombre del plato:	Empanada de queso		Código: 000001	
Fecha de actualización:	18/12/2020		Chef: Dayanna Ramírez	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Plátano verde	G	\$0,20	100	\$0,0200
Agua	MI	\$0,12	150	\$0,0180
Sal	G	\$0,41	1	\$0,0004
Queso	G	\$5,90	25	\$0,1475
Agua	MI	\$0,12	6	\$0,0007
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$0,19
			10% imprevistos	\$0,02
			Total neto	\$0,21
			Gasto de fab. 15%	\$0,03
			Factor costo	\$0,07
			33,33%	
			M.O. 45%	\$0,09
			G. Admin 12%	\$0,02
			45% utilidad	\$0,09
			Subtotal	\$0,51
			12% IVA	\$0,06
10% servicio	\$0,00			
	Total	\$0,58		

Tabla 18. Ramírez. (2020). Empanada de queso. Receta estándar de costos.

▪ **Empanada de camarón.**



		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
Nombre del plato:		Empanada de camarón		Código:000002
Fecha de actualización:		19/12/2020		Chef: Dayanna Ramírez
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Plátano verde	G	\$0,20	150	\$0,0300
Agua	MI	\$0,12	200	\$0,0240
Sal	G	\$0,41	1	\$0,0004
Camarones	G	\$11,00	20	\$0,2200
Sal	G	\$0,41	1	\$0,0004
Pimienta	G	\$22,06	0,03	\$0,0007
Cebolla	G	\$0,62	40	\$0,0248
Pimiento	G	\$1,12	20	\$0,0224
Comino	G	\$13,88	0,03	\$0,0004
Laurel	G	\$13,70	0,03	\$0,0004
Cilantro	G	\$1,29	1	\$0,0013
Aceite	MI	\$2,00	2	\$0,0040
Tomate	G	\$0,75	20	\$0,0150
Arveja	G	\$2,22	0,5	\$0,0011
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$0,29
			10% imprevistos	\$0,03
			Total neto	\$0,32
			Gasto de fab. 15%	\$0,05
			Factor costo 33,33%	\$0,11
			M.O. 45%	\$0,14
			G. Admin 12%	\$0,04
			45% utilidad	\$0,14
			Subtotal	\$0,80
			12% IVA	\$0,10
			10% servicio	\$0,00
	Total	\$0,90		

Tabla 19. Ramírez. (2020). Empanada de camarón. Receta estándar de costos.

▪ **Bolón de queso.**

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
Nombre del plato:	Bolón de queso		Código: 000003	
Fecha de actualización:	30/12/2020		Chef: Dayanna Ramírez	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Plátano verde	g	\$0,20	140	\$0,0280
Agua	ml	\$0,12	190	\$0,0228
Sal	g	\$0,41	1	\$0,0004
Cilantro	g	\$1,29	1	\$0,0013
Manteca de chanco	g	\$2,40	5	\$0,0120
Crema de leche	ml	\$2,92	5	\$0,0146
Queso	g	\$5,90	28	\$0,1652
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$0,24
			10% imprevistos	\$0,02
			Total neto	\$0,27
			Gasto de fab. 15%	\$0,04
			Factor costo 33,33%	\$0,09
			M.O. 45%	\$0,12
			G. Admin 12%	\$0,03
			45% utilidad	\$0,12
			Subtotal	\$0,67
			12% IVA	\$0,08
			10% servicio	\$0,00
	Total	\$0,75		

Tabla 20. Ramírez. (2020). Bolón de queso. Receta estándar de costos

▪ **Corviche de pescado.**



		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
Nombre del plato:	Corviche de pescado.		Código: 000004	
Fecha de actualización:	30/12/2020		Chef: Dayanna Ramírez	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Plátano verde	G	\$0,20	150	\$0,0300
Agua	MI	\$0,12	200	\$0,0240
Sal	G	\$0,41	3	\$0,0012
Albacora	G	\$6,20	35	\$0,2170
Aceite	MI	\$2,00	2	\$0,0040
Cebolla	G	\$0,62	40	\$0,0248
Pimiento	G	\$1,12	20	\$0,0224
Achiote	G	\$5,55	0,5	\$0,0028
Maní molido	G	\$3,80	4	\$0,0152
Apio	G	\$0,29	10	\$0,0029
Ajo	G	\$3,06	1	\$0,0031
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$0,29
			10% imprevistos	\$0,03
			Total neto	\$0,32
			Gasto de fab. 15%	\$0,05
			Factor costo 33,33%	\$0,11
			M.O. 45%	\$0,14
			G. Admin 12%	\$0,04
			45% utilidad	\$0,14
			Subtotal	\$0,80
			12% IVA	\$0,10
			10% servicio	\$0,00
	Total	\$0,90		

Tabla 21. Ramírez. (2020). Corviche de pescado. Receta estándar de costos.

▪ **Empanada de queso.**



		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Empanada de queso						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL				
100	g	Plátano Verde	Lavado	Pelado				
150	ml	Agua	Temperatura ambiente	-				
1	g	Sal	Temperatura ambiente	-				
25	g	Queso	Refrigerado	Rallado				
6	ml	Agua	Temperatura ambiente	-				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Cocinar el plátano verde en agua por 30min.						
		2. Sacar del agua y amasar con sal hasta que quede una masa suave.						
		3. Tomar dos pasticos en uno de ellos añadir la masa en el centro, luego poner encima otro plástico y con el rodillo estirar hasta que quede delgada.						
		4. Poner el queso rallado en la mitad de la masa, doblar el plástico y con el rodillo aplastar los bordes.						
		5. Cortar la empanada con el cortador.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
128	195,5	0,86	4,08	7.27	35,99	16	154,75	0,5

Tabla 22. Ramírez. (2020). Empanada de queso. Receta estándar de producción.

▪ **Empanada de camarón.**



		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Empanada de camarón.						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
150	g	Plátano verde	Lavado		Pelado			
200	ml	Agua	Temperatura ambiente					
1	g	Sal	Temperatura ambiente					
20	g	Camarones	Lavado		Lavados y desvenados			
1	g	Sal	Temperatura ambiente					
0,03	g	Pimienta	Temperatura ambiente					
40	g	Cebolla	Lavado		Brunoise			
20	g	Pimiento	Lavado		Brunoise			
0,03	g	Comino	Temperatura ambiente					
0,03	g	Laurel	Temperatura ambiente					
1	g	Cilantro	Lavado		Picado			
2	ml	Aceite	Temperatura ambiente					
20	g	Tomate	Lavado		Brunoise			
0,5	g	Arveja	Lavado					
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO							
	1. Cocinar la arveja							
	2. Poner el aceite en un sartén y hacer un refrito con sal, pimienta, cebolla, pimiento, comino, laurel y tomate.							
	3. Poner los camarones en el refrito, cuando ya estén los camarones añadir el cilantro y la arveja reservar y dejar enfriar.							
	4. Cocinar los plátanos verdes en agua por 30min.							
	5. Sacar del agua y amasar con sal hasta que quede una masa suave.							
	6. Tomar dos pasticos en uno de ellos añadir la masa en el centro, luego poner encima otro plástico y con el rodillo estirar hasta que quede delgada.							
	7. Poner el refrito de camarón en la mitad de la masa, doblar el plástico y con el rodillo aplastar los bordes.							
	8. Cortar la empanada con el cortador.							
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierr o (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
140	264,74	6,63	2,62	7,05	58,88	39	51,13	1,43

Tabla 23. Ramírez. (2020). Empanada de camarón. Receta estándar de producción.

▪ **Bolón de queso**

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Bolón de queso						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
140	g	Plátano Verde	Lavada		Pelado			
190	ml	Agua	Temperatura ambiente					
1	g	Sal	Temperatura ambiente					
1	g	Cilantro	Lavada		Picado			
5	g	Manteca de chanco	Refrigerado					
5	ml	Crema de leche	Refrigerado					
28	g	Queso	Refrigerado		Rallado			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Cocinar los plátanos verdes en agua por 30min.						
		2. Sacar del agua y amasar con sal, manteca y crema de leche hasta que quede una masa suave.						
		3. Estirar la masa en la mano y poner el queso en la mitad después hacer una bola con la masa y el queso adentro.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteína (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibra (g)
142	317,54	1,21	11,42	8,61	50,42	29,52	175,68	0,73

Tabla 24. Ramírez. (2020). Bolón de queso. Receta estándar de producción.

▪ **Corviche de pescado.**



		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Corviche de pescado.						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
150	G	Plátano verde	Lavado		Pelado			
200	MI	Agua	Temperatura ambiente					
3	G	Sal	Temperatura ambiente					
35	G	Albacora	Lavado					
2	MI	Aceite	Temperatura ambiente					
40	g	Cebolla	Lavado		Brunoise			
20	g	Pimiento	Lavado		Brunoise			
0,5	g	Achiote	Empacado					
4	g	Maní molido	Empacado					
10	g	Apio	Lavado					
1	g	Ajo	Empacado					
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Hacer un refrito con cebolla, pimiento, achiote, ajo, sal.						
		2. Cocinar la albacora con apio, sal y ajo.						
		3. Desmechar la albacora.						
		4. Rallar el verde y amasar con el refrito y el maní.						
		5. Estirar la masa en la mano y poner la albacora en el medio, después hacer con la masa un ovalo.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Coolesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
140	301,32	6,28	6,96	2,17	58,97	0	27,71	1,61

Tabla 25. Ramírez. (2020). Corviche de pescado. Receta estándar de producción.

3.10. Implementación del negocio

- **Arriendo del local.**

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$800	\$1600	\$9600

Tabla 26. Ramírez. (2020). Arriendo del local.

- **Equipos industriales.**

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V. TOTAL
Cocina industrial 4 quemadores	2	\$130	\$260
Refrigerador vertical exhibidor SS-P1200WA-B	1	\$3000	\$3000
Congelador Walker 808 litros	1	\$890	\$890
Refrigerador	1	\$500	\$500
Licuadaora clásica Oster 600w	2	\$80	\$160
Horno	1	\$1500	\$1500
Termoselladora	1	\$180	\$180
Amasadora	1	\$900	\$900
Campana extractora con filtro	1	\$300	\$300
Trampa de grasa acero inoxidable	1	\$250	\$250
Centralita de gas 3 tanques	1	\$360	\$360
Tanques cilindro de gas	4	\$48	\$192
Balanza digital recargable 30 kg	3	\$50	\$150
Termómetro digital para cocina	2	\$5	\$10
Molino eléctrica serie tk22 acero inoxidable.	1	\$598	\$598
TOTAL			\$9250.00

Tabla 27. Ramírez. (2020). Equipos industriales.

- **Equipos de computación.**

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V. TOTAL
Ph completa core i5	1	\$220	\$220
Impresora EPSON l5190	1	\$425	\$425
Impresora matricial Epson fx 890	1	\$429	\$429
Datafast inalámbrico	1	\$150	\$150
TOTAL			\$1224

Tabla 28. Ramírez. (2020). Equipos de computación.

- **Equipos industriales de seguridad.**

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V. TOTAL
Extintor 20 libras pqs	1	\$26	\$26
Extintor 10 libras de co2	1	\$55	\$55
Dispensador de alcohol	4	\$15	\$60
Dispensador de jabon	4	\$15	\$60
Detector de humo	2	\$8	\$16
Detector de gas GLP	2	\$9	\$18
Rótulos de señalética	10	\$5	\$50.00
Botas de caucho	6	\$7	\$42
TOTAL			\$327

Tabla 29. Ramírez. (2020). Equipos industriales de seguridad.

- **Muebles y enseres.**

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V. TOTAL
Escritorio minimalista oficina	1	\$99.99	\$99.99
Silla oficina	1	\$27	\$27
Lavadero industrial 2 pozos	1	\$1461	\$1461
Mueble	2	\$300	\$600
Mesa de acero inoxidable	4	\$480	\$1920
Tabla de picar grande	4	\$12	\$48
Juegos de Chuchillos	4	\$17	\$68
Imán para cuchillos	2	\$8	\$16
Cuchareta, espumadera, espátula, aplastador de papas.	2	\$8	\$16
Ollas grandes set	2	\$20	\$40
Gaveta industrial	8	\$16.42	\$131.36
Ollas de presión 13 litros	6	\$53	\$318
Bowls acero inoxidable	4	\$15	\$60.00
Sartenes	4	\$26.00	\$104.00
Estantería	1	\$50	\$50
TOTAL			\$4959.3 5

Tabla 30. Ramírez. (2020). Muebles y enseres.

- **Suministros de oficina.**

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARI O	V. TOTAL
Papel bond resmas	4	\$3.00	\$12.00
Perforadora	2	\$3.00	\$6.00
Grapas (caja de 100)	2	\$1.20	\$2.40
Resaltadores pelican 4 unid	2	\$4.00	\$8.00
Esferos BIC caja 24 unidades punta gruesa	2	\$6.50	\$13.00
Grapadora	1	\$3.00	\$3.00
Carpeta plásticas	30	\$0.34	\$10,20
Tijera	2	\$1.00	\$2.00
Cinta de embalaje	6	\$1.00	\$6.00
Cita scotch	23	\$0.22	\$5.06
TOTAL			\$67.66
TOTAL ANUAL			\$811.92

Tabla 31. Ramírez. (2020). Suministros de oficina.

- **Servicios básicos.**

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$60.00
Luz	\$90.00
Teléfono	\$15.00
Internet	\$30.00
TOTAL	\$195.00
TOTAL ANUAL	\$2340

Tabla 32. Ramírez. (2020). Servicios básicos.

- **Materiales de limpieza.**

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V. TOTAL
Escoba	12	\$1.20	\$14.40
Trapeador	4	\$5	\$20.00
Videlas	8	\$0.39	\$3,12
Alambre dorado	8	\$0.66	\$5.28
Fundas basura 39 ½ x 55	20	\$0,46	\$9,20
Funda basura 30 x 36	30	\$0,10	\$3,00
Lavavajillas 5000gr	2	\$9.00	\$18
Pala	2	\$4.00	\$8.00
Jabón líquido manos 1 Gal	1	\$3.90	\$3.90
Papel higiénico 48 rollos	2	\$7.00	\$14.00
Toalla de papel	2	\$20	\$40
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	1	\$10	\$10
Cloro 1 Gal	1	\$10	\$10
Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal	1	\$10	\$10
Alcohol antiséptico 1 Gal	1	\$10	\$10
TOTAL			\$178,9
TOTAL ANUAL			\$2.146, 8

Tabla 33. Ramírez. (2020). Materiales de limpieza.

- **Plásticos.**

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Bandeja 4p	900	\$0.09	\$81
Bandeja 3p	600	\$0.06	\$36
Plato 9	500	\$0.06	\$30
Funda paraíso por 1000	1	\$1.10	\$1.1
Tarrina 1 litro	100	\$0.03	\$3
Tapa 1 litro	100	\$0.02	\$2
Vaso salsero 1 onz	100	\$0.01	\$1
Tarrina 3 onz	200	\$0.02	\$4
Tapa 3onz	200	\$0.01	\$2
Malla de cabello (100)	1	\$18.8	\$18.8
TOTAL			\$178.9
TOTAL ANUAL			\$2146.80

Tabla 34. Ramírez. (2020). Plásticos.

- **Auto.**

AUTO			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
HYUNDAI ACCENT 2011	1	\$10.000	\$10.000
TOTAL			\$10.000

Tabla 35. Ramírez. (2020). Auto.

3.11. Estudio arquitectónico

Para el diseño de la microempresa se toma en cuenta el número de trabajadores y el espacio que se necesita para trabajar, en la cocina tendrán los cocineros un espacio amplio para trabajar con comodidad, en la área de producción ya los platillos de igual manera tendrán espacio para poder moverse con comodidad, se tendrá una pequeña bodega para no perder espacio en la cocina ni en el área de producción, se tendrá una pequeña oficina, los trabajadores tendrán su propio espacio para cambiarse y dejar sus pertenencias.

Estructura interna del establecimiento.

- **Plano arquitectónico del establecimiento**

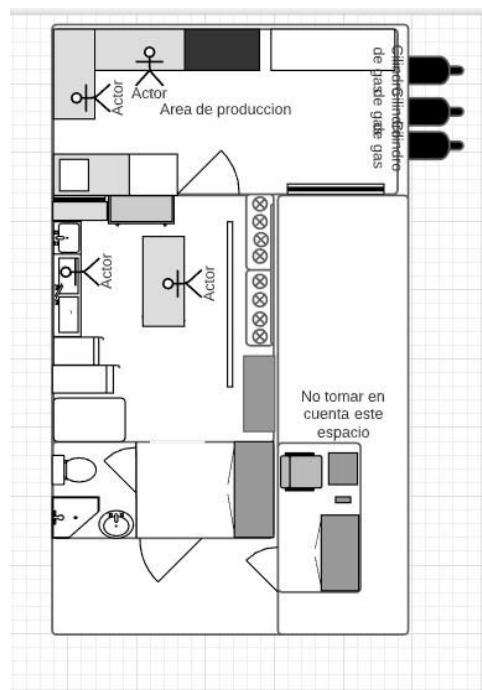


Ilustración 15. Ramírez. (2020). Plano arquitectónico del establecimiento.

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Se requiere tener permisos de funcionamiento para mantener la formalidad del negocio y esos documentos son los siguientes:

Detalle de permisos:

- **Patente municipal**

- Inscripción del RUC ○ Formulario de Inscripción de RAET o Patente Municipal para personas naturales o jurídicas.
- Número de predio del domicilio tributario de la persona natural o jurídica. ○ Copia de la cédula, de ambos lados. ○ Copia de papeleta de votación, de ambos lados.
- Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
- Copia del carnet de discapacidad (si es que aplica).
- Copia del carnet de artesano calificado (si es que aplica).
- En caso que el trámite lo realice una tercera persona, bastará una carta de autorización sencilla.

Una vez inscrita la patente Municipal, le enviarán un mensaje a su correo electrónico, el cual contendrá su clave de acceso al portal de declaración de RAET o Patente Municipal.

Con esa contraseña deberá, realizar los siguientes pasos:

- Ingresar a esta página:
<https://pam.quito.gob.ec/PAM/Servicios.aspx#info>.

Ir a Declaración en Línea Patente y 1.5 x mil.

- Seleccionar el año de declaración. ○ Elegir la actividad económica.
- Calcular el valor a cancela. ○ Aceptar las condiciones y aceptar.
- Imprimir el comprobante de declaración ○ Acérquese a pagar el comprobante obtenido.

▪ **Servicio de Rentas Internas / SRI**

RUC (Registro Único de Contribuyente)

El RUC se lo obtiene en el Servicio de Rentas Internas para esto es necesita: ○
Copia de cédula. ○ Papeleta de votación. ○ Formulario de la actividad a la que vamos a pertenecer. ○ Se estipula si es persona natural o jurídica. ○
Natural: una sola persona. ○ Jurídica: sociedades.

▪ **Licencia única de actividades económicas (luae).**

- Formulario de Solicitud de LUAE. ○ Lo puede encontrar en este link:

<https://pam.quito.gob.ec/PAM/DetalleForm.aspx?Grupo=LUAE#info> ○

Formulario Reglas técnicas de arquitectura y urbanismo para LUAE

- Lo puede encontrar en este link:

<https://pam.quito.gob.ec/PAM/DetalleForm.aspx?Grupo=LUAE#info> ○ Pago de la patente municipal.

- Copia de la cédula, de ambos lados. ○ Copia de papeleta de votación, de ambos lados.
- Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario. ○ Foto del Rótulo, medidas y materiales del mismo.

Autorización del dueño del predio, en el que le permite colocar el rótulo.

- En caso que el trámite lo realice una tercera persona, bastará una

carta de autorización sencilla.

Una vez ingresado el trámite, nos enviarán al correo un link para declarar datos técnicos del establecimiento en el portal del Cuerpo de Bomberos.

Una vez aprobado el formulario, nos acercamos a cualquier Administraciones Zonales del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, con la copia de la cédula y papeleta de votación, con la declaratoria de bomberos a retirar la LUAE.

▪ **Permiso de funcionamiento del ministerio del interior o P.A.F. (Permisos Anuales de Funcionamiento)**

○ Ingresar a la página:

http://www.mdi.gob.ec/app.sitmint7/logueo/login_ms_pf.php ○ Regístrese como usuario del sistema P.A.F.

○ Registre su establecimiento ○ Ingrese un trámite de nuevo permiso ○ Generar trámite

○ Verificación de requisitos: Aquí se debe adjuntar la Patente y LUAE.

○ Notificaciones recibidas: para conocer la fecha de pago del permiso

en el Banco del Pacífico.

○ Cancela el comprobante de pago.

○ Ingresar al portal para imprimir el Permiso Anual de Funcionamiento.

▪ **Permiso de funcionamiento de la agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria (ARCSA)**

○ RUC. ○ Carnets ocupacionales.

Plano arquitectónico (escala de 1 a 30 de la infraestructura). ○ Foto de la fachada. ○ Cédula y papeleta de votación vigentes. ○ Curso de

manipulación de alimentos. ○ Llenar formulario en página del ARCSA. ○

Ingresar a la página:

<http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/> ○ Crear el usuario y

contraseña. ○ Declarar el año en curso. ○ Llenar datos de

Establecimiento. ○ Buscar actividad económica de su establecimiento.

○ Aceptar y declarar ○ Acercarse al Banco del Pacífico o BanEcuador con el comprobante

de ARCSA después de 24 horas. ○ Al cabo de 48 horas revisar el portal del

ARCSA para obtener su

permiso de funcionamiento.

Carnet ocupacional

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

▪ Registro de alimentos y bebidas en el ministerio de turismo.

○ Registro único de contribuyentes (R.U.C.) (verificar técnico de Registro y Estadística y/o Técnico de Gestión y Promoción en Infodigital).

○ Cédula de identidad (verificar técnico de Registro y Estadística y/o Técnico de Gestión y Promoción en Infodigital). ○ Papeleta de votación (verificar técnico de Registro y Estadística y/o Técnico de Gestión y Promoción en Infodigital).

○ Copia del Contrato de compra venta del establecimiento, en caso de cambio de propietario con la autorización de utilizar el nombre comercial.

Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), de no encontrarse registrada la razón social o denominación social o nombre comercial del establecimiento.

- Fotocopia de escrituras de propiedad, pago predial o contrato de arrendamiento del local.
- Lista de Precios de los servicios ofertados, (original y copia) ○ Declaración de activos fijos para cancelación del uno por mil, debidamente suscrita por el Representante Legal o apoderado de la empresa. ○ Inventario valorado de la empresa firmado bajo la responsabilidad del propietario o representante legal, sobre los valores declarados (Nuevos usuarios).

▪ **Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS.**

Se saca el número patronal, esto sirve para afiliar a los trabajadores y se necesita:

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

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

Ministerio de Relaciones Laborales

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

▪ **Ministerio de Hidrocarburos**

Ministerio que se encarga del control y regulación de: ○ Cañerías. ○ Ductos. ○ Mangueras. ○ Tanques de gas. ○ Centralinas de gas.

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1. Objetivo de área.

El impacto ambiental tiene como objetivo prevenir, mitigar y restaurar los daños que se pueden dar al medio ambiente, y así evitar o reducir efectos negativos que puedan ocasionar la empresa.

El impacto social de la empresa se debe demostrar con acciones y cambios positivos y sostenibles en beneficio de la sociedad.

Empanadas y algo más tendrá como una de sus prioridades tener plásticos biodegradables, tendrá plantas que ayudan al medio ambiente y utilizara basureros de reciclaje para reducir la contaminación del lugar.

5.2. Impacto ambiental.

Identificación de posibles impactos ambientales.

- Contaminación por basura: desechos que se utilizan para la materia prima generados por los trabajadores como fundas, papeles, botellas, etc.
- Contaminación de agua por químicos de limpieza: la limpieza del área de cocina se realizará con productos químicos que pueden contaminar al medio ambiente si no se le dan un buen uso.
- Contaminación por desechos producidos en cocina: los desechos creados dentro de la cocina sin un buen manejo pueden causar contaminación, así pudiendo generar plagas, bacterias y malos olores.
- Desperdicio de agua: utilizar con responsabilidad par que no se desperdicie el agua.

Medidas para contrarrestar impactos encontrados.

- Para facilitar la contaminación por basura se contará con basureros de reciclaje.

- Para la contaminación del agua se utilizará un buen sistema de drenaje.
- Utilización de productos reciclables y biodegradables.
- Lavar todo junto para un buen uso del agua.

5.3. Impacto social.

Generar fuentes de trabajo.

La empresa Empanadas y algo más generarán fuentes de trabajo sin importar género, cultura o etnia, tendrá proveedores propios del lugar beneficiando a los agricultores.

Igualdad de género.

La empresa contará con empleados de diferente género, siempre y cuando cumplan con las obligaciones, reglas y políticas de la empresa.

Todos los colaboradores obtendrán los mismos derechos y beneficios para lo cual se contará con capacitaciones para promover un buen ambiente laboral en todas las áreas, logrando un buen trabajo en equipo.

Mejoramiento de la calidad de vida.

La empresa al generar empleo ayudara a los trabajadores en la calidad de vida.

6. PROCESO FINANCIERO

6.1. Introducción

A continuación, se detallará el análisis financiero del proyecto donde se permitirá definir la factibilidad del mismo desde el punto de vista económico.

6.2. Inversiones

La inversión es un trabajo de invertir una suma de dinero, tiempo o esfuerzo en una cosa y así poco a poco incrementar las ganancias.

Se encuentra una Inversión que consta de Activos Fijos: que involucra equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles – enseres, sumando como total de activos fijos \$25760,35.

INVERSIONES		
ACTIVOS FIJOS		
Edificio		0
Vehículo		10000
Equipos Ind./ seguridad		9577
Equipos de Computación		1224
Muebles – enseres		4959,35
Total		25760,35

Tabla 36. Ramírez. (2021). Inversiones.

6.3. Activos diferidos

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

Activos diferidos se define dentro de los Gastos de Constitución el que cuenta con la suma de \$600 lo que corresponde a pago para obtención de permisos de funcionamiento, copias, abogado, traslado, etc.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	\$600

Tabla 37. Ramírez. (2021). Activos diferidos.

6.4. Capital de trabajo

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

En lo que corresponde al establecimiento, en el periodo de un año cuenta en sueldos con \$26400, servicios básicos (agua, luz, teléfono, internet) el valor de \$2340, material de

oficina (papelería, lápiz, etc) con \$811,92, material de limpieza (trapeador, desinfectante, etc) \$1734,72, el alquiler de local por \$9600, publicidad con \$503,88, costo de los plásticos de \$2146,8, costo de materia prima de \$3000, gastos financieros \$6278,68, total de Inversión es de \$52816.

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	26400
Servicios Básicos	2340
material oficina	811,92
material limpieza	1734,72
servicio auto	0
alquiler local	9600
Publicidad	503,88
Plásticos	2146,8
adquisición de materia prima	3000
gastos financieros	6.278,68
Total inversión	52816

Tabla 38. Ramírez. (2021). Capital de trabajo.

Activos Fijos.	25760,35
Activo Diferido.	600
Capital de Trabajo.	52816
Total Inversión	79176,35

Tabla 39. Ramírez. (2021). Detalles de inversión.

Inversión total teniendo en cuenta activos fijos, diferidos y capital de trabajo es de \$79176,35.

6.5. Sueldos

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

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente Administrador	600	7200	680,4	874,8	7394,4
cocinero	400	4800	453,6	583,2	4929,6
ayudante de cocina	400	4800	453,6	583,2	4929,6
ayudante de cocina	400	4800	453,6	583,2	4929,6
ayudante de cocina	400	4800	453,6	583,2	4929,6
TOTAL	2200	26400	2494,8	3207,6	27112,8

Tabla 40. Ramírez. (2021). Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente Administrador	600	400	600	1000
cocinero	400	400	400	800
ayudante de cocina	400	400	400	800
ayudante de cocina	400	400	400	800
ayudante de cocina	400	0	400	400
TOTAL	2200	1600	2200	3800

Tabla 41. Ramírez. (2021). Decimos.

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
27112,8	3800	30912,8

Tabla 42. Ramírez. (2021). Sueldos totales.

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$30912,8 anual, mientras que mensual será de \$27112,8.

6.6. Depreciación activos fijos.

En esta tabla se verá la cuantificación económica del desgaste por el paso del tiempo de los bienes. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes: equipos industriales 10%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10 % dando así un total de \$3861,59.

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACION N	DEPRECIACION
Equipos Industriales	9577	10%	957,7
Edificio	0	20%	0
Vehículos	10000	5%	2000
Equipos de Computación	1224	33,33%	407,9592
Muebles y Enseres	4959,35	10%	495,935
			3861,59

Tabla 43. Ramírez. (2021). Depreciación activos fijos.

6.7. Amortizaciones

Este es el valor que recupera la empresa por constitución de la misma. La Amortización del establecimiento es de un 20% que a su vez equivale a \$120, ya que el monto por constitución equivale a \$600.

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de Constitución	600	20%	120

Tabla 44. Ramírez. (2021). Amortizaciones.

6.8. Estructura capital

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formado de la siguiente manera: Capital Propio con la suma de \$34298,6394 que equivale a una estructura del 43%; costo 13% con una tasa de descuento de 5,6 %; por otra parte el Capital Financiero 44877,71 que con una estructura del 57% , el costo 14 % que otorga el 7,9% de tasa de descuento; con un Total Inversión de 79176,3494 que en la suma absoluta nos da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 13,6% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	34298,6394	43%	13%	5,6%	
Capital Financiero	44877,71	57%	14%	7,9%	
TOTAL INVERSION	79.176,35	100%		13,6%	TMA R

Tabla 45. Ramírez. (2021). Capital.

6.9. Tabla de amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización:

MONTO	44847,71			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDEND	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	44847,71
1	13063,40	6.278,68	6.784,72	38.062,99
2	13063,40	5.328,82	7.734,58	30.328,41
3	13063,40	4.245,98	8.817,42	21.510,98
4	13063,40	3.011,54	10.051,86	11.459,12
5	13063,40	1.604,28	11.459,12	0,00
		20.469,29		
2912,84		INTERES ANUAL		6.278,68
		INTERES SEMESTRAL		3139,34

Tabla 46. Ramírez. (2021). Amortización.

La tabla indica el manejo de pago de la suma de \$44847,71 con una tasa del 14 % en un plazo de cinco años; lo que conlleva al pago de \$20.469,29 que corresponde al pago de interés y a su vez el pago capital de \$44847,71 que al final del periodo establecido nos da un saldo de cero dólares.

6.10. Punto de equilibrio

Materia prima	250
Arriendo	800
Sueldos	2200
Serv. Básicos	195
Total	3445

Tabla 47. Ramírez. (2021). Datos punto de equilibrio.

Precio	0,8	
Costo	0,29	
Ganancia	0,51	MARGEN DE CONTRIBUCION

Tabla 48. Ramírez. (2021). Margen de contribución.

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION			
PE=	675 5		
Menús de venta	675 5		
Venta diaria	225 ,2		
VENTA	675 5	0,8	5403, 9
COSTO	675 5	0,2 9	1958, 9
GASTO			3445, 0
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Tabla 49. Ramírez. (2021). Punto de equilibrio.

17000	13600	163200	Ventas
17000	4930	59160	Costo

Tabla 50. Ramírez. (2021). Ventas /Costos.

En el punto de equilibrio se establece la cantidad de empanadas a vender para poder tener una rentabilidad, estableciendo como punto de venta $225,2= 226$ empanadas para no llegar a la quiebra, mientras que si se vende $566,6=567$ empanadas diarias, es decir \$17000 dólares al mes se lograra tener buena rentabilidad.

6.11. Costo de ventas

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

COSTO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		163200,00	168112,32	173172,50	178384,99	183754,38
COSTO DE VENTAS		59160,00	60940,72	62775,03	64664,56	66610,96
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		104040,00	107171,60	110397,47	113720,43	117143,42
GASTOS ADMINISTRATIVOS		26400,00	27194,64	28013,20	28856,40	29724,97
SERVICIOS BASICOS		2340,00	2410,43	2482,99	2557,73	2634,71
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		2546,64	2623,29	2702,26	2783,59	2867,38
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		9600,00	9888,96	10186,62	10493,23	10809,08
PUBLICIDAD		503,88	519,05	534,67	550,76	567,34

DEPRECIACIONES		3861,59	3861,59	3861,59	3861,59	3861,59
AMORTIZACIONES		120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
UTILIDAD OPERATIVA		58667,8 9	60553,6 4	62496,1 5	64497,1 3	66558,3 3
GASTOS FINANCIEROS		6278,68	5328,82	4245,98	3011,54	1604,28
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		52389,2 1	55224,8 2	58250,1 7	61485,5 9	64954,0 6
BASE IMPOSITIVA		18991,0 9	20019,0 0	21115,6 9	22288,5 3	23545,8 5
UTILIDAD NETA		33398,1 2	35205,8 2	37134,4 8	39197,0 6	41408,2 1

Tabla 51. Ramírez. (2021). Costo de ventas.

La tabla es contemplada a 5 años con un crecimiento país del 1% aproximadamente, las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$33398,12 mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$41408,21.

6.12. Flujo de caja

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

	0	1	2	3	4	5
Utilidad operativa		58667,8 9	60553,6 4	62496,1 5	64497,1 3	66558,3 3
Depreciación		3861,59	3861,59	3861,59	3861,59	3861,59
Amortización		120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
- base impositiva		18991,0 9	20019,0 0	21115,6 9	22288,5 3	23545,8 5

- Gastos financieros		6278,68	5328,82	4245,98	3011,54	1604,28
- Pago capital		6.784,72	7.734,58	8.817,42	10.051,86	11.459,12
+ Valor de salvamento						0
+ Capital de trabajo						0
- Reposición de activos				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	- 79176,35	30.594,99	31.452,83	32.298,65	33.126,79	33.930,68

Tabla 52. Ramírez. (2021). Flujo de caja.

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$79176,35, mientras que para el 5 año esta aumentará a \$33.930,68.

6.13. Cálculo del tir y el van

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

6.13.1 VAN (Valor Actual Neto)

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

El VAN o VPN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. Es un VAN traer el valor presente todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión (-); el van es bueno cuando es mayor a cero (0); por consiguiente, el VAN en la empresa es de \$ 33930,09.

6.13.2 TIR (Tasa Interna de Retorno)

La tasa interna de retorno o tasa interna de rentabilidad (TIR) de una inversión, está definida como la tasa de interés con la cual el valor actual neto o valor presente neto (VAN) es igual a cero. Se utiliza para decidir sobre la aceptación o rechazo de un proyecto de inversión.

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 28,97 % que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 12% con el TMAR.

VAN	33.930,09
TIR	28,97%
TMAR	13,57%

Tabla 53. Ramírez. (2021). VAN/TIR.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

Para concluir este trabajo, este capítulo se dedicará a mostrar las conclusiones y recomendaciones obtenidas a lo largo del trabajo en este proyecto.

7.1. Conclusiones

1. Para poder realizar el producto se necesita maquinaria y un buen equipo de trabajo, también operarios capacitados en cada área.
2. El mercado es extenso con ello se tiene un resultado favorable para el crecimiento de la microempresa.
3. Al elaborar el estudio financiero y económico se logró determinar que la microempresa Empanadas y algo más pretende de una inversión inicial de \$79.176,35 el cual 43% corresponde a fondos propios y el 57% se cubrirá mediante un crédito bancario.

4. Tener claras las ideas y los objetivos que se plantearon para poder cumplir y llegar al resultado deseado.

5. La microempresa contara con dos áreas estas áreas son área de dirección y área de producción y almacenamiento con ello se tiene un buen control del personal.

6. Siendo constante y haciendo bien las cosas se puede salir internacionalmente con este producto.

7. Al realizar el estudio de mercado se dio cuenta cual es el producto que va a salir más y que tiene mayor preferencia.

7.2. Recomendaciones.

1. Expandir a futuro una variedad de productos al mercado.

2. Dar capacitaciones cada un cierto tiempo a todos los empleados para tener una buena producción y elaboración del producto.

3. Tener un buen control de costos y un buen ingreso de la materia prima en el kardex.

4. Estudiar el FODA para saber las debilidades y fortalezas de la microempresa.

5. Realizar reuniones por lo menos dos veces al mes para ver que inquietudes tienen los trabajadores.

6. Las estrategias y los planes seguir ya que si no se hace eso y se hace las cosas al azar van a salir mal y no se va a poder gestionar el negocio.

7. Hacer una contratación de personal eficiente.

8. Usar programas para la facturación.
9. Comparar proveedores y así ver cuál es el mejor.

Bibliografía

Edenred. (16 de agosto de 2016). El blog de Edenred: el impulso para tu empresa. Obtenido de <https://blog.edenred.es>

Llcr. (6 de enero de 2020). ecuador-riesgos-para-los-negocios-2020/. Obtenido de <https://www.blogdeasuntospublicos.com>

Luzardo, A. M. (21 de febrero de 2017). 5 acciones tecnológicas para un restaurante más eficiente. Obtenido de enter:

<https://www.enter.co/especiales/empresas-del-futuro/5-acciones-tecnologicaspara-un-restaurante-mas-eficiente/>

map, G. (18 de 12 de 2020). Google map. Obtenido de

<https://www.google.com/maps>, G. (19 de 12 de 2020). Google maps.

Obtenido de

<https://www.google.com/maps/@-0.068874,-78.453417,17z>

Ramírez, D. (2020). Bolón de queso, receta estándar de costos. Quito.

Ramírez, D. (2020). Bolón de queso, receta estándar de producción. Quito.

Ramírez, D. (2020). Corviche de pescado, receta estándar de costos. Quito.

Ramírez, D. (2020). Corviche de pescado, receta estándar de producción. Quito.

Quito.

Ramírez, D. (2020). Diseño uniforme chef administrador. Quito.

Ramírez, D. (2020). Empanada de camarón, receta estándar de costos. Quito.

Ramírez, D. (2020). Empanada de camarón, receta estándar de producción. Quito.

Ramírez, D. (2020). Empanada de queso, receta estándar de costos. Quito.

Ramírez, D. (2020). Empanada de queso, receta estándar de producción.

Quito.

Ramírez, D. (2020). Equipos de computación. Quito.

Ramírez, D. (2020). Equipos industriales. Quito.

Ramírez, D. (2020). Esquema macroentorno Empanadas y algo más.

Quito.

Ramírez, D. (2020). Imagotipo de Empanadas y algo más. Quito.

Ramírez, D. (2020). Méritos aspectos a considerar cocinero. Quito.

Ramírez, D. (2020). Méritos aspectos a considerar Gerente administrador. Quito.

Ramírez, D. (2020). Méritos aspectos a considerar, ayudante. Quito.

Ramírez, D. (2020). Muebles y enseres. Quito.

Ramírez, D. (2 de 12 de 2020). organización empresarial Empanadas y algo más. Quito, Ecuador.

Ramírez, D. (2020). Proveedores. Quito.

Ramírez, D. (2021). Activos diferidos. Quito.

Ramírez, D. (2021). Amortizaciones. Quito.

Ramírez, D. (2021). Anverso tarjeta de presentación. Quito.

Ramírez, D. (2021). Capital de trabajo. Quito.

Ramírez, D. (2021). Depreciación activos fijos. Quito.

Ramírez, D. (2021). Detalles de inversión. Quito.

Ramírez, D. (2021). Diseño uniformé ayudante de cocina. Quito.

Ramírez, D. (2021). Financiamiento publicidad. Quito.

Ramírez, D. (2021). Hoja membretada. Quito.

Ramírez, D. (2021). Isotipo Empanadas y algo más. Quito.

Ramírez, D. (2021). Logotipo Empanadas y algo más. Quito.

Ramírez, D. (2021). Reverso tarjeta de presentación. Quito.

Ramírez, D. (2021). Sueldos. Quito.

Ramírez, D. (2021). Sueldos totales. Quito.

SRI. (12 de marzo de 2020). Cambio en porcentajes de Retención de impuesto a la renta busca generar mayor flujo de ingresos. Obtenido de <https://www.sri.gob.ec>

Anexos

- Recetas recopiladas

+	Empanadas de verde con queso
	Ingredientes
	4 plátanos verdes
	1/2 lb queso
	Sal
	Aceite
	Pasos
	Cocina los plátanos verdes en agua y sal al gusto
	Cuándo ya estén cocinados retíralos del fuego y amasa bien los plátanos verdes hasta que quede una masa firme y que no se parta
	Toma una funda transparente y córtala para que se haga más grande, añade un poco de la masa en el centro de la funda, dobla la funda por la mitad y expande con el mazo o rodillo hasta que la masa se adelgace.
	Si tienes un molde de plástico para empanadas, coloca la masa en el molde añade queso rallado y cierra por los bordes
	Si no tienes molde, abre la funda, añade queso vuelve a doblar la funda, aplasta un poco los bordes y con algo fino (como el palito de la cuchara) puedes darle la forma a la empanada y quita lo restante.
	En un sartén calienta el aceite y fríe las empanadas (colócalas en papel absorbente)
	Puedes acompañar con una ensalada o salsa de Ají



Bolon mixto
Ingredientes
4 raciones
2 plátanos verdes
1 taza queso rallado
1 libra cerdo
2 cucharadas mantequilla
Pasos
Cocinamos los verdes con agua y sal hasta que estén suaves para majarlos (se hacen fritos pero yo me ahorro estas calorías)
Picamos el cerdo pequeñitos y le ponemos sal y lo metemos en el air fryer por 30 minutos, para que queden como chicharrón (también se pueden hacer en la cocina normal en una sartén)
¡Luego mezclamos el verde majado con el queso y el Chicharrón y la mantequilla y formamos una bola! Y listo



- Encuesta

Encuesta de plan de negocio

Buenos días/tardes mi nombre es Dayana Ramírez me puede ayudar llenando esta encuesta, la estoy realizando para evaluar el lanzamiento de una microempresa la cual venderá platillos a base de plátano verde. Le agradezco brindarme un minuto de su tiempo y responder las siguientes preguntas.

1. ¿Con qué frecuencia consume el plátano verde?

- Diario
- una vez por semana
- ocasionalmente

2. ¿Le gustaría tener un lugar donde comprar platillos a base de plátano verde?

- si
- no

3. ¿Le gusta la empanada de verde?

- si
- no

4. ¿Con que relleno le gustaría?

- Queso
- Pollo
- Carne
- Cangrejo
- Camarón
- Mixta

5. ¿Qué valor pagaría por esta empanada?

- \$0.50
- \$0.75
- \$0.80

|

6. ¿Le gustaría el bolón de verde?

- Sí
- No

7. ¿Con que relleno le gustaría?

- Queso
- Chicharrón
- Mixto

8. ¿Qué valor pagaría por el bolón?

- \$0.50
- \$0.75
- \$0.80

9. ¿Le gustaría corviche?

- sí
- no

10. ¿Con que relleno le gustaría?

- Pescado
- Camarón

11. ¿Qué valor pagaría por ella?

- \$0.50
- \$0.65
- \$0.80

○ **Proformas**

FACTURA			
Chongon			
FACTURAR A Dayanna Ramirez	N° DE FACTURA FECHA	100 17/12/2020	
DESCRIPCIÓN			IMPORTE
Palas de basura			4.00
Escobas			1.20
Detector de gas			9.00
Detector de humo			8.00
set 3 sartenes			26.00
olla de presión			53.00
Gaveta industrial			16.42
juego de cuchillos			17.00
Termoselladora			180.00
	TOTAL		\$314.62

LCR PRODUCTOS Y SERVICIOS CIA
 LTDA
 RUC: 1791950356001
 Calle de los Aceitunos E3-76 y Av. Eloy
 Alfaro
 Quito

Proforma No.
 0232856

CLIENTE:	ANDRES ALEJANDRO MENDOZA GILER	FECHA:	09/01/2021
DIRECCIÓN:	MANABI-MANTA	TELÉFONO:	0979224380
RUC/CÉDULA	1312206988	EMAIL	sin@correo.com

Cantidad	Medida	Detalle	Dsc.%	Valor Unitario	Valor Total
1.0	U	MAQUENiO VERDE X KG (1%)	0	0.460 \$	0.46 \$
1.0	U	SAL CRISAL X 2 KG (1.75%)	0	0.830 \$	0.83 \$
1.0	U	PIMIENTA MCCORMICK X KG (1.75%)	0	22.060 \$	22.06 \$
1.0	U	CEBOLLA PAITEñIA PERUANA ENTERA X KG (1%)	0	0.620 \$	0.62 \$
1.0	U	PIMIENTO AL GRANEL TIPO A X KG (1%)	0	1.120 \$	1.12 \$
1.0	U	COMINO MOLIDO MC X KILO (1.75%)	0	13.880 \$	13.88 \$
1.0	U	LAUREL ENTERO MCCORMICK X KG (1.75%)	0	13.695 \$	13.70 \$
1.0	U	CILANTRO ENTERO X KG (1%)	0	1.290 \$	1.29 \$
1.0	U	CREMA DE LECHE VITA CREMA CARTON X 1 LT (1.75%)	0	2.922 \$	2.92 \$
1.0	U	PESCADO ALBACORA LOMO SIN HUESO X LIBRA (1%)	0	3.100 \$	3.10 \$
1.0	U	ACHIOTE MOLIDO MCCORMICK X KG (1.75%)	0	5.550 \$	5.55 \$
1.0	U	MANI MOLIDO X LB (1%)	0	1.900 \$	1.90 \$
1.0	U	APIO ENTERO X KG (1%)	0	0.290 \$	0.29 \$
1.0	U	AJI ENTERO TIPO ROCOTO X KG (1%)	0	3.280 \$	3.28 \$
Observaciones:				SUBTOTAL	71.00 \$
				DESCUENTO	0.00 \$
				B.I. 12%	58.11 \$
				B.I. 0%	12.89 \$
				IVA 12%	6.97 \$
				TOTAL	77.97 \$

www.lcrcebiches.com 022480445 info@lcrcebiches.com

