



**CARRERA: TECNOLOGÍA SUPERIOR EN
ADMINISTRACIÓN**

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante ubicado en el barrio Los Ceibos de la Ciudad de Nueva Loja, Cantón Lago Agrio, Provincia De Sucumbíos, Ecuador”

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

AUTOR: Jessica Alexandra Ramón Gaibor

TUTOR: MSc. Christian Carvajal

D.M. Quito, 28 de febrero de 2023

DEDICATORIA

Este trabajo lo dedico a mi Dios principalmente porque ha sido quien me motiva a ser cada día mejor, que su amor inmensurable me edifica y me ha permitido cumplir esta meta, también está dedicado para mi familia mi esposo, mis hijos, y mis padres, ya que ellos me han apoyado constantemente en este proceso, me siento feliz de haber logrado llegar hasta el final, dedico este proyecto a mí misma con mucho amor porque me lo merezco.

AGRADECIMIENTO

Darle las gracias a Dios por guiarme hacia el camino correcto y nunca dejarme en los momentos más difíciles.

Agradezco a mi esposo por apoyarme en este proceso y motivarme cada vez que me quería rendir. A mis hermosos hijos que también supieron entender que mamá debía hacer tareas y que no podía ir a jugar.

Agradezco a mi compañera Amaraliz Robles que a pesar de la distancia nos apoyamos constantemente y que cada día nos decíamos ya falta poco esforcémonos un poco más y lo logramos.

Mi agradecimiento a mi Tutor MSc. Christian Carvajal por su ayuda su enseñanza y apoyo ya que cuando termine mi proyecto poder invitarle a la inauguración y sea testigo de este sueño.

También agradecer a todos los Docentes del Instituto por compartir sus enseñanzas, ya que fueron quienes aportaron sus conocimientos en este proceso.

AUTORÍA

Yo, **Jessica Alexandra Ramón Gaibor**, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Jessica Alexandra Ramón Gaibor

D.M. Quito, 28 de febrero del 2023

MSc. Christian Carvajal

Tutor de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

MSc. Christian Carvajal

D.M. Quito, 28 de febrero del 2023

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 MSc. Christian Carvajal y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y la Srta. **Jessica Alexandra Ramón Gaibor** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - La Srta. **Jessica Alexandra Ramón Gaibor** realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación un restaurante ubicado en el Barrio Los Ceibos de la Ciudad de Nueva Loja, Cantón Lago Agrio, Provincia De Sucumbíos, Ecuador.”**, para optar por el título de, Tecnólogo en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del MSc. Christian Carvajal.

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, MSc. Christian Carvajal en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la Srta. **Jessica Alexandra Ramón Gaibor**, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de restaurante en el Barrio Los Ceibos de la Ciudad de Nueva Loja, Cantón Lago Agrio, Provincia De Sucumbíos, Ecuador.”**, 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.

MSc Christian Carvajal

Srta. Jessica Ramón

D.M. Quito, 28 de febrero del 2023.

ÍNDICE

Índice de contenidos	3
AGRADECIMIENTO	3
AUTORÍA	4
CERTIFICACIÓN.....	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	6
RESUMEN	11
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	12
Creación de la empresa	12
Descripción de la empresa.....	13
<i>Importancia</i>	13
<i>Características</i>	13
<i>Actividad</i>	14
Tamaño y distribución de la empresa.	14
Estudio arquitectónico	15
Estructura interna del establecimiento.....	15
Necesidades que satisfacer.....	16
<i>Necesidad de Seguridad</i>	17
<i>Necesidad Social</i>	17
<i>Necesidades de Autoestima</i>	18
Localización de la empresa	18
<i>Visión</i>	19
<i>Objetivos</i>	19
<i>Meta</i>	20
<i>Estrategias</i>	20
<i>Políticas</i>	21
<i>Los trabajadores</i>	21
FODA.....	23
Desarrollo organizacional	25
<i>Tipo de Estructura</i>	25
Formalización.....	26
Centralización – Descentralización.....	27
Integración.....	27
Organigrama empresarial.....	28
Funciones del personal.....	29
PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.....	34
Objetivo de mercadotecnia.....	34
Investigación de mercado.....	34
Análisis de las encuestas.....	36
Análisis general.....	46
Entorno empresarial.....	46
<i>Microentorno</i>	46
<i>Macroentorno</i>	50
Producto y servicio.....	53
<i>Producto esencial</i>	53
<i>Producto real</i>	54
<i>Características</i>	54
<i>Calidad</i>	54
<i>Estilo</i>	55
<i>Marca</i>	55
<i>Producto aumentado</i>	56
Plan de introducción al mercado	56
<i>Distintivos y Uniformes</i>	56
<i>Área de Cocina</i>	56
<i>Materiales de identificación</i>	58
Canal de distribución y puntos de ventas.....	61
Fijación de Precios	64

<i>Fijación de precios por receta estándar</i>	64
Estudio arquitectónico	71
PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	72
Ministerio de Relaciones Laborales (MRL)	74
PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	75
Objetivo del área	75
Trabajo decente y crecimiento económico	76
PROCESO FINANCIERO	77
Introducción	77
Inversión	77
Activos Fijos	77
Capital de trabajo	78
Inversión total	79
Sueldos	80
Beneficios legales	80
Depreciación de activos fijos	81
Estructura de capital	83
Punto de equilibrio	84
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	90
Recomendaciones	90
Bibliografía	92
Anexos	95

Índice de tablas

Tabla 1. Méritos a considerar, gerente	29
Tabla 2. Méritos aspectos a considerar, Mesero/ jefe de meseros	31
Tabla 3. Méritos aspectos a considerar, Auxiliar de cocina y limpieza	32
Tabla 4. Méritos aspectos a considerar, Chef	33
Tabla 5. Genero	36
Tabla 6. Edad	37
Tabla 7. ¿Con qué frecuencia visitan un Restaurante?	38
Tabla 8. ¿Le gustaria menus familiares?	39
Tabla 9. ¿Qué tipo de comida le gustaría?	40
Tabla 10. ¿Le gustaria un restaurante que exponga arte?	41
Tabla 11. ¿En qué medios se recibirían información de servicios?	42
Tabla 12. ¿Le gustaria que le ofrezcan el plato especial del dia?	43
Tabla 13. ¿Qué se valora de un restaurante?	43
Tabla 14. ¿Usted preferiria un restaurante que ofrezca actividades de entretenimiento?	45
Tabla 15. Proveedores	49
Tabla 16. Financiamiento publicidad	63
Tabla 17. Cordero al horno, receta estándar de costos	64
Tabla 18. Salmon en salsa de camarones, receta estándar de costos	65
Tabla 19. Arriendo del local	66
Tabla 20. Equipos industriales	67
Tabla 21. Equipos de computación	67
Tabla 22. Muebles y enseres	68
Tabla 23. Equipos industriales de seguridad	68
Tabla 24. Suministros de oficina	69
Tabla 25. Servicios básicos	70
Tabla 26. Materiales de Limpieza	70
Tabla 27. Activos fijos	78
Tabla 28. Capital de trabajo	79
Tabla 29. Inversión total	79
Tabla 30. Sueldos y aportaciones (IESS)	80
Tabla 31. Décimo tercero y décimo cuarto sueldo	81
Tabla 32. Total, sueldos y beneficios legales	81

Tabla 33. Depreciación de activos fijos.	82
Tabla 34. Amortización capital financiado.....	83
Tabla 35. Estructura del capital	84
Tabla 36. Costos fijos mensuales.....	84
Tabla 37. Margen de contribución.....	85
Tabla 38. Punto de equilibrio.	85
Tabla 39. Ventas proyectadas.....	86
Tabla 40. Flujo de ventas	87
Tabla 41. Flujo de caja.....	88
Tabla 42. Cálculo del VAN Y TIR.	89

Índice de ilustraciones

Ilustración 1. Esquema y distribución “Madame Linet Restaurante”	15
Ilustración 2. Esquema y distribución “Madame Linet Restaurante”	16
Ilustración 3. Pirámide De Maslow.....	16
Ilustración 4. Ubicación	18
Ilustración 5. Mapa de procesos de “Madame Linet Restaurante”.....	26
Ilustración 6. Flujo de procesos del servicio de “Madame Linet Restaurante”.....	28
Ilustración 7. Organigrama empresarial de “Madame Linet Restaurante”	28
Ilustración 8. Pregunta 1, gráfico circular.	36
Ilustración 9. Pregunta 2, gráfico circular.	37
Ilustración 10. Pregunta 3, gráfico circular.	38
Ilustración 11. Pregunta 4, gráfico circular.	39
Ilustración 12. Pregunta 5, gráfico circular.	40
Ilustración 13. Pregunta 6, gráfico circular.	41
Ilustración 14. Pregunta 7, gráfico circular.	42
Ilustración 15. Pregunta 8, gráfico circular.	43
Ilustración 16. Pregunta 9, gráfico circular.	44
Ilustración 17. Pregunta 10, gráfico circular.....	45
Ilustración 18. Esquema microentorno Madame Linet.....	46
Ilustración 19. Ubicación.	47
Ilustración 20. Esquema macroentorno Madame Linet.....	50
Ilustración 21. Diseño uniforme chef administrador.....	56
Ilustración 22. Diseño uniforme ayudante de cocina.	57
Ilustración 23. Diseño uniforme ayudante de cocina.	58
Ilustración 24. Imagotipo Madame Linet	59
Ilustración 25. Anverso tarjeta de presentación	60
Ilustración 26. Reverso tarjeta de presentación	60
Ilustración 27. Hoja membretada.....	61
Ilustración 28. Estructura del establecimiento.	71
Ilustración 29. Estructura del establecimiento.	72
Ilustración 30. Objetivos de Desarrollo sostenible.....	75
Ilustración 31. Punto de equilibrio.....	86

“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante ubicado en el barrio Los Ceibos de la Ciudad de Nueva Loja, Cantón Lago Agrio, Provincia De Sucumbíos, Ecuador”

Jessica Alexandra Ramón Gaibor

MSc. Christian Carvajal

D.M. Quito, 28 de febrero de 2023

RESUMEN

El presente trabajo tiene como finalidad determinar la factibilidad para la creación de un emprendimiento de un restaurante en la provincia de Sucumbíos con el fin de llegar a satisfacer las necesidades de la comunidad.

En este negocio se ofrecerá bebidas y alimentos de calidad y se brindará atención personalizada, bajo un espacio gourmet.

El trabajo se divide en varios apartados, los mismos que tratarán acerca de cómo crear la empresa, cuál será la visión, misión y objetivos. Por otro lado, se realizará un proceso de investigación de mercados y marketing. Se revisará cuáles son los documentos que se debe tener para la creación de la empresa, cuáles serían los impactos ambientales y sociales, así como también realizará un análisis financiero con la finalidad de ver si el negocio es rentable.

Finalmente, una vez analizado todos los puntos importantes para la creación de la empresa se realizará conclusiones, así como también recomendaciones que se deben tomar en cuenta al momento de implementarla y tomar la mejor decisión para su implementación.

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Creación de la empresa

El nombre “Madame Linet Restaurante” se lo escogió por que representa una época colonial y a la vez elegante lo cual su infraestructura está siendo construida y representada de esta manera y Linet es por su personalidad sutil y espontánea.

“Madame Linet Restaurante” será una microempresa que tendrá como objetivo dedicarse a la elaboración de exquisitos platos gourmet de gastronomía nacional e internacional con una excelente atención personalizada también contará con un elegante bar un lugar idóneo para los amantes del buen vino, donde a más de encontrar una selecta y variada gama de licores, podrá disfrutar de la modalidad de vino por copa, acompañado de deliciosas entradas y piqueos. Su ambiente informal y de buena música permite la combinación perfecta para un momento de tertulia, y adicional una propuesta de exquisita coctelería de autor, artistas y Dj en vivo, brindando así un entorno divertido para todos los que nos visitan.

La distinguida clientela podrá disfrutar de un mágico recorrido de las instalaciones ya que cada objeto; lámparas, herrería, arte, son únicos y personalizados elaborados por artesanos ecuatorianos de diferentes ciudades del país, también podrán observar nuestro más atractivo paseo de la fama donde estarán tallados nombres de personas emblemáticas de nuestro cantón contando un breve relato de cada uno.

También podrán disfrutar de una variedad de ensaladas como también de varias promociones que se darán a conocer a los clientes.

Descripción de la empresa

Importancia

Los comensales modernos exigen de un restaurante más que una comida de calidad; requieren una fusión especial entre el sabor de los alimentos y el ambiente del lugar, comer en un restaurante debe ser una experiencia que deleite el cuerpo y la mente. Los meseros juegan un papel importante en este proceso de modernización de los restaurantes, de la experiencia que el restaurante provee, si la cocina de un restaurante es el corazón del negocio, los meseros son el rostro del lugar, son ellos quienes están en contacto directo con el cliente y toman la batuta a través de los vínculos que generan en las personas (Correa, 2019).

Características

Este menú será variado ofreciendo nuestro exquisito plato especial de la casa sus precios serán accesibles para todo público, habrá promociones y regalos para los clientes que estén de cumpleaños como también prestar servicio exclusivo en vajilla y utilería acorde a la ocasión para eventos especiales con respectiva reservación.

En cuanto al medio ambiente la sostenibilidad no se limita a cuidar el equilibrio natural, también supone mejorar la vida de la gente.

Para contribuir a mejorar las cosas en otros lugares, adquieren los alimentos que están a su alcance mediante comercio justo, como el café o el cacao.

Este negocio se dirige a ser sostenible ya que se separaran los residuos, reciclara vidrio y contará con un contenedor de residuos orgánicos para hacer compost.

De esta manera los restos orgánicos volverán al restaurante de nuevo en forma de vegetales y así se cierra el círculo. En cuanto a los embalajes y productos de un solo

uso, como servilletas o manteles de papel, utilizan biodegradables (Valenzuela, 2022).

En este restaurante, los empleados van a estar bajo un contrato individual de trabajo, con afiliación al seguro social y gozará con todos los derechos estipulados, así también se brindará capacitaciones frecuentes y cursos.

Actividad

La microempresa se dedicará a la venta y creación de platos a la carta reservaciones de varios eventos, ofrece una amplia variedad de platos nacionales e internacionales, utilizando productos frescos y locales, al igual que ciertos productos importados de alta calidad, una extensa carta de vinos. En las instalaciones tendrán galería de arte y cultura donde permitirá a sus clientes disfrutar de un ambiente exclusivo mientras viven una experiencia gastronómica inigualable.

Tamaño y distribución de la empresa.

“Madame Linet Restaurante” será una microempresa familiar y contará con sus instalaciones de 2 plantas lo cual la primera planta será el área de comidas y postres, y su segunda planta el Bar área de música y distracción contará con un atractivo y elegante balcón, que recorre todo el lugar también contará con un garaje exclusivo para clientes y ascensor para transportar a personas a la segunda planta (discapacidades).

Contaremos con baños en las 2 áreas.

El personal alta mente capacitada para prestar un excelente servicio.

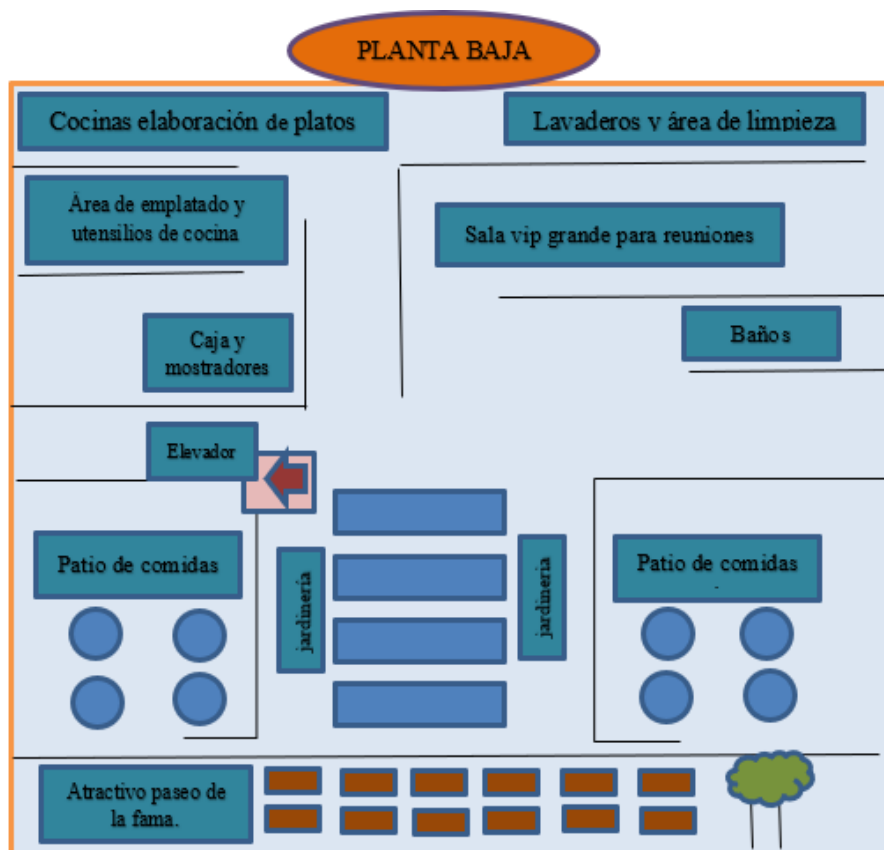
Estudio arquitectónico

Se toma en cuenta para el diseño de la microempresa “Madame Linet Restaurante” el número de trabajadores que va a tener la empresa y el aforo que se manejará (60-80 personas). Los escenarios y contenidos se basarán en los gustos y las reacciones de nuestro público objetivo.

Estructura interna del establecimiento

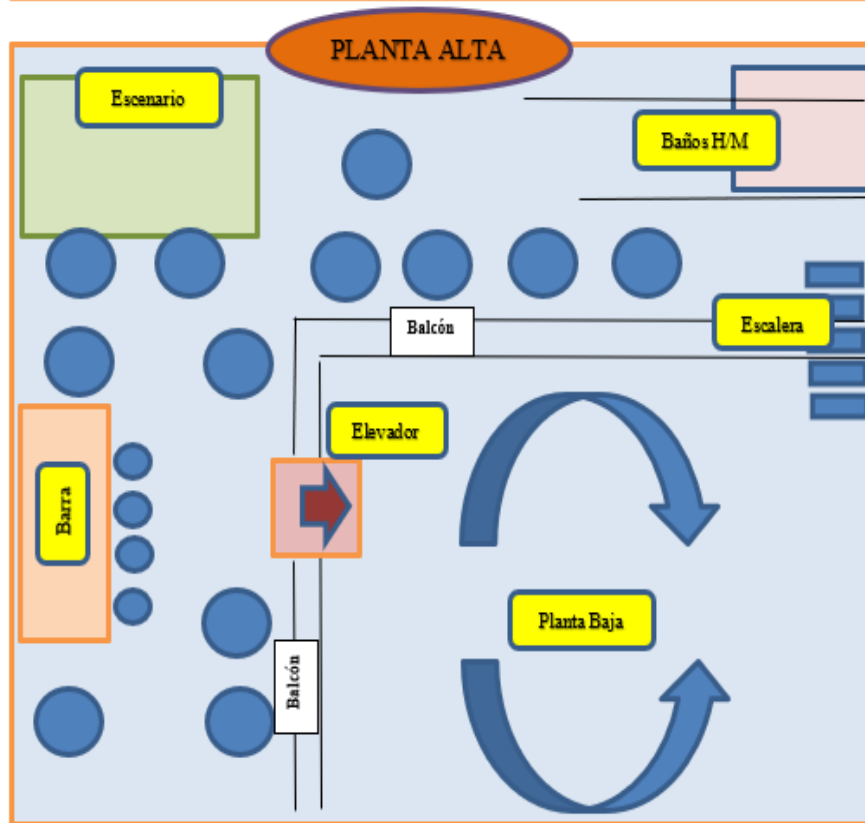
Ilustración 1.

Esquema y distribución “Madame Linet Restaurante”



Nota: Descripción de Esquema y distribución “Madame Linet Restaurante”, Jessica Ramón, 2023.

Ilustración 2.
Esquema y distribución “Madame Linet Restaurante”



Nota: Descripción de Esquema y distribución “Madame Linet Restaurante”, Jessica Ramón, 2023.

Necesidades que satisfacer

Ilustración 3.
Pirámide De Maslow.



Nota: Descripción Pirámide de Maslow, Google.com.

La pirámide de Maslow es una teoría sobre las necesidades humanas creada en 1943 por Abraham Maslow, un psicólogo estadounidense pionero en las ideas humanistas de la psicología. Maslow fue de los primeros en plantear que los seres humanos tenemos una tendencia natural a buscar la salud mental. La pirámide de Maslow también es conocida como Jerarquía de necesidades de Maslow, considerando, siempre, que para poder sentir esa inquietud de autorrealizarse debe tener las necesidades básicas resueltas (Pastor, 2020.p.2).

Necesidad de Seguridad.

La empresa está regida mediante protocolos de bioseguridad con respecto a la crisis sanitaria del COVID-19, mediante cumplimiento de normas de distanciamiento, utilización de mascarilla, toma de temperatura y el uso de alcohol para desinfección de manos. Por otra parte, la seguridad hacia los trabajadores de la empresa, está garantizada por el seguimiento de todas las leyes y reglamentos de trabajo vigentes en Ecuador, respetando los derechos de los trabajadores, velando por su seguridad física y mental, mediante la firma de un contrato donde especifique lo dicho anteriormente (Congreso Nacional, 2020).

Además, se certifica la seguridad a la comodidad, tranquilidad, despreocupación, utilidad y confianza al cliente, ofreciéndole un ambiente tranquilo y calmado, atendiendo cada requerimiento con eficacia, para así lograr que el cliente se sienta seguro y cien por ciento confiable.

Necesidad Social

Este restaurante hará de su gastronomía complacer a los paladares más exigentes, un lugar acogedor y placentero ya que también disfrutarán del arte y la música ya que nuestro personal estará altamente capacitado para brindar la mejor atención.

Necesidades de Autoestima

Logra aumentar la autoestima por lo que le tendrán atención personalizada de nuestros meseros dándoles la bienvenida y ofreciéndoles una mesa especial para cada uno de ellos, nuestros clientes se sentirán importantes y complacidos.

Necesidad de Autorrealización.

Creo que sería una exageración decir que en un restaurante se puede encontrar el sentido de la vida.

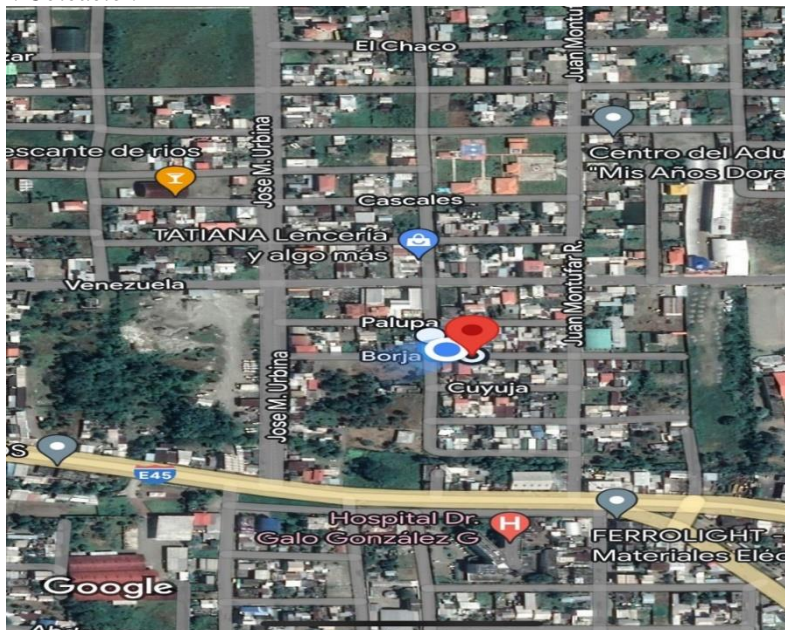
Pero es un tipo de negocio en el que se viven experiencias placenteras, además de cubrir necesidades de varios niveles de la pirámide de Maslow. En ese sentido, ayuda un poquito a las personas a sentirse más realizadas. Y la sobremesa es un gran momento para reflexiones filosóficas. (Kerfant, 2023).

Localización de la empresa

Nuestro “Madame Linet Restaurante” estará ubicado en el barrio los Ceibos, calle Borja y los Andes en el Cantón Lago Agrio Provincia de Sucumbíos.

Ilustración

4. Ubicación



Nota: Ubicación de Linet Restaurante”, Google maps, 2023.

Filosofía empresarial

Misión.

Este negocio está comprometido con la innovación la creatividad no dejando a un lado sobrepasar las expectativas de nuestros clientes con una gama amplia de comida, bebidas y el mejor ambiente que se pueda imaginar. Ofrecer conceptos únicos e integrales de alimentos, bebidas donde se sobrepasan las expectativas del cliente.

Visión.

Nuestra visión es ser un restaurante original, sólido y profesional, con calidad humana y principios éticos, que ofrece servicios y productos de excelencia. Lograr una empresa altamente productiva, innovadora, competitiva y dedicada para la satisfacción plena de nuestros clientes.

Objetivos.

- Revisar las sugerencias de los clientes y desarrollar estrategias de mercado para mejorar los servicios y así aumentar las ventas.
- Realizar innovaciones y cambios decoración, muebles, para que se sientan en un lugar muy acogedor.
- Posicionarme como uno de los mejores restaurantes para poder tener sucursales.
- Invertir en capacitaciones a nuestro personal para brindar siempre un excelente servicio
- Atraer un mínimo del 40% de clientes del Mercado Meta en un lapso de 1 año y medio, y un 50% de clientes del Mercado Meta que está siendo atendido por la Competencia actualmente en un lapso de 6 o 7 meses aproximadamente.

- Ser reconocidos por la excelencia en el servicio al cliente y el mejoramiento constante en un periodo no menor a los 6 meses.
- Crear flexibilidad en el negocio para que en futuros cambios el negocio sepa cómo actuar.

Meta

- Ser un restaurante constantemente rentable.
- Crear un plan de crecimiento que nos permita desarrollar el restaurante en distintas áreas.
- Mantener la oferta gastronómica del restaurante económica y accesible para todo público.
- Esta meta es la plena satisfacción de todos nuestros clientes, con el fin de posicionar al restaurante como uno de los mejores en la ciudad.
- Brindar una propuesta diferente e innovadora para los clientes.
- Ser reconocidos nacional e internacionalmente por la calidad de los alimentos que se ofrecen y por la cultura del servicio.

Estrategias.

- Mejorar el diseño, incentivos y descuentos.
- Organización de eventos en vivo para atraer y retener clientes.
- Hacer que la comunicación sea permanente y eficiente con un objetivo específico.
- Decorar nuestras instalaciones de una manera llamativa y acorde a días festivos.
- Servir nuestros platos y bebidas que de esta manera brinde una buena presentación y nuestros clientes se enamoren de nuestro servicio.
- Invertir en publicidad en los medios locales

- Con mucha creatividad, constancia y esfuerzo, se pueden ver resultados positivos a corto plazo.

Políticas.

La empresa.

- Ofrecer un servicio bien seleccionado, preparado, procesado, presentado y servido a un cliente cada vez más específico.
- Ofrecer una carta variada en opciones, proporcionando al cliente un producto sano de excelente sabor y calidad.
- Definir por escrito, el tiempo máximo de respuesta de todo requerimiento interno o externo, es responsabilidad de cada una de las áreas.
- Brindar trato justo y esmerado a todos los clientes, en sus solicitudes y reclamos, acatando los procedimientos establecidos.
- Todos los integrantes de la empresa deben mantener un comportamiento ético e íntegro.
- Mantener un personal calificado y motivado.
- Llevar a cabo un cuidadoso proceso de higiene en todas las áreas del local, muebles, equipos de trabajo y alimentos.
- Se prohíbe el ingreso de mascotas
- Alcanzar un servicio rápido y eficiente, siempre cuidando cada paso del proceso, los modales y comportamiento para con el cliente.

Los trabajadores.

- Deben presentar y tratar los cubiertos, platos y cuenta debidamente, Es decir, se tienen que seguir las siguientes normas en su colocación:

- Tienen que mantener su uniforme de trabajo en perfecto estado. Deben hacerlo tanto si se encuentran de cara al público como dentro de la cocina. En el caso de los hombres, estos tienen que ir bien afeitados y peinados. La mujer es recomendable que no lleven exceso de maquillaje ni joyas. Éstas últimas podrían engancharse con algún elemento, como la ropa del cliente o similar, pudiendo dar lugar a situaciones poco deseables.
- No pueden comer, beber o fumar delante de los clientes. Esto implica también que no deben hablar por el teléfono móvil mientras se encuentra en su puesto de trabajo. Hay que tener en cuenta que si los trabajadores fuman pueden impregnar de un olor desagradable en todo aquello con lo que estén en contacto, por lo que se trata de una cuestión muy básica para mantener el producto que se ofrece al cliente en las mejores condiciones.
- Deben tomar el pedido de la forma correcta. Es decir, de pie siempre, erguido y apoyando en su mano la libreta o la máquina. Otro tipo de predisposiciones podrán dar sensación de desgana o que no se encuentran concentrados en lo que el cliente les está pidiendo.
- Las bebidas tienen que llevarse siempre en una bandeja. Dicha bandeja debe ir siempre en una mano, y con la otra se servirán las bebidas, que se abrirán siempre delante del cliente. El hecho de llevar la bebida en bandeja se trata de una cuestión de mantener la clase; es decir, es un acto de protocolo.
- Han de permanecer siempre de pie. Esta norma va dirigida a los empleados que se relacionan con los clientes. Mientras los clientes están esperando en la mesa, el personal no puede sentarse ni apoyarse en paredes ni ningún otro elemento.

- Tienen que servir a toda la mesa al mismo tiempo
- Asistir a las capacitaciones y cursos que se brinden en la empresa.
- Cumplir adecuadamente con las tareas que les sean asignadas a cada trabajador.

FODA.

El análisis FODA consiste en realizar una evaluación de los factores fuertes y débiles que en su conjunto diagnostican la situación interna de una organización, así como su evaluación externa; es decir, las oportunidades y amenazas. También es una herramienta que puede considerarse sencilla y permite obtener una perspectiva general de la situación estratégica de una organización determinada. Thompson (1998) establece que el análisis FODA estima el hecho que una estrategia tiene que lograr un equilibrio o ajuste entre la capacidad interna de la organización y su situación de carácter externo; es decir, las oportunidades y amenazas (Porter.M, 2006.p.2)

Fortalezas

- Buena calidad en los platillos.
- Excelente calidad en el servicio.
- Platos bien presentados.
- El uso de la tecnología en las operaciones del restaurante.
- El restaurante contará con un ambiente muy agradable para los comensales.

Oportunidades

- El crecimiento de la zona en la que se establecerá el restaurante.
- El sector restaurantero está en crecimiento en la ciudad.
- La costumbre de asistir a restaurantes está en auge.

Debilidades

- Nuevo restaurante
- Al ser nuevo no es conocido y no está posicionado en la mente de los consumidores.
- Está dirigido a un segmento muy específico.

AMENAZAS

- Crecimiento acelerado en el número de restaurantes en la ciudad.
- Existe una gran posibilidad de que nuevos restaurantes traten de imitar las características de “Madame Linet Restaurante”.

Desarrollo organizacional

Tipo de Estructura.

La estructura de la organización es funcional y lineal a la vez. Es una estructura que se caracteriza por la división de las tareas y la agrupación de personas en unidades, conservando así la especialización de cada una de las partes. El organigrama de la organización estará conformado de la siguiente forma:

- Estratégicos.
- Operacionales.
- Apoyo.

Procesos Estratégicos

- Se contactará a los proveedores para que sean los encargados de transportar los productos a nuestro establecimiento.
- Se realizará varios espacios llamativos en el lugar donde se utilizará el Marketing disruptivo y así obtener mejores resultados.
- Presentación de arte será una de las estrategias más importantes ya que las personas no solo vendrán a deleitar su paladar, sino que también tendrán una hermosa experiencia de relajación.

Procesos Operacionales

El Gerente se encargará de la dirección y coordinación de las actividades dentro del restaurante. Es quién representa al restaurante ante los clientes. Entre sus tareas se encuentra el revisar que los procesos se estén llevando a cabo de forma correcta en el negocio.

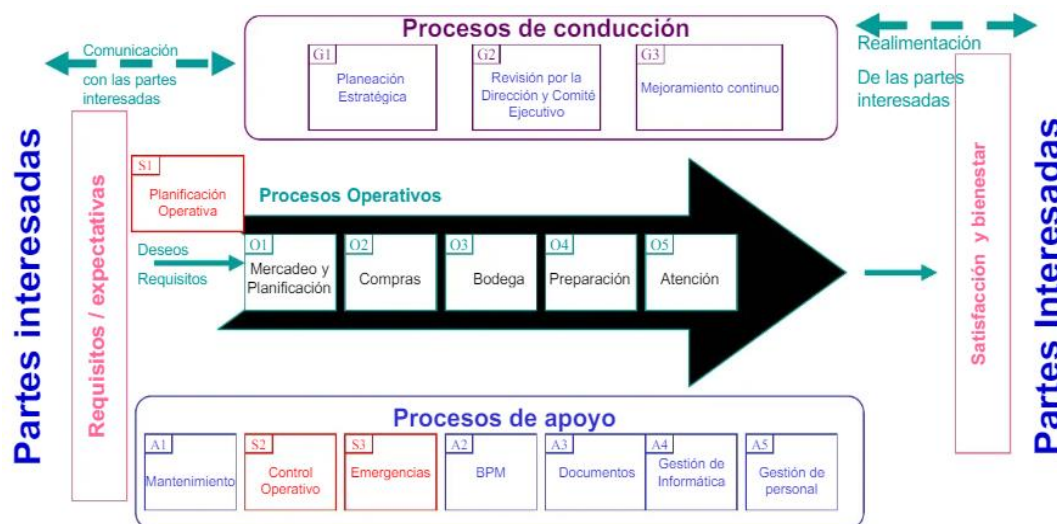
Procesos de apoyo

El restaurante abrirá todos los días, el horario de servicio del restaurante será de 10h00 a 23h30 de la noche, de lunes a jueves. De viernes a domingo el horario de atención será de 10h00 a 24h00 de la noche. Debido al horario del restaurante se implementarán dos turnos en el mismo. En caso de ser necesario se pagarán horas extras a los empleados.

Al igual que la gestión financiera será realizada por el gerente.

Ilustración 5.

Mapa de procesos de “Madame Linet Restaurante”



Nota: Descripción de mapa de procesos “Madame Linet Restaurante”, Jessica Ramón, 2023.

Formalización.

“Madame Linet Restaurante” estará orientada a procesos, políticas, normas y estrategias basadas en la misión de la misma, cumpliendo las leyes, ordenanzas y legislación laboral. Para su operación será legalmente constituida y cumplirá con las exigencias solicitadas por los entes de control legislativo y tributario, contando con todos los documentos necesarios y actualizados para el correcto funcionamiento de la empresa.

Centralización – Descentralización.

“Madame Linet Restaurante” se centrará sus actividades en la atención al cliente, ofreciendo un servicio de calidad, personalizado, atención de primera ya que de eso dependerá la satisfacción de los clientes.

Orientada a la satisfacción del cliente, todo esto contribuirá a la obtención de valor para el posicionamiento de la empresa.

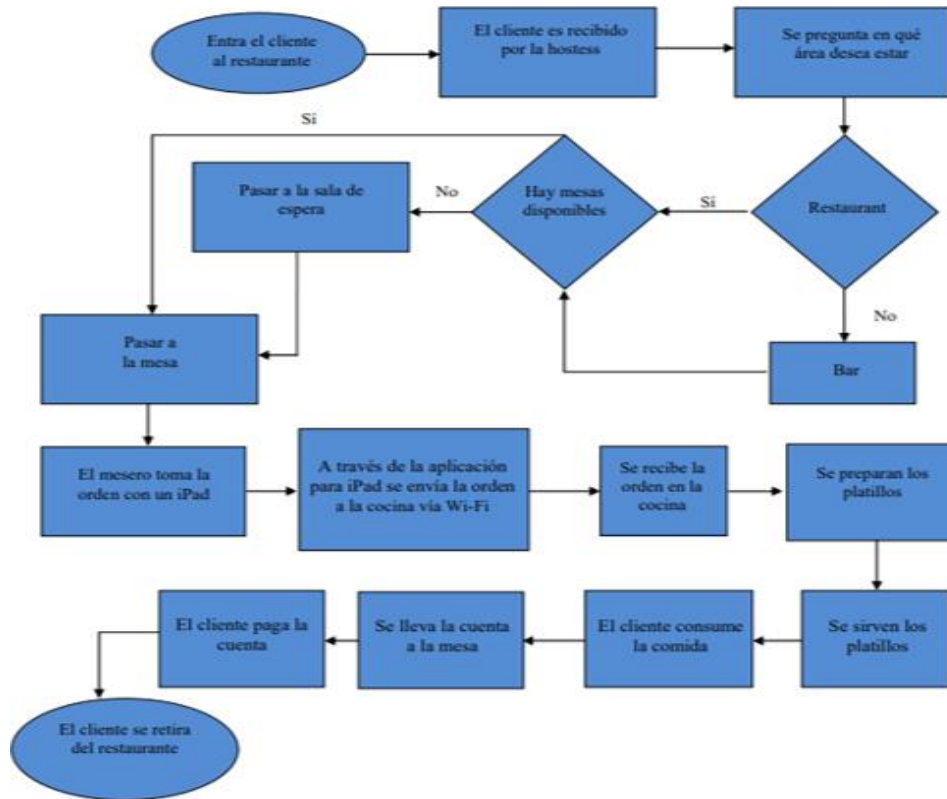
La descentralización se dará en la delegación de funciones y la responsabilidad por áreas, como la organización de un plan, cada trabajador será responsable de su zona de trabajo, de cuidar sus herramientas y ayudar en la promoción de su trabajo y cada miembro de la empresa aportará con decisiones e ideas que ayuden a la empresa a crecer. Mediante la participación de todos y cada uno de los miembros que conforman la empresa, los trabajadores se sentirán valorados y apreciados y gustosos de pertenecer a nuestro establecimiento.

Integración.

La integración organizacional se basará en procesos que cada persona debe desempeñar, este sistema permitirá llevar un control de cada una de las áreas, identificando la interrelación entre estos y a la vez tomando en cuenta que se debe llevar un registro de actividades, en las cuales participen todos los miembros de la empresa de manera equitativa e igualitaria.

Ilustración 6.

Flujo de procesos del servicio de “Madame Linet Restaurante”

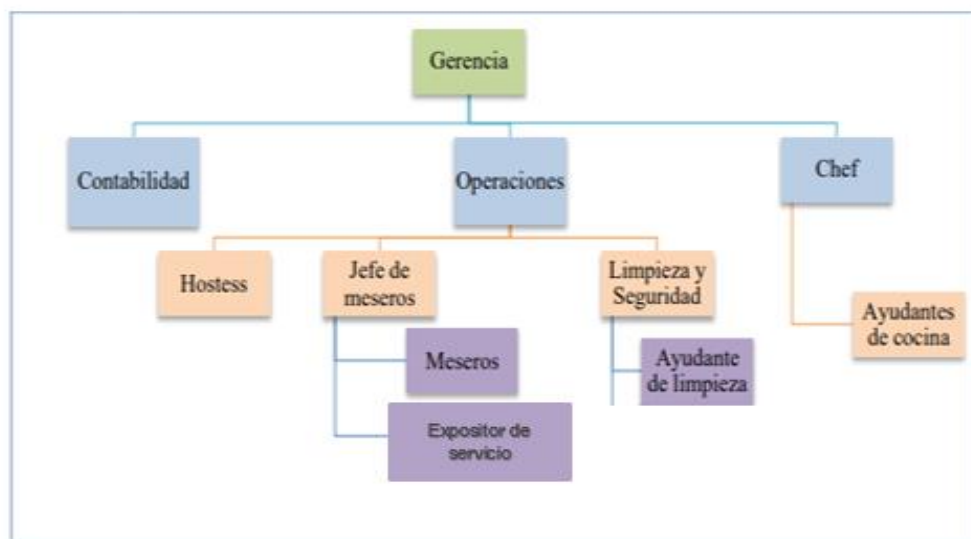


Nota: Descripción de flujo grama procesos “Madame Linet Restaurante”, Jessica Ramón, 2023.

Organigrama empresarial

Ilustración 7.

Organigrama empresarial de “Madame Linet Restaurante”



Nota: Descripción de organigrama “Madame Linet Restaurante”, Jessica Ramón, 2023.

Funciones del personal

Detalles generales del puesto de Gerente

Empresa “Madame Linet Restaurante”

Unidad administrativa Área administrativa.

Misión del puesto: Se encargará de la dirección y coordinación de las actividades dentro del restaurante. Es quién representa al restaurante ante los clientes. Entre sus tareas se encuentra el revisar que los procesos se estén llevando a cabo de forma correcta en el negocio. El gerente será la persona encargada de evaluar mensualmente el desempeño de los meseros.

También se encargará de llevar un control de las actividades económicas del negocio, como pagos de impuestos y declaraciones mensuales.

Denominación del puesto Gerente

Rol del puesto Administración y supervisión de procesos

Remuneración \$ 600

Méritos aspectos a considerar

Tabla 1.

Méritos a considerar, gerente

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Ingeniero Comercial Tecnólogo en Administración	2 años de experiencia como administrador.	<ul style="list-style-type: none"> • Liderazgo. • Trabajo en Equipo. • Negociación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Trato con los proveedores • Resolución de conflictos entre el personal

		<ul style="list-style-type: none"> • Comunicación Efectiva. 	<ul style="list-style-type: none"> • Toma de decisiones • Manejo de Personal
--	--	--	--

Elaborado por: Jessica Ramón

Detalles generales del puesto de Mesero / jefe de mesero

Empresa "Madame Linet Restaurante"

Unidad administrativa Área operacional.

Misión del puesto En este puesto la tarea principal es atender al cliente. El mesero constituye una pieza clave ya que es quien está en contacto directo con el comensal todo el tiempo.

Debe tener buena disposición para atender y siempre tener un trato amable.

Es la persona que está encargada de recibir a los clientes en la entrada del restaurante. Se encarga de la asignación de mesas.

La persona que tiene este puesto debe tener una presentación impecable

Denominación del puesto mesero/jefe de mesero

Rol del puesto Atención al cliente

Remuneración \$ 450

Méritos aspectos a considerar

Tabla 2.
Méritos aspectos a considerar, Mesero/ jefe de meseros

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Escuela Gastronomía	Ventas, servicio al cliente (preferiblemente si vienen de una franquicia.) Cuanto tiempo de experiencia: 1 año en servicio al cliente Nivel De inglés básico	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en Equipo. • Comunicación Efectiva. • Atención al cliente 	<ul style="list-style-type: none"> • Atención al comensal • Tomar orden del comensal • Constantemente presentarse a la mesa para saber si el cliente necesita algo • Llevar los platillos a la mesa. • Cuidado de su sector de trabajo. • Ser cordial

Elaborado por: Jessica Ramón

Detalles generales del puesto de Auxiliar de cocina y limpieza

Empresa

“Madame Linet Restaurante”

Unidad administrativa

Área Operacional.

Misión del puesto Este puesto se encarga de ser el apoyo del chef

Sus funciones pueden cambiar dependiendo del lugar en el que trabaje, por las condiciones, la cantidad de trabajo, etc. Para generalizar, las estas son sus funciones:

- Pesar los alimentos.
- Limpiar, picar o pelar la comida.
- Hacer salsas o aliños.
- Ayudar en la preparación de los platos.
- Limpiar y ordenar la cocina.
- Organización de los alimentos en el sitio adecuado.
- Seguimiento del stock.
- Gestionar el control de pedidos e informar al supervisor.
- Mantener limpia la zona de trabajo.

Denominación del puesto Auxiliario de cocina y limpieza

Rol del puesto Ayudante de cocina

Remuneración \$ 450

Méritos aspectos a considerar

Tabla 3.

Méritos aspectos a considerar, Auxiliar de cocina y limpieza

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Título de primaria	2 años de experiencia del mismo.	Capacidad de trabajo en equipo.	<ul style="list-style-type: none"> • Apoyo al chef en las tareas que éste requiera

			<ul style="list-style-type: none"> • Asistencia en la elaboración de los platillos • Mantener limpia su área de trabajo • Administración de los utensilios y materias primas
--	--	--	---

Elaborado por: Jessica Ramón

Detalles generales del puesto de Chef

Empresa

“Madame Linet Restaurante”

Unidad administrativa

Área Operacional.

Misión del puesto Este puesto se encarga de coordinar las actividades de la cocina y de la creación de los platos. Deberá supervisar al equipo de ayudantes de cocina, así como el uso adecuado del equipo y las materias primas

Denominación del puesto

Chef

Rol del puesto

Supervisan la preparación y la cocción de alimentos y comidas

Remuneración

\$ 500

Méritos aspectos a considerar

*Tabla 4.
Méritos aspectos a considerar, Chef*

Instrucción	Experiencia	Capacitación	Competencias
formal			del puesto

Experiencia demostrable como chef título en las artes culinarias.	2 años de experiencia conocimientos avanzados de técnicas culinarias, de horneado y elaboración de platos gourmet	Conocimientos actualizados de técnicas de cocina y recetas	<ul style="list-style-type: none"> • Control de los ayudantes de cocina. • Recepción y revisión de materias primas • Creación de los platillos
---	---	--	---

PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

Objetivo de mercadotecnia

“Madame Linet Restaurante” está en poder ser uno de los mejores restaurantes donde sus platos y bebidas, como también su entretenimiento sea la primera opción de nuestros visitantes a través de nuestras páginas de redes sociales crearemos videos y contenido atractivo capaz de despertar emociones fomentando una comunicación efectiva y así poder llegar a los clientes potenciales.

Investigación de mercado

“Madame Linet Restaurante” ha realizado una investigación de mercado lo cual se ha detectado varias necesidades ya que es un número importante de personas que

desean consumir platos gourmet como también de una gran variedad de vinos, entretenimiento y arte y sobre todo una excelente atención personalizada lo cual nos incentiva mucho más a ser muy dedicados a nuestra propuesta.

Por otro lado, se recurrió a la investigación de campo para obtener información del entorno en el que se desenvolverá la empresa, aplicando una técnica de obtención de información la cual es una encuesta.

Modalidad.

La recolección de datos se realizó a la población dentro del sector donde estará ubicado el negocio lo cual consta de 135 casas donde se realizaron las encuestas online.

Por la emergencia sanitaria por el (COVID 19) se realizó encuestas vía Online, se tomó como sujetos de estudio a personas de distintas edades, hombres y mujeres.

Se toma en cuenta que este emprendimiento va dirigido a las personas que comparten entre amigos y familia cada fin de semana o cualquier día como también de fechas especiales.

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 135

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

$$n = \frac{135 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (135 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{96,04}{0,96}$$

$$n = 100$$

Análisis de las encuestas

Pregunta 1.

Genero

Tabla 5.

Genero

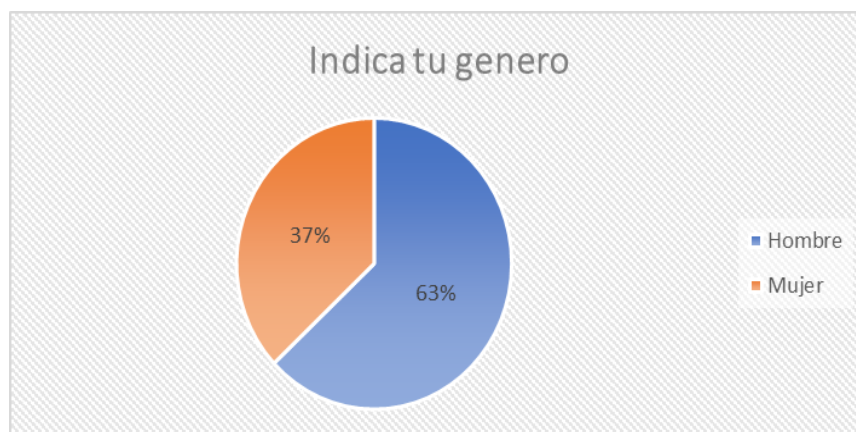
	RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
A	Masculino	63	63%
B	Femenino	37	37%
	TOTAL	100	100%

Nota. En la tabla se muestra la respuesta total de entre masculino y femenino.

El grafico representa cual es el porcentaje de cada género.

Ilustración 8.

Pregunta 1, gráfico circular.



JESSICA, R. (2023). Pregunta 1, gráfico circular. Lago Agrio

Análisis: Entre las personas encuestadas la mayoría son mujeres, se puede decir que hay más aceptación por parte de ellas.

Pregunta 2.

¿Cuál es su edad?

Tabla 6.

Edad

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
18 - 30	55	55%
31 - 40	21	21%
41- 50	13	13%
Más de 50	11	11%
TOTAL	100	100%

Ilustración 9.

Pregunta 2, gráfico circular.



JESSICA, R. (2023). Pregunta 2, gráfico circular. Lago Agrio

Nota. El porcentaje de cada edad donde se da un resultado con el 55% de jóvenes entre 18 a 30 años que respondieron la encuesta.

Análisis: De los 100 encuestados el 55% son jóvenes entre los 18 y 30 años de edad. Esto manifiesta que son más personas jóvenes que respondieron y están interesados

Pregunta 3.

¿Con qué frecuencia usted acude a un Restaurante?

Tabla 7.

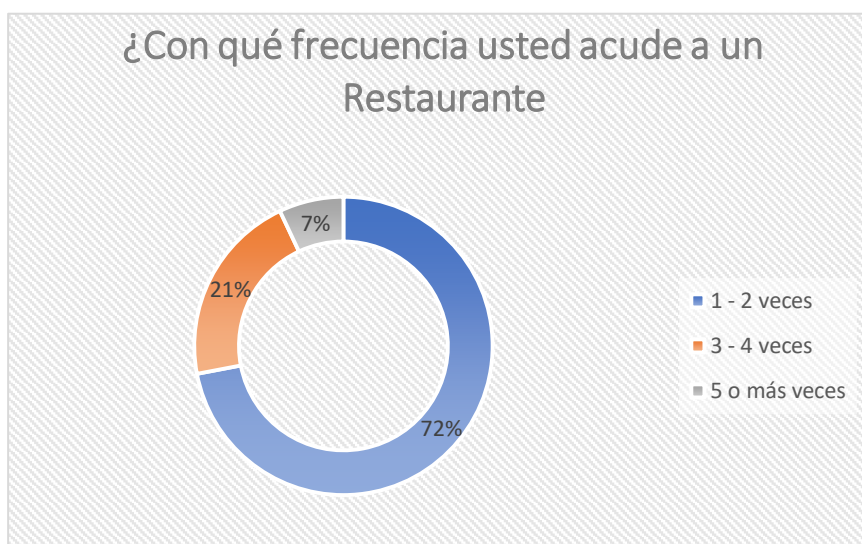
¿Con qué frecuencia uvisitan un Restaurante?

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
1 - 2 veces	72	72%
3 - 4 veces	21	21%
5 o más veces	7	7%
TOTAL	100	100%

Nota. Las veces visitan un restaurante por mes.

Ilustración 10.

Pregunta 3, gráfico circular.



JESSICA, R. (2023). Pregunta 3, gráfico circular. Lago Agrio.

Análisis: De los 100 encuestados en su gran mayoría visitan un restaurante entre 1 a 2 veces al mes, cuando 5 o más veces está en el último lugar, lo que se

debería es promocionar al máximo para que la ciudadanía visite más seguido este restaurante.

Pregunta 4.

¿Le gustaría a usted que el Restaurante ofrezca menús familiares?

Tabla 8.

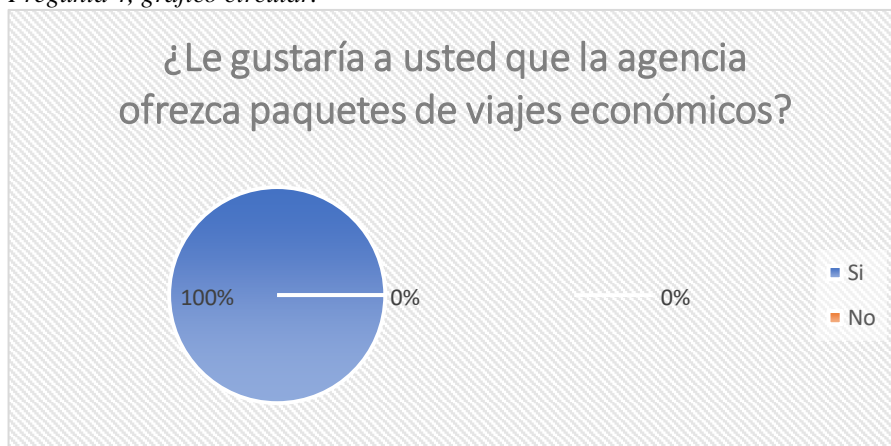
¿Le gustaría menús familiares?

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	100	100%
No	0	0%
TOTAL	100	100%

Nota. Está más que claro que las personas desean que el restaurante ofrezca menús familiares.

Ilustración 11.

Pregunta 4, gráfico circular.



JESSICA, R. (2023). Pregunta 3, gráfico circular. Lago Agrio.

Nota. El 100% de las personas acuden con su familia y siempre buscan menus familiares.

Análisis: De los 100 encuestados el 100% las personas desean menús familiares ya que constantemente acuden con toda su familia.

Pregunta 5.

¿Qué tipo de comida le gustaría poder degustar en nuestro restaurante?

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
-----------	----------	------------

Platos gourmet	58	58%
Comidas rápidas	30	30%
Comida gastronómica de la zona	12	12%
TOTAL	100	100%

Tabla 9.
¿Qué tipo de comida le gustaría?

Nota. Las personas prefieren más platos gourmets.

Ilustración 12.
Pregunta 5, gráfico circular.



JESSICA, R. (2023). Pregunta 5, gráfico circular. Lago Agrio.

Nota. El 58% es el tipo de comida preferida de nuestros encuestados.

Análisis: De los 100 encuestados el 58% desean consumir platos gourmet

ya que en la ciudad no existen restaurantes que ofrezcan este tipo de comida.

Pregunta 6.

¿Estaría de acuerdo que en su ciudad exista un restaurante que exponga arte?

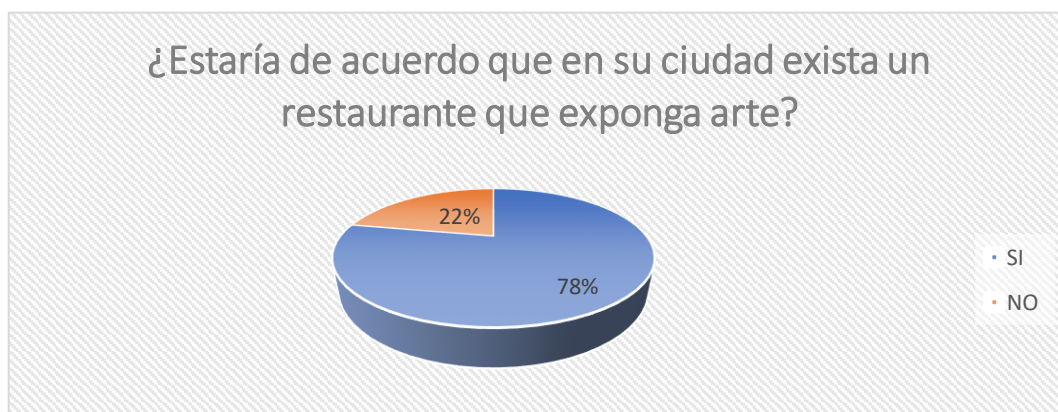
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE

SI	78	78%
NO	22	22%
TOTAL	100	100%

Tabla 10.
¿Le gustaría un restaurante que exponga arte?

Nota. Si están de acuerdo que, en la ciudad de Nueva Loja, exista un restaurante exponga *arte*.

Ilustración 13.
Pregunta 6, gráfico circular.



JESSICA, R. (2023). Pregunta 6, gráfico circular. Lago Agrio.

Nota. 78% de aceptación para que el restaurante pueda presentar arte.

Análisis: De los 100 encuestados en su gran mayoría si quiere que un restaurante pueda exhibir arte, son personas que les gusta la idea de poder asistir a un restaurante donde puedan degustar deliciosos platillos y disfrutar del arte por eso es que decidieron por el SI.

Pregunta 7.

¿Mediante qué medio le gustaría saber de nuestros servicios que ofrecerá el restaurante?

Tabla 11.

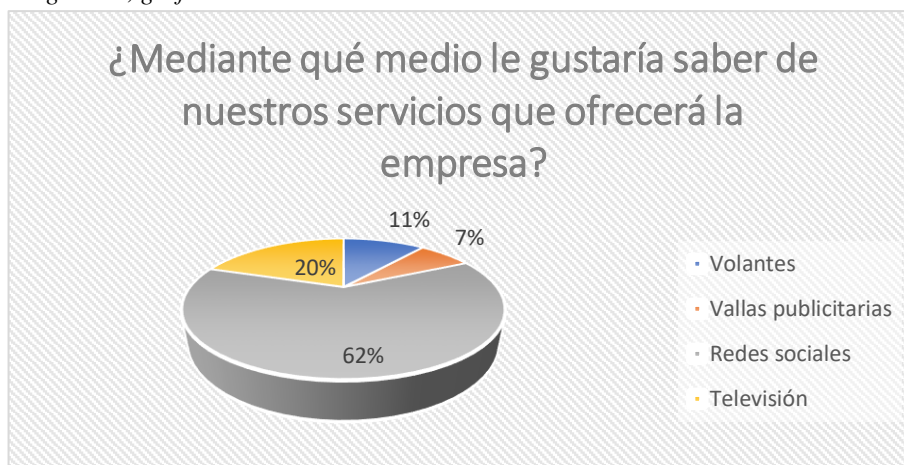
¿En qué medios se recibirían información de servicios?

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Volantes	11	11%
Vallas publicitarias	7	7%
Redes sociales	62	62%
Televisión	20	20%
TOTAL	100	100%

Nota. Hoy en día las redes sociales es número uno a nivel mundial donde todas las personas aprovechan en navegar y es donde más se informan de cualquier novedad.

Ilustración 14.

Pregunta 7, gráfico circular.



JESSICA, R. (2023). Pregunta 7, gráfico circular. Lago Agrio.

Análisis: De los 100 encuestados un 62% prefiere las redes sociales ya que es un fenómeno mundial que ha revolucionado de manera positiva en la gente ya que se mantienen enterada y comunicada de diferentes sucesos de interés.

Pregunta 8.

¿Le gustaría que nuestros meseros puedan sugerir el plato especial del día?

Tabla 12.

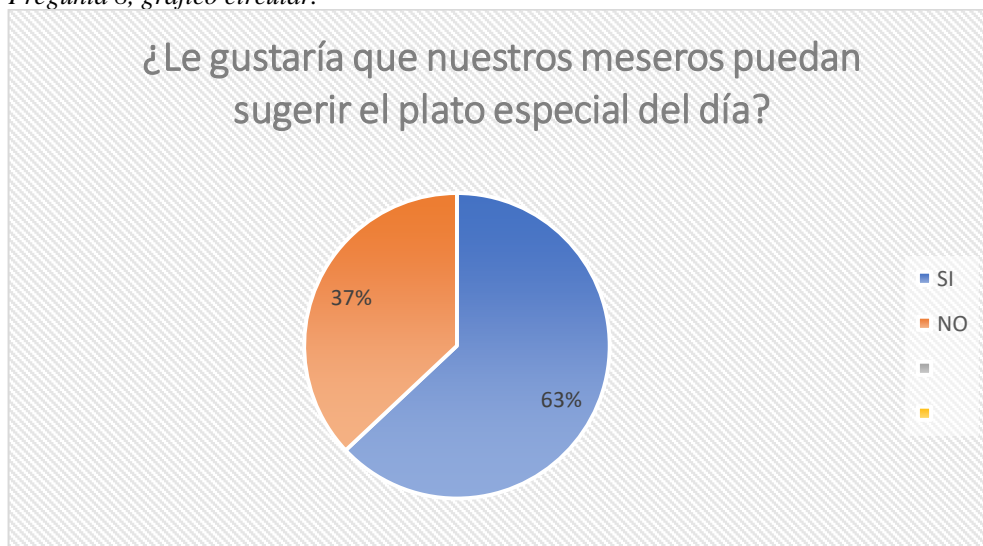
¿Le gustaría que le ofrezcan el plato especial del día?

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	63	63%
NO	37	37%
TOTAL	100	100%

Nota. La mayoría de las personas prefieren que les ofrezca el plato especial del día.

Ilustración 15.

Pregunta 8, gráfico circular.



JESSICA, R. (2023). Pregunta 8, gráfico circular. Lago Agrio.

Análisis: De todos los encuestados en su gran mayoría prefieren que los meseros ofrezcan el plato especial del día ya que muchas de las veces no decidimos que pedir y estamos indecisos.

Pregunta 9.

¿Qué es lo que más valora al ir a comer a un restaurante?

Tabla 13.

¿Qué se valora de un restaurante?

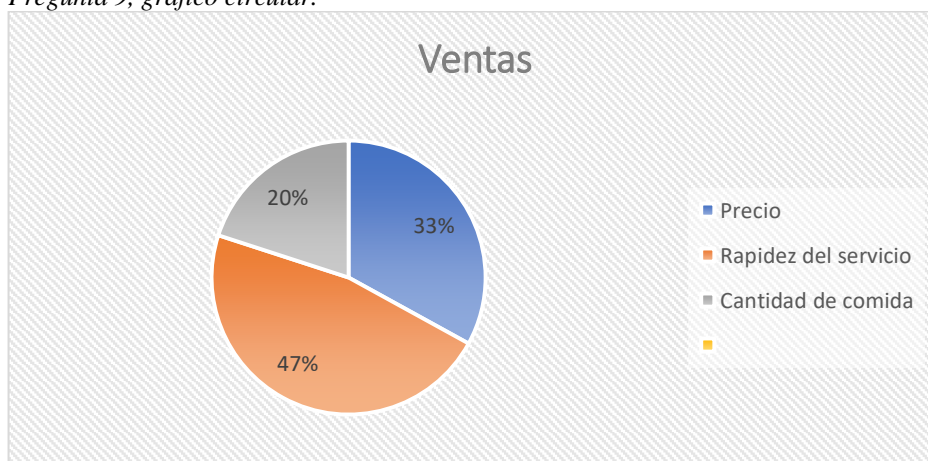
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE

Precio	33	33%
Rapidez del servicio	47	47%
Cantidad de comida	20	20%
TOTAL	100	100%

Nota. Las personas más valoran la rapidez del servicio

Ilustración 16.

Pregunta 9, gráfico circular.



JESSICA, R. (2023). Pregunta 9, gráfico circular. Lago Agrio.

Análisis: El 47% de la ciudadanía prefieren y valoran la rapidez del servicio ya que existen lugares que tardan demasiado tiempo en servir los alimentos.

Pregunta 10.

¿Cambiarías tu establecimiento preferido por otro que brinde excelente servicio personalizado y actividades de entretenimiento?

Tabla 14.

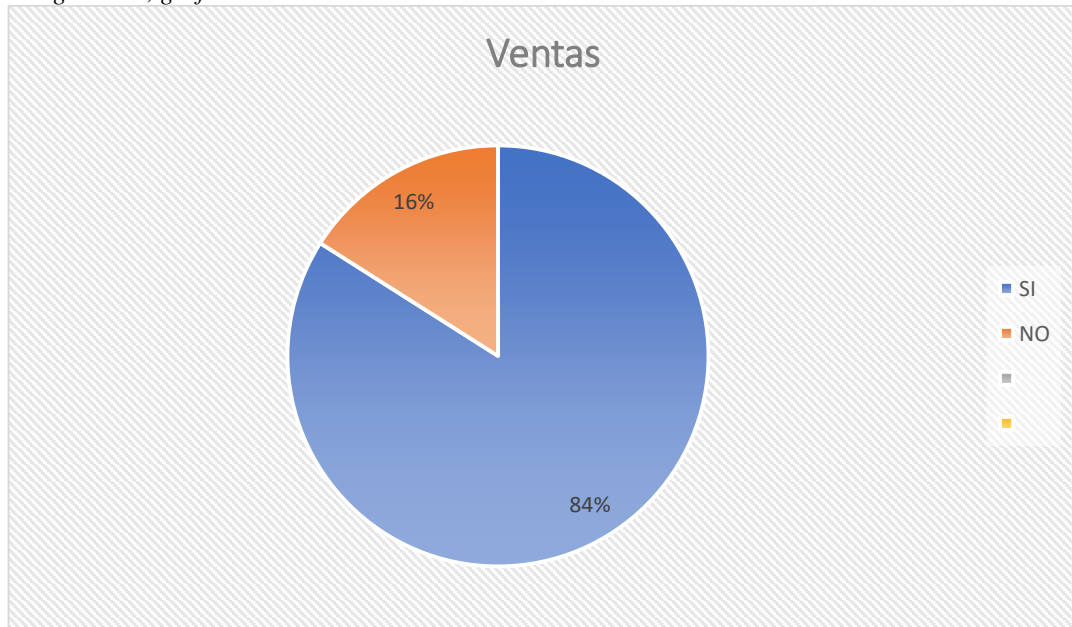
¿Usted Preferiría un restaurante que ofrezca actividades y entretenimiento?

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	84	84%
NO	16	16%
TOTAL	100	100%

Nota. Las personas encuestadas en su mayoría si cambiarían su lugar preferido por otro que ofrezca excelente servicio y entretenimiento y otros.

Ilustración 17.

Pregunta 10, gráfico circular.



JESSICA, R. (2023). Pregunta 10, gráfico circular. Lago Agrio.

Análisis: El 84% de las personas si cambiarían su lugar preferido por otro que ofrezca excelente servicio personalizado y actividades de entretenimiento ya que podrán disfrutar y aprovechar de un momento diferente y salir de la rutina diaria.

Análisis General.

Una vez concluida la investigación de mercado donde se realizó las encuestas a la ciudadanía del sector se puede ver que si es aceptable y factible nuestro restaurante dentro de la ciudad ya que la mayoría de restaurantes ofrecen platos de comidas rápidas lo cual muy poco o casi nada ofrecen platos gourmet como también un lugar donde se pueda disfrutar de shows en vivo y exposición de arte lo cual no ofrecen en esta ciudad y muchas personas les atrae la propuesta y que en la ciudad nadie ofrece a más de un menú.

Por otro lado, hay que recalcar que analizando las encuestas se concluyó que ahora las redes sociales dominan el mundo de la publicidad, tanto niños, jóvenes y adultos tienen una alta capacidad para manejar redes sociales y no obstante la mayoría del tiempo, estas personas pasan en sus celulares revisando sus redes sociales.

En conclusión, tras analizar los datos se determina que “Madame Linet Restaurante” es un negocio viable puesto que tiene una buena aceptación en el mercado estudiado.

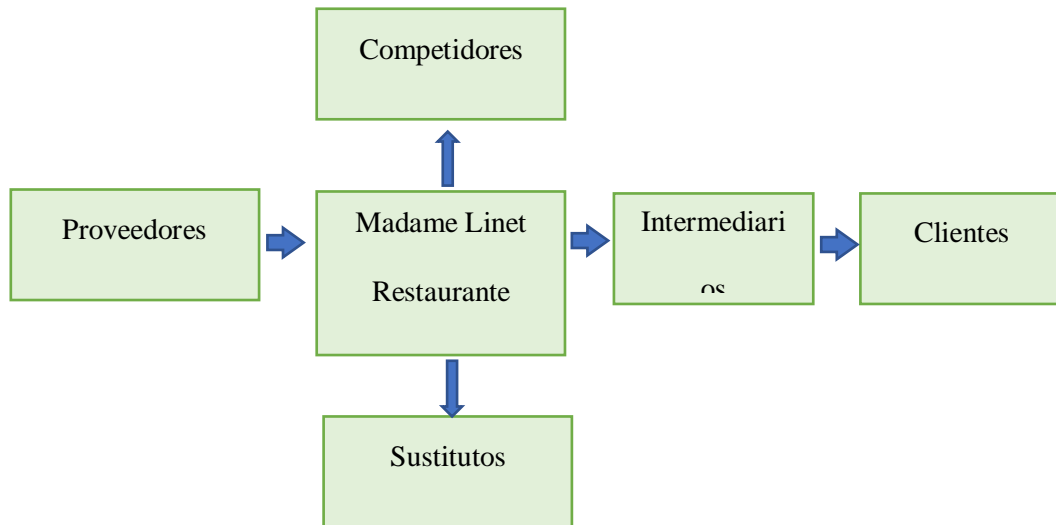
Entorno empresarial

Microentorno.

“Madame Linet Restaurante” considera su microentorno a todo aquello que le rodea sobre lo cual hay un control efectivo.

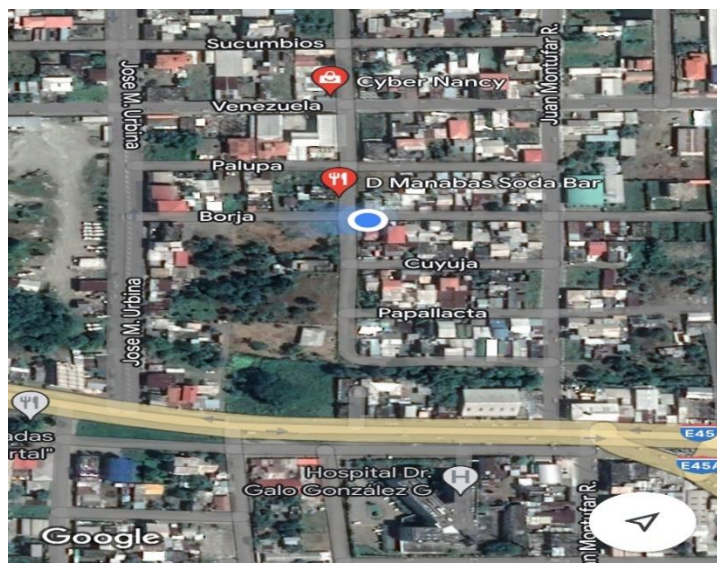
Ilustración 18.

Esquema microentorno Madame Linet.



JESSICA, R. (2023). Esquema microentorno Madame Linet Restaurante. Lago Agrio.

Ilustración 19. Ubicación.



Google maps, 2023

Competencia directa.

Luego de realizar un recorrido en el sector donde se va a ubicar “Madame Linet Restaurante”, se encontró un establecimiento parecido como competencia directa. Los parámetros que se tomaron en cuenta fueron: el tipo de establecimiento, la categoría y los productos que se vendían.

En la Calle Los Andes y Borja Esq. Existe un local de comidas a leña donde solo atienden los viernes, sábados y domingos lo cual es una ventaja para el negocio.

Competencia indirecta.

Puedo decir que en la ciudad de Lago Agrio no existen Restaurantes tipo gourmet ya que estos cuentan con un equipo de cocina muy definido que es liderado por un chef. Al visitar este tipo de restaurante de lujo, no sólo es posible disfrutar de la gastronomía, sino también todo el conjunto que conforma la experiencia, es decir, buena iluminación, música y trato de los camareros. (GOOGLE, 2021) Lo cual no tenemos en la ciudad.

- Durante el recorrido existe un lugar en la calle Los Andes donde venden cevichochos de nombre Mister Chochos. Por lo tanto, consideramos competencia Indirecta.
- Tambien encontramos junto a Mister Chocho otro local de comidas llamado Choripatacon donde venden platos elaborados del platano donde los platos son muy limitados. Al igual se considera competencia Indirecta.

Sustitutos.

Después de recorrer el sector no se encontró un solo sustituto, pero no descartar que a lo largo del tiempo existan nuevos Restaurantes de lujo.

Proveedores.

Tener en cuenta que la calidad en los productos es uno de los principios fundamentales con los que trabaja Madame Linet, que sean proveedores reconocidos y de mucha confianza.

Tabla 15.
Proveedores

Tabla de proveedores		
Materia Prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Supermercados AKI	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad de productos. • Productos de calidad. • Establecimientos extensos. • Sus precios al por mayor 	Embutidos, bebidas, verduras clasificadas, condimentos.
Carnicería Pepito	<ul style="list-style-type: none"> • Carnes locales • Siguen procesos de higiene y seguridad alimentaria • Entrega al establecimiento. 	Cárnicos.
Legumbres El Chavo	<ul style="list-style-type: none"> • Productos locales • Precios bajos • Entrega al establecimiento. 	Vegetales

Supermercados Tía	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad de productos. • Productos de calidad. <p>Establecimientos extensos.</p>	<p>Bebidas y condimentos</p> <p>Artículos de limpieza</p>
--------------------------	---	---

Jessica, R. (2023). Proveedores. Ecuador

Intermediarios.

Madame Linet comercializará sus productos de forma directa, por lo tanto, no necesitará de intermediarios para realizar esta actividad.

Clientes.

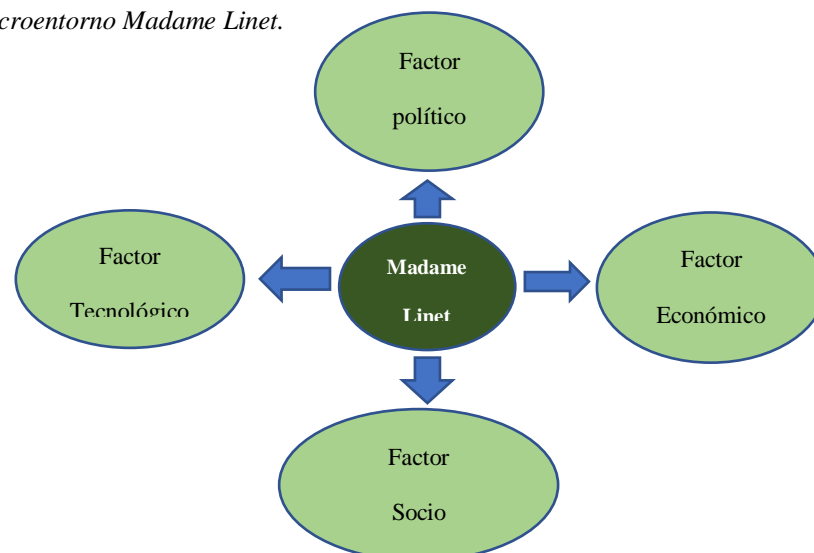
Madame Linet es una empresa dirigida a familias grupos de amigos reuniones de negocios, parejas, donde nos visitan para disfrutar del elegante lugar y degustar de la comida, bebidas de nuestro exclusivo bar como también disfrutar de sus fechas especiales y de los inigualables shows y demostración de arte.

Macroentorno

Son aquellos factores sobre los que “Madame Linet Restaurante” no tiene control directo y que van contribuir con el normal funcionamiento del establecimiento.

Ilustración 20.

Esquema macroentorno Madame Linet.



Jessica, R. (2023). Esquema macroentorno Madame Linet. Lago Agrio.

Factor Político

Sabemos que en el Ecuador los establecimientos de alimentos y bebidas están regulados por el Ministerio de Turismo y supeditados al Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas que regula el tipo de actividad y la categoría del establecimiento. Por otro lado, también están sujetos al control del ARCSA y al Ministerio de Salud Pública que emite regulaciones en cuanto a la inocuidad alimentaria y a las BPM. Debido a la pandemia que atraviesa el mundo, en Ecuador los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas están bajo una estricta vigilancia sanitaria, el MINTUR, ARCSA y el MSP han emitido un manual de contingencia sanitaria que deben ser adoptadas por restaurantes y cafeterías hasta nuevo aviso.

Madame Linet realizará sus actividades dentro de los límites legales establecidos por la Constitución de la República del Ecuador, acatando disposiciones determinadas para los negocios de restauración, estando también a la expectativa de lo que pueda pasar y cambiar en los próximos meses

Factor Económico.

En la actualidad el Ecuador está viviendo un declive económico debido a la resiente pandemia que azotó el mundo, en los cuales el sector turístico fue el más afectado, ya que debido a la emergencia sanitaria varias empresas

tuvieron que cerrar definitivamente, esto causo el despido masivo de un centenar de personas.

Es por eso que “Madame Linet Restaurante” está y estará sujeto al desarrollo económico que presente el país por lo que la fijación de los precios en sus productos y servicios dependerá de la tasa inflación anual que presente el Ecuador, así como de la variación en los precios de la materia prima.

Factor Sociocultural.

Por lo tanto, a este factor Madame Linet Restaurante ofrece platos gourmet utilizando productos de la zona / Materia prima del Ecuador e ingredientes autóctonos, también se hará muestra de la cultura y arte propio, autores de nuestro País para con esto resaltar la cultura ecuatoriana.

Este Proyecto nos incentiva a demostrar lo mejor, y que no quede a imaginación si no poderlo presenciar mientras nuestros clientes degustan de nuestros deliciosos platos y bebidas.

Factor Tecnológico.

Si bien es cierto, en los últimos años la tecnología ha ido evolucionado de una manera sorprendente, no solo en los países primermundistas, sino que en todos los países del mundo, muchos de estos han sabido utilizar de una manera positiva a estos avances, y este es el caso de Ecuador, ya que este aprovecha los avances tecnológicos enfocados en todos los aspectos, hablando del área de restaurantes, la tecnología ha evolucionado en cuanto a la maquinaria, aplicaciones móviles que ayudan a la publicidad de un local, a encontrar la ubicación de cierto restaurante.

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. Y créanme, a la hora de comer, la experiencia lo es todo. (Luzardo, 2017)

Usar un equipo táctil para recibir los pagos: Un equipo industrial táctil (preferiblemente con doble pantalla para poner el logo de la empresa) junto a otros equipos periféricos como un cajón monedero, una impresora o un detector de dinero falso, transmiten una sensación de confianza al cliente, a la vez que protegen el negocio.

Producto y servicio

Madame Linet tendrá como objetivo dedicarse a la elaboración de exquisitos platos gourmet de gastronomía nacional e internacional con una excelente atención personalizada también contará con un elegante Winebar un lugar idóneo para los amantes del buen vino, donde a más de encontrar una selecta y variada gama de licores, podrá disfrutar de la modalidad de vino por copa, acompañado de deliciosos antipastos y piqueos. Su ambiente informal y de buena música permite la combinación perfecta para un momento de tertulia, y adicional una propuesta de exquisita coctelería de autor, artistas y Dj en vivo, brindando así un entorno divertido para todos los que nos visitan.

Producto Esencial.

Hoy en día los clientes de restaurantes no buscan solamente satisfacer la necesidad fisiológica de alimentarse, sino que buscan un lugar donde poder realizar reuniones laborales, celebraciones de fechas importantes como también buscan un lugar

donde puedan beber un coctel, un buen vino en compañía de amigos y familiares y disfrutar de música en vivo mientras disfrutan de la buena compañía también buscan un lugar donde inspire tranquilidad y sentirse relajado saliendo de la rutina diaria y sobre todo sentirse importante con nuestro servicio personalizado.

Producto real.

“Madame Linet Restaurante” ofrece una gran variedad de platos y bebidas entre ellos se puede encontrar.

- Cordero al horno la especialidad de la casa. Un plato para los amantes de esta carne que quieran variar del cordero guisado o de la caldereta de cordero tradicional. (DAP, 2022)
- Gin Tonic de frutos rojos uno de los cócteles más de moda de los últimos años es el gin tonic, con ingredientes y frutas de temporada, este de frutos rojos es el favorito, ligero, dulce y refrescante.

Características.

Para la elaboración de cada uno de los alimentos serán hechos con creación, compromiso de nuestros cocineros como también de nuestros meseros demostrando a nuestros clientes disposición y buen servicio para satisfacer los más exigentes paladares donde estos exquisitos platos entren por los ojos y luego llegue al paladar para complementar perfectamente en nuestra distinguida clientela, nuestros platos son preparados bajo específicos manuales de BPM, bioseguridad e inocuidad con el fin de brindar a los clientes un producto final de primera.

Calidad.

Para la elaboración de los productos se tiene en cuenta los Manuales de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) adaptados y diseñados minuciosamente dentro de la empresa, en los que se toma en cuenta indicadores de calidad tales como:

- Cadena de frío de la materia prima.
- Temperaturas de almacenamiento y cocción de los alimentos.
- Sistema de almacenamiento (FIFO).
- Tiempos de cocción por producto.
- Aseo personal de los empleados.
- Limpieza y desinfección detallada del área de trabajo.
- Limpieza y desinfección de utensilios y máquinas dentro de la cocina.
- Análisis de puntos críticos de control.
- Puntos críticos de las ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).
- Tipos y medios de contaminación de alimentos.

Estilo.

Madame Linet maneja un estilo elegante exclusivo y atractivo su arquitectura visualmente hermosa donde también habrá un bello árbol de cerezo en las 2 plantas, lo cual nuestros clientes se sentirán en contacto con la naturaleza, también su herrería y arte estilo medieval una combinación perfecta con lo moderno marcará la diferencia de todos los restaurantes de la ciudad, atractivo para los ojos, paladar, y el oír, nuestros meseros demostraran ser confiables para poder brindar su atención personalizada servirán cada alimento a los comensales ordenadamente haciéndoles sentir importantes y que lleven el mensaje que en la ciudad si existe un lugar donde te atienden como a un rey.

Marca.

Madame Linet es un nombre formado por su elegancia llamativa y sofisticada ya que también se asemeja mucho con su estilo, y arquitectura.

Producto aumentado.

Lo que diferencia a Madame Linet de su competencia es que es el único restaurante que ofrece platos gourmet un lugar elegante donde también ofrecemos entretenimiento, música en vivo, donde mostraremos una gran exhibición de arte y podrán disfrutar también de un exclusivo bar con un área vip, y una carta variada de cocteles con alcohol y sin alcohol acompañados de una gran variedad de frutos deshidratados elaborados de la casa y otros, vinos por copa y piqueos.

Plan de introducción al mercado

Distintivos y Uniformes

Área de Cocina.

El chef administrador y el ayudante de cocina usarán el uniforme proporcionado por el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos del mismo, dichos uniformes constarán de:

Ilustración 21.

Diseño uniforme chef administrador

- *Chef administrador*

- * Chaqueta negra de manga larga color negro con el sello distintivo en la manga.
- * Faldón negro con un bolsillo al costado.
- * Pantalón negro de cocina.
- * Zapatos negros de cocina (antideslizantes).



Google.com .2023 Diseño uniforme chef administrador

Ilustración 22.

Diseño uniforme ayudante de cocina.

- *Ayudante de cocina.*

- * Camisa manga larga color negro con el sello distintivo en la manga.
- * Mandil de color gris con agarraderas de cuero y detalle de metal.
- * Pantalón negro de cocina
- * Zapatos negros de cocina (antideslizantes).



Google.com.2023 Diseño uniforme ayudante de cocina.

Personal del área de servicio.

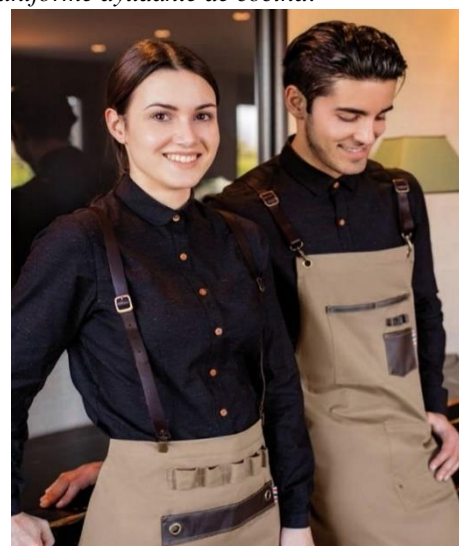
Tanto el mesero como el cajero - recepcionista usarán el uniforme proporcionado por el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos del mismo, dichos uniformes constarán de:

Mesero y cajero – recepcionista

- * Camisa manga larga de botones color negra con el sello distintivo en la manga.
- * Mandil de tela color café y con detalles de cuero, agarraderas de cuero y bolsillos.
- * Pantalón color negro.
- * Zapatos de cuero color negro.

Ilustración 23.

Diseño uniforme ayudante de cocina.



Google.com.2023 Diseño uniforme de la aérea del servicio

Materiales de identificación.

Ilustración 24.
Imagotipo Madame Linet



Jessica.R..2023 Imagotipo Madame Linet

Elementos a destacar:

- La mujer elegante de la imagen es sinónimo de buen gusto, actitud, educación arte y clase.
- La copa de vino tiene relación con el bar ya que representa nuestro Wine Bar.
- El logotipo del establecimiento “Madame Linet”.
- Los colores usados:
- Color verde son las letras y la copa de vino, que muestran sutileza.
- Color negro es la mujer que adorna nuestro logo muestra de elegancia.
- Color rosa el fondo.
- El Isotipo es claro en resaltar nuestro establecimiento ya que se relaciona con el nombre de una mujer fina elegante y sofisticada y tiene que ver mucho con el estilo de la casa, sus atenciones y arquitectura.

Tarjetas de presentación.

En el anverso puede apreciarse el Isotipo de la empresa

Ilustración 25.

Anverso tarjeta de presentación



Jessica.R..2023 Anverso tarjeta de presentación

En el reverso hay datos de contacto, en este caso, del gerente propietario, se observa también las páginas de redes sociales, dirección del establecimiento número de contacto.

Ilustración 26.

Reverso tarjeta de presentación

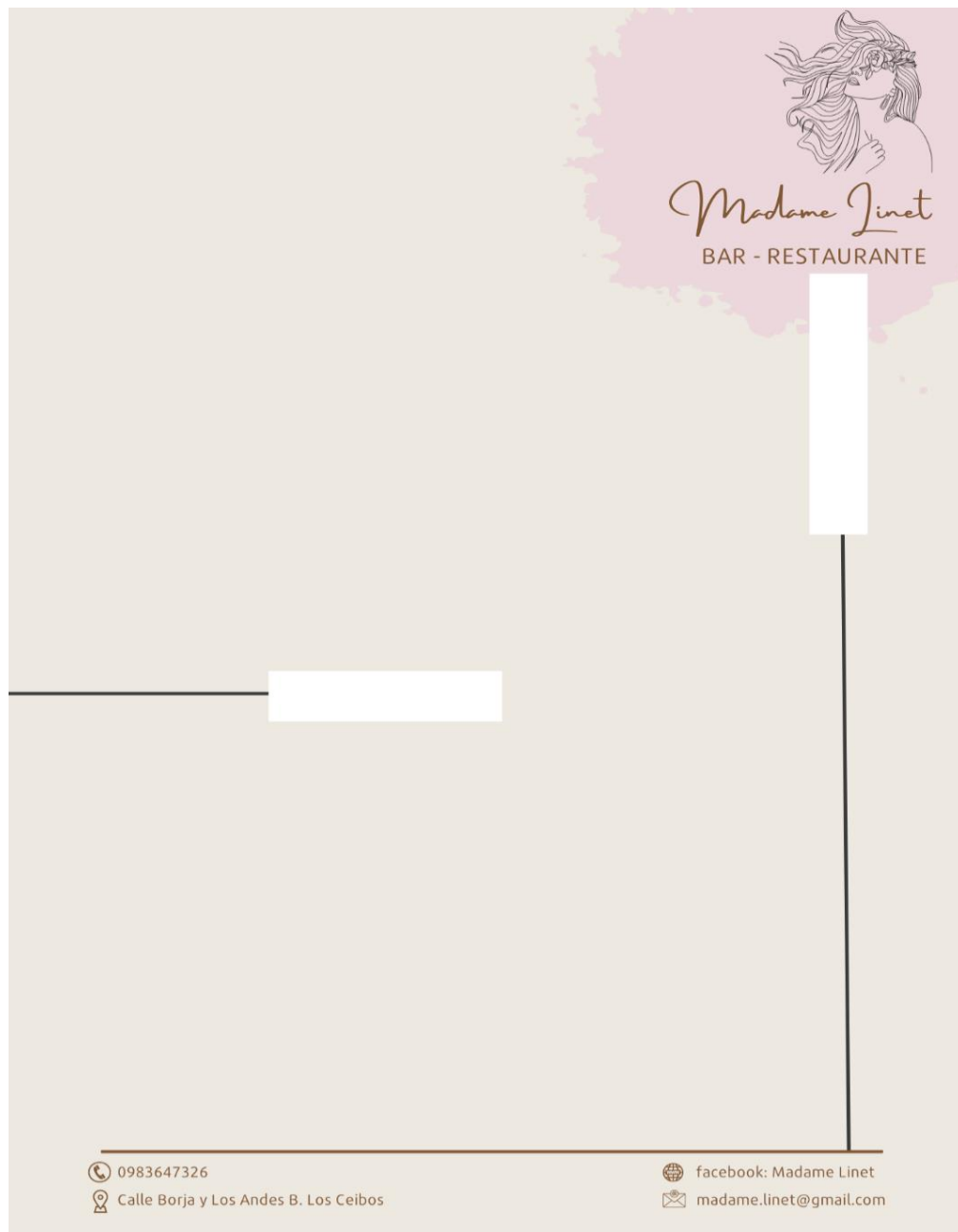


Jessica.R..2023 Reverso de tarjeta de presentación

Hoja membretada.

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

Ilustración 27
.Hoja membretada



Jessica.R..2023 Hoja membretada.

Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución y punto de venta físico de Madame Linet es su establecimiento ubicado en la ciudad de Lago Agrio, en la calle Borja y Los Andes B. Los Ceibos.

Promoción.

- * El principal canal de promoción serán las redes sociales Facebook y WhatsApp, Instagram.
- * Otro canal de promoción serán las volantes entregadas a transeúntes y flayers pegados en establecimientos como tiendas, micro mercado, entre otros.
- * Una vez el negocio esté mejor posicionado en el mercado, se optará por medios de promoción tradicionales como prensa escrita, vallas publicitarias.

Contacto.

- * Tarjetas de presentación.
- * E-mail.
- * WhatsApp.
- * Facebook.
- * Instagram.

Correspondencia.

- * A través de mail corporativo.

Tabla 16.
Financiamiento publicidad

Tarjetas de presentación y hojas	100 unidades	\$12.33
uniformes	5 unidades	\$125.00
Publicidad Facebook	5 veces por mes	\$20.00
TOTAL		\$157.33
TOTAL, ANUAL		\$1.887.96

Jessica. R (2023). Financiamiento publicidad.

Negociación.

- * Directa en el establecimiento con cita previa.
- * A través de videoconferencia. (Zoom).
- * Vía telefónica.

Financiamiento.

Riesgo y oportunidades del negocio

El riesgo más importante que actualmente enfrenta, no solo Madame Linet, sino también todo establecimiento y demás empresas o negocios, es la emergencia sanitaria nacional a causa del COVID 19. Todo establecimiento debe cumplir con las medidas necesarias de bioseguridad.

Sobre todo, en el proceso de producción, en donde se involucra la compra de materia prima, elaboración de los productos y la entrega del plato final al cliente. Ya que en todos estos pasos los empleados manipulan directamente cada uno de los productos.

Fijación de Precios

Fijación de precios por receta estándar.

Los precios de las recetas han sido calculados para una persona se toma en cuenta el precio en kilogramos, gramos y unidad. A este valor se le van a sumar porcentajes de diversos factores que intervienen en el momento de la producción, por ejemplo:

- ❖ Imprevistos.
- ❖ Mano de obra.
- ❖ Gastos de fabricación (referente a servicios básicos).
- ❖ Gastos administrativos.
- ❖ Utilidad.
- ❖ IVA.
- ❖ Costo de servicio.


En la receta se puede apreciar cuál es el porcentaje de estos valores, luego de una sumatoria de estos se define el precio final del plato.


A continuación, se presentan los costos de 2 recetas:

- ❖ Cordero al horno.
- ❖ Salmon en salsa de camarón.

Cordero al horno.

Tabla 17.
Cordero al horno, receta estándar de costos

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN	
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS	
NOMBRE DEL PLATO:	Cordero al horno	Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	29/01/2023	Chef:	


INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
paletilla de cordero de un kilo a kilo y medio	Unidades	\$4.50 3 unidades	1	\$1.50
Sal al gusto	g	\$0.60	2	\$0.10
Pimienta molida al gusto	g	\$0.80	1	\$0.25
dientes de ajo	Unidades	\$1.25	8	\$0.03
cebollas blancas	Unidades	\$0.15	12	\$0.02
Hierbas provenzales	g	\$0.80	5	\$0.08
1 vaso de vino blanco seco	ml	\$7.50 litro	1	\$0.36
Aceite vegetal	ml	\$3.50 litro	1	\$0.17
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$2.51
			10% imprevistos	0.25
			Total neto	2.76
			Gasto de fab. 15%	0.41
			Factor costo 33,33%	0.91
			M.O. 45%	1.24
			G. Admin 12%	0.33
			45% utilidad	1.24
			Subtotal	\$ 6.89
			12% IVA	0.82
			10% servicio	0.68
Total	\$ 8.39			

Elaborado por: Jessica Ramón

Salmon en salsa de camarones.

Tabla 18.

Salmon en salsa de camarones, receta estándar de costos

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Salmon en salsa de camarones	Código: 002		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	29/01/2023	Chef:		
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Salmon ahumado	unidad	\$14.50 (kilo) 4 filetes	1	\$3.53

Camarón	unidad	\$ 6.75 (kilo) 52 unid	8	\$1.04
Cebolla	unidad	\$4.00	1	\$0.05
Zanahoria	unidad	\$4.00	8	\$0.50
Papa	unidad	\$1.30	12	\$0.02
Tomate	unidad	\$1.50	5	\$0.30
Aceite de oliva	ml	\$6.70 800ml	1/2	\$0.42
Sal	g	\$1.60	5	\$0.08
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$5.94
			10% imprevistos	\$0.59
			Total neto	6.53
			Gasto de fab. 15%	0.97
			Factor costo	2.17
			33,33%	
			M.O. 45%	2.93
			G. Admin 12%	0.78
			45% utilidad	2.93
			Subtotal	16.31
			12% IVA	1.95
10% servicio	1.63			
Total	19.89			

Elaborado por: Jessica Ramón

Implementación del negocio

Arriendo del local.

Tabla 19.

Arriendo del local

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$200	\$1200	\$2400

Elaborado por: Jessica Ramón

Equipos industriales.**Tabla 20.***Equipos industriales*

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Cocina industrial grande	1	\$835.00	\$835.00
Asador industrial a gas acero inoxidable.	1	\$385.00	\$385.00
Refrigerador industrial mixto acero inoxidable	1	\$1200.00	\$1200.00
Licadora Oster profesional 700W	2	\$125.00	\$250.00
Tanque de gas 30kg	4	\$68.50	\$137.00
Balanza gramera digital	2	\$5.48	\$10.96
TOTAL			\$2.817.96

(Ver anexos 1)

Elaborado por: Jessica Ramón

Equipos de computación.**Tabla 21.***Equipos de computación*

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Laptop HP Core I5	1	\$739.00	\$739.00
Impresora HP 415	1	\$199.49	\$199.49
TOTAL			\$938.49

(Ver anexos 2)

Elaborado por: Jessica Ramón

*Muebles y enseres.***Tabla 22.***Muebles y enseres*

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Mesas de exterior tipo granito con sillas	4	\$300.00	\$1.200.00
Estantería metálica	2	\$55.00	\$110.00
Mesa grande de granito cocina	1	\$190.00	\$190.00
Tabla de picar grande	3	\$10.00	\$30.00
Set de chuchillos (6 piezas)	2	\$9.48	\$18.96
Juego de Bowl	2	\$20.00	\$40.00
Set de recipientes	3	\$7.00	\$21.00
Kit de Bartender	2	\$39.99	\$79.98
Juego de Vajilla	6	\$38.50	\$231.00
Juego de cubiertos completos	10	\$10.25	\$102.50
TOTAL			\$2.023.44

(Ver anexos 3)

Elaborado por: Jessica Ramón

*Equipos industriales de seguridad.***Tabla 23.***Equipos industriales de seguridad*

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (polvo seco) 10 Lb	2	\$21.00	\$42.00
Detector de gas GLP	1	\$17.99	\$17.99
Detector Humo	3	\$16.00	\$48.00

Rótulos de señalética (baño, salida, normas de bioseguridad, extintor, aforo)	5	\$5.75	\$28.75
TOTAL			\$136.74

(Ver anexos 4)

Elaborado por: Jessica Ramón

Suministros de oficina.

Tabla 24.

Suministros de oficina

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, 1 resma	1	\$5.00	\$5.00
Grapadora con set de grapas	1	\$1.99	\$1.99
Grapas (caja)	1	\$1.15	\$1.15
Estuche de esferos (rojo, azul, negro)	3	\$0.65	\$1.95
Perforadora	1	\$1.91	\$1.91
Libreta	3	\$0.76	\$2.28
Folders	5	\$2.18	\$10.90
Tijera	1	\$1.48	\$1.48
TOTAL			\$26.66
TOTAL, ANUAL			\$319.92

(Ver anexos 5)

Elaborado por: Jessica Ramón

Servicios básicos.

Tabla 25.
Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$25.00
Luz	\$60.00
Teléfono	\$10.00
Internet	\$35.00
TOTAL	\$130.00
TOTAL, ANUAL	\$1.560.00

Elaborado por: Jessica Ramón

Materiales de limpieza.

Tabla 26.
Materiales de Limpieza

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de cerda pequeña	3	\$2.99	\$8.97
Trapeador	3	\$7.99	\$23.97
Cloro 1 Gal	1	\$2.79	\$2.79
Desinfectante 1 Gal	1	\$5.99	\$5.99
Esponja inoxidable	2	\$0.99	\$1.98
Esponja lavaplatos	5	\$0.37	\$1.85
Fundas basura industriales (10 unidades)	3	\$1.99	\$5.97
Lavavajillas 1000g	3	\$10.29	\$30.87
Pala	2	\$1.99	\$3.98
Jabón líquido manos 525 ml	3	\$1.99	\$5.97
Papel higiénico 200 metros	5	\$2.59	\$12.59

Toalla de papel	4	\$3.99	\$15.96
Alcohol antibacterial 3785 ml	3	\$8.99	\$26.97
TOTAL			\$147.86
TOTAL, ANUAL			\$1.774.32

Elaborado por: Jessica Ramón

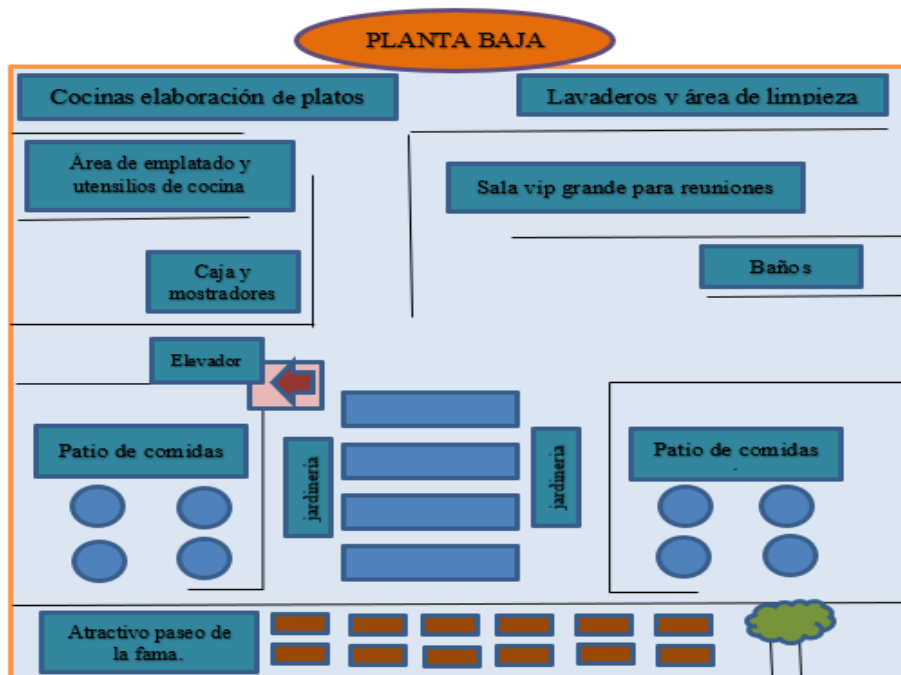
Estudio arquitectónico

Se toma en cuenta para el diseño de Madame Linet Restaurante la capacidad instalada, el número de trabajadores que va a tener la empresa y el aforo que se maneja (80 personas). Se ha considerado el espacio que necesitara cada área y se ha agregado el espacio específico para la cocina y elevador.

Estructura interna del establecimiento

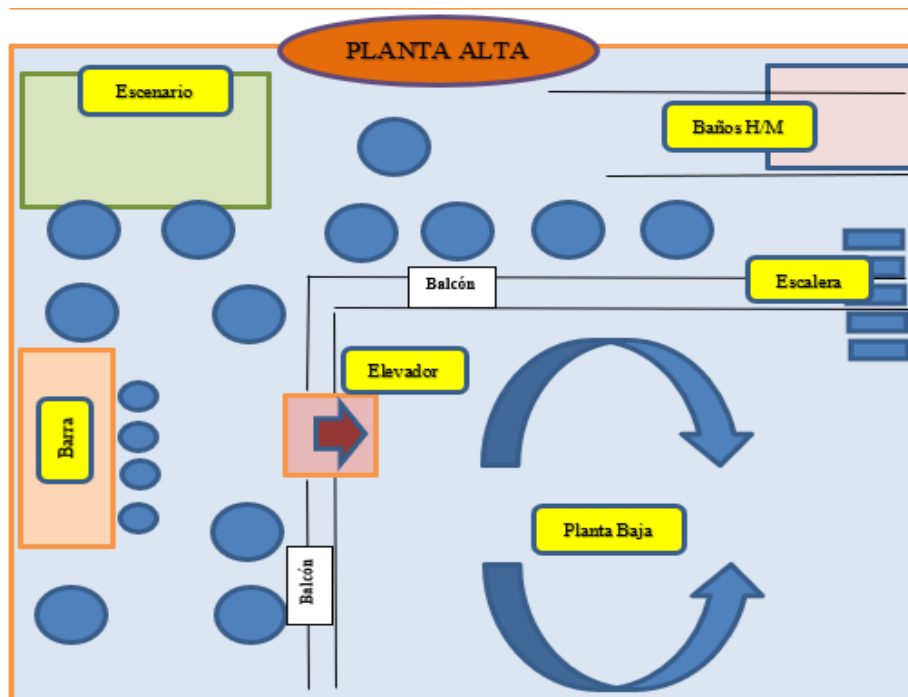
Ilustración 28.

Estructura del establecimiento.



Nota. Estructura del establecimiento.

Ilustración 29.
Estructura del establecimiento.



Elaborado por: Jessica Ramón

PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Con el fin de agregar formalidad de la empresa, se realizaron los trámites y permisos pertinentes.

Servicio de Rentas Internas / SRI

Para legalizar la empresa “Madame Linet” y tener permiso del SRI se debe tener los siguientes documentos.

- Cédula de identidad (Presentación)
- Certificado de votación (Presentación)
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente
- Escritura pública de constitución
- Nombramiento del representante legal

- Solicitud de inscripción y actualización general del Registro Único de Contribuyentes (RUC) sociedades, sector privado y público

Patente Municipal

La patente municipal es un permiso que otorga el Municipio a las personas naturales, jurídicas, sociedades, nacionales o extranjeras, domiciliadas o con establecimientos en el cantón, que realizan permanentemente actividades económicas, comerciales, industriales, financieras, inmobiliarias y profesionales.

Se paga una vez por año y su valor está calculado por cada municipio. En este caso la Municipalidad del cantón Lago Agrio. Los requisitos que se solicitan son:

- Copia de cédula de identidad
- Copia de certificado de votación
- Impuesto predial o contrato de arriendo
- Certificado del cuerpo de bomberos
- Guía buena práctica ambiental
- Copia de Registro Único de Contribuyentes (RUC)

Permiso de funcionamiento ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – Ministerio de Salud Pública)

Este es un permiso relacionado al control y vigilancia sanitaria y su proceso de obtención es el que sigue:

- Obtener usuario y contraseña en la página del ARCSA
- Llenar el formulario “Solicitud permiso de Funcionamiento” y adjuntar los requisitos según la actividad que se desarrolla, para emisión de la orden de pago.

- Emitida la orden de pago, realizar el pago después de 24 horas de haberse generado la orden de pago.
- Validado el pago, imprimir permiso de funcionamiento.

IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad social)

El Registro Patronal en el Sistema de Historia Laboral, se lo obtiene en el IESS y no tiene ningún costo. (IESS, 2023)

- Ingresar a la página web del IESS www.iess.gob.ec.
- Escoger la opción empleador-registro nuevo empleador.
- Ingresar el número de RUC o cédula de ciudadanía y escoger el sector al que pertenece (privado, público o doméstico).
- Ingresar los datos obligatorios que se encuentran marcados con asterisco.
- Terminar con el registro patronal, imprimir la solicitud de clave y el acuerdo de uso de la información.
- Acercarse a las agencias del IESS a los Centros de Atención Universal, portando los documentos que han sido solicitados, para obtener la clave patronal.

Ministerio de Relaciones Laborales (MRL)

En el ministerio de relaciones laborales se registran los contratos de trabajo, finiquitos, pago de décima tercera y décimo cuarta remuneración, para esto se debe contar con un usuario del SUT (Sistema Único de Trabajo) y para esto simplemente debe registrarse como empleador en la siguiente dirección en la página web sut.trabajo.gob.ec.

PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

Objetivo del área

Valorar la protección del Medio Ambiente como principal responsabilidad de la empresa “Madame Linet Restaurante” y velar por que ésta se lleve a cabo en todas las funciones y áreas de la actividad que realiza la empresa. Se remarca que la protección del Medio Ambiente es cosa de todos los que forman la empresa “Madame Linet por lo que se debe proceder en cada situación con un comportamiento responsable tanto dentro como fuera de la empresa.

El plan maestro para conseguir un futuro sostenible para todos. Se interrelacionan entre sí e incorporan los desafíos globales a los que nos enfrentamos día a día, como la pobreza, la desigualdad, el clima, la degradación ambiental, la prosperidad, la paz y la justicia. (Organización de las Naciones Unidas, s.f)

Ilustración 30.

Objetivos de Desarrollo sostenible



Fuente: un.org

Trabajaremos en conformidad con el espíritu de los Objetivos de Desarrollo Sostenibles en lo social con los objetivos 6. Agua limpia y saneamiento 8. Trabajo decente y crecimiento económico. En lo ambiental con el objetivo 12. Producción y consumo responsable.

Agua limpia y saneamiento.

Conscientes que en el mundo actualmente al 40% de la población mundial le afecta la falta de agua, el restaurante tendrá como política el ahorro y uso responsable del agua en toda su operación. Se utilizará llaves de agua de cierre automático en los baños y para la preparación de los alimentos se implementará llaves inteligentes que regulen la presión y la dispersión del agua a fin de optimizar su uso.

También se tendrán estrictos procesos para que el agua no se contamine con aceites, grasas y otros residuos que dificultan su saneamiento posterior.

Producción y consumo responsable

La producción y el consumo responsable en parte implica hacer más y mejores cosas con menos recursos, por eso en el restaurante seremos austeros y cuidadosos para evitar los desperdicios de todo tipo, procuraremos obtener materias primas que no tengan empaques, se clasificará los residuos para facilitar su reciclaje por medio de la implementación de contenedores específicos para cada tipo de sobrante.

Los empaques de los productos serán de materiales reciclables y biodegradables.

También se utilizará los desperdicios orgánicos a un huerto que estará dedicado a cultivar algunos productos de la zona que serán utilizados en nuestro restaurante.

Trabajo decente y crecimiento económico

El restaurante generará plazas de empleo remunerado con todos los beneficios de ley y conforme el negocio prospere se procurará trasladar parte de las utilidades a

los empleados por medio de bonos, incentivos y otros beneficios como alimentación, seguros privados, entre otros. También se brindará a los colaboradores de Madame Linet todas las facilidades para que desarrollen su trabajo en ambientes libres de peligros físicos, psicológicos y sociales. Se les apoyará en su crecimiento personal, brindando facilidades a quienes deseen continuar sus estudios y preparación.

Se dará prioridad en la contratación a hombres y mujeres jóvenes para que accedan a su primer empleo, lo que a su vez beneficiará tributariamente a la empresa.

PROCESO FINANCIERO

Introducción

En el siguiente capítulo se detalla el análisis financiero de la empresa y para esto fueron utilizadas las siguientes herramientas, con el fin de analizar la viabilidad económica financiera de la empresa “Madame Linet Restaurante”.

Inversión.

La inversión inicial se define como la cantidad de dinero o capital necesario que se debe emplear para conseguir el funcionamiento de un negocio, mediante recursos o servicios.

Activos Fijos

Un activo fijo, también conocido como activo de capital, es un elemento tangible de propiedad, planta o equipo (PP&E) que usted posee o administra con expectativas de que ayude a generar ingresos continuamente. Un activo es fijo cuando es un artículo que su empresa no consumirá, venderá ni convertirá en efectivo en el próximo año fiscal. Los activos fijos son diferentes de los activos

corrientes, que están en efectivo o programados para convertirse en efectivo en los próximos 12 meses. (365)

“Madame Linet Restaurante” considera dentro de los activos fijos a los equipos industriales, seguridad, equipos de computación y muebles y enseres con una inversión en los activos fijos de 5916,63 dólares.

Tabla 27.
Activos fijos

ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
vehículo	0
Equipos En./ seguridad	2.954,70
Equipos de Computación	938,49
Muebles - enseres	2.023,44
Total	5.916.63

Elaborado por: Jessica Ramón

Capital de trabajo

El capital de trabajo es la cantidad necesaria de recursos de una empresa o institución financiera para realizar sus operaciones con normalidad. Es decir, los activos para que una compañía sea capaz de hacer sus funciones y actividades a corto plazo.

El capital de trabajo muestra el equilibrio que tiene una empresa entre activos y pasivos (deudas o compromisos de pago), por ende, es un indicador de si tiene lo suficiente para operar antes de obtener ganancia.

Este capital resulta indispensable para conocer el curso de un negocio, en caso de que quiera realizar alguna inversión o gasto importante, o simplemente para mejorar la administración de la compañía. (Konfio, 2023)

El establecimiento “Madame Linet” como capital de trabajo inicial de tiene una inversión de **45640,20** dólares para 12 meses en donde están considerados los sueldos, servicios básicos, material de oficina, limpieza, publicidad, materia prima y los gastos financieros.

Tabla 28.
Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	3 meses	12 meses
Sueldos	\$7.112,00	\$28.448,00
Servicios básicos	\$390,00	\$1560,00
Material oficina	\$79,98	\$319,92
Material limpieza	\$443,58	\$1774,32
Servicio auto	\$187,50	\$750,00
Alquiler local	\$600,00	\$2.400,00
Publicidad	\$471,99	\$1.887,96
Adquisición de materia prima	\$1.250,00	\$5.000,00
Gastos financieros	\$875,00	\$3.500,00
TOTAL, INVERSION	\$11410,05	\$45640,2

Elaborado por: Jessica Ramón

Inversión total

La inversión total hace referencia a los valores que se obtienen de la sumatoria de los activos fijos, activos diferidos y el capital de trabajo destinado para 1 año de actividad de la microempresa que arroja un saldo de \$51556,83 dólares.

Tabla 29.
Inversión total.

TOTAL, DE INVERSIÓN	
ACTIVO FIJO	\$5916,63
ACTIVO DIFERIDO	0

CAPITAL DE TRABAJO /12M	\$45640,20
TOTAL, DE INVERSIÓN	\$51556,83

Elaborado por: Jessica Ramón

Sueldos

En la siguiente tabla se describe la remuneración que tiene cada colaborador que forma parte del establecimiento “Madame Linet” más las aportaciones correspondientes al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS).

Tabla 30.
Sueldos y aportaciones (IESS).

SUELDOS

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	GASTO	
				IESS EMPRESA	SUELDOS ANUAL
Gerente	\$600,00	\$7.200,00	\$680,04	\$874,80	\$7.394,40
Mesero	\$450,00	\$5.400,00	\$510,30	\$656,10	\$5.545,80
Ayudante de cocina	\$450,00	\$5.400,00	\$510,30	\$656,10	\$5.545,80
Chef	\$500,00	\$6.000,00	\$567,00	\$729,00	\$6162,00
TOTAL	\$2.000	\$24.000	\$2.268	\$2.916	\$24.648

Elaborado por: Jessica Ramón

Beneficios legales

DECIMOS

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL, DECIMOS
Gerente	\$600,00	\$450,00	\$600,00	\$1.050,00

Mesero	\$450,00	\$450,00	\$450,00	\$900,00
Ayudante de cocina	\$450,00	\$450,00	\$450,00	\$900,00
Chef	\$500,00	\$450,00	\$500,00	\$950,00
TOTAL	\$2.000,00	\$1.800,00	\$2.000,00	\$3.800,00

Elaborado por: Jessica Ramón

Representan el décimo tercer sueldo y el décimo cuarto sueldo que perciben los colaboradores del establecimiento de acuerdo con la ley y el código del trabajo.

Tabla 31.

Décimo tercero y décimo cuarto sueldo

El monto total de los sueldos con las respectivas aportaciones al IESS y los

beneficios legales generan un monto de \$28.448,00 dólares.

Tabla 32.

Total, sueldos y beneficios legales.

	TOT. DECIMOS	TOTAL, ANUAL
TOTAL, SUELDOS		
24.648,00	\$3.800,00	\$28.448,00

Elaborado por: Jessica Ramón

Depreciación de activos fijos

La depreciación del activo fijo es uno de los procedimientos contables más importantes para cualquier empresa. Ya que esto les permite determinar su valor total al cierre del año fiscal. Para ello existen reglas y regulaciones

gubernamentales. Sin embargo, calcular la depreciación de los activos puede ser una tarea complicada.

Todas las empresas tienen activos. Estos son la representación física de su capital invertido. Pueden ser vehículos, máquina o cualquier equipo que se espera que sea propiedad de una organización durante mucho tiempo. Pero el valor general de cada activo disminuye con el tiempo y el uso. Por lo tanto, es importante que las empresas revalúen continuamente sus activos a través de la depreciación (Moya). Dentro de los activos fijos del establecimiento sujetos a la depreciación tenemos: equipos industriales con un 10%, equipos de computación con un 33,33% y los muebles y enseres con un 10%.

Tabla 33.
Depreciación de activos fijos.

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	\$2.954,7	10%	\$295,47
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	\$938,49	33,33%	\$312,79
Muebles y Enseres	\$2.023,44	10%	\$202,34
TOTAL			\$810,61

Elaborado por: Jessica Ramón

Tabla de amortización capital financiado.

Mediante la siguiente tabla de amortización se detalla el monto de recursos financieros faltantes que necesita el establecimiento para iniciar con sus actividades, el monto que será financiado por una entidad financiera asciende a 25.000 dólares.

Tabla 34.
Amortización capital financiado

AMORTIZACION PRESTAMO				
MONTO	25000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	25000
1	7282,09	3.500,00	3.782,09	21.217,91
2	7282,09	2.970,51	4.311,58	16.906,33
3	7282,09	2.366,89	4.915,20	11.991,13
4	7282,09	1.678,76	5.603,33	6.387,80
5	7282,09	894,29	6.387,80	0,00

Elaborado por: Jessica Ramón

La tabla de amortización del capital financiado está calculada para un periodo de tiempo de 5 años con una tasa de interés del 14% y en cada año está establecido el monto del capital, del interés y del saldo que sigue restando hasta llegar al año quinto en donde se termina de realizar el pago total de la deuda.

Estructura de capital.

La estructura de la inversión total del emprendimiento está representada de la siguiente forma: capital propio con un monto de \$25.121,20 dólares que representa un 49% del total de la inversión, el capital financiado con un monto de 25.000 dólares que representa el 48% faltante de la inversión. La representación del costo del capital propio es del 13%, este valor está calculado por la tasa pasiva más el

riesgo país que arroja una tasa de descuento del 6,3%, mientras que el costo del capital financiado es del 14% que arroja una tasa de descuento del 6,8%.

Tabla 35.
Estructura del capital

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	\$25.556,83	49%	13%	6,3%	
Capital Financiero	\$25.000,00	48%	14%	6,8%	
TOTAL, INVERSIÓN	\$51.556,83	97%		13,1%	TMAR

Elaborado por: Jessica Ramón

TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento).

La tasa de descuento que es igual a la TMAR se compone de la tasa pasiva del capital propio más el riesgo país que arrojan un porcentaje del 6,3% más la tasa del capital financiado que es del 6,8%, dando como resultado una TMAR que es del 13,1% para el proyecto del establecimiento Madame Linet.

Punto de equilibrio.

Por tanto, el punto muerto no es más que ese mínimo necesario para no tener pérdidas y donde el beneficio es cero. A partir de él, la empresa empezará a obtener ganancias. Este concepto es esencial para saber cuál es el mínimo vital para poder sobrevivir en el mercado. (Economipedia, 2023).

La presente tabla a continuación refleja el monto de fijo de capital de trabajo destinada para cada mes en donde están inmersos, sueldos y arriendo.

Tabla 36.
Costos fijos mensuales.

COSTOS FIJOS	
Costos fijos	

Sueldos	\$2.370,66
Arriendo	\$200,00
TOTAL	\$2.570,66

Elaborado por: Jessica Ramón

Margen de contribución

En el margen de contribución se encuentran calculados los valores de los costos del platillo, salmón, dando un monto de 10,37 dólares.

Tabla 37.

Margen de contribución.

MARGEN DE CONTRIBUCION (Plato de cordero al horno)		
Precio	\$16,31	
Costo	\$5,94	
Ganancia	\$10,37	MARGEN DE CONTRIBUCION

Elaborado por: Jessica Ramón

En el estudio financiero del establecimiento del punto de equilibrio que está constituido por los costos fijos de producción del plato cordero al horno más el margen de contribución de los mismos que dan como resultado que para llegar al punto de equilibrio se necesita realizar una venta de 248 platillos en total mensualmente con un promedio de 14 platillos diarios de estos productos.

Tabla 38.

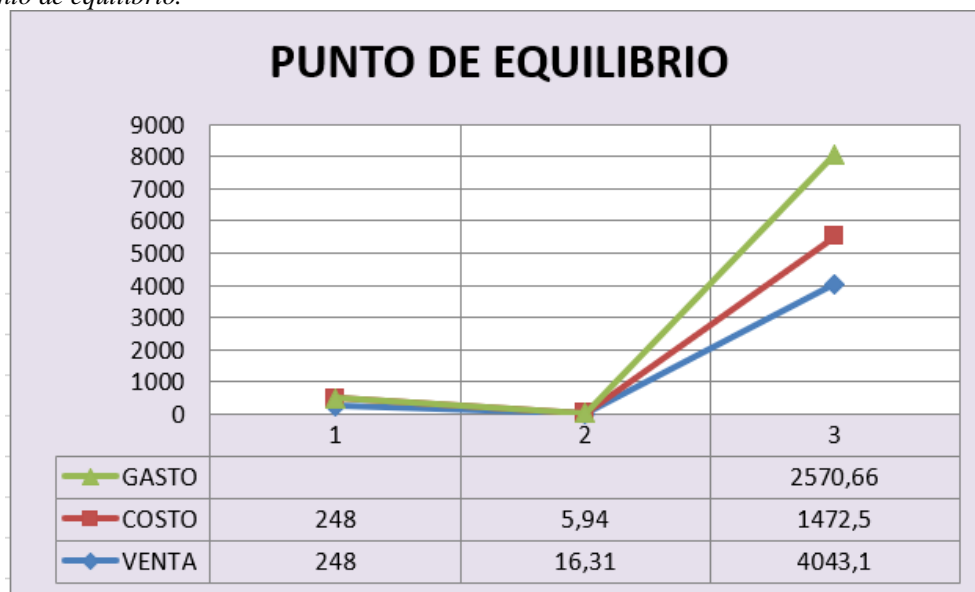
Punto de equilibrio.

PUNTO DE EQUILIBRIO

VENTA	248	\$16,31	\$4.043,1
COSTO	248	\$5,94	\$1.472,5
GASTO			\$2.570,66

Elaborado por: Jessica Ramón

Ilustración 31.
Punto de equilibrio.



Elaborado por Jessica Ramón. Grafica del punto de equilibrio. Madame Linet

Tabla 39.
Ventas proyectadas.

VENTAS PROYECTADAS			
550	\$8.970,50	\$107646,00	ventas
550	\$3.267,00	\$39204,00	costo

Elaborado por: Jessica Ramón

Costo de ventas

El costo de ventas para el Restaurante Madame Linet se encuentra estimada con una proyección de un periodo de tiempo de cinco años, donde se puede conocer las ventas proyectadas en cada uno de los años proyectados, además de la utilidad bruta, utilidad neta y otros factores más que intervienen para realizar el cálculo del flujo de ventas.

Tabla 40.
Flujo de ventas

FLUJO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		\$107.646,00	\$110.886,14	\$114.223,82	\$117.661,95	\$121.203,58
COSTO DE VENTAS		\$39.204,00	\$40.384,04	\$41.599,60	\$42.851,75	\$44.141,59
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$68.442,00	\$70.502,10	\$72.624,22	\$74.810,21	\$77.061,99
GASTOS ADMINISTRATIVOS		\$28.448,00	\$29.304,28	\$30.186,34	\$31.094,95	\$32.030,91
SERVICIOS BASICOS		\$1.560,00	\$1.606,96	\$1.655,33	\$1.705,15	\$1.756,48
MATERIAL OFIC.		\$319,92	\$329,55	\$339,47	\$349,69	\$360,21
ALQUILER LIMPIEZA		\$1.774,32	\$1.827,73	\$1.882,74	\$1.939,41	\$1.997,79
SERVICIO AUTO		\$750,00	\$772,58	\$795,83	\$819,78	\$844,46
ALQUILER		\$2.400,00	\$2.472,24	\$2.546,65	\$2.623,31	\$2.702,27
DEPRECIACIONES		\$810,61	\$810,61	\$810,61	\$810,61	\$810,61
AMORTIZACIONES		\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00
UTILIDAD OPERATIVA		\$32.379,15	\$33.378,16	\$34.407,24	\$35.467,30	\$36.559,26
GASTOS FINANCIEROS		\$3.500,00	\$2.970,51	\$2.366,89	\$1.678,76	\$894,29
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		\$28.879,15	\$30.407,65	\$32.040,35	\$33.788,54	\$35.664,97
BASE IMPOSITIVA		\$7.219,79	\$11.022,77	\$11.614,63	\$12.248,35	\$12.928,55
UTILIDAD NETA		\$21.659,36	\$19.384,88	\$20.425,73	\$21.540,19	\$22.736,42

Elaborado por: Jessica Ramón

FLUJO DE CAJA

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

Tabla 41.
Flujo de caja

	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		\$32.379,15	\$33.378,16	\$34.407,24	\$35.467,30	\$36.559,26
DEPRECIACION		\$810,61	\$810,61	\$810,61	\$810,61	\$810,61
AMORTIZACION		\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00
- BASE IMPOSITIVA		\$7.219,79	\$11.022,77	\$11.614,63	\$12.248,35	\$12.928,55
- GASTOS FINANCIEROS		\$3.500,00	\$2.970,51	\$2.366,89	\$1.678,76	\$894,29
- PAGO CAPITAL		\$3.782,09	\$4.311,58	\$4.915,20	\$5.603,33	\$6.387,80
+ VALOR DE SALVAMENTO						\$0,00
+ CAPITAL DE TRABAJO						\$0,00
- REPOSICION DE ACTIVOS				\$0,00		
= FLUJO NETO DE CAJA	-\$50.121,20	\$18.687,88	\$15.883,91	\$16.321,14	\$16.747,48	\$17.159,24

Elaborado por: Jessica Ramón

Cálculo del VAN y el TIR

El Valor Actual Neto (VAN) se refiere al rendimiento actualizado de los flujos positivos y negativos originados por una inversión. Es el criterio financiero que evalúa las inversiones.

Veamos su definición formal, como se calcula y cuál es la interpretación del Valor Actual Neto

El Valor Actual Neto es un indicador que mide la inversión, el cual, es usado para determinar el valor de los pagos y los cobros futuros, de manera que puedas realizar una comparativa con los distintos periodos y las diferentes oportunidades de inversión (Gonzalez, 2023)

Por medio de este indicador financiero se puede determinar la viabilidad del establecimiento en base a la estimación de los flujos de caja anuales en donde los resultados demuestran que existe un VAN con una rentabilidad de \$8.461,34 para el proyecto.

El cálculo de la tasa interno de retorno (TIR) del Restaurante Madame Linet demuestra que existe una rentabilidad del proyecto con un porcentaje del 20,83% con una separación del 7,73% de la tasa mínima de rendimiento (TMAR) que se encuentra en el 13,50 %.

Tabla 42.

Cálculo del VAN Y TIR.

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	\$9896,97
TIR	20,83%
TMAR	13,1%

Elaborado por: Jessica Ramón

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Los Restaurantes ocupan un lugar muy importante para el desarrollo en el sector gastronómico ya que son principales promotores en la gastronomía ya que se maneja grandes flujos de personas.

El restaurante tiene como objetivo brindar un servicio de calidad y optimizar de muchas maneras sus estrategias para mejorar cada día nuestras ventas y ganancias.

Cada capítulo del proyecto se consideró como una herramienta clave ya que a través de este se puede analizar el microentorno, la localización donde se va a ubicar la empresa y sobre todo el desempeño económico para la factibilidad de creación de la microempresa que muestra en qué condiciones estaría a nivel de solvencia, liquidez, endeudamiento y rentabilidad para la toma de decisiones.

Después de haber analizado el proceso financiero es muy recomendable tener en cuenta esta parte del proyecto ya que es la base fundamental para poder administrar y organizar de manera más específica y saber con qué capital se debe iniciar a trabajar.

Recomendaciones

Es recomendable tener como máximo de dos a tres objetivos específicos para cada objetivo general ya que esto nos ayudara a crecer en todo momento y tener máxima rentabilidad.

Es recomendable realizar una investigación de mercado para lograr

Aprovechar las estrategias del Marketing de Relaciones para su aplicación al estudio, como un poderoso instrumento para la diferenciación ante la competencia.

Se recomienda este proyecto ya que nos ayuda claramente administrar una empresa de manera ordenada y tener prioridades específicas para que la rentabilidad sea buena y a largo plazo.

Bibliografía

- 365, D. (s.f.). *Dynamics 365*. Obtenido de <https://dynamics.microsoft.com/es-mx/business-central/what-is-fixed-asset-accounting/>
- Ab. Lenin Ramiro Ramón, M. (ENERO de 2020). *GUIA BASICA* . Obtenido de https://online.itivirtual.edu.ec/pluginfile.php/221216/mod_resource/content/2/GUIA%20DERECHO%20EMPRESARIAL%20Y%20TRIBUTARIO.pdf
- ARIZAGA, A. M. (03 de 07 de 2022). *DERECHO EMPRESARIAL*. Obtenido de https://www.ecotec.edu.ec/documentacion/investigaciones/estudiantes/trabajos_derecho_e_clases/4538_TRECALDE_00000240.doc
- Boeree, G. (31 de 03 de 2003). *Wikipedia*. Obtenido de <http://webpace.ship.edu/cgboer/maslowesp.html>
- Correa, R. (14 de MAYO de 2019). *Buen gusto* . Obtenido de <https://www.buengusto.co/la-importancia-del-servicio-en-un-restaurante/>
- DAP. (24 de 10 de 2022). Obtenido de <https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-carnes-y-aves/receta-pierna-cordero-al-horno-facil>
- Economipedia. (2023). *Economipedia* . Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/punto-de-equilibrio.html>
- Gerencie.com. (12 de SEPTIEMBRE de 2022). *Gerencie.com*. Obtenido de Gerencie.com: <https://www.gerencie.com/capital-de-trabajo.html>
- Gil, S. (13 de 07 de 2015). *ECONOMIPEDIA*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/ingreso.html>
- Gonzalez, P. (2023). *Billin* . Obtenido de Billin : <https://www.billin.net/glosario/definicion-valor-actual-neto-van/>
- GOOGLE. (19 de 07 de 2021). *MUNDO COBURSE*.

innovación, A. I. (s.f.). *Material base* . Obtenido de

https://online.itivirtual.edu.ec/pluginfile.php/229184/mod_resource/content/2/Innovaci%C3%B3n%20y%20Creatividad%20Cap%C3%ADtulo%20III.pdf

Jordà, G. y. (2004). *Gestiopolis* . Obtenido de Gestiopolis :

<https://www.gestiopolis.com/que-es-amortizacion/>

Kerfant. (2023). *Financiera Kerfant*. Obtenido de <https://blog.cofike.com/que-necesidad-satisface-un-restaurante/>

Konfio. (2023). *Konfio*. Obtenido de Konfio: <https://konfio.mx/tips/diccionario-financiero/que-es-el-capital-de-trabajo/>

Lloret, G. P. (2004). *Gestiopolis* . Obtenido de Gestiopolis :

<https://www.gestiopolis.com/que-es-amortizacion/>

Luzardo, A. M. (21 de FEBRERO de 2017). *ENTER.CO*. Obtenido de

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

Moreno, M. E. (05 de marzo de 2019). *Guia base*. Obtenido de

https://online.itivirtual.edu.ec/pluginfile.php/229004/mod_resource/content/1/GUIA_BASE_T%C3%89CNICAS%20DE%20VENTAS_EA.pdf

Mousinho, A. (15 de mayo de 2019). *rockcontent*. Obtenido de

<https://rockcontent.com/es/blog/seo-tecnico/>

Moya, P. S. (s.f.). *Control de activos* . Obtenido de Control de activos :

<https://controldeactivosfijos.com.mx/destacados/que-es-la-depreciacion-de-los-activos/>

MUSIC, 8. (s.f.). Obtenido de

<https://sites.google.com/site/baryrestaurantethe80smusichits/nuestra-empresa>

Porter.M. (SEPTIEMBRE de 2006.p.2). *Microsoft Word - Matriz_FODA*. Obtenido de

<https://eco.mdp.edu.ar/cendocu/repositorio/00290.pdf>

Purcell, S. (14 de FEBRERO de 2023). *Blog Hubspot*. Obtenido de

<https://blog.hubspot.es/marketing/analisis-foda>

Valenzuela, A. (09 de AGOSTO de 2022). *Hablando de vidrio* . Obtenido de

<https://hablandoenvidrio.com/restaurantes-sostenibles-cuidar-planeta-desde-cocina/>

Anexos

- *Anexo I. Capturas de equipos industriales:*

Cocina industrial grande



Asador Industrial a gas acero inoxidable



Refrigerador industrial mixto acero inoxidable



Licadora Oster Profesional 700 W



Tanque de gas



Balanza gramera



- **Anexo 2. Capturas de equipos de computación:**

Lapto hp Core I5



Impresora hp 415



- *Anexo 3 Captura de muebles y enceres*

Mesas de exterior tipo granito con sillas



Estantería metálica



Mesa grande de granito de cocina



Tabla de picar grande



Set de cuchillos 6 piezas



Juego de bowl



Set de recipientes



Kit de bar tender



Juego de vajilla



Juego de cubiertos



- *Anexo 4 de capturas de equipos de seguridad*

Extintor en (polvo seco) de 10lb



Detector de gas glp



Detector de humo



Rótulos de señalética (baño, salida, normas de bioseguridad, extintor, aforo)



- ***Anexo 5 de capturas de suministros de oficina***

Papel bond



Grapadora



Grapas



Esferos



Perforadora



Libreta



Folders



Tijera





Identificación de reporte de similitud: oid:11830:211622624

NOMBRE DEL TRABAJO

trabajo final Jessica Ramón.docx

AUTOR

JESSICA RAMON

RECuento DE PALABRAS

12805 Words

RECuento DE CARACTERES

70031 Characters

RECuento DE PÁGINAS

107 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

9.7MB

FECHA DE ENTREGA

Mar 8, 2023 2:21 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Mar 8, 2023 2:22 PM GMT-5

● 9% de similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos

- 9% Base de datos de Internet
- 0% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de Crossref
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

● Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Material citado
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 8 palabras)
- Bloques de texto excluidos manualmente