



**PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN
DE UN RESTAURANTE QUE OFREZCA CEVICHE EN EL
SECTOR AJAVI, SUR DE QUITO**

Jenny Noemy Quezada Vargas

Director
MSc. Christian Carvajal

Trabajo de grado para optar por el título de Tecnología Superior en
Administración

Instituto Tecnológico Superior Universitario Internacional
Carrera Tecnología Superior en Administración

D.M. Quito, 20 agosto de 2023

DEDICATORIA

Mi tesis se la dedico a Dios por permitirme cumplir este gran sueño que tenia de estudiar.

A mi novio Daniel quien me apoyo y alentó para continuar con su amor, sabiduría y paciencia fue mi apoyo incondicional cuando parecía que me iba a rendir.

Para mi hija es mi motivación y mi alegría.

AGRADECIMIENTO

Lo más importante le doy gracias a dios por permitirme estar con salud y vida para que este proyecto se hiciera realidad y hoy en día pueda decir gracias por el tiempo permitido ya que en la vida todo es permitido con la bendición de Dios.

Agradezco a mi Tutor el Magister Christian Carvajal, la Ing. Noemí Sandoval, la Ing. Karina Falconi y así podría ir nombrando a cada uno de los maestros que creyeron en mi proyecto donde en cada clase me enseñaron cada paso como seguir, estuvieron siempre presente en mi proceso como estudiante, como persona, donde con mucha paciencia y dedicación me enseñaron en cada clase con el propósito de que mi sueño se haga realidad.

AUTORIA

Yo, Jenny Noemí Quezada Vargas autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Jenny Quezada

D.M. Quito, 20/08/ 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, 20/08/ 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 Jenny Noemí Quezada Vargas por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - La Srta. Jenny Noemí Quezada Vargas realizó el trabajo fin de carrera titulado: “Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante que ofrezca ceviches en el sector Ajavi, sur de Quito”, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del MS.c 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 Jenny Noemí Quezada Vargas, 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 un restaurante que ofrezca ceviches en el sector Ajavi, sur de

Quito”, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

MS.c Christian Carvajal

Jenny Quezada

D.M. Quito, 20/08/ 2023

Índice

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO	3
AUTORIA.....	4
CERTIFICACIÓN	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	6
RESUMEN.....	16
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	18
Nombre de la empresa.....	18
Descripción de la empresa	18
Características	19
Tamaño y distribución de la empresa.....	20
Estudio Arquitectónico.....	21
Estructura interna del establecimiento	21
Necesidades que satisfacer	22
Necesidad Fisiológica	23
Necesidad de seguridad.....	23
Localización de la empresa	24
Filosofía Empresarial	24
Objetivo.....	25
Políticas	26
Los empleados.....	27
FODA.....	27
Fortalezas	28
Oportunidades	28
Debilidades.....	28
Amenazas	29
Desarrollo organizacional	29
Formalización.....	29
Centralización – Descentralización.....	30

Integración.....	30
Organigrama empresarial	31
Funciones del personal.....	32
PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	35
Objetivo de mercadotecnia.....	35
Investigación de mercado.....	35
Plan de Muestreo.....	36
Análisis de las encuestas	37
Entorno empresarial	50
Microentorno.....	50
Macroentorno	54
Producto y servicio.....	57
Producto Esencial.....	57
Producto real.	58
Producto aumentado.....	60
Plan de introducción al mercado	60
Canal de distribución y puntos de ventas	65
Riesgo y oportunidades del negocio	67
Fijación de Precios	67
Capacidad instalada.....	70
Implementación del negocio	70
Estudio arquitectónico.....	73
PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	75
Servicio de Rentas Internas / SRI	75
RUC (Registro único de contribuyentes)	75
Municipio de Quito	76
Cuerpo de bomberos	77
Ministerio de Trabajo (MT)	77
LUAE (Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas)	78

Permiso de funcionamiento ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – Ministerio de Salud Pública).....	79
IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad social).....	79
PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	81
Objetivo de área	81
Objetivos de Desarrollo sostenible.....	82
Objetivos Sociales.....	83
Objetivos Ambientales	83
PROCESO FINANCIERO	85
Introducción	85
Inversión.....	85
Activos fijos.	85
Capital de trabajo	86
Inversión total.....	88
Sueldos	88
Beneficios legales.....	89
Depreciación de activos fijos	90
Tabla de amortización capital financiado.	91
Estructura de capital.....	92
TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento).....	93
Punto de equilibrio.	94
Margen de contribución	94
Punto de equilibrio.	96
Costo de ventas	97
Flujo de caja	98
Cálculo del VAN y el TIR	98
VAN (Valor Actual Neto) o VPN.....	98
TIR (Tasa Interna de Retorno)	100
Interpretación del TIR	100
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	102

CONCLUSIONES	102
RECOMENDACIONES	103
BIBLIOGRAFIA	104
ANEXOS	108

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Méritos aspectos a considerar, Administrador.....	33
Tabla 2 Méritos aspectos a considerar, Cocinero.	34
Tabla 3 Méritos aspectos a considerar, Cajero-mesero.	35
Tabla 4 Pregunta 1. ¿Le gusta los platos de cevichochos?	37
Tabla 5 Pregunta 2¿Cuál es el precio que pagarías por un plato de cevichochos? ..	38
Tabla 6 Pregunta 3. ¿Que acompañante prefiere con un plato de cevichochos?.....	39
Tabla 7 Pregunta 4. ¿Con qué frecuencia consume Ud. un plato de cevichochos? ...	40
Tabla 8 Pregunta 5. Cómo le gustaría que sea el ambiente del Local.	41
Tabla 9 Pregunta 6. ¿Cuál es su rango de edad?	42
Tabla 10 Pregunta 7 ¿Ud. Conoce algún local de cevichochos cercano a su domicilio?.....	43
Tabla 11 Pregunta 8. ¿Le gustaría a Ud que el local de cevichochos tenga servicio a Domicilio?.....	44
Tabla 12 Pregunta 9 ¿Cuál de los siguientes factores considera el más importante en un local de cevichochos?	45
Tabla 13 Pregunta 10 ¿Por qué medio le gustaría recibir las promociones que el local de Cevichochos tiene?.....	47
Tabla 14 Tabla de proveedores.....	53
Tabla 15 Financiamiento “Los ceviches”	66
Tabla 16 Cevichochos de Cuero, receta estándar de costos.....	68
Tabla 17 Arriendo de local	70
Tabla 18 Equipos industriales.....	70

Tabla 19 <i>equipos de computación</i>	71
Tabla 20 <i>Muebles y enseres</i>	71
Tabla 21 <i>Equipos de seguridad</i>	72
Tabla 22 <i>Servicios básicos</i>	72
Tabla 23 <i>Materiales de Limpieza</i>	73
Tabla 24 <i>Activos fijos</i>	86
Tabla 25 <i>Capital de trabajo</i>	87
Tabla 26 <i>Inversión total</i>	88
Tabla 27 <i>Sueldos y aportaciones (IESS)</i>	89
Tabla 28 <i>Décimo tercero y décimo cuarto sueldo</i>	89
Tabla 29 <i>Total, sueldos y beneficios legales</i>	90
Tabla 30 <i>Depreciación de activos fijos</i>	91
Tabla 31 <i>Amortización capital financiado</i>	92
Tabla 32 <i>Estructura del capital</i>	93
Tabla 33 <i>Costos fijos mensuales</i>	94
Tabla 34 <i>Margen de contribución</i>	95
Tabla 35 <i>Punto de equilibrio</i>	95
Tabla 36 <i>Ventas proyectadas</i>	96
Tabla 37 <i>Flujo de ventas</i>	97
Tabla 38 <i>Flujo de caja</i>	98
Tabla 39 <i>Cálculo del VAN Y TIR</i>	101

INDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Esquema y distribución del local “Los ceviches”</i>	21
Figura 2 <i>Pirámide de Maslow</i>	22
Figura 3 <i>Localización local cevichocho de la Ajavi</i>	24
Figura 4 <i>Flujo de procesos del local de cevichocho de la Ajavi</i>	31
Figura 5 <i>Organigrama empresarial local de cevichocho de la Ajavi</i>	31
Figura 6 <i>Pregunta 1 gráfico circular</i>	38
Figura 7 <i>Pregunta 2 gráfico circular</i>	39
Figura 8 <i>Pregunta 3 gráfico circular</i>	40
Figura 9 <i>Pregunta 4 gráfico circular</i>	41
Figura 10 <i>Pregunta 5 gráfico circular</i>	42
Figura 11 <i>Pregunta 6 gráfico circular</i>	43
Figura 12 <i>Pregunta 7 gráfico circular</i>	44
Figura 13 <i>Pregunta 8 gráfico circular</i>	45
Figura 14	46
Figura 15 <i>Pregunta 10 gráfico circular</i>	47
Figura 16 <i>Esquema microentorno Los ceviches</i>	50
Figura 17	51
Figura 18 <i>Esquema macroentorno “Los ceviches”</i>	54
Figura 19 <i>Uniforme personal de cocina</i>	61
Figura 20 <i>Uniforme personal cajero-mesero</i>	62

Figura 21 <i>Logotipo “Los ceviches”</i>	63
Figura 22 <i>Tarjeta de presentación “Los ceviches”</i>	64
Figura 23 <i>Esquema y distribución del local “Cevichocho de la Ajavi”</i>	74
Figura 24 <i>Objetivos de Desarrollo sostenible</i>	82
Figura 25 <i>Punto de equilibrio</i>	96

RESUMEN

La presente tesis tiene como objetivo determinar el grado de planeación y resultados a corto plazo en restaurantes de comida rápida en la ciudad de Quito en el sector Sur sector Ajavi, para dar a conocer la importancia y necesidad de realizar la planeación de un restaurante de comida rápida. Los restaurantes de comida rápida antes de ser lanzados al mercado deben realizar una investigación de campo utilizando la metodología.

Para obtener los datos del análisis, se realiza mediante el método de encuestas, el cuestionario consiste en preguntas cerradas para que el usuario que va a contestar las preguntas tenga todas las alternativas posibles, o al menos todas aquellas que mejor responden a la situación que deseamos conocer.

Se hizo un análisis de frecuencias y ponderación de porcentajes y de esta manera se obtiene, resultados que nos permitirán dar a conocer los valores en los que se debe vender el producto siendo así que sea favorable y tenga rentabilidad el negocio a futuro.

Se concluye que los locales de comida rápida tienen poco conocimiento de lo que lleva un plan de negocios y por lo tanto no lo realizan, y no tienen el éxito esperado. Ya que con un plan de negocios reduce el riesgo de fracaso de la empresa.

Finalmente, lo que teóricamente se dice en los libros, que la posibilidad de éxito de una empresa es realizar el plan de negocios, se verifica en esta investigación.

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Nombre de la empresa

El restaurante “Los ceviches” surge de la necesidad de apertura de un negocio que venda este tipo de plato, el mismo contiene gran cantidad de nutrientes, se ubica en el sector sur de la ciudad de Quito en la avenida Ajavi, ya que en esta calle existen muchos negocios que venden diversos platos de comida, pero ninguno de este tipo, lo que le convierte en un plato apetecible a la mayoría de usuarios de todo tipo de edad y cultura.

Descripción de la empresa

Importancia

Para mejorar la forma de alimentarse de las personas que viven en el sector Sur en la calle Ajaví se ha observado que se necesita un lugar donde se venda comida saludable, este es el ejemplo de un plato de cevichocho, para esto se va a ofrecer platos con varios tipos de acompañamientos como son: cuero, corvina, fritada, pollo y camarón.

La salud es reflejo de una buena nutrición por lo que se debe tener una dieta balanceada que incluya alimentos variados para nuestro desarrollo físico, mental y emocional, sin embargo, no siempre lo que comemos es sinónimo de

alimento. En realidad, la llamada “comida chatarra” es todo lo contrario, ya que produce un sinnúmero de enfermedades que agotan nuestra calidad de vida, comenzando por el sobrepeso.

La propuesta busca dar a conocer un producto que beneficie a la población en su alimentación diaria, aportando al mejoramiento de la nutrición y consecuentemente de la salud. Por ello y como complemento alimenticio desarrollar el llamado “ceviche de chocho”, alimento con amplias propiedades, siendo una fuente de calcio, fósforo, magnesio, hierro y zinc, potenciando así los beneficios obtenidos del consumo del chocho, además de ofrecer instalaciones limpias, cómodas al gusto del cliente y sentirse como en casa.

Características

Los cevichochos de la Ajavi busca satisfacer la necesidad de un plato sano, económico, de buen sabor que la gente de este sector estaría gustosa de servirse considerando que alrededor de la avenida Ajaví solo se puede encontrar comida chatarra que afecta la salud de las personas.

Dentro de la variedad de acompañamientos que se oferta en el local se puede destacar los productos naturales como son el cuero, corvina, fritada, pollo y camarón.

Este negocio por la calidad de la atención al cliente, del producto, la asepsia que se mantendrá en el mismo permitiendo la comodidad de los clientes, provocando que se sientan a gusto.

Actividad

Los cevichochos de la Ajavi es un establecimiento que se dedica a la elaboración y venta de un plato nutritivo con proteínas, de acuerdo a las actividades de rentas internas, estará catalogado como un negocio de comida sana.

Tamaño y distribución de la empresa

Los cevichochos de la Ajavi es un negocio catalogado como microempresa, porque de acuerdo a la normativa se debe tener de 1 a 10 empleados, cuenta con las áreas de atención al cliente, caja y servicio de platos a la mesa que se alojará en un local de 20 metros cuadrados con vista al público de la variedad de productos, ya que para el concepto del negocio es fundamental que el cliente se sienta atraído por los productos que se ofrecen dentro del local a la vista.

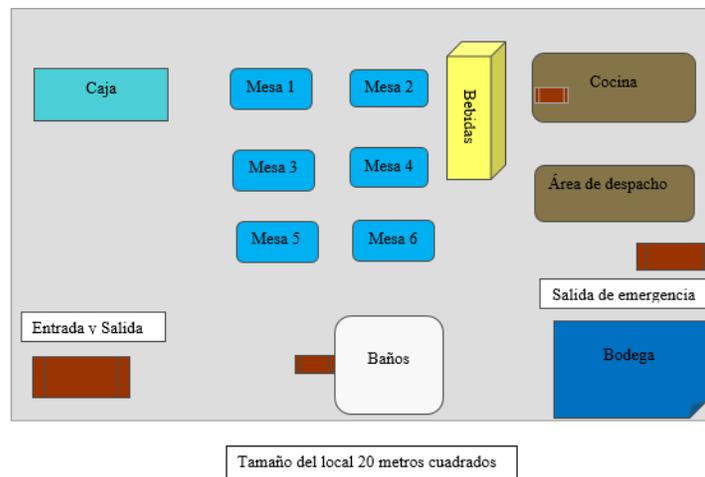
Los clientes ingresarán al local, pagarán el valor, solicitarán su plato favorito y serán despachados inmediatamente.

Estudio Arquitectónico

Se toma en cuenta para el diseño de los cevichochos de la Ajaví el tamaño del local que será de 20 metros cuadrados, el número de empleados que son 3 y el aforo que se manejará (20 personas). Se ha considerado el espacio que necesitará un área para colocar las bebidas, cuenta con 6 mesas y sillas, espacio específico para bodega, salida de emergencia y el lugar de despacho del producto.

Estructura interna del establecimiento

Figura 1 Esquema y distribución del local "Los ceviches"



Nota. Diseño local Los ceviches por Jenny Quezada

Necesidades que satisfacer

Pirámide de Maslow

Figura 2 Pirámide de Maslow



Nota. Pirámide de Maslow por Pablo Sevilla Arias (febrero, 2015)

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 autorealizarse debe tener las necesidades básicas resueltas. Pablo Sevilla Arias (febrero, 2015)

Necesidad Fisiológica

Incluyen las necesidades de alimentación, tener hambre es una necesidad fisiológica vital, indispensable no sólo para saciar el hambre, sino para nutrir nuestro cuerpo con micronutrientes, como algunas vitaminas, minerales y macronutrientes, como proteínas, grasas y carbohidratos presentes en cualquier alimento. (El país, 2022)

Necesidad de seguridad

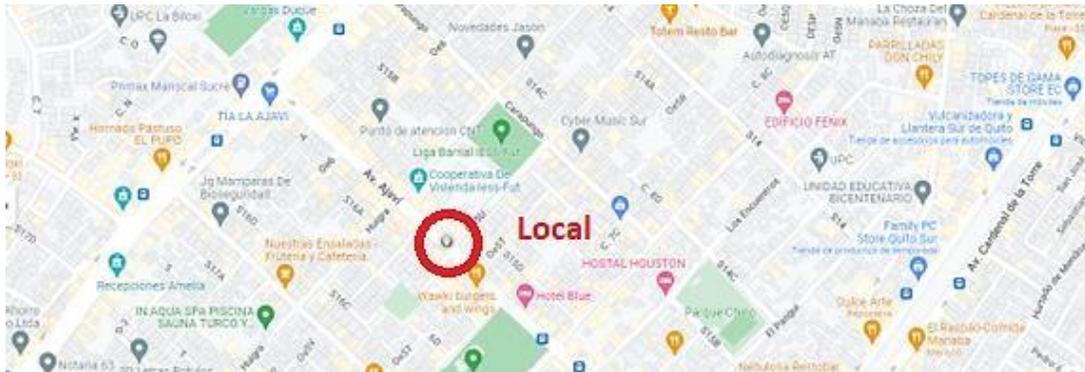
El negocio de cevichochos está regulado mediante protocolos de bioseguridad con respecto a la crisis sanitaria del COVID-19, mediante cumplimiento de normas de distanciamiento, desinfección de manos. Por otra parte, la seguridad hacia los empleados de la microempresa garantiza el cumplimiento de todas las leyes y reglamentos de trabajo vigentes en Ecuador, respetando los derechos de los empleados, velando por su seguridad física y mental.

Además, se garantiza la seguridad a la integridad física tanto del cliente como del trabajador brindándole un ambiente tranquilo y calmado, atendiendo cada requerimiento con eficacia, logrando un lugar donde puedan sentirse seguros.

Localización de la empresa

Los cevichocho de la Ajavi estará ubicado en el país de Ecuador, provincia de Pichincha, ciudad Quito, sector sur, barrio IESS FUT en la Avenida Ajavi y Oe 5U.

Figura 3 Localización local cevichocho de la Ajavi



Nota. Localización local “Los ceviches” Fuente (Google maps, 2022)

Filosofía Empresarial

Misión

Brindar al sector sur de la ciudad de Quito en la Avenida Ajavi un negocio de comida saludable con ingredientes saludables como lo es el plato de cevichocho, fomentando de esta manera una cultura Alimentaria Sana.

Visión

Convertirse para el año 2027 en un local de cevichochos reconocido en el Sur de Quito por el sabor y calidad con mira a una expansión de varios locales en la ciudad.

Objetivo

Contar con una satisfacción de nuestros clientes a la hora de servirse los platos de nuestro menú.

Meta

Desarrollar un local para la venta de cevichochos brindando una atención completa a los clientes, con protocolos de limpieza y eficiencia para el adecuado manejo de los alimentos satisfaciendo la necesidad de nuestros clientes; a su vez logrando supervivencia, crecimiento y rentabilidad del negocio en un tiempo de seis meses.

Estrategias

- Contratar personal en marketing que realice un plan para la expansión de locales.

- Colocar precios económicos para la atracción de clientes para que el negocio tenga crecimiento de sus ingresos.
- El local contará con un letrero visible del logotipo que llame la atención de los clientes, así como también la decoración del restaurante invitará a que las personas ingresen por la curiosidad dándonos la oportunidad de que prueben nuestro menú, ganando así un cliente satisfecho que nos traerá más clientela en futuro.

Políticas

La microempresa

- Entregar cursos de capacitaciones a los empleados del negocio en atención al cliente
- Velar por el bienestar laboral de los empleados dentro de las instalaciones del local y contribuir a crear un entorno amigable, divertido y reconfortante para sus labores cotidianas.
- Mantener un servicio de calidad a través de la innovación y la implementación de procesos y controles en todas las áreas de la microempresa.

Los empleados

- Tratar a los clientes con amabilidad y respeto, siendo rápidos en la toma y despacho del pedido
- Ser puntuales y responsables, cumplir con los horarios, metas y tareas establecidos, cuidar su presentación personal.
- 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 es una herramienta de planificación estratégica, diseñada para realizar un análisis interno (Fortalezas y Debilidades) y externo (Oportunidades y Amenazas) en la empresa. Desde este punto de vista la palabra FODA es una sigla creada a partir de cada letra inicial de los términos mencionados anteriormente. (Riquelme Leiva, 2016).

Fortalezas

- Precio económico en comparación con otros productos en el mercado.
- Estructura del local adecuada para un ambiente cómodo y a gusto de los clientes.
- Personal calificado en administración, atención al cliente y preparación de alimentos.

Oportunidades

- No existe competencia directa en este sector.
- Uso de Redes Sociales para difundir el local a través del posteo de diferentes platos del menú.
- Ubicación en una zona de mucho tráfico de personas.

Debilidades

- El restaurante es nuevo y no se encuentra posicionado en el mercado
- No poseer parqueadero propio, los vehículos parquean en la calle
- No presta servicio a domicilio

Amenazas

- Situación económica y política del país
- Dar por terminado el contrato de arrendamiento del local
- Ingreso de otros negocios de venta de cevichocho con precios más económicos

Desarrollo organizacional**Tipo de Estructura**

En los cevichocho de la Ajavi la organización de la microempresa será de tipo vertical. Se cree que los empleados pueden ser más productivos en un entorno donde hay menos presiones relacionadas con la jerarquía. En esta estructura organizacional el administrador de un negocio suele estar en la parte superior de una cadena de mando vertical, donde cada empleado se reporta.

Formalización

Los cevichocho de la Ajaví tendrá implementado el sistema RIMPE (Régimen simplificado para Emprendedores y Negocios populares), los empleados trabajarán 8 horas diarias, además se firmará un contrato de trabajo, serán afiliados al

IESS y contarán con todos los beneficios de ley

Centralización – Descentralización.

Los cevichochos de la Ajavi centrará sus actividades en la atención al cliente, ofreciendo un producto de calidad y buen sabor ya que de eso dependerá la satisfacción de los clientes, esto ayudará a la prosperidad y crecimiento del negocio.

La descentralización se dará en la delegación de funciones y la responsabilidad por áreas, como la organización de la empresa es vertical, cada empleado será responsable de su zona de trabajo y ayudar en la satisfacción del cliente.

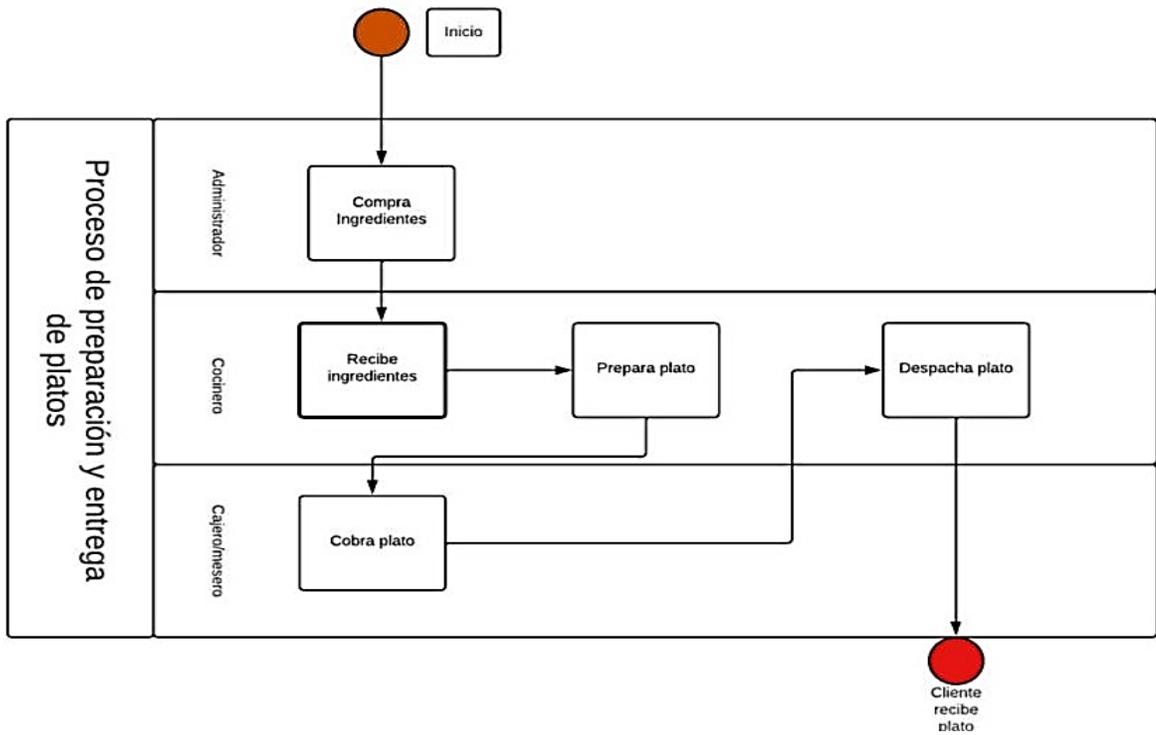
El buen ambiente de trabajo es fundamental para que cada una de las personas que trabajan aquí entreguen todo el esfuerzo necesario para el logro de los objetivos.

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 del local

de manera equitativa e igualitaria.

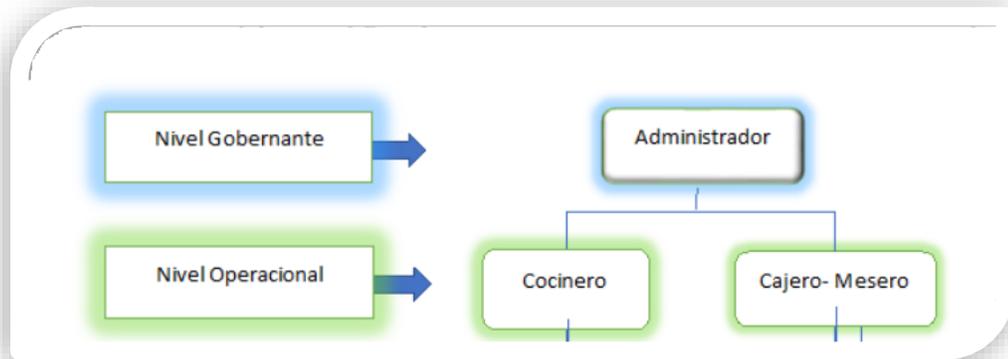
Figura 4 Flujo de procesos del local de Los ceviches



Nota. Flujo de procesos por Jenny Quezada

Organigrama empresarial

Figura 5 Organigrama empresarial local de cevichocho de la Ajavi



Nota. Organigrama empresarial por Jenny Quezada

Funciones del personal

Detalles generales del puesto de Administrador.

Empresa: Los ceviches

Unidad Administrativa

Misión del puesto:

Supervisar las funciones que están destinadas a cada uno de los colaboradores que trabajan en el Local de Cevichocho siendo así que debe recibir a los proveedores, Cuando entreguen los productos, manejo de redes sociales.

Denominación del puesto: Administrador

Rol del puesto: Administración y supervisión de procesos

Remuneración: \$ 800

Méritos aspectos a considerar

Tabla 1 Méritos aspectos a considerar, Administrador.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Ingeniero en Administración de Empresas Tecnólogo en Administración de empresas	3 años de experiencia en Administración de Empresas	Conocimiento en alimentos Cursos actualizados en preparación de alimentos Dominio de procesos contables, manejo de inventario	Puntualidad
			Responsabilidad.
			Atención al cliente.
			Trabajo bajo presión
			Liderazgo, Planificación y organización.
			Trabajo en equipo.
			Creatividad, Delegación.

Nota. Descripción aspectos Administrador por Jenny Quezada

Detalles generales del puesto Cocinero

Empresa: Los ceviches

Unidad administrativa: Área operacional

Misión del puesto:

Preparar los alimentos con calidad, siempre manteniendo las medidas de higiene, la sazón para mantener a la clientela satisfecha.

Denominación del puesto: Cocinero

Rol del puesto: Prepara los acompañantes del Cevichocho

Remuneración: \$ 500

Méritos aspectos a considerar

Tabla 2 Méritos aspectos a considerar, Cocinero.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Cocinero	3 años de experiencia en Cocinar platos saludables	Conocimiento en alimentos Cursos actualizados en preparación de alimentos	Puntualidad
			Trabajo bajo presión
			Liderazgo, Planificación y organización.
			Trabajo en equipo.
			Creatividad, Delegación.

Nota. Descripción aspectos Cocinero por Jenny Quezada

Detalles generales del puesto Cajero- Mesero.

Empresa: Los ceviches

Unidad administrativa: Área operacional

Misión del puesto:

Cobrar, y atender al cliente siempre con carisma, entusiasmo y educación.

Denominación del puesto: Cajero – Mesero

Rol del puesto: Cobrar y atender a los clientes

Remuneración: \$ 450

Méritos aspectos a considerar

Tabla 3 Méritos aspectos a considerar, Cajero-mesero.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Cajero - Mesero	3 años de experiencia en atención al cliente.	Conocimiento en alimentos Cursos actualizados en atención al cliente.	Puntualidad
			Trabajo bajo presión
			Trabajo en equipo.
			Responsabilidad
			Creatividad.

Nota. Descripción aspectos Cajero-mesero por Jenny Quezada

PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

Objetivo de mercadotecnia

Posicionar a “los ceviches” como una marca que entrega platos con una calidad y sabor únicos, con productos frescos, precios convenientes y una atención al cliente que busca satisfacer las necesidades de las personas que ingresan al local.

Investigación de mercado

El ceviche pensó en una investigación de laboratorio y de campo en la elaboración de la investigación de mercado.

Para ello se llevó a cabo una investigación de laboratorio recurriendo a fuentes primarias, recolectando información sobre cómo realizar platos de cevichochos y probando estos platos en locales establecidos para verificar el sabor, cantidades de ingredientes y los costos de los mismos.

Además, se recurrió a la investigación de campo para obtener información del entorno en el que se desenvolverá el local de venta de cevichochos, aplicando una técnica de obtención de información la cual es una encuesta.

Modalidad.

La recolección de datos a través de encuestas se realizó de forma presencial, en donde se encuestó a 108 personas de forma aleatoria que viven en el sector de la Ajaví, esta encuesta constó de 10 preguntas.

Plan de Muestreo

En este trabajo existe un universo definido, por lo tanto, se tomó como sujetos de estudio a personas de distintas edades, además se ha consultado sobre los acompañantes del plato y que precio pagaría el cliente. Para discriminar el número total de encuestas a realizar se aplicó la siguiente fórmula:

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

Donde:

N: población segmentada

Z: nivel de confianza

P: Proporción de efectos esperados 50% (0.5)

Q: Probabilidad negativa 50% (0.5)

e: Error de estimación 5% (0.05)

n: tamaño de la muestra

$$\frac{150 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{(0,05)^2 * (150 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{144.06}{1.3329}$$

n= 108

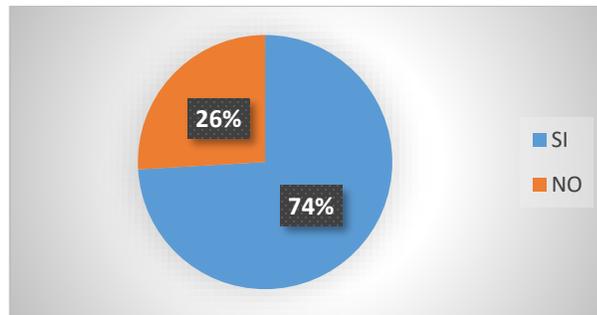
Análisis de las encuestas

Pregunta 1

Tabla 4 Pregunta 1. ¿Le gusta los platos de cevichocho?

Le gusta los platos de cevichocho		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	80	74
NO	28	26
TOTAL	108	100

Nota: Resultados de la pregunta 1 de la encuesta, elaborado por Jenny Quezada

Figura 6 *Pregunta 1 gráfico circular*

Nota: Gráfico de la pregunta 1 de la encuesta, elaborado por Jenny Quezada

Análisis:

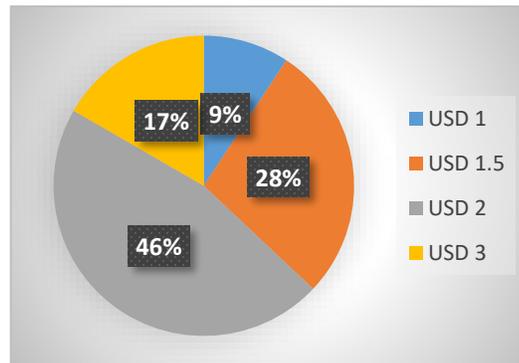
Los encuestados manifestaron en un 74% que les gusta los cevichocho, esto nos permite identificar que en este sector la mayoría de gente está dispuesta a comer este plato.

Pregunta 2

Tabla 5 *Pregunta 2; Cuál es el precio que pagarías por un plato de cevichocho?*

Cuál es el precio que pagarías por un plato de cevichocho.		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
USD 1	10	9
USD 1.5	30	28
USD 2	50	46
USD 3	18	17
TOTAL	108	100

Nota: Resultados de la pregunta 2 de la encuesta, elaborado por Jenny Quezada

Figura 7 Pregunta 2 grafico circular

Nota: Gráfico de la pregunta 2 de la encuesta, elaborado por Jenny Quezada

Análisis:

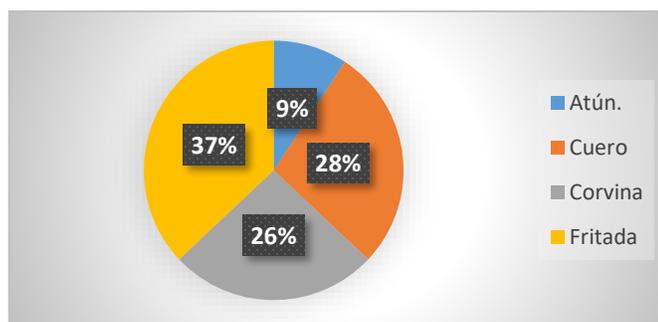
Se realizó la consulta sobre el precio que pagarían las personas por un plato de cevichocho y las repuestas fueron entre USD 1,5 y USD 2, está información es útil para establecer la porción que llevará el plato y los precios que los clientes están de acuerdo a pagar

Pregunta 3

Tabla 6 Pregunta 3. ¿Qué acompañante prefiere con un plato de cevichocho?

Qué acompañante prefiere con un plato de cevichocho.		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Atún.	10	9
Cuero	30	28
Corvina	28	26
Fritada	40	37
TOTAL	108	100

Nota: Resultados de la pregunta 3 de la encuesta, elaborado por Jenny Quezada

Figura 8 Pregunta 3 gráfico circular

Nota: Gráfico de la pregunta 3 de la encuesta, elaborado por Jenny Quezada

Análisis:

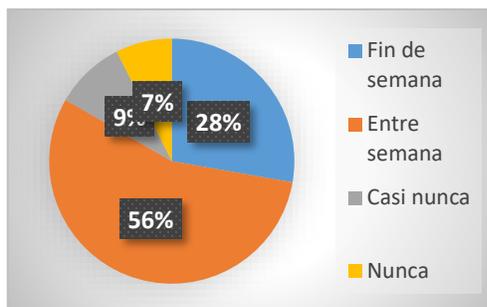
Acerca de los acompañantes que llevarían los platos de cevichos, las personas respondieron dentro de las opciones presentadas que la fritada, el cuero y la corvina son los que más les gustan, con esta información se puede ir elaborando el menú que se ofrecerá a los clientes.

Pregunta 4

Tabla 7 Pregunta 4. ¿Con qué frecuencia consume Ud. un plato de cevichos?

Con qué frecuencia consume Ud. un plato de cevichos.		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Fin de semana	30	28
Entre semana	60	56
Casi nunca	10	9
Nunca	8	7
TOTAL	108	100

Nota: Resultados de la pregunta 4 de la encuesta, elaborado por Jenny Quezada

Figura 9 *Pregunta 4 gráfico circular*

Nota: Gráfico de la pregunta 4 de la encuesta, elaborado por Jenny Quezada

Análisis:

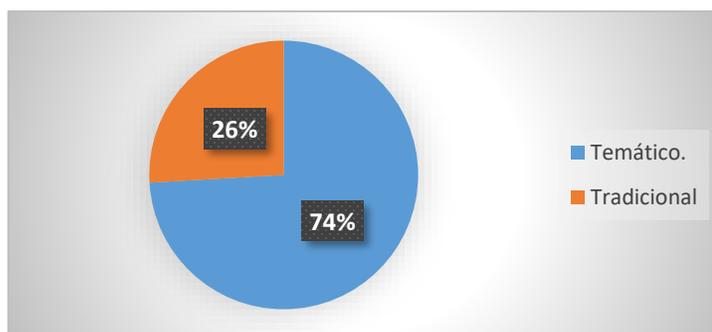
En esta pregunta se consultó sobre qué día es más apetecido el plato de cevichocho, entre los encuestados el 56% manifiesta que entre semana es mejor comer este plato, esta información nos permite planificar un horario de atención de acuerdo a lo indicado por las personas encuestas y los cuáles serán los futuros clientes.

Pregunta 5

Tabla 8 *Pregunta 5. Cómo le gustaría que sea el ambiente del Local.*

Cómo le gustaría que sea el ambiente del Local.		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Temático.	80	74
Tradicional	28	26
TOTAL	108	100

Nota: Resultados de la pregunta 5 de la encuesta, elaborado por Jenny Quezada

Figura 10 Pregunta 5 gráfico circular

Nota: Gráfico de la pregunta 5 de la encuesta, elaborado por Jenny Quezada

Análisis:

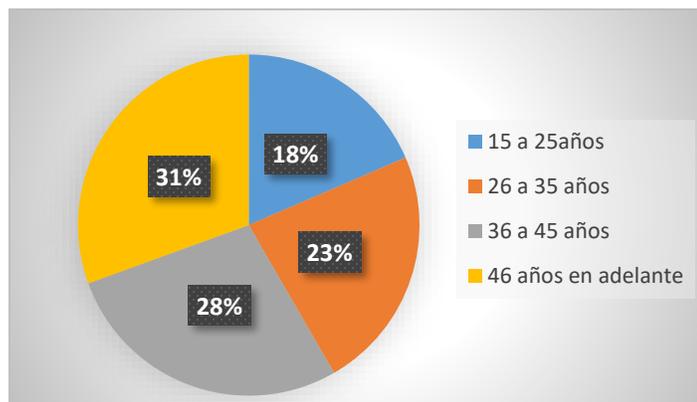
Con un 74% las personas manifestaron que el ambiente del local debe ser Temático, para lo cual se colocará cuadros, fotos y demás adornos que conviertan el local en un ambiente atractivo de acuerdo a lo solicitado por los clientes.

Pregunta 6

Tabla 9 Pregunta 6. ¿Cuál es su rango de edad?

Cuál es su rango de edad.		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
15 a 25 años	20	19
26 a 35 años	25	23
36 a 45 años	30	28
46 años en adelante	33	31
TOTAL	108	100

Nota: Resultados de la pregunta 6 de la encuesta, elaborado por Jenny Quezada

Figura 11 *Pregunta 6 gráfico circular*

Nota: Gráfico de la pregunta 6 de la encuesta, elaborado por Jenny Quezada

Análisis:

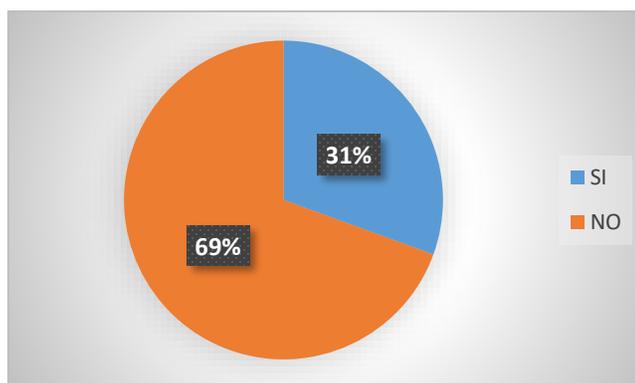
Dentro del rango de edades que viven en este sector se pudo determinar que es diverso, es decir, existen personas de todas las edades que viven en este sector por lo que los platos de cevichocho deben estar enfocados para todas las edades.

Pregunta 7

Tabla 10 *Pregunta 7 ¿Ud. Conoce algún local de cevichocho cercano a su domicilio?*

Ud. Conoce algún local de cevichocho cercano a su domicilio.		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	33	31
NO	75	69
TOTAL	108	100

Nota: Resultados de la pregunta 7 de la encuesta, elaborado por Jenny Quezada

Figura 12 Pregunta 7 gráfico circular

Nota: Gráfico de la pregunta 7 de la encuesta, elaborado por Jenny Quezada

Análisis:

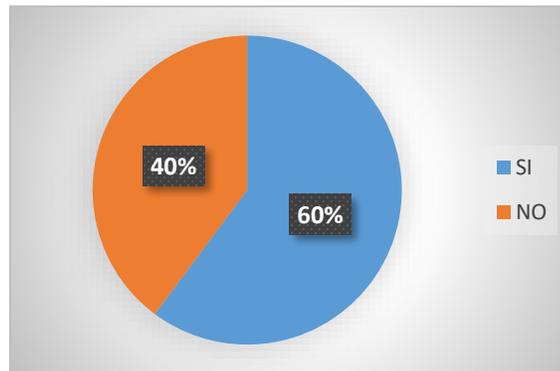
Se consultó a las personas que viven en este sector si conocen un lugar que venda este plato cerca y la respuesta fue que el 69 % no conoce un lugar cercano, esto es una oportunidad ya que no se venden estos platos en el sector y se puede atraer a una mayor cantidad de clientes.

Pregunta 8

Tabla 11 Pregunta 8. ¿Le gustaría a Ud que el local de cevichocho tenga servicio a Domicilio?

Le gustaría a Ud que el local de cevichocho tenga servicio a Domicilio.		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	65	60
NO	43	40
TOTAL	108	100

Nota: Resultados de la pregunta 8 de la encuesta, elaborado por Jenny Quezada

Figura 13 *Pregunta 8 gráfico circular*

Nota: Gráfico de la pregunta 8 de la encuesta, elaborado por Jenny Quezada

Análisis:

Con un 60% de respuestas las personas encuestadas mencionan que les gustaría que el local de cevichochos tenga servicio a domicilio, para lo cual se analiza afiliarse a las empresas de delivery existentes o crear una propia aplicación que trabaje directamente en este sector.

Pregunta 9

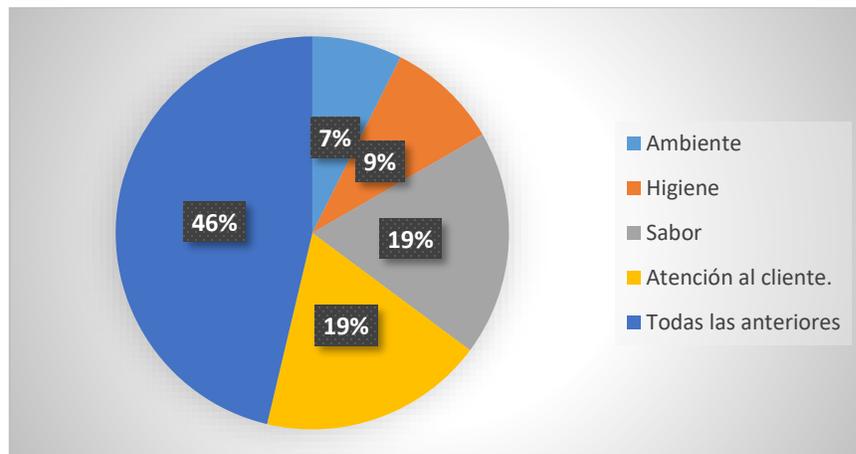
Tabla 12 *Pregunta 9 ¿Cuál de los siguientes factores considera el más importante en un local de cevichochos?*

Cuál de los siguientes factores considera el más importante en un local de cevichochos.		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Ambiente	8	7
Higiene	10	9
Sabor	20	19

Atención al cliente.	20	19
Todas las anteriores	50	46
TOTAL	108	100

Nota: Resultados de la pregunta 9 de la encuesta, elaborado por Jenny Quezada

Figura 14 Pregunta 9 gráfico circular



Nota: Gráfico de la pregunta 9 de la encuesta, elaborado por Jenny Quezada

Análisis:

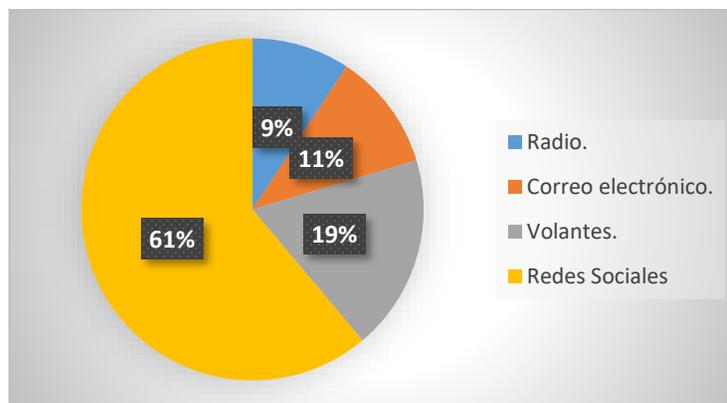
En lo referente a los factores que les gustaría a los clientes para el local está el ambiente, higiene, sabor y atención al cliente, es fundamental que el servicio que se ofrezca a los clientes sea integral, no solo poner énfasis en el plato, sino en todo el entorno que va en el negocio.

Pregunta 10

Tabla 13 Pregunta 10 ¿Por qué medio le gustaría recibir las promociones que el local de Cevichocho tiene?

Por qué medio le gustaría recibir las promociones que el local de Cevichocho tiene.		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Radio.	10	9
Correo electrónico.	12	11
Volantes.	20	19
Redes Sociales	66	61
TOTAL	108	100

Nota: Resultados de la pregunta 10 de la encuesta, elaborado por Jenny Quezada

Figura 15 Pregunta 10 gráfico circular

Nota: Gráfico de la pregunta 10 de la encuesta, elaborado por Jenny Quezada

Análisis:

La forma que a los clientes les gustaría ser informados acerca de las promociones y productos que ofrece el local es a través de las redes sociales, en la actualidad por este medio se realiza la mayoría de informaciones de locales y negocios de comida, convirtiéndose en fundamental para el éxito del local y crecer en número de clientes.

Análisis General

Los encuestados manifestaron en un 74% que les gusta los cevichochos, esto nos permite identificar que en este sector la mayoría de gente está dispuesta a comer este plato, sobre el precio que pagarían las personas por un plato de cevichochos y las repuestas fueron entre USD 1,5 y USD 2, esta información es útil para establecer la porción que llevará el plato y los precios que los clientes están de acuerdo a pagar.

Acercas de los acompañantes que llevarían los platos de cevichochos, las personas respondieron dentro de las opciones presentadas que la fritada, el cuero y la corvina son los que más les gustan, con esta información se puede ir elaborando el menú que se ofrecerá a los clientes, se consultó sobre qué día es más apetecido el plato de cevichocho, entre los encuestados el 56% manifiesta que entre semana es mejor comer este plato, esta información nos permite planificar un horario de atención de acuerdo a lo indicado por las personas encuestas y los cuáles serán los futuros clientes.

Con un 74% las personas manifestaron que el ambiente del local debe ser Temático, para lo cual se colocará cuadros, fotos y demás adornos que conviertan el local en un ambiente atractivo de acuerdo a lo solicitado por los clientes, dentro del rango de edades que viven en este sector se pudo determinar que es diverso, es decir, existen personas de todas las edades que viven en este sector por lo que los platos de cevichocho deben estar enfocados para todas las edades.

Se consultó a las personas que viven en este sector si conocen un lugar que venda este plato cerca y la respuesta fue que el 69 % no conoce un lugar cercano, esto es una oportunidad ya que no se venden estos platos en el sector y se puede atraer a una mayor cantidad de clientes

Con un 60% de respuestas las personas encuestadas mencionan que les gustaría que el local de cevichocho tenga servicio a domicilio, para lo cual se analiza afiliarse a las empresas de delivery existentes o crear una propia aplicación que trabaje directamente en este sector.

En lo referente a los factores que les gustaría a los clientes para el local está el ambiente, higiene, sabor y atención al cliente, es fundamental que el servicio que se ofrezca a los clientes sea integral, no solo poner énfasis en el plato, sino en todo el entorno que va en el negocio, la forma que a los clientes les gustaría ser informados acerca de las promociones y productos que ofrece el local es a través de las redes sociales, en la actualidad por este medio se realiza la mayoría de informaciones de

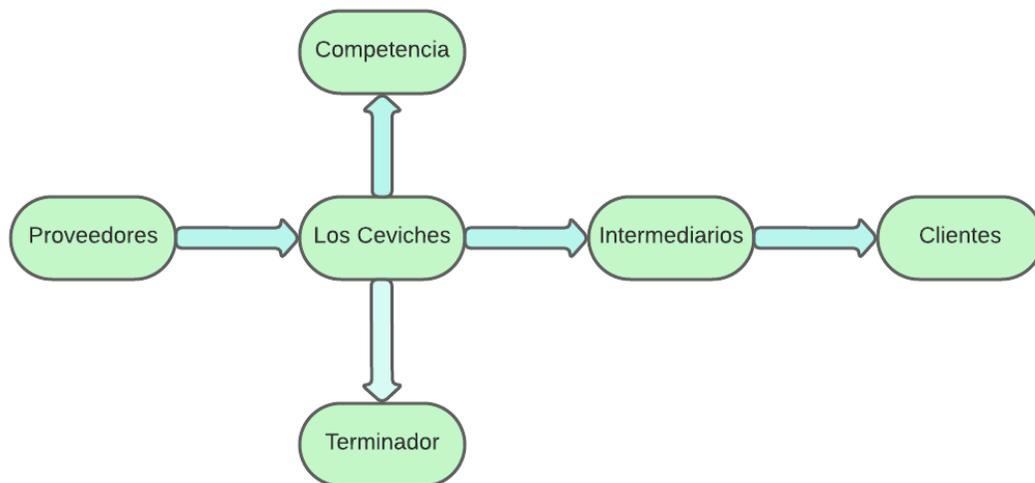
locales y negocios de comida, convirtiéndose en fundamental para el éxito del local y crecer en número de clientes.

Entorno empresarial

Microentorno.

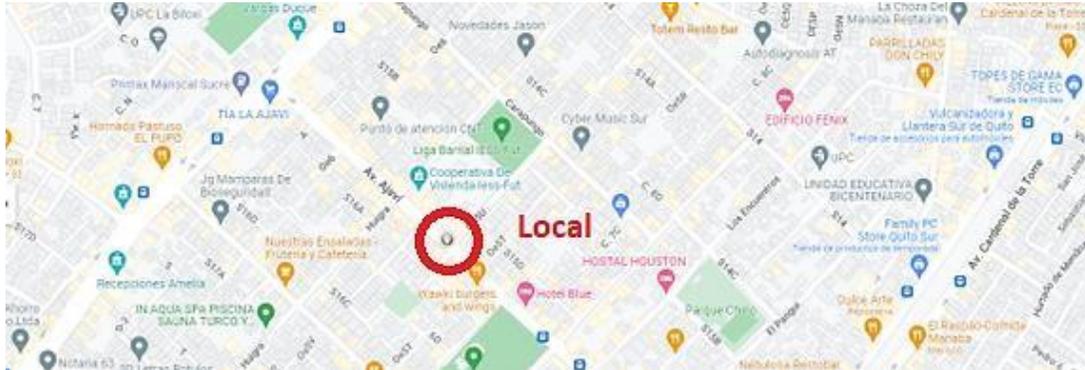
“Los ceviches” considera su microentorno a todo aquello que le rodea sobre lo cual hay un control efectivo.

Figura 16 Esquema microentorno Los ceviches



Nota. Esquema microentorno por Jenny Quezada

Figura 17 Localización local “Los ceviches” Pichincha, ciudad Quito, sector sur, barrio IESS FUT en la Avenida Ajavi y Oe 5U.



Nota. Localización “los ceviches”. Fuente (Google maps, 2022)

Competencia directa.

Luego de realizar un recorrido en el sector donde va a encontrarse Los ceviches, se encontró un establecimiento como competencia directa. Para evaluar la competencia directa los parámetros que se tomaron en cuenta fueron: el tipo de establecimiento, la categoría y los productos que se vendían.

En la Avenida Mariscal Sucre y Ajavi se encuentra un negocio de cevichocho el cual está en una carreta y todo a la interperie, sin embargo, venden platos de cevichocho de una manera insalubre.

Competencia indirecta.

Existen algunos establecimientos a considerarse competencia indirecta en el sector que se encuentran alrededor donde va a funcionar Los ceviches.

En la calle Ajavi y Oe5H se encuentra una cevichería llamada Sua mar que comercializa ceviches de pescado y camarón que puede ser considerado como competencia indirecta.

En las calles Ajaví y Huigra se encuentra una marisquería llamada Don Jimmys que comercializa encebollados, ceviches de pescado y camarón, que puede ser considerado como competencia indirecta.

Sustitutos.

Después de recorrer el sector se encontró un sustituto, es el local de comida ecuatoriana llamado la Caserita, ubicado en las calles Ajaví y Oe5U y hace las veces de sustituto al vender alimentos que tienen un precio igual, sin embargo, no se considera competencia al no ser un establecimiento que vende ceviches.

Proveedores.

Teniendo en cuenta que la calidad en los productos es uno de los principios fundamentales con los que trabaja Los ceviches, trabaja con proveedores reconocidos y de confianza.

Tabla 14 *Tabla de proveedores*

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Pronaca	· Productos de calidad	Pollos
	· Varios años de experiencia en el mercado	Cuero
	· Facilidades de pago (crédito)	Fritada
	· Entrega al establecimiento.	
Mercado Mayorista	· Variedad de productos.	Chochos
	· Productos de calidad.	Chifles
	· Establecimientos extensos.	Verduras
Supermercado Santa María	· Variedad de productos.	Platos desechables
	· Productos de calidad.	Vasos desechables
	· Establecimientos extensos.	Bebidas

Nota: Descripción proveedores, “Los ceviches”, elaborado por Jenny Quezada

Intermediarios.

Los ceviches comercializarán sus productos de forma directa, por lo tanto, no necesitará de intermediarios para realizar esta actividad.

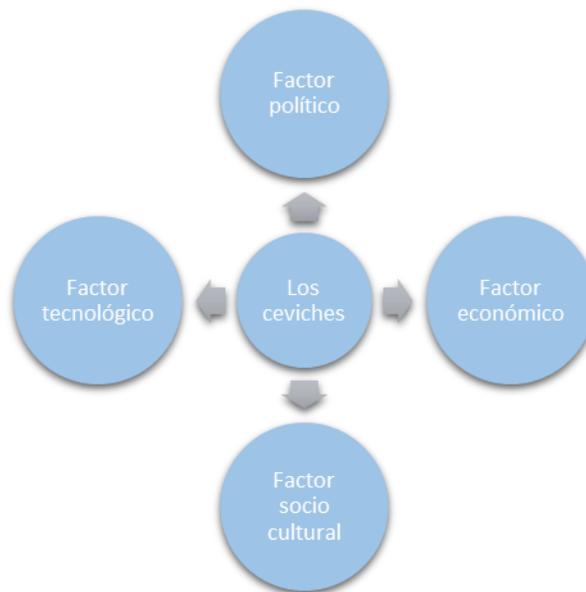
Cientes.

Los ceviches es una empresa dirigida a personas de todas las edades que quieren disfrutar de un plato de cevichocho con ingredientes de calidad y un sabor único acompañado un buen ambiente y una atención al cliente de primera.

Macroentorno

Son aquellos factores sobre los que Los ceviches no tiene control directo y que van a influir en el normal funcionamiento del establecimiento.

Figura 18 Esquema macroentorno “Los ceviches”



Nota: Descripción macroentorno, “Los ceviches”, elaborado por Jenny Quezada

Factor Político.

En la actualidad el país está en un proceso de elecciones anticipadas lo cual genera una incertidumbre del rumbo que puede tomar lo que ocasiona que la situación económica sea reservada para créditos para emprendimientos

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.

Factor Económico.

En la actualidad el Ecuador está viviendo un declive económico debido a la resiente pandemia que azotó el mundo y la situación política y de inseguridad que vive el país ya que la delincuencia extorsiona a los locales comerciales a cambio de dinero por esta razón Los ceviches está y estará sujeto al desarrollo económico que presente el país por lo que la fijación de precios en sus productos y servicios dependerá de la tasa inflacionaria anual que presente el Ecuador, así como de la variación en los precios de la materia prima.

Factor Sociocultural.

En cuanto a este factor Los ceviches ofrece platos de cevichocho con materia prima propia del Ecuador e ingredientes autóctonos, para con esto resaltar la cultura ecuatoriana.

El local ofrece a los clientes un plato que es muy apetecido ya que se lo puede consumir en horas de la mañana en la tarde, además es nutritivo y calma el hambre con un precio accesible.

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. La tecnología ha avanzado de manera radical, a tal punto que en la actualidad existen aplicaciones tales como para realizar reservas, ver el menú de un establecimiento y hasta para la toma de pedidos.

Producto y servicio

Los ceviches es un restaurante dedicado a la elaboración de cevichochos, se enfoca básicamente en la producción de alimentos sanos y nutritivos, agregando innovación y con estrictos controles en los procesos de producción que hacen énfasis en el uso óptimo de técnicas y métodos de cocción, seguridad alimentaria y. Con respecto a sus servicios, el establecimiento realiza actividades inherentes a la actividad de restauración que incluyen: servicio a la mesa, también ofrece servicio de delivery (entrega a domicilio).

Producto Esencial.

Hoy en día los clientes de restaurantes no buscan solamente satisfacer la necesidad fisiológica de alimentarse, sino que buscan un lugar donde sentirse cómodos, sentirse relajados y disfrutando de algo gustoso, buscan un ambiente divertido con una temática llamativa, el producto esencial que se vende es la experiencia de poder degustar comida sana y nutritiva preparada con profesionalismo, aseo y un buen ambiente, acogedor, agradable y llamativo en donde pueden no solo degustar un plato de comida, sino también disfrutar de un momento de recreación entre familia y amigos.

Producto real.

Los ceviches manejan una variedad de platos de cevichochoos cuyos ingredientes se detallan a continuación:

- Chochos.
- Chifles.
- Tostado.
- Canguil.
- Cebolla.
- Tomate.
- Acompañante (cuero, corvina, fritada y atún).
- Salsas y aderezos al gusto.

Características.

Para la elaboración de cada uno de los platos de cevichochoos hay una trabajosa labor de preparación y tratamiento de los ingredientes. En la cocina, los alimentos son preparados bajo estricta asepsia con el fin de brindar a los clientes un producto final de primera, mientras que en el área de servicio los empleados están siempre a la disposición de los clientes con el fin de satisfacer sus necesidades y dudas durante su visita al establecimiento.

Calidad.

Para la elaboración de los platos 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.
- Tipos y medios de contaminación de alimentos.

Estilo.

Los ceviches manejan un estilo juvenil, el local tendrá una temática con artistas influencers, así como los nombres de los platos, en cuanto al producto en sí, la presentación será con todos los ingredientes y el aseo que merece, se va a utilizar platos y cucharas desechables.

Marca.

Los ceviches es un nombre sobrio que buscar dar a los clientes confianza en los productos a comercializar, es un local que busca dar un ambiente diferente, temático donde se pone énfasis en la atención al cliente. Con este nombre Los ceviches da la bienvenida a todas esas personas amantes de la comida sana y nutritiva y que estén dispuestos a experimentar una nueva y novedosa aventura al probar los productos elaborados en el local.

Producto aumentado.

Lo que diferencia a Los ceviches de su competencia es su concepto y estilo innovador, con un local que tiene un ambiente seguro e innovador, en donde los clientes que buscan deleitarse de un plato de comida sabroso que brinda precios accesibles, para que el dinero no sea impedimento para visitar este lugar.

Plan de introducción al mercado**Distintivos y Uniformes****Área de Cocina.**

El chef administrador usará el uniforme proporcionado por el establecimiento, mismo

que tendrá los distintivos del mismo, dicho uniforme constará de:

Cocinero.

Camiseta negra de mangas cortas los sellos distintivos de la empresa.

- Faldón negro.
- Pantalón negro de cocina.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes)
- Gorra para el cabello
- Medias negras largas

Figura 19 *Uniforme personal de cocina*



Nota: Descripción uniforme de cocina, “Los ceviches”, elaborado por Jenny Quezada

Personal del área de servicio.

El mesero - cajero usará el uniforme proporcionado por el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos del mismo, dichos uniformes constarán de:

Figura 20 *Uniforme personal cajero-mesero*



Nota: Descripción uniforme de cajero-mesero, “Los ceviches”, elaborado por Jenny Quezada

Mesero - cajero.

- Camiseta blanca mangas cortas los sellos distintivos de la empresa.
- Delantal de servicio color negro con dos bolsillos de frente.
- Pantalón negro.
- Zapatos negros limpios.
- Medias negras largas.

Materiales de identificación.**Logotipo.**

Figura 21 Logotipo “Los ceviches”



Nota: Logotipo, “Los ceviches”, elaborado por Jenny Quezada

Elementos a destacar

- Loa cevichocho representando la comida rápida.
- El logotipo del establecimiento “Los Ceviches”
- El eslogan del restaurante “Los cevichocho de la Ajavi”
- Los colores usados.
- * Color blanco de fondo.
- * Color negro externo.

Tarjetas de presentación.

En el anverso puede apreciarse el Isotipo de la empresa

Figura 22 Tarjeta de presentación “Los ceviches”



Nota: Descripción tarjeta de presentación, “Los ceviches”, elaborado por Jenny Quezada

En el reverso hay datos de contacto, en este caso, del administrador, se observa también las páginas de redes sociales, dirección del establecimiento y se pueden observar elementos como el logotipo de la empresa.

Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución y punto de venta físico de los Ceviches es su establecimiento ubicado en la ciudad de Quito, en la calle Ajavi y Oe5u.

Promoción.

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

Contacto.

- Tarjetas de presentación.

- E-mail.
- WhatsApp.
- Facebook.
- Tik Tok

Correspondencia

- A través de mail corporativo.

Negociación.

- * Directa en el establecimiento.
- * A través de delivery
- * Vía telefónica.

Financiamiento.

Tabla 15 *Financiamiento “Los ceviches”*

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	P. UNIT.	P. TOTAL
Tarjetas de presentación	200	\$1.75	\$350
Uniformes	2	\$50	\$100
TOTAL			\$450
VALOR ANUAL			\$450

Nota: Descripción financiamiento, “Los ceviches”, elaborado por Jenny Quezada

Riesgo y oportunidades del negocio

El riesgo más importante que actualmente enfrenta, no solo los Ceviches sino también todo establecimiento comercial. Debido que en la actualidad existe los conocidos vacunadores que se dedican a extorsionar a los propietarios de los establecimientos comerciales.

La oportunidad más grande que tiene los Ceviches es que en la calle Ajavi es que es una calle muy concurrida además no hay otros locales que ofrezcan platos similares ya sea en costos y sabor. Esto ayudara para que el local se posicione como la única opción.

La tecnología, será el factor principal para hacer publicidad e incluso realizar el servicio a domicilio que se ofrecerá a través de redes sociales.

Fijación de Precios

Fijación de precios por receta estándar.

Los precios de la receta 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 administrativos.

- Utilidad.
- IVA.

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 el costo de 1 receta:

Cevichocho de cuero.

Tabla 16 Cevichochos de Cuero, receta estándar de costos

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Cevichocho de cuero		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN :	22/07/2023		Chef: Jenny Quezada	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD (Kg)	TOTA L
Chochos	Kg	\$ 2,00	0,12	\$ 0,24

Cebolla	Kg	\$ 0,50	0,05	\$ 0,25
Limón	Kg	\$ 0,10	0,05	\$ 0,01
Chifles	Kg	\$ 1,00	0,12	\$ 0,12
Cuero/corvina/pollo	Kg	\$ 3,00	0,05	\$ 0,15
Tomate riñón	Kg	\$ 1,00	0,05	\$ 0,12
Jugo de tomate	Lt	\$ 0,50	100 ml	\$ 0,05
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$ 0,94
			10% imprevistos	\$ 0,09
			Total neto	\$ 1,03
			G. Admin 12%	\$ 0,12
			45% utilidad	\$ 0,45
			Subtotal	\$ 1,60
			12% IVA	\$ 0,20
			Total	\$ 1,80

Nota: Descripción receta plato cevichocho, “Los ceviches”, elaborado por Jenny Quezada

Capacidad instalada

Implementación del negocio

Arriendo del local

Tabla 17 Arriendo de local

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$200	\$1.200	\$2.400

Nota: Pago de arriendo, “Los ceviches”, elaborado por Jenny Quezada

Equipos industriales

Tabla 18 Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Refrigerador Indurama	1	\$400.00	\$400.00
Self service o baño Maria	1	\$450.00	\$450.00
Licadora Umco 1500W	1	\$110.00	\$110.00
Tanque de gas 30kg	2	\$80.00	\$160.00
Balanza gramera digital	1	\$6.00	\$6.00
TOTAL			\$1,126,00

Nota: Descripción equipos industriales, “Los ceviches”, elaborado por Jenny Quezada

Equipos de computación.

Tabla 19 equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Laptop 14' LENOVO	1	\$698.97	\$698.97
Mouse Wireless	1	\$7	\$7
TOTAL			\$705.97

Nota: Descripción equipos computación, "Los ceviches", elaborado por Jenny Quezada

Muebles y enseres.

Tabla 20 Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Mesa de comedor con silla	6	\$130.00	\$ 780
Recipientes para lavar los chochos	2	\$30.00	\$60.00
Picadora de cebolla	1	\$30.00	\$30.00
Ollas industrialaes	2	\$80.00	\$160.00
Juego de Cuchillos set 6	1	\$25.00	\$20.00
Tabla de picar	2	\$15.00	\$30.00
TOTAL			\$1,080,00

Nota: Descripción muebles enseres, "Los ceviches", elaborado por Jenny Quezada

Equipos de seguridad.

Tabla 21 Equipos 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	\$18.00	\$18.00
Detector Humo	3	\$16.00	\$48.00
a (baño, salida, normas de biosegur	5	\$2.00	\$10.00
TOTAL			\$118.00

Nota: Descripción equipos seguridad, "Los ceviches", elaborado por Jenny Quezada

Servicios básicos.

Tabla 22 Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$38.00
Luz	\$60.00
Teléfono	\$10.00
Internet	\$35.00
TOTAL	\$143.00
TOTAL ANUAL	\$1.716.00

Nota: Descripción pago servicios básicos, "Los ceviches", elaborado por Jenny Quezada

Materiales de limpieza.

Tabla 23 Materiales de Limpieza

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de cerda pequeña	2	\$2.99	\$ 5,98
Trapeador	2	\$4.99	\$ 9,98
Cloro 1 Gal	1	\$2.75	\$2.75
Desinfectante 1 Gal	1	\$5.99	\$5.99
Esponja inoxidable	2	\$0.99	\$1.98
Esponja lavaplatos	5	\$0.38	\$1.90
Fundas basura industriales (10 unidades)	3	\$1.99	\$5.97
Lavavajillas 425g	3	\$1.29	\$3.87
Pala	1	\$1.99	\$1.99
Jabón líquido manos 525 ml	2	\$1.99	\$3.98
Papel higiénico 200 metros	5	\$2.69	\$ 13,45
Toalla de papel	4	\$4.99	\$ 19,96
Alcohol antibacterial 3785 ml	1	\$7.99	\$7.99
TOTAL			\$ 85,79
TOTAL ANUAL			\$ 1.029,48

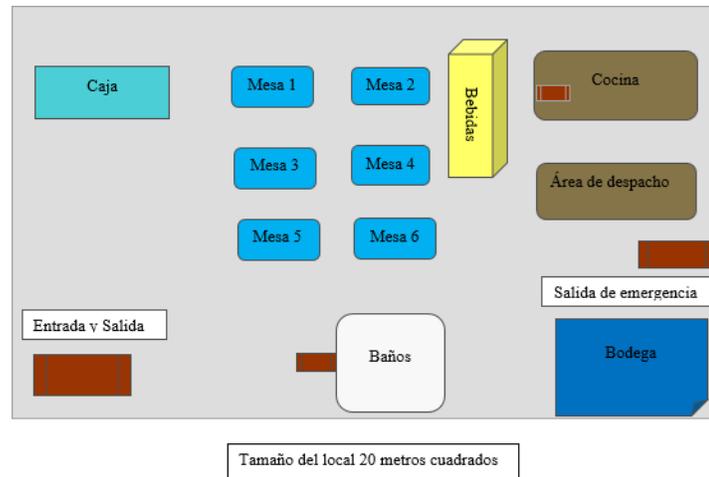
Nota: Descripción materiales de limpieza, “Los ceviches”, elaborado por Jenny Quezada

Estudio arquitectónico

Se toma en cuenta para el diseño de los cevichochos de la Ajaví el tamaño del local que será de 20 metros cuadrados, el número de empleados que son 3 y el aforo que se manejará (20 personas). Se ha considerado el espacio que necesitara un área para colocar las bebidas, cuenta con 6 mesas y sillas, espacio específico para bodega, salida de emergencia y el lugar de despacho del producto.

Estructura interna del establecimiento.

Figura 23 Esquema y distribución del local “Cevichochos de la Ajavi”



Nota: Descripción distribución local, “Los ceviches”, elaborado por Jenny Quezada

PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Los ceviches será un negocio formal, sin embargo, no se constituirá una empresa (persona jurídica) sino que se manejará como persona natural, para lo cual se realizan los siguientes trámites:

Servicio de Rentas Internas / SRI

RUC (Registro único de contribuyentes)

Para legalizar el local “Los ceviches” ante el SRI y obtener el Registro Único de Contribuyente (RUC) se debe acudir a cualquier agencia del Servicio de Rentas Internas con los siguientes requisitos:

- ecuatoriano o extranjero residente. - Original y copia, a color, de tu cédula de identidad. Y en el caso de ser ecuatoriano adjuntar, también,
- Original y copia de un documento en donde se pueda verificar el lugar donde realizarás tu actividad económica. Puedes elegir entre:
 - Planilla de servicios básicos —últimos tres meses—.
 - Estado de cuenta bancaria — últimos tres meses—.
 - Documentos emitidos por una entidad pública.
 - Contrato de arrendamiento —en caso de que el inmueble no sea propio—.
 - Escritura de la propiedad.

Municipio de Quito

Las personas naturales, jurídicas, sociedades, nacionales o extranjeras, domiciliadas o con establecimiento en la respectiva jurisdicción municipal o metropolitana, que ejerzan permanentemente actividades comerciales, industriales, financieras, inmobiliarias y profesionales.

Requisitos:

- Formulario de declaración de patente o declaración inicial de Actividad Económica;
- Cédula y certificado de votación del representante legal(nombramiento);
- Copia del Registro Único de Contribuyentes;
- Copia del acta de constitución, para sociedades sin fines de lucro;
- Certificado de no adeudar al Municipio;
- Declaración del impuesto a la renta en el SRI del año inmediato anterior;
- Formulario del impuesto del 1.5 por mil a los Activos Totales;
- Copia de la declaración del impuesto a la renta realizado al SRI del año inmediato anterior; y,
- Copia del permiso del Cuerpo de Bomberos.
- Pago del impuesto de patentes y servicios administrativos

Cuerpo de bomberos

Los requisitos de funcionamiento otorgado por los bomberos de Quito son los siguientes: (GADDMQ, 2023)

- Solicitud de inspección del edificio: puede ser descargada en la página oficial de los Bomberos UIO
- RUC escaneado en formato PDF
- Cédula de identidad del representante legal escaneado en formato PDF
- Acceder al trámite en línea a través del link Servicios en línea
- Seleccionar la opción Solicitud de Servicios de Prevención de Incendios.

Ministerio de Trabajo (MT)

En el Ministerio de Trabajo 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.

- Registro del nuevo empleador.
- Ingresar el módulo de registro de trabajador y actas de finiquito.
- Escoge la pestaña de datos del trabajador.

- Llenar el formulario en línea que será vinculado en la empresa, guardando la información del SUT

LUAE (Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas)

Es el permiso de funcionamiento que otorga el GAD del Distrito Metropolitano de Quito, para el desarrollo de actividades económicas en un establecimiento ubicado en el Distrito Metropolitano de Quito, este trámite abarca también la inspección y permiso de bomberos y se debe presentar los siguientes documentos:

- Formulario de Solicitud de LUAE
- Formulario Reglas Técnicas de arquitectura y urbanismo para LUAE
- Pago de la patente municipal
- Cédula de identidad
- Papeleta de votación
- Foto del rótulo, medidas y descripción de materiales
- Autorización del dueño del predio
- Una vez ingresa el trámite debemos ingresar a un link que se nos enviará por correo electrónico para declarar los datos técnicos del establecimiento en el portal del Cuerpo de Bomberos.

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, sirve para afiliar a los empleados.

- 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.

(Social)

PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

Objetivo de área

Los ceviches gestionarán tener un impacto positivo tanto en lo ambiental como en lo social, para esto se trabajará con varios de los objetivos y metas de desarrollo sostenible planteados por la Organización de las Naciones Unidas, que en palabras de la propia organización son:

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)

Figura 24 *Objetivos de Desarrollo sostenible*



Nota. En la ilustración, se muestran los 17 objetivos del desarrollo sostenible del Ecuador. (PNUD,

2021)

Objetivos de Desarrollo sostenible

Trabajaremos en conformidad con el espíritu de los Objetivos de Desarrollo Sostenibles en lo social con los objetivos 1. Fin de la pobreza y 8. Trabajo decente y crecimiento económico. En lo ambiental con el objetivo 6. Agua limpia y saneamiento y el número 12. Producción y consumo responsables.

Objetivos Sociales

Los ceviches tendrán como objetivo social la elaboración, distribución y comercialización de alimentos en condiciones para el consumo humano de la siguiente manera:

La preparación, distribución, comercialización de comida lista para el consumo humano.

La inversión de sus activos y disponibilidades en bienes que produzcan renta periódica o rendimientos más o menos fijo, tales como acciones, bonos, depósitos a término y demás papeles bursátiles o no.

Otorgar un ambiente adecuado a sus trabajadores, cumpliendo todas las leyes y beneficios que se otorgan desde el primer día que empiecen sus labores.

Objetivos Ambientales

Establecer programas para el buen manejo y reutilización de los residuos generados por los diferentes procesos, actividades y productos de Los ceviches, con el fin de garantizar el cumplimiento normativo y el compromiso con el medio ambiente, para mejorar las relaciones con las partes interesadas buscando con ello la mejora continua.

Reducir la cantidad de residuos producidos por Los ceviches para minimizar costos de su disposición final y alargar la vida útil de los recursos.

Establecer medidas de reducción del consumo de energía a través de la implementación de buenas prácticas ambientales, en las diferentes actividades generadas dentro de Los ceviches, buscando con ello el uso y ahorro eficiente de los recursos para evitar el agotamiento de los mismos y la mejora continua en toda su parte productiva, disminuir en un 30% el consumo de energía en los diferentes procesos y/o actividades que se realizan.

Definir programas de reducción de consumo de agua, generada por las diferentes actividades del restaurante con el fin de evitar el agotamiento del recurso y minimizar la contaminación generada por los vertimientos, cumpliendo con la normatividad y política ambiental establecida, garantizando la mejora continua.

PROCESO FINANCIERO

Introducción

En seguida, se describirá el análisis financiero de la microempresa Los ceviches, detallando todos los activos de la empresa que forman la inversión inicial, como activos fijos y diferidos, que son necesarios para emprender un negocio con el propósito de examinar a través de las herramientas financieras la factibilidad económica del emprendimiento.

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.

El activo fijo representa todos los bienes y derechos que tiene una empresa que no puede transformar en líquido en menos de un año. Es importante decir que esta es una situación que se presupone en contabilidad, sin que necesariamente tenga que suceder. Como norma general, hay que trabajar con un principio de previsibilidad.

Los ceviches consideran 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 2314 dólares. (Ver tabla 24).

Tabla 24 *Activos fijos.*

INVERSIONES		
ACTIVOS FIJOS		
Edificio	0	0
vehículo	0	0
Equipos Ind./ seguridad	1234	1234
Equipos de Computación	0	0
Muebles - enseres	1080	1080
TOTAL		2314

Nota. Activos fijos, “Los ceviches”. Elaborado por Jenny Quezada

Capital de trabajo

Se define en general como “capital de trabajo” a la capacidad de una compañía o en este caso de un emprendimiento, para llevar a cabo sus actividades con normalidad en el corto plazo. Se calcula considerando los activos que sobran en relación a los pasivos de corto plazo.

También escuchamos este concepto “capital de trabajo” cuando hablamos de los recursos que necesitamos para adquirir maquinarias o elementos que nos sirven para desarrollar nuestro emprendimiento.

Podemos establecer que todo capital de trabajo se conforma a partir de la unión de varios elementos fundamentales como el inventario, el efectivo y finalmente lo que se denomina como cuentas por cobrar.

Los ceviches como capital de trabajo inicial de tiene una inversión de 37505,48 dólares en donde están considerados los sueldos, servicios básicos, material de oficina, limpieza, publicidad, materia prima y los gastos financieros. (*Ver tabla 25*).

Tabla 25 Capital de trabajo.

CAPITAL DE TRABAJO	3 meses	12 meses
Sueldos	5250	21000
Servicios Básicos	429	1716
material oficina	0	0
material limpieza	257,37	1029,48
gastos documentos , permisos	125	500
alquiler local	600	2400
publicidad	40	160
adquisición productos	1800	7200
gastos financieros	875	3.500,00
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	9376.37	37505.48

Nota. Capital de trabajo, “Los ceviches”. Elaborado por Jenny Quezada

Inversión total

La inversión total hace referencia a los valores que se obtienen de la sumatoria de los activos y el capital de trabajo destinado para 1 año de actividad de la microempresa que arroja un saldo de \$ 39819.48 dólares. (Ver tabla 26)

Tabla 26 *Inversión total.*

TOTAL DE INVERSIÓN	
ACTIVO FIJO	2314
ACTIVO DIFERIDO	0
CAPITAL DE TRABAJO /12M	37505.48
TOTAL DE INVERSIÓN	39819.48

Nota. Inversión total, “Los ceviches”. Elaborado por Jenny Quezada

Sueldos

En la siguiente tabla se describe la remuneración que tiene cada colaborador que forma parte de Los ceviches más las aportaciones correspondientes al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS). (Ver tabla 27).

Tabla 27 Sueldos y aportaciones (IESS).

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Jefe Administrativo	800	9600	907,2	1166,4	9859,2
Cocinero	500	6000	567	729	6162
Cajero-mesero	450	5400	510,3	656,1	5545,8
TOTAL	1750	21000	1984,5	2551,5	21567

Nota. Sueldos y aportaciones, “Los ceviches”. Elaborado por Jenny Quezada

Beneficios legales

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. (Ver tabla 28).

Tabla 28 Décimo tercero y décimo cuarto sueldo.

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO		TOTAL DECIMOS
		4°	DECIMO 3°	
Jefe Administrativo	800	450	800	1250
Cocinero	500	450	500	950
Cajero-mesero	450	450	450	900
TOTAL	1750	1350	1750	3100

Nota. Décimo tercero y décimo cuarto sueldo, “Los ceviches”. Elaborado por Jenny Quezada

El monto total de los sueldos con las respectivas aportaciones al IESS y los beneficios legales generan un monto de 24667 dólares. (Ver tabla 29).

Tabla 29 Total, sueldos y beneficios legales.

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
21567	3100	24667

Nota. Total, sueldos y beneficios legales., “Los ceviches”. Elaborado por Jenny Quezada

Depreciación de activos fijos

Desde el punto de vista económico, la depreciación se refiere a la pérdida de valor de un activo fijo por el uso y por el transcurso del tiempo, incluidos factores internos y externos como la obsolescencia. Por lo tanto, es un tema de valoración (Jimenez, 2008, p. 385).

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%. Las mismas que están generadas en línea recta con porcentajes basados en la Ley de Régimen Tributaria Ecuatoriana. (Ver tabla 30).

Tabla 30 Depreciación de activos fijos.

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS (en línea recta)			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	1234	10%	123,4
Edificio	0	5%	0
Vehículos	0	20%	0
Equipos de Computación	0	33,33%	0
Muebles y Enseres	1080	10%	108
			231,40

Nota. Depreciación de activos fijos., “Los ceviches”. Elaborado por Jenny Quezada

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 \$ 30000 dólares. (Ver tabla 31)

Tabla 31 Amortización capital financiado.

MONTO	30000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	30000
1	8738,51	4.200,00	4.538,51	25.461,49
2	8738,51	3.564,61	5.173,90	20.287,60
3	8738,51	2.840,26	5.898,24	14.389,35
4	8738,51	2.014,51	6.724,00	7.665,36
5	8738,51	1.073,15	7.665,36	0,00

Nota. Amortización capital financiado, “Los ceviches”. Elaborado por Jenny Quezada

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 \$9819.48 dólares que representa un 25% del total de la inversión, el capital financiado con un monto de 30000 dólares que representa el 75% 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 3,3%, mientras que el costo del capital financiado es del 14% que arroja una tasa de descuento del 10,5%. (Ver tabla 32).

Tabla 32 Estructura del capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	9819.48	25%	13%	3,3%	
Capital Financiero	30000	75%	14%	10,5%	
TOTAL INVERSIÓN	39819.48	100%		13,8%	TMAR

Nota. Estructura del capital, "Los ceviches". Elaborado por Jenny Quezada

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 3,3% más la tasa del capital financiado que es del 10,5%, dando como resultado una TMAR que es del 13.8% para el proyecto de Los ceviches.

Punto de equilibrio.

Punto de equilibrio: se determina dividiendo los costos fijos por la diferencia entre el precio unitario de venta y el costo variable unitario (margen unitario). Este indicador permite establecer el nivel mínimo de producción y de ventas que, en cantidad, debe lograr la empresa para poder generar utilidad contable (Varela, 2008, p. 370).

La presente tabla a continuación refleja el monto de fijo de capital de trabajo destinada para cada mes en donde están inmersos los gastos en arriendo y sueldos calculados mensualmente. (Ver tabla 33).

Tabla 33 Costos fijos mensuales.

costos fijos	
arriendo	200
sueldos	1750
TOTAL	1950

Nota. Costos fijos mensuales, “Los ceviches”. Elaborado por Jenny Quezada

Margen de contribución

En el margen de contribución se encuentran calculados los valores de los costos de \$ 0.90 dólares en total de la preparación del plato. El precio estimado de los mismo en conjunto nos da un total de 2,25 dólares, generando un margen de contribución de 1.35 dólares. (Ver tabla 34).

Tabla 34 Margen de contribución.

costos de plato cevichocho				
precio	2,25			
costo	0,9			
ganancia	1,35	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		

Nota. Margen de contribución, “Los ceviches”. Elaborado por Jenny Quezada

En el estudio financiero del establecimiento del punto de equilibrio que está constituido por los costos fijos de producción de los platos de cevichocho 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 1444 platos de cevichocho en total mensualmente con un promedio de 48 ventas diarias de estos productos. (Ver tabla 35).

Tabla 35 Punto de equilibrio.

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION				
PE=	1444			
	1444	platos	48	diario

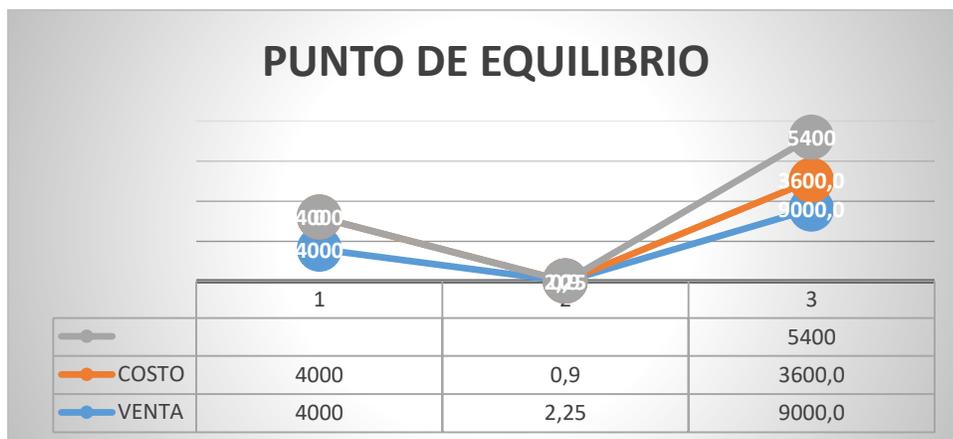
VENTA	1444	2,25	3249
COSTO	1444	0,9	1299.6

			1949.4
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Nota. Punto de equilibrio, "Los ceviches". Elaborado por Jenny Quezada

Punto de equilibrio.

Figura 25 *Punto de equilibrio*



Nota. Punto de equilibrio, "Los ceviches". Elaborado por Jenny Quezada

Tabla 36 *Ventas proyectadas.*

ventas proyectadas			
4000	9000	108000	ventas
4000	3600	43200	costo

Nota. Ventas proyectadas, "Los ceviches". Elaborado por Jenny Quezada

Costo de ventas

El costo de ventas para el local Los ceviches 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. (Ver tabla 37).

Tabla 37 Flujo de ventas.

FLUJO DE VENTAS	0	1	2	3	4	5
VENTAS		108000,00	111250,80	114599,45	118048,89	121602,16
COSTO DE VENTAS		43200,00	44500,32	45839,78	47219,56	48640,87
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		64800,00	66750,48	68759,67	70829,34	72961,30
GASTOS ADMINISTRATIVOS		21000,00	21632,10	22283,23	22953,95	23644,87
SERVICIOS BASICOS		1716,00	1767,65	1820,86	1875,67	1932,12
MATERIAL OFIC.		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER LIMPIEZA		1029,48	1060,47	1092,39	1125,27	1159,14
GASTOS DOCUMENTOS,PERMISOS		500,00	515,05	530,55	546,52	562,97
ALQUILER		2400,00	2472,24	2546,65	2623,31	2702,27
DEPRECIACIONES		231,40	231,40	231,40	231,40	231,40
AMORTIZACIONES		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
UTILIDAD OPERATIVA		37923,12	39071,57	40254,59	41473,22	42728,53
GASTOS FINANCIEROS		4200,00	3564,61	2840,26	2014,51	1073,15
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		33723,12	35506,96	37414,33	39458,71	41655,38
BASE IMPOSITIVA		8430,78	8876,74	9353,58	9864,68	10413,84
UTILIDAD NETA		25292,34	26630,22	28060,75	29594,03	31241,53

Nota. Flujo de ventas, “Los ceviches”. Elaborado por Jenny Quezada

Flujo de caja

En el flujo de caja de Los ceviches se considera todas egresos e ingresos que tiene el establecimiento con una proyección estimada de cinco años de actividad comercial. (Ver tabla).

Tabla 38 Flujo de caja.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		37923,12	39071,57	40254,59	41473,22	42728,53
DEPRECIACION		231,40	231,40	231,40	231,40	231,40
AMORTIZACION		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
- BASE IMPOSITIVA		8430,78	8876,74	9353,58	9864,68	10413,84
- GASTOS FINANCIEROS		4200,00	3564,61	2840,26	2014,51	1073,15
- PAGO CAPITAL		4.538,51	5.173,90	5.898,24	6.724,00	7.665,36
+ VALOR DE SALVAMENTO						
+ CAPITAL DE TRABAJO						
- REPOSICION DE ACTIVOS						
= FLUJO NETO DE CAJA	-40519,48	20.985,23	21.687,72	22.393,90	23.101,44	23.807,58

Nota. Flujo de caja, “Los ceviches”. Elaborado por Jenny Quezada

Cálculo del VAN y el TIR

VAN (Valor Actual Neto) o VPN

Es un procedimiento que permite calcular el valor presente de un determinado número de flujos de caja futuros originados por una inversión¹⁵.

También se conoce como el valor actual neto (VAN), definiéndose como la diferencia entre los ingresos y egresos (incluida como egreso la inversión) a valores actualizados o la diferencia entre los ingresos netos y la inversión inicial (Cordoba, 2011, p. 236).

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 \$37842,05 para el proyecto.

Interpretación VAN

Tabla 47 Valor actual neto interpretación.

VAN= VALOR ACTUAL NETO (INDICADOR DE RENTABILIDAD)
VAN= BENEFICIOS NETOS ACTUALIZADOS - INVERSIÓN
VAN < 0 EL PROYECTO NO ES RENTABLE
VAN > 0 EL PROYECTO ES RENTABLE
VAN = 0 EL PROYECTO NO PRODUCIRÁ PERDIDAS NI GANACIAS,

Nota. VAN, “Los ceviches”. Elaborado por Jenny Quezada

Formula del VAN

$$VAN = -I_0 + \sum_{t=1}^n \frac{F_t}{(1+k)^t} = -I_0 + \frac{F_1}{(1+k)} + \frac{F_2}{(1+k)^2} + \dots + \frac{F_n}{(1+k)^n}$$

F_t = son los flujos de dinero en cada periodo de tiempo.

I_0 = inversión inicial.

n = numero de periodos de tiempo.

k = es el tipo de descuento o de interés exigido de la inversión.

TIR (Tasa Interna de Retorno)

La TIR se define, de manera operativa, como la tasa de descuento que hace que el VAN del proyecto sea igual a cero. La relación entre el VAN y la tasa de descuento es una relación inversa, como surge de la fórmula del VAN: un aumento de la tasa disminuye el valor actual neto. Esto, en particular, en los proyectos “bien conformados”, es decir, en aquellos que tienen uno o varios períodos de flujos negativos al inicio y luego generan beneficios netos durante el resto de su vida (Cordoba, 2011, p. 242).

Interpretación del TIR

Tabla 48. Interpretación del TIR.

TIR= TASA INTERNA DE RETORNO
TIR = VAN = 0

TIR < TD PROYECTO NO ES RENTABLE
TIR > TD PROYECTO ES RENTABLE
TIR = TD EL PROYECTO NO PRODUCE PERDIDAS NI GANACIAS

Nota. TIR, "Los ceviches". Elaborado por Jenny Quezada

Formula del TIR

$$VAN = -I_0 + \sum_{t=1}^n \frac{F_t}{(1 + TIR)^t} = -I_0 + \frac{F_1}{(1 + TIR)} + \frac{F_2}{(1 + TIR)^2} + \dots + \frac{F_n}{(1 + TIR)^n} = 0$$

F_t = flujos de caja.

I_0 = inversión inicial.

n = numero de periodos de tiempo.

TIR = tasa interna de retorno.

El cálculo de la tasa interno de retorno (TIR) del local Los ceviches demuestra que existe una rentabilidad del proyecto con un porcentaje del 45,84% con una separación del 32,04% de la tasa mínima de rendimiento (TMAR) que se encuentra en el 13.8%. (Ver tabla).

Tabla 39 Cálculo del VAN Y TIR.

VAN	37.842,05
TIR	45,84%
TMAR	13,8%

Nota. Cálculo VAN y TIR, “Los ceviches”. Elaborado por Jenny Quezada

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

La metodología que se empleó para saber cuál sería el mercado objetivo se dio mediante la aplicación de encuestas a gente del común para conocer la aceptación que tiene del nuevo local de ceviches en el mercado.

Se considera que es un negocio factible de ser implementado dado que existe una buena expectativa de rentabilidad y lo más destacable es que las encuestas muestran una buena aceptación del producto.

Un proyecto que requiere una baja inversión, y cumpliendo los lineamientos descritos en el presente trabajo, se podrá llegar a obtener una rentabilidad acorde a la que usualmente se espera para este tipo negocios.

En la avenida Ajavi existe un mercado potencial considerable en cuanto a los platos de cevichochos se refiere, los ecuatorianos económicamente activos necesitan

de un lugar para deleitarse de este tipo de platos, estos buscan cada día productos de calidad y costos convenientes.

La estrategia comercial será basada en la promoción a través volantes, tarjetas de presentación y sobre todo en redes sociales, en la actualidad por este medio de comunicación la mayoría de negocios hacen conocer a sus clientes sus ofertas gastronómicas.

RECOMENDACIONES

Para empezar el proyecto de negocio se recomienda realizar un análisis FODA para conocer y comparar las debilidades y fortalezas con las que cuenta la empresa ante la competencia y obtener los resultados deseados.

Capacitar y entregar todas las herramientas necesarias previa a todo el personal que vaya a ser contratado y de esta manera lograr ofrecer un servicio y atención de calidad.

Los establecimientos y personas que manipulan alimentos deben tener en cuenta las reglas en términos de salud, higiene y manipulación de alimentos, esto con el objetivo de que los clientes no sufran alguna infección o enfermedad.

BIBLIOGRAFIA

calculo del van tir - Google Search. (s/f). Google.com. Recuperado el 19 de agosto de 2023, de

https://www.google.com/search?q=calculo+del+van+tir&rlz=1C1OKWM_esEC974EC974&oq=calculo+del+van+tir&aqs=chrome..0i512j69i57j0i22i30i18.11324j0j9&sourceid=chrome&ie=UTF-8

foda de un restaurante - Google Search. (s/f). Google.com. Recuperado el 19 de agosto de 2023, de

https://www.google.com/search?q=foda+de+un+restaurante&rlz=1C1OKWM_esEC974EC974&oq=FODA&aqs=chrome.0.0i20i263i512j69i57j0i433i512i2j0i512j0i433i512j0i512i4.3431j0j7&source

la piramide de maslow - Google Search. (s/f). Google.com. Recuperado el 19 de agosto de 2023, de

https://www.google.com/search?q=la+piramide+de+maslow&rlz=1C1OKWM_esEC974EC974&oq=LA+PIRAMIDE+ME+MAS&aqs=chrome.1.69i57j0i13i512i8j46i13i512.7793j0j9&sourceid=chrome&ie=UTF-8

ministerio de trabajo - Google Search. (s/f). Google.com. Recuperado el 19 de agosto de 2023, de

https://www.google.com/search?q=ministerio+de+trabajo&rlz=1C1OKWM_esEC97

4EC974&oq=ministe&aqs=chrome.0.0i131i433i512l2j0i433i512j0i131i433i512j0i433i512l2j0i512j69i65.6367j0j9&sourceid=chrome&ie=UTF-8

patente municipal quito - Google Search. (s/f). Google.com. Recuperado el 19 de agosto de 2023, de

https://www.google.com/search?q=patente+municipal+quito&sca_esv=558395297&rlz=1C1OKWM_esEC974EC974&sxsrf=AB5stBgGhE8Kiv4CGb_GG1s-

50vOTl2viA%3A1692454340731&ei=xM3gZIntK9yrqtsP2OqJMA&llpgabe=Cgkvb

S8wMWR0cTE&oq=patente+municipal&gs_lp=Egxnd3Mtd2l6LXNlcnAiEXBhdG

VudGUgbXVuaWNpcGFsKgIIATILEAAYgAQYsQMYyQMyCBAAGIAEGJDM

ggQABiABBiSAzIFEAAAYgAQyBRAAGIAEMgUQABiABDIFEAAAYgAQyBRAA

GIAEMgUQABiABDIFEAAAYgARIyTIQAFiQK3ABeAGQAQSYAf8NoAGJTqoB

DTMtMy4xLjIuNS4xLjG4AQHIAQD4AQGoAhLCAgcQIxjqAhgnwgIQEAAyigU

Y6gIYtAIYQ9gBAcICGRAuGIoFGMcBGNEGDMgDGOoCGLQCGEPYAQLCAh

kQLhiKBRjHARivARjIAxjqAhi0AhhD2AECwgIHECMYigUYJ8ICBxAAGIoFGE

PCAhMQLhiKBRixAxiDARjHARjRAXhDwgIKEAAyigUYsQMYQ8ICDRAAGIo

FGLEDGMkDGEPcAggQABiKBRiSA-

IDBBgAIEGIBgG6BgYIARABGAG6BgYIAhABGAg&sclient=gws-wiz-serp

permiso relacionado al control y vigilancia sanitaria - Google Search. (s/f).

Google.com. Recuperado el 19 de agosto de 2023, de

[https://www.google.com/search?q=permiso+relacionado+al+control+y+vigilancia+sa](https://www.google.com/search?q=permiso+relacionado+al+control+y+vigilancia+sanitaria&rlz=1C1OKWM_esEC974EC974&oq=permiso+relacionado+al+control+y+v)

[nitaria&rlz=1C1OKWM_esEC974EC974&oq=permiso+relacionado+al+control+y+v](https://www.google.com/search?q=permiso+relacionado+al+control+y+vigilancia+sanitaria&rlz=1C1OKWM_esEC974EC974&oq=permiso+relacionado+al+control+y+v)

igilancia+sanitaria&aqs=chrome..69i57j33i160l2.2497j0j9&sourceid=chrome&ie=UTF-8

permisos de funcionamiento - Google Search. (s/f). Google.com. Recuperado el 19 de agosto de 2023, de

https://www.google.com/search?q=permisos+de+funcionamiento&rlz=1C1OKWM_esEC974EC974&oq=permisos+d&aqs=chrome.0.0i512l3j46i175i199i512j0i512l3j69i57j0i512j0i20i263i512.8049j0j9&sourceid=chrome&ie=UTF-8

servicio de rentas internas - Google Search. (s/f). Google.com. Recuperado el 19 de agosto de 2023, de

https://www.google.com/search?q=servicio+de+rentas+internas&sca_esv=558395297&rlz=1C1OKWM_esEC974EC974&sxsrf=AB5stBgIHqTpu41U2VAocbypA0zAzzPnqg%3A1692454284006&ei=i83gZO6DPaWiqtsPrIuZoAE&oq=SERVICIO+de+&gs_lp=Egxnd3Mtd2l6LXNlcnAiDFNFUIZJQ0IPIGRiICoCCAAyCxAAGIAEGLEDGIMBMgUQABiABDIFEAAyGAAQyBRAAGIAEMgUQABiABDIFEAAyGAAQyBRAuGIAEMgUQABiABDIFEAAyGAAQyBRAAGIAESKKGAlAAWO3fAXAFeAGQAQWYAZAIoAGzSKoBDzAuNS4xLjAuMy43LjIuMbgBAcgBAPgBAagCFMICBxAjGOoCGCfCAhAQLhiKBRjqAhi0AhhD2AEBwgIQEAAyigUY6gIYtAIYQ9gBAcICBxAjGIoFGCfCAgcQABiKBRhDwgIIEAAyGAAQYsQPCAgSQAQBiKBRixAxiDAcICBBAjGCfCAg0QLhiKBRixAxiDARhDwgINEC4YigUYxwEY0QMYQ8ICHBAuGIoFGLEDGIMBGEMYlwUY3AQY3gQY4ATYAQLCAgsQLhiABBjHARjRA8ICChAAGIoFGLEDGEPCAhEQLhiABBixAxiDARjHARivAcICDhAuGIAEGLEDGMcBGNEdwgINEAAyGAAQYsQMYgwEYCsICBxAAGIAEGArCAgcQLhi

ABBgKwgINEC4YgAQYxwEYrwEYCuIDBBgAIEGIBgG6BgYIARABGAG6BgY
IAhABGBQ&client=gws-wiz-serp

Tabla de amortización capital financiado - Google Search. (s/f). Google.com.

Recuperado el 19 de agosto de 2023, de

https://www.google.com/search?q=Tabla+de+amortizaci%C3%B3n+capital+financiado&rlz=1C1OKWM_esEC974EC974&oq=Tabla+de+amortizaci%C3%B3n+capital+financiado&aqs=chrome..69i57j33i160j33i21.2267j0j9&sourceid=chrome&ie=UTF-

8

ANEXOS

Preguntas

Respuestas

108

Configuración

Los Ceviches

Descripción del formulario

Le gusta los platos de cevichochos

- SI
- NO

Cuál es el precio que pagarías por un plato de cevichochos.

- USD 1
- USD 1.5
- USD 2
- USD 3

Que acompañante prefiere con un plato de cevichochos.

- Atún.
- Cuero
- Corvina
- Fritada

Acti
Ir a C

Con qué frecuencia consume Ud. Un plato de cevichochos.

- Fin de semana
- Entre semana
- Casi nunca
- Nunca

Cómo le gustaría que sea el ambiente del Local.

- Temático.
- Tradicional

/
lr

Cuál es su rango de edad.

- 15 a 25 años
- 26 a 35 años
- 36 a 45 años
- 46 años en adelante

Ud. Conoce algún local de cevichochos cercano a su domicilio.

- SI
- NO

Ar

Le gustaría a Ud que el local de cevichochos tenga servicio a Domicilio.

- SI
 - NO
-

Cuál de los siguientes factores considera el más importante en un local de cevichochos.

- Ambiente
- Higiene
- Sabor
- Atención al cliente.
- Todas las anteriores

Activ

Cuál de los siguientes factores considera el más importante en un local de cevichochos.

- Ambiente
 - Higiene
 - Sabor
 - Atención al cliente.
 - Todas las anteriores
-

PROFORMAS

Mesa



Seis mesas modelo cuadrado

USD 40.00

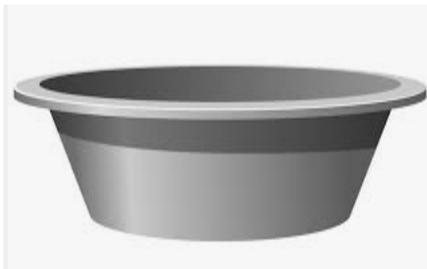
Sillas



Seis sillas con respaldar

USD 90.00

Recipientes



Dos recipientes redondo

USD 60.00

Picadora de Cebolla



Picadora de cebolla

USD 30.00

Ollas Industriales



Dos ollas industriales

USD 160.00

Set de cuchillos



Set de cuchillos de 6

USD 80.00

Tabla de picar



Tabla de madera para picar

USD 15.00

Lapto y mouse



Lapto 14' LENOVO

USD 698



Mouse Wireless

USD 7.00

Refrigeradora



Refrigeradora indurama

USD 400

Self service o bañoMaria



Un Self service o bañoMaria

USD 450

Licadora



Licadora Unco

USD 110

Cilindro de gas



Dos cilindros de gas

USD 80.00



Balanza gamera digital

USD 6.00

Extintor



Dos Extintor de polvo de 10libras

USD 42.00

Detector de gas



Detector de gas GLT

USD 18.00

Señaléticas



Señalética de bioseguridad

USD 10.00

Escoba



Dos escobas

USD 5.98

Trapeador



Dos Trapeadores

USD 9.98

Tarros de basura



Dos tarros de basura

USD 40.00

Cloro



Un galón de cloro

USD 2.75

Desinfectante



Un galón de desinfectante

USD 5.99

Esponja/ lava platos



Cinco esponjas lava platos

USD 1.90

Esponja inoxidable



Dos esponjas inoxidables

USD 1.98

Fundas de Basura



Tres paquetes de fundas de basura

USD 5.97

Lava vajilla



Tres lavavajillas

USD 3.87

Recogedor de basura



Una recogedora de basura

USD 1.99

Jabón líquido



Dos jabones líquidos de manos

USD 3.98

Papel higiénico



Cinco papeles higiénicos

USD 13.45

Toalla para manos



Cuatro toallas de manos

USD 19.96

Alcohol antiséptico



Un galón alcohol antiséptico

USD 7.99

Juego de platos



Tres docenas de platos

USD 45

Juego de cucharas



Tres docenas de cucharas

USD 30.00



Identificación de reporte de similitud. oid:11830:261850040

NOMBRE DEL TRABAJO

PROYECTO JENNY QUEZADA.docx

AUTOR

JENNY QUEZADA

RECuento DE PALABRAS

11471 Words

RECuento DE CARACTERES

62819 Characters

RECuento DE PÁGINAS

123 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

13.3MB

FECHA DE ENTREGA

Sep 9, 2023 4:39 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Sep 9, 2023 4:40 PM GMT-5

● **13% de similitud general**

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

- 13% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 1% Base de datos de publicaciones
- 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