



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“Proyecto de factibilidad de un Bar Restaurant que se dedica a la oferta de alimentos y bebidas con la utilización de la chicha en su composición, en el sector de La Pradera, Ciudad de Quito”

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

AUTOR:

Pazmiño Lasso Jorge Luis

TUTOR:

Lic. Carlos A. Chávez A.

D.M. Quito, 9 de marzo 2022

DEDICATORIA

Quiero dedicar el presente en primer lugar a mis Abuelos maternos Mercedes Yolanda Rosero y Luis Abelardo Lasso que son la inspiración que me llevo a tomar esta carrera que me llena de orgullo, a su vez que rinde admiración a mis abuelos que trabajaron gran parte de su vida en el negocio de la comida.

Posterior a esto me lo dedico a mi persona que a pesar de lo difícil que se convirtió el camino para llegar a ser profesional no desistí y he logrado culminar mi bella profesión y anhelo servir a mi patria y dejar en alto los colores de mi bandera.

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer la formación que recibí en mi paso por el Ejército Nacional del Ecuador, formación que me ayudó a ser el hombre y profesional Gastronómico que he forjado en todo este trayecto y culminación de carrera.

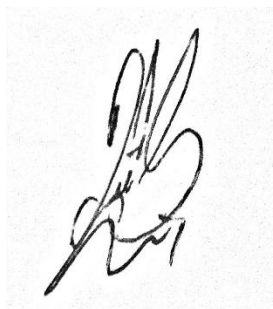
“Morió invictus” – Cosntantino XI

Agradezco a mis padres por la oportunidad que me dieron de estudiar la carrera que me gusta y en la que sin duda tendré éxito. Principalmente a mi madre que me apoyo incondicionalmente en las dediciones que tome, sin duda han sido el pilar fundamental del profesional que me he convertido.

AUTORIA

Yo, Pazmiño Lasso Jorge Luis, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Pazmiño Lasso Jorge Luis', written in a cursive style on a light-colored background.

Pazmiño Lasso Jorge Luis

D.M. Quito, 9 de marzo del 2022

Lic. Carlos A. Chávez A.

Director de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

Lic. Carlos A. Chávez A.

D.M. Quito, 9 de marzo del 2022

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: El Lic. Carlos A. Chávez A. y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr. Pazmiño Lasso Jorge Luis por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

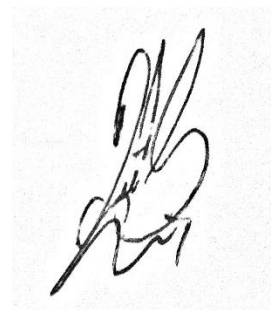
SEGUNDA: UNO. - El Sr. Pazmiño Lasso Jorge Luis realizó el trabajo fin de carrera titulado: “Proyecto de factibilidad de un Bar Restaurant que se dedica a la oferta de alimentos y bebidas con la utilización de la chicha en su composición, en el sector de La Pradera, Ciudad de Quito.”, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del Lic. Carlos A. Chávez A.

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

TERCERA: Los comparecientes, Lic. Carlos A. Chávez A. en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. Pazmiño Lasso Jorge Luis como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: “Proyecto de factibilidad de un Bar Restaurant que se dedica a la oferta de alimentos y bebidas con la utilización de la chicha en su composición, en el sector de La Pradera, Ciudad 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.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Pazmiño Lasso Jorge Luis', written in a cursive style.

Lic. Carlos A. Chávez A.

Pazmiño Lasso Jorge Luis

D.M. Quito, 9 de marzo del 2022

ÍNDICE DE CONTENIDO

Contenido

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO	3
AUTORIA	4
CERTIFICACIÓN	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	6
ÍNDICE DE CONTENIDO	8
INDICE DE TABLAS	12
RESUMEN	15
INTRODUCCIÓN	17
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	18
2.1 Creación de la empresa.....	18
2.2 Descripción de la empresa.....	18
2.2.1 Importancia	18
2.2.2 Características	18
2.2.3 Actividad	19
2.3 Tamaño de la empresa	20
2.4 Localización de la empresa	20
2.5 Filosofía empresarial	21
2.5.1 Misión	21
2.5.2 Visión	22
2.5.3 Objetivos	22
2.5.4 Meta	22
2.5.5 Estrategias	23
2.5.6 Políticas	24
2.6 Desarrollo organizacional.....	27

2.6.1 Tipo de Estructura	27
2.6.2 Formalización	27
2.7 Organigrama empresarial	28
2.8 Funciones del personal	29
3.PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	37
3.1 Objetivo de mercadotecnia	37
3.2 Investigación de mercado	37
3.2.1 Modalidad	37
3.3 Plan de muestreo	37
3.4 Análisis de las Encuestas	38
3.3.1 Análisis General	51
3.5 Entorno empresarial	52
3.5.1 Microentorno	52
3.5.2 Macroentorno	57
3.6 Producto y servicio	60
3.6.1 Producto esencial	60
3.6.2 Producto real	61
3.6.3 Producto Aumentado	63
3.7 Plan de introducción al mercado	64
3.8 Canal de distribución y puntos de venta	69
3.9 Riesgos y oportunidades	70
3.10 Fijación de precios	71
3.10.1 Fijación de precios por receta estándar	71
3.11 Implementación del negocio	88

	10
3.12 Estudio Arquitectónico.....	93
4.PROCESO DERECHO EMPRESARIAL.....	94
5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL.....	100
5.1 Objetivo de área.....	100
5.2 Impacto Ambiental	101
5.3 Impacto Social.....	102
6. ANÁLISIS FINANCIERO	103
6.1 Inversiones.....	104
6.2 Activos fijos	104
6.3 Activos diferidos	104
6.4 Capital de trabajo.....	105
6.5 Sueldos	106
6.6 Depreciación de activos fijos	107
6.7 Amortizaciones.....	107
6.8 Estructura capital.....	108
6.9 Tabla de amortizaciones	108
6.10 Punto de equilibrio	109
6.11 Costo de ventas.....	111
6.12 Flujo de caja	112
6.13 Calculo TIR y el VAN.....	112

	11
6.13.1 (Valor Actual Neto)	113
6.13.2 TIR (Tasa interna de Retorno)	113
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	114
7.1 Conclusiones	114
7.2 Recomendaciones	115
7.4 Anexos.....	116
Bibliografía	131

INDICE DE TABLAS

Tabla N°1. Méritos aspectos a considerar, Chef Ejecutivo	30
Tabla N°2. Méritos aspectos a considerar, Cocinero	32
Tabla N°3. Méritos aspectos a considerar, Ayudante de cocina	34
Tabla N°4. Méritos aspectos a considerar, Mesero-cajero	36
Tabla N°5. Genero	38
Tabla N°6. Edad.....	39
Tabla N°7. Pregunta 1	40
Tabla N°8. Pregunta 2	41
Tabla N°9. Pregunta 3.....	42
Tabla N°10. Pregunta 4	43
Tabla N°11. Pregunta 5.....	44
Tabla N°12. Pregunta 6	45
Tabla N°13. Pregunta 7	47
Tabla N°14. Pregunta 8.....	49
Tabla N°15. Pregunta 9.....	50
Tabla N°16. Pregunta 10	51
Tabla N°17. Competencia directa	54
Tabla N°18. Competencia indirecta	55
Tabla N°19. Proveedores.....	56
Tabla N°20. Financiamiento	70
Tabla N°21. Receta Estandar de Produccion de Chicha Jora.....	72
Tabla N°22. Ficha Técnica de Producción Chicha de Jora	73
Tabla N°23. Receta Estándar de Producción Chicha de Avena.....	74
Tabla N°24. Ficha Técnica de Producción Chicha de Avena	75
Tabla N°25. Receta Estándar de Producción Chicha de Arroz	76
Tabla N°26. Ficha Técnica de Producción Chicha de Arroz.....	77
Tabla N°27. Receta Estándar de Producción Hamburguesa Mi Tierra.....	78
Tabla N°28. Ficha Técnica de Producción Hamburguesa Mi Tierra	79

Tabla N°29. Receta Estándar de Producción Hamburguesa Camarón Chichero.....	80
Tabla N°30. Ficha Técnico de Producción Hamburguesa Camarón Chichero.....	81
Tabla N°31. Receta Estándar de Producción Sukha Sour.....	82
Tabla N°32. Ficha tecnica de Produccion Sukha Sour.....	83
Tabla N°33. Receta Estándar de Producción Pacha Sour	84
Tabla N°34. Ficha Técnica de Producción Pacha Sour	85
Tabla N°35. Receta Estándar de Producción Chessecake de Jora.....	86
Tabla N°36. Ficha Técnica de Producción Chessecake de Chicha de Jora... 	87
Tabla N°37. Arriendo del local.....	88
Tabla N°38. Equipos industriales.....	88
Tabla N°39. Equipos de computación.....	89
Tabla N°40. Muebles y Enseres	89
Tabla N°41. Equipos Industriales de Seguridad.....	91
Tabla N°42. Suministros de Oficina.....	91
Tabla N°43. Servicios Básicos.....	92
Tabla N°44. Materiales de limpieza	92
Tabla N°45. Activos fijos.....	104
Tabla N°46. Activos diferidos	104
Tabla N°47. Capital de trabajo	105
Tabla N°48. Total Inversión	105
Tabla N°49. Sueldos.....	106
Tabla N°50. Decimos	106
Tabla N°51. Sueldos Totales	106
Tabla N°52. Depreciación Activos Fijos	107
Tabla N°53. Amortizaciones	107
Tabla N°54. Estructura de Capital	108
Tabla N°55. Tabla de Amortización	109
Tabla N°56. Costos Fijos	109
Tabla N°57. Margen de Contribución	110
Tabla N°58. Calculo Punto de Equilibrio.....	110

Tabla N°59. Punto de Equilibrio.....	110
Tabla N°60. Ventas Proyectadas	110
Tabla N°61. Costo de ventas	111
Tabla N°62. Flujo de Caja	112
Tabla N°63. Cálculo del TIR y el VAN.....	11

“Proyecto de factibilidad de un Bar Restaurant que se dedica a la oferta de alimentos y bebidas con la utilización de la chicha en su composición, en el sector de La Pradera, Ciudad de Quito”

Autor: Pazmiño Lasso Jorge Luis

Tutor: Lic. Carlos A. Chávez A.

Fecha: D.M. Quito 09 de marzo, 2022

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tiene como propósito fundamental, proponer un modelo de negocio para un bar restaurante en el sector de La Pradera norte de Quito, con la adaptación de la chicha del Ecuador a los diversos platos de comida rápida y cocteles de autor. Es por esto que se formula este modelo de negocio “Martillo64”, empresa que representa una alternativa de la innovación de alimentos y bebidas siendo un modelo de negocios con efecto diferenciador dentro del mercado.

Las preferencias gastronómicas de los segmentos de la población, así como del turismo local e internacional, denotan preferencia por gastronomía que adapte raíces ancestrales y la adapte en alimentos y bebidas haciéndolas llamativas e innovadoras, con sabores y condimentos diferentes.

Mediante el segundo capítulo se analiza la planificación administrativa, donde se detalla las características de creación y descripción de la empresa. Ayudado por el FODA se logran establecer puntos críticos en cuanto a fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que puedan surgir para el proyecto, haciendo que este pueda cumplir los objetivos propuestos.

En el tercer capítulo se sustenta el proceso de investigación de mercados y marketing, donde mediante un plan de muestreo mediante encuestas se logra demostrar la factibilidad de aceptación de las personas que habitan y visitan el sector, seguido de sus gustos y preferencias. Elaborando así las recetas estándar de productos enfocados a la satisfacción de los clientes tanto en calidad y costo de los alimentos y bebidas que se ofertan en el establecimiento.

El cuarto capítulo describe los procesos y trámites para el que funcionamiento legal y seguridad laboral del bar restaurante Martillo64 en cual constan: Servicio de Rentas Internas (SRI), Permisos del Municipio de Quito, Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) y SAYCE.

En cuanto al quinto capítulo se detalla el compromiso que tiene la empresa en el ámbito social y ambiental, establecimiento diferentes políticas para mermar el impacto hacia el medio ambiente y la preservación del entorno de la ciudad de Quito; así como la inclusión de medidas para beneficiar a los colaboradores de la empresa y que estos gocen de un empleo digno con los beneficios de ley.

El sexto capítulo explica el análisis en el que se determinó la viabilidad del proyecto en el aspecto económico – financiero. Realizando evaluaciones específicas del plan de inversiones, sueldos, costo de ventas, flujo de caja y cálculo de TIR y VAN en el cual se concluyó que con valores de Van 11.775.92 superior a 0; TIR de 22.93% superior a TMAR de 13.63% demuestra que proyecto es factible y posee rentabilidad.

INTRODUCCIÓN

En la actualidad la chicha se brinda como símbolo de reciprocidad y hermandad entre las personas que la comparten.

En el año 300 a.C se tomaban bebidas a base de maíz, por lo cual el origen de la chicha data de mucho antes de ser Inca. Por aquella época esta bebida diferenciaba los estratos sociales dando linaje y prestigio a quienes la consumían, en los años 500 hasta 1542 a.C la chicha adquiere su carácter ritual más fuerte en el que la fermentación tiene importancia en la composición de la bebida para celebraciones (Salazar, 2015).

La chicha tiene 4 ingredientes fundamentales como son el agua, cereales o tubérculos que sirven para su fermentación, así como de saborizantes como hierbas, frutas y panela dependiendo del país en donde se la prepare (Salazar, 2015).

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

El Bar Restaurant Martillo 64 surge de la necesidad de ofertar alimentos y bebidas que en su composición adopten y resalten las Chichas Ecuatoriana, permitiendo a los comensales degustar esta bebida en diferentes presentaciones, diferenciando la servida tradicionalmente brindando un alimento poco común servido como complemento de alimentos de sal y bebidas alcohólicas.

Existiendo en la actualidad pocas formas de dar uso a las Chichas del Ecuador, el Bar Restaurant Martillo 64 innovando en los procesos de producción de la bebida busca de manera distinta presentarla en alimentos y bebidas que sean llamativas para comensales que quieran degustar sabores diferentes.

2.2 Descripción de la empresa

2.2.1 Importancia.

El innovar la forma de cocinar y presentar sabores y técnicas distintas, permiten mejorar bebidas ancestrales y convertirlos en complementos de platos llamativos en los que el comensal pueda degustar alimentos con raíces alimenticias del Ecuador.

2.2.2 Características.

Responsabilidad social: El Bar Restaurant Martillo 64 se apega a que, debido a la crisis sanitaria el mundo tiene que adaptarse a protocolos de seguridad y salud debido a la pandemia de Covid-19, siendo así el establecimiento implementa diferentes métodos de seguridad para ayudar a prevenir la propagación del virus asegurando que el cliente interno y externo cuenten con un lugar libre de riesgo biológico.

Investigación e innovación: La oferta productos con procesos innovadores apegándose a la investigación de las chichas ecuatorianas, partiendo por la preparación de distintas salsas, aderezos u complementos para bebidas que tenga en su base o composición las chichas del Ecuador buscando ofrecer nuevos sabores y texturas de estas bebidas tradicionales.

Responsabilidad ambiental: Consciente ante la contaminación ambiental que vive el planeta además del efecto desgastante por desperdicios de pandemia, es así que implementa una proyección de cocina limpia y establecimiento sostenible esto con el fin de ser respetuosos con el entorno; adaptando embaces y fundas biodegradables, sorbetes de aluminio además de reciclar los componentes de cocina y servicio ayudando así a menorar el desgaste de la huella de carbono.

Profesionales apasionados con su trabajo: En su formación a sus empleados lo estructura con una mentalidad de crecimiento laboral alejándolos de los miedos que tengan al fracaso fomentando la comodidad y reducir el miedo a fallar, permitiendo así que sean seguros de su profesionalismo a su vez que sientan pasión por su trabajo y su empresa haciendo que busquen un mejor nivel de calidad ética productiva y desenvolvimiento en las distintas áreas de trabajo.

2.2.3 Actividad.

Es un establecimiento que se dedica a crear, elaborar comida rápida y bebidas que en su composición tengan como ingrediente las chichas ecuatorianas, dando a ofertar alimentos y bebidas de consumo en el propio establecimiento, para llevar y por servicio de delivery.

2.3 Tamaño de la empresa.

Es una microempresa que en su estructura contará con 3 áreas de trabajo: área ejecutiva, área de producción y almacenamiento, y área de servicio.

La empresa contará con:

Nivel gerencial

- Chef Ejecutivo.

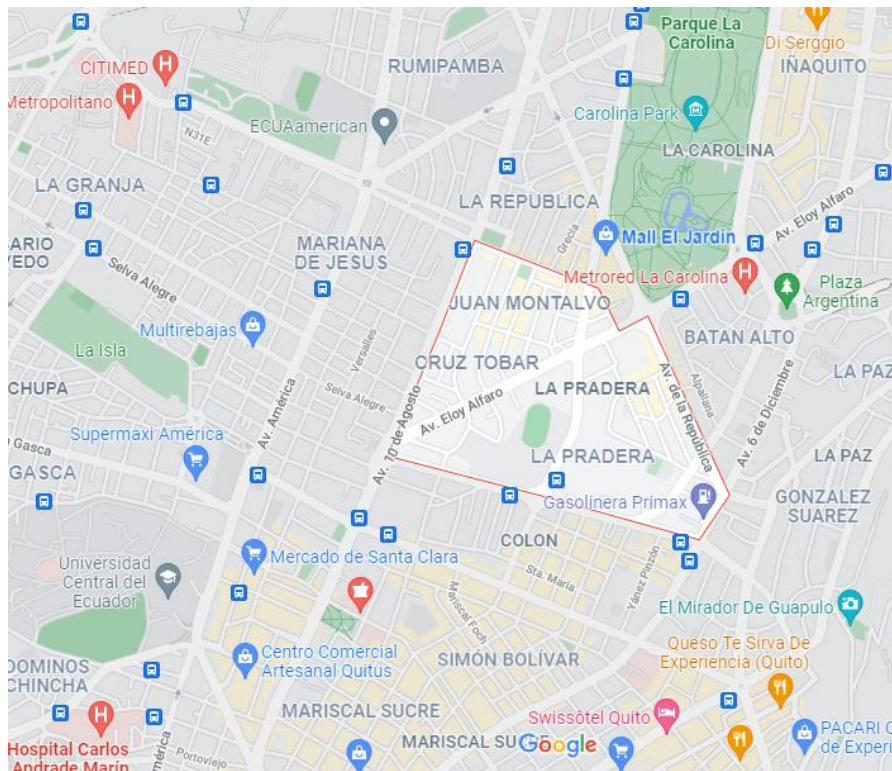
Nivel operativo

- Cocinero.
- Ayudante de cocina.
- Mesero- cajero.

2.4 Localización de la empresa

El Bar Restaurant Martillo 64 estará ubicado en el sector La Pradera, al norte de la ciudad de Quito.

GraficoN°1. Ubicacion.



Pazmiño Jorge.(2022).Ubicación Sector La pradera. Recuperado de: <https://n9.cl/ke08r>

2.5 Filosofía empresarial

2.5.1 Misión.

El restaurante “Martillo 64” tiene como misión ofertar comida y bebidas que son realizadas en su composición a base de diferentes tipos de chicha del Ecuador, creando platos y bebidas innovadores y deliciosos con los más altos estándares de calidad cumpliendo las necesidades y expectativas de los clientes al ofrecerles un menú caracterizado por el sabor sin igual, destacando la máxima calidad y seguridad en los productos, verificados mediante nuestros procesos de producción, selección productos y materias primas hasta su elaboración en el bar restaurante. Complementado por el servicio al cliente será lo más importante teniendo como objetivo conseguir su satisfacción total.

2.5.2 Visión.

La empresa se perfila ser uno de los Bar-restaurante más reconocido de la ciudad de Quito, sustentado por el sabor y calidad de nuestros platos y bebidas como por el excelente servicio prestado y satisfacción por parte del personal hacia nuestros clientes. Mediante esto nuestra empresa lograra maximizar su rentabilidad, proporcionando mayores oportunidades haciendo mejor la calidad de vida no solo de los empleados, sino de la sociedad en general.

2.5.3 Objetivos.

- Realizar un estudio financiero y de mercado para demostrar la factibilidad y rentabilidad del proyecto.
- Diseñar la aplicación de la chicha del ecuador en alimentos y bebidas, su tratamiento, manipulación adecuada, tipos de conservación y posterior uso en producción.
- Determinar mediante un sondeo de opinión la existencia de mercado para un establecimiento que oferta alimentos y bebidas que se preparan con chicha, así como los gustos y preferencias de las personas cuando buscan sitios de comida.

2.5.4 Meta.

Tener un Bar-restaurante que se posicione en la ciudad de Quito por su autenticidad en la preparación de sus platos y bebidas, diferenciándose de la competencia al mezclar un producto poco aprovechado como son las chichas del Ecuador. Aplicando estrategias de promoción y publicidad para posicionarse en la mente del consumidor por la calidad y buen servicio del restaurant.

2.5.5 Estrategias.

Estrategias de producto

- Crear productos innovadores con las chichas del Ecuador adaptando ingredientes y adaptando a la comida que se preparará en el restaurante.
- La oferta de alimentos y bebidas en el Bar Restaurant serán variados acorde a las competencias del sector generando una atracción mayor de clientes.
- Ofertar alimentos y bebidas novedosas y de excelente sabor con recetas propias y exclusivas.
- Asegurar la garantía en los alimentos y bebidas que se elaboran en el establecimiento, sustentado por la selección cuidadosa de materia prima.
- Adaptar las nuevas medidas de seguridad y bioseguridad alimentaria para asegurar la confianza del cliente.

Estrategias de promoción

- Generar promoción mediante festividades y eventos comerciales que tenga por propósito incentivar el consumo de productos o servicios, tales como día de la madre, día de difuntos, finde año, navidad, etc. Generando promociones específicas o la personalización de productos.
- Realizar campañas publicitarias mediante las redes sociales del establecimiento (Facebook e Instagram), buscando crear una atracción del público de estos medios de difusión informativa. Dando a promocionar en ofertas y promociones, así como información necesaria de la locación y prestaciones hacia el cliente.
- Generar agradecimiento hacia los clientes frecuentes ofreciendo un plus en el consumo de alimentos dentro del establecimiento.

- Generar publicidad en la fachada del Bar Restaurant que lo hagan más llamativo a la vista del cliente, así vez de que lo ubiquen con facilidad.
- Se colocará información de los platos en las cartas individuales igualmente se contará con menús informativos a forma de carteleras sobre la caja de pagos.
- Ofertas especiales por cumpleaños en el cual la persona festejada no cancela si se encuentra con 5 o más personas.
- Ofrecer el servicio a domicilio de forma que se pueda utilizar esta opción que actualmente genera mucha demanda.

2.5.6 Políticas.

Los trabajadores

- Cuidar extremadamente la higiene personal, evitar olores corporales excesivos.
- Buena presencia física del trabajador sustentado por el correcto uso del uniforme de la empresa.
- Prohibido el consumo de tabaco y bebidas alcohólicas dentro de la empresa y en sus inmediaciones.
- Correcto uso del lenguaje ajustado a un volumen de voz adecuado.
- Disciplina al saber dar órdenes, así como al recibirlas.
- Las estaciones de trabajo deben mantener una limpieza constante.

La empresa

- Uso adecuado del lenguaje en el servicio a su vez de generar un trato amable hacia el cliente.
- Satisfacer las exigencias del cliente en cuanto a la capacidad de tolerancia del establecimiento.
- Capacitar al personal en seguridad, calidad y manejo de equipos
- Mantener la limpieza y desinfección de las áreas de servicio y cocina.
- Ofrecer alimentos y bebidas de calidad
- Cubrir cualquier inconformidad de los clientes a la brevedad inmediata.

2.5.7 FODA.**Fortalezas.**

- La ubicación estratégica del establecimiento en una zona comercial del norte de Quito.
- Elaboración de alimentos y bebidas con materia prima fresca y de primera calidad.
- Alimentos y bebidas innovadores con identidad ecuatoriana.
- Equipos e instalaciones modernas para evitar retrasos en la producción de alimentos y bebidas.
- Personal de la empresa calificado y capacitado.
- Infraestructura interna del establecimiento confortable para el cliente.

Oportunidades.

- Inexistencia de modelo de servicio y producto que se va a ofertar.
- Producto novedoso como lo es la chicha ecuatoriana en diferentes presentaciones.
- Afluencia diurna y nocturna de personas en el sector contando con varios centros de diversión nocturna cerca de la zona.
- Ofertar variedad de alimentos y bebidas que se diferencian de la competencia.
- Facilidad de acceso al sector contando a su vez con parqueaderos públicos en la zona.

Debilidades.

- Desconocimiento de los productos que se ofertan en el establecimiento por parte de la clientela.
- Costos elevados para la adecuación del establecimiento.
- Falta de experiencia en la administración de establecimiento de alimentos y bebidas.
- El establecimiento no cuenta con parqueadero privado.
- Costos altos de equipos para adecuar el establecimiento.

Amenazas.

- Mayor experiencia en sector comercial por parte de la competencia.
- Inestabilidad de seguridad biológica por las derivaciones de la endemia que actualmente vive el planeta.
- Creciente aumento de la delincuencia en el sector de La Pradera.
- Falta de Seguridad den el sector de La Pradera en horarios variados.

2.6 Desarrollo organizacional

2.6.1 Tipo de Estructura

El Bar Restaurant Martillo 64 al constituirse como una empresa de tipo jerárquico, se verá manejada con mucha prolijidad por parte de la administración en primera instancia seguida de los niveles inferiores en el negocio. Detallando a través de manuales y reglamentos con las funciones que ocuparan cada cargo evitando el mal desenvolvimiento dentro de la empresa.

La organización será de tipo jerárquico y está estructurada de la siguiente manera:

Nivel Gerencial

- Chef Ejecutivo.

Nivel Operativo.

- Cocinero.
- Ayudante de cocina.
- Mesero-cajero.

2.6.2 Formalización

El Bar Restaurant Martillo 64 se apega al cumplimiento del requerimiento de ley para el funcionamiento del establecimiento constituyéndolo legalmente, para ello este contará con los requerimientos exigidos dentro la ciudad de Quito detallados a continuación.

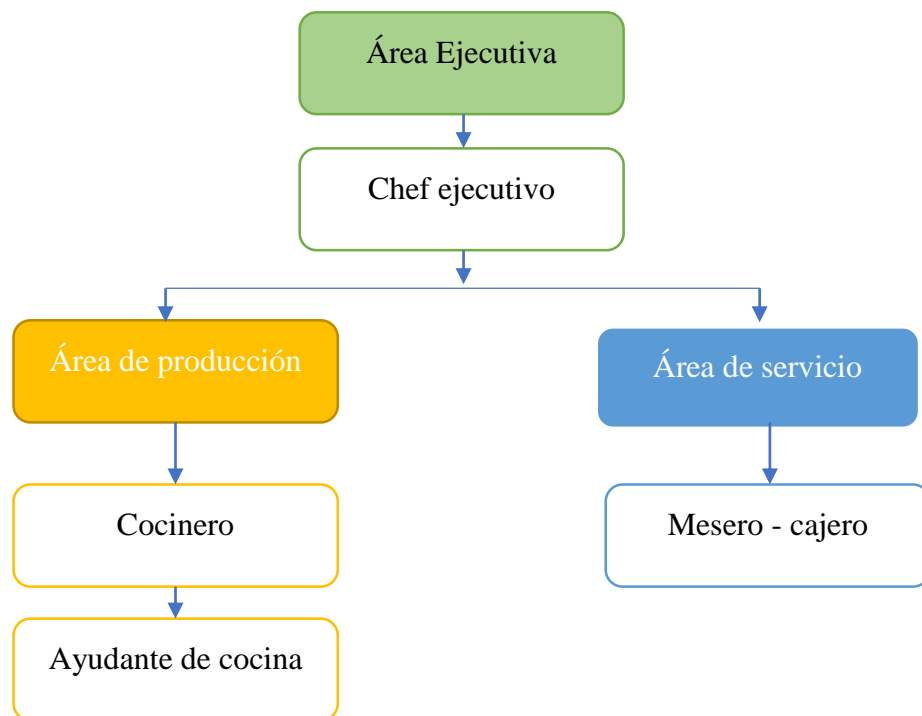
- Servicio de Rentas Internas (SRI).
- Registro de alimentos y bebidas.
- Permiso de Municipio de Quito.
- Permiso de Cuerpo de Bomberos.
- Permiso Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)

- Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS).
- Ministerio del trabajo
- SAYCE

(Gob.ec Portan Unico de Tramites Ciudadanos, 2020)

2.7 Organigrama empresarial

GraficoNº2. Organigrama Bar Restaurant Martillo64



Pazmiño Jorge (2022) *Organigrama empresarial Bar Restaurant Martillo64* Quito.

2.8 Funciones del personal

PUESTO DE CHEF EJECUTIVO

Detalles generales del puesto de Chef Ejecutivo.

Empresa Bar Restaurant Martillo64

Unidad administrativa Área ejecutiva.

Misión del puesto Cocinero profesional encargado de la administración del establecimiento, así como de la organización del personal, asignando las funciones y tareas a cumplir para el desempeño adecuado del establecimiento. Elaborando recetas propias y capacitando al personal para que pueda realizarlas con la técnica adecuada.

Denominación del puesto Chef Ejecutivo.

Rol del puesto Elaborar recetas estándar y de costos acorde al establecimiento.

Aplicar sistemas de seguridad e higiene alimentaria.

Controlar y constatar que el personal cumpla con su trabajo, así como que se encuentre en óptimas condiciones para desarrollar el mismo.

Revisar que los alimentos y bebidas tengan la presentación adecuada.

Realizar la adquisición de insumos y materias primas acorde al stock.

Manejo y control de cuadro de caja y reporte diario de la misma.

Remuneración \$ 500

Méritos aspectos a considerar

Tabla N°1. Meritos y aspectos a considerar, Chef Ejecutivo.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Título de gastronomía de tercer nivel. Curso de seguridad alimentaria. Curso de primeros auxilios. Dominio intermedio o avanzado del idioma ingles	Experiencia mínima de 2 años en cocina y administración	Buen manejo de técnicas de cocina. Manejo de bodega método FIFO LIFO. Conocimiento en manejo de cocina profesional. Manejo de procesos contables. Manejo de Exel y base de datos.	Puntualidad Profesionalismo Confidencialidad Iniciativa propia Honestidad Responsabilidad Hábil Don de mando Atento Diplomático – Atender y hacer sentir a los clientes importantes con el fin de que deseen regresar al restaurante. Cooperativo

Pazmiño Jorge. (2022). *Méritos aspectos a considerar, Chef Ejecutivo*. Quito.

PUESTO DE COCINERO

Detalles generales del puesto Cocinero.

Empresa Bar Restaurant Martillo64

Unidad administrativa Área de producción.

Misión del puesto Cocinero profesional encargado de preparar las recetas estándar bajo la especificación técnica del Chef Ejecutivo, a su vez controla que el producto final sea de calidad.

Denominación del puesto Cocinero.

Rol del puesto Colabora con las peticiones del Chef Ejecutivo.

Realiza la requisición diaria de insumos y materia prima.

Prepara el Mise en Pase para la elaboración de los diferentes platos.

Se encarga de controlar que la cocina se encuentre limpia.

Prepara las diferentes comandas de acuerdo a su pedido.

Realiza la asepsia de los utensilios y menaje utilizados en cocina.

Remuneración \$ 470

Méritos aspectos a considerar

Tabla N° 2. Meritos y aspectos a considerar, Cocinero.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Título de gastronomía de tercer nivel. Curso de seguridad alimentaria. Curso de primeros auxilios.	Experiencia mínima de 2 años en cocina.	Buen manejo de técnicas de cocina. Manejo de bodega método FIFO LIFO. Conocimiento en manejo de cocina profesional. Manejo de Exel y base de datos.	Puntualidad Profesionalismo Confidencialidad Iniciativa propia Honestidad Responsabilidad Hábil Atento Diplomático – Atender y hacer sentir a los clientes importantes con el fin de que deseen regresar al restaurante. Cooperativo

Pazmiño Jorge. (2022). *Méritos aspectos a considerar, Cocinero*. Quito.

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

Detalles generales del puesto Ayudante de cocina.

Empresa Bar Restaurant Martillo64

Unidad administrativa Área de producción.

Misión del puesto Cocinero profesional o empírico encargado de preparar las recetas estándar bajo la especificación técnica del Chef Ejecutivo, a su vez servir de soporte en cocina y en casos especiales en servicio.

Denominación del puesto Ayudante de cocina.

Rol del puesto Describir la carta haciendo recomendaciones dando respuesta a cualquier inquietud sobre los alimentos y bebidas ofertados.

Generar la comanda previo a la cancelación del pedido.

Servir los alimentos y bebidas velando por la satisfacción del cliente.

Retirar los platos y utensilios de la mesa efectuando su posterior desinfección.

Montar las sillas y mesas.

Generar el cuadro de caja.

Remuneración \$ 425

Méritos aspectos a considerar

Tabla N° 3. Meritos y aspectos a considerar, Ayudante de cocina.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Título de gastronomía de tercer nivel o experiencia comprobable.	Experiencia mínima de 1 años en cocina.	Buen manejo de técnicas de cocina. Capacidad de adaptación a trabajo polifuncional	Puntualidad Profesionalismo Confidencialidad Iniciativa propia Honestidad Responsabilidad Hábil Atento Diplomático – Atender y hacer sentir a los clientes importantes con el fin de que deseen regresar al restaurante. Cooperativo

Pazmiño Jorge. (2022). *Méritos aspectos a considerar, Ayudante de cocina*. Quito.

PUESTO DE MESERO CAJERO

Detalles generales del puesto Mesero Cajero.

Empresa Bar Restaurant Martillo64

Unidad administrativa Área de servicio.

Misión del puesto Se encargará de procesar los pedidos de los comensales. Además de servir dichos pedidos en las mesas que tengan asignadas verificando si requieren opciones adicionales, a los fines de procurar que el cliente este satisfecho con el servicio prestados.

Denominación del puesto Mesero cajero.

Rol del puesto Colabora con las peticiones del Chef Ejecutivo y Cocinero.

Prepara el Mise en Pase para la elaboración de los diferentes platos.

Se encarga de controlar que la cocina se encuentre limpia.

Prepara las diferentes comandas de acuerdo a su pedido.

Realiza la asepsia de los utensilios y menaje utilizados en cocina.

Remuneración \$ 430

Méritos aspectos a considerar

Tabla N° 4. Meritos y aspectos a considerar, Mesero Cajero.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Bachiller en contabilidad o afines con conocimiento de servicio.	Experiencia mínima de 1 años en servicio y 2 años en caja.	Capacidad de generar comandas. Manejo de Exel y base de datos. Capacidad de elaborar el cobro y cuadre de caja.	Puntualidad Profesionalismo Confidencialidad Iniciativa propia Honestidad Responsabilidad Hábil Atento Diplomático – Atender y hacer sentir a los clientes importantes con el fin de que deseen regresar al restaurante. Cooperativo

Pazmiño Jorge. (2022). *Méritos aspectos a considerar, Mesero-Cajero*. Quito.

..3.PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

El Bar Restaurant Martillo 64 apegado a sus estrategias de marketing pretende establecer una empresa reconocida en el sector de la comida rápida del norte de Quito. Con esta finalidad se diseñan alimentos y bebidas originales e innovadores una chicha del Ecuador, a su vez se implementaría propaganda a forma de volates y por medios digitales (Facebook, Instagram) esto con el fin de ofertar nuestros productos y posicionarnos en el mercado como una empresa con competencias mejores y productos de calidad.

3.2 Investigación de mercado

El Bar Restaurant Martillo 64 prefirió por optar por la investigación descriptiva enfocada a obtener información de su segmento de mercado y preferencias del cliente, para ello se elaboró una encuesta en la zona donde se provee este ubicado el restaurante logrando así mejor nuestro nicho de mercado adaptado a los datos de la muestra segmentada.

3.2.1 Modalidad.

La recolección de información se realizó mediante encuestas de forma presencial utilizando una muestra aleatoria o sondeo de opinión. Designado los días Sábado 29, Domingo 30 y Lunes 31 de enero del 2022, efectuando 100 encuestas de 10 preguntas cerradas cada una a la población del sector de La Pradera.

3.3 Plan de muestreo

La recopilación de información se realizó mediante una muestra aleatoria o sondeo de opinión a un número de 100 personas mediante encuestas, debido a la crisis sanitaria que vive el país a efecto de la pandemia Covid-19 en la que se optó por realizar

encuestas en la que la población tenga el mínimo contacto con el encuestador. La misma información se adquirió en tres puntos estratégicos como los son la Avenida Río Amazonas, Avenida Eloy Alfaro y Avenida de la República en el sector de La Pradera. Debido a que la población transita mayormente por este sector al tener sus vías secundarias conectadas entre sí aportando una mayor efectividad de evaluación de mercado en el sector.

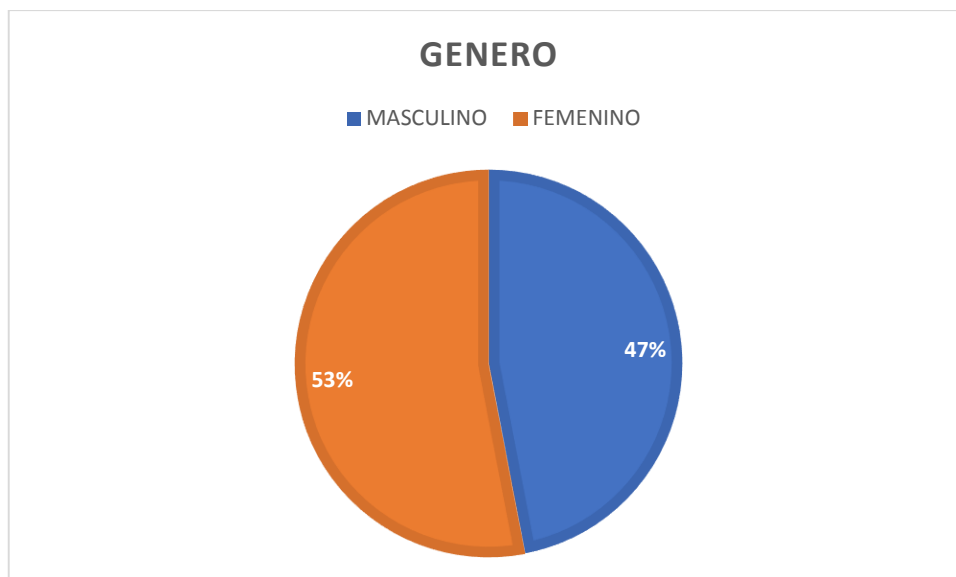
3.4 Análisis de las Encuestas

Tabla N°5. Género

GENERO		
	CANTIDAD	%
MASCULINO	47	47%
FEMENINO	53	53%
TOTAL	100	100%

Pazmiño Jorge. (2022). *Tabla genero*. Quito.

Gráfico N°3. Gráfico circular genero



Pazmiño Jorge. (2022). *Gráfico circular genero*. Quito.

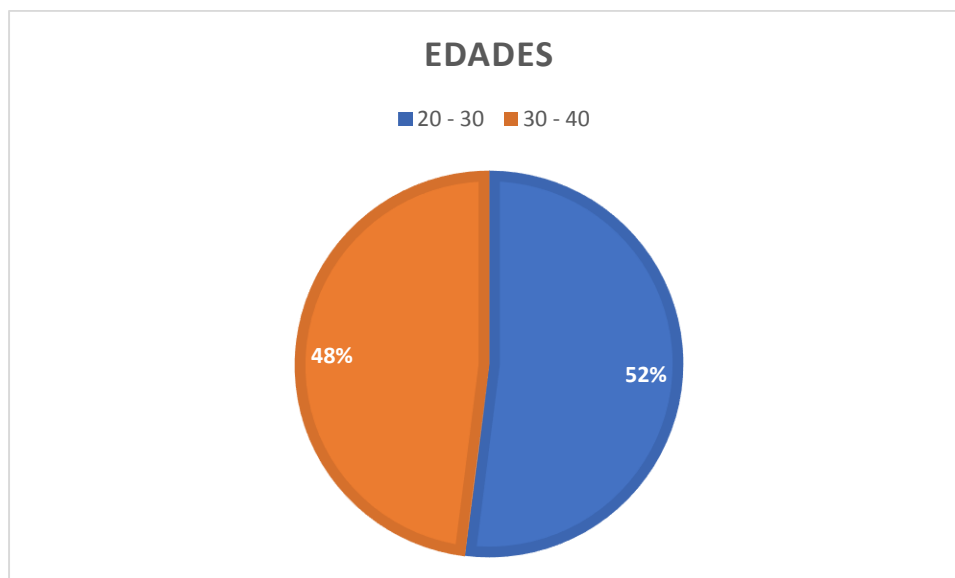
Análisis: De la población encuestada el 53% es de población de género femenino mientras que un 47% es de la población es de género masculino, de acuerdo al análisis existe mayor presencia de población de género femenino en la zona evaluada que acude a este sector a disfrutar de los establecimientos comerciales y zonas de recreación; a su vez el género masculino se establece en el sector por lugares de diversión y espacios para hacer deporte. Generando una conclusión en el que podemos determinar que existe gran afluencia de posibles clientes para nuestro nicho de mercado en el sector de La Pradera.

Tabla N°6. Edades.

EDAD		
	CANTIDAD	%
20 - 30	52	52%
31 - 40	48	48%
TOTAL	100	100%

Pazmiño Jorge. (2022). *Gráfico circular edad.* Quito.

Gráfico N°4. Gráfico circular edades



Pazmiño Jorge. (2022). *Gráfico circular edad.* Quito.

Análisis: El 52% de la población encuestada tiene una edad que oscila entre los 20 y 30 años de edad dato que refleja importancia para la empresa, siendo esta de comida rápida muchos jóvenes optan por acudir a un Bar Restaurant y degustar de bebidas alcohólicas y no alcohólicas acompañadas de comida rápida. Mientras que el 48% de la población se encuentra entre los 31 y 40 años de edad sector de la población que acude generalmente con familia, amigos y colegas de trabajo, igualmente de importancia al ser este un sector de la población que consume alimentos y bebidas para salir del estrés que genera el trabajo y cuya capacidad de pago es solvente.

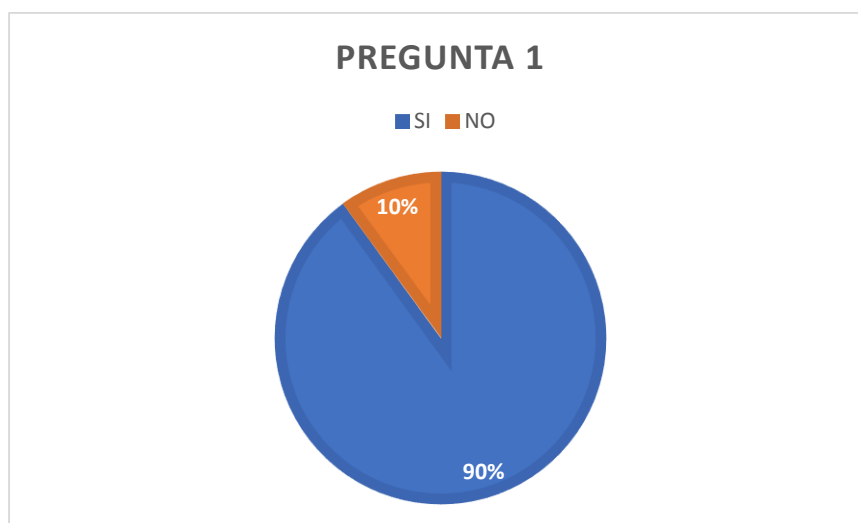
Pregunta 1: ¿Estaría de acuerdo con la creación de un Bar Restaurant que oferte nuevos sabores en el Sector de La Pradera norte de Quito?

Tabla N°7. Pregunta1

PREGUNTA1		
	CANTIDAD	%
SI	90	90%
NO	10	10%
TOTAL	100	100%

Pazmiño Jorge. (2022). *Tabla Pregunta 1*. Quito.

Gráfico N°5. Gráfico circular pregunta1



Pazmiño Jorge. (2022). *Gráfico circular pregunta1*. Quito.

Análisis: El resultado que refleja los datos de la encuesta indican que el 90% estaría de acuerdo con la creación de un Bar Restaurant con nuevos sabores en el sector de La Pradera, mientras que el 10% mostro que no desearía la intención de un nuevo establecimiento al tener sitios de preferencia ya establecidos o no estas conforme con el tipo de establecimiento ya que se contaría con varios en el sector.

Pregunta 2: ¿Le gustaría probar salsas y bebidas estilo coctel a base de una chicha ecuatoriana?

Tabla N°8. Pregunta2

PREGUNTA2		
	CANTIDAD	%
SI LO PROBARIA	90	90%
NO LO PROBARIA	10	10%
TOTAL	100	100%

Pazmiño Jorge. (2022). *Tabla Pregunta 2*. Quito.

Gráfico N°6. Gráfico circular pregunta 2



Pazmiño Jorge. (2022). *Gráfico circular Pregunta 2*. Quito.

Análisis: El resultado que reflejo esta pregunta es que el 90% les gustaría probar salsas y bebidas tipo coctel a base de una chicha ecuatoriana al considerarla como un tema

novedoso e innovador. Mientras que el 10% afirmó que no la probaría ratificando que tal vez sus gustos no sean apegados al tipo de alimentos y bebidas que se ofrecería.

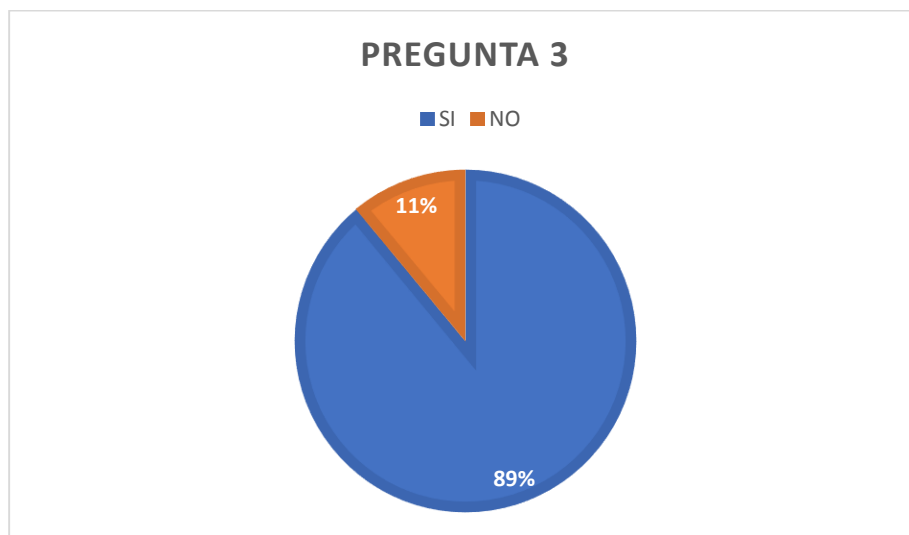
Pregunta 3: ¿Asistiría usted a un establecimiento de comida rápida en el cual se ofrezca calidad en el servicio, comida y bebidas innovadoras a base de chichas ecuatorianas?

Tabla N°9. Pregunta3

PREGUNTA3		
	CANTIDAD	%
SI	89	89%
NO	11	11%
TOTAL	100	100%

Pazmiño Jorge. (2022). *Tabla Pregunta 3*. Quito.

Gráfico N°7. Gráfico circular pregunta 3



Pazmiño Jorge. (2022). *Gráfico circular Pregunta 3*. Quito.

Análisis: El resultado de la encuesta es que el 89% de encuestados asistiría al establecimiento por el servicio de calidad en alimentos y bebidas, a su vez por la oferta de menú innovador a base de chicha ecuatoriana evidenciando la aceptación del público a esta nueva forma de servir este producto. El 11 % refleja que no asistiría al establecimiento esto podría deberse a factores de desconocimiento del producto y su sabor.

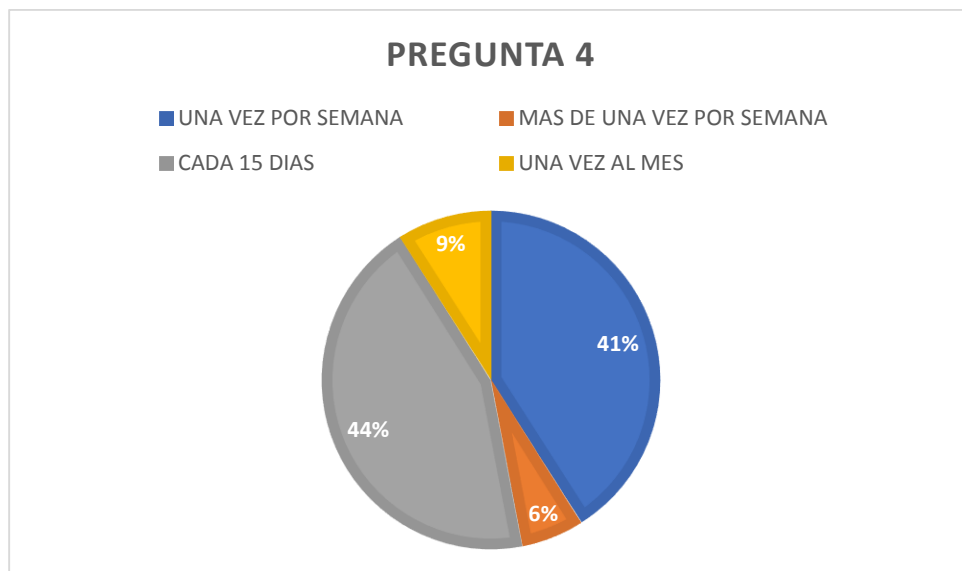
Pregunta 4: ¿Con que frecuencia asiste a establecimientos de comida rápida y bebidas en El Sector de La Pradera?

Tabla N°10. Pregunta4

PREGUNTA4		
	CANTIDAD	%
UNA VEZ POR SEMANA	41	41%
MAS DE UNA VEZ POR SEMANA	6	6%
CADA 15 DIAS	44	44%
UNA VEZ AL MES	9	9%
TOTAL	100	100%

Pazmiño Jorge. (2022). *Tabla Pregunta 4*. Quito.

Gráfico N°8. Gráfico circular pregunta 4



Pazmiño Jorge. (2022). *Gráfico circular Pregunta 4*. Quito.

Análisis: El 41% de la población encuestada afirmó asistir a establecimientos de comida rápida al menos una vez por semana en el sector de La Pradera. Mientras que un 44% de la población indicó que asiste a este lugar cada 15 días, esto podría deberse a los factores económicos y de pandemia. El 6% indicó que asiste más de una vez a la semana a establecimiento de comida rápida, indicador que demuestra la poca afluencia desde el inicio de semana hasta días más comerciales. Un 9% indicó que asiste una vez al mes, esto podría deberse a factores de pandemia o económicos.

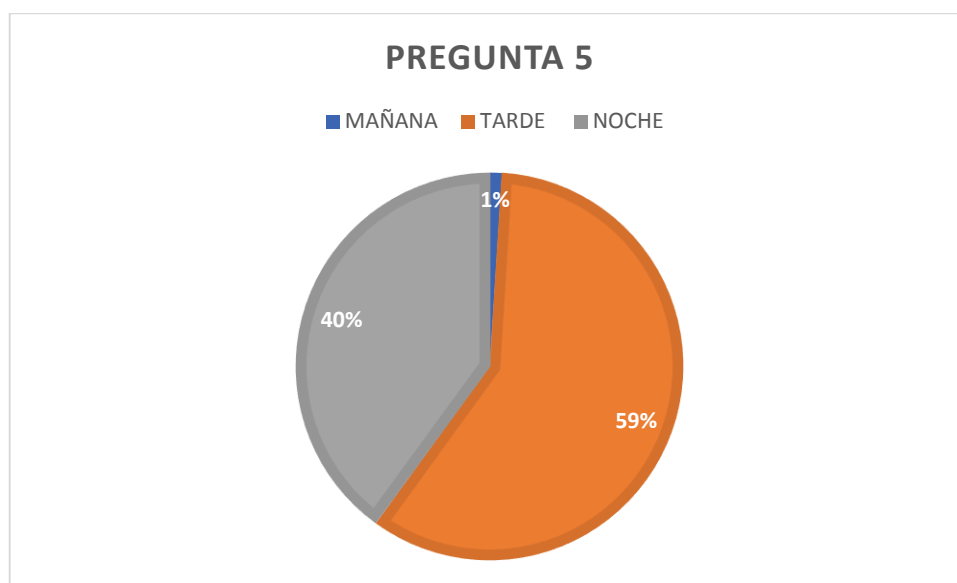
Pregunta 5: ¿En qué horario suele visitar los restaurantes de comida rápida?

Tabla N°11. Pregunta5

PREGUNTA 5		
	CANTIDAD	%
MAÑANA (6am a 12pm)	1	1%
TARDE (12pm a 19pm)	59	59%
NOCHE (19pm a 24am)	40	40%
TOTAL	100	100%

Pazmiño Jorge. (2022). *Tabla Pregunta 5*. Quito.

Gráfico N°9. Gráfico circular pregunta 5



Pazmiño Jorge. (2022). *Gráfico circular Pregunta 5*. Quito.

Análisis: Para los encuestados su preferencia de horarios al consumir restaurantes de comida rápida es de 59% en la tarde esto puede deberse a factores como final de jornada laboral y ambiente para salir con amigos y compartir, mientras el 40% indicó que le gusta asistir a establecimientos de comida rápida en la noche factor que puede deberse a la inseguridad de la localidad.

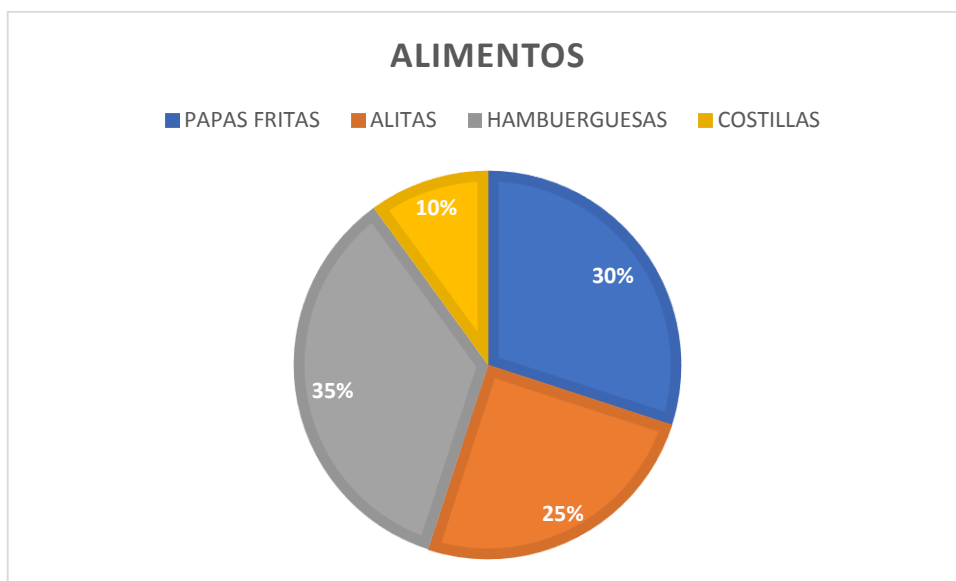
Pregunta 6: ¿Qué platos prefiere al momento de consumir comida rápida y bebidas?

Tabla N°12. Pregunta6

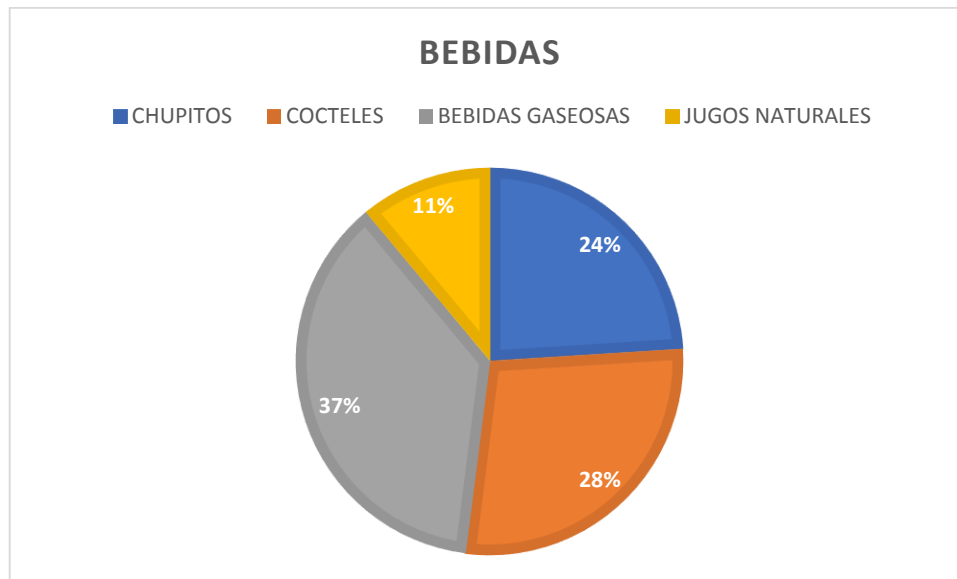
PREGUNTA6			
		CANTIDAD	%
ALIMENTOS	PAPAS FRITAS	30	30%
	ALITAS	25	25%
	HAMBUERGUESAS	35	35%
	COSTILLAS	10	10%
	TOTAL	100	100%
BEBIDAS	CHUPITOS	24	24%
	COCTELES	28	28%
	BEBIDAS GASEOSAS	37	37%
	JUGOS NATURALES	11	11%
	TOTAL	100	100%

Pazmiño Jorge. (2022). *Tabla Pregunta 6. Quito.*

Gráfico N°10. Gráfico circular genero



Pazmiño Jorge. (2022). *Gráfico circular Pregunta 6. Quito.*

Gráfico N°11. Gráfico circular genero

Pazmiño Jorge. (2022). *Gráfico circular Pregunta 6*. Quito.

Análisis gráfico alimentos: Se puede evidenciar que al momento de consumir alimentos de comida rápida un 35% de los encuestados prefieren las hamburguesas, seguido de un 30% por papas fritas, 25% optan por el consumo de alitas y con 10% apetecen el consumo de costillas.

Análisis gráfico bebidas: El análisis de bebidas indica que el 37% optan por consumir bebidas gaseosas con la comida, el 28% consumen cocteles, seguido de un 24% que optan por el consumo de chupitos y en un 11% prefieren jugos naturales en el consumo de sus alimentos.

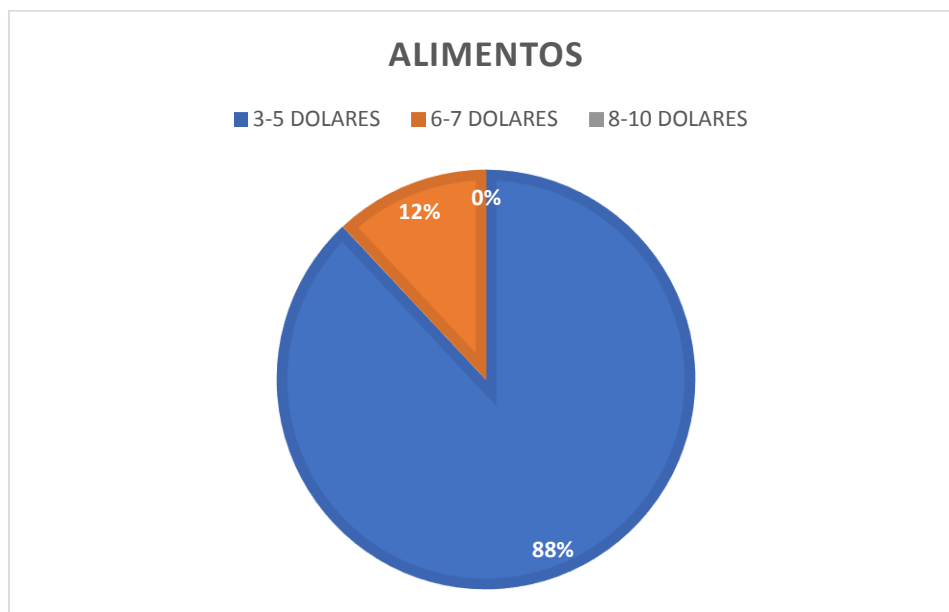
Pregunta 7: ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar?

Tabla N°13. Pregunta 7

PREGUNTAS7			
		CANTIDAD	%
ALIMENTOS	3-5 DOLARES	88	88%
	6-7 DOLARES	12	12%
	8-10 DOLARES	0	0%
	TOTAL	100	
BEBIDAS	3-5 DOLARES	93	93%
	6-7 DOLARES	7	7%
	8-10 DOLARES	0	0%
	TOTAL	100	100%

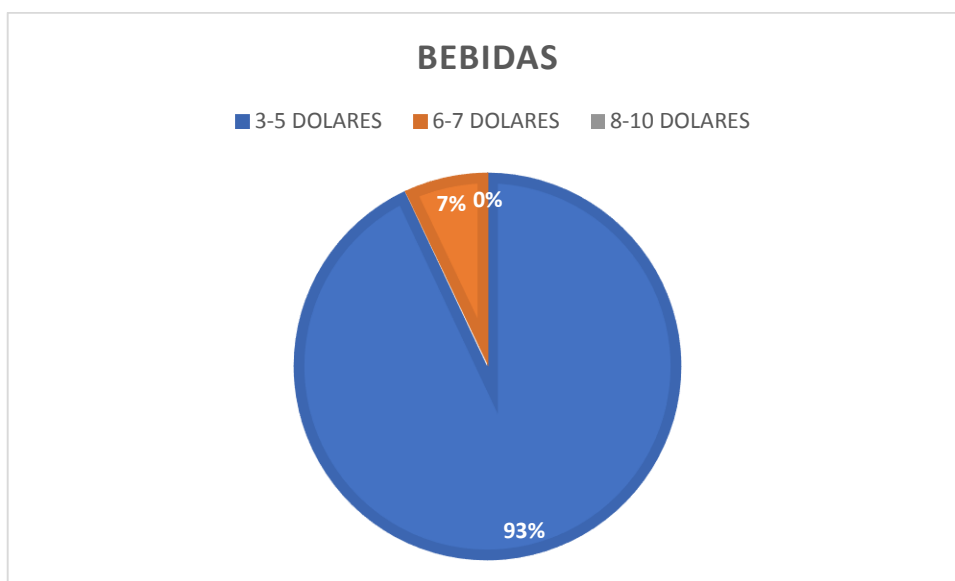
Pazmiño Jorge. (2022). *Tabla Pregunta 7. Quito.*

Gráfico N°12. Gráfico circular genero



Pazmiño Jorge. (2022). *Gráfico circular Pregunta 7. Quito.*

Gráfico N°13. Gráfico circular genero



Pazmiño Jorge. (2022). *Gráfico circular Pregunta 7. Quito.*

Análisis gráfico alimentos: Un 88% de los encuestados prefieren costear alimentos en un establecimiento de comida rápida de 3 a 5 dólares mientras que un porcentaje del 12% podrían costear de 6 a 7 dólares esto permitiendo analizar nuestra carta

Análisis gráfico bebidas: El grafico presenta que un 93% prefiere pagar por bebidas que estén entre los 3 y 5 dólares mientras que un 7% de los encuestados pagarían de 6 a 7 dólares por bebidas.

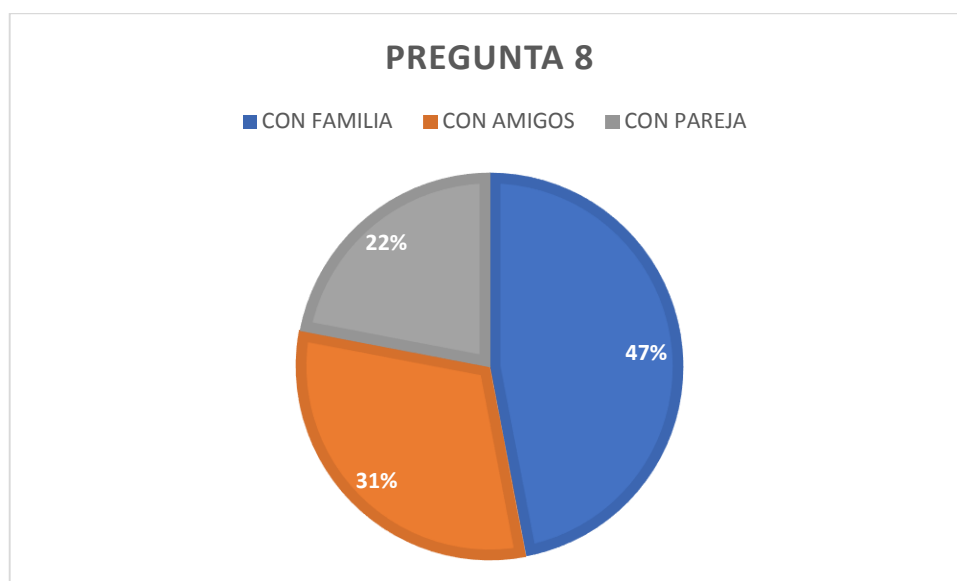
Pregunta 8: ¿Al visitar un bar restaurant, generalmente con quien acude?

Tabla N°14. Pregunta 8

PREGUNTAS 8		
	CANTIDAD	%
CON FAMILIA	47	47%
CON AMIGOS	31	31%
CON PAREJA	22	22%
TOTAL	100	100%

Pazmiño Jorge. (2022). *Tabla Pregunta 8*. Quito.

Gráfico N°14. Gráfico circular genero



Pazmiño Jorge. (2022). *Gráfico circular Pregunta 8*. Quito.

Análisis: Al momento de elegir con quien visitar un bar restaurant el 47% elige hacerlo con familia, seguido de un 31% que escoge hacerlo con amigos mientras que un 22% escoge hacerlo con pareja al ser un establecimiento para compartir.

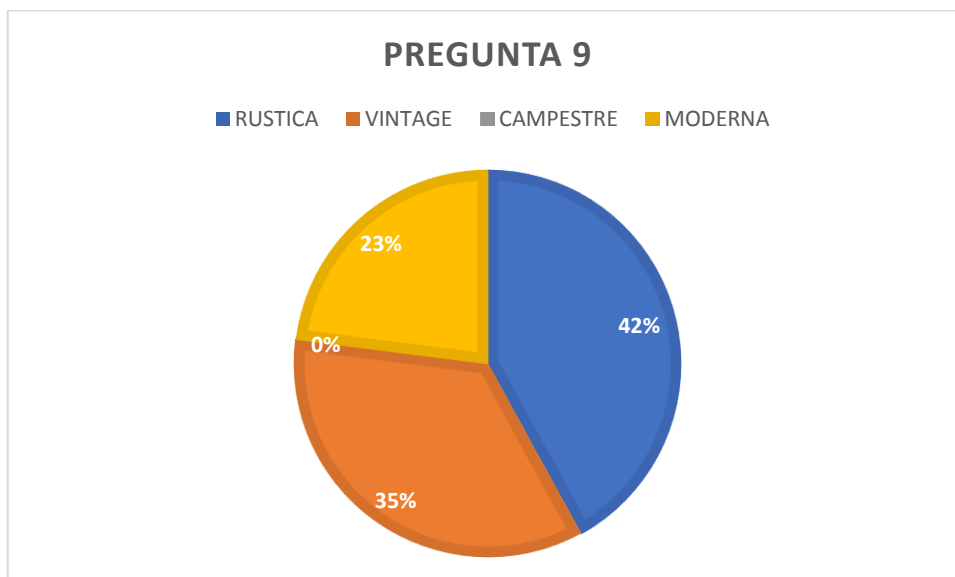
Pregunta 9: ¿Qué tipo de decoración usted busca en un Bar restaurant?

Tabla N°15. Pregunta 9

PREGUNTA9		
	CANTIDAD	%
RUSTICA	42	42%
VINTAGE	35	35%
CAMPESTRE	0	0%
MODERNA	23	23%
TOTAL	100	100%

Pazmiño Jorge. (2022). *Tabla Pregunta 9*. Quito.

Gráfico N°15. Gráfico circular genero



Pazmiño Jorge. (2022). *Gráfico circular Pregunta 9*. Quito.

Análisis: El tipo de ambientación que se le da a un establecimiento puede atraer mayor nivel de clientela es por eso que se ha evaluado las preferencias que indican que el 42% eligen un estilo rustico, 35% eligen el estilo vintage, 23% escogen un estilo más moderno. Cifras que ayudan a tener el un concepto de diseño del establecimiento en las proyecciones de marketing.

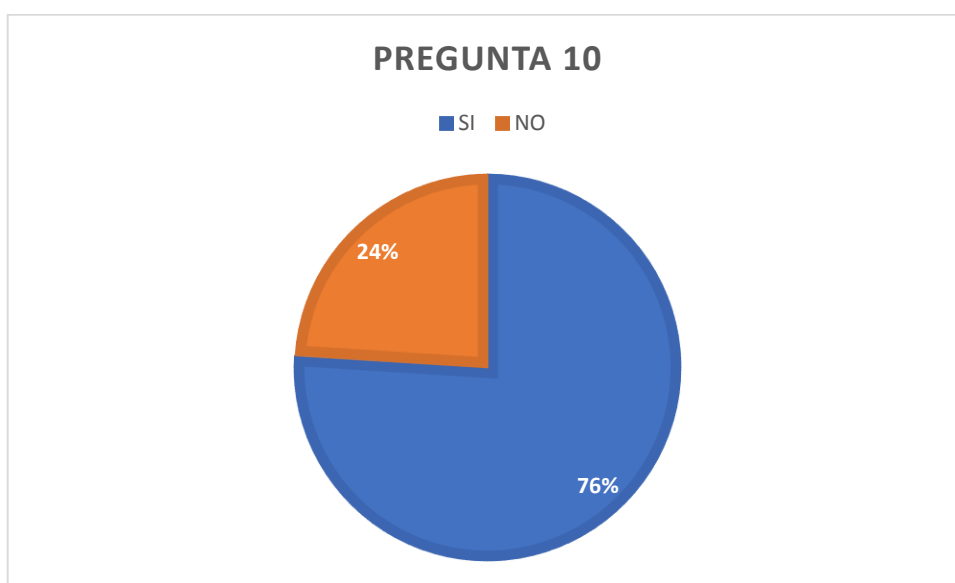
Pregunta 10: ¿Le gustaría a usted recibir promociones e información de nuestros productos a través de redes sociales como Instagram, Facebook y Twitter?

Tabla N°16. Pregunta 10

PREGUNTA10		
	CANTIDAD	%
SI	76	76%
NO	24	24%
TOTAL	100	100%

Pazmiño Jorge. (2022). *Tabla Pregunta 10*. Quito.

Gráfico N°16. Gráfico circular genero



Pazmiño Jorge. (2022). *Gráfico circular Pregunta 10*. Quito.

Análisis: Un 76% de la población encuestada indicó que le gustaría recibir información y publicidad mediante las redes sociales de Instagram y Facebook, 24% no le gustaría recibir información esto podría deberse a falta de uso de redes sociales en el que se tendría que realizar propaganda por otro medio de difusión.

3.3.1 Análisis General.

Al recopilar la información y realizar su posterior análisis podemos identificar que la aceptación y agrado del establecimiento, así como sus productos es de 90% de la muestra estudiada, esto a su vez reflejado por el interés de una población joven en edades

de 20 a 30 años de edad denotaría el agrado por probar mejores versiones de comida rápida en el sector.

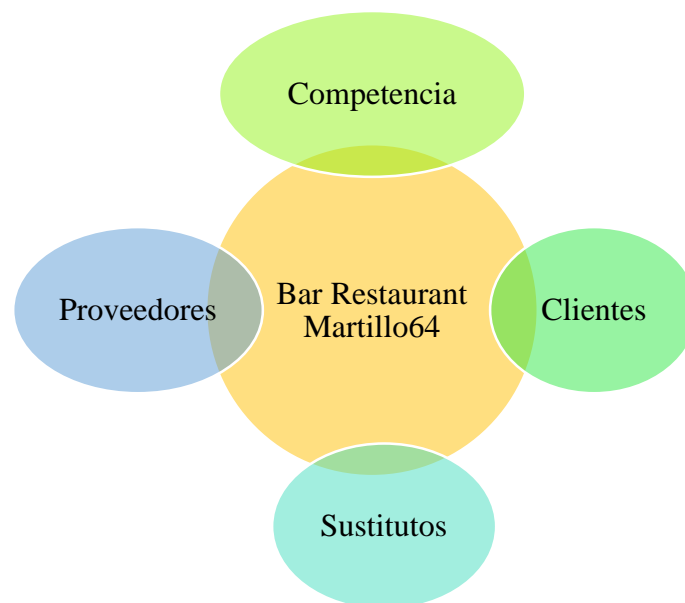
Acompañado por una demanda de productos de comida rápida en la zona que es constante de por lo menos una vez a la semana o en su proximidad de consumo cada quince días, ayuda a entender que existe una afluencia económica en el sector haciendo rentable la locación de la empresa.

Acorde a datos de la encuesta podemos segmentar las preferencias que el consumidor tiene al momento de adquirir alimentos y bebidas, identificando cuanto estaría dispuesto a pagar y marcar una referencia financiera para los productos que elabora la empresa a futuro, y estudiar la factibilidad de dar un plus que genere una captación de público que no se apega a nuestro Bar Restaurant.

3.5 Entorno empresarial

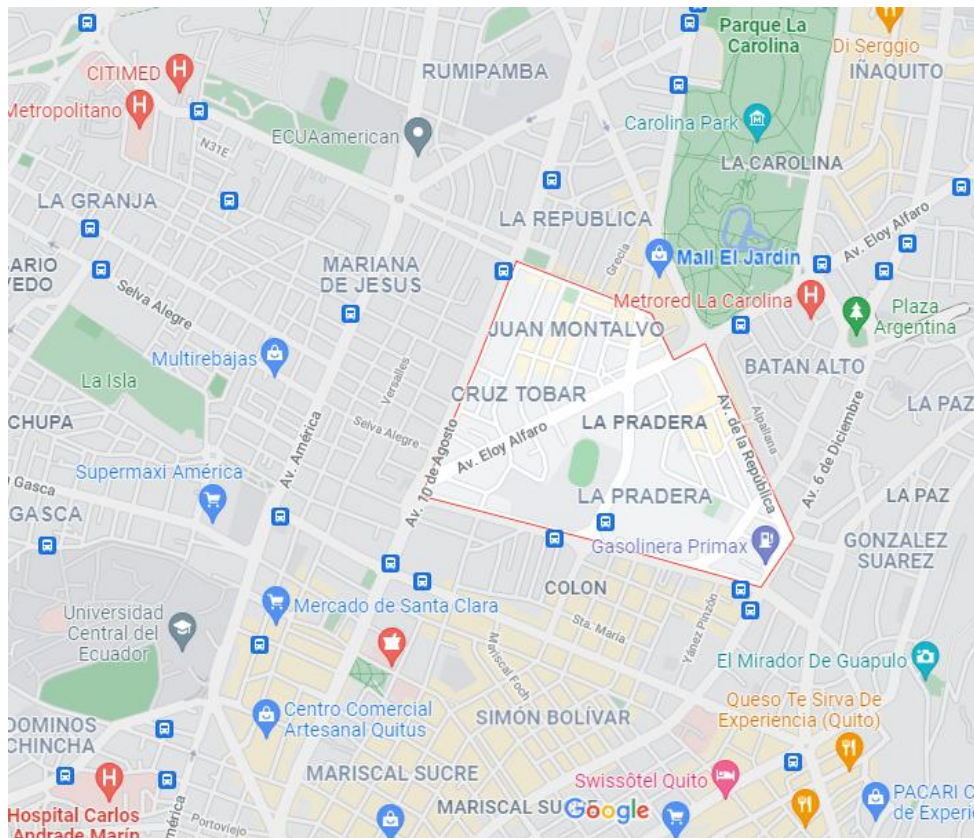
3.5.1 Microentorno

Gráfico N°17. Esquema Microentorno Martillo64



Pazmiño Jorge.(2022).*Esquema Microentorno Martillo64*. Quito.

GráficoN°18. Ubicación.



Pazmiño Jorge.(2022).*Ubicación Sector La pradera*. Recuperado de: <https://n9.cl/ke08r>

- **Competencia directa**

El análisis de establecimientos que generen competencia directa hacia el sector donde se localizaría nuestra empresa, se evaluó realizando un recorrido por el interior y alrededores de la zona delimitada como La Pradera.

El análisis de competencia directa refleja como competidores potenciales Burger King y Campero al ser empresas con mayores ventajas económicas y de infraestructura, a su vez también se puede identificar deficiencia que poseen y que se podrían aprovechar para captar la atención del público.

Tabla N°17. Competencia Directa

COMPETENCIA DIRECTA				
Escala de Evaluacion: Malo 1-2-3-4-5 Excelente				
	PennyRoyal Burger	Burger King	Campero	Hispano Burguer
Reputacion	5	4	4	4
Precios	2	3	4	5
Cantidad	4	4	4	4
Calidad de atencion	4	4	4	3
Comodidad del local	4	4	4	3
Promociones	3	3	3	1
Seguridad	1	4	4	1
Parqueadero	1	5	5	1
Menu visible	5	5	5	4
Servicio a domicilio	5	5	5	3
Competencia sobre 50 puntos	34	41	42	29

Pazmiño Jorge. (2022).Competencia directa. Quito.

- **Competencia indirecta**

En la ubicación existen varios establecimientos que estarían cerca al nuestro, con productos no acorde a la comida rápida pero que pueden generar ciertos alimentos y bebidas que atraigan mayor clientela.

En la tabla de competencia indirecta podemos observar que los establecimientos que se ubican en el sector se encuentran en desventaja ante prestaciones que nuestro establecimiento si posee, esto podría ser aprovechado para la captación de clientes y una oportunidad para que el público prefiera nuestros productos.

Tabla N°18.Competencia indirecta.

COMPETENCIA INDIRECTA						
Escala de Evaluacion : Malo 1-2-3-4-5 Exelente						
Nombre del establecimiento	Tipo de comida	Precios	Calidad de atención	Comodidad del local	Promociones	Parqueadero
Trattoria Pizzeria Napoli	Comida italiana	3	4	5	3	2
1 Sanduche	Sandwicheria	5	3	2	3	1
Lucky Grill y salad	Comida Grill	3	3	4	3	1
¾ Resto Bar	Bar y Grill	2	4	4	3	1
Tacos el Gordo	Comida Mexicana	4	4	3	4	5
Imperium Asian Cousine	Comida China fusión	2	5	5	4	5
Nantu	Sushi Resto Bar	3	4	4	4	1
El Chile Guajillo	Comida Mexicana	3	4	4	3	2
Sierra Alta Gastro Pub	Cervecería artesanal	3	4	4	4	3
Stop Árabe	Comida árabe	4	3	4	4	1
Western Pizzeria	Pizzería	3	4	4	4	2
Sinners Micro Cervecería	Cervecería artesanal	3	4	4	3	3
ZAZU	Comida Contemporánea	2	5	5	3	3
Balcon Marinero	Comida costeña Marisquería	3	4	3	3	2
Rose Grill	Bar y Grill	2	3	4	3	2

Pazmiño Jorge. (2022). *Competencia Indirecta*. Quito.

- **Proveedores**

El análisis de proveedores mediante la escala de evaluación reflejo que poseen buenas prestaciones para la puesta en marcha del establecimiento, así como la calidad y rentabilidad para la empresa

Tabla N°19. Proveedores

PROVEEDORES						
Escala de Evaluación : Malo 1-2-3-4-5 Excelente						
	Carnivery	Mercado Mayorista	Mercado América	Distribuidora de papas "La Bodega de Jordan"	Panadería y pastelería Gran Pan	Cava Licorera EC
Precios	4	5	5	4	5	4
Métodos de pago	5	3	3	5	4	4
Descuentos	4	3	3	4	4	3
Disponibilidad de productos	5	5	5	4	4	4
Variedad	5	5	5	3	4	4
Promociones	4	4	4	3	3	2
Calidad	5	4	4	4	5	5
Garantía	5	3	3	4	4	5
Reputación	5	4	4	4	4	4
Tiempo de entrega	4	5	5	5	4	5
Servicio de entrega	4	1	1	4	3	5
Puntaje sobre 55 puntos	50	42	42	44	44	45

Pazmiño Jorge. (2022). *Proveedores*. Quito.

- **Clientes**

El Bar Restaurant Martillo 64 en su conformación como establecimiento de alimentos y bebidas está enfocado al sector comercial propio y externo a la zona, principalmente a grupos sociales que construyen un círculo íntimo como familias y parejas, así como a lasos más informales como amistades o grupos que compartan un interés o clase social.

3.5.2 Macroentorno

El macroentorno del Bar Restaurant Martillo 64 está definido por aquellas fuerzas externas que van a tener un impacto indirecto sobre la organización, y que existen independientemente de que haya actividad comercial o no, mima que la empresa no podrá ejercer ninguna influencia sobre su macroentorno (Franquet, 2020).

- **Factor Legal**

En cuanto al régimen de políticas para el funcionamiento del establecimiento de alimentos y bebidas se tendrá apegarse a las exigencias de ley dictadas constitucionalmente para la ciudad de Quito en las cuales consta:

- Servicio de Rentas Internas (SRI).
- Registro de alimentos y bebidas.
- Permiso de Municipio de Quito.
- Permiso de Cuerpo de Bomberos.
- Permiso Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)
- Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS).
- Ministerio del trabajo
- SAYCE

(Gob.ec Portan Unico de Tramites Ciudadanos, 2020)

- **Factor económico**

En cuanto a lo que respecta el factor económico analizaremos reportes por parte del Banco Central del Ecuador en cuanto al crecimiento económico y factores que podrían mermar el sector comercial y turístico.

El Banco Central del Ecuador prevé que el país crezca 2.54% en 2022, a una tasa que se ubicaría en el promedio de otras proyecciones, entre ellas las del Fondo Monetario Internacional FMI que espera que crezca el 3.5% económicamente respecto al Producto Interno Bruto PIB que podría variar pese a efectos de Pandemia haciendo que las personas mejoren su poder adquisitivo (Meléndez, 2022).

Respecto a factores económicos que se dieron por pandemia muchos de los recursos económicos se destinaron a salud, y el sector turístico se vio afectado por las leyes para el control de pandemia en Bar y Restaurantes en las que el aforo se ve mermado y la asistencia a establecimiento de alimentos y bebidas es reducida, haciendo que los establecimientos tengan pérdidas económicas.

En Ecuador es importante tomar los factores a partir del 13 de diciembre del 2021 en el que el salario básico unificado se incrementó en 25 dólares siendo a partir de la fecha de 425.00 dólares. Monto que deberá ser ajustado al salario trabajadores del establecimiento a futuro, teniendo en cuenta el incremento paulatino del mismo en años futuros.

- **Factor Sociocultural**

El Bar Restaurant Martillo 64 oferta platos de comida rápida y bebidas de carácter alcohólico y no alcohólico que incluyen la chicha ecuatoriana, pero no en forma tradicional ya que es servida o incluida como complemento e ingrediente para la elaboración de los diferentes platillos que se elaboran en el establecimiento.

La elaboración de la chicha sin embargo se la hace de forma tradicional a las raíces de la gastronomía ecuatoriana, respetando los procedimientos sin llegar a la industrialización ya que la misma bebida no aportaría los sabores y texturas que se requiere para la elaboración del menú del establecimiento.

A su vez el Bar Restaurant Martillo 64 ofrece la chicha ecuatoriana en su presentación original, para degustación de la clientela que aprecia a su vez estas bebidas en su forma cotidiana apegando estas recetas a nuestro menú como opción de bebida para comida rápida, resaltando a su vez la importancia de tomar bebidas ancestrales propias de nuestro territorio.

- **Factor Tecnológico**

El Bar Restaurant Martillo 64 apegado a las nuevas tecnologías que facilitan procesos de automatización de la empresa, contaría con tecnología para agilizar procesos de control de ventas, inventario, facturación y a su vez llevar la contabilidad del mismo.

Implementado computadoras con programas que generen bases de datos del sistema contable y de inventario, llevando un cálculo exacto de stock adaptándolo al método FIFO LIFO para minimizar perdidas a su vez que llevemos un detallado control de la ventas diarias y margen de utilidad exacto.

En cuanto a la maquinaria para la elaboración de alimentos la empresa estaría a la par de una tecnología que no genere perdidas y produzca productos de calidad, mejorando tiempos de entrega y optimizando el factor humano con el que cuenta el establecimiento.

- **Factor ecológico**

La empresa Martillo 64 consciente del riesgo que cuenta el medio ambiente y la crisis climática, implementa medidas para reducir el impacto a la ecología en el que realizaría un reciclaje posproducción en cocina donde se separaría los residuos en diferentes tachos de basura ayudando a la conservación del medio ambiente.

Replicando el mismo procedimiento fuera de cocina contando con infografía que le indique al cliente que deberá depositar su basura acorde al desperdicio ya sea un residuo

orgánico o inorgánico, proponiendo una gastronomía responsable que no genere contaminación.

3.6 Producto y servicio

El Bar Restaurant Martillo 64 es un establecimiento enfocado a la preparación de platos de comida rápida de autor, apegada a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) teniendo principal cuidado en la técnica y métodos de preparación de alimentos y bebidas. Dando una inclusión de la chicha ecuatoriana como ingrediente y aditivo para la preparación de los productos que se ofertan en el establecimiento.

Del mismo modo se garantiza la frescura de nuestras materias primas y correcta utilización de las mismas asegurando prestar un servicio íntegro y de calidad ética hacia el comensal, transmitiendo hacia el mismo confianza y satisfacción al consumir los productos que se oferta, ya sea dentro del establecimiento como fuera del mismo al contar con servicio a domicilio o servicio para llevar.

3.6.1 Producto esencial

El Bar Restaurant Martillo 64 se enfoca en el beneficio que requiere el cliente al adquirir nuestros productos y servicios, optando por satisfacer los gustos de varios sectores de la población con una calidad y valor económico justificado en la que el cliente quede satisfecho con lo que se le oferta dentro del establecimiento.

La experiencia gastronómica dentro del establecimiento es prioridad de la empresa, es por ello que nuestros alimentos y bebidas innovadoras caracterizan de tener alta calidad, frescura junto con un buen manejo de procesos de manufactura y atención oportuna hacia el comensal, haciendo que el cliente sienta comodidad y garantía del producto adquirido.

3.6.2 Producto real

El Bar Restaurant Martillo64 posee una variada oferta de comida rápida y bebidas que son elaboradas en su composición por chicha ecuatoriana. Principalmente hamburguesas y cocteles de autor en la que se incluye la chicha ecuatoriana a forma de salsas o ingrediente para generar productos finales.

Hamburguesas Básicas o Pichi (pequeña) Hamburguesa: hamburguesas de categoría básica o hamburguesas pequeñas.

Hamburguesas Exclusivas Martillo 64 o Mishki (sabroso) Hamburguesa: Hamburguesas de autor en las que predomina técnica con chicha generalmente con explosión de sabor.

Cocteles o Washku (Alcohol): cocteles de autor en el que se acopla la chicha para potenciar texturas y sabores en cocteles.

Características

El Bar Restaurant Martillo 64 realiza platos innovadores y de extrema calidad sustentados por equipos que permitan una preparación garantizada de productos dentro del establecimiento, asegurándose de mantener procedimientos acordes al sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) dentro de cocina y sus instalaciones.

En el área de servicio se mantendrá igualmente normas de seguridad alimentaria en el despacho de alimentos y bebidas hacia el comensal, dando un trato agradable, eficaz con la mejor actitud hacia el cliente tanto dentro como fuera del establecimiento.

Calidad

La empresa Martillo 64 garantiza la calidad de sus alimentos y bebidas que se oferta hacia el comensal.

El establecimiento manejará un manual propio del establecimiento para garantizar la inocuidad y seguridad alimentaria de sus instalaciones tomando en cuenta lo siguiente:

- Higiene y salud del personal.
- Prevención de enfermedades contagiosas.
- Sanitización y mantenimiento de infraestructura.
- Mantenimiento de servicios básicos.
- Programas de limpieza de equipos.
- Control de procesos internos.

Estilo

El Bar Restaurante Martillo 64 posee un estilo de autor propio, en que se adapta la chicha ecuatoriana a los platillos de comida rápida en forma de complementos como ingrediente, presentados al comensal como alimentos con un toque gourmet único para aprecio del cliente. Resaltando el servicio de calidad que se le prestará al cliente explicando los platillos y posibles sugerencias de la carta, así como componente que puedan perjudicar la comensal oír alergias o cuestiones de salud.

Marca

El Bar Restaurant lleva como nombre “Martillo 64” que se conceptualiza como nuestra marca, su significado viene de una táctica militar llamada “Martillo” que denota el uso de dos fuerzas primarias, la primera es inmovilizar y la segunda es derrotar al adversario.

Esto aplicado al marketing de comida rápida se ha adaptado de la siguiente forma el establecimiento a su vez tiene dos fuerzas primarias; la primera es captar mediante nuestros alimentos y bebidas de calidad los segmentos de población, seguido de la segunda que es adaptar mejores competencias y productos gastronómicos constantemente para posicionarnos en el mercado por encima de nuestra competencia.

3.6.3 Producto Aumentado

La diferencia que hace el Bar Restaurant Matillo 64 sobre sus competidores, es generar productos innovadores de autor en el cual se incluye la chicha ecuatoriana al momento de producir alimentos y bebidas, generando una diferenciación de la comida rápida y sus componentes. Ofertando una variedad de productos gastronómicos a varios sectores de la población entre ellos adultos y niños, acompañado por una ambientación que genere un atractivo extra al restaurante en el que el cliente puede degustar de alimentos a su vez que consumir la imagen interna del establecimiento.

A su vez mediante un trato mejorado con el cliente en el que se le proporciona una clave de internet propio del establecimiento, generando publicidad indirecta por parte del mismo cliente a su vez que se puede beneficiar de este servicio: haciendo que el establecimiento denote exclusividad a la vez que sea accesible para todos los niveles económicos.

3.7 Plan de introducción al mercado

Distintivos y uniformes

Área de cocina

El personal de cocina del establecimiento utilizará el uniforme proporcionado por la empresa el mismo que contará con los distintivos de la marca.

GraficoN°19. Uniforme personal de cocina



- Chaqueta blanca con mangas largas cuello concho de vino con distintivo de la empresa.
- Faldón gris llano.
- Pantalón de cocina gris llano.
- Zapatos negros de cocina antideslizantes.
- Champiñón.
- Medias negras.

Uniforme de servicio

El personal de servicio del establecimiento utilizará el uniforme proporcionado por la empresa el mismo que contará con los distintivos de la marca.

GraficoN°20. Uniforme personal de servicio



- Camisa blanca con mangas largas con cuello y distintivo de la empresa.
- Falda larga o jean negro llano.
- Faldón para servicio gris llano.
- Zapatos negros de cocina antideslizantes.

Pazmiño Jorge.(2022).*Uniforme de servicio*. Quito.

Materiales de identificación

Imagotipo



Elementos a destacar

- El nombre del establecimiento “Martillo64”.
- El eslogan del Bar restaurant es “Te alimentamos con calidad”.
- Los colores denotan los colores tenues como el negro y gris que denotan misterio, conocimiento y compromiso, así como el martillo símbolo de nuestro restaurant englobados por el perfil del territorio ecuatoriano que muestra la autenticidad nacional que llevan nuestros productos.

Tarjeta de presentación

Para el diseño de la tarjeta de presentación se colocó en el anverso el logotipo y nombre de la empresa y al reverso se encuentra la información y contactos del establecimiento.



Hoja membretada

Para fines formales se ha diseñado una hoja membretada de la empresa que se presenta a continuación:

Martillo 64



Martillo 64



Dirección: sector la pradera
Correo: restobarmartillo64@gmail.com
Cel: 0987724681

Instagram: [Martillo64](#)
Facebook: [Martillo64](#)
Quito-Ecuador

3.8 Canal de distribución y puntos de venta

Como canal de distribución y punto de venta físico el Bar Restaurante Martillo 64 es un establecimiento ubicado en la ciudad de Quito, en el sector de La Pradera Norte de Quito.

Promoción

- El principal medio de promoción se lo realizaría mediante redes sociales Facebook, Instagram y Twitter.
- Publicidad tipo volantes que se entregarían en las avenidas y calles principales del sector.

Contacto

- Tarjetas de presentación.
- Facebook.
- Instagram.
- Twitter.
- Página Web.

Correspondencia

- E-mail corporativo.

Negociación

- Directo con el establecimiento.
- Vía telefónica con el gerente del establecimiento.

Financiamiento

Tabla N°20. Financiamiento

Tarjetas de presentación	300 unidades	\$	30,00
Publicidad en Facebook	4 vez por mes	\$	10,00
Publicidad en Instagram	5 vez por mes	\$	10,00
Publicidad en Twitter	4 vez por mes	\$	10,00
Página web	2 veces al mes	\$	10,00
TOTAL		\$	70,00
TOTAL, ANUAL		\$	840,00

Pazmiño Jorge. (2022). *Financiamiento*. Quito.

3.9 Riesgos y oportunidades

En la actualidad el riesgo que se representa una amenaza para el establecimiento es biológica, que se derivó del virus (COVID-19) y que posteriormente podría convertirse en una epidemia mundial. El Bar Restaurante debe cumplir con medidas de bioseguridad que generen una alta eficacia ante el contagio, ya sea en procesos de almacenamiento producción y servicio en los cuales se puede producir un contagio.

Como oportunidad de negocio el Bar Restaurant Martillo 64 se lograría posicionar como un establecimiento innovador además de ofertar productos de primera calidad por encima de la competencia, respecto de esta se podría tener una ventaja competitiva al ser muchos los establecimientos que se han visto afectados por pandemia y no ofertan la misma calidad en alimentos y bebidas o mantiene cerradas sus servicios.

3.10 Fijación de precios



3.10.1 Fijación de precios por receta estándar

El costo de las recetas detalladas a continuación es calculado para un pax (comensal) y en el caso de las chichas como materia prima la receta se ajusta para 2 litros. Tomando en cuenta el costo de productos y materias primas utilizados para preparar el plato o bebida y la referencia de su costo estaría por kilogramo del producto, sumando diversos porcentajes que intervienen al momento de producir el alimento o bebida, por ejemplo:

- Imprevistos.
- Mano de obra.
- Gastos de fabricación.
- Gastos administrativos.
- Utilidad.
- IVA.
- Costo del servicio.



Valores que se sumarían al total bruto del plato, reflejando el costo total del mismo.

Tabla N°21. Receta Estándar de Producción Chicha de Jora

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Peso por receta: 2lt	Chicha de Jora					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL				
3	lt	Agua	18°C					
224	gr	Cascara de piña	Temperatura Ambiente	Infusión				
2	Ramas	Canela	Temperatura Ambiente	Infusión				
3	gr	Clavo de olor	Temperatura Ambiente	Infusión				
3	gr	Pimienta dulce	Temperatura Ambiente	Infusión				
2	Unidad	Naranja	Temperatura Ambiente	Corte Batalla				
193	gr	Harina de Jora	Temperatura Ambiente	Hidratada				
221	gr	Panela	Temperatura Ambiente					
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		Realizar mise en place						
		1. Hacer una infusión con cascara de piña, canela, clavo de olor, pimienta dulce.						
		2. Agregar la naranja y dejar hervir por 30 min no dejar reducir.						
		3. Dejar reposar la infusión por un día tapado con un mantel para que respire la preparación.						
		4. Hidratar la harina de jora y dejar reposar por 10 min.						
		5. Una vez pasada las 24 horas agregar la harina de jora hidratada y tapar con un tela fina.						
		6. Dejar fermentar por 5 días, removiendo cada día dos veces.						
		7. Una vez se note que posee propiedades de dulce y ácidas esta lista.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
2000	1342,94	16,46	5,6	10,71	328,05	0	98,6	18,16



Pazmiño Jorge. (2022). *Receta Estándar de Producción Chicha de Jora*. Quito.

Tabla N°22. Ficha Técnica de Producción Chicha de Jora

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN - RECETA ESTANDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO: Chicha de Jora		Codigo : 001		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 01/03/2022		Chef: Luis Pazmiño		
INGREDIENTE	COSTO(Kg)	MEDIDA	CANTIDAD	TOTAL
Agua	\$ -	gr	2000	\$ -
Cascara de piña	\$ 1,00	gr	224	\$ 0,22
Canela	\$ 0,50	gr	10	\$ 0,03
Clavo de olor	\$ 0,50	gr	3	\$ 0,01
Pimienta dulce	\$ 3,00	gr	3	\$ 0,03
Naranja	\$ 1,00	gr	197	\$ 0,20
Harina de jora	\$ 0,45	gr	193	\$ 0,17
Panela	\$ 1,75	gr	221	\$ 0,39
<p style="text-align: center;">FOTO</p> 			Total Bruto	1,06
			10 % Imprevisto	0,11
			Costo Neto	1,16
			Gasto de fabr. 15%	0,17
			Factor Costo 33,33%	0,39
			M.O. 45%	0,52
			G. Adm. 12%	0,14
			45 % Utilidad	0,52
			sub total	2,91
			12 % I.V.A.	0,35
			10 % Servicio	0,29
			PVP	3,55
			Precio por vaso 268gr	0,51



Pazmiño Jorge. (2022). *Ficha Técnica de Producción Chicha de Jora*. Quito.

Tabla N°23. Receta Estándar de Producción Chicha de Avena

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Peso por receta: 2lt		Chicha de Avena				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL				
3	lt	Agua	18°C					
224	gr	Cascara de piña	Temperatura Ambiente	Infusion				
2	Ramas	Canela	Temperatura Ambiente	Infusion				
3	gr	Clavo de olor	Temperatura Ambiente	Infusion				
3	gr	Pimienta dulce	Temperatura Ambiente	Infusion				
2	Unidad	Naranja	Temperatura Ambiente	Corte Batalla				
193	gr	Avena	Temperatura Ambiente	Hervida				
221	gr	Panela	Temperatura Ambiente					
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		Realizar Mise En place						
		1. Hacer una infusion con cascara de piña, canela, clavo de olor, pimienta dulce.						
		2. Agregar la naranja y dejar hervir por 30 min no dejar reducir.						
		3. Dejar reposar la infusion por un día tapado con un mantel para que respire la preparacion.						
		4. Cocinar avena por 10 min y reservar.						
		5. Una vez pasada las 24 horas agregar la preparacion con harina de maiz y tapar con un tela fina.						
		6. Dejar fermentar por 4 dias, removiendo cada día dos veces.						
		7. Una vez se note que posee propiedades de dulce y acides esta lista.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
2000	1088,09	22,45	3,55	8,28	269,7	0	180,45	11,64



Pazmiño Jorge. (2022). *Receta Estándar de Producción Chicha de Avena*. Quito.

Tabla N°24. Ficha Técnica de Producción Chicha de Avena

 Tecnológico Internacional		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN - RECETA ESTANDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO: Chicha de Avena		Codigo : 002		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 01/03/2022		Chef: Luis Pazmiño		
INGREDIENTE	COSTO(Kg)	MEDIDA	CANTIDAD	TOTAL
Agua	\$ -	gr	2000	\$ -
Cascara de piña	\$ 1,00	gr	224	\$ 0,22
Canela	\$ 0,50	gr	10	\$ 0,03
Clavo de olor	\$ 0,50	gr	3	\$ 0,01
Pimienta dulce	\$ 3,00	gr	3	\$ 0,03
Naranja	\$ 1,00	gr	197	\$ 0,20
Avena	\$ 0,88	gr	193	\$ 0,34
Panela	\$ 1,75	gr	221	\$ 0,39
FOTO			Total Bruto	1,22
			10 % Imprevisto	0,12
			Costo Neto	1,34
			Gasto de fabr. 15%	0,20
			Factor Costo 33,33%	0,45
			M.O. 45%	0,60
			G. Adm. 12%	0,16
			45 % Utilidad	0,60
			sub total	3,36
			12 % I.V.A.	0,40
			10 % Servicio	0,34
			PVP	4,10
Precio por vaso 268gr	0,59			



Pazmiño Jorge. (2022). *Ficha Técnica de Producción Chicha de Avena*. Quito.

Tabla N°25. Receta Estándar de Producción Chicha de Arroz

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN							
NOMBRE DE LA RECETA		Peso por receta: 2lt		Chicha de Arroz					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL					
3	lt	Agua	18°C						
224	gr	Cascara de piña	Temperatura Ambiente	Infusion					
2	Ramas	Canela	Temperatura Ambiente	Infusion					
3	gr	Clavo de olor	Temperatura Ambiente	Infusion					
3	gr	Pimienta dulce	Temperatura Ambiente	Infusion					
2	Unidad	Naranja	Temperatura Ambiente	Corte Batalla					
91	gr	Arroz	Temperatura Ambiente	Licuado					
221	gr	Panela	Temperatura Ambiente						
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO							
		Realizar Mise En place							
		1. Hacer una infusión con cascara de piña, canela, clavo de olor, pimienta dulce.							
		2. Agregar la naranja y dejar hervir por 30 min no dejar reducir.							
		3. Dejar reposar la infusión por un día tapado con un mantel para que respire la preparación.							
		4. Cocinar el arroz 10 min posterior a esto licuarlo y reservar.							
		5. Una vez pasada las 24 horas agregar el arroz licuado y tapar con un tela fina.							
		6. Dejar fermentar por 4 días, removiendo cada día dos veces.							
		7. Una vez se note que posee propiedades de dulce y ácidas esta lista.							
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)	
2000	1315	14,398	3,09	9,22	324,11	0	93,6	10,74	



Pazmiño Jorge. (2022) *Receta Estándar de Producción Chicha de Arroz*. Quito.

Tabla N°26. Ficha Técnica de Producción Chicha de Arroz

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN - RECETA ESTANDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO: Chicha de Arroz		Codigo : 003		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 01/03/2022		Chef: Luis Pazmiño		
INGREDIENTE	COSTO(Kg)	MEDIDA	CANTIDAD	TOTAL
Agua	\$ -	gr	2000	\$ -
Cascara de piña	\$ 1,00	gr	224	\$ 0,22
Canela	\$ 0,50	gr	10	\$ 0,03
Clavo de olor	\$ 0,50	gr	3	\$ 0,01
Pimienta dulce	\$ 3,00	gr	3	\$ 0,03
Naranja	\$ 1,00	gr	197	\$ 0,20
Arroz	\$ 0,60	gr	193	\$ 0,23
Panela	\$ 1,75	gr	221	\$ 0,39
FOTO			Total Bruto	1,11
			10 % Imprevisto	0,11
			Costo Neto	1,23
			Gasto de fabr. 15%	0,18
			Factor Costo 33,33%	0,41
			M.O. 45%	0,55
			G. Adm. 12%	0,15
			45 % Utilidad	0,55
			sub total	3,07
			12 % I.V.A.	0,37
			10 % Servicio	0,31
PVP	3,74			
			Precio por vaso 268gr	0,53


Pazmiño Jorge. (2022) *Ficha Técnica de Producción Chicha de Arroz*. Quito.

Tabla N°27. Receta Estándar de Producción Hamburguesa Mi Tierra

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		PAX: 1	Hamburguesa Mi Tierra					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
1	Unidad	Pan hamburguesa de masa madre	Temperatura ambiente		Dorado con Mantequilla			
150	gr	Carne de res	0-8°C		A la plancha-Termino 3/4			
22	gr	Chorizo Ambateño	0-8°C		Rondelle-A la plancha			
2	Unidad	Champiñon blanco	5-18°C-Limpio		Salteados en salsa de chicha de maíz			
20	gr	Cebolla Paiteña	Temperatura ambiente		Rondelle-Caramelizada			
40	gr	Tomate Riñon	Temperatura ambiente		Rondelle			
4	Hojas	Lechuga crespa	Lavada y desinfectada					
2	Unidades	Papa Chola	Lavada y pelada		Bastones-Fritas			
1	Cda	Salsa dulce de chicha de Avena	Baño María		Salteado de champiñon			
1	Cda	Salsa agridulce de Chicha de Jora	Baño María					
1	Cda	Salsa dulce de chicha de Avena	Baño María					
1	Cda	Mayonesa casera	Temperatura ambiente					
2	gr	Paprika Hot	Temperatura ambiente					
	C/N	Sal-Pimienta						
10	gr	Mantequilla	Baño María		liquida			
1	Lt	Aceite						
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		Realizar Mise En plase						
		1. Condimentar con sal y pimienta la carne de res, formar la hamburguesa.						
		2. Colocar la carne de res en la plancha de 8 a 9 min por lado.						
		3. Freir la porcion de papas por 7 u 8 min, escurrir y condimentar con sal y paprika.						
		4. Dorar el pan con mantequilla liquida; poner a freir el chorizo ambateño ; saltear champiñones con salsa dulce de chicha de maíz						
		5. Una vez dorado el pan colocar en la base mayonesa casera y salsa agridulce de chicha de Jora; posterior a esto colocar salsa dulce de chicha de avena en la otra mitad de pan.						
		6. Colocar vegetales en la base de pan y sobre estos colocar un poco de salsa dulce de Chicha de Avena, sobre esto colorcar la cebolla paiteña caramelizada.						
		7. Colocar la Carne de res pasado su tiempo de coccion y sobre esta colorcar el chorizo ambateño y los champiñones junto con la mitad de Pan.						
		9. Emplatar según la imagen con papas y salsa agridulce de chicha de Jora						
		10. Servir						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
277	1109,96	13,14	76,71	54,08	177,83	178,25	1220,1	15,16



Pazmiño Jorge. (2022) *Receta Estándar de Producción Hamburguesa Mi Tierra*. Quito.

Tabla N°28. Ficha Técnica de Producción Hamburguesa Mi Tierra

INGREDIENTE		COSTO(Kg)	MEDIDA	CANTIDAD	TOTAL
Pan para hamburguesa de masa madre		\$ 0,58	gr	73	\$ 0,34
Carne de res		\$ 1,82	gr	150	\$ 0,55
Chorizo Ambateño		\$ 3,51	gr	22	\$ 0,26
Champñon blanco		\$ 4,68	gr	37	\$ 0,43
Cebolla paitena		\$ 1,00	gr	20	\$ 0,02
Tomate riñon		\$ 1,00	gr	40	\$ 0,04
Lechuga crespá		\$ 0,65	gr	4	\$ 0,03
Papa chola		\$ 0,90	gr	357	\$ 0,32
Salsa dulce de chicha de avena		\$ 0,72	gr	16	\$ 0,12
Salsa agridulce de Jora		\$ 0,99	gr	16	\$ 0,16
Salsa dulce de chicha de avena		\$ 0,72	gr	16	\$ 0,12
Mayonesa casera		\$ 1,20	gr	16	\$ 0,04
Paprika		\$ 3,44	gr	2	\$ 0,07
Sal y pimienta			gr		\$ -
Mantequilla		\$ 4,75	gr	10	\$ 0,10
Aceite			gr		\$ -
FOTO				Total Bruto	2,58
				10 % Imprevisto	0,26
				Costo Neto	2,84
				Gasto de fabr. 15%	0,43
				Factor Costo 33,33%	0,95
				M.O. 45%	1,28
				G. Adm. 12%	0,34
				45 % Utilidad	1,28
				sub total	7,11
				12 % I.V.A.	0,85
				10 % Servicio	0,71
	PVP	8,67			

Pazmiño Jorge. (2022) *Ficha Técnica de Producción Hamburguesa Mi Tierra*. Quito.


Tabla N°29. Receta Estándar de Producción Hamburguesa Camarón Chichero

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Hamburguesa Camaron Chichero						
PAX: 1								
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL			PUNTOS DE CONTROL		
1	Unidad	Pan hamburguesa de masa madre	Temperatura ambiente			Dorado con Mantequilla		
150	gr	Camarón	0-8°C			Repicado-A la plancha		
2	Unidad	Chapiñon Portobello	5-18°C-Limpio			Salteados en salsa de chicha de Jora		
20	gr	Cebolla Paiteña	Temperatura ambiente			Rondelle-Apanada		
40	gr	Tomate Riñon	Temperatura ambiente			Rondelle		
4	Hojas	Lechuga crespas	Lavada y desinfectada					
2	Unidad	Papa Chola	Lavada y pelada			Bastones-Fritas		
1	Unidad	Huevo	5-18°C-Limpio			Batido		
1/2	Unidad	Aguacate	Temperatura ambiente			Pure		
1	Crd	Chicha agridulce de avena	Temperatura ambiente					
1	Crd	Chicha dulce de arroz	Temperatura ambiente					
60	gr	Apanadura	Temperatura ambiente					
	C/N	sal- pimienta	Temperatura ambiente					
	C/N	Paprika	Temperatura ambiente					
	C/N	Ajo en pasta	Temperatura ambiente					
10	gr	Mantequilla	Baño Maria			Liquida		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		Realizar Mise En phase.						
		1. Condimentar con sal, pimienta, pasta de ajo y paprika, a la preparación agregar un huevo para glutinar la carne de camarón posterior a esto formar la hamburguesa. Empanizar los rondelles de cebolla con huevo y harina.						
		2. Colocar la hamburguesa de camarón en la plancha de 2 a 3 min por lado.						
		3. Freír la porción de papas por 7 u 8 min, escurrir y condimentar con sal y paprika. Igualmente freír los aros de cebolla empanizados.						
		4. Dorar el pan con mantequilla líquida. Saltear lo Portobello con chicha dulce de arroz.						
		5. Una vez dorado el pan colocar el pure de aguacate y la salsa agridulce de chicha de avena en la mitad de pan superior.						
		5. Colocar en la base de pan mayonesa casera y salsa dulce de chicha de arroz.						
		6. Colocar vegetales en la base de pan y sobre estos colocar un poco de salsa dulce de Chicha de arroz, sobre esto colocar la cebolla paiteña apanada.						
		7. Colocar la Carne de camarón pasado su tiempo de cocción y sobre esta colocar el arondeles de cebolla apanada y portobellos con la mitad de Pan que contiene aguacate.						
		9. Emplatarse según la imagen con papas y salsa agridulce de chicha de avena						
10. Servir								
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
295	1203,96	14,14	74,71	60,01	178,33	181,13	1350,2	14,16

Pazmiño Jorge. (2022) *Receta Estándar de Producción Hamburguesa Camarón*

Chichero. Quito.



Tabla N°30. Ficha Técnica de Producción Camarón Chichero

ITI Tecnológico Internacional		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN - RECETA ESTANDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO: Hamburguesa Camaron Chichero		Codigo : 005		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 01/03/2022		Chef: Luis Pazmiño		
INGREDIENTE	COSTO(Kg)	MEDIDA	CANTIDAD	TOTAL
Pan para hamburguesa de masa madre	\$ 0,58	gr	73	\$ 0,34
Carne de Camaron	\$ 1,82	gr	150	\$ 0,55
Portobello	\$ 4,68	gr	37	\$ 0,43
Cebolla paiteña	\$ 1,00	gr	20	\$ 0,02
Tomate riñon	\$ 1,00	gr	40	\$ 0,04
Lechuga crespa	\$ 0,65	gr	4	\$ 0,03
Papa chola	\$ 0,90	gr	357	\$ 0,32
Salsa dulce de chicha de avena	\$ 0,72	gr	16	\$ 0,12
Salsa agridulce de Arroz	\$ 0,99	gr	16	\$ 0,16
Salsa dulce de chicha de avena	\$ 0,72	gr	16	\$ 0,12
Paprika	\$ 3,44	gr	2	\$ 0,07
Sal y pimienta		gr		\$ -
Mantequilla	\$ 4,75	gr	10	\$ 0,10
Aceite		gr		\$ -
Huevo	\$ 3,75	gr	1	\$ 0,13
Aguacate	\$ 1,00	gr	30	\$ 0,06
Apanadura	\$ 0,85	gr	60	\$ 0,17
Ajo en pasta	\$ 0,50	gr	2	\$ 0,00
FOTO			Total Bruto	2,29
			10 % Imprevisto	0,23
			Costo Neto	2,51
			Gasto de fabr. 15%	0,38
			Factor Costo 33,33%	0,84
			M.O. 45%	1,13
			G. Adm. 12%	0,30
			45 % Utilidad	1,13
			sub total	6,29
			12 % I.V.A.	0,76
			10 % Servicio	0,63
			PVP	7,68

Pazmiño Jorge. (2022) *Ficha Tecnica de Producción Hamburguesa Camarón Chichero.*



Quito.

Tabla N°31. Receta Estándar de Producción Sukha Sour

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN							
NOMBRE DE LA RECETA		PAX: 1		Sukha Sour					
CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES		PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL		
1 1/2		Onz	Chicha de Arroz		Temperatura Ambiente				
1		Onz	Jarabe de Azucar		Temperatura Ambiente				
1		Onz	Aguardiente macerada de Platano Guineo		Temperatura Ambiente				
1/2		Onz	Zumo de limon Nayer		Temperatura Ambiente				
1		Hoja	Hierba buena		Temperatura Ambiente				
1		Unidad	Clara de huevo		5 a 15 °C				
		C/N	Hielo		0 °C				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO							
		Realizar Mise En plase							
		1. Agregar hielo a la coctelera.							
		2. Agregar 1/2 onz de chicha de arroz.							
		3. Agregar 1 onz de jarabe de azucar.							
		4. Agregar aguardiente mazerado con platano guineo.							
		5. Agregar zumo de limon.							
		6. Agregar clara de huevo y hierba buena.							
		7. Cerrar la cotelera y agitar 10 veces.							
		8.- Servir según la imagen.							
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)	
87	158,74	0,3519	2,205	1,428	29,476	0	84,682	0,193	



Pazmiño Jorge. (2022) *Receta Estándar de Producción Sukha Sour*. Quito.

Tabla N°32. Ficha Técnica de Producción Sukha Sour

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN - RECETA ESTANDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO: Sukha Sour		Codigo : 006		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 01/03/2022		Chef: Luis Pazmiño		
INGREDIENTE	COSTO(Kg)	MEDIDA	CANTIDAD	TOTAL
Chicha de arroz	\$ 2,44	gr	42,51	\$ 0,83
Jarabe de Azucar	\$ 1,00	gr	28,34	\$ 0,06
Aguardiente macerada de platano guineo	\$ 5,25	gr	28,34	\$ 0,37
Zumo de limon	\$ 1,00	gr	14,17	\$ 0,01
Hierba buena	\$ 1,00	gr	2	\$ 0,04
Clara de huevo	\$ 3,75	gr	1	\$ 0,13
Hielo	\$ -	gr	357	\$ -
FOTO			Total Bruto	1,44
			10 % Imprevisto	0,14
			Costo Neto	1,58
			Gasto de fabr. 15%	0,24
			Factor Costo 33,33%	0,53
			M.O. 45%	0,71
			G. Adm. 12%	0,19
			45 % Utilidad	0,71
			sub total	3,96
			12 % I.V.A.	0,48
			10 % Servicio	0,40
			PVP	4,83



Pazmiño Jorge. (2022) *Ficha Técnica de Producción Sukha Sour*. Quito.

Tabla N°33. Receta Estándar de Producción Pacha Sour

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		PAX: 1	Pacha Sour					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
1/2	Onz	Chicha de Avena	Temperatura Ambiente					
1	Onz	Jarabe de Azucar	Temperatura Ambiente					
1	Onz	Aguardiente macerada de Frutos rojos	Temperatura Ambiente					
1/2	Onz	Zumo de limon Nayer	Temperatura Ambiente					
1	Unidad	Clara de huevo	5 a 15 °C					
	C/N	Hielo	0 °C					
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		Realizar Mise En plase						
		1. Agregar hielo a la coctelera.						
		2. Agregar 1/2 onz de chicha de maiz.						
		3. Agregar 1 onz de jarabe de azucar.						
		4. Agregar aguardiente mazerado de frutos rojos.						
		5. Agregar zumo de limon.						
		6. Agregar clara de huevo.						
		7. Cerrar la cotelera y agitar 10 veces.						
		8.- Servir según la imagen.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteinas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
87	157,86	0,1149	2,19	1,362	29,308	0	84,082	0,057



Pazmiño Jorge. (2022) *Receta Estandar de Producción Pacha Sour*. Quito.

Tabla N°34. Ficha Técnica de Producción Pacha Sour

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN - RECETA ESTANDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO: Pacha Sour		Codigo : 007		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 01/03/2022		Chef: Luis Pazmiño		
INGREDIENTE	COSTO(Kg)	MEDIDA	CANTIDAD	TOTAL
Chicha de avena	\$ 2,81	gr	42,51	\$ 0,96
Jarabe de Azucar	\$ 1,00	gr	28,34	\$ 0,06
Aguardiente macerada de platano guineo	\$ 5,25	gr	28,34	\$ 0,37
Zumo de limon	\$ 1,00	gr	14,17	\$ 0,01
Clara de huevo	\$ 3,75	gr	1	\$ 0,13
Hielo	\$ -	gr	357	\$ -
FOTO			Total Bruto	1,52
			10 % Imprevisto	0,15
			Costo Neto	1,68
			Gasto de fabr. 15%	0,25
			Factor Costo 33,33%	0,56
			M.O. 45%	0,75
			G. Adm. 12%	0,20
			45 % Utilidad	0,75
			sub total	4,20
			12 % I.V.A.	0,50
			10 % Servicio	0,42
	PVP	5,12		



Pazmiño Jorge. (2022) *Ficha Técnica de Producción Pacha Sour*. Quito.

Tabla N°35. Receta Estándar de Producción Chessecake de Jora

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN							
NOMBRE DE LA RECETA		PAX: 1		Chessecake de chicha de jora					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL					
67	gr	Galleta María	Temperatura ambiente	Porcesado fino					
30	gr	Mantequilla	Reducir 50% hasta 15						
167	gr	Queso crema sin sal	5 a 15°C						
100	gr	Crema de leche	0 a 8°C						
27	gr	Leche Condensada	Temperatura ambiente						
27	gr	Azucar	Temperatura ambiente						
5	gr	Gelatina sin sabor	Temperatura ambiente	Hidratada					
25	gr	Agua	Temperatura ambiente						
40	gr	Chicha de jora	Temperatura ambiente						
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO							
		Realizar Mise En place.							
		1. Procesamos la galleta maria y tamizamos.							
		2. Derretimos la mantequilla y unimos con la galleta y copactamos.							
		3. En un molde engrasado colocamos la preparacion de la galleta maria y precionamos.							
		4. Hacer un surco en el molde y llevar a refrigeracion por una hora.							
		5. Elaborar el relleno en un bowl agregando el queso crema, crema de leche y azucar hasta homogeneizar.							
		6. La gelatina sin sabor hidratada agregarle un poco de chicha y calentarla en el microondas.							
		7. El resto de la chicha la agregamos en partes a la prepracion del queso crema junto con la gelatina activada.							
		8.- Colocar en el molde la prepracion y llevar a refrigeracion hasta que gelifique.							
		9. Servir como en la imagen.							
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)	
117	375,57	0,737	26,325	6,435	28,83	64,35	242,19	0,468	

Pazmiño Jorge. (2022) *Receta Estándar de Producción Chessecake de Jora*. Quito.

Tabla N°36. Ficha Técnica de Producción Chessecake de Chicha de Jora

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN - RECETA ESTANDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO: Chessecake de chicha de Jora		Codigo : 008		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 01/03/2022		Chef: Luis Pazmiño		
INGREDIENTE	COSTO(Kg)	MEDIDA	CANTIDAD	TOTAL
Galleta Maria	\$ 0,99	gr	67	\$ 0,39
Mantequilla	\$ 4,75	gr	30	\$ 0,29
Queso crema sin sal	\$ 3,75	gr	167	\$ 1,25
Crema de leche	\$ 1,75	gr	100	\$ 0,74
Leche condensada	\$ 2,17	gr	27	\$ 0,15
Azucar	\$ 0,85	gr	27	\$ 0,02
Gelatina sin sabor	\$ 0,99	gr	5	\$ 0,17
Agua	\$ -	gr	25	\$ -
Chicha de jora	\$ 2,25	gr	40	\$ 0,90
FOTO			Total Bruto	3,90
			10 % Imprevisto	0,39
			Costo Neto	4,29
			Gasto de fabr. 15%	0,64
			Factor Costo 33,33%	1,43
			M.O. 45%	1,93
			G. Adm. 12%	0,52
			45 % Utilidad	1,93
			sub total	10,75
			12 % I.V.A.	1,29
			10 % Servicio	1,08
			PVP	13,12
			PVP por unidad	1,64

Pazmiño Jorge. (2022) *Ficha Técnica de Producción Chessecake de Jora*. Quito.

3.11 Implementación del negocio

Arriendo del local

Tabla N°37. Arriendo del local

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago semestral	Pago Anual
\$ 350,00	\$ 2.100,00	\$ 4.200,00

Pazmiño Jorge. (2022). *Arriendo del local*. Quito.

Equipos industriales

Tabla N°38. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCION	CANTIDAD	V.UNITARIO	TOTAL
Cocina Industrial 4 quemadores con plancha.	1	\$ 300,00	\$ 300,00
Licuadora	2	\$ 39,00	\$ 78,00
Campana filtros atrapa grasa	1	\$ 150,00	\$ 150,00
Batidora de inmersión	1	\$ 60,00	\$ 60,00
Congelador	1	\$ 260,00	\$ 260,00
Freidora	1	\$ 970,00	\$ 970,00
Microondas	1	\$ 190,00	\$ 190,00
Balanza digital	1	\$ 40,00	\$ 40,00
Tanque de Gas	3	\$ 43,00	\$ 129,00
Horno pequeño de dos latas	1	\$ 130,00	\$ 130,00
Extractor de jugos	1	\$ 48,00	\$ 48,00
TOTAL			\$ 2.355,00

Pazmiño Jorge. (2022). *Equipos industriales*. Quito.

Equipos de computación

Tabla N°39. Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACION			
DESCRIPCION	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Computadora de escritorio Intel I3 RAM:8gb	1	\$ 499,00	\$ 499,00
Impresora térmica 88mm	1	\$ 48,00	\$ 48,00
Impresora hp kit	1	\$ 65,00	\$ 65,00
Software de facturación	1	\$ 550,00	\$ 550,00
TOTAL			\$ 1.162,00

Pazmiño Jorge. (2022). *Equipos de computación*. Quito.

Muebles y enseres

Tabla N°40. Muebles y Enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCION	CANTIDAD	V. UNITARIO	TOTAL
Mesa de acero inoxidable rectangular	1	\$ 855,00	\$ 855,00
Olla de presión 4Lt	2	\$ 65,00	\$ 130,00
Ollas grandes 50lt	3	\$ 57,00	\$ 171,00
Ollas medianas 25lt	3	\$ 49,00	\$ 147,00
Ollas pequeñas 2lt	4	\$ 32,00	\$ 128,00
Bowls 30cm	5	\$ 6,00	\$ 30,00
Bowls 26cm	8	\$ 4,75	\$ 38,00
Bowls 20cm	8	\$ 3,00	\$ 24,00
Espatulas Grandes	2	\$ 7,52	\$ 15,04
Espatulas medianas	2	\$ 5,40	\$ 10,80
Cucharones 12onz	4	\$ 4,20	\$ 16,80
Coladores metálicos	2	\$ 29,00	\$ 58,00
Pinzas grandes	4	\$ 3,50	\$ 14,00

Tablas de picar de polietileno 44x30	4	\$ 12,00	\$ 48,00
Sartén 28cm	2	\$ 15,00	\$ 30,00
Sartén pequeño	2	\$ 12,00	\$ 24,00
Jarras medidoras	3	\$ 8,50	\$ 25,50
Cuchillos cebolleros	3	\$ 10,00	\$ 30,00
Afilador de cuchillos	1	\$ 3,50	\$ 3,50
Pelador de papas	2	\$ 3,00	\$ 6,00
Ralladores	2	\$ 5,20	\$ 10,40
Basurero productos orgánicos	2	\$ 13,00	\$ 26,00
Basurero productos reciclables	2	\$ 13,00	\$ 26,00
Mesas de madera	5	\$ 77,00	\$ 385,00
Sillas	20	\$ 26,60	\$ 532,00
Barra de bar	1	\$ 260,00	\$ 260,00
Estanterías	1	\$ 45,00	\$ 45,00
Enfriador-congelador	1	\$ 400,00	\$ 400,00
Taburetes	4	\$ 30,00	\$ 120,00
Vajilla de cerámica 40 piezas	40	\$ 7,00	\$ 280,00
Cocteleras	2	\$ 9,10	\$ 18,20
Jarras de 2l	15	\$ 8,70	\$ 130,50
Vasos cervenceros	25	\$ 2,10	\$ 52,50
Vasos 8Onz	40	\$ 1,42	\$ 56,80
Hieleras	5	\$ 5,00	\$ 25,00
Destapador	2	\$ 2,60	\$ 5,20
Tenedor	50	\$ 0,85	\$ 42,50
Cuchillo	50	\$ 1,00	\$ 50,00
Saleros	10	\$ 1,20	\$ 12,00
Pimenteros	10	\$ 1,20	\$ 12,00
Ajiceros	10	\$ 1,50	\$ 15,00
TOTAL			\$ 4.308,74

Pazmiño Jorge. (2022). *Equipos de computación*. Quito.

Equipos de Industriales de Seguridad

Tabla N°41. Equipos Industriales de Seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES Y DE SEGURIDAD			
DESCRIPCION	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor Recargable 10lb	2	\$ 60,00	\$ 120,00
Detector de humo	2	\$ 15,00	\$ 30,00
Detector de gas	1	\$ 20,00	\$ 20,00
Dispensador de Desinfectante	1	\$ 5,75	\$ 5,75
Señalética de seguridad (aforo, desinfección, baño, salida y aforo)	4	\$ 3,40	\$ 13,60
TOTAL			\$ 189,35

Pazmiño Jorge. (2022). *Equipos Industriales de Seguridad*. Quito.

Suministros de Oficina

Tabla N°42. Suministros de Oficina

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCION	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Archivador 3 cajones	1	\$ 130,00	\$ 130,00
Grapadora	1	\$ 6,00	\$ 6,00
Grapas(caja)	1	\$ 3,00	\$ 3,00
Perforadora	1	\$ 2,00	\$ 2,00
Resma de papel	2	\$ 4,80	\$ 9,60
Bolígrafo	12	\$ 0,25	\$ 3,00
Clips(caja)	2	\$ 1,26	\$ 2,52
Cartuchos de impresora	1	\$ 25,00	\$ 25,00
Saca Grapas	1	\$ 1,40	\$ 1,40
Resaltadores	3	\$ 1,25	\$ 3,75
Borradores	3	\$ 0,20	\$ 0,60
Sellos	2	\$ 4,00	\$ 8,00

Bitácoras	10	\$ 2,50	\$ 25,00
Rollos de impresión	4	\$ 1,25	\$ 5,00
TOTAL			\$ 224,87

Pazmiño Jorge. (2022). *Suministros de Oficina*. Quito.

Servicios básicos

Tabla N°43. Servicio Básicos

SERVICIOS BASICOS	
DESCRIPCION	PAGO MENSUAL
Agua	\$ 25,00
Electricidad	\$ 25,00
Teléfono	\$ 15,00
Wi-fi	\$ 35,00
Gas	\$ 10,50
TOTAL	\$ 110,50
TOTAL, ANUAL	\$ 1.326,00

Pazmiño Jorge. (2022). *Suministros de Oficina*. Quito.

Materiales de limpieza

Tabla N°44. Materiales de limpieza

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCION	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escobas	3	\$ 1,90	\$ 5,70
Trapeadores	1	\$ 2,00	\$ 2,00
Desinfectantes	3	\$ 1,95	\$ 5,85
Fundas de basura x10	4	\$ 1,00	\$ 4,00
Recogedor de basura	2	\$ 1,50	\$ 3,00
Par de guantes	5	\$ 2,50	\$ 12,50
Papel higiénico industrial	4	\$ 1,00	\$ 4,00
Jabón Líquido	3	\$ 1,75	\$ 5,25
Jabón lavaplatos	5	\$ 2,60	\$ 13,00
Esponja	2	\$ 0,80	\$ 1,60

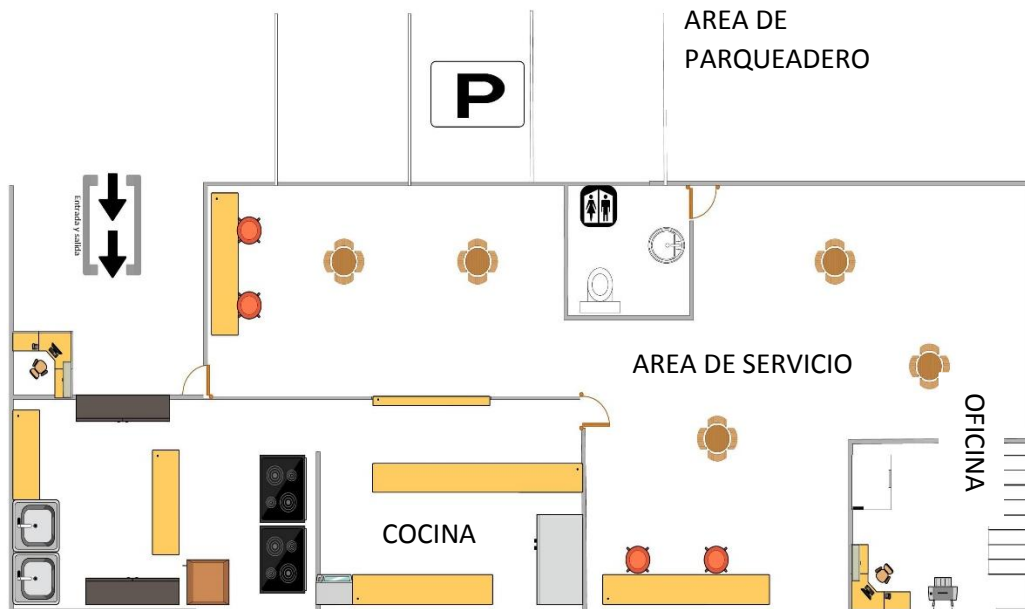
Cepillo	2	\$ 1,50	\$ 3,00
Gel de manos 1lt	3	\$ 4,50	\$ 13,50
Alcohol antiséptico 1 galón	2	\$ 5,00	\$ 10,00
TOTAL			\$ 83,40
TOTAL			\$ 1.000,80

Pazmiño Jorge. (2022). *Materiales de limpieza*. Quito.

3.12 Estudio Arquitectónico

Estructura interna del establecimiento

Gráfico N°21. Estructura del establecimiento



Pazmiño Jorge.(2022).*Estructura del establecimiento*. Quito.

4.PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

El Bar Restaurante Martillo 64 en su conformación como establecimiento legal se ajusta a la implantación que necesita los siguientes documentos y permisos de funcionamiento.

Servicio de rentas internas SRI

Este documento permite que el establecimiento realice la actividad a la que se dedica legalmente y pueda emitir recibos por honorarios a sus clientes o empleadores.

Siendo este un documento indispensable para el inicio de actividades económicas en este caso como persona natural en el país sujeto ante la ley a pagar impuestos.

- Original y copia de la cédula de identidad.
- Indicar la actividad económica que desempeña según el bien que obtiene.
- Para justificar el domicilio se presenta:
 - Planilla de servicios básicos.
 - Posesión rural.
 - Factura de internet.
 - Estado de cuenta bancaria.
 - Certificado de registro de la propiedad (Portal Unico de Tramites Ciudadanos, 2021).

Registro de alimentos y bebidas

Son actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades: Servicio de alimentos y bebidas (Ministerio del Turismo, 2021).

Requisitos:

- Registro del RUC.
- Cédula de identidad y papeleta de votación.
- Autorización de utilizar el nombre comercial.
- Fotocopia de las escrituras de la propiedad.
- Declaración de activos fijos.
- Inventario valorado de la empresa (Ministerio del Turismo, 2021).

Municipio de Quito

El Municipio de Quito se encargará de emitir los siguientes documentos para el funcionamiento legal del establecimiento.

- **Línea de fabrica:** Documento que realiza las mediciones sobre un plano urbano o rural.
- **Permiso de suelo:** Permiso que certifica que la infraestructura esta apta según su ubicación geográfica.
- **Patente:** Requisito indispensable que se paga para la actividad económica.

Dentro de esto está:

- Permiso de los bomberos.
- RUC.
- Copia de la cédula de identidad y papeleta de votación.
- Permiso de rotulación.
- Foto de la fachada (Portal Unico de Tramites Ciudadanos , 2022).

Inspección del cuerpo de bomberos

- Las instalaciones eléctricas se encuentran dispuestas de manera ordenada protegidas por tuberías, canaletas (sin cables pelados o expuestos) evitando la sobrecarga de toma corrientes.
- Los elementos eléctricos tales como cajetines, toma corriente, contactores e interruptores, cuentan con sus respectivas protecciones y aislamientos.
- Existen extintores portátiles disponibles, cargados y operables, del tipo, cantidad y en la ubicación requeridos.
- Las vías de evacuación, medios de egreso se encuentran sin obstáculos de manera que permitan la evacuación de las personas.
- Las vías que conducen a la salida contarán con lámparas de emergencia de manera que garantice su iluminación por al menos 60 minutos. (Aplica para establecimientos con áreas mayores o iguales a 50 m²)
- Locales con áreas entre 50 y 200 m² cuentan con dos salidas separadas entre sí o, en el caso de tener una sola puerta ésta es de un ancho mínimo de 1.20 m.
- Las puertas de emergencia se encuentran sin dispositivos o cerrojos que impidan la evacuación de las personas, se abren en sentido de la evacuación y tienen un ancho mínimo de 86 cm.
- Los ambientes en los que existan equipos que empleen gas cuentan con ventilación superior e inferior de área 80 cm² c/u permanente al exterior.
- Los elementos constitutivos del sistema de gas licuado de petróleo como conectores flexibles, válvulas, reguladores son específicos para la presión de operación.

- Los generadores de agua caliente a gas (calefones) se encuentran ubicados en el exterior y presentan informe de mantenimiento.
- Las personas demuestran conocimiento en el manejo de extintores.
- Los extintores portátiles se encuentran suspendidos en soportes, gabinetes o en agujero de la propia mampostería.
- Toda edificación en la que se prevea la concurrencia de público cuenta con señales que indiquen las salidas o los caminos de recorrido a las mismas. (Aplica para locales con áreas iguales o superiores a 50 m²) (Bomberos Quito, 2020).

Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Tributaria/ARCSA

Es la entidad encargada de regular, controlar y dar vigilancia sanitaria de productos alimenticios que tienen relación con el uso y consumo de la población, así como de los establecimientos sujetos a vigilancia y control en la ley orgánica de salud.

- Permisos previos a su emisión:
- Número de registro único contribuyente.
- Categorización otorgada por el Ministerio de Turismo (MINTUR).
- Cédula de identidad o representante legal del establecimiento (Agencia de Regulacion, Control y Vigilancia Sanitaria , s.f.).

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS)

Organismo encargado de garantizar los derechos de los trabajadores y la seguridad social apegados a la Constitución de la Republica del Ecuador, para lo cual es necesario afiliar a los trabajadores asegurando sus derechos y la legalidad de la empresa.

Requisitos

- Ingresar al portal web www.iess.gob.ec.
- Seleccionar el menú Personas Independientes / Personas sin Relación de Dependencia / Servicios en línea / Solicitar Afiliación, o dar clic aquí.
- Registrar su número de cédula; año, mes y día de nacimiento (AAAA/MM/DD).
- Dar clic en continuar, pues existe una validación de requisitos (ser mayor de 18 años de edad y no registrar mora u obligaciones pendientes con el IESS).
- Verificar sus datos personales desplegados en pantalla.
- Seleccionar el régimen de afiliación: Afiliación sin Relación de Dependencia.
- Completar sus datos de: provincia, cantón, parroquia, dirección, correo electrónico, número de teléfono y número de celular. Están marcados con asterisco (*) pues son de registro obligatorio.
- Ingresar la base de aportación que usted desee.
- En la parte superior de la ventana y para su conocimiento, se despliega la base mínima de aportación USD\$ 386 - correspondiente al Salario Básico unificado vigente en Ecuador para 2017-; así como el porcentaje de aportación (17,60%)
- En este paso también es posible ampliar la cobertura de salud para su cónyuge/conviviente de hecho, aceptando un aporte adicional mensual del 3.41%. Este registro es validado a través del número de cédula de ciudadanía de su cónyuge o conviviente.

- Usted puede calcular su aporte mensual y modificar la base de aportación como estime conveniente, pero no puede ser inferior al mínimo señalado.
- Confirmar sus datos de registro. Estos incluyen la base de aportación, el monto de aporte mensual, el aporte por extensión de cobertura y el pago mensual. Usted debe leer y aceptar las condiciones y finalmente aprobar su solicitud.
- Aceptar la confirmación del registro, en la cual se corrobora la base de aportación, aporte por extensión de cobertura y pago mensual.
- Visualizar la confirmación que su afiliación ha sido aceptada y continuar el proceso.
- Imprimir el documento: Solicitud de Afiliación Voluntaria sin Relación de Dependencia. Adicionalmente en este paso, se le sugiere obtener su clave personal. En el caso que usted ya disponga de clave personal, podrá acceder directamente al Sistema de Afiliado, donde encontrará una opción para el registro de los datos de cuenta bancaria, con la finalidad de autorizar el débito automático de sus aportes (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, 2021).

Ministerio del Trabajo

Organismo gubernamental encargado de regular y controlar el cumplimiento de las obligaciones laborales.

SAYCE

Es la entidad cuya actividad es la de proteger los derechos intelectuales del autor local e internacional.

Requisitos

- Original y copia de la cédula del representante legal.
- Permiso otorgado por el municipio.
- Pago realizado a SAYCE, el cual depende de la actividad que se realizará y la categoría del establecimiento (SAYCE, 2018).

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de área

El objetivo del área es de evaluar y encontrar soluciones al impacto de desgaste que se genera hacia el medio ambiente. Buscando reducir los efectos que el establecimiento pueda producir hacia la sociedad y entorno ambiental.

El bar Restaurant Martillo 64 ante la presente concientización de la generación de grasas y residuos orgánicos e inorgánicos por parte del establecimiento, se apega a gestionar de la mejor manera la eliminación de los mismos por parte del sistema de recolección de desechos de Quito. Buscando ayuda y asesoría técnica para que los residuos y desechos de grasas no lleguen al sistema de alcantarillado público y tengan el tratamiento que corresponda.

A su vez se gestionará en lo posible un reciclaje enfocado a separar los diferentes residuos (papel, cartón, plástico, orgánicos) en diferentes tachos de basura, estos serán colocados tanto en cocina como en el área de servicio ayudando a controlar el impacto por basura al medio ambiente.

5.2 Impacto Ambiental

Identificación de posibles impactos ambientales

- **Control de basura:** La basura deberá ser clasificada en botes de basura diferentes dividiéndolos para papel, plástico, vidrio, cartón y desechos orgánicos varios. Llevando un correcto monitoreo de los días de recolección de basura por la empresa encargada evitando acumulación de basura.
- **Gestión de grasas:** Los residuos de grasas serán recolectados en envases adecuados hasta poder comercializarlos con recicladoras de aceites, y en ningún caso se deberá desecharlos por alcantarillas que conecten al sistema de alcantarillado público ya que se generaría una contaminación de ríos o afluentes que conecten con este tipo de ductos de desfogue de aguas residuales.
- **Control de emisión de monóxido de carbono:** La emisión de CO por parte del establecimiento deberá ser controlada por el buen mantenimiento de los equipos de cocina, así como del canal de desfogue de monóxido de carbono hacia el exterior.

Medidas para controlar los impactos ambientales.

- Gestionar correctamente los desechos
- Responsabilizarse de que los desechos sean colocados dentro de los recipientes y estos no queden amontonados o desbordados del contenedor.
- Restringir el desecho de residuos de grasa por los desagües.
- Usar recipientes adecuados y con la etiqueta adecuada para clasificar los residuos orgánicos e inorgánicos.

- Realizar capacitación sobre manejo de residuos orgánicos e inorgánicos con el personal del establecimiento.
- Velar en lo posible por la autonomía de los contenedores de basura del municipio.
- Realizar un correcto mantenimiento de los extractores de humo y olores para evitar contaminación interna y externa.
- Realizar el mantenimiento preventivo de los equipos para que se encuentren en óptimas condiciones y no generen excesos de consumo de luz y gas.
- En lo posible reducir el uso de plástico y remplazarlo por materiales ecológicos.

5.3 Impacto Social

Generar fuentes de trabajos

El Bar Restaurant Martillo 64 va a generar fuentes de trabajo de inclusión, dando la oportunidad a personas que estén dispuestas a generar un crecimiento hacia la empresa. Los proveedores que formen parte del círculo de la empresa serán propios de las zonas aledañas de la provincia aplicando el denominado “Kilometro 0” en el que el producto que se adquiere es local y natural.

Igualdad y equidad

El Bar Restaurant Martillo 64 optará por brindar oportunidades de trabajo con el fin de contratar a personas sin importar el género y/o capacidades especiales, adaptando un ambiente de inclusión y cero discriminaciones, en el que todos los colaboradores tengan un sueldo digno acorde a la ley garantizando sus derechos laborales y civiles.

Satisfacción de una necesidad social prioritaria

El Bar Restaurante Martillo 64 se comprometen a generar un ambiente laboral seguro y de calidad mental, permitiendo a los trabajadores desenvolverse libremente sin que haya estrés. A esto se le sumará alimento digno en caso de que los trabadores se alimenten en el establecimiento, así como la indumentaria y equipo necesario para trabajar con seguridad.

Motivación para el personal

- Capacitación constante del personal.
- Sueldo justo apegado a la ley, con cancelación de su sueldo a tiempo.
- Apoyo al desarrollo profesional según la necesidad del empleado.
- Dos días libres a la semana.
- Reconocimiento del esfuerzo laboral que realiza el colaborador dentro de la empresa mediante bonificaciones.
- Ambiente laboral confortable.
- Sensibilidad de la empresa ante situaciones de calamidad doméstica.

6. ANÁLISIS FINANCIERO

Introducción

En este capítulo se da a conocer el análisis financiero del proyecto Bar Restaurant Martillo 64, en que se detalla los valores que se requieren para empezar las operaciones en el negocio propuesto, además la base económica para que el establecimiento cumpla con sus objetivos y cumpla con la calidad de alimentos, bebidas y trazada como puntos claves para el posicionamiento de la empresa sobre sus competidores.

6.1 Inversiones

La inversión con la que se ha evaluado iniciar tiene bienes que ayudaran a obtener rentabilidad e ingresos a largo plazo, permitiendo incrementar nuestro negocio económicamente teniendo a su vez beneficios futuros.

6.2 Activos fijos

Está conformado por Edificio, Vehículo, Equipos industriales/ seguridad, equipos de computación y muebles-enseres dando un total de activos fijos de \$ 8015.09.

Tabla N°45. Activos fijos

ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind.	2544,35
Equipos de Computación	1162
Muebles / Enseres	4308,74
TOTAL ACTIVOS FIJOS	8015,09

Pazmiño Jorge. (2022). *Activos Fijos*. Quito.

6.3 Activos diferidos

Este valor de \$ 400 refleja la inversión en la constitución del establecimiento en cuanto a permisos de funcionamiento etc.

Tabla N°46. Activos Diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	400
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	400

Pazmiño Jorge. (2022). *Activos diferidos*. Quito.

6.4 Capital de trabajo

Los recursos a utilizar durante el periodo de un año costa del pago de sueldos a colaboradores por \$ 26016.3, servicios básicos (agua, luz, teléfono. Internet. Gas) por \$ 1.326, materiales para oficina por \$224.87, materiales de limpieza por \$ 1000.8, servicio de auto por periodo ocasional por \$ 120, alquiler de local por \$ 4200, gestión por publicidad del establecimiento por \$ 840, en adquisición de materia prima para el establecimiento por \$ 1600, gastos financieros por \$ 4200 dándonos un total por capital de trabajo de \$ 39.527.97.

Tabla N°47. Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	26016,3
Servicios Básicos	1326
Material oficina	224,87
Material limpieza	1000,8
Servicio auto	120
Alquiler local	4200
Publicidad	840
Adquisición de materia prima	1600
Gastos financieros	4.200,00
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	39527,97

Pazmiño Jorge. (2022). *Capital de trabajo*. Quito.

Tabla N°48. Total Inversión

TOTAL DE INVERSION	
Total Activos Fijos	8015,09
Total Activos Diferidos	400
Total Capital de Trabajo	39527,97
TOTAL INVERSION	47943,06

Pazmiño Jorge. (2022). *Total inversión*. Quito.

Como total de inversión tenemos el monto de \$ 47.943.06 por la sumatoria de total de activos fijos, diferidos y capital de trabajo.

6.5 Sueldos

Detalle de sueltos de los trabajadores con los beneficios de ley con las que cuentan los empleados del establecimiento.

Tabla N°49. Sueldos

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Chef Ejecutivo	500	6000	567	729	6162
Cocinero	470	5640	532,98	685,26	5792,28
Ayudante de cocina	425	5100	481,95	619,65	5237,7
Mesero -Cajero	430	5160	487,62	626,94	5299,32
TOTAL	1825	21900	2069,55	2660,85	22491,3

Pazmiño Jorge. (2022). *Sueldos*. Quito.

Tabla N°50. Decimos

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Chef Ejecutivo	500	425	500	925
Cocinero	470	425	470	895
Ayudante de cocina	425	425	425	850
Mesero-Cajero	430	425	430	855
TOTAL	1825	1700	1825	3525

Pazmiño Jorge. (2022). *Decimos*. Quito.

Tabla N°51. Sueldos totales

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
22491,3	3525	26016,3

Pazmiño Jorge. (2022). *Sueldos totales*. Quito.

6.6 Depreciación de activos fijos

La depreciación de activos fijos se ve reflejada como bienes del establecimiento que pierden valor con el pasar del tiempo, en este caso se posee equipos industriales que se ven afectados por una depreciación de 10%, equipos de computación que tiene una depreciación del 33% y muebles y enseres que se deprecian el 10%. A esto se da como valor total de depreciación de activos fijos \$1072.60.

Tabla N°52. Depreciación Activos Fijos

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Equipos Ind. + Maquinaria Ind.	2544,35	10%	254,435
Edificio	0	5%	0
Vehículos	0	20%	0
Equipos de Computación	1162	33,33%	387,2946
Muebles y Enseres	4308,74	10%	430,874
TOTAL DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS			1072,60

Pazmiño Jorge. (2022). *Depreciación Activos Fijos*. Quito.

6.7 Amortizaciones

La amortización del restaurante es de 20% sobre los gastos de constitución \$400 que reflejan el valor de recuperación de \$80 sobre estos gastos de la empresa.

Tabla N°53. Amortizaciones

AMORTIZACIONES			
PORCENTAJE AMORTIZACION			
Gastos de Constitución	400	20%	80

Pazmiño Jorge. (2022). *Amortizaciones*. Quito.

6.8 Estructura capital

La estructura de capital se encuentra constituido, por un capital propio de \$17.943.06 que equivale a una estructura del 37%, costo de 13% y una tasa de descuento de 4.9%. Como capital financiero por adquirir mediante préstamo refleja \$30000 con estructura de 63%, costo de 14% y una tasa de descuento de 8.8%.

Dando como total de inversión \$47.943.06 con su estructura de 100%, reflejando un TMAR de 13.6%.

Tabla N°54. Estructura del Capital

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	17943,06	37%	13%	4,9%	
Capital Financiero	30000	63%	14%	8,8%	
TOTAL INVERSION	47943,06	100%		13,6%	TMAR

Pazmiño Jorge. (2022). *Estructura de Capital*. Quito.

6.9 Tabla de amortizaciones

La tabla detalla el monto del préstamo que se debería solicitar con un monto de \$30000 dólares con tasa del 14% y un plazo de 5 años, llevando un pago de interés de \$4.200 y un pago de capital de \$7.665.36 dándonos un valor de \$0 como saldo final del periodo.

Tabla N°55. Tabla Amortización

TABLA DE AMORTIZACION				
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	3130,18	2.014,51	6.724,00	7.665,36
5	8738,51	1.073,15	7.665,36	0,00

INTERES ANUAL	4.200,00
INTERES SEMESTRAL	2100,00

Pazmiño Jorge. (2022). *Tabla Amortización*. Quito.

6.10 Punto de equilibrio

Para lograr el punto de equilibrio se establece una cantidad de menús a vender para lograr una rentabilidad dentro del establecimiento, dado por precio de menú y su costo dando el margen de ganancia que se necesita para obtener un punto de equilibrio favorable.

Tabla N°56. Costos Fijos

COSTOS FIJOS	
Arriendo	350
Sueldos	2168,0
Ser. Básicos	110,5
T. COSTOS FIJOS	2628,53

Pazmiño Jorge. (2022). *Costos Fijos*. Quito.

Tabla N°57. Margen de Contribución

Precio menú	41,65		
Costo menú	15,12		
Ganancia	26,53	MARGEN DE CONTRIBUCION	

Pazmiño Jorge. (2022). *Margen de Contribución*. Quito.

Tabla N°58. Cálculo Punto de Equilibrio

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION	
PE=	99

Pazmiño Jorge. (2022). *Cálculo de punto de Equilibrio*. Quito.

Tabla N°59. Punto de Equilibrio

VENTA	99	41,65	4126,6
COSTO	99	15,12	1498,1
GASTO			2628,5
PUNTO DE EQUILIBRIO			0
VENTA	969	41,65	40346,5
COSTO	969	15,12	14646,8
GASTO			25699,7
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Pazmiño Jorge. (2022). *Punto de Equilibrio*. Quito.

Tabla N°60. Ventas Proyectadas

VENTAS PROYECTADAS			
220	9163	109956	ventas
220	3326,4	39916,8	costo

Pazmiño Jorge. (2022). *Ventas Proyectadas*. Quito.

6.11 Costo de ventas

El Costo de ventas detalla el progreso de crecimiento en cinco años, donde se observa las ventas contempladas y su utilidad en un año dando por valor \$19.736.12 mientras que para él la utilidad neta del año cinco \$26.644.94.

Tabla N°61. Costo de ventas

COSTO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		109956,00	113265,68	116674,97	120186,89	123804,51
COSTO DE VENTAS		39916,80	41118,30	42355,96	43630,87	44944,16
UTILIDAD BRUTA EN		70039,20	72147,38	74319,02	76556,02	78860,35
GASTOS ADMINISTRATIVOS		26016,30	26799,39	27606,05	28436,99	29292,95
SERVICIOS BASICOS		1326,00	1365,91	1407,03	1449,38	1493,00
MATERIAL OFIC. Y LIMPIESA		1225,67	1262,56	1300,57	1339,71	1380,04
ALQUILER AUTO		120,00	123,61	127,33	131,17	135,11
ALQUILER		4200,00	4326,42	4456,65	4590,79	4728,97
PUBLICIDAD		840,00	865,28	891,33	918,16	945,79
DEPRECIACIONES		1072,60	1072,60	1072,60	1072,60	1072,60
AMORTIZACIONES		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
UTILIDAD OPERATIVA		35158,63	36251,59	37377,46	38537,22	39731,88
GASTOS FINANCIEROS		4200,00	3564,61	2840,26	2014,51	1073,15
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		30958,63	32686,99	34537,20	36522,71	38658,73
BASE IMPOSITIVA		11222,50	11849,03	12519,73	13239,48	14013,79
UTILIDAD NETA		19736,12	20837,95	22017,46	23283,23	24644,94

Pazmiño Jorge. (2022).Costo de Ventas. Quito.

6.12 Flujo de caja

El flujo de caja esta dado por los ingresos y egresos de dinero de la empresa en un tiempo determinado, representando la capacidad para generar el efectivo necesario la cubrir la obligación de la empresa.

Dando como valores de primer año de actividades el monto de \$16.350.22 y como flujo de caja futuro a 5 años \$18.132.19.

Tabla N°62. Flujo de Caja

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		35158,63	36251,59	37377,46	38537,22	39731,88
DEPRECIACION		1072,60	1072,60	1072,60	1072,60	1072,60
AMORTIZACION		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
- BASE IMPOSITIVA		11222,50	11849,03	12519,73	13239,48	14013,79
- GASTOS FINANCIEROS		4200,00	3564,61	2840,26	2014,51	1073,15
- PAGO CAPITAL		4.538,51	5.173,90	5.898,24	6.724,00	7.665,36
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-47943,06	16.350,22	16.816,66	17.271,82	17.711,83	18.132,19

Pazmiño Jorge. (2022).Flujo de Caja. Quito.

6.13 Calculo TIR y el VAN

Para el análisis de factibilidad de proyecto se realizó el cálculo del TIR y el VAN desglosándose de la siguiente forma:

6.13.1 (Valor Actual Neto)

El valor actual neto (VAN) calculado a partir del flujo anual, nos sirve de indicador para la viabilidad de nuestro proyecto; siendo este valor mayor a 0 demuestra factibilidad en el proyecto.

Este es el caso que refleja el valor en la tabla de 11.775.92 superior a 0 que demuestra que proyecto es factible.

6.13.2 TIR (Tasa interna de Retorno)

La tasa interna de retorno nos reflejara la rentabilidad que ofrece nuestra inversión dado por; si el TIR es mayor a La Tasa de devolución demuestra factibilidad en la inversión del establecimiento.

En este caso el TIR que refleja la tabla es de 22.93%% y el TMAR de 13.63% esto nos da a interpretar que posee una buena factibilidad la inversión del establecimiento

Tabla N°63. Cálculo del TIR Y el VAN

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	11.775,92
TIR	22,93%
TMAR	13,63%

Pazmiño Jorge. (2022). Cálculo del TIR y el Van. Quito.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 Conclusiones

- En cuanto al análisis económico-financiero nos permitió afirmar la viabilidad del proyecto y posibilidad de éxito en el mercado elegido, ya que se presenta como un establecimiento con ingresos rentables y recuperación progresiva de la inversión requerida para el inicio de operaciones.
- La aplicación de la chicha como ingrediente en salsas y cocteles generó una nueva experiencia en degustación, así como diversos usos para manejo de texturas y productos intermedios.
- Mediante el proceso de investigación de mercado se logró evidenciar y definir la viabilidad del proyecto ante las preferencias de los futuros clientes, orientando los objetivos del establecimiento al diseño de alimentos y bebidas que llamen la atención de los segmentos de la población.

7.2 Recomendaciones

- Establecer un ambiente laboral confiable e inclusivo en la que los colaboradores de la empresa tengan mayor tranquilidad para su desenvolvimiento, generando mayores beneficios para el establecimiento tanto en producción como en servicio.
- Se deberá observar el mercado competitivo, adaptando las nuevas preferencias de los clientes a nuestro giro de negocio.
- Se deberá establecer un cronograma de mantenimiento preventivo de los equipos, para evitar daños irreparables previniendo así la generación de gastos y pérdidas para la empresa.
- Adaptar el negocio hacia la accesibilidad de la mayoría de sectores de la población, ofertando alimentos, bebidas y servicio de excelente calidad generando una publicidad indirecta al ser recomendados por los mismos clientes.
- Controlar el sistema financiero interno de la empresa mediante ayuda de profesionales en ventas y marketing que sirvan de sustento para la evaluación de fallos que se puedan generar inconscientemente.

7.4 Anexos

Anexo N°1

ENCUESTA

GENERO M F

EDAD.....

1. ¿Estaría de acuerdo con la creación de un Bar Restaurant que oferte nuevos sabores en el Sector de La Pradera norte de Quito?
SI NO

2. ¿Le agraria probar salsas y bebidas estilo coctel a base de una chicha ecuatoriana?
Si lo probaría
No lo probaría

3. ¿Asistiría usted a un establecimiento de comida rápida en el cual se ofrezca calidad en el servicio, comida y bebidas innovadoras a base de chichas ecuatorianas?
SI NO

4. ¿Con que frecuencia asiste a establecimientos de comida rápida y bebidas en El Sector de La pradera?
Una vez por semana
Mas de una vez por semana
Cada 15 días
Una vez al mes

5. ¿En qué horario suele visitar los restaurantes de comida rápida?
Mañana
Tarde
Noche

6. ¿Qué platos prefiere al momento de consumir comida rápida y bebidas?
Papas fritas
Alitas
Hamburguesas
Costillas
Chupitos
Cocteles
Bebidas gaseosas
Jugos naturales

7. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar?
Alimentos
3 – 5 dólares
6 – 7 dólares
8 – 10 dólares
Bebidas

- 3 – 5 dólares
 - 6 – 7 dólares
 - 8 – 10 dólares
8. ¿Al visitar un bar restaurant, generalmente con quien acude?
- Con familia
 - Con amigos
 - Con pareja
9. ¿Qué tipo de decoración usted busca en un Bar restaurant?
- Rustica
 - Vintage
 - Campestre
 - Moderna
10. ¿Le agradaría a usted recibir promociones e información de nuestros productos a través de redes sociales como Instagram, Facebook y Twitter?
- SI NO

Anexo N.º: Evidencias Encuestas

ENCUESTA

GENERO M D

EDAD 34.....

.....

1. ¿Estaría de acuerdo con la creación de un Bar Restaurant que oferte nuevos sabores en el Sector de La Pradera norte de Quito?
 SI NO
2. ¿Le agraria probar salsas y bebidas estilo coctel a base de una chicha ecuatoriana?
Si lo probaria
 No lo probaria
3. ¿Asistiria usted a un establecimiento de comida rápida en el cual se ofrezca calidad en el servicio, comida y bebidas innovadoras a base de chichas ecuatorianas?
 SI NO
4. ¿Con que frecuencia asiste a establecimientos de comida rápida y bebidas en El Sector de La pradera?
 Una vez por semana
 Mas de una vez por semana
Cada 15 dias
 Una vez al mes
5. ¿En que horario suele visitar los restaurantes de comida rápida?
 Mañana
Tarde
 Noche
6. ¿Qué platos prefiere al momento de consumir comida rápida y bebidas?
Papas fritas
~~Alitas~~
Hamburguesas
 Costillas
 Chupitos
Cocteles
Bebidas gaseosas
 Jugos naturales
7. ¿Cuánto estaria dispuesto a pagar?
 Alimentos
3 - 5 dólares
 6 - 7 dólares
 8 - 10 dólares
 Bebidas
3 - 5 dólares
 6 - 7 dólares
 8 - 10 dólares
8. ¿Al visitar un bar restaurant, generalmente con quien acude?
Con familia
 Con amigos
 Con pareja
9. ¿Qué tipo de decoración usted busca en un Bar restaurant?
 Rustica
 Vintage
 Campestre
Moderna
10. ¿Le agrardaria a usted recibir promociones e información de nuestros productos a través de redes sociales como Instagram, Facebook y Twitter?
 SI NO

ENCUESTA

GENERO M FEDAD 32.....

1. ¿Estaría de acuerdo con la creación de un Bar Restaurant que oferte nuevos sabores en el Sector de La Pradera norte de Quito?
 SI NO
2. ¿Le agraria probar salsas y bebidas estilo coctel a base de una chicha ecuatoriana?
 Si lo probaría
 No lo probaría
3. ¿Asistiría usted a un establecimiento de comida rápida en el cual se ofrezca calidad en el servicio, comida y bebidas innovadoras a base de chichas ecuatorianas?
 SI NO
4. ¿Con que frecuencia asiste a establecimientos de comida rápida y bebidas en El Sector de La pradera?
 Una vez por semana
 Más de una vez por semana
 Cada 15 días
 Una vez al mes
5. ¿En que horario suele visitar los restaurantes de comida rápida?
 Mañana
 Tarde
 Noche
6. ¿Qué platos prefiere al momento de consumir comida rápida y bebidas?
 Papas fritas
 Alitas
 Hamburguesas
 Costillas
 Chupitos
 Cocteles
 Bebidas gaseosas
 Jugos naturales
7. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar?
 Alimentos
 3 - 5 dólares
 6 - 7 dólares
 8 - 10 dólares
 Bebidas
 3 - 5 dólares
 6 - 7 dólares
 8 - 10 dólares
8. ¿Al visitar un bar restaurant, generalmente con quien acude?
 Con familia
 Con amigos
 Con pareja
9. ¿Qué tipo de decoración usted busca en un Bar restaurant?
 Rustica
 Vintage
 Campestre
 Moderna
10. ¿Le agraría a usted recibir promociones e información de nuestros productos a través de redes sociales como Instagram, Facebook y Twitter?
 SI NO

ENCUESTA

GENERO M FEDAD 35

1. ¿Estaría de acuerdo con la creación de un Bar Restaurant que oferte nuevos sabores en el Sector de La Pradera norte de Quito?
SI NO
2. ¿Le agraria probar salsas y bebidas estilo coctel a base de una chicha ecuatoriana?
Si lo probaria
No lo probaria
3. ¿Asistiria usted a un establecimiento de comida rápida en el cual se ofrezca calidad en el servicio, comida y bebidas innovadoras a base de chichas ecuatorianas?
SI NO
4. ¿Con que frecuencia asiste a establecimientos de comida rápida y bebidas en El Sector de La pradera?
Una vez por semana
Mas de una vez por semana
Cada 15 días
Una vez al mes
5. ¿En que horario suele visitar los restaurantes de comida rápida?
Mañana
Tarde
Noche
6. ¿Qué platos prefiere al momento de consumir comida rápida y bebidas?
Papas fritas
Alitas
~~Hamburguesas~~
Costillas
~~Chupitos~~
~~Cocteles~~
~~Bebidas gaseosas~~
Jugos naturales
7. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar?
Alimentos
3 - 5 dólares
6 - 7 dólares
8 - 10 dólares
Bebidas
3 - 5 dólares
6 - 7 dólares
8 - 10 dólares
8. ¿Al visitar un bar restaurant, generalmente con quien acude?
Con familia
Con amigos
Con pareja
9. ¿Qué tipo de decoración usted busca en un Bar restaurant?
Rústica
Vintage
Campestre
Moderna
10. ¿Le agradaría a usted recibir promociones e información de nuestros productos a través de redes sociales como Instagram, Facebook y Twitter?
SI NO

ENCUESTA

GENERO M EDAD. 33.....Comida.....

1. ¿Estaría de acuerdo con la creación de un Bar Restaurant que oferte nuevos sabores en el Sector de La Pradera norte de Quito?
 SI NO
2. ¿Le agraria probar salsas y bebidas estilo coctel a base de una chicha ecuatoriana?
Si lo probaria
No lo probaria
3. ¿Asistiria usted a un establecimiento de comida rápida en el cual se ofrezca calidad en el servicio, comida y bebidas innovadoras a base de chichas ecuatorianas?
 SI NO
4. ¿Con que frecuencia asiste a establecimientos de comida rápida y bebidas en El Sector de La pradera?
Una vez por semana
Mas de una vez por semana
Cada 15 días
Una vez al mes
5. ¿En que horario suele visitar los restaurantes de comida rápida?
Mañana
Tarde
Noche
6. ¿Qué platos prefiere al momento de consumir comida rápida y bebidas?
Papas fritas
Alitas
Hamburguesas
Costillas
Chupitos
Cocteles
Bebidas gaseosas
Jugos naturales.
7. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar?
Alimentos
3 - 5 dólares
6 - 7 dólares
8 - 10 dólares
Bebidas
3 - 5 dólares
6 - 7 dólares
8 - 10 dólares
8. ¿Al visitar un bar restaurant, generalmente con quien acude?
Con familia
Con amigos
Con pareja
9. ¿Qué tipo de decoración usted busca en un Bar restaurant?
Rustica
Vintage
Campestre
Moderna
10. ¿Le agraria a usted recibir promociones e información de nuestros productos a través de redes sociales como Instagram, Facebook y Twitter?
SI NO

ENCUESTA

GENERO M EDAD 39....

1. ¿Estaría de acuerdo con la creación de un Bar Restaurant que oferte nuevos sabores en el Sector de La Pradera norte de Quito?
 SI NO
2. ¿Le agraria probar salsas y bebidas estilo coctel a base de una chicha ecuatoriana?
Si lo probaria
 No lo probaria
3. ¿Asistiria usted a un establecimiento de comida rápida en el cual se ofrezca calidad en el servicio, comida y bebidas innovadoras a base de chichas ecuatorianas?
 SI NO
4. ¿Con que frecuencia asiste a establecimientos de comida rápida y bebidas en El Sector de La pradera?
 Una vez por semana
 Más de una vez por semana
Cada 15 días
 Una vez al mes
5. ¿En que horario suele visitar los restaurantes de comida rápida?
 Mañana
Tarde
 Noche
6. ¿Qué platos prefiere al momento de consumir comida rápida y bebidas?
Papas fritas
Alitas
Hamburguesas
Costillas
 Chapitos
Cocteles
Bebidas gaseosas
 Jugos naturales
7. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar?
 Alimentos
3 - 5 dólares
 6 - 7 dólares
 8 - 10 dólares
 Bebidas
3 - 5 dólares
 6 - 7 dólares
 8 - 10 dólares
8. ¿Al visitar un bar restaurant, generalmente con quien acude?
 Con familia
 Con amigos
Con pareja
9. ¿Qué tipo de decoración usted busca en un Bar restaurant?
 Rustica
Vintage
 Campestre
 Moderna
10. ¿Le agradaría a usted recibir promociones e información de nuestros productos a través de redes sociales como Instagram, Facebook y Twitter?
SI NO

ENCUESTA

GENERO M EDAD 32...

1. ¿Estaría de acuerdo con la creación de un Bar Restaurant que oferte nuevos sabores en el Sector de La Pradera norte de Quito?
SI
2. ¿Le agraria probar salsas y bebidas estilo coctel a base de una chicha ecuatoriana?
SI lo probaría
No lo probaría
3. ¿Asistiría usted a un establecimiento de comida rápida en el cual se ofrezca calidad en el servicio, comida y bebidas innovadoras a base de chichas ecuatorianas?
SI
4. ¿Con que frecuencia asiste a establecimientos de comida rápida y bebidas en El Sector de La pradera?
Una vez por semana
Más de una vez por semana
Cada 15 días
Una vez al mes
5. ¿En que horario suele visitar los restaurantes de comida rápida?
Mañana
Tarde
Noche
6. ¿Qué platos prefiere al momento de consumir comida rápida y bebidas?
Papas fritas
Alitas
Hamburguesas
Costillas
Chupitos
Cocteles
Bebidas gaseosas
Jugos naturales
7. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar?
Alimentos
3 - 5 dólares
6 - 7 dólares
8 - 10 dólares
Bebidas
3 - 5 dólares
6 - 7 dólares
8 - 10 dólares
8. ¿Al visitar un bar restaurant, generalmente con quien acude?
Con familia
Con amigos
Con pareja
9. ¿Qué tipo de decoración usted busca en un Bar restaurant?
Rustica
Vintage
Campestre
Moderna
10. ¿Le agradaria a usted recibir promociones e información de nuestros productos a través de redes sociales como Instagram, Facebook y Twitter?
SI NO

ENCUESTA

GENERO M F

EDAD.. 39

1. ¿Estaría de acuerdo con la creación de un Bar Restaurant que oferte nuevos sabores en el Sector de La Pradera norte de Quito?
- SI NO
2. ¿Le agraria probar salsas y bebidas estilo coctel a base de una chicha ecuatoriana?
- Si lo probaria
No lo probaria
3. ¿Asistiria usted a un establecimiento de comida rápida en el cual se ofrezca calidad en el servicio, comida y bebidas innovadoras a base de chichas ecuatorianas?
- SI NO
4. ¿Con que frecuencia asiste a establecimientos de comida rápida y bebidas en El Sector de La Pradera?
- Una vez por semana
Mas de una vez por semana
Cada 15 días
Una vez al mes
5. ¿En que horario suele visitar los restaurantes de comida rápida?
- Mañana
Tarde
Noche
6. ¿Qué platos prefiere al momento de consumir comida rápida y bebidas?
- Papas fritas
Aalitas
Hamburguesas
Costillas
Chupitos
Cocteles
Bebidas gaseosas
Jugos naturales
7. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar?
- Alimentos
3 - 5 dólares
6 - 7 dólares
8 - 10 dólares
Bebidas
3 - 5 dólares
6 - 7 dólares
8 - 10 dólares
8. ¿Al visitar un bar restaurant, generalmente con quien acude?
- Con familia
Con amigos
Con pareja
9. ¿Qué tipo de decoración usted busca en un Bar restaurant?
- Rustica
Vintage
Campesre
Moderna
10. ¿Le agradaria a usted recibir promociones e información de nuestros productos a través de redes sodiales como Instagram, Facebook y Twitter?
- SI NO

ENCUESTA

GENERO M EDAD 30.....

Ocupación 1.....

1. ¿Estaría de acuerdo con la creación de un Bar Restaurant que oferte nuevos sabores en el Sector de La Pradera norte de Quito?
 SI NO
2. ¿Le agraria probar salsas y bebidas estilo coctel a base de una chicha ecuatoriana?
SI lo probaria
No lo probaria
3. ¿Asistiria usted a un establecimiento de comida rápida en el cual se ofrezca calidad en el servicio, comida y bebidas innovadoras a base de chichas ecuatorianas?
 SI NO
4. ¿Con que frecuencia asiste a establecimientos de comida rápida y bebidas en El Sector de La pradera?
Una vez por semana
Mas de una vez por semana
Cada 15 días
Una vez al mes
5. ¿En que horario suele visitar los restaurantes de comida rápida?
Mañana
Tarde
Noche
6. ¿Qué platos prefiere al momento de consumir comida rápida y bebidas?
Papas fritas
Alitas
Hamburguesas
Costillas
Chupitos
Cocteles
Bebidas gaseosas
Jugos naturales
7. ¿Cuánto estaria dispuesto a pagar?
Alimentos
3 - 5 dólares
6 - 7 dólares
8 - 10 dólares
Bebidas
3 - 5 dólares
6 - 7 dólares
8 - 10 dólares
8. ¿Al visitar un bar restaurant, generalmente con quien acude?
Con familia
Con amigos
Con pareja
9. ¿Qué tipo de decoración usted busca en un Bar restaurant?
Rustica
Vintage
Campestre
Moderna
10. ¿Le agrardaria a usted recibir promociones e información de nuestros productos a través de redes soociales como Instagram, Facebook y Twitter?
SI NO

ENCUESTA

GENERO M EDAD 31....

Ocupación.....

1. ¿Estaría de acuerdo con la creación de un Bar Restaurant que oferte nuevos sabores en el Sector de La Pradera norte de Quito?
 SI NO
2. ¿Le agraria probar salsas y bebidas estilo coctel a base de una chicha ecuatoriana?
Si lo probaria
No lo probaria
3. ¿Asistiria usted a un establecimiento de comida rápida en el cual se ofrezca calidad en el servicio, comida y bebidas innovadoras a base de chichas ecuatorianas?
 SI NO
4. ¿Con que frecuencia asiste a establecimientos de comida rápida y bebidas en El Sector de La pradera?
Una vez por semana
Mas de una vez por semana
Cada 15 días
Una vez al mes
5. ¿En que horario suele visitar los restaurantes de comida rápida?
Tarde
Mañana
Noche
6. ¿Qué platos prefiere al momento de consumir comida rápida y bebidas?
Papas fritas
Alitas
Hamburguesas
Costillas
Chupitos
Cocteles
Bebidas gaseosas
Jugos naturales
7. ¿Cuánto estaria dispuesto a pagar?
Alimentos
3 - 5 dólares
6 - 7 dólares
8 - 10 dólares
Bebidas
3 - 5 dólares
6 - 7 dólares
8 - 10 dólares
8. ¿Al visitar un bar restaurant, generalmente con quien acude?
Con familia
Con amigos
Con pareja
9. ¿Qué tipo de decoración usted busca en un Bar restaurant?
Rustica
Vintage
Campestre
Moderna
10. ¿Le agradaria a usted recibir promociones e información de nuestros productos a través de redes sociales como Instagram, Facebook y Twitter?
SI NO

Anexo N°3: Evidencia de personas encuestadas





Anexo N°4

Equipos industriales



Nuevo | 1340 vendidos

Computador Cpu Pc 

Escritorio Intel i3 10ma 8gb
256gb Ssd i5

U\$S 499

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: 1 unidad (2160 disponibles)

[Comprar ahora](#)

 12 meses de garantía de fábrica.



Nuevo | 53 vendidos

Licuadaora Clasica 3 ♥
Velocidades Mr Chef Oster
1,25lit

U\$S 39⁹⁹
[Ver los medios de pago](#)

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

Color: **Plata**

Cantidad: **1 unidad** (11 disponibles)

Comprar ahora

Oster ELECTROCAM

- Mango ergonómico
- Funcion turbo para lograr una mezcla más homogenia
- Usos: Licuar, Mezclar, batir, hacer puré y picar
- Potencia del Motor 400 watt
- 2 Velocidades
- Cuchilla de acero inox
- Incluye: Varilla para mezclar, batidor y tazón para picar

BATIDORA DE INMERSION
\$60.00
 FPSTHB2615W-013

Nuevo

Batidora De Inmersión Oster ♥

U\$S 60
[Ver los medios de pago](#)

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

Color: **Blanco**

Cantidad: **1 unidad** (10 disponibles)

Comprar ahora

🛡️ 1 años de garantía de fábrica.



Nuevo | 6 vendidos

Impresora Térmica ♥

U\$S 40
[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: **1 unidad** (296 disponibles)

Comprar ahora

Cronte Tmaadok
 Technology WIZION Technology Co., Ltd.

SMOKE DETECTOR

CE FC RoHS

Nuevo | 6 vendidos

Sensor De Humo Inalambrico ♥
433mhz Bateria Alarma
Incendio

U\$S 15⁹⁸
[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: **1 unidad** (94 disponibles)

Comprar ahora

🛡️ 12 meses de garantía de fábrica.



Tazones Bowl Recipiente Para Mezclar De Acero Inoxidable

U\$S 29⁹⁹

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: 1 unidad (19 disponibles)

[Comprar ahora](#)



Nuevo | 6 vendidos

Extintor Co2 De 10 Libras (5 Años De Garantía). Incluye Iva.

U\$S 60

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: 1 unidad (4 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor



ZONA SEGURA TECH®



Detector De Gas Glp Propano Alarma Fugas 110v

U\$S 19⁹⁹

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: 1 unidad (35 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor

Bibliografía

- Agencia de Regulacion, Control y Vigilancia Sanitaria . (s.f.). *Agencia de Regulacion, Control y Vigilancia Sanitaria* . Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>
- Bomberos Quito. (14 de Junio de 2020). *Bomberos Quito*. Obtenido de <https://www.bomberosquito.gob.ec/inspecciones-luae/>
- Franquet, A. R. (30 de Septiembre de 2020). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/macroentorno.html#:~:text=El%20macroentorno%20se%20emplea%20para,ninguna%20influencia%20sobre%20el%20macroentorno.>
- Gob.ec Portan Unico de Tramites Ciudadanos. (30 de Diciembre de 2020). *Gob.ec Portan Unico de Tramites Ciudadanos*. Obtenido de <https://www.gob.ec/arcsa/tramites/emision-permiso-funcionamiento-establecimientos-servicios-alimentacion-colectiva-restaurantescafeterias-bares-escolares>
- Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. (2021). *IESS*. Obtenido de <https://www.iess.gob.ec/es/web/afiliacion-voluntaria/prestaciones-y-beneficios4>
- Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. (s.f.). *Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social*. Obtenido de <https://www.iess.gob.ec/es/web/guest/preguntas-frecuentes-afiliacion>
- Meléndez, Á. (03 de Enero de 2022). *Bloomberg Linea*. Obtenido de [https://www.bloomberglinea.com/2022/01/03/los-cinco-retos-economicos-de-ecuador-en-2022/#:~:text=El%20Banco%20Central%20del%20Ecuador,Mundial%20\(1%2C4%25\).](https://www.bloomberglinea.com/2022/01/03/los-cinco-retos-economicos-de-ecuador-en-2022/#:~:text=El%20Banco%20Central%20del%20Ecuador,Mundial%20(1%2C4%25).)
- Ministerio del Turismo. (24 de Agosto de 2021). *Ministerio del Turismo*. Obtenido de <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/31-registro-de-establecimientos-turisticos/110-registro-de-alojamiento-alimentos-y-bebidas>
- Portal Unico de Tramites Ciudadanos . (32 de Febrero de 2022). *Portal Unico de Tramites Ciudadanos* . Obtenido de <https://www.gob.ec/mdg/tramites/emision-permisos-funcionamiento-establecimientos-categoria-1-23-8-centros-diversion-mayores-edad-centros-tolerancia-licorerias-depositos-bebidas-alcoholicas-pensiones-residenciales-moteles#:~:text=Requisitos%20Obligatorios%20>
- Portal Unico de Tramites Ciudadanos. (25 de Noviembre de 2021). *Portal Unico de Tramites Ciudadanos*. Obtenido de <https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural-artesanos>
- Salazar, C. A. (24 de Febrero de 2015). *Ministerio de Cultura y Patrimonio*. Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/chicha-bebida-ceremonial-y-milenaria/>
- SAYCE. (2018). *SAYCE*. Obtenido de <https://sayce.com.ec/requisitos-para-nuevos-socios-en-sayce/>