CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“proyecto para la implementación de un restaurante dedicado a parrilladas de mariscos, en el sector de Nayón, ciudad de Quito”

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

AUTOR:

Pillajo Quijia Marlon Esequiel

TUTOR:

Chávez Acosta Carlos Andrés

D.M. Quito, 16 marzo del 2022

DEDICATORIA

Esta tesis está dedicada a mis padres, Amparo del Roció Quijia y Jovani Pillajo, por ayudarme económicamente para culminar la carrera de gastronomía, quienes con su paciencia y esfuerzo me han permitido cumplir un sueño más, gracias por inculcar en mi la valentía y de no temer a nada porque con Dios nada es imposible. También dedico a mis hermanas y hermano que son el motivo de seguir adelante.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por darme la sabiduría el entendimiento en todos mis estudios. Gracias a mis padres por ser el apoyo y darme tiempo para culminar mi proyecto, también mi más grato agradecimiento al Chef Chávez Acosta Carlos Andrés que fue un guía para culminar mi proyecto y a todos los docentes del plantel por enseñarme conocimientos educativos, también por ser ejemplo para todos los estudiantes.

AUTORIA

Yo, Pillajo Quijia Marlon Esequiel, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Pillajo Quijia Marlon Esequiel

D.M. Quito, 16 de marzo del 2022

Chef Chávez Acosta Carlos Andrés.

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.

Chef Chávez Acosta Carlos Andrés.

D.M. Quito, 16 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 clausulas:

PRIMERA: El Chef Chávez Acosta Carlos Andrés y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr. Pillajo Quijia Marlon Esequiel por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- El Sr. Pillajo Quijia Marlon Esequiel realizó el trabajo fin de carrera titulado: "proyecto para la implementación de un restaurante dedicado a parrilladas de mariscos, en el sector de Nayón, ciudad de Quito"**,** para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del Chef Chávez Acosta Carlos Andrés.

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

TERCERA: Los comparecientes, Chef Chávez Acosta Carlos Andrés en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. Pillajo Quijia Marlon Esequiel, 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 para la implementación de un restaurante dedicado a parrilladas de mariscos, en el sector de Nayón, 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.

Chef Chávez Acosta Carlos Andrés **Pillajo Quijia Marlon Esequiel**

.

D.M. Quito,16 de marzo del 2022

INDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA……..II

AGRADECIMIENTO……..……iii

AUTORIA...…….iv

CERTIFICACIÓN……..……v

ACTA DE DERECHOS DE CESIÓN DE TRABAJO FIN CARRERA……vi

ÍNDICE DE CONTENIDO……vii

ÍNDICE DE TABLAS……..……..viii

INTRODUCCIÓN……....1

2.ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL……..……...3

2.1 Creación de la empresa……...3

2.2 Descripción de la empresa……..4

2.2.1 Importancia…….....4

2.2.2 Características…….….4

2.2.3 Actividad…….5

2.3 Tamaño de la empresa…….6

2.4 Necesidades a satisfacer……..6

2.4.1 Necesidad Fisiológica…….7

2.4.2 Necesidad de Seguridad……..7

2.4.3 Necesidad Social – Afiliación…….8

2.4.4 Necesidad de Reconocimiento……9

2.4.5 Necesidad de Autorrealización……...…9

2.5 Localización de la empresa…….9

2.6 Filosofía empresarial…….10

2.6.1 Misión……...10

2.6.2 Visión.……...11

2.6.3 Objetivos.……..11

2.6.4 Meta.…….12

2.6.5 Estrategias.……12

2.6.6 Políticas.……13

2.6.7 FODA.……...15

2.7 Desarrollo organizacional…….16

2.7.1 Tipo de Estructura……16
2.7.2 Formalización.……..17
2.7.3 Centralización – Descentralización.…….17
2.7.4 Integración.……...18
2.8 Organigrama empresarial……..19
2.9 Funciones del personal……..20
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING……..29
3.1 Objetivo de mercadotecnia…….....29
3.2 Investigación de mercado……..29
3.2.1 Modalidad…….30
3.3 Plan de Muestreo……...30
3.4 Análisis de las Encuestas……...31
3.4.1 Análisis General……41
3.5 Entorno empresarial……..43
3.5.1 Microentorno……..43
3.5.2 Macroentorno……49
3.6 Producto y servicio……...52
3.6.1 Producto Esencial……..53
3.6.2 Producto real…….53
3.6.3 Características…….……..54
3.6.4 Calidad…….…….54
3.6.5 Estilo…….……55
3.6.6 Marca…….……...56
3.6.7 Producto aumentado…….……56
3.7 Plan de introducción al mercado……..……..57
3.7.1 Distintivos y Uniformes……..57
3.7.2 Materiales de identificación……...60
3.8 Canal de distribución y puntos de ventas……...63
3.9 Riesgo y oportunidades del negocio……..64
3.10 Fijación de Precios……65
3.11 Capacidad instalada…….75
3.11.1 Implementación del negocio…….75
3.12 Estudio arquitectónico…….80

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL……..81
5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL…….88
5.1 Objetivo de área……...88
5.2 Impacto ambiental……....89
5.3 Impacto social……...91
6.PROCESO FINANCIERO…….....92
6.1 Introducción……..92
6.2 Inversiones……92
6.3 Activos Fijos……93
6.4 Activos Diferidos……..93
6.5 Capital de trabajo……..93
6.6 Sueldos…….…….94
6.7 Depreciación de activos fijos……95
6.8 Amortizaciones……96
6.9 Estructura Capital……96
6.10 Tabla de Amortización……...…97
6.11 Punto de equilibrio……98
6.12 Costo de Ventas……99
6.13 Flujo de Caja……100
6.14 Cálculo del TIR y el VAN……101
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES…….…..102
7.1 Conclusiones……...102
7.2 Recomendaciones……103
ANEXOS ……...104

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Méritos aspectos a considerar, gerente chef 22
Tabla 2. Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina. 24
Tabla 3. Méritos aspectos a considerar, mesero. 26
Tabla 4. Méritos aspectos a considerar, cajero - recepcionista. 28
Tabla 5. Pregunta 1 32
Tabla 6. Pregunta 2 33
Tabla 7. Pregunta 3 34
Tabla 8. Pregunta 4 35
Tabla 9. Pregunta 5 36
Tabla 10. Pregunta 6 37
Tabla 11. Pregunta 7 38
Tabla 12. Pregunta 8 39
Tabla 13. Pregunta 9 40
Tabla 14. Proveedores 47
Tabla 15. Financiamiento publicidad. 64
Tabla 16. Cheesecake, receta estándar de costos 67
Tabla 17. Cheesecake de panela, Receta estándar de producción. 68
Tabla 18. Pastel, receta estándar de costos. 70
Tabla 19. Pastel, Receta estándar de producción. 71
Tabla 20. Flan, receta estándar de costos. 73
Tabla 21. Flan, Receta estándar de producción. 74
Tabla 22. Arriendo del local 75
Tabla 23. Equipos industriales 75
Tabla 24. Equipos de computación. 76
Tabla 25. Muebles y enseres 76
Tabla 26. Equipos industriales de seguridad 78
Tabla 27. Suministros de oficina. 79
Tabla 28. Servicios básicos. 79
Tabla 29. Materiales de limpieza 80
Tabla 30. Activos fijos. 93
Tabla 31. Activos Diferidos. 93
Tabla 32. Capital de trabajo. 94
Tabla 33. Total de Inversión. 94
Tabla 34. Sueldos. 95

Tabla 35. Sueldos. 95
Tabla 36. Sueldos. 95
Tabla 37. Depreciación de activos fijos. 96
Tabla 38. Amortizaciones. 96
Tabla 39. Estructura capital. 97
Tabla 40. Tabla de Amortización. 97
Tabla 41. Punto de equilibrio. 98
Tabla 42. Margen de contribución. 98
Tabla 43. Punto de equilibrio. 98
Tabla 44. Ventas proyectadas. 98
Tabla 45. Costo de Ventas 99
Tabla 46. Flujo de caja. 100
Tabla 47. VAN/ TIR 101

ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1. Piramide de Maslow. 13
Ilustración 2. Ubicación. 16
Ilustración 3. Organigrama empresarial La Molienda. 27
Ilustración 4. Pregunta 1, gráfico circular. 39
Ilustración 5. Pregunta 2, gráfico circular. 40
Ilustración 6. Pregunta 3, gráfico circular. 41
Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular. 42
Ilustración 8. Pregunta 5, gráfico circular. 43
Ilustración 9. Pregunta 6, gráfico circular. 44
Ilustración 10. Pregunta 7, gráfico circular. 45
Ilustración 11. Pregunta 8, gráfico circular. 47
Ilustración 12. Pregunta 9, gráfico circular. 48
Ilustración 13. Esquema microentorno La Molienda. 51
Ilustración 14. Ubicación. 51
Ilustración 15. Esquema macroentorno La Molienda 56
Ilustración 16. Diseño uniforme chef administrador 64
Ilustración 17. Diseño uniforme ayudante de cocina 65
Ilustración 18. Diseño uniforme personal del área de servicio 66
Ilustración 19. Imagotipo La Molienda. 67
Ilustración 20. Anverso tarjeta de presentación. 68
Ilustración 21. Reverso tarjeta de presentación 68
Ilustración 22. Hoja membretada. 69
Ilustración 23. Estructura del establecimientos 88

“proyecto para la implementación de un restaurante dedicado a parrilladas de mariscos, en el sector de Nayón, ciudad de Quito”

Pillajo Quijia Marlon Esequiel

Chef Chávez Acosta Carlos Andrés

D.M. Quito, 16 de marzo del 2022

INTRODUCCIÓN

En este presente trabajo, estudio de investigación o levantamiento de información sobre el plan de negocios, se desea crear una innovación de platos, nuevas recetas y como ingrediente principal tenemos al pulpo con nuevas ideas en la cocina, mientras el sector culinario va evolucionando en todos los aspectos, dar a conocer nuevos platos basados en nuevos métodos y técnicas de preparación de cada alimento para que los comensales tengan una experiencia diferente al momento de promocionar el establecimiento.

El valor nutritivo de cada plato es saludable al consumirlo, tienen un valor nutricional aceptable y no perjudiciales a la salud, el sabor de los productos son diferentes al ser preparados con hierbas y verduras que no son utilizadas tradicionalmente al cocinar ya que con el tiempo se ha ido innovando a la gran demanda de nuevos sabores y aromas.

En el segundo capítulo se realizó una planificación del restaurante tanto administrativo y un servicio de A&B para ingresar al mercado, no basta con brindar una experiencia de nuevos aromas y sabores esto va más allá de brindar una experiencia única. Justificando el alto consto de invención realizada, el restaurante atenderá a un tipo de mercado exclusivo, clase social meda y alta.

El FODA ha sido establecida para identificar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que pueden verse identificados en el proyecto realizado, con el fin de analizar metas, estrategias o metal a alcanzar.

En el tercer capítulo se muestra el precio de venta al público, realizando recetas estándar de cada plato o producto que se va a ofrecer, observando los costos. Así mismo

los precios de la competencia que se encuentra alrededor, y con los resultados se puede tener una equidad de presupuesto a pagar por los productos establecidos

En el cuarto capitulo se detalla todo los tramites otorgados para el funcionamiento del restaurante los cuales son: SRI (Servicios de Rentas Internas), Registro de Alimentos y Bebidas, Permisos del Municipio de Quito, ARCSA (Agencia Nacional de regulación, Control y Vigilancia), IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social) y el SAYCE.

En el quinto capitulo se a tomado en cuenta el impacto ambiental, implementando políticas para evitar contaminación y así ayudar al plantea contra el deterioro o el calentamiento global.

En el sexto capitulo tenemos detalles de cómo se maneja la parte financiera del establecimiento, se tomó puntos importantes como plan de inversiones, fuentes financieras, presupuestos de ingresos y egresos. Como resultado se analiza el flujo de caja desde el punto de vista de la inversión, demostrando que tiene una TIR de 20,39%, un VAN de 13,36 Durante la evaluación del plan de negocios

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

Un pedacito de Mar es un restaurante dedicado a la parrilla, ofrece diversos platos como, parrillada marinera donde el ingrediente principal es el pulpo acompañado de camarones, conchas y tilapia, ya que los comensales quieren experimentar nuevos sabores y aromas, este tipo de alimento no es muy común en el sector de Nayón, que es donde va a estar ubicado el restaurante.

Un pedacito de mar busca que los comensales tengan una nueva experiencia de cocción, porque en el sector de Nayón es muy reconocido por su gastronomía, pero nadie ha llevado la cocina más allá que lo tradicional, dar una nueva presentación a los mismos platos que venden en el sector, pero echas a la parrilla,

2.2 Descripción de la empresa

2.2.1 Importancia.

La empresa tiene como finalidad cambiar el método de cocción, presentación del plato a los comensales en este caso es parrillada de mariscos, que el cliente se sienta satisfecho de consumir algo deferente como nuevos sabores, aromas y texturas, también que se sienta en un ambiente como brindando un servicio de calidad ya que en el sector no destaca eso.

2.2.2 Características.

Responsabilidad social: Un pedacito de Mar se enfoca en brindar un producto con un alto estándar de bioseguridad garantizando la seguridad y calidad, tomando en

cuenta la pandemia, contará con todas las medidas de bioseguridad con todo el personal, también con los clientes para que no tengan ningún riesgo al visitar el restaurante.

Investigación e innovación: Un pedacito de Mar trabaja en una constante investigación, con la finalidad de unificar dos culturas regionales costa, sierra. Se enfoca mas en traer la comida de la costa ecuatoriana, a la sierra como el pulpo, calamar, langostas, langostinos, camarón, conchas, pescados dejando atrás la comida tradicional y ofreciendo nuevas técnicas de cocción.

Responsabilidad ambiental: Un pedacito de mar está muy consciente del calentamiento global en los últimos años para eso tiene una estrategia ambiental, reciclando todos los desechos por orgánicos e inorgánicos, también pedirá ayuda de profesionales para el despacho de aceites usados.

Profesionales apasionados con su trabajo: Un pedacito de mar dispone de empleados que son profesionales en el área de trabajo designado, tienen la pasión por la cocina, usar los mejores ingredientes para que la experiencia de los comensales sea única, y el amor al cocinar se ve reflejado en cada sabor y textura.

2.2.3 Actividad.

Un pedacito de mar es un establecimiento que se dedica a crear, elaborar productos y servicio, ofreciendo mariscos a la parrilla llevando la cocina tradicional a otra manera de experimentar texturas, sabores donde casi el 50% de vegetales son 100% orgánicos.

2.3 Tamaño de la empresa.

Un pedacito de mar es una microempresa que contará con 3 áreas básicas: área ejecutiva, área de producción y almacenamiento, y área de servicio.

La empresa contará con:

- Chef principal (área ejecutiva)
- Chef parrillero (producción y almacenamiento)
- Mesero/cajero (servicio y caja).

2.4 Necesidades a satisfacer

Ilustración 1. Piramide de Maslow.

(PSICOLOGÍA POSITIVA ORGANIZACIONAL, S/F) *Pirámide de Maslow.* Recuperado de: https://enriquecetupsicologia.com/articulos/motivacion-segun-abraham-maslow-piramide-de-necesidades/

2.4.1 Necesidad Fisiológica.

Es una empresa de alimentos y un medio básico para cubrir las necesidades inmediatas de la nutrición y la alimentación de los comensales del restaurante Un pedacito de mar.

2.4.2 Necesidad de Seguridad.

La seguridad alimentaria es muy importante ya que cubre todo en base a las buenas prácticas de manufactura (BPM), los productos que se preparan en el establecimiento estarán sometidos a las normas de seguridad alimentaria para evitar cualquier riesgo bilógico que pueda afectar a los clientes, en los peores casos una intoxicación o causar una muerte, así mismo se advertirá de los alergenos que podrían afectar a la salud de los comensales para su mayor seguridad y calidad de servicio.

Para garantizar la seguridad del cliente contará con un parqueadero privado de dos a tres vehículos, logrando que el cliente se sienta cómodo y seguro, contará con una persona que este a cargo de vigilar los vehículos al presentarse alguna anomalía o percance.

Los trabajadores del establecimiento estarán capacitados por si existe algún riesgo físico o natural, por ende, deben tener un curso de primeros auxilios.

2.4.3 Necesidad Social – Afiliación.

La necesidad social es interna y trata sobre motivar un buen ambiente de trabajo en el establecimiento, estarán afiliados al IEES, trabajarán las horas que rigüe la ley, y tendrán un seguro médico en caso de accidentes laborales.

La externa trata de la relación empresa-clientes buscando de mantener relaciones de confianza y cordialidad con los clientes y proveedores, tener una buena comunicación es lo principal en el restaurante, para tener confianza, lealtad al trabajo y el trato a los clientes será muy cordial con un cierto limite de acercamiento, no se aceptarán coqueteos ni falta de respeto a nadie.

2.4.4 Necesidad de Reconocimiento.

Se distinguirá del resto de restaurantes, la experiencia de sabores y aromas de los mariscos a la parrilla, no mostrando algo tradicional, otro punto que se manejara es el servicio que destacara del resto ya que en el sector no existe un servicio de calidad a los comensales.

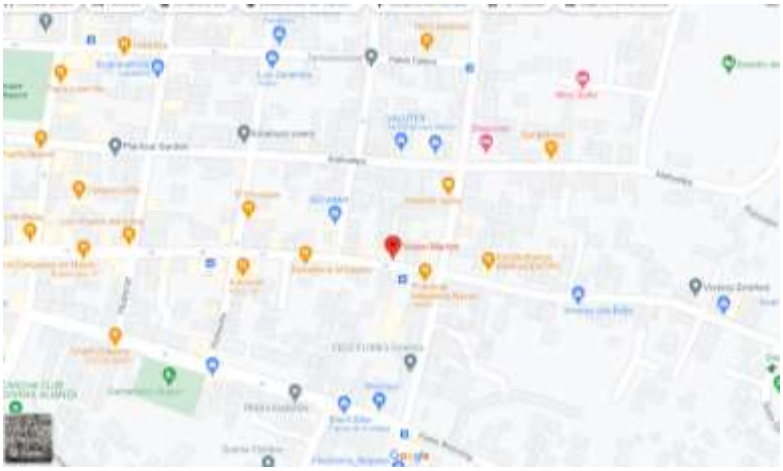
2.4.5 Necesidad de Autorrealización.

Un pedacito de Mar llegará a ser reconocida por la innovación y creación de nuevos platos dejando a un lado la cocina tradicional, brindando una nueva experiencia de sabores y texturas, siempre buscando que el cliente quede satisfecho.

2.5 Localización de la empresa

Un pedacito de mar estará ubicado en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, en el norte de la ciudad, calles. Quito eje trasversal y 19 de diciembre.

Ilustración 2. Ubicación.



(Google Maps, 2021) *Ubicación.* Recuperado de:

https://www.google.com/maps/place/Vivero+Marlon/@-0.1580025,-78.4374172,18.12z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0x3105202aec06ad5d!8m2!3d-0.158221!4d-78.4365467

2.6 Filosofía empresarial

2.6.1 Misión.

Un pedacito de mar es un restaurante de mariscos a la parrilla que buscará siempre innovar sabores y nuevas recetas, ofreciendo a los clientes un plato diferente y un servicio de calidad con un personal profesional.

El restaurante será pionera en el sector al manejar técnicas de cocción y un servicio de calidad ya que es una debilidad muy grande que tiene, han existido durante años muchas quejas respecto a eso, por eso será la que más destacará.

2.6.2 Visión.

Un restaurante que hace la diferencia con los mariscos a la parrilla, teniendo como ingrediente estrella el pulpo, donde se podrá degustar de los mejores platos,

2.6.3 Objetivos.

- Innovar frecuentemente recetas no tener un menú limitado todos los días haciendo que los comensales tengan una gran variedad de alimentos.
- Satisfacer las necesidades de los comensales, leer, escuchar sugerencias, para aplicar en el restaurante
- Hay que destacar el servicio del restaurante e ir mejorando todos los días, tratando que el comensal se sienta muy a gusto.
- Tener siempre productos de calidad, para así asegurar la salud de los comensales.
- Tener un excelente cuidado con la higiene del restaurante siguiendo todas las medidas de bioseguridad.

2.6.4 Meta.

Desde que se dé la apertura al restaurante a 2 años ser el mejor restaurante de parrillada de mariscos del sector Nayón, por el excelente sabor, calidad precio y servicio.

2.6.5 Estrategias.

Manejar siempre redes sociales, haciendo lives de como tratamos a los clientes, y que se muestre la tranquilidad de ir a visitar el restaurante.

Manejar publicidad con videos indicando como se realizan los platos, como llegar al restaurante.

Todos los sábados contaremos con música en vivo, la temática de ese evento será vareada.

Dar un espectáculo de cocina y servicio a los clientes para que vivan esa experiencia de cómo se traba en cocina.

2.6.6 Políticas.

Trabajadores

- Llegar con anticipación al trabajo, 10minutos antes para firmar la asistencia y pueda desinfectarse
- No utilizar el móvil durante el horario de trabajo
- No usar maquillaje, excepción las chicas de servicio (moderadamente).
- No usar pulseras, anillos, manillas, cadenas o aretes.
- Siempre mantener el lugar de trabajo desinfectado.

- Lavarse las manos cada que manipulen algún objeto o alimento.
- No fumar ni ingerir alcohol en horarios laborales.
- No tener relaciones amorosas dentro del círculo laboral.

Los trabajadores.

- Ser respetuosos con los compañeros de trabajo y con la empresa.
- Los empleados siempre deben llevar su uniforme de trabajo dentro de las instalaciones.
- No llegar puesto el uniforme de trabajo desde su casa.
- Ser puntuales y responsables con la empresa, cumplir con los horarios, metas y tareas establecidas por la Repostería.
- Presentarse al trabajo limpio y aseado.
- Mantener relaciones estrictamente laborales dentro de la empresa, toda relación de índole amorosa está prohibida dentro de las instalaciones.
- Los empleados deben realizar las tareas que se les asignan en su área de trabajo.
- Ser respetuoso y amable a la hora de prestar un servicio a los clientes.
- No pueden consumir alcohol, ni fumar u otros tipos de sustancias dentro de las instalaciones de la empresa.
- Satisfacer las necesidades de los clientes brindando un buen producto.
- No pueden llegar al trabajo en estado de embriaguez o con olor a alcohol.
- Tener compromiso con las actividades encomendadas.
- No utilizar maquillaje ni joyas dentro de las instalaciones.

La empresa.

- Es responsable del bienestar laboral de los empleados dentro de las instalaciones de la empresa.
- Es responsable de la seguridad integra de los trabajadores y clientes de la empresa.
- Los empleados que trabajen horas extras tendrán una remuneración equitativa.
- La empresa debe cumplir con sus obligaciones: jurídicas, sociales y económicas con los empleados, con los proveedores y con el estado.
- La empresa debe capacitar a los trabajadores semestralmente para que tengan conocimientos sobre el tema y estén actualizados con el fin de brindar al cliente un mejor servicio.
- Conservar un alto estándar de calidad constante en los alimentos y productos a través de la implementación de procesos y sistemas de producción y control de calidad en las diferentes áreas de la empresa.
- Atender a los clientes es la responsabilidad de todos los integrantes de la empresa ya que deben conocer todos los procedimientos para ofrecer un adecuado servicio.
- La empresa debe dar el mismo trato a los empleados en la equidad de género.
- La empresa tiene la obligación de buscar la calidad de los productos basándose en los requisitos de las normas del ISO 9001;2000.

2.6.7 FODA.

Fortalezas.

- Selección de los mejores productos para preparar cada plato.
- La temática del restaurante será super iluminada de diferentes colores.
- Personal capacitado y uniformado correctamente con los implementos que indica la empresa.
- Manejar los tiempos correctos en lo que es servicio, y una atención de calidad.
- Música en vivo la primera semana de cada mes, con artistas ecuatorianos.
- Los materiales que se utilizarán en concia serán de la más alta calidad.

Oportunidades.

- En el sector no existe competencia, con lo que el restaurante va a ofrecer.
- Los comensales siempre buscan nuevos restaurantes y sabores.
- Los productos del mar serán super frescos garantizando la salud de los comensales.
- El espectáculo que van a brindar cada mesero y su amabilidad sorprenderá.

Debilidades.

- Poco espacio en el lugar que se iniciará, el restaurante.
- Cuenta con parqueadero solo para dos vehículos.
- El personal de trabajo disminuido.

Amenazas.

- Pandemia por COVID en todo el mundo.

- El lugar es un poco abajo más del centro de Nayón.
- Existen diferentes restaurantes alrededor.

2.7 Desarrollo organizacional

2.7.1 Tipo de Estructura.

Diferenciación.

En un pedacito de mar la jerarquía del restaurante será muy organizada para que no exista un desorden en ninguna área, serán tratados con respeto y seremos consientes del puesto y trabajo que tienen que realizar cada uno, y todo tendrá como objetivo satisfacer totalmente la experiencia de los comensales.

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

- Nivel Gerencial.
- Nivel Operativo.

Nivel Gerencial

- Chef propietario.

Nivel Operativo.

- Ayudante de Cocina.
- Recepcionista / cajero/a.
- Mesero/a.

2.7.2 Formalización.

La empresa se regirá a manuales, políticos, normas y leyes con el fin de tener al tanto de todas las normas que se deben respetar en los horarios de trabajo, también sus derechos permitiendo el inicio funcional de la empresa y el pago de todos los impuestos.

2.7.3 Centralización – Descentralización.

Un pedacito de mar centra sus ideas en diferentes áreas de trabajo como, despacho, producción, servicio, marketing digital, contenido audiovisual que tiene como metodología, satisfacer al cliente todas las necesidades,

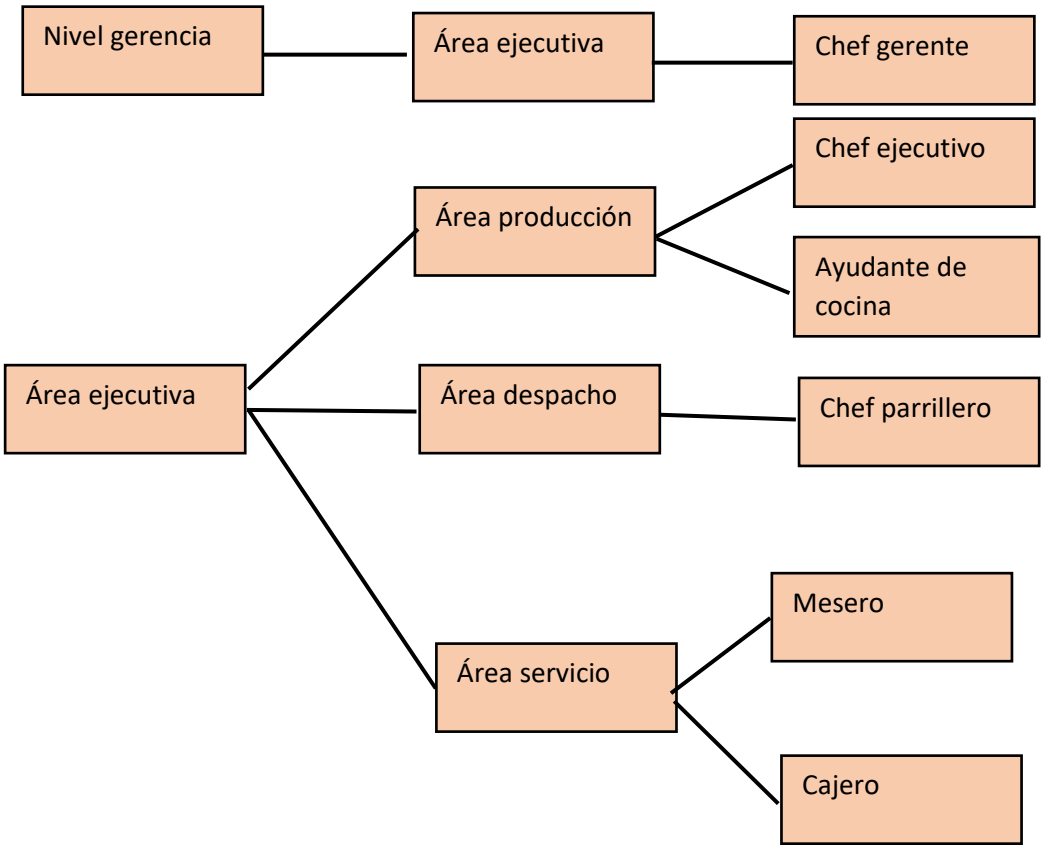
La descentralización se concentrará en designar las funciones especificas con el fin de dar una buena organización, también todos los empleados deben tener un objetivo que es hacer que el restaurante sea uno de los pioneros del sector, con sus conocimientos y experiencias con el fin de cumplir la meta de los clientes externos he internos.

2.7.4 Integración.

La integración tiene la función de integrar o complementar a todos los empleados de la empresa con el mismo fin, pidiendo que cada uno se dedique a su área de trabajo sin perjudicar al resto, cada uno ya sabe cuál es el objetivo de cada día así que no habrá ningún problema dentro de la empresa, nadie tendrá que interrumpir su área de trabajo porque todo será igualitario nadie tendrá que hacer más que otro empleado.

2.8 Organigrama empresarial

Ilustración 3. Organigrama empresarial La Molienda



Pillajo.M. (2022). *Organigrama empresarial* Un pedacito de mar.

2.9 Funciones del personal

PUESTO DE CHEF GERENTE

Detalles generales del puesto de Gerente Chef.

Empresa Un pedacito de mar.

Unidad administrativa Área ejecutiva.

Misión del puesto El profesional planifica, organiza y supervisa el suministro, la forma de cocinar los alimentos y la preparación de los productos en el establecimiento, verificando su presentación del producto final antes de llegar al comensal, el chef gerente debe dirigir y coordinar el trabajo de los empleados con el fin de que sea eficiente, repartirá diferentes funciones a cada área de trabajo de acuerdo a su puesto , por otra parte administra el establecimiento y resuelve los inconvenientes presentados de la empresa, escucha las quejas de los empleados y clientes para buscar un solución éticamente.

Denominación del puesto Gerente Chef.

Rol del puesto Velar por la satisfacción de los clientes y el cumplimiento de la misión de la empresa, a través de la administración, organización, planificación, y aumentar el volumen en ventas de platos fuertes.

Remuneración $ 650

Méritos aspectos a considerar

Tabla 1. **MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR**

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior. Curso de seguridad alimentaria Curso de primeros auxilios Curso de emprendimiento social	Mínima 2 a 3 años en el cargo de Gerente-Chef en restaurantes u otros establecimientos	Conocer y dominar desde las técnicas clásicas y vanguardistas de la cocina. Saber sobre la cultura general gastronómica Procesamiento de alimentos. Protocolo de servicio. Administración de empresas; alimentos y bebidas. Conocimiento y dominio de cocina profesional en cuanto a parrillas y sus variedades Conocimiento en la administración contable de la empresa, manejo de kardex. Conocimiento tanto a la gastronomía local e internacional	Amabilidad Puntualidad Respeto Buen paladar Iniciativa Análisis de problemas. Liderazgo. Análisis numérico. Atención al cliente. Creatividad. Comunicación Delegación. Tolerancia al estrés. Integridad. Planificar y organizar Sensibilidad interpersonal. Trabajo en equipo. Tenacidad. Responsabilidad. Empatía

Pillajo, M. (2022). *Méritos aspectos a considerar, gerente chef.* Quito.

PUESTO DE CHEF EJECUTIVO

Detalles generales del puesto chef ejecutivo.

Empresa	Un pedacito de mar
Unidad administrativa	Área de producción
Misión del puesto	se encarga de la producción de todo lo que necesita servicio, platos menús alimentos y bebidas, de una forma organizada teniendo en cuenta los BPM, cada plato fuere debe salir espectacular para que el cliente se lleve una experiencia única, el chef ejecutivo debe estar al tanto de todos los detalles en cocina para que nada se salga de control o falte algún ingrediente pata la producción.
Denominación del puesto	chef ejecutivo
Rol del puesto	debe tener una organización eficiente dentro de la cocina para que no acurren atrasos en los pedidos, debe ser polifuncional en el área de cocina si se lo piden.
Remuneración	$450

Méritos aspectos a considerar

Tabla 2. **MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR**

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior. Curso de seguridad alimentaria Curso de primeros auxilios Curso de emprendimiento social	Mínima 2 a 3 años en el cargo de Gerente-Chef en restaurantes u otros establecimientos	Conocer y dominar desde las técnicas clásicas y vanguardistas de la cocina. Saber sobre la cultura general gastronómica Conocer y dominar las técnicas básicas desde la repostería y pastelería Procesamiento de alimentos. Protocolo de servicio. Administración de empresas; alimentos y bebidas. Conocimiento y dominio de cocina profesional en cuanto a parrillas y sus variedades Conocimiento en la administración contable de la empresa, manejo de kardex. Conocimiento tanto a la gastronomía local e internacional	Amabilidad Puntualidad Respeto Buen paladar Iniciativa Análisis de problemas. Liderazgo. Análisis numérico. Atención al cliente. Creatividad. Comunicación Delegación. Tolerancia al estrés. Integridad. Planificar y organizar Sensibilidad interpersonal. Trabajo en equipo. Tenacidad. Responsabilidad. Empatía

Pillajo, M. (2022). *Méritos aspectos a considerar, chef ejecutivo.* Quito.

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

Detalles generales del puesto chef ejecutivo.

Empresa	Un pedacito de mar
Unidad administrativa	Área de producción
Misión del puesto	se encarga de la producción de todo lo que necesita servicio, platos menús alimentos y bebidas, de una forma organizada teniendo en cuenta los BPM, cada plato fuere debe salir espectacular para que el cliente se lleve una experiencia única, el ayudante de cocina debe estar pendiente de las comandas que lleguen del área de servicio cumpliendo los tiempos correctos y tener rapidez, calidad y ordenado.
Denominación del puesto	ayudante de cocina
Rol del puesto	debe tener una organización eficiente dentro de la cocina para que no acurren atrasos en los pedidos, debe ser polifuncional en el área de cocina al estar a cargo de toda la producción.
Remuneración	$425

Méritos aspectos a considerar

Tabla 3. **MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR**

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior. Curso de seguridad alimentaria Curso de primeros auxilios Curso de emprendimiento social	Mínima 2 a 3 años en el cargo de cocinero en restaurantes u otros establecimientos	Conocer y dominar desde las técnicas clásicas y vanguardistas de la cocina. Saber sobre la cultura general gastronómica Procesamiento de alimentos. Protocolo de servicio. Conocimiento y dominio de cocina profesional en cuanto a parrillas y sus variedades Conocimiento en la administración contable de la empresa, manejo de kardex. Conocimiento tanto a la gastronomía local e internacional	Amabilidad Puntualidad Respeto Buen paladar Iniciativa Análisis de problemas. Liderazgo. Análisis numérico. Atención al cliente. Creatividad. Comunicación Delegación. Tolerancia al estrés. Integridad. Planificar y organizar Sensibilidad interpersonal. Trabajo en equipo. Tenacidad. Responsabilidad. Empatía

Pillajo, M. (2022). *Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina.* Quito.

PUESTO DE CHEF PARRILLERO

Detalles generales del puesto parrillero.

Empresa	Un pedacito de mar
Unidad administrativa	Área de despacho
Misión del puesto	se encarga del despacho de todo lo que necesita servicio, platos fuertes, menús, alimentos, de una forma organizada teniendo en cuenta los BPM, cada plato fuerte debe salir espectacular para que el cliente se lleve una experiencia única, el chef parrillero debe estar pendiente de las comandas que lleguen del ayudante de cocina cumpliendo los tiempos correctos y tener rapidez, calidad y ordenado.
Denominación del puesto	chef parrillero
Rol del puesto	debe tener una organización eficiente dentro de la parrilla para que no acurren atrasos en los pedidos, debe ser eficiente los tiempos, ya que su responsabilidad es dar el detalle final a los platos fuertes al estar a cargo de toda la producción de mariscos a la parrilla.
Remuneración	$425

Méritos aspectos a considerar

Tabla 4. **MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR**

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior. Curso de seguridad alimentaria Curso de primeros auxilios Curso de emprendimiento social	Mínima 2 a 3 años en el cargo de chef-parrillero en restaurantes u otros establecimientos	Conocer y dominar desde las técnicas clásicas y vanguardistas de la cocina. Saber sobre la cultura general gastronómica Procesamiento de alimentos. Protocolo de servicio. Conocimiento y dominio de cocina profesional en cuanto a parrillas y sus variedades Conocimiento en la administración contable de la empresa, manejo de kardex. Conocimiento tanto a la gastronomía local e internacional	Amabilidad Puntualidad Respeto Buen paladar Iniciativa Análisis de problemas. Liderazgo. Análisis numérico. Atención al cliente. Creatividad. Comunicación Delegación. Tolerancia al estrés. Integridad. Planificar y organizar Sensibilidad interpersonal. Trabajo en equipo. Tenacidad. Responsabilidad. Empatía

Pillajo, M. (2022). *Méritos aspectos a considerar, chef parrillero.* Quito.

PUESTO DE MESERO

Detalles generales del puesto de mesero.

Empresa	Un pedacito de mar
Unidad administrativa	servicio
Misión del puesto	se encarga de servir todos los platos del menú, de una forma organizada, tomando la orden de los comensales de acuerdo a su tiempo de llegada, teniendo en cuenta los BPM, cada plato debe salir impecable para que el cliente se lleve una experiencia única, debe estar pendiente de todo lo que despache cocina para entregárselos a los comensales cumpliendo los tiempos correctos y tener rapidez, calidad y ordenado.
Denominación del puesto	mesero
Rol del puesto	debe tener una organización eficiente dentro de todo el salón, manejar todo de una manera ordenada, paciente, cordial al cliente es la imagen del restaurante por lo cual debe estar impecable todo su uniforme y aspecto físico he ingenie
Remuneración	$425

Tabla 5. **MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR**

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior. Al menos dos idiomas fluidos aparte del nativo. De preferencia inglés y francés Curso de seguridad alimentaria Curso de primeros auxilios Curso de emprendimiento social	Mínima 2 a 3 años en el cargo de mesero en hoteles, restaurantes u otros establecimientos	Conocer y dominar desde las técnicas clásicas y vanguardistas de la cocina. Saber sobre la cultura general gastronómica Procesamiento de alimentos. Protocolo de servicio. Conocimiento en la administración contable de la empresa, manejo de kardex. Conocimiento tanto a la gastronomía local e internacional	Amabilidad Puntualidad Respeto Buen paladar Iniciativa Análisis de problemas. Liderazgo. Análisis numérico. Atención al cliente. Creatividad. Comunicación Delegación. Tolerancia al estrés. Integridad. Planificar y organizar Sensibilidad interpersonal. Trabajo en equipo. Tenacidad. Responsabilidad. Empatía

Pillajo, M. (2022). *Méritos aspectos a considerar, mesero.* Quito.

PUESTO DEL CAJERO

Detalles generales del puesto de cajero.

Empresa	Un pedacito de mar
Unidad administrativa	cajero
Misión del puesto	se encarga de cobrar todas las comandas que entrega el personal de servicio, preguntar si necesitan factura o consumidor final, estar pendiente de salón cuando llamen al mesero, encargado de cuadrar caja todos los días para que exista transparencia en cada venta del día y no falte nada por cobrar.
Denominación del puesto	cajero
Rol del puesto	debe tener una organización eficiente dentro de todo el salón y caja , manejar toda la contabilidad y costos de una manera ordenada, paciente, cordial al cliente ya que es la imagen del restaurante por lo cual debe estar impecable todo su uniforme y aspecto físico he ingenie.
Remuneración	$600

Tabla 6. **MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR**

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior. Al menos dos idiomas fluidos aparte del nativo. De preferencia inglés y francés Curso de seguridad alimentaria Curso de primeros auxilios Curso de emprendimiento social	Mínima 2 a 3 años en el cargo de cajero en hoteles u otros establecimientos	Conocer y dominar desde las técnicas Saber sobre la cultura general gastronómica Procesamiento de alimentos. Protocolo de servicio. Administración de empresas; alimentos y bebidas. Conocimiento en la administración contable de la empresa, manejo de kardex.	Amabilidad Puntualidad Respeto Buen paladar Iniciativa Análisis de problemas. Liderazgo. Análisis numérico. Atención al cliente. Creatividad. Comunicación Delegación. Tolerancia al estrés. Integridad. Planificar y organizar Sensibilidad interpersonal. Trabajo en equipo. Tenacidad. Responsabilidad. Empatía

Pillajo, M. (2022). *Méritos aspectos a considerar, cajero.* Quito.

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Buscar la manera de que el público conozca el restaurante, a través de diferentes medios, por ejemplo, página web, Facebook, Instagram, tiktok, YouTube señalando cuales son las ofertas gastronómicas que se ofrece, se realizara videos para todas las plataformas indicando el excelente servicio, para esto se tendrá un equipo de producción para que vayan renovando ideas.

3.2 Investigación de mercado

Un pedacito de mar prefirió por optar en la investigación aplicada, documental, de campo y del taller de elaboraciones, para poder proceder a la investigación del mercado, realizando una encuesta de preguntas cerradas a los habitantes que se encuentran dentro del sector donde se apertura el restaurante, conociendo así el interés que tiene cada cliente por el proyecto.

Se llevo a cabo la investigación y observación de campo para obtener información del entorno, con el objetivo de que la empresa llegue a la supervivencia o permanecía en

el sector, aplicando la técnica de encuestas y dando un resultado real de cuál es la aceptación de cada cliente con eso asegurar el rendimiento de la empresa.

3.2.1 Modalidad.

Se recopilo los datos a través de encuestas se realizó de forma presencial, en donde un fin de semana se encuesto a 101 personas de forma aleatoria, que se encuentran en el sector Nayón, esta encuesta constó de 10 preguntas cerradas.

3.3 Plan de Muestreo

Este trabajo se realizó con las medidas de bioseguridad sanitaria tomando en cuenta que todavía existe la pandemia, tomando en cuenta a diferentes moradores del sector, sus familiares amigos, personas de diferentes edades que frecuentan en diferentes establecimientos gastronómicos, para obtener un número exacto de encuestas se aplicara la siguiente fórmula:

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

Dónde: Nayón

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{143 * (1{,}96)^2 * 0{,}5 * 0{,}5}{0{,}05^2 * (150 - 1) + (1{,}96)^2 * 0{,}5 * 0{,}5}$$

$$n = \frac{144{,}06}{1{,}3329}$$

$$n = 101$$

3.4 Análisis de las Encuestas

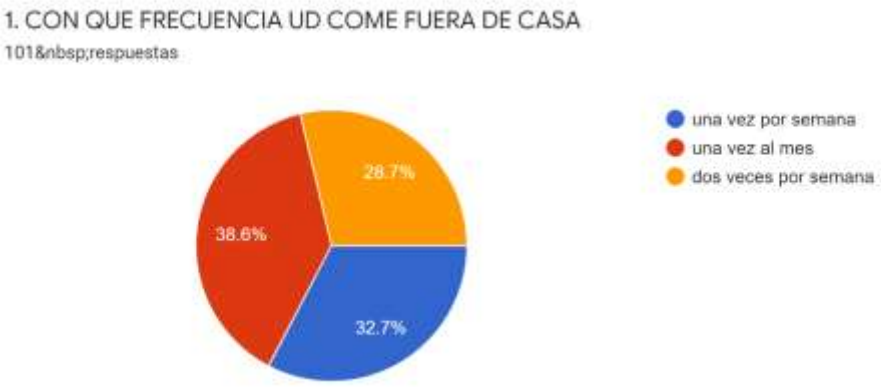
Pregunta 1. ¿CON QUE FRECUENCIA UD COME FUERA DE CASA?

Tabla 2. *Pregunta 1*

¿Con que frecuencia ud come fuera de casa?		
RESPUESTA	**CANTIDAD**	**%**
Una vez por semana	33	32.7
Una vez al mes	39	38.6
Dos veces por semana	29	28.7
TOTAL	**101**	**100%**

Pillajo, M (2022).*¿ con que frecuencia ud come fuera de casa?*. Quito.

Ilustración 4. *Pregunta 1, gráfico circular*.



Pillajo, M (2022). *Pregunta 1, gráfico circular*. Quito.

Análisis*:* De los 101 encuestados el 32.7% manifestaron que, consumen una vez a la semana comida fuera de casa, asegurando todas las semanas a los fieles clientes del restaurante.

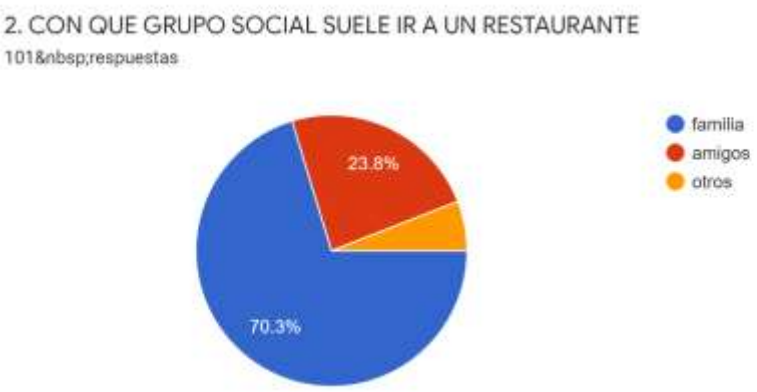
Pregunta 2. ¿CON QUE GRUPO SOCIAL SUELE IR A UN RESTAURANTE?

Tabla 6. *Pregunta 2*

¿Con que grupo social suele ir a un restaurante?		
RESPUESTA	**CANTIDAD**	**%**
Familia	71	70.3
Amigos	24	23.8
Otros	9	5.9
TOTAL	**101**	**100%**

Pillajo, M (2022).*¿ con que grupo social suele ir a un restaurante?.* Quito.

Ilustración 5. *Pregunta 2, gráfico circular.*



Pillajo, M (2022). *Pregunta 2, gráfico circular*. Quito.

Análisis*:* De los 101 encuestados el 70.3% manifestaron que, asisten con sus familias a establecimientos, se debe tomar en cuenta mesas familiares para el confort de los clientes tomando en cuenta el aforo.

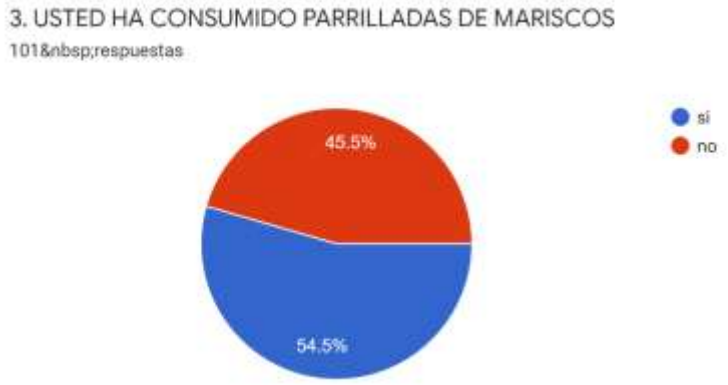
Pregunta 3. ¿USTED HA CONSUMIDO PARRILLADAS DE MARISCOS?

Tabla 7. *Pregunta 3*

¿Usted ha consumido parrilladas de mariscos?		
RESPUESTA	**CANTIDAD**	**%**
Si	55	54.5
No	46	45.5
TOTAL	**101**	**100%**

Pillajo, M (2022).*¿ usted ha consumido parrilladas de mariscos?.* Quito.

Ilustración 6. *Pregunta 3, gráfico circular.*



Pillajo, M (2022). *Pregunta 3, gráfico circular*. Quito.

Análisis*:* De los 101 encuestados el 54.5% manifestaron que, si consumen parrilladas de mariscos, esto nos garantiza que los clientes sean de todas las edades asistirán al establecimiento.

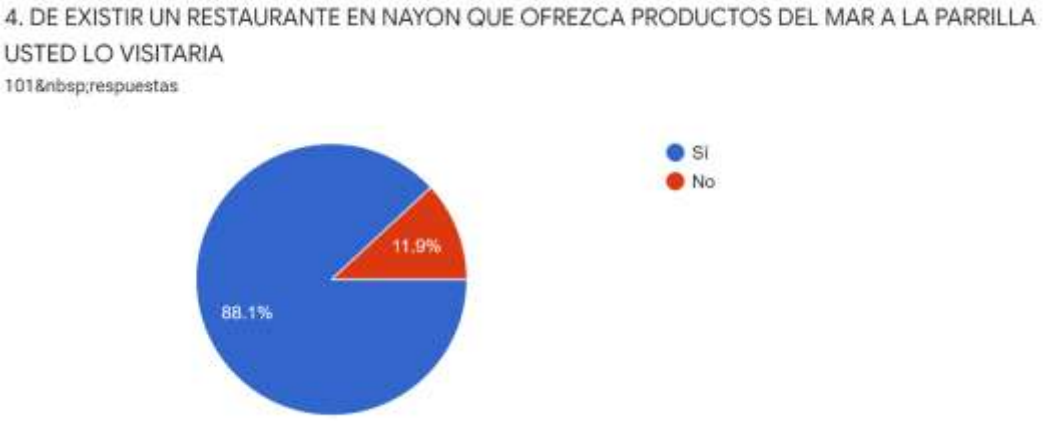
Pregunta 4. ¿DE EXISTIR UN RESTAURANTE EN NAYON QUE OFREZCA PRODUCTOS DEL MAR A LA PARRILLA USTED LO VISITARÍA?

Tabla 8. *Pregunta 4*

¿De existir un restaurante en Nayón que ofrezca productos del mar a la parrilla usted lo visitaría?		
RESPUESTA	**CANTIDAD**	**%**
Si	89	88.1
No	12	11.9
TOTAL	**101**	**100%**

Pillajo, M (2022).*¿ de existir un restaurante en Nayón que ofrezca productos del mar a la parrilla usted lo visitaría?.* Quito.

Ilustración 7. *Pregunta 4, gráfico circular.*



Pillajo, M. (2022). *Pregunta 4, gráfico circular*. Quito.

Análisis*:* De los 101 encuestados el 88.1% manifestaron que, si asistirían a un restaurante que ofrece comida de mar, con estos datos sabemos que va haber una excelente aceptación por parte de los consumidores gastronómicos del sector.

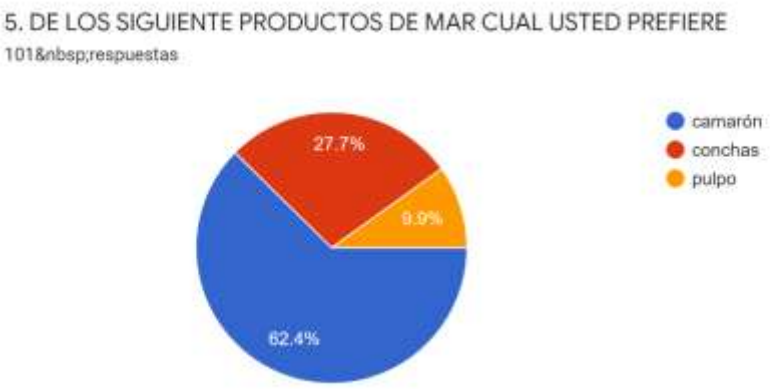
Pregunta 5. ¿DE LOS SIGUIENTE PRODUCTOS DE MAR CUAL USTED PREFIERE?

Tabla 9. *Pregunta 5*

¿De los siguientes productos de mar cual usted prefiere?		
RESPUESTA	**CANTIDAD**	**%**
Camarón	63	62.4
Conchas	28	27.7
Pulpo	10	9.9
TOTAL	**101**	**100%**

Pillajo, M. (2022). *¿ De los siguientes productos de mar cual usted prefiere?*. Quito.

Ilustración 8. *Pregunta 5, gráfico circular.*



Pillajo, M. (2022). *Pregunta 5, gráfico circular*. Quito.

Análisis*:* De los 101 encuestados el 62.4% manifestaron que, consumen camarón esto nos ayuda a saber que tipo de alimento va a consumir más el cliente, para no tener una sobreproducción de productos, el pulpo es el producto estrella a pesar de no ser tan aceptado estará en el menú como un plato opcional.

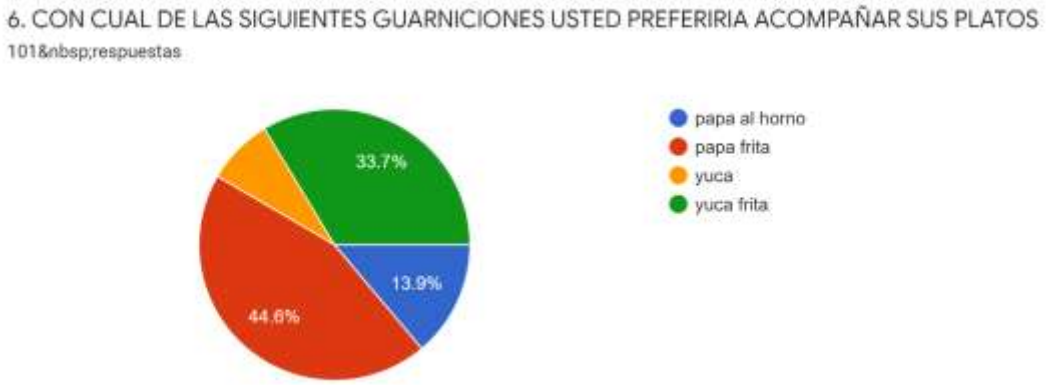
Pregunta 6. ¿CON CUÁL DE LAS SIGUIENTES GUARNICIONES USTED PREFERIRÍA ACOMPAÑAR SUS PLATOS?

Tabla 10. *Pregunta 6*

¿Con cuál de las siguientes guarniciones usted preferiría acompañar sus platos?		
RESPUESTA	**CANTIDAD**	**%**
Papa frita	45	44.6
Papa al horno	14	13.9
Yuca frita	34	33.7
Yuca	8	7.9
TOTAL	**101**	**100%**

Pillajo, M. (2022). *¿ con cuál de las siguientes guarniciones usted preferiría acompañar sus platos?*. Quito.

Ilustración 9. *Pregunta 6, gráfico circular.*



Pillajo, M. (2022). *Pregunta 1, gráfico circular*. Quito.

Análisis*:* De los 101 encuestados el 44.6% manifestaron que, consumen papas fritas, esta guarnición será el ingrediente principal para acompañar a todos los platos del menú.

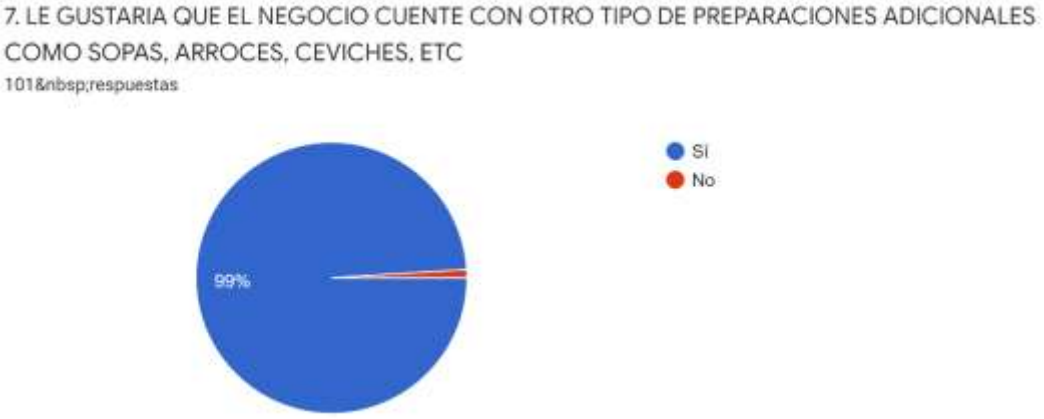
- **Pregunta 7. ¿LE GUSTARÍA QUE EL NEGOCIO CUENTE CON OTRO TIPO DE PREPARACIONES ADICIONALES COMO SOPAS, ARROCES, CEVICHES, ETC?**

Tabla 11. *Pregunta 7*

¿Le gustaría que el negocio cuente con otro tipo de preparaciones adicionales como sopas, arroces, ceviches, etc.?		
RESPUESTA	**CANTIDAD**	**%**
Si	**100**	**99**
No	1	1
TOTAL	**101**	**100%**

Pillajo, M. (2022). *¿ le gustaría que el negocio cuente con otro tipo de preparaciones adicionales como sopas, arroces, ceviches, etc?*. Quito.

Ilustración 10. *Pregunta 7, gráfico circular.*



Pillajo, M. (2022). *Pregunta 1, gráfico circular*. Quito.

Análisis*:* De los 101 encuestados el 99% manifestaron que, se sugiere un menú variado con sopas, arroces pese a que el establecimiento ofrece parrilladas de mariscos, se pondrá en la carta como platos opcionales lo pedido.

- **Pregunta 8. ¿CUÁLES SON SUS EXPECTATIVAS DE ESTE TIPO DE NEGOCIO EN EL SECTOR?**

Tabla 12. *Pregunta 8*

¿Cuáles son sus expectativas de este tipo de negocio en el sector?		
RESPUESTA	**CANTIDAD**	**%**
Buen servicio	14	13.9
Comida agradable	12	11.9
Comida económica	5	5
Lugar agradable	2	2
Todas las anteriores	68	67.3
TOTAL	**101**	**100%**

Pillajo, M. (2022). *¿ cuáles son sus expectativas de este tipo de negocio en el sector?*. Quito.

Ilustración 11. *Pregunta 8, gráfico circular.*

Pillajo, M. (2022). *Pregunta 1, gráfico circular*. Quito.

Análisis*:* De los 101 encuestados el 67.3% manifestaron que, que prefieren buen servicio, lugar comida agradable y económica, se tomara todos estos factores al dar apertura el restaurante para la satisfacción de los clientes externos.

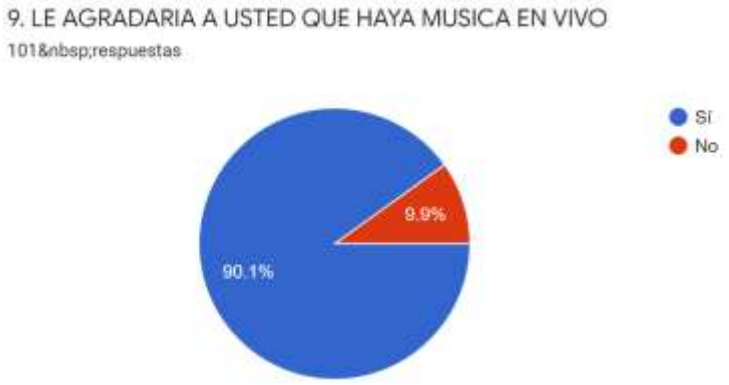
Pregunta 9. ¿LE AGRADARÍA A USTED QUE HAYA MÚSICA EN VIVO?

Tabla 13. *Pregunta 9*

¿Le agradaría a usted que haya música en vivo?		
RESPUESTA	**CANTIDAD**	**%**
Si	91	90.1
No	9	9.9
TOTAL	**101**	**100%**

Pillajo, M. (2022) *¿ le agradaría a usted que haya música en vivo?*. Quito.

Ilustración 12. *Pregunta 9, gráfico circular.*



Pillajo, M. (2022). *Pregunta 9, gráfico circular*. Quito.

Análisis*:* De los 101 encuestados el 90.1% manifestaron que, si les agradara la música en vivo, para esto se tomara en cuenta lo siguiente la ultima semana de cada mes se realizara un concierto con artistas ecuatorianos, cada mes se tomara en cuenta un género musical diferente.

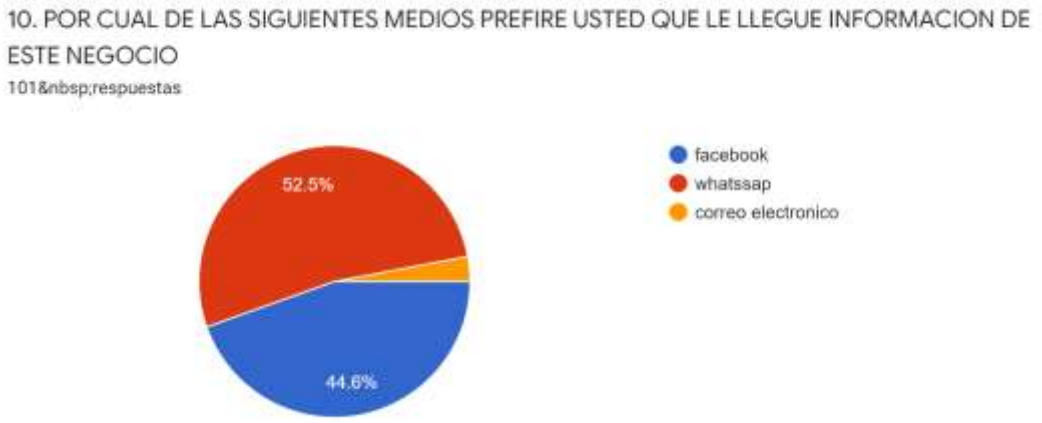
Pregunta 10. ¿POR CUÁL DE LAS SIGUIENTES MEDIOS PREFIRE USTED QUE LE LLEGUE INFORMACIÓN DE ESTE NEGOCIO?

Tabla 14. *Pregunta 10*

¿Por cuál de los siguientes medios prefiere usted que le llegue información de este negocio?		
RESPUESTA	**CANTIDAD**	**%**
Facebook	45	44.6
WhatsApp	53	52.5
Correo electrónico	3	3
TOTAL	**101**	**100%**

Pillajo, M. (2022).*¿ por cuál de los siguientes medios prefiere usted que le llegue información de este negocio?*. Quito.

Ilustración 13. *Pregunta 10, gráfico circular.*



Pillajo, M. (2022). *Pregunta 10, gráfico circular*. Quito.

Análisis*:* De los 101 encuestados el 52.5% manifestaron que, el medio por el cual se debe transmitir la información del restaurante es WhatsApp, las publicaciones de promociones, nuevos menús, eventos se mandaran por mensaje vía WhatsApp y se publicara en los estados del número empresarial.

3.4.1 Análisis General.

En la encuesta realizada a 101 personas, se conoció cada una de las inquietudes de la empresa, obteniendo como resultado respuestas cerradas y abiertas, con cada una de ellas se pudo verificar que porcentaje de aceptación tendrá el menú, la carta el servicio, precios del establecimiento, también conociendo el tipo de personas que vamos a recibir.

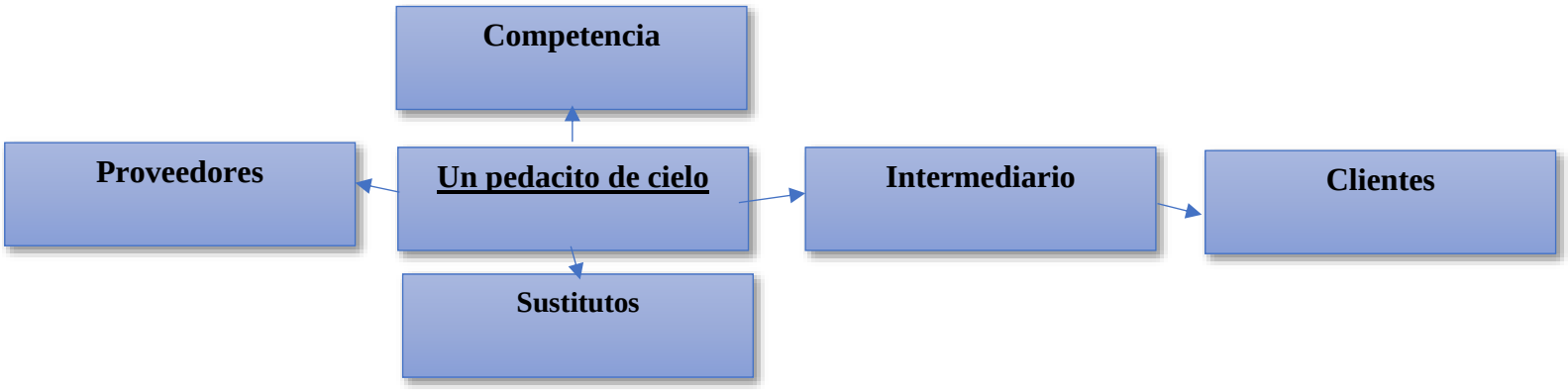
La aceptación de parrilladas de mariscos, alcanzo el 81% así sabiendo que vamos a tener una buena clientela para el establecimiento, y teniendo en cuenta que en la encuesta realizada de cuantas veces irían a comer fuera de cada fueron una vez por semana.

3.5 Entorno empresarial

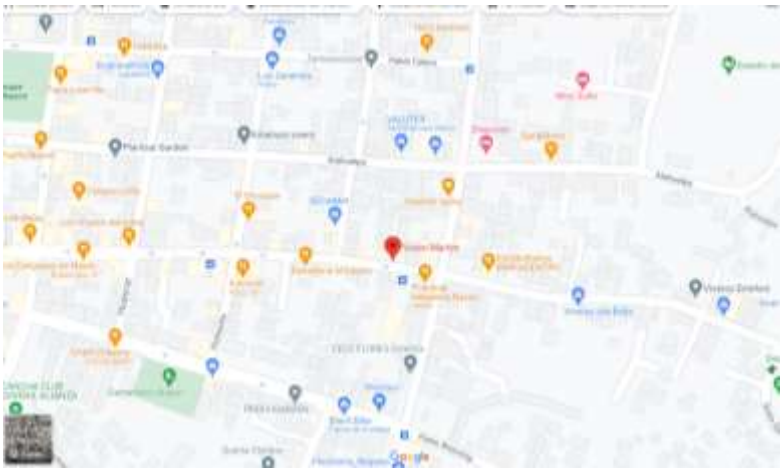
3.5.1 Microentorno.

Un pedacito de cielo toma en cuenta el microentorno de los establecimientos que los rodea y para eso existe un control.

Ilustración 13. Esquema microentorno Un pedacito.



Pillajo, M. (2022). *Esquema microentorno Un pedacito de mar*. Quito.



(Google Maps, 2021) *Ubicación.* Recuperado de:

https://www.google.com/maps/place/Vivero+Marlon/@-0.1580025,-78.4374172,18.12z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0x3105202aec06ad5d!8m2!3d-0.158221!4d-78.4365467

- **Competencia directa.**

Después de realizar un recorrido por los alrededores de donde va estar ubicado el restaurante un pedacito de mar, se encontró más de un establecimiento denominado como competencia directa que ofrecen algo similar a lo que ofrece el local, se estudió los siguientes puntos, que venden, ofertas, promociones.

En la avenida Quito Eje transversal, existen más de 5 lugares de comida que ofrecen pescado frito, camarones apanados, sopa de cangrejos, almejas.

- **Competencia indirecta**.

En el lugar donde va a estar ubicado el restaurante existen varios establecimientos de comida que se considera como competencia indirecta.

En la avenida Quito eje transversal y 19 de diciembre se encuentran los establecimientos que son.

  - Asadero de pollos, mollejas, carne de res.
  - Salchipapas, pollo frito, almuerzo.
  - Pinchos de pollo, carne y chorizo.

- **Sustitutos.**

En la avenida Quito y 19 de diciembre existe una frutería que en las noches venden pinchos, también tiendas que ofrecen comida como mote choclo estos negocios tienen como fuente principal productos para el hogar, bebidas, víveres.

- **Proveedores.**

El restaurante necesita materia prima y productos de la mejor calidad por ende va requerir lugares en donde los va adquirir y de excelente calidad, así ofreciendo un producto elaborado bien echo para los que acudan a consumirlo.

Tabla 14. Proveedores

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	**Fiabilidad y beneficios**	**Producto**
Pescadería el delfín	• Productos de calidad • Varios años de experiencia en el mercado • Facilidades de pago (crédito) • Entrega al establecimiento.	Camarón Pulpo Langostino Cochas Calamar Pescado Cangrejos
Víveres Tania	• Variedad de productos. • Productos de calidad. • Establecimientos extensos.	Aliños sal azúcar condimentos especias aceite.
Coca-Cola	• Carnes locales • Siguen procesos de higiene y seguridad alimentaria • Entrega al establecimiento.	Bebidas gaseosas aguas
Pilsener	• Calidad de productos. • Entrega al establecimiento. • Facilidad de pago. • Responsables.	Cerveza
Mercado Iñaquito	• Productos locales • Precios bajos	Vegetales Papas Verduras Yuca Hortalizas Frutas Legumbres

Pillajo,M. (2022). *Proveedores*. Quito.

- **Intermediarios.**

  El establecimiento no necesita intermediarios porque el producto se entregará en un local, y se servirán en el mismo.

- **Clientes.**

Los clientes que vamos a tener son moradores del sector en la cual vamos a encontrar amigos cercanos, familiares, vecinos, son clientes externos que llegan al sector por turismo al contar con una gran variedad de plantas y viveros, entonces necesitarán de degustar un plato de comida, estamos para brindar el mejor servicio de comida.

3.5.2 Macroentorno

Para realizar un análisis del macroentorno del restaurante pedacito de cielo se tomará los siguientes puntos.

Ilustración 15. Esquema macroentorno La Molienda.

Pillajo, M. (2022). *Esquema macroentorno La Molienda*. Quito

- **Factor Político.**

Para poder ser un lugar que opere legalmente, necesita diferentes permisos dispuestos por la constitucion, como por ejemplo los siguientes puntos

- Permiso del Ministerio de Turismo.
- Legislación sustentada en los artículos 8 y 9 de la Ley de Turismo.
- regulación aplicación general de la ley turística.
- La base jurídica sustentada en los artículos 4 y 5 de la Ley de la Cámara de Turismo y su reglamento.

El establecimiento necesita tambien de varios permisos de funcionamiento como son permiso y aprobacion del cuerpo de bomberos tambien una licencia

médica del ministerio de salud, estará bajo la supervision, vigilancia puntual de el MINTUR, ARCSA y el MSP han emitido un manual de contingencia sanitaria.

Factor Económico.

En la actualidad el país atraviesa una crisis económica que se ve afectada a la mayoría de ecuatorianos, el gasto público es uno de los factores que mas influye en la economía del país, ya que el gobierno invierte dinero en educación, medicina, infraestructura agropecuaria para tener un equilibrio económico, por ende todo esto se introduce en los impuestos a pagar por los ciudadanos, trayendo como consecuencia el precio de los productos alimenticios en la cuidad de Quito ya que tiene una tasa de 0.47% al mes.

Un pedacito de mar tomando en cuenta todos estos datos tratará de brindar excelentes precios en cada plato o menú de acuerdo a los impuestos he inflación que este atravesando el país.

- **Factor Sociocultural.**

Un pedacito de mar ofrece comida de la región costa, con productos endémicos tanto de la sierra como de la costa, dando una presentación diferente a la tradicional, y es un producto que es degustado por muchos ecuatorianos y destaca en el país.

La forma tradicional de comer mariscos será diferente en el establecimiento, al tener una cocción distinta al resto, brindará una experiencia de degustación única.

- **Factor Tecnológico.**

En la actualidad el avance tecnológico de los restaurantes ha ido evolucionando, como son menús digitales que se escanea por un código QR, esto ayuda a que el cliente tenga una mejor experiencia al momento de las ventas y distribución de los productos, también existen paginas web, aplicaciones, publicidad donde se llega a un público más variado.

Un pedacito de mar utilizará diferentes equipos tecnológicos de la más alta calidad, satisfaciendo a los clientes con un buen servicio y una puntual información y ubicación del lugar.

- **Factor ecológico.**

Un pedacito de mar será amigable con el medio ambiente, tomará en cuenta el calentamiento global, manejando los desechos de una manera correcta, ordenada, limpia. Por eso se tomará el tiempo de separar los residuos como plásticos, papeles, desechos tóxicos, comida y aceites quemados, se llamará a una empresa para que se encargue de los desechos que llevan fluidos como el aceite, para no contaminar las tuberías y el agua.

- **Factor legal.**

Un pedacito de mar tomara en cuenta todos los requisitos legales para la apertura y funcionamiento, manejara un reglamento interno del ministerio de trabajo,

tomando en cuenta las normas necesarias para que el establecimiento brinde un servicio de calidad, y garantizando la seguridad de nuestros empleados y personal de cocina.

3.6 Producto y servicio

Un pedacito de mar ofrecerá productos de la mejor calidad, un plato diferente al tradicional, ofreciendo mariscos a la parrilla donde el producto estrella es el pulpo, dándole una diferente presentación, experiencias, esencias, textura, sabores tomando en cuenta la calidad y precio final para que el cliente salga totalmente satisfecho.

El establecimiento ofrecerá gran variedad de bebidas y sabores, junto a las promociones de cada día, ofertas y la mejor atención y servicio.

3.6.1 Producto Esencial.

Los clientes de la actualidad son muy estrictos, buscan nuevas experiencias tanto en sabor, calidad, precio, servicio y variedad de menú.

Un pedacito de mar no ofrecerá un producto tradicional, al contrario un producto totalmente diferente con nuevas texturas, sabores y aromas, la experiencia será única para las personas que visiten el lugar, cabe resaltar que el servicio de muy excelente calidad.

3.6.2 Producto real.

Un pedacito de mar ofrecerá diferentes platos de mariscos a la parrilla y bebidas que acompañarán al menú.

- Entrada: tartaleta de verde con salsa de camarón.
- Plato fuerte: parrillada de mariscos de pulpo asado, camarón a la parrilla, pescado a la parrilla, cangrejo cocido acompañados con, ensalada, salsas, patacones y papas fritas.
- Bebidas: limonada de coco, micheladas de mano y maracuyá.

3.6.3 Características.

Un pedacito de mar ofrecerá un producto final innovador, al tener una presentación diferente, tomando en cuenta cocciones realizadas a la parrilla, teniendo un buen manejo de productos, separando la mayoría de los productos para que no exista una contaminación cruzada, destacará en el área de servicio, los meseros serán alegres, corteses, amables, atentos y rápidos al momento de atender al público.

Se manejará de una manera correctas cada temperatura que lleva cada alimento para evitar la posible contaminación y tener un producto optimo para el consumo de los clientes.

3.6.4 Calidad.

El cliente buscará un lugar limpio y seguro para ingerir alimentos por ende tomaremos en cuenta los siguientes puntos.

- Manual de BPM (buenas prácticas de manufactura).
- Control de calidad: producción, elaboración, almacenamiento y distribución de productos.
- Método FIFO (primero en entrar, primero en salir).
- Mantener los alimentos en las temperaturas adecuadas.
- Registro de Kardex.
- Higiene del personal.
- Limpieza y desinfección de cada área de trabajo.

3.6.5 Estilo.

El estilo de un pedacito de mar va a ser rustico combinado con un ambiente de playa, como producto estrella tenemos el pulpo lo cual tendrá una textura diferente, un sabor distinto, una presentación de manera diferente, demostrando al cliente un producto innovador y el servicio ofrecerá diferentes platos que tenemos en la carta.

3.6.6 Marca.

El nombre del establecimiento de un pedacito de mar se denominó así porque es un restaurante de comida de mar, los productos son de la región costa, el posicionamiento va a estar en la sierra ecuatoriana. Nos enfocaremos en dar un producto diferente al tener la cocción en la parrilla, los clientes se llevarán una experiencia diferente, nuevos sabores y texturas, despertando la curiosidad del comensal.

3.6.7 Producto aumentado.

El producto aumentado del establecimiento será que los clientes podrán visitar el vivero de plantas, es opcional si quieren ir a ver la gran variedad de plantas que tienen mientras espera la comida, también podrán hacer compras de las mismas, tendrá un costo adicional ya que el vivero es un local a parte del restaurante.

3.7 Plan de introducción al mercado.

3.7.1 Distintivos y Uniformes.

Área de Cocina.

El chef administrador y el ayudante de cocina usarán el uniforme que le designe el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos del mismo, está conformado por varias prendas:

Chef gerente.

- Chaqueta negra de manga corta con el sello de la empresa.

- Faldón negro con líneas blancas verticales.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Pantalón negro de cocina.
- Toca de chef.
- Pico de loro.
- Medias negras largas.

Ilustración 16. Diseño uniforme chef gerente.

Pillajo,M. (2022). *Diseño uniforme chef gerente*. Quito.

Chef ejecutivo.

- Chaqueta negra de manga corta con el sello de la empresa.
- Faldón negro con líneas blancas verticales.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Pantalón negro de cocina.
- Toca de chef.
- Pico de loro.
- Medias negras largas.

Ilustración 17. Diseño uniforme chef ejecutivo.

Pillajo,M. (2022). *Diseño uniforme chef ejecutivo*. Quito.

Ayudante de cocina.

- Chaqueta blanca de mangas cortas con líneas negras y el sello de la empresa.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Pantalón plomo de cocina.
- Toca de chef.
- Pico de loro.
- Medias negras largas.
- Delantal negro con sello de la empresa.

Ilustración 18. Diseño uniforme ayudante de cocina.

Pillajo,M. (2021). *Diseño uniforme ayudante de cocina*. Quito.

Chef parrillero.

- Chaqueta blanca de mangas cortas con líneas negras y el sello de la empresa.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Pantalón plomo de cocina.
- Champiñón.
- Pico de loro.
- Medias negras largas.
- Delantal negro con sello de la empresa.

Ilustración 19. Diseño chef parrillero.

Pillajo,M. (2021). *Chef parrillero*. Quito.

- **Personal del área de servicio**

Tanto el mesero como el cajero usarán el uniforme proporcionado por el restaurante los mismos que tendrán los distintivos que constará de:

- Camiseta blanca con detalles en color rojo.
- Delantal de servicio color negro con detalles en color rojo y los sellos distintivos de la empresa.
- Pantalón negro.
- Zapatos negros.
- Medias negras largas.

Ilustración 20. Mesero y cajero.

Davalos, E. (2021). *Mesero y cajero*. Quito.

3.7.2 Materiales de identificación.

Logotipo.

Elementos por destacar:

- El logotipo del establecimiento “Un Pedacito de Mar”

- El eslogan del restaurante “Del mar a tu paladar”

- Los colores usados: turquesa, rojo, amarillo, negro, blanco y mostaza.

Tarjetas de presentación.

Hoja membretada.

Ilustración 22. Hoja membretada.

Davalos, E. (2021). Hoja membretada. Quito.

3.8 Canal de distribución y puntos de ventas.

El canal de distribución y punto de venta físico de Un Pedacito de Mar estará ubicado en la ciudad de Quito, calle Quito eje transversal y 19 de diciembre.

Promoción.

- El medio que se va a utilizar son redes sociales como Facebook, tik tok, Instagram, WhatsApp y YouTube.
- Videos que cada semana se va a realizar para subir a distintas plataformas mencionadas.

Contacto.

- Tarjetas de presentación.
- Facebook.
- Instagram.
- WhatsApp.
- Tik tok.
- Página web.

Negociación.

- Directa en el establecimiento.
- Vía telefónica.
- WhatsApp.

Financiamiento.

Tabla 15. Financiamiento publicidad.

Tarjetas de presentación	100 unidades	$20
Publicidad en Facebook	3 veces por mes	$5
Publicidad en YouTube	3 veces por mes	15$
Publicidad en Instagram	3 veces por mes	$5
TOTAL		$45
TOTAL, ANUAL		$540

Pillajo,M. (2022). Financiamiento publicidad. Quito.

3.9 Riesgo y oportunidades del negocio.

La emergencia sanitaria que atraviesa el mundo a causa del coronavirus (COVID-19). el establecimiento deberá tomar medidas de bioseguridad en cada área de trabajo como almacenamiento de alimentos, producción, servicio, en la cual esta frecuentemente en contacto con los empleados y manipulan distintas cosas.

Un pedacito de mar tendrá un posicionamiento en una vía principal y como va destacar en su excelente servicio, bioseguridad que se diferencia de otros establecimientos que posiblemente cerraron por escasos conocimientos.

3.10Fijación de Precios

3.10.1 Fijación de precios por receta estándar.

Los precios de cada receta han sido calculada para un solo PAX (comensal), se toma en cuenta diferentes puntos para cada plato, los ingredientes utilizados, de acuerdo a su gramaje, y precio que es dividido con distintas formulas para llegar a un precio final, se suman diferentes costos utilizando diferentes factores como:

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

Receta estándar de costos y producción

Costos

Tabla 16. Parrillada completa de mar, receta estándar de costos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN				
Tecnológico Internacional Universitario				
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Parrilada completa de mar		Código: 001	Pax 1
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	10/3/2022		Chef: Marlon Pillajo Quijia	
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (KG)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
Pulpo	g	5,5	150	0,83
Camarón	g	7	70	0,49
Langostino	g	12	70	0,84
Calamar	g	4,2	70	0,294
Pescado	g	4,5	100	0,45
Tomate	g	1	100	0,1
Lechuga Romana	g	4,6	80	0,368
Pimiento	g	1	50	0,05
Zanahoria	g	1	50	0,05
Limón	g	1	100	0,1
Pimienta	g	1	30	0,03
Harina	g	1	10	0,01
Sal	g	0,6	30	0,018
Comino	g	0,5	20	0,01
Cebolla Paiteña	g	1	30	0,03
Cebolla Larga	g	1,2	40	0,048
Ajo	g	1	40	0,04
Cilantro	g	1	40	0,04
Albahaca	g	1	20	0,02
Yuca	g	1,5	200	0,3
Aceite	g	3	1000	3
Apio	g	1	20	0,02
Arroz	g	1,1	150	0,165
Salsa China	g	4	20	0,08
Crema De Leche	g	3,5	10	0,035
		Total bruto		7,413
		10%	Imprevistos	0,7413
		Total neto		8,1543
		5%	Gasto de fab.	0,407715
		10%	Factor costo	0,81543
		30%	M.O.	2,44629
		10%	G. Admin	0,81543
		50%	Utilidad	4,07715
		Subtotal		16,716315
		12%	IVA	2,0059578
		10%	Servicio	1,6716315
		PVP		20,39

Pillajo, M. (2022). Parrilada completa de mar, receta estándar de costos, Quito.

Producción

Tabla 17.Parrillada completa de mar, receta estándar de producción.

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA	parrillada completa de mar		
cantidad	unidad	ingredientes	puntos criticos de control	puntos de control
150	g	pulpo	tempetatura -1ºC y -10ºC.	-
70	g	camaron	tempetatura -1ºC y -10ºC.	pelado
70	g	langostino	tempetatura -1ºC y -10ºC.	-
70	g	calamar	tempetatura -1ºC y -10ºC.	-
100	g	pescado	tempetatura -1ºC y -10ºC.	limpio y sin escamas
100	g	tomate	Temperatura 0 a 4 °C	-
80	g	echuga romana	Temperatura 0 a 4 °C	-
50	g	pimiento	Temperatura 0 a 4 °C	-
50	g	zanahoria	Temperatura 0 a 4 °C	pelado
100	g	limon	Temperatura 0 a 4 °C	-
30	g	pimienta	temperatura ambiente	-
30	g	sal	temperatura ambiente	-
10	g	harina		
20	g	comino	temperatura ambiente	-
30	g	ebolla paiteña	Temperatura 0 a 4 °C	-
40	g	cebolla larga	Temperatura 0 a 4 °C	pelado
40	g	ajo	Temperatura 0 a 4 °C	pelado
40	g	cilantro	Temperatura 0 a 4 °C	-
20	g	albahaca	Temperatura 0 a 4 °C	seco
200	g	yuca	temperatura ambiente	pelado
1000	ml	aceite	temperatura ambiente	-
20	g	apio	Temperatura 0 a 4 °C	-
150	g	arroz	temperatura ambiente	-
20	g	salsa china	temperatura ambiente	-
10	g	rema de leche	Temperatura 0 a 4 °C	-
fotografia		PROCEDIMIENTO		
		1. Para marinar los mariscos mezcalmaos y lucuamos, cebolla larga, paiteña, ciltantro, apio, ajo, pimiento condimentamos con sal, comino, pimienta.		
		2. Lavar todos los mariscos y recervar.		
		3. Cocer el pulpo y el calamar durante 40 minutos a 100°c, mezclar con sal, apio, pimienta, comino, cilantro.		
		4. Marinar todos los mariscos por separado y recervar.		
		5. Cocer el arroz con sal y cebolla larga.		
		6. En una sarten colocar la cebolla larga, pimiento, paiteña, comino, sofreir y ponemos los camarones durante 4 minutos, mezcalar con arroz cocido hata que todo se haya incorporado.		
		7. Para la ensalada se lavar las veduras y cortar, lechuga romana (separar por hojas), tomate (cortado en circulos), zanahoria (rallada), limon (sumo), mezclar todo en un recipiente y retificar sabor con sal.		
		8. Colocar la yuca en una olla con agua, hervir a 100°c durante 20 munitos luego retirar, y llevar a fritura pofunda.		
		9. En la parrilla con el crbon prendido, colocar los marizcos como pulpo, langostino, camaron, calamar, durante 4 minutos por lado.		
		10. Pasar por harina el pescado, luego levar a fritura profuda a 100°c durante 6 minutos.		

Pillajo, M. (2022). Parrillada completa de mar, Receta estándar de producción, Quito.

Costos

Tabla 18. Parrillada pedacito de mar, receta estándar de costos

RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	parrillada pedacito de mar		Código: 002	Pax 1
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	10/3/2022		Chef: Marlon Pillajo Quijia	
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (KG)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
Al Mejillón	g	5	30	0,15
Camarones	g	7	150	1,05
Langostinos	g	12	70	0,84
Pescado	g	4,5	100	0,45
Tomate	g	1	100	0,1
Lechuga Romana	g	4,6	80	0,368
Pimiento	g	1	50	0,05
Zanahoria	g	1	50	0,05
Limón	g	1	100	0,1
Pimienta	g	10	30	0,3
Sal	g	0,6	30	0,018
Haría	g	1	10	0,01
Comino	g	0,5	20	0,01
Arroz	g	1,1	150	0,165
Salsa China	g	4	20	0,08
Crema De Leche	g	3,5	10	0,035
Cebolla Paiteña	g	1	30	0,03
Cebolla Larga	g	1,2	40	0,048
Ajo	g	1	40	0,04
Cilantro	g	1	40	0,04
Aceite	ml	3	500	1,5
Albahaca	g	1	20	0,02
Verde		1	100	0,1
		Total bruto		5,554
		10%	Imprevistos	0,5554
		Total neto		6,1094
		5%	Gasto de fab.	0,30547
		10%	Factor costo	0,61094
		30%	M.O.	1,83282
		10%	G. Admin	0,61094
		50%	Utilidad	3,0547
		Subtotal		12,52427
		12%	IVA	1,5029124
		10%	Servicio	1,252427
		PVP		15,2796094

Pillajo, M. (2022). Parrillada pedacito de mar, receta estándar de costos, Quito.

Producción

Tabla 19. Parrillada pedacito de mar, Receta estándar de producción.

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA		parrillada pedacito de mar		
cantidad	unidad	ingredientes	puntos criticos de control	puntos de control
30	g	almejillones	tempetatura -1ºC y -10ºC.	-
150	g	camarones	tempetatura -1ºC y -10ºC.	pelado
70	g	langostinos	tempetatura -1ºC y -10ºC.	-
100	g	pescado	tempetatura -1ºC y -10ºC.	limpio y sin escamas
100	g	tomate	Temperatura 0 a 4 °C	-
80	g	lechuga romana	Temperatura 0 a 4 °C	-
50	g	pimiento	Temperatura 0 a 4 °C	-
50	g	zanahoria	Temperatura 0 a 4 °C	rallada
100	g	limon	Temperatura 0 a 4 °C	sumo
30	g	pimienta	Temperatura 0 a 4 °C	-
30	g	sal	temperatura ambiente	-
10	g	haria	temperatura ambiente	-
20	g	comino	temperatura ambiente	-
150	g	arroz	temperatura ambiente	-
20	g	salsa china	temperatura ambiente	-
10	g	crema de leche	Temperatura 0 a 4 °C	-
30	g	cebolla paiteña	Temperatura 0 a 4 °C	pelado
40	g	cebolla larga	Temperatura 0 a 4 °C	-
40	g	ajo	Temperatura 0 a 4 °C	pelado
40	g	cilantro	temperatura ambiente	-
500	ml	aceite	temperatura ambiente	-
20	g	albahaca	temperatura ambiente	-
100	g	verde	temperatura ambiente	pelado
fotografia		PROCEDIMIENTO		
		1. Para marinar los mariscos mezcalmaos y lucuamos, cebolla larga, paiteña, ciltantro, apio, ajo, pimiento condimentamos con sal, comino, pimienta.		
		2. Lavar todos los mariscos y recervar.		
		3. en una sarten colocar crema de leche, comino, sal, aliño, pimienta y los almejillones durante 8 minutos		
		4. Marinar todos los mariscos por separado y recervar.		
		5. Cocer el arroz con sal y cebolla larga.		
		6. En una sarten colocar la cebolla larga, pimiento, paiteña, comino, sofreir y ponemos los camarones durante 4 minutos, mezcalar con arroz cocido hata que todo se haya incorporado.		
		7. Para la ensalada se lavar las veduras y cortar, lechuga romana (separar por hojas), tomate (cortado en circulos), zanahoria (rallada), limon (sumo), mezclar todo en un recipiente y retificar sabor con sal.		
		8. Colocar el verde en una sarten , llevar a fritura prfunda a 100°c por 4 minutos luego retirar aplastar y dar una ultima fritura a 120c° por 1 minuto, sacar y luefo colocar sal.		
		9. En la parrilla con el crbon prendido, colocar los marizcos como langostino, camaron, durante 4 minutos por lado.		
		10. Pasar por harina el pescado, luego levar a fritura profuda a 100°c durante 6 minutos.		

Pillajo, M. (2022). Parrillada pedacito de mar, Receta estándar de producción, Quito.

Costos

Tabla 20. Parrillada de pulpo, receta estándar de costos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN				
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Parrillada de pulpo		Código: 003	Pax 1
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	10/3/2022		Chef: Marlon Pillajo Quijia	
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (KG)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
Pulpo	g	5,5	150	0,83
Langostino	g	12	70	0,84
Conchas	g	10	200	2,00
Tomate	g	1	100	0,1
Lechuga Romana	g	4,6	80	0,368
Pimiento	g	1	50	0,05
Zanahoria	g	1	50	0,05
Limón	g	1	100	0,1
Pimienta	g	1	30	0,03
Sal	g	0,6	30	0,018
Comino	g	0,5	20	0,01
Cebolla Paiteña	g	1	30	0,03
Cebolla Larga	g	1,2	40	0,048
Ajo	g	1	40	0,04
Cilantro	g	1	40	0,04
Albahaca	g	1	20	0,02
Aceite	ml	3	500	1,5
Papas	g	1	200	0,2
Arroz	g	1,1	150	0,165
Salsa China	g	4	20	0,08
Crema De Leche	g	3,5	10	0,035
		Total bruto		6,549
		10%	Imprevistos	0,6549
		Total neto		7,2039
		5%	Gasto de fab.	0,360195
		10%	Factor costo	0,72039
		30%	M.O.	2,16117
		10%	G. Admin	0,72039
		50%	Utilidad	3,60195
		Subtotal		14,767995
		12%	IVA	1,7721594
		10%	Servicio	1,4767995
		PVP		18,0

Pillajo, M. (2022). Parrillada de pulpo, receta estándar de costos, Quito

.

Producción

Tabla 21. Parrillada de pulpo, Receta estándar de producción.

Tecnológica Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA		Parrillada de pulpo		
cantidad	unidad	Ingredientes	puntos criticos de control	puntos de control
30	g	pulpo	tempetatura -1ºC y -10ºC.	-
150	g	langostino	tempetatura -1ºC y -10ºC.	-
70	g	conchas	tempetatura -1ºC y -10ºC.	-
100	g	tomate	Temperatura 0 a 4 °C	-
100	g	lechuga romana	Temperatura 0 a 4 °C	-
80	g	pimiento	Temperatura 0 a 4 °C	-
50	g	zanahoria	Temperatura 0 a 4 °C	-
50	g	limon	Temperatura 0 a 4 °C	sumo
100	g	pimienta	Temperatura 0 a 4 °C	-
30	g	sal	temperatura ambiente	-
30	g	comino	temperatura ambiente	-
10	g	cebolla paiteña	Temperatura 0 a 4 °C	-
20	g	cebolla larga	Temperatura 0 a 4 °C	-
150	g	ajo	Temperatura 0 a 4 °C	pelado
20	g	cilantro	Temperatura 0 a 4 °C	-
10	g	albahaca	Temperatura 0 a 4 °C	-
30	g	aceite	temperatura ambiente	pelado
40	g	papas	Temperatura 0 a 4 °C	-
40	g	arroz	temperatura ambiente	-
40	g	salsa china	temperatura ambiente	-
500	ml	crema de leche	Temperatura 0 a 4 °C	-

1. Para marinar los mariscos mezcalmaos y lucuamos, cebolla larga, paiteña, ciltantro, apio,ajo, pimiento condimentamos con sal, comino, pimienta.

2. Lavar todos los mariscos y recervar.

3. en una sarten colocar crema de leche, comino, sal, aliño, pimienta y los almejillones durante 8 minutos

4. Marinar todos los mariscos por separado y recervar.

5. Cocer el arroz con sal y cebolla larga.

6. En una sarten colocar la cebolla larga, pimiento, paiteña, comino, sofreir y ponemos las conchas durante 4 minutos, mezcalar con arroz cocido hata que todo se haya incorporado.

7. Para la ensalada se lavar las veduras y cortar, lechuga romana (separar por hojas), tomate (cortado en circulos), zanahoria (rallada), limon (sumo), mezclar todo en un recipiente y retificar sabor con sal.

8. Colocar el verde en una sarten , llevar a fritura prfunda a 100°c por 4 minutos luego retirar aplastar y dar una ultima fritura a 120c° por 1 minuto, sacar y luefo colocar sal.

9. En la parrilla con el crbon prendido, colocar los marizcos como langostino, pulpo, durante 4 minutos por lado.

10. Pasar por harina el pescado, luego levar a fritura profuda a 100°c durante 6 minutos.

Pillajo, M. (2022). Parrillada de pulpo, Receta estándar de producción, Quito.

Costos

Tabla 22. Coctel frutimar, receta estándar de costos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN				
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Coctel frutimar		Código: 004	Pax
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	10/3/2022		Chef: Marlon Pillajo Quijia	
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (KG)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
Tequila	g	16	60	0,96
Zumo De Limón	g	1	60	0,06
Hielo	g	1	50	0,05
Azúcar	g	1	4	0,004
Frutillas	g	1,66	20	0,0332
		Total bruto		1,1072
		10%	Imprevistos	0,11072
		Total neto		1,21792
		5%	Gasto de fab.	0,060896
		10%	Factor costo	0,121792
		30%	M.O.	0,365376
		10%	G. Admin	0,121792
		50%	Utilidad	0,60896
		Subtotal		2,496736
		12%	IVA	0,29960832
		10%	Servicio	0,2496736
		PVP		3,05

Pillajo, M. (2022). Coctel frutimar, receta estándar de costos, Quito.

Producción

Tabla 23. Coctel frutimar, Receta estándar de producción.

Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Coctel frutimar		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Puntos criticos de control	Puntos de control
60	ml	Tequila	tempetatura -1ºC y -10ºC.	-
60	ml	Zumo de limón	tempetatura -1ºC y -10ºC.	-
50	g	Hielo	tempetatura -1ºC y -10ºC.	-
4	g	Azúcar	Temperatura 0 a 4 °C	-
20	g	Frutillas	Temperatura 0 a 4 °C	-
		1. Lavar las frutillas y sacar las hojas. 2. Colocar en una coctelera y con un morteroaplastar. 3. Colocar tequila y zumo de limon. 4. Colocar hielo y azucar, mezclar en la coctelera. 5. Colocar en u vaso tipo margarita.		

Pillajo, M. (2022). Coctel frutimar, Receta estándar de producción, Quito.

3.11 Capacidad instalada

3.11.1 Implementación del negocio

- **Arriendo del local.**

Tabla 22. Arriendo del local.

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	**Pago Semestral**	**Pago Anual**
$110	$660	**$1320**

Pillajo,M. (2022). Arriendo del local. Quito.

- **Equipos industriales.**

Tabla 23. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCION	**CANTIDAD**	**V. UNITARIO**	**TOTAL**
Cocina Industrial con horno5 quemadores	1	$325.00	$325.00
Parrilla a gas	1	$350.00	$350.00
Licuadora Oster	1	$110.00	$24.99
Enfriador vitrina	1	$699.00	$699.00
Congelador horizontal	1	$249.99	$249.99
Campana filtros atrapa grasas	2	$240.00	$480.00

Batidora de inmersión	1	$99.00	$99.00
		Total	**$2227,98**

Pillajo, M. (2021). Equipos industriales. Quito

- **Equipos de computación.**

Tabla 24. Equipos de computación.

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD**	**V. UNITARIO**	**V. TOTAL**
MSI leopard GP65	1	$700.00	$700.00
Impresora EPSON	1	$230.00	$230.00
		TOTAL	**$930**

Pillajo,M. (2022). Equipos de computación.

- **Muebles y enseres.**

Tabla 25. Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD**	**V. UNITARIO**	**V. TOTAL**
sopladora	1	$19,99	19,00
Pisas de acero	1	$2.65	2,65
Set de cucharas y tazas medidoras	1	$4,99	4,99
Jarra medidora	1	$4.00	4,00
Set de Bowls acero inoxidable	1	$29,99	29,99
Colador	1	$2.00	2,00
Brocha	1	$1.50	1,50

sarten	1	$9.99	9,99
paila bordeada	1	$10,92	10,92
Espátula	1	$10,00	10,00
Ollas	1	$29,90	29,90
Pelador	1	$1,75	1,75
bandeja de aluminio rectangular	1	$12,00	12,00
Mesa de Vidrio Elegante.	3	$70,00	210,00
Silla Eiffel Estilo Retro De Madera	12	$23,00	276,00
Mesa de acero inoxidable	1	$119.00	119,00
Tabla de Picar	2	$18,00	36,00
Set de chuchillos (3 piezas)	1	$12,00	12,00
		TOTAL	**791,69**

Pillajo, M. (2022). Muebles y enseres. Quito.

- **Equipos industriales de seguridad.**

Tabla 26. Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD**	**V. UNITARIO**	**V. TOTAL**
Extintor (polvo seco) 10 Lb	2	$20.00	$40.00
Bomba de mano desinfectante	5	$3.00	$15.00
Detector de gas GLP	2	$15.00	$30.00
Rótulo de Señalética Salida,	2	$3.10	$6.20
Rótulo de Señalética Salida de Emergencia	2	$3.32	$6.64
Rótulo de Señalética Baño	2	$3.50	$7.00

Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Gel	5	$1.68	$8.40
Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Distanciamiento	2	$1.49	$2.98
Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Uso de Mascarilla.	3	$3.00	$9.00
Rótulo de Señalética Norma Emergencia.	2	$1.65	$3.30
Rótulo de Señalética Uso de un Extintor	2	$6.72	$13.44
Rótulo de Señalética No Fumar	2	$2.96	$5.92
Rótulo de Señalética Cuidemos el Agua.	2	$3.05	$6.10
Rótulo de Señalética Aforo	1	$3.00	$3.00
Rótulo de Señalética Desinfectar el Calzado.	2	$3.50	$7.00
		TOTAL	**$164**

Pillajo, M. (2022). Equipos industriales de seguridad. Quito.

- **Suministros de oficina**.

Tabla 27. Suministros de oficina.

MATERIAL DE OFICINA			
Materiales	**cantidad**	**precio unit.**	**precio total mensual**
Resma papel	1	3,8	3,8
Grapadora	1	2	2
Grapas (caja)	1	1	1
Set de resaltadores	10	0,25	2,5
Esferos BIC (rojo, azul, negro, verde, Naranja)	5	1	5
Perforadora	1	5	5
Libreta	1	5	5
Carpeta de cartón	20	0,15	3
Tijeras	1	0,5	0,5
		Total	**27,8**
		Mensual	**27,8**
		Semestral	**166,8**
		Anual	**333,6**

Pillajo, M. (2022). Suministros de oficina. Quito.

- **Servicios básicos.**

Tabla 28. Servicios básicos.

SERVICIOS BASICOS			
Descripción	**Pago mensual**	**Pago semestral**	**Pago anual**
Agua	30	180	360
Luz	40	240	480
Teléfono	10	60	120
Internet	25	150	300
	105	630	**1260**

Pillajo, M. (2022). Servicios básicos. Quito.

- **Materiales de limpieza.**

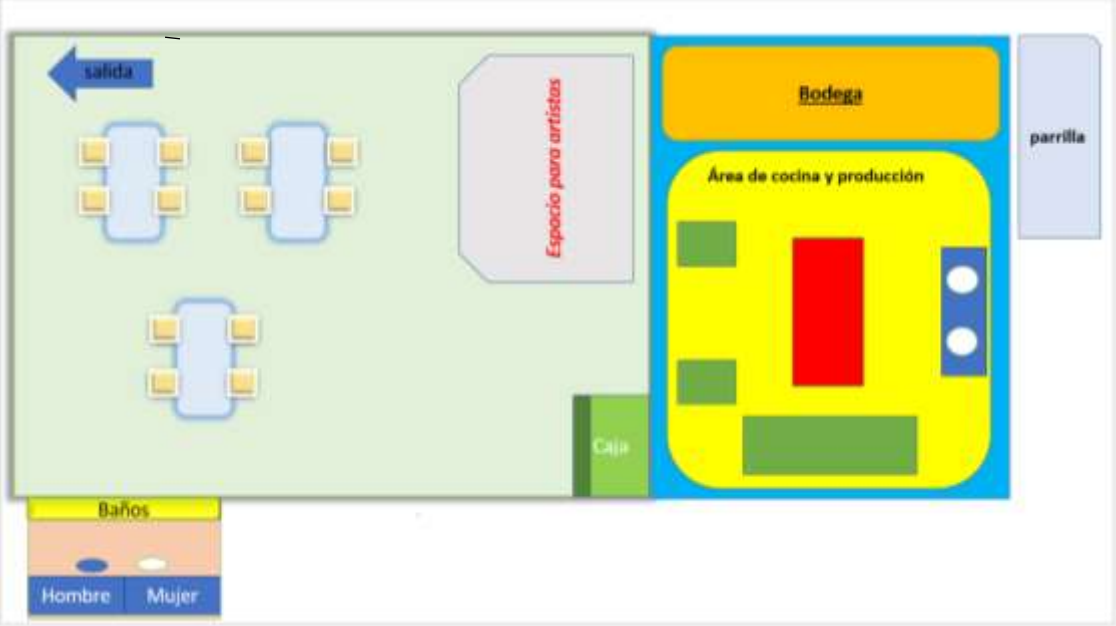
Tabla 29. Materiales de limpieza.

MATERIAL DE LIMPIEZA			
Materiales	Cantidad	precio unit.	precio total mensual
Escoba	3	5	15
Trapeador	3	5	15
cloro 1 galon	2	4	8
Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal	2	3,5	7
Lustre	3	0,3	0,9
Esponja lavaplatos	3	0,65	1,95
Fundas basura industriales	10	0,2	2
Lavavajillas líquido un Galón	2	9	18
Pala	3	1,25	3,75
Jabón líquido manos 1 Gal	2	8,5	17
Papel higiénico Bouquet 250 metros	2	1,75	3,5
Toalla de papel 175 hojas	2	1,3	2,6
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	2	7	14
		Total	108,7
		Mensual	108,7
		Semestral	652,2
		Anual	**1304,4**

Pillajo, M. (2021). Materiales de limpieza. Quito.

3.12 Estudio arquitectónico

Ilustración 23. Estructura del establecimiento.



Pillajo,M, (2022). Estructura del establecimiento. Quito.

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para mantener la formalidad del negocio se debe de seguir las normas, para obtener los requisitos necesarios como documentos y permisos de funcionamiento de esta manera podrá elaborar sin inconvenientes de que lo clausuren.

Servicio de Rentas Internas (SRI).

El Servicio de Rentas Internas es la institución que se encarga de gestionar la política tributaria, asegurando la recaudación destinada al fomento de la cohesión social.

RUC (Registro Único de Contribuyente)

Es un documento indispensable para iniciar o realizar actividades económicas en este caso como persona natural en el país por lo que se debe pagar impuestos. Permite cumplir con las obligaciones tributarias sin evadir los impuestos dentro del Ecuador, por lo cual el RUC permite que el SRI realice el control tributario.

Se lo realiza en los Servicios de Renta Interna.

Requisitos para obtener RUC:

- Indicar la actividad económica que desempeña según el bien que obtiene.
- Original y copia de la cédula de identidad.
- 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. (Inscrpcion registro unico de contribuyente, 2021)

Municipio de Quito

El Municipio se encarga de entregar los siguientes documentos:

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

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.

Requisitos para el permiso de rotulación.

- 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. (Actualizacion de datos del reguistro de turismo de actividades turisticas, 2021)

Inspección del Cuerpo de Bomberos:

- Elementos eléctricos que cuenten con su respectiva protección.
- Vías de evacuación.
- Instalaciones eléctricas se encuentran dispuestas de manera ordenada protegidas por tuberías.
- Los ambientes que se empleen gas cuenten con ventilación.
- Conocimiento de manejo de extintores.
- Edificación que cuenten con señaléticas.
- Vías de salida con lámparas de emergencia.
- Plan de emergencia que se planifica a futuro para las prevenciones de riesgos naturales.

Conseguido los documentos listados anteriormente en el Municipio de Quito se obtiene la Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE).

Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA

Es una entidad que se encarga de regular, controlar y dar seguimiento sanitario a los productos alimenticios relacionados con el uso y consumo de las personas, así como los establecimientos sujetos a vigilancia y control en la ley orgánica de la salud.

Se necesita los permisos de:

- Categorización otorgada por el Ministerio de Turismo (MINTUR).
- Número de registro único contribuyente.
- Cédula de identidad o representante legal del establecimiento. (Agencia nacional de regulacion, control y vigilancia sanitaria, s.f.)

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS

Tanto derechos de los trabajadores y la seguridad social son puntos irrenunciables por la Constitución de la República del Ecuador por lo cual el número patronal es de vital importancia para afiliar a los trabajadores.

Se necesita lo siguiente:

- Copia de comprobante del último pago del servicio básico.
- Copia de la cédula de identidad y papeleta de votación a color.
- Copia de contrato de trabajo legalizado por el Ministerio de Trabajo.

Se obliga a los pagos puntuales con su respectivo aporte del trabajador. (Permisos de funcioanmiento Quito, 2021)

Ministerio de Trabajo.

Institución rectora de políticas públicas de trabajo, empleo y del talento humano del servicio público, controla el cumplimiento a las obligaciones laborales con la ejecución de procesos eficaces, eficientes, transparentes y democráticos enmarcados en modelos de gestión integral, consiguiendo un sistema de trabajo digno, de calidad y solidario para tender hacia la justicia social en igualdad de oportunidades (Valores/misión/visión, s.f.) https://www.trabajo.gob.ec/valores-mision-vision/#:~:text=%E2%80%9CSomos%20la%20Instituci%C3%B3n%20rectora%20de,modelos%20de%20gesti%C3%B3n%20integral%2C%20para

SAYCE

Éste es un documento que autoriza a cualquier grupo de personas, reunidas o no en un mismo lugar puedan acceder a obras musicales sin previa distribución de los ejemplares individuales. Es necesario si el restaurante posee sistema sonido. (Descubre los Requisitos para abrir un restaurante en Ecuador, s.f.)

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de impacto.

Buscar los posibles daños que se realizan al medio ambiente. Reduciendo efectos negativos que llegue a producir el restaurante.

El impacto social se ve reflejado en el sitio que se encuentra ubicado Un Pedacito De Mar donde exista una transición de ser un restaurante que prepare alimentos a convertirse en un establecimiento que satisfaga el placer de experiencias gastronómicas.

Un Pedacito De Mar tiene presente que los residuos de aceites y grasas no se botarán en la red pública del alcantarillado por eso se buscará a personas o entidades especializadas para su debida recepción. La implementación de tachos de basura con su respectiva organización de papel, cartón y plástico que estará a disposición de los clientes, fomentando el reciclaje.

5.2 Impacto ambiental

Identificación de posibles impactos ambientales.

- **Contaminación por basura:** desechos creados a partir de la producción en el establecimiento e incrementado por los comensales.
- **El desperdicio del agua:** generado por los comensales en el uso de baños, y por parte de los trabajadores en la sección de cocina y lavado de platos y utensilios.
- **Contaminación de agua por equipos de limpieza:** el uso de agentes desinfectantes puede realizar una contaminación en el agua por derrames de líquido químico. Poniendo en riesgo el consumo del agua en el establecimiento tanto para clientes como para la producción de los alimentos.
- **Cilindros de gas:** las fugas pueden afectar tanto a la salud de los comensales como el peligro que conlleva el mismo.
- **Gasto de energía:** el consumo excesivo en electrodomésticos innecesarios afectan a nivel país y en futuro a escala mundial.

- **Contaminación de desechos en cocina:** desechos que se genera durante el proceso de preparación, desperdicios provenientes de platos de los clientes.

Medidas para contrarrestar impactos encontrados.

- Registro de funcionamiento y del periodo de mantenimiento.
- Conexiones de tuberías en perfecto estado evitando el derrame del mismo.
- Contenedores y tachos con tapa para guardar los desperdicios con su debida etiqueta.
- No rebasar los límites permitidos en los horarios establecidos también deben estar aislados.
- Canaletas o tuberías en un excelente estado para su funcionamiento.

5.3 Impacto social.

Generar fuentes de trabajo.

Un Pedacito De Mar pretende generar fuentes de trabajo sin importar religión o cultura dando oportunidades a personas que estén dispuestas a ser parte del establecimiento. Dando oportunidad también a los jóvenes interesados en adquirir experiencia en el campo gastronómico. Caracterizando así a la marca como un establecimiento donde se tienen profesionales a cargo de las diferentes áreas, pero también generando conocimiento a los trabajadores menos experimentados.

Mejoramiento de nivel de ingresos.

Un Pedacito De Mar pretende generar un incentivo a los trabajadores tanto por antigüedad como por desenvolvimiento en el establecimiento, sin afectar a la economía del mismo.

Igualdad y equidad

Un Pedacito De Mar pretende brindar oportunidades de trabajo a personas sin importar el género o condición social y a personas con talentos especiales cumpliendo con la capacitación junto con las normas que deben aplicarse en todos los aspectos, obteniendo los derechos que por ley se merecen. Generar un trato sin preferencias, de esta manera también se verá reflejado en los sueldos, sin dar preferencia por género.

Satisfacción de una necesidad social prioritaria.

Un Pedacito De Mar pretende generar seguridad y un ambiente de trabajo para que se puedan desenvolver a gusto sin que haya niveles de estrés, esto se pretende conseguir a través de proporcionar alimentación digna al personal y también brindarles el equipo necesario para trabajar con normalidad y sobretodo con seguridad.

Motivación para el personal

- El sueldo y remuneración justa pagándoles a tiempo.
- Dos días libres de acuerdo a los meses que se labora.
- Apoyar al desarrollo profesional apoyándoles con cursos de capacitación.
- Lugar de trabajo adecuado y confortable.

- Valorar y reconocer el trabajo y esfuerzo que hacen por sacar el establecimiento adelante.
- Ambiente confortable realizando un sistema de bonificación

6. PROCESO FINANCIERO

6.1 Introducción

En el siguiente capítulo se detalla el análisis financiero del proyecto Un Pedacito De Mar donde se puede observar todo lo relacionado a lo económico, en el cual se estudia cada punto clave financiero donde se expresa el total de inversión para que el restaurante llegue a posicionarse en el sector de manera eficiente y sin contratiempos graves.

6.2 Inversiones

La inversión que se propone es con el objetivo de obtener benéficos de compra de activos esto quiere decir que son los recursos necesarios para abastecer al restaurante en un futuro.

6.3 Activos Fijos

Equipos industriales, equipos de computación, muebles y enseres, sumando como total de activos

Tabla 30. Activos fijos.

ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	
Equipos Ind.	2391,98
Equipos de Computación	930
Muebles / Enseres	792,68
TOTAL ACTIVOS FIJOS	**4114,66**

Pillajo, M. (2022). Activos fijos. Quito.

6.4 Activos Diferidos

Todo relacionado a la inversión del restaurante.

Los gastos de constitución cuentan con la suma de $ en lo que se determina pagar la obtención de permisos de funcionamiento etc.

Tabla 31. Activos Diferidos.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	600
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	**600**

Pillajo,M. (2022).Activos Diferidos. Quito.

6.5 Capital de trabajo

Los recursos a utilizar durante 1 año en el restaurante.

En el periodo de 1 año se dispone a pagar sueldos, servicios básicos (luz, agua, teléfono, internet), material de oficina (papelería), material de limpieza (desinfectante, útiles de aseo), el alquiler del local, publicidad, compra materia prima, gasto financiero, dándonos un total de 51246,9.

Tabla 32. Capital de trabajo.

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	42188,9
Servicios Básicos	1260
Material oficina	333,6
Material limpieza	1304,4

Servicio auto	0
Alquiler local	1320
Publicidad	540
Adquisición de materia prima	1500
Gastos financieros	2.800,00
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	**51246,9**

Pillajo,M. (2022). Capital de trabajo. Quito.

Tabla 33. Total de Inversión.

TOTAL DE INVERSION	
Total Activos Fijos	4114,66
Total Activos Diferidos	600
Total Capital de Trabajo	51246,9
TOTAL INVERSION	**55961,6**

Pillajo,M. (2022). Total de Inversión. Quito.

Se puede observar la inversión total como son activos fijos, activos diferidos y el capital de trabajo sumado todo da una cifra de $55961,6.

6.6 Sueldos

A continuación, se informará los sueldos con todos los beneficios legales, que es la remuneración por una actividad productiva.

Tabla 34. Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente Chef	650	7800	737,1	947,7	8010,6
Chef Ejecutivo	450	5400	510,3	656,1	5545,8
Ayudante de cocina	425	5100	481,95	619,65	5237,7
Chef Parrillero	425	5100	481,95	619,65	5237,7
Mesero	425	5100	481,95	619,65	5237,7
Cajero	600	7200	680,4	874,8	7394,4
Cajero	**1525**	**18300**	**1729,35**	**2223,45**	**36663,9**

Pillajo, M. (2022). Sueldos. Quito.

Tabla 35. Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4º	DECIMO 3º	TOTAL DECIMOS
Gerente Chef	650	425	650	1075
Chef Ejecutivo	450	425	450	875
Ayudante de cocina	425	425	425	850
Chef Parrillero	425	425	425	850
Mesero	425	425	425	850
Cajero	600	425	600	1025
TOTAL	**1525**	**1275**	**1525**	**5525**

Pilllajo, M. (2022). Sueldos. Quito.

Tabla 36. Sueldos.

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
36663,9	**5525**	**42188,9**

Pillajo, M. (2022). Sueldos. Quito.

Como se puede observar el total de sueldos a pagar incluidos todos los beneficios es la cifra de $ 42188,9 anual.

6.7 Depreciación de activos fijos.

En esta tabla se verá la valoración económica del desgaste de los bienes. Los activos fijos del restaurante son equipos industriales el 10%, equipos de computación el 33.33%, muebles y enceres el 10% dando un total de $628,44.

Tabla 37. Depreciación de activos fijos.

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Equipos Ind. + Maquinaria Ind.	2391,98	10%	239,198
Edificio	0	5%	0
Vehículos		20%	0
Equipos de Computación	930	33,33%	309,969

Muebles y Enseres	792,68	10%	79,268
TOTAL DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS			**628,44**

Pillajo, M. (2022). Depreciación de activos fijos. Quito.

6.8 Amortizaciones

Es la recuperación del dinero por gasto de constitución, la amortización del establecimiento es de 20% por lo que se debe amortizar anual ochenta dólares ya que el monto es de cuatrocientos dólares.

Tabla 38. Amortizaciones.

AMORTIZACIONES			
PORCENTAJE AMORTIZACION			
Gastos de Constitución	600	20%	120

Pillajo, M. (2022). Amortizaciones. Quito.

6.9 Estructura Capital

Tabla 39. Estructura capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	**Costo**	**TD**	
Capital Propio	35961,6	64%	13%	8,4%	
Capital Financiero	20000	36%	14%	5,0%	
TOTAL INVERSION	**55961,6**	**100%**		**13,4%**	**TMAR**

Pillajo,M. (2022). Estructura Capital. Quito.

6.10 Tabla de Amortización.

Tabla 40. Tabla de Amortización.

TABLA DE AMORTIZACION				
MONTO	20000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	**DIVIDENDO**	**PAGO INTERES**	**PAGO CAPITAL**	**SALDO**
0	-	-	-	20000
1	5825,67	2.800,00	3.025,67	16.974,33
2	5825,67	2.376,41	3.449,26	13.525,06
3	5825,67	1.893,51	3.932,16	9.592,90
4	3130,18	1.343,01	4.482,66	5.110,24
5	5825,67	715,43	5.110,24	0,00

Pillajo, M. (2022). Tabla de Amortización.

6.11 Punto de equilibrio

Como se puede observar son gastos a pagar cada mes.

Tabla 41. Punto de equilibrio.

COSTOS FIJOS	
Arriendo	110
Sueldos	3515,7417
Ser. Básicos	105
T. COSTOS FIJOS	3730,74

Pillajo,M. (2022). Punto de equilibrio.

Tabla 42. Margen de contribución.

Precio menu	**56,71**	
Costo menu	**20,6**	
Ganancia	**36,11**	**MARGEN DE CONTRIBUCION**

Pillajo,M. (2022). Margen de contribución.

Tabla 43. Punto de equilibrio.

VENTA	103	56,71	5859,1
COSTO	103	20,6	2128,3
GASTO			3730,74
PUNTO DE EQUILIBRIO			**0**

Pillajo,M. (2022). Punto de equilibrio.

Tabla 44. Ventas proyectadas.

VENTAS PROYECTADAS			
190	10774,9	**129298,8**	**ventas**
190	3914	**46968**	**costo**

Pillajo,M. (2022). Ventas proyectadas.

En el punto de equilibrio se toma en cuenta la cantidad de menús a vender y así tener una rentabilidad de esta manera la empresa puede tener una idea en sus ventas.

6.12 Costo de Ventas

Tabla 45. Costo de Ventas.

COSTO DE VENTAS						
	0	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
VENTAS		129298,80	133190,69	137199,73	141329,45	145583,46
COSTO DE VENTAS		46968,00	48381,74	49838,03	51338,15	52883,43
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		**82330,80**	**84808,96**	**87361,71**	**89991,29**	**92700,03**
GASTOS ADMINISTRATIVOS		42188,90	43458,79	44766,90	46114,38	47502,42
SERVICIOS BASICOS		1260,00	1297,93	1336,99	1377,24	1418,69
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		1638,00	1687,30	1738,09	1790,41	1844,30
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		1320,00	1359,73	1400,66	1442,82	1486,25
PUBLICIDAD		540,00	556,25	573,00	590,24	608,01
DEPRECIACIONES		628,44	628,44	628,44	628,44	628,44
AMORTIZACIONES		120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
UTILIDAD OPERATIVA		**34635,47**	**35700,52**	**36797,63**	**37927,77**	**39091,92**
GASTOS FINANCIEROS		2800,00	2376,41	1893,51	1343,01	715,43

UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		31835,47	33324,11	34904,12	36584,76	38376,49
BASE IMPOSITIVA		11540,36	12079,99	12652,75	13261,98	13911,48
UTILIDAD NETA		**20295,11**	**21244,12**	**22251,38**	**23322,79**	**24465,01**

Pillajo,M. (2022). Costo de Ventas.

En la tabla está basada para 5 años en ventas con el crecimiento país del 1%, en el primero año se estima disponer una utilidad neta de $20295,11 mientras que para los cinco años se espera una utilidad neta de $24465,01, con el objetivo de que se beneficie empleador.

6.13 Flujo de Caja

Tabla 46. Flujo de caja.

FLUJO DE CAJA						
	0	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
UTILIDAD OPERATIVA		34635,47	35700,52	36797,63	37927,77	39091,92
DEPRECIACION		628,44	628,44	628,44	628,44	628,44
AMORTIZACION		120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
- BASE IMPOSITIVA		11540,36	12079,99	12652,75	13261,98	13911,48
- GASTOS FINACIEROS		2800,00	2376,41	1893,51	1343,01	715,43
- PAGO CAPITAL		3.025,67	3.449,26	3.932,16	4.482,66	5.110,24
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	**-55961,6**	**18.017,87**	**18.543,29**	**19.067,65**	**19.588,56**	**20.103,21**

Pillajo,M. (2022). Flujo de caja.

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de $18.017,87 mientras que para el 5 año esta aumentará a $20.103,21.

6.14 Cálculo del TIR y el VAN

6.14.1 VAN (Valor Actual Neto)

El VAN es el acrónimo del Valor Actual Neto, también conocido como Valor Presente Neto (VPN). Es uno de los indicadores financieros para valorar y determinar la viabilidad y la rentabilidad de un proyecto de inversión, más conocidos y utilizados. Se determina mediante la actualización de los flujos de gastos e ingresos futuros del proyecto, menos la inversión inicial. Si el resultado de esta operación es positivo, es decir, si refleja ganancia se puede decir que el proyecto es viable.

De esta manera la empresa está en posición de evaluar desde el inicio y con proyección a futuro la viabilidad de su proyecto y los resultados de su inversión. El VAN permite conocer la posible rentabilidad a través de una fórmula matemática. En esta fórmula se utilizan los valores de los flujos de caja (ingresos y egresos de efectivo) actualizados a la fecha presente, descontándolos a una tasa de interés determinada. Y con sus resultados expresados en términos de unidades de valor monetario (economia3, 2021).

6.14.2 TIR (Tasa Interna de Retorno)

TIR o Tasa Interna de Retorno es uno de los métodos de evaluación de proyectos de inversión más recomendables. Se utiliza frecuentemente para analizar la viabilidad de un proyecto y determinar la tasa de beneficio o rentabilidad que se

puede obtener de dicha inversión. Estrechamente ligado al VAN, el TIR también es definido como el valor de la tasa de descuento que iguala el VAN a cero, para un determinado proyecto de inversión. Su resultado viene expresado en valor porcentual.

Es sumamente confiable cuando la empresa quiere determinar la rentabilidad y viabilidad de un proyecto de inversión. El TIR utiliza el flujo de caja neto proyectado y el monto de la inversión del proyecto. Aunque, esa confiabilidad se ve disminuida si se compara la rentabilidad de dos proyectos diferentes, debido a que no toma en cuenta la variación entre las dimensiones de ambos. En conclusión, TIR es el porcentaje de beneficio o pérdida que se puede obtener de una inversión (economia3, 2021).

Tabla 47. VAN/ TIR.

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	**9.988,11**
TIR	**20,39%**
TMAR	**13,36%**

Pillajo,M. (2022).VAN/ TIR.

7 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 Conclusiones

- En el plan de negocios se realizó una investigación de mercado, en base a un estudio financiero y se comprobó que es beneficioso tener en cuenta porque si va a generar ganancias.
- En el transcurso del trabajo se tomo en cuenta el factor ambiental, ofreciendo tener responsabilidad se tomó en cuenta los riesgos del entorno del restaurante.
- El establecimiento no tiene ningún tipo de discriminación a los clientes dando espacio y oportunidad a personas con igualdad de género.
- Como conclusión en base a el aspecto económico, financiero expuestos o presentados nos va a garantizar que el modelo de negocio es viable, rentable con muchas probabilidades de éxito.

7.2 Recomendaciones

- El plan de negocios tiene que estar detallado y bien estructurado para no tener un marguen de error y no correr el riesgo de que el negocio no sea exitoso.
- En el plan de negocio de encuentran muchos aspectos necesarios, también se debe tomar en cuenta actividades puntuales para que el establecimiento tenga más éxito.

ANEXOS

Encuesta

- **CON QUE FRECUENCIA UD COME FUERA DE CASA**

Una vez por semana ☐
Una vez al mes ☐
Dos veces por semana ☐

- **CON QUE GRUPO SOCIAL SUELE IR A UN RESTAURANTE**

Familia ☐
Amigos ☐
Otros ☐

- **USTED HA CONSUMIDO PARRILLADAS DE MARISCOS**

Si ☐ no ☐

- **DE EXISTIR UN RESTAURANTE EN NAYON QUE OFREZCA PRODUCTOS DEL MAR A LA PARRILLA USTED LO VISITARIA**

SI ☐
NO ☐

- **DE LOS SIGUIENTE PRODUCTOS DE MAR CUAL USTED PREFIERE**

CAMARON ☐

CONCHAS ☐

PULPO ☐

- **CON CUAL DE LAS SIGUIENTES GUARNICIONES USTED PREFERIRIA ACOMPAÑAR SUS PLATOS**

Papa al horno ☐

Papa frita ☐

yuca ☐

yuca frita ☐

- **LE GUSTARIA QUE EL NEGOCIO CUENTE CON OTRO TIPO DE PREPARACIONES ADICIONALES COMO SOPAS, ARROCES, CEVICHES, ETC**

SI ☐ NO ☐

- **CUÁLES SON SUS EXPECTATIVAS DE ESTE TIPO DE NEGOCIO EN EL SECTOR**

Buen servicio ☐

Comida agradable ☐

Comida económica ☐

Lugar agradable ☐

Todas las anteriores ☐

- **LE AGRADARIA A USTED QUE HAYA MUSICA EN VIVO**

Si ☐ no ☐

- **POR CUAL DE LAS SIGUIENTES MEDIOS PREFIRE USTED QUE LE LLEGUE INFORMACION DE ESTE NEGOCIO**

Facebook ☐

Whatsapp ☐

Correo electrónico ☐

MUCHAS GRACIAS

Msi Gp66 Leopard 11ug I7-11800h16gb 1tb Sxdgeforcerx 3070""

U$S 700

Impresora Epson Wf2830 Mejor Q La L3110 - L3150 - L4160

U$S 230

Color: Negro

Comprar ahora

Cocina Industrial Acero 6 Quemadores Con Horno

U$S 325

Comprar ahora

Licuadora Oster Pro Industrial Original

U$S 110

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

slicaciones del vendedor

Congelador Horizontal Electrolux 150 Lt Uso Comercial Dual

U$S 249

Comprar ahora

Campanas Filtros Ductos Industriales Acero Inoxidable

U$S 260

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

Sopladora Aire Aspiradora Limpieza Pc Laptop 1800 Rpm 600w

U$S 19

Comprar ahora

Pinzas Para Cocina West Point Home

U$S 6

Comprar ahora

Betty Crocker Set De Cucharas Medidoras

U$S 4

Color: Rojo

¡Última disponible!

Comprar ahora

Jarras Medidoras Plasticas

U$S 4

Comprar ahora

Tazones Bowl Recipiente Para Mezclar De Acero Inoxidable

U$S 29

Coladores Cernidores West Point Home De 10, 14, 16 Y 18 Cm

U$S 2

Brocha De Silicona Para Cocina Y Reposteria

U$S 1

Información sobre el vendedor

Sarten Chef Profesional Wok Ideal Para Comida Oriental 35 Cm

U$S 9

Información sobre el vendedor

Espatulas De Hambueguesa
Set 3 Pcs

U$S 10

Entrega a acordar con el vendedor

Cantidad: 1 unidad

Comprar ahora

Juego Set De Ollas
Economico Acero Inoxidable
12 Piezas

U$S 29

Entrega a acordar con el vendedor

Cantidad: 1 unidad

Comprar ahora

Pelador De Frutas Y Verduras Para Su Cocina Multifuncional

U$S 1[75]

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (+999 disponibles)

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

Bandejas De Aluminio Rectangular

U$S 12

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Quito

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (+9 disponibles)

Comprar ahora

Juegos De Mesas Hechas En Madera De Pino

U$S 79

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Quito

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (+10 disponibles)

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

Mesas De Trabajo Acero Inoxidable Nuevas Reforzadas

U$S 119

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Quito

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (+10 disponibles)

Comprar ahora

2 años de garantía de fábrica

Silla Eiffel Estilo Retro De Madera

U$S 23

Comprar ahora

Tabla Para Picar Profesional

U$S 18

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

Ubicación

Cuchillos Tramontina Juego De 3 Piezas Con Afilador Incluido

U$S 12

Comprar ahora