



**CARRERA: ADMINISTRACIÓN**

**TEMA:**

**“Estudio de factibilidad para la creación de una Pizzería “Don Diego” en Puerto Baquerizo Moreno, isla San Cristóbal – Galápagos”**

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

**AUTOR:**

**Diego Fernando González Morales**

**TUTOR:**

**MSc. Christian Carvajal**

**D.M. Quito, 05 de marzo 2022**

## **DEDICATORIA**

A Dios por guiarme en este camino, dándome su bendición, sabiduría, salud y fortaleza; para cada día seguir adelante, para no rendirme, y paso a paso culminar con cada uno de mis objetivos y metas planteadas.

A mis padres **Edgar González y Mirian Morales** por inculcarme permanentemente buenos valores, por ser mi motor y siempre guiarme por el camino del bien.

A mi novia que, cuando tenía ganas de rendirme, me recordaba el por qué había iniciado con este sueño, me inyectaba energía y buenas vibras para continuar y cumplir cada actividad, de no ser así, no estaría en esta fase final de mi vida universitaria.

A mis amigas(os), que desde el día uno que les comenté que retomaría mis estudios, estuvieron conmigo en esta etapa de vida estudiantil.

## AGRADECIMIENTO

A Dios quien ha sido, es y será mi sustento y soporte cada día, para cumplir con cada uno de mis propósitos planteados en la vida.

Al **Tnlgo. Henry Cobos Zavala**, alcalde del cantón San Cristóbal, por el convenio con el Instituto Tecnológico Internacional ya que, gracias a las becas, ayudaron a que nos formemos como nuevos profesionales y a su vez poder aplicar los nuevos conocimientos adquiridos en nuestro ámbito laboral.

A mis ex profesores de colegio ya jubilados **Leónidas Salgado y Ronny Zavala**, ya que, siempre se preocuparon por la educación y fueron quienes lograron conjuntamente con el señor alcalde realizar este convenio estudiantil, que está por culminar.

A mis padres por ser mi pilar fundamental, ya que siempre estuvieron para mi incondicionalmente en mi etapa de adolescencia, pero por motivos económicos no pude lograrlo, pero nunca es tarde, y hoy con esfuerzo, trabajo y dedicación estoy a punto de alcanzar y brindarles esa alegría y orgullo de verme como un profesional.

A mi tutor **MS.c. Christian Carvajal** por impartir con entereza y predisposición sus conocimientos para la culminación de este proyecto y ayudarme a ejecutar un excelente trabajo final.

A cada uno de mis amigos, que siempre estuvieron alentándome en este sueño y compartiendo mis alegrías durante estos años de estudio.

## **AUTORIA**

Yo, Diego Fernando González Morales autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

**Diego González M.**

D.M. Quito, 05 de marzo del 2022

**MS.c Christian Carvajal.**

**Tutor de Trabajo de**

**Titulación**

## **CERTIFICACIÓN**

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

MS.c Christian Carvajal.

D.M. Quito, 05 de marzo del 2021

## ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: El **MSc. Christian Carvajal** y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y el Sr. Diego Fernando González Morales por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El Sr. Diego Fernando González Morales realizó el trabajo fin de carrera titulado: “**Estudio de factibilidad para la creación de una Pizzería “Don Diego” en Puerto Baquerizo Moreno, isla San Cristóbal – Galápagos**”, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del **MS.c Christian Carvajal**.

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

TERCERA: Los comparecientes, **MSc. Christian Carvajal** en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y el Sr Diego Fernando González Morales, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: “**Estudio de factibilidad para la creación de una Pizzería “Don Diego” en Puerto Baquerizo Moreno, isla San Cristóbal – Galápagos**”, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

**MS.c Christian Carvajal**

Sr. Diego González M.

## ÍNDICE GENERAL

PORTADA.....	1
DEDICATORIA .....	II
AGRADECIMIENTO .....	III
AUTORIA.....	IV
CERTIFICACIÓN .....	V
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	VI
RESUMEN .....	15
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.....	18
2.1. Creación de la empresa .....	18
2.2. Descripción de la empresa .....	19
2.2.1. Importancia. ....	19
2.2.2. Características. ....	19
2.2.3. Actividad. ....	21
2.3. Tamaño de la empresa.....	21
2.4. Necesidades que satisfacer.....	22
2.4.1. Necesidad Fisiológica .....	23
2.4.2. Necesidad de Seguridad. ....	23
2.4.3. Necesidad Social – Afiliación.....	24
2.4.4. Necesidad de Reconocimiento.....	25
2.4.5. Necesidad de Autorrealización. ....	25
2.5. Localización de la empresa .....	25
2.6. Filosofía empresarial.....	27
2.6.1. Misión. ....	28
2.6.2. Visión.....	28
2.6.3. Valores .....	28
2.6.4. Objetivos empresariales .....	29
2.6.5. Objetivos estratégicos. ....	29
2.6.6. Meta. ....	29

2.6.7. Estrategias.....	30
2.6.8. Políticas.....	30
2.6.9. FODA.....	31
2.7. Desarrollo organizacional .....	32
2.7.1. Tipo de Estructura.....	32
2.7.2. Formalización.....	33
2.7.3. Centralización – Descentralización.....	33
2.7.4. Integración.....	33
2.8. Organigrama empresarial.....	36
2.9. Funciones del personal.....	37
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING .....	40
3.1. Objetivo de mercadotecnia.....	40
3.2. Investigación de mercado.....	40
3.2.1. Modalidad.....	40
3.2.2. Plan de Muestreo.....	41
3.3. Ficha técnica de la encuesta.....	42
3.4. Análisis de las encuestas .....	42
3.4.1. Análisis General.....	52
3.5. Entorno empresarial .....	54
3.5.1. Microentorno.....	54
3.5.2. Macroentorno.....	57
3.6. Producto y servicio.....	60
3.6.1. Producto Esencial.....	61
3.6.2. Producto real.....	61
3.6.3. Características.....	61
3.6.4. Calidad.....	62
3.6.5. Estilo.....	62
3.7. Marca.....	63
3.7.1. Producto aumentado.....	63
3.8. Plan de introducción al mercado.....	64

3.8.1. Distintivos y Uniformes .....	64
3.8.2. Materiales de identificación.....	68
3.8.3. Canal de distribución y puntos de ventas.....	71
3.8.4. Riesgo y oportunidades del negocio.....	72
3.9. Fijación de Precios .....	73
3.9.1. Fijación de precios por receta estándar.....	73
3.10. Implementación del negocio .....	78
3.10.1. Arriendo del local.....	78
3.10.2. Equipos industriales.....	78
3.10.3. Equipos de computación.....	79
3.10.4. Muebles y enseres .....	79
3.10.5. Equipos industriales de seguridad.....	80
3.10.6. Suministros de oficina.....	80
3.10.7. Servicios básicos.....	81
3.10.8. Materiales de limpieza.....	81
3.11. Estudio arquitectónico.....	82
3.11.1. Estructura interna del establecimiento.....	82
4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL.....	84
4.1. Servicio de Rentas Internas / SRI.....	84
4.2. Patente Municipal .....	84
4.3. IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad social).....	85
4.4. Cuerpo de Bomberos.....	86
4.5. Ministerio del interior .....	86
5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL .....	88
5.1. Objetivo de área .....	88
5.2. Impacto ambiental.....	88
5.3. Identificación de impactos ambientales que pueda ocasionar Pizzería Don Diego.....	90
5.4. Medidas para contrarrestar los impactos generados por la Pizzería Don Diego	94
5.5. Impacto social.....	95

5.5.1. Igualdad de género .....	95
5.5.2. Generar empleo .....	95
5.5.3. Atracción de empleados .....	96
6. PROCESO FINANCIERO .....	97
6.1. Introducción .....	97
6.2. Activos Fijos .....	97
6.3. Activos diferidos .....	97
6.4. Capital de trabajo .....	98
6.5. Sueldos .....	99
6.6. Depreciación activos fijos .....	100
6.7. Amortizaciones .....	101
6.8. Tabla de amortización .....	102
6.9. Estructura capital .....	102
6.10. Punto de equilibrio .....	103
6.11. Costo de ventas .....	105
6.12. Flujo de caja .....	107
6.13. Cálculo del TIR y el VAN .....	107
6.14. VAN (Valor Actual Neto) .....	108
6.15. TIR (Tasa Interna de Retorno) .....	108
7. CONCLUSIÓN .....	109
BIBLIOGRAFÍA .....	111
ANEXOS .....	113

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1.</b> Detalles generales del puesto administrador .....	37
<b>Tabla 2.</b> Detalles generales del puesto ayudante de cocina .....	38
<b>Tabla 3.</b> Detalles generales del puesto mesero.....	38
<b>Tabla 4.</b> Detalles generales del puesto cajero – recepcionista. ....	39
<b>Tabla 5.</b> Descripción técnica.....	42
<b>Tabla 6.</b> Pregunta 1. ¿CONSUME USTED COMIDA RÁPIDA? .....	42
<b>Tabla 7.</b> Pregunta 2. ¿Qué tipos de comida rápida consume con más frecuencia?...	43
<b>Tabla 8.</b> Pregunta 3.¿Cuántas veces a al mes consume pizza?. ....	44
<b>Tabla 9.</b> Pregunta 4.¿qué días acostumbra usted a comer pizza?.....	45
<b>Tabla 10.</b> Pregunta 5.¿Qué ingredientes suele pedir en una pizza? .....	46
<b>Tabla 11.</b> Pregunta 6.¿esta usted de acuerdo consumir pizza saludables (vegetarianas)? .....	47
<b>Tabla 12.</b> Pregunta 7.¿Después de ver el concepto de pizza que ofrece "¿don diego", le agradecería probar este nuevo producto? .....	48
<b>Tabla 13.</b> Pregunta 8.¿estaría dispuesto a consumir este tipo de pizza si saliera al mercado? .....	49
<b>Tabla 14.</b> Pregunta 9.¿Qué tipo de pizza saludable consumiría en nuestro local?.....	50
<b>Tabla 15.</b> Pregunta 10.¿En qué lugar de San Cristóbal le gustaría que esté ubicado la pizzería “don diego”? .....	51
<b>Tabla 16.</b> Proveedores .....	56
<b>Tabla 17.</b> Financiamiento de publicidad. ....	72
<b>Tabla 18.</b> Arriendo del local.....	78
<b>Tabla 19.</b> Equipos industriales .....	78
<b>Tabla 20.</b> Equipos de computación .....	79
<b>Tabla 21.</b> Equipos de computación .....	79
<b>Tabla 22.</b> Equipos industriales de seguridad.....	80
<b>Tabla 23.</b> Suministros de oficina.....	80

<b>Tabla 24.</b> Servicios básicos .....	81
<b>Tabla 25.</b> Materiales de limpieza .....	81
<b>Tabla 26.</b> Lista de chequeo.....	91
<b>Tabla 27.</b> Activos Fijos. ....	97
<b>Tabla 28.</b> Activos diferidos .....	98
<b>Tabla 29.</b> Capital de trabajo .....	99
<b>Tabla 30.</b> Detalles de inversión .....	99
<b>Tabla 31.</b> Sueldos. ....	100
<b>Tabla 32.</b> Depreciación de activos fijos .....	101
<b>Tabla 33.</b> Porcentaje Amortización .....	101
<b>Tabla 34.</b> Amortización.....	102
<b>Tabla 35.</b> Estructura de capital .....	103
<b>Tabla 36.</b> Costos fijos.....	104
<b>Tabla 37.</b> Margen de contribución .....	104
<b>Tabla 38.</b> Punto de equilibrio .....	105
<b>Tabla 39.</b> Ventas /costos .....	105
<b>Tabla 40.</b> Costo de ventas .....	106
<b>Tabla 41.</b> Flujo de caja.....	107
<b>Tabla 42.</b> VAN/TIR .....	108

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> Pirámide de Maslow.....	22
<b>Figura 2.</b> Ubicación geográfica "DON DIEGO"-.....	27
<b>Figura 3.</b> Diagrama 1 .....	34
<b>Figura 4.</b> Diagrama 2 .....	35
<b>Figura 5.</b> Organigrama empresarial Pizzería Don Diego.....	36
<b>Figura 6.</b> Pregunta 1, grafico en barra. ....	43
<b>Figura 7.</b> Pregunta 2, grafico barra .....	44
<b>Figura 8.</b> Pregunta 3, grafico barra .....	45
<b>Figura 9.</b> Pregunta 4, grafico barra .....	46
<b>Figura 10.</b> Pregunta 5, grafico barra .....	47
<b>Figura 11.</b> Pregunta 6, grafico barra. ....	48
<b>Figura 12.</b> Pregunta 7, grafico barra .....	49
<b>Figura 13.</b> Pregunta 8, grafico barra. ....	50
<b>Figura 14.</b> Pregunta 9, grafico barra. ....	51
<b>Figura 15.</b> Pregunta 10, grafico barra. ....	52
<b>Figura 16.</b> Microentorno "DON DIEGO".....	54
<b>Figura 17.</b> Ubicación Geográfica.....	55
<b>Figura 18.</b> Esquema macroentorno "DON DIEGO" .....	57
<b>Figura 19.</b> Diseño uniforme chef administrador .....	64
<b>Figura 20.</b> Diseño uniforme ayudante de cocina .....	65
<b>Figura 21.</b> Diseño de uniforme Personal del área del mesero.....	66
<b>Figura 22.</b> Diseño de uniforme personal del cajero .....	67
<b>Figura 23.</b> Imagotipo "DON DIEGO" .....	68
<b>Figura 24.</b> Tarjeta de presentación.....	69
<b>Figura 25.</b> Hoja membretada "DON DIEGO".....	70
<b>Figura 26.</b> Pizza Don Diego (vegetariana), receta estándar de costos.....	75
<b>Figura 27.</b> Pizza tradicional, receta estándar de costos.....	76
<b>Figura 28.</b> Pizza mixta, receta estándar de costos.....	77
<b>Figura 29.</b> Fachada de Don Diego .....	82
<b>Figura 30.</b> Plano Estructural del Establecimiento Don Diego .....	83
<b>Figura 31.</b> Evaluación ambiental PIZZERÍA "DON DIEGO" .....	93

## ÍNDICE DE ANEXOS

<b>Anexo 1.</b> Equipo industrial licuadora .....	113
<b>Anexo 2.</b> Equipo Industrial Horno.....	113
<b>Anexo 3.</b> Equipo Industrial pizzero .....	114
<b>Anexo 4.</b> Equipo Industrial - Peso .....	114
<b>Anexo 5.</b> Equipo Industrial - Espátula.....	114
<b>Anexo 2.</b> Equipo de computación.....	114
<b>Anexo 7.</b> Equipo Industrial - Nevera .....	115
<b>Anexo 8.</b> Factura.....	115
<b>Anexo 9.</b> Maquina de cobro tarjetas .....	116
<b>Anexo 10.</b> Muebles y enseres .....	116
<b>Anexo 11.</b> Nevera .....	116
<b>Anexo 12.</b> Sector .....	117
<b>Anexo 13.</b> Propiedades y fotos .....	117

# **“Estudio de factibilidad para la creación de una Pizzería “Don Diego” en Puerto Baquerizo Moreno, isla San Cristóbal – Galápagos”**

**Diego González M.**

Ing. Christian Carvajal D.M.

Quito 5 de marzo del 2022

## **RESUMEN**

Este proyecto tiene como objetivo la creación de una Pizzería “Don Diego” por tal motivo se ha hecho distintas investigaciones, tomando en cuenta la realidad en la que atraviesa el país y el mundo por la pandemia de la COVID-19. El desarrollo de este método busca componer una pizzería cuyo producto primordial será una pizza vegetariana, sin dejara un lado las demás pizzas y también se brindarán otras variedades de alimentos. El local estará situado en el barrio central, Av. Charles Darwin y 12 de febrero.

Este proyecto de investigación comienza con una descripción, que cubre los problemas, los propósitos de la investigación y la justificación del tema que describe el modelo de negocio y el servicio, este negocio ofrece este objetivo, donde relata el entorno regulatorio de la empresa, sus aspectos sociales.

Consta de una investigación bibliográfica donde se analizan los temas de la organización empresarial, su importancia, características, actividades, el tamaño de la empresa, además de su localización, su misión, visión, valores y objetivos; posteriormente se analiza el FODA, políticas, la estructura de la empresa y el desarrollo

organizacional de la misma.

Describe la metodología de investigación que será utilizada, las técnicas e instrumentos que serán usados para el desarrollo del estudio, y a su vez el procesamiento y análisis de los mismos; también consiste en el análisis y discusión de los resultados obtenidos a través de la encuesta aplicada, aquí se aplican las tablas y gráficos con su respectivo análisis e interpretación.

También se analiza el entorno empresarial que tendría la Pizzería Don Diego, además de los diferentes puntos de ventas y canales de distribución.

Consiste y describe el proceso de derecho empresarial como son los: permisos de funcionamiento, patentes municipales, RUC, permiso de bomberos e IESS.

Describe el proceso de impacto ambiental y social, así como también la identificación de impactos ya sean positivos o negativos; también se utilizó una herramienta (matriz de Leopold), para medir el impacto ambiental que generaría pizzería Don Diego y finalmente las medidas de prevención para contrarrestar el impacto ambiental y social.

Se describe el proceso financiero de la pizzería don diego, su capital de trabajo, inversión, punto de equilibrio, Flujo de caja, costo de venta y el cálculo del TIR Y VAN, con el fin de identificar si nuestra empresa tendrá rentabilidad.

Finalmente se determinan las conclusiones y se realizan recomendaciones basadas en los resultados obtenidos en las encuestas, investigación y análisis estadísticos de todo el proyecto de investigación.

## **2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL**

### **2.1. Creación de la empresa**

“DON DIEGO” fue creada en Galápagos, principalmente en el cantón San Cristóbal por el excesivo consumo de comidas rápidas ya que la mayoría de alimentos por lo general son preparadas con demasiado condimento para que tengan buen sabor, pero es perjudicial para la salud, por el bienestar financiero, por las ganancias y el crecimiento sin tener en cuenta el cuidado de los clientes, es por eso surge la idea de crear una empresa pizzera enfocada al bienestar del consumidor cubriendo sus necesidades al momento de elegir un establecimiento de comida.

Se plantea la creación de la empresa dedicada a la producción de pizzas vegetarianas, sin olvidar los embutidos, ya que se toma en cuenta la variedad de audiencia, buscando además la rentabilidad, la posición ya que seremos precursores de esta propuesta de comida rápida, además se ofrecerá todo tipo de bebidas saludables, lo que hará foco de atención para las familias y los turistas que visitan día a día nuestra isla bonita, así reconocida.

## **2.2. Descripción de la empresa**

### **2.2.1. *Importancia.***

Para los consumidores al momento de probar una pizza buscan un valor agregado para lo cual “DON DIEGO” le da importancia a la buena alimentación con un producto basado en un alto nivel nutricional para superar sus expectativas.

Se brindará un servicio de excelencia, así con un trato único y preferencial, con el respeto mutuo logrando así la satisfacción de los clientes.

### **2.2.2. *Características.***

Responsabilidad social: “DON DIEGO” es un establecimiento responsable frente a la pandemia mundial de COVID-19, el cual desarrolla protocolos de bioseguridad y medidas preventivas para el bienestar de los consumidores al ingreso y salida del establecimiento.

Investigación e innovación: “DON DIEGO” realizó una ardua investigación puerta a puerta en los diferentes locales de comida rápida para analizar y llegar a la conclusión del tipo de comida que los consumidores degustan y así proponer una nueva idea de producto cubriendo la salud y necesidades biológicas, a su vez ofreciendo productos de calidad para todo tipo de clientes.

Responsabilidad ambiental: “DON DIEGO” tiene claro el concepto de contaminación ambiental especialmente el de San Cristóbal, es por eso que se cuenta con los tres tachos de basura, el negro para rechazo, azul para reciclaje y verde para

orgánico, ubicados en un lugar estratégico dentro del restaurante, así como 3 tachos adicionales ubicados fuera del mismo. Adicional el producto se servirá en platos de loza, vasos de vidrio, sorbetes metálicos biodegradables para contribuir con medio ambiente.

Profesionales apasionados con su trabajo: Los empleados no hará únicamente lo que se espera de ellos, sino que van un paso más allá, llevando la empresa al siguiente nivel, dando una experiencia única y de calidad a los clientes.

### **2.2.3. Actividad.**

“DON DIEGO” es un establecimiento dedicado a la comida rápida con un giro saludable en la venta de pizzas vegetarianas sin dejar a un lado las pizzas tradicionales y venta de bebidas que el cliente solicite.

### **2.3. Tamaño de la empresa.**

“DON DIEGO” se cataloga como microempresa, bajo el criterio de hasta 10 trabajadores, donde comenzaremos ofreciendo pizzas personales, medianas, familiares y extra grandes como las detallamos a continuación.

Pizza de la casa don diego (vegetariana), pizza hawaiana, pepperoni con carne, pizza galápagos, acompañadas de bebidas, jugos naturales agua y cerveza.

El local tendrá un espacio cómodo y confortable donde el cliente se sienta a gusto, los trabajadores del local estarán bien identificados y uniformados.

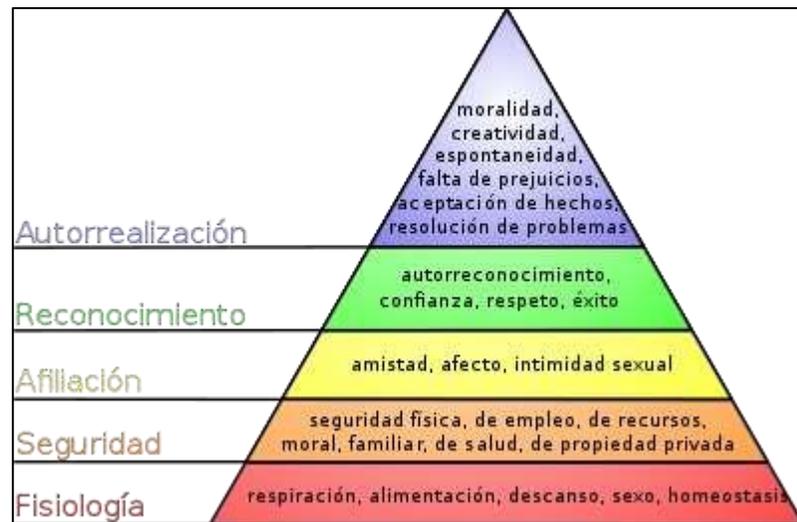
Para ello “DON DIEGO” dentro de su establecimiento contará con los siguientes profesionales:

- Gerente Chef.
- Ayudante de cocina.
- Recepcionista / cajero/a.
- Mesero/a.

## 2.4. Necesidades que satisfacer

Figura 1.

*Pirámide de Maslow.*



(García, 2020). *Pirámide de Maslow*. Recuperado de: <https://psicologiaymente.com/psicologia/piramide-de-maslow>.

#### **2.4.1. Necesidad Fisiológica**

Al ser una empresa de alimentos y bebidas, cubrirá la necesidad fisiológica de alimentación.

“DON DIEGO”, como microempresa no solo busca vender alimentos, busca cuidar la salud, satisfaciendo la necesidad de alimentación para un equilibrio del cuerpo y su correcta función fisiológica.

#### **2.4.2. Necesidad de Seguridad.**

La seguridad alimentaria, para lo cual el establecimiento procura la integridad en la producción de sus platos y bebidas, procurando que sus pizzas sean hechas con ingredientes de calidad y frescos.

Seguridad física del cliente, se ofrece un ambiente tranquilo, armonioso en su decoración y espacioso donde los clientes puedan sentirse seguros, ya que se cuenta con cámaras, además el establecimiento ubicado en la isla San Cristóbal, provincia de Galápagos siendo una isla reconocida por su ambiente de paz y seguridad que brinda a sus habitantes y visitantes.

La seguridad laboral de los trabajadores de la empresa, “DON DIEGO” se acoge a la Ley Orgánica De Régimen Especial De La Provincia De Galápagos en su artículo 3 numeral 7 donde dispone; “Derecho al acceso preferente. Las personas residentes permanentes de la provincia de Galápagos tendrán que ser consideradas de manera preferente para la

contratación o concurso público de méritos y oposición en las entidades del sector público y privado. Así mismo, gozarán de derecho preferente en el acceso a recursos naturales y a las actividades ambientalmente sostenibles que se lleven a cabo en dicha provincia”.

Así como también del Reglamento Ley De Régimen Especial De La Provincia de Galápagos en su Art. 36.- dispone: “Contratación laboral de no residentes.- Quienes deseen contratar personas en relación de dependencia, para la ejecución de obras y la prestación de servicios públicos y privados en la provincia de Galápagos, utilizarán mano de obra y profesionales locales; y, solo en los casos en que estos no bastaren o no hubiere la oferta laboral requerida, emplearán a profesionales o trabajadores no residentes”.

El equipo de trabajo de “DON DIEGO”, además de contar con un trabajo y remuneración digna, se entrega un kit de protección personal ya que es de conocimiento público se sigue con la lucha y el cuidado contra el COVID-19, igualmente se entregará uniforme para su distinción y correcta atención.

#### ***2.4.3. Necesidad Social – Afiliación.***

Conforme dictan las normativas legales vigentes, el equipo de trabajo de “DON DIEGO” contará con un seguro de salud en el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS), quien protegerá y controlará que sus aportaciones individuales y patronales se encuentren al día y brindarles las atenciones en la salud que requieran, o contra riesgos de trabajo que se les presente, etc., de acuerdo al contrato establecido.

Así “DON DIEGO” mantendrá una relación profesional, transparente de confianza y sobre todo de comunicación con sus empleados.

#### **2.4.4. Necesidad de Reconocimiento.**

“DON DIEGO” por la innovación de los platos y la implementación vegetariana con variedad para todo tipo de cliente, la calidad y frescura del producto a entregar, los precios accesibles para los mismos, y la atención con respeto y aprecio, buscaremos alcanzar un estatus logrando una buena reputación para establecernos, mantenernos, y dejar una marca digna de reconocimiento, cumpliendo con satisfacer todas las necesidades que los clientes tienden a sentirse inseguros.

#### **2.4.5. Necesidad de Autorrealización.**

“DON DIEGO” será reconocido no solo por su cocina, sino como punto de reunión y, por el compromiso con sus clientes y trabajadores, así como su ubicación porque estará dentro del corredor principal de San Cristóbal.

### **2.5. Localización de la empresa**

“DON DIEGO”, se ubicará en la provincia de Galápagos, en Puerto Baquerizo Moreno Cantón San Cristóbal, donde los barrios más grandes son: Central y Albatros su avenida más importante es Av. Charles Darwin y 12 de febrero, donde también se destacan centros de gran actividad comercial.

La pizzería se ubicará en el barrio Central, Av. Charles Darwin y 12 de febrero;

es una zona que ha recuperado su esplendor con la adecuación de los parterres y calles adoquinadas, avenida principal donde se concentran centros de diversión y restaurantes de todo tipo.

**Figura 2.**

*Ubicación geográfica "DON DIEGO"-*



(Google Maps, s.f.). Ubicación geográfica “DON DIEGO” en Puerto Baquerizo Moreno Recuperado el 18 de enero de 2022, de <https://www.google.com.ec/maps/place/Calypso/@-0.9024663,-89.6133985,17z/data=!4m5!j3m4!1s0x9000e9e1f1f82257:0x97956c66e202b12a!8m2!3d-0.9027541!4d-89.6123562>

**2.6. Filosofía empresarial**

Ubicados en el casco central de Puerto Baquerizo Moreno, ofrecemos a nuestros clientes platos exclusivos de la mejor calidad con un sabor inigualable, y saludables, lo cual nos distingue de los otros.

Una cocina saludable y moderna es nuestra especialidad. La calidad de los productos y el ambiente sofisticado y vanguardista del restaurante, ofrecen al cliente un ambiente único que nunca olvidará y que cada que regrese habrá algo distinto que encontrar con referencia a sus alimentos.

Lo más importante es el enfoque y satisfacción del cliente. Por ello, día a día nos esforzaremos en crecer e innovar, y así poder ofrecerle el mejor servicio.

### **2.6.1. Misión.**

Satisfacer las necesidades alimenticias de todos nuestros consumidores, a través de comida elaborada con productos frescos, y naturales, promoviendo experiencias que superen las expectativas de nuestros clientes locales, nacionales e internacionales a través de la innovación de servicio diferenciado, atención de primera, precios justos, y excelente calidad.

### **2.6.2. Visión.**

Llegar a ser una empresa líder en la elaboración de pizzas de calidad nutricional, en las islas Galápagos. Así mismo brindar un servicio efectivo y de calidad. Esto hace de nuestros clientes nuestra mayor prioridad.

### **2.6.3. Valores**

Trabajo en equipo: Unir fuerzas para que todos los miembros del restaurante “DON DIEGO” tengan siempre en mente otorgar lo mejor de sí a cada uno de los clientes.

Responsabilidad: Trabajar día a día para ser siempre los mejores y estar posicionados a nivel regional como una empresa de excelencia.

Cortesía: Otorgar al cliente la atención y el trato que merece.

Compromiso: Utilizar productos saludables y frescos.

Pasión: Gusto y entrega por lo que hacemos.

#### **2.6.4. *Objetivos empresariales***

Cuidar la salud del consumidor, proporcionándole una opción saludable y rica de pizza, con servicio de calidad.

Cada año mejorar la infraestructura del local, abrírnos paso en redes sociales y simultáneamente poseer nuestra página web donde los turistas conozcan más de nuestro servicio. Posicionamiento de mercado con mira internacional es otro objetivo planteado además de incursionar en los múltiples medios de comunicación para mejor apertura de conocimiento al público y llegar así a más targets de mercado.

#### **2.6.5. *Objetivos estratégicos.***

La idea de pizzería “DON DIEGO”, en tres años será, cambiar el concepto de pizza como comida rápida, presentando una opción saludable, ya que nuestros productos serán elaborados a base de aceite de oliva, una mayor proporción a los vegetales, sin dejar a un lado las proteínas que aportan los cárnicos, la idea surgió por la necesidad del consumidor en cuidar su salud y alimentación, ya que en nuestro cantón aún no hay pizzerías que cuiden la salud de los consumidores.

#### **2.6.6. *Meta.***

Posicionar el bien tangible en el trascurso de un año, así consolidar “DON DIEGO” alcanzando el 100% de cobertura en Puerto Baquerizo Moreno con un ambiente placentero para dar un mejor servicio, buscando siempre innovar y satisfacer el gusto de los clientes, además de contar con los mejores proveedores de alimentos para así ofrecer calidad en nuestros productos que se usaran en un 70% local.

Así como también poder posicionarnos en el mercado local e inter cantonal de

la provincia de Galápagos.

#### **2.6.7. Estrategias.**

- Enfocarnos en la salud y la necesidad de la comunidad ya que la mayor parte del Cantón San Cristóbal padece de enfermedades del corazón, diabetes, colesterol, para lo cual se procederá a realizar un estudio de mercado en la mayor parte de la Urbe.
- Crear un menú de pizza saludable, bajo en grasa y atractivo basado en los resultados obtenidos del estudio de mercado.
- Como medio de comunicación “DON DIEGO” contará con sus cuentas en redes sociales y publicidad en internet para la población local.
- En la provincia de Galápagos la utilización de redes sociales no es de gran ayuda para captar a los clientes extranjeros, ya que un análisis de puerta a puerta con establecimientos, dio como resultados que turistas no usan las redes y eso tiene que ver con la cultura y limitaciones de países de origen, pero una vez estén en la isla ellos conocerán del lugar ya que “DON DIEGO” se encuentra ubicado en un punto céntrico y estratégico donde seremos objeto de recomendaciones por parte de ellos y sus amigos cercanos y familiares, es allí donde ganamos como microempresa.

#### **2.6.8. Políticas.**

- Los trabajadores.
  - Cumplir con los horarios establecidos por el gerente.
  - Llevar siempre el uniforme de trabajo dentro del establecimiento.

- No libar en vías públicas utilizando el uniforme de trabajo.
- Cuidar de su aseo y presentación personal.
- Cumplir estrictamente con las tareas que les sean asignadas a cada uno de los trabajadores.
- No fumar, beber o consumir ningún tipo de sustancia estupefaciente dentro del establecimiento.
- **La empresa.**
  - Es responsable del bienestar laboral de los trabajadores dentro del establecimiento.
  - Es responsable de la seguridad integra de los trabajadores y clientes de la empresa.
  - Debe siempre cumplir con sus obligaciones: jurídicas, sociales y económicas con los empleados, y con los proveedores.
  - Mantendrá la calidad en sus productos
  - Llevará un sistema de producción y control de calidad en todas las áreas de la empresa.

#### **2.6.9. FODA.**

##### **Fortalezas.**

- Productos innovadores y materia prima orgánica de la localidad.
- Ingredientes bajos en calorías para mantener la salud.
- Mantener una temática atrayente en el establecimiento.
- Contar con un equipo de trabajo profesional.
- Equipo de cocina y horno de alta calidad.

### **Oportunidades.**

- Poca competencia, además de ser pioneros en cuidar la salud.
- La gran cantidad de turistas nacionales y extranjeros que visitan San Cristóbal.
- Ubicación en corredor central.

### **Debilidades.**

- Retraso en el barco de carga que trasladan de la parte continental los productos de primera necesidad.
- No se cuenta con local propio; y los arrendamientos costos.
- Limitado capital al iniciar el negocio.

### **Amenazas.**

- Emergencia por la pandemia COVID -19 que vive el mundo entero
- Tsunami, riesgo al vivir en una isla.
- Inestabilidad económica de la población.
- Alza de precios constante por el traslado de mercadería de la parte continental.

## **2.7. Desarrollo organizacional**

### **2.7.1. Tipo de Estructura.**

- Diferenciación.

“DON DIEGO” se estructura desde la cabeza como nivel más alto hasta el más bajo, con una jerarquización que llevará acabo un control y supervisión de todos procesos, actividades y políticas del establecimiento.

La organización estructural será de la siguiente manera:

- a) Gerencial o Administrador
- b) Operativo
- Nivel Gerencial o Administrador
  - a) Propietario o Chef
- Nivel Operativo.
  - b) Ayudante de Cocina.
  - c) Recepcionista / cajero/a.
  - d) Mesero/a.

#### **2.7.2. Formalización.**

La organización se concebirá y legalizará jurídicamente su presencia en el mercado, rigiéndose a sus propias políticas y estrategias, cumpliendo con lo que dictamina la ley, además de cumplir con impuestos, y la seguridad social para el bienestar del propietario y sus empleados.

#### **2.7.3. Centralización – Descentralización.**

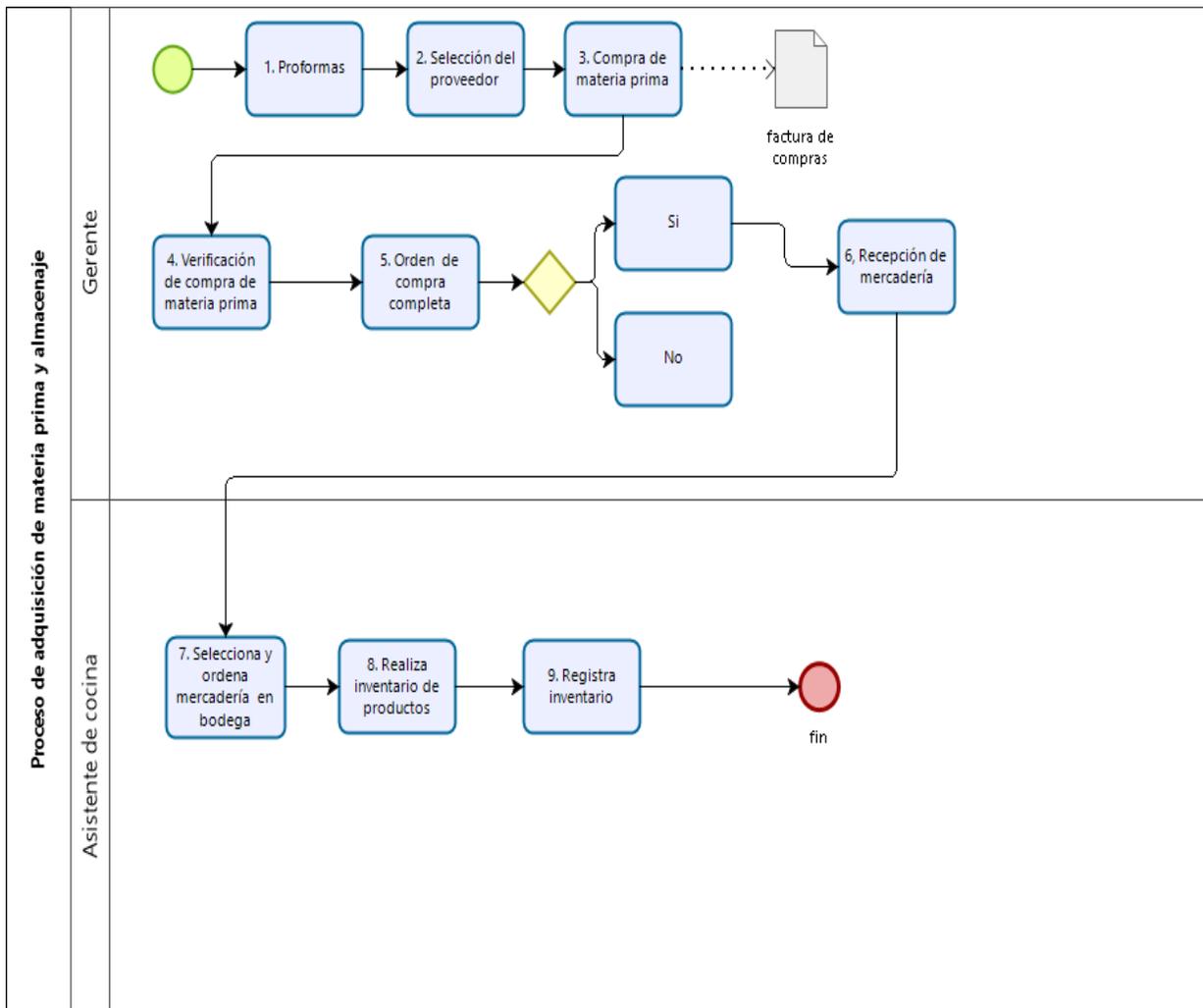
“DON DIEGO” manejará los dos procesos de Centralización y Descentralización ya que los procesos están dentro del gerente-administrador, centralizando el pago a todas las áreas y a su vez delegando procesos para la compra, almacenaje y adquisición de materia prima.

#### **2.7.4. Integración.**

“DON DIEGO” trabaja con integración porque lleva procesos en que se asegura que el pedido llegue a la cocina y se entregue según lo especificado por los clientes; sí como la materia prima desde su adquisición a su procesamiento en la cocina.

**Figura 3.**

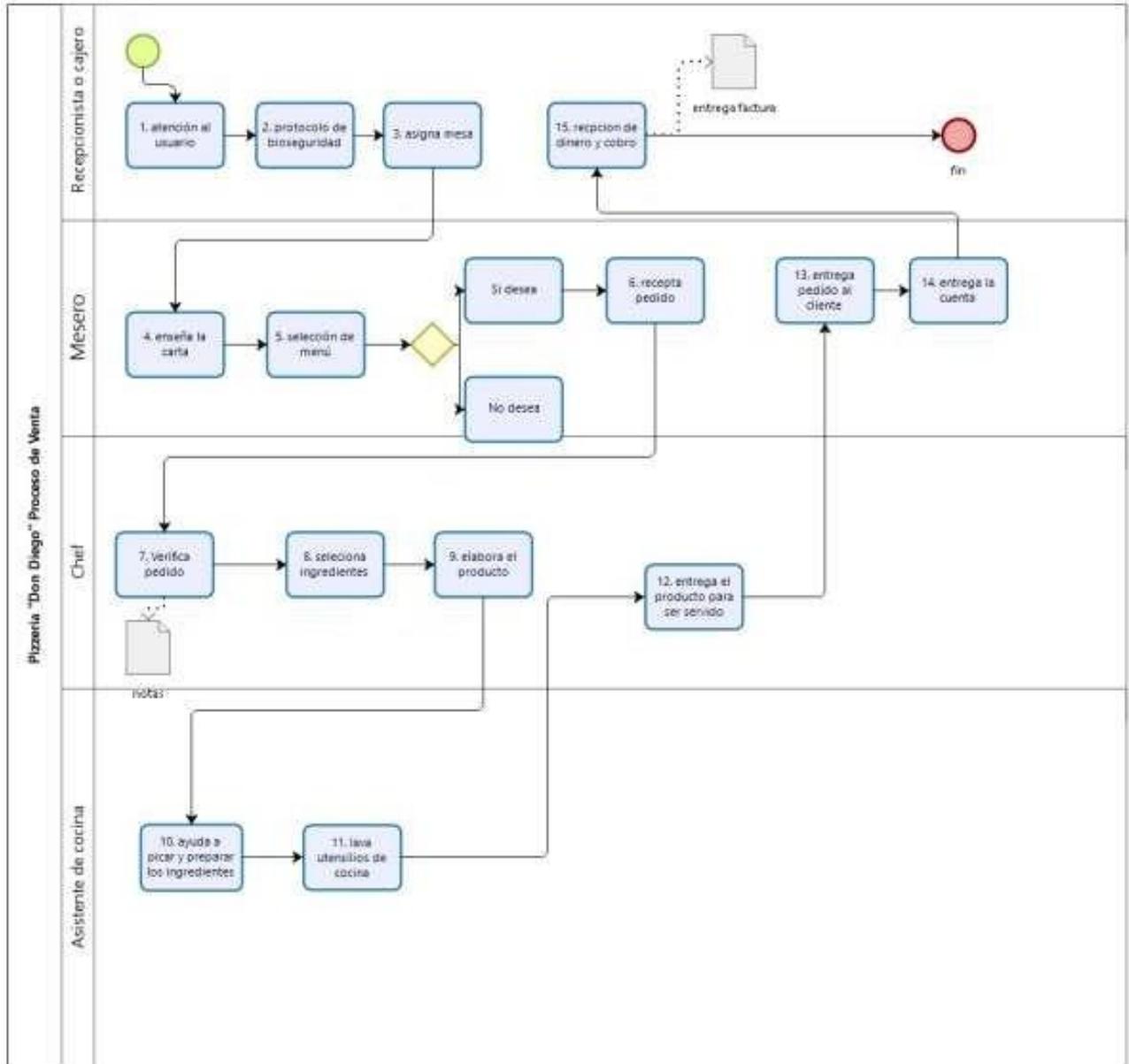
*Diagrama 1.*



Elaborado por el autor

Figura 4

Diagrama 2

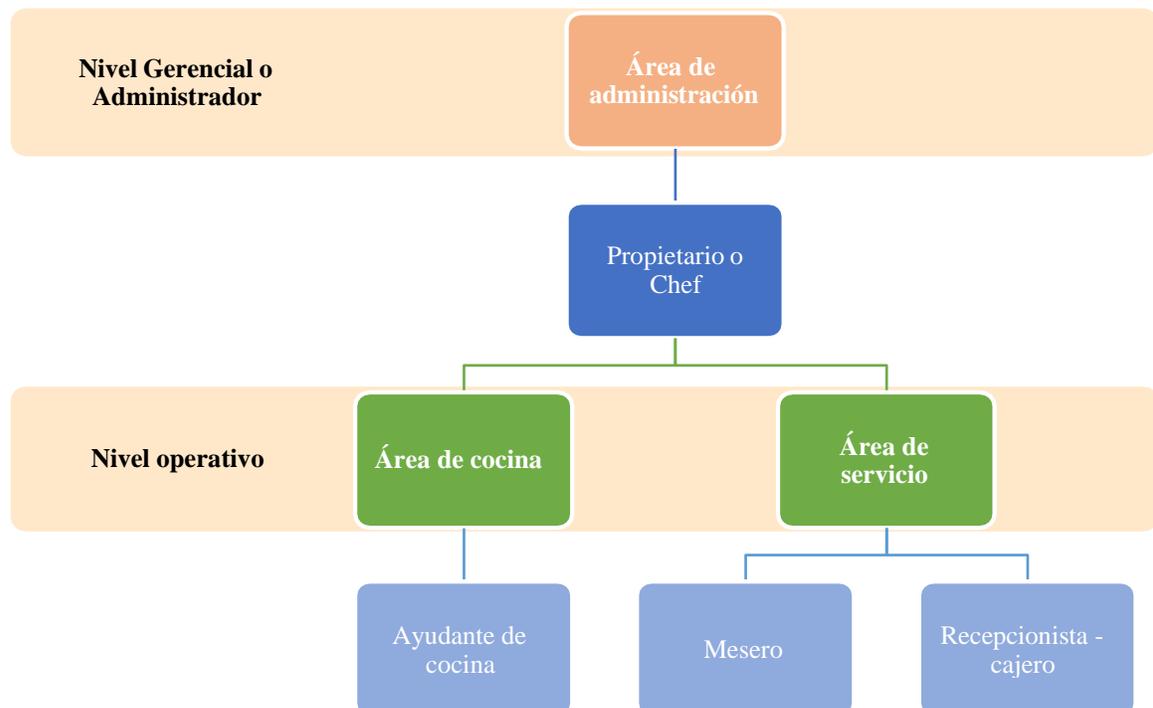


Elaborado por el autor

## 2.8. Organigrama empresarial

Figura 5

*Organigrama empresarial Pizzería Don Diego*



González, D. (2022). *Organigrama empresarial "DON DIEGO"*. San Cristóbal - Galápagos

## 2.9. Funciones del personal

Tabla 1.

*Detalles generales del puesto*

<b>IDENTIFICACIÓN DEL CARGO</b>	
<b>ESTABLECIMIENTO</b>	PIZZERIA “DON DIEGO”
<b>NOMBRE DEL CARGO</b>	ADMINISTRADOR
<b>DEPENDENCIA</b>	ADMINISTRADOR
<b>SOLICITA REPORTES A</b>	GERENCIA
<b>OBJETIVO DEL CARGO</b>	Se ocupa principalmente, de administrar el servicio de un restaurante o de un área de alimentos y bebidas, incluyendo la planificación y la administración de personal, compra, almacenaje y venta de productos y servicios, así como de asegurar la satisfacción del cliente.
<b>FUNCIONES PRINCIPALES</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Planifica, organiza y realiza la supervisión general de las actividades desempeñadas por la empresa.</li><li>• Administra los recursos de la entidad y coordina entre las partes que la componen.</li><li>• Realiza estrategias para la organización y hace las veces tanto de líder a lo interno de la empresa, como de portavoz a lo externo de la misma.</li><li>• Tomar decisiones críticas, especialmente cuando se trata de asuntos centrales o vitales para la organización.</li><li>• Motiva, supervisa y mediador entre el equipo de trabajo</li></ul>	
<b>REQUISITOS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Título de tercer nivel de una carrera de administración de restaurantes u hotelería o administración de empresas.</li><li>• Experiencia mínima un año en el cargo.</li><li>• Entender el idioma primario del lugar de trabajo, dominio de inglés y adicional cualquier otro idioma.</li><li>• Ser residente permanente.</li><li>• Compromiso con la empresa, honestidad y un recorrido profesional que inspire al equipo de trabajo.</li></ul>	
<b>REMUNERACION:</b> \$1.200,00	

*Nota.* González, D. (2022). Detalles generales del puesto de gerente o administrador

**Tabla 2.**

*Detalles generales del puesto*

<b>IDENTIFICACIÓN DEL CARGO</b>	
<b>ESTABLECIMIENTO</b>	PIZZERIA “DON DIEGO”
<b>NOMBRE DEL CARGO</b>	AYUDANTE DE COCINA
<b>SOLICITA REPORTES A</b>	GERENCIA
<b>OBJETIVO DEL CARGO</b>	
Realizará tareas de cocina rutinarias, como organizar las estaciones y los ingredientes para que la comida pueda prepararse siguiendo las recetas, debe de ser rápido, diligente y aspirar mejorar en su trabajo.	
<b>FUNCIONES PRINCIPALES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seguir la lista de preparación del chef</li> <li>• Etiquetar y guardar todos los ingredientes en las estanterías para que estén organizados y se pueda acceder con facilidad</li> <li>• Medir ingredientes y condimentos que se van a utilizar en la cocina</li> <li>• Mantener limpia la cocina</li> </ul>	
<b>REQUISITOS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Experiencia como ayudante de cocina mínimo 1 año</li> <li>• Conocimiento de las reglas de salud y seguridad en la cocina</li> <li>• Habilidad manual para manejar herramientas de cocina</li> <li>• Trabajar en equipo</li> <li>• Ser residente permanente</li> </ul>	
<b>REMUNERACION:</b> \$765,00	

González, D. (2022). Detalles generales del puesto ayudante de cocina

**Tabla 3.**

*Detalles generales del puesto*

<b>IDENTIFICACIÓN DEL CARGO</b>	
<b>ESTABLECIMIENTO</b>	PIZZERIA “DON DIEGO”
<b>NOMBRE DEL CARGO</b>	MESERO
<b>SOLICITA REPORTES A</b>	GERENCIA
<b>OBJETIVO DEL CARGO</b>	
Los Meseros son aquellas personas encargadas de procesar los pedidos de los clientes y velar porque el mismo sea preparado de manera adecuada y oportuna.	
<b>FUNCIONES PRINCIPALES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dar la bienvenida a los clientes</li> <li>• Tomar nota de las comidas y bebidas que van a consumir los clientes</li> <li>• Servir los alimentos y bebidas</li> <li>• Presentar la cuenta y recibir el pago</li> </ul>	
<b>REQUISITOS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mínimo 1 años en cargos similares</li> <li>• Experiencia en manejo de dinero.</li> <li>• Contar con una instrucción básica (secundaria)</li> <li>• Dominar el idioma inglés.</li> <li>• Cursos de comedor, bar, gastronomía, vinos y licores.</li> <li>• Ser residente permanente</li> </ul>	
<b>REMUNERACION:</b> \$765,00	

González, D. (2022). Detalles generales del puesto de mesero

**Tabla 4.**

*Detalles generales del puesto*

<b>IDENTIFICACIÓN DEL CARGO</b>	
<b>ESTABLECIMIENTO</b>	PIZZERIA “DON DIEGO”
<b>NOMBRE DEL CARGO</b>	CAJERO – RECEPCIONISTA
<b>SOLICITA REPORTES A</b>	GERENCIA
<b>OBJETIVO DEL CARGO</b> Estará encargado de la cobranza en la caja, de actividades relacionadas a reservas y asignación de mesas.	
<b>FUNCIONES PRINCIPALES</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Atención al cliente</li><li>• Manejo de dinero,</li><li>• cobranza</li><li>• Reservas</li><li>• Asignación de mesas y guía.</li></ul>	
<b>REQUISITOS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mínimo 1 años en cargos similares</li><li>• Experiencia en manejo de dinero.</li><li>• Contar con una instrucción básica (secundaria)</li><li>• Dominar el idioma inglés.</li><li>• Ser residente permanente</li></ul>	
<b>REMUNERACION:</b> \$765,00	

González, D. (2022). Detalles generales del puesto de cajero - recepcionista

### **3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING**

#### **3.1. Objetivo de mercadotecnia**

Posicionar la marca “DON DIEGO” para tener éxito en redes, nos apoyaremos en publicaciones con fotos que den un gran impacto visual, así quedaran grabadas en la mente de los clientes, además propondremos en el menú combos, por porción y bebidas para diferentes grupos accesible en su precio y para llevar, haciendo que la orden sea más factible esta será una entrada para aquellos clientes que están en hora de almuerzo, se tendrá una amplia variedad para promover nuevos elementos en el menú para que el cliente sienta un servicio de calidad.

#### **3.2. Investigación de mercado**

“DON DIEGO” consideró la investigación exploratoria ya que se buscó información de forma externa, se realizó la visita a establecimientos similares de comida rápida cerca del área central con el fin de conocer los productos ofertados, así como sus precios para un análisis comparativo.

Además, se recurrió a la investigación de campo para obtener información en el que se desenvolverá la empresa, aplicando una técnica de obtención de información la cual se basa una encuesta.

##### **3.2.1. Modalidad.**

La recolección de datos a través de encuestas se realizó vía internet, ya que es de conocimiento público enfrentamos una pandemia COVID-19 por lo cual nos

mantenemos con los medios de bioseguridad para nuestro bienestar.

Se encuestó a 104 personas de forma aleatoria con un total de 10 preguntas cerradas.

### 3.2.2. *Plan de Muestreo*

Este trabajo se determinó con referencia de 142 habitantes del Barrio Central según el plano manzanero con sus respectivos lotes, números y dueños del GAD Municipal de San Cristóbal.

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

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

Dónde:

- N= Población segmentada
- Z= Nivel de confianza 95% (1.96)
- P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5) Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)
- e= Error de estimación 5% (0.05) n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{142 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (142 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = 103,87 = 104$$

### 3.3. Ficha técnica de la encuesta

#### Ciudad – San Cristóbal - Galápagos

Ciudadanos del Barrio Central

**Tabla 5.**

*Descripción técnica*

<b>Ámbito Geográfico</b>	La encuesta fue llevada a cabo a personas residentes, del Barrio Central de la isla San Cristóbal.
<b>Periodo de recogida de la información</b>	Del 19 al 22 de enero del presente año
<b>Tamaño de la muestra</b>	104 personas
<b>Nivel de confianza</b>	+/-5%

Elaborado por el autor

### 3.4. Análisis de las encuestas

**Tabla 6.**

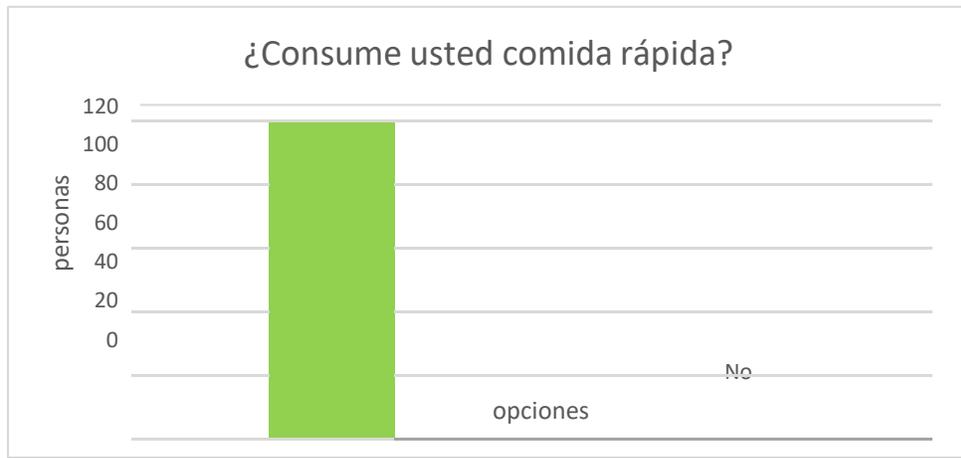
Pregunta 1. ¿CONSUME USTED COMIDA RÁPIDA?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	99	5,19
NO	5	4,80
<b>TOTAL</b>	<b>104</b>	<b>100%</b>

Gonzalez, D. (2022). *¿Consume usted comida rápida?* San Cristóbal.

**Figura 6.**

*Pregunta 1, grafico en barra.*



Gonzalez, D. (2022). *Pregunta 1, grafico barra.* San Cristóbal.

**Análisis:** De los 104 encuestados el 95,19% respondieron que “si” consumen comida rápida, esto nos da una visión de la magnitud de personas que lo hacen y que podrían consumir nuestros productos.

**Tabla 7.**

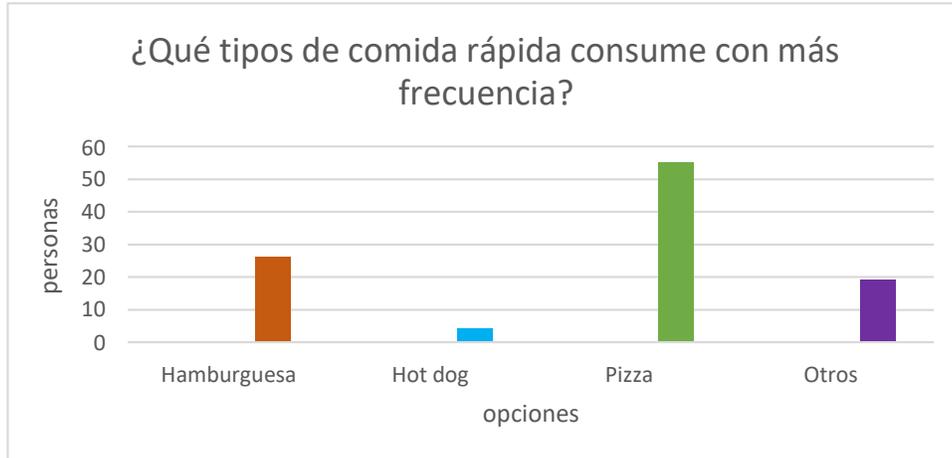
*Pregunta 2. ¿Qué tipos de comida rápida consume con más frecuencia?*

RESPUESTA	CANTIDAD	%
HAMBURGUESA	26	25
HOT DOG	4	3,85
PIZZA	55	52,88
OTROS	19	18,27
<b>TOTAL</b>	<b>104</b>	<b>100%</b>

González, D. (2022). *¿Qué tipos de comida rápida consume con más frecuencia?* San Cristóbal.

**Figura 7.**

*Pregunta 2, grafico barra.*



González, D. (2022). *Pregunta 2, grafico barra.* San Cristóbal.

**Análisis:** De los 104 encuestados el 52,88% indicaron que, si consumen con frecuencia pizza, esto es de gran aporte para “DON DIEGO” ya que, siendo una pizzería con variedad de platos y sabores, quiere decir que en su mayoría consumirían nuestros productos.

**Tabla 8.**

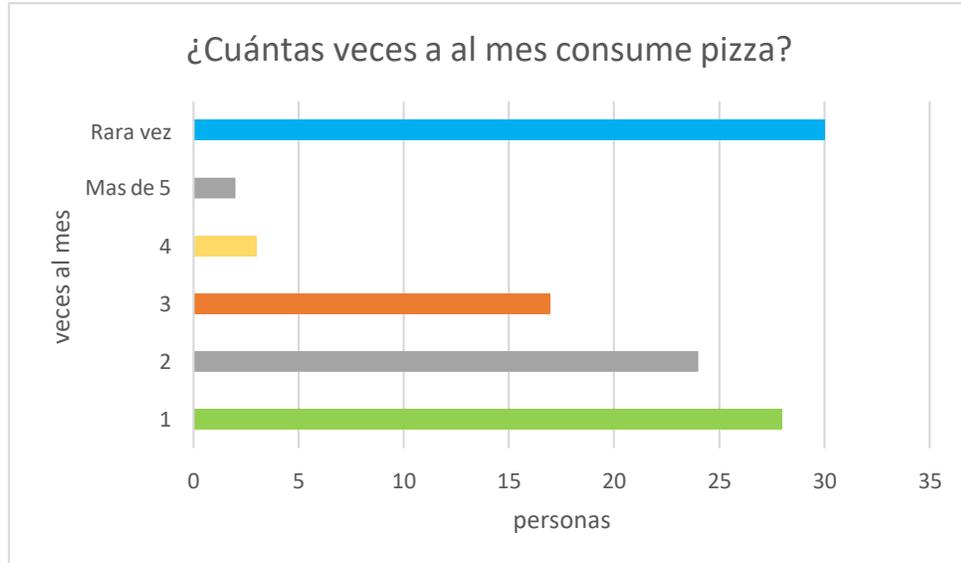
Pregunta 3. ¿Cuántas veces a al mes consume pizza?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
1	28	26,92
2	24	23,08
3	17	16,35
4	3	2,88
MAS DE 5	2	1,92
RARA VEZ	30	28,85
<b>TOTAL</b>	<b>104</b>	<b>100%</b>

González, D. (2022). *¿Cuántas veces a al mes consume pizza? San Cristóbal.*

**Figura 8.**

*Pregunta 3, gráfico barra.*



*González, D. (2022). Pregunta 3, gráfico barra. San Cristóbal.*

**Análisis:** De los 104 encuestados en su gran mayoría respondió que consumen comida rápida rara vez, esto nos indica que “DON DIEGO” debe tener en cuenta el por qué, para atraer clientes potenciales cada semana para la propuesta de pizzas nutritivas.

**Tabla 9**

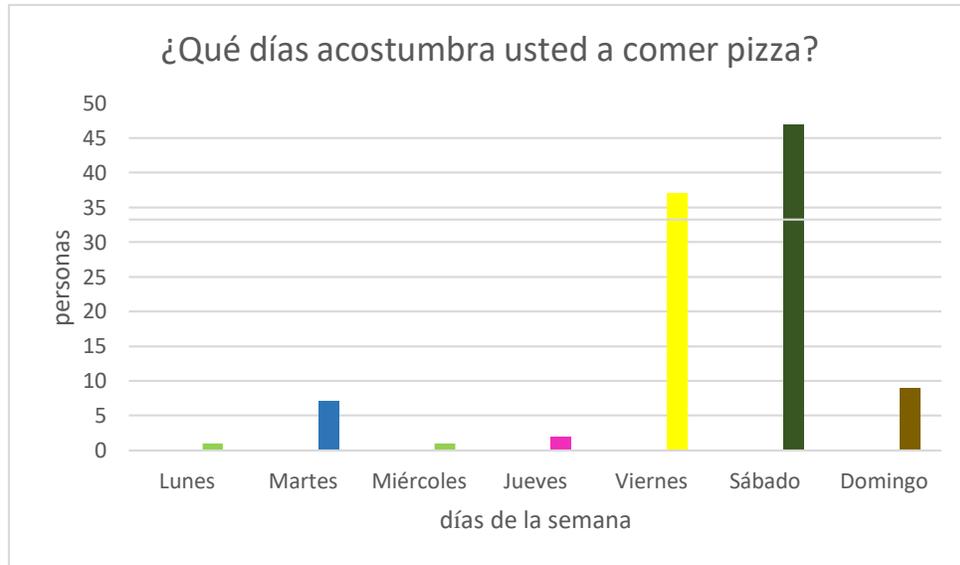
Pregunta 4. ¿qué días acostumbra usted a comer pizza?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
LUNES	1	0,96
MARTES	7	6,73
MIERCOLES	1	0,96
JUEVES	2	1,92
VIERNES	37	35,58
SABADO	47	45,19
DOMINGO	9	8,65
<b>TOTAL</b>	<b>104</b>	<b>100%</b>

*González, D. (2022). ¿Qué días acostumbra usted a comer pizza? San Cristóbal.*

**Figura 9.**

*Pregunta 4, grafico barra*



*González, D. (2022). Pregunta 4, grafico barra. San Cristóbal.*

**Análisis:** De los 104 encuestados el 45,19% manifestaron que, acostumbran a comer pizza los días sábados, esto es un punto importante ya que en ese día se ofrecería todo tipo de combos, promociones o porciones para atraer más clientes potenciales.

**Tabla 10**

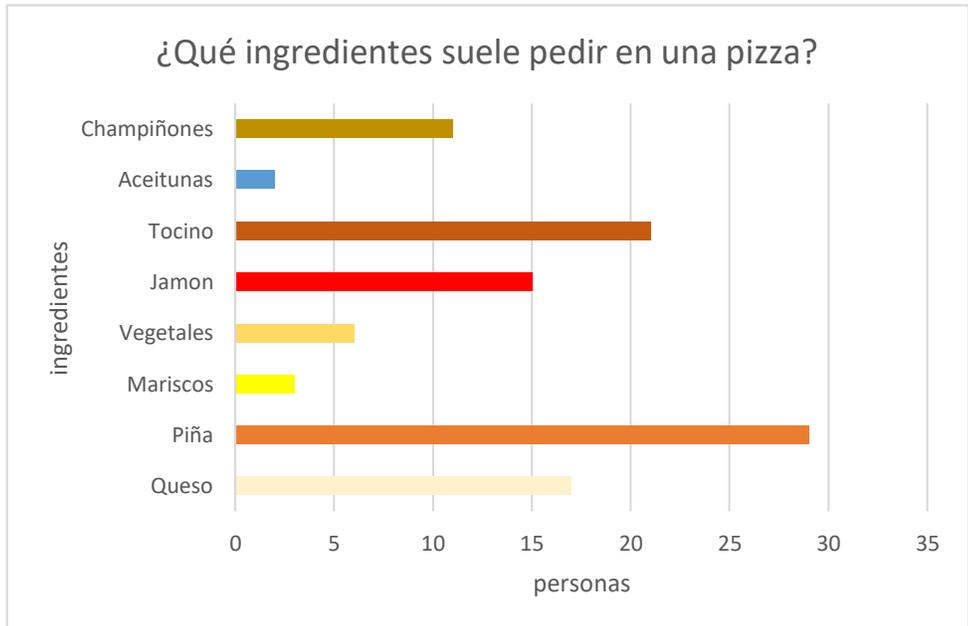
*Pregunta 5. ¿Qué ingredientes suele pedir en una pizza?*

RESPUESTA	CANTIDAD	%
QUESO	17	16,35
PIÑA	29	27,88
MARISCOS	3	2,88
VEGETALES	6	5,77
JAMON	15	14,42
TOCINO	21	20,19
ACEITUNAS	2	1,92
CHAMPIÑONES	11	10,57
<b>TOTAL</b>	<b>104</b>	<b>100%</b>

*González, D. (2022). ¿Qué ingredientes suele pedir en una pizza? San Cristóbal.*

**Figura 10.**

*Pregunta 5, grafico barra.*



*González, D. (2022). Pregunta 5, grafico barra. San Cristóbal.*

**Análisis:** De los 104 encuestados el 27,88% indico que, suelen pedir piña en sus pizzas, con este resultado podemos dar un giro con nuestra propuesta de pizzas vegetarianas ya que principalmente son saludables.

**Tabla 11**

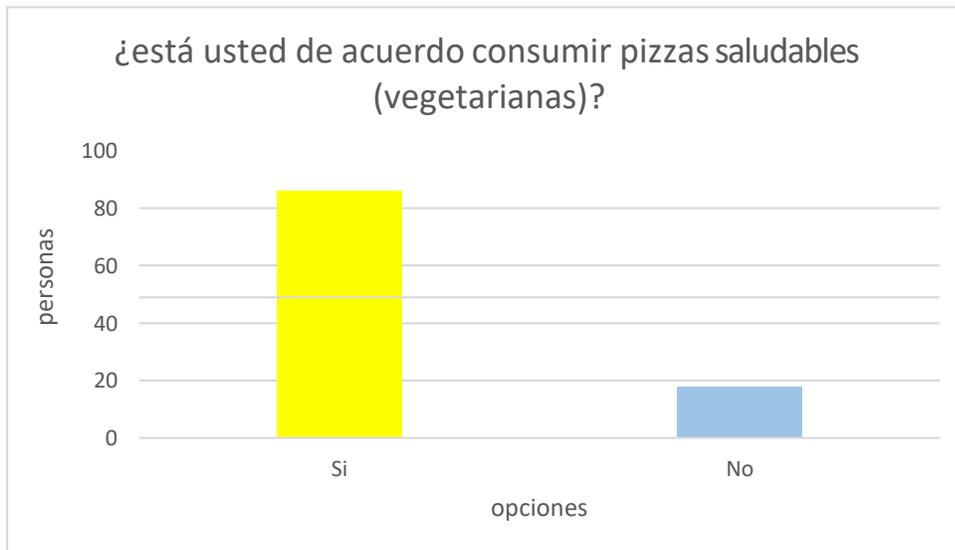
Pregunta 6. ¿está usted de acuerdo consumir pizzas saludables (vegetarianas)?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	86	82,69
NO	18	17,31
<b>TOTAL</b>	<b>104</b>	<b>100%</b>

*González, D. (2022). ¿está usted de acuerdo consumir pizzas saludables (vegetarianas)? San Cristóbal.*

**Figura 11.**

*Pregunta 6, grafico barra.*



*González, D. (2022). Pregunta 6, grafico barra. San Cristóbal.*

**Análisis:** De los 104 encuestados el 82,69% manifestaron que, si consumirían pizzas vegetarianas, esta respuesta es importante porque es una opción para los clientes que no quieren cárnicos o quieren algo diferente, sin dejar de lado el gusto y lo tradicional.

**Tabla 12**

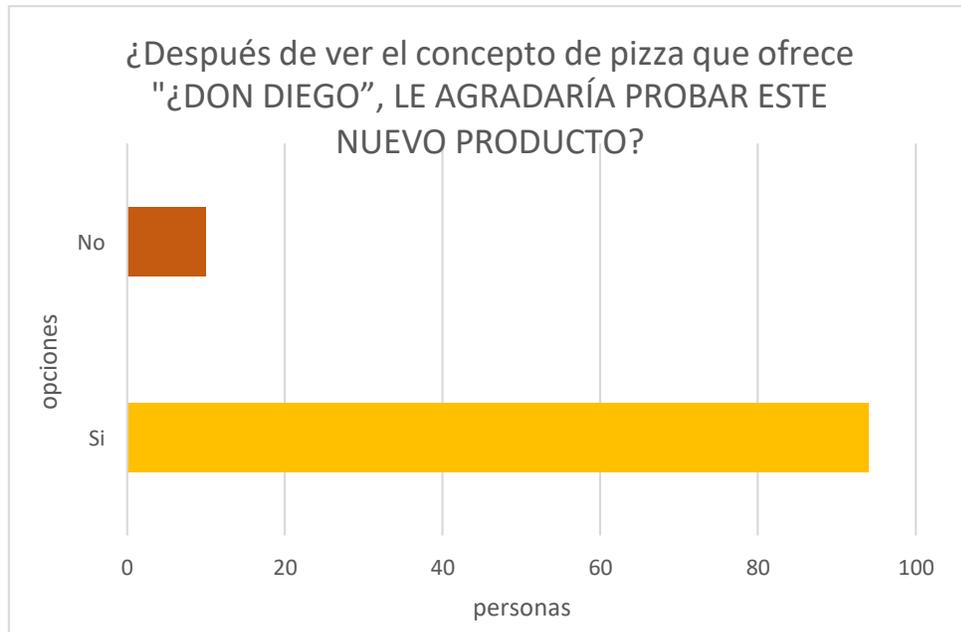
Pregunta 7. ¿Después de ver el concepto de pizza que ofrece "¿don diego", le agradaría probar este nuevo producto?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	94	90,38
NO	10	9,62
<b>TOTAL</b>	<b>104</b>	<b>100%</b>

*González, D. (2022). ¿Después de ver el concepto de pizza que ofrece "¿don diego", le agradaría probar este nuevo producto? San Cristóbal.*

**Figura 12.**

*Pregunta 7, grafico barra.*



*González, D. (2022). Pregunta 7, grafico barra. San Cristóbal.*

**Análisis:** De los 104 encuestados un 90,38% estaría dispuesto a probar nuestro producto, con este porcentaje, está claro que “DON DIEGO” debe brindar este servicio de comida rápida que satisfagan a los clientes.

**Tabla 13**

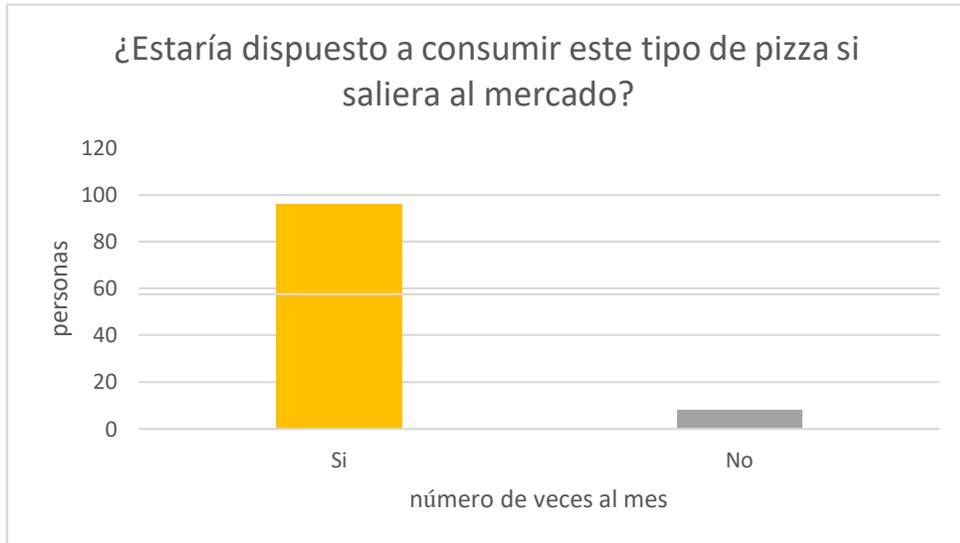
Pregunta 8. ¿estaría dispuesto a consumir este tipo de pizza si saliera al mercado?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	96	92,31
NO	8	7,69
<b>TOTAL</b>	<b>104</b>	<b>100%</b>

*González, D. (2022). ¿Estaría dispuesto a consumir este tipo de pizza si saliera al mercado? San Cristóbal.*

**Figura 13.**

*Pregunta 8, gráfico barra.*



*González, D. (2022). Pregunta 8, gráfico barra. San Cristóbal.*

**Análisis:** De los 104 encuestados el 92,31% indicaron que, si consumiría estas pizzas si salieran al mercado, con estas pizzas contribuiríamos en una vida más saludable con aportación de nutrientes.

**Tabla 14**

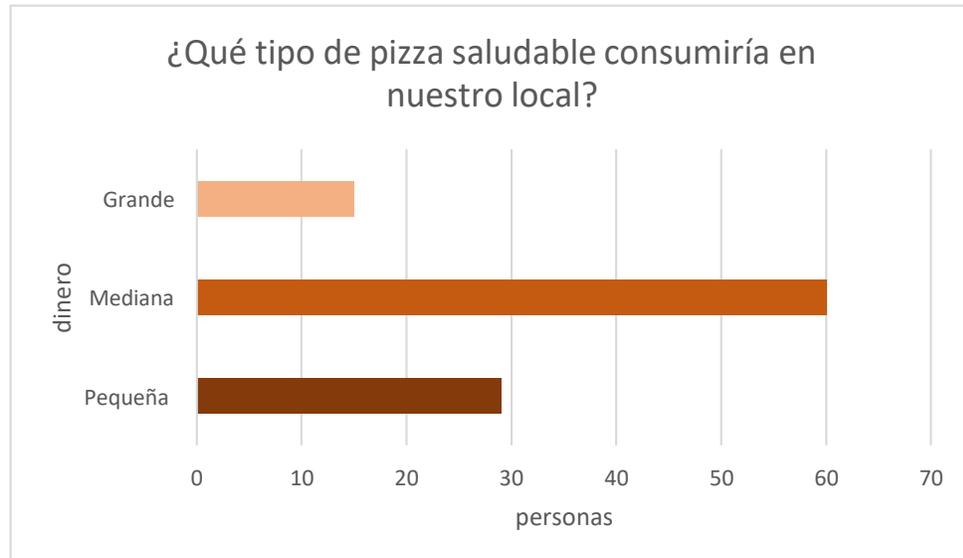
Pregunta 9. ¿Qué tipo de pizza saludable consumiría en nuestro local?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
PEQUEÑA	29	27,88
MEDIANA	60	57,69
GRANDE	15	14,42
<b>TOTAL</b>	<b>104</b>	<b>100%</b>

*González, D. (2022). ¿Qué tipo de pizza saludable consumiría en nuestro local? San Cristóbal.*

**Figura 14.**

*Pregunta 9, gráfico barra*



*González, D. (2022). Pregunta 9, gráfico barra. San Cristóbal.*

**Análisis:** De los 104 encuestados el 57,69% indicaron que, consumirían un tipo mediana de pizza, con este porcentaje se tendrá como referencia a la hora de producción ya que será más rentable tanto para “DON DIEGO” como para los clientes al momento de comer en grupos o familia.

**Tabla 15**

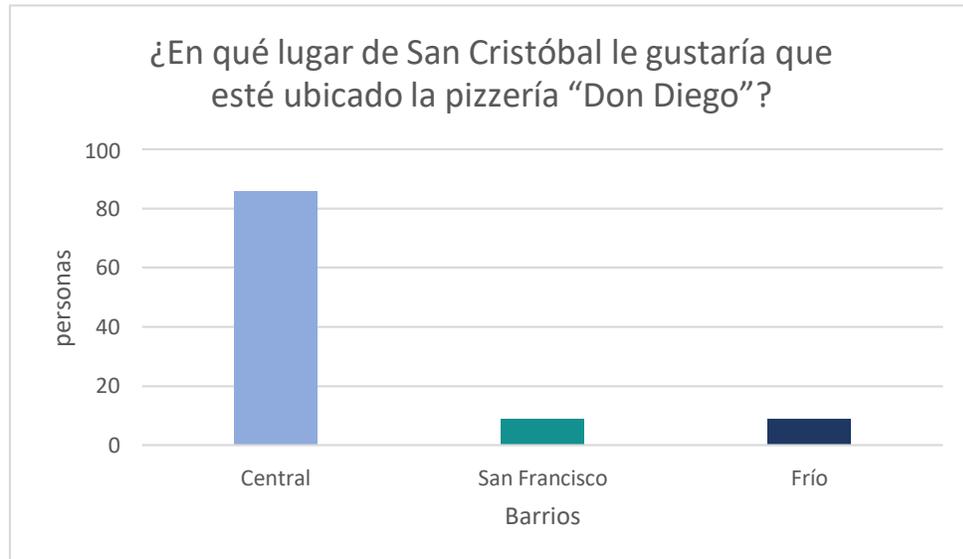
Pregunta 10. ¿En qué lugar de San Cristóbal le gustaría que esté ubicado la pizzería “don diego”?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
CENTRAL	86	82,69
SAN FRANCISCO	9	8,65
FRIO	9	8,65
TOTAL	104	100%

*González, D. (2022). ¿En qué lugar de San Cristóbal le gustaría que esté ubicado la pizzería “Don Diego”? San Cristóbal.*

**Figura 15.**

*Pregunta 10, grafico barra*



*González, D. (2022). Pregunta 10, grafico barra. San Cristóbal.*

**Análisis:** de los 104 encuestados el 82,69% les gustaría que “DON DIEGO” este ubicado en barrio central, un punto aceptable e importante ya se establecería en todo el corredor principal, lo cual sería el foco de atención para turistas y clientes en general.

### **3.4.1. Análisis General.**

La encuesta de conocimiento del sector sobre el mercado de Pizzas proporciona datos beneficiosos sobre el tamaño, la oferta, podemos analizar en base a las 104 personas encuestadas en su mayoría “si” consumen comida rápida, esto nos da una visión de la magnitud de personas que lo hacen y que podrían consumir nuestros productos con frecuencia, aporte para “DON DIEGO”, ya que siendo una pizzería con variedad de platos y sabores, significa que en su mayoría consumirían nuestros productos, haciendo énfasis que un porcentaje rara vez consume, esto nos indica que se deberá atraer clientes potenciales cada semana para la propuesta de pizzas nutritivas,

con un giro llamativo, esto es un punto importante ya que los días sábados se ofrecería todo tipo de combos, promociones o porciones, con este resultado podemos dar un giro con nuestra propuesta de pizzas vegetarianas ya que principalmente son saludables y es una opción para los clientes que no quieren cárnicos o quieren algo diferente, sin dejar de lado el gusto y lo tradicional.

Se recibió una aceptación más del 90% al probar nuestro producto, con este porcentaje, está claro que “DON DIEGO” debe brindar este servicio de comida rápida que satisfagan a los clientes y con estas pizzas contribuiríamos a una vida más saludable con aportación de nutrientes, en un tipo mediana de pizza, se tendrá como referencia a la hora de producción ya que será más rentable tanto para “DON DIEGO” como para los clientes al momento de comer en grupos o familia.

Su ubicación en barrio central, un punto aceptable e importante ya se establecería en todo el corredor principal, lo cual sería el foco de atención para turistas y clientes en general, Por otro lado, hay que recalcar que analizando las encuestas y tabular se concluyó que será un negocio viable por la acogida y aceptación de las personas encuestadas, tomando en cuenta el ser creativos y tratar de ofrecer algo único, con esto se logrará que los consumidores relacionen cierto día o días de la semana con promociones, lo cual siempre tendrán en mente al momento de pensar en comida y en pizza.

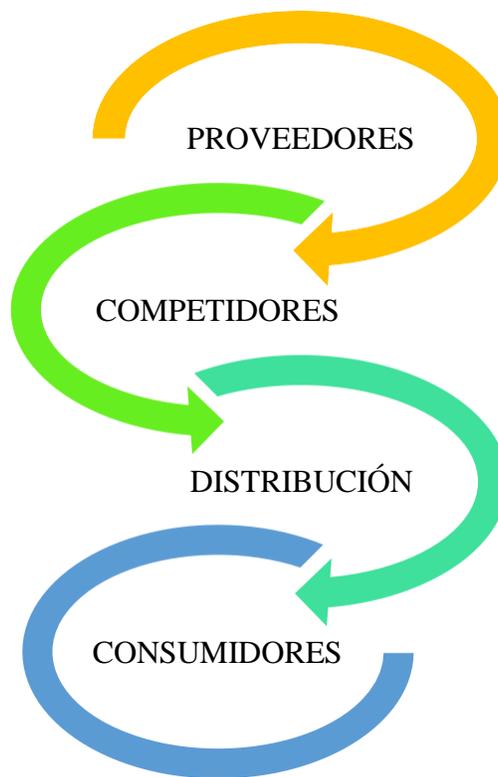
### 3.5. Entorno empresarial

#### 3.5.1. *Microentorno.*

“DON DIEGO” está formado por todas las fuerzas internas y externas que rodea la empresa, principalmente por el proveedor, competidor, distribución y finalmente los consumidores.

**Figura 16.**

*Microentorno "DON DIEGO"*



González, D. (2022). *Esquema microentorno "DON DIEGO"*. San Cristóbal - Galápagos.

**Figura 17.**

*Ubicación Geográfica*



González, D. (14 de 3 de 2020). *Google Earth Pro*. Recuperado el 21 de enero de 2022

### **Competencia directa.**

Luego de realizar un trabajo de campo en el área donde va a encontrarse nuestro establecimiento “DON DIEGO”, se encontró una empresa como competencia directa. Es la competencia directa para lo cual se determinó; el tipo de establecimiento, la categoría y los productos que venden.

En la calle Charles Darwin y Avenida 12 de febrero existe un establecimiento de comida rápida llamado “Giuseppe’s” en el cual se pudo observar que venden comida rápida (pizzas).

### Competencia indirecta.

Existen algunos establecimientos que están dentro de la competencia indirecta en el área donde se encontrará “DON DIEGO”.

En la Av. 12 de febrero se encuentra un establecimiento que puede ser considerado como competencia indirecta.

- Millenium Restaurante, donde venden solamente comida rápida(salchipapas).
- Balcony, restaurante que vende asados.

### Proveedores.

Encontrar proveedores de calidad en productos ya que es el inicio y la parte fundamental del trabajo de “DON DIEGO”.

Tabla 16

### Proveedores

Tabla de Proveedores Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Minimarket Galapaguito	<ul style="list-style-type: none"><li>• Productos locales y de buena calidad</li><li>• Facilidades depago (crédito)</li><li>• Entrega al establecimiento</li><li>• Bajos precios</li></ul>	Vegetales, embutidos, harina, frutas, bebidas.
Tienda Jimenes	<ul style="list-style-type: none"><li>• Productos locales y de buena calidad</li><li>• Entrega al establecimiento</li></ul>	Embutidos, bebidas, aliños y especias.
La económica	<ul style="list-style-type: none"><li>• Carnes locales</li><li>• Bajos precios</li><li>• Entrega al establecimiento.</li></ul>	Cárnicos.

González, D. (2022). *Proveedores*. San Cristóbal – Galápagos.

**Intermediarios.**

“DON DIEGO” distribuirá sus productos de forma directa, por lo tanto, no necesitará de intermediarios para realizar esta actividad.

**Clientes.**

“DON DIEGO” es un establecimiento enfocado a familias y diferentes tipos de personas, con el fin de incentivar e impactar al consumidor con una variedad de pizzas como comida rápida para posicionarnos en la mente de los clientes.

**3.5.2. Macroentorno**

Son factores que “DON DIEGO” no tiene control directo y que van a afectar el normal funcionamiento del establecimiento.

**Figura 18.**

*Esquema macroentorno "DON DIEGO"*



González, D. (2022). *Esquema macroentorno "DON DIEGO"*. San Cristóbal – Galápagos.

**Economía.**

Galápagos, San Cristóbal trata de recuperar su principal motor económico, entre los acontecimientos de la pandemia por coronavirus y las rigurosas medidas en la isla para evitar el más mínimo contagio.

Un año y medio con el bloqueo total de Galápagos, y aunque no está normalizado en un 100 % es esencial recobrar la actividad económica en San Cristóbal de manera productiva, y amigable con el medio ambiente.

Es por eso que “DON DIEGO” está y estará sujeto al desarrollo económico que presenta la canasta básica de la provincia de Galápagos.

El establecimiento al estar en San Cristóbal Galápagos tiene un incremento económico por la distancia hasta que lleguen los productos a la isla desde la parte continental, este factor influye lo cual se tiene que incrementar los costos de producción.

**Turismo.**

Admirar especies y deleitarse con la gastronomía, son algunas de las opciones que ofrece la isla San Cristóbal.

Este destino que invita a los turistas y a la comunidad a vivir experiencias, conocer y principalmente degustar su comida en diferentes presentaciones.

En cuanto a “DON DIEGO” ofrece pizzas innovadoras y con un toque tradicional en el restaurante, para con esto resaltar y llamar la atención de visitantes en general.

**Política.**

“DON DIEGO” realizará sus actividades dentro de los límites legales

establecidos por el Ministerio del Interior, en su categoría Nro. Cuatro.- Locales de consumo de alimentos preparados.- se considera los establecimientos que ofrecen alimentos preparados para su consumo inmediato, tales como restaurantes, cafeterías donde se expenden comidas populares como: picanterías, comedores, fondas u otros de naturaleza similar, comidas ligeras: cafeterías, fruterías, heladerías, panaderías, establecimientos de comida rápida, estos obtendrá registro de la o el representante legal del establecimiento en la página web del ministerio del interior; documentos de identidad; nombramientos del representante legal inscrito en el Registro Mercantil o poder notario, en el caso de que actúe en representación del propietario; Registro Único de Contribuyente (RUC); Patente Municipal, licencia única de actividades económicas o su equivalente; Permiso del Cuerpo de Bomberos; Permiso de la Agencia Nacional de Regulación y Control Sanitario; Comprobante de pago por recuperación de costos administrativos por concepto de otorgamiento de Permiso Anual de Funcionamiento.

Los establecimientos en esta categoría y que se encuentren con permisos turísticos o se encuentren en zonas declaradas como turísticas por el órgano competente se regirán al horario establecido en la ordenanza de la jurisdicción correspondiente, lo cual no los exime de los controles que realice la Intendencia General de la Policía.

### **Tecnología.**

“DON DIEGO” se apoyará y trabajará con tecnología que proporcionen un servicio de calidad para promocionar y dar a conocer, con esto satisfacer a los clientes,

además se trabajará con maquinaria tecnológica para acelerar la producción.

### **3.6. Producto y servicio**

Pizzería “DON DIEGO” apunta a cambiar el concepto de comida rápida, ya que la idea surge para cuidar la salud y alimentación de los consumidores.

La nueva variedad de pizza, es presentar un producto rico saludable que cubrirá una necesidad fisiológica de la clientela.

“Don Diego” ofrecerá pizzas artesanales, con productos frescos y de calidad, la masa será delgada con aceite de oliva extra virgen, para aumentar su valor nutricional con ingredientes como; verduras, vegetales que aportan vitaminas y cárnicos bajos en grasas y debe ser seleccionado para que el producto sea rico en fibra y proteínas y bajo en carbohidratos.

Además, este producto se elaborará en diferentes tamaños; pequeña, mediana y grande, así como también sus variedades entre ellas; pizza de la casa “DON DIEGO” (vegetariana), champiñones, hawaiana, napolitana, entre otros, los productos se entregarán en cajas de cartón corrugado de diferentes tamaños, de material reciclable con el respectivo logo distintivo de pizzería “DON DIEGO”. Esto permitirá ser amigables con el ambiente y solo se empacará cuando el cliente haga el pedido en sus instalaciones de manera directa incluyendo el servicio a domicilio.

### **3.6.1. *Producto Esencial.***

El producto estrella para la pizzería “DON DIEGO” será según las encuestas desarrollada la cual es con piña y adicional la pizza de la casa DON DIEGO (vegetariana), se tendrá una combinación infalible para cada consumidor potencial, ya que los productos serán un complemento nutricional y un plato equilibrado gracias a los ingredientes.

### **3.6.2. *Producto real.***

“DON DIEGO” maneja una gran variedad de productos de bebidas y comida saludable, artesanal e innovadora entre los que se pueden encontrar:

- Ensaladas; mixtas, cesar, frutas, acompañados con carne para un plato ligero.
- Pastas; carbonara, macarroni, fettuccini, acompañadas con pan, queso y ajo.
- Jugos naturales, colas y cervezas artesanales como tradicionales.

### **3.6.3. *Características.***

La pizza estrella de la casa DON DIEGO (vegetariana) presenta los mismos quesos, condimentos y salsas que la pizza tradicional, aunque la carne se reemplaza con vegetales y suplentes de la carne, además de llevar esencialmente piña.

Nuestras recetas vegetarianas presentaran una amplia gama de ingredientes sabrosos, como incluir brócoli, tomates, espinacas, cebollas, pimientos, champiñones,

aceitunas y cualquier, también se optará por varios tipos diferentes de salsas como; salsa de barbacoa, pesto, o cualquier otra salsa deseada.

La pizza de la casa en su presentación tradicional redonda y su producción mediana o por porciones para los clientes.

#### **3.6.4.           *Calidad.***

Se tiene como calidad las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción, servicio, manipulación de alimentos, calidad de selección del producto, mantenimiento de maquinaria y capacitación del personal, internamente se brindará capacitación permanente y a su vez el proceso de selección será riguroso para tener gente profesional y calificada.

#### **3.6.5.           *Estilo.***

“DON DIEGO” tendrá producción de pizza en un horno de leña en el cual absorberá el sabor y el olor esencial ya que es especializado en gastronomía a precios accesibles, se establecerá en la obra de mano del local, para llevar a cabo hemos tenido en cuenta la particularidad de que se trata de un restaurante cuya cocina es 100% saludable y artesanal hecho al momento, el establecimiento presenta un interior que mezcla lo tradicional con el estilo rustico que separa la zona de cocina y comedor, además de un mobiliario de madera y las paredes en piedra que se propondrá para darle carácter y ser llamativo a los ojos de los consumidores.

### **3.7. Marca.**

“DON DIEGO” está basado en la ex gloria del futbol mundial, Diego Armando Maradona, en la cual es referencia para posicionar esta marca en el mercado local, que busca dar un ambiente diferente, un ambiente de distracción, diversión y futbolístico además da la bienvenida a todos los amantes del deporte que estén dispuestos a una nueva y novedosa aventura de sabores al probar los productos elaborados con nuestros ingredientes secretos.

#### **3.7.1. *Producto aumentado.***

“DON DIEGO” tendrá como producto aumentado la entrega a domicilio y servicio para llevar, para lo cual se desarrollará un convenio con la cooperativa de transporte para que el producto llegue hasta donde el cliente requiera.

### 3.8. Plan de introducción al mercado

#### 3.8.1. *Distintivos y Uniformes*

- **Área de Cocina.**

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

- Chaqueta blanca de mangas largas con detalles en botones y el logo distintivo de “DON DIEGO”.
- Pantalón negro de cocina.
- Toca de chef.

#### **Figura 19.**

*Diseño uniforme chef administrador*



*González, D. (2022). Diseño uniforme chef administrador. San Cristóbal.*

- **Ayudante de cocina.**
  - Chaqueta blanca de mangas cortas y logo distintivos “DON DIEGO”
  - Pantalón gris de cocina.
  - Zapatos negros de cocina.
  - Pico de loro (opcional)

**Figura 20.**

*Diseño uniforme ayudante de cocina*



*González, D. (2022). Diseño uniforme ayudante de cocina. San Cristóbal.*

- **Personal del área de servicio.**

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

- **Mesero y cajero – recepcionista.**
  - Camiseta celeste con logo distintivos “DON DIEGO”
  - Camiseta gris con logo distintivos “DON DIEGO”
  - Delantal de servicio color gris con logo distintivos “DON DIEGO”.
  - Pantalón negro.
  - Zapatos deportivos.
  - Malla para cocina (cabeza)

**Figura 21.**

*Diseño de uniforme Personal del área del mesero*



*González, D. (2022). Diseño uniforme Personal del mesero. San Cristóbal.*

**Figura 22.**

*Diseño de uniforme personal del cajero*



*González, D. (2022). Diseño uniforme Personal del área de servicio-cajero. San Cristóbal.*

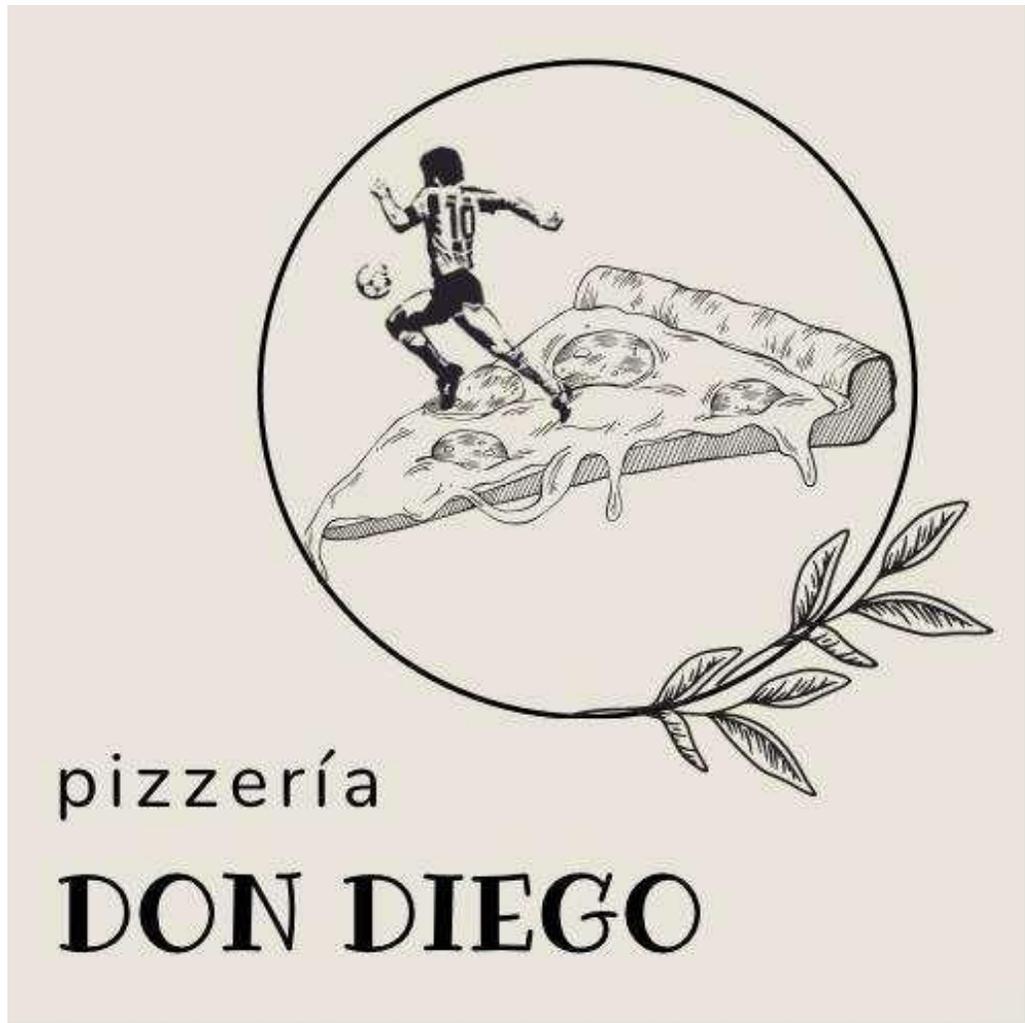
- Camiseta celeste con logo distintivos “DON DIEGO”
- Camiseta gris con logo distintivos “DON DIEGO”
- Pantalón negro.
- Zapatos deportivos.

### 3.8.2. *Materiales de identificación.*

#### **Imagotipo.**

#### **Figura 23.**

*Imagotipo "DON DIEGO"*



*González, D. (2022). Imagotipo "DON DIEGO".*

Elementos a destacar:

- Celebridad icónica del futbol.
- La pizza referente a la comida rápida

- El logotipo del establecimiento “DON DIEGO”

Los colores usados:

- Color gris de fondo.
- Color negro para letras e imagen
- El Isotipo es claro en resaltar la relación entre la comida rápida y deportedonde destaca la pizza.

### **Tarjetas de presentación.**

Puede apreciarse el Isotipo de la empresa

### **Figura 24.**

*Tarjeta de presentación*



*González, D. (2022). Tarjeta de presentación “DON DIEGO”. – San Cristóbal*

Se presenta datos de contacto, en este caso, del administrador, se observa también las páginas de redes sociales, dirección del establecimiento, un elemento adicional el código QR.

### **Hoja membretada.**

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

### **Figura 25.**

*Hoja membretada "DON DIEGO"*



*González, D. (2022). Hoja membretada "DON DIEGO". San Cristóbal.*

### **3.8.3. Canal de distribución y puntos de ventas**

El canal de distribución y punto de venta físico de “DON DIEGO” es su establecimiento ubicado en Galápagos San Cristóbal, Av. Charles Darwin y 12 de febrero.

#### **Promoción.**

- El principal canal de promoción serán las redes sociales Facebook, WhatsApp e Instagram.
- Otro canal de promoción serán tarjetas de presentación entregadas a transeúntes, entre otros.
- Una vez el negocio esté mejor posicionado en el mercado, se optará por medios de promoción tradicionales como prensa escrita, radio o vallas publicitarias.

#### **Contacto.**

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

#### **Correspondencia.**

- A través de mail corporativo.

### **Negociación.**

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

### **Financiamiento.**

**Tabla 17**

#### Financiamiento de publicidad.

	UNIDADES	MENSUAL	ANUAL
<b>Tarjetas de presentación</b>	<b>100 unidades</b>	<b>\$3.50</b>	<b>\$42.00</b>
<b>Publicidad Facebook</b>	3 veces por mes	\$10.00	\$120.00
<b>Uniformes para personal</b>	4 uniformes	\$219.00	\$219.00
	<b>TOTAL, ANUAL</b>		<b>\$381.00</b>

*González, D. (2022). Financiamiento publicidad. San Cristóbal.*

#### **3.8.4. Riesgo y oportunidades del negocio**

Actualmente el peligro que atravesaría “Don Diego”, todos los emprendimientos y negocios a nivel nacional e internacional; es la emergencia sanitaria COVID – 19, ya que, con las constantes modificaciones en los protocolos de ingreso a la provincia de Galápagos, restringen el ingreso a la mayor cantidad de productos vía aérea y marítima; adicional a esto, los productores locales no abastecen con sus productos a los diferentes locales comerciales del cantón.

De igual manera, el turismo local, nacional e internacional se ve afectado por las medidas tomadas por el COE nacional y cantonal con referencia al ingreso a la provincia de Galápagos.

La oportunidad más grande que posee “Don Diego” es la de posicionarse en un mercado que debido al COVID – 19 ha ido en caída, ya que, a raíz de los acontecimientos sanitarios, los establecimientos del cantón se han visto afectados, muchos de ellos cerraron sus puertas; en la actualidad es todo lo contrario, ya que la provincia de Galápagos fue una de las primeras en inmunizar a la mayor cantidad de sus habitantes y esto ayudó para que el turismo local, nacional e internacional regresara de a poco a la normalidad, con esto, los establecimientos han adoptado mejores medidas de bioseguridad y han aplicado nuevos sistemas de servicios que se vieron obligados a implementar. Uno de estos es la tecnología, que ayuda a tomar ordenes mediante códigos QR, que muestran las cartas de forma digital por medio de los celulares.

Adicional a esto, en la actualidad la tendencia de la salud y el bienestar son el boom en la sociedad, por ello, pizzería Don Diego ofrecerá productos que aportan el cuidado y la nutrición saludable con la opción de su pizza vegetariana.

### **3.9. Fijación de Precios**

#### ***3.9.1. Fijación de precios por receta estándar.***

Los precios en las recetas presentadas a continuación han sido calculados para un solo PAX (comensal). Se toma en cuenta el costo de los productos usados para preparar el plato, y la referencia es el costo por kilogramo del producto. A este valor se le van a sumar porcentajes de diversos factores que intervienen en el momento de la producción, por ejemplo:

- Imprevistos

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

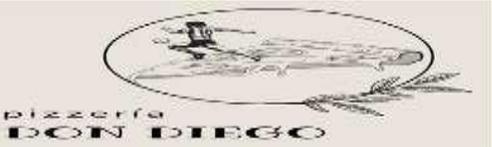
En la receta se puede apreciar cuál es el porcentaje de estos valores, luego de una sumatoria de estos se define el precio final del plato.

A continuación, se presentan los costos de 3 recetas:

- Pizza Don Diego (vegetariana) - mediana
- Pizza tradicional - mediana
- Pizza mixta – mediana

Figura 26.

Pizza Don Diego (vegetariana), receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Pizza Don Diego (vegetariana)		<b>Código:</b> 001	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	16/02/2022		<b>Chef:</b> Diego González M.	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Harina	G	\$2.00	400	\$0.80
Levadura	G	\$0.90	100	\$0.09
Sal	G	\$1.00	5	\$0.005
Aceite de oliva extra virgen	MI	\$3.08	10	\$0.030
Queso mozzarella	G	\$6.00	200	\$1.20
Champiñones	G	\$28.50	135	\$3.85
Zuquini	G	\$1.00 (4 unid)	1	\$0.25
Orégano	G	\$2.40	50	\$0.12
Piña	G	\$4.00	70	\$0.28
Agua	MI	\$2.00	300	\$0.60
Azúcar	G	\$1.20	5	\$0.006
Pasta de tomate	G	\$2.93	60	\$0.17
<b>FOTOGRAFÍA</b>			<b>Total bruto</b>	<b>\$7.40</b>
			<b>10% imprevistos</b>	<b>\$0.74</b>
			<b>Total neto</b>	<b>\$8.14</b>
			<b>Gasto de fab. 15%</b>	<b>\$1.22</b>
			<b>Factor costo 33,33%</b>	<b>\$2.71</b>
			<b>M.O. 45%</b>	<b>\$3.66</b>
			<b>G. Admin 12%</b>	<b>\$0.98</b>
			<b>45% utilidad</b>	<b>\$3.66</b>
			<b>Subtotal</b>	<b>\$20.37</b>
			<b>12% IVA</b>	<b>\$2.44</b>
			<b>10% servicio</b>	<b>\$2.04</b>
			<b>Total</b>	<b>\$24.85</b>

González, D. (2022). *Pizza Don Diego (vegetariana), receta estándar de costos*, San Cristóbal.

Figura 27.

Pizza tradicional, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Pizza tradicional		<b>Código:</b> 002	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	06/01/2022		<b>Chef:</b> Diego González M.	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Harina	G	\$2.00	400	\$0.80
Levadura	G	\$0.90	100	\$0.09
Sal	G	\$1.00	5	\$0.005
Azúcar	G	\$1.20	5	\$0.006
Aceite de oliva extra virgen	MI	\$3.08	50	\$0.15
Queso mozzarella	G	\$6.00	200	\$1.20
Queso parmesano rallado	G	\$5.50	30	\$0.16
Carne molida	G	\$3,50	300	\$1.05
Pasta de tomate	G	\$2.93	125	\$0.36
Orégano	G	\$2.40	50	\$0.12
Pimiento	G	\$1.00 (4 unid)	1	\$0.25
Agua	MI	\$2.00	300	\$0.60
Cebolla perla	G	\$1.00	120	\$0.12
Maíz dulce	G	\$5.20	70	\$0.36
Aceituna	G	\$6.44	125	\$0.80
<b>FOTOGRAFÍA</b>			<b>Total bruto</b>	<b>\$6.07</b>
			<b>10% imprevistos</b>	<b>\$0.60</b>
			<b>Total neto</b>	<b>\$6.67</b>
			<b>Gasto de fab. 15%</b>	<b>\$1.00</b>
			<b>Factor costo 33,33%</b>	<b>\$2.22</b>
			<b>M.O. 45%</b>	<b>\$3.00</b>
			<b>G. Admin 12%</b>	<b>\$0.80</b>
			<b>45% utilidad</b>	<b>\$3.00</b>
			<b>Subtotal</b>	<b>\$16.69</b>
			<b>12% IVA</b>	<b>\$2.00</b>
			<b>10% servicio</b>	<b>\$1.67</b>
			<b>Total</b>	<b>\$20.36</b>

González, D. (2022). Pizza tradicional, receta estándar de costos. San Cristóbal. Pizza mixta

**Figura 28.**

*Pizza mixta, receta estándar de costos.*

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Pizza mixta		<b>Código:</b> 003	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	06/01/2022		<b>Chef:</b> Diego González M.	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Harina	G	\$2.00	400	\$0.80
Levadura	G	\$0.90	100	\$0.09
Sal	G	\$1.00	5	\$0.005
Azúcar	G	\$1.20	5	\$0.006
Aceite de oliva extra virgen	ml	\$3.08	50	\$0.15
Queso mozzarella	G	\$6.00	200	\$1.20
Aceituna	G	\$6,44	75	\$0.48
Pasta de tomate	G	\$2.93	70	\$0.21
Orégano	G	\$2.40	50	\$0.12
Pimiento	G	\$1.00 (4 unid)	1	\$0.25
Agua	ml	\$2.00	300	\$0.60
Piña	G	\$4.00	125	\$0.50
Cebolla perla	G	\$1.00	120	\$0.12
Salami	G	\$14.50	125	\$1.81
Jamón	G	\$10.00	100	\$100
<b>FOTOGRAFÍA</b>			<b>Total bruto</b>	<b>\$7.34</b>
			<b>10% imprevistos</b>	<b>\$0.73</b>
			<b>Total neto</b>	<b>\$8.07</b>
			<b>Gasto de fab. 15%</b>	<b>\$1.21</b>
			<b>Factor costo 33,33%</b>	<b>\$2.69</b>
			<b>M.O. 45%</b>	<b>\$3.63</b>
			<b>G. Admin 12%</b>	<b>\$0.97</b>
			<b>45% utilidad</b>	<b>\$3.63</b>
			<b>Subtotal</b>	<b>\$20.20</b>
			<b>12% IVA</b>	<b>\$2.42</b>
			<b>10% servicio</b>	<b>\$2.02</b>
			<b>Total</b>	<b>\$24.64</b>

*González, D. (2022). Pizza mixta, receta estándar de costos. San Cristóbal.*

### 3.10. Implementación del negocio

#### 3.10.1. Arriendo del local.

Tabla 18

#### Arriendo del local.

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$400	\$2400	\$4800

González, D. (2022). *Arriendo del local. San Cristóbal.*

#### 3.10.2. Equipos industriales.

Tabla 19

#### Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Horno a gas	1	\$600.00	\$600.00
Molde de pizza para hornear	5	\$12.80	\$64.00
Refrigeradora Indurama Ri-600 no Frost, cromado	1	\$600.00	\$600.00
Vitrina Frigorífica (Indurama Vfv-520)	1	\$1019.00	\$1019.00
Licuada Oster	2	\$229.00	\$458.00
Tanque de gas 30kg	1	\$51.80	\$51.80
Balanza digital camry	1	\$38.50	\$38.50
Palas para pizzas	2	\$28.25	\$28.25
<b>TOTAL</b>			<b>\$2.859,55</b>

González, D. (2022). *Equipos industriales. San Cristóbal.*

### 3.10.3. Equipos de computación.

Tabla 20

#### Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Caja registradora –incluido sistema defacturación	1	\$575.00	\$575.00
Datafast	1	\$550.00	\$550.00
<b>TOTAL</b>			<b>\$1.125.00</b>

González, D. (2022). *Equipos de computación. San Cristóbal. Muebles y enseres.*

### 3.10.4. Muebles y enseres

Tabla 21

#### Equipos de computación

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Taburete de mesa	2	\$30.00	\$30.00
Juego de mesa con seis sillas	2	\$180.00	\$360.00
Juego de mesa con cuatrosillas	4	\$120.00	\$480.00
Estantería metálica	2	\$45.00	\$90.00
Mesa de acero inoxidable	1	\$119.00	\$119.00
Juego de vajillas de 24piezas	2		
Vasos de vidrio	12	\$1.70	\$20.40
Juego de tabla de picar	2	\$24.99	\$49.98
Set de chuchillos tramontinas (9 piezas)	2	\$15.99	\$31.98
Bowls acero inoxidable (set3 piezas)	2	\$29.99	\$59.98
Recipiente Electrolux contapa	2	\$25.00	\$50.00
<b>TOTAL</b>			<b>\$657.88</b>

González, D. (2022). *Muebles y enseres. San Cristóbal.*

### 3.10.5. Equipos industriales de seguridad.

Tabla 22

#### Equipos industriales de seguridad

<b>EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Extintor (polvo seco) 10 Lb	2	\$48.00	\$96.00
Extintor (CO2) 10 Lb	1	\$89.00	\$89.00
Bomba de mano desinfectante	2	\$18.00	\$36.00
Detector de gas GLP	1	\$25.00	\$25.00
Lampara de emergencia	1	\$65.00	\$65.00
Dispensador automático gel	2	\$14.99	14.99
Pistola medidora detemperatura digital	2	\$14.99	\$29.98
Rótulos de señalética (baño, salida, normas de bioseguridad, extintor, aforo)	5	\$18.00	\$90.00
<b>TOTAL</b>			<b>\$445.97</b>

González, D. (2022). *Equipos industriales de seguridad. San Cristóbal.*

### 3.10.6. Suministros de oficina.

Tabla 23

#### Suministros de oficina.

<b>SUMINISTROS DE OFICINA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Papel bond, 1 resma	1	\$3.75	\$3.75
Grapadora	1	\$3.75	\$3.75
Grapas (caja)	1	\$1.21	\$1.21
Caja 3 resaltadores	1	\$3.70	\$3.70
Esferos BIC	1	\$4.50	\$4.50
Perforadora	1	\$1.50	\$1.50
Libreta	4	\$1.00	\$4.00
Carpeta de cartón	20	\$0.15	\$3.00
Tijera	1	\$0.59	\$0.59
Rollos de papel para datafast	3	\$1.85	\$5.55
<b>TOTAL</b>			<b>\$31.55</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>			<b>\$378.60</b>

González, D. (2022). *Suministros de oficina. San Cristóbal.*

### 3.10.7. Servicios básicos.

Tabla 24

#### Servicios básicos

<b>SERVICIOS BÁSICOS</b>	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>Pago Mensual</b>
Agua	\$20.00
Luz	\$50.00
Teléfono	\$7.00
Internet	\$30.00
<b>TOTAL</b>	<b>\$107.00</b>
<b>TOTAL, ANUAL</b>	<b>\$1284.00</b>

González, D. (2022). *Servicios básicos. San Cristóbal.*

### 3.10.8. Materiales de limpieza.

Tabla 25

<b>Materiales de limpieza</b>			
<b>MATERIALES DE LIMPIEZA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Escoba de cerda pequeña	12	\$1.50	\$18.00
Trapeador	7	\$2.80	\$19.60
Cloro Galón	12	\$4.47	\$53.64
Desinfectante amonio cuaternario (caneca)	1	\$65.00	\$65.00
Fibra/lustre	36	\$0.60	\$21.60
Esponja lavaplatos	24	\$0.52	\$12.48
Fundas basura industriales (10 unidades)	50	\$1.50	\$75.00
Lavavajillas líquido 1000g	24	\$2.77	\$66.48
Pala	6	\$2.00	\$12.00
Jabón líquido manos 1 Gal	12	\$8.00	\$96.00
Papel higiénico industrial (12 unidades)	10	\$18.00	\$180.00
Toalla de papel	12	\$4.00	\$48.00
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	12	\$10.00	\$120.00
Dispensador de papel higiénico industrial	2	\$10.00	\$20.00
Dispensador de toallas para manos	2	\$19.00	\$38.00
Dispensador automático para gel	2	\$15.00	\$30.00
<b>TOTAL, ANUAL</b>			<b>\$875.80</b>

González, D. (2022). *Materiales de limpieza. San Cristóbal.*

### 3.11. Estudio arquitectónico

Se toma en cuenta para el diseño del restaurante la capacidad instalada, el número de trabajadores que va a tener la empresa y el aforo que se manejará (28 personas). En la cocina, se ha considerado el espacio que necesitarán los cocineros para moverse con tranquilidad en el cumplimiento de sus actividades. No se han agregado espacios específicos para bodegas ya que el almacenamiento se hará en el área de cocina. Como se puede observar, se agregaron espacios físico amplio para los clientes.

#### 3.11.1. Estructura interna del establecimiento.

**Figura 29.**

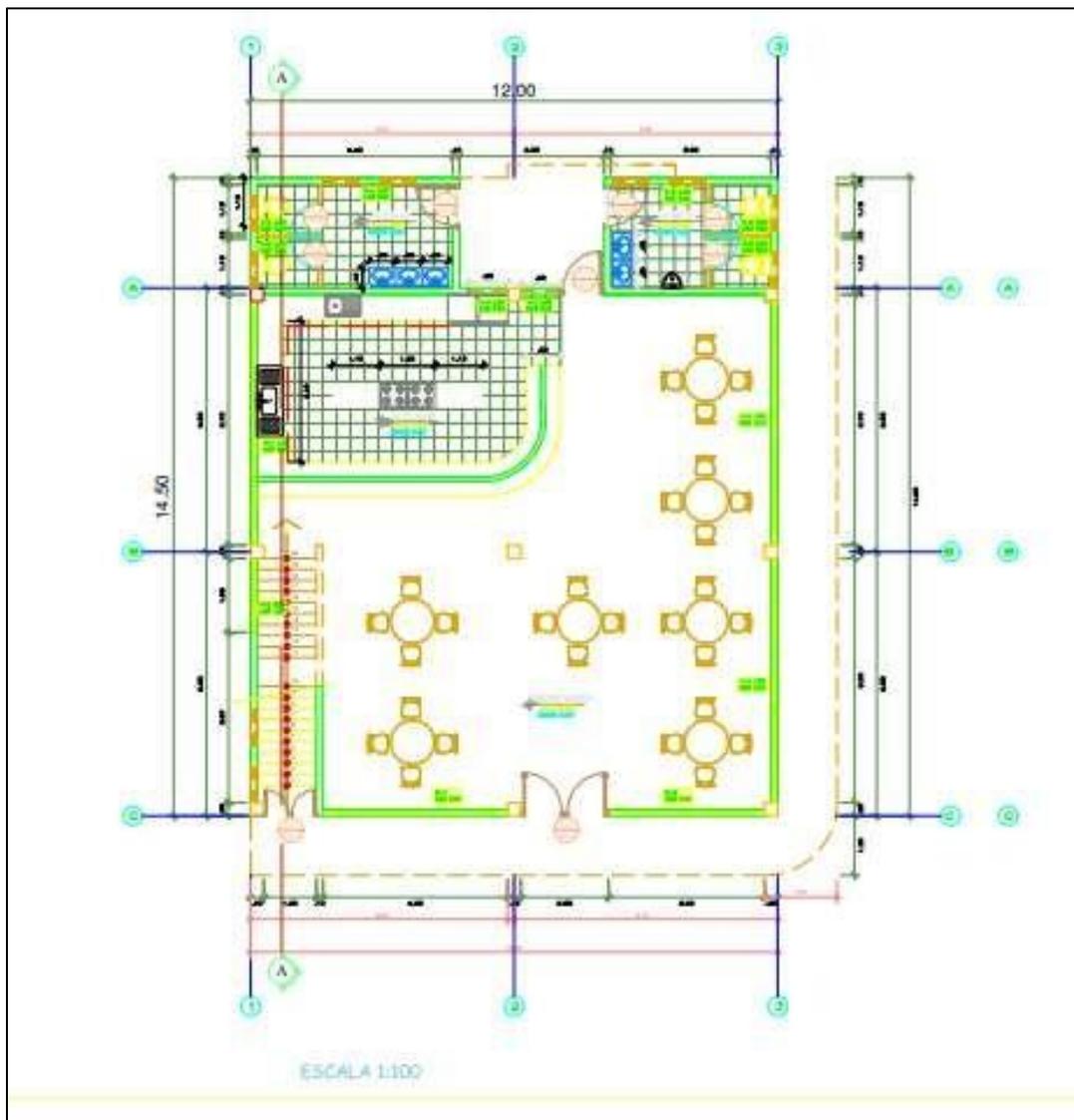
*Fachada de Don Diego*



*González, D. (2022). Fachada "DON DIEGO". San Cristóbal.*

**Figura 30.**

*Plano Estructural del Establecimiento Don Diego*



*González, D. (2022). Plano Estructural del Establecimiento “DON DIEGO”. San Cristóbal.*

## **4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL**

Con el fin de agregar formalidad a la Pizzería Don Diego, se realizaron los tramites y permisos pertinentes.

### **4.1. Servicio de Rentas Internas / SRI**

El Registro Único de Contribuyentes (RUC) es el número de identificación personal e intransferible de todas aquellas personas naturales y jurídicas, tanto nacionales como extranjeras, que realicen actividades económicas.

Se debe sacar el RUC al iniciar una actividad económica o cuando disponga de bienes o derechos, por los que se deba tributar.

Para legalizar la Pizzería Don Diego y tener permiso del SRI se debe tener los siguientes documentos.

- Original de cédula de identidad o ciudadanía (Presentación).
- Certificado de votación (Presentación).
- Para Galápagos: residencia vigente copia a blanco y negro.
- Planilla de servicio: luz agua, teléfono de uno de los últimos meses a la presente fecha del local o domicilio.
- Correo electrónico propio.
- Solicitud de inscripción y actualización general del Registro Único de Contribuyentes (RUC) sociedades, sector privado y público.

### **4.2. Patente Municipal**

La patente municipal se paga una vez por año y su valor está calculado de

acuerdo al avalúo del establecimiento. En este caso la Municipalidad de San Cristóbal.

Los requisitos que se solicitan son.

- Copia de Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- Copia de cédula de identidad.
- Copia de certificado de votación.
- Copia de carnet de residencia.
- Pago cuerpo de bomberos.
- Certificado para obtener la patente dado por el departamento de justicia y vigilancia.
- Copia de certificado de uso de suelo (en caso de ser primera vez que solicita patente).

#### **4.3. IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad social)**

El Registro Patronal en el Sistema de Historia Laboral, se lo obtiene en el IESS y no tiene ningún costo (IESS, 2021).

- Ingresar a la página web del IESS [www.iess.gob.ec](http://www.iess.gob.ec).
- Escoger la opción empleador-registro nuevo empleador.
- Ingresar el número de RUC o cédula de ciudadanía y escoger el sector al que pertenece (privado, público o doméstico).
- Ingresar los datos obligatorios que se encuentran marcados con asterisco.
- Terminar con el registro patronal, imprimir la solicitud de clave y el acuerdo de uso de la información.

- Acercarse a las agencias del IESS a los Centros de Atención Universal, portando los documentos que han sido solicitados, para obtener la clave patronal.

#### **4.4. Cuerpo de Bomberos**

- Permiso de funcionamiento.
- Copia de RUC.
- Copia de pago predial urbano.

Adicional a esto para extender el permiso el local deberá contar con las siguientes medidas de seguridad.

- Señaléticas.
- Extintores.
- Rotulo del ecu 911

#### **4.5. Ministerio del interior**

Mediante acuerdo Ministerial No. 0069 del 25 de febrero de 2019, establece a los locales de consumo de alimentos preparados como categoría cuatro. Los requisitos son los siguientes.

- Registro de la o el representante legal del establecimiento en la página web del Ministerio del Interior.
- Cédula de identidad en el caso de personas ecuatorianas y pasaporte para las y los extranjeros; nombramiento del representante legal inscrito en el Registro Mercantil o poder notariado, en el caso de que actúe en representación del

propietario.

- Registro Único de Contribuyente (RUC).
- Patente Municipal, licencia única de actividades económicas o su equivalente.
- Permiso de Cuerpo de Bomberos.
- Permiso de la Agencia Nacional de Regulación y Control Sanitario (en el caso que fuera aplicable).
- Comprobante de pago por recuperación de costos administrativos por concepto de otorgamiento de Permiso Anual de Funcionamiento.

## **5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL**

### **5.1. Objetivo de área**

Pizzería Don Diego se manejará bajo el objetivo de ser sustentable al contar con factores económicos y sociales reales pensando en el medio ambiente, de igual manera tratando de minimizar el impacto ambiental ya que se encuentra ubicado en las islas Galápagos, donde el cuidado del medio ambiente es principal y primordial para mantener un ambiente agradable y sustentable.

Adecuar y ampliar las actividades propuestas para el proyecto denominado Pizzería Don Diego destinado para la actividad comercial del supermercado acordes a los requerimientos de las Autoridades Ambientales.

Realizar una identificación y evaluación ambiental de la actividad del proyecto desarrollado en Puerto Baquerizo Moreno, San Cristóbal, Galápagos, conforme a las exigencias y procedimientos establecidos en la Ley de Gestión Ambiental, Codificación 19, Registro Oficial Suplemento 418 de 10-sep-2004.

### **5.2. Impacto ambiental**

Toda actividad para el desarrollo y buen funcionamiento del restaurante requiere manipulación de alimentos, bebidas, condiciones de sanidad y limpieza, manejo de residuos sólidos, líquidos y gaseosos, que son generados de cada uno de los procesos desarrollados en el restaurante.

Por lo tanto, es indispensable identificar que impactos se generan de cada una de las actividades desarrolladas por el empleado o producto en combinación del empleado junto a los equipos y materiales utilizados para cada una de estas. Es

indispensable diseñar un plan que permita orientar o enfocar estas actividades el cual se cumpla la legislación ambiental vigente y no se originen afectaciones en el funcionamiento de las operaciones del restaurante. La necesidad de diseñar un Plan de Manejo Ambiental nace de regular estas acciones para solucionar cada uno de los impactos ambientales generados.

Los planes de manejo ambiental son el conjunto detallado de actividades, que producto de una evaluación ambiental, están orientadas a prevenir, mitigar, corregir o compensar los impactos y efectos ambientales que se causen por el desarrollo de un proyecto, obra o actividad. Incluye los planes de seguimiento, monitoreo, contingencia, y abandono según la naturaleza del proyecto, obra o actividad.

Es importante la implementación de este plan, ya que garantiza la seguridad y calidad de los alimentos, como la de los empleados y los recursos utilizados en cada una de las actividades. La funcionalidad de este plan de manejo es orientar y enfocar que los impactos ambientales que se generen sean compensados o mitigados y en su defecto buscar el mejor procedimiento de eliminación del impacto. Se deben generar propuestas de acción, programas de seguimiento y monitoreo como un plan de contingencia y mitigación de los riesgos.

El Plan de Manejo Ambiental debe ser desarrollado en conjunto con el personal de servicio el cual requiere una vez diseñado y cumpliendo la reglamentación, una capacitación donde les pueda permitir el conocimiento para cada una de las fichas técnicas que requiere cada actividad en control y funcionamiento del Plan a implementar. (Gómez, 2018).

Pizzería Don Diego debe disponer de una declaración sobre política

medioambiental como parte de sus valores, y las actividades de defensa del medio ambiente deberían estar recogidas en los planes de la organización a corto, medio y largo plazo e incluso realizar auditorías medioambientales de carácter periódico o certificar la gestión medioambiental conforme a una norma internacional como puede ser la norma ISO 14001. La ISO 14001 establece las especificaciones y los elementos de cómo se debe implantar un Sistema de Gestión Ambiental.

Toda empresa debe comprometerse con reducir al máximo sus residuos, y favorecer el reciclaje mediante la separación de los distintos tipos de basuras (papel, plástico, latas, etc.). Asimismo, mantener un cuidado especial en lo que refiere a la disposición de los residuos tóxicos que deberán ser tratados conforme a la legislación vigente. Del mismo modo, reducir las emisiones de gases contaminantes e instalar mecanismos de limpieza, y no olvidar la contaminación acústica o los malos olores, que siempre tienen una repercusión negativa en la sociedad. Todo ello es parte importante de la llamada gestión medioambiental. (Mira Álvarez, Echavarría Parra, & Gómez, 2011).

### **5.3. Identificación de impactos ambientales que pueda ocasionar Pizzería Don Diego.**

Los problemas ambientales que la Pizzería Don Diego identifica en el sector limpieza pueden dividirse esencialmente en cuatro campos:

- Recurso agua.

- Recurso aire.
- Recurso ruido.
- Residuos sólidos.

Si bien es cierto hoy en día, teniendo en cuenta la tendencia hacia la prevención y remediación de la contaminación causada por actividades antrópicas, el consumo otro campo importante que repercute en el medio ambiente. Mediante la información recolectada mediante bibliografía, se genera una lista de chequeo de actividades, aspectos e impactos ambientales que se indican a continuación:

**Tabla 26**

### Lista de chequeo.

ACTIVIDADES	ASPECTOS AMBIENTALES	IMPACTOS AMBIENTALES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpieza de baño, pisos, cocina, mesas, sillas, paredes, utensilios de aseo y horno.</li> <li>• Manipulación de alimentos, entrega de suministros por parte de proveedores locales y nacionales, preparación de alimentos y bebidas.</li> <li>• Verificación del extractor de olores.</li> <li>• Montaje de servicios y preparación de los cocineros y meseros para la apertura.</li> <li>• Desmontaje del servicio, separación de los residuos sólidos.</li> <li>• Lavado de vajilla, vasos y cubiertos.</li> <li>• Limpieza de cocina, parrilla, utensilios.</li> <li>• Cierre del servicio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Emisión de GEI (gases de efecto invernadero).</li> <li>• Consumo de agua.</li> <li>• Descarga y vertimiento de aguas residuales.</li> <li>• Consumo gas y electricidad.</li> <li>• Generación de residuos sólidos.</li> <li>• Consumo de aceites.</li> <li>• Generación de ruidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contaminación atmosférica</li> <li>• Contaminación del agua.</li> <li>• Cambios en la calidad de agua.</li> <li>• Acumulación de desechos.</li> <li>• Acumulación de grasas y aceites.</li> <li>• Mala disposición de los residuos sólidos (RS)</li> <li>• Disposición final de aceites.</li> <li>• Reducción de recursos naturales.</li> <li>• Residuos sólidos esparcidos.</li> </ul>

*González, D. (2022). Lista de chequeos. San Cristóbal*

Debemos ser conscientes de que existen una serie de razones de peso que justifican por qué implantar un sistema de gestión ambiental en Pizzería Don Diego:

- Es un nuevo parámetro de competitividad. No todo es precio y calidad de producto, la gestión medioambiental permite diferenciarse frente a la competencia.
- El crecimiento de la conciencia ambiental en la sociedad es un hecho. Muchos clientes valoran y consideran el hecho de que una empresa se posicione en el mercado como “medioambientalmente comprometida”.
- Disminución de los riesgos vinculados a la salud de las personas.
- Reducción de gastos. Disminuyendo el consumo de energía, los gastos de materia prima, y el gasto de eliminación de residuos.

Figura 31.

Evaluación ambiental PIZZERÍA “DON DIEGO”

Impacto		Adquisición de materia prima						Aplicación de productos						Disposición final			Sumatorias							
		compra a proveedores		Transporte		Almacenamiento		Producto biodegradable		limpieza de areas		COVID - 19		Disposición de desechos		Clasificación de residuos	Reutilización de residuos	disposición final	Sumatorias negativas	Sumatorias positivas	Total			
Suelo	Contaminacion quimica	-1		-2		-3		-2		-4		-6		-7		7		-6		-8		9	1	10
			6		6		7		8		7		8		8		9		8		9	0	10	10
	Cambios fisicos	-7		-7		-5		-7		-8		-5		-8		8		-7		-8		9	1	10
	Alteracion microbiologica	-2		-1		-4		-3		-5		-7		-8		7		8		-7		8	2	10
Aire	Emision de gases		5		4		5		7		8		9		9		8		9		8	0	10	10
		-2		-5		-1		-2		-4		-4		-2		1		2		-3		8	2	10
	emision de Material		6		8		6		7		8		8		8		6		7		7	0	10	10
		-2		-6		-1		-3		-6		-3		-7		4		5		-6		8	2	10
	Generacion de ruido		6		8		6		7		8		7		7		6		7		8	0	10	10
		-3		-4		-6		-3		-8		-2		-2		3		-3		-4		9	1	10
	Generacion de calor		6		7		8		7		9		6		6		7		7		7	0	10	10
Agua	Emisión olores	-2		-3		-5		-4		-7		-3		-7		5		-6		-8		9	1	10
			6		7		8		8		9		7		8		8		8		9	0	10	10
	consumo	-1		-1		-2		-5		-8		-8		-5		-5		-6		-6		10	0	10
	Contaminacion por quimicos y aceites comestibles		4		4		6		7		10		9		6		7		8		8	0	10	10
Flora y fauna		-8		-2		-4		-8		-9		-3		-2		-4		-4		-7		10	0	10
	fauna local		9		4		5		9		10		5		5		6		6		8	0	10	10
		0		-2		0		0		0		-2		-2		-4		-1		-6		6		10
			7		7		6		6		8		9		7		8		7		9	0	10	10

González, D. (2022). Evaluación ambiental PIZZERÍA “DON DIEGO”.

La matriz indica que el impacto que más afecta es la acumulación de grasas y aceites, debido al consumo de agua que generan cambios en la calidad del agua, la disposición final de aceites es un impacto consecuente, siguiendo con la contaminación atmosférica, acumulación de desechos y la mala disposición de los residuos sólidos.

Por lo tanto, cada impacto determina estrategias de prevención, mitigación, control y manejo para los diferentes aspectos ambientales de las actividades que se van a generar en la apertura y funcionamiento del restaurante.

#### **5.4. Medidas para contrarrestar los impactos generados por la Pizzería Don Diego.**

- Uso adecuado del agua. El uso adecuado del agua se debe verificar si el grifose está bien cerrado, de esta manera se den las fugas de agua en tuberías y baños.
- Aplicar tecnologías eficientes para el consumo excesivo del agua. Procurar la limpieza optima de verduras en recipientes reutilizables, evitando el flujo continuo del agua.
- En la cocina, horno y estufas deben ser limpiadas frecuentemente para evitar acumulación de grasas que no impidan la transmisión de calor.
- Mantenimiento del extractor de olores y ductos de aire.
- Productos de limpieza. Adoptar por utilizar productos de limpieza que no tengan propiedades altamente contaminantes, si no que por el contrario sean amigables con el ambiente.
- Continuidad de limpieza de las trampas de grasa cada dos días.
- Emplear dispensadores de jabón líquidos, ayuda a la disminución de desechos

y reduce costos.

- El aceite usado de las máquinas y de la cocina deben disponerse de forma adecuada en envases herméticamente cerrados y etiquetados previa la entrega al gestor ambiental autorizado para su posterior retiro.
- Separación en la fuente: fomentar medidas para la separación en la fuente de los residuos (cartón, papel, latas de aluminio, residuos orgánicos, residuos plásticos, residuos de rechazo, vidrio, etc.) para su reciclado.
- Ofrecer las gaseosas, jugos y aguas en dispensadores; así se evita la generación de botellas de vidrio, pitillos y otros elementos.
- Cuando se está en el proceso de cocción de un alimento, se deben tapar los recipientes, de esta forma se evita la pérdida de calor y por ende un consumo excesivo de energía.
- Utilizar luminarias led que permiten el ahorro de energía.

### **Impacto social**

#### ***5.4.1. Igualdad de género***

Pizzería Don Diego considera que las oportunidades deben de brindarse a todos los aspirantes a un puesto de trabajo independientemente de su género, equidad, etnia, cultura, ya que lo importante son las ganas de trabajar por el bienestar de la empresa.

#### ***5.4.2. Generar empleo***

Pizzería Don Diego le brinda las oportunidades a las personas que necesitan empleo, profesionales y no profesionales residentes permanentes del cantón, de acuerdo a los perfiles para los cargos requeridos, de la misma manera, busca formar al

personal con capacitaciones, para que logren complementar los conocimientos que ya tienen en su historial laboral y así puedan ser más eficaces y eficientes.

Pizzería Don Diego los trabajadores serán gente con capacidad y con ganas de trabajar, será participativa e inclusiva no abra discriminación a ningún tipo de género, etnia, cultura etc. Al personal que labore en Pizzería Don Diego recibirá los beneficios que determina la ley, más las bonificaciones adicionales conforme al rendimiento de su trabajo (bonos, pagos de horas extras, utilidades, propinas, premio al empleado del mes, canasta navideña).

Obra social a las familias de escasos recursos, a las personas con discapacidad, con la academia de futbol San Cristóbal y con la fundación años dorados.

#### ***5.4.3. Atracción de empleados***

Pizzería Don Diego conservará una política empresarial eficiente y responsable, de tal manera que cada uno de los empleados se sientan motivados, comprometidos y seguros de su lugar de trabajo y así empiecen a rendir el máximo en sus actividades cotidianas

## 6. PROCESO FINANCIERO

### 6.1. Introducción

En el siguiente capítulo se especifica el estudio financiero de la Pizzería Don Diego, para esto se usaron las siguientes herramientas, con el fin de analizar la posibilidad económica financiera de dicho emprendimiento.

### 6.2. Activos Fijos

Activos fijos son aquellos bienes cuya vida útil sea superior a un año, se torna importante conocer la relevancia de este tipo de activos en una empresa ya que el tratamiento contable se incluirán las adquisiciones, su utilización, su retiro ya sea por desgaste, obsolescencia o baja de bienes (Gerardo, 2013). La sumatoria total de los activos fijos para la Pizzería Don Diego es de: \$5088,40. (Ver tabla 29).

Tabla 27

#### Activos Fijos.

<b>ACTIVOS FIJOS</b>	
Equipos Ind. / seguridad	3305,52
Equipos de Computación	1125,00
Muebles – enseres	657,88
<b>TOTAL</b>	<b>5088,40</b>

González, D. (2022). *Activos fijos*.

### 6.3. Activos diferidos

Corresponde a todos los gastos o inversión para la creación de la empresa. Activos diferidos se define a la inscripción de la Pizzería Don Diego, los gastos legales serán, el permiso de funcionamiento de \$50,00 patentes municipales de \$98,60 permiso de cuerpo de bomberos \$27.00, la suma total de activos diferidos es de

\$175,60. (Ver tabla 28).

**Tabla 28**

### Activos diferidos

<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>	
Permisos funcionamiento	\$50,00
Patentes municipales	\$98,60
Permiso de bomberos	\$27,00
<b>Total</b>	<b>\$175,60</b>

*González, D. (2022). Activos diferidos.*

#### **6.4. Capital de trabajo**

El capital de trabajo representa el ciclo financiero a corto plazo de la empresa, que se puede definir como el tiempo promedio que transcurre entre la adquisición de materiales y servicios, su transformación, su venta y finalmente su recuperación convertida en efectivo. Moreno y Rivas (2003).

En lo que corresponde al establecimiento, trimestralmente tenemos un costo de materia prima \$2.000,00; servicios básicos (agua, luz, teléfono, internet) el valor de \$321,00; sueldos y salarios de \$12406,85; gastos de publicidad de \$95,25; materiales de oficina \$ 94,65; materiales de limpieza \$218,95; alquiler del local \$1200,00; gastos financieros \$350,00. Dando un total de gastos trimestrales de \$16.686,70. (Ver tabla 29).

**Tabla 29**

### Capital de trabajo

<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	<b>3 meses</b>
Sueldos	\$12406,85
Servicios Básicos	\$321,00
material oficina	\$94,65
material limpieza	\$218,95
servicio auto	\$0
alquiler local	\$1200,00
Publicidad	\$95,25
adquisición de materia prima	\$2000,00
gastos financieros	\$350,00
<b>Total</b>	<b>\$16686,70</b>

González, D. (2022). *Capital de trabajo*.

La inversión total son todos los gastos que se efectúan, teniendo en cuenta activos fijos, diferidos y capital de trabajo para 3 meses de la empresa es de \$21.950,70 (Ver tabla 30).

**Tabla 30**

### Detalles de inversión

<b>TOTAL DE INVERSIÓN</b>	
ACTIVO FIJO	\$5.088,40
ACTIVO DIFERIDO	\$175.60
CAPITAL DE TRABAJO /3M	\$16.686,70
<b>TOTAL DE INVERSIÓN</b>	<b>\$21.950.70</b>

González, D. (2022). *Inversión*.

## 6.5. Sueldos

En la siguiente tabla se podrá visualizar el detalle de los sueldos, con todos los beneficios legales, incluido el aporte al IESS, con valores mensuales y anuales (Ver

tabla 31).

**Tabla 31**

### Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	SUELDOS			GASTO SUELDOS ANUAL
		ANUAL	IESS EMP. (9,45%)	IESS EMPRESA (12,15%)	
Gerente Chef	1200	14400	1360,8	1749,6	14788,8
Ayudante de Cocina	765	9180	867,51	1115,37	9427,86
Mesero	765	9180	867,51	1115,37	9427,86
Cajero	765	9180	867,51	1115,37	9427,86
<b>TOTAL</b>	<b>3495</b>	<b>41940</b>	<b>3963,33</b>	<b>5095,71</b>	<b>43072,38</b>

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
gerente chef	1200	765	1200	1965
ayudante de cocina	765	765	765	1530
mesero	765	765	765	1530
Cajero	765	765	765	1530
<b>TOTAL</b>	<b>3495</b>	<b>3060</b>	<b>3495</b>	<b>6555</b>

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
<b>43072,38</b>	<b>6555</b>	<b>49627,38</b>

González, D. (2022). *Sueldos*.

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$49627,38 anual.

#### 6.6. Depreciación activos fijos.

La depreciación es la disminución del valor del activo fijo que se produce por su uso y desgaste, lo cual disminuye su valor económico. La depreciación de los activos fijos se realizará de acuerdo a la naturaleza de los bienes, a la duración de su vida útil y la técnica contable. Para que este gasto sea deducible, no podrá superar los siguientes porcentajes: (Castro, 2011)

- Inmuebles (excepto terrenos), naves, aeronaves, barcasas y similares 5% anual.

- Instalaciones, maquinarias, equipos y muebles 10% anual.
- Vehículos, equipos de transporte y equipo caminero móvil 20% anual.
- Equipos de cómputo y software 33.33% anual

En esta tabla 32, se verá el parámetro financiero del deterioro por el lapso del tiempo de los bienes. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes: equipos industriales 10%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10 % dando así un total de \$771,30

**Tabla 32**

### Depreciación de activos fijos

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	3305,52	10%	330,55
Equipos de Computación	1125	33,33%	374,96
Muebles y Enseres	657,88	10%	65,79
			771,30

*González, D. (2022). Depreciación de activos fijos.*

### 6.7. Amortizaciones

Este es el precio que recupera la empresa por constitución de la misma. La Amortización del establecimiento es de un 20% que a su vez equivale a \$35,12, ya que el monto por constitución equivale a \$175,60 (*Ver tabla 33.*)

**Tabla 33**

### Porcentaje Amortización

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de Constitución	175,60	20%	35,12

## 6.8. Tabla de amortización

Seguidamente, se presenta la tabla de amortización, que incluye el valor de \$10000, que se solicitara a una entidad bancaria, calculando el pago en 5 años, con una tasa de interés del 14%. Modelo Frances. (Ver tabla 34).

**Tabla 34**

*Amortización*

TABLA DE AMORTIZACION					
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO	
0	-	-	-	10000	
1	2912,84	1.400,00	1.512,84	8.487,16	
2	2912,84	1.188,20	1.724,63	6.762,53	
3	2912,84	946,75	1.966,08	4.796,45	
4	2912,84	671,50	2.241,33	2.555,12	
5	2912,84	357,72	2.555,12	0,00	

González, D. (2022). Tabla de amortización.

La tabla muestra la forma de pago de la suma de 10000, llegando al año 5, el pago de interés de \$357,72 y a su vez el pago capital de \$2.555,12, para que al final del periodo establecido nos dé un saldo de cero dólares.

## 6.9. Estructura capital

Una organización puede financiarse con recursos propios (capital) o con recursos pedidos en préstamo (pasivos). La proporción entre una y otra cantidad es lo que se conoce como estructura de capital, esta es la mezcla específica de deuda a largo

plazo y de capital que la empresa utiliza para financiar sus operaciones. (Esparza, s.f.).

La conformación de capital para el actual proyecto se encuentra desarrollado de la siguiente manera: Capital Propio con la suma de \$11.950,00 que equivale a una estructura del 54%; costo 13% con una tasa de descuento de 7,1%; por consiguiente el Capital Financiero es de \$10000,00 con una estructura del 46% , el costo es del 14 % que otorga el 6,4% de tasa de descuento; con un total de inversión de \$21950,70 que en la suma total nos da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 13,5% valor indicador de la factibilidad de la empresa (*Ver tabla 35.*)

**Tabla 35**

### Estructura de capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL				
		Estructura	Costo	TD
Capital Propio	11950,00	54%	13%	7,1%
Capital Financiero	10000,00	46%	14%	6,4%
<b>TOTAL INVERSIÓN</b>	<b>21950,70</b>	<b>100%</b>		<b>13,5% TMAR</b>

*González, D. (2022). Estructura de capital.*

#### **6.10. Punto de equilibrio**

En la siguiente tabla 36, se estiman los costos fijos que va a poseer la empresa y son aquellos costos que la empresa debe pagar independientemente de su nivel de operación, es decir, produzca o no produzca debe pagarlos (Peñaloza, 2008). Para calcular este precio se tomó los siguientes valores de materia prima, arriendo, sueldos

y servicios básicos divididos para los 12 meses, el valor total mensual es de \$5309,29

(Ver tabla 36)

**Tabla 36**

### Costos fijos

<b>Costos Fijos</b>	
Materia prima	666,67
Arriendo	400
Sueldos	4135,62
Ser. Básicos	107
	<b>5309,29</b>

González, D. (2022). *Costos fijos*.

El margen de contribución es el resultado de restar los costes variables al precio de venta, es decir son los beneficios de una compañía sin considerar los costos fijos. Para la Pizzería Don Diego se tomó en cuenta los valores de una pizza mediana, ya que sería el producto principal a vender en el establecimiento. Entonces el valor de una pizza es \$20,37 el valor del costo sería \$7,40 por lo que el margen de contribución será de \$12,97 (Ver tabla 37).

**Tabla 37**

### Margen de contribución

RECETA ESTANDAR	
Precio	20,37
Costo	7,40
<b>Ganancia</b>	<b>12,97 MARGEN DE CONTRIBUCION</b>

González, D. (2022). *Margen de contribución*

El punto de equilibrio es uno de los elementos centrales en cualquier tipo de

negocio pues nos permite determinar el nivel de ventas necesario para cubrir los costes totales, es decir es la cantidad de producto o servicio que se debe vender para recuperar el dinero que se invirtió al iniciar el negocio, sin recibir ganancias. Una vez que la empresa alcanza el equilibrio entre los costos totales y los ingresos totales, tendrá posibilidades de ser rentable y empezará a producir ganancias (Moreno, 2021).

En la tabla 40, se puede observar que se deberá realizar 409 pizzas mensuales, es decir 13.6 pizzas diarias para que el negocio tenga su punto de equilibrio y no se gane ni se pierda y en la tabla 38 se puede observar que las ventas proyectadas para que exista una ganancia será de 630 pizzas.

**Tabla 38**

**Punto de equilibrio**

VENTA	409	20,37	8338,5
COSTO	409	7,4	3029,2
GASTO			5309,29
<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>		<b>0</b>	

*González, D. (2022). Punto de equilibrio.*

**Tabla 39**

**Ventas /costos**

		Ventas Proyectadas	
<b>630</b>	12833,1	153997,2	ventas
<b>630</b>	4662	55944	costo

*González, D. (2022). Ventas / costos.*

### **6.11. Costo de ventas**

El costo de venta se fundamenta en un periodo de cinco años en el mismo que

tendremos las ventas proyectadas para comprender los valores del primer año. La tabla 39 es contemplada a 5 años con un crecimiento país del 1% aproximadamente, las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$24543,75 mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$28476,54.

**Tabla 40**

**Costo de ventas.**

<b>FLUJODE VENTAS</b>						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		153997,20	158632,52	163407,35	168325,92	173392,53
COSTO DE VENTAS		55944,00	57627,91	59362,51	61149,33	62989,92
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		98053,20	101004,60	104044,84	107176,59	110402,60
GASTOS ADMINISTRATIVOS		49627,38	51121,16	52659,91	54244,97	55877,75
SERVICIOS BASICOS		1284,00	1322,65	1362,46	1403,47	1445,71
MATERIAL OFICINA		378,60	390,00	401,73	413,83	426,28
MATERIAL DE LIMPIEZA		875,80	902,16	929,32	957,29	986,10
ALQUILER		4800,00	4944,48	5093,31	5246,62	5404,54
PUBLICIDAD		381,00	392,47	404,28	416,45	428,99
DEPRECIACIONES		771,30	771,30	771,30	771,30	771,30
AMORTIZACIONES		35,12	35,12	35,12	35,12	35,12
UTILIDAD OPERATIVA		39900,00	41125,26	42387,40	43687,54	45026,81
GASTOS FINANCIEROS		1400,00	1188,20	946,75	671,50	357,72
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		38500,00	39937,06	41440,65	43016,04	44669,09
BASE IMPOSITIVA		13956,25	14477,18	15022,24	15593,31	16192,55
UTILIDAD NETA		24543,75	25459,87	26418,41	27422,72	28476,54

*González, D. (2022). Costo de ventas.*

## 6.12. Flujo de caja

El flujo de caja se refiere a la información sobre los recursos que genera una empresa, tanto los flujos de entrada como de salida, en un periodo de tiempo específico, brinda la información sobre los ingresos y gastos, permitiendo determinar la solvencia y liquidez que posee la empresa (Esparza, s.f.) Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$23837,34 mientras que para el 5 años esta aumentará a \$48678,55 ya que en este año se recupera el capital de trabajo (*Vertabla 41*).

**Tabla 41**

### Flujo de caja

<b>FLUJO DE CAJA</b>						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		39900,00	41125,26	42387,40	43687,54	45026,81
DEPRECIACION		771,30	771,30	771,30	771,30	771,30
AMORTIZACION		35,12	35,12	35,12	35,12	35,12
-BASE IMPOSITIVA		13956,25	14477,18	15022,24	15593,31	16192,55
-GASTOS FINANCIEROS		1400,00	1188,20	946,75	671,50	357,72
- PAGO CAPITAL		1.512,84	1.724,63	1.966,08	2.241,33	2.555,12
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						21950,7
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
<b>= FLUJO NETO DE CAJA</b>	<b>-72010,78</b>	<b>23.837,34</b>	<b>24.541,66</b>	<b>25.258,76</b>	<b>25.987,81</b>	<b>48.678,55</b>

*González, D. (2022). Flujo de caja.*

## 6.13. Cálculo del TIR y el VAN

Para finalizar el análisis financiero tenemos el último paso que es el del cálculo del VAN y el TIR que consiste en:

#### 6.14. VAN (Valor Actual Neto)

El VAN es un indicador financiero que sirve para determinar la viabilidad de un proyecto. El VAN o VPN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. Es un VAN traer el valor presente todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión; el VAN es bueno cuando es mayor a cero; por consiguiente, el VAN en la empresa es de \$28442,16; por lo tanto, el negocio es factible.

#### 6.15. TIR (Tasa Interna de Retorno)

La Tasa Interna de Retorno (TIR), es el porcentaje de beneficio o pérdida que conllevará cualquier inversión y está definida como la tasa de interés con la cual el valor actual neto o valor presente neto (VAN) es igual a cero. Se utiliza para decidir sobre la aceptación o rechazo de un proyecto de inversión. (Software DELSOL, s.f.)

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 26,39 % que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 13,50% con el TMAR (Ver tabla 42).

Tabla 42

VAN/ TIR	
CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	28.442,16
TIR	26,39%
TMAR	13,50%

González, D. (2022). VAN/ TIR.

## 7. CONCLUSIÓN

De acuerdo con los estudios, análisis, resultados alcanzados se han hecho las siguientes conclusiones.

Se concluye que en la pizzería Don Diego se enfocarán en cuidar la salud de sus clientes, por este motivo, los productos que se ofrecerán tienen un alto nivel nutricional, adicional a esto, usarán productos locales. De igual manera, sus empleados se sentirán respaldados ya que, los creadores de Don Diego se enfocarán en la Pirámide de Maslow. Su visión y misión permitirán que el negocio se posicione entre los mejores del entorno.

Mediante la investigación de mercado se concluye que, la población del barrio Central, si está de acuerdo en consumir nuestra pizza vegetariana Don Diego. Este negocio se enfocó en la estrella de fútbol Diego Maradona, dado que a la isla San Cristóbal llegan turistas nacionales e internacionales, y este personaje es un ícono internacional. La vestimenta que usarán los colaboradores de donde Diego va acorde al ambiente en el que se desenvolverán. Gracias a las fichas técnicas que se realizaron, se pudo obtener el precio de venta al público.

Se concluye que, para abrir este negocio, es necesario la obtención de varios requisitos que permitirán el correcto funcionamiento, y de esta manera cumplir con los parámetros establecidos por los diferentes organismos que rigen y regulan a los negocios de comidas.

Por medio de la matriz de Leopold podemos medir los impactos ambientales que presentará pizzería Don Diego, ya que, se usa para identificar el impacto inicial

de un proyecto en un entorno natural. De igual manera nos permitirá obtener resultados para contrarrestar los impactos ocasionados. En el ámbito social seremos un negocio participativo e inclusivo en el cual todos tendrán la oportunidad de obtener un empleo.

El proceso financiero permitirá definir los objetivos financieros que se desea alcanzar, para la obtención de una estabilidad económica, se requiere un buen plan que permita analizar y priorizar objetivos e inversiones. Con una estrategia correcta el negocio no se verá envuelto en inestabilidades, más bien; se podrá predecir el rendimiento futuro que tendrá pizzería Don Diego.

#### **7.1 Recomendación**

- Efectuar el negocio ya que sería el primero en brindar este tipo de producto en el cantón San Cristóbal.
- Debe haber un estricto control de calidad al instante de seleccionar la materia prima debido a que es parte esencial del éxito del negocio.
- Aprender constantemente el perfil de los consumidores para que el proyecto posea el éxito anhelado en el mercado.
- Capacitar al personal de servicio al cliente ya que es primordial para el progreso y éxito del negocio.

## BIBLIOGRAFÍA

Castro, I. (02 de 03 de 2011). *Depreciación de Activos Fijos*. Obtenido de <https://todoconta.com/depreciacion-activos-fijos/>

Esparza, J. (s.f.). *Estructura de Capital*. Obtenido de <http://web.uqroo.mx/archivos/jlesparza/acpef140/3.3a%20Estructura%20capital.pdf>

Gómez, P. C. (02 de 2018). *DISEÑO DE PLAN DE MANEJO AMBIENTAL EN EL RESTAURANTE RELITOS GRILL & BEER*. Obtenido de <https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/17326/CortinaGomezMartha2018.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

IESS. (11 de 01 de 2021). *IESS*. Obtenido de <https://www.iess.gob.ec/home-preguntas-frecuentes/>

Mira Álvarez, N., Echavarría Parra, V., & Gómez, Á. (2011). *PROYECTO DE GRADO PLAN DE NEGOCIO "PIZZA LIGHT"*. Obtenido de <https://www.100plandenegocios.com/wp-content/uploads/2014/07/ejemplo-plan-de-negocios-pizzeria.pdf>

MORALES, P. (s.f.). *Activos Fijos*. Obtenido de [https://www.academia.edu/34034992/Activos\\_Fijos#:~:text=Activos%20Fijos%20%E2%80%9C,son%20aquellos%20que%20se%20mantienen](https://www.academia.edu/34034992/Activos_Fijos#:~:text=Activos%20Fijos%20%E2%80%9C,son%20aquellos%20que%20se%20mantienen)

Moreno, M. (08 de 06 de 2021). *El Punto de Equilibrio del negocio y su importancia estrategica.* Obtenido de <https://www.elblogsalmon.com/conceptos-de-economia/el-punto-de-equilibrio-y-su-importancia-estrategica>

Peñaloza, M. (2008). *Administración del Capital de Trabajo.* Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4259/425942157009.pdf>

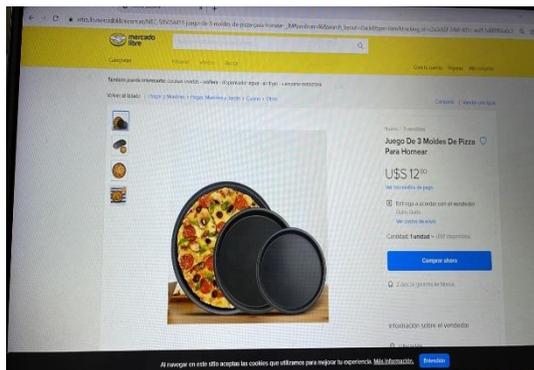
Software DELSOL. (s.f.). *Tasa Interna de Retorno (TIR).* Obtenido de <https://www.sdelsol.com/glosario/tasa-interna-de-retorno-tir/>

## ANEXOS



Anexo 1. Equipo industrial licuadora

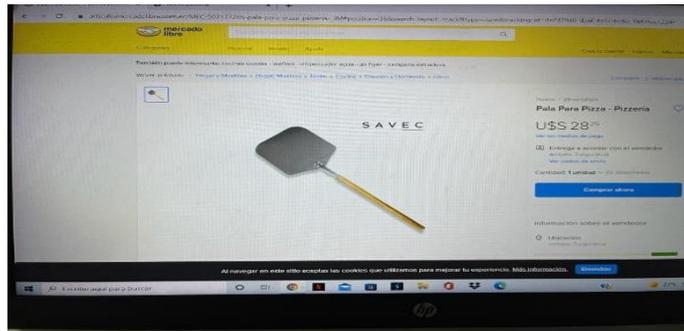
Anexo 2. Equipo Industrial Horno



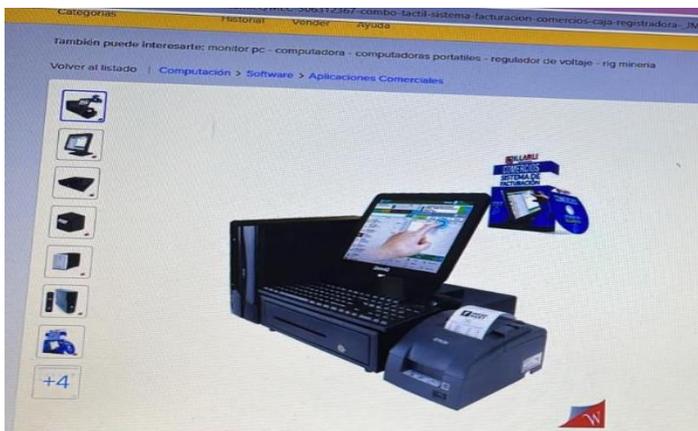
### Anexo 3. Equipo Industrial pizzero



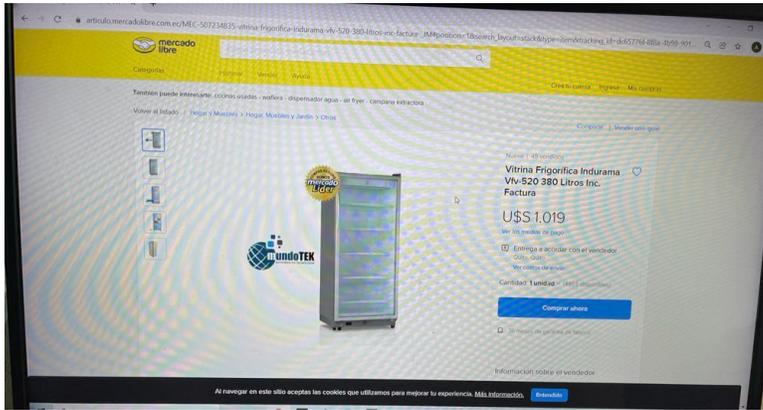
### Anexo 4. Equipo Industrial - Peso



### Anexo 5. Equipo Industrial - Espátula



### Anexo 6. Equipo de computación



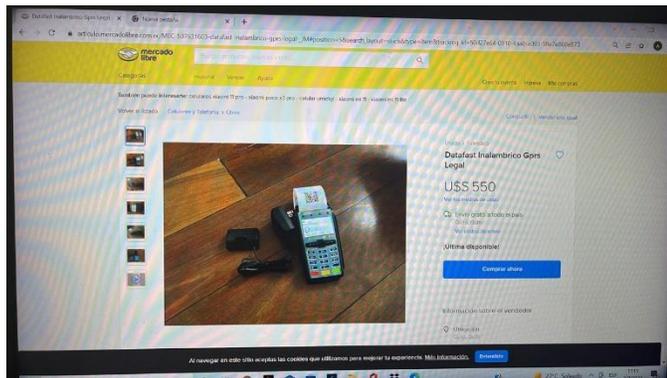
Anexo 7. Equipo Industrial - Nevera

**SEGURIDAD INDUSTRIAL POLYSUE**

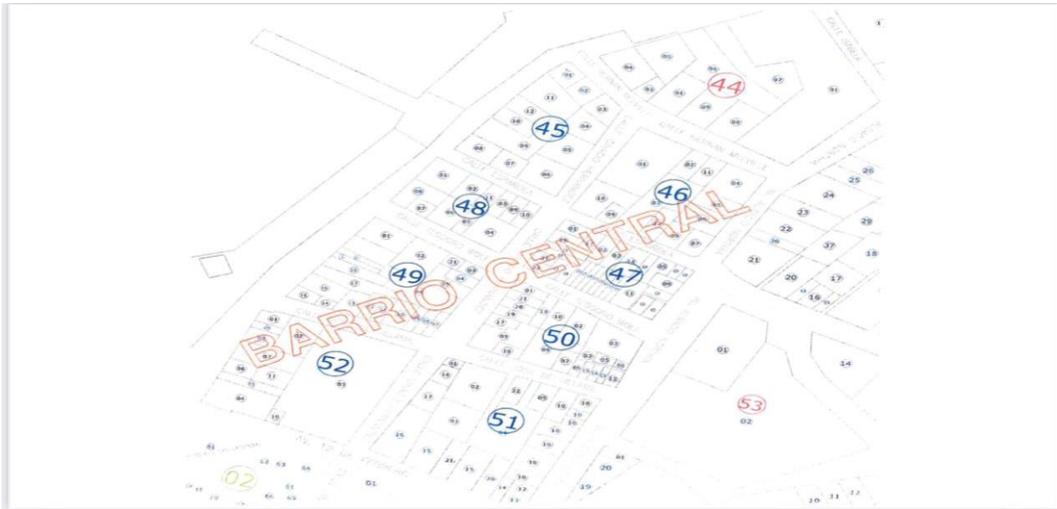
FORMA DE PAGO

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION	% CANTIDAD	% TOTAL
1	1	SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL	40	40
2	1	SEGURO DE FURTO	20	20
3	1	SEGURO DE INCENDIO	20	20
4	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
5	1	SEGURO DE DAÑOS POR AGUA	20	20
6	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
7	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
8	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
9	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
10	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
11	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
12	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
13	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
14	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
15	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
16	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
17	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
18	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
19	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
20	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
21	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
22	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
23	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
24	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
25	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
26	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
27	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
28	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
29	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
30	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
31	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
32	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
33	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
34	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
35	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
36	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
37	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
38	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
39	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
40	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
41	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
42	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
43	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
44	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
45	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
46	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
47	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
48	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
49	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
50	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
51	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
52	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
53	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
54	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
55	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
56	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
57	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
58	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
59	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
60	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
61	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
62	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
63	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
64	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
65	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
66	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
67	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
68	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
69	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
70	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
71	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
72	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
73	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
74	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
75	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
76	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
77	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
78	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
79	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
80	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
81	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
82	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
83	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
84	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
85	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
86	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
87	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
88	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
89	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
90	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
91	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
92	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
93	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
94	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
95	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
96	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
97	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
98	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
99	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20
100	1	SEGURO DE TERCEROS	20	20

Anexo 8. Factura







Anexo 12. Sector

200150010145001000	ANDRADE SERRANO SANTIAGO GUSTAVO
200150010145002000	PANCHANA MIRANDA MAYRA ALEJANDRA
200150010145003000	GONDILLO JERIA EDGAR RAUL
200150010145004000	YANUIN MOREIRA SUSANA MARIA
200150010145005000	CAIZA MACHUCA RUBEN SANTA MARIA
200150010145006000	COX ORTEGA OSWALDO GEORGIS
200150010145007000	GOBIERNO AUTONOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL SAN C
200150010145008000	COMANDO PROVINCIAL DE POLICIA GALAPAGOS NUMERO DIE
200150010145009000	QUINTERO CASTILLO GIOVANNY
200150010145010000	PANCHANA ZAVALA ALEJANDRO ANTONIO
200150010145011000	VALAREZO MARIDELEA OLGA PIEDAD
200150010145012000	MIRANDA LUZ MARINA
200150010146001000	JONAJUNES PUENTES EDUARDO ANTONIO
200150010146002000	BUENANO GRANDA DOLORES
200150010146003000	BUENANO GRANDA MAGDALENA GULMIRA
200150010146004000	BUENANO FIERRO POLONA MARGARITA
200150010146005000	BUENANO FIERRO FAUSTO IVAN
200150010146006000	FIERRO VARGAS MARIETA JUDITH
200150010146007000	BALLESTEROS COBOS MARCOS HENRY
200150010146008000	HERRIERA ESTRELLA GALO SALOMON
200150010146009000	GRANDA SERRANO FREDY ELIZABETH
200150010146010000	SANCHEZ SUCIA LUIS ALBERTO HERDIS
200150010146011000	BUENANO GRANDA MERCEDES LEONOR
200150010146012000	DELGADO VILLACIS DEYSI PIEDAD
200150010147001000	JIMENEZ GRANDA LEGA GERMANA
200150010147002000	JIMENEZ RIBADENEIRA MARIA DOLORES
200150010147003000	SABINE MURTADO LUZ MARIA DEL ROCIO
200150010147004000	AGUIAS SAN MIGUEL EDITH EUGENIA
200150010147005000	AGUIAS SAN MIGUEL OMAR DARIO
200150010147006000	AGUIAS SAN MIGUEL MILTON CAMILO
200150010147007000	AGUIAS SAN MIGUEL ROMEL CRISTOBAL
200150010147008000	AGUIAS SAN MIGUEL MILTON CAMILO
200150010147009000	GUANGA VEGA FELIPE
200150010147010000	CAIZA CARRILLO JESSICA CECILIA
200150010147011000	BALLESTEROS COBOS MARCOS HENRY
200150010147012000	GUANGA PAZ WALTER FREDY
200150010147013000	GUANGA GALLARDO ANGEL EMILIO
200150010147014000	GARCIA JIMENEZ MIGUEL ANGEL
200150010147015000	JIMENEZ GRANDA EDWIN MANUEL
200150010147016000	MARTINEZ LARA PACA ELIZABETH
200150010147017000	MARTINEZ LARA GEORGINA GENOVEVA
200150010147018000	NARANJO MARTINEZ MILTON EDUARDO
200150010147019000	MARTINEZ LARA JULIO CESAR
200150010147020000	MARTINEZ LARA RAQUEL ESTELA
200150010147021000	MARTINEZ LARA GEORGINA GENOVEVA
200150010147022000	GANDO LINDA MOJESTO HIDROS
200150010147023000	GANDO SANDOVAL NIL FLA BERTSABE
200150010147024000	ALECRIA MARLENE GANDO SANDOVAL
200150010147025000	GANDO SANDOVAL LARA ROSALBA
200150010147026000	SOTAMBA GANDO EDWIN GABRIEL
200150010148001000	YIPEPE BRIGONES JOSE RUFINO DEPP BLUE
200150010148002000	FRIERE DEL GAGO MARIA ISABEL
200150010148003000	LEON RIOS JULIO GUILLERMO
200150010148004000	GOMEZ AYALA LUIS HERDEROS
200150010148005000	RUIZ BANCOLA FRIERLY HERCORTA
200150010148006000	BOLANDES CARPIO JIMMY ALFREDO
200150010148007000	GUTIERREZ GUERRERO JUANA
200150010148008000	GUTIERREZ ZAPATA MANUEL Y HERDEROS
200150010148009000	QUEJEDA MORA LUIS FERNANDO
200150010148010000	RODRIGUEZ VALVERDE ANTONIETA NATALIA
200150010148011000	ESCARABAY FRIERE EDGAR IVAN

200150010148001000	REVELO CHAVEZ WILSON GERARDO
200150010148002000	SERRANO FAVON NATALY CRISTINA
200150010148003000	PUENTES BUENANO MATELE GUILLERMINA
200150010148004000	GRANDA VILLAFUERTE GALO FERNANDO
200150010148005000	ALVARADO OLMEDO JORGE ENRIQUE
200150010148006000	JERIA CUEVA RAUL ALBERTO
200150010148007000	ROJAS FALCÓN HERIATA MAGDALENA
200150010148008000	QUEJEDA MORA LUIS FERNANDO
200150010148009000	MOJEREA PEREZ YOLANDA LILIAN
200150010148010000	CHOJUEZ MOREIRA VICTOR ANDRES
200150010148011000	CARDENAS BARRERA ROSEMARY ALEXANDRA
200150010148012000	ROMERO ARMILLOS MANUEL HUMBERTO
200150010148013000	ADRIAN MONTALVO ANTONIO
200150010148014000	IBILLA BURGOS ANGEL GUILLELMO
200150010148015000	ROCAFUERTE CALVACHE ESPERIDES YOLANDA
200150010148016000	RUEDA LARA BYRON ANTONIO
200150010148017000	SALERA CAIZA LUZ MARIA
200150010148018000	RAMOS RAMOS ANA SANTOS
200150010148019000	CARRILLO YALUI JULIA ELENA
200150010148020000	JARAMILLO GIL GUSTAVO MANUEL
200150010148021000	COMPANIA ANONIMA RHINOCODON
200150010150001000	VILLAMAR HENRICO ALEX EFFRAIN
200150010150002000	JARAMILLO POVEDA JOSE ABEJARDO
200150010150003000	AYALA CHINCA AIDA MARIA Y HNOS
200150010150004000	LI ANOS VILMA DAMARIS ANGELA
200150010150005000	SOTOMAYOR CONTENTO JUAN
200150010150006000	CHING FLORES NORMA FELISA
200150010150007000	MEJIA PALMA ABILIO CESAR
200150010150008000	PALMA PALMA CARMELA VICTORIA
200150010150009000	RUBIMBARBA MARLENE CECILIA
200150010150010000	GUAMANJUSPHE COELLO NELLY CORICINA
200150010150011000	SOTOMAYOR CONTENTO JUAN
200150010150012000	MOYA SOTOMAYOR LAURA YESSICA
200150010150013000	SOTOMAYOR MIRANDA WILLIAM FRANKLIN
200150010150014000	SOTOMAYOR MIRANDA WINIFRED EDITH
200150010150015000	MORETA LA CAZABANDA JUAN MIGUEL
200150010150016000	CULQUI MATAPUNCHO EMIL DARIO
200150010150017000	ZAVATA RUBIMBARBA SEGUNDO GUILLERMO
200150010150018000	JIMENEZ GRANDA EDISON GIOVANNI
200150010150019000	JIMENEZ GRANDA ELIANE ESMERALDA
200150010150020000	MOYA PERALTA PAULUS FRANKLIN
200150010150021000	JIMENEZ GRANDA JUAN AGUSTIN
200150010150022000	SOTOMAYOR COBOS JOAN DANIEL
200150010150023000	COBOS CORDOVA HERMANOS
200150010150024000	SOTOMAYOR COBOS JORGE PATRICKO
200150010150025000	CORDOVA ZAVALA PASTORA ERNESTINA HEROS
200150010150026000	COBOS GULBERG DAGIN MANUEL
200150010150027000	SAYO CHIVALLLOS LUIS ENRIQUE
200150010150028000	RIVIA FERNANDEZ BERENDA ZORIEDA
200150010150029000	JARAMILLO GIL GUSTAVO MANUEL
200150010150030000	BUENANO FIERRO DEBEREIDA FLORENA
200150010150031000	CASTRO MILLERANDE NELLO ANTONIO
200150010150032000	NAULA TORRES CARLOS IVAN
200150010150033000	NAULA TORRES CARLOS IVAN
200150010150034000	AGAMA PESANTES OSWALDO EDISON
200150010150035000	RODRIGUEZ OLAYA CARLOS ERIK
200150010150036000	JUNTA PROVINCIAL DE LA CRUZ ROJA DE GALAPAGOS
200150010150037000	CASTRO GAVILANES DIOGENES GABRIEL
200150010150038000	COBOS CORDOVA WILSON FREDRICK THOR
200150010150039000	COBOS GULBERG FREDY HIDROS
200150010150040000	COBOS PALLÓ ELVIS RENATO
200150010150041000	CORDOVA ZAVALA PASTORA ERNESTINA HEROS
200150010150042000	TORRES COBOS KAREN ELIZABETH

Anexo 13. Propiedades y fotos