

CARRERA: TECNOLOGÍA SUPERIOR EN HOTELERÍA

TEMA:

“Plan de negocio para la creación de una cafetería para personas no videntes y público en general, con interacción directa del entorno, ubicado en la parroquia de La Merced, provincia de Pichincha”

Proyecto de Plan de Negocio previo a la obtención de Tecnología Superior en Hotelería

Autor:

Almeida Almeida Domenica Valeria

Tutor:

Roxana Revelo

D. M. Quito, 11 de abril de 2022

DEDICATÓRIA

El presente plan de negocio lo dedico a mi familia por ser el pilar fundamental en todo lo que he llegado a ser, ya que sin ellos habría desmayado hace mucho, finalmente y aún más importante este trabajo va dedicado a Dios ya que sin el nada de esto se lograría y en cuanto a la inspiración no habría llegado sin él.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar quiero agradecer a Dios y al universo para darme la oportunidad del presente proyecto además un agradecimiento especial a mis abuelos por apoyarme, no solo emocionalmente sino también a nivel económico, agradezco a mis padres por ser un apoyo indispensable para seguir estudiando y darme ánimos cuando ya no se podía más, a mi hermano por ser uno de mis mejores amigos, a mi tía por ser mi ejemplo a seguir y finalmente gracias a cada uno de mis amigos y familia en general por apoyarme en cada uno de mis sueños ya que este es solo el principio de lo que aspiro a ser.

Quiero agregar un agradecimiento especial a mis mentores que a lo largo de la carrera han sido muy pacientes y sabios en cuanto a los temas que se han topado, agradezco también a los mismos por no dejarnos desmotivar pese a las adversidades, mucho más en medio de una pandemia, finalmente agradezco a mis compañeros de curso que también fueron motivación para culminar la carrera juntos y ahora poder llamarnos colegas.

AUTORÍA

Yo, Almeida Almeida Domeinca Valeria, autora del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Almeida Almeida Domenica Valeria

D.M. Quito, 11 de Abril del 2022

CERTIFICACIÓN

Yo, Roxana Revelo, tutor de la presente investigación, certifico 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.

Ing. Roxana Revelo

D.M. Quito, 11 de abril del 2022

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: Ing. Roxana Revelo por sus propios derechos en calidad de director del trabajo fin de carrera; y la Srta. **Domenica Almeida** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - La Srta. Domenica Almeida realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Plan de negocio para la creación de una cafetería para personas no videntes y público en general, con interacción directa del entorno, ubicado en la parroquia de La Merced, provincia de Pichincha”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Hotelería en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección de la Ing. Roxana Revelo.

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

TERCERA: Los comparecientes, Ing. Roxana Revelo en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Srta. Domenica Almeida, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Plan de negocio para la creación de una cafetería para personas no videntes y público en general, con interacción directa del entorno, ubicado en la parroquia de La Merced, provincia de Pichincha”** 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.

Ing Roxana Revelo

Domenica Almeida

D.M. Quito, abril del 2022

ÍNDICE

PORTADA.....	I
DEDICATORIA	II
AGRADECIMIENTO	III
AUTORÍA.....	IV
CERTIFICACIÓN	V
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	VI
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	XIII
ÍNDICE DE TABLAS	XIV
1 INTRODUCCIÓN.....	1
2 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	3
2.1 Creación de la empresa.....	3
2.2 DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA.....	3
2.2.1 Importancia	3
2.2.2 Características	4
2.2.3 Actividad.....	5
2.3 Tamaño de la empresa	6
2.4 Necesidades a satisfacer	7
2.4.1 Necesidad Fisiológica	7

2.4.2	Necesidad de Seguridad	7
2.4.3	Necesidad Social – Afiliación.....	8
2.4.4	Necesidad de Reconocimiento	8
2.4.5	Necesidad de Autorrealización	9
2.5	Localización de la empresa	9
2.6	Filosofía empresarial	10
2.6.1	Misión	10
2.6.2	Visión	10
2.6.3	Objetivos	10
2.6.4	Meta.....	11
2.6.5	Estrategias	11
2.6.6	Políticas.....	12
2.6.7	FODA.....	14
2.7	Desarrollo organizacional.....	15
2.7.1	Tipo de estructura.....	15
2.7.2	Formalización.....	16
2.7.3	Centralización – Descentralización.....	16
2.7.4	Integración.....	17
2.8	Organigrama Empresarial.....	17
2.9	Funciones del personal	18

3	PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	26
3.1	Objetivo de mercadotecnia	26
3.2	Investigación de mercado	26
3.3	Modalidad.....	27
3.3.1	Plan Muestreo	28
3.4	Análisis de las Encuestas.....	29
3.4.1	Análisis General	39
3.5	Entorno empresarial	40
3.5.1	Microentorno.....	40
3.5.2	Macroentorno	43
3.6	Producto y servicio	47
3.6.1	Producto Esencial.....	47
3.6.2	Producto Real	47
3.6.3	Características	49
3.6.4	Calidad	49
3.6.5	Estilo	50
3.6.6	Marca.....	50
3.6.7	Producto aumentado.....	50
3.7	Plan de introducción al mercado	51
3.7.1	Distintivos y Uniformes	51

3.7.2	Materiales de identificación	53
3.8	Canal de distribución y puntos de ventas.	55
3.9	Riesgo y oportunidades del negocio.....	57
3.10	Fijación de Precios.....	58
3.10.1	Fijación de precios por receta estándar.	58
3.11	Capacidad instalada	66
3.11.1	Implementación del Negocio	66
3.12	Estudio arquitectónico	72
4	PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	72
4.1	RUC.....	74
4.2	Emisión de Permiso de funcionamiento para Establecimientos de Productos Higiénicos de uso industrial.....	74
4.3	Emisión de Permiso de funcionamiento para establecimientos de alimentación colectiva (Restaurantes/ cafeterías/ bares escolares).....	75
4.4	Patente municipal Quito	76
4.5	Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de actividades Económicas (LUAE)	77
4.6	Permisos de ocupación para edificaciones emitido por el cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito.....	80
4.7	Requisitos para el IESS	81
5	PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	83

5.1	Objetivo de impacto	84
5.2	Impacto ambiental	84
5.3	Impacto Social	86
6	PROCESO FINANCIERO	88
6.1	Introducción.....	88
6.2	Inversiones.....	88
6.3	Activos fijos	89
6.4	Activos diferidos	89
6.5	Capital de trabajo.....	90
6.6	Sueldos	91
6.7	Depreciación de activos fijos.....	92
6.8	Amortizaciones.....	93
6.9	Estructura Capital	93
6.10	Tabla de amortización.....	94
6.11	Punto de Equilibrio	95
6.12	Costos de Ventas.....	97
6.13	Flujo de caja.....	98
6.14	Cálculo del TIR y el VAN	99
6.14.1	VAN (Valor Actual Neto).....	99
6.14.2	TIR (Tasa Interna de Retorno)	100

7	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	102
7.1	Conclusiones	102
7.2	Recomendaciones.....	103
	BIBLIOGRAFÍA	104
	Anexos	121

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1	7
ILUSTRACIÓN 2	9
ILUSTRACIÓN 3	18
ILUSTRACIÓN 4	29
ILUSTRACIÓN 5	30
ILUSTRACIÓN 6	31
ILUSTRACIÓN 7	32
ILUSTRACIÓN 8	33
ILUSTRACIÓN 9	34
ILUSTRACIÓN 10	35
ILUSTRACIÓN 11	36
ILUSTRACIÓN 12	37
ILUSTRACIÓN 13	38
ILUSTRACIÓN 14	40
ILUSTRACIÓN 15	48
ILUSTRACIÓN 16	51
ILUSTRACIÓN 17	52
ILUSTRACIÓN 18	52
ILUSTRACIÓN 19	53
ILUSTRACIÓN 20	54
ILUSTRACIÓN 21	55
ILUSTRACIÓN 23	72

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1	19
TABLA 2	20
TABLA 3	23
TABLA 4	25
TABLA 5	29
TABLA 6	30
TABLA 7	31
TABLA 8	32
TABLA 9	33
TABLA 10	34
TABLA 11	35
TABLA 12	36
TABLA 13	37
TABLA 14	38
TABLA 15	42
TABLA 16	57
TABLA 17	58
TABLA 18	59
TABLA 19	60
TABLA 20	61
TABLA 21	61

TABLA 22	62
TABLA 23	63
TABLA 24	64
TABLA 25	65
TABLA 26	66
TABLA 27	67
TABLA 28	70
TABLA 29	89
TABLA 30	90
TABLA 31	90
TABLA 32	91
TABLA 33	92
TABLA 34	92
TABLA 35	92
TABLA 36	93
TABLA 37	94
TABLA 38	95
TABLA 39	95
TABLA 40	96
TABLA 41	96
TABLA 42	97
TABLA 43	101

“Plan de negocio para la creación de una cafetería para personas no videntes y público en general, con interacción directa del entorno, ubicado en la parroquia de La Merced, provincia de Pichincha ”

Domenica Almeida

Ing.Roxana Revelo

D.M. Quito Abril, 2022

1 INTRODUCCIÓN

La cafetería que lleva por nombre “Blindly’s”, presente en el proyecto esta direccionada a un segmento de la población que se podría considerar rezagado como son las personas no videntes, este proyecto busca generar inclusión con el resto de la población, la cafetería contará con instalaciones adecuadas para garantizar la comodidad de las personas no videntes, de igual manera hacer que cada una de las personas se lleve una experiencia inigualable ya que al quitar el sentido de la vista se puede agudizar el resto de sentidos para el público en general, además de eso fomentar las ganas de adquirir nuevos conocimientos como puede ser el manejo del sistema braille para mejorar la comunicación. Este trabajo será realizado en la parroquia de la merced en el sector rural del Distrito Metropolitano de Quito con el objetivo de demostrar que es posible se ser un establecimiento con adecuaciones para personas no videntes y que logra un equilibrio con el medioambiente junto con la localidad donde está ubicado fomentando los valores del respeto, empatía y tolerancia. La viabilidad del proyecto se manifestará conforme se haya avanzado, analizando factores tanto económicos como sociales, entre otros. Por otra parte, la factibilidad del mismo está establecida a distintos lapsus de tiempo con altas expectativas de lograr un impacto social al mismo tiempo que la rentabilidad del establecimiento se hace presente. En cuanto a las personas no videntes se les garantiza la adecuación completa del establecimiento para su comodidad, para que en realidad puedan vivir la experiencia no como algo nuevo sino como algo de su diario vivir, con personal que logre cumplir con sus necesidades y expectativas no solo en los productos sino en el servicio de igual manera contará con sección de lectura en braille, punto de venta, jardín aéreo, bodega, también tendrá servicio de Delivery para los alrededores. Blindly’s para

personas no videntes es un establecimiento diferente al resto más que todo por la infraestructura y el servicio que se ofrece, además de vender productos que juegan con los sentidos, se vende la experiencia para todo el público. Fomentando la inclusión y rompiendo uno de los tabús de la sociedad.

2 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

BLINDLY'S - :: : · : ¨ : :: :

Blindly's es una cafetería que contará con adecuaciones para personas no videntes, brindando experiencia y a diferencia del resto de cafeterías se tomará en cuenta a las personas en general para agudizar sus sentidos con distintos aperitivos para jugar con los sentidos.

Dentro de su amplio menú destacarán productos cultivados en la zona, como el maíz, que al mismo tiempo es procesado en el molino de la parroquia produciendo la harina para la elaboración de los manjares que brindará la cafetería en cuanto a las bebidas, serán primordiales las bebidas elaboradas a base de infusiones de menta.

2.2 DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

2.2.1 Importancia

En la actualidad solo existe un restaurante que brinda un servicio similar, mas no con las adecuaciones necesarias para atender a personas no videntes, está ubicado en la ciudad de Quito, en el sector de Cumbayá, sin embargo, a nivel nacional no hay otro establecimiento con características similares.

La creación de una cafetería para personas no videntes es indispensable porque muchas veces ellos no poseen espacios adecuados para su recreación, donde el personal sepa cómo actuar en cualquier circunstancia. La cafetería aportará significativamente a la inclusión de este segmento de la población ya que aun estando en el siglo XXI existe

la discriminación, es importante también tomar en cuenta que esta cafetería va a representar un gran aporte para el desarrollo de la localidad donde está ubicado ya que la cultura de la parroquia también es tomada en cuenta.

2.2.2 Características

Responsabilidad social: La responsabilidad social corporativa se basa en diversas estrategias donde la empresa impacta de manera positiva a sus clientes, la satisfacción y el desarrollo profesional de sus colaboradores, el medio ambiente y a la comunidad que lo rodea. (Acosta Vélez, Lovato Tórees, & Buñay Cantos , 2018)

Blindly´s cafetería se enfoca en brindar un servicio personalizado para generar experiencias junto con el control y la toma de medidas de bioseguridad para asegurar el bienestar de los clientes y los colaboradores, sin embargo, el aporte que tendrá en la comunidad tendrá impacto directo a la escuela “Pedro José de Arteta” misma que está ubicada en la parroquia, se optará por la donación de productos para la elaboración del desayuno escolar.

Investigación e innovación: se trata de la transformación de una idea en un producto o un servicio comercializable, un procedimiento de fabricación o distribución operativo, nuevo o mejorado, o un nuevo método para proporcionar un servicio social. (Sanchez, 2011).

Blindly´s aplica en su totalidad el concepto de innovación e investigación ya que al aplicar la tecnología para brindar un servicio diferenciado para que el cliente se lleve una mejor experiencia inigualable.

Responsabilidad ambiental: Esta presente para reducir el impacto también es importante recalcar la responsabilidad ambiental en los procesos internos de la empresa, previniendo daños, optimizando procesos, y manejando de manera eficiente los recursos desechables, reutilizables y orgánicos.

Blindly's como responsabilidad ambiental implementará el uso de campanas extractoras sin salida de humo y evitando la emisión de gases de invernadero emitidos por el carbón, que serán reemplazados por parrillas eléctricas, por otra parte, una de las estrategias más fáciles de implementar son las normativas del manejo de residuos orgánicos e inorgánicos y logrando una educación ambiental sutil tanto con los colaboradores como con el cliente.

Profesionales apasionados con su trabajo: Blindly's tiene a su disposición colaboradores con pasión y anhelo por ser un ejemplo de inclusión para el resto de establecimientos de Ay B donde los valores del respeto, empatía y solidaridad forman parte de su filosofía, de igual manera al ser personas con títulos de cuarto nivel comprenden el profesionalismo del cargo que se le otorga.

2.2.3 Actividad

Blindly's se enfocará al sector de servicios de alimentos y bebidas para poder incrementar el porcentaje de aportación económica en el sector de la restauración, las actividades que se llevaran dentro del establecimiento de la siguiente manera:

Se proporcionará antifaces para agudizar los sentidos a las personas videntes, donde el idioma braille será el protagonista, acompañado del tacto y la escucha desde el inicio, después el gusto tomará las riendas, para ello se presentarán menús de degustación

mismos que podrán estar escritos en braille o ser cantados por los meseros, entre los menús se tendrán; café, té, chocolate, snacks, postres y bajativos. La ambientación del establecimiento también dependerá del menú y se contará con aromatizantes para agudizar el sentido el olfato.

2.3 Tamaño de la empresa

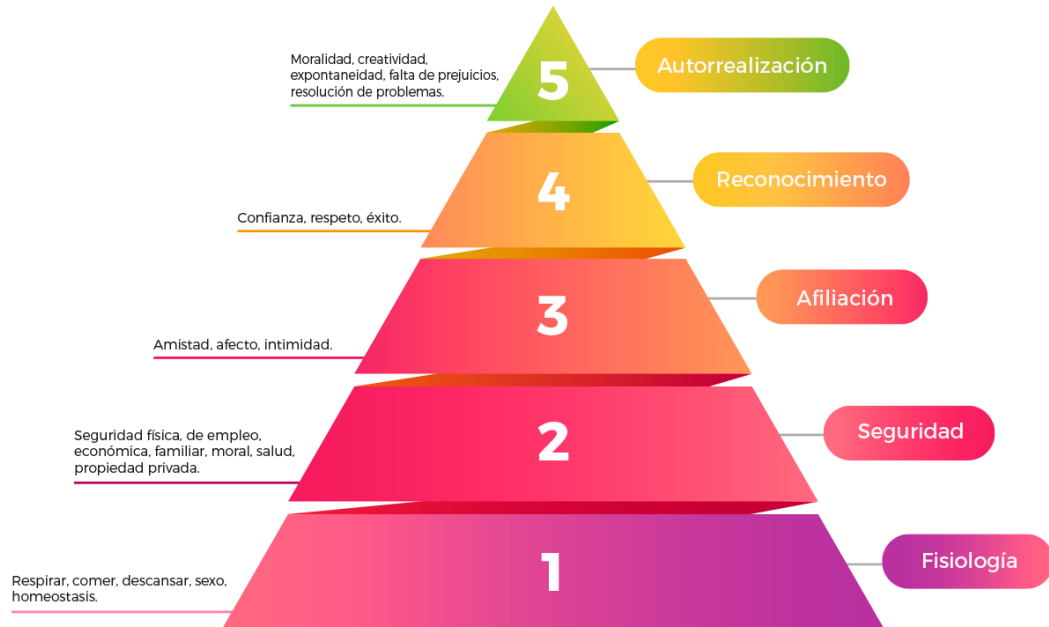
Blindly's es una microempresa que se establecerá con un máximo de cinco colaboradores, donde contará con instalaciones indispensables para todos los clientes como son: áreas de recreación en interiores, el área de producción, zona de recibimiento y zona de almacenaje.

Blindly's va a ser una compañía de responsabilidad limitada, donde en este caso las personas que responderían a las obligaciones sociales correspondientes a la familia de la responsable del proyecto.

2.4 Necesidades a satisfacer

Ilustración 1

Pirámide de Maslow



Nota. La siguiente figura plantea los cinco niveles de las necesidades a satisfacer del ser humano según su importancia en orden ascendente haciendo referencia a la pirámide de Maslow. Obtenido de <https://www.sdelsol.com/blog/tendencias/la-piramide-de-maslow/>

2.4.1 Necesidad Fisiológica

Blindly's es una empresa de alimentos y bebidas que como cualquier otro establecimiento que se dedica a esta actividad, cubren la necesidad fisiológica inmediata de la nutrición y alimentación.

2.4.2 Necesidad de Seguridad

Blindly's quiere asegurar en primer lugar el bienestar alimentario del cliente por lo que la seguridad alimentaria juega un papel importante basado en las buenas prácticas de manufactura (BPM), la materia prima que se va a emplear en el establecimiento será

sometida a normas de seguridad alimentaria. Velar por la seguridad a la integridad física del cliente es uno de los tópicos más importantes en conjunto con la seguridad alimentaria, ya que es obligación del establecimiento.

La seguridad laboral también hace parte de un establecimiento exitoso, asegurar las instalaciones para evitar accidentes laborales o accidentes de cualquier tipo, satisface la segunda necesidad de la pirámide de Maslow, sin embargo, al realizar actividades de prevención de riesgos también se protege al cliente.

2.4.3 Necesidad Social – Afiliación

Blindly's fomentará el reconocimiento justo de las labores a realizar, pagar una remuneración justa de acuerdo a la fijación de salarios del Ecuador, brindar la oportunidad de crecimiento dentro del establecimiento a pesar de ser un establecimiento pequeño, el personal contará con la afiliación al IEES en cuanto se firme el contrato, los colaboradores gozaran con los beneficios de que establece la ley incluidos decimos, utilidades, vacaciones, etc.

En cuanto a relación externa se habla de establecer confianza, cordialidad y la fidelización tanto de los clientes como de los proveedores, por esta misma razón es importante saber manejar estrategias para garantizar la fidelización de los clientes y ayudar también a la economía local buscando proveedores del sector.

2.4.4 Necesidad de Reconocimiento

La necesidad de reconocimiento para el establecimiento se llevará a cabo a través de las certificaciones que existen para establecimientos de Ay B mismos que avalúan la

sostenibilidad y sustentabilidad de un establecimiento para brindar un servicio de calidad y lograr armonía con el medio ambiente.

2.4.5 Necesidad de Autorrealización

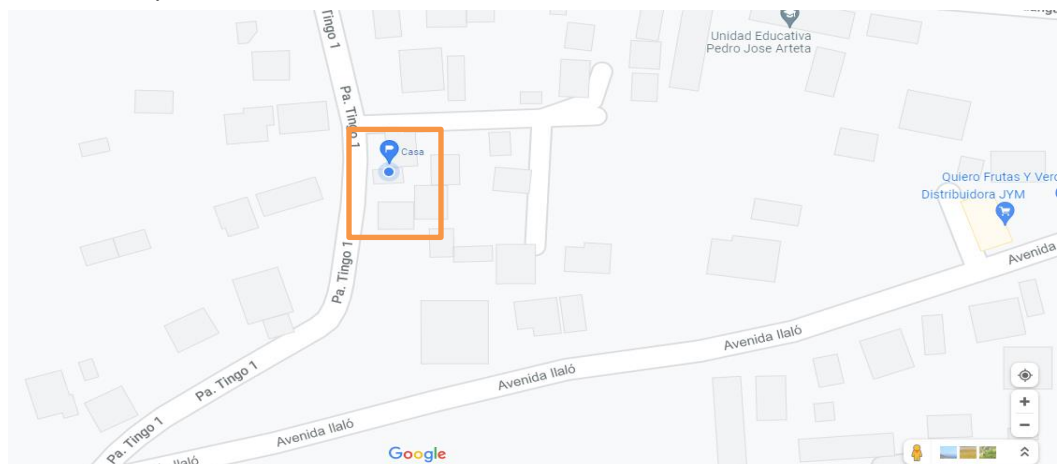
Blindly's tiene entre sus objetivos principales ser reconocida por ser una de las primeras cafeterías enfocadas a un pequeño segmento de la población como las personas no videntes y en relación con el público en general fomentar la inclusión social con experiencias poco cotidianas.

2.5 Localización de la empresa

La cafetería estará ubicada la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, a las afueras de la ciudad Av. Ilaló , calle 3 de Mayo y pasaje S1B

Ilustración 2

Ubicación Blindly's



Nota: La ilustración presenta exactamente donde estará ubicado el establecimiento Obtenido de <https://www.google.com.ec/maps/@-0.2919375,-78.4036781,19z?hl=es>

2.6 Filosofía empresarial

2.6.1 Misión

Blindly's aspira que al obtener la certificación de "Bon pour le climat" para minimizar el aumento de la huella de carbono de la zona rural del Distrito Metropolitano de Quito, con personal capacitado que brinda nuevas experiencias al consumidor adecuando el servicio para fomentar la inclusión.

2.6.2 Visión

Blindly's cafetería, será pionero en el servicio para personas no videntes y el público en general que al mismo tiempo tienen conciencia por el medio ambiente por lo cual se aspira obtener reconocimiento y posicionamiento en redes sociales. En seis años abrirá una sucursal en San Joaquín de Cuenca que ofrece grandes oportunidades como la certificación de Tourcet al ser considerado un destino turístico gastronómico.

2.6.3 Objetivos

2.6.3.1 *Objetivo general*

- Crear un establecimiento de A y B que cubra con la necesidad básica de alimentación con servicio diferenciado tomando en cuenta a las personas no videntes.

2.6.3.2 *Objetivos específicos*

- Brindar un servicio personalizado a las personas videntes y no videntes que sea original, con personal capacitado en las diferentes áreas.

- Generar a los comensales la importancia de la aplicación del resto de sentidos como el olfato, el gusto y el tacto, al momento de degustar el menú.
- Crear importancia a los clientes sobre la sustentabilidad de los productos aplicados en el menú de la carta.
- Crear conciencia social fomentando la inclusión y el respeto por las personas por la comunidad de ciegos del país.

2.6.4 Meta

Se estima que Blindly´s este posicionado e incremente sus ingresos dentro de dos años y medio, cumpliendo con sus objetivos y con un buen trabajo en equipo junto con sus colaboradores.

2.6.5 Estrategias

- En cuanto al aporte a la economía local, se van a tomar en cuenta a proveedores de la zona como primera instancia al igual que el abastecimiento de productos como la materia prima para la elaboración del menú, etc.
- En cuanto al servicio que se va a ofertar, la experiencia es lo que debe perdurar, se brindara una breve introducción de la parroquia y el lenguaje braille a oscuras vendando los ojos de los clientes con antifaces bordados
- Para que el cliente pueda tener una idea de lo que se trata, jugar con el resto de sentidos, ahora bien, si la persona que visita el establecimiento es ciega, el servicio será el mismo ya que esta adecuado para que este tipo de personas se sienta igual al resto, existirán por ambas partes descuentos y beneficios.
- Crear perfiles en plataformas relacionadas al campo laboral como LinkedIn, booking, trip advisor, etc.

- Recalcar el hecho de que no es una cafetería común, sino destacar la inclusión.
- Asociarse con fundaciones o entidades relacionadas al trato de personas no videntes como por ejemplo la federación de ciegos del Ecuador, fundación vista para ciegos, para ofrecer convenios y promociones.
- Implementar estrategias de marketing digital para la publicidad y el reclutamiento del personal.

2.6.6 Políticas

Los trabajadores

- Ofrecer un trato amable, cálido y hogareño a todos los clientes.
- Ser diligentes y estar dispuestos a escuchar las quejas y sugerencias del cliente.
- No tener o ingerir bebidas alcohólicas dentro del establecimiento.
- No presentarse en estado de embriaguez a su jornada laboral.
- Mantener medidas de bioseguridad. (uso constante de mascarilla, guantes, visor)
- Brindar servicio de calidad al público.
- Los colaboradores deben mantener el protocolo para la interacción con el cliente basándose en el respeto.
- Presentar el menú al cliente con los precios claramente definidos
- Respetar el horario laboral establecido por sus superiores.
- Llevar el uniforme limpio de acuerdo al horario.
- No ingerir bebidas o alimentos dentro del horario laboral.
- Si se va a ausentar avisar con al menos 24 horas de anticipación. En caso de emergencia comunicarse inmediatamente con sus superiores.
- Mantener las instalaciones constantemente desinfectadas.

- Lavarse las manos constantemente.
- Aplicar las buenas prácticas de manufactura (BPM) y seguridad alimentaria

La empresa

- Todos los integrantes de la empresa deben mantener un comportamiento ético e íntegro.
- Mantener personal calificado y motivado.
- Garantizar el goce de beneficios establecidos por la ley.
- Reconocer el esfuerzo de los colaboradores.
- Brindar uniformes en buen estado para el personal.
- En el caso de que los colaboradores se encuentren culminando sus estudios, acomodar horarios para mejorar la autorrealización del personal
- Capacitar constantemente al personal.
- Brindar cursos de primeros auxilios, lectura en braille, etc.
- En el transcurso de la jornada laboral, fomentar las pausas activas.
- No brindar información confidencial a otros establecimientos que no sean el de su trabajo.
- En el caso de ausencia injustificada recurrente se procederá al despido
- Las faltas se justificarán solo con certificado médico avalado por el IEES, caso contrario existirá una sanción.
- Si las faltas son por situaciones familiares tiene un lapsus de 24 horas para ser justificado.

2.6.7 FODA.

Fortalezas

- Primera cafetería para personas no videntes.
- Innovación constante.
- Entretenimiento a un costo accesible.
- Instalaciones adecuadas.
- Jardín Aéreo

Oportunidades

- Un lugar diferente dentro de la zona del Valle de los Chillos en mercado de crecimiento.
- No hay competencia directa.
- Llama la atención de las personas videntes.
- Uso de productos del Jardín Aéreo.

Debilidades

- Personal joven.
- Horario no amplio.
- Ser nuevos en el mercado
- No contar con los insumos necesarios

Amenazas

- Cambio climático.
- Economía cambiante.

- Incremento de casos de Covid- 19
- Poca afluencia de cliente

2.7 Desarrollo organizacional

2.7.1 Tipo de estructura

Diferenciación

La empresa acondicionará una dirección vertical donde los subordinados reciben órdenes directamente del gerente general, es decir que se usará un organigrama vertical, Los organigramas verticales son representaciones gráficas en las que se muestra claramente la jerarquía de una empresa, desde los niveles superiores a los inferiores. También se refiere al estilo de dirección que enfatiza la división jerárquica de las funciones por encima de la cooperación entre departamentos. (APD, 2019)

La organización de la empresa será jerárquica estructurándose de la siguiente manera:

- Gerencial.
- Operativo.
- Servicio.

Nivel Gerencial

- Gerente o administrador de A y B

Nivel Operativo

- Chef.
- Barista.

- Mesero.
- Hostess.
- Cajero.

2.7.2 Formalización

La formalización administrativa de una organización se concibe como la acción de legalizar jurídicamente su presencia en el mercado y también como la manera en que se encuentran declarados y evidenciados sus procesos organizacionales (Ojeda Zambrano, Gutierrez Burbano, & Códova Ballesteros , 2017).

El establecimiento se regirá al reglamento turístico de alimentos y bebidas, normas y requisitos además a la ordenanza 3457 que está regido a las adecuaciones de instalaciones del distrito metropolitano de Quito con el objetivo de cumplir la ley y las normas que el estado imponga para su actividad y mejoramiento del servicio.

2.7.3 Centralización – Descentralización

“En el ámbito empresarial, similarmente, se habla de centralización cuando las instancias inferiores en la jerarquía empresarial transfieren a una instancia superior su autoridad administrativa, o sea, convergen en una misma jefatura o supervisión.” (Concepto , 2022)

“La descentralización es la atomización del poder dentro de una empresa, Estado u organización. Esto implica necesariamente que las responsabilidades también se dispersen.” (Concepto , 2022)

La responsabilidad que tiene el Gerente General es delegar y repartir las actividades de trabajo diariamente cada uno de los colaboradores ya tiene establecido

como y cuando llevar al cabo sus actividades diarias, estas actividades pueden ser detalladas un día antes de su ingreso a laborar por medio de correo electrónico o WhatsApp.

2.7.4 Integración

Para fomentar el trabajo en equipo con la búsqueda de un bien común se pueden actividades de integración una vez al mes, es mucho más fácil hacerlo con personal joven y llevar una dinámica activa para que el trabajo no se vuelva algo cotidiano y aburrido, al contrario, incentivar el ánimo de los colaboradores hará que su rendimiento aumente. Todos tendrán actividades relacionadas con su puesto de trabajo de manera equilibrada.

2.8 Organigrama Empresarial

El organigrama es un esquema o representación gráfica de la estructura de una compañía. Puede incluir la relación de departamentos de la empresa, así como de los nombres de los directivos de cada departamento, así como las relaciones jerárquicas de mayor importancia. (Empresas , 2020)

Dentro del área de talento humano están:

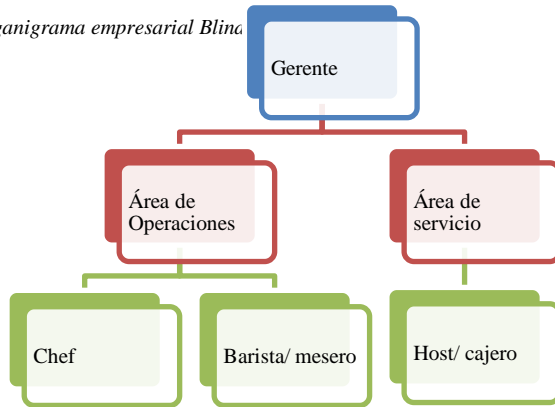
- Gerente.
- Chef.
- Barista/ Mesero.

- Host/Cajero

2.9 Funciones del personal

Ilustración 3

Organigrama empresarial Blindly's



Nota: La ilustración representa el organigrama empresarial de Blindly's
Plan de Negocios . Quito , Pichincha, Ecuador : Domenica Almeida Tecnológico Universitario Internacional ITI Hotelería .

Detalles del puesto de Gerente Chef

Empresa Blindly's

Unidad Administrativa Área Ejecutiva

Misión del Puesto Gestiona, planifica, supervisa, las operaciones diarias de la cafetería, controla e incorpora al personal nuevo en el servicio de igual manera con los proveedores, agenda y capacita al personal para el uso de máquinas de café, etc. Motiva al personal para que ofrezca un excelente servicio al cliente, controla los gastos e ingresos diarios.

Denominación del puesto Gerente General

Rol del Puesto Velar por la satisfacción del cliente mientras se cumple la misión del establecimiento, por medio de la administración y el aprovechamiento de los recursos.

Remuneración \$650

Méritos, aspectos a considerar

Tabla 1

MÉRITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR Gerente General

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<p>Tecnólogo en Hotelería, Gastronomía, similares o superior.</p> <p>Al menos dos idiomas fluidos aparte del nativo. De preferencia inglés y francés</p> <p>Curso de emprendimiento social</p> <p>Curso de coaching</p> <p>Certificaciones de contabilidad y administración o carreras similares</p>	<p>Mínima 2 a 3 años en el cargo de Gerente en hoteles u otros establecimientos</p>	<p>Saber sobre la cultura general gastronómica</p> <p>Administración de empresas; alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento en la administración contable de la empresa, manejo de kardex.</p> <p>Disponibilidad para trabajar durante el horario de apertura (incluidos fines de semana y vacaciones)</p> <p>Excelentes dotes de comunicación con capacidad para dirigir y motivar a un equipo</p> <p>Orientación al cliente</p>	<p>Amabilidad</p> <p>Puntualidad</p> <p>Respeto</p> <p>Iniciativa</p> <p>Análisis de problemas.</p> <p>Liderazgo.</p> <p>Análisis numérico.</p> <p>Atención al cliente.</p> <p>Creatividad.</p> <p>Comunicación</p> <p>Delegación.</p> <p>Tolerancia al estrés.</p> <p>Integridad.</p> <p>Planificar y organizar</p> <p>Sensibilidad interpersonal.</p> <p>Trabajo en equipo.</p> <p>Tenacidad.</p> <p>Responsabilidad.</p> <p>Empatía</p>

Nota: La tabla especifica la formación académica y demás aspectos para el puesto de Gerente del establecimiento (Almeida D. , Tabla Gerente , 2022)

Chef

Empresa

Blindly's

Unidad administrativa

Área de producción

Misión del puesto Es la persona encargada de la producción de aperitivos que se van a servir en la cafetería, verifica la presentación del producto final antes de llegar al comensal. Encargado de llevar inventarios diarios de la materia prima. Deberá estar familiarizado con las normativas sanitarias y de seguridad de una cocina y con la capacidad de gestionar trabajo en equipo a ritmo rápido. Planifica el menú y elaboración de los platos. Gestionar el tiempo de cocinado y preparación de los alimentos.

Denominación del puesto Chef

Rol del Puesto Actualizar los menús y mantenerse al día en técnicas y tendencias culinarias. Mantener y seguir estrictas normas de salud, higiene y seguridad alimentaria.

Remuneración \$500

Tabla 2

MÉRITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR Chef

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Hotelería, Gastronomía, similares o superior. Al menos dos idiomas fluidos aparte del nativo. De	Mínima 2 a 3 años en el cargo de Chef en cafeterías, hoteles o restaurantes	Saber sobre la cultura general gastronómica Disponibilidad para trabajar durante el horario de apertura (incluidos fines de semana y vacaciones) Excelentes dotes de comunicación con capacidad	Amabilidad Puntualidad Respeto Iniciativa Liderazgo. Buen paladar. Creatividad.

preferencia inglés y francés		para dirigir y motivar a un equipo	Comunicación.
Cursos seguidos en la rama de la repostería o barismo		Orientación al cliente	Tolerancia al estrés.
Curso de seguridad alimentaria		Conocimiento tanto a la gastronomía local e internacional	Integridad. Planificar y organizar
Curso de primeros auxilios		Conocimiento y dominio de cocina profesional en cuanto a repostería y sus variedades	Sensibilidad interpersonal. Trabajo en equipo.
Curso de emprendimiento social		Conocer y dominar desde las técnicas clásicas y vanguardistas de la cocina.	Tenacidad. Responsabilidad. Empatía

Nota: La siguiente tabla presenta los requisitos académicos y demás aspectos a considerar para el cargo de Chef (Almeida D. , Tabla Chef , 2022)

Barista

Empresa

Blindly's

Unidad administrativa

Área de producción

Misión del puesto

Es el profesional especializado en la preparación del café en un establecimiento. Se encarga de moler el café y de pesar la medida correcta para su preparación. Elige la variedad de café demandada por el cliente y realiza la mezcla necesaria. Controla las variables que intervienen en la elaboración de un buen café, tales como el tipo de agua, el tostado, el grado de molienda, la presión, la temperatura de la cafetera, etc.

Dependiendo del tipo de establecimiento, también se puede encargar de la preparación de chocolates, té y otras infusiones, así como de desayunos y meriendas. Comprueba las existencias de los productos en el almacén y se encarga de realizar los pedidos de las materias primas necesarias. Informa al cliente sobre las variedades de café disponibles, su procedencia y características. Sabe preparar el café a la medida del cliente. Se ocupa del mantenimiento y la limpieza de la cafetera y de los utensilios que utiliza.

Denominación del puesto Barista

Rol del Puesto Es el auténtico artista preparando el café y sabe adaptar la mezcla y el tipo adecuado a la medida de los clientes.

Remuneración \$475

Tabla 3

MÉRITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR Barista

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<p>Tecnólogo en Hotelería, Gastronomía, similares o superior.</p> <p>Al menos dos idiomas fluidos aparte del nativo. De preferencia inglés y francés</p> <p>Cursos seguidos en la rama del barismo</p> <p>Curso de seguridad alimentaria</p>	<p>Mínima 2 a 3 años en el cargo de Barista en cafeterías profesionales</p>	<p>Disponibilidad para trabajar durante el horario de apertura (incluidos fines de semana y vacaciones)</p> <p>Excelentes dotes de comunicación</p> <p>Orientación al cliente</p> <p>Conocimiento tanto a la gastronomía local e internacional</p> <p>Conocer y dominar desde las técnicas clásicas y vanguardistas de la cocina.</p> <p>Conocimiento extenso del café</p> <p>Manejo perfecto de la barra de café.</p>	<p>Amabilidad</p> <p>Puntualidad</p> <p>Respeto</p> <p>Iniciativa</p> <p>Liderazgo.</p> <p>Buen paladar.</p> <p>Creatividad.</p> <p>Comunicación.</p> <p>Tolerancia al estrés.</p> <p>Integridad.</p> <p>Planificar y organizar</p> <p>Sensibilidad interpersonal.</p> <p>Trabajo en equipo.</p> <p>Tenacidad.</p> <p>Responsabilidad.</p> <p>Empatía</p>

Nota: La siguiente tabla presenta los requisitos académicos y demás aspectos a considerar para el cargo de Barista (Almeida D. , Tabla Barista , 2022)

Host / Cajero

Empresa

Blindly's

Unidad administrativa

Área de Servicio

Misión del puesto

Controlar las reservaciones del restaurante, eventos del día y el registro de los clientes. Conocer la capacidad del restaurante, número

de mesas y que meseros(as) están asignados a cada área de servicio. Recibir al cliente en la puerta del restaurante, acompañarlo y acomodarlo en la mesa elegida. Entregar la carta al cliente e invitarlo a pasar al buffet. Informar al mesero (a) los nombres de las personas que se sienten en su área de servicio. Proporcionar información al cliente de los eventos que se realizan en el Hotel, así como de los servicios con lo que se cuenta. Despedir al cliente en la puerta del restaurante. Controlar los folios de las encuestas de satisfacción, realizar la síntesis del conteo y entregar al jefe de servicio. Recibe y entrega cheques, dinero en efectivo, depósitos bancarios y otros documentos de valor. Registra entrada y salida de dinero. Realiza arqueos de caja. Suministra a su superior los movimientos diarios de caja. Mantiene en orden equipo y sitio de trabajo, reportando cualquier anomalía. Realiza cualquier otra tarea a fin que le sea asignada.

Denominación del puesto Host/ mesero

Rol del Puesto Sera responsable de recibir al cliente con calidez y profesionalismo, conducir al cliente hasta su mesa

Remuneración \$450

Tabla 4

MÉRITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR Host / Mesero

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<p>Tecnólogo en Hotelería, Gastronomía, similares o superior.</p> <p>Al menos dos idiomas fluidos aparte del nativo. De preferencia inglés y francés</p> <p>Curso de seguridad alimentaria</p> <p>Curso de Contabilidad</p> <p>Curso de servicio al cliente</p> <p>Curso de lenguaje braille</p>	<p>Mínima 2 a 3 años en el cargo de Host o Barista en cafeterías, hoteles o restaurantes.</p>	<p>Disponibilidad para trabajar durante el horario de apertura (incluidos fines de semana y vacaciones)</p> <p>Excelentes dotes de comunicación</p> <p>Orientación al cliente</p> <p>Conocimiento básico de contabilidad y manejo de caja</p> <p>Conocimiento de la cultura local</p> <p>Conocimiento de protocolo y etiqueta</p> <p>Conocimiento del sistema braille</p>	<p>Amabilidad</p> <p>Puntualidad</p> <p>Respeto</p> <p>Iniciativa</p> <p>Liderazgo.</p> <p>Buen paladar.</p> <p>Creatividad.</p> <p>Comunicación.</p> <p>Tolerancia al estrés.</p> <p>Integridad.</p> <p>Planificar y organizar</p> <p>Sensibilidad interpersonal.</p> <p>Trabajo en equipo.</p> <p>Tenacidad.</p> <p>Responsabilidad.</p> <p>Empatía</p>

Nota: La siguiente tabla presenta los requisitos académicos y demás aspectos a considerar para el cargo de Host/ Mesero/ Cajero (Almeida D. , Tabla Host/ Mesero / Cajero , 2022)

3 PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Posicionar la cafetería en la mente de la población local dando la importancia de la inclusión, adecuando las instalaciones, de esta manera se logrará satisfacer la necesidad de recreación y sed de experiencias. Así mismo uno de los objetivos principales es el poder abrir la oportunidad de negocio y desarrollo económico al no ser un sector realmente desarrollado en este tipo de emprendimiento junto con la creatividad e innovación no tendrá límite.

3.2 Investigación de mercado

La investigación de mercados es una técnica que sirve para recopilar datos de cualquier aspecto que se deseen conocer para después poder interpretarlos y al final hacer uso de ellos para una correcta toma de decisiones. Aunque también la investigación de mercados es el proceso mediante el cual las empresas buscan hacer una recolección de datos de manera sistemática para poder tomar mejores decisiones, pero su verdadero valor reside en la manera en que se usa todos los datos obtenidos para poder lograr un mejor conocimiento del consumidor (QuestionPro, 2022)

Se realizó una investigación respecto a la restauración en relación con las personas no videntes y en realidad existen 274 000 personas no videntes en el Ecuador de las cuales 8 072 se encuentran en la ciudad de Quito que representa un 11.97% de la población del distrito metropolitano (Consejo Nacional para la Igualdad de Discapacidades , 2022), esto quiere decir que está entre los grupos menos reconocidos de discapacidad, sin embargo, existe tan solo un restaurante “Cueva de Rafa” mismo que está

enfocado al público en general, claro que esto no quiere decir que excluyan a las personas no videntes, aun así, su instalaciones no son al cien por ciento adecuadas para personas con discapacidad visual. Ahora bien, si se puede tomar en cuenta a las personas no videntes dentro de un proyecto existen varias entidades para apoyar y fomentar la inclusión como la FENCE (Federación Nacional de Ciegos del Ecuador) que cuenta con varias redes de apoyo donde incluso un establecimiento puede aportar sin fines de lucro para esta comunidad.

3.3 Modalidad

Para realiza una investigación se puede optar por investigación cuantitativa que es un método para recoger y evaluar datos no estandarizados. En la mayoría de los casos se utiliza una muestra pequeña y no representativa con el fin de obtener una comprensión más profunda de sus criterios de decisión y de su motivación. (Qualtrics, 2022) es decir que de la muestra se obtienen datos y estadísticas para tener un panorama numérico de la segmentación del mercado, en cuanto a la cualitativa La investigación cualitativa permite una recolección transparente de datos a la vez realista y práctica. En lugar de utilizar sólo números, los métodos de investigación cualitativa revelan el trasfondo de las decisiones, el comportamiento o los motivos. Los clientes pueden presentar su propio punto de vista sin estar restringidos por opciones de respuestas predefinida

En la presente investigación se realizó las investigaciones de campo y recopilación de datos por lo que se realizaron encuestas a una la muestra correspondiente a la localidad de La Merced, estas encuestas fueron digitales por medio de Google Forms, dichas encuestas se realizaron a los futuros clientes de Blindly's.

3.3.1 Plan Muestreo

El trabajo se realizó de manera online puesto que la pandemia tuvo un repunte de nuevo, para la recopilación de información se difundió un link por medio de redes sociales y SMS a personas de la parroquia de La Merced, para obtener un número exacto de encuestas se aplicó la siguiente fórmula.

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

Donde:

N= Población segmentada (8 394)

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

$$\frac{8394 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (150 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

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

n = 108

3.4 Análisis de las Encuestas

Pregunta 1 ¿A qué rango de edad pertenece?

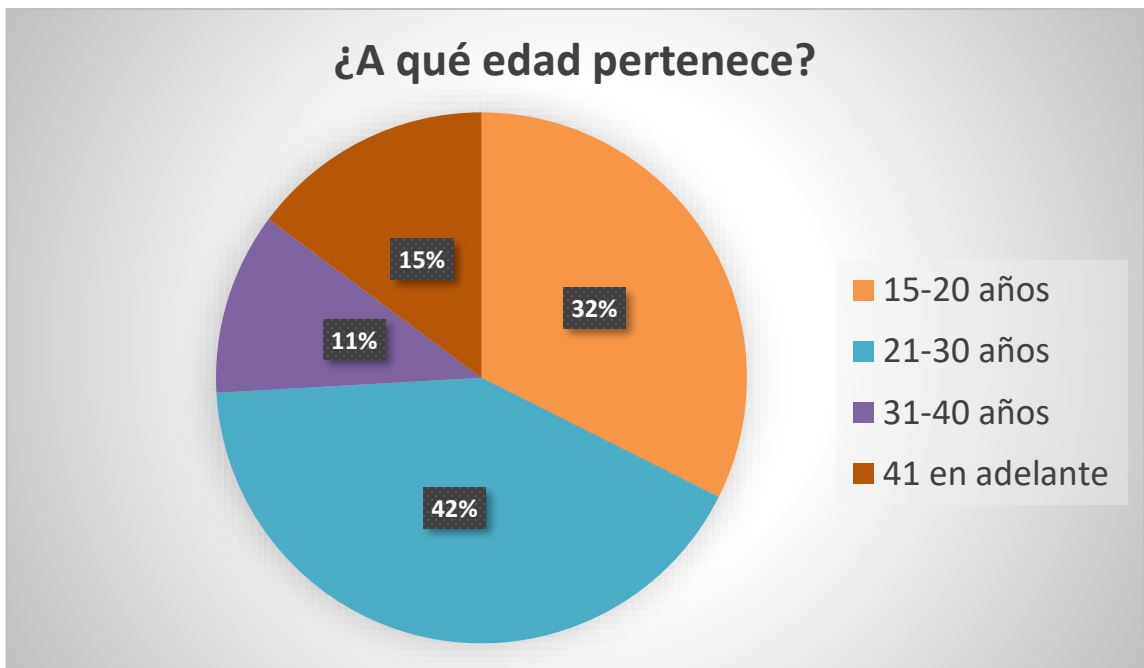
Tabla 5.

Pregunta 1

¿A qué rango de edad pertenece?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
15-20	35	32.4
21-30	45	41.7
31-40	12	11.1
41- en adelante	16	14.8

Ilustración 4

Pregunta 1 Gráfico Circular



(Almeida D. , Gráfico Pregunta 1, 2022)

Análisis: De 108 encuestados el 42% pertenece a un rango de edad de 21 a 30 años es decir personas adultas jóvenes que se encuentran iniciando su independencia económica seguido por adolescentes y jóvenes con un 32% estos dos segmentos del mercado son aquellos que buscan más experiencia hoy en día.

Pregunta 2. ¿Cuál es su género?

Tabla 6

Pregunta 2

¿Cuál es su género?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Femenino	60	55.6
Masculino	48	44.4

Ilustración 5

Pregunta 1, Gráfico Circular



(Almeida D. , Gráfico Pregunta 2, 2022)

Análisis: De los 108 encuestados el 56% de los mismos pertenecen al género femenino siendo un 44% masculino.

Pregunta 3. Suele acudir a cafeterías en su tiempo libre

Tabla 7

Pregunta 3

Suele acudir a cafeterías en su tiempo libre		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	75	69.4
No	33	30.6

Ilustración 6

Pregunta 2 Gráfico Circular



(Almeida D. , Gráfico Pregunta 3, 2022)

Análisis: De los 108 encuestados el 69% prefiere asistir a cafeterías en su tiempo libre eso quiere decir que una cafetería puede llegar a tener gran acogida.

Pregunta 4. ¿Qué es lo que usted frecuenta consumir en una cafetería?

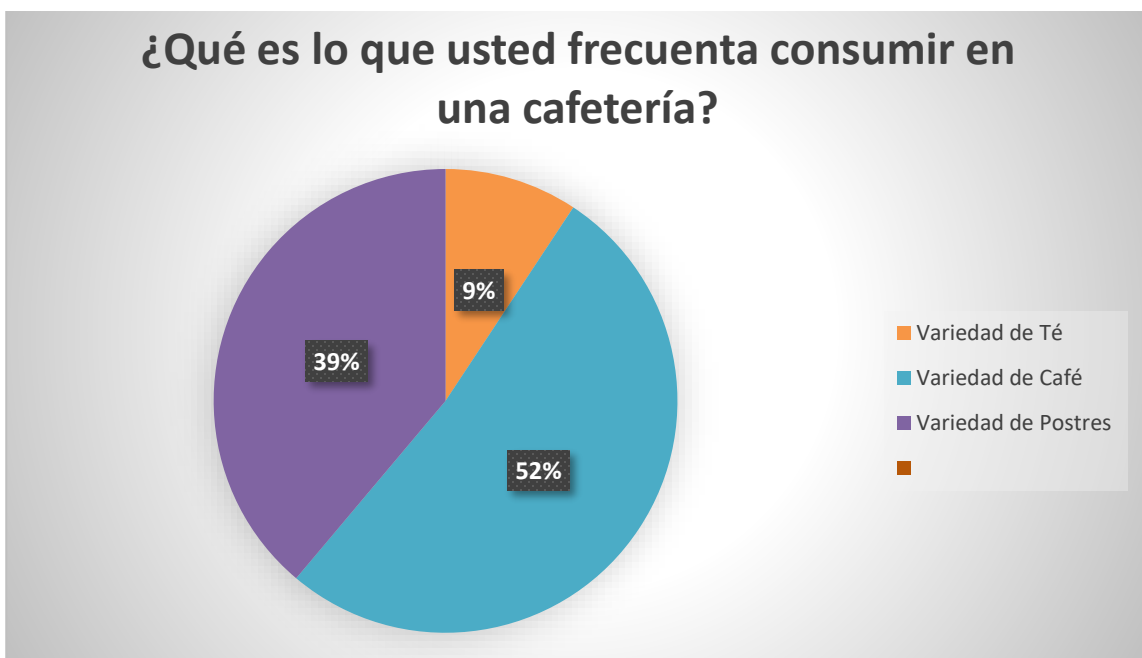
Tabla 8

Pregunta 4

¿Qué es lo que usted frecuenta consumir en una cafetería?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Variedad de Té	10	9.3
Variedad de Café	56	38.9
Variedad de Postres	42	51.9

Ilustración 7

Gráfico Circular Pregunta 4



(Almeida D. , Gráfico Pregunta 4, 2022)

Análisis: El resultado de las encuestas revela que la variedad de café es el atractivo principal de una cafetería con un 52% seguido por la variedad de postres con un 39% y finalmente con un 9% de preferencia por el té.

Pregunta 5 ¿Ha visto algún establecimiento con adecuaciones para personas no videntes?

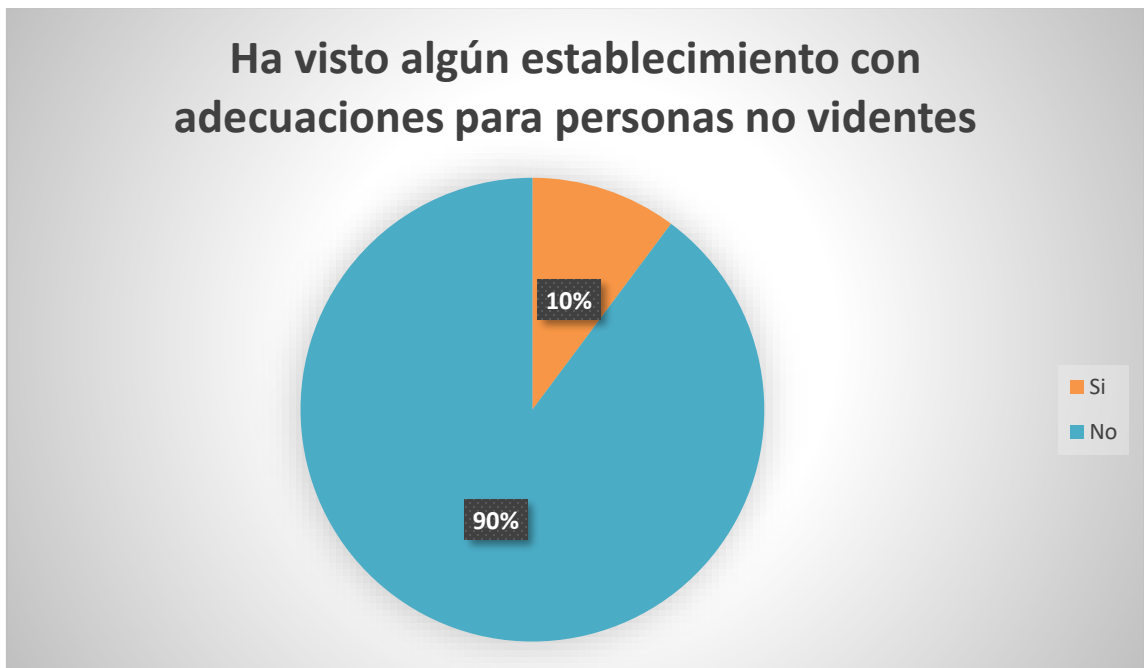
Tabla 9

Pregunta 5

¿Ha visto algún establecimiento con adecuaciones para personas no videntes?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	11	10.2
No	97	89.8

Ilustración 8

Grafico Circular Pregunta 5



(Almeida D. , Gráfico Pregunta 5, 2022)

Análisis: Actualmente no existen establecimientos adecuados para personas no videntes por lo cual se revela que un 90% no ha visto adecuaciones para personas no videntes a su alrededor.

Pregunta 6 ¿Cuál es el atributo más importante que considera al visitar una cafetería?

Tabla 10

Pregunta 6

¿Cuál es el atributo más importante que considera al visitar una cafetería?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Ubicación	9	8.3
Producto	47	43.5
Instalaciones	9	8.3
Servicio	43	39.8

Ilustración 9

Gráfico Circular Pregunta 6



(Almeida D. , Gráfico Pregunta 6, 2022)

Análisis: De acuerdo a los resultados el producto y el servicio son los principales aspectos que las personas encuestadas consideran importante, con un 44% y 40% sin

embargo las instalaciones y ubicación tiene el mismo valor de importancia, mas no es del todo relevante con un 8%.

Pregunta 7. Tiene conocimiento del sistema braille

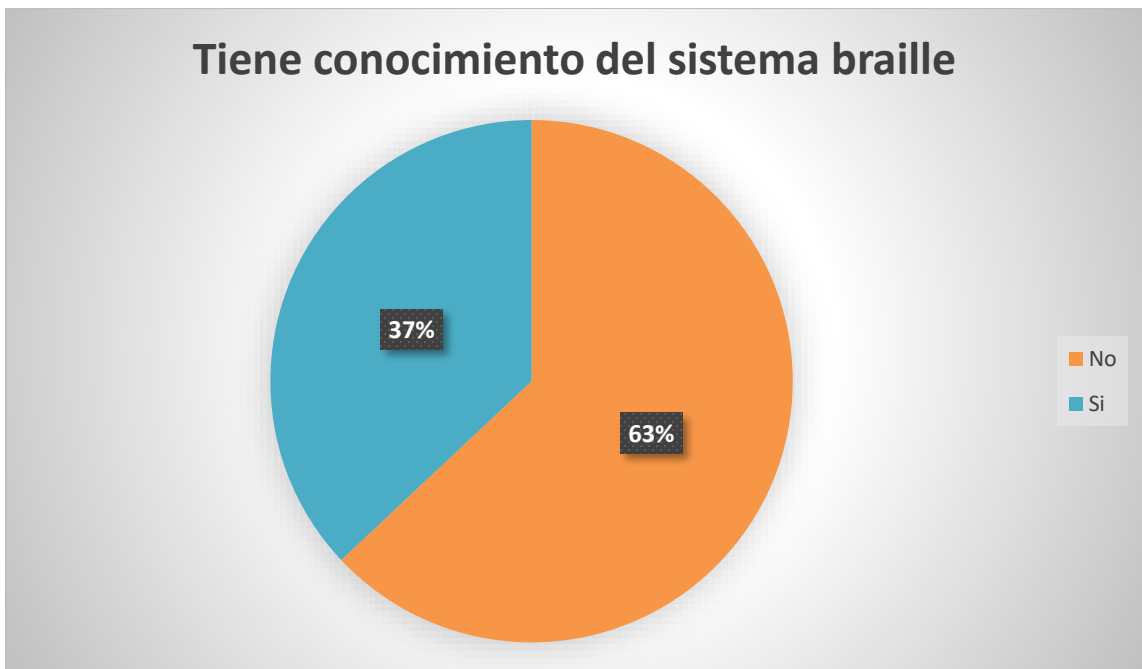
Tabla 11

Pregunta 7

Tiene conocimiento del sistema braille		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	40	37
No	68	63

Ilustración 10

Gráfico Circular Pregunta 7



(Almeida D. , Gráfico Pregunta 7, 2022)

Análisis: Se presentó una pregunta estratégica para saber si la comunidad tiene el conocimiento del sistema braille dejando como resultado que un 63% no tiene conocimiento del mismo.

Pregunta 8. Si su respuesta fue "no" en la anterior pregunta, estaría interesado en tener instrucción básica y dinámica del sistema braille dentro de una cafetería como servicio.

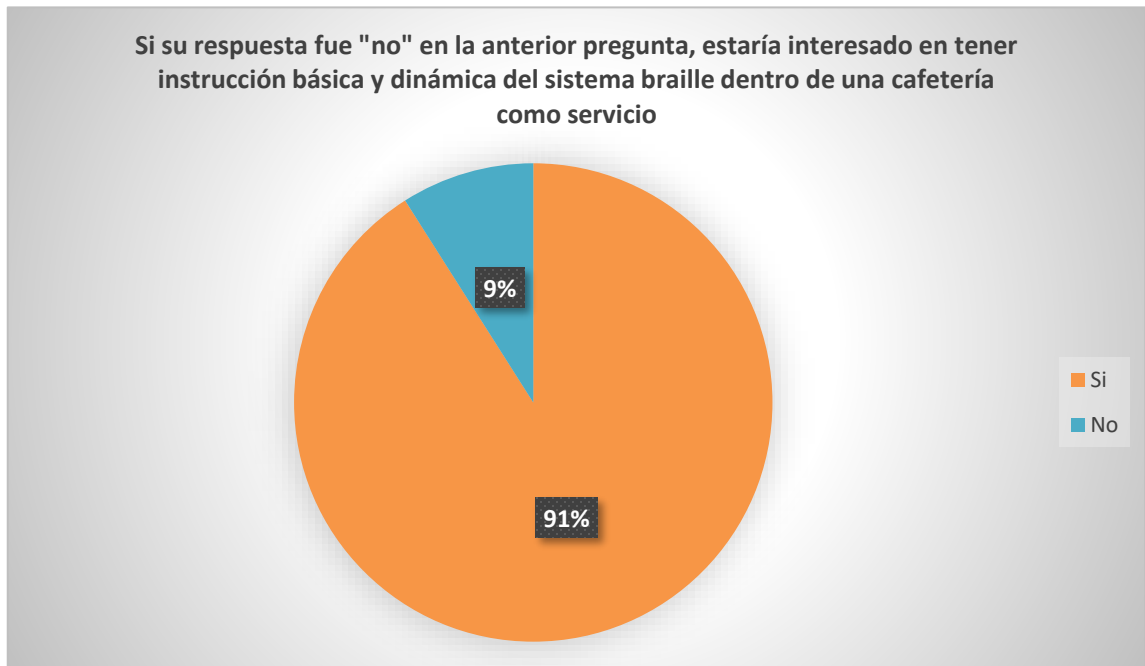
Tabla 12

Pregunta 8

Si su respuesta fue "no" en la anterior pregunta, estaría interesado en tener instrucción básica y dinámica del sistema braille dentro de una cafetería como servicio		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	81	91
No	9	9

Ilustración 11

Gráfico Circular Pregunta 8



(Almeida D. , Gráfico Pregunta 8 , 2022)

Análisis: El 91% de los encuestados están interesados en obtener una instrucción básica como experiencia dentro del establecimiento.

Pregunta 9. ¿Qué red social prefiere para informarse?

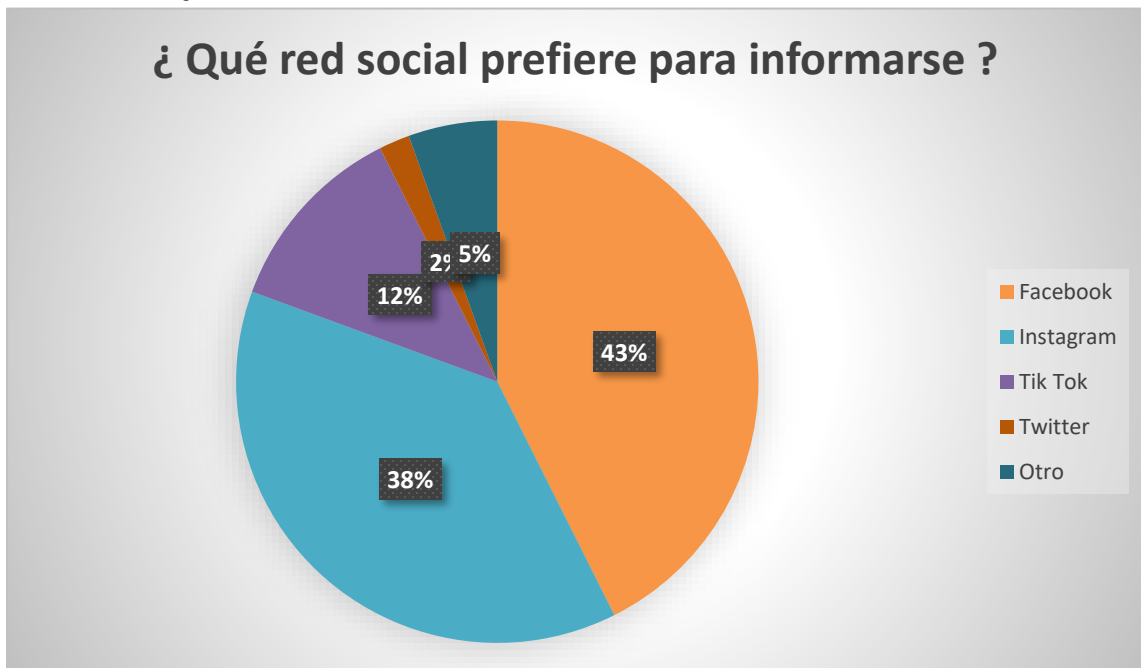
Tabla 13

Pregunta 9

¿Qué red social prefiere para informarse?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Facebook	46	42.6
Instagram	41	38
Twitter	2	12
Tik Tok	13	12
Otro	6	5.5

Ilustración 12

Gráfico Circular Pregunta 9



(Almeida D. , Grafico Pregunta 9 , 2022)

Análisis: Al menos un 43% prefiere recibir publicidad por medio de Facebook seguido por Instagram con un 38% sin embargo el segmento de jóvenes prefiere la

publicidad emitida por tik tok con 12% finalmente entre un 5% y 2% prefieren twitter y otros medios como WhatsApp.

Pregunta 10. Visitaría una cafetería que ofrezca alimentos y bebidas preparados con productos de calidad y orgánicos, que además ponga a disposición una serie de experiencias de las cuales solo una persona no vidente realiza

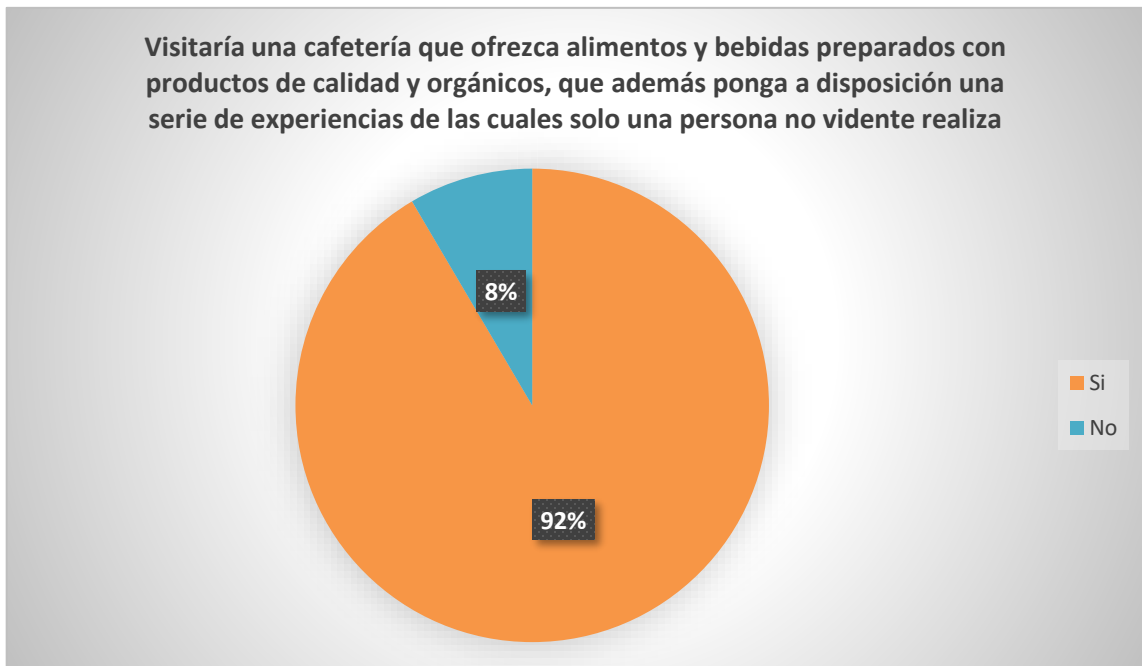
Tabla 14

Pregunta 10

Visitaría una cafetería que ofrezca alimentos y bebidas preparados con productos de calidad y orgánicos, que además ponga a disposición una serie de experiencias de las cuales solo una persona no vidente realiza		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	105	97.2
No	3	2.8

Ilustración 13

Gráfico Circular Pregunta 10



(Almeida D. , Gráfico Pregunta 10, 2022)

Análisis: El 92% de los encuestados optaron por acoger el proyecto de una cafetería con servicio distinto a las tradicionales.

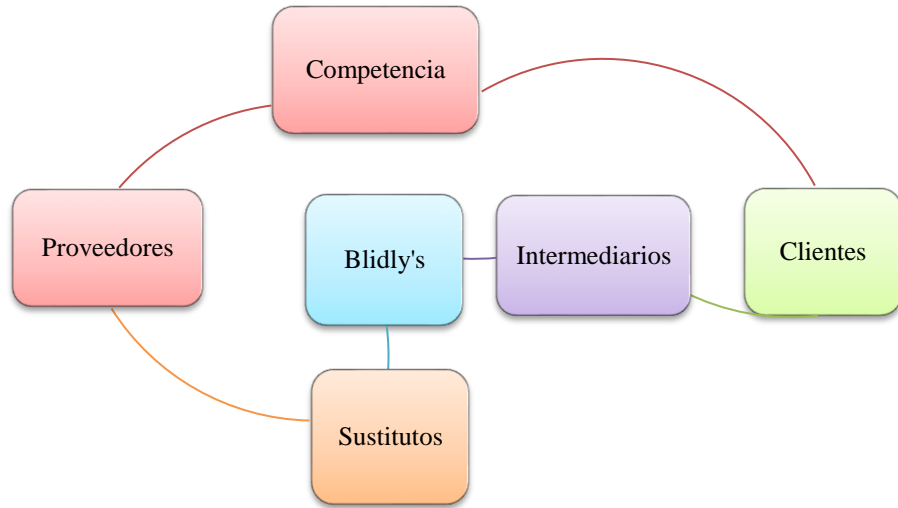
3.4.1 Análisis General

Gracias a los datos recolectados de las encuestas, se puede inducir que varias conclusiones que serán de ayuda para varios aspectos que se desarrollarán a lo largo del proyecto, entre ellas los productos de interés que el segmento de mercado está interesado en consumir, como las bebidas realizadas a base de café que se pueden combinar con infusiones de menta, adicional también se recolecto información necesaria para implementar estrategias de marketing digital allegado por las redes sociales como Instagram y Facebook. Sin embargo, uno de los datos más importantes e indispensables dentro del proyecto era saber si la comunidad estará dispuesta a dar acogida a un establecimiento con servicio personalizado enfocado a las personas no videntes y en efecto el interés por algo novedoso y vivir una experiencia que de manera discreta educa a la comunidad fomentando los valores que hacen parte del objetivo fue un éxito, es decir, las respuestas que arrojaron tiende a proyectar gran acogida e interés dentro de la localidad de La Merced, este proyecto enfocado a la inclusión y experiencias tendrá gran apertura desde sus inicios.

3.5 Entorno empresarial

3.5.1 Microentorno

Figura 1 Esquema microentorno Blindly's

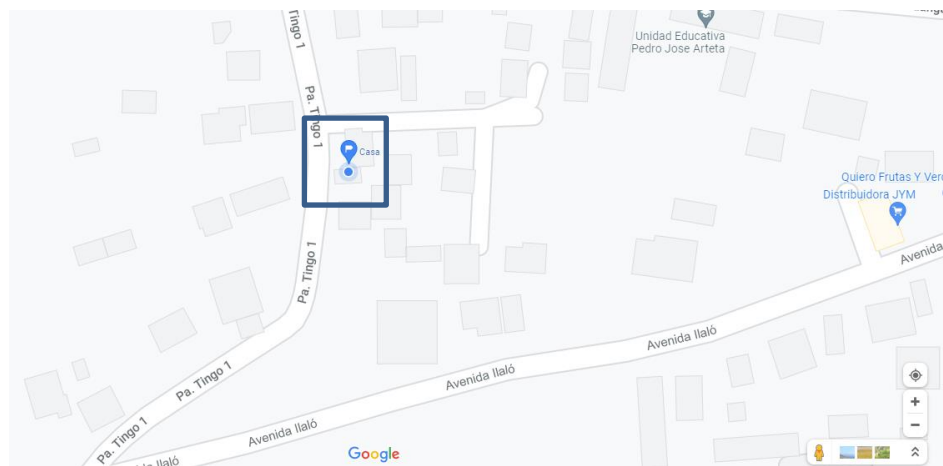


Almeida, D. (24 de 01 de 2022). *Plan de Negocios* . Quito , Pichincha , Ecuador : Tecnológico

Ilustración 14

Ubicación

Universitario Internacional ITI Hotelería .



Nota: La ilustración presenta exactamente donde estará ubicado el establecimiento Obtenido de

<https://www.google.com.ec/maps/@-0.2919375,-78.4036781,19z?hl=es>

- **Competencia directa**

“La competencia directa dentro de un mercado es el conjunto de empresas que producen productos que pueden resultar productos similares o iguales.” (Quiroa, 2020)

En la parroquia La Merced solo existe una cafetería llamada “Café Negro Terraza” que a diferencia de blindly’s no brinda experiencia personalizada, considerada la única competencia directa ya que no existen más establecimientos de este tipo en el sector, sin embargo, si se habla a nivel de Distrito Metropolitano de Quito se encuentra “La cueva de rafa” antes ya mencionada.

- **Competencia indirecta**

“Se genera competencia indirecta cuando en un mercado las empresas compiten produciendo productos sustitutos para cubrir una misma necesidad de los clientes.” (Quiroa, Economipedia , 2020)

Dentro de la competencia indirecta entran las grandes marcas como Juan Valdez, Sweet & Coffe, Hansel & Gretel, El español, Cyrano que se encuentran ubicados en el centro comercial San Luis Shopping y con sucursales nuevas en San Gabriel incluyendo McDonald’s (MAC Caffé)

- **Sustitutos**

Son aquellas empresas que ofertan café o productos similares de venta al público y de fácil acceso como La corporación Favorita, Nestlé, Minerva, Pacari, etc.

- **Proveedores**

Tabla 15

Proveedores

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
el dedal andaluz	Productos de calidad Experiencia en el mercado Facilidades de pago (crédito) Entrega al establecimiento. Responsables	Mantelería Blancos Ropa de la cafetería Uniformes
Vajilla La Unión	Variedad de productos. Productos de calidad. Facilidad de pago	Menaje Utensilios Cristalería
Multicarnes	Variedad de productos Productos de calidad Facilidades de pago Responsables Entrega al establecimiento. Precios cómodos Promociones	Proteínas como: Carne Pollo Mariscos Pescado Etc.
Ferias de la Comuna de la merced	Calidad de productos. Productos frescos Facilidad de pago. Responsables. Excelente atención Constante abastecimiento	Variedad de productos como: Hortalizas Vegetales frutas Harinas Plantas para el huerto Snacks Café Especias Etc.
Papelería Fuentes	Facilidad de pago Entrega al establecimiento	Material de oficina Tarjetas Impresión de tarjetas de presentación
Edimca	Responsables. Excelente atención Buenos precios Calidad de productos Varios años de experiencia en el mercado Venta al por mayor y menor Entrega al establecimiento Garantías	Adquisición de maquinaria para el equipamiento del establecimiento
Caspyarte	Responsables. Excelente atención Buenos precios Calidad de productos Facilidad de pago.	Elaboración de arte en madera

Nota: La presente tabla manifiesta los proveedores directos que tendrá blindly's (Almeida D. , Tabla de Proveedores , 2022)

- **Intermediarios**

Se intervendrá con la imprenta braille de la federación nacional de ciegos del Ecuador. Para obtener beneficios de publicidad en este tipo de segmentación del mercado

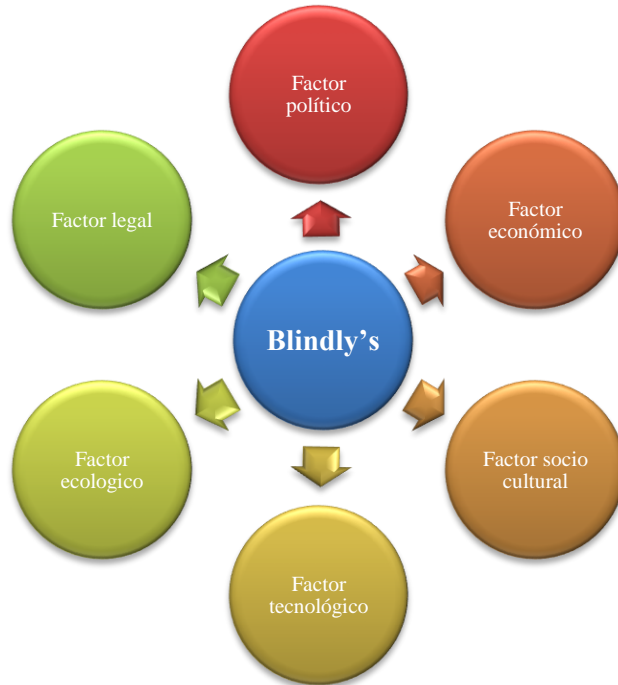
- **Clientes**

Aumentar la cafetería Blindly´s será un establecimiento con temática enfocada a hacer vivir una experiencia distinta con adecuación de instalaciones, enfocado tanto a personas no videntes como al público en general quienes están interesadas en el enriquecimiento de la cultura y fomentar la inclusión. Sus primeros clientes se aspiran que sean personas de la localidad que ya entenga conocimiento el proyecto, en este caso pueden ser las mismas personas encuestadas.

3.5.2 Macroentorno

Actualmente los hoteles y restaurantes están intentando retomar sus actividades, sin embargo, la pandemia represento un golpe muy fuerte para la economía de este tipo de establecimientos el 2022 espera ser un rayo de esperanza para poder reactivar la actividad turística en la ciudad de Quito, a diferencia del 2021 Quito recibió un estimado de 350 000 turistas extranjeros que equivale a tan solo un 40% de los arribos esperados, (Quito Turismo , 2020) no obstante el incremento o el decrecimiento de la economía de los establecimientos dependerá de las nuevas medidas que disponga el COE conforme la pandemia vaya evolucionando, la única opción con la que cuentan ahora los restaurantes en si, es acoplarse para poder sobrevivir y alcanzar su rentabilidad. Blindly´s al ser nuevo en el mercado espera poder incrementar la llega de turistas a la parroquia, no solo enfocado al turista internacional, sino al nacional para fomentar un turismo interno.

Figura 2
Esquema macroentorno Blindly's



Almeida, D. (28 de 01 de 2022). *Esquema macromercado Blindly's*. Quito , Pichincha , Ecuador : Tecnológico Universitario ITI Hotelería .

- **Factor Político**

El país actualmente se encuentra en constante cambio y el factor político no ha sido la excepción, en el caso de restaurantes y cafeterías es preciso afirmar que los entes regulatorios que tienen enfoque político pertenecen al MINTUR (Ministerio de turismo) junto con el “Reglamento turístico de alimentos y bebidas” del mismo modo, el Ministerio de Trabajo de acuerdo a las exigencias de la FMI, debe tomar la decisión de adoptarlas a las empresas tanto privadas como públicas. (Reinoso, 2019)

- **Factor Económico**

Según información a junio de 2014, la Población Económicamente Activa de Quito fue de 874.200 trabajadores (INEC, 2014) 35% de la población total de la con empleo adecuado (población ocupada), esta llegó a la cifra de 625.027 personas, esto implica que Quito aporta con el 22.05% de las plazas de trabajo generadas a nivel nacional urbano, lo cual la ubica como la segunda ciudad creadora de empleo. Adicionalmente, la sección económica que más empleo adecuado genera en Quito es el sector de los Servicios (48,40%). Dentro de Servicios los más destacados son: Actividades de alojamiento y comida (7%) (Montalvo & Prado, 2014)

- **Factor sociocultural**

La cafetería en cuanto a un aporte social más allá de fomentar también la inclusión, va a trabajar en conjunto con la “Escuela Pedro José Arteta” para la donación de materia prima para la elaboración de las colaciones que se brindan a los niños de la comunidad

- **Factor tecnológico**

Implementar estrategias para que el establecimiento se dé a conocer, se habla de un marketing bien implantado entre ellos puede ser el crear una página web vistosa, contar con el menú directamente en la página web y vincularlo con Linguoo es una aplicación para personas ciegas que les leerá la página web, otra herramienta útil es Be My Eyes es una comunidad donde personas de todo el mundo pueden ser voluntarios para ayudar a personas no videntes, la persona que necesita asistencia apunta con la cámara el objeto que desee conocer en este caso podría ser la página web y el resto de usuarios se lo

describirá. Tener estas dos aplicaciones vinculadas a la página web hace que se convierta en algo fuera de lo común.

- **Factor ecológico**

En cuanto al aspecto ecológico para disminuir la huella de carbono se optó el uso de desechables biodegradables hechos a base cáñamos y la separación de desechos orgánicos e inorgánicos para fomentar el reciclaje, por otra parte, el establecimiento cumplirá con los estándares para la obtención de la certificación “Bon pour le climat”

Para la producción en cocina se contar con una trampa de grasa se utiliza para separar los residuos sólidos y las grasas que bajan por las pocetas de lavado y de proceso de alimentos, el jardín aéreo ayudará a la disminución de envolturas y el aprovechamiento de aguas lluvias para su propio abastecimiento.

- **Factor legal**

Para las personas naturales o jurídicas que hayan inscrito el RUC o RISE en el Servicio de Rentas Internas (SRI), para realizar actividades económicas relacionadas con la venta de comida o servicios de alimentación en general, deberán obtener los siguientes permisos del funcionamiento:

- Patente municipal.
- Licencia única de actividades económicas (luae).
- Permiso de funcionamiento del ministerio del interior o p.a.f. (permisos anuales de funcionamiento).

- Permiso de funcionamiento de la agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria (arcsa).
- Registro de alimentos y bebidas en el ministerio de turismo (según categorización).
- Registro turístico en quito turismo (según categorización).

3.6 Producto y servicio

La cafetería “Blindly’s” ofertará experiencia, comodidad y educación cada una de estas características van de la mano ya que fomentar el crecimiento de una sociedad rica en tolerancia y cultura a través de distintas actividades hace del establecimiento algo peculiar, cuando se habla de educación o se hace referencia solo al hecho de dar a conocer el sistema braille sino también que cuando se degusten los productos con los ojos vendados se puede lograr educar al paladar, poder distinguir los aromas y sabores de cada platillo, cosa que muchas veces no se nota, de igual manera reconocer que a veces el oído es muy engañoso y poder jugar con los sentidos sería uno de los atractivos característicos del establecimiento.

3.6.1 Producto Esencial

Los productos que se ofertarán van desde infusiones de plantas medicinales, mocca de sabores, lattes, expresos, americanos, café con leche, capuccino, chocolante con menta, postres, etc.

3.6.2 Producto Real

La ambientación de establecimiento será cálida, con podotactil en el piso para guiar a los clientes, parlantes al mismo nivel en todo el establecimiento para una buena distribución del sonido cuando se narren las leyendas de la parroquia, menús escritos en braille al igual que serán descritos por los meseros , se tratará que el lugar no sea cien por ciento oscuro , por lo mismo se usarán antifaces para la experiencia donde también se puedan sentir las temperaturas de acuerdo a la leyenda que se vaya a contar por lo mismo también se contará con climatización dentro del establecimiento.

Brindly's ofrecerá productos tanto innovadores con tradicionales de una cafetería como: variedad de bebidas a base de café y té, además se ofrecerá productos tradicionales que forman parte de la carta de una cafetería adecuados a los productos de la zona.

Ilustración15

Menú Brindly's

BLINDLY'S
Open 8 am - 6 pm

Desayuno Ta-Quito
2 Panqueques-
2 Tacos (Palo o Carne)
Jugoy Café
\$5,50

Desayuno Americano
2 Panqueques
2 Huevos
Jamón y Queso
Jugoy Café
\$5,75

Desayuno Continental
2 Tostadas
Fruta
Jamón y Queso
Jugoy Café
\$5,00

Café

Espresso	\$1,50
Americano	\$1,75
Café con Leche	\$1,75
Frappé	\$1,80

Especiales

Café de Chocomenta	\$2,25
Frappé de fresa	\$2,50
Bomba de Naranja	\$2,50

BLINDLY'S
Batidos

Frutilla	\$2,25
Mora	\$2,25
Melón	\$2,25
Coco- menta	\$2,50

BLINDLY'S
Dulces

Brazo Gitano de Naranja	\$1,50
Gelatina Mosaico	\$1,75
Bombón de Menta	\$2,25

BLINDLY'S
Extras

Pan de masa madre	\$0,50
Bolones de Mote	\$1,25
Tortillas de Niesto	\$2,50

Nota: La ilustración presenta el menú establecido con escritura braille debajo de cada producto. (Menú Blindly's , 2022) Menú Blindly's

3.6.3 Características

Todos los productos adquiridos para la materia prima vendrán de proveedores locales, en cuanto a la elaboración de la mayoría de bebidas serán elaboradas con infusión de menta cosechados del Jardín aéreo ya que será el distintivo del establecimiento aparte del servicio, mismo que como en varias ocasiones se ha mencionado se llevará a cabo con los ojos vendados para personas videntes y de manera habitual para las personas no videntes donde la adecuación de las instalaciones será uno de los atractivos principales. Las elaboraciones de los productos se llevarán a cabo con buenas prácticas. El servicio será llevado a cabo desde la llegada del cliente con una calurosa bienvenida y antes del ingreso al establecimiento se dará una breve introducción de lo que es el sistema braille, el manejo y distribución de las instalaciones, si el cliente opta por no usar el antifaz será comprensible, sin embargo, para una mejor experiencia se lo recomienda.

3.6.4 Calidad

Para garantizar un producto de calidad se llevará registros diarios de los insumos con sistemas como kardex que al mismo tiempo ayudarán al control de stock y fijación de fechas de expiración para tener un control regular en el área de producción.

Para el área de servicio se mantendrá en contante capacitación del personal en distintos aspectos como, la atención al cliente, lectura del sistema braille, formación académica, primeros auxilios, etc.

3.6.5 Estilo

En cuanto al estilo se optará por algo moderno como Boho, que es una alternativa innovadora para el diseño de espacios, su principal característica es la libertad con la que puede combinar distintos estilos. Es importante mantener una armonía entre los distintos estilos, es decir, que sean compatibles con los espacios. De igual manera, este estilo invita a transmitir la personalidad en cada uno de los elementos del establecimiento. (Muebles Merida, 2020).

El estilo Boho permite combinar la naturaleza con la tecnología y posee un toque minimalista por ellos mismo es un estilo perfecto donde se puede jugar con varios ámbitos.

3.6.6 Marca

“Blindly’s” es el nombre del establecimiento, está escrito en inglés que traducido al español significa “a ciegas” hace referencia al uso de antifaces y al tipo de servicio que está enfocado. La marca fue elegida ya que a primera vista genera una imagen para recordar, entre descifrar si son tasas o gafas.

3.6.7 Producto aumentado

Blindly’s está comprometida a innovar productos llamativos a base de ingredientes resultado del jardín aéreo, servicio personal capacitado. La digitalización personalizada para la toma de comandos hacía, y precios especiales para la FENCE por reservas.

Una de las estrategias, en cuanto estrategias el cliente escoge su menú podrá escoger entre 3 bebidas calientes y 3 postres para la degustación en caso de reservas con más de tres días de anticipación.

3.7 Plan de introducción al mercado

3.7.1 Distintivos y Uniformes

- **Área de Servicio**

Los Hostess deberán vestir semi formales con camisa blanca con el distintivo del establecimiento, está formado por las siguientes prendas:

Hostess/ Cajero

- Camisa blanca
- Falda o Pantalón de tela Morado
- Zaparos Negros semi formales.

Ilustración 16

Diseño de uniforme Hostess



Mesero/ Barista

El mesero y barista usaran el uniforme designado por el establecimiento con el distintivo conformado por las siguientes prendas:

- Camisa blanca
- Mascarilla
- Corbatín
- Chaleco
- Delantal
- Pantalón Negro
- Zapatos casuales Negro antideslizantes
- Medias largas negras
- **Área de Cocina**

Ilustración 17

Diseño uniforme de Mesero/ Barista



Ilustración 18

Uniforme Chef

El chef usará el uniforme que le designe el establecimiento con el distintivo del establecimiento que tendrá las siguientes prendas:

Chef

- Chaqueta negra de manga corta con el sello de la empresa.
- Faldón negro con líneas blancas verticales.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).



- Pantalón negro de cocina.
- Toca de chef.
- Medias negras largas.

3.7.2 Materiales de identificación

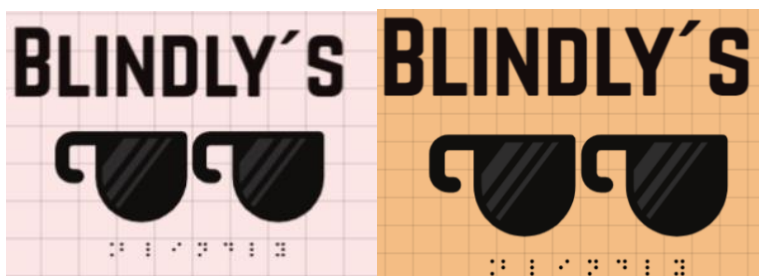
Imagotipo

Se escogió este logotipo puesto que hace referencia a dos tazas de café que desde otra perspectiva puede representar gafas, característica esencial de las personas a quienes está dirigido el establecimiento, en la parte inferior se encuentra escrito el logo en braille ya que la bordarlo en los uniformes y antifaces que se usarán para el servicio, la textura hará la diferencia, en cuanto a los colores, el fondo tiene dos variaciones, rosado yogurt e india melocotón natural.

El color melocotón es un derivado del color naranja un poco más sutil, que refleja felicidad vitalidad que busca generar experiencias, mientras que el rosado yogurt se asocia con los sentidos, la energía y la alegría, mismos que se destaca por el tipo de servicio que se va a brindar, las letras tienen color negro como símbolo de respeto y manifestación de la marca. El elemento a destacar del logo es la escritura en braille del nombre de la cafetería.

Ilustración 19

Imagotipo Blindly's



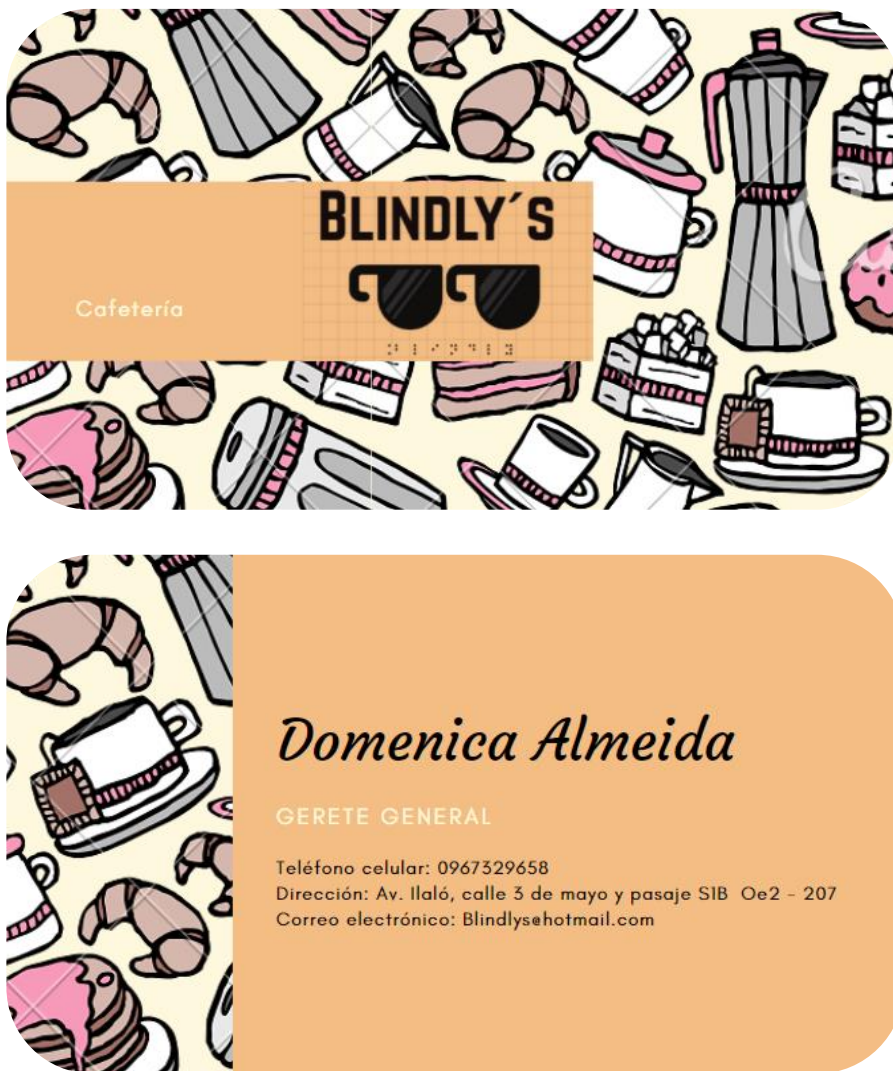
Nota: logotipo establecido para identificar la marca (Almieda, 2022)

Tarjetas de presentación

Las Tarjetas de presentación muestran a los clientes los datos más importantes del establecimiento como: la persona encargada o el contacto directo para reservas e información, esto también sirve para la relación directa con proveedores.

Ilustración 20

Tarjeta de Presentación Blindly's



Nota: La tarjeta de presentación no lleva puntas cuadradas para demostrar confianza. (Almeida D. , Tarjeta de Presentación , 2022)

Hoja membretada

Esta hoja membretada será creada para el envío de oficios a entidades o autoridades, de igual manera para responder a correos en agradecimiento o confirmación para clientes entre otros.

Ilustración 21

Hoja membretada



Nota: Diseño de hoja membretada para redacción de oficios, etc. (Almeida D. , Hoja membretada , 2022)

3.8 Canal de distribución y puntos de ventas.

La cafetería Blindly's estará ubicada en el sector de La Merced a las afueras del Distrito Metropolitano de Quito en la calle 3 de mayo y pasaje S1B, donde permite la accesibilidad al establecimiento con vías de primer y segundo orden donde será el punto de venta principal.

Promoción.

Las promociones que se presentarán como estrategia, serán el 2x1 en variedad de café los días martes, intercambiar un libro por un café (americano o expreso) valido los días jueves, conforme pase el año se tendrán promociones por temporadas.

Contacto.

La comunicación con el cliente se puede dar por medio de redes sociales:

Facebook: Blindly's Cafetería

Instagram: Cafeteria_blindly_s

Correo: blindlynscafeteria@outlook.com

WhatsApp: 0967329658

Convencional: 02-2386-20.

Negociación.

Para confirmación de reservas, cotizaciones o contratos de proveedores, se manejará directamente por medio de WhatsApp y correo electrónico que llevará un registro para el establecimiento en Excel que al inicio del día será enviado a todos los colaboradores para mantener al tanto de las actividades diarias a realizar. Por otra parte,

las negociaciones también se realizarán de manera presencial en la cafetería para verificar la calidad del producto.

Financiamiento.

La publicidad es la herramienta vital para que el establecimiento se dé a conocer, a continuación, se representa la inversión inicial de la publicidad.

Tabla 16

Financiamiento Publicidad

Tipo de Publicidad	Cantidad	Tiempo	Costo mensual	Costo Por Año
Publicidad Facebook	1 Paquete	1 x semana al mes	\$ 20,00	\$ 240,00
Publicidad Instagram	1 Paquete	1 x semana al mes	\$ 20,00	\$ 240,00
Publicidad en Radio La bocina	Cuñas de 15''	1 x semana	\$ 12,00	\$ 144,00
Tarjetas de presentación	300 unidades	-----	\$ 9,00	\$ 18,00
TOTAL			\$ 61,00	
TOTAL, ANUAL				\$ 642,00

Nota: La tabla presenta el presupuesto destinado a la publicidad anual de Blindly's (Almeida D. , Tabla Financiamiento Publicidad , 2022) Financiamiento Publicidad

3.9 Riesgo y oportunidades del negocio.

Los riesgos inminentes en la zona son más que todo de aspecto natural, como es el caso de una erupción volcánica del Volcán Cotopaxi, los fuertes vientos que se generan en la zona que en la época de verano amenazan con incendios forestales y finalmente las tormentas eléctricas, el valle de los chillos es considerada una de las zonas con mayor tracción de rayos en el sector de Quito por lo cual se corre con el peligro de que los equipos del establecimiento se quemen al no tener una instalación eléctrica adecuada.

Sin embargo, ya se han analizado con detalle todos los problemas y se han implementados planes de contingencia para disminuir el riesgo de los mismos.

3.10 Fijación de Precios

3.10.1 Fijación de precios por receta estándar.

La receta estándar es una lista detallada de los ingredientes necesarios para la preparación de un platillo, aderezo, salsa y guarnición en un formato especial. Como información adicional contiene los costos unitarios, las cantidades utilizadas y los costos totales, mismos que sirven para calcular el precio de venta de los platillos. (López, 2013).

Al fijar los costos con la receta estándar se puede saber cuánto se debe vender para recuperar lo invertido, es decir encontrar el punto de equilibrio.


Receta estándar de costos

Café de Choco Menta

Tabla 17

Receta estandar de costos Café de Choco Menta

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Café de Choco Menta		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	24/2/2022		Chef: Verónica Almeida	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Café en polvo	Gr	\$ 0,25	15	\$ 0,19
Chocolate Amargo	Gr	\$ 4,50	100	\$ 2,25

Jarabe de Menta	MI	\$ 2,75	75	\$ 0,33
Helado de Nata	Gr	\$ 4,50	20	\$ 0,16
Agua	MI	-	150	-
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$ 2,93
			10% imprevistos	\$ 0,29
			Total neto	\$ 3,22
			Factor costo 33,33%	\$ 1,07
			45% utilidad	\$ 1,45
			Subtotal	\$ 5,74
			12% IVA	\$ 0,69
			10% servicio	\$ 0,57
			Total	\$ 7,00

Nota: La presente tabla representa los costos para la elaboración de una de las bebidas más representativas del establecimiento. (Almeida D. , 2022) Tabla de Costos Café Choco Menta.

Receta estándar de Producción

Café de Choco Menta

Tabla 18

Receta Estándar de producción Café de Choco Menta

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Café de Choco Menta		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
15	Gr	Café en polvo	Temperatura ambiente	-
100	Gr	Chocolate Amargo	Temperatura ambiente	-
20	Gr	Helado de Nata	Temperatura -18° C	-
150	MI	Agua Hervida	Temperatura 100°C	-
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	<ol style="list-style-type: none"> 1. A fuego lento, derretir el chocolate en el café pasado por un colador. 2. Dejar que la mezcla se enfríe un poco y añadir el jarabe. 3. Pasar todo por la batidora. 4. Picar hielo y añádelo en un vaso. 5. Verter la bebida en el vaso con hielo. 6. Agregar el helado. 			

	7. Adornar con chocolate rallado.
--	-----------------------------------

Nota: En la siguiente tabla se presenta distintas características y procesos de producción para la elaboración del Café de choco menta (Almeida D. , 2022) Tabla de Producción de Café de Choco Menta

Bomba de Naranja

Tabla 19



Receta Estándar de costos Bomba de Naranja

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Bomba de Naranja		Código: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	24/2/2022		Chef: Verónica Almeida	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Café en polvo	Gr	\$ 0,25	15	\$ 0,19
Naranjas	Unidades	\$ 0,15	2	\$ 0,30
Azucar Glas	Gr	\$ 2,50	60	\$ 0,30
Crema Chantilly	Gr	\$ 1,55	60	\$ 0,93
Galletas María	Gr	\$ 0,20	1	\$ 0,20
Agua	MI	-	200	-
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$ 1,92
			10% imprevistos	\$ 0,19
			Total neto	\$ 2,11
			Factor costo 33,33%	\$ 0,70
			45% utilidad	\$ 0,95
			Subtotal	\$ 3,76
			12% IVA	\$ 0,45
			10% servicio	\$ 0,38
			Total	\$ 4,59

Nota: La tabla representa los costos directos para la elaboración de la bomba de naranja (Almeida D. , 2022) Tabla receta Estándar bomba de naranja

Tabla 20

Receta estándar de Producción Bomba de naranja


		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Bomba de Naranja		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
15	Gr	Café en polvo	Temperatura ambiente	-
2	Unidades	Naranjas frescas	Temperatura ambiente	-
60	Gr	Crema Chantilly	Temperatura 5°C	Crema batida con leche muy fría
1	Unidad	Galletas María	Temperatura ambiente	Trituradas para decoración
200	ML	Agua Hervida	Temperatura 100°C	-
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	<ol style="list-style-type: none"> Rallar la cáscara de las naranjas y exprimir el zumo. Echar la ralladura en una olla, añadir un vaso de agua y el azúcar glas. A fuego lento, hervir la mezcla durante unos 5 minutos. Pasar el jarabe obtenido por un colador y deja que se enfríe. Mezclar el café frío con el zumo de naranja y el jarabe Remover con un tenedor. Verter la bebida en un vaso con hielo, añadir la crema batida y adornar con galletas trituradas. 			


Nota: La tabla especifica puntos de control y procesos de producción para la elaboración de la bomba de naranja (Almeida D. , 2022) Tabla receta estándar de producción Bomba de Naranja.

Pan de Masa Madre

Tabla 21

Receta estándar de costos Pan de Masa Madre

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN
---	-----------------------------


RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Pan de masa Madre		Código: 003	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	24/2/2022		Chef: Verónica Almeida	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Harina Integral	Gr	\$ 1,33	100	\$ 0,27
Agua	Ml	-	325	-
Harina Blanca	Gr	\$ 0,45	400	\$ 0,36
Sal	Gr	\$ 0,80	10	\$ 0,01
Masa Madre	Gr	\$ 0,93	90	\$ 0,24
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$ 0,87
			10% imprevistos	\$ 0,09
			Total neto	\$ 0,96
			Factor costo 33,33%	\$ 0,32
			45% utilidad	\$ 0,43
			Subtotal	\$ 1,71
			12% IVA	\$ 0,21
			10% servicio	\$ 0,17
			Total	\$ 2,09

Nota: La tabla representa los costos directos para la elaboración del pan hecho a base de masa madre (Almeida D. , 2022) Tabla receta estándar de costos Pan de Masa Madre

Tabla 22

Receta estándar de Producción Pan de Masa Madre


		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Pan de Masa madre		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
100	Gr	Harina Integral	Temperatura ambiente	Tamizada
400	gr	Harina Blanca	Temperatura ambiente	Tamizada


90	Gr	Masa madre	Temperatura ambiente	Fermentación de al menos 7 días
325	Ml	Agua Hervida	Temperatura 100°C	-
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcla las harinas tamizadas y añadir 90 gr de masa madre ya fermentada 2. Añadir agua y sal al gusto 3. Batir de manera envolvente para que la masa se gasifique. 4. Después amasar a mano con un poco de agua por alrededor de 15 min. 5. Durante 3 min realizar pliegues cortos. 6. Dejar reposar la masa en un recipiente durante 30 min 7. Darle la segunda fermentación, extender la masa de las esquinas dando forma de bollo 8. Dejar reposar con papel film durante 15 min. 9. Dar la última fermentación aplastando y extendiendo esquinas hacia el centro y dar forma de bollo 10. Dejar reposar en una canasta honda con un lito con harina integral 11. Poner harina antes y después de poner la masa en el recipiente 12. Dejar reposar en el refrigerador durante 10 h 13. Sacar y mantener a temperatura ambiente 5 h 14. Mientras tanto calentar el horno a 190°C 15. Hornear durante 35 a 45 min a baño maría 		

Nota: La tabla especifica la elaboración del pan hecho a base de masa madre. (Almeida D. , 2022) Tabla receta estándar de producción Pan de Masa Madre

Tabla 23

Receta estándar de costos Bolones de Mote

Bolones de mote		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
				
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Bolones de Mote		Código: 004	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	24/2/2022		Chef: Verónica Almeida	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Mote cocinado	Gr	\$ 0,97	175	\$ 0,34
Chicharron	Gr	\$ 1,80	90	\$ 0,75
Pan molido	Gr	\$ 0,80	50	\$ 0,16
Sal	Gr	\$ 0,80	10	\$ 0,01
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$ 1,26



	10% imprevistos	\$ 0,13
	Total neto	\$ 1,39
	Factor costo 33,33%	\$ 0,46
	45% utilidad	\$ 0,62
	Subtotal	\$ 2,47
	12% IVA	\$ 0,30
	10% servicio	\$ 0,25
	Total	\$ 3,02

Nota: La tabla representa los costos directos para la elaboración del Bolón de Mote (Almeida D. , 2022)

(Almeida D. , Tabla Receta estandar de costos Bolones de Mote

Tabla 24

Receta estándar de Producción Bolones de Mote



		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Bolón de mote		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
175	Gr	Mote	Cocinado	-
90	gr	Chicharrón	Cocinado	-
50	Gr	Pan Molido	Temperatura ambiente	Crema batida con leche muy fría
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar el mote hasta que este blando 2. Hacer un refrito de cebolla perla y culantro sal y pimienta al gusto 3. Majar el mote con el refrito, poner un huevo 4. Agregar pan molido e integrar 5. Dar la forma de bolón y rellenar con el chicharrón 6. Freír en aceite hasta que se dore y servir 			

Nota: La tabla presenta los pasos a seguir y controles necesarios para la producción del Bolón de Mote

(Almieda, 2022) Tabla receta estándar de producción Bolón de Mote.

Tabla 25

Receta estándar de costos Brazo Gitano de Naranja



Brazo Gitano de Naranja		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
		NOMBRE DEL PLATO: Brazo Gitano de Naranja		Código: 00
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 24/2/2022		Chef: Verónica Almeida		
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Huevos	Unidad	\$ 3,00	6	\$ 0,60
Azúcar	Gr	\$ 0,45	200	\$ 0,18
Harina Blanca	Gr	\$ 0,45	180	\$ 0,16
Naranja	l	\$ 0,15	40	\$ 0,01
Crema Chantilly	Gr	\$ 1,55	100	\$ 1,55
Leche	ml	\$ 0,85	250	\$ 0,21
Fresas	Gr	\$ 1,00	125	\$ 0,25
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$ 2,96
			10% imprevistos	\$ 0,30
			Total neto	\$ 3,26
			Factor costo 33,33%	\$ 1,09
			45% utilidad	\$ 1,47
			Subtotal	\$ 5,81
			12% IVA	\$ 0,70
			10% servicio	\$ 0,58
			Total	\$ 7,09

Nota: la tabla representa los costos necesarios para la elaboración del Brazo Gitano de Naranja (Almeida

D. , 2022) Tabla Receta estándar de costos Brazo Gitano de Naranja.

Tabla 26

Receta estándar de producción Brazo Gitano de Naranja

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Brazo Gitano de Naranja		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
6	Uni	Huevos	A temperatura ambiente	Separar claras de yemas
200	gr	Azúcar	Temperatura ambiente	-
180	Gr	Harina Blanca	Temperatura ambiente	Tamizada
1	Uni	Naranja	Temperatura ambiente	Zumo y ralladura de naranja
100	Gr	Crema Chantilly	En polvo	Crema batida con leche muy fría
250	Ml	Leche	Leche fría a 10°C a 4°C	
125	Gr	Fresas	Temperatura ambiente	Picadas
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Separar las claras de las yemas. 2. Batir las claras a punto de nieve con una pizca de sal. 3. En otro recipiente batir las yemas con el azúcar hasta blanquear. 4. Integrar en partes las yemas con las claras ya batidas y el zumo de la naranja. 5. Tamizar la harina e integrar en 3 partes de manera envolvente. 6. Precalear el horno a 180°C 7. Poner papel encerado e una plancha de acero inoxidable y meter a hornear el bizcocho por 20 min 8. Sacar del horno y envolver en un lito, dejar enfriar y preparar la crema chantillí para relleno y decoración 9. Decorar y rellenar el bizcocho. 			

Nota: La siguiente manifiesta los procesos de producción necesarios para la elaboración del Brazo Gitano de Naranja (Almeida D. , 2022) Tabla Receta estandar de producción Brazo Gitano.

3.11 Capacidad instalada

3.11.1 Implementación del Negocio

Arriendo del Local

Al no pagar arriendo se crea una ventaja, sin embargo, se apartará ese dinero para cualquier eventualidad, simulando un arriendo de \$200 mensuales.

Tabla 27

Arriendo del Local

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

Nota: Se detalla el capital destinado al arriendo del local en pagos mensuales, semestrales y anuales

(Almeida D. , 2022) Arriendo del Local

- **Equipos Industriales**

Los equipos mencionados a continuación serán equipados desde un principio para el funcionamiento del establecimiento

Equipos industriales			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Batidora electrica	1	\$ 29,99	\$ 29,99
Refrigerador y congelador	1	\$ 995,00	\$ 995,00
Licuadaora Oster 700W	1	\$ 72,50	\$ 72,50
Tanque de gas 15kg	1	\$ 47,80	\$ 47,80
Balanza digital	1	\$ 35,48	\$ 35,48
Cocina de induccion	1	\$ 240,00	\$ 240,00
Horno electrico	1	\$ 298,00	\$ 298,00
Microondas	1	\$ 79,00	\$ 79,00
Maquina de expresso la specialista	1	\$ 1.980,00	\$ 1.980,00
Freidora Industrial	1	\$ 97,00	\$ 97,00
Campana extractora sin salida de humo	1	\$ 61,30	\$ 61,30
Aire acondicionado Portatil	3	\$ 14,50	\$ 43,50
Plancha parrilla electrica	1	\$ 60,00	\$ 60,00

Total	\$ 4.039,57
-------	-------------

Nota: Se detallan el capital necesario para los equipos industriales (Almeida D. , 2022) Tabla Equipos Industriales

- **Equipos de computación**

Los equipos de computación serán el soporte para el área administrativa y ambientación del establecimiento.

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Computadora DELL INSPIRON 5400	1	\$ 1.299,00	\$ 1.299,00
Impresora EPSSON L55	1	\$ 375,00	\$ 375,00
Auxiliar de voz Alexa	2	\$ 60,00	\$ 120,00
Total			\$ 1.794,00

Nota: Es el capital necesario para el equipamiento de oficinas y manejo de caja (Almeida D. , 2022) Tabla Equipos de Computación

- **Muebles y enseres**

Los muebles y enseres enlistados estarán en función del aprovechamiento del espacio, en si, es todo lo necesario para llevar a cabo la producción y actividades diarias.

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Tabla de picar	3	\$ 18,00	\$ 54,00
Juego de cuchillos	2	\$ 30,00	\$ 60,00
cucharon	2	\$ 3,50	\$ 7,00
cucharetas	3	\$ 2,00	\$ 6,00
espatula de metal	2	\$ 3,50	\$ 7,00
estula de goma	2	\$ 1,20	\$ 2,40
Tortillera	1	\$ 20,00	\$ 20,00
Rodillo de madera	2	\$ 10,00	\$ 20,00
Batea	2	\$ 20,00	\$ 40,00

Manga pastelera con boquillas	1	\$ 2,15	\$ 2,15
Set de cucharas y tazas medidoras	1	\$ 3,00	\$ 3,00
Jarra medidora	1	\$ 4,00	\$ 4,00
Set de bowls de acero inoxidable	1	\$ 25,00	\$ 25,00
Set de pirex	1	\$ 51,10	\$ 51,10
Set de coladores	1	\$ 2,00	\$ 2,00
Chino	1	\$ 9,91	\$ 9,91
Set de brochas	1	\$ 1,50	\$ 1,50
Rallador	1	\$ 5,64	\$ 5,64
Molino	1	\$ 34,00	\$ 34,00
Cucharas de madera	2	\$ 2,00	\$ 4,00
juego de Ollas	1	\$ 58,00	\$ 58,00
Pelador	2	\$ 2,00	\$ 4,00
Moldes de silicon	2	\$ 2,37	\$ 4,74
Charola rectangular	3	\$ 2,90	\$ 8,70
charola circular	3	\$ 2,50	\$ 7,50
Mesas de madera redondas	5	\$ 35,00	\$ 175,00
Sillas de madera	25	\$ 20,00	\$ 500,00
Mesa de acero inoxidable	1	\$ 135,00	\$ 135,00
Juego de tazas para americano	5	\$ 7,00	\$ 35,00
Juego de tazas para expreo	3	\$ 9,00	\$ 27,00
Jaros de para frappe	3	\$ 7,50	\$ 22,50
Copas para capuchino	3	\$ 3,40	\$ 10,20
Platos cuadrados 23cm	3	\$ 24,00	\$ 72,00
platos cuadrados 15cm	3	\$ 24,00	\$ 72,00
Jarras de acero inoxidable	4	\$ 11,00	\$ 44,00
Jarras de vidrio	3	\$ 8,00	\$ 24,00
Juego de Vasos Hall	2	\$ 18,92	\$ 37,84
Juego x 12 Cucharita para café	3	\$ 2,99	\$ 8,97
Juego x 12 Tenedores de entrada	3	\$ 3,50	\$ 10,50
Juego x 12 Tenedores de fuerte	3	\$ 3,50	\$ 10,50
Juego x 12 Cuchillo de entrada	3	\$ 3,50	\$ 10,50
Juego x 12 Cuchillo de fuerte	3	\$ 3,50	\$ 10,50
Librero	1	\$ 50,00	\$ 50,00
Caja registradora	1	\$ 1.504,16	\$ 1.504,16
Caja fuerte	1	\$ 22,75	\$ 22,75
Total			\$ 3.224,06

Nota: Lo detallado den la tabla será empleado en la producción del producto y ejecución del servicio (Almeida D. , 2022) Tabla Muebles y enseres

- **Equipo de seguridad**

Tabla 28

Equipos de Seguridad

EQUIPOS DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintores	3	\$ 40,00	\$ 120,00
Bomba de mano desinfectante	3	\$ 14,00	\$ 42,00
Detector de humo	5	\$ 12,00	\$ 60,00
Detector de gas	2	\$ 14,00	\$ 28,00
Señalética de emergencias en braille	3	\$ 1,45	\$ 4,35
Podotactil de caucho x10 unidades	4	\$ 28,00	\$ 112,00
Cámaras de seguridad	4	\$ 35,98	\$ 143,92
Monitor para monitoreo de seguridad	2	\$ 50,00	\$ 100,00
Señalética de bioseguridad en braille	6	\$ 1,50	\$ 9,00
Señalética Área de Fumadores en braille	2	\$ 1,45	\$ 2,90
Señalética de extintores en braille	3	\$ 1,45	\$ 4,35
Señalética de educación ambiental en braille	3	\$ 1,45	\$ 4,35
Señalética de Aforo en braille	1	\$ 1,45	\$ 1,45
Señalética de desinfección en braille	2	\$ 1,45	\$ 2,90
Total			\$ 635,22

Nota: La tabla detalla lo necesario para velar por la seguridad tanto del personal como del cliente (Almeida D. , 2022) Tabla Equipos de Seguridad

- **Suministros de oficina**

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, 2 resmas	1	\$ 3,50	\$ 3,50
Grapadora	1	\$ 5,00	\$ 5,00
Grapas (caja)	2	\$ 1,50	\$ 3,00
Resaltadores(set)	10	\$ 2,50	\$ 25,00
Esferos (Azul, negro, rojo)	5	\$ 1,00	\$ 5,00
Perforadora	1	\$ 7,00	\$ 7,00
Agenda	1	\$ 5,00	\$ 5,00
Carpetas	10	\$ 1,50	\$ 15,00
Archivadores	12	\$ 1,20	\$ 14,40
Tijeras	1	\$ 1,00	\$ 1,00
Post notes	4	\$ 0,50	\$ 2,00
Cinta adhesiva	1	\$ 1,25	\$ 1,25
Maquin	1	\$ 1,00	\$ 1,00
Marcadores de pizarra	2	\$ 0,50	\$ 1,00
Marcadores permanentes	2	\$ 0,75	\$ 1,50

Total	\$ 90,65
-------	----------

Nota: La tabla detalla los suministros (Almeida D. , Tabla Suministros de Oficina , 2022)

- **Servicios Básicos**

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$ 30,00
Luz	\$ 50,00
Telefono	\$ 20,00
Internet	\$ 30,00
Total	\$ 130,00
total anual	\$ 1.560,00

Nota: se consideró un promedio de capital estipulado empleado para los servicios básicos mensuales

(Almeida D. , 2022) Tabla Servicios Básicos

- **Materiales de limpieza**

Los materiales de limpieza serán necesarios para la desinfección contante del establecimiento

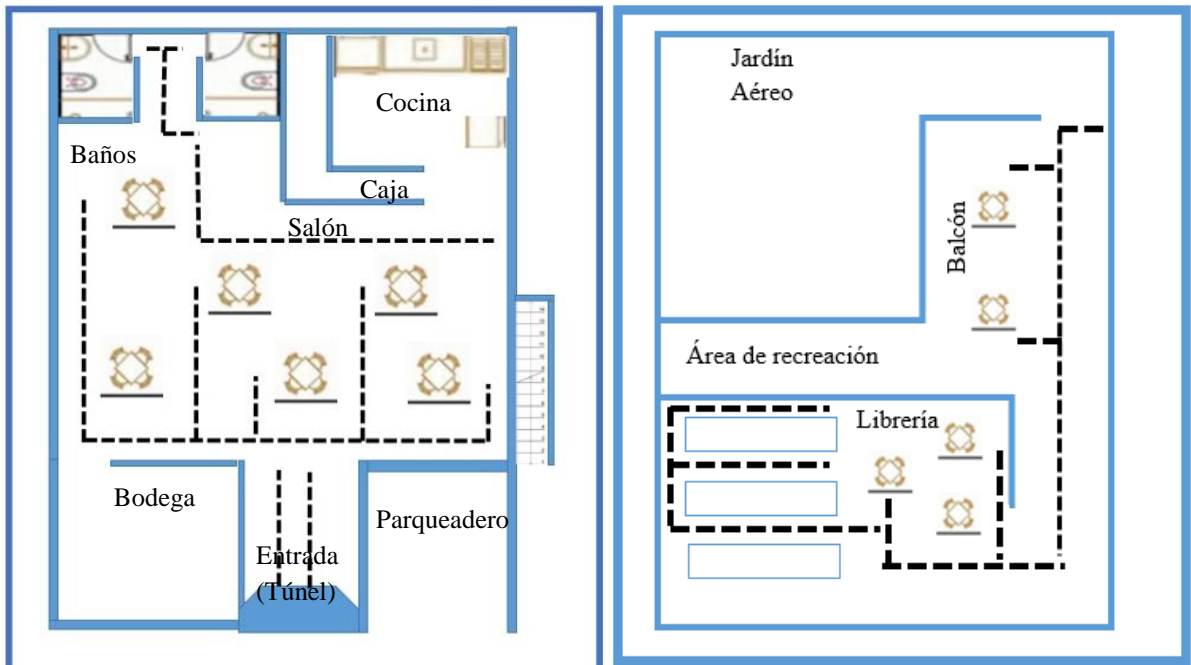
MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba	2	\$ 3,25	\$ 6,50
Trapeador	1	\$ 3,00	\$ 3,00
Cloro 1 Gal	1	\$ 4,00	\$ 4,00
Lustre	1	\$ 0,40	\$ 0,40
Espoja para platos	2	\$ 0,50	\$ 1,00
Fundas de Basura Industriales P	1	\$ 1,00	\$ 1,00
lava vajillas 1 Gal	1	\$ 9,00	\$ 9,00
Pala	2	\$ 2,00	\$ 4,00
Javon liquido de manos	2	\$ 6,80	\$ 13,60
Papel Higiénico	2	\$ 2,00	\$ 4,00
Alcohol antiseptico	2	\$ 7,00	\$ 14,00
Total			\$ 60,50

Nota: Los materiales de limpieza básicos usados para la desinfección constante (Almeida D. , 2022) Tabla Materiales de Limpieza

3.12 Estudio arquitectónico

Ilustración 22

Estudio Arquitectónico Blindly's Primera y Segunda Planta



Nota: El presente estudio arquitectónico manifiesta la distribución de áreas y señalización del piso podotáctil. (Almeida D. , 2022) Estudio arquitectónico Primera y Segunda Planta.

4 PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para establecer la formalidad del negocio es necesario seguir normas adecuadas al sector donde se encuentra ubicado obteniendo requisitos y permisos de funcionamiento para ser elaborado sin inconvenientes de clausura.

Dentro de las formalidades el SRI juega un papel importante puesto que el Servicio de Rentas Internas o SRI es un organismo técnico y autónomo del Estado ecuatoriano nacido en el año 1997 con el objetivo principal de luchar contra la evasión y las malas prácticas tributarias causada por la ausencia de cultura tributaria en el país de

aquel entonces y que en determinados grupos sociales aún perdura hasta la actualidad. (Facturero Movil, 2022).

Según el Reglamento Turístico de alimentos y bebidas, (2018) Art. 8.- Requisitos para obtención de registro. - Las personas naturales o jurídicas que se registren como prestadores de servicios turísticos de alimentos y bebidas, deberán cumplir con los siguientes requisitos;

a) Personas Jurídicas, escritura de constitución y de existir último aumento de capital y reforma de estatutos, debidamente inscritas en el Registro Mercantil;

b) Detalle de inventario valorado de activos fijos de la persona natural o jurídica, para el ejercicio de la actividad comercial; o, el balance presentado a la Superintendencia, si tuviere, y que contenga los activos de su establecimiento a registrar;

c) Registro Único de Contribuyentes (RUC) o Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE), para persona natural o jurídica, según corresponda;

d) Pago del 1 x 1000 sobre el valor de los activos fijos, en los formatos y procedimientos establecidos por la Autoridad Nacional de Turismo para personas naturales y jurídicas;

e) Certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado. Para el caso de los establecimientos móviles se sujetarán a lo establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado competente, de ser el caso; y,

f) Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio. No se exigirá al usuario los documentos físicos cuando estos puedan ser obtenidos en línea o interoperados a través de la plataforma digital que establezca para el efecto la Autoridad Nacional de Turismo.

4.1 RUC

Requisitos (básicos) para realizar el trámite a través del canal presencial:

Cédula de identidad (Presentación).

Certificado de votación (Presentación).

Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente.

Calificación artesanal emitida por el organismo competente.

Requisitos alternativos para el canal presencial (suplen la presentación de un requisito básico):

Pasaporte ordinario (Presentación).

Certificado de presentación (Presentación).

Certificado de exención (Presentación) (Portal unico de tramites ciudadanos , 2022).

4.2 Emisión de Permiso de funcionamiento para Establecimientos de Productos Higiénicos de uso industrial.

Para permiso de funcionamiento para laboratorios de productos higiénicos de uso industrial, Permiso de funcionamiento para Distribuidoras de Productos Higiénicos de

Uso Industrial, Permiso de funcionamiento para Establecimientos para la Comercialización de Productos Higiénicos de Uso Industrial, Permiso de funcionamiento para Establecimientos de logística y Almacenamiento de Productos Higiénicos de Uso Industrial y Permiso de funcionamiento para establecimientos de comercialización combinada de productos higiénicos de uso doméstico e industrial.

Requisitos Obligatorios:

Contar con un Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC).

Llenar el formulario de solicitud de permiso de funcionamiento, seleccionando la actividad de laboratorios de productos higiénicos de uso industrial en el sistema de permiso de funcionamiento.

4.3 Emisión de Permiso de funcionamiento para establecimientos de alimentación colectiva (Restaurantes/ cafeterías/ bares escolares)

Trámite orientado a otorgar el permiso de funcionamiento al establecimiento categorizado como restaurante o cafetería, donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos preparados, alimentos de elaboración rápida o precocinada, pudiendo ser fríos y/o calientes que requieran poca preparación, así como el expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. (Agencia nacional de Regulación, control y vigilancia sanitaria , 2022)

Requisitos Obligatorios:

Contar con un Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC).

Llenar el formulario de solicitud de permiso de funcionamiento seleccionando la actividad de Restaurantes/Cafeterías, en el sistema de permiso de funcionamiento.

Requisitos Especiales:

Para permiso de funcionamiento para Restaurantes/Cafeterías:

1. Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC).
2. Contar con la categorización otorgada por el Ministerio de Turismo (Mintur).

4.4 Patente municipal Quito

La patente municipal es un requisito indispensable a cumplir para quienes ejercen actividades económicas en el Distrito Metropolitano de Quito, es un tributo que se paga anualmente, se aplica a personas a naturales y jurídicas obligadas o no a llevar contabilidad, y también a sociedades nacionales o extranjeras que tienen actividades comercial, industrial, financiera, inmobiliaria y profesional nuestra ciudad. (Quito Informa , 2020)

Para personas naturales.

Copia del RUC.

Copia de Cédula y Papeleta de Votación.

Formulario de inscripción en el RAET.

Formulario del Acuerdo para uso de Medios Electrónicos.

Copia de una planilla de Servicios Básicos.

Para personas jurídicas

Copia del RUC.

Copias de los documentos de Constitución (Escritura, Estatutos, Acuerdo Ministerial).

Copia del Nombramiento del Representante Legal.

Copia de Cédula y Papeleta de Votación del Representante Legal.

Formulario de inscripción en el RAET.

Formulario del Acuerdo para uso de Medios Electrónicos (Municipio de Quito , 2022).

4.5 Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de actividades Económicas (LUAE)

La Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas - LUAE es el permiso de funcionamiento que otorga el GAD del Distrito Metropolitano de Quito, al desarrollo de actividades económicas en un establecimiento ubicado en el Distrito Metropolitano de Quito. Este permiso se otorga mediante dos procesos: Emisión y Renovación.

Ordinario (Actividades Económicas Turísticas): La Autoridad Otorgante es la Administración Zonal a donde pertenece el establecimiento y las inspecciones de

cumplimiento de reglas técnicas de los *Componentes de la LUAE, son obligatorias y previas a la entrega de la Licencia.

Requisitos Obligatorios:

EMISIÓN

Previo a la solicitud de LUAE, deben cumplir con el registro del impuesto de Patente.

Emisión: Procedimiento Ordinario y Especial.

(Validación de Pre existencia - ICUS Prohibido - Permitido).

Formulario de Solicitud LUAE (Generado del sistema informático de LUAE).

Cédula original del titular o Representante legal.
RUC original.

Original y copias de:

a.- Una o más autorizaciones de cualquier autoridad pública competente para emitir permisos de funcionamiento que evidencien que han venido realizando la misma actividad económica con anterioridad al año 2012, en el mismo lote y/o predio.

b.- Una o más licencias metropolitanas únicas para actividades económicas (LUAE), obtenidas en el período comprendido entre enero de 2012 y el 12 de abril de 2018, que evidencien que han venido realizando la misma actividad económica en el mismo lote y/o predio.

Los administrados que demuestren preexistencia mediante documentos conforme el literal a) deberán presentar copias certificadas de los mismos, al inicio del trámite.

Nota: Las actividades económicas de tipologías II2, II3 e II4, deberán adjuntar de manera impresa una captura de pantalla de la categorización ambiental y creación del proyecto en el sistema SUIA (Sistema Único de Información Ambiental). *Tipologías II2, II3 e II4.

Son tipologías de uso destinado a la elaboración, transformación, tratamiento y manipulación de materias primas para producir bienes o productos, en instalaciones destinadas a este fin. Ejemplos. II2. Fabricación de impresoras offset de carga manual para oficinas, fabricación de máquinas de encolar, cortar y envolver monedas, fabricación de equipo industrial de refrigeración o congelación para diversos usos, fabricación de balanza de pesada continua, etcétera. II3. Fabricación de maquinaria para limpiar o secar botellas, fabricación de extintores de incendios, fabricación de intercambiadores de calor, fabricación de equipo no eléctrico de soldadura autógena y de soldadura blanca, fabricación de máquinas de ordeñar, fabricación de aspersores de uso agrícola, etcétera. II4. Producción de gas para su suministro mediante la destilación del carbón a partir de sub productos de la agricultura o desechos, incineración de desechos peligrosos, remoción de productos usados como refrigeradores, con el objeto de eliminar desechos peligrosos, etcétera. (ciudadanos, 2022)

4.6 Permisos de ocupación para edificaciones emitido por el cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito

Requisitos Obligatorios:

Solicitud de Inspección para obtener el Permiso de Ocupación.

Cédula del Propietario del Proyecto escaneada en PDF.

Cédula del Profesional Responsable del Sistema de Incendios. escaneada en PDF.

Copia del Certificado de Visto Bueno de Planos. (PDF).

Luego de la inspección el profesional responsable debe entregar al analista técnico lo siguiente:

Certificado de instalación y pruebas del sistema de detección y alarma.

Documento declarativo donde se especifique la entrega a cada unidad de vivienda de Extintores, Ventilaciones y Calentamiento de Agua.

Certificado de la Resistencia al fuego de la estructura metálica y/o madera vista.

Certificado de las puertas corta fuego RF-60 mín.

Certificado Instalación, Pruebas de Presión y hermeticidad del sistema de supresión con agua.

Certificado de Instalación y pruebas de Presurización de Escaleras.

Certificado de Instalación de Pararrayos.

Registro fotográfico específico de cada Sistema contra Incendios. (Ciudadanos, 2022)

4.7 Requisitos para el IESS

- **Como empleador**

El empleador está obligado a registrar al trabajador o servidor a través de la página web del IESS mediante el aviso de entrada, desde el primer día de labor, dentro de los quince días siguientes al inicio de la relación laboral o prestación de servicios, según corresponda.

Para el cálculo del aporte de los trabajadores con relación de dependencia, se entiende como materia gravada a todo ingreso regular y susceptible de apreciación pecuniaria percibido por el trabajador, que en ningún caso será inferior a la establecida por el IESS. El pago se realiza dentro de los 15 días posteriores al mes que corresponda.

Para el cálculo de las aportaciones y contribuciones del seguro general obligatorio se considera: todo ingreso regular susceptible de apreciación pecuniaria; es decir, todo lo que se entregue al trabajador para libre disponibilidad.

- **En cuanto al ministerio de trabajo**

Aviso de entrada

El empleador está obligado, bajo su responsabilidad y sin necesidad de reconvencción, a inscribir al trabajador o servidor como afiliado del Seguro General

Obligatorio desde el primer día de labor y a remitir al IESS el aviso de entrada dentro de los primeros quince (15) días (Art. 73 de la Ley de Seguridad Social).

Aviso de salida

El empleador dará aviso al IESS de la modificación del sueldo o salario, la enfermedad, la separación del trabajador (aviso de salida), u otra novedad relevante para la historia laboral del asegurado, dentro del término de tres (3) días posteriores a la ocurrencia del hecho (Art. 73 de la Ley de Seguridad Social). Para lo cual seguirá el siguiente procedimiento:

Ingresar a la página www.iess.gob.ec.

Seleccionar la opción empleadores /servicios en línea.

Aviso de entrada y salida.

Ingresar al sistema con el número de cédula y clave del empleador.

Seleccionar la opción registro de novedades / aviso de salida.

Ingresar número de cédula del afiliado.

Llenar los datos que solicita el sistema y pulsar la opción ACEPTAR.

Validar y enviar.

- **SAYCE**

Los usuarios quienes emplean la música como parte principal o complementaria de su actividad económica (empresarial o comercial), independientemente del medio por

el que se difunda: radio, televisión, parlante fijo, interpretaciones en vivo, entre otros.
(SAYCE, 2022)

- **Ordenanza 3457**

Dentro de la ordenanza 3457 se establecen lineamiento arquitectónico para la adecuación de espacios internos y externos para la ciudad de Quito, es importante en cuanto a los que se debe tomar en cuenta para las personas con discapacidades, es por eso que se especifican artículos necesarios para el cumplimiento de dicha ordenanza.

Entre ellos se puede mencionar:

Deberán existir en cada localidad o nivel del establecimiento para la adecuación de espacios para personas con discapacidad.

b) Serán en número y dimensiones tales que, sin considerar las salidas de uso normal, permitan el desalojo del local en un máximo de 3 minuto.

c) Tendrán salida directa a la vía pública, o lo harán por medio de circulaciones con anchura mínima igual a la suma de las circulaciones que desemboquen en ellas.

d) Deberán disponer de iluminación y ventilación adecuada, y en ningún caso, tendrán acceso o cruzarán a través de locales de servicio, tales como cocinas, bodegas, y otros similares. (Consejo Metropolitano de Quito, 2003, págs. 94-181) .

5 PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de impacto

Blindly's tiene como objetivo ambiental evitar el incremento de la huella de carbono en la zona rural del distrito metropolitano de Quito y fomentar la inclusión.

5.2 Impacto ambiental

Identificación de los posibles impactos ambientales.

- **Emisión de gases en cocinas y parrillas**

El uso constante de cocinas y parrillas deja como resultado la contaminación del aire estufas y cocinas que usan gas licuado o parafina contaminan el aire de las habitaciones en índices muchas veces mayor que el registrado en atmósferas abiertas.

- **Generación de emisión de gases de invernadero por el uso del carbón en parillas.**

No toda la contaminación proviene de la combustión de la parrilla. La mitad proviene de la misma carne, especialmente si contiene mucha grasa, sin embargo, el carbón genera uno de los gases de invernadero en mayor cantidad de la huella de carbono, usarlo en exceso incrementa la contaminación del aire.

- **Residuos Sólidos.**

Al realizar la compra de té y empaquetados y procesados se generan residuos perjudiciales para el medio ambiente como: cartón, plástico, entre otros ya que estos no suelen ser biodegradables. Los residuos no clasificados o reciclados también forman parte del impacto ambiental negativo.

- **Manejo de residuos orgánicos.**

La cocina suele generar varios residuos orgánicos que se no se aprovechan de manera adecuada. El correcto manejo de los residuos de restaurantes es importante ya que, debido a su alto contenido orgánico, este tipo de basuras pueden albergar multitud de microorganismos e incluso plagas. En este sentido, la acumulación de los desperdicios de los restaurantes puede constituir un problema sanitario de primer orden. (SMV, 2021)

- **Desperdicio del Agua**

El agua es fundamental para que la vida en la tierra siga existiendo. Es un recurso que todos necesitan para infinidad de cosas. Hidratarnos, lavarnos, cocina, etc. Por lo mismo se debe ser consciente de que tiene un suministro limitado. Y que, además, cuando se consume la producción de CO₂ aumenta.

Medidas para contrarrestar impactos encontrados.

- **Generación de emisión de gases en cocinas y parrillas**

Se colocará una campana sin salida de humo con extractor de olores, la campana aspira el aire, lo filtra mediante carbón activo eliminando la grasa y los olores, y lo devuelve purificado a la cocina. De esta forma, toda la limpieza del aire se realiza en el interior de la campana.

- **Generación de emisión de gases de invernadero por el uso del carbón en parrillas.**

Para disminuir el impacto dentro del restaurante no se utilizarán parrillas convencionales, se optará por parrillas eléctricas para evitar la emisión de gases de invernadero producidas por el contacto de la grasa de la carne con el carbón.

- **Residuos Sólidos**

Se cultivará en el Jardín aéreo de las instalaciones los productos para infusiones de té como: cedrón, hierva luisa, menta, hierba buena, valeriana, orégano, manzanilla, ortiga, etc. Así se reduce el consumo de envolturas y se evita generar más residuos perjudiciales.

Reciclar e incrementar el uso de botes para la clasificación de residuos fomentando la 3R, los botes estarán ubicados en distintas áreas del establecimiento.

- **Manejo de residuos orgánicos**

Se realizará una composta para el manejo de residuos orgánicos que se obtengan de la cocina para que al mismo tiempo tenga la función de fertilizante natural para el Jardín.

En cuanto a desechos reciclables se colocarán los botes correspondientes para el manejo adecuado de los residuos ubicados no solo en la cocina sino en el resto del establecimiento.

5.3 Impacto Social

Dentro del ámbito social se toma en cuenta la inclusión y el respeto hacia las personas no videntes mientras se fomenta la educación ambiental.

Entre los impactos sociales están:

- **Generar fuentes de trabajo.**

En primera instancia se tomarán en cuenta para las solicitudes de trabajo para personas de la localidad que cumplan los requisitos.

- **Inclusión e igualdad**

Blindly's será un ejemplo para el resto de establecimientos, adecuando las instalaciones para personas con discapacidad visual y fomentando la educación del sistema braille incluido en su servicio.

- **Aportación a la buena alimentación de estudiantes de la “Unidad educativa Pedro José de Arteta”**

Elaborar inventarios de productos perecederos para su pronta elaboración y a su vez donados para consumo inmediato a la “Unidad educativa Pedro José de Arteta” que se emplearán en la elaboración del desayuno escolar.

- **Aportar a la práctica dinámica de la economía local**

Basar la carta en productos autóctonos, aprovechar los productos agrícolas de la zona consiguiendo la materia prima de “la comuna” que elabora la feria para ofertar sus mejores cultivos cada domingo. Apoyando así la economía local.

- **Librería Braille**

Se contará con libros y comics escritos en braille con asesoramiento para comprender, los libros serán conseguidos con asociación de la FENCE (Federación Nacional de Ciegos del Ecuador).

- **Preservar la cultura local**

Se realizará un pequeño tour para el ingreso a las instalaciones narrando leyendas de la localidad con ojos vendados y con ambientación auditiva, los guías serán de la zona.

- **Educación ambiental**

Educar a la comunidad para realizar papel reciclado mediante talleres brindados por el personal previamente capacitado, los talleres tendrán un tiempo de duración estimado de 1 mes, ejecutando mediante 2 horas semanales de capacitación, se abrirán cupos para 15 personas por trimestre.

La escuela cuenta con un pequeño plan de educación ambiental mas no con los recursos para llevarlo a cabo, para esto se donará anualmente herramientas de trabajo e insumos para el tratamiento del terreno, fomentando la educación ambiental y el autocultivo de productos de la localidad.

6 PROCESO FINANCIERO

6.1 Introducción

El proceso financiero que se presenta a continuación representa el capital necesario para la elaboración adecuada de un plan de negocios considerando distintos factores económicos necesarios.

6.2 Inversiones

“Una inversión es una actividad que consiste en dedicar recursos con el objetivo de obtener un beneficio de cualquier tipo.” (López, 2022) Las inversiones realizadas se enfocarán directamente al equipamiento y adecuación de las instalaciones del negocio.

6.3 Activos fijos

“El activo no corriente o activo fijo de una empresa está formado por todos los activos de la sociedad que no se hacen efectivos en un periodo superior a un año. Es una parte del activo, dentro del balance de situación de una empresa.” (Arias A. S., Economipedia, 2022).

Se tomó en cuenta dentro de los activos fijos los equipos, muebles y enseres necesarios para que el negocio empiece a funcionar, es importante que los activos fijos sean de valores elevados.

Tabla 29

Activos Fijos

ACTIVOS FIJOS	
Equipos Ind.	\$ 4.674,79
Equipos de Computación	\$ 1.794,00
Muebles / Enseres	\$ 3.224,06
TOTAL ACTIVOS FIJOS	\$ 9.692,85

Nota: La tabla deja como resultado de activos fijos un total de \$9.057,63 (Almeida D. , 2022) Activos Fijos

6.4 Activos diferidos

Un activo diferido es como se conoce a aquel bien o servicio por el que ya se ha realizado un pago, pero del que no se ha disfrutado su uso. Se trata de una importante manera de no alterar la realidad contable de una empresa en cada periodo. (Galán, 2022)

Los activos diferidos tomados en cuenta hacen referencia a los trámites legales para evitar la clausura del negocio o plagió.

Tabla 30

Activos Diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	
SAYCE	\$ 13,68
Gastos de Constitución	\$ 700,00
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	\$ 713,68

Nota: El total de activos diferidos está en \$713,41 dólares, mismo que abarcan permisos de funcionamiento, entre otras cosas requeridas para la consolidación del establecimiento. (Almeida D. , 2022) Activos Diferidos.

6.5 Capital de trabajo

“El capital de trabajo es una magnitud contable referida a aquellos recursos económicos con los que cuenta una empresa dentro de su patrimonio para afrontar compromisos de pago en el corto plazo y relacionados con su actividad económica.” (Westreicher, 2022)

El capital de trabajo presente corresponde al material necesario para llevar a cabo las funciones del establecimiento para poder salir a flote.

Tabla 31

Capital de Trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	\$28.938,80
Servicios Básicos	\$ 1.560,00
Material oficina	\$ 90,65
Material limpieza	\$ 60,50
Alquiler local	\$ 2.400,00
Publicidad	\$ 642,00
Adquisición de materia prima	\$ 1.000,00
Gastos financieros	\$ 2.800,00
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	\$37.491,95

Nota: El capital de trabajo está conformado por la adquisición de insumos y servicios generando un total de \$39.709,45 (Almeida D. , 2022) Capital de Trabajo

6.6 Sueldos

“Salario es el estipendio que paga el empleador al obrero en virtud del contrato de trabajo; y sueldo, la remuneración que por igual concepto corresponde al empleado. El salario se paga por jornadas de labor y en tal caso se llama jornal; por unidades de obra o por tareas. El sueldo, por meses, sin suprimir los días no laborables.” (Derecho Ecuador, 2018).

Los sueldos representados a continuación corresponden a todo el equipo de trabajo para llevar a cabo el servicio y la elaboración de los productos tomando en cuenta las aportaciones al IESS como empleador y como empresa. Por otra parte se tomó en cuenta el pago de decimo 4° y decimo 3°.

Tabla 32

Tabla de Sueldos

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente General	650	7800	737,1	947,7	8010,6
Chef	500	6000	567	729	6162
Barista	475	5700	538,65	692,55	5853,9
Host/ mesero	425	5100	481,95	619,65	5237,7
TOTAL	2050	24600	2300,1	2988,9	25288,8

Nota: La tabla representa la remuneración anual correspondiente a cada uno de los colaboradores que conformaran el equipo de trabajo, detallando las aportaciones al IESS anuales de tal manera que se obtiene un gasto anual de \$25.288,80 (Almeida D. , 2022) Sueldos

Tabla 33

Decimos

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente General	650	400	650	1050
Chef	500	400	500	900
Barista	475	400	475	875
Host/ mesero	425	400	425	825
TOTAL	2050	1600	2050	3650

Nota: La presente tabla representa los pagos de decimo 4ª y decimo 3ª de acuerdo a los salarios correspondiente a cada colaborador. (Almeida D. , 2022) Decimos

Tabla 34

Totales Sueldos

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
25288,8	3650	28938,80

Nota: los totales correspondientes pertenecen al primer año de funcionamiento, sin embargo, a partir del segundo año se debe tomar en cuenta vacaciones y fondos de reserva. (Almeida D. , 2022) Total de Sueldos.

6.7 Depreciación de activos fijos

“La depreciación es la pérdida de valor de un bien como consecuencia de su desgaste con el paso del tiempo.” (Burguillo, 2022)

La depreciación de todo activo fijo empieza después de su compra, inmediatamente se adquiere su valor disminuye, por lo tanto, los equipos industriales y maquinaria poseen una depreciación de \$403,96 Equipos de computación \$597,94 y los muebles y enseres \$322,41.

Tabla 35

Tabla Depreciación activos fijos

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Equipos Ind. + Maquinaria Ind.	\$ 4.674,79	10%	467,479
Equipos de Computación	\$ 1.794,00	33,33%	597,9402
Muebles y Enseres	\$ 3.224,06	10%	322,406
TOTAL DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS			1387,83

Nota: La depreciación apreciada en la tabla depende del tiempo de vida que tengan los insumos, en este caso el total de depreciación es de \$1.324,30 (Almeida D. , 2022) Depeciación Activos Fijos

6.8 Amortizaciones

“En economía, se denomina amortización a la depreciación o disminución de valor de un activo o pasivo.” (Pedrosa, 2022).

En este caso la amortización es el valor que recuperara la empresa por la constitución de la misma con un 20% que genera un equivalente de \$142,68.

Tabla 36

Amortizaciones

AMORTIZACIONES			
PORCENTAJE AMORTIZACION			
Gastos de Constitución	\$ 713,41	20%	\$ 142,68

Nota: La presente tabla representa el cálculo respectivo para los gastos de constitución. (Almeida D. , 2022) Amortizaciones.

6.9 Estructura Capital

“La estructura de capital permite entender la forma en que una entidad financia sus activos mediante recursos propios o de terceros.” (Actualícese, 2020).

Tabla 37

Estructura Capital

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	\$ 27.898,48	58%	13%	7,6%	
Capital Financiero	\$ 20.000,00	42%	14%	5,8%	
TOTAL INVERSION	\$ 47.898,48	100%		13,4%	TMAR

Nota: TMAR es la suma de las tasas de descuento con un total 13.4 valor de la factibilidad de la empresa tomando en cuenta, las tasas activa y pasiva para el cálculo. (Almeida D. , 2022) Estructura de Capital.

La estructura del capital es utilizada para poder financiar las operaciones del establecimiento, en el presente proyecto se empleará el capital propio con un total de \$27.898,48 que equivale a un 58% de la estructura, con un costo de 13% resultando una tasa de descuento de 7.6% por otra parte el total de capital financiero es de \$20.000,00 correspondiente al 42% , con un costo del 14% dejando una tasa de descuento de 5.8% resultando con un total de inversión de \$47.898,48 que representa el 100% de la estructura del capital. Finalmente se obtiene un TMAR de 13.4%

6.10 Tabla de amortización

Un cuadro de amortización es una tabla donde se muestra el calendario de pagos (principal e intereses) que se tiene que afrontar al concederse un préstamo. (Sánchez, 2022).

La tabla de amortización se suele utilizar para hacer referencia a los pagos de préstamos, diferidos a cinco años, donde la tasa del 14% es un valor referencial ya que en realidad el

crédito de consumo esta sobre el 16% empleando un método de amortización francés de cuotas fijas, se utiliza en un PNG una cuota fija para que no cambie ya que de esta manera se sabe cuánto se debe pagar anualmente.

Tabla 38

Amortización préstamo

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

Nota: La tabla refleja el avance de los pagos a un plazo de cinco años, para que en el quinto año la deuda quede en cero. (Almeida D. , 2022) Tabla de Amortización.

6.11 Punto de Equilibrio

“El punto de equilibrio, punto muerto o umbral de rentabilidad, es aquel nivel de ventas mínimo que iguala los costes totales a los ingresos totales.” (Arias E. R., 2022)

En la siguiente descripción se detalla el cálculo del punto de equilibrio primero se toman en cuenta lo costos fijos anuales, todos ellos divididos para doce, dando una resultante de \$2.830

Tabla 39

Costos fijos

COSTOS FIJOS

Arriendo	200
Sueldos	2500,00
Ser. Básicos	130
T. COSTOS FIJOS	2830,00

Nota: El total de los costos fijos será utilizado para encontrar el punto de equilibrio. (Almeida D. , 2022)
Costos Fijos

El margen de contribución es el resultado de restar los costes variables al precio de venta. Otra forma de entender este concepto es como el sobrante de los ingresos en relación a los costes variables. Este excedente debe ser suficiente para cubrir tanto los costes fijos como la ganancia o utilidad esperada. (Lean Finance, 2022).

El margen de contribución resultante del proyecto está realizado restando coto del menú con \$4,75 del precio establecido para su comercialización \$13,60 generando una ganancia de \$8,85.

Tabla 40

Margen de contribución

Precio menu	13,6	
Costo menu	4,75	
Ganancia	8,85	MARGEN DE CONTRIBUCION

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION	
PE=	320

Nota: El margen de contribución se obtiene dividiendo el costo fijo para el margen de contribución dejando un resultando de 275 es decir se den vender 275 menús para tener el punto de equilibrio. (Allmeida, 2022)

Tabla 41

Punto de Equilibrio

VENTA	320	13,6	4348,9
COSTO	320	4,75	1518,9
GASTO			2830,0

PUNTO DE EQUILIBRIO			0
----------------------------	--	--	----------

Nota: Para encontrar el punto de equilibrio se debe multiplicar el número de menús que se debe vender por el precio de comercialización dando un resultado de \$ 3.745,61 mientras que para sacar el coste de la elaboración se multiplica el número de menús que de sebe vender por el costo de su elaboración resultando \$1.308,21 con estos datos se genera un gasto de \$2.437,40. (Almeida D. , 2022) Punto de Equilibrio.

“La proyección de ventas es un cálculo estimado de cuánto venderá la empresa (ventas físicas o monetarias) en un determinado tiempo en el futuro.” (Conección ESAN , 2016).

Para la proyección de ventas es necesario vender más de lo que el punto de equilibrio refleja, por lo mismo se ha establecido que se venda un total de 700 menús generando una proyección de ventas mensual de 9.520,00.

Tabla 42

Ventas Proyectadas

VENTAS PROYECTADAS			
700	9520	114240	ventas
700	3325	39900	costo

Nota: Las ventas aspiradas es de 700 menús (Almeida D. , 2022) Ventas Proyectadas

6.12 Costos de Ventas

“El costo de ventas es el valor que la empresa debe invertir para que el cliente final reciba el producto o servicio.” (Silva, 2020).

El costo de venta del proyecto está enfocado a un periodo estimado de cinco años, mismo periodo donde se obtiene las ventas proyectadas para saber los valores conforme pasan los años. La tabla contempla un crecimiento país del 1.03%

aproximadamente, las ventas estimadas para el primer año de funcionamiento rendirán una utilidad neta de \$23.152,43 mientras que se proyecta que para el quinto año la utilidad neta sea de \$27.745,00.

COSTO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		\$ 114.240,00	\$ 117.678,62	\$121.220,75	\$ 124.869,50	\$ 128.628,07
COSTO DE VENTAS		\$ 39.900,00	\$ 41.100,99	\$ 42.338,13	\$ 43.612,51	\$ 44.925,24
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$ 74.340,00	\$ 76.577,63	\$ 78.882,62	\$ 81.256,99	\$ 83.702,82
GASTOS ADMINISTRATIVOS		\$ 28.938,80	\$ 29.809,86	\$ 30.707,13	\$ 31.631,42	\$ 32.583,53
SERVICIOS BASICOS		\$ 1.560,00	\$ 1.606,96	\$ 1.655,33	\$ 1.705,15	\$ 1.756,48
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		\$ 151,15	\$ 155,70	\$ 160,39	\$ 165,21	\$ 170,19
ALQUILER		\$ 2.400,00	\$ 2.472,24	\$ 2.546,65	\$ 2.623,31	\$ 2.702,27
PUBLICIDAD		\$ 642,00	\$ 661,32	\$ 681,23	\$ 701,74	\$ 722,86
DEPRECIACIONES		\$ 1.387,83	\$ 1.387,83	\$ 1.387,83	\$ 1.387,83	\$ 1.387,83
AMORTIZACIONES		\$ 142,68	\$ 142,68	\$ 142,68	\$ 142,68	\$ 142,68
UTILIDAD OPERATIVA		\$ 39.117,54	\$ 40.341,05	\$ 41.601,38	\$ 42.899,65	\$ 44.237,00
GASTOS FINANCIEROS		\$ 2.800,00	\$ 2.376,41	\$ 1.893,51	\$ 1.343,01	\$ 715,43
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		\$ 36.317,54	\$ 37.964,64	\$ 39.707,87	\$ 41.556,65	\$ 43.521,57
BASE IMPOSITIVA		\$ 13.165,11	\$ 13.762,18	\$ 14.394,10	\$ 15.064,28	\$ 15.776,57
UTILIDAD NETA		\$ 23.152,43	\$ 24.202,46	\$ 25.313,77	\$ 26.492,36	\$ 27.745,00

Nota: La tabla dentro de su contenido contempla la base impositiva, que es el impuesto a la renta más el

15% de la utilidad para los colaboradores. (Almeida D. , 2022) Costo de Venta

6.13 Flujo de caja

“El flujo de caja hace referencia a las salidas y entradas netas de dinero que tiene una empresa o proyecto en un período determinado.” (Kiziryan, 2022).

El presente flujo de caja representa la capacidad que tendrá el establecimiento para poder cubrir el total de sus deudas, de acuerdo a la medición de su liquidez refleja que para el primer año el flujo de caja, será igual a \$21.657,27 mientras que para el quinto año se obtenga \$24.165,27 una vez recuperado el capital de trabajo.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		\$ 39.117,54	\$ 40.341,05	\$41.601,38	\$ 42.899,65	\$ 44.237,00
DEPRECIACION		\$ 1.387,83	\$ 1.387,83	\$ 1.387,83	\$ 1.387,83	\$ 1.387,83
AMORTIZACION		\$ 142,68	\$ 142,68	\$ 142,68	\$ 142,68	\$ 142,68
- BASE IMPOSITIVA		\$ 13.165,11	\$ 13.762,18	\$14.394,10	\$ 15.064,28	\$ 15.776,57
- GASTOS FINANCIEROS		\$ 2.800,00	\$ 2.376,41	\$ 1.893,51	\$ 1.343,01	\$ 715,43
- PAGO CAPITAL		\$ 3.025,67	\$ 3.449,26	\$ 3.932,16	\$ 4.482,66	\$ 5.110,24
+ VALOR DE SALVAMENTO						\$ -
+ CAPITAL DE TRABAJO						\$ -
- REPOSICION DE ACTIVOS				\$ -		
= FLUJO NETO DE CAJA	\$ -47.898,48	\$ 21.657,27	\$ 22.283,70	\$22.912,11	\$ 23.540,20	\$ 24.165,27

Nota: El flujo de caja sirve para reflejar cuando es que se recupera la inversión y existe ganancia superando la misma. (Almeida D. , 2022) Flujo de Caja

6.14 Cálculo del TIR y el VAN

6.14.1 VAN (Valor Actual Neto)

“El valor actual neto (VAN) es un criterio de inversión que consiste en actualizar los cobros y pagos de un proyecto o inversión para conocer cuánto se va a ganar o perder con esa inversión. También se conoce como valor neto actual (VNA).” (Morales, 2022).

El VAN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente, es ahí donde se le resta a flujo de caja la inversión inicial cuando el VAN es mayor a cero es sinónimo de factibilidad, el VAN del proyecto es de \$31.361,22

6.14.2 TIR (Tasa Interna de Retorno)

“La tasa interna de retorno (TIR) es la rentabilidad que ofrece una inversión. Es decir, es el porcentaje de beneficio o pérdida que tendrá una inversión para las cantidades que no se han retirado del proyecto.” (Arias A. S., 2022)

El TIR representa el valor porcentual del flujo de caja debe ser en cuestión mayor al TMAR, en el proyecto el TIR corresponde al 37.45% que quiere decir que representa gran utilidad y rentabilidad para el establecimiento, teniendo una diferencia de 24.03% con el TMAR que tiene un valor de 13.42%

Tabla 43

Cálculo TIR y VAN

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	\$ 31.361,22
TIR	37,45%
TMAR	13,42%

Nota: Dentro de este capítulo se encuentra el cálculo del TIR y EL VAN que son los datos más importantes para saber si el proyecto tendrá o no factibilidad.

7 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 Conclusiones

En conclusión, la creación de la cafetería Blindly's será un gran aporte para la concientización y adecuación de espacios para personas no videntes en establecimientos de alimentos y bebidas, empezando un cambio interno para aportar a la localidad que lo rodea haciendo del sistema braille parte de la vida cotidiana.

A lo largo de la investigación los resultados arrojaron que cuando el servicio diferenciado es bueno, puede garantizar el retorno de un cliente e incluso hasta la fidelidad, sin dejar de lado la calidad del producto, Blindly's se enfoca en brindar servicio de calidad mientras de manera sutil educar a la comunidad, es una realidad que las personas no videntes tiene que adecuarse a la sociedad mas no la sociedad a ellos, por eso mismo la necesidad de crear un espacio libre para ellos.

Entre las preocupaciones que agobian a las generaciones actuales y venideras, es la constante contaminación por el medio ambiente, blindly's contará con talleres de capacitación para aprovechar los recursos y fomentando la cultura del reciclaje y educación ambiental.

Finalmente, el aporte económico que Blindly's estará enfocado más a la comunidad ya que los productos e incluso el reclutamiento del personal tendrán prioridad al ser tomados en cuenta los moradores del sector que cumplan los requisitos para ser proveedores y colaboradores del establecimiento.

7.2 Recomendaciones

Crear emprendimientos innovadores puede hacer que un establecimiento sea mas atractivo para el cliente y con eso no solo puede hacerse referencia hacia la comida sino a las instalaciones, el tipo de servicio que prestan y más que todo ese toque de humanidad que se está perdiendo con el pasar de los años, así que crear un establecimiento con personal que también tenga conciencia social y ambiental , no solo podrá crear un buen ambiente laboral sino hará que todo trabajen para crecer en conjunto con la comunidad.

La finalidad de un plan de negocios es saber si el proyecto va a triunfar en el mercado para tener rentabilidad y no ser solo solvente, sino que deje ganancias. Blindly`s cafetería es u emprendimiento que busca apuntarse en el mercado con un servicio y productos de alta calidad, mismos que después de un arduo estudio tanto social como económico reflejo que podría llegar a tener éxito.

En cuanto a una recomendación más es evidente que no ha existido establecimiento que brinde este tipo de servicio o con instalaciones adecuadas en el sector, la carente planta turística de la merced hace que el establecimiento se pueda posicionar rápidamente entre los más concurridos de la zona, al contar con materia prima fresca los productos serán considerados de calidad y la adecuación de las instalaciones y el servicio para la certificación de “Bon pour le climat” lo hará aún más atractivo e interesante, sin mencionar que también representará un aporte social considerable por medio de un plan de Educación Ambiental.

BIBLIOGRAFÍA

Acosta Vélez, M., Lovato Tórees, S., & Buñay Cantos, J. (19 de 07 de 2018). La responsabilidad social corporativa y su rol en las empresas ecuatorianas. *Lasallista de investigación*, 15(2), 105-117. doi:10.22507/rli.v15n2a8

Actualícese. (27 de 04 de 2020). *Actualícese*. Obtenido de <https://actualicese.com/analisis-de-la-estructura-de-capital-de-una-entidad/>

Agencia nacional de Regulación, control y vigilancia sanitaria. (01 de 04 de 2022). *Gob.ec*. Obtenido de <https://www.gob.ec/arcsa/tramites/emision-permiso-funcionamiento-establecimientos-servicios-alimentacion-colectiva-restaurantescafeterias-bares-escolares>

Allmeida, D. (01 de 04 de 2022). Margen de Contribución. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (s.f.).

Almeida, D. (24 de 01 de 2022). *Plan de Negocios*. Quito, Pichincha, Ecuador : Tecnológico Universitario Internacional ITI Hotelería.

Almeida, D. (28 de 01 de 2022). *Esquema macromercado Blindly's*. Quito, Pichincha, Ecuador : Tecnológico Universitario ITI Hotelería.

Almeida, D. (01 de 04 de 2022). Activos Diferidos. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (01 de 04 de 2022). Activos Fijos. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (01 de 04 de 2022). Amortizaciones. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (18 de 01 de 2022). Analisis FODA Blindly's . *Plan de negocios* . Quito ,
Pichincha , Ecuador: Tecnológico Universitario Internacional ITI Hotelería .

Almeida, D. (11 de 03 de 2022). Arriendo Del Local . Quito , Pichincha , Ecuador .

Almeida, D. (01 de 04 de 2022). Capital de Trabajo. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (01 de 04 de 2022). Costo de Venta. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (01 de 04 de 2022). Costos Fijos. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (01 de 04 de 2022). Decimos. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (01 de 04 de 2022). Depeciación Activos Fijos. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (06 de 03 de 2022). Encuesta. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de
[https://docs.google.com/forms/d/1XAWcaHvq8aRWzgG8YdEbwEU95gUAYS
GY1s2es0UTBjI/viewform?edit_requested=true#responses](https://docs.google.com/forms/d/1XAWcaHvq8aRWzgG8YdEbwEU95gUAYS
GY1s2es0UTBjI/viewform?edit_requested=true#responses)

Almeida, D. (06 de 03 de 2022). Encueta. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (01 de 04 de 2022). Estructura de Capital. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (01 de 04 de 2022). Estudio arquitectónico. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (01 de 04 de 2022). Flujo de Caja. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (19 de 01 de 2022). Funciones del Gerente . *Plan de Negocios* . Quito ,
Pichincha , Ecuadore : Tenológico Universitario Internacional ITI Hotelería .

Almeida, D. (14 de 02 de 2022). Gráfico Pregunta 1. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (14 de 02 de 2022). Gráfico Pregunta 10. Quito , Pichincha , Ecuador .

Almeida, D. (14 de 02 de 2022). Gráfico Pregunta 2. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (14 de 02 de 2022). Gráfico Pregunta 3. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (14 de 02 de 2022). Gráfico Pregunta 4. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (14 de 02 de 2022). Gráfico Pregunta 5. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (14 de 02 de 2022). Gráfico Pregunta 6. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (14 de 02 de 2022). Gráfico Pregunta 7. Quito , Pichincha , Ecuador .

Almeida, D. (14 de 02 de 2022). Gráfico Pregunta 8 . Quito , Pichincha , Ecuador .

Almeida, D. (14 de 02 de 2022). Grafico Pregunta 9 . Quito , Pichincha , Ecuador.

Almeida, D. (16 de 02 de 2022). Hoja membretada . Quito , Pichincha , Ecuador.

Almeida, D. (06 de 04 de 2022). Identificación de Amenazas La Merced. Quito,
Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (10 de 03 de 2022). Menú Blindly´s . Quito , Pichincha, Ecuador .

Almeida, D. (19 de 01 de 2022). Méritos y Aspectos a considerar Gerente . *Plan de
Negocios* . Quito , Pichincha , Ecuador : Tecnológico Universitario Internacional
ITI Hotelería .

Almeida, D. (18 de 1 de 2022). Organigrama Empresarial . *Plan de Negocios* . Quito ,
Pichincha, Ecuador : Tecnológico Universitario Internacional ITI Hotelería .

Almeida, D. (06 de 04 de 2022). Plan de vulnerabilidad La merced. Quito , Pichincha , Ecuador .

Almeida, D. (06 de 04 de 2022). Plan de vulnerabilidades. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (01 de 04 de 2022). Punto de Equilibrio. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (10 de 03 de 2022). Receta estandar de Costos Café de Choco Menta. *Receta estandar de Costos Café de Choco Menta*. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (01 de 04 de 2022). Sueldos. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (14 de 02 de 2022). Tabla Barista . Quito , Pichincha , Ecuador .

Almeida, D. (14 de 02 de 2022). Tabla Chef . Quito , Pichincha, Ecuador .

Almeida, D. (01 de 04 de 2022). Tabla de amortización. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (10 de 03 de 2022). Tabla de costos Bomba de Naranja . Quito , Pichincha , Ecuador .

Almeida, D. (10 de 03 de 2022). Tabla de Producción Café Choco Menta . Quito , Pichincha, Ecuador .

Almeida, D. (15 de 02 de 2022). Tabla de Proveedores . Quito , Pichincha , Ecuador.

Almeida, D. (13 de 03 de 2022). Tabla Equipos de Computación . Quito , Pichincha , Ecuador .

Almeida, D. (13 de 03 de 2022). Tabla Equipos de Seguridad . Quito , Pichincha, Ecuador

Almeida, D. (13 de 10 de 2022). Tabla Equipos Industriales. Quito , Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (19 de 02 de 2022). Tabla Financiamiento Publicidad . Quito , Pichincha, Ecuador .

Almeida, D. (14 de 02 de 2022). Tabla Gerente . Quito , Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (14 de 02 de 2022). Tabla Host/ Mesero / Cajero . Quito , Pichincha , Ecuador .

Almeida, D. (13 de 03 de 2022). Tabla Materiales de Limpieza . Quito , Pichincha, Ecuador .

Almeida, D. (13 de 03 de 2022). Tabla Muebles y enseres . Quito, Pichincha , Ecuador .

Almeida, D. (10 de 03 de 2022). Tabla Receta estandar de costos Bolones de Mote . Quito , Pichincha , Ecuador .

Almeida, D. (10 de 03 de 2022). Tabla Receta estándar de costos Brazo Gitano de Naranja . Quito , Pichincha , Ecuador .

Almeida, D. (10 de 03 de 2022). Tabla receta estándar de costos Pan de Masa Madre. Quito , Pichincha, Ecuador .

Almeida, D. (10 de 03 de 2022). Tabla receta estándar de producción Bomba de Naranja . Quito , Pichincha , Ecuador .

Almeida, D. (11 de 03 de 2022). Tabla Receta estandar de producción Brazo Gitano . Quito , Pichincha , Ecuador .

Almeida, D. (10 de 03 de 2022). Tabla receta estandar de producción Pan de Masa Madre.
Quito , Pichincha, Ecuador .

Almeida, D. (13 de 03 de 2022). Tabla Servicios Básicos . Quito , Pichincha, Ecuador .

Almeida, D. (13 de 03 de 2022). Tabla Suministros de Oficina . Quito , Pichincha,
Ecuador.

Almeida, D. (14 de 02 de 2022). Tarjeta de Presentación . Quito , Pichincha , Ecuador .

Almeida, D. (01 de 04 de 2022). Total de Sueldos. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almeida, D. (01 de 04 de 2022). Venta / Costo. Quito , Pichincha , Ecuador .

Almeida, D. (01 de 04 de 2022). Ventas Proyectadas. Quito, Pichincha, Ecuador.

Almieda, D. (15 de 02 de 2022). Logotipo . Quito , Pichincha , Ecuador .

Almieda, D. (11 de 03 de 2022). Tabla receta estándar de producción Bolón de Mote.
Quito , Pichincha , Ecuador .

Amazon. (09 de 04 de 2022). *Amazon* . Obtenido de <https://www.amazon.com/-/es/T88WSG-20P-A-Juego-cubiertos-acero-inoxidable/dp/B077YJ2R25>

APD, R. (20 de 02 de 2019). *APD*. Obtenido de <https://www.apd.es/organigrama-vertical-empresa/#:~:text=Los%20organigramas%20verticales%20son%20representaciones,de%20la%20cooperaci%C3%B3n%20entre%20departamentos>.

Arias, A. S. (30 de 03 de 2022). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/activo-fijo.html>

Arias, A. S. (01 de 04 de 2022). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/tasa-interna-de-retorno-tir.html>

Arias, E. R. (01 de 04 de 2022). *Economipedia* . Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/punto-de-equilibrio.html>

Burguillo, R. V. (01 de 03 de 2022). *Economipedia* . Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/depreciacion.html>

ciudadanos, P. ú. (19 de 03 de 2022). *Gob.ec*. Obtenido de <https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/licencia-metropolitana-unica-ejercicio-actividades-economicas-luae#:~:text=Requisitos%20Obligatorios%3A&text=Previo%20a%20la%20solicitud%20de,registro%20del%20impuesto%20de%20Patente.&text=Formulario%20de%20Solicitud%20L>

Ciudadanos, P. Ú. (19 de 03 de 2022). *Gob.ec*. Obtenido de <https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/permiso-ocupacion-edificaciones-emitido-cuerpo-bomberos-distrito-metropolitano-quito>

Concepto . (10 de 02 de 2022). *Concepto* . Obtenido de <https://concepto.de/centralizacion/#:~:text=En%20el%20C3%A1mbito%20empresarial%2C%20similarmente,una%20misma%20jefatura%20o%20supervisi%C3%B3n.>

Concepto . (10 de 02 de 2022). *Concepto* . Obtenido de <https://concepto.de/descentralizacion/#ixzz7KbcQ0XQE>

Conección ESAN . (30 de 06 de 2016). *Conección ESAN* . Obtenido de <https://www.esan.edu.pe/conexion-esan/proyeccion-de-ventas-como-base-para-el-plan-de-compras#:~:text=La%20proyecci%C3%B3n%20de%20ventas%20es,determinad o%20tiempo%20en%20el%20futuro.>

Consejo Metropolitano de Quito. (22 de 08 de 2003). Ordenanza 3457. *Ordenanza 3457, 94 -181*. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de <file:///C:/Users/Miguel/Desktop/Tesis/ORD-3457%20-%20NORMAS%20DE%20ARQUITECTURA%20Y%20URBANISMO.pdf>

Consejo Nacional para la Igualdad de Discapacidades . (02 de 01 de 2022). *Consejo Nacional para la Igualdad de Discapacidades* . Obtenido de <https://www.consejodiscapacidades.gob.ec/estadisticas-de-discapacidad/>

Construex. (06 de 04 de 2022). Podotáctil. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de https://construex.com.ec/exhibidores/d_kauch/producto/pisos_podotactiles_de_caucho

Costuras . (06 de 04 de 2022). *Ideas en Minutos* . Obtenido de <https://www.ideasenminutos.com/costuras/antifaz-para-dormir-con-patrones/>

Derecho Ecuador. (01 de 02 de 2018). Obtenido de Derecho Ecuador. com: <https://derechoecuador.com/remuneraciones-del-trabajador/#:~:text=Nuestra%20legislaci%C3%B3n%20laboral%20respecto%20a,igual%20concepto%20corresponde%20al%20empleado.>

Earth, G. (16 de 8 de 2021). *Google Earth*. Obtenido de [https://earth.google.com/web/@-0.29185811,-](https://earth.google.com/web/@-0.29185811,-78.40345752,2594.01784114a,594.47010092d,35y,161.67385011h,0t,0r)

[78.40345752,2594.01784114a,594.47010092d,35y,161.67385011h,0t,0r](https://earth.google.com/web/@-0.29185811,-78.40345752,2594.01784114a,594.47010092d,35y,161.67385011h,0t,0r)

Ecosyr Network. (1 de 03 de 2012). Inodoros Secos en América Latina. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de <https://www.ecosur.org/index.php/es/todos-los-articulos/37-ecosur-e-magazine/edicion-39-marzo-2012/153-inodoros-secos-en-america-latina70>

Empresas . (28 de 02 de 2020). *Camara Valencia* . Obtenido de <https://www.master-valencia.com/empresas/que-es-organigrama-empresa/#:~:text=El%20organigrama%20es%20un%20esquema,relaciones%20jer%C3%A1rquicas%20de%20mayor%20importancia.>

Facturero Movil. (15 de 03 de 2022). *Facturero Movil* . Obtenido de <https://www.factureromovil.com/que-es-sri-y-sus-funciones>

Galán, J. S. (30 de 03 de 2022). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/activo-diferido.html>

Google Maps. (18 de 1 de 2022). *Google Maps*. Obtenido de <https://www.google.com.ec/maps/@-0.2919375,-78.4036781,19z?hl=es>

Hostelería 10. (09 de 04 de 2022). *Hostelería 10*. Obtenido de <https://hosteleria10.com/menaje/tazas/porvasal-taza-carla.html>

Instituto Nacional de estadística y censos INEC. (2014). ENEMDU . Quito , Pichincha , Ecuador : <https://gobiernoabierto.quito.gob.ec/wp-content/uploads/documentos/pdf/diagnosticoeconomico.pdf>.

Kiziryan, M. (01 de 04 de 2022). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/flujo-de-caja.html>

Larousee Cocina. (09 de 04 de 2022). *Larousee Cocina*. Obtenido de <https://laroussecocina.mx/nota/guia-practica-sobre-la-cristaleria-3/>

Lean Finance. (01 de 04 de 2022). *Lean Finance*. Obtenido de <https://leanfinance.es/que-es-el-margen-de-contribucion-y-como-se-calcula/>

Libre, M. (05 de 04 de 2022). *Mercado Libre*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-509967524-batidora-mano-electrica-hamilton-beach-6-vel-caja-almacenami-_JM?searchVariation=174309475586#searchVariation=174309475586&position=2&search_layout=stack&type=item&tracking_id=94a8a5a5-cd06-4069-b090-5e7e

López, A. P. (14 de 11 de 2013). Recetas Estándar como mecanismo de control de operaciones de la frutería- cafetería "Isabella". *Recetas Estándar como mecanismo de control de operaciones de la frutería- cafetería "Isabella"*. Quito , Pichincha , Ecuador : Univercidad Tecnológica Equinoccial .

López, J. F. (30 de 03 de 2022). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/inversion.html>

Mercado Libre. (06 de 04 de 2022). Aire Acondicionado Portátil. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-510310136-mini-cooler-enfriador-aire-acondicionado-portatil-potente-_JM?searchVariation=174330075836#searchVariation=174330075836&position=13&search_layout=grid&type=item&tracking_id=b759f5bc-8270-4696-a3d6-e5af723

Mercado Libre. (06 de 04 de 2022). Auxiliar De Voz Alexa. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-508730841-parlante-inteligente-amazon-alexa-echo-dot-4ta-generacion-_JM?searchVariation=174217792420#searchVariation=174217792420&position=42&search_layout=stack&type=item&tracking_id=0c261c23-e146-477c-a1f9-e5404a

Mercado Libre. (06 de 04 de 2022). Batidora de Mano. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-509967524-batidora-mano-electrica-hamilton-beach-6-vel-caja-almacenami-_JM?searchVariation=174309475586#searchVariation=174309475586&position=2&search_layout=stack&type=item&tracking_id=39998a15-b376-44c2-a0b2-89f9

Mercado Libre. (06 de 04 de 2022). Campana extractora sin salida de Humo. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de <https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-509666124-campana-de-cocina-con-extractor-de-olores->

_JM#position=9&search_layout=stack&type=item&tracking_id=341bd269-8fa1-4e15-9d43-782ea2d806f8

Mercado Libre. (06 de 04 de 2022). Cocina de Inducción. Quito, Pichincha, Ecuador.

Obtenido de <https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-509582961-encimera-a-induccion-indurama-4q-vitrocaramica-6800w->

_JM?searchVariation=174286748925#searchVariation=174286748925&position=8&search_layout=grid&type=item&tracking_id=6c171d1d-46bf-4a2c-a458-2929fc318b52

Mercado Libre. (06 de 04 de 2022). Horno Eléctrico. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido

de <https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-508731631-horno-electrico-empotrable-challenger-he-2502-110v-grill-ng->

_JM#position=19&search_layout=stack&type=item&tracking_id=495c33f1-e2e3-4692-82ee-57f00738433e

Mercado Libre. (06 de 04 de 2022). Maquina de Espresso. Quito, Pichincha, Ecuador.

Obtenido de <https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-510186673-delonghi-maquina-espresso-vaporizador-y-molino-cafe->

_JM?searchVariation=174318826563#searchVariation=174318826563&position=2&search_layout=grid&type=item&tracking_id=3944c488-9337-42ba-b7c1-33448ac84af4

Mercado Libre. (06 de 04 de 2022). *Mercado Libre*. Obtenido de

<https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-508376189-licuadora-oster-original-nuevo-modelo-motor-especial-de-700w->

_JM?searchVariation=174260210858#searchVariation=174260210858&position=3&search_layout=grid&type=item&tracking_id=19922869-d4f7-4fd6-bebe-f84e9

Mercado Libre. (06 de 04 de 2022). *Mercado Libre* . Obtenido de <https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-509897670-refrigeradora-congelador-tcl-650l-2-puerta-con-dispensador->

_JM?searchVariation=174302230834#searchVariation=174302230834&position=12&search_layout=stack&type=item&tracking_id=324ec7ba-cbf2-4af6-9898-1d598

Mercado Libre. (06 de 04 de 2022). Microondas. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de <https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-509695253-microondas-electrolux-blanco-20-litros-oferta->

_JM#position=27&search_layout=grid&type=item&tracking_id=e6e249f3-18fe-4621-abea-ac8a8aba5c35

Mercado Libre. (06 de 04 de 2022). Parrilla eléctrica. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de <https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-509184629-plancha-parrilla-electrica-antiadherente-38513-proctor->

_JM#position=7&search_layout=stack&type=item&tracking_id=26a6a798-48d5-4650-9ed5-a9f0e17800dd

Mercado Libre. (07 de 04 de 2022). Señalética en Braille. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de <https://servicio.mercadolibre.com.ec/MEC-503693014-impresion-senaletica-braille-impresion-uv-cama-plana->

_JM#position=1&search_layout=stack&type=item&tracking_id=2053b0ec-68f1-4ea2-aea8-0711019d99c7

Montalvo, L., & Prado, J. J. (7 de 11 de 2014). Situación económica y productiva del DMQ. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de <https://gobiernoabierto.quito.gob.ec/wp-content/uploads/documentos/pdf/diagnosticoeconomico.pdf>

Morales, V. V. (01 de 04 de 2022). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/valor-actual-neto.html>

Muebles Merida. (24 de 02 de 2020). *Disign Center Furniture*. Obtenido de <https://www.mueblesmerida.com/designcenter/que-es-el-estilo-boho/>

Municipio de Quito . (19 de 03 de 2022). *Municipio de Quito* . Obtenido de <https://www.quito.gob.ec/index.php/municipio/270-preguntas-frecuentes-patente>

Ojeda Zambrano, C., Gutierrez Burbano, J. A., & Códova Ballesteros , L. F. (1 de 12 de 2017). Diagnóstico de la formalización administrativa de las empresas meidanas dedicadas al comercio al por menor en Quito . *Diagnóstico de la formalización administrativa de las empresas meidanas dedicadas al comercio al por menor en Quito*. Quito , Pichincha, Ecuador .

Pedrosa, S. J. (01 de 04 de 2022). *Economipedia* . Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/amortizacion.html>

Petit Prince collection. (08 de 04 de 2022). Libros en braille. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de <https://petit-prince-collection.com/lang/brailles.php?lang=es>

Pinterest . (09 de 04 de 2022). *Pinterest*. Obtenido de <https://www.pinterest.com/pin/478859372877240293/>

Pinterest. (09 de 04 de 2022). *Pinterest*. Obtenido de [https://www.pinterest.it/pin/353603008238750666/?amp_client_id=CLIENT_ID
\(_\)&mweb_unauth_id=&simplified=true](https://www.pinterest.it/pin/353603008238750666/?amp_client_id=CLIENT_ID(&mweb_unauth_id=&simplified=true)

Portal unico de tramites ciudadanos . (19 de 02 de 2022). *Gob.ec*. Obtenido de [https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-
persona-natural-artesanos](https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural-artesanos)

Postres originales . (09 de 04 de 2022). *Postres originales* . Obtenido de <https://postresoriginales.com/receta-de-frappe/>

Proyec Arq Muebles . (09 de 04 de 2022). Obtenido de https://sillasymas.com.mx/index.php?id_product=75&controller=product

Qualtrics. (01 de 01 de 2022). *Qualtrics*. Obtenido de [https://www.qualtrics.com/es/gestion-de-la-
experiencia/investigacion/investigacion-cualitativa/](https://www.qualtrics.com/es/gestion-de-la-experiencia/investigacion/investigacion-cualitativa/)

QuestionPro. (10 de 02 de 2022). *QuestionPro*. Obtenido de <https://www.questionpro.com/es/investigacion-de-mercados.html>

Quiroa, M. (02 de 05 de 2020). *Economipedia* . Obtenido de [https://economipedia.com/definiciones/competencia-
directa.html#:~:text=La%20competencia%20directa%20dentro%20de,resultar%
20productos%20similares%20o%20iguales.](https://economipedia.com/definiciones/competencia-directa.html#:~:text=La%20competencia%20directa%20dentro%20de,resultar%20productos%20similares%20o%20iguales.)

Quiroa, M. (03 de 05 de 2020). *Economipedia* . Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/competencia-indirecta.html>

Quito Informa . (16 de 06 de 2020). *Quito Informa* . Obtenido de <http://www.quitoinforma.gob.ec/2020/07/16/proceso-para-tramitar-o-suspender-su-patente-municipal/#:~:text=La%20patente%20municipal%20es%20un%20requisito%20indispensable%20a%20cumplir%20para,sociedades%20nacionales%20o%20extranjer%20que>

Quito Turismo . (2020). *INFORME TÉCNICO IMPACTO PANDEMIA COVID-19 EN EL SECTOR DE QUITO* . Quito : Turismo Grande otra vez.

Reinoso, C. D. (05 de 2019). Plan de Negocios para la Creación de un Restaurante, Dedicado a la Producción y la Comercialización de Comida Rápida, en el sector norte de la ciudad de Quito. Quito, Provincia, Ecuador : Universidad Internacional Del Ecuador .

Sánchez, A. D. (01 de 04 de 2022). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/cuadro-de-amortizacion.html>

Sanchez, J. C. (2011). La innovación: una revisión teórica desde la perspectiva de marketing. *Perspectivas*(27), 47-71. Recuperado el 24 de 02 de 2022, de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=425941231004>

SAYCE. (30 de 03 de 2022). *SAYCE*. Obtenido de <https://sayce.com.ec/tarifas-sayce/>

SEL Soluciones y Suministros . (09 de 04 de 2022). *SEL*. Obtenido de <https://corporacionsel.com/producto/jarra-de-vidrio-arc/>

Silva, D. d. (16 de 11 de 2020). *Zendesk*. Obtenido de <https://www.zendesk.com.mx/blog/que-es-costo-de-venta/#:~:text=El%20costo%20de%20ventas%20es%20el%20valor%20que%20la%20empresa,la%20producci%C3%B3n%20de%20los%20productos.>

SMV. (18 de 09 de 2021). *SMV*. Obtenido de <https://www.smv.es/como-se-realiza-gestion-residuos-restaurantes/>

Software DELSOL. (18 de 01 de 2022). *oftware DELSOL*. Obtenido de <https://www.sdelsol.com/blog/tendencias/la-piramide-de-maslow/>

Westreicher, G. (30 de 03 de 2022). Obtenido de Economipedia : <https://economipedia.com/definiciones/capital-de-trabajo.html>

Anexos

Figure 1

Encuesta

Encuesta

El objetivo de la presente encuesta es para saber si los pobladores de la localidad están interesados en la implementación de una cafetería para personas no vidente y de igual manera hacer vivir experiencias distintas al resto de establecimientos que se encuentran en la parroquia La merced.

¿A qué rango de edad pertenece? *

- 15 -20 años
- 21 - 30 años
- 31- 40 años
- 41 en adelante

¿Cuál es su género? *

- Femenino
- Masculino

Suele acudir a cafeterías en su tiempo libre *

- Si
- No

¿Qué es lo que usted frecuenta consumir en una cafetería? *

- Variedad de Té
- Variedad de Café
- Variedad de Postres

Ha visto algún establecimiento con adecuaciones para personas no videntes *

- Si
- No

¿Cuál es el atributo mas importante que considera al visitar una cafetería? *

- Ubicación
- Producto
- Instalaciones
- Servicio

Tiene conocimiento del sistema braille

- Si
- No

Si su respuesta fue "no" en la anterior pregunta, estaría interesado en tener instrucción básica y dinámica del sistema braille dentro de una cafetería como servicio

- Si
- No

¿ Qué red social prefiere para informarse ? *

- Facebook
- Instagram
- Tik tok
- Twitter
- Otro: _____

Visitaria una cafetería que ofrezca alimentos y bebidas preparados con productos de calidad y orgánicos, que además ponga a disposición una serie de experiencias de las cuales solo una persona no vidente realiza *

Si

No

Enviar

Borrar formulario

(Almeida D. , Encuesta, 2022) Entrada bibliográfica:
Almeida, D. (06 de 03 de 2022). Encueta. Quito, Pichincha, Ecuador.

Figura 3

Plan de Vulnerabilidades La Merced

PLAN DE ACCIÓN PARA REDUCIR VULNERABILIDADES (PREPARACIÓN)					
Vulnerabilidad identificada (Sismos)	Acciones para reducir vulnerabilidades	Detalle de Acciones			
		¿Quién lo va a hacer?	¿Cuándo se va a hacer?	¿Cómo se va a hacer?	¿Qué se va a necesitar y cuánto dinero?
Objetos que pueden convertirse en peligrosos como cuadros espejos, etc.	Asegurar los cuadros y espejos con adhesivos tesa que cuentan con tias adhesivas y una cadena de polímero flexible	Propietario de la cafetería	17 /1/22 por la mañana	El personal de mantenimiento y el propietario identificarán los objetos que requieran asegurarse o ser reubicados para tomar acciones con los mismos	Adhesivos Tesa \$5,25 por metro se compraran 5 metros dando un total de \$26,25
Personal no capacitado en caso de sismos	Capacitar al personal cuento antes en protocolos para la evacuación y acción en caso de sismos	Propietario de la cafetería	Inicio 18/1/22 por la mañana Finaliza 25/1/22 por la tarde	El propietario solicitará al cuerpo de bomberos la capacitación necesaria para el personal	Compra de insumos necesarios para llevarse a cabo el curso \$50 y \$ 50 box lunch
Clientes no capacitados en caso de sismo	Infografía visible dentro del establecimiento	Propietario de la cafetería	20/1/22 en la mañana	El propietario junto con el asesoramiento del cuerpo de bomberos realizara infografías para tomar acciones en caso de sismos	Material de apoyo grafico en zonas estratégicas \$20

PLAN DE ACCIÓN PARA REDUCIR VULNERABILIDADES (PREPARACIÓN)					
Vulnerabilidad identificada (Inundaciones)	Acciones para reducir vulnerabilidades	Detalle de Acciones			
		¿Quién lo va a hacer?	¿Cuándo se va a hacer?	¿Cómo se va a hacer?	¿Qué se va a necesitar y cuánto dinero?
Obstrucción de alcantarillas	Solicitar el mantenimiento constante de las alcantarillas, en el caso de no obtenerlo mantener limpieza constante de los alrededores del establecimiento	Personal de Limpieza	17 /1/22 por la mañana y tarde	Solicitar a la empresa de agua potable el mantenimiento de las alcantarillas y el personal de limpieza se encargara de mantener despejado el alcantarillado cercano	Materiales de limpieza \$10
PLAN DE ACCIÓN PARA REDUCIR VULNERABILIDADES (PREPARACIÓN)					
Vulnerabilidad identificada (Deslizamientos)	Acciones para reducir vulnerabilidades	Detalle de Acciones			
		¿Quién lo va a hacer?	¿Cuándo se va a hacer?	¿Cómo se va a hacer?	¿Qué se va a necesitar y cuánto dinero?
Deslizamiento de las paraderas del Ilalo	Apoyar al plan de reforestación de la parroquia	Propietario de la cafetería	12/2/22 por la mañana	Se donaran arboles para sembrar en las faldas de la montaña para evitar posibles deslizamientos	Compra de arboles para la reforestación cada uno esta entre \$2 y \$2.50 se compraran 25 dando un total de \$50 a \$62.50

(Almeida D. , 2022) Entrada bibliográfica: Almeida, D. (06 de 03 de 2022). Encuesta. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de https://docs.google.com/forms/d/1XAWcaHvq8aRWzgG8YdEbwEU95gUAYSGY1s2es0UTBjI/viewform?edit_requested=true#responses

PLAN DE ACCIÓN PARA REDUCIR VULNERABILIDADES (PREPARACIÓN)					
Vulnerabilidad identificada (Erupción volcánica)	Acciones para reducir vulnerabilidades	Detalle de Acciones			
		¿Quién lo va a hacer?	¿Cuándo se va a hacer?	¿Cómo se va a hacer?	¿Qué se va a necesitar y cuánto dinero?
Punto de alto riesgo en caso de una erupción volcánica	Realizar maletas de supervivencia de caso de emergencia con botiquines	Brigada de primeros auxilios	Se realizará cuando la alerta volcánica este en amarillo	Una vez actualizada la alerta se procederá a realizar las maletas de emergencia que servirán no solo para el personal sino también para los clientes que se encuentren dentro del establecimiento en caso de emergencia	Cada mochila tiene un promedio de \$20 para se abastecida
Señalización de evacuación y puntos seguros en la zona	Señalizar todo el establecimiento y tener despejadas las salidas de emergencia	Propietario de la cafetería	Antes de la apertura oficial del establecimiento o Inauguración	El propietario junto con el asesoramiento del cuerpo de bomberos realizara señalética para la evacuación e información de sitios seguros	Material de apoyo grafico en zonas estratégicas \$20
PLAN DE ACCIÓN PARA REDUCIR VULNERABILIDADES (PREPARACIÓN)					
Vulnerabilidad identificada (Tormenta eléctrica)	Acciones para reducir vulnerabilidades	Detalle de Acciones			
		¿Quién lo va a hacer?	¿Cuándo se va a hacer?	¿Cómo se va a hacer?	¿Qué se va a necesitar y cuánto dinero?
Zona de tormentas eléctricas en el valle de los Chillós	Instalación de equipos de prevención para tormentas eléctricas	Propietario de la cafetería	Antes de la apertura oficial del establecimiento o Inauguración	realizar instalación de pararrayos previo a la inauguración del establecimiento	Instalación de pararrayos shirtec \$6000
Prevencion de Equipos electricos	Conectar las instalaciones electricas a un sistema de tierras	Propietario de la cafetería	Antes de la apertura oficial del establecimiento o Inauguración	Contratar a la empresa Parmasued especialista en instalaciones de tierra y pararrayos	Conexión de equipos con electricista \$2000
PLAN DE ACCIÓN PARA REDUCIR VULNERABILIDADES (PREPARACIÓN)					
Vulnerabilidad identificada (Incendios)	Acciones para reducir vulnerabilidades	Detalle de Acciones			
		¿Quién lo va a hacer?	¿Cuándo se va a hacer?	¿Cómo se va a hacer?	¿Qué se va a necesitar y cuánto dinero?
Incendios forestales	Realizar una campaña de concientizacion en el verano para evitar incendios	Personal de ventas y publicidad	1/7/22 publicaciones diarias	Realizar pst en redes sociales para la cocientizacion	Manejo de redes sociales
Incendios en el establecimiento	Equipar el establecimiento con extintores y mantener las zonas contanetemente ventiladas en especial la cocina	Propietario de la cafetería	Antes de la apertura oficial del establecimiento o Inauguración	Solicitar al cuerpo de bomberos acesoramiento para prevencion de incendios y capacitacion	Compra de 4 extintores \$100 y \$50 lunch box

(Almeida D. , 2022) Entrada bibliográfica: Almeida, D. (06 de 04 de 2022). Plan de vulnerabilidad La merced. Quito , Pichincha , Ecuador .

Figura 4

Identificación de Amenazas La Merced

Identificación de Amenazas								
Amenazas La merced	¿Puede afectar a la cafetería?		Nivel de exposición a la amenaza			Zona segura interna	Zona segura externa	
	SI	NO	Alto	Medio	Bajo			
Sismos	X			X		Parqueadero	Escualea PJA	
Inundaciones	X				X	Jardín aéreo	Loma barrio Guangal	
Deslizamientos	X			X		Jardín aéreo	Parque central	
Erupción Volcánica	X		X			Parqueadero	Loma barrio Guangal	
Tsunamis		X						
Tormenta Eléctrica	X		X			Salón de la Cafetería	Escuela PJA	
Incendios	X			X		Parqueadero	Parque central	
Vientos fuertes	X		X			Salón de la Cafetería	Casa somos la Merced	

(Almeida D. , 2022) Entrada bibliográfica: Almeida, D. (06 de 04 de 2022). Identificación de Amenazas La Merced. Quito, Pichincha, Ecuador.

Figura 5

Batidora de Mano



(Mercado Libre, 2022) Entrada bibliográfica: Mercado Libre. (06 de 04 de 2022). Batidora de Mano. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC509967524-batidora-mano-electrica-hamilton-beach-6velcajaalmacenami_JM?searchVariation=174309475586#searchVariation=174309475586&position=2&search_layout=stack&type=item&tracking_id=39998a15-b376-44c2-a0b2-89f9

Figura 6

Refrigerador /Congelador



(Mercado Libre, 2022) Entrada bibliográfica: Mercado Libre. (06 de 04 de 2022). Mercado Libre . Obtenido de <https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-509897670-refrigeradora-congelador-tcl-650l-2-puerta-con-dispensador->

_JM?searchVariation=174302230834#searchVariation=174302230834&position=12&search_layout=stack&type=item&tracking_id=324ec7ba-cbf2-4af6-9898-1d598

Figura 7

Cocina de Inducción



Nuevo | 25 vendidos

Encimera A Inducción
Indurama 4q Vitrocerámica
6800w

U\$S 239⁹⁹

[Ver los medios de pago](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Guayaquil, Guayaquil

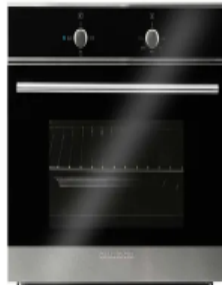
[Ver costos de envío](#)

Color: Negro

(Mercado Libre, 2022) Entrada bibliográfica: Mercado Libre. (06 de 04 de 2022). Cocina de Inducción. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-509582961-encimera-a-induccion-indurama-4q-vitroceramica-6800w-_JM?searchVariation=174286748925#searchVariation=174286748925&position=8&search_layout=grid&type=item&tracking_id=6c171d1d-46bf-4a2c-a458-2929fc318b52

Figura 8

Horno Eléctrico



Horno Eléctrico Empotrable Challenger He 2502 110v Grill Ng

U\$S 295

(Mercado Libre, 2022) Entrada bibliográfica: Mercado Libre. (06 de 04 de 2022). Horno Eléctrico. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-508731631-horno-electrico-empotrable-challenger-he-2502-110v-grill-ng-_JM#position=19&search_layout=stack&type=item&tracking_id=495c33f1-e2e3-4692-82ee-57f00738433e

Figura 9

Microondas



Microondas Electrolux Blanco 20 Litros !oferta;

U\$S 79⁹⁹

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: 1 unidad (91 disponibles)

[Comprar ahora](#)

(Mercado Libre, 2022) Entrada bibliográfica:
Mercado Libre. (06 de 04 de 2022). Microondas. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-509695253-microondas-electrolux-blanco-20-litros-oferta-_JM#position=27&search_layout=grid&type=item&tracking_id=e6e249f3-18fe-4621-abea-ac8a8aba5c35

Figura 10

Maquina de Espresso



RECOMMENDED BY
**GOOD
HOUSEKEEPING**

Nuevo | 10 vendidos

De'longhi Maquina Espresso Vaporizador Y Molino Cafe

U\$S 1.980

[Ver los medios de pago](#)

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

Color: Negro

¡Última disponible!

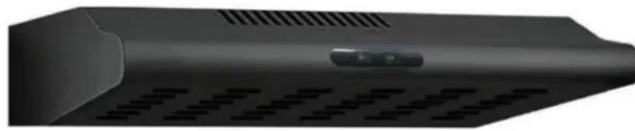
[Comprar ahora](#)

12 meses de garantía de fábrica.

(Mercado Libre, 2022) Entrada bibliográfica: Mercado Libre. (06 de 04 de 2022). Maquina de Espresso. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-510186673-delonghi-maquina-espresso-vaporizador-y-molino-cafe-_JM?searchVariation=174318826563#searchVariation=174318826563&position=2&search_layout=grid&type=item&tracking_id=3944c488-9337-42ba-b7c1-33448ac84af4

Figura 11

Campana Extractora sin salida de Humo



Nuevo | 14 vendidos

Campana De Cocina Con Extractor De Olores

U\$S 61³⁰

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: 1 unidad (86 disponibles)

[Comprar ahora](#)

(Mercado Libre, 2022) Entrada bibliográfica: Mercado Libre. (06 de 04 de 2022). Campana extractora sin salida de Humo. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-509666124-campana-de-cocina-con-extractor-de-olores-_JM#position=9&search_layout=stack&type=item&tracking_id=341bd269-8fa1-4e15-9d43-782ea2d806f8

Figura 12

Aire acondicionado Portátil



Nuevo | 1 vendido

Mini Cooler Enfriador Aire Acondicionado Portátil Potente

U\$S 14⁵⁰

[Ver los medios de pago](#)

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

Color De La Estructura: Blan...

Cantidad: 1 unidad (444 disponibles)

[Comprar ahora](#)

(Mercado Libre, 2022) Entrada bibliográfica: Mercado Libre. (06 de 04 de 2022). Aire Acondicionado Portátil. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-510310136-mini-cooler-enfriador-aire-acondicionado-portatil-potente-_JM?searchVariation=174330075836#searchVariation=174330075836&position=13&search_layout=grid&type=item&tracking_id=b759f5bc-8270-4696-a3d6-e5af723

Figura 13

Parrilla eléctrica



**Plancha Parrilla Electrica
Antiadherente 38513 Proctor**

U\$S 60

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: 1 unidad (5 disponibles)

[Comprar ahora](#)

(Mercado Libre, 2022) Entrada bibliográfica: Mercado Libre. (06 de 04 de 2022). Parrilla eléctrica. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-509184629-planchar-parrilla-electrica-antiadherente-38513-proctor-_JM#position=7&search_layout=stack&type=item&tracking_id=26a6a798-48d5-4650-9ed5-a9f0e17800dd

Figura 14

Auxiliar de Voz Alexa



**Parlante Inteligente Amazon
Alexa Echo Dot 4ta
Generacion**

U\$S 59⁹⁹

[Ver los medios de pago](#)

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

Color: Negro

Cantidad: 1 unidad (5 disponibles)

(Mercado Libre, 2022) Entrada bibliográfica: Mercado Libre. (06 de 04 de 2022). Auxiliar De Voz Alexa. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-508730841-parlante-inteligente-amazon-alexa-echo-dot-4ta-generacion-_JM?searchVariation=174217792420#searchVariation=174217792420&position=42&search_layout=stack&type=item&tracking_id=0c261c23-e146-477c-a1f9-e5404a

Figura 15

Señalética escrita en Braille



Impresión Señalética Braille, Impresión Uv Cama Plana

Precio a convenir

Escribe una pregunta

Preguntar

¿Tuviste un problema con la publicación? Avisanos.

(Mercado Libre, 2022) Entrada bibliográfica: Mercado Libre. (07 de 04 de 2022). Señalética en Braille. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de https://servicio.mercadolibre.com.ec/MEC-503693014-impresion-senaletica-braille-impresion-uv-cama-plana-JM#position=1&search_layout=stack&type=item&tracking_id=2053b0ec-68f1-4ea2-aea8-0711019d99c7

Figura 16

Podotáctil

POSO PODOTÁCTIL PUPOS

Banda podotáctil de prevención usada en pisos interiores y exteriores para indicar:

- La existencia de un cambio de nivel en circulaciones peatonales
- Cambios de direcciones de la franja guía
- Ingreso peatonal principal a una edificación
- Existencia de paradas de transporte público, obstáculos, elementos de información y refugios peatonales.

Dimensiones	Loseta
Largo (cm)	40
Ancho (cm)	40
Espesor de superficie (cm)	0,30
Espesor de relieve y superficie	0,60
Unidades por m ²	6
Peso aproximado por unidad (kg)	1,1

POSO PODOTÁCTIL CANALES

Banda podotáctil guía usada en pisos interiores y exteriores para indicar la dirección de un recorrido. El diseño del relieve es en forma de barras que forman canales, y su forma es alargada (el largo prevalece sobre el ancho) en una relación mínima largo/ancho de 2:1.

Dimensiones	Loseta
Largo (cm)	150
Ancho (cm)	25
Espesor de superficie (cm)	0,30
Espesor de relieve y superficie	0,60
Unidades por m ²	3
Peso aproximado por unidad (kg)	3

(Construex, 2022) Entrada bibliográfica: Construex. (06 de 04 de 2022). Podotáctil. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de https://construex.com.ec/exhibidores/d_kauch/producto/pisos_podotactiles_de_cauch

Figura 17

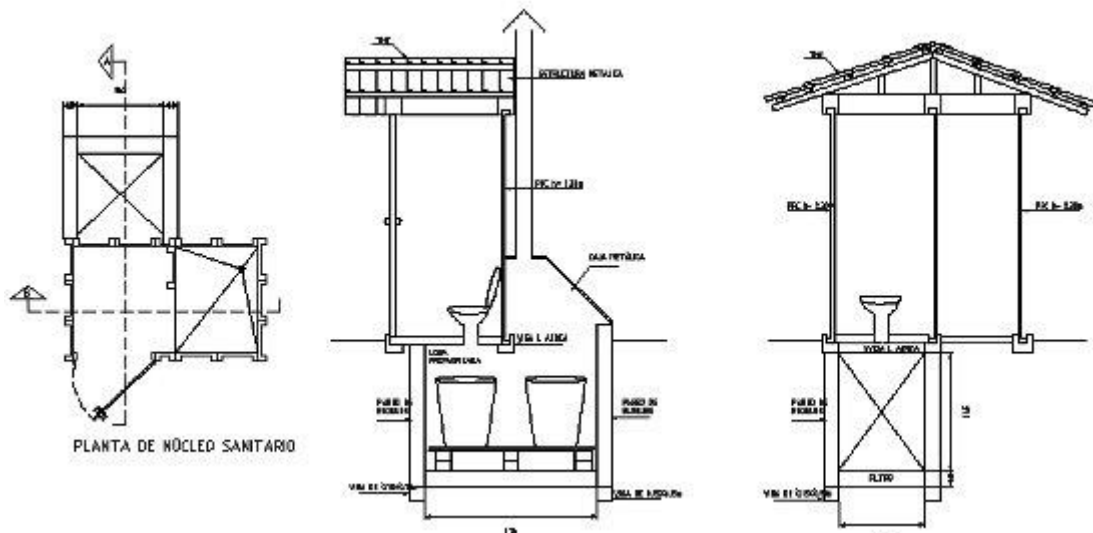
Libros en braille



(Petit Prince collection, 2022) Entrada bibliográfica: Petit Prince collection. (08 de 04 de 2022). Libros en braille. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de <https://petit-prince-collection.com/lang/brailles.php?lang=es>

Figura 18

(Ecosyr Network, 2012) Entrada bibliográfica:



Ecosyr Network. (1 de 03 de 2012). Inodoros Secos en América Latina. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de <https://www.ecosur.org/index.php/es/todos-los-articulos/37-ecosur-e-magazine/edicion-39-marzo-2012/153-inodoros-secos-en-america-latina70>

(Pinterest , 2022) Entrada bibliográfica: Pinterest. (09 de 04 de 2022). Pinterest. Obrenido de
Figura 20 Mesas Carretes



<https://www.Pinterest.com/pin/478859372877240293/>

Figura 19

Sillas de Madera



(Proyec Arq Muebles , 2022) Entrada bibliográfica: Proyc Arq Muebles.(09 de 04 de 2022).Obtenido de https://sillasymasas.com.mx/index.php?id_product=75&controller=product

Figura 21

Vajilla Blanca



(Pinterest, 2022) Entrada bibliográfica: Pinterest. (09 de 04 de 2022). Pinterest. Obtenido de [https://www.Pinterest.com/pin/478859372877240293/amp_client_id=CLIENT_ID\(&mweb_unauth_id=&simplified=true](https://www.Pinterest.com/pin/478859372877240293/amp_client_id=CLIENT_ID(&mweb_unauth_id=&simplified=true)
Figura 22

Juego de tazas



(Hotelería 10, 2022) Entrada bibliográfica: Hotelería 10 ,(09 de 04 de 2022). Hotelería 10.Obtenido de <https://hoteleria10.com/menaje/tazas/provisal-taza-clara.html>

Figura

23 Jarro de frappe



(Postres originales , 2022) Entrada bibliográfica: Postres originales.(09 de 04 de 2022). Postres Originales.Obtenido de <https://postreoriginales.com/receta-de-frappe/>

Figura 24

Set de cristalería



(Larousee Cocina, 2022) Entrada bibliográfica: Larousee Cocina .(09 de 04 de 2022). Larousee Cocina .Obtenido de <https://larouseecocina.mx/nota/guia-practica-sobre-la-cristaleria-3/>

Figura 25

Cubertería

Juego de cubiertos de acero inoxidable

Visita la tienda de HOMQUEN
 ★★★★★ 1,374 calificaciones

Precio: **US\$24.99** (US\$6.25 / Count)

US\$ 102.67 de envío y depósito de derechos de importación a Ecuador [Detalles](#)

Color: **Oro**

US\$ 24.99
(US\$ 6.25 / Count)

US\$ 24.99
(US\$ 6.25 / Count)

US\$ 24.99
(US\$ 6.25 / Count)

US\$ 24.99
(US\$ 1.25 / Count)

(Amazon, 2022)Entrada bibliográfica: Amazon (09 de 04 de 2022). Amazon .Obtenido de <https://www.amazon.com/-/es/T88WSG-20P-A-Juego-cubiertos-acero-inoxidable/dp/B077YJ2R25>

Figura 26

Jarra de Vidrio



Jarra de Vidrio Arc

\$4.26

1

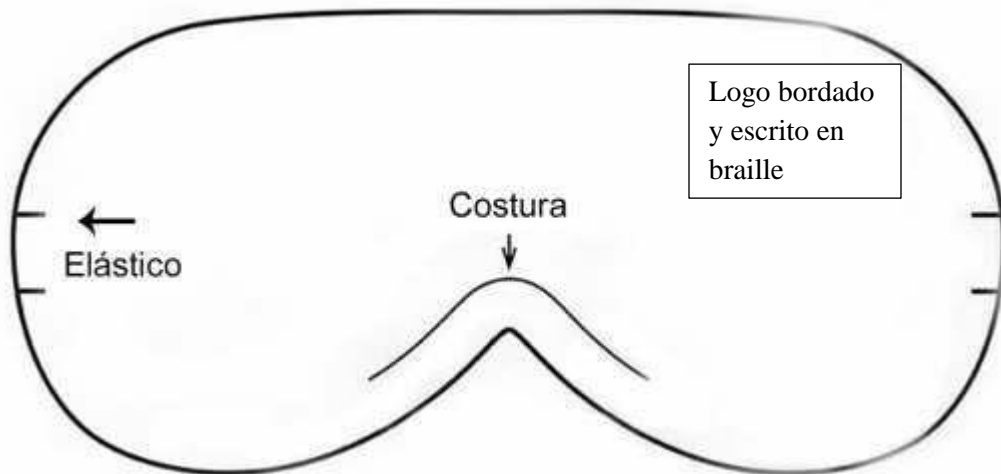
Añadir al carrito

Categorías: Cafetería, Insumos

(SEL Soluciones y Suministros , 2022) Entrada bibliográfica: SEL Soluciones y Suministros. (09 de 04 de 2022). SEL. Obtenido de <https://corporacionsel.com/producto/jarra-de-vidrio-ac/>

Figura 27

Antifaces Blindly's



(Costuras , 2022) Entrada bibliográfica: Costuras(06 de 04 de 2022). Ideas en Minutos. Obtenido de <https://www.ideasenminutos.com/costuras/antifaz-para-dormir-con-patrones/>