



**CARRERA: HOTELERÍA**

**TEMA:**

**“IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE ESTILO INDUSTRIAL CON  
ESPECIALIDAD DE PRODUCTOS A LA PARRILLA EN EL CANTÓN  
PEDERNALES PROVINCIA DE MANABÍ”**

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

**AUTORA:**

**YANET ALEXANDRA INTRIAGO MEDRANDA**

**TUTOR:**

**ROXANA REVELO**

**D.M. Quito, 11 de abril**

## **DEDICATORIA**

Mi tesis se la dedico con todo mi amor y cariño primeramente a Dios por darme la vida y permitirme avanzar día a día gracias a la fortaleza y sabiduría que El me da, a mis padres, mi hermano, mis hijos, mi esposo, mi ángel en el cielo... mi hermana Patricia, mi hermana Jaqueline quien me embarco en esta aventura de alcanzar este título, a mis demás familiares y amigos, ya que este logro también es parte de ellos, muchas gracias por siempre estar pendiente de mí, motivándome a realizarme en este sueño.

Dedico también esta tesis al Restaurante “Abrasados” por ser la inspiración a obtener conocimientos y dar un mejor servicio, con los deseos de que sea por siempre un lugar de armonía y regocijo entre amigos y familiares.

El ser humano nunca deja de aprender, que esta tesis sirva de ejemplo para aquellos que deseen estudiar y vean que con esfuerzos y sacrificios todo es posible.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios por bendecirme y guiarme en lo que me propongo, a mis padres por la vida, ejemplo y enseñanzas, a mis hermanos que son mi apoyo fundamental, a mis hijos que son mi vida, a mi esposo compañero de lucha, a mis familiares y amigos por animarme en esta etapa de mi vida.

Agradezco a los maestros y guías por impartir su conocimiento y amistad, al Instituto por abrirme las puertas y brindarme esta oportunidad de oro, a mis compañeros de carrera por darme valor en momentos difíciles.

Quedo infinitamente agradecida con cada uno de ellos, que formaron parte de este anhelo. Que Dios les bendiga eternamente.

## **AUTORIA**

Yo, YANET ALEXANDRA INTRIAGO MEDRANDA, autora del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Yanet Alexandra Intriago Medranda

D.M. Quito, 11 de abril del 2022

**Ing. Roxana Revelo**

**Director de Trabajo de Titulación**

## **CERTIFICACIÓN**

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

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: La **Ing. Roxana Revelo** y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr. o la Srta. **Yanet Alexandra Intriago Medranda** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El Sr. o la Srta. Yanet Alexandra Intriago Medranda realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de Plan de Negocio para la implementación de un restaurante estilo industrial con especialidad de productos a la parrilla en el cantón Pedernales provincia de Manabí.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección de la Ing. Roxana Revelo.

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

TERCERA: Los comparecientes, Ing. Roxana Revelo en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. o la Srta. Yanet Alexandra Intriago Medranda, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Proyecto de Plan de Negocio para la implementación de un restaurante estilo industrial con especialidad de productos a la parrilla en el cantón Pedernales provincia de Manabí.”**, 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**

**Yanet Alexandra Intriago Medranda**

D.M. Quito, 11 de abril del 2022

## ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA .....	2
AGRADECIMIENTO .....	3
AUTORIA .....	4
CERTIFICACIÓN .....	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA .....	6
INTRODUCCIÓN .....	14
<b>2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.....</b>	<b>15</b>
2.1. Creación de la Empresa .....	15
2.2. Descripción de la Empresa .....	15
2.2.1. Importancia .....	15
2.2.2. Características .....	16
2.2.3. Actividad .....	18
2.3. Tamaño de la Empresa .....	18
2.4. Necesidades a satisfacer .....	19
2.4.1. Necesidad Fisiológica.....	19
2.4.2. Necesidad de Seguridad.....	20
2.4.3. Necesidad Social- Afiliación .....	21
2.4.4. Necesidad de Reconocimiento .....	22
2.4.5. Necesidad de Autorrealización .....	22
2.5. Localización de la Empresa.....	23
2.6. Filosofía empresarial .....	24
2.6.1. Misión .....	24
2.6.2. Visión .....	24
2.6.3. Objetivos .....	25
2.6.4. Meta .....	25
2.6.5. Estrategias .....	26
2.6.6. Políticas .....	26

2.6.7.	FODA.....	27
2.7.	Desarrollo organizacional.....	30
2.7.1.	Tipo de Estructura .....	30
2.7.2.	Formalización.....	30
2.7.3.	Centralización-Descentralización .....	31
2.7.4.	Integración.....	31
2.8.	Organigrama Empresarial.....	32
2.9.	Funciones del personal .....	33
3.	PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING .....	41
3.1.	Objetivo de mercadotecnia .....	41
3.2.	Investigación de mercado .....	41
3.2.1.	Modalidad .....	42
3.3.	Plan de muestreo .....	42
3.4.	Análisis de las Encuestas.....	43
3.4.1.	Análisis General .....	54
3.5.	Entorno Empresarial.....	54
3.5.1.	Microentorno .....	54
3.5.2.	Macroentorno .....	61
3.6.	Producto y Servicio .....	66
3.6.1.	Producto Esencial .....	67
3.6.2.	Producto Real .....	68
3.6.3.	Características .....	69
3.6.4.	Calidad .....	69
3.6.5.	Estilo .....	70
3.6.6.	Marca .....	70
3.6.7.	Producto Aumentado.....	70
3.7.	Plan de introducción al mercado .....	71
3.7.1.	Distintivos y Uniformes .....	71
3.7.2.	Materiales de identificación.....	75
3.8.	Canal de distribución y puntos de venta .....	78
3.9.	Riesgo y Oportunidades de Negocio .....	80
3.10.	Fijación de Precios .....	81

3.10.1. Fijación de Precios por receta estándar.....	81
3.11. Capacidad Instalada.....	89
3.11.1. Implementación del negocio.....	89
3.12. Estudio Arquitectónico.....	98
4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL.....	99
5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL.....	108
5.1. Objetivo de Impacto.....	108
5.2. Impacto Ambiental.....	108
5.3. Impacto Social.....	117
6. PROCESO FINANCIERO.....	122
6.1. Introducción.....	122
6.2. Inversiones.....	123
6.3. Activos Fijos.....	123
6.4. Activos Diferidos.....	124
6.5. Capital de Trabajo.....	124
6.6. Sueldos.....	125
6.7. Depreciación de activos fijos.....	127
6.8. Amortizaciones.....	128
6.9. Estructura Capital.....	129
6.10. Tabla de Amortización.....	129
6.11. Punto de Equilibrio.....	130
6.12. Flujo de Caja.....	133
6.13.1. VAN (Valor Actual Neto).....	134
6.13.2. TIR (Tasa Interna de Retorno).....	134
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	135
ANEXOS.....	138
BIBLIOGRAFÍAS.....	149

#### ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Méritos y Aspectos a considerar del Chef Ejecutivo/Parrillero.....	34
Tabla 2. Méritos y Aspectos a considerar del Mesero.....	36
Tabla 3. Méritos y Aspectos a considerar del Cajero.....	38
Tabla 4. Méritos y Aspectos a considerar del Cocinero.....	40

Tabla 5 Pregunta 1 .....	44
Tabla 6 Pregunta 2 .....	45
Tabla 7 Pregunta 3 .....	46
Tabla 8 Pregunta 4 .....	47
Tabla 9 Pregunta 5 .....	48
Tabla 10 Pregunta 6 .....	49
Tabla 11 Pregunta 7 .....	50
Tabla 12 Pregunta 8 .....	51
Tabla 13 Pregunta 9 .....	52
Tabla 14 Pregunta 10 .....	53
Tabla 15. Tabla de Proveedores .....	57
Tabla 16. Financiamiento de la Publicidad .....	80
Tabla 17 Arriendo del Local .....	89
Tabla 18 Tabla de Equipos industriales.....	90
Tabla 19 Tabla de Equipos de Computación .....	91
Tabla 20 Tabla de Muebles y Enseres .....	92
Tabla 21 Tabla de Equipos Industriales de Seguridad .....	94
Tabla 22 Tabla de Suministros de Oficina .....	95
Tabla 23 Tabla de Servicios Básicos .....	96
Tabla 24 Tabla de Materiales de Limpieza .....	97
Tabla 25 Activos Fijos .....	123
Tabla 26 Activos Diferidos .....	124
Tabla 27 Capital de Trabajo .....	125
Tabla 28 Total de Inversión .....	125
Tabla 29 Sueldos.....	126
Tabla 30 Sueldos.....	126
Tabla 31 Sueldos.....	126
Tabla 32 Depreciación de Activos Fijos.....	128
Tabla 33 Amortizaciones .....	128
Tabla 34 Estructura Capital .....	129
Tabla 35 Tabla de Amortización .....	130
Tabla 36 Costos Fijos.....	131
Tabla 37 Margen de Contribución.....	131
Tabla 38 Punto de Equilibrio .....	131
Tabla 39 Ventas Proyectadas .....	131
Tabla 40 Costo de Ventas .....	132
Tabla 41 Flujo de Caja .....	133
Tabla 42 VAN/TIR .....	135

### ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1. Pirámide de Maslow .....	19
Ilustración 2. Ubicación del Restaurante .....	23
Ilustración 3. Organigrama Empresarial del Restaurante .....	32

Ilustración 4 Microentorno.....	55
Ilustración 5. Macroentorno .....	61
Ilustración 6 Carta del Restaurante .....	68
Ilustración 7. Uniforme del Chef.....	71
Ilustración 8. Uniforme del Cocinero .....	72
Ilustración 9. Uniforme del Cajero .....	73
Ilustración 10. Uniforme del Mesero.....	74
Ilustración 11. Logotipo de la Empresa.....	75
Ilustración 12. Tarjeta de Presentación .....	76
Ilustración 13. Hoja Membretada.....	77
Ilustración 14 Receta Estándar de Costos del Flameado .....	83
Ilustración 15 Receta Estándar de Producción del Flameado .....	84
Ilustración 16 Receta Estándar de Costos de la Parrillada de Mariscos.....	85
Ilustración 17 Receta Estándar de Producción de la Parrillada de Mariscos.....	86
Ilustración 18 Receta Estándar de Costos de la Parrillada de Carne.....	87
Ilustración 19 Receta Estándar de Producción de la Parrillada de Carne.....	88
Ilustración 20 Plano Arquitectónico .....	98

**“IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE ESTILO INDUSTRIAL  
CON ESPECIALIDAD DE PRODUCTOS A LA PARRILLA EN EL SECTOR  
PEDERNALES PROVINCIA DE MANABÍ”**

**YANET ALEXANDRA INTRIAGO MEDRANDO**

**ING. ROXANA REVELO**

D.M. Quito 11 de abril, 2022

## INTRODUCCIÓN

En este presente trabajo, estudio de investigación o levantamiento de información sobre el plan de negocios, se desea crear un restaurante estilo industrial con especialidad de productos a la parrilla en el cantón Pedernales provincia de Manabí. Rebutty Troncoso (2019) afirma que “el impulso del turismo gastronómico comenzó en Europa, en el siglo XIII, cuando comenzaron a promocionarse las primeras guías gastronómicas que comprendía una relación de las mejores posadas y restaurantes”

Nuestro restaurante busca impulsar el turismo gastronómico en el Sector de Pedernales, especializándose en lo que son los productos a la parrilla. Porque los alimentos cocinados en la parrilla son muy nutritivos a diferencia de otras formas de cocción. Nuestra empresa gira en torno a una responsabilidad social y ambiental, brindando un servicio de calidad a la población, pero siguiendo los protocolos medioambientales. Todo esto por medio de innovaciones hechas por profesionales amantes de su trabajo.

Se enfoca principalmente en cubrir todas las necesidades fisiológicas, de seguridad, sociales, afiliación, reconocimiento y autorrealización tanto de clientes como trabajadores. Su estructura lineal se basa en una persona principal que maneja todo lo referente al negocio, así como los trabajadores y sus funciones. Cada uno de ellos cumple una misión y un rol, y al cumplir con estos requisitos correctamente cada uno es remunerado con lo que le corresponde.

## **2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL**

### **2.1. Creación de la Empresa**

Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” surge de la necesidad de implementar un restaurante que elabore cárnicos, pescado y mariscos hechos a la parrilla en la parte céntrica de la ciudad de Pedernales, ya que en la localidad no existe este tipo de restaurantes con una ambientación y decoración esenciales para trasladar a los comensales a una experiencia gastronómica única. En nuestro restaurante se destacan aspectos como la carta, la comida, la cubertería, vajillas, música y el ambiente que es lo que lo diferencia de otros restaurantes de la localidad. Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” está al servicio de los consumidores, es en esencia factible y rentable ya que atendería estas necesidades en este sector poblacional, sus alrededores, transeúntes (sector comercial), y turistas, ofrecería un servicio de calidad, dinamismo comercial en el área, priorizaría el empleo permanente para un mejor nivel de vida y por lo tanto se darían buenos resultados para la empresa.

### **2.2. Descripción de la Empresa**

#### **2.2.1. Importancia**

La importancia de cocinar los productos a la parrilla deriva principalmente de las características de aroma, sabor, nutrientes y estéticas. Por ejemplo, los productos cocinados a la parrilla dependiendo del potencial calorífico que implica cada preparación pueden brindarles a las carnes un aroma sutil y sensible a la percepción de cada cliente. De igual forma los sabores de las carnes y mariscos se intensifican en la

parrilla, porque ésta le brinda toda clase de sabores intensos y originales sin que contengan otra clase de agregados; la cocción a la parrilla según su temperatura uniforme asegura que los productos tengan una jugosidad única lo que mejora el sabor.

Referente a la estética, el entorno gastronómico se relaciona mucho con la creatividad y estética de un plato, ya que no solo se trata de cautivar al cliente con la perfección de sabores sino también estimularles la vista y los sentidos; los productos cocinados a la parrilla suelen generar mayor apetito a los comensales a través de la mirada. El estilo industrial es una tendencia en diseño para nuestro restaurante ya que consigue crear ambientes interesantes y diferentes, destacan los detalles encontrando un equilibrio y combinación entre distintos estilos, brindando calidez y color al restaurante.

### 2.2.2. Características

- **Responsabilidad social:** Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” se enfocará en brindar un producto con un alto estándar de bioseguridad, tranquilidad y confianza para los clientes y colaboradores. Satisfacer el placer de vivir experiencias gastronómicas a sus clientes, el placer de ayudar y de contribuir socialmente con los demás.
- **Investigación e innovación:** Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” trabaja en una constante investigación para la elaboración de nuevos productos de cárnicos y mariscos como a su vez variedad de bebidas tropicales con el fin de adoptar diferentes preferencias y necesidades. Como, por ejemplo, se brinda un plato

estrella que consta de una decoración y sabor distinto a los que comúnmente se ofrecen en otro restaurante.

- **Responsabilidad ambiental:** Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” es consciente de la contaminación ambiental que vive el planeta, por eso ha creado normativas para los trabajadores, para mantenerse como modelo de turismo sostenible. Referente a la comida, los platos serán elaborados con productos locales, conforme a la temporada o estaciones respetando así su ciclo natural.

Para los residuos, la empresa contará con contenedores que separen los residuos, reciclando así el vidrio, papel, cartón, entre otros; así como también contenedores para residuos orgánicos para hacer compost. De igual forma se implementarán estrategias para el ahorro de energía como desconectar las máquinas que no estén en uso y la gestión del uso de energía de productos de refrigeración. Nuestra empresa está consciente del cuidado del agua, por lo tanto, se realizará un estricto mantenimiento de equipos, auditoría y mejora en los sistemas de gestión para evitar el derroche de agua.

- **Profesionales apasionados con su trabajo:** Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” dispone de empleados que aman su trabajo y les apasiona demostrarlo mediante la creación de diferentes tipos de comida y bebidas. Por lo tanto, se brinda un ambiente cómodo y saludable de trabajo, como por ejemplo estableciendo áreas donde puedan descansar y satisfacer sus necesidades alimenticias, así como también espacios de trabajo ordenados y limpios para el disfrute de lo que les

apasiona que es cocinar, se brinda actividades que los motiven a trabajar y también la remuneración económica por el esfuerzo de su trabajo.

### **2.2.3. Actividad**

Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” es un establecimiento de alimentos y bebidas que se dedica a crear y elaborar productos y servicios únicos e innovadores. Es un tipo de restaurante de especialidad porque ofrece una variedad limitada de estilos de cocina y diferentes platillos de acuerdo a la especialidad que es cortes de carnes, pescado y mariscos a la parrilla.

Sin embargo, por nuestras características físicas como empresa es que pertenecemos al tipo de restaurante de tercera clase. Esto porque contamos con los insumos necesarios sin necesidad de ser un lugar lujoso, mantenemos una buena presentación y precios muchos más accesibles que otros lugares finos.

### **2.3. Tamaño de la Empresa**

- Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” es una microempresa que contará con 3 áreas básicas: área administrativa, área de producción y almacenamiento, y área de servicio.

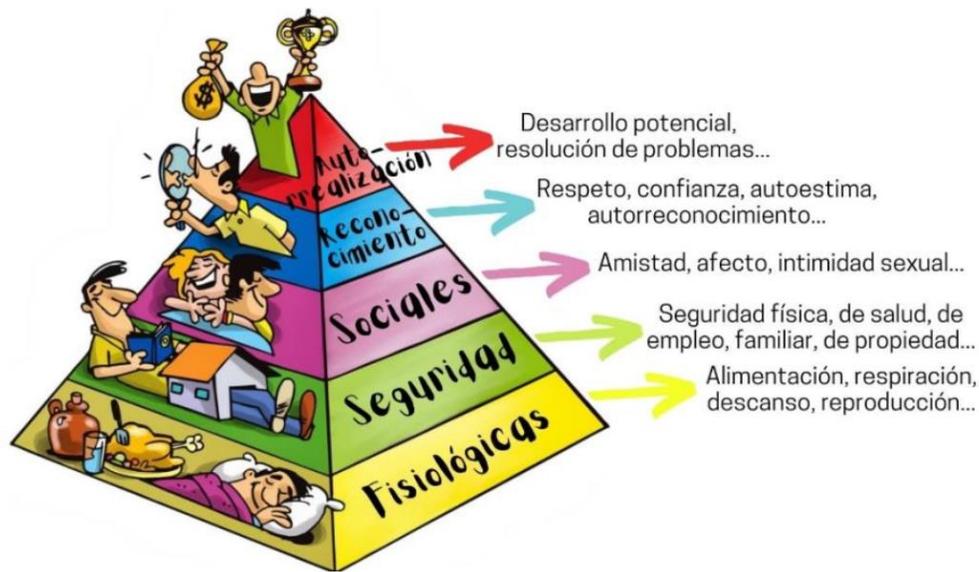
La empresa contará con:

- Chef /Parrillero
- Mesero

- Cajera
- Cocinera

## 2.4. Necesidades a satisfacer

Ilustración 1. Pirámide de Maslow



*Nota:* El gráfico representa la pirámide de Maslow donde se encuentran las necesidades que necesita satisfacer una empresa.

Fuente: Javier, M. A. (2020). Recuperado el 6 de Enero de 2022, de <http://www.econosublime.com/2020/09/piramide-de-maslow-necesidades.html?m=1>

### 2.4.1. Necesidad Fisiológica

Al ser una empresa de alimentos y bebidas, un medio básico para cubrir las necesidades inmediatas de la nutrición y la alimentación. Se cubrirá esta necesidad con un ambiente acogedor, el trato que habrá con el cliente y la tecnología que se le ofrecerá como las herramientas para una mejor gestión.

También se brinda tanto a los clientes como a los trabajadores un ambiente con condiciones adecuadas de higiene, temperatura, ergonomía e iluminación. Se brindarán espacios cómodos para que cumplan sus horarios de comida y de descanso para que tengan mejores condiciones anímicas durante la jornada laboral. A los empleados con dificultad de transporte se les tendrá consideraciones para cumplir su necesidad de transporte para que lleguen en adecuadas condiciones físicas a la jornada laboral.

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

Al ser una empresa de alimentos y bebidas, la cantidad de personas que entrarán y saldrán no permitirá brindar una seguridad individual, sin embargo, sí se podrá brindar una seguridad colectiva para el bien de nuestros comensales y trabajadores.

La seguridad alimentaria de nuestra empresa se basará en los principios de la APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) que es “el sistema preventivo de gestión de la inocuidad alimentaria de aplicación a toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria a la distribución minorista” (AEC, 2000), para la prevención de contaminación por riesgos biológicos, químicos, físicos y radiológicos. Nuestro sistema de seguridad alimentaria garantiza la seguridad de los alimentos por medio de un requisito legal que es recomendado para empresas alimentarias. Por lo tanto, los productos preparados en nuestro local se someterán a estos requisitos legales y principios para satisfacer las necesidades alimentarias y condiciones de calidad de servicio de nuestros clientes y trabajadores.

Para evitar la sensación de peligro e inseguridad se brindará tanto a los trabajadores como a los clientes un sistema de seguridad tecnológico y físico, es decir personal especializado en seguridad del local (guardia de seguridad) y seguridad técnica (cámaras de seguridad).

### **2.4.3. Necesidad Social- Afiliación**

Nuestra empresa busca el desarrollo sano y sostenible de las relaciones comerciales para lograr así un negocio exitoso. Por lo tanto, se construirá un grupo de trabajadores y afiliados orgullosos de laboral para el bien de la empresa.

Se les brindará a los trabajadores un ambiente saludable en cuestión de relaciones personales para asegurar su estabilidad emocional y social. Se trata de hacer sentir al personal parte del grupo con la misma igualdad de oportunidades y trato, es decir sin discriminación de sexo, nacionalidad, espacio socioeconómico, etnia, entre otros.

De igual forma se busca la mejor atención entre proveedores, empresas y nosotros para mantener las relaciones comerciales en paz, brindando confianza y cordialidad entre todos.

La necesidad de afiliación motivara el buen ambiente de trabajo, porque asegura su necesidad económica según lo establece la ley como es la afiliación al IESS, el décimo cuarto, el décimo tercero y utilidades.

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

Para satisfacer la necesidad de reconocimiento tanto de los clientes como los trabajadores necesitamos las aptitudes de autoreconocimiento, confianza, respeto y éxito.

Debemos brindarle una atención óptima al cliente, satisfaciendo todas las necesidades anteriores para así ser recomendados con otros clientes, con el fin de crecer como empresa y tener éxito no solo en nuestra localidad sino también en el exterior. Esto depende mucho de nuestros trabajadores y de nuestro servicio al cliente para poder tener y mantener una reputación comercial impecable. Por lo tanto, se establecerá en el restaurante un ambiente climatizado; atención rápida y respetuosa por parte de los trabajadores hacia los comensales, precios cómodos, música conforme al tipo de restaurante y a los clientes que lleguen.

De igual forma al brindar un servicio y productos de calidad mantenemos la fidelidad de nuestros clientes. Se busca satisfacer esta necesidad con estrategias de publicidad para poder crecer como empresa, ya sea publicidad tecnológica o de boca a boca.

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

Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” tiene como necesidad de autorrealización de nuestra empresa buscar beneficiar a los trabajadores, propietarios,

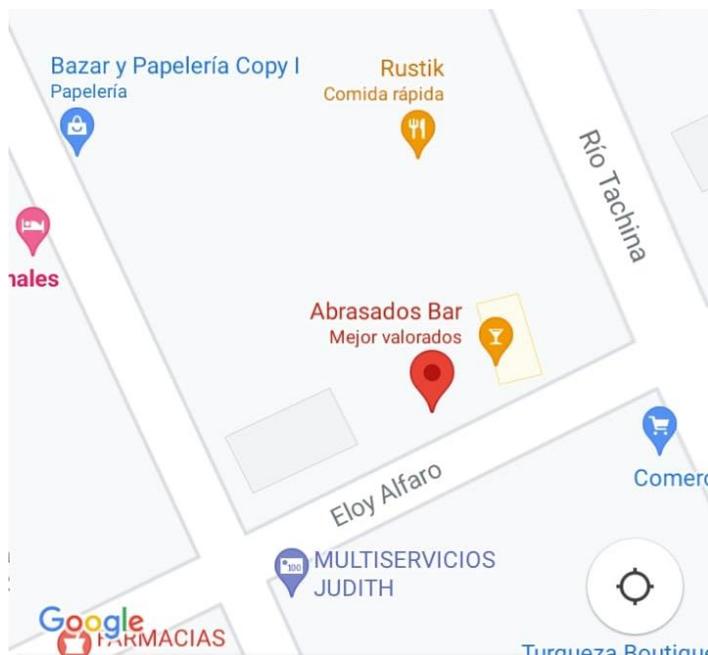
consumidores y a la sociedad desde la creatividad, moralidad, la falta de prejuicios y la correcta forma de resolución de los problemas.

Esta necesidad se cubrirá con la realización de acciones para el crecimiento y diversificación de nuestra empresa por medio de la investigación y el desarrollo de productos nuevos e innovadores, anteriormente se hablaba de los trabajadores buscan todos los días nuevas formas de presentar y comercializar nuestros productos, entonces desde ahí empieza la autorrealización.

## 2.5. Localización de la Empresa

Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” estará ubicado en la ciudad de Pedernales, provincia de Manabí, Ecuador, en la calle Eloy Alfaro entre Río Tachina y calle Pedernales.

**Ilustración 2.** *Ubicación del Restaurante*



*Nota:* El gráfico representa la ubicación del restaurante, donde se evidencia las calles principales por medio de la plataforma Google Maps.

Google Maps (2022). Recuperado de <https://www.google.com.ec/maps/place/Abrasados+Bar+restaurant/@0.0719006,-80.0540511,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x8fd57f632bd696f5:0x17a9406a2346c803!8m2!3d0.0719006!4d-80.0518624?hl=es>

## **2.6. Filosofía empresarial**

### **2.6.1. Misión**

Somos un restaurante especializado en productos a la parrilla que supera las expectativas y satisface las necesidades de nuestros clientes ofreciendo alimentos con productos a la parrilla y servicios con alta calidad, variedad y a buen precio; ponemos todo nuestro empeño y amor para crear experiencias memorables y así llegar a ser una opción excepcional y diferente, somos una empresa que día tras día lucha para poder desarrollar mejores condiciones laborales y un mejor porvenir de vida para nuestros empleados y sus familiares.

### **2.6.2. Visión**

Convertirnos en uno de los mejores restaurantes de la ciudad de Pedernales especializados en cortes de carnes, pescado y mariscos a la parrilla con una oferta innovadora de productos, dé tal manera que nuestro nombre llegue a ser conocido en base a las sensaciones agradables y momentos memorables en las familias pedernalinas y todos aquellos que nos lleguen a visitar; para así generar una ciudad feliz y contenta gracias a nuestra gastronomía, ambiente y atención la cual brinde un mejor futuro para nuestras próximas generaciones. De igual manera para el 2025 ser un referente como

un restaurante de especialidad a la parrilla y abrir sucursales que nos permita ampliar nuestra oferta gastronómica a otros lugares del cantón.

### **2.6.3. Objetivos**

#### ***Objetivo General***

Implementar un restaurante de estilo industrial especializado en productos a la parrilla en el cantón Pedernales provincia de Manabí.

#### ***Objetivos específicos***

- Identificar el mercado potencial con el que cuenta el cantón Pedernales.
- Proponer una oferta gastronómica con productos a la parrilla y servicio innovador.
- Establecer procesos administrativos y operativos para el manejo del restaurante.
- Brindar un servicio personalizado a los clientes.

### **2.6.4. Meta**

- Adquirir una nueva sucursal en la parroquia de Cojimies en el tercer año de apertura, ya que es una playa turística muy visitada.
- Estandarizar procesos del administrativo y operativo que permitan el incremento de clientes e ingresos.
- Identificar una oferta gastronómica innovadora con tendencias para el mercado de restaurantes a la parrilla.
- Posicionar la marca en la mente de los consumidores.

### **2.6.5. Estrategias**

- Ofrecer servicios con precios accesibles que se ajusten al bolsillo del cliente.
- Realizar descuentos y ofertas a los clientes que frecuentemente consumen en el local.
- Utilizar el marketing digital por medio de las redes sociales para promocionar nuestro local.
- Diseñar un menú distinto a lo que comúnmente se ofrece en los restaurantes de la zona.
- Implementar música en vivo para que el ambiente del restaurante sea más llamativo.

### **2.6.6. Políticas**

#### ***Para los Trabajadores***

- Ser respetuosos con los compañeros de trabajo y con la empresa.
- Ser puntuales y responsables con la empresa, cumplir con los horarios, metas y tareas establecidas por la cocina en parrilla.
- Presentarse al trabajo limpio y aseado.
- Los empleados deben realizar las tareas que se les asignan en su área de trabajo.
- Ser respetuoso y amable a la hora de prestar un servicio a los clientes.
- No pueden consumir alcohol, ni fumar u otros tipos de sustancias dentro de las instalaciones de la empresa.
- Satisfacer las necesidades de los clientes brindando un buen producto.

- No pueden llegar al trabajo en estado de embriaguez o con olor a alcohol.
- Tener compromiso con las actividades encomendadas.

### ***Para la empresa***

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

### **2.6.7. FODA**

Mediante el estudio se ha concretado que los puntos fuertes accederán al cumplimiento de los objetivos establecidos, ya que al brindar servicios innovadores,

equipo capacitado y la población del sector permitirá que el restaurante se destaque y se convierta en una base de competencia y a su vez fortalecerá la dirección estratégica del lugar.

### ***Fortalezas***

- Oferta gastronómica variada con facilidades de cambios de menú de acuerdo a las necesidades de los clientes.
- Ubicación estratégica.
- Servicio superior que brinde una experiencia única al cliente.
- Lugar acogedor e innovador al estilo industrial diferente a otros restaurantes.
- Especialidad de técnicas en cortes de carnes y tratamientos de pescados y mariscos a la parrilla.
- Precios accesibles.

### ***Oportunidades***

- Ubicarse en una zona pesquera donde exista mejor facilidad para la obtención de pescado y mariscos.
- Accesibilidad al estuario de Cojimies donde se cosecha el camarón y se obtiene variedad de crustáceos que son productos frescos de la zona.
- Competencia que no se especialice en cortes de carnes, pescado y mariscos a la parrilla.

### *Debilidades*

- Restaurante con poco espacio, limitación de apoyo.
- Demanda reducida al ser un sector pequeño.
- Dificultad para conseguir los productos.
- Contar con poco personal especializado en productos de parrilla y falta de capital de trabajo.
- No se cuenta con zonas de parqueo

### *Amenazas*

- Aumento en costo de los alimentos.
- Reglamentaciones muy estrictas para recibir a más personas de las permitidas.
- Diferentes tendencias de alimentación por parte de los clientes.
- Algunos productos no están en temporada por lo tanto su búsqueda es más difícil y el precio es más alto.
- Reparaciones u obras de calles que disminuyan la circulación de las personas al restaurante.
- Los proveedores de los productos están a larga distancia
- La Pandemia
- Desastres Naturales

## **2.7. Desarrollo organizacional**

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

#### ***Diferenciación***

La estructura organizacional es vertical porque quien toma las decisiones y tiene la responsabilidad de mando es una sola persona. El jefe superior que también es el chef propietario y parrillero asigna y distribuye el trabajo a los demás empleados, y ellos le reportan solo a él cualquier situación que se presente en la empresa.

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

- Nivel Gerencial.
- Nivel Operativo.
  - Nivel Gerencial
  - Chef/Parrillero
  - Nivel Operativo o de Servicio
  - Mesero
  - Cocinera
  - Cajera

### **2.7.2. Formalización**

La empresa se registrará bajo las políticas, normas y leyes con el fin de que su operación sea legalmente constituida y puedan estar claramente definidos los entes de control y sirvan de guía para el comportamiento de los empleados y así poder alcanzar

de manera óptima los objetivos propuestos. Por lo tanto, el establecimiento de alimentos y bebidas contará con los permisos de funcionamiento para poder laborar y el cumplimiento de las normas, deberes y obligaciones que el Estado proponga para la mejora y operación del restaurante.

### **2.7.3. Centralización-Descentralización**

#### ***Centralización***

Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” centrará sus actividades en las áreas de alimentación y bebidas; de estas dependerá la satisfacción de los clientes.

#### ***Descentralización***

La descentralización se dará en la delegación de funciones a partir del nivel Gerencial permitiendo, toma de decisiones, sugerencias y participación de todos los colaboradores esto en beneficio y satisfacción de los clientes.

### **2.7.4. Integración**

La integración tiene la función de integrar o complementar a todos los empleados de la empresa con el mismo fin, de que exista una integración de los departamentos ,aplicando una ficha de control para dar detalle de lo que entra y sale, esto permitirá llevar un control del establecimiento y a la vez tomando en cuenta que se debe llevar un registro de actividades, en las cuales participen todos los miembros de la empresa de manera equitativa e igualitaria, esta función de integración se dará por

medio de la inducción y socialización entre los empleados, como entre los empleados y el jefe. Por lo tanto, cada uno de los empleados ejercerá su función asignada por el gerente conforme a su especialidad y capacidades en cada departamento, así mismo las tareas, obligaciones y deberes de cada uno será regulada para no sobrecargar a los empleados de tareas que un tiempo prolongado afecte el buen desempeño laboral de los empleados trabajo.

## 2.8. Organigrama Empresarial

**Ilustración 3.** Organigrama Empresarial del Restaurante



*Nota:* El gráfico representa el organigrama de la empresa donde se establecen los dos niveles y sus respectivos puestos.

Intriago, Y. (2022) *Organigrama Empresarial* Abrasados, Pedernales

## 2.9. Funciones del personal

### PUESTO DE GERENTE CHEF- PARRILLERO

#### Detalles generales del puesto de Gerente Chef

**Empresa** Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados”

**Unidad administrativa** Área ejecutiva.

#### Misión del puesto

El Gerente que en nuestra empresa también representa el puesto de chef y parrillero, como chef se encarga de organizar y supervisar la forma en como los alimentos son entregados a los comensales, la presentación, sabor, cocción, aroma, entre otras características de los alimentos. Como parrillero se encarga de cocinar los alimentos y verificar que todas las características antes mencionadas se encuentren en el platillo a servir. Como gerente se encarga de administrar toda la empresa, asignar los roles de cada uno de sus empleados, resuelve inconvenientes que se presenten en el establecimiento, escucha a sus empleados y clientes para llegar a una solución que beneficie a todos.

**Denominación del puesto** Gerente Chef y Parrillero

#### Rol del puesto

Satisfacer las necesidades alimenticias de los comensales y cumplir con las misiones de la empresa por medio de la buena administración, organización,

planificación y ética profesional para aumentar el número de ventas en platillos especializados en productos a la parrilla.

**Remuneración**

\$ 450

### MÉRITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR

**Tabla 1.** Méritos y Aspectos a considerar del Chef Ejecutivo/Parrillero

Instrucción Formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Gerente: Grado superior en Dirección de Cocina y Dirección de Servicios de Restauración.	Mínimo de un año a dos en el cargo de Gerente y chef en hoteles u otros restaurantes.	Dotes de liderazgo.	Puntualidad
Chef: Técnico en cocina y gastronomía.	Mínimo un año en el cargo de parrillero en hoteles u otros restaurantes.	Habilidades organizacionales y comunicativas.	Iniciativa
Al menos un idioma fluido aparte del nativo. De preferencia Inglés o Francés.		Rapidez y seguridad en la toma de decisiones.	Orden y limpieza
Cursos en la rama de productos a la Parrilla.		Amplio conocimiento de las distintas áreas que componen un restaurante.	Buen sentido de la estética
Cursos de primeros auxilios.		Conocimientos de técnicas culinarias.	Rapidez
		Prevención de riesgos laborales, especialmente en el área de la restauración.	Liderazgo
		Gestión de equipos de trabajos en la cocina.	Creatividad
		Orientación al cliente.	Tolerancia a la presión y el estrés
			Responsabilidad
			Empatía
			Trabajo en equipo
			Atención al cliente
			Comunicación
			Análisis numérico
			Organización y Planificación

*Nota:* Esta tabla muestra los méritos y aspectos a considerar del Chef Ejecutivo/Parrillero donde se determina la instrucción formal, la experiencia, la capacitación y las competencias del puesto.

Intriago, Y. (2022) *Tabla 1* Méritos y Aspectos a considerar del Chef Ejecutivo/Parrillero, Pedernales

## **PUESTO DE MESERO**

### **Detalles generales del puesto de Mesero**

**Empresa** Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados”

**Unidad administrativa** Área de Atención al Cliente

### **Misión del puesto**

El mesero es el encargado de transportar la comida de la cocina a la mesa del comensal, así como también las bebidas y atender personalmente al cliente. El mesero se convierte en el anfitrión del restaurante por lo que tendrá que ser respetuoso, atento, diligente y cordial con el comensal, su misión principal es brindar un buen servicio y hacer sentir al cliente cómodo. Se encarga de ejecutar diversas tareas como limpieza, puesta y adecuación de las mesas, presentar y explicar el menú; y mantener una continua comunicación con los clientes, así como asesorarlos en cuestiones de pagos y promociones.

**Denominación del puesto** Mesero

### **Rol del puesto**

Satisfacer las necesidades del cliente en cuestión de atención, brindar al comensal un ambiente agradable para el disfrute de sus platillos y garantizar una experiencia única a través de la buena ejecución de sus obligaciones.

Remuneración

\$ 425

**MÉRITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR****Tabla 2.** Méritos y Aspectos a considerar del Mesero

Instrucción Formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<p>Grado Medio Técnico de Servicios de Restauración.</p> <p>Al menos un idioma fluido aparte del nativo. De preferencia Inglés o Francés</p> <p>Cursos de primeros auxilios.</p> <p>Curso de Mesero en Base a Competencias Laborales</p>	<p>Mínimo de 6 meses a un año en el cargo de mesero en hoteles u otros restaurantes.</p>	<p>Conocimientos sobre gastronomía, especialmente de la oferta concreta del restaurante.</p> <p>Vocación de atención al público.</p> <p>Organización, capacidad para trabajar con rapidez y eficacia bajo presión.</p> <p>Conocimientos sobre higiene alimentaria.</p> <p>Proactividad para adelantarse a las necesidades de los clientes.</p> <p>Conocimientos de idiomas, lo cual se ha convertido en imprescindible en los restaurantes situados en zonas turísticas.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Iniciativa</p> <p>Orden y limpieza</p> <p>Rapidez</p> <p>Creatividad</p> <p>Tolerancia a la presión y el estrés</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Empatía</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Atención al cliente</p> <p>Comunicación</p> <p>Tenacidad</p> <p>Matemática Básica</p> <p>Amabilidad</p> <p>Organización</p>

*Nota:* Esta tabla muestra los méritos y aspectos a considerar del Mesero donde se determina la instrucción formal, la experiencia, la capacitación y las competencias del puesto.

Intriago, Y. (2022) *Tabla 2* Méritos y Aspectos a considerar del Mesero, Pedernales

## **PUESTO DE CAJERA**

### **Detalles generales del puesto de Cajera**

**Empresa** Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados”

**Unidad administrativa** Área de Servicio al Cliente

### **Misión del puesto**

La cajera o cajero es el encargado de recibir los pagos por parte del cliente de lo que consumió teniendo que emitir un comprobante de pago. Es el último que interactúa con los clientes por lo tanto contiene conocimientos y habilidades de atención al cliente. Se identifica por su cortesía, profesionalismo y agilidad en su proceso de cobro. Conoce a detalle los precios del menú y el sistema de facturación del restaurante.

**Denominación del puesto** Cajera

### **Rol del puesto**

Administrar y procesar los pagos por medio de la correcta ejecución de los sistemas de facturación, para que el servicio sea más rápido y eficiente.

**Remuneración** \$ 450

## MÉRITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR

**Tabla 3.** Méritos y Aspectos a considerar del Cajero

Instrucción Formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<p>Técnico en contaduría pública.</p> <p>Al menos un idioma fluido aparte del nativo. De preferencia Inglés o Francés</p> <p>Cursos de primeros auxilios.</p> <p>Curso de cajero en Base a Competencias de Restaurantes.</p>	<p>Mínimo de 6 meses a un año en el cargo de cajera en hoteles u otros restaurantes.</p>	<p>Conocimiento en el manejo de registradora.</p> <p>Conocimiento en la realización de informes de cierre.</p> <p>Conocimiento de las políticas de crédito del restaurante para el manejo de fondo de caja.</p> <p>Conocimiento de los medios de pago.</p> <p>Conocimiento de gestión de la atención al cliente del consumidor.</p> <p>Conocimiento en los procesos de venta offline y online.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Iniciativa</p> <p>Rapidez</p> <p>Creatividad</p> <p>Tolerancia a la presión y el estrés</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Empatía</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Atención al cliente</p> <p>Comunicación</p> <p>Agilidad mental</p> <p>Organización y Planificación</p> <p>Habilidades matemáticas y de calculo</p>

*Nota:* Esta tabla muestra los méritos y aspectos a considerar del Cajero donde se determina la instrucción formal, la experiencia, la capacitación y las competencias del puesto.

Intriago, Y. (2022) *Tabla 3* Méritos y Aspectos a considerar del Cajero, Pedernales

## **PUESTO DE COCINERA**

### **Detalles generales del puesto de Cocinera**

**Empresa** Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados”

**Unidad administrativa** Área de Cocina

### **Misión del puesto**

El cocinero o cocinera es el encargado de preparar todos los alimentos satisfaciendo las necesidades gustativas de los comensales, además al igual que el chef se encarga de comprobar que la comida llegue al comensal en buen estado en sabor, aroma, presentación, entre otros. A diferencia del chef, los cocineros son los que entregan a los meseros los platillos listos para llevar a los comensales. También se encargan de la limpieza en el área de la cocina para garantizar la seguridad alimentaria y las proactivas higiénicas en el manejo de los alimentos.

**Denominación del puesto** Cocinera

### **Rol del puesto**

Ofrecer los mejores platillos en cuestiones de sabor, aroma y presentación a los comensales, supervisar la preparación y cocción de los alimentos del restaurante.

**Remuneración** \$ 425

## MÉRITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR

**Tabla 4.** Méritos y Aspectos a considerar del Cocinero

Instrucción Formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<p>Técnico profesional o experto profesional en cocina.</p> <p>Al menos un idioma fluido aparte del nativo. De preferencia Inglés o Francés</p> <p>Cursos de primeros auxilios.</p>	Mínimo de un año dos años en el cargo de cocinera en hoteles u otros restaurantes.	<p>Conocimiento y aplicación de las recetas estándar de la cocina.</p> <p>Amplio conocimiento de las distintas áreas que componen un restaurante.</p> <p>Conocimientos de técnicas culinarias.</p> <p>Prevención de riesgos laborales, especialmente en el área de la restauración.</p> <p>Gestión de equipos de trabajos en la cocina.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Iniciativa</p> <p>Rapidez</p> <p>Creatividad</p> <p>Tolerancia a la presión y el estrés</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Empatía</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Atención al cliente</p> <p>Comunicación</p> <p>Agilidad mental</p> <p>Organización y Planificación</p> <p>Buen manejo de utensilios</p> <p>Disciplina</p> <p>Agilidad</p>

*Nota:* Esta tabla muestra los méritos y aspectos a considerar del Cocinero donde se determina la instrucción formal, la experiencia, la capacitación y las competencias del puesto.

Intriago, Y. (2022) *Tabla 4* Méritos y Aspectos a considerar del Cocinero, Pedernales

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

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

La mercadotecnia es una ciencia, proceso social y administrativo por medio del cual personas y grupos obtienen lo que desean y necesitan mediante el origen, ofrecimiento e intercambio de productos. (Kotler, 2012)

Posicionar a Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” en el mercado, teniendo como objetivo de mercadotecnia entregarle al comensal un producto y servicio que satisfaga su necesidad de gustativa, especializándose en lo que son cortes de carnes y mariscos a la parrilla. Destacando que los alimentos en la parrilla se distinguen por su sabor, aroma, estética, salud y ser más nutritivos que otros en la gastronomía. Por lo tanto, por medio del uso de las redes sociales, brindarle al comensal de forma visual la presentación de nuestros productos, menú, plato estrella y todo referente a la empresa con el fin de aumentar las ventas y ofrecer al comensal nuestra empresa de forma más sencilla y práctica para el disfrute de nuestros productos.

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

La empresa Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” por medio de la investigación aplicada, documental y de campo se definió el problema. En el cantón Pedernales no existe ningún restaurante que brinde productos a la parrilla como lo hace “Abrasados” ya sea por el desconocimiento de los habitantes sobre la importancia de estos productos para el consumo o por la falta de interés de los empresarios por implementar un negocio de este tipo, al ser una ciudad pequeña no existe un conocimiento vasto sobre los distintos cortes a la parrilla, e incluso muchos pobladores

no conocen que no solo existen cortes de carnes a la parrilla sino también técnicas de mariscos a la parrilla.

También por medio de la investigación en libros, documentos informativos, revistas académicas y científicas entre otras fuentes de investigación se concluyó que en este caso el restaurante tendría la posibilidad de entrar al mercado sin tener competencia directa, puesto que no existe ningún restaurante con las mismas características y cualidades que se ofrecerán. Por esta razón se considera viable y factible la idea de negocio en este lugar, teniendo en cuenta que el restaurante busca satisfacer las necesidades de los clientes.

Se llevó a cabo la investigación y observación de campo para obtener información del entorno, con el objetivo de que la empresa llegue a la supervivencia o permanencia en el sector, aplicando la técnica de información en encuestas con el fin de detectar la opción del público acerca del tema.

### **3.2.1. Modalidad**

Para la investigación se recopiló los datos a través de encuestas realizadas de forma virtual en la plataforma Google Forms, se distribuyó por redes sociales como Facebook y WhatsApp el link de la encuesta, en donde se encuestaron a 96 personas de forma aleatoria que se encuentran en la parte urbana del cantón Pedernales donde estará ubicado el restaurante. La encuesta consta de 10 preguntas cerradas para mejor comodidad de la población.

### **3.3. Plan de muestreo**

Este trabajo se realizó con las medidas de bioseguridad sanitaria tomando en cuenta que todavía existe la pandemia, por lo que se realizó de forma virtual para todas

las personas, hombre y mujeres entre jóvenes y adultos. Cabe mencionar que ya que el restaurante se localizó en la zona urbana solo se tomó en cuenta la población segmentada urbana que consta de 38713 habitantes para sacar el tamaño de la muestra, por lo tanto, el número exacto de encuestas se aplicará la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 10% (0.10)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{38713 * (1.96)^2 * 0.5 * 0.5}{(0.10)^2 * (38713 - 1) + (1.96)^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = \frac{37179.9652}{338.0804}$$

$$n = 96$$

### 3.4. Análisis de las Encuestas

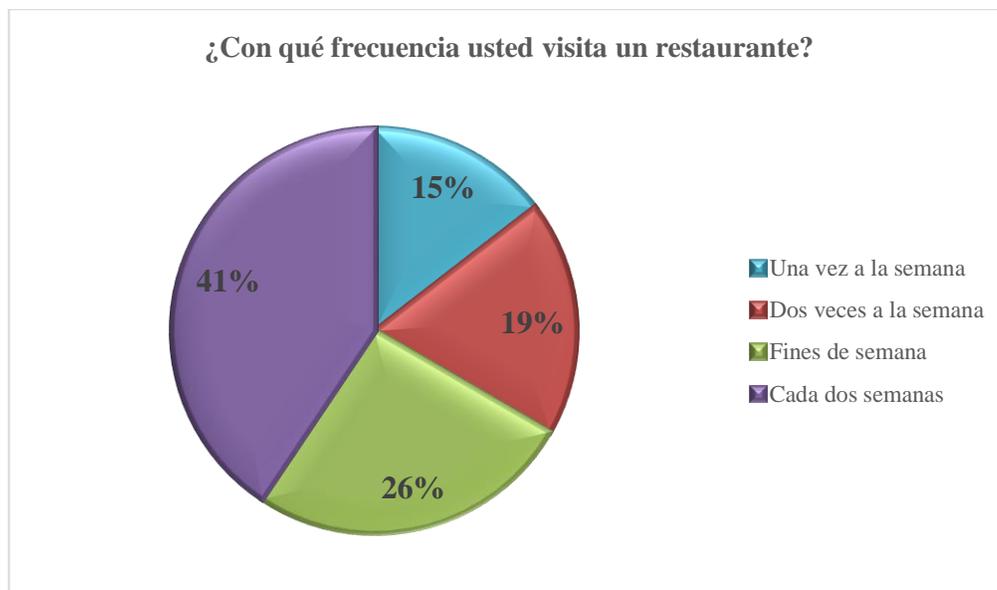
#### 1. ¿Con qué frecuencia usted visita un restaurante?

**Tabla 5** Pregunta 1

¿Con qué frecuencia usted visita un restaurante?		
Respuesta	Cantidad	%
Una vez a la semana	14	15
Dos veces a la semana	18	19
Fines de semana	25	26
Cada dos semanas	39	41
Total	96	100

*Nota:* Esta tabla muestra el análisis de la pregunta 1 de la encuesta donde se determina la frecuencia con que el encuestado visita el restaurante, la cantidad de personas que respondieron a cada una de las opciones y el porcentaje de cada respuesta.

Intriago, Y. (2022) *Tabla 5* Pregunta 1 Encuesta, Pedernales



*Nota:* Este gráfico pastel representa los porcentajes que arrojó la encuesta, según las respuestas de la pregunta 1.

**Análisis:** De los 96 encuestados el 41% estableció que visita un restaurante cada dos semanas, el 26% los fines de semana, el 19% dos veces a la semana y el 15% una vez a la semana, por lo tanto, para la empresa es beneficioso saber esto ya que así podremos acomodar los horarios de atención conforme a la frecuencia que sale la población a comer.

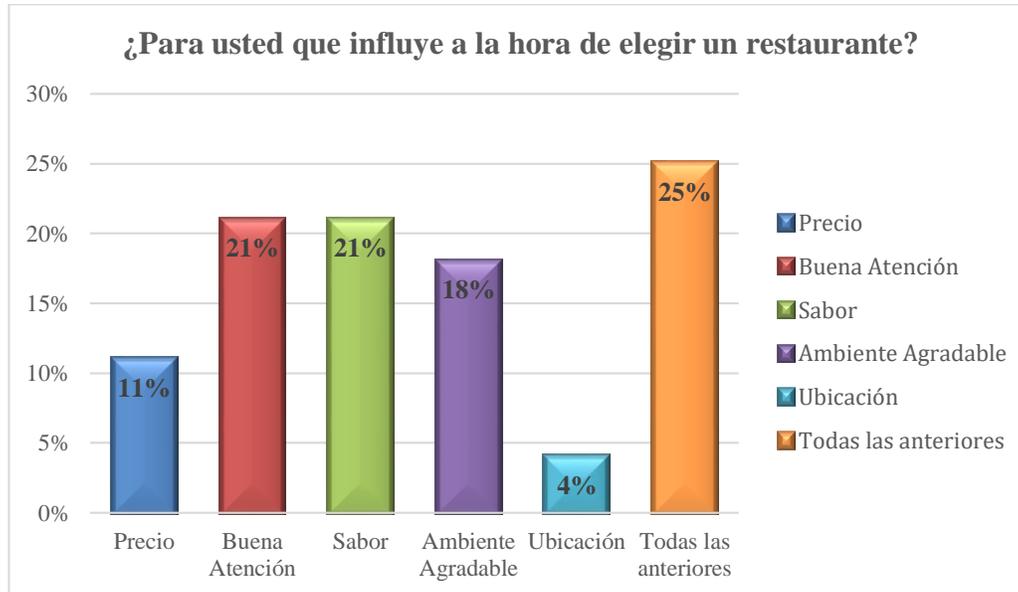
## 2. ¿Para usted que influye a la hora de elegir un restaurante?

Tabla 6 Pregunta 2

¿Para usted que influye a la hora de elegir un restaurante?		
Respuesta	Cantidad	%
Precio	22	11
Buena Atención	43	21
Sabor	44	21
Ambiente Agradable	38	18
Ubicación	9	4
Todas las anteriores	52	25
Total	96	100

*Nota:* Esta tabla muestra el análisis de la pregunta 2 de la encuesta donde se determina lo que influye para cada persona al momento de ir a un restaurante, la cantidad de personas que respondieron a cada una de las opciones y el porcentaje de cada respuesta.

Intriago, Y. (2022) *Tabla 6 Pregunta 2 Encuesta, Pedernales*



*Nota:* Este gráfico pastel representa los porcentajes que arrojó la encuesta, según las respuestas de la pregunta 2.

**Análisis:** De los 96 encuestados 11% eligió que el precio es lo que influye a la hora de elegir un restaurante, el 21% la buena atención, el otro 21% el sabor, el 18%

un ambiente agradable, el 4% la ubicación y el 25% todas las respuestas, para el restaurante son importantes estas respuestas porque estamos creando un negocio conforme a lo que la población de Pedernales quiere, por lo tanto, nuestro negocio considerara todos estos aspectos al momento de implementarlo al mercado.

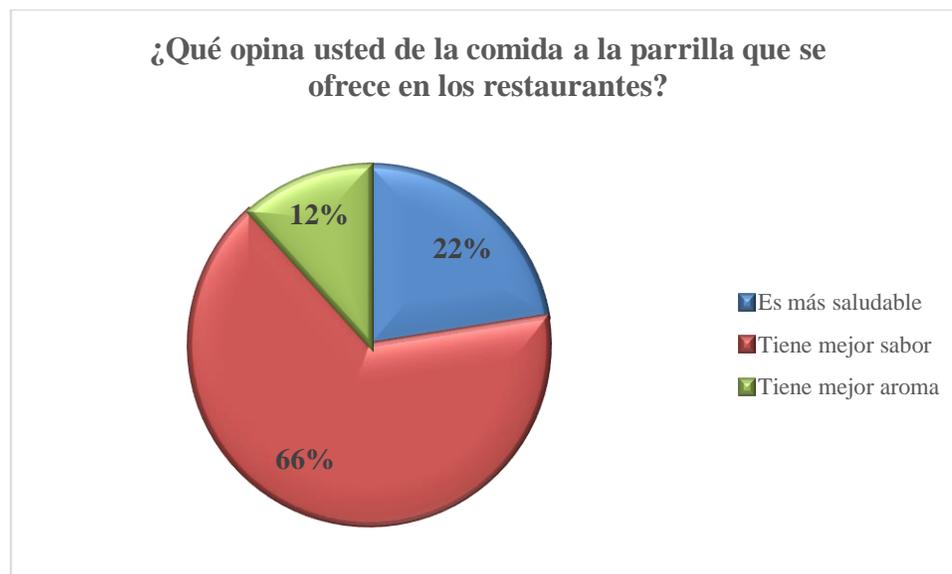
### 3. ¿Qué opina usted de la comida a la parrilla que se ofrece en los restaurantes?

**Tabla 7** Pregunta 3

¿Qué opina usted de la comida a la parrilla que se ofrece en los restaurantes?		
Respuesta	Cantidad	%
Es más saludable	27	22
Tiene mejor sabor	79	66
Tiene mejor aroma	14	12
Total	96	100

*Nota:* Esta tabla muestra el análisis de la pregunta 3 de la encuesta donde se determina la opinión de los encuestados sobre la comida en parrilla que se ofrece en los restaurantes, la cantidad de personas que respondieron a cada una de las opciones y el porcentaje de cada respuesta.

Intriago, Y. (2022) *Tabla 7* Pregunta 3 Encuesta, Pedernales



*Nota:* Este gráfico pastel representa los porcentajes que arrojó la encuesta, según las respuestas de la pregunta 3.

**Análisis:** De los 96 encuestados el 22% considera que la comida a la parrilla que se ofrece en los restaurantes es más saludable, el 66% que tiene mejor sabor y el 12% mejor aroma que otras formas de comida. Esto es importante para el restaurante porque se observa que la comida en parrilla es atractiva para la población de Pedernales, por lo tanto, es factible implementar un restaurante con este tipo de comida en la zona que es a lo que nos enfocamos.

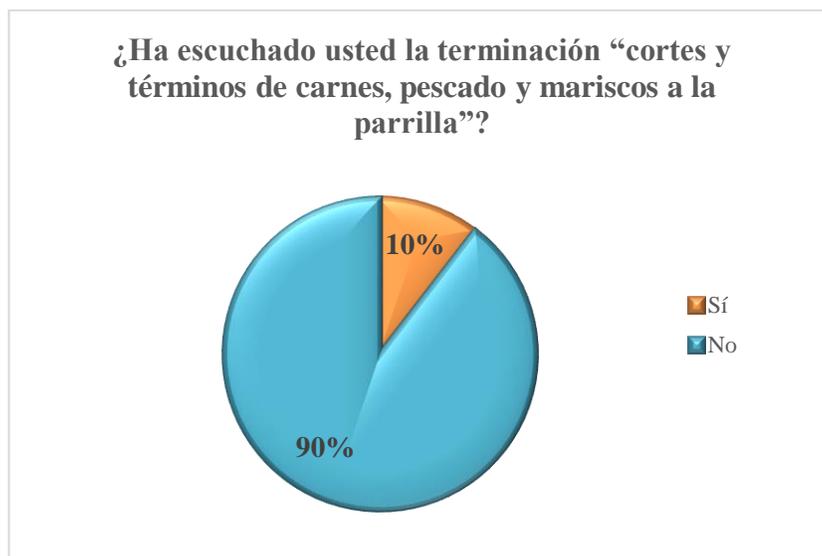
#### 4. ¿Ha escuchado usted la terminación “cortes y términos de carnes, pescado y mariscos a la parrilla”?

**Tabla 8** Pregunta 4

¿Ha escuchado usted la terminación “cortes y términos de carnes, pescado y mariscos a la parrilla”?		
Respuesta	Cantidad	%
Sí	10	10
No	86	90
Total	96	100

*Nota:* Esta tabla muestra el análisis de la pregunta 4 de la encuesta donde se determina si los encuestados han escuchado de los cortes y términos de carnes, pescado y mariscos a la parrilla, la cantidad de personas que respondieron a cada una de las opciones y el porcentaje de cada respuesta.

Intriago, Y. (2022) *Tabla 8* Pregunta 4 Encuesta, Pedernales



*Nota:* Este gráfico pastel representa los porcentajes que arrojó la encuesta, según las respuestas de la pregunta 4.

**Análisis:** De los 96 encuestados el 90% contestó que no ha escuchado sobre los cortes y términos de carnes, así como tampoco de los pescados y mariscos a la parrilla, por lo tanto, al restaurante le beneficia mucho el desconocimiento porque aporta a la población este conocimiento, además de que será algo innovador y de mayor atracción para la población.

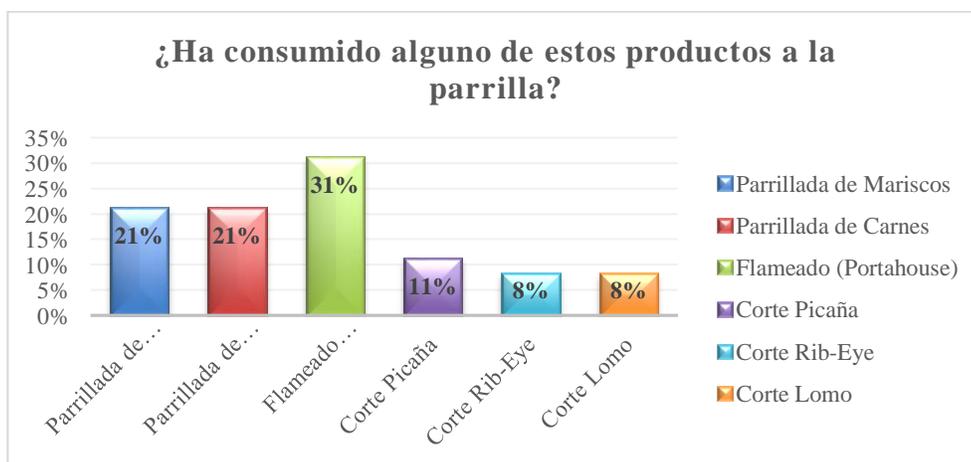
## 5. ¿Ha consumido alguno de estos productos a la parrilla?

**Tabla 9** Pregunta 5

¿Ha consumido alguno de estos productos a la parrilla?		
Respuesta	Cantidad	%
Parrillada de Mariscos	20	21
Parrillada de Carnes	20	21
Flameado (Portahouse)	30	31
Corte Picaña	10	11
Corte Rib-Eye	8	8
Corte Lomo	8	8
Total	96	100

*Nota:* Esta tabla muestra el análisis de la pregunta 5 de la encuesta donde se determina la opinión de los encuestados sobre la comida en parrilla que se ofrece en los restaurantes, la cantidad de personas que respondieron a cada una de las opciones y el porcentaje de cada respuesta.

Intriago, Y. (2022) *Tabla 9* Pregunta 5 Encuesta, Pedernales



*Nota:* Este gráfico pastel representa los porcentajes que arrojó la encuesta, según las respuestas de la pregunta 5.

**Análisis:** De los 96 encuestados el 21% ha consumido la parrillada de mariscos, el otro 21% la parrillada de carnes y 31% el Flameado, esto beneficia al restaurante en el sentido que estos serían los platos principales del menú, es decir los que más se consumirían, por lo tanto, deben definitivamente ser agregados a la carta.

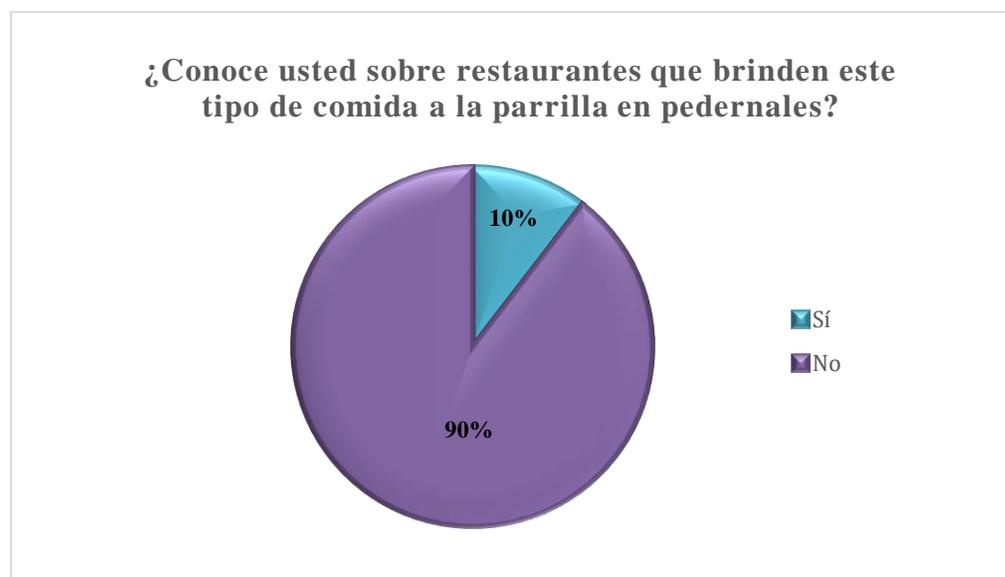
## 6. ¿Conoce usted sobre restaurantes que brinden este tipo de comida a la parrilla en Pedernales?

**Tabla 10** Pregunta 6

¿Conoce usted sobre restaurantes que brinden este tipo de comida a la parrilla en Pedernales?		
Respuesta	Cantidad	%
Sí	10	10
No	86	90
Total	96	100

*Nota:* Esta tabla muestra el análisis de la pregunta 6 de la encuesta donde se determina si los encuestados conocen de restaurantes que brinden como a la parrilla en Pedernales, la cantidad de personas que respondieron a cada una de las opciones y el porcentaje de cada respuesta.

Intriago, Y. (2022) *Tabla 10* Pregunta 6 Encuesta, Pedernales



*Nota:* Este gráfico pastel representa los porcentajes que arrojó la encuesta, según las respuestas de la pregunta 6.

**Análisis:** De los 96 encuestados el 90% determina que no existen restaurantes que brinden este tipo de comida a la parrilla, lo que beneficia al restaurante que se implementara porque no existe competencia directa que pueda afectarnos al momento de montar nuestro negocio. Si el otro 10% determina que si hay es porque si bien es cierto existen restaurantes que venden productos a la parrilla ninguno se especializa en cortes de carnes.

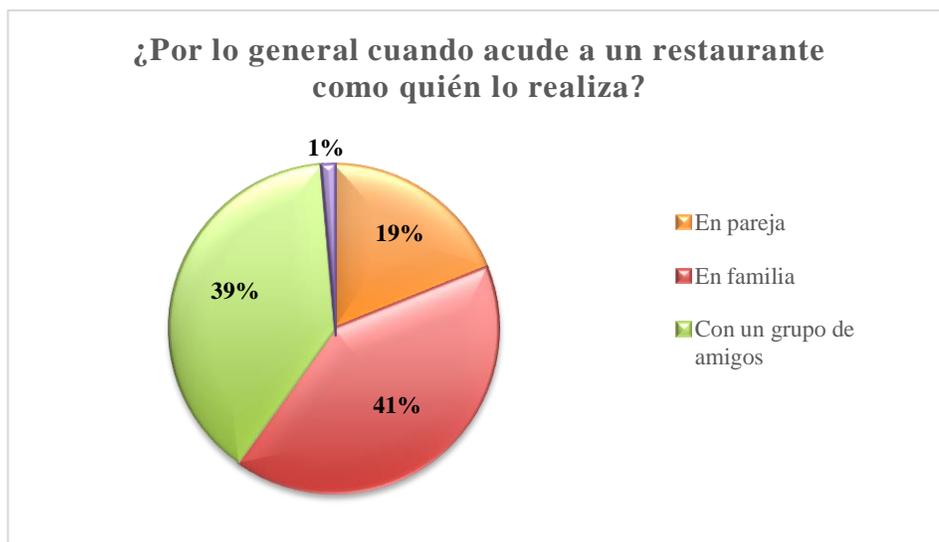
## 7. ¿Por lo general cuando acude a un restaurante como quién lo realiza?

Tabla 11 Pregunta 7

¿Por lo general cuando acude a un restaurante como quién lo realiza?		
Respuesta	Cantidad	%
En pareja	18	19
En familia	39	41
Con un grupo de amigos	37	39
Solo	2	1
Total	96	100

*Nota:* Esta tabla muestra el análisis de la pregunta 7 de la encuesta donde se determina con quien o quienes acuden los encuestados a los restaurantes, la cantidad de personas que respondieron a cada una de las opciones y el porcentaje de cada respuesta.

Intriago, Y. (2022) *Tabla 11* Pregunta 7 Encuesta, Pedernales



*Nota:* Este gráfico pastel representa los porcentajes que arrojó la encuesta, según las respuestas de la pregunta 7.

**Análisis:** De los 96 encuestados el 41% expresó que por lo general cuando acude a un restaurante lo hace en familia y el 39 % lo hace en pareja, por lo tanto, esta pregunta nos interesa porque así se podrá acomodar el restaurante al cliente, creando un espacio y ambiente propicio para compartir en familia y amigos.

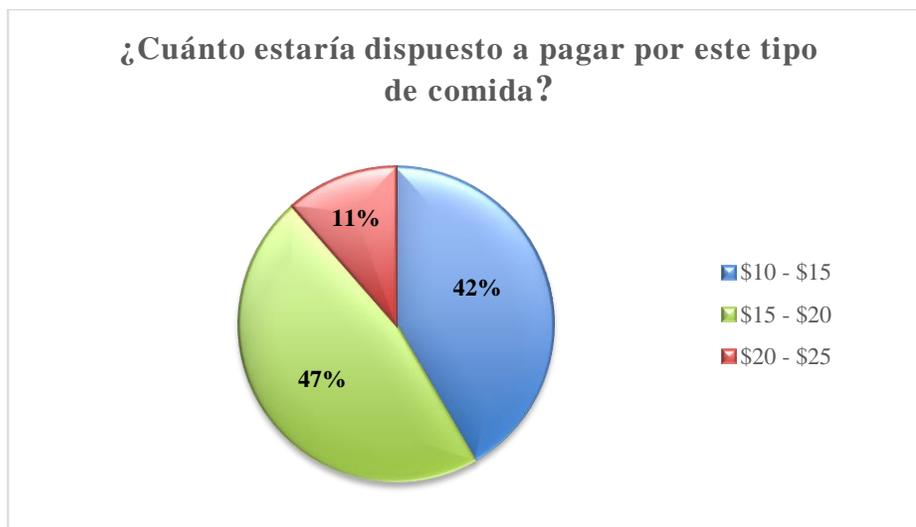
## 8. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por este tipo de comida?

**Tabla 12** Pregunta 8

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por este tipo de comida?		
Respuesta	Cantidad	%
\$10 - \$15	40	42
\$15 - \$20	45	47
\$20 - \$25	11	11
Total	96	100

*Nota:* Esta tabla muestra el análisis de la pregunta 8 de la encuesta donde se determina cuanto están dispuesto a pagar los encuestados por ese tipo de comida, la cantidad de personas que respondieron a cada una de las opciones y el porcentaje de cada respuesta.

Intriago, Y. (2022) *Tabla 12* Pregunta 8 Encuesta, Pedernales



*Nota:* Este gráfico pastel representa los porcentajes que arrojó la encuesta, según las respuestas de la pregunta 8.

**Análisis:** De los 96 encuestados el 47% estaría dispuesto a pagar entre \$15 y \$20, es muy importante para el restaurante conocer este dato porque así podremos establecer los precios conforme a la necesidad del cliente.

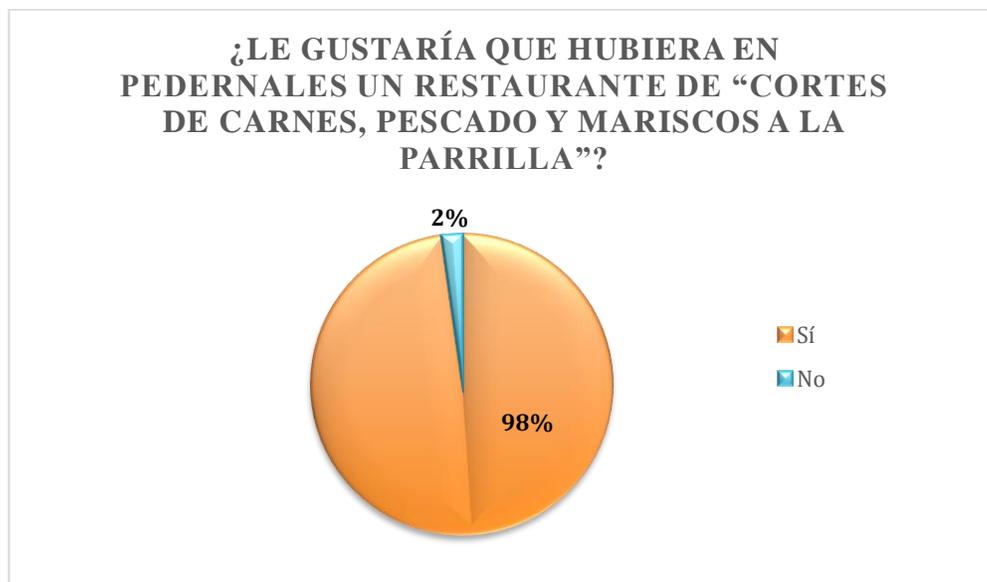
**9. ¿Le gustaría que hubiera en Pedernales un restaurante de “cortes de carnes, pescado y mariscos a la parrilla”?**

**Tabla 13** Pregunta 9

¿Le gustaría que hubiera en Pedernales un restaurante de “cortes de carnes, pescado y mariscos a la parrilla”?		
Respuesta	Cantidad	%
Sí	94	98
No	2	2
Total	96	100

*Nota:* Esta tabla muestra el análisis de la pregunta 9 de la encuesta donde se determina si a los encuestados les gustaría un restaurante donde se brindará este tipo de comida, la cantidad de personas que respondieron a cada una de las opciones y el porcentaje de cada respuesta.

Intriago, Y. (2022) *Tabla 13* Pregunta 9 Encuesta, Pedernales



*Nota:* Este gráfico pastel representa los porcentajes que arrojó la encuesta, según las respuestas de la pregunta 9.

**Análisis:** De los 96 encuestados el 98% determinó que, si le gustaría que en Pedernales haya un restaurante especializado en “cortes de carnes, pescado y mariscos a la parrilla”, esto es muy importante para el restaurante porque refleja que al implantar este negocio en Pedernales tendrá una buena aceptación ya que no existe un restaurante de esta calidad en el cantón.

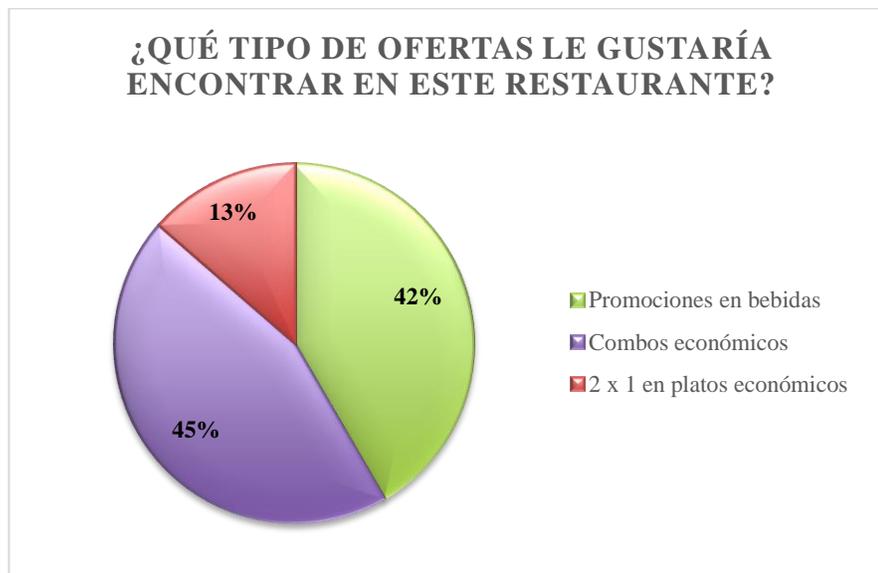
## 10. ¿Qué tipo de ofertas le gustaría encontrar en este restaurante?

Tabla 14 Pregunta 10

¿Qué tipo de ofertas le gustaría encontrar en este restaurante?		
Respuesta	Cantidad	%
Promociones en bebidas	40	42
Combos económicos	43	45
2 x 1 en platos económicos	13	13
Total	96	100

*Nota:* Esta tabla muestra el análisis de la pregunta 10 de la encuesta donde se determina qué tipo de ofertas le gustaría a los encuestados recibir por parte del restaurante, la cantidad de personas que respondieron a cada una de las opciones y el porcentaje de cada respuesta.

Intriago, Y. (2022) *Tabla 14* Pregunta 10 Encuesta, Pedernales



*Nota:* Este gráfico pastel representa los porcentajes que arrojó la encuesta, según las respuestas de la pregunta 10.

**Análisis:** De los 96 encuestados el 45% escogió que la oferta que le gustaría ver en nuestro restaurante es la de los combos económicos y el 42% la promoción de bebidas, esto aporta en nuestro restaurante la forma en cómo vamos a realizar nuestras promociones para así atraer más clientela y por consiguiente más ingresos.

### **3.4.1. Análisis General**

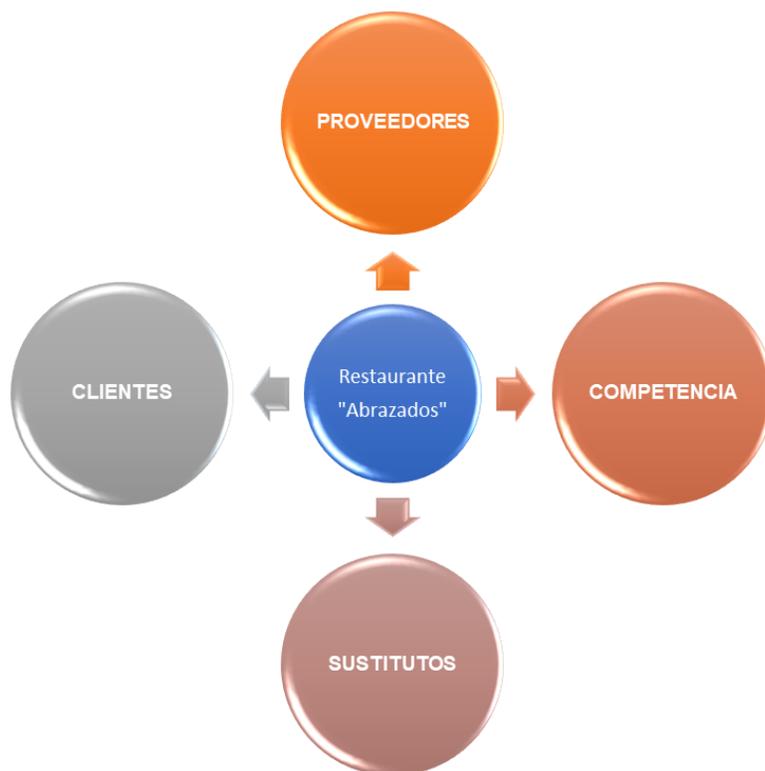
En base a la serie de preguntas realizadas a una población de 96 Pedernalinos se llegó a la conclusión de que para Parrillada - Bar - Restaurante " Abrasados " es muy importante y beneficioso acomodar los horarios de atención para que asistan los clientes generando como tal un ambiente agradable y que gracias a ello la comida a la parrilla sea atractiva a quienes la consumen, que degusten los diferentes platos que están en el menú, los cuales lleguen a ser algo innovadores y con mayor atracción, acoplándose al presupuesto de los clientes, se sientan contentos y pasen momentos especiales y únicos con sus familiares y amigos, por lo tanto, al implementar este negocio estamos teniendo una buena aceptación de " Abrasados" ya que no existe un restaurante que brinde este tipo de servicios en la ciudad de Pedernales.

## **3.5. Entorno Empresarial**

### **3.5.1. Microentorno**

El microentorno está formado por todas aquellas variables sobre las que la empresa puede influir o actuar de algún modo. (Mendoza Duarte & Galeano Hernández, 2017)

**Ilustración 4** *Microentorno*



*Nota:* El gráfico representa el microentorno del restaurante Abrazados donde alrededor de él se encuentra los proveedores, la competencia, los sustitutos y los clientes.

Intriago, Y. (2022) *Microentorno* Abrazados, Pedernales

### **Competencia directa**

Se recorrió las zonas donde se encontraban los establecimientos que compiten de forma directa con Parrillada – Bar – Restaurante “Abrazados” es decir quienes brinda los mismos o casi parecidos servicios que nosotros.

- La Picata
- Ruta 66

**Competencia indirecta**

La competencia indirecta son todos los restaurantes ubicados alrededor de la zona donde se encuentra ubicado nuestro restaurante, sin embargo, estos no brindan los productos que nosotros brindamos sino otro tipo de comidas y bebidas.

- Rustik (comida rápida)
- Pizzería Rubens
- Mr. Chuzo
- Comics
- Sweet Black
- Springfield
- Mi carnal

**Sustitutos**

Son los establecimientos que en el caso de que el restaurante llegara a cerrar este podría ocupar nuestro lugar porque se dedica a ofrecer los mismos productos que nosotros.

- Ruta 66

**Proveedores**

Pedernales al ser una ciudad pequeña no se cuentan con las carnes, condimentos, frutas y verduras esenciales para el restaurante por lo que algunos de los proveedores son de Santo Domingo.

Tabla 15. Tabla de Proveedores

<b>Tabla de proveedores</b>		
<b>Materia prima</b>		
<b>Proveedor</b>	<b>Fiabilidad y beneficios</b>	<b>Producto</b>
Supermaxi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos Frescos</li> <li>• Responsables</li> <li>• Experiencia en el mercado</li> <li>• Facilidades de Pago</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortes de Carnes</li> <li>• Mariscos</li> <li>• Verduras</li> </ul>
Distribuidora “ Sam Blas”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad de productos.</li> <li>• Responsables.</li> <li>• Excelente atención</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aceite</li> <li>• Sal</li> <li>• Café</li> <li>• Azúcar</li> <li>• Leche</li> <li>• Mantequilla</li> <li>• Huevo</li> <li>• Queso</li> <li>• Arroz</li> </ul>
<b>Productos de Limpieza, Suministros de Cocina y Electrodomésticos</b>		
<b>Proveedor</b>	<b>Fiabilidad y beneficios</b>	<b>Producto</b>

Distribuidora "Yahelita"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos locales</li> <li>• Buenos precios</li> <li>• Venta al por mayor y menor</li> <li>• Promociones</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Papel higiénico</li> <li>• Servilletas</li> <li>• Desechables</li> </ul>
Importadora Castro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Venta al por mayor y menor</li> <li>• Responsables</li> <li>• Excelente atención</li> <li>• Buenos precios</li> <li>• Calidad de productos</li> <li>• Facilidad de pago.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrigeradora</li> <li>• Congelador</li> <li>• Computadora</li> <li>• Platos</li> <li>• Cucharas</li> <li>• Juego de tenedores</li> <li>• Jarros</li> <li>• Vasos</li> <li>• Copas</li> <li>• Ollas</li> <li>• Licuadoras</li> <li>• Horno</li> <li>• Televisores</li> </ul>

BERMAT	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buenos precios</li> <li>• Varios años de experiencia en el mercado</li> <li>• Entrega al establecimiento</li> <li>• Responsables.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aire acondicionado</li> <li>• Dispensador</li> </ul>
<b>Insumos de decoración</b>		
<b>Proveedor</b>	<b>Fiabilidad y beneficios</b>	<b>Producto</b>
Industria Dino	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad de productos.</li> <li>• Excelente atención</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lámparas</li> <li>• Focos</li> <li>• Ventiladores industriales</li> </ul>
<b>Insumos de seguridad</b>		
<b>Proveedor</b>	<b>Fiabilidad y beneficios</b>	<b>Producto</b>
Tairo Sabando "Internet y Seguridad"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad de productos</li> <li>• Buenos precios</li> <li>• Fiables</li> <li>• Responsables</li> <li>• Entrega y mantenimiento en el establecimiento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cámaras de seguridad</li> <li>• Internet</li> </ul>
<b>Bebidas</b>		
<b>Proveedor</b>	<b>Fiabilidad y beneficios</b>	<b>Producto</b>

Cerveza Artesanal "Vikingo"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad de Productos</li> <li>• Entrega al establecimiento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cerveza Artesanal</li> </ul>
Coca Cola	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Venta al por mayor y menor</li> <li>• Responsables</li> <li>• Excelente atención</li> <li>• Calidad de productos</li> <li>• Facilidad de pago</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colas</li> <li>• Aguas</li> </ul>
Licores Yam Yam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrega al establecimiento</li> <li>• Responsables.</li> <li>• Buenos precios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cervezas</li> <li>• Vinos</li> </ul>

*Nota:* Esta tabla muestra los proveedores del restaurante Abrasados divididos en materias primas, productos de limpieza, suministros de cocina, electrodomésticos, insumos de decoración, insumos de seguridad y bebidas. De cada uno de ellos se menciona los proveedores, fiabilidad y beneficios; y el producto.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Proveedores Abrasados*, Pedernales

## Intermediarios

Parrillada – Bar – Restaurante "Abrasados" no cuenta con intermediarios porque trabaja de forma directa.

## Clientes

En Parrillada – Bar – Restaurante "Abrasados" los clientes son las personas que llegan a nuestro restaurante ya sean personas de afuera o propiamente de la ciudad.

- Población del cantón Pedernales
- Turistas
- Jóvenes entre los 17-30 de edad

- Personas mayores de 30 años
- Personas que trabajan en Entidades Públicas

### 3.5.2. Macroentorno

Ilustración 5. Macroentorno



*Nota:* El gráfico representa el macroentorno del restaurante Abrasados donde alrededor de él se encuentra el factor político, económico, sociocultural, tecnológico, ecológico y legal.

Intriago, Y. (2022) *Macroentorno* Abrasados, Pedernales

- **Factor Político**

El Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Pedernales (GADMCP) fomenta el desarrollo de su jurisdicción por medio de la prestación de servicios en el área urbana y rural en el ámbito de sus competencias especiales. El Gobierno Municipal, el Concejo Cantonal y el Alcalde son el apoyo principal del GADMCP, cada uno desempeña un rol distintivo y al mismo tiempo funciona como impulsores y coordinadores en el desarrollo local.

En lo que respecta a los establecimientos de alimentos y bebidas está reguladas por distintas entidades pertenecientes al gobierno, que mantienen un orden y regulación mediante permisos y certificados otorgados por la autoridad competente como el Ministerio del turismo. Estos permisos son: la licencia anual de funcionamiento, certificado de No Adeudar al Municipio de Pedernales, permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos, permiso de Funcionamiento de Salud Emitido por ARCSA, Certificado de Registro de Pago del 1x 1000 del Establecimiento conferido Ministerio de Turismo-en la ciudad de Portoviejo, entre otros.

Es de esta forma que se protege la salud alimentaria de los comensales y de la población en general que visita el restaurante, tomando en cuenta que las medidas que se imponen para mejorar el funcionamiento del establecimiento y el servicio para el bien de la población Pedernalina. También cabe mencionar que con la Pandemia del Covid-19 el restaurante se ha tenido que regir bajos las medidas de bioseguridad que imponen el COE Nacional y el COE Cantonal para salvaguardar la vida de la población y evitar futuros contagios en los establecimientos.

Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” cumplirá con todas las regulaciones y actividades que dispongan las autoridades competentes, con el fin de salvaguardar la vida de los comensales y el disfrute degustativo de los distintos productos ofrecidos en el restaurante. Acatando todas las normas que regulan los establecimientos de alimentos y bebidas.

- **Factor Económico**

La situación actual del país en cuestiones de impuestos prediales subió, lo que afecta a los temas de gastos, entre más suben los impuestos las empresas tienen que gastar más, lo que a largo plazo es negativo para las empresas.

Otro ejemplo de factor económico que implica a la empresa es el motivo de la pandemia que, a pesar de haber comenzado en el 2020, en la actualidad sigue afectando a las empresas, debido a que las variantes siguen aumentando y por lo tanto también los contagios. Lo que genera que las distintas autoridades competentes cierren los establecimientos por semanas generando pérdidas. De igual forma con los materiales de bioseguridad que de forma obligatoria exigen a cada uno de los establecimientos tener para su funcionamiento, genera un nuevo gasto para la empresa.

Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” cumplirá con todas las medidas de bioseguridad para salvaguardar la vida de la población Pedernalina y seguir brindando un servicio de calidad a nuestros comensales. De igual forma nos regimos bajo las leyes y cambios económicos que surjan en la ciudad y manteniendo los precios conforme a la situación económica del país.

- **Factor Sociocultural**

En nuestra empresa el factor sociocultural implica la utilización de productos autóctonos del Ecuador y de Pedernales como la cerveza artesanal que proviene de la parroquia Cano del cantón San Vicente y mariscos como camarón de río o piscina, camarón de altamar, concha, pescado picudo, calamar, pulpo. Manteniendo así las costumbres de Pedernales en la utilización de mariscos para el desarrollo gastronómico y cultural del cantón.

- **Factor tecnológico**

El factor tecnológico es muy importante para una empresa porque en la actualidad todo se mueve bajo la tecnología, las nuevas tendencias obligan a las empresas a utilizar tecnología para mejorar el servicio y funcionamiento de su establecimiento, ya que esto es lo que hoy en día atrae a las personas. En los establecimientos de alimentos y bebidas por su parte, para brindar una experiencia única y distinta al cliente se ofrece lo que son cámaras de seguridad, internet, data faz, aire acondicionado, así como también equipos tecnológicos para el agua potable y la electricidad.

Para el entretenimiento, equipos de música y televisores con sus distintas tecnologías para fechas deportivas, como los partidos de fútbol. Utilización de códigos QR para ver el menú y las distintas promociones, así como también para momentos específicos como, por ejemplo, si se te queda tu carnet de vacunación con el código QR pueden verificar si te vacunaste o no.

En Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” se contará también con actualizaciones de software para un servicio más rápido y efectivo en cuestiones de contabilidad. También con links virtuales donde los comensales podrán contar su experiencia en el restaurante como observaciones y recomendaciones sobre el local para así mejorar la atención y el funcionamiento.

- **Factor ecológico**

El factor ecológico en una empresa es un factor importante porque en la actualidad todo se rige bajo las normas medioambientales de cada país. En el Ecuador todos los establecimientos tienen que cumplir con ciertas restricciones, protocolos y

reglas para no generar más contaminación ambiental. Las empresas se ven inmersas en un constante cambio medioambiental por medio de técnicas menos contaminantes y la oferta de productos que cuiden el medio ambiente a través de su certificación.

En Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” se contará con todas las técnicas necesarias para el cuidado del medio ambiente, rigiéndose bajo las normas que imponen las autoridades competentes con respecto a estos temas. Se tendrá en consideración los procesos que se realicen dentro del establecimiento para evitar cualquier tipo de contaminación ambiental o alterar la salud de los comensales. De igual forma, referente a la preparación de alimentos se tomarán los riesgos, manifestando si puede haber daños biológicos, químicos o físicos.

Referente a la parte física del establecimiento se tomarán los protocolos y medidas necesarias para que el restaurante sea ecológico como la gestión de residuos con tachos que dividan la basura para fomentar el reciclaje, contratación con empresas que brinden a bajo costo la utilización de energías renovables, instalar en los baños y cocina grifos con un sistema de reducción caudal que disminuyan y ahorren la expulsión de agua, incorporar temporizadores programables para ahorrar la utilización del aire acondicionado. Para el servicio a domicilio, se utilizarán los platos desechables con materiales biodegradables para que disminuyan la contaminación ambiental al desintegrarse en menos tiempo.

- **Factor legal**

En toda empresa siempre deben existir aspectos legales que atender para que esta esté en orden y funciones u opere libre y correctamente. Las empresas deben regirse bajo reglamentos, normas y disposiciones que impone la autoridad competente.

Para esto cada empresa debe contar con profesionales del Derecho que puedan ofrecer asesorías a los empresarios y se encarguen de los trámites legales para que la empresa empiece a operar. Una empresa está constituida para satisfacer las necesidades de un mercado en específico ya sea de comida, ropa, tecnología entre otros, por lo tanto, hay que conocer qué tipo de empresa registrar y la documentación pertinente para cada tipo.

En Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” se contará con todos los aspectos legales, es decir todos los trámites, procesos y documentos de orden legal necesarios para operar en el mercado sin impedimentos. Al ser un restaurante las normas que nos rigen tienden a ser más reguladores porque brindamos alimentos y bebidas; y al no cumplir con las reglas pueden generar daño en la salud de la población. Algunas de las normas que rigen a los restaurantes además de carta suprema que es la Constitución de la República del Ecuador, también tenemos el Código orgánico territorial, autonomía y descentralización COOTAD, la Ley orgánica de ordenamiento territorial uso y gestión de suelo, Ley ordinaria de turismo, Plan nacional del buen vivir, Convenio de descentralización y transferencia de competencias, atribuciones, funciones, responsabilidades y recursos de turismo desde el gobierno nacional de la República del Ecuador, al gobierno municipal del cantón Pedernales, entre otras.

### **3.6. Producto y Servicio**

Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” es un establecimiento de alimentos y bebidas que brinda un producto y servicio de calidad para todos sus clientes. En lo que es alimentos, el establecimiento ofrece aperitivos, ensaladas y platos con productos a la parrilla elaborados con la materia prima de carnes, pescado y mariscos; así como también frutas y verduras orgánicas. En lo que es las bebidas ofrecemos vinos, cerveza

artesanal, cervezas, colas y otros tipos de bebidas alcohólicas. El establecimiento se caracteriza por atender en las noches, tipo merienda y cenas que pueden ser personalizadas, de igual forma se ofrecen los patos especializados a la parrilla para las personas que desean conocer sobre los distintos cortes de carne, pescado y mariscos a la parrilla

Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” se especializa en lo que son los cortes de carnes, pescado y mariscos a la parrilla, por lo tanto, se utilizan técnicas de cocciones distintas y específicas dependiendo del producto, así como utilización de métodos para los otros alimentos y bebidas que se ofrecen como la cerveza artesanal. Todo esto con el fin de ofrecer un servicio y producto innovador y de calidad para el disfrute de la población Pedernalina.

### **3.6.1. Producto Esencial**

En general las personas van a un restaurante a relajarse, romper con la monotonía y disfrutar de un magnifico menú en un buen ambiente. Es así que el producto esencial busca satisfacer estas necesidades, ofreciendo servicios de calidad y de una categoría digna para que queden contentos, con servicios personalizados, con diseño interior único y que se destaque de otros restaurantes. Brindar productos y servicios innovadores que salga de lo que comúnmente se hace, ambiente cálido, con música e iluminación que agraden al cliente, un menú variado y precios accesibles para las personas.

Actualmente las personas buscan restaurantes con todas estas características y que se adapten a la situación actual del país como es la pandemia, pero sin dejar de brindar un servicio esencial, en conjunto con todas las medidas de bioseguridad.

### 3.6.2. Producto Real

Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” brinda una oferta gastronómica variada entre las cuales podemos destacar los platillos especializados en cortes y términos de carnes, pescado y mariscos a la parrilla que son de desconocimiento para la mayoría de los comensales. Como pueden ser los cortes Tomahak, Lomo, Picaña, T-Bone y sus términos como el blue (sellado por ambos lados a fuego bajo), medio (ideal para que no se pierda la jugosidad de la carne),  $\frac{3}{4}$  (carne menos jugosa y menos sabor), cocido (mucho menos jugosa, sin sabor y dura). Brindamos bebida artesanal; rubia, negra y dorada, y otras conocidas por su originalidad y costumbre.

Ilustración 6 Carta del Restaurante

ENTRADA	
Pan de Ajo con varias salsas; mayonesa, chimichurri, chimichurri de mostaza.	
Canastas de camarón	
PLATO ESTRELLA	
Flameado	\$28,67
PLATOS FUERTES	
Lomo	\$12,77
Rib-Eyes	\$15,62
T-Bone	\$16,47
Picaña	\$22,15
Parrillada de carne	\$10,77
Parrillada de mariscos	\$14,89
GUARNICIONES	
Arroz con moro	
Ensalada	
Papa Frita	
BEBIDAS	
Sangria	\$15,00
Colas	\$1,00
Aguas	\$1,00
CERVEZAS ARTESANAL	
Rubia - American Wheat	
Negra - Stout - Roja - Irish Red	
	\$3,00

*Nota:* El gráfico representa la carta del restaurante Abrasados donde se indica las entradas, el plato estrella, los platos fuertes, las guarniciones y las bebidas, cada uno con su respectivo precio.

Intriago, Y. (2022) *Carta Abrasados*, Pedernales

### **3.6.3. Características**

El producto final que ofrece Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” en su menú requirió de una alta investigación y exigencia para su elaboración. Porque estamos hablando de distintas técnicas para la elaboración de los distintos cortes de carnes, pescado y mariscos a la parrilla. Así como una técnica especial para la preparación de nuestro plato estrella Flameado, y las medidas de seguridad al servirlo al cliente ya que es un plato que contiene fuego.

Para la perfecta elaboración de nuestros productos se sigue lo que establece el BPM para sistematizar y facilitar los procesos de nuestro negocio, dentro y fuera de las empresas.

El Business Process Management (BPM) se concentra en la administración de los procesos de negocio. Se entiende como tal a la metodología que orienta los esfuerzos para la optimación de los procesos de la empresa, en busca de mejorar la eficiencia y la eficacia por medio de la gestión sistemática de los mismos. Estos procesos deben ser modelados, automatizados, integrados, monitoreados y optimizados de forma continua. (Piraquive & Nancy, 2008)

### **3.6.4. Calidad**

Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” tiene como característica principal utilizar productos en calidad de diseño, calidad de procesos de producción y calidad del servicio al cliente. Los productos que se utilizan en nuestro negocio son productos frescos que solo se producen por temporada, no contiene ni preservantes ni aditivos, su sabor es original 100% natural.

Se contará también con la utilización de la (BMP) Buenas Prácticas de Manufactura que son las que garantizan la preparación, elaboración, manipulación y almacenamiento de alimentos, brindándole una mejor y buena calidad a la marca.

### **3.6.5. Estilo**

Parrillada - Bar - Restaurante “Abrazados” es de estilo industrial, una tendencia muy frecuente de diseño porque crea ambientes interesantes y diferentes, colmados de información y recursos. Es un estilo que rebosa de detalles. Nuestro restaurante se caracteriza por combinar lo inmobiliario, es decir se encuentran diferentes colores y modelos, la mezcla de sillas de metal y madera de varios tonos y modelos, contiene lámparas colgantes a distintas alturas, en las paredes se encuentran algunos diseños de acuerdo a los productos que se va ofrecer.

### **3.6.6. Marca**

El nombre de “Abrazados” surgió debido a que se quería presentar una propuesta de negocio diferente, que sea acogedora y familiar para los clientes, un restaurante que represente la calidez que representa un abrazo. En un ambiente preciso para pasar tiempo con familia y amigos; que brinde momento ameno para poder estar en compañía de tus seres queridos y disfrutar de un buen plato de comida.

### **3.6.7. Producto Aumentado**

Parrillada-Bar-Restaurante “Abrazados” les brinda a sus clientes servicio a domicilio, el cual garantiza una comodidad para el cliente de recibir su comida en casa. También se le brindará al cliente el servicio de reservaciones, promociones en fechas especiales y música en vivo.

### 3.7. Plan de introducción al mercado

#### 3.7.1. Distintivos y Uniformes

##### Área de Cocina

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

##### **Chef administrador**

- Camisa manga cortas color negro con el sello de la empresa
- Zapatos negros de cocina antideslizantes
- Pantalón de cocina
- Gorro de cocina

*Ilustración 7. Uniforme del Chef*



*Nota:* El gráfico representa el uniforme para el chef del restaurante con todos sus accesorios, tenemos la camisa, el pantalón, el gorro y los zapatos antideslizantes.

Intriago, Y. (2022) *Uniforme del Chef* Abrasados, Pedernales

### Ayudante de Cocina

- Camisa mangas cortas color blanca con el sello de la empresa
- Zapatos blancos de cocina antideslizantes
- Pantalón de cocina
- Gorro de cocina

**Ilustración 8.** *Uniforme del Cocinero*



*Nota:* El gráfico representa el uniforme para el ayudante de cocina del restaurante con todos sus accesorios, tenemos la camisa, el pantalón, el gorro y los zapatos antideslizantes.

Intriago, Y. (2022) *Uniforme del Cocinero* Abrasados, Pedernales

## Área de Atención

La cajera y el mesero usarán el uniforme que le designe el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos del mismo, está conformado por varias prendas:

### Cajera

- Camisa polo color concha de vino con el sello de la empresa
- Pantalón negro
- Zapatos negros



*Nota:* El gráfico representa el uniforme para el cajero o cajera del restaurante, en este caso el uniforme para una mujer; con todos sus accesorios, tenemos la camisa, el pantalón, el gorro y los zapatos antideslizantes.

Intriago, Y. (2022) *Uniforme del Cajero* Abrasados, Pedernales

## Mesero

- Camisa mangas cortas color negro con el sello de la empresa
- Pantalón negro
- Zapatos negros antideslizantes
- Mandil negro

**Ilustración 10.** *Uniforme del Mesero*



*Nota:* El gráfico representa el uniforme para el mesero del restaurante con todos sus accesorios, tenemos la camiseta, el pantalón, el gorro y los zapatos antideslizantes.

Intriago, Y. (2022) *Uniforme del mesero* Abrasados, Pedernales

### 3.7.2. Materiales de identificación

#### Imagotipo

Parrillada-Bar-Restaurante “Abrazados” cuenta con un lema el cuál es “El placer de comer juntos” que representa que comer en buena compañía hace más placentero el disfrute de las comidas. La característica de su logo está en un fondo negro con su logotipo de una fogata abrazando un filete de carne, lo cual representa la calidez de un abrazo y el amor por las carnes. Las letras de “Abrazados” están dividida en dos colores en color blanco que representa la pureza, sofisticación y eficiencia de nuestros platos; el amarillo que representa la simpatía y alegría con la que se atenderá a nuestros comensales, el color mostaza representa energía y se usó para estimular al cliente en cuerpo y mente para atraerlos a nuestro restaurante. El lema “El placer de comer juntos” está en un tipo de letra color naranja que representa la vitalidad de nuestro restaurante y por último PARRILLADA-BAR-RESTAURANT la encontramos en letras separadas y letras color blanco.

**Ilustración 11.** *Logotipo de la Empresa*



*Nota:* El gráfico representa el logotipo de la empresa, donde se manifiesta la marca, los colores, tipo de letra que representan al restaurante y se lo diferencia de la competencia.

Intriago, Y. (2022) *Logotipo* Abrazados, Pedernales

## Tarjetas de Presentación

Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” en su tarjeta de presentación en la parte delantera tenemos el logo de nuestro restaurante, el nombre de nuestro restaurante y el lema el placer de comer juntos acompañado de un diseño de comida.

En la parte posterior encontramos el nombre de la propietaria, el logo de abrazados, el número de celular, el correo electrónico, la red social de Facebook Instagram y la dirección de nuestro restaurante.

**Ilustración 12.** Tarjeta de Presentación



*Nota:* Los gráficos representan la tarjeta de presentación del restaurante, la primera imagen su parte delantera que contiene el nombre y la frase representativa y la segunda imagen la parte trasera que contiene los datos para contactar con el restaurante.

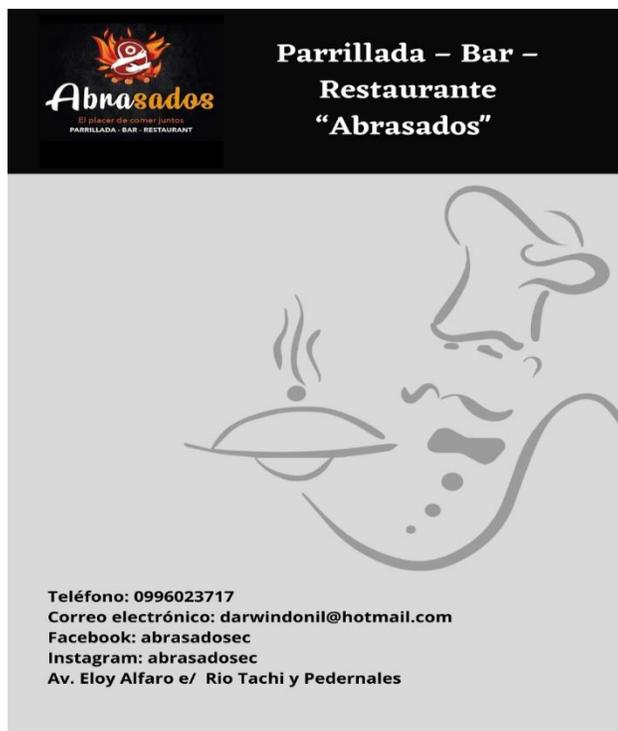
Intriago, Y. (2022) *Tarjeta de Presentación* Abrasados, Pedernales

## Hoja Membretada

Un aspecto muy importante para las empresas es impulsar una imagen de importancia, profesionalismo y autoridad. La hoja membretada que fue diseñada por

medio digital en la plataforma de nombre “Canva”, actúa como un formato de comunicaciones para nuestro negocio otorgando más profesionalismo y formalidad al local. La hoja membretada de Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” contiene el logo y nombre de la empresa en la parte superior e intermedia de la misma, así como también el número telefónico, correo electrónico, redes sociales y dirección del restaurante.

**Ilustración 13.** Hoja Membretada



*Nota:* El gráfico representa la hoja membretada de la empresa, donde se detalla el logo, el nombre y la información para contactar al restaurante, más la ubicación del mismo.

Intriago, Y. (2022) *Hoja Membretada* Abrasados, Pedernales

### **3.8. Canal de distribución y puntos de venta**

Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” estará ubicado en la ciudad de Pedernales, provincia de Manabí, Ecuador, en la parte céntrica por la calle Eloy Alfaro entre Río Tachina y calle Pedernales.

#### **Promoción**

Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” los clientes podrán visualizar y socializar las promociones por medio de la página de Instagram y Facebook. También se les programará a los clientes que con más frecuencia visiten nuestro restaurante un mensaje grabado por WhatsApp donde se les indicará los días y sus respectivas promociones. Las promociones se harán en fechas especiales o en días donde haya partidos de fútbol importantes. También se implementarán más promociones de manera estratégica de acuerdo a la necesidad y la temporalidad.

#### **Contacto**

Nuestras redes sociales para mantener el contacto son:

- Facebook: Abrasados. Parrillada - Bar – Restaurante  
<https://www.facebook.com/abrasadosec/?ti=as>
- Instagram: abrasadosec  
[https://www.instagram.com/abrasadosec/?utm\\_medium=copy\\_link](https://www.instagram.com/abrasadosec/?utm_medium=copy_link)

El WhatsApp, teléfono y número de celular, para mantener el contacto son:

- WhatsApp: <https://api.whatsapp.com/send?phone=593996023717>
- Número de celular: 0996023717
- Número de teléfono: 2655134

Físicamente en el establecimiento nuestra forma de contacto serán las:

- Tarjetas de presentación

### **Negociación**

Para el cierre de las ventas en nuestro negocio se usará varios medios como telefónicos, redes sociales y el servicio a domicilio.

El medio telefónico se usará en caso de que se necesite hacer pedidos por teléfono para reservaciones o para que el pedido este más rápido. También se utilizará para la negociación con proveedores para que tengan listos nuestras materias primas, entre otros productos para la producción de nuestros platos y mantenimiento el negocio.

De igual manera por medio de las redes sociales nos contactaremos con los comensales que estén interesados en nuestros platos, promociones o en que le brindemos algún servicio.

Y por último por medio del servicio a domicilio se negociará con los comensales que necesiten de nuestro servicio puerta a puerta para mejor comodidad de ellos.

### **Financiamiento**

Para la publicidad se va a contratar a alguien que maneje las redes sociales como Facebook e Instagram por lo tanto se va a gastar lo que la persona cobre por el manejo de las redes sociales. Las tarjetas de presentación se van a realizar 100 unidades.

**Tabla 16.** *Financiamiento de la Publicidad*

<b>Publicidad</b>		<b>Gasto/ Inversión</b>
Manejo de Redes Sociales (Persona)	Mensual	\$25
Google	Mensual	\$6.00
Folletos para los hoteles	200 unidades	\$5.00
Tarjetas de Presentación	100 unidades	\$4.00
<b>TOTAL</b>		\$40
<b>TOTAL ANUAL</b>		\$480

*Nota:* La tabla muestra cómo será el financiamiento de la publicidad, es decir cuánto se gastará en publicidad. Ya sea por medio de las redes sociales o de forma física con folletos o tarjetas de presentación, cada uno con su debido valor de gasto.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Financiamiento* Abrasados, Pedernales

### **3.9. Riesgo y Oportunidades de Negocio**

Actualmente los negocios de restaurantes afrontan el riesgo de la Pandemia debido a los cierres de los establecimientos para evitar la propagación del virus, si bien es cierto la pandemia está controlada aún existe el riesgo de contagio y de que el virus mute provocando nuevamente el encierro y el cierre de los establecimientos.

Otro de los riesgos que representan los establecimientos de comidas y bebidas son los requisitos para poder establecer un restaurante en una ciudad, los cuales tienden hacer muchos y a veces no se cuenta con el dinero para cubrir con todos los requisitos, de igual manera está el tema de los permisos que mantienen el restaurante llegando a ser una complicación por los caros que son.

Otro de los riesgos que se presentan son los riesgos políticos, como los paros, que también obligan a los restaurantes a cerrar por seguridad de todos los ciudadanos lo cual genera un déficit de ingresos para el establecimiento.

Como último riesgo es la temporalidad, debido a las distintas estaciones del año se puede disminuir la concurrencia de comensales en un restaurante porque la gente no

sale debido a las lluvias que generan daños en las carreteras y les prohíbe la libre circulación.

Así como existen riesgos, también existen oportunidades, Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” tiene la oportunidad de estar ubicado en zona geográfica céntrica donde tiene acceso a la llegada de muchos clientes, además es la playa más cerca de la parte Norte del Ecuador, es decir la Sierra, por lo tanto, tiene la oportunidad de recibir turistas de esta zona. De igual manera cuenta con recursos mediáticos como las redes sociales que le brindan mayor publicidad a su negocio, así mismo cuenta la oportunidad de que en la ciudad que está ubicado no exista otro restaurante que brinde los mismos productos que él.

### **3.10. Fijación de Precios**

#### **3.10.1. Fijación de Precios por receta estándar**

Paras las recetas estándar que se mostraran a continuación se tomó en cuenta un solo PAX (comensal) para calcular sus precios. Se consideran los costos de los productos que se usaron para preparar el plato en relación al costo por kg de cada producto. Según los resultados obtenidos de la encuesta referente al precio de los platos, se determinó que existe un porcentaje de utilidad del 45%. Y a este valor se le suma los porcentajes que intervienen al momento de la producción como son:

**Imprevistos:** Son aquellos que se escapan al día a día de nuestro negocio, son gastos que no se podían prever.(Sisternas, 2019) En un restaurante los imprevistos pueden ser daño de maquinaria, perdida de alimentos por su deterioro, carecer de ingredientes por proveedores, entre otros.

**Mano de Obra:** Es la remuneración la labor que realiza el chef o cocinero. Generalmente se calcula por hora de trabajo. Aquí se debe de establecer la mano obra de las distintas etapas del proceso. (Vargas Hernández, s. f.)

**Gastos de Fabricación:** Son los que están relacionados con la elaboración del producto, como por ejemplo los gastos en agua y luz que son servicios necesarios para poder preparar los productos. (Argente Alvarez & Argente Linares, s. f.)

**Gastos Administrativos:** Son los que se originan en el ejercicio de la dirección, organización y administración, evitando ser catalogados en la actividad ordinaria de la empresa.(Llamas, 2020)

**Utilidad:** Es la ganancia o beneficio que arrojan las cifras finales devenidas de un negocio y los gastos que ocasionó durante el proceso. (Euroinnova, s. f.)

**IVA:** O Impuesto al Valor Agregado, es un impuesto que grava al valor de las transferencias locales o importaciones de bienes muebles, en todas sus etapas de comercialización y al valor de los servicios prestados.(SRI, s. f.)

**Costo de Servicio:** es un concepto que contribuye a la búsqueda de la rentabilidad en las empresas. Su principio se basa en que al proveer un bien o servicio a un cliente se consumen recursos de la empresa.(Hau Echeverría |, 2020)

En la receta se puede evidenciar los porcentajes de estos valores, luego se suman todos estos valores para obtener el precio final de nuestro plato principal. A continuación, se presentarán las 3 recetas de los platos principales con sus debidos costos.

- **Receta Estándar de Costos y Producción**

- **Flameado**

**Ilustración 14** Receta Estándar de Costos del Flameado

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Flameado de Portahouse		<b>CÓDIGO:</b>	001
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	26-feb-22		<b>CHEF:</b>	Yanet Intriago
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Corte de carne tomahawk	g	11,00	500	5,50
Queso mozzarella	g	8,10	50	0,41
Tequila	ml	16,80	57	0,96
sal parilla	g	7,50	10	0,08
Pimienta negra	g	3,50	40	0,14
Romero	g	2,40	45	0,11
Mantequilla	g	4,33	60	0,26
<b>GUARNICIÓN (papas a la francesa)</b>				
Papas	g	0,48	80	0,04
Aceite	ml	2,30	10	0,02
<b>ENSALADA</b>				
Lechuga	g	0,90	20	0,02
Cebolla perla	g	1,20	10	0,01
Tomate	g	1,20	15	0,02
Jamón	g	12,00	20	0,24
Aceituna	g	5,10	10	0,05
Vinagre de manzana	g	3,00	5	0,02
<b>SALSA DE LA CASA</b>				
Mayonesa	ml	9,53	50	0,48
Chimichurri de mostaza	ml	11,92	50	0,60
Chimichurri abanico	ml	7,24	50	0,36
<b>FOTOGRAFÍA</b>			<b>Total Bruto</b>	<b>9,30</b>
			10 % Imprevisto	0,93
			<b>Costo Neto</b>	<b>10,22</b>
			Gasto de fabr. 15%	1,53
			Factor Costo 33,33%	3,41
			M.O. 45%	4,60
			G. Adm. 12%	1,23
			45 % Utilidad	4,60
			<b>Sub total</b>	<b>25,60</b>
			12 % I.V.A.	3,07
			10 % Servicio	0,00
			<b>Total</b>	<b>28,67</b>

*Nota:* La tabla muestra la receta estándar de costo del plato de la casa, el flameado. En la receta se muestran los ingredientes, sus medidas, el costo (peso), la cantidad, el total de todo lo antes mencionado, la fotografía y los valores agregados para la producción del plato.

Intriago, Y. (2022) *Receta Estándar de Costos del Flameado Abrasados, Pedernales*

**Ilustración 15** *Receta Estándar de Producción del Flameado*

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Flameado de Portahouse (Plato estrella) 1 porcion		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
500	g	<b>Corte de carne Portahawk</b>	Temperatura 3°C	Enjuagado / Secado
50	g	<b>Queso mozzarella</b>	Temperatura 2°C	-
57	ml	<b>Tequila</b>	Temperatura ambiente	-
10	g	<b>sal parilla</b>	Temperatura ambiente	-
40	g	<b>Pimienta negra</b>	Temperatura ambiente	-
45	g	<b>Romero</b>	Temperatura ambiente	-
60	g	<b>Mantequilla</b>	Temperatura ambiente	-
		<b>GUARNICIÓN (papas a la francesa)</b>		
80	g	<b>Papas</b>	Temperatura ambiente	Lavadas y peladas
10	ml	<b>Aceite</b>	Temperatura ambiente	-
		<b>ENSALADA</b>		
20	g	<b>Lechuga</b>	Temperatura 1°C	Lavadas
10	g	<b>Cebolla perla</b>	Temperatura ambiente	Lavadas
15	g	<b>Tomate</b>	Temperatura ambiente	Lavadas
20	g	<b>Jamón</b>	Temperatura 2°C	-
10	g	<b>Aceituna</b>	Temperatura ambiente	-
5	g	<b>Vinagre de manzana</b>	Temperatura ambiente	-
		<b>SALSA DE LA CASA</b>		
50	ml	<b>Mayonesa</b>	Temperatura 1°C	-
50	ml	<b>Chimichurri de mostaza</b>	Temperatura 1°C	-
50	ml	<b>Chimichurri abanico</b>	Temperatura 1°C	-
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar el corte Portahouse en la parrilla.</li> <li>2. Hidratar el corte con mantequilla.</li> <li>3. Agregar sal, romero, pimienta.</li> <li>4. Asar el corte al término solicitado por el cliente.</li> <li>5. Una vez terminada su cocción colocar el corte en un plato de hierro fundido, acompañado de papas a la francesa.</li> <li>6. Colocar el queso laminado sobre el corte.</li> <li>7. Llevar a la mesa del cliente y en su presencia rociar el tequila sobre el corte para luego encenderlo para que la temperatura derrita el queso y se mezclen los sabores.</li> </ol>			

*Nota:* La tabla muestra la receta estándar de producción del plato de la casa, el flameado. En la receta se muestran las cantidades, unidades, ingredientes, puntos críticos de control, puntos de control, fotografía y procedimiento de la preparación del plato.

Intriago, Y. (2022) *Receta Estándar de Producción del Flameado Abrasados, Pedernales*

## • Parrillada de Mariscos

Ilustración 16 Receta Estándar de Costos de la Parrillada de Mariscos

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Parrillada de Marisco		<b>CÓDIGO:</b>	<b>003</b>
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	26 de febrero del 2022		<b>CHEF:</b>	<b>Yanet Intriago</b>
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Langosta	gr	10,00	62,5	0,63
Langostino	gr	14,00	50	0,70
Conchas	unid	15,00	50	0,75
Pescado Picudo	gr	14,00	50	0,70
Pulpo	gr	15,00	50	0,75
Camarón	gr	5,00	100	0,50
Mantequilla	gr	4,33	15	0,06
Ajo	gr	4,00	20	0,08
Perejil	gr	0,90	12,5	0,01
Lechuga	gr	0,90	12,5	0,01
Tomate	gr	1,20	12,5	0,02
Platano	unid	9,10	0,75	0,01
Aceite	ml	1,30	50	0,07
Limonas	unid	3,50	2,5	0,01
Mayonesa	ml	9,53	45	0,43
Salsa de tomate	gr	4,50	25	0,11
<b>FOTOGRAFÍA</b>			<b>Total Bruto</b>	<b>4,83</b>
			10 % Imprevisto	0,48
			<b>Costo Neto</b>	<b>5,31</b>
			Gasto de fabr. 15%	0,80
			Factor Costo 33,33%	1,77
			M.O. 45%	2,39
			G. Adm. 12%	0,64
			45 % Utilidad	2,39
			<b>Sub total</b>	<b>13,30</b>
			12 % I.V.A.	1,60
			10 % Servicio	0,00
<b>Total</b>	<b>14,89</b>			

*Nota:* La tabla muestra la receta estándar de costo de la parrillada de mariscos. En la receta se muestran los ingredientes, sus medidas, el costo (peso), la cantidad, el total de todo lo antes mencionado, la fotografía y los valores agregados para la producción del plato.

Intriago, Y. (2022) *Receta Estándar de Costos de la Parrillada de Mariscos* Abrasados, Pedernales

Ilustración 17 Receta Estándar de Producción de la Parrillada de Mariscos

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Parrillada de Marisco para 1 persona		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
62,5	gr	Langosta	Temperatura 3°C	Limpio
50	gr	Langostino	Temperatura 3°C	Limpio
50	unid	Conchas	Temperatura ambiente	Lavada
50	gr	Pescado Picudo	Temperatura 3°C	Limpio
50	gr	Pulpo	Temperatura 3°C	Limpio
100	gr	Camarón	Temperatura 3°C	Limpio
15	gr	Mantequilla	Temperatura ambiente	-
20	gr	Ajo	Temperatura ambiente	Pelado
12,5	gr	Perejil	Temperatura ambiente	Lavado
12,5	gr	Lechuga	Temperatura ambiente	Lavado
12,5	gr	Tomate	Temperatura ambiente	Lavado
0,75	unid	Platano	Temperatura ambiente	Pelado
50	ml	Aceite	Temperatura ambiente	-
2,5	unid	Limonos	Temperatura ambiente	Lavado
45	ml	Mayonesa de la casa	Temperatura 1°C	-
25	gr	Salsa de tomate	Temperatura 1°C	-
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		Una vez limpio los mariscos: 1. Se colocan en la parrilla. 2. Condimentamos con mantequilla, ajo y perejil. 3. Asamos al termino deseado 4. Servimos en una bandeja decorada con limones, lechuga, tomate, patacones, salsa de tomate y mayonesa de la casa.		

*Nota:* La tabla muestra la receta estándar de producción de la parrillada de mariscos. En la receta se muestran las cantidades, unidades, ingredientes, puntos críticos de control, puntos de control, fotografía y procedimiento de la preparación del plato.

Intriago, Y. (2022) *Receta Estándar de Producción de la Parrillada de Mariscos* Abrasados, Pedernales

- Parrillada de Carne

Ilustración 18 Receta Estándar de Costos de la Parrillada de Carne

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Parrillada de carnes		<b>CÓDIGO:</b>	<b>002</b>
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	26 de febrero del 2022		<b>CHEF:</b>	<b>Yanet Intriago</b>
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Lomo	gr	5,00	100	0,50
Pajarilla	gr	5,00	75	0,38
Chorizo	gr	3,79	125	0,47
Costilla de cerdo	gr	2,75	125	0,34
Pimienta	gr	0,14	11,25	0,00
Romero	gr	2,40	12,5	0,03
Sal parillera	gr	7,50	12,5	0,09
Aceite	ml	2,30	15	0,03
<b>GUARNICIÓN (papas a la francesa)</b>				
Papas	g	0,48	10	0,00
Aceite	ml	2,30	87,5	0,20
<b>ENSALADA</b>				
Lechuga	g	0,90	7,5	0,01
Cebolla perla	g	1,20	7,5	0,01
Tomate	g	1,20	7,5	0,01
Jamón	g	12,00	7,5	0,09
Aceituna	g	5,10	5	0,03
Vinagre de manzana	g	3,00	1,25	0,00
<b>SALSA DE LA CASA</b>				
Mayonesa	ml	9,53	45	0,43
Chimichurri de mostaza	ml	11,92	45	0,54
Chimichurri abanico	ml	7,24	45	0,33
<b>FOTOGRAFÍA</b>			<b>Total Bruto</b>	<b>3,49</b>
			10 % Imprevisto	0,35
			<b>Costo Neto</b>	<b>3,84</b>
			Gasto de fabr. 15%	0,58
			Factor Costo 33,33%	1,28
			M.O. 45%	1,73
			G. Adm. 12%	0,46
			45 % Utilidad	1,73
			<b>Sub total</b>	<b>9,62</b>
			12 % I.V.A.	1,15
			10 % Servicio	0,00
			<b>Total</b>	<b>10,77</b>

*Nota:* La tabla muestra la receta estándar de costo de la parrillada de carne. En la receta se muestran los ingredientes, sus medidas, el costo (peso), la cantidad, el total de todo lo antes mencionado, la fotografía y los valores agregados para la producción del plato.

Intriago, Y. (2022) Receta Estándar de Costos de la Parrillada de Carne Abrasados, Pedernales

**Ilustración 19** Receta Estándar de Producción de la Parrillada de Carne

 <b>Tecnológico Internacional</b>		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Parrillada de Carne 1 porcion		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
100	gr	<b>Lomo</b>	Temperatura 3°C	Enjuagado / Secado
75	gr	<b>Pajarilla</b>	Temperatura 3°C	Enjuagado / Secado
125	gr	<b>Chorizo</b>	Temperatura 2°C	-
125	gr	<b>Costilla de cerdo</b>	Temperatura 3°C	Enjuagado / Secado
11,25	gr	<b>Pimienta</b>	Temperatura ambiente	-
12,5	gr	<b>Romero</b>	Temperatura ambiente	-
12,5	gr	<b>Sal parillera</b>	Temperatura ambiente	-
15	ml	<b>Aceite</b>	Temperatura ambiente	-
<b>GUARNICIÓN (papas a la francesa)</b>				
10	g	<b>Papas</b>	Temperatura ambiente	Lavadas y peladas
87,5	ml	<b>Aceite</b>	Temperatura ambiente	-
<b>ENSALADA</b>				
7,5	g	<b>Lechuga</b>	Temperatura 1°C	Lavada
7,5	g	<b>Cebolla perla</b>	Temperatura ambiente	Lavada
7,5	g	<b>Tomate</b>	Temperatura ambiente	Lavado
7,5	g	<b>Jamón</b>	Temperatura 2°C	-
5	g	<b>Aceituna</b>	Temperatura ambiente	-
1,25	ml	<b>Vinagre de manzana</b>	Temperatura ambiente	-
<b>SALSA DE LA CASA</b>				
45	ml	<b>Mayonesa</b>	Temperatura 1°C	-
45	ml	<b>Chimichurri de mostaza</b>	Temperatura 1°C	-
45	ml	<b>Chimichurri abanico</b>	Temperatura 1°C	-
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner la carne sobre el asador</li> <li>2. Bañar con el aceite</li> <li>3. Colocarle sal, pimienta y romero.</li> <li>4. Esperar término deseado</li> <li>5. Servir acompañado de ensalada, papas a la francesa y salsas de la casa.</li> </ol>		

*Nota:* La tabla muestra la receta estándar de producción de la parrillada de carnes. En la receta se muestran las cantidades, unidades, ingredientes, puntos críticos de control, puntos de control, fotografía y procedimiento de la preparación del plato.

Intriago, Y. (2022) Receta Estándar de Producción de la Parrillada de Carne Abrasados, Pedernales

### 3.11. Capacidad Instalada

#### 3.11.1. Implementación del negocio

- **Arriendo del local**

Parrillada-Bar-Restaurante “Abrasados” estará colocado en la parte céntrica de Pedernales donde alquilará un espacio para poder implementar su restaurante especializado en cortes y términos de carnes, pescado y mariscos a la parrilla. Al ser en la parte céntrica su valor es un poco alto, por lo tanto, el gasto de arriendo del local será elevado.

**Tabla 17** Arriendo del Local

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

*Nota:* La tabla muestra los valores que se pagaran mensuales, semestrales y anuales del arriendo del local.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Arriendo del Local* Abrasados, Pedernales

- **Equipos Industriales**

En Parrillada-Bar-Restaurante “Abrasados” los equipos industriales servirán como materiales de cocina indispensables para poder preparar los alimentos. Por ejemplo, el horno parrillero sin él no se podrían realizar los cortes y términos de carnes a la parrilla, ni los pescados y mariscos a la parrilla.

**Tabla 18** *Tabla de Equipos industriales*

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Horno Parrillero con caja china y extractor	1	\$3.000	\$3.000
Refrigerador	1	\$445.00	\$445.00
Horno Andino	1	\$150.00	\$150.00
Licuadaora	2	\$200.00	\$400.00
Batidora Eléctrica	1	\$40.00	\$40.00
Tanque de gas 15kg	2	\$50.00	\$100.00
Balanza digital	1	\$20.00	\$20.00
Congelador Grande	1	\$789.00	\$789.00
Congelador Pequeño	1	\$100.00	\$100.00
Dispensador de Cerveza Artesanal	2	\$750.00	\$1.500
Cocina	1	\$500.00	\$500.00
Microondas	1	\$128.00	\$128.00
Dispensador de Papel Higiénico	2	\$7.00	\$14.00
Dispensador de Papel Toalla	2	\$11.00	\$22.00
Dispensador de Jabón	2	\$5.00	\$10.00
Dispensador para Papel de Cocina	1	\$20.00	\$20.00
<b>TOTAL</b>			\$7.238,00

*Nota:* La tabla muestra el precio de cada equipo industrial que se compró para el restaurante, también se encuentra el total de todos los valores sumados.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Equipos Industriales* Abrasados, Pedernales

### • Equipos de Computación

Los equipos de computación en Parrillada-Bar-Restaurante "Abrasados" servirán como artefactos informáticos para la facilitar la salida y entrada de los datos

del cliente. Por ejemplo, la caja registradora, la cual registra las ventas y ganancias de cada día.

**Tabla 19** *Tabla de Equipos de Computación*

<b>EQUIPOS DE COMPUTACIÓN Y SONIDO</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Laptop HP Intel Core	1	\$659.00	\$659.00
Caja Registradora	1	\$53.00	\$53.00
Impresora EPSON	1	\$275	\$275.00
Cámaras de Seguridad	4	\$45	\$180.00
Parlantes	2	\$100	\$200
Mezclador de Dj	1	\$250	\$250
<b>TOTAL</b>			\$1.617,00

*Nota:* La tabla muestra el precio de cada equipo computación que se compró para el restaurante, también se encuentra el total de todos los valores sumados.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Equipos de Computación* Abrasados, Pedernales

- **Muebles y enseres**

En Parrillada-Bar-Restaurante “Abrasados” los muebles son la parte decorativa que cumple la función de brindarle al comensal un espacio para sentarse y estar cómodo mientras disfruta sus alimentos, y los enseres son todos esos utensilios de cocina que ayudaran en la preparación de los distintos platos de comida.

**Tabla 20** *Tabla de Muebles y Enseres*

<b>MUEBLES Y ENSERES</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Ralladores	2	\$7.00	\$14.00
Peladores	2	\$8.00	\$16.00
Jarra de bebidas	5	\$7.00	\$35.00
Ensaladeras de Vidrio Pequeñas	20	\$1.00	\$20.00
Set de Cubiertos	3	\$4.00	\$12.00
Set de Cucharas	3	\$4.00	\$12.00
Set de Cuchillos	3	\$4.00	\$12.00
Juego de Cuchillos	1	\$30.00	\$30.00
Cucharillas	25	\$0.50	\$12.50
Destapador de Botella	1	\$3.00	\$3.00
Saca Corcho	1	\$4.00	\$4.00
Jarro Cerveceros	15	\$2.00	\$2.00
Tabla de Picar	3	\$12.00	\$36.00
Plato de Hierro Fundido	12	\$13.00	\$156.00
Recipientes de almacenaje	3	\$6.00	\$18.00
Cucharas grandes para remover	3	\$4.00	\$12.00
Colador	1	\$2.00	\$2.00
Brocha	1	\$1.20	\$1.20
Tenazas	2	\$10.00	\$20.00
Cucharas de madera	4	\$0.88	\$3.50
Espátula para parrilla	3	\$10.00	\$30.00
Ollas	3	\$4.99	\$14.99
Sartenes	3	\$12.00	\$36.00
Platos Llanos	50	\$3.94	\$197.00

Recipientes pequeños para Salsas	25	\$0.80	\$20.00
Juego de Vasos	1	\$59.99	\$59.99
Juego de Copas	2	\$100.00	\$200.00
Charola rectangular	3	\$8.00	\$24.00
Mesa de Madera	7	\$150.00	\$1.050,00
Sillas de madera	42	\$40.00	\$1.680,00
Taburetes	4	\$50.00	\$200.00
Barra	1	\$400.00	\$400.00
Lámparas	7	\$13.00	\$91.00
Mural	1	\$600.00	\$600.00
Focos	6	\$5.00	\$35.00
Láminas Decorativas	4	\$10.00	\$40.00
Letrero y Logo de Madera	1	\$270.00	\$270.00
Aire Acondicionado	2	\$500	\$1.040,00
Televisores LG	2	\$550	\$1.100,00
<b>TOTAL</b>			\$7.509,18

*Nota:* La tabla muestra el precio de cada mueble y ensere que se compró para el restaurante, también se encuentra el total de la suma de los valores.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Muebles y Enseres Abrasados, Pedernales*

- **Equipos Industriales de seguridad**

En Parrillada-Bar-Restaurante “Abrasados” nos preocupamos por la salud y bienestar de nuestros clientes y empleados por lo que incorporamos equipos industriales de seguridad.

“La Seguridad Industrial es el sistema de disposiciones obligatorias que tienen por objeto la prevención y limitación de riesgos, así como la protección contra accidentes capaces de producir daños a las personas, a los bienes o al medio

ambiente derivados de la actividad industrial o de la utilización, funcionamiento y mantenimiento de las instalaciones o equipos y de la producción, uso o consumo, almacenamiento o deshecho de los productos industriales.”(Euskadi, 2009)

**Tabla 21** *Tabla de Equipos Industriales de Seguridad*

<b>EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Extintor (polvo seco) 10 Lb	1	\$20.00	\$20.00
Bomba de mano desinfectante	1	\$3.00	\$3.00
Detector de gas GLP	1	\$15.00	\$15.00
Termómetro Infrarrojo	1	\$50.00	\$50.00
Rótulo de Señalética Salida	1	\$3.00	\$3.00
Rótulo de Señalética Salida de Emergencia	1	\$3.00	\$3.00
Rótulo de Señalética Baño	1	\$3.00	\$3.00
Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Gel	1	\$3.00	\$3.00
Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Distanciamiento	10	\$1.00	\$10.00
Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Uso de Mascarilla.	1	\$3.00	\$3.00
Rótulo de Señalética Norma Emergencia.	1	\$1.65	\$1.65
Rótulo de Señalética Uso de un Extintor	1	\$3.00	\$3.00
Rótulo de Señalética No Fumar	1	\$2.96	\$2.96
Rótulo de Señalética Aforo	1	\$3.00	\$3.00
Rótulo de Señalética Desinfectar el Calzado.	1	\$3.00	\$3.00
<b>TOTAL</b>			\$126.61

*Nota:* La tabla muestra el precio de cada equipo industrial de seguridad que se compró para el restaurante, también se encuentra el total de la suma de los valores.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Equipos Industriales de Seguridad* Abrasados, Pedernales

- **Suministros de oficina**

En Parrillada-Bar-Restaurante “Abrasados” los suministros de oficina serán utilizados en casos especiales cuando se tenga que anotar algún dato relevante del restaurante, sin embargo, en el caso de los suministros de la libreta de facturas y la libreta normal es de suma importancia porque aquí se anotaran los pedidos de los comensales para servirles y las ventas que se han realizado durante el día.

**Tabla 22** *Tabla de Suministros de Oficina*

<b>SUMINISTROS DE OFICINA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Notitas Adhesivas	1	\$1.00	\$1.00
Esferos BIC (rojo, azul, negro,)	3	\$1.00	\$3.00
Set de Papel para Facturas	1	\$10.00	\$10.00
<b>TOTAL</b>			\$14.00
<b>TOTAL, ANUAL</b>			\$168.00

<b>SUMINISTROS DE OFICINA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL ANUAL</b>
Grapadora	1	\$2.50	\$2.50
Caja de grapas	1	\$1.50	\$1.50
Perforadora	1	\$3.00	\$3.00
Resma de Papel	2	\$3.50	\$7.00
Libreta	1	\$2.00	\$2.00
<b>TOTAL, ANUAL</b>			\$16.00

<b>TOTAL ANUAL SUMINISTROS DE OFICINA</b>	\$184.00
---	----------

*Nota:* La tabla muestra el precio de cada uno de los suministros de oficina que se compró para el restaurante, también se encuentra el total de la suma de los valores, y el total anual.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Suministros de Oficina* Abrasados, Pedernales

- **Servicios básicos**

Parrillada-Bar-Restaurante “Abrasados” contará con servicios básicos, que son las infraestructuras necesarias para mantener un ambiente saludable en el restaurante.

**Tabla 23** *Tabla de Servicios Básicos*

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$39
Luz	\$150
Internet	\$33
Teléfono	\$20
<b>TOTAL</b>	\$242
<b>TOTAL, ANUAL</b>	\$2.904

*Nota:* La tabla muestra el precio de cada uno de los servicios básicos que se necesitan para que el restaurante opere correctamente, también se encuentra el total de la suma de los valores, y el total anual.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Servicios Básicos* Abrasados, Pedernales

- **Materiales de Limpieza**

Los materiales de limpieza serán los utensilios que brindarán al restaurante un ambiente saludable, pulcro, limpio y libre de bacterias, Esto con el fin de cumplir todas las normas de bioseguridad establecidas y brindar al cliente un espacio aseado con ambiente agradable.

**Tabla 24** *Tabla de Materiales de Limpieza*

<b>MATERIALES DE LIMPIEZA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Cloro 1 Gal	4	\$2.00	\$8.00
Desinfectante 1 Gal	3	\$3.50	\$10.50
Lustre	10	\$0.30	\$3.00
Esponja lavaplatos	4	\$0.65	\$2.60
Fundas basura industriales	30	\$0.50	\$15.00
Lavavajillas líquido 1 Gal	1	\$9.00	\$9.00
Jabón líquido manos 1 Gal	1	\$8.50	\$8.50
Papel higiénico 250 metros	60	\$0.65	\$39.00
Toalla de papel 175 hojas	5	\$1.30	\$6.50
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	3	\$7.00	\$21.00
<b>TOTAL</b>			\$123,1
<b>TOTAL, ANUAL</b>			\$1.477,2

<b>MATERIALES DE LIMPIEZA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL SEMESTRAL</b>
Escoba doble barrido	2	\$7.00	\$14.00
Trapeador	2	\$4.00	\$8.00
Recogedor	1	\$1.25	\$1.25
<b>TOTAL</b>			\$23,25
<b>TOTAL, ANUAL</b>			\$46,5

<b>TOTAL, ANUAL</b>	\$1.523,7
---------------------	-----------

*Nota:* La tabla muestra el precio de cada uno de los materiales de limpieza que se compró para el restaurante, también se encuentra el total de la suma de los valores, y el total anual.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Materiales de Limpieza* Abrasados, Pedernales

### 3.12. Estudio Arquitectónico

Parrillada-Bar-Restaurante “Abrasados” está distribuido de la siguiente manera: Está el Área Comercial donde se encuentran las sillas y mesas, el restaurante cuenta con 7 mesas de 4 sillas cada una, pero si se necesita más espacio se pueden incorporar más sillas en cada mesa ya que estas son grandes, además de que el restaurante tiene capacidad para 40 personas. Al lado izquierdo de las mesas se encuentra el Bar, la Caja y los Baños, todos separados correctamente. En la parte de atrás se encuentra el área de Cocina donde se preparan los productos como ensaladas, guarniciones, papas, arroces, entre otros, seguidamente se encuentra el Área de la Parrilla, esta es una zona abierta para que se permita la salida del humo, aquí se elaboran los cortes y términos de carnes, el pescado y los mariscos a la parrilla.

Ilustración 20 Plano Arquitectónico



*Nota:* El gráfico representa el plano arquitectónico del restaurante, se muestran las sillas y mesas, el bar, la caja, el área de la parrilla y el área de comedor. También se indican las calles donde está ubicado el local.

Yépez, C. (2022) *Estudio Arquitectónico* Abrasados, Pedernales

#### **4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL**

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

##### **Servicio de Rentas Internas (SRI).**

“El Servicio de Rentas Internas (SRI) es la institución que se encarga de gestionar la política tributaria, asegurando la recaudación destinada al fomento de la cohesión social.” (SRI, 2018)

Para legalizar nuestro negocio, se debe obtener el permiso del SRI que requiere la siguiente documentación:

- Cédula de identidad
- Certificado de votación
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente.
- Escritura pública de constitución
- Nombramiento del representante legal
- Solicitud de inscripción y actualización general del Registro Único de Contribuyentes (RUC) sociedades, sector privado y público.

### **Permiso del cuerpo de bomberos del cantón Pedernales.**

El permiso de funcionamiento es un procedimiento que se lo realiza con el fin de dar inicio a una actividad comercial dentro del cantón Pedernales. La persona encargada de conceder este permiso es el Jefe del Cuerpo de Bomberos, e cual se encarga de tomar las medidas necesarias para prevenir flagelos dentro de su competencia. (GOB, 2021a)

Los requisitos para adquirir el permiso son los siguientes:

- Solicitud de inspección dirigida a la Jefatura del Cuerpo de Bomberos
- Informe técnico de inspección favorable
- Copia del certificado de uso de suelo
- Copia de cédula de ciudadanía y papeleta de votación
- Copia de RUC o RISE
- Extintor de 10 libras de polvo químico seco (ABC) uno por cada 50m<sup>2</sup>, instalado a 1,50 de altura y con la respectiva señalética de uso y manejo (art.29 Reglamento de Prevención, Mitigación y Prevención Contra Incendio)
- Lámparas de emergencias instaladas en las respectivas rutas de evacuación y salidas de emergencias (art.21 Reglamento de Prevención, Mitigación y Prevención Contra Incendio)
- Letrero del ECU 911 (Norma de la Secretaria de Gestión de Riesgos)
- Si el aforo del establecimiento comercial es superior a 10 personas, o su dimensión es mayor a 100m<sup>2</sup>, se debe presentar un plan de emergencias y evacuación,

debidamente firmada por un profesional del área de Seguridad Industrial y/o Gestión de Riesgos

- Si el establecimiento es considerado de alto riesgo debido a los productos de comercialización y/o cargas caloríficas se deberá realizar un Plan de Emergencias y Evacuación
- Copia del contrato de arrendamiento (debidamente registrado en la Jefatura de Avalúos y Catastros)

### **Patente Municipal otorgada por la Tesorería**

La patente municipal es el documento obligatorio que deben obtener las personas naturales, jurídicas, sociedades nacionales o extranjeras, domiciliadas o con establecimiento correspondiente a su jurisdicción municipal o metropolitana que realicen de manera permanente actividades comerciales, industriales, financieras, inmobiliarias y profesionales. Esta patente se debe obtener dentro de los 30 días posteriores al último día del mes en que se inició con las actividades o dentro de los 30 días posteriores al último día del año. (GOB, 2021b)

Los requisitos para adquirir la patente son los siguientes:

- Presentación de cédula de identidad original representante legal
- Copia de RUC
- Declaración de impuesto a la renta año anterior
- Balances consolidados de situación inicial y estado de resultados
- Formulario personas naturales obligadas a llevar contabilidad (venta del formulario en Tesorería Municipal)

- Formulario 1.5 por mil a los activos (venta del formulario en Tesorería Municipal)

### **Permiso de salud ARCSA para establecimiento de alimentos y bebidas**

El Permiso de salud, es un permiso de funcionamiento que te concede la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA). Es un documento que se entrega a los establecimientos sujetos a control y vigilancia sanitaria que cumplen con todos los requisitos para su funcionamiento que se encuentran establecidos en la normativa vigente, exceptuando a los establecimientos de salud. (ARCSA, 2019)

Requisitos para adquirir el permiso de salud ARCSA:

- Ingresar al sistema informático de la ARCSA [permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec](http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec), con su usuario y contraseña; en caso de no contar con el usuario, deberá registrarse aquí.
- Una vez registrado, usted podrá obtener el permiso de funcionamiento, en base a las siguientes instrucciones: Obtención Permiso de funcionamiento (descarga PDF).
- Llenar el formulario (adjuntar los requisitos de acuerdo a la actividad del establecimiento).
- Emitida la orden de pago, usted podrá imprimir y después de 24 horas de haberse generado la orden de pago proceder a cancelar su valor.

La documentación necesaria es:

- Cédula de ciudadanía o de identidad del propietario o representante legal del establecimiento.

- Registro Único de Contribuyentes.
- Categorización del Ministerio de Industrias y Productividad, si fuera el caso.

### **Certificado de no adeudar al GAD Municipal del Cantón Pedernales.**

El certificado de no adeudar, es una constancia de que el beneficiario sea persona natural o jurídica no mantiene deudas con el GAD municipal de Pedernales. (GOB, 2020b)

Requisitos para adquirir el certificado son los siguientes:

- Número de cédula
- No mantener deudas con la Municipalidad

### **Certificado de Uso de Suelo otorgado por Dirección de Planificación GAD Pedernales.**

El Certificado de Uso de Suelo es un documento donde se indica que usos se le puede dar al inmueble según su ubicación geográfica y la zonificación cantonal de acuerdo a lo que se establece en el Plan de Ordenamiento Territorial vigente. También se establece que actividad económica, que sea compatible se puede realizar o no según la zona correspondiente. (GOB, 2020a)

Los requisitos necesarios para la obtención del certificado de uso de suelo son los siguientes:

- Oficio dirigido al director de planificación solicitando el certificado de usos de suelo de su predio
- Copia de la escritura

### **Registro Patronal en el sistema de Historial Laboral**

Este documento se lo obtiene por medio del IEES, y es el registro del nuevo empleador. Los requisitos son los siguientes:

- Ingresar a la página web del IEES [www.iess.gob.ec](http://www.iess.gob.ec).
- Escoger la opción empleador-registro nuevo empleador.
- Ingresar el número de RUC o cédula de ciudadanía y escoger el sector al que pertenece (privado, público o doméstico).
- Ingresar los datos obligatorios que se encuentran marcados con asterisco.
- Terminar con el registro patronal, imprimir la solicitud de clave y el acuerdo de uso de la información.
- Acercarse a las agencias del IEES a los Centros de Atención Universal, portando los documentos que han sido solicitados, para obtener la clave patronal. (IESS, 2018)

### **Permiso de Comunicación Pública por la Sociedad de Autores y Compositores de Ecuador (SAYCE)**

La Sociedad de Autores y Compositores del Ecuador (SAYCE) es una entidad que se encarga de la protección y administración de los derechos patrimoniales de autores y compositores sobre sus obras musicales. (Sayce, 2018)

El permiso que te proporciona la SAYCE otorga el consentimiento a la persona que utilice música en su negocio, de forma total o parcial, o los productores de espectáculos públicos o dueños de los medios de comunicación a nivel nacional.

Por medio de un pago anual, se obtiene la licencia por el uso de la música, la cual permite a la persona utilizar la obra musicales nacionales y extranjeras. (Sayce, 2018)

Si el restaurante posee un sistema de sonido es importante que adquiere este documento para tener autorización de acceder a obras musicales sin previa distribución de los ejemplares individuales. (Manía, 2020)

### **Registro Nacional de Turismo de la autoridad nacional de turismo**

Este trámite está orientado a los establecimientos de operación e intermediación que deseen obtener el Certificado de Registro de Turismo de acuerdo a los parámetros establecidos en la Ley de Turismo y sus reglamentos específicos. (Gobec, 2021)

Está dirigido a los propietarios de las agencias de servicios turísticos, quienes pueden acceder al Certificado de Registro por medio del cumplimiento de los requisitos establecidos para el efecto. (Gobec, 2021)

Este trámite se lo puede realizar en línea por medio del sistema SITURIN con los siguientes requisitos que pueden ser adquiridos automáticamente o solicitados en línea:

- Registro Único de Contribuyentes - RUC
- Certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo
- Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio
- Listado de precio

### **Requisitos para la Licencia Única Anual de Funcionamiento (LUAF)**

La LUAF es la documentación que verifica que el prestador de servicios turísticos está al día en el cumplimiento de sus obligaciones técnicas aplicables según el caso. Esta acreditación es concedida por los GAD municipales y metropolitanos. (GADMP, 2021)

Sin la LUAF los establecimientos no pueden operar porque esta forma parte de la autorización legal que concede el GAD municipal del cantón Pedernales a los locales dedicados a la prestación de servicios turísticos. (GADMP, 2021)

Los permisos para sacar la LUAF son los siguientes:

- Solicitud en formulario planta turística - MINTUR e Inspección de la Instalaciones
- Copia de Cédula y Papeleta de Votación
- Copia del pago al impuesto predial
- Copia del Registro Único de Contribuyente RUC / RISE
- Copia del Registro de Turismo conferido por la autoridad nacional de turismo
- Certificado de estar al día en el pago del 1x1000 sobre activos fijos, entregado por la autoridad nacional de turismo.
- Certificado Búsqueda Fonética del Nombre Comercial de la Actividad en IEPI.
- Carta Dirigida en Especie Valora al Sr Alcalde/a solicitado por la LUAF.

- Copias de la escritura o contrato de arriendo del local a funcionar.
- Pagos por concepto de emisión o renovación de LUAF.
- Inventario valorado de bienes del establecimiento.
- Permiso del cuerpo de bomberos del cantón Pedernales.
- Patente Municipal otorgada por la Tesorería
- Certificado de no adeudar al GAD Municipal del Cantón Pedernales.
- Certificado de Uso de Suelo otorgado por Dirección de Planificación GAD Pedernales.
- Permiso de salud ARCSA establecimiento alimentos y bebidas
- Lista de Precio o Carta de los productos que ofrece.
- Inventario de Bienes Valorado o – Activos Fijos del Establecimiento.
- Fotos del establecimiento a funcionar, Dos Fotos del Establecimiento Fachada-Interior y Baños con accesibilidad de Discapacidad.
- Contar con cámaras de seguridad operativas (mínimo 2 externas y 2 internas).
- Recipientes NO PLÁSTICOS para la recolección de botellas plásticas.
- Accesibilidad a personas con discapacidad (rampa, baño y habitación).
- Señalética en el establecimiento normal y bioseguridad.

- Aplicar las normas de higiene dispuestas por el Ministerio de Salud Pública (gorra, mandil, guantes, mallas para el cabello, entre otros).
- El personal debe contar con uniforme corporativo del establecimiento.

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

### **5.1. Objetivo de Impacto**

Se realizará el respectivo proceso para localizar e identificar los respectivos procesos ambientales y sociales de Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados”.

### **5.2. Impacto Ambiental**

#### **Recurso Agua**

Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” se compromete a:

- Usar racionalmente del agua; uso adecuado del grifo el cual se debe verificar que esté bien cerrado ya que evita que se envíen al alcantarillado de 5 a 10 litros de agua por minuto.
- Procurar la limpieza óptima de verduras en recipientes y no con agua en continuo.
- Promover medidas para ahorrar en el lavado de toallas, de este modo se reduce el consumo de recursos innecesarios, dando opción a los usuarios a contribuir a la mejora ambiental.
- Detectar a tiempo fugas en las tuberías y baños. (Gómez, 2018)

#### **Recurso Aire**

Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” se compromete a:

- En la cocina, la parrilla y las estufas limpiar frecuentemente para evitar que las grasas no impidan la transmisión de calor.

- A realizar un mantenimiento de la campana extractora y ductos de aire.

### **Residuos Sólidos**

Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” se compromete a:

- Con los productos de limpieza: vigilar los productos químicos que se emplean en la limpieza de las instalaciones y buscar aquellos identificados como de una menor agresividad ambiental.
- Procurar no utilizar detergentes que contengan fosfatos y/o cloro.
- Continuidad en la limpieza de las trampas de grasas en este caso cada dos días.
- El aceite usado de las máquinas y de la cocina debe disponerse en forma adecuada, ya que este es altamente contaminante.
- Si se generan menos residuos se disminuirán los costos asociados a la gestión de mitigación del impacto.
- Es preferible utilizar papel higiénico blanco, ya que este es más respetuoso con el medio ambiente.
- Emplear dispensadores de jabón líquidos en vez de jabones individuales en barra. Esto minimiza la generación de desechos y reduce costos.
- No comprar las verduras y frutas en grandes cantidades, para evitar que estas se deterioren y se conviertan en un residuo orgánico. En la compra de productos tener en cuenta materiales, productos y suministros con certificación ambiental.
- Separación en la fuente: fomentar medidas para la separación en la fuente de los residuos (cartón, papel, latas de aluminio, residuos orgánicos, residuos plásticos, vidrio, etc.) para su reciclado.

- Implementar la cultura de poco empaque a la hora de hacer las compras y además acordar con los proveedores la posibilidad de devolverles los empaques y de esta forma favorecer la reutilización.
- Filtrar el aceite de cocina, reutilizarlo y después de ser posible venderlo como materia prima.
- Ofrecer las gaseosas, jugos y aguas en dispensadores; así se evita la generación de botellas de vidrio, pitillos y otros elementos.
- Emplear dispensadores recargables para los condimentos, salsas, azúcar, etc., en vez de paquetes individuales, que generan mayor cantidad de empaque. (Gómez, 2018)

### **Recurso Energético**

Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” se compromete a:

- Mantener limpias las bombillas y luminarias permite un ahorro de hasta el 10%.
- Aprovechar al máximo la luz natural en el día y usar colores claros minimiza el uso de energía eléctrica.
- Abrir las neveras, refrigeradores, cuartos fríos, etc., continuamente aumenta el consumo de energía, ya que se escapa el frío de los mismos.
- Los empaques de las puertas de refrigeradores, neveras, etc., deben estar en perfecto estado y ajustar correctamente para evitar la pérdida de frío.
- No se deben introducir en los cuartos fríos, neveras y refrigeradores, elementos calientes ya que estos absorben el frío y por ende se incrementa el consumo de energía.

- Cuando se está en el proceso de cocción de un alimento, se deben tapar los recipientes, de esta forma se evita la pérdida de calor y por ende un consumo excesivo de energía. (Gómez, 2018)

### **Posibles impactos ambientales**

**Contaminación por basura:** Se generan muchos residuos orgánicos, plásticos, vidrios e incluso de origen químico. Algunos de ellos son reciclables y podemos utilizar los servicios comunes para su reciclaje siempre que haga la clasificación oportuna:

Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” se compromete a implementar:

- Contenedor verde. Cristal y vidrio.
- Contenedor azul. Envases y materiales de cartón y papel.
- Contenedor amarillo. Envases y materiales de plástico y de latón, tetrabricks y latas de conserva y/o bebida.
- Contenedor gris/marrón. El contenedor marrón está destinado para los residuos orgánicos

Dentro de los residuos de los restaurantes encontramos una tipología con un tratamiento especial: los “residuos grasos”. Dentro de estos residuos, que para ser reciclados deben ser recogidos por una empresa profesional autorizada, encontraríamos los aceites de freidoras y otro tipo de grasas animales y vegetales relacionadas con el tratamiento, cocinado o consumo de alimentos. (SMV, 2021)

**El desperdicio del agua:** Cuando hacemos referencia al desperdicio de agua de un restaurante es que muchas veces consumimos mucha agua del mar por ello que necesitan utilizar estrategias de ahorro para evitar el desperdicio del agua.

Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” se compromete a:

- Hacer más eficiente el consumo de agua por persona con mobiliario sanitario con eficiencia en el uso de agua
- Se debe separar el consumo de agua entre agua gris y agua potable
- En el aspecto del área de la cocina evitar mantener los grifos abiertos
- Captar el agua pluvial y utilizarla en el consumo de agua grises. (Alvarez et al., 2010)

**Contaminación de aguas residuales:** Los restaurantes generan desperdicios en grandes cantidades, y si no reciben un tratamiento adecuado, contaminarán de manera importante los ecosistemas, poniendo en riesgo la salud de seres humanos, plantas y animales.

Los restaurantes necesitan de un recurso que es vital para todos, el agua: la ocupan para lavar frutas y verduras, para cocinar, limpiar, lavar trastes, etc. Sin embargo, no todos los restaurantes tienen una planta de tratamiento de agua que pueda procesar y regular el agua contaminada que llegan a las alcantarillas. (Eco-Intellutions, 2019)

Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” se compromete a evitar la contaminación por aguas residuales que provienen de los restaurantes y que contienen contaminantes como aceite doméstico, grasas, detergente y desechos de comida

**Contaminación de agua por equipos de limpieza:** Los detergentes son semejantes a los jabones y tienen la ventaja, sobre ellos, de formar sulfatos de calcio y de magnesio solubles en agua, por lo que no forman coágulos al usarlos con aguas duras. Además,

como el ácido correspondiente de los sulfatos ácidos de alquilo es fuerte, sus sales (detergentes) son neutras en agua.

Los detergentes después de ser utilizados en la limpieza doméstica e industrial son arrojados a las alcantarillas de las aguas residuales y se convierten en fuente de contaminación del agua. (Agua.org.mx, 2007)

Por lo tanto, Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” se compromete a disminuir la utilización de detergentes y utilizar productos menos contaminantes para el medio ambiente.

**Cilindros de gas:** Los cilindros de gas son la fuente más importante en el área de la cocina de un restaurante, pero a la vez uno de los más peligrosos por el riesgo de explotar.

Ya sea por la cantidad de gas esparcido en el área de la cocina o por un sobrecalentamiento de la manguera

Por eso es importante y necesarios tomar medidas de precaución de los cilindros de gas. Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” se compromete a:

- Evitar dejar el cilindro de gas abierto sin usarlo para así evitar una fuga de gas
- Evitar tener el cilindro de gas dentro del área donde se puede causar una explotación

**Gasto de energía:** La eficiencia energética es un mecanismo que implica la adopción de tecnología y buenos hábitos de consumo.

El objetivo es optimizar el manejo y uso de los recursos energéticos disponibles.

Se considera que esta eficiencia es una de las principales estrategias de mitigación de los impactos ambientales producidos por la cadena energética.

La energía eléctrica y su alto costo suele ser un problema cuando estamos en el negocio de los restaurantes. El gasto en energía no se puede reducir demasiado por lo cual dicho gasto fijo deberás considerarlo sin lugar a dudas en el precio de tus platillos, pero aun así existen formas de reducir un poco tan molesto gasto. (Esterski, 2014)

Por lo tanto, Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” se compromete a evitar por todos los medios el uso de elementos de cocina que sean eléctricos.

**Contaminación de desechos en cocina:** Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” gestiona que los residuos deben ser prioritarios, de la misma forma que lo son la limpieza de los espacios de almacenaje o de uso con altas probabilidades de contaminación (neveras, congeladores, superficies, despensa, etc.)

También es muy importante determinar dónde se instalarán los contenedores de basura, fabricados con material resistente y con suficiente capacidad. Su ubicación se hará en zonas específicas fáciles de limpiar y desinfectar, y completamente aisladas de las zonas de circulación y almacenaje de los alimentos.

Se aconseja que estas zonas dispongan de toma de agua, sumidero de rejilla, pocas juntas en el pavimento, medias cañas en la pared y cierre hermético para evitar el paso de insectos y roedores.

Por último, la evacuación de los residuos de los restaurantes debe ser continua para evitar la acumulación. Los residuos serán transportados al exterior por una vía que no suponga riesgo de contaminación para personas, materiales, equipos o alimentos.

Por lo tanto, Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” se compromete a mejorar la gestión de residuos de la siguiente manera:

- Retirar la basura de las cocinas para evitar malos olores, contaminación y aparición de organismos nocivos.
- Instalar recipientes y cubos de basura anti goteo, a prueba de agua y plagas, y con tapas herméticas o bien ajustadas.
- Limpiar completamente y con frecuencia los contenedores donde se acumula la basura.
- Evitar la generación masiva de residuos en la cocina del restaurante gracias a la definición de menú, la rotación de productos (sobre todo de producto fresco), y la compra inteligente. (SMV, 2021)

### **Medidas para contrarrestar los impactos encontrados**

- **Comida**

Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” considera que comer es un placer y también es un acto de responsabilidad medioambiental, es por ello que en estos últimos tiempos está cobrando fuerza otra manera de entender la gastronomía y la restauración.

Cada vez somos más los que valoramos que el restaurante que visitamos sea respetuoso con el entorno natural, cuide el origen de los alimentos, recicle y separe los residuos, ahorre energía y valore a sus trabajadores.

Estas condiciones son las que definen a los restaurantes sostenibles, la próxima revolución gastronómica.

- **Respetar y valorar a los trabajadores**

La sostenibilidad no se limita a cuidar el equilibrio natural, también supone mejorar la vida de la gente. Los restaurantes sostenibles forman parte activa de una comunidad. Respetan y valoran a sus trabajadores, promoviendo políticas de reconocimiento y formación para mejorar sus conocimientos técnicos y para fomentar valores, como la igualdad o la diversidad.

Para contribuir a mejorar las cosas en otros lugares, por lo tanto, Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” adquiere los alimentos que están a su alcance mediante comercio justo, como el café o el cacao.

- **Residuos**

Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” como negocio sostenible separa los residuos, reciclan vidrio y cuentan con un contenedor de residuos orgánicos para hacer compost.

Por lo cual es importante ser responsable con los residuos generados en la cocina de un restaurante ya que los mismos pueden ser una fuente de contaminación.

Los residuos más comunes de una cocina suelen ser desechos orgánicos, restos de comidas, aceites ya usados, botellas y envases plásticos o de cartón de los distintos insumos de la cocina. Muchos de estos desechos requieren de un tratamiento especial.

Parrillada -Bar-Restaurante "Abrasados" se compromete a realizar una gestión de residuos que permitirá:

- Reducir la cantidad de alimentos que se desperdician.
- Reducir los costos y las pérdidas económicas del local.

- Ser más responsables con el medioambiente ya que busca reducir el impacto ambiental de los desechos generados. También, aumentan y favorecen el reciclaje de ciertos materiales como ser el cartón, papel o envases plásticos.

Sin dudas, ser responsable con la gestión de los residuos es una necesidad.

- **Ahorrar energía**

Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” se compromete a reducir y controlar el gasto energético que es imprescindible para que un restaurante sea sostenible. Con sensores de paso para la iluminación, desconectar aquellas máquinas que no estén usando, evitar desperdiciar agua e invierten en tecnologías para el control y la gestión de uso energético en refrigeración.

- **Cuidado del agua**

El agua es el recurso más usado en hostelería y una fuente de gasto. Un simple grifo goteando es un gran desperdicio: 30 gotas al minuto suponen un gasto de 3900 litros de agua perdida al año.

Parrillada - Bar - Restaurante “Abrasados” como negocio sostenible evitará el derroche de agua con un estricto mantenimiento de los equipos, auditorías y mejoras en los sistemas de gestión. Usará sistemas que minimizan el gasto en cadenas de los inodoros, cafeteras, lavavajillas y riego. También estará abierto a la implantación de nuevos sistemas de reciclaje de agua o recogida de agua de lluvia. (Valenzuela, 2019)

### **5.3. Impacto Social**

El impacto social en una empresa representa esa huella que deja en la comunidad con las actividades que esta realiza. Es un parte importante de la empresa

porque hoy en día importa mucho los efectos que tiene una empresa y sus actividades en la sociedad. Cabe recalcar que este impacto social debe ser positivo para la sociedad. (Femcet, 2021)

### **Generar fuentes de trabajo.**

Las empresas se enfrentan a uno de los desafíos más grandes que experimentan los países en desarrollo, que es el desempleo. Puesto que más de 200 millones de personas en todo el mundo, entre las cuales se encuentran categorizados los jóvenes, están desempleadas. Otros 2000 millones de adultos, entre ellos las mujeres, que están aptas para trabajar aun no lo hacen. (Banco Mundial, 2018)

Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” debe eliminar los obstáculos para la obtención de empleo con el fin de asegurar oportunidades en el marco laboral de los grupos vulnerables como lo son las mujeres, jóvenes y los más pobres. Es de vital importancia que las empresas no solo generen fuentes de empleo, sino que estas sean dignas y estén en buenas condiciones salariales.

Los empleos de buena calidad proporcionan a las personas medidas para salir de la pobreza, lo que a su vez permite que los países tengan mayor estabilidad económica y social, en definitiva, el empleo beneficia el crecimiento económico mundial.

**Mejoramiento de nivel de ingresos.**

Las empresas que elaboran productos, servicios o realizan alguna actividad económica, lo hacen con el fin de mejorar los niveles de ingresos ya sean del negocio o del país, esto en un periodo determinado recompensara a las empresas y a las personas que ayudaron a construirla. Cuando una empresa inicia con sus actividades, tiene la expectativa de que a largo o mediano plazo se mejoren los niveles de ingresos y esto no se puede hacer por medio de acciones o alternativas que mejoren los niveles de rentabilidad de la empresa. (Herrera Quevedo, 2018)

Las acciones o alternativas que Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” puede ejecutar son las siguientes: ofrecer un alto valor agregado al cliente, para mejorar los niveles de ingresos de una empresa es necesario pensar en la razón principal y la fuente primaria de los ingresos, el cliente. Si el cliente se encuentra satisfecho con los productos y servicios, consumirá más de nuestra empresa y este la recomendará a otras personas. Por lo tanto, para mejorar los clientes es necesario brindar un producto con un algo valor agregado, es decir, un producto único que lo diferencie de otras empresas.

Otra alternativa es la de fortalecer las estrategias comerciales, es decir, la empresa debe tener un plan de acción donde se priorice el servicio al cliente y seguimiento posterior a la venta, para esto es necesario contar con estrategias de marketing y ventas que den a conocer el beneficio al cliente y estimule al mismo a investigar sobre los productos o servicios de la empresa.

## **Igualdad y equidad**

Las empresas deben plantear objetivos de igualdad que ayuden a disminuir las diferencias dentro de la misma, ya sea en asuntos de equidad entre el número de trabajadores y trabajadoras, en los salarios o el número de directores o directoras. Esto impulsará numerosos beneficios, así como el progreso de la sociedad en temas de igualdad de género. (Sodexo, 2021)

Para Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” el objetivo de este proyecto de igualdad de género es fomentar la igualdad de oportunidades y progreso entre hombres y mujeres dentro del negocio, con el fin de desarrollar la igualdad en la sociedad para beneficiarla.

Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” busca la creación de un ambiente de trabajo inclusivo por medio de la elaboración de un foro donde se puedan discutir los problemas de discriminación de género que se presenten en la empresa. Brindar oportunidades de desarrollo personal y profesional, donde los empleados puedan desarrollar personal y profesionalmente en un entorno inclusivo, aprendiendo sobre cómo tanto el hombre como la mujer tienen las mismas capacidades y oportunidades en el ámbito laboral.

Busca aumentar el compromiso de nuestros clientes por los mismos motivos mencionados anteriormente, esto provoca que la empresa colabore con otras empresas que operan desde la igualdad y equidad, por lo tanto, esto permite la apertura de nuevos clientes interesados en nuestros productos y servicios.

**Satisfacción de una necesidad social prioritaria.**

Una de las causas que más genera conflicto en el individuo y la sociedad es la insatisfacción de sus necesidades sociales, la acumulación de estas necesidades no satisfechas crea problemas sin atender por un gran periodo de tiempo. Es decir, cuando una persona se encuentra insatisfecha con alguna acción, situación o fenómeno, tiene la necesidad de intentar satisfacer o buscar la forma de cubrir esa insatisfacción con otra necesidad. (Universidad Veracruz, 2017)

Por lo tanto, Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” tiene la obligación de satisfacer las necesidades básicas de las personas con el fin de crear un impacto social grande para que no solo se cubra la necesidad de algunas personas sino de toda la sociedad. En el caso de nuestro negocio se cubrirá la necesidad de alimentos, tomando en cuenta que en donde se está ubicado no existe un negocio que cubra esta necesidad.

Cuando hablamos de una necesidad prioritaria, hablamos de una necesidad fundamental que al no ser cubierta puede generar problemas graves para la salud de una persona. Por lo tanto, Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” tiene la obligación de satisfacer correctamente la necesidad prioritaria para no generar impactos negativos para la sociedad.

## 6. PROCESO FINANCIERO

### 6.1. Introducción

La gestión o proceso financiero es una de las ramas de las ciencias empresariales que analiza cómo obtener y utilizar de forma óptima los recursos de una compañía. Este proceso se encarga de determinar cómo la empresa con sus recursos propios y de terceros financiera sus operaciones. (Westreicher, 2020)

La persona encargada de este proceso debe establecer la forma en que la compañía administrará los fondos, escogiendo en que proyectos debe o no invertir. En definitiva, un proceso financiero se encarga de la adquisición, uso y supervisión de los fondos de la empresa, con el fin de encontrar la mayor rentabilidad posible.

En el siguiente trabajo se explicará cómo se llevó a cabo el proceso financiero de Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” conforme a los siguientes puntos: los activos fijos, activos diferidos, capital de trabajo, sueldos, depreciación de activos fijos, amortizaciones, estructura de capital, tabla de amortización, punto de equilibrio, costos de ventas, flujo de caja y el cálculo del TIR y el VAN. En cada uno de estos puntos se expondrá su definición y utilización, incluyendo sus respectivas tablas con los valores correspondientes para el análisis del proceso financiero.

Cabe recalcar que el análisis del proceso financiero se realizó por medio de la plataforma Excel, es decir que los cálculos, formulas y valores que corresponden en las tablas que se presentaran a continuación se realizaron por medio de esta plataforma.

## 6.2. Inversiones

“La inversión financiera es aquella que se destina a la adquisición de derechos sobre determinados activos, de manera que estos puedan generar en el futuro una potencial ganancia.” (Westreicher, 2021)

En este punto se explicará a detalle los diferentes puntos que dieron como resultado las inversiones, los cuales son: los activos fijos, activos diferidos, capital de trabajo, total de inversión, depreciación de activos fijos, amortizaciones y estructura de capital.

## 6.3. Activos Fijos

Los activos fijos son aquellos bienes que no pueden liquidarse en un corto periodo de tiempo y son necesarios para el funcionamiento de la empresa. (Castro, 2019)

En Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” los activos fijos son los equipos industriales tanto de seguridad como los comunes, los muebles y enseres, los equipos de computación y sonido, también se detallan los edificios y vehículos, pero nuestro restaurante no cuenta con estos últimos actualmente por lo tanto su valor será 0.

**Tabla 25** *Activos Fijos*

<b>INVERSIONES</b>	
<b>ACTIVOS FIJOS</b>	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind.	7364,61
Equipos de Computación y Sonido	1617
Muebles / Enseres	7509,18
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>	<b>16490,79</b>

*Nota:* La tabla muestra los valores de los activos fijos de la empresa, los cuales son quipos industriales, equipos de computación y sonido, muebles y enseres. La suma de estos valores da como resultado el total de activos fijos.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Activos Fijos* Abrasados, Pedernales

#### 6.4. Activos Diferidos

Los activos diferidos de Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” son los gastos de constitución del negocio, estos comprenden los gastos que inciden para la creación de la empresa con el fin de que está entre en función. Los activos diferidos de los gastos de constitución de Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” es de 500.

**Tabla 26** *Activos Diferidos*

<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>	
Gastos de Constitución	500
<b>TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS</b>	<b>500</b>

*Nota:* La tabla muestra los valores de los activos diferidos de la empresa, los cuales corresponden a los gastos de constitución de la empresa.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Activos Diferidos* Abrasados, Pedernales

#### 6.5. Capital de Trabajo

El capital de trabajo es una magnitud contable que hace referencia a esos recursos económicos que tiene una empresa dentro de su patrimonio para hacerle frente a las obligaciones de pago relacionados con su actividad económica. (Westreicher & Galán Sánchez, 2020)

Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” cuenta con un capital de trabajo, el cual comprende los sueldos, servicios básicos, materiales de oficina, material de limpieza, alquiler del local, publicidad, adquisición de materia prima, gastos financieros y servicio de auto, actualmente la empresa no cuenta con un servicio de auto por lo tanto su valor será 0.

**Tabla 27** Capital de Trabajo

<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	
Sueldos	25038
Servicios Básicos	2904
Material oficina	184
Material limpieza	1523,7
Servicio auto	0
Alquiler local	4800
Publicidad	480
Adquisición de materia prima	1500
Gastos financieros	2.800,00
<b>TOTAL CAPITAL DE TRABAJO</b>	<b>39229,7</b>

*Nota:* La tabla muestra los valores del capital de trabajo de la empresa, los cuales corresponden a los sueldos, servicios básicos, material de oficina, material de limpieza, servicio auto, alquiler local, publicidad, adquisición de materia prima y gastos financieros. Todo esto se suma para obtener el total del capital de trabajo.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Capital de Trabajo* Abrasados, Pedernales

**Tabla 28** Total de Inversión

<b>TOTAL DE INVERSION</b>	
Total Activos Fijos	16490,79
Total Activos Diferidos	500
Total Capital de Trabajo	39229,7
<b>TOTAL INVERSION</b>	<b>56220,49</b>

*Nota:* La tabla muestra los valores del total de inversiones, que corresponden al total de los activos fijos, activos diferidos y el total del capital de trabajo, los cuales se suman para obtener el total de inversión.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Total de Inversiones* Abrasados, Pedernales

Se puede observar la inversión total como son activos fijos, activos diferidos y el capital de trabajo sumado todo da una cifra de **\$ 56220,49**.

## 6.6. Sueldos

Los empleados de Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” serán remunerados de la siguiente manera, el Gerente chef-parrillero por ejercer varias funciones en el negocio recibirá el sueldo de \$450, el Mesero recibirá el sueldo básico

de \$425, la Cajera por ejercer funciones más complicadas al manejar el dinero que entra en el negocio recibirá un sueldo de \$450 y la cocinera recibirá el sueldo básico de \$425.

Cada uno de los empleados recibirá sus decimos correspondientes conforme a su sueldo.

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

**Tabla 29 Sueldos**

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente Chef - Parrillero	450,00	5400,00	510,30	602,10	5491,80
Mesero	425,00	5100,00	481,95	568,65	5186,70
Cajera	450,00	5400,00	510,30	602,10	5491,80
Cocinera	425,00	5100,00	481,95	568,65	5186,70
<b>TOTAL</b>	<b>1750,00</b>	<b>21000,00</b>	<b>1963,50</b>	<b>2551,50</b>	<b>21588,00</b>

*Nota:* La tabla muestra los valores de los sueldos de los empleados, en cuestiones anuales, IESS EMP, IESS EMPRESA y gastos de los sueldos anuales.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Sueldos Abrasados, Pedernales*

**Tabla 30 Sueldos**

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente Chef - Parrillero	450,00	425,00	450,00	875,00
Mesero	425,00	425,00	425,00	850,00
Cajera	450,00	425,00	450,00	875,00
Cocinera	425,00	425,00	425,00	850,00
<b>TOTAL</b>	<b>1750,00</b>	<b>1700,00</b>	<b>1750,00</b>	<b>3450,00</b>

*Nota:* La tabla muestra los valores de los sueldos de los empleados, en cuestiones decimos, para sacar el total de decimos.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Sueldos Abrasados, Pedernales*

**Tabla 31 Sueldos**

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOTAL ANUAL
<b>21588,00</b>	<b>3450,00</b>	<b>25038,00</b>

*Nota:* La tabla muestra los valores de totales de los sueldos obtenidos de las tablas anteriores.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Sueldos* Abrasados, Pedernales

Como se puede observar el total de sueldos a pagar incluidos todos los beneficios es la cifra de **\$25038,00** anual.

### **6.7. Depreciación de activos fijos**

La depreciación es un proceso por medio del cual se examina financieramente el gasto y pérdida de valor que sufre un activo por el uso que se le da con el tiempo. (Gerencie, 2019)

La depreciación de los activos fijos se realizará de acuerdo a la naturaleza de los bienes, a la duración de su vida útil y la técnica contable. (Cámara de Comercio de Quito, 2018)

En Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” los activos fijos que entran en depreciación son los equipos industriales tanto de seguridad como los comunes, los equipos de computación y sonido, los muebles y enseres, también los edificios y vehículos; aunque nuestro negocio no cuenta actualmente con estos dos activos por lo tanto su valor será 0. A todos los valores de los activos se le hace el proceso de depreciación dependiendo del porcentaje que le corresponde a cada uno y la suma de esos valores con la depreciación respectiva resultará el número total de la depreciación de los activos fijos.

**Tabla 32** Depreciación de Activos Fijos

<b>DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS</b>			
		<b>% DEPRECIACION</b>	<b>DEPRECIACION</b>
Equipos Ind. + Maquinaria Ind.	7364,61	10%	736,461
Edificio	0	5%	0
Vehículos	0	20%	0
Equipos de Computación y Sonido	1617	33,33%	538,9461
Muebles y Enseres	7509,18	10%	750,918
<b>TOTAL DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS</b>			<b>2026,33</b>

*Nota:* La tabla muestra los valores de la depreciación de activos fijos, los cuales son: los equipos industriales, edificio, vehículos, equipos de computación y sonido, muebles y enseres. Para sacar el total de depreciación de los activos fijos.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Depreciación de Activos Fijos* Abrasados, Pedernales

## 6.8. Amortizaciones

La amortización es un proceso contable mediante el cual se distribuyen progresivamente los costos de una deuda a través de pagos periódicos, hasta que la deuda sea cancelada por completo. (Konfío, 2021b)

Las amortizaciones es la recuperación del dinero por gasto de constitución, la amortización del establecimiento es de 20% por lo que se debe amortizar anual \$100 ya que el monto es de \$500.

**Tabla 33** Amortizaciones

<b>AMORTIZACIONES</b>			
		<b>PORCENTAJE DE AMORTIZACIÓN</b>	
Gastos de Constitución	500	20%	100

*Nota:* La tabla muestra los valores de los gastos de constitución para las amortizaciones, con el porcentaje de amortización.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Amortizaciones* Abrasados, Pedernales

## 6.9. Estructura Capital

La estructura de capital es la mezcla de recursos propios y de terceros que ayuden a maximizar el valor de la compañía, entendiéndose como la deuda adquirida que al conseguirla genera una valoración mayor. (Benavides et al., 2017)

La estructura de capital de nuestro restaurante comprende los valores del capital propio y el capital financiero, su estructura, el costo y la tasa de descuento (TD). Con el fin de calcular el total de inversión de la empresa.

**Tabla 34** Estructura Capital

<b>ESTRUCTURA DE CAPITAL</b>					
		<b>Estructura</b>	<b>Costo</b>	<b>TD</b>	
Capital Propio	36220,49	64%	13%	8,4%	
Capital Financiero	20000	36%	14%	5,0%	
<b>TOTAL INVERSION</b>	<b>56220,49</b>	<b>100%</b>		<b>13,4%</b>	<b>TMAR</b>

*Nota:* La tabla muestra los valores del capital propio, el capital financiero que corresponden a la estructura del capital, para dar como resultado el total de inversiones.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Estructura de Capital* Abrasados, Pedernales

## 6.10. Tabla de Amortización

La tabla de amortización es una forma de registrar y controlar los pagos realizados y los faltantes cuando se adquiere un préstamo o crédito, ya sea por un banco o una empresa financiera. (Konfío, 2021a)

En la tabla de amortización se muestra periódicamente como se llevará el pago y las condiciones del crédito.

Esta tabla es muy importante porque ayuda a la empresa a tomar mejores decisiones financieras, al ser una herramienta que se utiliza para planificar mejor los pagos y analizar los costos al adquirir un crédito o préstamo.

**Tabla 35** *Tabla de Amortización*

TABLA DE AMORTIZACION				
<b>MONTO</b>	20000			
<b>TASA</b>	14%			
<b>PLAZO</b>	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 de amortización, muestra los valores del monto, el porcentaje de la tasa, y el plazo.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Amortización* Abrasados, Pedernales

### **6.11. Punto de Equilibrio**

El punto de equilibrio es una herramienta financiera que representa la magnitud de las ventas donde los ingresos equivalen a los costos totales, que dan como resultado una utilidad de cero, es decir, las ventas mínimas que se requieren para no perder dinero. (Actuaria, 2017)

En este punto se van representar los valores de los costos fijos que comprende el arriendo, los sueldos y los servicios básicos; el margen de contribución (receta estándar) que comprende el precio menú y el costo menú; las ventas, los costos y gastos para identificar el punto de equilibrio; y las ventas proyectadas.

Los valores que se observan a continuación son los gastos que se pagan mensualmente.

**Tabla 36 Costos Fijos**

<b>COSTOS FIJOS</b>	
Arriendo	400
Sueldos	2086,50
Ser. Básicos	242
<b>T. COSTOS FIJOS</b>	<b>2728,50</b>

*Nota:* La tabla muestra los valores de los costos fijos, los cuales corresponden al arriendo, los sueldos y los servicios básicos, la suma de estos corresponde al total de costos fijos.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Costos Fijos*, Pedernales

**Tabla 37 Margen de Contribución**

<b>RECETA ESTÁNDAR</b>		
<b>Precio menu</b>	48,52	
<b>Costo menu</b>	17,62	
<b>Ganancia</b>	30,9	MARGEN DE CONTRIBUCION

*Nota:* La tabla muestra los valores del precio y costo del menú, que representa la receta estándar, para obtener la ganancia.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Margen de Contribución*, Pedernales

**Tabla 38 Punto de Equilibrio**

<b>VENTA</b>	<b>88,30</b>	<b>48,52</b>	<b>4284,36</b>
<b>COSTO</b>	<b>88,30</b>	<b>17,62</b>	<b>1555,86</b>
<b>GASTO</b>			<b>2728,50</b>
<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>			<b>0</b>

*Nota:* La tabla muestra los valores de venta, costo y gasto para obtener el punto de equilibrio.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Punto de Equilibrio*, Pedernales

**Tabla 39 Ventas Proyectadas**

<b>VENTAS PROYECTADAS</b>			
200	9704	<b>116448</b>	<b>ventas</b>
200	3524	<b>42288</b>	<b>costo</b>

*Nota:* La tabla muestra los valores de las ventas proyectadas, que corresponden a las ventas y costos.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Ventas Proyectadas*, Pedernales

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

### Costo de Ventas

El costo de ventas son todos los gastos que provienen de la producción, distribución y difusión de un producto o servicio, es decir, es todo el dinero que se gasta para operar el restaurante. (da Silva et al., 2020)

En Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” el costo de ventas comprende los valores de las ventas, el costo de ventas, la utilidad bruta en ventas, los gastos administrativos, los servicios básicos, materiales de oficina y limpieza, alquiler, publicidad, depreciaciones, amortizaciones, utilidad operativa, gastos financieros, utilidad ante impuestos, base impositiva y utilidad neta que es total de la suma de todos los valores. Actualmente el restaurante no cuenta con alquiler de autos sin embargo se lo menciona, pero su valor es 0.

**Tabla 40** Costo de Ventas

COSTO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		116448,00	119953,08	123563,67	127282,94	131114,16
COSTO DE VENTAS		42288,00	43560,87	44872,05	46222,70	47614,00
<b>UTILIDAD BRUTA EN VENTAS</b>		<b>74160,00</b>	<b>76392,22</b>	<b>78691,62</b>	<b>81060,24</b>	<b>83500,15</b>
GASTOS ADMINISTRATIVOS		25038,00	25791,64	26567,97	27367,67	28191,44
SERVICIOS BASICOS		2904,00	2991,41	3081,45	3174,20	3269,75
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		1707,70	1759,10	1812,05	1866,59	1922,78
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		4800,00	4944,48	5093,31	5246,62	5404,54
PUBLICIDAD		480,00	494,45	509,33	524,66	540,45
DEPRECIACIONES		2026,33	2026,33	2026,33	2026,33	2026,33
AMORTIZACIONES		100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
<b>UTILIDAD OPERATIVA</b>		<b>37103,97</b>	<b>38284,81</b>	<b>39501,18</b>	<b>40754,17</b>	<b>42044,87</b>
GASTOS FINANCIEROS		2800,00	2376,41	1893,51	1343,01	715,43

UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		34303,97	35908,40	37607,67	39411,16	41329,44
BASE IMPOSITIVA		12435,19	13016,80	13632,78	14286,55	14981,92
<b>UTILIDAD NETA</b>		<b>21868,78</b>	<b>22891,61</b>	<b>23974,89</b>	<b>25124,62</b>	<b>26347,52</b>

*Nota:* La tabla muestra los valores de los costos de ventas, conforme a un periodo de 1 a 5 años.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Costo de Ventas*, Pedernales

En la tabla está basada para 5 años en ventas con el crecimiento país del 1%, en el primero año se estima disponer una utilidad neta de **\$21868,78**, mientras que para los cinco años se espera una utilidad neta de **\$26347,52**, con el objetivo de que se beneficie empleador.

## 6.12. Flujo de Caja

El flujo de caja ayuda a conocer la liquidez de tu negocio por medio de un informe financiero para ordenar los ingresos y egresos de efectivo que tiene una empresa durante un tiempo determinado. (Jiménez, 2019)

Este mecanismo financiero permite conocer el estado de la empresa y facilita la información acerca de su capacidad para pagar sus deudas.(Kiziryan, 2015)

El flujo de caja de Parrillada – Bar – Restaurante “Abrasados” comprende la utilidad operativa, depreciación, amortización, base impositiva, gastos financieros, pago capital, valor de salvamiento, capital de trabajo y reposición de activos. Cada uno con sus respectivos valores.

**Tabla 41** Flujo de Caja

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		37103,97	38284,81	39501,18	40754,17	42044,87
DEPRECIACION		2026,33	2026,33	2026,33	2026,33	2026,33
AMORTIZACION		100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
- BASE IMPOSITIVA		12435,19	13016,80	13632,78	14286,55	14981,92
- GASTOS FINACIEROS		2800,00	2376,41	1893,51	1343,01	715,43
- PAGO CAPITAL		3.025,67	3.449,26	3.932,16	4.482,66	5.110,24

+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
<b>= FLUJO NETO DE CAJA</b>	<b>56220,49</b>	<b>20.969,44</b>	<b>21.568,67</b>	<b>22.169,05</b>	<b>22.768,28</b>	<b>23.363,61</b>

*Nota:* La tabla muestra los valores del flujo de caja, conforme a un periodo de 1 a 5 años.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de Flujo de Caja*, Pedernales

La tabla está basada para 5 años, en el primer año se tendrá un flujo neto de caja de **\$20.969,44**, mientras que para el quinto año esta aumentará a **\$23.363,61**.

### **6.13. Calculo del TIR y el VAN**

#### **6.13.1. VAN (Valor Actual Neto)**

El valor actual neto (VAN) es un indicador financiero que ejerce la función de establecer la factibilidad de un proyecto. Al medir los flujos de los futuros ingresos y egresos y descontar la inversión inicial existe alguna ganancia, el proyecto se lo considera viable. (Conexión ESAN, 2017)

El VAN de nuestra empresa corresponde al **\$20.472,79**. Este valor es el resultado de cálculo realizado con los valores de la tasa de descuento, del flujo de caja a partir del periodo 1 hasta al 5 y la inversión inicial en números negativos.

#### **6.13.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)**

La Tasa Interna de Retorno (TIR) es la tasa de rentabilidad que presenta una inversión. En otras palabras, es el porcentaje de ganancia o pérdida que implica una inversión. Es una forma de medida que se utiliza para evaluar los proyectos de inversión.(DELSOL, 2019)

El TIR de nuestra empresa es del **27,27%**. Este valor es el resultado de cálculo realizado por la suma de los valores del flujo neto de caja a partir del periodo 0 hasta el 5.

**Tabla 42** VAN/TIR

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
<b>VAN</b>	20.472,79
<b>TIR</b>	27,27%
<b>TMAR</b>	13,36%
<b>VAN mayor a 0 es bueno</b>	Factibilidad
<b>TIR mayor a TD es bueno</b>	Factibilidad

*Nota:* La tabla muestra los valores para calcular el TIR y el VAN, para identificar si es factible o no implementar el restaurante.

Intriago, Y. (2022) *Tabla de VAN / TIR*, Pedernales

## 7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 7.1. Conclusiones

El proyecto realizado permitió reconocer la importancia de crear un plan de negocios para poder implementar un establecimiento de alimentos y bebidas en un determinado sector, puesto que permite organizar la forma en como debes operar tu negocio e identificar si es factible o no implementarlo.

Implementar un establecimiento de alimentos y bebidas implica una organización empresarial bien estructurada, porque es en esta área donde se determinarán las características principales de tu negocio y parte de su factibilidad, como resultado de aquello se identificó que la empresa está dispuesta y preparada para establecer formalmente el negocio en base a las necesidades empresariales correspondientes.

La investigación de mercado no fue una cuestión fácil de abordar, tomando en cuenta el tiempo que se necesita para realizar el estudio de caso en base al conocimiento

de la población de Pedernales sobre la implementación del negocio. Los resultados arrojaron un desconocimiento por parte de la población sobre el tema, lo que beneficia a la empresa porque es una forma de innovar al implementar este tipo de restaurantes en el sector.

El proceso de impacto ambiental y social del negocio se caracteriza por utilizar buenas prácticas ambientales, como una forma potencial de marcar diferencia frente a otros establecimientos, uniéndonos a la campaña para minimizar los impactos ambientales que generan los restaurantes, además de fomentar el consumo responsable a los clientes.

Este proyecto tuvo como objetivo la creación de un plan de negocio para implementar un restaurante de estilo industrial con especialidad de productos a la parrilla en el cantón de Pedernales. Con base a un análisis cualitativo y cuantitativo de si es factible implementar un negocio de este tipo en el sector, se llegó a la conclusión de que sí.

Los resultados indican que con la realización de un proceso financiero correcto es factible implementar un negocio de este tipo, además existirá un margen de ganancias óptimo, que permitirá a 5 años a que el restaurante sea un establecimiento estrella que impulse la economía de Pedernales.

## **7.2. Recomendaciones**

Es recomendable seguir las opiniones de los clientes en las encuestas planteadas ya que estas cumplieron el rol de informar que es lo que le llama la atención a la población del cantón de Pedernales.

Aplicar dichas estrategias como lo son las promociones, las ofertas y la valoración de los alimentos para poder realizar una buena gestión.

Se recomienda implementar de una manera adecuada el establecimiento de los alimentos y bebidas en el área que está determinado implementar el negocio.

Analizando el proceso de impacto ambiental y social del negocio está se caracterizó por una buena práctica ambiental en la cual se fomentó de una forma diferente la marca frente a otros establecimientos llegando a la conclusión de que se fomenta el consumo responsable a los clientes.

Planeación de la creación del plan de negocio para así poder implementar el restaurante estilo industrial en este caso de productos a la parrilla en el cantón de Pedernales. Ya que esto a su vez beneficiará a la población debido a que en dicho cantón no existe un restaurante con estas características.

## ANEXOS



# Encuesta para el Proyecto de Plan de Negocio

### Objetivo de la Encuesta

Esta encuesta tiene como objetivo identificar si la oferta gastronómica de nuestro restaurante es viable y factible para proponerla en el cantón Pedernales.

### Instrucciones

En la siguiente encuesta usted encontrará una serie de preguntas con varias respuestas elija la o las que considere correctas. La Información recolectada en este cuestionario es confidencial y con fines educativos, solamente el equipo de investigadores de el Instituto tendrá acceso a sus respuestas.

\* Obligatorio

\* Este formulario registrará su nombre, escriba su nombre.

### Datos Generales de la Persona Encuestada

1. **¿A que género pertenece? \***

Femenino

Masculino

**2. ¿Qué edad tiene? \***3/30/2022

---

**3. Lugar de Residencia \***

- Pedernales
- Otro

**Preguntas****4. ¿Con qué frecuencia usted visita un restaurante? \***

- Una vez a la semana
- Dos veces a la semana
- Fines de semana
- Cada dos semanas

**5. ¿Para usted que influye a la hora de elegir un restaurante? \***

- Precio
- Buena Atención
- Sabor
- Ambiente Agradable
- Ubicación
- Todas las anteriores

**6. ¿Qué opina usted de la comida a la parrilla que se ofrece en los restaurantes? \***

- Es más saludable
- Tiene mejor sabor
- Tiene mejor aroma

**7. ¿Ha escuchado usted la terminación "cortes y términos de carnes, pescado y mariscos a la parrilla"? \***

- Sí
- No

3/30/2022

---

**8. ¿Ha consumido alguno de estos productos a la parrilla? \***

- Parrillada de Mariscos
- Parrillada de Carne
- Flameado (Portahouse)
- Corte Picaña
- Corte Rib-eye
- Corte Lomo

Intriago, Y. (2022) *Ilustración 3 de la Encuesta*, Pedernales

9. **¿Conoce usted sobre restaurantes que brinden este tipo de comida a la parrilla en Pedernales? \***

- Si
- No

10. **¿Por lo general cuando acude a un restaurante como quién lo realiza? \***

- En pareja
- En familia
- Con un grupo de amigos
- Solo

11. **¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por este tipo de comida? \***

- \$10 – 15\$
- \$15 - \$20
- \$20- \$25

12. **¿Le gustaría que hubiera en Pedernales un restaurante de “cortes de carnes, pescado y mariscos a la parrilla”? \***

- Si
- No

13. **¿Qué tipo de ofertas le gustaría encontrar en este restaurante? \***

- Promociones en bebidas
- Combos económicos
- 2 x 1 en platos económicos
- Otras

## Equipos Industriales

### Horno Parrillero con Caja China y Extractor



Precio: \$3000

### Refrigerador



Nuevo

Refrigeradora Indurama RI-375-croma 249 Litros

U\$S 455

[Ver los medios de pago](#)

Entrega a acordar con el vendedor

[Ver costos de envío](#)

Color: Blanco

Cantidad: 1 unidad (2 disponibles)

[Comprar ahora](#)

12 meses de garantía de fábrica.

Libre, M. (2022) *Ilustración 5 y 6 Anexo de Equipos Industriales*, Pedernales

### Horno Andino



Nuevo | 53 vendidos

Horno De 2 Latas En Acero Inoxidable

U\$S 150

[Ver los medios de pago](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Cuenca, Azuay

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (47 disponibles)

[Comprar ahora](#)

12 meses de garantía de fábrica.

### Licudadora



Nuevo | 11 vendidos

Licudadora Ninja Profesional B1610 Negro 1000 Watts

U\$S 185

[Ver los medios de pago](#)

Envío gratis a todo el país

Megdeleno, Quito

[Ver costos de envío](#)

Color: Plateado

Cantidad: 1 unidad (9 disponibles)

[Comprar ahora](#)

12 meses de garantía de fábrica.

Libre, M. (2022) *Ilustración 7 y 8 Anexo de Equipos Industriales*, Pedernales

### Batidora Eléctrica



Nuevo | 2 vendidos

Batidora Eléctrica Manual Oster, 5 Piezas,nuevo,año Garanti

U\$S 40

[Ver los medios de pago](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Quito

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (8 disponibles)

[Comprar ahora](#)

### Tanque de Gas 15kg



 **CILINDRO GAS 15KG**

\$57.77

SKU: 510432

Stock en bodega: 32

Código de barra: 7862111400017

Categorías: COCINAS, ELECTRODOMESTICOS

Marca: DURAGAS

Disponible en: MEGAMAXI - 6 DE DICIEMBRE, MEGAMAXI - CITY MALL, MEGAMAXI - EL CONDADO, MEGAMAXI - EL RECREO, MEGAMAXI - LOS CEIBOS, MEGAMAXI - MALL DE LOS ANDES, MEGAMAXI - MALL DEL PACIFICO, MEGAMAXI - MALL DEL SOL, MEGAMAXI - MALL DEL SUR, MEGAMAXI - PORTAL, MEGAMAXI - QUICENTRO SUR, MEGAMAXI - SAN LUIS, MEGAMAXI - SCALA, MEGAMAXI - VILLAGE PLAZA

Libre, M. (2022) *Ilustración 9 y 10 Anexo de Equipos Industriales*, Pedernales

### Balanza Digital



Nuevo | 1 vendido

**Balanza Gramera Marca: Camry Modelo: Ek9450**

U\$S 20

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor  
Loja, Loja  
Ver costos de envío

Color: Negro

¡Última disponible!

Comprar ahora

### Congelador Grande



Nuevo | 1 vendido

**Congelador Electrolux Efc50w6htw 508 Litros Puerta Metálica**

U\$S 767

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor  
Ver costos de envío

¡Última disponible!

Comprar ahora

12 meses de garantía de fábrica.

Libre, M. (2022) *Ilustración 11 y 12 Anexo de Equipos Industriales*, Pedernales

### Congelador Pequeño



Nuevo | 2 vendidos

**Congelador Horizontal 100 Litros American Star Blanco**

U\$S 209

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor  
Guyaquil, Guayaquil  
Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (6 disponibles)

Comprar ahora

12 meses de garantía de fábrica.

### Dispensador de Cerveza Artesanal



Precio: \$750

Libre, M. (2022) *Ilustración 13 y 14 Anexo de Equipos Industriales*, Pedernales

### Cocina



Nuevo

**Cocina Industrial De 4 Quemadores**

U\$S 460

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor  
Robenba, Chimbazo  
Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (3 disponibles)

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

### Microondas



Nuevo

**Microondas 20 Lts Indurama Mwi-20cr 8 Niveles De Potencia**

U\$S 128

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor  
Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (3 disponibles)

Comprar ahora

12 meses de garantía de fábrica.

Libre, M. (2022) *Ilustración 15 y 16 Anexo de Equipos Industriales*, Pedernales

### Dispensador de Papel Higiénico



Nuevo | 8 vendidos

**Dispensador De Papel Higiénico Aqua Rame**

U\$S 10

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor  
Puebla, Guilo  
Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (167 disponibles)

Comprar ahora

6 meses de garantía de fábrica.

### Dispensador de Papel Toalla



Nuevo | 24 vendidos

**Dispensador De Toalla Z Plástico Blanco Unlimpio I X Mayor**

U\$S 11<sup>75</sup>

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor  
Cuito, Cuito  
Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (176 disponibles)

Comprar ahora

Libre, M. (2022) *Ilustración 17 y 18 Anexo de Equipos Industriales*, Pedernales

## Dispensador de Jabón



## Dispensador de Papel de Cocina



Mercado, L. (2022) *Ilustración 19 y 20 Anexo de Equipos Industriales*, Pedernales

## Muebles y Enseres

### Rallador



### Pelador



Peladores de patatas, verduras y manzanas para cocina, frutas, zanahoria, verduras, peladores de patatas, peladores de acero...  
★★★★★ 4,292  
US\$7.64

Libre, M & SUPERMAXI. (2022) *Ilustración 21 y 22 Anexo de Muebles y Enseres*, Pedernales

### Jarra de bebidas



### Ensaladera de Vidrio Pequeña



#### ENSALADERA DE VIDRIO

Ensaladera de Vidrio HomeClub 1 UNI

Marca: HomeClub | Código: 104206000

Elige la forma de pago:

Creditú **Tarjetas / Efectivo**

**\$0.66**

Ver diferidos

1 **AGREGAR AL CARRITO**

Hogar, T & TIA. (2022) *Ilustración 23 y 24 Anexo de Muebles y Enseres*, Pedernales

### Set de Cubiertos, cucharas y cuchillos



### Juego de Cuchillos



Hogar, T & Libre, M. (2022) *Ilustración 25 y 26 Anexo de Muebles y Enseres*, Pedernales

### Destapador de Botella



COD: MEB-04

Nuevo  
Destapador Sunex Ref MEB-04

U\$S 3

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor  
Envío: Argentina

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (50 disponibles)

Comprar ahora

### Saca Corcho



Nuevo | 5 vendidos  
Saca Corchos 2 Tiempos

U\$S 4

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor  
Envío: Argentina

Ver costos de envío

Última disponible!

Comprar ahora

Libre, M. (2022) Ilustración 27 y 28 Anexo de Muebles y Enseres, Pedernales

### Jarro Cerveceros



Nuevo | 2 vendidos  
Jarro Cerveceros De Vidrio Bristol

U\$S 17<sup>8</sup>

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor  
Guito, Guito

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (498 disponibles)

Comprar ahora

### Tabla de Picar



Nuevo  
Tablas De Picar De Polietileno Prácticas Uso Culinario 44x30

U\$S 12

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor  
Guito, Guito

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (10 disponibles)

Comprar ahora

Libre, M. (2022) Ilustración 29 y 30 Anexo de Muebles y Enseres, Pedernales

### Plato de Hierro Fundido



Nuevo  
Platos De Hierro

U\$S 15

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor  
Guito, Guito

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (50 disponibles)

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

### Recipientes de almacenaje



Nuevo | 22 vendidos  
Recipientes De Acero Inoxidable Para Alimentos

U\$S 6

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor  
Guito, Guito

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (165 disponibles)

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

Libre, M. (2022) Ilustración 31 y 32 Anexo de Muebles y Enseres, Pedernales

### Brocha



Nuevo | 1 vendido  
Brochas De Cocina De Silicon

U\$S 1<sup>50</sup>

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor  
Envío: Argentina

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (198 disponibles)

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

### Tenazas



Pinzas para BBQ

Por \$3,99  
**PRECIO TODOHOGAR CONTADO**  
**\$ 8,99**

Incluye IVA. El precio indicado es afilado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

Referencia 3728-40

COMPARTIR

Libre, M & Hogar, T. (2022) Ilustración 33 y 34 Anexo de Muebles y Enseres, Pedernales

### Espátula para parrilla



**Espátula de acero inoxidable Pedrini**

PPP \$11.000  
**PRECIO TODOHOGAR CONTADO**  
**\$ 9,89**  
Incluye IVA. El precio indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

Pedrini  
 Referencia 3960-3

COMPRAR

### Sartén



**Sartén antiadherente / aluminio con tapa Armonia Plus**

PPP \$11.999  
**PRECIO TODOHOGAR CONTADO**  
**\$ 10,79**  
Incluye IVA. El precio indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

Otras marcas  
 Referencia 4232-120

COMPRAR

Hogar, T. (2022) *Ilustración 35 y 36 Anexo de Muebles y Enseres*, Pedernales

### Recipientes pequeños para Salsas



Nuevo | 1 vendido

**Moldes De Cerámica, Ramekins, Salsas Crema**

U\$S 2<sup>50</sup>

Bs. 11,03

Ver los medios de pago

Envío gratis a todo el país  
Barinas (Barinas), Barinas  
 Ver costos de envío

¡Última disponible!

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

### Juego de Vasos



**Juego de 6 vasos Incanto Bormioli**

PPP \$42.99  
**PRECIO TODOHOGAR CONTADO**  
**\$ 36,69**  
Incluye IVA. El precio indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

Bormioli  
 Referencia 23-827

Tamaño

Recipiente

COMPRAR

Libre, M & Hogar, T. (2022) *Ilustración 37 y 38 Anexo de Muebles y Enseres*, Pedernales

### Juego de Copas



**Juego de copas para vino / champagne y vasos Martha Navigator**

PPP \$11.000  
**PRECIO TODOHOGAR CONTADO**  
**\$ 73,79**  
Incluye IVA. El precio indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

Navigator  
 Referencia 2651-134

COMPRAR

Activar Wind  
 Ver a Configuración

### Charola rectangular



Nuevo | 2 vendidos

**Bandeja Rectangular Grande Hornear Repostaría 4 Mm**

U\$S 6

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor  
 Guía: Guía

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (3 disponibles)

Comprar ahora

Hogar, T & Libre, M. (2022) *Ilustración 39 y 40 Anexo de Muebles y Enseres*, Pedernales

### Taburetes



Nuevo | 1 vendido

**Taburetes Tolix Metalicos En Todos Los Colores**

U\$S 55

Ver los medios de pago

Envío gratis a todo el país  
 Guía: Guía

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (19 disponibles)

Comprar ahora

1 año de garantía de fábrica.

### Barra



Precio: \$400

Libre, M. (2022) *Ilustración 41 y 42 Anexo de Muebles y Enseres*, Pedernales

### Lámpara y Foco



### Aire Acondicionado



Libre, M & Hogar, T. (2022) *Ilustración 43 y 44 Anexo de Muebles y Enseres, Pedernales*

### Televisor LG



Hogar, T. (2022) *Ilustración 45 Anexo de Muebles y Enseres, Pedernales*

### Equipos Industriales de Seguridad

#### Extintor (polvo seco) 10 Lb



#### Bomba de mano desinfectante



Libre, M. (2022) *Ilustración 46 y 47 Anexo de Equipos Industriales de Seguridad, Pedernales*

#### Detector de gas GLP



#### Termómetro Infrarrojo



Libre, M. (2022) *Ilustración 48 y 49 Anexo de Equipos Industriales de Seguridad, Pedernales*

Rótulo de Señalética Salida, Rótulo de Señalética Salida de Emergencia, Rótulo de Señalética Baño, Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Gel, Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Distanciamiento, Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Uso de Mascarilla, Rótulo de Señalética Norma Emergencia, Rótulo de Señalética Uso de un Extintor, Rótulo de Señalética No Fumar, Rótulo de Señalética Aforo, Rótulo de Señalética Desinfectar el Calzado.



Chasky, E. (2022) *Ilustración 50 Anexo de Equipos Industriales de Seguridad*, Pedernales

## BIBLIOGRAFÍAS

- Actuaria. (2017, agosto 24). Punto de Equilibrio—Finanzas. *ACTUARIA*.  
<https://actuaria.com.ec/es/punto-de-equilibrio-finanzas/>
- AEC. (2000). *APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)*. AEC.  
<https://www.aec.es/web/guest/centro-conocimiento/appcc>
- Agua.org.mx. (2007, noviembre 8). Contaminación del agua por detergentes (eutrofización) [Agua.org.mx]. *Agua.org.mx*.  
<https://agua.org.mx/biblioteca/contaminacion-del-agua-por-detergentes-eutrofizacion/>
- Alvarez, A., Menchaca, S., & Silvia Susana. (2010, octubre 18). *Consumo de agua1*.  
<https://es.slideshare.net/SusanaSilva2/consumo-de-agua1>
- ARCSA. (2019). *Emisión de Permisos de Funcionamiento*. Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.  
<https://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>
- Argente Alvarez, J., & Argente Linares, E. (s. f.). *Gastos generales de fabricación*. Wolters Kluwer. Recuperado 8 de marzo de 2022, de  
[https://guiasjuridicas.wolterskluwer.es/Content/Documento.aspx?params=H4sIAAAAAAAAAEAMtMSbF1jTAAASMTA0MLtbLUouLM\\_DxbIwMDS0NDA1OQQGZapUt-ckhlQaptWmJOcSoAAI10tjUAAAA=WKE](https://guiasjuridicas.wolterskluwer.es/Content/Documento.aspx?params=H4sIAAAAAAAAAEAMtMSbF1jTAAASMTA0MLtbLUouLM_DxbIwMDS0NDA1OQQGZapUt-ckhlQaptWmJOcSoAAI10tjUAAAA=WKE)
- Banco Mundial. (2018, febrero 13). *El empleo, núcleo del desarrollo: Transformar economías y sociedades mediante puestos de trabajo sostenibles*. Banco

Mundial. <https://www.bancomundial.org/es/results/2018/02/13/jobs-at-the-core-of-development>

Benavides, J., Gómez, A., & Vicuña, M. (2017). Estructura de capital. *593 Digital Publisher CEIT*, 2(1), 71-85.

Cámara de Comercio de Quito. (2018, abril 27). DEPRECIACIONES DE ACTIVOS FIJOS. *Derecho Ecuador*. <https://derechoecuador.com/depreciaciones-de-activos-fijos/>

Castro, J. (2019, marzo 20). *¿Qué son los activos fijos? Control, depreciación y ejemplos en la era digital*. Blog Corponet. <https://blog.corponet.com/que-son-los-activos-fijos-control-depreciacion-y-ejemplos-en-la-era-digital>

Conexión ESAN. (2017, enero 24). *Fundamentos financieros: El valor actual neto (VAN)*. Esan Business. <https://www.esan.edu.pe/conexion-esan/fundamentos-financieros-el-valor-actual-neto-van>

da Silva, D., Web Content, & SEO Associate. (2020, noviembre 16). *¿Qué es el costo de venta?* Zendesk MX. <https://www.zendesk.com.mx/blog/que-es-costo-de-venta/>

DELSOL, S. (2019, junio 19). *Tasa interna de retorno (TIR) ¿Qué es?* Software Delsol. <https://www.sdelsol.com/glosario/tasa-interna-de-retorno-tir/>

Eco-Intellutions. (2019, marzo 29). *Consumo de agua en México, ¿cuántos litros de agua necesita un mexicano?* Eco-Intellutions. <https://ecointell.com.mx/plantas-de-tratamiento-de-agua/tag/plantas%20de%20tratamiento%20de%20agua%20residual>

Esterski, J. (2014, octubre 19). *Reducir el gasto de energía en un restaurante*.

RestauranteLleno.Com - El Portal de Los Restaurantes Exitosos.

<https://restaurantelleno.com/reducir-el-gasto-de-energia-en-restaurante.html>

Euroinnova. (s. f.). *¿Qué es utilidad?* Euroinnova Business School. Recuperado 8 de marzo de 2022, de <https://www.euroinnova.ec/blog/que-es-la-utilidad>

Euskadi. (2009, enero 30). *La Seguridad Industrial*. euskadi.es.

<https://www.euskadi.eus/presentacion-seguridad-industrial/web01-a2indust/es/>

Femcet. (2021, agosto 4). Impacto social de una empresa ¿qué es? *Femcet*.

<https://femcet.com/es/que-es-el-impacto-social-de-una-empresa/>

GADMP. (2021). *Ordenanzas*. Reforma a la Ordenanza de Turismo.

<https://www.pedernales.gob.ec/index.php/municipalidad/documentos/ordenanzas?start=16>

Gerencie. (2019, agosto 29). *¿Qué es la depreciación?* Gerencie.

<https://www.gerencie.com/depreciacion.html>

GOB. (2020a, agosto 26). *Certificado de Uso del Suelo*. Gobec.

<https://www.gob.ec/gadmsac/tramites/certificado-uso-suelo>

GOB. (2020b, septiembre 21). *Certificado de no adeudar al GAD.Municipal*. Gobec.

<https://www.gob.ec/gadmb/tramites/certificado-no-adeudar-al-gadmunicipal-balao>

GOB. (2021a, mayo 17). *Permiso de Funcionamiento*. Gobec.

<https://www.gob.ec/index.php/gadgae/tramites/permiso-funcionamiento->

cuerpo-bomberos-gobierno-autonomo-descentralizado-municipal-general-antonio-elizalde-bucay

GOB. (2021b, julio 7). *Trámite y requisitos para obtener la Patente Municipal*.

Gobec. <https://www.gob.ec/index.php/gadmc-mocha/tramites/tramite-requisitos-obtener-patente-municipal>

Gobec. (2021). *Emisión de Certificado de Registro de Turismo*. Gobec.

<https://www.gob.ec/mintur/tramites/emision-certificado-registro-turismo-primera-vez-operacion-intermediacion-persona-juridica>

Gomez, M. P. C. (2018). DISEÑO DE PLAN DE MANEJO AMBIENTAL EN EL RESTAURANTE RELITOS GRILL & BEER. *Universidad Militar Nueva Granada*, 18.

Hau Echeverría |, W. D. |. (2020, abril 20). *Análisis del costo de servicio al cliente: Estrategia competitiva*. THE LOGISTICS WORLD.

<https://thelogisticsworld.com/planeacion-estrategica/analisis-del-costode-servicio-al-cliente-estrategia-competitiva-2/>

Herrera Quevedo, A. (2018, febrero 8). *Cómo mejorar la rentabilidad de una empresa*. Profima. <https://www.profima.co/blog/finanzas-corporativas/34-como-mejorar-la-rentabilidad-de-una-empresa>

<https://www.profima.co/blog/finanzas-corporativas/34-como-mejorar-la-rentabilidad-de-una-empresa>

IESS. (2018). *Empleador—IESS*. IESS.

<https://www.iess.gob.ec/es/web/empleador/registro-de-empleador>

Jiménez, L. (2019). *Flujo de caja ¿qué es y cómo elaborarlo?* Crece Mujer de Banco

Estado. <https://www.crecemujer.cl/capacitacion/quiero-mejorar-mi-negocio/flujo-de-caja-que-es-y-como-elaborarlo>

- Kiziryan, M. (2015, abril 28). *Flujo de caja—Definición, qué es y concepto*. Economipedia. <https://economipedia.com/definiciones/flujo-de-caja.html>
- Konfío. (2021a, junio 8). *¿Qué es una Tabla de amortización? Tips y consejos para emprendedores y pymes*. <https://konfio.mx/tips/diccionario-financiero/que-es-una-tabla-de-amortizacion/>
- Konfío. (2021b, diciembre 14). *¿Qué es la amortización? Tips y consejos para emprendedores y pymes*. <https://konfio.mx/tips/diccionario-financiero/que-es-la-amortizacion/>
- Kotler, P. (2012). *Dirección de Marketing* (Decimo Cuarta). Pearson Educacion.
- Llamas, J. (2020, abril 20). *Gastos administrativos*. Economipedia. <https://economipedia.com/definiciones/gastos-administrativos.html>
- Manía, R. (2020, agosto 8). *Descubre los Requisitos Para Abrir un Restaurante en Ecuador. Requisitos Manía*. <https://requisitosmania.com/ecuador/requisitos-para-abrir-un-restaurante-en-ecuador/>
- Mendoza Duarte, Y. A., & Galeano Hernández, F. A. (2017). *Estrategias Empresarial: Monitoreo estratégico del entorno* [Other, Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua]. <https://repositorio.unan.edu.ni/8083/>
- Rebutty Troncoso, C. R. (2019). *Estudio de la gastronomía tradicional en el cantón Pedro Carbo para promover el turismo gastronómico*. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/38992>
- Sayce. (2018). *Preguntas Frecuentes—¿Que es el SAYCE?* Sayce. <https://sayce.com.ec/preguntas-frecuentes/>

- Sisternas, P. (2019, diciembre). ¿Qué son los gastos imprevistos de una empresa y cómo afrontarlos? *Emprende Pyme*. <https://www.emprendepyme.net/que-son-los-gastos-imprevistos-de-una-empresa-y-como-afrontarlos.html>
- SMV. (2021, septiembre 18). Gestión de los residuos en restaurantes: Qué debes saber [Servicios Ambientales de Valencia]. *SMV*. <https://www.smv.es/como-se-realiza-gestion-residuos-restaurantes/>
- Sodexo. (2021). *La igualdad de género: Qué impacto tiene en las empresas*. Sodexo. <https://www.sodexo.es/blog/impacto-igualdad-genero-empresas/>
- SRI. (s. f.). *Impuesto al Valor Agregado IVA*. Servicio de Rentas Internas. Recuperado 8 de marzo de 2022, de <https://www.sri.gob.ec/impuesto-al-valor-agregado-iva>
- SRI. (2018). *El SRI - intersri—Servicio de Rentas Internas*. Servicio de Rentas Internas. <https://www.sri.gob.ec/el-sri>
- Universidad Veracruz. (2017). *Fundamentación > Análisis de las necesidades sociales > Introducción – Dirección General de Desarrollo Académico e Innovación Educativa*. Universidad Veracruz. <https://www.uv.mx/dgdaie/guia-diseno/ns-introduccion/>
- Valenzuela, A. (2019, agosto 28). *Restaurantes sostenibles: Cómo cuidar el planeta desde la cocina*. Ecovidrio. <https://hablandoenvidrio.com/restaurantes-sostenibles-cuidar-planeta-desde-cocina/>
- Westreicher, G. (2020, abril 26). *Gestión financiera—Qué es, definición y concepto*. Economipedia. <https://economipedia.com/definiciones/gestion-financiera.html>

Westreicher, G. (2021, junio 7). *Inversión financiera*. Economipedia.

<https://economipedia.com/definiciones/inversion/inversion-financiera.html>

Westreicher, G., & Galán Sánchez, J. (2020, agosto 17). *Capital de trabajo*.

Economipedia. <https://economipedia.com/definiciones/capital-de-trabajo.html>