



**CARRERA:** Tecnología Superior en Gastronomía

**TEMA:**

“Proyecto de factibilidad para la implementación de una Cafetería de especialidad con temática campestre ubicado en la parroquia de Amaguaña, ciudad de Quito”

Proyecto Integrador de grado previo a la obtención del título de  
Tecnólogo Superior en Gastronomía

**AUTOR:** LOYA ÑATO MATEO SALVADOR

**TUTOR:** Carlos Andrés Chávez Acosta

D.M. Quito, agosto 2023

## DEDICATORIA

El presente trabajo va dedicado a mis queridos padres, hermanos y familia que estuvieron presente en cada momento de esta etapa, en especial a mi mamá, cuya presencia constante y apoyo incondicional me ha dado fuerzas en los momentos más difíciles y sobre todo ha sido la fuerza impulsora detrás de todos mis logros. A aquellos amigos que han dejado huella en mi vida, su amistad siempre será atesorada. Y a Karol quien ha sido una presencia significativa en este viaje, gracias por tu amor y compañerismo que han enriquecido mi vida de manera inimaginables.

Por eso y mucho más este trabajo es para ustedes, muchas gracias a todos.

## AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por su infinita gracia y guía divina. En los momentos de duda y dificultad, el cual ilumino mi camino, infundiendo en mi la fe y la fortaleza para superar cada obstáculo.

A mis amigos y compañeros y familiares cuyo aliento continuo han iluminado mi camino y han sido una fuente inagotable de inspiración. Sus palabras de aliento y su fe en mis capacidades han sido un recordatorio constante de la importancia de la amistad y el apoyo mutuo en el camino hacia en éxito.

A mis padres en especial a mi madre, su sacrificio, apoyo incondicional y amor han sido un pilar fundamental a lo largo de este arduo camino, y a mi padre, sin su inquebrantable aliento y sabiduría, este logro no habría sido posible.

Quiero también agradecer Chef Carlos Chávez, cuya experiencia y pasión por la culinaria han sido una inspiración constante y por su apoyo durante la elaboración de este proyecto.

## AUTORÍA

Yo, LOYA ÑATO MATEO SALVADOR, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

---

LOYA ÑATO MATEO SALVADOR.

D.M. Quito, Noviembre del 2023

Chef. Carlos Andrés Chávez Acosta

**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 Internacional Universitario “ITI”, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.



---

Chef. Carlos Andrés Chávez Acosta

D.M. Quito, Noviembre del 2023

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

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los días del mes de noviembre de 2023, firmo conforme: Conste por el presente documento la cesión de los derechos del trabajo de fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas: PRIMERA: Yo, Mateo Salvador Loya Ñato bajo la dirección del Chef. Carlos Andrés Chávez Acosta, ser el autor del trabajo de fin de carrera con el tema “Proyecto de factibilidad para la implementación de una Cafetería de especialidad con temática campestre ubicado en la parroquia de Amaguaña, ciudad de Quito.”, como requisito fundamental para optar por el título de Tecnólogo Superior en Gastronomía, a su vez autorizo a la biblioteca del Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, para que pueda registrar en el repositorio digital y difunda esta investigación con fines netamente académicos, pues como política del Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, los trabajos de fin de carrera se aplican, materializan y difunden en beneficio de la comunidad.

SEGUNDA: Los comparecientes Chef. Carlos Andrés Chávez Acosta, en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. Mateo Salvador Loya Ñato como autor/a del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos del trabajo fin de carrera y conceden la autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna. El Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

TERCERA: Las partes declaradas aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos.



Chef. Carlos Andrés Chávez Acosta.

Mateo Salvador Loya Ñato

D.M. Quito, Marzo del 2023

## INDICE DE CONTENIDOS

### Contenido

TEMA: .....	1
DEDICATORIA .....	2
AGRADECIMIENTO .....	3
AUTORÍA .....	4
CERTIFICACIÓN .....	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA .....	6
INDICE DE CONTENIDOS .....	8
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES .....	16
ÍNDICE DE TABLAS .....	21
INTRODUCCIÓN .....	23
Nombre del proyecto.....	23
Antecedentes .....	23
Marco contextual.....	24
Problema de la investigación .....	25
Definición del problema.....	25
Idea a defender .....	25
Objeto de estudio.....	26
Campo de acción.....	26
Justificación.....	27



Objetivo general.....	27
Objetivos específicos .....	27
Síntesis de la introducción .....	28
CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	29
Antecedentes históricos.....	29
Cafeterías.....	30
Análisis de la zona de estudio .....	33
Fundamentación conceptual.....	34
<i>Café:</i> .....	34
<i>Cafeto:</i> .....	34
<i>Robusta:</i> .....	34
<i>Arábica:</i> .....	35
<i>Cafeterías:</i> .....	35
<i>Cafetería de especialidad:</i> .....	35
<i>Café de filtro:</i> .....	35
<i>Tostador de café:</i> .....	35
<i>Máquina de expreso:</i> .....	35
<i>Experiencia organoléptica:</i> .....	36
<i>Baristas:</i> .....	36
<i>Café expreso:</i> .....	36

	10
<i>Café americano:</i> .....	36
<i>Café cappuccino:</i> .....	36
<i>Café latte:</i> .....	36
<i>Café cortado:</i> .....	37
<i>Brownie:</i> .....	37
Fundamentación legal. ....	37
Registro Único de Contribuyentes (RUC) .....	37
Patente Municipal: .....	38
Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE).....	38
Inspección del Cuerpo de Bomberos.....	39
Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA.....	39
Síntesis del capítulo.....	40
<b>CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO</b> .....	<b>41</b>
Metodología de la investigación .....	41
Tipos de investigación a utilizarse .....	41
<i>Investigación cuantitativa</i> .....	41
<i>Investigación cualitativa</i> .....	42
<i>Investigación exploratoria</i> .....	42
<i>Investigación descriptiva</i> .....	43
Métodos de investigación a utilizarse .....	43

	11
<i>Método inductivo</i> .....	43
<i>Método deductivo</i> .....	44
Investigación documental.....	45
Análisis de redes sociales.....	45
Plan de muestreo .....	46
<i>Muestreo probabilístico</i> .....	46
<i>Tamaño de la muestra</i> .....	46
Técnicas y herramientas de investigación.....	47
Observación.....	47
Encuesta .....	48
Análisis de la encuesta .....	52
<i>Análisis general de la encuesta</i> .....	67
Entrevista.....	68
<i>Análisis general de la entrevista</i> .....	73
Focus group.....	74
<i>Bebidas a degustar</i> .....	75
<i>Listado de sugerencias y calificaciones</i> .....	79
<i>Análisis del Focus Group</i> .....	81
<i>Análisis general del focus group</i> .....	98
Síntesis del capítulo II.....	99

CAPITULO III: PROPUESTA .....	100
Descripción de la propuesta .....	100
Impacto.....	101
<i>Impacto Social</i> .....	101
<i>Impacto ambiental</i> .....	101
<i>Impacto laboral</i> .....	102
Desarrollo de la propuesta.....	103
<i>Misión:</i> .....	103
<i>Visión:</i> .....	104
Metas .....	104
<i>Metas a corto plazo (de 3 a 6 meses)</i> .....	104
<i>Metas a mediano plazo (de 1 a 2 años)</i> .....	104
<i>Metas a largo plazo (más de 3 años)</i> .....	105
Estrategias .....	105
<i>Estrategias de difusión y marketing</i> .....	105
<i>Estrategias del personal</i> .....	106
Estrategias de posicionamiento de marca .....	107
FODA .....	108
Segmentación de mercado.....	109
<i>Datos demográficos</i> .....	109

<i>Datos geográficos</i> .....	109
<i>Perfil psicológico</i> .....	109
<i>Estilo de vida</i> .....	109
<i>Uso del producto:</i> .....	109
Localización .....	110
Desarrollo organizacional .....	111
<b><i>Organigrama empresarial</i></b> .....	111
Funciones del personal.....	112
Puesto del Gerente general.....	112
Puesto del Chef pastelero .....	113
Puesto de ayudante de cocina.....	114
Puesto de Barista.....	115
Puesto de mesero-cajero.....	116
Desarrollo de la marca .....	118
Línea Gráfica.....	118
Colores del logotipo .....	119
Logos.....	120
Aplicación del logo .....	120
Canal de distribución y punto de venta.....	124
<b><i>Facebook</i></b> .....	124
<b><i>WhatsApp</i></b> .....	125

	14
<b><i>Instagram</i></b> .....	126
<b><i>TikTok</i></b> .....	127
Fijación de precios .....	128
Recetas estándar .....	129
Estudio financiero para la implementación del negocio .....	137
Lista de mercado o adquisición de materia prima.....	137
Inventario general.....	138
<b><i>Inventario cocina</i></b> .....	138
<b><i>Inventario salón</i></b> .....	140
<b><i>Inventario oficina</i></b> .....	141
Costos de producción .....	142
<b><i>Mano de obra</i></b> .....	142
<b><i>Costos indirectos de fabricación</i></b> .....	142
<b><i>Gastos administrativos</i></b> .....	142
<b><i>Gastos financieros</i></b> .....	143
Packing decoración, uniformes y permisos de funcionamiento .....	143
<b>Packing</b> .....	143
<b>Decoración</b> .....	144
<b>Permiso de funcionamiento</b> .....	144
Costo de materia prima (punto de equilibrio) .....	145

Costo de arranque.....	146
Análisis del estudio financiero .....	146
Síntesis del capítulo III.....	148
CONCLUSIONES .....	150
RECOMENDACIONES.....	152
BIBLIOGRAFIA.....	153

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1 PLANTILLA DE LA ENCUESTA REALIZADA A LA POBLACIÓN .....	49
ILUSTRACIÓN 2 PLANTILLA DE ENCUESTA REALIZADA A LA POBLACIÓN .....	50
ILUSTRACIÓN 3 CÓDIGO QR GENERADO PARA REALIZAR ENCUESTAS .....	51
ILUSTRACIÓN 4. RESULTADO DE LA ENCUESTA POR GÉNERO, TANTO DE MANERA PRESENCIAL COMO EN LÍNEA .....	52
ILUSTRACIÓN 5. RESULTADOS DE LOS RANGOS DE EDAD DE LA POBLACIÓN. ....	53
ILUSTRACIÓN 6. GRÁFICO QUE MUESTRA LA FRECUENCIA CON LA QUE LAS PERSONAS ENCUESTADAS VISITAN UNA CAFETERÍA. ....	54
ILUSTRACIÓN 7. GRÁFICO QUE MUESTRA EL MOTIVO DEL PORQUE VAN LAS PERSONAS A UNA CAFETERÍA (RESPUESTAS MÚLTIPLES) .....	56
ILUSTRACIÓN 8. GRÁFICO DE LOS RESULTADOS OBTENIDO DE PERSONAS QUE SI CONOCEN LO QUE ES UNA CAFETERÍA DE ESPECIALIDAD. ....	57
ILUSTRACIÓN 9. GRÁFICO QUE MUESTRA EL RESULTADO OBTENIDO DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS SOBRE QUE TIPOS DE BEBIDAS DE CAFÉ PREFIEREN. (RESPUESTAS MÚLTIPLES) .....	58
ILUSTRACIÓN 10. GRÁFICO QUE MUESTRA EL RESULTADO OBTENIDO DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS SOBRE LAS COMODIDADES QUE PREFIEREN LAS PERSONAS. (RESPUESTAS MÚLTIPLES). ....	59
ILUSTRACIÓN 11. GRÁFICO QUE MUESTRA EL RESULTADO OBTENIDO DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS SOBRE LOS ACOMPAÑAMIENTOS QUE LES GUSTARÍA ENCONTRAR EN NUESTRA CAFETERÍA. (RESPUESTAS MÚLTIPLES) .....	61
ILUSTRACIÓN 12. GRÁFICO QUE MUESTRA EL RESULTADO OBTENIDO DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS SOBRE LA DECORACIÓN QUE SE VA A ADAPTAR EN LA CAFETERÍA CON TEMÁTICA CAMPESTRE. (RESPUESTAS MÚLTIPLES). ....	62
ILUSTRACIÓN 13. GRÁFICO QUE MUESTRA EL RESULTADO OBTENIDO DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE BEBIDAS EXTRAS EN LA CAFETERÍA. (RESPUESTAS MÚLTIPLES)...	63
ILUSTRACIÓN 14. GRÁFICO QUE MUESTRA EL RESULTADO OBTENIDO DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS SOBRE LO QUE ELLAS DESEAN VIVIR EN UNA CAFETERÍA. (RESPUESTAS MÚLTIPLES). ....	64
<b>ILUSTRACIÓN 15.</b> GRÁFICO QUE MUESTRA EL RESULTADO OBTENIDO DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS SOBRE QUÉ TIPO DE REDES SOCIALES OCUPAN MÁS SEGUIDO. (RESPUESTAS MÚLTIPLES).....	65
<b>ILUSTRACIÓN 16.</b> GRÁFICO QUE MUESTRA EL RESULTADO OBTENIDO DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS SOBRE SI DESEAN IMPLEMENTAR UNA CAFETERÍA DE ESPECIALIDAD POR SU ZONA. (RESPUESTAS MÚLTIPLES) .....	67
<b>ILUSTRACIÓN 17.</b> BEBIDA A DEGUSTAR. CATA DE BEBIDAS REALIZADAS A BASE DE CAFÉ, REALIZADO POR M. LOYA, 2023 .....	75



<b>ILUSTRACIÓN 18.</b> BEBIDA A DEGUSTAR. CATA DE BEBIDAS REALIZADAS A BASE DE CAFÉ, REALIZADO POR M. LOYA, 2023 .....	75
<b>ILUSTRACIÓN 19.</b> BEBIDA A DEGUSTAR. CATA DE BEBIDAS REALIZADAS A BASE DE CAFÉ, REALIZADO POR M. LOYA, 2023. ....	76
<b>ILUSTRACIÓN 20.</b> BEBIDA A DEGUSTAR. CATA DE BEBIDAS REALIZADAS A BASE DE CAFÉ, REALIZADO POR M. LOYA, 2023 .....	77
<b>ILUSTRACIÓN 21.</b> BEBIDA A DEGUSTAR. CATA DE BEBIDAS REALIZADAS A BASE DE CAFÉ, REALIZADO POR M. LOYA, 2023 .....	78
<b>ILUSTRACIÓN 22.</b> MODELO DE LISTA DE SUGERENCIAS Y CALIFICACIONES DE LAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ, REALIZADO POR M. LOYA, 2023 .....	79
<b>ILUSTRACIÓN 23.</b> MODELO DE LISTA DE SUGERENCIAS Y CALIFICACIONES DE LAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ, REALIZADO POR M. LOYA, 2023. ....	80
<b>ILUSTRACIÓN 24.</b> RESULTADOS OBTENIDOS DEL COLOR DE BEBIDA DE UN ESPRESSO. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR SU COLOR, POR M. LOYA, 2023 .....	81
<b>ILUSTRACIÓN 25.</b> RESULTADOS OBTENIDOS DEL AROMA DE UN ESPRESSO. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR SU AROMA, POR M. LOYA, 2023.....	81
<b>ILUSTRACIÓN 26.</b> RESULTADOS OBTENIDOS DEL GUSTO DE UN ESPRESSO EN EL PALADAR DE UNA PERSONA. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR SU GUSTO, POR M. LOYA, 2023 .....	82
<b>ILUSTRACIÓN 27.</b> RESULTADOS OBTENIDOS DEL CUERPO DE LA BEBIDA DE UN ESPRESSO. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR SU CUERPO, POR M. LOYA, 2023.....	83
<b>ILUSTRACIÓN 28.</b> RESULTADOS OBTENIDOS DE LA CALIFICACIÓN PARA UN ESPRESSO. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR LA CALIFICACIÓN QUE LES DIO LAS PERSONAS, POR M. LOYA, 2023 .....	83
<b>ILUSTRACIÓN 29.</b> RESULTADOS OBTENIDOS SOBRE EL COLOR PARA UN MACCHIATO. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR EL COLOR, POR M. LOYA, 2023.....	84
<b>ILUSTRACIÓN 30.</b> RESULTADOS OBTENIDOS DEL AROMA PARA UN MACCHIATO. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR EL AROMA, POR M. LOYA, 2023 .....	85
<b>ILUSTRACIÓN 31.</b> RESULTADOS OBTENIDOS DEL CUERPO OBTENIDO PARA UN MACCHIATO. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR LA DENSIDAD, POR M. LOYA, 2023 .....	85
<b>ILUSTRACIÓN 32.</b> RESULTADOS OBTENIDOS PARA EL GUSTO EN UN MACCHIATO. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR EL GUSTO EN EL PALADAR, POR M. LOYA, 2023.....	86
<b>ILUSTRACIÓN 33.</b> RESULTADOS OBTENIDOS PARA LA CALIFICACIÓN DE UN MACCHIATO. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR LA CALIFICACIÓN OTORGADA POR LOS CATADORES, POR M. LOYA, 2023 .....	87

<b>ILUSTRACIÓN 34.</b> RESULTADOS OBTENIDOS PARA LA CALIFICACIÓN DEL COLOR DE UN FLATE WHITE. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR EL COLOR DE LA BEBIDA, POR M. LOYA, 2023 .....	87
<b>ILUSTRACIÓN 35.</b> RESULTADOS OBTENIDOS PARA LA CALIFICACIÓN DEL AROMA DE UN FALTE WHITE. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR EL AROMA, POR M. LOYA, 2023 ....	88
<b>ILUSTRACIÓN 36.</b> RESULTADOS OBTENIDOS PARA LA CALIFICACIÓN DEL CUERPO DE UN FLATE WHITE. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR LA DENSIDAD DE LA BEBIDA, POR M. LOYA, 2023 .....	89
<b>ILUSTRACIÓN 37.</b> RESULTADOS OBTENIDOS PARA LA CALIFICACIÓN DEL GUSTO DE UN FLATE WHITE. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR EL GUSTO EN EL PALADAR DE LAS PERSONAS, POR M. LOYA, 2023 .....	90
<b>ILUSTRACIÓN 38.</b> RESULTADOS OBTENIDOS PARA LA CALIFICACIÓN DE UN FLATE WHITE. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR LA CALIFICACIÓN OTORGADA POR EL COMENSAL, POR M. LOYA, 2023 .....	90
<b>ILUSTRACIÓN 39.</b> RESULTADOS OBTENIDOS PARA LA CALIFICACIÓN DEL COLOR DE UN KYOTO. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR EL COLOR, POR M. LOYA, 2023 .....	91
<b>ILUSTRACIÓN 40.</b> RESULTADOS OBTENIDOS PARA LA CALIFICACIÓN DEL AROMA DE UN KYOTO. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR EL AROMA, POR M. LOYA, 2023 ....	92
<b>ILUSTRACIÓN 41.</b> RESULTADOS OBTENIDOS PARA LA CALIFICACIÓN DEL CUERPO DE UN KYOTO. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR LA DENSIDAD DE LA BEBIDA, POR M. LOYA, 2023 .....	92
<b>ILUSTRACIÓN 42.</b> RESULTADOS OBTENIDOS PARA LA CALIFICACIÓN DEL GUSTO DE UN KYOTO. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR EL GUSTO EN EL PALADAR DE LAS PERSONAS, POR M. LOYA, 2023 .....	93
<b>ILUSTRACIÓN 43.</b> RESULTADOS OBTENIDOS PARA LA CALIFICACIÓN DE LA BEBIDA KYOTO. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR EL GUSTO EN EL PALADAR DE LAS PERSONAS, POR M. LOYA, 2023 .....	94
<b>ILUSTRACIÓN 44.</b> RESULTADOS OBTENIDOS DE LA DEGUSTACIÓN DEL CAFÉ, ICE LATTE WHITE. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR EL COLOR DE LA BEBIDA, POR M. LOYA, 2023 .....	94
<b>ILUSTRACIÓN 45.</b> RESULTADOS OBTENIDOS DE LA DEGUSTACIÓN DEL CAFÉ, ICE LATTE WHITE. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR EL AROMA DE LA BEBIDA, POR M. LOYA, 2023 .....	95

<b>ILUSTRACIÓN 46.</b> RESULTADOS OBTENIDOS DE LA DEGUSTACIÓN DEL CAFÉ, ICE LATTE WHITE. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR EL CUERPO O DENSIDAD DE LA BEBIDA, POR M. LOYA, 2023 .....	96
<b>ILUSTRACIÓN 47.</b> RESULTADOS OBTENIDOS DE LA DEGUSTACIÓN DEL CAFÉ, ICE LATTE WHITE. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR EL GUSTO DE LA BEBIDA E N EL PALADAR. POR M. LOYA, 2023 .....	97
<b>ILUSTRACIÓN 48.</b> RESULTADOS OBTENIDOS DE LA DEGUSTACIÓN DEL CAFÉ, ICE LATTE WHITE. RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJES PARA DETERMINAR LA CALIFICACIÓN OTORGADA POR EL COMENSAL. POR M. LOYA, 2023.....	97
<b>ILUSTRACIÓN 49.</b> CROQUIS DE LA CAFETERÍA. EL PUNTO EN ROJO UBICA EL LUGAR EXACTO DONDE SE INSTALARÁ LA CAFETERÍA DE ESPECIALIDAD (YARKAY CAFÉ). POR M. LOYA, 2023.....	110
<b>ILUSTRACIÓN 50.</b> ESTABLECIMIENTO DONDE SE ENCONTRARÁ UBICADO Y SE USARÁ PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA CAFETERÍA DE ESPECIALIDAD, UBICADA EN SECTOR DE AMAGUAÑA. POR M. LOYA, 202.....	110
<b>ILUSTRACIÓN 51.</b> ORGANIGRAMA EMPRESARIAL, DONDE SE ESCRIBE LAS ÁREAS Y EL PERSONAL NECESARIO PARA INDICAR LA EMPRESA EN EL MERCADO. POR M. LOYA, 2023 .....	111
<b>ILUSTRACIÓN 52.</b> REPRESENTACIÓN DEL LOGOTIPO DE LA EMPRESA, COLORES Y TIPOGRAFÍA QUE REPRESENTA LA EMPRESA EN EL MERCADO, POR M. LOYA, 2023.....	120
<b>ILUSTRACIÓN 53.</b> REPRESENTACIÓN DEL LOGOTIPO DE LA EMPRESA, COLORES Y TIPOGRAFÍA QUE REPRESENTA LA EMPRESA EN EL MERCADO, POR M. LOYA, 2023.....	121
<b>ILUSTRACIÓN 54.</b> REPRESENTACIÓN DEL LOGOTIPO DE LA EMPRESA, LETRERO ESTABLECIDO PARA EL EXTERIOR DE ESTABLECIMIENTO. M. LOYA, 2023 .....	121
<b>ILUSTRACIÓN 55.</b> REPRESENTACIÓN DEL LOGOTIPO DE LA EMPRESA EN LA SERVILLETA. M. LOYA, 2023 .....	122
<b>ILUSTRACIÓN 56.</b> REPRESENTACIÓN DEL LOGOTIPO DE LA EMPRESA, EN EMPAQUE DE CARTÓN AMIGABLES CON EL AMBIENTE. M. LOYA, 2023 .....	122
<b>ILUSTRACIÓN 57.</b> REPRESENTACIÓN DEL LOGOTIPO DE LA EMPRESA EN UN ENVASE QUE AYUDA A MANTENER LA TEMPERATURA GRACIAS LA FORMA EN LA QUE FUE ELABORADA. M. LOYA, 2023 .....	122
<b>ILUSTRACIÓN 58.</b> REPRESENTACIÓN DEL LOGOTIPO DE LA EMPRESA EN LAS BOLSAS DE TELA ECO AMIGABLES. M. LOYA, 2023 .....	123
<b>ILUSTRACIÓN 59.</b> REPRESENTACIÓN DEL LOGOTIPO DE LA EMPRESA EN LOS EMPAQUES QUE SE UTILIZARAN PARA GARANTIZAR UN TRANSPORTE SEGURO. M. LOYA, 2023 .....	123
<b>ILUSTRACIÓN 60.</b> REPRESENTACIÓN DEL LOGOTIPO DE LA EMPRESA, LETRERO PRINCIPAL ESTABLECIDO PARA EL EXTERIOR DE ESTABLECIMIENTO. M. LOYA, 2023.....	124

<b>ILUSTRACIÓN 61.</b> PÁGINA OFICIAL EN FACEBOOK DE YARKAY. ESPECIFICACIÓN DEL LOGOTIPO DE LA CAFETERÍA, JUNTO CON LOS ENLACES E INFORMACIÓN A LAS DEMÁS REDES SOCIALES YA EXISTENTES, POR M. LOYA, 2023 .....	125
<b>ILUSTRACIÓN 62.</b> APLICACIÓN EMPRESARIAL PARA LA CAFETERÍA. DESCRIPCIÓN DE HORARIO DE ATENCIÓN Y DATOS IMPORTANTES SOBRE EL ESTABLECIMIENTO, POR M. LOYA, 2023 .....	125
<b>ILUSTRACIÓN 63.</b> PÁGINA DE INSTAGRAM DE YARKAY CAFETERÍA – ARTESANAL. PÁGINA QUE ESPECIFICA MÁS EL AMBIENTE DE LA CAFETERÍA, MOSTRANDO INDIRECTAMENTE LOS EMPAQUES A SER UTILIZADOS, POR M. LOYA, 2023 .....	127
<b>ILUSTRACIÓN 64.</b> PERFIL EN TIKTOK DE YARKAY CAFETERÍA – ARTESANAL. PUBLICACIÓN DEL LOGOTIPO Y ALGUNOS ELEMENTOS FUNDAMENTALES, POR M. LOYA, .....	128
<b>ILUSTRACIÓN 65.</b> RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS DEL ESPRESSO POR M. LOYA, 2023.....	129
<b>ILUSTRACIÓN 66.</b> RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS PARA CAFÉ AMERICANO POR M. LOYA, 2023 .....	130
<b>ILUSTRACIÓN 67.</b> RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS PARA CHOCOLATE CON MARSHMALLOWS POR M. LOYA, 2023 .....	131
<b>ILUSTRACIÓN 68.</b> RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS PARA FRAPUCCINO MOCCA POR M. LOYA, 2023 ....	132
<b>ILUSTRACIÓN 69.</b> RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS PARA CAPUCCINO POR M. LOYA, 2023 .....	133
<b>ILUSTRACIÓN 70.</b> RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS PARA AFFOGATO POR M. LOYA, 2023 .....	134
<b>ILUSTRACIÓN 71.</b> RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS PARA FRAPUCCINO CON LICOR POR M. LOYA, 2023	135
<b>ILUSTRACIÓN 72.</b> RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS PARA INFUSIONES AROMÁTICAS POR M. LOYA, 2023 .....	136

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>TABLA 1.</b> TABULACIÓN DE GÉNERO DE LA POBLACIÓN ENCUESTADA .....	52
<b>TABLA 2.</b> TABULACIÓN DE LAS EDADES DE LOS ENCUESTADOS .....	53
<b>TABLA 3.</b> TABLA DE TABULACIÓN DE LA ENCUESTA, TANTO DE MANERA PRESENCIAL COMO EN LÍNEA. .....	54
<b>TABLA 4.</b> TABLA DE TABULACIÓN DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS, DE MANERA PRESENCIAL Y VÍA ONLINE. ....	55
<b>TABLA 5.</b> TABLA DE TABULACIÓN DE LAS PERSONAS QUE CONOCEN LA DEFINICIÓN DE CAFETERÍA DE ESPECIALIDAD.....	57
<b>TABLA 6.</b> TABLA DE TABULACIÓN DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS, DE MANERA PRESENCIAL Y VÍA ONLINE SOBRE PREFERENCIA DE BEBIDAS. ....	58
<b>TABLA 7.</b> TABLA DE TABULACIÓN DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS, DE MANERA PRESENCIAL Y VÍA ONLINE DEL TIPO DE SERVICIO QUE PREFIEREN. ....	59
<b>TABLA 8.</b> TABLA DE TABULACIÓN DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS, DE MANERA PRESENCIAL Y VÍA ONLINE. ....	60
<b>TABLA 9.</b> TABLA DE TABULACIÓN DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS, DE MANERA PRESENCIAL Y VÍA ONLINE. ....	62
<b>TABLA 10.</b> TABLA DE TABULACIÓN DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS, DE MANERA PRESENCIAL Y VÍA ONLINE .....	63
<b>TABLA 11.</b> TABLA DE TABULACIÓN DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS, DE MANERA PRESENCIAL Y VÍA ONLINE. ....	64
<b>TABLA 12.</b> TABLA DE TABULACIÓN DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS, DE MANERA PRESENCIAL Y VÍA ONLINE. ....	65
<b>TABLA 13.</b> TABLA DE TABULACIÓN DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS, DE MANERA PRESENCIAL Y VÍA ONLINE. ....	66
<b>TABLA 14.</b> FODA PROPUESTO PARA LA CAFETERÍA. ....	108
<b>TABLA 15.</b> LISTA DE MERCADO CON VALORES DE LOS PRODUCTOS. DESGLOSE DE LA MATERIA PRIMA QUE SE UTILIZARA PARA EL ESTABLECIMIENTO. POR M. LOYA, 2023 .....	137
<b>TABLA 16.</b> LISTA DE INVENTARIO DE COCINA. INVENTARIO DESGLOSADO DE IMPLEMENTOS A UTILIZARSE EN COCINA. POR M. LOYA, 2023 .....	138
<b>TABLA 17.</b> LISTA DE INVENTARIO DEL SALÓN. INVENTARIO DESGLOSADO DE IMPLEMENTOS A UTILIZARSE EN EL SALÓN DE LA CAFETERÍA. POR M. LOYA, 2023 .....	140

<b>TABLA 18.</b> LISTA DE INVENTARIO DE OFICINA. INVENTARIO DESGLOSADO DE IMPLEMENTOS A UTILIZARSE EN LA OFICINA DE LA CAFETERÍA. POR M. LOYA, 2023 .....	141
<b>TABLA 19.</b> DESGLOSE DE LA MANO DE OBRA POR PARTE DE LOS EMPLEADOS DE LA CAFETERÍA. POR M. LOYA, 2023 .....	142
<b>TABLA 20.</b> DESGLOSE DE LOS GASTOS ADMINISTRATIVOS. UNA VEZ EN FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA. POR M. LOYA, 2023.....	142
<b>TABLA 21.</b> GASTOS FINANCIEROS Y PAGO DE LA DEUDA ADQUIRIDA. UNA VEZ EN FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA. POR M. LOYA, 2023 .....	143
<b>TABLA 22.</b> PACKING ESTABLECIDO PARA EL SERVICIO PARA LLEVAR O DE DELIVERY. UNA VEZ EN FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA. POR M. LOYA, 2023 .....	143
<b>TABLA 23.</b> DESGLOSE DE VALORES EN LOS UNIFORMES PARA LOS EMPLEADOS. UNA VEZ EN FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA. POR M. LOYA, 2023 .....	143
<b>TABLA 24.</b> DECORACIÓN PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN EN EL NEGOCIO. UNA VEZ EN FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA. POR M. LOYA, 2023 .....	144
<b>TABLA 25.</b> PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO. UNA VEZ EN FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA. POR M. LOYA, 2023 .....	144
<b>TABLA 26.</b> COSTO DE LA MATERIA PRIMA PREVISTO PARA PODER EMPEZAR EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA (YARKAY). POR M. LOYA, 2023.....	145
<b>TABLA 27.</b> COSTO DE ARRANQUE PREVISTO PARA PODER EMPEZAR EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA (YARKAY). POR M. LOYA, 2023.....	146

## ***INTRODUCCIÓN***

### ***Nombre del proyecto***

“Proyecto de estudio para la factibilidad de la implementación de una Cafetería de especialidad con temática campestre, ubicado en la parroquia de Amaguaña, ciudad de Quito”.

### ***Antecedentes***

Una cafetería es un tipo de establecimiento donde se ofrece una gran variedad de productos, especialmente café y bocadillos. Donde las personas pueden estar a gusto, leer libros, conversar con sus amigos, siendo así un lugar de interacción social. (CaféBlog, 2023)

Las cafeterías comenzaron en el Imperio Otomano. Los cafés brindaban un lugar alternativo para reunirse, socializar y compartir ideas. El origen del nombre de las cafeterías es italiano, aunque muy insaturado en América en los años treinta y recientemente sustituido por el inglés “Coffe shop” (CafésMamaSame, 2021)

Se cuenta que el café fue descubierto en Etiopía por un pastor de cabras, al ver su comportamiento después de haber mascado cerezas rojas de café, al probarlo se dio cuenta como su mente se despejaba y podía sentir más energía recorrer por su cuerpo, dándose cuenta así que efectivamente la planta era la causante de las actividades extras en los animales. (Qualery, 2022)

No fue sino hasta el siglo XIII cuando la gente comenzó a tostar el grano, lo que sería el primer paso para la evolución del café. Originalmente los árabes tostaban y hervían los granos de café con la intención de hacerlos infértiles, manteniendo así el mercado comercial del producto solo en Arabia y África. (hipertextual, 2015)

Los monjes lo adoptaron como una bebida habitual cuando necesitaban estimularse durante las noches de diálogos. Al poco tiempo, el café se hizo famoso en el mundo árabe como la bebida intelectual por excelencia. (CEFA, 2023)

Una de las regiones más diversas y ricas de Ecuador es la región de Manabí. El primer cultivo de café a gran escala comenzó aquí en 1860. Los granos que aún se cosechan en jipijapa son de alta calidad. Loja es otra región que ha impulsado la producción nacional. Este auge también se debió al reconocimiento del cacao ecuatoriano en otros países. (Gobierno del Ecuador, s.f)

### ***Marco contextual***

Este proyecto se desarrolló en la parroquia de Amaguaña y es necesario conocer un poco de la historia del café en el Ecuador, pues fue uno de los productos más visibles.

Históricamente, la región de Jipijapa, en la provincia de Manabí fue uno de los lugares más importantes del café, y se sabe que el producto se cultiva desde 1860. (Grupo J.M Valdez s.f)

Ecuador es un país increíblemente biodiverso con muchos ecosistemas y microclimas diferentes adecuados para el cultivo del café. El generoso clima ecuatorial del país permite que los cultivos de especies de café, tanto Arábica como la Robusta se cosechen durante todo el año. (Echeverría, s.f)

Unos de los cafés o dulcerías más antiguos del país son “La Palma” en Guayaquil, administrado por Florentino Cabanna, con la ayuda del pastelero Martín



Costa coronel, llegado desde España, abrió lo que se podría decir el primer café en Ecuador desde 1898. (Tapia, 2015)

En la parroquia de Amaguaña en la autopista General Rumiñahui E-35, en el sector del Barrio Cuendina es considerado como uno de los puntos estratégicos para la economía según la gastronomía debido a su sin número de ofertas y servicios. Sin embargo, son pocos los establecimientos que ofrecen café de especialidad, por lo que se decidió implementar este nuevo plan de negocios en este lugar

### ***Problema de la investigación***

#### ***Definición del problema***

En la parroquia de Amaguaña existe una gran variedad de oferta gastronómica, pero no se ha visto una cafetería enfocada al café de especialidad.

#### ***Idea a defender***

Para satisfacer las necesidades de las personas que habitualmente o momentáneamente trascurren por el sector se busca implementar una cafetería de especialidad con temática campestre, donde las personas puedan vivir una experiencia única y sobre todo por las personas que esperan pasar un momento agradable con un familiar, amigo o pareja. De igual manera, ayudar a los beneficiarios indirectos, que son los productores a quienes se les compra la materia prima, fomentando la agricultura y el abastecimiento alimentario para asegurar la rentabilidad del producto.

Para el desarrollo del plan de negocios se basará en el análisis profundo del mercado, los competidores y el público objetivo, dando a conocer la variedad de café, así mismo se puede dar conocimiento sobre el proceso, métodos de extracción o de

filtrado de café y de esta manera los clientes puedan diferenciar entre un café comercial y un café de especialidad.

Además, que se ofertará variedad de productos capaz de hacer frente a la competencia, parte del menú que se podrá ver serán tanto en bebidas calientes y frías como producto principal el café de especialidad como: el café expreso, mocaccino, cappuccino, americano, café con leche, cortado. Al ser una cafetería se proporcionará bocadillos tanto dulces como salados para que el comensal pueda acompañar su café como: croassant, sandwiches, quiche, focaccia, churros, donas, cupcakes, brownies, quimbolitos, empanadas de viento, empanadas de morocho, jugos, batidos, aguas aromáticas, etc.

### ***Objeto de estudio***

La propuesta de factibilidad para la creación de una cafetería de especialidad con temática campestre en la parroquia de Amaguaña, ciudad de Quito, es la búsqueda de una aceptación por parte de la población y mediante esto aumentar el volumen de visitas. Generar propuesta de marketing y popularizarlo con productos de calidad, costos que puedan adaptarse a cada una de las personas y que el lugar sea un espacio confortable y solidario con el medio ambiente.

### ***Campo de acción***

El plan de negocios se encuentra enfocado especialmente a personas que disfruten pasar un momento tranquilo o leer un libro mientras degusta de una exquisita taza de café, así mismo enfocada en las personas entre las edades de 18 a 60 años, que residan en la parroquia de Amaguaña, sectores aledaños como el valle de los chillos y Conocoto.

### ***Justificación***

Esta investigación se realiza debido a que existe la necesidad de conocer la factibilidad de implementar un negocio de cafetería en la parroquia de Amaguaña en la ciudad de Quito, dicha propuesta ayudará a solucionar la necesidad detectada en el sector, que es la falta de cafeterías de especialidad con temática campestre, que brinden un producto de calidad para el consumidor. De igual manera beneficiará a los habitantes del área circundante al crear fuentes de empleo adecuado, beneficiarios indirectos que son los productores a los cuales se les adquiere la materia prima, promoviendo la agricultura y cuidado de alimentos para garantizar el producto final.

La implementación de este establecimiento se considera posible, debido a que existen empresas de alimentos y bebidas en la zona que se enfocan en clientes potenciales y de preferencia comida típica, la propuesta actual serian consistentes en cuanto precio-calidad. Tomando en cuenta que por la zona ya mencionada es inexistente una oferta gastronómica con estas características.

### ***Objetivo general***

Desarrollar un proyecto de factibilidad para una cafetería de especialidad con temática campestre en la parroquia de Amaguaña, donde se pueda realizar una investigación de la población, las necesidades de los mismos, recurso que serán necesarios para poder llevar a cabo la implementación de la cafetería.

### ***Objetivos específicos***

- Realizar una investigación de mercado que permita el análisis de la demanda, la competencia y poder determinar si existen consumidores interesados en la propuesta.

- Crear un estudio financiero para determinar la rentabilidad y factibilidad del proyecto, donde se explicará la localización, el equipamiento necesario.
- Elaborar un plan de marketing conociendo las necesidades del público objetivo y así poder generar productos interesantes e innovadores.

### *Síntesis de la introducción*

En esta parte se ha analizado el contexto del proyecto, desde los inicios de lo que dicen fue la primera cafetería en Ecuador, lo que conlleva tener una cafetería con sus respectivas características y las especificaciones de donde estará ubicada la propuesta del negocio. De igual manera lograr llamar la atención del público objetivo, ofrecer una experiencia sobre el conocimiento del café y así ayudar a elegir una opción que se ajusten a sus preferencias, junto con ayuda de un ambiente acogedor, con una idealización de una temática campestre para de esta manera fomentar su cultura.

De igual manera se analizó los objetivos, la justificación del proyecto de factibilidad para la implementación de una cafetería con temática campestre en la parroquia de Amaguaña, ciudad de Quito.

## CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

### *Antecedentes históricos*

Bajo su lema: Amaguaña, vida, encanto y tradición.

Es como el gobierno parroquial de Amaguaña se compromete con la población, con una gestión transparente y planificada, donde busca fortalecer la identidad y unidad parroquial.

Según las versiones del nombre de la parroquia tiene su origen en la lengua quechua AMA: negación y WAÑUNA: morir a lo que se traduce a Amaguaña como Tierra de vida o Tierra del no morir. El nombre refleja básicamente la presencia de manantiales que se conocen en la zona, donde fueron visitados por los incas con fines curativos durante la época incaica, siendo el manantial de mayor importancia Cachaco. (Quiteñisimo, s.f)

Durante la época colonial los habitantes de la zona realizaban actividades de mitas, obrajes y encomiendas, donde se puede decir que encontraron osamentas, cerámicas de barro, herramientas, amuletos de oro y plata, que datan de la antigüedad y pertenecientes a personas de calidad superior a otros. Según nos dice E. Moreno Yáñez: “Grin Chillo”- “Sangoquiza”, cacique de Sangolquí constituiría la parte norte del valle de los chillos y “Anan Chillo”- “Amaguañuy”, cacique de Amaguaña constituiría la parte sur. (Quiteñisimo, s.f)

El Valle de los Chillos ha sido la tierra del maíz desde la época de los aborígenes preincaicos. El maíz de Chillo, fue siempre famoso. Es así como la bandera de Amaguaña tiene 2 franjas horizontales, donde el amarillo representa el

maíz y el celeste simboliza el cielo puro y a sus manantiales naturales. (GoRaymi, 2022)

### ***Cafeterías***

La historia de las cafeterías sucede luego del inicio del café, que se originó en el siglo XIII en Etiopía, mientras que el primer establecimiento comienza en Arabia, en donde se servían café o también llamado en ese entonces “Keveh kanes”. (Escuela Gourmet, 2021)

Los primeros cafés se abrieron en los países árabes en el siglo XV. Durante su existencia han sido lugar de encuentro de políticos y escritores. En la Meca y Constantinopla entre el siglo XV y XVI, se las llamo “Escuelas de Aprendizaje” (Calderón, 2021)

En 1645 la capital del imperio turco invento su propia modalidad de cafetería, donde nombraban como “xiosk” o quiosco, haciendo referencia a un balcón cubierto con su pabellón, donde los turcos acostumbran a ir a tomar tabaco y beber café, que se da a entender como una casa de placer. (Fórumcafé, 2000)

La relación estrecha y guerrera entre los turcos y austriacos terminó con la exportación de semillas de café a Viena.

El rey de Austria junto con la ayuda de el panadero Kolschitzky, fueron de gran ayuda para derrotar a las tropas turcas y poder terminar la guerra. Como recompensa por el apoyo que dio, el panadero pidió todo el café que los invasores derrotados llevarán con ellos como “botín de guerra”, inaugurando el primer café

público y siendo la primera persona en inventar el café filtrado sin poso, causando furor en la capital del imperio austrohúngaro. (Fórumcafé, 2000)

Federico el grande de Alemania, preocupado de que la importación de café dañará el negocio de su reino, negó todas las licencias a los vendedores de café. Solo algunas personas, amigos de la corte tenían acceso a dichas licencias. Ordenó a sus soldados rastrear cafés de contrabando, la prohibición se levantó después de su muerte. (MamaSame, 2021)

La influencia del café se extendió a medida que los viajeros ansiosos por volver a sus a sus países de origen, adictos a la cafeína y hambrientos por conversar.

Al ver que no podían frenar su consumo, el café fue considerado como un estimulante de potencia notable, lo cual hacía que la gente lo empezó a cuestionar. En Turquía se decretó una nueva ordenanza donde las mujeres tenían todo el derecho de separarse de su esposo, si él no le podía ofrecer una cierta cantidad de café al día. (Caféguías, s.f)

La llegada del café a Europa fue en 1615, de igual manera en aquellos tiempos se empezó a comercializar dos bebidas calientes que fueron de gran importancia: el chocolate llevado desde América por los españoles en 1528 y el Té que se empezó a comercializar en 1610. (ICO, s.f)

En Oxford los cafés empezaron a llamarlos “universidades de un centavo”, este nombre se les dio a ver que ese era el precio del café, dicho lugar era visitados por personas de negocios y personas de clase alta. (MamaSame, 2021)

La llegada del café a América se debe a los británicos y europeos que trajeron con ellos bolsas de café. La primera cafetería en abrir fue la Green Dragon en 1676- Boston, donde se volvió rápidamente un lugar de encuentro para los revolucionarios (Luis, 2022)

El café es una planta exótica que necesita una temperatura mínima de 12 ° y máxima de 35° de humedad, de manera que las zonas en que se puede cultivar son: América Central, franjas comprendidas entre el Ecuador, Colombia, Brasil y los trópicos. (Martínez, 2022)

Debido a la revolución haitiana, muchas personas oriundas de la zona y emigrantes europeos escaparon a Brasil llevando consigo granos de café, convirtiéndolo en el primer país productor de la parte sur de América. Convirtiéndose en el motor de crecimiento económico brasileño.

Siendo el tercer productor de café a nivel mundial, Colombia se posiciona por detrás de Brasil y Vietnam. A pesar de las grandes diferencias entre las regiones productoras, el café de este país tiene en común un gran aroma, suavidad, buen sabor y ligera acidez. El café colombiano es sometido sistemáticamente a exigentes controles gestionados por la Federación Nacional de Cafeteros. (FórumCafé, s.f)

En Ecuador el café se introdujo a principios del siglo XVIII, llegando a la provincia de Manabí alrededor de 1860. Inmediatamente después, la producción se expandió por todo el país y hacia 1905 comenzaron las exportaciones desde el Puerto de Manta a Europa. Hoy en día Ecuador es uno de los pocos países que cultiva dos variedades de café: Arábica y Robusta. (UnCafecito, s.f)



Con la llegada de los españoles a Ecuador la gastronomía andina se vio alterada por los menús burgueses, mas no se excluyeron los productos o técnicas. Con el tiempo los cocineros se fueron adaptando a la alta cocina internacional, en su mayoría francesa, dando paso a la creación de este tipo de establecimientos en la ciudad. Las cafeterías en Ecuador se convirtieron en un elemento natural de la cultura ecuatoriana, dando como resultado lugares llenos de tradición e historia, manteniendo su estilo y costumbres originales. (Muñoz. 2018. p.9)

El café de especialidad se refiere a los granos de café verde de alta calidad que verdaderos artesanos tuestan hasta alcanzar su máximo potencial de sabor y luego los preparan adecuadamente según estándares específicos. (SABORA, s.f)

La cultura del café de especialidad en la capital de Ecuador, es una tendencia de crecimiento muy atractiva para los pequeños productores de café, tiene el desafío de elevar el consumo y ser algo innovador para los comensales del país, hace 10 años aparecieron las primeras cafeterías de café especial en la ciudad, y siendo probablemente la única capital que cultiva café de alta calidad acompañada de una creciente movida gastronómica interesada en conocer el origen y las relaciones detrás de los ingredientes que se consumen. (PerfectDailyGrind, 2022)

### ***Análisis de la zona de estudio***

La parroquia rural de Amaguaña perteneciente al cantón Quito se la conoce como “La tierra de no morir”, según sus leyendas los habitantes del Valle de los Chillos se sentían amenazados debido a desastres naturales, por lo que, acudían a este sector para salvar su integridad.

Amaguaña está ubicada en el Valle de los Chillos en la provincia de Pichincha, al Sur Oriente de la capital del Ecuador, sobre las faldas del volcán inactivo Pasochoa (Ruiz M. 2014)

La comunidad de Cuendina siendo el barrio más grande de la parroquia de Amaguaña, está limitada al norte por las Haciendas San Rafael de Quiñonez y la Hacienda Victoria, al sur Hacienda Santa Rosa y Hacienda del Orbe, siguiendo aguas abajo hasta la desembocadura del río San Pedro. Según la historia el barrio Cuendina cuenta con los nombres de los aborígenes que se asentaron por primera vez en el lugar. Dina, una mujer nativa con características especiales y un cacique llamado Cuendo. Esta pareja vivió por mucho tiempo en la comunidad liderando de manera positiva. (Saltos, 2012)

### ***Fundamentación conceptual***

*Café:* Se usa esta palabra para referirse a la planta, el fruto o a la semilla del cafeto, llamado cereza de café en forma se parece a una aceituna dependiendo de la variedad, cuando están maduros pueden ser de color rojo o amarillo intenso. (Hablemos de café, 2019)

*Cafeto:* Planta o árbol de las familias Rubiáceas, tiene su origen en Etiopía, tiene seis metros de alto con hojas opuestas, lanceoladas, flores blancas y olorosas, con un parecido a las del jazmín, dando como fruto una hermosa baya roja, cuando está madura. (SABORA, s.f)

*Robusta:* Café robusta o *Coffea canephora* fue descubierta en África, es un arbusto de hasta 10 metros de altura, con hojas anchas y de color verde pálido, tienen

una resistencia mayor a plagas y cambios climáticos. Sus cerezas son pequeñas, pero más numerosas y dan rendimientos muy constantes. (Federico, 2020)

*Arábica:* Café arábigo o Coffea arábica, es la especie de planta de café que mejor se adapta a la altura, se desarrolla en un ambiente subtropical sin vientos robustos y que no tenga temperaturas heladas. Las flores de la arábica son de color blanco y aromáticas, sus semillas tienen un tamaño de 8,5 a 12,7 mm de largo. (Pruna, 2022. p.19)

*Cafeterías:* Es un establecimiento que tiene como objetivo servir café a los clientes en donde también se podrá encontrar diferentes opciones de bocadillos. Es un lugar de interacción social y en su mayoría comparten algunas características con bares y restaurantes. (Chantal, 2023)

*Cafetería de especialidad:* Es un lugar que se dedica a servir café de alta calidad, donde estos establecimientos conocen el origen del café, desde el suelo donde se plantó, pasando por el tostador, de manera que en estas cafeterías se muele el café justo antes de prepararlo (Ortega, s.f)

*Café de filtro:* Es aquel café que se hace con algún tipo de cafetera que implica que exista un filtro, donde se deposita el café molido y sobre este se vierte agua caliente obteniendo una infusión del café mediante la fuerza de gravedad. (CaféSabora 2017)

*Tostador de café:* sirve para crear diferentes perfiles de tueste, dependiendo el método de extracción. (TuesteCafé 2020)

*Máquina de expreso:* Es un aparato electrodoméstico que permite preparar café como bebida caliente hasta una temperatura de 92°C, es

caracterizada por tener una bomba a presión que ejerce de 8 a 10 atmosferas.

(Baqué, 2023)

*Experiencia organoléptica:* Se trata de una experiencia que denota a los alimentos o bebidas particularmente natural y que se consigue diferenciarlo de otros. Son captados mediante el tacto, el gusto, la vista, el oído y el olfato. Consiguiendo crear una experiencia específica. (Álamo, 2019)

*Baristas:* es la persona que generalmente prepara y sirve bebidas calientes referente con el café. Siendo capacitado de manera profesional en la preparación de café expreso. (Antonreader, 2021)

*Café expreso:* El expreso es una café que se obtiene exprimiendo el café en pastillas prensadas durante unos 25 segundos con una maquina capaz de suministrar agua caliente a más de 92°C a alta presión, normalmente se lo hace en 9 bares (CaféSabora, 2021)

*Café americano:* Es un tipo de preparación de procedencia estadounidense, la que consiste en diluir el café expreso con agua caliente, limitando la intensidad del sabor. (Chueca R. s,f)

*Café cappuccino:* Un capuchino es la mezcla de tres partes iguales de expreso, vapor y espuma de leche. La taza generalmente contiene de 150 a 180 ml. Tiene la cualidad de ser intenso, pero no ácido y al no estar mezclada con el expreso le da un sabor más fuerte. (LORExpresso. s,f)

*Café latte:* El café latte se prepara con una o dos dosis de expreso. Necesita una capa expreso, espuma de la leche. Para darle la apariencia en un latte se agrega el

café expreso mientras se sujeta una cuchara para evitar que ambos se puedan mezclar.

(LORExpresso. s,f)

*Café cortado*: El termino cortado hace referencia en como la forma de la leche hace que corte la intensidad del expreso, disminuyendo la acidez, pero teniendo muy claro el sabor de café. (Perfectdailygrind. 2020)

*Brownie*: Es un bizcocho de chocolate elaborado con nueces, su nombre hace referencia al color que obtiene marrón. Su origen se debe a un error del cocinero que olvido poner la levadura. (horgrupan. 2018)

### ***Fundamentación legal.***

Antes de iniciar con la empresa, es necesario conocer, comprender y poner en práctica las normas y reglamentos importantes que existe dentro del marco legal en Quito, para de esta manera poder asegurar un crecimiento proyectual en la empresa.

### ***Registro Único de Contribuyentes (RUC)***

Para que la empresa cumpla con todas las obligaciones tributarias es indispensable obtener el Registro Único de Contribuyente (RUC), mismo que se adquiere bajo los siguientes requisitos obligatorios (Guía Oficial de Trámites y Servicios, 2022, <https://www.gob.ec/>):

- Cédula de identidad.
- Certificado de votación.
- Documento para registrar el domicilio del establecimiento del contribuyente.

De acuerdo al Tercer Suplemento Registro Oficial N° 587 del 29 de noviembre 2021, los negocios populares que tengan ingresos brutos de hasta \$20,000.00, cancelan una cuota única de \$60,00 al año, donde incluye el pago del IR e IVA, emite notas de venta, no son agentes de retención, se les debe retener el 0% (Registro Oficial, 2021), por lo cual el negocio los primeros años entra en el Régimen RIMPE Populares, y no cobra IVA en sus productos.

***Patente Municipal:***

Para obtener la Patente Municipal se deben cumplir los siguientes requisitos (Permisos Quito, 2022, <https://permisosquito.com/>):

- Inscripción del RUC o RISE en el Servicio de Rentas Internas (SRI).
- Formulario de Inscripción de RAET o Patente Municipal para personas naturales o jurídicas.
- Número de predio del domicilio tributario de la persona natural o jurídica.
- Copia de la cédula, de ambos lados.
- Copia de papeleta de votación, de ambos lados.
- Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
- Copia del carnet de discapacidad (si es que aplica).
- Copia del carnet de artesano calificado (si es que aplica).

***Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE)***

Es necesario que la empresa obtenga la Licencia Única de Actividades Económicas, para lo cual se debe cumplir con los siguientes requisitos (Permisos Quito, 2022, <https://permisosquito.com/>):

- Formulario de Solicitud de LUAE.

- Formulario Reglas técnicas de arquitectura y urbanismo.
- Pago de la patente municipal.
- Copia de la cédula, de ambos lados.
- Copia de papeleta de votación, de ambos lados.
- Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
- Foto del Rótulo, medidas y materiales del mismo.
- Autorización del dueño del predio, en el que le permite colocar el rótulo.

### ***Inspección del Cuerpo de Bomberos***

Este permiso esta dado bajo la inspección y autorización del cuerpo de bomberos con el objetivo de precautelar la integridad de los consumidores. Para la obtención de este documento se deberá presentar los siguientes requisitos (Guía Oficial de Trámites y Servicios, 2022, <https://www.gob.ec/>):

- Formulario de solicitud de inspección en la recaudación del cuerpo de bomberos.
- Permiso de funcionamiento emitido por el Municipio.
- Copia del RUC.
- Copia de la papeleta de votación del Representante Legal.

### ***Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA***

Es indispensable para el funcionamiento de la empresa, adquirir el permiso otorgado por el ARCSA, se debe presentar los siguientes requisitos para su obtención (Permisos Quito, 2022, <https://permisosquito.com/>):

- Crear el usuario y contraseña en la siguiente página <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>.
- Declarar el año en curso.
- Llenar datos de Establecimiento.
- Buscar actividad económica del establecimiento.
- Aceptar y declarar.
- Acercarse al Banco del Pacífico o BanEcuador con el comprobante de ARCSA después de 24 horas.
- Al cabo de 48 horas revisar el portal del ARCSA para obtener su permiso de funcionamiento.

### ***Síntesis del capítulo***

El proyecto se centra en la factibilidad de establecer una cafetería de especialidad con temática campestres en la parroquia de Amaguaña, en la ciudad de Quito. Se resalta la importancia histórica del café, desde su origen en Etiopía hasta su introducción en América del Sur. Se destaca la diversidad del café ecuatoriano y su cultivo en diferentes regiones del país. Así mismo la propuesta de la cafetería busca satisfacer las necesidades de la comunidad local y de igual manera fomentar la cultura del café de especialidad y contribuir a generar fuentes de trabajo

También es importante comprender la evolución de las cafeterías desde sus inicios hasta la actualidad. Por otro lado, es fundamental tener en cuenta las regulaciones y normativas que deben observarse al emprender un negocio relacionado con alimentos y bebidas.



## **CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO**

En esta parte del capítulo se desarrollará los métodos de investigación y la metodología que se necesitará para el desarrollo del proyecto, de igual manera se dará a conocer los procesos, técnicas y posibles herramientas que ayude a la factibilidad de la implementación de una cafetería de especialidad en Amaguaña.

### ***Metodología de la investigación***

La metodología que se utilizará para el plan de negocios es un enfoque estructurado y sistemático para obtener información y datos relevantes que respalden la toma de decisiones en la zona de estudio y a su población. Se utilizará varios métodos y diferentes tipos de investigación que ayude al desarrollo del proyecto.

### ***Tipos de investigación a utilizarse***

#### ***Investigación cuantitativa***

El método cuantitativo se refiere a la recopilación y el análisis de datos numéricos o información cuantificable con el objeto de medir, cuantificar y analizar aspectos específicos relacionados con el negocio. Recopilando información a través de encuestas o uso de técnicas informáticas para el procesamiento de datos estadísticos existentes. La investigación cuantitativa puede utilizarse para hacer proyecciones y predicciones sobre el rendimiento a un futuro de la empresa o explicar un fenómeno particular. (Arteaga, 2020)

La metodología de investigación cuantitativa aplicada se enfoca en la recopilación y el análisis de datos numéricos para medir y evaluar aspectos específicos del mercado objetivo, se optará por encuestas y de esta manera obtener información

necesaria y con ayuda de esto saber que productos preferirían consumir sobre otro, gracias a esto saber que productos elegir.

### *Investigación cualitativa*

Es un método o proceso de investigación que busca explorar las opiniones y motivaciones de los participantes, aso mismo proporciona ideas y ayuda a desarrollar ideas e hipótesis. Se centra en la recopilación de datos no numéricos y más en experiencias y actitudes sobre la población. (Narváz M. 2023)

Se utiliza la metodología de investigación cualitativa para analizar y dar una investigación a los resultados obtenidos de la encuesta realizada a la población del sector de Amaguaña, barrio Cuendina, de igual manera ayuda a comprender los aspectos subjetivos y contextuales que influyen en el éxito de la empresa. Proporciona una visión más amplia y completa de los problemas y oportunidades que pueden ayudar a la empresa a tomar decisiones más informadas y desarrollar estrategias efectivas.

### *Investigación exploratoria*

La investigación exploratoria se caracteriza por ser un enfoque de investigación preliminar y superficial que busca obtener una comprensión inicial de un tema o problema. Se utiliza cuando existe una falta de información detallada o cuando se desea explorar un área de investigación poco estudiada. El principal objetivo radica en generar nuevas ideas, identificar patrones emergentes y formular preguntas de investigación más específicas que puedan orientar a investigaciones posteriores. (Tipos de investigación, 2020)

La investigación exploratoria que se empleará será con el propósito de investigar y adquirir una comprensión más profunda del entorno del proyecto, fomentar la generación de ideas, identificar problemas que tenga en la zona de estudio, establecer objetivos y reducir los riesgos relacionados con el desarrollo y el lanzamiento del proyecto. Este enfoque es fundamental para tomar decisiones basadas en información sólida y para la planificación estratégica del emprendimiento que aspire al éxito.

### *Investigación descriptiva*

La investigación descriptiva se enfoca principalmente en ofrecer una descripción detallada de un fenómeno, evento o situación sin intervenir en sus condiciones naturales. Su principal objetivo es recopilar datos precisos y objetivos para presentar una representación clara y comprensible de la materia de estudio, lo que facilita la identificación de patrones, tendencias y relaciones. (QuestionPro s.f)

Se utilizará la investigación descriptiva para obtener una comprensión detallada del entorno de la zona de estudio, el mercado, la competencia, el producto y servicio que se ofrecerá al público en general. Estos datos son esenciales para tomar decisiones y desarrollar estrategias efectivas en el desarrollo del proyecto

### ***Métodos de investigación a utilizarse***

#### *Método inductivo*

El método inductivo es un enfoque utilizado en la elaboración de un proyecto que se basa en la observación y el análisis de casos específicos para llegar a conclusiones generales. Utilizando este método para comprender las necesidades y

preferencias de los consumidores a partir de la observación de sus comportamientos y patrones de compra y finalmente, se utiliza las conclusiones para tomar decisiones acerca del lanzamiento del producto previamente desarrollado, tales como la posibilidad de realizar cambios en el precio o ajuste en diseño con el fin de satisfacer las preferencias de los clientes. (Narváez M. 2023)

Este método se podría utilizarse para optimizar la selección de productos, horarios de servicio, la formación del personal y otros aspectos operativos. De igual forma se basa en la recopilación de datos específicos y observaciones detalladas sobre el interés y las necesidades de los clientes, con el objetivo de mejorar y la satisfacción del cliente y el rendimiento del negocio.

#### *Método deductivo*

El método deductivo es un proceso de investigación que implica un tipo de pensamiento que se desplaza desde un razonamiento más amplio y basado en los principios generales hasta llegar a un hecho específico. Se trata de un enfoque lógico que se emplea para derivar conclusiones a partir de una serie de principios establecidos. (Aspasia, s.f)

Se utilizará el método deductivo basados en la lógica y la aplicación de reglas o premisas generales para la toma de decisiones específicas en situaciones concretas y que las personas estén interesadas en la cafetería de especialidad con temática campestre, continúen con mantener el orden, la eficiencia y garantizar que se sigan las políticas y procedimientos establecidos.

### ***Investigación documental***

La investigación documental se refiere a la obtención de información a través de la recopilación, disposición y análisis de fuentes escritas, habladas, libros, bibliografías o audiovisuales. (Arias E. 2020)

La investigación documental en el proyecto es una parte esencial, ya que proporciona la información y el contexto necesario para tomar decisiones informadas y convincentes y para desarrollar estrategias que aumenten las posibilidades de éxito en la cafetería de especialidad.

### ***Análisis de redes sociales***

El proceso de análisis de redes sociales involucra la recopilación, evaluación y comprensión de la información y datos generados en plataformas de redes sociales con el objetivo de obtener conocimiento valioso que pueda ser utilizada en toma de decisiones empresariales. Este enfoque incluye el seguimiento y estudio de las interacción y conductas de los usuarios en las redes sociales, con el fin de detectar tendencias, patrones, oportunidades y posibles mejoras que puedan ser beneficiosas para la empresa. (IBM, s.f)

El presente proyecto utilizará como herramienta fundamental las plataformas de redes sociales como parte de su estrategia de marketing y comunicación. Proporcionando información crítica que puede utilizarse para optimizar el rendimiento en línea y mantener una presencia tanto activa como efectiva en las redes sociales.

### ***Plan de muestreo***

#### *Muestreo probabilístico*

Es una técnica de selección de muestras en la que cada elemento de la población tiene una oportunidad de ser seleccionados de manera aleatoria y equitativa. Garantizando que la muestra sea representativa y que las conclusiones basadas en las encuestas o muestras puedan extrapolarse con confianza a toda la población. (Ortega, 2023)

#### *Tamaño de la muestra*

El tamaño de la muestra se refiere al número de elementos individuales o unidades que se selecciona para ser parte de un estudio, encuesta o experimento en el campo de la estadística y la investigación es un elemento muy fundamental en la obtención de resultados precisos y representativos. (QuestionPro, 2023)

Fórmula

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

Donde:

N = Población segmentada

Z = Nivel de confianza 95% (1.96)

P = Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q = Probabilidad negativa 50% (0.5)

e = Error de estimación 5% (0.05)

n = tamaño de la muestra

$$n = \frac{31.079 * (1.96)^2 * 0,5 * 0,5}{(0,05)^2 * (31.079 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{29.848}{1.0376} \quad n = 361.636$$

## ***Técnicas y herramientas de investigación***

### ***Observación***

La técnica de observación implica examinar cuidadosamente un fenómeno, evento, un hecho, un lugar, una comunidad con el propósito de recolectar y registrar información de manera más o menos sistemática, con el fin de que puede sacar conclusiones. (IdentidadyDesarrollo, 2019)

El investigador se involucra activamente en la situación o grupo que está estudiando, de igual manera interactúa con los sujetos y participa en actividades. La observación del participante tiende a proporcionar una comprensión más profunda de las interacciones, registrando la conducta en el mayor número de escenarios posibles. (Ortega, 2023)

La observación en la investigación permite obtener información directa y puede utilizarse como un método independiente o combinarse con otros métodos de recopilación de datos, como encuestas o entrevistas y así obtener una comprensión más completa de un fenómeno o un problema de investigación.

Sin embargo, es importante que los investigadores sean conscientes de su propia presencia y posible influencia en la situación de observación y tomen medidas para minimizar cualquier sesgo potencial.

### ***Encuesta***

Una encuesta en investigación es una técnica de recolección de datos mediante preguntas estructuradas diseñadas para obtener información de personas o una muestra de la población sobre opiniones y comportamientos de los ciudadanos. (QuesPro, 2023)

Para el desarrollo de esta encuesta se ha diseñado una serie de preguntas cerradas lo cual se realizó de manera física y por vía on-line, esto brindó una cobertura más completa para recopilar información específica de nuestro grupo de personas y clientes. Con estos datos se pudo perfeccionar las estrategias de marketing que aplican en la empresa.

Según la muestra previamente realizada, llevar a cabo una encuesta aleatoria a 361 personas que viven en el sector de Amaguaña, en el barrio Cuendina y sus alrededores. Esto permitió obtener respuestas más fáciles de cuantificar y crear perfiles potenciales de clientes basados en edad y género.

Teniendo en cuenta que la encuestas fueron realizadas de manera física y mediante vía on-line, la primera parte fue de manera presencial en el sector de Amaguaña, barrio Cuendina. Estas encuestas se llevaron a cabo los días viernes 22, sábado 23 y domingo 24 de septiembre del 2023, en horario de 14:00 pm a 19:00 pm. Por otro lado, se elaboró un código Qr, para que las personas puedan ingresar mediante sus teléfonos celulares la encuesta virtual que realizó. Encuestando al 40% de la población total.

La segunda parte de la encuesta se realizó en línea a través de Google Forms, abarcando el 60% de la población total, lo que resulta en 216 personas encuestadas.



Estas encuestas se llevaron a cabo a través de las redes sociales los días martes 19, miércoles 20 y jueves 21 de septiembre del 2023. Desde las 9:00 am hasta las 23:00 pm

*Ilustración 1 Plantilla de la encuesta realizada a la población*

**ITI** Tecnológico Internacional Universitario

**Encuesta de mercado**  
Proyecto de factibilidad para la implementación de una cafetería de especialidad con temática campestre en la parroquia de Amaguña – Cuendina

¡Gracias por tomarte el tiempo de participar en nuestra encuesta sobre una cafetería de especialidad! Para comprender a fondo el concepto de cafeterías de especialidad, es esencial tener en cuenta que estas son lugares donde se sirve café de alta calidad. Donde los granos de café son seleccionados con gran precisión y sometidos a un tueste y molienda impecables para su preparación. Además, estas cafeterías ofrecen una fascinante diversidad de cafés procedentes de diversas regiones, cada uno con su característico sabor y aroma, lo que enriquece la experiencia de los amantes del café.

1. ¿Cuál es tu género?

Hombre       Mujer

2. ¿Cuál es tu rango de edad?

Menos de 20       Entre 20 – 30 años       Entre 30 – 40 años   
Entre 40 – 50 años       Mas de 50 años

3. ¿Con que frecuencias visitas cafeterías?

Siempre       Nunca       A veces

4. ¿Con que motivo visitas una cafetería?

Socializar con amigos y familiares       Disfrutar de una buena taza de café   
Leer un libro       Trabajar o estudiar en un entorno tranquilo   
Disfrutar de pasteles y postres       Realizar reuniones de trabajo

5. ¿Tienes conocimiento sobre que es una cafetería de especialidad?

Si       No

6. ¿Qué tipos de bebidas de café prefieres, o te gustaría probar, en una cafetería de especialidad?

Espresso       Capuccino       Café filtrado   
Bebidas con leche alternativas       Bebidas de café con licor   
Café americano       Mocaccino       Café Frappes

*Nota.* La encuesta desarrollada por M. Loya en 2023 se empleó como método de recopilación de datos entre la muestra de la población, con el propósito de obtener información sobre las preferencias en relación a los productos y servicios ofrecidos por la cafetería

Ilustración 2 Plantilla de encuesta realizada a la población

7. ¿Qué servicios adicionales o comodidades te gustaría encontrar en una cafetería de especialidad?

Wifi de alta velocidad       Espacios de trabajos   
Música en vivo       Descuento y promociones   
Servicio de entrega       Libros y revistas

8. ¿Qué tipo de acompañamientos te gustaría encontrar en la cafetería de especialidad?

Pasteles y repostería       Croissants       Bocadillos salados   
Sándwiches       Empanadas rellenas hechas en horno   
Ensaladas de frutas       Desayunos       Waffles y crepés   
Chocolate caliente       Café en arte Latte

9. ¿Qué tipo de decoración te gustaría encontrar en nuestro local con temática campestre?

Materiales naturales       Arte rural       Flores y plantas   
Elementos de la vida rural       Muebles rústicos       Iluminación suave

10. ¿Qué otros tipos de bebidas te gustaría encontrar en el establecimiento?

Batidos de frutas       Aguas aromáticas       jugos Naturales   
Café helado       Té Helado

11. ¿Cuáles son tus expectativas en cuanto a la calidad en una cafetería de especialidad?

Ambiente agradable       Servicio al cliente       Café fresco   
Métodos de preparación       Practicas amigables con el medio ambiente   
Creatividad e innovación       Conocimiento y habilidad del barista

12. ¿En cuál de las siguientes redes sociales pasas más tiempo o utilizas con mayor frecuencia?

Facebook       Instagram       Tik Tok   
Paginas web       "X"       WhatsApp

13. ¿Te emocionaría la idea de tener una nueva cafetería de especialidad en la zona?

Si       No       Tal vez

*Nota.* La encuesta desarrollada por M. Loya en 2023 se empleó como método de recopilación de datos entre la muestra de la población, con el propósito de obtener información sobre las preferencias en relación a los productos y servicios ofrecidos por la cafetería.

*Ilustración 3 Código Qr generado para realizar encuestas*



*Nota.* El código Qr desarrollado por M. Loya en 2023, fue creado para facilitar el acceso a la encuesta. Se empleó como método de recopilación de datos entre la muestra de la población.

### *Análisis de la encuesta*

#### Género de la población encuestada

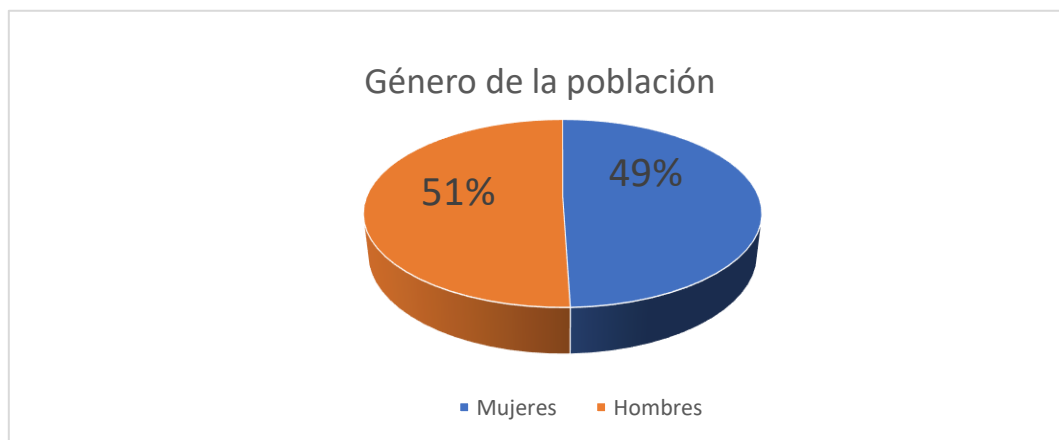
**Tabla 1.** Tabulación de género de la población encuestada

RESPUESTA	N° DE PERSONAS	PORCENTAJE %
HOMBRE	213	49%
MUJER	224	51%
TOTAL	437	100%

*Nota.* Distribución en número y porcentajes de hombre y mujeres que participaron en la encuesta M.

Loya en 2023

*Ilustración 4.* Resultado de la encuesta por género, tanto de manera presencial como en línea



### Análisis e interpretación:

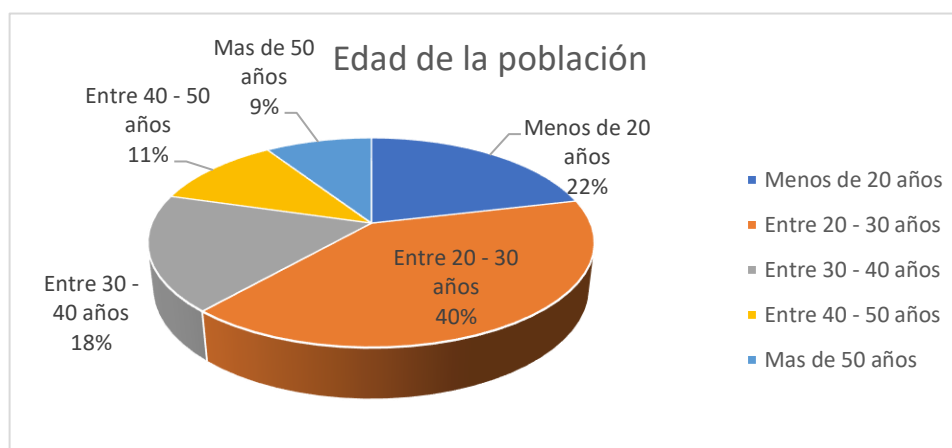
Según los resultados estadísticos derivado de las encuestas efectuadas a los pobladores del sector de Amaguaña, el estudio ha buscado mantener un equilibrio en cuanto al género. En este caso, el 51% de las personas encuestadas son hombres, y el 49% son mujeres.

### Edad de la población

*Tabla 2. Tabulación de las edades de los encuestados*

Edad de la población		
Respuesta	N° de personas	Porcentaje
<b>Menos de 20 años</b>	51	21.3%
<b>Entre 20 - 30 años</b>	96	40.2%
<b>Entre 30 - 40 años</b>	43	18.0%
<b>Entre 40 - 50 años</b>	27	11.3%
<b>Mas de 50 años</b>	22	9.2%
<b>Total</b>	239	100.0%

*Ilustración 5. Resultados de los rangos de edad de la población.*



### Análisis e interpretación:

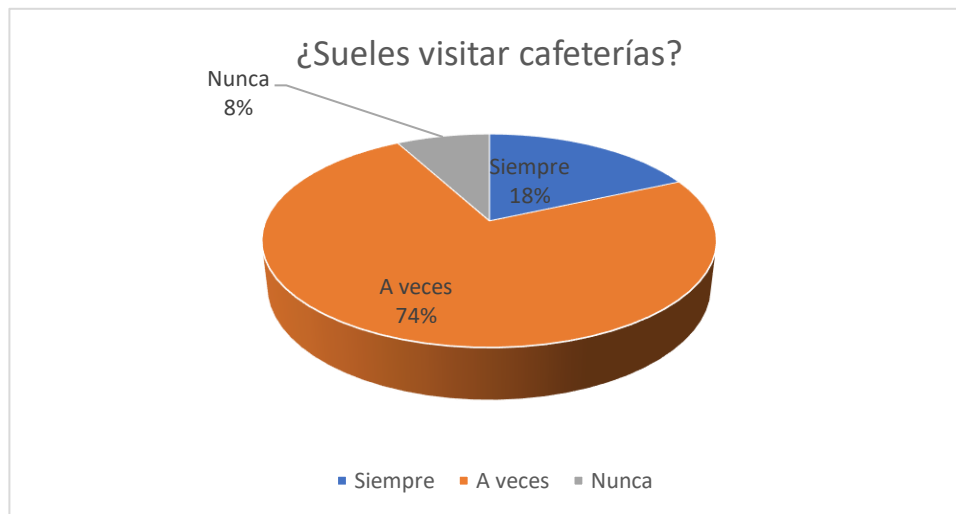
De las 241 personas encuestadas el 9% de la población respondió tener más de 50 años, mientras que el 11% tiene entre 20 y 30 años seguido por el 18% de personas entre 30 y 40 años incluyendo el 22% de personas que poseen entre 30 y 40 años y el 40,2% restante pertenece a los jóvenes entre 20 y 30 años siendo estos últimos los que más colaboraron en esta investigación.

### ¿Con qué frecuencia visitas cafeterías?

*Tabla 3. Tabla de tabulación de la encuesta, tanto de manera presencial como en línea.*

<b>¿Sueles visitar cafeterías?</b>		
<b>Respuesta</b>	<b>N° de personas</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>Siempre</b>	44	18%
<b>A veces</b>	177	74%
<b>Nunca</b>	19	8%
<b>Total</b>	240	100%

*Ilustración 6. Gráfico que muestra la frecuencia con la que las personas encuestadas visitan una cafetería.*



### Análisis e interpretación:

Como resultados estadísticos se puede decir que el 8% y siendo la minoría respondieron que nunca han visitado una cafetería mientras que el 18% de personas siempre visitan una cafetería y el 74% restante respondieron que suelen visitar a veces una cafetería.

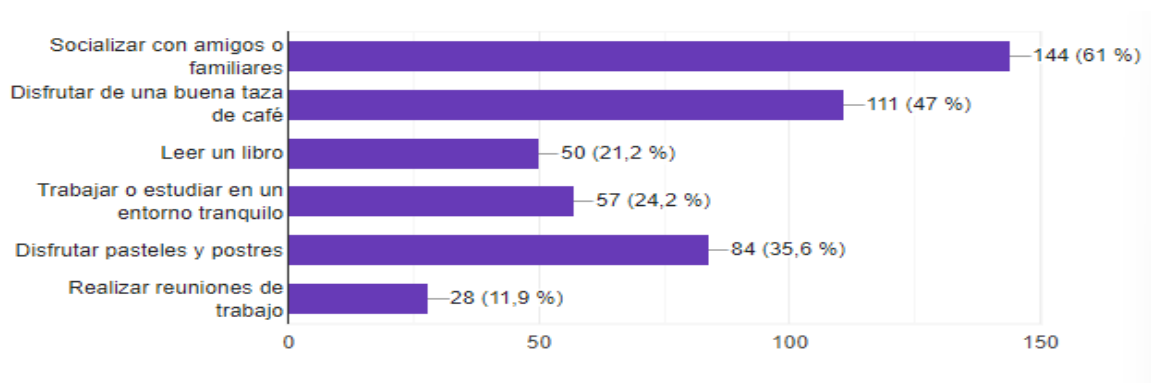
¿Con que motivo visitas una cafetería?

*Tabla 4. Tabla de tabulación de las personas encuestadas, de manera presencial y vía online.*

¿Con que motivo visitas una cafetería		
Respuesta	N° de personas	porcentaje
Socializar con amigos o familiares	144	60%
Disfrutar de una buena taza de café	111	47%

<b>Leer un libro</b>	50	21%
<b>Trabajar o estudiar en un entorno tranquilo</b>	57	24%
<b>Disfrutar pasteles y postres</b>	84	36%
<b>Realizar reuniones de trabajo</b>	28	12%
<b>Total</b>	474	

*Ilustración 7. Gráfico que muestra el motivo del porque van las personas a una cafetería (respuestas*



*múltiples)*

### **Análisis e interpretación:**

Según los resultados de la encuesta los motivos por lo que las personas visitan más una cafetería es socializar con amigos o familiares representada con el 61% de las personas, seguida por el 47% que corresponde a personas que disfrutan de una buena taza de café, luego el 36% de personas que visitan una cafetería para disfrutar de pasteles y postres, mientras que en un mismo rango se encuentran las respuestas de trabajar o estudiar en un entorno tranquilo y leer un libro con 21% y 24% correspondientemente, dejando al final con 12% visitan las cafeterías para realizar reuniones de trabajo. Lo que nos indica que los lugares como cafeterías están más relacionados a momentos especiales con seres queridos.



### ¿Conoces que es una cafetería de especialidad?

**Tabla 5.** Tabla de tabulación de las personas que conocen la definición de cafetería de especialidad

Tienes conocimiento sobre una cafetería de especialidad		
Respuesta	N° de personas	porcentaje
Si	121	51%
No	116	49%
<b>Total</b>	<b>237</b>	

*Ilustración 8.* Gráfico de los resultados obtenido de personas que si conocen lo que es una cafetería de especialidad.



#### **Análisis e interpretación:**

El 49% de las personas encuestadas respondieron que no conocen lo que es una cafetería de especialidad, mientras que el 51% de las personas restantes respondieron que si conocen a cerca del tema

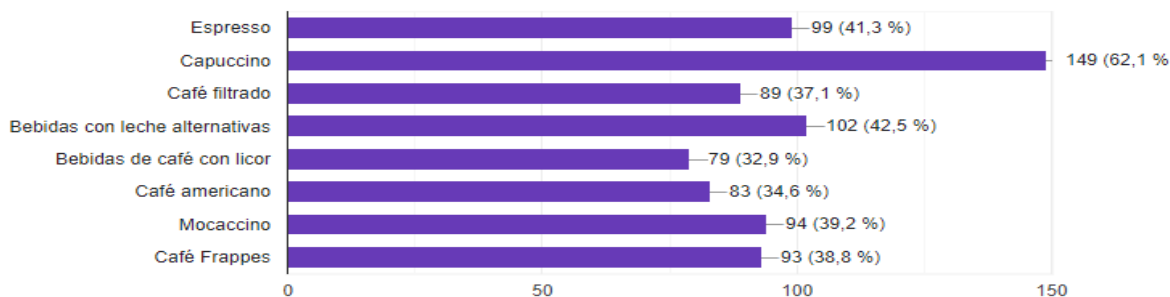
¿Qué tipos de bebidas de café prefieres, o te gustaría probar en una cafetería de especialidad?

**Tabla 6.** Tabla de tabulación de las personas encuestadas, de manera presencial y vía online sobre preferencia de bebidas.

Bebidas de mejor preferencia		
Respuesta	N° de personas	porcentaje
Espresso	99	41%
Capuccino	149	62%
Café filtrado	89	37%
Bebidas con leche alternativas	102	43%
Bebidas de café con licor	79	33%
Café americano	83	35%
Mocaccino	94	39%
Café Frappes	93	39%
<b>Total</b>	<b>788</b>	

*Ilustración 9.* Gráfico que muestra el resultado obtenido de las personas encuestadas sobre que tipos de bebidas de café prefieren. (Respuestas múltiples)

#### Análisis e interpretación:



Dentro del rango de preferencias y gustos en café se puede observar que el 62% de personas prefieren el cappuccino, en segundo lugar, están las bebidas con leches alternativas ocupando un 43%, en tercer lugar, se encuentra el café expreso con el 41% de personas encuestadas, seguidas en el mismo rango el mocaccino el café frappes con

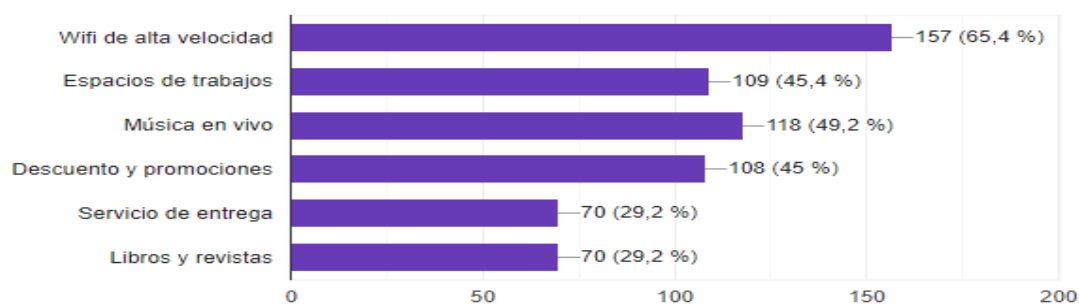
un 39%, dejando las alternativas de café filtrado con un 37%, café americano con un 35% y por último las bebidas de café con licor.

¿Qué servicios adicionales o comodidades te gustaría encontrar en una cafetería de especialidad?

**Tabla 7.** Tabla de tabulación de las personas encuestadas, de manera presencial y vía online del tipo de servicio que prefieren.

qué servicio te gustaría encontrar		
Respuesta	N° de personas	porcentaje
Wifi de alta velocidad	157	65%
Espacios de trabajos	109	45%
Música en vivo	118	49%
Descuento y promociones	108	45%
Servicio de entrega	70	29%
Libros y revistas	70	29%
<b>Total</b>	<b>632</b>	

*Ilustración 10.* Gráfico que muestra el resultado obtenido de las personas encuestadas sobre las comodidades que prefieren las personas. (Respuestas múltiples).



**Análisis e interpretación:**

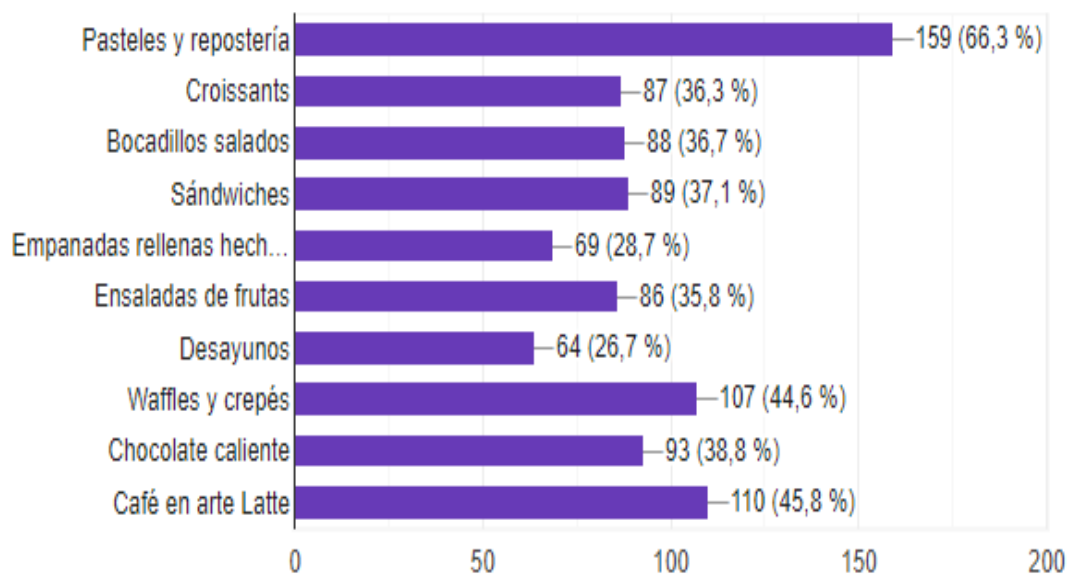
Como se puede observar en el gráfico de barras las personas encuestadas sobre comodidad en las instalaciones prefieren el wifi de alta velocidad con un 65% de aceptación, en segundo lugar se encuentra la opción de música en vivo, después empatados en el tercer lugar se encuentran las opciones de espacios de trabajos además de los descuentos y promociones con un 45%, al igual que el cuarto lugar lo empatan las opciones de servicios de entrega, libros y revistas para distraer la mente correspondiente a un 29% de la población encuestada .

¿Qué tipos de acompañante te gustaría encontrar en una cafetería de especialidad?

*Tabla 8. Tabla de tabulación de las personas encuestadas, de manera presencial y vía online.*

<b>Respuesta</b>	<b>N° de personas</b>	<b>porcentaje</b>
<b>Pasteles y repostería</b>	159	66%
<b>Croissants</b>	87	36%
<b>Bocadillos salados</b>	88	37%
<b>Sándwiches</b>	89	37%
<b>Empanadas rellenas hecho en horno</b>	69	29%
<b>Ensaladas de frutas</b>	86	36%
<b>Desayunos</b>	64	27%
<b>Waffles y crepés</b>	107	45%
<b>Chocolate caliente</b>	93	39%
<b>Café en arte Latte</b>	110	46%
<b>Total</b>	952	

*Ilustración 11. Gráfico que muestra el resultado obtenido de las personas encuestadas sobre los acompañamientos que les gustaría encontrar en nuestra cafetería. (Respuestas múltiples)*



#### **Análisis e interpretación:**

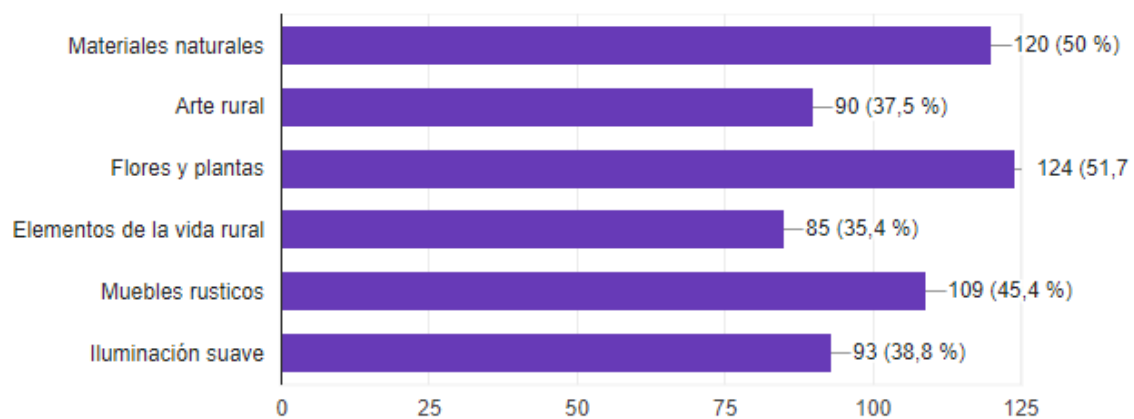
De las entrevistas realizadas en diferentes modalidades, que tipos de acompañantes le gustaría encontrar en una cafetería de especialidad las personas respondieron en primer lugar los pasteles y repostería con un 66%, segundo lugar café en arte latte con 46% waffles y crepes con 45%, en tercer lugar se encuentran los bocaditos salados y sánduches con un 37%, en cuarto lugar chocolate caliente con un 36% de personas que lo prefieren, en quinto lugar los croissants y ensaladas de frutas con un 36%, y por último las empanadas rellenas hechas en horno con un 29% finalizando con desayunos con un porcentaje de 27, destacando que las personas prefieren postres dulces como acompañante favoritos en una cafetería .

¿Qué tipo de decoración te gustaría encontrar en nuestro local con temática  
campestre?

*Tabla 9. Tabla de tabulación de las personas encuestadas, de manera presencial y vía online.*

Decoración en una cafetería		
Respuesta	N° de personas	porcentaje
Materiales naturales	120	50%
Arte rural	90	38%
Flores y plantas	124	52%
Elementos de la vida rural	85	35%
Muebles rústicos	109	45%
Iluminación suave	93	39%
<b>Total</b>	<b>621</b>	

*Ilustración 12. Gráfico que muestra el resultado obtenido de las personas encuestadas sobre la decoración que se va a adaptar en la cafetería con temática campestre. (Respuestas múltiples).*



### **Análisis e interpretación:**

Dentro de la decoración de una cafetería como se puede observar en el gráfico

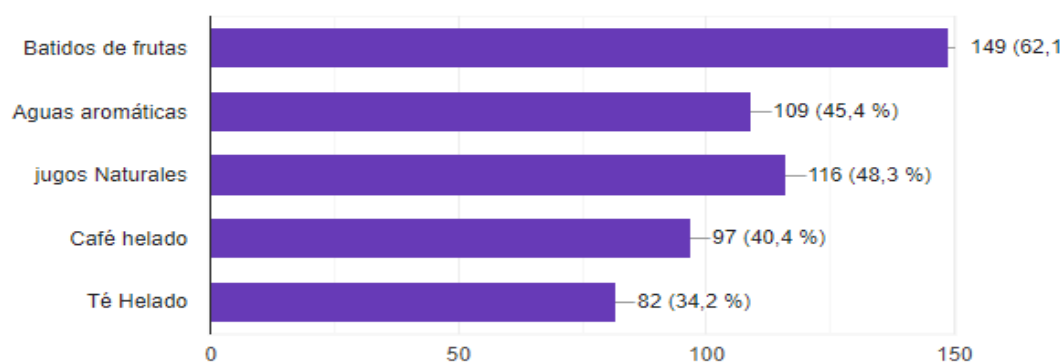
% de las personas encuestadas prefieren un ambiente más natural con flores y plantas, seguido del 50% de personas que prefieren materiales naturales para la decoración del lugar, después el 45% que prefieren los muebles rústicos como parte de la decoración de la cafetería, quedando en últimos lugares con cifras intermedias las opciones de iluminación suave con un 39% arte rural 38% y elementos de la vida rural con un 35%.

¿Qué otros tipos de bebidas te gustaría encontrar en el establecimiento?

*Tabla 10. Tabla de tabulación de las personas encuestadas, de manera presencial y vía online*

<b>bebidas extras para una cafetería</b>		
<b>Respuesta</b>	<b>N° de personas</b>	<b>porcentaje</b>
<b>Batidos de frutas</b>	149	62%
<b>Aguas aromáticas</b>	109	45%
<b>jugos Naturales</b>	116	48%
<b>Café helado</b>	97	40%
<b>Té Helado</b>	82	34%
<b>Total</b>	553	

*Ilustración 13. Gráfico que muestra el resultado obtenido de las personas encuestadas para la implementación de bebidas extras en la cafetería. (Respuestas múltiples).*



#### **Análisis e interpretación:**

De acuerdo al gráfico podemos observar que el 62% de personas prefieren jugo de frutas como tipos de bebidas extras que les gustaría encontrar en el

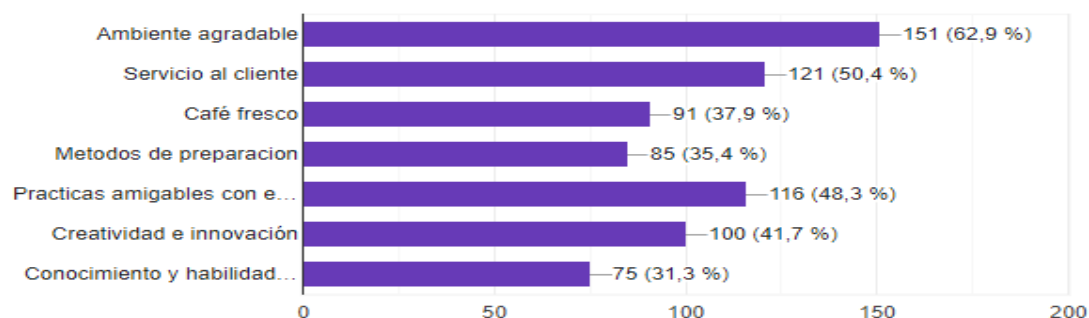
establecimiento, mientras que un 48% de personas prefieren los jugos naturales, seguidos del 45% de personas que prefieren aguas aromáticas, como penúltimas opciones de bebidas extra se encuentra el café helado con un 40% y por último un 34% de los encuestados que eligieron el té helado como opción extra dentro del establecimiento.

¿Cuáles son tus expectativas en cuanto a la calidad en una cafetería de especialidad?

*Tabla 11. Tabla de tabulación de las personas encuestadas, de manera presencial y vía online.*

expectativas de una cafetería		
Respuesta	Nº de personas	porcentaje
Ambiente agradable	151	63%
Servicio al cliente	121	50%
Café fresco	91	38%
Métodos de preparación	85	35%
Prácticas amigables con el medio ambiente	116	48%
Creatividad e innovación	100	42%
Conocimiento y habilidad del barista	75	31%
<b>total</b>	<b>739</b>	

*Ilustración 14. Gráfico que muestra el resultado obtenido de las personas encuestadas sobre lo que ellas desean vivir en una cafetería. (Respuestas múltiples).*





### **Análisis e interpretación:**

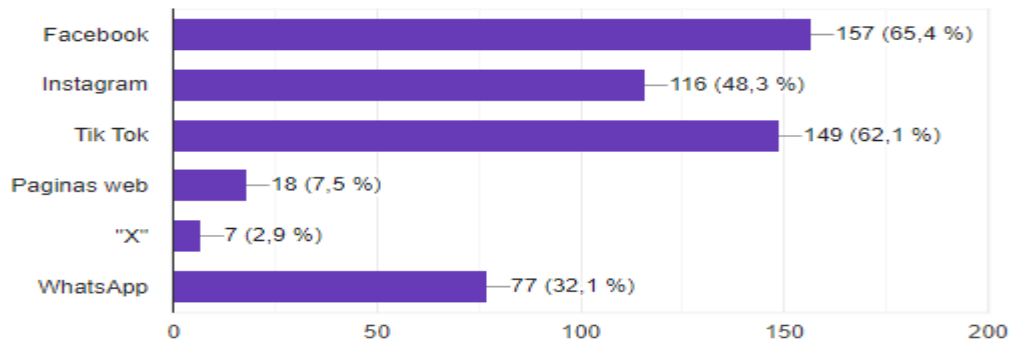
Dentro de las expectativas en cuanto a la calidad de una cafetería de especialidad de las 241 personas encuestadas el 63% considera que es importante para el establecimiento el ambiente agradable que este posea, al igual que el 50% que tiene altos estándares en cuanto al servicio al cliente, por otro lado el 48% de las personas prefieren practicas amigables con el medio ambiente seguido de la creatividad y la innovación con 42%, mientras que el resto de personas se dividió en las expectativas de café fresco con 38% , métodos de preparación con 35% y por ultimo con un 31% conocimientos de habilidades del barista.

¿En cuál de las siguientes redes sociales pasas más tiempo o utilizas con mayor frecuencia?

*Tabla 12. Tabla de tabulación de las personas encuestadas, de manera presencial y vía online.*

<b>Redes sociales de interés</b>		
<b>Respuesta</b>	<b>N° de personas</b>	<b>porcentaje</b>
<b>Facebook</b>	157	65%
<b>Instagram</b>	116	48%
<b>Tik Tok</b>	149	62%
<b>Páginas web</b>	18	8%
<b>"X"</b>	7	3%
<b>WhatsApp</b>	77	32%
<b>total</b>	524	

*Ilustración 15. Gráfico que muestra el resultado obtenido de las personas encuestadas sobre qué tipo de redes sociales ocupan más seguido. (Respuestas múltiples)*



### Análisis e interpretación:

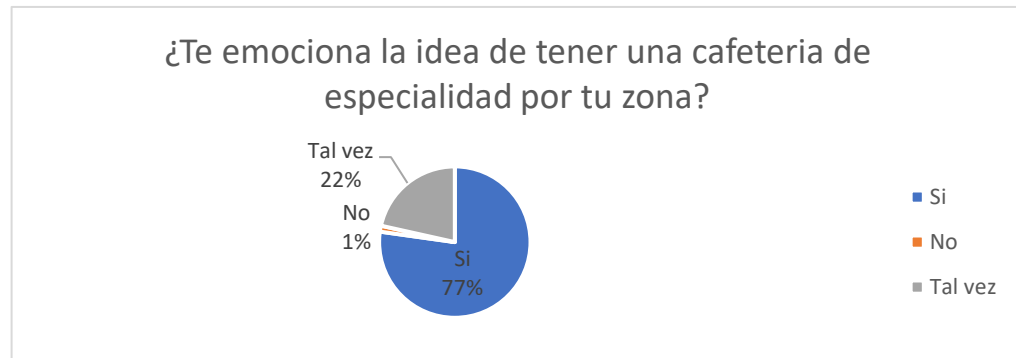
Para el análisis y presentación de marketing dentro del proyecto se preguntó a las personas en qué tipo de redes sociales utilizan con más frecuencia por lo que se conoció que solo el 3% de personas gasta su tiempo en X, 8% en páginas web mientras que la mayoría gasta su tiempo en redes sociales como: WhatsApp 32%, Instagram con 48%, Tik Tok 62% y siendo la red social que más es ocupada por los usuarios encuestados es Facebook con 65%.

¿Te emocionaría la idea de tener una cafetería de especialidad en la zona?

*Tabla 13. Tabla de tabulación de las personas encuestadas, de manera presencial y vía online.*

te emocionaría la idea de una cafetería		
Respuesta	Nº de personas	porcentaje
Si	183	77%
No	3	1%
Tal vez	51	22%
<b>Total</b>	<b>237</b>	

**Ilustración 16.** Gráfico que muestra el resultado obtenido de las personas encuestadas sobre si desean implementar una cafetería de especialidad por su zona. (Respuestas múltiples)



### **Análisis e interpretación:**

Para conocer la aceptabilidad de la cafetería de especialidad dentro del barrio Cuendina en la parroquia de Amaguaña se realiza una pregunta final de la emoción de las personas al tener una cafetería de especialidad algo que el 77% de las personas respondió que se encuentra emocionada de este nuevo emprendimiento, incluyendo un 22% de personas mencionaron que se encuentran neutral y por otro lado solamente el 1% de las personas dijo que no se sentía emocionado ante la nueva propuesta de cafetería de especialidad. De donde podemos destacar que la gran mayoría de personas acogerá sin problema alguna la nueva idea de cafetería de especialidad en su localidad.

### *Análisis general de la encuesta*

Tras llevar cabo la encuesta, se pudo identificar que la mayoría de los posibles clientes se sitúa en el grupo de edad comprendido entre los 20 y los 30 años de edad. Además, observamos un interés significativo por parte de las personas más jóvenes,

quienes se han interesado sobre nuestros productos y servicios. Llamando la atención del resto de personas

Gracias a la encuesta realizada de manera virtual y de manera presencial tenemos esta reacción favorable la cual resalta relevancia y atractivo a un grupo específico de la encuesta. Dado que estas personas seleccionadas suelen ser consumidores ávidos por sentir experiencias nuevas y están más abiertos a probar conceptos innovadores, La cafetería puede considerar adaptar su estrategia de marketing y oferta de servicios para optimizar la experiencia del cliente y fomentar la lealtad de este grupo demográfico específico.

Teniendo en cuenta que en el sector donde se desea implementar la cafetería de especialidad existe ciertos restaurantes que ofrecen variedad de tipos de comida, como comida típica tradicional, desayunos y almuerzos. Las personas se dan cuenta que es algo nuevo y algo innovador que se puede implementar por el sector. Esta respuesta sugiere la viabilidad del proyecto en la ubicación propuesta, en este caso, el sector de Amaguaña en el barrio Cuendina

### ***Entrevista***

Una entrevista es una interacción en la que una persona hace preguntas para obtener información o evaluar a varias personas sobre su opinión de una empresa, un producto o un tema en específico. Algunos de los principales objetivos de realizar entrevistas pueden variar debido a que este tipo de investigaciones puedan o no estar estructuradas y mediante esto se puede obtener información, aclarar conceptos o simplemente mantener una conversación informativa. (Mugira, s.f)

La entrevista se realizó el día 04 de octubre de 2023, al Sr. David Montalvo. Durante la entrevista, se empleó un enfoque de preguntas semiestructuradas. Para ellos se dispuso con una lista de preguntas como guía. Además, se generaron preguntas adicionales de forma espontánea durante el desarrollo de la entrevista.

- ¿Cómo empezó su negocio y como ha ido evolucionando?

Mister Bagel comenzó en 1995, empezó solo vendiendo panes especiales de bagel y con entrega a la embajada americana. Posicionando su primer local en la avenida Shyris y Portugal. Siendo en la actualidad proveedores siendo el único establecimiento en ofrecer este tipo panes (bagel).

Tienen su propio café tipo caturra, arábigo de altura producto lojano el cual trabaja con dos casas de caficultores ampliando así su carta de presentación sobre el café de especialidad teniendo una transformación muy importante porque ven una visión más especializada.

- ¿Qué tipo de café expende en su cafetería?

El grano de café es un café tipo caturra, es un blend es una mezcla de cuatro familias caficultores de Loja de Olmedo una zona muy fuerte de los que es la cosecha del café. Tiene una técnica de postcosecha y lavado fermentando el mucilago de café con agua teniendo diferentes sabores del café, en este caso el sabor del café en bastante neutro hay que entender que al ecuatoriano le gusta el café amargo, pero

nosotros nos tiramos por un café dulce y ácido ya que tenemos en nuestra línea de presentación tres tipos de sabores fuertes: el ácido, el amargo y el dulce. Tratando de nivelar los 3 sabores en un espresso para conseguir un equilibrio en cada taza de café teniendo en cuenta que el espresso es la base en todas las bebidas

- ¿Cuál es su bebida de café más populares entre sus clientes?

Eso depende de muchos, en nuestra cafetería tenemos la política del refil de café americano hay gente que se toma hasta cinco cafés, hoy por hoy en la nueva carta que sacamos los mocaccinos fríos están teniendo bastante acogida que se conforma con una leche dulce especial, trabajamos con un proveedor que recién empieza a hacerse conocer igualmente se trabaja un espresso propio del negocio, con un sirop de frutos rojos, chocolate blanco, se hace una crema al sifón con nitrógeno de chocolate nacional de caramelo y sal.

- ¿Podría dar un consejo de como almacenar el café en grano en un establecimiento?

Eso depende mucho de la tolva que tengas o del molido hoy por hoy está siendo un poco más puristas en cuanto a lo que son bebidas. Una parte es lo que son los vinos los vinagres, aceites cervezas. Recomendación, primero tener un buen café utilizar un buen molino que tenga una tolva tapada, hay que entender que el café se va a expandir a humedecer depende del clima que tengamos, por eso es necesario la calibración del espresso diario.

En cuanto a la conservación lo recomendable es tenerlo en la misma funda, siempre sacar el café de la tolva, la tolva es donde se deposita el café antes de

molerla, limpiar antes de utilizarla, que no este de polvo, que no haya humedad y que no esté muy expuesto al sol si es que no se calibra todos los días

- ¿sabe la diferencia que hay entre el café arábigo y el café robusto?

Bueno aquí en el Ecuador si tiene los dos tipos de cafés, dependiendo de la altitud que tiene cada uno de ellos y los diferentes casas que vienen

¿Qué métodos de preparación utiliza en su cafetería?

En la cafetería los métodos de extracción que se utiliza es la americana, se utiliza la vaporera la capuchinera, la máquina de espresso estamos viendo si a un futuro podemos presentar un café filtrado, ya que es un método que la gente aún no conoce y necesita que se familiarice, un café tibio y están acostumbrados a tomar un café en punto de ebullición, súper caliente

- ¿Cuáles son los parámetros en su restaurante para un buen servicio al cliente?

En mi restaurante primero la personalización todos los clientes pueden personalizar su producto como ellos deseen obviamente que cada producto va a tener un costo adicional siendo la primera parte de un buen servicio, segundo teniendo en cuenta la decoración del restaurante es algo fundamental para un buen servicio, porque hay que entender que un buen servicio no es solo de llevar un plato a la mesa, sino toda la experiencia que tiene el cliente y tercero pues la comunicación verbal, física y visual son una clave muy importante entre restaurante y cliente, eso nos hace entender que nuestros meseros deben ser un poco un todólogos de la carta y sobre todo la experiencia que quiere entregar a los clientes.

- ¿Qué desafíos a enfrentado como propietario de una cafetería y cómo los ha superado?

El desafío más fuerte ha sido la pandemia, siendo el de todos, debido a que se debe pagar arriendo, nóminas y no tenías ventas. Entonces una solución correcta fue la negociación a tiempo y con el tiempo se conoció a gente que pudo ayudar con todos los pagos y llegar a un acuerdo. En caso de los supuestos vacunadores, no ha existido gracias a Dios, y esperan que jamás exista ese tema con la cafetería, pero si pasara algo así, no daría dinero ni nada. Un punto que se mencionó, fue el personal que se necesita para trabajar, ya que existen personas que desean trabajar, pero no son confiables al algunos que sí, pero no están disponibles cuando se los necesita y es muy importante el personal para poder trabajar en una cafetería

- ¿Qué diferencia cree que existe entre una cafetería de especialidad con una tradicional?

La cafetería de especialidad como su nombre mismo lo dice se especializa en algo, en este caso es el café, mínimo se espera que sepan que es una extracción que sepan calibrar el café. Es algo que se espera por parte de las personas que han estudiado todo este tema del café de especialidad. Debido a que al ecuatoriano no está acostumbrado a que te hablen de café, de sabores, fermentado. La mayoría de personas desconocen lo que es un mucilago de café. Por otro lado, está la tradicional y es algo que se ha dado todas las veces o en todas las familias, el café amargo, el café pasado un café que no está con todas las características organolépticas adecuadas para poder tostarlo y la mayoría prefiere un café comercial y no está mal ya que eso



también sostiene la economía de las familias caficultores, pero no es algo de especialidad, pero no es algo que vendo específicamente que nadie más va a tenerlo.

- ¿Cuál es la visión para su cafetería?

La visión hoy por hoy es abrir nueva carta, transformando y siendo más fuerte en lo que es el café, y por lo pronto en los próximos 10 años tener tres puntos de ventas a nivel nacional, más que todo en Quito.

- ¿Cuál fue su estrategia para hacerse conocer y atraer clientes a su cafetería?

Se cree que fue mucho el boca a boca porque es de especialidad, más que todo no solo la especialidad en café sino una especialidad que va netamente al pan. Utilizando las redes sociales normal, no se ha invertido mucho dinero en las publicidades. Pero teniendo en cuenta que es una cafetería tradicional que ha estado por 25 años en el mismo lugar, vendiendo lo mismo entonces eso ya es una referente para las personas eso ha sido de gran ayuda para promocionarnos

Conocer a clientes que el señor ya es abuelo, le trajo al hijo y el hijo del también come en el restaurante, conociendo así a tres generaciones de los clientes y que siguen yendo.

#### *Análisis general de la entrevista*

Gracias a la entrevista se ha podido conocer un poco más sobre lo que es el café de especialidad y de cómo poder llevar a tener una cafetería rentable. Se llegó a entender como a los ecuatorianos prefieren más el café comercial, un café amargo que ayuda a muchas familias caficultores que se dedican al expendio del café. Se conoció de igual manera el proceso que lleva un café de especialidad, ya sea desde su

cosecha, la selección del grano, el tueste del mismo, tipos de fermentación que se le puede realizar para obtener un aroma y un dulzor en el café.

A si mismo se pudo entender como logró en todo el tiempo que paso desde que abrió la cafetería como ha sido su proceso para hacerse conocer y que su cafetería logre posicionarse en el mercado. El servicio que hoy por hoy la gente busca y generar nuevas experiencias para ellos. Se aprendió también los métodos de extracción del café y cual puede llegar a ser el preferido de los clientes.

### ***Focus group***

El Focus Group es una estrategia de investigación cualitativa en la que consiste en reunir a un conjunto de individuos a que participen en una discusión dinamizada por un moderador, quien plantea preguntas relacionadas con un tema relevante, ya sea de un producto o servicio al mercado. (EUNCET, s,f)

Uno de los beneficios de realizar el Focus Group es que los moderadores pueden interactuar de manera rápida y eficiente permitiendo obtener una amplia gama de opiniones y perspectivas sobre un tema con las personas y no tener que molestarse en entrevistar uno a uno. (Zendesk, 2021)

En el presente proyecto, se llevó a cabo un Focus group con la participación de 2 estudiantes de Gastronomía: William Chimbo y Lesly Benavides. Este Focus group tuvo lugar en la Cafetería “CafeLab” el 4 de octubre del 2023 y se centró en la creación de cinco bebidas de café de especialidad. Durante la degustación, se proporcionó una lista de calificación para recopilar información valiosa y profesional que pudiera ofrecer consejos y sugerencias para mejorar la elaboración de estas bebidas.

### *Bebidas a degustar*

***Ilustración 17.*** *Bebida a degustar. Cata de bebidas realizadas a base de café, realizado por M. Loya, 2023*



***Ilustración 18.*** *Bebida a degustar. Cata de bebidas realizadas a base de café, realizado por M. Loya, 2023*



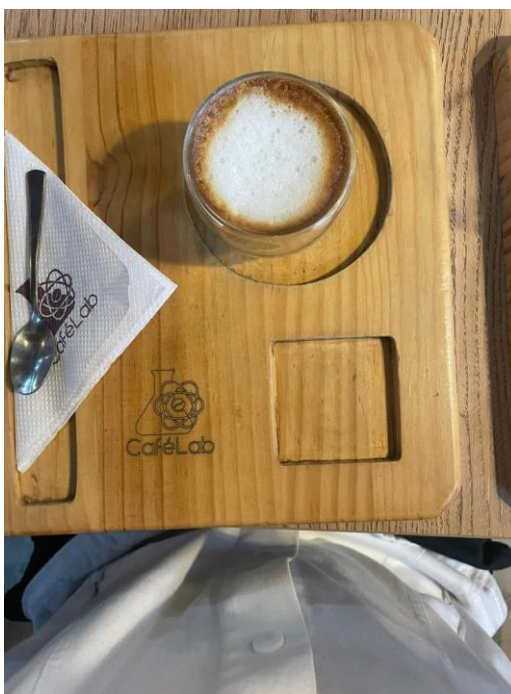
**Ilustración 19.** *Bebida a degustar. Cata de bebidas realizadas a base de café, realizado por M. Loya, 2023.*



*Ilustración 20. Bebida a degustar. Cata de bebidas realizadas a base de café, realizado por M. Loya, 2023*



*Ilustración 21. Bebida a degustar. Cata de bebidas realizadas a base de café, realizado por M. Loya, 2023*



## Listado de sugerencias y calificaciones

**Ilustración 22.** Modelo de lista de sugerencias y calificaciones de las bebidas a base de café, realizado por M. Loya, 2023

**HOJA DE CALIFICACIÓN Y SUGERENCIAS**

Califique según su criterio las bebidas realizadas a base de café de especialidad 100% anatómicas, presentadas para su degustación y comparta su criterio al respecto.

**1. Espresso (color)**

Seleccione solo un tipo de respuesta:

Manón claro  
 Manón medio  
 Manón oscuro

**2. Aroma**

Seleccione todas las que correspondan:

Frutal  
 Acido agradable  
 Caramelo  
 Floral  
 Frutos secos  
 Especies  
 Seco  
 Humedo  
 Fermentado  
 Químico

**3. Gusto**

Seleccione solo una que corresponda:

Dulce  
 Salado  
 Acido  
 Amargo

**4. Cuerpo**

Seleccione solo un tipo de respuesta:

Líquido  
 Semi-denso  
 Denso

**5. Calificación del 1 al 5**

Siendo: 1 malo, 2 medio, 3 bueno, 4 muy bueno, 5 excelente

Marque solo un óvalo.

1 Malo  
 2 Medio  
 3 Bueno  
 4 Muy bueno  
 5 Excelente  
 Otro: \_\_\_\_\_

**6. Color**

Seleccione solo un tipo de respuesta:

Manón claro  
 Manón medio  
 Manón oscuro

**7. Textura**

**8. Aroma**

Seleccione todas las que correspondan:

Frutal  
 Acido agradable  
 Caramelo  
 Floral  
 Frutos secos  
 Especies  
 Seco  
 Humedo  
 Fermentado  
 Químico

**9. Gusto**

Seleccione solo una que corresponda:

Dulce  
 Salado  
 Acido  
 Amargo

**10. Calificación del 1 al 5**

Siendo: 1 malo, 2 medio, 3 bueno, 4 muy bueno, 5 excelente

Marque solo un óvalo.

1 Malo  
 2 Medio  
 3 Bueno  
 4 Muy bueno  
 5 Excelente  
 Otro: \_\_\_\_\_

**11. Color**

Seleccione solo un tipo de respuesta:

Manón claro  
 Manón medio  
 Manón oscuro

**12. Aroma**

Seleccione todas las que correspondan:

Frutal  
 Acido agradable  
 Caramelo  
 Floral  
 Frutos secos  
 Especies  
 Seco  
 Humedo  
 Fermentado  
 Químico

**Ilustración 23.** Modelo de lista de sugerencias y calificaciones de las bebidas a base de café, realizado por M. Loya, 2023.

13. **Cuerpo**  
 ¿Cómo calificaría el cuerpo de esta bebida?  
 Ligado  
 Semi-denso  
 Denso

14. **Quiso**  
 ¿Cómo calificaría el gusto de esta bebida?  
 Dulce  
 Salado  
 Ácido  
 Amargo

15. **Calificación del 1 al 5**  
 Escala: 1 malo, 2 medio, 3 bueno, 4 muy bueno, 5 excelente  
 Marque solo un ítem.  
 1 Malo  
 2 Medio  
 3 Bueno  
 4 Muy bueno  
 5 Excelente  
 Otro \_\_\_\_\_

16. **Color**  
 ¿Cómo calificaría el color de esta bebida?  
 Mantiene claro  
 Mantiene medio  
 Mantiene oscuro

17. **Aroma**  
 ¿Cómo calificaría el aroma de esta bebida?  
 Floral  
 Acido agradable  
 Casero/casero  
 Floral  
 Frutas secas  
 Especias  
 Sabor  
 Humedo  
 Fermentado  
 Químico

18. **Cuerpo**  
 ¿Cómo calificaría el cuerpo de esta bebida?  
 Ligado  
 Semi-denso  
 Denso

19. **Quiso**  
 ¿Cómo calificaría el gusto de esta bebida?  
 Dulce  
 Salado  
 Ácido  
 Amargo

20. **Calificación del 1 al 5**  
 Escala: 1 malo, 2 medio, 3 bueno, 4 muy bueno, 5 excelente  
 Marque solo un ítem.  
 1 Malo  
 2 Medio  
 3 Bueno  
 4 Muy bueno  
 5 Excelente  
 Otro \_\_\_\_\_

21. **Color**  
 ¿Cómo calificaría el color de esta bebida?  
 Mantiene claro  
 Mantiene medio  
 Mantiene oscuro

22. **Aroma**  
 ¿Cómo calificaría el aroma de esta bebida?  
 Floral  
 Acido agradable  
 Casero/casero  
 Floral  
 Frutas secas  
 Especias  
 Sabor  
 Humedo  
 Fermentado  
 Químico

23. **Cuerpo**  
 ¿Cómo calificaría el cuerpo de esta bebida?  
 Ligado  
 Semi-denso  
 Denso

24. **Quiso**  
 ¿Cómo calificaría el gusto de esta bebida?  
 Dulce  
 Salado  
 Ácido  
 Amargo

25. **Calificación del 1 al 5**  
 Escala: 1 malo, 2 medio, 3 bueno, 4 muy bueno, 5 excelente  
 Marque solo un ítem.  
 1 Malo  
 2 Medio  
 3 Bueno  
 4 Muy bueno  
 5 Excelente  
 Otro \_\_\_\_\_

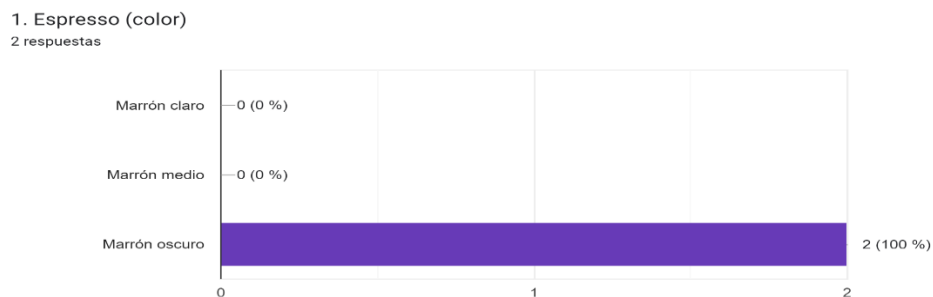
Este cuestionario se ha creado y administrado por Google.  
 Google Formularios



## Análisis del Focus Group

### 1. Espresso (color)

**Ilustración 24.** Resultados obtenidos del color de bebida de un espresso. Resultado obtenido en porcentajes para determinar su color, por M. Loya, 2023

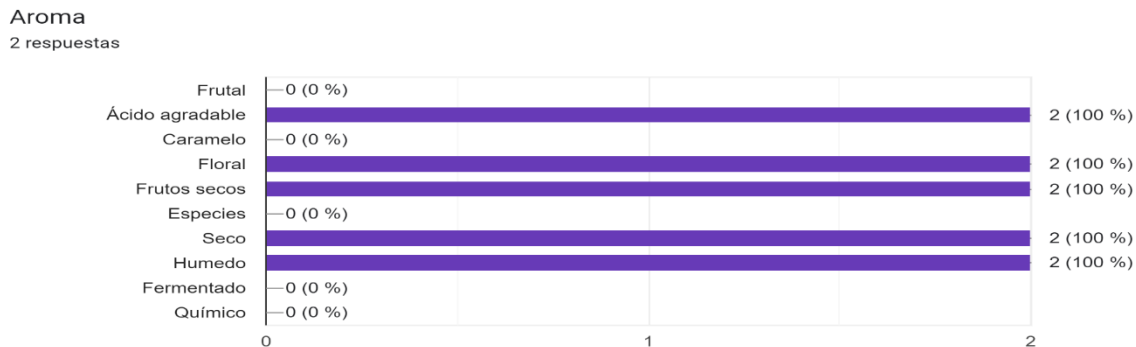


### Análisis:

Tras analizar la primera pregunta sobre la bebida de café que es la base para todas las demás preparaciones, la cual es el espresso, se observa que su tonalidad predominante es un marrón oscuro, atribuido principalmente por el grano de café tostado.

### - Espresso (aroma)

**Ilustración 25.** Resultados obtenidos del aroma de un espresso. Resultado obtenido en porcentajes para determinar su aroma, por M. Loya, 2023



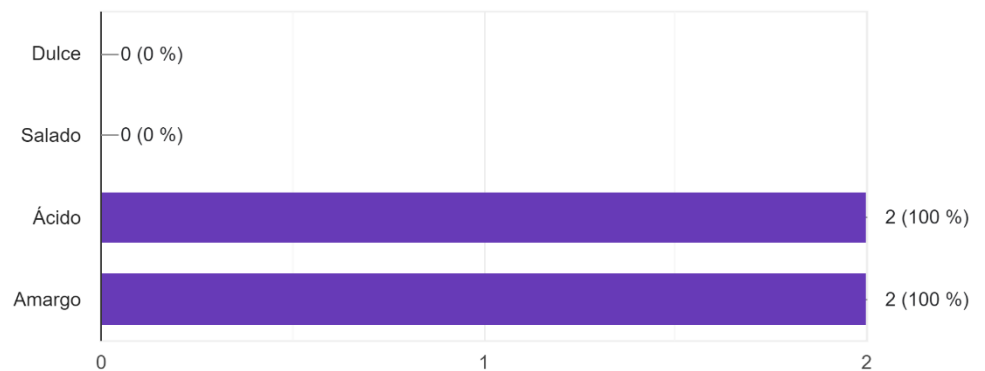
### Análisis:

Después de evaluar la segunda pregunta y tratar de distinguir ciertos aromas que se puede apreciar al momento de la degustación de un expreso. Se puede notar que la bebida posee ciertos aromas florales debido al grano del café, con un toque sutil de frutos secos y esa acidez agradable que un café de especialidad lo caracteriza

- Expreso (gusto)

**Ilustración 26.** Resultados obtenidos del gusto de un expreso en el paladar de una persona. Resultado obtenido en porcentajes para determinar su gusto, por M. Loya, 2023

Gusto  
2 respuestas

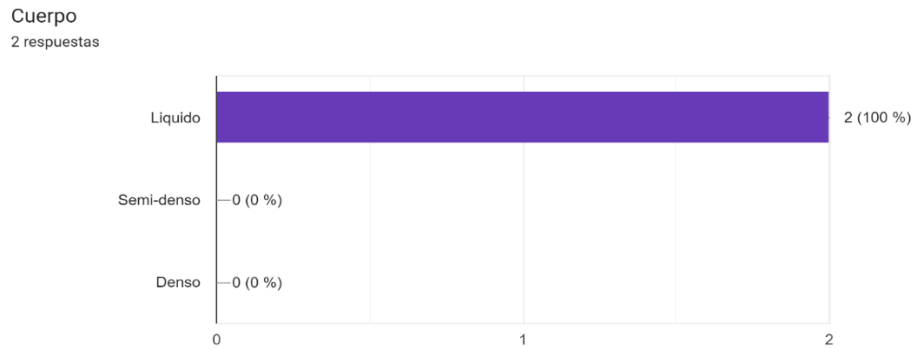


#### Análisis:

Analizando la tercera pregunta y al momento de degustar el expreso, se puede destacar claramente la presencia tanto de una acidez brillante como un amargor distintivo. La acidez inicial es notable por su carácter cítrico y vibrante. Por otro lado, el amargor es profundo y complejo, con matices de cacao y una leve nota a tostada que aporta profundidad y cuerpo al sabor general del café.

- Expreso (cuerpo)

**Ilustración 27.** Resultados obtenidos del cuerpo de la bebida de un expreso. Resultado obtenido en porcentajes para determinar su cuerpo, por M. Loya, 2023



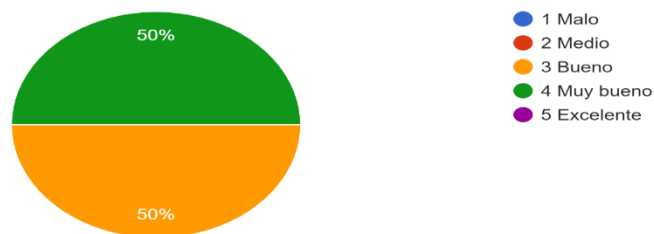
**Análisis:**

Como resultado de la encuesta realizada se determinó que la densidad de un expreso, teniendo en cuenta que es la base para todo tipo de preparación del café, se pudo apreciar que tiene una densidad liquida, aunque al momento de prepararlo se puede apreciar una densidad semidensa, debido a la presión con la que se la prepara.

- Expreso (calificación)

**Ilustración 28.** Resultados obtenidos de la calificación para un expreso. Resultado obtenido en porcentajes para determinar la calificación que les dio las personas, por M. Loya, 2023

Calificación del 1 al 5 Siendo: 1 malo, 2 medio, 3 bueno, 4 muy bueno, 5 excelente  
2 respuestas

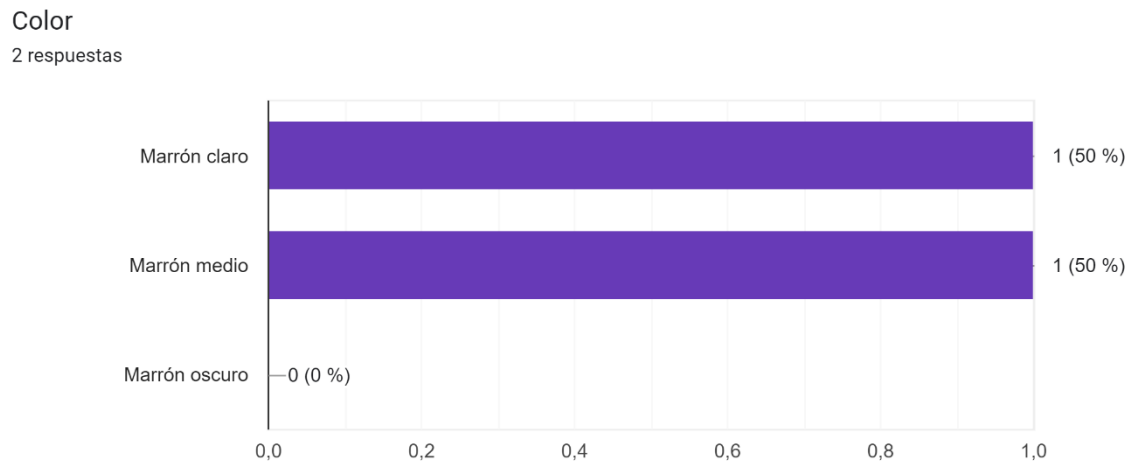


Análisis:

Como resultado final de la bebida de un expreso esta la calificación que osciló entre “Bueno” y “Muy bueno” de parte de los catadores. La sugerencia principal de los entrevistados fue mantener la misma fórmula utilizada para preparar la bebida.

## 2. Macchiato (color)

*Ilustración 29. Resultados obtenidos sobre el color para un macchiato. Resultado obtenido en porcentajes para determinar el color, por M. Loya, 2023*

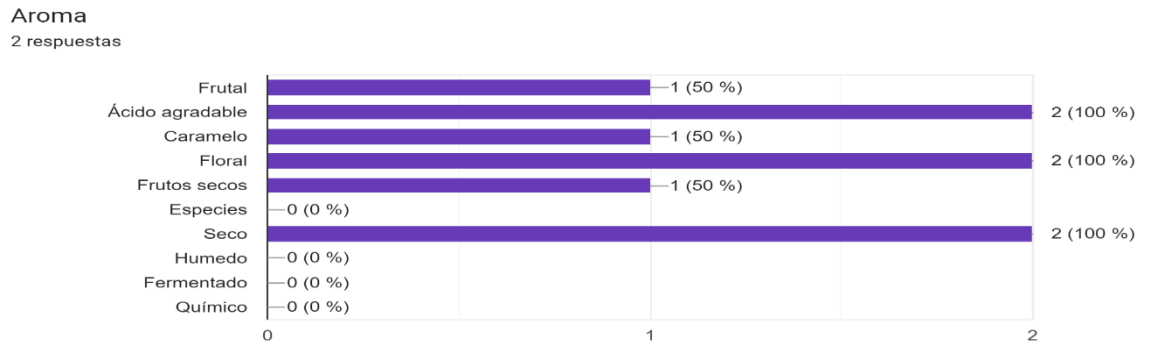


Análisis:

Como resulta de la primera degustación de un café Macchiato, se puede apreciar que el color vario dependiendo de la cantidad de leche que le coloque el barista. Para una persona fue de color marrón claro, mientras que para la otra persona fue de un color marrón medio.

- Macchiato (aroma)

**Ilustración 30.** Resultados obtenidos del aroma para un macchiato. Resultado obtenido en porcentajes para determinar el aroma, por M. Loya, 2023

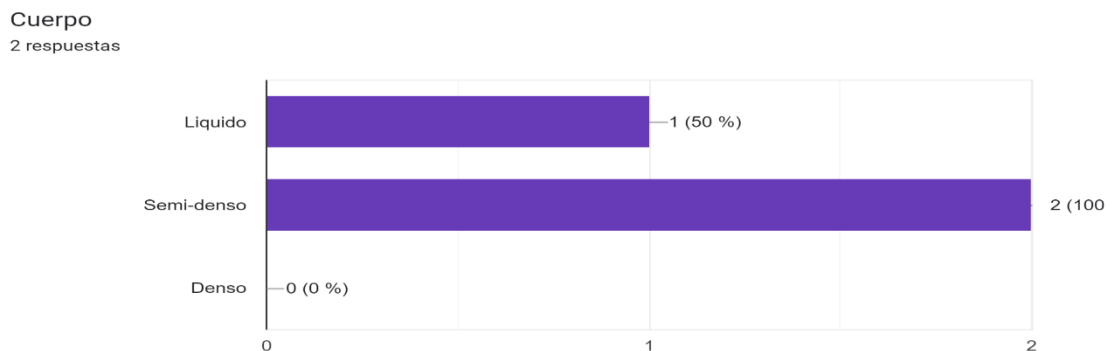


Análisis:

De acuerdo con los resultados de la segunda pregunta. Se puede percibir una fragancia cautivadora y envolvente que sobresale en la taza de café. Se detectan matices a caramelo o frutos secos. Un toque floral de lo que caracteriza las plantas del cafeto, junto con un ácido agradable.

- Macchiato (cuerpo)

**Ilustración 31.** Resultados obtenidos del cuerpo obtenido para un macchiato. Resultado obtenido en porcentajes para determinar la densidad, por M. Loya, 2023



Análisis:

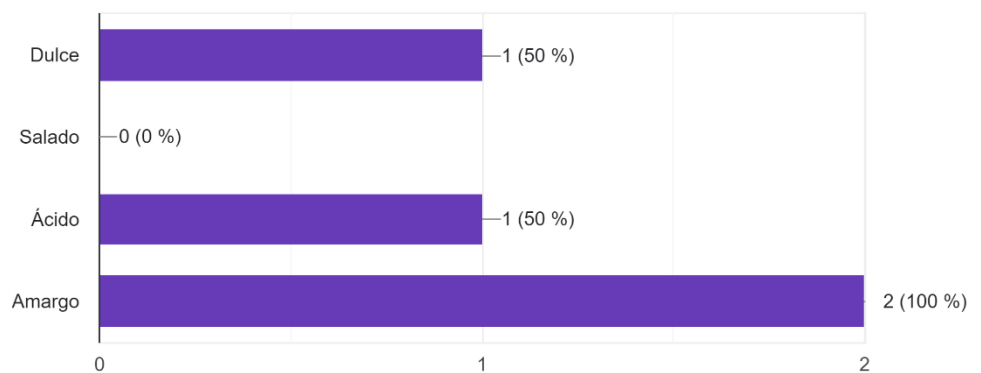
Gracias a la encuesta realizada, se da cuenta que la siguiente bebida posee un cuerpo con una densidad semidenso, sin embargo, se pudo notar que posee un cuerpo con una densidad líquida, debido a la cantidad de leche que se le agregó.

- Macchiato (gusto)

**Ilustración 32.** Resultados obtenidos para el gusto en un macchiato. Resultado obtenido en porcentajes para determinar el gusto en el paladar, por M. Loya, 2023

Gusto

2 respuestas



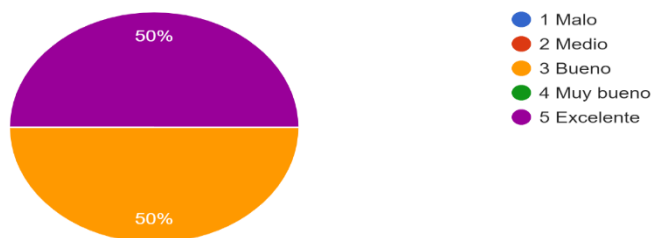
Análisis:

De acuerdo a los resultados obtenidos para esta pregunta, se obtuvo la siguiente información sobre el sabor o gusto en el paladar del café macchiato, se puede decir que tiene un amargor característico del café con un toque de acidez. Sin embargo, se puede apreciar el dulzor de la leche y el espumante de igual manera.

- Macchiato (calificación)

**Ilustración 33.** Resultados obtenidos para la calificación de un macchiato. Resultado obtenido en porcentajes para determinar la calificación otorgada por los catadores, por M. Loya, 2023

Calificación del 1 al 5 Siendo: 1 malo, 2 medio, 3 bueno, 4 muy bueno, 5 excelente  
2 respuestas

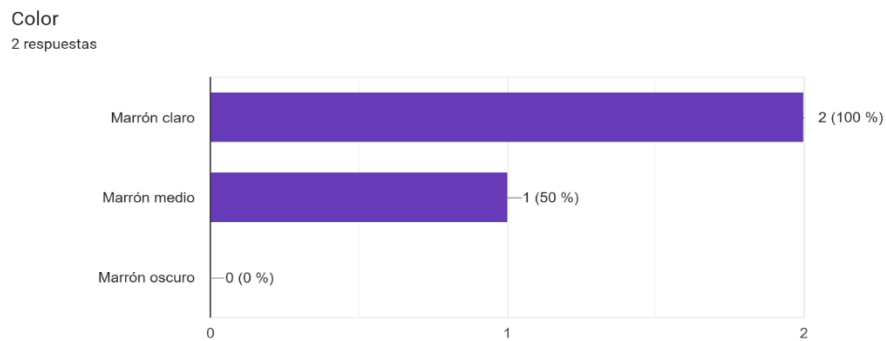


Análisis:

De acuerdo a los resultados obtenidos por la encuesta, se puede observar que las personas calificaron como “Bueno”, teniendo una puntuación de tres y “Excelente”, con la puntuación de cinco a la bebida elaborada con base de café espresso y la leche que puede variar de diferente sabor.

3. Flate White (color)

**Ilustración 34.** Resultados obtenidos para la calificación del color de un Flate White. Resultado obtenido en porcentajes para determinar el color de la bebida, por M. Loya, 2023

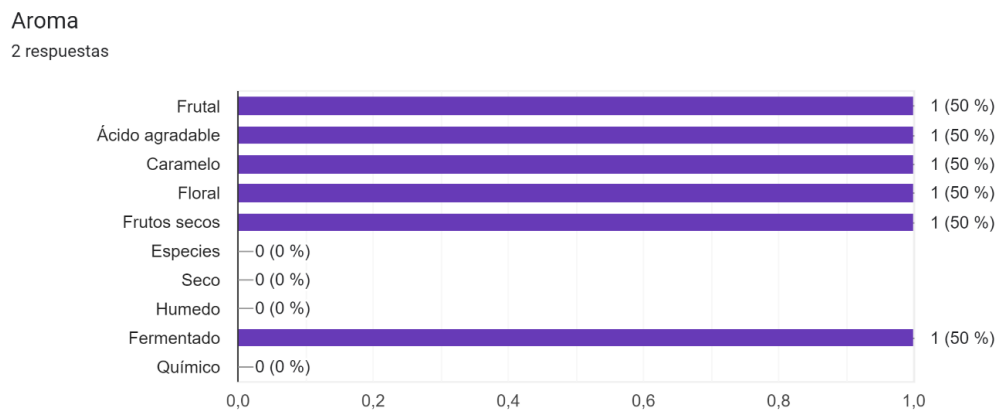


### Análisis:

De acuerdo a la primera pregunta sobre el color de un flate white y mediante la encuesta realizada, se determinó que el color de la bebida puede variar dependiendo de la cantidad de café, debido a que se puede usar una medida del café expreso y con eso la tonalidad de color cambia.

- Flate White (aroma)

**Ilustración 35.** Resultados obtenidos para la calificación del aroma de un flate White. Resultado obtenido en porcentajes para determinar el aroma, por M. Loya, 2023



### Análisis:

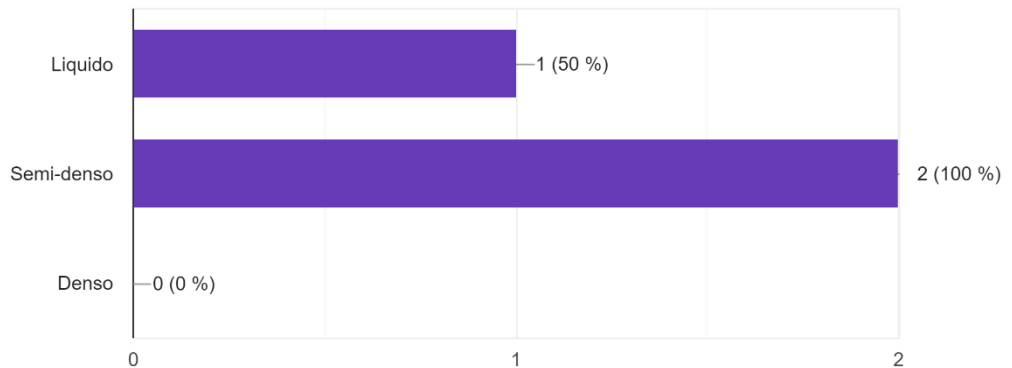


Según los resultados obtenidos el aroma que posee la bebida de café (flato White), posee un aroma frutal, con un toque de acidez agradable para la degustación y junto con sus propiedades organolépticas, se puede apreciar un aroma a caramelo. De igual manera, se puede apreciar un aroma a fermentado, esto se debe al tipo de proceso del grano del café que se utilizó para esta preparación.

- Flato White (cuerpo)

**Ilustración 36.** Resultados obtenidos para la calificación del cuerpo de un flato White. Resultado obtenido en porcentajes para determinar la densidad de la bebida, por M. Loya, 2023

Cuerpo  
2 respuestas



**Análisis:**

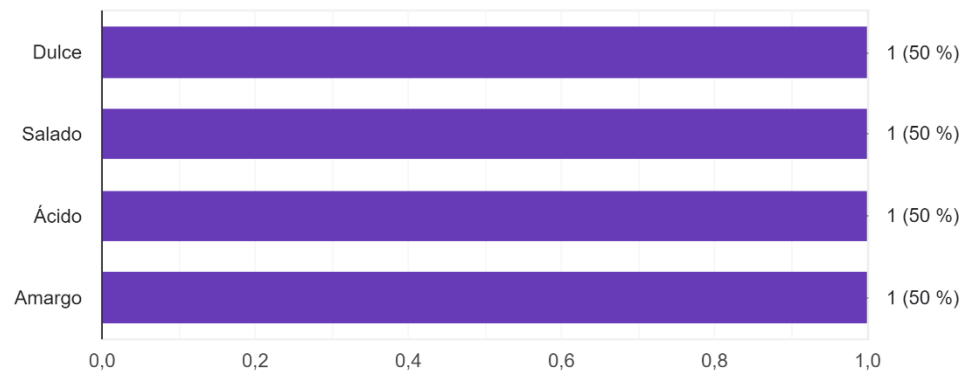
Según los resultados de la pregunta tres, se determinó que la bebida tiene un cuerpo semidenso, esto se debe a la cantidad de café que se le otorgue a la bebida.

- Flato White (gusto)

**Ilustración 37.** Resultados obtenidos para la calificación del gusto de un flate white. Resultado obtenido en porcentajes para determinar el gusto en el paladar de las personas, por M. Loya, 2023

Gusto

2 respuestas



Análisis:

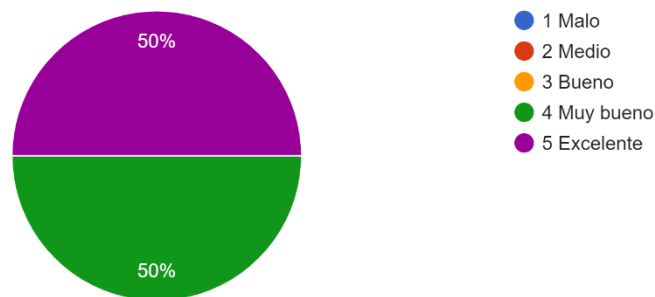
En este punto se define el sabor a lo que se atribuye o deja en la boca después de haberla bebido, en este caso se pudo notar el ácido y el amargor del café espresso, de igual manera se le atribuye un dulzor acompañado con unos toques de salado, dando como resultado un sabor agridulce.

- Flate White (calificación)

**Ilustración 38.** Resultados obtenidos para la calificación de un flate white. Resultado obtenido en porcentajes para determinar la calificación otorgada por el comensal, por M. Loya, 2023

Calificación del 1 al 5 Siendo: 1 malo, 2 medio, 3 bueno, 4 muy bueno, 5 excelente

2 respuestas

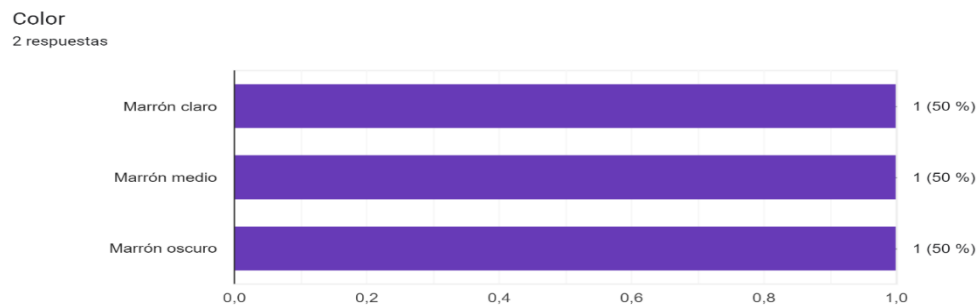


Análisis:

Como último punto esta la calificación de la bebida por parte de los estudiantes de gastronomía, dando como resultado, una calificación de cuatro, siendo esto “Muy bueno” y una calificación de cinco, siendo “Excelente”. Sin tener ningún cambio en la bebida y teniendo en cuenta que la bebida tiene su fórmula y no debe realizarse ningún cambio.

#### 4. Kyoto (color)

**Ilustración 39.** Resultados obtenidos para la calificación del color de un kyoto. Resultado obtenido en porcentajes para determinar el color, por M. Loya, 2023



Análisis:

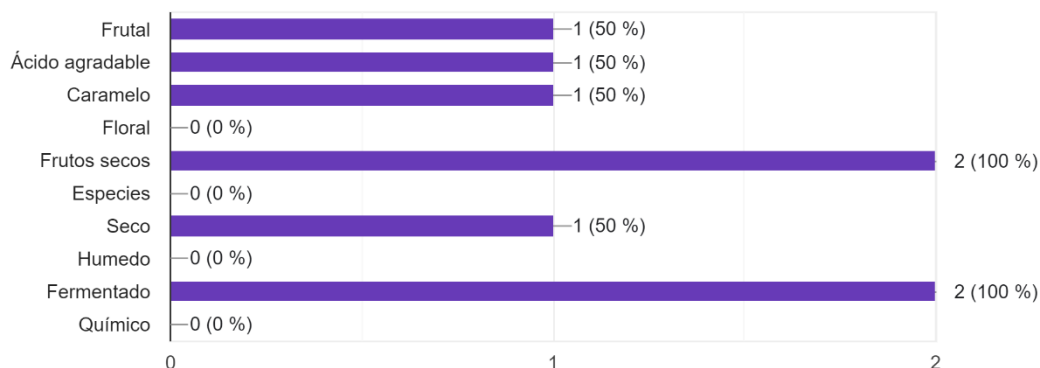
Mediante los resultados obtenidos, se puede notar que la bebida kyoto tiene un color marrón claro, siendo este un producto que se utiliza como base el café filtrado frío, esto se debe al tostado medio del café de especialidad utilizado para la elaboración de la bebida.

- Kyoto (aroma)

**Ilustración 40.** Resultados obtenidos para la calificación del aroma de un kyoto. Resultado obtenido en porcentajes para determinar el aroma, por M. Loya, 2023

Aroma

2 respuestas



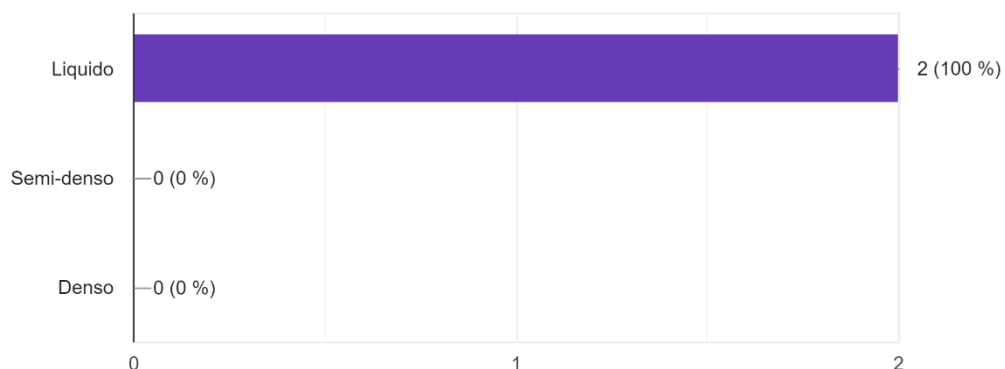
Análisis:

Como resultado de la encuesta realizada a los estudiantes, se obtiene que la bebida posee varios tipos de aromas en especial el olor a frutos secos y su toque de fermentación. Así mismo, seguido de los aromas frutales, ácido agradable y floral. Teniendo en cuenta que es un grano de café que se cultivó en Guayllabamba.

- Kyoto (cuerpo)

**Ilustración 41.** Resultados obtenidos para la calificación del cuerpo de un kyoto. Resultado obtenido en porcentajes para determinar la densidad de la bebida, por M. Loya, 2023

Cuerpo  
2 respuestas



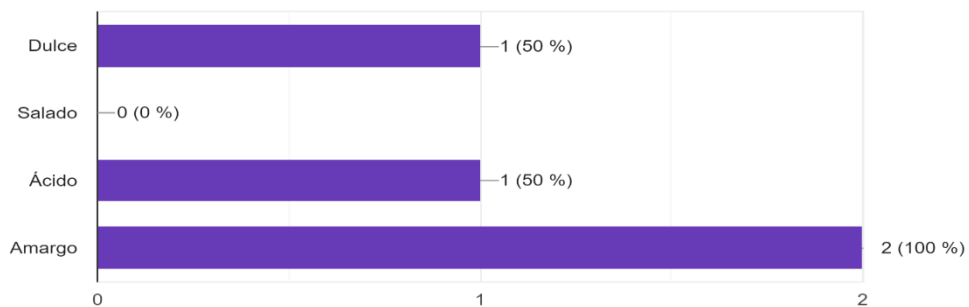
Análisis:

Como resultado de la encuesta se determinó que la bebida kyoto tiene un cuerpo plenamente líquido, ideal para la elaboración de otras bebidas a base de su composición.

- Kyoto (gusto)

**Ilustración 42.** Resultados obtenidos para la calificación del gusto de un kyoto. Resultado obtenido en porcentajes para determinar el gusto en el paladar de las personas, por M. Loya, 2023

Gusto  
2 respuestas



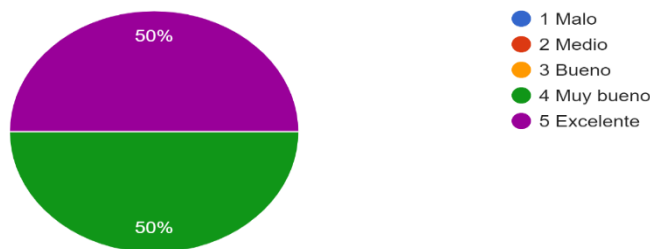
Análisis:

Según los resultados de la encuesta el gusto de esta bebida tiene una alta concentración de cafeína, determinando un sabor ácido con toque de amargor y aun así se resalta el dulzor de un café de sabor intenso.

- Kyoto (calificación)

**Ilustración 43.** Resultados obtenidos para la calificación de la bebida kyoto. Resultado obtenido en porcentajes para determinar el gusto en el paladar de las personas, por M. Loya, 2023

Calificación del 1 al 5 Siendo: 1 malo, 2 medio, 3 bueno, 4 muy bueno, 5 excelente  
2 respuestas



Análisis:

De acuerdo a los resultados obtenidos mediante la encuesta realizada a los estudiantes de gastronomía se pudo determinar la calificación para la bebida llamada Kyoto.

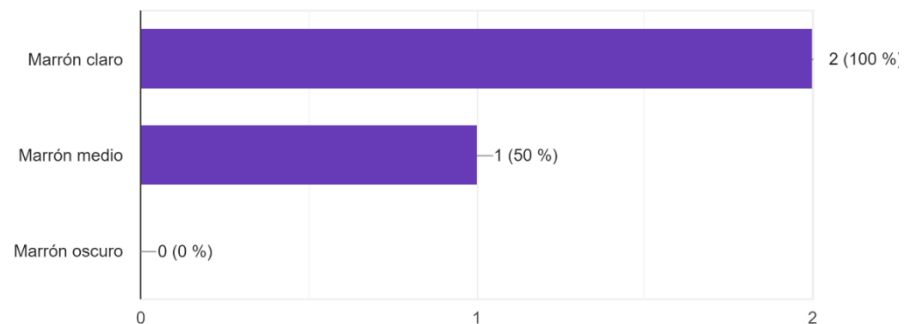
Teniendo como resultado un 4, siendo “Muy bueno” y un 5 siendo “Excelente” sin tener ninguna sugerencia y manteniendo la esencia del café sin ningún cambio.

5. Ice latte White (color)

**Ilustración 44.** Resultados obtenidos de la degustación del café, ice latte white. Resultado obtenido en porcentajes para determinar el color de la bebida, por M. Loya, 2023

### Color

2 respuestas



### Análisis:

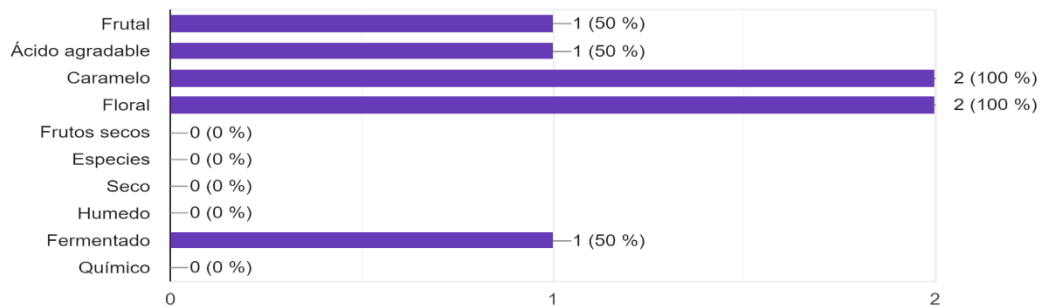
Como consecuencia de la encuesta realizada, el análisis de la quinta bebida en el focus group, se determinó que su coloración es un marrón claro. Esto se debe a que la bebida en su composición lleva la dosis del espresso y acompañado de hielos el licor seco de chocolate blanco.

- Ice latte White (aroma)

*Ilustración 45. Resultados obtenidos de la degustación del café, ice latte white. Resultado obtenido en porcentajes para determinar el aroma de la bebida, por M. Loya, 2023*

### Aroma

2 respuestas



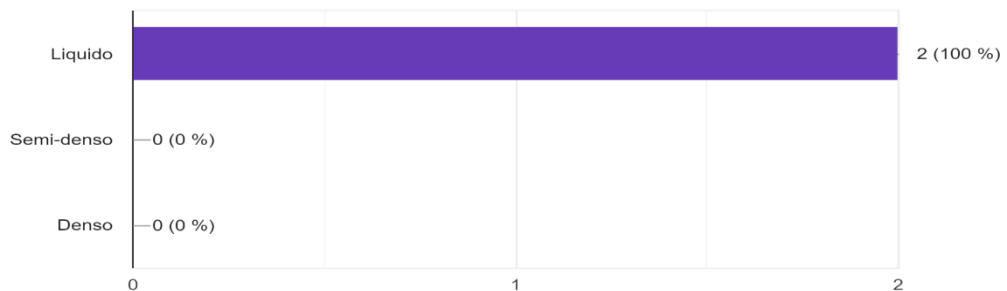
### Análisis:

De acuerdo al análisis generado por la encuesta se llegó a determinar que el aroma que posee un Ice latte White se debe a su aroma frutal y floral. Tiene un aroma dulce debido al chocolate blanco y por su parte su parte del fermentado esto se debe a que en esta bebida lleva un licor seco que mezclado todo junto se da una explosión de sabores.

- Ice latte White (cuerpo)

**Ilustración 46.** Resultados obtenidos de la degustación del café, ice latte white. Resultado obtenido en porcentajes para determinar el cuerpo o densidad de la bebida, por M. Loya, 2023

Cuerpo  
2 respuestas



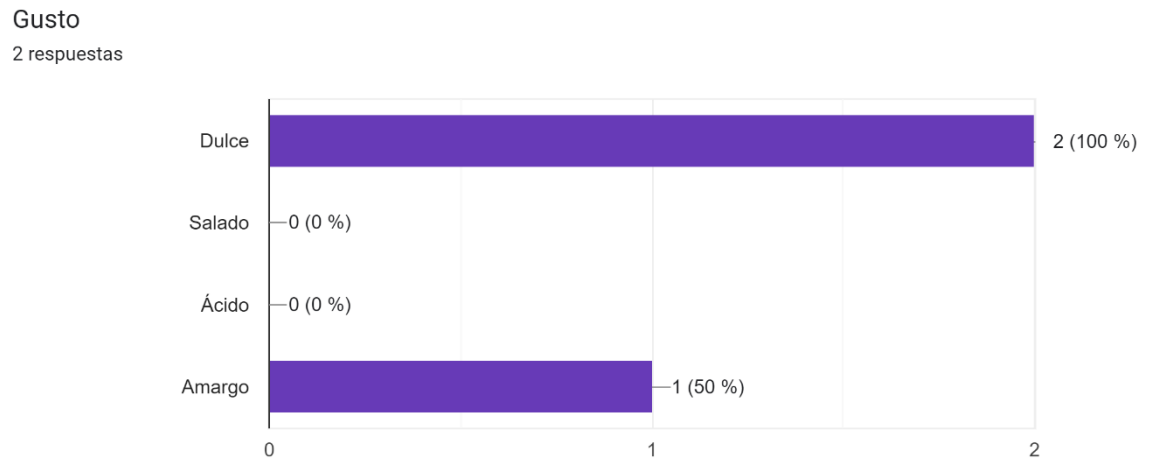
### Análisis:

Por otro lado, el análisis del cuerpo de la bebida degustada, la cual de forma visual se puede apreciar claramente que posee una forma líquida, esto debido a que en esta bebida va con hielos. Y el licor seco.



- Ice latte White (gusto)

**Ilustración 47.** Resultados obtenidos de la degustación del café, ice latte white. Resultado obtenido en porcentajes para determinar el gusto de la bebida e n el paladar. por M. Loya, 2023



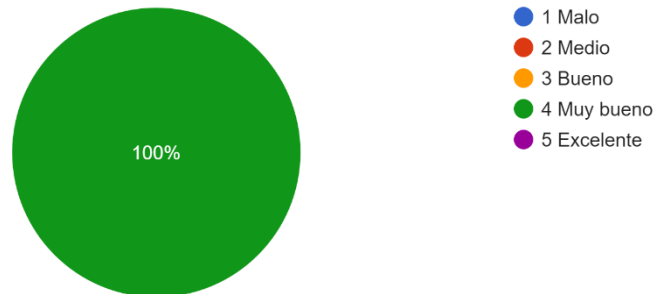
Análisis:

Como consecuente al sabor que deja al momento de degustar la bebida, se puede apreciar un sabor dulce que forma parte del chocolate blanco, sin embargo, también se aprecia lo que es el licor seco, haciendo que ambos sabores al momento de juntarse ser una explosión de sabores para el paladar.

- Ice latte White (calificación)

**Ilustración 48.** Resultados obtenidos de la degustación del café, ice latte white. Resultado obtenido en porcentajes para determinar la calificación otorgada por el comensal. por M. Loya, 2023

Calificación del 1 al 5 Siendo: 1 malo, 2 medio, 3 bueno, 4 muy bueno, 5 excelente  
2 respuestas



#### Análisis:

Como última pregunta tenemos la calificación sobre que les pareció la bebida a los estudiantes a lo que ellos respondieron que la bebida Ice latte White. Dando una puntuación de cuatro siendo esto “Muy bueno”. Como sugerencia supieron decir que repitan la fórmula para la elaboración de la bebida y no se realicen cambios en sus próximas duplicaciones.

#### *Análisis general del focus group*

De acuerdo al análisis general realizado del focus group, se ha notado que algunas bebidas son de suma importancia, teniendo en cuenta que son la base para la elaboración y preparación del resto de las mismas. Es por eso que se considera la degustación de cafés o catade cafés como una experiencia única, y que se pueda aplicar al proyecto, donde se piensa expandir ciertos tipos de bebidas de especialidad. Por esta razón es de suma importancia entender a profundidad lo que trata una cafetería de especialidad. La manera en que se lleva a cabo el proceso de post cosecha, el proceso de tueste del café debe ser adecuado si se desea tener todas sus

propiedades organolépticas. De igual manera se toma muy en cuenta la molienda del café, debido a que, con el correcto proceso en cada punto antes mencionado, mejorara su textura, el color y hasta el aroma de cada uno de sus productos. Para posteriormente aplicar las técnicas sugeridas en las próximas elaboraciones de las bebidas.

### ***Síntesis del capítulo II***

La síntesis del capítulo dos tiene un enfoque metodológico integral muy bien estructurado, abordando los métodos, técnicas y herramientas para ser utilizadas en su correcta implementación. La metodología utilizada brinda información muy importante, debido a que se utilizó las metodologías de investigación cualitativas y cuantitativas, la cual permite demostrar un enfoque equilibrado para la recopilación de datos y permitirá una comprensión completa a las preferencias y necesidades del mercado objetivo. Se aborda el plan de muestreo, demostrando una consideración cuidadosa del tamaño, destacando la encuesta para la obtención de datos precisos y relevantes sobre la realización de encuestas físicas y en línea mostrando una estrategia exhaustiva para alcanzar una amplia cobertura y una comprensión completa sobre las preferencias.

Así mismo se usó herramientas de investigación como la entrevista la cual fue de mucha ayuda y aportó información necesaria para enfocar y llevar cuidadosamente la implementación de una cafetería de especialidad, gracias a los consejos que fueron aportados por parte del entrevistado. También se tomó en cuenta la información recopilada por parte de la degustación de café, junto con la ayuda de estudiantes de

gastronomía que quisieron aporta al focus group y así también ellos aprender un poco más sobre este tema para un futuro académico.

## CAPITULO III: PROPUESTA

### *Descripción de la propuesta*

Se plantea la creación de una cafetería de especialidad en el sector de Amaguaña – Cuendina en la ciudad de Quito. Cuyo enfoque principal será la entrega de café de alta calidad. En este establecimiento, se dedicarán al tueste y la molienda del café, justo antes de preparar cada bebida. Aplicando una serie de técnicas y procesos que abarcan desde la cosecha hasta la elección y elaboración, con el objetivo de ofrecer una taza de café de sabor limpio y refinado. Además de servir café de especialidad, también ofrecer opciones de café tradicional, que es ampliamente consumido por la población ecuatoriana, con la intención de educar y ofrecer una experiencia enriquecedora a los clientes.

La cafetería se destacará por ofrecer el café 100% ecuatoriano, contará con café traído de cada región del Ecuador donde los amantes del café podrán disfrutar de un café diferente por su aroma y su frescura. Además, el equipo contará con un barista experimentado quien estará a disposición de los clientes y dar a conocer sobre las características distintivas y las variedades de café disponibles.

## ***Impacto***

### *Impacto Social*

La evaluación de la viabilidad social para una cafetería de especialidad se basó en la recopilación de información que se logró realizar mediante encuestas a los pobladores del sector de Amaguaña y sus alrededores.

Además, que una cafetería de especialidad con temática campestre es rentable y puede contribuir significativamente a la viabilidad social de diversas maneras: priorizando el uso de café local y trabajar con productores locales, fortaleciendo la economía y respaldar a los agricultores de la región, general empleo, fomenta la interacción comunitaria con la cultura del café en el sector de Amaguaña ciudad de Quito.

### *Impacto ambiental*

La producción de café conlleva una serie de desafíos ambientales, que incluyen la contaminación del agua, la deforestación, la degradación del suelo y la pérdida de biodiversidad. Por esta razón se ha decidido abordar estos desafíos y promover prácticas más sostenibles con el medio ambiente, se ha definido una serie de puntos clave que guiarán las acciones.

El café es un rubro que tiene un impacto positivo tanto en la economía como en la sociedad de Ecuador. Además, es un cultivo que destaca por su amigabilidad con el medio ambiente y proporciona un mejor estilo de vida para los caficultores de la zona, teniendo en cuenta que el café es más sostenible el cual significa preservar los ecosistemas y optar por prácticas que cuiden el entorno y mantenga en óptimas

condiciones el cultivo, cuando se cultiva bajo sombra y que su producción sea de manera local. (PerfectDailyGrind, 2019)

Los residuos de café que permanecen después de hacer café filtrado o un espresso tienen múltiples aplicaciones, como ser un fertilizante natural para las plantas, liberando lentamente sus nutrientes, además, el café contribuye a los microorganismos que potencian el crecimiento de las plantas. Siendo un exfoliante natural para la piel y utilizarla para eliminar células muertas y promover la circulación, de igual manera, la fabricación de jabones caseros, proporcionando un efecto exfoliante y un agradable aroma a café en los jabones (PerfectDailyGrind, 2022)

Se utilizará envases 100% reciclables y biodegradables que estén diseñados de manera que puedan ser reciclados eficazmente o descompuesto de manera natural en el medio ambiente sin causar daño significativo. Los vasos desechables para café ecológicos están hechos de papel y cartón Kraft con un recubrimiento de PLA (ácido poliláctico) que los hace impermeables. Como resultado, son completamente compostables y están diseñados para resistir altas temperaturas, por lo que no hay problema introducir café caliente en estos vasos de cartón para café. (TodoParaCafé, 2022)

### *Impacto laboral*

La viabilidad laboral hace referencia a la capacidad de la empresa para poder llevar a cabo sus operaciones de manera efectiva y eficiente. Este aspecto del estudio es fundamental para asegurarse de que una vez se inicie la actividad, esta pueda funcionar sin problemas. Se evaluará al personal indicado que tengan las habilidades

y capacidades necesarias para llevar las tareas requeridas. Se revisa si se dispone de instalaciones y equipos adecuados (Infinitia 2021)

Para la implementación de este proyecto implica crear un negocio saludable y sostenible en términos laborales, que pueda proporcionar empleo estable a las personas que trabajen allí.

El impacto que una cafetería de especialidad puede generar, será de gran relevancia en la comunidad de Amaguaña, ayudando a la generación de empleo y mejorar el estilo de vida de los caficultores encargados de producir y cuidar las plantas del cafeto y personas capacitadas que ayuden con el mejoramiento y el correcto funcionamiento de la empresa, de igual manera, se estima el cuidado del medio ambiente reutilizando los restos del café o bagazo que se genera después del filtrado del café, optando por reciclar estos residuos y ofrecer a los clientes un producto multiusos. A si mismo se empleara envases reciclables y biodegradables, diseñados para ser descompuestos de manera natural en el medio ambiente y así no causar daños significativos y hacer que el establecimiento sea más ecológico.

### ***Desarrollo de la propuesta***

#### *Misión:*

Nuestra misión al cliente es preparar un café con un toque de tradición, formando nuevas experiencias en cada sorbo, con productos nacionales, producidos por familias dedicadas a la plantación del cafeto de altura, así mismos productos frescos y de calidad, reforzando la identidad y valor de nuestra marca. Teniendo como objetivo el satisfacer a los clientes que eligen no solo por las bebidas, sino también por los valores

*Visión:*

Nuestra visión es crecer a nivel nacional, con un sólido equipo de marketing, lograr expandirnos como un reconocido establecimiento de café de especialidad, teniendo los más altos estándares de calidad con nuestros productos para así tener mayor competitividad a nivel nacional e internacional, y caracterizarnos por los valores infundidos no solo en nuestra marca, sino también en cada una de nuestras bebidas de especialidad.

*Metas**Metas a corto plazo (de 3 a 6 meses)*

- Construir relaciones solidas con proveedores locales para asegurar ingredientes frescos y de alta calidad para las creaciones de café.
- Construir un ambiente acogedor y familiar donde los clientes se sientan en casa desde el primer momento.
- Llegar a ser reconocidos por al menos 100 seguidores leales en las redes sociales, mediante la publicación regular de imágenes tentadoras de las bebidas y delicias recién horneadas.

*Metas a mediano plazo (de 1 a 2 años)*

- Crear lazos profundos con agricultores locales y proveedores de alimentos naturales y orgánicos. Que ayuden al crecimiento de la cafetería.
- Ampliar el menú para incluir opciones saludables y deliciosas que complementen perfectamente los cafés de especialidad.



- Construir un equipo unido y motivado, brindando oportunidades de capacitación y crecimiento para que cada miembro se sienta valorado y una persona muy fundamental en nuestra cafetería.

#### *Metas a largo plazo (más de 3 años)*

- Promover prácticas sostenibles con el medio ambiente, garantizando que en cada taza de café contribuya positivamente al bienestar del planeta.
- Convertirse en un destino reconocido en la parroquia, un lugar donde los visitantes sepan a donde ir por una experiencia auténtica y cálida.
- Abrir una segunda ubicación o una franquicia en una ubicación estratégica para ampliar la presencia de la marca.

### ***Estrategias***

#### *Estrategias de difusión y marketing*

Dentro de los planes de marketing digital, la publicidad en redes sociales es uno de los recursos más poderosos para conseguir resultados de negocios. La cual consiste en mostrar anuncios pagados por marcas a los usuarios de una red social. La cual permitirá incrementar rápidamente la visibilidad, llegando a muchos usuarios de manera orgánica. Creando perfiles atractivos en plataformas como Facebook, Instagram, X, Tik Tok, compartiendo imágenes atractivas de las bebidas, alimentos y el ambiente acogedor de la cafetería. Se ayudará de igual manera con la interacción con los seguidores compartiendo contenido relevante sobre el café y la cultura local.

(Boada, 2019)

Así mismo una buena forma de promover a nuestra cafetería es a través de la ayuda de marketing de influencers o personas líderes en el sector gastronómicos. Permittiéndonos transmitir su opinión e influyen en los hábitos de consumo. Pueden crear reseñas, videos o publicaciones en redes sociales que generen interés y curiosidad en torno a la cafetería. (WixBlog, 2021)

El marketing boca a boca es una estrategia atemporal y efectiva. Cuando alguien visita tu restaurante o cafetería por primera vez, sale satisfecho y feliz gracias a una experiencia excepcional, naturalmente lo compartirá con amigos, colegas, familiares y personas conocidas a él. Esta forma de recomendación personal no solo promociona tu negocio de manera gratuita, sino que también aumenta la posibilidad de que ese cliente regrese y se convierta en un fiel seguidor de tu establecimiento. (WixBlog, 2021)

### *Estrategias del personal*

Para construir un equipo comprometido, motivado y dedicado que contribuirá significativamente al éxito y la reputación positiva de la cafetería. Debe tener estrategias motivadoras para que el trabajador se sienta feliz en un ambiente agradable y con ganas de seguir creciendo, ofrecerle remuneraciones competitivas y valorar, reconocer el trabajo de los empleados. (Barcelona Culinary Hub, s.f)

Otra de las estrategias que se pondrá en marcha será la de proporcionar capacitaciones, independientemente del sector que trabajen, siempre es importante la formación. Esto garantizara que el empleado sepa sobre técnicas de preparación de café, servicio al cliente y habilidades de comunicación. Y el equipo este informado y

pueda ofrecer un servicio de alta calidad y conocimiento experto sobre los productos. (TwoManyChefs, 2022)

Una de las principales estrategias con el personal es la comunicación interna, se debe mantener una comunicación clara y abierta con el personal.

Se programará reuniones regulares para discutir metas, desafíos y sugerencias de mejora. Así se puede escuchar activamente las preocupaciones y comentarios demostrando interés por el bienestar hacia los empleados. (Bruno, 2018)

### ***Estrategias de posicionamiento de marca***

Se establecerá una atmósfera acogedora y estéticamente agradable que refleje la identidad y los valores de la marca adaptándolo a una estética minimalista y elegante, desde la decoración hasta la música y el diseño del espacio.

De esta forma ayudará con la temática campestre que tendrá la cafetería, de esta manera se utilizarán elementos naturales, colores terrosos y muebles de madera y así crear un ambiente rústico y que vaya de la mano con la temática campestre.

Así mismo una de las claves para el mantenimiento de la marca es enfatizar la experiencia única, que los clientes experimentarán al visitar la cafetería. Se hará un hincapié en el ambiente y decoración la cual será reflejada por una vida campestre y como de esta manera ayudar a la conservación del medio ambiente y al apoyo a las comunidades locales.

De igual manera se creará programas de fidelidad y mejorar la retención de clientes hacia el local, esto podría incluir descuentos exclusivos, ofertas especiales, acumulación de puntos por cada compra.

Para llevar a cabo este proceso se utilizarán tanto marketing en el punto de venta como canales de redes sociales para promocionar las ventajas y del como poder participar.

Por otro lado, es de suma importancia escuchar a los clientes y sus necesidades, por esta razón se implementará una página web para gestionar las quejas e inconformidades que puedan presentarse en cualquier situación y podrán realizarlo mediante un código Qr.

### **FODA**

*Tabla 14.* FODA propuesto para la cafetería.

<b>Fortalezas</b>	<b>Debilidades</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Personal capacitado</li> <li>- Decoración adecuada</li> <li>- Precios razonables</li> <li>- Cafetería autóctona</li> <li>- Alimentos y bebidas de buena calidad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desabastecimiento</li> <li>- Problemas sociopolíticos</li> <li>- Proveedores con altos precios en sus productos</li> <li>- Alta rotación de empleados</li> <li>- Falta de administración por parte de la empresa</li> </ul>
<b>Oportunidades</b>	<b>Amenazas</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ambiente acogedor</li> <li>- Opciones variadas de café</li> <li>- Expansión de marca</li> <li>- Marca artesanal</li> <li>- Eventos y catering</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Delincuencia</li> <li>- Competencia</li> <li>- Restaurantes con mayor presencia de redes</li> <li>- Reseñas negativas que afecten la empresa</li> <li>- Enfermedades locales o mundiales</li> </ul>

### ***Segmentación de mercado***

#### ***Datos demográficos***

Dirigido a personas jóvenes, adultas y de tercera edad, desde 18 a 60 años, de ambos géneros, ya que se convertirá en un lugar de relajación y distracción, se prevé que las personas que lo visiten se encuentren en una situación económica estable en estratos medio y medio-alto.

#### ***Datos geográficos***

El establecimiento se ubicará en el barrio Cuendina en las faldas del volcán Pasochoa, parroquia de Amaguaña, cantón Quito. Gracias al posicionamiento de la cafetería en un lugar afluente de turistas se prevé la visita de estas personas y de las que cruzan por toda la carretera E-35 además de las personas que residen el sector y las que se encuentren en sectores aledaños

#### ***Perfil psicológico***

- Actitud positiva y emocional.
- Buena percepción visual/ olfativa.
- Tranquilos.
- Abiertos a nuevas experiencias.

#### ***Estilo de vida***

Personas amantes de la naturaleza y el café que disfruten de espacios relajados, curiosos en la cultura de una cafetería de especialidad, donde las personas puedan disfrutar de diferentes delicias en repostería mientras aprecian el arte y cultura del ambiente.

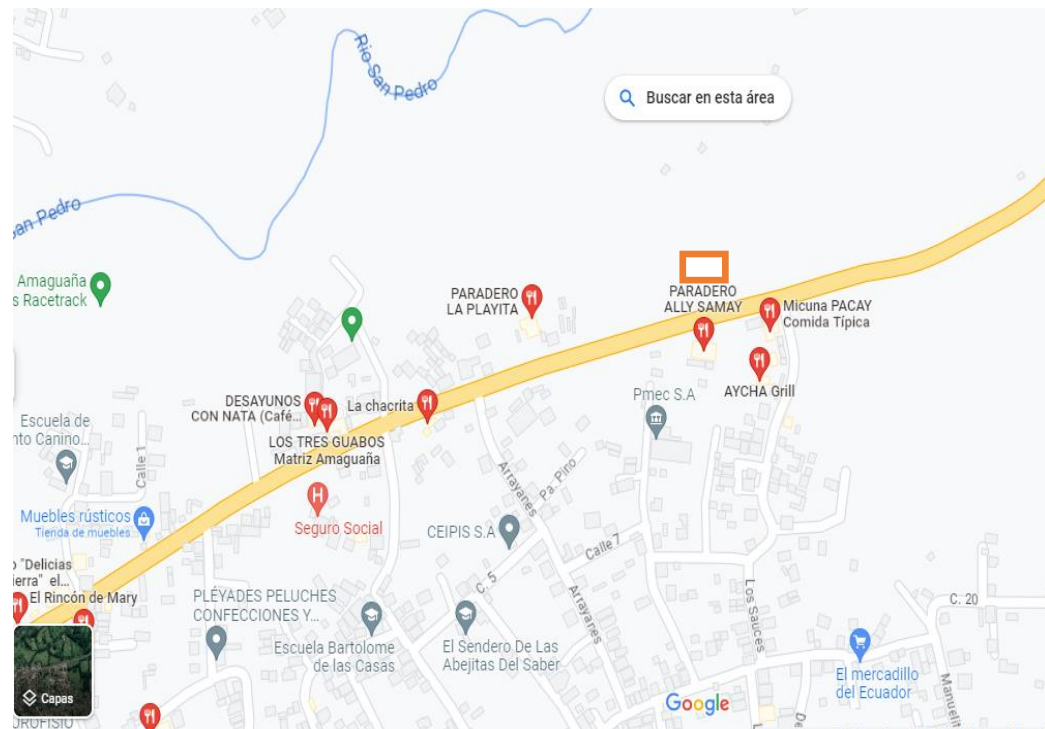
#### ***Uso del producto:***

Frecuencia: Yarkay café estará abierta los todos los días en un horario de 9 de la mañana a 6:30 de la tarde, ideal para recargar energías en la mañana y tener un tiempo de ocio junto a familia y amigos en la tarde.

### **Localización**

Yarkay café estará ubicado en el Distrito Metropolitano de Quito en la Parroquia de Amaguaña en el barrio Cuendina a un costado de la carretera E-35 donde como referencia se pueda encontrar al restaurante de comida tradicional Ally Samay.

**Ilustración 49.** Croquis de la cafetería. El punto en rojo ubica el lugar exacto donde se instalará la cafetería de especialidad (Yarkay Café). por M. Loya, 2023



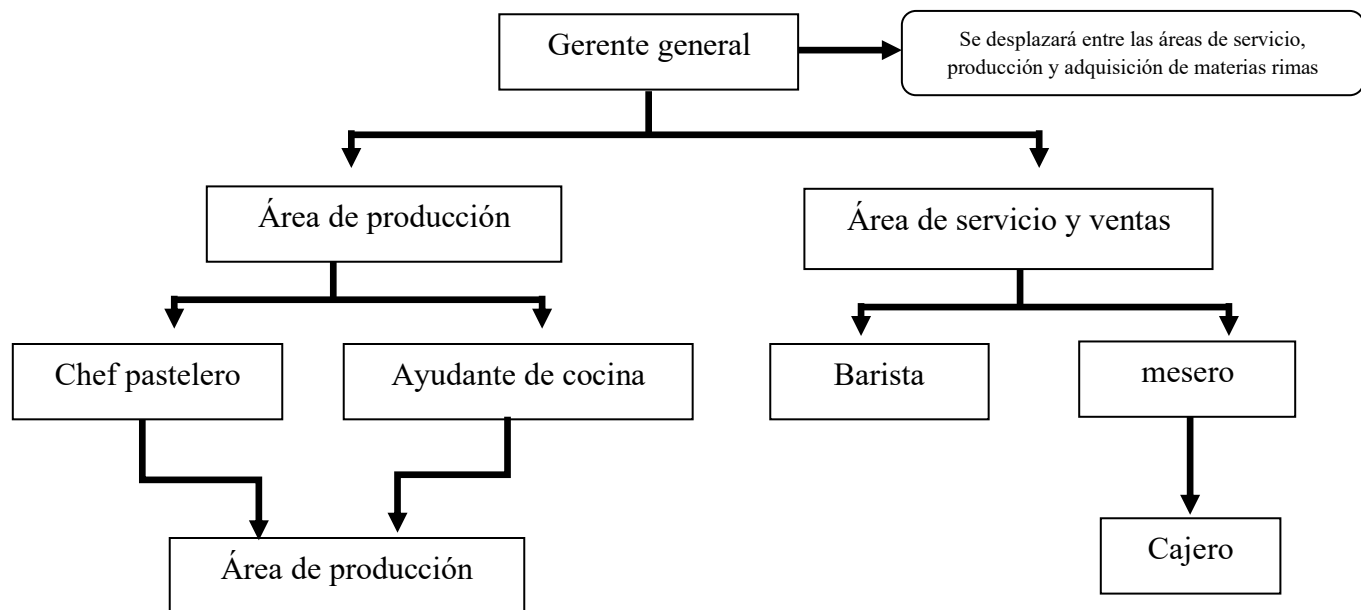
**Ilustración 50.** Establecimiento donde se encontrará ubicada y se usará para la implementación de la cafetería de especialidad, ubicada en sector de Amaguaña. por M. Loya, 202



**Desarrollo organizacional**

**Organigrama empresarial**

*Ilustración 51. Organigrama empresarial, donde se escribe las áreas y el personal necesario para indicar la empresa en el mercado. Por M. Loya, 2023*



### ***Funciones del personal***

Las responsabilidades del personal se especifican según su área de asignación y deben desempeñar sus funciones asumiendo las responsabilidades correspondientes a su cargo.

- Gerente general (1)
- Chef pastelero (1)
- Ayudante de cocina (1)
- Barista (1)
- Mesero (1)

### ***Puesto del Gerente general***

**Área de cargo:** Área administrativa

#### **Descripción de la ocupación:**

El gerente del establecimiento se encargará principalmente de supervisar el funcionamiento de la cafetería o de cualquier área de alimentos y bebidas. Esto implica tareas como la gestión del personal, la planificación y organización de compras, el almacenamiento eficiente de productos y servicios, de igual manera, el control contable y financiero y finalmente su rol implica brindar apoyo directo y garantizar la máxima satisfacción del cliente.

#### **Funciones:**

El gerente se encargará de muchas cosas importantes. Desarrollará estrategias y encuentra soluciones creativas, revisa detenidamente como va todo y cuan rentable es. Siempre está pendiente de lo que pasa en el mercado y hace investigaciones para



entender a los clientes, los productos y los proveedores. Además, se ocupa de hacer las compras de comida y bebida necesarias para abastecer a la cafetería, mantener bien el inventario, controlar el dinero y los gastos para realizar un informe que ayuden a tomar decisiones importantes para el futuro de la cafetería.

**Conocimientos:**

En términos de conocimientos, es importante poseer competencias esenciales de liderazgo y manejo de empleados, así como la capacidad de gestionar crisis. Además, es esencial tener conocimiento sobre como almacenar y preservar alimentos y bebida, y estar familiarizado con los distintos servicios proporcionados en una cafetería.

***Puesto del Chef pastelero***

**Área de cargo:** Área productiva

**Descripción de la ocupación:**

El chef pastelero tendrá la responsabilidad de innovar en la creación de nuevos productos y coordinar recetas originales. Además, supervisará tanto al equipo de cocina como al de servicio, asegurando la calidad de los productos y servicios, y garantizando la rentabilidad del establecimiento.

**Funciones:**

Las funciones de lo que estará encargado el chef pastelero incluyen diversas tareas esenciales para que la cocina funciones de manera eficiente. Implicando investigar el mercado para evaluar nuevos productos y proveedores, así como controlar cuidadosamente los desperdicios y la manipulación de los residuos.

Además, se encargará de analizar los costos y la rentabilidad del menú, preparar y presentar platos, gestionar las compras y supervisar la higiene en la cocina de manera estricta.

#### Conocimientos:

Es importante que la persona no solo sea hábil en la organización, la comunicación el liderazgo, sino que también demuestre entusiasmo y curiosidad por aprender constantemente nuevas técnicas y herramientas. Valor la responsabilidad, la confiabilidad, la atención al detalle y la paciencia, así como la capacidad de trabajar en equipo, además, es importante que sepa capaz de tomar decisiones sólidas y resolver conflictos incluso en situaciones desafiantes.

#### ***Puesto de ayudante de cocina***

Área de cargo: Área productiva

#### Descripción de ocupación:

La persona encargada de este puesto se ocupará principalmente de preparar las recetas y entender a fondo los procedimientos y la elaboración de productos de pastelería, panadería, platos fríos, postres salados, postres dulces, cafés de cualquier tipo, asegurándose de que todo esté bien elaborado, presentado y listo para servir.

#### Funciones:

El rol asignado, se espera que la persona se familiarice con el menú y contribuya en la definición de la calidad y cantidad de los productos. Además, se le requerirá participar en el inventario de la cocina y ayudar en el control diario del consumo de ingredientes y materiales. Por otro lado, es importante que aplique

técnicas eficientes para minimizar el desperdicio y deberá ser responsable de la preparación y organización del área de trabajo, manteniendo una higiene personal y que cumpla con los estándares de seguridad alimentaria.

#### Conocimientos:

Para este puesto, se valoran conocimientos esenciales como la capacidad de analizar y supervisar los costos los resultados. También se espera tener un sólido dominio de los procedimientos de apertura y cierre del área de trabajo, así mismo debe tener un profundo conocimiento de los ingredientes, variedades y sabores de los productos y suministro básicos de cocina. Finalmente se considera importante cumplir con los requisitos de higiene y presentación personal de acuerdo con las normas laborales vigentes.

#### ***Puesto de Barista***

Área de cargo: Área de servicios y ventas

#### Descripción de ocupación:

La persona encargada de este puesto, debe ser experto en la preparación de café en establecimientos de restauración, los baristas se destacan por su habilidad para ajustar la mezcla y el tipo de café según las preferencias individuales de los clientes. Aunque su especialidad es el café expreso, también pueden desempeñar otras funciones, como preparar chocolate, té y diversas infusiones.

#### Funciones:

En el rol de barista, se realizan diversas tareas esenciales para garantizar una experiencia positiva al cliente. Esto incluye recibir y atender al cliente en la barra,

presentar y explicar la carta de bebidas. Además, se encargará de la molienda adecuada del café y preparar diferentes tipos de bebidas con cuidado, informando a los clientes sobre las variedades disponibles y sus respectivas características. De igual manera, es responsable de operar una variedad de equipos, desde la máquina de café, el molido y la tostadora de café, hasta el triturador de hielos y si es el caso de una cóctelera.

#### Conocimiento:

Para llevar a cabo un servicio eficiente y de calidad en una cafetería de especialidad, es esencial tener conocimientos sólidos en normas de etiqueta para servir bebidas, así como en el manejo y operación adecuados de la barra y los utensilios. Además, se deben dominar la capacidad para desarrollar el trabajo de forma rápida y segura. Finalmente, la capacidad en habilidades manuales como la elaboración de arte latte y otras bebidas.

#### ***Puesto de mesero-cajero***

Área de cargo: Área de servicio

#### Descripción de ocupación:

El mesero desempeñará un papel muy fundamental en la experiencia del cliente. Entre sus responsabilidades se encuentra en recibir a los clientes y guiarlos a sus mesas, así como de tomar y servir sus pedidos de comida y bebidas. Además, en su puesto de trabajo implica presentar la cuenta a l final de la comida y asegurarse de que se realice el pago de manera eficiente y amigable. También es importante que

esté atento a las necesidades de los clientes durante su estancia para garantizar una experiencia gastronómica satisfactoria.

#### Funciones:

Una de las funciones primordiales del mesero es de asegurar el suministro continuo de bebidas, cubiertos, así como de llevar y recoger los pedidos de la cocina de manera oportuna. De igual manera, consiste en atender a los clientes de forma cordial y atenta. En su labor también incluye el resolver problemas y atender reclamos por parte de los clientes, todo mientras se anticipa a las necesidades de los mismos. Además, deben garantizar una presentación impecable cuidando su higiene personal y el orden del salón, las mesas y los equipos de manera regular.

#### Conocimiento:

Para un mesero en el campo del servicio y la hospitalidad, es esencial contar con un sólido conocimiento en diversas áreas, implica tener la habilidad para realizar varias tareas a la vez. Además, requiere una capacidad física adecuada para transportar bandejas y mantenerse de pie durante largos periodos. Se espera transmitir entusiasmo y energía positiva a los clientes, y lo más importante, contar con una memoria sólida para recordar los pedidos de los clientes y el menú, así como la habilidad de escuchar atentamente para asegurar que los pedidos se tomen de manera precisa y completa.

## ***Desarrollo de la marca***

### ***Línea Gráfica***

La línea gráfica es el conjunto de características gráficas definidas que hace distinguir a la marca, incluye componentes como el logotipo, colores, tipografías, gráficos y otros elementos visuales. Siendo su propósito dejar una marca perdurable en la mente de los clientes. (Lesmo 2019)

Teniendo en cuenta que algunos de sus beneficios será que la marca se destaque y sea fácilmente reconocible entre la multitud, así mismo nos facilitará transmitir una imagen profesional y confiable generando confianza en la calidad de los productos y servicios y finalmente ayudará a sobresalir en el mercado competitivo al transmitir una identidad única y memorable. (Walther, 2023)

Para lograr este objetivo, la empresa, YARKAY cafetería – artesanal, se compromete a gestionar de manera adecuada todas las características fundamentales que contribuya al diseño de una imagen distintiva. Dicha imagen servirá como un conjunto simbólico que refleje la esencia de la empresa, así como sus productos y servicios

Con el fin de alcanzar los objetivos, la cafetería se dedicará a desarrollar un diseño original y cautivador que dote a nuestra marca de una identidad única, facilitando su reconocimiento por parte del público objetivo en el mercado. Además, este enfoque nos permitirá diferenciar de los competidores, con el propósito de aumentar la visibilidad y aceptación de la marca. El objetivo final es lograr expandir la presencia y atraer a un público más amplio.

### ***Colores del logotipo***

A continuación, se presenta los colores que han sido seleccionados cuidadosamente y que representarán la esencia de la marca que desea introducir al mercado

Después de elegir el nombre adecuadamente de la empresa, ha procedido a seleccionar cuidadosamente los colores que representarán la esencia de la marca que quiere introducir al mercado. En la cafetería de especialidad YARKAY, la optado por una combinación de tonos claros y suaves como lo son el amarillo, café marrón, negro y el naranja.

Los colores en el marketing desempeñan un papel fundamental en la percepción y la psicología del consumidor. Asociándolos con emociones y significados específicos que pueden influir en las decisiones de compra y en la percepción de una marca (GraciAds, 2022)

- **Amarillo:** representa la alegría, la creatividad y la juventud. Se utiliza para captar la atención y transmitir optimismo.
- **Naranja:** sugiere entusiasmo, vitalidad y accesibilidad. Se lo utiliza para proyectar una sensación de diversión y atractivo juvenil.
- **Marrón:** Puede evocar sentimientos de calidez, comodidad y naturalidad, lo que puede ayudar a crear un ambiente acogedor y relajante en la cafetería.
- **Negro:** Utilizado con moderación, el color negro puede añadir un toque de elegancia y sofisticación a la marca de la cafetería, lo que puede ser atractivo para un público que busca una experiencia única.

### ***Logos***

El logotipo que ha diseñado para representar a la empresa incorpora una serie de elementos cuidadosamente seleccionado. Esto incluye una taza de café, que simboliza la esencia de lo que quiere ofrecer en la cafetería de especialidad. Además, ha incorporado la imagen de un grano de café, haciendo referencia al sol, que representa de manera ideal el comienzo del día para aquellos que disfrutan de una taza de café matutina, así como un atardecer sereno, que refleja el ambiente relajado que desea ofrecer a aquellos que buscan un momento de tranquilidad con su café. En segundo plano, se destaca la majestuosa montaña del Pasochoa, un atractivo turístico emblemático en la parroquia. Todo esto complementando con el nombre de la empresa y los colores previamente mencionados, creando así un logotipo que encapsula la esencia y la identidad única de la cafetería de especialidad.

### ***Aplicación del logo***

*Ilustración 52. Representación del logotipo de la empresa, colores y tipografía que representa la empresa en el mercado, por M. Loya, 2023*





*Ilustración 53. Representación del logotipo de la empresa, colores y tipografía que representa la empresa en el mercado, por M. Loya, 2023*



*Ilustración 54. Representación del logotipo de la empresa, letrero establecido para el exterior de establecimiento. M. Loya, 2023*



**Ilustración 55.** Representación del logotipo de la empresa en la servilleta. M. Loya, 2023



**Ilustración 56.** Representación del logotipo de la empresa, en empaque de cartón amigables con el ambiente. M. Loya, 2023



**Ilustración 57.** Representación del logotipo de la empresa en un envase que ayuda a mantener la temperatura gracias la forma en la que fue elaborada. M. Loya, 2023



**Ilustración 58.** Representación del logotipo de la empresa en las bolsas de tela eco amigables. M. Loya, 2023



**Ilustración 59.** Representación del logotipo de la empresa en los empaques que se utilizarán para garantizar un transporte seguro. M. Loya, 2023



**Ilustración 60.** Representación del logotipo de la empresa, letrero principal establecido para el exterior de establecimiento. M. Loya, 2023



### ***Canal de distribución y punto de venta***

El principal canal de ventas será a través del establecimiento físico, situado en la parroquia de Amaguaña, en el barrio Cuendina, al lado de la carretera Gral. Rumiñahui E-35, cerca del conocido restaurante de comida tradicional Ally Samay. Además, para ampliar la cobertura, emplearán plataformas virtuales como WhatsApp Business, Facebook, Instagram y TikTok como medio de distribución indirecta. Así mismo implementarán servicios de entrega a domicilio mediante el sistema de delivery para garantizar la comodidad y accesibilidad de los clientes.

### ***Facebook***

Es una de las redes sociales más fácil y usada a nivel mundial, ayuda a actualizar información de manera instantánea. Facebook permite a las empresas hacer uso de su plataforma como canal para establecer una comunicación bidireccional con sus clientes actuales y potenciales, obteniendo así, información valiosa para su negocio, tal como las necesidades del cliente, sus preferencias, críticas, etc. (Lacayo, 2014).

**Ilustración 61.** Página oficial en Facebook de Yarkay. Especificación del logotipo de la cafetería, junto con los enlaces e información a las demás redes sociales ya existentes, por M. Loya, 2023



### **WhatsApp**

Es una de las aplicaciones de comunicación más rápida y efectiva, por lo que se transformará en una herramienta de comunicación directa con el cliente además de permitir receptor pedidos, aclarar dudas de los mismos y brindar una atención de calidad. Incluyendo al servicio la actualización más rápida de menú, horarios de atención y promociones especiales.

**Ilustración 62.** Aplicación empresarial para la cafetería. descripción de horario de atención y datos importantes sobre el establecimiento, por M. Loya, 2023

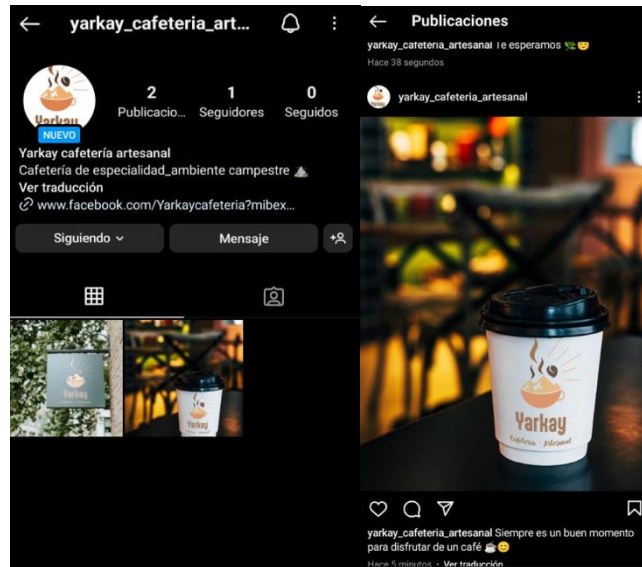


### ***Instagram***

Instagram es una red social principalmente visual, donde un usuario puede publicar fotos y videos de corta duración, aplicarles efectos y también interactuar, a través de comentarios y me gusta (Aguilar, 2022).

Lo cual es idóneo ya que alguno del perfil para el usuario es que sea potencialmente visual, ayudando con sugerencias en el casillero de comentarios y atrayendo más seguidores con las buenas reseñas del lugar.

**Ilustración 63.** *Página de Instagram de Yarkay cafetería – artesanal. Página que especifica más el ambiente de la cafetería, mostrando indirectamente los empaques a ser utilizados, por M. Loya, 2023*



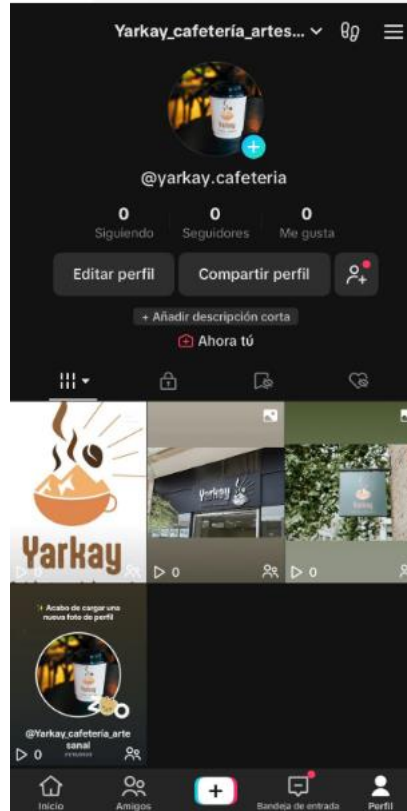
### **TikTok**

El entretenimiento breve y llamativo son dos características que destacan de los contenidos en TikTok. Esto les permite a las marcas lograr mayor receptividad en sus mensajes y crear llamadas de acción eficaces que se ajusten a las necesidades de su audiencia en esta red social (Santos, 2023).

Es por esta razón que Yarkay crea una página en TikTok que pueda mostrar de manera llamativa y corta las opciones variadas que tiene el cliente, además del ambiente dentro del mismo.



**Ilustración 64.** Perfil en TikTok de Yarkay cafetería – artesanal. Publicación del logotipo y algunos elementos fundamentales, por M. Loya,



### ***Fijación de precios***

Como en cualquier negocio de alimentos y bebidas, es importante un proceso meticuloso para asegurarse de que no haya excesos ni desperdicios durante la adquisición y la preparación de los alimentos. Donde se ha establecido los precios del producto y todos los componentes necesarios para alcanzar el producto final, se empleará el cálculo basado en la receta estándar.

Para ello tomará en cuenta la cantidad necesaria en cada preparación y poder realizar sus respectivos costos. De igual manera, se tomó en cuenta el costo por kilo



de cada producto y poder sacar el costo total bruto. Posteriormente, se realizará cálculos con varios porcentajes, incluyendo un 10% para imprevistos, un 15% para los gastos de fabricación, el 33.33% del factor costo, un 45% para la mano de obra, se utilizó un 12% para gastos administrativos y finalmente un 10% y 12% para los servicios adquiridos en el establecimiento y el I.V.A. para finalmente obtener el costo por Pax de cada producto del menú.

### ***Recetas estándar***


*Ilustración 65. Receta estándar de costos del Espresso por M. Loya, 2023*

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Espresso	<b>CÓDIGO:</b>	<b>1</b>		
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	21/10/2023	<b>CHEF:</b>	<b>Mateo Loya</b>		
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)	
Café de especialidad	gr	8.50	15	0.13	
Agua	ml	0.00	125	0.00	
				0.00	
				<b>Costo Neto</b>	<b>0.14</b>
				Gasto de fabr. 15%	0.02
				Factor Costo 33,33%	0.05
				M.O. 45%	0.06
				G. Adm. 12%	0.02
				45 % Utilidad	0.06
				<b>Sub total</b>	<b>0.36</b>
				12 % I.V.A.	0.04
				10 % Servicio	0.04
<b>PVP</b>	<b>0.44</b>				



*Ilustración 66. Receta estándar de costos para café americano por M. Loya, 2023*

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Café americano		<b>CÓDIGO:</b>	<b>2</b>
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	21/10/2023		<b>CHEF:</b>	<b>Mateo Loya</b>
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Café de especialidad	gr	8.50	15	0.13
Agua	ml	0.00	125	0.00
Azúcar	gr	3.15	15	0.05
FOTOGRAFÍA			<b>Total, Bruto</b>	<b>0.17</b>
			10 % Imprevisto	0.02
			<b>Costo Neto</b>	<b>0.19</b>
			Gasto de fabr. 15%	0.03
			Factor Costo 33,33%	0.06
			M.O. 45%	0.09
			G. Adm. 12%	0.02
			45 % Utilidad	0.09
			<b>Sub total</b>	<b>0.50</b>
			12 % I.V.A.	0.06
			10 % Servicio	0.05
	<b>PVP</b>	<b>0.61</b>		

*Ilustración 67. Receta estándar de costos para chocolate con marshmallows por M. Loya, 2023*

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Chocolate con Marshmallows		<b>CÓDIGO:</b>	<b>3</b>
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	21/10/2023		<b>CHEF:</b>	<b>Mateo Loya</b>
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
chocolate en polvo	gr	3.13	50	0.16
leche	ml	0.90	220	0.20
marshmallows	gr	3.00	20	0.06
FOTOGRAFÍA			<b>Total, Bruto</b>	<b>0.41</b>
			10 % Imprevisto	0.04
			<b>Costo Neto</b>	<b>0.46</b>
			Gasto de fabr. 15%	0.07
			Factor Costo 33,33%	0.15
			M.O. 45%	0.21
			G. Adm. 12%	0.05
			45 % Utilidad	0.21
			<b>Sub total</b>	<b>1.18</b>
			12 % I.V.A.	0.14
			10 % Servicio	0.12
			<b>PVP</b>	<b>1.44</b>

*Ilustración 68. Receta estándar de costos para frapuccino mocca por M. Loya, 2023*

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Frapuccino Mocca		<b>CÓDIGO:</b>	<b>4</b>
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	21/10/2023		<b>CHEF:</b>	<b>Mateo Loya</b>
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
café de especialidad	gr	4.10	50	0.21
helado de chocolate	ml	3.00	220	0.66
azúcar	gr	3.15	20	0.06
leche	ml	0.90	40	0.04
hielo	gr	2.00	50	0.10
FOTOGRAFÍA			<b>Total, Bruto</b>	<b>1.06</b>
			10 % Imprevisto	0.11
			<b>Costo Neto</b>	<b>1.17</b>
			Gasto de fabr. 15%	0.18
			Factor Costo 33,33%	0.39
			M.O. 45%	0.53
			G. Adm. 12%	0.14
			45 % Utilidad	0.53
			<b>Sub total</b>	<b>3.04</b>
			12 % I.V.A.	0.36
			10 % Servicio	0.30
<b>PVP</b>	<b>3.70</b>			



*Ilustración 69. Receta estándar de costos para Capuccino por M. Loya, 2023*

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Capuccino		<b>CÓDIGO:</b>	<b>5</b>
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	21/10/2023		<b>CHEF:</b>	<b>Mateo Loya</b>
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Café de especialidad	gr	4.10	50	0.21
leche	ml	0.90	250	0.23
canela	gr	1.00	1	0.00
FOTOGRAFÍA			<b>Total, Bruto</b>	<b>0.43</b>
			10 % Imprevisto	0.04
			<b>Costo Neto</b>	<b>0.47</b>
			Gasto de fabr. 15%	0.07
			Factor Costo 33,33%	0.16
			M.O. 45%	0.21
			G. Adm. 12%	0.06
			45 % Utilidad	0.21
			<b>Sub total</b>	<b>1.23</b>
			12 % I.V.A.	0.15
			10 % Servicio	0.12
	<b>PVP</b>	<b>1.50</b>		

*Ilustración 70. Receta estándar de costos para affogato por M. Loya, 2023*

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Affogato		<b>CÓDIGO:</b>	<b>6</b>
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	21/10/2023		<b>CHEF:</b>	<b>Mateo Loya</b>
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Café de especialidad	gr	4.10	50	0.21
helado de vainilla	ml	2.00	60	0.12
naranja deshidratada	gr	2.50	5	0.01
FOTOGRAFÍA			<b>Total, Bruto</b>	<b>0.34</b>
			10 % Imprevisto	0.03
			<b>Costo Neto</b>	<b>0.37</b>
			Gasto de fabr. 15%	0.06
			Factor Costo 33,33%	0.12
			M.O. 45%	0.17
			G. Adm. 12%	0.04
			45 % Utilidad	0.17
			<b>Sub total</b>	<b>0.96</b>
			12 % I.V.A.	0.12
			10 % Servicio	0.10
<b>PVP</b>	<b>1.17</b>			

*Ilustración 71. Receta estándar de costos para frapuccino con licor por M. Loya, 2023*

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Frapuccino con licor		<b>CÓDIGO:</b>	<b>7</b>
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	21/10/2023		<b>CHEF:</b>	<b>Mateo Loya</b>
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
café de especialidad	gr	4.10	60	0.25
jarabe de caramelo	gr	3.46	20	0.07
leche evaporada	ml	2.87	45	0.13
esencia de vainilla	ml	1.30	1	0.00
licor de café	ml	2.00	60	0.12
hielo	gr	2.00	100	0.20
<div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"><b>FOTOGRAFÍA</b></div> 			<b>Total, Bruto</b>	0.77
			10 % Imprevisto	0.08
			<b>Costo Neto</b>	<b>0.84</b>
			Gasto de fabr. 15%	0.13
			Factor Costo 33,33%	0.28
			M.O. 45%	0.38
			G. Adm. 12%	0.10
			45 % Utilidad	0.38
			<b>Sub total</b>	<b>2.18</b>
			12 % I.V.A.	0.26
10 % Servicio	0.22			
<b>PVP</b>	<b>2.67</b>			

*Ilustración 72. Receta estándar de costos para infusiones aromáticas por M. Loya, 2023*

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Infusiones aromáticas		<b>CÓDIGO:</b>	<b>8</b>
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	21/10/2023		<b>CHEF:</b>	<b>Mateo Loya</b>
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
agua	gr	0.00	250	0.00
Infusiones aromáticas	ml	2.75	50	0.14
				0.00
FOTOGRAFÍA			<b>Total, Bruto</b>	<b>0.14</b>
			10 % Imprevisto	0.01
			<b>Costo Neto</b>	<b>0.15</b>
			Gasto de fabr. 15%	0.02
			Factor Costo 33,33%	0.05
			M.O. 45%	0.07
			G. Adm. 12%	0.02
			45 % Utilidad	0.07
			<b>Sub total</b>	<b>0.39</b>
			12 % I.V.A.	0.05
			10 % Servicio	0.04
	<b>PVP</b>	<b>0.48</b>		



### ***Estudio financiero para la implementación del negocio***

En esta parte del proyecto proceden a realizar el cálculo detallado de la inversión requerida para cubrir una serie de aspectos muy importantes, como los sueldos del personal, el arriendo del local, servicios básicos, la adquisición del equipamiento y los insumos. Así mismo los utensilios necesarios para garantizar el óptimo funcionamiento de cada área específica dentro de la cafetería.

### ***Lista de mercado o adquisición de materia prima***

*Tabla 15. Lista de mercado con valores de los productos. Desglose de la materia prima que se utilizara para el establecimiento. por M. Loya, 2023*

Lista de mercado o adquisición de materia prima			
NOMBRE	CANTIDAD	PVP	Costo real
Café de especialidad (lojano)	4	\$ 13.00	\$ 52.00
Azúcar	2	\$ 1.57	\$ 3.14
Cremas vegetales	1	\$ 3.35	\$ 3.35
Leche	1	\$ 0.90	\$ 0.90
Leche condensada	1	\$ 1.66	\$ 1.66
Café tostado (Del cerro)	1	\$ 5.75	\$ 5.75
Extracto de vainilla	1	\$ 0.75	\$ 0.75
Jugo de limón	1	\$ 1.73	\$ 1.73
Polvo de hornear	1	\$ 1.06	\$ 1.06
Gelatina sin sabor	1	\$ 0.70	\$ 0.70
Queso crema	1	\$ 1.94	\$ 1.94
Sachet de aromáticas	4	\$ 1.07	\$ 4.28
Pan blanco	4	\$ 1.29	\$ 5.16
Crema de leche	1	\$ 1.61	\$ 1.61
Chocolate en polvo	1	\$ 2.08	\$ 2.08
Galleta maría	3	\$ 0.65	\$ 1.95
Guanábana	2	\$ 2.50	\$ 5.00
Cocoa universal	2	\$ 2.03	\$ 4.06
Aceite	5	\$ 8.00	\$ 40.00
Huevos	1	\$ 4.50	\$ 4.50
Harina	1	\$ 34.00	\$ 34.00
Manteca	1	\$ 1.80	\$ 1.80
Sal	1	\$ 0.90	\$ 0.90
Hielo	1	\$ 2.00	\$ 2.00

Licores	3	\$ 9.50	\$ 28.50
Jarabe	2	\$ 6.68	\$ 13.36
Pulpa frutas	4	\$ 1.49	\$ 5.96
Saborizantes	3	\$ 1.13	\$ 3.39
Fécula de maíz	2	\$ 27.35	\$ 54.70
Frutos secos	1	\$ 5.55	\$ 5.55
Harina para pastelería	1	\$ 37.50	\$ 37.50
Levadura	2	\$ 2.89	\$ 5.78
Bicarbonato	2	\$ 2.89	\$ 5.78
Costo total mensual			\$ 340.84
Costo total anual			\$ 4,090.08

### *Inventario general*

### *Inventario cocina*

*Tabla 16. Lista de inventario de cocina. Inventario desglosado de implementos a utilizarse en cocina. por M. Loya, 2023*

UNIDAD	PRODUCTO	P. UNITARIO	P. TOTAL
1	Microondas	\$180.00	\$180.00
2	Licuadaora semi industrial	\$307.50	\$615.00
1	Nevera	\$450.00	\$450.00
1	Frigorífico	\$980.00	\$980.00
1	Mueble de acero inoxidable	\$875.00	\$875.00
1	Horno	\$1,500.00	\$1,500.00
1	Mesa de trabajo	\$150.00	\$150.00
1	Batidora	\$666.40	\$666.40
1	Detector de gas	\$30.00	\$30.00
2	Extintores	\$35.00	\$70.00
2	Cocina 3 quemadores	\$250.00	\$500.00
1	Lavabo industrial 2 pozos	\$380.00	\$380.00
1	Lavabo industrial 1 pozo	\$260.00	\$260.00
1	Balanza	\$40.78	\$40.78
2	Termómetro	\$33.78	\$67.56
3	Cuchillo de cocina	\$14.71	\$44.13
2	Pinzas	\$2.73	\$5.46
3	Tablas de picar	\$19.67	\$59.01
2	Jarras para espumar leche	\$12.50	\$25.00
1	Prensa francesa	\$14.50	\$14.50

1	Cafetera italiana	\$25.00	\$25.00
1	Tetera hervidor de agua	\$17.96	\$17.96
2	Rasqueta para panadería	\$8.90	\$17.80
1	Set de boquillas	\$34.00	\$34.00
1	Papel industrial	\$45.00	\$45.00
1	Molino de café profesional	\$605.00	\$605.00
1	Cafetera profesional	\$3,728.00	\$3,350.00
1	Set de coladores	\$8.16	\$8.16
1	Paletas de silicona	\$1.83	\$1.83
5	Bowl medianos	\$8.16	\$40.80
5	Set de ollas con tapa	\$117.00	\$585.00
5	Bowl grandes	\$10.57	\$52.85
1	Paca de servilletas eco	\$7.50	\$7.50
1	Espátula para ensamblar	\$6.87	\$6.87
5	Servilleteros	\$5.45	\$27.25
2	Silpat	\$13.00	\$26.00
1	Guantes de horno	\$30.00	\$30.00
5	Azucareros	\$3.00	\$15.00
5	Limpiones	\$1.40	\$7.00
2	Escobas	\$2.00	\$4.00
2	Trapeadores	\$4.55	\$9.10
2	Recogedores	\$3.95	\$7.90
2	Cloro	\$4.71	\$9.42
1	Desinfectante	\$9.00	\$9.00
1	Pack paños de limpieza	\$2.63	\$2.63
2	Dispensadores de jabón	\$8.50	\$17.00
1	Lava	\$2.49	\$2.49
1	Pack de esponjas para lavar	\$2.20	\$2.20
1	Limpia vidrios	\$2.42	\$2.42
2	Ambientadores	\$2.53	\$5.06
3	Basureros	\$5.20	\$15.60
1	Fundas de basura	\$0.64	\$0.64
	<b>Costo total</b>		\$11,903.32

***Inventario salón*****Tabla 17.** lista de inventario del salón. Inventario desglosado de implementos a utilizarse en el salón de la cafetería. por M. Loya, 2023

UNIDAD	PRODUCTO	P. UNITARIO	P. TOTAL
60	Cucharas acero inox	\$ 0.39	\$ 23.40
5	Set tenedores x12pz	\$ 8.00	\$ 40.00
10	Set cuchillos x 6pz	\$ 6.00	\$ 60.00
5	Manteles mesa pequeña	\$ 3.00	\$ 15.00
5	Set de mesa + 6 sillas x1	\$ 181.00	\$ 905.00
5	Set de mesa + 4 sillas x1	\$ 115.00	\$ 575.00
5	Manteles mesa grande	\$ 4.50	\$ 22.50
2	Papel h. 200m	\$ 3.19	\$ 6.38
1	JABON LIQUIDO gl.	\$ 6.00	\$ 6.00
2	TACHO BASURA pedal	\$ 9.50	\$ 19.00
3	Papel manos	\$ 1.29	\$ 3.87
1	Ambiental	\$ 3.99	\$ 3.99
10	Saleros	\$ 1.39	\$ 13.90
10	Pimenteros	\$ 1.39	\$ 13.90
3	Servilletas x100	\$ 0.85	\$ 2.55
4	Sillas de bebe	\$ 21.50	\$ 86.00
10	Porta servilletas	\$ 1.35	\$ 13.50
60	Vasos vidrio 11 oz	\$ 0.49	\$ 29.40
3	Atomizadores	\$ 0.99	\$ 2.97
2	Dispensador jabón	\$ 0.99	\$ 1.98
2	Porta rollo papel h	\$ 12.00	\$ 24.00
4	Pastilla para baño	\$ 0.99	\$ 3.96
	<b>Costo total</b>		<b>\$ 1,872.30</b>

***Inventario oficina*****Tabla 18.** lista de inventario de oficina. Inventario desglosado de implementos a utilizarse en la oficina de la cafetería. por M. Loya, 2023

UNIDAD	PRODUCTO	P. UNITARIO	P. TOTAL
1	muebles oficina	\$140.00	\$140.00
2	mesas	\$32.00	\$64.00
4	sillas	\$35.00	\$140.00
2	computadoras	\$530.00	\$1,060.00
1	caja lápiz	\$5.00	\$5.00
50	caja esfero	\$0.45	\$22.50
2	hojas bond	\$4.00	\$8.00
1	impresora	\$172.00	\$172.00
1	anaquel archivador	\$145.00	\$145.00
2	tijeras	\$0.50	\$1.00
2	grapadoras	\$1.50	\$3.00
1	caja borrador	\$3.00	\$3.00
1	caja grapas	\$5.00	\$5.00
1	caja clips	\$4.00	\$4.00
2	post-its	\$1.00	\$2.00
1	Datafast	\$200.00	\$200.00
1	Caja para imprimir comprobantes de pago	\$130.00	\$130.00
1	Caja registradora	\$60.00	\$60.00
1	Equipo wifi	\$25.00	\$25.00
1	Calculadora	\$6.10	\$6.10
1	Pack de 6 esferos surtidos	\$0.98	\$0.98
1	Perforadora	\$1.77	\$1.77
2	Papelera	\$8.62	\$17.24
1	Marcadores permanentes	\$2.96	\$2.96
1	Pack de resaltadores	\$1.41	\$1.41
1	Cinta adhesiva	\$1.65	\$1.65
1	Archivadores	\$5.35	\$5.35
1	Carpeta portafolio	\$4.00	\$4.00
1	Cuadernos	\$1.89	\$1.89
1	Tachuelas	\$0.87	\$0.87
1	USB	\$9.00	\$9.00
	Costo total		\$2,242.72

### **Costos de producción**

#### **Mano de obra**

*Tabla 19. Desglose de la mano de obra por parte de los empleados de la cafetería. por M. Loya, 2023*

Empleados	Nombres	Sueldo
Gerente general	MATEO	\$500.00
Chef pastelero	WILLIAM	\$500.00
Ayudante de cocina	JOSE	\$300.00
Barista	ALEJANDRA	\$450.00
Mesero	ALEX	\$450.00
Total, mensual		\$2,200.00

### **Costos indirectos de fabricación**

**Tabla:19.**

*Desglose de los valores estimados de los costos indirectos de fabricación. Una vez en funcionamiento de la cafetería. por M. Loya, 2023*

Costos indirectos de fabricación	
Arriendo	\$450.00
Luz	\$100.00
Agua	\$70.00
Teléfono	\$10.00
Internet	\$30.00
Gas	\$70.00
Total, mensual	\$730.00

### **Gastos administrativos**

*Tabla 20. Desglose de los gastos administrativos. Una vez en funcionamiento de la cafetería. por M. Loya, 2023*

GASTOS ADMINISTRATIVOS	
SERVICIO DE REDES	\$150.00
COMIDA PARA COLABORADORES	\$100.00
PERMISO LEGAL	\$350.00
UNIFORMES	\$252.50

SERVICIO DE OFICINA	\$30.00
FACTURACION	\$50.00
MOVILIZACION	\$50.00
<b>TOTAL</b>	<b>\$982.50</b>

### ***Gastos financieros***

*Tabla 21. Gastos financieros y pago de la deuda adquirida. Una vez en funcionamiento de la cafetería. por M. Loya, 2023*

<b>GASTO FINANCIERO</b>		
<b>DEUDAS ADQUIRIDO</b>	<b>\$ 500.00</b>	<b>\$ 20,000.00</b>

### ***Packing decoración, uniformes y permisos de funcionamiento***

#### **Packing**

*Tabla 22. Packing establecido para el servicio para llevar o de delivery. Una vez en funcionamiento de la cafetería. por M. Loya, 2023*

<b>Packing</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio</b>	<b>Valor total</b>
<b>Tenedor</b>	25	\$ 0.02	\$ 0.45
<b>cuchillo</b>	25	\$ 0.02	\$ 0.45
<b>cuchara</b>	25	\$ 0.02	\$ 0.58
<b>Lonchera plástica</b>	25	\$ 0.08	\$ 2.11
<b>Vaso 12 onz</b>	100	\$ 0.07	\$ 7.06
<b>Tapa 12 onz</b>	100	\$ 0.05	\$ 5.31
<b>Fundas6x8</b>	100	\$ 0.39	\$ 39.30
<b>Fundas6x10</b>	100	\$ 0.49	\$ 49.12
<b>Fundas6x12</b>	100	\$ 0.63	\$ 63.00
<b>Papel Film</b>	300	\$ 0.14	\$ 42.00
<b>Papel Aluminio</b>	300	\$ 0.13	\$ 39.00
			<b>\$ 248.38</b>

*Tabla 23. Desglose de valores en los uniformes para los empleados. Una vez en funcionamiento de la cafetería. por M. Loya, 2023*

## Decoración

*Tabla 24. Decoración propuesta para la implementación en el negocio. Una vez en funcionamiento de la cafetería. por M. Loya, 2023*

<b>Decoración</b>			
	Unidad	Valor unitario	Valor total
<b>Cuadros</b>	4	25	100
<b>Pintura</b>	7	5.82	40.74
<b>Lámparas</b>	6	8.5	51
<b>Logotipo</b>	2	15	30
<b>Macetas de flores</b>	15	10	150
<b>Adornos</b>	4	12	48
			<b>419.74</b>

## Permiso de funcionamiento

*Tabla 25. Permisos de funcionamiento. Una vez en funcionamiento de la cafetería. por M. Loya, 2023*

<b>Permisos de funcionamiento</b>	
Bomberos	\$ 20.00
Extintor 20lb	\$ 45.00
Canaletas	\$ 1.00
Sensor de humo	\$ 30.00
Permiso ministerio	\$ 50.00
<b>Total</b>	<b>\$ 146.00</b>
Obra civil	\$ 250.00
Constitución empresa notaria	\$ 150.00
Patrimonio empresarial	\$ 10,000.00
Registro de marca	\$ 500.00



**Uniformes**

<b>Uniformes</b>	<b>unidad</b>	<b>precio</b>	<b>valor total</b>
<b>Chaqueta</b>	5	20	100
<b>Pantalón</b>	5	15	75
<b>Cofia</b>	5	5	25
<b>Delantal pechero</b>	5	10.5	52.5
			<b>252.5</b>

**Costo de materia prima (punto de equilibrio)**

*Tabla 26. Costo de la materia prima previsto para poder empezar el funcionamiento de la cafetería (Yarkay). por M. Loya, 2023*

<b>NOMBRE</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>PvP s/i (25%)</b>	<b>M. CONTRIBUCION</b>	<b>MENSUAL</b>	<b>DIARIO</b>	<b>HORA</b>
<b>Espresso café de especialidad</b>	\$0.44	\$1.76	\$1.32	3343	111	14
<b>Café americano</b>	\$0.61	\$2.44	\$1.83	2411	80	10
<b>chocolate con marshmallows</b>	\$1.44	\$5.76	\$4.32	1021	34	4
<b>frapuccino mocca</b>	\$3.70	\$5.20	\$1.50	2942	98	12
<b>Capuccino</b>	\$1.50	\$3.30	\$1.80	2451	82	10
<b>affogato</b>	\$1.17	\$4.68	\$3.51	1257	42	5
<b>frapuccino con licor</b>	\$2.67	\$4.77	\$2.10	2101	70	9
<b>infusión aromática</b>	\$0.48	\$1.92	\$1.44	3064	102	13
<b>PROMEDIO</b>	\$ 1.50	\$ 3.73	\$ 2.23	\$ 2,323.88	\$ 77.46	\$ 9.68
<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>	\$3,488.72					

### *Costo de arranque*

*Tabla 27. Costo de arranque previsto para poder empezar el funcionamiento de la cafetería (Yarkay). por M. Loya, 2023*

<b>ARRANQUE OPERATIVO/ CAPITAL DE TRABAJO/ INVERSION INICIAL</b>	
<b>C. VENTA o C. MATERIA PRIMA MENSUAL</b>	\$2,444.36
<b>COSTOS DE PRODUCCION</b>	\$3,488.72
<b>INVENTARIO COCINA</b>	\$11,903.32
<b>INVENTARIO OFICINA</b>	\$2,242.72
<b>INVENTARIO SALON</b>	\$1,872.30
<b>PERMISO FUNCIONAMIENTO</b>	\$146.00
<b>OBRA CIVIL (REMODELACION)</b>	\$250.00
<b>DECORACION</b>	\$419.74
<b>SOCIEDAD</b>	\$1,200.00
<b>REGISTRO DE MARCA</b>	\$500.00
<b>PATRIMONIO EMPRESARIAL</b>	\$10,000.00
<b>UNIFORME</b>	\$252.50
<b>PACKING</b>	\$248.38
<b>TOTAL</b>	<b>\$34,968.04</b>

### *Análisis del estudio financiero*

Tras llevar a cabo todas las etapas requeridas para determinar exhaustivamente el análisis financiero de la empresa YARKAY Cafetería-Artesanal, se vio previsto que se requiere un capital de 34,968.04\$ dólares americanos, con el fin de viabilizar el comienzo de las operaciones comerciales.

La primera tarea abordada se centró en la lista del mercado, la cual permite conocer el precio de cada uno de los productos que van a ser necesarios en el

establecimiento, de igual manera, en la lista de mercado se puede establecer si se desea el rendimiento, la merma y costear el precio real con el que tendría que costear. Así mismo se realizó un inventario general, de lo que podría llevar y los insumos necesarios tanto de cocina, el salón y los de oficina que serán necesarios para la implementación de la cafetería, dando como resultado un valor de \$ 16.018.34 dólares. Los cuales formaran parte al final para calcular el costo de arranque que se necesitara.

Posteriormente, se llevó a cabo el cálculo preciso para determinar la compensación de los empleados que contribuirán al progreso de la empresa. El resultado se determinó en función del número de trabajadores en el equipo, que consta de cinco roles distintos: Gerente general, Chef pastelero, Ayudante de cocina, Barista y el mesero que también tendrá el rol de ser el cajero de la empresa. En consecuencia, se estableció una suma mensual total de remuneraciones de 2,200.00 dólares, y anualmente sería un valor de 26,400.00 dólares.

Después se logró realizar los costos de producción, donde se lleva a cabo los costos indirectos de fabricación, que implica el arriendo y los servicios básicos necesarios que se utilizará en la cafetería, así mismo implica la mano de obra directa, en esta se detalla que son las personas que brindarán apoyo a la empresa establecida y serán un pilar fundamental en la misma, estos serían los empleados lo cual ya detalla anteriormente.

Por otro lado, se describen los gastos administrativos donde tienen los permisos legales de la empresa, la publicidad que se realizará para captar clientes nuevos, se cotizará de igual manera los uniformes para los trabajadores, la facturación que será necesaria para declarar los impuestos y la movilización que será utilizada para

comprar insumos. Y finalmente se describió los gastos financieros lo cual trata del préstamo adquirido, para realizar remodelaciones, implementación de nuevos productos.

Posteriormente se realizó el Packing lo cual trata sobre los implementos necesarios para el servicio para llevar y el delivery establecido, en lo cual detalla y desglosa los valores de cada uno para poder evaluar el precio y mediante eso realizar las compras respectivas para la cafetería.

Y finalmente se logró determinar el arranque operativo, el cual proporciona una visión general de los gastos y las inversiones asociadas con el capital de trabajo, necesario para poner en marcha la cafetería de especialidad. Lo que indica una planificación cuidadosa y exhaustiva para asegurar un comienzo exitoso y un funcionamiento eficiente. Dando como resultado un total de 34,968.04 dólares que serán necesarios para poder implementar el negocio

### ***Síntesis del capítulo III***

En el capítulo III, se presenta una propuesta detallada para establecer una cafetería de especialidad en el sector de Amaguaña – Cuendina en la ciudad de Quito. Se destaca la intención de enfocarse en la entrega de café de alta calidad, tanto de especialidad como tradicional, y en el compromiso de promover prácticas sostenibles y responsables con el medio ambiente

Se evaluaron los impactos sociales, ambientales y laborales del proyecto, resaltando su potencial para fomentar la economía local y con la comunidad. Además,

se expone la misión y la visión de la empresa, junto con metas a corto, mediano y largo plazo. A si mismo se detalló las estrategias de difusión y marketing.

De igual manera, se presenta un análisis FODA, seguido de un estudio de segmentación de mercado que define el público objetivo, la localización propuesta se encuentra en un área estratégica que tiene el potencial de atraer tanto a residentes locales como a turistas de paso.

Nos sumergimos en la emocionante aventura de dar vida a la identidad de YARKAY, elegimos cuidadosamente los colores y el logotipo que representarán y la esencia de lo que somos. Así mismo delinean la tipografía y su aplicación en los materiales de empaque, en bolsas, letreros, y tarjetas de prestaciones.

El capítulo también aborda los canales de distribución y puntos de venta, destacando el enfoque en el establecimiento físico y la utilización de plataformas virtuales para una mayor accesibilidad. De igual manera se describe el proceso de la fijación de precios, que sea calculado minuciosamente teniendo en cuenta diversos factores para garantizar la rentabilidad del negocio.

Finalmente, se ofrece un estudio financiero, detallando que incluyen los costos asociados con los sueldos del personal, el costo del arriendo del local, servicios básicos y los equipo e insumos necesarios para el funcionamiento óptimo de la cafetería.

## CONCLUSIONES

Después de analizar detenidamente el estudio de viabilidad para establecer una cafetería de especialidad ubicada en la parroquia de Amaguaña, en la ciudad de Quito, llegó a la conclusión de:

- La falta de cafeterías de especialidad en la parroquia de Amaguaña señala una posibilidad interesante para la implementación de una cafetería de especialidad con una temática campestre. Considerando que este proyecto no solo respondería a la necesidad de la demanda local, sino que también apoyaría a los productores locales, fomentando la agricultura.
- El proyecto se plantea con objetivos claros y específicos, como la realización del mercado detallado y la creación de estrategias de marketing efectivas. Con el objetivo de proporcionar una experiencia única y agradable para los clientes.
- La implementación de la cafetería no solo estaría dirigida a satisfacer las demandas de consumidores potenciales, sino que también contribuirá al crecimiento económico local al crear oportunidades de empleo en la comunidad, además se destaca por su compromiso con la sostenibilidad y comodidad con el medio ambiente, demostrando una visión empresarial responsable y solidaria.
- Se presentó un enfoque metodológico integral bien estructurado, la inclusión de investigación cualitativas y cuantitativas, así mismo, las herramientas para

la implementación del proyecto que nos permitirán una comprensión exhaustiva de las preferencias y necesidades del mercado objetivo

- La entrevista y la participación de los estudiantes en el focus group resultaron ser recursos muy valiosos, proporcionando información importante y enriqueciendo la experiencia del proyecto, aportando información práctica y sugerencias valiosas para la elaboración de bebidas de café. Por otro lado, Los consejos aportados por el entrevistado ayudaron a orientar las decisiones clave en la planificación y ejecución del proyecto
- Es muy importante crear una imagen única y consistente que ayude a destacar en el mercado. Nuestra identidad visual está pensada con mucho cuidado, y el logotipo que ha diseñado representa la esencia de lo que ofrece, un ambiente relajado y un buen café. Cree que esto será clave para que la gente entienda lo que son y lo que ofrece en la cafetería.
- Por último, se realizó un detallado análisis de fijación de precios para las recetas estándar, se determinó los costos de arranque operativo. Proporcionando una visión general completa de los gastos iniciales y las inversiones necesarias para el capital de trabajo esencial. Lo cual es de suma importancia de planificación estratégica y financiera sólida para garantizar la estabilidad el crecimiento continuo de la cafetería.

## RECOMENDACIONES

- Comprender las preferencias de los clientes potenciales, para establecer una conexión significativa con el negocio y crear ofertas innovadoras.
- Tener precios accesibles para que el público acuda con mayor frecuencia, haciendo que los mismos se conviertan en clientes fieles.
- Capacitar a los empleados para que puedan tratar a los clientes con claridad y tengan presente cada proceso interno que se realiza y pueda cumplir con eficiencia sus responsabilidades.
- Mantener y preservar constantemente la estética y el entorno tanto en el interior como en los alrededores de la cafetería, creando un espacio acogedor que permita a los clientes sumergirse en una atmósfera campestres y sentirse a gusto y relajados.
- Implementar prácticas sostenibles como el uso de materiales reciclables y biodegradables para los empaques y utensilios. Así mismo la utilización de métodos de reciclaje y compostaje, para reducir el impacto ambiental
- Desarrollar una imagen distintiva de la marca que refleje la esencia de la propuesta y mediante eso transmitir a los clientes una identidad clara y concisa
- Mantener actualizada las redes sociales del establecimiento y fomentar la interacción activa con los clientes en línea, creando contenido autentico y atractivo.



## BIBLIOGRAFIA

Chantal (2023). CaféBlog, ¿Qué es una Cafetería? Obtenido de:

<https://merocafe.com.mx/cafeteria/>. Recuperado el: 12 de ago. de 23

Anónimo (2021), Cafés MamaSame, cafeterías: un poco de historia. Obtenido de:

<https://cafesmamasame.com/es/blog/cafeterias-un-poco-de-historia>. Recuperado el:

12 de ago. de 23

Anónimo 2022. Qualery blog, El descubrimiento del café y toda su historia. Obtenido

de: [https://www.qualery.com/blog/descubrimiento-cafe-](https://www.qualery.com/blog/descubrimiento-cafe-historia.htm#:~:text=El%20caf%C3%A9%20un%20descubrimiento%20afortuna)

[historia.htm#:~:text=El%20caf%C3%A9%20un%20descubrimiento%20afortuna](https://www.qualery.com/blog/descubrimiento-cafe-historia.htm#:~:text=El%20caf%C3%A9%20un%20descubrimiento%20afortuna)

[do&text=Kaldi%20que%20supuestamente%20as%C3%AD%20se,por%20la%20](https://www.qualery.com/blog/descubrimiento-cafe-historia.htm#:~:text=El%20caf%C3%A9%20un%20descubrimiento%20afortuna)

[ocuriosidad%20decidi%C3%B3%20investigar](https://www.qualery.com/blog/descubrimiento-cafe-historia.htm#:~:text=El%20caf%C3%A9%20un%20descubrimiento%20afortuna). Recuperado el: 12 de ago. de 23

Hernández (2015), hipertextual, Una breve historia del consumo del café. Obtenido

de: <https://hipertextual.com/2015/12/historia-del-consumo-de-cafe>. Recuperado el: 12

de ago. de 23

Anónimo (s.f), Gobierno del Ecuador, Ecuador con aroma de café. Obtenido de:

[https://www.derechosintelectuales.gob.ec/ecuador-con-aroma-de-](https://www.derechosintelectuales.gob.ec/ecuador-con-aroma-de-cafe/#:~:text=Una%20de%20las%20tierras%20m%C3%A1s,caf%C3%A9%20que)

[cafe/#:~:text=Una%20de%20las%20tierras%20m%C3%A1s,caf%C3%A9%20que](https://www.derechosintelectuales.gob.ec/ecuador-con-aroma-de-cafe/#:~:text=Una%20de%20las%20tierras%20m%C3%A1s,caf%C3%A9%20que)

[ue%20datan%20de%201860](https://www.derechosintelectuales.gob.ec/ecuador-con-aroma-de-cafe/#:~:text=Una%20de%20las%20tierras%20m%C3%A1s,caf%C3%A9%20que). Recuperado el: 12 de ago. de 23

Anónimo (s.f), GrupoJMValdez, Historia del cacao y café ecuatoriano. Obtenido de:

[https://www.grupojmvaldez.com/vportal/index.php/es/qui%C3%A9nes-](https://www.grupojmvaldez.com/vportal/index.php/es/qui%C3%A9nes-somos/historia-del-caf%C3%A9-ecuadoriano#:~:text=En%20el%20Ecuador%20el%20cultivo,de%20riqueza%20que%20aport%C3%B3%20recursos)

[somos/historia-del-caf%C3%A9-](https://www.grupojmvaldez.com/vportal/index.php/es/qui%C3%A9nes-somos/historia-del-caf%C3%A9-ecuadoriano#:~:text=En%20el%20Ecuador%20el%20cultivo,de%20riqueza%20que%20aport%C3%B3%20recursos)

[ecuadoriano#:~:text=En%20el%20Ecuador%20el%20cultivo,de%20riqueza%20que%](https://www.grupojmvaldez.com/vportal/index.php/es/qui%C3%A9nes-somos/historia-del-caf%C3%A9-ecuadoriano#:~:text=En%20el%20Ecuador%20el%20cultivo,de%20riqueza%20que%20aport%C3%B3%20recursos)

[20aport%C3%B3%20recursos](https://www.grupojmvaldez.com/vportal/index.php/es/qui%C3%A9nes-somos/historia-del-caf%C3%A9-ecuadoriano#:~:text=En%20el%20Ecuador%20el%20cultivo,de%20riqueza%20que%20aport%C3%B3%20recursos). Recuperado el: 13 de ago. de 23

Echeverria (s.f), HappyGringo, Un guía sobre el café ecuatoriano. Obtenido de:  
<https://es.happygringo.com/blog/ecuador-coffee-many-sips-come/>. Recuperado el: 13 de ago. de 23

Tapia (2015), RevistaLideres, Cafetería la Palma. Obtenido de:  
<https://www.revistalideres.ec/lideres/cafeteria-palma-dulces-guayaquil-incendio.html>.  
Recuperado el: 13 de ago. de 23

Anónimo (s.f), Quiteñísimo, Historia de Amaguaña. Obtenido de: <https://xn--quiteisimo-x9a.com/historia-de-amaguana/>. Recuperado el: 17 de ago. de 23

Anónimo (s.f), Gobamaguaña, Historia. Obtenido de:  
<http://www.amaguania.gob.ec/historia/>. Recuperado el: 17 de ago. de 23

Anónimo (2022), GoRaymi, Historia de Amaguaña. Obtenido de:  
[https://www.goraymi.com/es-ec/pichincha/quito/historias/historia-amaguana-age0xylb5#google\\_vignette](https://www.goraymi.com/es-ec/pichincha/quito/historias/historia-amaguana-age0xylb5#google_vignette). Recuperado el: 17 de ago. de 23

Luis (2022), Cafécafeteras, Las cafeterías y su evolución a lo largo de los años.  
Obtenido de: [https://www.cafecafeteras.com/historia-evolucion-cafeterias/#google\\_vignette](https://www.cafecafeteras.com/historia-evolucion-cafeterias/#google_vignette). Recuperado el: 19 de ago. de 23

Anónimo (s.f), CAMUY, Historia del café en Europa y su llegada a América.  
Obtenido de: [https://cafescamuy.com/blog/69\\_historia-del-cafe-en-europa-y-america.html#:~:text=1650%20El%20caf%C3%A9%20Llega%20a,centros%20neur%C3%A1lgicos%20del%20pensamiento%20liberal](https://cafescamuy.com/blog/69_historia-del-cafe-en-europa-y-america.html#:~:text=1650%20El%20caf%C3%A9%20Llega%20a,centros%20neur%C3%A1lgicos%20del%20pensamiento%20liberal). Recuperado el: 19 de ago. de 23

Anónimo (s.f), ICO, Historia del café, obtenido de:  
[https://www.ico.org/ES/coffee\\_storyc.asp](https://www.ico.org/ES/coffee_storyc.asp). Recuperado el: 19 de ago. de 23

Martínez (2022), elfinanciero, Un viaje de sabor que comenzó en África y encontró su hogar en américa. Obtenido de: <https://www.elfinanciero.com.mx/food-and-drink/2022/05/13/historia-del-cafe-un-viaje-de-sabor-que-comenzo-en-africa-y-encontro-su-hogar-en-america/#:~:text=A%20Am%C3%A9rica%20lleg%C3%B3%20el%20café%20a%20condiciones%20climáticas%20muy%20concretas>. Recuperado el: 19 de ago. de 23

Anónimo (s.f), El café en Sudamérica, Fórum del Café. Obtenido de: [https://www.forumdelcafe.com/sites/default/files/biblioteca/f-34\\_cafe\\_sudamerica.pdf](https://www.forumdelcafe.com/sites/default/files/biblioteca/f-34_cafe_sudamerica.pdf). Recuperado el 24 de ago. de 23

Anónimo (s.f), Un Cafecito, Guía de café de Ecuador: historia. Obtenido de: <https://uncafeci.to/cafe-ecuador/>. Recuperado el: 24 de ago. de 23

Muñoz (2018), Estudio de prefactibilidad para la implementación de una cafetería orgánica en la ciudad de Quito – Ecuador [Tesis de licenciatura, universidad]. Obtenido de:

<http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/14801/ESTUDIO%20DE%20PREFACTIBILIDAD%20PARA%20LA%20IMPLEMENTACION%20DE%20UNA%20CAFETERIA%20ORGANICA%20EN%20LA%20CIUDAD%20DE%20QUITO.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. recuperado el: 24 de ago. de 23

Asorey F. (2017), SABORA, Café de especialidad, que es y que lo hace tan especial. Obtenido de: <https://cafesabora.com/es/café-de-especialidad-que-es-y-que-lo-hace-tan-especial>

[especial#:~:text=Se%20refiere%20al%20caf%C3%A9%20de,distintivo%20y%20ausencia%20de%20defectos](#). Recuperado el: 24 de ago. de 23

Anónimo (2022), PERFECT DAILY GRIND, La cultura del café de especialidad en Quito. Obtenido de: <https://perfectdailygrind.com/es/2022/03/23/cultura-cafe-de-especialidad-en-quito/>. Recuperado el: 24 de agosto de 2023

Anónimo (2019), SeHablaCafé, ¿Qué es el café? Obtenido de: <https://sehablacafe.com/hablemos/que-es-el-cafe/>. Recuperado el: 24 de agosto de 2023

Anónimo (s.f), Cafeto: planta que debes conocer, CaféSabora. Obtenido de: <https://cafesabora.com/es/cafeto-planta-que-debes-conocer-si-amas-el-caf%C3%A9>. Recuperado el: 24 de agosto de 2023

Federico (2020), Que es el café Robusta: toda la verdad, CaféSabora. Obtenido de: <https://cafesabora.com/es/qu%C3%A9-es-el-caf%C3%A9-robusta-toda-la-verdad>. Recuperado el: 24 de agosto de 2023

Velázquez (s.f), ¿Qué es la investigación exploratoria?, QuestionPro. Obtenido de: <https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-exploratoria/>. Recuperado el: 5 de septiembre de 2023

Muguirra A. (s.f), ¿Qué es la investigación descriptiva?, QuestionPro. Obtenido de: <https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-descriptiva/>. Recuperado el: 5 de septiembre de 2023

IBM (s.f), ¿Qué es el análisis de redes sociales?, IBM. Obtenido de: <https://www.ibm.com/mx-es/topics/social-media-analytics>. Recuperado el: 6 de septiembre de 2023

Arias E. (2020), Investigación Documental, economipedia. Obtenido de:

<https://economipedia.com/definiciones/investigacion-documental.html>. Recuperado el: 6 de septiembre de 2023

Ortega C. (s.f), Métodos de muestreo: ejemplos y usos, QuestionPro. Obtenido de:

<https://www.questionpro.com/blog/es/metodos-de-muestreo/>. Recuperado el: 6 de septiembre de 2023

Arellano F. (2023), Método Inductivo, Significados.com. obtenido de:

<https://www.significados.com/metodo-inductivo/>. Recuperado el: 6 de septiembre de 2023

EUNCET (s.f), La importancia de los Focus Group en las empresas, Blog.Euncet.

obtenido de: <https://blog.euncet.com/que-son-los-focus-groups/>. Recuperado el: 04 de octubre de 2023

Anónimo (2022), Empaques biodegradables, compostables o reciclables. Todo para Café. Obtenido de: [https://todoparacafe.com/empaques-biodegradables-](https://todoparacafe.com/empaques-biodegradables-compostables-reciclables-sus-diferencias)

[compostables-reciclables-sus-diferencias](https://todoparacafe.com/empaques-biodegradables-compostables-reciclables-sus-diferencias). Recuperado el: 6 de octubre de 2023

Anónimo (2022), Ideas para reutilizar los residuos de café, Perfect Daily Grind.

Obtenido de: <https://perfectdailygrind.com/es/2022/03/25/ideas-para-reutilizar-residuos-de-cafe/>. Recuperado el: 6 de octubre de 2023

Anónimo (s.f), Consejos para tener una cafetería ecológica, Primero Café. Obtenido

de: <https://primerocafe.com.mx/mundo-barista/5-consejos-cafeteria-ecologica-reciclar-reutilizar/>. Recuperado el: 6 de octubre de 2023

Bartolí (2019), El café para llevar se sube al tren de los vasos desechables ecológicos, Ecologic.com. obtenido de: <https://www.ecoologic.com/blog/cafe-para-llevar-vasos-desechables-ecologicos>. Recuperado el: 6 de octubre de 2023

Anónimo (2023), Sostenibilidad y café: impacto ambiental y social dentro de una taza, TheReasonBehind. Obtenido de: <https://thereasonbehind.es/cafe-sostenible/>. Recuperado el: 6 de octubre de 2023

Anónimo (2021), Estudio de la viabilidad de un proyecto, Infinita Industrial Consulting. Obtenido de: <https://www.infinitiaresearch.com/noticias/estudio-de-viabilidad-de-un-proyecto-como-realizarlo/#:~:text=Consiste%20en%20determinar%20si%20la,con%20los%20requisitos%20del%20proyecto>. Recuperado el: 9 de octubre de 2023

Boada (2019), Publicidad en redes sociales: ventajas y beneficios, Cyberclick. Obtenido de: <https://www.cyberclick.es/numerical-blog/publicidad-en-redes-sociales-que-es-ventajas-y-beneficios>. Recuperado el: 18 de octubre de 2023

Anónimo (2021), Marketing para restaurantes: las 5 mejores estrategias, WixBlog. Obtenido de: [https://es.wix.com/blog/2021/06/marketing-para-restaurantes?utm\\_source=google&utm\\_medium=cpc&utm\\_campaign=12446219914^117820822545&experiment\\_id=^^501731587802^^\\_DSA&gclid=Cj0KCCQjwhL6pBhDjARIsAGx8D5982vTi92e3IMEucAieYeBQU8OsMCVYqtMGOM9q4jXf95ZBBkNHHugaAnSpEALw\\_wcB](https://es.wix.com/blog/2021/06/marketing-para-restaurantes?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=12446219914^117820822545&experiment_id=^^501731587802^^_DSA&gclid=Cj0KCCQjwhL6pBhDjARIsAGx8D5982vTi92e3IMEucAieYeBQU8OsMCVYqtMGOM9q4jXf95ZBBkNHHugaAnSpEALw_wcB). Recuperado el: 18 de octubre de 2023

Bruno (2018), ¿Qué es la comunicación interna?, Rockcontent Blog. Obtenido de: <https://rockcontent.com/es/blog/comunicacion-interna/>. Recuperado el: 18 de octubre de 2023

Anónimo (2022), consejos para motivar al personal de tu restaurante, Two Mamy Chefs. Obtenido de: <https://www.twomanychefs.com/consejos-para-motivar-al-personal-de-tu-restaurante/>. Recuperado el: 18 de octubre de 2023

Anónimo (s.f), Por qué es importante hacer una buena selección de personal, Barcelona Culinary Hub. Obtenido de: <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/cinco-estrategias-efectivas-para-seleccionar-personal-para-tu-restaurante>. Recuperado el: 18 de octubre de 2023

Lesmo (2019), la línea gráfica y el por qué necesitas un manual de marca, KeyAgency. Obtenido de: <https://www.keysocialmediapy.com/post/lineagrafica>. Recuperado el 20 de octubre de 2023

Walther (2023), ¿Qué es la línea gráfica?, Dongee. Obtenido de: <https://www.dongee.com/tutoriales/que-es-linea-grafica-una-guia-completa-para-principiantes/>. Recuperado el: 20 de octubre de 2023

Lacayo, A. (2014). *Facebook como herramienta de marketing*. Blogs el UNIVERSAL. Obtenido de: <https://m.eluniversal.com.co/blogs/marketing-digital/facebook-como-herramienta-de-marketing#:~:text=Facebook%20permite%20a%20las%20empresas,sus%20preferencias%2C%20cr%C3%ADticas%2C%20etc>. Recuperado el: 21 de oct. de 23

Aguilar, A. (2022). *Blog Instagram*. Rockcontent. Obtenido de: <https://rockcontent.com/es/blog/instagram/#:~:text=paso%20a%20paso,%C2%BFQu%C3%A9%20es%20Instagram%3F,de%20comentarios%20y%20me%20gusta>. Recuperado el: 21 de octubre de 2023

Santos, D. (2023). *Marketing en redes sociales: TikTok*. Hubspt. Obtenido de:

<https://blog.hubspot.es/marketing/tiktok#:~:text=Ventajas%20de%20TikTok%20para%20las%20marcas&text=El%20entretenimiento%20breve%20y%20llamativo,audien%20cia%20en%20esta%20red%20social>. Recuperado el: 21 de octubre de 2023