



**PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN  
DEL RESTAURANTE NUESTRAS RAÍCES, UBICADA EN LA  
CIUDAD DE QUITO, EN EL SECTOR DE CHIMBACALLE,  
CONSIDERANDO LA BASE CON LA ESTRUCTURA CANVAS.**

---

EDDI SANTIAGO MEJÍA SEGURA

Director

MSc. Christian Carvajal

Trabajo de grado para optar por el título de Tecnología Superior en  
Administración

Instituto Tecnológico Superior Universitario Internacional

Carrera Tecnología Superior en Administración

D.M. Quito, 10 marzo de 2024

## **DEDICATORIA**

La presente tesis está dedicada a mi esposa Elena, quien me ha brindado su apoyo y ayuda en cada paso y proceso de estudio.

A mi hijo Elías, quien es mi impulso de superación, con su alegría me motiva a ser mejor a diario.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios, ya que gracias a él todo es posible, le agradezco por darme la sabiduría y fortaleza para culminar esta carrera.

Agradezco a mis padres quienes me enseñaron a siempre dar lo mejor y no rendirme, forjándome de valores que me han guiado en mis estudios.

Agradezco a mis docentes quienes me acompañaron en este camino brindándome su apoyo, y guiándome para alcanzar la meta.

## **AUTORIA**

Yo, Eddi Santiago Mejía Segura autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente.

**Eddi Mejía.**

D.M. Quito, 10 de marzo de 2024.

**MSc. Christian Carvajal.**  
**Tutor de Trabajo de Titulación**

## **CERTIFICACIÓN**

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



MSc. Christian Carvajal.

D.M. Quito, 10 de marzo de 2024.

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

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

PRIMERA: El **MSc. Christian Carvajal** y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y el Sr. Eddi Santiago Mejía Segura, por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- El Sr. Eddi Santiago Mejía Segura realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de la Empresa Restaurante Nuestras Raíces, ubicada en la ciudad de Quito, en el sector de Chimbacalle, Av. Napo, considerando la base con la estructura Canvas.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del **MSc. Christian Carvajal**.

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

TERCERA: Los comparecientes, **MSc. Christian Carvajal** en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la Sr. Eddi Santiago Mejía Segura., como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de la**

**Empresa Restaurante Nuestras Raíces, ubicada en la ciudad de Quito, en el sector de Chimbacalle, Av. Napo, considerando la base con la estructura Canvas.”, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.**

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



CHRISTIAN AUGUSTO  
CARVAJAL FIERRO

**MSc. Christian Carvajal.**

**Eddi Santiago Mejía Segura.**

D.M. Quito, 10 de marzo de 2024.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA .....	2
AGRADECIMIENTO .....	3
AUTORIA.....	4
CERTIFICACIÓN .....	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	6
ÍNDICE DE TABLAS .....	13
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	15
RESUMEN.....	16
CAPÍTULO I.....	18
Nombre del proyecto.....	18
Marco contextual – Antecedentes .....	18
Análisis macro .....	19
Análisis meso .....	19
Análisis micro.....	19
Análisis de involucrados.....	20
Tabla 1 .....	20
Problema de investigación.....	21
Tabla 2: .....	21
Formulación del problema. ....	21
Definición del problema. ....	21
Idea a defender .....	22
Objeto de estudio y campo de acción.....	22
Objeto de estudio: .....	22
Campo de acción. ....	22
Justificación .....	22
Objetivos.....	23
Objetivo general. ....	23
Objetivos específicos. ....	23
CAPÍTULO II.....	24
MARCO TEÓRICO.....	24



El Restaurante .....	24
Historia de los Restaurantes.....	24
La Gastronomía en Ecuador .....	25
Significado de Criollo .....	26
Significado de típico .....	26
La Gastronomía por regiones.....	26
Gastronomía en región costa .....	27
Gastronomía en región sierra .....	32
Gastronomía en región Amazónica .....	39
Requisitos para poder abrir un restaurante en Quito .....	41
La Patente municipal .....	41
La LUAE.....	41
Permiso de funcionamiento del ministerio del interior o P.A.F. ....	41
Permiso de funcionamiento de la ARCASA .....	41
Registro de alimentación y bebidas .....	42
Registro turístico en Quito Turismo .....	42
Modelo de gestión empresarial Canvas.....	42
Propuesta de Valor.....	43
Segmento de mercado .....	43
Los canales .....	43
Relación con clientes .....	44
Fuente de ingreso.....	44
Recursos clave .....	44
Actividades clave.....	44
Socios clave .....	44
Estructura de costes. ....	44
Beneficios de aplicar el modelo Canvas.....	45
CAPÍTULO III .....	46
INVESTIGACIÓN DIAGNÓSTICA .....	46
Antecedentes diagnósticos.....	46
Tipos de investigación.....	48

Investigación Exploratoria: .....	48
Investigación Descriptiva:.....	48
Metodología de investigación .....	49
Método Cuantitativo: .....	49
Método Cualitativo: .....	50
Método Deductivo: .....	50
Técnicas e instrumentos de investigación .....	51
Observación:.....	51
Encuesta: .....	51
Plan de muestreo .....	52
Muestreo Probabilístico .....	52
Es el método donde todos los participantes tengan la misma oportunidad de ser elegidos basándose en la selección aleatoria. ....	52
Se aplicará un muestreo probabilístico, ya que, se pretende aplicar las encuestas a un número determinado de personas del conjunto residencial Portal de Chimbacalle, en el barrio de Chimbacalle. ....	52
Muestra .....	52
Fórmula.....	53
Indicadores.....	54
Presentación de resultados.....	54
1. ¿Conoce usted o a degustado la gastronomía ecuatoriana de la costa, sierra y oriente?.....	55
Tabla 3. ....	55
Análisis de resultados. ....	55
2. ¿Los platos típicos de que región le gusta más degustar?.....	56
Análisis de resultados. ....	56
3. ¿Cada cuánto tiempo consume este tipo de comida?.....	57
Análisis de resultados. ....	57
4. ¿Conoce usted algún restaurante que tenga en su menú gastronomía de estas tres regiones del Ecuador (costa, sierra, oriente) en el sector de Chimbacalle o los barrios de su alrededor? .....	58
Análisis de resultados. ....	58

5. ¿Le gustaría que existiera un restaurante con esta temática que abarque la gastronomía de las tres regiones? .....	59
Análisis de resultados. ....	59
6. ¿Cree usted que la comida ecuatoriana es más exquisita y saludable que otras gastronomías como las extranjeras o comida rápida?.....	60
Análisis de resultados. ....	60
7. ¿En qué restaurante preferiría comer usted? .....	61
Análisis de resultados. ....	61
8 ¿En qué horario acude usted con más frecuencia a restaurantes? .....	62
Análisis de resultados. ....	62
9. ¿De existir un restaurante que abarque la gastronomía de estas 3 regiones usted lo visitaría? .....	63
Análisis de resultados. ....	63
10. ¿A usted le gustaría que este negocio disponga de servicio de delivery? .....	64
Análisis de resultados. ....	64
Síntesis del capítulo.....	65
Análisis de la encuesta. ....	65
CAPÍTULO IV .....	66
PROPUESTA .....	66
Tema .....	66
Datos informativos .....	66
Antecedentes de la Propuesta.....	67
Justificación .....	68
Objetivos.....	68
Objetivo General.....	68
Objetivos Específicos.....	68
Análisis de Factibilidad Modelo CANVAS .....	69
Segmentos de Clientes y Problemas.....	70
Propuestas de valor.....	71
Canales.....	71
Relación con el cliente.....	72
Fuentes de Ingreso.....	73

Recursos Claves. ....	75
Inversión inicial .....	75
Activos Fijos.....	75
Permisos y requisitos de funcionamiento.....	78
Activos diferidos.....	79
Recursos operativos .....	79
Capital Humano .....	82
Total, de Inversión. ....	84
Depreciación de activos .....	86
Amortización. ....	86
Estructura de capital.....	87
TMAR. ....	88
Actividades Claves. ....	89
Producción.....	89
Servicio. ....	89
Asociaciones Claves.....	90
Estructura de Costos.....	90
Punto de Equilibrio. ....	90
CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIONES.....	93
Conclusiones .....	93
Recomendaciones.....	94
Referencias .....	95
ANEXOS.....	98

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1: Análisis de involucrados.....</b>	<b>20</b>
<b>Tabla 2: Problema de investigación.....</b>	<b>21</b>
<b>Tabla 3: Pregunta 1 de la encuesta.....</b>	<b>55</b>
<b>Tabla 4: Pregunta 2 de la encuesta.....</b>	<b>56</b>
<b>Tabla 5: Pregunta 3 de la encuesta.....</b>	<b>57</b>
<b>Tabla 6: Pregunta 4 de la encuesta.....</b>	<b>58</b>
<b>Tabla 7: Pregunta 5 de la encuesta.....</b>	<b>59</b>
<b>Tabla 8: Pregunta 6 de la encuesta.....</b>	<b>60</b>
<b>Tabla 9: Pregunta 7 de la encuesta.....</b>	<b>61</b>
<b>Tabla 10: Pregunta 8 de la encuesta.....</b>	<b>62</b>
<b>Tabla 11: Pregunta 9 de la encuesta.....</b>	<b>63</b>
<b>Tabla 12: Pregunta 10 de la encuesta.....</b>	<b>64</b>
<b>Tabla 13: Ficha técnica de producción, (receta).....</b>	<b>74</b>
<b>Tabla 14: Equipamiento del proyecto.....</b>	<b>76</b>
<b>Tabla 15: Equipo tecnológico del proyecto.....</b>	<b>76</b>
<b>Tabla 16: Muebles y Enceres del proyecto.....</b>	<b>77</b>
<b>Tabla 17: Permisos y requisitos de funcionamiento para el proyecto.....</b>	<b>78</b>
<b>Tabla 18: Material de limpieza para el proyecto.....</b>	<b>80</b>
<b>Tabla 19: Material de oficina para el proyecto.....</b>	<b>80</b>
<b>Tabla 20: Servicios Básicos del proyecto.....</b>	<b>81</b>

<b>Tabla 21: Arriendo del proyecto.....</b>	<b>81</b>
<b>Tabla 22: Sueldos para empleados del proyecto.....</b>	<b>82</b>
<b>Tabla 23: Decimos de los Sueldos para empleados del proyecto.....</b>	<b>83</b>
<b>Tabla 24: Total, en Sueldos para empleados del proyecto.....</b>	<b>83</b>
<b>Tabla 25: Total, Inversión para el proyecto.....</b>	<b>85</b>
<b>Tabla 26: Total, Inversión para el proyecto.....</b>	<b>86</b>
<b>Tabla 27: Tabla de Amortización.....</b>	<b>87</b>
<b>Tabla 28: Estructura de capital.....</b>	<b>88</b>
<b>Tabla 29: Tabla de costos fijos.....</b>	<b>90</b>
<b>Tabla 30: Tabla de margen de contribución.....</b>	<b>91</b>
<b>Tabla 31: Formula del punto de equilibrio.....</b>	<b>91</b>
<b>Tabla 32: Punto de equilibrio.....</b>	<b>92</b>

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Figura 1 Modelo Canvas.....</b>	<b>45</b>
<b>Figura 2 Grafico estadístico de respuestas de la pregunta 1. ....</b>	<b>55</b>
<b>Figura 3 Grafico estadístico de respuestas de la pregunta 2 .....</b>	<b>56</b>
<b>Figura 4 Grafico estadístico de respuestas de la pregunta 3. ....</b>	<b>57</b>
<b>Figura 5 Grafico estadístico de respuestas de la pregunta 4. ....</b>	<b>58</b>
<b>Figura 6 Grafico estadístico de respuestas de la pregunta 5. ....</b>	<b>59</b>
<b>Figura 7 Grafico estadístico de respuestas de la pregunta 6. ....</b>	<b>60</b>
<b>Figura 8 Grafico estadístico de respuestas de la pregunta 7. ....</b>	<b>61</b>
<b>Figura 9 Grafico estadístico de respuestas de la pregunta 8. ....</b>	<b>62</b>
<b>Figura 10 Grafico estadístico de respuestas de la pregunta 9. ....</b>	<b>63</b>
<b>Figura 11 Grafico estadístico de respuestas de la pregunta 10. ....</b>	<b>64</b>
<b>Figura 12 Ubicación del proyecto Restaurante nuestras Raíces .....</b>	<b>66</b>
<b>Figura 13 Modelo Canvas.....</b>	<b>69</b>
<b>Figura 14 Encebollado. ....</b>	<b>74</b>
<b>Figura 15 Punto de equilibrio.....</b>	<b>92</b>

**Proyecto de factibilidad para la creación de la Empresa Restaurante Nuestras Raíces, ubicada en la ciudad de Quito, en el sector de Chimbacalle, Av. Napo, considerando la base con la estructura Canvas.**

**Eddi Santiago Mejía Segura.**

MSc. Christian Carvajal

D. M. Quito 10 de marzo del 2024

## **RESUMEN**

Restaurante Nuestras Raíces es un proyecto para la venta de platos típicos ecuatorianos de las regiones costa, sierra, oriente; que estará ubicado en el sur de Quito sector de Chimbacalle

Este proyecto está elaborado para solventar las necesidades gastronómicas del sector, debido a que no se cuenta con muchas opciones de comida típica de Ecuador. Se busca solventar la pérdida de cultura en gastronomía ecuatoriana y aportar para combatir la obesidad que se presenta en el sector por el consumo de comida grasa.

Para la factibilidad del proyecto se elaborará una encuesta con su respectivo análisis, lo que nos permitirá determinar si la población aceptara el negocio, concretar que platillo es más preferido, el horario, entre otros. Conforme a esto se estudiará el capital necesario para la apertura del proyecto, considerando los aspectos económicos tales como los activos fijos, diferidos, sueldos, permisos de funcionamiento; ya con el capital se buscará la forma de financiar el proyecto por medio de un préstamo bancario.



El cálculo de costo de cada plato se obtendrá mediante una tabla de análisis de ingredientes, la cual ayudará para determinar de igual forma el precio del mismo.

Ya con estos valores se podrá calcular y determinar el punto de equilibrio lo cual nos dará el porcentaje y cantidad que se debe vender en producto para que el negocio sea rentable.

Todo este proceso se realizará vasado en el modelo empresaria Canvas el cual ayudará a determinar y estudiar cada aspecto mencionado, para que el proyecto tenga efectividad.

## CAPÍTULO I

### **Nombre del proyecto**

PROYECTO INTEGRADOR PARA LA FORMACIÓN DE LA EMPRESA RESTAURANTE NUESTRAS RAIZES, UBICADA EN LA CIUDAD DE QUITO, EN EL SECTOR DE CHIMBACALLE, AV. NAPO, CONSIDERANDO LA BASE CON LA ESTRUCTURA CANVAS.

### **Marco contextual – Antecedentes**

El sector de Chimbacalle ubicado al centro sur de Quito, en medio de la Villaflora y Luluncoto; es un barrio tradicional y cultural de la ciudad de Quito. Con una población de 40557 personas entre hombres, mujeres, y niños según (Censos, 2010).

Este sector presenta una problemática en el tema alimenticio, ya que en su mayoría los negocios de comida y restaurantes son de comida rápida, esto debido a las instituciones educativas del sector. Esto a su vez hace que se pierda la cultura gastronómica tanto en jóvenes como en adultos, ya que se inclinan más por el modelo de comidas fritas. Y esto también afecta a la salud de la población generando obesidad.

A medida que las personas consumen más comida basura o altamente procesados y refinados diluyen las proteínas de su dieta y aumentan en riesgo de sobrepeso y obesidad, lo que sabemos que aumenta el riesgo de padecer enfermedades crónicas. (Grech, 2022).

***Análisis macro***

Es un barrio con un gran crecimiento económico debido a que se encuentra rodeado de instituciones educativas, de salud, talleres, distribuidores, entre otros.

***Análisis meso***

Es un sector en su mayoría conformado por jóvenes y adultos, cuenta con varios parques y zonas de recreación, al ser un barrio tradicional tiene gran acogida por lo nacional.

***Análisis micro***

Es una zona de fácil acceso tanto del norte como del sur de la ciudad ya que está ubicado en una arteria vial de la misma.

## Análisis de involucrados

**Tabla 1**

*Análisis de involucrados.*

<b>ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS GRUPOS</b>	<b>INTERESES EN LA INVESTIGACIÓN</b>	<b>PROBLEMAS PERCIBIDOS</b>	<b>RECURSOS Y MANDATOS</b>
Clientes	Son de clase media y baja. Busca mejorar su alimentación	Los clientes no consumen este tipo de producto ya que no tienen con propuesta similares	La ley del Consumidor en Ecuador, en su artículo 48, establece un marco legal que garantiza a los consumidores el derecho fundamental de efectuar pagos anticipados en ventas o servicios a crédito.
Competencia	En su mayoría se enfoca en atraer a niños y jóvenes. Y tener los precios más bajos.	Al tener una competencia amplia posicionar la se complica captar la atención de consumidor.	La Ley de Defensa de la Competencia prohíbe la explotación abusiva por parte de una o varias empresas de su posición dominante.
Proveedores	Cuentan con un amplio portafolio de productos.	Se requiere una inversión y un presupuesto de compra para asociarse.	El entregar información veraz y oportuna a los consumidores, sobre los bienes y servicios que ofrece, su precio, condiciones de contratación y otras características relevantes de los mismos.

*Nota.* Análisis de involucrados

## Problema de investigación

**Tabla 2:**  
*Problema de investigación*

<b>CAUSAS</b>	<b>DEFINICIÓN DEL PROBLEMA</b>	<b>CONSECUENCIAS</b>
Debido a que el sector se encuentra rodeado en su mayoría de restaurantes de comida rápida, donde se inclinan más por las comidas fritas En su mayoría los consumidores son jóvenes y niños.	Perdida de la gastronomía nacional. La mala alimentación del sector y la falta de propuestas de comida saludables.	Perdida de cultura gastronómica nacional La obesidad y afección a la salud
<hr/> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;"> <div style="margin-right: 20px;">↑</div> <div><b>INDICADORES</b></div> </div> <hr/>		
Obesidad infantil, Colesterol alto Desconocimiento de platos típicos ecuatorianos.		

*Nota.* Problema de investigación

### Formulación del problema.

¿La falta de buena alimentación provoca obesidad y desconocimiento de gastronomía nacional?

### Definición del problema.

El comer mucha comida frita provoca una subida en el colesterol afectando a nuestro rendimiento físico, y provoca obesidad, al no tener muchas opciones de platos nacionales se produce el desconocimiento de la gastronomía.

**Idea a defender**

Mediante el restaurante Nuestras Raíces se propone ayudar con la buena alimentación ofertando platos tradicionales del Ecuador que ayuden a recuperar la cultura gastronómica en el sector y que aporte a una alimentación nutritiva estando al alcance de la población de la zona.

**Objeto de estudio y campo de acción*****Objeto de estudio:***

Se busca solventar la pérdida de la gastronomía nacional y que en el sector se consume mucha comida grasa debido a que la mayoría de establecimientos ofrecen comida rápida y fritos, brindándole más opciones saludables y variadas de alimentación.

***Campo de acción.***

En el sector varias personas sufren con este problema de obesidad y sobrepeso entre otros problemas como la gastritis esto les afecta en su día a día. La causa fundamental del sobrepeso y la obesidad es un desequilibrio energético entre calorías consumidas y gastadas. Debido a que no se proporcionan de alimentos más saludables. Por ello el proyecto restauran Nuestras Raíces se llevará a cabo y resolverá estos problemas. En la Avenida Napo sector de Chimbacalle al centro sur de Quito, y se lo resolverá en 7 meses.

**Justificación**

Yo justifico hacer este tema en base a que hemos visto un problema y queremos resolverlo con la creación del restaurante Nuestras Raíces ofreciendo platos

tradicionales y saludables de nuestra gastronomía. Los hábitos de alimentación y de actividad física de una persona pueden aumentar la probabilidad de que tenga sobrepeso y obesidad si: consume muchos alimentos y bebidas con alto contenido de calorías, azúcar y grasa. toma muchas bebidas con alto contenido de azúcares añadidos.

La alimentación saludable cumple con necesidades nutricionales que necesita el cuerpo, para mantener una buena salud. Además, comer sano te protege de sufrir enfermedades como obesidad, azúcar en la sangre y presión alta.

## **Objetivos**

### ***Objetivo general.***

Determinar la Factibilidad para la implementación del proyecto Restaurante Nuestras Raíces, considerando el modelo de negocio Canvas, para la ciudad de Quito, sector de Chimbacalle.

### ***Objetivos específicos.***

Elaborar el análisis financiero y económico del proyecto para determinar la sostenibilidad del negocio.

Definir políticas de servicio y atención al cliente, para que los colaboradores las puedan emplear y lograr satisfacer al cliente.

Establecer una estrategia de marketing digital por medio de redes sociales, para lograr captar la atención de más clientes.

## CAPÍTULO II

### MARCO TEÓRICO

#### **El Restaurante.**

El origen de los restaurantes, como tantas cosas que forman parte de la cotidianidad del mundo culinario, está en Francia. La etimología nos hermana la palabra restaurativo con el vocablo restaurante, lugar en el que el cliente tiene la oportunidad de reponer los estómagos cansados. (Vázquez, 2018).

Como dato curioso el concepto y la palabra Restaurante está inspirado en la Biblia, concretamente en Marcos 11-28; en este evangelio del nuevo testamento tiene relevancia la siguiente frase. “Venid a mi todos los que estáis fatigados y hambrientos y yo os Restauraré”.

#### **Historia de los Restaurantes.**

Se podría decir que todo comienza con los Nómadas, estos tenían que caminar largas distancias para trasladarse, ya que para ese entonces los pocos métodos de transporte no eran accesibles para todos, al ser distancia muy largas llegaban desnutridos y sedientos; al ver este problema las casas de monjas religiosas ofrecían sopas de carne para estos viajeros, las conocían como sopas Restauradoras ya que restablecían la fortaleza para continuar con el camino.

Se estima que, en el siglo XVIII en París, en el año de 1765 Dossier Boulanger fue el primer visionario que convirtió su local en un restaurante en la Rue Des Poulies (La calle de poleas) en París; en un comienzo solo realizaba caldos restauradores para los caminantes. La tener gran acogida agrando el menú teniendo variedad de platos. Coloco un letrero en su local con una frase en latín. “Veinte ad me



omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos”. Esta frase traducida al español dice “venid a mí, hombre de estómago cansado, y yo os restauraré”.

Tras la revolución Francesa el País tuvo un declive económico, los chefs que trabajaban para personas adineradas y la aristocracia. Quedaron desempleados los mismos empezaron a abrir pequeños negocios donde vendían panes y sopas, para después evolucionar a restaurantes esparciéndose por toda Francia, posteriormente la idea sería replicada en todo el mundo.

### **La Gastronomía en Ecuador.**

Se puede decir que la mayoría de la gastronomía de Ecuador está altamente influenciada por varias culturas que habitaron nuestro territorio, desde los incas, los Colonos en época de la conquista.

Para el siglo XIX llegaron los franceses y los ingleses, los cuales, nos enseñaron su gastronomía aplicada a toda clase de platillos e ingredientes. Las costumbres alimenticias, entre otras, de nuestros ancestros indígenas se vieron cambiadas, por un lado, a raíz de la empresa conquistadora con la presencia de Andaluces, valencianos y aragoneses, entre otros, quienes se impusieron sobre los guisos de la Iguana, el manatí o los insectos, para reemplazarlos por el ganado vacuno, por nombrar sólo un producto y por el otro con las preparaciones y las costumbres africanas, especialmente en las zonas costeras. (Guaila, 2012).

Ecuador es un país pequeño pero muy rico en cosechas y productos naturales, al tener un clima cambiante y 4 regiones cada una con su diversidad en productos y

tierras fértiles para la cosecha y ganadería, convierte a Ecuador en un país con gran diversidad gastronómica.

En su comida Ecuador se puede identificar como país, es común decir comida típica o también se la llama como comida criolla.

### ***Significado de Criollo.***

En la época de la conquista a los hijos de los españoles europeos que nacieron en el territorio americano en este caso Ecuador se les llamaba Criollos, los mismos formaban parte dominante en la jerarquía social manejando las riquezas y controlando el trabajo de mestizos y esclavos. Por esta razón los mejores platos con las carnes de los mejores animales e ingredientes eran platos que se les servían a ellos los Criollos.

### ***Significado de típico.***

Esta palabra en esencia se refiere a las características o algo representativo de otra cosa, en este caso la comida, por ejemplo: El encebollado es una comida típica de Guayaquil ya que es característico o común ver comer o comer este plato en esta ciudad. En la preparación del plato puede variar, pero siempre deberá llevar algunos ingredientes específicos.

### **La Gastronomía por regiones.**

Es importante destacar que la gastronomía de cada región se basa en esencia en los productos que se dan en la misma. Ya que nuestros ancestros utilizaban estos para crear platos exquisitos.

### ***Gastronomía en región costa.***

Dada su cercanía con el océano pacifico los ingredientes que predominan son con animales de mar, mariscos como el camarón, congreso, langosta, pulpo; o pescados como tilapias, corvinas, atún, sardina, albacora, bagre, salmón, entre muchos otros. Los productos más relevantes que la cosecha da en esta tierra para la gastronomía son: los bananos (guineo, maduro, verde), la yuca, el arroz, entre otros. Con estos ingredientes se han logrado elaborar platos exquisitos de los cuales destacan.

#### **El Encebollado.**

Este plato a más de ser un plato típico tradicional de la costa ecuatoriana, es también un plato insignia de Ecuador, el mismo tiene gran acogida en cualquier parte del país. Como su nombre en esencia el encebollado es un plato que contiene abundante cebolla, pero antes de esto se lo conoció como picante de pescado por los antepasados en la costa ecuatoriana donde tiene origen este plato.

Varias ciudades de esta región se debaten de ser los creadores de este platillo, podemos decir que tiene un origen prehispánico, cocinando el pescado salado a fuego lento; luego llegaría la conquista aportando ingredientes europeos como la cebolla. Pero no fue hasta la década de 1950 que surgió y se popularizó la receta conocida hasta la actualidad.

#### ***Ingredientes del encebollado.***

- Jengibre.
- Cebolla paiteña.

- Tomate riñón.
- Ají seco.
- Albacora.
- Yuca.
- Pimiento rojo y verde.
- Cilantro y perejil.
- Ajo.
- Limón.
- Agua.
- Sal, pimiento, comino, orégano seco.

**Forma de preparación.** En una olla con agua se agrega el tomate, cebolla, ajo, pimiento, jengibre, pimienta, sal, comino, orégano, se mezcla bien y se espera que el caldo se caliente. Antes de que el agua empiece a hervir se agrega la albacora, el ají seco, cilantro y perejil para aromatizar. En otra olla se pone a cocinar la yuca, cuando el pescado este cocido se lo retira del caldo y se lo deja enfriar, también se retira el perejil, el cilantro, y el jengibre; el resto de vegetales que quedan en el caldo se los retira y se lucían para volverlos agregar al caldo. Se agrega también el caldo de la yuca. Tanto a la yuca como a la albacora se los corta en pedazos para porciones. Junto con abundante cebolla picada, y cilantro; se los coloca en platos por porciones, y se procede agregar el caldo.

A este platillo es muy común acompañarlo con limón, chifles, arroz, pan o canguil. También en su preparación se lo puede combinar con camarón, calamar, pulpo, haciendo el famoso encebollado mixto.

### **El Ceviche.**

Sus orígenes son precolombinos, en el pasado nuestros ancestros indígenas utilizaban el limón para marinar los mariscos y poderlos consumir con caldo; con la llegada de los españoles también llegaron productos europeos que al fusionarse con los nuestros crearon platos como el ceviche. Este plato tiene como ingrediente principal los mariscos existe ceviche de camarón, de concha de cangrejo, de calamar, de pescado, entre otros. También están los ceviches mixtos que es la combinación de varios mariscos.

### ***Ingredientes del ceviche.***

- Dependiendo de que se desee puede ser pescado o algún marisco.
- Cebolla paiteña.
- Tomate riñón.
- Jugo de naranja.
- Limón.
- Culantro, perejil.
- Aceite.

***Forma de preparación.*** Hervir al marisco, cuando ya esté listo retirarlo del agua y colocarlo en un tazón para añadirle el licuado de jugo de naranja, jugo de

limón, cebolla tomate el fondo del marisco, se puede agregar mostaza y salsa de tomate. En otro tazón picar cebolla lavarla y dejar curtir con limón y sal; se pica tomate, culantro y perejil, si se lo mezcla con la cebolla curtida. Se entreveran los dos tazones y se ajusta la sal y pimienta al gusto.

De igual forma este plato es común acompañarlo con chifles, canguil, arroz, maíz tostado.

### **El Viche.**

Existen los antecedentes del cronista Mario Cicala, en el año 1767, donde según sus registros, existía la preparación de una sopa que se cocinaba los fines de semana en la región de Jipijapa (sur de Manabí). Ese platillo era elaborado a base de pescado, maní y verduras. Normalmente elaborado por las culturas Chorrera, Valdivia y Jama Coaque. (Ceibonews, 2021).

Por ello se conoce que el viche de pescado es originario de Manabí. Esta sopa es muy nutritiva y saludable por sus componentes naturales, incluso en la antigüedad la utilizaban como caldo para aliviar el dolor de estómago.

### ***Ingredientes del viche.***

- Agua.
- Cabezas y huesos de pescado.
- Leche.
- Maní.
- Aceite.

- Cebolla paiteña.
- Comino, ajo, sal, orégano.
- Filetes de pescado blanco.
- Pimiento rojo o verde.
- Achote.
- Yuca.
- Plátanos maduros.
- Choclo.
- Cilantro perejil.

***Forma de preparación.***

Para la preparación del caldo, se hierbe las cabezas y huesos del pescado durante 30 minutos y se cuela el caldo, en un sartén se realiza un refrito con sal, comino, cebolla y ajo, hasta que la cebolla suavice; luego se licua el refrito con el caldo, leche y maní tostado, esto se agrega al resto de caldo y se controla espesor.

Para preparar el viche, se realiza un refrito en una olla grande con achote, cebolla, comino, sal, ajo, orégano, pimiento. A este refrito se le agrega el caldo preparado previamente y se lo deja hervir a fuego lento; después se le agrega en choclo retaceado y la yuca dejándolo hervir hasta que la yuca suavice, posteriormente colocamos el pescado y el maduro retaceado dejamos hervir por 7 minutos más y listo servimos con una rodaja de limón y lo espolvoreamos con perejil y culantro.

### **Bolones y Corviches.**

Se los puede considerar como los aperitivos más tradicionales de la costa al tener como esencia al plátano verde como ingrediente principal son insignias de la costa ecuatoriana.

#### ***Ingredientes del bolón y ceviche.***

- Plátano verde.
- Chicharon o queso en caso del bolón.
- Camarón o pescado (picudo, corvina) en caso del corviche.
- Aceite, col, zanahoria, mayonesa, para el corviche.

***Preparación.*** En los 2 platos se utiliza la masa del verde rallado. Al bolón se le forma una esfera con la masa y en su interior se lo rellena de queso o chicharon también podrían ser ambas. Al corviche se le da forma ovalada larga, se le realiza un corte sin traspasarlo en la mitad en donde se le agrega el camarón o el pescado, puede ser mixto, con una ensalada de col zanahoria y mayonesa.

#### ***Gastronomía en región sierra.***

La gastronomía de la sierra también es muy variada sus principales platillos están conformados por la carne de Cerdo, Res y gallina; aunque existen platos con animales no tan comunes como el borrego o el cuy. En productos cosechados el maíz y la papa son grandes protagonistas estando presente en la gran mayoría de estos platos, también se dan mellocos, habas, cebollas, entre muchos otros. Los platos más conocidos de la costa son:



### **Caldo de Pata.**

Este es un plato emblema de la sierra ecuatoriana, con una gran cojita en la misma, se debe mencionar que este plato surge por la combinación con la gastronomía colombiana; por las relaciones comerciales de los dos países este plato gana fama en los años 80s. su principal ingrediente es la pata de Res.

#### ***Ingredientes del caldo de patas.***

- Patas de Res (vaca).
- Cebolla blanca.
- Ajo, sal, comino, achote, orégano.
- Agua.
- Mantequilla.
- Mote.
- Leche.
- Pasta de maní.

***Preparación del caldo de patas.*** En una olla de presión cocinar las patas retaceadas con sal, ajo, comino y cebolla blanca, por 30 minutos, luego separar las patas del caldo; realizar en un sartén un refrito con cebolla blanca, sal, comino, achote y mantequilla. Luego se mezcla el refrito con el caldo, las patas y el mote cocinado, dejar hervir; licuar la pasta de maní con leche y posteriormente agregarla al caldo. Corregir con sal y comino y proceder a servir.

### **Caldo de 31.**

También conocido como el Caldo de Vida, se caracteriza por tener las vísceras del borrego o res. Esta receta ha traspasado el tiempo teniendo orígenes prehispánicos, es un caldo que consumían nuestros aborígenes. En la conquista era común que los españoles se quedaban con las mejores partes de la res y votaban las vísceras consideradas como desperdicios a los indígenas, estos al contrario de botarlas decidieron aprovecharlas. Crearon un plato nutritivo con estas, llamándolo en ese tiempo como sopas de viseras, creían que este caldo les daba fuerza y energía para enfrentar las enfermedades. En la actualidad muchas personas la siguen considerando una sopa curativa aliviando enfermedades como gastritis, anemia y sirve como energizante; se considera como el caldo de vida. Este caldo los aborígenes lo comían una vez al mes cada 31 de allí su nombre.

#### ***Ingredientes del caldo de 31.***

- Tripas de res.
- Panza de res.
- Cebolla blanca.
- Cebolla paiteña.
- Ajo.
- Aceite.
- Cilantro perejil.
- Sal.
- Mote.

- Limón.
- Comino, orégano.

***Preparación del caldo de 31:*** Cocinar en olla de presión las tripas y la pansa de res con una cebolla blanca, ajo y media cebolla paiteña, luego cernir el caldo y separar las vísceras y panza de res. Se debe realizar un refrito con cebolla blanca, cebolla paiteña y ajo. Añadir las vísceras y pansa cortadas en trozos, con un poco de caldo de cocción, condimentar y rectificar sabores con comino orégano y cilantro. Servir, espolvoreas picadillo de cilantro y perejil; acompañarlo con mote y limón.

### **Yahuarlocro.**

Al ser un locro este pato en esencia lleva papa picada en retazos pequeños, se caracteriza por ser elaborada con carne de borrego de este se utiliza la panza el librillo y la sangre. Este es un plato que solo se degusta en Ecuador, su nombre viene del quichua es Yahuar que tiene de significado sangre y locro que significa sopa espesa de papa. Muchas ciudades se pelean su origen por ejemplo en Machachi aseguran de tener una receta de antepasados con más de 200 años de tradición.

### ***Ingredientes del yahuarlocro.***

- Menudencia de borrego.
- Sal, pimienta, achote, aceite, ajo, hierbabuena.
- Cebolla blanca.
- Cilantro perejil comino.
- Papa chola.

- Maní tostado.
- Leche.
- Tomate riñón.
- Aguacate.
- Sangre de borrego.

***Preparación de yahuarlocro:*** Se debe refrigerar o marinar la carne del borrego esto se lo realiza calcando en un tazón la carne de borrego con limón, sal, hierbabuena, se esparce bien y se lo deja que se refrigere. Luego se lo cocina en olla de presión por 30 minutos hasta que la carne se ablande, una vez cosido se lo retira de la olla y se lo corta en cubos pequeños, se realiza un refrito con la cebolla, pimienta, comino, cilantro, orégano, ajo y sal, después se corta las papas en cubitos y se agrega al refrito, se licua el maní con leche y se agrega al refrito, después se agrega el caldo de cocción en el caldo. Aparte se corta el tomate en rodajas, una cebolla paiteña en tiras, el aguacate y con la sangre de borrego. Se sirve el caldo en los cubos del borrego y aparte se sirve en un plato más pequeño la sangre.

### **Llapingacho.**

El Llapingacho es uno de los platos emblemas de la Sierra ecuatoriana su singular nombre Llapingacho viene del quichua llapin que tiene el significado de aplastado Esto hace referencia a las tortillas de papa aplastada que se sirven en el plato. El origen de este plato se remonta a los Indígenas a las sacas en Tungurahua Sierra ecuatoriana. De este plato sobresale la papa ya que es un ingrediente principal hay que tener en cuenta que el descubrimiento de la misma fue muy importante en la

época de conquista ayudó a combatir la hambruna de aquel entonces. Estas tortillas de papas suelen ser acompañadas con huevo frito carne asada lechuga y chorizo.

***Ingredientes de Llapingacho.***

- Papas.
- Sal, aceite.
- Cebolla paiteña.
- Queso.
- Maní.
- Huevo, carne, chorizo.
- Paprika.

***Preparación del Llapingacho:*** Se cocinan las papas hasta que estén lo suficiente blandas para realizar un puré, en el sartén se sofríe la cebolla picada finamente y un poco de paprika, después se une con el puré de papa y se añade también el queso en pequeñas porciones, con el puré se deben formar las tortillas aplastadas, luego en el sartén se las fríe en baja llama, ya listas las tortillas se puede servir acompañado de huevo frito carne frita cortada en pedazos pequeños, y chorizo. Normalmente se le coloca una ensalada esta puede ser de lechuga o de remolacha dependiendo los gustos.

**Empanadas de viento con Morocho.**

Este aperitivo es muy preferido en la sierra, ideal para calmar el hambre. Se les dice empanadas de viento ya que en el momento que se les coloca en el sartén a

freír estas se inflan, el morocho es una de las tantas variantes del maíz muy duro de color blanco; esta bebida es sumamente buena y nutritiva al contar con varias vitaminas como la A, B, C. El maíz considerado como alimento sagrado está presente en varios platos y bebidas el morocho es una de estas.

***Ingredientes para la empanada.***

- Leche.
- Queso.
- Azúcar, sal.
- Manteca vegetal.
- Levadura.
- Harina.
- Agua.
- Aceite.

***Ingredientes para el morocho.***

- Maíz morocho partido.
- Leche.
- Agua.
- Canela azúcar.
- Pasas, anís.

***Preparación de las empanadas:*** Se coloca la harina en un tazón, realizando un agujero en medio de la harina se coloca la levadura con un poco de agua tibia para lograr que se disuelva, posterior se añade una cuchara de sal, azúcar, agua caliente, y

la manteca vegetal; revolver bien y se deja reposar la masa en vuelto en una funda por 25 minutos, una vez listea la masa se añade el queso rallado y se va formando pequeñas bolitas, después se da un poco de forma ala empanada para procederlas a freír en aceite hirviendo. Por último, se le espolvorea azúcar al momento de servir.

***Preparación del morocho:*** Se debe dejar el grano de morocho remojado una noche antes, al día siguiente de lo cuele y se lo coloca en 8 tazas de leche a cocinar durante dos horas y media en fuego lento, controlándolo y meciendo por ratos, una vez el morocho este suave se añade azúcar, canela y pasas, se lo deja hervir y se lo sirve con la empanada.

### ***Gastronomía en región Amazónica***

El oriente amazónico de Ecuador se caracteriza por ser un territorio donde prevalece culturas de tribus indígenas y africanas, por ende, su gastronomía está influenciada de las mismas, y se caracteriza por componerse de carne de casería o pescados, y se debe tener en cuenta su particular forma de preparación que suele ser envolver los alimentos en hojas de palma. Sus platos más conocidos son:

#### **Maito de pescado**

Es uno de los platos más emblemáticos del oriente ecuatoriano, su nombre Maito proveniente del quechua tiene como significado Envuelto, en esencia se trata de envolver al pescado en hojas de bijao para su cocción la leña. Cabe resaltar que el

en el oriente el maito se lo prepara con varias proteínas como pollo, ranas, viseras o aves.

### ***Ingredientes del maito de pescado***

- Tilapia.
- Sal.
- Hojas de bijao.
- Tiras de paja toquilla.
- Yuca.
- Cebolla paiteña.
- Tomate riñón.
- Limón.

***Preparación del Maito de tilapia:*** Se lava la tilapia muy bien y se lo debe sazonar con sal tanto por dentro como por fuera. Se debe limpiar las hojas de bijao se utilizará 3 hojas por pescado estas pueden llegar a medir desde 25cm hasta 60cm, y se somete a fuego a las hojas para que sean flexibles y no se rompan, por último, se envuelve a la tilapia con las hojas y se las amara con la tira de paja; se coloca en el fuego de un horno de leña y se lo controla dándole la vuelta cada 10 minutos hasta que el pescado esté listo.

Se sirve y se lo acompaña con un limón, yuca frita y un curtido de cebolla con tomate.



## **Requisitos para poder abrir un restaurante en Quito.**

### ***La Patente municipal.***

Es un permiso que da el municipio para poder ejercer actividad económica

Para poder empezar a emprender se debe contar con esta patente y para obtenerla se debe estar inscrito en el SRI, con RUC o RISE. El resto del proceso se realiza en el municipio de Quito; se debe llenar el formulario para obtener la patente que podemos encontrar en la página web del municipio, también se debe descargar y firmar el acuerdo de responsabilidad; una vez lleno esto se debe acercarse a la agencia del municipio más cercana y empezar el trámite con estos papeles y una copia de cédula, RUC o RISE y papeleta de votación, hay te darán indicaciones a seguir.

### ***La LUAE.***

Esta es la licencia única de actividades económicas, es otorgada por el GAD de Quito este es el permiso de funcionamiento. Para obtenerlo se debe obtener el formulario del mismo, la copia de cédula y papeleta de votación con una planilla de servicios básicos. Esto se puede realizar en línea o en las agencias de municipio.

### ***Permiso de funcionamiento del ministerio del interior o P.A.F.***

Es el permiso anual de funcionamiento emitido y controlados por el ministerio de gobierno. Para obtenerlo se necesita la patente y la LUAE y por último realizar el pago designado todo esto se puede realizar en línea.

### ***Permiso de funcionamiento de la ARCASA.***

Es la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, esta es una entidad que es parte del ministerio de salud pública. Controla las condiciones de

higiene en las que se encuentra el establecimiento. De la misma forma el trámite se lo puede realizar en línea, y el precio variara según el establecimiento comercial.

### ***Registro de alimentación y bebidas.***

Otorgada por el ministerio de turismo el cual mediante una inspección clasificara en establecimiento y determinara la actividad, tipo y categoría, se llenan los formularios en línea y después designan un inspector que acabo de 15 días dará su informe.

### ***Registro turístico en Quito Turismo.***

Este registro es una herramienta administrativa para las personas que realizan actividades económicas dirigidas al turismo, se debe realizar el registro antes del inicio de actividades y esta herramienta categoriza según la actividad que se realice, las solicitudes se encuentran en la página web y se lo entrega personal mente en Quito Turismo.

### **Modelo de gestión empresarial Canvas.**

El modelo de negocio Canvas es una valiosa estrategia a emplear en el momento en que se decide crear una nueva empresa o rediseñar una existente. Durante este proceso es muy útil contar con un mapa que nos guíe en el camino hacia la consecución de nuestros objetivos. (Roa, 2023).

Este gran modelo se lo dio a conocer en el año del 2009, el creador de esta gran técnica fue Alexander Osterwalder esta herramienta fue creada con el objetivo

de facilitar la creación de modelos o líneas de negocios; mediante el análisis de cada punto que comprende el modelo Canvas.

Este modelo de gestión Es muy factible ya que nos permite diseñar el modelo del negocio que queramos establecer en una forma rápida y sencilla, se componen por 9 partes las cuales son.

### ***Propuesta de Valor.***

En esta sección no se debe tratar sobre la idea o producto del proyecto. Aquí se debe tratar sobre el problema o necesidad se va a dar solución. En este punto no tiene sentido hacer lo mismo que la competencia se debe aportar algo distinto y marcar diferencia.

### ***Segmento de mercado.***

Se basa en conocer bien hacia que clientes va proyectado el proyecto, en esencia los clientes no existen si no se sabe quiénes son; se los debe conocer geográficamente, socialmente y demográficamente. Se debe detallar con exactitud a quien va dirigido el servicio o producto, por ejemplo, su edad, sexo, cultura, provincia, país; en esencia todo lo que los distinga. Las personas que disfruten o se beneficien de nuestros productos.

### ***Los canales.***

Aquí se define de qué manera queremos que nuestro producto llegue al cliente; estos pueden ser por medios físicos, entrega, transporte, oficinas, establecimiento, o puede ser por medio virtual página web, redes sociales, entre otros.

***Relación con clientes.***

Se estudia el cómo se puede conocer y atraer a nuestros clientes para captar su atención, se redactan todas las tácticas que se puedan utilizar para este fin.

***Fuente de ingreso.***

Que se hace para financiar o monetizar el proyecto o servicio, que valor ofrecemos a los clientes por el costo que ellos pagan, también se detalla los métodos de cobro que se tendrá como, efectivo, tarjetas o transferencia.

***Recursos clave.***

Se colocan los elementos más importantes para que nuestro modelo de negocio funcione y sea factible; este segmento incluye elementos, financieros, físico, intelectuales humanos.

***Actividades clave.***

Se debe de identificar cuáles son los aportes o actividades más eficaces que hacen que el modelo de negocio funcione, por ejemplo, producción, ingeniería gestión, ventas, entre otras.

***Socios clave.***

Se determinan cuáles son los principales socios que ayudaran para que el proyecto salga adelante.

***Estructura de costes.***

Aquí se define cuáles son los costos que se requieren para poder arrancarse deben identificar las actividades y recursos con los costos más caros y principales que representen el mayor gasto, los variables, economía, impuestos, entre otros.

**Figura 1.**

*Modelo Canvas.*



*Nota.* En la imagen se representa el modelo de gestión empresarial CANVAS y sus pasos. Tomado de (ConceptoABC, 2021).

### **Beneficios de aplicar el modelo Canvas.**

Permite tener diferentes puntos de vista desde muchos ángulos los cuales aportan a mejorar y fortalecer el proyecto.

Con la creación del lienzo se mejora la comprensión de los trabajadores entendiendo cada una de sus etapas y generando ideas las cuales pueden aportar para mejorar el modelo.

Con esta herramienta se puede examinar la situación del proyecto y posteriormente generar estrategias que nos ayude a la mejora.

Es un modelo muy factible ya que se pueden actualizar las ideas adaptándose al mercado e innovando para mejorar.

## CAPÍTULO III

### INVESTIGACIÓN DIAGNÓSTICA

#### **Antecedentes diagnósticos.**

El barrio Chimbacalle está ubicado en el centro sur de la ciudad de Quito en medio de los barrios de Luluncoto y la Villaflora, se caracteriza por su fácil accesibilidad tanto del sur como del norte debido que cuenta con una importante arteria vial que es la Av. Napo, la misma que conecta el acceso al norte como al sur, por esta vía circulan transporte público como privado y también tiene el sistema integrado de Ecovía; en este tradicional barrio también está ubicado la famosa estación de tren donde en décadas pasadas tenía su función amiento el Tren Eloy Alfaro.

El tradicional barrio de Chimbacalle tiene una amplia tradición en la ciudad. Su nombre proviene del quechua la palabra Chimba tiene como significado Al frente, por ende, su traducción es la calle de enfrente. le pusieron este nombre debido a que los indígenas de aquel entonces que no tenían caballos y no podían cruzar por el río Machángara utilizaban esta calle que ahora la conocemos como Av. Pedro Vicente Maldonado; para desplazarse de sur a norte y viceversa. También la conocían por ser la calle que divide el norte donde se ubicaban la clase media y alta, y el sur donde estaría la clase baja.

Al ser un barrio tradicional e histórico, tiene lugares emblemáticos como la Antigua Estación de Trenes, el Teatro México, el Museo Interactivo de la Ciencia,

entre otros, con tantas anécdota, leyendas e historias; las personas que viven en este barrio siempre han mostrado un gran interés y respeto por las mismas.

En este barrio emblemático es muy comercial y existen todo tipo de negocios e instituciones, en el área gastronómica también existen restaurante con gran antigüedad que han surgido, gran parte de estos se pueden encontrar en el sector conocido como las 5 esquinas en Chimbacalle. Algunos ejemplos son:

***Restaurante Rey Zar.*** Este lugar cuenta con más de 20 años de actividad, su dueña Delia Rivera, que empezó vendiendo empanada, guatitas y secos, exclama mis clientes vienen desde que eran niños y ahora que son pares vienen con sus hijos.

***El rincón del sabor.*** Se preparan los asados de Néstor Altamirano le puso ese nombre debido a que empezó en un pequeño rincón donde sus clientes se acomodaban en la calle para poder degustar sus latos, al día de hoy es un gran restaurante que tiene una gran antigüedad en el sector

***Los pinchos de Jorge Daniel.*** Como su nombre lo indica son los pinchos más tradicionales del sector ya que cuenta con más de 28 años de trayectoria amas de eso vende mollejas y chuletas asadas, exclama que con este negocio a sacado adelante a toda su familia y lo sigue haciendo ya que tiene gran acogida por los moradores.

Estos antecedentes nos demuestran que este barrio es comercial y con gran crecimiento, que tiene una gran acogida por las costumbres y la cultura de ecuador convirtiéndolo de esta forma en el lugar ideal para la apertura de un negocio que abarque estas temáticas. Al estar rodeado por escuelas, colegios, centros de salud, fabricas, y micros negocios, los cuales necesitan lugares donde puedan degustar de comida variada.

**Tipos de investigación.*****Investigación Exploratoria:***

Este tipo de investigación es en esencia utilizada para examinar algún problema que no se encuentra establecido, cabe resaltar que la Investigación exploratoria está diseñada para generar hipótesis las cuales ayuden a profundizar el estudio y después del mismo sacar resultados y conclusiones. En este tipo de investigación el investigador debe ser receptivo y paciente.

En este proyecto la investigación exploratoria es utilizada para examinar el problema la pérdida de la gastronomía ecuatoriana y alimentación poco saludable del sector; y mediante este dilema proponer un proyecto que ayude para la solución del problema como lo es; el Restaurante Nuestras Raíces, que está enfocado en ofrecer comida saludable con la gastronomía de las regiones del Ecuador, costa, sierra, oriente; brindándoles una opción saludable y recuperando la gastronomía ecuatoriana.

***Investigación Descriptiva:***

La investigación descriptiva como su nombre bien lo explica, se encarga de estudiar todas las características tanto del lugar como de la población que lo habita, pero es importante resaltar que en esta investigación se estudia el segmento demográfico y la problemática, pero no se centra en describir por qué suceden estos acontecimientos.

Como por ejemplo en este proyecto se estudiará la cantidad de establecimientos existen, cual es la frecuencia de la población de consumo de comida



rápida, y de qué edad son estos consumidores. Y para la obtención de estos resultados se utilizan los siguientes factores:

**Qué:** En el sector de Chimbacalle son escasos los establecimientos que ofrezcan comida saludable con gastronomía ecuatoriana.

**Dónde:** En el barrio de Chimbacalle ubicado al centro sur de la ciudad de Quito.

**Quién:** El investigador interesado en resolver esta problemática.

**Cuando:** En el periodo actual de enero 08 y marzo 10 del 2024.

**Cómo:** Por medio de la investigación y una propuesta de proyecto enfocado en cubrir este problema.

### **Metodología de investigación.**

Es la técnica que se utiliza para recopilar información utilizando diferentes métodos.

#### ***Método Cuantitativo:***

Este método se basa en resultados numéricos, es de los más aplicados en los proyectos ya que permite realizar predicciones, calcular promedios, determinar relaciones, obteniendo estos resultados de poblaciones grandes. Al realizar una encuesta la misma arrojará datos cuantitativos en base a intereses gustos precios referentes al proyecto.

En el proyecto Restaurante Nuestras Raíces, se realizará una encuesta enfocada en que aceptación tendrá el mismo en el sector, cuáles son sus gustos la frecuencia de consumo entre otros factores. Esta encuesta nos arrojará resultados

numéricos en forma de porcentajes; siendo de esta manera el método más factible para la recopilación de datos para el proyecto.

***Método Cualitativo:***

Este método se basa en las cualidades del entorno o población de la que se quiera obtener resultados, se centra en el “por qué” y a diferencia de la cuantitativa este método solo recoge datos que no son numéricos, es decir las características que tienen relevancia para la aplicación del proyecto.

En el proyecto Restaurante Nuestras Raices se utilizó el método cualitativo en el sector de Chimbacalle, realizando una ficha técnica sobre el crecimiento comercial del sector obteniendo como resultados que, es una zona muy comercial donde hay presencia de establecimientos con más de 20 años de antigüedad y que su desarrollo ha incrementado, mostrando también que en este sector existe todo tipo de negocios de distintas ramas que han prosperado. y aplicando el modelo Canvas con este método podremos examinar cuales son las debilidades y fortalezas en el proyecto.

***Método Deductivo:***

Este método se basa en razonamiento que parten de hipótesis, pensamientos que se deducen de leyes y principios hasta llegar al hecho concreto, es decir mediante este método deductivo podemos sacar conclusiones basados en deducciones que nos permitan diseñar uno o varios planes de gestión para aplicarlos en el negocio.

En el presente proyecto esta metodología ayudara para obtener ideas y realizar estrategias basándonos en hechos concretos ya existentes como, por ejemplo. Al ser un barrio tradicional de la ciudad con amplia cultura nacional en el mismo, y siendo

uno de los sectores de la ciudad con gran desarrollo económico; ubicar un restaurante que ofrezca gastronomía nacional de las tres regiones, costa, sierra y oriente, tendrá gran acogida por su población.

### **Técnicas e instrumentos de investigación.**

#### ***Observación:***

En esencia se basa en observar el entorno o población que se desee estudiar, dirigiéndonos por sus comportamientos, acciones, hechos, objetos, en fin, todo lo que nos otorgue información valiosa para poder obtener las conclusiones deseadas.

Se utilizó esta técnica ya que permite examinar minuciosamente las oportunidades y desventajas que tendrá el proyecto. Este proyecto se direcciona en esencia para el sector de Chimbacalle, ya que, al ser un barrio tradicional, con gran acogida a la cultura ecuatoriana, que no cuenta con muchas opciones de gastronomía variada de las regiones del país.

#### ***Encuesta:***

La encuesta es una técnica de investigación cuantitativa, se basa en recolectar información por medio de un cuestionario diseñado para obtener información estadística y porcentajes de factibilidad. El mismo se puede realizar de forma física o digital.

El proyecto Restaurante Nuestras Raíces la encuesta se realizará de forma digital mediante Google Forms, con 10 preguntas de respuestas cerradas y de opción múltiple. (Anexo A).

Las encuestas se realizarán en el barrio de Chimbacalle, conjunto residencial Portal de Chimbacalle, donde según la información brindada por la administración, existen 265 hogares habitándolo.

### **Plan de muestreo.**

#### **Muestreo Probabilístico.**

Es el método donde todos los participantes tengan la misma oportunidad de ser elegidos basándose en la selección aleatoria.

Se aplicará un muestreo probabilístico, ya que, se pretende aplicar las encuestas a un número determinado de personas del conjunto residencial Portal de Chimbacalle, en el barrio de Chimbacalle.

#### **Muestra.**

Para obtener la muestra utilizamos la población del barrio de Chimbacalle, el cual tiene una población de 40557 habitantes. Según (INEC, 2022). De este mismo barrio utilizaremos la población del conjunto residencial Portal de Chimbacalle, el cual tiene una población de 265 hogares, esta información obtenida de la administración del conjunto residencial.

La muestra es un pequeño conjunto de la población, se utiliza la muestra para obtener un extracto de la población y poder realizar las encuestas ya que realizar las encuestas a toda la población conllevaría demasiado tiempo para obtener la muestra de una población finita se utiliza la siguiente formula.

**Fórmula**

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

En dónde.

n= Tamaño de la muestra.

N=Tamaño de la población.

Z= Parámetro estadístico del nivel de confianza. (95%=1.96)

e= Error de estimación máximo aceptado. (5% = 0,05)

p= Probabilidad de éxito. (50% = 0,50)

q= Probabilidad de fracaso. (50% = 0,50)

Esta misma formula la usada para obtener la muestra del proyecto Restaurante nuestras Raíces.

Datos para la obtención de la muestra.

n= ?

N= 265

Z= 95% = 1,96

e= 5%= 0,05

p= 50%=0,50

q=50%=0,50

$$n = \frac{1,96^2 * 0,50 * 0,50 * 265}{0,05^2 * (265 - 1) + 1,96^2 * 0,50 * 0,50}$$

$$n = \frac{3,8416 * 0,50 * 0,50 * 265}{0,0025 * (264) + 3,8416 * 0,50 * 0,50}$$

$$n = \frac{254,506}{0,66 + 0,9604}$$

$$n = \frac{254,506}{1,6204} = \mathbf{157,06}$$

### **Indicadores.**

Una vez obtenida la muestra se realiza encuestas para poder obtener un análisis en el que se estudia la factibilidad del proyecto tanto generalmente como en puntos específicos que abarcará la encuesta y con el estudio de la misma se podrá tomar decisiones a favor del proyecto. En la muestra se arrojó que se debe realizar las encuestas a 157 personas o familias.

### **Presentación de resultados.**

Las encuestas de 10 preguntas se realizaron a 158 personas del conjunto residencial Portal de Chimbacalle, arrojando los siguientes resultados. (Anexo 2).

**1. ¿Conoce usted o a degustado la gastronomía ecuatoriana de la costa, sierra y oriente?**

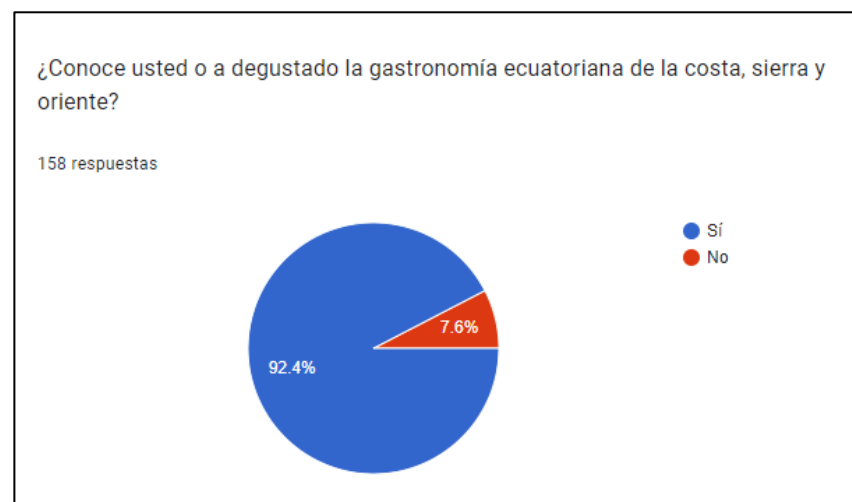
**Tabla 3.**  
*Pregunta 1 de la encuesta.*

Opción	Porcentaje obtenido	Personas
SI	92.4%	146
NO	7.6%	12
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>158</b>

*Nota.* La tabla muestra las respuestas obtenidas de la pregunta 1.

**Figura 2.**

*Grafico estadístico de respuestas de la pregunta 1.*



*Nota.* La grafica muestra los porcentajes obtenidos de la pregunta 1, de la encuesta realizada en (Google Forms, 2024).

***Análisis de resultados.***

Los resultados de esta pregunta reflejan que la gran mayoría de las personas con un 92.4% conocen de la gastronomía ecuatoriana esto es bueno ya que al conocer la cultura gastronómica están familiarizados con los productos que se ofrecerán.

## 2. ¿Los platos típicos de que región le gusta más degustar?

**Tabla 4.**

*Pregunta 2 de la encuesta.*

Opción	Porcentaje	Personas
<b>Costa (encebollado, ceviche, viche, bolones, corviches)</b>	66.5%	105
<b>Sierra (caldo de pata, caldo de 31, yahuarlocro, llapingacho, morocho con empanada)</b>	51.9%	82
<b>Oriente (Maito de pescado)</b>	34.2%	54

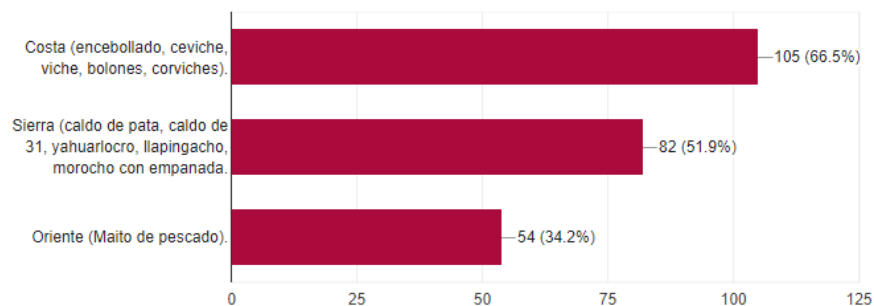
*Nota.* La tabla muestra las respuestas obtenidas de la pregunta 2.

**Figura 3.**

*Grafico estadístico de respuestas de la pregunta 2.*

¿Los platos típicos de que región le gusta más degustar?

158 respuestas



*Nota.* La grafica muestra los porcentajes obtenidos de la pregunta 2, de la encuesta realizada en (Google Forms, 2024).

### **Análisis de resultados.**

En esta pregunta se tuvo la opción de escoger entre una a varias opciones, sus resultados arrojan que la gastronomía Costeña es la más preferida, siguiendo la de la Sierra y por último el Oriente. Así determinaremos cuáles serán los platos fuertes del restaurante para brindar el mejor servicio.



### 3. ¿Cada cuánto tiempo consume este tipo de comida?

**Tabla 5.**  
*Pregunta 3 de la encuesta.*

Opción	Porcentaje obtenido	Personas
<b>Diario</b>	29.7%	47
<b>Semanal</b>	44.3%	70
<b>Quincenal</b>	15.2%	24
<b>Mensual</b>	10.8%	17
<b>Total</b>	100%	158

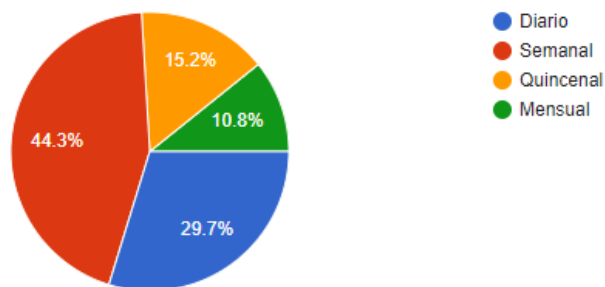
*Nota.* La tabla muestra las respuestas obtenidas de la pregunta 3.

**Figura 4.**

*Grafico estadístico de respuestas de la pregunta 3.*

¿Cada cuánto tiempo consume este tipo de comida?

158 respuestas



*Nota.* La grafica muestra los porcentajes obtenidos de la pregunta 3, de la encuesta realizada en (Google Forms, 2024).

#### ***Análisis de resultados.***

En esta pregunta se analiza la frecuencia de consumo de la población arrojando como semanalmente la más escogida segunda por la de consumo diario el analizar este punto es muy importante ya que nos permite generar un plan de acción para atraer a la clientela más seguido o alternar las opciones entre semana.

**4. ¿Conoce usted algún restaurante que tenga en su menú gastronomía de estas tres regiones del Ecuador (costa, sierra, oriente) en el sector de Chimbacalle o los barrios de su alrededor?**

**Tabla 6.**  
*Pregunta 4 de la encuesta.*

Opción	Porcentaje obtenido	Personas
SI	22.8%	122
NO	77.2%	36
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>158</b>

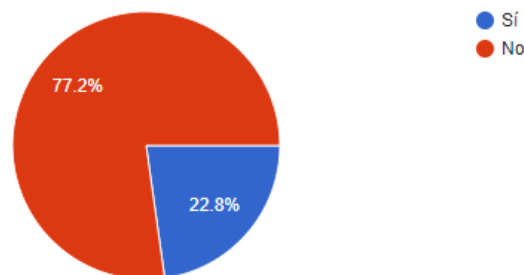
*Nota.* La tabla muestra las respuestas obtenidas de la pregunta 4.

**Figura 5.**

*Gráfico estadístico de respuestas de la pregunta 4.*

¿Conoce usted algún restaurante que tenga en su menú gastronomía de estas tres regiones del Ecuador (costa, sierra, oriente) en el sector de Chimbacalle o los barrios de su alrededor?

158 respuestas



*Nota.* La grafica muestra los porcentajes obtenidos de la pregunta 4, de la encuesta realizada en (Google Forms, 2024).

**Análisis de resultados.**

Analizando estas respuestas podemos deducir que la mayoría de personas con un 77.2% no conoce otros restaurantes que abarquen esta temática en el sector sin embargo el 22.8% si conoce otros establecimientos, esto nos ayudara para para conocer que existe competencia y debemos idear un plan para atraer a la clientela.

**5. ¿Le gustaría que existiera un restaurante con esta temática que abarque la gastronomía de las tres regiones?**

**Tabla 7.**  
*Pregunta 5 de la encuesta.*

Opción	Porcentaje obtenido	Personas
SI	92.4%	146
NO	7.6%	12
<b>Total</b>	100%	158

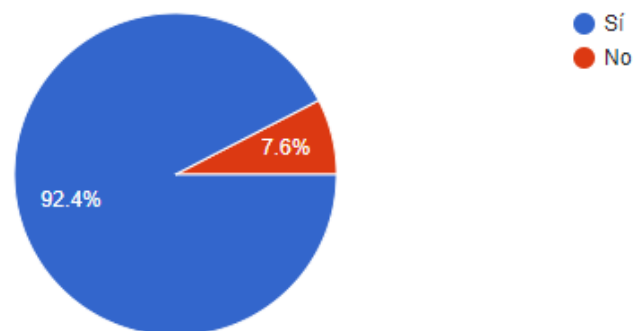
*Nota.* La tabla muestra las respuestas obtenidas de la pregunta 5.

**Figura 6.**

*Gráfico estadístico de respuestas de la pregunta 5.*

¿Le gustaría que existiera un restaurante con esta temática que abarque la gastronomía de las tres regiones?

158 respuestas



*Nota.* La grafica muestra los porcentajes obtenidos de la pregunta 5, de la encuesta realizada en (Google Forms, 2024).

**Análisis de resultados.**

En estas respuestas se puede observar que el posible proyecto tendría gran aceptación ya que en su mayoría el 92.4% si le gustaría tener un restaurante con esta temática.

**6. ¿Cree usted que la comida ecuatoriana es más exquisita y saludable que otras gastronomías como las extrajeras o comida rápida?**

**Tabla 8.**  
*Pregunta 6 de la encuesta.*

Opción	Porcentaje obtenido	Personas
<b>SI</b>	89.9%	142
<b>NO</b>	10.1%	16
<b>Total</b>	100%	158

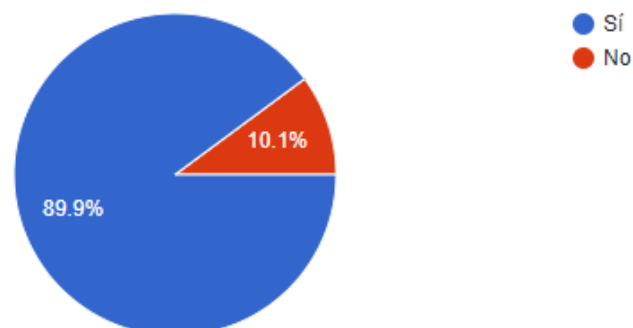
*Nota.* La tabla muestra las respuestas obtenidas de la pregunta 6.

**Figura 7.**

*Gráfico estadístico de respuestas de la pregunta 6.*

¿Cree usted que la comida ecuatoriana es más exquisita y saludable que otras gastronomías como las extrajeras o comida rápida?

158 respuestas



*Nota.* La grafica muestra los porcentajes obtenidos de la pregunta 6, de la encuesta realizada en (Google Forms, 2024).

***Análisis de resultados.***

En el análisis de esta pregunta también podemos observar que la gastronomía ecuatoriana tiene gran aceptación siendo considerada mejor y más saludable que las otras con un porcentaje de aceptación del 89.9%.

### 7. ¿En qué restaurante preferiría comer usted?

**Tabla 9.**

*Pregunta 7 de la encuesta.*

Opción	Porcentaje obtenido	Personas
<b>Comida típica ecuatoriana</b>	84.8%	134
<b>Comida rápida</b>	15.2%	24
<b>Total</b>	100%	158

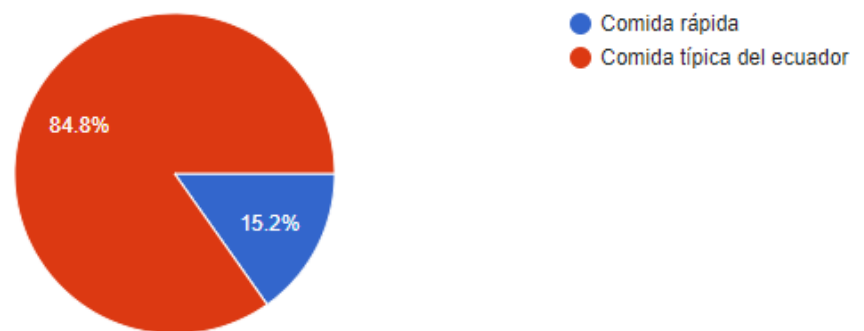
*Nota.* La tabla muestra las respuestas obtenidas de la pregunta 7.

**Figura 8.**

*Gráfico estadístico de respuestas de la pregunta 7.*

¿En qué restaurante preferiría comer usted?

158 respuestas



*Nota.* La grafica muestra los porcentajes obtenidos de la pregunta 7, de la encuesta realizada en (Google Forms, 2024).

### **Análisis de resultados.**

En esta pregunta analizamos que la mayoría prefiere comer gastronomía ecuatoriana con un 84.8% que la comida rápida, pero a pesar de esto se debe ingeniar un plan que logre atraer a ese 15.2% faltante.

### 8 ¿En qué horario acude usted con más frecuencia a restaurantes?

**Tabla 10.**

*Pregunta 8 de la encuesta.*

Opción	Porcentaje obtenido	Personas
<b>Mañana (6:30 a 11:00)</b>	50.6%	80
<b>Tarde (12:00 a 16:00)</b>	60.8%	96
<b>Noche (17:00 a 21:00)</b>	34.8%	55

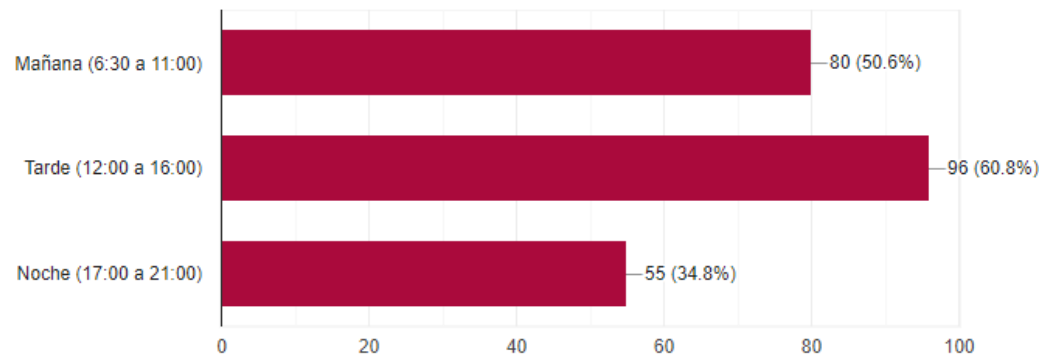
*Nota.* La tabla muestra las respuestas obtenidas de la pregunta 8.

**Figura 9.**

*Gráfico estadístico de respuestas de la pregunta 8.*

¿En qué horario acude usted con más frecuencia a restaurantes?

158 respuestas



*Nota.* La grafica muestra los porcentajes obtenidos de la pregunta 8, de la encuesta realizada en (Google Forms, 2024).

### **Análisis de resultados.**

El análisis de esta pregunta ayuda a saber en qué horario tiene más aceptación o tendrá más concurrencia, siendo en la tarde como almuerzo el horario más escogido con un 60.8 % y la mañana con un 50.6% dejando al último a la noche con un 34.8%; podemos deducir que será en la tarde y mañana donde se deberá prestar más prioridad en la atención.

**9. ¿De existir un restaurante que abarque la gastronomía de estas 3 regiones usted lo visitaría?**

**Tabla 11.**  
*Pregunta 9 de la encuesta.*

Opción	Porcentaje obtenido	Personas
<b>SI</b>	92.4%	146
<b>NO</b>	7.6%	12
<b>Total</b>	100%	158

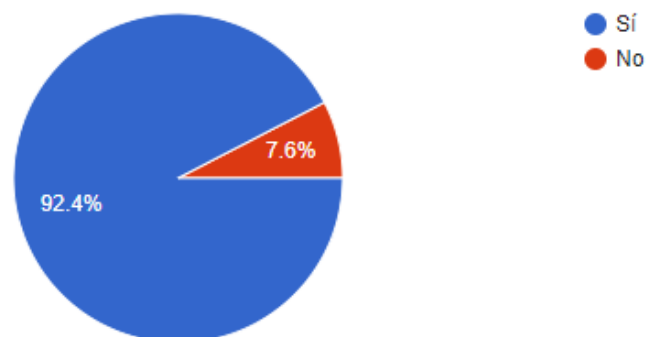
*Nota.* La tabla muestra las respuestas obtenidas de la pregunta 9.

**Figura 10.**

*Gráfico estadístico de respuestas de la pregunta 9.*

¿De existir un restaurante que abarque la gastronomía de estas 3 regiones usted lo visitaría?

158 respuestas



*Nota.* La grafica muestra los porcentajes obtenidos de la pregunta 9, de la encuesta realizada en (Google Forms, 2024).

**Análisis de resultados.**

En esta pregunta concreta y primordial podemos ver que si tiene el respaldo de la población ya que si visitarían el restaurant si existiera, la mayoría con un 92.4% dice que si le gustaría visitarlo.

**10. ¿A usted le gustaría que este negocio disponga de servicio de delivery?**

**Tabla 12.**  
*Pregunta 10 de la encuesta.*

Opción	Porcentaje obtenido	Personas
<b>SI</b>	89.9%	142
<b>NO</b>	10.1%	16
<b>Total</b>	100%	158

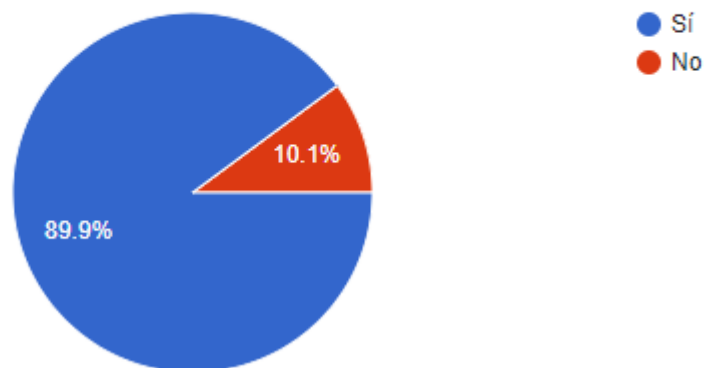
*Nota.* La tabla muestra las respuestas obtenidas de la pregunta 10.

**Figura 11.**

*Gráfico estadístico de respuestas de la pregunta 10.*

¿A usted le gustaría que este negocio disponga de servicio de delivery?

158 respuestas



*Nota.* La grafica muestra los porcentajes obtenidos de la pregunta 10, de la encuesta realizada en (Google Forms, 2024).

***Análisis de resultados.***

Como última pregunta de puede analizar y determinar que a la mayoría de personas con un 89.9% desea que el negocio disponga de delivery, para que se les pueda entregar a domicilio, con estos resultados es factible agregar este servicio adicional para la comodidad del cliente.



## **Síntesis del capítulo.**

### ***Análisis de la encuesta.***

Una vez se analizó todas las preguntas, se concreta en los resultados que si es factible la creación de este proyecto Restaurante Nuestras Raíces; esto debido a que tendrá una gran aceptación por los moradores del sector, los cuales en su mayoría conocen de la gastronomía ecuatoriana, saben que es más saludable y exquisita que las otras gastronomías.

También se observa que, aunque la mayoría de personas no conocen restaurantes similares existe una pequeña facción que, si conoce de posible competencia, para lo cual se debe innovar por encima de lo que ya se conoce para atraer más la atención de todos. Y también lograr captar el interés de las personas que prefieren la comida rápida u otras gastronomías.

Como una acotación más, es importante solventar las necesidades del cliente y agregar nuevas ramas que tengan la aceptación de los consumidores, uno de estos puntos se topa en la encuesta siento la entrega a domicilio un factor que debe agregarse a la empresa para que los consumidores tengan esa facilidad.

Dado estos resultados se concluye que la creación del proyecto tiene gran aceptación, la importancia de realizar este tipo de encuestas para levantar información y realizar planes estratégicos que ayuden a cambiar para bien del proyecto.

## CAPÍTULO IV

### PROPUESTA

#### Tema.

Realización de un modelo de gestión empresarial CANVAS para el restaurante Nuestras Raíces, ubicado en la ciudad de Quito, barrio Chimbacalle, Av. Napo.

#### Datos informativos.

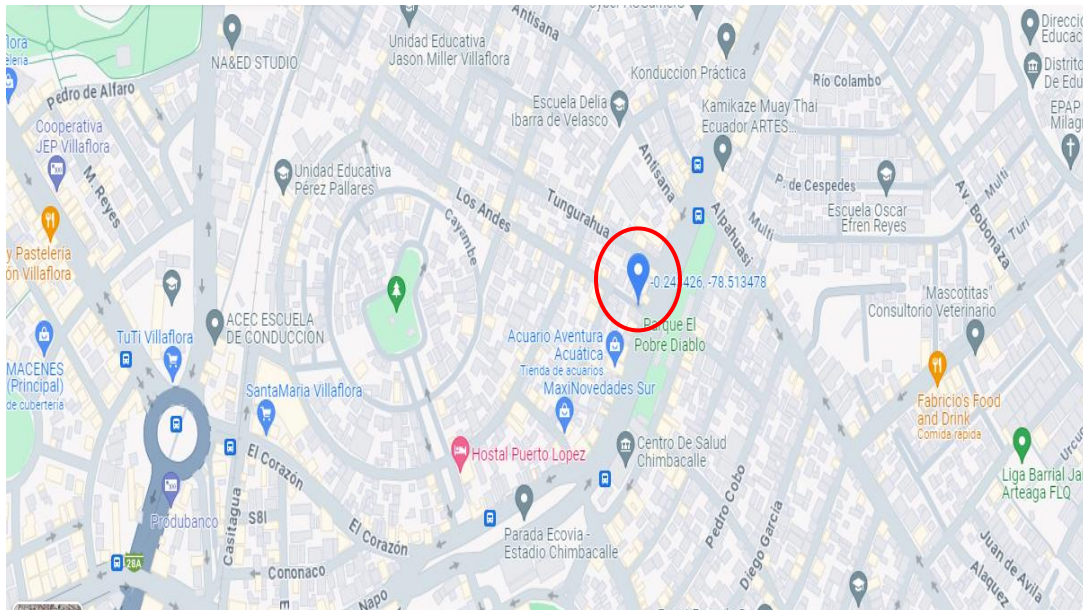
**Restaurante:** Nuestras Raíces.

**Beneficiarios:** El dueño, sus empleados, los moradores del sector.

**Ubicación:** Provincia de Pichincha en el cantón Quito, en el Barrio de Chimbacalle, las Calles; Av. Napo S8-184 y los Andes.

#### Figura 12

*Ubicación del proyecto Restaurante nuestras Raíces.*



**Nota.** La imagen muestra la ubicación del proyecto situada en el mapa, imagen obtenida de Google Maps. <https://www.google.com/maps>

### **Antecedentes de la Propuesta.**

El barrio de Chimbacalle al ser uno de los barrios más tradicionales de la capital del Ecuador, está rodeado con una amplia cultura llena de leyendas e historias; en este barrio se puede observar el paso del tiempo al contar con la emblemática estación del tren Eloy Alfaro, el Teatro México, el Museo Interactivo de la Ciencia, entre otros.

A pesar de esto el sector cuenta con una problemática en el ámbito alimenticio, ya que la mayoría de restaurantes o puestos de comida tienen la modalidad de ser de comida rápida o con gastronomía de otros países. Esto fomenta la obesidad en el sector, y ha provocado que se vaya perdiendo el conocimiento de la gastronomía ecuatoriana, ya que son pocos los restaurantes de la zona que se enfocan en esta gastronomía, a pesar de que en este sector el ámbito comercial se ha mantenido en aumento ya que varios negocios tienen una gran trayectoria de muchos años y los nuevos negocios también han observado crecimientos económicos, se puede deducir que este barrio cuenta con una gran apertura y aceptación.

De estos antecedentes nace la idea de crear el proyecto Restaurante Nuestras Raíces; para la apertura de un restaurante que abarque la gastronomía de las tres regiones ecuatorianas.

**Justificación.**

En un barrio tan emblemático como lo es Chimbacalle es necesario poder ayudar a fomentar la cultura de Ecuador mediante su gastronomía tan diversa; la cual también es saludable.

Mediante la realización de una encuesta a una muestra determinada de este sector, en donde se evaluaron las respuestas de cada pregunta, se obtuvieron resultados favorables para la creación del Restaurante Nuestras Raíces, que sería un establecimiento enfocado en servir platos gastronómicos de las tres regiones del Ecuador, costa, sierra, oriente; de esta manera poder ofrecerle variedad y un lugar cómodo seguro y ambientado con temáticas de cada región para fomentar la cultura.

El barrio de Chimbacalle es un sector donde se puede observar el crecimiento comercial ya que cuenta con barrios negocios exitosos; estos antecedentes en conjunto con el estudio realizado mediante la encuesta hacen factible la creación del Restaurante Nuestras Raíces.

**Objetivos.*****Objetivo General.***

Realización del modelo de gestión empresarial bajo el modelo CANVAS del Restaurante Nuestras Raíces, de la ciudad de Quito, en el sector de Chimbacalle.

***Objetivos Específicos.***

- Conocer la segmentación de mercado del Restaurante Nuestras Raíces.

- Definir a los socios claves para el Restaurante Nuestras Raíces.
- Manejar la parte financiera del negocio.

### Análisis de Factibilidad Modelo CANVAS.

Figura 13.

*Modelo Canvas.*



*Nota.* En la imagen se representa el modelo de gestión empresarial CANVAS y sus pasos. Tomado de (La Bateria Recargable, 2023).

### **Segmentos de Clientes y Problemas.**

El proyecto restaurante Nuestras Raíces está destinado para jóvenes, adultos, adultos mayores; personas que abarquen una edad desde los 17 años en adelante. Esto debido a que se puede apreciar que las personas en este rango de edad se interesan por degustar la comida típica ecuatoriana.

Los adultos y adultos mayores de 30 años en adelante del sector tienen un gran apego a la cultura ecuatoriana y son los principales clientes que tendría el proyecto ya que este segmento de personas prefiere degustar la gastronomía ecuatoriana por encima de otras; son personas que les gusta degustar sus alimentos en un lugar tranquilo donde no exista mucho ruido y puedan degustar los platos con tranquilidad.

Los jóvenes de 17 hasta los 29 años también son un segmento importante del proyecto ya que en estas edades se empieza a tener apego por lo nacional y comprenden más de la gastronomía ecuatoriana; el proyecto está destinado a atraer la atención de este segmento. Blindándoles más opciones de comida tradicional y variada.

En fines de semana serían los días más concurridos y donde más afluencia de personas existiría en esos días, viernes, sábados y domingos se le pondrá más importancia y énfasis.

**Propuestas de valor.**

Brindar platos de la gastronomía ecuatoriana, con un sabor exquisito y saludable, que sean variados de las tres regiones del Ecuador: costa, sierra, oriente; en un horario de atención de 7:30am a 18:30pm de lunes a viernes y un horario extendido de 6:30am a 19:30 pm los sábados, domingos y feriados.

Otorgar un espacio cómodo adaptado para ambientar el establecimiento con temáticas de las Tres regiones del Ecuador; que cuente con parqueadero y sea un lugar en el que el cliente se sienta seguro. El establecimiento contará con wifi gratis y una barra para las personas que se encuentren solas y desean conectar sus dispositivos. La misma contará con tomas eléctricas y un soporte universal para los teléfonos con capacidad para 8 personas.

El restaurante contará con servicio de entrega a domicilio, en este servicio se realizará un control de entrega y satisfacción del cliente.

También se ofrecerá jugos y batidos naturales y en cada plato vendrá incluido un postre a base de frutas frescas.

**Canales.**

Venta directa en el establecimiento y entregas a domicilio.

Para la entrega a domicilio se realizará una asociación con la empresa delivery de Uber; en este proceso se realizará un control de la entrega, el envasado y empaque de la comida será especial, y con una envoltura extra, esta se realizará con papel Film para mejorar el sellado; y el pedido se colocará en una bolsa de papel cartón que

cuenta con el logotipo de la empresa, manteniendo la calidad del restaurante y del plato.

Para la asociación con Uber Eats. Se debe ingresar en la plataforma de Uber y realizar el registro en donde te pedirán la información básica del restaurante como nombre, horario, teléfono y el menú de productos; la asociación con Uber, para que la entrega se realice con sus repartidores tiene un cargo adicional del 30% de la compra que se realice. Esto permita dar el respectivo seguimiento de entrega, conocer los antecedentes del repartidos y evaluar el tiempo de entrega al cliente.

También se realizará marketing directo a través de las redes sociales, Facebook, Instagram, TikTok.

### **Relación con el cliente.**

Se brindará un servicio con cordialidad, cortesía y educación; otorgando el acompañamiento y asesoría al cliente desde que ingresa al establecimiento hasta su retiro, brindando solución a cada requerimiento que se presente, dándole comodidad al cliente para que no sea necesario que él se arque a solicitarlo. Para la comodidad del cliente los pagos se realizarán en efectivo, transferencias, o plataformas bancarias.

Cuando el servicio se realice a domicilio se llevará un control de la entrega del producto y que el cliente pueda contactarse con el establecimiento para dejar su opinión de satisfacción. Y en redes sociales la relación sea interactiva para poder solventar las dudas de los posibles clientes.



Se activarán promociones especiales en días festivos como el 3 + 1, descuentos especiales por ciertas cantidades, o combos especiales con descuentos.



### **Fuentes de Ingreso.**

Se analizará la ganancia y costos que tendrá la elaboración del producto para poder designar el precio de costo y el precio de venta al público.

El restaurante contara con platos tradicionales de la Costa tales como encebollado, ceviche, viche; de la Sierra el caldo de pata, caldo de 31, yahuarlocro; y del Oriente el Maito de pescado.

Sin embargo, para este análisis se tomará en cuenta al plato insignia del restaurante este mismo se obtuvo mediante la encuesta realizada en la cual salió favorable la comida de la costa con un 66,5% en la que destaca el encebollado; al cual se le realizará una ficha técnica para evaluar en costo de cada ingrediente y así poder obtener el precio de venta al público.

**Tabla 13**  
Ficha técnica de producción, (receta).

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DEL PLATO:		ENCEBOLLADO		Código: 001	
FECHA :		23/02/2024		Chef: Carlos Andrade T.	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL	
Albacora	Kg	\$3.00	200g	\$0,60	
Yuca	Kg	\$1.50	150g	\$0.225	
Sal	Kg	\$0.50	8g	\$0.004	
Tomate	Kg	\$2.00	20g	\$0.04	
Cebolla	Kg	\$2.00	100g	\$0.20	
Ají peruano	Kg	\$2.50	6g	\$0.015	
Comino	Kg	\$2.50	4g	\$0.01	
Pimienta	Kg	\$2.50	6g	\$0.015	
Mostaza	L	\$1.50	4ml	\$0.006	
Salsa de tomate	L	\$1.50	4ml	\$0.006	
Aceite	L	\$2.00	7ml	\$0.014	
Canguil	Kg	\$2.00	70g	\$0.14	
Chifles	Kg	\$1.00	70g	\$0.07	
Limón	Kg	\$0,80	6g	\$0,004	
FOTOGRAFÍA			Total bruto		\$1,21
<p><b>Figura 14.</b> <i>Encebollado</i></p> 			10% imprevistos		\$0.12
			Total neto		\$1,33
			Gasto de fab. 15%		\$0.20
			Factor costo 33,33%		\$0,44
			Mano de O. 40%		\$0,53
			Gastos. Admin. 10%		\$0.13
			35% utilidad		\$0,49
			Subtotal		\$3,12
			12% IVA		\$0,37
			Total		\$3,49

*Nota.* la imagen muestra el plato de encebollado a preparar.

*Nota.* La tabla presenta el costo que tendrá la elaboración del plato insignia del restaurante, el encebollado,

Como resultado de la ficha elaborada con la ayuda del chef del restaurante, se pudo obtener el total del precio bruto del pato en \$1.21 al cual se le sumaron los demás gastos como los de fabricación, los administrativos, imprevistos, mano obra, la utilidad y el factor costo dando así un subtotal de \$3,12 al que posteriormente se le sumará el IVA dando como PVP final \$3,49. Esta será la base y de la misma forma se realizará el análisis a cada plato que se venda en el establecimiento.

### **Recursos Claves.**

#### ***Inversión inicial***

La inversión inicial se refiere al capital que se necesita o se cuenta para iniciar actividades laborales en un emprendimiento o empresa.

#### ***Activos Fijos.***

Es el capital que se utiliza para la adquisición de equipamiento necesario y permanente para que la empresa funcione con normalidad.

Para el proyecto Restaurante Nuestras Raíces se tomará en cuenta el equipo e indumentaria que se necesita para la elaboración del producto y la atención en el establecimiento. También se tomará en cuenta el equipo de seguridad que debe tener el restaurante.

**Tabla 14**  
*Equipamiento del proyecto.*

<b>Equipamiento / Seguridad</b>				
<b>Nombre</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio</b>	<b>Total</b>
<b><i>Cocina industrial</i></b>	De 3 quemadores en acero inoxidable con repisa inferior.	2	150,00	300,00
<b><i>Congelador</i></b>	Marca TCL capacidad de 400L, horizontal	1	479,00	479,00
<b><i>Nevera</i></b>	Marca Continental, capacidad de 350L, puerta de vidrio.	1	557,00	557,00
<b><i>Licuadaora</i></b>	Marca Oster, color cromado, Voltaje 110	2	79,99	159,98
<b><i>Extintor</i></b>	Extintor de incendios 10 libras tipo ABC.	2	38,00	76,00
<b><i>Caja de botiquín</i></b>	Caja termo plástica de botiquín	1	14,00	14,00
<b><i>Botiquín</i></b>	Implementos de botiquín	1	9,00	9,00
<b>TOTAL</b>				<b>1595,97</b>

*Nota.* La tabla presenta el equipamiento que poseerá la empresa el detalle de estos equipos se encuentra en (Anexo 3).

**Tabla 15**  
*Equipo tecnológico del proyecto*

<b>Equipo tecnológico</b>				
<b>Nombre</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio</b>	<b>Total</b>
<b><i>POS o caja registradora</i></b>	Pantalla táctil, escáner, impresora de recibos, caja fuerte. Marca POS-D	1	299,00	<b>299,00</b>
<b><i>Televisiones</i></b>	Televisor Indurama de 58", Smart TV 4k.	1	440,00	<b>440,00</b>
<b><i>Bocinas</i></b>	Sistema de audio marca Sunbuck, con 6 bocinas de techo y consola	8	145,00	<b>145,00</b>
<b><i>Soporte de celulares</i></b>	Soporte de aluminio	8	3,00	<b>24,00</b>
<b>TOTAL</b>				<b>908,00</b>

*Nota.* La tabla presenta los equipos tecnológicos que poseerá la empresa el detalle de estos equipos se encuentra en (Anexo 4).

**Tabla 16**  
*Muebles y Enceres del proyecto*

<b>Muebles y Enceres</b>				
<b>Nombre</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio</b>	<b>Total</b>
<b>Sillas</b>	Taburete, Material acero inoxidable, asiento acolchonado, giratorio 360°	8	33,00	<b>264,00</b>
<b>Comedores</b>	Mesa y 4 sillas, material mixto de madera con acero inoxidable, 100cm x 70 cm.	8	190,00	<b>1520,00</b>
<b>Vajilla</b>	Set de platos 8 piezas 4 paltos hondos y 4 tendidos. Marca Brinna,	10	27,88	<b>278,80</b>
<b>Vasos y copas.</b>	Set de 48 vasos, 30 copas de postre, 24 copas de brindis, material vidrio.	1	65,00	<b>65,00</b>
<b>Cubiertos</b>	Juego de cubierto 80 piezas entre, cucharas, tenedores, cuchillos, cucharitas.	2	40,00	<b>80,00</b>
<b>Estantería</b>	Materia hierro y aluminio, 6 repisas	2	29,00	<b>58,00</b>
<b>Counter de recepción o cajas.</b>	Punto de cobro con vitrina y caja fuerte, material acero inoxidable y vidrio.	1	140,00	<b>140,00</b>
<b>Letreros de menú</b>	Letrero de 5 espacios con luces led, materia aluminio y lona.	1	50,00	<b>50,00</b>
<b>TOTAL</b>				<b>2455,80</b>

*Nota.* La tabla presenta los muebles y enceres de la empresa el detalle de estos equipos se encuentra en (Anexo 5).

Todos estos implementos y equipamientos detallados en las anteriores tablas son necesarios para el funcionamiento del restaurante y se pensó en cada uno para otorgar el mejor servicio a los comensales. La suma de todos estos nos da un total de **4959,77** en activos fijos.

### ***Permisos y requisitos de funcionamiento***

Son los permisos necesarios te deberá obtener y cumplir el restaurante para su funcionamiento de forma legal, estos permisos se deben tramitar antes de la apertura del establecimiento.

**Tabla 17**  
*Permisos y requisitos de funcionamiento para el proyecto.*

<b>Permisos y requisitos de funcionamiento</b>			
<b>Nombres</b>	<b>Descripción</b>	<b>Requisitos</b>	<b>Precio</b>
<b><i>RUC o RISE</i></b>	Inscripción en el Registro Único del Contribuyente. Este trámite solo puede realizar en línea o presencialmente en el SRI	CI. Cédula de identidad. Certificado de votación. Planilla de servicio, Registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente.	0
<b><i>Patente municipal</i></b>	Permiso otorgado por el municipio a personas que realizan actividad económica. EL Trámite se lo realiza en el municipio de Quito.	Formulario de inscripción y Acuerdo de responsabilidad obtenido del portan Web, Copia de Cedula y Papeleta de Votación, copia de Planilla de servicios Básicos.	0
<b><i>Permiso de Bomberos</i></b>	La solicitud se la realiza en línea, en la página de los Bomberos, con el procedimiento de la LUAE.	Llenar solicitud, para que posteriormente se realice la visita de los bomberos al establecimiento.	0
<b><i>LUAE</i></b>	Licencia Única de Actividades Económicas. El trámite se lo realiza en línea	Formulario de solicitud y Reglas técnicas, que se encuentra en sitio Web. No tener deuda con el municipio y contar con copia de cedula y papeleta, una planilla de servicios básicos, y en caso de letreros informas medidas y especificaciones para la posterior visita y aprobación del delegado.	0
<b><i>ARCSA</i></b>	Permiso de la Agencia Nacional de Regulación, Control, Y Vigilancia Sanitaria, otorgado por la misma agencia el trámite se lo realiza en línea.	Se realiza el registro en el portal, selecciona la Actividad Económica a la que se pertenece, las declaraciones, y se realiza el pago. Al plazo de 48h estará el permiso.	153

<b>Registro Turístico</b>	Otorgado por el ministerio de turismo, el trámite se lo realiza en línea. Para una posterior Inspección.	Cedula, Papeleta, RUC, Contrato de Arrendamiento; se pueden descargar los formatos necesario en el sitio web, y se realizará la inspección pertinente, el proceso tarde 15 días.	0
<b>Clave patronal</b>	Emitida por el IESS, Es la clave que nos da acceso al sistema para poder ser empleadores y contratar de forma legal a empleados,	Ingresar al portal del IESS, se escoge la opción de empleador registro nuevo, se ingresa el ruc y se escoge le sector que pertenece (privado), se ingresa los datos solicitados y se imprime la solicitud; para posteriormente acercarse al IESS presencialmente y gestionar la clave,	0
<b>TOTAL</b>			<b>153</b>

*Nota.* La tabla presenta los Permisos y requisitos de funcionamiento que la empresa debe seguir, información obtenida de (Permisosquito, 2023).

Como se puede apreciar en la tabla la mayoría de trámites que se necesita no tienen costos, pero se deben gestionar para el correcto funcionamiento del restaurante, el total es de \$153 en permisos y requerimientos.

### ***Activos diferidos.***

Se refiere a los gastos que tendrá la empresa, sin embargo, se debe tener en cuenta que estos gastos afectaran la información financiera de la empresa únicamente que sean utilizados.

### ***Recursos operativos***

Es el capital que se reservará para los materiales o enseres que la empresa deberá tener e ir renovando para su correcto funcionamiento.

**Tabla 18**  
Material de limpieza para el proyecto.

<b>Material de limpieza</b>			
<b>Materiales</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unit.</b>	<b>Precio total mensual</b>
<i>Escoba</i>	2	2,50	5,00
<i>Trapeador</i>	2	3,50	7,00
<i>Balde</i>	3	3,50	10,50
<i>Recogedor</i>	2	2,50	5,00
<i>Desengrasantes</i>	3	7,00	21,00
<i>Cloro</i>	2	3,50	7,00
<i>Papel toalla</i>	5	2,50	12,50
<i>Viledas</i>	8	3,42	27,36
<i>Servilletas</i>	6	1,00	6,00
<i>Ambiental</i>	3	2,30	6,90
Total			<b>108,26</b>
Mensual			<b>108,26</b>
Trimestral			<b>324,78</b>
Anual			<b>1299,12</b>

*Nota.* La tabla presenta los precios de los materiales de limpieza que tendrá la empresa.

**Tabla 19**  
Material de oficina para el proyecto.

<b>Material de Oficina</b>			
<b>Materiales</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unit.</b>	<b>Precio total Mensual</b>
<i>Papel offset</i>	1	3,50	3,50
<i>Esferos</i>	2	0,35	0,70
<i>Cuadernos</i>	1	1,50	1,50
Total			<b>5,70</b>
Mensual			<b>5,70</b>
Semestral			<b>34,20</b>
Anual			<b>68,40</b>

*Nota.* La tabla presenta los precios de los materiales de oficina que tendrá la empresa.



El contar con materiales de limpieza y de oficina es indispensable para que el establecimiento cuente con un buen servicio estos mismos se deben ir renovando por ello se les considera un valor anual el total de estos implementos nos da \$1367,52.

### ***Servicios básicos.***

Estos servicios son los esenciales para el bienestar tanto de las personas como de la empresa, estos servicios los otorgan tanto las empresas públicas como privadas, los más esenciales son luz, agua, teléfono, internet.

**Tabla 20**  
*Servicios Básicos del proyecto.*

<b>Servicios Básicos</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Pago mensual</b>	<b>Pago semestral</b>	<b>Pago anual</b>
<i>Agua</i>	40	240	480
<i>Luz</i>	75	450	900
<i>Teléfono</i>	8	48	96
<i>Internet</i>	45	270	540
<b>Total</b>	<b>168</b>	<b>1008</b>	<b>2016</b>

*Nota.* La tabla presenta los precios de los Servicios Básicos que tendrá la empresa, Información obtenida por investigación de campo.

**Tabla 21**  
*Arriendo del proyecto.*

<b>Arriendo</b>		
<b>Pago mensual</b>	<b>Pago semestral</b>	<b>Pago anual</b>
350	2100	<b>4200</b>

*Nota.* La tabla presenta los gastos por arriendo que tendrá la empresa.

Estos valores tanto servicios básicos como arriendo es un capital que se deberá tener mensualmente para el funcionamiento con normalidad del restaurante, en los servicios básicos el valor puede ir variando, pero se a tomado un estimado de costos en restaurantes aledaños del sector. El total de los dos aspectos es de \$6216 anuales.

### ***Capital Humano***

En esencia el recurso económico destinado para el pago de los colaboradores de la empresa, este capital abarca todos los beneficios de la ley establecidos por el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.

**Tabla 22**  
*Sueldos para empleados del proyecto.*

<b>SUELDOS</b>					
<b>PERSONAL</b>	<b>SUELDOS</b>	<b>ANUAL</b>	<b>IESS EMP.</b>	<b>IESS EMPRESA</b>	<b>SUELDOS ANUAL</b>
Jefe Administrativo	500	6000	567,00	729,00	6162,00
Cajero - Mesero	460	5520	521,64	670,68	5669,04
Chef	500	6000	567,00	729,00	6162,00
Mesero	460	5520	521,64	670,68	5669,04
Cajero - Mesero medio T.	230	2760	260,82	335,34	2834,52
Chef medio T.	250	3000	283,50	364,50	3081,00
Mesero medio T.	230	2760	260,82	335,34	2834,52
<b>TOTAL</b>	<b>2630</b>	<b>31560</b>	<b>2982,42</b>	<b>3834,54</b>	<b>32412,12</b>

*Nota.* La tabla presenta los sueldos que tendrán los empleados de la empresa.

**Tabla 23**  
*Decimos de los Sueldos para empleados del proyecto.*

<b>PERSONAL</b>	<b>SUELDOS</b>	<b>DECIMO 4°</b>	<b>DECIMO 3°</b>	<b>TOTAL DECIMOS</b>
Jefe Administrativo	500	460	500	960
Cajero - Mesero	460	460	460	920
Chef	500	460	500	960
Mesero	460	460	460	920
Cajero - Mesero medio T.	230	230	230	460
Chef medio T.	250	250	250	500
Mesero medio T.	230	230	230	460
<b>TOTAL</b>	<b>2630</b>	<b>2550</b>	<b>2630</b>	<b>5180</b>

*Nota.* La tabla presenta los Decimos de los sueldos que tendrán los empleados de la empresa.

**Tabla 24**  
*Total, en Sueldos para empleados del proyecto.*

<b>TOTAL SUELDOS</b>	<b>TOT. DECIMOS</b>	<b>TOT ANUAL</b>
<b>32412,12</b>	<b>5180</b>	<b>37592,12</b>

*Nota.* La tabla presenta el total final de los sueldos que tendrán los empleados de la empresa.

En el capital humano se toma en cuenta todos los beneficios de ley como lo son el seguro social, décimo cuarto y décimo tercer sueldo en las anteriores tablas se registra que el restaurante contara con 7 trabajadores de los cuales 4 son de jornada completa y 3 serán trabajadores medio tiempo. Al realizar los cálculos la suma total en sueldos con los beneficios de ley es de \$37592,12 anuales.

A esto se le suma que anualmente el 15% de las utilidades que recibe la empresa, de las cuales el 10% se divide para los trabajadores de la empresa y el 5 % restante es para las cargas de los trabajadores. estos resultados se obtendrán después del año laborado.

***Total, de Inversión.***

En este punto se calculará el total del capital necesario para el funcionamiento de la empresa. Considerando tanto los activos fijos como el capital de trabajo. Será la suma total de todos los aspectos antes mencionados. Los cuales nos permitirán saber el valor total que se necesita para el funcionamiento del negocio, y ya con este decidir la forma de financiación del proyecto.

Para ello se realizará una tabla con todos estos valores y sacar el presupuesto que será necesario para el funcionamiento del restaurante este presupuesto estará destinado para cada año.

**Tabla 25**  
*Total, Inversión para el proyecto.*

<b>INVERSIONES</b>		
<b>ACTIVOS FIJOS</b>		
Edificio	0,00	0,00
vehículo	0,00	0,00
Equipamiento	1595,97	1595,97
Equipo tecnológico	908,00	908,00
Muebles - enseres	2455,80	2455,80
<b>Total</b>	<b>4959,77</b>	<b>4959,77</b>
<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	<b>3 meses</b>	<b>12 meses</b>
Sueldos	9398,03	37592,12
Servicios Básicos	504,00	2016,00
material oficina	17,10	68,40
material limpieza	324,78	1299,12
gastos documentos, permisos	38,25	153,00
Arriendo	1050,00	4200,00
publicidad	62,50	250,00
adquisición productos	2100,00	8400,00
gastos financieros	1050,00	4200,00
<b>Total</b>	<b>14544,66</b>	<b>58178,64</b>
<b>TOTAL INVERSION</b>	<b>19504,43</b>	<b>63138,41</b>

*Nota.* La tabla presenta el total de Inversión que tendrán el proyecto

Con las tablas anteriores se puede apreciar el análisis realizado de cada aspecto para obtener el resultado de inversión que tendrá el proyecto dándonos un total de activos fijos de 4959,77\$ y un total de capital de trabajo de 58178,64\$ Anuales. Dando como resultado que se necesita una inversión total de 63138,41\$ para iniciar con este proyecto.

### ***Depreciación de activos***

Para el Restaurante Nuestras Rices en los productos que tienen depreciación se maneja con los siguientes porcentajes, para equipos industriales y de seguridad se tendrá el 10%, para equipos tecnológicos o de computación el 33,33%, y para muebles y enseres el 10 %, los mismos se detallaran en la siguiente tabla.

**Tabla 26**  
*Total, Inversión para el proyecto*

<b>DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS (en línea recta)</b>			
		<b>% DEPRECIACIÓN</b>	<b>DEPRECIACIÓN</b>
Equipos Ind / seguridad	1595,97	10%	159,597
Edificio	0	5%	0
Vehículos	0	20%	0
Equipos de Computación	908	33,33%	302,6364
Muebles y Enseres	2455,8	10%	245,58
			<b>707,81</b>

*Nota.* La tabla presenta la depreciación que tendrá el equipamiento del Restaurante Nuestras Rices.

### ***Amortización.***

Para lograr solventar el capital que se necesitara para solventar el negocio, se pedirá un préstamo al banco Produbanco, el monto que se solicitara será de 30000\$ el banco cuenta con una tasa de interés del 14% y se otorgara un plazo de 5 años. Con estos datos realizaremos una tabla de amortización para controlar y tener presente el valor del interés que dé deberá pagar.

**Tabla 27**  
*Tabla de Amortización*

TABLA DE AMORTIZACION				
<b>MONTO</b>	30000			
<b>TASA</b>	14%			
<b>PLAZO</b>	5			
<b>PERIODO</b>	<b>DIVIDENDO</b>	<b>PAGO INTERES</b>	<b>PAGO CAPITAL</b>	<b>SALDO</b>
0	-	-	-	30000
1	8738,51	4.200,00	4.538,51	25.461,49
2	8738,51	3.564,61	5.173,90	20.287,60
3	8738,51	2.840,26	5.898,24	14.389,35
4	8738,51	2.014,51	6.724,00	7.665,36
5	8738,51	1.073,15	7.665,36	0,00
<b>TOTAL INTERES</b>		<b>13.692,53</b>		
		<b>INTERES ANUAL</b>		<b>4.200,00</b>
		<b>INTERES SEMESTRAL</b>		<b>2100,00</b>

*Nota.* La tabla presenta el cálculo de la amortización del préstamo y el interés del mismo.

### ***Estructura de capital.***

En el capital para el Restaurante Nuestras Raíces se contará con el 52% del capital con inversión propia siendo este valor de \$ 33138,41; mientras que el 48% estará financiada mediante el préstamo financiero al banco Produbanco, este valor corresponde a \$ 30000, alcanzando así el capital total siendo este de \$ 63138,41.

El costo está representado por un 22% del capital propio dado que el riesgo país está en un 19%, a esto se le suma el 3% de tasa pasiva y en el financiamiento un 14% que es la tasa activa del banco.

En la tasa de descuento se contará con los siguientes porcentajes en el capital propio es de 11,5% y en el capital financiado de 6,7%. todos estos aspectos se detallarán en la siguiente tabla.

**Tabla 28**  
*Estructura de capital*

<b>ESTRUCTURA DE CAPITAL</b>				
		<b>Estructura</b>	<b>Costo</b>	<b>TD</b>
Capital Propio	33138,41	52%	22%	11,5%
Capital Financiero	30000	48%	14%	6,7%
<b>TOTAL INVERSIÓN</b>	<b>63138,41</b>	<b>100%</b>		<b>18,2% TMAR</b>

*Nota.* La tabla presenta la estructura de capital del proyecto.

### ***TMAR.***

La TMAR (tasa mínima aceptable de rendimiento) es la rentabilidad razonable que un inversionista espera obtener de una inversión, teniendo en cuenta los riesgos de la inversión y el costo de oportunidad de ejecutarla, en lugar de otras inversiones. (Lifeder, 2023).

En la anterior tabla se obtuvo el cálculo del TMAR, siendo este 18,2%, como conclusión a esto podemos afirmar que el proyecto debe alcanzar mínimo el 19% para que el proyecto sea rentable y solvente.



**Actividades Claves.**

Las actividades claves que tendrá el Restaurante Nuestras Raíces son producción y servicios.

***Producción***

La producción es el proceso de convertir la materia prima en un producto nuevo el cual contara con valor agregado.

En este caso se transformará los ingredientes (materia prima) en un plato típico ecuatoriano (producto), esta es la principal actividad que tendrá el restaurante debido a que el negocio gira alrededor de esta actividad. Se evaluará los indicadores de producción tales como.

- La venta del producto.
- Los costos de producción.
- Días con más y menos ventas
- Frecuencias de consumo entre otros.

***Servicio.***

Esta actividad también es vital en el restaurante Nuestras Raíces, debido que se debe otorgar un lugar donde los clientes se sientan cómodos y seguros, tranquilos para poder degustar estos platos. El brindar un trato cortés educado y estar atentos para solventar sus necesidades será la esencia de brindar un buen servicio,

### **Asociaciones Claves.**

Un socio clave que se tentará el restaurante será The Coca-Cola Company a través de Arca Continental quien es distribuidor directo del producto. Para obtener esta asociación se llenan las respectivas solicitudes y se genera un mínimo de pedido para gestionar el equipamiento que otorga la empresa tales como neveras, vasos, publicidad, entre otros.

### **Estructura de Costos.**

En este punto se evaluarán los costos fijos y variables, se determinará si el negocio es rentable, proyectando las ganancias de la empresa y así controlar las finanzas.

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

El punto de equilibrio es un término que sirve para definir el momento en que una empresa cubre sus costos fijos y variables. En otras palabras, es cuando los ingresos y los egresos están al mismo nivel y, por lo tanto, no hay ganancias ni pérdidas. (Flores, 2021).

Para el cálculo del punto de equilibrio para el proyecto restaurantes Nuestras Raíces se utilizarán las siguientes tablas.

**Tabla 29**  
*Tabla de costos fijos*

<b>Costos Fijos</b>	
Arriendo	350
Sueldos	3132,68
<b>TOTAL</b>	<b>3482,68</b>

*Nota.* Detalle de costos fijos.

**Tabla 30**  
*Tabla de margen de contribución*

Costo del Encebollado		
precio	3,12	
costo	1,21	
ganancia	<b>1,91</b>	<b>MARGEN DE CONTRIBUCIÓN</b>

*Nota.* Detalle de precio, costo y margen de contribución.

El margen de contribución para el proyecto restaurante Nuestras Raíces se obtuvo por medio del producto estrella el encebollado, teniendo este un costo de producción de \$ 1,21 y un precio de 3,12; dando como margen de contribución \$1,91, que se detalló en la tabla anterior.

**Tabla 31**  
*Formula del punto de equilibrio*

<b>PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION</b>			
PE=	1823		
	1823	canastas	60,8 diario

*Nota.* Cálculo del punto de equilibrio.

Para la obtención del punto de equilibrio se divide el costo fijo 3482,68 sobre el margen de contribución en este caso 1,91, donde un total de 1823; los mismos que si dividimos para 30 días que se laboraran al mes nos dará como resultado de debemos vender 61 platos diarios.

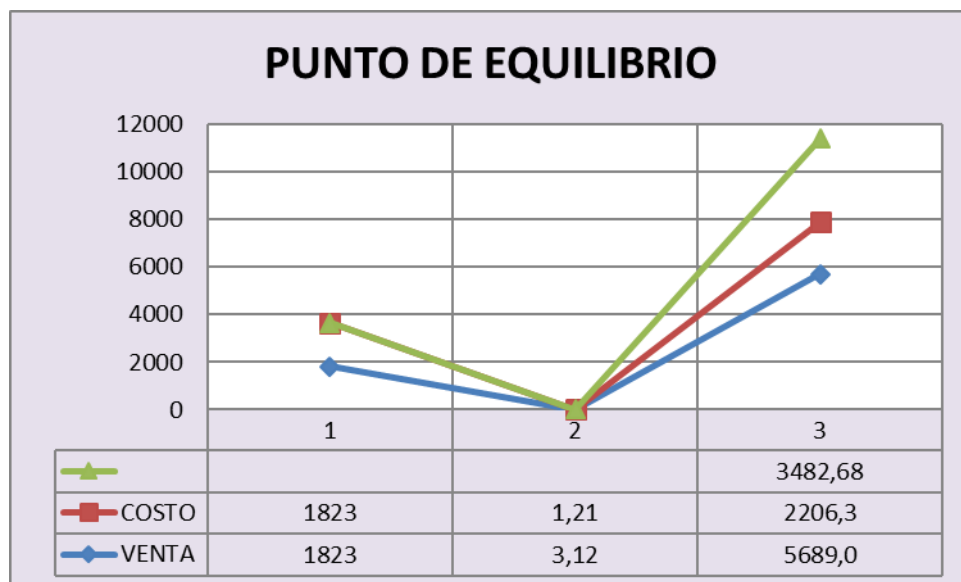
**Tabla 32**  
*Punto de equilibrio.*

VENTA	1823	3,12	5689,0
COSTO	1823	1,21	2206,3
			<b>3482,68</b>
<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>			<b>0</b>

*Nota.* Análisis punto de equilibrio.

**Figura 15**

*Punto de equilibrio.*



*Nota.* Análisis punto de equilibrio.

Tanto en las tablas como en la gráfica podemos observar la relación de ambos aspectos y el punto de equilibrio que se debe tener en cuenta para la toma de decisiones en el proyecto.

## CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIONES

### Conclusiones

- Se concluye que, al investigar la problemática alimenticia en el sector, escasas de opciones saludables y al ser un barrio tradicional, se puede proponer una oferta de negocio basado en la comida típica del Ecuador.
- En el Marco Teórico se concluye la importancia y el origen que ha tenido tanto los restaurantes como la comida típica del Ecuador, lo cual nos permite conocer la historia y evolución de la misma; también conocer el proceso y análisis del modelo empresarial Canvas, apreciando cada una de sus partes para poder aplicarlas al proyecto.
- En la investigación de mercado mediante la encuesta que se realizó a la muestra de la población, al realizar su respectivo análisis en cada pregunta se puede concluir, la factibilidad de negocio demostrando que la población le dará una gran acogida, también, se puede conocer cuál es el plato y comida que prefieren, entre otras cosas, este punto es importante para la toma de decisiones.
- En la propuesta se estudia y justifica el cómo se daría funcionamiento y financiamiento al negocio, teniendo en cuenta los aspectos económicos que comprenden el capital, con esto también se determinan los porcentajes y cantidades que se deben vender para que el negocio sea factible, dándonos como resultado una propuesta sólida para poder aplicarla.

**Recomendaciones.**

- En la investigación de mercado se recomienda, escoger y seleccionar una población que sea la más factible para el negocio, para esto se debe saber para quien está dirigido el producto; en este caso es para jóvenes y adultos desde los 17 años en adelante ya que a ellos les causa interés el proyecto, una vez obtenida una población coherente se procederá a sacar la muestra y realizar la encuesta con su respectivo análisis.
- En las fuentes de ingreso se recomienda, la elaboración de una tabla en donde se analice los costos y cantidades de materia prima que se necesita para la elaboración del producto, en el presente proyecto se utilizó la receta del plato estrella, detallando cada ingrediente, la cantidad y el precio del mismo, para así poder obtener cuanto nos cuesta elaborar ese producto y a cuanto lo podemos vender.
- En recursos claves se recomienda, detallar cada aspecto o ámbito que generara un costo de inversión a la empresa, tales como los sueldos, activos fijos y diferidos, permisos de funcionamiento, entre otros, ya que, con estos datos al obtener total de capital de inversión, podremos decidir la forma de financiarlo, y de igual forma calcular su TIR y punto de equilibrio, para posterior también obtener el porcentaje y cantidad en producto que se debe comercializar para que el negocio sea factible.

## Referencias

Ceibonews. (15 de marzo de 2021). *MANABÍ. El viche, un plato de nuestra cultura.*

Obtenido de ceibonews.com: <https://ceibonews.com/manabi-el-viche-un-plato-de-nuestra-cultura/#:~:text=Existen%20los%20antecedentes%20del%20cronista,de%20pescado%2C%20man%C3%AD%20y%20verduras.>

Censos, I. N. (2010). *Instituto Nacional de Estadística y Censos.* Obtenido de

Instituto Nacional de Estadística y Censos:

<https://www.ecuadorencifras.gob.ec/search/POBLACION+POR+SEXO,+SEGUN+PROVINCIA,+PARROQUIA+Y+CANTON+D+E+EMPADRONAMIENTO/>

ConceptoABC. (06 de junio de 2021). *Modelo Canvas.* Obtenido de ConceptoABC:

<https://conceptoabc.com/modelo-canvas/>

Flores, J. (2 de agosto de 2021). *Punto de equilibrio en una empresa: qué es y cómo*

*se calcula.* Obtenido de hubspot: <https://blog.hubspot.es/sales/punto-equilibrio-empresa>

Google Forms. (01 de 02 de 2024). *Encuesta de proyecto.* Obtenido de Google

Forms:

<https://docs.google.com/forms/d/1Diq6CWGmEMLUtt8MXL3tLhM9gmpAuJVOYG90QBm7Ko/edit?pli=1#responses>

- Grech, A. (8 de noviembre de 2022). *Infosalus*. Obtenido de Infosalus:  
<https://www.infosalus.com/nutricion/noticia-alimentos-procesados-clave-aumento-obesidad-nivel-mundial-20221108164655.html>
- Guaila, J. (09 de 01 de 2012). *Historia de la cocina Ecuatoriana*. Obtenido de Sutiri:  
<https://www.sutori.com/en/story/historia-de-la-cocina-ecuatoriana--UzgxMiSjXn6zNe7yiSpsgh42>
- INEC. (08 de 07 de 2022). *Censo de poblacion 2010 con proyeccion al 2030*.  
Obtenido de INEC: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/institucional/home/>
- La Bateria Recargable. (23 de 08 de 2023). *Modelo canvas*. Obtenido de La Bateria Recargable: <https://labateriarecargable.com/noticias-negocio-online/glosario/modelo-canvas/>
- Lifeder. (26 de Julio de 2023). *TMAR (tasa mínima aceptable de rendimiento)*.  
Obtenido de Lifeder. com: <https://www.lifeder.com/tmar-tasa-minima-aceptable-rendimiento/>
- Permisosquito. (7 de 03 de 2023). *Permisos de funcionamiento*. Obtenido de Zeus permisos: <https://permisosquito.com/permisos-funcionamiento-restaurantes-ventas-de-comidas-quito/>
- Roa, Y. (27 de junio de 2023). *Modelo de negocio Canvas: Qué es y cómo usarlo*.  
Obtenido de Semrush: <https://es.semrush.com/blog/modelo-negocio-canvas-como-usarlo/>



Vázquez, D. (06 de 09 de 2018). *Así es como nació el primer restaurante de la*


*historia*. Obtenido de La Vanguardia:

<https://www.lavanguardia.com/comer/sitios/20180906/451384675191/primer-restaurante-historia-origen.html>

## ANEXOS

### Anexo 1. Encuesta

<https://forms.gle/A6cjjxRQFE5gGYhN9>




### Proyecto restaurante nuestras Raíces

Este formulario se realiza con la intención de conocer la aceptación que tendría el posible proyecto del restaurante nuestras raíces. Y mediante estas preguntas se estudiará los deseos y gustos de la población de Chimbacalle.

De antemano muchas gracias por su colaboración

mejiaeddisantiago@gmail.com [Cambiar cuenta](#)

 No compartido

\* Indica que la pregunta es obligatoria

¿Conoce usted o a degustado la gastronomía ecuatoriana de la costa, sierra y oriente? \*

Sí

No

¿Los platos típicos de que región le gusta más degustar? \*

Costa (encebollado, ceviche, viche, bolones, corviches).

Sierra (caldo de pata, caldo de 31, yahuarlocra, llapingacho, morocho con empanada.

Oriente (Maito de pescado).

¿Cada cuánto tiempo consume este tipo de comida? \*

Diario

Semanal

Quincenal

Mensual

Esta pregunta es obligatoria.

¿Conoce usted algún restaurante que tenga en su menú gastronomía de estas tres regiones del Ecuador (costa, sierra, oriente) en el sector de Chimbacalle o los barrios de su alrededor? \*

Sí

No

¿Le gustaría que existiera un restaurante con esta temática que abarque la gastronomía de las tres regiones? \*

Sí

No

¿Cree usted que la comida ecuatoriana es más exquisita y saludable que otras gastronomías como las extranjeras o comida rápida? \*

Sí

No

¿En qué restaurante preferiría comer usted? \*

Comida rápida

Comida típica del Ecuador

¿En qué horario acude usted con más frecuencia a restaurantes? \*

Mañana (6:30 a 11:00)

Tarde (12:00 a 16:00)

Noche (17:00 a 21:00)

¿De existir un restaurante que abarque la gastronomía de estas 3 regiones usted lo visitaría? \*

Sí

No

¿A usted le gustaría que este negocio disponga de servicio de delivery? \*

Sí

No

[Enviar](#) [Borrar formulario](#)

Google no creó ni aprobó este contenido. [Denunciar abuso](#) · [Condiciones del Servicio](#) · [Política de Privacidad](#)

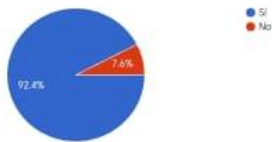
Google Formularios

## Anexo 2. Respuestas

¿Conoce usted o a degustado la gastronomía ecuatoriana de la costa, sierra y oriente?

Copiar

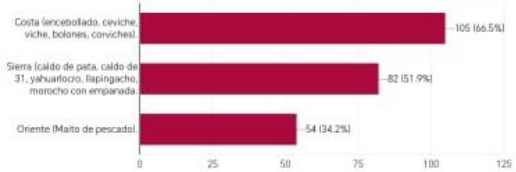
158 respuestas



¿Los platos típicos de que región le gusta más degustar?

Copiar

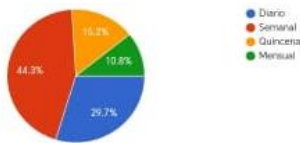
158 respuestas



¿Cada cuánto tiempo consume este tipo de comida?

Copiar

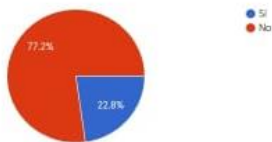
158 respuestas



¿Conoce usted algún restaurante que tenga en su menú gastronomía de estas tres regiones del Ecuador (costa, sierra, oriente) en el sector de Chimbacalle o los barrios de su alrededor?

Copiar

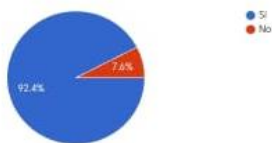
158 respuestas



¿Le gustaría que existiera un restaurante con esta temática que abarque la gastronomía de las tres regiones?

Copiar

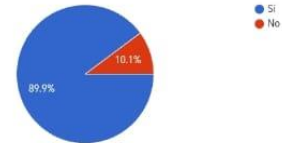
158 respuestas



¿Cree usted que la comida ecuatoriana es más exquisita y saludable que otras gastronomías como las extranjeras o comida rápida?

Copiar

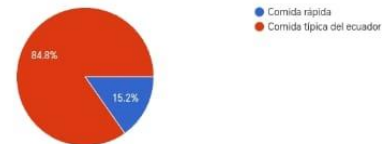
158 respuestas



¿En qué restaurante preferiría comer usted?

Copiar

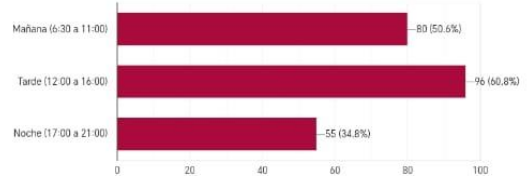
158 respuestas



¿En qué horario acude usted con más frecuencia a restaurantes?

Copiar

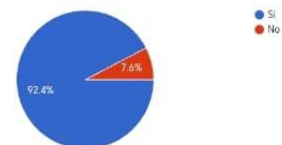
158 respuestas



¿De existir un restaurante que abarque la gastronomía de estas 3 regiones usted lo visitaría?

Copiar

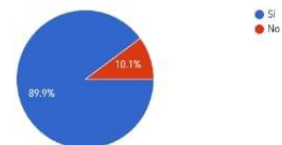
158 respuestas



¿A usted le gustaría que este negocio disponga de servicio de delivery?

Copiar

158 respuestas



### Anexo 3

### Anexo 3



 Enviar a Quito

Nuevo | +5 vendidos

Cocina Industrial acero Inoxidable 3 Quemadores Usd 150

2 / 7



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

Nuevo | +5 vendidos

Tcl Congelador 400l Horizontal Blanco por Mundotek

1 / 1



Color:  
**Blanco**



U\$S 479

Nuevo  
Vitrina Continental Xls-350ws, Puerta Vidrio 350 Lts  
Blanco

1 / 1



Color:  
Blanco

U\$S 557

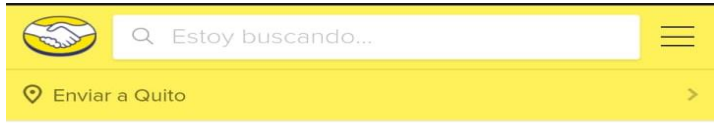
Nuevo | +50 vendidos  
Licuadora Oster Clásica, Ref: 4655 Voltaje 110v Color  
Cromado

4 / 5



Color:  
Cromado

U\$S 79<sup>99</sup>



Nuevo | 2 vendidos

Extintores De Todo Tipo Pqs Y Co2 A Domicilio

10 / 10



U\$S 38



**BOTIQUIN TERMOPLASTICO \$ 14 PROMO**  
\$ 14

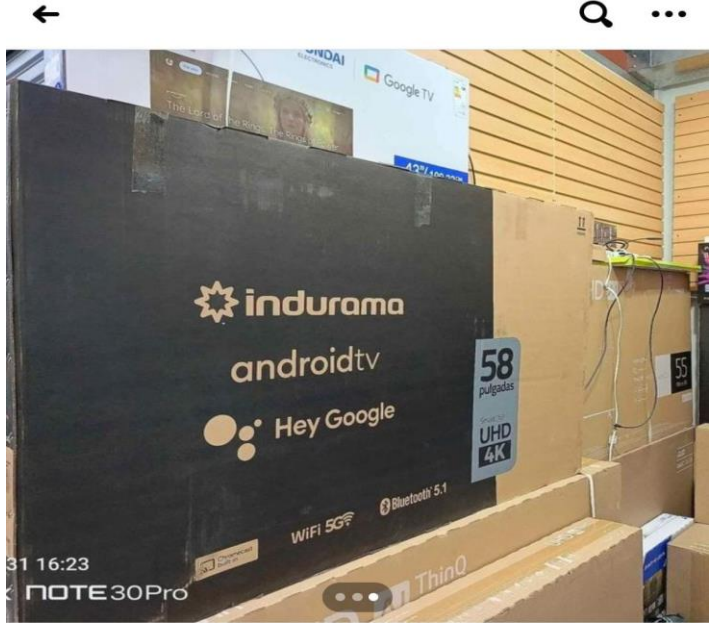


**Botiquín Kit De Primeros Auxilios De Viaje**  
95pcz  
\$ 9

#### Anexo 4



**puntos de ventas completos para negocios**  
\$ 299

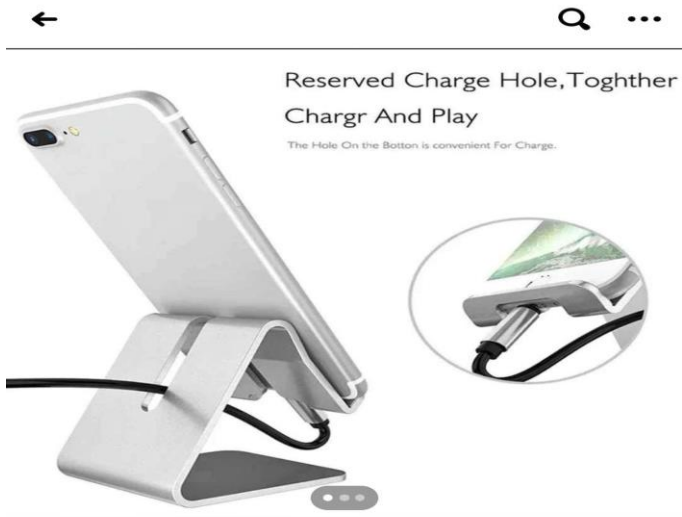


**Televisor Indurama 58" 4k**  
\$ 440



**Sistema De Audio Ambiental Completo Para Casas O Negocios**  
\$ 145





**Soporte metálico para celular modelo metálico nuevo**  
\$ 3

## Anexo 5

Estoy buscando...

Enviar a Quito

Nuevo | +5 vendidos

Silla Taburete Comedor Bar Barra Blanca Ajustable

1 / 5

U\$S 33



 Enviar a Quito 

Nuevo  
Juegos De Mesa Y Sillas Para Restaurante

2 / 9



U\$S 190

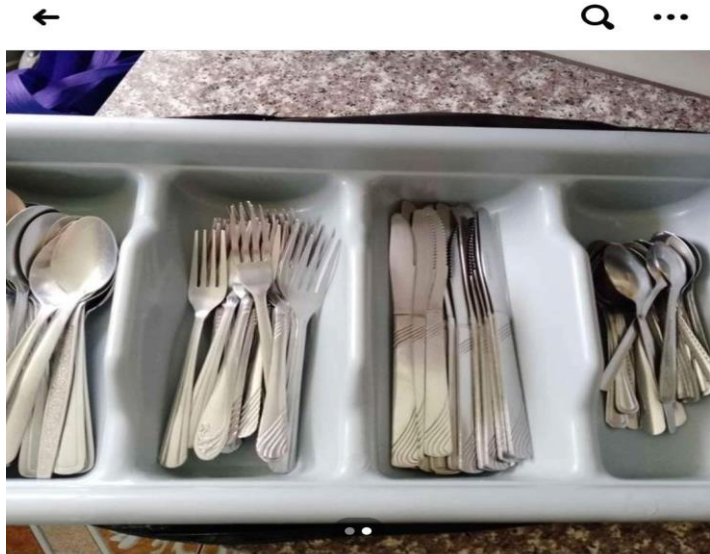
 Enviar a Quito 

Nuevo  
Set De Platos 8 Pzs Cocina

2 / 3



U\$S 27<sup>88</sup>



### Juego de cubiertos

\$ 40 ~~\$ 60~~



### Copas brindis, copas de helado o postre, vaso largo

\$ 3

Envía un mensaje al vendedor

Buenos noches. ¿Sigue disponible?

Enviar



Alertas



Enviar oferta



Compartir



Guardar

#### Descripción

Vendo

30 copas postre o helado

48 vasos Largos 10 onzas

24 copas brindis 5 3/4 onzas

Todo los articulos en 65 dólares, se hace envío a la ciudad de Quito



Estanterías a los precios más bajos del mercado  nacional telef 2425258/ [hidden i...  
\$ 29



   Punto de cobro  
\$ 140



**Letreros de menu**

\$ 50

NOMBRE DEL TRABAJO

**Tesis final Eddi Mejia.docx**

AUTOR

**Eddi Mejía**

RECUENTO DE PALABRAS

**15643 Words**

RECUENTO DE CARACTERES

**82143 Characters**

RECUENTO DE PÁGINAS

**109 Pages**

TAMAÑO DEL ARCHIVO

**3.5MB**

FECHA DE ENTREGA

**Mar 12, 2024 7:53 PM GMT-5**

FECHA DEL INFORME

**Mar 12, 2024 7:54 PM GMT-5****● 7% de similitud general**

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos.

- 7% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 0% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

**● Excluir del Reporte de Similitud**

- Material bibliográfico
- Material citado
- Bloques de texto excluidos manualmente
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 8 palabras)