



CARRERA: ADMINISTRACIÓN

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de cocina ancestral manabita, ubicado en el sector Pacoche, parroquia San Lorenzo, ciudad de Manta, provincia de Manabí.”

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

AUTOR:

Mera Álava Carlos Javier

TUTOR:

MSc. Christian Carvajal

D.M. Quito, 05 de marzo 2022

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis hijos, José Daniel, Elaine Daniela y Angela Dalaine, por ser la razón por la cual no me di por vencido a lo largo de esta carrera, a mi esposa Elaine por su apoyo incondicional durante estos más de 20 años que llevamos siendo compañeros de vida.

También dedico este trabajo a mi padre Daniel Mera, porque te mereces todas las dedicatorias que pueda brindarte, a mis familiares que me apoyaron con consejos en esta etapa de mi vida.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a todo el personal docente del Instituto Tecnológico Universitario Internacional, que me brindaron todo su conocimiento para llegar a profesional en administración, en especial a mi tutor Ingeniero Christian Carvajal quien estuvo siempre dispuesto a colaborar en lo que estuvo a su alcance.

También quiero agradecer a la Ingeniera Karina Falconí, docente que llamó mi atención por su manera de impartir sus clases.

AUTORIA

Yo, Carlos Javier Mera Álava autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Carlos Mera Álava

D.M. Quito, 5 de marzo de 2022

MS.c Christian Carvajal.
Tutor de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

MS.c Christian Carvajal.

D.M. Quito, 5 de marzo de 2022

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: El **M Sc. Christian Carvajal** y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y el Sr. Carlos Javier Mera Álava por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- El Sr. Carlos Javier Mera Álava realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de cocina ancestral manabita, ubicado en el sector Pacoche, parroquia San Lorenzo, ciudad de Manta, provincia de Manabí.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del **M Sc. 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, **M Sc. Christian Carvajal** en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la Sr Carlos Javier Mera Álava, 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 implementación de un restaurante de cocina ancestral manabita, ubicado en el sector Pacoche, parroquia San Lorenzo, ciudad de Manta, provincia de Manabí.”**, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

MS.c Christian Carvajal

Carlos Mera Álava

Tabla de contenido

DEDICATORIA	i
AGRADECIMIENTO	iii
AUTORIA	iv
CERTIFICACIÓN	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	vi
ÍNDICE DE TABLAS	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xii
RESUMEN	13
CAPITULO 2 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	14
2.1 Creación de la empresa	14
2.2 Descripción de la empresa	15
2.2.1 Importancia	15
2.2.2 Características	15
2.2.3 Actividad	17
2.3 Tamaño de la empresa	17
2.4 Necesidades que satisfacer	17
2.4.1 Necesidad Fisiológica	18
2.4.2 Necesidad de Seguridad	18
2.4.3 Necesidad Social – Afiliación	19
2.4.4 Necesidad de Reconocimiento	19
2.4.5 Necesidad de Autorrealización	20
2.5 Localización de la empresa	20
2.5.1 Misión	21
2.5.2 Visión	21
2.5.3 Objetivos empresariales	21
2.5.4 Meta	21
2.5.5 Estrategias	22
2.5.6 Políticas	22

2.5.7 FODA.	24
2.6 Desarrollo organizacional.....	25
2.6.1 Tipo de Estructura.	25
2.6.2 Formalización.....	26
2.6.3 Centralización – Descentralización.	26
2.6.4 Integración.....	27
2.7 Organigrama empresarial	30
2.8 Funciones del personal	30
CAPITULO 3 PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.....	36
3.1 Objetivo de mercadotecnia.	36
3.2 Investigación de mercado.....	36
3.3 Modalidad.....	37
3.4 Plan de Muestreo.	37
3.5 Análisis de las encuestas.	38
3.5.1 Análisis General.	49
3.6 Entorno empresarial.....	51
3.6.1 Micro entorno.	51
3.6.2 Macro entorno.	56
3.7 Producto y servicio	59
3.7.1 Producto Esencial.	60
3.7.2 Producto real.....	60
3.7.3 Características.....	61
3.7.4 Calidad.....	61
3.7.5 Estilo.....	62
3.7.6 Marca.....	62
3.7.7 Empaque.....	63
3.7.8 Producto aumentado.	63
3.8 Plan de introducción al mercado	63
3.8.1 Distintivos y Uniformes	63
3.8.2 Materiales de identificación.	67
3.9 Canal de distribución y puntos de ventas	70

3.10 Riesgos y oportunidades del negocio.	71
3.11 Fijación de Precios	72
3.11.1 Fijación de precios por receta estándar.	72
3.12 Estudio arquitectónico.	80
CAPITULO 4 PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	82
4.1 Servicio de Rentas Internas / SRI.	82
4.2 Patente Municipal.	82
4.3 IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad social).	83
4.4 Permiso de funcionamiento Ministerio de Gobierno.	84
4.5 Permiso de funcionamiento ARCSA.	84
CAPITULO 5 PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL....	86
5.1 Objetivo de área.	86
5.2 Impacto ambiental	87
5.2.1 Consumo de energía	87
5.2.2 Gestión de residuos.	88
5.2.3 Gases y olores.	88
5.2.4 Condiciones biológicas.	89
5.3 Factores culturales	89
5.3.1 Impacto social.	91
5.3.2 Igualdad de género	91
5.3.3 Generar empleo	91
5.3.4 Atracción de empleados	91
CAPITULO 6, PROCESO FINANCIERO	93
6.1. Introducción.	93
6.2. Activos Fijos.	93
6.3. Activos diferidos	93
6.4. Capital de trabajo.	95
6.5 Sueldos	96
6.6. Depreciación activos fijos.	98
6.7. Amortizaciones.	99
6.8. Tabla de amortización	100
6.9. Estructura capital	101

6.10. Punto de equilibrio	102
6.11 Costo de ventas.....	105
6.12. Flujo de caja	105
6.13. Calculo del TIR y el VAN.....	106
6.13.1. VAN (Valor Actual Neto)	106
6.13.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)	107
CAPITULO 7 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	108
7.1. Conclusiones.....	108
7.2. Recomendaciones	109
7.3. Bibliografía.....	110
7.4. Anexos	114

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1 Perfil del Puesto Gerente Chef	31
Tabla N° 2 Perfil del Puesto ayudante de cocina	32
Tabla N° 3 Perfil del Puesto mesero	33
Tabla N° 4 Perfil del Puesto asistente operativo.....	34
Tabla N° 5 Perfil del Puesto asistente administrativo	35
Tabla N° 6 Pregunta filtro, edad encuestados	38
Tabla N° 7 Pregunta 1 resultados.....	39
Tabla N° 8 Pregunta 2 resultados	40
Tabla N° 9 Pregunta 3 resultados	41
Tabla N° 10 Pregunta 4 resultados	42
Tabla N° 11 Pregunta 5 resultados	43
Tabla N° 12 Pregunta 6 resultados	44
Tabla N° 13 Pregunta 7 resultados	45
Tabla N° 14 Pregunta 8 resultados	46
Tabla N° 15 Pregunta 9 resultados	47

Tabla N° 16 Pregunta 10 resultados	48
Tabla N° 17 Proveedores	55
Tabla N° 18 Financiamiento de publicidad.....	71
Tabla N° 19 Bollo de pescado, receta estándar.....	73
Tabla N° 20 Tonga de gallina, receta estándar	74
Tabla N° 21 Viche de pescado, receta estándar	75
Tabla N° 22 Arriendo de local	76
Tabla N° 23 Equipos Industriales	76
Tabla N° 24 Equipos de computación.....	77
Tabla N° 25 Muebles y enseres.....	77
Tabla N° 26 Equipos Industriales de seguridad.....	78
Tabla N° 27 Suministros de oficina	78
Tabla N° 28 Servicios básicos	79
Tabla N° 29 Materiales de limpieza.....	80
Tabla N° 30 Activos fijos.....	93
Tabla N° 31 Activos diferidos... ..	94
Tabla N° 32 Capital de trabajo.....	95
Tabla N° 33 Detalles de inversión	96
Tabla N° 34 Sueldos	97
Tabla N° 35 Décimos	97
Tabla N° 36 Total décimos	98
Tabla N° 37 Depreciación de activos fijos.....	99
Tabla N° 38 Porcentaje de amortización	99
Tabla N° 39 Tabla de amortización	100
Tabla N° 40 Estructura de capital	101
Tabla N° 41 Costos fijos	102
Tabla N° 42 Margen de contribución	103
Tabla N° 43 Punto de equilibrio.....	104
Tabla N° 44 Ventas / Costos	104
Tabla N° 45 Flujo de ventas/costos	105
Tabla N° 46 Flujo de caja	106
Tabla N° 47 Calculo de VAN/TIR.....	107

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Ilustración N°1 Pirámide de Maslow	17
Ilustración N°2 Ubicación de la empresa.....	20
Ilustración N°3 Flujograma de atención al cliente.....	28
Ilustración N°4 Flujograma receptor producto.....	29
Ilustración N°5 Organigrama empresarial	30
Ilustración N°6 Pregunta filtro	39
Ilustración N°7 Pregunta 1	40
Ilustración N°8 Pregunta 2	41
Ilustración N°9 Pregunta 3	42
Ilustración N°10 Pregunta 4	43
Ilustración N°11 Pregunta 5	44
Ilustración N°12 Pregunta 6	45
Ilustración N°13 Pregunta 7	46
Ilustración N°14 Pregunta 8	47
Ilustración N°15 Pregunta 9	48
Ilustración N°16 Pregunta 10	49
Ilustración N°17 Esquema microentorno	52
Ilustración N°18 Ubicación.....	53
Ilustración N°19 Esquema macroentorno	56
Ilustración N°20 Diseño uniforme gerente chef.....	64
Ilustración N°21 Diseño uniforme mesero.....	65
Ilustración N°22 Diseño uniforme asistente administrativo y operativo ..	66
Ilustración N°23 Logotipo La Segua	67
Ilustración N°24 Anverso tarjeta de presentación.....	68
Ilustración N°25 Reverso tarjeta de presentación	68
Ilustración N°26 Hoja membretada.....	69
Ilustración N°27 Estructura del establecimiento.....	81
Ilustración N°28 Evaluación ambiental	90

“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de cocina ancestral manabita, ubicado en el sector Pacoche, parroquia San Lorenzo, ciudad de Manta, provincia de Manabí.”

Carlos Mera

Ing. Christian Carvajal

D.M. Quito 5 de marzo 2022

RESUMEN

En Manta los restaurantes son negocios que están disponibles en todos los estratos sociales y cada vez con menús más diversos con introducción de sabores extranjeros, la globalización trae consigo una modernización creciente de las tendencias, las que se evidencia en nuevos estilos de vida, como consecuencia de ello las personas buscan alternativas para la utilización de su tiempo libre y conocer más de sus raíces ancestrales.

Por esta razón se diseñó el plan de negocios llamado restaurante La Segua con un formato basado exclusivamente en el rescate de los sabores ancestrales de la gastronomía manabita, que transporte a los clientes locales y extranjeros a una experiencia totalmente diferente en un lugar agradable para pasar momentos únicos rodeado de la naturaleza de la reserva protegida de Pacoche.

El estudio de mercado realizado en un sector de la ciudad de Manta muestra a personas interesadas en consumir platos de la cocina ancestral manabita, la ventaja competitiva se apoyará con un menú que guarde los sabores y saberes de la cultura manabita, con una inversión de un 30% de capital propio y un 70% de la banca es suficiente para dar inicio a este plan de negocio.

CAPITULO 2 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa.

La Segua surge de la necesidad de rescatar los valores ancestrales de la provincia de Manabí y brindar un servicio autentico montubio, pero de calidad a todos las personas locales y extranjeros que visiten el restaurante. Las familias manabitas y turistas cada fin de semana y en feriados tienden a recorrer la vía Spondylus para disfrutar de las playas y balnearios naturales que brinda Manabí y unos llevan su propia comida preparada o bocadillos otros aprovechan para comer fuera de sus domicilios y así romper la rutina diaria, pero a muchas les gusta probar algo diferente y degustan de un plato típico que lo venden en diferentes lugares de esta provincia. La Segua llega para ser un lugar de reunión familiar en el cual se busca un ambiente tranquilo donde se pueda disfrutar del campo y a la vez estar rodeado de un entorno típico manabita con elementos propios de esta provincia, como el olor a humo de horno de leña, gallardetes de colores y cadenas de papel que adorne el local, hamacas en las cuales descansar y disfrutar de platos ancestrales manabitas saludables y a la vez con calidad, La Segua es una microempresa que brinda productos alimenticios ancestrales variados desde bebidas hasta platos fuertes con calidad.

2.2 Descripción de la empresa.

2.2.1 Importancia.

Los alimentos que se consumen para cubrir un requerimiento diario de energía no solo deben satisfacer esta necesidad, en ese caso la cocina debe ser tratada como un arte de transmitir sabores ancestrales de la provincia de Manabí, y para lograr esta experiencia gastronómica los clientes deben sentirse en un lugar donde todos sus requerimientos son atendidos a cabalidad, en donde sientan calor de hogar y sobre todo que su experiencia culinaria ancestral sea satisfecha en calidad y buen ambiente, un restaurante en un sector estratégico entre el campo y la playa será de mucha importancia para que las familias tengan la opción de compartir un momento ameno y además compartir un gran número de platos típicos ancestrales de la campiña y la costa manabita por lo que la personas podrán disfrutar de un paseo por el microclima que ofrece el sector del Aromo hasta la parroquia San Lorenzo de Manta.

Además de todo lo que se ha expuesto es de suma importancia que los negocios de comida rescaten la herencia gastronómica ancestral de la provincia de Manabí, con lo cual la población podría conocer más de nuestras raíces culinarias y no solo en el campo o en lugares lejanos de la provincia si no en plena ruta Spondylus donde podrán divertirse y pasar un momento tranquilo y en familia en un lugar pintoresco.

2.2.2 Características.

Responsabilidad social: La Segua restaurante por estar ubicado en un sector con gran cantidad de comunas muy bien organizadas, deberá ofrecer su espacio para

que determinadas asociaciones hagan sus reuniones. No se cobrará ni obtendrá ningún ingreso económico por ello, puesto que el objetivo simplemente es contribuir a mejorar la relación con el entorno, en los casos en los que se cuente con excedente de comida, está deberá cederse a agrupaciones benéficas.

Investigación e innovación: La Segua tiene una constante investigación acerca de la herencia ancestral de Manabí, los platos de comida típica son nuestra línea de negocio para un público objetivo de todas las edades, investiga la cultura y orígenes ancestrales de nuestra provincia, en tiempos de pandemia donde las personas en ocasiones optan a no salir de sus casas, La Segua mantendrá su menú de manera on line para que nadie se quede sin disfrutar las delicias del restaurant.

Responsabilidad ambiental: La Segua dentro de la responsabilidad ambiental y consiente de la contaminación que genera un restaurante, utilizará lo menos posible plásticos no biodegradables, los pedidos para llevar se empacarán en material 100% orgánicos y en los casos que no sea posible serán empaques biodegradables para que el impacto de contaminación por residuos sea lo menor posible, además los desechos que se generen por motivo de la actividad comercial que se va a realizar, contará con porta desechos debidamente etiquetados para realizar un proceso de reciclaje eficaz.

Profesionales apasionados con su trabajo: la cocina ancestral guarda tanta historia que es un arte elaborar la gran variedad de platos que ofrece la comida manabita, no es solo un acto de elaborar diferentes tipos de comida ancestral, sino de poner pasión y un toque especial, La Segua ofrece una experiencia única y milenaria con un personal que hace que los clientes sientan que están viviendo en el pasado por un momento.

2.2.3 Actividad.

La Segua es un establecimiento de servicio, específicamente un restaurante de comida rápida que ofrece comida para servirse e incluso llevar, según la actividad que asigna el servicio de rentas internas.

2.3 Tamaño de la empresa.

La Segua es una microempresa que contará con 2 áreas básicas: área de producción y área de servicio, esta última se anexa a un área administrativa que no tiene autonomía.

La empresa contará con:

- Gerente chef.
- Ayudante de cocina.
- Mesero/a.
- Asistente Administrativo.
- Asistente Operativo.

2.4 Necesidades que satisfacer.

Ilustración 1. Pirámide de Maslow.



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

2.4.1 Necesidad Fisiológica.

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

2.4.2 Necesidad de Seguridad.

La seguridad alimentaria, es un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas cuya finalidad es garantizar la inocuidad de los alimentos. El menú completo que ofrece el restaurante en todos los casos estarán verificados y sometidos a todos los protocolos de seguridad alimentaria, todo es para que los platos que salgan de la cocina estén aptos para el consumo humano y que no generen ningún riesgo para la salud, el control iniciará desde el proveedor para verificar que la materia prima sea de excelente calidad, más aún porque debido a línea del negocio cocina ancestral los productos principales llegan directamente del campo y del mar, se debe asegurar una cadena de frío desde el inicio para garantizar un excelente producto.

La seguridad a la integridad física del cliente, la prioridad para un negocio es la seguridad del cliente, la cual se garantiza con un ambiente fresco, tranquilo y en armonía con la naturaleza, una premisa es que el cliente pueda sentirse seguro al igual que su medio de transporte en donde el cliente tenga una experiencia completa, además de tener un circuito cerrado de cámaras de seguridad.

La seguridad hacia los trabajadores de la empresa, esta será garantizada en todo aspecto, en primer lugar, cumpliendo las leyes de seguridad social del Ecuador y además complementar con seguridad privada en la medida que sea posible, con

esto, ésta se va a garantizar mediante el fiel cumplimiento de todas las leyes de trabajo vigentes en el país, siempre respetando los derechos de los trabajadores, además de velar que se cumplan las medidas físicas, psicológicas y de bioseguridad existentes.

2.4.3 Necesidad Social – Afiliación.

La amistad, afecto, es en si la necesidad de relacionarse, es parte de la conducta de los humanos, en el ambiente de trabajo en la que día a día se da la necesidad social interna de propiciar un buen ambiente laboral, hay que poner en práctica las habilidades y cualidades de cada colaborador, además de considerar las expresiones y aportes como importantes para el negocio, para incentivar la armonía laboral se debe tomar en cuenta todos los aportes en conjunto no de manera sesgada o inclinada hacia alguien, con esto se logra que los colaboradores se sientan parte importante de la empresa y no solo un empleado, además se logra que los colaboradores se incentiven y saquen sus mejores habilidades.

La relación empresa-clientes. La Segua busca siempre mantener relaciones de honestidad, seguridad y con sus clientes y proveedores a través de un canal de comunicación directo, que complementado con un proceso de supervisar efectivamente que se requiere para garantizar la calidad del producto final, siempre acompañado de capacitación constante a nuestros colaboradores.

2.4.4 Necesidad de Reconocimiento.

A través de la investigación en libros y directamente en terreno se puede obtener la mayor información sobre la cocina ancestral manabita, para mantener la

herencia ancestral de la provincia, también innovando a la medida que el plato lo permita, de tal forma que no distorsione la esencia de la receta, el restaurante debe ser reconocido como un local de comida ancestral manabita con precios asequibles y que sea un restaurant familiar donde todos sean bienvenidos.

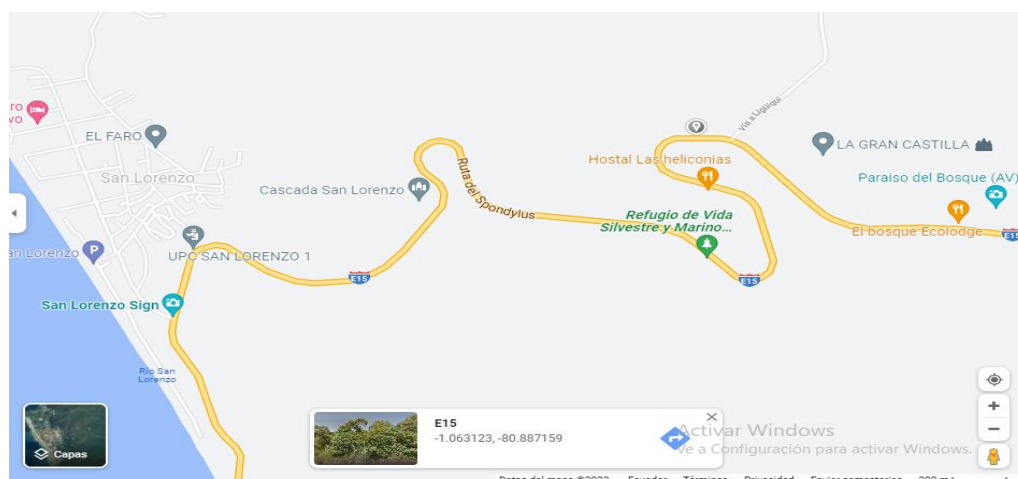
2.4.5 Necesidad de Autorrealización.

La Segua llegará a ser reconocido como un restaurante gastronomía ancestral que también realiza innovación a ciertas recetas y se preocupa con la opinión de sus clientes, se debe aportar para que un cliente se encuentre a sí mismo en el ambiente campestre del restaurante.

2.5 Localización de la empresa.

La Segua estará ubicado en el sector Pacoche, parroquia San Lorenzo, en la ciudad de Manta, provincia de Manabí, Ecuador, en el sur de la ciudad.

Ilustración 2. Ubicación.



Google Maps 2022 *Ubicación.* Recuperado de

<https://www.google.com.ec/maps/place/Manta/@-1.0668574,-80.9005833,15.25z/data=!4m5!3m4!1s0x902be6a9e440988b:0x9403b825a96f98ba!8m2!3d-0.9676533!4d-80.7089101?hl=es>

2.5.1 Misión.

Ofrecer un servicio de cocina ancestral manabita de alta calidad y buen precio, que brinden sensaciones agradables y momentos de disfrute de las personas que nos visiten y además que cumpla las expectativas de nuestros clientes.

2.5.2 Visión.

Ser reconocido como el mejor restaurante de cocina manabita ancestral de la provincia, que cumple las más altas expectativas gastronómicas de sus clientes y colaboradores, además de estar en armonía con el medio ambiente

2.5.3 Objetivos empresariales

Brindar gastronomía única e inolvidable, basada en la comida ancestral manabita en ambientes cómodos y agradables.

Contar con personal altamente calificado y comprometido, para satisfacer todos los requerimientos de los clientes.

Contar con los mejores proveedores de alimentos locales, para así ofrecer la más alta calidad en los platillos que se ofrecen.

2.5.4 Meta.

Crear un restaurante de cocina ancestral manabita, que sea un lugar obligado de visita si recorre la zona sur de Manta, donde sientan que reviven visitas a la casa de la abuela o a la campiña manabita y además revivan los sabores ancestrales de Manabí a través de una gran variedad de platos y bebidas típicas, un restaurante que sea sustentable económicamente para cumplir las obligaciones con los colaboradores y proveedores, y mantenga una liquidez para recuperar la

inversión en un plazo de dos años a un 100%, tomando como indicador el número de visitantes versus el consumo por mes, y que mantenga una constante liquidez.

2.5.5 Estrategias.

Investigar la herencia de cocina ancestral de la provincia de Manabí, para satisfacer de las más altas expectativas de los clientes, concentrándonos y tratando a todos por igual y con los más altos estándares de calidad y calidez.

El menú debe ser atractivo, pero a la vez ancestral con alimentos y bebidas que llamen la atención del cliente y que quieran regresar a probar los platillos que no pudieron probar.

Proporcionar lugares de disfrute para los clientes, como hamacas, futbolines, fotos de lugares paradisíacos de Manabí, entre otros.

2.5.6 Políticas.

Los trabajadores.

- Puntualidad y responsabilidad con la empresa.
- Cumplir con los horarios de entrada del negocio.
- Mantener el respeto con los compañeros y con la empresa.
- Mantener limpio y en orden su uniforme de trabajo dentro del restaurante.
- Prohibido libar en vías públicas utilizando el uniforme de trabajo.
- Cuidar su apariencia y presentación personal.
- Cumplir estrictamente con las obligaciones que les sean asignadas a cada uno de los colaboradores.

Se prohíbe mantener relaciones amorosas entre los colaboradores dentro y fuera del restaurante, las relaciones deben ser estrictamente laborales.

Queda prohibido fumar, beber o consumir algún tipo de sustancia estupefaciente o sustancia sujeta a fiscalización dentro de las instalaciones del restaurante.

Está prohibido consumir alimentos frente a los clientes, los horarios de alimentación están debidamente definidos.

Queda prohibido sustraerse alimentos del restaurante.

El uso del teléfono celular queda prohibido dentro de las instalaciones.

La empresa.

Es responsable de la alimentación de los colaboradores mientras estén en horario laboral.

Tener un plan de prevención de riesgos laborales, medios y recursos para evitarlos.

La empresa tiene la responsabilidad de colocar en un sitio visible el calendario laboral con los horarios.

Capacitación constante a los colaboradores para estar a la vanguardia de cambios en las normas de bioseguridad.

Mantener un alto estándar de calidad de los productos que ofrece el restaurante.

Cumplir con sus obligaciones financieras con el SRI y con los sueldos y beneficios de los colaboradores.

2.5.7 FODA.

Fortalezas.

- Productos basados en la cocina ancestral.
- Temática basada en fiestas populares manabitas
- Un equipo de trabajo que atiende con calidad y calidez.
- Instrumentos y maquinaria típica manabita.

Oportunidades.

- Competencia no especializada exclusivamente en cocina ancestral manabita.
- La gran cantidad de personas que recorren la vía Spondylus en especial los fines de semana
- Entrar al mercado de la gastronomía con un restaurante pocas veces visto en Manabí.
- Proveedores locales, de confianza, responsables y con materia prima de alta calidad.

Debilidades.

- El espacio físico debe ser el que se pueda conseguir, debido a la poca oferta de arriendo.
- No estar posicionado en el mercado.
- Poco conocimiento del público de nuestros productos.
- Precio de acuerdo a la economía de los consumidores.

Amenazas.

- Emergencia de salud por la pandemia que vive el mundo.
- Inestabilidad en el ámbito económico, lo que ocasiona que la personas no salgan en la misma medida de antes.
- Restaurantes vecinos bien posicionados.
- La constante aparición de variantes de COVID 19.

2.6 Desarrollo organizacional**2.6.1 Tipo de Estructura.*****Diferenciación.***

En La Segua la comunicación será de tipo vertical, irá desde la cabeza de mando hasta los niveles más bajos del mismo, esto se hará para facilitar la ejecución, control y supervisión de procesos, con el fin de satisfacer al cliente.

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

- Nivel Gerencial.
- Nivel Operativo.
- Nivel Administrativo.

Nivel Gerencial.

- ✓ Gerente Chef.

Nivel Operativo.

- ✓ Ayudante de Cocina.
- ✓ Mesero/a.

✓ Asistente Operativo.

Nivel Administrativo

✓ Asistente Administrativo.

2.6.2 Formalización.

La empresa cumplirá con la ley y los requisitos necesarios para su operación, incluirá capacitación a los colaboradores, se registrará a manuales de procesos debidamente elaborados para cumplir las normas y políticas del restaurante, además de obtener el registro único de contribuyentes (RUC) para cumplir con el pago de impuestos ante el órgano competente, lo que busca que la empresa se formalice para crear mejores empleos y generar mejores condiciones para el negocio.

Para el inicio de operaciones La Segua será legalmente constituida y cumplirá con las exigencias solicitadas por los entes de control legislativo y el SRI, teniendo así el respectivo permiso de funcionamiento por parte del Gobierno Autónomo Descentralizado de Manta, para iniciar operaciones como restaurante en el sector Pacoche de la parroquia rural San Lorenzo.

2.6.3 Centralización. – Descentralización.

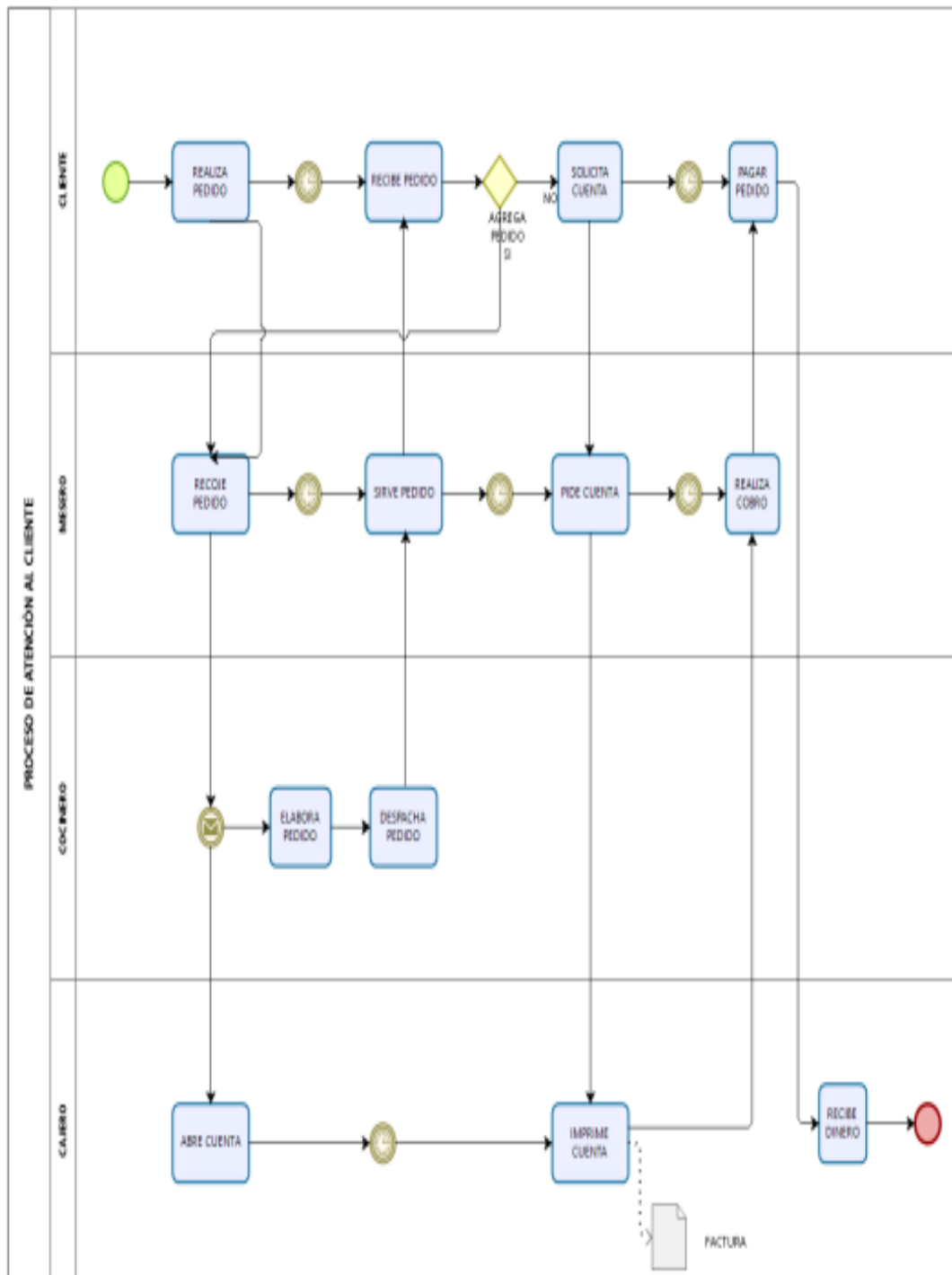
La Segua trabajará con estos dos principios, la cabeza del negocio es el gerente chef que centrará toda su actividad en la producción de comida ancestral manabita y la administración del local, pero se debe trabajar en conjunto para que las áreas de distribución y recreación funcionen ya que de eso depende la satisfacción de los clientes y la creación de valor para el posicionamiento de la empresa a nivel local.

La descentralización se dará en la delegación de funciones a partir del nivel gerencial permitiendo, las sugerencias y participación de todos los colaboradores del restaurante, para lograr que la toma de decisiones y el empoderamiento de los empleados, lleve a la empresa a un buen rumbo, todo esto en el beneficio y satisfacción de nuestros clientes y en el reconocimiento como restaurante de cocina ancestral manabita de la empresa.

2.6.4 Integración.

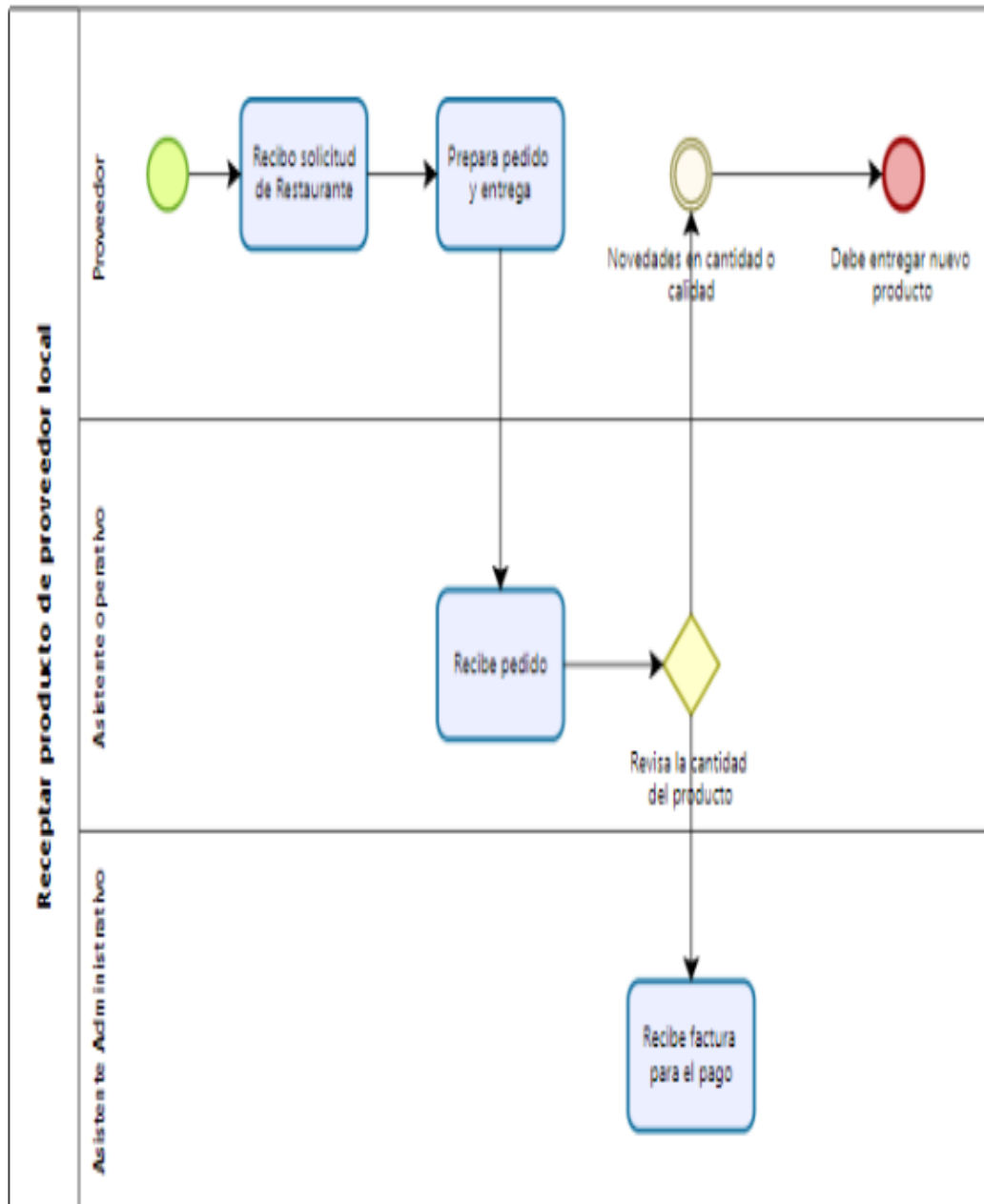
La integración se refiere a los procesos y herramientas, con estos vamos a lograr unificar o centralizar actividades, las actividades organizacionales van a estar interconectadas entre sí de alguna manera, con el objetivo de brindar agilidad a las actividades de los colaboradores, para basar el sistema de gestión en procesos tanto de compras, producción y atención al cliente, este sistema permitirá llevar un control completo de entradas y ventas con el registro correspondiente en cada una de las áreas del restaurante, a la vez hay que tomar en cuenta que se deben cumplir al pie de la letra todos los procesos en las cuales participen todos los colaboradores del restaurante de manera equitativa e igualitaria.

Ilustración 3. Flujograma Atención al cliente



Autor: Mera Carlos (2022) Manta

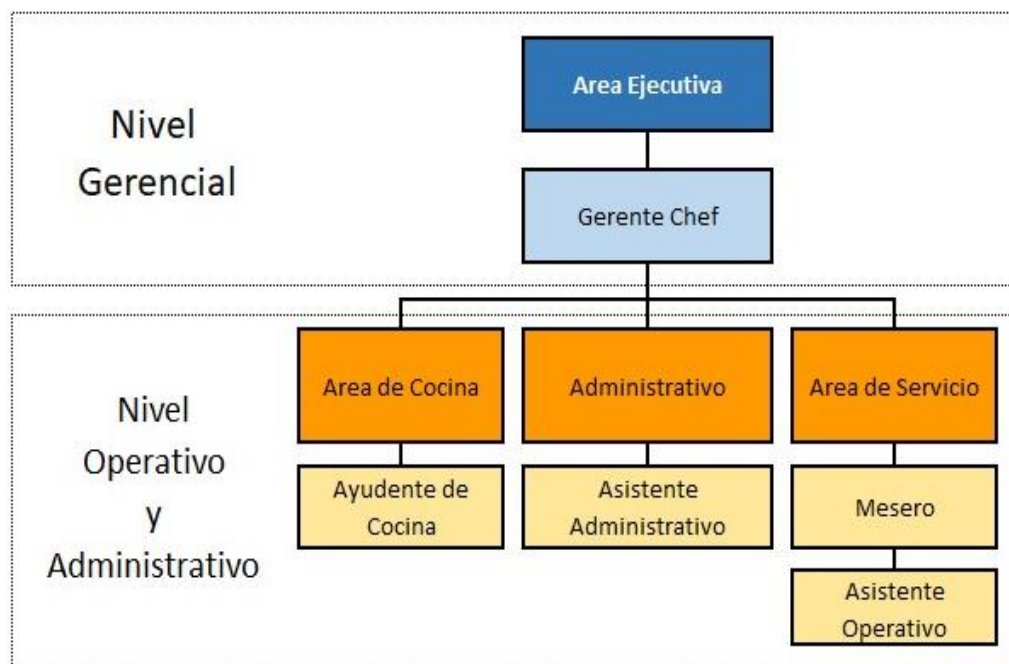
Ilustración 4. Flujograma Receptar producto de proveedor local



Autor: Mera Carlos (2022) Manta

2.7 Organigrama empresarial

Ilustración 5. Organigrama empresarial La Segua



Autor: Mera Carlos (2022) Manta

2.8 Funciones del personal

PUESTO DE GERENTE CHEF

Detalles generales del puesto de Gerente Chef.

Empresa: La Segua.

Misión del puesto: Las responsabilidades del jefe de cocina incluyen preparar y supervisar las preparaciones de la cocina, coordinar las funciones de los empleados para una coordinación general de todo el restaurante, para un eficiente manejo general, apersonarse de sugerencias y resolver inconvenientes y el adecuado manejo de objeciones con los clientes y proveedores, en si este cargo deberá encargarse de que todos los platos se sirvan con los más

altos estándares de calidad para que los clientes tengan la más grande experiencia culinaria.

Denominación del puesto: Gerente Chef.

Rol del puesto: Supervisar y administrar el restaurante en todas sus áreas, planificar y dirigir la preparación de alimentos para garantizar que todos los platos que salgan de la cocina tengan la más alta calidad.

Remuneración: \$ 900

Perfil del puesto:

Tabla 1. Perfil del puesto, gerente chef.

Instrucción Formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del Puesto
*Licenciado o Tecnólogo en Gastronomía.	*Mínimo 2 años en cargos similares	*Relaciones Humanas *Contabilidad básica *Atención al cliente *Buenas prácticas de manejo de alimentos *Conocimientos en cocina ancestral	*Puntualidad *Respeto *Análisis de problemas. *Análisis numérico. *Atención al cliente. *Creatividad. *Comunicación *Delegación. *Trabajo bajo presión. *Liderazgo. *Iniciativa. *Integridad. *Planificación y organización. *Trabajo en equipo. *Responsabilidad

Autor: Mera Carlos (2022) Perfil del puesto, gerente chef

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

Detalles generales del puesto ayudante de cocina.

Empresa: La Segua

Misión del puesto: Asistir y ayudar al chef en la preparación de platos y todo lo que sea necesario, realizar los pedidos al área administrativa, realizar mise en place.

Denominación del puesto: Ayudante de cocina.

Rol del puesto: Ser la mano derecha del gerente chef en todo el proceso de la preparación de alimentos y la parte logística de la cocina y almacenaje.

Remuneración: \$ 500

Perfil del puesto:

Tabla 2. Perfil del puesto, ayudante de cocina.

Instrucción Formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del Puesto
* Tecnólogo en Gastronomía.	* Mínimo 1 año en cargos similares	*Relaciones Humanas *Contabilidad básica *Atención al cliente *Buenas prácticas de manejo de alimentos *Conocimientos en cocina ancestral	*Puntualidad *Respeto *Análisis de problemas. *Atención al cliente. *Creatividad. *Comunicación *Trabajo bajo presión. *Iniciativa. *Integridad. *Planificación y organización. *Trabajo en equipo. *Responsabilidad.

Autor: Mera Carlos (2022) Perfil del puesto, ayudante de cocina

PUESTO DE MESERO

Detalles generales del puesto de mesero.

Empresa: La Segua

Misión del puesto: Llevar los platillos de la cocina a las mesas de los clientes con rapidez, ser un intermediario entre la cocina y los clientes, prestar atención a las necesidades de los clientes recomendando platos, y aceptar sugerencias.

Denominación del puesto: Mesero.

Rol del puesto: Mantener una comunicación eficaz con el área de cocina, toma de pedidos, guiar al cliente para que su experiencia en el restaurante sea agradable.

Remuneración: \$ 450

Perfil del puesto:

Tabla 3. Perfil del puesto, mesero.

Instrucción Formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del Puesto
* Bachiller de la república del Ecuador	* Mínimo 1 año en cargos similares	*Relaciones Humanas *Atención al cliente *Reglas de higiene y seguridad alimentaria	*Puntualidad *Respeto *Atención al cliente. *Comunicación *Trabajo bajo presión. *Iniciativa. *Organización. *Trabajo en equipo. *Responsabilidad

Autor: Mera Carlos (2022) Perfil del puesto, mesero

PUESTO DE ASISTENTE OPERATIVO

Detalles generales del puesto de asistente operativo

Empresa: La Segua

Misión del puesto: Estará encargado de recibir proveedores, atención al cliente, realizar trámites legales y de banco, y ser apoyo al mesero en casos que lo requieran.

Denominación del puesto: Asistente operativo

Rol del puesto: Realizar las veces de mensajero y servicio de delivery las veces que se lo requiera, ser apoyo del restaurante en los requerimientos que se presenten a diario.

Remuneración: \$ 450

Perfil del puesto:

Tabla 4. Perfil del puesto, asistente operativo

Instrucción Formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del Puesto
* Bachiller de la república del Ecuador	* Mínimo 1 año en cargos similares *Manejo de vehículos automotores	*Relaciones Humanas *Atención al cliente	*Puntualidad *Respeto *Análisis de problemas. *Atención al cliente. *Comunicación *Trabajo bajo presión. *Iniciativa. *Integridad. *Organización. *Trabajo en equipo. *Responsabilidad

Autor: Mera Carlos (2022) Perfil del puesto, asistente operativo

PUESTO DE ASISTENTE ADMINISTRATIVO

Detalles generales del puesto de asistente administrativo

Empresa: La Segua

Misión del puesto: Encargado de realizar actividades administrativas, como archivar, coordinar actividades, realizar el cobro de caja y emitir las facturas correspondientes, roles de pago.

Denominación del puesto: Asistente administrativo

Rol del puesto: llevar la agenda de las actividades diarias del restaurante, y los documentos del mismo, trabaja con el público y coordina actividades de comunicación interna.

Remuneración: \$ 450

Perfil del puesto:

Tabla 5. Perfil del puesto, asistente administrativo

Instrucción Formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del Puesto
* Bachiller de la república del Ecuador en contabilidad o tecnólogo en administración	*Mínimo 1 año en cargos similares	*Relaciones Humanas *Contabilidad *Excel *Word *Atención al cliente	*Puntualidad *Respeto *Análisis de problemas. *Atención al cliente. *Comunicación *Trabajo bajo presión. *Iniciativa. *Integridad. *Organización. *Trabajo en equipo. *Responsabilidad

Autor: Mera Carlos (2022) Perfil del puesto, asistente administrativo

CAPÍTULO 3 PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia.

La Segua debe ser reconocida y consolidada como un destino gastronómico y turístico del cantón Manta, como un referente de la cultura y cocina manabita para los usuarios, una marca que esté al rescate de la herencia de la gastronomía ancestral de la provincia, la publicidad de los productos e imagen se realizará mediante publicidad radial, impresa y medios digitales como las redes sociales, para captar la mayor cantidad de clientes.

3.2 Investigación de mercado.

La Segua consideró la investigación de campo, cualitativa, documental y aplicada en la elaboración de la investigación de mercado. La investigación de campo se realizó mediante la visita al lugar donde va a funcionar la empresa, observando el entorno que este de acorde a lo proyectado, mediante la investigación cualitativa se realizó una encuesta de 10 preguntas para conocer los gustos y preferencias a la hora de comer de los manabitas. La investigación documental se desarrolló mediante las fuentes primarias donde predominó la entrevista a personas nativas de la campiña manabita que guardan la herencia ancestral de la provincia por medio de costumbres y recetas, la observación de la conducta de los habitantes del campo mientras realizan actividades diarias en el sector donde residen para vivir de cerca las costumbres que mantienen, además de fuentes de información secundarias para complementar la investigación.

La investigación aplicada se basa fundamentalmente en los hallazgos de la investigación básica, se ocupa del proceso entre la teoría y el producto, lo que nos aportó para materializar las recetas que van a formar parte del menú de La Segua, se comprobó, los sabores ancestrales, así como también la presentación final que tendrá cada uno de los platos ofrecidos.

3.3 Modalidad.

La recolección de datos se realizó a través de encuestas digitales enviadas por correo electrónico y mensajería instantánea, por medio de un formulario creado en google forms, se procedió a encuestar a 132 personas de un universo de 200 personas en la urbanización Coyoacán de la ciudad de Manta, esta encuesta constó de 1 pregunta filtro y 10 interrogantes de las cuales 8 fueron cerradas y 3 de opción múltiple.

3.4 Plan de Muestreo.

La encuesta fue dirigida a la población económicamente activa y que acostumbra a vacacionar o salir de paseo, se tomó como sujetos de estudio a personas de distintas edades, pertenecientes al sector de clase media residente en la ciudad de Manta, es una encuesta abierta a todo el público de este sector pues este emprendimiento va dirigido a las personas que gustan de compartir entre amigos y familia cada fin de semana y feriados. Para discriminar el número total de encuestas a realizar se aplicó la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{200 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (200 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{192}{1,457}$$

$$n = 131,75$$

3.5 Análisis de las encuestas.

Pregunta Filtro edades de encuestados

Tabla 6. Pregunta Filtro, Edad de los encuestados

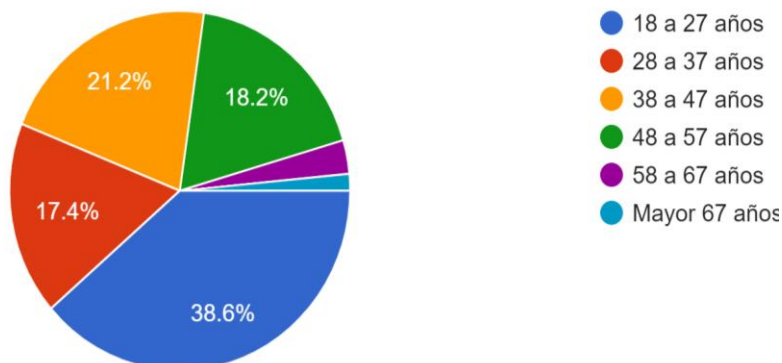
¿Edad de encuestados?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
18 a 27 años	51	38,6
28 a 37 años	23	17,4
38 a 47 años	28	21,2
48 a 57 años	24	18,2
58 a 67 años	4	3
Mayor 67 años	2	1,5
TOTAL	132	100%

Mera, C (2022) Edad de los encuestados. Manta

Ilustración 6. Pregunta Filtro, gráfico circular.

A2. Edad

132 respuestas



Google fomrs (2022) *Edad de los encuestados*. Manta

Análisis: en la pregunta filtro los encuestados en un 38.6% manifestaron en su mayoría que son personas de 18 y 27 años, pero en un global es de personas hasta los 57 años, lo que ayuda a determinar que nuestro rango de edad es amplio de personas económicamente activas, este target de clientes son las que mayormente salen de paseo y consumen productos en la calle, lo que es un buen indicio para iniciar La Segua cocina manabita ancestral.

Pregunta 1.

Tabla 7. Pregunta 1.

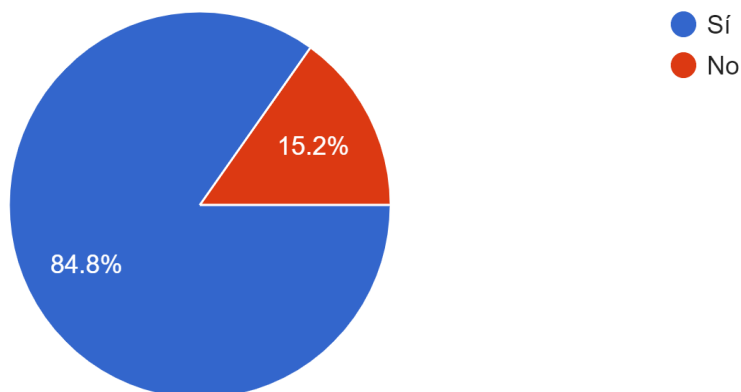
¿Visita usted restaurantes de cocina típica manabita ?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	112	84,8
No	20	15,2
TOTAL	132	100%

Mera, C (2022) ¿Visita usted restaurantes de cocina típica manabita?. Manta

Ilustración 7. Pregunta 1, gráfico circular.

P1. Visita usted restaurantes de cocina típica manabita.

132 respuestas



Google forms (2022) Pregunta 1. Manta

Análisis: De los 132 encuestados el 84.8% manifestaron que visitan restaurantes de cocina manabita, este es un buen indicio de que este negocio será bien aceptado debido a que según la encuesta las personas mayoritariamente visitan establecimientos de comida típica.

Pregunta 2.

Tabla 8. Pregunta 2

¿Qué tipo de comida prefiere en sus paseos familiares?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Típica	90	68,2
Rápida	17	12,9
Casera	23	17,4
Ninguna	2	1,5
TOTAL	132	100%

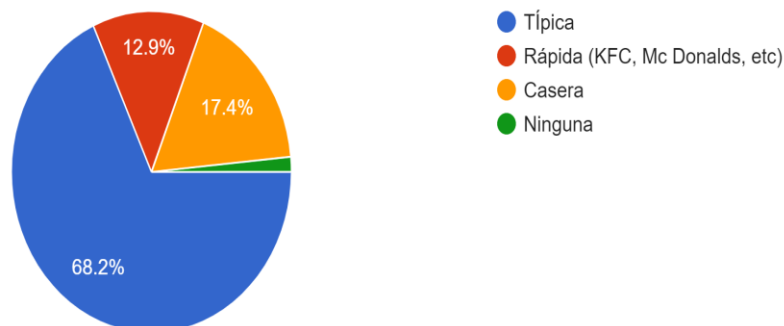
Mera, C (2022) ¿Qué tipo de comida prefiere en sus paseos familiares?.

Manta

Ilustración 8. Pregunta 2, gráfico circular.

P2. Qué tipo de comida prefiere en sus paseos familiares.

132 respuestas



Google forms (2022) Pregunta 2. Manta

Análisis: De los 132 encuestados, 90 indicaron que en sus paseos familiares consumen comida típica, en su gran mayoría clientes potenciales para los restaurantes de comida típica, también hay un número significativo de personas que llevan su propia comida para sus paseos familiares, seguidos de personas de consumen comida rápida.

Pregunta 3.

Tabla 9. Pregunta 3

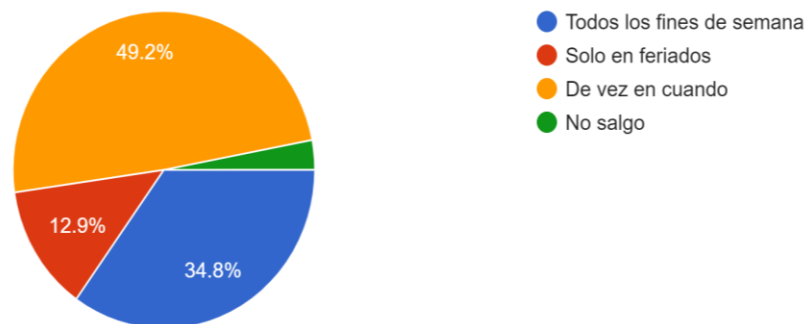
¿ Con qué frecuencia sale de paseo con su familia?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Todos los fines de semana	46	34,8
Solo en feriados	17	12,9
De vez en cuando	65	49,2
No salgo	4	3
TOTAL	132	100%

Mera, C (2022) ¿Con qué frecuencia sale de paseo con su familia?. Manta

Ilustración 9. Pregunta 3, gráfico circular.

P3. ¿Con qué frecuencia sale de paseo con su familia?

132 respuestas



Google forms (2022) Pregunta 3. Manta

Análisis: De los 132 encuestados el 49.2% respondió que sale de paseo con sus familias de vez en cuando, lo que sería un punto negativo para un lugar turístico y gastronómico, pero hay un porcentaje de 34.8% que salen de paseo todos los fines de semana, este es el público objetivo al que se debe apuntar.

Pregunta 4.

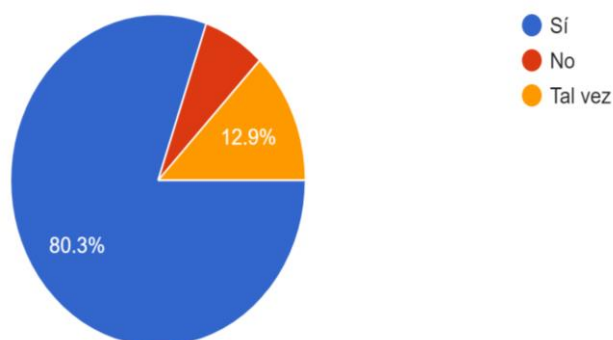
Tabla 10. Pregunta 4

¿Estaría dispuesta a consumir productos en un nuevo restaurante de cocina manabita?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Sí	106	80,3
No	9	6,8
Talvez	17	12,9
TOTAL	132	100%

Mera, C (2022) ¿Estaría dispuesto a consumir productos en un nuevo restaurante de cocina manabita?. Manta

Ilustración 10. Pregunta 4, gráfico circular.

P4. ¿Estaría usted dispuesto a consumir productos en un nuevo restaurante de cocina manabita?
132 respuestas



Google forms (2022) Pregunta 4. Manta

Análisis: De los 132 encuestados el 80.3% respondió que estaría dispuesto a probar nuevos productos de un restaurante de cocina manabita, lo que crea expectativas de una gran cantidad de posibles clientes para un nuevo negocio local de comida, en contra de un 12.9% que no está dispuesto a probar productos nuevos.

Pregunta 5.

Tabla 11. Pregunta 5

¿Ha visitado restaurantes de cocina ancestral del país?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Sí	78	59,1
No	54	40,9
TOTAL	132	100%

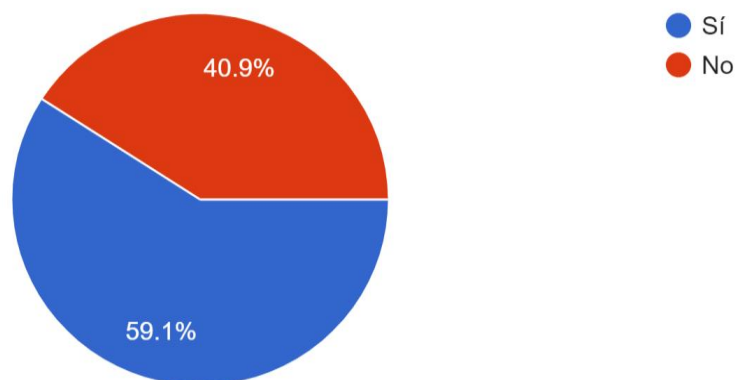
Mera, C (2022) . ¿Ha visitado restaurantes de cocina ancestral del país?.

Manta

Ilustración 11. Pregunta 5 gráfico circular.

P5.¿Ha visitado restaurantes de cocina ancestral en el país?

132 respuestas



Google forms (2022) Pregunta 5. Manta

Análisis: De los 132 encuestados el 59.1% afirma que ha visitado un restaurante de cocina ancestral en el país, lo que significa que son personas que les agrada el ambiente que se respira en este tipo de restaurantes, por otra parte existen un 40.9% que indica nunca haber visitado un restaurante con estas características lo que abre una oportunidad que vivan una experiencia de este tipo.

Pregunta 6.

Tabla 12. Pregunta 6

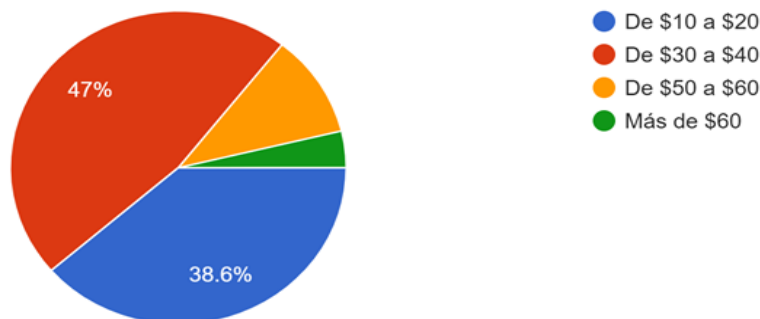
¿Cuánto gasta en promedio en un restaurante?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
De \$10 a \$20	51	38.6
De \$30 a \$40	62	47
De \$50 a \$60	14	10.6
Más de \$60	5	3.8
TOTAL	132	100%

Mera, C (2022) . ¿Cuánto gasta en promedio en un restaurante?. Manta

Ilustración 12. Pregunta 6, gráfico circular.

P6. ¿Cuánto gasta en promedio en un restaurante?

132 respuestas



Google forms (2022) Pregunta 6. Manta

Análisis: En lo que respecta a esta pregunta los encuestados en su mayoría afirman que gastan entre \$30 y \$40 dólares cada vez que visitan un restaurante lo que estaría en un rango considerable para el tipo de productos y precios que se van a ofrecer en La Segua, con precios asequibles para todo tipo de presupuesto personal o familiar.

Pregunta 7.

Tabla 13. Pregunta 7

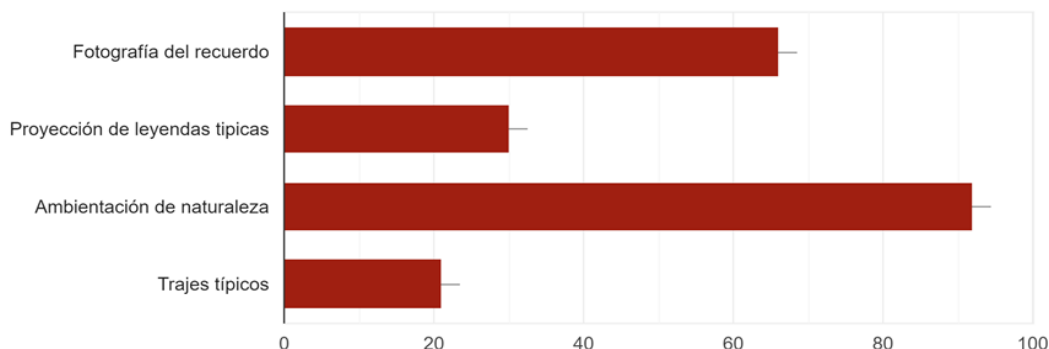
¿Qué servicios adicionales le gustan en un restaurante? Escoja una o varias opciones		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Fotografía del Recuerdo	66	50%
Proyección de leyendas típicas	30	22.70%
Ambientación de naturaleza	92	69.70%
Trajes típicos	21	15.90%

Mera, C (2022) . ¿Qué servicios adicionales le gustan en un restaurante?.

Manta

Ilustración 13. Pregunta 7, gráfico de barras

P7. ¿Qué servicios adicionales le gustan en un restaurante? Escoja una o varias opciones.
132 respuestas



Google forms (2022) Pregunta 7. Manta

Análisis: En su gran mayoría los encuestados prefieren un establecimiento donde que brinde un ambiente tranquilo, rodeado de naturaleza donde se pueda comer a gusto y en armonía, de la misma manera los encuestados no les molesta llevarse un recuerdo que puedan tener de un momento rodeado de amigos o en familia.

Pregunta 8.

Tabla 14. Pregunta 8

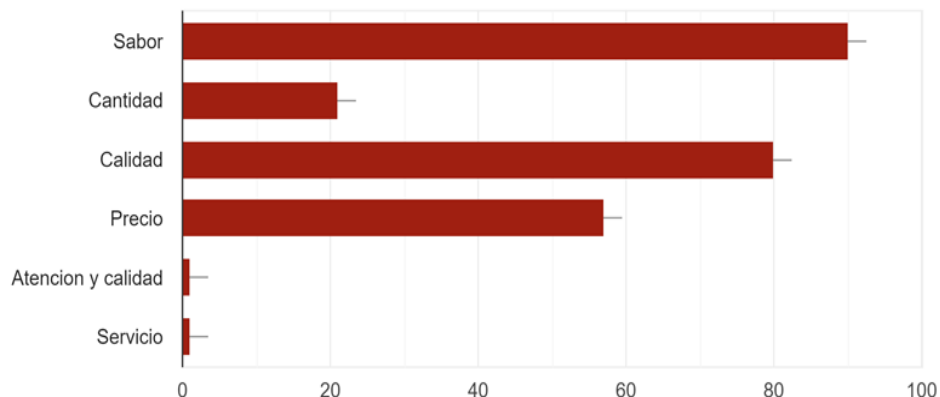
Al consumir en un restaurante, ¿Qué es lo primero que toma en cuenta? Seleccione una o varios opciones.		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Sabor	90	68.20%
Cantidad	21	15.90%
Calidad	80	60.60%
Precio	57	43.20%
Otros	2	1.60%

Mera, C (2022) . Al consumir en un restaurante¿Qué es lo primero que toma en cuenta?. Manta

Ilustración 14. Pregunta 8, gráfico de barras

P8. Al consumir en un restaurante, ¿Qué es lo primero que toma en cuenta? Seleccione una respuesta

132 respuestas



Google forms (2022) Pregunta 8. Manta

Análisis: En esta pregunta en específico la mayoría de los encuestados coinciden que al consumir productos en un restaurante lo que toman en cuenta es el sabor y la calidad del plato que van a solicitar, pero la más votada de los encuestados fue el sabor, el precio queda un poco relegado, lo que hace reflexionar que los clientes ven como una prioridad el sabor mucho antes que el precio.

Pregunta 9.

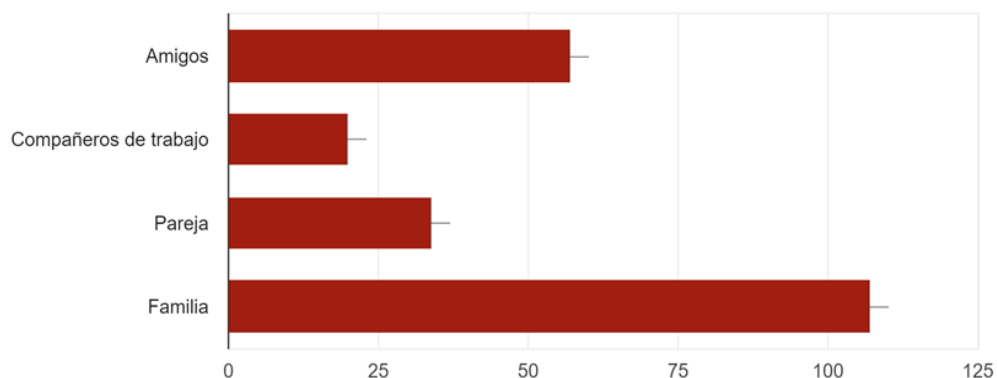
Tabla 15. Pregunta 9

¿Con quién suele frecuentar un restaurante? Escoja una o varias opciones.		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Amigos	57	43.20%
Compañeros de trabajo	20	15.20%
Pareja	34	25.80%
Familia	107	81.10%

Mera, C (2022) . ¿Con quién suele frecuentar un restaurante?. Manta

Ilustración 15. Pregunta 9, gráfico de barras.

P9. ¿Con quién suele frecuentar un restaurante? Escoja una o varias opciones
132 respuestas



Google forms (2022) Pregunta 9. Manta

Análisis: En esta pregunta la mayoría de los encuestados coinciden en que asisten a un restaurante con la familia, lo que es una oportunidad para que La Segua se consolide como un restaurante familiar lleno de color, un lugar de encuentro obligado para quien quiere pasar un momento un buen momento tranquilo y entre amigos.

Pregunta 10.

Tabla 16. Pregunta 10

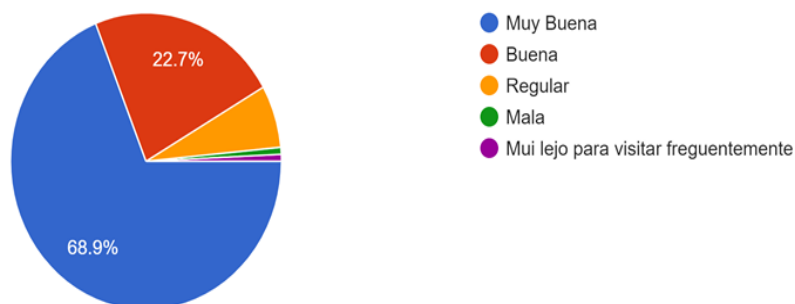
¿Cómo considera usted la idea de abrir un restaurante de cocina ancestral manabita en el sector Pacoche de la ciudad de Manta?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Muy Buena	91	68.9
Buena	30	22.7
Regular	9	6.8
Mala	1	0.8
Otros	1	0.8
TOTAL	132	100%

Mera, C (2022) . ¿Cómo considera usted la idea de abrir un restaurante de cocina ancestral manabita en el sector Pacoche de la ciudad de Manta?. Manta

Ilustración 16. Pregunta 10, gráfico circular.

P10.¿Como considera usted la idea de abrir un restaurante de cocina ancestral manabita en el sector Pacoche de la ciudad de Manta?

132 respuestas



Google forms (2022) Pregunta 10. Manta

Análisis: Esta pregunta es de suma importancia para seguir con el plan de negocios y más del 90% de los encuestados se manifestaron a favor de la apertura de un restaurante de cocina ancestral manabita y un porcentaje bastante mínimo indicó que no era una buena idea

3.5.1 Análisis General.

Después de concluir con la tabulación de las respuestas recibidas se puede observar que la mayoría de personas que llenó la encuesta oscilan entre los 18 a 47 años, población que tiende a salir de paseo y comer fuera de casa, es más según la pregunta uno, los encuestados en su gran mayoría indican que visitan restaurantes de cocina típica manabita, lo que se complementa con la pregunta dos que indica que al salir de paseo consumen comida típica en general, dejando en segundo lugar la comida rápida, las personas encuestadas supieron manifestar que para

salir de paseo la consumen de vez en cuando, esta respuesta se debió dar por la emergencia sanitaria por Covid19 que se vive actualmente en el país, porque la segunda respuesta más escogida fue todos los fines de semana que era lo mayormente común en nuestro país, de todas maneras se puede apreciar que los encuestados salen de paseo con la familia, se puede destacar que las personas que respondieron la encuesta estarían dispuestos a probar productos de un nuevo negocio de comida manabita, dando apertura a un nuevo emprendimiento, por otro lado hay un margen muy estrecho en la pregunta que trata sobre la visita a restaurantes de cocina ancestral lo que hace presumir que las personas no conocen tanto el termino cocina ancestral, según los promedios de gastos en restaurantes de los encuestados estarían acorde con los precios que se van a ofrecer en La Segua debido a que son platos de comida típica ancestral y las porciones son servidas con una cantidad considerable.

Cabe destacar que los encuestados coinciden en frecuentar un restaurante que este en armonía con la naturaleza, y además llevarse un buen recuerdo que podría ser una fotografía o un llavero sin costo donde quede plasmado ese momento especial con familiares y amigos para crear un valor agregado a nuestro servicio y nos puedan recomendar, además de considerar que para los encuestados uno de los puntos que toma en cuenta en los productos que ofrece un restaurante es el sabor, opción por la que la mayoría se manifestó, seguido muy de cerca por la calidad del producto, en este punto hay que sincerarse a los clientes les gusta comer bien y con sabor al precio que se les pida.

Se puede analizar que con los encuestados salen de paseo mayoritariamente en familia, lo que se puede aprovechar para ser un lugar de encuentro y descanso

familiar, debido a que La Segua está considerado como un lugar para la familia y amigos con un menú que se adapta a los diferentes gustos de los manabitas y turistas que pasean por las costas de Manabí.

Al analizar los datos que se recogieron en esta encuesta se puede analizar que la comida típica manabita tiene una muy buena acogida entre los encuestados con porcentajes bastante altos.

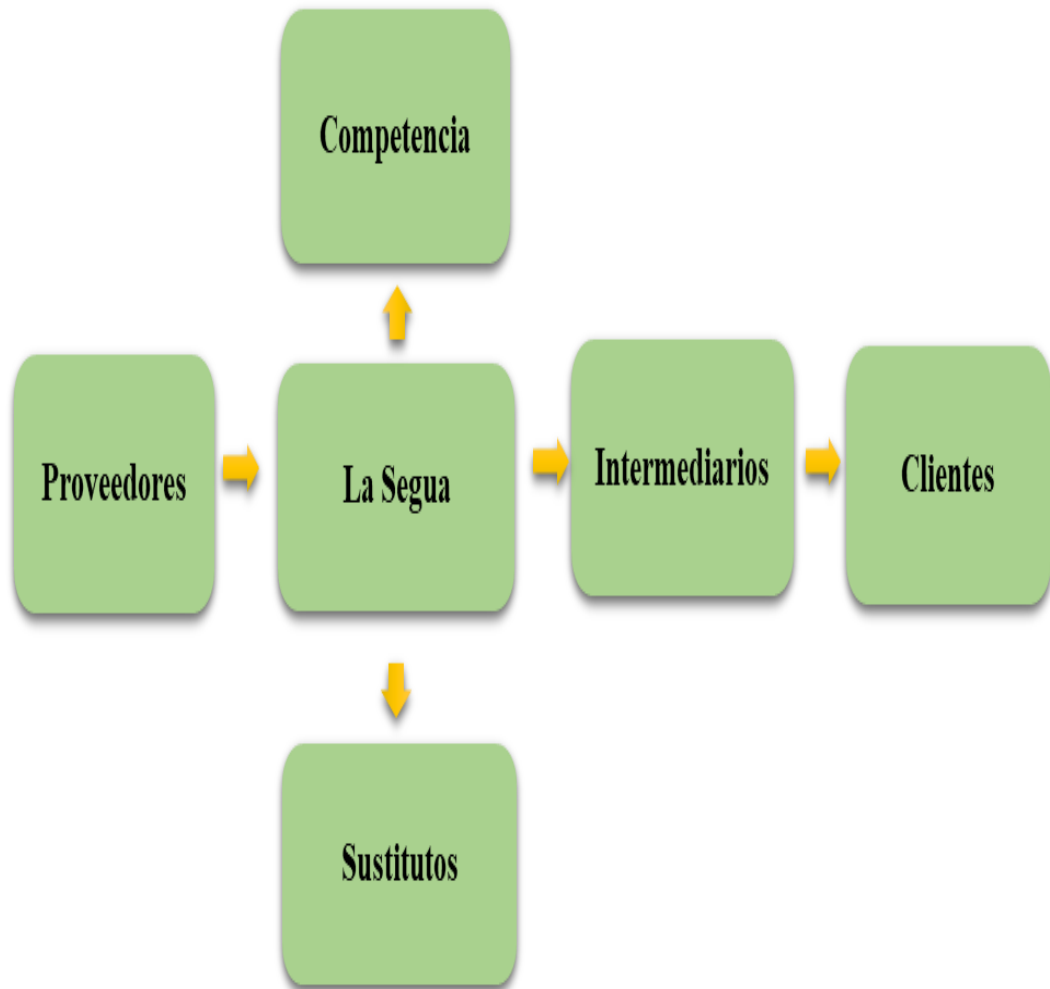
Como pregunta final se consultó ¿cómo consideran la idea de abrir un restaurante de cocina ancestral manabita en el sector Pacoche de Manta? Más del 90% respondió que es una buena y muy buena idea la apertura un restaurante en el sector antes mencionado, lo que hace viable continuar con el plan de negocio

3.6 Entorno empresarial

3.6.1 Micro entorno.

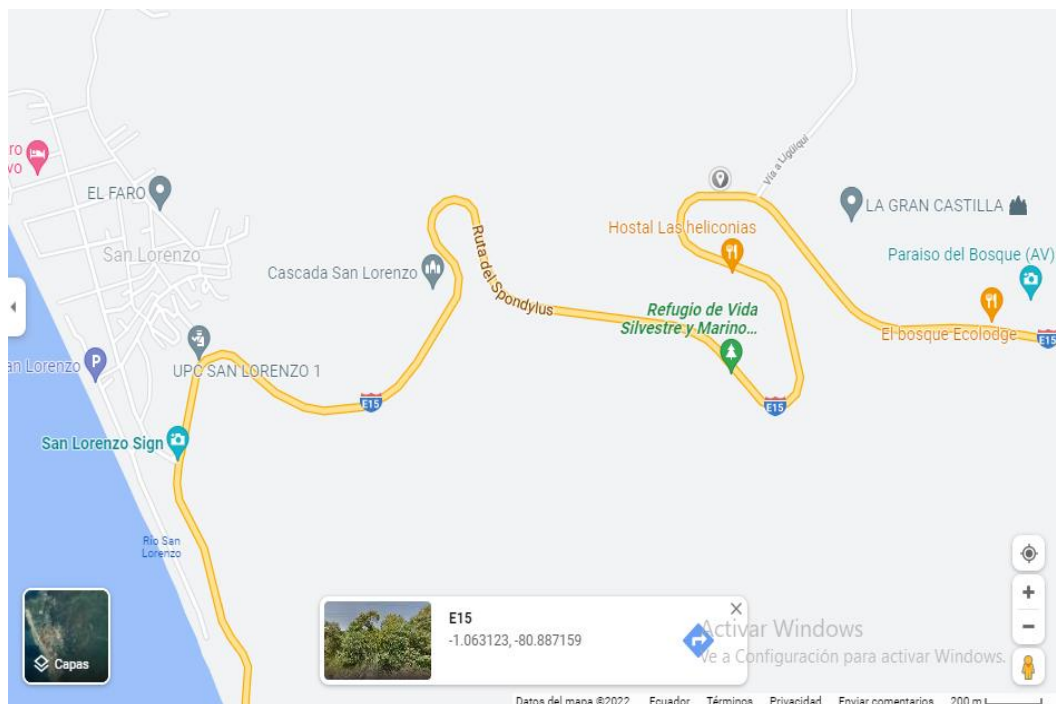
La Segua considera su micro entorno a todo aquello que le rodea sobre lo cual hay un control efectivo.

Ilustración 17. Esquema microentorno La Segua



Mera, C. (2022). Esquema microempresa. Manta

Ilustración 18. Ubicación.



Google Maps 2022 Ubicación. Recuperado de

<https://www.google.com.ec/maps/place/Manta/@-1.0668574,-80.9005833,15.25z/data=!4m5!3m4!1s0x902be6a9e440988b:0x9403b825a96f98ba!8m2!3d-0.9676533!4d-80.7089101?hl=es>

- Competencia directa.

Después de realizar un recorrido en el sector donde va a estar localizado el restaurante La Segua, se encontraron varios establecimientos que podrían ser competencia. Se evaluó la competencia directa mediante varias características de esos establecimientos, por ejemplo: el tipo de lugar, la ambientación del establecimiento, el tipo de personas que lo visitan y los productos que ofrecen.

En la vía Spondylus exactamente en el sector Pacoche, existen sitios como Pacoche Lodge que son de alojamiento y restaurante, además de varios restaurantes de comida típica.

- Competencia indirecta.

Existen varios establecimientos de comida a considerarse competencia indirecta en el sector de San Lorenzo y Pacoche que se encuentran alrededor y en toda la vía Spondylus en el sector donde va a estar ubicado La Segua.

En la parroquia San Lorenzo se encuentran establecimientos que pueden ser considerados como competencia indirecta, debido que expenden comida.

Restaurante Estrella de Mar, donde venden comida de productos del mar.

En la vía principal desde Pacoche hasta San Lorenzo existen restaurantes de comida típica de la costa, además de puestos de venta de empanadas y corviches.

Restaurante Descanso del Rey, local que vende almuerzos y platos a la carta.

Punto verde, local donde venden desayunos típicos, bolones, pan de almidón.

- Sustitutos.

Después de realizar un recorrido por todo el refugio de vida silvestre y marino costera Pacoche, se podría decir que se encontraron varios establecimientos que podrían ser considerados un sustituto, variedad de restaurantes como El bosque que es un local que venden tongas y se puede parar a comer, otro local podría ser El Refugio un local de hospedaje que presta un servicio de alimentación para sus huéspedes, sin embargo, no se considera competencia al no ser un establecimiento de venta exclusiva de cocina ancestral.

- Proveedores.

Teniendo en cuenta que la herencia y raíces ancestrales son la razón de ser en La Segua la calidad en los productos deben mantener todas las características de frescura y que sean cosechados y extraídos en Manabí.

Tabla 17. Proveedores.**Tabla de Proveedores****Materia prima**

Proveedor	Características y beneficios	Producto
Traveling Chicken	*Producto Fresco *Facilidades de pago *Entrega en Local	*Huevos *Pollos *Gallinas
Del Campo "Ayacucho"	*Producto de calidad *Entrega en establecimiento *Venta a crédito *Experiencia en el sector.	*Hortalizas *Maní *Frutas *Plátanos *Hojas de Plátano
Comercial "Santa Ana"	*Producto de calidad *Entrega en establecimiento *Venta a crédito *Experiencia en el sector	*Leche *Queso *Cuajada *Longaniza
Tercena "Marcillo"	*Buena cadena de frio *Experiencia en el mercado *Producto fresco	*Carne de Res *Carne de Cerdo *Chuletas
Mercado de mariscos "San Lorenzo"	*Buena cadena de frio *Buenos precios *Producto fresco	*Mariscos en general *Pescado

Mera, C. (2022). *Tabla de Proveedores*. Manta.

- Intermediarios.

La Segua comercializará sus productos de forma directa y por medio de alianzas con aplicaciones web de comida como, por ejemplo, NAVI, Pedidos Ya, entre otras, para atender todos los requerimientos de los clientes.

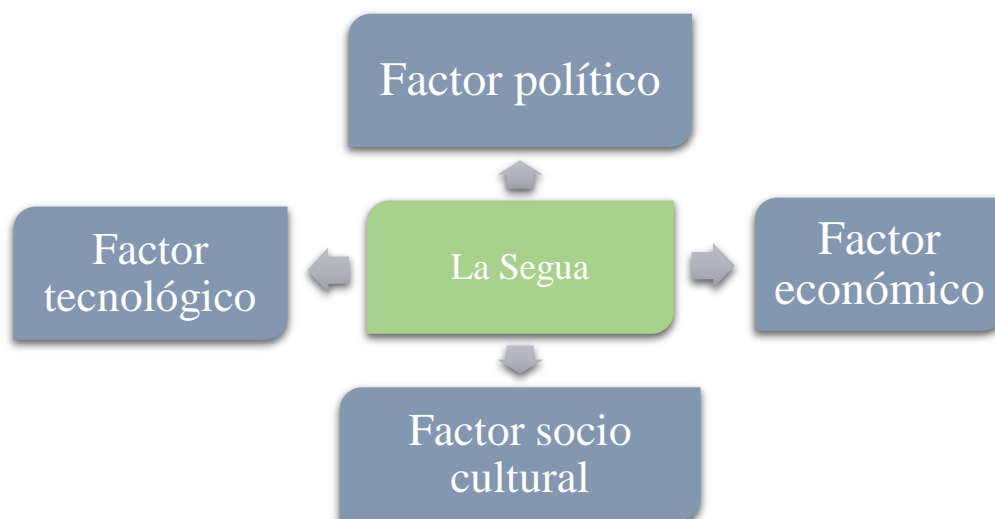
- Clientes.

La Segua es una empresa dirigida a familias y grupos de amigos que visitan la ruta Spondylus y el sector rural de Pacoche cada fin de semana y en feriados para disfrutar de un momento de esparcimiento familiar y entre amigos, además disfrutar de variedad de platos de comida ancestral de Manabí.

3.6.2 Macro entorno.

Son aquellos factores sobre los que La Segua no tiene control directo y que van a influir en el normal funcionamiento del establecimiento.

Ilustración 19. Esquema macroentorno La Segua.



Mera, C. (2022). Esquema macroentorno La Segua. Manta.

- Factor Político.

Actualmente Ecuador está gobernado con un presidente de derecha, esta tendencia hace que las relaciones internacionales con países como por ejemplo Estados Unidos estén en buenos términos, lo que no sucedía con la tendencia que gobernó el Ecuador por más de 10 años que hicieron debilitar las relaciones diplomáticas con países con gobiernos de derecha o grandes potencias a excepción de China, por otro lado existe una inestabilidad política en la asamblea nacional por la división parlamentaria que existe, por tal motivo las leyes que el ejecutivo crea que pueden fomentar el desarrollo están siendo rechazadas por falta de acuerdo político.

Según el INEC la tasa de desempleo del Ecuador es del 4,1% con corte a diciembre de 2021, aunque va desdiciendo con respecto al año 2020 esto sigue siendo perjudicial para los futuros negocios, ya que el nivel adquisitivo del ecuatoriano se ve afectado, lo que hace necesario políticas públicas que incentiven el empleo y vuelva el circulante, por otro lado el país desde el 2013 inicio un planteamiento de transformación de la matriz productiva nacional, debido a este cambio del sistema productivo que se implementó en el país se impulsó la producción que beneficia a la manufactura y al turismo nacional.

- Factor Económico.

El Ecuador en la actualidad está queriendo reactivarse después de vivir varias restricciones de movilidad, que llegó incluso a una cuarentena total en el 2020 por más de 3 meses, hoy en día si bien es cierto la pandemia aún no termina, las restricciones son más flexibles y según declaraciones del presidente de la

república no se va a llegar nuevamente a una cuarentena total, debido a que la mayor parte de la población esta vacunada.

Pese a que el país se está reactivando económicamente quedan las secuelas de una economía donde se perdieron miles de empleos y negocios no tuvieron otra alternativa que cerrar debido a que no eran del sector estratégico, los más afectados sin duda alguna fue el de hotelería y el sector turístico con millones de dólares en pérdidas, también se vieron afectadas las grandes cadenas de ropa en donde se perdieron miles de empleos.

La Segua tiene el compromiso de aportar valor a la economía local, creando nuevos puestos de empleo y fijar precios que estén de acorde al momento económico que se vive en el país.

- Factor Sociocultural.

En cuanto al factor sociocultural los platos que ofrece La Segua son elaborados con productos exclusivamente manabitas, las presentaciones de los mismos guardan armonía con lo ancestral, de acuerdo con el incremento de pedidos a domicilio en el contexto de la pandemia COVID 19, se espera que los productos tengan buena acogida tanto en restaurante como para llevar.

De la misma manera según un análisis realizado, sabemos que la población ecuatoriana destina parte de sus ingresos para consumir en restaurantes y vacacionar en fines de semana y feriados, de esta manera se puede prever que la empresa va a tener una buena acogida, ya que el producto que se va ofrecer está destinado para niños, jóvenes y adultos, y por los precios que se van a manejar aplica a cualquier target.

La costumbre que tienen familias y amigos de salir a pasear los fines de semana y feriados, influye en la creación de esta alternativa de restaurante ancestral.

- Factor Tecnológico.

La tecnología nuestra mejor aliada para la promoción y difusión de nuestros productos pues son el mecanismo innovador que muchos restaurantes usan en la actualidad, la misma que se va a utilizar al máximo para llegar a nuestra clientela, entre las herramientas tecnológicas tenemos principalmente las redes sociales, donde vamos a promocionar constantemente nuestros espacios, los platos y los eventos que se realicen en el restaurante.

Si bien es cierto la tecnología va a ser nuestro aliado estratégico no podemos modernizar al 100% el restaurante, debido a la temática de cocina ancestral, el lugar tendrá todos los servicios para que nuestros clientes se sientan cómodos en todo momento.

3.7 Producto y servicio

La Segua es un establecimiento de comida que se dedica exclusivamente a la elaboración de cocina ancestral manabita, su enfoque es rescatar los saberes y sabores heredados de la gastronomía manabita, preparar comida como lo hacían nuestros antecesores y seguir soñando con el pasado, aplicando estrictas normas de manejo de alimentos como mandan las normas de higiene en la actualidad, siguiendo un correcto manejo de cadena de frío en los casos de que sea necesario, como premisa el servicio al cliente tiene un papel importante, el cliente está cubierto

por varios servicios que puede escoger, momentos de relax en hamacas, servicio a la mesa, entrega a domicilio, reserva del local para eventos privados.

3.7.1 Producto Esencial.

En la actualidad los clientes de restaurantes no buscan solamente satisfacer la necesidad fisiológica de alimentarse, sino que buscan un lugar donde sentirse cómodos, sentirse relajados y bien atendidos, buscan un ambiente tranquilo donde puedan conectarse con la naturaleza. La Segua tiene todo lo que un buen comensal requiere para pasar un momento de disfrute, el producto esencial la tonga de gallina criolla que a más de saborear un plato exquisito, brinda la experiencia de poder degustar comida ancestral manabita preparada bajo las más exigentes normas de manejo de alimentos, y con el sabor inconfundible de la campiña manabita, en un ambiente seguro, acogedor, y en contacto con la naturaleza a pocos minutos de la ciudad.

3.7.2 Producto real.

La Segua maneja una gran variedad comida ancestral manabita entre los que se pueden encontrar:

Bollo de pescado, un plato típico tradicional de la campiña manabita, que es preparada en horno de leña y envuelto en hoja de verde que se consume mayormente en los desayunos y meriendas.

Tonga manabita, un plato típico insignia de los manabitas, mayormente consumido por los trabajadores del campo, con un sabor inconfundible de hoja de

verde fresca, en esta ocasión preparada con un seco de gallina criolla, acompañado de una salsa de maní, preparado en horno de leña.

Viche de pescado, cuando se habla de comida manabita, el término “viche” no puede faltar, esta vez en una sopa de pescado que lleva maní y con los más frescos vegetales del campo manabita, con el sabor inconfundible de la cocción en leña.

3.7.3 Características.

Detrás de la elaboración de cada uno de los platos de La Segua hay una investigación previa de cada receta que debe ser bien referenciada con fuentes de información reales, previa a su elaboración que se vaya a realizar para no distorsionar la esencia de la comida manabita, los platos son preparados bajo estrictas normas de bioseguridad y buen manejo de alimentos, con la colaboración del personal encargado de esta área, el objetivo es que el cliente sienta que en La Segua puede estar seguro que todo lo que consume está preparado de la mejor manera, y que todas sus necesidades son satisfechas durante su visita.

3.7.4 Calidad.

Para la elaboración de los productos se tiene en cuenta los Manuales de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) adaptados y diseñados minuciosamente dentro de la empresa, en los que se toma en cuenta indicadores de calidad tales como:

- Cadena de frío de la materia prima.
- Temperaturas de almacenamiento y cocción de los alimentos.

- Sistema de almacenamiento (FIFO).
- Tiempos de cocción por producto.
- Aseo personal de los empleados.
- Limpieza y desinfección detallada del área de trabajo.
- Limpieza y desinfección de utensilios y máquinas dentro de la cocina.
- Análisis de puntos críticos de control.
- Puntos críticos de las ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).
- Tipos y medios de contaminación de alimentos.

3.7.5 Estilo.

La Segua tiene la característica de ser un lugar de rescate de las tradiciones manabitas, que no realiza mayores cambios a las recetas ancestrales, el local tendrá una temática tradicional, los nombres de los platos no van a variar por ningún motivo, porque se estaría modificando la esencia de los mismos, la presentación de los platos tendrán una temática 100% tradicional, envuelto en hojas de verde, servidos en vasijas de barro, entre otras, el cliente una vez que entre al restaurante será atendido en el lugar donde se sienta mejor.

3.7.6 Marca.

La Segua es un nombre con origen en el mayor humedal de la provincia de Manabí, que está en el corazón de la provincia situado entre los cantones Chone y Tosagua, además tiene un significado sagrado para los habitantes de cuatro comunidades montubias manabitas, también es un atractivo turístico por la diversidad de aves que se encuentran en este humedal, La Segua busca dar un

ambiente tranquilo, de buena comida y que guarde armonía con la naturaleza, además de ser un ambiente de distracción, La Segua hace énfasis en el rescate de la gastronomía ancestral de la provincia de Manabí.

3.7.7 Empaque.

Para los envíos a domicilio o para llevar La Segua utilizará exclusivamente materiales como la hoja de verde para envolver los alimentos y los casos que no sea posible se usará materiales amigables con el medio ambiente como, por ejemplo: plásticos biodegradables.

3.7.8 Producto aumentado.

Lo que diferencia a La Segua de su competencia es su concepto exclusivamente ancestral, en donde los clientes encuentren un plato como por ejemplo una tonga de gallina criolla, pero con el verdadero sabor ancestral, en un ambiente que los conecte con la naturaleza, además el cliente puede realizar sus pedidos y si están dentro del perímetro recibe el mismo sin ningún costo adicional.

3.8 Plan de introducción al mercado

3.8.1 Distintivos y Uniformes

Área de Cocina.

El gerente chef y el ayudante de cocina usarán el uniforme proporcionado por la empresa, el mismo que tendrá los logos de La Segua, dichos uniformes constarán de:

- Gerente chef y ayudante de cocina
- * Camisa blanca mangas largas.

- * Delantal negro con logo de la empresa.
- * Zapatos negros de cocina (antideslizantes)
- * Toca de chef con el distintivo del restaurante.

Ilustración 20. Diseño uniforme gerente chef



Mera, C (2022). Diseño uniforme gerente chef. Manta

Personal del área de servicio.

El mesero utilizará el uniforme proporcionado por la empresa, el mismo que tendrá los distintivos del mismo, el uniforme constará de:

- *Mesero*
 - * Camiseta blanca manga larga
 - * Delantal de servicio color negro y los sellos distintivos de la empresa.
 - * Pantalón negro.

- * Zapatos negros limpios.

Ilustración 21. Diseño uniforme mesero



Mera, C (2022). Diseño uniforme gerente mesero. Manta

Personal del área Administrativo y Operativo

El asistente operativo y administrativo utilizará el uniforme proporcionado por la empresa, el mismo que tendrá los distintivos del mismo, el uniforme constará de:

- Asistente administrativo y Operativo
 - * Camiseta verde con el distintivo del restaurante en la parte delantera
 - * Pantalón plomo.

Ilustración 22. Diseño uniforme asistente administrativo y operativo



Mera, C (2022). Diseño uniforme asistente administrativo y operativo. Manta

3.8.2 Materiales de identificación.

Logotipo.

Ilustración 23. Logotipo La Segua



Mera, C. (2022). *Logotipo La Segua*. Manta

Elementos a destacar:

- Cerros de la campiña manabita, como por ejemplo el cerro de hojas y cerro de Montecristi.
- Casas tipos del campo, rodeadas de vegetación
- Nombre completo del restaurant con letra clara y legible
- Leyenda en el nombre del restaurante “Cocina ancestral manabita”
- Los colores usados:
 - * Color verde como el color que predomina en el campo manabita.
 - * Color rojo, en la leyenda para resaltar
 - * Blanco para resaltar y completar los 3 colores de la bandera de Manabí.

Tarjetas de presentación.

En el anverso puede apreciarse el logotipo del restaurante, con el fondo representativo de hojas de plátano verde.

Ilustración 24. Anverso tarjeta de presentación



Mera, C (2022) Anverso tarjeta de presentación. Manta

En el reverso hay datos de contacto, en este caso, del gerente chef, se observa también la página web, dirección del restaurante y se pueden observar elementos como el nombre de la empresa y de fondo una hoja de plátano verde.

Ilustración 25. Reverso tarjeta de presentación.




Mera, C (2022) Reverso tarjeta de presentación. Manta

Hoja membretada.

Un elemento de la identidad corporativa será la papelería, la cual servirá para usar en asuntos como oficios, cartas, certificaciones y proformas a empresas o personas naturales, para ello se ha elaborado una hoja membretada con colores de la bandera de Manabí presentada a continuación:

Ilustración 26. Hoja membretada



Ruta Spondylus, Sector Pacoche Teléfono: (593) 0994188479
Correo electrónico: restaurantelasegua@gmail.com
Manta - Ecuador

Mera, C (2022) *Hoja membretada*. Manta

3.9 Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución y punto de venta físico de La Segua es su establecimiento ubicado en la ciudad de Manta, en el sector Pacoche de la parroquia rural de San Lorenzo.

- *Promoción.*
 - El principal canal de promoción serán las redes sociales Facebook y WhatsApp.
 - Otro canal de promoción serán anuncios publicitarios en los periódicos de mayor circulación en Manta.

- *Contacto.*
 - Tarjetas de presentación.
 - E-mail.
 - WhatsApp.
 - Facebook.

- *Correspondencia.*
 - A través de mail corporativo.

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

- Financiamiento.

Tabla 18. Financiamiento de publicidad.

Tarjetas de presentación	100 unidades	\$12,00
Publicidad en prensa escrita	1/4 de pagina en 21,000 ejemplares	\$34,04
Publicidad Facebook	3 veces por mes	\$10,00
TOTAL		\$56,04
TOTAL ANUAL		\$672,48

Mera, C (2022) Financiamiento de publicidad. Manta

3.10 Riesgos y oportunidades del negocio.

Los riesgos son impedimentos y dificultades que se pueden presentar en el restaurante La Segua, en la actualidad lo que más afecta al área turística y gastronómica es la pandemia de Covid 19, y las variantes como Ómicrom que en la actualidad ha generado una nueva ola de contagios y provocado una seria de restricciones de movilidad acompañado del temor de las personas a salir a comer fuera los fines de semana como acostumbra, también está la falta de liquidez en la actualidad donde el sector financiero no da financiamiento a ciertos sectores incluida el sector turístico y establecimientos de oferta gastronómica.

Una de las mayores oportunidades que tiene La Segua es justamente en el contexto de la pandemia por COVID 19, y es que las instalaciones de este restaurante en particular tienen áreas abiertas en donde se puede mantener constantemente el distanciamiento social y en un lugar ventilado, además ofrece platos con precios asequibles a diferencia de platos que ofrecen otros restaurantes temáticos familiares.

Un restaurante con temática ancestral se podría decir que tiene un toque de pasado que atrae la atención del público adulto que le gusta probar sabores

ancestrales manabitas, pero existe la oportunidad de que con el uso de la tecnología específicamente las redes sociales como Instagram, Facebook, Tik Tok, atraer a ese público joven que podría no estar interesado en esta propuesta.

3.11 Fijación de Precios

3.11.1 Fijación de precios por receta estándar.

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

- Imprevistos.
- Mano de obra.
- Gastos de fabricación (referente a servicios básicos).
- Gastos administrativos.
- Utilidad.
- IVA.

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

A continuación, se presentan los costos de 3 recetas:

- Bollo de pescado.
- Tonga de gallina criolla.

- Viche de pescado.
- Bollo de pescado.

Tabla 19. Bollo de pescado, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Bollo de pescado		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	4/2/2022		Chef: Carlos Mera	
INGREDIENTES	MEDIDA	COSTO (kg) o (1000g)	CANTIDAD	TOTAL
Platano verde	g	\$ 0,50	300	\$ 0,150
Pescado	g	\$ 2,00	150	\$ 0,300
Sal	g	\$ 0,60	5	\$ 0,003
Comino	g	\$ 4,10	1	\$ 0,004
Pimienta	g	\$ 3,65	5	\$ 0,018
Maní	g	\$ 4,00	100	\$ 0,400
Cebolla colorada	g	\$ 0,70	50	\$ 0,035
Limón	g	\$ 1,00	5	\$ 0,005
Achiote	lt.	\$ 2,50	10	\$ 0,025
Hoja de verde	Paquete	\$ 1,00	0,1	\$ 0,010
Cilantro	g	\$ 2,00	10	\$ 0,020
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$ 0,970
			10% imprevistos	\$ 0,096
			Total neto	\$ 1,066
			Gasto de fab. 15%	\$ 0,160
			Factor costo 33,33%	\$ 0,355
			M.O. 45%	\$ 0,480
			G. Admin 12%	\$ 0,128
			45% utilidad	\$ 0,480
			Subtotal	\$ 2,669
			12% IVA	\$ 0,477
			Total	\$ 3,146

Mera, C (2022) Bollo de pescado, receta estándar de costos.

- Tonga de gallina criolla



Tabla 20. Tonga de gallina criolla, receta estándar de costos.

 Tecnológico Internacional		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Tonga de Gallina Criolla		Código: 003	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	4/2/2022		Chef: Carlos Mera	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (kg) o (1000g)	CANTIDAD	TOTAL
Platano maduro	g	\$0,50	50,00	\$0,025
Arroz	g	\$1,20	200,00	\$0,240
Sal	g	\$0,60	10,00	\$0,006
Comino	g	\$4,10	1,00	0,0041
Pimienta	g	\$3,65	5,00	\$0,018
Maní	g	\$4,00	100,00	\$0,400
Cebolla colorada	g	\$0,70	50,00	\$0,035
Achiote	lt	\$2,50	10,00	\$0,025
Gallina criolla	g	\$4,00	200,00	\$0,800
Hoja de verde	Paquete	\$1,00	0,30	\$0,030
Cilantro	g	\$2,00	10,00	\$0,020
FOTOGRAFÍA			Total bruto	1,603
			10% imprevistos	0,160
			Total neto	\$1,76
			Gasto de fab. 15%	0,265
			Factor costo 33,33%	0,588
			M.O. 45%	0,794
			G. Admin 12%	0,212
			45% utilidad	0,794
			Subtotal	4,415
			12% IVA	0,530
			Total	4,945

Mera, C (2022) Tonga de gallina criolla, receta estándar de costos.

- Viche de pescado

Tabla 21. Viche de pescado, receta estándar de costos

 Tecnológico Internacional			FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN	
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Viche de pescado		Código: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	4/2/2022		Chef: Carlos Mera	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (kg) o (1000g)	CANTIDAD	TOTAL
Platano maduro	g	0,5	20	\$ 0,010
Pescado Albacora	g	\$2,00	100	\$ 0,200
Sal	g	0,6	5	\$ 0,003
Comino	g	4,1	1	\$ 0,004
Pimienta	g	3,65	5	\$ 0,018
Maní	g	\$4,00	100	\$ 0,400
Cebolla colorada	g	\$0,70	20	\$ 0,014
Pimiento	g	\$0,70	20	\$ 0,014
Haba	g	\$2,50	20	\$ 0,050
Camote	g	\$1,00	20	\$ 0,020
Choclo	g	\$1,00	20	\$ 0,020
Yuca	g	\$0,50	20	\$ 0,010
Zanahoria	g	\$1,00	20	\$ 0,020
Achiote	lt	\$2,50	10	\$ 0,025
Cilantro	g	\$2,00	10	\$ 0,020
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$ 0,828
			10% imprevistos	\$ 0,083
			Total neto	\$ 0,911
			Gasto de fab. 15%	\$ 0,137
			Factor costo 33,33%	\$ 0,304
			M.O. 45%	\$ 0,410
			G. Admin 12%	\$ 0,109
			45% utilidad	\$ 0,410
			Subtotal	\$ 2,281
			12% IVA	\$ 0,274
			Total	\$ 2,555

Mera, C (2022) Viche de pescado, receta estándar de costos

- Alquiler de local.

Tabla 22. Arriendo del local.

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$300	\$1800	\$3600

Mera. C (2022) *Arriendo de local. Manta*

- Equipos industriales.

Tabla 23. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Horno de Leña	1	\$180,00	\$180,00
Cocina Industrial	1	\$69,96	\$69,96
Refrigerador Indurama RI 475	1	\$1.154,79	\$1.154,79
Congelador horizontal SMC	1	\$560,57	\$560,57
Licadora Mr Chef Classic	1	\$61,71	\$61,71
Tanque de gas 30kg	1	\$51,80	\$51,80
Batidora de pedestal	1	\$102,86	\$102,86
TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS			\$2181.69

(Ver anexos)

Mera. C (2022) *Equipos industriales. Manta*

- Equipos de computación.

Tabla 24. Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Computadora HP 4 Gb 1 TB	2	\$699,00	\$1.398,00
Impresora	1	\$279,00	\$279,00
TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS			\$1,677,00

(Ver anexos)

Mera. C (2022) *Equipos industriales*. Manta

- Muebles y enseres.

Tabla 25. Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Combo mesa + 4 sillas	8	\$58,04	\$464,32
Juego de vasos 6 piezas	6	\$7,59	\$45,54
Plato tendido redondo	24	\$2,23	\$53,52
Set de tazas y platos 12 piezas	6	\$18,74	\$112,44
Juego de cubiertos 24 piezas	6	\$11,60	\$69,60
Servilletero cota cromado	8	\$3,56	\$28,48
Tabla de picar 24x34	2	\$8,03	\$16,06
Juego de cuchillos pienes	2	\$7,13	\$14,26
Tazones mix x 4 piezas	2	\$8,71	\$17,42
Sarten tramontina	3	\$8,92	\$26,76
Cazuelas de barro	30	\$5,50	\$165,00
Olla industrial umco 40cm	1	\$53,99	\$53,99
Olla industrial umco 45cm	1	\$56,99	\$56,99
Olla industrial umco 36 cm	1	\$30,99	\$30,99
TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS			\$1257.18

(Ver anexos)

Mera. C (2022) *Equipos industriales*. Manta

- Equipos industriales de seguridad.

Tabla 26. Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Extintor 10lb	1	\$75,56	\$75,56
Letrero utilice mascarilla	1	\$3,08	\$3,08
Letrero extintor 30x20	1	\$2,62	\$2,62
Letrero cuidemos el medio	1	\$2,67	\$2,67
Detector de gas GLP	1	\$16,47	\$16,47
TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS			\$112.45

(Ver anexo)

Mera. C (2022) *Equipos industriales*. Manta

- Suministros de oficina.

Tabla 27. Suministros de oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, 1 resma	1	\$5.00	\$5.00
Bolígrafo Bic Fino	1	\$1.90	\$1.90
Grapadora Deli 25	1	\$3.35	\$3.35
Perforadora Metálica	1	\$8.95	\$8.95
Cuaderno Espiral 100 H	2	\$1.60	\$3.20
Archivador Ideal Oficio	2	\$3.45	\$6.90
Caja de 100 Clips 33 M	1	\$1.00	\$1.00
Grapas 23/13 Deli	1	\$1.00	\$1.00
Set De 6 Resaltadores	1	\$4.00	\$4.00
Tijera Deli	1	\$2.55	\$2.55
TOTAL			\$37.85
TOTAL ANUAL			\$454.20

(Ver anexos)

Mera. C (2022) *Suministros de oficina*. Manta

- Servicios básicos.

Tabla 28. Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$15.00
Luz	\$25.00
Teléfono	\$8.00
Internet	\$20.00
TOTAL	\$68.00
TOTAL ANUAL	\$816.00

Mera. C (2022) *Servicios básicos*. Manta

- Materiales de limpieza.

Tabla 29. Materiales de limpieza

ATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Trapeador de microfibra klintex	1	\$6,24	\$6,24
Desinfectante tips lavanda	1	\$6,03	\$6,03
Desinfect p/ baño tips 500ml	1	\$3,55	\$3,55
Desinfectante para cocina tips	1	\$3,55	\$3,55
Desinfectante multiusos tips doypack	2	\$2,04	\$2,04
Gel desinfectante 1 galón con válvula	2	\$13,87	\$13,87
Esponja salva uñas la brillante	2	\$0,58	\$1,16
Funda para basura negra	1	\$1,31	\$1,31
Lavavajilla limpiol aloe vera	1	\$1,34	\$1,34
Papel higiénico scott 1 pl	2	\$6,81	\$13,63
Toalla mf bolsita Scottt	1	\$3,15	\$3,15
Pala para basura c / tubo	1	\$1,65	\$1,65
Jabón líquido de vainilla weir	1	\$3,54	\$3,54
Mango plastificado p/escoba	1	\$1,01	\$1,01
Escoba plumada Regina	1	\$1,70	\$1,70
TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS			\$71,41

(Ver anexo)

Mera. C (2022) *Materiales de limpieza*. Manta

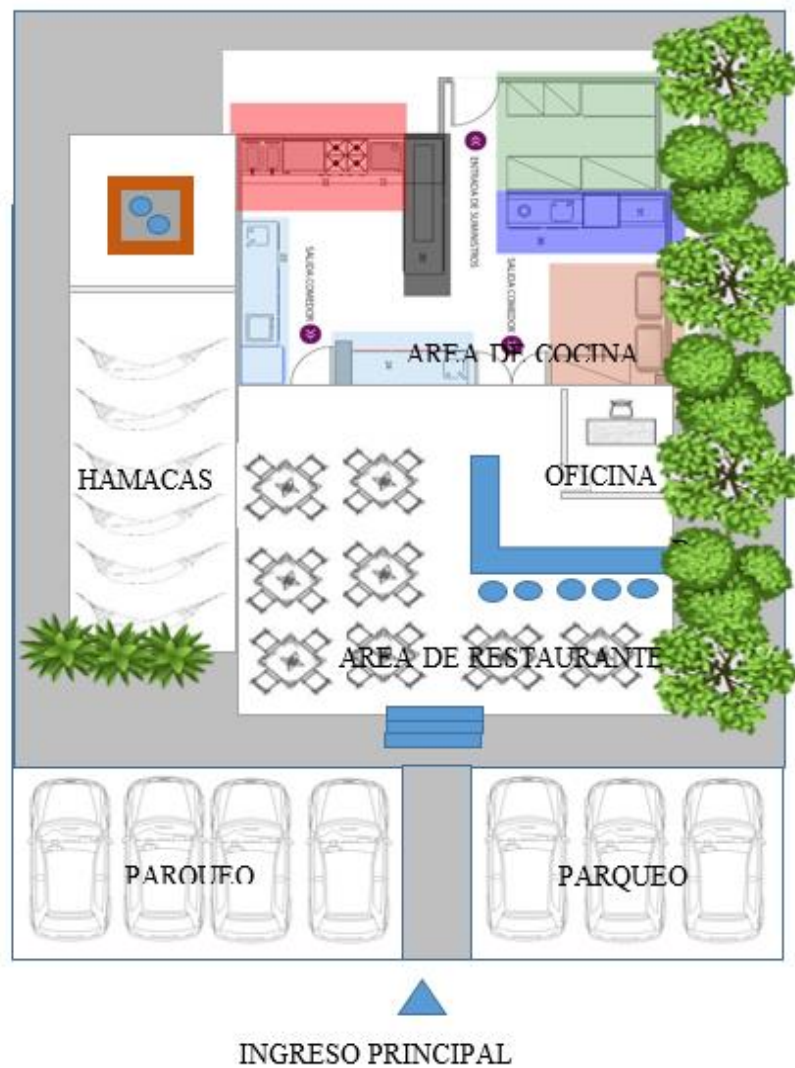
3.12 Estudio arquitectónico.

Se toma en cuenta para el diseño del restaurante la capacidad instalada, el número de trabajadores que va a tener la empresa y el aforo que se manejará (32 personas). En la cocina, se ha considerado el espacio que necesitarán los cocineros para circular con amplitud cuidando las áreas idóneas para las diferentes actividades

y tranquilidad en el cumplimiento de sus actividades, desde el ingreso de los alimentos crudos, su limpieza, embodegar, almacenamiento, procesamiento, (áreas de horno de leña a vista de los comensales), emplatado, y distribución; en el área para clientes además de las tradicionales espacios para el consumo de alimentos (comedor) se estima la implementación un espacio al aire libre para deslumbrarse con las naturaleza en hamacas, zona de bar, caja, oficina, áreas de parqueo.

Estructura interna del establecimiento.

Ilustración 27. Estructura del establecimiento.



Mera. C (2022) Estructura de establecimiento. Manta

CAPÍTULO 4 PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Con el fin de agregar formalidad al negocio, se realizarán los trámites y permisos pertinentes.

4.1 Servicio de Rentas Internas / SRI.

Para legalizar la actividad comercial del restaurante La Segua y tener el registro único de contribuyentes del SRI se debe tener los siguientes documentos:

- Cédula de identidad (Presentación)
- Certificado de votación (Presentación)
- Planilla de servicios básico actualizada del lugar donde va a funcionar el negocio.
- Este trámite se realiza de manera presencial en las oficinas del servicio de rentas internas la localidad en la que se encuentre el contribuyente

4.2 Patente Municipal.

La patente municipal se paga una vez por año y su valor está calculado por cada municipalidad. En este caso del gobierno autónomo descentralizado del cantón Manta, todo el trámite es en línea a través del portal ciudadano, para ciertos ciudadanos es complejo el tema y deben buscar ayuda en cybers que prestan el servicio de asesoría ya que por ningún motivo reciben documentación física en las oficinas Los requisitos que se solicitan son:

- Número de RUC
- Declaración de impuesto a la renta
- Permiso del cuerpo de bomberos vigente
- Copia de certificado de funcionamiento de bomberos del año actual
- Copia de certificado de uso de suelo (en caso de ser primera vez que solicita patente)

4.3 IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social).

El Registro Patronal en el Sistema de Historia Laboral, se lo obtiene en el IESS, el trámite empieza en la página institucional y termina en las oficinas del instituto y no tiene ningún costo.

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

4.4 Permiso de funcionamiento Ministerio de Gobierno.

Para obtener este permiso el usuario debe crear una cuenta en el sistema SITMINT, una vez que lo haga, se visualiza el formulario donde se solicitan los datos para ingresar, los requisitos son:

- Registro del representante legal del establecimiento en la página Web del Ministerio de Gobierno
- Registro Único de Contribuyentes (RUC)
- Informe de Inspección
- Patente Municipal, licencia única de actividad económica o su equivalente
- Permiso de uso de suelo
- Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos
- Declaración juramentada del representante legal del establecimiento
- Comprobante de Ingreso por Recuperación de Costos Anual por concepto de otorgamiento de Permiso de Funcionamiento.

4.5 Permiso de funcionamiento ARCSA.

El permiso de funcionamiento es el documento otorgado por el ARCSA a los establecimientos sujetos a control y vigilancia sanitaria que cumplen con todos los requisitos para su funcionamiento, establecidos en la normativa vigente, a excepción de los establecimientos de salud.

- Se deberá Ingresar al sistema informático de la ARCSA
- Llenar el formulario (adjuntar los requisitos de acuerdo a la actividad del establecimiento)
- Cedula de identidad del propietario

- Registro Único de Contribuyentes (RUC)
- Emitida la orden de pago se podrá imprimir y después de 24 horas de haberse generado la orden se podrá cancelar el valor en el banco del Pacífico.

CAPÍTULO 5 PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de área

La Segua en el sector gastronómico debe establecer una planificación para aportar al buen manejo y reutilización de residuos generados por las diferentes actividades y procesos del restaurante, con el fin de garantizar el cumplimiento y compromiso con el medio ambiente, para mantener armonía con el entorno en el cual va a funcionar.

Es importante que el restaurante este comprometido con la responsabilidad y educación ambiental de los que lo visitan, hacer que valoren el restaurante y sean respetuosos con el entorno natural, que vean que los platos son preparados con productos locales o que en su mayoría son materia prima certificada como ecológica, es decir con frutas y verduras cultivadas de acuerdo con el ciclo natural de las estaciones propias de la provincia de Manabí.

El compromiso es cumplir y desarrollar programas de reducción de consumo de agua, que se genera por las diferentes actividades del restaurante con el fin de evitar el consumo excesivo de este recurso y tratar de minimizar la contaminación que se genera con el desecho de agua utilizada y otros líquidos para dar cumplimiento al compromiso de política ambiental que se seguirá para así garantizar la mejora continua de los procesos.

La Segua restaurante de cocina ancestral manabita, aplicará una política de reducción del desperdicio de alimentos sirviendo porciones que sean acorde con el comensal, además de la decisión de usar elementos orgánicos y biodegradables para

los servicios de llevar y a domicilio, para mantener en firme la reducción de impactos ambientales por la operatividad del restaurante.

5.2 Impacto ambiental

Identificación de impactos ambientales que pueda ocasionar La Segua restaurante de cocina ancestral manabita.

Los problemas de tipo ambiental que se consideran podrían causar La Segua restaurante constan, la remodelación, operación del mismo, los residuos entre otros, están identificados los siguientes:

- Consumo de energía.
- Gestión de residuos.
- Gases y olores.
- Condiciones biológicas.
- Factores culturales.

Las medidas que se tomen para prevenir impactos ambientales negativos generados por las actividades del restaurante deben ser prioridad para lograr un entorno sostenible y además se deben establecer medidas de mitigación, control y compensación por parte del restaurante, en este caso en particular tenemos:

5.2.1 Consumo de energía

El alto consumo de energía eléctrica por la utilización de refrigeradoras, congeladores y demás artefactos eléctricos, entre las soluciones están:

- Fijar la temperatura adecuada, alrededor de (5°C) en los refrigeradores
- Desconectar los artefactos que no se vayan a utilizar

5.2.2 Gestión de residuos

La contaminación que genera un restaurante tiene que ver incluso con la recepción de la materia prima con la acumulación de empaques, fundas y envoltorios en el ambiente por la recepción de alimentos para esto se debe capacitar al personal sobre la correcta clasificación y manejo de desechos, entre las soluciones están:

- Mantener la rotulación específica para la clasificación de desechos
- Reducir el consumo de fundas y empaques plásticos
- Capacitación al personal sobre buenas prácticas ambientales
- Desechos de la ejecución de limpieza (trapos sucios, filtros, suciedad extraída,).
- Residuos urbanos (papeles, cartones, envoltorios,)

5.2.3 Gases y olores

La contaminación del aire por el uso del alcohol y desinfectantes durante el proceso de desinfección de la materia prima y limpieza del local, además por contaminación del aire por la emisión de CO₂ y NO₂ al momento de cocinar los alimentos tanto en la cocina como en el horno de leña, entre las soluciones están:

- Utilizar humidificadores o inciensos para contrarrestar olores fuertes

- Limpieza de ductos, horno y cocina para evitar aglomeración de contaminantes
- Capacitación al personal sobre el uso de desinfectantes con químicos menos potentes.
- Sustitución de productos químicos para desinfección por desinfectantes naturales o productos amigables con el ambiente.

5.2.4 Condiciones biológicas

El impacto que se pueda causar debido al lugar donde está ubicado el restaurante sin duda tiene un impacto en la flora y fauna, el mismo deberá guardar armonía con el medio, por la presencia de monos aulladores, especies de aves, variedad de especies nativas del sector, entre las actividades a evitar están:

- El uso exagerado de volumen en radios y televisores
- Evitar la presencia de iluminación nocturna exagerada
- Respetar el entorno y que se mantenga limpio
- Prohibir el uso de fuego, fuera de las instalaciones del local

5.3 Factores culturales

La alimentación está relacionada con el estilo de vida, el sitio o sector donde va estar ubicado el restaurante dice mucho sobre la educación y cultura de las personas que habitan donde estará ubicado La Segua, debido al rescate de la herencia cultural y gastronómica de la provincia de Manabí, la cultura empieza desde la obtención de la materia prima por medio del cultivo, preparación y costumbres sin dejar de lado el placer de comer.

Ilustración 28. Evaluación ambiental

			ENTRADA	PROCESAMIENTO					SALIDA					
Magnitud: 10= Grande; 5= Mediano; 1= Pequeña	ACTIVIDADES		Recepción y almacenamiento de alimentos	Procesamiento de alimento	Servicio de plato a la mesa	Lavado de platos y limpieza del local	Mantenimiento del local	Disposición del residuo sólidos	Descargas líquidas	Emisiones gaseosas	TOTAL	SUMATORIA DE NEGATIVOS	SUMATORIA DE POSITIVOS	
			A. Características físicas y químicas	1. Tierra	Suelos	-8 10	-4 8	-6 5	8 7	9 8	10 10	7 8	8 7	8 8
2. Agua	Superficie	-5 8		-8 2	-8 8	-8 9	-6 7	6 9	-8 8	-6 4	8 8	7 0	1 8	
3. Admosfera	Calidad del aire (gases, partículas)	-6 6		-6 3	-6 8	-2 8	-4 9	-8 10	-7 7	-4 8	8 8	8 0	0 8	
B. Condicione s biológicas	1. Flora	Árboles	-2 8	-7 3	-7 5	5 7	4 8	-10 9	-5 10	-8 9	8 8	6 0	2 8	
	2. Fauna	Productos Agrícolas	-3 6	-6 7	-8 8	-5 6	-10 8	-7 4	-8 8	-8 8	8 8	8 0	0 8	
C. Factores culturales	1. Uso de la tierra	Área comercial	-6 5	-5 8	-6 8	-4 8	-8 6	-6 7	-9 8	-9 10	8 8	8 0	0 8	
		Agricultura	-8 8	-6 9	-3 7	5 8	7 8	9 8	-6 6	-8 9	8 9	5 0	3 6	
	2. Aspectos culturales	Patrones de culturas (estilo de	-7 9	-8 6	-8 7	-8 7	-8 6	-8 10	-8 8	-7 6	8 8	8 0	0 8	
		Empleo	-6 6	-4 8	-7 9	8 6	7 6	6 8	-4 10	-2 8	8 8	5 0	3 8	
		Salud y seguridad	-5 8	-8 7	-8 8	-5 8	2 8	-8 8	-8 7	1 7	8 7	6 0	2 8	
	3. Facilidades y actividades humanas	Red de transporte	-8 4	-7 8	-6 7	4 7	8 7	9 7	4 9	-7 6	8 6	4 0	4 8	
Manejo de residuos		-8 8	-8 9	-7 6	-7 9	-8 6	-7 4	-8 8	-3 9	8 9	8 0	0 8		

Mera, C (2022) evaluación ambiental. Manta

5.3.1 Impacto social

5.3.2 Igualdad de género

Es un concepto que se encuentra cada vez más en nuestro día a día y trata que todos somos iguales y tenemos las mismas oportunidades sin importar el sexo con el que hayamos nacido, La Segua garantizará la participación igualitaria de candidatos en los puestos de trabajo creados para el correcto funcionamiento del restaurante.

5.3.3 Generar empleo

La Segua restaurante, tiene la misión de generar empleos y ayudar a resolver uno de los problemas sociales más importantes que tiene el Ecuador, promoviendo la diversidad de talentos para personas profesional o no profesionales, de acuerdo a los perfiles de los cargos que forman parte del organigrama funcional.

Incentivar a que los colaboradores estén comprometidos con el crecimiento del negocio La Segua tiene como prioridad el pago puntual de los salarios, reconociendo el esfuerzo que cada colaborador realiza, se reconoce el pago de horas extras e incentivos por la destacada participación en las actividades laborales, como el premio al empleado del mes y el trato cordial a todos por igual.

Por estar situada en un sector rural de la ciudad de Manta, y dentro de su política social apoyará en el desarrollo de las comunas que se asientan en la parroquia San Lorenzo, además de realizar contribuciones para obras sociales del sector.

5.3.4 Atracción de empleados

Si el restaurante ofrece el mejor servicio, también debe ofrecer el mejor ambiente laboral para poder atraer al mejor personal debido a que los puestos

requieren valores y capacidad, la mejor inversión que puede tener un negocio es mantener al personal capacitado y contento al realizar las actividades diarias.

CAPÍTULO 6, PROCESO FINANCIERO

6.1. Introducción

En este capítulo se detalla el análisis financiero de la Segua restaurante de cocina ancestral manabita, y para esto fueron utilizadas las siguientes herramientas, con el fin de analizar la viabilidad económica financiera del mismo.

6.2. Activos Fijos

El activo fijo o cuentas del activo no corriente se refiere al bien que posee una empresa o negocio, sea tangible o intangible. Una de sus características es que no pueden convertirse en líquido a menos durante el primer año. Los activos fijos tangibles son todos aquellos bienes y materiales es decir se pueden tocar, tales como terrenos, construcciones, maquinaria, entre otros, sumando como total de activos fijos para la empresa se tiene: \$5115.87 (Ver tabla 30).

Tabla 30. Activos Fijos.

ACTIVOS FIJOS	
Muebles y enseres	\$1257,18
Equipos de Computación	\$1677,00
Equipos Ind./ seguridad	\$2181,69
Total	\$5115,87

Mera. C (2022) *Activos Fijos*. Manta

6.3. Activos diferidos

Concierno a todos los gastos o inversión para la creación de la empresa estos son intangibles hacen referencia a aquellos bienes y derechos que no son físicos

tales como patentes, permisos, todos son necesarios para el funcionamiento del restaurante, en el caso de La Segua al ser una microempresa de persona natural que realiza alguna actividad económica están obligadas a inscribirse al régimen simplificado para emprendedores y negocios populares (RIMPE) la inscripción es gratuita, el permiso de funcionamiento del ARCSA es de \$76,32, el permiso SAYCE es de \$116,10 y la patente municipal de \$14,70, el permiso del funcionamiento del ministerio de gobierno por el valor de \$22,00, y gastos varios de tramites por el valor de \$77,20 lo que nos da un total de activos diferidos de \$400,00 (*Ver tabla 31*).

Tabla 31. Activos diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	
Permiso SAYCE	\$116,10
Gastos de tramites varios	\$55,20
Permiso de funcionamiento ministerio de gobierno	\$22,00
Permisos funcionamiento ARCSA	\$192,00
Patentes municipales	\$14,70
Total	\$400,00

Mera. C (2022) *Activos diferidos*. Manta

6.4. Capital de trabajo

El capital de trabajo es la cantidad necesaria de recursos para que una empresa pueda iniciar y realizar sus operaciones con normalidad por un lapso de tiempo. El capital de trabajo es el dinero con que se cuenta para hacer funcionar el negocio en el día a día, lo que implica el dinero suficiente para compra de materia prima, pago de salarios, de servicios básicos, pago de arriendo, pago de publicidad entre otros.

En lo que respecta al restaurante La Segua, mensualmente se tiene un costo de materia prima \$4160,00; servicios básicos (agua, luz, teléfono, internet) el valor de \$68,00; de sueldos y salarios de \$2.824,25 y los gastos de publicidad de \$76,04 Dando un total de gasto mensual de \$7.128,29. Este valor fue multiplicado por 3 meses que se estipula el capital de trabajo dando como un total de \$21.384,87 (Ver tabla 32).

Tabla 32. Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	
Costo de materia prima	\$4160,00
Servicios básicos	\$68,00
Sueldos y salarios	\$2.824,25
Gastos publicidad mensual	\$76,04
Total gasto mensual	\$7.128,29
Nro, meses	3
Total	\$21.384,87

La inversión inicial es la cantidad de dinero que se necesita para iniciar el negocio el total inicial son todos los gastos que se efectúan, teniendo en cuenta activos fijos, activos diferidos y capital de trabajo para 3 meses del restaurante es de \$26.900,46. (Ver tabla 33).

Tabla 33. Detalles de inversión

TOTAL DE INVERSIÓN	
Total Activos Fijos	\$5.115,87
Total Activos Diferidos	\$ 400,00
Total Capital de Trabajo	\$21384,59
Total	\$26.900,46

Mera. C (2022) *Capital de trabajo*. Manta

6.5 Sueldos

A continuación, se detallan tres cuadros de sueldos con todos los beneficios de ley, incluido el aporte al IESS y decimos, con valores mensuales y anuales (Ver tabla 34, 35 y 36).

Tabla 34. Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUA
Gerente Chef	900	10800	1020,60	1312,20	11091,60
Ayudante de cocina	500	6000	567,00	729,00	6162,00
Mesero	450	5400	510,30	656,10	5545,80
Asistente Operativo	450	5400	510,30	656,10	5545,80
Asistente Administrativo	450	5400	510,30	656,10	5545,80
TOTAL	2750	33000	3118,50	4009,50	33.891,00

Mera. C (2022) *Sueldos*. Manta**Tabla 35. Decimos**

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente Chef	900	425	900	1325
Ayudante de cocina	500	425	500	925
Mesero	450	425	450	875
Asistente Operativo	450	425	450	875
Asistente Administrativo	450	425	450	875
TOTAL	2750	2125	2750	4875

Mera. C (2022) *Decimos*. Manta

Tabla 36. Total Decimos

TOTAL SUELDOS	TOTAL DECIMOS	TOTAL ANUAL
33891,00	4875.00	38766,0

Mera. C (2022) *Total Decimos*. Manta

El total de sueldos a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$33.891,00 anual, sin contar con los décimos con lo cual daría un valor de \$38.766,00.

6.6. Depreciación activos fijos.

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

- Inmuebles (excepto terrenos), naves, aeronaves, barcasas y similares 5% anual.
- Instalaciones, maquinarias, equipos y muebles 10% anual.
- Vehículos, equipos de transporte y equipo caminero móvil 20% anual.
- Equipos de cómputo y software 33,33% anual

En esta tabla 37, se verá la cuantificación económica del desgaste por el paso del tiempo de los bienes. Los activos fijos para el establecimiento son los

siguientes: equipos industriales 10%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10 % dando así un total de \$889,33.

Tabla 37. Depreciación de activos fijos

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% EPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Muebles y Enseres	\$1122,37	10%	\$112,23
Equipos Industriales	\$2181,69	10%	\$218,16
Equipos de computación	\$1677,00	33,33%	\$558,94
TOTAL DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS			\$889,33

Mera. C (2022) Depreciación de activos fijos. Manta

6.7. Amortizaciones

Este es el valor que recupera la empresa por constitución de la misma. La Amortización del establecimiento es de un 20% que a su vez equivale a \$80,00, ya que el monto por constitución equivale a \$400,00 (*Ver tabla 38.*)

Tabla 38. Porcentaje de Amortización

AMORTIZACIONES			
PORCENTAJE AMORTIZACIÓN			
Gastos de Constitución	\$400,00	20%	\$80,00

Mera. C (2022) Porcentaje de amortización. Manta

6.8. Tabla de amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización, que incluye el valor de \$13000 que se pedirá a una entidad bancaria que financie emprendimientos como por ejemplo BanEcuador, calculando el pago en 5 años, con una tasa de interés del 14%. Modelo Francés (*Ver tabla 39*).

Tabla 39. Tabla de Amortización

TABLA DE AMORTIZACIÓN				
MONTO	13000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	13000
1	3786,69	1.820,00	1.966,69	11.033,31
2	3786,69	1.544,66	2.242,02	8.791,29
3	3786,69	1.230,78	2.555,91	6.235,39
4	3786,69	872,95	2.913,73	3.321,65
5	3786,69	465,03	3.321,65	0,00

Mera. C (2022) Tabla de *Amortización*. Manta

La tabla indica el manejo de pago de la suma de 13000, llegando al año 5, el pago de interés de \$465,03 y a su vez el pago capital de \$3.321,65, para que al final del periodo establecido nos dé un saldo de cero dólares

6.9. Estructura capital

Una organización puede financiarse con recursos propios (capital) o con recursos pedidos en préstamo (pasivos). La proporción entre una y otra cantidad es lo que se conoce como estructura de capital, esta es la mezcla específica de deuda a largo plazo y de capital que la empresa utiliza para financiar sus operaciones. (Esparza, s.f.).

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formado de la siguiente manera: Capital Propio con la suma de \$15.523,65 que equivale a una estructura del 54%; costo 13% con una tasa de descuento de 7,10 %; por consiguiente el Capital Financiero es de \$13.000,00 con una estructura del 46% , el costo es del 14 % que otorga el 6,40% de tasa de descuento; con un total de inversión de \$28.523,52 que en la suma total nos da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 13,50% valor indicador de la factibilidad de la empresa (Ver tabla 40.)

Tabla 40. Estructura de capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	\$15.523,65	54%	13%	7,10%	
Capital Financiero	\$13.000,00	46%	14%	6,40%	
Total	\$28.523,52	100%		13,50%	TMAR

Mera. C (2022) *Estructura de capital*. Manta

6.10. Punto de equilibrio

En la siguiente tabla, se aprecian los costos fijos que va a tener el restaurante La Segua y son aquellos costos que la empresa debe asumir de manera constante independientemente de su nivel de participación dentro del proceso productivo, es decir que venda o no venda debe pagarlos. El valor se calculó con los valores de arriendo, sueldos, servicios básicos y materia prima divididos para los 12 meses, el valor total mensual es de \$7.352,25 (*Ver tabla 41*)

Tabla 41. Costos fijos

COSTOS FIJOS	
Arriendo	\$300
Sueldos	\$2.824,25
Servicios Básicos	\$68,00
Materia prima	\$4160,00
Total	\$7.352,25

Mera. C (2022) *Costos fijos*. Manta

El margen de contribución es el resultado de restar los costes variables al precio de venta, es decir son los beneficios de una compañía sin considerar los costos fijos. Para el restaurante La Segua en cuenta el plato insignia del local la tonga manabita, que sería atractivo del restaurante. Entonces el valor de la Tonga de gallina es \$4,42, el valor del costo sería \$1,60 por lo que el margen de contribución será de \$2,82 (*Ver tabla 42*).

Tabla 42. Margen de contribución

Precio Tonga	\$4,42	
Costo Tonga	\$1,60	
Ganancia	\$2,82	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Mera. C (2022) *Margen de contribución*. Manta

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

En la tabla 43, se puede observar que se debería vender 118,20 tongas manabitas diarias en los 22 días al mes que atendera al público el restaurante, es decir 2600 tongas mensuales para que el negocio tenga su punto de equilibrio y no se gane ni se pierda, en la tabla 44 se puede observar que las ventas proyectadas de tongas para que exista una ganancia será de 2600.

Tabla 43. Punto de equilibrio

	NÚMERO	VALOR	TOTAL
VENTA	2600	\$4,42	\$11492,00
COSTO	2600	\$1,60	\$4160,00
GASTO			\$7332,00
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Mera. C (2022) *Punto de equilibrio*. Manta

Tabla 44. Ventas /costos

VENTAS PROYECTADAS			
NÚMERO	VALOR	TOTAL	
2600	\$11492,00	\$137.904,00	VENTAS
2600	\$4160,00	\$49.920,00	COSTO

Mera. C (2022) *Ventas / costos*. Manta

6.11 Costo de ventas

Tabla 45. Flujo de ventas / costos

	0	1	2	3	4	5
VENTAS		137904,00	142054,91	146330,76	150735,32	155272,45
COSTO DE VENTAS		49920,00	51422,59	52970,41	54564,82	56207,22
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		87984,00	90632,32	93360,35	96170,50	99065,23
GASTOS ADMINISTRATIVOS		33891,00	34911,12	35961,94	37044,40	38159,43
SERVICIOS BASICOS		816,00	840,56	865,86	891,92	918,77
MATERIAL DE OFICINA		454,20	467,87	481,95	496,46	511,40
MATERIAL DE LIMPIEZA		856,92	882,71	909,28	936,65	964,85
ALQUILER		3600,00	3708,36	3819,98	3934,96	4053,41
DEPRECIACIONES		902,83	902,83	902,83	902,83	902,83
AMORTIZACIONES		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
UTILIDAD OPERATIVA		47383,05	48838,86	50338,49	51883,27	53474,54
GASTOS FINANCIEROS		1820,00	1544,66	1230,78	872,95	465,03
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		45563,05	47294,20	49107,71	51010,31	53009,50
BASE IMPOSITIVA		16516,61	17144,15	17801,55	18491,24	19215,95
UTILIDAD NETA		29046,44	30150,05	31306,17	32519,07	33793,56

Mera. C (2022) Flujo de Ventas / costos. Manta

El costo de venta se basa en un periodo de cinco años en el mismo que tendremos las ventas proyectadas para conocer los valores del primer año. La tabla 45 es contemplada a 5 años con un crecimiento país del 3,01% aproximadamente, las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$29046,44 mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$33.793,56.

6.12. Flujo de caja

El flujo de caja neto es un tipo de caja. Es el efectivo que entra y sale de una entidad, o que comparte proyección financiera con la misma dentro de una estrategia de inversión. El importe de este flujo de caja se averigua sumando

aquellas amortizaciones practicadas durante el límite temporal en el que se adquiere el beneficio neto. (Muñoz, 2021). Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$28.062,59, mientras que para el 5 año esta aumentará a \$31.454,74 ya que en este año se recupera el capital de trabajo (*Ver tabla 46*).

Tabla 46. Flujo de caja

	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		47383,05	48838,86	50338,49	51883,27	53474,54
DEPRECIACION		902,83	902,83	902,83	902,83	902,83
AMORTIZACION		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
- BASE IMPOSITIVA		16516,61	17144,15	17801,55	18491,24	19215,95
- GASTOS FINANCIEROS		1820,00	1544,66	1230,78	872,95	465,03
- PAGO CAPITAL		1.966,69	2.242,02	2.555,91	2.913,73	3.321,65
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	97546,47	28.062,59	28.890,86	29.733,09	30.588,17	31.454,74

Mera. C (2022) *Flujo de caja*. Manta

6.13. Calculo del TIR y el VAN

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

6.13.1. VAN (Valor Actual Neto)

El VAN es un indicador financiero que sirve para determinar la viabilidad de un proyecto. El VAN o VPN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. Es un VAN traer el valor

presente todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión; el VAN es bueno cuando es mayor a cero; por consiguiente, el VAN en la empresa es de \$6.611,85; por lo tanto, el negocio es viable.

6.13.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)

La tasa interna de retorno - TIR -, es la tasa que iguala el valor presente neto a cero. La tasa interna de retorno también es conocida como la tasa de rentabilidad producto de la reinversión de los flujos netos de efectivo dentro de la operación propia del negocio y se expresa en porcentaje. También es conocida como Tasa crítica de rentabilidad cuando se compara con la tasa mínima de rendimiento requerida (tasa de descuento) para un proyecto de inversión específico. (Moreno, 2021)

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 15,58 % que en resumen brinda utilidad y rentabilidad en el restaurante, teniendo una diferencia del 8,96% con el TMAR (Ver tabla 47).

Tabla 47. Calculo de VAN/ TIR

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	6.611,85
TIR	15,58%
TMAR	8,96%

Mera. C (2022) Calculo de VAN/ TIR. Manta

CAPÍTULO 7 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1. Conclusiones

Para concluir este trabajo hay que destacar la importancia de crear un plan de negocios para evaluar la factibilidad de un proyecto, en esta etapa se muestran las conclusiones obtenidas a lo largo del trabajo con la finalidad de demostrar los resultados del plan.

La organización empresarial requiere de ser difundida y conocida por todos los niveles organizacionales pues es la única forma de poner en acción la misión y la visión de futuro que se pretende alcanzar. La tarea de que todo el personal de la organización se involucre en hacer realidad los objetivos de la empresa corresponde a la alta dirección

Para revisar el proceso de investigación de los mercados se los realizo por medio de la encuesta que indican que el grado de aceptación es alto, la intención de visita a un restaurante de cocina ancestral manabita de las personas encuestadas es muy alto, casi el 100% de aceptación que visitaría el restaurante y está de acuerdo con la creación del este plan de negocios.

Para empezar el plan de negocios de forma correcta hay que realizar alrededor de cinco trámites de manera inicial, la mayoría es en línea lo que facilita la obtención de los mismos, sin estos permisos aprobados no se podría iniciar las operaciones del restaurante.

En relación a la matriz implementada para este plan de negocio, se incluyeron para su evaluación factores ambientales y acciones a considerar, es posible concluir todas las acciones que se pudieran generar para mitigar el mayor impacto y vulnerabilidad entorno a los factores del medio ambiente en que se desarrollará el plan de negocio.

En la parte financiera el restaurante funcionará con recursos propios y financiamiento de la banca como se mencionó durante el proceso financiero, se cuenta con todos los recursos para funcionar de manera óptima, lo que crea una ventaja competitiva en comparación con otros negocios de la zona.

7.2. Recomendaciones

Realizar análisis administrativos, financieros y estructurales para comparar diferentes mercados competitivos, con el fin de evaluar al consumidor y así saber las falencias y mejora el servicio y calidad del producto, por otro lado realizar un análisis financiero para asegurar que el negocio es sostenible.

Diseñar un plan de difusión y promoción por medios publicitarios de los servicios del restaurante.

El personal que labore en el restaurante debe estar capacitado en todos los ámbitos con el fin de contar con excelente comunicación interpersonal para brindar servicio, calidad y satisfacción al futuro consumidor para buscar que este vuelva.

7.3. Bibliografía

CEMP (2022) *¿Qué es la seguridad alimentaria?* www.cemp.es. Extraído de: <https://cemp.es/noticias/que-es-la-seguridad-alimentaria-conoce-la-definicion/>

Redacción Encuestas (2020) *Encuestas cualitativas versus encuestas cuantitativas*. www.encuesta.com Extraído de:

<https://encuesta.com/blog/encuestas-cualitativas-vs-cuantitativas/>

Lozada. José (2014) *Investigación aplicada*. www.dialnet.com Extraído de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6163749>

Ortiz. G, Romero, C (2015) Plan de Marketing para la Introducción de un Restaurante Temático en la ciudad de Guayaquil. Universidad Católica Santiago de Guayaquil.

Valencia, C (2019) Plan de Negocios para la Creación de un Restaurante, Dedicado a la Producción y la Comercialización de Comida Rápida, en el sector norte de la ciudad de Quito. Universidad Internacional del Ecuador. Extraído de: <https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/3762/1/T-UIDE-1327.pdf>

Castro. M (2020) *Humedal La Segua: ecosistema reconocido internacionalmente corre el riesgo de secarse en Ecuador*. www.es.mongabay.com
Extraído de: <https://es.mongabay.com/2020/11/humedal-la-segua-ecosistema-reconocido-internacionalmente-corre-el-riesgo-de-secarse-en-ecuador/>

Municipio de Manta (2022) *Tramites municipales*. www.manta.gob.ec
Extraído de: <https://manta.gob.ec/requisitos-tramites/>

IESS (2022) *Registro nuevo empleador*. www.iess.gob.ec Extraído de:
<https://www.iess.gob.ec/es/web/empleador/registro-de-empleador>

Valezuela. A (2021) *Restaurantes sostenibles: cuidando el planeta desde la cocina*. www.hablandoenvidrio.com Extraído de:
<https://hablandoenvidrio.com/restaurantes-sostenibles-cuidar-planeta-desde-cocina/>

Ruiz, E (2018) *Diseño de plan de manejo ambiental en el restaurante Relitos Grill & Beer*. Universidad Militar Nueva Granada. Colombia.

Retos Directivos (2021) *Activo fijo: qué es, tipos, características y ejemplo*. www.retos-directivos.eae.es Extraído de: <https://retos-directivos.eae.es/el-activo-fijo-tipos-y-caracteristicas/>

Sayce (2018) *Tarifas sector alojamiento, alimentos y bebidas*.
www.sayce.com.ec Extraído de: <https://sayce.com.ec/tarifas-sayce/por-comunicacion-publica/tarifas-sector-alojamiento-alimentos-y-bebidas/>

GAD Rocafuerte (2020) *Emisión de Patente Municipal*. www.gob.ec
Extraído de: <https://www.gob.ec/gadmcr/tramites/emision-patente-municipal>

Luna, J. Martínez, N (2017) Significados sociales y culturales que orientan el consumo hedónico de alimentos en restaurantes tipo gourmet en ejecutivos entre los 25 y 55 años en la ciudad de Bogotá. Extraído de:

<https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/2470/Martinezfonsecanathalia.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

ARCSA (2022) *Emisión de permisos de funcionamiento*.
www.controlsanitario.gob.ec Extraído de:

<https://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>

Dirección de Control y Orden Público (2022) *Emisión de permisos de funcionamiento a establecimientos*. www.gob.ec Extraído de:

<https://www.gob.ec/mdg/tramites/emision-permisos-funcionamiento-establecimientos-categoria-1-23-8-centros-diversion-mayores-edad-centros-tolerancia-licorerias-depositos-bebidas-alcoholicas-pensiones-residenciales-moteles>

Lira, C (2020) *Análisis del impacto ambiental generado por las cafeterías y restaurantes que ofrecen servicio en el Malecón Simón Bolívar*. Guayaquil. Universidad Católica de Santiago de Guayaquil. Extraído de:















<http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/14779/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-577.pdf>

Ayala, M (2019) *Propuesta de plan de negocio de un restaurante de comida y servicio a domicilio para empresas*. Pontifica Universidad Católica del Ecuador. Extraído de:

<http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/16710/TESIS%20MARTIN%20FINAL.pdf?sequence=1&isAllowed=y>









7.4. Anexos

Proformas

 <input type="text" value="Buscar"/>   			
Detalle de tu pedido			
	Resma De Papel Bond Xerox A4 75g - 500 Hojas	x 1	\$5.00
	Bolígrafo Bic Fino Azul/Negro/Rojo - 4 Unidades	x 1	\$1.90 (con impuestos)
	Grapadora Deli 25 Hojas - Colores Surtidos	x 1	\$3.35 (con impuestos)
	Perforadora Metálica Deli 20 Hojas - Colores Surtidos	x 1	\$8.95 (con impuestos)
	Cuaderno Espiral Escribe Universitario 1l - 100 Hojas	x 2	\$3.20 (con impuestos)
	Archivador Ideal Oficio 2 Argollas, Lomo 3.5 Cm - Azul	x 2	\$6.90 (con impuestos)
	Caja De 100 Clips 33 Mm Deli Varios Colores	x 1	\$1.00 (con impuestos)
	Grapas 23/13 Deli - 1000 Unidades	x 1	\$1.00 (con impuestos)
	Set De 6 Resaltadores Dual Deli - Colores Neón	x 1	\$4.00 (con impuestos)
	Tijera Deli Varios Colores Tamaño 19.5 Cm	x 1	\$2.55 (con impuestos)
Subtotal			\$37.85 (con impuestos)








Proformas



	Producto	Precio	Cantidad	Subtotal
×	 TRAPEADOR DE MICROFIBRA KLINTEK	\$6.24	- 1 +	\$6.24
×	 DESINFECT TIPS LAVANDA 3785ML	\$6.03	- 1 +	\$6.03
×	 DESINFECT P/BANIO TIPS 500ML	\$3.55	- 1 +	\$3.55
×	 DESINFECT P/COCINA TIPS 500ML	\$3.55	- 1 +	\$3.55
×	 DESINFECT MULTIUSOS TIPS DOYPACK 500	\$2.04	- 1 +	\$2.04
×	 GEL DESINFECTANTE 1GL C/VALVULA PERSONALCARE	\$13.87	- 1 +	\$13.87
×	 ESPONJA SALVA UNIAS LA BRILLOSA	\$0.58	- 2 +	\$1.16
×	 FUNDA P/BASURA 76X92CM NEGRA GROSOR 1,3	\$1.31	- 1 +	\$1.31

Activar Windows
Ve a Configuración para ad

A
W
I

✕		LAVAVAJILLA LIMPOL ALOE VERA MANZANILLA 650ML	\$1.34	- 1 +	\$1.34
✕		PAPEL HIGIENICO SCOTT 1PL 250MX2	\$6.81	- 2 +	\$13.63
✕		TOALLA MF BOLSITA SCOTT X150 HOJAS	\$3.15	- 1 +	\$3.15
✕		PALA DE BASURA C/TUBO PLASTIFICADO	\$1.65	- 1 +	\$1.65
✕		JABON LIQUIDO DE VAINILLA WEIR RECARGA 2000ML	\$3.54	- 1 +	\$3.54
✕		MANGO PLASTIFICADO P/ESCOBAS Y TRAPEADOR	\$1.01	- 1 +	\$1.01
✕		ESCOBA PLUMADA REGINA REPUSTO LA BRUJIT	\$1.70	- 1 +	\$1.70

TOTAL DEL CARRITO

Subtotal \$63.77

Formas de entrega Introduce tu dirección para ver las opciones de envío.
Calcular envío

IVA \$7,64

Total **\$71.41**

Finalizar compra

Proformas

El Económico Siempre más barato


INICIO LA EMPRESA TIENDA CONTÁCTANOS SERVICIO AL CLIENTE

Ingresar Registrarse

CATEGORÍAS Categorías Buscar Producto

CARRITO - \$62.46

Inicio > Carrito

	Producto	Precio	Cantidad	Subtotal
X	 COCINA INDUSTRIAL 2Q MUEBLE PINTADA	\$62.46	- 1 +	\$62.46

Código de cupón **APLICAR CUPÓN** **ACTUALIZAR CARRITO**

TOTAL DEL CARRITO



Subtotal:	\$62.46
Iva:	\$7.50
Total:	\$69.96

Finalizar compra



Ordenar por Fecha de inserción - Asce

Tu Carrito

Producto	Envío	Precio	Cantidad	Total
 Refrigeradora Indurama RI-475 317 Litros No Frost Color Cromado 30000647 Indurama Garantía Extendida - 12 meses: \$ 85.39 Adicionar	a calcular	\$ 1,154.79	1	\$ 1,154.79
 Congelador Horizontal SMC SMCCG05HB 5'145 Litros Color Blanco SMCCG05HB SMC Garantía Extendida - 12 meses: \$ 26.07 Adicionar	a calcular	\$ 560.57	1	\$ 560.57

Resumen de Compra



SUMAR CUPÓN DE DESCUENTO




Subtotal	\$ 1,879.93
Impuestos	\$ 225.59
Total	\$ 2,105.52

ELEGIR MÁS PRODUCTOS

FINALIZAR COMPRA

Proformas



	Licuadora Mr Chef Classic Pro P52179 1.25 Litros 750 Watts 3 Velocidades Color Silver BP02596-W Mr Chef Garantía Extendida - 12 meses: \$ 9.05	a calcular	\$ 61.71	- 1 +	\$ 61.71 ✕
Adicionar					
	Batidora De Pedestal Black & Decker MX900 250 watts 5 velocidades Color blanco MX900 Black & Decker Garantía Extendida - 12 meses: \$ 12.50	a calcular	\$ 102.86	- 1 +	\$ 102.86 ✕
Adicionar					

¡Ventas en línea!
098 843 7265Iniciar sesión
Registrarse

[Categorías](#) [Productos](#) [Ofertas Online](#) [Gaming](#) [Locales](#) [Crédito Directo Online](#)

[Inicio](#) / [Tienda Online](#) / [Carro de Compras](#)

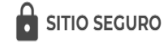
✓ Zona de coincidencia con el cliente «Ecuador»

PRODUCTO	PRECIO	CANTIDAD	TOTAL	
 Computadora HP 24 DD0011LA AMD, 4GB, 1TB, 23.8"	\$699.00	- 2 +	\$1,398.00	✕
 Impresora Epson L3210 Con Sistema Tinta	\$279.00	- 1 +	\$279.00	✕

Cupón de descuento

Subtotal	\$1,677.00
Envío	
Envío gratuito	
Shipping to Pichincha .	
Total	\$1,677.00 (incluye \$179.68 IVA)

Proformas



VER PROMOCIONES

CARRITO DE COMPRAS

ENTREGA

Vea todas las opciones de envío para sus productos, incluyendo los plazos y los precios de envío

CALCULAR

APLICAR CUPÓN DE DESCUENTO

Subtotal \$ 848.40






Impuestos \$ 101.81

TOTAL \$ 950.21

Elegir más productos

FINALIZAR COMPRA

Ir a Configuración para actualizar carrito

Producto	Envío	Precio	Cantidad	Total
 Combo Mesa Café + 4 Sillas Glamour	a calcular	\$ 58.04	<input type="text" value="8"/>	\$ 464.32 x
 Juego de Vasos Sicilia 6 Piezas (Personalizable) <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">AGREGAR O SUMAR SERVICIO DE PERSONALIZACIÓN DE COPAS Y VASOS</div>	a calcular	\$ 7.59	<input type="text" value="6"/>	\$ 45.54 x
 Plato Tendido Redondo	a calcular	\$ 2.23	<input type="text" value="24"/>	\$ 53.52 x
 Set de Tazas y Platos Opal 12 Piezas	a calcular	\$ 18.74	<input type="text" value="6"/>	\$ 112.44 x
 Juego de Cubiertos Buzios 24 Piezas	a calcular	\$ 11.60	<input type="text" value="6"/>	\$ 69.60 x






 Servilletero Gota Cromado	a calcular	\$ 3.56	<input type="text" value="8"/>	\$ 28.48 x
 Tabla de Picar 24X34X1.5CM	a calcular	\$ 8.03	<input type="text" value="2"/>	\$ 16.06 x
 Juego de Cuchillos Plenus 3 Piezas	a calcular	\$ 7.13	<input type="text" value="2"/>	\$ 14.26 x
 Tazones mix 4 piezas	a calcular	\$ 8.71	<input type="text" value="2"/>	\$ 17.42 x
 Sartén Tramontina Paris 18 cm + Espátula	a calcular	\$ 8.92	<input type="text" value="3"/>	\$ 26.76 x

Proformas

Estimados Clientes,

Contamos con servicio de delivery para la ciudad de Quito, Los Chillos, Cumbayá y Guayaquil. Los pedidos que se reciban para nuestros locales a nivel nacional dependerán de la disponibilidad de stock en cada uno de los mismos y podrán ser atendidos por nuestro centro de logística. Es importante tomar en cuenta que el tiempo dependerá de las políticas tanto locales como nacionales con respecto a movilización.

Agradecemos su confianza y haremos nuestro mejor esfuerzo por proveerles con nuestros productos de la mejor y mas segura manera posible para todos.

	Producto	Precio	Cantidad	Subtotal
X	 EXTINTOR 10LB CO2 BCTRITON	\$75.56	- 1 +	\$75.56
X	 LETRERO UTILICE MASCARILLA 30X20 PVC	\$3.08	- 1 +	\$3.08
X	 LETRERO EXTINTOR 30X20	\$2.62	- 1 +	\$2.62
X	 LETR.CUIDEMOS EL MEDIO AMBIENTE 30X20CM	\$2.67	- 1 +	\$2.67
X	 DETECTOR DE GAS GLP MODELO LX-GS MARCA PREDEX	\$16.47	- 1 +	\$16.47

TOTAL DEL CARRITO

Subtotal \$100.40

Formas de entrega Introduce tu dirección para ver las opciones de envío.
Calcular envío

IVA \$12.05

Total **\$112.45**

Finalizar compra

Proformas



Nuevo | 4 vendidos

Hermosas Cazuelas De Barro, Curadas, Listas Para Usar.



U\$S 5⁵⁰

[Ver los medios de pago](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Guayaquil, Guayaquil


[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** ▾ (100 disponibles)

Comprar ahora

Información sobre el vendedor



Proformas




Categorías Historial Vender Ayuda [Crea tu cuenta](#) [Ingresa](#) [Mis compras](#)

También puede interesarte: cocinas usadas - waflera - dispensador agua - air fryer - campana extractora

[Volver al listado](#) | ... > [Hogar, Muebles y Jardín](#) > [Cocina](#) > [Cocción y Horneado](#) > [Baterías, Ollas y Sartenes](#) > [Ollas](#) [Compartir](#) | [Vender uno igual](#)



Nuevo | 4 vendidos

Olla Industrial Umco #40 Cm 

35,40 Litros

U\$S 53⁹⁹

[Ver los medios de pago](#)


Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Quito

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** ▾ (6 disponibles)


Comprar ahora



Categorías Historial Vender Ayuda Crea tu cuenta Ingresar Mis compras

También puede interesarte: cocinas usadas - waflera - dispensador agua - air fryer - campana extractora

[Volver al listado](#) | [Hogar y Muebles > Hogar, Muebles y Jardín > Otros](#) [Compartir](#) | [Vender uno igual](#)



Nuevo | 10 vendidos

Olla Industrial Umco #45 De Aluminio Virgen 50 Litros


U\$S 56⁹⁹

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: **1 unidad** (40 disponibles)


[Comprar ahora](#)



Categorías Historial Vender Ayuda Crea tu cuenta Ingresar Mis compras

También puede interesarte: cocinas usadas - waflera - dispensador agua - air fryer - juegos de ollas royal prestige

[Volver al listado](#) | [Hogar y Muebles > Hogar, Muebles y Jardín > Otros](#) [Compartir](#) | [Vender uno igual](#)



Nuevo | 34 vendidos

Olla Industrial Umco #36 De Aluminio Virgen 23.5 Litros

U\$S 30⁹⁹

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: **1 unidad** (5 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Encuesta

No se pueden editar las respuestas

ENCUESTA PUBLICO EN GENERAL

Señor (ita/a): El objetivo de la presente encuesta es recolectar datos que sirvan para el lanzamiento de restaurante de cocina ancestral manabita en el sector Pacoche en la ciudad de Manta, el análisis determinara sus gustos y preferencias; por lo que solicitamos su sinceridad al responder cada una de las preguntas.

*Obligatorio

A0. Sector de residencia

- Los Esteros
- Centro
- Tarqui
- Zona Rural
- Eloy Alfaro
- Otros:

A1. Género *

- Mujer
- Hombre

A2. Edad

- 18 a 27 años
- 28 a 37 años
- 38 a 47 años
- 48 a 57 años
- 58 a 67 años
- Mayor 67 años

P1. Visita usted restaurantes de cocina típica manabita. *

- Sí
- No

P2. Qué tipo de comida prefiere en sus paseos familiares. *

- Típica
- Rápida (KFC, Mc Donalds, etc)
- Casera
- Ninguna

P3. ¿Con qué frecuencia sale de paseo con su familia? *

- Todos los fines de semana
- Solo en feriados
- De vez en cuando
- No salgo

P4. ¿Estaría usted dispuesto a consumir productos en un nuevo restaurante de cocina manabita? *

- Sí
- No
- Tal vez

P5. ¿Ha visitado restaurantes de cocina ancestral en el país? *

- Sí
- No

P6. ¿Cuánto gasta en promedio en un restaurante? *

- De \$10 a \$20
- De \$30 a \$40
- De \$50 a \$60
- Más de \$60

P7. ¿Qué servicios adicionales le gustan en un restaurante? Escoja una o varias opciones. *

- Fotografía del recuerdo
- Proyección de leyendas típicas
- Ambientación de naturaleza
- Trajes típicos

P8. Al consumir en un restaurante, ¿Qué es lo primero que toma en cuenta? Seleccione una respuesta *

- Sabor
- Cantidad
- Calidad
- Precio
- Otros:

P9. ¿Con quién suele frecuentar un restaurante? Escoja una o varias opciones *

- Amigos
- Compañeros de trabajo
- Pareja
- Familia
- Otros:

P10. ¿Como considera usted la idea de abrir un restaurante de cocina ancestral manabita en el sector Pacoche de la ciudad de Manta? *

- Muy Buena
- Buena
- Regular
- Mala

Plano Arquitectónico

