



**Carrera de Administración de Empresas**

**Título: Plan para la creación de un restaurante de comida ecuatoriana en  
el norte de Quito**

**Trabajo de Titulación previo a la obtención del título de Tecnóloga en  
Administración de Empresas**

**Autor: Bryan Fernando Núñez Ochoa**

**Tutor: MSc. Johanna Villavicencio**

**Quito, septiembre de 2023**

## **CONSTANCIA DE APROBACIÓN DEL TUTOR**

En calidad de Tutor(a) del proyecto: "Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de comida típica ecuatoriana en el norte de Quito." presentado por el Sr. Núñez Ochoa Bryan Fernando para optar por el Título de Tecnóloga en Administración de Empresas, considero que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de Quito 22 septiembre de 2023

Mgr. Johanna Patricia Villavicencio González

No. C.I: 1717116501

## **Declaratoria de responsabilidad**

Declaro que este trabajo es de mi autoría. Por lo tanto, las ideas, opiniones, conceptos y conclusiones han sido desarrollados en base a una investigación profunda, manteniendo y respetando los derechos intelectuales de terceros, conforme las citas correspondientes que se detallan en el desarrollo de este trabajo, así como las fuentes que se incorporan en la bibliografía.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance científico del trabajo final en mención.

Estudiante: Bryan Fernando Núñez Ochoa

No. CC: 0107115925

## **Dedicatoria**

El presente trabajo de grado va dedicado a Dios, a mi Madre y a mi abuelita querida quien como guía estuvo presente en el caminar de mi vida, bendiciéndome y dándome fuerzas para continuar con mis metas trazadas sin desfallecer, porque sé que ellas me ayudaron en las buenas y en las malas y lo siguen haciendo, siempre confían en mí y nunca me han abandonado.

Por el esfuerzo, dedicación, paciencia, por su confianza y por todo lo que me ha dado a lo largo de mi carrera y de mi vida, este proyecto de titulación va dedicado a ellas.

## **Resumen**

El plan de negocio se estableció con el propósito de tener una propuesta diferente a la hora de probar un plato típico del Ecuador que estuviera cerca de un lugar turístico, se planteó la idea de negocio de un restaurante llamado “EL ORO DE ECUADOR” en la parroquia de San Antonio de Pichincha ya que este lugar cuenta con un lugar turístico a nivel nacional y mundial que es la mitad del mundo, poniendo en marcha seis platillos de las tres regiones del país, costa, sierra, oriente, realizando una encuesta con preguntas específicas relacionadas al producto para determinar el nivel de demanda y aceptación del público objetivo, obteniendo resultados favorables en todos los aspectos relacionados al producto y financieramente.

El planteamiento de negocio resulto ser una inversión favorable con una aceptación de público bastante alta con niveles de ganancia muy atractivos, por lo cual el plan de negocio tiene viabilidad financiera y con buenas probabilidades de crecimiento.

## **Abstract**

The business plan was established with the purpose of having a different proposal when trying a typical dish of Ecuador that was near a tourist place, the business idea of a restaurant called "EL ORO DE ECUADOR" was raised in the Parish of San Antonio de Pichincha since this place has a national and global tourist place that is half the world, launching six dishes from the three regions of the country, coast, mountains, east, conducting a survey with questions specific related to the product to determine the level of demand and acceptance of the target audience, obtaining favorable results in all aspects related to the product and financially.

The business approach turned out to be a favorable investment with a fairly high public acceptance with very attractive profit levels, for which the business plan has financial viability and good growth probabilities.

## Índice General

CAPÍTULO I.....	1
El problema .....	1
Planteamiento del problema.....	2
Análisis de la situación para el desarrollo del Plan de negocios. ....	3
Resumen de la situación para el desarrollo del Plan de negocios. ....	4
Problemática.....	5
Formulación del problema de investigación .....	6
Planteamiento de objetivos .....	7
Objetivo general .....	7
Objetivos específicos .....	7
Justificación e Importancia .....	8
1. Fundamentación teórica .....	9
1.1. Marco teórico .....	9
1.1.1. Zona de estudio .....	9
1.2. Desarrollo de producto o servicio .....	10
1.2.1. Restaurante .....	10
1.2.2. Cocina ecuatoriana .....	11
1.3. Definición de términos técnicos o fundamentación conceptual.....	11
1.3.1. Conceptos de cocina.....	11

1.4. Fundamentación legal .....	12
CAPÍTULO II .....	14
2. Diseño de la investigación .....	14
2.1. Tipos de Investigación. ....	14
2.1.1. Método Descriptivo.....	14
2.1.2. Método Experimental.....	14
2.1.3. Fuentes de datos .....	15
2.2. Población y muestra .....	15
2.2.1. Población.....	15
2.2.2. Muestra.....	16
2.2.3. Segmentación. ....	16
2.2.4. Calculo de la muestra. ....	19
2.2.5. Encuesta .....	20
2.2.6. Análisis de la Encuesta.....	31
2.3. Análisis de la demanda.....	31
2.4. Análisis de la oferta.....	33
CAPÍTULO III .....	35
3. El plan de negocios. ....	35
3.1. Desarrollo de la Idea. ....	35
3.2. Análisis del Entorno.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>



3.2.1. Aspectos sociales y culturales .....	36
3.2.2. Aspectos económicos .....	38
3.2.3. Aspectos tecnológicos .....	38
3.2.4. Aspectos políticos y legales .....	38
3.2.5. Aspectos ecológicos y medioambientales .....	41
3.2.6. Propuesta de valor .....	43
3.2.7. Tamaño de la empresa .....	43
3.2.8. Ubicación del proyecto .....	49
3.2.9. Filosofía empresarial .....	50
3.2.10. Cronograma de actividades o diagrama de Gantt .....	55
3.2.11. Plan de Marketing .....	55
CAPITULO IV .....	65
4. Estudio y evaluación financiero .....	65
4.1. Inversión – capital de trabajo .....	65
4.1.1. Activos fijos .....	65
4.1.2. Activos diferidos .....	67
4.1.3. Capital de Trabajo .....	68
4.1.4. Inversión Inicial .....	68
4.2. Financiamiento .....	68
4.3. Capacidad de Producción .....	69

4.3.1. Ingreso de venta diarias.....	69
4.3.2. Promedio de ventas proforma. ....	69
4.1. Proyección de costos, gastos .....	70
4.1.1. Proyección costo y gastos proforma .....	70
4.1.2. Costos.....	72
4.1.3. Gastos.....	73
4.1. Estudios financieros proyectados.....	75
4.1.1. Estado de situación inicial.....	75
4.1.2. Estado de resultados.....	76
4.1.3. Flujo de caja.....	77
4.2. Evaluación financiera (TMAR, VAN, TIR, PRI, PUNTO DE EQUILIBRIO)....	78
4.2.1. TMAR .....	78
4.2.2. VAN.....	78
4.2.3. TIR .....	80
4.2.4. PRI.....	81
4.2.5. Punto de equilibrio .....	81
CONCLUSIONES .....	83
RECOMENDACIONES.....	84
BIBLIOGRAFÍA .....	85
ANEXOS .....	88

## Listado de tablas

Tabla 1 Poblacion Proyectada 2010, 2020.....	17
Tabla 2 Grupo de edades 2010 y 2020.....	17
Tabla 3 Proyección de PEA, PEI, desde 15 a 64 años de edad.....	18
Tabla 4 Proyección de la PEA a cinco años.....	18
Tabla 5 ¿Qué tipo de gastronomía es su preferida? .....	21
Tabla 6 De la comida nacional ¿cuál es la de su preferencia? .....	22
Tabla 7 ¿Usted con qué frecuencia visita o consumen en restaurantes de comida típica? .....	23
Tabla 8 En donde ha consumido este tipo de comida tradicional, en qué sector.....	24
Tabla 9 ¿Está de acuerdo con que un restaurante de comida típica este ubicado cerca de su sector? .....	25
Tabla 10 ¿Cuál sería su plato tradicional preferido?.....	26
Tabla 11 ¿Usted cuánto está dispuesto a pagar por un plato de comida tradicional? .....	27
Tabla 12 ¿Cuál sería su forma de pago? .....	28
Tabla 13 ¿Cómo calificaría los servicios prestados por otros restaurantes que usted conoce? .....	29
Tabla 14 ¿Por qué medios publicitarios le gustaría informarse acerca del restaurante? ...	30
Tabla 18 Precio menú.....	36
Tabla 16 Oferta de la zona .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Tabla 19 Factores sociales .....	37
Tabla 33 Análisis de viabilidad ambiental.....	42

Tabla 20	Capacidad del proyecto .....	43
Tabla 21	Nomina de trabajadores .....	46
Tabla 22	Beneficios de Ley trabajadores .....	46
Tabla 23	Maquinaria, equipo, muebles y suministros.....	46
Tabla 24	Funciones Gerente / Cajero.....	53
Tabla 25	Funciones Cocinero .....	54
Tabla 26	Funciones Ayudante de cocina .....	54
Tabla 27	Costo ceviche mixto.....	56
Tabla 28	Costo encebollado .....	57
Tabla 29	Costo hornado .....	57
Tabla 30	Costo cuy.....	58
Tabla 31	Costo Maito.....	58
Tabla 32	Costo ayampaco .....	59
Tabla 34	Activos fijos .....	65
Tabla 35	Depreciación de activos fijos .....	66
Tabla 36	Activos diferidos.....	67
Tabla 37	Capital de Trabajo.....	68
Tabla 38	Inversión Inicial .....	68
Tabla 39	Ingreso de venta diarias .....	69
Tabla 40	Promedio de ventas proforma. ....	70
Tabla 41	costos, gastos.....	70
Tabla 42	Proyección costo y gastos proforma .....	71
Tabla 43	Costos.....	72
Tabla 44	Costos de Mano de Obra.....	72

Tabla 45 Mano de obra con fondos de reserva .....	73
Tabla 46 Gastos .....	73
Tabla 47 Gastos del segundo año .....	74

## Listado de gráficos

Gráfico 1 ¿Qué tipo de gastronomía es su preferida? .....	21
Gráfico 2 De la comida nacional ¿cuál es la de su preferencia?.....	22
Grafico 3¿Usted con qué frecuencia visita o consumen en restaurantes de comida típica? .....	23
Grafico 4¿En dónde ha consumido este tipo de comida tradicional?, ¿en qué sector?....	24
Grafico 5¿Está de acuerdo con que un restaurante de comida típica este ubicado cerca de su sector?.....	25
Grafico 6¿Cuál sería su plato tradicional preferido?.....	26
Grafico 7¿Usted cuánto está dispuesto a pagar por un plato de comida tradicional? .....	27
Grafico 8¿Cuál sería su forma de pago? .....	28
Grafico 9¿Cómo calificaría los servicios prestados por otros restaurantes que usted conoce? .....	29
Grafico 10¿Por qué medios publicitarios le gustaría informarse acerca del restaurante?30	
Grafico 11Infraestructura .....	45
Grafico 12Proceso de producción .....	48
Grafico 13Macro localización.....	49
Grafico 14Micro localización .....	50
Gráfico 15Estructura organizacional.....	52
Grafico 16Diagrama de Gantt .....	55
Grafico 18Ceviche Mixto.....	60
Grafico 19 Encebollado.....	61
Grafico 20 Hornado.....	61

Grafico 21 Cuy asado.....	62
Grafico 22 Maito de pescado .....	62
Grafico 23 Ayampaco .....	63

## **Introducción**

El actual proyecto tiene como objetivo ver la viabilidad del negocio con una investigación de factibilidad, la cual nos dará resultados del mercado al cual se enfocará en el área de estudio. La diversidad de negocios en cuanto al entorno de la comida típica ecuatoriana es variada en la capital. La meta es determinar si el proyecto de un restaurante de comida típica ecuatoriana en el norte de Quito es factible y rentable para su realización, además de cubrir las necesidades de un proyecto de comida nacional típica de las tres regiones del país en una zona turística muy conocida a nivel nacional e internacional.



## **CAPÍTULO I**

### **El problema**

En gran parte de los establecimientos se encuentran concentrados en el tipo Cafeterías, bares de comida o restaurantes con poca comida tradicional, esto por lo cual no hay un establecimiento que ofrezca una gran variedad de productos autóctonos que tiene el país y como cada parte de estas influya la cultura de diferentes regiones que tiene el Ecuador.

## **Planteamiento del problema**

En la ciudad de Quito, existe un gran número de restaurantes que ofrece diferentes tipos de platos de las regiones del Ecuador, estos tipos de establecimientos están dedicados en su mayor parte a la preparación de comida típica regional. Esto no abarca toda la diferente gastronomía variada que tiene el país ya que se divide en diferentes tipos de restaurante de café y bebidas también las diferentes ubicaciones de Quito no permiten una gran cantidad o afluencia de personas que puedan visitar el establecimiento propio.

La mayor parte de las personas nacionales o extranjeras busca la manera de probar o degustar algo diferente o tradicional de cada lugar al que viaja, un lugar confortable y agradable que pueda visitar, esto puede ser en un lugar turístico de la zona o un sitio con gran flujo de personas del sector mitad del mundo norte de la ciudad de Quito.

### **Análisis de la situación para el desarrollo del Plan de negocios.**

Para un análisis de un plan de negocios es en general una preparación de procedimientos ejecutivos reglamentados, es por esto es que todo plan de negocios debe ser presentados de manera escrita y organizada. De esta manera tendrá una formalidad para ser debidamente presentada como una propuesta de negocio ante ejecutivos o una empresa para su eventual desarrollo o análisis a futuro.

Este plan de negocio tiene la finalidad de presentar una idea formal de un emprendimiento empresarial sino también tener un proyecto claro de los procedimientos exactos del cual se puede guiar para implementar un negocio de comida tradicional en el país.

### **Resumen de la situación para el desarrollo del Plan de negocios.**

Este documento o plan de negocio presentado tiene como objetivo determinar de manera precisa organizada y reglamentada por puntos objetivos ver la factibilidad de tal proyecto a realizar, Haciendo bebidamente un análisis del entorno en donde se va a implementar el proyecto con estrategias básicas de comercialización en el mercado actual, buscando la mejor opción de proveedores y comercializadores de productos del mercado, implementado y adecuando una infraestructura en una correcta localización para mayor captación de la clientela buscando también un diseño potencial del producto.

### **Problemática.**

Los restaurantes de comida típica en el país son debidamente enfocados a un determinado mercado gastronómico lo cual en su mayoría se pueden catalogar en entradas calientes o frías, económicas o costosas de carne o vegetales, también postres tradicionales y autóctonos, lo cual no se enfocan en dar a conocer los platillos que más destacan de cada región del Ecuador.

### **Formulación del problema de investigación**

La parte de comida tipo restaurant se encuentra con mucha demanda, las personas que visitan, tienen la necesidad de probar o comer algo autóctono del lugar en un sitio típico de la ciudad, por esta razón se realiza el estudio para determinar si es viable la “La creación de un restaurante de comida típica en la mitad del mundo norte de Quito”

## **Planteamiento de objetivos**

### **Objetivo general**

Realizar un estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de comida típica ecuatoriana en la mitad del mundo norte de Quito

### **Objetivos específicos**

- Analizar información relevante, mediante fuentes bibliográficas, para la fundamentación teórica.
- Realizar un estudio de mercado, a través de la demanda y oferta, para la determinación de posibles clientes.
- Desarrollar un estudio financiero, a través de cuentas contables y financieras, para la evaluación del proyecto.

## **Justificación e Importancia**

La comida ecuatoriana se caracteriza por su gran variedad de platos regionales en los cuales se incorporado la cultura tan variada del país, en los últimos años ha incrementado el turismo en Ecuador, generando significativos ingresos para la economía nacional, esto ha permitido a las empresas generar un aumento en sus establecimientos.

Los negocios tienen la oportunidad de competir y reinventarse, sin importar grandes cantidades de recursos económicos, sino llegar al consumidor de manera directa, apostando a las redes y al marketing digital, con productos y servicios innovadores, pero sobre todo con la capacidad de poder llevar sus productos al cliente lo más rápido posible y con una atención personalizada, permitiendo al cliente tener una experiencia más allá del servicio.



## **1. Fundamentación teórica**

### **1.1. Marco teórico**

#### **1.1.1. Zona de estudio**

En norte de Pichincha se sitúa la parroquia San Antonio lugar más conocido por ser un lugar de gran atracción turística por su geolocalización, o la mitad del mundo, esto tiene como objetivo el resaltar la ubicación lo más precisa a la línea ecuatorial, del cual el país toma su nombre y referencia, y que sobresalgan también las misiones que tuvieron como objetivo determinar el lugar más específico, que determino el sitio más cercano por el cual cruza la línea equinoccial o line Ecuatorial.

En 1936, con el apoyo del Comité Franco-americano, el geógrafo ecuatoriano Luis Tufiño, localizó las señales dejadas por la misión geodésica del siglo 18. Con base en ese hallazgo se construyó un monumento de 10 metros de alto en San Antonio de Pichincha. En 1979 el monumento fue trasladado 7 km al oeste, a la ciudad de Calacalí. (Bodega, cuadra Francisco, 2010)

Otros atractivos turísticos permanentes son el Planetario, una maqueta de todo el Quito colonial en miniatura, y el Insectario: el Primer Museo Entomológico del Ecuador, donde se está recopilando toda la inmensa y diversa entomofauna existente en Ecuador. Hay exposiciones de insectos vivos y disecados.

Las atracciones que siempre se puede encontrar, los fines de semana y festivos siempre se realizan festivales culturales, musicales, y andinos, presentaciones de danza y otras expresiones artísticas en el monumento central del parque. (mitaddelmundo, 2023)

## **1.2. Desarrollo de producto o servicio**

### **1.2.1. Restaurante**

El termino restaurante es donde se prepara diferentes tipos de platos. Es aquel lugar donde puedes degustar todo tipo de bebidas y alimentos. En un establecimiento de comida su a ver distintos sitios dentro del lugar donde se puede encontrar bebidas, platos calientes, postres, etc. En las instalaciones se puede encontrar un menú en las cuales se puede observar todas las comidas, bebidas y postres que se pueden consumir, como el plato principal de la casa y sus diversas combinaciones como para postre, también es posible ver diferentes tipos de alimentos que se ofrecen y ver qué precios tienen cada uno.

- Restaurante Gourmet.
- Restaurante Temático.
- Restaurante de Comida Rápida.
- Restaurante tipo Buffet.
- Restaurante de autor.
- Restaurante Familiar.
- Restaurante de Especialidad.

### **1.2.2. Cocina ecuatoriana**

En la región latino americana cuenta con una gran variedad de cultura en todos los pueblos de Sudamérica esto acompañado por la gran riqueza natural de cada región, cada país cuenta con un método diferente de preparar sus diferentes platillos tradicionales de su país. La cultura ecuatoriana cuenta con un sin número de especies animales, vegetales, lo cual cada región de pis a lo largo de tiempo ha logrado mejorar y combina restos ingrediente propios de cada país para así crear un platillo que lo hace característico de su región por lo cual el Ecuador tiene esa principal característica en sus platillos. El Ecuador tiene el privilegio de contar con diferentes climas en sus tres regiones costa, sierra, Amazonía y región insular o Galápagos. Cada plato tiene una diferente combinación de ingredientes propio de cada lugar esto más la cultura de la región lo hacen un platillo único.

La comida ecuatoriana es también conocida, dentro del país, como “comida criolla” o “comida típica”

### **1.3. Definición de términos técnicos o fundamentación conceptual**

#### **1.3.1. Conceptos de cocina**

**Administración:** Acción de administrar (gobernar, organizar una economía).

"la administración de funciones que se realizan para administrar (gobernar, organizar una economía)."se dedica a la administración de empresas"

**Restaurante:** El restaurante es aquel establecimiento o comercio en el cual se ofrece a los clientes comidas y bebidas de diverso tipo para su consumo.

**Comensales:** Grupo de personas que se reúnen en torno a la mesa con el propósito de comer.

**Comercialización:** Conjunto de actividades desarrolladas con el fin de facilitar la venta de un producto.

**Capital:** Conjunto de bienes que sirven para producir otros bienes.

**Oferta:** Conjunto de bienes o productos que se presentan en el mercado con un precio dado y en un momento determinado.

**Demanda:** Para un precio dado, cantidad de un bien o servicio que los sujetos económicos están dispuestos a adquirir.

**Aprovisionamiento:** Proceso compuesto de varias fases a través del cual una empresa cubre las necesidades.

**Menú:** Conjunto de platos que componen una comida, donde se puede observar, bebidas, postres, con detallado y precio de cada producto

**Existencias:** Mercancías destinadas a la venta que se guardan en un almacén.

**Procedimiento:** Método sistemático y ordenado para realizar algo.

**Protocolo:** Conjunto de normas, tradiciones, costumbres y técnicas que la sociedad y los individuos disponen para la organización de sus actos.

**Servicio:** Acto y efecto de servir.

(David, 2013)

#### **1.4. Fundamentación legal**

Los establecimientos de alimentos y bebidas de comida en Ecuador y que estará ubicada en la mitad del mundo norte de Quito, por lo tanto, se necesitará de las siguientes normas y reglas para su correcto funcionamiento legal en la ciudad.

- Municipio del Distrito Metropolitano de Quito (MDMQ), es la organización rectora en la capital quiteña encargada de planificar, administrar, ejecutar, vigilar y controlar todas las operaciones que se encuentren bajo su mando, mediante la aplicación de ordenanzas, reglamentos y leyes  
(Distrito metropolitano de Quito, 2023)
- Sistema de Rentas Internas (SRI) es la institución que se encarga de gestionar la política tributaria, asegurando la recaudación destinada al fomento de la producción del Ecuador  
(Servicio de Rentas Internas, 2023)
- El Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito, es una institución, cuya finalidad es socorrer y atender en casos de desastres y emergencias.  
(Bomberos Quito, 2023)
- Agencia Nacional de Regulación y Control y Vigilancia Sanitaria, Regulación de medicamentos, alimentos procesados, cosméticos y vigilancia sanitaria en establecimientos sujetos a control.  
(Agencia Nacional de Regulación y Control y Vigilancia Sanitaria, 2023)

## **CAPÍTULO II**

### **2. Diseño de la investigación**

#### **2.1. Tipos de Investigación.**

##### **2.1.1. Método Descriptivo**

Es un método el cual describe la metodología de investigación el cual es un método cuantitativo, el cual también refleja datos estadísticos el cual tiene la posibilidad de comparar tendencias poblacionales, esto nos da la posibilidad para realizar investigaciones más específicas y permite comparar la investigación y ser extrapolable.

##### **2.1.2. Método Experimental**

Es un método que conlleva un conjunto de técnicas que se utiliza para investigar y tener nuevos datos mediante la observación, alteración de las variables al objeto de estudio.

Para el desarrollo del estudio de factibilidad del restaurante de comida típica ecuatoriana en la mitad del mundo norte de Quito se realizará lo siguiente:

- Tipo de Investigación: de campo y exploratoria
- Método: descriptivo e inductivo

### **2.1.3. Fuentes de datos**

**Fuentes primarias:** encuestas, entrevista, observación, población.

Se realizará una encuesta a la población de San Antonio de Pichincha para determinar el nivel de demanda y el nivel de aceptación del negocio, esto se realizará con indagación propia e investigación del mercado objetivo

**Fuentes secundarias:** páginas web. artículos, publicaciones.

Se recolectará información en páginas oficiales públicos con datos estadísticos para tener un mejor resultado, verificando en artículos, publicaciones, libros todo lo que se necesite al momento de la investigación.

## **2.2. Población y muestra**

La parroquia de San Antonio está situada al norte de la ciudad de Quito, Ecuador, en la provincia de Pichincha cuenta con un gran lugar turístico que hace referencia a la línea equinoccial que pasa por la parroquia. Posee superficie de ciento dieciséis kilómetros cuadrados y se encuentra a una altura aproximada de dos mil cuatrocientos metros sobre el nivel del mar. La parroquia de San Antonio fue creada en 1901.

### **2.2.1. Población**

La parroquia de San Antonio de Pichincha, en el periodo 2001-2010 tuvo un crecimiento poblacional del 5.45%, mucho mayor que el crecimiento poblacional registrado para el

Distrito Metropolitano de Quito (2.8%) e incluso para el de la Provincia de Pichincha (5.2%) (INEC, 2023).

En tan solo nueve años San Antonio de Pichincha ha experimentado un incremento significativo de su población, de 19000 a 32000 habitantes hasta 2010, es decir, tendría un crecimiento muy avanzado para el periodo 2020. En base a estos valores, se prevé que la tendencia de crecimiento poblacional de san Antonio de pichincha crezca significativamente.

La población de san Antonio de Pichincha está comprendida entre 32.357 un número similar en respecto al género siendo esta una pequeña diferencia de habitantes, distribuidos en hombres 15.912 y mujeres 16.445, existe mayor población comprendida entre 32 años de edad, mayores a 1 año hasta edades menores a 40 años, lo cual nos permite aseverar que la población de la parroquia en su mayoría es joven y a futuro seguirá creciendo satisfactoriamente.

### **2.2.2. Muestra**

El análisis y tamaño de la muestra se lo determino a través de varias fuentes primarias que se realizó el cálculo de un muestreo no probabilístico, se tomó en cuenta para la muestra de la población o universo económicamente activa (PEA) la zona de San Antonio de Pichincha.

### **2.2.3. Segmentación.**



*Tabla 1 Población Proyectada 2010, 2020*

<b>Población</b>	<b>Número de personas</b>
<b>Población de San Antonio Pichincha 2010</b>	32.357
<b>Población de San Antonio Pichincha 2020</b>	64.714

Fuente: (INEC, 2023)

Elaborado por: Fernando Núñez

*Tabla 2 Grupo de edades 2010 y 2020*

<b>Grupo de edades</b>	<b>Población 2010</b>	<b>Población 2020</b>
<b>De 15 a 19 años</b>	3.081	6.162
<b>De 20 a 24 años</b>	3.007	6.014
<b>De 25 a 29 años</b>	2.953	5.906
<b>De 30 a 34 años</b>	2.563	5.126
<b>De 35 a 39 años</b>	2.288	4.576
<b>De 40 a 44 años</b>	1.915	3.830
<b>De 45 a 49 años</b>	1.766	3.532
<b>De 50 a 54 años</b>	1.312	2.624
<b>De 55 a 59 años</b>	1.113	2.226
<b>De 60 a 64 años</b>	843	1.686
<b>Total</b>	20.841 habitantes	41.682 habitantes

Fuente: (INEC, 2023)

Elaborado por: Fernando Núñez

**Proyección estimada del PEA, PEI al año 2020**

*Tabla 3 Proyección de PEA, PEI, desde 15 a 64 años de edad*

<b>Población</b>	<b>Número de personas</b>
Población económicamente activa (PEA)	41.682
Población económicamente Inactiva (PEI)	23.032
<b>TOTAL</b>	64.714 habitantes

Elaborado por: Fernando Núñez

Proyección da cinco años futuro de la poblacional económicamente activa (PEA) con la tasa de crecimiento poblacional de 5,51%.

*Tabla 4 Proyección de la PEA a cinco años*

<b>Población</b>	<b>Número de personas</b>
<b>2021</b>	41.682
<b>2022</b>	43.978
<b>2023</b>	46.401
<b>2024</b>	48.957
<b>2025</b>	51.654

Fuente: (INEC, 2023)

Elaborado por: Fernando Núñez

### **Variables de segmentación**

- Demográficas: Edad, genero, etnia, ocupación.
- pictográficas: clase social, estilo de vida, hábitos alimenticios

- Socioeconómicas: nivel de ingresos, nivel de instrucción
- Políticas: inflación, desempleo, alza de la canasta familiar.

#### 2.2.4. Cálculo de la muestra.

$n$  = tamaño de la muestra

$N$  = universo o población

$PQ$  = 0.25%

$E2$  = error de estimación 5%

$K2$  = coeficiente de error

#### Aplicación de la fórmula

$n$  = ?

$N$  = 41.983,63

$PQ$  = 0.25%

$E2$  = 5%

$K2$  = 2

$$n = \frac{64.714 * 0,25}{[(64.714 - 1) * \left\{ \frac{0,08^2}{2^2} \right\}] + 0,25}$$

$$n = \frac{161.785}{[(64.713) * \{000,16\}] + 0,25}$$

$$n = 156$$

### **Aplicación de la encuesta**

La aplicación de la muestra se realizará con todos los implementos necesarios para recabar toda la información necesaria para la encuesta, En base a este resultado se realizó las encuestas a 156 personas que son parte de un núcleo familiar, estos elementos entre residentes y transeúntes de la parroquia de san Antonio de Pichincha.

Para determinar la viabilidad del presente proyecto.

#### **2.2.5. Encuesta**

#### **Resultados obtenidos del análisis de la encuesta**

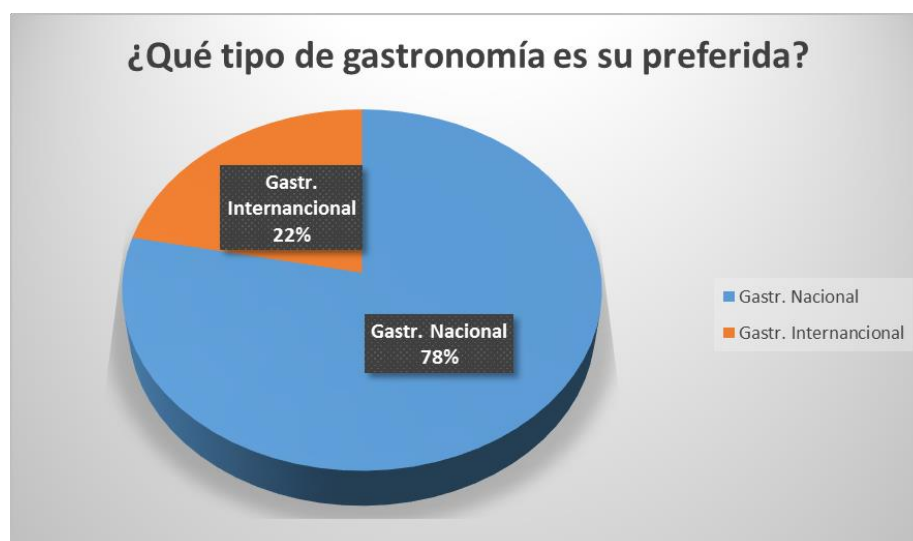
*Tabla 5 ¿Qué tipo de gastronomía es su preferida?*

Tipo de Gastronomía	P	%
Gastronomía Internacional	122	22%
Gastronomía nacional	134	78%
<b>Total</b>	<b>156</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Fernando Núñez

*Gráfico 1  
¿Qué tipo de gastronomía es su preferida?*



*Elaborado por: Fernando Núñez*

### **Análisis e interpretación**

La mayor parte de las personas prefieren la gastronomía nacional con un porcentaje de 78%, las personas también respondieron a cerca de la comida internacional esto debido a que ellos eran migrantes y residían algún tiempo en otro país por lo cual tiene un 22%, esto sirvió como una pregunta filtro para continuar con la encuesta.

*Tabla 6 De la comida nacional ¿cuál es la de su preferencia?*

Tipo de Gastronomía	P	%
Gastronomía Costa	74	48%
Gastronomía Sierra	63	40%
Gastronomía Amazonia	19	12%
Total	156	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Fernando Núñez

*Gráfico 2*

*De la comida nacional ¿cuál es la de su preferencia?*



*Elaborado por: Fernando Núñez*

### **Análisis e interpretación**

En esta pregunta se determinó que tipo gastronomía era de su preferencia a lo cual se determinó que la gastronomía de la costa tiene un 48%, esto debido a los platillos relacionados con mariscos y pescados, siendo esto una región de la sierra con un 40% esta preferencia quedo en segundo lugar y los platillos amazónicos quedaron en tercero con un porcentaje de 12%. Esto sirvió para determinar a cuál platillo regional tendría mayor aceptabilidad, a así añadirle más valor agregado.

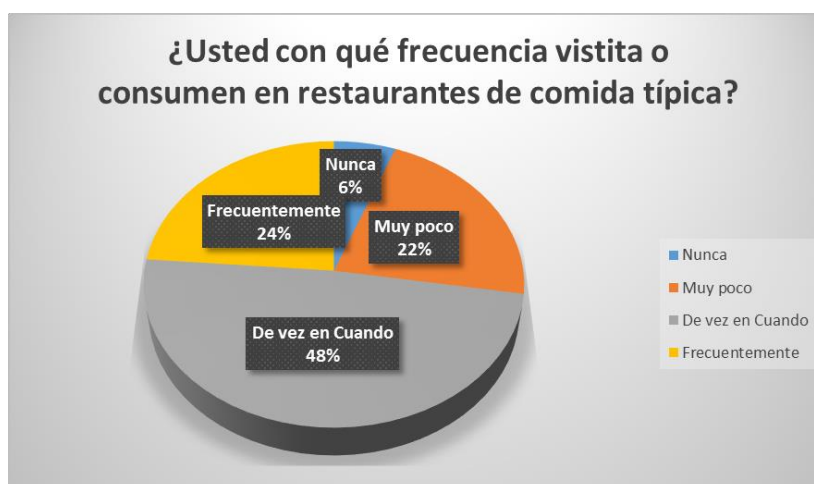
*Tabla 7; Usted con qué frecuencia visita o consumen en restaurantes de comida típica?*

Frecuencia	P	%
Nunca	9	6%
Muy poco	34	22%
De vez en cuando	66	38%
Frecuentemente	47	34%
<b>Total</b>	<b>156</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Fernando Núñez

*Grafico 3; Usted con qué frecuencia visita o consumen en restaurantes de comida típica?*



*Elaborado por: Fernando Núñez*

### **Análisis e interpretación**

La pregunta estaba relacionado a la frecuencia con que las familias visitan este restaurante teniendo cuatro diferentes respuestas, por lo cual las personas visitan este tipo de restaurantes especializados en comida típica de vez en cuando con 48% y con un porcentaje casi igual poco o frecuente 22% y 24% respectivamente, la visita a restaurantes de especialidad con un bajo número porcentual de 6% las personas no visitaban estos establecimientos.

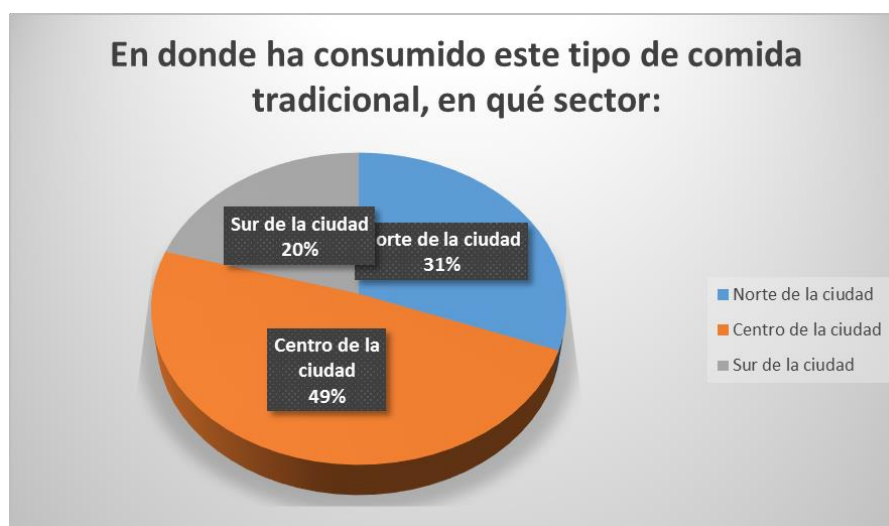
*Tabla 8 En donde ha consumido este tipo de comida tradicional, en qué sector*

Sector	P	%
Norte de la ciudad	48	31%
Centro histórico de la ciudad	76	43%
Sur de la ciudad	32	20%
<b>Total</b>	<b>156</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Fernando Núñez

*Grafico 4 ¿En dónde ha consumido este tipo de comida tradicional?, ¿en qué sector?*



*Elaborado por: Fernando Núñez*

### **Análisis e interpretación**

La mayor parte de la ciudadanía ha de gustado un plato típico en la ciudad de Quito esto con un 49% en el centro de la ciudad, una pequeña cantidad por las afueras de la ciudad, ya que esto abarca la mayor parte de restaurantes de comida tradicional en la ciudad, también siendo esto el norte de la ciudad con 31%, y 20% el sur de Quito.



*Tabla 9; ¿Está de acuerdo con que un restaurante de comida típica este ubicado cerca de su sector?*

<b>Respuesta</b>	<b>P</b>	<b>%</b>
<b>Bueno</b>	<b>46</b>	<b>30%</b>
<b>Muy bueno</b>	<b>81</b>	<b>53%</b>
<b>Regular</b>	<b>19</b>	<b>12%</b>
<b>Malo</b>	<b>7</b>	<b>12%</b>
<b>Total</b>	<b>156</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Fernando Núñez

*Grafico 5; ¿Está de acuerdo con que un restaurante de comida típica este ubicado cerca de su sector?*



*Elaborado por: Fernando Núñez*

### **Análisis e interpretación**

La pregunta fue con la apreciación que tendría la persona a cerca de un lugar de comida tradicional en su localidad o sector, teniendo una respuesta favorable con propuesta del restaurante con una aceptación de 53%, bueno con 30%, regular 12%, y malo con 5%, esto nos da una respuesta favorable sobre el plan de variabilidad del negocio.

*Tabla 10; Cuál sería su plato tradicional preferido?*

Platos	P	%
Sopas	19	12%
Ceviches	33	22%
Pescados y mariscos	31	20%
Carnes y aves	34	22%
Postres	15	10%
Bebidas	12	8%
Otros	9	6%
<b>Total</b>	<b>156</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Fernando Núñez

*Grafico 6; Cuál sería su plato tradicional preferido?*



*Elaborado por: Fernando Núñez*

### **Análisis e interpretación**

Los pescados y mariscos con un 20%, carnes – aves igualadas con ceviche en 22%, las sopas con 12%, postres tradicionales con 10%, bebidas con un porcentaje bajo de 8%, y otro plato diferente con 6%.

Los diferentes platos regionales que existes son muy variados por lo cual se planteó platos y diferentes tipos de productos para así poder abarcar una gran parte de platos que posee el país, obteniendo una respuesta igual o en su mayor parte los mariscos, pescados y aves.

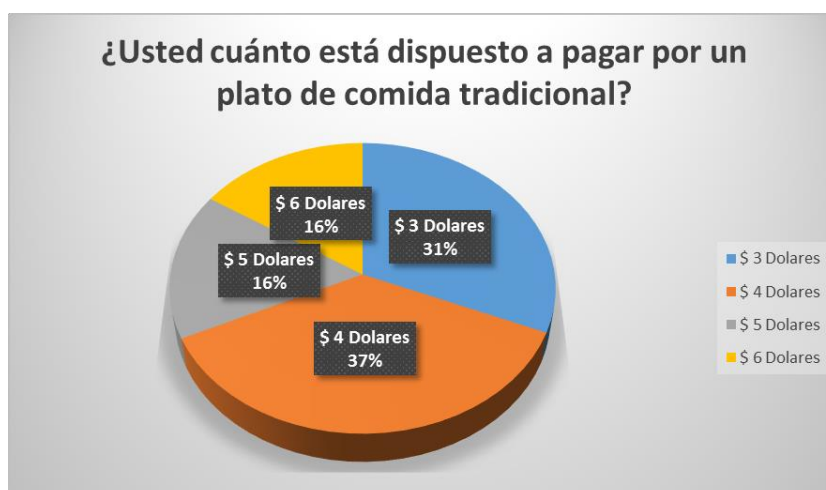
*Tabla 11 ¿Usted cuánto está dispuesto a pagar por un plato de comida tradicional?*

Precio	P	%
\$ 3 Dólares	48	31%
\$ 4 Dólares	56	37%
\$ 5 Dólares	25	16%
\$ 6 Dólares	24	16%
<b>Total</b>	<b>156</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Fernando Núñez

*Gráfico 7 ¿Usted cuánto está dispuesto a pagar por un plato de comida tradicional?*



*Elaborado por: Fernando Núñez*

### **Análisis e interpretación**

La encuesta muestra una disposición a pagar de \$3 con 31%, \$4 un 37%, y con un porcentaje igual por el costo de un plato típico de \$5 y \$6 un 16%.

Esta pregunta estaba relacionada estrechamente al precio que probablemente estaría en el restaurante por lo cual se estableció un valor base mínimo de tres dólares a un valor tope de 6 dólares, las personas encuestadas estaban dispuestos a pagar hasta cuatro dólares por un plato de comida tradicional y con un margen muy mínimo de seis dólares.

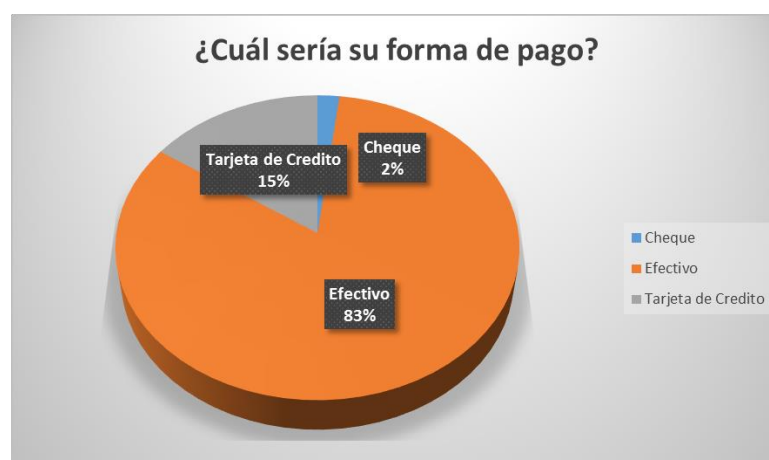
*Tabla 12; Cuál sería su forma de pago?*

Sector	P	%
Cheque	3	2%
Efectivo	129	83%
Tarjeta	24	15%
<b>Total</b>	<b>156</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Fernando Núñez

*Grafico 8; Cuál sería su forma de pago?*



*Elaborado por: Fernando Núñez*

### **Análisis e interpretación**

La mejor forma de pago es el efectivo por lo cual esta con 83%, seguido de tarjeta de crédito un 15%, y cheque con un mínimo de 2%.

Las personas en su mayor parte siempre cancelan con efectivo al adquirir un producto por lo cual la respuesta al modo de pago en el restaurante fue el pago en efectivo, ubicándose en segundo lugar el pago con una tarjeta de débito o crédito, los cheque un mínimo de personas lo tomo como una forma de pago.

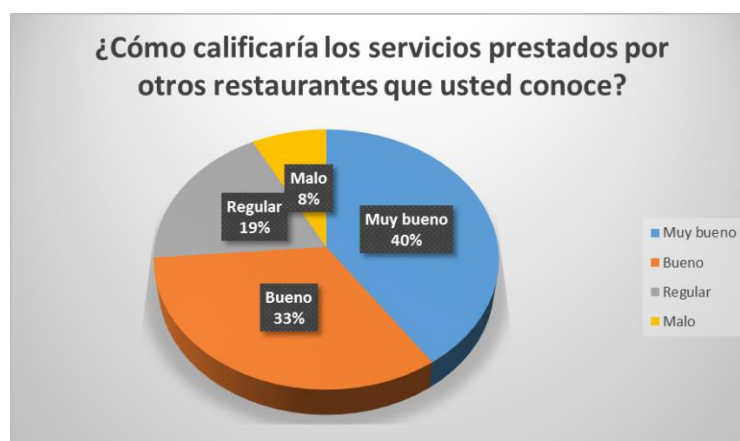
*Tabla 13: ¿Cómo calificaría los servicios prestados por otros restaurantes que usted conoce?*

<b>Opinión</b>	<b>P</b>	<b>%</b>
<b>Muy bueno</b>	<b>63</b>	<b>40%</b>
<b>Bueno</b>	<b>52</b>	<b>33%</b>
<b>Regular</b>	<b>29</b>	<b>19%</b>
<b>Malo</b>	<b>12</b>	<b>8%</b>
<b>Total</b>	<b>156</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Fernando Núñez

*Grafico 9: ¿Cómo calificaría los servicios prestados por otros restaurantes que usted conoce?*



*Elaborado por: Fernando Núñez*

### **Análisis e interpretación**

El servicio que califican sobre otros restaurantes es muy bueno con un 40%, bueno 33%, regular con 19%, malo con 8%.

Esta pregunta quería conocer su opinión acerca de los servicios que recibió en otro restaurante teniendo una respuesta positiva a cerca del servicio de otros establecimientos, esto nos da a entender que el local tiene un gran reto para asegurar la satisfacción y aceptación del cliente.

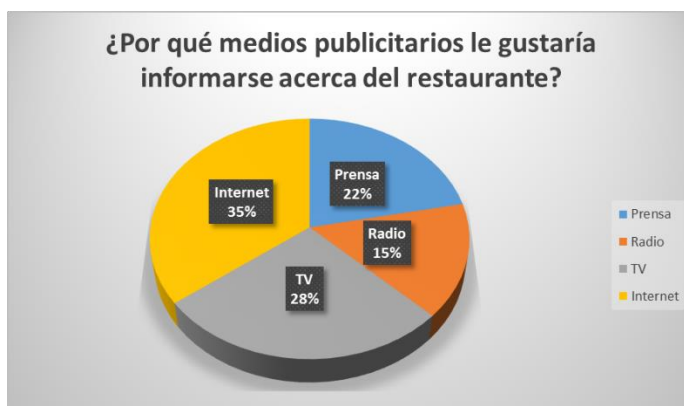
*Tabla 14 ¿Por qué medios publicitarios le gustaría informarse acerca del restaurante?*

Medios de difusión	P	%
Prensa	34	22%
Radio	24	15%
TV	43	28%
Internet	55	35%
<b>Total</b>	<b>156</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Fernando Núñez

*Gráfico 10 ¿Por qué medios publicitarios le gustaría informarse acerca del restaurante?*



*Elaborado por: Fernando Núñez*

### **Análisis e interpretación**

Como se dará a conocer el restaurante, las personas prefieren el internet con un 35%, TV con 28%, la prensa escrita con un 22%, radio con 15%.

Los medios de difusión, promoción de productos y establecimientos son claves para un negocio que esta por empezar sus actividades, por lo cual tener la idea clara de dónde y en que medio se puede promocionar para así llegar a la mayor cantidad de personas es clave para un negocio, así que el internet sería una gran alternativa para dar a conocer el local.

### **2.2.6. Análisis de la Encuesta.**

La encuesta mostró que la población prefiere la gastronomía nacional con un 78% que la comida de la costa tiene una mayor preferencia con 48%, sierra 40%, amazonia 12%, la visita de las personas a este tipo de restaurantes con 48% y que también ha probado la comida típica en el centro de la ciudad de Quito con 49%, también con la aceptación de un local cerca de su sector con 53%, con preferencia de platillos de ceviche con 22%, carnes y aves con 20%, pescados con 20%, con una aceptación de un precio base de \$3 con un 37% hasta \$6 con un 16% y la forma de pago preferida fue en efectivo con un 83%, también la opinión respecto a la atención en otros establecimientos con 43% de aceptación, respecto a la forma en dar a conocer el restaurante, esta fue por internet con un 35%.

Esta investigación sirvió para determinar qué tan efectivo es la propuesta del plan de negocio al norte de la ciudad, teniendo una gran aceptación de público acerca de un establecimiento de comida que abarque en su mayoría comida típica de diferentes regiones del país, también referente a su ubicación y localización los encuestados fue de su agrado saber sobre un local cerca de su lugar de residencia, el proyecto puede tener una gran aceptación por lo cual la investigación sirvió de mucha ayuda para aclarar las ideas de cómo, cuanto, y de cómo realizar el proyecto de plan de negocio.

### **2.3. Análisis de la demanda**

Para determinar el análisis de la demanda se tendrá en cuenta la necesidad del mercado al que se pretende llegar con un producto que es la parroquia de San Antonio de Pichincha, si

el producto cubre los requerimientos necesarios para estar en el mercado y si el producto que se ofrece este acuerdo a lo que el cliente requiere, para esto se tomara los siguientes datos: la población, el precio, los productos sustitutos y la competencia. Esta propuesta pretende cubrir la demanda que se ha obtenido mediante la investigación del muestreo, donde los resultados reflejaron lo siguiente:

la mayor parte de las personas come o degusta comida nacional 78%, y que también su preferencia sería un local cerca de su sector 53%.

### **Proyección de la demanda**

El siguiente cuadro se detalla la demanda posible de las personas a cinco años futuro, teniendo en cuenta la tasa de crecimiento población inter censal que es del 5,45%, misma que se encuentra en la página del INEC de 2010; este cuadro nos permite determinar una proyección estimada de la demanda para los próximos 5 años. (INEC, 2023)

Para establecer la demanda se considera el número de personas que estaría dispuestas a usar el servicio que brinda el proyecto.

Población: 41.682

Demanda: 78%

$$Demanda = \frac{41.682 * 78\%}{100\%} = 32.511,96$$



*Tabla 15 Proyección de la demanda*

<b>AÑO</b>	<b>Población</b>	<b>Población atendida</b>	<b>Población no atendida</b>
<b>2023</b>	41.682	32.511	9.171
<b>2024</b>	43.978	34.282	9.696
<b>2025</b>	46.401	35.807	10.594
<b>2026</b>	48.957	37.400	11.557
<b>2027</b>	51.654	39.064	12.590

Fuente: (INEC, 2023)

Elaborado por: Fernando Núñez.

#### **2.4. Análisis de la oferta**

En el sitio en donde está situado el establecimiento, se puede encontrar diferentes locales dedicados a la venta de comida y bebidas, aquellos lugares no presentan un menú variado y especializados en comida típica, el menú está dedicado especialmente a un solo tipo de plato como venta de fritada, comida china, pollo asado, venta de comida rápida, pizzas. Esto representa una competencia indirecta ya que ofrecen un producto diferente al nuestro en el mismo mercado en el que se encuentran.

*Tabla 16 Oferta de la zona*

<b>Locales</b>	<b>Tipo de negocio</b>	<b>Precios</b>	<b>Población atendida x año</b>	<b>%</b>
Austin pizza	Venta de pizza y bebidas	\$ 1 - \$ 3	3.888	11,45%
Restaurante Fogón	Venta de carne asada	\$3 - \$ 5	2.160	6,36%
Restaurante Manabita	Comida costeña	\$ 2,50 - \$ 4	4.212	12,40%
Pollos mundo	Pollos asados	\$ 3,50 - \$ 12	2.916	8,58%
La salchipapa MAYOR	Venta de salchipapa	\$ 1,50 - \$ 3	3.564	10,49%

<b>Total</b>	16.740	49,30%
--------------	--------	--------

Fuente: Investigación propia  
Elaborado por: Fernando Núñez.

*Tabla 17 Demanda insatisfecha*

<b>Año</b>	<b>Demanda</b>	<b>Oferta</b>	<b>Demanda insatisfecha</b>
<b>2023</b>	41.682	16.740	24.942
<b>2024</b>	43.978	17.652	26.326
<b>2025</b>	46.401	18.614	27.787
<b>2026</b>	48.957	19.628	29.329
<b>2027</b>	51.654	20.698	30.956

Fuente: Investigación propia  
Elaborado por: Fernando Núñez.

## **CAPÍTULO III**

### **3. El plan de negocios.**

#### **3.1. Desarrollo de la Idea.**

Los diferentes tipos platos que se ofertaran será dedicado al público para toda la población de San Antonio y norte de Pichincha, y también a ciudadanos nacionales y extranjeros que visitan la ciudad mitad el mundo se considera a la población de 20 años en adelante ya que estos tienen poder de consumo y adquisición, se tiene productos como ceviches y encebollados gran representantes de la costa, las deliciosos hornados y asados de la sierra, los espectaculares platillos exóticos de la amazonia como maito y ayampaco, se establecerá un producto de gran calidad con unos precios cómodos.

Existen una gran variedad de platillos que ofrece la gastronomía ecuatoriana y que son especialmente elaborados en cada región del país, por lo cual se determinó escoger dos variedades de platos más sobresalientes de cada región del Ecuador y que varían según sus ingredientes, entre los cuales tenemos:

Los precios están basados en base a la encuesta donde se llegó a la conclusión de que las personas están dispuestas a pagar de un mínimo y un máximo de precio por un plato de comida tradicional ecuatoriana.

Tabla 17 Precio menú

<b>Platillo</b>	<b>Precio</b>
<b>Ceviche mixto</b>	\$ 5
<b>Encebollado</b>	\$ 2.50
<b>Hornado</b>	\$ 3
<b>Cuy asado</b>	\$ 5
<b>Maito</b>	\$ 3
<b>Ayampaco</b>	\$ 3

Fuente: Investigación propia  
Elaborado por: Fernando Núñez.

### **Análisis:**

Ceviche mixto, en el mercado su precio estándar es de \$5,00

Encebollado: El precio estándar en el mercado es, \$ 2,50

Hornado: El plato base en el mercado es de \$ \$3,00

Cuy asado: 1 cuy asado está en el mercado a \$10,00

Maito: Este plato en restaurantes especializados cuesta \$5,00 la porción

Ayampaco: Este plato en restaurantes especializados cuesta \$5,00 la porción

### **3.1.1. Aspectos sociales y culturales**

La parroquia de San Antonio de Pichincha está situada al norte de la ciudad de Quito, Ecuador, en el centro mismo de la Mitad del Mundo. Posee superficie de 116,26 kilómetros cuadrados y se encuentra a 2.439 metros sobre el nivel del mar.

La ciudad mitad del mundo o también llamado línea ecuatorial, o simplemente ecuador, es el círculo máximo perpendicular al eje de rotación del planeta Tierra.

*Tabla 18 Factores sociales*

Nro	Factores	Condiciones de alcance del proyecto		
		Buenas	Medianas	Malas
1	Disponibilidad de agua, energía y otros suministros	X		
2	Seguridad		X	
3	Cercanía del mercado	X		
4	Comunicaciones	X		
5	Cercanía a las fuentes de abastecimiento	X		
6	Probabilidad de expansión	X		
7	Distanciamiento de la competencia		X	
8	Vías de acceso	X		
9	Factores ambientales		X	
10	Actitud de la comunidad	X		
11	Condiciones sociales y culturales	X		
12	Servicio de transporte	X		
13	Disponibilidad y costo de mano de obra	X		
14	Costo y disponibilidad de terrenos	X		

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Fernando Núñez.

De acuerdo a la tabla los factores del territorio de San Antonio de Pichincha son los adecuados en cuanto a los servicios básicos que necesita cualquier negocio están todos cubiertos de acuerdo al GAD municipal.

La parroquia de San Antonio cuenta con diferentes avenidas principales que la conectan con diferentes cantones de pichincha, se cuentan con los servicios básicos agua, luz

alcantarillado, telefonía, conectividad. También se encuentran supermercados, como diversos negocios de productos y servicios, así como 2 unidades de policía comunitaria las 24 horas y con un servicio de transporte en un horario de trabajo.

### **3.1.2. Aspectos económicos**

La parroquia de San Antonio de pichincha ha tenido un gran incremento económico en los últimos años, dado que esta parroquia en su gran mayoría se dedica al cultivo de productos de ciclo corto como la caña y el maíz, el comercio de alimentos centrado en la parte de la parroquia ha tenido un crecimiento elevado debido al lugar turístico y crecimiento poblacional lo que la hace un sitio adecuado para el plan de negocio de comida típica ecuatoriana.

### **3.1.3. Aspectos tecnológicos**

San Antonio de pichincha es una de las parroquias del distrito metropolitano que más a crecido en los últimos años a nivel poblacional, urbanización, tecnológico, vial, y de servicios generales por lo cual cuenta con todos los servicios tecnológicos necesarios que se necesitan en cualquier negocio.

### **3.1.4. Aspectos políticos y legales**

Los establecimientos de alimentos y bebidas de comida en Ecuador y que estará ubicada en la mitad del mundo norte de Quito, por lo tanto, se necesitará de las siguientes normas y reglas para su correcto funcionamiento legal en la ciudad.

## **Obtención del Registro Único de Contribuyentes**

El Registro Único de Contribuyentes (RUC) se obtiene en el Servicio de Rentas Internas (SRI), con:

- Cédula de identidad (Presentación)
- Certificado de votación (Presentación)
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente
- Una carta de autorización del representante legal a favor de la persona que realizará el trámite correspondiente.

(Portal unico de tramites ciudadanos, 2023)

## **Obtención de patente municipal**

El inicio de una actividad comercial o industrial en el país requiere de la inscripción en registros de la municipalidad en cuya jurisdicción se encuentra domiciliada la empresa, junto con el pago de la patente anual que establece la Ley de Régimen Municipal (Arts. 381 a 386).

El Municipio del Distrito Metropolitano de Quito regula y administra esta obligación.

Requisitos:

- 1• Formulario de solicitud para registro de patente
- 2• Copia de cédula y certificado de votación
- 3• Copia de Registro Único de Contribuyentes (RUC)
- 4• Copia de certificado de funcionamiento de bomberos del año actual

5• En caso de tener RUC traer declaración de impuesto a la renta del ejercicio económico anterior para personas no obligadas a llevar contabilidad (form. 102) Si son artesanos, copia de calificación artesanal vigente.

6• Copia de certificado de uso de suelo (en caso de ser primera vez que solicita patente)  
(Portal unico de tramites ciudadanos, 2023)

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

La Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas - LUAE es el permiso de funcionamiento que otorga el GAD del Distrito Metropolitano de Quito.

#### **Emisión**

- Previo a la solicitud de LUAE, deben cumplir con el registro del impuesto de Patente.
- Emisión: Procedimiento Ordinario y Especial
- (Validación de Pre existencia - ICUS Prohibido - Permitido)
- Formulario de Solicitud LUAE (Generado del sistema informático de LUAE).
- Cédula original del titular o Representante legal.
- RUC original.

(Portal unico de tramites ciudadanos, 2023)



### **3.1.5. Aspectos ecológicos y medioambientales**

Las pérdidas por desperdicios de alimentos se deben principalmente a causas relacionadas con el comportamiento, como los hábitos de compra, preparación y consumo de alimentos, así como a la planificación del tiempo y la coordinación, y se ven influidas por técnicas de comercialización que animan a los consumidores a comprar más de lo necesario.

(Roma, 2014)

Los alimentos preparados de forma casera o criolla son catalogados como perecibles, al tener este tipo de medidas esto generara un impacto al medio ambiente como al consumidor.

(M.S.P, 2017) CAPITULO II

De los alimentos

Art. 145.- Es responsabilidad de los productores, expendedores y demás agentes que intervienen durante el ciclo producción consumo, cumplir con las normas establecidas en esta Ley y demás disposiciones vigentes para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos para consumo humano

Tabla 19 Análisis de viabilidad ambiental

<b>Evaluación y Control de Impactos Ambientales</b>					
<b>Etapas Operativas</b>					
<b>Actividad</b>	<b>Recurso</b>	<b>Impacto ambiental</b>	<b>Incidencia</b>	<b>Medidas</b>	
				<b>Preventivas - Control</b>	<b>Mitigatorias</b>
Recepción de materias primas	Residuos	Mal manejo de los desechos	Baja	Control interno del manejo de residuos. Reciclar - Reducir - Reutilizar	Implementar tachos recicladores
Preparar el sitio y las herramientas de trabajo	Consumo de agua - Generación de aguas sucias - Generación de residuos sólidos biodegradables	Desperdicio del recurso agua - Contaminación del suelo/agua	alta	Concientización a los empleados sobre el manejo de este recurso	Cuidar que la llave de agua este cerrada mientras no sea usada - adquirir productos de limpieza Cumplir estrictamente con los tiempos requeridos especificados en las recetas.
Preparar los alimentos en la cocina	Utilización de GLP (gas licuado de petróleo)	Consumo de GLP, emisiones al aire	alta	Vigilar el uso y el manejo de los equipos y seguridad	
Servir los alimentos	Residuos	Mal manejo de los desechos	Media	Políticas internas del manejo de residuos. Reciclar - Reducir - Reutilizar	Compartir con los clientes la política de trabajo

Elaborado por: Fernando Núñez.

### 3.1.6. Propuesta de valor

Nuestra oferta de negocio dar valor agregado y diferenciarse de la competencia dando a conocer al cliente nacional y extranjero la cultura mediante la comida con los diferentes platillos de las tres regiones del país con lo más diversos productos del Ecuador.

### 3.1.7. Tamaño de la empresa

El tamaño es la capacidad de producción que tiene el proyecto durante todo el periodo de funcionamiento, esto se refiere a la cantidad de platos por minuto, día, y semana de trabajo como resultado está la cantidad de producción por año, esto lo establecemos en el siguiente cuadro:

*Tabla 20 Capacidad del proyecto*

<b>Temporadas</b>	<b>N°</b>	<b>Detalle</b>
Tiempo de elaboración de un plato típico	10	minutos
Platos por hora	6	platos
Platos por 8 horas de trabajo	48	platos diarios
Platos por semana de 6 días laborables	288	platos semanales
Platos por año	12672	capacidad de producción

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Fernando Núñez.

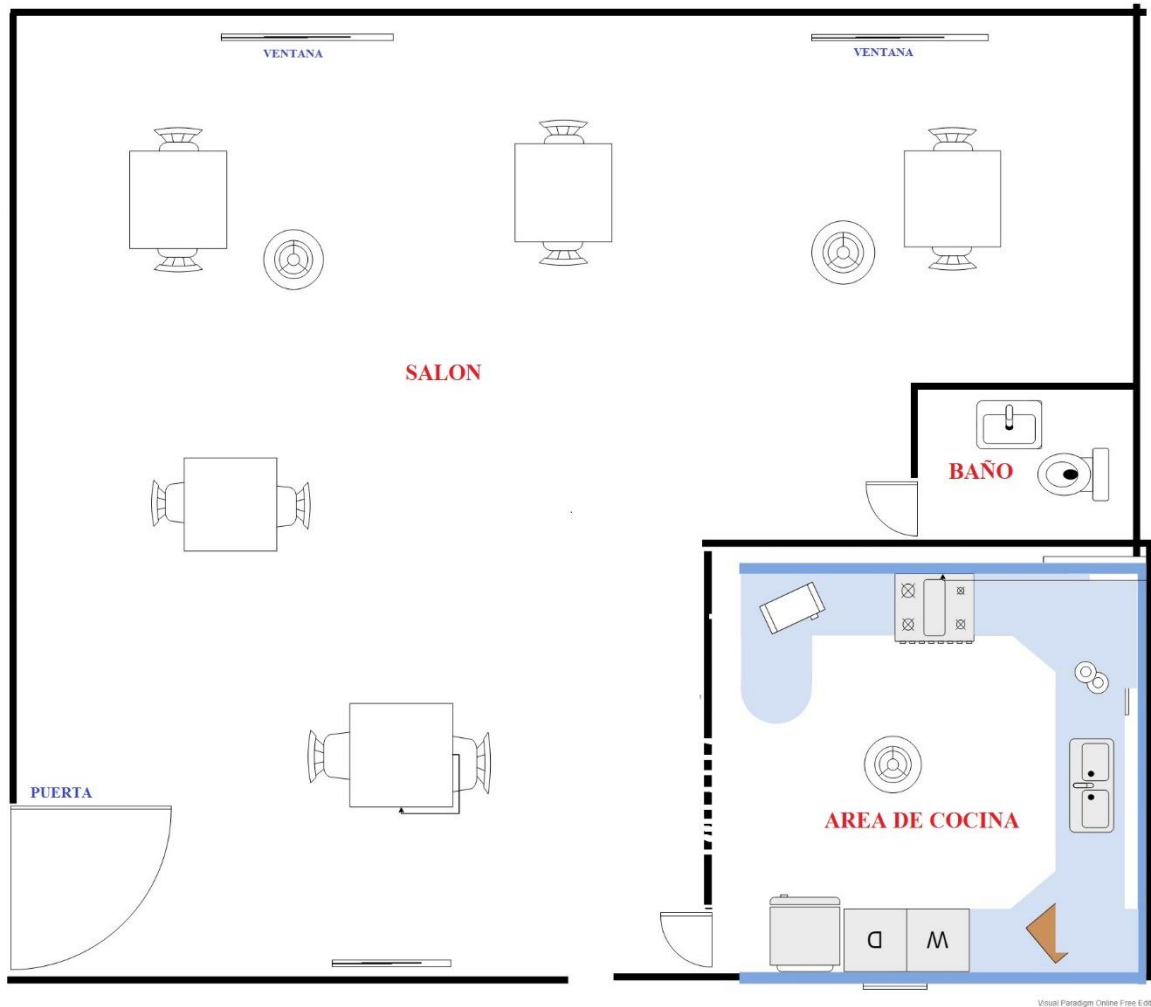
## **Infraestructura**

El establecimiento contara con un área de 50 metros cuadrados, sin área destinada para parqueo de vehículos, que estarán distribuidos en tres áreas del restaurante de manera que 30% destinado para el área de cocina y el 60 % del área estará destinado al salón donde estará las mesas y sillas, el 10% será la parte del baño.

La capacidad del local, permitirá un número limitado de mesas y sillas por lo cual cuando empiece la apertura se implementará 3 mesas y 6 sillas para completar la capacidad total que tiene el local.

## Grafico 11 Infraestructura

Visual Paradigm Online Free Edition



Elaborado por: Fernando Núñez.

### Recurso humano

Para el funcionamiento del restaurante se necesitará contar con todos los elementos necesarios como son los trabajadores que estén encargados de todas las actividades y servicios que se requieran para un proceso efectivo en el local.

Para esto se detalla a los trabajadores del restaurante con los respectivos sueldos mensuales que percibirán ellos y los beneficios de ley que recibirán.

*Tabla 21 Nomina de trabajadores*

<b>Nómina de trabajadores</b>			
<b>Empleados</b>	<b>Nº Empleados</b>	<b>Sueldo</b>	
<b>Gerente - cajero</b>	1	550	
<b>Cocinero</b>	1	450	
<b>Salonero</b>	1	450	

Elaborado por: Fernando Núñez.

*Tabla 22 Beneficios de Ley trabajadores*

<b>Beneficios de Ley trabajadores</b>					
<b>Ap. 12.15%</b>	<b>Decimocuarta remuneración</b>	<b>Decimotercera remuneración</b>	<b>Vacaciones</b>	<b>TOTAL</b>	
66,82	33,33	45,83	22,91	\$ 168,89	
54,67	33,33	37,5	18,75	\$ 144,25	
54,67	33,33	37,5	18,75	\$ 313,14	

Elaborado por: Fernando Núñez.

### **Maquinaria, equipo, muebles y suministros**

Para el correcto y total funcionamiento del establecimiento se necesitará de todos los suministros adecuados para un restaurante de comida y bebida para esto se requerirá la obtención de los siguientes elementos:

*Tabla 23 Maquinaria, equipo, muebles y suministros*

<b>Cantidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>P. Unitario</b>	<b>P. total</b>
1	Congeladora	300	300

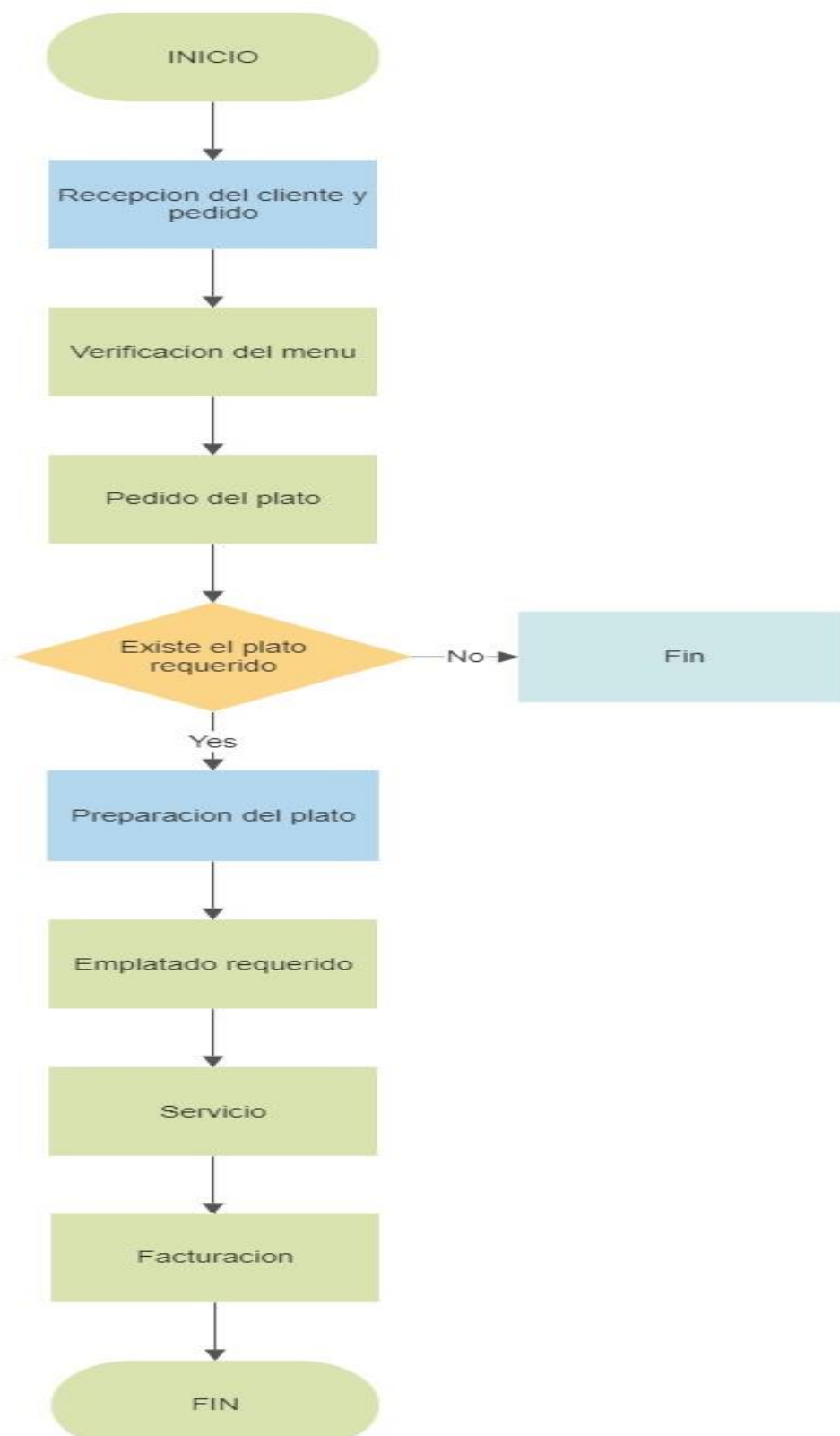
1	Olla de presión	25	25
1	Teléfono celular	30	30
1	Campana extractora de olores	200	200
1	Nevera	300	300
1	Cocina industrial	80	80
1	Cilindro de gas	50	50
24	Cucharas	1/12	10
5	Juego de mesas	100	500
1	Microondas	80	80
1	Vitrina	500	500
1	Licuadaora	50	50
2	Juego de ollas	25	50
5	Exprimidor de cítricos	1	5
3	Cuchillos	2	6
2	Cucharones	7	14
10	Salseros y pimenteros	1	10
5	Bandejas	2	10
1	Extintor	25	25
1	Rotulo o letrero	40	40
1	Caja registradora	120	120
2	Tachos de basura	20	40
2	Pailas de freír	30	60
10	Porta cubiertos	3	30
1	Juego de platos x 20	1	48

Elaborado por: Fernando Núñez.

### **Proceso de producción o servicio**

El proceso de inicio de actividades es cuando el cliente ingresa al local, se realiza la verificación y los procesos básicos de bioseguridad, lo siguiente es el ofrecimiento del menú al cliente aceptar el pedido despacho o servicio, pago y facturación.

*Grafico 12*Proceso de producción



Elaborado por: Fernando Núñez.

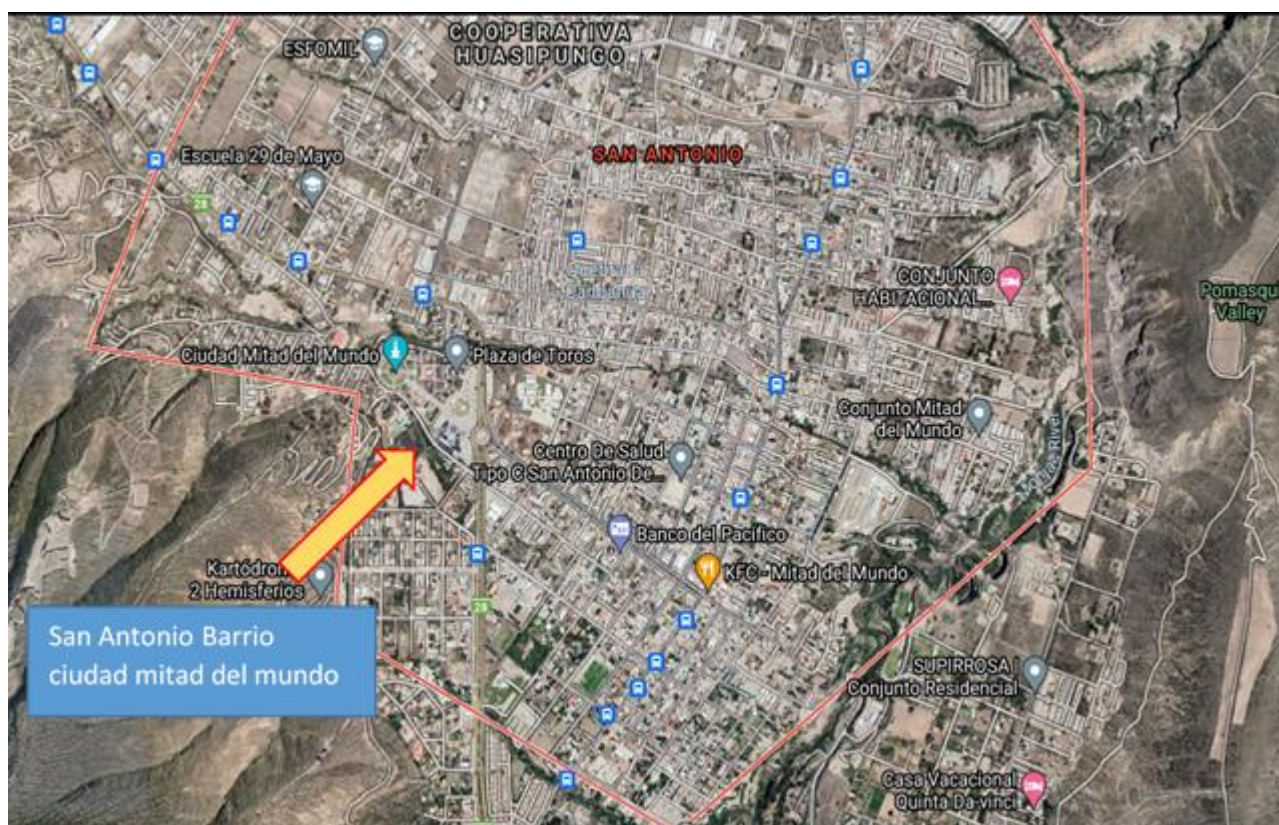


### 3.1.8. Ubicación del proyecto

#### Macro localización

Este local estará ubicado en la parroquia de San Antonio de Pichincha barrio ciudad del mundo, esta localidad cuenta con una gran afluencia de turistas nacionales y extranjeros, siendo su gran referente el nombre mismo y el lugar al cual es visitado por estar la línea ecuatorial paralelo 0° o simplemente la mitad del mundo.

*Grafico 13 Macro localización*

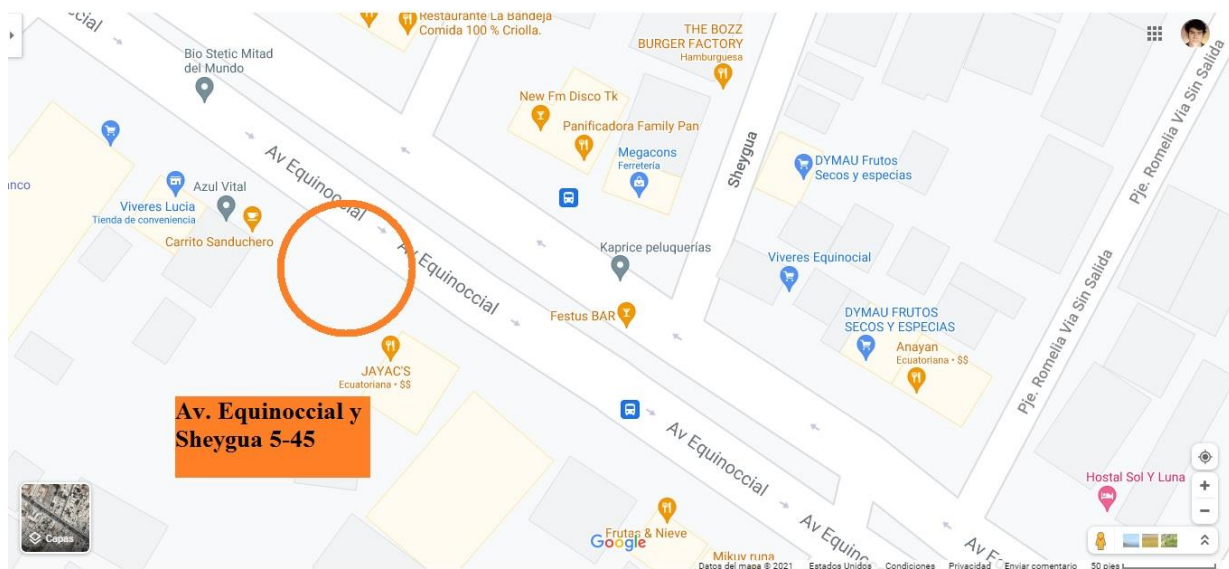


*Fuente: (Google Maps, 2023)*

## Micro localización

Este restaurante se ubicará en las calles Av. Equinoccial (5-45) y sheyguá, una referencia sería al frente del banco del pacífico y a lado la ferretería Gonzales justo en la esquina de la calle pucara.

*Grafico 14* Micro localización



Fuente: (Google Maps, 2023)

### 3.1.9. Filosofía empresarial

#### Nombre

En este proyecto se define como enfoque del restaurante la Comida Típica Ecuatoriana, este es un negocio dedicado a la elaboración de platillos típicos del Ecuador de las tres regiones.

El Ecuador tiene una gran riqueza entorno a la naturaleza que lo rodea y a la gran variedad que productos que goza el país, su gran diversidad de culturas lo hacen un país único de ahí el nombre del restaurante “EL ORO DE ECUADOR”

### Logotipo



- **Forma:** La forma es rectangular y sencilla solo con la finalidad del que cliente distinga nuestro logo en cualquier parte.
- **Tamaño:** El tamaño es proporcional a la imagen y al que podría ubicarse en el local.
- **Contraste:** Son dos colores similares en un degradado de 2 tipos esto es para asemejar al cacao y café que son un gran distintivo de nuestro país.
- **Letras:** Las letras se decidió por algo normal en mayúscula (Times New Roman) esto con la finalidad de que sea sobrio y elegante.
- **Ubicación:** La ubicación de las letras y la figura es centrada en todas direcciones esto para resaltar nuestra marca.

**Slogan**

“La riqueza de Ecuador está en sus productos y su gente”

**Misión**

Lograr un servicio de calidad y estándares altos donde los clientes puedan disfrutar de un plato típico nacional con los mejores platillos de costa, sierra, oriente y pasar momentos agradables con sus seres queridos disfrutando de la mejor gastronomía ecuatoriana.

**Visión**

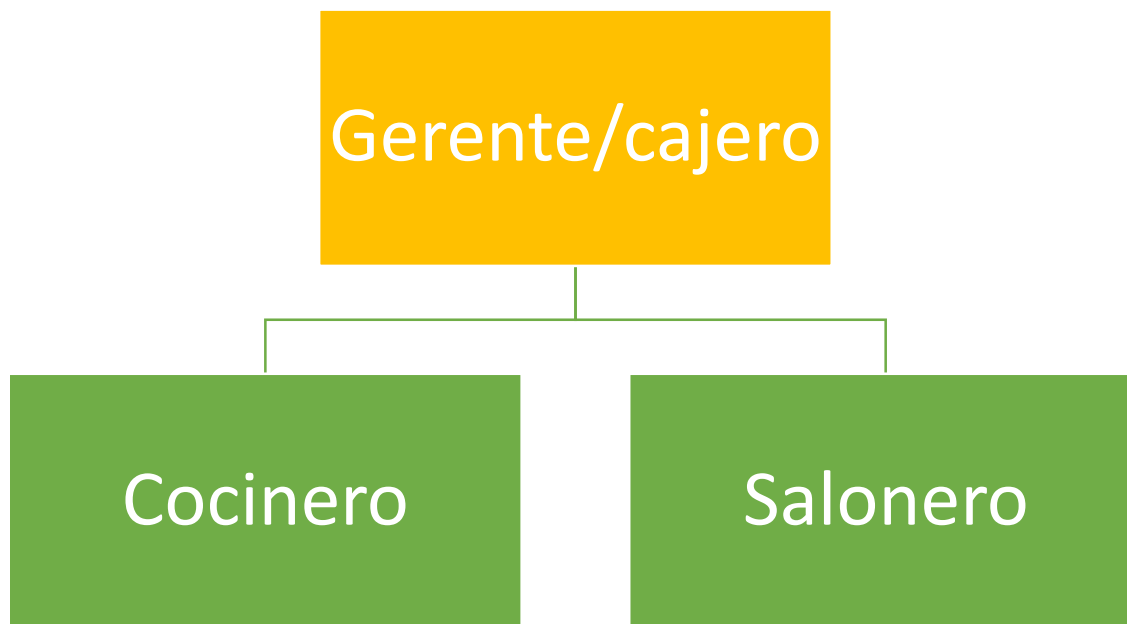
Ser uno de los mejores restaurantes del Ecuador dentro de los próximos 5 años, y preparar los mejores platillos de comida nacional con una meta propuesta a la mejora e innovación.

**Valores**

Transparencia, Honestidad, dar una atención adecuada y eficaz hacia el cliente, ocupándonos de su satisfacción y comodidad, valores que se practican siempre en nuestras instalaciones.

**Estructura organizacional**

*Gráfico 15 Estructura organizacional*



Elaborado por: Fernando Núñez.

## Funciones

### Gerente / Cajero

*Tabla 24 Funciones Gerente / Cajero*

<b>Puesto:</b>	<b>Gerente/Cajero</b>
Área:	Operaciones
Objetivo del puesto:	Dirigir las operaciones y contralar el correcto funcionamiento del local.
Funciones:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planificar.</li> <li>• Organizar.</li> <li>• Dirigir.</li> <li>• Coordinar.</li> <li>• Supervisar</li> </ul>
Estudios:	Estudios de tercer nivel en Administración
Experiencia:	Mínimo 1 año en manejo de locales de comidas y bebidas

Competencias requeridos:	Habilidad en manejo de negocio, solidad formación en valores capacidad para trabajar en equipo
--------------------------	--

Elaborado por: Fernando Núñez.

## Cocinero

*Tabla 25 Funciones Cocinero*

<b>Puesto:</b>	<b>Cocinero</b>
Área:	Operaciones
Objetivo del puesto:	Coordinar el manejo del área de cocina
Funciones:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La organización general de la cocina.</li> <li>• Elabora los alimentos.</li> <li>• Hacer los pedidos de materia prima.</li> <li>• ser responsables por la utilidad de la cocina.</li> <li>• Supervisar la cocina a la hora del servicio.</li> <li>• Asesorar a la gerencia en la compra de los equipos y productos.</li> </ul>
Estudios:	Estudios de Bachillerato
Experiencia:	Mínimo 2 año en cocina ecuatoriana
Competencias requeridos:	Habilidad en manejo de negocio, solidad formación en valores capacidad para trabajar en equipo

Elaborado por: Fernando Núñez.

## Ayudante de cocina

*Tabla 26 Funciones Ayudante de cocina*

<b>Puesto:</b>	<b>Salonero</b>
Área:	Operaciones
Objetivo del puesto:	Ayudante de cocina
Funciones:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlar la presentación del plato</li> <li>• Manejar, controlar, limpiar la cocina</li> <li>• Encargado de la atención del cliente</li> </ul>
Estudios:	Estudios de Bachillerato

---

Experiencia:	Mínimo 1 año mesero, ayudante de cocina
Competencias requeridos	Habilidad y destreza, solidad formación en valores capacidad para trabajar en equipo

---

Elaborado por: Fernando Núñez.

### 3.1.10. Cronograma de actividades o diagrama de Gantt

El diagrama de Gantt es una herramienta muy eficaz a la hora de gestionar proyectos para buscar su optimización y mayor entendimiento para cumplir con los proyectos que se tengan planeados en un determinado plazo o tiempo, mostrado de una manera visual y didáctica las diferentes actividades a realizarse.

*Grafico 16 Diagrama de Gantt*

Tarea	Plazo	Dias																						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
Inicio de Operaciones	1 Dias	■																						
Investigacion de mercados complementaria	2 Dias		■	■																				
Montajes de Maquinas y Muebles	2 Dias				■	■																		
Induccion y capacitacion de personal	2 Dias						■	■																
Preparacion de campaña de lanzamiento	2 Dias								■	■														
Constitucion de la empresa	3 Dias										■	■	■											
Reclutamiento y selección de personal	3 Dias													■	■	■								
Ejecucion de las inversiones	4 Dias																	■	■	■	■			
Organización administrativa	4 Dias																					■	■	■

Elaborado por: Fernando Núñez.

### 3.1.11. Plan de Marketing

Comunicación interna del local será mejor estrategia para trabajar de manera más clara a todas las instancias del negocio, atendiendo a todos los clientes en los diversos procesos que se desarrollen.

### **Marketing mix - las 4P del marketing**

#### **Precio**

Estos precios están basados en base a la encuesta donde se llegó a la conclusión de que las personas están dispuestas a pagar de un mínimo y un máximo de precio por un plato de comida tradicional ecuatoriana, por lo cual se detalla los precios del restaurante.

#### **Costa**

#### **Cebiche mixto.**

*Tabla 27 Costo ceviche mixto*

<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>
Camarón	lb.	4	12
Atún o toyo	lb.	3	4,5
Concha	u.	50	6
Cebolla morada	u.	3	0,25
Tomate	u.	3	0,3
Pimiento	u.	2	0,1
Culantro	onz.	1	0,25
Limón	u.	2	0,2
Aceite	lt.	¼	0,5
Pimienta	cdta.	1	0,1
Sal	cdta.	1	0,05
		<b>COSTO</b>	
		<b>TOTAL</b>	<b>24,3</b>
		<b>GANA 30%</b>	<b>7,29</b>
		<b>TOTAL</b>	<b>31,59</b>



---

**PAX/7      4.51**

---

Elaborado por: Fernando Núñez.

### **Encebollado.**

*Tabla 28 Costo encebollado*

<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>
Albacora	lb.	5	12,5
Yuca	lb.	3	1,5
Cebolla morada	u.	4	0,4
Cebolla larga	u.	3	0,25
Tomate	u.	3	0,3
Pimiento	u.	2	0,1
Chihuanga	onz.	1	0,25
Culantro	onz.	1	0,25
Ají peruano	lb.	¼	0,35
Limón	u.	2	0,2
Aceite	lt.	¼	0,5
Pimienta	cdta.	1	0,1
Sal	cdta.	1	0,05
		<b>COSTO</b>	
		<b>TOTAL</b>	16,75
		<b>GANA 30%</b>	5,025
		<b>TOTAL</b>	<b>21,775</b>
		<b>PAX/9</b>	<b>2,41944</b>

Elaborado por: Fernando Núñez.

### **Sierra**

#### **Hornado**

*Tabla 29 Costo hornado*

<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>
Carne de cerdo	kl.	3	12,5
Papas	kl.	3	1,5
Mote	lb.	3	0,4
Cebolla	u.	2	0,25
Aliño	lt.	¼	0,2

Sal	cdt.	1	0,05
Pimienta	cdt.	1	0,1
		<b>COSTO</b>	15
		<b>TOTAL</b>	15
		<b>GANA 30%</b>	4,50
		<b>TOTAL</b>	<b>19,50</b>
		<b>PAX/8</b>	<b>2,44</b>

Elaborado por: Fernando Núñez.

## Cuy

*Tabla 30 Costo cuy*

<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>
Cuy	u.	1	10
Papas	kl.	3	1,5
Mote	lb.	3	0,4
Cebolla	u.	2	0,25
Aliño	lt.	¼	0,2
Sal	cdt.	1	0,05
Pimienta	cdt.	1	0,1
		<b>COSTO</b>	12,5
		<b>TOTAL</b>	12,5
		<b>GANA 30%</b>	3,75
		<b>TOTAL</b>	<b>16,25</b>
		<b>PAX/3</b>	<b>5,41</b>

Elaborado por: Fernando Núñez.

## Amazonia

### Maito

*Tabla 31 Costo Maito*

<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>
Boca chico	lb.	4	10
Yuca	lb.	3	1,5
Hoja de achira	u.	1	1

<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>
Cebolla morada	u.	4	0,4
Tomate	u.	3	0,3
Pimiento	u.	2	0,1
Culantro	onz.	1	0,25
Limón	u.	2	0,2
Aceite	lt.	¼	0,5
Pimienta	cdta.	1	0,1
Sal	cdta.	1	0,05
		<b>COSTO</b>	
		<b>TOTAL</b>	14,4
		<b>GANA 30%</b>	4,32
		<b>TOTAL</b>	<b>18,72</b>
		<b>PAX/7</b>	<b>2,67</b>

Elaborado por: Fernando Núñez.

### **Ayampaco**

*Tabla 32 Costo ayampaco*

<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>
Cachama	lb.	2,5	10
Yuca	lb.	3	1,5
Verde	u.	3	0,2
Hoja de achira	u.	1	1
Cebolla morada	u.	4	0,4
Tomate	u.	3	0,3
Pimiento	u.	2	0,1
Culantro	onz.	1	0,25
Limón	u.	2	0,2
Aceite	lt.	¼	0,5
Pimienta	cdta.	1	0,1
Sal	cdta.	1	0,05
		<b>COSTO</b>	
		<b>TOTAL</b>	14,6
		<b>GANA 30%</b>	4,38
		<b>TOTAL</b>	<b>18,98</b>
		<b>PAX/8</b>	<b>2,71</b>

Elaborado por: Fernando Núñez.

### **Beneficio**

- Promociones por fines de semana
- Dos tipos de combos familiares
- Promociones por temporadas baja (promoción 2x1)

### **Producto**

Los diferentes tipos platos que se ofertaran será dedicado al público para toda la población de sana Antonio y norte de pichincha, y dirigido a ciudadanos nacionales y extranjeros que visitan la ciudad mitad el mundo se considera a la población de 20 años en adelante ya que estos tienen poder de consumo y adquisición, se tiene productos como ceviches y encebollados gran representantes de la costa, las deliciosos hornados y asados de la sierra, los espectaculares platillos exóticos de la amazonia como maito y ayampaco, se establecerá un producto de gran calidad con unos precios cómodos.

**Ceviche Mixto.** – este palto contiene camarón, concha, pescado, tomate riñón, cebolla morada, ajo, culantro, fondo de mariscos, limón, sal, aceite, pimienta y chifles.

*Grafico 17Ceviche Mixto*



*Fuente: (CocinaCasera.com, 2023)*

**Encebollado.** – Pescado albacora, yuca, cebollada morada, cebolla larga, pimiento, chihuanga, ají peruano, culantro, fondo de mariscos, limón, sal, aceite, pimienta y chifles.

*Grafico 18 Encebollado*



*Fuente: (CocinaCasera.com, 2023)*

**Hornado.** – Carne de cerdo, mezcla de aliños mojados, ajo, pimienta, cebolla, mezcla de aliños secos, mote, papa, tostado

*Grafico 19 Hornado*



*Fuente: (CocinaCasera.com, 2023)*

**Cuy asado.** – Cuy entero, mezcla de aliños mojados, ajo, pimienta, cebolla, mezcla de aliños secos, mote, papa.

*Grafico 20 Cuy asado*



*Fuente: (CocinaCasera.com, 2023)*

**Maito de pescado.** – Peces de río (bocachico, cachama, pintadillo), hoja de maito, especias secas, yuca, limón.

*Grafico 21 Maito de pescado*



*Fuente: (CocinaCasera.com, 2023)*

**Ayampaco.** - Hojas de plátano o de achira, verdes, pescado, huevos, cebolla, ajo, tomate, pimiento, sal, limón, yuca.

*Grafico 22 Ayampaco*



*Fuente: (CocinaCasera.com, 2023)*

### **Beneficio**

- Desarrollo e innovación del producto manteniendo la tradición que lo caracteriza
- Aplicación a nuevos platos de comida tradicional
- Desarrollo económico y competitividad comercial
- Propaganda y difusión de local por medio de los clientes

### **Plaza**

Sera un local de distribución directa, el local será el único responsable de que el producto llegue al consumidor de la manera más adecuada, sin la necesidad de ocupar intermediarios.

También los identifica como un medio para reducir la competencia, pero esta posibilidad se observa sólo bajo condiciones específicas de mercado. (González, 2015)

El restaurante se ubicará en las calles Av. Equinoccial N5-45 y Shaynai, una referencia sería al frente del banco del pacífico y a lado la ferretería Gonzales, este lugar está ubicado en barrio ciudad mitad del mundo esto lo hace un lugar turístico y de fácil ubicación para cualquier persona que desee conocer nuestro local y probar nuestra comida.

**Beneficio**

- Fácil ubicación y lugar turístico a conocer
- Promociones y descuentos por temporadas
- Lugar amplio y con todas las medidas de bioseguridad

**Promoción**

El establecimiento contara con diversos platos tradicionales, precios acordes al bolsillo de los clientes, promociones y descuentos acorde a la temporada. Todos estos beneficios y productos se promocionarán a gran medida por los diferentes medios digitales para así llegar a más personas en todo el distrito metropolitano de Quito, las redes sociales y radio serán nuestras principales plataformas de hacer conocer nuestro establecimiento al público en general.

**Beneficio**

- Poder llegar al mayor número de personas y dar a conocer nuestro establecimiento sin generar un gasto adicional.
- Crear imágenes con nuestro local con platos del restaurante y el lugar turístico que sería la mitad del mundo.
- Crear un letrero y fachada que distingan nuestro local con los colores del café y chocolate, con luces led para ser más visible el local.



## CAPITULO IV

### 4. Estudio y evaluación financiero

Dar a conocer el estudio financiero y evaluar los resultados que se reflejen como parte integral de un Proyecto de Inversión y su aportación a la toma de decisiones implicada, a una evaluación de la viabilidad y rentabilidad de un negocio, propiciando datos que reflejen la viabilidad y la investigación utilizando índices que utilizan la información obtenida de los estados financieros.

#### 4.1. Inversión – capital de trabajo

Para la iniciación del negocio determinar el uso de los recursos económicos que se necesita para un adecuado comienzo de actividades, se determinó los activos fijos, ingresos y perdidas del establecimiento.

##### 4.1.1. Activos fijos

*Tabla 33 Activos fijos*

Descripción	Activos fijos		P. Unitario	P. Total
	Unidades			
<b>Muebles y enseres</b>				<b>\$ 1.276,00</b>
Juego de mesas y sillas X5	5		\$ 100	\$ 500
Vitrina	1		\$ 500	\$ 500
Caja registradora	1		\$ 120	\$ 120
Juego de Platos y vajillas	10		\$ 2	\$ 20
Utensilios de cocina	–			\$ 76
Teléfono celular	1		\$ 20	\$ 20
Tachos de basura	2		\$ 20	\$ 40
<b>Equipo y maquinaria</b>				<b>\$ 1.165,00</b>
Campana extractora de olores	1	\$	200	\$ 200
Congeladora	1	\$	300	\$ 300

Descripción	Activos fijos		
	Unidades	P. Unitario	P. Total
Olla de presión	1	\$ 25	\$ 25
Cocina industrial	1	\$ 100	\$ 100
Licuadaora	1	\$ 40	\$ 40
Microondas	1	\$ 80	\$ 80
Juego de ollas	2	\$ 25	\$ 50
Extintor	1	\$ 25	\$ 25
Cilindro de gas	1	\$ 45	\$ 45
Nevera	1	\$ 300	\$ 300
<b>Extras</b>			<b>\$ 200,00</b>
Rotulo o letrero	1	\$ 80	\$ 80
Instalaciones de estantería, campana	1	\$ 40	\$ 80
Arreglos interiores	8	\$ 40	\$ 40
<b>Total, de activos fijos</b>			<b>\$ 2.641,00</b>

Elaborado por: Fernando Núñez.

Consideramos activos fijos, son todos los bienes e inmuebles perceptibles e imperceptibles que posee una empresa o un negocio, indispensable para el funcionamiento y operación normal de la organización, estos activos están sujetos a depreciaciones.

### Depreciación de activos fijos

Tabla 34 Depreciación de activos fijos

Detalle	N° de unidades	USD		Vida útil	Depr. Anual
		V. unit	V. total		
Juego de mesas y sillas X5	5	100	500	10 años	50
Vitrina	1	500	500	10 años	50
Caja registradora	1	120	120	10 años	12
Juego de Platos y vajillas	10	2	20	10 años	2
Utensilios de cocina	—	—	76	10 años	7,6
Teléfono celular	1	20	20	10 años	2
Campana extractora de olores	1	200	200	10 años	20
Congeladora	1	300	300	10 años	30
Olla de presión	1	25	25	10 años	2,5
Cocina industrial	1	100	100	10 años	10
Licuadaora	1	40	40	10 años	4

<b>Depreciación de activos</b>					
<b>Detalle</b>	<b>N° de unidades</b>	<b>USD</b>		<b>Vida útil</b>	<b>Depr. Anual</b>
		<b>V. unit</b>	<b>V. total</b>		
Microondas	1	80	80	10 años	8
Juego de ollas	2	25	50	10 años	5
Extintor	1	25	25	10 años	2,5
Cilindro de gas	1	45	45	10 años	4,5
Nevera	1	300	300	10 años	30
Rotulo o letrero	1	80	80	10 años	8
<b>TOTAL</b>					<b>\$ 248,1</b>

Elaborado por: Fernando Núñez.

#### 4.1.2. Activos diferidos

A esto se le conoce como cargo diferido esto representa el costo y gasto que no se cargan al período al cual se efectúa el pago, esto será aplazado para cargarse en períodos futuros de balance, los cuales se beneficiaran con los ingresos producidos por estos desembolsos; aplicando el principio contable de la asociación de ingresos y gastos. (Corvo, 2017)

*Tabla 35 Activos diferidos*

<b>Activos diferidos</b>	
<b>Detalle</b>	<b>Valor</b>
Obtención del RUC	\$ 0,00
Patente Municipal	\$ 50,00
Licencia Anual de funcionamiento	\$ 50,00
Registro Sanitario	\$ 50,00
Permiso de Bomberos	\$ 50,00
Permisos Ambientales	\$ 50,00
<b>Total</b>	<b>\$ 250,00</b>

Elaborado por: Fernando Núñez.

### 4.1.3. Capital de Trabajo

El capital de trabajo en una inversión a corto plazo que se determina con la finalidad de saber qué cantidad de dinero la empresa necesita para mantener el giro básico del negocio.

*Tabla 36 Capital de Trabajo*

<b>Capital de trabajo</b>		
<b>Detalle</b>	<b>Valor mensual</b>	<b>Valor trimestral</b>
Mano de obra	\$ 1.450,0	\$ 4.350,00
Insumos	\$ 150,00	\$ 450,00
Gastos Administrativos	\$ 530,00	\$ 1590,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 2.130,00</b>	<b>\$ 6.390,00</b>

Elaborado por: Fernando Núñez.

### 4.1.4. Inversión Inicial

*Tabla 37 Inversión Inicial*

<b>Inversión inicial</b>	
Activos fijos	\$ 2.641,0
Activos diferidos	\$ 250,0
Capital de trabajo	\$ 6.390,0
<b>Total</b>	<b>\$ 9.281,00</b>

Elaborado por: Fernando Núñez.

## 4.2. Financiamiento

La inversión del proyecto de “EL ORO DE ECUADOR” será de un total de \$ 9.281,00 por lo detallado en la tabla de activos que tiene la empresa, la cantidad de dinero para la ejecución del restaurante se realizara con financiamiento propio.

### 4.3. Capacidad de Producción

Para determinar la capacidad de producción del restaurante se tomó encuesta el nivel de aceptación del producto mediante la encuesta realizada y la capacidad de producción diaria, se realizará la venta de 47 platos diarios con un total de \$155 dólares de venta. Para esto se debe hacer un análisis de los ingresos totales del local, esto se hará mediante el nivel de ingresos de ventas diarias, mensuales y anuales de cada plato que tiene le menú.

#### 4.3.1. Ingreso de venta diarias

*Tabla 38 Ingreso de venta diarias*

<b>Ingreso de venta diaria</b>			
<b>Detalle del producto</b>	<b>Producción diaria</b>	<b>Precio venta diaria</b>	<b>Venta diaria</b>
Ceviche mixto	7	\$ 5,00	\$ 35,00
Encebollado	16	\$ 2,50	\$ 40,00
Hornado	11	\$ 3,00	\$ 33,00
Cuy asado	4	\$ 5,00	\$ 20,00
Maito	5	\$ 3,00	\$ 15,00
Ayampaco	4	\$ 3,00	\$ 12,00
<b>Total</b>	47	\$ 21,50	\$ 155,00

Elaborado por: Fernando Núñez.

#### 4.3.2. Promedio de ventas proforma.

Para realizar el cálculo de las ventas proforma, se tomó como referencia el registro de las ventas diarias, semanales, mensuales para determinar las ventas anuales promedio se determinó un supuesto crecimiento positivo del 5% en el mejor de los casos.

*Tabla 39 Promedio de ventas proforma.*

<b>Proyección Producidas</b>						
<b>Detalle</b>		<b>Proyección Anual Producidas</b>				
Prod. Sem	Prod. Men	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
\$ 620,0	\$ 3.100,0	\$37.200,0	\$ 39.060,0	\$ 41.013,0	\$ 43.063,7	\$ 45.216,8

Elaborado por: Fernando Núñez.

#### **4.1. Proyección de costos, gastos**

Para definir la proyección de los costos, gastos se determinó que para el primer año de funcionamiento de “EL ORO DE ECUADOR” se necesita la cantidad de \$ 29.399,10 esto se incluye los costos y gastos administrativos operacionales, el cual se detalla en la siguiente tabla

*Tabla 40 costos, gastos*

<b>Costos - Gastos Administrativos y Operativos</b>		
<b>Descripción</b>	<b>Tiempo</b>	<b>V. total</b>
Costos		
Costos de Mano de Obra	12 meses	\$ <b>23.039,10</b>
Gastos		
Gastos administrativos	12 meses	\$ <b>6.360,00</b>
<b>Total</b>		<b>\$ 29.399,10</b>

Elaborado por: Fernando Núñez.

##### **4.1.1. Proyección costo y gastos proforma**

Para realizar una proyección del restaurante “EL ORO DE ECUADOR” se realizó una proyección a cinco años por los costos de producción se incrementó a un porcentaje de 1,5% por año de proyección, en gastos administrativos se consideró quitar gastos de propaganda para la empresa después del primer año.

*Tabla 41 Proyección costo y gastos proforma*

<b>Costos - Gastos Administrativos y Operativos proforma</b>					
<b>Descripción</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>	<b>2026</b>	<b>2027</b>	<b>2028</b>
Costos					
Costos de Mano de Obra	\$ <b>23.039,10</b>	\$ 23.384,7	\$ 23.735,5	\$ 24.091,5	\$ 24.452,9
Gastos					
Gastos administrativos	\$ <b>6.360,00</b>	\$ 5.160,00	\$ 5.160,00	\$ 5.160,00	\$ 5.160,00
<b>Total</b>	<b>\$ 29.399,10</b>	<b>\$ 28.544,7</b>	<b>\$ 28.895,5</b>	<b>\$ 29.251,5</b>	<b>\$ 29.612,9</b>

Elaborado por: Fernando Núñez.

#### 4.1.2. Costos

Tabla 42 Costos

<b>Costos de Producción</b>	
<b>Concepto</b>	<b>V. total</b>
M.O.D	\$ 23.039,10
<b>Total</b>	<b>\$ 23.039,10</b>

Elaborado por: Fernando Núñez.

#### Costos de Mano de Obra

Tabla 43 Costos de Mano de Obra

<b>Rol de pago proyectado para 1 año</b>								
<b>Empleados</b>	<b>N° Empleados</b>	<b>Sueldo</b>	<b>Sueldo anual</b>	<b>Ap. 12.15%</b>	<b>Decimocuarta remuneración</b>	<b>Decimotercera remuneración</b>	<b>Vacaciones</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Gerente - cajero</b>	1	\$ 550,00	\$ 6.600,00	\$ 801,90	\$ 450,00	\$ 550,00	\$ 275,00	\$ 8.676,90
<b>Cocinero</b>	1	\$ 450,00	\$ 5.400,00	\$ 656,10	\$ 450,00	\$ 450,00	\$ 225,00	\$ 7.181,10
<b>Salonero</b>	1	\$ 450,00	\$ 5.400,00	\$ 656,10	\$ 450,00	\$ 450,00	\$ 225,00	\$ 7.181,10
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 1.450,0</b>	<b>\$ 17.400,0</b>	<b>\$ 2.114,10</b>	<b>\$ 1.350,00</b>	<b>\$ 1.450,00</b>	<b>\$ 725,00</b>	<b>\$ 23.039,10</b>

Elaborado por: Fernando Núñez.



### Mano de obra con fondos de reserva proyectada para 5 años

Tabla 44 Mano de obra con fondos de reserva

<b>Rol de pago proyectado con fondos de reserva</b>					
<b>Empleados</b>	<b>Año 2024</b>	<b>Año 2022</b>	<b>Año 2023</b>	<b>Año 2024</b>	<b>Año 2025</b>
<b>Gerente - cajero</b>	\$ 8.676,90	\$ 9.226,68	\$ 9.776,46	\$ 10.326,24	\$ 10.876,02
<b>Cocinero</b>	\$ 7.181,10	\$ 7.630,92	\$ 8.080,74	\$ 8.530,56	\$ 8.980,38
<b>Salonero</b>	\$ 7.181,10	\$ 7.630,92	\$ 8.080,74	\$ 8.530,56	\$ 8.980,38
<b>Total</b>	<b>\$ 23.039,10</b>	<b>\$ 24.488,52</b>	<b>\$ 25.937,94</b>	<b>\$ 27.387,36</b>	<b>\$ 28.836,78</b>

Elaborado por: Fernando Núñez.

#### 4.1.3. Gastos

##### Gastos administrativos

Tabla 45 Gastos

<b>Concepto</b>	<b>Periodo mensual</b>	<b>Proyección anual</b>	
		<b>Año 1</b>	
Movilización	\$ 80,00	\$	960,00
Luz	\$ 35,00	\$	420,00

Agua	\$	40,00	\$	480,00
Arriendo	\$	150,00	\$	1.800,00
Telefonía e internet	\$	75,00	\$	900,00
Suministros de oficina	\$	50,00	\$	600,00
Gasto de propaganda	\$	50,00	\$	600,00
Insumos limpieza	\$	50,00	\$	600,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$</b>	<b>6.360,00</b>

Elaborado por: Fernando Núñez.

### Gastos administrativos partir del segundo año

Tabla 46 Gastos del segundo año

Concepto	Periodo mensual	Proyección anual			
		Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Movilización	\$ 80,00	\$ 960,00	\$ 960,00	\$ 960,00	\$ 960,00
Luz	\$ 35,00	\$ 420,00	\$ 420,00	\$ 420,00	\$ 420,00
Agua	\$ 40,00	\$ 480,00	\$ 480,00	\$ 480,00	\$ 480,00
Arriendo	\$ 150,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00
Telefonía e internet	\$ 75,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00
Insumos limpieza	\$ 50,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 5.160,00</b>	<b>\$ 5.160,00</b>	<b>\$ 5.160,00</b>	<b>\$ 5.160,00</b>

Elaborado por: Fernando Núñez.

#### 4.1. Estudios financieros proyectados

Los estudios financieros proyectos son la representación de los estados financieros que la empresa presentará en el futuro. Estos estados financieros son: estado de situación inicial, estado de resultados y flujo de caja.

##### 4.1.1. Estado de situación inicial

*Tabla 47 Estado de situación inicial*

<b>Estado de situación inicial</b>			
<b>Activos</b>		<b>Pasivos</b>	
<b>Activos corrientes</b>			
Caja	\$ 6.390,00		
<b>Activos no corrientes</b>	<b>\$ 2.641,00</b>		
<b>Activos fijos</b>		<b>Pasivos</b>	\$0
Muebles y enseres	\$ 1.276,00		\$0
Equipo y maquinaria	\$ 1.165,00		
Extras	\$ 200,00	<b>Patrimonio</b>	\$ 8.831,00
<b>Activos diferidos</b>	<b>\$ 250,00</b>		
Gastos Pre operativos			
Obtención del RUC	\$ 0,00		
Patente Municipal	\$ 50,00		
Licencia Anual de funcionamiento	\$ 50,00		
Registro Sanitario	\$ 50,00		
Permiso de Bomberos	\$ 50,00		
Permisos Ambientales	\$ 50,00		
<b>Total activos</b>	<b>\$ 9.281,00</b>	<b>Total Pasivos + Patrimonio</b>	<b>\$ 9.281,00</b>

Elaborado por: Fernando Núñez.

#### 4.1.2. Estado de resultados

El estado de resultados está proyectado para los siguientes 5 años en el cual se detalla la utilidad neta del proyecto en el primer año de actividad del negocio, y con un aumento un poco significativo para los próximos 4 años de actividad.

*Tabla 48 Estado de resultados*

Detalle	Estado de resultado proforma				
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos de ventas total	\$ 37.200,00	\$ 39.060,00	\$ 41.013,00	\$ 43.063,70	\$ 45.216,80
Egresos por gastos total	\$ 29.399,10	\$ 28.544,70	\$ 28.895,50	\$ 29.251,50	\$ 29.612,90
Utilidad antes de participación e impuestos	\$ 7.800,90	\$ 10.515,30	\$ 12.117,50	\$ 13.812,20	\$ 15.603,90
Amortización	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Depreciación	\$ 248,10	\$ 248,10	\$ 248,10	\$ 248,10	\$ 248,10
<b>Utilidad antes de utilidades</b>	\$ 7.552,80	\$ 10.267,20	\$ 6.908,10	\$ 11.869,40	\$ 13.564,10
(-) 15% repartición de trabajadores	\$ 1.132,92	\$ 1.540,08	\$ 1.780,41	\$ 2.034,62	\$ 2.303,37
<b>Utilidad ante de impuestos</b>	\$ 6.419,88	\$ 8.727,12	\$ 10.088,99	\$ 11.529,49	\$ 13.052,43
(25%) impuestos a la renta	\$ 1.604,97	\$ 2.181,78	\$ 2.522,25	\$ 2.882,37	\$ 3.263,11
<b>Utilidad neta</b>	<b>\$ 4.814,91</b>	<b>\$ 6.545,34</b>	<b>\$ 7.566,74</b>	<b>\$ 8.647,11</b>	<b>\$ 9.789,32</b>

Elaborado por: Fernando Núñez.

### 4.1.3. Flujo de caja

Tabla 49 Flujo de caja

<b>Estado de resultado proforma</b>					
<b>Detalle</b>	<b>Estado de resultado proforma</b>				
	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
Ingresos de ventas total	\$ 37.200,00	\$ 39.060,00	\$ 41.013,00	\$ 43.063,70	\$ 45.216,80
Egresos por gastos total	\$ 29.399,10	\$ 28.544,70	\$ 28.895,50	\$ 29.251,50	\$ 29.612,90
Utilidad antes de participación e impuestos	\$ 7.800,90	\$ 10.515,30	\$ 12.117,50	\$ 13.812,20	\$ 15.603,90
Amortización	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Depreciación	\$ 248,10	\$ 248,10	\$ 248,10	\$ 248,10	\$ 248,10
<b>Utilidad antes de utilidades</b>	\$ 7.552,80	\$ 10.267,20	\$ 6.908,10	\$ 11.869,40	\$ 13.564,10
(-) 15% repartición de trabajadores	\$ 1.132,92	\$ 1.540,08	\$ 1.780,41	\$ 2.034,62	\$ 2.303,37
<b>Utilidad ante de impuestos</b>	\$ 6.419,88	\$ 8.727,12	\$ 10.088,99	\$ 11.529,49	\$ 13.052,43
(25%) impuestos a la renta	\$ 1.604,97	\$ 2.181,78	\$ 2.522,25	\$ 2.882,37	\$ 3.263,11
<b>Utilidad neta</b>	<b>\$ 4.814,91</b>	<b>\$ 6.545,34</b>	<b>\$ 7.566,74</b>	<b>\$ 8.647,11</b>	<b>\$ 9.789,32</b>
Depreciación	\$ 248,10	\$ 248,10	\$ 248,10	\$ 248,10	\$ 248,10
<b>Flujo de Caja presupuestado</b>	<b>\$ 5.063,01</b>	<b>\$ 6.793,44</b>	<b>\$ 7.814,84</b>	<b>\$ 8.895,21</b>	<b>\$ 10.037,42</b>

Elaborado por: Fernando Núñez.

## 4.2. Evaluación financiera (TMAR, VAN, TIR, PRI, PUNTO DE EQUILIBRIO)

La evaluación financiera del plan de negocio consiste, en medir y establecer las ventajas y desventajas que tiene la inversión, esto determinara si el plan de negocio tiene rentabilidad a futuro y es conveniente aplicarlo.

### 4.2.1. TMAR

La TMAR (tasa mínima aceptable de rendimiento) es la rentabilidad mínima que un inversionista espera obtener de una inversión, para determinar el TIR y el VAN se elaboró el cálculo de las tasas de descuento esto corresponde a la inflación, y prima de riesgo de Ecuador.

*Tabla 50 TMAR*

<b>Tasa de descuento</b>	
Inflación promedio	0,38%
Prima de riesgo	18,68%
<b>TMAR</b>	<b>19,06% sin apalancamiento</b>

Elaborado por: Fernando Núñez.

### 4.2.2. VAN

Conocido como Valor Actual Neto o valor presente neto, este es un indicador que señala que un proyecto es viable cuando el VPN es igual o mayor a 0. Consiste en sumar la inversión y los flujos descontados.

$$TMAR = \frac{FNE}{(1+i)^n}$$

Tabla 51VAN

Concepto	Proyección Anual - Valor Actual Neto					
	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
F.N.E	(\$-9.281,00)	\$ 5.063,01	\$ 6.793,44	\$ 7.814,84	\$ 8.895,21	\$10.037,42
$\frac{1}{(1+i)^n}$	1	0,839	0,705	0,592	0,497	0,417
TOTAL	(\$-9.281,00)	\$ 4.252,48	\$ 4.792,45	\$ 4.630,44	\$ 4.426,82	\$ 4.195,58
<b>VAN</b>	<b>\$ 13.016,77</b>					

Elaborado por: Fernando Núñez.

**VAN = \$ 3.498,00**

Realizado el estudio del proyecto, se determina que el valor actual neto:

El valor actual neto del proyecto propuesto es mayor a 0, por lo tanto, el proyecto es viable y factible financieramente aceptable.

### 4.2.3. TIR

La tasa de inversión de retorno TIR, se encarga de medir la rentabilidad de una inversión, es decir el porcentaje de beneficio o pérdida que tendrá el proyecto, como se observa la rentabilidad es del 65%

*Tabla 52TIR*

Concepto	Proyección Anual - Valor Actual Neto					
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
FNE	(\$-9.281,00)	\$ 5.063,01	\$ 6.793,44	\$ 7.814,84	\$ 8.895,21	\$10.037,42

Elaborado por: Fernando Núñez.

*Tabla 53TIR*

<b>FNE</b>	<b>\$ 10.932,97</b>
<b>TMAR</b>	<b>19,06%</b>
<b>VAN</b>	<b>\$ 1.651,97</b>
<b>TIR</b>	<b>65%</b>

Elaborado por: Fernando Núñez.

### Interpretación

$$\mathbf{TIR = 50\% > TMAR = 19,06\%}$$

Si observamos los resultados obtenidos, se establece que el proyecto es rentable económicamente presentando una TIR del 65%. Siendo esta, la tasa máxima de retorno que se debe esperar de este proyecto y el 19,06% la tasa mínima aceptable de rendimiento.



#### 4.2.4. PRI

También se le conoce como (Periodo de recuperación de la inversión) PRI.

Es el tiempo en el que toma recuperar la inversión y generar ganancia para el accionista y el inversionista

Tabla 54PRI

Periodo de Recuperación de la Inversión						
Concepto	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
FNE	(\$ 9.281,00)	\$ 5.063,01	\$ 6.793,44	\$ 7.814,84	\$ 8.895,21	\$ 10.037,42
VAN	(\$ 9.281,00)	\$ 4.252,48	\$ 4.792,45	\$ 4.630,44	\$ 4.426,82	\$ 4.195,58
Flujo Acumulado	(\$ 9.281,00)	(\$ 5.028,52)	(\$ 236,07)	\$ 4.394,37	\$ 8.821,19	\$ 13.016,77
<b>PRI</b>						
AÑO	1					
MES	2					

Elaborado por: Fernando Núñez.

#### 4.2.5. Punto de equilibrio

Es una herramienta financiera que permite determinar el momento en el cual las ventas cubrirán exactamente los costos, expresándose en valores, porcentaje y/o unidades, que sirve para ponderar el grado de solvencia de una empresa y su potencial de rentabilidad.

$$P.E \$ = \frac{COSTOS FIJOS}{1 - \frac{COSTOS VARIABLE}{VENTAS TOTALES}}$$

*Tabla 55 Punto de equilibrio*

<b>Punto de Equilibrio</b>							
<b>Años</b>	<b>U. ventas</b>	<b>Ingresos</b>	<b>Costos Fijos</b>	<b>Costos variables</b>	<b>Costo total</b>	<b>utilidad</b>	<b>P.E \$</b>
1	9841	\$ 37.200,00	\$ 29.399,10	\$ 23.039,10	\$ 52.438,2	\$ 15.238,2,8	\$ 207,61

Elaborado por: Fernando Núñez

En el punto de equilibrio se determinó que todos los costos fijos se cubrirían en el punto de equilibrio con un total de 9841 platos típicos al año para tener un punto de equilibrio fijo.

## CONCLUSIONES

- Para llegar a una conclusión de la viabilidad del negocio se realizó una encuesta a un público determinado objetivo, que son las personas económicamente activas PEA, de la parroquia de San Antonio de Pichincha esto para determinar la acogida del producto.
- En el punto técnico, administrativo, ambiental se realizó la ubicación del negocio, los servicios que deberá tener, la infraestructura, muebles y enseres del local, la constitución del negocio, la base legal, el diseño y creación del nombre del local.
- En el estudio financiero se determinó la inversión necesaria para el funcionamiento del negocio, el capital necesario para el arranque del restaurante, la capacidad de producción la proyección de ventas, los costos y gastos en el primer año de vida del restaurante, flujo de caja, activos fijos, depreciaciones, TIR, VAN; se llegó a la conclusión de que el negocio es viable financieramente y que tiene una proyección de ganancia muy alto con una recuperación de la inversión en un periodo de 1 año 2 meses lo cual es muy atractivo.

## RECOMENDACIONES

- Para obtener un mejor resultado entorno al gusto de las personas con respecto al negocio de alimentos y bebidas, se necesita un estudio que abarque una muestra mayor para obtener una mejor referencia al momento de realizar un emprendimiento, esto en base a que las personas tienden a cambiar de preferencias muy frecuentemente por lo cual un estudio más exacto podrá ser el éxito de cualquier negocio.
- Al momento de realizar un estudio sobre la aceptación de un nuevo producto en un lugar específico, se necesitará datos exactos y precisos de la población a estudiar, ya que los datos con lo que cuenta Ecuador son de hace 10 años, el cual deberá tener un plan específico sobre las necesidades y las tendencias.
- El negocio, para que tenga objetivos claros a largo plazo se sugiere que se planteen metas de ventas diarias, semanales y mensuales.

## BIBLIOGRAFÍA

Bodega, cuadra Francisco. (07 de 2010). [www.academia.edu](http://www.academia.edu). Obtenido de [www.academia.edu](http://www.academia.edu): <http://www.academia.edu/>

Bomberos Quito. (1 de 07 de 2023).

Obtenido de [www.bomberosquito.gob.ec](http://www.bomberosquito.gob.ec): <http://www.bomberosquito.gob.ec/>

Agencia Nacional de Regulación y Control y Vigilancia Sanitaria. (1 de 07 de 2023). Obtenido de [www.controlsanitario.gob.com.ec](http://www.controlsanitario.gob.com.ec): <http://www.controlsanitario.gob.com.ec/>

mercadolibre. (1 de 07 de 2023). [www.mercadolibre.com.ec](http://www.mercadolibre.com.ec). Obtenido de [www.mercadolibre.com.ec](http://www.mercadolibre.com.ec): <http://www.mercadolibre.com.ec/>

Distrito metropolitano de Quito. (01 de 07 de 2023). [www.quito.gob.ec](http://www.quito.gob.ec). Obtenido de [www.quito.gob.ec](http://www.quito.gob.ec): <https://www.quito.gob.ec/>

Servicio de Rentas Internas. (1 de 07 de 2023). [www.sri.gob.ec](http://www.sri.gob.ec). Obtenido de [www.sri.gob.ec](http://www.sri.gob.ec): <http://www.sri.gob.ec/>

B Cooper, B. F. (1 de 07 de 2014). Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina. En B. F. B Cooper, Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina (págs. 11,12). Colombia: Casa del libro. Obtenido de [books.google.com](https://books.google.com): <https://books.google.com/>

Bell, R. (1977). Semantic Scholar.org. oklant: Revista oklant.

CocinaCasera.com. (1 de 07 de 2023).Obtenido de www.cocina-casera.com:  
<https://cocina-casera.com/>

Corvo, H. S. (2017). Activos Diferidos y sus características. España: Lifeder.

David, F. (2013). Conceptos de administración. México:  
<https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/icea/article/view/2096/>.

Guadalajara, U. d. (2013). Estudio financiero. Guadalajara: Departamento de  
Administración

INEC. (1 de 07 de 2023). www.ecuadorencifras.gob.ec. Obtenido de  
www.ecuadorencifras.gob.ec: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/>

J Pérez, G. P. (2011). Modelo de competitividad de las cinco fuerzas de Porter. México:  
<http://academia.edu.org/>

M.S.P. (2017). Ley orgánica de salud. Quito: Ministerio de salud pública.

mitaddelmundo. (1 de 07 de 2023).Obtenido de www.mitaddelmundo.gob.ec:  
<http://www.mitaddelmundo.gob.ec/es/>

Roma, C. d. (1 de 07 de 2014). Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de. <http://www.fao.org/3/>

S.M Quito, p. d. (1 de 07 de 2023). Obtenido de [www.pam.quito.gob.ec](http://www.pam.quito.gob.ec):  
<https://pam.quito.gob.ec/>

UNESCO. (07 de 2023). [www.whc.unesco.org](http://www.whc.unesco.org). Obtenido de [www.whc.unesco.org](http://www.whc.unesco.org):  
<http://whc.unesco.org/>


Vázquez Ordóñez, P. A. (1 de 07 de 2016). Obtenido de [www.repositorioslatinoamericanos.uchile.cl.com](http://www.repositorioslatinoamericanos.uchile.cl.com):  
<http://repositorioslatinoamericanos.uchile.cl/handle/2250/2789250>

ARCSA. (2023). Obtenido de Permisos de funcionamientos:  
<http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>

Wikipedia. (06 de junio de 2023). [wikipedia.org](http://wikipedia.org). Obtenido de [wikipedia.org](http://wikipedia.org):  
<https://es.wikipedia.org/>

## ANEXOS

### Resultado del antiplagio



**CERTIFICADO DE ANÁLISIS**  
magister

# NUÑEZ OCHOA BRYAN FERNANDO

## 39AE10 (1)

5%

Similitudes

3%

Texto entre comillas

1%

similitudes entre comillas

0%

Idioma no reconocido

Nombre del documento: NUÑEZ OCHOA BRYAN FERNANDO 39AE10 (1).pdf

ID del documento: af209df42b1ecdf8cf1f97e415e60996cee4887

Tamaño del documento original: 2,68 MB

Depositante: Karla Elizabeth Maza Pazmiño

Fecha de depósito: 29/8/2023


Tipo de carga: interface

fecha de fin de análisis: 29/8/2023

Número de palabras: 14.087

Número de caracteres: 108.637

Ubicación de las similitudes en el documento:



#### Fuentes principales detectadas

N°	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	<a href="https://repositorio.tecnologico.pichincha.edu.ec/bitstream/123456789/265/1/Panama%20Vasquez%20Sara%20Mendoza%20Garcia.pdf">repositorio.tecnologico.pichincha.edu.ec</a> https://repositorio.tecnologico.pichincha.edu.ec/bitstream/123456789/265/1/Panama Vasquez Sara Ma... 15 fuentes similares	1%		Palabras idénticas: 1% (188 palabras)
2	<a href="https://es.wikipedia.org/wiki/Ciudad_Mitad_del_Mundo">es.wikipedia.org</a>   Ciudad Mitad del Mundo - Wikipedia, la enciclopedia libre https://es.wikipedia.org/wiki/Ciudad_Mitad_de_L_Mundo	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (103 palabras)
3	<a href="https://gobecforms.gobiernoelectronico.gob.ec/gadmdm/tramites/licencia-metropolitana-unica-ejercicio...">gobecforms.gobiernoelectronico.gob.ec</a>   Licencia Metropolitana Única para el Ejerci... https://gobecforms.gobiernoelectronico.gob.ec/gadmdm/tramites/licencia-metropolitana-unica-ejercicio... 5 fuentes similares	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (75 palabras)
4	<a href="https://www.redalyc.org/journal/5045/50451173004/50451173004.pdf">www.redalyc.org</a>   El desperdicio de alimentos: una perspectiva desde los estudiantes... https://www.redalyc.org/journal/5045/50451173004/50451173004.pdf 1 fuente similar	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (63 palabras)
5	<a href="http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/13916/1/re_tn11_Franco.pdf">dspace.ups.edu.ec</a>   El desperdicio de alimentos: una perspectiva desde los estudiantes... http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/13916/1/re_tn11_Franco.pdf	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (61 palabras)

#### Fuentes con similitudes fortuitas

N°	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	<a href="https://www.elcomercio.com/Viaja/ciudadmitadelmundo-aniversario-creacion-monumento-turismo.html">www.elcomercio.com</a>   La Ciudad Mitad del Mundo celebra sus 25 años de creación - ... https://www.elcomercio.com/Viaja/ciudadmitadelmundo-aniversario-creacion-monumento-turismo.html	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (37 palabras)
2	<a href="http://localhost:8080/xmlui/bitstream/redug/57591/3/Estudio%20de%20mercado%20para%20el%20dise%C3%B1o%20de%20una%20cafeter%C3%ADa%20tem%C3%A1tica%20de%20los%20a%C3%B1os%2090%20en%20el%20Cusco.pdf">localhost</a>   Estudio de mercado para el diseño de una cafetería temática de los 90 en el ... http://localhost:8080/xmlui/bitstream/redug/57591/3/Estudio de mercado para el diseño de una cafeteri...	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (33 palabras)
3	<a href="https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/2283/3/T-UIDE-1280.pdf.txt">repositorio.uide.edu.ec</a>   Propuesta de un plan de negocios para la creación de una e... https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/2283/3/T-UIDE-1280.pdf.txt	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (27 palabras)
4	<a href="https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/3111/1/T-ESPE-030975.pdf">repositorio.espe.edu.ec</a> https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/3111/1/T-ESPE-030975.pdf	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (24 palabras)
5	<a href="https://www.lifer.com/tmar-tasa-minima-aceptable-rendimiento/">www.lifer.com</a>   TMAR (tasa mínima aceptable de rendimiento): qué es, cálculo, eje... https://www.lifer.com/tmar-tasa-minima-aceptable-rendimiento/	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (19 palabras)

#### Fuentes mencionadas (sin similitudes detectadas)

Estas fuentes han sido citadas en el documento sin encontrar similitudes.

- 1 <http://www.academia.edu/>
- 2 <http://www.bomberosquito.gob.ec/>
- 3 <http://www.controlsanitario.gob.com.ec/>
- 4 <http://www.mercadolibre.com.ec/>
- 5 <https://www.quito.gob.ec/>



**Anexo 1: Encuesta****DISEÑO DE LA ENCUESTA****DISEÑO DE PREGUNTAS PARA DETERMINAR LA DEMANDA DE  
“EL ORO DE ECUADOR”**

**Público objetivo: Es saber la aceptación de las personas sobre un negocio de comida típica ecuatoriana en San Antonio de Pichincha**

**Lugar de residencia:** \_\_\_\_\_

**Edad:** 15-19 ( ) 20-25 ( ) 26- 35 ( ) 36-45 ( ) 46-55 ( ) 56-65 ( ) 66 a más ( )

**Cuántas personas conforman su familia:** \_\_\_\_\_

1. ¿Qué tipo de gastronomía es su preferida?

- Gastronomía nacional ( )
- Gastronomía internacional ( )

2. De la comida nacional ¿cuál es la de su preferencia?

- Gastronomía de la costa ( )
- Gastronomía de la sierra ( )
- Gastronomía del oriente ( )

3. ¿Usted con qué frecuencia visita o consumen en restaurantes de comida típica?

- De lunes a viernes ( )
- Fines de semana ( )
- Feriados ( )

4. En donde ha consumido este tipo de comida tradicional, en qué sector:

- Norte de la ciudad ( )
- Centro histórico de la ciudad ( )
- Sur de la ciudad ( )

5. ¿Está de acuerdo con que un restaurante de comida típica este ubicado cerca de su sector?

Bueno

Muy bueno

Regular

Malo

6. ¿cuál sería su plato tradicional preferido?

1. Sopas ( )
2. Ceviche ( )
3. Pescado y mariscos ( )
4. Carnes y aves ( )
5. Postres ( )
6. Bebidas ( )

7. ¿Usted cuánto está dispuesto a pagar por un plato de comida tradicional?

\$ 3 Dólares

\$ 4 Dólares

\$ 5 Dólares

\$ 6 Dólares

8. ¿Cuál sería su forma de pago?

Cheque ( )

Efectivo ( )

Tarjeta de crédito ( )

9. ¿Cómo calificaría los servicios prestados por otros restaurantes que usted conoce?

- Muy Bueno ( )
- Bueno ( )
- Regular ( )
- Malo ( )

10. ¿Por qué medios publicitarios le gustaría informarse acerca del restaurante?

Prensa ( )

Radio ( )

TV ( )

Internet ( )

## Anexo 2: Precios

### Precios de Enseres del negocio



ALTA EFICIENCIA  
200lt

**U\$S 298<sup>99</sup>**

Congelador Electrolux Horizontal 200 Litros Funcion Dual



RETRO HANDLE:

3 colores

**U\$S 300**

Mini Bar Refrigeradora Congeladora Nevera Retro Dos Puertas

850mm/33.5in  
485mm/19.1in  
510mm/20.1in



Olla De Presion Umco 4 Litros + Tapa De Vidrio

**U\$S 25<sup>99</sup>**

Envío gratis



Telefonos Basicos

**U\$S 20**



Campana Extractora Acero Inox. 60cm Touch Challenge  
U\$S 195



Cocina Industrial 4 Quemadores Con Patas  
U\$S 110



Cilindro De Gas  
U\$S 45



Juego De Cucharas Mesa Tramontina X12 Buzios Nuevas  
U\$S 5



Juego De Mesas Y Sillas Para Negocio

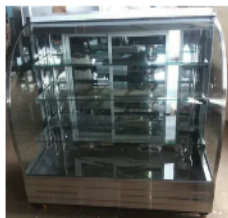
U\$S 100



20 Litros  
0.7 Pies Cúbicos

U\$S 78<sup>99</sup>

Microondas Negro Elegante Diseño  
20lts Garantía Un Año



Vitrina Galletera De 1.50cm Vidrio Curvo Somos Fabricantes

U\$S 500



U\$S 39<sup>99</sup>

Envío gratis

Licuadora Oster Clásica Aaa 3  
Velocidades Smart Home



Juego De Ollas Umco 5 Unidades Económico

U\$S 22<sup>99</sup>

Envío gratis



U\$S 14

Juego De Cuchillos Tramontina X9



Cucharon Acero Inoxidable 10cm 200cc Impoexitto  
U\$S 7<sup>40</sup>



Salero, Pimientero Blanco  
U\$S 1<sup>29</sup>



Salero, Pimientero Rojo  
U\$S 1<sup>29</sup>



Bandeja Reforzada Plastica Rectangular Cocina  
U\$S 2<sup>30</sup>



Venta De Extintores Pqs De 10 Libras Para Todo Local .  
U\$S 22<sup>99</sup>





Gaveta Caja De Dinero 37cm X 34cm Metálica Registradora  
U\$S 45<sup>98</sup>



Mega Paila #50 Industrial Indalum Nueva  
U\$S 28



Juego De Platos 20 Piezas  
U\$S 48



Tacho Basura 53 Litros - Puntos Ecologicos Entregas Gratis  
U\$S 19

(www.mercadolibre.com.ec, 2023)