

ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO	PÁGINA
PORTADA	i
RESUMEN EJECUTIVO	ii
EXECUTIVE SUMMARY	iii
AUTORÍA	iv
CERTIFICACIÓN	v
CESIÓN DE DERECHOS	vi
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN	vii
DEDICATORIA	ix
AGRADECIMIENTO	x
PRESENTACIÓN	xi
ÍNDICE GENERAL	xiii
ÍNDICE DE CUADROS	xix
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xxiii
ÍNDICE DE MAPAS	xxiv
ÍNDICE DE IMAGEN	
ÍNDICE DE ANEXOS	xxv
INTRODUCCIÓN	26
JUSTIFICACIÓN	27
OBJETIVOS	29
METODOLOGÍA	30

CAPÍTULO I

DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

Antecedentes	31
Objetivos	32

Objetivo general	
Objetivos específicos	
Variables diagnósticas	33
Indicadores	
Servicio	
Oferta - demanda	
Localización – recurso humano	
Ingresos – egresos	34
Estructura administrativa	
Matriz de relación diagnóstica	35
Identificación de la población	36
Cálculo de la muestra	37
Fórmula de cálculo	
Diseño de instrumentos	38
Evaluación de la información	39
Resultados de las encuestas aplicadas a los habitantes	
Resultados de las encuestas aplicadas a las microempresas (Picanterías, Restaurantes)	50
Matriz AOOD (aliados, oportunidades, oponentes y riesgos)	64
Cruces estratégicos AOOD	65
Cruce estratégico aliado – oportunidad (AO)	
Cruce estratégico aliado – riesgo (AR)	
Cruce estratégico oponente – riesgo (OR)	
Cruce estratégico oponente – oportunidad (OO)	
Determinación del problema diagnóstico	66

CAPÍTULO II

BASES TEÓRICAS Y CIENTÍFICAS

Microempresa	67
Definición	
Importancia de las microempresas	

La microempresa en el Ecuador	68
Características de la microempresa	69
Ventajas de la microempresa	
Desventajas de la microempresa	70
Incentivos a la creación de microempresas	
Clasificación de las microempresas	72
Servicio	73
Definición	
Importancia del servicio	74
Principios del Servicio	
Características del servicio	
Control de los procesos de atención al cliente	75
Estrategias del servicio al cliente	76
Los componentes básicos del buen servicio	
Clasificación del servicio	78
Gastronomía	79
Definición	
Historia de la gastronomía	
Gastronomía en Ecuador	80
Tipos de cocina	81
Estudio de mercado	83
Definición	
Objetivos del estudio de mercado	
Características del estudio de mercado	84
Estructura de análisis	
Instrucciones para el desarrollo	85
Tipos de estudio de mercado	86
Estudio técnico	87
Definición	
Importancia del estudio técnico	
Objetivo del estudio técnico	88
Utilidad del estudio técnico	89

Distribución de la microempresa	
Ingeniería del proyecto	
Estudio económico	90
Definición	
Objetivos del estudio económico	
Evaluadores económicos	
Estados financieros	93

CAPÍTULO III

ESTUDIO DE MERCADO

Presentación	95
Identificación del servicio gastronómico tradicional	96
Características del servicio gastronómico tradicional	97
Mercado meta	98
Segmentación del mercado	
Variables socio – económicas	99
Variables de conducta	100
Variables geográficas	
Identificación de la demanda	
Proyección de la demanda	101
Análisis de la competencia	103
Características de los competidores	
Principales competidores	
Proyección de la oferta	105
Balance oferta – demanda	106
Precio	
Identificación de los principales proveedores	107
Plan de comercialización	108
Conclusiones del estudio	110

CAPÍTULO IV

ESTUDIO TÉCNICO - INGENIERÍA DEL ESTUDIO

Macro y microlocalización del proyecto	111
Macrolocalización	
Microlocalización	112
Ubicación de la microempresa	115
Tamaño del proyecto	116
Ingeniería del proyecto	
Diseño de las instalaciones	
Distribución de la microempresa	
Flujograma de procesos	118
Presupuesto técnico	121
Inversión activos fijos	
Inversión activo diferido	125
Inversión activo variable	
Talento humano	126
Financiamiento del proyecto	128
Inversión total del proyecto	

CAPÍTULO V

ESTUDIO ECONÓMICO – FINANCIERO

Proyección de ingresos, costos y gastos	129
Determinación de ingresos	
Determinación del costo de producción	136
Determinación de gastos	144
Estados financieros proforma	149
Balance de situación financiera	150
Balance de resultados	
Flujo de caja	151
Evaluación financiera	152
Costo de capital	

Tasa de rendimiento medio	153
Valor actual neto	
Tasa interna de retorno	154
Período de recuperación de la inversión	156
Relación beneficio costo	157
Tasa de rendimiento beneficio costo	158
Punto de equilibrio	159

CAPÍTULO VI

ESTUDIO ORGANIZACIONAL

Marco legal	162
Logotipo y razón social	
Figura jurídica	
Tipo de empresa	163
Clase de actividad	
Requisitos legales para la constitución de la microempresa	
Registros legales	
Número de socios	164
Capital	
Domicilio	
Apertura de cuenta	
Escritura pública	
Aprobación	165
Oposición	
Inscripción	
Registros legales	
Registro único de contribuyentes	
Patente municipal	166
Permiso sanitario	167
Permiso del cuerpo de bomberos	
Base filosófica de la microempresa	

Misión	168
Visión	
Objetivo de la microempresa	
Política empresarial	
Valores	
Principios	169
Organización estructural de la microempresa	
Organigrama estructural	
Niveles administrativos	170
Orgánico funcional	171

CAPÍTULO VII

IMPACTOS DEL PROYECTO

Análisis de impactos	172
Impacto social	173
Impacto empresarial	179
Impacto cultural	181
Impacto económico	182
Impacto general	184

CONCLUSIONES	185
---------------------	-----

RECOMENDACIONES	187
------------------------	-----

BIBLIOGRAFÍA	189
---------------------	-----

LINCOGRAFÍA	190
--------------------	-----

ANEXOS	191
---------------	-----

ÍNDICE DE CUADROS

Nº	TÍTULO	PÁGINA
1	Cálculo del tamaño de la población	36
2	Descripción de las variables muestra	37
3	Nivel de adquisición de comida típica	39

4	Nivel de consumo de platos los típicos	40
5	Frecuencia de adquisición de un plato típico	41
6	Lugar de consumo	42
7	Nivel de atención	43
8	Aceptabilidad del precio de venta	44
9	Aceptabilidad de la nueva microempresa	45
10	Edad habitante encuestado	46
11	Nivel de instrucción habitante encuestado	47
12	Ocupación habitante encuestado	48
13	Sexo habitante encuestado	49
14	Número de microempresas que ofertan comida típica	50
15	Tiempo de la actividad económica	51
16	Plato típico ofertado	52
17	Costo materia prima e insumos	53
18	Nivel de producción semanal	54
19	Precio de venta competencia	55
20	Rentabilidad del negocio	56
21	Nivel de ventas según días	57
22	Nivel de competencia	58
23	Persona encargada de la administración	59
24	Edad propietario encuestado	60
25	Nivel de instrucción propietario encuestado	61
26	Ocupación propietario encuestado	62
27	Sexo propietario encuestado	63
28	Gastronomía tradicional	96
29	Población según sexo de la ciudad de El Ángel	98

30	Población del cantón Espejo a partir de los 15 años	99
31	Población según las clases sociales	
32	Identificación de la demanda	100
33	Proyección de la población del cantón Espejo 15 años	101
34	Proyección de la demanda	102
35	Microempresas gastronomía tradicional	104
36	Proyección de la oferta	105
37	Balance oferta – demanda	106
38	Precio gastronomía Tradicional año 2011	107
39	Principales proveedores	
40	Matriz de ponderación de factores	114
41	Distribución de la microempresa	118
42	Simbología flujograma de procesos	
43	Equipo de cocina	121
44	Equipo de computación	122
45	Equipo de televisión	
46	Loza y cubiertos	123
47	Muebles y enseres	124
48	Equipos de oficina	
49	Gastos de constitución	125
50	Capital de trabajo	126
51	Talento humano	127
52	Rol de pagos	
53	Financiamiento del proyecto	128
54	Inversión Inicial total del proyecto	

55	Proyección de ingresos	129
56	Total ingresos proyectados	130
57	Volumen de producción	131
58	Proyección costos fijos totales	132
59	Costo variable unitario	133
60	Proyección costo variable	134
61	Precio plato típico	135
62	Proyección del precio	136
63	Materia prima directa	138
64	Tasa de crecimiento salario básico	139
65	Proyección mano de obra directa	
65	Costos indirectos de fabricación	140
67	Proyección de los costos de producción	142
68	Proyección sueldo personal administrativo	144
69	Proyección gastos administrativos	
70	Proyección sueldo personal de venta	145
71	Proyección gastos de venta	
72	Proyección depreciación	146
73	Proyección amortización	147
74	Proyección gastos financieros	
75	Tabla de obligaciones	148
76	Balance de situación inicial	150
77	Estado de resultados	151
78	Flujo neto	152
79	Costo de capital	

80	Valor actual neto	154
81	Tasa Interna de retorno	155
82	PRI con flujos corrientes	156
83	PRI con flujos actualizados.	
84	Relación beneficio-costo	157
85	Tasa de rendimiento beneficio-costo	158
86	Margen de contribución promedio	159
87	Punto de equilibrio por producto	160
88	Resumen de los indicadores de evaluación financiera	161
89	Aportaciones de socios	164
90	Niveles de impacto	177
91	Matriz de impacto social	178
92	Matriz de impacto empresarial	179
93	Matriz de impacto cultural	181
94	Matriz de impacto económico	182
95	Matriz de impacto general	184

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Nº	TÍTULO	PÁGINA
1	Nivel de adquisición de comida típica	39
2	Nivel de consumo de platos los típicos	40
3	Frecuencia de adquisición de un plato típico	41
4	Lugar de consumo	42
5	Nivel de atención	43
6	Aceptabilidad del precio de venta	44

7	Aceptabilidad de la nueva microempresa	45
8	Edad habitante encuestado	46
9	Nivel de instrucción habitante encuestado	47
10	Ocupación habitante encuestado	48
11	Sexo habitante encuestado	49
12	Número de microempresas que ofertan comida típica	50
13	Tiempo de la actividad económica	51
14	Plato típico ofertado	52
15	Costo materia prima e insumos	53
16	Nivel de producción semanal	54
17	Precio de venta competencia	55
18	Rentabilidad del negocio	56
19	Nivel de ventas según días	57
20	Nivel de competencia	58
21	Persona encargada de la administración	59
22	Edad propietario encuestado	60
23	Nivel de instrucción propietario encuestado	61
24	Ocupación propietario encuestado	62
25	Sexo propietario encuestado	63
26	Ubicación de la microempresa	115
27	Diseño de la instalaciones	117

ÍNDICE DE MAPAS

TÍTULO

1	Mapa provincia del Carchi	111
---	---------------------------	-----

ÍNDICE DE IMÁGENES

TÍTULO

1	Hoja volante	109
---	--------------	-----

ÍNDICE DE ANEXOS

	TÍTULO	PÁGINA
A	Encuestas habitantes	191
B	Encuestas microempresas	193
C	Ficha de observación	196
D	Proforma equipo de computación	197
E	Proforma horno industrial	198
F	Proforma loza y cubiertos	199
G	Platos típicos	202