

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CONTABILIDAD Y AUDITORIA



TEMA:

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE CON EL SERVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO DE COMIDA VEGETARIANA EN LA CIUDAD DE IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA.”

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA.

AUTORA: DÁMARIS FLORES

TUTOR: PEDRO HERRERA

IBARRA, JUNIO 2014

RESUMEN EJECUTIVO

El estudio de factibilidad para la creación de un restaurante con el servicio de entrega a domicilio de comida vegetariana en la ciudad de Ibarra, provincia de Imbabura, está conformado por siete capítulos, establecidos de la siguiente manera, en el primer capítulo se realizó un diagnóstico situacional, el cual permitió analizar todas las variables y los aspectos sociales, culturales, y económicos que tiene el mercado de la comida vegetariana en la ciudad de Ibarra. En el segundo capítulo se consultaron todas las bases teóricas necesarias para emprender la presente investigación y que servirán como sustento del proyecto. En el capítulo tres se realizó un estudio de mercado que demuestra la acogida que tendrá el restaurante vegetariano, estos datos fueron positivos ya que demostraron que la tendencia al consumo de comida vegetariana está en aumento, de igual manera la tendencia por mejorar nuestra alimentación. El capítulo cuatro, el estudio técnico se determinaron aspectos como la macro y micro localización, los procesos y la capacidad de producción más adecuada. La inversión necesaria para poner en marcha el proyecto es de \$ 21559.68 dólares, la misma que se podrá recuperar totalmente en 3 años, 4 meses y 23 días, la evaluación de la inversión es positiva, debido a que se analizaron indicadores financieros como el VAN, que resultó positivo por el valor de 17743.64 dólares, al igual que la TIR donde se obtuvo una tasa de 36.81% la cual es mayor a la tasa de descuento del 15.15%, por lo que se concluye que la inversión en el proyecto es un negocio rentable. Se analizó en el capítulo seis la contratación del personal adecuado y una estructura organizacional idónea para el restaurante. Y finalmente en el capítulo siete se logró demostrar que el proyecto generará impactos medianamente positivos tanto en el ámbito económico, social, educativo y ambiental.

EXECUTIVE SUMMARY

The feasibility study for the creation of a restaurant with service delivery of vegetarian food in the city of Ibarra, Imbabura province, consists of seven chapters, set as follows, in the first chapter a diagnosis was made situational, which allowed all variables and analyze the social, cultural, and economic aspects that have the vegetarian food market in the city of Ibarra. In the second chapter all necessary to undertake this research and will serve as the foundation of the project looked theoretical bases. In chapter three a market study showing the welcome vegetarian restaurant will be performed, these data were positive and showed that the tendency to consume vegetarian food is increasing, just as the trend to improve our diet. Chapter four, the technical study aspects such as macro and micro localization processes and production capacity is more appropriately determined. The investment needed to start the project is \$ 21559.68, the same may be fully recovered in 3 years , 4 months and 23 days, the assessment of the investment is positive, because financial indicators were analyzed as the NPV that tested positive for the value of \$ 17743.64 , like the IRR rate where 36.81 % which is higher than the discount rate of 15.15 % was obtained , so it is concluded that the investment in the project is a profitable business . Analyzed in chapter six hiring the right staff and a suitable organizational structure for the restaurant. And finally in chapter seven were able to demonstrate that the project will generate moderately positive impacts on both economic, social, educational and environmental issues.

AUTORÍA

Yo, DÁMARIS ALEJANDRA FLORES PABÓN, portadora de la cédula de ciudadanía N° 1003178033; declaro bajo juramento que el presente trabajo es de mi autoría; **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE CON EL SERVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO DE COMIDA VEGETARIANA EN LA CIUDAD DE IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA.”** Y que los resultados de la investigación son de mi exclusiva responsabilidad, además no ha sido previamente presentado para ningún grado ni calificación profesional; y han respetado las diferentes fuentes y referencia bibliográficas que se incluyen en este documento.



DÁMARIS ALEJANDRA FLORES PABÓN

CI. 1003178033

CERTIFICACIÓN

En mi calidad de Director del Trabajo de Grado presentado por la egresada **DÁMARIS ALEJANDRA FLORES PABÓN**, para optar por el Título de **INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA, CPA.** cuyo tema es: 1003178033; declaro bajo juramento que el presente trabajo es de mi autoría; **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE CON EL SERVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO DE COMIDA VEGETARIANA EN LA CIUDAD DE IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA.”**

Considero el presente trabajo reúne requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se digne.

En la ciudad de Ibarra a los 22 días del mes de marzo del 2014.



Ing. Pedro Herrera

DIRECTOR DEL TRABAJO DE GRADO



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR
DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

Yo, Dámaris Alejandra Flores Pabón con cédula de ciudadanía N° 1003178033, manifiesto mi voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autor del trabajo de grado denominado: **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE CON EL SERVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO DE COMIDA VEGETARIANA EN LA CIUDAD DE IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA.”**, que ha sido desarrollado para optar por el título de INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA (CPA) en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente.

En mi condición de autor me reservo los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

Dámaris Alejandra Flores Pabón

CI. 1003178033

Ibarra a los 22 días del mes de marzo 2014



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DEL LA
UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

La Universidad Técnica del Norte dentro del proyecto Repositorio Digital Institucional, determinó la necesidad de disponer de textos completos en formato digital con la finalidad de apoyar los procesos de investigación, docencia y existencia de la Universidad.

DATOS DE CONTACTO	
CEDULA DE CIUDADANÍA:	1003178033
APELLIDOS Y NOMBRES:	FLORES PABÓN DÁMARIS ALEJANDRA
DIRECCIÓN:	PARQUE SOL LOS CEIBOS
EMAIL:	dama_aleja88@yahoo.es
TELÉFONO FIJO:	06 2954 179
DATOS DE LA OBRA:	
TÍTULO:	“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE CON EL SERVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO DE COMIDA VEGETARIANA EN LA CIUDAD DE IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA.”
AUTOR:	FLORES PABÓN DÁMARIS ALEJANDRA
FECHA:	2014/03/22
PROGRAMA:	PREGRADO
TÍTULO AL QUE OPTA:	INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA
ASESOR/ DIRECTOR:	ING. PEDRO HERRERA

2. AUTORIZACIÓN DE USO DE LA UNIVERSIDAD

Yo, DÁMARIS ALEJANDRA FLORES PABÓN, con cédula de identidad Nro. 1003178033, en calidad de autor y titular de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hago entrega del ejemplar respectivo en forma digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte. La publicación de la obra en el repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Art. 144.

3. CONSTANCIA

La autora manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolla, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y que es titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de la reclamación por parte de terceros.

Ibarra a los 22 días del mes de marzo 2014.

LA AUTORA

FIRMA 

NOMBRE: DÁMARIS FLORES

CI. 1003178033.

ACEPTACIÓN

FIRMA 

NOMBRE:

CARGO: JEFE DE BIBLIOTECA

Facultado Por Resolución Del Consejo Universitario.

DEDICATORIA

La constancia y la responsabilidad, de este logro como profesional, lo dedico a mi madre que me dio la vida, y gracias a su amor, esfuerzo y dedicación me guio en el camino del bien, dándome la fuerza para alcanzar todos mis propósitos.

A mi familia y amigos quienes me brindaron su apoyo incondicional, y su confianza.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar agradezco a Dios, que me da la vida y la fuerza y me ilumina cada día para alcanzar todos mis proyectos.

A mis maestros, que cada año aportaron con sus conocimientos, en especial al Ingeniero Pedro Herrera, quien con paciencia supo guiarme en el desarrollo y culminación de mi trabajo de grado.

PRESENTACIÓN

El Presente proyecto denominado estudio de factibilidad para la creación de un restaurante con el servicio de entrega a domicilio de comida vegetariana en la ciudad de Ibarra, Provincia de Imbabura; consiste en una alternativa saludable y deliciosa de nutrición, enfocada a la gran cantidad de personas que sufren enfermedades por llevar una mala alimentación, y para personas que se preocupan por su salud y deciden llevar una cultura de alimentación vegetariana para prevenir problemas futuros.

El proyecto consta de siete capítulos, para la construcción del Capítulo I se realizará un Diagnóstico Situacional, detallando información sobre la ciudad de Ibarra, por medio de estrategias como encuestas y entrevistas dirigidas a especialistas en nutrición, a los empresarios que se encuentran en el negocio de la alimentación, y a los habitantes de la ciudad de Ibarra, que faciliten los datos suficientes que permitan establecer las circunstancias actuales de la forma y tipo de alimentación de la población, y los problemas de salud existentes, para de esta manera determinar la necesidad de emprender este proyecto, para el mejoramiento de la calidad de vida en la ciudad.

En el Capítulo II se desarrollarán las Bases Teóricas-Científicas que son un detalle minucioso de una serie de aspectos científicos, contables, administrativos y financieros; los cuales serán analizados y captados de textos, libros, revistas, tesis, y de otro tipo de fuentes como internet, los mismos que facilitaran la comprensión del presente estudio y la ejecución de la actividad micro empresarial.

En el Capítulo III se realizará un Estudio de Mercado que permita determinar el número promedio de los posibles consumidores potenciales en la ciudad de Ibarra; es decir establecer los niveles de oferta y demanda, para determinar la demanda insatisfecha y la cantidad de ésta que vamos a poder absorber, así como también, se establecerán las estrategias de comercialización para lograr posicionamiento en el mercado, para lograr esto se aplicaran encuestas a los habitantes de la ciudad de Ibarra, de las parroquias urbanas.

En el capítulo IV se detallarán y analizarán aspectos como, el tamaño del proyecto, su ubicación, sus procesos, su tecnología, su infraestructura física, las inversiones fijas y diferidas, el capital de trabajo, el financiamiento y el talento humano que será necesario para alcanzar las metas y objetivos fijados, que nos permita ofrecer un producto y servicio de calidad, y alcanzar la rentabilidad establecida.

En el Capítulo V se realizará una Evaluación Financiera del Proyecto, en la cual se detallará, el presupuesto de la inversión, la proyección para cinco años del nivel de ingresos y egresos que se generarán, para lograr establecer la utilidad del proyecto, además con la aplicación de criterios de evaluación financiera como el TIR y el VAN se ha logrado establecer el nivel de factibilidad del proyecto.

En el capítulo VI se detallará la Estructura Organizacional y administrativa, tratando temas como la misión, la visión, la organización, a través de un organigrama estructural y funcional.

Finalmente el Capítulo VII que será un análisis de los Impactos que genera la ejecución del proyecto, se ha considerado impactos en los campo social, económico, educativo y ambiental, con el fin de establecer el impacto general que tendrá en la en la ciudad de Ibarra.

ÍNDICE

RESUMEN EJECUTIVO	2
EXECUTIVE SUMMARY	3
.....	5
DEDICATORIA	9
AGRADECIMIENTO	10
PRESENTACIÓN	11
ÍNDICE	13
ÍNDICE DE CUADROS	17
ÍNDICE DE GRÁFICOS	18
ÍNDICE DE TABLAS	19
INTRODUCCIÓN	20
OBJETIVOS DEL PROYECTO	22
1.1 OBJETIVO GENERAL	23
1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	23
CAPÍTULO I	23
1. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL	24
1.1. ANTECEDENTES	24
1.2. OBJETIVOS	25
1.2.1. OBJETIVO GENERAL	25
1.2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	25
1.2.3. VARIABLES DIAGNÓSTICAS	26
1.3. INDICADORES DE LAS VARIABLES	26
1.4. CUADRO N°1 MATRIZ DE RELACIÓN DIAGNÓSTICA1	38
1.5. CUADRO N° 2. MATRIZ AOR (ALIADOS, OPORTUNIDADES, Oponentes, Riesgos) 39	
1.6. CUADRO N° 3. MATRIZ DE CRUCE ESTRATEGICOS (Aliados, Oportunidades, Oponentes, Riesgos)	40
1.6.1. ALIADOS Y OPORTUNIDADES	41
1.6.2. ALIADOS Y RIESGOS	41

1.6.3.	OPONENTES Y OPORTUNIDADES	41
1.6.4.	OPONENTES Y RIESGOS.....	41
1.7.	IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA DIAGNÓSTICO	42
CAPÍTULO II.....		43
2.	BASES TEÓRICAS Y CIENTÍFICAS	43
2.1.	RESTAURANTE.....	43
2.2.	SERVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO	47
2.3.	COMIDA VEGETARIANA	49
2.4.	ESTUDIO DE MERCADO.....	56
2.5.	ESTUDIO TÉCNICO	56
2.6.	ESTUDIO FINANCIERO	57
2.7.	IMPACTOS.....	60
CAPÍTULO III		61
3.	ESTUDIO DE MERCADO	61
3.1.	OBJETIVO GENERAL	61
3.2.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	61
3.3.	PRESENTACIÓN	61
3.4.	IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO O SERVICIO	62
3.5.	MERCADO META.....	65
3.6.	SEGMENTO DE MERCADO.....	66
3.7.	IDENTIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN	68
3.8.	CÁLCULO DE LA MUESTRA	68
3.9.	FÓRMULA DE CÁLCULO.....	68
3.10.	INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN	69
3.11.	EVALUACIÓN DE LA INFORMACIÓN.....	70
3.12.	IDENTIFICACIÓN DE LA DEMANDA	81
3.13.	PROYECCIÓN DE LA DEMANDA	81
3.14.	ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA.....	83
3.15.	ANÁLISIS DE LA OFERTA.....	84
3.16.	DETERMINACIÓN DE LA DEMANDA INSATISFECHA.....	87
3.17.	PROYECCIONES DE PRECIOS.....	88
3.18.	CONCLUSIONES DEL ESTUDIO.....	88
CAPÍTULO IV		89

4.	ESTUDIO TÉCNICO	89
4.1.	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	89
4.1.1.	CARACTERÍSTICAS.....	89
4.1.2.	TECNOLOGÍA REQUERIDA	89
4.1.3.	INSUMOS REQUERIDOS	90
4.2.	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	90
4.2.1.	FLUJO GRAMA DEL PROCESO	90
4.3.	TAMAÑO DEL PROYECTO.....	91
4.4.	LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO	93
4.4.1.	MACRO LOCALIZACIÓN.....	93
4.4.2.	MICRO LOCALIZACIÓN	93
4.5.	UBICACIÓN DE LA PLANTA.....	95
4.5.2.	DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA 97	
4.6.	PRESUPUESTO TÉCNICO.....	98
4.6.1.	INVERSIONES FIJAS	99
4.6.2.	INVERSIONES DIFERIDAS	102
4.6.3.	CAPITAL DE TRABAJO	103
	CAPÍTULO V	112
5.	ESTUDIO ECONÓMICO.....	112
5.1.	PRESUPUESTO DE LA INVERSIÓN.....	112
5.2.	PRESUPUESTO DE OPERACIÓN.....	113
5.3.	ESTADOS FINANCIEROS.....	118
5.3.1.	ESTADO DE SITUACION INICIAL	118
5.3.2.	ESTADO DE RESULTADOS	119
5.3.3.	FLUJO DE CAJA	121
5.4.	PUNTO DE EQUILIBRIO.....	121
5.5.	EVALUACIÓN DE LA INVERSIÓN	124
5.5.1.	COSTO DE OPORTUNIDAD	125
5.5.2.	VALOR ACTUAL NETO (VAN)	125
5.5.3.	TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)	127
5.5.4.	PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN	128
5.5.5.	COSTO-BENEFICIO.....	129
5.5.6.	ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD	131

CAPÍTULO VI.....	133
6. PROPUESTA ADMINISTRATIVA.....	133
6.1. LA EMPRESA.....	133
6.1.1. NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	133
6.1.2. TITULARIDAD DE PROPIEDAD DE LA EMPRESA.....	133
6.1.3. TIPO DE EMPRESA.....	133
6.2. BASE FILOSÓFICA	133
6.2.1. MISIÓN.....	133
6.2.2. VISIÓN	134
6.2.3. PRINCIPIOS Y VALORES.....	134
6.3. ESTRUCTURA LEGAL.....	135
6.3.1. CONFORMACIÓN DEL CAPITAL.....	135
6.3.2. MARCO LEGAL	135
6.3.3. ASPECTOS FISCALES	136
6.4. ORGANIZACIÓN Y RECURSOS HUMANOS	138
6.4.1. ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL.....	138
6.4.2. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES.....	138
6.4.3. PLAN GENERAL DE MARKETING	146
CAPÍTULO VII.....	149
7. IMPACTOS DEL PROYECTO.....	149
7.1. IMPACTO ECONOMICO	149
7.2. IMPACTO SOCIAL	150
7.3. IMPACTO EDUCATIVO	¡Error! Marcador no definido.
7.4. IMPACTO AMBIENTAL.....	152
CONCLUSIONES	153
RECOMENDACIONES	154
BIBLIOGRAFÍA	155
LINCONGRAFIA	157
ANEXOS	158

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N°1 Matriz De Relación Diagnóstica	38
Cuadro N° 2. Matriz AOOD (Aliados, Oportunidades, Oponentes, Riesgos)	39
Cuadro N° 3. Matriz De Cruce Estratégicos (Aliados, Oportunidades, Oponentes, Riesgos)	40
Cuadro N°4 Pirámide De Nutrición Vegana	64
Cuadro N°5 Población Imbabura	66
Cuadro N°6 Parroquias Urbanas Del Cantón Ibarra	66
Cuadro N°7 Tasa De Crecimiento Poblacional En Imbabura	67
Cuadro N°8 Segmento De Mercado Por Edad	67
Cuadro N° 9 Población A Investigar	68
Cuadro N° 10 Proyección De La Demanda	82
Cuadro N°11 Frecuencia De Consumo	82
Cuadro N°12 Frecuencia De Consumo	83
Cuadro N° 13 Restaurantes Vegetarianos En La Ciudad De Ibarra	83
Cuadro N° 14 Determinación De La Oferta	84
Cuadro N° 15 Datos Históricos De La Oferta De Comida Vegetariana	85
Cuadro N° 16 Método De Regresión Lineal	85
Cuadro N° 17 Oferta Histórica	87
Cuadro N° 18 Determinación De La Demanda Insatisfecha	87
Cuadro N°19 Proyección De Precios	88
Cuadro N° 20 Método Cualitativo Por Puntos	96
Cuadro N°21 Maquinaria	99
Cuadro N°22 Equipos	100
Cuadro N°23 Equipo De Oficina	101
Cuadro N°24 Equipo De Cómputo	101
Cuadro N°25 Inversión Fija Total	102
Cuadro N° 26 Gastos De Constitución	102
Cuadro N° 27 Trámites De Constitución	103
Cuadro N° 28 Capital De Trabajo	104
Cuadro N° 29 Materia Prima	105
Cuadro N°30 Materiales Indirectos	106
Cuadro N° 31 Talento Humano	106
Cuadro N° 32 Mano De Obra Directa	107
Cuadro N° 33 Gastos Administrativos	107
Cuadro N° 34 Gastos Generales	108
Cuadro N°35 Tabla De Depreciación	108
Cuadro N°36 Depreciación Activos Fijos	109
Cuadro N°37 Amortización Gastos De Constitución	109
Cuadro N°38 Gastos De Venta	110
Cuadro N° 39 Financiamiento	110
Cuadro N°40 Tabla De Amortización	111
Cuadro N°41 Gastos Financieros	111
Cuadro N° 42 Inversión Fija Total	112
Cuadro N° 43 Gastos De Constitución	112
Cuadro N° 44 Inversión Total Del Proyecto	113
Cuadro N° 45 Ingresos Por Ventas Directas	114

Cuadro N° 46 Ingresos Por Ventas A Domicilio	114
Cuadro N° 47 Materia Prima	115
Cuadro N° 48 Materia Prima Directa E Indirecta	115
Cuadro N° 49 Mano De Obra Directa	115
Cuadro N° 50 Gastos De Personal	116
Cuadro N° 51 Gastos Generales	116
Cuadro N° 52 Depreciación Activos Fijos	117
Cuadro N° 53 Amortización Gastos Constitución	117
Cuadro N° 54 Gastos De Ventas	118
Cuadro N°55 Gastos Financieros	118
Cuadro N°56 Estado De Situación Inicial	119
Cuadro N°57 Estado De Resultados Proyectado	120
Cuadro N°58 Flujo De Caja	121
Cuadro N°59 Costos Fijos	122
Cuadro N°60 Costos Variables	123
Cuadro N°61 Costo Total	123
Cuadro N°62 Punto De Equilibrio En Unidades	124
Cuadro N°63 Costo De Oportunidad	125
Cuadro N°64 Valor Actual Neto	126
Cuadro N°65 Tasa Interna De Retorno	127
Cuadro N°66 Período De Recuperación De La Inversión	129
Cuadro N°67 Costo Beneficio	130
Cuadro N°68 Análisis De Sensibilidad	131
Cuadro N°69 Matriz De Evaluación De Impactos	149
Cuadro N°70 Impacto Económico	149
Cuadro N°71 Impacto Social	150
Cuadro N°72 Impacto Educativo	151
Cuadro N°73 Impacto Ambiental	152

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N°1 Pirámide De Nutrición Vegana	63
Gráfico N°2 Valor Nutricional De Los Alimentos	70
Gráfico N° 3 Consumo De Comida Chatarra	71
Gráfico N° 4 Motivos Del Consumo De Comida Chatarra	72
Gráfico N°5 Enfermedades Producto De Una Mala Alimentación	74
Gráfico N° 6 Existencia De Restaurantes De Comida Vegetariana	75
Gráfico N°7 Restaurantes De Comida Vegetariana	76
Gráfico N°8 Creación de un nuevo Restaurante De Comida Vegetariana	77
Gráfico N° 9 Consumo De Comida Vegetariana	78
Gráfico N° 10 Frecuencia De Consumo De Comida Vegetariana	79
Gráfico N° 11 Lugares Para Adquirir Comida Vegetariana	80
Gráfico N° 12 Precio De Comida Vegetariana	81
Gráfico N° 13 Flujo grama De Proceso	91
Gráfico N° 14 Mapa Provincia De Imbabura	93
Gráfico N°15 Ibarra Parroquias	94
Gráfico N°16 Ciudad De Ibarra Urbano	94
Gráfico N°17 Planos De La Ciudad De Ibarra	97
Gráfico N°18 Diseño De Las Instalaciones	98
Gráfico N° 19 Estructura Organizacional	138

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla Nº 1 Valor Nutricional De Los Alimentos	70
Tabla Nº 2 Consumo De Comida Chatarra	71
Tabla Nº 3 Motivos De Consumo De Comida Chatarra	72
Tabla Nº 4 Enfermedades Producto De Una Mala Alimentación	73
Tabla Nº 5 Existencia De Restaurantes De Comida Vegetariana	75
Tabla Nº 6 Restaurantes De Comida Vegetariana	75
Tabla Nº 7 Creación De Un Nuevo Restaurante De Comida Vegetariana	76
Tabla Nº 8 Consumo De Comida Vegetariana	77
Tabla Nº 9 Frecuencia De Consumo De Comida Vegetariana	78
Tabla Nº 10 Lugares Para Adquirir Comida Vegetariana	79
Tabla Nº 11 Precio De Comida Vegetariana	80

INTRODUCCIÓN

En la actualidad no medimos las consecuencias de no alimentarnos sanamente, ya que los problemas de salud no se reflejan inmediatamente, la mala nutrición es un problema muy serio de salud pública, al mismo tiempo, nuestra actual constitución promueve la soberanía alimentaria en su Art. 13 manifiesta que las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. Por lo tanto la formulación del proyecto es muy importante porque facilitará y será una alternativa saludable para cambiar los malos hábitos alimenticios de los habitantes de la ciudad de Ibarra, si se logra crear una cultura de alimentación sana en la que todos tengan en cuenta que alimentarse no sólo consiste en comer para vivir o para saciar el hambre, sino que es algo mucho más complejo se podrían prevenir muchos problemas y enfermedades del siglo XXI que son causados por una mala alimentación.

El desarrollo del proyecto será posible gracias al apoyo de un equipo de personas especializado en nutrición, salud, preparación de comida vegetariana saludable, y dietas específicas para las necesidades y requerimientos nutricionales de cada persona, además se lograra obtener fácilmente los recursos económicos y materiales adecuados y necesarios para poner en marcha el proyecto ya que se demostrará que el mismo es una alternativa saludable de alimentación, bienestar y rentabilidad.

Con la ejecución del proyecto se beneficiara a los habitantes de la ciudad de Ibarra en especial a las personas que sufren enfermedades y problemas de salud que los imposibilite de comer en cualquier lugar, ya que necesitan una alimentación especial, a las personas que llevan un estilo de vida vegetariano es decir no consumen ningún alimento que provenga de animales, a las personas que necesiten bajar de peso, y en general a las personas que se preocupan por su salud y quieren tener un estilo de vida saludable.

El proyecto es original considerando que en la ciudad de Ibarra existen diversos establecimientos que ofrecen todo tipo de comida, pero la mayoría son de comida rápida y chatarra, existe pocos Restaurantes dedicados al expendio de comida vegetariana, sin embargo ninguno ofrece un servicio de entrega a domicilio, ni de asesoría nutritiva especializada en donde se realice una evaluación inicial sobre el estado de salud de cada cliente para proporcionar una dieta adecuada y específica para los requerimientos nutricionales, gustos y problemas de salud de cada persona. De tal manera que el acto de comer constituirá un ritual que transformará el acto mecánico de la ingesta en un momento en el que placer y salud se encuentren a través de la alimentación.

OBJETIVOS DEL PROYECTO

1.1 OBJETIVO GENERAL

Entregar variedad de productos alimenticios vegetarianos de calidad que ayuden a mejorar la salud de nuestros clientes, logrando posicionarse en el mercado, como una cadena reconocida de restaurantes en la ciudad de Ibarra, que nos permita obtener la rentabilidad deseada.

1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Investigar el mercado alimenticio, en la ciudad de Ibarra, conocer las costumbres, tradiciones y estilo de vida de los habitantes.
- Consultar las bases teóricas, que nos permitan conocer más a fondo el vegetarianismo y nos sirvan de sustento de nuestra investigación.
- Realizar una investigación del mercado, conocer la oferta, la demanda, precios y canales de distribución más adecuados para poder competir.
- Analizar todo lo relacionado con el tamaño adecuado del proyecto, y su capacidad de producción. Determinar la ubicación, estructura orgánica funcional, equipos y herramientas, e infraestructura necesaria que se requiere para el presente proyecto, que permita cumplir el requerimiento funcional para prestar el servicio de alimentación a los clientes
- Establecer la rentabilidad que generará el proyecto, a través de los indicadores más importantes.
- Implantar una adecuada estructura organizacional, desarrollando la gestión de talento humano a través de un proceso administrativo planeado que contribuya al desarrollo de la organización.
- Determinar los impactos que generará el proyecto, los cuales pueden ser positivos o negativos en aspectos económicos, ambientales, sociales y educativos.

CAPÍTULO I

1. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

1.1. ANTECEDENTES.

Ibarra está ubicada al Norte del país, al suroeste de Quito y al norte de Tulcán, con una altitud de 2225 metros sobre el nivel del mar, una población de 181.175 habitantes aproximadamente según el censo del año 2010.

Entre las comidas típicas de la ciudad de Ibarra destaca el consumo de una amplia variedad de maíces, habas, quinua, chochos, mellocos, ocas, papas, etc.

El sector alimenticio está constituido por restaurantes, cafeterías, hoteles, actividades que se dedican a la elaboración y preparación de desayunos, almuerzos, meriendas y platos típicos. Las Culturas indígenas y mestizas, han creado en conjunto, múltiples recetas y se han prestado durante siglos sus saberes. Desde entonces Ibarra cuenta con una múltiple gama de sabores y colores en su gastronomía, sin embargo la mayoría de restaurantes ofrecen comida rápida y chatarra, la mayor parte de las personas piensan que en un local de comida rápida se obtiene un almuerzo en cinco minutos y sin mayores preocupaciones, por eso seleccionan la opción aparentemente más fácil y rápida, sin tomar en cuenta las consecuencias futuras de una mala alimentación y los gastos adicionales que esta conlleva.

El acelerado ritmo de vida de la mayoría de personas ha provocado que la alimentación pase a un segundo plano y no se le dé la importancia que se debería, influyen numerosos factores; ambientales, costumbres, la cultura del lugar en que vivimos, la moda, los medios de información, el entorno familiar y otros personales como el sexo, la edad, las preferencias, la religión, el grado de actividad, el estado de ánimo y la salud.

Otra causa de una mala alimentación es la presencia de productos alimenticios en el mercado actual, con alto grado de contaminantes químicos nocivos para la salud, colorantes, conservantes, saborizantes, etc.

Los riesgos de una mala alimentación pueden incluir excesos y defectos, y sus consecuencias van desde la desnutrición a la obesidad, pasando por

enfermedades como la diabetes, gastritis, colitis, cáncer de estómago, colesterol alto, triglicéridos, anemia, bulimia, anorexia, etc.

La obesidad, es una enfermedad que está estrechamente vinculada a problemas en los hábitos de consumo. Entre los hábitos que conducen a la obesidad se destaca el consumo de grandes cantidades de la denominada "comida chatarra": muchas grasas y azúcares, hamburguesas, tocino con huevos, helados, gaseosas, papas fritas, etc. La comida chatarra contiene, por lo general, altos niveles de grasas, sal, condimentos o azúcares que estimulan el apetito y la sed, lo que tiene un gran interés comercial para los establecimientos que proporcionan ese tipo de comida.

Por todo ello, se considera que una alimentación es adecuada si en verdad es capaz de cubrir las necesidades del organismo. Todas estas cuestiones deben ser enseñadas y aprendidas desde muy pequeños en el ámbito familiar y escolar.

1.2. OBJETIVOS

1.2.1. OBJETIVO GENERAL

Realizar un diagnóstico situacional para determinar la situación actual de los restaurantes de comida vegetariana y las costumbres alimenticias en la ciudad de Ibarra, para identificar los aliados, oponentes, oportunidades y riesgos.

1.2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer la historia, tradiciones de la ciudad de Ibarra. Identificar las costumbres alimenticias de los habitantes de la ciudad de Ibarra.

- Identificar los aspectos geográficos y demográficos de la ciudad de Ibarra.

- Examinar los factores determinantes y las tendencias de consumo y accesibilidad a la comida saludable.
- Identificar los lugares turísticos, y la gastronomía propia de la ciudad de Ibarra.

1.2.3. VARIABLES DIAGNÓSTICAS

Las variables que serán motivo de investigación del siguiente diagnóstico son las siguientes:

- ANTECEDENTES HISTÓRICOS.**
- ASPECTOS GEOGRÁFICOS Y POBLACIONALES.**
- ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS.**
- TURISMO Y GASTRONOMÍA.**

1.3. INDICADORES DE LAS VARIABLES

De las variables anteriormente mencionadas se presenta a continuación los principales indicadores.

1.3.1. ANTECEDENTES HISTÓRICOS.

- **Datos históricos**

La Villa de San Miguel de Ibarra en la antigüedad fue lugar de asentamientos de etnias: Imbayas, Cayambis, Otavalos, Caras y Carangues. En la conquista de estos grupos sociales se formaron villas y después ciudades.

- **Fechas importantes**

El 28 de Septiembre de 1606, el Capitán Cristóbal de Troya y Pinque, por ordenanza del Presidente de la Real Audiencia de Quito Don Miguel de Ibarra, por disposición del rey Felipe de España y bajo la protección del Arcángel San Miguel; en el Valle de Carangue, en los terrenos donados por Juana Atabalipa, nieta de Atahualpa, Señor del Tahuantinsuyo. Dos siglos después la Junta Soberana de Quito, el 11 de noviembre de 1811 otorgó el título de Ciudad a la Villa de San Miguel de Ibarra.

El 17 de Julio de 1823, se dio la Batalla de Ibarra, a orillas del río Tahuando encabezada por Simón Bolívar, derrotando a Agustín Agualongo. Ibarra fue instituida a Capital de la Provincia por el Libertador Simón Bolívar, firmado por su mano sellado y refrendado en el Cuartel General de Ibarra, el 2 de noviembre de 1829.

Un 16 de agosto de 1868, en una terrible noche, un escalofriante hecho sorprendió a esta nueva ciudad, un terremoto devastó a Ibarra, perdiendo a más de 20.000 habitantes. Los sobrevivientes se trasladaron a los llanos de Santa María de la Esperanza.

El 28 de abril de 1872 empieza la reconstrucción de Ibarra, en el gobierno del Dr. Gabriel García Moreno, por lo que se lo nombró “Salvador de la ciudad de Ibarra y la provincia de Imbabura. Desde entonces se celebra la Fiesta de El Retorno, en homenaje a la reincorporación de los ibarreños.

1.3.2. ASPECTOS GEOGRÁFICOS Y POBLACIONALES.

- **INFORMACIÓN GEOGRÁFICA**

A los pies del Taita Imbabura, la Mama Cotacachi y Cayambe, como rindiéndoles homenaje, se encuentra una de las ciudades más hermosas del norte del país, su belleza se refleja en sus hermosas lagunas, que guardan celosamente su excéntrica historia. “Ciudad a la que siempre se vuelve, cita uno de los muchos versos con el que se identifica a IBARRA.

La capital de los Lagos, Ibarra, encierra cuatrocientos años de historia, está rodeada por magníficos paisajes. Esto se puede observar al encontrarnos al norte podremos encontrarnos con la Reserva Ecológica El Ángel, al sur oriente la Reserva Ecológica Cayambe Coca y al occidente la Reserva Ecológica Cayapas.

Ubicación: Norte del país. (115 km. al noroeste de Quito y 125 km. al sur de Tulcán)

Altura: 2225 metros sobre el nivel del mar

Área: 1.162,22 km², con una densidad de 131,87 hab/Km²

Clima: Templado seco, temperatura promedio 18° grados.

Con dos estaciones lluviosas, febrero-mayo y octubre-noviembre.

Dos estaciones secas junio-septiembre, y diciembre-enero.

- **DIVISIÓN POLÍTICA**

El cantón Ibarra está conformado por cinco parroquias urbanas y siete parroquias rurales. La zona urbana del cantón cubre la superficie de 41,68 Km², la zona rural incluida la periferia de la cabecera cantonal cubre la superficie de 1.120,54 Km².

Parroquias urbanas: Alpachaca, San Francisco, El Sagrario, Caranqui Y Priorato.

Parroquias rurales: Lita, La Carolina, Ambuqui, Angochagua, Salinas, La Esperanza Y San Antonio.

Las parroquias urbanas y los barrios en los que se halla dividida Ibarra son los detallados a continuación:

ALPACHACA: Azaya, Las Palmas, Hospital-El Seguro, Martínez de Orbe, Alpachaca (barrio-cabecera), Miravalle, La Soria.

SAN FRANCISCO: El Ejido, Condominios-Los Galeanos, La Florida, Las Colinas, El Milagro, Pugacho, Villa Europea-Imbaya, Los Pinos, Jardín de Paz, El Empedrado, Aeropuerto, Parque del Águila, Esquina del Coco, Centro Histórico (Lado este Rocafuerte), Redondel Cabezas Borja-Antigua Hacienda,

Pilanquí, 19 de Enero, La Merced, Redondel de La Madre, Hospital-San Vicente de Paúl, Urbanizaciones de Mariano Acosta, Barrio Gomezjurado.

EL SAGRARIO: Terminal del Reloj, Cuestas de San Francisco, Teodoro Gómez, Cruz Verde, Ajaví, Parque de La Familia, Yacucalle, Bola Amarilla, La Victoria, Ciudadela Sur, Ciudadela Norte, La Curia-Antiguo Cuartel, Rocafuerte, La Católica, Loma de Guayabillas, Centro Histórico (Lado oeste Rocafuerte), La Bolívar, El Obelisco-Moncayo.

CARANQUI: Los Ceibos (barrio-cabecera), El Cedro, Caranqui (cabecera-barrio histórico), Ruinas de Caranqui (protegido por el Municipio de Ibarra), La Esperanza, La Campiña, La Primavera, Cementerio-Necrópolis San Miguel, Cuatro Esquinas, La Portada de La Esperanza, Riveras del Tahuando, La Candelaria, Los Roques-Cementerio San Francisco, Los Reyes.

PRIORATO: Ciudadela Universitaria, La Aduana, Yaguarcocha-Ingreso, Pueblo Viejo, Yaguarcocha-El Arcángel, Catacumbas, Priorato-La Esperanza (barrio-cabecera), Huertos Familiares, Miraflores y Barrio España.

• INFORMACIÓN DEMOGRÁFICA.

Según el censo realizado por el INEC en 2010, La ciudad de Ibarra tiene una población de 131.856 habitantes en su área administrativa urbana, pero en datos reales de aglomeración urbana, la ciudad tiene una población real de 139.721 habitantes, tanto que el cantón del mismo nombre con la población rural cuenta con una población total de 181.175 habitantes, de estos más 35.000 eran extranjeros, o inmigrantes en proceso de legalización.

Ibarra sufre el fenómeno de retro gestación femenina, es decir cada vez nacen más mujeres que varones, esto demostrado en que en Ibarra hay 1,06 mujeres por varón.

La ciudad de Ibarra tiene una población bastante envejecida, más del 35% de la población pasa de los 45 años, un 25% son menores de 25 y el restante 40% son personas adultas de entre los 25 y los 45 años, el número de hijos

por mujer es de 1,4 hijos x mujer, y la tasa de crecimiento poblacional baja dramáticamente, por ello para 2010 está estaba en 1,8% de crecimiento anual.

1.3.3. ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS.

- **DESARROLLO ECONÓMICO Y ACTIVIDADES ECONÓMICAS.**

La ciudad se mantiene próspera gracias al Sector Terciario que supone el 70% de los empleos en la ciudad, la agroindustria y el procesamiento de alimentos como la cebada, la remolacha, la caña de azúcar, la patata, las legumbres, cítricos, viñedos y aceitunas son también crecientes, el sector artesano y Secundario es ampliamente dedicado a la moda, así mismo otro factor importante es la transformación de la cal y la gastronomía, así un sector que prospera es el turismo, para 2010 Ibarra tenía el puesto 7 en ciudades económicas, su prosperidad se hace también importante gracias al sector financiero y bancario de Ibarra, el Banco Pichincha, Banco del Guayaquil y más de 40 bancos y cooperativas mantienen sedes importantes aquí, el Banco Capital es originario de Ibarra.

- **DESARROLLO SOCIAL**

En Ibarra existen 2 centros comerciales, el uno es la Plaza Shopping Center, conocida como La Plaza que alberga a enormes marcas como Supermaxi, Fybeca, Etafashion, Kywi, Todohogar, Juguetón, Marathon Sport, Pinto, KFC, Captoos, Wi, y los bancos de todo el Ecuador, así mismo el Laguna Mall inaugurado a finales del 2013 contará con más de 50 tiendas, varias salas de cine, garaje subterráneo y decenas de stands que se ubicarán en toda la construcción.

En Ibarra como en todas las ciudades de la Sierra Ecuatoriana el tráfico y la congestión vehicular es un problema constante para lo cual se ha propuesto un nuevo trazado urbano y vial en la ciudad, la invención del SISMERT, y una serie de proyectos y campañas escolares y profesionales sobre conciencia vial. Ibarra cuenta con calles medianas, grades y angostas, como cualquier ciudad colonial, enmarcada con innumerables intersecciones, monumentos,

redondeles, y parques, así Ibarra cuenta con dos Compañías de Autobuses, 28 de Septiembre y San Miguel de Ibarra, las cuales prestan servicios a toda la población, y en sus innumerables barrios.

- **SALUD**

La salud en Ibarra se halla garantizada por dos hospitales: San Vicente de Paúl (hospital público), Hospital del Seguro (Hospital del IESS), así como de más de 15 clínicas privadas y cerca de 300 consultorios privados.

La principal causa de muerte en Ibarra son los problemas cardio-cerebrales y los respiratorios, mientras la población goza de una alta calidad de vida y una esperanza de vida que se aproxima a los 79,7 años para los hombres y 83,4 años para las mujeres.

La obesidad es un problema que fue algo notorio en Ibarra durante el 2005 pero no trascendió a mayores ya que para 2010 el número de casos bajó y no se ha vuelto a tener pacientes que sufran este mal.

1.3.4. TURISMO Y GASTRONOMÍA.

- **ATRACTIVOS TURÍSTICOS.**

La ciudad de Ibarra llama la atención del turismo dada su historia colonial, su pasado español, y sus riquezas paisajísticas.

Ibarra ofrece diversos tipos de turismo el principal ubicado en la ciudad de Ibarra, con centros hoteleros de 4 estrellas, las zonas un tanto más alejadas de Ibarra prestan hosterías, haciendas, ranchos y estancias de primera; por último las zonas más alejadas, en ingreso a la montaña y a los campos explotan el turismo comunitario, permitiendo la creación de proyectos turísticos distribuidos en cada una de sus parroquias. Varios de ellos ofrecen hospedaje, caminatas, visitas a cascadas y lagunas, gastronomía local, artesanías y música.

El turismo no es un sector económico importante para el sustento de la ciudad de Ibarra, ya que el principal sector es el industrial, el terciario, el financiero y el de la construcción, incluso de los sectores ambiental, agroindustrial y agropecuario.

Los principales atractivos turísticos son:

PRINCIPALES IGLESIAS:

- **La catedral:** ubicada en el centro de la ciudad, es la central de la diócesis, construida después del terremoto de Ibarra, cuenta con varias obras de la escuela de arte de Quito, básica del barroco y el rococó, con altares de pan de oro y está conformada por 12 capillas.
- **Basílica "La Merced":** su altar está cubierto de pan de oro; fue construida inmediatamente después del terremoto en estilo barroco y renacentista, así como cuenta de 9 capillas principales y 7 secundarias.
- **Capilla episcopal:** anterior al terremoto de 1868, se encuentra a un lado de la catedral, cuenta con obras de arte de la época colonial. No siempre está abierta al público y es la residencia del arzobispo de Ibarra.
- **San Agustín:** ubicada a tan solo una calle de la Catedral, resguarda arte anterior a 1868 e incluso es testigo sobreviviente de la batalla de Ibarra (1823).
- **Iglesia de San Antonio:** en su interior se refugió Simón Bolívar ante las tropas de Agualongo, está en la parroquia rural de San Antonio de Ibarra, en las afueras del sector urbano.
- **Basílica de "La Dolorosa":** fue construida sobre las ruinas de "La Compañía", otro templo católico destruido en el terremoto de 1868. A su vez, la Basílica de "La Dolorosa", fue destruida por un terremoto el siglo pasado (1987). Actualmente este templo tiene partes de la construcción antigua y otros tramos son de la reconstrucción integral hecha a finales del siglo pasado, luego del terremoto de 1987, por lo cual llama la atención su arquitectura.

- **San Francisco y Santo Domingo:** construidos a principio del siglo pasado, su arquitectura tanto interior como exterior, son dignos de admiración, cuantan historias de los últimos criollos y vascos de la ciudad.
- **Santuario del Señor del Amor de Caranqui,** se ubica al sur de la Ciudad de Ibarra a 5 minutos del centro histórico.
- **La Iglesia de Jesús del Gran Poder,** en la entrada a Las Colinas en la parte sur de la ciudad, la cual está diseñada hacia el siglo XIX y construida a inicios del XX, reconstruida tras el devastador terremoto de 1987, y varias veces modificado.

PRINCIPALES PARQUES:

- **Parque Pedro Moncayo:** Es el parque principal de la ciudad. Está rodeado de la Iglesia de la Catedral, Capilla Episcopal, El Torreón, los edificios de la Gobernación y el Palacio Municipal. Está ubicado en el centro histórico de la capital Imbabureña En su centro está la estatua del notable ibarreño Dr. Pedro Moncayo, historiador, político, periodista y político.
- **Plazoleta Francisco Calderón:** Durante el tiempo de la independencia en el año de 1812, cuando la autoridad española procedió a aprisionar e imponer graves penas a los insurgentes que se alzaron en contra de la autoridad monárquica, dio origen a la memorable batalla en San Antonio de Ibarra un 27 de noviembre de 1812, entre los patriotas que estaban encabezados por el Obispo Cuero y Caicedo, a su vez el primer presidente de la Junta Soberana de Quito, y los soldados comandados por el General Sámano, quien tomo prisioneros a varios patriotas, entre ellos al coronel Francisco Calderón padre del teniente Abdón Calderón.
- **Parque Germán Grijalva:** Se ubica frente a la Iglesia de la virgen del Quinche, forma parte del proyecto de regeneración urbana por los 400 años de la fundación de Ibarra. Según datos históricos, esta plaza se formó en el tiempo de la construcción de la citada iglesia, fue aprovechada para hacer una especie de feria semanal de los productos que llegaban desde La Esperanza y pueblos aledaños, sobre todo de plantas medicinales. Quién no recuerda a la famosa naturista "Mama remedios", cuyo nombre era Juan

Morocho, natural del pueblo de Zuleta, que llegaba con una inmensa carga de yerbas medicinales para ser vendidas por "ataditos" para tal o cual enfermedad. En la actualidad se encuentra restaurada y en su interior se encuentra una estatua en honor a Germán Grijalva, noble ibarreño.

- **Parque República de Chile:** Ubicado en plena Av. Mariano Acosta, la cual divide al parque en dos; está cercano a varias clínicas privadas y en frente al descenso del cauce del río Ajaví, cuenta con una capilla de voto católico, muchos árboles, arbustos y banquetas, es un lugar ideal para el deporte y la recreación en uno de los sectores de clase alta y media de la urbe.
- **Plazoleta Abdón Calderón:** Se ubica frente a la Iglesia de San Agustín, por lo que comúnmente a esta pequeña plazoleta se la conoce con el mismo nombre, forma parte del proyecto de regeneración urbana por los 400 años de la fundación de Ibarra.
- **Parque Víctor Manuel Peñaherrera:** Está frente a la Basílica de "La Merced". En siglos pasados fue sitio de mercado, plaza de festejos taurinos y de otras distracciones populares y deportes. Colinda con el antiguo cuartel militar. Actualmente es un parque generado con árboles y una estatua en honor al noble ibarreño Víctor Manuel Peñaherrera.
- **Parque Céntrica Boulevard:** Un diseño que propone una coexistencia entre la naturaleza paisajista con la edificación contemporánea, relacionando al habitante con un entorno variado, poco convencional, sano visualmente, abierto a la interpretación lúdica, y sobre todo práctico ya que pretende fortalecer la interrelación social y la convivencia comunitaria, paseos recreativos y movilidad saludable.

LUGARES HISTÓRICOS:

- **Obelisco:** este monumento recibía en el siglo pasado a los visitantes que llegaban a la ciudad en tren. La estación de abordaje y descarga del tren estaba a pocos metros. Por eso, hasta hoy se lo llama el "Obelisco de la estación". En sus cuatro costados se encuentran grabados los nombres de los fundadores de la ciudad. Hasta mediados del siglo pasado, era el inicio

de la zona urbana. Actualmente sigue siendo punto de referencia de la creciente ciudad, a pesar de que la urbe ahora cuenta con otros límites en su extensión urbana.

- **Esquina del Coco:** forma parte de la historia de Ibarra. En esta esquina, a pesar de la devastación del terremoto de 1868, una palmera de cocos siguió en pie. Desde ahí se trazaron a escuadra las calles de la nueva Ibarra, respetando en parte, el trazado original de la distribución de plazas, manzanas y solares, de la antigua Villa de 1606.
- **Castillo del Cuartel (Antiguo cuartel de infantería):** a pesar de los cambios que ha sufrido, vale la pena ser visto desde el exterior por su sobrio estilo y construcción en ladrillo y piedra.
- **Caranqui:** este sector está lleno de historia, aquí se han encontrado muchas reliquias arqueológicas debido a que se asentaron los pueblos que hicieron férrea resistencia a los Incas. En este sector se encuentran casas de la época anterior al terremoto, un tributo a los incas, el museo del sol (ubicado bajo el templo del sol), la tradicional iglesia con su magnífica pintura que representa al infierno y sus también tradicionales panes de leche.
- **Piedra Chapetona:** está en las orillas del Tahuando. Luego de luchar en las calles de Ibarra, el ejército independentista liderado por Bolívar arrinconó hasta este sector oriental de la ciudad, por donde cruza el río Tahuando, al grupo pro español dirigido por Agustín Agualongo. Cruzando el río hacia el este, Bolívar derrotó finalmente a los realistas en el sector denominado hasta hoy como "La Victoria". La leyenda dice que al cruzar el río, desde esta enorme roca Simón Bolívar dirigió a sus tropas para alcanzar la victoria sobre los realistas, apodados "chapetones" en esa época.
- **Museo Centro Cultural Ministerio de Cultura:** Museo Arqueológico de la Sierra Norte del Ecuador, posee una colección de más de 350 piezas originales. Ubicado en el centro de la ciudad, exhibe permanentemente famosas obras y muestras arqueológicas de gran valor histórico. Recoge el

pasado de la Sierra Norte. Tiene una sala de exposiciones, biblioteca, archivo histórico y un auditorio.

- **Casa de la Cultura:** Generalmente está abierta al público con muestras de arte o reliquias históricas.
- **Museo de Caranqui:** Este museo contiene una gran variedad de vestigios arqueológicos de la cultura Caranqui que habitaba en la sierra norte del Ecuador. La mayoría de muestras fueron encontradas en los últimos hallazgos registrados en las Ruinas del Inkahuasi ubicado en el sector de Caranqui de Ibarra.
- **Casa de Pedro Moncayo:** Casa donde nació el ilustre ecuatoriano Pedro Moncayo.
- **San Antonio de Ibarra:** Ubicada a 5,5 km de la capital provincial y a 174 km de la capital ecuatoriana, es reconocida por sus artesanías y la escultura, haciendo parte de la cultura y tradición de la provincia y el país.
- **El Torreón:** Ubicado en los exteriores del antiguo colegio Teodoro Gómez de La Torre, frente al Parque Pedro Moncayo, fue construido por mandato del Capitán Teodoro Gómez y se lo conoce también como Torre del Reloj. De estilo modernista, con influencia francesa.
- **El tren de la Libertad:** En el año 2008 el Sistema Ferroviario Ecuatoriano es declarado como Patrimonio Cultural e Histórico y Monumento Civil de la Nación. En enero del 2012 comienza a operar la Ruta del Tren de la Libertad, el mismo que sale desde la remodelada estación de la ciudad de Ibarra, ubicada en el obelisco de Ibarra, con destino a la parroquia de Salinas, en la cual se desciende desde la zona templada de 2225 msnm hasta el valle cálido de 1600 msnm. Por lo que gracias a la micro-verticalidad se atraviesan diferentes ecosistemas y micro-climas.

- **PLATOS TÍPICOS.**

Herederos de cinco culturas que se asentaron por mucho tiempo en el Valle de Ibarra, existe una gastronomía con enormes rasgos españoles, italianos, incas, portugueses y griegos, que dejaron así platos exquisitos que son muy usados por todas las familias de la ciudad.

- Arepas De Harina De Maíz
- Empanadas De Harina De Maíz
- Humitas
- Tamales
- Empanadas De Morocho
- Arrope De Mora
- Budín De Choclo
- Buñuelos De Harina De Maíz
- Cevichocho
- Helados De Paila
- Nogadas

1.4. CUADRO N°1 MATRIZ DE RELACIÓN DIAGNÓSTICA1

OBJETIVOS	VARIABLES	INDICADORES	FUENTES DE INFORMACIÓN	TÉCNICA	POBLACIÓN META
Conocer la historia, tradiciones de la ciudad de Ibarra. Identificar las costumbres alimenticias de los habitantes de la ciudad de Ibarra.	ANTECEDENTES HISTÓRICOS.	Datos históricos Fechas importantes	Secundaria	Datos estadísticos Libros	Cantón Ibarra
Identificar los aspectos geográficos y demográficos de la ciudad de Ibarra.	ASPECTOS GEOGRÁFICOS Y POBLACIONALES	Información geográfica División política Información demográfica	Primaria Secundaria	Datos estadísticos Libros Observación directa	Habitantes de Ibarra
Examinar los factores determinantes y las tendencias de consumo y accesibilidad a la comida saludable.	ASPECTOS SOCIO ECONÓMICOS.	Desarrollo Económico Y Actividades Económicas. Desarrollo Social Salud	Primaria Secundaria	Opinión de expertos Datos estadísticos Libros Observación directa	Restaurantes vegetarianos
Identificar los lugares turísticos, y la gastronomía propia de la ciudad de Ibarra.	TURISMO Y GASTRONOMÍA.	Atractivos turísticos Platos típicos	Primaria Secundaria	Opinión de expertos Datos estadísticos Libros Observación directa	Habitantes y turistas de Ibarra

CUADRO N° 1 MATRIZ DE RELACIÓN DIAGNÓSTICA

Elaborado por: Dámaris Flores

Año 2013.

1.5. CUADRO N° 2. MATRIZ AOOD (ALIADOS, OPORTUNIDADES, OPONENTES, RIESGOS)

ALIADOS	OPONENTES
<ul style="list-style-type: none"> • Existencia de climas apropiado, lo que facilita la producción agrícola de gran variedad de alimentos, y facilitan su accesibilidad. • Los proveedores de los insumos y materia prima necesarios para la preparación de la comida vegetariana. • La Corporación Financiera Nacional, al presentar como actividades financiables y como sectores priorizados al procesamiento de alimentos frescos, y facilitar el acceso al crédito. 	<ul style="list-style-type: none"> • Existencia de otros Restaurantes de comida vegetariana en la ciudad de Ibarra, que brindan nuestros mismos productos. • Existencia de un gran número de Restaurantes de comida rápida que cuentan con el servicio de delivery (servicio de entrega a domicilio), que son reconocidos y de calidad. • Escaso interés debido a que existe poca investigación, desarrollo, tradición y cultura de la comida vegetariana.
OPORTUNIDADES	RIESGOS
<ul style="list-style-type: none"> • Aumento de turistas nacionales y extranjeros en la ciudad de Ibarra, que buscan una mejor alimentación y practican el vegetarianismo. • La necesidad de mejorar la calidad de productos y servicios de alimentación en la ciudad de Ibarra, debido al gran número de enfermedades que produce una mala alimentación y que son un problema de salud pública. • La cercanía con lugares turísticos, y al centro financiero y económico de la ciudad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cultura del consumismo de los habitantes de la ciudad de Ibarra, que están acostumbrados a la comida rápida y a consumir siempre lo mismo, sin optar por probar nuevas alternativas alimenticias. • Subida de precios en los insumos, que son la materia prima y están expuestos a cambios climáticos y a variaciones en su cantidad y calidad. • Poco interés sobre la alimentación saludable por que los Ibarreños no se preocupan por la calidad de alimentos que ingieren, ni por los problemas de salud que se generaran en el futuro.

Elaborado por: Dámaris Flores

1.6. CUADRO N° 3. MATRIZ DE CRUCE ESTRATÉGICOS (Aliados, Oportunidades, Oponentes, Riesgos)

ESTRATEGIAS AO(Aliados y Oportunidades)	ESTRATEGIAS AR(Aliados y Riesgos)
<ul style="list-style-type: none"> • Dar a conocer los beneficios de una buena alimentación y las enfermedades que se podrían evitar, a los habitantes de Ibarra. • Dar a conocer a los turistas la variedad gastronómica existe en Ibarra. • Ser los primeros en trato al cliente y atención personalizada. • Ofrecer un producto que cumpla con los estándares y beneficios ofrecidos y así garantizar la soberanía alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar un menú variado, con el fin de posicionarnos en el mercado. • Comprar los insumos al por mayor y realizar alianzas estratégicas con los proveedores. • Establecer un precio adecuado a la economía de los habitantes de la ciudad, Dar comodidad y buen servicio. • Aprovechar la gran variedad de producción agrícola local. • Acceder a un crédito, para adquirir los materiales necesarios y así poder brindar un mejor producto y servicio.
ESTRATEGIAS OO (Oponentes y Oportunidades)	ESTRATEGIAS OR(Oponentes y Riesgos)
<ul style="list-style-type: none"> • Promocionar el producto y servicio, dando a conocer sus beneficios y calidad. • Mantener una adecuada infraestructura con las facilidades de financiamiento que se nos presentan, para lograr liderazgo en el mercado. • Contar con los implementos necesarios y la tecnología adecuada para brindar un buen servicio que cumpla las expectativas de los clientes más exigentes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ofrecer un producto saludable y fresco, incrementar el interés por la comida vegetariana. • Realizar capacitaciones sobre la manera adecuada de alimentarnos. • Dar charlas de vegetarianismo y salud, para de esta manera lograr concientizar sobre la importancia de una alimentación adecuada • Ofrecer promociones y descuentos a los clientes habituales. • Convenios institucionales con empresas de servicio de entrega a domicilio.

Elaborado por: Damaris Flores

1.6.1. ALIADOS Y OPORTUNIDADES

A través del estado y su mandato de la soberanía alimentaria, por medio de la constitución vigente y la ley orgánica de soberanía alimentaria se logra mejorar la calidad de alimentos y nutrición, además reformar los estándares de calidad de alimentación e incrementar la variedad gastronómica, contando con mejor materia prima, alimentos sanos y nutritivos, logrando satisfacer los esquemas en cuanto a alimentación de clientes internos y externos como son los extranjeros que visitan la ciudad. De igual manera una mayor facilidad de acceso a crédito porque es un proyecto que además de crear fuentes de empleo logrará generar conciencia sobre nutrición.

1.6.2. ALIADOS Y RIESGOS

El poco interés por la alimentación saludable, la cultura del consumismo, y la falta de tiempo para alimentarnos mejor, son riesgos que se logrará combatir con la creación del proyecto por lo que el estado con sus campañas sobre la soberanía alimentaria y cero desnutrición favorece su puesta en marcha, además los productos que se ofrecerá lograrán competir en el mercado en cuanto a sabor, calidad, precio y comodidad.

1.6.3. OPONENTES Y OPORTUNIDADES

La existencia de otros restaurantes de comida vegetariana, permitirá estar en constante cambio para innovar y mejorar la calidad de productos y servicios que ofrecerá el restaurante, debido a que la competencia nos permitirá volvernos más competitivos e innovadores en cuanto a investigación, desarrollo y tecnología con el fin de liderar el mercado. Lo mismo que aumentara el interés sobre los beneficios de la comida vegetariana en los clientes.

1.6.4. OPONENTES Y RIESGOS

La vegetarianismo es una cultura, que viene creciendo en los últimos años debido a sus grandes propiedades y beneficios, dar a conocer estos beneficios

a los habitantes de la ciudad de Ibarra nos permitirá abrirnos campo en el mercado alimenticio, debido a que a la larga una mala alimentación genera enfermedades y problemas de salud, que tendrán como tratamiento alimentación sana. El poco tiempo no será un inconveniente ya que el servicio de delivery llegará a donde el cliente lo solicite.

1.7. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA DIAGNÓSTICO

Según el diagnóstico realizado, se puede identificar claramente que la mayoría de los problemas de salud y enfermedades gastrointestinales de los habitantes de la ciudad de Ibarra, se producen por una mala alimentación, debido a la existencia de un mayor número de locales de comida rápida y no saludable, y de ventas de comida callejeras sin permiso sanitario, ni higiene en su preparación.

Por lo que ejecución de este proyecto será beneficiosa para promover el consumo de productos alimenticios nutritivos, en especial fomentar la alimentación vegetariana, que en los últimos años tiene una considerable aceptación, debido a sus beneficios. Nos favorece la creciente tendencia al consumo de comida saludable, la ley de soberanía alimentaria y el mandato en la constitución del buen vivir, permitiendo contar con una segura comercialización y así dar soluciones a los agravantes problemas sociales de salud del siglo XXI.

Este proyecto no solo compromete la búsqueda de una rentabilidad monetaria, sino que también es una actividad que está en armonía con una alimentación natural, nutritiva y sana, garantizando la salud de la población.

CAPÍTULO II

2. BASES TEÓRICAS Y CIENTÍFICAS

2.1. RESTAURANTE

2.1.1. CONCEPTO DE RESTAURANTE

Walker (2002), describe a los restaurantes como una necesidad importante en la sociedad, ya que juegan un papel importante. Esto se debe a que las personas no buscan solo un lugar donde satisfacer su paladar, sino también este les otorgue ciertos beneficios como el regocijarse de un servicio y una atmosfera singular, donde puedan utilizarse todos sus sentidos para tener una experiencia única.

Un restaurante satisface las necesidades de los diferentes mercados, por lo que existen diferentes tipos. Sin embargo los restaurantes tienden a fallar por razones como falta de conocimiento del negocio, falta de conocimiento técnico, falta de suficiente capital de trabajo. Aunque eso no es todo, también es importante denotar que los restaurantes no solo son aquellos que venden productos y servicios, sino también un valor agregado, tales como la marca del lugar, la atmosfera, precios del menú, entre otros.

Un restaurante es un establecimiento donde se sirve comida para ser consumida, también donde se presta un servicio alimenticio a cambio de un pago. En base a los conceptos anteriores un restaurante es un establecimiento que brinda un servicio de alimentación, y los clientes pagan por este servicio.

2.1.2. CLASES DE RESTAURANTES

2.1.2.1. Restaurante Buffet.

Es posible escoger uno mismo una gran variedad de platos cocinados y dispuestos para el autoservicio. A veces se paga una cantidad fija y otras veces por cantidad consumida (peso o tipos de platos). Surgido en los años 70's es una forma rápida y sencilla de servir a grandes grupos de persona.

2.1.2.2. Restaurante de comida rápida.

(Fast food). Restaurantes informales donde se consume alimentos simples y de rápida preparación como hamburguesas, patatas fritas, pizzas pollo. Algunas de las cadenas de restaurantes más conocidas son: McDonald's, Burger king, Wendy's KFC, Pizza Hut, Domino's pizza, Taco Bell o Telepizza

2.1.2.3. Restaurantes de alta cocina o gourmet.

Los alimentos son de gran calidad y servidos a la mesa. El pedido es "a la carta" o escogido de un "menú", por lo que los alimentos son cocinados al momento. El costo va de acuerdo al servicio y la calidad de los platos que consume. Existen mozos o camareros, dirigidos por un Maitre. El servicio, la decoración la ambientación, comida y bebidas son cuidadosamente escogidos.

2.1.2.4. Restaurantes temáticos.

Son clasificados por el tipo de comida ofrecida. Los más comunes son según origen de la cocina, siendo los más populares en todo el mundo.

2.1.2.5. Comida para llevar o take away.

Son establecimientos que ofertan una variedad de primeros platos, segundos, y una variedad de aperitivos, que se exponen en vitrinas frías o calientes, según su condición. El cliente elige la oferta y se confecciona un menú a su gusto, ya que la oferta se realiza por raciones individuales o como grupos de menús. Dentro de los take away podemos encontrar establecimientos especializados en un determinado tipo de producto o en una cocina étnica determinada

2.1.2.6. Restaurantes de especialidades

Ofrece una variedad limitada o estilo de cocina. Estos establecimientos muestran en su carta una extensa variedad de su especialidad, ya sean mariscos, aves, carnes o pastas, entre otros posibles. Existe otro tipo de restaurante, que es fácil de confundir con el de especialidades como es el restaurante étnico, mismo que ofrece lo más sobresaliente o representativo de la cultura gastronómica de algún país, es decir, pueden ser mexicanos, chinos, italianos, franceses, etc.

2.1.2.7. Restaurante familiar.

Sirve alimentos sencillos a precios moderados, accesibles a la familia. Su característica radica en la confiabilidad que ofrece a sus clientes, en términos de precios y servicio estándar. Por lo General, estos establecimientos pertenecen a cadenas, o bien, son operados bajo una franquicia consistente en arrendar el nombre y sistema de una organización.

2.1.3. CONCEPTO DE ALIMENTACIÓN

AUPPER (2009) “Es el proceso de selección de alimentos, fruto de las disponibilidades del aprendizaje de cada individuo, que le permite componer su ración diaria y fraccionaria a lo largo del día, de acuerdo con sus hábitos y condiciones personales. Este proceso está influido por factores socioeconómicos, psicológicos y geográficos y constituye un acto voluntario”. (pág. 11)

Novillo Nibia “Es el proceso por el cual se incorpora sustancias nutritivas al organismo.”

Se entiende como alimentación el proceso de ingestión de alimentos que depende de cada individuo, abastecerse de sus necesidades alimenticias para conseguir la energía para desarrollarse. Dando énfasis a los conceptos anteriores podemos recalcar que, La alimentación es un elemento importante

en la buena salud, influye la calidad de los alimentos, la cantidad de comida y los hábitos alimentarios para un bienestar del ser humano.

2.1.4. CONCEPTO DE NUTRICION

AUPPER, (2009) manifiesta “Es el conjunto de procesos mediante los cuales el ser vivo utiliza, transforma e incorpora a sus propias estructuras una serie de sustancias que recibe del mundo exterior, mediante la alimentación, con el objeto de obtener energía, construir y reparar estructuras orgánicas y regular los procesos metabólicos. Empieza tras la ingesta del alimento y es un proceso involuntario” (pág. 11)

NOVILLO Nibia “Es la utilización que hace el organismo de las sustancias alimenticias provenientes de los alimentos.

De acuerdo a los conceptos anteriores se puede concluir que la nutrición es el proceso a través del cual el organismo absorbe y asimila las sustancias necesarias para el funcionamiento del cuerpo. Este proceso biológico es uno de los más importantes determinantes para el óptimo funcionamiento y salud de nuestro cuerpo por lo que es muy importante prestarle la atención y el cuidado que merece.

2.1.5. DIETÉTICA

AUPPER (2009) “Es la técnica y arte de utilizar los alimentos de forma adecuada, que partiendo de un conocimiento profundo del ser humano, proponga formas de alimentación equilibradas, variadas, tanto de forma individual como colectiva y que permita cubrir las necesidades biológicas en la salud y en la enfermedad contemplando a su vez gustos, costumbres y posibilidades. (pág. 11)

NOVILLO Nibia “Es un régimen que puede ser prescrito o no y que incluye todas las preparaciones y alimentos que se ingieren en un día a través de los diferentes tiempos de comida.”

En base a los autores anteriores se concluye que dietética es la técnica que nos enseña a utilizar los alimentos de forma adecuada para que el organismo reciba todo aquello que necesita. Es la ración alimenticia o dieta conveniente a una persona, según su trabajo o estado de salud.

2.2. SERVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO

2.2.1. CONCEPTO DE DELIVERY (Servicio De Entrega A Domicilio)

ROSER Serra (2011) “Normalmente se trata de establecimientos de restauración que realizan el servicio a domicilio de las ofertas gastronómicas a petición del cliente. El pedido se realiza normalmente por teléfono, introduciéndose también en los últimos años el pedido por Internet.”

La vida moderna ha llevado a un auge en el negocio del despacho a domicilio. La modernidad ha traído notoriamente una falta de tiempo en la vida de las personas y el mercado se ha ido adaptando cada vez más a las necesidades reales de sus consumidores. De esta forma, el despacho a domicilio de los productos, ya sea mediante el teléfono o Internet, se ha transformado en prácticamente una obligación para el éxito del negocio y acogida del consumidor. Ir al cliente, ver al cliente, atender a sus necesidades, con dedicación exclusiva a sus demandas, es parte del arte de vender desde siempre. Todos miran al teléfono esperando que suene con un cliente pidiendo un consejo, un producto o un servicio.

2.2.2. VENTAJAS DELIVERY

2.2.2.1. Permite al cliente ahorrar tiempo en la cadena de compras

Salir a buscar el producto, esperar a recibir atención, hacer cola para pagar y volver a casa. El servicio delivery facilita la vida por lo que fideliza al cliente que agradece que le simplifiquen la vida.

2.2.2.2. El empresario requiere una inversión menor

No necesitar red de locales, vendedores, logística para posicionar productos en canales de distribución, etc.

2.2.2.3. Permite tener disponibilidad

Permite tener disponibilidad de ofrecer el producto las 24 horas del día durante todos los días del año.

2.2.2.4. Se llega directamente al cliente final

Lo que permite identificar al cliente y hacer un seguimiento efectivo de la percepción que tienen sus consumidores del producto o servicio.

2.2.2.5. Aumentar clientela

Al adecuarse a las necesidades reales de los consumidores modernos.

2.2.3. CONCEPTO DE SELF SERVICE (LÍNEAS DE AUTOSERVICIO)

ROSER Serra (2011) Esta fórmula de restauración consiste en la distribución de las diferentes ofertas gastronómicas que el establecimiento ofrece, en mostradores en línea equipados con maquinaria para mantener los alimentos en perfecto estado de conservación. El cliente va cogiendo aquellas ofertas que guste colocándolas en una bandeja que arrastra sobre un soporte, siguiendo la trayectoria de la línea. Finalmente llega a caja, donde paga el importe de las ofertas escogidas.

El mostrador se distribuye en diferentes zonas:

- Recogida de bandejas, cubiertos, servilletas, pan y en algunos casos platos.
- Bebidas frías y postres. Zona refrigerada.
- Primeros platos fríos. Ensaladas.
- Platos calientes. Entrantes y principales.

- Bebidas calientes (puede encontrarse en la misma línea de autoservicio o una barra diferenciada).

Las ofertas gastronómicas de los establecimientos que realizan este tipo de servicio pueden ser muy variadas, por lo tanto, el cliente debe estar bien informado sobre:

- Menús que se ofrezcan.
- Posibles combinaciones de platos de menú.
- Ofertas del día.

2.3.COMIDA VEGETARIANA

2.3.1. CONCEPTO DE VEGETARIANISMO

EVERT Alison (2011) "Una dieta vegetariana es un plan de comidas que contiene más que todo plantas, como verduras, frutas, granos integrales, legumbres, semillas y nueces, con pocos o ningún producto animal.

ALDANA Eglis, El término vegetariano apareció por primera vez el 30 de septiembre de 1847, antes de esto, se decía que quienes no comían carne, eran seguidores del "Sistema de Pitágoras", el filósofo griego que, 25 siglos atrás, dijo que comerse a un animal era como "asesinar a un primo y comerse su carne".

Sin embargo, estas creencias cada vez pierden más fuerza, principalmente ante la evidencia obtenida de estudios científicos realizados en el área de la salud, la cual sugiere que existe una relación positiva entre la alimentación vegetariana en los adultos y la disminución de riesgo de varias enfermedades crónicas y ciertas condiciones degenerativas, siempre y cuando la dieta sea planificada por un especialista.

El vegetarianismo es un paso esencial en pos de una sociedad mejor, y se refiere a la práctica alimenticia que evita la ingestión de todo tipo de carnes de origen animal.

2.3.2. CLASIFICACIÓN DEL VEGETARIANISMO

2.3.2.1. OVO-LACTO-VEGETARIANO

Además de alimentos de origen vegetal también incluye en su dieta, derivados de animal, como huevos y lácteos.

2.3.2.2. LACTO-VEGETARIANO

Incluye huevos.

2.3.2.3. API

Es el prefijo con que se designa a quien consume miel, y generalmente y se puede referir indistintamente a cualquiera de los grados ya descritos más arriba, o sea que, podría ser -api-ovo-lacto-vegetariano- o api-ovo-vegetariano o -api-lacto-vegetariano o simplemente -api-vegetariano-.

2.3.2.4. VEGETARIANO VEGANO

Es quien sigue una dieta exclusivamente basada en alimentos de origen vegetal, sin excepciones de ningún tipo, excluyendo también en todo el ámbito de su vida el uso de derivados de animales o de productos que hayan implicado para su fabricación o producción la explotación y/o el sufrimiento de algún animal. No utiliza en su vida, los derivados de la matanza y/o explotación de animales, como cuero, lana, seda, cosméticos, etc., oponiéndose también a todo experimento y testeo sobre animales, rechazando además la utilización de animales para entretenimiento (zoo, circos, acuarios, rodeos, carreras, corridas de toros, etc.), dándole de este modo una especial importancia a la ética.

2.3.2.5. CRUDÍVORO VEGETARIANO

Es aquel que come todo crudo, frutas, verduras, nueces, semillas, legumbres, cereales, brotes, etc. El crudívoro no cocina o calienta las comidas, prefiere ingerir todo en su estado natural crudo, no las cocina, conservando de este modo los más valiosos atributos que poseen, cualquiera de las modalidades vegetarianas puede ser crudívora.

2.3.2.6. FRUGÍVORO O FRUTARIANO

Se alimenta exclusivamente de frutos, generalmente crudos y de época. Esta es la forma de alimentación que más se acerca a la perfección alimenticia del ser humano, tanto por su calidad energética como por la no obstaculización de la ley de evolución.

2.3.3. BENEFICIOS DE LA COMIDA VEGETARIANA

2.3.3.1. UN CORAZÓN SANO

Los vegetarianos poseen niveles de colesterol muy inferiores a quienes comen carne, y la enfermedad cardíaca es poco frecuente entre los vegetarianos. Las razones no son nada difíciles de encontrar. Las comidas vegetarianas son típicamente bajas en grasas saturadas y generalmente contienen poco o ningún colesterol. Puesto que el colesterol se encuentra sólo en productos de origen animal como las carnes, los productos lácteos y los huevos, los veganos consumen una dieta libre de colesterol.

El tipo de proteína de una dieta vegetariana puede representar otra importante ventaja. Muchos estudios muestran que sustituir la proteína animal con proteína vegetal reduce los niveles de colesterol en sangre - incluso si la cantidad y el tipo de grasa de la dieta siguen siendo los mismos. Tales estudios muestran que una dieta vegetariana baja en grasa posee una clara ventaja sobre otras dietas.

2.3.3.2. PRESIÓN SANGUÍNEA MÁS BAJA

Un impresionante número de estudios, que datan desde principios de los años 1920, muestran que los vegetarianos poseen una presión sanguínea más baja que los no vegetarianos. De hecho, algunos estudios han demostrado que añadir carne a una dieta vegetariana eleva los niveles de la presión sanguínea rápida y significativamente. Los efectos de una dieta vegetariana se producen además de los beneficios de reducir el contenido en sodio de la dieta. Cuando los pacientes con presión alta empiezan una dieta vegetariana, muchos de ellos son capaces de eliminar su necesidad de medicación.

2.3.3.3. CONTROL DE LA DIABETES

Los más recientes estudios sobre la diabetes muestran que una dieta rica en carbohidratos complejos (que se encuentran sólo en alimentos vegetales) y baja en grasas es la mejor prescripción dietética para controlar la diabetes. Puesto que los diabéticos están expuestos a un alto riesgo de enfermedad cardíaca, evitar la grasa y el colesterol es el objetivo más importante de la dieta diabética, y una dieta vegetariana es ideal. Aunque todos los diabéticos insulino-dependientes necesitan tomar insulina, las dietas basadas en vegetales pueden ayudar a reducir las necesidades de insulina.

2.3.3.4. PREVENCIÓN DEL CÁNCER

Una dieta vegetariana ayuda a prevenir el cáncer. Los estudios sobre vegetarianos muestran que las tasas de muerte por cáncer se sitúan sólo alrededor de entre la mitad y las tres cuartas partes de las de la población general. Las tasas de cáncer de mama son dramáticamente inferiores en países donde las dietas son típicamente basadas en vegetales. Cuando las personas de aquellos países adoptan una dieta occidental basada en carnes, sus tasas de cáncer de mama se disparan. Los vegetarianos también poseen significativamente menos cáncer de colon que quienes comen carne. El consumo de carne está más íntimamente relacionado con el cáncer de colon que ningún otro factor dietético.

2.3.4. ENFERMEDADES PRODUCTO DE LA MALA ALIMENTACIÓN

2.3.4.1. CONCEPTO

VON Carl (2010) “La malnutrición se refiere al consumo insuficiente, excesiva o desequilibrada de nutrientes. En los países desarrollados, las enfermedades de la malnutrición son más a menudo se asocia con desequilibrios nutricionales o el consumo excesivo. Aunque hay más gente en el mundo que sufren malnutrición debido al consumo excesivo, de acuerdo con las Naciones Unidas Organización Mundial de la Salud, El verdadero reto en el desarrollo de las naciones hoy en día, más de hambre, es la lucha contra la nutrición insuficiente

- la falta de nutrientes necesarios para el crecimiento y el mantenimiento de las funciones vitales”.

Algunas de las enfermedades por mala alimentación pueden ser muy difíciles de tratar y podemos prevenirlas simplemente con una dieta balanceada y saludable. En el caso de tener una mala dieta, tarde o temprano tendremos problemas de salud, y no habrá remedio o medicina alguna que pueda ayudarnos si seguimos comiendo alimentos perjudiciales para la salud.

2.3.5. TIPOS DE ENFERMEDADES

2.3.5.1. EI CÁNCER

Es una enfermedad que mata a millones de personas alrededor del mundo, si bien no se ha encontrado la cura para esta terrible enfermedad, podemos prevenir el cáncer evitando aceites que hayan sido usados anteriormente y consumiendo muchas frutas y verduras. El abuso del café y las bebidas alcohólicas también pueden ser un factor desencadenante para el cáncer.

2.3.5.2. APARATO CIRCULATORIO

Entre las que podemos contar las enfermedades del corazón. En esto tiene mucho que ver el nivel de colesterol que produce un deterioro en todo el sistema circulatorio. Es necesario limitar el consumo de alimentos con grasas saturadas y todos aquellos que promuevan un aumento del colesterol como carnes, algunos tipos de lácteos, huevos y comidas fritas.

2.3.5.3. SOBREPESO

La obesidad es muy perjudicial para la salud y normalmente trae aparejada alguna enfermedad. Esto tiene que ver con un consumo desmedido de alimentos que, si bien pueden ser alimentos saludables, no son tomados de una forma razonable y balanceada. Si a esto le sumamos un estilo de vida sedentario y hábitos como el cigarrillo o el alcohol el resultado puede ser muy peligroso para la salud.

2.3.6. ENFERMEDADES MÁS COMUNES

2.3.6.1. BULIMIA.

La persona sufre episodios de atracones compulsivos, seguidos de un gran sentimiento de culpabilidad y sensación de pérdida de control.

2.3.6.2. ANOREXIA

Trastorno de la conducta alimentaria que supone una pérdida de peso que lleva a un estado de inanición. Se recurre al vómito o al uso de laxantes.

2.3.6.3. OBESIDAD

Acumulación excesiva de grasa en el cuerpo, hipertrofia general del tejido adiposo.

2.3.6.4. VIGOREXIA

Trastorno caracterizado por la presencia de una preocupación obsesiva por el físico y una distorsión del esquema corporal. Adicción a la actividad física.

2.3.7. LEY DE SOBERANÍA ALIMENTARIA

2.3.7.1. CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

Art. 13 (2008) prescribe “las personas y las colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales, para lo cual el Estado deberá promover la soberanía alimentaria;”

Art. 281 (2008) establece que “la soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades dispongan de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente;”

Art. 400 (2008) reconoce el valor intrínseco de la agrobiodiversidad y por consiguiente, dispone que se debe precautelar su papel esencial en la soberanía alimentaria;

2.3.7.2. LEY ORGÁNICA DEL RÉGIMEN DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Art. 1 (2009) Esta Ley tiene por objeto establecer los mecanismos mediante los cuales el Estado cumpla con su obligación y objetivo estratégico de garantizar a las personas, comunidades y pueblos la autosuficiencia de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados de forma permanente.

Art. 18 (2009) Para desarrollar actividades productivas de carácter alimentario, el Estado impulsará la creación de fuentes de financiamiento en condiciones preferenciales para el sector, incentivos de tipo fiscal, productivo y comercial, así como fondos de garantía, fondos de re-descuento y sistemas de seguros, entre otras medidas. Los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores tendrán acceso preferente y diferenciado a estos mecanismos,

Art. 24. (2009) Finalidad de la sanidad.- La sanidad e inocuidad alimentarias tienen por objeto promover una adecuada nutrición y protección de la salud de las personas; y prevenir, eliminar o reducir la incidencia de enfermedades que se puedan causar o agravar por el consumo de alimentos contaminados.

Art. 27. (2009) Incentivo al consumo de alimentos nutritivos.- Con el fin de disminuir y erradicar la desnutrición y malnutrición, el Estado incentivará el consumo de alimentos nutritivos preferentemente de origen agroecológico y orgánico, mediante el apoyo a su comercialización, la realización de programas de promoción y educación nutricional para el consumo sano, la identificación y el etiquetado de los contenidos nutricionales de los alimentos, y la coordinación de las políticas públicas.

Artículo 28. (2009) Calidad nutricional.- Se prohíbe la comercialización de productos con bajo valor nutricional en los establecimientos educativos, así

como la distribución y uso de éstos en programas de alimentación dirigidos a grupos de atención prioritaria.

2.4. ESTUDIO DE MERCADO

HAIR F. J (2010) “Función que enlaza una organización con su mercado, mediante la recopilación de información”. (pág. 4)

BACA Gabriel, (2010), “Se denomina la primera parte de la investigación formal del estudio consta de la determinación y cuantificación de la demanda y oferta, análisis de los precios y el estudio de la comercialización. (pág. 7)

Dando énfasis a los dos autores se puede decir que es el estudio de mercado es realizar una investigación que estudiara los clientes, compradores de productos bienes y servicios y debe abarcar no solo las especificaciones técnicas de un producto sino todos los atributos del mismo.

2.5. ESTUDIO TÉCNICO

JÁCOME, Walter (2005) “Esta fase del proyecto corresponde al análisis de factibilidad, tomando en cuenta ciertos elementos técnicos que deben analizarse de forma adecuada para lograr que el proyecto a implantar tenga éxito, es decir trabajar con información confiable y adecuada, porque de lo contrario se corre el riesgo de tener dificultades”.

ARBOLEDA, Germán (2001) “Estudio técnico se refiere, a aquella parte del estudio del proyecto que se relaciona con la ingeniería; es decir; con la participación de los ingenieros que describen las actividades de estudio de instalación, equipamiento y de requerimientos de recursos materiales para la puesta en marcha y funcionamiento del proyecto”. (pág. 175).

El estudio técnico permite determinar el tamaño de una nueva unidad productiva, el sitio donde debe ubicársela y los procesos de producción, infraestructura física, inversiones y talento humano requeridos para su operación.

2.6. ESTUDIO FINANCIERO

CORDOVA, Marcial (2006): “El estudio financiero permite establecer los recursos que demanda el proyecto, los ingresos, egresos que generará y la manera como se financiará. (Pág. 311).

JÁCOME, Walter (2005) “Este aspecto es importante para establecer el nivel de factibilidad del proyecto en base a un estudio y análisis de los fondos disponibles contrastando con los posibles escenarios que presentan en el entorno del proyecto”.

El estudio financiero determina los ingresos que pretende obtener un proyecto en determinados períodos de tiempo y la vez determinar los egresos a realizar como parte de su ejecución, con el fin de obtener la situación financiera y determinar su rentabilidad.

2.6.1. Valor Actual Neto (VAN)

PADILLA, Marcial (2006). “El valor Actual Neto (VAN) es la diferencia entre los ingresos y egresos incluida la inversión a valores a valores actualizados o la diferencia entre los ingresos netos y la inversión inicial”. (pág. 364).

WESTON, BRIGHAM; (1995), “Es el valor monetario que resulta de restar la suma de todos los flujos netos de efectivo descontados a la inversión inicial”. (Pág. 196).

El valor actual neto de una inversión es la diferencia entre su valor de mercado y su costo. La regla del VAN afirma que se debe emprender un proyecto si su VAN es positivo.

2.6.2. Tasa Interna de Retorno (TIR)

PADILLA, Marcial (2006) “La tasa Interna de Retorno o Tasa Interna de rendimiento (TIR) refleja la tasa de interés o de rentabilidad que el proyecto arrojará periodo a periodo durante toda su vida útil”. (pág.369).

OCHOA Guadalupe (2009), “Es la tasa de descuento que hace que el valor presente de las entradas sea igual al valor presente de las salidas, también se puede decir que la TIR, es la tasa que hace que el Valor Presente Neto sea igual a cero” (pág. 354).

Según el argumento de los autores se puede decir que la Tasa Interna de Rendimiento determina el rendimiento de una inversión en términos porcentuales, para que el proyecto sea factible esta tasa deberá ser mayor a la tasa de rendimiento medio o ideal.

2.6.3. Costo/Beneficio

BACA Gabriel (2010), “La Razón beneficio costo llamado índice de productividad, es la razón presente de los flujos netos a la inversión inicial. Este índice se usa como medio de clasificación de proyectos en orden descendente de productividad (pág. 369).

PADILLA, Marcial (2006) Menciona que: “El Costo Beneficio es la razón presente de los flujos netos a la inversión inicial”. (Pág.369).

El costo-beneficio, también llamado índice de rentabilidad se lo define como el valor presente de los flujos futuros de efectivo dividido por la inversión inicial. La regla del IR afirma que se debe emprender una inversión si su IR es superior a 1.

2.6.4. Periodo de Recuperación de la Inversión

Jácome, Walter 2005. “El Período de Recuperación permite conocer en qué tiempo se recupera la inversión tomando en cuenta el comportamiento de los flujos de caja proyectados, es un indicador bastante significativo siempre y

cuando existe certidumbre en lo pronosticado, lo cual en la realidad no es muy cierto porque las condiciones económicas son flotantes y cambiantes”. Pág. 83, CÓRDOVA P. Marcial (2006), “También es reconocido como periodo de reembolso, se define como el numero esperado de periodos que se requieren para que se recupere una inversión original. El proceso es muy sencillo, se suman los flujos futuros de efectivo de cada año hasta que le costo inicial del proyecto de capital quede por lo menos cubierto (pág. 362)

Es el tiempo operacional que requiere el proyecto para recuperar el valor nominal del plan de inversiones inicial, reposiciones y ampliaciones previstas. Mientras más alto sea el coeficiente beneficio-costos y menor el período de recuperación se considera apropiado.

2.6.5. Punto de Equilibrio

CHILQUINGA Manuel, (2007) “Es aquel volumen de ventas donde los ingresos totales se igualan a los costos totales, en este punto la empresa no gana ni pierde”.

JÁCOME V. Walter (2005), “ El punto de equilibrio del proyecto establece el número de productos o servicios que requiere el proyecto en su operación del año 1, para no tener ni pérdidas ni ganancias, es un supuesto de carácter lineal que funciona siempre que se cumplan los supuestos que sirvieron para estimar los ingresos y egresos.(pág. 162)

El análisis del punto de equilibrio determina el nivel de ventas que deberá generar la empresa para no perder ni ganar, es decir es el punto donde existe equilibrio, entre ingresos y egresos.

2.7. IMPACTOS

JÁCOME V. Walter (2005), “Los impactos son posibles consecuencias que pueden presentarse cuando se implante el proyecto, por lo tanto es importante analizar su efecto cualificando y cuantificando, porque permite establecer la posibles bondades o los posibles defectos que tiene el proyecto. (pág. 171)

Los impactos constituyen un análisis detallado de las huellas y aspectos positivos y negativos que un proyecto generará en diferentes áreas o ámbitos. Tomando como referencia el concepto anterior acerca de impactos, se puede manifestar que es un análisis de los posibles escenarios que pueda originar el proyecto, en los ámbitos socioeconómicos, empresarial, cultural, ambiental, los cuales sirven de base para diseñar planes de contingencia.

CAPÍTULO III

3. ESTUDIO DE MERCADO

3.1. OBJETIVO GENERAL

Realizar un análisis por medio de un estudio de mercado que nos permita conocer la demanda existente de comida vegetariana, la oferta, los precios y canales de distribución que determinaran el éxito del proyecto.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer la demanda de comida vegetariana, el porcentaje de personas vegetarianas y la frecuencia de consumo.
- Indagar el mercado alimenticio de comida vegetariana, y lograr competir con los demás restaurantes de la ciudad.
- Establecer un precio de venta adecuado, que este acorde con la competencia y la capacidad económica de los futuros clientes.
- Ofrecer un producto de calidad, saludable, y de sabor excelente.
- Conocer los canales de distribución más eficientes, que permitan llegar al cliente en forma oportuna

3.3. PRESENTACIÓN

En el presente capítulo se estudiarán los diferentes factores y componentes del mercado de la comida vegetariana, actualmente el análisis y estudio de este mercado es de vital importancia para el desarrollo de un proyecto, porque determina el éxito del mismo y es un instrumento al momento de tomar decisiones y elaborar estrategias para llegar a los consumidores.

Hoy en día se evidencia un incremento en la preocupación sobre la calidad de alimentación y las propiedades de los alimentos que consumimos, debido a los grandes inconvenientes y problemas de salud generados por una alimentación incorrecta, de tal manera que es evidente el impacto que el producto y servicio tendrá en el mercado.

Esta investigación se realizó mediante un trabajo de campo y la revisión de fuentes secundarias, una técnica utilizada son las encuestas aplicadas a la población de la ciudad de Ibarra sobre el consumo y la preferencia de comida

vegetariana, que servirá como base de información confiable y razonable, lo cual permitirá fijar parámetros que delimiten la demanda y determinar la cantidad de bienes y servicios que la competencia está en la posibilidad de producir, y las necesidades evidentes de la población.

Este estudio tiene como finalidad mejorar el estilo de vida de los habitantes de la ciudad de Ibarra, mediante una alimentación correcta que mejore su salud.

3.4. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO O SERVICIO

El vegetarianismo consiste en una alimentación libre de productos de origen animal. Esta modalidad alimenticia apareció a finales del siglo XVIII basada en argumentos morales y metafísicos. En la actualidad es defendida por numerosas personas y organizaciones. A mediados del siglo XX, se pudo demostrar científicamente que una dieta vegetariana tiene mucha relación con un estado de salud apropiado.

3.4.1. Producto

Un menú vegetariano es una forma poderosa y agradable de alcanzar una buena salud. El vegetarianismo se basa en una amplia variedad de alimentos que son deliciosos y sanos, las dietas vegetarianas son las más saludables de todas, reduciendo el riesgo de problemas de salud. El significado original de vegetariano implica un equilibrado sentido filosófico y moral de la vida, que va mucho más lejos de una dieta de verduras y frutas.

3.4.2. Beneficios de una alimentación vegetariana

Los beneficios son muchos y los perjuicios ninguno, en lo simple y natural se encuentran las grandes verdades de la humanidad, cualquier pregunta que hagamos puede encontrar respuesta correcta en la sola observación de la Naturaleza. Los beneficios de una alimentación vegetariana son:

- Es completa, pues en ella abundan las proteínas, los hidratos de carbono, las grasas, las sales minerales, las vitaminas y el agua.

- No produce putrefacciones en el intestino, con lo que evita esa importante causa de infecciones.
- Es alimentación de fuerza y resistencia, por su abundancia en hidratos de carbono.(combustible muscular)
- Deja descanso suficiente a las vísceras, puesto que no las somete al exagerado trabajo de neutralización toxica, a que las obliga la ingestión de productos animales.
- Evita el sacrificio doloroso e innecesario de animales. La alimentación vegetariana es la base física del pensamiento puro, del dominio pasional y de la caridad de espíritu.

GRÁFICO Nº1 PIRÁMIDE DE NUTRICIÓN VEGANA



CUADRO Nº4 PIRÁMIDE DE NUTRICIÓN VEGANA

1.CEREALES (6-11 raciones)	Pasta, arroz, pan, cereales, trigo, maíz, avena, centeno, quinua, amaranto, espelta, cebada.
2. VERDURAS Y HORTALIZAS (3 o más raciones)	Espinacas, col, berros, pimientos, tomates, acelgas, patatas, cebollas, apio, zanahorias, espárragos, coliflor, camote.
3. FRUTAS Y FRUTOS SECOS (2 o más raciones)	Naranjas, manzanas, plátanos, fresas, kiwis, uvas, mangos, aguacates, peras, albaricoques, nectarinas, orejones de albaricoque, ciruelas, higos secos, uvas pasas, toronja, cocos,
4.ALIMENTOS RICOS EN CALCIO (6 a 8 raciones)	brócoli, espinacas, leche de soja enriquecida, tofu, margarinas vegetales, zumo de naranja enriquecido, higos secos, melaza
5.LEGUMBRES (2 a 3 raciones)	Garbanzos, lentejas, soja, tofu, judías de diversas clases, guisantes, pistachos, almendras, cacahuetes, arveja, frejol.
6.Otros esenciales (1 a 2 raciones)	Aceite de oliva, lino, nueces, canola, productos enriquecidos con B12 como cereales de desayuno, leches vegetales, zumos, margarinas vegetales, hamburguesas vegetales, suplemento de B12.

Fuente: José Valle para ALA (www.vegetarianismo.net)

Elaborado por: Dámaris Flores

Una dieta vegetariana correcta, y saludable debe ser establecida por un especialista en nutrición, en la cual se deben tomar en cuenta las necesidades alimenticias de cada persona, según su ritmo de vida, su estado de salud, edad, genero, talla y peso corporal.

3.4.3. Servicio

El delivery es una actividad que tiene por finalidad colocar bienes, servicios e información directamente en el lugar de consumo (Al cliente final). La entrega es generalmente sujeta a restricciones de tiempos y costos, es un negocio que lleva su producto a donde el cliente lo solicite, en vez de servirlo en su local. Entrega a domicilio. El concepto delivery ya pasó las fronteras gastronómicas, de hecho estaba implícito en todo aquello que significa servicio al cliente. La comodidad, el placer, o la falta de tiempo son factores determinantes para que el delivery sea hoy una herramienta importante en los negocios, ya sea en productos o servicios.

3.5. MERCADO META

El mercado meta de la comida vegetariana será la ciudad de Ibarra, que ha tenido en los últimos años un importante crecimiento en el ámbito de turismo y comercial. El proyecto se desarrollará tomando en consideración la alimentación sana, las preferencias, gustos y necesidades del consumidor, y nuevas estrategias de atención al público como es el delivery. Lo que se busca es posicionarse en el mercado y lograr el reconocimiento de los clientes por la calidad del producto y servicio, ya que la alimentación es una necesidad permanente y sobre todo si es beneficioso para la salud.

El mercado meta serán los habitantes del área urbana de la provincia de Imbabura, específicamente las parroquias de San Francisco y el Sagrario.

Para lo cual clasificamos a la población de Imbabura en área urbana y rural, proyectando los datos obtenidos del último censo de población y vivienda 2010, con la tasa de crecimiento poblacional de 1.8% para Imbabura como se demuestra a continuación:

CUADRO N°5 POBLACIÓN IMBABURA

POBLACIÓN PROVINCIA IMBABURA			
AÑO	URBANO	RURAL	TOTAL
2010	139,721	41,454	181,175
2011	142,236	42,200	184,436
2012	144,796	42,960	187,756
2013	147,403	43,733	191,136
2014	150,056	44,520	194,576
2015	152,757	45,322	198,078
2016	155,506	46,137	201,644
2017	158,306	46,968	205,273

Elaborado por: Damaris Flores

Fuente: INEC

Para este estudio tomaremos como referencia solo el área urbana, que está dividida en 5 parroquias, de las cuales las más importantes para nuestro estudio serán San Francisco y El Sagrario, como se demuestra a continuación:

CUADRO N°6 PARROQUIAS URBANAS DEL CANTÓN IBARRA

Población Parroquias urbanas						
año	SAN FRANCISCO	EL SAGRARIO	PRIORATO	ALPACHACA	CARANQUI	TOTAL
2010	40,519	43,314	12,575	15,369	27,944	139,721
2011	41,248	44,093	12,801	15,646	28,447	142,236
2012	41,991	44,887	13,032	15,928	28,959	144,796
2013	42,747	45,695	13,266	16,214	29,481	147,403
2014	43,516	46,517	13,505	16,506	30,011	150,056
2015	44,299	47,355	13,748	16,803	30,551	152,757
2016	45,097	48,207	13,996	17,106	31,101	155,506
2017	45,909	49,075	14,247	17,414	31,661	158,306

Elaborado por: Damaris Flores

Fuente: INEC

3.6. SEGMENTO DE MERCADO

El segmento de mercado será hombres y mujeres mayores de 20 años, puesto que el régimen vegetariano en los niños, adolescentes y embarazadas, no es recomendable debido al déficit de algunos nutrientes, principalmente en las etapas más vulnerables como los primeros años de vida y la adolescencia.

CUADRO N°7 TASA DE CRECIMIENTO POBLACIONAL EN IMBABURA

TASA DE CRECIMIENTO POBLACIONAL		
Edad	Porcentaje a 2010	SEGEMENTO
0 - 4 años	9.70%	30.90%
5 - 12 años	10.7%	
13 - 20 años	11%	
21 - 29 años	13.90%	69.10%
30 - 40 años	17.70%	
41 - 50 años	12.30%	
51 - 60 años	9.10%	
61 - 70 años	7.50%	
71 - 80 años	5.20%	
80 ó más años	3.40%	
TOTAL	100.00%	100.00%

Elaborado por: Damaris Flores

Fuente: INEC

En este caso segmentaremos al mercado y tomaremos en cuenta la población, del área urbana de las parroquias San Francisco Y El Sagrario mayor a 20 años que es el 69.10%, como se indica en el siguiente cuadro:

CUADRO N°8 SEGMENTO DE MERCADO POR EDAD

SEGMENTO DE MERCADO POR EDAD			
AÑO	MENOR DE 20 AÑOS	MAYOR DE 20 AÑOS	TOTAL POBLACIÓN SAN FRANCISCO Y EL SAGRARIO
2010	25,904	57,928	83,833
2011	26,371	58,971	85,342
2012	26,845	60,033	86,878
2013	27,328	61,113	88,442
2014	27,820	62,213	90,033
2015	28,321	63,333	91,654
2016	28,831	64,473	93,304
2017	29,350	65,633	94,983

Elaborado por: Damaris Flores

Fuente: INEC

3.7. IDENTIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN

Para determinar la población a investigar se toma en cuenta las segmentaciones de mercado anteriores, y tenemos:

CUADRO N° 9 POBLACIÓN A INVESTIGAR

POBLACIÓN A INVESTIGAR	
AÑO	POBLACIÓN
2010	57,928
2011	58,971
2012	60,033
2013	61,113
2014	62,213
2015	63,333
2016	64,473
2017	65,633

Elaborado por: Damaris Flores

Fuente: INEC

3.8. CÁLCULO DE LA MUESTRA

Para aplicar los instrumentos de investigación como son cuestionarios y encuestas se tomará en cuenta como población a Investigar la zona urbana del cantón Ibarra, de las parroquias San Francisco y el Sagrario, mayores de 20 años.

Para establecer el consumo o demanda esperada de alimentos vegetarianos; se utilizará la siguiente fórmula de distribución de una población normal.

3.9. FÓRMULA DE CÁLCULO

$$n = \frac{z^2 d^2 N}{(e)^2 (N - 1) + z^2 d^2}$$

n= tamaño de la muestra

z= Nivel de confianza = 95%

d= Varianza

e= Margen de error = 5%

N= Población a investigar

Reemplazando valores;

z= 1,96

d= 0,25

e= 0,05

N= 61,113

$$n = \frac{1.96^2(0.5^2)61113}{(0.05)^2(61113 - 1) + 1.96^2(0.5)^2}$$

$$n = \frac{58693.0216}{153.740651}$$

n = 383

3.10. INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

Los instrumentos de investigación utilizados para obtener información son:

3.10.1. ENCUESTA

Población del cantón Ibarra.

3.10.2. INFORMACIÓN SECUNDARIA

Bibliografía especializada.

Documentos.

Revistas.

Periódicos.

Internet.

3.11. EVALUACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Evaluación de los datos obtenidos en la encuesta aplicada, tabulación y presentación de los resultados:

3.11.1. PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS

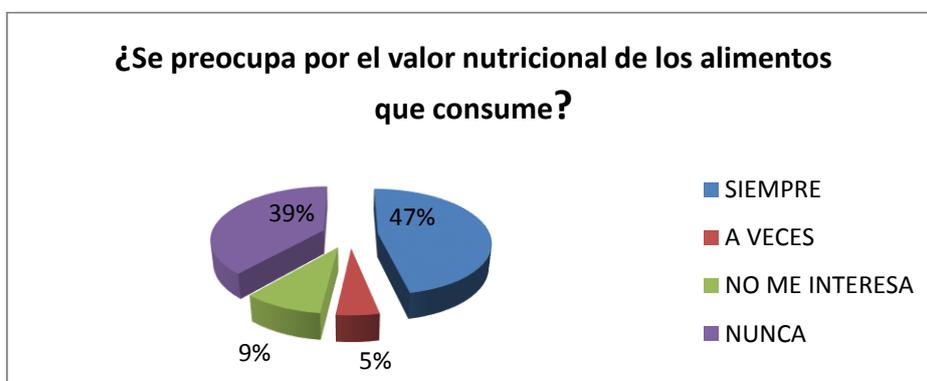
La tabulación y los resultados de las encuestas realizadas están presentados por pregunta con su respectivo gráfico que muestra clara y dinámicamente las respuestas de cada una.

1. PREGUNTA ¿Se preocupa por el valor nutricional de los alimentos que consume?

TABLA N°1 VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE	179	46,72%
A VECES	20	5,11%
NO ME INTERESA	36	9,49%
NUNCA	148	38,69%
TOTAL	383	100,00%

GRÁFICO N°2 FLUJOL DE LOS ALIMENTOS



Elaborado por: Dámaris Flores

1.1. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN.

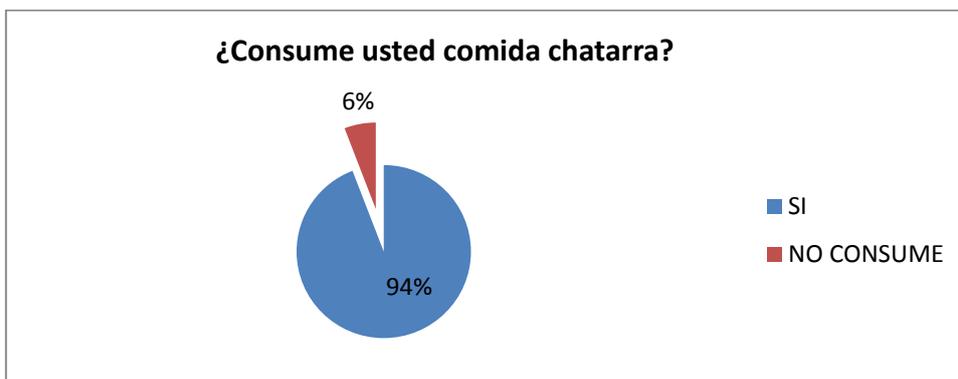
Los resultados de la encuesta nos indican que del total de encuestados el 47% siempre se preocupa por el valor nutricional de los alimentos que consume, y un 39% nunca se preocupa de su alimentación, este resultado nos abre un gran campo en el negocio y la capacitación sobre comida vegetariana saludable debido a que la mayor parte de encuestados si está interesado en la calidad de su alimentación.

2. PREGUNTA ¿Consume usted comida chatarra? ¿Por qué consume comida chatarra?

TABLA Nº 2 CONSUMO DE COMIDA CHATARRA

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	361	94,16%
NO CONSUME	22	5,84%
TOTAL	383	100,00%

GRÁFICO Nº 3 CONSUMO DE COMIDA CHATARRA



Elaborado por: Dámaris Flores

2.1. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN.

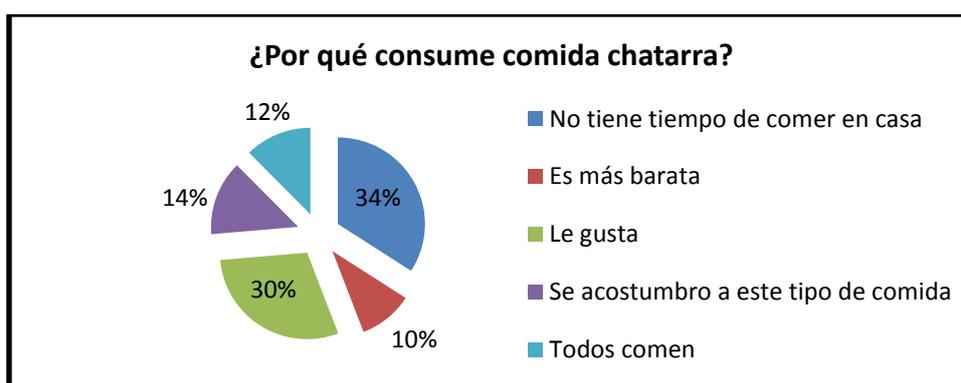
El resultado nos indica que el consumo de comida chatarra es enormemente mayor, el 94% de los encuestados dijeron que si consumen comida chatarra, este resultado puede favorecernos si analizamos los motivos del consumo de este tipo de comida, los cuales se analizan a continuación con la siguiente pregunta.

¿Por qué consume comida chatarra?

TABLA Nº 3 MOTIVOS DE CONSUMO DE COMIDA CHATARRA

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
No tiene tiempo de comer en casa	123	34,11%
Es más barata	36	10,08%
Le gusta	106	29,46%
Se acostumbró a este tipo de comida	50	13,95%
Todos comen	45	12,40%
TOTAL	361	100,00%

GRÁFICO Nº 4 MOTIVOS DEL CONSUMO DE COMIDA CHATARRA



Elaborado por: Dámaris Flores

2.2. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN.

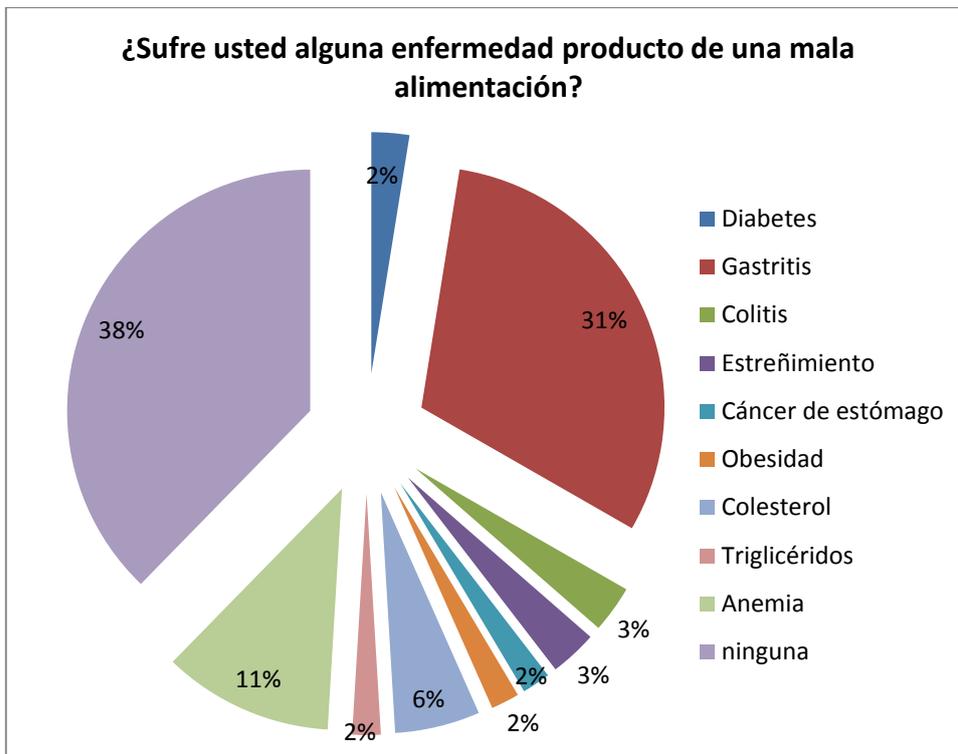
El resultado nos indica que el 34% de encuestados consume comida chatarra debido a que no tiene tiempo de comer en casa, por lo cual nuestra empresa se beneficiará poniendo a disposición su servicio de entrega a domicilio.

3. PREGUNTA ¿Sufre usted alguna enfermedad producto de una mala alimentación?

TABLA Nº 4 ENFERMEDADES PRODUCTO DE UNA MALA ALIMENTACIÓN

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Diabetes	10	2,52%
Gastritis	118	30,82%
Colitis	12	3,14%
Estreñimiento	12	3,14%
Cáncer de estómago	7	1,89%
Obesidad	7	1,89%
Colesterol	22	5,66%
Triglicéridos	7	1,89%
Anemia	43	11,32%
ninguna	145	37,74%
TOTAL	383	100,00%

GRÁFICO Nº5 ENFERMEDADES PRODUCTO DE UNA MALA ALIMENTACIÓN



Elaborado por: Dámaris Flores

3.1. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN.

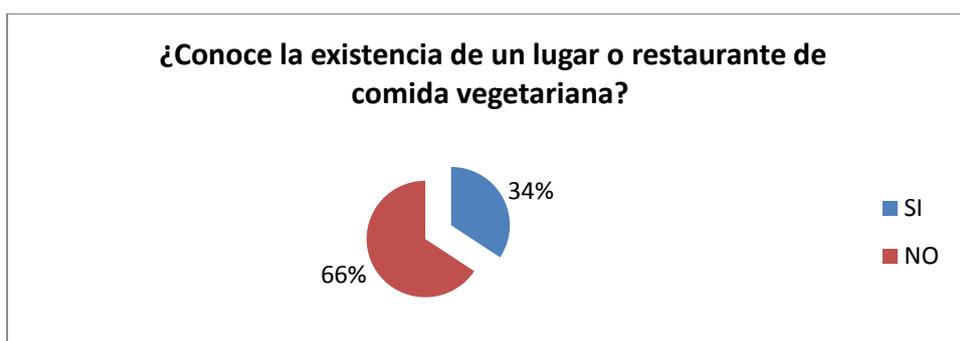
De las encuestas realizadas se concluye que solamente un 38% de personas encuestadas no tienen ninguna enfermedad producto de una mala alimentación, por lo que el 62% restante tiene algún tipo de enfermedad y no puede consumir cualquier tipo de alimentación. La enfermedad más habitual es la gastritis.

4. PREGUNTA ¿Conoce la existencia de un lugar o restaurante de comida vegetariana?

TABLA Nº 5 EXISTENCIA DE RESTAURANTES DE COMIDA VEGETARIANA

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	131	34,31%
NO	252	65,69%
TOTAL	383	100,00%

GRÁFICO Nº 6 EXISTENCIA DE RESTAURANTES DE COMIDA VEGETARIANA

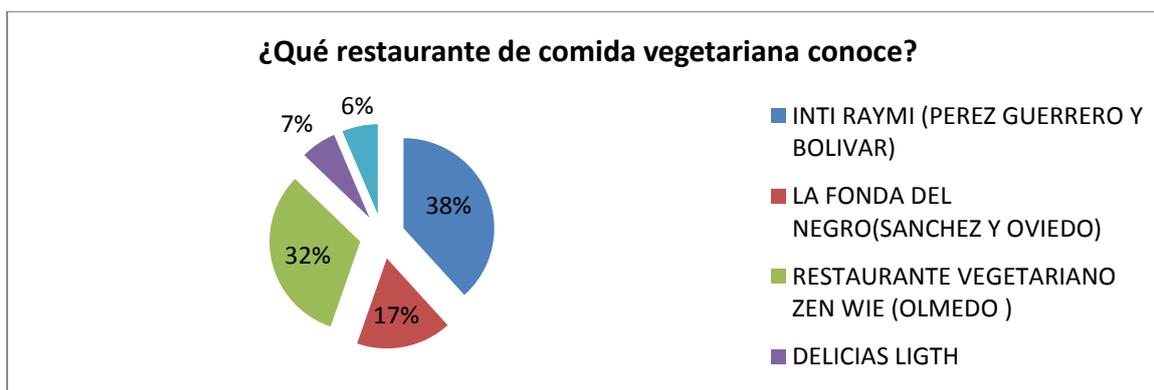


Elaborado por: Dámaris Flores

TABLA Nº 6 RESTAURANTES DE COMIDA VEGETARIANA

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
	A	JE
INTI RAYMI (PÉREZ GUERRERO Y BOLÍVAR)	50	38,30%
LA FONDA DEL NEGRO(SÁNCHEZ Y OVIEDO)	22	17,02%
RESTAURANTE VEGETARIANO ZEN WIE (OLMEDO)	42	31,91%
DELICIAS LIGTH	8	6,38%
NUTRI EXPRESS	8	6,38%
TOTAL	131	100,00%

GRÁFICO N°7 RESTAURANTES DE COMIDA VEGETARIANA



Elaborado por: Dámaris Flores

4.1. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN.

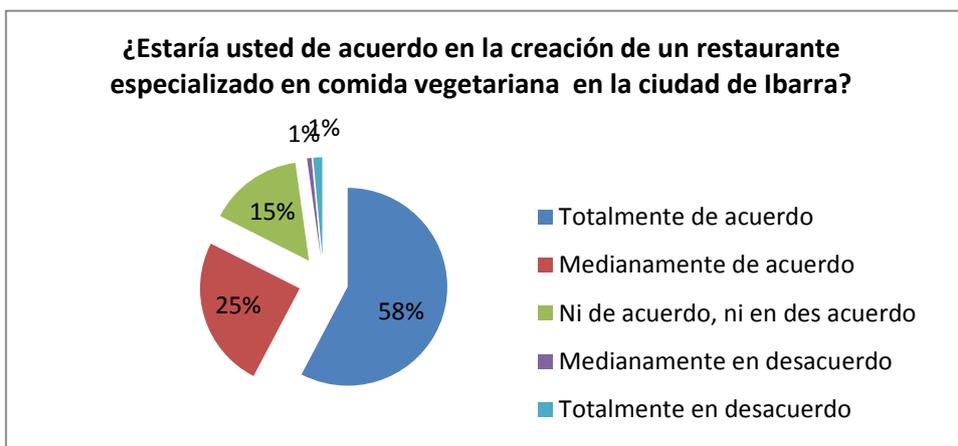
De las encuestas realizadas se concluye que solo un 34% de las personas conocen la existencia de un restaurante vegetariano en la ciudad de Ibarra, de este porcentaje un 38% habló a cerca del restaurante Inti Raymi. Mientras que el 66% no conoce la existencia de un restaurante de comida vegetariana, por lo que se considera una oportunidad el establecimiento de este tipo de negocio.

5. PREGUNTA ¿Estaría usted de acuerdo en la creación de un restaurante especializado en comida vegetariana en la ciudad de Ibarra?

TABLA N° 7 NUEVO RESTAURANTE DE COMIDA VEGETARIANA

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	208	57,66%
Medianamente de acuerdo	90	24,82%
Ni de acuerdo, ni en des acuerdo	55	15,33%
Medianamente en desacuerdo	3	0,73%
Totalmente en desacuerdo	5	1,46%
TOTAL	383	100,00%

GRÁFICO N°8 CREACIÓN DE UN NUEVO RESTAURANTE DE COMIDA VEGETARIANA



Elaborado por: Dámaris Flores

5.1. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN.

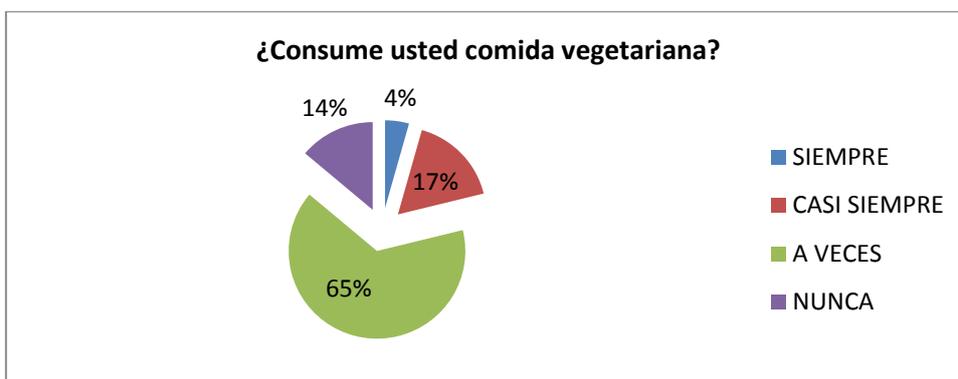
El 58% de las personas encuestadas están totalmente de acuerdo en la creación de un restaurante de comida vegetariana saludable, y otro 25% esta medianamente de acuerdo, por lo que se concluye que es factible poner este negocio.

6. PREGUNTA ¿Consume usted comida vegetariana?

TABLA N° 8 CONSUMO DE COMIDA VEGETARIANA

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE	16	4,38%
CASI SIEMPRE	61	16,79%
A VECES	234	64,96%
NUNCA	50	13,87%
TOTAL	383	100,00%

GRÁFICO Nº 9 CONSUMO DE COMIDA VEGETARIANA



Elaborado por: Dámaris Flores

6.1. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN.

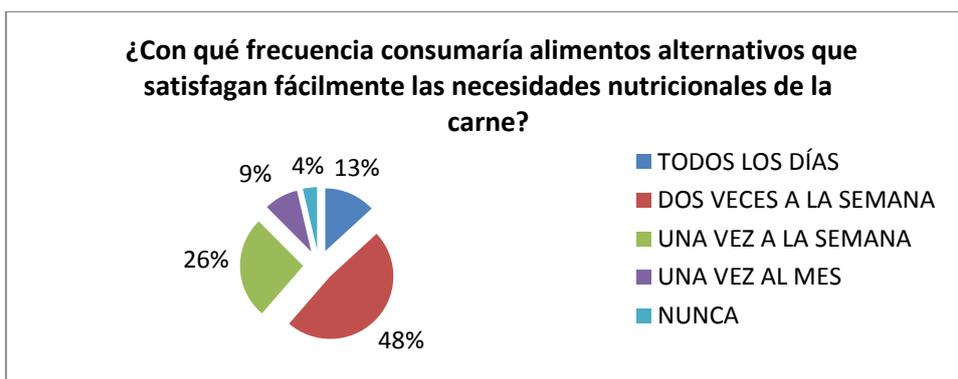
Se concluye que un 4% de las personas encuestadas consume comida vegetariana siempre, un 17% casi siempre, por lo que se concluye que existe demanda de este producto puesto que solo un 14% nunca se alimenta con comida vegetariana.

7. PREGUNTA ¿Con qué frecuencia consumiría alimentos alternativos que satisfagan fácilmente las necesidades nutricionales de la carne?

TABLA Nº 9 FRECUENCIA DE CONSUMO DE COMIDA VEGETARIANA

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
TODOS LOS DÍAS	47	13,14%
DOS VECES A LA SEMANA	174	48,18%
UNA VEZ A LA SEMANA	95	26,28%
UNA VEZ AL MES	32	8,76%
NUNCA	13	3,65%
TOTAL	383	100,00%

GRÁFICO Nº 10 FRECUENCIA DE CONSUMO DE COMIDA VEGETARIANA



Elaborado por: Dámaris Flores

7.1. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN.

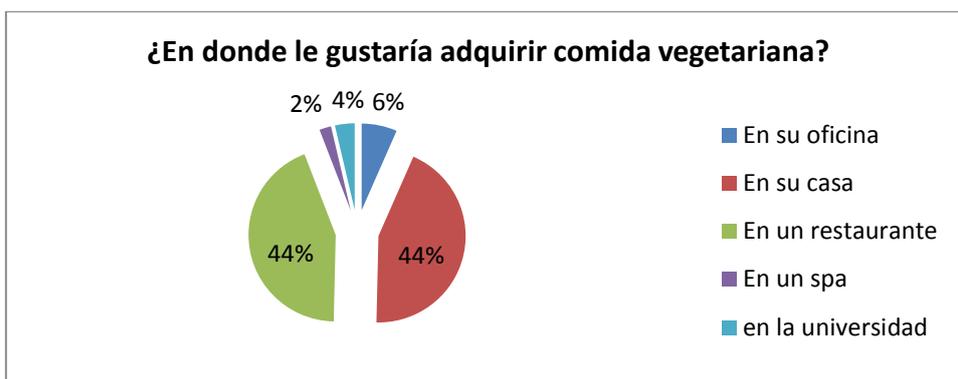
El 13 % de las personas encuestadas consumiría todos los días alimentos alternativos que satisfagan las necesidades nutricionales de la carne, el 48% dos veces a la semana, y apenas un 4% de las personas nunca dejarían de consumir carne. Por lo que se concluye que la comida vegetariana si tendría acogida en Ibarra

8. PREGUNTA ¿En dónde le gustaría adquirir comida vegetariana?

TABLA Nº 10 LUGARES PARA ADQUIRIR COMIDA VEGETARIANA

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
En su oficina	24	6,57%
En su casa	158	43,80%
En un restaurante	158	43,80%
En un spa	8	2,19%
en la universidad	13	3,65%
TOTAL	383	100,00%

GRÁFICO Nº 11 LUGARES PARA ADQUIRIR COMIDA VEGETARIANA



Elaborado por: Dámaris Flores

8.1. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN.

De las encuestadas realizadas se encontró preferencia de recibir el servicio, en lugares como en casa un 44%, esto nos beneficia ya que las personas buscan su comodidad y nuestro servicio es adecuado para sus necesidades.

9. PREGUNTA ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por un plato de comida vegetariana?

TABLA Nº 11 PRECIO DE COMIDA VEGETARIANA

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Menos de \$2,00	108	29,93%
De \$2,00 a \$2,50.	176	48,91%
De \$2,50 a \$3,00	50	13,87%
De \$3,00 a \$3,50.	18	5,11%
De \$3,50 a \$4,00.	8	2,19%
TOTAL	383	100,00%

GRÁFICO Nº 12 PRECIO DE COMIDA VEGETARIANA



Elaborado por: Dámaris Flores

9.1. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN.

De las encuestas realizadas a los habitantes de la ciudad de Ibarra se encontró el 49% dijo que estaría dispuesto a pagar de 2 dólares a 2.50, por lo que se concluye que el precio adecuado que se debe fijar al producto y al servicio sería entre 2 y 3 dólares.

3.12. IDENTIFICACIÓN DE LA DEMANDA

En la actualidad se ha incrementado la tendencia por el consumo de alimentos de tipo orgánico y vegetal, debido a que generan grandes beneficios en la salud, la demanda potencial serán las personas que tienen un estilo de vida vegetariano ya sea Ovo-Lacto-Vegetariano, Lacto-Vegetariano, Api, Vegetariano Vegano, Crudívoro Vegetariano, Frugívoro O Frutariano, o cualquier otra clase de régimen alimenticio, y las personas que desean llevar una alimentación sana.

3.13. PROYECCIÓN DE LA DEMANDA

Para estimar la demanda se utilizará el porcentaje de personas que consumen siempre comida vegetariana, según la información obtenida en las encuestas que es el 4% de la población investigada.

CUADRO Nº 10 PROYECCIÓN DE LA DEMANDA

AÑO	HABITANTES	DEMANDA EN NUMERO DE PERSONAS 4%
2013	61,113	2676
2014	62,213	2725
2015	63,333	2774
2016	64,473	2824
2017	65,633	2874

Elaborado por: Dámaris Flores

Fuente: Encuestas Consumidores, INEC.

De la información anterior que es la demanda anual de personas que consumen comida vegetariana, se estimará la frecuencia con la que consumirían este tipo de comida, para determinar el número de platos que se demandarán anualmente. Se utilizarán los datos de la encuesta realizada a los habitantes de la ciudad de Ibarra.

CUADRO Nº 11 FRECUENCIA DE CONSUMO

ALTERNATIVA	PORCENTAJE	FRECUENCIA	DEMANDA	TOTAL	DEMANDA TOTAL EN NÚMERO DE PLATOS
TODOS LOS DÍAS	13.14%	365	2,676	128,354	128,354
DOS VECES A LA SEMANA	48.18%	104	2,676	134,098	134,098
UNA VEZ A LA SEMANA	26.28%	52	2,676	36,572	36,572
UNA VEZ AL MES	8.76%	12	2,676	2,813	2,813
TOTAL				301,837	301,837

Elaborado por: Dámaris Flores

Fuente: Encuestas Consumidores.

Para determinar la frecuencia con la que consumirían comida vegetariana, y el número de platos que se demandarán anualmente. Se utilizarán los datos de la encuesta realizada a los habitantes de la ciudad de Ibarra, de esta misma forma para todos los años proyectados.

CUADRO N° 12 FRECUENCIA DE CONSUMO

DEMANDA TOTAL ANUAL

AÑO	DEMANDA
2013	301,837
2014	307,270
2015	312,801
2016	318,432
2017	324,163

Elaborado por: Dámaris Flores

Fuente: Encuestas Consumidores

3.14. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

En la ciudad de Ibarra existen pocos restaurantes dedicados al expendio de comida vegetariana, entre ellos tenemos:

CUADRO N° 13 RESTAURANTES VEGETARIANOS EN LA CIUDAD DE IBARRA

NOMBRE	DIRECCIÓN	CARACTERÍSTICAS GENERALES	SERVICIO
INTI RAYMI	Av. Pérez Guerrero 6-39 y Bolívar	Dimensión: Local Mediano Aspecto: Agradable	Comida Vegetariana
LA FONDA DEL NEGRO	Sánchez y Cifuentes 8-82 y Miguel Oviedo	Dimensión: Local Mediano Aspecto: Agradable	Alimentación especial para todo tipo de enfermedad. Consulta nutricional gratuita, servicio a domicilio.
RESTAURANT VEGETARIANO ZEN WEI	Olmedo y Grijalva	Dimensión: Local Mediano Aspecto: Agradable	Comida China y Vegetariana.
DELICIAS LIGHT	Sánchez y Cifuentes y Teodoro Gómez de la Torre.	Dimensión: Local Mediano Aspecto: Agradable	Alimentación especial incluida dietas Light.
NUTRI EXPRESS	CLINICA MARIANO ACOSTA. Av. Mariano Acosta	Dimensión: Local Mediano Aspecto: Agradable	Nutrición personalizada.

Elaborado por: Dámaris Flores

Fuente: Encuestas Consumidores. Observación Directa.

Pero ninguno ofrece el servicio de entrega a domicilio, Self Service, atención nutricional especializada, ni ofrece el servicio de capacitaciones acerca de los beneficios de la comida vegetariana.

3.15. ANÁLISIS DE LA OFERTA

Se ha analizado los diferentes restaurantes de la ciudad de Ibarra utilizando la técnica de observación directa obteniendo los siguientes datos:

CUADRO Nº 14 DETERMINACIÓN DE LA OFERTA

RESTAURANTES	NUMERO DE PLATOS VENDIDOS SEMANALMENTE	ANUALMENTE
INTI RAYMI	840	43680
LA FONDA DEL NEGRO	910	47320
RESTAURANTE VEGETARIANO ZEN WIE	525	27300
NUTRI EXPRESS	560	29120
DELICIAS LIGTH	665	34580
TOTAL	3500	182000

Elaborado por: Dámaris Flores

Fuente: Observación Directa.

Se proyectará la oferta con los datos históricos del crecimiento que ha tenido el consumo de comida vegetariana en la ciudad de Ibarra los últimos 5 años.

CUADRO Nº 15 DATOS HISTÓRICOS DE LA OFERTA DE COMIDA VEGETARIANA

AÑO	OFERTA
2008	119,600
2009	145,600
2010	156,000
2011	171,600
2012	182,000
TOTAL	774,800

Elaborado por: Dámaris Flores

Fuente: Observación Directa

Para obtener la proyección de la oferta utilizaremos el método de regresión lineal.

MÉTODO DE REGRESIÓN LINEAL

$y = a + bx$

CUADRO Nº 16 MÉTODO DE REGRESIÓN LINEAL

AÑO	N (X)	OFERTA (Y)	XY	x²
2008	1	119600	119600	1
2009	2	145600	291200	4
2010	3	156000	468000	9
2011	4	171600	686400	16
2012	5	182000	910000	25
TOTAL	15	774800	2475200	55

Elaborado por: Dámaris Flores

Fuente: Observación Directa

ECUACIONES NORMALES

a)	$\sum y = an + b\sum x$
b)	$\sum xy = a\sum x + b\sum x^2$

Reemplazando valores tenemos;

$$\text{a) } 774,800 = 5a + 15b$$

$$\text{b) } 2,475,200 = 15a + 55b$$

$$\left\{ \begin{array}{rcll} 774,800 = & 5a & + & 15b \quad /-15 \\ 2,475,200 = & 15a & + & 55b \quad /5 \end{array} \right.$$

$$\begin{array}{rcl} -11,622,000 = & -75a & -225b \\ 12,376,000 = & +75a & +275b \end{array}$$

$$\mathbf{754000 = 0 \quad 50b}$$

$$\mathbf{b = 754000 / 50}$$

$$\mathbf{b = 15080}$$

Reemplazando b

$$\text{a) } 774,800 = 5a + 15b$$

$$774,800 = 5a + 15 \mathbf{(15080)}$$

$$774,800 = 5a + 226200$$

$$774,800 - 226200 = 5a$$

$$\mathbf{a = 109720}$$

$$\mathbf{y = a + bx}$$

$$\mathbf{y = 109720 + 15080 x}$$

Para proyectar la oferta, se utilizará la ecuación obtenida anteriormente solo se reemplazarán valores;

CUADRO N° 17 OFERTA HISTÓRICA

	AÑO	OFERTA
0	2012	182,000
1	2013	200,200
2	2014	215,280
3	2015	230,360
4	2016	245,440
5	2017	260,520

Elaborado por: Dámaris Flores

3.16. DETERMINACIÓN DE LA DEMANDA INSATISFECHA.

Para determinar la demanda insatisfecha se utilizarán los datos anteriores, y se obtendrá restando la demanda menos la oferta.

CUADRO N° 18 DETERMINACIÓN DE LA DEMANDA INSATISFECHA

AÑO	DEMANDA	OFERTA	DEMANDA INSATISFECHA
2013	301,837	200,200	101,637
2014	307,270	215,280	91,990
2015	312,801	230,360	82,441
2016	318,432	245,440	72,992
2017	324,163	260,520	63,643

Elaborado por: Dámaris Flores

Fuente: Observación Directa. Encuestas Consumidores.

La demanda insatisfecha, que para el año 2013 se estableció según el estudio de mercado aproximadamente 101,637 almuerzos al año, de los cuales se espera captar alrededor del 50% es decir 54 000 almuerzos al año de una manera eficaz.

Se estima vender un promedio de 150 platos al día, de los cuales se espera que el 50% sean ventas directas y el otro 50% ventas a domicilio.

3.17. PROYECCIONES DE PRECIOS.

En este estudio se determinarán los precios en base a la competencia y a los datos recopilados en la encuesta, donde el precio de un almuerzo será accesible y será de 2,50 dólares, la proyección de precios se hace con el 5.42% de la inflación estimada según el Banco Central del Ecuador, este es el indicador más recomendable.

CUADRO N° 19 PROYECCIÓN DE PRECIOS

PROYECCIÓN DE PRECIOS			
	AÑO	PRECIO VENTA DIRECTA	PRECIO ENTREGA A DOMICILIO
1	2012	2,50	3,00
2	2013	2,64	3,16
3	2014	2,78	3,33
4	2015	2,93	3,51
5	2016	3,09	3,71

Elaborado por: Dámaris Flores

Fuente: Encuesta

3.18. CONCLUSIONES DEL ESTUDIO.

La alimentación es la base de la salud en una sociedad, es por eso que el gobierno incentiva todas las propuestas que tengan relación con la soberanía alimentaria y el buen vivir. Además de ser un producto de primera necesidad, se identifica como consumidores potenciales de comida vegetariana a toda la población, lo que demuestra la aceptación que tendrá el proyecto.

Las estrategias de comercialización y entrega directa al consumidor facilitará el estilo de vida de los clientes por lo se garantiza la acogida esperada. En general se concluye que la comercialización de comida vegetariana es factible en la ciudad de Ibarra porque existe demanda insatisfecha para este tipo de producto.

CAPÍTULO IV

4. ESTUDIO TÉCNICO

En el estudio técnico se analiza todo lo relacionado con el funcionamiento del proyecto y su capacidad de operación, el tamaño adecuado del proyecto, una óptima macro localización y micro localización, los requerimientos necesarios y disponibles de equipos, maquinaria, instalaciones, y personal.

4.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1.1. CARACTERÍSTICAS

El modo de vida vegetariano ofrece ventajas tales como un modo de vida más saludable debido a que es baja en grasas saturadas y colesterol, previniendo enfermedades cardiovasculares, es rica en fibra y potasio lo que mejora el tránsito intestinal, y es recomendable para diabéticos e hipertensos. Contiene una óptima cantidad de proteínas por lo que no es toxica, rica en fosforo y calcio y baja en calorías.

El menú vegetariano que se ofrecerá además de cumplir con todas las características antes mencionadas, lograra satisfacer al cliente en cuanto a calidad y sabor.

Se ofrecerán menús variados todos los días con todas las proteínas necesarias para cubrir los requerimientos nutricionales.

4.1.2. TECNOLOGÍA REQUERIDA

Para poner en marcha el restaurante vegetariano se necesita equipos tecnológicos y maquinaria especializada para facilitar la preparación de los alimentos, mantenerlos frescos, calientes, saludables, y conservarlos en buen estado. Como son frigoríficos, recipientes para almacenar, self service con bandejas frías y calientes.

4.1.3. INSUMOS REQUERIDOS

Los insumos necesarios para la preparación de los menús vegetarianos son de fácil obtención ya que se los encuentra en mercados populares y supermercados cercanos. Debido a que estamos hablando de frutas y verduras que podemos encontrar fácilmente en cualquier época del año gracias a la diversidad que existe en nuestro país.

4.2. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

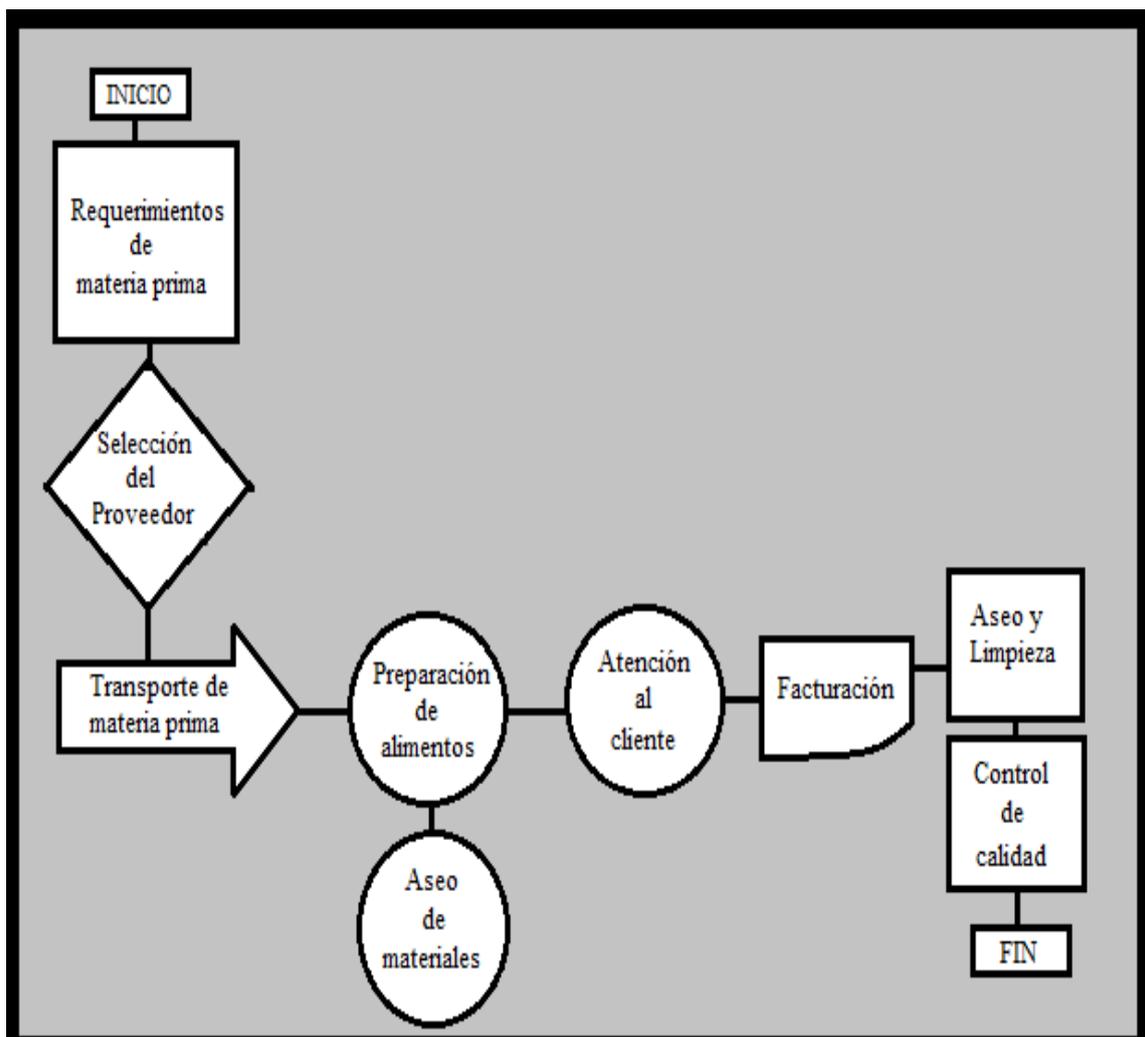
4.2.1. FLUJO GRAMA DEL PROCESO

Este flujo grama de procesos describe los procedimientos necesarios para completar el ciclo de producción y comercialización de los menús vegetarianos.

A continuación se dará una explicación de la simbología utilizada:

	INICIO Y FIN	Representa el inicio o término a un diagrama de flujo
	TRANSPORTE	Representa traslado o desplazamiento o señalar el sentido del procedimiento.
	OPERACION	Representa una acción (etapa del proceso) donde se describirá el acontecimiento.
	SELECCION ALTERNATIVA	Rombo dentro del cual se describirá la acción a decidirse. En los ángulos se colocarán las alternativas
	DOCUMENTACION	Representar formularios, correspondencia expedientes, comunicaciones, anotando en su interior los rasgos del documento.
	INSPECCION	Representar una acción vinculada a una inspección, control o monitoreo

GRÁFICO N° 13 FLUJOGRAMA DE PROCESO



ELABORADO POR: Dámaris Flores

4.3. TAMAÑO DEL PROYECTO

El tamaño del proyecto se determina en base a la demanda insatisfecha, y la capacidad instalada, estos factores son fundamentales en el momento de tomar decisiones optimas, ante posibles contingencias, para el desarrollo futuro de la empresa.

4.3.1. Mercado

El tamaño del mercado se determina en base a la demanda insatisfecha, que para el año 2013 se estableció según el estudio de mercado aproximadamente 101,637 almuerzos al año, de los cuales se espera captar aproximadamente el 50 % es decir 54 000 almuerzos al año de esta de una manera eficaz.

4.3.2. Disponibilidad de Recursos Financieros

El financiamiento del proyecto se realizara con fondos propios 44.34% y fondos financiados 55.66%. Para el financiamiento de créditos productivos en la actualidad existe mayor facilidad y acceso, se tomó en cuenta una tasa del 11%, para efectos de cálculo del monto financiado a un plazo de 5 años. El crédito de obtendrá en la CFN Corporación Financiera Nacional.

4.3.3. Disponibilidad de Mano de Obra

El personal requerido para el funcionamiento del restaurante es limitado por lo que se facilita su selección y contratación, las mismas etapas que se detallaran más adelante.

4.3.4. Disponibilidad de Materia Prima

Las materias primas a comprar deben ser de calidad, en la medida de lo posible deben estar siempre frescas, por lo que se recomienda su compra diaria, dependiendo de su tiempo de conservación también se pueden realizar compras semanales y mensuales. Existe disponibilidad inmediata de compra debido a la cercanía de supermercados y mercados populares.

4.3.5. Definición de la Capacidad de Producción

Los recursos disponibles tanto como de equipos de cocina, talento humano y materia prima permitirán una capacidad de producción de hasta 150 platos vegetarianos al día, es decir 54 000 al año, lo cual cubre alrededor del 50% de la demanda insatisfecha existente

4.4. LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

4.4.1. MACRO LOCALIZACIÓN

El proyecto se localizará en Ecuador en la provincia de Imbabura, región sierra norte.

GRÁFICO Nº 14 MAPA PROVINCIA DE IMBABURA



Fuente: imbabura.wordpress.com

4.4.2. MICRO LOCALIZACIÓN

El proyecto se localizará en el cantón Ibarra, en la ciudad de Ibarra, en el centro de la ciudad específicamente, una ubicación sugerida sería en el patio de comidas del nuevo centro comercial a estrenar en la ciudad de Ibarra centro Comercial Laguna Mall, localizado en la Av. Mariano Acosta.

El horario de atención sería de lunes a domingo de 10:00 am hasta las 9:00 pm, extendiéndose una hora más el servicio a domicilio.

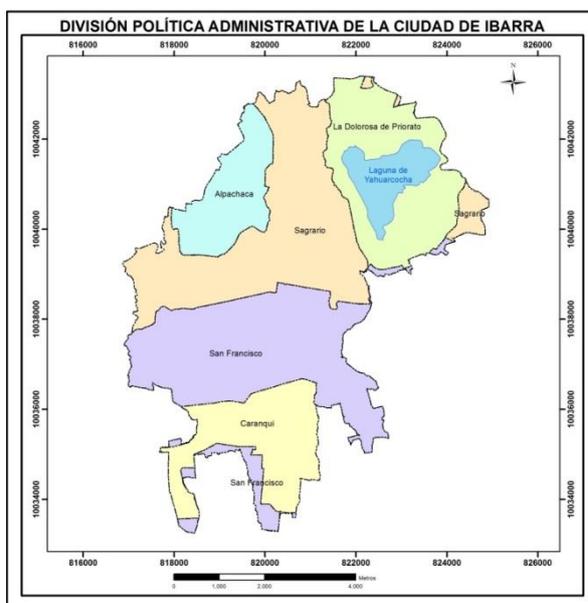
GRAFICO N°15 IBARRA PARROQUIAS



FUENTE: ibarra.gob.ec

Se tomó en cuenta para el proyecto solo Ibarra Urbana. Es decir las parroquias Alpachaca, El Sagrario, La Dolorosa de Priorato, San Francisco y Caranqui.

GRAFICO N°16 CIUDAD DE IBARRA URBANO



Fuente: Departamento de Planificación Municipio de Ibarra

4.5. UBICACIÓN DE LA PLANTA

La localización es muy importante dado la influencia que tiene en el éxito del proyecto, es por eso que la planta de producción estará localizada en el mismo lugar de distribución y comercialización de los alimentos.

Evaluaremos dos posibles ubicaciones a través de una matriz de evaluación de factores; y el método cualitativo por puntos.

4.5.1. Método cualitativo por puntos

4.5.1.1. Escala de evaluación

- 10 optima – 1 pésima

4.5.1.2. Ubicaciones

- **Ubicación A:** CENTRO DE LA CIUDAD
- **Ubicación B:** CENTRO COMERCIAL LAGUNA MALL PATIO DE COMIDAS

4.5.1.3. FACTORES

- Medios y costos del transporte
- Disponibilidad y costo de mano de obra idónea
- Cercanía de las fuentes de abastecimiento (proveedores)
- Cercanía del mercado meta
- Costo y disponibilidad de terrenos (valor arriendo)
- Posibilidad de tratar desechos
- Existencia de una infraestructura industrial adecuada.
- Consideraciones legales y políticas (impuestos)
- Competencia
- Seguridad
- Ordenanzas municipales
- Permiso sanitario
- Permiso de bomberos

CUADRO N° 20 MÉTODO CUALITATIVO POR PUNTOS

MÉTODO CUALITATIVO POR PUNTOS					
FACTORES	PESO	SECTOR A	SUMA	SECTOR B	SUMA
Medios y costos del transporte	5%	9	0.45	7	0.35
Disponibilidad y costo de mano de obra idónea	5%	8	0.40	7	0.35
Cercanía fuentes de abastecimiento (proveedores)	10%	9	0.90	8	0.80
Cercanía del mercado meta	10%	8	0.80	9	0.90
Costo y disponibilidad de terrenos (valor arriendo)	15%	5	0.75	7	1.05
Posibilidad de tratar desechos	5%	4	0.20	6	0.30
Existencia de infraestructura industrial adecuada.	10%	8	0.80	9	0.90
Consideraciones legales y políticas (impuestos)	5%	7	0.35	8	0.40
Competencia	10%	6	0.60	9	0.90
Seguridad	10%	7	0.70	9	0.90
Ordenanzas municipales	5%	8	0.40	8	0.40
Permiso sanitario	5%	9	0.45	9	0.45
Permiso de bomberos	5%	9	0.45	9	0.45
TOTAL	100%		7.25		8.15

ELABORADO POR: Dámaris Flores

RESPUESTA: Este método nos demuestra de acuerdo a los factores ponderados que la ubicación más idónea en cuanto a costos y beneficios sería el sector b en el patio de comidas del nuevo CENTRO COMERCIAL LAGUNA MALL.

GRAFICO N°17 PLANOS DE LA CIUDAD DE IBARRA



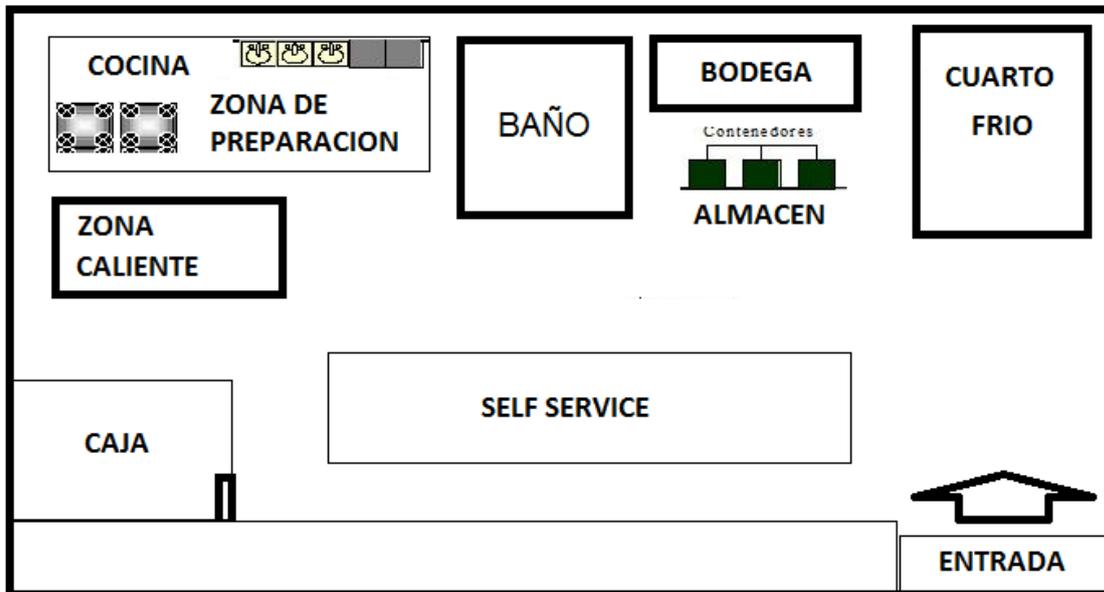
ELABORADO POR: Dámaris Flores

Fuente: google maps

4.5.2. DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA

El diseño de las instalaciones se realizó tomando en cuenta condiciones adecuadas de seguridad, condiciones óptimas de trabajo y bienestar para los trabajadores, que serán fácilmente modificables según las necesidades y cambios que surjan en el transcurso del proyecto. El área del local será de (4 x 10), 40 metros cuadrados.

GRÁFICO N°18 DISEÑO DE LAS INSTALACIONES



ELABORADO POR: Dámaris Flores

4.6. PRESUPUESTO TÉCNICO

A continuación se detalle los recursos necesarios para establecer el restaurante vegetariano. Y se ha dividido de la siguiente manera:

4.6.1. INVERSIONES FIJAS

4.6.1.1. Maquinaria y Equipos de Producción

CUADRO N° 21 MAQUINARIA

EQUIPO Y UTENSILIOS					
DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	PROVEEDOR	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ABRELATAS	ELÉCTRICO CON AFILADOR DE CUCHILLO MARCA OSTER	TVENTAS	1	\$ 20,00	\$ 20,00
CALDERO N°40	CAPACIDAD 36 LITROS	METALICAS VACA	1	\$ 50,00	\$ 50,00
CALDERO N°32	CAPACIDAD 16 LITROS	METALICAS VACA	1	\$ 30,00	\$ 30,00
CALDERO N°50	CAPACIDAD 82 LITROS	METALICAS VACA	1	\$ 140,00	\$ 140,00
COLADOR CÓNICO		GRAN AKI	3	\$ 1,50	\$ 4,50
COLADOR DE VEGETALES		GRAN AKI	2	\$ 2,00	\$ 4,00
CUCHARA	MADERA GRANDE	GRAN AKI	1	\$ 4,00	\$ 4,00
JUEGO DE CUBIERTOS	MARCA OSTER 41 PIEZAS	TVENTAS	1	\$ 70,00	\$ 70,00
CUCHARON	METAL ALUMINIO CAPACIDAD 0.85 LITROS	METALICAS VACA	4	\$ 6,79	\$ 27,16
EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS	OSTER MODELO 3190 ELÉCTRICO	TVENTAS	2	\$ 27,00	\$ 54,00
FRASCO DE SALSA	PLÁSTICO	METALICAS VACA	4	\$ 1,20	\$ 4,80
JARRAS	PLÁSTICA MARCA REY CAPACIDAD 25 LITROS CON TAPA	PYCCA	3	\$ 8,00	\$ 24,00
BANDEJAS	PLÁSTICAS	PYCCA	6	\$ 15,00	\$ 90,00
CUCHILLOS	COMPLETO	TVENTAS	1	\$ 60,00	\$ 60,00
JUEGO DE OLLAS	OSTER 4 OLLAS 2 SARTENES	TVENTAS	1	\$ 49,00	\$ 49,00
PAILA INDUSTRIAL	CAPACIDAD 26 LITROS 50 CM X 14 CM	METALICAS VACA	1	\$ 45,00	\$ 45,00
RAYADOR	METÁLICO	SU VAJILLA	2	\$ 3,99	\$ 7,98
TABLA DE PICAR	PLÁSTICO	GRAN AKI	3	\$ 2,00	\$ 6,00
TACHO DE BASURA	CAPACIDAD 3 LITROS	COMANDATO	3	\$ 11,90	\$ 35,70
ENCENDEDOR	ELÉCTRICO	GRAN AKI	1	\$ 5,00	\$ 5,00
ESTANTERÍA	5 BANDEJAS	METÁLICAS VACA	1	\$ 121,00	\$ 121,00
				TOTAL	\$ 852,14

ELABORADO POR: Dámaris Flores

CUADRO Nº 22 EQUIPOS

MAQUINARIA Y EQUIPO					
DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	PROVEEDOR	CAN	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
COCINA INDUSTRIAL	TRES QUEMADORES A GAS, ACERO INOXIDABLE, 120 X 40 CM Y DE ALTO 72 CM	METÁLICAS VACA	1	\$ 850.00	\$ 850.00
REFRIGERADOR	MABE INGENIOUS, 19 PIES, NOFROST, 595 LITROS DE CAPACIDAD, CATEGORÍA A	ALBAJO COSTO	1	\$ 899.00	\$ 899.00
ENFRIADOR	INDURAMA, VIDRIO PANORÁMICO , 15 PIES, DESEMPAÑADOR	ALBAJO COSTO	1	\$ 929.00	\$ 929.00
LICUADORA	OSTER, VASO DE VIDRIO. 3 VELOCIDADES	COMANDATO	1	\$ 80.00	\$ 80.00
OLLA ARROCERA	CAPACIDAD 30 LIBRAS A GAS	METALICAS VACA	1	\$ 300.00	\$ 300.00
LÍNEA DE AUTOSERVICIOS	ACERO INOXIDABLE, 4 BANDEJAS CALIENTES Y FRIAS	METALICAS VACA	1	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00
HORNO PEQUEÑO	INDURAMA	ALBAJO COSTO	1	-	-
DISPENSADOR DE JUGOS	2 TANQUES 18LITROS CADA TANQUE.	METALICAS VACA	1	\$ 900.00	\$ 900.00
EXTRACTOR DE OLORES	CAMPANA EXTRACTORA EN ACERO INOXIDABLE, MEDIDAS: FRENTE 150 ANCHO 100 ALTO 50 CM.	ALBAJO COSTO	1	\$ 450.00	\$ 450.00
TANQUE DE GAS INDUSTRIAL	45KG	AGIPGAS	1	\$ 150.00	\$ 150.00
BALANZA	30 KG ELECTRÓNICA, DIGITAL.	METALICAS VACA	1	\$ 80.00	\$ 80.00
PROCESADOR DE ALIMENTOS	MARCA PHILIPS DE 60 WATS 1.8L	TVENTAS	1	\$ 70.00	\$ 70.00
				\$	
				TOTAL	5,708.00

ELABORADO POR: Damaris Flores

4.6.1.2. Muebles y Equipos de Oficina

CUADRO Nº 23 EQUIPO DE OFICINA

EQUIPO DE OFICINA					
DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	PROVEEDOR	CAN	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
CAJA REGISTRADORA	ELECTRÓNICA AUTORIZADA POR EL SRI MARCA SAMSUNG ER155 ELECTRÓNICA DIGITAL	WORD COMPUTER	1	\$ 350,00	\$ 350,00
TELÉFONO	DIGITAL INALÁMBRICO PANASONIC	TVENTAS	1	\$ 50,00	\$ 50,00
MESA PARA COMPUTADOR	MADERA Y ACERO	WORD COMPUTER	1	\$ 37,99	\$ 37,99
SILLA PARA EL COMPUTADOR	MADERA TAPIZADAS	WORD COMPUTER	1	\$ 33,77	\$ 33,77
CARTEL CON EL NOMBRE DEL LOCAL	LUMINOSO 2 X 1	DIGI FLASH	1	\$ 300,00	\$ 300,00
CARTEL DE MENÚ	NO LUMINOSO 1.50 X 1	DIGI FLASH	1	\$ 100,00	\$ 100,00
TOTAL					\$ 871,76

ELABORADO POR: Dámaris Flores

4.6.1.3. Equipos de Cómputo

CUADRO Nº 24 EQUIPO DE CÓMPUTO

EQUIPO DE COMPUTO					
DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	PROVEEDOR	CAN	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
COMPUTADOR	MARCA CORE I5 750 GBYTES, MONITOR LED 18.5" TECLADO MULTIMEDIA, MOUSE, PARLANTES, 1.0 GHZ, MEMORIA RAM 128, DISCO DURO DE 750 GB, CD ROM	WORD COMPUTER	1	\$ 549,99	\$ 549,99
IMPRESORA	CANON MP230S SISTEMA DE TINTA CONTINUO	WORD COMPUTER	1	\$ 78,99	\$ 78,99
TOTAL					\$ 628,98

ELABORADO POR: Dámaris Flores

4.6.1.4. Total inversiones fijas

CUADRO Nº 25 INVERSIÓN FIJA TOTAL

INVERSIÓN FIJA TOTAL		
DETALLE	TOTAL	PORCENTAJE
MAQUINARIA	5708,00	71%
EQUIPO Y UTENSILIOS	852,14	11%
EQUIPO DE OFICINA	871,76	11%
EQUIPO DE COMPUTO	628,98	8%
TOTAL INVERSIÓN FIJA	8060,88	100%

ELABORADO POR: Dámaris Flores

4.6.2. INVERSIONES DIFERIDAS

4.6.2.1. Gastos De Constitución

Los gastos de constitución del restaurante vegetariano son los detallados a continuación, amortizables a 5 años:

CUADRO Nº 26 GASTOS DE CONSTITUCIÓN

GASTOS DE CONSTITUCIÓN		
DETALLE	CANTIDAD	VALOR
Estudios y Diseños	1	500
Trámites de Constitución		895,32
	TOTAL	1395,32

ELABORADO POR: Dámaris Flores

Los costos de los trámites específicos y requeridos se detallan a continuación:

CUADRO N° 27 TRÁMITES DE CONSTITUCIÓN

TRAMITES DE CONSTITUCIÓN		
PERMISOS	LUGAR	VALOR
ESCRITURA PÚBLICA DE CONSTITUCIÓN DE LA COMPAÑÍA	JUEZ DE LO CIVIL	300,00
MATRICULA DE COMERCIO	CÁMARA DE COMERCIO	300,00
REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES RUC	SERVICIO DE RENTAS INTERNAS SRI	0,00
REGISTRO DE PATENTE MUNICIPAL Y PAGO DE VIGILANCIA	MUNICIPIO DE IBARRA	100,00
PAGO DE BENEMÉRITO CUERPO DE BOMBEROS	CUERPO DE BOMBEROS	35,00
PERMISO SANITARIO Y CERTIFICADO SANITARIO DE LOS EMPLEADOS DEL LOCAL	MINISTERIO DE SALUD	76,32
LICENCIA ÚNICA ANUAL DEL ESTABLECIMIENTO	MINISTERIO DE TURISMO	84,00
TOTAL		895,32

ELABORADO POR: Dámaris Flores

4.6.3. CAPITAL DE TRABAJO

Para el capital de trabajo se tomó en cuenta los requerimientos de un mes. Son valores necesarios para arrancar el proyecto, hasta obtener los primeros ingresos por venta del producto.

CUADRO Nº 28 CAPITAL DE TRABAJO

CAPITAL DE TRABAJO (PRIMER MES)

Descripción		Q	Valor	Total	PORCENTAJE
Costos De Producción					
Materia Prima			4,000.00	4,000.00	33%
Costos Indirectos			400.00	400.00	3%
Mano De Obra Directa					
	Cocinero Principal	1	686.42	686.42	6%
	Asistente De Cocina	2	976.88	1,953.77	16%
Gastos Administrativos					
Sueldos	Cajero	1	488.44	488.44	4%
	Repartidor	1	488.44	488.44	4%
	Administrador	1	686.42	686.42	6%
	Servicios Básicos		300.00	300.00	2%
Gastos De Ventas					
	Gasto Publicidad		800.00	800.00	7%
Gastos De Operación					
	Uniformes	6	50.00	300.00	2%
	Decoración		300.00	300.00	2%
	Alquiler Del Local		1,500.00	1,500.00	12%
	Otros Gastos		200.00	200.00	2%
Total Capital De Trabajo Mensual				12,103.48	100%

ELABORADO POR: Dámaris Flores

4.6.4. MATERIA PRIMA

La materia prima necesaria para el primer mes de funcionamiento del restaurante vegetariano, para producir 4500 platos al mes y 540 000 al año se detalla a continuación:

CUADRO Nº 29 MATERIA PRIMA

DESCRIPCIÓN	MES 1	AÑO 1
ARROZ	250.00	3,000.00
ARROZ INTEGRAL	300.00	3,600.00
AZÚCAR INTEGRAL	170.00	2,040.00
TUBÉRCULOS	120.00	1,440.00
FRUTAS	500.00	6,000.00
VERDURAS	250.00	3,000.00
HORTALIZAS	100.00	1,200.00
CARNE DE SOYA	500.00	6,000.00
LECHE DE SOYA	500.00	6,000.00
TALLARÍN	140.00	1,680.00
ACEITE DE OLIVA	120.00	1,440.00
HUEVOS	150.00	1,800.00
LEGUMBRES	100.00	1,200.00
PAN INTEGRAL	120.00	1,440.00
CHAMPIÑONES	210.00	2,520.00
ACEITE DE SOYA	150.00	1,800.00
CONDIMENTOS Y SALSAS	50.00	600.00
HARINA	90.00	1,080.00
YOGURT NATURAL	180.00	2,160.00
TOTAL	4,000.00	48,000.00

ELABORADO POR: Damaris Flores

4.6.5. MATERIALES INDIRECTOS

Se estimó conveniente determinar cómo materiales indirectos o costos indirectos de fabricación el 10% del total de la materia prima directa, el cálculo se detalla en el siguiente cuadro:

CUADRO N° 30 MATERIALES INDIRECTOS

DESCRIPCIÓN	MENSUAL	AÑO 1
MATERIA PRIMA DIRECTA	4,000.00	48,000.00
MATERIALES INDIRECTOS	400.00	4,800.00
TOTAL MATERIA PRIMA	4,400.00	52,800.00

ELABORADO POR: Damaris Flores

4.6.6. TALENTO HUMANO

El talento humano requerido para conformar el equipo de trabajo, con sus respectivos sueldos y beneficios de ley se detalla en el siguiente cuadro:

CUADRO N° 31 TALENTO HUMANO

TALENTO HUMANO								
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	SUELDO	13 SUELDO	14 SUELDO	APORTE PATRONAL	VACACIONES	FONDOS DE RESERVA	TOTAL
COCINERO PRINCIPAL	1	500	41,67	26,5	55,75	20,83	41,667	686,42
ASISTENTE DE COCINA	2	350	58,33	53	78,05	29,17	58,333	976,88
CAJERO	1	350	29,17	26,5	39,03	14,58	29,167	488,44
REPARTIDOR	1	350	29,17	26,5	39,03	14,58	29,167	488,44
ADMINISTRADOR	1	500	41,67	26,5	55,75	20,83	41,667	686,42
TOTAL	6	2050	200	159	267,6	100	200	3326,6

ELABORADO POR: Damaris Flores

4.6.7. MANO DE OBRA DIRECTA

El talento humano requerido como mano de obra directa para la preparación de los alimentos se detalla a continuación:

CUADRO N° 32 MANO DE OBRA DIRECTA

MANO DE OBRA DIRECTA

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	SUELDO MENSUAL	TOTAL ANUAL
COCINERO PRINCIPAL	1	500.00	6000.00
ASISTENTE DE COCINA	2	350.00	8400.00
TOTAL	3	850.00	14400.00

ELABORADO POR: Damaris Flores

4.6.8. GASTOS ADMINISTRATIVOS

Los gastos administrativos son los generados por el normal desenvolvimiento del restaurante, a continuación se detalla los sueldos y salarios del personal administrativo:

CUADRO N° 33 GASTOS ADMINISTRATIVOS

SUELDOS Y SALARIOS ADMINISTRACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CAN	SUELDO MENSUAL	TOTAL ANUAL
CAJERO	1	350	4200
PERSONA PARA ENTREGA A DOMICILIO	1	350	4200
ADMINISTRADOR	1	500	6000
TOTAL	3	1200	14400

ELABORADO POR: Damaris Flores

4.6.8.1. GASTOS GENERALES

CUADRO N° 34 GASTOS GENERALES

DESCRIPCIÓN	MENSUAL	AÑO 1
AGUA	50.00	600.00
LUZ	70.00	840.00
TELÉFONO	60.00	720.00
INTERNET	30.00	360.00
ARRIENDO LOCAL	1,500.00	18,000.00
GAS	30.00	360.00
TOTAL GASTOS GENERALES	1,740.00	20,880.00

ELABORADO POR: Damaris Flores

4.6.8.2. DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS

Los activos fijos se deprecian de acuerdo a su vida útil, para lo cual es óptimo utilizar el método de línea recta, que es el método vigente según la ley de régimen tributario interno, los porcentajes y años de vida útil son los siguientes:

CUADRO N° 35 TABLA DE DEPRECIACIÓN

DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS		
ACTIVO	PORCENTAJE	AÑOS DE VIDA ÚTIL
EQUIPO DE COMPUTO	33%	3
EQUIPO DE OFICINA	10%	10
MUEBLES Y ENSERES	10%	10
MAQUINARIA Y EQUIPO	10%	10

ELABORADO POR: Damaris Flores

FUENTE: LEY DE RÉGIMEN TRIBUTARIO INTERNO

A continuación se presenta la depreciación de cada uno de los activos fijos que posee el restaurante:

CUADRO N° 36 DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS										
DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
EQUIPO DE COMPUTO	209,64	209,64	209,64	0	0	0	0	0	0	0
EQUIPO DE OFICINA	87,18	87,18	87,18	87,18	87,18	87,18	87,18	87,18	87,18	87,18
MUEBLES Y ENSERES	85,21	85,21	85,21	85,21	85,21	85,21	85,21	85,21	85,21	85,21
MAQUINARIA Y EQUIPO	570,8	570,8	570,8	570,8	570,8	570,8	570,8	570,8	570,8	570,8
TOTAL DEPRECIACIÓN	952,83	952,83	952,83	743,19						

ELABORADO POR: Damaris Flores

4.6.8.3. AMORTIZACIÓN GASTOS DE CONSTITUCIÓN

Los gastos de constitución según la Ley De Régimen Tributario interno, deben ser amortizados en 5 años. A continuación se presenta la respectiva amortización:

CUADRO N° 37 AMORTIZACIONES GASTOS DE CONSTITUCIÓN

AMORTIZACIÓN GASTOS DE CONSTITUCIÓN					
DESCRIPCIÓN	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
AMORTIZACIÓN GASTOS DE CONSTITUCIÓN	279,06	279,06	279,06	279,06	279,06
TOTAL	279,06	279,06	279,06	279,06	279,06

Elaborado por: Damaris Flores

4.6.9. GASTOS DE VENTA

Los gastos de ventas son los necesarios, para dar a conocer la existencia del nuevo restaurante, en este caso es esencial la publicidad y propaganda y los envases.

CUADRO N° 38 GASTOS DE VENTA

GASTOS DE VENTAS		
DESCRIPCIÓN	MENSUAL	AÑO 1
PUBLICIDAD	800.00	9,600.00
ENVASES DESECHABLES	450.00	8100.00
TOTAL GASTOS GENERALES	1,250.00	17,700.00

Elaborado por: Damaris Flores

4.6.10. FINANCIAMIENTO

Para el financiamiento del restaurante se involucran fondos propios y fondos financiados de la siguiente manera:

CUADRO N° 39 FINANCIAMIENTO

FINANCIAMIENTO		
ESTRUCTURA	VALOR	PORCENTAJE
FONDOS PROPIOS	9,559.68	44.34%
FONDOS FINANCIADOS	12,000.00	55.66%
INVERSIÓN TOTAL DEL PROYECTO	21,559.68	100.00%

ELABORADO POR: Dámaris Flores

Para poner en marcha el restaurante vegetariano es necesario \$21559.68 dólares, de los cuales 44.34% corresponde a fondos propios, y la diferencia 55.66%, se recurrirá a un préstamo en la **CFN** Corporación Financiera Nacional, a una tasa del 11,00%, a 5 años plazo. Las cuotas se pagaran semestralmente, la cuota es fija, a continuación se presenta la tabla de amortización:

CUADRO N° 40 TABLA DE AMORTIZACIÓN

No.	SALDO FINAL	INTERÉS	AMORTIZACIÓN	CUOTA FIJA
0	12.000,00			
1	11.067,99	660,00	932,01	1.592,01
2	10.084,71	608,74	983,27	1.592,01
3	9.047,36	554,66	1.037,35	1.592,01
4	7.952,95	497,60	1.094,41	1.592,01
5	6.798,35	437,41	1.154,60	1.592,01
6	5.580,25	373,91	1.218,10	1.592,01
7	4.295,15	306,91	1.285,10	1.592,01
8	2.939,37	236,23	1.355,78	1.592,01
9	1.509,02	161,67	1.430,35	1.592,01
10	-0,00	83,00	1.509,02	1.592,01
		3.920,13	12.000,00	15.920,13

Elaborado por: Damaris Flores

4.6.11. GASTOS FINANCIEROS

Se entiende como gastos financieros a los intereses generados, semestralmente por el monto de del crédito adquirido, los cuales se detallan a continuación:

CUADRO N° 41 GASTOS FINANCIEROS

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INTERÉS PRÉSTAMO	1,268.74	1,052.26	811.32	543.15	244.66
TOTAL	1,268.74	1,052.26	811.32	543.15	244.66

Elaborado por: Damaris Flores

CAPÍTULO V

5. ESTUDIO ECONÓMICO

5.1. PRESUPUESTO DE LA INVERSIÓN

5.1.1. Inversiones Fijas

La inversión fija necesaria para poner en marcha el restaurante vegetariano, es la siguiente:

CUADRO N° 42 INVERSIÓN FIJA TOTAL

INVERSIÓN FIJA TOTAL		
DETALLE	TOTAL	PORCENTAJE
MAQUINARIA	5708,00	71%
EQUIPO Y UTENSILIOS	852,14	11%
EQUIPO DE OFICINA	871,76	11%
EQUIPO DE COMPUTO	628,98	8%
TOTAL INVERSIÓN FIJA	8060,88	100%

ELABORADO POR: Dámaris Flores

5.1.2. Gastos de Constitución

Los gastos de constitución para poner en marcha el restaurante vegetariano son los siguientes, los que se amortizaran en 5 años:

CUADRO N° 43 GASTOS DE CONSTITUCIÓN

GASTOS DE CONSTITUCIÓN	
DESCRIPCIÓN	VALOR
Estudios y Diseños	500,00
Trámites de Constitución	895,32
TOTAL	1395,32

ELABORADO POR: Dámaris Flores

5.1.3. Resumen de la Inversión

CUADRO N° 44 INVERSIÓN TOTAL DEL PROYECTO

INVERSIÓN TOTAL DEL PROYECTO		
DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
INVERSIÓN FIJA	8,060.88	37%
INVERSIÓN DIFERIDA GASTOS DE CONSTITUCIÓN	1,395.32	6%
CAPITAL DE TRABAJO	12,103.48	56%
INVERSIÓN TOTAL DEL PROYECTO	21,559.68	100%

ELABORADO POR: Damaris Flores

5.2. PRESUPUESTO DE OPERACIÓN

5.2.1. Presupuesto de ingresos

El presupuesto de ingresos se realizó en base al estudio de mercado, realizado en el tercer capítulo, en el cual se estableció la demanda que tendrá el restaurante vegetariano basándose en el porcentaje de personas con modo de vida vegetariano que existe en la ciudad de Ibarra. El precio por plato se determinó en base a la competencia y a las encuestas realizadas.

Para nuestro estudio se tomó en cuenta solo el 50% de la demanda insatisfecha, tomando en cuenta la capacidad de producción, esto se hizo para ser conservadores y obtener datos más reales.

Se atenderá 7 días en la semana, es decir 360 días, al año con una capacidad de producción de 150 platos al día, lo que da un total de 54000 platos al año, de los cuales el 50% se estima que serán ventas a domicilio. Por lo que el precio a domicilio aumentaría en 0,50 dólares por plato.

A continuación se presenta el cuadro de ingresos proyectados para 10 años:

CUADRO N° 45 INGRESOS POR VENTAS DIRECTAS

PROYECCIÓN DE INGRESOS										
VENTAS DIRECTAS										
DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
NUMERO DE PLATOS	27000	27000	27000	27000	27000	27000	27000	27000	27000	27000
PRECIO	2,5	2,64	2,78	2,93	3,09	3,26	3,43	3,62	3,81	4,02
TOTAL	67500	71158,5	75015,29	79081,12	83367,32	87885,82	92649,24	97670,82	102964,58	108545,26

ELABORADO POR: Dámaris Flores

CUADRO N°46 INGRESOS POR VENTAS A DOMICILIO

PROYECCIÓN DE INGRESOS										
VENTAS A DOMICILIO										
DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Numero de platos	27000	27000	27000	27000	27000	27000	27000	27000	27000	27000
PRECIO	3,00	3,16	3,33	3,51	3,71	3,91	4,12	4,34	4,58	4,82
Total	81000,00	85390,20	90018,35	94897,34	100040,78	105462,99	111179,08	117204,99	123557,50	130254,32

ELABORADO POR: Dámaris Flores

5.2.2. Presupuesto de costos y gastos

El presupuesto de costos y gastos, se realizó con una proyección para 10 años tomando en cuenta la inflación acumulada para el año 2013, según el banco Central del Ecuador se proyectó con el 5,42 % al igual que los precios de venta.

5.2.2.1. COSTOS DE PRODUCCIÓN

Los costos de producción son los necesarios para producir los menús vegetarianos, como son materia prima, costos indirectos y mano de obra directa.

5.2.2.1.1. Materia Prima Directa

La materia prima se proyectó en base a la inflación del 5.42%, como se estima vender el mismo número de platos este es la única variable que se tomó en cuenta.

CUADRO N°47 MATERIA PRIMA

MATERIA PRIMA DIRECTA											
DESCRIPCIÓN	MES 1	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
TOTAL	4.000,00	48.000,00	50.601,60	53.344,21	56.235,46	59.283,42	62.496,59	65.883,90	69.454,81	73.219,26	77.187,74

ELABORADO POR: Dámaris Flores

5.2.2.1.2. Costos indirectos

Los costos indirectos se estimaron el 10% de la materia prima directa.

CUADRO N°48 MATERIA PRIMA DIRECTA E INDIRECTA

MATERIA PRIMA DIRECTA E INDIRECTA											
DESCRIPCIÓN	MENSUAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
MATERIA PRIMA DIRECTA	4.000,00	48.000,00	50.601,60	53.344,21	56.235,46	59.283,42	62.496,59	65.883,90	69.454,81	73.219,26	77.187,74
MATERIALES INDIRECTOS	400	4.800,00	5.060,16	5.334,42	5.623,55	5.928,34	6.249,66	6.588,39	6.945,48	7.321,93	7.718,77
TOTAL MATERIA PRIMA	4.400,00	52.800,00	55.661,76	58.678,63	61.859,01	65.211,76	68.746,25	72.472,29	76.400,29	80.541,19	84.906,51

ELABORADO POR: Dámaris Flores

5.2.2.1.3. MANO DE OBRA DIRECTA

Los sueldos y salarios del personal de mano de obra directa se proyectó en base a la tasa de crecimiento promedio que ha tenido en los últimos años del 8.81%, además todos los beneficios de ley:

CUADRO N°49 MANO DE OBRA DIRECTA

GASTO SUELDOS MANO DE OBRA DIRECTA											
DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10	
SUELDO Y SALARIO	\$ 14.400,00	\$ 15.668,64	\$ 17.049,05	\$ 18.551,07	\$ 20.185,42	\$ 21.963,75	\$ 23.898,76	\$ 26.004,24	\$ 28.295,21	\$ 30.788,02	
APORTE PATRONAL	\$ 1.605,60	\$ 1.747,05	\$ 1.900,97	\$ 2.068,44	\$ 2.250,67	\$ 2.448,96	\$ 2.664,71	\$ 2.899,47	\$ 3.154,92	\$ 3.432,86	
FONDOS DE RESERVA		\$ 1.305,72	\$ 1.420,75	\$ 1.545,92	\$ 1.682,12	\$ 1.830,31	\$ 1.991,56	\$ 2.167,02	\$ 2.357,93	\$ 2.565,67	
DÉCIMO TERCER SUELDO	\$ 1.200,00	\$ 1.305,72	\$ 1.420,75	\$ 1.545,92	\$ 1.682,12	\$ 1.830,31	\$ 1.991,56	\$ 2.167,02	\$ 2.357,93	\$ 2.565,67	
DÉCIMO CUARTO SUELDO	\$ 954,00	\$ 1.038,05	\$ 1.129,50	\$ 1.229,01	\$ 1.337,28	\$ 1.455,10	\$ 1.583,29	\$ 1.722,78	\$ 1.874,56	\$ 2.039,71	
VACACIONES	\$ 600,00	\$ 652,86	\$ 710,38	\$ 772,96	\$ 841,06	\$ 915,16	\$ 995,78	\$ 1.083,51	\$ 1.178,97	\$ 1.282,83	
TOTAL	\$ 18.759,60	\$ 21.718,04	\$ 23.631,40	\$ 25.713,33	\$ 27.978,67	\$ 30.443,59	\$ 33.125,67	\$ 36.044,04	\$ 39.219,52	\$ 42.674,76	

ELABORADO POR: Dámaris Flores

5.2.2.2. GASTOS ADMINISTRATIVOS

5.2.2.2.1. GASTOS DE PERSONAL

Se proyectó para 10 años los sueldos y salarios del personal de administración, con la misma tasa de crecimiento del 8.81%.

CUADRO N°50 GASTOS DE PERSONAL

GASTO SUELDOS ADMINISTRACIÓN										
DESCRIPCION	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
SUELDO Y SALARIO	\$ 14.400,00	\$ 15.668,64	\$ 17.049,05	\$ 18.551,07	\$ 20.185,42	\$ 21.963,75	\$ 23.898,76	\$ 26.004,24	\$ 28.295,21	\$ 30.788,02
APORTE PATRONAL	\$ 1.605,60	\$ 1.747,05	\$ 1.900,97	\$ 2.068,44	\$ 2.250,67	\$ 2.448,96	\$ 2.664,71	\$ 2.899,47	\$ 3.154,92	\$ 3.432,86
FONDOS DE RESERVA	\$ -	\$ 1.305,72	\$ 1.420,75	\$ 1.545,92	\$ 1.682,12	\$ 1.830,31	\$ 1.991,56	\$ 2.167,02	\$ 2.357,93	\$ 2.565,67
DÉCIMO TERCER SUELDO	\$ 1.200,00	\$ 1.305,72	\$ 1.420,75	\$ 1.545,92	\$ 1.682,12	\$ 1.830,31	\$ 1.991,56	\$ 2.167,02	\$ 2.357,93	\$ 2.565,67
DÉCIMO CUARTO SUELDO	\$ 954,00	\$ 1.038,05	\$ 1.129,50	\$ 1.229,01	\$ 1.337,28	\$ 1.455,10	\$ 1.583,29	\$ 1.722,78	\$ 1.874,56	\$ 2.039,71
VACACIONES	\$ 600,00	\$ 652,86	\$ 710,38	\$ 772,96	\$ 841,06	\$ 915,16	\$ 995,78	\$ 1.083,51	\$ 1.178,97	\$ 1.282,83
TOTAL	\$ 18.759,60	\$ 21.718,04	\$ 23.631,40	\$ 25.713,33	\$ 27.978,67	\$ 30.443,59	\$ 33.125,67	\$ 36.044,04	\$ 39.219,52	\$ 42.674,76

Elaborado por: Damaris Flores

5.2.2.2.2. GASTOS GENERALES

CUADRO N° 51 GASTOS GENERALES

GASTOS GENERALES											
DESCRIPCIÓN	MENSUAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
AGUA	50,00	600,00	632,52	666,80	702,94	741,04	781,21	823,55	868,19	915,24	964,85
LUZ	70,00	840,00	885,53	933,52	984,12	1.037,46	1.093,69	1.152,97	1.215,46	1.281,34	1.350,79
TELEFONO	60,00	720,00	759,02	800,16	843,53	889,25	937,45	988,26	1.041,82	1.098,29	1.157,82
INTERNET	30,00	360,00	379,51	400,08	421,77	444,63	468,72	494,13	520,91	549,14	578,91
ARRIENDO LOCAL	1.500,00	18.000,00	18.975,60	20.004,08	21.088,30	22.231,28	23.436,22	24.706,46	26.045,55	27.457,22	28.945,40
GAS	30,00	360,00	379,51	400,08	421,77	444,63	468,72	494,13	520,91	549,14	578,91
TOTAL GASTOS GENERALES	1.740,00	20.880,00	22.011,70	23.204,73	24.462,43	25.788,29	27.186,02	28.659,50	30.212,84	31.850,38	33.576,67

Elaborado por: Damaris Flores

5.2.2.2.3. DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS

La depreciación de activos fijos se realizó según la ley de régimen tributario interno se aplicó el método de línea recta.

CUADRO N°52 DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS										
DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
EQUIPO DE COMPUTO	209,64	209,64	209,64	0	0	0	0	0	0	0
EQUIPO DE OFICINA	87,18	87,18	87,18	87,18	87,18	87,18	87,18	87,18	87,18	87,18
MUEBLES Y ENSERES	85,21	85,21	85,21	85,21	85,21	85,21	85,21	85,21	85,21	85,21
MAQUINARIA Y EQUIPO	570,8	570,8	570,8	570,8	570,8	570,8	570,8	570,8	570,8	570,8
TOTAL DEPRECIACIÓN	952,83	952,83	952,83	743,19						

Elaborado por: Damaris Flores

5.2.2.2.4. AMORTIZACIÓN GASTOS DE CONSTITUCIÓN

Los gastos de constitución según la Ley De Régimen Tributario interno, deben ser amortizados en 5 años. A continuación se presenta la respectiva amortización:

CUADRO N°53 AMORTIZACIÓN GASTOS CONSTITUCIÓN

AMORTIZACIÓN GASTOS DE CONSTITUCIÓN

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
AMORTIZACIÓN GASTOS DE CONSTITUCIÓN	279.06	279.06	279.06	279.06	279.06
total	279.06	279.06	279.06	279.06	279.06

Elaborado por: Damaris Flores

5.2.2.2.5. GASTOS DE VENTAS

Proyectados para 10 años y con una tasa de inflación del 5.32%-

CUADRO N° 54 GASTOS DE VENTAS

GASTOS DE VENTAS										
DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
PUBLICIDAD	9.600,00	10.120,32	10.668,84	11.247,09	11.856,68	12.499,32	13.176,78	13.890,96	14.643,85	15.437,55
ENVASES DESECHABLES	8100,00	8539,02	9001,83	9489,73	10004,08	10546,30	11117,91	11720,50	12355,75	13025,43
TOTAL GASTOS GENERALES	17.700,00	18.659,34	19.670,68	20.736,83	21.860,76	23.045,62	24.294,69	25.611,46	26.999,60	28.462,98

Elaborado por: Damaris Flores

5.2.2.2.6. GASTOS FINANCIEROS

Se considera gastos financieros a los intereses generados por el crédito obtenido.

CUADRO N°55 GASTOS FINANCIEROS

GASTOS FINANCIEROS

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INTERÉS PRÉSTAMO	1,268.74	1,052.26	811.32	543.15	244.66
TOTAL	1,268.74	1,052.26	811.32	543.15	244.66

Elaborado por: Damaris Flores

5.3. ESTADOS FINANCIEROS

5.3.1. ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL

El restaurante de comida vegetariana iniciara con el siguiente Balance de situación inicial, el mismo que cumple con los requerimientos básicos para dar inicio a sus actividades:

CUADRO N°56 ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL

RESTAURANTE VEGETARIANO GREEN FOOD					
ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL					
AÑO 1					
ACTIVOS			PASIVOS		
ACTIVO CORRIENTE		12.103,48	PASIVOS A LARGO PLAZO		12.000,00
CAJA- BANCOS	12.103,48		PRÉSTAMO BANCARIO	12.000,00	
ACTIVO NO CORRIENTE		\$ 8.060,88			
EQUIPO DE COMPUTACIÓN	\$ 628,98		TOTAL PASIVO		12.000,00
EQUIPO DE OFICINA	\$ 871,76				
MAQUINARIA Y EQUIPO	\$ 6.560,14		PATRIMONIO		
			PATRIMONIO		9.559,68
ACTIVOS INTANGIBLES		1395,32	APORTE SOCIAL		9.559,68
GASTOS DE CONSTITUCIÓN	1395,32				
TOTAL ACTIVOS		<u>21.559,68</u>	TOTAL PASIVO + PATRIMONIO		<u>21.559,68</u>

Elaborado por: Damaris Flores

5.3.2. ESTADO DE RESULTADOS

El siguiente estado de resultados se obtuvo mediante un análisis de todos los factores necesarios, se debe tomar en cuenta que según el código Orgánico de la Producción Comercio en Inversiones aprobado por la asamblea Nacional, en su disposición transitoria dice “la reducción de la tarifa del impuesto a la Renta de Sociedades contemplada en la reforma al Art. 37 de la Ley de Régimen Tributario interno, se aplicara en forma progresiva en los siguientes términos”:

2011 - 24%

2012 - 23%

2013 en adelante – 22%

CUADRO N°57 ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO

ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO										
DESCRIPCION	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
INGRESOS	\$ 67.500,00	\$ 71.158,50	\$ 75.015,29	\$ 79.081,12	\$ 83.367,32	\$ 87.885,82	\$ 92.649,24	\$ 97.670,82	\$ 102.964,58	\$ 108.545,26
(+)INGRESOS DE VENTA A DOMICILIO	\$ 81.000,00	\$ 85.390,20	\$ 90.018,35	\$ 94.897,34	\$ 100.040,78	\$ 105.462,99	\$ 111.179,08	\$ 117.204,99	\$ 123.557,50	\$ 130.254,32
TOTAL INGRESOS	\$ 148.500,00	\$ 156.548,70	\$ 165.033,64	\$ 173.978,46	\$ 183.408,10	\$ 193.348,81	\$ 203.828,32	\$ 214.875,81	\$ 226.522,08	\$ 238.799,58
COSTOS DE PRODUCCIÓN										
(-) MATERIA PRIMA DIRECTA	\$ 48.000,00	\$ 50.601,60	\$ 53.344,21	\$ 56.235,46	\$ 59.283,42	\$ 62.496,59	\$ 65.883,90	\$ 69.454,81	\$ 73.219,26	\$ 77.187,74
(-) MATERIA PRIMA INDIRECTA	\$ 4.800,00	\$ 5.060,16	\$ 5.334,42	\$ 5.623,55	\$ 5.928,34	\$ 6.249,66	\$ 6.588,39	\$ 6.945,48	\$ 7.321,93	\$ 7.718,77
(-) MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 18.759,60	\$ 21.718,04	\$ 23.631,40	\$ 25.713,33	\$ 27.978,67	\$ 30.443,59	\$ 33.125,67	\$ 36.044,04	\$ 39.219,52	\$ 42.674,76
UTILIDAD BRUTA	\$ 76.940,40	\$ 79.168,90	\$ 82.723,61	\$ 86.406,13	\$ 90.217,66	\$ 94.158,98	\$ 98.230,36	\$ 102.431,48	\$ 106.761,37	\$ 111.218,30
GASTOS										
(-) GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	\$ 18.759,60	\$ 21.718,04	\$ 23.631,40	\$ 25.713,33	\$ 27.978,67	\$ 30.443,59	\$ 33.125,67	\$ 36.044,04	\$ 39.219,52	\$ 42.674,76
(-) GASTOS GENERALES	\$ 20.880,00	\$ 22.011,70	\$ 23.204,73	\$ 24.462,43	\$ 25.788,29	\$ 27.186,02	\$ 28.659,50	\$ 30.212,84	\$ 31.850,38	\$ 33.576,67
(-) GASTOS DE VENTAS	\$ 17.700,00	\$ 18.659,34	\$ 19.670,68	\$ 20.736,83	\$ 21.860,76	\$ 23.045,62	\$ 24.294,69	\$ 25.611,46	\$ 26.999,60	\$ 28.462,98
(-) DEPRECIACIÓ	\$ 952,83	\$ 952,83	\$ 952,83	\$ 743,19	\$ 743,19	\$ 743,19	\$ 743,19	\$ 743,19	\$ 743,19	\$ 743,19
(-) GASTOS FINANCIEROS	\$ 1.268,74	\$ 1.052,26	\$ 811,32	\$ 543,15	\$ 244,66	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
(-) GASTOS DE AMORTIZACIÓN	\$ 279,06	\$ 279,06	\$ 279,06	\$ 279,06	\$ 279,06					
TOTAL GASTOS	\$ 59.840,23	\$ 64.673,23	\$ 68.550,02	\$ 72.477,98	\$ 76.894,64	\$ 81.418,41	\$ 86.823,05	\$ 92.611,54	\$ 98.812,69	\$ 105.457,60
UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	\$ 17.100,17	\$ 14.495,67	\$ 14.173,59	\$ 13.928,15	\$ 13.323,02	\$ 12.740,56	\$ 11.407,31	\$ 9.819,95	\$ 7.948,68	\$ 5.760,70
(-) 15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	\$ 2.565,03	\$ 2.174,35	\$ 2.126,04	\$ 2.089,22	\$ 1.998,45	\$ 1.911,08	\$ 1.711,10	\$ 1.472,99	\$ 1.192,30	\$ 864,10
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$ 14.535,14	\$ 12.321,32	\$ 12.047,55	\$ 11.838,93	\$ 11.324,57	\$ 10.829,48	\$ 9.696,21	\$ 8.346,95	\$ 6.756,38	\$ 4.896,59
(-) 22% IMPUESTO A LA RENTA	\$ 3.197,73	\$ 2.710,69	\$ 2.650,46	\$ 2.604,56	\$ 2.491,40	\$ 2.382,49	\$ 2.133,17	\$ 1.836,33	\$ 1.486,40	\$ 1.077,25
UTILIDAD NETA	\$ 11.337,41	\$ 9.610,63	\$ 9.397,09	\$ 9.234,36	\$ 8.833,16	\$ 8.446,99	\$ 7.563,05	\$ 6.510,62	\$ 5.269,98	\$ 3.819,34

Elaborado por: Damaris Flores

5.3.3. FLUJO DE CAJA

El flujo de caja, indica el movimiento de efectivo que se realizará en el desarrollo de las actividades del restaurante Vegetariano, mediante este flujo comprobamos que el proyecto es rentable, debido a que la capacidad de la empresa para cubrir sus necesidades de efectivo y sus obligaciones es la adecuada; el flujo de efectivo es el siguiente proyectado a 10 años:

CUADRO N°58 FLUJO DE CAJA

FLUJO DE CAJA											
DESCRIPCION	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
UTILIDAD NETA		11337.41	9610.63	9397.09	9234.36	8833.16	8446.99	7563.05	6510.62	5269.98	3819.34
(+)DEPRECIACIONES		952.83	952.83	952.83	743.19	743.19	743.19	743.19	743.19	743.19	743.19
(+)AMORTIZACION GASTOS DE CONTITUCION		279.06	279.06	279.06	279.06	279.06					
(-)NUEVA ADQUISICION											
FLUJO DE CAJA		12011.18	10284.39	10070.86	9698.49	9297.29	9190.18	8306.24	7253.81	6013.17	4562.53
(+) PRESTAMO BANCARIO											
(-) CAPITAL DE PRESTAMO		1,915.29	2,131.76	2,372.70	2,640.88	2,939.37		0.00	0.00	0.00	0.00
(+) VALOR RESIDUAL											
(+) RECUPERACION DE TRABAJO NETO											
FLUJO NETO		10095.89	8152.63	7698.15	7057.61	6357.92	9190.18	8306.24	7253.81	6013.17	4562.53
TOTAL INVERSION	-21,559.68	-11463.79	-3311.17	4386.99	11444.59	17802.52	26992.70	35298.94	42552.75	48565.92	53128.45

Elaborado por: Damaris Flores

5.4. PUNTO DE EQUILIBRIO

El punto de equilibrio del restaurante permite visualizar el monto mínimo en unidades de los platos que se necesita vender para cubrir los costos y gastos, es decir no perder ni ganar. Para calcular el punto de equilibrio en dólares se utilizara la siguiente formula:

$$PE = \frac{CF}{1 - \frac{CV}{V}}$$

DONDE;

PE: Punto de Equilibrio

CF: Costos Fijos

CV: Costos Variables

V: Ventas

Para calcular el Punto de Equilibrio obtendremos los costos fijos y los costos variables, los presentados a continuación:

5.4.1. COSTOS FIJOS

Los costos fijos son aquellos independientes del volumen de las ventas, es decir siempre serán los mismos. Por ejemplo sueldos y salarios, gastos generales, gasto publicidad, gastos financieros y gastos de amortización y depreciación.

CUADRO N°59 COSTOS FIJOS

COSTOS FIJOS	
DETALLE	AÑO 1
MANO DE OBRA DIRECTA	18759.60
GASTOS ADMINISTRACIÓN	18759.60
GASTO PUBLICIDAD	9600.00
GASTOS GENERALES	20880.00
DEPRECIACIÓN	952.83
GASTOS FINANCIEROS	1268.74
GASTO AMORTIZACIÓN	279.06
TOTAL	70499.83

Elaborado Por: Damaris Flores

5.4.2. COSTOS VARIABLES

Los costos variables van proporcionalmente relacionados al volumen de las ventas es decir mientras crecen las ventas y la producción, crecen los costos variables, y de igual forma si disminuyen, un ejemplo es la materia prima.

CUADRO N°60 COSTOS VARIABLES

COSTOS VARIABLES	
DETALLE	AÑO 1
MATERIA PRIMA DIRECTA	48000.00
MATERIALES INDIRECTOS	4800.00
ENVASES DESECHABLES	8100.00
TOTAL	60900.00

Elaborado Por: Damaris Flores

5.4.3. COSTOS TOTAL

Es la suma de costos variables y fijos.

CUADRO N°61 COSTO TOTAL

COSTO TOTAL	
DETALLE	AÑO 1
COSTO FIJO	70499.83
COSTO VARIABLE	60900.00
COSTO TOTAL	131399.83

Elaborado Por: Damaris Flores

Aplicamos la formula anterior en donde tendríamos;

CF	70499.83
CV	60900.00
V	148500.00

$$PE = \frac{70499.83}{1 - \frac{60900.00}{148500}}$$

$$PE = \$ 119511.70$$

Tenemos como resultado que al vender **119 511.70** dólares se recuperaran las inversiones fijas y los costos fijos. Es decir no perdemos ni ganamos

Para obtener el punto de equilibrio en número de unidades aplicamos la siguiente formula:

$$PE = \frac{CF}{PV - CVu}$$

En este caso como tenemos dos tipos de ingresos, como son ventas directas y ventas a domicilio con dos precios diferentes, el punto de equilibrio se explica en el siguiente cuadro:

CUADRO N°62 PUNTO DE EQUILIBRIO EN UNIDADES

PUNTO DE EQUILIBRIO EN UNIDADES

DETALLE	CF	UNIDADES VENDIDAS	CVu	PV	PE UNIDADES	PE DOLARES
VENTAS A DOMICILIO	\$70,499.83	27000	\$1.13	\$3.00	37656	\$112,967.09
VENTAS DIRECTAS	\$70,499.83	27000	\$1.13	\$2.50	51376	\$128,440.99
VENTAS TOTALES	\$70,499.83	54000	\$1.13	\$2.75	43459	\$119,511.70

Elaborado Por: Damaris Flores

5.5. EVALUACIÓN DE LA INVERSIÓN

Una vez obtenida la inversión total del proyecto, se debe hacer una evaluación de la sensibilidad ante diferentes fluctuaciones que pueden presentarse, los métodos más adecuados son los presentados a continuación:

5.5.1. COSTO DE OPORTUNIDAD

El costo de oportunidad de la inversión se obtiene analizando el capital propio y con el capital financiado. Para el costo de oportunidad se utiliza una tasa pondera del 7.00% que corresponde a la tasa pasiva referencial que esperaríamos que genera la inversión propia y el 11% anual que corresponde a la tasa activa vigente en la CFN. Además para calcular la Tasa de Rendimiento se considera una inflación del 5,32% presentada por el Banco Central del Ecuador, como se detalla a continuación:

CUADRO N° 63 COSTO DE OPORTUNIDAD

COSTO DE OPORTUNIDAD				
DESCRIPCIÓN	VALOR	PORCENTAJE	TASA PROMEDIO	VALOR PROMEDIO
INVERSIÓN PROPIA	9,559.68	44.34%	7.00	310.38
INVERSIÓN FINANCIADA	12,000.00	55.66%	11.00	612.25
TOTAL	21559.68	100.00%		922.64

Elaborado por: Damaris Flores

COSTO DE OPORTUNIDAD = 922.64/100

COSTO DE

OPORTUNIDAD = 9.226377784

COSTO DE OPORTUNIDAD CON INFLACIÓN = $(1+CK)*(1+I)-1$

0,15146447

15.15%

5.5.2. VALOR ACTUAL NETO (VAN)

El Valor Actual Neto (VAN), representa la rentabilidad presente y permite observar si es o no pertinente la inversión, Consiste en determinar el valor presente de los flujos de ingresos y egresos generados durante el periodo de la vida útil del proyecto, si la diferencia entre los valores actuales de los flujos de ingresos y egresos es mayor que cero, se considera que la inversión a

efectuarse es propicia, si la diferencia es igual a cero, la inversión generaría un beneficio igual al que se obtendría sin asumir ningún riesgo y si es menor que cero, el proyecto no es viable.

Este resultado se obtiene restando la inversión inicial del proyecto de la sumatoria de los flujos netos del efectivo actualizado a una tasa de descuento de 15.15%

Se utilizara la siguiente fórmula para obtener el VAN:

$$VAN = (-I) + \frac{FE_1}{(1+r)^1} + \frac{FE_2}{(1+r)^2} + \dots + \frac{FE_n}{(1+r)^n}$$

DONDE;

I = inversión inicial

FE = flujo de efectivo

r= Tasa De descuento

CUADRO N°64 VALOR ACTUAL NETO

AÑOS	FLUJOS NETOS	FLUJOS ACTUALIZADOS
1	10095.89	8767.87
2	8152.63	6148.89
3	7698.15	5042.37
4	7057.61	4014.72
5	6357.92	3140.96
6	9190.18	3942.95
7	8306.24	3094.93
8	7253.81	2347.26
9	6013.17	1689.85
10	4562.53	1113.53
TOTAL	74688.13	39303.32

Elaborado Por: Damaris Flores

VAN= FLUJOS ACTUALIZADOS -

INVERSIÓN INICIAL

VAN= 39303.32 - 21559.68

VAN= 17743.64

Si el Van es positivo el proyecto es rentable, en este casos El Valor Presente Neto es de \$ 17743.64 lo que significa que el proyecto genera ésta rentabilidad adicional sobre la tasa del 15.15% por lo tanto, se aprueba el proyecto.

5.5.3. TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)

La Tasa Interna de Retorno se calcula con la finalidad de saber si al término del período existe rentabilidad o no.

Para calcular la tasa interna de retorno (TIR), se debe obtener dos flujos de efectivo uno con el cual se obtenga un VAN positivo y otro negativo.

A continuación procedemos a calcular los flujos de efectivo para obtener un VAN positivo y otro negativo:

CUADRO N°65 TASA INTERNA DE RETORNO

AÑOS	FLUJOS NETOS	FLUJO DE 15,15	FLUJO DE 38,00
1	10.095,89	8.767,87	7.315,86
2	8.152,63	6.148,89	4.280,94
3	7.698,15	5.042,37	2.929,20
4	7.057,61	4.014,72	1.945,99
5	6.357,92	3.140,96	1.270,34
6	9.190,18	3.942,95	1.330,61
7	8.306,24	3.094,93	871,47
8	7.253,81	2.347,26	551,49
9	6.013,17	1.689,85	331,28
10	4.562,53	1.113,53	182,14
TOTAL	74.688,13	39.303,32	21.009,32
	VAN	17.743,64	-550,37

Elaborado Por: Damaris Flores

La TIR se obtiene interpolando las tasas, en el momento que el VAN es igual a cero, para la cual se aplica la siguiente formula:

$$TIR = TRi + (TRs - TRi) \left[\frac{VANi}{VANi - VANs} \right]$$

Donde;

TRi = Tasa Inferior

TRs= Tasa Superior

VANTI= Van Tasa Inferior

VANTS= Van Tasa Superior

$$TIR = 36.81\%$$

La Tasa Interna de Retorno es de 36.81% que supera a la tasa de descuento en un 15.15% por lo tanto se aprueba el proyecto. La rentabilidad del proyecto en términos financieros es de 36.81%

5.5.4. PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN

El Periodo de Recuperación de la Inversión permite conocer el tiempo en el que se recupera la inversión. Es el espacio de tiempo necesario para que el flujo de efectivo, producidos por una inversión, iguale el desembolso de efectivo originalmente requerido para la misma inversión. Cuanto menor sea el tiempo de recuperación más garantizada es la inversión.

CUADRO N°66 PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN

PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN			
AÑO	FLUJO NETO	FLUJO ACTUALIZADO	FLUJO ACUMULADO
0	21,559.68	21,559.68	21,559.68
1	10,095.89	8,767.87	-12,791.81
2	8,152.63	6,148.89	-6,642.93
3	7,698.15	5,042.37	-1,600.56
4	7,057.61	4,014.72	2,414.16
5	6,357.92	3,140.96	5,555.13
6	9,190.18	3,942.95	9,498.07
7	8,306.24	3,094.93	12,593.00
8	7,253.81	2,347.26	14,940.26
9	6,013.17	1,689.85	16,630.12
10	4,562.53	1,113.53	17,743.64

Elaborado por: Damaris Flores

Una vez obtenidos los flujos actualizados se verifica que en tres años se logra recuperar la inversión, para saber exactamente el tiempo en el que se recupera se divide el flujo de efectivo acumulado del tercer año para el flujo de efectivo actualizado del año cuarto, obteniendo los siguientes resultados:

PRI	0.40	3 AÑOS
0,4*12	4.784061642	4 MESES
0,784061642*30	23.52184925	23 DÍAS

El proyecto se recuperara en 3 años, 4 meses y 23 días.

5.5.5. COSTO-BENEFICIO

Es la relación de los flujos de efectivos positivos con los flujos de efectivos negativos. Mismos que sirven para juzgar como retornan los ingresos en función de los egresos.

El costo se calcula actualizando los ingresos y gastos, para lo cual se utiliza la tasa de redescuento del 15.15%.

CUADRO N°67 COSTO BENEFICIO

INGRESOS Y GASTOS ACTUALIZADOS				
AÑOS	INGRESOS	EGRESOS	INGRESOS ACTUALIZADOS	GASTOS ACTUALIZADOS
1	148500,00	126599,83	128966,20	109946,80
2	156548,70	136992,87	118072,40	103322,97
3	165033,64	145525,63	108098,79	95320,84
4	173978,46	154426,77	98967,66	87845,68
5	183408,10	164156,73	90607,84	81097,22
6	193348,81	174358,59	82954,18	74806,63
7	203828,32	185832,62	75947,02	69241,77
8	214875,81	198110,39	69531,75	64106,62
9	226522,08	211251,48	63658,39	59366,97
10	238799,58	225320,11	58281,15	54991,37
TOTAL	1904843,51	1722575,02	895085,39	800046,87

Elaborado por: Damaris Flores

Si el costo – beneficio es mayor que uno el proyecto es viable; si es igual a uno es indiferente, y si es menor que uno el proyecto no es viable, debido a que los ingresos son menores que los gastos.

$$\text{COSTO-BENEFICIO} = \frac{\text{INGRESOS ACTUALIZADOS}}{\text{GASTOS ACTUALIZADOS}}$$

$$\text{COSTO-BENEFICIO} = \frac{895\ 085,39}{800\ 046,87}$$

$$\text{COSTO-BENEFICIO} = \mathbf{1,11879119}$$

En este caso como se puede observar el costo- beneficio es de 1,12, esto significa que por cada dólar de inversión se recupera 12 centavos.

5.5.6. ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD

El análisis de sensibilidad nos permite analizar variables específicas que afectan a los resultados del proyecto, a continuación se analizará escenarios pesimista y optimistas, modificando las siguientes variables, precio y materia prima.

CUADRO N°68 ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD

ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD

FACTOR	VAN	TIR
VALOR ORIGINAL	\$ 17,743.64	36.81%
ESCENARIOS OPTIMISTAS		
INCREMENTO DE 10% EN PRECIO	\$ 26,294.10	55.49%
INCREMENTO DE 20% EN PRECIO	\$ 34,844.56	81.91%
DISMINUCIÓN 10% EN MP	\$ 18,116.47	37.76%
DISMINUCIÓN 20% EN MP	\$ 18,486.65	38.74%
ESCENARIOS PESIMISTAS		
DISMINUCIÓN 10% EN PRECIOS	\$ 9,193.18	24.26%
DISMINUCIÓN 20% EN PRECIOS	\$ 642.72	15.68%
INCREMENTO 20% EN COSTOS MP	\$ 16,990.60	35.01%
INCREMENTO 10% EN COSTOS MP	\$ 17,368.31	35.89%
DISMINUCIÓN EN 20% PRECIO Y AUMENTO 20% MP	-\$ 124.00	14.95%

Con este análisis se pudo concluir que en escenarios optimistas como son el incremento del 10% en los precios el VAN sigue siendo positivo y la TIR sigue superando la tasa de descuento por lo que el proyecto es viable, el mismo caso con un 20% de incremento en el precios y disminución de la materia prima en 10% Y 20% se lograra mayor rentabilidad del proyecto.

En escenarios pesimistas como son disminución en precios de 10% y 20%, se sigue obteniendo un VAN positivo y una TIR mayor a la tasa de descuento, sin embargo en el último caso la rentabilidad es mínima.

En el caso de incrementos en costos de la Materia prima en 10% y 20% la fluctuaciones en los resultados del Van y la TIR son pequeños, y de igual manera todavía son resultados positivos.

En el caso de que los precios disminuyan en un 20% y el costo de las materias Primas incrementen en 20% se obtendrá una VAN negativa y una TIR menor a la tasa de descuento por lo que el proyecto ya no se consideraría viable.

CAPÍTULO VI

6. PROPUESTA ADMINISTRATIVA

En este capítulo se analizará los diferentes aspectos legales necesarios para la constitución del restaurant vegetariano, además de todos los requerimientos para el funcionamiento del negocio.

6.1. LA EMPRESA

6.1.1. NOMBRE O RAZÓN SOCIAL

El restaurant vegetariano se llamara “**Green Food**”, será una microempresa dedicada a brindar servicios de alimentación especializada en vegetarianismo.

6.1.2. TITULARIDAD DE PROPIEDAD DE LA EMPRESA

El propietario será una persona natural con capacidad legal para realizar actos de comercio, limitando su responsabilidad civil por las operaciones de la misma al monto del capital que hubiere destinado para ello.

6.1.3. TIPO DE EMPRESA

GREEN FOOD, será una entidad de carácter privado legalizada como Compañía Unipersonal de Responsabilidad Limitada, se requiere de un socio exclusivamente, quien se llama —gerente propietario—. La empresa unipersonal de responsabilidad limitada, es una persona jurídica distinta e independiente de la persona natural a quien pertenezca, por lo que, los patrimonios de la una y de la otra, son patrimonios separados.

6.2. BASE FILOSÓFICA

6.2.1. MISIÓN

Ofrecer una alimentación de calidad, que permita mejorar la salud de las personas, logrando así una cultura de alimentación sana en la sociedad.

6.2.2. VISIÓN

Llegar a ser la cadena de restaurants más exitosa en nuestra especialidad y, así generar trabajo e inversión para el desarrollo socio económico.

6.2.3. PRINCIPIOS Y VALORES

En el restaurant Green Food los clientes son los primeros por eso nos regimos de ciertos valores en la empresa que nos ayudaran a tener esa mejora continua tanto para el cliente como los colaboradores.

- Respeto
- Lealtad
- Humildad
- Responsabilidad
- Honestidad

- **JUSTICIA:**

Hacia nuestro personal, tanto en el trato como en la asignación de actividades a realizar, dependiendo éstas de la capacidad de cada uno de ellos.

- **INNOVACIÓN:**

Continúa de nuestras estrategias y de nuestros métodos de trabajo.

- **PUNTUALIDAD:**

En la entrega de los trabajos solicitados por nuestros clientes.

- **COHERENCIA:**

Entre lo que nos comprometemos con nuestros clientes y lo que efectuamos como trabajo.

- **COMUNICACIÓN:**

Constante y efectiva, entre todos los miembros que formamos parte de nuestra empresa, así como nuestros proveedores y clientes.

- **CONFIANZA:**

En que realizaremos nuestras labores de la mejor manera con la finalidad de satisfacer la necesidad de nuestro cliente.

6.3. ESTRUCTURA LEGAL

6.3.1. CONFORMACIÓN DEL CAPITAL

El capital inicial de la empresa unipersonal de responsabilidad limitada, estará constituido por el monto total del dinero que el gerente-propietario hubiere destinado para la actividad de la misma.

6.3.2. MARCO LEGAL

Las leyes ecuatorianas estableces los siguientes pasos para la creación y constitución legal de una empresa.

6.3.2.1. REPRESENTANTE LEGAL

El representante legal de la empresa será el propietario o en su debido caso el administrador o gerente, que sea designado por el propietario.

6.3.2.2. APERTURA DE CUENTA

Se abrirá una cuenta de integración de capital, en una entidad financiera, en beneficio de la misma. Al momento de la constitución debe depositarse la totalidad del capital asignado en una cuenta bancaria de integración de capital a nombre de la futura compañía. El banco conferirá un certificado que acredite el depósito antedicho, el mismo que deberá agregarse como documento habilitante a la escritura pública que contenga el respectivo acto constitutivo.

6.3.2.3. ESCRITURA PÚBLICA

Se debe acudir ante un notario o juez de lo civil para la creación de la minuta de la escritura pública, la escritura pública debe ser aprobada por el superintendente de compañías.

6.3.2.4. INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO MERCANTIL

Otorgada la escritura pública de constitución de la empresa, el gerente-propietario se dirigirá a uno de los jueces de lo civil del domicilio principal de la misma, solicitando su aprobación e inscripción en el Registro Mercantil de dicho domicilio.

Una vez revisada, si hubiere cumplido todos los requisitos legales, el juez ordenará la publicación por una sola vez de un extracto de la escritura, en uno de los periódicos de mayor circulación en el domicilio principal de la empresa.

Dentro del plazo de veinte días contados desde la publicación del extracto, cualquier persona que se considerare perjudicada por la constitución de la empresa, podrá oponerse fundamentada mente a la misma ante el mismo juez que ordenó la publicación.

Vencido este plazo, si no existieren oposiciones por parte de terceros, el juez aprobará la constitución y ordenará su inscripción en el Registro Mercantil del cantón del domicilio principal de la misma. Si la empresa fuere a tener sucursales, la inscripción antedicha también se practicará en el o los cantones en que tales sucursales fueren a operar.

6.3.3. ASPECTOS FISCALES

6.3.3.1. REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES

El Registro Único de Contribuyentes (RUC) se obtiene en el Servicio de rentas Internas, con los siguientes requisitos:

- Original y copia de la cedula de identidad y papeleta de votación vigente a color del representante legal.
- Original y copia de un servicio básico del lugar donde vaya a funcionar el restaurante
- Formulario RUC 01-A y RUC 01-B suscritos por el representante legal.

- Original y copia, o copia certificada de la escritura pública de constitución o domiciliación inscrita en el registro mercantil
- Original y copia certificada del nombramiento del representante legal inscrito en el registro Mercantil.
- Una vez obtenido el ruc se debe enviar a imprimir los comprobantes de ventas y facturas en una imprenta autorizada.

6.3.3.2. PATENTE MUNICIPAL

El Registro de patente municipal y el permiso de funcionamiento se debe adquirir en el Municipio de Ibarra.

Los negocios ya establecidos deberán obtener la patente en el transcurso del mes de enero de cada año y los negocios nuevos dentro de los treinta días de iniciado la actividad económica.

6.3.3.3. PAGO BENEMÉRITO CUERPO DE BOMBEROS

Para obtener este permiso es necesario pasar una inspección por parte de esta institución y realizar el pago correspondiente.

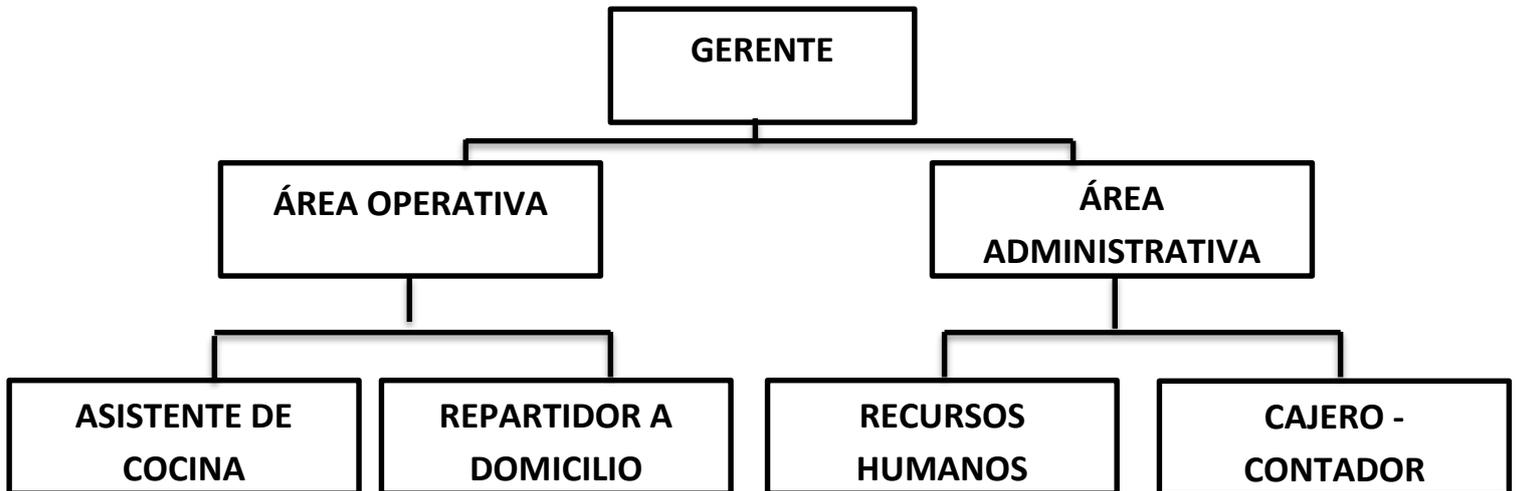
6.3.3.4. MINISTERIO DE SALUD

Pago de permiso sanitario y certificado de los empleados del local, este permiso es otorgado por el ministerio de salud

6.4. ORGANIZACIÓN Y RECURSOS HUMANOS

6.4.1. ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL

GRAFICO N° 19 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL



Elaborado Por Damaris Flores

6.4.2. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES

De acuerdo al organigrama se presentan las siguientes funciones dependiendo de los niveles jerárquicos.

a) Nivel Directivo

- Propietario

b) Nivel ejecutivo

- Jefe de personal o Administrador
- Cajero

c) Nivel operativo

- Chef
- Asistentes de cocina meseros
- Repartidor a domicilio

6.4.2.1. Administrador, Recursos Humanos

1.-Nombre del Cargo: Administrador, Recursos Humanos.	
2.-Nivel de Instrucción-Experiencia:	<ul style="list-style-type: none">• Título tercer nivel contabilidad y auditoría, administración de empresas o carreras afines.• Experiencia mínima de 2 años
3.-Perfil del Puesto <ul style="list-style-type: none">• Poseer un espíritu emprendedor• Gestión de cambio y desarrollo de la organización.• Habilidades interpersonales y comunicativas• Motivación y dirección del personal• Poseer liderazgo y don de mando• Capacidad para la administración del talento humano.• Proporcionar al personal un ambiente motivador de trabajo.• Solución de problemas y análisis de trabajo	
4.-Proposito del Cargo:	<ul style="list-style-type: none">• Ser el gran ejecutivo, el que manda y está al frente de la gestión de la empresa, con independencia de las otras personas que le ayuden en sus tareas o en quien tenga delegadas determinadas funciones, es el que debe dirigir la empresa.• Dirigir y controlar tanto a los empleados como el establecimiento y asegurándose de que las tareas se realicen de conformidad con lo planteado
5.-FUNCIONES:	<ul style="list-style-type: none">• Planeamiento estratégico de actividades• Representación legal de la empresa• Dirigir las actividades generales de la empresa.• Contratación de personal administrativo• Aprobación de presupuestos e inversiones.• Dirigir el desarrollo de las actividades de la empresa

	<ul style="list-style-type: none"> • Emisión de circulares para el personal en general. • Control y aprobación de inversiones de la empresa. • Selección de personal. • Autorizar órdenes de compra. • Autorizar convenios a nombre de la empresa. • Dirigir a la empresa en la marcha del negocio • Inteligencia para resolver problemas que se presenten • Capacidad de análisis y de síntesis • Capacidad de comunicación • Dotes de psicología • Capacidad de escucha • Espíritu de observación • Dotes de mando • Capacidad de trabajo • Espíritu de lucha • Encargado de cumplir y hacer cumplir las políticas de ventas, marketing y promoción • Manejar la página web del restaurant. • Perseverancia y constancia • Fortaleza mental y física • Capacidad de liderazgo • Integridad moral y ética • Espíritu crítico • Integrar y coordinar el trabajo del personal. • Responsable de tomar decisiones y establecer políticas. • Responsable de tomar decisiones y establecer políticas. • Controlar el personal y el restaurant. • Distribuir la funciones controlar los presupuestos. • Controlar las actividades de las áreas operativas y administrativas.
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Llevar un reporte mensual. • Proporcionar al personal un ambiente motivador de trabajo. Encargado de cumplir y hacer cumplir las políticas de ventas y marketing. • Proveer y desarrollar el personal adecuado para cada puesto de trabajo, y demás funciones que el propietario designe. •
Departamento	ADMINISTRATIVO
Remuneración:	450 A 500\$

6.4.2.2. COCINERO

1.-Nombre del Cargo: COCINERO	
2.-Nivel de Instrucción-Experiencia:	<ul style="list-style-type: none"> • Egresado en gastronomía • Especialista en comida vegetariana
3.-Perfil del Puesto Capacidad para entrevistar y apoyar los procesos de selección de aspirantes a cargos en la cocina en coordinación con la oficina de personal.	
4.-Propósito del Cargo:	Generar las recetas de los diferentes platos del restaurant.
5.-FUNCIONES:	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitar al personal. • Supervisar y evaluar el trabajo del personal a cargo. • Elaborar los horarios de trabajo • Solicitar personal eventual para la realización de actividades especiales. • Elaborar las requisiciones para la oficina de compras

	<p>o almacén según el caso</p> <ul style="list-style-type: none"> • Supervisar la calidad de los alimentos que llegan a la cocina • Apoyar al contralor de costos en la elaboración de recetas estándar • Revisar y autorizar las requisiciones de alimentos que los cocineros solicitan al almacén. • Autorizar las transferencias departamentales. • Elaborar los presupuestos de gastos de la cocina; y demás funciones que el propietario designe.
Departamento	OPERATIVO
Remuneración:	450 A 500\$

6.4.2.3. ASISTENTE DE COCINA.

1.-Nombre del Cargo: ASISTENTE DE COCINA	
2.-Nivel de Instrucción-Experiencia:	<ul style="list-style-type: none"> • Cursando 7mo semestre de gastronomía • Mínimo 20 años • Experiencia mínima de un año en cargos similares
<ul style="list-style-type: none"> • 3.-Perfil del Puesto: • Ser una persona honorable • Alto grado de colaboración y apoyo. 	
4.-Proposito del Cargo:	<ul style="list-style-type: none"> • Conocer y aplicar los diferentes tipos de servicio según el restaurante • Llevar el reporte de comentarios de los clientes acerca del servicio y la calidad de alimentos y bebidas.
5.-FUNCIONES:	<ul style="list-style-type: none"> • Auxiliar al chef en todo lo relacionado con la preparación de los alimentos. • Cumplir con las normas de higiene y seguridad necesarias para preservar la salud y evitar

	<p>accidentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribuir los alimentos en platos de acuerdo con los menús y las raciones indicadas en ellos. • Servir y recoger el servicio del comedor. • Mantener en perfecta limpieza y orden la cocina, equipo e instalaciones, incluyendo vajillas, cubiertos, platos de cocina, etc. • Controlar la vajilla, cubiertos, etc. • Mantener con perfecta limpieza y orden la cocina, equipo e instalaciones, incluyendo vajillas, cubiertos, trapos de cocina, etc. • Mantener limpio el lugar de trabajo y realizar el correcto montaje de las mesas. • Surtir las estaciones de servicio con lo que se requiera. • Sugerir al cliente platos del menú. • Sugerir según sea necesario, alimentos y bebidas para algún cliente que sigue una dieta o quien tiene una alergia especial. • Conocer la lista de vinos, la forma de abrirlos y servirlos. • Presentar la comanda al cajero para que la selle y poder solicitar al cocinero los platos ordenados por el cliente. • Inspeccionar que los platos estén servidos de acuerdo con lo solicitado por el cliente, antes de llevarlos a la mesa; y demás funciones que el propietario designe
Departamento	OPERATIVO
Remuneración:	450 A 500\$

6.4.2.4. CAJERA

1.-Nombre del Cargo: CAJERO	
2.-Nivel de Instrucción-Experiencia:	<ul style="list-style-type: none"> • Egresado de contabilidad y auditoría. • Mínimo 22 años
<ul style="list-style-type: none"> • 3.-Perfil del Puesto: • Contar con conocimientos administrativos, contables y financieros 	
4.-Propósito del Cargo:	<ul style="list-style-type: none"> • Llevar la contabilidad y auditoría de la microempresa
5.-FUNCIONES:	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar la facturación de las órdenes que han sido despachadas para que el comensal la cancele. • Recibir el pago de la facturación de la cuenta, por cualquier forma sea tarjeta de crédito, cheque o efectivo. • Dividir la cuenta si hubiera varios comensales que deseen pagar. • Realizar el cierre de caja al final del día y llenar la planilla de cajero con el sobre de remisión. • Entregar el sobre de remisión con el dinero recabado para guardar en la caja de seguridad. • Revisar que los costos de la materia prima no sean muy caros pero manteniendo la calidad de los productos. • Atender llamadas de los clientes y realizar llamadas para convenios y contratos. • Llevar la contabilidad completa del establecimiento por medio de todos los documentos como facturas, comandas, órdenes de compra, etc. • Llevar al día el pago de impuestos como el IVA y el servicio, como es en el caso de restaurantes; y demás funciones que el propietario designe. • Recibir las planillas de cajero diarias para descargar del inventario la materia prima que ha sido utilizada. • Recibir las llamadas telefónicas y sincronizar correctamente

	las entregas a domicilio.
Departamento	OPERATIVO
Remuneración:	450 A 500\$

6.4.2.5. REPARTIDOR

1.-Nombre del Cargo: Repartidor	
2.-Nivel de Instrucción-Experiencia:	<ul style="list-style-type: none"> • Mínimo bachiller • Poseer vehículo propio • Licencia de moto • Experiencia mínimo de un año en cargos similares
<ul style="list-style-type: none"> • 3.-Perfil del Puesto: Ser una persona honorable • Alto grado de colaboración y apoyo. 	
4.-Propósito del Cargo:	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplir con la responsabilidad de la entrega a domicilio. • Llevar el reporte de comentarios de los clientes acerca del servicio y la calidad de alimentos
5.-FUNCIONES:	<p>a) Funciones</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sincronizar correctamente las rutas para una adecuada entrega a domicilio. • Cumplir a tiempo con todas las entregas del día. • Manejar con cuidado los recipientes para los alimentos lleguen en estado óptimo y demás funciones que el propietario designe.
Departamento	OPERATIVO
Remuneración:	450 A 500\$

6.4.3. PLAN GENERAL DE MARKETING

Desarrollar un Plan de Marketing anual para la empresa Green Food, que contribuya a la mejora y crecimiento de la microempresa, diseñando de estrategias adecuadas enfocadas en captar y retener clientes, contando con los recursos necesarios y obtener ganancias.

Estrategia General de Marketing

Contribuir, su concepto, imagen, instalaciones y servicios.

Contar con un buen producto (los platos), un ambiente cálido (mobiliario), iluminación, decoración, música, un equipo capacitado (cocineros, meseros), diseño original y colores que reflejen un paradigma del establecimiento. La higiene es clave en el local, por eso mismo hay que limpiar perfectamente y con frecuencia el baño, la cocina, las mesas, el suelo y todo para que esté en un correcto estado de limpieza.

Objetivos Ventas y Posicionamiento

Posicionarse en el mercado como uno de los restaurantes de las cadenas más grandes en la ciudad cumpliendo con una meta de ventas en el año ayudándose de técnicas de marketing, políticas de ventas, de servicio, contratación, convenios, y contar con un presupuesto anual designado para el crecimiento empresarial.

Servicios

- Organizar almuerzo del día de la madre, las promociones para los que cumplen años, un día especial en la semana de promoción, fomentar o auspiciar eventos sociales,
- Contar con un personal capacitado en atención al cliente
- Pedidos por teléfono o por internet a domicilio, contratos, eventos, preguntas frecuentes, pedidos al por mayor, convenios, obras sociales.
- Contar con un buzón de sugerencias.
- Servicio de atención inmediata y servicio a domicilio al costo más bajo en el mercado.

- Cafetería gratis para clientes
- Parqueadero gratis para clientes
- Comedores Vip para clientes Frecuentes
- Menús del día
- Menús especiales
- Ofertas
- Descuentos en comidas
- Regalos (cafés, postres,)
- Cupones de descuento
- Tarjetas de fidelización
- Sorteos por medio de cupones
- Tarjetas de membresía

Precios y Descuentos

La fijación de precios se deberá regir de una manera en la que el clientes pueda consumir y tengan acceso a todos los productos precios bajos, medios y costosos, los descuentos se tomara en cuenta mediante promociones para niños y adultos mayores y clientes vip.

Productos y Cartas

Presentar todos los tipos de menú con los que cuenta el restaurant en forma ordenada y clara, con precios actualizados y fotografías, los tipo de producto que se ofrecen, cuales son los días de promoción, atención a clientes vip, eventos, fotos del lugar del restaurant, horarios de atención.

Marketing Promocional

- Papeles volantes en puntos estratégicos de la ciudad
- Vallas publicitarias
- Publicidad en programas de radio
- Entrega de trípticos de publicidad a spas, organizaciones sociales, hospitales, clínicas, silos de ancianos, centros comerciales, entidades públicas y privadas.
- Marketing Digital e interactivo

Crea una página web con en la que se publique toda la información y publicidad del restaurant y a través de la misma los clientes puedan conocer, comprar, sugerir, hacer reservas online, ofrecer un mapa con la ubicación y dirección, precios, promociones, horarios de atención teléfonos de contacto, dirección de Facebook, twiter, correo electrónico.

Utilizar las redes sociales como una herramienta imprescindible para promover su emprendimiento a través del internet como Facebook o Twitter que nos ayudaran a crear una comunidad alrededor del restaurante, así el establecimiento se verá beneficiado con publicidad de bajo costo, a través de estos sistemas.

Realizar una base de datos en la página web de nuestros clientes tanto clientes frecuentes como clientes vip con sus nombres y apellidos completos, dirección domiciliaria, teléfono convencional y celular, dirección de correo y Facebook, para promocionar, invitar a nuestros eventos, dar a conocer nuestras promociones.

CAPÍTULO VII

7. IMPACTOS DEL PROYECTO

La aplicación del proyecto genera en la sociedad, impactos positivos y negativos, este dependerá de la influencia que tenga el proyecto.

Para establecer los impactos generados, se establece una matriz de evaluación de impactos, que se detalla a continuación:

CUADRO N°69 MATRIZ DE EVALUACIÓN DE IMPACTOS

MATRIZ DE EVALUACIÓN DE IMPACTOS

ALTO	MEDIANO	BAJO	NO HAY IMPACTO	BAJO	MEDIANO	ALTO
NEGATIVO			NINGUNO	POSITIVO		
-3	-2	-1	0	1	2	3

Elaborado Por Damaris Flores

$$\text{NIVEL DE IMPACTO} = \sum/n$$

\sum = sumatoria de la calificación

n = número de indicadores

7.1.IMPACTO ECONÓMICO

CUADRO N° 70 IMPACTO ECONÓMICO

IMPACTO ECONÓMICO								
N°	DETALLE	PONDERACIÓN						TOTAL
		-3	-2	-1	0	1	2	
1	AUMENTO DE TURISTAS					X		1
2	CRECIMIENTO ECONÓMICO						X	2
3	RENTABILIDAD						X	2
4	INVERSIÓN						X	3
TOTAL								8

$$\text{NIVEL DE IMPACTO} = 8/4$$

NIVEL DE IMPACTO = 2

RESULTADO: El impacto económico generado es 2 por lo tanto consideramos como un impacto **MEDIANO POSITIVO**

La rentabilidad que generara esta actividad de servicios, permitirá seguir invirtiendo los recursos económicos en nuevas formas de mejoramiento del producto y servicio. Es beneficioso debido a que la inversión inicial es mínima en comparación con la rentabilidad que producirá. El crecimiento en el turismo será evidente puesto que un nuevo y diferente estilo de alimentación es atractivo para los turistas extranjeros.

7.2.IMPACTO SOCIAL

CUADRO N°71 IMPACTO SOCIAL

IMPACTO SOCIAL								
N°	DETALLE	PONDERACIÓN						TOTAL
		-3	-2	-1	0	1	2	
1	CALIDAD DE SERVICIOS					X		1
2	MEJORAR LA SALUD						X	3
3	OPTIMIZACIÓN DE TIEMPO					X		1
4	MEJOR NIVEL DE VIDA						X	2
TOTAL								7

Elaborado por Damaris Flores

NIVEL DE IMPACTO = 7/4

NIVEL DE IMPACTO = 1,75

RESULTADO: El impacto social generado es 1,75 por lo tanto consideramos como un impacto **MEDIANO POSITIVO**

La calidad del servicio de alimentación que ofrecerá el restaurante lograra la satisfacción de las necesidades alimenticias de las personas que gustan de la comida vegetariana y nos colocara como un líder de este tipo de servicios alimenticios. Además se lograra mejorar la salud de los clientes frecuentes y al mismo tiempo se mejorará la calidad de vida de las personas involucradas directa e indirectamente con el desarrollo de las actividades del restaurante, debido a que gozarán de estabilidad laboral, la misma que les permitirá cubrir sus expectativas.

7.3.IMPACTO EDUCATIVO

CUADRO N°72 IMPACTO EDUCATIVO

IMPACTO EDUCATIVO									
N°	DETALLE	PONDERACIÓN						TOTAL	
		3	2	1	0	1	2		3
1	CONOCIMIENTOS SOBRE NUTRICIÓN							X	3
2	CAPACITACIÓN					X			1
3	MEJORAR LA FORMA DE ALIMENTACIÓN							X	3
4	EFEECTO MULTIPLICADOR						X		2
TOTAL									9

Elaborado por Damaris Flores

NIVEL DE IMPACTO = 9/4

NIVEL DE IMPACTO = 2,25

RESULTADO: El impacto educativo generado es 2,25 por lo tanto consideramos como un impacto **MEDIANO POSITIVO**

Un restaurante vegetariano en la ciudad lograra mejorar los conocimientos sobre una adecuada nutrición, que permita cambiar los hábitos alimenticios y la forma de alimentarnos, para mantener nuestro organismo saludable, en el momento que una persona adquiera un servicio de excelente calidad, transmitirá a las personas que lo rodean su experiencia y conocimiento logrando así captar mayor cantidad de clientes y reconocimiento como el mejor del mercado.

7.4.IMPACTO AMBIENTAL

CUADRO N°73 IMPACTO AMBIENTAL

IMPACTO AMBIENTAL								
N°	DETALLE	PONDERACIÓN						TOTAL
		-3	-2	-1	0	1	2	
1	CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS						X	2
2	ENERGÍA					X		1
3	USO ADECUADO DEL AGUA						X	2
4	SALUD HUMANA						X	3
TOTAL								8

Elaborado por Damaris Flores

NIVEL DE IMPACTO = 8/4

NIVEL DE IMPACTO = 2

RESULTADO: El impacto ambiental generado es 2 por lo tanto consideramos como un impacto **MEDIANO POSITIVO**

La mayor parte de desechos producidos en la elaboración diaria de los alimentos son de tipo orgánico por lo que conviene separar los desechos de este tipo de los inorgánicos, su reciclaje favorecerá al ambiente debido a que son desperdicios biodegradables que se descomponen fácilmente y pueden utilizarse también como abono orgánico.

El uso de energía eléctrica, agua potable y gas doméstico se realizará de una manera consciente, en la medida de lo necesario.

CONCLUSIONES

Mediante el diagnóstico situacional efectuado, se logró identificar los aspectos geográficos demográficos y económicos del cantón Ibarra, esta investigación determinó que la cantidad de personas que desean cambiar su estilo de vida y adoptar un modo de vida vegetariano está en crecimiento, de igual manera el deseo de mejorar la salud a través de una mejor alimentación.

Las bases teóricas ayudan a sustentar científicamente la investigación realizada, las cuales se obtuvieron mediante consultas bibliográficas.

La constitución vigente, apoya con programas que promueven el buen vivir y la soberanía alimentaria, por lo que proyectos alimenticios que beneficien a la sociedad cuentan con un mayor apoyo y mayor facilidad de conseguir financiamiento.

Desde el punto de vista financiero el proyecto es viable, con base a los índices de rentabilidad utilizados, que son un VAN positivo y un TIR mayor a la tasa de descuento utilizada, los cuales son indicadores que aseguran la rentabilidad del proyecto, tomando en cuenta que la información con la que se ha trabajado ha sido apegada a la realidad, de esta manera el margen de error en la práctica es mínimo.

La implementación de un restaurante vegetariano en el Cantón Ibarra genera impactos positivos tanto económicos, sociales, educativos y ambientales.

RECOMENDACIONES

Es recomendable difundir los conocimientos sobre una buena alimentación, los beneficios de la comida vegetariana y las consecuencias positivas que esta genera en la salud.

En la ciudad de Ibarra existen alrededor de tres restaurantes registrados en donde ofrecen comida vegetariana pero no ofrecen el servicio domicilio, es recomendable brindar a la ciudadanía una alternativa de alimentación que garantice un estilo de vida sana, buena atención, espacios únicos, limpieza, productos sanos y naturales estos factores son determinantes al momento de liderar el mercado de servicios alimenticios.

Procurar que este tipo de negocios de preparación de alimentos no afecten el medio ambiente, manejar adecuadamente los desechos, cuidar el lavado de vajilla, prevenir mediante la higiene enfermedades gastrointestinales, adquirir siempre materia prima de calidad.

BIBLIOGRAFÍA

- ARBOLEDA VELEZ, German: Proyectos, formulación, evaluación y control; AC Editores Colombia (2001)
- BACA URBINA, Gabriel: evaluación de Proyectos, MC GRAW Hill Editores; Sexta Edición; México D.F. (2010)
- BENJAMIN Franklin, Organización de Empresas, México, 2004, Editorial Interamericano.
- BERNAL, Cesar, Metodología de la Investigación, Tercera Edición, Bogotá, Colombia, 2010, 305 paginas.
- BRAVO VALDIVIESO, Mercedes Ubidia Tapia, Contabilidad de Costos.
- CHIAVENATO Idalberto, McGraw-Hill Introducción a la teoría general de la administración, séptima edición, (2005)
- CHILQUINGA, Manuel: Costos, Primera Edición, Imprenta Ófset (2007)
- Constitución De La República Del Ecuador (2009) Ley Orgánica de la Soberanía Alimentaria.
- HAROLD KOONTZ, Una perspectiva global de la Administración, 12ava edición (2003)
- HAIR Anderson F.J (2010), Investigación de Mercados, segunda edición, México D.F
- COORDINACION DE INVESTIGACIÓN UTN, Guía para el diseño del plan de trabajo de grado, edición, 2005.
- CORDOVA Marcial (2006), Formulación y evaluación de proyectos, primera edición, 501 paginas.
- WEIL. Roman: (2002) Características básicas de la contabilidad financiera, tercera edición, 2do volumen.
- DÍAS MOSTO, Jorge Diccionario y Manual de contabilidad y Administración.
- DÍAZ MORENO Hernando, Contabilidad General, (2001), primera edición, Bogotá, Colombia, 390 paginas.
- ESTEO, Francisco, Estados financieros planificación y control. Cuarta edición, 2003.

- Ediciones AUPPER, La Cocina de Hoy y de Siempre,
Cocinando en casa con Pedro Subijana
- JACOME, Walter, bases teóricas prácticas para el diseño y evaluación de proyectos productivos y de inversión, 2005.
- KOOTZ Harold, Administración, México, 2007, onceava edición, McGraw editores.
- Ley de compañías de la República del Ecuador, 2008, Registro Oficial nro.0389, Asamblea Constituyente, Montecristi, Ecuador.
- Ley de régimen tributario interno (2012), registro oficial número 740, Constitución de la Republica del Ecuador.
- Ley Orgánica Del Régimen De La Soberanía Alimentaria (2008) Asamblea Constituyente, Montecristi, Ecuador.
- MARTINEZ, Héctor, Metodología de la Investigación, México, 2010, 226 páginas.
- MENDOZA, Franklin, Trabajo de grado previo a la obtención del título de Ingeniero en Contabilidad y Auditoría; Ibarra, 2010.
- NOVILLO Nubia, Nutrición para deportistas, 31 páginas.
- OCHOA Guadalupe (2009), administración financiera, primera edición, editor Addison Wesley, 416 paginas, México D.F
- PADILLA Marcial (2006) administración contable y financiera, tercera edición, editorial ecoe.
- REINOSO, Víctor: El proceso Administrativo y su aplicación en las empresas, cuarta edición, 1986.
- ROBBINS Sthepe y Coulter Mary, Pearson Administración, Octava Edición, de Educación, (2005).
- ROSER Serra (2011), Gestión de Restaurantes, primera edición, Barcelona, España
- RUIZ, José: Gestión Empresarial, primera edición, 2008
- THOMPSON Jr. STRICKLAND III, .J, GAMBLE. Jhon E. Administración Mc Grawhill, Estratégica Teoría y Casos Decimoquinta edición. Colección. (2007)
- VON Carl (2010) Nutrición y alimentación humana, primera edición, aula de mayores, Universidad de Murcia.

- WALKER (2002), Restaurantes como una necesidad en las Sociedades, cuarta edición, Boston, EE.UU
- WESTON, BRIGHAM (1995), Fundamentos de administración financiera, McGraw Hill, séptima edición, México.
- EGIS Aldana (2010), El Vegetarianismo, primera edición, 206 páginas, México D.F.
- ARBOLEDA German (2001), Formulación y Evaluación de proyectos, segunda edición, 606 páginas, Cali, Colombia.
- CHILQUINGA Manuel, (2007) Contabilidad y Costos, primera edición. Editorial, cámara, Quito, Ecuador.
- BACA Gabriel (2010) Evaluación de estudio de proyectos de mercados, cuarta edición, Mc.Graw Hill, México

LINCONGRAFIA

- www.imbabura.wordpress.com
- www.bce.gov.ec
- www.blogdecocina.com
- www.emprendedores.es
- www.euroresidentes.com
- www.fundacionbengoa.org
- www.gestionrestaurantes.com
- www.inec.gob.ec
- www.islascanarias-restaurantes.com
- www.misecundaria.com
- www.sri.gov.ec
- www.unionvegetariana.org
- www.vegetarianismo.net
- www.zonadiet.com

ANEXOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVA Y ECONÓMICAS
CONTABILIDAD Y AUDITORIA
ENCUESTA DIRIGIDA A LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE IBARRA

OBJETIVO: Identificar la demanda de comida vegetariana y la frecuencia de consumo de la misma en los habitantes de la ciudad de Ibarra.

1. ¿Se preocupa por el valor nutricional de los alimentos que consume?

- SIEMPRE ()
A VECES ()
NO ME INTERESA ()
NUNCA ()

2. ¿Consume usted comida chatarra?

- SI ()
NO CONSUME ()

¿Por qué consume comida chatarra?

- No tiene tiempo de comer en casa ()
Es más barata ()
Le gusta ()
Se acostumbró a este tipo de comida ()
Todos comen ()

3. ¿Sufre usted alguna enfermedad producto de una mala alimentación?

- Diabetes ()
Gastritis ()
Colitis ()
Estreñimiento ()
Cáncer de estómago ()
Obesidad ()
Colesterol ()
Triglicéridos ()
Anemia ()
Ninguna ()

4. ¿Conoce la existencia de un lugar o restaurante de vegetariana?

- SI () CUAL _____
NO ()

5. ¿Estaría usted de acuerdo en la creación de un restaurante especializado en comida vegetariana en la ciudad de Ibarra?

- Totalmente de acuerdo ()
- Medianamente de acuerdo ()
- Ni de acuerdo, ni en des acuerdo ()
- Medianamente en desacuerdo ()
- Totalmente en desacuerdo ()

6. ¿Consume usted comida vegetariana?

- SIEMPRE ()
- CASI SIEMPRE ()
- A VECES ()
- NUNCA ()

7. ¿Con qué frecuencia consumiría alimentos alternativos que satisfagan fácilmente las necesidades nutricionales de la carne?

- TODOS LOS DÍAS ()
- DOS VECES A LA SEMANA ()
- UNA VEZ A LA SEMANA ()
- UNA VEZ AL MES ()
- NUNCA ()

8. ¿En dónde le gustaría adquirir comida vegetariana?

- En su oficina ()
- En su casa ()
- En un restaurante ()
- En un spa ()
- OTRO _____

9. ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por un plato de comida vegetariana?

- Menos de \$2,00 ()
- De \$2,00 a \$2,50. ()
- De \$2,50 a \$3,00 ()
- De \$3,00 a \$3,50. ()
- De \$3,50 a \$4,00. ()

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVA Y ECONÓMICAS
CONTABILIDAD Y AUDITORIA
ENCUESTA DIRIGIDA A LOS RESTAURANTES DE COMIDA VEGETARIANA DE LA CIUDAD
DE IBARRA

OBJETIVO

Identificar la oferta de comida vegetariana en la Ciudad de Ibarra y establecer el grado de conocimiento del producto y los beneficios que genera.

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:

DIRECCION: _____

SERVICIOS QUE OFRECE:

MENÚ QUE OFRECE: _____

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

FECHA DE APERTURA DEL RESTAURANTE: _____

COSTOS DE LOS PLATOS: _____

INFORMACIÓN ACTUAL AÑO 2012:

COSTO PROMEDIO DE LOS PLATOS: _____

NUMERO DE PLATOS PROMEDIO VENDIDOS DIARIAMENTE: _____

INGRESO PROMEDIO DIARIO: _____

INFORMACIÓN AÑOS ANTERIORES:

COSTO PROMEDIO DE LOS PLATOS: _____

NUMERO DE PLATOS PROMEDIO VENDIDOS DIARIAMENTE: _____

INGRESO PROMEDIO DIARIO: _____

Fotografías Del Local En El Centro Comercial Laguna Mall



PAGINA WEB: greenfood.260mb.net