



## **“CAFETERÍA TEMÁTICA SOBRE LAS MANIFESTACIONES CULTURALES DE IBARRA, IMBABURA, ECUADOR”**

Plan de trabajo de grado (Trabajo de Grado) previo a la obtención del título de Licenciado en Turismo

**Autora(s): Priscilla Roselyn, Obando Quevedo  
Valeria Estefanía, Ruiz Ruiz**

**Director: Galo Oswaldo Echeverría Cachipundo**

**Ibarra, 2022**

## APROBACIÓN DEL TRABAJO DE GRADO

### APROBACIÓN DEL TRABAJO DE GRADO

Certifico que el Trabajo de Grado "CAFETERÍA TEMÁTICA SOBRE LAS MANIFESTACIONES CULTURALES DE IBARRA – IMBABURA - ECUADOR", ha sido realizado en su totalidad por las señoritas: Obando Quevedo Priscilla Roselyn, portadora de la cedula de identidad número: 1718436700 y Ruiz Ruiz Valeria Estefanía, portadora de la cédula de identidad número: 1003396643.



.....  
Galo Oswaldo Echeverría Cachipiendo  
C.I. 1713642666

IL  
M  
N  
M  
R  
X  
Y  
I

# AUTORIZACION DE USO PUBLICACION A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE



## UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

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

#### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA IDENTIDAD:	DE	1718436700	
APELLIDOS NOMBRES:	Y	OBANDO QUEVEDO PRISCILLA ROSELYN	
DIRECCIÓN:	DANIEL REYYS 21-01 Y TOBIAS MENA		
EMAIL:	roxio371995@gmail.com		
TELÉFONO FIJO:		TELÉFONO MÓVIL:	0991685701

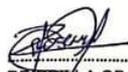
DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Cafetería temática sobre las manifestaciones culturales de Ibarra, Imbabura, Ecuador
AUTOR (ES):	OBANDO QUEVEDO PRISCILLA ROSELYN RUIZ RUIZ VALERIA ESTEFANIA
FECHA: DD/MM/AAAA	21/04/2022
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Cafetería temática sobre las manifestaciones culturales de Ibarra, Imbabura, Ecuador
ASESOR /DIRECTOR:	Galo Oswaldo Echeverría Cachipiendo

#### 2. CONSTANCIAS

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

Ibarra, a los 21 días del mes de Abril de 2022

EL AUTOR:

  
PRISCILLA OBANDO



## UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

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

#### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	1003396643		
APELLIDOS Y NOMBRES:	RUIZ RUIZ VALERIA ESTEFANIA		
DIRECCIÓN:	FLORES 4.52 Y ROCAFUERTE		
EMAIL:	veruizr@utn.edu.ec		
TELÉFONO FIJO:		TELÉFONO MÓVIL:	0979354162

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Cafetería temática sobre las manifestaciones culturales de Ibarra, Imbabura, Ecuador
AUTOR (ES):	OBANDO QUEVEDO PRISCILLA ROSELYN RUIZ RUIZ VALERIA ESTEFANIA
FECHA: DD/MM/AAAA	21/04/2022
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Cafetería temática sobre las manifestaciones culturales de Ibarra, Imbabura, Ecuador
ASESOR /DIRECTOR:	Galo Oswaldo Echeverría Cachipiendo

#### 2. CONSTANCIAS

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

Ibarra, a los 21 días del mes de Abril de 2022

EL AUTOR:

  
VALERIA RUIZ

## DEDICATORIA

Dedico el presente proyecto de emprendimiento a mis padres Edgar Ruiz y Patricia Ruiz porque han sido mi pilar fundamental y mi apoyo incondicional para lograr mi titulación.

A mis hermanos Edgar y Sergio por ser esos amigos verdaderos e incondicionales que me alientan y apoyan en cada paso

A mi esposo e hija quienes han sido la motivación constante, mi impulso en este largo recorrido, pero especialmente por su gran amor y compañía.

*Valeria Ruiz*

A mi familia, de manera especial a mi madre Lorena Quevedo, quien es el motor y fuente de inspiración de mi vida, gracias a ella y a su esfuerzo hoy en día puedo hacer realidad mi sueño de convertirme en una profesional.

Dedico este logro a mis hermanos Marcelo e Isaac los cuales siempre me han brindado su apoyo constante e incondicional. No permitieron que me rinda y han sido pilares fundamentales durante mi vida estudiantil.

Y al Ing. Milton Franco por ser parte de mi vida y convertirse en un modelo a seguir en mi vida profesional.

*Priscilla Obando*

## AGRADECIMIENTO

En especial a Dios por haber hecho posible mi anhelo sueño.

A mis padres quienes a lo largo de toda mi vida me han apoyado constantemente.

A mi esposo por su paciencia demostrándome que si uno se lo propone lo puede lograr.

A mi hija, quien con su sonrisa y cariño ha hecho que el camino sea más fácil y sencillo.

A la Universidad Técnica del Norte después de años de esfuerzo, sacrificio y dedicación puedo mirar hacia atrás el camino recorrido por sus pasillos y aulas. A todos los maestros quienes con profesionalismo y ética contribuyeron en mi formación en especial a la Msc Mikaela Posso y Msc Oswaldo Echeverría por su apoyo y guía, por hacer posible el presente proyecto.

*Valeria Ruiz*

Principalmente a Dios, por darme la vida y salud para poder cumplir mis metas y objetivos.

Este trabajo debe mucho a la colaboración de la Universidad Técnica del Norte, Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas, en especial a la Carrera de Turismo y sus respetables docentes quienes comparten sus conocimientos diariamente con paciencia y dedicación a favor de mi formación profesional y humana.

De igual manera reconocer a la comunidad de Ibarra por proporcionar información clave para la investigación por medio de grupos de estudio y entrevistados.

Agradezco a mi madre y hermanos por darme el valor de seguir mis sueños y el coraje para defenderlos.

*Priscilla Obando*

Índice	
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE GRADO .....	i
AUTORIZACION DE USO PUBLICACION A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE .....	ii
DEDICATORIA .....	iv
AGRADECIMIENTO .....	v
RESUMEN .....	xiv
ABSTRACT .....	xv
INTRODUCCIÓN .....	xvi
CAPITULO I .....	1
1. DIAGNÓSTICO .....	1
1.1. Determinación y justificación del problema .....	3
1.1.1. Objetivo General:.....	3
1.1.2. Objetivos específicos:.....	3
1.2. Propuesta de la idea de negocio .....	4
1.3. Sustentar la innovación y pertinencia de la idea de negocios.....	4
1.4. Factores que intervienen en la puesta en marcha de la idea de negocio	6
1.4.1. Análisis de Industria.....	6
1.5. Riesgos y oportunidades de la idea de negocio .....	9
1.6. Fundamentos Teóricos .....	10
1.6.1. Reseña Histórica de Ibarra .....	10
1.6.2. Historia de las Cafeterías .....	11
1.6.3. Cafeterías temáticas.....	12
1.6.4. Servicio de alimentos y bebidas .....	12
1.6.5. La Cultura .....	14
1.6.6. Manifestaciones culturales.....	15
1.7. Fundamentación legal .....	18
1.7.1. Constitución del Ecuador .....	19
1.7.2. Ley de Turismo .....	19
1.7.3. Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas.....	21
1.7.4. Ley Orgánica de Emprendimiento e Innovación.....	21
CAPITULO II .....	23
2. ESTUDIO DE MERCADO .....	23

2.1.	Diseño de la Investigación de Mercado.....	23
2.1.1.	Tipo De Investigación .....	23
2.1.2.	Tipo de muestreo y cálculo de la muestra.....	24
2.1.3.	Instrumentos para recolección de datos. ....	26
2.1.4.	Resultados y discusión .....	28
2.2.	Segmentación de mercado .....	35
2.3.	Análisis de la Oferta .....	37
2.3.1.	Factores que afectan a la oferta .....	38
2.4.	Proyección de la competencia.....	40
2.5.	Análisis de la Demanda.....	41
2.5.1.	Factores que afectan a la demanda.....	42
2.6.	Demanda Insatisfecha .....	44
3.	ESTUDIO TÉCNICO ADMINISTRATIVO.....	45
3.1.	Análisis y determinación de la localización óptima del proyecto .....	45
3.1.1.	Macro localización .....	45
3.1.2.	Micro localización .....	48
3.2.	Identificación y descripción de los procesos.....	49
3.2.1.	Caracterización y diseño del producto/servicio .....	49
3.2.2.	Descripción del proceso productivo o prestación del servicio .....	69
3.3.	Ingeniería del proyecto.....	80
3.3.1.	Distribución de la planta .....	80
3.3.2.	Diseño planimétrico de la planta.....	86
3.3.3.	Requerimientos por áreas.....	87
3.4.	Inversiones y capital de trabajo .....	90
3.4.1.	Obra civil necesaria .....	90
3.4.2.	Maquinaria y Equipos .....	94
3.4.3.	Capital de trabajo .....	98
3.4.4.	Total de Inversión .....	99
3.4.5.	Plan de financiación Recursos propios (Créditos o préstamos, subvenciones de otras entidades, capitalización) .....	100
3.5.	Estructura organizativa y administrativa .....	101
3.5.1.	Misión .....	101
3.5.2.	Visión.....	102
3.5.3.	Políticas.....	102

3.5.4.	Valores .....	102
3.5.5.	Organigrama.....	103
3.5.6.	Manual de funciones.....	105
3.5.7.	Flujograma de actividades .....	113
3.5.8.	Descripción del diagrama de flujo .....	114
3.6.	Constitución legal de la empresa y propiedad intelectual .....	115
CAPITULO IV.....		119
4.	PLAN DE COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING .....	119
4.1.	Nombre comercial de la empresa, los productos o servicios. Logotipos, previstos o para embalajes, envoltorios, rótulos, señalizaciones. ....	119
4.2.	Canales de distribución .....	120
4.3.	Publicidad tipo: escrita, folletos, periódicos, radio, campañas de promoción, paquetes de productos en oferta, otras promociones, marketing digital. ....	121
4.4.	Investigación y análisis de las estrategias y métodos de mercadeo más apropiadas a utilizar.....	129
CAPITULO V.....		132
5.	ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO .....	132
5.1.	Estado de situación inicial .....	132
5.2.	Tabla de amortización.....	139
5.3.	Costo de capital .....	140
5.4.	Flujo de efectivo.....	140
5.5.	Proyección de ingresos y gastos .....	144
5.6.	Cálculo de la tasa interna de retorno.....	144
5.7.	Calculo del valor actual neto .....	145
5.8.	Punto de Equilibrio .....	146
CAPITULO VI.....		147
6.	ESTUDIO AMBIENTAL .....	147
6.1.	Descripción de las acciones/actividades del proyecto o emprendimiento. ....	147
6.1.1.	Factores Ambientales .....	147
6.2.	Descripción del método a aplicar .....	147
6.3.	Escalas o rangos de valoración ambiental para el EIA.....	148
6.4.	Interrelación entre las acciones y factores ambientales del emprendimiento turístico.....	150

6.5. Jerarquización de los impactos ambientales según la evaluación .....	156
6.6. Matriz de plan de manejo ambiental sobre la base de la jerarquización ambiental .....	157
7. Conclusiones .....	158
8. Recomendaciones .....	160
9. Bibliografía .....	161
10. Anexos .....	164
Document Information .....	171

## Índice de Tablas

Tabla 1	<i>Análisis del Macroambiente y de la Situación Competitiva</i>	6
Tabla 2	<i>Matriz FODA</i>	9
Tabla 3	<i>PDYOT de la ciudad de Ibarra</i>	25
Tabla 4	<i>Segmento de Mercado para la creación de una cafetería temática</i>	35
Tabla 5	<i>Oferta de Restauración. Imbabura</i>	39
Tabla 6	<i>Cantidad promedio de turistas de la competencia en Imbabura</i>	40
Tabla 7	<i>Cantidad promedio de turistas anuales en Imbabura</i>	40
Tabla 8	<i>Demanda Potencial</i>	41
Tabla 9	<i>Criterio de consumo</i>	43
Tabla 10	<i>Frecuencia de visitas y el precio promedio de consumo</i>	43
Tabla 11	<i>Proyección de la Demanda Insatisfecha, Imbabura</i>	44
Tabla 12	<i>Menú de Bebidas Calientes</i>	56
Tabla 13	<i>Menú de Bebidas Frías</i>	58
Tabla 14	<i>Menú de Cocteles para Mujeres</i>	59
Tabla 15	<i>Menú de Cocteles para Hombres</i>	60
Tabla 16	<i>Menú de Bebidas Alcohólicas Extras</i>	61
Tabla 17	<i>Menú de alimentos de la Cafetería</i>	64
Tabla 18	<i>Descripción del estado inicial en insumos y suministros</i>	69
Tabla 19	<i>Descripción de los procesos de transformación de las bebidas frías y calientes</i>	70
Tabla 20	<i>Proceso transformador de cocteles y bebidas alcohólicas para mujeres</i>	70
Tabla 21	<i>Proceso transformador de cocteles y bebidas alcohólicas para hombres</i>	71
Tabla 22	<i>Descripción de los procesos de transformación de las bebidas alcohólicas</i>	72
Tabla 23	<i>Organización del personal sobre el proceso de transformación de alimentos</i>	78
Tabla 24	<i>Producto final y residuos de los productos del menú</i>	79
Tabla 25	<i>Estructura organizacional de las áreas del emprendimiento</i>	85
Tabla 26	<i>Cronograma anual de capacitaciones de emprendimiento</i>	85
Tabla 26	<i>Equipo y mobiliario del requerimiento por áreas</i>	87
Tabla 27	<i>Equipos de computación del requerimiento por áreas</i>	87
Tabla 28	<i>Equipos de oficina del requerimiento de áreas</i>	88
Tabla 29	<i>Menaje y lencería del requerimiento por áreas</i>	88
Tabla 30	<i>Maquinaria y equipo del requerimiento por áreas</i>	89
Tabla 31	<i>Materiales de la obra civil</i>	90
Tabla 32	<i>Acabados de la obra civil</i>	92
Tabla 33	<i>Material usado para el área de los baños</i>	92
Tabla 34	<i>Construcción y adecuación de la obra civil</i>	93
Tabla 35	<i>Total de costos de Obra civil</i>	94
Tabla 36	<i>Detalle de costos de equipo y mobiliario</i>	94
Tabla 37	<i>Detalles de costos de equipos de computación</i>	95

Tabla 38	<i>Detalle de costos de equipos de oficina.</i>	95
Tabla 39	<i>Detalles de costos de menaje y lencería</i>	96
Tabla 40	<i>Detalles de costo por área de maquinaria y equipo.</i>	96
Tabla 41	<i>Total de maquinaria y equipo</i>	98
Tabla 42	<i>Detalle del sueldo por cargo en el trabajo</i>	98
Tabla 43	<i>Presupuesto de compras.</i>	99
Tabla 44	<i>Detalle de los gastos mensual de servicios básicos</i>	99
Tabla 45	<i>Capital de trabajo para cuatro meses</i>	99
Tabla 46	<i>Resumen del total de la inversión.</i>	100
Tabla 47	<i>Descripción del personal</i>	104
Tabla 48	<i>Ficha de puesto de trabajo N°1</i>	105
Tabla 49	<i>Ficha de puesto de trabajo N°2</i>	107
Tabla 50	<i>Ficha de puesto de trabajo N°3</i>	109
Tabla 51	<i>Ficha de puesto de trabajo N°4</i>	111
Tabla 52	<i>Activos fijos (Edificios/construcciones)</i>	132
Tabla 53	<i>Activos fijos (mobiliaria y equipo)</i>	133
Tabla 54	<i>Activo fijo (maquinaria)</i>	134
Tabla 55	<i>Activo fijo (equipos de cómputo).</i>	135
Tabla 56	<i>Activo fijo (gastos de instalación)</i>	135
Tabla 57	<i>Activo fijo (propaganda o publicidad).</i>	136
Tabla 58	<i>Detalle capital de trabajo</i>	136
Tabla 59	<i>Balance de situación inicial del “Café del Saber”</i>	138
Tabla 60	<i>Tabla de amortización del préstamo de BanEcuador</i>	139
Tabla 61	<i>Costo del capital del “Café del Saber”</i>	140
Tabla 62	<i>Proyección de Ingresos al año de “El café del Saber”</i>	141
Tabla 63	<i>Proyección de Egresos al año de “El café del Saber”</i>	142
Tabla 64	<i>El total al año de ingresos y egresos de “El café del Saber”</i>	143
Tabla 65	<i>Proyección de ingresos y gastos del “El Café del Saber” para 5 años</i>	144
Tabla 66	<i>Tasa interna de retorno del proyecto “El café del saber”</i>	144
Tabla 67	<i>Valor actual neto del proyecto “El café del saber”</i>	145
Tabla 68	<i>Punto de equilibrio del proyecto “El café del saber”</i>	146
Tabla 69	<i>Factores Ambientales del emprendimiento.</i>	147
Tabla 70	<i>Escalas de valoración ambiental para el proyecto de la cafetería...</i>	148
Tabla 71	<i>Rangos de valoración ambiental para el proyecto de la cafetería...</i>	149
Tabla 72	<i>Escalas de magnitud para el proyecto de la cafetería</i>	149
Tabla 73	<i>Plan de manejo ambiental para la cafetería “El café del saber”</i>	157

## Índice de Graficas

<b>Figura 1</b> Pregunta de la encuesta N°12 ¿Cerca al lugar donde vive existe una cafetería temática?.....	<b>28</b>
<b>Figura 2</b> Pregunta de la encuesta N°14 ¿Conoce usted las manifestaciones culturales de la ciudad de Ibarra .....	<b>29</b>
<b>Figura 3</b> Pregunta de la encuesta N°15 ¿Con que le gustaría que estuviera ambientada la cafetería?.....	<b>29</b>
<b>Figura 4</b> Pregunta de la encuesta N°16 ¿Cuáles son los mitos y leyendas de la ciudad de Ibarra que usted conoce? .....	<b>30</b>
<b>Figura 5</b> Pregunta de la encuesta N°18 ¿En que tipo de actividades le gustaría participar? .....	<b>31</b>
<b>Figura 6</b> Pregunta de la encuesta N°20 ¿Qué tipo de libros le gustaría encontrar?.....	<b>32</b>
<b>Figura 7</b> Pregunta de la encuesta N°22 ¿Con que frecuencia asiste a una cafetería?.....	<b>33</b>
<b>Figura 8</b> Pregunta de la encuesta N°21 ¿A través de que medio le gustaría recibir información de los servicios que oferta la cafetería? .....	<b>34</b>
<b>Figura 9</b> Mapa sobre la ubicación de la ciudad de Ibarra .....	<b>47</b>
<b>Figura 10</b> Mapa de la ubicación del emprendimiento en la ciudad de Ibarra .	<b>48</b>
<b>Figura 11</b> Fotografía antigua Parque Pedro Moncayo .....	<b>53</b>
<b>Figura 12</b> Fotografía antigua los niños del futuro colegio Teodoro Gomez de la Torre .....	<b>54</b>
<b>Figura 13</b> Fotografía antigua. El pájaro de acero llaga a Ibarra .....	<b>54</b>
<b>Figura 14</b> Pre – diseño del Menú de la cafetería .....	<b>68</b>
<b>Figura 15</b> Medidas del área de lectura .....	<b>80</b>
<b>Figura 16</b> Medidas del área de presentaciones .....	<b>81</b>
<b>Figura 17</b> Medidas de la cocina del Emprendimiento .....	<b>82</b>
<b>Figura 18</b> Medidas del área de comida del emprendimiento.....	<b>83</b>
<b>Figura 19</b> Medidas del área de los baños.....	<b>83</b>
<b>Figura 20</b> Medida de la zona de despensa.....	<b>84</b>
<b>Figura 21</b> Simulación del Crédito de BanEcuador .....	<b>100</b>
<b>Figura 22</b> Organigrama de funciones del emprendimiento .....	<b>103</b>
<b>Figura 23</b> Organigrama de puestos de trabajo .....	<b>104</b>
<b>Figura 24</b> Flujograma de actividades primera parte.....	<b>113</b>

<b>Figura 25</b> Flujograma de actividades segunda parte .....	<b>114</b>
<b>Figura 26</b> Logotipo del emprendimiento .....	<b>119</b>
<b>Figura 27</b> Canal de distribución directo e indirecto corto .....	<b>120</b>
<b>Figura 28</b> Foto antigua de la estación del tren.....	<b>125</b>
<b>Figura 29</b> Foto antigua. La plaza se toma el parque.....	<b>126</b>
<b>Figura 30</b> Foto antigua. Las ruinas de la bellísima villa .....	<b>126</b>
<b>Figura 31</b> Fórmula para predeterminar el VAN en el estudio económico financiero de la cafetería.....	<b>145</b>
<b>Figura 32</b> Interrelación entre las acciones y factores ambientales de la cafetería temática .....	<b>150</b>
<b>Figura 33</b> Magnitud, importancia y severidad de la interrelación de la primera actividad del emprendimiento.....	<b>151</b>
<b>Figura 34</b> Magnitud, importancia y severidad de la interrelación de la segunda actividad del emprendimiento.....	<b>151</b>
<b>Figura 35</b> Magnitud, importancia y severidad de la interrelación de la tercera actividad del emprendimiento.....	<b>152</b>
<b>Figura 36</b> Magnitud, importancia y severidad de la interrelación de la cuarta actividad del emprendimiento.....	<b>152</b>
<b>Figura 37</b> Magnitud, importancia y severidad de la interrelación de la quinta actividad del emprendimiento.....	<b>153</b>
<b>Figura 38</b> Magnitud, importancia y severidad de la interrelación de la sexta actividad del emprendimiento.....	<b>153</b>
<b>Figura 39</b> Magnitud, importancia y severidad de la interrelación de la séptima actividad del emprendimiento.....	<b>154</b>
<b>Figura 40</b> Magnitud, importancia y severidad de la interrelación de la octava actividad del emprendimiento.....	<b>154</b>
<b>Figura 41</b> Magnitud, importancia y severidad de la interrelación de la novena actividad del emprendimiento.....	<b>155</b>
<b>Figura 42</b> Matriz resumen de la importancia de los impactos ambientales determinados en el emprendimiento .....	<b>156</b>

## RESUMEN

El propósito del presente proyecto es efectuar un estudio para la creación de una cafetería temática, con manifestaciones culturales, las cuales tratan sobre la gastronomía, arte y cultura de la ciudad de Ibarra, brindando beneficios como la creación de fuentes de trabajo, generando espacios nuevos, sanos y recreativos para los ciudadanos. Esta propuesta se presenta como innovadora, por constituirse una nueva idea de negocio, dentro de la industria con valor agregado. El emprendimiento lleva por denominación “El café del saber”, el cual tiene como misión el ser una cafetería en donde los clientes puedan observar las diferentes fotografías de la ciudad de igual forma habrá un espacio en donde puedan apreciar diferentes libros y revistas sobre los mitos y leyendas se dispondrá de alimentos y bebidas tradicionales de la ciudad de Ibarra como las humitas, empanadas de morocho, tamales, el pan de leche, jugo de caña, helados de paila, entre otros, brindando un ambiente acogedor mediante un servicio de calidad y un precio accesible para los visitantes nacionales y extranjeros.

El estudio de mercado se ha focalizado en segmentar desde la oferta y la demanda del mercado, permitiendo establecer la ventaja competitiva, mientras que, en el estudio técnico administrativo se obtiene la localización óptima para el negocio además del diseño planimétrico y la determinación de su estructura organizativa y administrativa incluyendo la constitución legal de la empresa. Para la cual, se ha realizado el plan de comercialización y marketing, es decir, la publicidad, el nombre comercial de la empresa, el logotipo, los canales de distribución entre otros. En este direccionamiento se ha demostrado la veracidad de la aplicación del proyecto, por medio de un estudio económico financiero a través del cálculo del valor actual neto y la tasa interna del retorno que muestran el punto de equilibrio del negocio a partir del cuarto año. Para finalizar, el estudio de impacto ambiental ha demostrado que por medio de la aplicación del método Conesa, tienen lugar solo impactos positivos, debido a que se trata de una adecuación del lugar más no de una construcción desde cero.

## **ABSTRACT**

The purpose of this study is to carry out a study for the creation of a thematic cafeteria, with cultural manifestations, which deal with the gastronomy, art and culture of the city of Ibarra, providing benefits such as the creation of job sources, generating spaces new, healthy and recreational for citizens. This proposal is presented as innovative, as it constitutes a new business idea within the value-added industry. The project is called "El café del saber", whose mission is to be a cafeteria that offers traditional food and beverages from the city of Ibarra such as humitas, morocho empanadas, tamales, milk bread, juice cane, ice cream paila, among others, providing a cozy atmosphere, quality service and an accessible price for national and foreign visitors.

The market study has focused on segmenting from the supply and demand of the market, allowing to establish the competitive advantage, while, in the administrative technical study, the optimal location for the business is obtained in addition to the planimetric design and the determination of its organizational and administrative structure including the legal constitution of the company. For which, the commercialization and marketing plan has been carried out, that is, the advertising, the commercial name of the company, the logo, the distribution channels, among others. In this direction, the reliability of the project application has been demonstrated, by means of an economic-financial study through the calculation of the current net value and the internal rate of return that shows the equilibrium point of the business from the fourth year. Finally, the environmental impact study has shown that by means of the application of the Conesa method, only positive impacts take place, because it is a question of an adaptation of the place but not a construction from scratch.

## INTRODUCCIÓN

Las cafeterías son parte de un negocio importante en el mercado a nivel nacional, debido a que el café es una bebida tradicional que ha captado la atracción de varios clientes al instante de compartir con amigos, realizar reuniones o simplemente pasar el tiempo. Las cafeterías temáticas se caracterizan por tener diseños específicos y llamativos para ser frecuentadas por personas con dichas preferencias que disfrutan de un buen café en cualquier hora del día.

El proyecto abarca un total de seis capítulos; donde en el primer capítulo llamado diagnóstico, contiene la propuesta de la idea de negocio como también, los factores que intervienen en la puesta en marcha y su fundamentación teórica. Dentro del segundo capítulo se muestra un estudio de mercado realizado en base a los resultados obtenidos de una segmentación de mercado juntamente con el análisis de la oferta y la demanda. El capítulo tres se refiere al estudio técnico - administrativo que se basa en la localización óptima del emprendimiento, la distribución de la planta, las inversiones y capital de trabajo necesario para la implementación de este y la estructura organizativa y administrativa del emprendimiento.

El cuarto capítulo contiene el plan de comercialización y marketing de la empresa con la descripción del producto, diseño y estrategias a realizar para la implementación del emprendimiento; siendo así, el capítulo cinco se determinó para el estudio económico financiero, en el cual incluye la factibilidad del proyecto por medio del estado de situación inicial y el cálculo del TIR y el VAN juntamente con el punto de equilibrio del proyecto. El sexto capítulo abarca el estudio ambiental que pretende demostrar la fiabilidad de este en base a los impactos positivos y negativos determinados por la aplicación del método Conesa, el cual es de fácil comprensión y ejecución debido a que posee once variables diferente que permiten obtener resultados más próximos a la realidad.

## CAPITULO I

### 1. DIAGNÓSTICO

La ciudad de Ibarra es conocida como la ciudad Blanca, constituyéndose como un destino turístico relevante en el contexto nacional, debido a su riqueza cultural y natural, puesto que posee una extensa variedad de atractivos naturales y gastronómicos, este último se presenta mediante un conjunto de platos típicos que representan la idiosincrasia del lugar. En el mismo sentido, se cuenta con otros elementos culturales que son las artesanías elaboradas por las hábiles manos como: bordados, tallado en madera, barro, piedra, entre otras.

La villa de San Miguel de Ibarra fue fundada el 28 de septiembre de 1.606, por el Capitán Cristóbal de Troya siguiendo la orden del marqués Miguel de Ibarra, teniendo como motivación contar con una ciudad de paso, para conectar la ciudad de Quito con Pasto; por lo que es considerada “Ciudad a la que siempre se vuelve”. Por ende, San Miguel de Ibarra, se emplaza y construye sobre el valle de Caranqui, en los terrenos donados por Juana Atabalipa, nieta del Inca Atahualpa. Posterior a ello, la Junta Soberana de Quito el 16 de noviembre del año 1811, dio el título de ciudad a la Villa de San Miguel de Ibarra y el 11 de noviembre del año 1829 se nombró a la ciudad como capital de la provincia por el libertador Simón Bolívar **(PDYOT, 2020)**.

La ciudad de Ibarra tiene una población de aproximadamente 250 000 habitantes (INEC-proyecciones 2020), es la capital de la provincia de Imbabura, la cual se encuentra edificada a las faldas del volcán que lleva el mismo nombre que el de la provincia. Es muy visitada por los turistas nacionales y extranjeros como sitio de descanso, paisajístico, cultural e histórico. Se encuentra ubicada a 115 Km al noreste de Quito y a 125 km al sur de la ciudad de Tulcán, con una altitud de 2.225 m.s.n.m. Posee un clima

seco templado y agradable durante el año, la temperatura generalmente varía de 13°C a 24°C.

El área urbana de Ibarra se localiza en una llanura, sobre la costa 2204 msnm., con la mayoría de su superficie en una zona central que no supera el 5% de declive. Sobre el costado occidental del río Tahuando, existe una explanada que se extiende hasta las laderas de los cerros que limitan con la laguna Yahuarcocha (PET, 2001).

Ibarra es el escenario de los sueños de cientos de generaciones que, en la actualidad permiten disfrutar de los distintos atractivos turísticos como son las iglesias, parques remodelados, monumentos históricos que realzan la importancia de la ciudad junto con sus museos, las diferentes rutas turísticas y los sitios naturales de impactante belleza como el volcán Imbabura, la Laguna de Yahuarcocha, la Loma de Guayabillas, entre otros.

El progreso tanto en el aspecto tecnológico, social, turístico, entre otros, permite que los jóvenes emprendedores puedan desarrollar sus proyectos con mayor facilidad. Debido a esto, la alcaldía de Ibarra reconociendo la importancia del emprendimiento y los emprendedores, ha realizado el evento *Emprende Ya Ibarra 2020*, donde se capacitó y reconoció a sus emprendedores permitiendo el mejoramiento y crecimiento de este sector.

La provincia de Imbabura, debido a sus características geológicas, geomorfológicas, zonas de vida, cultura y tradiciones es declarada por la UNESCO el 17 de abril del 2019 como Geoparque Mundial. Se distingue esencialmente por sus características geológicas. Aquí confluyen complejos volcánicos como el Imbabura, Mojanda, Cotacachi - Cuicocha y Chachimbiro; con lagos y lagunas, prácticamente en todos los cantones; cascadas, fuentes de agua, diferentes pisos climáticos y atractivos geomorfológicos.

## **1.1. Determinación y justificación del problema**

### **1.1.1. Objetivo General:**

Implementar una cafetería temática sobre las manifestaciones culturales de la ciudad de Ibarra, provincia de Imbabura, Ecuador.

### **1.1.2. Objetivos específicos:**

- Identificar mediante un diagnóstico la situación actual de la ciudad de Ibarra para la implementación de una cafetería en el sector de Yacucalle.
- Identificar la oferta y la demanda mediante un estudio de mercado
- Realizar un estudio técnico administrativo del emprendimiento.
- Establecer estrategias de comercialización y marketing para el emprendimiento.
- Realizar un estudio de los posibles impactos ambientales provocados por el emprendimiento.
- Determinar mediante un estudio económico financiero la sostenibilidad del emprendimiento

## **1.2. Propuesta de la idea de negocio**

En cuanto a la idea de negocio la cafetería es una propuesta original e innovadora con un servicio de calidad y un ambiente acogedor que permitirá que el cliente se sienta como en su casa. Se comercializará sánduches, postres, bebidas tanto frías como calientes en sus diferentes presentaciones y comida típica de la ciudad de Ibarra.

La cafetería pretende crear un ambiente acoger, con el objeto de satisfacer las necesidades de los clientes como son: la imagen personal de los empleados, el tiempo de espera del servicio, la higiene del local, la comodidad y el entretenimiento al momento de su ingreso a la misma. La idea de negocio ostenta algunas áreas que son innovadoras que se encuentran enmarcadas en la cultura del cantón, generando confianza en los usuarios al poder contar con un establecimiento que brinde diferentes opciones típicas de alimentos, mientras se divierten haciendo lo que más les gusta y a un precio accesible, para que puedan degustar de diferentes opciones.

El emprendimiento se encontrará ubicado en el sector de Yacucalle de la ciudad de Ibarra ya que se cuenta con un terreno propio. En dicho sector no se encuentran cafeterías que puedan ser competencia respecto a la temática y el nuevo enfoque de la idea de negocio, sin embargo, si rivaliza con las mejores cafeterías en la ciudad de Ibarra en cuanto a la alimentación corresponde. **(Anibal, Ruiz, & Duboy, 2014)**

## **1.3. Sustentar la innovación y pertinencia de la idea de negocios**

El emprendimiento se diferencia de las demás cafeterías porque en ella se implementará áreas específicas como son: el espacio de lectura con variedad de libros en donde aquellos que prefieren se sientan en su casa y puedan disfrutar de un buen ambiente, además de implementar un área de teatro que tendrá funcionalidad los fines de semana, para que se congreguen

los visitantes tanto nacionales como extranjeros para recreaciones artísticas sobre las leyendas de la ciudad de Ibarra.

Toda la cafetería estará ambientada con imágenes de la ciudad de Ibarra que cuentan la historia de esta y sus diferentes manifestaciones culturales, también un día a la semana se realizarán trivias que les permitan a los clientes ganarse premios (postres o platillos especiales) a través del aprendizaje de la historia y cultura de la ciudad. El emprendimiento se alinea en el área de Alimentación y se encuentra clasificado como Cafetería según el Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, promulgado en el año 2018, por el Ministerio de Turismo.

## 1.4. Factores que intervienen en la puesta en marcha de la idea de negocio

### 1.4.1. Análisis de Industria

A continuación, se detalla el estudio de macroambiente haciendo hincapié a la situación competitiva actual del sector de Yacucalle, desde el análisis de los factores que pueden incidir en el emprendimiento.

Tabla 1 *Análisis del Macroambiente y de la Situación Competitiva*



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**

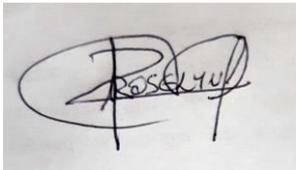


**Carrera de Turismo**

DATOS DEL DOCENTE		
<b>NOMBRE:</b>	Msc. Fabio Cruz G	
<b>SEMESTRE:</b>	Séptimo	
<b>ASIGNATURA:</b>	Proyectos Turísticos	
<b>FECHA ENTREGA:</b>	10-dic-20	
<b>NOMBRE/INTEGRANTES</b>	Obando Quevedo Priscilla Roselyn - Ruiz Ruiz Valeria Estefanía	
<b>TEMA/EMPREDIMIENTO:</b>	Creación de una Cafetería Temática sobre las Manifestaciones Culturales de Ibarra	
MATRIZ FACTORES QUE INTERVIEN EN LA IDEA DE NEGOCIO		
1.4.1 ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA		
<b>SITUACIÓN MACROAMBIENTE</b>	<b>Político - Legal</b>	Para la fundamentación legal para la implementación de una Cafetería los Artículos tomados en cuenta son: Ley de Turismo – Art. 2, Art.5. literal b, Art 25., El Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas. Art. 14. literal a, Art.19. Registro turístico, Art.15. literal d, De la Constitución de la Republica Art. 13, Art. 39
	<b>Socio cultural</b>	El proyecto se encuentra ubicado de manera estratégica en el sector

	<p>de Yacucalle debido a su cercanía con el parque de agua, el parque de la familia, la nueva vía del periférico que permite mayor acceso y mejoras considerables al sector. El sector de Yacucalle respecto al turismo es un lugar poco visitado e infravalorado en la ciudad de Ibarra, aquí encontraremos varios locales de interés que con la implementación del proyecto permite generar más visitas turísticas.</p>
<b>Económico</b>	<p>Dentro del turismo local el sector se ha ido posicionando de tal manera que dentro de la ciudad de Ibarra sea un lugar que empiece a llamar la atención de los turistas. El proyecto generará nuevas plazas de empleo lo cual dinamizara la economía local.</p>
<b>Tecnológico</b>	<p>El sector de Yacucalle cuenta con una amplia gama de ofertas en cuanto a servicio de internet con fibra óptica, lo cual se convierte en un factor positivo para la implementación de la cafetería.</p>
<b>Medio Ambiental</b>	<p>El emprendimiento se encuentra en una zona urbana donde no afecta de forma directa al medio ambiente, sin embargo, se toma en cuenta medidas necesarias que permitan evitar la contaminación como es; el uso de diferentes tachos para la clasificación de la basura, ambientar la cafetería con plantas que vuelvan más acogedor</p>

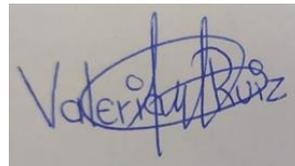
		el lugar y usar material biodegradable.
<b>SITUACIÓN COMPETITIVA</b>	<b>Infraestructura</b>	El emprendimiento cuenta con instalaciones modernas en las diferentes áreas; dentro de la cafetería se observará el área de lectura, en la parte trasera el área de alimentos y frente a ella un área de teatro para la realización de las diferentes manifestaciones culturales además de la cocina, los baños y la entrada principal.
	<b>Inversiones de la industria</b>	El emprendimiento toma en cuenta las ideas a realizar para fomentar el turismo y la constante fluidez de los clientes hacia la cafetería por medio de diferentes técnicas de marketing.
	<b>Número/competidores</b>	El restaurante Caribou Bar & Grill y La carreta de Yacucalle, son los únicos establecimientos competidores en cuanto a la alimentación respecta. Por el momento, no existe competencia referente a una cafetería temática con diferentes áreas de entretenimiento.




---

FIRMA ESTUDIANTE

---




---

FIRMA ESTUDIANTE

---

## 1.5. Riesgos y oportunidades de la idea de negocio

Se debe tomar en cuenta que en todo emprendimiento existen riesgos y oportunidades, por tal se ha realizado un análisis por medio de una matriz FODA que se detalla a continuación.

Tabla 2 **Matriz FODA**

<b>Fortalezas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>•Diferenciación de la competencia.</li><li>• Servicio personalizado.</li><li>•Presentaciones de teatro</li><li>• Área de lectura</li><li>•Recetas</li><li>•Infraestructura moderna</li><li>•Negocio Innovador</li></ul>	<b>Debilidades</b> <ul style="list-style-type: none"><li>•Falta de espacio vehicular.</li><li>•Capacidad no apta para una sobre venta.</li><li>•Poco personal</li><li>•Lugar poco transitado</li><li>•Escasez de publicidad</li><li>•No existe servicio a domicilio</li><li>•El negocio es nuevo de forma que la organización no esta definida</li></ul>
<b>Amenazas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Alza de precio de la materia prima</li><li>• Competencia de tipo gastronómico.</li><li>•Baja afluencia de clientes</li><li>•Pandemia</li><li>•Falta de financiamiento</li></ul>	<b>Oportunidades</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pioneros en la industria</li><li>• Aceptacion por parte de los turistas</li><li>•Mayor demanda del producto</li><li>•Abrir otras sucursales</li><li>•Apoyo brindado por parte de la autoridad local para impulsar los emprendimientos.</li></ul>

En el análisis de la matriz FODA, tanto fortalezas como debilidades están equiparadas, sin embargo, se puede notar que aún existen muchas amenazas que se debe superar al momento de implementar el emprendimiento aún más en estos tiempos de pandemia donde la economía se ha visto afectado de manera drástica en el sector comercial y del mismo modo optar por las oportunidades que brinda la idea de negocio para superar esta crisis.

## 1.6. Fundamentos Teóricos

### 1.6.1. Reseña Histórica de Ibarra

La ciudad de Ibarra tiene una trayectoria histórica importante, porque su reconocimiento es el resultado de diferentes acontecimientos que tuvieron lugar en el pasado, pero que generaron cambios para influir en el presente, por ende, esta reseña tiene valor significativo para la ciudadanía ibarreña.

La reseña histórica se enfatiza desde el reconocimiento realizado por la Junta Soberana de Quito, el 16 de noviembre del año 1811, a la villa de San Miguel de Ibarra con el título de ciudad. El 11 de noviembre del año 1829, Simón Bolívar mejor conocido como el libertador, nombró a la ciudad la capital de la provincia. Mientras que, el 16 de agosto del año 1868, el evento de la erupción del volcán Imbabura y luego el terremoto devastaron por completo la ciudad y la provincia. Ibarra se quedó casi destruida y fallecieron alrededor de 20.000 personas.

Los sobrevivientes de este suceso se trasladaron a los llanos de Santa María de la Esperanza, donde se reubicaron y vivieron por cuatro años, Gabriel García Moreno, fue comisionado por el presidente de la República, para reconstruir la ciudad; finalmente el 28 de abril de 1872, los ibarreños regresaron a la rehecha ciudad es por eso que esta fecha se considera la segunda más importante después de la fundación de Ibarra. **(Chicaiza, 2015)**

Ibarra, una ciudad que atrae al turismo por que cuenta con una historia que viene desde la época de los Incas, e incluso antes, cuando los Quitus y Caranquis dominaban, pasando por la dominación española y posteriormente los vestigios de la lucha por la libertad. Todos esos hechos tienen testigos materiales que son atractivos turísticos potenciales, y no sólo eso, Ibarra también goza de paisajes exuberantes;

y al ser multicultural y multirracial, un simple vistazo para tomar un tradicional helado de paila o pan de leche conforma una experiencia muy agradable. **(Chicaiza, 2015)**

Es por ello que los ibarreños se sienten orgullosos de su ciudad y pretenden darle vida al atraer turistas con fines de mejorar la economía local y darse a conocer a nivel nacional.

### **1.6.2. Historia de las Cafeterías**

Los establecimientos que ofertan diferentes platos típicos forman parte de la cultura e identidad de las localidades, en virtud que muchas personas se congregan a diario para llevar a cabo reuniones personales, laborales o simplemente para disfrutar la comida y de un momento agradable.

Las primeras cafeterías comenzaron a abrir en Estambul en el año 1550, cuyo número rápidamente creció. Dichos establecimientos eran puntos de encuentro para los turcos quienes se reunían a discutir temas de hombres y de esta manera poder escapar de la vida cotidiana.

Más adelante el concepto se extendió ampliamente por Europa y en España, a finales del siglo XIX y principios del XX, también los intelectuales comenzaron a reunirse en cafeterías, algunas de las cuales hoy son auténticas instituciones como el Café Zurich (Barcelona, 1862) o el Café de Fornos (Madrid, 1907).

En la actualidad, al igual que los restaurantes y los hoteles, tienen categorías. El distintivo que se utiliza para diferenciar las categorías en el caso de los hoteles son las estrellas, para los restaurantes los tenedores y en el caso de las cafeterías son tazas. La normativa indica que, siguiendo una serie de requisitos, las cafeterías se pueden clasificar en tres tipos, dependiendo de sus instalaciones, servicios prestados, etc.

Las cafeterías suelen compartir algunas características tanto con bares como con restaurantes y se ha vuelto una tradición el café como lugar de reunión, para discutir, pasar el tiempo, y no sólo un sitio para consumir. **(Jimbo, 2013)**

Es por ello que con el tiempo el enfoque temático dado a una cafetería permite que las personas se adapten a sus gustos y preferencias sin discriminación y vaya de la mano con el avance social, económico y tecnológico de la época.

### **1.6.3. Cafeterías temáticas**

Una cafetería es un negocio en donde se ofrece variedad de postres, desayunos y café en donde se puede observar obras de autores o imágenes de dicha ciudad.

Alrededor del mundo las cafeterías temáticas en donde además de servicios alimento es donde uno puede ir acompañado de su familia a disfrutar de un entretenimiento totalmente nuevo, por ejemplo, la cafetería puede estar relacionado con los animes en donde la clientela amante de estos personajes disfruta de un momento ameno. **(Anibal, Ruiz, & Duboy, 2014)**

La temática con la que el negocio se relacione va a depender de la ubicación, la gastronomía, los gustos y preferencias tanto de los dueños como del segmento de mercado al que será dirigido.

### **1.6.4. Servicio de alimentos y bebidas**

Los servicios de alimentos y bebidas son aquellos que se prestan dentro de establecimientos permanentes, estacionales y/o móviles y que se encuentran registrados ante la Autoridad Nacional de Turismo.

Permiten satisfacer las diferentes necesidades gastronómicas de la comunidad a cambio de una remuneración económica previamente establecida.

Según el Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, en el Art 14. Cafetería es un “Establecimiento donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos de elaboración rápida o precocinada, pudiendo ser fríos y/o calientes que requieran poca preparación, así como el expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.” (p.8)

En el Art 19. Del Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas; Requisitos de categorización. - “Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas para obtener una categoría, de acuerdo con su clasificación, deberán alcanzar un mínimo de 40 cuarenta puntos; caso contrario tendrán el plazo determinado según el artículo para alcanzar el puntaje mínimo, de lo contrario no obtendrán el registro turístico.” **(Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas. Registro Oficial Edición Especial 575., 2018)**

Dentro de los anexos del Art. 19 Del Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas; se encuentra varios requisitos de categorización que, dependiendo de la capacidad de la cafetería para cumplir las normas le permitirá encontrarse en una categoría de alto rango, lo cual a futuro representa ventajas y prestigio para la misma.

Es decir; el servicio de alimentos y bebidas está conformado por todos los establecimientos que brindan alimentación y/o bebidas:

Se pueden clasificar de la siguiente manera:

- Restaurantes: son aquellos establecimientos que brindan al público toda clase de comida y bebidas las cuales son consumidas en los locales.

- Cafeterías: son aquellos establecimientos que brindan al público refrigerios rápidos, platos fríos o calientes, bebidas, cafés, desayunos, postes para ser consumidos en los locales.
- Bares: son aquellos establecimientos sirven al público toda clase de bebidas o bocaditos para ser consumidos en el local.

### **1.6.5. La Cultura**

Es importante destacar que la cultura juega un papel fundamental en el comportamiento del ser humano y su entorno, por ello, su influencia en la sociedad es de gran relevancia de tal manera que permite conectarse a las personas consigo mismos y aquellas manifestaciones producto del lugar del que provienen.

La cultura en su origen se puede percibir como producto humano en un primer momento, que se “construye” en la vida social comunitaria, se produce o genera, se transmite o comunica y preserva históricamente las manifestaciones culturales como manera de mantener la cohesión social, apoyada en el sentimiento de pertenencia y ubicada en un espacio particular que es donde se asienta la comunidad, aunque la misma cambie de geografía, se mantendrán la identidad y esto lo realiza cada generación a través del tiempo (Muñoz. P, Valdivieso. N, 2014).

Cada generación tiene su propia perspectiva sobre la importancia de la cultura y su valor, pero a pesar del tiempo la comunidad no deja de relacionar su vida social con las diferentes manifestaciones culturales como es la danza, el teatro, la gastronomía, entre otras, de este modo en la actualidad los conocimientos adquiridos han ido siendo recolectados y actualizados a la época sin perder en su mayoría su esencia u origen.

La cultura está dada por un conjunto de conocimientos que son adquiridos a través del tiempo y heredados de generación en generación

convirtiéndose en ideas, tradiciones y costumbres que caracterizan a un pueblo o una sociedad de una época. (Flores, 2007)

Por ello, es importante que las nuevas generaciones sepan la importancia de mantener viva la cultura y transmitir sus conocimientos a la siguiente generación.

#### **1.6.6. Manifestaciones culturales**

Las manifestaciones culturales dependen del lugar, pero sus bases son las mismas en cuanto a los ámbitos de esta; suelen ser de carácter gastronómico, artístico, musical, danza, entre otras. La cultura es de suma importancia para mantener la tradición de un lugar y el respeto por aquellos que nos heredaron su sabiduría a través del tiempo.

En una síntesis de la Carta Cultural Iberoamericana (CCI, 2007), se puede mencionar que las culturas tradicionales, indígenas y afrodescendientes poseen manifestaciones que son relevantes, y de la diversidad étnica iberoamericana, estas manifestaciones comprenden elementos artístico-tradicionales, valores, técnicas, usos e innovaciones, lingüística y prácticas ancestrales.

Las manifestaciones culturales se encuentran presentes en la vida diaria de las personas y estas a su vez simbolizan los recuerdos los cuales se van transmitiendo de generación en generación. A su vez son la carta de presentación de dicho pueblo las cuales deben ser valoradas es por ello que mediante estas manifestaciones se da a conocer las culturas y tradiciones.

En el ámbito gastronómico la ciudad de Ibarra se destaca por su variedad de comida típica como son; la fritada de cajón, las mistelas, el arropo de mora, las nogadas y el helado de paila. A su vez de los lugares

turísticos a visitar tanto gastronómicos como culturales se encuentran; las iglesias, la esquina del coco, el Alpargate, la laguna de Yahuarcocha, etc. **(Flores, 2007)**

Ibarra está llena de cultura maravillosa que permite tanto a los habitantes y visitantes de esta, disfrutar de sus manifestaciones por igual; sus fiestas llenas de música, gastronomía, arte y misterio es apreciado por todos.

#### **1.6.6.1. Mitos y Leyendas**

Los mitos y leyendas se han consolidado, tomando en cuenta los diferentes antecedentes históricos culturales que contribuyen a establecer su identidad, que se ha transmitido de generación en generación, por ello, al visitar una localidad se aprecia estas historias como parte de sus rasgos distintivos y únicos.

La ciudad de Ibarra cuenta con varios mitos y leyendas populares de su cultura que le llaman la atención del turista, entre ellas está; La caja ronca, Brujas sobre Ibarra, Los amores del Taita Imbabura, El gigante y las lagunas, entre otras.

Según el filólogo e historiador francés Georges Dumézil, “un país sin leyendas se moriría de frío; un pueblo sin mitos está muerto”. Los mitos y las leyendas son cuentos y relatos que han afectado en el transcurso de la historia y han ido moldeando algunos de los diferentes hechos históricos. Su influencia se arraiga con profundidad en la cultura y en ocasiones, mito, leyenda y realidad se combinan.

La humanidad hace tiempo atrás siempre ha sentido la necesidad de contar historias así mismo. Estas historias lo que hacen es ayudan a la

imaginación del ser humano para explicar fenómenos que todavía se escapan de su perspectiva. **(Sevilla, 2006)**

Por mito se entiende que es una serie de relatos tradicionales de fuerte carga simbólica. Pueden que no tenga un sustento histórico, pero si contienen un fuerte carácter explícito, es decir significa dar razón de diversos fenómenos del mundo mediante una anécdota extraordinaria, protagonizada por deidades o seres sobrenaturales.

En cambio, una leyenda son narraciones cortas o también centradas en eventos mágicos que al momento de contarlos se vuelven reales. Tanto el mito como las leyendas son una forma muy importante de transmisión de la cultura de dicha ciudad que se va transmitiendo de generación en generación.

#### **1.6.6.2. Dramatización**

Se conoce como dramatización el acto de llevar a cabo un drama, es decir, la representación de una historia a partir de la interpretación. Cabe mencionar que una buena interpretación, dependerá de la capacidad de actuación de los intérpretes.

La dramatización se refiere al modo de representar las diferentes obras literarias a través del diálogo, que se caracterizan por reproducir una historia de drama que aconteció en algún momento del pasado. Este término dramatización, proviene del griego que significa acción, por lo tanto, el drama o la dramatización se le conoce como la acción en el actuar.

En el emprendimiento se plantea la actividad de la dramatización, enfatizada en los mitos y leyendas de la ciudad de Ibarra, en calidad de las manifestaciones culturales de la misma, lo cual permitirá captar la

atención de la clientela mediante la interpretación llamativa de la historia de nuestra ciudad.

#### **1.6.6.3. Trivia**

Nace en la mitología romana al ser conocida como Trivia la diosa romana de la divinidad de las encrucijadas; que normalmente hace prosperar las empresas de los hombres, aunque puede condenarlas al fracaso si le place.

Trivia es una experiencia de compartir conocimientos y a la vez de concursar en el cual se enfrentan varios participantes y el cual consiste en la formulación de varias preguntas con respecto a temas de interés. Es así como se puede apreciar que trivia se relaciona a un conocimiento compartido debido a que las preguntas suelen apuntar a un saber general, a un camino dividido en diferentes ramas como son las distintas respuestas tentativas que se presentan para cada pregunta y a una encrucijada donde se vincula a la duda que surge sobre cuál es la respuesta correcta dependiendo de cada caso.

Los temas para tratar en las trivias planteadas en la idea de negocio tratan sobre la historia, cultura, leyendas y mitos de la ciudad de Ibarra, permitiendo al turista aprender de manera dinámica y emocionante al saber que será recompensado por su conocimiento; por ejemplo en diferentes cadenas alimenticias de prestigio como la Ch Farina emplea estos métodos para llamar la atención de sus clientes, sin embargo, sus trivias tratan sobre temas de conocimiento general a diferencia de las propuestas en el emprendimiento.

### **1.7. Fundamentación legal**

La Constitución de la República de Ecuador en vigencia desde el año 2008, en base a los artículos mencionados a continuación se evidencia que

garantiza la libertad de desarrollo de las diferentes habilidades de emprendimiento; mientras que, en La Ley de Turismo, establece la clasificación en la que se encuentra el mismo, las facilidades y permisos que se deben obtener para cumplir con el objetivo de colocar la cafetería como emprendimiento.

### **1.7.1. Constitución del Ecuador**

Dentro de la ley en cuanto a la mención sobre el emprendimiento la Constitución de la República de Ecuador el Art. 39. Manifiesta que:

El Estado garantizará los derechos de los jóvenes, y promoverá su efectivo ejercicio a través de políticas y programas, instituciones y recursos que aseguren y mantengan de modo permanente su participación e inclusión en todos los ámbitos, en particular en los espacios del poder público. El Estado reconocerá a las jóvenes y los jóvenes como actores estratégicos del desarrollo del país, y les garantizará la educación, salud, vivienda, recreación, deporte, tiempo libre, libertad de expresión y asociación. El Estado fomentará su incorporación al trabajo en condiciones justas y dignas, con énfasis en la capacitación, la garantía de acceso al primer empleo y la promoción de sus habilidades de emprendimiento (Asamblea Constituyente, p. 20).

Por ello, el estado garantiza a los jóvenes emprendedores planes estratégicos que les permitan trabajar de forma justa e igualdad de condiciones que los grandes empresarios.

Dentro del artículo 13, de la Constitución, menciona 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” (Asamblea Constituyente, 2008, p.13)

La sociedad como tal, está en su derecho de vivir en un ambiente sano y accesible con las condiciones de vida necesarias para satisfacer sus diferentes necesidades.

### **1.7.2. Ley de Turismo**

La Ley de Turismo es la columna vertebral de todo lo que tiene que ver con la regulación del Turismo en el país, para lo cual se ha contemplado un conjunto de lineamientos a seguir en cuestiones que tengan que ver con el tema.

El Art. 2, indica que “Turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos”. **(Congreso Nacional, 2002)**

El turismo es una fuente social y económica para la ciudadanía de tal manera que es garantizada por la ley, por ello la población tiene deberes y derechos acerca del cumplimiento de esta.

Dentro de la Ley de Turismo publicada en el Registro Oficial Suplemento No. 733 del 27 de diciembre de 2002. En el Capítulo II, De las actividades turísticas y de quienes las ejercen se reconoce al servicio de alimentos y bebidas como actividad turística; en el artículo. 5, literal b.

Al ser reconocido el servicio gastronómico como actividad turística indispensable para la prosperarían económica de un sector. La Constitución del Ecuador garantiza a los ciudadanos las obligaciones pertinentes para el disfrute de esta actividad.

Según la Ley de Turismo en el artículo 25. Se pronuncia que “El Estado de conformidad con los artículos 13 y 271 de la Constitución Política de la República, garantiza la inversión nacional y extranjera en cualquiera de las actividades turísticas, gozando los extranjeros de los mismos derechos y obligaciones” (Congreso Nacional, 2002). Por tal motivo, los emprendimientos ya sea de extranjeros o nacionales son apoyados por el gobierno.

### **1.7.3. Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas**

En el reglamento se especifican las características a las cuales el emprendimiento se encuentra condicionado, siendo así la manera más efectiva de acatar las normas correspondientes para lograr obtener la categoría deseada y un mayor prestigio dentro del área de los establecimientos gastronómicos.

El emprendimiento se encuentra clasificado como Cafetería según el Reglamento turístico de alimentos y bebidas Título III; De La Clasificación, Requisitos de Categorización y Sistema de Puntuación. En el Capítulo I, Art. 14 literal a. Al ser clasificado como tal, según el Art. 15 literal d; el tipo de servicio que brinda se encuentra en la categoría de Menú fijo. (p.7-9)

Debido al seguimiento de los artículos ya mencionados incluyendo el art. 18 y 19 donde se especifican la categorización y los requisitos de categorización indispensables para ser reconocido como un establecimiento turístico de alimentos y bebidas a nivel nacional.

### **1.7.4. Ley Orgánica de Emprendimiento e Innovación**

La ley de emprendimiento e innovación permite a los jóvenes emprendedores de hoy en día tener un respaldo de la ley para mantener sus negocios y competir en igual de oportunidades con los grandes empresarios y compañías.

El Art. 1 de la Ley de emprendimiento menciona que “La presente Ley tiene por objeto establecer el marco normativo que incentive y fomente el emprendimiento, la innovación y el desarrollo tecnológico, promoviendo la cultura emprendedora e implementando nuevas modalidades societarias y de financiamiento para fortalecer el ecosistema emprendedor”.

Esta ley permite a las personas emprender de manera innovadora dentro de lo establecido por la ley ya que protege y alienta a los

emprendedores a avanzar con sus proyectos, es así como en el Art 5. manifiesta que la cultura emprendedora tiene relación con “el conjunto de cualidades, conocimientos y habilidades necesarias que posee una persona para gestionar un emprendimiento.” (p.5)

La ley de emprendimiento cuenta con políticas que permitirán a los nuevos empresarios tener bases para consolidar su negocio y proyectarse a un futuro seguro, del mismo modo que es eficiente al colocar los límites pertinentes para la diferenciación entre un negocio y un emprendimiento.

## **CAPITULO II**

### **2. ESTUDIO DE MERCADO**

#### **2.1. Diseño de la Investigación de Mercado**

##### **2.1.1. Tipo De Investigación**

La investigación fue de enfoque mixto, de carácter cualitativa y cuantitativa, con mayor sesgo en el ámbito cuantitativo, se realizó la medición numérica y estadística, que incluye tablas, figuras y el análisis de resultado. Mientras que, en la esfera cualitativa se buscó el interés del grupo objetivo hacia el proyecto de la cafetería temática. La idea fue conocer la percepción de las personas sobre los elementos del proyecto investigado, describiendo así, la situación de acceder a un lugar que ofrezca un buen ambiente y que puedan interactuar con las manifestaciones tradicionales como mitos y leyendas de la ciudad de Ibarra, realización de trivias e incrementación de un área de lectura y un área de teatro.

A través de la investigación cualitativa se logró determinar los factores incidentes en el consumo del café y de los diversos tipos de productos que ofrece una cafetería. Comprender el tipo de servicio brindado y la aceptación de los consumidores ante cafeterías que no representa su esencia tradicional.

En cuanto a los instrumentos de la investigación cualitativa se encuentra la observación, misma que fue utilizada para comprender la oferta de productos de otras cafeterías y el servicio otorgado de esta en todos los niveles de sus consumidores.

Mediante la investigación cuantitativa se puede llegar a representar de manera más real las necesidades de los

consumidores y poder construir un número significativo para la investigación partiendo de eso.

Uno de los instrumentos utilizados para este tipo de investigación es la encuesta, a través del cual se determinó el perfil de las personas que acuden a cafeterías, sus expectativas y lo desean de una de ellas. **(Alvares, 2011)**

### **2.1.2. Tipo de muestreo y cálculo de la muestra**

Para la presente investigación de mercado, se empleó el muestreo aleatorio, el cual se fundamenta en establecer todos los elementos que tienen siempre la misma probabilidad de resultar elegidos, sin que alguno tenga prioridad sobre el otro.

Para realizar la investigación de mercado ha de recurrirse a una encuesta como fuente primaria de información y para determinar cuántas encuestas deben llevarse a cabo se requiere el cálculo de la muestra para saber si es suficientemente amplia.

Para saber si la muestra es representativa se procede al cálculo del tamaño de la muestra de tal forma que la muestra es el número de elementos elegidos al azar que hay que tomar para que los resultados puedan extrapolarse al mismo y con la condición que sean representativos de la población **(Cordero, 2015)**.

El tamaño de la muestra depende de tres aspectos:

- Error permitido.
- Nivel de confianza con el que se desea el error.
- El carácter infinito o finito de la población.

### 2.1.2.1. Tamaño de la muestra

El proyecto toma en cuenta el nivel de confianza del 95% con un margen de error del 5%, de tal manera que los valores obtenidos de la muestra se aproximen de gran manera a la opinión de la población de Ibarra y permita obtener datos y resultados reales del estudio.

De acuerdo con el número de la población se debe utilizar la fórmula para población infinita (cuando se desconoce el total de unidades de observación que la integran o la población es mayor a 100,000).

El proyecto de implementación de una cafetería temática, enfatiza las manifestaciones culturales, el cual se encontrará ubicado en el cantón Ibarra en el sector “Yacucalle”, siendo un lugar estratégico, que posee gran afluencia de visitantes los fines de semana, por el parque la familia que se encuentra en esta localidad.

Tabla 3 *PDYOT de la ciudad de Ibarra*

Lugar	Habitantes
Ibarra	221149
PEA	111085

En la Tabla 3. De acuerdo con el documento del PDYOT de Ibarra proporciona la siguiente información.

Considerando las expectativas de la ubicación de la cafetería Temática se realizó la determinación de una sola muestra de acuerdo a la población económicamente activa de la ciudad donde se ubican los sectores preseleccionados.

Como las muestras a seleccionar corresponden a poblaciones menores a los 100.000 habitantes se empleó la fórmula para poblaciones finitas.

Donde:

$n$ = número de elementos de la muestra

$N$ = número de elementos del universo

$p/q$ = probabilidades con las que se presenta el fenómeno (50,50)

$Z^2$ = valor crítico correspondiente al nivel de confianza siempre se opera con valor sigma 2. = 95%

$E$ = margen de error permitido para la presente muestra se selecciona el 5%

$$n = \frac{Z^2 \times p \times q}{d^2}$$

$$n = 384$$

La encuesta se aplicó a 384 personas en la ciudad de Ibarra.

### **2.1.3. Instrumentos para recolección de datos.**

Fernando Castro Márquez indica que las técnicas están referidas a la manera como se van a obtener los datos y los instrumentos son los medios materiales, a través de los cuales se hace posible la obtención y archivo de la información requerida para la investigación.

La técnica escogida que se adaptó al proyecto de emprendimiento es la encuesta, debido a que tiene aplicación en cualquiera de los enfoques tanto cualitativo como cuantitativo. La

encuesta es una de las técnicas de recolección de información más usadas y su instrumento es un cuestionario o conjunto de preguntas que se preparan de manera específica para obtener la información necesaria de acuerdo a los objetivos planteados en el proyecto.

El cuestionario utilizado para la recolección de datos del presente proyecto de emprendimiento fue previamente evaluado y aprobado por el director y docente técnico del mismo. Está diseñado con el formato de la Universidad Técnica del Norte, se aplicó de manera virtual por medio de Microsoft Forms debido a las circunstancias de la pandemia por la que se encuentra atravesando el país y consta de un total de 21 preguntas que se dividen en dos secciones; la primera acerca de los datos informativos del turista y la segunda sobre el perfil turístico del mismo. (Modelo y Validación adjunta en ANEXOS)

La encuesta permitió la recolección de datos necesarios para posteriormente realizar un análisis a profundidad acerca de los requerimientos de los turistas respecto al emprendimiento, la situación social, económica, así también el ambiente en que se podrá desarrollar la idea de negocio en comparación con la competencia y poder sustentar la factibilidad de la misma. **(Cordero, 2015)**

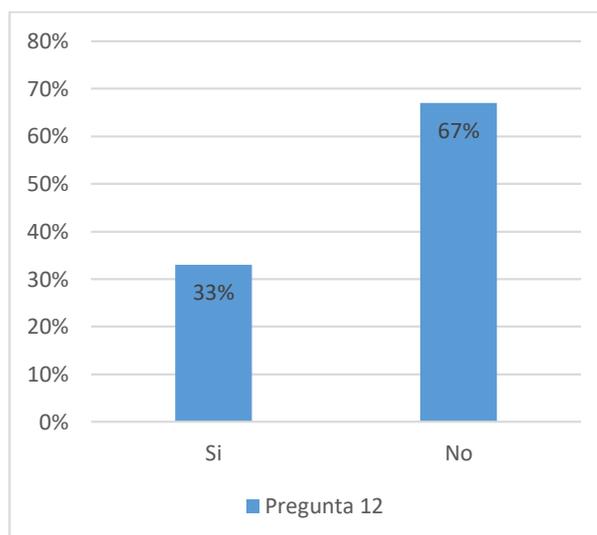
#### 2.1.4. Resultados y discusión

Debido a la población de 170549 personas de la ciudad de Ibarra (PDYOT 2020) se ha recolectado una base de datos de 384 encuestas que permitirá realizar el análisis correspondiente. A continuación, se tomará en cuenta las preguntas de mayor importancia para su respectiva descripción.

En primer lugar, se interpretará la pregunta 12. Indica acerca del lugar en donde vive y sobre la existente posibilidad de encontrar una cafetería temática, de tal manera que ayuda a saber sobre la posible competencia.

Figura 1

*Pregunta de la encuesta N°12 Cerca al lugar donde vive existe una cafetería temática.*

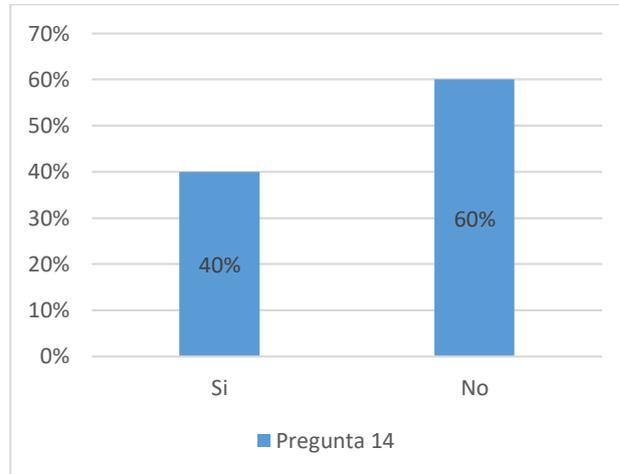


*Nota:* Tomado de encuestas, por los autores, 2020, office forms.

La mayoría de los encuestados concuerda que no existen cafeterías temáticas cerca del lugar de su procedencia, lo cual significa que no hay mucha competencia sea directa o indirecta para la implementación del emprendimiento.

Figura 2

*Pregunta de la encuesta N°14 ¿Conoce usted las manifestaciones culturales de la ciudad de Ibarra?*

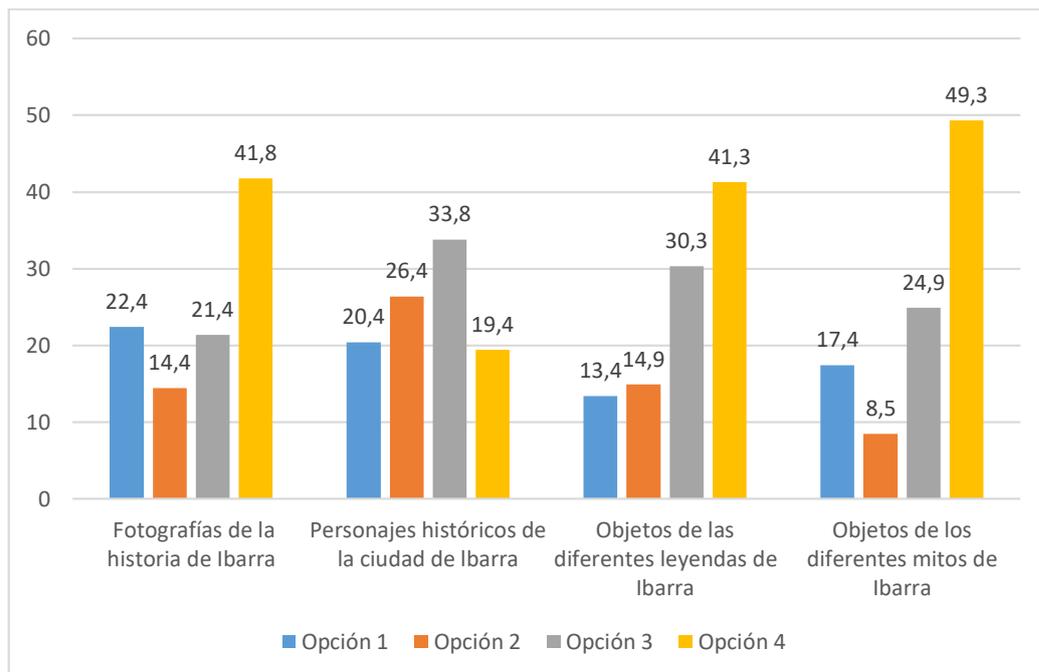


*Nota:* Tomado de encuestas, por los autores, 2020, office forms.

El 60% de los encuestados no tienen conocimiento acerca de las manifestaciones culturales de la ciudad de Ibarra, mientras que el 40% si conocen plenamente como se representa la cultura, por ello, el presente emprendimiento tiene gran relevancia, porque impulsará a que la población ibarreña y los turistas puedan conocer la historia y las expresiones culturales que posee el cantón.

Figura 3

*Pregunta de la encuesta N°15 ¿Con que le gustaría que estuviera ambientada la cafetería? (Marque según el nivel de importancia siendo 4 el más alto y 1 el más bajo).*

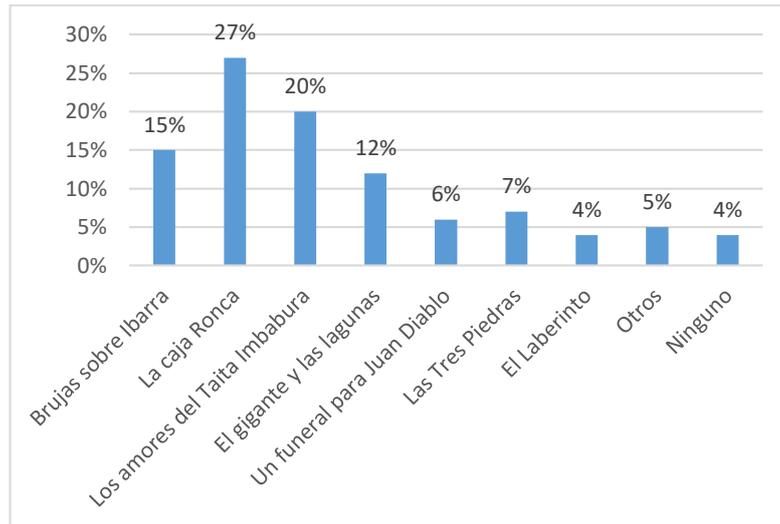


*Nota:* Tomado de encuestas, por los autores, 2020, office forms.

El interés de las personas si estaría principalmente ambientada con objetos representativos de los diferentes mitos de la ciudad de Ibarra al igual de con fotografías de la historia de la misma.

Figura 4

*Pregunta de la encuesta N°16 ¿Cuáles son los mitos y leyendas de la ciudad de Ibarra que usted conoce? (Puede marcar más de una opción y no más de tres opciones)*



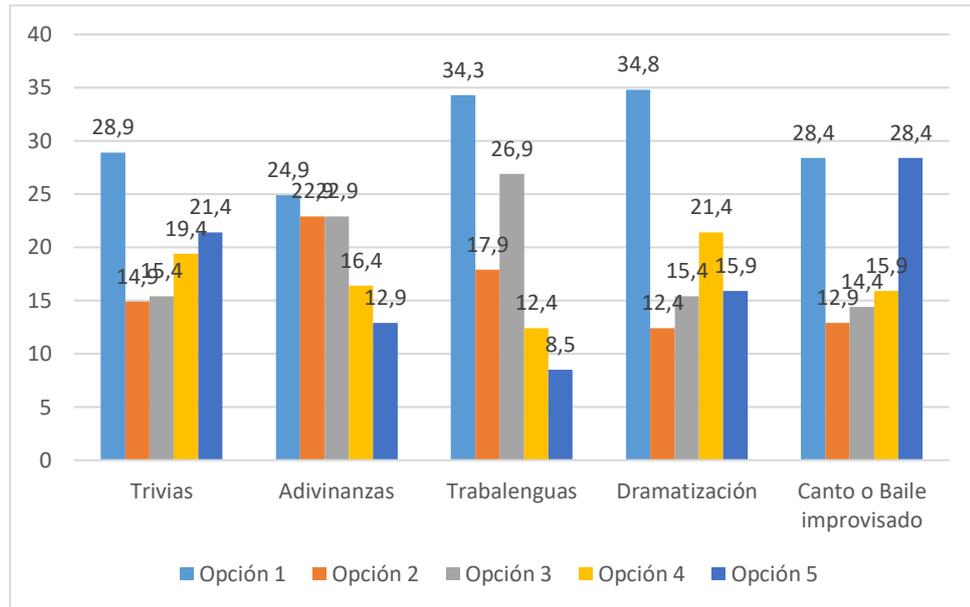
*Nota:* Tomado de encuestas, por los autores, 2020, office forms.

Las leyendas y mitos más conocidos de la ciudad de Ibarra son: La caja ronca y los amores del taita Imbabura, la viuda. Tomando ventaja del resultado obtenido, el emprendimiento puede llegar a llamar la atención de varios turistas tanto a nivel local como nacional.

En el siguiente análisis se tomó en cuenta dos preguntas y se hará un cruce entre ambas.

Figura 5

*Pregunta de la encuesta N°18 ¿En qué tipo de actividades le gustaría participar? (Marque según el nivel de importancia siendo 5 el más alto y 1 el más bajo)*



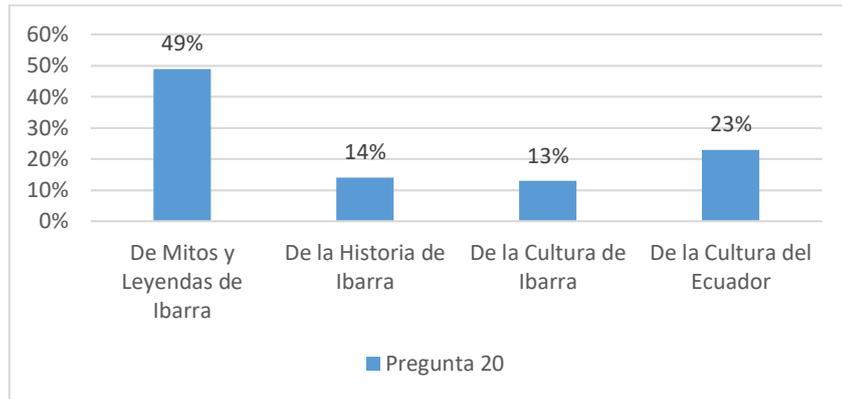
*Nota:* Tomado de encuestas, por los autores, 2020, office forms.

En el análisis intervienen dos preguntas; la n° 17 ¿Está de acuerdo con que se realicen actividades dentro de la cafetería donde pueda concursar?, en donde los encuestas se manifestaron con la aprobación del 80%. En la siguiente pregunta se colocó las diferentes actividades, donde el canto o baile improvisado llama la atención juntamente con las adivinanzas y en menor prioridad la dramatización y las trivias.

A continuación, se tomó en cuenta dos preguntas y se hará un cruce entre ambas.

Figura 6

*Pregunta de la encuesta n°20. ¿Qué tipo de libros le gustaría encontrar?  
(Marque solo una opción)*

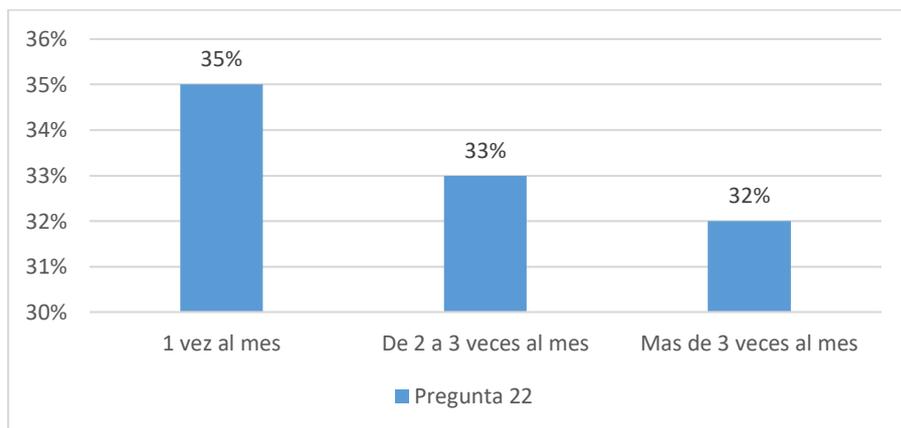


*Nota:* Tomado de encuestas, por los autores, 2020, office forms.

En el análisis de la pregunta n° 20, y la n°19 ¿Está usted de acuerdo en tener un área de lectura en la cafetería?, solo el 4% se manifestó negativamente y por ello un área de lectura es un punto a favor del emprendimiento. La preferencia sobre libros de mitos y leyendas que serían la mejor opción de entretenimiento seguido de aquellos con contenido sobre la cultura del Ecuador.

Figura 7

*Pregunta de la encuesta n°22. ¿Con que frecuencia asiste a una cafetería?*



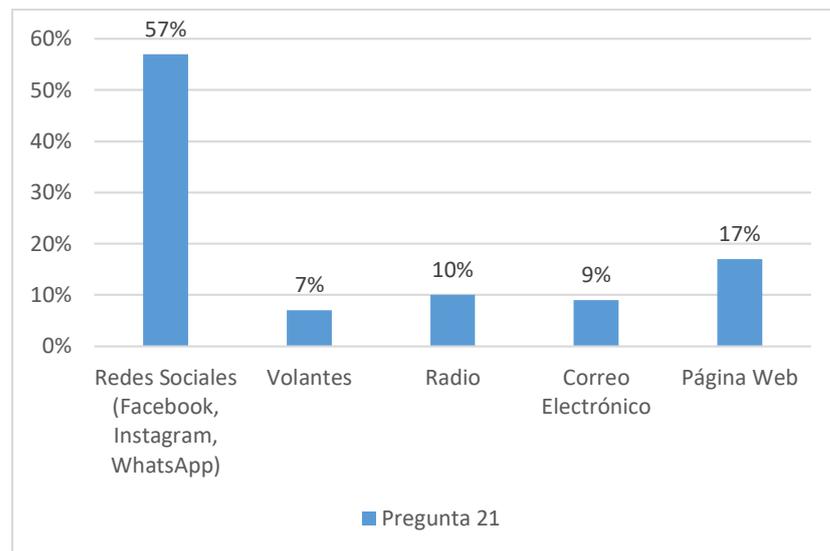
*Nota:* La Figura 7. Representa la frecuencia de asistencia a una cafetería. tomado de encuestas, por los autores, 2020, office forms.

Se analizó que la mayoría de los usuarios visitan una cafetería solo una vez por mes y máximo de dos a tres veces al

mes, esta información permitirá realizar un análisis de la demanda de manera más precisa.

Figura 8

*Pregunta de la encuesta n°21. ¿A través de que medio le gustaría recibir información de los servicios que oferta la cafetería? (Puede marcar más de una opción y no más de tres opciones)*



*Nota:* Tomado de encuestas, por los autores, 2020, office forms.

Según la encuesta, en su mayoría las personas prefieren el uso de las redes sociales como: Facebook, Instagram o WhatsApp, en lugar de otros medios convencionales por los cuales se pueda recibir información.

Actualmente es una tendencia el uso de redes sociales para el mejor manejo del negocio y poder llegar a más personas por medio de la tecnología. De igual forma, no se debe dejar de lado la realización de páginas web o el uso de correo electrónico, ya que tener una base de datos de la clientela y los proveedores permitirá crecer de manera exponencial al emprendimiento.

## 2.2. Segmentación de mercado

Mediante las encuestas realizadas y obteniendo la pregunta clave (8) se pudo identificar la prioridad del producto (cafetería temática) en la ciudad de Ibarra, se estableció el perfil del mercado meta para el presente emprendimiento. La técnica que se realizó, antes de obtener los datos de este perfil fue la obtención de los datos por medio de la plataforma Forms en la cual se aplicó la determinada encuesta.

Con las variables ya determinadas se puede identificar datos más concretos de los intereses del mercado meta que visitarían una cafetería temática.

Tabla 4 **Segmento de Mercado para la creación de una cafetería temática.**

SEGMENTACIÓN DE MERCADOS			
Producto Turístico: Cafetería temática sobre las manifestaciones culturales de Ibarra – Imbabura - Ecuador			
<i>Segmentación Geográfica</i>			
<i>Variable</i>		<i>Número</i>	<i>Porcentaje</i>
<i>Provincia:</i>	Imbabura	476257	100%
<i>Ciudad:</i>	Ibarra	221149	35,81%
<i>Población económicamente activa:</i>		111085	77,12%
<i>Población encuestada (muestra):</i>		383	100%
<i>Población encuestada mayoritaria:</i>		219	56%
<i>1er Resultado: 170549 personas de la ciudad de Ibarra de las cuales 383 fueron encuestadas hubo un total de 219 personas procedentes de la ciudad de Ibarra que gustan de ir a las cafeterías.</i>			
<i>Segmentación Demográfica</i>			
<i>Variable</i>		<i>Número</i>	<i>Porcentaje</i>

<i>Género:</i>	Masculino	213	55%
<i>Edad:</i>	18-25	123	32%
	26-30	101	26%
<i>Estado civil:</i>	Solteros	205	53%
<i>Instrucción:</i>	Tercer Nivel - Superior	235	61%
<i>Ocupación:</i>	Empleado privado	126	33%
<i>Ingresos:</i>	<=400	166	43%

*2do Resultado: Hombres que viven en la ciudad de Ibarra, de 18 a 30 años que son solteros, con estudios de Tercer Nivel, que trabajan y ganan una cantidad menor o igual a \$400. Tomando en cuenta el rango de 26 a 30 años influyentes en la ocupación de empleado privado, de igual manera el sector femenino es influyente por una variación mínima del 5% y se tomara en cuenta en el análisis final.*

#### **Segmentación Conductual**

Variable		Número	Porcentaje
<i>Consumo usual</i>	Café	146	30%
<i>Porque toman café</i>	Por el Sabor	179	39%
<i>Preferencia de visita</i>	Con amigos	91	45%
<i>Gasto promedio</i>	De 5 a 10 dólares	109	54%
<i>Frecuencia de visita</i>	1 vez al mes	137	35%

*Mercado meta: Los Hombres que viven en la ciudad de Ibarra, de 18 a 30 años que son solteros, trabajan y ganan un ingreso menor o igual a \$400, que pertenecen a un nivel socioeconómico medio, les gusta tomar café por su sabor de preferencia acompañados de amigos con una frecuencia de visita de una vez al mes y gastan un promedio de 5 a 10 dólares por visita.*

*Nota: La Tabla 4. Representa el perfil del mercado meta. Tomado de encuestas, por los autores, 2020, office forms.*

A través de la presente matriz se logró definir el perfil del cliente meta en base a los datos arrojados por las encuestas realizadas. Del cual se puede definir que en su mayoría son hombres de entre 18 y 30 años, solteros con un nivel de estudios Superior que trabaja y ganan una cantidad menor o igual a \$400, que toman el café debido a su sabor con una frecuencia de visita de una vez al mes y en promedio gastan de cinco a diez dólares y prefieren salir con amigos.

El género femenino es influyente dentro de la segmentación de mercado, debido a la diferencia menor del 5% en el resultado de la encuesta, así mismo tomar en cuenta que al encontrarse en época de pandemia se realizó la encuesta en línea y se dirigió a un público joven – adulto lo cual reduce nuestro mercado objetivo dentro del rango predilecto.

### **2.3. Análisis de la Oferta**

Se define a la oferta como la cantidad de bienes y servicios que los productores están dispuestos a vender a los distintos precios de mercado. Esta de diferenciar la cantidad de oferta ofrecida que hace referencia a la cantidad de los productores que están dispuestos a vender en un determinado precio.

En el mercado se puede encontrar tipos de ofertas determinadas por factores geográficos las cuales pueden ser:

- **Ofertas de especialización:** Se trata de una forma de monopolio donde a uno le permite imponer los precios en función de su interés, sin tener que preocuparse por la competencia. Para ellos el público consumidor puede responder con mayor o menor consumo dependiendo de sus ingresos.

- Oferta de grupo: Para los casos de cierto número restringido de personas que ofrecen su producto o servicio, se ponen de acuerdo para determinar el precio en el mercado, a esto se le conoce como el oligopolio es decir la situación del mercado en la que el número de vendedores es muy reducido.
- Oferta en un mercado libre: Es donde interviene la participación del público el cual puede decidir si comprar o no el producto o servicio determinando su precio, calidad, volumen y lugar.

Para este emprendimiento se optará por la oferta en un mercado libre donde se ofrecerá un producto y servicio de óptima calidad.

### **2.3.1. Factores que afectan a la oferta**

- Número y capacidad de producción de los competidores: Los competidores existentes en el mercado son varios, pero su capacidad de producción se limita a horarios diurno, vespertinos o únicamente nocturnos.
- Incursión de nuevos competidores: Actualmente existen varias cafeterías que ofrecen determinado servicio, ya sea de forma independiente o que forman parte de un hotel, los establecimientos que se detallan a continuación se encuentran en la ciudad de Ibarra:
  - Roka House Cafetería: Ofrece gran variedad de postres, bebidas y comida, que posee una idea de negocio ofertando productos artesanales.
  - Coffe Nutts: Ofrecen toda variedad de sándwiches, todo tipo de café, y postres, que se caracterizan por nuevas combinaciones y preparaciones de productos dulces.
  - La hacienda: tienen una gran oferta gastronómica que va desde empanadas típicas hasta pizzas personales

preparadas en horno de leña, también incluyen en su menú una variedad de cafés y bebidas frías.

- Olor a café: Ofrecen una variedad de bebidas frías y caliente juntamente con varios postres de los cuales algunos son de saludables es decir sin calorías, generando una idea de negocio innovadora.

**Tabla 5 Oferta de Restauración. Imbabura.**

NOMBRE	TIPO	UBICACIÓN	CAPACIDAD 2019	CAPACIDAD 2020	ESPECIALIZADO		TIPO
					SI	NO	
Olor a café	Cafetería	Ibarra	47 personas	40 personas		X	
La Hacienda	Cafetería	Ibarra	120 personas	96 personas	X		
Aroma Coffe & Gelato	Cafetería	Cotacachi	26 personas	10 personas	X		
Rio Intag	Cafetería	Cotacachi	55 personas	27 personas	X		2 Tazas
Cafetería sabor Vazco	Cafetería	Otavalo	52 personas	26 personas	X		2 Tazas
La Cosecha	Cafetería	Otavalo	42 personas	20 personas	X		2 Tazas

*Nota:* La Tabla 5. Representa la oferta de las cafeterías más destacadas que formarían parte de la competencia.

- Capacidad de inversión fija: Para este emprendimiento se debe tomar en cuenta una inversión adecuada para la obtención de los equipos necesarios para la cafetería y así poder entregar un excelente producto y servicio a los futuros clientes potenciales.
- Precios de los productos relacionados: El precio del producto es un factor importante para ello el precio promedio dentro del mercado

oscilaría de 0,80 ctvs. a \$5,00 dependiendo del producto y la preparación.

#### 2.4. Proyección de la competencia

Dentro de la proyección de la competencia se tomará en cuenta seis establecimientos con renombre a nivel de Provincia, de tal manera determinará la cantidad promedio de visitas que utilizan los servicios de la competencia.

Tabla 6 *Cantidad promedio de turistas de la competencia en Imbabura.*

<b>Nombre del Establecimiento Competencia</b>	<b>Cantidad de Turistas al día</b>	<b>Cantidad de Turistas a la semana</b>	<b>Cantidad de Turistas al mes</b>
Olor a café	20	120	480
La Hacienda	20	140	560
Aroma Coffe & Gelato	10	70	280
Rio Intag	72	504	2016
Cafetería sabor Vazco	100	600	2400
La Cosecha	90	630	2520

*Nota:* La Tabla 6. Representa la cantidad de turistas que atiende la competencia más detalladamente. Tomado de las Entrevistas realizadas a los dueños de los establecimientos.

Tabla 7 *Cantidad promedio de turistas anuales en Imbabura.*

---



---

<b>Nombre del Establecimiento Competencia</b>	<b>Cantidad de Turistas</b>
Olor a café	5760
La Hacienda	6720
Aroma Coffe & Gelato	3360
Rio Intag	24192
Cafetería sabor Vazco	28800
La Cosecha	30240
<b>TOTAL</b>	<b>99072</b>

El promedio anual (PA) de turistas es determinado mediante la siguiente formula;

$$PA = \frac{\text{Suma de turistas por establecimientos}}{\text{cantidad de establecimientos}},$$

Se determinó el promedio de turistas que arribaron a los establecimientos que representan a la competencia es de 16512; de este valor se parte para realizar la proyección de la oferta del 2019.

## **2.5. Análisis de la Demanda**

El análisis de la demanda permite identificar al mercado objetivo y, por ende, el cálculo de la demanda potencial que, permite identificar la posibilidad de efectividad del producto o proyecto conociendo más a fondo las preferencias y gustos de los clientes.

Para Kotler (2003) “La demanda se define como la cantidad y calidad de bienes y servicios que pueden ser adquiridos en los diferentes precios del mercado con un consumidor (demanda individual) o por el conjunto de consumidores (demanda total) en un momento determinado”.

Tabla 8 ***Demanda Potencial***

<b>DEMANDA</b>	
Población mercado objetivo de la ciudad de Ibarra (PEA)	111085
% de intención de compra del producto	52%
<b>DEMANDA POTENCIAL</b>	<b>57764.2</b>

La existencia de una necesidad a satisfacer con el servicio o producto de ofrecer refleja una oportunidad en la demanda potencial que se debe cuantificar a través de fuentes primarias como son las encuestas.

La determinación de la demanda es el elemento más importante del mercado, está integrado lo que son las necesidades sentidas, el poder adquisitivo, la posibilidad de compra y el tiempo de consumo.

Uno de los factores importantes dentro del emprendimiento es que el producto o servicio tenga mercado, por tal motivo es necesario encontrar una demanda insatisfecha.

La demanda potencial es un límite superior de la demanda real que se ha de estimar para el supuesto en que el esfuerzo comercial realizado en el máximo. De la definición y de la formación de la estimación de la demanda potencial se deciden pues las variables que la determinan, las que influyen genéricamente en la demanda, el precio, la renta y sus preferencias (**Kotler, 2006**).

### **2.5.1. Factores que afectan a la demanda**

- Hábitos de consumo: Después de la aplicación de las 384 encuestas se determinó que el café es una bebida preferida para el 34% de los encuestados.
- Gustos y preferencias: Respecto a las preferencias, los encuestados dentro de una cafetería prefieren helados con un

7%, desayunos con un 12%, postres con un 16%, sándwiches con un 18% y jugos naturales con un 13%.

- Niveles de ingreso: el nivel de ingresos es un factor importante al momento del consumo de un producto. Respecto al nivel de ingresos se determinó que el 43% de los encuestados su ingreso es menor a 400\$, el 21% de 401\$ a 600\$, el 19% de 601\$ a 900\$ y el 18% su ingreso es mayor a 900\$.

El 54% de los encuestados en una cafetería gasta entre 5 a 10 dólares, el 29% menor a 5 dólares y el 16% más de 10 dólares.

Tabla 9 ***Criterio de consumo***

<b>Criterio</b>	<b>Consumo</b>
Bebidas Calientes	34%
Desayunos (Sándwiches)	30%
Postres	16%
Productos Fríos (Helados, Jugos)	20%

*Nota:* La Tabla 9. Representa el criterio de consumo en una cafetería por categoría.

Tabla 10 ***Frecuencia de visitas y el precio promedio de consumo***

<b>Frecuencia de visita</b>		<b>Precio promedio de consumo</b>	
Una vez al mes	35%	Menos de 5\$	29%
De dos a tres veces al mes	33%	Entre 5 y 10 dólares	54%
Más de 3 veces al mes	32%	Más de 10 dólares	16%

*Nota:* La Tabla 10. Representa la frecuencia de visitas a una cafetería de parte de los encuestados y el promedio de consumo.

## 2.6. Demanda Insatisfecha

Se realizó una proyección de la demanda insatisfecha a cinco años, en base a la siguiente estructura.

Donde:

$$\textit{Demanda Insatisfecha} = \textit{Demanda Potencial} - \textit{Competencia}$$

Tabla 11 *Proyección de la Demanda Insatisfecha, Imbabura*

<b>Año</b>	<b>Demanda Potencial</b>	<b>Competencia</b>	<b>Demanda Insatisfecha</b>
<b>0</b>	57764	16512	41252
<b>1</b>	58994	16864	42130
<b>2</b>	60251	17223	43028
<b>3</b>	61534	17590	43944
<b>4</b>	62844	17964	44880
<b>5</b>	64184	18347	45837

## CAPITULO III

### 3. ESTUDIO TÉCNICO ADMINISTRATIVO

#### 3.1. Análisis y determinación de la localización óptima del proyecto

El análisis acerca de la localización del presente proyecto permite mostrar las ventajas y beneficios de la ubicación del mismo, de tal manera se busca satisfacer las necesidades de los usuarios y sus expectativas.

##### 3.1.1. Macro localización

El presente proyecto se encuentra ubicado en la parroquia San Francisco de la ciudad de Ibarra perteneciente a la provincia de Imbabura, Ecuador. Ibarra es una ciudad dedicada al comercio, dicha actividad genera el 72 % del total de ingresos anuales, que bordean los 178 millones de dólares.

El emprendimiento tiene connotaciones favorables ya que es una idea innovadora. Imbabura es considerada provincia turística por los atractivos naturales, culturales, artesanales y gastronómicos; el emprendimiento se encuentra dentro de la industria alimentaria por lo cual es esencial comprender el funcionamiento dentro del mercado.

Existe una gran gama de artículos primarios que se cultivan en la Provincia, los cuales son primordiales a la hora de la elaboración de los diferentes productos que vamos a ofrecer. Tal como son las frutas provenientes del Chota y Pimampiro o las verduras provienen del Carchi.

El turismo se ha convertido en una actividad económica prioritaria; según la OMT, en el año 2018 el nivel internacional de llegada de turistas aumento un 6% y en el sector terciario en el caso de Ecuador; este sector es más heterogéneo al concentrarse el 55% de la PEA, el 35% de la

misma está ubicada en el comercio y el 32% se desarrolla en servicios sociales.

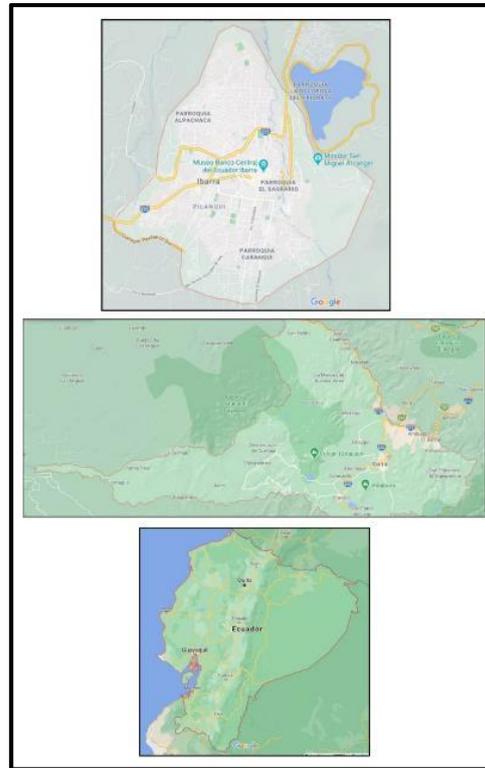
Dentro de los establecimientos de la Provincia de Imbabura se estipula unas 413 empresas las cuales el 81,36% corresponden a empresas turísticas y el 15,4% a locales comerciales. De tal manera es interesante observar que las posiciones de competitividad de las empresas van de la mano con el grado alcanzado en el clima genérico de negocios existente en la provincia.

La gastronomía de la ciudad de Ibarra converge en una mezcla de productos alimenticios, técnicas, especias, creencias que son frutos de la identidad del pueblo. El turismo como la gastronomía son ejes fundamentales para el desarrollo económico de la ciudad.

Ibarra se puede observar la gran variedad de gastronomía entre ellas comidas, bebidas y postres ya sean ellos ancestrales o tradicionales, en este cantón prevalece las preparaciones de las bebidas y postres debido a las festividades religiosas, este es un factor que se ha permitido aprovechar los recursos turísticos disponibles de la ciudad.

Figura 9

*Mapa sobre la ubicación de la ciudad de Ibarra*



*Nota:* Elaborado por los Autores, 2021.

Se tomará en cuenta a la competencia existen en el Ecuador, en especial en aquellas ciudades vecinas a la ubicación del emprendimiento y para ello debemos elaborar estrategias que permitan desarrollar al máximo la actividad. En la industria alimentaria se debe ser audaz y persuasivo al tomar en cuenta que las personas tienen la necesidad de consumir alimentos de manera frecuente.

La competencia a nivel nacional acerca de las cafeterías temáticas es considerable debido a que en las ciudades con mayor afluencia de turistas existe mayor aceptación de la oferta; sin embargo, la provincia de Imbabura se encuentra bien localizada y la competencia dentro de la misma es menor debido a las pocas cafeterías de carácter temático existentes a nivel de provincia.

### 3.1.2. Micro localización

La cafetería temática sobre las manifestaciones culturales de Ibarra es un emprendimiento que se encuentra ubicado en la ciudad de Ibarra, parroquia San Francisco, en el sector de Yacucalle entre las calles Ricardo Sánchez y Tobías Mena, en la Daniel Reyes. Se ubica en las coordenadas N 0°20'11.7168" W 78°07'39.5292".

El sector de Yacucalle se ha ido posicionando dentro de la ciudad de Ibarra debido a su incremento en el mercado y el hecho de contar con las condiciones óptimas para todo negocio como son; una buena cobertura de internet, carreteras de primer orden, el contar con todos los servicios básicos, entre otros. La ubicación permite posicionar al emprendimiento de manera óptima debido a la poca competencia existente en el sector relacionada con el mismo, pero que a su vez se complementa con los emprendimientos ya posicionados.

Figura 10

*Mapa de la ubicación del emprendimiento en la ciudad de Ibarra.*



*Nota:* Elaborado por los Autores, 2021.

La infraestructura del local le permite una acogida moderada de clientes y el espacio necesario tanto para las áreas de lectura como para el escenario donde se realizarán las presentaciones de teatro entre otras actividades relacionadas con la cultura de Ibarra y su aprendizaje de manera creativa y entretenida.

La gastronomía ofrecida en el establecimiento será acerca de las tradicionales comidas pertenecientes a la ciudad de Ibarra como son: humitas, helados de paila, té de yerbas medicinales y relajantes, quimbolitos, empanadas, coctelería, repostería, entre otros. En virtud de que, se pretende posicionarse de forma que los turistas deseen regresar al establecimiento no solo por la comida sino también por excelencia en la atención y entretenimiento de calidad que reciben los clientes, de igual forma para contribuir con sus conocimientos sobre la cultura de la ciudad de Ibarra.

### **3.2. Identificación y descripción de los procesos**

#### **3.2.1. Caracterización y diseño del producto/servicio**

La cafetería temática de manifestaciones culturales en la ciudad de Ibarra pretende ser un lugar agradable y llamativo debido a que sus diferentes espacios, estarán adecuados con una alta gama de fotografías antiguas de la ciudad, libros de mitos, leyendas, historia y cultura de la ciudad, de modo que las personas disfruten de las distintas actividades realizadas en el área de presentaciones y de la tranquilidad del área de lectura en compañía de amigos y familiares.

De este modo, la cafetería temática contará con un área de lectura en la que se incluirán diferentes modalidades de libros de historia, política, derecho, romance, ficción, entre otros, otra área de presentaciones de las obras dramáticas y finalmente un espacio con cómodas sillas y mesas en donde podrán disfrutar de la música clásica

instrumental, desde donde serán atendidos por el servicio de atención al cliente, para que puedan degustar de diferentes bocaditos de sal, dulce, jugos naturales, batidos, bebidas frías y variedades de cafés, hechos en el mismo día.

“El café del saber” ofrece un concepto distinto a las actuales cafeterías de la ciudad de Ibarra, ya que el emprendimiento quiere construir un lugar propicio de reuniones para los amantes del café, la cultura y el entretenimiento, con el fin de crear relaciones que permitan fidelizarse a la clientela con el establecimiento, generando una experiencia diferente, afianzando la confianza en el negocio. De tal manera que, la cafetería debe estar en constantes actualizaciones; por ejemplo, durante un determinado período de tiempo la cafetería se encontrará en un periodo de prueba el cual permitirá establecer un menú con el cual el consumidor se sienta cómodo y confiado, también se tomara en cuenta la opinión del cliente en cuanto a la atención brindada, las actividades realizadas para el entretenimiento de este y los concursos que se realizaran que puedan generar nuevas experiencias aceptadas por los mismos.

Se realizarán distintas actividades que inculquen el aprendizaje de manera entretenida, por medio de la trivias que priorizan el conocimiento de la música, danza e historia de la ciudad, así como también habrá artistas invitados los cuales realizaran obras de arte refiriéndose a pinturas y esculturas, incluyendo las dramatizaciones de las leyendas o mitos de esta y a su vez podrán dirigirse al área de lectura en donde encontrarán variedad de revistas y libros sobre la cultura u otros temas de interés general.

En cuanto a la fijación de precios se basó en la encuesta realizada en el capítulo anterior, por el cual se realizará el análisis de las posibles

cafeterías que pueden ser parte de la competencia tomando como factor principal el precio de los productos.

Se analizó la cafetería “Olor a café”, ubicada en el centro de la ciudad de Ibarra por lo tanto tiene una larga trayectoria en el mercado del mismo modo ofrece productos de calidad y sus precios son elevados. Por otra parte, analizamos “La Hacienda”, es una cafetería bien ubicada en la ciudad de Ibarra, aunque sus precios son relativamente bajos, tiene una alta gama de productos y un estilo campestre. Por consiguiente, el precio de los productos tendrá un valor intermedio dentro de las dos cafeterías analizadas y el precio aceptado por las personas encuestadas oscila entre los cinco y diez dólares.

A continuación, se muestra la descripción del horario, áreas de la cafetería y el menú de esta:

### **Horario**

El horario propuesto para la apertura y cierre del establecimiento se basa tanto en la competencia como en la necesidad del usuario, al ser una cafetería debe abrir temprano para cumplir con las expectativas del cliente como es la de obtener las energías necesarias para continuar su día y en la tarde se complementa con el momento de relajación que proporciona un descanso mental después de una ardua jornada de trabajo, en el caso de un fin de semana le concede al usuario un momento de distracción y entretenimiento sano.

- De lunes a miércoles: 7:00 am – 10:00 am y de 4:00 pm – 20:00 pm.
- Jueves y viernes: 7:00 am – 10:00 am y de 4:00 pm – 22:00 pm.
- Sábado: de 4:00 pm – 22:00 pm

## Establecimiento

Dentro del establecimiento se contará con diferentes áreas las mismas que cuentan con acceso wifi y que permitirán la distracción, entretenimiento, descanso y relajación del usuario por medio de distintas actividades que se realizarán en la cafetería cada semana, de tal manera se ganara la confianza y fidelización del cliente. Todas las áreas están decoradas según su finalidad, permitiendo a los diferentes visitantes identificarse con el área que visitan.

- **Área de Lectura:** El área de lectura dentro de la cafetería es un espacio que le permite al cliente mantenerse relajado mientras disfruta de una deliciosa bebida o postre. Dentro del área se encuentran revistas de cultura, libros de mitos y leyendas de la ciudad de Ibarra, también contará con libros sobre la historia de la ciudad y del Ecuador, adicionalmente se incluirán libros y revistas sobre temas de cultura general, política, derecho, novelas, entre otros.
- **Área de Presentaciones:** La cafetería cuenta con un espacio junto al área de lectura, donde se pueden realizar distintos tipos de presentaciones. Es un área donde los fines de semana se llevarán a cabo diferentes actividades como dramatizaciones sobre los mitos y leyendas, o sobre la forma de vida de las comunidades de la ciudad, con el fin incentivar a los consumidores a conocer más sobre la cultura de la ciudad de Ibarra. Por ejemplo: cada sábado ya sea los artistas invitados o el público que desee participar, se hará una dramatización sobre una leyenda o mito diferente, es decir, se vestirán del personaje e interpretarán lo que cuenta la leyenda como una mini obra de teatro. Lo cual será observado por el público en general mientras disfrutan de un alimento adquirido en la cafetería.

**Tabla 12** Cronograma de actividades del área de presentaciones

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES							
HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
8:00 / 12:00	CERRADO	Desayunos	Desayunos	Desayunos	Desayunos	Desayunos	CERRADO
16:00 / 17:00		S/A	Emprendimiento	Emprendimiento	S/A	Emprendimiento	
17:00 / 18:00		Trivia	Emprendimiento	S/A	S/A	Emprendimiento	
18:00 / 19:00		Trivia	Emprendimiento	Participación de publico	Adivinanza	Trivias	
19:00 / 20:00		S/A	S/A	Participación de publico	Dramatización	Dramatización	
20:00 / 21:00		Cerrado	Cerrado	Cerrado	Participación de publico	Participación de publico	
21:00 / 22:00		Cerrado	Cerrado	Cerrado	Dramatización	Dramatización	
22:00 / 2:00		Cerrado	Cerrado	Cerrado	Dramatización	Dramatización	

Nota: Elaborado por los Autores, 2022

- Área de Restaurante:** Es el espacio destinado a que los clientes pueden disfrutar de sus alimentos, mientras observan las diferentes actividades que se realizan en el área de presentaciones o puedan disfrutar de música clásica instrumental. Particularmente esta área se encuentra ambientada con fotografías del pasado de la ciudad de Ibarra y como ha ido cambiando a la actualidad, al mismo tiempo con trajes y objetos que representan las diferentes manifestaciones culturales de la ciudad como son los mitos y las leyendas de los mestizos, la danza y su música.

Algunas de las fotografías perteneciente a la ambientación del local son:

Figura 11

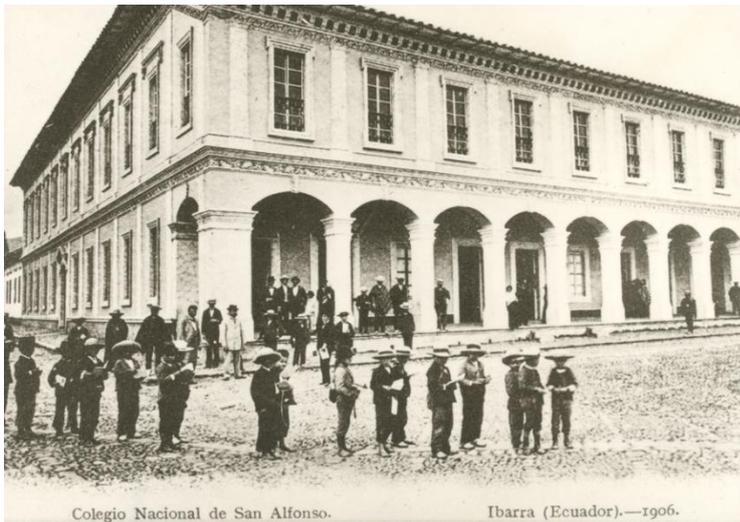
*Fotografía antigua. PARQUE PEDRO MONCAYO*



*Nota:* Radica y pertenece al Museo Banco Central del Ecuador – Ibarra

Figura 12

*Fotografía antigua. LOS NIÑOS DEL FUTURO COLEGIO TEODORO GÓMEZ DE LA TORRE*



*Nota:* Radica y pertenece al Museo Banco Central del Ecuador – Ibarra

Figura 13

*Fotografía antigua. EL PÁJARO DE ACERO LLEGA A IBARRA*



Nota: Radica y pertenece al Museo Banco Central del Ecuador – Ibarra

### **Menú de la Cafetería**

La oferta gastronómica en la cafetería se implementará a base de la respuesta obtenida de los usuarios encuestados, para lo cual, se realizó un estudio de mercado que aportó con los productos que los usuarios consumen usualmente. En la actualidad, en cuanto a bebidas calientes los cafés más tradicionales van desde los preparados a máquina como el cappuccino, hasta el café de pasar y el té de hojas, de igual manera las bebidas frías más pedidas son jugos, batidos y *frappes*, que forman parte de la carta que se ofrece a los visitantes.

Referente a los *cocteles* y bebidas alcohólicas, son implementados debido al segmento de mercado joven obtenido en la investigación previa, donde los *cocteles*, las bebidas alcohólicas como la cerveza comercial y la cerveza artesanal, las *micheladas*, *whisky* en las rocas, *shots*, *peceras* de vodka con jugos naturales, entre otros; estos brebajes se consumen usualmente en horarios nocturnos, en establecidos como cafeterías, que en este caso podrían disfrutar de estos tragos mientras realizan diferentes actividades preparadas y ofertadas para el deleite del consumidor.

Por otra parte, los acompañantes no solo se ofertan al consumo usual, sino también conforme a la temática del emprendimiento que proporciona las manifestaciones culturales de la ciudad de Ibarra, por ende, su gastronomía se basa en platos típicos relacionados con la cultura de la misma como son el caldo de gallina, la sopa de harina de habas con churos, el yaguar locro, el caldo de patas, entre otras sopas; entre los platos principales cuenta con hornado, llapingachos, fritada de cajón y la tilapia frita en Yahuarcocha. Además, cuenta con postres y entradas como el helado de paila, el arrope de mora, las nogadas, las empanadas de morocho, los helados de Caranqui juntamente con pan de leche y bebidas como el famoso jugo de caña, entre otras. Por consiguiente, la temática del “Café del Saber” no solo se basaría en la ambientación del local, sino que también en su oferta gastronómica se encuentra influenciada por la cultura de la ciudad de Ibarra tomando en cuenta el proceso histórico de la localidad y lo que caracteriza los cambios actuales.

Cabe recalcar que, la oferta gastronómica para el negocio no es muy variada, en vista al hecho de que se constituye como una cafetería y no como un restaurante, por lo cual, los platos establecidos en el menú son parte de la temática del establecimiento más no su enfoque principal y por ello llevan nombres conforme a esta.

Tabla 12 **Menú de Bebidas Calientes**

<b>Producto</b>	<b>Descripción</b>	<b>Fotografía</b>	<b>Costo</b>
Americano	Bebida preparada con café expreso y agua caliente		<b>2,00</b>

Elaborado por los autores, 2021

Expreso	Bebida preparada con 8 a 10 gramos de café el cual se le coloca una cantidad de entre 25 a 35 ml de agua limpia.		1,50
		Tomado de Google imágenes, 2021	
Cappuccino	Bebida preparada con 1/3 de leche caliente, se añade expreso cuidadosamente y se añade espuma de leche.		2.50
		Tomado de Google imágenes 2021	
Mocaccino	Bebida preparada con una taza de café, ½ de leche, cacao en polvo.		3,50
		Tomado de Google imágenes, 2021	
Café pasado	Bebida preparada entre 8 a 10 granos de café molidos, incorporar el agua y dejarlo reposar por 60 segundos.		3,00
		Elaborado por los autores, 2021	
Te de hoja	Bebida preparada con una temperatura máxima entre 70 a 75°C y con un tiempo de infusión de 2 minutos.		1,50
		Elaborado por los Autores, 2021	

*Nota:* Elaborado por los autores, 2021.

Tabla 13 **Menú de Bebidas Frías**

Producto	Descripción	Fotografía	Precio
Frappé	Bebida preparada con leche fría, almíbar de café, ½ de extracto de vainilla y hielo.	 <p>Tomado de Google imágenes, 2021</p>	3.50
Jugo de mora	Pulpa de mora	 <p>Elaborado por los autores, 2021</p>	1,60
Jugo de guanábana	Pulpa de guanábana	 <p>Elaborado por los autores, 2021</p>	1,60
Jugo de fresa	Fresas	 <p>Elaborado por las Autores, 2021</p>	1,60
Batido de mora	Bebida preparada con 500gr de mora y 2 tazas de leche	 <p>Elaborado por las Autores, 2021</p>	2,00

Batido de fresa	Bebida preparada con 500gr de fresas, 300ml de leche entera y 5 c/s de azúcar.		2,00
Elaborado por las Autores, 2021			
Batido de guanábana	Bebida preparada con medio kilo de pulpa de guanábana, 300ml de leche y 5c/s de azúcar.		2,00
Elaborado por las Autores, 2021			
Jugo de Caña	Bebida preparada a base de caña de azúcar		1,00
Elaborado por las Autores, 2021			

*Nota:* Elaborada por los autores, 2021.

### Cocteles y Bebidas

El menú de las bebidas con alcohol permitidas en el establecimiento esa dividido en las preferencias entre hombres y mujeres. En la cafetería se contará con dichos menús solo los días de presentaciones y fines de semana para llamar más la atención del cliente sin desenfocarse de la idea principal de la cafetería.

Tabla 14 **Menú de Cocteles para Mujeres**

Producto	Descripción	Fotografía	Precio
----------	-------------	------------	--------

Peach Mojito	½ taza de duraznos en almíbar. Hielo 1 onza de jugo de lima, 1 onza de ron, gaseosa sabor limón.		3.00
Frozen Mojito	Hielo , 1 ½ onza de ron blanco, 2 cucharadas de azúcar, ½ onza de jugo de limón y 6 hojas de menta fresca.		4.00
Pasión serena	1 litro de jugo de piña, 250 ml de jugo de maracuyá y 250 ml de jugo de naranja, 1 litro ½ de agua mineral, hielo.		3.50
<u>Daiquiri</u> de frutilla	6 frutillas, 2 cucharadas de jugo de limón, 1 cucharada de azúcar, ½ de ron dorado, hielo.		4.00

Tomado de Google imágenes, 2021

Tomado de Google imágenes, 2021

Tomado de Google imágenes, 2021

Tomando de Google imágenes, 2021

*Nota:* Elaborada por los autores, 2021.

Tabla 15 **Menú de Cocteles para Hombres**

Producto	Descripción	Fotografía	Precio
----------	-------------	------------	--------

Whisky Sour	1/5 de onzas de whisky, 1 onza de jugo de limón y una cucharada de azúcar.		4.50
Tomado de Google imágenes, 2021			
Cóctel Manhattan	2 onzas de whisky de centeno, 5 onzas de vermut rojo, 3 toques de amargo de angostura.		4.00
Tomado de Google imágenes, 2021			
Cóctel Old Fashioned	2 onzas de Bourbon (o whisky de centeno), tres toques de amargo de angostura, una cucharada de agua carbonatada, una cucharada de azúcar y un gajo de naranja.		4.00
Tomado de Google imágenes 2021			
Cóctel Martini seco	2 ½ onzas de Ginebra o 6 onzas de Vodka, una pizca de vermut seco, 1 onza de jugo de oliva, y 3 aceitunas verdes.		3.50
Tomado de Google imágenes, 2021			

*Nota:* Elaborada por los autores, 2021.

Tabla 16 **Menú de Bebidas Alcohólicas Extras**

Producto	Descripción	Fotografía	Precio
----------	-------------	------------	--------

Vino	Su contenido alcohólico suele oscilar entre los 10 y los 13 grados		10.00
		Tomado de Google imágenes, 2021	
Cerveza	La cerveza se obtiene a partir de la malta cervecera. Su contenido de alcohol suele oscilar entre los 4-6 grados.		2.50
		Tomado de Google imágenes, 2021	
Sidra	Su contenido en alcohol suele alcanzar los 5 grados.		4.00
		Tomado de Google imágenes, 2021	
Coñac o Brandy	El coñac o brandy, que deriva de destilados del vino criados en vasijas de roble.		150,00
		Tomado de Google imágenes, 2021	

Whisky	El whisky, que se origina de mezcla de cereales (cebada, maíz, centeno).		70,00
		Tomado de Google imágenes, 2021	
Ron	El ron, que se obtiene de la destilación de la melaza fermentada de la caña de azúcar o de remolacha.		15,00
		Tomado de Google imágenes, 2021	
Vodka	El vodka, que se obtiene de varios cereales, generalmente centeno y también de la patata.		12,00
		Tomado de Google imágenes, 2021	
Tequila	El tequila es una bebida que contiene 40 grados de alcohol.		15,00
		Tomado de Google imágenes, 2021	

*Nota:* Elaborada por los autores, 2021.

## Acompañantes

Tabla 17 **Menú de alimentos de la Cafetería**

Producto	Descripción	Fotografía	Precio
Quimbolitos	Producto preparado con 220gr de harina de trigo, 115gr de mantequilla, ½tz de leche, ¼tz queso crema, 2 huevos, 200gr de azúcar y pasas al gusto.		1,00
Elaborado por los autores, 2021.			
Empanada de carne	Producto preparado con 500gr de harina de trigo, ¼cda sal, 170gr de mantequilla,, 1 huevo, ¼tz de agua, 1 lb de carne.		1,20
Elaborado por los autores, 2021			
Empanada de pollo	Producto preparado con 1 lb de pollo, 4 unidades de tomate, 4 huevos, 1 cebolla.		1,20
Tomado de Google imágenes, 2021.			
Empanada de morocho	1500g de morocho 3 huevos, 200g de manteca de chanco, 50g de agua, 1lt de aceite, 150g de carne molida, 50g de ajo 50g de arroz, 50 g de alverja, 50 g de zanahoria.		1,00
Tomado de Google imágenes, 2021			

Empanadas de queso	Producto preparado con 425gr de harina de trigo, ½c/s de sal, ½ c/s de azúcar, 113gr de mantequilla, 2/3tz de agua mineral, 2 ½tz de queso desmenuzado.		0,50
		Elaborado por los autores, 2021.	
Humitas	Producto preparado con 2lb de choclos, 1 queso, 1tz de mantequilla, 2 huevos, 2tz de leche, 1 ¼tz de harina de choclo.		1,00
		Elaborado por los autores, 2021.	
Tamales	1000g de harina de maíz, 360g de manteca de chancho. 480g de huevos, 240g de azúcar. 250g de salsa de maní. 300g de pollo, 50g de pasas		1,00
		Tomado de Google imágenes, 2021.	
Sándwich de pollo	Pollo Lechuga Tomate Cebolla		2,00
		Tomado de Google imágenes, 2021	
Sándwich de perrito	Carne de cerdo Perejil Cebolla Tomate		2,00
		Tomado de Google imágenes, 2021	

Sándwich de queso	Queso mozzarella		1,50
Tomado de Google imágenes, 2021			
Helado de paila	1000g de pulpa de fruta, 350g de azúcar, 160g de clara de huevo 350g de sal en grano 2000g de hielo		1,00
Tomado de Google imágenes, 2021			
Pan de leche	200g harina, 300g harina de maíz. 750g cuajada 450g huevos, 16g sal, 10g polvo de hornear		1,00
Elaborado por los autores, 2021			
Torta tres leches	4 huevos, 200g azúcar, 140g harina 1c/s vainilla, 397g de leche condensada 355ml de leche evaporada, 250ml leche		3,30
Elaborado por los autores, 2021			
Torta de chocolate	420g harina, 600g azúcar, 1cd de sal 1 ½tz chocolate en polvo, 1 ½tz aceite, 480ml leche, 2cd esencia de vainilla, 4 huevos		2,00
Elaborado por los autores, 2021			

---

Arrope de Mora	Elaborado a base de jugo de mora		2,50
----------------	----------------------------------	--	------

Tomado de Google imágenes, 2021

---

Nogadas	2 panelas 1 pozuelo de toctes 1/4 libra de máchica 2 cucharas de margarina 3 tazas de agua.	
---------	---	--

Tomado de Google imágenes, 2021

---

*Nota:* Elaborada por los autores, 2021.

## Pre – diseño del Menú

Figura 14

Pre – diseño del Menú de la Cafetería

### EL CAFÉ DEL SABER

**BEBIDAS FESTIVAS**

Americano	\$2,00
Mocha	\$3,50
Espresso	\$1,50
Cappuccino	\$2,50
Café pasado	\$3,00
Té de brujas	\$1,50

*Consulta los diferentes sabores*

**BEBIDAS MISTICAS**

Frappé	\$3,50
--------	--------

*Consulta los diferentes sabores*

Jugos de epifanía	\$1,60
-------------------	--------

*Consulta los diferentes sabores*

Batidos	\$2,00
---------	--------

*Consulta los diferentes sabores*

Agua del Lago	\$0,45
Jugo de caña	\$1,00
Gaseosa personal	\$0,75

**ACOMPAÑANTES**

Quimbolito Monocromatico	\$0,50
Empanada del Gigante	\$1,20

*Carne \ Pollo*

Empanada de queso	\$0,50
Empanada de morocho	\$1,00
Humitas cautivas	\$1,00
Tamales Chapetones	\$0,75
Sandumitos (sandwichs)	\$1,50
Helado de Paila	\$1,00

*Consulta los diferentes sabores*

Arrope de Mora	\$2,50
Pan guerrero (pan de Leche)	\$1,00
Torta tres leches	\$3,50
Torta de Chocolate	\$2,00

Calle Daniel Reyes 21 - 01 y Tobias Mena, Ibarra,  
Imbabura  
[www.elcafedelsaber.mx](http://www.elcafedelsaber.mx)





Nota: Elaborado por los autores, 2021

### 3.2.2. Descripción del proceso productivo o prestación del servicio

Tabla 18 *Descripción del estado inicial en insumos y suministros*

ESTADO INICIAL				
INSUMOS				
CAFÉ	JUGOS Y BATIDOS	TÉ DE HOJAS	SANDWICHES	UTENSILLOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Azúcar</li> <li>• Agua</li> <li>• Leche</li> <li>• Chocolate en polvo</li> <li>• Café en granos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulpa de frutas</li> <li>• Leche</li> <li>• Agua</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sobre de aguas aromáticas</li> <li>• Diferentes hiervas de aroma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mayonesa</li> <li>• Mostaza</li> <li>• Lechuga</li> <li>• Pollo</li> <li>• Pernil</li> <li>• Queso</li> <li>• Jamón</li> <li>• Sal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tazas y platos de cerámica</li> <li>• Cucharas pequeñas</li> <li>• Vasos de vidrio</li> <li>• Juego de cuchillos</li> <li>• Juegos de cubiertos</li> <li>• Azucareros</li> <li>• Servilletas</li> <li>• Botellón de agua</li> </ul>
SUMINISTROS				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Máquina de café</li> <li>• Paila de Bronce</li> <li>• Hielo en granos</li> <li>• Paja</li> <li>• Vitrinas refrigeradoras</li> <li>• Sanduchera</li> <li>• Licuadora</li> <li>• Horno microondas</li> <li>• Rodillo de madera</li> <li>• Bowls</li> <li>• Vasos</li> <li>• Copas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Batidora</li> <li>• Triturador de hielo</li> <li>• Exprimidor</li> <li>• Tostadora</li> <li>• Refrigerador</li> <li>• Congelador</li> <li>• Olla tamalera</li> <li>• Hervidor eléctrico</li> <li>• Sartén</li> <li>• Tabla de picar</li> <li>• Cocteleras</li> <li>• Jarras</li> </ul>			

*Nota:* Elaborada por los autores, 2021.

Tabla 19 **Descripción de los procesos de transformación de las bebidas frías y calientes.**

PROCESOS TRANSFORMADOR			
BEBIDAS CALIENTES		BEBIDAS FRÍAS	
PROCESO	EQUIPO PRODUCTIVO	PROCESO	EQUIPO PRODUCTIVO
Americano		Frappé	
Expreso	Máquina de café	Jugo de mora, guanábana, fresa y caña	Licudadora
Cappuccino			Triturador de hielo
Mocaccino			Cernidor
Café pasado	Máquina de café de pasar	Batido de mora, fresa y guanábana	
Té de hoja	Hervidor eléctrico		

Nota: Elaborada por los autores, 2021.

Tabla 20 **Proceso transformador de cocteles y bebidas alcohólicas para mujeres**

PROCESO	EQUIPO PRODUCTIVO
Peach Mojito	Licuar ½ taza de duraznos en almíbar. Colocar hielo en un vaso mediano y agrega los duraznos licuados, 1 onza de almíbar, 1 onza de jugo de lima, 1 onza de ron, mezclar bien con cuchara larga y agregar gaseosa sabor limón.
Frozen Mojito	Colocar en la licuadora bastante hielo, 1 ½ onza de ron blanco, 2 cucharadas de azúcar, ½ onza de jugo de limón y 6 hojas de menta fresca, licuar y servir.
Pasión serena	Colocar en una jarra 1 litro de jugo de piña, 250 ml de jugo de maracuyá y 250 ml de jugo de naranja revolver. Agregar 1 litro ½ de agua mineral y servir en vasos altos con bastante hielo.
Daiquiri de frutilla	Colocar en la licuadora 6 frutillas, 2 cucharadas de jugo de limón, 1 cucharada de azúcar, ½ de ron dorado y

bastante hielo, licuar durante 4 segundos y servir en copa decorando con una frutilla.

*Nota:* Elaborado por los autores, 2021

**Tabla 21 *Proceso transformador de cocteles y bebidas alcohólicas para hombres***

	<b>PROCESO</b>	<b>EQUIPO PRODUCTIVO</b>
<b>Whisky Sour</b>	Este coctel es una mezcla de 1/5 de onzas de whisky, 1 onza de jugo de limón y una cucharada de azúcar.	
<b>Cóctel Manhattan</b>	2 onzas de whisky de centeno, mezclados con 5 onzas de vermut rojo, 3 toques de amargo de angostura, y una cereza al borde de la copa.	
<b>Cóctel Old Fashioned</b>	2 onzas de Bourbon (o whisky de centeno), tres toques de amargo de angostura, una cucharada de agua carbonatada, una cucharada de azúcar y un gajo de naranja.	Coctelera Vasos
<b>Cóctel Martini seco</b>	Incluye entre sus ingredientes 2 ½ onzas de Ginebra (o 6 onzas de Vodka, dependiendo de cuál prefieras y si te gustan los cócteles de vodka (vodka cocktails)), una pizca de vermut seco, 1 onza de jugo de oliva, y 3 aceitunas verdes por encima.	

*Nota:* Elaborado por los autores, 2021

Tabla 22 **Descripción de los procesos de transformación de las bebidas alcohólicas.**

PROCESOS TRANSFORMADOR		EQUIPO PRODUCTIVO
COCTELES Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS		
PROCESO		
Vino	El vino es el producto resultante de la fermentación de las uvas frescas o del mosto. Su contenido alcohólico suele oscilar entre los 10 y los 13 grados.	
Cerveza	La cerveza se obtiene a partir de la malta cervecera, procedente de la transformación de la cebada y otros cereales. Para conseguir el sabor amargo se le añade lúpulo. Su contenido de alcohol suele oscilar entre los 4-6 grados.	
Sidra	La sidra, procede de las manzanas trituradas y fermentadas. Su contenido en alcohol suele alcanzar los 5 grados.	
Coñac Brandy	o El coñac o brandy, que deriva de destilados del vino criados en vasijas de roble.	Vaso cervecero Copas Jarras
Whisky	El whisky, que se origina de mezcla de cereales (cebada, maíz, centeno).	
Ron	El ron, que se obtiene de la destilación de la melaza fermentada de la caña de azúcar o de remolacha.	
Vodka	El vodka, que se obtiene de varios cereales, generalmente centeno y también de la patata.	
Tequila	El tequila es una bebida que contiene 40 grados de alcohol.	

*Nota:* Elaborada por los autores, 2021.

## PROCESOS TRANSFORMADOR DE LOS ACOMPAÑADOS

- **Quimbolitos:** Poner la harina de maíz, el polvo de hornear, la mantequilla, la leche, el jugo de naranja, el queso crema, y la esencia de vainilla en una fuente y mezcle ligeramente. Luego batir las claras a punto de nieve, agregar el azúcar y las yemas de huevo. Agregar la mezcla de las clara a la mezcla de la harina, mezclar delicadamente hasta formar una masa suave. Colocar varias cucharadas de la masa en el centro de cada hoja de achira. Luego añadir pasas encima para decorar, doblar la hoja de achira y cerrar. Ponga

los quimbolitos en una olla a cocinar, al vapor, durante 30 minutos o hasta que estén firmes. El equipo productivo consta de la batidora, bowls y Olla.

- **Empanada de carne, pollo, morocho y queso:** Mezclar la harina y la sal. Agregue la mantequilla, cortada en trozos pequeños, y mezcle bien. Agregue el huevo y el agua (de poco a poco) y continúe mezclando hasta formar una masa grumosa. La masa puede ser utilizada inmediatamente o refrigerada hasta el momento que la necesite usar (1-2 días). Para hacer los discos o tapas de empanada, hay una variedad de opciones. La primer consiste en extender la masa con un rodillo hasta tener una capa fina y use un molde redondo para cortar redondeles o discos. Otro método es formar bolas pequeñas individuales con la masa y luego estirar cada bola para hacer discos individuales. Preparar el relleno correspondiente. El equipo productivo consta de un rodillo de madera, sartén, bowls, cuchillo y tabla de picar.
  
- **Humitas:** Pele los choclos, saque las hojas y trate de mantener cada hoja intacta, las hojas más grandes se usan para envolver las humitas y las más pequeñas se rompen en tiritas para amarrarlas. Ponga las hojas en agua hirviendo durante un par de minutos, luego cierne y guarde las hojas hasta el momento de envolver las humitas. Limpie bien los choclos pelados, quitándoles las pelusitas, y use un chuchillo para desgranar los choclos. En el procesador de alimentos ponga los granos de choclos, 1 taza de queso o quesillo, la harina de maíz, la crema de leche, la mantequilla derretida, las yemas de los huevos, el polvo de hornear, el azúcar, y la sal, muele todos los ingredientes hasta obtener un puré. Bata las claras de huevo a punto de nieve y únalas a la mezcla anterior. En una olla de tipo tamalera ponga aproximadamente 2 ½ tazas de agua y la vaporera, el nivel de agua debe estar justo debajo de la parte superior de la vaporera. Para rellenar y envolver las hojas con la mezcla de las humitas, use 2 hojas de buen tamaño para cada humita, ponga las hojas una encima de otra, doble el costado, luego doble la punta creando un pequeño bolsillo, rellene las hojas con una buena cucharada de la mezcla de choclo, luego doble el otro costado de las hojas y use las tiras de las hojas pequeñas para amarrar la humita. Ponga las hojas

rellenas y envueltas en la olla con la vaporera. Cubra las humitas con las hojas que sobren y tape bien la olla. Cocine a fuego alto hasta que el agua empiece a hervir, baje la temperatura y cocine a vapor durante 35 a 40 minutos. El equipo productivo consta de olla, triturador y batidora.

- **Tamales:** Batir la manteca junto con la mantequilla, en un tazón hondo hasta que se haga una espuma. Añadir las yemas, sal, pimienta y la harina de maíz; agregar el polvo de hornear, el queso rallado, el jugo espeso del caldo del condumio, hasta obtener con todo esto, una masa ligeramente aguada similar a la de los quimbolitos. Poner al final las claras de huevo batidas y mezclar la masa suavemente, colocándola en una bandeja. Preparación del condumio y del tamal: hacer un refrito con la manteca de color, cebolla, ajo, comino y orégano; agregar el pollo y dorarlo. Verter agua, sal, pimienta y cocinarlo hasta que la carne se ponga suave y el jugo se vuelva espeso. Dejar entibiar y desmenuzar el pollo en trozos pequeños. Guardar el jugo para usarlo en la masa del tamal. Limpiar y aplanar bien las hojas de achira, colocar en el centro tres cucharadas colmadas de la masa y darle la forma de tamal, finalmente añadir a la masa una cucharada de condumio. Preparar una olla tamalera con su parrilla, cuando el agua este hirviendo y produciendo algo de vapor distribuya en la parrilla los tamales uniformemente sin que se mojen en el agua, cocinarlos al vapor por aproximadamente media hora. El equipo productivo consta de una olla tamalera, batidora, bowls, bandejas de acero inoxidable, sartén y la tabla de picar.
  
- **Sándwich de pollo:** Cortamos el pan en rebanadas de un dedo de grosor, conservando la corteza y untamos ambas caras de las dos rebanadas con la mantequilla blanda, repartiéndola generosamente por toda la superficie. Montamos el interior del sándwich colocando primero una capa de lechuga, y encima aros de cebolla, dos o tres rodajas de tomate, luego una capa de pollo desmenuzado en salsa y otra capa de lechuga, al final cerramos con la segunda rebanada de pan. El equipo productivo consta de una sanduchera, tabla de picar, bowls y cuchillo.

- **Sándwich de pernil:** Cortamos el pan en rebanadas de un dedo de grosor, conservando la corteza y untamos ambas caras de las dos rebanadas con la mantequilla blanda, repartiéndola generosamente por toda la superficie. Montamos el interior del sándwich colocando primero una capa de lechuga, y encima aros de cebolla, dos o tres rodajas de tomate, luego una capa de queso desmechado en salsa y otra capa de lechuga, al final cerramos con la segunda rebanada de pan. El equipo productivo consta de una sanduchera, tabla de picar, bowls y cuchillo.
  
- **Sándwich de queso:** Cortamos el pan en rebanadas de un dedo de grosor, conservando la corteza y untamos ambas caras de las dos rebanadas con la mantequilla blanda, repartiéndola generosamente por toda la superficie. Montamos el interior del sándwich colocando primero una loncha de queso sin corteza, y encima el jamón fino formando olas para aportar textura. Disponemos sobre el jamón la otra loncha de queso y cerramos con la segunda rebanada de pan. El equipo productivo consta de una sanduchera, tabla de picar, bowls y cuchillo.
  
- **Helado de paila:** Batir el jugo de la fruta seleccionada con el azúcar. Prepara una base en una especie de batea y coloque la paja con el hielo y la sal en granos. Encima ubique la paila de bronce. Añada el jugo de frutas en la paila. La técnica de elaboración implica que a la paila se le den constantemente vueltas y con una paleta se va desprendiendo el líquido cuando se va solidificando de las paredes de la paila. La mezcla a medida que se va enfriando, adquiere una contextura homogénea. El helado se almacena en un envase y se refrigera para mantenerlo. El equipo productivo consta de una paila de bronce, hielo en granos, licuadora y cuchara de madera.
  
- **Pan de leche:** Batir durante 5 minutos el azúcar, la manteca y la sal hasta que la preparación este bastante cremosa. Agrega los huevos uno por uno y sigue batiendo durante 5 minutos más. Añadir la leche, la esencia de vainilla

y levadura. Divide la masa en porciones pequeñas de aproximadamente 50-70 gr. Deja reposar las porciones durante 30 minutos hasta que la levadura infle la masa. Bate un huevo y con una brocha espárcelo por la superficie de todas las porciones de masa. Hornea hasta que esté listo. El equipo productivo consta de una batidora, bowls y el horno.

- **Torta tres leches:** Precalentar el horno a 180 grados C (350 F). Separa las claras y yemas de los 4 huevos. En un bowl grande, agrega las cuatro claras y comienza a batir hasta que estén espumosas. Incorpora el azúcar y sigue batiendo hasta que quede una mezcla brillante. Con la batidora en velocidad baja, une las yemas, pizca de sal y vainilla a la mezcla. Agrega la harina y con la ayuda de una espátula, realiza movimientos envolventes en la mezcla hasta que la harina esté completamente incorporada. Vierta la mezcla en un molde, previamente engrasado y hornee por 20-25 minutos a 180C o 30-35 minutos a 350F - o hasta que esté dorado y al insertar un palillo salga seco. En otro recipiente, agregar la leche condensada, leche evaporada (o la crema), y leche entera, mezclar bien hasta obtener una textura homogénea. Cuando el bizcocho esté listo, utilizar un palillo o tenedor, para hacer pequeños huecos sobre toda la superficie. Vierta la mezcla de las tres leches sobre el bizcocho. Asegúrate de cubrir todas las esquinas. Guarda el bizcocho en la nevera mientras se prepara el merengue para decorar. El equipo productivo consta de una batidora, el horno, bowls, la vitrina y la refrigeradora.
- **Torta de chocolate:** Batir los huevos durante 5 minutos. Añadir el azúcar de a poco y batir un 1 minuto más. Agregar el aceite y batir 1 minuto más. Incorporar la leche, la esencia de vainilla y batir nuevamente. Añadir los ingredientes secos tamizados e incorporarlos a velocidad baja. Agregar el agua bien caliente y mezclarlo. Colocar manteca en un molde de 18 cm y luego papel manteca en la base y volver a enmantecar y enharinar. Colocar la preparación en el molde y cocinarla en un horno precalentado a

temperatura media 180°C durante 55 minutos aprox. El equipo productivo consta de una batidora, el horno, bowls y moldes.

- **Arrope de Mora:** Se debe colocar en una olla y poner a hervir la pulpa de la mora con el azúcar y una cuarto de jugo de limón. Dejar hervir hasta conseguir la consistencia deseada, debe ser un líquido espeso. Finalmente se deja enfriar y se coloca en botellas. El equipo productivo consta de una olla, botellas y cucharas.
  
- **Nogadas:** Picar la panela en pedazos. Hervir el agua e ir agregando los pedazos de panela hasta que esté a punto. Añadir el tocte, la máchica y la margarina. Batir bien hasta que todo se mezcle uniformemente. Verter en un molde cuadrado previamente engrasado. Enfriar un poco y cortar en cuadrados antes que se endurezca. El punto de la miel se lo conoce cuando ponemos un poco de agua fría en una taza y colocamos un chorrillo de miel, tocamos con los dedos hasta cuando se trise. El equipo productivo consta de una olla, batidora de mano, moldes y tazas.

A continuación, se muestra la tabla referente a la organización del personal dentro del proceso transformador de alimentos en el emprendimiento.

Tabla 23 **Organización del personal sobre el proceso de transformación de alimentos**

PROCESOS TRANSFORMADOR		
ORGANIZACIÓN		
BEBIDAS CALIENTES	BEBIDAS FRÍAS	ACOMPANANTES
Poli - funcional de cafetería <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persona encargada de la maquinaria del café.</li> <li>• Persona encargada de servir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persona encargada de la preparación de las bebidas.</li> <li>• Persona encargada de servir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Personas encargadas de la preparación de los alimentos.</li> <li>• Persona encargada de servir.</li> </ul>

*Nota:* Elaborada por los Autores, 2021.

Tabla 24 **Producto final y residuos de los productos del menú.**

PRODUCTO FINAL		
PRODUCTO		
BEBIDAS CALIENTES	BEBIDAS FRÍAS	ACOMPANANTES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Americano</li> <li>• Expreso</li> <li>• Cappuccino</li> <li>• Mocaccino</li> <li>• Café pasado</li> <li>• Te de hoja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frappé</li> <li>• Jugo de mora</li> <li>• Jugo de guanábana</li> <li>• Jugo de fresa</li> <li>• Batido de mora</li> <li>• Batido de fresa</li> <li>• Batido de guanábana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quimbolitos</li> <li>• Empanada de carne</li> <li>• Empanada de pollo</li> <li>• Empanada de morocho</li> <li>• Empanadas de queso</li> <li>• Humitas, Tamales</li> <li>• Sándwich de pollo, pernil</li> <li>• Sándwich de queso</li> <li>• Helado de paila, Pan de leche</li> <li>• Torta tres leches</li> <li>• Torta de chocolate</li> </ul>
RESIDUOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cascarilla del café</li> <li>• Hojas secas de diferentes hierbas</li> <li>• Cascara de fruta</li> <li>• Semillas de frutos, Restos de fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Harina mezclada</li> <li>• Fundas de envoltorios</li> <li>• Papel encerado</li> <li>• Latas, Cascara de huevos</li> </ul>	

*Nota:* Elaborada por los autores, 2021.

### 3.3. Ingeniería del proyecto

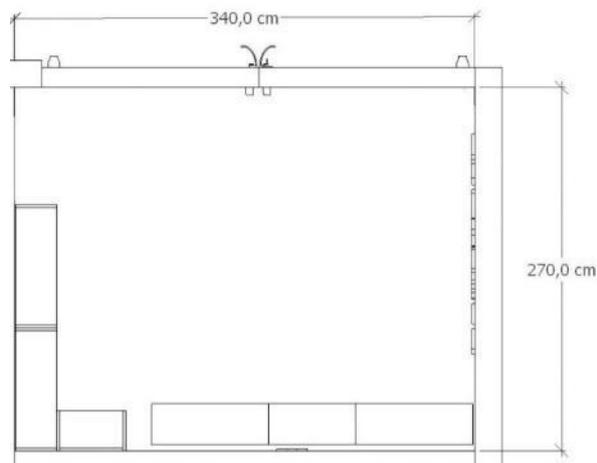
#### 3.3.1. Distribución de la planta

La cafetería temática “El café del Saber” se encuentra distribuida en diferentes espacios que se encuentran dedicados según las preferencias del consumidor y se podrán hacer uso dependiendo de la disponibilidad de las mesas que se encuentran en cada faceta: el área de lectura, el área de presentaciones, mientras que, también se ha establecido el área administrativa que es el área de preparación de la comida (cocina), servicios higiénicos (baños), el área de despensa. A continuación, se menciona la descripción de cada una:

- a) **Área de lectura:** En esta área de 9,18  $m^2$  se encuentra libros relacionados con la historia de la ciudad de Ibarra, revistas sobre la cultura de esta y libros que abordan temas como mitos y leyendas de la ciudad, de tal manera que el usuario tiene las posibilidades de acceder a cualquiera de ellos mientras consume el producto. Es un espacio que se encuentra ambientado con fotografías antiguas y actuales de la ciudad lo cual le da un aura más acogedora y le permite al visitante aprender de ellas.

Figura 15

*Medidas del área de lectura*



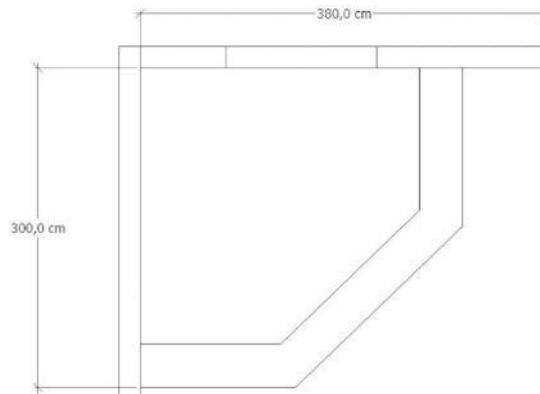
*Nota:* Sacado del diseño planimétrico, 2021.

**b) Área de presentaciones:** Su espacio está delimitado dentro del emprendimiento por un área de  $9 \text{ m}^2$  aproximadamente; en la cual los días martes se realizan actividades referentes a trivias y adivinanzas de carácter histórico hacia los comensales, por ello aquellos que sepan las respuestas se harán acreedores a una recompensa por parte de la cafetería; es una manera de fomentar la cultura e historia de Ibarra en los visitantes de manera didáctica y entretenida. Los días jueves son destinados para los artistas invitados ya sean músicos, pintores e incluso aquellos que realizan monólogos. Es una zona donde los días sábados se llevarán a cabo dramatizaciones sobre las diferentes leyendas y mitos de la ciudad de Ibarra

En su mayoría los artistas invitados serán personas emprendedoras debido a que es un espacio abierto para aquellos que deseen participar de manera voluntaria, pero también se dispondrá de un precio a la entrada equivalente a la actividad del día a desarrollarse.

Figura 16

### Medidas del área de presentaciones

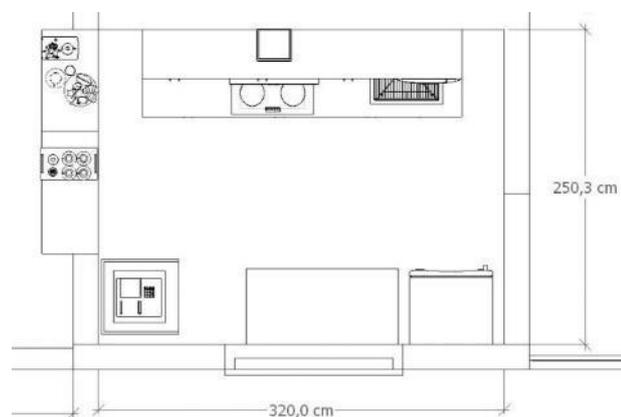


*Nota:* Sacado del diseño planimétrico, 2021.

- c) Cocina:** Es un área de 8,1  $m^2$  aproximadamente, donde se realizan los procesos de producción y elaboración de alimentos que serán servidos posteriormente en el espacio determinado para el consumo de alimentos.

Figura 17

### Medidas de la cocina del Emprendimiento

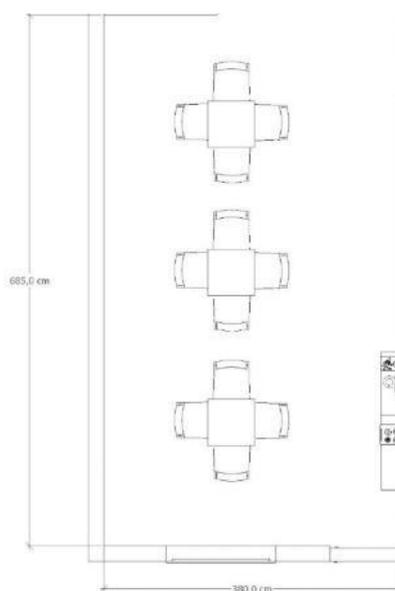


*Nota:* Sacado del diseño planimétrico, 2021.

- d) **Área de restaurante:** Es una zona delimitada de  $26,03 \text{ m}^2$ , la cual se encuentra ambientada con diferentes objetos que representan los distintos mitos y leyendas de la ciudad; los usuarios pueden ver, fotografiar e incluso probar parte de la vestimenta usada para las presentaciones, así mismo encontrarán pequeños murales de la cultura de Ibarra y plantas que son de tipo decorativas.

Figura 18

*Medidas del área de comida del emprendimiento*

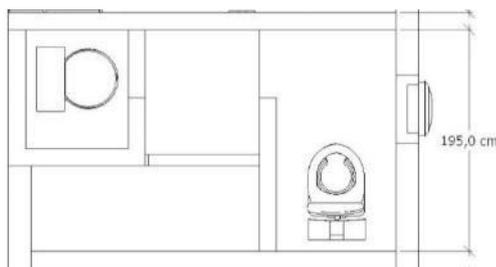


*Nota:* Sacado del diseño planimétrico, 2021.

- e) **Baños:** Área de  $6,63 \text{ m}^2$  dentro de la cafetería, donde se encuentran los instrumentos necesarios para el aseo personal del consumidor, incluido todas las medidas de seguridad optadas actualmente debido a la influencia del Covid-19. Les permitirá a los comensales refrescarse después de servirse los alimentos. Se encuentra dividido en 3 partes; un baño para hombre, uno para mujeres y una zona común.

Figura 19

### Medidas del área de los baños

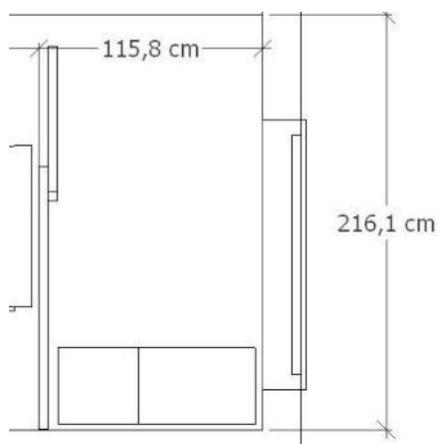


Nota: Sacado del diseño planimétrico de la cafetería, 2021.

- f) **Despensa:** Zona de la cafetería de 2,502  $m^2$ , destinada al almacenamiento de alimentos necesarios para la preparación de los platillos inmersos en el menú. Se encuentra cercana a la cocina, permite mantener los alimentos frescos y en buenas condiciones para brindar la mejor calidad al momento de su preparación. Es un espacio que proporciona facilidad al momento de realizar el inventario de la mercadería, a su vez cuenta con los equipos necesarios y la ventilación adecuada para el mantenimiento de la misma.

Figura 20

### Medias de la zona de despensa



Nota: Sacado del diseño planimétrico, 2021.

**g) Área Administrativa:** Es la parte de la cafetería en la que encontramos al personal encargado de la administración y funcionamiento del emprendimiento, los mismos que se encargan de resolver y solventar ya sean quejas o malentendidos tanto por parte del personal como de los comensales.

**Tabla 25 Estructura organizacional de las áreas del emprendimiento**

<b>Estructura organizacional</b>					
<b>Área de lectura</b>	<b>Área de presentaciones</b>	<b>Área de comida</b>	<b>Cocina</b>	<b>Baños</b>	<b>Despensa</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Personal de Atención al cliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentador</li> <li>Personal de mantenimiento de equipos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Meseros</li> <li>Poli-funcional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chef</li> <li>Sub-chef</li> <li>Ayudante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Personal de limpieza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Encargado de despensa.</li> </ul>
<b>Estructura Administrativa</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerente</li> <li>Contador</li> </ul>					

*Nota:* Elaborado por los Autores, 2021.

**Tabla 26 Cronograma anual de capacitaciones de emprendimiento**

<b>CRONOGRAMA ANUAL DE CAPACITACIONES</b>												
<b>ACTIVIDADES A DESARROLLAR</b>	<b>MESES</b>											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Seminario: Planeamiento Estratégico	X											
Taller: Mitos y Leyendas de la ciudad de Ibarra		X										
Curso: Catering			X									
Taller: Gastronomía típica de Ibarra				X								
Taller: Dramatización e Improvisación					X							
Curso: Administración y Organización						X						
Seminario: Normas de Higiene y Salubridad							X					
Taller: Relaciones Humanas								X				
Conferencia: Normas y Reglamentos Turísticos									X			
Taller: Cultura de la ciudad de Ibarra										X		
Conferencia: Manifestaciones Culturales											X	

Nota: Elaborado por los Autores,2021.

### 3.3.2. Diseño planimétrico de la planta



Nota: diseño planimétrico realizado por el Ing. Darío Ama guaña.

Tabla de colores representativa del diseño planimétrico del emprendimiento representado por áreas.

Símbolo	Nombre del Área
	Área de Lectura
	Cocina
	Despensa
	Área Administrativa
	Baños
	Área de Comida

	Área de presentaciones
--	------------------------

*Nota:* elaborado por los autores, 2021.

### 3.3.3. Requerimientos por áreas

Los requerimientos necesarios para el funcionamiento de cada área dentro del emprendimiento se detallan de manera específica a continuación.

Tabla 27 **Equipo y mobiliario del requerimiento por áreas**

<b>Equipo y Mobiliario</b>		
<b>Zona</b>	<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>
Área de Lectura	Pufs	10
	Mesas Bajas	3
	Librero	1
	Repisa	1
Área de presentaciones	Taburete alto	1
	Soporte de guitarras	1
	Soporte de parlante	1
	Mesa alta	1
Área de comida	Juego comedor para 4 personas	3
	Sillas	3
	Basurero	1
	Recibidor	1
Cocina	Alacena	2
	Basurero	1
	Mesón	1
Baños	Basurero	2
	Repisa	1
Despensa	Anaquelel metálico	2

*Nota:* elaborado por los autores, 2021.

Tabla 28 **Equipos de computación del requerimiento por áreas**

<b>Equipos de Computación</b>		
<b>Zona</b>	<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>
Área de presentaciones	Parlante	1
	Micrófono	1
	Laptop Toshiba Core i5	1

Área de comida	Televisor 32" Samsung	2
----------------	-----------------------	---

*Nota:* elaborado por los Autores, 2021.

Tabla 29 **Equipos de oficina del requerimiento de áreas**

<b>Equipos de Oficina</b>		
<b>Zona</b>	<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>
Área de comida, Cocina, Despensa	Teléfono inalámbrico	2
	Máquina registradora	1
Área administrativa	Teléfono	2
	Calculadora	1

*Nota:* Elaborado por los autores, 2021.

Tabla 30 **Menaje y lencería del requerimiento por áreas**

<b>Menaje y Lencería</b>		
<b>Zona</b>	<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>
Área de Lectura	Mantelería	3
	Floreros	3
Área de presentaciones	Persianas	1
Área de comida	Mantelería	3
	Floreros	3
	Azucareros	6
	Salero	6
Cocina	Vajilla de porcelana 12 piezas, 3 platos Hondos, 3 planos, 3 platillos y 3 tazas.	5
	Cucharas grandes docena	4
	Cucharas pequeñas docena	4
Baños	Vasos 24 piezas	4
	Alfombra	2
	Velas aromáticas	4
Área administrativa	Velas aromáticas	1

*Nota:* Elaborado por los autores, 2021.

Tabla 31 **Maquinaria y equipo del requerimiento por áreas**

<b>Maquinaria y Equipo</b>		
<b>Zona</b>	<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>
Área de Lectura	Extintor	1
Área de presentaciones	Máquina de Humo	1
Área de comida	Vitrina expositora	1
	Refrigeradores de bebida	1
Cocina	Cocina 5 hornillas	1
	Refrigeradora Mabe	1
	Extractor de olores	1
	Batidora	1
	Licuadaora	1
	Sanduchera	1
	Triturador de hielo	2
	Cernidor	4
	Vasos cerveceros 12 unidades	4
	vasos 12 unidades	4
	Jarras	4
	Bowl	5
	Rodillo de madera	2
	Tabla de picar	3
	Sartén	4
	Cuchillos	4
	Paila de bronce	1
Horno	1	
Baños	Inodoro masculino	1
	Inodoro	1
	Lavamanos	2
	Recogedor con escoba	2
	Trapeador	2
	Galón de Cloro	1
	Galón de Desinfectante	1
	Alcohol	1

	Espejo vertical	2
Despensa	Ambientador	1
Área administrativa	Ambientador	1

*Nota:* Elaborado por los autores, 2021.

### 3.4. Inversiones y capital de trabajo

En el diseño planimétrico de la planta mostrado anteriormente se observa las adecuaciones realizadas para la implementación del emprendimiento en base a las áreas designadas.

#### 3.4.1. Obra civil necesaria

El emprendimiento cuenta con un área de 77.9 m<sup>2</sup> en total, por lo cual se realizaron modificaciones tanto en la zona de presentaciones como en la de administración para así obtener mayor capacidad de aforo dentro del establecimiento.

A continuación, se muestra la inversión realizada dentro del establecimiento para cumplir con el diseño propuesto en la ingeniería del proyecto.

Tabla 32 ***Materiales de la obra civil***

<b>Materiales</b>				
<b>Material</b>	<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario (\$)</b>	<b>Precio Total (\$)</b>
Cemento	Quintal	7	8	56
Líquido sellador	Sella la humedad de las paredes Por galones	2	8	16
Rodillos	Permite optimizar la pintura	3	2,80	8,40

Arena	Para la mezcla por m3	2m3	5	10
Ripio	Para la mezcla por m3	2m3	5	10
Ladrillo	Para la remodelación	80	0,25	20
Agua	Para la mezcla por m3	30m3	0,27	8.1
Empaste	Para fondear las paredes Por kilo	10	21	210
Ventanas de aluminio y vidrio	Por contrato	2	200	200
Cable de luz	Inserción de nuevos focos Por metro	10m	0,30	3
Cajetines	Para instalación de luz	4	1	4
Tomacorrientes	Para instalación de luz	4	3,80	15,2
Encendederos	Para instalación de luz	4	2,50	10
Focos	Para iluminación	6	1	6
Base del foco de cerámica	Para instalación de luz	6	2,50	15

*Nota:* Elaborado por los autores, 2021.

Tabla 33 **Acabados de la obra civil**

<b>Acabados</b>				
<i>Material</i>	Detalle	Cantidad	Precio Unitario (\$)	Precio Total (\$)
Cerámica	Por m2	16m2	6,80	108,8
Bondex	Para pegar la cerámica Fundas de 5 kilos	9	8	72
Pintura	Caneca de pintura	1	30	30
Porcelana	Funda para el filo de baldosa	1	3	3
Espátula	Para el empaste	1	1,80	1,80
Espejos	Para el baño	2	3	6
Tubo de cortina	Para los diferentes espacios	4	3	16
Soportes	Para los tubos de cortinas	8	0,15	1,20

*Nota:* Elaborado por los autores, 2021.

Tabla 34 **Material usado para el área de los baños**

<b>Área de los Baños</b>				
<i>Material</i>	Detalle	Cantidad	Precio Unitario (\$)	Precio Total (\$)
Tubería de 90mm	De PVC para el desagüe	1	7	7
Tubo	Tubo de 3m	1	4	4
Codo	Un codo de 90	1	3,50	3,50

Codo Y	Un codo Y	1	3,50	3,50
Trampa de piso	Trampa de piso para baño	2	3,50	7
Tubo de ½ pulg.	Tubo de 6m	1	6	6
Llave de media	Para el agua	1	5	5
Llave de paso	Para el agua	1	5	5
Baños	Juego de baños	2	120	240
Puertas	Para baño	2	60	120

*Nota:* Elaborado por los autores, 2021.

Tabla 35 **Construcción y adecuación de la obra civil.**

<b>Construcción y Adecuación</b>				
<b>Modificación</b>	<b>Mano de Obra</b>	<b>Detalle</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Botar paredes	Un solo maestro	10 días	20	200
Colocar puertas	Un solo maestro	2 puertas	10	20
Colocar el empate para el agua	Un solo maestro	2 días	20	40
Colocar los muebles de la cocina	Dos maestros	Colocar todos los muebles	500	500
Acabados de baldosa	Dos maestros por 16 m <sup>2</sup>	3 días	2,50	40
Dirección técnica	Un ingeniero	Por contrato	1200	1200
Soldadura	Dos personas	1 día	60	60

*Nota:* Elaborado por los Autores, 2021.

Tabla 36 **Total de costos de Obra civil**

<b>OBRA CIVIL</b>	
Materiales	591,7
Acabados	238.8
Área de baños	401
Construcción y adecuación	2060
<b>TOTAL</b>	<b>3291.5</b>

*Nota:* elaborado por los autores, 2021.

### 3.4.2. Maquinaria y Equipos

Tabla 37 **Detalle de costos de equipo y mobiliario**

<b>Equipo y Mobiliario</b>				
Zona	Detalle	Cantidad	Precio unitario (\$)	Precio Total (\$)
Área de Lectura	Pufs	10	35	350
	Mesas Bajas	3	45	135
	Librero	1	68	68
	Repisa	1	12	12
Área de presentaciones	Taburete alto	1	35	35
	Soporte de guitarras	1	10	10
	Soporte de parlante	1	6,50	6,50
	Mesa alta	1	35	35
Área de comida	Juego comedor para 4 personas	7	70	490
	Sillas	3	16	48
	Basurero	1	5	5
	Recibidor	1	150	150
Cocina	Alacena	1 juego	185	185
	Basurero	1	15	15
	Mesón	2	100	200
Baños	Basurero	2	5	10
	Repisa	1	12	12
Despensa	Anaquelel metálico	1	200	200

Área Administrativa	Sillas	1	25	25
---------------------	--------	---	----	----

*Nota:* Elaborado por los autores, 2021.

Tabla 38 **Detalles de costos de equipos de computación.**

<b>Equipos de Computación</b>				
<b>Zona</b>	<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario (\$)</b>	<b>Precio Total (\$)</b>
Área de presentaciones	Parlante	1	150	150
	Micrófono	1	7	7
	Laptop Toshiba Core i5	1	689	689
Área de comida	Televisor 32" Samsung	2	269.49	538.98

*Nota:* Elaborado por los autores, 2021.

Tabla 39 **Detalle de costos de equipos de oficina.**

<b>Equipos de Oficina</b>				
<b>Zona</b>	<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario (\$)</b>	<b>Precio Total (\$)</b>
Área de comida,	Teléfono inalámbrico	2	50	100
Cocina,	Sistema de facturación	1	780	780
Despensa, Administrativa	Caja Máquina registradora			

*Nota:* Elaborado por los autores, 2021.

Tabla 40 **Detalles de costos de menaje y lencería**

<b>Menaje y Lencería</b>				
<b>Zona</b>	<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario (\$)</b>	<b>Precio Total (\$)</b>
Área de Lectura	Mantelería	3	7	21
	Floreros	3	4	12
Área de presentaciones	Persianas	1	14	14
Área de comida	Mantelería	7	7	49
	Floreros	7	4	28
	Azucareros	7	2,50	17,50
	Salero	7	1,50	10,50
Cocina	Vajilla de porcelana 12 piezas, 3 platos hondos, 3 planos, 3 platillos y 3 tazas.	5	33	165
	Cucharas grandes docena	4	9,50	38
	Cucharas pequeñas docena	4	10,20	40,80
	Vasos juego de 6 piezas	5	15	75
	Alfombra	2	4,75	9,50
Baños	Velas aromáticas	4	3	12
	Velas aromáticas	1	3	3

*Nota:* Elaborado por los autores, 2021.

Tabla 41 **Detalles de costo por área de maquinaria y equipo.**

<b>Maquinaria y Equipo</b>				
<b>Zona</b>	<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario (\$)</b>	<b>Precio Total (\$)</b>
Área de Lectura	Extintor	1	45,26	45,26
Área de presentaciones	Máquina de humo	1	32,98	32,98
Área de comida	Vitrina expositora	1	100	100
	Refrigeradores de bebida	1	211	211

Cocina	Cocina 5 hornillas	1	340	340
	Refrigeradora Mabe	1	399	399
	Extractor de olores	1	95	95
	Batidora	1	34,99	34,99
	Licuadaora	1	59,99	59,99
	Sanduchera	1	37,99	37,99
	Triturador de hielo	2	45	90
	Cernidor metálico	2	8	16
	Cernidor plástico	2	2,50	5
	Vasos cerveceros unidades	12	1,56	18,72
	Jarras	4	5	20
	Juego de Bowl por 3 unidades	3	18	54
	Rodillo de madera	2	6,50	13
	Tabla de picar reforzada	3	7	21
	Sartén antiadherente Juego por 3	4	15	60
	Juego de Cuchillos	1	12	12
	Paila de bronce	1	120	120
	Microondas	1	109,99	109,99
	Cafetera	1	28	28
	Horno Oster	1	49	49
Baños	Ambientador	2	2	4
	Lavamanos	2	35	70
	Recogedor con escoba	2	3,75	7,50
	Trapeador 360 Con Sistema De Lavado Y Centrifugado	1	10,50	10,50
	Galón de cloro	1	4,50	4,50
	Galón de Desinfectante	1	15	15
	Alcohol	1	7	7

Despensa	Ambientador	1	2	2
Área administrativa	Ambientador	1	2	2

Nota: Elaborado por los autores, 2021.

Tabla 42 **Total de maquinaria y equipo**

Equipo y mobiliario	1991.5
Equipo de computación	1384.98
Equipo de oficina	880
Menaje y lencería	495.3
Maquinaria y equipo	2095.45
<b>TOTAL</b>	<b>6847.23</b>

Nota: Elaborado por los autores, 2021.

### 3.4.3. Capital de trabajo

Tabla 43 **Detalle del sueldo por cargo en el trabajo**

Cargo	Detalle	Cantidad	Sueldo \$
Gerente	Accionista	1	400
Atención al cliente	Accionista	1	400
Mesero poli - funcional	Empleado	1	400
Cocinero	Empleado	1	400
<b>Total</b>			<b>1600</b>

Nota: Elaborado por los autores, 2021.

Tabla 44 *Presupuesto de compras*

Presupuesto de compras	300
------------------------	-----

*Nota:* Elaborado por los autores, 2021.

Tabla 45 *Detalle de los gastos mensual de servicios básicos*

<b>Servicios Básicos</b>	
<b>Detalle</b>	<b>Valor Mensual (\$)</b>
Agua	20
Luz	30
Teléfono	15
Internet empresarial	20
Gas	40
Tv cable	20
<b>Total</b>	<b>145</b>

*Nota:* Elaborado por los Autores, 2021.

Tabla 46 *Capital de trabajo para cuatro meses*

<b>Capital Trabajo</b>	
Mensual	2045
Para 4 meses	8180

*Nota:* Elaborado por los autores, 2021.

#### **3.4.4. Total de Inversión**

A continuación, se muestra una tabla que define un resumen del total de la inversión antes descrita del proyecto de emprendimiento.

Tabla 47 **Resumen del total de la inversión**

<b>Descripción</b>	<b>Valor</b>
Obra Civil	3291.5
Maquinaria y Equipo	6847.23
Capital de Trabajo	8180
<b>TOTAL</b>	<b>18318.73</b>

*Nota:* Elaborado por los autores, 2021.

### **3.4.5. Plan de financiación Recursos propios (Créditos o préstamos, subvenciones de otras entidades, capitalización)**

Dentro del plan de financiamiento del proyecto se realizará un préstamo en BanEcuador para financiar el monto de la inversión equivalente a 16000\$, a continuación, se muestra la tabla de amortización de la institución financiera elegida.

Figura 21

*Simulación de Crédito de BanEcuador*

**Detalle Simulación de Crédito**

<b>Tipo</b>	PYME			
<b>Destino</b>	Activo Fijo	<b>Tasa Nominal(%)</b>	9.76	
<b>Sector Económico</b>	N/A	<b>Tasa Efectiva(%)</b>	10.21	
<b>Facilidad</b>	Pequeña y Mediana	<b>Monto(USD)</b>	16,000.00	
<b>Tipo Amortización</b>	Cuota Fija	<b>Plazo(Años)</b>	10	
<b>Forma de Pago</b>	Mensual	<b>Fecha Simulación</b>	2021-07-25	

**Recuerda:** Esta información es una simulación de crédito que permite familiarizarse con nuestro sistema. No tiene validez como documento legal o como solicitud de crédito.

Periodo	Saldo		Interés	Cuota
0	16000.00			
1	15920.81	79.19	130.13	209.32
2	15840.98	79.83	129.49	209.32
3	15760.50	80.48	128.84	209.32
4	15679.37	81.14	128.19	209.32
5	15597.57	81.79	127.53	209.32
6	15515.11	82.46	126.86	209.32
7	15431.98	83.13	126.19	209.32
8	15348.17	83.81	125.51	209.32
9	15263.68	84.49	124.83	209.32
10	15178.51	85.18	124.14	209.32
11	15092.64	85.87	123.45	209.32
12	15006.07	86.57	122.75	209.32
13	14918.80	87.27	122.05	209.32
14	14830.82	87.98	121.34	209.32
15	14742.12	88.70	120.62	209.32
16	14652.71	89.42	119.90	209.32
17	14562.56	90.15	119.18	209.32
18	14471.68	90.88	118.44	209.32
19	14380.07	91.62	117.70	209.32
20	14287.70	92.36	116.96	209.32
21	14194.59	93.11	116.21	209.32
22	14100.72	93.87	115.45	209.32
23	14006.08	94.63	114.69	209.32
24	13910.68	95.40	113.92	209.32
25	13814.50	96.18	113.14	209.32
26	13717.54	96.96	112.36	209.32

*Nota:* Sacado de la página oficial de BanEcuador, 2021.

### 3.5. Estructura organizativa y administrativa

#### 3.5.1. Misión

El Café del Saber es una cafetería que pone a disposición alimentos y bebidas tradicionales de la ciudad de Ibarra en un ambiente acogedor mediante un servicio de calidad con una ambientación única inspirada en las manifestaciones culturales de la misma, permitiendo crear momentos inolvidables para el consumidor junto a sus familiares y amigos.

### 3.5.2. Visión

Para el 2025 ser reconocidos como la mejor cafetería temática de la ciudad de Ibarra por su calidad de servicio, expandiendo el local principal, y así lograr posicionarnos bien en el mercado.

### 3.5.3. Políticas

- Aseguramiento en la calidad del servicio a los clientes.
- Capacitación permanente a los empleados en el mejoramiento de sus capacidades para una mejor atención.
- Materia prima de excelente calidad, que proporcionen al cliente seguridad, y confianza al consumir los productos.
- Código de vestimenta: En el ámbito de vestuario el personal deberá de asistir correctamente uniformado a su área de trabajo, de no tener el uniforme adecuado se le restringirá el acceso.
- Tanto los dueños como el personal de la cafetería deberán realizarse pruebas mensuales de covid - 19 para prevenir contagios y complicaciones.

### 3.5.4. Valores

- **Profesionalismo:** El hacer todo bien y a la primera, demostrando su experiencia en satisfacer las expectativas y anticiparse a las necesidades del cliente.
- **Espíritu de Servicio:** mantener una actitud positiva y un servicio de excelencia.
- **Honestidad:** inspirar a los empleados a ser mejores con ellos mismo y con los demás, mostrando lealtad y una integra moral.
- **Puntualidad:** valor primordial que representa el compromiso con el trabajo y el profesionalismo de cada uno.

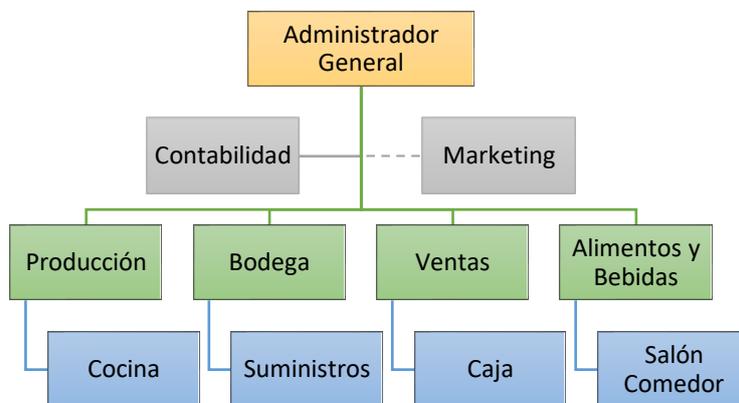
- **Responsabilidad y colaboración:** Tanto con su trabajo y el cumplimiento de horario, demostrando respeto en todo momento y adaptándose al trabajo en equipo.
- **Eficacia:** Es aprovechar todos los recursos que brinda el medio, de este modo los labores se llevan a cabo con integridad y con propósito de cumplir las diferentes funciones encomendadas dentro del establecimiento.

### 3.5.5. Organigrama

#### 3.5.5.1. Organigrama de funciones

Figura 22

*Organigrama de funciones del emprendimiento*



*Nota:* Elaborado por los autores, 2021.

La descripción del personal necesario para el emprendimiento conjuntamente con el cargo que maneja se muestra a continuación en la siguiente tabla.

Tabla 48 Descripción del personal

Administrador General y Ventas	Dueños de la cafetería
Producción y Bodega	Chef encargado
Alimentos y Bebidas	Mesero poli – funcional
Marketing	Persona externa contratada Ocasionalmente
Contabilidad	Persona externa contratada Ocasionalmente

*Nota:* Elaborado por los Autores, 2021.

### 3.5.5.2. Organigrama de puestos de trabajo

En el emprendimiento, el organigrama de puestos de trabajo se consolida de manera sencilla demostrando la poli – funcionalidad del personal que se va a contratar, incluido los dueños del establecimiento.

Figura 23

*Organigrama de puestos de trabajo*



*Nota:* Elaborado por los autores, 2021.

### 3.5.6. Manual de funciones

A continuación, se procede a detallar cada una de las funciones a emplearse descritas en el organigrama de puestos de trabajo dentro del emprendimiento.

Tabla 49 **Ficha de puesto de trabajo N°1**

		FICHA DE PUESTO DE TRABAJO	
NOMBRE DEL PUESTO:		GERENTE GENERAL	
PERFIL DEL PUESTO			
EDAD:	De 27 – 30 años	GÉNERO:	Masculino / Femenino
NIVEL DE ESTUDIOS:	Superior	SUELDO:	Según la política de la empresa
CONOCIMIENTO DE COMPUTACIÓN:	Habilidades en las TIC's	DISPONIBILIDAD DE HORARIO:	Mañana, Tarde y Noche
ESTADO CIVIL:	Según la política de la empresa	IDIOMA:	Ingles B1
COMENTARIO:	El puesto será ocupado por las propietarias durante los primeros 5 años, el tiempo se extenderá dependiendo de la decisión de las dueñas del establecimiento.		
RESPONSABILIDADES:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollar estrategias que permitan el cumplimiento de las metas, objetivos al igual que superar lo puntos críticos de la administración</li> <li>• Crear un ambiente de trabajo propicio para que el equipo de trabajo se desarrolle de la mejor manera.</li> <li>• Control y supervisión de todo su equipo.</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecer una estructura organizacional que permita una relación directa entre gerente y personal.</li> </ul>		
FORMACIÓN	Conocimientos necesarios para establecer metas y objetivos tanto de marketing, ventas, producción y finanzas.		
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planificación de corto y largo plazo</li> <li>• Raciocinio numérico</li> <li>• Facilidad de comunicación</li> <li>• Toma de decisiones</li> <li>• Técnicas de liderazgo</li> </ul>		
EXPERIENCIA LABORAL	Mínimo 3 años		
APTITUDES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de trabajo</li> <li>• Responsable</li> <li>• Innovador</li> <li>• Atento con clientes y empleados</li> <li>• Metódico y ordenado</li> <li>• Equilibrado emocionalmente</li> </ul>		
FIRMA	_____	FECHA:	_ / _ / _

*Nota:* Elaborado por los autores, 2021.

Tabla 50 **Ficha de puesto de trabajo N°2**

		<b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b>	
<b>NOMBRE DEL PUESTO:</b>		<b>ADMINISTRADOR</b>	
<b>PERFIL DEL PUESTO</b>			
<b>EDAD:</b>	De 27 – 30 años	<b>GÉNERO:</b>	Masculino / Femenino
<b>NIVEL DE ESTUDIOS:</b>	Superior	<b>SUELDO:</b>	Según la política de la empresa
<b>CONOCIMIENTO DE COMPUTACIÓN:</b>	Habilidades en las TIC's	<b>DISPONIBILIDAD DE HORARIO:</b>	Mañana, Tarde
<b>ESTADO CIVIL:</b>	Según la política de la empresa	<b>IDIOMA:</b>	Ingles B1
<b>COMENTARIO:</b>	No se hará distinción en caso de que la persona posea una discapacidad, mientras la misma no le impida ejercer sus funciones de manera adecuada.		
<b>RESPONSABILIDADES:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reclutar y seleccionar el personal</li> <li>• Negociar con proveedores</li> <li>• Crear órdenes de compra</li> <li>• Manejar la caja</li> <li>• Atención al cliente</li> </ul>		
<b>FORMACIÓN</b>	Gestión de procesos del emprendimiento, desarrollar estrategias que permitan el mejoramiento continuo de la calidad de los servicios ofertados.		
<b>HABILIDADES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raciocinio numérico</li> <li>• Facilidad de comunicación</li> <li>• Toma de decisiones</li> <li>• Elaboración de Informes contables</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de liderazgo</li> </ul>		
EXPERIENCIA LABORAL	Mínimo 1 año		
APTITUDES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de trabajo</li> <li>• Responsable</li> <li>• Atento con clientes</li> <li>• Equilibrado emocionalmente</li> <li>• Prudencia</li> </ul>		
FIRMA	_____	FECHA:	_ / _ / _

*Nota:* Elaborado por los autores, 2021.

Tabla 51 **Ficha de puesto de trabajo N°3**

		<b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b>	
<b>NOMBRE DEL PUESTO:</b>		<b>COCINERO</b>	
<b>PERFIL DEL PUESTO</b>			
<b>EDAD:</b>	De 25 – 35 años	<b>GÉNERO:</b>	Masculino / Femenino
<b>NIVEL DE ESTUDIOS:</b>	Superior	<b>SUELDO:</b>	Según la política de la empresa
<b>CONOCIMIENTO DE COMPUTACIÓN:</b>	Habilidades en las TIC´s	<b>DISPONIBILIDAD DE HORARIO:</b>	Mañana, Tarde
<b>ESTADO CIVIL:</b>	Según la política de la empresa	<b>IDIOMA:</b>	
<b>COMENTARIO:</b>	Las escuelas de capacitación culinarias serán tomadas en cuenta como niveles de estudio superior.		
<b>RESPONSABILIDADES:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisar y realizar el control de calidad de la materia prima e insumos.</li> <li>• Preparar los alimentos de manera eficiente.</li> <li>• Cuidar y mantener la calidad de los productos.</li> <li>• Realizar un inventario semanal de la materia prima.</li> </ul>		
<b>FORMACIÓN</b>	Preparación de alimentos y control de calidad de la materia prima e insumos.		

<p style="text-align: center;">HABILIDADES</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adaptabilidad</li> <li>• Facilidad de comunicación</li> <li>• Toma de decisiones</li> <li>• Constancia</li> <li>• Crear platos y experiencias gastronómicas a partir de sus investigaciones</li> <li>• Meticuloso en los procesos, teniendo muy en cuenta tiempos y temperaturas de cocción</li> <li>• Conocer las tendencias en gastronomía globales y de su zona</li> <li>• Prevé con antelación todas las necesidades de la cocina</li> </ul>		
<p>EXPERIENCIA LABORAL</p>	<p>Mínimo 2 años en la elaboración de productos.</p>		
<p style="text-align: center;">APTITUDES</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de trabajo</li> <li>• Responsable</li> <li>• Atento con clientes</li> <li>• Equilibrado emocionalmente</li> <li>• Sentido de la estética</li> <li>• Buen paladar</li> <li>• Capacidad de trabajo en equipo</li> </ul>		
<p>FIRMA</p>	<p>_____</p>	<p>FECHA:</p>	<p>_ / _ / _</p>

*Nota:* Elaborado por los autores, 2021.

Tabla 52 **Ficha de puesto de trabajo N°4**

		<b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b>	
<b>NOMBRE DEL PUESTO:</b>		<b>MESERO</b>	
<b>PERFIL DEL PUESTO</b>			
<b>EDAD:</b>	De 25 – 30 años	<b>GÉNERO:</b>	Femenino
<b>NIVEL DE ESTUDIOS:</b>	Superior	<b>SUELDO:</b>	Según la política de la empresa
<b>CONOCIMIENTO DE COMPUTACIÓN:</b>	Habilidades en las TIC´s	<b>DISPONIBILIDAD DE HORARIO:</b>	Mañana, Tarde
<b>ESTADO CIVIL:</b>	Según la política de la empresa	<b>IDIOMA:</b>	Ingles B1
<b>COMENTARIO:</b>	Las escuelas de capacitación especializadas en el servicio al cliente serán tomadas en cuenta como niveles de estudio superior.		
<b>RESPONSABILIDADES:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recibir al cliente.</li> <li>• Tomar la orden del cliente y pasarla al cocinero.</li> <li>• Brindar a los clientes un servicio personalizado por medio de la atención rápida y eficiente desde el primero momento de contacto.</li> <li>• Verificar cada pedido antes de su entrega</li> <li>• Tener conocimiento acerca del manejo del restaurante.</li> <li>• Conocer los elementos que se encuentran en cada uno de los platos ofertados.</li> </ul>		
<b>FORMACIÓN</b>	Atención y servicio al cliente		

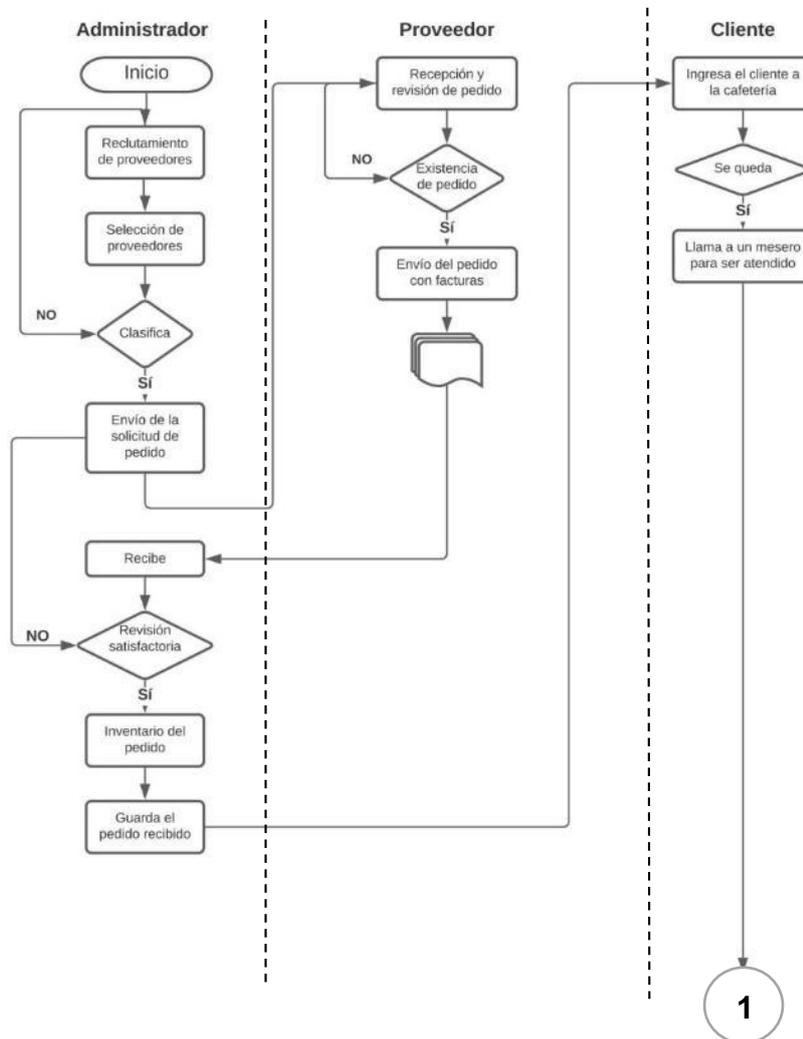
<p>HABILIDADES</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Facilidad de comunicación</li> <li>• Toma de decisiones</li> <li>• Gran capacidad de memoria</li> <li>• Carisma</li> <li>• Brindar atención personalizada</li> <li>• Orientación a las ventas</li> </ul>		
<p>EXPERIENCIA LABORAL</p>	<p>Mínimo 1 año</p>		
<p>APTITUDES</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de trabajo</li> <li>• Responsable</li> <li>• Atento con clientes</li> <li>• Equilibrado emocionalmente</li> <li>• Impecable</li> <li>• Disciplinados</li> <li>• Paciencia</li> <li>• Amabilidad</li> <li>• Capacidad de trabajo en equipo</li> <li>• Ordenado</li> <li>• Buenos modales</li> </ul>		
<p>FIRMA</p>	<p>_____</p>	<p>FECHA:</p>	<p>_ / _ / _</p>

Nota: Elaborado por los autores, 2021.

### 3.5.7. Flujograma de actividades

Figura 24

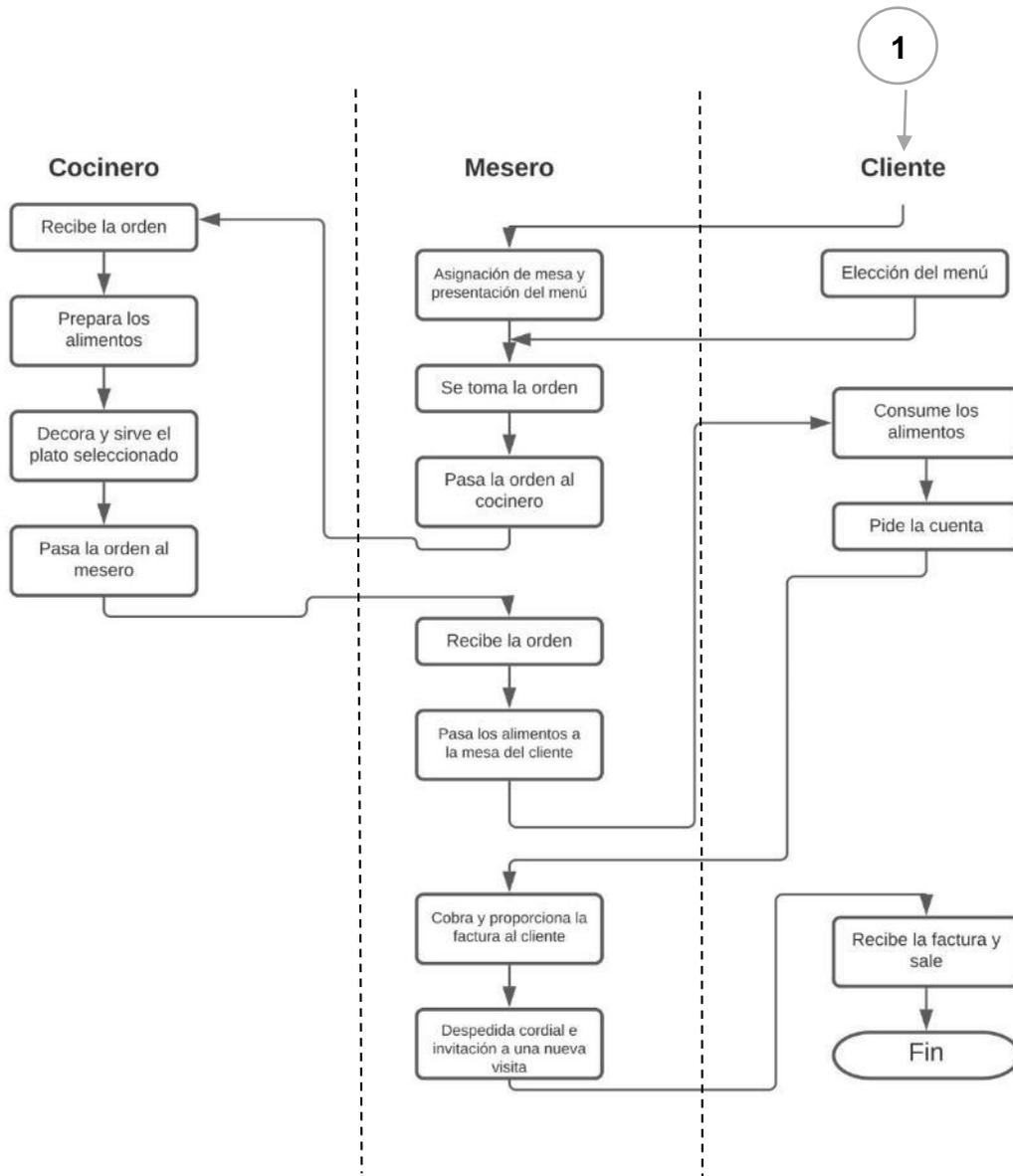
Flujograma de actividades primera parte



Nota: Elaborado por los autores, 2021.

Figura 25

Flujograma de actividades segunda parte



Nota: Elaborado por los autores, 2021.

### 3.5.8. Descripción del diagrama de flujo

- **Administración y Proveedores**

Una de las funciones principales del administrador contempla el reclutamiento y selección de proveedores, luego de clasificar aquellos con quienes ha hecho contrato y son compatibles con el emprendimiento se encarga de enviar las solicitudes de pedidos a cada uno; de este modo se

realiza el proceso de expedición con factura por parte del proveedor, así mismo se recibe el pedido y se realiza el inventario correspondiente para proceder a guardar en el área de bodega en su respectivo lugar designado.

- **Servicio de alimentación y bebidas**

En el momento en el que el cliente llega a la cafetería se le informa sobre la disponibilidad, posteriormente se llama a un mesero para la asignación de mesa de acuerdo con la cantidad de personas y se entrega el menú. Al momento del cliente escoger y realizar su pedido con el mesero, el mismo que toma la orden y se dirige al área de cocina, donde se preparan los alimentos con cautela, se decora el plato y se entrega la orden nuevamente al mesero para que sirva al cliente. Finalmente, el comensal pide la cuenta, se cobra y proporciona la factura en caja al mismo tiempo que se le da la despedida y una cordial invitación a visitar el emprendimiento nuevamente.

### **3.6. Constitución legal de la empresa y propiedad intelectual**

Dentro de la constitución legal del emprendimiento, los pasos a seguir para al respecto de la Cafetería temática sobre manifestaciones culturales son:

- 1. Reserva un nombre:** En la Superintendencia de Compañías.

El emprendimiento se constituirá como una sociedad anónima que en base a la Ley de Compañías (2017) “es una sociedad cuyo capital, dividido en acciones negociables, está formado por la aportación de los accionistas que responden únicamente por el monto de sus acciones.” (p.35)

Por tal motivo, el nombre de la cafetería será “El Café del Saber S.A.” en base al Art. 144 que trata sobre la compañía y su

denominación. Del mismo modo para la fundación de la compañía. Según la Ley de Compañías (2017) manifiesta que:

Art. 146.- La compañía se constituirá mediante escritura pública que se inscribirá en el Registro Mercantil del cantón en el que tenga su domicilio principal la compañía. La compañía existirá y adquirirá personalidad jurídica desde el momento de dicha inscripción. La compañía solo podrá operar a partir de la obtención del Registro Único de Contribuyentes en el SRI. Todo pacto social que se mantenga reservado será nulo. (p.37)

Art. 150.- La escritura de fundación contendrá la declaración juramentada de los comparecientes sobre lo siguiente:

1. El lugar y fecha en que se celebre el contrato;
2. El nombre, nacionalidad y domicilio de las personas naturales o jurídicas que constituyan la compañía y su voluntad de fundarla;
3. El objeto social, debidamente concretado;
4. Su denominación y duración;
5. El importe del capital social, con la expresión del número de acciones en que estuviere dividido, el valor nominal de las mismas, su clase, así como el nombre y nacionalidad de los suscriptores del capital;
6. La indicación de lo que cada socio suscribe y pagará en dinero o en otros bienes; el valor atribuido a éstos y la parte de capital no pagado y la declaración juramentada, que deberán hacer los accionistas fundadores, sobre la correcta integración y pago del capital social, conforme lo indica el segundo inciso del artículo 147 de la Ley de Compañías.
7. El domicilio de la compañía;
8. La forma de administración y las facultades de los administradores;
9. La forma y las épocas de convocar a las juntas generales;
10. La forma de designación de los administradores y la clara enunciación de los funcionarios que tengan la representación legal de la compañía;
11. Las normas de reparto de utilidades;
12. La determinación de los casos en que la compañía haya de disolverse anticipadamente; y,
13. La forma de proceder a la designación de liquidadores. (p.38)

Por ello, la compañía se constituirá mediante escritura pública que, previa resolución aprobatoria de la Superintendencia de Compañías, será inscrita en el Registro Mercantil. La compañía

se tendrá como existente y con personería jurídica desde el momento de dicha inscripción.

El capital en cuanto a la compañía anónima se encuentra integrado con los aportes de los accionistas. Debe ser suscrito en su totalidad al momento de la celebración del contrato ante Notario Público y pagado por lo menos el veinte y cinco de cada acción y el saldo pagado en un máximo de dos años. De la misma manera en cuanto a los accionistas de la sociedad anónima requiere al menos de dos personas al momento de su constitución.

- 2. Elaboración de los estatutos:** El contrato social que regirá a la sociedad y se validan mediante una minuta firmada por un abogado.
- 3. Abre una “cuenta de integración de capital”, para sacar el “certificado de cuentas de integración de capital”. Para ello:**
  - Poseer un capital mínimo de \$400 para compañía limitada y un capital de \$800 para compañía anónima.
  - Una Carta de socios en la que se debe detallar la participación de cada uno de los socios.
  - 2 copias de cédula y papeleta de votación de cada uno de los socios.
- 4. Eleva a escritura pública:** Recurrir a un notario público con la reserva del nombre, el certificado de cuenta de integración de capital y la minuta con los estatutos.
- 5. Aprobación del estatuto:** Llevar la escritura pública a la Superintendencia de Compañías, para su revisión y aprobación mediante resolución. A continuación, la Superintendencia de

Compañías entregará 4 copias de la resolución y un extracto para realizar una publicación en un diario de circulación nacional.

**6. Obtén los permisos municipales:**

- Pagar la patente municipal
- Pedir el certificado de cumplimiento de obligaciones

**7. Inscribe de la compañía:** En el Registro Mercantil del cantón donde está constituida tu empresa, para inscribir la sociedad.

**8. Obtén los documentos habilitantes:** Con la inscripción en el Registro Mercantil, en la Superintendencia de Compañías se obtendrá los documentos necesarios para abrir el RUC de la empresa.

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

- El formulario correspondiente debidamente lleno
- Original y copia de la escritura de constitución
- Original y copia de los nombramientos
- Copias de cédula y papeleta de votación de los socios

Por ende, al culminar con los pasos y obtener los requisitos necesarios para la inscripción legal del emprendimiento; se obtiene como resolución la formación de la sociedad anónima.

## CAPITULO IV

### 4. PLAN DE COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING

#### 4.1. Nombre comercial de la empresa, los productos o servicios. Logotipos, previstos o para embalajes, envoltorios, rótulos, señalizaciones.

- **Marca:** El emprendimiento lleva como nombre comercial “El café el Saber”, debido a que se trata de una cafetería temática sobre las manifestaciones culturales de la ciudad de Ibarra, por tal motivo sus actividades de entretenimiento, ambientación y de alimentos y bebidas; se manifiesta de manera cultural llenando de conocimiento a sus visitantes.
- **Tipo:** El Logo de la empresa es de Imagotipo debido a que combina una imagen con el texto representativo del emprendimiento.

Figura 26

*Logotipo del emprendimiento*



*Nota:* Elaborado por los autores, 2021

- **Colores:**
  - **Negro:** Es un color elegante que le da brillo y misterio al relacionarse con las actividades representativas que se dan dentro del emprendimiento.
  - **Vino:** Es una derivación del rojo que representa pasión y fortaleza, permite transmitir el mensaje de profesionalismo en cuanto al servicio ofrecido por el emprendimiento y el compromiso por promover el conocimiento.
- **Icono:**
  - **Icono de una máscara de teatro:** En el teatro representa la comedia y el drama, dentro de la cafetería se relaciona con las actividades que se realizarán en el emprendimiento

como son: las dramatizaciones y representaciones de las leyendas y mitos de la ciudad de Ibarra.

#### 4.2. Canales de distribución

Los canales de distribución se relacionan según la necesidad del emprendimiento;

Figura 27

*Canal de distribución directo e indirecto corto*



El proyecto trata acerca de una cafetería temática, por lo cual, se ve en la relación del canal de distribución de manera directa principalmente; debido a que el consumidor llega a la cafetería y su interacción con el personal es de forma directa, del mismo modo recibe su pedido sin necesidad de un actor terciario como puede ser; un mayorista, minorista, productores, comerciantes, entre otros.

Un canal secundario de distribución usado para el emprendimiento es el canal indirecto corto, este medio es pertinente para el uso del *delivery* o entrega a domicilio en especial los fines de semana, debido a la pandemia el servicio del *delivery* es sin duda el futuro para grandes o pequeños negocios.

**4.3. Publicidad tipo: escrita, folletos, periódicos, radio, campañas de promoción, paquetes de productos en oferta, otras promociones, marketing digital.**

En el emprendimiento en cuanto a la publicidad para el mismo, se pretende establecer a través de diferentes medios como son la infraestructura, el material impreso, la ambientación del local y las plataformas digitales.

### **Infraestructura**

Dentro de la infraestructura para la cafetería, las vallas publicitarias se colocarán de manera estratégica en un punto visible disponibles dentro de la ciudad de Ibarra, de igual manera en puntos cercanos al emprendimiento que permitan dirigir al consumidor de manera sencilla y practica hacia la cafetería.



*Nota:* Modelo de valla publicitaria, sacado de google 2021



*Nota:* modelo de flechas de direccionamiento, sacado de google 2021.

En la calle principal, frente al emprendimiento se colocará un letrero de Bienvenida con pizarra de tiza donde se escribirá la promoción y actividad del día, de este modo se podrá visualizar la entrada de la cafetería.



*Nota:* Imagen sacada de google, 2021

## Material Impreso

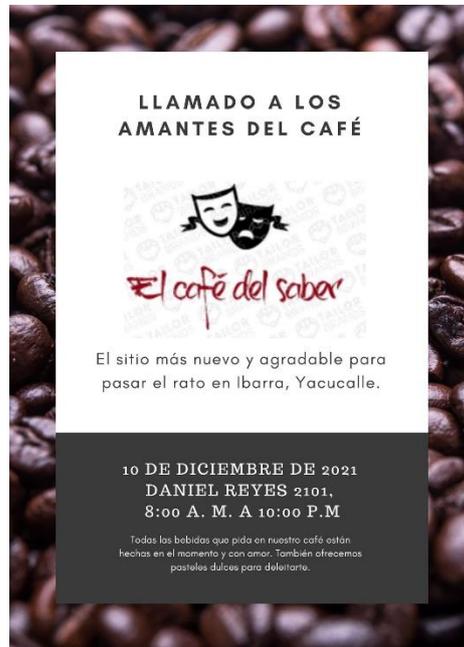
Para la promoción de la cafetería se utilizará el material impreso descrito a continuación.

**Tarjeta de presentación:** La cafetería contará con tarjetas de presentación que lleven los colores corporativos, el logotipo del emprendimiento, la dirección y datos informativo del mismo.



*Nota:* Pre - diseño de las tarjetas de presentación realizado en canva, por las autoras.

**Flyers:** Dentro de la ciudad de Ibarra se realizará la entrega de flyers que contengan información sobre las promociones y el día de apertura de la cafetería, los cuales se entregará junto a cupones de descuento mencionados en las estrategias de mercadeo posteriormente.



*Nota:* Pre - diseño del flyers realizado en canva, por las autoras

**Material promocional:** Todo el material promocional para la cafetería incluye vasos desechables para servirse y llevar, porta vasos, fundas ecológicas y etiquetas con el logotipo representativo del emprendimiento.



*Nota:* Modelo del material promocional de una cafetería, imagen sacada de google, 2021

## Ambientación del Local

La publicidad dentro del emprendimiento está dada por:

**Impresiones:** Se colocarán dos impresiones con el nombre y el logotipo del emprendimiento en las ventanas de la parte frontal del local.



*Nota:* Modelo de impresión en una cafetería, imagen sacada de google, 2021

**Posters:** Dentro el local se colocarán diferentes tipos de posters dentro de los cuales estarán fotografías antiguas de la ciudad de Ibarra que permitan la distracción del consumidor y al mismo tiempo se promocioe las actividades y la oferta gastronómica de la cafetería.



*Nota:* Pre - diseño del poster realizado en canva, por las autoras.

Figura 28

*Foto antigua de la estación del tren.*



*Nota:* Radica y pertenece al Museo Banco Central del Ecuador – Ibarra

Figura 29

*Foto antigua. LA PLAZA SE TOMA EL PARQUE*



*Nota: Radica y pertenece al Museo Banco Central del Ecuador – Ibarra*

Figura 30

*Foto antigua. LAS RUINAS DE LA BELLÍSIMA VILLA*



*Nota: Radica y pertenece al Museo Banco Central del Ecuador – Ibarra*

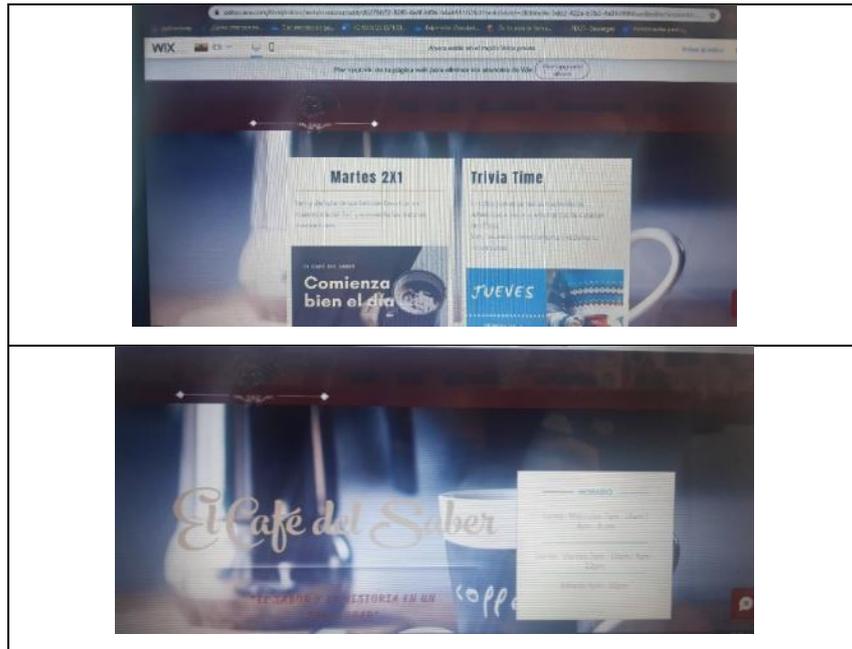
**Banner:** Se tiene presente la elaboración de tres banners en los cuales cada uno describan de manera llamativa las actividades que se pretenden realizar semanalmente en la cafetería.



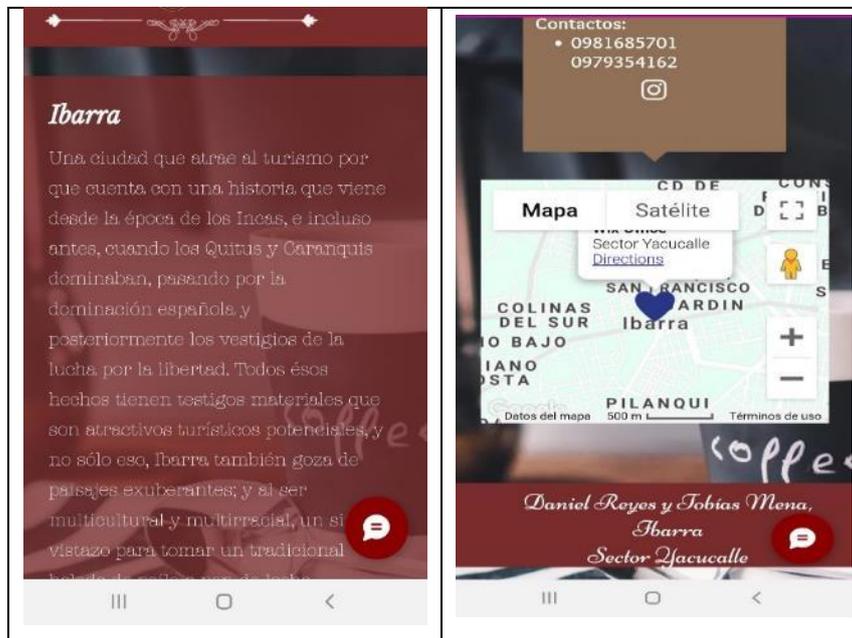
*Nota:* Pre - diseño de banners realizado en canva, por las autoras.

## Plataformas Digitales

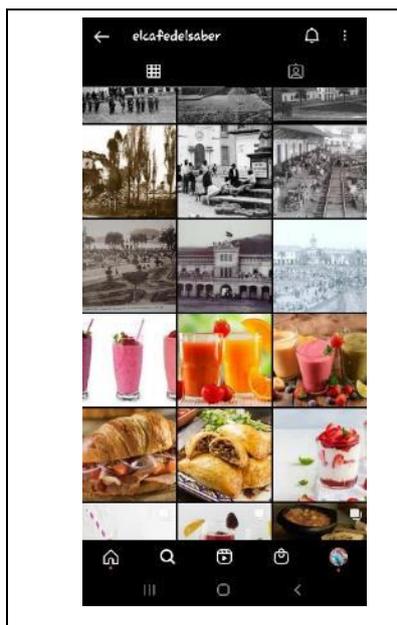
- **Radio:** Se planea establecer promociones y regalos para las entrevistas con las radios que permitan el acercamiento mediante una petición formal con antelación; de esta manera acercarnos a la comunidad de la ciudad de Ibarra y promocionar desde la apertura hasta las diferentes actividades a realizarse en la cafetería.
- **Redes Sociales:** Las redes sociales son un factor de suma importancia al momento de la comunicación para llegar a la comunidad más joven, es decir, el uso de Facebook, Instagram, la página web de la cafetería ayuda a la promoción de la misma.



Nota: Página web de la cafetería hecha por los autores, 2021



Nota: Página web de la cafetería hecha por los autores, versión celular, 2021



*Nota:* Instagram de la cafetería elaborada por los autores, versión celular, 2021

- **Ofertas:** Parte de la publicidad de la cafetería trata acerca de colocar diferentes ofertas acerca de la gastronomía que se ofrece en el emprendimiento a través de los distintos medios de comunicación y redes sociales para atraer la atención del consumidor.
- **Menú:** El menú en la cafetería se encuentra de dos maneras; la primera de forma física para presentación de la carta al consumidor dependiendo, de su preferencia la segunda forma es por medio de la identificación de código Qr., lo cual evita el contacto físico para mejor cumplimiento de las normas preventivas establecidas debido al actual periodo de pandemia.

#### **4.4. Investigación y análisis de las estrategias y métodos de mercadeo más apropiadas a utilizar.**

Para el análisis de las estrategias y métodos de mercado para el negocio, se toma en cuenta las herramientas para la promoción de ventas entre las cuales tenemos ofertas especiales, concursos, premios y

sorteos, eventos, ferias y stands promocionales y la motivación a vendedores.

Dentro de las ofertas especiales se contará con las herramientas como son muestras para poder probar el producto, vales y cupones de descuento, reembolsos de una parte del precio pagado lo cual ayuda como un incentivo potente.

Así mismo, la herramienta de concursos, premio y sorteos es uno de los principales métodos utilizados en la estrategia de mercadeo para el emprendimiento, ya que conlleva la realización de premios que aseguren la fidelidad del cliente, regalos publicitarios entre otras.

- **Estrategia de producto y servicio:** El emprendimiento está enfocado en un segmento sobrio, amantes de la cultura y esparcimiento. Para dar a conocer el producto se ofertará promociones de 2x1, se alentará al comensal a participar en las actividades de la cafetería; de este modo se garantiza el entretenimiento del cliente y la obtención de un producto como premio de tal participación.
- **Estrategia de precio:** La estrategia de precios para el emprendimiento se enfocará en los precios de la competencia, esto se podrá realizar utilizando la estrategia de mercadeo en conjunto con los proveedores en donde se pueda captar la atención de los clientes al que queremos llegar. El objetivo es llegar a un mercado que sabe distinguir un buen lugar, con un valor agregado de calidad. De acuerdo a los resultados de la encuesta el 54% de los encuestados gastan en una cafetería alrededor de \$5 a \$10. Teniendo en cuenta que el precio promedio será de \$5.

- **Estrategia de promoción:** Las promociones competitivas de la cafetería se muestran a continuación:
  - Promoción 1: a la apertura de la cafetería se les entregara unos cupones para un café gratis y que puedan disfrutar de las diferentes áreas dentro del local.
  - Promoción 2: por el consumo de 25 dólares en el local se obsequiará un sándwich especial hasta agotar stock.
  - Promoción 3: las personas que sigan las diferentes redes sociales tendrán un 20% de descuento en lo que consuman durara las tres primeras semanas.
  - Volantes: ser repartidos en los lugares en donde se encuentren los clientes potenciales conjuntamente con cupones de descuento que animen al usuario a consumir en el local.

## CAPITULO V

### 5. ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO

#### 5.1. Estado de situación inicial

Para determinar el estado de situación inicial del emprendimiento se realizó un análisis de activos fijos y de capital de trabajo que se detalla a continuación.

Tabla 53 *Activos fijos (Edificios/construcciones)*

	Cantidad	Valor unit.	Valor total	Valor consolidado
Terrenos				0,00
Edificios/construcciones				63401,80
Cemento	7	8	56	
Liquido sellador	2	8	16	
Rodillos	3	2,8	8,4	
Arena	2	5	10	
Ripio	2	5	10	
Ladrillo	80	0,25	20	
Agua	30	0,27	8,1	
Empaste	10	21	210	
Ventanas de aluminio y vidrio	2	200	400	
Cerámica	16	6,8	108,8	
Bondex	9	8	72	
Pintura	1	30	30	
Porcelana	1	3	3	
Espátula	1	1,8	1,8	
Espejos	2	3	6	
Tuvo de cortina	4	3	12	
Soporte	8	0,15	1,2	
Tubería para baño	1	7	7	
Tubo para baño	1	4	4	
Codo	1	3,5	3,5	
Codo Y	1	3,5	3,5	
Trampa de piso para baño	2	3,5	7	
Tubo ½	1	6	6	
Llave de media	1	5	5	
Llave de paso	1	5	5	
Baños	2	120	240	
Puertas para baño	2	60	120	
Botar paredes	10	20	200	

Colocar puertas	2	10	20
Empate para el agua	2	20	40
Muebles de cocina	1	500	500
Acabados de baldosa	3	2,5	7,5
Dirección técnica	1	1200	1200
Soldadura	1	60	60
Casa construida	1		60000

Elaborado por los autores, 2021

Tabla 54 *Activos fijos (mobiliaria y equipo)*

	<b>Cantidad</b>	<b>Valor unit</b>	<b>Valor total</b>	<b>Valor consolidado</b>
Mobiliario y equipo				2481,80
Pufs	10	35	350,00	
Mesas bajas	3	45	135,00	
Librero	1	68	68,00	
Repisa	1	12	12,00	
Taburete alto	1	35	35,00	
Soporte de guitarras	1	10	10,00	
Soporte de parlante	1	6,5	6,50	
Mesa alta	1	35	35,00	
Juego de comedor 4 pax	7	70	490,00	
Sillas	3	16	48,00	
Basurero	1	5	5,00	
Recibidor	1	150	150,00	
Alacena	1	180	180,00	
Basurero para cocina	1	15	15,00	
Mesón	2	100	200,00	
Basurero para baños	2	5	10,00	
Repisa para baño	1	12	12,00	
Anaquelel metálico	1	200	200,00	
Sillas para área adm.	1	25	25,00	
Mantelería área de lectura	3	7	21,00	
Floreros	3	4	12,00	
Persianas	1	14	14,00	
Mantelería área de comida	7	7	49,00	
Floreros área de comida	7	4	28,00	
Azucareros	7	2,5	17,50	
Salsero	7	1,5	10,50	
Vajilla de porcelana	5	33	165,00	
Cucharas grandes 12u	4	9,5	38,00	
Cucharas peq. 12u	4	10,2	40,80	

Vasos 6 piezas	5	15	75,00
Alfombra baño	2	4,75	9,50
Velas aromáticas baño	5	3	15,00

Nota: Elaborado por los autores, 2021

Tabla 55 **Activo fijo (maquinaria)**

	<b>Cantidad</b>	<b>Valor unit</b>	<b>Valor total</b>	<b>Valor consolidado</b>
<b>Maquinaria</b>				<b>2095,42</b>
Extintor	1	45,26	45,26	
Máquina de humo	1	32,98	32,98	
Vitrina	1	100	100	
Refrigerador de bebida	1	211	211	
Cocina	1	340	340	
Refrigeradora Mabe	1	399	399	
Extractor de olores	1	95	95	
Batidora	1	34,99	34,99	
Licuada	1	59,99	59,99	
Sanduchera	1	37,99	37,99	
Triturador de hielo	2	45	90	
Cernidor metálico	2	8	16	
Cernidor de plástico	2	2,5	5	
Vasos cervecedores	12	1,56	18,72	
Jarras	4	5	20	
Juegos de bowl	3	18	54	
Rodillo de madera	2	6,5	13	
Tabla de picar	3	7	21	
Satén antiadherente	4	15	60	
Cuchillos	1	12	12	
Paila de bronce	1	120	120	
Microondas	1	109,99	109,99	
Cafetera	1	28	28	
Horno oster	1	49	49	
Ambientador	4	2	8	
Lavamanos	2	35	70	
Recogedor con escoba	2	3,75	7,5	
Trapeador	1	10,5	10,5	
Galón de cloro	1	4,5	4,5	

Galón de desinfectante	1	15	15
Alcohol	1	7	7

Nota: Elaborado por los autores, 2021

Tabla 56 **Activo fijo (equipos de cómputo)**

	Cantidad	Valor unit	Valor total	Valor consolidado
Equipos de cómputo				2264,98
Parlante	1	150,00	150,00	
Micrófono	1	7,00	7,00	
Laptop Toshiba	1	689,00	689,00	
Televisor 32” Samsung	2	269,49	538,98	
Teléfono inalámbrico	2	50	100,00	
Máquina registradora	1	780	780,00	

Nota: elaborado por los autores, 2021

Tabla 57 **Activo fijo (gastos de instalación)**

	Cantidad	Valor unit	Valor total	Valor consolidado
Gastos de instalación				1253,2
Cable de luz	10	0,3	3	
Cajetines	4	1	4	
Tomacorrientes	4	3,8	15,2	
Encendedores	4	2,5	10	
Focos	6	1	6	
Base del foco de cerámica	6	2,5	15	
Dirección técnica	1	1200	1200	

Nota: Elaborado por los autores, 2021

Tabla 58 *Activo fijo (propaganda o publicidad)*

	Cantidad	Valor unit	Valor total	Valor consolidado
Propaganda o publicidad				3585
Letrero	1	3500	3500	
Flyers (1000)	1	25	25	
Tarjetas de presentación (100)	1	15	15	
Banner	3	15	45	

Nota: Elaborado por los autores, 2021

El capital de trabajo se detalla en la siguiente tabla de manera proyectada hacia cuatro meses para conocer la probabilidad de la estabilidad del emprendimiento.

Tabla 59 *Detalle capital de trabajo*

	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	TOTAL
Arriendo					0
Servicios básicos					580
Agua	20	20	20	20	80
Luz	30	30	30	30	120
Teléfono	15	15	15	15	60
Internet	20	20	20	20	80
Gas	40	40	40	40	160
Tv Cable	20	20	20	20	80
Sueldos					6400
Gerente	400	400	400	400	1600
Atención al Cliente	400	400	400	400	1600
Mesero	400	400	400	400	1600
Cocinero	400	400	400	400	1600
Materias primas					1140
Verduras	50	50	50	50	200
Frutas	50	50	50	50	200
Lácteos	60	60	60	60	240
Cereales	40	40	40	40	160
Aceites	35	35	35	35	140
Aliños	10	10	10	10	40
Azúcar	20	20	20	20	80

	Panes	20	20	20	20	80
<b>Gastos de marketing</b>						<b>4035</b>
	Diseño web	100				100
	Diseño redes	50				50
	Producción de material publicitario	3585				3585
	Contrato de admin. de publicidad	75	75	75	75	300
<b>Total consolidado</b>						<b>12155</b>

*Nota:* Elaborado por los autores, 2021

El estado de situación inicial del proyecto se estructura y detalla según el formato pertinente por el medio del cual se conoce la suma necesaria a solicitar en la entidad bancaria correspondiente de igual manera la suma de los activos y el capital contable del mismo.

Tabla 60 **Balance de situación inicial del “Café del Saber”**



**EMPRESA ABC**  
**BALANCE DE SITUACIÓN INICIAL AL 1 DE ENERO DE 2020**

<b>ACTIVO</b>		<b>PASIVO</b>	
<b>Activo Circulante</b>		<b>Pasivo Circulante</b>	
Caja	\$1.000	Proveedores	
BANCOS	\$11.155	Prestamos	
Inventarios		Intereses por pagar	
		ISR por pagar	
		Anticipo de clientes	
<b>Total Activo Circulante</b>	<b>\$12.155,00</b>	<b>Total Pasivo Circulante</b>	<b>\$0</b>
<b>Activo Fijo</b>		<b>Pasivo a Largo Plazo</b>	<b>\$15.793</b>
Terrenos	\$0	Préstamo al CFN	\$15.793
Edificios/construcciones	\$63.402	Documentos por pagar a largo plazo	
Mobiliario y equipo	\$2.482	<b>Total Pasivo Circulante</b>	<b>\$0</b>
Vehículos	\$0,00	<b>SUMA DEL PASIVO</b>	<b>\$15.793</b>
Maquinaria	\$2.095		
Equipos de cómputo	\$2.264,98		
Gastos de instalación	\$53		
Propaganda o publicidad	\$3.585		
<b>Total Activo Fijo</b>	<b>\$73.882</b>		
<b>Otros activos</b>			
Rentas pagadas por anticipado			
Derechos de marca de empresa			
<b>Total Otros Activos</b>	<b>\$0</b>		
<b>SUMA DEL ACTIVO</b>	<b>\$86.037</b>	<b>SUMA DEL PASIVO + PATRIMONIO</b>	<b>\$86.037</b>

Nota: Elaborado por los autores a partir del formato del Lic. Oswaldo Echeverría, 2021

## 5.2. Tabla de amortización

Basados en el detalle de activos fijos y el estado de situación inicial, se toma en consideración la cantidad exacta necesaria de 15.793\$ a solicitar como préstamo a la entidad bancaria seleccionada de BanEcuador debido a su tasa anual del 9,76% para jóvenes emprendedores.

Tabla 61 **Tabla de amortización del préstamo de BanEcuador**

		Plazo (Mese	Saldo insoluto	Pago mensual total	Capital	Intereses
Plazo	60	1	\$15.587,95	\$333,70	\$205,25	128,45
Monto	15.793	2	\$15.381,04	\$333,70	\$206,91	126,78
Tasa anual	9,76%	3	\$15.172,44	\$333,70	\$208,60	125,10
		4	\$14.962,15	\$333,70	\$210,29	123,40
		5	\$14.750,14	\$333,70	\$212,00	121,69
sa mensual	0,81%	6	\$14.536,41	\$333,70	\$213,73	119,97
go mensual	\$333,70	7	\$14.320,95	\$333,70	\$215,47	118,23
		8	\$14.103,73	\$333,70	\$217,22	116,48
		9	\$13.884,74	\$333,70	\$218,99	114,71
		10	\$13.663,97	\$333,70	\$220,77	112,93
		11	\$13.441,41	\$333,70	\$222,56	111,13
		12	\$13.217,04	\$333,70	\$224,37	109,32
		13	\$12.990,84	\$333,70	\$226,20	107,50
		14	\$12.762,80	\$333,70	\$228,04	105,66
		15	\$12.532,91	\$333,70	\$229,89	103,80
		16	\$12.301,14	\$333,70	\$231,76	101,93
		17	\$12.067,50	\$333,70	\$233,65	100,05
		18	\$11.831,95	\$333,70	\$235,55	98,15
		19	\$11.594,49	\$333,70	\$237,46	96,23
		20	\$11.355,09	\$333,70	\$239,40	94,30
		21	\$11.113,75	\$333,70	\$241,34	92,35
		22	\$10.870,44	\$333,70	\$243,31	90,39
		23	\$10.625,16	\$333,70	\$245,28	88,41
		24	\$10.377,88	\$333,70	\$247,28	86,42
		25	\$10.128,59	\$333,70	\$249,29	84,41
		26	\$9.877,27	\$333,70	\$251,32	82,38
		27	\$9.623,91	\$333,70	\$253,36	80,34
		28	\$9.368,49	\$333,70	\$255,42	78,27
		29	\$9.110,99	\$333,70	\$257,50	76,20
		30	\$8.851,39	\$333,70	\$259,59	74,10

Nota: Sacado del formato de Excel emitido por el Lic. Oswaldo Echeverría

### 5.3. Costo de capital

Para determinar el costo de capital, se toma en cuenta el análisis basado en la inversión y el cálculo del capital propio incluyendo la parte financiada del emprendimiento que permitió delimitar el porcentaje de la inversión equivalente al 6,65%.

Tabla 62 **Costo del capital del “Café del Saber”**

CÁLCULO DEL COSTO DE CAPITAL					
	VALORES	PARTICIPACIÓN	INTERÉS	EQUIVALENCIA	
INVERSIÓN	86037,2	100%		6,65%	COSTO DE CAPITAL DE LA INVERSIÓN  6,65%
IMPUESTO A LA RENTA				0%	
CAPITAL PROPIO	70244	82%	5,95%	4,86%	
FINANCIAMIENTO	15793,2	18%	9,76%	1,79%	

Nota: Elaborada por los autores en base al formato de Excel emitido por el Lic. Oswaldo Echeverría

### 5.4. Flujo de efectivo

Para analizar el flujo efectivo dentro del emprendimiento, se debe tomar en consideración la variación de entrada y salida de efectivo en un período especificado, por lo que sirve de indicador de liquidez de la empresa, con cuyos datos se puede realizar el respectivo análisis de factibilidad y así facilitar la gestión de presupuesto del emprendimiento.

Tabla 63 **Proyección de Ingresos al año de “El café del Saber”**

<b>INGRESOS</b>	Precio	unid a la venta	mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12
Bebidas Calientes Infusiones	1,25	220	275	275	275	275	275	275	275	275	275	275	275	275
Bebidas Frías	1,5	330	495	495	495	495	495	495	495	495	495	495	495	495
Bebidas Calientes Cafés	2,25	660	1485	1485	1485	1485	1485	1485	1485	1485	1485	1485	1485	1485
Tortas	2,5	330	825	825	825	825	825	825	825	825	825	825	825	825
Alimentos de Sal	1,25	550	687,5	687,5	687,5	687,5	687,5	687,5	687,5	687,5	687,5	687,5	687,5	687,5
Postres Fríos	1,5	330	495	495	495	495	495	495	495	495	495	495	495	495
Desayuno	3,5	660	2310	2310	2310	2310	2310	2310	2310	2310	2310	2310	2310	2310
Bocadillos Tradicionales	1,25	550	687,5	687,5	687,5	687,5	687,5	687,5	687,5	687,5	687,5	687,5	687,5	687,5
Bebidas Alcohólicas	3,5	330	1155	1155	1155	1155	1155	1155	1155	1155	1155	1155	1155	1155
<b>TOTAL INGRESOS</b>			8415	8415	8415	8415	8415	8415	8415	8415	8415	8415	8415	8415

Nota: Elaborada por los autores en base al formato de Excel emitido por el Lic. Oswaldo Echeverría

**Tabla 64 Proyección de Egresos al año de “El café del Saber”**

<b>EGRESOS</b>												
Cotos Bebidas Calientes	123,75	123,75	123,75	123,75	123,75	123,75	123,75	123,75	123,75	123,75	123,75	123,75
Costo Bebidas Frías	222,75	222,75	222,75	222,75	222,75	222,75	222,75	222,75	222,75	222,75	222,75	222,75
Costo Bebidas Calientes Cafés	668,25	668,25	668,25	668,25	668,25	668,25	668,25	668,25	668,25	668,25	668,25	668,25
Costo Tortas	371,25	371,25	371,25	371,25	371,25	371,25	371,25	371,25	371,25	371,25	371,25	371,25
Costo Alimentos de Sal	309,38	309,38	309,38	309,38	309,38	309,38	309,38	309,38	309,38	309,38	309,38	309,38
Costo Postres Fríos	222,75	222,75	222,75	222,75	222,75	222,75	222,75	222,75	222,75	222,75	222,75	222,75
Costo Desayuno	1039,50	1039,50	1039,50	1039,50	1039,50	1039,50	1039,50	1039,50	1039,50	1039,50	1039,50	1039,50
Costos Bocadillos Tradicionales	309,38	309,38	309,38	309,38	309,38	309,38	309,38	309,38	309,38	309,38	309,38	309,38
Costos Bebidas Alcohólicas	519,75	519,75	519,75	519,75	519,75	519,75	519,75	519,75	519,75	519,75	519,75	519,75
Sueldos y salarios	1600,00	1600,00	1600,00	1600,00	1600,00	1600,00	1600,00	1600,00	1600,00	1600,00	1600,00	1600,00
Decimos								1600,00				1600,00
IESS	178,40	178,40	178,40	178,40	178,40	178,40	178,40	178,40	178,40	178,40	178,40	178,40
Publicidad	1500,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
Servicios Básicos	145,00	145,00	145,00	145,00	145,00	145,00	145,00	145,00	145,00	311,00	311,00	311,00
PAG DE PRESTAMO	333,70	333,70	333,70	333,70	333,70	333,70	333,70	333,70	333,70	333,70	333,70	333,70
Permisos						200,00						
<b>TOTAL EGRESOS</b>	<b>7543,85</b>	<b>6123,85</b>	<b>6123,85</b>	<b>6123,85</b>	<b>6123,85</b>	<b>6323,85</b>	<b>6123,85</b>	<b>7723,85</b>	<b>6123,85</b>	<b>6289,85</b>	<b>6289,85</b>	<b>7889,85</b>
<b>FLUJO DE CAJA</b>	<b>871,15</b>	<b>2291,15</b>	<b>2291,15</b>	<b>2291,15</b>	<b>2291,15</b>	<b>2091,15</b>	<b>2291,15</b>	<b>691,15</b>	<b>2291,15</b>	<b>2125,15</b>	<b>2125,15</b>	<b>525,15</b>
<b>FLUJO ACUMULADO</b>	<b>871,15</b>	<b>3162,31</b>	<b>5453,46</b>	<b>7744,61</b>	<b>10035,77</b>	<b>12126,92</b>	<b>14418,07</b>	<b>15109,23</b>	<b>17400,38</b>	<b>19525,53</b>	<b>21650,68</b>	<b>22175,84</b>

*Nota:* Elaborada por los autores en base al formato de Excel emitido por el Lic. Oswaldo Echeverría

Tabla 65 *El total al año de ingresos y egresos de “El café del Saber”*

INGRESOS	TOTAL ANUAL
Bebidas Calientes Infusiones	3300,00
Bebidas Frías	5940,00
Bebidas Calientes Cafés	17820,00
Tortas	9900,00
Alimentos de Sal	8250,00
Postres Fríos	5940,00
Desayuno	27720,00
Bocadillos Tradicionales	8250,00
Bebidas Alcohólicas	13860,00
<b>TOTAL INGRESOS</b>	<b>100980,00</b>
<b>EGRESOS</b>	
Cotos Bebidas Calientes	1485,00
Costo Bebidas Frías	2673,00
Costo Bebidas Calientes Cafés	8019,00
Costo Tortas	4455,00
Costo Alimentos de Sal	3712,50
Costo Postres Fríos	2673,00
Costo Desayuno	12474,00
Costos Bocadillos Tradicionales	3712,50
Costos Bebidas Alcohólicas	6237,00
Sueldos y salarios	19200,00
Decimos	3200,00
IESS	2140,80
Publicidad	2380,00
Servicios Básicos	2238,00
PAG DE PRESTAMO	4004,36
Permisos	200,00
<b>TOTAL EGRESOS</b>	<b>78804,16</b>

Nota: Elaborada por los autores en base al formato de Excel emitido por el Lic. Oswaldo Echeverría.

## 5.5. Proyección de ingresos y gastos

La proyección de ingresos y egresos determinada en el proyecto es el complemento del flujo de caja en la que, a partir de los datos totales del flujo del primer año, se realiza la proyección futura a la variación de cantidad de años que cubra el tiempo de alcance del punto de equilibrio y asegure beneficios futuros.

Tabla 66 **Proyección de ingresos y gastos del “El Café del Saber” para 5 años**

Detalle	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
Ingresos	100980	104009,4	107129,682	110343,572	113653,88
Egresos	78804,16	81168,28713	83603,3357	86111,4358	88694,7789
Flujo de caja	22175,8377	22841,11287	23526,3463	24232,1366	24959,1007

Nota: Elaborada por los autores en base al formato de Excel emitido por el Lic. Oswaldo Echeverría

## 5.6. Cálculo de la tasa interna de retorno

Es dicha tasa de interés o rentabilidad que resulta de una inversión, es decir, dentro del proyecto hace referencia al porcentaje de utilidad o de pérdida que tendrá en una inversión.

Tabla 67 **Tasa interna de retorno del proyecto “El café del saber”**

Incremento anual	3%
Costo de capital	6,65%
Inversión	86037,2
VAN	11053,12
TIR	11,21%

Para ello, se debe tomar en cuenta que si la tasa interna de retorno (TIR) es mayor que la tasa de pago considerada anualmente, el proyecto es factible como se muestra en la tabla 66.

### 5.7. Cálculo del valor actual neto

Para realizar el cálculo del valor actual neto (VAN) dentro del emprendimiento en una proyección de diez años, se tomó en cuenta la siguiente fórmula:

Figura 31

*Fórmula para determinar el VAN en el estudio económico financiero de la cafetería*

$$VAN = -I_0 + \sum_{t=1}^n \frac{F_t}{(1+k)^t} = -I_0 + \frac{F_1}{(1+k)} + \frac{F_2}{(1+k)^2} + \dots + \frac{F_n}{(1+k)^n}$$

En donde:

F<sub>t</sub>: flujos de dinero en cada período t

I<sub>0</sub>: es la inversión realizada en el momento inicial

n: es el número de períodos de tiempo

k: tipo de descuento (tasa de interés).

Tabla 68 Valor actual neto del proyecto “El café del saber”

Incremento anual	3%
Costo de capital	6,65%
Inversión	86037,2
VAN	11053,12
TIR	11,21%



## CAPITULO VI

### 6. ESTUDIO AMBIENTAL

#### 6.1. Descripción de las acciones/actividades del proyecto o emprendimiento.

En el proyecto se tomará en cuenta los componentes ambientales necesarios dentro del factor ambiental que se determina a través de la aplicación del método Conesa por el cual se efectuará la evaluación de impactos ambientales del emprendimiento.

##### 6.1.1. Factores Ambientales

Tabla 70 *Factores Ambientales del emprendimiento*

FACTORES AMBIENTALES	COMPONENTES AMBIENTALES
RECREATIVOS	Recreación
	Área de lectura
	Área de presentaciones
	Generador de empleo
	Restauración

Nota: Elaborado por los autores, 2021

#### 6.2. Descripción del método a aplicar

Para el emprendimiento, el método escogido es el de Conesa ya que es de fácil comprensión y ejecución, además, posee 11 variables diferentes a considerar dentro del análisis que permiten llevar a cabo este proceso de manera más objetiva y obtener resultados más próximos a la realidad. (Aguilar, 2019)

La Matriz Conesa-Simplificada se define como: La Matriz de Impacto Ambiental, es el método analítico, por el cual, se le puede asignar la importancia (I) a cada impacto ambiental posible de la ejecución de un Proyecto en todas y cada una de sus etapas. Dicha Metodología, pertenece a Vicente Conesa Fernández-Vitora (1997).

El método de Conesa permite con factibilidad y rapidez determinar los diferentes factores que implican un impacto ambiental en la aplicación del emprendimiento.

### 6.3. Escalas o rangos de valoración ambiental para el EIA

Tabla 71 *Escalas de valoración ambiental para el proyecto de la cafetería*

<b>Naturaleza</b>		<b>Intensidad</b>	
Beneficiario	+	Baja	1
Perjudicial	-	Media	2
		Alta	4
		Muy alta	8
		Total	12
<b>Extensión (EX)</b> <b>Área de Influencia</b>		<b>Momento (MO)</b> <b>(Plazo de manifestación)</b>	
Puntual	1	Largo plazo	1
Parcial	2	Mediano plazo	2
Extensa	4	Inmediato	4
Total	8	Critico	+4
Critica	(+4)		
<b>Persistencia (PE)</b> <b>Permanencia de efecto</b>		<b>Reversibilidad (RV)</b>	
Fugaz	1	Corto plazo	1
Temporal	2	Medio plazo	2
Permanente	4	Irreversible	4
<b>Sinergia (SI)</b> <b>Potenciación de la manifestación</b>		<b>Acumulación (AC)</b> <b>Incremento progresivo</b>	
Sin sinergismo	1	Simple	1
Sinérgico	2	Acumulativo	4
Muy sinérgico	4		
<b>Efecto (EF)</b>		<b>Periodicidad (PR)</b>	

Relaciones causa - efecto		Regularidad de la manifestación	
Indirecto	1	Irregular	1
Directo	4	Periodo	2
		Continuo	4
<b>Recuperabilidad (MC) Reconstrutora por medios humanos</b>		<b>Importancia (I)</b>	
Recuperable inmediato	1	I= (3IN+2EX+MO+PE+RV+SI+AC+EF+P+R+ MC)	
Recuperable a medio plazo	2		
Mitigable o compensable	4		
irrecuperable	8		

Tabla 72 **Rangos de valoración ambiental para el proyecto de la cafetería**

RANGO	POSITIVO	NEGATIVO
0-25	Bajo	Bajo
26-50	Medio	Medio
51-75	Significativo	Severo
76-100	Alto	Critico

Tabla 73 **Escalas de magnitud para el proyecto de la cafetería**

MAGNITUD	POSITIVO	INTERPRETACIÓN
Puntual	1	Compatible
Parcial	2	Moderado
Total	3	Altamente compatible
	<b>NEGATIVO</b>	
Puntual	-1	Bajo
Parcial	-2	Moderado
Total	-3	Critico

#### 6.4. Interrelación entre las acciones y factores ambientales del emprendimiento turístico.

Figura 32

*Interrelación entre las acciones y factores ambientales de la cafetería temática*

Componentes	Acciones									
	Brindar servicio de alimentación	Mantenimiento de infraestructura	Generación de aguas grises	Servicio de atención a comensales	Generación de ruido	Limpieza de áreas	Manejo de residuos	Generación de residuos sólidos	Control de plagas	TOTAL DE INTERPRETACIONES
FACTORES AMBIENTALES										
Recreación	X	X		X	X	X	X	X	X	8
Area de Lectura		X		X	X	X	X		X	6
Área de presentaciones	X	X		X	X	X	X		X	7
Generador de empleo	X	X		X		X	X		X	6
Restauración	X	X	X	X	X	X	X	X	X	9
<b>TOTAL DE INTERPRETACIONES</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>36</b>

Nota: Elaborado por los autores, 2021

#### 6.4. Determinación de la magnitud, importancia, severidad o significancia

Figura 33

*Magnitud, importancia y severidad de la interrelación de la primera actividad del emprendimiento*

##### BRINDAR SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Elementos alterados	In	Ex	Mo	Pe	Rv	Mc	Si	Ac	Ef	Pr	Naturaleza	Importancia	Impacto
Recreación	2	2	4	2	1	2	2	1	1	4	1	25	
Área de Lectura	1	2	1	2	2	2	2	1	1	1	-1	-19	
Área de presentaciones	2	2	4	2	1	2	2	4	4	4	1	33	
Generador de empleo	4	2	4	2	2	4	2	4	4	4	1	42	
Restauración	2	2	2	2	2	4	2	4	1	4	1	31	
<b>TOTAL</b>												<b>112</b>	

Nota: Elaborado por los autores, 2021

Figura 34

*Magnitud, importancia y severidad de la interrelación de la segunda actividad del emprendimiento*

##### MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURA

Elementos alterados	In	Ex	Mo	Pe	Rv	Mc	Si	Ac	Ef	Pr	Naturaleza	Importancia	Impacto
Recreación	2	2	4	2	1	2	2	1	1	4	1	25	
Área de Lectura	2	2	4	2	2	2	2	4	4	4	1	34	
Área de presentaciones	2	2	4	2	1	2	2	4	4	4	1	33	
Generador de empleo	2	2	2	2	2	4	2	4	4	4	1	24	
Restauración	2	2	2	2	2	4	2	4	1	4	1	31	
<b>TOTAL</b>												<b>147</b>	

Nota: Elaborado por los autores, 2021

Figura 35

*Magnitud, importancia y severidad de la interrelación de la tercera actividad del emprendimiento*

**GENERACIÓN DE AGUAS GRISES**

Elementos alterados	I n	E x	M o	P e	R v	M c	S i	A c	E f	P r	Naturaleza	Importancia	Impacto
Recreación	1	2	2	2	2	1	2	1	1	4	1	22	
Área de lectura	2	2	1	2	2	2	2	1	1	1	1	22	
Área de presentaciones	2	2	4	2	1	2	2	1	1	1	1	24	
Generador de empleo													
Restauración	2	2	2	2	2	4	2	4	1	4	1	31	
<b>Total</b>												<b>99</b>	

Nota: Elaborado por los autores, 2021.

Figura 36

*Magnitud, importancia y severidad de la interrelación de la cuarta actividad del emprendimiento*

**SERVICIO DE ATENCIÓN A COMENSALES**

Elementos alterados	I n	E x	M o	P e	R v	M c	S i	A c	E f	P r	Naturaleza	Importancia	Impacto
Recreación	2	2	4	2	2	2	2	4	4	4	1	34	
Área de lectura	2	2	4	2	2	2	2	4	4	4	1	34	
Área de presentaciones	4	2	4	2	2	2	2	4	4	4	1	40	
Generador de empleo	4	2	4	2	2	4	2	4	4	4	1	42	
Restauración	2	2	2	2	2	4	2	4	4	4	1	34	
<b>Total</b>												<b>184</b>	

Nota: Elaborado por los autores, 2021

Figura 37

*Magnitud, importancia y severidad de la interrelación de la quinta actividad del emprendimiento*

**GENERACIÓN DE RUIDO**

Elementos alterados	I n	E x	M o	P e	R v	M c	S i	A c	E f	P r	Naturalez a	Importanci a	Impact o
Recreación	4	2	4	2	2	4	2	4	4	4	-1	-42	
Area de lectura	4	2	4	2	2	2	2	4	4	4	-1	-40	
Area de presentaciones	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	-1	-44	
Generador de empleo	4	2	4	2	2	4	2	4	4	4	-1	-42	
Restauración	2	2	4	4	2	2	2	4	4	4	-1	-36	
<b>Total</b>												<b>-204</b>	

Nota: Elaborado por los autores, 2021

Figura 38

*Magnitud, importancia y severidad de la interrelación de la sexta actividad del emprendimiento*

**LIMPIEZA DE ÁREAS**

Elementos alterados	I n	E x	M o	P e	R v	M c	S i	A c	E f	P r	Naturalez a	Importanci a	Impact o
Recreación	4	2	4	2	2	2	2	4	4	4	1	40	
Área de lectura	4	2	4	2	2	2	2	4	4	4	1	40	
Área de presentaciones	4	2	4	2	2	2	2	4	4	4	1	40	
Generador de empleo	4	2	4	2	2	2	2	4	4	4	1	40	
Restauración	4	2	4	2	2	4	2	4	4	4	1	42	
<b>Total</b>												<b>202</b>	

Nota: Elaborado por los autores, 2021.

Figura 39

*Magnitud, importancia y severidad de la interrelación de la séptima actividad del emprendimiento*

**MANEJO DE RESIDUOS**

Elementos alterados	I n	E x	M o	P e	R v	M c	S i	A c	E f	P r	Naturalez a	Importanci a	Impact o
Recreación	2	2	4	2	4	1	2	1	4	2	-1	-30	
Área de lectura	2	2	2	1	2	2	2	1	4	2	-1	-26	
Área de presentaciones	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	-1	-44	
Generador de empleo													
Restauración	2	2	4	4	2	2	2	4	4	4	-1	-36	
<b>Total</b>												<b>-136</b>	

Nota: Elaborado por los autores, 2021

Figura 40

*Magnitud, importancia y severidad de la interrelación de la octava actividad del emprendimiento*

**GENERACIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS**

Elementos alterados	I n	E x	M o	P e	R v	M c	S i	A c	E f	P r	Naturalez a	Importanci a	Impact o
Recreación	4	2	4	2	4	1	2	1	4	2	-1	-36	
Área de lectura	1	2	2	1	2	2	2	1	4	2	-1	-23	
Área de presentaciones	2	2	4	2	2	2	2	4	4	4	-1	-34	
Generador de empleo													
Restauración	2	2	2	2	2	1	2	1	4	2	-1	-26	
<b>Total</b>												<b>-119</b>	

Nota: Elaborado por los autores, 2021

Figura 41

*Magnitud, importancia y severidad de la interrelación de la novena actividad del emprendimiento*

### CONTROL DE PLAGAS

Elementos alterados	I n	E x	M o	P e	R v	M c	S i	A c	E f	P r	Naturaleza	Importancia	Impacto
Recreación	1	2	2	2	4	2	2	1	4	2	1	26	
Area de lectura	2	2	2	1	2	2	2	4	4	2	1	29	
Area de presentaciones	2	2	4	2	2	2	2	4	4	4	1	34	
Generador de empleo	2	2	2	2	2	2	2	4	1	4	1	29	
Restauración	2	2	2	2	2	1	2	1	4	2	1	26	
<b>Total</b>													<b>144</b>

Nota: Elaborado por los autores, 2021

## 6.5. Jerarquización de los impactos ambientales según la evaluación

Figura 42

Matriz resumen de la importancia de los impactos ambientales determinados en el emprendimiento

### MATRIZ DE IMPORTANCIA DE IMACTOS AMBIENTALES

Factores Ambientales	Actividades									Natural eza	Importancia
	Brindar servicio de alimentación	Mantenimiento de infraestructura	Generación de aguas grises	Generación de ruido	Servicio de atención a comensales	Limpieza de áreas	Manejo de residuos	Generación de residuos sólidos	Control de plagas		
Recreación	25	25	22	-42	34	40	-30	-36	26	+	139
Área de lectura	-19	34	22	-40	34	40	-26	-23	29	+	47
Área de presentaciones	33	33	24	-44	40	40	-44	-34	34	+	181
Generador de empleo	42	24		-42	42	40			29	+	243
Restauración	31	31	31	-36	34	42	-36	-26	26	+	190

Nota: Elaborado por los autores, 2021

## 6.6. Matriz de plan de manejo ambiental sobre la base de la jerarquización ambiental

Tabla 74 *Plan de manejo ambiental para la cafetería “El café del saber”*

FACTOR AMBIENTAL	IMPACTOS AMBIENTALES	MITIGACION	PRESUPUESTO	RESPONSABLE	TIEMPOS	OBSERVACIONES
Recreación	Aumento de ruido Limpieza de áreas	Control de los comensales	\$50	Personal encargado de la cafetería	Permanente	Se realiza un control de números por grupos
Área de Lectura	Aumenta el flujo de comensales	Controlar el acceso a los documentos, libros e información disponible en la cafetería	\$30	Personal encargado del área de lectura	Permanente	Se realiza un control del contenido en la estantería del área de lectura
Área de presentaciones	Generación de ruido Ingresos económicos	Mantenimiento y adecuación de las instalaciones	\$50	Personal encargado del manejo de audio y equipo	Cada 3 meses	Constante mantenimiento para evitar inconvenientes.
Generador de empleo	Aumenta el flujo de turistas Fuente de empleo	Mantenimiento y adecuación de la instalación	\$100	Administrador de eventos	Permanente	Se realiza un control de números por grupos
Restauración	Consumo de agua Generación de residuos Modificación y mejoramiento de infraestructuras	Restaurar áreas no usadas	\$300	Personal encargado de las instalaciones	Cada 6 meses	La infraestructura se someterá a mantenimiento y limpieza de las instalaciones

*Nota:* Elaborado por los autores, 2021.

## 7. Conclusiones

El emprendimiento ostenta algunas áreas innovadoras que se encuentran enmarcadas en la cultura del cantón, se encontrará ubicado en el sector de Yacucalle de la ciudad de Ibarra. En dicho sector no se encuentran cafeterías que puedan ser competencia respecto a la temática y el nuevo enfoque de la idea de negocio, sin embargo, si rivaliza con las mejores cafeterías en la ciudad de Ibarra en cuanto a la alimentación corresponde.

El resultado de la segmentación de mercado se constituyó en su mayoría por hombres de entre 18 y 30 años de edad tomando en cuenta una mínima diferencia del 5% respecto a las mujeres de la misma edad, por consiguiente, son solteros con un nivel de estudios superior que trabaja y ganan una cantidad menor o igual a cuatrocientos dólares y pertenecen a un nivel socioeconómico medio – bajo. Así, el criterio de consumo se estableció en un 34% las bebidas calientes, 30% desayunos, 16% postres y un 20% en productos fríos.

La cafetería estará ubicada en el sector de Yacucalle, dentro de un terreno propio de 77.9 m<sup>2</sup>, repartidos en tres áreas específicas como son el área de lectura, de presentación y el comedor, se complementa con la cocina, baños y la despensa. La gastronomía ofrecida en el establecimiento será acerca de las tradicionales comidas, pertenecientes a la ciudad de Ibarra entre las cuales se destacan: la empanada de morocho, el pan de leche, el arrope de mora, los helados de paila, las nogadas, el jugo de caña entre otros, y el emprendimiento se establecerá como una sociedad anónima con 4 trabajadores necesarios para el comienzo de su funcionamiento.

El emprendimiento tendrá como nombre “El café del saber” con un logo tipo imagotipo y sus colores corporativos son el café, negro y vino que representan la fiabilidad de la empresa. Para las estrategias de comercialización y marketing tienen se toma en cuenta las diferentes maneras de promoción a través de plataformas digitales, ambientación local

y el material impreso con una efectividad de más del 55 % según la investigación realizada.

En el estudio económico financiero, el proyecto resulta viable, con un patrimonio de \$70.244 con una existente proyección de egresos e ingresos en 5 años. El período de recuperación del emprendimiento es de 4 años para la inversión inicial del proyecto que asciende a \$15.793, por ende, se evidencia que alcanza el punto de equilibrio de manera eficaz con la planificación realizada y posterior a ello, se podrá generar ganancias.

Mediante el método Conesa se determinó, la factibilidad del emprendimiento, puesto que no existen impactos negativos que afecten al medio ambiente, debido a que el proyecto abarca una readecuación del lugar mas no la implementación del mismo desde cero. Los impactos valorados mediante el método empleado, determinaron que existe un buen manejo de actividades en cuanto a interrelación entre las acciones y factores ambientales del emprendimiento.

## **8. Recomendaciones**

Para cubrir la demanda insatisfecha se debe brindar un servicio eficaz, obteniendo la materia prima necesaria para la elaboración de los diferentes productos, cumpliendo con estándares de calidad con eficiencia de todos los recursos y eficacia en su utilización, así mismo capacitando a todo el personal de tal forma que sea capaz de entregar una experiencia inolvidable en “El café del saber”.

Para la factibilidad del emprendimiento en base al estudio económico se debe asegurar que el capital propio sea del 82% y el financiamiento hasta el 18% para asegurar el costo de capital de la inversión de 6,65%.

Aprovechar el concepto novedoso, Cafetería Temática de manifestaciones culturales, para insertar al grupo objetivo hacia la fidelización de la cafetería, y el posicionamiento por el grado de satisfacción en el servicio y la calidad de los productos recibidos, siendo así, las plataformas digitales se considera la mejor publicidad que genera demanda continua.

## 9. Bibliografía

- Abad M., A. (2013). *Las políticas públicas culturales del Ecuador en la época del "Sumak Kawsay"*. Obtenido de [http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1815-02762013000100007&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-02762013000100007&lng=es&tlng=es).
- Aguilar, M. (2019). Obtenido de [http://repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/2474/1/Evaluacion\\_impactos\\_ambientales\\_Coltejer\\_S.A.pdf](http://repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/2474/1/Evaluacion_impactos_ambientales_Coltejer_S.A.pdf)
- Aguirre Grijalva, S. D. (2016). *Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador, "Parroquia La Esperanza" Cantón Ibarra*. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/5262>
- Allaica, T. &. (2020). *Estudio de factibilidad para la creación de la Cafetería "Temática Cupcakes" en la ciudad de Alausí, provincia de Chimborazo*. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/14012>
- Alvares, C. (2011). *Metodología de la investigación*. Obtenido de <https://www.uv.mx/rmipe/files/2017/02/Guia-didactica-metodologia-de-la-investigacion.pdf>
- Andrade, S. (2016). *La construcción del discurso sobre patrimonio intangible y las políticas culturales en Ecuador*. Medellín: Boletín de Antropología. Universidad de Antioquia.
- Anibal, J., Ruiz, D., & Duboy, J. (2014). *Plan de Negocio Cafetería Guillo*. Obtenido de <repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/129882/Plan%20de%20negocios%20Cafetería%20Guillo.pdf?sequence=1>
- Aragón Alvarado, P. M., & Vega Quiroz, E. (2019). *CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA EN LA CIUDAD DE CAYALTÍ*. Obtenido de <https://repositorio.udl.edu.pe/handle/UDL/269>
- Asamblea, N. (s.f.). *LEY ORGÁNICA DE EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN. Suplemento del Registro Oficial No. 151*. Obtenido de 2020: [https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2020-03/Documento\\_LEY-ORGANICA-EMPRENDIMIENTO-INNOVACION.pdf](https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2020-03/Documento_LEY-ORGANICA-EMPRENDIMIENTO-INNOVACION.pdf)
- Chalacán Cerón, E. M., & Rodríguez Ponce, S. Z. (2016). *La gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador, parroquia Caranqui cantón Ibarra*. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/5245>
- Chicaiza, K. (2015). *Ciudad a la que siempre se vuelve*. Obtenido de <https://sites.google.com/site/miciudadblanca/home/su-historia>

- Congreso Nacional. (2002). *Ley de Turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/04/LEY-DE-TURISMO-2014.pdf>
- Constituyente, A. (2008). *Constitución de la República del Ecuador. Registro Oficial 449*. Obtenido de <http://www.ug.edu.ec/talento-humano/documentos/CONSTITUCION%20DE%20LA%20REPUBLICA%20DEL%20ECUADOR.pdf>
- Cordero, T. (2015). *Proyecto de emprendimiento para la creación de una cafetería temática "coffee play table" en la ciudad de portoviejo*. Guayaquil.
- Coronado Martín, J. Á. (2017). *Estudio de las iglesias de la ciudad de Ibarra, Imbabura-Ecuador*. Obtenido de <https://doi.org/10.18537/est.v006.n010.06>
- Flores, M. (2007). *La identidad cultural del territorio como base de una estrategia de desarrollo sostenible*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/675/67500703.pdf>
- Ger Castillo, J. E., & Arias Jácome, Y. R. (2016). *Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador, parroquia La Dolorosa del Priorato cantón Ibarra*. Obtenido de Universidad Técnica del Norte: <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/5625>
- Guerrero, V. (2019). *Dedicatoria y agradecimientos en el trabajo de grado: diferencias*. Obtenido de Universidad Andina Simón Bolívar: <https://www.uasb.edu.ec/casa-andina-site/wp-content/uploads/sites/13/2021/04/Dedicatoria-y-agradecimientos-en-el-trabajo-de-grado.pdf>
- Ibarra, H. (1999). *Intelectuales indígenas, neoindigenismo e indianismo en el Ecuador*. Obtenido de <http://hdl.handle.net/10469/5721>
- Ismiño Moya, K. I. (2020). *Modelo de negocio para la apertura de una cafetería temática de arte en Miraflores*. Obtenido de <https://hdl.handle.net/20.500.12724/12795>
- Jarrín Almeida, S. B., & Nuñez Almeida, M. A. (2016). *Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador parroquia San Antonio cantón Ibarra*. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/5532>
- Jimbo, S. (2013). *"Decoración y ambientación de la cafetería"*. Obtenido de <http://dspace.unl.edu.ec:9001/jspui/bitstream/123456789/9409/1/Mayra%20Paulina%20Aguilera%20Aamay.pdf>
- Kotler. (2006). *Demanda Potencial*.

- Lascano Aimacaña, N. R., & Andrade Rendon, J. M. (2012). *Estudio de factibilidad para la creación de una Cafetería Temática el Mundo del cine en la ciudad de Ambato, que brinde una nueva alternativa de servicio*. Obtenido de <https://repositorio.pucesa.edu.ec/handle/123456789/200>
- Martín, J. Á., & Aiello, O. C. (s.f.). *Estudio de las iglesias de la ciudad de Ibarra, Imbabura-Ecuador*. Obtenido de Universidad Técnica del Norte, Carrera de Artes Plásticas. FECYT, Ecuador:  
[http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1390-92742017000100086](http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1390-92742017000100086)
- PDYOT. (2020). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del GAD de San Miguel de Ibarra*. Obtenido de [https://www.ibarra.gob.ec/site/docs/estrategico/PDYOT\\_2020.pdf](https://www.ibarra.gob.ec/site/docs/estrategico/PDYOT_2020.pdf)
- Quintana Simón, A. A. (2013). *Ideas de diseño para la inserción arquitectónica de una cafetería temática en el Centro Histórico Urbano de la ciudad de Santa Clara*. Obtenido de <http://hdl.handle.net/123456789/452>
- Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas. Registro Oficial Edición Especial 575*. (2018). Obtenido de [https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas\\_OCTUBRE.pdf](https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf)
- Sevilla, M. (2006). *La explicación de una realidad*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/761/76102110.pdf>
- Valdivieso Meneses, N. Y., & Muñoz Cárdenas, P. E. (2015). *Estudiar si las manifestaciones culturales de Ibarra son visibilizadas en los medios de comunicación de la ciudad*. Obtenido de Universidad Técnica del Norte:  
<http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/4091>
- ViajandoX. (s.f.). *Lo mas destacado de Ibarra*. Obtenido de <https://ec.viajandox.com/imbabura/ibarra-C78?lista=Ibarra>
- (Guerrero, 2019) (Lascano Aimacaña & Andrade Rendon, 2012) (Quintana Simón, 2013) (Aragón Alvarado & Vega Quiroz, 2019)

## 10. Anexos

### Anexo 1. *Declaratoria de selección para trabajo de titulación*



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**

#### **DECLARATORIA DE SELECCIÓN PARA TRABAJO DE TITULACIÓN**

Doctora  
Soraya Rhea G.  
Decana FACAE

De mi consideración:

**Yo, Priscilla Roselyn Obando Quevedo** Portador (a) de la cédula de Ciudadanía N° 1718436700, estudiante de séptimo nivel de la Carrera de Turismo, solicito a usted, de acuerdo al artículo 21 del Reglamento de Régimen Académico, acogerme a una de las siguientes opciones de titulación.

<b>MODALIDAD DE TITULACIÓN<sup>1</sup></b>	
1. Trabajo de Titulación: • EMPRENDIMIENTO	X
2. Trabajo de Titulación: • PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	
3. Trabajo de Titulación: • EXAMEN COMPLEXIVO	

Dirección de correo electrónico: [probandoq@utn.edu.ec](mailto:probandoq@utn.edu.ec)

Número de teléfono: 0991685701

Agradezco la atención a la presente.

**Atentamente,**

**25/ 01/ 2021**

<sup>1</sup> Disposición General Décima Octava del RRAC: "...En caso de que un estudiante no apruebe la opción de titulación escogida durante el periodo de culminación de estudios, tendrá derecho a presentarla, por una sola vez, siempre que se encuentre dentro de los plazos establecidos en la Disposición General Tercera. En el caso de que lo repruebe por segunda ocasión, podrá cambiarse una única vez de opción de titulación, siempre que se encuentre dentro de los plazos establecidos en la Disposición General Tercera. (Disposición reformada mediante Resolución RPC-SE-03-20004-2016, adopta por el Pleno Consejo de Educación Superior en su Tercera Sesión Extraordinaria, desarrollada el 22 de marzo de 2016)

## Anexo 2. Validación de instrumentos de recopilación de información



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE TURISMO**

**TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIATURA EN TURISMO**

**Validación de instrumentos de recopilación de información**

<b>Estudiante:</b>	Obando Quevedo Priscilla Roselyn - Ruiz Ruiz Valeria Estefanía		
<b>Ciclo:</b>	Noviembre 2020 – Marzo 2021	<b>Fecha de revisión:</b>	Diciembre 11 - 2020
<b>Tema:</b>	Cafetería Temática sobre las manifestaciones culturales de la Ciudad de Ibarra Provincia de Imbabura, Ecuador		
<b>Problema:</b>			
<b>Objetivo General:</b>	Implementar una Cafetería temática sobre las manifestaciones culturales de la ciudad de Ibarra, Provincia de Imbabura, Ecuador.		
<b>Objetivo Específico 1:</b>	Identificar mediante un diagnostico la situación de la ciudad de Ibarra para la implementación de una cafetería en el sector de Yacucalle	<b>Instrumento</b>	Ficha Diagnostica Turística de un Destino MINTUR
<b>Objetivo Específico 2:</b>	Identificar la oferta y la demanda mediante un estudio de mercado	<b>Instrumento</b>	Encuesta
<b>Objetivo Específico 3:</b>		<b>Instrumento</b>	
<b>Objetivo Específico 4:</b>		<b>Instrumento</b>	

	¿Es adecuado el instrumento para el objetivo específico?		¿Es correcta la estructura y diseño del instrumento?	
	Sí	No	Sí	No
<b>Instrumento Objetivo Específico 1:</b>	X		X	
<b>Instrumento Objetivo Específico 2:</b>	X		X	
<b>Instrumento Objetivo Específico 3:</b>				
<b>Instrumento Objetivo Específico 4:</b>				

\_\_\_\_\_  
 Ángela Mikaela Posso Astudillo  
 DOCENTE - TURISMO, FACA-UTN  
 CI: 100346012 - 6

\_\_\_\_\_  
 Msc. Fabio Cruz Góngora  
 DOCENTE - TURISMO, FACA-UTN  
 CI: 100273758-1

## Anexo 3. Cuestionario



### UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE TURISMO

**TEMA:** “Cafetería Temática sobre las Manifestaciones Culturales de Ibarra, Imbabura – Ecuador”

**OBJETIVO:** Esta encuesta está enfocada en la recolección de datos para conocer la factibilidad de implementar una cafetería temática sobre las manifestaciones culturales de la ciudad de Ibarra.

**INSTRUCCIONES:**

- Marque una sola respuesta (a excepción las preguntas con respuestas múltiple)
- Coloque una x en la respuesta deseada.
- Siga las instrucciones de cada pregunta.

#### ENCUESTA

#### CUESTIONARIO

##### 1. DATOS INFORMATIVOS

##### 1.1. GENERO

- a. Femenino ( )
- b. Masculino ( )
- c. Otros ( )

##### 1.2. EDAD

- a. Menor a 18 años ( )
- b. De 18 a 25 años ( )
- c. De 26 a 30 años ( )
- d. De 31 a 35 años ( )
- e. De 35 en adelante ( )

##### 1.3. LUGAR DE PROCEDENCIA

- a. Ibarra ( )
- b. Atuntaqui ( )
- c. Otavalo ( )
- d. Quito ( )
- e. Cotacachi ( )
- f. Otros ( )

##### 1.4. ESTADO CIVIL

- a. Soltero ( )
- b. Casado ( )
- c. Divorciado ( )
- d. Viudo ( )
- e. Unión Libre ( )

##### 1.5. NIVEL DE INSTRUCCIÓN

- a. Primaria ( )
- b. Secundaria ( )
- c. Tercer Nivel - Superior ( )
- d. Cuarto Nivel – Post Grado ( )
- e. Otros ( )
- f. Ninguno ( )

**1.6. NIVEL DE INGRESOS ECONÓMICOS**

- a. Menor a 400 \$ ( )
- b. De 401\$ a 600\$ ( )
- c. De 601\$ a 900\$ ( )
- d. Mayor a 900\$ ( )

**1.7. OCUPACIÓN**

- a. Empleado Público ( )
- b. Empleado Privado ( )
- c. Estudiante ( )
- d. Ama de casa ( )
- e. Otros ( )

**2. PERFIL TURISTICO**

**2.1. ¿Porque toma café?**

- a. Por el sabor ( )
- b. Para relajarse ( )
- c. Por costumbre ( )
- d. Para compartir con familiares y amigos ( )

**2.2. ¿Suele ir a cafeterías? (Si su respuesta es no por favor finalice la encuesta)**

- a. Si ( )
- b. No ( )

**2.3. ¿Con que frecuencia asiste a una cafetería?**

- a) 1 vez al mes ( )
- b) De 2 a 3 veces al mes ( )
- c) Más de 3 veces al mes ( )

**2.4. En una cafetería ¿Que consume usualmente? (Marque solo dos opciones)**

- a. Café ( )
- b. Desayunos ( )
- c. Postres ( )
- d. Sándwiches ( )
- e. Jugos naturales ( )
- f. Helados ( )

**2.5. ¿Cuánto suele gastar en promedio en una cafetería?**

- a. Menos de 5 dólares ( )
- b. Entre 5 a 10 dólares ( )

c. Más de 10 dólares ( )

**2.6. Cerca al lugar en donde vive existe una cafetería temática**

a. Si ( )

b. No ( )

**2.7. ¿Con quien suele dirigirse a una cafetería?**

a. Solo ( )

b. Con amigos ( )

c. Familia ( )

d. Pareja ( )

**2.8. ¿Conoce usted las manifestaciones culturales de la ciudad de Ibarra?**

a. Si ( )

b. No ( )

**2.9. ¿Está usted de acuerdo con que exista una cafetería temática sobre manifestaciones culturales de Ibarra?**

a. Si ( )

b. No ( )

**2.10. ¿Con que le gustaría que estuviera ambientada la cafetería? (Marque según el nivel de importancia siendo 4 el más alto y 1 el más bajo)**

a. Fotografías de la historia de Ibarra ( )

b. Personajes históricos de la ciudad de Ibarra ( )

c. Objetos de las diferentes leyendas de Ibarra ( )

d. Objetos de los diferentes mitos de Ibarra ( )

**2.10.1. ¿Cuáles son los mitos y leyendas de la ciudad de Ibarra que usted conoce? (Puede marcar más de una opción y no más de tres opciones)**

a. Brujas sobre Ibarra ( )

b. La Caja Ronca ( )

c. Los amores del Taita Imbabura ( )

d. El gigante y las lagunas ( )

e. Un funeral para Juan Diablo ( )

f. Las Tres Piedras ( )

g. El Laberinto ( )

h. Otros ( )

i. Ninguno ( )

**2.11. ¿Está de acuerdo con que se realicen actividades dentro de la cafetería donde pueda concursar?**

a. Si ( )

b. No ( )

**2.11.1. ¿En qué tipo de actividades le gustaría participar? (Marque según el nivel de importancia siendo 5 el más alto y 1 el más bajo)**

a. Trivias ( )

- b. Adivinanzas ( )
- c. Trabalenguas ( )
- d. Dramatización ( )
- e. Canto o Baile improvisado ( )

2.12. ¿Está usted de acuerdo en tener un área de lectura en la cafetería?

- a. Si ( )
- b. No ( )

2.12.1. ¿Qué tipo de libros le gustaría encontrar? (Marque solo una opción)

- a. De Mitos y Leyendas de Ibarra ( )
- b. De la Historia de Ibarra ( )
- c. De la Cultura de Ibarra ( )
- d. De la Cultura del Ecuador ( )

2.13. ¿A través de que medio le gustaría recibir información de los servicios que oferta la cafetería? (Puede marcar más de una opción y no más de tres opciones)

- a. Redes Sociales (Facebook, Instagram, WhatsApp) ( )
- b. Volantes ( )
- c. Radio ( )
- d. Correo Electrónico ( )
- e. Página Web ( )

**¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!**

## Anexo 4. Entrevista



### **UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE** **FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y** **ECONÓMICAS** **CARRERA DE TURISMO**

**TEMA:** “Cafetería Temática sobre las Manifestaciones Culturales de Ibarra, Imbabura – Ecuador”

**OBJETIVO:** Esta entrevista está enfocada en la recolección de datos para conocer la factibilidad y la competitividad a nivel de Imbabura al implementar una cafetería temática sobre las manifestaciones culturales de la ciudad de Ibarra.

#### **ENTREVISTA**

##### **PREGUNTAS**

1. ¿Cuál es la capacidad del establecimiento?
2. Aproximadamente, ¿Cuántos turistas al año recibió en el año 2019?
3. Aproximadamente, ¿Cuántos turistas al año recibió en el año 2020 debido a la pandemia?
4. ¿De que sitio proviene la mayoría de los turistas que le visitan?
5. A su criterio, ¿Qué cafeterías son su competencia directa?
6. Conoce alguna cafetería temática en el sector de Ibarra
7. A su criterio, ¿Qué cafetería en Ibarra encajaría con esta descripción?
8. En el área de alimentos, ¿Cuántos cafés vende aproximadamente al día?
9. En el área de alimentos, ¿Cuántos acompañados vende aproximadamente al día?
10. En el área de alimentos, ¿Cuántos postres vende aproximadamente al día?
11. Desde su punto de vista, ¿Qué producto cree que se vende más y cual menos?

**¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!**

## Anexo 5. Informe de URKUND



### Document Information

---

Analyzed document	Obando_Ruiz Trabajo de Grado Final.docx (D114270701)
Submitted	2021-10-05 02:50:00
Submitted by	ECHEVERRIA CACHIPUENDO GALOOSWALDO
Submitter email	goecheverria@utn.edu.ec
Similarity	0%
Analysis address	goecheverria.utn@analysis.urkund.com

### Sources included in the report

---

	URL: <a href="https://ec.viajandox.com/imbabura/ibarra-C78?lista=ibarra">https://ec.viajandox.com/imbabura/ibarra-C78?lista=ibarra</a> Fetched: 2021-10-05 02:50:00	 2
	URL: <a href="https://www.toppr.com/ask/en-af/question/the-sum-dfrac111214dfrac212224dfrac313234dfrac991992994-lies-between/">https://www.toppr.com/ask/en-af/question/the-sum-dfrac111214dfrac212224dfrac313234dfrac991992994-lies-between/</a> Fetched: 2021-10-05 02:50:00	 1

---

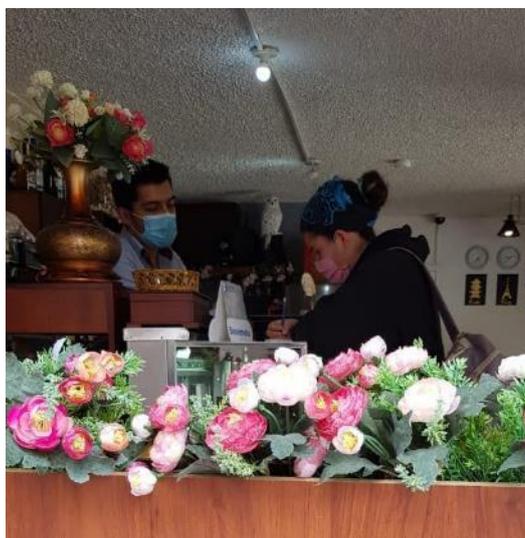
Anexo 6. Fotografía de la entrevista realizada a la cafetería La Cosecha – Otavalo



Anexo 7. Fotografías de la entrevista realizada a la cafetería Rio Intag – Cotacachi



Anexo 8. Fotografías de la entrevista realizada a la cafetería Aroma Coffe & Gelato – Cotacachi



Anexo 9. Fotografías de la entrevista realizada a las diferentes cafeterías de la ciudad de Ibarra



## Anexo 10. Solicitud de fotografías al Museo Banco Central del Ecuador – Ibarra

Ibarra 25/08/2021

Magister

Luis Vinuesa Carlosama

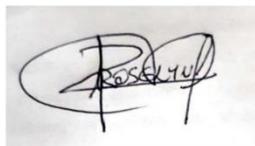
**Responsable Museo y Centro Cultural MCYP Ibarra**

Presente:

Un cordial saludo y deseos de éxito en sus funciones dentro del área de la cultura.

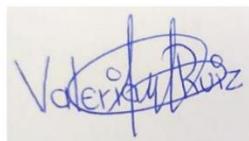
Por medio de la presente de la manera más comedida nos permitamos solicitarles la autorización de la utilización de las fotografías de la ciudad de Ibarra para incorporarle a nuestra tesis la cual es de una cafetería temática con manifestaciones culturales de la ciudad de Ibarra a las señoritas Priscilla Roselyn Obando Quevedo con cédula de identidad 1718436700 y Valeria Estefania Ruiz Ruiz con cédula de identidad 1003396643 somos estudiantes de la Universidad Técnica del Norte de la carrera de Turismo.

Atentamente:



Priscilla Obando

1718436700



Valeria Ruiz

1003396643