



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS
“FACAE”**

CARRERA DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA

TRABAJO DE GRADO

TEMA: “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE CON ESPECIALIDAD DE COMIDA TÍPICA LOCAL EN LA CIUDAD DE SAN GABRIEL, CANTÓN MONTÚFAR, PROVINCIA DEL CARCHI”

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

AUTORES: ESTÉVEZ HINOJOSA HÉCTOR DAVID

SANTACRUZ RAMOS JORGE LUIS

DIRECTORA: ING. SANDRA GUEVARA L. MGTR.

Ibarra, Mayo 2016

RESUMEN EJECUTIVO

La gastronomía como patrimonio intangible puede ser utilizado para generar diferentes tipos de emprendimientos sean estos a nivel urbano o rural, por lo que es importante que se socialice las ventajas competitivas que se puede alcanzar en base a una gestión responsable, con capacitación, organización de trabajo, en redes asociativas que dinamicen las economías locales. Los resultados del diagnóstico determinan que en la ciudad de San Gabriel no se localiza un restaurante que oferte específicamente comida típica de esta localidad, este tipo de gastronomía generalmente se encuentra en puestos ambulantes y en comedores que en forma temporal venden este tipo de productos. Del estudio de mercado se establece que existe una demanda proyectada es de 325.144 platos típicos para el año 2016. Del análisis de la oferta se determina que la oferta futura para el año 2016 es de 95.099 platos típicos. Del balance oferta demanda se establece una demanda insatisfecha de 230.045 platos típicos. La participación del proyecto es del 18.78% que significa una producción de 43.200 platos típicos al año. Del estudio técnico se establece una capacidad operativa de 43.200 platos típicos, para la implantación del restaurante se requiere de 345m² y un presupuesto técnico de \$191.306.46. El proyecto tiene indicadores financieros que son: el VAN es de \$19.099.27, la TIR del 15.20%, un PRI de 4 años, 9 meses y 11 días, un B/C de \$1.10. Los impactos que generará el proyecto en el ámbito positivo serán de magnitud medio y los impactos ambientales serán de nivel de impacto bajo.

EXECUTIVE SUMMARY

Gastronomy as an intangible heritage can be used to generate different types of enterprises whether they are at a urban or rural level, so it is important to socialize the competitive advantages that can be achieved based on a responsible management, with training, work organisation, in associative networks that stimulate local economies. The results of the diagnosis shows that the city of San Gabriel does not have a restaurant which offers typical food from this locality, this type of gastronomy is generally found in street stalls and in restaurants that temporarily sell this kind of products. From the marketing study is established that there is a projected demand of 325.144 dishes for the year 2016. Analysis of supply is determined that the future offer for the year 2016 is about 95.099 typical dishes. From the average offer – demand is established an unsatisfied demand of 230.045 typical dishes. The participation of the project is of 18.78% which means a production of 43.200 typical dishes a year. The technical study is set an operating capacity of 43.200 typical dishes, 345 m² is required for the implementation of the restaurant and a technical budget of \$191.306.46. The project has financial indicators that are: the VAN is \$19.099.27, the TIR of the 15,20%, a PRI of four years, nine months and 11 days, a B/C of \$1.10. The impacts that the project will generate in a positive area will be of an average magnitude and environmental impacts will be a low.impact level.



AUTORÍA

Nosotros, HÉCTOR DAVID ESTÉVEZ HINOJOSA y JORGE LUIS SANTACRUZ RAMOS declaramos bajo juramento que el trabajo de grado titulado "Estudio de Factibilidad para la creación de un restaurante de comida típica local en la ciudad de San Gabriel, Cantón Montúfar, Provincia del Carchi" es de nuestra autoría; que no ha sido presentado para ningún grado, ni calificación profesional, y que hemos consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

En la ciudad de Ibarra, a los 07 días del mes de mayo de 2016



DAVID ESTÉVEZ
C.I. 1003007919

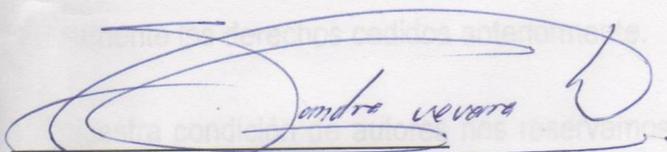


JORGE SANTACRUZ
C.I. 1003015045

INFORME DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO

En mi calidad de Director del Trabajo de Grado presentado por los egresados HÉCTOR DAVID ESTÉVEZ HINOJOSA y JORGE LUIS SANTACRUZ RAMOS con cédulas de identidad N° 1003007919 y 1003015045 respectivamente, para optar por el título de INGENIERA/O EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA, CPA. Cuyo tema es: "ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE CON ESPECIALIDAD DE COMIDA TÍPICA LOCAL EN LA CIUDAD DE SAN GABRIEL, CANTÓN MONTÚFAR, PROVINCIA DEL CARCHI", considero que el presente trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra, a los 07 días del mes de mayo de 2016



Ing. Sandra Guevara L, Mgtr.
C.I.1002541389



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

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

Nosotros, Héctor David Estévez Hinojosa y Jorge Luis Santacruz Ramos, con cédulas de identidad Nro. 1003007919 y 1003015045 respectivamente, manifestamos nuestra voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autores de la obra o trabajo de grado denominado: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE CON ESPECIALIDAD DE COMIDA TÍPICA LOCAL EN LA CIUDAD DE SAN GABRIEL, CANTÓN MONTÚFAR, PROVINCIA DEL CARCHI, que ha sido desarrollado para optar por el título de: INGENIERA/O EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA, CPA. En la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente.

En nuestra condición de autores nos reservamos los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribimos este documento en el momento que hagamos entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.


 DAVID ESTÉVEZ
 C.I. 1003007919


 JORGE SANTACRUZ
 C.I. 1003015045

Ibarra, a los 07 días del mes de mayo de 2016



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

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

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

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

Por medio del presente documento dejamos sentada nuestra voluntad de participar en este proyecto, para lo cual ponemos a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA IDENTIDAD:	DE	100300791-9 100301504-5	
APELLIDOS NOMBRES:	Y	Héctor David Estévez Hinojosa Jorge Luis Santacruz Ramos	
DIRECCIÓN:	San Antonio Calle Ramón Teanga y Guillión 8-13 Yacucalle Calle Jacinto Egas y Emilio Grijalva		
EMAIL:	hestevez@pichincha.com jsantacr@pichincha.com		
TELÉFONO FIJO:	062 932714 062 606634	TELÉFONO MÓVIL:	0991539905 0996511693
DATOS DE LA OBRA			
TÍTULO:	ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE CON ESPECIALIDAD DE COMIDA TÍPICA LOCAL EN LA CIUDAD DE SAN GABRIEL, CANTÓN MONTÚFAR, PROVINCIA DEL CARCHI		

AUTOR (ES):	Héctor David Estévez Hinojosa Jorge Luis Santacruz Ramos
FECHA: AAAAMMDD	2016-05-07
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	INGENIERA/O EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA
ASESOR/DIRECTOR:	Ing. SANDRA GUEVARA

2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Nosotros, Héctor David Estévez Hinojosa con número de cédula 100300791-9 y Jorge Luis Santacruz Ramos con número de cédula 100301504-5; en calidad de autores y titulares de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hacemos entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

3. CONSTANCIAS

Los autores manifiestan que la obra objeto de la presente autorización es original y se desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y que son los titulares de los derechos patrimoniales, por lo que asumen la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrán en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 07 días del mes de mayo de 2016

DEDICATORIA

LOS AUTORES:



Héctor David Estévez Hinojosa

C.C.: 100300791-9



Jorge Luis Santacruz Ramos

C.C.: 100301504-5

Facultado por resolución de Consejo Universitario

Estévez Hinojosa Héctor

DEDICATORIA

Dedico este trabajo principalmente a mi madre Inesita Hinojosa por ese amor, paciencia y apoyo incondicional que cada día me da, a mi padre Héctor Estévez que con su disciplina ha sabido formarme, educarme y ser una persona responsable, a mis hermanos Mauricio y Jefferson Estévez que siempre me apoyan en mis logros, a mi hermana Maricela Estévez Hinojosa que está en cielo, la cual me cuida, me guía y me ilumina cada paso de mi vida; a mis abuelitos Germánico Hinojosa e Inesita Garrido que siempre van estar orgullosos de esta meta y finalmente a mis amigos, quienes sin esperar nada a cambio compartieron conocimientos, alegrías y tristezas y a todas aquellas personas que colaboraron para que este sueño se haga realidad se los voy agradecer de todo corazón.

Estévez Hinojosa Héctor David

DEDICATORIA

La presente tesis va dedicada para mis Abuelitos José y Carmen por su inmenso amor y guía a lo largo de mi vida.

A mi tía María, que puso toda su confianza y apoyo incondicional en toda mi etapa universitaria, otorgándome la oportunidad de adquirir nuevos conocimientos que son primordiales para ser una persona responsable y emprendedora.

A mi Madrecita que me dio la vida y todo su amor sin esperar nada a cambio.

A mi esposa Jennifer por su paciencia su compañía y su apoyo incondicional que siempre está a mi lado dándome fuerzas para seguir creciendo como persona y como profesional.

A mi hijo Diddier por ser mi inspiración para seguir adelante y mi fuente de infinito amor que día a día me acompaña y me alienta a conseguir este sueño que es muy importante en mi vida.

Santacruz Ramos Jorge Luis

AGRADECIMIENTO

Agradecemos enormemente a nuestra querida Universidad Técnica del Norte, nos sentimos muy orgullosos de ser los profesionales que se han formado en las aulas de este nuestro segundo hogar.

Nuestro más grato agradecimiento a nuestros maestros, quienes dedicaron largas horas del día para nuestra formación profesional. Que con sus enseñanzas y sus valiosos aportes han hecho de nosotros personas completas, responsables y respetuosas. Además de que siempre han guiado cada uno de los pasos que hemos dado en las diferentes etapas de esta carrera.

A nuestra directora temática, Ing. Sandra Guevara L, quien con su constancia y paciencia encaminó la culminación de nuestro proyecto. Sus sabios consejos fueron de gran ayuda para incorporar mejoras significativas al presente trabajo.

Agradezco de manera especial a mi familia por darme tan valiosa herencia como es los estudios.

Agradezco a todas esas personas que de una u otra manera colaboraron para la consecución de tan importante paso en mi vida profesional.

Estévez Hinojosa Héctor David

Santacruz Ramos Jorge Luis

PRESENTACIÓN

El presente proyecto tuvo como objetivo elaborar un estudio de factibilidad para la creación de un restaurante con especialidad de comida típica local en la ciudad de San Gabriel, cantón Montúfar, provincia del Carchi. El proyecto se encuentra estructurado con los siguientes componentes:

Se realizó el Diagnóstico Situacional del sector que sustente la creación de un restaurante con especialidad de comida típica local en la ciudad de San Gabriel, cantón Montúfar, provincia del Carchi, determinando los posibles aliados, oponentes, riesgos y oportunidades de la empresa.

Se procedió a estructurar las bases teóricas y científicas a través de fuentes bibliográficas actualizadas sobre el contexto de elaboración de proyectos de factibilidad y específicamente de la creación de un restaurante de comidas típicas.

En el Estudio de Mercado se estableció la oferta, demanda, sus proyecciones, precio, el balance oferta demanda, las estrategias de mercadeo y se culminó con las conclusiones del estudio de mercado.

En el Estudio Técnico e Ingeniería del proyecto, se determinó la capacidad instalada y operativa, la macro y microlocalización, procesos de producción, equipos y maquinaria, infraestructura física y el presupuesto técnico que se requiere para la implantación del restaurante de comida típica.

En el Estudio Económico – Financiero, se definió los ingresos, egresos proyectados, estados financieros y los indicadores financieros: VAN, TIR, PRI, B/C que sustente la inversión desde el punto de vista financiero.

En la Estructura Administrativa, se delineó las unidades administrativas y operativas que son necesarias para el funcionamiento eficiente y eficaz de su talento humano, de los procesos y de la gestión del proyecto.

En el Capítulo VII Evaluación de Impactos, se midió los impactos positivos y negativos que posiblemente generará el proyecto en su etapa operativa.

ÍNDICE GENERAL

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.....	I
Ibarra, Mayo 2016	I
RESUMEN EJECUTIVO	ii
EXECUTIVE SUMMARY	iii
AUTORÍA	iv
INFORME DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO.....	iv
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.....	vi
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE	vii
DEDICATORIA.....	x
DEDICATORIA.....	xi
AGRADECIMIENTO.....	xii
PRESENTACIÓN.....	xiii
ÍNDICE GENERAL.....	xiv
ÍNDICE DE TABLAS	xxi
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xxiv
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	xxv
ÍNDICE DE ANEXOS	xxv
JUSTIFICACIÓN	xxvi
OBJETIVOS	xxvii
Objetivo general	xxvii
Objetivos específicos	xxvii
MÉTODOS	xxviii
Método inductivo	xxviii
Método deductivo	xxviii
Método analítico.....	xxviii
TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN	xxix
CAPÍTULO I	30
DIAGNÓSTICO SITUACIONAL	30
ANTECEDENTES DIAGNÓSTICOS.....	30

OBJETIVOS	30
General	30
Específicos.....	31
Variables e indicadores	31
MATRIZ DE RELACIÓN DIAGNÓSTICA	32
IDENTIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN	33
Cálculo de la muestra.....	33
DISEÑO DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN	33
Información primaria.....	34
Información secundaria	34
EVALUACIÓN DE LA INFORMACIÓN	35
Encuesta a la PEA de la ciudad de San Gabriel	35
Análisis de la información secundaria (matriz PESTE)	40
Político	40
Económico	41
Social	41
Tecnológico.....	42
Ecológico.....	42
CONSTRUCCIÓN DE LA MATRIZ AOR	43
IDENTIFICACIÓN DEL LA OPORTUNIDAD DE INVERSIÓN	43
ANÁLISIS DEL CAPÍTULO	44
CAPÍTULO II	45
MARCO TEÓRICO.....	45
PROYECTO	45
Concepto.....	45
Importancia	45
LA EMPRESA	46
Clasificación de empresas	46
RESTAURANTE	46
Comida típica	47
Servicio	48
ESTUDIO DE MERCADO	49
Producto.....	50
Oferta	51

Análisis de la demanda	51
Análisis de precio	51
Marketing MIX	52
Mercado meta	52
ESTUDIO TÉCNICO	53
Tamaño del proyecto.....	53
Macrolocalización.....	53
Microlocalización	53
Ingeniería del proyecto.....	54
Procesos productivos	54
Diagrama de flujo	55
Inversión.....	56
Activo	56
Pasivo	57
Capital o patrimonio	57
ESTUDIO ECONÓMICO	57
Costos	58
Gastos.....	59
Costos de producción.....	59
Costos indirectos de producción	59
Gastos administrativos	60
Gastos de ventas	60
Estado de pérdidas y ganancias	60
Flujo neto de efectivo	61
Flujo de caja.....	61
Estado de situación financiera	61
Evaluación financiera	62
Planificación	64
Organización	65
Dirección	65
Control.....	65
Misión.....	66
Visión	66
Políticas.....	66

Objetivos	67
Principios.....	67
Valores	67
Organigrama	67
Manual de funciones	68
ESTUDIO DE IMPACTOS AMBIENTALES.....	68
ANÁLISIS DEL CAPITULO	69
CAPÍTULO III	70
ESTUDIO DE MERCADO	70
INTRODUCCIÓN	70
OBJETIVOS DEL ESTUDIO DE MERCADO	70
Objetivo General	70
Objetivos Específicos	70
MATRIZ DIAGNOSTICA DEL ESTUDIO DE MERCADO	72
SEGMENTO DEL MERCADO	73
Segmentación según el género.....	73
Segmentación por categorías de ocupación	75
Segmentación por ramas de actividad económica.....	76
Segmentación por el nivel de instrucción de la PEA de San Gabriel	76
DETERMINACIÓN DE LA MUESTRA	77
Análisis e interpretación de los resultados de la encuesta aplicada a la PEA de la ciudad de San Gabriel.....	78
IDENTIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE LA DEMANDA.....	88
Demanda proyectada	88
Identificación y análisis de la oferta.....	89
Oferta actual.....	90
Proyección de la oferta.....	90
DEMANDA INSATISFECHA	92
Participación del proyecto	93
ANÁLISIS DE PRECIOS	93
ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA.....	94
COMERCIALIZACIÓN	94
Estrategia de promoción	94
Estrategias de producto	95

Estrategias de plaza.....	95
Estrategias de precio.....	96
CONCLUSIONES DEL ESTUDIO DE MERCADO	96
CAPÍTULO IV.....	98
ESTUDIO TÉCNICO	98
TAMAÑO DEL PROYECTO.....	98
Capacidad instalada.....	98
Capacidad operativa	98
LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO.....	98
Macrolocalización.....	98
Microlocalización	101
INGENIERÍA DEL PROYECTO	104
Diseño de instalaciones	104
Procesos productivos	107
Tecnología	114
Maquinaria y equipo	114
Inversiones.....	118
Talento humano	120
ANÁLISIS DEL CAPÍTULO	121
CAPÍTULO V.....	122
ESTUDIO FINANCIERO	122
PRESUPUESTO DE INGRESOS	122
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA INICIAL.....	122
PRESUPUESTO DE EGRESOS	125
Costos de producción.....	129
Gastos administrativos	129
Gastos financieros.....	132
Depreciación	133
Gastos de operación y financiación	134
FLUJO NETO DE EFECTIVO	136
DETERMINACIÓN DEL COSTO DE OPORTUNIDAD	136
EVALUACIÓN FINANCIERA	137
Valor Actual Neto (VAN).....	137
Tasa Interna de Retorno (TIR)	138

Periodo de Recuperación de la Inversión (PRI)	139
Relación Beneficio / Costo	140
RESUMEN DE INDICADORES FINANCIEROS	142
PLAN DE CONTINGENCIAS	143
ANÁLISIS DEL CAPÍTULO	144
CAPÍTULO VI.....	145
ESTRUCTURA ORGANIZATIVA	145
NOMBRE DE LA MICROEMPRESA.....	145
MISIÓN	145
VISIÓN	145
PRINCIPIOS Y VALORES	145
Principios.....	145
Valores.....	146
POLÍTICAS	146
ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL	147
ORGANIGRAMA FUNCIONAL	148
MANUAL DE FUNCIONES	149
Puesto: Gerente	149
Puesto: Contador/a	150
Puesto: Cocinero.....	151
Puesto: Ayudantes de cocina.....	152
Puesto: Meseros	153
Puesto: Cajera	154
ASPECTOS LEGALES DE FUNCIONAMIENTO	155
Requisitos para sacar el RUC	155
Requisitos para obtener la Patente Municipal:	155
Permiso del Ministerio de Salud Pública	155
Requisitos de categoría del restaurante.....	156
CONSTITUCIÓN LEGAL	156
FUNCIONES ADMINISTRATIVAS DE VENTAS	158
FUNCIONES ADMINISTRATIVAS EN COMPRAS.....	160
ANÁLISIS DEL CAPÍTULO	163
REGLAMENTO INTERNO (Ver anexo pág.185)	163
CÓDIGO DE ÉTICA (Ver anexo pág.195).....	163

CAPÍTULO VII	164
IMPACTOS DEL PROYECTO	164
IMPACTOS	164
Impacto Económico.....	165
Impacto Social.....	166
Impacto organizacional	167
Impacto Ambiental.....	168
Resumen de impactos positivos y negativos.....	170
ANÁLISIS DEL CAPITULO	170
CONCLUSIONES.....	171
RECOMENDACIONES	173
Bibliografía	174
FORMATO DE ENCUESTA APLICADA A LA PEA DE LA CIUDAD DE SAN GABRIEL	177
REGLAMENTO INTERNO	180
CÓDIGO DE ÉTICA	189
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS	192

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Matriz de relación diagnóstica	32
Tabla 2. Local de comida típica.....	35
Tabla 3. Necesidad	36
Tabla 4. Importancia.....	37
Tabla 5. Fortalecimiento.....	38
Tabla 6. Patrimonio inmaterial.....	39
Tabla 7. PEA del cantón Montufar	42
Tabla 8. Matriz AOOD	43
Tabla 9. Matriz diagnostica del estudio de mercado	72
Tabla 10. Ramas de actividad económica.....	76
Tabla 11. Nivel de instrucción	76
Tabla 12. Preferencia por comida típica.....	78
Tabla 13. Tipo de platos típicos	79
Tabla 14. Frecuencia de consumo	80
Tabla 15. Facilidad de encontrar	81
Tabla 16. Nivel de aceptación	82
Tabla 17. Posibilidad	83
Tabla 18. Atención	84
Tabla 19. Importancia.....	85
Tabla 20. Atractivo turístico.....	86
Tabla 21. Localización.....	87
Tabla 22. Demanda actual	88
Tabla 23. Proyección de la demanda.....	89
Tabla 24. Oferta actual.....	90
Tabla 25. Crecimiento en ventas de comida típica.....	91
Tabla 26. Proyección de la oferta.....	92
Tabla 27. Balance oferta - demanda	92
Tabla 28. Participación del proyecto	93
Tabla 29. Precio de los platos típicos.....	94
Tabla 30. Restaurantes que ofertan comida típica de la ciudad de San Gabriel.....	94
Tabla 31. Matriz de valoración de puntos.....	104
Tabla 32. Diseño de instalaciones	105
Tabla 33. Detalle técnico de equipos y maquinaria de producción	114

Tabla 34. Equipos y maquinaria de producción	116
Tabla 35. Muebles de producción	116
Tabla 36. Muebles y enseres administrativos	117
Tabla 37. Equipo de informática de atención a los clientes.....	117
Tabla 38. Equipo de informática de administración.....	117
Tabla 39. Inversiones fijas.....	118
Tabla 40. Inversión diferida	118
Tabla 41. Inversión variable	119
Tabla 42. Inversiones totales	119
Tabla 43. Fuentes de financiamiento	120
Tabla 44. Tabla de Amortización.....	120
Tabla 45. Talento humano	121
Tabla 46. Estado de Situación Financiera Inicial.....	123
Tabla 47. Desglose de ingreso año 1	123
Tabla 48. Desglose de ingresos año 2	123
Tabla 49. Desglose de ingresos año 3	124
Tabla 50. Desglose de ingresos año 4	124
Tabla 51. Desglose de ingresos año 5	124
Tabla 52. Ingresos consolidados proforma	125
Tabla 53. Desglose de materiales directos	125
Tabla 54. Salario personal año 1	126
Tabla 55. Salario personal año 2	126
Tabla 56. Salario personal año 3	126
Tabla 57. Salario personal año 4	126
Tabla 58. Salario personal año 5	127
Tabla 59. Costos indirectos de operación	127
Tabla 60. Materiales indirectos	128
Tabla 61. Salario de personal año 1.....	128
Tabla 62. Salario de personal año 2.....	128
Tabla 63. Salario de personal año 3.....	128
Tabla 64. Salario de personal año 4.....	129
Tabla 65. Salario de personal año 5.....	129
Tabla 66. Costos de producción.....	129
Tabla 67. Gastos administrativos	130

Tabla 68. Salario de personal año 1.....	130
Tabla 69. Salario de personal año 2.....	130
Tabla 70. Salario de personal año 3.....	131
Tabla 71. Salario de personal año 4.....	131
Tabla 72. Salario de personal año 5.....	131
Tabla 73. Insumos de oficina	132
Tabla 74. Servicios básicos.....	132
Tabla 75. Tabla de Amortización.....	132
Tabla 76. Depreciación	133
Tabla 77. Costos de operación y de financiamiento.....	134
Tabla 78. Estado de pérdidas y ganancias	135
Tabla 79. Estado de situación financiero proyectado.....	134
Tabla 80. Flujo neto de efectivo	136
Tabla 81. Costo de oportunidad	136
Tabla 82. Comparación de la TIR	139
Tabla 83. Periodo de recuperación de la inversión	140
Tabla 84. Beneficio Costo	140
Tabla 85. Punto de equilibrio.....	141
Tabla 86. Resumen de indicadores financieros	143
Tabla 87. Plan de contingencias	143
Tabla 88. Valoración de impactos	164
Tabla 89. Impacto económico	165
Tabla 90. Impacto Social.....	166
Tabla 91. Impacto organizacional	167
Tabla 92. Impacto ambiental	169
Tabla 93. Resumen de impactos positivos y negativos.....	170

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Local de comida típica	35
Gráfico 2. Necesidad.....	36
Gráfico 3. Importacia	37
Gráfico 4. Fortalecimiento	38
Gráfico 5. Patrimonio inmaterial	39
Gráfico 6. Segmentación según el género	73
Gráfico 7. Segmentación según la etnia.....	74
Gráfico 8. Segmentación por categorías de ocupación.....	75
Gráfico 9. Preferencia por comida típica	78
Gráfico 10. Tipo de platos típicos	79
Gráfico 11. Frecuencia de consumo.....	80
Gráfico 12. Facilidad de encontrar	81
Gráfico 13. Nivel de aceptación	82
Gráfico 14. Posibilidad	83
Gráfico 15. Atención.....	84
Gráfico 16. Importancia	85
Gráfico 17. Atractivo turístico	86
Gráfico 18. Localización	87

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Restaurante	47
Ilustración 2. Plato típico	48
Ilustración 3. Servicio de restaurante	49
Ilustración 4. Parque Central	101
Ilustración 5. Barrio San José	102
Ilustración 6. Terminal	102
Ilustración 7. Encuesta	192

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1.....	177
ANEXO 2.....	180
ANEXO 3.....	189
ANEXO 4.....	192

ÍNDICE DE FLUJOGRAMAS

Flujograma 1. Preparación del cuy asado	109
Flujograma 2. Preparación de papas asadas con menudo de res	110
Flujograma 3. Preparación de hornado	111
Flujograma 4. Preparación del caldo de gallina	112
Flujograma 5. Preparación de café con tortillas de tiesto.....	113

JUSTIFICACIÓN

La gastronomía típica es parte del patrimonio inmaterial y es necesario salvaguardar como una manifestación sociocultural, para la población local y para los turistas que visitan la ciudad de San Gabriel. La gastronomía típica se constituye en un actor directo de los hábitos o degustaciones alimenticias formando parte de la cultura, por lo que es necesario su difusión, promoción, fomento, a través de la creación de un restaurante de comidas típicas en esta ciudad.

Por la ubicación geográfica de la ciudad de San Gabriel se cultiva una variedad de productos que son usados en la alimentación tradicional como papas, habas, hortalizas y otros, así como la crianza de especies menores de animales como el cuy que son usados en la preparación de platos típicos en esta localidad; por lo que sustenta la implementación del restaurante de comidas típicas de San Gabriel.

Los aspectos legales para el funcionamiento de este tipo de restaurantes, son el Registro de Actividad Turística que otorga el Ministerio de Turismo, como requisitos de categoría en la actividad de expendio de comidas y bebidas al público, así como otros aspectos legales que regula el Gobierno Autónomo del cantón Montufar y el Cuerpo de Bomberos para su funcionamiento, por lo que será pertinente cumplir con estos requisitos para viabilizar el proyecto.

Desde el punto de vista ambiental el Ministerio del Ambiente dispone de normativas que deben cumplir los restaurantes y establecimientos de expendio de bebidas y comidas que son específicamente la obtención del Registro Ambiental, por lo que será aplicado por el restaurante de comidas típicas.

Con la creación del restaurante de gastronomía típica en la ciudad de San Gabriel, se promueve impulsar el turismo gastronómico local, la conservación, socialización, con la población, priorizando la originalidad de los platos típicos como: el cuy asado, papa asada con menudo de res, hornado, caldos de gallina, café estilado tortillas de tiesto y otras bebidas típicas que se deben preservar, proteger con una promoción gastronómica a través de esta unidad económica de servicios de gastronomía típica.

OBJETIVOS

Objetivo general

Desarrollar un estudio de factibilidad para la creación de un restaurante con especialidad de comida típica local en la ciudad de San Gabriel, cantón Montúfar, provincia del Carchi.

Objetivos específicos

- Elaborar un diagnóstico situacional del sector que sustente la creación de un restaurante con especialidad de comida típica local en la ciudad de San Gabriel, cantón Montúfar, provincia del Carchi, determinando los posibles aliados, oponentes, riesgos y oportunidades de la empresa.
- Estructurar las bases teóricas y científicas que permitan construir el marco teórico para la creación y funcionamiento de un restaurante de comidas típicas.
- Realizar un estudio de mercado, con la finalidad de analizar la demanda, oferta, sus proyecciones, precio, para definir el mercado meta del proyecto.
- Desarrollar el estudio técnico e ingeniería del proyecto para establecer el tamaño del restaurante, su macro y microlocalización, los procesos de producción, tecnología, selección de equipos y maquinaria, cálculo de materias primas, requerimientos de recursos humanos, edificio y obras de ingeniería civil.
- Determinar la viabilidad económica y financiera del proyecto, mediante el uso de indicadores financieros que permita realizar un análisis de sensibilidad que fundamente los niveles de rentabilidad del proyecto.
- Determinar la estructura organizativa del restaurante de comidas típicas, y formular el direccionamiento estratégico.
- Establecer los principales impactos: social, económico, cultural, empresarial que genera el proyecto.

MÉTODOS

Los métodos de acuerdo a la investigación que es necesario para la estructuración de los capítulos del proyecto son los siguientes:

Método inductivo

El método inductivo permitirá realizar el análisis de la información primaria de las encuestas del diagnóstico situacional y determinar criterios de credibilidad, transferibilidad objetiva de los datos recolectados con los instrumentos de recolección de información y correlacionar con las conceptualizaciones del marco teórico, estableciéndose un planteamiento básico con las teorías fundamentadas que surgen de los datos obtenidos en otros estudios similares.

Método deductivo

A través del método deductivo se viabilizará la estructura del marco teórico, conceptual, para delimitar las proposiciones, puntos de referencia científicos – técnicos de los componentes del proyecto de inversión, fundamentado en la revisión de referencias bibliográficas de autores actuales.

Método analítico

La aplicación del método analítico será fundamental en el análisis de la operacionalización de las variables, permitiendo describir los resultados del diagnóstico situacional de su información primaria y secundaria, de los resultados del estudio de mercado, de la estructura técnica e ingeniería, del análisis de las inversiones, de los estados financieros de manera que se sustente la viabilidad del proyecto.

TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

Encuesta

Esta técnica se utilizará para la obtención de información primaria de la PEA de la ciudad de San Gabriel, referente a la factibilidad de la creación de un restaurante con especialidad de comida típica local. Esta técnica también se aplicará en el Estudio de Mercado para determinar la oferta y la demanda.

Instrumentos

Se diseñará dos instrumentos de recolección de información fundamentados en las variables e indicadores establecidos en el diagnóstico y estudio de mercado.

CAPÍTULO I

1. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

1.1 ANTECEDENTES DIAGNÓSTICOS

Del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT), (2015-2030) del cantón Montúfar en el sistema económico, en el sub ámbito vinculado al patrimonio cultural, señala que este cantón dispone de un patrimonio cultural intangible gastronómico altamente potencial para generar turismo nacional y extranjero. Señala que es responsabilidad compartida del Gobierno Municipal y el Ministerio de Turismo definir estrategias que potencialicen la oferta de la gastronomía local como elemento integrador para el desarrollo de emprendimientos que incentiven la inversión a nivel asociativo, privado o de otra índole.

Se establece en el sistema sociocultural en el sub ámbito de identidad cultural del PDOT, que el cantón Montufar dispone de un patrimonio tangible e intangible que debe tener corresponsabilidad con los actores directos e instituciones públicas, con la finalidad de definir programas y proyectos que mejoren económicamente y socialmente el uso de este tipo de patrimonio.

La gastronomía como patrimonio intangible puede ser utilizado para generar diferentes tipos de emprendimientos sean estos a nivel urbano o rural, por lo que es importante que se socialice las ventajas competitivas que se puede alcanzar en base a una gestión responsable, con capacitación, organización de trabajo, en redes asociativas que dinamicen las economías locales.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 General

Elaborar un diagnóstico situacional del sector que sustente la creación de un restaurante con especialidad de comida típica local en la ciudad de San Gabriel,

cantón Montúfar, provincia del Carchi, determinando los posibles aliados, oponentes, riesgos y oportunidades de la empresa

1.2.2 Específicos

- Determinar la necesidad de crear un restaurante de comida típica local en la ciudad de San Gabriel.
- Analizar los factores del macroambiente con la finalidad de determinar la oportunidad de inversión del proyecto.

1.2.3 Variables e indicadores

VARIABLE	INDICADORES
Restaurante de comida típica	Comida típica Necesidad de un restaurante
	Importancia
	Fortalecimiento del turismo
	Mantener el patrimonio inmaterial
Macroambiente	Político Económico Social Tecnológico Ecológico

Fuente: Investigación directa.

Elaborado por: Los autores

1.3 MATRIZ DE RELACIÓN DIAGNÓSTICA

Tabla 1. Matriz de relación diagnóstica

OBJETIVO	VARIABLE	INDICADORES	FUENTE DE INFORMACIÓN	TÉCNICA	POBLACIÓN OBJETO DE ESTUDIO
Determinar la necesidad de crear un restaurante de comida típica local en la ciudad de San Gabriel.	Restaurante de comida típica	Comida típica	Primaria	Encuesta	PEA de la ciudad de San Gabriel
		Necesidad de un restaurante	Primaria	Encuesta	PEA de la ciudad de San Gabriel
		Importancia	Primaria	Encuesta	PEA de la ciudad de San Gabriel
		Fortalecimiento del turismo	Primaria	Encuesta	PEA de la ciudad de San Gabriel
		Mantener el patrimonio inmaterial	Primaria	Encuesta	PEA de la ciudad de San Gabriel
Analizar los factores del macroambiente con la finalidad de determinar la oportunidad de inversión del proyecto.	Macroambiente	Político	Secundaria	Documental	Organismos reguladores de esta actividad económica
		Económico	Secundaria	Documental	Organismos reguladores de esta actividad económica
		Social	Secundaria	Documental	Organismos reguladores de esta actividad económica
		Tecnológico	Secundaria	Documental	Organismos reguladores de esta actividad económica
		Ecológico	Secundaria	Documental	Organismos reguladores de esta actividad económica

Fuente: Investigación directa.

Elaborado por: Los autores

1.4 IDENTIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN

Para el diagnóstico situacional se utilizó la PEA de la ciudad de San Gabriel que corresponde a 8.935 personas según datos obtenidos del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Montúfar 2015-2030.

1.4.1 Cálculo de la muestra

El nivel de confianza para el cálculo de la muestra es del 95% mediante la aplicación de la siguiente fórmula:

Fórmula de la muestra

$$n \equiv \frac{P \times Q \times N}{(N - 1)E^2 / K^2 + P \times Q}$$

Dónde:

n= Tamaño de la muestra

N= Población o Universo

P= Desviación típica de la población (0.5)

Q= Desviación típica de la población (0.5)

K= valor crítico, corresponde a un valor dado del Nivel de confianza (0.95% dos colas = 1.96)

e= Error la medida de la muestra. Nivel de error (5%; 0.05)

$$n \equiv \frac{0.5 \times 0.5 \times 8.935}{(8.935 - 1)0.05/1.96)^2 + 0.5 \times 0.5}$$

n=368 personas

1.5 DISEÑO DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

1.5.1 Información primaria

La información primaria del proyecto se obtuvo mediante la utilización de la técnica de la encuesta.

- **Encuesta.** La encuesta fue dirigida a la PEA de la ciudad de San Gabriel (368 personas), para determinar la necesidad de implementar un restaurante especializado en comida típica de esta ciudad.

1.5.2 Información secundaria

La información secundaria se obtuvo del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Montúfar 2015-2030, Ministerio del Ambiente, Ministerio de Trabajo en lo referente a las variables del análisis del macroambiente (PESTE)

1.6 EVALUACIÓN DE LA INFORMACIÓN

1.6.1 Encuesta a la PEA de la ciudad de San Gabriel

1. ¿Actualmente conoce usted de algún local donde se venda comida típica?:

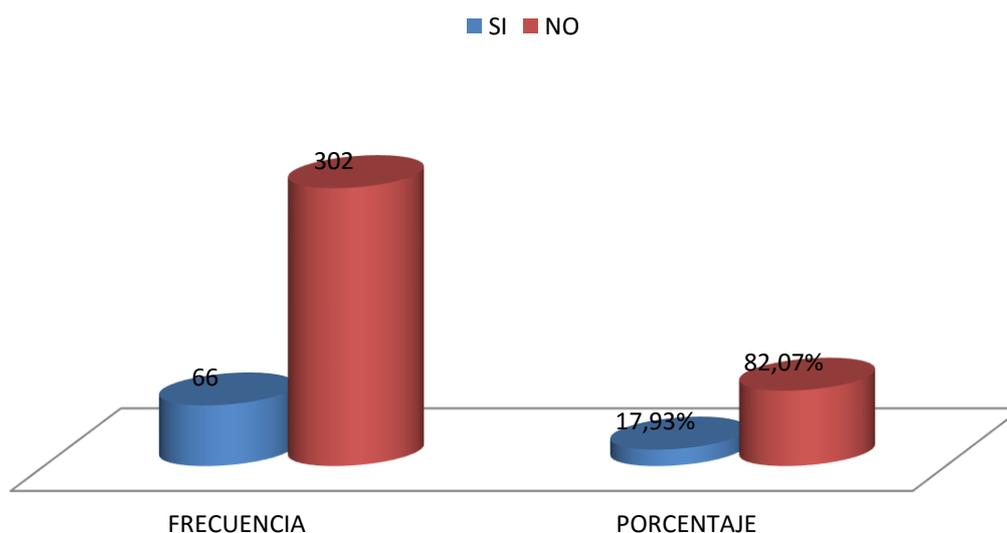
Tabla 2. Local de comida típica

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
SI	66	17,93%
NO	302	82,07%
TOTAL	368	100%

Fuente: En campo

Elaborado por: Los autores

Gráfico 1. Local de comida típica



Fuente: En campo

Elaborado por: Los autores

Análisis

La mayoría de los encuestados manifiestan que en la ciudad de San Gabriel no se localiza un restaurante dedicado específicamente a la venta de comida típica, generalmente existen pequeños puestos de carácter informal que preparan este tipo de gastronomía.

2. ¿Considera que en la ciudad de San Gabriel existe la necesidad de un restaurante de comidas típicas local?

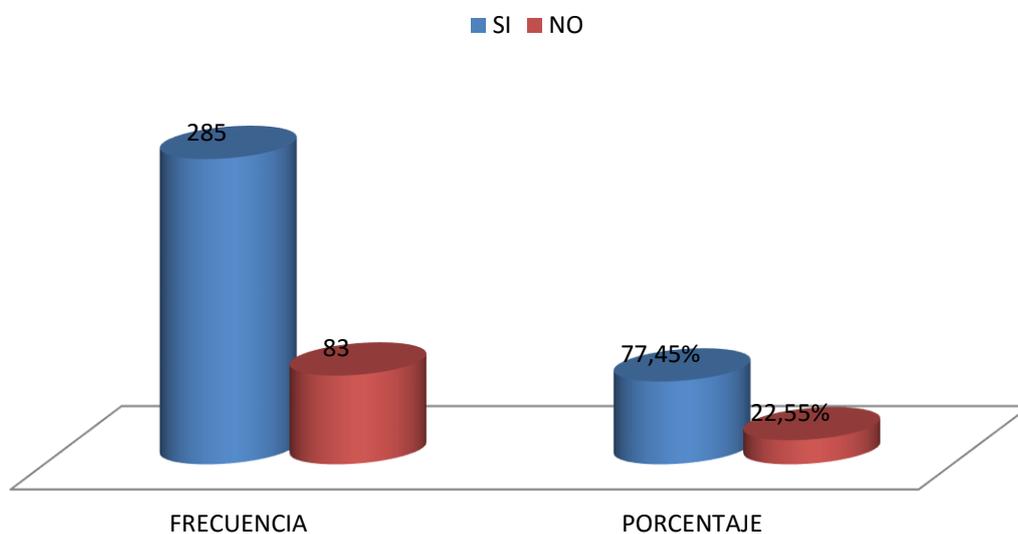
Tabla 3. Necesidad

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
SI	285	77,45%
NO	83	22,55%
TOTAL	368	100%

Fuente: En campo

Elaborado por: Los autores

Gráfico 2. Necesidad



Fuente: En campo

Elaborado por: Los autores

Análisis

Los resultados de la encuesta demuestran que si es necesario que en la ciudad de San Gabriel se implemente un restaurante especializado en comida típica local, considerando que la gastronomía es un patrimonio cultural intangible representativo y que fortalece generalmente al turismo en general.

3. ¿Piensa que es importante que se rescate la gastronomía típica de la ciudad de San Gabriel?

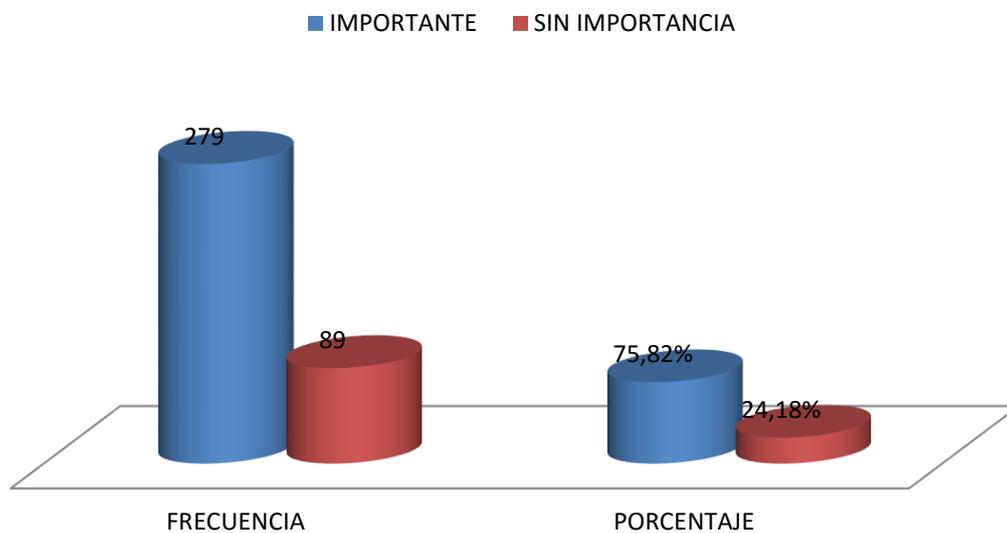
Tabla 4. Importancia

Categoría	FRECUENCIA	Porcentaje
IMPORTANTE	279	75,82%
SIN IMPORTANCIA	89	24,18%
TOTAL	368	100%

Fuente: En campo

Elaborado por: Los autores

Gráfico 3. Importacia



Fuente: En campo

Elaborado por: Los autores

Análisis

Con los resultados obtenidos de la encuesta se determina que si es importante que se rescate la gastronomía local, en vista de que es una manifestación histórica de alto significado social que debe ser revalorizada a través de un restaurante de comidas típicas locales.

4. ¿Con la creación de un restaurante de comidas típicas se fortalecerá el turismo gastronómico de la ciudad?

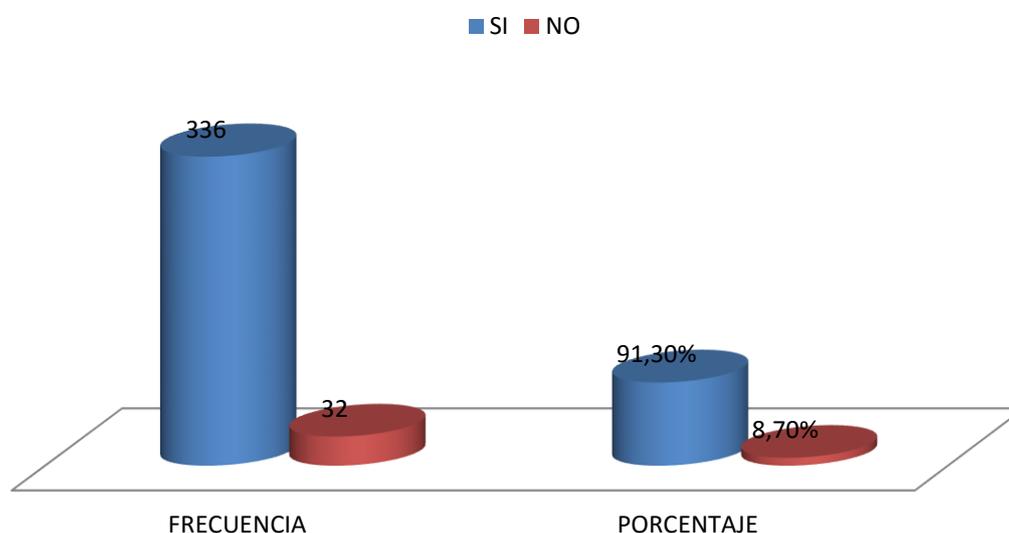
Tabla 5. Fortalecimiento

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
SI	336	91,30%
NO	32	8,70%
TOTAL	368	100%

Fuente: En campo

Elaborado por: Los autores

Gráficos 4. Fortalecimiento



Fuente: En campo

Elaborado por: Los autores

Análisis

Referente al fortalecimiento del turismo gastronómico, un gran porcentaje de los encuestados manifiestan que si se lograra este objetivo con la creación de este restaurante, con el criterio de que esta manifestación gastronómica es un elemento que fortalece los criterios de representatividad y reconocimiento de las comidas típicas locales, siendo un vínculo para el turismo local y extranjero.

5. ¿Con la creación del restaurante contribuirá a mantener el patrimonio inmaterial (gastronómico) de la ciudad de San Gabriel?

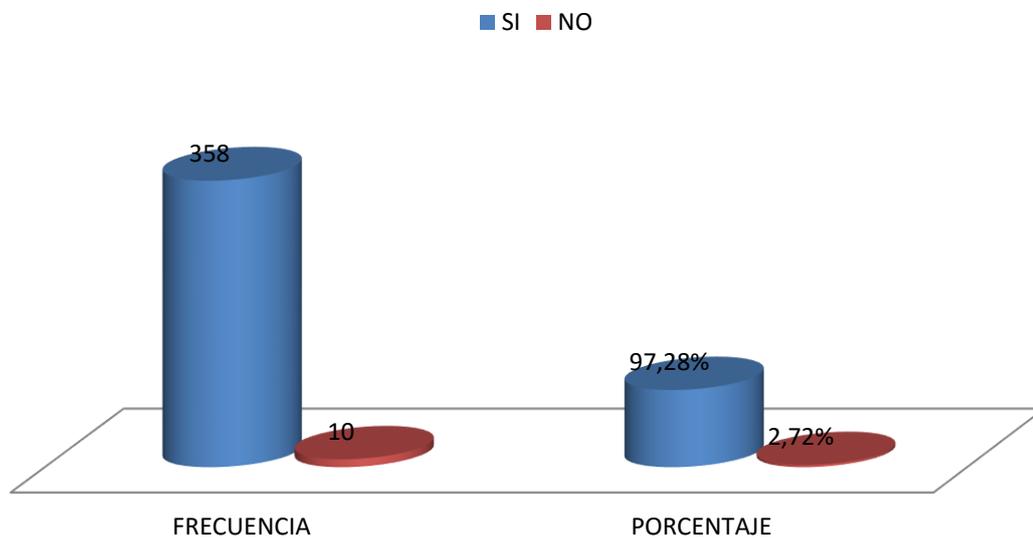
Tabla 6. Patrimonio inmaterial

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
SI	358	97,28%
NO	10	2,72%
TOTAL	368	100%

Fuente: En campo

Elaborado por: Los autores

Gráfico 5. Patrimonio inmaterial



Fuente: En campo

Elaborado por: Los autores

Análisis

Se determina que con la creación del restaurante de comidas típicas en la ciudad de San Gabriel si mantendrá este patrimonio inmaterial (gastronomía), como un contenido simbólico cultural, a través de la manifestación y expresión de saberes, conocimientos y técnicas de la preparación de alimentos típicos locales.

1.6.2 Análisis de la información secundaria (matriz PESTE)

1.6.2.1 Político

Actualmente existe una libre oferta y demanda de productos gastronómicos en general, en este caso específico los que ofertan los restaurantes convencionales de productos como: desayunos, almuerzos, meriendas, comida rápida, comida típica entre otros. Se localizan también vendedores ambulantes que se ubican en diferentes sitios de la ciudad, ofertando comidas típicas como: cuya asado, hornado, entre otros platos gastronómicos a menor precio que los restaurantes. Estos restaurantes y vendedores ambulantes son competidores indirectos del proyecto. Las entidades que ejercen un control a través de las políticas del Estado en la preparación de alimentos es el Ministerio de Salud en relación al manejo de ambientes saludables de los restaurantes, con la finalidad de que estos cumplan con los parámetros de seguridad alimentaria. Con este objetivo los restaurantes y empresas de preparación de comida tienen que disponer de ambientes seguros y saludables para sus clientes y usuarios.

Legal

La microempresa deberá sujetarse a la normativa técnica del Instituto Ecuatoriano de Normalización INEN: NTE INEN 2436:2008, que regula para el funcionamiento de restaurantes y centros de expendio de comidas y bebidas. Esta normativa es aplicable a cualquier tipo de establecimiento que tiene como actividad principal la elaboración de alimentos y bebidas. La normativa sanitaria es otro requisito que deberá cumplir el proyecto, para lo cual deberá ajustarse a los términos contractuales que exige la Dirección de Salud Pública, para disponer el permiso respectivo para su funcionamiento. El Cuerpo de Bomberos es el ente regulador de este tipo de establecimiento en lo pertinente a políticas de prevención de incendios para lo cual exige ciertos lineamientos técnicos que deben cumplir específicamente los restaurantes. El Servicio de Rentas Internas es el ente regulador de las obligaciones de impuestos de este tipo de actividad económica.

Otro indicador legal importante para el funcionamiento de los restaurantes es el cumplimiento del Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo que está regulado, y auditado por el Ministerio de Trabajo y por el IESS a través de la unidad de Seguridad y Salud en el Trabajo, en cumplimiento con el art. 226 de la Constitución

de la República del Ecuador, en el que establece que las organizaciones públicas o privadas que desarrollen cualquier tipo de actividad económica o social debe garantizar la salud, integridad, seguridad, higiene y bienestar de sus trabajadores.

1.6.2.2 Económico

Inflación

La inflación es medida estadísticamente a través del Índice de Precios al Consumidor del Área Urbana (IPCU), a partir de una canasta de bienes y servicios demandados por los consumidores de estratos medios y bajos, establecida a través de una encuesta de hogares. Según el Banco Central del Ecuador el comportamiento de la inflación es del 3.38% en el año 2015.

Tasas de interés Activas

La tasa de interés es otro indicador económico importante al analizar los factores externos para la viabilidad de un proyecto ya que generalmente se requiere de una fuente de financiamiento para su implementación. Las entidades que ofertan crédito para este tipo de proyectos a nivel estatal son: Banco Nacional de Fomento con una tasa activa del 10% y la Corporación Financiera Nacional oferta créditos para proyectos nuevos con el 70% de la inversión inicial a una tasa de interés anual del 10% y el Banco del Pacífico que mantiene una línea de crédito específico para emprendimientos.

1.6.2.3 Social

La gastronomía típica es considerado como un patrimonio cultural intangible, una manifestación vigente representativo de una localidad. La gastronomía típica tiene relevancia histórica y significación social porque es valorada y reconocida por su población y por turistas nacionales o extranjeros que degustan de la misma y es considerado un elemento que fortalece sentimiento de identidad y de pertinencia. La gastronomía típica es un proceso continuo de transmisión de los saberes, los significados para elaborar diferentes platos y bebidas en función de los contextos sociales, económicos, políticos o culturales, manteniéndose la vigencia de la manifestación en este caso específico de la gastronomía de la ciudad de San Gabriel, que requiere de un proceso de revitalización.

Población Económicamente Activa de la ciudad de San Gabriel

La población económicamente activa de la ciudad de San Gabriel corresponde a 8.935 personas según el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Montufar 2015 – 2030.

Tabla 7. PEA del cantón Montufar

Parroquia	Mujeres	Hombres	Total
San Gabriel	3.343	5.592	8.935
Cristóbal Colon	346	771	1.117
Chitan de Navarrete	61	172	233
Fernández Salvador	158	361	519
La Paz	430	859	1.289
Piartal	96	353	449
Total	4.434	8.108	12.542

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Montufar 2015-2030

De la población económicamente activa del cantón Montufar que son 12.542 personas, el 71% corresponde a la ciudad de San Gabriel que son 8.935 personas. La PEA de las otras parroquias del cantón se muestra en la tabla anterior.

1.6.2.4 Tecnológico

En el campo gastronómico específicamente en la preparación de comidas típicas, se utiliza tecnologías que provienen de conocimientos y saberes históricos y que son transmitidos de generación en generación; en su manipulación utilizan equipos y maquinaria de cocina tipo convencional que les permite obtener productos gastronómicos como: el cuy asado, caldo de gallina, ornado, papas asadas y otros productos típicos de la ciudad de San Gabriel. Con este propósito existe en el mercado una gama de equipos de cocina de manera que el personal que efectúe estos procesos disponga de un trabajo seguro y saludable.

1.6.2.5 Ecológico

El Ministerio del Ambiente y los Gobiernos Provinciales tienen la competencia de la regulación ambiental, para las unidades económicas localizadas en sus áreas de incidencia. Los restaurantes en general están en la categoría II por lo que requieren para su funcionamiento de un Registro Ambiental, de manera que sus actividades

cumplan con el principio de minimizar los impactos ambientales negativos, a través de un manejo ambiental, conformado por los planes de: contingencia, manejo de desechos sólidos, monitoreo y seguimiento, prevención, mitigación de impactos, relaciones comunitarias, comunicación y capacitación ambiental.

El Texto Unificado de Legislación Secundaria (TULAS) del Ministerio del Ambiente en el libro VI de la calidad ambiental, normas de calidad ambiental, establece que todas las empresas, organizaciones, deben cumplir con la Ley de Gestión Ambiental y las disposiciones especiales que se estipulan en los artículos que contiene esta ley para el licenciamiento ambiental correspondiente y el funcionamiento legal desde el punto de vista ambiental.

1.7 CONSTRUCCIÓN DE LA MATRIZ AOOD

Con los resultados de la información obtenida se procedió a construir la matriz AOOD.

Tabla 8. Matriz AOOD

ALIADOS	OPONENTES
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tener a disposición las materias primas para la elaboración de los platos típicos de la ciudad de San Gabriel 2. Disponer de mano de obra directa con conocimientos suficientes para la elaboración de los platos típicos. 3. Contar con proveedores de insumos y otros materiales que se requieren para la elaboración de los platos típicos. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ser un restaurante nuevo con débil posicionamiento en el mercado 2. No contar con la suficiente capacidad de inversión para el proyecto 3. No disponer de un plan de marketing para promocionar los platos típicos
OPORTUNIDADES	RIESGOS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar alianzas estratégicas con entidades públicas y privadas para la venta de sus productos 2. Sujetarse a la normativa técnica del Instituto Ecuatoriano de Normalización INEN: NTE INEN 2436:2008 3. Cumplir con las normativas legales ambientales establecidas por el Ministerio del Ambiente y los Gobiernos Provinciales 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cambios de políticas en el Ministerio de Salud respecto al manejo de ambientes saludables de los restaurantes. 2. Precios más bajos de comida típica de la competencia.

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Los autores

1.8 IDENTIFICACIÓN DEL LA OPORTUNIDAD DE INVERSIÓN

Del análisis de la información del diagnóstico situacional, de las variables e indicadores, se establece que por la ubicación geográfica de la ciudad de San Gabriel se cultiva las materias primas que se utilizan como elementos principales en la

preparación de los platos típicos de esta localidad, sustentándose la oportunidad de inversión desde el punto de vista de insumos.

Para los procesos de elaboración de los platos típicos del restaurante de esta especialidad, se requiere de mano de obra con cierto grado de preparación académica y experiencia en este tipo de gastronomía, talento humano que existe en esta ciudad, lo que muestra la viabilidad de la inversión desde este aspecto.

Por lo antes expuesto determino que el restaurante de comidas típicas de San Gabriel tiene la oportunidad de realizar alianzas estratégicas con entidades públicas y privadas como estrategia de relaciones públicas y de posicionamiento en el mercado meta, lo que muestra la viabilidad de la inversión, para el funcionamiento en forma técnica y legal del restaurante de comidas típicas tendrá que aplicar las normativas técnicas de seguridad y salud ocupacional, y ambientales exigen las entidades reguladoras en este tema para este tipo de proyectos, normativas que se aplicarán para tener la viabilidad del proyecto desde este aspecto.

Por lo anteriormente expuesto determinamos que el “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE CON ESPECIALIDAD DE COMIDA TÍPICA LOCAL EN LA CIUDAD DE SAN GABRIEL, CANTÓN MONTÚFAR, PROVINCIA DEL CARCHI”, tiene una gran expectativa de crecimiento para proyectarse como un negocio rentable para sus dueños.

1.9 ANÁLISIS DEL CAPÍTULO

Para la realización del diagnóstico situacional se utilizó información primaria a través de las encuestas aplicadas a la PEA de San Gabriel en relación a la necesidad que tiene la ciudad de contar con un restaurante de comida típica de la zona. La información secundaria se aplicó la matriz PESTE, con el objetivo de sustentar la oportunidad de la inversión del proyecto.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1 PROYECTO

2.1.1 Concepto

“Proyecto de factibilidad es un instrumento de planificación que permite sustentar una inversión, mediante información de estudio de mercado, análisis técnico, de la ingeniería, la evaluación económica financiera y la medición de los impactos ex ante, de manera que se encuentre la viabilidad desde este punto de vista”. (Marcial, 2011, pág. 42)

Los proyectos comprenden una serie de etapas como el estudio de mercado, análisis técnico, de ingeniería, organizacional, económico, financiero ambiental que permiten al inversionista saber si es viable su realización. Los proyectos de inversión requieren una base que los justifiquen; en base a un trabajo bien estructurado y evaluado, que indique la pauta que debe seguirse. La metodología está determinada por el tipo de proyecto que guíe la toma de decisiones debido a la gran diversidad de proyectos y sus diferentes aplicaciones para el dimensionamiento de la inversión, y que esta sea rentable.

2.1.2 Importancia

“La ejecución de proyectos productivos constituye el motor del desarrollo de una región o país, razón por la cual las instituciones financieras del orden regional, nacional e internacional tienen como objetivos la destinación de recursos para la financiación de inversiones que contribuyen a su crecimiento económico y beneficios sociales”. (Marcial, 2011, pág. 39)

El marco normativo de la gestión de proyectos comprende cada una de las series de etapas que se concibe para su factibilidad hasta su implementación, que en la actualidad es el instrumento más relevante en los planes de ordenamiento y desarrollo territorial de los gobiernos locales, de sus planes estratégicos, planes plurianuales, planes operativos anuales para disponer de una visión panorámica de las

inversiones. En el sector privado los proyectos son las herramientas que viabilizan las inversiones para la producción de bienes o servicios

2.2 LA EMPRESA

“Se entiende por empresa a una organización que tiene como finalidad la producción de servicios o bienes operando a través de sus recursos humanos, materiales, económicos y financieros, con la finalidad de disponer de un beneficio económico o social”. (Zapata, 2011, pág. 55)

Existen dos clases fundamentales de empresas, la privada y la pública, la empresa privada es todo ente económico cuyo esfuerzo se orienta en ofrecer a los clientes bienes y/o servicios que, al ser vendidos, producirán ingresos para obtener rentabilidad. La empresa pública actúa como regulador de precios frente a las empresas privadas al ejercer del estado actividades como empresario público o empresas de economía mixta.

2.2.1 Clasificación de empresas

“Generalmente las empresas se clasifican en empresas públicas y empresas privadas, así como en empresas mixtas. También existe otra clasificación que pueden ser empresas nacionales, multinacionales. Se puede clasificar desde los puntos de vista de constitución de capital y desde el número de empleados o trabajadores que dispone”. (Zapata, 2011, pág. 59)

Es importante la clasificación de las empresas ya que permite tener factores más dinámicos de interpretación y análisis; sean estas de producción de bienes de consumo o prestación de servicios, factores que son trascendentales a la hora de implementar una empresa.

2.3 RESTAURANTE

“Los restaurantes son establecimientos de distintas categorías que tienen como finalidad la preparación de alimentos y bebidas, orientados a la población local, nacional y extranjeros” (Gisslen, 2012, pág. 30).

Ilustración 1. Restaurante



Elaborado por: Los autores

Existen restaurantes de comida rápida, convencional (almuerzos, meriendas, desayunos), buffet de gastronomía nacional e internacional con distintos ambientes físicos y servicios según su especialidad.

2.3.1 Comida típica

Se considera comida típica aquella manifestación cultural gastronómica que usa materias primas del medio, aplicando conocimientos ancestrales como un legado histórico de una población o localidad. (Gisslen, 2012, pág. 22)

Ilustración 2. Plato típico



Elaborado por: Los autores

La comida típica ecuatoriana es amplia, está en relación a las regiones: sierra, oriente, costa, península insular, con sus platos y bebidas usando insumos locales como mezcla de las costumbres, cultura, tradición.

2.3.2 Servicio

“En el ámbito de los restaurantes se considera servicio; las comidas, bebidas que ofertan estos establecimientos en condiciones técnicas de infraestructura física, presentación, confort, condiciones de acuerdo a la categoría que le corresponde, horarios establecidos y las operaciones de atención al cliente con espera y prontitud”. (Gisslen, 2012, pág. 33)

Ilustración 3. Servicio de restaurante



Elaborado por: Los autores

En los restaurantes se utilizan diferentes formas de servicio al cliente, que están de acuerdo a la categoría del establecimiento, usando técnicas y recursos para satisfacer a los clientes.

2.4 ESTUDIO DE MERCADO

“El estudio de mercado es la parte más sensible de un proyecto, es el punto de partida de la presentación de la sustentación de una inversión a través del análisis de la oferta, demanda las perspectivas futuras, el mercado potencial, la demanda insatisfecha, los precios, las formas de comercializar, la rivalidad de los competidores. Con el estudio de mercado se busca estimar la cantidad de bienes y servicios que un determinado segmento de la población requiere para cubrir sus necesidades y expectativas”. (Marcial, 2011, pág. 46)

Gráfico 1. Estudio de mercado

Fuente: (Marcial, 2011, pág. 46)
 Elaborado por: Los autores

El estudio de mercado permite disponer un horizonte de posibilidades del proyecto estableciendo la posible participación en el mercado potencial existente y futuro a través de la obtención de resultados de información primaria y secundaria de los elementos esenciales que caracterizan un mercado como: competidores, oferta, demanda, tipo de demanda, tipología de los posibles consumidores para un determinado bien o servicio.

2.4.1 Producto

“Productos elementos tangibles de diferente naturaleza que se ponen a disposición de los consumidores o mercado. El producto es el resultado tangible de la acción de factores de procesos de producción, de aplicación de tecnologías, de costos y gastos para satisfacer los requerimientos de un target”. (Stoner, 2011, pág. 79)

Se entiende por producto aquel resultado de la intervención de una persona natural u organización que a través de actividades o procesos obtiene un producto de cualquier naturaleza para ser ofertado a un determinado número de clientes.

2.4.2 Oferta

“La oferta es un conjunto de empresas de diferentes características que ofrecen o proporcionan un producto o servicio en un mercado establecido. Para lograr esta información se requiere de series estadísticas la probable evolución futura de la oferta” (MIRANDA, 2011, pág. 96).

La oferta es importante porque establece el nivel de competidores existentes en el mercado, su posicionamiento, los mercados en el que participa, el volumen que ubican, los precios que tienen de los servicios o productos, así como la rivalidad entre los competidores, la disposición para obtener ventajas competitivas sobre sus rivales

2.4.3 Análisis de la demanda

“La demanda es la expresión de la forma como un determinado grupo de clientes o segmentos requieren satisfacer necesidades de un producto o servicio. La demanda de acuerdo a su probabilidad puede ser efectiva, aparente y potencial” (ARMSTRONG, 2012, pág. 65).

El análisis de la demanda es un pilar fundamental en el estudio de mercados porque permite segmentar el mercado potencial, la demanda insatisfecha, cuando la demanda total no está debidamente conforme con los servicios o productos que recibe de los ofertantes actuales, definiendo el mercado meta del proyecto

2.4.4 Análisis de precio

“Generalmente se denomina precio al valor expresado en dinero ofrecido en el mercado, la fijación de precios está en relación a la oferta demanda del mercado, en las empresas debe estar en función a los costos y gastos y margen de rentabilidad de los empresarios que ofertan un servicio o cualquier mercancía”. (DOUGLAS, 2011, pág. 49)

Para establecer el precio se debe considerar lo siguiente:

- Los costos que se incurren en todos los procesos de producción, administración, ventas y gastos financieros más el margen de ganancia prevista.

- Los precios en ocasiones está en relación a las tendencias del mercado, la oferta, demanda.
- Los precios de algunos productos están regulados por entidades del estado como de la leche, carne, servicios de telefonía y otros, por lo que las empresas ofertantes tienen que registrarse.
- La legislación comercial de la comercialización de algunos servicios y productos.

2.4.5 Marketing MIX

“El marketing mix es la combinación de las estrategias de precio, plaza, promoción y producto con la finalidad de posicionarse en el mercado como una herramienta de mercadeo para fortalecer la posición competitiva y generar mercados, para la empresa” (LEMMAN, 2011, pág. 55).

El marketing mix permite a la empresa mayor participación en el mercado, capacidad de competir en precios, calidad debido a que las empresas que son competitivas en costos, que tienen marcas y óptimos canales de comercialización tienden a ubicarse en posiciones más fuertes que aquellas que no dispones de estas estrategias. Las estrategias deben fundamentarse en políticas que influyan en las ventas como, que sean barrera para la competencia atractivo de mediano y largo plazo.

2.4.6 Mercado meta

“Es la parte del mercado hacia la que conviene dirigir la atención, tomando en cuenta tanto su atractivo como la capacidad de la empresa para servir con ventaja a esa parte” (LEMMAN, 2011, pág. 55).

El mercado meta es el mercado objetivo al cual se va a dirigir un producto de una empresa, que está básicamente determinado por la mayoría de personas que están dispuestas a adquirir el producto o servicio. El mercado meta es como resultado del análisis de la oferta y la demanda que resulta atractivo para el posicionamiento de la empresa

2.5 ESTUDIO TÉCNICO

2.5.1 Tamaño del proyecto

Es la capacidad de una empresa en términos de su diseño o capacidad teórica y la operativa de producción de bienes o servicios, el tamaño está relacionado a aspectos como el mercado, específicamente con las relaciones de la demanda insatisfecha. (ETZEL, 2011, pág. 51)

Las variables para establecer el tamaño del proyecto deben valorarse de manera que se defina técnicamente la capacidad de la empresa y que sea viable para el proyecto en términos de rendimientos, costos, capacidad nominal de producción, rentabilidad.

2.5.2 Macrolocalización

“La Macrolocalización comprende elegir a nivel de provincia, cantón el lugar donde estará implantado el proyecto y estará en relación a los factores de localización como los costos de transporte, la disponibilidad de insumos, localización del mercado meta, facilidades de distribución, localización urbana y suburbana, legislación con respecto a la contaminación del medio ambiente”. (FRIEND & ZEHLE, 2012, pág. 89)

La macrolocalización es importante analizarla ya que existen factores que se deben tomar en cuenta al momento de implementar una empresa en sector, con la finalidad de tener una localización óptima de la misma.

2.5.3 Microlocalización

La Microlocalización es un elemento del estudio técnico en el que establece la ubicación geográfica que tiene un determinado proyecto para lo cual es necesario considerar factores de localización que pueden ser evaluados para sustentar la ubicación de un proyecto. (COLLAHUAZO, 2011, pág. 55)

Para definir la microlocalización de un proyecto se dispone de herramientas como la matriz cualitativa por puntos, el método de Brown que consideran la medición de

ciertos factores para realizar la evaluación en forma técnica. Con el uso de estas dos metodologías se combinan los factores posibles más importantes que tienen relación con el tamaño del proyecto, de forma que el evaluador, aplicando su experiencia dota de puntaje subjetivo a estos factores.

2.5.4 Ingeniería del proyecto

La ingeniería del proyecto comprende la definición de los productos o servicios que va elaborar el proyecto, la tecnología que utilizará, los procesos de producción que son necesarios, la infraestructura física, el equipamiento – maquinaria, la definición de su talento humano. (COLLAHUAZO, 2011, pág. 64)

La ingeniería del proyecto es fundamental en los proyectos de inversión, ya que viabiliza la organización en las fases de inversión y operación, tiene relación directa con las inversiones del proyecto, ya que establece la preparación de los presupuestos de las inversiones fijas, el capital operativo y el preoperativo.

2.5.5 Procesos productivos

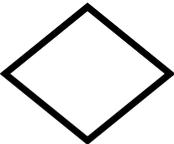
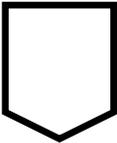
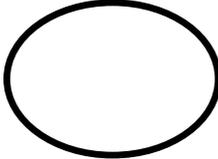
“El proceso productivo define la secuencia lógica de las actividades que se deben cumplir para la elaboración de un producto o servicio; es la secuencia procedimental definida en un conjunto de actividades necesarias, a través de una secuencia lógica y definidos mediante diagramas de flujo o diagramas de bloques”. (COLLAHUAZO, 2011, pág. 80)

El proceso funcional de un proyecto interrelaciona las variables: edificios, planes operativos, volumen de producción y otros factores que son necesarios que se describan en los proyectos, con la finalidad de ejecutar los diagramas de flujo y los diagramas analíticos de los procesos de producción, administración y ventas.

2.5.6 Diagrama de flujo

“Se entiende por diagramas de flujo a la representación gráfica de los puntos en que los materiales e insumos entran en el proceso y de la forma como se suceden las diferentes acciones” (Aguado, 2012, pág. 55).

Cuadro 1. Símbolos de los diagramas de flujo

Símbolo	Representa
	Inicio o término. Indica el principio o el fin del flujo. Puede ser acción o lugar; además, se usa para indicar una oportunidad administrativa o persona que recibe o proporciona información.
	Actividad. Describe las funciones que desempeñan las personas involucradas en el procedimiento.
	Documento. Representa cualquier documento que entre, se utilice, se genere o salga del procedimiento.
	Decisión o alternativa. Indica un punto dentro del flujo en donde se debe tomar una decisión entre dos o más opciones.
	Archivo. Indica que se guarde un documento en forma temporal o permanente.
	Conector de página. Representa una conexión o enlace con otra hoja diferente, en la que continúa el diagrama de flujo.
	Conector. Representa una conexión o enlace de una parte del diagrama de flujo con otra parte del mismo.

Fuente: (Aguado, 2012, pág. 55)

Los diagramas de flujo son definiciones gráficas que con la ayuda de líneas horizontales y verticales establecen la secuencia lógica de las actividades mediante

la representación de las unidades operacionales en la que intervienen generalmente talento humano, recursos materiales, físicos y económicos.

2.5.7 Inversión

Inversión es la proporción económica que en términos de valores se establecen en la formulación y evaluación de los proyectos. La inversión esta clasificada en inversión en propiedad, planta y equipos, capital de trabajo y gastos preoperativos. (Aguado, 2012, pág. 52)

La estructura de la inversión en los proyectos es determinante, ya que establece las inversiones fijas que se tienen que adquirir referente a: edificios, maquinaria, vehiculos, enseres y otras herramientas. Permite estructurar el capital operativo inicial de forma que se delinien los costos de producción, gastos de administracion, gastos de mercadeo y en el caso de tener los gastos financieros. En el plan de inversiones se establece los gastos preoperativos que se incurran en la formulacion del proyecto hasta ponerlo en marcha.

2.5.8 Activo

Los activos comprenden a las cuentas bancos, caja, cuentas por cobrar, inventarios, que corresponden a activos corrientes. Los activos no corrientes son los valores de planta, propiedad y equipo.

Activo corriente. Activo móvil o en circulación que corresponde aquellos rubros y partidas del disponible en efectivo: caja, bancos, sean en cuentas corrientes de ahorros, así como el grupo de cuentas, cuya realización se espera que se produzca dentro de un año a partir de la fecha de presentación de los estados financieros al final de un ejercicio económico.

Activos no corrientes. Comprende a los valores económicos que tiene la empresa en edificios, mobiliario, maquinaria y equipos en general, con la finalidad de ser utilizados en sus actividades de producción, administración y ventas. (BESLEY & BRIGHAM, 2011, pág. 53)

Los activos no corrientes se pueden dividir o clasificar básicamente en los siguientes rubros: terrenos, edificios, instalaciones, planta, equipos, vehículos y mejoras

activables de esta clase de activos, todos los cuales tienen una vida limitada y se hallan sujetos a depreciaciones a excepción del terreno.

2.5.9 Pasivo

El pasivo en una organización o empresa son los valores que son sujetos de pago con respecto a terceros. El pasivo a su vez se clasifica en pasivo corriente y pasivo de largo plazo. (BESLEY & BRIGHAM, 2011, pág. 54)

El propósito de la clasificación en la estructura del estado de situación financiera, es el de incluir dentro del rubro todas las obligaciones por cada una de las partidas que han entrado en el ciclo de operación de un ente contable y de acuerdo a su liquidez corriente.

2.5.10 Capital o patrimonio

“El patrimonio se compone del conjunto de bienes, derechos y obligaciones, materiales e inmateriales, presentes y futuras pertenecientes a una persona física o jurídica susceptibles de valoración económica” (BESLEY & BRIGHAM, 2011, pág. 58).

El patrimonio es el conjunto formado por dos estructuras de diferente carácter, una económica formada por los bienes y derechos denominada activo y otra financiera integrada por las obligaciones denominada pasivo. Los bienes y derechos integrantes del activo patrimonial se ordenan de mayor a menor siguiendo el criterio de su mayor o menor capacidad para hacerse líquidos; por el contrario en la ordenación del pasivo patrimonial se sigue el criterio de la exigibilidad, situando las fuentes de financiación, ya sean propias o ajenas según el grado de exigibilidad que estas presenten.

2.6 ESTUDIO ECONÓMICO

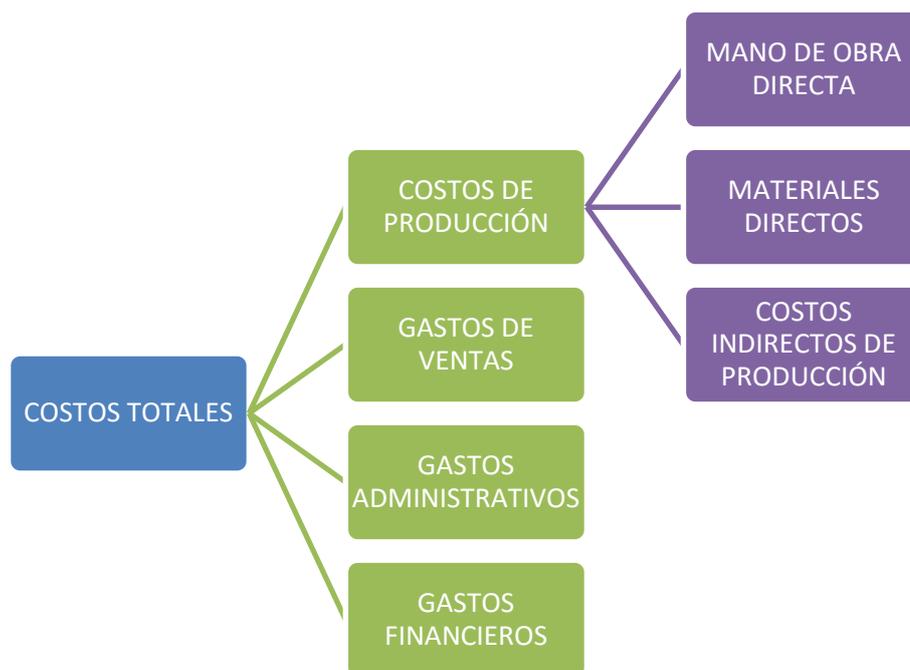
El estudio económico es un componente relevante en los proyectos de factibilidad al analizar los rubros que tienen relación a las inversiones totales de un proyecto, define los costos de producción, los gastos administrativos, los gastos de ventas y en ocasiones los gastos financieros. (BESLEY & BRIGHAM, 2011, pág. 61)

Mediante el estudio económico en un proyecto de factibilidad se establece en forma clara las inversiones iniciales, definiéndose en planta, propiedad y equipo, capital de trabajo y gastos preoperativos. Con el estudio económico se obtiene los estados financieros para visualizar el comportamiento de utilidad neta, flujo neto de efectivo y la composición del activo, pasivo y patrimonio del proyecto.

2.6.1 Costos

Los costos son el conjunto de gastos, consumos y más cargos atribuibles y aplicables a un periodo determinado de tiempo y que se encuentran relacionados con la actividad de producción, administración, distribución y financiamiento de una entidad. (Horngren, Datar, & Rajan, 2012, pág. 44)

Gráfico 2. Esquema de costos totales



Fuente: (Horngren, Datar, & Rajan, 2012, pág. 44)

Elaborado por: Los autores

Los costos generalmente se dicen a los de producción, que considera los siguientes elementos: costos de materiales directos, mano de obra directa y los costos generales de fabricación. El control de costos es un elemento desde el punto de vista contable importante para la definición de los presupuestos y determinar la adopción de los elementos que tendrá la empresa, para producir un servicio o un bien.

2.6.2 Gastos

“Los gastos constituyen los valores económicos que aplica una organización o empresa en las actividades administrativas, de ventas – comercialización y en gastos financieros en caso de contar con una fuente de financiación” (Martínez, 2012, pág. 44).

Los gastos son los que se incurre para la realización de una actividad en una organización o empresa y que son necesarios en la gestión administrativa, de ventas y que contribuye para la obtención de las metas. El gasto puede ser imputado en el ejercicio en el que se produce denominándose en tal caso como gasto corriente.

2.6.3 Costos de producción

“Los costos de producción son aquellos que tienen relación a los salarios de personal de producción, los materiales directos que forman parte de la naturaleza del producto o servicio más los costos indirectos de fabricación” (Martínez, 2012, pág. 46).

Los costos de producción en las empresas que elaboran bienes son los más esenciales, ya que de ellos depende la utilidad bruta de un ejercicio económico. En las empresas se establece su control y registro mediante la aplicación de la contabilidad de costos que puede ser por órdenes de producción, procesos o mediante el costeo ABC.

2.6.4 Costos indirectos de producción

Los elementos que forman parte de los costos indirectos de producción son los materiales indirectos, los gastos de salarios de personal que cumple supervisión o control en el área de producción, los servicios básicos, las depreciaciones de los equipos, maquinaria e infraestructura que forma parte del bloque donde se genera los productos o servicios. (Martínez, 2012, pág. 53)

Los costos generales de fabricación o también denominado costos indirectos de producción son aquellos que la empresa requiere para cubrir materiales indirectos, mano de obra indirecta, servicios básicos y los costos que tienen relación con la

depreciación de la infraestructura, equipo y mobiliario que forman parte del área de producción.

2.6.5 Gastos administrativos

Los gastos administrativos son los que se generan en una organización como consecuencia del pago a personal que cumple estas funciones, los gastos de servicios básicos, insumos de oficina y las depreciaciones que se generan por estas funciones. (Martínez, 2012, pág. 58)

Los gastos generales de administración generalmente comprenden los salarios del talento humano de los procesos y actividades relacionadas con este nivel de la empresa, así como los gastos de insumos de oficina, arriendos y la depreciación de equipo y mobiliario de administración.

2.6.6 Gastos de ventas

Los elementos que forman parte de los gastos de ventas en una organización están concebidos por la relación de los salarios, de los gastos de publicidad y otros de marketing que aplique una entidad para posicionar un producto o servicio. (Horngren, Datar, & Rajan, 2012, pág. 63)

Los gastos de ventas son los que aplican las organizaciones o empresas para promocionar los productos o servicios y básicamente están constituidos por los salarios del personal de ventas, gastos de publicidad en general, depreciaciones de equipo y mobiliario, vehículos destinados a las ventas.

2.6.7 Estado de pérdidas y ganancias

Son los resultados de un periodo económico en el que refleja los ingresos por ventas, los costos directos, la utilidad bruta, los gastos administrativos, los gastos de ventas, los gastos financieros para obtener la utilidad del ejercicio antes de participación de utilidades e impuesto a la renta, y por ultimo tener la utilidad neta o déficit. (Horngren, Datar, & Rajan, 2012, pág. 72)

Este estado financiero presenta los ingresos y los gastos atribuidos a un periodo contable, de forma que se obtiene la utilidad bruta, utilidad operativa y el margen de

utilidad neta, para su presentación se sigue las normativas contables generalmente aceptadas y se aplica normalmente al término de un periodo económico, de ser necesario cuando la gerencia lo requiera.

2.6.8 Flujo neto de efectivo

El flujo neto de efectivo son los valores obtenidos en un periodo económico al relacionar los ingresos con los egresos, considerando valores que no aparecen en el estado de pérdidas y ganancias como: pago de capital, amortización, valores de depreciación que significa el valor real que tiene la empresa en un determinado periodo de tiempo. (Horngren, Datar, & Rajan, 2012, pág. 74)

Los flujos netos de efectivo corresponden a la relación de los ingresos obtenidos en la etapa preoperativa, operativa de un proyecto y su relación con los costos y gastos efectuados en los periodos económicos proyectados. El flujo neto de efectivo de entradas se obtiene al sumar la utilidad neta más la depreciación más la amortización.

2.6.9 Flujo de caja

“Al realizar la evaluación financiera el flujo de caja permite definir y sintetizar las entradas de efectivo menos las salidas de efectivo que tiene una organización en un periodo económico determinado” (Horngren, Datar, & Rajan, 2012, pág. 76).

Es el valor económico que se estructura en la evaluación financiera de un proyecto, el cual sintetiza mediante una cédula presupuestaria, el dinero que en verdad dispone la empresa, para cubrir sus costos y gastos en un período de tiempo determinado.

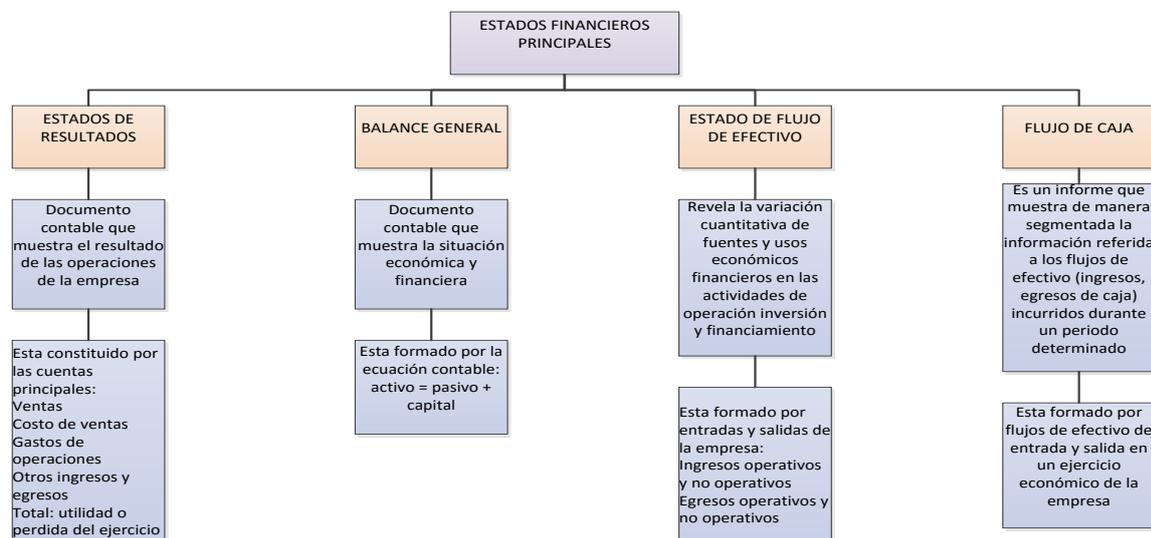
2.6.10 Estado de situación financiera

“En los proyectos de factibilidad la evaluación financiera a través del balance general proporciona indispensable evaluación para establecer de qué manera está constituida la empresa en cuanto a sus activos, pasivos y patrimonio” (BESLEY & BRIGHAM, 2011, pág. 74).

Los balances proyectados en términos económicos, financieros establecen una noción del comportamiento que tendrá el proyecto para viabilizar su inversión inicial y

en la etapa operativa como tendrá el comportamiento de sus activos, pasivos y patrimonio, siendo un factor importante en la evaluación económica, financiera de los proyectos.

Gráfico 3. Estados financieros



2.6.11 Evaluación financiera

Costo de Oportunidad de la Inversión (CK)

El costo de oportunidad, también denominado la tasa de oportunidad del inversionista es la tasa de interés y de actualización que los flujos netos de efectivo de un proyecto van a ser aplicados. Generalmente es en términos constantes y permite medir indicadores financieros como: TIR, VAN, PRI. (BESLEY & BRIGHAM, 2011, pág. 80)

Es la tasa de interés para la evaluación de los indicadores financieros más relevantes como el TIR, VAN PRI. En la evaluación de proyectos se denomina también la tasa de oportunidad del inversionista o la tasa de descuento.

Valor Actual Neto (VAN)

El Valor Actual Neto o Valor Presente Neto es la relación entre los flujos netos de efectivo y la inversión inicial de un proyecto, los primeros actualizados a una tasa de descuento. El VAN es un indicador de sustentación desde el punto de vista de inversión. (ORTÍZ, 2011, pág. 99)

$$VAN_t = -I_0 + \frac{FNE_1}{(1+i)^1} + \frac{FNE_2}{(1+i)^2} + \frac{FNE_3}{(1+i)^3} + \frac{FNE_4}{(1+i)^4} + \frac{FNE + VS_5}{(1+i)^5}$$

El Valor Actual Neto de un proyecto es la diferencia entre los flujos netos obtenidos en la etapa operativa y la inversión inicial que fue necesaria para el mismo; para la aprobación de un proyecto es necesario que el VAN sea positivo.

Tasa Interna de Retorno (TIR)

La tasa interna de retorno también denominada rentabilidad financiera de un proyecto es uno de los indicadores más importantes al evaluar, ya que permite obtener la propia rentabilidad de la inversión que se va ejecutar. Para su aprobación este debe superar al costo de oportunidad. (ORTÍZ, 2011, pág. 100)

$$0 = -P + \frac{FNE_1}{(1+i)^1} + \frac{FNE_2}{(1+i)^2} + \frac{FNE_3}{(1+i)^3} + \frac{FNE_4}{(1+i)^4} + \frac{FNE_5}{(1+i)^5}$$

Se considera a la tasa interna de retorno de un proyecto en la rentabilidad financiera que obtiene el mismo al relacionar los flujos netos de efectivo y la inversión inicial; es decir que es la tasa de interés que hace que el Valor Presente Neto sea igual a cero. La tasa interna de retorno en un proyecto de inversión siempre debe superar al costo de oportunidad.

El Beneficio- Costo

El beneficio / costo desde el punto de vista financiero, establece los beneficios que tiene un proyecto en relación a su inversión inicial. Es un indicador que se evalúa en relación al tiempo y para su cálculo considera los flujos netos de efectivo actualizados dividiendo para la inversión inicial. (ORTÍZ, 2011, pág. 101)

El indicador beneficio costo en un proyecto es importante, ya que establece los beneficios que tienen los inversionistas por cada dólar invertido; en la evaluación de proyectos el beneficio costo debe superar a 1 para que sea atractivo desde el punto de vista financiero.

Gráfico 4. Evaluación financiera de proyectos



Fuente: (ORTÍZ, 2011, pág. 90)

Elaborado por: Los autores

2.7 ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA DE LA EMPRESA

En el análisis de proyectos la estructura organizativa y administrativa garantiza que las funciones, los procesos de las unidades organizacionales se ejecuten en forma eficiente y eficaz, por el talento humano. Es importante que en la estructura administrativa se establezca los niveles jerárquicos y la interrelación con los procesos. (Guzmán, 2013, pág. 59)

En los proyectos de factibilidad, uno de los elementos o componentes que viabilizan es la parte organizativa y administrativa, con la finalidad de que en la fase de inversión y operación se obtenga un uso óptimo de los recursos humanos, económicos y financieros, para orientar los recursos en forma productiva y competitiva.

2.7.1 Planificación

“La planificación es una disciplina orientada a la selección de objetivos derivados de un fin previamente establecido y al logro de estos objetivos de una manera óptima” (Contasti, 2011, pág. 29).

La planificación es uno de los elementos básicos en todo proyecto, viabiliza los objetivos y metas a largo, mediano y corto plazo, en interrelación con los factores organizacionales, la participación interna de su talento humano y la interrelación con sus proveedores y clientes.

2.7.2 Organización

En los estudios de factibilidad el factor organización, establece los procedimientos para agrupar los recursos que se utilizarán en la etapa preoperativa y operativa del proyecto en relación a su estructura organizativa, su sistema administrativo, la complejidad de las tareas y las competencias del talento humano. (Guzmán, 2013, pág. 62)

La organización define las distintas operaciones de procedimientos administrativos que requiere un proyecto en su etapa de pre inversión y operación, con la finalidad de alcanzar objetivos y metas, que proporcione ventajas económicas y financieras en un proyecto.

2.7.3 Dirección

“La dirección es una función que generalmente cumple los responsables de las unidades organizacionales en una empresa, para lo cual se apoyan en políticas, normas, objetivos y metas que la empresa pretende alcanzar” (Guzmán, 2013, pág. 65).

Las acciones de dirección son aplicadas por los gerentes departamentales y forman parte de la gestión administrativa, para alcanzar metas en términos de rentabilidad y uso racional de los recursos de una organización.

2.7.4 Control

El proceso de control se fundamenta en políticas, normativas que tiene una organización para el cumplimiento de actividades sean estas operativas, administrativas, de comercialización u otras que tienen relación con el convivir en una organización. (Contasti, 2011, pág. 33)

El control para que sea efectivo requiere de políticas fundamentales y que por consiguiente deben ser aplicadas por el talento humano, para que se sustente las

funciones y los procedimientos que deben aplicar en sus unidades organizacionales o puestos de trabajo.

2.7.5 Misión

Es la naturaleza, el ser de una organización o empresa. Para la estructura de la misión se utiliza la matriz axiológica, mediante la cual están estipulados principios, valores, tecnologías, mercado y otras características que coadyuvan a definir la misión de una empresa. (MALDONADO, 2011, pág. 25)

La misión de una organización son propósitos claves, planteado en términos sencillos que exprese el que hacer de todos los días para alcanzar una visión de futuro que se ha propuesto en una organización.

2.7.6 Visión

La visión representa lo que la empresa desea alcanzar en un determinado tiempo para el cumplimiento de su misión, al igual debe estar constituida utilizando la matriz axiológica para definir la interrelación de sus elementos y que esta sea sostenible en el tiempo. (Kotler, 2012, pág. 30)

La visión orienta a una organización, a su talento humano a enfocarse, apoderarse de lo que quiere ser en un determinado tiempo, para lo cual es necesario que se traduzca en procesos y procedimientos que den cumplimiento en forma de resultados efectivos y eficaces.

2.7.7 Políticas

“Las políticas en una empresa son importantes porque les permite dar a conocer los principios de la misma para una futura toma de decisiones orientadas a la consecución de las metas propuestas” (Kotler, 2012, pág. 34).

En las empresas es fundamental que cuenten con políticas que permitan que el talento humano se oriente a cumplirlas en beneficio de la empresa. Se deben formular políticas claras, de fácil comprensión por todos los miembros, dando como resultado la satisfacción de sus clientes o usuarios.

2.7.8 Objetivos

“Los objetivos de una empresa representan los resultados que desean alcanzar en un determinado tiempo, con la utilización de los diferentes recursos institucionales que posee” (Kotler, 2012, pág. 36).

En una empresa es muy importante establecer objetivos que sean medibles, alcanzables, que le permitan un crecimiento en el tiempo y que sirvan de motivación para sus miembros, trabajando todos en una misma dirección.

2.7.9 Principios

“Los principios son el conjunto de valores, creencias, normas que orientan y regulan la vida de una organización” (STONER, 2011, pág. 56).

Los principios en la empresa sirven de soporte de la misión, visión, manifestándose y haciéndose realidad en la forma de actuar, pensar de los miembros de una organización, es fundamental que la empresa tenga definido los principios que sirvan de guía en el comportamiento de su personal.

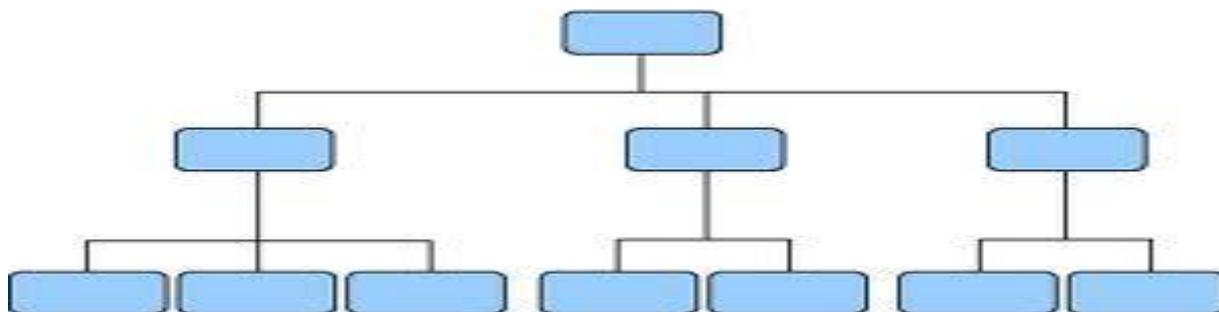
2.7.10 Valores

Los valores son los elementos que se estructura en una empresa y que señala la forma de actuación que tiene que tener su talento humano en sus funciones, procesos, para obtener metas planificadas en un periodo de tiempo. (STONER, 2011, pág. 58)

Los valores son elementos de referencia que promueven la cultura organizacional, trabajo en equipo, la interrelación afectiva del talento humano impulsando el desarrollo y el crecimiento empresarial.

2.7.11 Organigrama

“Los organigramas definen las unidades organizacionales y los niveles jerárquicos que tiene una empresa con la finalidad de cumplir sus procesos de acuerdo a los intereses, objetivos y metas planificadas” (STONER, 2011, pág. 60).



Fuente: (STONER, 2011, pág. 60)

El organigrama en una empresa define los niveles de integración de la estructura administrativa para que sea un elemento básico para la planificación, control y evaluación en dependencia de sus niveles jerárquicos.

2.7.12 Manual de funciones

Es un documento de mayor detalle que el anterior, donde está definida la misión, base legal, la descripción detallada de las funciones, tareas, responsabilidades, nivel de autoridad, relaciones y composición de cada unidad, generalmente contiene graficas de organización y funciones (Illera, 2012, pág. 57)

El manual de funciones es una herramienta que permite detallar las responsabilidades que tiene cada personal de una empresa en los cargos que ocupa en la misma, permite al talento humano tener un documento que le permita tener en forma organizada las actividades a realizarse.

2.8 ESTUDIO DE IMPACTOS AMBIENTALES

La medición de impactos ambientales es un requisito necesario en los proyectos de factibilidad que exigen las entidades financieras en general, los organismos públicos e internacionales para su aprobación. El estudio de impactos ambientales se realiza generalmente a través de matrices de causa – efecto. (ETZEL, 2011, pág. 101)

Los impactos ambientales de un proyecto pueden ser positivos y negativos; los positivos son referentes al aspecto económico, cultural, organizacional, micro empresarial, educativo y otros. Los impactos ambientales negativos tienen relación

con los niveles bióticos: flora, fauna y abióticos representados por el suelo, aire, paisaje, agua.

2.9 ANÁLISIS DEL CAPITULO

Para la elaboración del marco teórico se utilizó bibliografía técnica, científica especializada en la elaboración de proyectos de inversión y su contexto, con la finalidad de que el estudio de factibilidad de la creación de un restaurante especializado en comidas típicas se sustente desde este punto de vista.

CAPÍTULO III

3. ESTUDIO DE MERCADO

3.1 INTRODUCCIÓN

El estudio de mercado es un componente importante en los proyectos de factibilidad, ya que permite determinar el comportamiento del mercado, definiendo la demanda, la oferta, sus proyecciones futuras. Mediante la información primaria y secundaria se establece en forma sistémica y ordenada la información pertinente de las variables en forma metodológica que permitan obtener la demanda insatisfecha, el análisis de precios, el análisis de la competencia, los sistemas de comercialización y las conclusiones del estudio de mercado.

Para la sustentación del estudio de mercado se determinaron el objetivo general, los objetivos específicos, la matriz diagnóstica del estudio de mercado, el segmento de mercado a investigar y la determinación de la muestra.

3.2 OBJETIVOS DEL ESTUDIO DE MERCADO

3.2.1 Objetivo General

Desarrollar el análisis de la demanda, oferta, precio, con la finalidad de establecer el mercado meta del proyecto y la probabilidad de posicionamiento.

3.2.2 Objetivos Específicos

- Determinar la demanda, actual y proyectada de los clientes, localizados en la ciudad de San Gabriel referente a la comida típica.
- Establecer la oferta, competencia de unidades económicas que comercializan comida típica en la ciudad de San Gabriel.
- Identificar el tipo de platos típicos que son de preferencia de la PEA de la ciudad de San Gabriel

- Analizar el precio de los platos típicos que se comercializan actualmente en los restaurantes de la ciudad de San Gabriel
- Determinar el tipo de promoción que deberá realizar el restaurante para posicionarse en el mercado.

3.3 MATRIZ DIAGNOSTICA DEL ESTUDIO DE MERCADO

Tabla 9. Matriz diagnostica del estudio de mercado

OBJETIVO	VARIABLE	INDICADORES	FUENTE DE INFORMACIÓN	TÉCNICA	POBLACION OBJETO DE ESTUDIO
Determinar la demanda, actual y proyectada de los clientes, localizados en la ciudad de San Gabriel referente a la comida típica	Demanda	Comida típica local de San Gabriel	Primaria	Encuesta	PEA de la ciudad de San Gabriel.
		Frecuencia de consumo de platos típicos	Primaria	Encuesta	PEA de la ciudad de San Gabriel.
		Facilidad de encontrar platos típicos	Primaria	Encuesta	PEA de la ciudad de San Gabriel.
		Aceptación por la implementación del restaurante	Primaria	Encuesta	PEA de la ciudad de San Gabriel.
		Posibilidad de adquisición de platos típicos	Primaria	Encuesta	PEA de la ciudad de San Gabriel.
		Atención del restaurante	Primaria	Encuesta	PEA de la ciudad de San Gabriel.
		Atractivo turístico para turistas	Primaria	Encuesta	PEA de la ciudad de San Gabriel.
		Localización del restaurante de comida típica	Primaria	Encuesta	PEA de la ciudad de San Gabriel.
		Establecer la oferta, competencia de unidades económicas que comercializan comida típica en la ciudad de San Gabriel.	Oferta	Número de restaurantes	Secundaria
Días de atención de los restaurantes	Primaria			Entrevista	Propietarios de los restaurantes
Tipo de platos típicos que comercializan	Primaria			Entrevista	Propietarios de los restaurantes
Volumen de ventas	Primaria			Entrevista	Propietarios de los restaurantes
Identificar el tipo de platos típicos que son de preferencia de la PEA de la ciudad de San Gabriel	Producto	Tipo de platos típicos	Primaria	Encuesta	PEA de la ciudad de San Gabriel.
		Importancia de entrega de platos típicos a domicilio	Primaria	Encuesta	PEA de la ciudad de San Gabriel.
Analizar el precio de los platos típicos que se comercializan actualmente en los restaurantes de la ciudad de San Gabriel	Precio	Precio de platos típicos	Primaria	Entrevista	Propietarios de los restaurantes
Determinar el tipo de promoción que deberá realizar el restaurante para posicionarse en el mercado	Promoción	Tipo de promoción	Primaria	Encuesta	PEA de la ciudad de San Gabriel.

Fuente: investigación directa

Elaborado por: Los autores

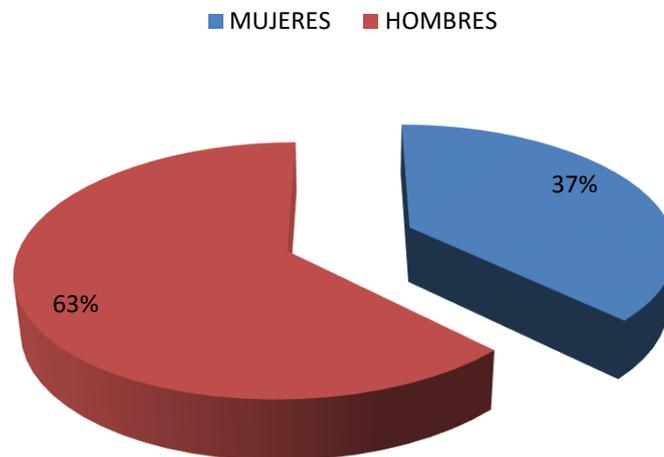
3.4 SEGMENTO DEL MERCADO

La segmentación del mercado tiene como finalidad estructurar mercados homogéneos para obtener una óptima visibilización de los potenciales clientes de comida típica de la ciudad de San Gabriel.

3.4.1 Segmentación según el género

La segmentación de la PEA según el género es la siguiente:

Gráfico 6. Segmentación según el género



Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Montúfar 2015-2030

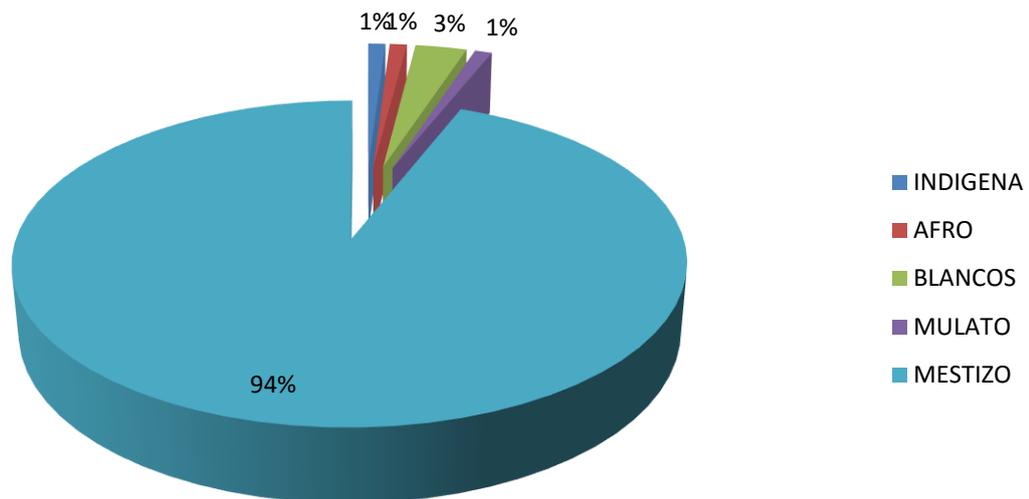
Elaborado por: Los autores

La segmentación del mercado según el género determina que la PEA de San Gabriel se distribuye de la siguiente manera: el 37% son mujeres y el 63% hombres. Esta información se obtuvo del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Montufar 2015-2030

3.4.2 Segmentación según la etnia

En relación a la etnia de la PEA de la ciudad de San Gabriel son las siguientes:

Gráfico 7. Segmentación según la etnia



Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Montúfar 2015-2030

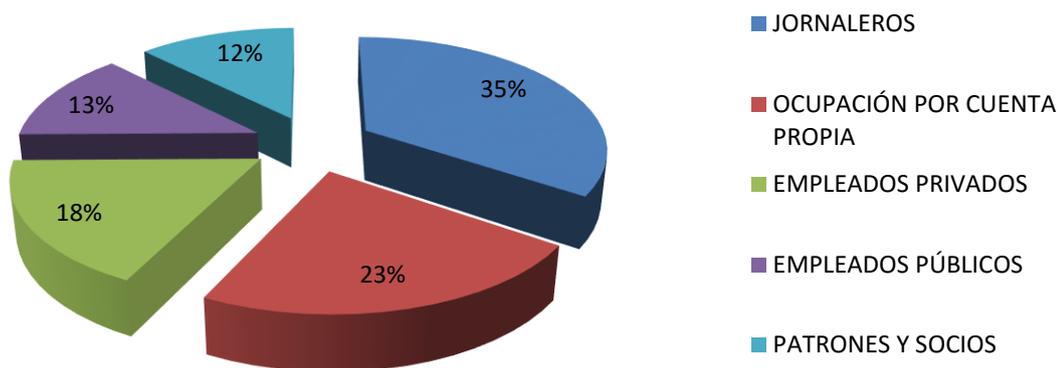
Elaborado por: Los autores

Según el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Montúfar se determina la población según la etnia son con el 94% mestizo, el 1% corresponde a la etnia Afro, Indígena y Mulato, y el 3% son Blancos.

3.4.3 Segmentación por categorías de ocupación

Según las categorías de ocupación de la PEA el 34.5% pertenecen a jornaleros y otros, el 22.70% a ocupación por cuenta propia, el 17.60% corresponde a empleados privados, el 12.78% a empleados públicos y el 12.42% a la categoría de patrones y socios.

Gráfico 8. Segmentación por categorías de ocupación



Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Montúfar 2015-2030

Elaborado por: Los autores

La segmentación de la población según la ocupación que tienen son: con el 35% jornaleros, el 23% tienen ocupación por cuenta propia, el 18% son empleados privados, el 13% empleados públicos, el 12% son patrones y socios, según datos del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Montufar 2015-2030.

3.4.4 Segmentación por ramas de actividad económica

Las ramas de actividad económica que están inmersos la PEA de la ciudad de San Gabriel son las siguientes:

Tabla 10. Ramas de actividad económica

Ramas de actividad	Porcentaje
Agricultura, ganadería y silvicultura	47.00
Comercio al por mayor y menor	10.00
Industria y manufactura	7.24
Artesanía	7.00
Transporte	5.00
Enseñanza	7.05
Construcción civil	3.10
Alojamiento y servicios de comida	1.47
Actividades financieras	0.49
Industrias manufactureras	4.84
Otros	6.81

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Montúfar 2015-2030

Elaborado por: Los autores

3.4.5 Segmentación por el nivel de instrucción de la PEA de San Gabriel

La segmentación por el nivel de instrucción escolar de la PEA es la siguiente:

Tabla 11. Nivel de instrucción

Educación	Porcentaje
Educación básica	13.00
Secundaria	17.00
Primaria	47.00
Superior	10.00
Ninguna	4.02%
Preescolar	8.8%

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Montúfar 2015-2030

Elaborado por: Los autores

3.5 DETERMINACIÓN DE LA MUESTRA

Una vez determinada la población o universo que es la Población Económicamente Activa de la ciudad de San Gabriel que según los datos del PDOT del cantón es de 8.935 personas. Para calcular la muestra se utilizó la siguiente fórmula:

$$n \equiv \frac{P \times Q \times N}{(N - 1)E^2 / K^2 + P \times Q}$$

Dónde:

n= Tamaño de la muestra

N= Población o Universo

P= Desviación típica de la población (0.5)

Q= Desviación típica de la población (0.5)

K= valor crítico, corresponde a un valor dado del Nivel de confianza (0.95% dos colas = 1.96)

e= Error la medida de la muestra. Nivel de error (5%; 0.05)

$$n \equiv \frac{0.5 \times 0.5 \times 8.935}{(8.935 - 1)0.05/1.96)^2 + 0.5 \times 0.5}$$

n=368 personas

3.7 Análisis e interpretación de los resultados de la encuesta aplicada a la PEA de la ciudad de San Gabriel

1. ¿Tiene preferencia por la comida típica local de la ciudad de San Gabriel?:

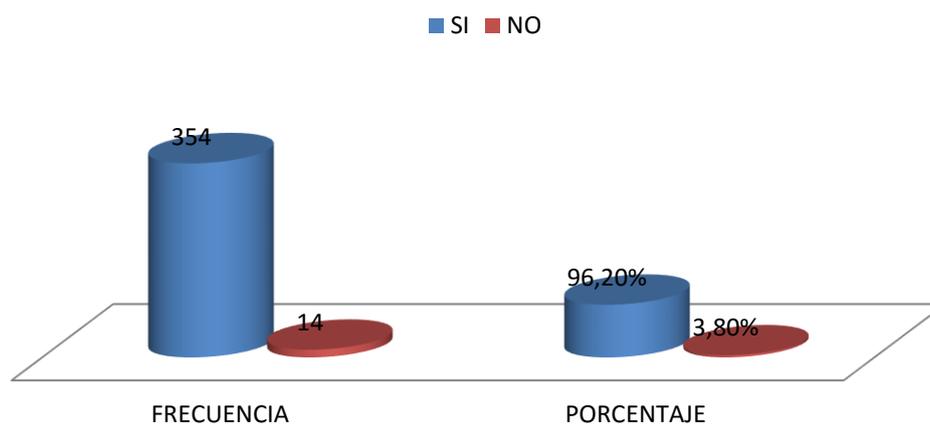
Tabla 12. Preferencia por comida típica

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	354	96,20%
NO	14	3,80%
TOTAL	368	100%

Fuente: Encuestas (368 personas de la ciudad de San Gabriel)

Elaborado por: Los autores

Gráfico 9. Preferencia por comida típica



Fuente: Encuestas (368 personas de la ciudad de San Gabriel)

Elaborado por: Los autores

Análisis

La comida típica es altamente preferida por la PEA de la ciudad de San Gabriel, debido principalmente a que es parte del patrimonio cultural inmaterial, y que tiene óptima aceptación en las preferencias de la población.

2. ¿Qué tipo de platos típicos es de su preferencia?

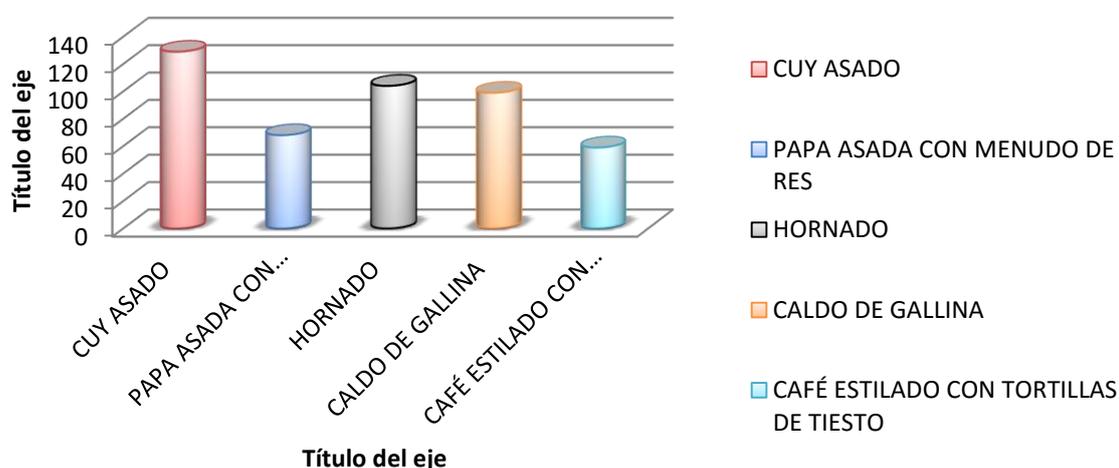
Tabla 13. Tipo de platos típicos

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
CUY ASADO	129	28,10%
PAPA ASADA CON MENUDO DE RES	68	14,81%
HORNADO	104	22,66%
CALDO DE GALLINA	99	21,57%
CAFÉ ESTILADO CON TORTILLAS DE TIESTO	59	12,85%

Fuente: Encuestas (368 personas de la ciudad de San Gabriel)

Elaborado por: Los autores

Gráficos 10. Tipo de platos típicos



Fuente: Encuestas (368 personas de la ciudad de San Gabriel)

Elaborado por: Los autores

Análisis

De las encuestas aplicadas se determina que la mayoría de la población tiene preferencia por el plato típico cuy asado, siguiéndole el ornado y con menor porcentaje el caldo de gallina, café estilado con tortillas de tiesto y las papas asadas con menudo de res respectivamente, comida típica que se conserva como parte de la gastronomía de esta ciudad.

3. ¿Con que frecuencia consume usted este tipo de platos típicos?

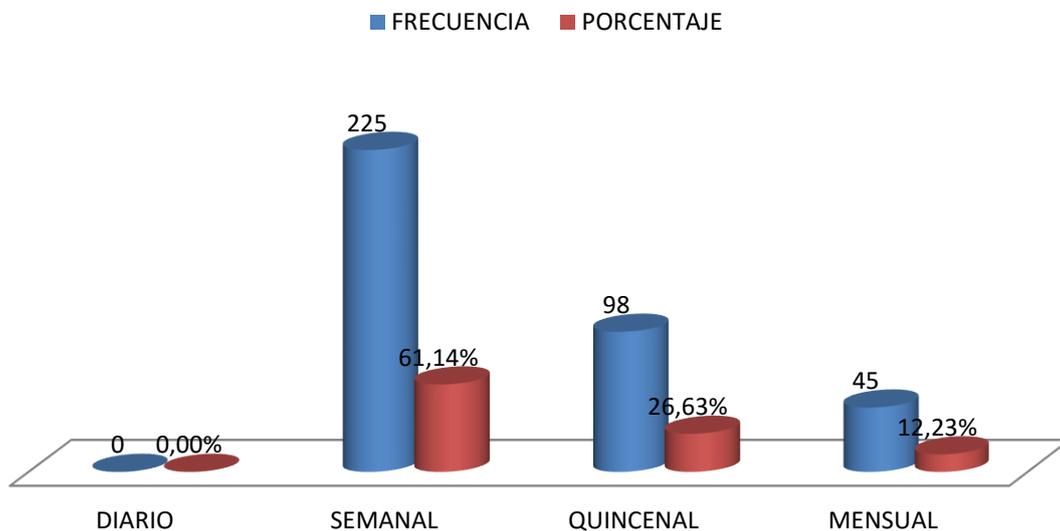
Tabla 14. Frecuencia de consumo

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
DIARIO	0	0,00%
SEMANAL	225	61,14%
QUINCENAL	98	26,63%
MENSUAL	45	12,23%
TOTAL	368	100%

Fuente: Encuestas (368 personas de la ciudad de San Gabriel)

Elaborado por: Los autores

Gráfico 11. Frecuencia de consumo



Fuente: Encuestas (368 personas de la ciudad de San Gabriel)

Elaborado por: Los autores

Análisis

En relación a la frecuencia de consumo de los platos típicos por parte de la población económicamente activa de la ciudad de San Gabriel, se establece que el mayor porcentaje es en forma semanal, otro porcentaje consume en forma quincenal y muy pocos en forma mensual, siendo estas las tendencias que tiene la población por esta comida típica.

4. ¿Encuentra fácilmente este tipo de platos típicos en los restaurantes de la ciudad?

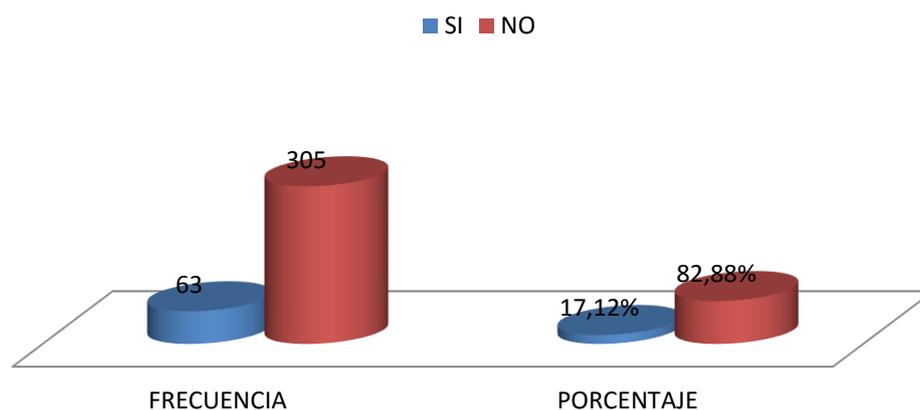
Tabla 15. Facilidad de encontrar

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	63	17,12%
NO	305	82,88%
TOTAL	368	100%

Fuente: Encuestas (368 personas de la ciudad de San Gabriel)

Elaborado por: Los autores

Gráfico 12. Facilidad de encontrar



Fuente: Encuestas (368 personas de la ciudad de San Gabriel)

Elaborado por: Los autores

Análisis

Referente a que se puede encontrar la comida típica en los restaurantes actuales de la ciudad de San Gabriel, se determina que la mayoría de la población no encuentra con facilidad este tipo de platos típicos, especialmente en días ordinarios ya que se concentran generalmente en ofertar estos productos de jueves a domingo.

5. ¿Está de acuerdo que en la ciudad de San Gabriel se implemente un restaurante especializado en la comida típica local?

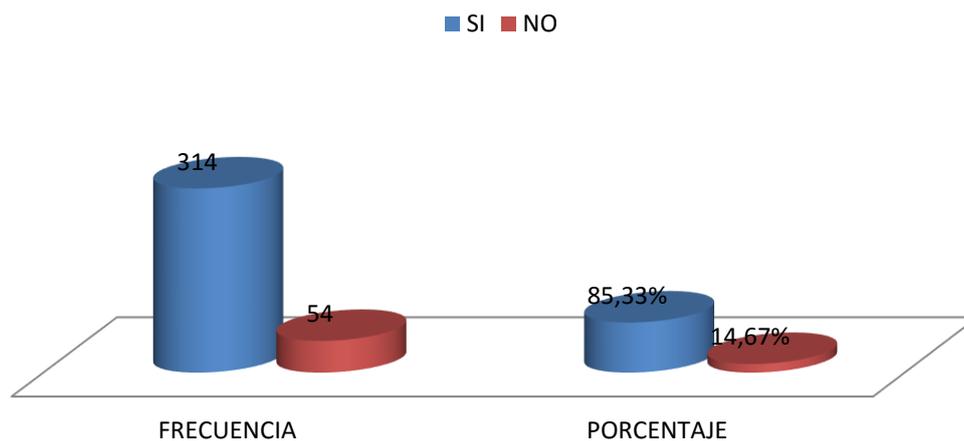
Tabla 16. Nivel de aceptación

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	314	85,33%
NO	54	14,67%
TOTAL	368	100%

Fuente: Encuestas (368 personas de la ciudad de San Gabriel)

Elaborado por: Los autores

Gráfico 13. Nivel de aceptación



Fuente: Encuestas (368 personas de la ciudad de San Gabriel)

Elaborado por: Los autores

Análisis

El nivel de aceptación para la creación del restaurante de comidas típicas en la ciudad de San Gabriel es alto, lo que ofrece un escenario optimista para la sustentación del proyecto desde este indicador de demanda.

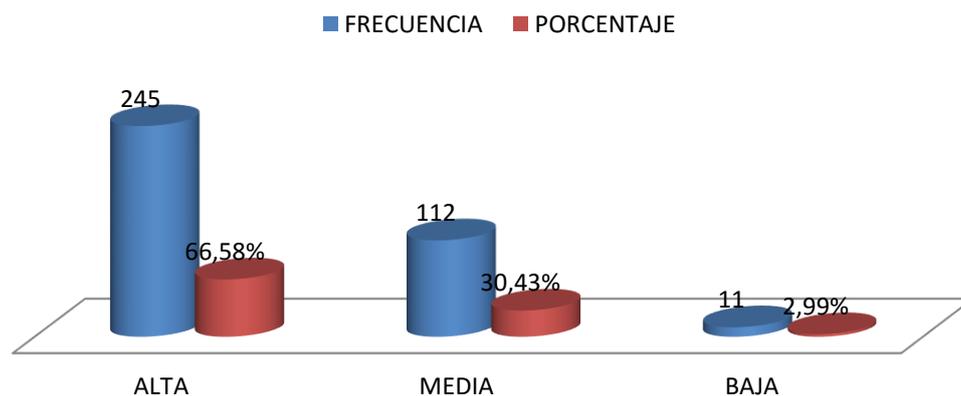
6. ¿Qué posibilidad existe que usted adquiera los platos típicos que ofertará el restaurante?

Tabla 17. Posibilidad

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ALTA	245	66,58%
MEDIA	112	30,43%
BAJA	11	2,99%
TOTAL	368	100%

Fuente: Encuestas (368 personas de la ciudad de San Gabriel)
Elaborado por: Los autores

Gráficos 14. Posibilidad



Fuente: Encuestas (368 personas de la ciudad de San Gabriel)
Elaborado por: Los autores

Análisis

El nivel de posibilidad que tiene la población económicamente activa de la ciudad de San Gabriel de acudir a degustar los platos típicos al restaurante de comidas típicas es alto, en menor porcentaje es medio. Este indicador fortalece la oportunidad del mercado y posicionamiento del proyecto.

7. ¿Le gustaría que la atención de este restaurante sea?

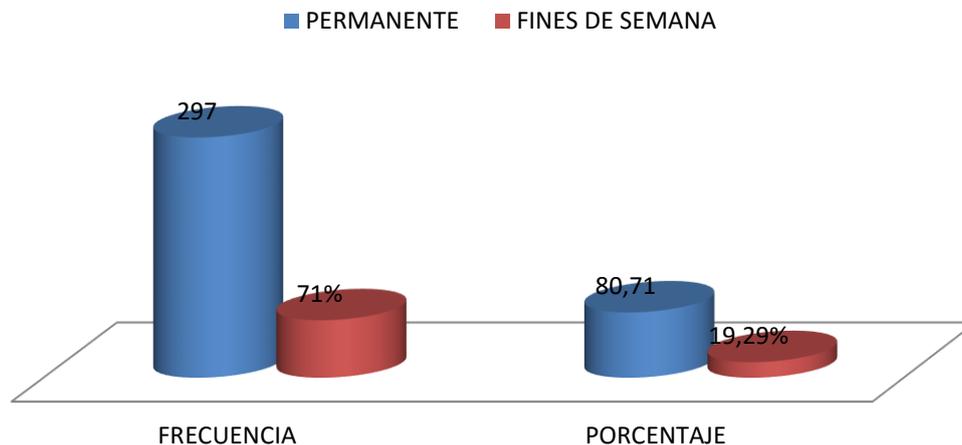
Tabla 18. Atención

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PERMANENTE	297	80,71%
FINES DE SEMANA	71	19,29%
TOTAL	368	100%

Fuente: Encuestas (368 personas de la ciudad de San Gabriel)

Elaborado por: Los autores

Gráfico 15. Atención



Fuente: Encuestas (368 personas de la ciudad de San Gabriel)

Elaborado por: Los autores

Análisis

En lo pertinente a la atención que deberá tener el restaurante de comidas típicas, la mayoría de los encuestados sostiene que sea de forma permanente, con la finalidad de tener acceso a este servicio cualquier día de la semana. Este resultado es un indicador para determinar la capacidad operativa que deberá tener el restaurante de comidas típicas.

8. ¿Considera importante que el restaurante realice la entrega de los platos típicos a domicilio?

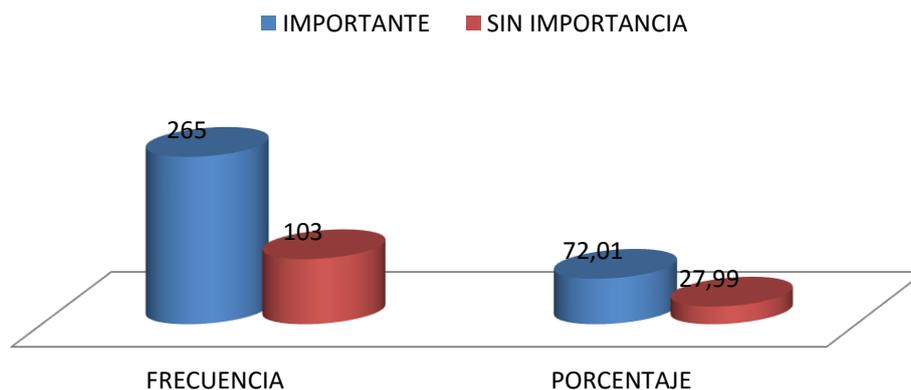
Tabla 19. Importancia

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
IMPORTANTE	265	72,01
SIN IMPORTANCIA	103	27,99
TOTAL	368	100

Fuente: Encuestas (368 personas de la ciudad de San Gabriel)

Elaborado por: Los autores

Gráfico 16. Importancia



Fuente: Encuestas (368 personas de la ciudad de San Gabriel)

Elaborado por: Los autores

Análisis

La mayoría de las personas encuestadas manifiestan que el restaurante de comidas típicas, debería tener el servicio a domicilio, lo que generará un alto valor agregado al sistema de comercialización, ventas, lo que permitirá mejorar el posicionamiento de sus productos en el mercado meta.

9. ¿Piensa usted que la creación del restaurante de comida típica local será un atractivo para los turistas?

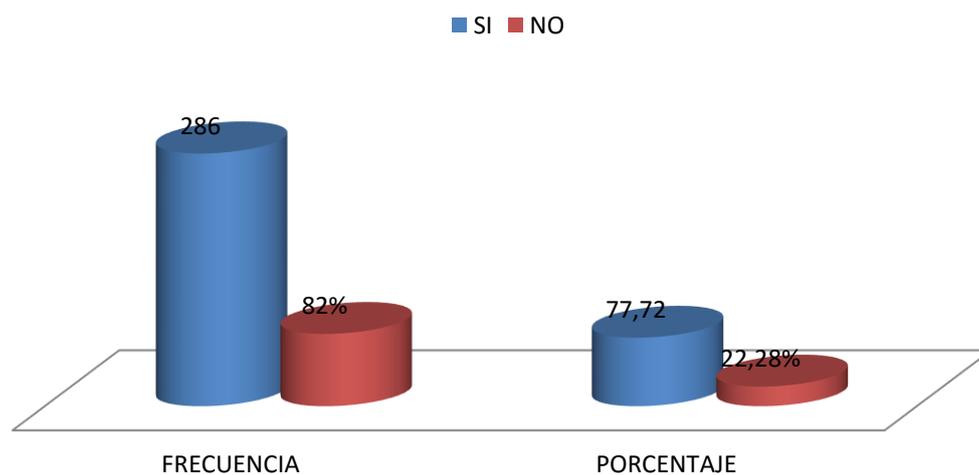
Tabla 20. Atractivo turístico

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	286	77,72%
NO	82	22,28%
TOTAL	368	100%

Fuente: Encuestas (368 personas de la ciudad de San Gabriel)

Elaborado por: Los autores

Gráfico 17. Atractivo turístico



Fuente: Encuestas (368 personas de la ciudad de San Gabriel)

Elaborado por: Los autores

Análisis

La comida típica es uno de los elementos importantes de los atractivos turísticos intangibles de la ciudad de San Gabriel, por lo que la mayoría de los encuestados sostienen que será un instrumento que podrá mejorar el turismo en la ciudad.

10. ¿En qué sector de la ciudad de San Gabriel le gustaría que se localice el restaurante de comida típica?

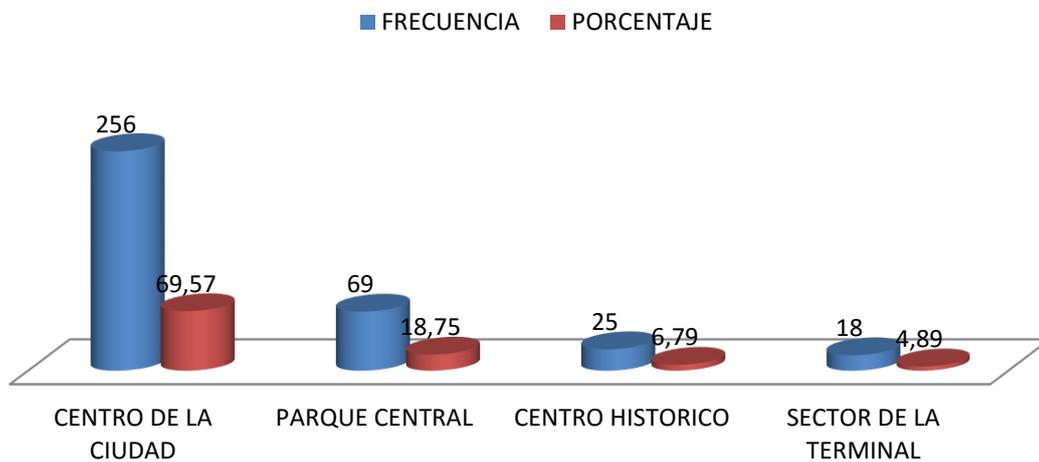
Tabla 21. Localización

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
CENTRO DE LA CIUDAD	256	69,57%
PARQUE CENTRAL	69	18,75%
CENTRO HISTÓRICO	25	6,79%
SECTOR DE LA TERMINAL	18	4,89%
TOTAL	368	100%

Fuente: Encuestas (368 personas de la ciudad de San Gabriel)

Elaborado por: Los autores

Gráfico 18. Localización



Fuente: Encuestas (368 personas de la ciudad de San Gabriel)

Elaborado por: Los autores

Análisis

La ubicación que tiene mayor preferencia para la localización del restaurante de comida típica local, es en el centro de la ciudad, considerando que es el sitio más estratégico desde el punto de vista comercial que tiene esta localidad, lo que fortalecerá las ventas y los ingresos del proyecto.

3.8 IDENTIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Para identificar la demanda de comida típica se consideró a la PEA de la ciudad de San Gabriel que son 8.935 personas; de las encuestas aplicadas a esta población en la pregunta No. 1 se establece que el 96.20% tienen preferencia por la comida típica lo que representa 8.595 personas. La frecuencia de consumo se obtuvo de la pregunta No. 3 de la encuesta aplicada a la PEA de San Gabriel siendo esta la siguiente:

Tabla 22. Demanda actual

Frecuencia de consumo de platos típicos	Porcentaje	PEA De la ciudad de San Gabriel	Total año platos típicos
Diaria	0.00	0.00	0.00
Semanal	61.14	5.255	(5.255*4*12) = 252.240
Quincenal	26.63	2.289	(2.289*2*12)= 54.936
Mensual	12.23	1.051	(1.051*12)=15.612
Total	100	8.595	322.788

Fuente: encuestas a la PEA de la ciudad de San Gabriel

Elaborado por: los autores

Realizando las relaciones matemáticas se establece que en forma semanal es de 252.240 platos típicos, en forma quincenal 54.936 platos típicos y en forma mensual 15.612 platos típicos, lo que significa una demanda actual de 322.788 platos típicos al año.

3.8.1 Demanda proyectada

Para calcular la demanda proyectada se utilizó como factor de cálculo el crecimiento poblacional de la ciudad de San Gabriel que según el PDOT es del 0.73% en el año 2016.

$$M_n = M_o (1 + t)^n$$

Dónde:

M_n= Demanda futura

M_o= Demanda actual (año 2015).

n= años proyectados.

t= constante.

t= Tasa de crecimiento

$$Mn = 322.788 * 1.0073 = 325.144$$

$$Mn = 325.144 * 1.0073 = 327.518$$

$$Mn = 327.518 * 1.0073 = 329.909$$

$$Mn = 329.909 * 1.0073 = 332.317$$

$$Mn = 332.317 * 1.0073 = 334.743$$

Tabla 23. Proyección de la demanda

Años	Proyección de la demanda en número de Platos Típicos
	$Mn = Mo(1+0.0073)^n$
2016	325.144
2017	327.518
2018	329.909
2019	332.317
2020	334.743

Elaborado por: Los autores

La demanda proyectada de platos típicos, considerando las variables años y la demanda actual es de 325.144 platos típicos para el año 2016; el comportamiento para el año 2020 es de 334.743 platos típicos, que sería la demanda potencial y el mercado meta del proyecto.

3.9 Identificación y análisis de la oferta

Para identificar la oferta de comida típica se realizó el análisis en forma directa mediante un recorrido por las calles de la ciudad de San Gabriel y apoyado con la información de la unidad de Turismo del GAD de San Gabriel se determinó que se

localizan 4 restaurantes que ofertan dentro de sus productos gastronómicos algún plato típico.

3.9.1 Oferta actual

Para determinar la oferta actual que existe en la ciudad de San Gabriel respecto a la comida típica se diseñó la entrevista para ser aplicada a los gerentes – propietarios de los restaurantes (4) localizados en esta ciudad:

Tabla 24. Oferta actual

Nombre de restaurantes que ofertan Comida Típica	Número de platos típicos que comercializan en forma mensual	Número platos típicos anual
Papas Asadas	3.840	46.080
Picantería Andreita	1.800	21.600
El Fogón	276	3.312
Su Comedor	800	9.600
Total	6.716	80.592

Fuente: investigación directa

Elaborado por: Los autores

El número de platos típicos que ofertan los cuatro restaurantes en forma mensual es de 6.716, lo que significa una oferta anual de 80.592 platos típicos.

3.9.2 Proyección de la oferta

Para el cálculo de la oferta proyectada se registra la información de la entrevista aplicada a los propietarios de los cuatro restaurantes referente al crecimiento promedio que han tenido sus locales en la venta de este tipo de gastronomía, determinándose una tasa de crecimiento promedio anual del 18%.

Tabla 25. Crecimiento en ventas de comida típica

Número de locales	Crecimiento en ventas
Local número uno	20%
Local número dos	16%
Local número tres	17%
local número cuatro	19%
Total	72% / 4 locales = 18%

Fuente: Restaurantes de la ciudad de San Gabriel (4)

Elaborado por: Los autores

Con la tasa promedio de crecimiento de las ventas de los 4 restaurantes localizados en la ciudad de San Gabriel se procedió a calcular la oferta proyectada utilizando la siguiente fórmula:

$$Mn = Mo (1 + t)^n$$

Dónde:

Mn= Oferta futura

Mo= Oferta actual (año 2015).

n= años proyectados.

1= constante.

t= Tasa de crecimiento

$$Mn = 80.592 * 1.18 = 95.099$$

$$Mn = 95.099 * 1.18 = 112.217$$

$$Mn = 112.217 * 1.18 = 132.416$$

$$Mn = 132.416 * 1.18 = 156.251$$

$$Mn = 156.251 * 1.18 = 184.376$$

Tabla 26. Proyección de la oferta

Años	Proyección De La Oferta En Número De Platos Típicos $M_n = M_o(1+0.18)^N$
2016	95.099
2017	112.217
2018	132.416
2019	156.251
2020	184.376

Elaborado por: Los autores

Los resultados de la oferta proyectada determinan una estimación de 95.099 platos típicos para el año 2016, y para el año 2020 una oferta de 184.376 platos típicos.

3.10 DEMANDA INSATISFECHA

Para establecer la demanda insatisfecha se utilizó los resultados de la demanda y oferta proyectada de platos típicos, con los resultados siguientes:

Tabla 27. Balance oferta - demanda

Año	Oferta (No. de Platos Típicos)	Demanda (No. Platos Típicos)	Demanda insatisfecha en número de Platos Típicos
2016	95.099	325.144	230.045
2017	112.217	327.518	215.301
2018	132.416	329.909	197.493
2019	156.251	332.317	176.066
2020	184.376	334.743	150.367

Fuente: Proyección Oferta – Demanda 2016-2020

Elaborado por: Los autores

Del balance oferta – demanda se establece una demanda insatisfecha de 230.045 platos típicos para al año 2016, en el año 2020 existe una cantidad de 150.367 platos típicos.

3.10.1. Participación del proyecto

De este mercado potencial o mercado meta que es la demanda insatisfecha de 230.045 platos típicos en el año 2016 se establece que el restaurante de comidas típicas estaría en capacidad de cubrir 150 platos típicos diarios, que laborando 6 días a la semana significa 900 semanales, por tanto 3.600 mensuales, dando como resultado 43.200 platos típicos al año. Con esta capacidad operativa se determina una participación del proyecto del 18.78% (43.200 platos típicos / 230.045 platos típicos = 18.78%) de la demanda insatisfecha. Esta participación del mercado se mantiene constante para los cinco años proyectados lo que representa variación del porcentaje de participación de acuerdo a los valores de la demanda insatisfecha proyectado, de esta forma se mantiene el valor de 43.200 platos típicos.

Tabla 28. Participación del proyecto

Demanda insatisfecha	Porcentaje de participación	Cantidad de platos típicos / año
230.045	18.78	43.200
215.301	20.06	43.200
197.493	21.87	43.200
176.066	24.53	43.200
150.367	28.73	43.200

Elaborado por: Los autores

3.11 ANÁLISIS DE PRECIOS

Una de las maneras para determinar el precio de venta de los platos típicos será considerando el análisis de costos unitarios de los platos típicos que ofertará el restaurante de comidas típicas, para lo cual se considera los costos variables y los costos fijos. El precio de venta será el resultado de los costos totales unitarios más el margen de rentabilidad:

$$\text{Precio de venta de un plato típico} = \text{Costo unitario} + \text{MR}\%$$

Los precios que tendrá el restaurante para comercializar los platos típicos que elaborará son los siguientes:

Tabla 29. Precio de los platos típicos

Producto	Precio unitario
CUY ASADO	15,00
PAPAS ASADAS CON MENUDO DE RES	2,00
HORNADO	2,00
CALDOS DE GALLINA	2,50
CAFÉ ESTILADO CON TORTILLAS DE TIESTO	1,50

Fuente: Investigación directa.

Elaborado por: Los autores

3.12 ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

De la información obtenida de la investigación directa y secundaria se establece que en la ciudad de San Gabriel se localizan 4 restaurantes cuyas características principales se establecen a continuación:

Tabla 30. Restaurantes que ofertan comida típica de la ciudad de San Gabriel

No.	Nombre	Dirección	Platos típicos que comercializa
1	Papas asadas	Av. Atahualpa entre Indugel y Rumichaca	Papa asada con cuero, papa asada con menudo de res, plato mixto.
2	Picantería Andreita	Calle los Andes y García Moreno	Hornado.
3	El Fogón	Calle los Ríos y Panamericana Norte	Cuy asado y caldos de gallina
4	Su comedor	Calle 27 de Septiembre y Olmedo	Hornado

Fuente: investigación directa

Elaborado por: Los autores

3.13 COMERCIALIZACIÓN

3.13.1 Estrategia de promoción

Las estrategias de promoción serán importantes para el posicionamiento del restaurante de comidas típicas en la ciudad de San Gabriel, para lo cual se establecen las siguientes acciones:

- En épocas de feriados del año como el día de la madre, fiestas de la ciudad, el día de la mujer, el día del amor y amistad entre otras fechas se efectuará promociones de descuento en todos los platos típicos que comercialice.

- Se realizarán dípticos del restaurante y la oferta gastronómica respectiva, para que se distribuya a sus clientes que ingresen al restaurante y mediante el sistema de volanteo se entregará a los transeúntes y vehículos que circulen por la ubicación del establecimiento.
- Se realizará combos en épocas festivas del año, con la finalidad de alcanzar mayor fidelidad en sus clientes o público objetivo.

3.13.2. Estrategias de producto

Los productos que elaborará el restaurante de comidas típicas se sustentarán en las buenas prácticas gastronómicas y en los principios de seguridad alimentaria, con la finalidad de obtener productos de calidad, cumpliendo los estándares que exigen las normativas, para su comercialización. Las acciones consideradas son las siguientes:

- Presentación de los platos típicos de acuerdo a principios de gastronomía generalmente aceptados
- Variedad de platos típicos
- Considerar las proporciones adecuadas de los componentes del plato típico.
- Considerar combos de acuerdo a las necesidades de sus clientes
- Disponer de productos de calidad en cuanto a sus insumos principales y secundarios.

3.13.3. Estrategias de plaza

Una de las estrategias importantes en la actualidad de las empresas que ofertan servicios de comida típica a nivel nacional es la entrega a domicilio en envase tipo bandeja, lo que permite un transporte adecuado e higiénico y una buena presentación de estos productos, por lo que esta será una de las estrategias más importantes que aplicará el proyecto, y considera otras acciones como:

- Atención en los horarios establecidos sin interrupciones
- Mantener los espacios físicos, mobiliario en forma ordenada, limpia, iluminación adecuada y una ventilación que permita un stand agradable para sus clientes.

- Cumplir con las entregas a domicilio solicitadas por sus clientes de acuerdo a los tiempos establecidos.
- Que el talento humano que realice las funciones de meseros estén uniformados de acuerdo a las normativas de seguridad y salud en el trabajo.

3.13.4. Estrategias de precio

Para formular las estrategias de precio el restaurante de comidas típicas manejará el principio de costos unitarios, con la finalidad de tener una sustentabilidad financiera que permita cubrir la inversión del proyecto y el margen de rentabilidad pertinente; con este objetivo se aplicará las siguientes acciones:

- Se estandarizarán los costos de los productos y se agregará el margen de rentabilidad que permita tener un precio competitivo
- Fijación de precios en base al análisis de costos unitarios de los productos típicos, determinando los costos de producción, más los de administración y los de ventas, así como los financieros (si existe créditos)
- Ubicar los precios de los productos en las vallas publicitarias internas y externas.
- Analizar los precios que tiene la competencia
- Fijar los precios según el análisis de punto de equilibrio y las utilidades de forma que el precio permita estar sobre el punto de equilibrio.

3.14 CONCLUSIONES DEL ESTUDIO DE MERCADO

- Del análisis de la demanda de comida típica en la ciudad de San Gabriel se establece que existe una demanda actual de 322.788 platos típicos en el año 2015, la demanda proyectada es de 325.144 platos típicos para el año 2016 de esta proyección se establece que en el año 2020 es de 334.743 platos típicos.
- De los resultados obtenidos se establece que la oferta de comida típica es de 80.592 platos típicos en el año 2015, la oferta futura para el año 2016 es de 95.099 y para el año 2020 de 184.376 platos típicos.
- Del balance oferta demanda de platos típicos en la ciudad de San Gabriel se establece una demanda insatisfecha de 230.045 platos típicos en el año 2016.
- La participación del proyecto (restaurante de comidas típicas) considerando la demanda insatisfecha que es el mercado potencial más real es del 18.78%

($43.200 / 230.045 = 18.78\%$) que significa una producción de 43.200 platos típicos al año.

- El restaurante elaborará platos típicos de la ciudad de San Gabriel son: cuy asado, papa asada con menudo de res, hornado, caldo de gallina y café estilado con tortillas de tiesto, en vista de que estos platos son de preferencia de la PEA de esta ciudad según datos obtenidos de las encuestas aplicadas a esta población.
- Los precios que manejará el restaurante de comidas típicas estarán en relación a los costos variables y costos fijos. El precio de venta será el resultado de los costos totales más un margen de rentabilidad.
- El restaurante deberá realizar promoción en la comercialización de los platos típicos, con la finalidad de posicionarse en el mercado y generar fidelidad en sus clientes.

CAPÍTULO IV

4. ESTUDIO TÉCNICO

4.1 TAMAÑO DEL PROYECTO

4.1.1 Capacidad instalada

Para determinar la capacidad instalada del restaurante de comidas típicas se utilizó los siguientes criterios: los espacios físicos de la cocina, área de comedor, la capacidad de almacenamiento de la despensa, el talento humano que se requiere para el funcionamiento óptimo; estableciéndose una capacidad instalada de 56.160 platos típicos al año.

4.1.2 Capacidad operativa

La capacidad operativa del restaurante de comida típica se estableció considerando el porcentaje de captación de la demanda insatisfecha que es de 43.200 platos típicos que significa 3.600 mensuales, 900 semanales y 150 diarios, sustentados en los datos del estudio de mercado aplicados a la PEA de San Gabriel.

4.2 LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

4.2.1 Macrolocalización

Los factores analizados para la macrolocalización del restaurante de comidas típicas son los siguientes:

- Sector comercial
- Disponibilidad de materia prima
- Servicios básicos
- Cercanía al mercado (clientes)
- **Sector comercial**

Por la naturaleza de la actividad económica del restaurante de comidas típicas, generalmente estos deben estar localizados en sectores comerciales, debido al dinamismo que interactúan, lo que generalmente ocasiona afluencia de público, la localización de locales comerciales, de servicios, empresas públicas, lo que sustenta la macrolocalización desde este punto de vista.

- **Disponibilidad de materia prima**

Para el funcionamiento del restaurante de comidas típicas se hace necesario la disponibilidad de materias primas como la adquisición de cuyes, papas, carne de cerdo, gallinas y otros insumos típicos del sector.

- **Servicios básicos**

Para la ubicación de un restaurante de comidas típicas es necesario que exista los servicios básicos y de infraestructura como: red general de energía eléctrica, agua potable, alcantarillado, servicio de telefonía, como elementos que sustentan la localización del proyecto.

- **Cercanía al mercado (clientes)**

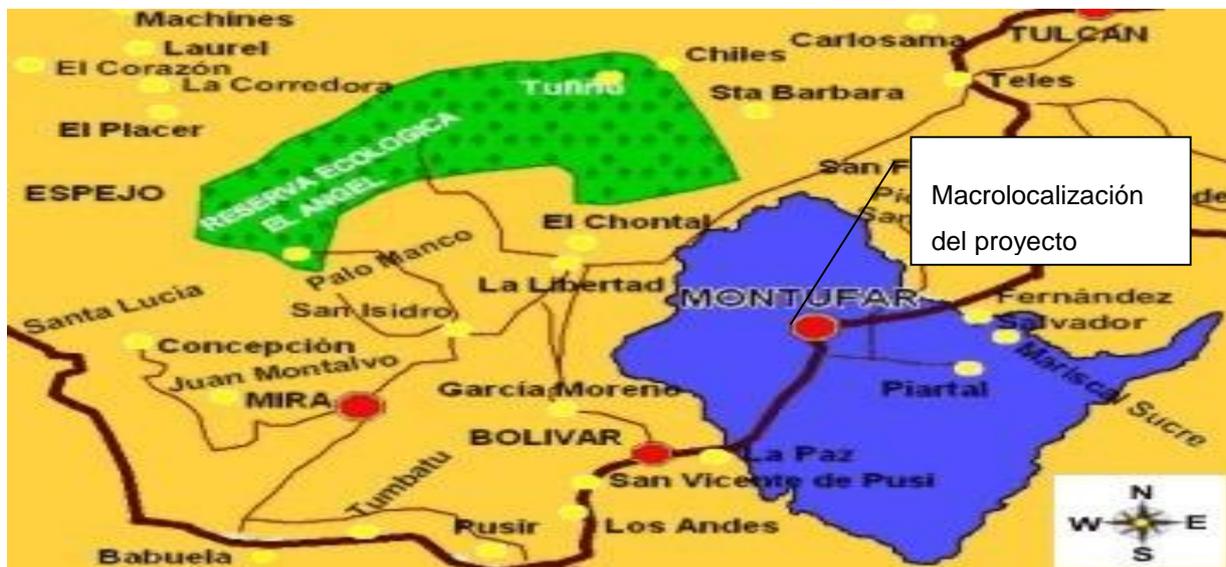
Un restaurante de comidas típicas generalmente están localizados en sectores urbanos, con la finalidad de tener mayor acceso de la oferta de sus servicios gastronómicos a grupos de clientes que pueden ser los de la localidad, y turistas, visitantes que acudan a la ciudad de San Gabriel.

Mapa 1. Mapa del Ecuador



Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Montúfar 2015 – 2023
 Elaboración: Los autores

Mapa del cantón Montúfar



Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Montúfar 2015 - 2023
 Elaboración: Los autores

4.2.2 Microlocalización

Para determinar la microlocalización del restaurante de comidas típicas en la ciudad de San Gabriel, se consideraron tres sectores tentativos que son los siguientes:

- a) Calle Bolívar y Colón (sector del parque central). Este sector de la ciudad de San Gabriel está considerado como el más comercial y dinámico desde el punto de vista de localización de varios tipos de negocios y empresas públicas y privadas que se localizan en esta área de acción.

Ilustración 4. Parque Central



Elaborado por: Los autores

- b) Calle 13 de Abril y Av. Atahualpa (Barrio San José). Este se localiza al sur de la ciudad de San Gabriel y es un sector que dispone de un movimiento económico aceptable.

Ilustración 5. Barrio San José



Elaborado por: Los autores

- c) Calle 27 de septiembre frente al terminal terrestre. Se considera como una de las opciones de localización, por la afluencia de personas que acuden al terminal terrestre.

Ilustración 6. Terminal



Elaborado por: Los autores

Una vez determinado los sectores tentativos para la microlocalización se procedió analizar los siguientes de factores:

- a. Sector comercial. Generalmente la localización de este tipo de restaurantes de comida típica se considera que deben estar localizados en un sector comercial, considerando que existe mayor conglomerado de personas que circulan por el mismo, por otro tipo de actividades y que tienen como opción este tipo de alimentación.
- b. Tamaño y dimensión del terreno. El tamaño y dimensión del terreno es un factor importante de microlocalización para que permita la implantación de las áreas funcionales que requiere el restaurante de comidas típicas.
- c. Costo del terreno. Es un indicador o factor importante a la hora de decidir la microlocalización del proyecto, porque tiene incidencia directa en la inversión inicial del mismo.
- d. Servicios básicos (agua, luz). La presencia de servicios básicos es relevante en este tipo de actividad económica, ya que se requiere de los mismos, para el funcionamiento de las actividades de cocina, así como para los ambientes de atención al público.

La metodología utilizada fue la de valoración por puntos en la que una vez determinado los factores de microlocalización se asignó un peso relativo o valor ponderado en relación a la importancia que tiene cada uno de los factores, de manera que sumados den 1. Para determinar la calificación de cada uno de los factores se realizó una inspección de los tres lugares tentativos de microlocalización, que son: calle Bolívar y Colon, calle 13 de abril y Av. Atahualpa y calle 27 de septiembre de la ciudad de San Gabriel, de esta manera se dio una calificación a cada uno de estos tres lugares tentativos, para lo cual se utilizó una escala de 1 a 10. La calificación ponderada se obtuvo al multiplicar el peso del factor con la calificación del sitio.

Tabla 31. Matriz de valoración de puntos

FACTOR RELEVANTE	PESO	Calle Bolívar y Colón		Calle 13 de Abril y Av. Atahualpa		Calle 27 de Septiembre	
		Calf. Pond.	Calf. Pond.	Calf. Pond.	Calf. Pond.	Calf. Pond.	Calf. Pond.
Sector comercial	0,25	9	2.25	8	2.00	8	2.00
Tamaño y dimensión del terreno	0,30	9	2.70	8	2.40	7	2.10
Costo del terreno	0,30	8	2.40	7	2.10	8	2.40
Servicios básicos	0,15	9	1.35	8	1.20	7	1.05
TOTAL	1,00		8.70		7.70		7.55

Fuente: Investigación Directa
Elaborado por: Los autores

Los valores de la calificación ponderada, determinan que la localización del restaurante de comidas típicas será en la calle Bolívar y Colón sector del parque central, por tener el puntaje de 8.70.

4.3 INGENIERÍA DEL PROYECTO

4.3.1 Diseño de instalaciones

El diseño de las instalaciones que son necesarias y que técnicamente establecen las normas para el funcionamiento de un restaurante de comidas típicas comprende las siguientes áreas:

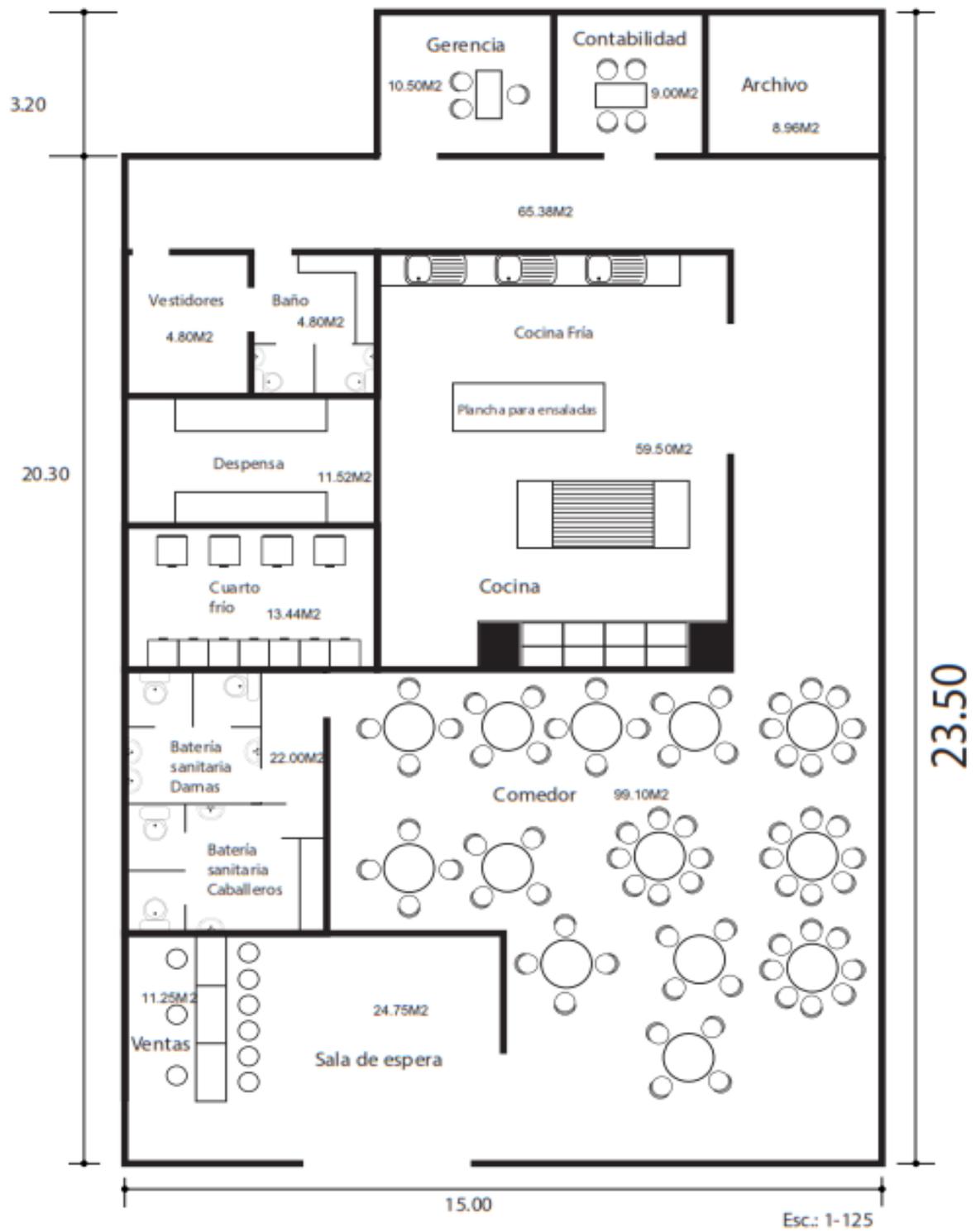
Tabla 32. Diseño de instalaciones

Secciones	Áreas en m ²
1. Operativa	
1.1 Cocina	59.50
1.2 Cuarto frio	13.44
1.3 Despensa	11.52
1.4 Baño	4.80
1.5 Vestidor	4.80
1.6 Comedor	99.10
1.7 Sala de espera	24.75
1.8 Área de ventas	11.25
1.9 Baño	22.00
SUB TOTAL	251.16
2. Administración	
2.1 Gerencia	10.50
2.2 Contabilidad	9.00
2.3 Archivo	8.96
2.4 Accesos	65.38
SUBTOTAL	93.84
ÁREA TOTAL	345

Fuente: Arq. Patricio Buitrón

El área total del restaurante es de 345m², el componente operativo es de 251.16m² en los ambientes de cocina, cuarto frio, despensa, vestidores y batería sanitaria para los empleados del restaurante, comedor, baterías sanitarias para los clientes, sala de espera y ventas. El área administrativa y accesos son de 93.84m². Las áreas señaladas se muestran la siguiente planta arquitectónica. En el siguiente plano arquitectónico se muestran las áreas respectivas:

Figura 1. Planta arquitectónica



Fuente: Arq. Patricio Buitrón

Detalles técnicos de la construcción civil.

Cumpliendo las especificaciones técnicas constructivas, fundamentadas en las normas INEN, Ministerio de Turismo, para restaurantes, los espacios físicos son funcionales, interrelacionados entre la cocina y el área de comedor, de manera que se facilite el traslado de los alimentos de acuerdo a las normas de seguridad y salud ocupacional que exige el Ministerio de Trabajo y el IESS.

La construcción se regirá a las normativas que exige el Municipio de Montúfar en lo pertinente a planos arquitectónicos, estructurales, hidrosanitarios y eléctricos, cumpliendo con la ordenanza vigente.

La forma de la implantación del restaurante es rectangular y dispondrá de una fachada principal, en la que se localiza el ingreso principal de los clientes. El área operativa tendrá los pisos de cerámica antideslizante; las paredes tendrán un recubrimiento de cerámica hasta 1.20 de altura, de manera que facilite la limpieza. En lo referente a la ventilación dispondrá de ductos o chimeneas en el área de la cocina, de acero inoxidable, con la finalidad de que salgan los vapores de la cocina caliente, esta campaña estará equipada con dos extractores para el intercambio de aire, cumpliendo con los requisitos que expone el Cuerpo de Bomberos y las ordenanzas municipales. La iluminación del área de cocina será de 150 lux, en el área de comedor de 200 lux.

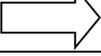
La cocina dispone de dos áreas o zonas de trabajo denominadas cocina fría y cocina caliente, un área destinada para la despensa y un cuarto frío para el almacenaje de las carnes, verduras y otros insumos.

4.3.2 Procesos productivos

Una vez que se definieron los ambientes físicos del restaurante se procedió a elaborar el plan funcional que guarde interrelación entre los espacios físicos, el equipamiento y la capacidad operativa del restaurante, estableciéndose el flujograma como una representación gráfica de las actividades más relevantes que tendrá la empresa como la elaboración de los platos típicos, adquisición de materias primas, control de materias primas.

Se utiliza el principio de buenas prácticas de manufactura que exige el Ministerio de Salud, que son prácticas de higiene en la manipulación de alimentos, reparación y elaboración, de forma que se garantice los diferentes platos típicos que elabore el restaurante bajo condiciones adecuadas sanitarias. A través de las buenas prácticas de manufactura, se evitará y se elimina la contaminación cruzada, evitando que las materias primas o los productos elaborados entren en contacto con sustancias ajenas a su composición y que puedan ser nocivas para la salud. Se utilizará el sistema de análisis críticos de puntos de control, como una herramienta preventiva para establecer los peligros específicos y medidas, para un control en los procesos de elaboración de los platos típicos.

Simbología utilizada en los flujogramas

Simbología	Descripción de la operación
	Operación simple
	Operación combinada
	Demora
	Almacenamiento
	Transporte
	Verificación y control

Flujograma 1. Preparación del cuy asado

		ACTIVIDADES	TIEMPO PREVISTO (MINUTOS)
1		Matar el cuy	3 minutos
2		Lavar el cuy	10 minutos
3		Licuar ajo, aceite, comino, sal	5 minutos
4		Colocar los tubos con el cuy en el asador	5 minutos
5		Pasar con una brocha manteca con achote en el cuy	2 minutos
6		Asar el cuy hasta que esté cocido completamente	40 minutos
7		Sacar al cuy de los tubos de aluminio	4 minutos
8		Emplatar al cuy para servir	3 minutos
		Total	72 minutos

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Los autores

Flujograma 2. Preparación de papas asadas con menudo de res

		ACTIVIDADES	TIEMPO PREVISTO (MINUTOS)
1		Lavar las papas	8 minutos
2		Dejar secar las papas	45 minutos
3		Prender el asadero de la parrilla	6 minutos
4		Colocar las papas en la parrilla hasta que se encuentren asadas	35 minutos
5		Retirar de la parrilla cuando ya estén asadas	6 minutos
6		Lavar el menudo de res.	10 minutos
7		Cocinar el menudo de res	40 minutos
8		Preparar condimentos a base de cebolla, cilantro, sal, aceite, achote, agua	8 minutos
9		Emplatar los contenidos (papas asadas y menudo de res)	4 minutos
		Total	162 minutos

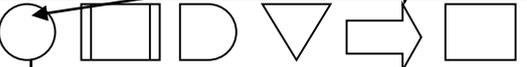
Fuente: Investigación directa
Elaborado: Los autores

Flujograma 4. Preparación del caldo de gallina

		ACTIVIDADES	TIEMPO PREVISTO (MINUTOS)
1		Sacrificar la gallina	10 minutos
2		Pelar la gallina de acuerdo con agua caliente	15 minutos
3		Hacer presas de la gallina para su cocción	10 minutos
4		Cocción de la gallina en presas	30 minutos
5		Preparación de los condimentos naturales	5 minutos
6		Agregar los condimentos al agua hervida para la preparación del caldo respectivo	2 minutos
7		Preparar las hervas (cilantro, cebolla y otras)	15 minutos
8		Cocción aparte de las papas enteras peladas	20 minutos
9		Emplatado del caldo de gallina	3 minutos
		Total	100 minutos

Fuente: Investigación directa
Elaborado: Los autores

Flujograma 5. Preparación de café con tortillas de tiesto

		ACTIVIDADES	TIEMPO PREVISTO (MINUTOS)
1		Receptar la harina y otros insumos	10 minutos
2		Elaborar el mice place (cantidad de materiales necesarios)	15 minutos
3		Preparar la masa con los ingredientes hasta que este flexible para la manipulación	25 minutos
4		Dejar en reposo la masa ya elaborada para que tenga el leudo respectivo	20 minutos
5		Elaborar las bolas de masa de acuerdo al tamaño establecido	15 minutos
6		Con un bolillo estirar la masa hasta obtener el tamaño deseado de la tortilla	20 minutos
7		Prender fuego en la hornilla para asar las tortillas	9 minutos
8		Colocar las tortillas en el tiesto para ser asadas	8 minutos
9		Asado de las tortillas	30 minutos
10		Hervir el agua en un recipiente	5 minutos
11		Adecuar el filtro donde pasará el agua	2 minutos
12		Colocar la porción de café en el filtro de acuerdo a la concentración que se requiere	1 minuto
13		Pasar el agua hervida por el filtro donde está el café	3 minutos
14		Emplatar el café y las tortillas para servir	4 minutos
		Total	167 minutos

Fuente: Investigación directa
Elaborado: Los autores

4.3.3 Tecnología

El restaurante de comidas típicas cumplirá con los requisitos del Ministerio de Turismo, así como los principios técnicos de gastronomía para la preparación de los platos típicos y sobre esta base aplicará la tecnología generalmente aceptada, definiendo los procesos apropiados que permitan una optimización de sus recursos, así como la funcionalidad de las instalaciones y el desempeño del talento humano que forme parte de los mismos.

4.3.4 Maquinaria y equipo

Equipamiento del área de cocina

Los equipos que son necesarios para el funcionamiento en los procedimientos de elaboración de alimentos, comedor, despensa son los siguientes:

Tabla 33. Detalle técnico de equipos y maquinaria de producción

Equipo y maquinaria	Especificaciones técnicas
Batidora de mesa	Capacidad de 5 litros, motor con potencia de 0.5 HP, dispone de 3 velocidades, con protector térmico, estructura en acero al carbón con pintura con acero inoxidable.
Cocina Industrial de acero inoxidable	De 4 hornillas y parrillas de 0.48 x 0.48 con recolector de grasa y residuos, entrepaño de acero inoxidable, valvular reguladoras de gas, con encendido eléctrico, estructura de acero. Dimensiones de 1.10 de largo x 0.60 de ancho y 0.86 de altura.
Horno	De acero inoxidable, satinado con aislamiento térmico, quemadores tipo flauta, encendido eléctrico, dimensiones frente 70cm, fondo 90cm, altura 1.50cm.
Freidora industrial	De acero inoxidable, cocción a gas con quemador indeformable de hierro, de alto rendimiento, control manual, encendido eléctrico, dimensión de 0.70 x 50 x 0.80 de altura.
Parrilla a gas	De quemadores indeformables, parrilla en perfil de hierro de alto rendimiento, bandejas

Equipo y maquinaria	Especificaciones técnicas
	recolectoras de grasas y residuos, dimensión de 1.20 x 0.70 de ancho y 0.80 de altura.
Licuadora industrial	Capacidad de 10 litros, revolución por minuto (RPM) 3.600, cuchillas y eje de acero
	inoxidable, con retenedor, motor de 2.4 HP.
Microondas	Horno de microondas convencional de 0.9 pies cúbicos, panel digital en español, display con
	encendido verde, amplio espacio interior, 10 niveles de potencia, 10 menús preestablecidos, 800W.
Refrigerador	De 1.70 x 61 cm x 56cm de 11 pies cúbicos de capacidad, incluye congelador en la parte
	superior, deshielo atómico y puertas individuales para el refrigerador y congelador.
	Dispone de accesorios y divisiones panorámicas.
Vajilla en general para cocina	La vajilla es de diseño clásico que se adapta al tipo de restaurante y comprende cuchillos,
	cucharones, tazones de aluminio de diferentes medidas, coladores, tablas de cortar, ollas.
Vajilla hotelera para servir los platos	De porcelana vitrificada de alta resistencia lo que ofrece durabilidad a golpes, detergente,
	impermeable al agua, ofreciendo garantía de higiene y comprende platos hondos, platos de
	postre, platos planos, bandejas, cubiertos, saleros, ajiceros, pimenteros.

Fuente: Investigación Directa
Elaborado: Los autores

A continuación se detalla el equipo y maquinaria de producción que tendrá que disponer el restaurante de comida típica con sus respectivas unidades, cantidades, precio unitario y precio total.

Tabla 34. Equipos y maquinaria de producción

CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Batidora de mesa	U	1	64.00	64.00
Cocina Industrial de acero inoxidable	U	2	1.500	3.000
Horno	U	1	850.00	850.00
Freidora industrial	U	1	380.00	380.00
Parrilla a gas	U	1	500.00	500.00
Licuadaora industrial	U	2	400.00	800.00
Microondas	U	1	350.00	350.00
Refrigerador	U	2	480.00	960.00
Vajilla en general para cocina	JUEGO	4	200.00	600.00
Vajilla hotelera para servir los platos	JUEGO	10	80.00	800.00
Total				8.304

Fuente: Investigación Directa
Elaborado: Los autores

Muebles y enseres de producción

El mobiliario que se requiere para el área de cocina y comedor son los siguientes:

Tabla 35. Muebles de producción

DETALLE	Unidad	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Mesa de aluminio con pozo (plancha)	U	2	360.00	720.00
Estanterías de aluminio	U	6	170.00	1.020
Mesas para el área de comedor de 4 puestos y 8 puestos	U	13	65.00	845.00
Sillas para el área de comedor	U	68	47.06	3.200
Taburetes	U	6	42.00	252.00
Mueble recibidor	U	1	500.00	500.00
Total				6.357

Fuente: Investigación Directa
Elaborado: Los autores

Muebles y enseres administrativo

El mobiliario que está destinado para las funciones administrativas de la gerencia y contabilidad son los siguientes:

Tabla 36. Muebles y enseres administrativos

Concepto	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Mueble y silla giratoria para funciones administrativas	U	2	350.00	700.00
Mobiliario para uso de archivo	U	2	150.00	300.00
Equipo de telefonía	U	2	230.00	460.00
Total				1.460

Fuente: Investigación Directa
Elaborado: Los autores

Equipo de informática de producción

Tabla 37. Equipo de informática de atención a los clientes

Concepto	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Computadora que incluye impresora LG	U	1	850.00	850.00
Total				850.00

Fuente: Investigación Directa
Elaborado: Los autores

Equipo de informática de administración

Tabla 38. Equipo de informática de administración

Concepto	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Computadora que incluye impresora LG	U	2	850.00	1.700
Total				1.700

Fuente: Investigación Directa.
Elaborado: Los autores

4.3.5 Inversiones

Inversiones fijas

El restaurante de comida típica necesitará realizar las siguientes inversiones fijas para el funcionamiento del mismo:

Tabla 39. Inversiones fijas

	Año	Inversión
1. Inversiones fijas		
Terreno		27.600,00
Construcción civil		120.750,00
Equipos y maquinaria de producción		8.304,00
Muebles y enseres de producción		6.357,00
Muebles y enseres administrativo		1.460,00
Equipos de informática de producción		850,00
Equipos de informática de administración		1.700,00
Total inversiones fijas		167.021,00

Fuente: Investigación Directa

Elaborado por: Los autores

Inversión diferida

El restaurante tendrá que realizar los siguientes gastos preoperativos, en cumplimiento de las leyes para su operatividad:

Tabla 40. Inversión diferida

	Concepto	Monto
	Permiso de funcionamiento	250.00
	Constitución de la empresa	500.00
	Gastos publicitarios	450.00
	TOTAL	1.200

Fuente: Investigación Directa

Elaborado por: Los autores

Inversión variable

Para la etapa operativa o de funcionamiento del restaurante se hace necesario que se disponga de valores económicos para los gastos preoperativos, los costos de producción, los gastos de administrar y los que se origine por concepto de vender. Los valores que se muestran a continuación son para 3 meses.

Tabla 41. Inversión variable

Concepto	Valor para 3 meses
Gastos preoperativos	1.200,00
Gastos de producción	18.336.04
Gastos administrativos	4.149.42
Gastos de ventas	600.00
Total capital de trabajo	24.285.46

Fuente: Estudio financiero
Elaborado por: Los autores

Inversiones totales

Una vez definido las inversiones parciales que tiene el proyecto se consolidó la información en inversiones totales que corresponden a \$191.306.46

Tabla 42. Inversiones totales

Activos	Monto	%
Inversión fija	167.021,00	87,31
Inversión variable	24.285,46	12,69
TOTAL	191.306,46	100

Fuente: Investigación Directa
Elaborado por: Los autores

Fuentes de financiamiento

El proyecto será financiado de la siguiente manera: el 30% por aportes propios y el 70% por medio de un crédito aplicado al Banco Nacional de Fomento.

Tabla 43. Fuentes de financiamiento

Activos	Monto total	Fuentes	
		Recursos propios	Crédito
1. ACTIVOS NO CORRIENTES			
Terreno	27.600,00	27.600,00	0,00
Construcción civil	120.750,00	11.120,94	109.629,06
Equipos y maquinaria de producción	8.304,00	8.304,00	0,00
Muebles y enseres de producción	6.357,00	6.357,00	0,00
Muebles y enseres administrativo	1.460,00	1.460,00	0,00
Equipos de informática de producción	850,00	850,00	0,00
Equipos de informática de administración	1.700,00	1.700,00	0,00
Sub total	167.021,00	57.391,94	109.629,06
2. CAPITAL DE TRABAJO	24.285,46	0,00	24.285,46
TOTAL ACTIVOS	191.306,46	57.391,94	133.914,52
%	100%	30,00	70,00

Fuente: Investigación Directa
Elaborado por: Los autores

El financiamiento previsto a través de un crédito es de \$133.914.52 que representa el 70% y con recursos propios \$57.391.94 que significa el 30% de la inversión total que es de \$191.306.46.

Tabla 44. Tabla de Amortización

CAPITAL	133.914,52	TOTAL AMORT:	133.914,52
INTERÉS	10,00%	TOTAL INTER:	46.870,08
PLAZO AÑOS	5	TOTAL CUOTA:	180.784,60
GRACIA	1	Fecha de inicio deuda	julio 5, 2016
		Días interpagos	360

Períodos	Capital inicial	Amortización	Intereses	Cuota	Capital reducido
1	133.914,52	0,00	13.391,45	13.391,45	133.914,52
2	133.914,52	33.478,63	13.391,45	46.870,08	100.435,89
3	100.435,89	33.478,63	10.043,59	43.522,22	66.957,26
4	66.957,26	33.478,63	6.695,73	40.174,36	33.478,63
5	33.478,63	33.478,63	3.347,86	36.826,49	0,00

Fuente: Investigación Directa
Elaborado por: Los autores

4.3.6 Talento humano

El personal que se requiere para la operatividad del restaurante de acuerdo a la capacidad operativa, los horarios de atención al público que son de martes a domingo de 11h00 a 19h00 y el rendimiento promedio del talento humano, considerando las funciones y procesos en los que desempeña en el restaurante:

Tabla 45. Talento humano

Denominación del cargo	Número de personas
Gerente	1
Contadora	1
Cocinero	3
Ayudantes de cocina	2
Meseros	2
Ventas (caja)	1
TOTAL	10

Fuente: Investigación Directa
 Elaborado por: Los autores

4.4 ANÁLISIS DEL CAPÍTULO

En el estudio técnico se establece la capacidad instalada y operativa que tendrá el restaurante de comidas típicas, definiéndose la localización del restaurante mediante el análisis de la macro y microlocalización con sus respectivos factores de localización. En la ingeniería del proyecto se determinaron las áreas físicas que deberá tener el restaurante para su funcionamiento, los respectivos diagramas de procesos de elaboración de los platos típicos, el equipo y maquinaria necesaria y el presupuesto técnico en relación a las inversiones fijas, variables y diferidas del proyecto.

CAPÍTULO V

5. ESTUDIO FINANCIERO

5.1 PRESUPUESTO DE INGRESOS

Considerando la capacidad operativa que tiene el restaurante de comidas típicas se procedió al cálculo del presupuesto de ingresos y para su proyección anual se consideró la tasa de inflación del año 2015 que es del 3.38%; información del reportaje que origina el Banco Central del Ecuador.

Los ingresos del restaurante especializado en comida típica son en relación a la capacidad operativa que tendrá el restaurante en la producción y comercialización de platos típicos en la que se establece que se preparará 43.200 platos típicos al año que significa el 76.92% de la capacidad instalada, captando de la demanda insatisfecha el 18.78%. La distribución según el tipo de plato típico que se va preparar y comercializar está en relación a las preferencias que tienen los encuestados por cada uno de ellos, estableciéndose de esta manera que del total de los platos típicos (43.200) el 28% que significa 12.096 platos serán de cuy asado, el 14% que representa 6.048 platos será de papas asadas con menudo de res, el 22% que significa 9.504 platos será de Hornado, el 21% que son 9.072 platos será de caldos de gallina y el 15% que es 6.480 platos será de café estilado con tortillas de tiesto, teniendo los siguientes ingresos:

5.2 ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA INICIAL

El Estado de situación inicial muestra el comportamiento de los activos, pasivos y patrimonio, de manera que el gerente del restaurante pueda tener una visión clara sobre la posición financiera de la empresa, para una futura toma de decisiones.

Tabla 46. Estado de Situación Financiera Inicial

ACTIVOS		PASIVOS	
A. CORRIENTE		Pasivo a Largo Plazo	
Caja		Préstamo	133.914,52
Bancos	23.085,46		
	23.085,46		
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES		TOTAL PASIVOS	133.914,52
A. NO CORRIENTES			
Terreno	27.600,00		
Construcción civil	120.750,00		
Equipos y maquinaria de producción	8.304,00		
Muebles y enseres de producción	6.357,00		
Muebles y enseres administrativo	1.460,00		
Equipos de informática de producción	850,00		
Equipos de informática de administración	1.700,00		
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES	167.021,00	PATRIMONIO	
A. DIFERIDOS		Capital Social	57.391,94
Gastos Pre operativos	1.200,00	Utilidad	0,00
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	1.200,00	TOTAL PATRIMONIO	57.391,94
TOTAL DE ACTIVOS	191.306,46	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	191.306,46

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Los autores

Tabla 47. Desglose de ingreso año 1

Producto	Unidad	Cantidad de platos típicos al año	Precio unitario	Precio total
CUY ASADO	U	12.096,00	15,00	181.440,00
PAPAS ASADAS CON MENUDO DE RES	U	6.048,00	2,00	12.096,00
HORNADO	U	9.504,00	2,00	19.008,00
CALDOS DE GALLINA	U	9.072,00	2,50	22.680,00
CAFÉ ESTILADO CON TORTILLAS DE TIESTO	U	6.480,00	1,50	9.720,00
TOTAL		43.200		244.944,0

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Los autores

Tabla 48. Desglose de ingresos año 2

Producto	Unidad	Cantidad de platos típicos al año	Precio unitario	Precio total
CUY ASADO	U	12.096	15,51	187.572,67
PAPAS ASADAS CON MENUDO DE RES	U	6.048	2,07	12.504,84
HORNADO	U	9.504	2,07	19.650,47
CALDOS DE GALLINA	U	9.072	2,58	23.446,58
CAFÉ ESTILADO CON TORTILLAS DE TIESTO	U	6.480	1,55	10.048,54
TOTAL		43.200		253.223,1

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Los autores

Tabla 49. Desglose de ingresos año 3

Producto	Unidad	Cantidad de platos típicos al año	Precio unitario	Precio total
CUY ASADO	U	12.096	16,03	193.912,63
PAPAS ASADAS CON MENUDO DE RES	U	6.048	2,14	12.927,51
HORNADO	U	9.504	2,14	20.314,66
CALDOS DE GALLINA	U	9.072	2,67	24.239,08
CAFÉ ESTILADO CON TORTILLAS DE TIESTO	U	6.480	1,60	10.388,18
TOTAL		43.200		261.782,05

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Los autores

Tabla 50. Desglose de ingresos año 4

Producto	Unidad	Cantidad de platos típicos al año	Precio unitario	Precio total
CUY ASADO	U	12.096	16,57	200.466,88
PAPAS ASADAS CON MENUDO DE RES	U	6.048	2,21	13.364,46
HORNADO	U	9.504	2,21	21.001,29
CALDOS DE GALLINA	U	9.072	2,76	25.058,36
CAFÉ ESTILADO CON TORTILLAS DE TIESTO	U	6.480	1,66	10.739,30
TOTAL		43.200		270.630,28

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Los autores

Tabla 51. Desglose de ingresos año 5

Producto	Unidad	Cantidad de platos típicos al año	Precio unitario	Precio total
CUY ASADO	U	12.096	17,13	207.242,66
PAPAS ASADAS CON MENUDO DE RES	U	6.048	2,28	13.816,18
HORNADO	U	9.504	2,28	21.711,14
CALDOS DE GALLINA	U	9.072	2,86	25.905,33
CAFÉ ESTILADO CON TORTILLAS DE TIESTO	U	6.480	1,71	11.102,29
TOTAL		43.200		279.777,58

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Los autores

La proyección de los precios de los platos típicos que elaborará el restaurante, se realizó utilizando la tasa de inflación del año 2015 que es del 3.38% según datos establecidos en el Banco Central del Ecuador, de esta manera se obtiene los ingresos proyectados en forma consolidada.

Tabla 52. Ingresos consolidados proforma

Concepto	Años proyectados				
	1	2	3	4	5
Ingresos proyectados	244.944	253.223	261.782	270.630	279.778
TOTAL	244.944	253.223	261.782	270.630	279.778

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Los autores

5.3 PRESUPUESTO DE EGRESOS

A continuación se presenta el desglose de los materiales directos que requiere el restaurante para la producción y comercialización de los platos típicos, los productos y los valores son los que se detallan a continuación:

Tabla 53. Desglose de materiales directos

Concepto	Unidad	Cantidad	Precio unitario	Precio total
CUYES EN PIE	U	12.096,00	3,50	42.336,00
PAPAS	QQ	36,00	15,00	540,00
MENUDO DE RES	LIBRAS	1.000,00	2,20	2.200,00
GALLINAS	U	1.134,00	13,00	14.742,00
CAFÉ	LIBRAS	500,00	1,00	500,00
HARINA DE TRIGO	QQ	6,00	28,00	168,00
CONDIMENTOS	PAQUETES	1.000,00	0,15	150,00
CERDOS	U	70,00	65,00	4.550,00
COSTO TOTAL ANUAL				65.186,00

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Los autores

SALARIOS DE MANO DE OBRA DIRECTA

Los salarios de mano de obra directa están considerados en relación al salario básico unificado vigente que es de \$366.00. Los beneficios sociales que tienen los trabajadores corresponden aquellos derechos reconocidos y que son de carácter obligatorio que van más allá de las remuneraciones como son afiliación al IESS, pago de décimo tercero, décimo cuarto, vacaciones y los fondos de reserva que tiene derecho el trabajador a partir del segundo año; según el Art. 196 del Código de Trabajo.

Tabla 54. Salario personal año 1

Concepto	Salario	Décimo cuarto	Décimo tercero	Aporte patronal 12.15%	Vacaciones	Total salario mes	Total salario año
COCINEROS (3)	1.350,00	91,50	112,50	164,03	56,25	1.774,28	21.291,30
TOTAL							21.291,30

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Los autores

Tabla 55. Salario personal año 2

Concepto	Salario	Décimo cuarto	Décimo tercero	Aporte patronal 12.15%	Fondos de reserva	Vacaciones	Total salario mes	Total salario año
COCINEROS (3)	1.395,63	94,59	116,30	169,57	116,30	58,15	1.950,55	23.406,58
TOTAL								23.406,58

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Los autores

Tabla 56. Salario personal año 3

Concepto	Salario	Décimo cuarto	Décimo tercero	Aporte patronal 12.15%	Fondos de reserva	Vacaciones	Total salario mes	Total salario año
COCINEROS (3)	1.442,80	97,79	120,23	175,30	120,23	60,12	2.016,48	24.197,72
TOTAL								24.197,72

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Los autores

Tabla 57. Salario personal año 4

Concepto	Salario	Décimo cuarto	Décimo tercero	Aporte patronal 12.15%	Fondos de reserva	Vacaciones	Total salario mes	Total salario año
COCINEROS (3)	1.491,57	101,10	124,30	181,23	124,30	62,15	2.084,63	25.015,60
TOTAL								25.015,60

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Los autores

Tabla 58. Salario personal año 5

Concepto	Salario	Décimo cuarto	Décimo tercero	Aporte patronal 12.15%	Fondos de reserva	Vacaciones	Total salario mes	Total salario año
COCINEROS (3)	1.541,98	104,51	128,50	187,35	128,50	64,25	2.155,09	25.861,13
TOTAL								25.861,13

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Los autores

Para la proyección de los salarios se utilizó la tasa de inflación del año 2015 que es del 3.38% según el Banco Central del Ecuador.

Costos indirectos de producción

Los costos indirectos de producción son por concepto de materiales indirectos, mano de obra indirecta, el pago de servicios básicos que representan gastos desembolsables y los gastos no desembolsables son las depreciaciones:

Tabla 59. Costos indirectos de operación

Concepto	Años proyectados				
	1	2	3	4	5
Efectivos					
Materiales indirectos	1.600,80	1.654,91	1.710,84	1.768,67	1.828,45
Mano de obra indirecta	23.362,51	25.665,65	26.533,15	27.429,97	28.357,10
Servicios básicos	840,00	868,39	897,74	928,09	959,46
Subtotal	25.803,31	28.188,95	29.141,73	30.126,72	31.145,01
NO EFECTIVOS					
Depreciación de edificio	2.287,61	2.287,61	2.287,61	2.287,61	2.287,61
Depreciación de equipo y maquinaria de producción	830,40	830,40	830,40	830,40	830,40
Depreciación de muebles y enseres de producción	635,70	635,70	635,70	635,70	635,70
Depreciación de equipo de informática producción	283,31	283,31	283,31	283,31	283,31
Subtotal	4.037,01	4.037,01	4.037,01	4.037,01	4.037,01
Total	29.840,33	32.225,96	33.178,75	34.163,74	35.182,02

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Los autores

Materiales indirectos

Los materiales indirectos que se requieren en la etapa operativa del restaurante de comidas típicas corresponde a: uniformes de personal, combustible (gas industrial de 15kl) y los insumos de limpieza, los valores son los siguientes:

Tabla 60. Materiales indirectos

Concepto	Unidad	Cantidad	Precio unitario	Precio total
UNIFORMES	U	12,00	45,00	540,00
COMBUSTIBLE (GAS INDUSTRIAL 15KL)	U	24,00	19,20	460,80
INSUMOS DE LIMPIEZA	JUEGO	60,00	10,00	600,00
COSTO TOTAL ANUAL				1.600,80

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Los autores

Salarios de mano de obra indirecta

Se realizó el cálculo de los salarios de mano de obra indirecta que corresponde a: 2 meseros y 2 ayudantes de cocina:

Tabla 61. Salario de personal año 1

Concepto	Salario	Décimo cuarto	Décimo tercero	Aporte patronal 12.15%	Fondos de reserva	Vacaciones	Total salario mes
AYUDANTE DE COCINA (2)	732,00	61,00	61,00	88,94	30,50	973,44	11.681,26
MESEROS (2)	732,00	61,00	61,00	88,94	30,50	973,44	11.681,26
TOTAL							23.362,51

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Los autores

Tabla 62. Salario de personal año 2

Concepto	Salario	Décimo cuarto	Décimo tercero	Aporte patronal 12.15%	Fondos de reserva	Vacaciones	Total salario mes	Total salario año
AYUDANTE DE COCINA (2)	756,74	63,06	63,06	91,94	63,06	31,53	1.069,40	12.832,82
MESEROS (2)	756,74	63,06	63,06	91,94	63,06	31,53	1.069,40	12.832,82
TOTAL								25.665,65

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Los autores

Tabla 63. Salario de personal año 3

Concepto	Salario	Décimo cuarto	Décimo tercero	Aporte patronal 12.15%	Fondos de reserva	Vacaciones	Total salario mes	Total salario año
AYUDANTE DE COCINA (2)	782,32	65,19	65,19	95,05	65,19	32,60	1.105,55	13.266,57
MESEROS (2)	782,32	65,19	65,19	95,05	65,19	32,60	1.105,55	13.266,57
TOTAL								26.533,15

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Los autores

Tabla 64. Salario de personal año 4

Concepto	Salario	Décimo cuarto	Décimo tercero	Aporte patronal 12.15%	Fondos de reserva	Vacaciones	Total salario mes	Total salario año
AYUDANTE DE COCINA (2)	808,76	67,40	67,40	98,26	67,40	33,70	1.142,92	13.714,98
MESEROS (2)	808,76	67,40	67,40	98,26	67,40	33,70	1.142,92	13.714,98
TOTAL								27.429,97

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Los autores

Tabla 65. Salario de personal año 5

Concepto	Salario	Décimo cuarto	Décimo tercero	Aporte patronal 12.15%	Fondos de reserva	Vacaciones	Total salario mes	Total salario año
AYUDANTE DE COCINA (2)	836,10	69,67	69,67	101,59	69,67	34,84	1.181,55	14.178,55
MESEROS (2)	836,10	69,67	69,67	101,59	69,67	34,84	1.181,55	14.178,55
TOTAL								28.357,10

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Los autores

5.3.1 Costos de producción

Los costos de producción que tendrá el restaurante de comida típica son representados por los gastos de materiales directos, mano de obra directa y los costos indirectos de producción, los cuales se detallan a continuación:

Tabla 66. Costos de producción

Detalle	Años proyectados				
	1	2	3	4	5
Materiales directos	65.186,00	67.389,29	69.667,04	72.021,79	74.456,13
Mano de obra directa	21.291,30	23.406,58	24.197,72	25.015,60	25.861,13
Costos indirectos de producción	29.840,33	32.225,96	33.178,75	34.163,74	35.182,02
TOTAL	116.317,63	123.021,82	127.043,51	131.201,13	135.499,28

Fuente: Investigación directa.

Elaborado por: Los autores

5.3.2 Gastos administrativos

El restaurante de comida típica tendrá que realizar gastos administrativos, generados por el pago de salarios de personal administrativo, servicios básicos e insumos de oficina, los gastos que no representan desembolso son las depreciaciones y la amortización, los valores son los siguientes:

Tabla 67. Gastos administrativos

Concepto	Años proyectados				
	1	2	3	4	5
Efectivos					
Pago de personal administrativo	22.278,53	24.495,40	25.323,35	26.179,28	27.064,14
Servicios Básicos	240,00	248,11	256,50	265,17	274,13
Insumos de oficina	2.010,50	2.078,45	2.148,71	2.221,33	2.296,41
Subtotal	24.529,03	26.821,97	27.728,55	28.665,78	29.634,68
NO EFECTIVOS					
Depreciación de Edificio	1.334,89	1.334,89	1.334,89	1.334,89	1.334,89
Depreciación de muebles y enseres administrativos	146,00	146,00	146,00	146,00	146,00
Depreciación de equipos de informática administrativos	566,61	566,61	566,61	566,61	566,61
Subtotal	2.047,50	2.047,50	2.047,50	2.047,50	2.047,50
TOTAL	26.576,53	28.869,47	29.776,05	30.713,28	31.682,18

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Los autores

SALARIO DE PERSONAL ADMINISTRATIVO

Se procedió a calcular los salarios del personal administrativo conformado por el gerente, contadora y cajero, siendo los valores los siguientes:

Tabla 68. Salario de personal año 1

Concepto	Salario	Décimo cuarto	Décimo tercero	Aporte patronal 12.15%	Vacaciones	Total salario mes	Total salario año
GERENTE	650,00	30,50	54,17	78,98	27,08	840,73	10.088,70
CONTADORA	400,00	30,50	33,33	48,60	16,67	529,10	6.349,20
CAJERO	366,00	30,50	30,50	44,47	15,25	486,72	5.840,63
TOTAL							22.278,53

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Los autores

Tabla 69. Salario de personal año 2

Concepto	Salario	Décimo cuarto	Décimo tercero	Aporte patronal 12.15%	Vacaciones	Total salario mes	Total salario año	Concepto
GERENTE	671,97	31,53	56,00	81,64	56,00	28,00	925,14	11.101,67
CONTADORA	413,52	31,53	34,46	50,24	34,46	17,23	581,44	6.977,32
CAJERO	378,37	31,53	31,53	45,97	31,53	15,77	534,70	6.416,41
TOTAL								24.495,40

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Los autores

Tabla 70. Salario de personal año 3

Concepto	Salario	Décimo cuarto	Décimo tercero	Aporte patronal 12.15%	Vacaciones	Total salario mes	Total salario año	Concepto
GERENTE	694,68	32,60	57,89	84,40	57,89	28,95	956,41	11.476,90
CONTADORA	427,50	32,60	35,62	51,94	35,62	17,81	601,10	7.213,16
CAJERO	391,16	32,60	32,60	47,53	32,60	16,30	552,77	6.633,29
TOTAL								25.323,35

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Los autores

Tabla 71. Salario de personal año 4

Concepto	Salario	Décimo cuarto	Décimo tercero	Aporte patronal 12.15%	Vacaciones	Total salario mes	Total salario año	Concepto
GERENTE	718,16	33,70	59,85	87,26	59,85	29,92	988,74	11.864,82
CONTADORA	441,95	33,70	36,83	53,70	36,83	18,41	621,41	7.456,96
CAJERO	404,38	33,70	33,70	49,13	33,70	16,85	571,46	6.857,49
TOTAL								26.179,28

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Los autores

Tabla 72. Salario de personal año 5

Concepto	Salario	Décimo cuarto	Décimo tercero	Aporte patronal 12.15%	Vacaciones	Total salario mes	Total salario año	Concepto
GERENTE	742,44	34,84	61,87	90,21	61,87	30,93	1.022,15	12.265,85
CONTADORA	456,88	34,84	38,07	55,51	38,07	19,04	642,42	7.709,01
CAJERO	418,05	34,84	34,84	50,79	34,84	17,42	590,77	7.089,28
TOTAL								27.064,14

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Los autores

Insumos de oficina

Los insumos de oficina que requiere el área administrativa están conformados básicamente por: resmas de papel bon, grapadoras y perforadoras, tintas para impresora, factureros y esferos.

Tabla 73. Insumos de oficina

Concepto	Unidad	Cantidad	Precio unitario	Precio total año
RESMAS DE PAPEL BON	U	5	3,50	17,50
GRAPADORAS Y PERFORADORAS	U	6	2,50	15,00
TINTAS PARA IMPRESORA	U	4	12,00	48,00
FACTUREROS	U	240	8,00	1.920,00
ESFEROS	CAJAS	2	5,00	10,00
TOTAL				2.010,50

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Los autores

Servicios básicos

Los servicios básicos están compuestos por los conceptos de luz, agua y teléfono, considerando la cantidad de consumo mes, costo unitario por mes, costo mensual y costo anual.

Tabla 74. Servicios básicos

Concepto	Unidad de consumo	Cantidad por mes	Costo unitario por mes	Costo mensual	Precio total año
Luz	KWH	23.32	0.25	5.83	70.00
Agua	Metros 3	25	0.30	7.50	90.00
Teléfono	Minutos	83.375	0.08	6.67	80.00
TOTAL					240.00

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Los autores

5.3.3 Gastos financieros

Los gastos financieros son los intereses causados por el crédito otorgado por el Banco Nacional de Fomento, que es la entidad que da crédito para este tipo de proyectos a una tasa del 10% y a un plazo de 5 años.

Tabla 75. Tabla de Amortización

CAPITAL	133.914,52	TOTAL AMORT:	133.914,52
INTERÉS	10,00%	TOTAL INTER:	46.870,08
PLAZO AÑOS	5	TOTAL CUOTA:	180.784,60
GRACIA	1	Fecha de inicio deuda	julio 5, 2016
		Días interpagos	360

Períodos	Capital inicial	Amortización	Intereses	Cuota	Capital reducido
1	133.914,52	0,00	13.391,45	13.391,45	133.914,52
2	133.914,52	33.478,63	13.391,45	46.870,08	100.435,89
3	100.435,89	33.478,63	10.043,59	43.522,22	66.957,26
4	66.957,26	33.478,63	6.695,73	40.174,36	33.478,63
5	33.478,63	33.478,63	3.347,86	36.826,49	0,00

Fuente: Investigación directa
Elaboración: Los autores

5.3.4 Depreciación

Para el cálculo de la depreciación de los activos no corrientes que dispone el restaurante de comidas típicas, se consideró las tasas establecidas en el SRI que son: 3% para edificios o construcción civil, 10% para equipos y maquinaria, 10% para muebles y enseres, y el 33% para equipos de computación, el cálculo es el siguiente:

Tabla 76. Depreciación

Concepto	Costo	Porcentaje	Depreciación anual					Valor de Salvamento
			1	2	3	4	5	
ACTIVO								
Construcción civil	120.750,00	3	3.622,50	3.622,50	3.622,50	3.622,50	3.622,50	102.637,50
Equipos y maquinaria de producción	8.304,00	10	830,40	830,40	830,40	830,40	830,40	4.152,00
Muebles y enseres de producción	6.357,00	10	635,70	635,70	635,70	635,70	635,70	3.178,50
Muebles y enseres administrativo	1.460,00	10	146,00	146,00	146,00	146,00	146,00	730,00
Equipos de informática de producción	850,00	33	283,31	283,31	283,31	283,31	283,31	283,39
Equipos de informática de administración	1.700,00	33	566,61	566,61	566,61	566,61	566,61	566,78
TOTAL DEPRECIACIÓN ANUAL	139.421,00		6.084,52	6.084,52	6.084,52	6.084,52	6.084,52	111.548,17

Fuente: Investigación directa
Elaboración: Los autores

En la elaboración de proyectos de inversión generalmente las entidades otorgantes de créditos como el Banco Nacional de Fomento, la Corporación Financiera Nacional, en lo referente a depreciación exigen a los consultores que se aplique los índices porcentuales que tiene la Ley de Régimen Tributario del Servicio de Rentas Internas del Ecuador, de esta forma se mantiene en forma sistematizada y estandarizada los valores de depreciación de planta, propiedad y equipo. Para la depreciación desde el punto de vista contable la norma NIIF 10 referente a Información Financiera Intermedia y Deterioro en concordancia con la NIC 36: Deterioro del Valor de los Activos destinado a la venta y operaciones determina que la depreciación se debe calcular con los métodos de la Línea Recta, Regresiva Aritmética y por unidades de producción que tenga la empresa.

5.3.5 Gastos de operación y financiación

Los gastos de operación y financiación son los costos totales que tendrá el restaurante de comida típica, en los cuales se detallan los costos directos, los costos operativos, los valores son los siguientes:

Tabla 77. Costos de operación y de financiamiento

Fase Año	Años proyectados				
	1	2	3	4	5
NIVEL DE OPERACIÓN					
Materiales directos	65.186,00	67.389,29	69.667,04	72.021,79	74.456,13
Personal Directo	21.291,30	23.406,58	24.197,72	25.015,60	25.861,13
Costos indirectos de producción	29.840,33	32.225,96	33.178,75	34.163,74	35.182,02
1. Costo Directos	116.317,63	123.021,82	127.043,51	131.201,13	135.499,28
Gastos de administración	26.576,53	28.869,47	29.776,05	30.713,28	31.682,18
Gastos de ventas	3.600,00	3.721,68	3.847,47	3.977,52	4.111,96
2. Gastos Operativos	30.176,53	32.591,15	33.623,53	34.690,80	35.794,14
Costos Operativos (1+2)	146.494,16	155.612,97	160.667,04	165.891,93	171.293,42
Gastos de Financiar (intereses)	13.391,45	13.391,45	10.043,59	6.695,73	3.347,86
Total Gastos Operativos y No Operativos	159.885,61	169.004,43	170.710,63	172.587,65	174.641,28

Fuente: Investigación directa
Elaboración: Los autores

ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO

El estado de pérdidas y ganancias o estado de resultados le permite al empresario conocer la utilidad o pérdida de la empresa en el año económico, tomando en cuenta los ingresos y los gastos, a continuación se detallan los valores correspondientes:

Tabla 78. Estado de pérdidas y ganancias

CONCEPTO	AÑOS PROYECTADOS				
	1	2	3	4	5
Ingreso por ventas	244.944	253.223	261.782	270.630	279.778
Menos costo de producción	116.318	123.022	127.044	131.201	135.499
Utilidad Bruta	128.626	130.201	134.739	139.429	144.278
Menos Gastos de Administración	26.577	28.869	29.776	30.713	31.682
Gastos de ventas	3.600	3.722	3.847	3.978	4.112
Utilidad Operacional	98.450	97.610	101.115	104.738	108.484
Costos Financieros	13.391	13.391	10.044	6.696	3.348
Utilidad Antes de Participación	85.058	84.219	91.071	98.043	105.136
15% Participación de Utilidades	12.759	12.633	13.661	14.706	15.770
Utilidad Antes de Impuesto a la Renta	72.300	71.586	77.411	83.336	89.366
Impuesto a la Renta 22%	15.906	15.749	17.030	18.334	19.660
Utilidad Neta	56.394	55.837	60.380	65.002	69.705

Fuente: Investigación Directa
Elaborado por: Los autores

Se determina que la utilidad bruta que tendrá el restaurante de comidas típicas es de \$128.626 para el primer año operativo, la utilidad operacional será de \$98.450, la utilidad antes de participación es de \$85.058 y la utilidad neta de \$56.394, para los siguientes años proyectados se muestra en el estado de resultados.

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA PROYECTADO A 5 AÑOS

El balance general o estado de situación financiera proyectado representa la situación o posición financiera que tendrá el restaurante de comidas típicas en los primeros cinco años proyectados, encontrando el detalle consolidado de los activos, pasivos y patrimonio, de manera que proporciona una visión esquemática del comportamiento económico, financiero que tendrá el proyecto.

Tabla 79. Estado de situación financiero proyectado

Detalle	Años proyectados				
	1	2	3	4	5
NIVEL DE OPERACIÓN					
ACTIVOS					
A. CORRIENTE					
1.Caja	12.207,85	12.967,75	13.388,92	13.824,33	14.274,45
2.Bancos	62.478,23	90.921,10	123.907,34	158.965,48	201.276,74
3.Cuentas por Cobrar	12.207,85	12.967,75	13.388,92	13.824,33	14.274,45
4. Inventario de insumos	5.432,17	5.615,77	5.805,59	6.001,82	6.204,68
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	92.326,09	122.472,37	156.490,76	192.615,95	236.030,32
A. NO CORRIENTES					
Terreno	27.600,00	27.600,00	27.600,00	27.600,00	27.600,00
Construcción civil	117.127,50	113.505,00	109.882,50	106.260,00	102.637,50
Equipos y maquinaria de producción	7.473,60	6.643,20	5.812,80	4.982,40	4.152,00
Muebles y enseres de producción	5.721,30	5.085,60	4.449,90	3.814,20	3.178,50
Muebles y enseres administrativo	1.314,00	1.168,00	1.022,00	876,00	730,00
Equipos de informática de producción	566,70	283,39	0,08	566,70	283,39
Equipos de informática de administración	1.133,39	566,78	0,17	1.133,39	566,78
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES	160.936,49	154.851,97	148.767,46	145.232,69	139.148,17
TOTAL DE ACTIVOS	253.262,57	277.324,34	305.258,22	337.848,64	375.178,49
PASIVOS					
P. CORRIENTE					
14.Cuentas por Pagar	26.576,53	28.869,47	29.776,05	30.713,28	31.682,18
Pasivo a Largo Plazo					
15.Préstamo	133.914,52	100.435,89	66.957,26	33.478,63	0,00
TOTAL PASIVOS	160.491,05	129.305,36	96.733,31	64.191,91	31.682,18
PATRIMONIO					
16.Capital Social	36.377,81	92.181,99	148.144,55	208.654,47	273.790,94
17.Utilidad	56.393,71	55.836,98	60.380,35	65.002,26	69.705,37
TOTAL PATRIMONIO	92.771,5	148.018,98	208.524,90	273.656,73	343.496,31
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	253.262,57	277.324,34	305.258,22	337.848,64	375.178,49

Fuente: Investigación Directa

Elaborado: Los autores

5.4 FLUJO NETO DE EFECTIVO

El flujo neto de efectivo es una cedula presupuestaria que le permite a la empresa saber el uso del efectivo en el ejercicio económico relacionando las entradas y salidas de efectivo.

Tabla 80. Flujo neto de efectivo

Fase	Inversión		Años proyectados				Valor remanente libros
Año	0	1	2	3	4	5	
NIVEL DE PRODUCCIÓN							
ENTRADAS DE EFECTIVO							
1. Recursos Financieros	191.306,46						
2. Utilidad Operativa		98.449,85	97.610,13	101.115,01	104.738,36	108.484,17	
3. Depreciación		6.084,52	6.084,52	6.084,52	6.084,52	6.084,52	
5. Valor Remanente en el Ultimo año							111.548,17
TOTAL ENTRADAS DE EFECTIVO	191.306,46	104.534,36	103.694,65	107.199,53	110.822,87	114.568,68	111.548,17
SALIDAS DE EFECTIVO							
Activos Fijos	167.021,00	0,00	0,00	0,00	2.550,00	0,00	
Capital de Trabajo	24.285,46	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Costos Financieros		13.391,45	13.391,45	10.043,59	6.695,73	3.347,86	
Pago a principal		0,00	33.478,63	33.478,63	33.478,63	33.478,63	
Impuestos		28.664,68	28.381,70	30.691,07	33.040,37	35.430,93	
TOTAL SALIDAS DE EFECTIVO	191.306,46	42.056,13	75.251,78	74.213,29	75.764,72	72.257,43	
ENTRADAS MENOS SALIDAS	0,00	62.478,23	28.442,87	32.986,24	35.058,15	42.311,25	111.548,17
SALDO ACUMULADO DE EFECTIVO (FNE)	0,00	62.478,23	90.921,10	123.907,34	158.965,48	201.276,74	

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Los autores

5.4 DETERMINACIÓN DEL COSTO DE OPORTUNIDAD

El costo de oportunidad se calculó en base a la tasa pasiva que es del 6%, la tasa activa que es del 10% por concepto del crédito otorgado en el Banco Nacional de Fomento, y la tasa de inflación del año 2015 que es del 3.38% según el Banco Central del Ecuador.

Tabla 81. Costo de oportunidad

Descripción	Valor	%	Tasa de (%) ponderación	Valor ponderado
Capital Propio	57.392	30	6	180,00
Capital Financiado – BNF	133.914,52	70	10	700,00
Total	191.306	100	16	880,00

Fuente: Investigación directa

Elaboración: Los autores

$$CK = 880/100 = 8.8\%$$

$$Td = 8.8 + 3.38\% = 12.18\%$$

De esta manera se determina que el costo de oportunidad es del 12.18%, con esta tasa se procederá actualizar los flujos netos de efectivo para el cálculo de los indicadores financieros.

5.5 EVALUACIÓN FINANCIERA

5.5.1 Valor Actual Neto (VAN)

El valor presente neto, o valor actual neto, es un indicador financiero que se establece con la finalidad de medir la rentabilidad de un proyecto. El VAN es un indicador que determina la inversión inicial, y considera los flujos netos de efectivo, que se generan en el proyecto, para su cálculo se utilizó la siguiente fórmula:

$$VAN = - \text{Inversión Inicial} + \sum FCN_t$$

Dónde:

FCN = Flujo de Caja Neto Proyectado

i = Tasa de descuento (12.18%)

n = Tiempo de proyección (5 años)

$$VAN_t = -I_0 + \frac{FNE_1}{(1+i)^1} + \frac{FNE_2}{(1+i)^2} + \frac{FNE_3}{(1+i)^3} + \frac{FNE_4}{(1+i)^4} + \frac{FNE + VS_5}{(1+i)^5}$$

$$VAN_{(12.18)} = -191.306.46 + \frac{62.478.23}{(1+0.1218)^1} + \frac{28.442.87}{(1+0.1218)^2} + \frac{32.986.24}{(1+0.1218)^3} + \frac{35.058.15}{(1+0.1218)^4} + \frac{153.859.42}{(1+0.1218)^5}$$

$$VAN = 191.306.46 + 210.406$$

$$VAN = 19.099.27$$

El VAN es de \$ 19.099.27. El VAN debe ser positivo para que el proyecto se apruebe, en caso que sea negativo se rechaza el mismo. El VAN obtenido significa que a más

de generar una rentabilidad constante del 12.18% anual, tiene una rentabilidad adicional de \$19.099.27 en relación a la inversión inicial.

5.5.2 Tasa Interna de Retorno (TIR)

El criterio de la tasa interna de retorno (TIR) es evaluar un proyecto en función de una única tasa de rendimiento por periodo con la cual la totalidad de los beneficios actualizados son exactamente iguales a los desembolsos iniciales (inversión) actualizados a la tasa de rentabilidad:

$$TIR = -P + \sum FCN_t = 0$$

El cálculo de la TIR será igual a

$$P = \sum FCN_t$$

$$0 = -P + \frac{FNE_1}{(1+i)^1} + \frac{FNE_2}{(1+i)^2} + \frac{FNE_3}{(1+i)^3} + \frac{FNE_4}{(1+i)^4} + \frac{FNE_5}{(1+i)^5}$$

La "i" que satisface la ecuación es la TIR

$$0 = -191.306.46 + \frac{62.478.23}{(1+0.1520)^1} + \frac{28.442.87}{(1+0.1520)^2} + \frac{32.986.24}{(1+0.1520)^3} + \frac{35.058.15}{(1+0.1520)^4} + \frac{153.859.42}{(1+0.1520)^5}$$

$$TIR = 15.20\%$$

La TIR es del 15.20% del proyecto que supera al costo de oportunidad (CK= 12.18%) en 3.02%. La tasa interna de retorno es considerada como la rentabilidad financiera que tiene el proyecto, al correlacionar los flujos netos de efectivo con la inversión inicial.

Comparación de la TIR

Para disponer de términos comparativos de la TIR actual y la TIR proyectada para cuando se implemente el proyecto se consideró la TIR (T1) que es del 12.18% y una tasa proyectada (T2) del 14% considerando un riesgo por la situación económica del país. Para el cálculo se actualizó los flujos netos de efectivo a las dos tasas antes mencionadas.

Tabla 82. Comparación de la TIR

Años	Flujos de caja	Flujos de caja actualizados al 12.18%	Flujos de caja actualizados al 14%
1	62.478,23	55.694,62	54.805.46
2	28.442,87	22.601,77	21.885.86
3	32.986,24	23.366,11	22.264.77
4	35.058,15	22.137,43	20.757.23
5	153.859,42	86.605,79	79.909.76
VAN		19.099.27	8.316.62

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: La autora

$$TIR = t_1 + (t_2 - t_1) [VPN_1 / VPN_1 - VPN_2]$$

$$TIR = 12.18 + (14 - 12.18) [19.099.27 / 19.099.27 - 8.316.62]$$

$$TIR = 12.18 + (1.82) [19.099.27 / 10.782.65]$$

$$TIR = 12.18 + (1.82) [1.77]$$

$$TIR = 12.18 + 3.22$$

$$TIR = 15.40\%$$

La TIR considerando la situación económica del país es del 15.40% que es mayor que el costo de oportunidad (12.18%), por lo tanto el proyecto es viable desde este punto de vista.

5.5.3 Periodo de Recuperación de la Inversión (PRI)

Con la actualización de los flujos netos de efectivo se procedió a calcular el periodo de recuperación de la inversión que tiene como resultado que se recuperará en 4 años, 9 meses y 11 días.

$$PRI = \sum FCN_{(t\%)} = \text{Inversión Inicial}$$

Dónde:

PRI= Periodo de Recuperación de la Inversión

$\sum FCN =$ sumatoria de flujos netos de efectivo actualizados

Tabla 83. Periodo de recuperación de la inversión

Años	Inversión	FNE	FNE Actualizado	PRI
0	191.306,46			
1		62.478,23	55.694,62	
2		28.442,87	22.601,77	
3		32.986,24	23.366,11	
4		35.058,15	22.137,43	
5		153.859,42	86.605,79	
	TOTAL		210.405,73	4 años, 9 meses y 11 días

Fuente: Investigación directa

Elaboración: Los autores

5.5.4 Relación Beneficio / Costo

Esta relación refleja el valor que tienen el proyecto en relación a los beneficios y costos, determinándose una relación de 1.15 lo que supera a uno por lo tanto es significativo.

$$R B/C = \frac{\sum FNE_{(t)}}{\text{Inversión Inicial}}$$

$$R B/C = \frac{210.405.73}{191.306.46} = 1.10$$

Tabla 84. Beneficio Costo

Años	Inversión	FNE	FNE Actualizado	B/C
0	191.306,46			
1		62.478,23	55.694,62	
2		28.442,87	22.601,77	
3		32.986,24	23.366,11	
4		35.058,15	22.137,43	
5		153.859,42	86.605,79	
	TOTAL		210.405,73	1,10

Fuente: Investigación directa

Elaboración: Los autores

5.5.5 Punto de equilibrio

El punto de equilibrio es la situación financiera y operativa en el que la empresa no tiene ni pérdidas ni ganancias, para su cálculo se aplicó la siguiente ecuación:

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

Dónde:

PE = Punto de equilibrio

CF = Costos Fijos

CV = Costos Variable

V = Valor de ventas

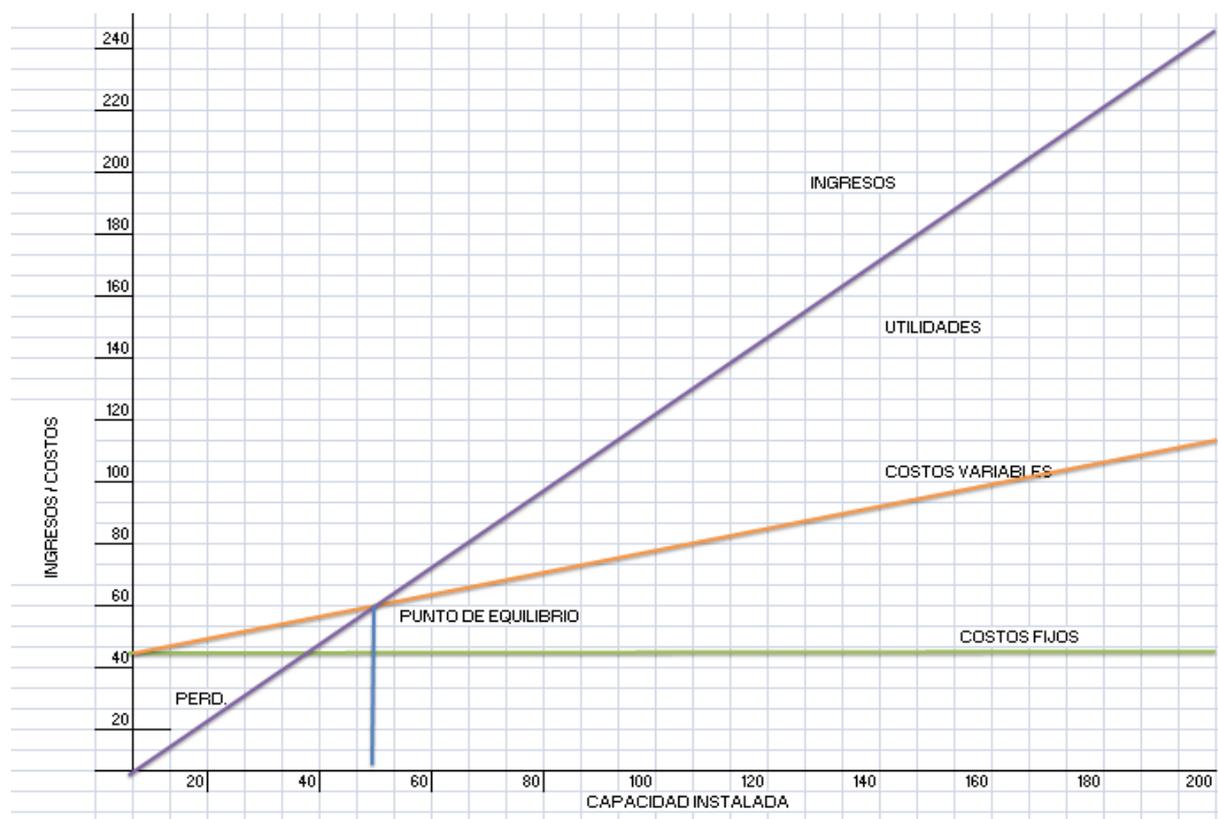
1 = constante de la ecuación

Tabla 85. Punto de equilibrio

Concepto	Años proyectados				
	1	2	3	4	5
Ingreso por ventas	244.944	253.223	261.782	270.630	279.778
Costos Totales	159.886	169.004	170.711	172.588	174.641
Costos Variable	116.318	123.022	127.044	131.201	135.499
Costos fijos	43.568	45.983	43.667	41.387	39.142
Punto de equilibrio \$	82.967	89.430	84.840	80.331	75.902

Fuente: Investigación Directa
Elaborado por: Los autores

Gráfico de punto de equilibrio



Fuente: Investigación Directa.
Elaborado por: Los autores

El punto de equilibrio o producción mínima económica es un indicador financiero importante, en el cual los ingresos provenientes de las ventas son iguales a los costos y gastos incurridos en la operatividad del proyecto, ya que establece el punto que a partir de este la empresa genera utilidades.

5.6 RESUMEN DE INDICADORES FINANCIEROS

Los criterios de análisis de la inversión del proyecto consideran los beneficios constantes representados por los flujos netos de efectivo en relación a la inversión inicial; considerando como variable el tiempo, como herramienta financiera básica para el cálculo del VAN, TIR, PRI, B/C, que en resumen son los siguientes:

Tabla 86. Resumen de indicadores financieros

Indicador	Valor	Resultado
VAN	\$ 19.099.27	Positivo, por lo tanto se aprueba el proyecto desde este punto de vista.
TIR	15.20%	Positivo, supera el costo de oportunidad (12.18%)
PRI	4años, 9 meses y 11 días	Positivo, porque la recuperación es el mediano plazo.
B/C	\$1.10	Positivo, porque por cada dólar de inversión inicial se genera un beneficio de \$0.10.

Fuente: Investigación Directa.

Elaborado por: Los autores

5.7 PLAN DE CONTINGENCIAS

Una vez identificados los posibles riesgos que tiene el proyecto, estipulados en la matriz AOR es pertinente proponer un plan de contingencias a través de acciones que minimicen los riesgos del restaurante de comida típica de San Gabriel.

Tabla 87. Plan de contingencias

RIESGOS	MEDIDAS DE CONTINGENCIA
Cambios de políticas en el Ministerio de Salud respecto al manejo de ambientes saludables de los restaurantes.	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplir con las normativas técnicas que exige el Ministerio de Salud, dirigido especialmente al manejo de alimentos aplicando los principios de seguridad alimentaria que rige en el país. • Mantener la infraestructura física de los ambientes del restaurante, con estándares de limpieza y mantenimiento, ubicación de los elementos de acuerdo a las especificaciones técnicas que rigen para este tipo de establecimientos. • En lo referente a la gestión ambiental mantener los estándares de manejo de desechos sólidos, aguas servidas, evacuación los gases como producto del uso de las cocinas y los procesos de preparación de alimentos, dando cumplimiento a la norma ambiental vigente en el país.
Precios más bajos de comida típica de la competencia.	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener proveedores de insumos con precios competitivos, para que los precios de los productos gastronómicos que elabora el restaurante estén acorde a los de la competencia. • Estandarizar los costos de los platos típicos con la finalidad de planificar, controlar y alcanzar precios de venta que permita la sostenibilidad financiera del proyecto.

Fuente: Investigación Directa.

Elaborado por: Los autores

5.9 ANÁLISIS DEL CAPÍTULO

En este capítulo se determinó los ingresos que tendrá el restaurante por concepto de la comercialización de los platos típicos, se establecieron los costos, gastos, estados financieros, con la finalidad de calcular los indicadores financieros: VAN, TIR, PRI, B/C, para determinar la sustentabilidad del proyecto. Se realizó el plan de contingencias para minimizar los riesgos de la matriz AOOR del proyecto.

CAPÍTULO VI

6. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA

6.1 NOMBRE DE LA MICROEMPRESA

El restaurante de comida típica se denominará LA CASONA SAN GABRIEL S.A.



6.2 MISIÓN

Ser un restaurante de comida típica líder en el mercado, con talento humano calificado en la elaboración de productos gastronómicos saludables a precios accesibles, aplicando procesos de buenas prácticas para satisfacción de sus clientes.

6.3 VISIÓN

Ser un referente en los servicios de comida típica de la provincia del Carchi, aplicando principios de mejora continua en sus procesos y productos, cumpliendo las expectativas de sus clientes.

6.4 PRINCIPIOS Y VALORES

6.4.1 Principios

- **Productividad.-** Crecimiento empresarial, a través de una cultura organizacional, uso racional de los recursos para alcanzar metas a precios competitivos
- **Ambientales.-** Aplicando acciones de gestión ambiental de acuerdo a normativas que regulan el funcionamiento de la empresa
- **Seguridad y salud en el trabajo.-** Dotando al talento humano de los equipos de protección personal y elementos que exige el Ministerio de Trabajo para seguridad interna y de sus clientes

- **Eficacia.-** En el cumplimiento de las exigencias de los clientes en los procesos de elaboración de los alimentos, administrativos, marketing como compromiso de su talento humano

6.4.2 Valores

- **Calidad.-** Preparación de los alimentos con ingredientes y procesos con principios de calidad, inocuidad y seguridad alimentaria.
- **Mejoramiento continuo.-** Desarrollar acciones para un mejoramiento continuo de los alimentos, servicio al cliente
- **Satisfacción del cliente.-** Cumpliendo las expectativas y exigencias de nuestros clientes
- **Servicio Oportuno.-** eficaz a los clientes para satisfacer sus necesidades: confort, seguridad, complacencia.
- **Compromiso.-** De responsabilidad en seguridad alimentaria, inocuidad, calidad de los alimentos, seguridad ocupacional para su personal y medidas ambientales de acuerdo a normativas vigentes.
- **Ética.-** Cumplir con los principios éticos de atención al cliente y de las relaciones comerciales con proveedores, así como en el entorno de la empresa.

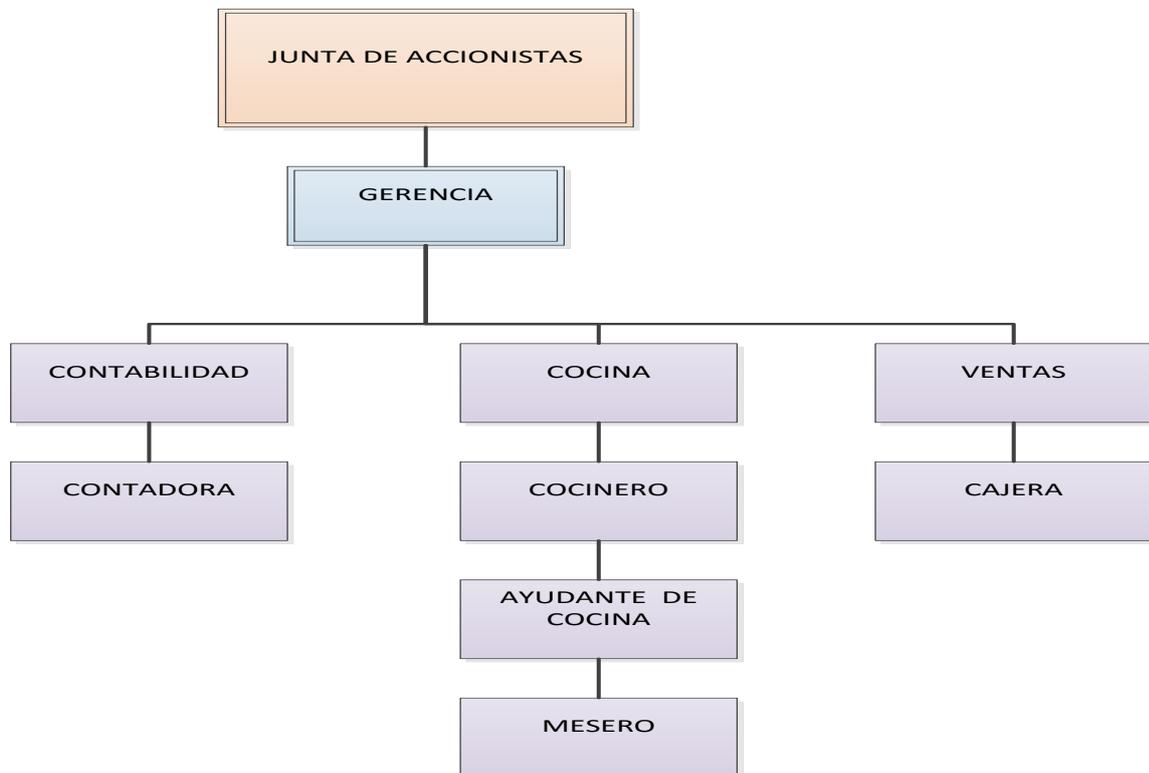
6.5 POLÍTICAS

- Disponer de una infraestructura física cómoda, de confort para los clientes
- Cumplir con las normas ambientales que rigen aplicando planes de Manejo Ambiental
- Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en los procesos de elaboración de los alimentos
- Llevar un control de calidad de los alimentos en concordancia con el marco legal sanitario
- Desarrollar acciones de supervisiones
- Facilitar las inspecciones y control de las entidades que regulan el funcionamiento del restaurante.

6.6 ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL

El restaurante LA CASONA SAN GABRIEL tendrá la siguiente estructura organizacional en la que se describen los niveles jerárquicos de la empresa.

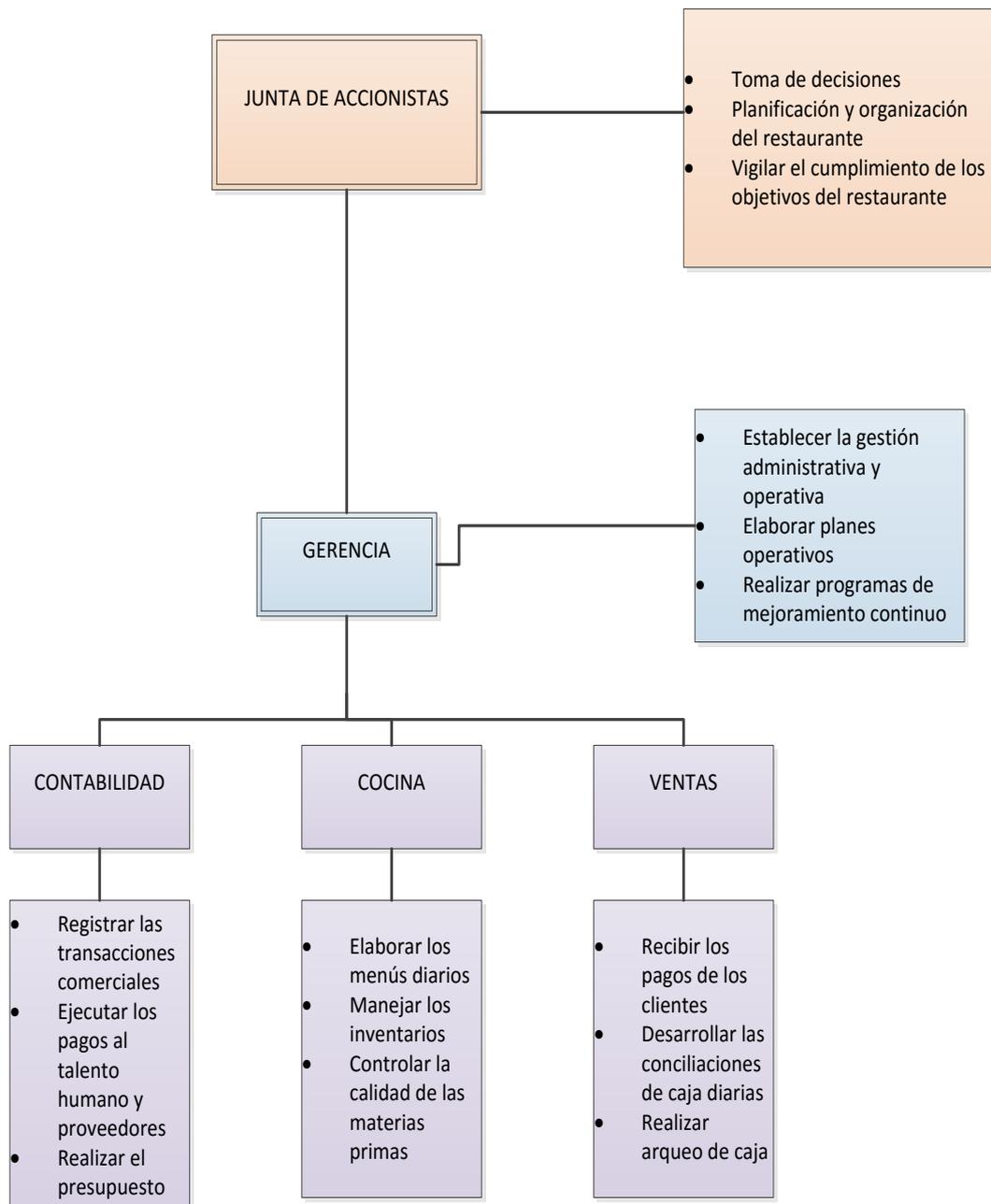
Figura 2. Estructura Organizacional



Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Los autores

6.7 ORGANIGRAMA FUNCIONAL

Figura 3. Organigrama funcional



Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Los autores

6.8 MANUAL DE FUNCIONES

6.8.1 Puesto: Gerente



RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA LA CASONA SAN GABRIEL

Nombre del cargo Gerente

Descripción del cargo. Será el representante legal de la empresa y velará por la buena gestión empresarial del restaurante

Perfil del cargo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ing. Administración de empresas ✓ Experiencia de 3 años en cargos similares ✓ Capacidad de análisis y síntesis ✓ Gestión empresarial ✓ Resolución de problemas y toma de decisiones
Competencias	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Desarrollo y control de la productividad ✓ Ejecución de recursos financieros ✓ Desarrollo de procesos operativos, administrativos de un restaurante. ✓ Establecer la gestión administrativa y operativa del restaurante ✓ Realizar informes a la asamblea de accionistas ✓ Vigilar el cumplimiento del reglamento de seguridad y salud ocupacional ✓ Elaborar planes operativos y presupuestos del restaurante ✓ Evaluar el desempeño institucional y del talento humano ✓ Supervisar las relaciones del talento humano con los clientes
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizar programas de mejoramiento continuo para incrementar la productividad y competitividad del restaurante ✓ Ser el representante legal del restaurante ✓ Dirigir el funcionamiento del restaurante para el cumplimiento de las metas y objetivos establecidos. ✓ Velar por el cumplimiento de las normativas ambientales establecidas por el Ministerio del Ambiente.

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Los autores

6.8.2 Puesto: Contador/a

RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA LA CASONA SAN GABRIEL



Nombre del cargo	Contador/a
Descripción del cargo.	Responsable del manejo contable – financiero del restaurante
Perfil del cargo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ing. Contabilidad y Auditoria ✓ Experiencia de 3 años en cargos similares ✓ Manejo de procesos contables – financieros ✓ Procedimientos tributarios y legales
Competencias	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Uso de tecnologías contables – financieras ✓ Desarrollo de documentación contable – financiera ✓ Manejo de gestión de presupuesto
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Registrar las transacciones comerciales del restaurante ✓ Realizar los estados financieros ✓ Ejecutar los pagos al talento humano y proveedores del restaurante ✓ Realizar las declaraciones de impuestos al SRI ✓ Mantener ordenado el archivo contable del restaurante ✓ Mantener actualizado los inventarios de materias primas ✓ Realizar conciliaciones bancarias ✓ Realizar el presupuesto del restaurante ✓ Colaborar en la realización del POA de la empresa

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Los autores

6.8.3 Puesto: Cocinero



RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA LA CASONA SAN GABRIEL

Nombre del cargo	Cocinero
Descripción del cargo.	Ser el responsable de la elaboración de platos típicos del restaurante
Perfil del cargo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cocinero profesional ✓ Experiencia en la elaboración de platos típicos de por lo menos 2 años
Competencias	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Preparación de Mice en Place ✓ Preparación de alimentos según recetas ✓ Verificar la calidad de insumos y procesos ✓ Montaje de platos ✓ Elaboración de menús ✓ Manejo de inventarios de insumos de cocina.
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaborar los menús – plato del día acorde a planes de trabajo ✓ Controlar los procesos de elaboración de salsas, ají y otros aditivos. ✓ Realizar los pedidos de insumos y materiales a la gerencia ✓ Manejar los inventarios de insumos y materias primas acorde al volumen de ventas del restaurante ✓ Controlar la calidad de las materias primas (pollos, cuyes, cerdos, papas y otros) e insumos que adquiera el restaurante ✓ Programar los platos del día para controlar tiempos y momentos ✓ Supervisar al ayudante de cocina en las preparaciones de jugos, salsas y otros alimentos ✓ Asignar otras funciones de acuerdo al cargo del ayudante de cocina establecido en normas técnicas ✓ Establecer los horarios de comida para el personal operativo ✓ Coordinar con los meseros los pedidos de los platos típicos, existencia de stock, tiempos de elaboración de pedidos.

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Los autores

6.8.4 Puesto: Ayudantes de cocina

RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA LA CASONA SAN GABRIEL



Nombre del cargo

Cocinero

Descripción del cargo. Ayudar a la preparación de los platos típicos del restaurante

Perfil del cargo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tener conocimiento de cocina ✓ Experiencia de 2 años como mínimo ✓ Preparación de ensaladas en general
Competencias	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Manejo de utensilios y equipos de cocina ✓ Limpieza y mantenimiento de equipos de cocina ✓ Elaboración de jugos y otros de esta naturaleza
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Preparación del mise place de los platos que se prepare. ✓ Preparar las salsas, ají y otros aderezos de los platos típicos ✓ Despachar los pedidos a los meseros ✓ Armar los platos de acuerdo a las características de cada uno ✓ Lavar toda la vajilla de cocina, mesones e implementos de cocina ✓ Aprovechamiento interno de insumos, materias primas de acuerdo a los planes de trabajo ✓ Pelar, cortar el mise en place de los alimentos de todo el día ✓ Mantener el orden y la limpieza de mantelería de cocina, vajilla en general.

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Los autores

6.8.5 Puesto: Meseros



RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA LA CASONA SAN GABRIEL

Nombre del cargo	Meseros
Descripción del cargo.	Son los responsables de tomar el pedido y servir los platos típicos a los clientes
Perfil del cargo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Título profesional de salonero ✓ Experiencia de 2 años como mínimo ✓ Colocación de mesas del restaurante
Competencias	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Servicio a los clientes ✓ Manejo de la bandeja con los platos típicos ✓ Realizar el montaje de mesas y elementos de apoyo de su decoración y ambientación de espacios correspondientes al área de servicios de clientes. ✓ Alistar las vajillas para ubicar en las mesas en los lugares adecuados ✓ Alinear mesas, sillas, manteles de acuerdo a normativas técnicas de servicio de restaurante
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizar el pedido que requieran los pedidos de alimentos bebidas, utilizando los principios de protocolo de atención al cliente ✓ Transportar los alimentos y bebidas desde la cocina hasta las mesas donde se ubican los clientes ✓ Realizar la limpieza de las mesas y retiro de los cubiertos y otros elementos de las mesas una vez que se hayan finalizado el servicio al cliente ✓ Realizar la limpieza de toda el área del restaurante, pisos, mesas, sillas, baterías sanitarias, ventanas correspondientes al área de servicio. ✓ Evacuar la basura de los tachos o recipientes hacia el exterior del local, cumpliendo las normas establecidas por el Municipio de Montúfar

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Los autores

6.8.6 Puesto: Cajera



RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA LA CASONA SAN GABRIEL

Nombre del cargo

Cajera

Descripción del cargo. Realizar los cobros de los pedidos que realizan los clientes

Perfil del cargo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bachiller ✓ Experiencia de 2 años como mínimo ✓ Cobrar los consumos de los clientes
Competencias	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaborar reportes de ventas de alimentos y bebidas ✓ Realizar cortes de caja ✓ Conciliar caja
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Recibir los pagos de los clientes de los pedidos que realicen ✓ Realizar el arqueo de los valores correspondientes comparando los pedidos y los dineros recaudados ✓ Procesar los cobros en los códigos correspondientes de los productos que vende ✓ Desarrollar las conciliaciones de caja diarias de las ventas ejecutadas ✓ Informar a los clientes sobre el menú, precios y otras especificaciones de información que requieran ✓ Coordinar con el personal de cocina los pedidos solicitados en caja según el orden de llegada de los clientes ✓ Coordinar con los meseros la ubicación de las mesas para los clientes según el orden de los pedidos.

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Los autores

6.9 ASPECTOS LEGALES DE FUNCIONAMIENTO

6.9.1 Requisitos para sacar el RUC

- Se debe presentar el original y copia o copia certificada de la escritura pública de constitución o domiciliación inscrita en el Registro Mercantil
- Presentar la original y copia o copia certificada del nombramiento del representante legal inscrito en el Registro Mercantil
- Disponer de la original y copia de la hoja de datos generales otorgados por la Superintendencia de Compañías.
- Copia de la cedula de identidad y papeleta de votación.

6.9.2 Requisitos para obtener la Patente Municipal:

- Contar con el certificado provisional emitido por el Cuerpo de Bomberos
- Disponer de la Escritura de Constitución de la empresa correspondiente, de igual manera el nombramiento del representante legal con su respectiva cedula y papeleta de votación.
- Tener el formulario de solicitud de Registro de Patente Municipal

6.9.3 Permiso del Ministerio de Salud Pública

Para obtener el permiso del Ministerio de Salud Pública se debe disponer de los siguientes requisitos:

- Solicitud de permiso de funcionamiento
- Disponer de la planilla de inspección
- Tener la copia del RUC.
- Contar con los documentos personales como copia de la cédula, y papeleta de votación del propietario.
- Disponer de la patente municipal y el permiso de los bomberos.
- Certificados de salud
- Pagar la tasa correspondiente

6.9.4 Requisitos de categoría del restaurante

Cumplir con el Reglamento de Restaurantes que tienen los Gobiernos Autónomos Descentralizados cantonales (Montúfar) en el que establece la categorización del restaurante de expendio de comidas y bebidas al público, preparados en el mismo local. El restaurante para inicio de sus actividades deberá encontrarse inscrito en el RUC y las normas complementarias vigentes como:

- ✓ El titular del restaurante deberá informar al departamento de turismo del cantón Montúfar dentro de un plazo de 30 días de iniciada la actividad y con carácter de Declaración Jurada que cuenta con la Licencia Municipal de Funcionamiento y que cumplen con las normas relativas a las condiciones del servicio que presta y a la calidad de la preparación de comidas y bebidas establecidas en el Art. 25 y 26 del Reglamento de Restaurante.
- ✓ Según el Art. 8 de esta ley el restaurante deberá ostentar una categoría con los requisitos que corresponden para lo cual se adjuntará:
 - Copia del RUC
 - Copia de aprobación de los bomberos que señala los requisitos de seguridad del establecimiento
 - Nombre, denominación o razón social
 - Nombre comercial
 - Dirección del restaurante
 - Nombre del representante legal
 - Teléfono, fax, correo electrónico

6.10 CONSTITUCIÓN LEGAL

El restaurante de comida típica se constituirá como Compañía de Responsabilidad Limitada, cumpliendo los requisitos que se detallan a continuación:

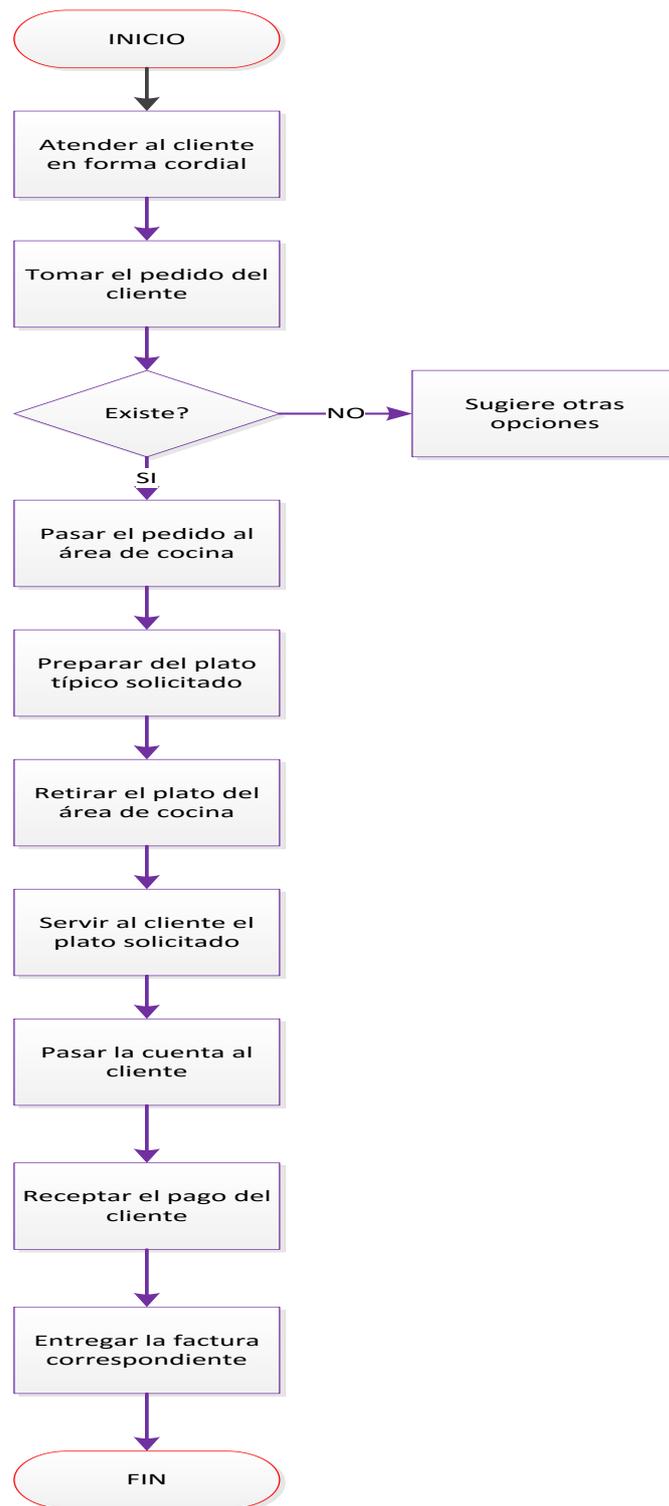
- **Nombre.** Se deberá llenar una especie en la que conste la razón social o denominación del restaurante, la misma que debe ser aprobada por la Superintendencia de Compañías.

- **Solicitud de aprobación.** Se presenta tres copias certificadas de la escritura de constitución del restaurante al superintendente de compañías, adjuntando la solicitud emitida por el abogado.
- **Socios.** Generalmente una compañía limitada se constituye con 2 socios mínimo y como máximo 15 socios.
- **Capital mínimo.** El capital que se requiere para su constitución es de \$400.00
- **Art. 38. Aprobación de la escritura y extracto.** Sera aprobada por el juez de lo civil el cual ordenará que se publique un extracto de la escritura en un medio de prensa escrita en el domicilio de la compañía y se incorporará en el Registro Mercantil.
- **Art. 43 de la Ley de Compañías “Capital”.** Estará constituido de todos los aportes de cada uno de los socios que entrega o se compromete a entregar para la constitución de la misma. Sera necesario del pago de al menos el 50% del capital suscrito; si el capital fuese aporte en obligaciones, valores o bienes en el contrato social se dejará constancia de ello y sus valores.
- Art. 54 Obligaciones principales de los socios:
 - Pagar el aporte que hubiere suscrito en el tiempo y en las formas convenidas
 - No tomar interés en otras compañías que tengan el mismo fin, ni hacer operaciones por su propia cuenta ni por la de terceros en la especie de comercio que hace la compañía sin el permiso concerniente de los demás socios.
 - Participar en las perdidas
 - Resarcir los daños y perjuicios que hubieren ocasionado a la compañía en caso de ser excluidos
- De los derechos de los socios:
 - Participar en las utilidades
 - Participar en las deliberaciones y resoluciones de la compañía
 - Contratar el talento humano para la administración
 - Votar en la designación de los administradores.

6.11 FUNCIONES ADMINISTRATIVAS DE VENTAS

- Verificar la conciliación de ventas diarias
- Supervisar el arqueo de caja
- Controlar el cierre de caja diario
- Verificar el informe de ingresos diarios, semanales, mensuales
- Programar los pedidos de los clientes cuando sean corporativos o de entrega en el local o por entregar a domicilio según términos contractuales
- Controlar al personal que cumpla con los tiempos de pedidos de los clientes
- Tomar acciones correctivas cuando sea pertinente por atrasos de pedidos de clientes
- Comprobar digitaciones de facturas y conciliaciones de caja
- Coordinar con contabilidad el presupuesto de ingresos de la empresa
- Programar los contratos con clientes corporativos, potenciales del restaurante
- Controlar las políticas de ventas, el plan de organización dirigidas, asegurar la maximización de ingresos (mayor volumen de ventas)
- Asegurar que los procedimientos contables estén operando en forma efectiva y eficaz
- Verificar con contabilidad el archivo de facturas pendientes de cobro

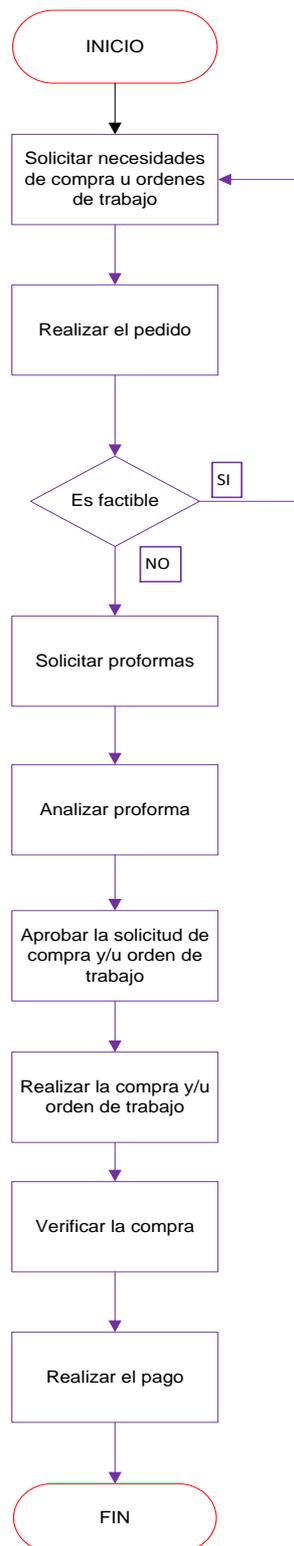
Diagrama 1. Ventas



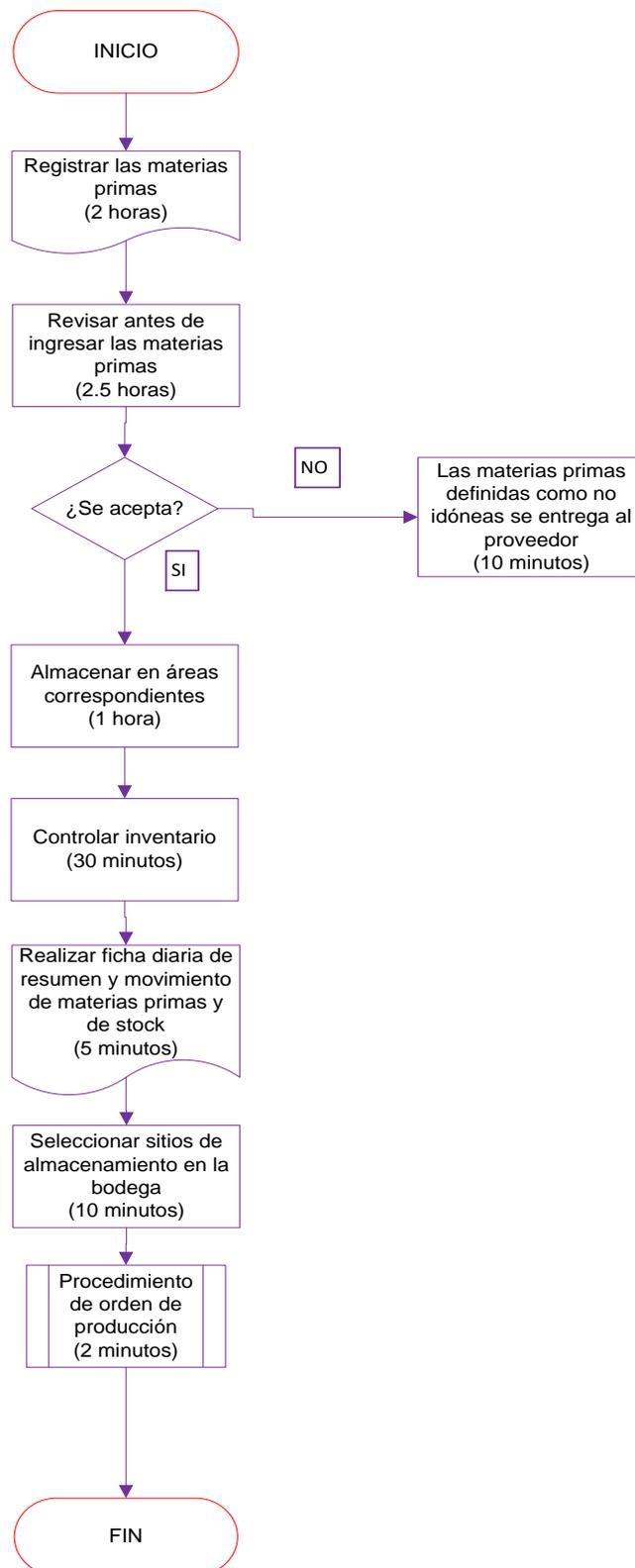
Fuente: Investigación directa
Elaborado: Los autores

6.12 FUNCIONES ADMINISTRATIVAS EN COMPRAS

- Realizar el plan anual de compras (PAC) de acuerdo al presupuesto establecido y necesidades de la empresa
- Formular el cronograma del PAC en relación a las metas y objetivos de las necesidades de adquisiciones
- Cumplir con los procesos de compras de forma documentada con:
 - Pedido de materiales e insumos
 - Reporte de proformas de proveedores
 - Reporte de contabilidad de la existencia de recursos de las partidas pertinentes o disponibilidad
 - Autorización de la gerencia
- Realizar el pago (cantidad) de la compra realizada, hacer el asiento pertinente y manejar la documentación (factura, retenciones, otras)
- Ingresar la mercadería a bodega de la empresa con los soportes documentados
- Controlar los inventarios de acuerdo a normas contables, realizando arqueos, supervisiones, controles, con información sistematizada para facilitar los estados financieros de la empresa
- Consolidar en forma diaria, semanal, mensual, pago a proveedores para realizar en forma mensual el informe del flujo de pagos a proveedores realizados por la empresa.

Diagrama 2. Adquisiciones de materias primas

Fuente: Investigación directa
Elaborado: Los autores

Diagrama 3. Control de materias primas

Fuente: Investigación directa
Elaborado: Los autores

6.13 ANÁLISIS DEL CAPÍTULO

En el capítulo estructura organizativa, se determinó el nombre que tendrá el restaurante de comida típica, el direccionamiento estratégico (misión, visión, principios, valores), el organigrama estructural, funcional, el manual de funciones en el que se describen las responsabilidades que tendrá el talento humano en cada cargo o puesto ocupacional.

6.14 REGLAMENTO INTERNO (Ver anexo pág.185)

6.15 CÓDIGO DE ÉTICA (Ver anexo pág.195)

CAPÍTULO VII

7. IMPACTOS DEL PROYECTO

7.1 IMPACTOS

Es indispensable que en el proyecto se realice la medición de los impactos positivos y negativos con el propósito de analizar, conocer los niveles de aceptación que puede tener el restaurante LA CASONA SAN GABRIEL en esta ciudad. Para la medición de impactos se consideró la posible relación que puede generar el funcionamiento del restaurante en relación a los clientes especialmente y desde la perspectiva económica, organizacional, social y ambiental. Para su medición se utilizó el método de causa efecto a través de la siguiente matriz:

Tabla 88. Valoración de impactos

Valoración Cualitativa	Valoración Cuantitativa
POSITIVOS	
Alto	3
Medio	2
Bajo	1
No tiene Impacto	0
NEGATIVOS	
Alto	-3
Medio	-2
Bajo	-1
No tiene Impacto	0

Fuente: ISO 14001

Elaboración: Los autores

7.1.1 Impacto Económico

Los servicios de restaurante de comidas típicas asocian aspectos socioculturales y la posibilidad que lleguen turistas que a más de degustar los platos típicos, visiten la ciudad de San Gabriel, generando una dinámica económica, relaciones comerciales e interacciones de intercambio comercial, siendo un factor clave para mejorar las condiciones económicas de otros negocios de la ciudad de San Gabriel. Los indicadores medidos son:

Tabla 89. Impacto económico

Indicadores	Nivel de impacto	-3	-2	-1	0	1	2	3	Total
Articula venta de otros productos / servicios locales								x	3
Promueve el turismo de compras								x	3
Mejora razonablemente los negocios cercanos							x		2
Crear empleos en otras actividades económicas locales								x	3
Σ TOTAL									11

Fuente: Investigación Directa
Elaborado: Los autores

$$\text{Impacto económico} = \frac{\Sigma \text{TOTAL}}{\text{Total de Indicadores}}$$

$$\text{Impacto económico} = \frac{11}{4}$$

Resultado = 2.75 que significa nivel de impacto medio

7.1.2 Impacto Social

Como responsabilidad del restaurante de dar respuesta a la demanda de comida típica existente en la ciudad de San Gabriel, hacia la orientación del rescate, fortalecimiento del patrimonio cultural gastronómico como entidad local, de hábitos y patrones alimenticios tradicionales. El turismo gastronómico está adquiriendo mayor importancia en la provincia del Carchi y al país. Como atracción principal se motiva a los turistas locales y extranjeros a visitar las localidades. Con este principio se puede señalar los indicadores positivos que genera el restaurante como:

Tabla 90. Impacto Social

Indicadores	Nivel de impacto	-3	-2	-1	0	1	2	3	Total
Satisfacción de los clientes								x	3
Cubrir necesidades de comida típica local							x		2
Fortalecer el patrimonio cultural gastronómico							x		2
Motivación cultural local como elemento clave social								x	3
Σ TOTAL									10

Fuente: Investigación Directa
Elaborado: Los autores

$$\text{Impacto social} = \frac{\Sigma \text{TOTAL}}{\text{Total de Indicadores}}$$

$$\text{Impacto social} = \frac{10}{4}$$

Resultado = 2.5 que representa un nivel de impacto medio

7.1.3 Impacto organizacional

Los impactos de organización tienen relación directa con las políticas, acciones que aplique el restaurante en sus procesos operativos, administrativos de ventas y no solamente de degustación gastronómica, para lo cual se consideró aspectos como cultura organizacional, trabajo en equipo, atención al cliente, tiempos de pedido, lo que permitirá alcanzar los siguientes indicadores significativos.

Tabla 91. Impacto organizacional

Indicadores	Nivel de impacto	-3	-2	-1	0	1	2	3	Total
Buena atención a los clientes								x	3
Diversidad de platos típicos							x		2
Horarios acorde a la demanda							x		2
Imagen corporativa del restaurante							x		2
Σ TOTAL									9

Fuente: Investigación Directa
Elaborado: Los autores

$$\text{Impacto organizacional} = \frac{\Sigma \text{TOTAL}}{\text{Total de Indicadores}}$$

$$\text{Impacto organizacional} = \frac{9}{4}$$

Resultado = 2.25 este valor representa un nivel de impacto de magnitud medio

7.1.4 Impacto Ambiental

Los restaurantes de comida típica de esta naturaleza tienen impactos ambientales nulos que por sus características implica la presentación de un Registro Ambiental que deberá estar formulado por técnicos acreditados para que el proyecto tenga las autorizaciones ambientales del MAE, y de la Unidad del Ambiente del Municipio de Montúfar, ya que en este Registro Ambiental se contempla el Plan de Manejo Ambiental.

- Ruido. El ruido que producen los restaurantes de esta categoría son mínimos con niveles aceptables, permisibles al ambiente y son fuentes fijas por el uso de licuadoras, equipos de sonido que tienen presiones sonoras expresadas en decibeles de 20 – 25.
- Agua. Aspectos ambientales derivados del lavado de materias primas y energía, tienen una valoración baja, debido a que las actividades son de cocina de alimentos y se vuelve baja contaminación de agua como consecuencia del lavado y cocido de carnes, aguas servidas que se desalojan en la red de alcantarillado general, concentraciones que son admisibles sin ningún tipo de tratamiento.
- Desechos sólidos. Los desechos sólidos que ocasiona la empresa como producto de aspectos de cocina de alimentos no son peligrosos, por lo que implementará políticas de reciclaje de estos desechos, definiéndolos en orgánicos e inorgánicos que estarán dispuestos de manera ordenada en los recipientes o almacenamiento y se ubicaran en zonas donde no generen posibles emisiones de mal olor.
- Suelo. El impacto al suelo es mínimo, debido a la etapa de construcción civil del restaurante, porque en las operaciones de construcción civil se manejan productos químicos como acelerante de hormigones, cemento, grasas, aceites que si no son manejados con cuidado pueden verter residuos aceitosos al suelo. Los residuos de estos elementos deben ser eliminados en recipientes especialmente asignados a este tipo de residuos.

Tabla 92. Impacto ambiental

Indicadores	Nivel de impacto							Total
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
Ruido			x					1
Agua			x					1
Desechos sólidos			x					1
Suelo			x					1
Σ TOTAL								4

Fuente: Investigación Directa
Elaborado: Los autores

$$\text{Impacto ambiental} = \frac{\Sigma \text{ TOTAL}}{\text{Total de Indicadores}}$$

$$\text{Impacto ambiental} = \frac{-4}{4}$$

Resultado = -1 se establece un nivel de impacto ambiental bajo.

7.1.5 Resumen de impactos positivos y negativos

Tabla 93. Resumen de impactos positivos y negativos

Indicadores	Nivel de impacto	-3	-2	-1	0	1	2	3	Total
Económico							x		2
Social							x		2
Organizacional							x		2
Ambiental				x					-1
Σ TOTAL									6

Fuente: Investigación Directa

Elaborado: Los autores

Los impactos que posiblemente generará el restaurante en su etapa operativa serán de magnitud medio positivo y los impactos ambientales serán de un nivel bajo.

7.2 ANÁLISIS DEL CAPITULO

Se procedió a medir los impactos positivos: económico, social, organizacional y los impactos ambientales que posiblemente generará el restaurante en su etapa operativa, para lo cual se utilizó la escala de valoración de impactos y la estructura de matrices para cada uno de ellos.

CONCLUSIONES

- Del diagnóstico situacional se determina que en la ciudad de San Gabriel no se localiza un restaurante que oferte específicamente comida típica de esta localidad, este tipo de gastronomía generalmente se encuentra en puestos ambulantes y en comedores que en forma temporal venden este tipo de productos. Los turistas nacionales y extranjeros no disponen de un sitio exclusivo donde puedan acceder a este tipo de alimentación.
- Del estudio de mercado se establece que existe una demanda actual de comida típica en la ciudad de San Gabriel de 322.788 platos típicos en el año 2015, la demanda proyectada es de 325.144 platos típicos para el año 2016. Del análisis de la oferta se determina que la oferta actual es de 80.592 platos típicos en el año 2015, la oferta futura para el año 2016 es de 95.099. Del balance oferta demanda de platos típicos en la ciudad de San Gabriel se establece una demanda insatisfecha de 230.045 platos típicos en el año 2016. La participación del proyecto (restaurante de comidas típicas) de la demanda insatisfecha que es el mercado potencial más real es del 18.78% que significa una producción de 43.200 platos típicos al año.
- Del estudio técnico se establece que existe una capacidad instalada de 56.160 platos típicos al año, la capacidad operativa es de 43.200 platos típicos. El restaurante estará localizado en la calle Bolívar y Colon sector del parque central de la ciudad de San Gabriel. La infraestructura que se requiere es de 345m². La inversión que se necesita para la operatividad de la empresa es de \$191.306.46.
- El restaurante de comida típica tendrá como ingresos para el primer año es de \$244.944 por concepto de la venta de platos típicos locales de la ciudad de San Gabriel, generando una utilidad neta de \$56.394. El proyecto genera indicadores financieros positivos como: el VAN es de \$19.099.27, la TIR del 15.20%, un PRI de 4 años, 9 meses y 11 días, un B/C de \$1.10.

- El restaurante de comida típica tendrá como denominación La Casona San Gabriel, en este capítulo se definió la estructura organizacional, funcional, el direccionamiento estratégico, la conformación jurídica determinándose como Responsabilidad Limitada.
- De la evaluación de los impactos se determina que el proyecto generará impactos positivos de nivel de impacto medio y los impactos ambientales tienen una calificación baja.

RECOMENDACIONES

- La gastronomía típica de la ciudad de San Gabriel se fortalecerá con la implementación del restaurante de comida típica aprovechando las oportunidades que muestran los factores analizados a nivel político, económico, social, tecnológico y ambiental.
- El restaurante de comida típica es una herramienta importante para el desarrollo turístico de la ciudad de San Gabriel y salvaguardar el patrimonio inmaterial gastronómico de esta localidad, en la medida en que se manejen las estrategias de marketing mix como un proceso para la viabilidad de las ventas proyectadas.
- Para que el restaurante este a la medida de las expectativas de sus clientes y que tenga permanencia y continuidad; es necesario la aplicación de medidas conducentes a obtener productos alimenticios de óptima calidad, aplicando las actividades técnicas de elaboración cumpliendo los requisitos de calidad y sanitarios que exigen los entes de control para su funcionamiento.
- El restaurante de comida típica deberá aplicar políticas de costos, que le permita disponer de flujos de caja positivos que sustente la capacidad de endeudamiento y los dividendos de rentabilidad de la inversión del proyecto (generación de utilidades, capitalización y capacidad de producción y comercialización).
- Incorporar procesos administrativos de cultura organizacional, trabajo en equipo, rotación de personal como un proceso continuo y dinámico, para mantener la integridad y garantizar su equilibrio en las funciones operativas, administrativas y de ventas del restaurante.
- Aplicar las medidas de mitigación pertinentes en el manejo de desechos sólidos, aguas residuales, en las operaciones de producción, así como efectuar la limpieza de la planta especialmente del área de cocina y restaurante de manera que se dé cumplimiento con las medidas ambientales que se exige para el funcionamiento de restaurantes.

Bibliografía

- AGUADO, G. (2012). *Organización y gestión de empresas*. Madrid: Esic.
- ARMSTRONG, G. K. (2012). *Fundamentos de la Mercadotecnia*. México: Mc Graw Hill.
- ARTEAGA, A. (2012). *Proceso de administración: Dirección y control*. México.
- BESLEY, S., & Brigham, E. (2011). *Fundamentos de Administración Financiera*. Mexico: McGrawHill Interamericana Editores S.A.
- COLLAHUAZO, J. (2011). *Manual de Evaluación de Proyectos*. Perú: San Marcos.
- CONTASTI, M. (2011). *Gestión administrativa*. Madrid.
- CUELLAR, L., Vargas, H. M., & Castro, C. (2012). *Contabilidad un enfoque práctico*. Bogota: Alfaomega.
- DOUGLAS, R. (2011). *Fundamentos de Administración Financiera*. México: Inmagrage.
- ETZEL, M. (2011). *Proyectos, formulación, evaluación y control*. Quito: Plublicaciones S.A.
- FRIEND, G., & Zehle, S. (2012). *Como diseñar un plan de negocios*. Quito: El Comercio S.A.
- GUZMÁN, R. (2013). *Administración de Empresas*. México: Tiempo S.A.
- HORNGREN, C., Datar, S., & Rajan, M. (2012). *Contabilidad de costos Un enfoque gerencial*. Naucalpan de Juarez Mexico: PEARSON EDUCATION 14a Edición.
- ILLERA, C. (2012). *Administración de Empresas, Practicas y Ejercicios*. México: Editorial Ramon Areces.
- KOONTZ, H. (2012). *Administración una perspectiva global*. México: Mc Graw Hill.
- KOTLER, P. (2012). *Fundamentos de Mercadotecnia*. México: Prentice Hall.
- LEMMAN, R. (2011). *Inventario y Análisis de Mercado*. México: Mc Graw Hill.

MALDONADO, H. (2011). *Manual de Normas y Procedimientos Administrativos – Financieros*. México.: Mc Graw Hill.

MARCIAL, M. (2011). *Formulación y evaluación de proyectos*. México: Trillas.

MARTÍNEZ, R. D. (2012). *Manual de Contabilidad para Pymes*. España: Club Universitario 1a Edicion.

MIRANDA, J. J. (2011). *Gestión de proyectos. Identificación, formulación, evaluación financiera, económica, social, ambiental*. México: Adventure.

MORENO, J. (2011). *Las Finanzas en la Empresa, Informacion, Analisis, Recursos y Planeacion*. México: Mc Graw Hill.

NARANJO, W. (2011). *Organización y administración de empresas*. Venezuela.

ORTÍZ, A. (2011). *Gerencia Financiera un Enfoque Estrategico*. Bogotá - Colombia: McGrawHill.

PUJOL, B. (2011). *Dirección de Marketing y Ventas*. Madrid: G.F Printing.

STONER, J. (2011). *Administración*. México: Mc Graw Hill.

ZAPATA, P. (2011). *Contabilidad General*. Bogotá: McGraw-Hill-Interamericana 7a Edicion.

A N E X O S

ANEXO 1

FORMATO DE ENCUESTA APLICADA A LA PEA DE LA CIUDAD DE SAN GABRIEL

Objetivo. Determinar la preferencia de consumo de comida típica de la PEA de la ciudad de San Gabriel que permita establecer la demanda del estudio de mercado.

1. ¿Tiene preferencia por la comida típica local de la ciudad de San Gabriel?

Si ()

No ()

Porque.....

2. ¿Qué tipo de platos típicos es de su preferencia?

Cuy asado ()

Papa asada con menudo de res ()

Hornado ()

Caldo de gallina ()

Café estilado con tortillas de tiesto ()

3. ¿Con que frecuencia consume usted este tipo de platos típicos?

Diario ()

Semanal ()

Quincenal ()

Mensual ()

4. ¿Encuentra fácilmente este tipo de platos típicos en los restaurantes de la ciudad?

Si ()

No ()

Porque.....

5. ¿Está de acuerdo que en la ciudad de San Gabriel se implemente un restaurante especializado en la comida típica local?

Si ()

No ()

Porque.....

6. ¿Qué posibilidad existe que usted adquiriera los platos típicos que ofertará el restaurante?

Alta ()

Media ()

Baja ()

7. ¿Le gustaría que la atención de este restaurante sea?

Permanente ()

Fines de semana ()

8. ¿Considera importante que el restaurante realice la entrega de los platos típicos a domicilio?

Importante ()

Sin importancia ()

9. ¿Piensa usted que la creación del restaurante de comida típica local será un atractivo para los turistas?

Si ()

No ()

Porque.....

10. ¿En qué sector de la ciudad de San Gabriel le gustaría que se localice el restaurante de comida típica?

Centro de la ciudad ()

Parque central ()

Centro histórico ()

Sector de la terminal ()

**FORMATO DE ENCUESTA APLICADA A LA PEA DE LA CIUDAD DE SAN
GABRIEL**

Objetivo. Establecer la necesidad, importancia de que se implemente un restaurante de comida típica local en esta ciudad

11. ¿Actualmente conoce usted de algún local donde se venda comida típica?:

Si ()

No ()

Porque.....

12. ¿Considera que en la ciudad de San Gabriel existe la necesidad de un restaurante de comidas típicas local?

Si ()

No ()

Porque.....

13. ¿Piensa que es importante que se rescate la gastronomía típica de la ciudad de San Gabriel?

Importante ()

Sin importancia ()

14. ¿Con la creación de un restaurante de comidas típicas se fortalecerá el turismo gastronómico de la ciudad?

Si ()

No ()

Porque.....

15. ¿Con la creación del restaurante contribuirá a mantener el patrimonio inmaterial (gastronómico) de la ciudad de San Gabriel?

Si ()

No ()

Porque.....

REGLAMENTO INTERNO

CAPÍTULO PRIMERO

DEL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL PRESENTE REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO

Art. 1.- El presente Reglamento Interno de Trabajo regula las relaciones Obrero-Patronales entre el restaurante LA CASONA SAN GABRIEL S.A y el personal de Trabajadores (funcionarios, empleados y obreros) que prestan sus servicios en la misma, en todas sus áreas, dependencias, departamentos, sistemas, oficinas, sucursales; y en general, en los lugares de trabajo que señale el patrono, sin consideración a la clase o modalidad de contrato de trabajo que los vincule con la empresa e independientemente de sus funciones o jerarquías; respetándose las disposiciones del Código del Trabajo y más Leyes conexas.

Como consecuencia de lo antes mencionado, las normas estipuladas en este instrumento se considerarán incorporadas a toda relación jurídica contractual de naturaleza laboral existente, así como también a cada Contrato Individual de Trabajo que se celebre con fecha posterior a la aprobación de este Reglamento Interno de Trabajo.

Para efectos de este Reglamento, a LA CASONA SAN GABRIEL S.A se la podrá denominar también: La ADMINISTRACIÓN, la EMPRESA, o como EL EMPLEADOR; y al personal de Trabajadores individual o colectivamente considerado, simplemente como el o los Trabajadores, según el caso. Para efectos de la responsabilidad patronal de los trabajadores del restaurante LA CASONA SAN GABRIEL S.A. Sin perjuicio de lo determinado en su estatuto social, se estará a lo determinado en el artículo 36 del Código de Trabajo.

Art. 2.- El presente Reglamento Interno de Trabajo es de aplicación obligatoria en las oficinas administrativas e instalaciones que mantiene LA CASONA SAN GABRIEL S.A. y en los locales que posteriormente puedan establecerse, y que la Administración determine que se aplique dentro de las relaciones Obrero-Patronales.

Como consecuencia de lo expuesto en el párrafo que antecede, todo Trabajador de la LA CASONA SAN GABRIEL S.A queda sujeto al cumplimiento de las disposiciones prescritas en este Reglamento, no siendo su desconocimiento causa que exima su responsabilidad para ninguno de los Trabajadores.

Art. 3.- Para dar cumplimiento a lo dispuesto en el Artículo 64 del Código del Trabajo, y con el objeto de que los Trabajadores conozcan las disposiciones prescritas en este Reglamento, la Administración mantendrá en exhibición permanente en sitios visibles y en los distintos lugares de trabajo, copia auténtica de este instrumento junto con la copia legalizada del horario de los trabajadores, aprobados por las respectivas autoridades de trabajo. Sin perjuicio de entregarle un ejemplar del presente Reglamento aprobado a cada trabajador

CAPÍTULO SEGUNDO

DE LA CLASIFICACIÓN INTERNA ADMINISTRACIÓN DEL PERSONAL DE TRABAJADORES

Art. 4.- Son Trabajadores de LA CASONA SAN GABRIEL S.A, todas las personas que prestan sus servicios lícitos y personales para el restaurante en virtud de sus respectivos Contratos Individuales de Trabajo, siempre y cuando perciban su remuneración directamente de LA CASONA SAN GABRIEL S.A.

CAPÍTULO TERCERO

DE LA ADMISIÓN Y REQUISITOS PARA LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL

Art. 6.- La admisión de Trabajadores es potestad de la Administración, debiendo él o la aspirante proporcionar en la solicitud de empleo, de manera clara y verás, obligatoria y fielmente, todos los datos que les sean requeridos, a fin de hacerlos constar en el Registro que para el efecto lleva LA CASONA SAN GABRIEL S.A. Tales requisitos, entre otros, son los siguientes:

1.- Nombres y apellidos completos, edad, estado civil, profesión u ocupación, nacionalidad, dirección domiciliaria y cargas familiares. Para el caso de que sea

contratado, estas últimas podrán ser allegadas por el Trabajador previa a la presentación de la documentación que las acredite legalmente como tales;

2.- Cédula de Ciudadanía o de identidad, según el caso, certificado de votación, carnet de afiliación al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS), si lo tuviere. La presentación de la Libreta Militar o su equivalente, será requisito indispensable para la admisión de un Trabajador de sexo masculino;

3.- Ser mayor de edad y encontrarse en goce de los derechos de ciudadanía;

4.- Presentar certificados de trabajo de los últimos cinco años, si hubiere laborado durante dicho lapso. De solvencia moral, de salud, certificado de antecedentes personales, y según lo requiera la Empresa, de competencia o experiencia ocupacional o profesional.

El o la aspirante deberán reunir los requisitos adicionales, legales o administrativos que se le soliciten, los que se requerirán de acuerdo al cargo que aspire desempeñar.

Si después de haber adquirido la calidad de Trabajador se descubriere falsedad o alteración en los datos o documentos presentados, el que incurriere en tal evento será separado inmediatamente de la Empresa, al tenor de lo dispuesto en el numeral segundo del artículo 316 del Código del Trabajo, en concordancia con lo dispuesto en el numeral 12 del Artículo Vigésimo Sexto del presente Reglamento.

Art. 8.- Como norma general, todo Trabajador que ingrese por primera vez a prestar sus servicios en LA CASONA SAN GABRIEL S.A., deberá suscribir un Contrato de Trabajo con inclusión de un período de prueba de hasta noventa días, al tenor de lo prescrito en el Artículo 15 del Código del Trabajo, salvo el caso de que se trate de labores que por su naturaleza deban ejecutarse mediante la suscripción de Contratos de Trabajo de naturaleza ocasional, eventual, temporal, precaria o extraordinaria, así como también los de obra cierta y aquellos que hagan referencia a labores de tipo técnico o profesional.

Art. 9.- Los Trabajadores que fueren contratados en calidad de Empleados u Obreros, se ceñirán en la realización de sus ocupaciones a lo determinado en sus respectivos contratos.

Art. 10.- Cuando un Trabajador ingrese a laborar por primera vez en LA CASONA SAN GABRIEL S.A, la determinación o asignación del lugar, sección o dependencia en la que prestará sus servicios, quedará a criterio exclusivo de la Administración.

CAPÍTULO CUARTO

DEL CUMPLIMIENTO DE LAS JORNADAS DE TRABAJO Y OTRAS NORMAS RELATIVAS A LOS TURNOS, EJECUCIÓN Y PAGO DE REMUNERACIONES

Art. 11.- Los horarios y turnos de trabajo serán los que para cada caso estipule la Administración en atención a lo prescrito para el efecto en el Contrato Colectivo, sin perjuicio de que LA CASONA SAN GABRIEL S.A, según sus necesidades, pueda mantener o cambiar los horarios de trabajo para el sector del personal que no tiene reguladas sus jornadas de labores en los respectivos Contratos Individuales de Trabajo.

Art. 12.- Se denomina turno al grupo de Trabajadores que debe realizar una labor de acuerdo al plan de Trabajo dentro de un lapso determinado. La conformación de los turnos será hecha por la Administración, en caso de ser necesario, particular que será puesto en conocimiento del grupo de Trabajadores con la debida anticipación.

Art. 13.- Todo Trabajador saliente de turno deberá poner al corriente a su compañero entrante cualquier anomalía o irregularidad que hubiere observado en el área o sección en la cual labora.

Aquel Trabajador que no cumpla con esta obligación será amonestado por escrito.

Art. 14.- Todo Trabajador está en la obligación de registrar personalmente su sistema de control de tiempo, tanto al ingreso como a la salida de sus labores diarias.

Este registro permitirá a la empresa verificar su horario de trabajo, horas suplementarias y/o extraordinarias trabajadas por disposición superior.

Art. 15.- Queda terminantemente prohibido laborar horas suplementarias y/o extraordinarias sin estar previamente autorizado por los Funcionarios con competencia y facultad para ello.

Art. 16.- Las remuneraciones se calcularán de acuerdo a los tiempos de trabajo registrados en los sistemas de control de tiempo, previa verificación por parte de la Administración.

Art. 17.- De las remuneraciones se deducirán todos los descuentos y retenciones dispuestas por la Ley, así como también los descuentos expresamente autorizados por el Trabajador, debiéndose tener presente lo pactado para el efecto en el Contrato. Las remuneraciones se pagarán directamente al Trabajador o a la persona que estuviere expresamente autorizada por escrito por aquel para percibir su remuneración.

CAPÍTULO QUINTO

DE LAS FALTAS, DE SUS CLASES Y SANCIONES

Art. 20.- Para la aplicación de las sanciones, las transgresiones al presente Reglamento Interno se dividen en dos grupos, así: FALTAS LEVES y FALTAS GRAVES, en concordancia con lo dispuesto en los siguientes Artículos:

Art. 21.- Para los efectos de este Reglamento se consideran como faltas leves, todas las transgresiones a las obligaciones que tienen los Trabajadores según lo dispuesto en el Código del Trabajo en general, y de manera específica, a las prescritas en los artículos 45 de dicho Cuerpo de Leyes, y además, a las siguientes:

- 1.- No ejecutar el trabajo en los términos del Contrato, con la intensidad, cuidado y esmero apropiados, en la forma, tiempo y lugar convenidos.
- 2.- No restituir al Empleador los materiales no usados y no conservar en buen estado los instrumentos y útiles de trabajo, no siendo responsable por el deterioro que origine el uso normal de estos objetos, ni del ocasionado por caso fortuito o fuerza mayor, ni del proveniente de mala calidad o defectuosa construcción.
- 3.- No trabajar en casos de peligro o siniestros inminentes, por un tiempo mayor que el señalado para la jornada máxima y aún en los días de descanso, cuando peligren los intereses de sus compañeros o de LA CASONA SAN GABRIEL S.A.

En estos casos tendrá derecho al recargo en su remuneración de acuerdo con la Ley.

4.- No dar aviso previo al Empleador (Superior Inmediato) cuando por causa justa faltare al trabajo; de no poder hacerlo por cualquier causa debidamente justificada deberá hacerlo en las siguientes 24 horas laborables.

5.- No cumplir con las jornadas, horarios y turnos de trabajo establecidos en el contrato, debiendo registrar personalmente su entrada y salida de acuerdo con las disposiciones establecidas en la empresa; y no concurrir puntualmente al trabajo.

6.- No encontrarse en disposición de iniciar el trabajo a la hora señalada en el horario respectivo.

7.- Dentro de la jornada diaria de labor, trabajar con pérdidas innecesarias de tiempo.

8.- Cuando en la ejecución del trabajo se presentaren fallas o cualquier dificultad grave que no pueda ser subsanada por el personal encargado de efectuar el trabajo, no comunicar el particular inmediatamente a los superiores, a fin de que tomen las medidas que el caso requiera.

Art. 22.- Las faltas leves a las que se hacen referencia en el Artículo que antecede, serán sancionadas con una multa equivalente de hasta el diez por ciento (10%) de la remuneración diaria. La comisión dentro de un mismo período mensual de tres faltas leves por parte de un trabajador, será considerada como falta grave, quedando facultada LA CASONA SAN GABRIEL S.A para solicitar el correspondiente Visto Bueno, ante Inspector de Trabajo.

Art. 23.- Toda Falta Leve prescribe en un mes. Por lo tanto, para efecto de solicitar Visto Bueno, LA CASONA SAN GABRIEL S.A considerará como no cometidas las faltas leves que hayan ocurrido en un período anterior a un mes contado hacia atrás desde la fecha de la comisión de una falta leve.

Art. 24.- Las multas a las que hubiere lugar por aplicación de lo prescrito en el presente Reglamento Interno de Trabajo, serán aplicadas por el Gerente de la LA CASONA SAN GABRIEL S.A o quien hiciere sus veces, quienes en su caso,

dispondrán el cobro de la multa mediante retención de la remuneración del Trabajador.

Art. 26.- Además de las prohibiciones del Trabajador prescritas en el Artículo 46 del Código del Trabajo, las que para los efectos de este Reglamento, constituyen y se las considera como Faltas Graves, son también faltas de la misma naturaleza, las siguientes:

1.- No acatar las órdenes y disposiciones de trabajo, vale decir, resistirse al cumplimiento de cualquier disposición superior que diga relación directa o indirecta con el trabajo, siempre y cuando la misma se encuentre en las disposiciones legales y reglamentarias.

2.- No acatar las medidas de seguridad, prevención e higiene exigidas por la Ley, los Reglamentos que dicte la Empresa para el efecto o por las Autoridades competentes.

3.- No respetar a sus superiores y a sus compañeros de trabajo, así como desafiar, amenazar o ultrajar de palabra u obra a los mismos, o hacer o promover escándalos en las instalaciones de la Empresa o utilizar vocabulario soez o impropio.

4.- No comunicar oportunamente a la Administración, cuando se tenga conocimiento de la comisión de cualquier tipo de infracción penal cometida por sus compañeros de trabajo o de terceras personas, dentro de las instalaciones de la Empresa o en ejercicio de sus funciones.

5.- Ingerir bebidas alcohólicas en las instalaciones de la Empresa o en el ejercicio de sus funciones.

6.- Introducir, usar o tomar en las instalaciones de la Empresa, o en el ejercicio de sus funciones, sustancias sicotrópicas y/o drogas.

7.- Propalar rumores o hacer comentarios que vayan en desmedro de los intereses de la Empresa o del buen nombre y prestigio de sus personeros o sus compañeros de trabajo; o, produzcan inquietud y malestar entre el personal.

8.- Informarse o recabar datos de la correspondencia que pertenece al fuero privado de la Empresa o de su personal.

9.- Divulgar información confidencial que posee el Trabajador en virtud de las labores que desempeña.

10.- Abandonar herramientas, materiales u otros objetos o desperdicios.

11.- Utilizar sin autorización previa los bienes de la Empresa.

12.- Inducir a la Empresa a celebrar un Contrato de trabajo mediante información falsa o adulterada, o presentar para tal fin Certificados, Títulos, Diplomas o datos falsos.

13.- No cumplir con las disposiciones que dicte la Administración para el uso de vehículos de propiedad de la Empresa.

14.- Abandonar sin justa causa el lugar o puesto de trabajo, vale decir, sin la autorización previa del superior correspondiente. Disposición que se dicta en aditamento y en concordancia con lo dispuesto en el literal (i) del Artículo 46 del Código del Trabajo.

15.- Hacer rifas, negocio o actividades similares en las instalaciones de la Empresa, salvo el permiso expreso de la Administración.

16.- Participar en juegos de azar u otros dentro de las instalaciones de la Empresa.

17.- Entregar sin autorización a cualquier persona la realización de cualquier trabajo a él encomendado.

18.- Ejecutar o realizar tareas u obras particulares dentro de las dependencias de la Empresa a favor de terceros, salvo que para ello tenga permiso escrito otorgado por la Administración de la Empresa, así mismo, realizar en horas de trabajo otras labores que no sean las propias de su función o cargo.

19.- No registrar el ingreso y salida de acuerdo con los sistemas de control que para el efecto establece la empresa, ni alterar, sustraer o usar indebidamente los controles establecidos.

20.- Dormir durante las horas de trabajo.

21.- Para las personas que manejan fondos de la Empresa, cambiar sin autorización superior cheques de Trabajadores o de terceras personas, así como también, aceptar vales no autorizados.

A este respecto, se estará de manera estricta a las políticas que determine la Empresa sobre el manejo y utilización de los recursos económicos, políticas internas que tienen el carácter de obligatorias.

22.- Realizar instalaciones, reparaciones u otros trabajos en forma clandestina.

23.- Guardar escrupulosamente los secretos técnicos, comerciales y otros que por razón de su trabajo conociere o les fueren confiado

24.- Utilizar sin autorización previa la papelería, sellos, rótulos de la empresa y en general aspectos que constituyan infracciones a la ley de propiedad intelectual.

CAPÍTULO SEXTO

DISPOSICIONES GENERALES

Art. 27.- Se deja expresamente establecido que si alguna o algunas de las normas estipuladas en este Reglamento, contradicen, reforman o modifican lo prescrito en el Código del Trabajo, Reglamentos y más Leyes relacionadas con la materia, prevalecerán estas últimas. En todo lo demás, se aplicarán las disposiciones contempladas en este reglamento en la forma aquí establecida.

Art. 28.- En todo cuanto no estuviere señalado en el presente Reglamento Interno de Trabajo, se estará a lo dispuesto en el Código de Trabajo y más disposiciones legales que se dicten en materia laboral.

CÓDIGO DE ÉTICA

El código de ética aplica a todos los trabajadores del restaurante de comida típica, desde el punto de vista organizacional, colectivo e individual y son una guía de responsabilidades legales, compromiso ético, principios clave de conducta para encontrar armonía, trabajo en equipo y cultura organizacional en cada uno de los puestos de trabajo y procesos que actúan.

Los principios de ética son:

- Honestidad
- Integridad
- Respeto
- Diversidad

Y son el reflejo de los valores adoptados en el restaurante de manera de dar cumplimiento a la misión, visión, como un compromiso compartido de buenas prácticas, frente a nuestros clientes, proveedores y la sociedad donde actúa.

Compromiso de la gerencia

- Hacer honor aplicando los principios éticos de respeto, consideración, trato en cumplimiento de las normas legales y técnicas al talento humano
- Supervisar los procesos operativos con buen comportamiento, juicio de valor como principio clave de conducta de mando, tomando decisiones correctas.
- Preservar un ambiente de trabajo ético, con el ejemplo para que el personal entienda y siga las normas.
- Comunicar las metas mensuales, semanales, diarias como compromiso de trabajo en equipo bajo el principio de inteligencia emocional para que el talento humano acepte las metas y tenga compromiso de cumplimiento
- Mantener una comunicación bilateral abierta, honesta con los trabajadores, alentando a las mismas a formular preguntas, aportar sugerencias y notificar cualquier acción incorrecta (no conformidad menor o mayor)

- Dar seguimiento a las posibles denuncias de supuestas acciones realizadas por un trabajador para tener acciones correctivas, operativas o disciplinarias.
- Mantener buen trato con los proveedores y clientes con el más alto nivel ético que se verá reflejado en el cumplimiento de procesos contractuales adecuados.

Responsabilidad de los trabajadores

- Observar un comportamiento adecuado entre compañeros tanto en el lugar de trabajo como fuera del mismo y aquellas situaciones que realice la empresa
- Evitar acciones que puedan dañar la imagen de la empresa ante los clientes, proveedores, público en general
- Fomentar una cultura de trabajo en equipo, honestidad, responsabilidad en sus acciones y relaciones afectivas y de respeto a los compañeros.
- Aplicar un lenguaje amigable, cortés, respetuoso en los puestos de trabajo con los clientes y proveedores de la empresa
- Realizar las actividades con creatividad, consideración de los activos que utiliza, manipula, fundamentado en normas y leyes aplicables.
- Mantener diálogo abierto de trabajo en sus puestos ocupacionales para lograr entendimientos significativos para el desempeño eficiente y eficaz
- Cuando crea que ha realizado una acción incorrecta consultar a la gerencia para la toma de decisiones pertinentes del caso
- No discutir entre compañeros de temas de trabajo peor aun que no trabajar en relación con el mismo
- Proteger la información confidencial de la empresa y cuando deje de trabajar por cualquier motivo deberá ser devuelto y entregar legalmente a la gerencia por escrito y documentado el proceso

Con los clientes

- Compromiso de brindar platos típicos, bebidas de calidad, cumpliendo con parámetros de seguridad alimentaria, en todos los procesos de elaboración.
- Servicio oportuno, ágil, fortaleciendo la cadena de valor de la empresa para obtener niveles de satisfacción de los clientes.

- Mantener ambientes físicos limpios, confortables relevantes para la elaboración de alimentos y bebidas y servicio al cliente
- Aplicar normas de buenas prácticas de manufactura para seguridad de los productos que oferta la empresa.

Seguridad y salud en el trabajo

- Compromiso de la empresa de cumplir con el reglamento de seguridad y salud en el trabajo y todas las acciones que señala como: dotar de equipos de protección personal de acuerdo al cronograma establecido, ubicar la señalética correspondiente.
- Aplicar las medidas preventivas en función a la matriz de riesgos y matriz preventiva del reglamento de seguridad y salud en el trabajo
- Aplicar los articulados del reglamento de seguridad y salud en el trabajo en cuanto a las prohibiciones de los trabajadores y la responsabilidad individual, colectiva y solidaria de prevención y protección contra los riesgos de trabajo
- Registro en el Ministerio de Trabajo el delegado de seguridad y salud en el trabajo de la empresa
- Aplicar las obligaciones de la empresa en términos de seguridad y salud en el trabajo

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS**Ilustración 7. Encuesta**

Elaborado por: Los autores

Ilustración 8. Encuesta

Elaborado por: Los autores