



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL**

Facultad de Ingeniería Química

Carrera Licenciatura en Gastronomía

**TEMA:**

Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante especializado en comida  
ecuatoriana en la vía Samborondón

**AUTORES:**

Ángel Alejandro Castillo Jaramillo

Jonathan Paul Saltos Noboa

**TUTOR:**

Ab. Mirian Villavicencio Párraga M.S.C

Guayaquil, Septiembre 2018

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

“La responsabilidad el contenido desarrollado en este Trabajo de titulación, me corresponden exclusivamente; y la propiedad intelectual de la misma a la Universidad de Guayaquil según lo establecido por la Ley vigente”

Firma.....

Ángel Alejandro Castillo Jaramillo

Firma.....

Jonathan Paul Saltos Noboa

Guayaquil, septiembre de 2018

## **Dedicatoria**

Dedico este trabajo a Dios y a mis padres quienes me han guiado en todo momento de mi vida.

*Ángel Alejandro Castillo Jaramillo*

Dedico de todo corazón a mi familia que me ha brindado su apoyo para que culminar de forma exitosa esta carrera.

*Jonathan Paul Saltos Noboa*

## **Agradecimiento**

Agradezco a mis profesores quienes compartieron sus enseñanzas, a mis compañeros, a mi tutor y a toda mi familia por estar ahí siempre presente.

*Ángel Alejandro Castillo Jaramillo*

Doy gracias a todos quienes me apoyaron brindando y compartiendo sus conocimientos, a mi tutor, a familia y mis amigos.

*Jonathan Paul Saltos Noboa*

## Índice

Lista de Tablas .....	x
Lista de Gráficos .....	xiii
Resumen Ejecutivo.....	xv
Introducción .....	xvi
Planteamiento del problema.....	xvii
Justificación de la investigación .....	xix
Objetivos de la investigación .....	xx
Objetivo General .....	xx
Objetivos específicos .....	xx
Capítulo 1 .....	1
1. MARCO TEÓRICO.....	1
1.1. Historia de la comida típica ecuatoriana.....	1
1.2 Gastronomía en el Ecuador.....	2
1.3 Qué es un restaurante.....	3
1.4 Evolución de los restaurantes .....	4
1.5 Cuántos tipos de restaurantes .....	5
1.6 Restaurantes: algunas clasificaciones .....	5
1.7 Clasificación según el tipo de comida .....	6
1.8 Normas Internacionales de Espacio para Restaurantes .....	8
1.9 Métodos de cocción (formas en las que se cocinan los platos) .....	10
1.9.1 Hervir o sanchochar.....	10
1.9.2 Blanquear.....	11
1.9.3 Pochar .....	11

1.9.4 Vapor .....	12
1.10 Platos de la comida Típica ecuatoriana .....	12
1.11 Lista de platos por regiones del Ecuador .....	16
1.11.1 Platos típicos de la costa.....	16
1.11.2 Platos típicos de la sierra.....	17
1.11.3 Platos típicos de la Amazonía .....	17
1.12 Normas de Higiene y Manipulación de los Alimentos.....	18
1.12.1 Instalaciones y áreas.....	19
1.12.2 Equipo y utensilios .....	19
1.12.3 Servicios .....	20
1.12.4 Almacenamiento.....	22
1.12.5 Control de operaciones.....	23
1.12.6 Control de materias primas .....	24
1.13 Estudio de Factibilidad .....	24
1.2 Marco conceptual .....	25
Capítulo 2.....	28
2. INVESTIGACIÓN DE MERCADO.....	28
2.1. Definición .....	28
2.2. Beneficios .....	28
2.3. Metodología.....	29
2.4. Técnica a utilizar .....	30
2.5. Objetivos de la investigación.....	31
2.6. Población objetivo .....	31
2.7. Determinación del tamaño de la muestra.....	31
2.8. Análisis de los resultados .....	33

2.9. Análisis Pest .....	50
2.10. Análisis Porter .....	52
2.11. Foda.....	52
2.12. Marketing mix .....	54
2.13. Imagen corporativa .....	54
Capítulo 3 .....	55
3. PROPUESTA .....	55
3.1 Análisis Legal .....	55
3.1.1 Estudio Legal de la empresa .....	55
3.1.2 Constitución de la empresa .....	61
3.1.3 Elementos Fiscales .....	62
3.1.4 Tipo de Empresa .....	62
3.2. Estudio administrativo .....	63
3.2.1 Nombre de la empresa .....	63
3.2.2 Misión.....	63
3.2.3 Visión.....	63
3.2.4 Filosofía de la empresa .....	64
3.2.5 Organigrama de la empresa .....	64
3.2.6 Descripción de funciones.....	64
3.2.7 Proveedores .....	65
3.3 Estudio Técnico .....	66
3.3.1 Localización.....	66
3.3.2 Ventajas competitivas .....	67
3.3.3 Capacidad Instalada.....	68
3.3.4 Diseño Arquitectónico .....	68

3.3.5 Especialidad del establecimiento.....	71
3.3.6 Carta.....	73
3.3.7 Equipos y accesorios .....	80
3.3.8 Procesos operativos .....	83
3.3.9 Servicio.....	88
3.3.10 Limpieza.....	90
3.4 Estudio Financiero .....	94
4.1 Financiamiento .....	94
4.2 Presupuesto de inversión .....	95
4.3 Activos fijos.....	95
4.4 Inversión inicial .....	96
4.5 Gastos pre operacionales .....	97
4.6 Inversiones adicionales.....	98
4.7 Detalle de ingresos.....	98
4.8 Materiales directo .....	99
4.9 Materiales indirectos.....	100
4.10 Mano de obra .....	101
4.11 Costos Totales.....	102
4.12 Sueldos y salarios .....	102
4.13 Servicios básicos y alquiler .....	103
4.14 Gastos administrativos.....	104
4.15 Capital de trabajo.....	105
4.16 Gastos financieros.....	105
4.17 Estados de Resultados Integrales.....	107
4.18 Flujo de caja proyectado.....	108



4.19 Estado de situación financiera .....	109
4.20 Determinación TIR y VAN .....	110
4.21 Punto de Equilibrio .....	111
4.22 Indicadores Financieros .....	112
Conclusiones .....	113
Recomendaciones.....	114
Referencias.....	115
Anexos .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>

## Lista de Tablas

Tabla 1 Resultados de la pregunta 1 ¿Cuáles son las principales razones para consumir alimentos fuera de su casa? .....	33
Tabla 2 Resultados de la pregunta 2 ¿Con qué frecuencia usted visita un restaurante de la vía a Samborondón?.....	34
Tabla 3 Resultados de la pregunta 3 ¿En qué momentos del día suele visitar un restaurante de la vía a Samborondón con mayor frecuencia?.....	36
Tabla 4 Resultados de la pregunta 4 ¿En compañía de quiénes acostumbra a visitar un restaurante de la vía a Samborondón?.....	37
Tabla 5 Resultados de la pregunta 5 Aproximadamente, contándose usted, ¿Cuántos acuden a visitar un restaurante de la vía a Samborondón?.....	38
Tabla 6 Resultados de la pregunta 6 ¿Qué tipo de preparaciones usted consume? .....	39
Tabla 7 Resultados de la pregunta 7 ¿Qué tipo de preparación culinaria usted prefiere consumir? .....	40
Tabla 8 Resultados de la pregunta 8 ¿Cuáles son los productos de preferencias a la hora de consumir alimentos en un restaurante? .....	41
Tabla 9 Resultados de la pregunta 9 ¿Indique el nivel de importancia que tienen los siguientes aspectos o atributos a la hora de visitar algún restaurante? .....	43
Tabla 10 Resultados de la pregunta 10 ¿Conoce usted de algún establecimiento especializado en comida típica ecuatoriana en la vía a Samborondón?.....	44
Tabla 11 Resultados de la pregunta 11 Indique el nivel de agrado que siente con este nuevo proyecto ubicado en la vía a Samborondón?.....	45
Tabla 12 Resultados de la pregunta 12 ¿Si este nuevo Restaurante estuviera disponible en el sector de la vía a Samborondón, usted lo Visitaría? .....	47

Tabla 13 Resultados de la pregunta 13 ¿Qué le agradaría de novedoso que tenga este nuevo establecimiento ubicado en la vía a Samborondón?.....	48
Tabla 14 Resultados de la pregunta 14 ¿Qué sugerencia le daría usted a los propietarios de NATIVO?.....	49
Tabla 15 Valor para la constitución de una compañía .....	62
Tabla 16 Estructura Organizacional.....	64
Tabla 17 Cálculo Espacial del Restaurante .....	68
Tabla 18 Detalle de equipo de cocina .....	81
Tabla 19 Detalle de equipos de oficina.....	81
Tabla 20 Detalle de muebles y enseres .....	82
Tabla 21 Detalle de muebles y enseres para la oficina .....	82
Tabla 22 Detalle de menaje para el comedor .....	83
Tabla 23 Detalles de Rubros para la inversión del restaurante .....	95
Tabla 24 Estructura de inversión consolidada .....	95
Tabla 25 Detalle de activos fijos.....	96
Tabla 26 Detalle de la inversión inicial.....	97
Tabla 27 Detalle de gastos pre-operacionales.....	97
Tabla 28 Detalle de Inversiones adicionales.....	98
Tabla 29 Detalle de ingresos .....	99
Tabla 30 Detalle de materiales directo.....	99
Tabla 31 Detalles de materiales de limpieza para sanitarios.....	100
Tabla 32 Detalle de servicios básicos .....	100
Tabla 33 Detalle de Materiales Indirecto .....	101
Tabla 34 Detalle de Sueldos Mano de Obra Directa.....	101
Tabla 35 Detalle de Sueldos Mano de Obra Indirecta .....	102

Tabla 36 Detalle de Costos Totales.....	102
Tabla 37 Detalle de Sueldos y Salarios Administrativos .....	103
Tabla 38 Detalle de Servicios Básicos y Alquiler.....	104
Tabla 39 Detalle de Gastos Administrativos.....	104
Tabla 40 Detalle de Costo Anual de Operaciones y ciclo de efectivo .....	105
Tabla 41 Detalle de las condiciones del préstamo .....	106
Tabla 42 Tabla de Amortización para el préstamo .....	106
Tabla 43 Estado de Resultados Integrales.....	107
Tabla 44 Flujo de Caja proyectado .....	108
Tabla 45 Estado de situación financiera proyectada .....	109
Tabla 46 Cálculo de TIR Y VAN con financiamiento.....	110
Tabla 47 Detalle de punto de equilibrio .....	111
Tabla 48 Detalle de principales indicadores financieros.....	112

## Lista de Gráficos

Gráfico 1 Pescado .....	13
Gráfico 2 Plátano.....	14
Gráfico 3 Verduras y legumbres .....	14
Gráfico 4 Carnes .....	15
Gráfico 5 Resultados de la pregunta No. 1 en las encuestas.....	33
Gráfico 6 Resultados de la pregunta No. 2 en las encuestas.....	35
Gráfico 7 Resultados de la pregunta No. 3 en las encuestas.....	36
Gráfico 8 Resultados de la pregunta No. 4 en las encuestas.....	37
Gráfico 9 Resultados de la pregunta No. 5 en las encuestas.....	38
Gráfico 10 Resultados de la pregunta No. 6 en las encuestas.....	39
Gráfico 11 Resultados de la pregunta No. 7 en las encuestas.....	40
Gráfico 12 Resultados de la pregunta No. 8 en las encuestas.....	42
Gráfico 13 Resultados de la pregunta No. 9 en las encuestas.....	43
Gráfico 14 Resultados de la pregunta No. 10 en las encuestas.....	45
Gráfico 15 Resultados de la pregunta No. 11 en las encuestas.....	46
Gráfico 16 Resultados de la pregunta No. 12 en las encuestas.....	47
Gráfico 17 Resultados de la pregunta No. 13 en las encuestas.....	48
Gráfico 18 Resultados de la pregunta No.14 en las encuestas.....	49
Gráfico 19 Logo e imagen corporativa del restaurante .....	54
Gráfico 20 Ubicación geográfica del sector de Samborondón.....	67
Gráfico 21 Ubicación geográfica de las calles de donde quedará el restaurante .....	67
Gráfico 22 Zonificación del restaurant .....	69
Gráfico 23 Diseño del comedor .....	69

Gráfico 24 Diseño de almacenamiento .....	69
Gráfico 25 Diseño de Producción .....	70
Gráfico 26 Diseño del restaurant.....	70

## **Resumen Ejecutivo**

Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante especializado en comida ecuatoriana en la vía Samborondón. Se buscará implementar todo lo aprendido a lo largo de la carrera de Gastronomía y se presentará el proyecto considerando una inversión razonable a precio de mercado sin exagerar precios de tal forma que se logre ejecutar en algún tiempo posterior a la entrega, generando así estímulo al espíritu de emprendimiento. Entre tanto, el objetivo principal de este proyecto de investigación es el de diseñar una propuesta de un estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de comida ecuatoriana en la vía Samborondón. Para esto se realizó unas encuestas en el sector para levantar información sobre la frecuencia de consumo, gustos y preferencias de los encuestados en relación a infraestructura, ambiente y platos típicos. Finalmente, se realizó un estudio de factibilidad donde se detalló el plan de inversión y el análisis financiero, que se logró concluir que la idea de emprender el restaurante Nativo es rentable, viable y factible.

*Palabras claves:* restaurante, comida típica, Samborondón, emprendimiento.

## **Introducción**

En años recientes, la palabra emprendedor ha cobrado una relevancia inusitada. Este concepto, que se refiere a las personas que se adentran por sus propios medios al complejo mundo de los negocios, cuenta con un sinfín de definiciones que apelan ya no sólo a una profesión, sino sobre todo a un modo de vivir.

La idea de mejorar es la piedra angular de todo emprendimiento. “Ser mejor para vivir mejor” es el lema de batalla de los que pretenden iniciarse en el competitivo mundo de los negocios. Cuando comenzamos a pensar en mejorar como personas, en prepararnos para ser mejores en lo profesional y laboral, quizá sin saberlo estamos iniciando el camino del emprendimiento y con ello estamos concretando la fórmula del éxito.

Ante una crisis siempre es necesario identificar una oportunidad para salir adelante y crear negocios y en ese sentido fuentes de ingresos. Es por esto que ante la situación económica del Ecuador hoy en día es importante emprender y atender una demanda latente y satisfacer al cliente. Por lo tanto, es imperativo desarrollar un plan de negocios que se vincule a nuestros deseos y nuestra formación

En conclusión, se ha percibido una enorme potencial para crear un negocio de un restaurante especializado en comida ecuatoriana en la vía Samborondón y en ese sentido se requiere desarrollar un estudio de factibilidad para poder determinar si es viable o no.



## **Planteamiento del problema**

La economía ecuatoriana atraviesa momentos difíciles en lo que va del año y ese escenario complicado se prevé también para el 2017. El Gobierno central realizó el miércoles pasado un segundo recorte al Presupuesto General del Estado por USD 800 millones, con lo que el ajuste suma hasta la fecha 2 220 millones. La principal causa para los recortes es la baja en el precio de petróleo, que en el último año ha perdido la mitad de su valor y actualmente se vende por debajo de USD 40. Para el próximo año se prevé un precio similar (El Comercio, 2015).

Ecuador es uno de los países con la tasa de desempleo más bajas de la región, según la última Encuesta Nacional de Empleo y Desempleo, publicada en diciembre de 2015 por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), que registra un índice del 4,77% en ese mes (Agencia Pública de Noticias del Ecuador y Suramérica ANDES, 2016).

“Seguimos teniendo la tasa de desempleo más baja de la región. El Ecuador es uno de los primeros países que publica sus encuestas de empleo del último mes”, aseguró a Andes José Rosero, director del INEC, quien aclaró que la última cifra solo registra la coyuntura del mercado laboral en de ese mes específicamente (Agencia Pública de Noticias del Ecuador y Suramérica ANDES, 2016).

En diciembre 2015 el desempleo se ubicó en 4,77%, comparado con la tasa de desempleo del 2014 fue de 3,8%, el cual refleja un leve crecimiento del 0,97%. Comparado con países de la región, Ecuador se encuentra por debajo del promedio de

Latinoamérica que es del 5%. Colombia registra un alto nivel de desempleo con el 9%. Perú tiene un 5,8%, según datos registrados por esos países hasta septiembre de 2015. (Agencia Pública de Noticias del Ecuador y Suramérica ANDES, 2016).

En concreto, ante esta situación económica que afronta el país, es necesario emprender un negocio con el objetivo de crear bienestar económico para los inversionistas así como también garantizar una sostenibilidad económica y generar plazas de trabajo por tal motivo, es imperativo desarrollar un proyecto de emprendimiento.

## **Justificación de la investigación**

Ante esta oportunidad, se buscará implementar todo lo aprendido a lo largo de la carrera de Gastronomía y se presentará el proyecto considerando una inversión razonable a precio de mercado sin exagerar precios de tal forma que se logre ejecutar en algún tiempo posterior a la entrega, generando así estímulo al espíritu de emprendimiento.

Por otra parte, en el presente trabajo se usará metodología de investigación cuantitativa (encuesta) además, se usará las técnicas de observación, investigación de información estadística sobre el sector en particular cuyas fuentes provienen de instituciones públicas como fuente primaria y como fuente secundaria se tomará revistas, diarios, libros que ayuden a soportar la factibilidad técnica y financiera del plan de negocio.

En conclusión, por medio de este trabajo se espera generar valor, impulsar el desarrollo del emprendimiento, generar beneficios e impacto positivo a la sociedad y a su vez contribuir con la mejoramiento de la economía del país generando bienestar y satisfaciendo a los mercados que más lo necesitan. Finalmente, el presente proyecto servirá como material de consulta para futuros estudiantes que deseen conocer sobre el tema.

## **Objetivos de la investigación**

### Objetivo General

- Estudiar la factibilidad de creación de un restaurante de comida ecuatoriana en la vía Samborondón para el 2017.

### Objetivos específicos

1. Investigar, clasificar y argumentar con fundamentación teoría relacionando las comidas típicas, restaurante y emprendimiento.
2. Elaborar una metodología de la investigación con el fin de analizar el mercado de la oferta y demanda y además de diagnosticar la situación actual del sector de comidas.
3. Elaborar una propuesta de plan de negocios y creación de un restaurante especializado en comida ecuatoriana ubicado en Samborondón para el 2017.

## Capítulo 1

### 1. MARCO TEÓRICO

#### 1.1. Historia de la comida típica ecuatoriana

Como la mayoría de las cocinas de los diferentes países, la de Ecuador está formada por la influencia de otras culturas que llegaron a nuestro país en la época de la conquista y después durante el siglo XIX y XX. Estas culturas en cuestión fueron, para el siglo XVII y XVIII, la indígena que habitaba el territorio, la española que llegó en los viajes del descubrimiento y la africana que trajeron los iberos como esclavos para trabajar en las minas y los cañaverales. Para el siglo XIX llegaron los franceses y los ingleses, los cuales, nos enseñaron su gastronomía aplicada a toda clase de platillos e ingredientes (Restrepo, 2005).

Las costumbres alimenticias, entre otras, de nuestros ancestros indígenas se vieron cambiadas, por un lado, a raíz de la empresa conquistadora con la presencia de Andaluces, valencianos y aragoneses, entre otros, quienes se impusieron sobre los guisos de la Iguana, el manatí o los insectos para reemplazarlos por el ganado vacuno, por nombrar sólo un producto y por el otro con las preparaciones y las costumbres africanas, especialmente en las zonas costeras (Restrepo, 2005).

La variación en los platos y las influencias en las mesas colombianas depende de la zona de donde provenga así como de los recursos naturales que dispongan, éstos pueden ser abundantes o pobres en una región, así mismo los climas múltiples o los desarrollos

sociales desiguales pueden repercutir en el crecimiento de una cocina propia y marcar la diferencia (Gastronomía en Ecuador, 2012).

## **1.2 Gastronomía en el Ecuador**

La gastronomía en el Ecuador es tan variada en su oferta y en sus ingredientes como son variadas sus culturas, sus regiones naturales y su biodiversidad. Cada zona posee una sazón propia como resultado de los productos naturales que existen en ella y en la que se nota las influencias de las corrientes étnicas que han poblado el Ecuador. Desde épocas prehispánicas, la gastronomía ya tenía su importancia, así lo demuestra la cerámica encontrada donde se evidencia el aprovechamiento de productos como la maíz, pescado, papas, frutas, cereales, leguminosas y el activo intercambio comercial que realizaban. Con la llegada de los españoles se incrementó aún más el gusto por la buena mesa y se diversificó su oferta (Valdivieso, Riofrío, Riofrío, & Valdivieso, 2010, pág. 32).

El almuerzo del ecuatoriano es más consistente de sus comidas diarias incluye generalmente tres platos: la sopa, cuya variedad es inagotable y se encuentra en todas las regiones; el segundo plato se compone de arroz, base de alimentación popular, con algún tipo de carne y acompañado de una ración ya sea de ensalada, granos, papas, plátano o yuca; y por último, un postre. La comida se complementa con jugos naturales de frutas. Vale mencionar que uno de los más populares sazonadores de la comida ecuatoriana es el refrito, cuya base es el achiote, colorante vegetal, que le da color y sabor, además un ingrediente muy importante en platos típicos tanto de la Sierra como de la Costa, es el maní. No se puede dejar de hablar la variedad de salsas de ahí que se acostumbra poner en la mesa ecuatoriana; los tipos de salsa dependen de la región y de la comida que

acompañe y sirven no solo para darle un toque picante sino para resaltar su sabor. No se sorprenda que en un restaurante popular se encuentren dos o más carbohidratos en el mismo plato; ya que mucha gente siente que no ha comido si el plato no tiene arroz (Valdivieso, Riofrío, Riofrío, & Valdivieso, 2010, pág. 32).

Si bien la gastronomía en el Ecuador se va cada vez occidentalizando más, muchas costumbres de antaño aún se mantienen. En la mayoría de los restaurantes le servirán como picadas productos típicos de maíz como canguil, mote y tostado o de plátano como los chifles y patacones. La papa, el pescado, los mariscos y las carnes, en especial de cerdo y chivo, son productos tradicionales de la mesa ecuatoriana, además de la inmensa oferta de frutas como naranjilla, guayabas, mora, ovos, badea, chirimoya, guanábana y runas, algunas de las cuales solo se las comercializa en el Ecuador; con las que se realizan deliciosos jugos, batidos o postres (Valdivieso, Riofrío, Riofrío, & Valdivieso, 2010, pág. 32).

### **1.3 Qué es un restaurante**

El término “restaurante” es de origen francés, y fue utilizado por primera vez en París, al designar con este nombre un establecimiento fundado alrededor de 1765, en el que se servían bebidas y comidas peor como algo distinguido a las posadas, tabernas y casas de comida. Su éxito fue inmediato y numerosos restaurantes fueron abiertos. Eran atendidos por camareros y mayordomos que habían abandonado sus empleos. Después de la revolución Francesa en 1789, la aristocracia arruinada, no pudo mantener su numerosa servidumbre, y muchos sirvientes desocupados fundaron o se incorporaron a éste nuevo tipo de casa de comidas que surgía en gran número (Ecuador Inmediato, 2010).

Por otra parte, la palabra restaurante logró extenderse por toda Europa, en donde se fueron adecuando al nombre de raíz, resolviéndolos en algunos países como “Restoran”, “Restaurante” o “Restauracja” (nombre utilizado en la Polonia). Esto da como resultado que los franceses han tenido un gran aporte en el mundo culinario, introduciendo este término y también con sus excelentes comidas, que son de gran aceptación por muchas personas (Ecuador Inmediato, 2010).

#### **1.4 Evolución de los restaurantes**

El origen de los restaurantes tal y como se les conoce actualmente no es muy antiguo. En el siglo 18, en los sitios donde se servía comida, sólo se podía comer a una hora fija y usted tenía que someterse a lo que sirviera el establecimiento. En el año de 1765, un francés de apellido Boulanger, vendedor de caldos y sopas, las bautizó con el nombre de 'restaurants' porque reconfortaban, y así las anunciaba en el exterior de su negocio. El restaurante de Boulanger, champs d'odiso, cobraba unos precios lo suficientemente altos como para convertirse en un lugar exclusivo en el que las damas de la sociedad acudían para mostrar su distinción (Ecuador Inmediato, 2010).

Es el negocio comercial de los restaurantes prospero después de la segunda guerra mundial ya que, muchas personas con posibilidades económicas adquirieron el habito de comer fuera de sus casas, la palabra restaurante se estableció en breve y los chef de más reputación que hasta entonces solo habían trabajado para familias privadas abrieron también sus propios o fueron contratados por un nuevo grupo pequeños empresarios: Los restauradores (Ecuador Inmediato, 2010).



## 1.5 Cuántos tipos de restaurantes

A continuación se describe sólo unos cuantos tipos generales de restaurantes, pero con investigación cuidadosa y con experiencia. Los tipos de restaurantes que existen más comunes son (Cooper, Floody, & McNeill, *Cómo iniciar y administrar un restaurante*, 2002, pág. 9):

- El restaurante fino o tipo gourmet Buffet
- El restaurante mediano, informal y de ambiente familiar
- Restaurante de comida rápida
- El de proveedores sociales y de contrato
- Restaurante de especialidades
- Comida rápida para llevar

## 1.6 Restaurantes: algunas clasificaciones

Según (Cooper, Floody, & McNeill, *Cómo iniciar y administrar un restaurante*, 2002, págs. 9-12) los restaurantes pueden clasificarse de diversas maneras, teniendo en cuantos varios factores: las costumbres sociales, los hábitos y los requerimientos personales a nivel turístico y extranjero. De acuerdo a esto existen varios tipos:

- *Restaurantes gourmet*: Estos ofrecen platos que atraen a ciertos aficionados a comidas delicadas y finas. El servicio y el precio se adecuan a la calidad de la comida, por lo que no es raro encontrar a estos en la lista de los más caros.

- *Restaurantes especiales:* En su menú se puede observar una variedad limitada y un estilo de cocina determinado. En sus cartas presentan las especialidades las cuales no pueden ser encontradas en otros restaurantes, como mariscos, aves, carnes, etc. No debe confundirse con el restaurante étnico que solamente ofrece lo más representativo de una cultura perteneciente a algún país.
- *Restaurante Familiar:* estos restaurantes se encargan de proveer al consumidor de un menú con platos sencillos y precio moderado, lo cual es muy recomendable para familias, ya que sus comidas ofrecen productos pensados para todas las edades. Se trata de cadenas de restaurantes o un sistema de organización.
- *Restaurantes convenientes:* Se trata de establecimientos con un servicio rápido y precio económico, en el cual la limpieza del local debe ser intachable para gozar de la total confianza del consumidor ante los precios tan bajos. En esta categoría es posible encontrar las casas de comidas rápidas.

### **1.7 Clasificación según el tipo de comida**

A continuación se detalla la clasificación según el tipo de comida (Tipos, 2014):

- Vegetariano y macrobiótica
- Pescados y mariscos
- Carnes rojas
- Aves

Clasificación según la variedad de servicios:

- *Restaurantes de autoservicios*: suelen encontrarse en diversos puntos turísticos, como centros comerciales, aeropuertos, ferias, etc. El cliente combina los platos a su gusto y cuanta con precios bajos.
- *Restaurantes de menú y a la carta*: Contienen una variedad de platillos individuales, para que los clientes elijan a gusto y de acuerdo al presupuesto con el que dispongan. Es costumbre dejar propina.

Clasificación según la categoría:

- *Restaurante de lujo (5 tenedores)*: Reúnen ciertas características vinculadas con la calidad de la comida, el servicio y el establecimiento que permite ser encontrado dentro de esta categoría. El servicio es la principal característica que se destacan, contando con valet parking, sala de espera, bar, atención personalizada, etc. El establecimiento contará con muchos lujos y la comida debe ser excepcional, contando con amplia variedad.
- *Restaurante de primera (4 tenedores)*: También conocido como full service. Se diferencia del anterior, principalmente, por presentar una carta más acotada, con menos variedad de comidas y bebidas alcohólicas.
- *Restaurantes de segunda clase (3 tenedores)*: puede encontrarse bajo el nombre de restaurante turístico. Su establecimiento cuenta con menos lujos y menos espacio, al igual que la carta es mucho más acotada, habiendo pocas variedades. El servicio es menos lujoso, aunque los meseros tienen uniforme.
- *Restaurante de tercera clase (2 tenedores)*: El acceso al establecimiento es utilizado tanto por clientes como por el servicio y su mobiliario no contiene

grandes lujos igual que su cristalería. El uniforme del personal es sencillo y su carta presenta tres o cuatro menús.

- *Restaurante (1 tenedor)*: su servicio es muy sencillo, encontrándose desde cristalería sencilla hasta servilletas de papel. Su menú cuenta con muy pocas comidas y platillos.

## **1.8 Normas Internacionales de Espacio para Restaurantes**

El diseño de un restaurante es vital para poder brindar un servicio de calidad, el no poner atención a este aspecto el resultado se verá reflejado en pérdidas por remodelación, pérdidas en la operación, tanto de tiempo como en materias primas, así como, dificultad en el control y seguimiento del elemento humano y material. Un referente para este tipo de construcciones lo es el libro ‘El Arte de proyectar en arquitectura’ de Ernst Neufert. En él se exponen todas aquellas cuestiones de índole constructiva que deben ser tenidas en cuenta para restaurantes de distintos tipos y con distintos fines: aeropuertos, trenes, hospitales, etc. En una revisión rápida de esas normas que se establecen en los distintos países, cuyos objetivos están encaminados a garantizar las mejores condiciones para ofrecer servicios, todas coinciden en que los puntos más importantes a considerar al diseñar un restaurante son los siguientes (Hostelería Ecuador, 2017):

- **Circulación**: considerar las rutas a seguir por los clientes y el personal de servicio, posiciones y otros requisitos de espacios de corredor, pasillos, entradas y salidas.
- **Decoración**: decidir el esquema básico de interiores, así como todos los aspectos constructivos para crear el carácter y estilo del restaurante.

- Organización de mesas y asientos: teniendo en cuenta el acceso, servicio, ventanas y otros aspectos del salón comedor, preparar el esquema interior mostrando la organización de mesas y asientos.
- Pavimento: considerar la construcción del pavimento y seleccionar revestimientos de suelo adecuados, teniendo en cuenta la decoración de salón y demás condiciones como por ejemplo: La intensidad de uso, grado de confort, materiales aislantes de ruido, facilidad de limpieza, etc.
- Paredes: examinar la selección de revestimientos y recubrimientos de paredes pensando en la posibilidad de variar el acabado superficial en caso de manchas, raspaduras y desgaste.
- Techo: decidir la construcción y acabado apropiado para el techo, teniendo en cuenta su altura, decoración, riesgo de incendio, regulación de la calefacción, ventilación, iluminación, y la necesidad de incorporar nuevos servicios.
- Accesorios y equipo: seleccionar y diseñar expresamente los accesos y equipos adecuados para el salón, incluyendo mobiliario integrado y otras unidades y detalles decorativos.
- Mobiliario: especificar detalles del mobiliario: tipo, estilo, calidad, cantidad y requisitos en cuanto a fabricación y diseño.
- Ruido: considerar la necesidad de reducir el ruido que entra del exterior y de la cocina.
- Ventilación: examinar las disposiciones para calefacción y ventilación adecuadas a las condiciones variables.
- Iluminación: decidir los niveles apropiados para la iluminación funcional, el grado de variación de la iluminación y medios de regulación.

- *Protección y seguridad:* revisar el riesgo de incendio, accidentes y otros peligros, considerando las previsiones de escape en caso de que ocurran estos.
- *Control:* determinar situación diseño y servicio de los muebles de caja, puestos para el servicio y demás unidades precisas para el funcionamiento y control del restaurante.

Ahora bien, el corazón de un restaurante está en las áreas donde se elaboran los alimentos y en donde estos se consumen. De forma particular, además de las anteriores normas generales se deben considerar de forma independiente los siguientes criterios para (Hostelería Ecuador, 2017):

### **1.9 Métodos de cocción (formas en las que se cocinan los platos)**

Los métodos de cocción tienen que ver con exponer a un alimento al calor para modificar su aspecto, color, textura, composición química, hacerlo más apetitoso, más digestivo y más sano -por la destrucción de microorganismos. Dentro de los métodos está el de cocción por calor húmedo, que más que realzar el sabor busca ablandar los alimentos, penetra el vapor de agua entre las hebras del producto rompiendo su consistencia, lo que provoca que las vitaminas y minerales se disuelvan. Ejemplo de esto es sanchochar, blanquear y pochar (La Hora, 2013).

#### **1.9.1 Hervir o sanchochar**

Se realiza a través de un medio líquido (agua, caldo, leche...) en estado de ebullición. Se debe considerar siempre el punto de cocción para evitar que los alimentos pierdan su

valor nutritivo, sabor, color y textura. Además, es recomendable, en algunos casos, retirar del fuego y añadir agua fría para paralizar el proceso de hervor. El tiempo varía dependiendo del tamaño, la especie, si los alimentos están enteros o en trozos, si están pelados... En algunos casos, el agua de la cocción sirve como base de salsas o caldos (La Hora, 2013).

### **1.9.2 Blanquear**

El alimento se sumerge en agua cuando hierve y se espera que retome el punto de ebullición. En el caso de verduras, se recomienda pasarlas luego por agua fría o helada. A este proceso se le llama refrescar. El blanqueado dura desde 30 segundos hasta cuatro minutos aproximadamente, depende de la cantidad del alimento. Esta técnica permite que un alimento se cueza sólo un poco, además evita la decoloración. En algunos casos se termina de cocinar posteriormente en algún preparado. Es muy utilizado en la preparación de verduras para congelación (La Hora, 2013).

### **1.9.3 Pochar**

No llega nunca a hervir, sino que se cocinan en el punto que el agua comienza a generar burbujas. Con esta técnica se cuecen, ante todo, comestibles de alto contenido proteico, que se mantienen en forma compacta, unida y jugosa, mientras el agua no llega a hervir. Por lo común, al agua para escalfar se le añade un poco de vinagre y otras especias, (excepto sal) que ayudan a mantener unidas las proteínas y dan sabor al alimento. (La Hora, 2013).

Si el comestible requiere la sal como sazón, ésta debe agregarse al agua en pequeñas cantidades o, mejor aún, al terminarse el proceso de cocción. Si el agua es demasiado fría, las proteínas se disuelven y el producto queda aguado y sin sabor. En el caso contrario, si el agua se deja hervir, las proteínas se dilatan, se separan y el producto, si no se deshace por completo, queda lleno de perforaciones (La Hora, 2013).

#### **1.9.4 Vapor**

Consiste en cocer el alimento con el vapor que genera un líquido en ebullición. Para realizar este método, existen ollas especiales: un hervidor doble cuya parte superior está perforada con agujeros grandes para que pase el vapor hacia los alimentos y estos se cuezan sin hervir. Si no se cuenta con ésta, puede utilizar una rejilla (La Hora, 2013).

Tiene la opción de ponerle sabor al líquido de la cocción con especias, hierbas aromáticas o verduras como hojas de apio, tallos de perejil o ingredientes similares. Es importante cuidar el nivel del líquido durante todo el procedimiento. Si está demasiado alto, el alimento hervirá; si está muy bajo, se secará y quemará la cacerola y el producto tomará mal olor y sabor. Este sistema es ideal para frutas y verduras, puesto que éstas contienen mucha agua. La ventaja que ofrece es que los alimentos conservan todos sus nutrientes, así como su color y sabor (La Hora, 2013).

#### **1.10 Platos de la comida Típica ecuatoriana**

A pesar de ser un país pequeño, la gastronomía de Ecuador es bastante variada. Esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (costa, sierra, oriente



y región insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país, se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales (Ecuatorianos en el Mundo, 2016).

*Gráfico 1 Pescado*



**Fuente:** (Ecuatorianos en el Mundo, 2016)

El pescado que suele comerse en la costa ecuatoriana es conseguido de las aguas del Océano Pacífico, o de los innumerables ríos navegables de la zona. Entre los principales pescados se encuentran el picudo, albacora, dorado, camotillo, chame, corvina y la trucha. Algunos de los platos populares con pescado están: sopa marinera, ceviches de pescado, corviches, bollos, cazuelas, estofado de pescado con maní, encocado, etc. Un plato típico de la costa se llama Encebollado de pescado (Calameo, 2016).

*Gráfico 2 Plátano*



**Fuente:** (Ecuatorianos en el Mundo, 2016).

Ecuador es un principal país exportador de plátano, por lo que este representa un importante elemento en la gastronomía, en especial en la costa ecuatoriana. Existen tres principales variedades de plátano, siendo las tres más importantes: el plátano verde, el plátano maduro y el guineo. Los plátanos verdes y maduros deben cocinarse antes de ser ingeridos. El plátano maduro (o simplemente, ‘maduro’) suele comerse frito, asado o hervido de igual manera, y tiene un sabor más dulce y una consistencia más suave (Calameo, 2016).

*Gráfico 3 Verduras y legumbres*



**Fuente:** (Ecuatorianos en el Mundo, 2016).

Las verduras están presentes en diferentes formas. Especialmente se las acompaña con arroz, con yuca, o salsa de maní o tostado. El maíz se suele comer con ceviche, o también se cocinan los choclos en agua y sal, las mazamorras y se los comen con queso fresco. Igual los frijoles, que acompañan a muchos de los platos. El Puré de papas también es muy típico, o se lo sirve junto con los llapingachos que son tortillas de papa o los en la sopa muy típica llamada locro (Calameo, 2016).

#### **Gráfico 4 Carnes**



**Fuente:** (Ecuatorianos en el Mundo, 2016).

En Ecuador se suele comer de vaca, cerdo, cordero, pollo y también de cabra. Algunos platos se combinan con verduras como el seco de chivo o el seco de gallina, que consta de trozos de carne, tipo estofado, acompañado con arroz. Dentro de los platos exóticos se tiene el cuy, que suele comerse asado en las celebraciones de ciertas partes andinas del país. La carne de chanco (*cerdo, lechón, cachorro*), que se come en varios lugares del Ecuador, participa en la elaboración de diversos platos, algunos de ellos como fritada, hornado y chugchucaras. Es de destacar de la cocina de Ecuador, los caldos (conocidos como *sopas* o *locros*) que suelen prepararse con verduras muy diversas y carne de gallina, son frecuentemente servidos en los mercados callejeros como desayuno. Algunos de ellos

son muy populares como el yaguarlocro, que es una sopa de papas que lleva como ingrediente borrego y una salsa especial, que visitando el Ecuador sabrán degustar (Calameo, 2016).

## **1.11 Lista de platos por regiones del Ecuador**

A continuación se exponen una lista de platos por las regiones del Ecuador que son: Costa, Sierra y Amazonía (Calameo, 2016).

### **1.11.1 Platos típicos de la costa**

- Arroz con leche
- arroz con camarones
- arroz con menestra y carne asada
- bollo de pescado
- bolón de verde
- caldo de salchicha
- camarón encocado
- cangrejos criollos
- cazuela de pescado
- cebiche de mariscos
- ceviche de camarón
- cocadas
- conchas asadas
- el cebiche de espondilus
- empanadas de verde

- encebollado de pescado
- estofado de bocachico
- guatita
- humitas
- muchines de yuca
- sopa marinera
- tortillas de maíz

### **1.11.2 Platos típicos de la sierra**

- Cuy Asado: Es uno de los platos típicos de la sierra que se aliña con sal, ajo, cominos y se sirve con papas.
- Llapingachos: Plato de tortillas de papa rellena con queso fresco de la zona. Se sirve acompañado de chorizo, salsa de maní y huevo frito.
- Fritada: Carne de cerdo en trozos pequeños con tostado, mote, plátano frito y papas cocinadas.
- Locro de Papas: Sopa muy sabrosa hecha con dos clases de papas.
- Humitas: Básicamente es un tamal de maíz mezclado con carne o vegetales y cocido dentro de una hoja de plátano.

### **1.11.3 Platos típicos de la Amazonía**

Por la gran multiplicidad de productos y especias, animales y frutas, la Amazonia ofrece una cultura gastronómica poco conocida por el extranjero pero muy popular entre los nativos. Las frutas exóticas del oriente ecuatoriano incluyen: arazá, cocona, borojó,

chonta, entre otras. Los animales más consumidos son mono, tortuga, guanta, chontacuro (gusano de chonta), hormigas culonas, serpientes, las cuales se combinan con yuca o plátano (Calameo, 2016).

### **1.12 Normas de Higiene y Manipulación de los Alimentos**

Todo manipulador mantendrá una higiene personal estricta para evitar que los microorganismos de lo que pueden ser portadores contaminen los alimentos. Para ello, deben usar ropa limpia y de uso exclusivo. La higiene de las manos es la más importante ya que es la parte del cuerpo que está en contacto directo con los alimentos: se utiliza jabón, agua caliente y un cepillo para las uñas. Se deben enjuagar y secarlas con toallas de papel de un solo uso es el sistema de secado más recomendable. Pero, ¿cuándo deben lavarse las manos? (Cursos de Gastronomía, 2017).

- Cuando se inicia la jornada laboral y después de cada interrupción del trabajo.
- Después de tocar los alimentos crudos y antes de tocar los cocinados.
- Después de utilizar pañuelos para estornudar, toser o sonarse.
- Después de ir al baño.

Si se produce una herida en las manos del manipulador, después de curarla se protegerá con un apósito impermeable y de un color vistoso. Ante situaciones como diarrea, anginas, fiebre o resfriado, el manipulador deberá comunicarlo y la dirección decidirá, bajo consulta médica, si es necesario sustituir al manipulador, hasta que no se recupere. Está prohibido fumar, comer o mascar chicle mientras se trabaja, acciones que aumentan

los movimientos de las manos y la salivación y, por tanto, facilitan la transmisión de patógenos (Cursos de Gastronomía, 2017).

### **1.12.1 Instalaciones y áreas**

A continuación se muestran los lineamientos a considerar dentro de las instalaciones y áreas (Cursos de Gastronomía, 2017):

1. Las instalaciones de los establecimientos deben evitar la contaminación de las materias primas, alimentos y bebidas.
2. Los pisos, paredes y techos del área de elaboración deben ser de fácil limpieza, sin grietas o roturas.
3. Las puertas y ventanas del área de elaboración deben ser provistas de protecciones para evitar la entrada de la lluvia, fauna nociva, o plagas, excepto puertas y ventanas que se encuentran en el área de atención al cliente.
4. Debe evitarse que las tuberías, conductos, rieles, vigas, cables, etc. pasen por encima de tanques y áreas de elaboración donde el producto sin envasar esté expuesto. En donde existan, deben mantenerse en buenas condiciones de mantenimiento y limpios.

### **1.12.2 Equipo y utensilios**

A continuación se muestran los aspectos técnicos de equipo y utensilios (Cursos de Gastronomía, 2017):

1. Los equipos deben ser instalados en forma tal que el espacio entre ellos mismos, la pared, el techo y piso, permitan su limpieza y desinfección.
2. El equipo y los utensilios empleados en las áreas en donde se manipulen directamente materias primas, alimentos y bebidas sin envasar, y que pueden entrar en contacto con ellos, deben ser lisos y lavables sin roturas.
3. Los materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos y bebidas o sus materias primas, se deben poder lavar y desinfectar adecuadamente.
4. En los equipos de refrigeración y congelación se debe evitar la acumulación de agua.
5. Los equipos de refrigeración y congelación deben contar con un termómetro o con un dispositivo de registro de temperatura en buenas condiciones de funcionamiento y colocado en un lugar accesible para su monitoreo.

### **1.12.3 Servicios**

A continuación se muestran los lineamientos de servicios (Cursos de Gastronomía, 2017):

1. Debe disponerse de agua potable, así como de las instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.
2. Las cisternas o tinacos para su almacenamiento de agua deben estar protegidos contra la contaminación, corrosión y permanecer tapados. Sólo se podrán abrir para su mantenimiento, limpieza o desinfección y verificación siempre y cuando no exista riesgo de contaminar el agua.
3. El agua potable que no se utilice para la producción de vapor, refrigeración, sistema contra incendios y otros propósitos similares que no estén en contacto



directo con la materia prima, alimentos o bebidas, debe transportarse por tuberías completamente separadas e identificadas, sin que haya ninguna conexión transversal no sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.

4. Para evitar plagas provenientes del drenaje, éste debe estar provisto de trampas contra olores, y coladeras o canaletas con rejillas, las cuales deben mantenerse libres de basura, sin estancamientos y en buen estado. Cuando los drenajes no permitan el uso de estos dispositivos, se deberán establecer otras medidas que cumplan con la misma finalidad
5. Los establecimientos deben disponer de un sistema de evacuación de efluentes o aguas residuales el cual debe estar libre de reflujos, residuos, desechos o fauna nociva.
6. Cuando se requiera, los drenajes deben estar provistos con trampas de grasa.
7. Los baños deben contar con separaciones físicas completas, no tener comunicación directa ni ventilación hacia el área de elaboración y debe contar con lo siguiente:
  - Agua potable, retrete, lavabo que podrá ser acondicionado manual, jabón o detergente, papel higiénico y toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático. El agua para el retrete podrá ser no potable.
  - Depósitos para basura con bolsa y tapadera oscilante o acondicionada por pedal
  - Rótulos o ilustraciones en donde se promueva la higiene personal, haciendo hincapié en el lavado de manos después del uso de los sanitarios
8. La ventilación debe evitar el calor y condensación de vapor excesivos, así como la acumulación de humo y polvo.

9. Si se cuenta con instalaciones de aire acondicionado, se debe evitar que las tuberías y techos provoquen goteos sobre las áreas donde las materias primas, alimentos y bebidas estén expuestos.

10. Se debe contar con iluminación que permita la realización de las operaciones de manera higiénica.

11. Los focos y las lámparas que puedan contaminar alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin envasar, en caso de rotura o estallido, deben contar con protección o ser de material que impida su astillamiento.

#### **1.12.4 Almacenamiento**

A continuación se exponen los parámetros de almacenamiento de los restaurantes (Cursos de Gastronomía, 2017):

1. Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de materia prima, alimentos y bebidas que se manejen. Se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.
2. El almacenamiento de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, se debe hacer en un lugar separado y delimitado de cualquier área de manipulación o almacenado de materias primas, alimentos y bebidas. Los recipientes, frascos, botes, bolsas de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, deben estar cerrados e identificados.
3. Las materias primas, alimentos y bebidas, deben colocarse en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación.

4. La colocación de materias primas, alimentos y bebidas se debe hacer de tal manera que permita la circulación del aire.
5. La estiba de productos debe realizarse evitando el rompimiento y exudación de empaques y envolturas.
6. Los implementos o utensilios tales como escobas, trapeadores, recogedores, fibras y cualquier otro empleado para la limpieza del establecimiento, deben almacenarse en un lugar específico de tal manera que se evite la contaminación de las materias primas, los alimentos y bebidas.

#### **1.12.5 Control de operaciones**

A continuación se exponen los controles de operaciones para los restaurantes (Cursos de Gastronomía, 2017):

1. Los equipos de refrigeración se deben mantener a una temperatura máxima de 7°C.
2. Los equipos de congelación se deben mantener a una temperatura que permita la congelación del producto.
3. Se debe evitar la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.
4. Los alimentos y bebidas procesados no deben estar en contacto directo con los no procesados, aun cuando requieran de las mismas condiciones de temperatura o humedad para su conservación.
5. El establecimiento periódicamente debe dar salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.

### **1.12.6 Control de materias primas**

A continuación se exponen las normas de práctica de higienes en restaurantes (Cursos de Gastronomía, 2017):

1. Los establecimientos que preparen o elaboren alimentos y bebidas deben inspeccionar o clasificar sus materias primas e insumos antes de la producción o elaboración del producto.
2. No utilizar materias primas que ostenten fecha de caducidad vencida.
3. Tener identificadas sus materias primas, excepto aquellas cuya identificación sea evidente.
4. Separar y eliminar del lugar las materias primas que evidentemente no sean aptas, a fin de evitar mal uso, contaminaciones y adulteraciones.
5. Cuando aplique, las materias primas deben mantenerse en envases cerrados para evitar su posible contaminación.
6. No aceptar materia prima cuando el envase no garantice su integridad.

### **1.13 Estudio de Factibilidad**

El estudio de factibilidad es un instrumento que sirve para orientar la toma de decisiones en la evaluación de un proyecto y corresponde a la última fase de la etapa pre-operativa o de formulación dentro del ciclo del proyecto. Se formula con base en información que tiene la menor incertidumbre posible para medir las posibilidades de éxito o fracaso de un proyecto de inversión, apoyándose en él se tomará la decisión de

proceder o no con su implementación. El estudio de factibilidad debe conducir a:  
(Gestiopolis, 2017):

- Determinación plena e inequívoca del proyecto a través del estudio de mercado, la definición del tamaño, la ubicación de las instalaciones y la selección de tecnología.
- Diseño del modelo administrativo adecuado para cada etapa del proyecto.
- Estimación del nivel de las inversiones necesarias y su cronología/lo mismo que los costos de operación y el cálculo de los ingresos.
- Identificación plena de fuentes de financiación y la regulación de compromisos de participación en el proyecto.
- Definición de términos de contratación y pliegos de licitación de obras para adquisición de equipos y construcciones civiles principales y complementarias.
- Sometimiento del proyecto si es necesario a las respectivas autoridades de planeación y ambientales.
- Aplicación de criterios de evaluación tanto financiera como económica, social y ambiental, que permita allegar argumentos para la decisión de realización del proyecto.

## 1.2 Marco conceptual

- **Restaurante:** establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidos en el mismo local (Real Academia Española, 2016).
- **Empresa:** se entienden como unidades técnico-económicas porque transforman un conjunto de recursos, mediante el uso de determinada tecnología, en un conjunto de

productos y/o servicios que tiene valor económico (Iborra , Dasí, Dolz, & Ferrer, 2014, pág. 5).

- **Comida Típica:** son comidas que pertenecen a una región, ciudad o país que las crear, preparan y las conforman para identificar que son de esa particular región.
  
- **Restaurante de cocina libre o nueva cocina:** son aquellos que ofertan nuevas creaciones culinarias con mayor o menor fortuna o que entremezclan platos tradicionales con novedades más o menos creativas o de inspiración en las cocinas autóctonas o productos de la tierra. Son minoría pero representan el mayor avance en la investigación y desarrollo de la gastronomía de este amanecer del siglo XXI (Gallego, 2012, pág. 31).
  
- **Restaurantes de cocinas extranjeras:** con independencia de los populares restaurantes “chinos” que se pueden encontrar en cualquier lugar por extraño que nos parezca, los restaurantes de cocinas de otros países van encontrando poco a poco su espacio en la Restauración española, sobre todo, gracias al turismo. Los mexicanos, italianos, orientales diversos, japoneses, árabes, alemanes en las zonas turísticas, franceses, ingleses e irlandeses e irlandeses, etc. son algunas de sus representaciones. El nivel gastronómico, con excepciones, no tiene un gran significado (Gallego, 2012, pág. 32).
  
- **Evaluación del proyecto:** busca calcular la rentabilidad de la inversión, la ocurrencia de hechos futuros y estima los costos y beneficios futuros en un solo de entre muchos escenarios posibles (Sapag, 2007, pág. 9).

- **Factibilidad:** la valoración de factibilidad es efectivo para el cribado de proyectos que son inconscientes con los objetivos del negocio, son técnicamente imposibles o son económicamente no rentables. Aunque es laborioso, el estudio de la factibilidad vale la pena, y, a la larga, ahorra a los negocios y analistas de sistemas gran cantidad de tiempo y dinero (Kendall & Kendall , 2005, pág. 53).

## Capítulo 2

### 2. INVESTIGACIÓN DE MERCADO

#### 2.1. Definición

La investigación de mercado, en general, se puede definir como la búsqueda y obtención de datos, se podría definir de forma muy simplista la investigación de mercados como la búsqueda y obtención de datos de mercado. El objetivo básico de la investigación de mercados es ayudar a la toma de decisiones con la menor incertidumbre posible (Castillo, 2008, pág. 19).

En ese sentido, la investigación de mercado, ayudará a recopilar la información para conocer con mayor exactitud la situación actual del sector en particular por medio de encuestas. Es necesario, destacar que con esta información se podrá tomar mejor las decisiones que servirán para confirmar la aceptación de los platos típicos, perfil del consumidor, frecuencia de compra, características del servicio, entre otros, con todo esto, además de preguntas a expertos se podrá delinear un mejor plan de acción para implementar el proyecto de emprendimiento.

#### 2.2. Beneficios

Según (Castillo, 2008, pág. 19) existen dos beneficios claros dentro de la investigación de mercado:



- 1) Crear información para alcanzar el éxito de un bien ya sea un producto o servicio que se ofrece o se va a ofrecer.
- 2) Evitar inconvenientes y así prevenir algún tipo de fracaso en un producto o servicio que se va a invertir.

### **2.3. Metodología**

La metodología a usar será cuantitativa es decir mediante encuestas. Todas las muestras bajo el enfoque cuantitativo deben ser representativas; por tanto, los términos “al azar” y “aleatorio” denotan un tipo de procedimiento mecánico para seleccionar unidades de análisis en la población (muestrear), fundamentado en la teoría de las probabilidades, que me dará cierta seguridad de que la muestra será representativa de la población (Castillo, 2008, pág. 111).

Según el nivel de conocimiento científico (observación, explicación, descripción) al que se opta llegar por parte del investigador, se debe formular el tipo de estudio, es decir el tipo de información que se espera obtener. También es necesario considerar los objetivos. Entre tanto se ha escogido la exploratoria y la descriptiva.

El diseño es un plan de acción que estará contemplada las estrategias para la recopilación de la información del mercado de la oferta y demanda. Dentro del trabajo de investigación este diseño ayudará a alcanzar los objetivos y beneficios planteados para el plan de negocios.

Se aplicará buscando las variables a investigar, luego si será exploratoria, descriptiva o experimental, luego, analizar la población si es finita o infinita para aplicar posteriormente la fórmula del muestreo, realizar las encuestas y finalmente, el análisis mediante la tabulación e interpretación de los resultados.

La investigación exploratoria es valiosa porque orienta las preguntas que se elaborarán en la encuesta (investigación descriptiva). Pero, el inconveniente de la investigación exploratoria es que sus datos no pueden ser tomados como resultados para hacer inferencias definitivas de todo el mercado objetivo (población meta).

- **Descriptivo:** su preocupación primordial radica en describir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos, utilizando criterios sistemáticos que permitan poner de manifiesto su estructura o comportamiento (Castillo, 2008, pág. 12).

Adicionalmente, es necesario considerar que el investigador deberá describir situaciones o eventos en relación a la aportación para el proyecto. En este sentido, se busca mediar seleccionando una variedad de cuestiones y se va midiendo cada una de ellas de forma independiente, para que así se describa lo que se está investigando. En concreto, la descripción se centra en medir los explicativos en descubrir por tanto se debe delinear lo que se va a medir y a quienes involucrarían para usar la mediación.

#### **2.4. Técnica a utilizar**

Por medio del método cuantitativo se desarrollará en base al número de encuestas.

- **La Encuesta:** Recopilar opiniones por medio de preguntas concretas en un universo o muestra específicos.
- **La Observación:** Evaluar diferentes aspectos de un fenómeno a fin de estudiar sus características y comportamientos dentro del medio en donde se desenvuelve. Los métodos de observación a utilizar serán: Directa y Participativa.

## **2.5. Objetivos de la investigación**

- a) Recolectar información sobre la necesidad de comida típica en el sector de Samborondón y así ayudar a satisfacer las necesidades del consumidor final.
- b) Conocer la frecuencia, hábitos y perfil del consumidor de los platos típicos del restaurante que estará ubicado en el sector de Samborondón.
- c) Autoanalizar para saber cuáles son las necesidades.

## **2.6. Población objetivo**

La población a estudiar estará basada en la población de Samborondón es de 44.637 habitantes según el Censo del 2010 del (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2015).

## **2.7. Determinación del tamaño de la muestra**

*Muestreo Probabilístico.* En el muestreo probabilístico, todos los elementos de la población tienen una probabilidad (oportunidad) conocida y exacta de ser seleccionado en la muestra. *La ventaja del muestreo probabilístico es que genera muestras más*

*representativas del mercado meta, ya que no hay discrimin de ningún elemento poblacional.*

Fórmula para población infinita:

Se tomará como base la fórmula de población infinita para del cálculo del tamaño de la muestra desconociendo el tamaño de la población:

$$n = \frac{z^2 pq}{e^2}$$

**n** = el tamaño de la muestra.

**N** = tamaño de la población.

**P**=probabilidad a favor.

**Q**= probabilidad en contra.

**$\sigma$**  = Desviación estándar de la población que, generalmente cuando no se tiene su valor, suele utilizarse un valor constante de 0,5.

**Z** = Valor obtenido mediante niveles de confianza. Es un valor constante que, si no se tiene su valor, se lo toma en relación al 95% de confianza equivale a 1,96.

**e** = Límite aceptable de error muestral que, generalmente cuando no se tiene su valor, suele utilizarse un valor que varía entre el 1% (0,01) y 9% (0,09), valor que queda a criterio del encuestador. En concreto, es el error muestral permisible.

$$N = \frac{1.962 * (0.5) *(0.5)}{(0.0055)^2} = 320 \text{ encuestas.}$$

N= 320 encuestas

## 2.8. Análisis de los resultados

### 1. ¿Cuáles son las principales razones para consumir alimentos fuera de su casa?

Objetivo: determinar los factores que impulsan el comer fuera por los habitantes del sector.

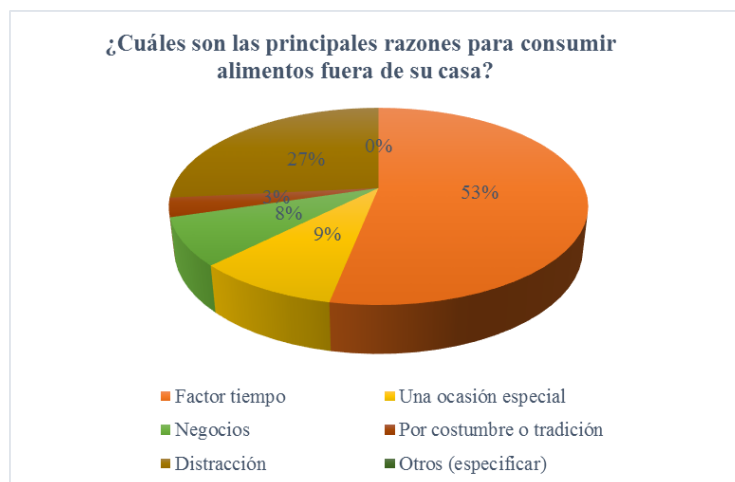
**Tabla 1** Resultados de la pregunta 1 ¿Cuáles son las principales razones para consumir alimentos fuera de su casa?

	%	No.
Factor tiempo	53%	170
Una ocasión especial	9%	30
Negocios	8%	25
Por costumbre o tradición	3%	10
Distracción	27%	85
Otros (especificar)	0%	0
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>320</b>

**Fuente:** informativa obtenida del proceso de encuesta

**Autoría:** autores.

**Gráfico 5** Resultados de la pregunta No. 1 en las encuestas



**Elaborado por:** los autores.

**Interpretación.-** Según los encuestados las principales razones para consumir alimentos fuera de su casa son con un 53% factor tiempo, seguido de un 27% distracción, un 9% por una ocasión especial, un 8% por negocios y un 3% por costumbre. Esto permite tener claridad sobre los tiempos de preparación y una atención rápida de servicio al cliente son importantes para reducir tiempos de espera así como también que el ambiente sea cómodo y agradable a la vista pero sobretodo que se sienta una conexión sobre la sensación y experiencia de la distracción.

## 2. ¿Con qué frecuencia usted visita un restaurante de la vía a Samborondón?

Objetivo.- Conocer la periodicidad de los consumos para determinar la capacidad instalada y la proyección financiera del negocio.

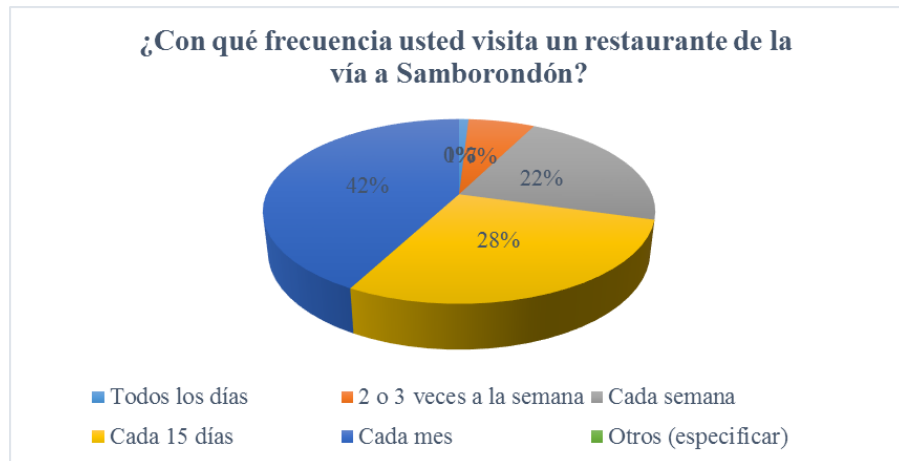
**Tabla 2** Resultados de la pregunta 2 ¿Con qué frecuencia usted visita un restaurante de la vía a Samborondón?

	%	No.
Todos los días	1%	3
2 o 3 veces a la semana	7%	21
Cada semana	22%	70
Cada 15 días	28%	91
Cada mes	42%	135
Otros (especificar)	0%	0
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>320</b>

**Fuente:** informativa obtenida del proceso de encuesta

**Autoría:** autores.

**Gráfico 6** Resultados de la pregunta No. 2 en las encuestas



**Elaborado por:** los autores.

**Interpretación.-** En relación a la frecuencia de visita a un restaurante de la vía a Samborondón, el 42% de los encuestados comentaron que visitan cada mes, el 28% cada 15 días, el 22% cada semana, un 7% solo dos a tres veces a la semana mientras que un 1% todos los días. Esto permite determinar que es necesario realizar estrategias para captación de clientes.

### **3. ¿En qué momentos del día suele visitar un restaurante de la vía a Samborondón con mayor frecuencia?**

**Objetivo.-** conocer el comportamiento del horario de consumo para concentrar los esfuerzos en atención al cliente.

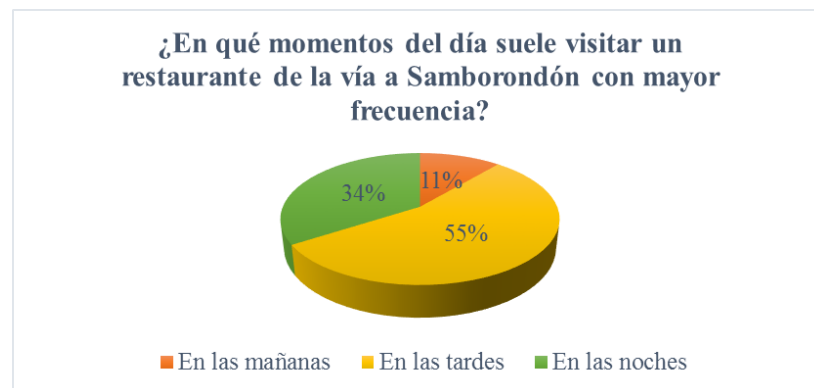
**Tabla 3** Resultados de la pregunta 3 ¿En qué momentos del día suele visitar un restaurante de la vía a Samborondón con mayor frecuencia?

	%	No.
En las mañanas	11%	36
En las tardes	55%	175
En las noches	34%	109
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>320</b>

**Fuente:** informativa obtenida del proceso de encuesta

**Autoría:** autores.

**Gráfico 7** Resultados de la pregunta No. 3 en las encuestas



**Elaborado por:** los autores.

**Interpretación.-** El 55% de la muestra considera que la tarde como momentos del día suele visitar un restaurante de la vía a Samborondón con mayor frecuencia, mientras que un 34% en las noches y un 11% en las mañanas.

#### **4. ¿En compañía de quiénes acostumbra a visitar un restaurante de la vía a Samborondón?**

**Objetivo.-** Evaluar el número y tipo de acompañantes para poner un número considerado de mesas y sillas.



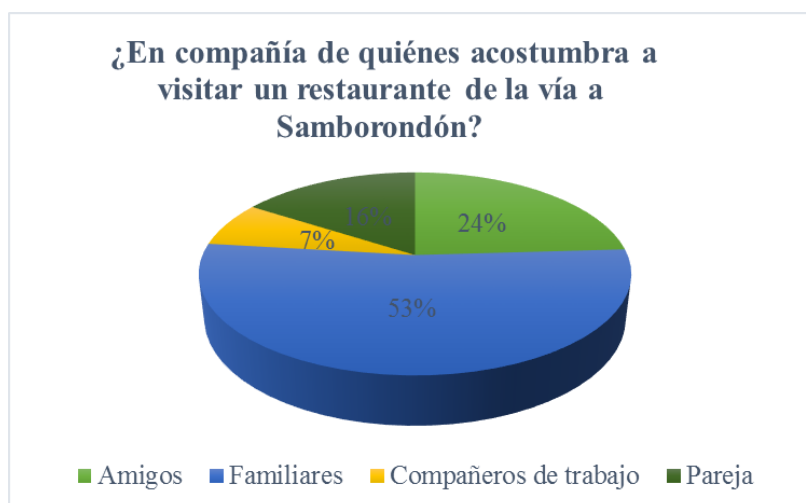
**Tabla 4** Resultados de la pregunta 4 ¿En compañía de quiénes acostumbra a visitar un restaurante de la vía a Samborondón?

	%	No.
Amigos	24%	77
Familiares	53%	169
Compañeros de trabajo	7%	23
Pareja	16%	51
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>320</b>

**Fuente:** informativa obtenida del proceso de encuesta

**Autoría:** autores.

**Gráfico 8** Resultados de la pregunta No. 4 en las encuestas



**Elaborado por:** los autores.

**Interpretación.-** en las encuestas realizadas se pudo constatar que el 53% disfruta en compañía de familiares, mientras que un 24% de amigos, luego un 16% de pareja y un 7% de compañeros de trabajo con quienes acostumbran a visitar un restaurante de la vía a Samborondón

**5. Aproximadamente, contándose usted, ¿Cuántos acuden a visitar un restaurante de la vía a Samborondón?**

Objetivo.- obtener el promedio de personas que pueden visitar el restaurante por cada grupo.

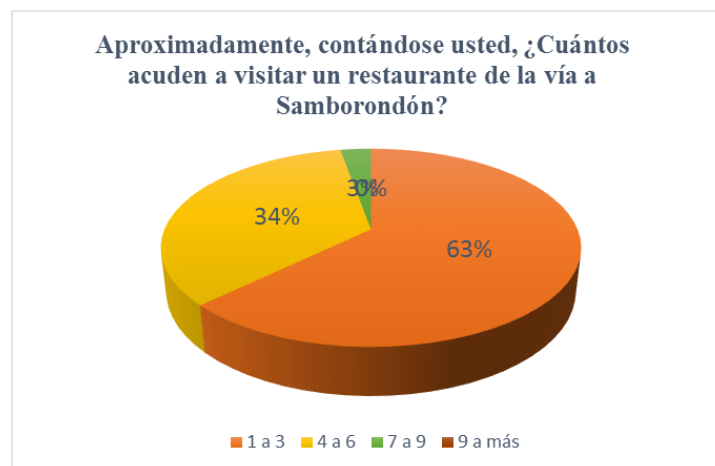
**Tabla 5** Resultados de la pregunta 5 Aproximadamente, contándose usted, ¿Cuántos acuden a visitar un restaurante de la vía a Samborondón?

	%	No.
1 a 3	63%	201
4 a 6	34%	110
7 a 9	3%	9
9 a más	0%	0
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>320</b>

**Fuente:** informativa obtenida del proceso de encuesta

**Autoría:** autores.

**Gráfico 9** Resultados de la pregunta No. 5 en las encuestas



**Elaborado por:** los autores.

**Interpretación.-** de las encuestas obtenidas el 63% acuden de entre 1 a 3 personas, el 34% de 4 a 6 personas y el 3% de 7 a 9 personas acuden a visitar un restaurante de la vía

a Samborondón. Esto permite tener referencia por el volumen de capacidad de las mesas y sillas.

## 6. ¿Qué tipo de preparaciones usted consume?

Objetivo.- conocer las degustaciones o preferencias de platos para ayudar armar el menú.

**Tabla 6** Resultados de la pregunta 6 ¿Qué tipo de preparaciones usted consume?

	%	No.
vapor	17%	54
cocinadas	59%	188
parrilladas	24%	78
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>320</b>

**Fuente:** informativa obtenida del proceso de encuesta

**Autoría:** autores.

**Gráfico 10** Resultados de la pregunta No. 6 en las encuestas



**Elaborado por:** los autores.

**Interpretación.-** El 59% consume comidas preparadas de forma cocinada, el 24% parrillada y el 17% al vapor. Esto confirma sobre que la mayoría de los platos de comida típicas son cocinados en forma tradicional.

## 7. ¿Qué tipo de preparación culinaria usted prefiere consumir?

Objetivo.- explorar los tipos de comidas que los posibles clientes tengan como gustos y preferencias.

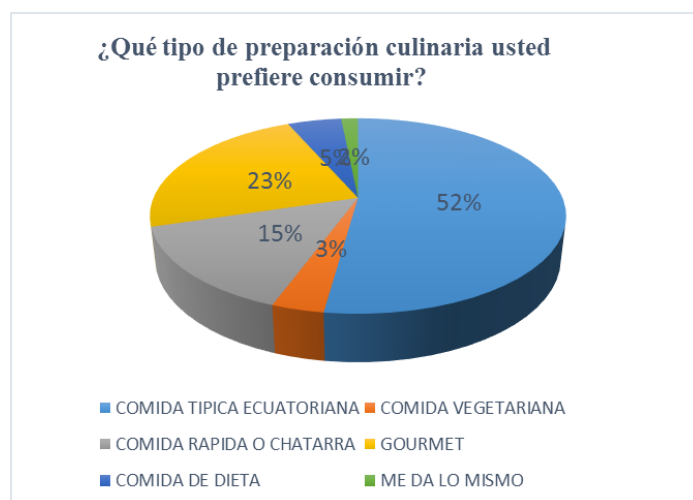
**Tabla 7** Resultados de la pregunta 7 ¿Qué tipo de preparación culinaria usted prefiere consumir?

	%	No.
COMIDA TIPICA ECUATORIANA	52%	167
COMIDA VEGETARIANA	3%	11
COMIDA RAPIDA O CHATARRA	15%	47
GOURMET	23%	74
COMIDA DE DIETA	5%	16
ME DA LO MISMO	2%	5
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>320</b>

**Fuente:** informativa obtenida del proceso de encuesta

**Autoría:** autores.

**Gráfico 11** Resultados de la pregunta No. 7 en las encuestas



**Elaborado por:** los autores.

**Interpretación.-** Según las encuestas se muestra que el 52% prefiere consumir comida típica ecuatoriana, el 23% comida gourmet, el 15% comida rápida o chatarra, el 5% comida de dieta, un 3% comida vegetariana y un 2% le es indiferente. Esto permite demostrar que existe una inclinación mayoritariamente hacia el tipo de comida en cuyo caso preparará el restaurante.

**8. ¿Cuáles son los productos de preferencias a la hora de consumir alimentos en un restaurante?**

Objetivo.- conocer los gustos y preferencias en productos alimenticios para ayudar a la elaboración de los platos.

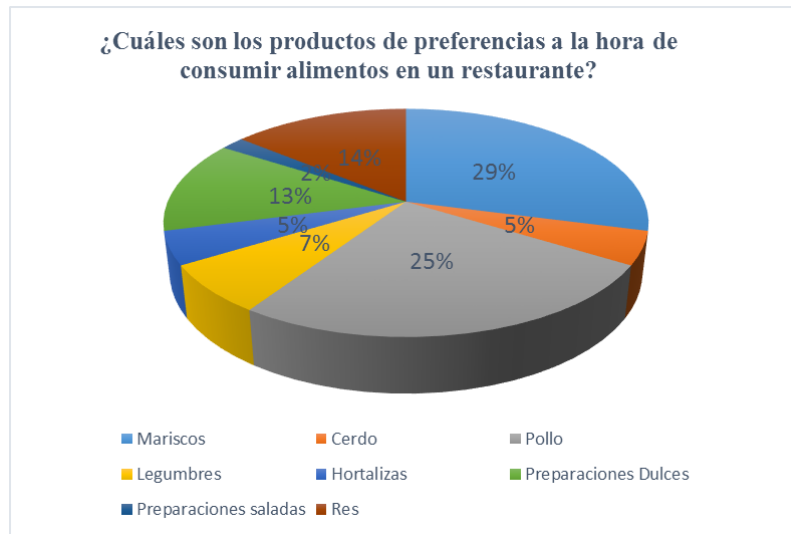
**Tabla 8** Resultados de la pregunta 8 ¿Cuáles son los productos de preferencias a la hora de consumir alimentos en un restaurante?

	%	No.
Mariscos	29%	93
Cerdo	5%	15
Pollo	26%	82
Legumbres	7%	22
Hortalizas	5%	15
Preparaciones Dulces	13%	42
Preparaciones saladas	2%	6
Res	14%	45
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>320</b>

**Fuente:** informativa obtenida del proceso de encuesta

**Autoría:** autores.

**Gráfico 12** Resultados de la pregunta No. 8 en las encuestas



**Elaborado por:** los autores.

**Interpretación.-** Según las encuestas se muestra que el 29% busca los mariscos como preferencias a la hora de consumir alimentos en un restaurante, un 26% pollo, 14% el res, 13% dulces, 7% legumbres, un empate del 5% consumiría cerdo y hortalizas y finalmente un 2% de preparaciones saladas.

**9. ¿Indique el nivel de importancia que tienen los siguientes aspectos o atributos a la hora de visitar algún restaurante?**

Objetivo.- cuantificar el grado de percepción por parte de los clientes potenciales para conocer los atributos y enfocar el mayor esfuerzo para satisfacer a los consumidores.

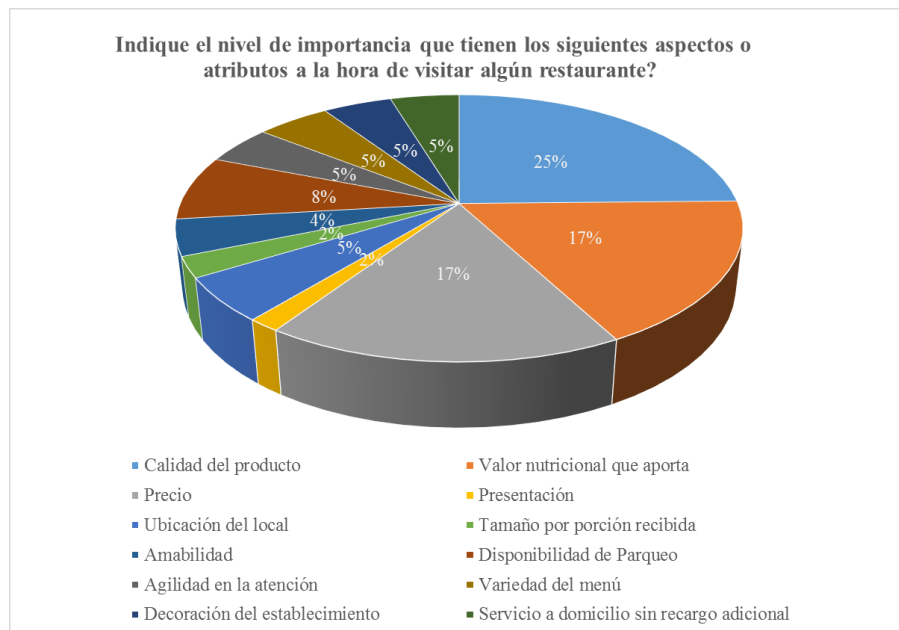
**Tabla 9** Resultados de la pregunta 9 ¿Indique el nivel de importancia que tienen los siguientes aspectos o atributos a la hora de visitar algún restaurante?

	%	No.
Calidad del producto	25%	79
Valor nutricional que aporta	18%	56
Precio	17%	55
Presentación	2%	5
Ubicación del local	5%	17
Tamaño por porción recibida	3%	8
Amabilidad	4%	14
Disponibilidad de Parqueo	8%	25
Agilidad en la atención	5%	15
Variedad del menú	5%	16
Decoración del establecimiento	5%	15
Servicio a domicilio sin recargo adicional	5%	15
<b>Total</b>	<b>10%</b>	<b>320</b>

**Fuente:** informativa obtenida del proceso de encuesta

**Autoría:** autores.

**Gráfico 13** Resultados de la pregunta No. 9 en las encuestas



**Fuente:** elaboración propia.

**Interpretación.-** El 25% busca la calidad del producto, el 18% el valor nutricional, el 17% el precio, el 8% disponibilidad de parqueo, el 5% buscan agilidad en la atención, variedad en el menú, decoración del establecimiento, servicio a domicilio, ubicación del

local, un 4% amabilidad, un 3% tamaño por porción recibida, y un 2% presentación en cuyo caso se expone y demuestra el nivel de importancia que tienen los siguientes aspectos o atributos a la hora de visitar algún restaurante.

**10. ¿Conoce usted de algún establecimiento especializado en comida típica ecuatoriana en la vía a Samborondón?**

Objetivo.- Evaluar a los encuestados si tiene algún restaurante preferente de su agrado dentro del sector para ver si cuenta con un posicionamiento por parte de una competencia alguna.

**Tabla 10** Resultados de la pregunta 10 ¿Conoce usted de algún establecimiento especializado en comida típica ecuatoriana en la vía a Samborondón?

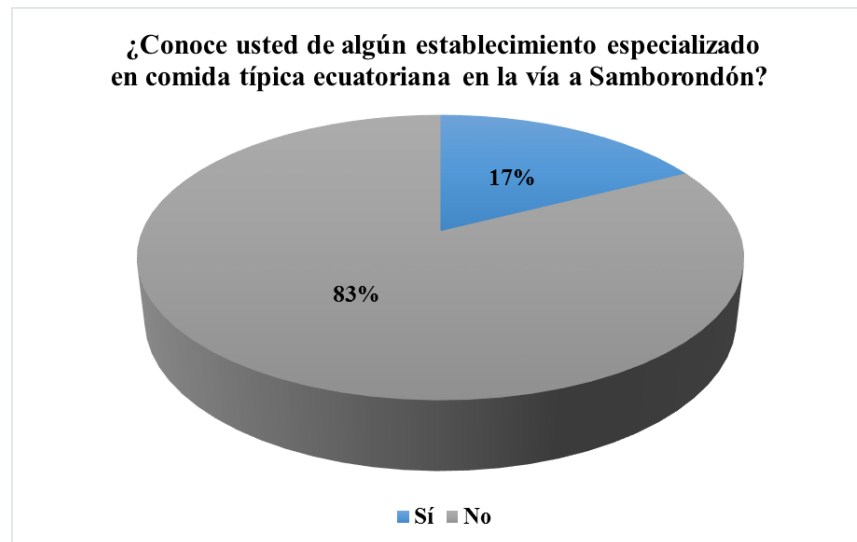
	%	No.
Sí	18%	56
No	83%	264
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>320</b>

**Fuente:** informativa obtenida del proceso de encuesta

**Autoría:** autores.



**Gráfico 14** Resultados de la pregunta No. 10 en las encuestas



**Elaborado por:** los autores.

**11. Indique el nivel de agrado que siente con este nuevo proyecto ubicado en la vía a Samborondón?**

Objetivo.- conocer la percepción por parte de los habitantes del sector para ver si existe alguna resistencia a un nuevo restaurante.

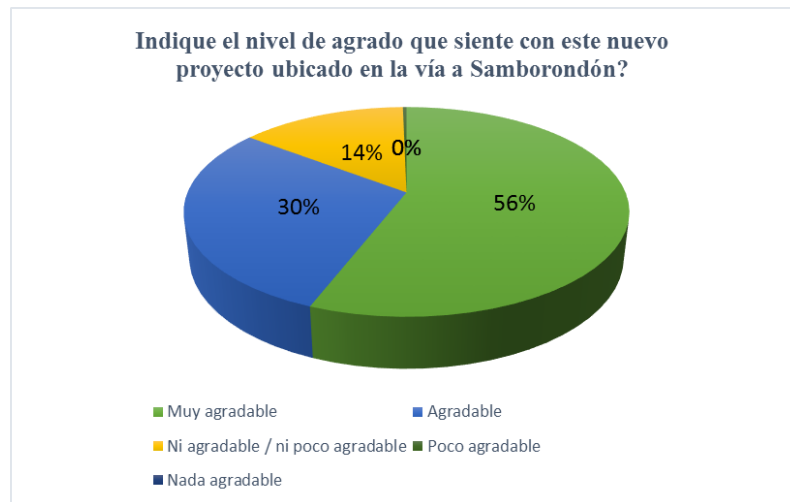
**Tabla 11** Resultados de la pregunta 11 Indique el nivel de agrado que siente con este nuevo proyecto ubicado en la vía a Samborondón?

	%	No.
Muy agradable	56%	179
Agradable	29%	94
Ni agradable / ni poco agradable	14%	46
Poco agradable	0%	1
Nada agradable	0%	0
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>320</b>

**Fuente:** informativa obtenida del proceso de encuesta

**Autoría:** autores.

**Gráfico 15** Resultados de la pregunta No. 11 en las encuestas



**Elaborado por:** los autores.

**Interpretación.-** el 56% siente con este nuevo proyecto ubicado en la vía a Samborondón que sería muy agradable, un 29% agradable, un 14% ni agradable ni poco agradable. Esto permite demostrar que si existe un interés sobre la nueva idea de negocio lo que es bueno.

**12. ¿Si este nuevo Restaurante estuviera disponible en el sector de la vía a Samborondón, usted lo Visitaría?**

**Objetivo.-** Determinar la voluntad de la disponibilidad por parte de los encuestados para medir el grado de posibles visitas.

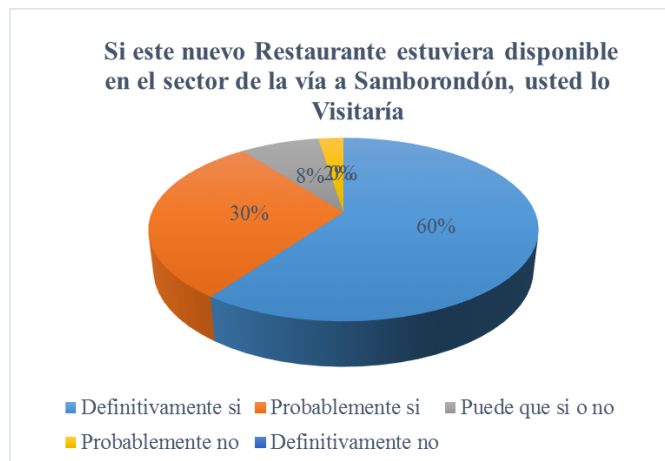
**Tabla 12** Resultados de la pregunta 12 ¿Si este nuevo Restaurante estuviera disponible en el sector de la vía a Samborondón, usted lo Visitaría?

	%	No.
Definitivamente si	60%	192
Probablemente si	30%	95
Puede que si o no	8%	25
Probablemente no	3%	8
Definitivamente no	0%	0
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>320</b>

**Fuente:** informativa obtenida del proceso de encuesta

**Autoría:** autores.

**Gráfico 16** Resultados de la pregunta No. 12 en las encuestas



**Elaborado por:** los autores.

**Interpretación.-** De la muestra piensa que si este nuevo Restaurante estuviera disponible en el sector de la vía a Samborondón, definitivamente lo visitaría un 60%, probablemente lo visitaría un 30%, puede que sí o no un 8% y un 3% probablemente no.

**13. ¿Qué le agradaría de novedoso que tenga este nuevo establecimiento ubicado en la vía a Samborondón?**

Objetivo.- Saber elementos que forman parte de la infraestructura que podrían agradar y enganchar a los consumidores para aumentar su grado de satisfacción y conformidad en el restaurante NATIVO.

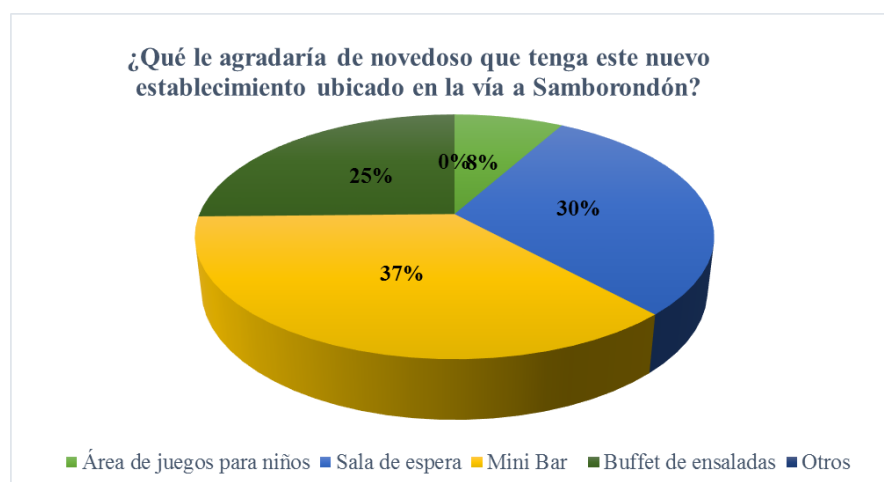
**Tabla 13** Resultados de la pregunta 13 ¿Qué le agradaría de novedoso que tenga este nuevo establecimiento ubicado en la vía a Samborondón?

	%	No.
Área de juegos para niños	8%	26
Sala de espera	30%	96
Mini Bar	37%	117
Buffet de ensaladas	25%	81
Otros	0%	0
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>320</b>

**Fuente:** informativa obtenida del proceso de encuesta

**Autoría:** autores.

**Gráfico 17** Resultados de la pregunta No. 13 en las encuestas



**Elaborado por:** los autores.

**Interpretación.-** A la muestra le agradecería de novedoso que tenga este nuevo establecimiento ubicado en la vía a Samborondón un 37% mini bar, un 30% sala de espera, un 25% buffet de ensaladas, un 8% áreas de juegos para niños.

**14. ¿Qué sugerencia le daría usted a los propietarios de NATIVO?**

Objetivo.- Recibir alguna retroalimentación para implementar como parte de un plan de mejora hacia el restaurante Nativo.

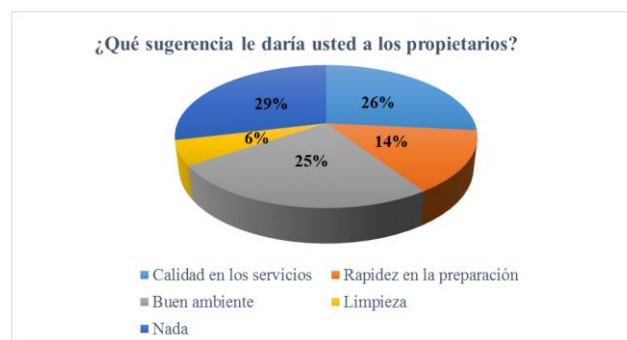
**Tabla 14** Resultados de la pregunta 14 ¿Qué sugerencia le daría usted a los propietarios de NATIVO?

	%	No.
Calidad en los servicios	27%	85
Rapidez en la preparación	14%	45
Buen ambiente	25%	80
Limpieza	6%	18
Nada	29%	92
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>320</b>

**Fuente:** informativa obtenida del proceso de encuesta

**Autoría:** autores.

**Gráfico 18** Resultados de la pregunta No.14 en las encuestas



**Elaborado por:** los autores.

**Autoría:** autores.

**Interpretación.-** El 29% de los encuestados no desea recomendar nada a los propietarios de NATIVO, un 27% sugiere calidad en los servicios, un 25% buen ambiente, un 14% rapidez en la preparación y finalmente un 6% limpieza.

## **2.9. Análisis Pest**

- **Político**

El Ecuador afronta un escenario de incertidumbre debido a que existen unas próximas elecciones para candidato presidencial. Por lo tanto, la situación política afectará la situación económica para el 2017. El gobierno ha venido tomando decisiones muy severas enfocadas a impuestos que ha afectado el comercio enormemente. Así mismo existe un escenario complicado en cuanto al precio del petróleo, el gasto público las inversiones públicas, los niveles de endeudamiento con China entre otros. Los indicadores actuales de la macroeconomía del Ecuador no son nada favorable para el actual gobierno.

- **Económico**

Según el (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos INEC, 2016) la inflación mensual actual a junio del 2016 se encuentra en 0.36%. En este año existió una causa debido al aumento del IVA al 14%. Por otra parte, en el segundo trimestre del 2016 existe una Población Económicamente Activa PEA 7.861.661. Así mismo, existe un empleo adecuado que es del 41% y el empleo inadecuado del 53.30%.

Por otra parte, la evolución del petróleo en los últimos meses no ha sido favorable de hecho en julio del presente año el costo promedio mensual fue de 42.4 dólares el barril. Finalmente, existió un PIB del -3% según el Banco Central de Ecuador y con el factor de riesgo país se encuentra en el segundo más alto de América Latina con 881 seguido de Venezuela.

- **Social**

Dentro del sector de Samborondón existe un auge comercial y residencial producto de una fuerte inversión en construcción del sector inmobiliario y una expansión de los habitantes de Guayaquil que prefirieron vivir en un lugar mejor. Existe un consumo hacia comidas preparadas fuera de los hogares ya que los habitantes en el sector tienen una capacidad adquisitiva y gusta de compartir tiempo en eventos sociales. En el tema de la delincuencia es muy baja lo que ha permitido generar confianza sobre los habitantes. Así mismo, existe mucho tráfico o afluencia de vehículos en la avenida principal ya que para entrar a Samborondón se requiere ingresar por dos vías una por el puente de la Unidad Nacional y otra por la avenida Francisco de Orellana.

- **Tecnológico**

En los actuales momentos existe mucho comercio a través de las plataformas digitales es decir correo electrónico, aplicaciones para teléfonos inteligentes. La utilización de sistemas de información corresponde a una herramienta fundamental hoy en día en todo restaurante que facilita un orden sobre los costos. Así mismo,

## 2.10. Análisis Porter

- **Poder de negociación de los clientes.-** Es medio, porque el nivel económico que tiene los clientes y que va dirigido como target de parte del restaurante no será requerido ya que no es un restaurante de lujo. Los precios estarán contemplados en función del mercado.
- **Poder de negociación de los proveedores.-** es bajo, ya que solo se tendrá un restaurante mientras tanto, por lo tanto el volumen de compra no será alto y en ese sentido el costo de insumos y materia prima estará en función a lo que se pida es decir lo justo y necesario.
- **Amenaza de nuevos competidores.-** es alta. Hay que destacar que es un mercado muy atractivo para los inversionistas y al mismo tiempo el sector comercial está en auge de restaurantes de diversas temáticas.
- **Rivalidad entre los competidores existentes.-** es alta, ya que no existe ninguna agrupación que realmente pueda unir el sector al mismo tiempo existe mucho individualismo por parte de los restaurantes y es un mercado muy competitivo y poco colaborativo entre sí.

## 2.11. Foda

### Fortalezas

- Ubicación estratégica y con parqueos.
- Precios enfocados al segmento del mercado.



- Buen ambiente.
- Recurso humano altamente capacitado.

### **Oportunidades**

- Desarrollo de un modelo de franquicias como parte de estrategia de expansión a nivel nacional.
- Crear alianzas estratégicas con clientes que bien podría ser fijos tales como entidades financieras, colaboradores de empresas públicas, comerciales, etc. que se encuentran en el mismo sector.
- Aumento del consumo de las comidas típicas en el sector.

### **Debilidades**

- Falta de conocimiento del nombre del restaurante.
- Poco poder de negociación ante los proveedores.
- Poco aprovechamiento de capacidad instalada debido a que se atenderá solo almuerzos como actividad principal y además de cenas.
- Falta de experiencia en creación de restaurantes.

### **Amenazas**

- Entorno económico en el Ecuador
- Auge de restaurantes que ofrezcan comidas típicas.
- Aumento de precio de la materia prima.
- Poca liquidez para el consumo fuera de los hogares.

## 2.12. Marketing mix

- **Producto.-** serán ocho platos típicos de los cuales serán divididos para región costo y sierra.
- **Precio.-** aunque los precios correspondan a un elemento importante en el actual entorno económico que vive el país.
- **Plaza.-** se realizará en una forma directa es decir no existirá intermediarios ni mayoristas por lo tanto existirá el canal tradicional es decir de empresa a cliente o consumidor y se usará el local para atraer clientes. En una etapa más adelante se habilitará el servicio a domicilio no obstante lo que se busca es que los habitantes del sector puedan conocer y visitar las instalaciones.
- **Promoción.-** en el restaurante no existirá ninguna promoción al inicio de la operación del restaurante. Porque se enfocará con los precios muy cómodos y asequibles al mercado. Así mismo, las bebidas típicas ilimitadas.

## 2.13. Imagen corporativa

*Gráfico 19 Logo e imagen corporativa del restaurante*



**Elaborado por:** los autores.

## **Capítulo 3**

### **3. PROPUESTA**

#### **3.1 Análisis Legal**

##### **3.1.1 Estudio Legal de la empresa**

#### **Constitución Política de la República del Ecuador**

**Título I De Los Principios Fundamentales** Art. 3.-Son deberes primordiales del Estado:

“ 1) Garantizar sin discriminación alguna el efectivo goce de los derechos establecidos en la Constitución y en los instrumentos internacionales, en particular la educación, la salud, la alimentación, la seguridad social y el agua para sus habitantes”.

#### **Derechos del Buen vivir**

**Sección primera, Agua y alimentación** Art. 12.-El derecho humano al agua es fundamental e irrenunciable. El agua constituye patrimonio nacional estratégico de uso público, inalienable, imprescriptible, inembargable y esencial para la vida.”

#### **Capítulo 2**

#### **De los derechos civiles**

Art. 23.- Sin perjuicio de los derechos establecidos en esta Constitución y en los instrumentos internacionales vigentes, el Estado reconocerá y garantizará a las personas los siguientes: numeral.- 6) El derecho a vivir en un ambiente sano, ecológicamente

equilibrado y libre de contaminación. La ley establecerá las restricciones al ejercicio de determinados derechos y libertades, para proteger el medio ambiente. Y numeral 7) El derecho a disponer de bienes y servicios, públicos y privados, de óptima calidad; a elegirlos con libertad,

**Sección séptima.- Salud.-** Art. 32.-La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir.

El Estado garantizará este derecho mediante políticas económicas, sociales, culturales, educativas y ambientales; y el acceso permanente, oportuno y sin exclusión a programas, acciones y servicios de promoción y atención integral de salud, salud sexual y salud reproductiva. La prestación de los servicios de salud se regirá por los principios de equidad, universalidad, solidaridad, interculturalidad, calidad, eficiencia, eficacia, precaución y bioética, con enfoque de género y generacional.

### **Trámite para Certificado de uso de suelo Alcaldía de Samborondón**

Como parte de la obtención del uso de suelo ante el Alcaldía de Samborondón se debe iniciar un trámite para buscar la factibilidad del mismo sobre la actividad de negocio en ese lugar y si las condiciones de ese lugar lo amerita. En primer lugar, la consulta de uso de suelo se debe de solicitar en ventanilla una carpeta membretada que cuesta \$3 dólares, una especie valorada \$3 dólares y una tasa administrativa \$20 dólares (Alcaldía de Samborondón, 2017).

Por otra parte, en otros casos es necesario realizar una consulta con mayor profundidad bajo lineamientos que están en subcategorías en las normas de edificación o de uso de suelo. En ese sentido, se deben presentar en una carpeta manila información tales como: copia a color de la cédula de identidad del propietario, copia a color del recibo de pago del impuesto predial actualizado, gráfico de la ubicación en tamaño A4, copia del RUC y nombramiento de la empresa. Todo esto se debe ingresar en la Alcaldía de Samborondón y la solicitud deberá ser dirigida al Alcalde Ing. José Yúnez (Alcaldía de Samborondón, 2017).

### **Trámite para permiso de funcionamiento en el Municipio de Samborondón**

Para que el restaurante cuente con el permiso de funcionamiento deberá adjuntar los siguientes requisitos (Alcaldía de Samborondón, 2017):

- Copia del RUC actualizado.
- Copia de la cédula de identidad del representante legal.
- Copia del contrato de arrendamiento.
- Copia del permiso de funcionamiento del cuerpo de bomberos.
- Certificado de inspección final.
- Pagos de predios urbanos del local.

### **Trámite de Permiso para letrero en la Alcaldía de Samborondón**

Para el permiso de letrero se debe ingresar una solicitud dirigida al Alcalde adjuntando (Alcaldía de Samborondón, 2017):

- Copia del RUC.
- Copia de la cédula de identidad y votación del representante legal.
- Plano de ubicación del letrero con el área de publicidad y dimensiones del letrero.

El letrero debe ser luminoso y 80% del frente del local.

### **Trámite para estudio de impacto ambiental en la Alcaldía de Samborondón**

El trámite para obtener el certificado de impacto ambiental ayuda a que los negocios puedan tener regulaciones en cuanto al manejo de sus desechos y si existiría un proceso de producción que afecte al medio ambiente buscar mecanismos para cuidar el medio ambiente.

Se debe cumplir con los requisitos de una tasa única de trámite, copia de la cédula de identidad, certificado de factibilidad de uso de suelo, carta de la entrega del estudio de medio ambiente firmada por el representante legal. La gestión de trámite es que primero debe pagarse la tasa municipal en el mismo Municipio y luego adjuntarse a la carpeta manila con todos los requisitos anteriormente descritos a la Dirección de Medio Ambiente en el tercer piso del mismo Municipio de Guayaquil (Alcaldía de Samborondón, 2017).

### **Trámite del permiso de funcionamiento del Cuerpo de bomberos**

Las empresas deben presentar los siguientes requisitos (Benemérito cuerpo de bomberos de Guayaquil, 2017):

1. Si el trámite lo realiza personalmente quien es representante legal de la organización, debe presentar copia de cédula de identidad. En el caso de que lo realice otra persona deberá adjuntar una autorización por escrito simple, con copia de cédula de quien autoriza y de la persona autorizada.
2. Copia completa y actualizada del Registro Único de Contribuyentes (RUC) donde conste el establecimiento con su respectiva dirección y actividad.
3. En caso de ser persona jurídica se debe adjuntar copia del Nombramiento vigente de la persona que es Representante Legal.
4. Copia de Consulta de Uso de Suelo otorgada por la Muy Ilustre Municipalidad de Guayaquil
5. Copia del último pago del Impuesto Predial, o copia de una planilla de servicios básicos con la dirección del establecimiento.
6. Original y copia de la Calificación Artesanal en caso de ser artesano.
7. Cuando se realiza comercialización de gas de uso doméstico, adjuntar autorización de la Agencia de Regulación y Control de Hidrocarbúfero, Control Anual y el informe de Factibilidad.

### **Permiso de Funcionamiento del Ministerio de Salud**

Según especifica en su página web, deben obtenerlo los locales (Ministerio de Salud, 2017):

- De servicios de salud públicos y privados.
- Farmacéuticos.
- De medicamentos homeopáticos.

- De productos naturales de uso medicinal.
- De cosméticos y productos higiénicos.
- De atención veterinaria.
- De alimentos.
- Comerciales y de servicios.
- Servicios de turismo.
- Escenarios permanentes de espectáculos.
- Servicios funerarios.
- Estaciones para expendio de combustibles y lubricantes.
- Estaciones de envasado y comercialización de gas doméstico e industrial.
- Establecimiento de plaguicidas.
- Establecimientos de productos veterinarios
- Otros establecimientos sujetos a control sanitario descritos en el Ac. Ministerial No. 818 del 19 de diciembre del 2008.

Los *requisitos para obtener el permiso de funcionamiento* son (Ministerio de Salud, 2017):

1. Formulario de solicitud (sin costo) llenado y suscrito por el propietario.
2. Copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC).
3. Copia de la cedula de ciudadanía o de identidad del propietario o del representante legal del establecimiento.
4. Documentos que acrediten la personería Jurídica cuando corresponda.
5. Copia del título del profesional de la salud responsable técnico del establecimiento, debidamente registrado en el Ministerio de Salud Pública, para el caso de establecimientos que de conformidad con los reglamentos específicos así lo señalen.



6. Plano del establecimiento a escala 1:50.
7. Croquis de ubicación del establecimiento.
8. Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos.
9. Copia del o los certificados ocupacionales de salud del personal que labora en el establecimiento, conferido por un Centro de Salud del Ministerio de Salud Pública.

### **3.1.2 Constitución de la empresa**

Para la creación o constitución de una persona jurídica o empresa se requieren los siguientes puntos (Cámara de Comercio de Guayaquil, 2017):

#### Persona Jurídica

- Solicitud de Ingreso de Nuevo Socio, firmada por quien ejerza la representación legal.
- Copia de cédula del Representante Legal y certificado de votación (claras y legibles).
- Copia del RUC. Para su obtención puede tramitarlo en la ventanilla del SRI de la Cámara de Comercio de Guayaquil.
- 1 Foto tamaño carné del representante legal.
- Certificado de Cumplimiento de Obligaciones emitido por la Superintendencia de Compañías. Si está pendiente la obtención del certificado entregar:
  - Copia de la Escritura de constitución de la compañía.
  - Copia de la Resolución aprobatoria de la Superintendencia de Compañías.
  - Copia de la Razón de Inscripción de constitución de la compañía en el Registro Mercantil

- Copia del nombramiento del Representante Legal.
- Croquis de ubicación física del socio, especificando la dirección de cobro y referencias de la dirección.

### 3.1.3 Elementos Fiscales

A continuación se expone algunos valores que se cobran por la constitución de la compañía (Cámara de Comercio de Guayaquil, 2017):

*Tabla 15 Valor para la constitución de una compañía*

<b>Rango de Capitales (Capital Suscrito)</b>	<b>Cuota de Ingreso</b>	<b>Cuota Trimestral</b>	<b>Total Socio</b>
<b>200.01 - 800.00</b>	29.00	45.60	<b>74.60</b>

**Fuente:** Cámara de Comercio de Guayaquil, 2017.

A estos valores se deberán considerar adicionalmente el IVA.

### 3.1.4 Tipo de Empresa

El restaurante será constituido mediante una sociedad con personería jurídica, de derecho privado, autónoma, con fines de lucro, cuyo objeto social es la venta de comidas.

Respecto a las características de la compañía:

- a. Es una sociedad anónima.
- b. Existe un plazo de duración de 50 años como así lo manda nuestra legislación.

- c. Legalmente capitalizada, y parte nuestro patrimonio está contemplado el terreno donde va a ser ejecutado el proyecto
- d. Aun cuando la ley nos permite tener una cantidad amplia de accionistas, solo contamos con dos.
- e. En la administración, nos encontramos con nuestra normativa estatutaria más la normativa interna reglamentaria porque así lo amerita.
- f. Nuestra normativa establece que el organismo supremo es la Junta General de Accionistas.
- g. Se encuentra representada por un Presidente, Vicepresidente y Gerente.

## **3.2. Estudio administrativo**

### **3.2.1 Nombre de la empresa**

El nombre del restaurante es NATIVO. En cuyo caso es el nombre comercial no obstante estará constituido mediante una personería jurídica que el nombre será NATIVO S.A. es decir, como sociedad anónima.

### **3.2.2 Misión**

Proveer comida típica ecuatoriana de buena calidad y una excelente atención al cliente rescatando la identidad cultural de las regiones ecuatorianas en Samborondón.

### **3.2.3 Visión**

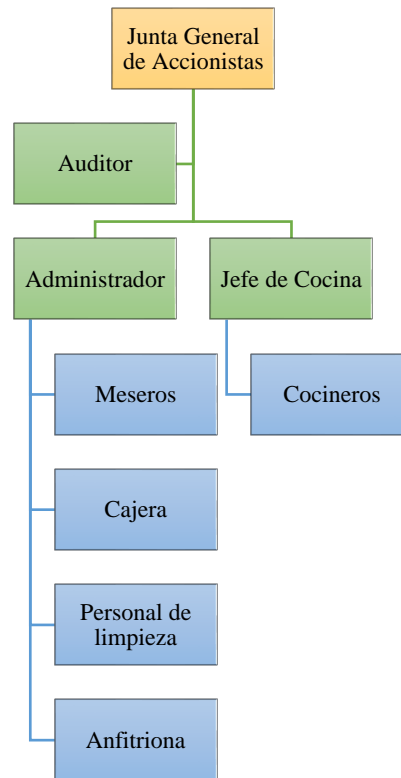
Ser pioneros y referentes de la comida típica ecuatoriana a nivel nacional permitiendo compartir un grato momento social de los habitantes de Samborondón para el 2021.

### 3.2.4 Filosofía de la empresa

Los valores del restaurante son: calidad, servicio al cliente y trabajo en equipo.

### 3.2.5 Organigrama de la empresa

**Tabla 16 Estructura Organizacional**



**Elaboración:** propia.

### 3.2.6 Descripción de funciones

A continuación se detalla las principales funciones:

- ✓ Administrador de restaurante
  - ✓ Cumplir con todas las obligaciones

- ✓ Desarrollar la planeación estratégica del restaurante
- ✓ Presentar los informes al auditor y a la Junta General de Accionistas
- ✓ Presentar el detalle de los flujos financieros que incluirá los costos e ingresos de la cocina.
- ✓ Prever y ejecutar todos los planes para una buena atención al cliente.
- ✓ Receptar las quejas o recomendaciones de los clientes.
- ✓ Jefe de Cocina
  - ✓ Organizar la cocina
  - ✓ Realizar pedidos de materia prima
  - ✓ Contratar el personal de cocina
  - ✓ Capacitar al personal de cocina
  - ✓ Monitorear al personal de limpieza en forma conjunta con el Administrador
- ✓ Chefs o cocineros
  - ✓ Crear y preparar los platos típicos ecuatorianos que se servirán en el restaurante.
  - ✓ Elaborar el menú o carta del restaurante Nativo.
  - ✓ Mantener limpia la cocina
  - ✓ Monitorear el lavado de los platos y utensilios
  - ✓ Controlar y registrar los suministros y el inventario.
  - ✓ Decorar la comida del restaurante.
- ✓ Personal de limpieza
  - ✓ Mantener limpio de forma permanente el interior y exterior de la cocina.
  - ✓ Cumplir con las políticas y procesos de limpieza del restaurante.
  - ✓ Ser responsable de limpieza de las oficinas administrativas y de los baños.

### **3.2.7 Proveedores**

Se comprarán directamente a las fábricas de:

- Industrias Ile
- Equideca: equipos y utensilios para cocina
- Juris
- La española
- Nestlé,
- Aje
- Los Andes
- Bebidas
- Reyleche
- Pronaca

Finalmente, cabe destacar que en cuanto a la materia prima, se adquirirá en el mercado o plaza tradicional de al menos una o dos veces a la semana.

### **3.3 Estudio Técnico**

#### **3.3.1 Localización**

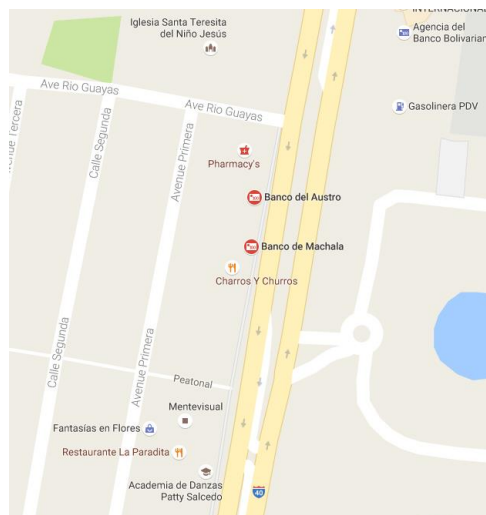
La ubicación donde estará el restaurante Nativo es en la urbanización Entre Ríos Mz. 9 z-1 a pocos locales junto al Banco del Austro.

**Gráfico 20** *Ubicación geográfica del sector de Samborondón*



**Fuente:** Google Maps.

**Gráfico 21** *Ubicación geográfica de las calles de donde quedará el restaurante*



**Fuente:** Google Maps.

### 3.3.2 Ventajas competitivas

- Especialización en comidas típicas ecuatorianas.

- La infraestructura del lugar permitirá hacer sentir a los clientes en un ambiente muy cómodo.
- Atención rápida a los clientes.

### 3.3.3 Capacidad Instalada

La capacidad instalada del restaurante será de 20 mesas para 4 personas en total se estaría atendiendo a un promedio de 80 personas como máxima capacidad instalada. A continuación se detalla en la siguiente tabla

**Tabla 17 Cálculo Espacial del Restaurante**

<b>CÁLCULO ESPACIAL DEL RESTAURANTE</b>			
<b>ÁREA</b>	<b>CANTIDAD PAX</b>	<b>TARGET ALTO</b>	<b>ÁREA TOTAL</b>
<b>Comedor</b>	80	3m <sup>2</sup>	240
<b>Producción</b>	60% del comedor		150
<b>almacenamiento</b>	60% del producción		60
<b>TOTAL</b>			450

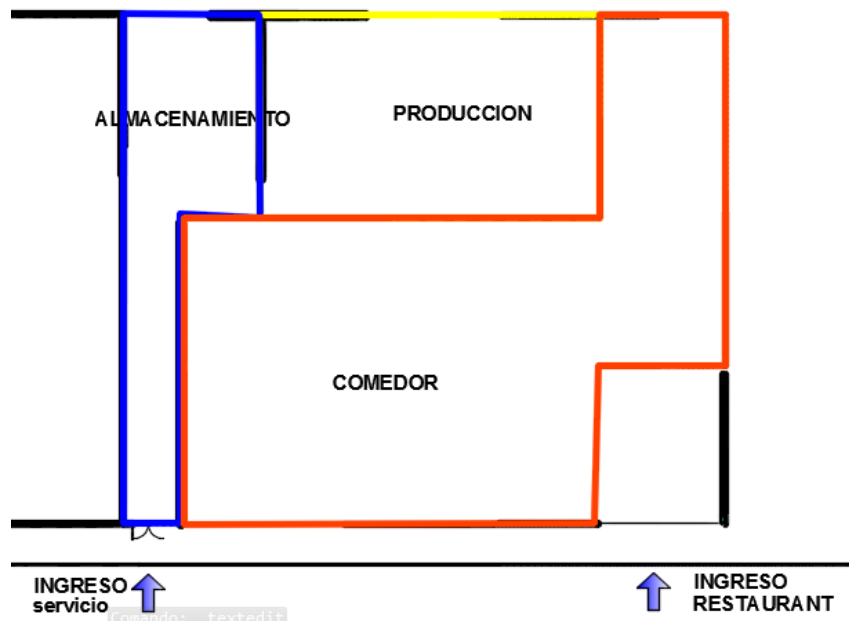
**Elaborado por:** los autores.

Es necesario destacar que el Target alto es el factor socio económico que se considera por persona en el espacio que ocupa en metros cuadrados.

### 3.3.4 Diseño Arquitectónico

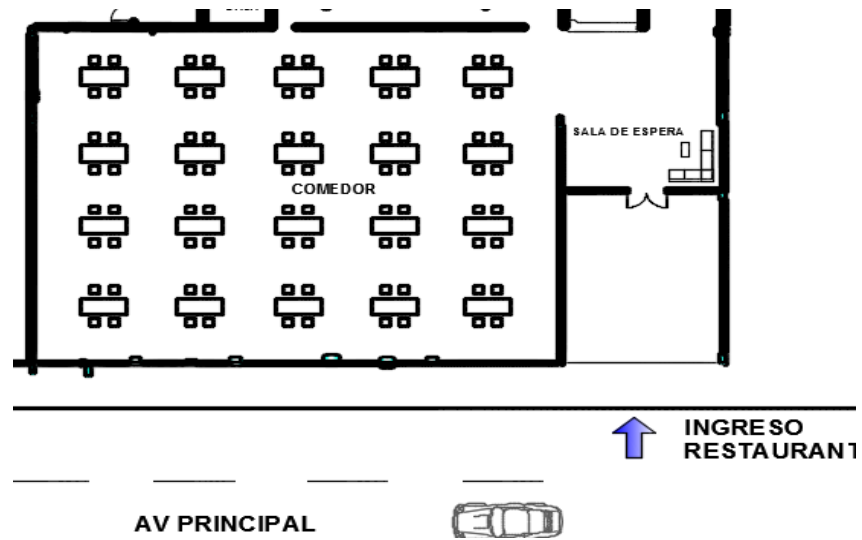


Gráfico 22 Zonificación del restaurant



Elaborado por: los autores.

Gráfico 23 Diseño del comedor



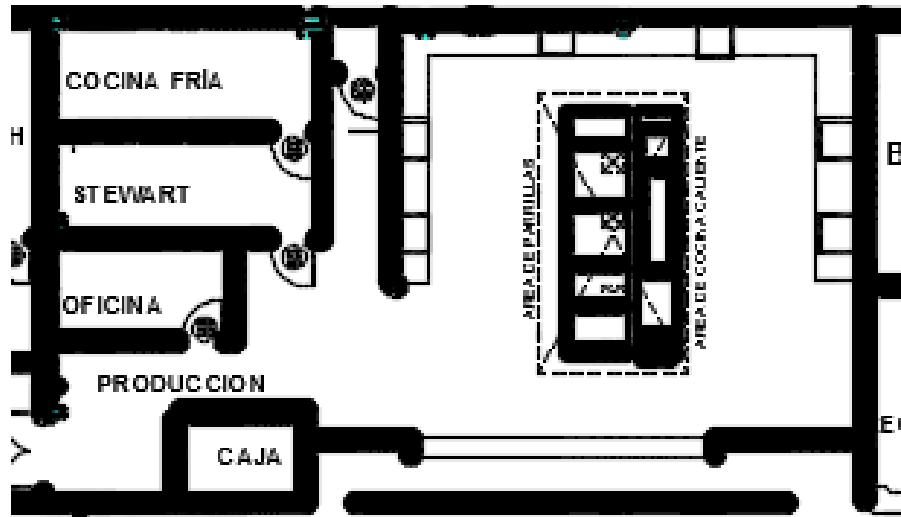
Elaborado por: los autores.

Gráfico 24 Diseño de almacenamiento



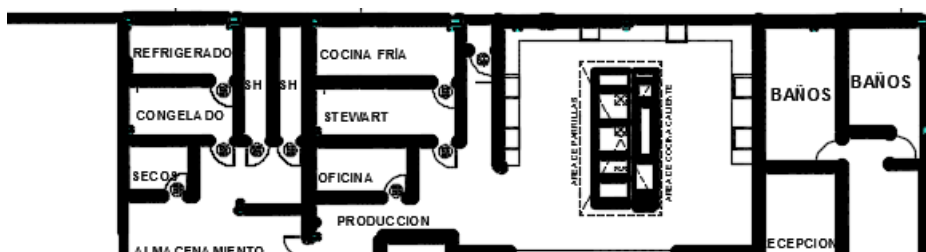
Elaborado por: los autores.

*Gráfico 25 Diseño de Producción*



Elaborado por: los autores.

*Gráfico 26 Diseño del restaurant*



**Elaborado por:** los autores.

### **3.3.5 Especialidad del establecimiento**

A continuación se muestran los platos que se ofrecerán en el restaurante Nativo:

#### **Menú**

- Locro de Papa
- Caldo de Bola
- Biche de Pescado
- Encebollado de Albacora
- Llapingacho
- Fritada Quiteña

- Hornado
- Seco de Chivo
- Seco de Pollo
- Seco de Guanta
- Encocado de Camarón
- Encocado de Pescado
- Maito de Tilapia
- Ceviche de Camarón
- Ceviche de Concha
- Ceviche de Pescado
- Arroz Marinero
- Cazuela de Mariscos



### **Bebidas**

- Horchata Lojana
- Resbaladera
- Chicha de Jora
- Jucho
- Colada de Avena
- Cervezas
- Jugos Narutales

### **Postres**

- Torta de Choclo
- Higos con Queso de Hoja
- Flan de Coco
- Quimbolito
- Sorbete de Maracuya

### **3.3.6 Carta**

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Encebollado de albacora

Pax: 4

Receta no. 1

Tiempo de preparación: 45 minutos

Dificultad: medio

ingredientes	cantidad	unidad	Observación
<b>Albacora</b>	500	gramos	Cocido, desmenuzado
<b>Cebolla blanca</b>	150	gramos	
<b>Tomate</b>	4	Unidades	Licuado
<b>Hierba buena</b>	2	Atados	En rama
<b>Limón</b>	100	gramos	
<b>Ajo</b>	50	gramos	
<b>Cebolla colorada</b>	120	Gramos	
<b>Yuca</b>	400	Gramos	
<b>Sal</b>		Gramos	Al gusto
<b>Pimienta</b>		gramos	Al gusto
<b>Agua</b>	500	ml	
<b>comino</b>	50	gramos	

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

Cocinar la yuca con el ajo, cebolla blanca, hierba buena, ají y tomate licuado. Cuando ya esté lista la yuca se debe sacar y poner a cocinar el pescado aliñado. Curtir la cebolla colorada con los limones. Colocar en una bandeja la yuca cortada en cuadritos. Luego el pescado cocinado y cortado en tiras, hierva picada, aceite de oliva y el caldo de pescado cernido, revolver toda esta mezcla. Se sirve caliente con canguil, pan o chifles y rodajas de limón.

Nombre de la receta: Caldo de Bola de Verde

Pax: 4

Receta no. 2

Tiempo de preparación: 45 minutos

Dificultad: medio

ingredientes	cantidad	unidad	Observación
<b>Platano verde</b>	200	gramos	Cocido
<b>Agua</b>	1500	MI	
<b>Comino</b>	40	Gramos	
<b>Carne de res</b>	600	Gramos	Desmechada
<b>Zanahoria</b>	70	Gramos	Cocida
<b>Arveja</b>	50	Gramos	Cocida
<b>Papa</b>	60	Gramos	En cuadros
<b>Arroz</b>	200	Gramos	
<b>Cebolla blanca</b>	80	Gramos	Brunoise
<b>Aceite</b>	15	MI	
<b>Achiote</b>	15	MI	
<b>Huevo</b>	4	Unidades	Cocido
<b>Mani</b>	50	Gramos	
<b>Leche</b>	200	MI	
<b>Sal</b>	1	Gramos	Al gusto
<b>cilantro</b>	10	Gramos	
<b>Pimineta</b>	1	Gramos	Al gusto

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

Hervir el agua, colocar la carne y dos plátanos verdes pelados, la mitad de la cebolla blanca, el arroz, la zanahoria, el ajo, media cucharadita de achiote, sal, pimienta y comino. Cuando la carne y papas estén cocinadas, agregar al caldo las papas peladas y cortadas y arvejas cocidas.

Relleno.- Sacar la carne cocinada y cortarla en trozos pequeños. Freír la otra mitad de cebolla con aceite y media cucharadita de achiote. Añadir la carne picada, sal, pimienta, maní tostado y licuado con leche Mezclar los ingredientes y sacar del fuego hasta que se enfríe.

Masas para bolas.- Sacar los plátanos del caldo y antes de que se enfríen majarlos hasta lograr una masa lisa. Así mismo, unir a esta masa el plátano crudo rallado finamente. Amasar agregando achiote, dos cucharadas de caldo y la yema de huevo. Tomar un poco de masa, aplanar en la palma de la mano, colocar un poco de relleno y cerrar la masa formando una bola pequeña. Cuando las papas y la col están cocinadas colocar las bolas en el caldo y cocinarlas durante diez minutos sin tapar la olla. Antes de quitar del fuego colocar el cilantro.

Nombre de la receta: Llapingacho

Pax: 4

Receta no. 3

Tiempo de preparación: 45 minutos

Dificultad: medio



ingredientes	cantidad	unidad	Observación
<b>Papas</b>	200	gramos	Cocida
<b>Queso</b>	80	gramos	Rallado
<b>Mantequilla</b>	30	Gramos	
<b>Cebolla blanca</b>	50	Gramos	Brunoise
<b>Huevo</b>	4	Unidad	
<b>Mani</b>	30	Gramos	
<b>Leche</b>	20	MI	
<b>Longaniza</b>	4	Unidades	
<b>Achiote</b>	15	MI	
<b>Aceite</b>	40	MI	
<b>Sal</b>	1	Gramos	Al gusto
<b>pimineta</b>	1	Gramos	Al gusto
<b>Lechuga</b>	40	Gramos	

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

Cocinar las papas peladas con sal, se lo aplasta hasta que quede una masa muy suave, se debe mezclar con la mantequilla, la cebolla el queso, el achiote. Hacer tortillas y freírlas con aceite caliente poniendo muy moderado, si desea se sirve con salsa de maní, freír los huevos y la longaniza servir en una base de lechuga se puede agregar aguacate ensalada de remolacha con tomate picado sal y limón.

Nombre de la receta: Fritada

Pax: 4

Receta no. 3

Tiempo de preparación: 45 minutos

Dificultad: medio

ingredientes	cantidad	unidad	Observación
<b>Cerdo</b>	1000	gramos	En cubos
<b>Cebolla blanca</b>	100	gramos	Atado
<b>cerveza</b>	150	MI	
<b>Ajo</b>	20	gramos	Machacados
<b>Comino</b>	20	gramos	
<b>Choclo</b>	100	Gramos	Cocido
<b>Maduro</b>	100	Gramos	Cocido
<b>Papas</b>	100	Gramos	Cocido
<b>Mote</b>	100	Gramos	Cocido

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

Cortar la carne en trozos pequeños colocarlos en una paila grande y agregar sal y ajo, cebolla, comino, y la taza de cerveza, cocínela y revuélvalo gradualmente. Sírvalo acompañado de choclos cocinados, mote cocido, maduros y papas acompañado con cerveza preferiblemente.

Nombre de la receta: Maito de tilapia

Pax: 4

Receta no. 3

Tiempo de preparación: 45 minutos

Dificultad: medio

ingredientes	cantidad	unidad	Observación
<b>Tilapia</b>	400	Gramos	
<b>Ajo</b>	30	gramos	Brunoise
<b>Mostaza</b>	15	Gramos	
<b>Limón</b>	10	gramos	
<b>Hojas de bijao o de platanillo</b>	4	Unidades	
<b>Palmito</b>	50	gramos	Cubos
<b>Cebolla blanca</b>	100	gramos	Brunoise
<b>Achiote</b>	20	gramos	
<b>Sal</b>	1	gramos	Al gusto

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

Se limpia y se lava el pescado con limón y sal se adoba o aliña con sal, mostaza y ajo. Dejar macerar mínimo media hora, aparte se refríe la cebolla blanca con el achiote y luego se colora el palmito picado. Sobre la hoja de bijao o platanillo poner una capa del refrito y colocar el pescado. Luego se rellena con el mismo refrito sobre y dentro del pescado. Finalmente se envuelve en la hoja y se lo cierra con una piola y se lo coloca a la brasa o en el horno durante cinco minutos.

Nombre de la receta: ceviche de camarón

Pax: 4

Receta no. 3

Tiempo de preparación: 45 minutos

Dificultad: medio

ingredientes	cantidad	unidad	Observación
<b>Camarón</b>	400	Gramos	
<b>Tomate</b>	60	Gramos	Brunoise
<b>Cebolla colorada</b>	80	Gramos	juliana
<b>Limón</b>	50	Gramos	
<b>Cilantro</b>	10	gramos	Picado
<b>Naranja</b>	80	gramos	
<b>sal</b>	1	gramos	Al gusto

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

Poner en una olla los camarones después de haberlos lavado y calentarlos al fuego hasta que se tornen medio rojitos, para luego poner en un tazón luego preparar la cebolla perla con el tomate riñón, agregar el limón, esté preparado agregarlos a los camarones y luego poner el jugo de naranja, la pasta de tomate, tres cucharaditas, la sal, el aceite y un poco de cilantro picado revolverlo bien dejar en reposo un momento para luego servir, con canguil, tostado, o chifles.

### 3.3.7 Equipos y accesorios

A continuación se detalla los equipos que se usarán en el restaurante Nativo:

### 3.3.7.1 Equipo de cocina

*Tabla 18 Detalle de equipo de cocina*

Equipos de cocina			
Unidades	Descripción	Costos unitario (USD)	
2	Cocina de 6 quemadores + horno	\$ 1.200,00	\$ 2.400,00
2	Congelador Vertical	\$ 820,00	\$ 1.640,00
1	Congelador vertical panorámico	\$ 1.020,00	\$ 1.020,00
2	Dispensador de Agua	\$ 150,00	\$ 300,00
2	Extintor para fuego	\$ 80,00	\$ 160,00
2	Extractor de olores	\$ 400,00	\$ 800,00
2	Horno microondas	\$ 200,00	\$ 400,00
3	Licuada	\$ 56,00	\$ 168,00
	<b>TOTAL</b>	\$ 3.926,00	\$ 6.888,00

**Elaborado por:** los autores.

### 3.3.7.2 Equipos de oficina

*Tabla 19 Detalle de equipos de oficina*

Equipos de Oficina			
Unidades	Descripción	Costos unitario (USD)	
3	Acondicionador de aire	\$ 650,00	\$ 1.950,00
1	Equipo de sonido	\$ 500,00	\$ 500,00
	<b>TOTAL</b>	\$ 1.150,00	\$ 2.450,00

**Elaborado por:** los autores.

### 3.3.7.3 Muebles y enseres de cocina

*Tabla 20 Detalle de muebles y enseres*

	Muebles y enseres		
Unidades	Descripción	Costos unitario (USD)	
20	MESAS CON 4 SILLAS C/U	\$ 120,00	\$ 2.280,00
2	SILLAS DE SECRETARIA	\$ 80,00	\$ 160,00
4	CUADROS DECORATIVOS	\$ 160,00	\$ 640,00
20	Centros de mesas	\$ 12,50	\$ 250,00
6	Cortinas	\$ 60,00	\$ 360,00
5	Cuadros	\$ 120,00	\$ 600,00
20	Manteles	\$ 25,00	\$ 500,00
	TOTAL		\$ 4.790,00
	<b>TOTAL</b>	\$ 577,50	\$ 9.580,00

**Elaborado por:** los autores.

### 3.3.7.4 Muebles y enseres de oficina

*Tabla 21 Detalle de muebles y enseres para la oficina*

	Muebles y enseres de la oficina		
Unidades	Descripción	Costos unitario (USD)	
2	ESCRITORIOS	\$ 300,00	\$ 600,00
2	SILLAS DE SECRETARIA	\$ 50,00	\$ 100,00
2	ARCHIVADOR	\$ 100,00	\$ 200,00
	<b>TOTAL</b>	\$ 450,00	\$ 900,00

**Elaborado por:** los autores.

### 3.3.7.5 Menaje de comedor

**Tabla 22 Detalle de menaje para el comedor**

Unidades	Menaje del comedor		
	Descripción	Costos unitario (USD)	
1	Abrelatas	\$ 3,50	\$ 3,50
4	Baldes	\$ 5,00	\$ 20,00
2	Batidora	\$ 39,60	\$ 79,20
5	Boquillas grandes	\$ 12,00	\$ 60,00
5	Boquillas pequeñas	\$ 10,00	\$ 50,00
1	Cafetera	\$ 150,00	\$ 150,00
6	Cestos de basura	\$ 14,30	\$ 85,80
50	Charoles	\$ 9,00	\$ 450,00
6	Colgador de papel para secar las manos	\$ 16,00	\$ 96,00
80	Copas para agua	\$ 1,00	\$ 80,00
80	Copas para champaña	\$ 2,50	\$ 200,00
80	Copas para vino blanco	\$ 2,50	\$ 200,00
80	Copas para vino tinto	\$ 2,50	\$ 200,00
80	Cubiertos para 80 personas	\$ 28,00	\$ 2.240,00
3	Cuchara espumadera	\$ 7,50	\$ 22,50
2	Cucharetas (6piezas)	\$ 14,00	\$ 28,00
5	Cuchillos cebolleros	\$ 4,00	\$ 20,00
5	Cuchillos de cocina	\$ 2,50	\$ 12,50
3	Cuchillos de sierra	\$ 4,30	\$ 12,90
3	Cuchillos deshuesadores	\$ 4,10	\$ 12,30
5	Cuchillos puntilla	\$ 3,90	\$ 19,50
2	Espátula de decoración grande	\$ 4,20	\$ 8,40
2	Espátula de decoración pequeña	\$ 4,00	\$ 8,00
2	Espátula de goma	\$ 3,00	\$ 6,00
1	Extractor para jugos	\$ 350,00	\$ 350,00
1	Exprimidor para jugos	\$ 400,00	\$ 400,00
1	Freidora de Papas	\$ 350,00	\$ 350,00
15	Jarras de plástico	\$ 6,00	\$ 90,00
2	Juego de 3 cortadores	\$ 11,00	\$ 22,00
2	Juego de 6 ollas grandes	\$ 300,00	\$ 600,00
2	Juego de 6 Sartenes	\$ 120,00	\$ 240,00
2	Juego de cernideras (3piezas)	\$ 5,00	\$ 10,00
3	Molde con centro hueco	\$ 16,50	\$ 49,50
3	Molde para plum cake	\$ 16,50	\$ 49,50
3	Moldes redondos para postres individuales	\$ 20,00	\$ 60,00
1	Olla arrocera industrial	\$ 150,00	\$ 150,00
10	Pinzas (2piezas)	\$ 15,00	\$ 150,00
4	Rallador de 4 lados	\$ 10,00	\$ 40,00
5	Recipientes de plástico grandes	\$ 25,00	\$ 125,00
5	Recipientes de plástico medianos	\$ 20,00	\$ 100,00
6	Recipientes de plástico pequeños	\$ 15,00	\$ 90,00
4	Recipientes para especias	\$ 22,00	\$ 88,00
4	Recipientes para harinas y granos	\$ 35,00	\$ 140,00
4	Recipientes para polvos	\$ 15,00	\$ 60,00
3	Rodillo de madera	\$ 10,00	\$ 30,00
24	Toallas de cocina	\$ 2,50	\$ 60,00
4	Tablas para picar	\$ 8,50	\$ 34,00
30	Vajilla (60 piezas)	\$ 30,00	\$ 900,00
100	Vasos	\$ 1,00	\$ 100,00
	<b>TOTAL</b>	\$ 2.301,40	\$ 8.352,60

**Elaborado por:** los autores.

### 3.3.8 Procesos operativos

### **3.3.8.1 Proceso de compra de materia prima**

La persona encargada de las compras, debe cumplir las siguientes funciones:

- Revisar el menú mensual del personal elaborado por chef, para realizar las compras
- Revisar las órdenes de compras entregadas por el chef y compararlas con el manejo de inventarios.
- Maneja los inventarios.
- Realiza las compras semanales.
- Realiza los pedidos a los proveedores.
- Maneja el stock mínimo de los productos.
- Realiza los reportes de compras y los entrega al área de contabilidad.
- Es el encargado de tener en stock todos los productos necesarios para la producción y manejo del local.

#### Funciones de Bodega

Para ofrecer un producto de calidad, el primer paso es la correcta recepción de las materias primas, para esto el encargado de la bodega, al recibir la mercadería debe contar con una ficha de compra por cada producto, cuyos objetivos son:

- Ayudar al encargado de compras
- Establecer una calidad estándar
- Mejorar el control de la materia prima.



- Conseguir una calidad constante en la materia prima.

El encargado de la bodega, es el responsable de registrar correctamente todas las entradas y salidas de los productos del almacén, con los documentos pertinentes. En los libros de registro de entradas, se anotarán todos los productos que se reciben, el proveedor que los entregó y la fecha de entrada. En el registro de salidas se anota todos los productos que se retiran de la bodega a través de las requisiciones que se han entregado.

### **3.3.8.2 Recepción de mercadería**

Recepción y Almacenaje.- El control de las existencias de materia prima es indispensable en un establecimiento de alimentos y bebidas, para ello es necesario establecer una serie de medidas que permitan en todo momento, tener un control total de las existencias que evitará pérdidas innecesarias y lo más importante, se evitará la paralización de la producción por la falta imprevista de algún ingrediente (Armendáriz, 2004).

Las compras se las realiza de acuerdo a las requisiciones del chef o jefe de producción, el cual se basa en el manejo de los inventarios diarios para poder realizar una lista de compras, evitando compras innecesarias.

Para el almacenamiento de la materia prima, se debe tener en cuenta que hay dos clases de productos:

- **Productos Perecederos:** necesitan frío para su conservación, y podemos mencionar los siguientes:

- Frescos: son aquellos que se presentan en el mercado sin ningún tratamiento previo de conservación y son para consumir o transformar en un breve periodo de tiempo. Entre estos tenemos: frutas, hortalizas, carnes, pescados, productos lácteos no esterilizados (quesos frescos, yogures, mantequillas, etc.)
  - Congelados: son productos o preparados que han sido sometidos a muy bajas temperaturas para prolongar su vida útil.
  - Semi – Conservas: son aquellos productos que vienen envasados y preparados, y necesitan frío para su mantenimiento, como las latas de anchoas, ahumados, etc.
- Productos No Perecederos: no necesitan de frío para su conservación, aunque sí unas condiciones mínimas de almacenaje. Entre estos tenemos:
    - Conservas: productos enlatados o en tarros, conservas de pescados (atún, sardinas, etc.), vegetales (espárragos, alcachofas, judías verdes), preparados como mermeladas, etc.
    - Otros: especias, harinas, vinos, licores, leche en polvo, esterilizadas o UHT, etc.

#### Normas Básicas para el almacenaje de los productos

- Los productos para ser recibidos en la bodega deberán ser perfectamente revisados por el bodeguero quien verifica el peso, calidad, frescura, olor y color
- Una vez recibidos se firmara la ficha para que exista constancia que el producto llegó de forma adecuada.
- Los productos no deberán colocarse nunca sobre el suelo, deben estar en estanterías a una altura mínima de 15 cm. del piso.

- Debe existir la suficiente separación entre los productos para que exista una buena circulación de aire.
- Nunca se deben colocar las mercancías recién recibidas sobre las que llevan más tiempo. (FIFO) 30.
- Se debe separar los productos por su naturaleza. • Comprobar los envases y verificar la fecha de elaboración.
- Los productos de limpieza se almacenarán físicamente por separado.
- Las temperaturas de almacenaje en seco es de 10°C y 21°C, y una humedad relativa entre el 50% y 60%.
- Los alimentos no pueden estar expuestos a la luz del sol.
- Se debe mantener los cuartos limpios y secos.
- Los empaques no deben estar rotos ni húmedos.

Normas para el almacenaje de productos refrigerados:

- Mantener una temperatura de 4°C o menos, para evitar el crecimiento bacteriano.
- Se debe revisar diariamente la temperatura del refrigerador.
- Se debe almacenar los productos de manera que la circulación del aire sea la correcta.
- Se debe cubrir los alimentos para evitar la contaminación cruzada.
- Las puertas del refrigerador deben permanecer cerradas la mayor parte del tiempo posible.

Normas para el almacenaje de productos congelados:

- Comprobar en la zona de recepción si han sido transportados de manera correcta.
- Pasarlos rápida y directamente al congelador.
- La temperatura del congelador es de -18°C.
- Poner la fecha de recepción.
- Asegurar la rotación de los productos congelados (Método FIFO).
- Revisar la temperatura del congelador a diario.

### **3.3.9 Servicio**

Procedimientos generales de Servicio.

Antes de comenzar el servicio se realizará un conjunto de operaciones previas para que en el momento de abrir el restaurante esté todo preparado y en condiciones para poder ofrecer al cliente un servicio rápido y esmerado. En el momento de abrir el restaurante todo el personal del mismo debe estar dispuesto para comenzar el servicio.

Dentro de los procedimientos generales de servicio se debe tener en cuenta los siguientes puntos:

Limpieza: consideremos las siguientes:

- Baños limpios y bien surtidos, pisos secos y funcionando correctamente
- Uniformes limpios, escarapelas y zapatos bien lustrados.
- Aseo personal: pelo corto (hombres) o recogido (mujeres), bien peinados, con uñas limpias y cortas, maquillaje no muy cargado al igual que la fragancia que utilicen.

Hospitalidad: dentro de este punto se tomará en cuenta lo siguiente:

- Venta sugerida: es aquella que trata de ofrecer un producto más caro a alguna promoción
- Reconocer al cliente frecuentemente, saludándolo por su apellido.
- Recibir al cliente con un saludo y una sonrisa.

Orden apropiada: hace referencia a:

- Dar al cliente lo que él quiere.
- No insistir demasiado. Muchas veces el cliente entra en el restaurante sabiendo ya lo que va a pedir.
- Debemos ser filtros de calidad, si vemos que un producto no está en perfectas condiciones como para servirlo, debemos reemplazarlo por otro que lo esté.

Mantenimiento: debemos tener una mente preventiva y realizar chequeos periódicos a los equipos.

Servicio Rápido: de debe cumplir con los tiempos ofrecidos. Despachos 15 minutos y domicilio 30 minutos.

La persona que trabaja de Anfitriona, es la encargada de tratar que el cliente se sienta a gusto al ingresar en el restaurante, para esto el mesero debe recibir al cliente con Cortesía (buenos modales, amabilidad), Atención (personalizada), Respeto (usar correctamente el uniforme, ser paciente), y Entusiasmo (disfrutar del trabajo)

### 3.3.10 Limpieza

Se pueden realizar juntos o separados métodos físicos: fregando, calor, aspiradoras, o métodos químicos en los que se empleen detergentes, álcalis o ácidos. La forma en que debe realizarse la limpieza, depende principalmente de los siguientes parámetros:

- La naturaleza de la suciedad o mugre a eliminar
- El tipo de superficie a limpiar.
- Los materiales empleados para la limpieza.
- El grado de dureza del agua
- El grado de limpieza requerido.

El proceso de limpieza consiste en:

- Eliminar residuos gruesos de las superficies
- Aplicar una solución detergente para desprender la capa de suciedad y de bacterias y mantenerlas en suspensión o solución
- Enjuagar con agua para eliminar la suciedad suspendida y los residuos de detergente
- Lavar en seco o aplicar otros métodos apropiados para quitar y recoger residuos y desechos
- Desinfectar posteriormente y enjuagar a menos que las instrucciones del fabricante indiquen con fundamento científico que no es necesario.

Las operaciones de limpieza y desinfección cuando se llevan en forma eficiente contribuyen a la calidad final del producto y a la salud del consumidor, para ello se debe mantener un programa de limpieza dentro de la empresa y para elaborarlo se tiene en cuenta lo siguiente:

- Superficies, elementos del equipo y utensilios que han de limpiarse
- Responsabilidad de tareas particulares
- Método y frecuencia de limpieza
- Medidas de vigilancia

Manejo adecuado de desperdicios y basura

Se debe adoptar las medidas adecuadas para la remoción y almacenamiento de los desechos, evitando de esta manera la contaminación de los alimentos, para lo cual se debe tener en cuenta los siguientes requerimientos:

Desechos Líquidos

- Las plantas procesadoras de alimentos deben tener, individual o colectivamente, instalaciones o sistemas adecuados para la disposición final de aguas negras y efluentes industriales.
- Los drenajes y sistemas de disposición deben ser diseñados y construidos para evitar la contaminación del alimento, del agua o las fuentes de agua potable almacenadas en la planta.

## Desechos Sólidos.

- Se debe contar con un sistema adecuado de recolección, almacenamiento, protección y eliminación de basuras. Esto incluye el uso de recipientes con tapa y con la debida identificación para los desechos de sustancias tóxicas.
- Donde sea necesario, se deben tener sistemas de seguridad para evitar contaminaciones accidentales o intencionales.
- Los residuos se removerán frecuentemente de las áreas de producción y deben disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores para que no sean fuente de contaminación o refugio de plagas.
- Las áreas de desperdicios deben estar ubicadas fuera de las de producción y en sitios alejados de la misma.

## Procedimientos de Limpieza Profunda en cada Área.

En los establecimientos de alimentos y bebidas, la limpieza debe estar integrada en los procesos de producción ya que influye en la calidad final del producto. Se debe contar con una normativa sobre la limpieza de instalaciones y equipos, para lo cual se tomará en cuenta los siguientes aspectos:

- Para la limpieza de las instalaciones, equipos y recipientes que estén en contacto con los productos alimenticios, así como de los locales de servicio de alimentos y bebidas, el responsable del establecimiento elaborará y aplicará un sistema de limpieza y desinfección. También es necesario un sistema de desinfección.



- Los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.
- Los productos de limpieza, desinfección, o cualquier sustancia peligrosa, se almacenará por separado, donde no exista el riesgo de contaminación para los productos alimenticios y estarán debidamente identificados.
- Las sustancias utilizadas para la limpieza y desinfección, deben ser aquellas aprobadas para su uso en áreas, equipos y utensilios donde se procesen alimentos destinados al consumo humano.

Para poder realizar una correcta limpieza, primero debemos definir que es suciedad. La suciedad está formada por partículas adheridas entre sí a un material 14 de soporte mediante una sustancia que hace de unión. (Armendáriz, 2004). Puede ser de varios tipos:

- Por su origen:

Animal: grasas.

Vegetal: féculas, aceites, etc.

Mineral: óxido, polvo. Restos de cal, etc.

Mixta: combinación de todas ellas.

- Por su naturaleza:

Proteínica: formada por restos de leche, huevos, etc. Es fácil de limpiar salvo que contenga albúmina.

Feculenta: restos de arroz o alimentos ricos en féculas. Produce gran adherencia sobre las superficies, es difícil de limpiar.

Grasas: restos de aceites, mantecas y otras grasas. Presentan poca adherencia sobre el material de soporte.

Pigmentada: es la suciedad que contiene colorantes naturales, café, vinos, etc. Se combina con otras suciedades a las que tiñe.

Inorgánica: formada por óxidos, incrustaciones de cal, etc. Requiere tratamiento con productos especiales.

### **3.4 Estudio Financiero**

A continuación se presenta un análisis de los aspectos financieros a considerar para desarrollar el presente proyecto de emprendimiento y así determinar su factibilidad.

#### **3.4.1 Financiamiento**

En el siguiente esquema de financiamiento se puede apreciar que existen los rubros necesarios a invertir con sus respectivos valores y porcentajes. Los aportes de los accionistas serán en obra civil adecuando el local, equipos de oficina, muebles de oficina y menaje del comedor que son activos que han podido recopilar por cuenta propia de ahorros y de su propia experiencia profesional. Sin embargo, en relación para completar el resto de la inversión es decir, para equipos de cocina y para muebles y enseres se requiere obtener una línea de financiamiento proveniente de una institución financiera.

**Tabla 23 Detalles de Rubros para la inversión del restaurante**

Activo Servicios	Observaciones	Valor Total	%	Aporte de accionistas	Financiamiento IFI
Obra Civil-adequaciones de infraestructura		\$ 3.000,00	10%	x	
Equipos de cocina		\$ 6.888,00	22%		x
equipos de oficina		\$ 2.450,00	8%	x	
Muebles y enseres		\$ 9.580,00	31%		x
Muebles de oficina		\$ 900,00	3%	x	
Menaje del comedor		\$ 8.352,60	27%	x	
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 31.170,60</b>	<b>100%</b>		

**Elaborado por:** los autores.

### 3.4.2 Presupuesto de inversión

Dentro del presupuesto total de inversión se ha logrado unificar para determinar el porcentaje de la estructura de financiamiento. En bancos locales suelen condicionar ese financiamiento a un aporte del accionista del 30% del total de la inversión y la diferencia es decir, 70% mediante una línea de crédito. Cabe destacar que el monto total de la inversión asciende a USD \$31.170,60 dólares.

**Tabla 24 Estructura de inversión consolidada**

Estructura de inversión		
Aporte de Accionistas	\$ 11.702,60	38%
Financiamiento IFI	\$ 16.468,00	53%
Edificación	\$ 3.000,00	10%
<b>Total</b>	<b>\$ 31.170,60</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por:** los autores.

### 3.4.3 Activos fijos

Adicionalmente, como parte del análisis financiero es necesario destacar su respectiva depreciación detallando el tiempo de vida útil de los mismos activos.

**Tabla 25 Detalle de activos fijos**

<b><i>Inversión Fija</i></b>				
<b>Activo</b>	<b>Valor Total</b>	<b>Vida Útil</b>	<b>Depreciación Anual</b>	<b>Depreciación Mensual</b>
Obra Civil	\$ 3.000,00	5	\$ 600,00	\$ 50,00
Equipos de cocina	\$ 6.888,00	5	\$ 1.377,60	\$ 114,80
equipos de oficina	\$ 2.450,00	5	\$ 490,00	\$ 40,83
Muebles y enseres	\$ 9.580,00	3	\$ 3.193,33	\$ 266,11
Muebles de oficina	\$ 900,00	3	\$ 300,00	\$ 25,00
Menaje del comedor	\$ 8.352,60	3	\$ 2.784,20	\$ 232,02
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 12.338,00</b>		<b>\$ 2.467,60</b>	<b>\$ 205,63</b>
<b>Activo Adm.-Vtas.</b>	<b>Valor Total</b>	<b>Vida Útil</b>	<b>Depreciación Anual</b>	<b>Depreciación Mensual</b>
TOTAL AREA ADM. - VTAS.	\$ -		\$ -	\$ -
<b>TOTAL INVERSIÓN FIJA</b>	<b>\$ 12.338,00</b>		<b>\$ 2.467,60</b>	
Según la NIC 16 y 36, el valor de los Activos No Corrientes están ligados a la norma técnica y al valor de mercado.				

**Elaborado por:** los autores.

### 3.4.4 Inversión inicial

La inversión fija adicional es la que incluye: Obra civil, equipos de cocina, equipos de oficina, muebles y enseres, muebles de oficina y menaje del comedor que totalizan USD \$12.338. Así mismo, existen unos gastos pre-operacionales que constituyen en concepto a los gastos antes del arranque del negocio y ascienden a USD \$ 4.097,94 y finalmente, el capital de trabajo que es un valor que se requiere invertir una vez que el negocio esté en marcha hasta obtener ingresos.

**Tabla 26 Detalle de la inversión inicial**

<b>INVERSIÓN INICIAL</b>		
<b>Cuenta</b>		<b>Valor Total</b>
Inversión Fija Adicional		\$ 12.338,00
Gastos Pre-Operacionales		\$ 4.097,94
Capital de Trabajo		\$ 7.730,47
<b>TOTAL INVERSIÓN FIJA</b>		<b>\$ 24.166,41</b>

**Elaborado por:** los autores.

### 3.4.5 Gastos pre operacionales

Los gastos pre-operacionales representan a los gastos incurridos antes de arrancar el negocio. Se puede apreciar que dentro de estos rubros están los gastos de constitución legal de la empresa, permisos a distintas entidades gubernamentales, gastos en marketing y publicidad, intereses del crédito, gastos de I + D (investigación y desarrollo) y movilizaciones totalizando USD \$ 4.097,94.

**Tabla 27 Detalle de gastos pre-operacionales**

<b>Gastos Pre-Operacionales</b>		
<b>Cuenta</b>		<b>Valor Total</b>
G. Constitución Legal		\$ 400,00
Permisos		\$ 1.120,00
<i>Ministerio de Salud</i>	\$ 400	
<i>Funcionamineto del Municipio</i>	\$ 350	
<i>Cuerpo de Bomberos</i>	\$ 270	
<i>Otros</i>	\$ 100	
Marketing y Publicidad		\$ 1.500,00
<i>Publicidad en prensa</i>	\$ 1.500	
Remuneraciones		\$ -
Intereses Preop		\$ 377,94
Gasto de Investigación y desarrollo		\$ 600,00
Movilización		\$ 100,00
<b>TOTAL GASTOS PRE-OPERACIONALES</b>		<b>\$ 4.097,94</b>

**Elaborado por:** los autores.

### 3.4.6 Inversiones adicionales

Dentro del plan de inversión se tiene previsto anualmente contemplar mantenimientos a la edificación y de cocina por un monto de \$500 dólares por cada uno respectivamente. Estos rubros están proyectados durante cinco años.

*Tabla 28 Detalle de Inversiones adicionales*

<i>Inversiones Adicionales</i>						
Cuenta	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Mantenimiento de la edificación		\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00
Mantenimiento de la cocina		\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00
<b>TOTAL</b>	\$ -	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00

**Elaborado por:** los autores.

### 3.4.7 Detalle de ingresos

En relación a la fuente de ingresos se ha considerado que se atenderá en promedio 29 días laborales en el restaurante los 12 meses del año totalizando  $29 * 12 = 348$  días al año que se atenderá. Por otra parte, los platos tendrán un valor de USD \$5.50 y para las proyecciones se deberá analizar el número de capacidad instalada para determinar las ventas anuales.

El total de las ventas anuales es de USD \$172.260. El pronóstico de ventas será proyectado sin incremento anual para ubicarlo en un escenario conservador es decir, que las ventas no aumentan ni disminuyen.

**Tabla 29 Detalle de ingresos**

<b>Detalle de Ingresos</b>													
Pronóstico de Ventas													
PROYECCIÓN DE VENTAS			0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Día	Mes											
días laborales del restaurante	29	12		348	348	348	348	348	348	348	348	348	348
Costo por platos típicos	5,5	10 platos típicos 5 costeos y 5 de sierra		\$ 5,50	\$ 5,50	\$ 5,50	\$ 5,50	\$ 5,50	\$ 5,50	\$ 5,50	\$ 5,50	\$ 5,50	\$ 5,50
Número de personas, capacidad instalada	2 veces por turno en almuerzo	se calculará en proyección bajo un escenario moderado		90	90	90	90	90	90	90	90	90	90
<b>VENTAS</b>				<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>
Cuenta			AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Anuales				\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00
<b>Ventas Anuales</b>				<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>
<b>INGRESOS TOTALES</b>													
INGRESOS POR VENTAS			AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Detalle de Ingresos				\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00
<b>Ingresos Totales</b>				<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>

**Elaborado por:** los autores.

### 3.4.8 Materiales directo

Dentro de los materiales directos se tienen los que están dentro del proceso de producción de la elaboración de la comidas.

**Tabla 30 Detalle de materiales directo**

<b>Materiales Directo</b>							
Costo en Materia Prima	días	meses	1	2	3	4	5
días	29	12	\$ 348,00	\$ 348,00	\$ 348,00	\$ 348,00	\$ 348,00
vegetales, materia prima de producto de consumo masivo para los platos		\$2	\$ 2,00	\$ 2,00	\$ 2,00	\$ 2,00	\$ 2,00
Número de personas 60 capacidad máxima			90	90	90	90	90
<b>TOTAL ANUAL</b>			<b>\$ 62.640,00</b>	<b>\$ 62.640,00</b>	<b>\$ 62.640,00</b>	<b>\$ 62.640,00</b>	<b>\$ 62.640,00</b>
			<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
anual			\$ 62.640,00	\$ 62.640,00	\$ 62.640,00	\$ 62.640,00	\$ 62.640,00
<b>Total Anual</b>			<b>\$ 62.640,00</b>	<b>\$ 62.640,00</b>	<b>\$ 62.640,00</b>	<b>\$ 62.640,00</b>	<b>\$ 62.640,00</b>

**Elaborado por:** los autores.

A continuación se muestra un listado de materiales de limpieza para los baños o sanitarios del restaurante con su respectivo costo unitario y consumo mensual.

**Tabla 31 Detalles de materiales de limpieza para sanitarios**

<b>Materiales de Limpieza para Sanitarios</b>			
<b>Limpieza</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Consumo Mensual</b>	<b>Costo Mensual</b>
Jabones (Lt)	\$ 1,00	10	\$ 10,00
Papel higiénico (Unid)	\$ 0,14	30	\$ 4,20
Aromatizantes (unid)	\$ 1,00	4	\$ 4,00
Alcohol (Lt)	\$ 1,00	1	\$ 1,00
Trapeadores (unid)	\$ 1,00	3	\$ 3,00
Franelas (m)	\$ 1,00	1	\$ 1,00
<b>TOTAL MENSUAL</b>			<b>\$ 23,20</b>

**Elaborado por:** los autores.

A continuación se muestra un detalle sobre los gastos recurrentes aproximados en servicios básicos de luz y agua que totalizan \$450 dólares.

**Tabla 32 Detalle de servicios básicos**

<b>Servicios Básicos</b>					
<b>Servicio</b>	<b>Costo Mensual</b>				
Luz	\$ 350,00				
Agua	\$ 100,00				
<b>TOTAL MENSUAL</b>	<b>\$ 450,00</b>				
	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
Mensual	\$ 450,00	\$ 450,00	\$ 450,00	\$ 450,00	\$ 450,00
<b>Anual</b>	<b>\$ 5.400,00</b>	<b>\$ 5.400,00</b>	<b>\$ 5.400,00</b>	<b>\$ 5.400,00</b>	<b>\$ 5.400,00</b>

**Elaborado por:** los autores.

### 3.4.9 Materiales indirectos

Dentro de los materiales indirectos del restaurante existen guantes, mascarillas, chalecos y escobas. El costo mensual de estos materiales son USD \$ 236. El costo anual de este rubro es de USD \$ 2.832.



**Tabla 33 Detalle de Materiales Indirecto**

<b>Materiales Indirecto</b>					
<b>Limpieza</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Consumo Mensual</b>	<b>Costo Mensual</b>		
Guantes	\$ 5,00	35	\$ 175		
Mascarillas	\$ 1,00	10	\$ 10		
Chalecos	\$ 4,00	9	\$ 36		
Escobas	\$ 2,50	6	\$ 15		
<b>TOTAL MENSUAL</b>			<b>\$ 236</b>		
	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
Mensual	\$ 236,00	\$ 236,00	\$ 236,00	\$ 236,00	\$ 236,00
Anual	\$ 2.832,00	\$ 2.832,00	\$ 2.832,00	\$ 2.832,00	\$ 2.832,00

**Elaborado por:** los autores.

### 3.4.10 Mano de obra

Por otra parte, en sueldos mano de obra directa estaría contemplándose a \$500 para dos plazas de trabajo más los beneficios sociales.

**Tabla 34 Detalle de Sueldos Mano de Obra Directa**

<b>Sueldos MOD</b>					
<b>Cargo</b>	<b>Sueldo Bruto</b>	<b>No. Personas</b>	<b>Sueldo Bruto Total</b>	<b>BSL 1er. Año</b>	<b>BSL desde 2do. Año</b>
Cocineros	\$ 500,00	2	\$ 1.000,00	\$ 330,00	\$ 413,10
<b>TOTAL MENSUAL</b>			<b>\$ 1.000,00</b>	<b>\$ 330,00</b>	<b>\$ 413,10</b>

**Elaborado por:** los autores.

Nota: BSL son los beneficios Sociales de Ley, en el primer año solo se calcula el fondo de reserva pero a partir del segundo año se hace completo y por eso da 41,31%.

A continuación se puede apreciar los sueldos de Mano de Obra Indirecta dentro de los cargos de meseros, personal de limpieza, anfitriona, cajera más beneficios sociales se estimarían un gasto mensual de USD 2.540,30 y anual de USD 30.483,60.

**Tabla 35 Detalle de Sueldos Mano de Obra Indirecta**

<b>Sueldos MOI</b>					
Cargo	Sueldo Bruto	No. Personas	Sueldo Bruto Total	33%	41,31%
				BSL 1er. Año	BSL desde 2do. Año
Meseros	\$ 370,00	2	\$ 740,00	\$ 244,20	\$ 305,69
Personal de limpieza	\$ 380,00	1	\$ 380,00	\$ 125,40	\$ 156,98
Anfitriona	\$ 390,00	1	\$ 390,00	\$ 128,70	\$ 161,11
Cajera	\$ 400,00	1	\$ 400,00	\$ 132,00	\$ 165,24
<b>TOTAL MENSUAL</b>			<b>\$ 1.910,00</b>	<b>\$ 630,30</b>	<b>\$ 789,02</b>
	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
Mensual	\$ 2.540,30	\$ 2.699,02	\$ 2.699,02	\$ 2.699,02	\$ 2.699,02
<b>Anual</b>	<b>\$ 30.483,60</b>	<b>\$ 32.388,25</b>	<b>\$ 32.388,25</b>	<b>\$ 32.388,25</b>	<b>\$ 32.388,25</b>

**Elaborado por:** los autores.

### 3.4.11 Costos Totales

Los costos totales serían la suma de: materiales directos, materiales indirectos, mano de obra y la depreciación.

**Tabla 36 Detalle de Costos Totales**

<b>COSTOS TOTALES</b>					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Materiales Directos	\$ 68.318,40	\$ 68.318,40	\$ 68.318,40	\$ 68.318,40	\$ 68.318,40
Materiales Indirectos	\$ 2.832,00	\$ 2.832,00	\$ 2.832,00	\$ 2.832,00	\$ 2.832,00
Mano de Obra	\$ 46.443,60	\$ 49.345,45	\$ 49.345,45	\$ 49.345,45	\$ 49.345,45
CIF (Depreciación)	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60
<b>TOTAL CIF ANUAL</b>	<b>\$ 120.061,60</b>	<b>\$ 122.963,45</b>	<b>\$ 122.963,45</b>	<b>\$ 122.963,45</b>	<b>\$ 122.963,45</b>

**Elaborado por:** los autores.

### 3.4.12 Sueldos y salarios

Dentro de los sueldos y salarios estaría estipulado la contratación de un administrador y un jefe de cocina es decir dos personas para el área administrativa. El valor mensual de este rubro es de USD \$1795.50 por los dos colaboradores incluyendo los beneficios sociales. El valor anual sería de USD \$21.546 dólares.

**Tabla 37 Detalle de Sueldos y Salarios Administrativos**

<b>Sueldos y Salarios Administrativos</b>					
				33%	41,31%
<b>Cargo</b>	<b>Sueldo Bruto</b>	<b>No. Personas</b>	<b>Sueldo Bruto Total</b>	<b>BSL 1er. Año</b>	<b>BSL desde 2do. Año</b>
Administrador	\$ 750	1	\$ 750,00	\$ 247,50	\$ 309,83
Jefe de cocina	\$ 600	1	\$ 600,00	\$ 198,00	\$ 247,86
<b>TOTAL MENSUAL</b>			<b>\$ 1.350,00</b>	<b>\$ 445,50</b>	<b>\$ 557,69</b>
	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
Mensual	\$ 1.795,50	\$ 1.907,69	\$ 1.907,69	\$ 1.907,69	\$ 1.907,69
<b>Anual</b>	<b>\$ 21.546,00</b>	<b>\$ 22.892,22</b>	<b>\$ 22.892,22</b>	<b>\$ 22.892,22</b>	<b>\$ 22.892,22</b>

**Elaborado por:** los autores.

### 3.4.13 Servicios básicos y alquiler

Los servicios básicos y de alquiler son: luz, agua, teléfono, internet y alquiler mensual.

Estos totalizan un valor de USD \$ 1.480 y un valor anual de USD \$17.760.

**Tabla 38 Detalle de Servicios Básicos y Alquiler**

<b>Servicios Básicos y Alquiler</b>					
<b>Servicio</b>	<b>Costo Mensual</b>				
Luz	\$ 80				
Agua	\$ 80				
Teléfono	\$ 70				
Internet	\$ 50				
Alquiler mensual	\$ 1.200				
<b>TOTAL MENSUAL</b>	<b>\$ 1.480</b>				
	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
Mensual	\$ 1.480,00	\$ 1.480,00	\$ 1.480,00	\$ 1.480,00	\$ 1.480,00
<b>Anual</b>	<b>\$ 17.760,00</b>	<b>\$ 17.760,00</b>	<b>\$ 17.760,00</b>	<b>\$ 17.760,00</b>	<b>\$ 17.760,00</b>

**Elaborado por:** los autores.

### 3.4.14 Gastos administrativos

Los gastos administrativos corresponden a los sueldos y salarios, útiles de oficina, uniformes, servicios básicos y alquiler, imprevistos y amortización de los gastos pre-operacionales.

**Tabla 39 Detalle de Gastos Administrativos**

<b>GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>					
	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
Sueldos y Salarios Administrati	\$ 21.546,00	\$ 22.892,22	\$ 22.892,22	\$ 22.892,22	\$ 22.892,22
Útiles de Oficina	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00
Uniformes	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00
Servicios Básicos y Alquiler	\$ 17.760,00	\$ 17.760,00	\$ 17.760,00	\$ 17.760,00	\$ 17.760,00
Seguros	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Imprevistos	\$ 423,06	\$ 436,52	\$ 436,52	\$ 436,52	\$ 436,52
Depreciación Área Administrat	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
"AMORTIZACIÓN" GASTOS PRE	\$ 4.097,94	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>	<b>\$ 47.027,00</b>	<b>\$ 44.288,74</b>	<b>\$ 44.288,74</b>	<b>\$ 44.288,74</b>	<b>\$ 44.288,74</b>

**Elaborado por:** los autores.

### 3.4.15 Capital de trabajo

El costo anual de operación es la suma de los gastos administrativos totales en este giro del negocio y ascienden a USD \$47.027 con un ciclo de efectivo de 60 días.

*Tabla 40 Detalle de Costo Anual de Operaciones y ciclo de efectivo*

COSTO ANUAL DE OPERACIONES	
Costo Total de Servicios	
Gastos Administrativos Totales	\$ 47.027,00
Gastos de Ventas Totales	\$ -
<b>CAO</b>	<b>\$ 47.027,00</b>
<b>CAPITAL DE TRABAJO =</b>	<b>\$ 7.730,47</b>

CICLO DE EFECTIVO	Días
	60

**Elaborado por:** los autores.

### 3.4.16 Gastos financieros

Para la obtención del crédito es necesario considera los lineamientos o condiciones del mismo según varía la entidad financiera. En este caso, bajo el monto de crédito de USD \$ 16.468 a cinco años, será a una tasa de interés del 9.18% con periodo de gracia y a 12 pagos. La cuota del préstamo es de USD \$ 1.372.

**Tabla 41 Detalle de las condiciones del préstamo**

PRÉSTAMO IFI (Desembolso No.1)		
EQUIPOS DE COCINA Y MUEBLES Y ENSERES		
( CUOTA DECRECIENTE, ABONO CAPITAL CONSTANTE)		
<b>Monto</b>	\$ 16.468	USD \$
<b>Plazo</b>	5	AÑOS
<b>i%</b>	9,18%	INTERÉS
<b>Tipo Cuotas</b>	90	Días
<b>Cuotas Gracia</b>	8	2 años
<b>Cuotas Total</b>	20	
<b>Pagos Capital</b>	12	PAGOS
<b>Capital Constant</b>	\$ 1.372	

**Elaborado por:** los autores.

A continuación se expone la tabla de amortización donde incluye el número de periodos, el capital pagado, el interés pagado, dividendo y saldo de capital.

**Tabla 42 Tabla de Amortización para el préstamo**

PERIODO (TRIMESTRE)	CAPITAL PAGADO	INTERÉS PAGADO	DIVIDENDO	SALDO DE CAPITAL
0				\$ 16.468
1		\$ 378	\$ 377,94	\$ 16.468
2		\$ 378	\$ 377,94	\$ 16.468
3		\$ 378	\$ 377,94	\$ 16.468
4		\$ 378	\$ 377,94	\$ 16.468
5		\$ 378	\$ 377,94	\$ 16.468
6		\$ 378	\$ 377,94	\$ 16.468
7		\$ 378	\$ 377,94	\$ 16.468
8		\$ 378	\$ 377,94	\$ 16.468
9	\$ 1.372	\$ 378	\$ 1.750,27	\$ 15.096
10	\$ 1.372	\$ 346	\$ 1.718,78	\$ 13.723
11	\$ 1.372	\$ 315	\$ 1.687,28	\$ 12.351
12	\$ 1.372	\$ 283	\$ 1.655,79	\$ 10.979
13	\$ 1.372	\$ 252	\$ 1.624,29	\$ 9.606
14	\$ 1.372	\$ 220	\$ 1.592,80	\$ 8.234
15	\$ 1.372	\$ 189	\$ 1.561,30	\$ 6.862
16	\$ 1.372	\$ 157	\$ 1.529,81	\$ 5.489
17	\$ 1.372	\$ 126	\$ 1.498,31	\$ 4.117
18	\$ 1.372	\$ 94	\$ 1.466,82	\$ 2.745
19	\$ 1.372	\$ 63	\$ 1.435,32	\$ 1.372
20	\$ 1.372	\$ 31	\$ 1.403,83	\$ -0

**Elaborado por:** los autores.

### 3.4.17 Estados de Resultados Integrales

Dentro del siguiente estado de resultado se puede apreciar claramente que existe una utilidad neta de USD \$2.426.34 aproximadamente y que estaría en un crecimiento ya que en los primeros años se debería pagar las cuotas de los préstamos.

**Tabla 43 Estado de Resultados Integrales**

<b>RESTAURANTE NATIVO</b>											
<b>Estado de Resultados Integrales Proyectados</b>											
		<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>	<b>AÑO 6</b>	<b>AÑO 7</b>	<b>AÑO 8</b>	<b>AÑO 9</b>	<b>AÑO 10</b>
Ventas		\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00
(-) Costo Técnico de Servicio		\$ 120.061,60	\$ 122.963,45	\$ 122.963,45	\$ 122.963,45	\$ 122.963,45	\$ 122.963,45	\$ 122.963,45	\$ 122.963,45	\$ 122.963,45	\$ 122.963,45
<b>Utilidad Bruta</b>		<b>\$ 52.198,40</b>	<b>\$ 49.296,55</b>	<b>\$ 49.296,55</b>	<b>\$ 49.296,55</b>	<b>\$ 49.296,55</b>	<b>\$ 49.296,55</b>	<b>\$ 49.296,55</b>	<b>\$ 49.296,55</b>	<b>\$ 49.296,55</b>	<b>\$ 49.296,55</b>
(-) Gastos Adm.		\$ 47.027,00	\$ 44.288,74	\$ 44.288,74	\$ 44.288,74	\$ 44.288,74	\$ 44.288,74	\$ 44.288,74	\$ 44.288,74	\$ 44.288,74	\$ 44.288,74
(-) Gastos de Vtas.		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>Utilidad Operacional</b>		<b>\$ 5.171,40</b>	<b>\$ 5.007,81</b>	<b>\$ 5.007,81</b>	<b>\$ 5.007,81</b>	<b>\$ 5.007,81</b>	<b>\$ 5.007,81</b>	<b>\$ 5.007,81</b>	<b>\$ 5.007,81</b>	<b>\$ 5.007,81</b>	<b>\$ 5.007,81</b>
(-) Gastos Financieros		\$ 1.511,76	\$ 1.511,76	\$ 1.196,81	\$ 692,89	\$ 188,97	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(+) Ingresos No Operacionales		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>UAIT</b>		<b>\$ 3.659,64</b>	<b>\$ 3.496,04</b>	<b>\$ 3.810,99</b>	<b>\$ 4.314,91</b>	<b>\$ 4.818,84</b>	<b>\$ 5.007,81</b>	<b>\$ 5.007,81</b>	<b>\$ 5.007,81</b>	<b>\$ 5.007,81</b>	<b>\$ 5.007,81</b>
(-) Part. Trabajadores	15%	\$ 548,95	\$ 524,41	\$ 571,65	\$ 647,24	\$ 722,83	\$ 751,17	\$ 751,17	\$ 751,17	\$ 751,17	\$ 751,17
<b>Utilidad Gravable</b>		<b>\$ 3.110,69</b>	<b>\$ 2.971,64</b>	<b>\$ 3.239,34</b>	<b>\$ 3.667,68</b>	<b>\$ 4.096,01</b>	<b>\$ 4.256,63</b>	<b>\$ 4.256,63</b>	<b>\$ 4.256,63</b>	<b>\$ 4.256,63</b>	<b>\$ 4.256,63</b>
(-) Impuesto Renta	22%	\$ 684,35	\$ 653,76	\$ 712,66	\$ 806,89	\$ 901,12	\$ 936,46	\$ 936,46	\$ 936,46	\$ 936,46	\$ 936,46
<b>UTILIDAD NETA</b>		<b>\$ 2.426,34</b>	<b>\$ 2.317,88</b>	<b>\$ 2.526,69</b>	<b>\$ 2.860,79</b>	<b>\$ 3.194,89</b>	<b>\$ 3.320,18</b>	<b>\$ 3.320,18</b>	<b>\$ 3.320,18</b>	<b>\$ 3.320,18</b>	<b>\$ 3.320,18</b>

**Elaborado por:** los autores.

### 3.4.18 Flujo de caja proyectado

*Tabla 44 Flujo de Caja proyectado*

<b>RESTAURANTE NATIVO</b>											
<b>FLUJO DE CAJA PROYECTADO</b>											
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
INVERSIÓN INICIAL	\$ (12.338,00)										
Inversiones Adicionales		\$ (1.000,00)	\$ (1.000,00)	\$ (1.000,00)	\$ (1.000,00)	\$ (1.000,00)	\$ (1.000,00)	\$ (1.000,00)	\$ (1.000,00)	\$ (1.000,00)	\$ (1.000,00)
UAIT		\$ 3.659,64	\$ 3.496,04	\$ 3.810,99	\$ 4.314,91	\$ 4.818,84	\$ 5.007,81	\$ 5.007,81	\$ 5.007,81	\$ 5.007,81	\$ 5.007,81
(-) Participación de Trabajadores		\$ -	\$ (548,95)	\$ (524,41)	\$ (571,65)	\$ (647,24)	\$ (722,83)	\$ (751,17)	\$ (751,17)	\$ (751,17)	\$ (751,17)
(-) Impuesto a la Renta		\$ -	\$ (684,35)	\$ (653,76)	\$ (712,66)	\$ (806,89)	\$ (901,12)	\$ (936,46)	\$ (936,46)	\$ (936,46)	\$ (936,46)
CUENTAS DE AJUSTE DE EFECTIVO											
(+) Depreciación del obra y equipos		\$ 2.467,60	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60
(+) Depreciación		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(-) Pago de Principal (préstamo)		\$ -	\$ (2.744,67)	\$ (5.489,33)	\$ (5.489,33)	\$ (2.744,67)	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(+) Anticipo de Ingresos Pre-Cobrados	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(-) Ingreso Pre-Cobrado Devengado		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
FINANCIAMIENTO											
Recursos Propios	\$ 150.000,00										
Préstamo Bancario	\$ 16.468,00										
<b>FLUJO NETOS</b>	<b>\$ 154.130,00</b>	<b>\$ 5.127,24</b>	<b>\$ 985,68</b>	<b>\$ (1.388,91)</b>	<b>\$ (991,12)</b>	<b>\$ 2.087,64</b>	<b>\$ 4.851,46</b>	<b>\$ 4.787,78</b>	<b>\$ 4.787,78</b>	<b>\$ 4.787,78</b>	<b>\$ 4.787,78</b>
<b>FLUJO NETO ACUMULADO</b>	<b>\$ 154.130,00</b>	<b>\$ 159.257,24</b>	<b>\$ 160.242,92</b>	<b>\$ 158.854,01</b>	<b>\$ 157.862,89</b>	<b>\$ 159.950,53</b>	<b>\$ 164.801,99</b>	<b>\$ 169.589,76</b>	<b>\$ 174.377,54</b>	<b>\$ 179.165,31</b>	<b>\$ 183.953,09</b>

**Elaborado por:** los autores.



### 3.4.19 Estado de situación financiera

*Tabla 45 Estado de situación financiera proyectada*

<b>RESTAURANTE NATIVO</b>											
ESTADOS DE SITUACIÓN FINANCIERA PROYECTADOS											
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
<b>ACTIVO</b>											
<b>ACTIVO CORRIENTE</b>											
Efectivo	\$ 304.130,00	\$ 310.007,24	\$ 310.992,92	\$ 309.604,01	\$ 308.612,89	\$ 310.700,53	\$ 315.551,99	\$ 320.339,76	\$ 325.127,54	\$ 329.915,31	\$ 334.703,09
<b>TOTAL ACTIVO CORRIENTE</b>	<b>\$ 304.130,00</b>	<b>\$ 310.007,24</b>	<b>\$ 310.992,92</b>	<b>\$ 309.604,01</b>	<b>\$ 308.612,89</b>	<b>\$ 310.700,53</b>	<b>\$ 315.551,99</b>	<b>\$ 320.339,76</b>	<b>\$ 325.127,54</b>	<b>\$ 329.915,31</b>	<b>\$ 334.703,09</b>
<b>ACTIVO NO CORRIENTE</b>											
Obra Civil	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00
equipos de oficina	\$ 2.450,00	\$ 2.450,00	\$ 2.450,00	\$ 2.450,00	\$ 2.450,00	\$ 2.450,00	\$ 2.450,00	\$ 2.450,00	\$ 2.450,00	\$ 2.450,00	\$ 2.450,00
Equipos de cocina	\$ 6.888,00	\$ 6.888,00	\$ 6.888,00	\$ 6.888,00	\$ 6.888,00	\$ 6.888,00	\$ 6.888,00	\$ 6.888,00	\$ 6.888,00	\$ 6.888,00	\$ 6.888,00
(-) Depreciación Acumulada		\$ (2.467,60)	\$ (3.935,20)	\$ (5.402,80)	\$ (6.870,40)	\$ (8.338,00)	\$ (9.805,60)	\$ (11.273,20)	\$ (12.740,80)	\$ (14.208,40)	\$ (15.676,00)
<b>TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE</b>	<b>\$ 12.338,00</b>	<b>\$ 9.870,40</b>	<b>\$ 8.402,80</b>	<b>\$ 6.935,20</b>	<b>\$ 5.467,60</b>	<b>\$ 4.000,00</b>	<b>\$ 2.532,40</b>	<b>\$ 1.064,80</b>	<b>\$ (402,80)</b>	<b>\$ (1.870,40)</b>	<b>\$ (3.338,00)</b>
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>\$ 316.468,00</b>	<b>\$ 319.877,64</b>	<b>\$ 319.395,72</b>	<b>\$ 316.539,21</b>	<b>\$ 314.080,49</b>	<b>\$ 314.700,53</b>	<b>\$ 318.084,39</b>	<b>\$ 321.404,56</b>	<b>\$ 324.724,74</b>	<b>\$ 328.044,91</b>	<b>\$ 331.365,09</b>
<b>PASIVO</b>											
<b>PASIVO CORRIENTE</b>											
Cuenta por pagar a corto plazo	\$ 500,00	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
Ingresos Pre-Cobrados		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Obligaciones Bancarias C/P	\$ -	\$ 2.744,67	\$ 5.489,33	\$ 5.489,33	\$ 2.744,67	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Participación Trabajadores por Pagar		\$ 548,95	\$ 524,41	\$ 571,65	\$ 647,24	\$ 722,83	\$ 751,17	\$ 751,17	\$ 751,17	\$ 751,17	\$ 751,17
Impuesto a la Renta por Pagar		\$ 684,35	\$ 653,76	\$ 712,66	\$ 806,89	\$ 901,12	\$ 936,46	\$ 936,46	\$ 936,46	\$ 936,46	\$ 936,46
<b>TOTAL PASIVO CORRIENTE</b>	<b>\$ 500,00</b>	<b>\$ 4.227,96</b>	<b>\$ 6.917,50</b>	<b>\$ 7.023,64</b>	<b>\$ 4.448,79</b>	<b>\$ 1.873,95</b>	<b>\$ 1.937,63</b>	<b>\$ 1.937,63</b>	<b>\$ 1.937,63</b>	<b>\$ 1.937,63</b>	<b>\$ 1.937,63</b>
<b>PASIVO NO CORRIENTE</b>											
Obligaciones con accionistas a L/P	\$ 200.000,00	\$ 200.000,00	\$ 200.000,00	\$ 200.000,00	\$ 200.000,00	\$ 200.000,00	\$ 200.000,00	\$ 200.000,00	\$ 200.000,00	\$ 200.000,00	\$ 200.000,00
Obligaciones Bancarias L/P	\$ 16.468,00	\$ 13.723,33	\$ 8.234,00	\$ 2.744,67	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
<b>TOTAL PASIVO NO CORRIENTE</b>	<b>\$ 216.468,00</b>	<b>\$ 213.723,33</b>	<b>\$ 208.234,00</b>	<b>\$ 202.744,67</b>	<b>\$ 200.000,00</b>	<b>\$ 200.000,00</b>	<b>\$ 200.000,00</b>	<b>\$ 200.000,00</b>	<b>\$ 200.000,00</b>	<b>\$ 200.000,00</b>	<b>\$ 200.000,00</b>
<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>\$ 216.968,00</b>	<b>\$ 217.951,30</b>	<b>\$ 215.151,50</b>	<b>\$ 209.768,30</b>	<b>\$ 204.448,79</b>	<b>\$ 201.873,95</b>	<b>\$ 201.937,63</b>	<b>\$ 201.937,63</b>	<b>\$ 201.937,63</b>	<b>\$ 201.937,63</b>	<b>\$ 201.937,63</b>
<b>PATRIMONIO</b>											
CAPITAL	\$ 99.500,00	\$ 99.500,00	\$ 99.500,00	\$ 99.500,00	\$ 99.500,00	\$ 99.500,00	\$ 99.500,00	\$ 99.500,00	\$ 99.500,00	\$ 99.500,00	\$ 99.500,00
UTILIDADES RETENIDAS	\$ -	\$ 2.426,34	\$ 4.744,22	\$ 7.270,91	\$ 10.131,69	\$ 13.326,58	\$ 16.646,76	\$ 19.966,93	\$ 23.287,11	\$ 26.607,28	\$ 29.927,46
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>\$ 99.500,00</b>	<b>\$ 101.926,34</b>	<b>\$ 104.244,22</b>	<b>\$ 106.770,91</b>	<b>\$ 109.631,69</b>	<b>\$ 112.826,58</b>	<b>\$ 116.146,76</b>	<b>\$ 119.466,93</b>	<b>\$ 122.787,11</b>	<b>\$ 126.107,28</b>	<b>\$ 129.427,46</b>
<b>TOTAL PASIVO + PATRIMONIO</b>	<b>\$ 316.468,00</b>	<b>\$ 319.877,64</b>	<b>\$ 319.395,72</b>	<b>\$ 316.539,21</b>	<b>\$ 314.080,49</b>	<b>\$ 314.700,53</b>	<b>\$ 318.084,39</b>	<b>\$ 321.404,56</b>	<b>\$ 324.724,74</b>	<b>\$ 328.044,91</b>	<b>\$ 331.365,09</b>
Diferencia A-PyP	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -

Elaborado por: los autores.

### 3.4.20 Determinación TIR y VAN

**Tabla 46 Cálculo de TIR Y VAN con financiamiento**

<b>RESTAURANTE NATIVO</b>											
<b>CÁLCULO DE TIR Y VAN CON FINANCIAMIENTO</b>											
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
INVERSIÓN INICIAL	\$ (12.338,00)										
Inversión Fija Adicional		\$ (1.000,00)	\$ (1.000,00)	\$ (1.000,00)	\$ (1.000,00)	\$ (1.000,00)	\$ (1.000,00)	\$ (1.000,00)	\$ (1.000,00)	\$ (1.000,00)	\$ (1.000,00)
UAIT		\$ 3.659,64	\$ 3.496,04	\$ 3.810,99	\$ 4.314,91	\$ 4.818,84	\$ 5.007,81	\$ 5.007,81	\$ 5.007,81	\$ 5.007,81	\$ 5.007,81
(-) Participación de Trabajadores		\$ -	\$ (548,95)	\$ (524,41)	\$ (571,65)	\$ (647,24)	\$ (722,83)	\$ (751,17)	\$ (751,17)	\$ (751,17)	\$ (751,17)
(-) Impuesto a la Renta		\$ -	\$ (684,35)	\$ (653,76)	\$ (712,66)	\$ (806,89)	\$ (901,12)	\$ (936,46)	\$ (936,46)	\$ (936,46)	\$ (936,46)
CUENTAS DE AJUSTE DE EFECTIVO											
(+) Depreciación del A. Prod.		\$ 2.467,60	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60
(+) Depreciación del A. Adm.		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(+) Amortización Gastos Pre-Op.		\$ 4.097,94									
(-) Pago de Principal (préstamo)		\$ -	\$ (2.744,67)	\$ (5.489,33)	\$ (5.489,33)	\$ (2.744,67)	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(+) Anticipo de Ingresos Pre-Cobro	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(-) Ingreso Pre-Cobrado Devengado	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
VALORES RECUPERABLES											
(+) Valor Comercial del Edificio	\$ -										
<b>FLUJO NETOS</b>	<b>\$ (12.338,00)</b>	<b>\$ 9.225,18</b>	<b>\$ 985,68</b>	<b>\$ (1.388,91)</b>	<b>\$ (991,12)</b>	<b>\$ 2.087,64</b>	<b>\$ 4.851,46</b>	<b>\$ 4.787,78</b>	<b>\$ 4.787,78</b>	<b>\$ 4.787,78</b>	<b>\$ 4.787,78</b>
<b>Periodo de Recuperación</b>	<b>5,49</b>	Años									
<b>TIR</b>	<b>23,45%</b>										
<b>VAN</b>	<b>\$ 6.076,06</b>										
<b>Costo - Beneficio</b>	<b>1,49</b>										

**Elaborado por:** los autores.

### 3.4.21 Punto de Equilibrio

*Tabla 47 Detalle de punto de equilibrio*

<b>RESTAURANTE NATIVO</b>					
<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<b>Ingresos</b>					
Operacionales	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00	\$ 172.260,00
No Operacionales	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>TOTAL INGRESOS</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>	<b>\$ 172.260,00</b>
<b>Costos Variables</b>					
Materiales Directos	\$ 68.318,40	\$ 68.318,40	\$ 68.318,40	\$ 68.318,40	\$ 68.318,40
Gastos de Ventas	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>TOTAL COSTOS VARIABLES</b>	<b>\$ 68.318,40</b>	<b>\$ 68.318,40</b>	<b>\$ 68.318,40</b>	<b>\$ 68.318,40</b>	<b>\$ 68.318,40</b>
<b>Costos fijos</b>					
Mano de Obra Directa e Indirecta	\$ 46.443,60	\$ 49.345,45	\$ 49.345,45	\$ 49.345,45	\$ 49.345,45
Depreciación	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60	\$ 2.467,60
Sueldos y Salarios Administrativos	\$ 21.546,00	\$ 22.892,22	\$ 22.892,22	\$ 22.892,22	\$ 22.892,22
Útiles de Oficina	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00
Uniformes	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00
Servicios Básicos y Alquiler	\$ 17.760,00	\$ 17.760,00	\$ 17.760,00	\$ 17.760,00	\$ 17.760,00
Seguros	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Imprevistos	\$ 423,06	\$ 436,52	\$ 436,52	\$ 436,52	\$ 436,52
Depreciación Área Administrativa	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
"AMORTIZACIÓN" GASTOS PRE-OP.	\$ 4.097,94	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Gastos Financieros	\$ 1.511,76	\$ 1.511,76	\$ 1.196,81	\$ 692,89	\$ 188,97
<b>TOTAL COSTOS FIJOS</b>	<b>\$ 97.449,96</b>	<b>\$ 97.613,56</b>	<b>\$ 97.298,61</b>	<b>\$ 96.794,69</b>	<b>\$ 96.290,76</b>
<b>PUNTO DE EQUILIBRIO MONETARIO</b>	<b>\$ 161.501,56</b>	<b>\$ 161.772,68</b>	<b>\$ 161.250,72</b>	<b>\$ 160.415,58</b>	<b>\$ 159.580,45</b>
<b>PUNTO DE EQUILIBRIO PORCENTUAL</b>	<b>94%</b>	<b>94%</b>	<b>94%</b>	<b>93%</b>	<b>93%</b>

**Elaborado por:** los autores.

### 3.4.22 Indicadores Financieros

*Tabla 48 Detalle de principales indicadores financieros*

<b>RESTAURANTE NATIVO</b>						
<b>PRINCIPALES INDICADORES FINANCIEROS</b>						
<b>Período</b>	<b>AÑO 0</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>PROMEDIO</b>
<b>Composición de activos</b>						
Activo corriente/activos totales	96%	97%	97%	98%	98%	97%
Activo fijo/activos totales	4%	3%	3%	2%	2%	3%
<b>Apalancamiento</b>						
Pasivos corrientes/activos totales	0%	1%	2%	2%	1%	1%
Pasivos Totales/activos totales	69%	68%	67%	66%	65%	67%
Patrimonio/activos totales	31%	32%	33%	34%	35%	33%
<b>Composición de costos y gastos</b>						
Costo de ventas/costos y gastos totales		71%	73%	73%	73%	73%
Gastos administrativos/costos y gastos totales		28%	26%	26%	26%	27%
Gastos de ventas/costos y gastos totales		0%	0%	0%	0%	0%
Gastos financieros/costos y gastos totales		1%	1%	1%	0%	1%
Total remuneraciones/costos y gastos totales		40%	43%	43%	43%	42%
<b>Liquidez</b>						
Flujo operacional		\$ 6.127,24	\$ 4.730,35	\$ 5.100,43	\$ 5.498,21	\$ 5.364,05
Flujo no operacional	\$ -	\$ (1.000,00)	\$ (3.744,67)	\$ (6.489,33)	\$ (6.489,33)	\$ (3.544,67)
Flujo neto generado		\$ 5.127,24	\$ 985,68	\$ (1.388,91)	\$ (991,12)	\$ 933,22
Saldo final de caja	\$ 154.130,00	\$ 159.257,24	\$ 160.242,92	\$ 158.854,01	\$ 157.862,89	\$ 158.069,41
Índice de liquidez (prueba ácida)	608,26	73,32	44,96	44,08	69,37	168,00
<b>Eficiencia</b>						
Rotación Activo Total		54%	54%	54%	55%	54%
<b>Retorno</b>						
Tasa interna de retorno financiera (TIRF)	23,45%					
Valor actual neto (VAN)	\$ 6.076,06					
Coefficiente beneficio/costo	1,49					
Utilidad neta/patrimonio (ROE)		2%	2%	2%	3%	2%
Utilidad neta/activos totales (ROA)		1%	1%	1%	1%	1%
Utilidad neta/ventas		1%	1%	1%	2%	1%
Punto de equilibrio		94%	94%	94%	93%	94%
Cobertura de intereses		3,42	3,31	4,18	7,23	454%
<b>Costo Capital (CCPP)</b>						
Tasa de Descuento	12,00%					

**Elaborado por:** los autores.

## Conclusiones

- Dentro de la fundamentación teórica se concluye que en relación a las comidas típicas, que existe una necesidad latente de ofrecer servicio de comida típica ecuatoriana dada la aceptación de las encuestas hacia el restaurante. Hay muchos locales y las frutas exóticas, que se utilizan en las diferentes comidas, desde platos de postres y aderezos: aguacate, alcachofas, frambuesas, fresas, piña y papaya durante todo el año y los melocotones, manzanas, peras y otras frutas se pueden encontrar en temporadas específicas. Como parte de las normas de un restaurante se requieren analizar y prestar atención en la organización de mesas y asientos, pavimento, paredes, techo, accesorios y equipo, decoración, circulación, ruido, ventilación, iluminación, protección, seguridad y control. Los restaurantes pueden clasificarse de diversas maneras, teniendo en cuantos varios factores: las costumbres sociales, los hábitos y los requerimientos personales a nivel turístico y extranjero.
- En relación al objetivo número dos que es la metodología de la investigación se concluye que según los encuestados la mayoría busca calidad en el producto, luego el valor nutricional, seguido del precio y la disponibilidad de parqueo. el 56% siente con este nuevo proyecto ubicado en la vía a Samborondón que sería muy agradable, un 29% agradable, un 14% ni agradable ni poco agradable. Esto permite demostrar que si existe un interés sobre la nueva idea de negocio lo que es bueno.
- Es necesario concluir que hay para emprender un restaurante en Samborondón se tiene que obtener algunos permisos y sus requisitos. Así mismo, se concluye que el invertir en este negocio se generará fuentes de trabajo a cocineros, administrador, meseros, anfitriona, cajera, entre otros lo que generará un impacto social positivo así finalmente, se concluye que el negocio es rentable y factible con una TIR del 23,45% y una VAN del de \$6.076.

## **Recomendaciones**

- Se recomienda implementar el proyecto de inversión sobre el restaurante Nativo y buscar socios accionistas que puedan ayudar a emprenderlo.
- Así mismo, se recomienda obtener una línea de crédito en alguna institución financiera para la compra de equipos de cocina tal como se contempla en el plan de inversión.
- Por otra parte, es necesario cumplir con todas las obligaciones en relación a las obligaciones sobre el nacimiento de la empresa que será dueña de las operaciones del restaurante y sobre todo las obligaciones del restaurante hacia las entidades gubernamentales tales como Municipio, Cuerpo de Bomberos, Ministerio de Turismo, entre otros.
- Adicionalmente, se recomienda buscar alianzas estratégicas con los mismos proveedores con el propósito de apoyarse usando un marketing y publicidad compartida es decir buscando auspiciantes para papelería, volantes, etc.
- Por otro lado, se recomienda diseñar un modelo de franquicia para expandirse en otros lugares estratégicos sin que se dependa de un capital propio, tomando la consideración que se pueda atraer más inversionistas de otras ciudades.
- Se recomienda realizar una página web y tener una participación en las redes sociales con la finalidad de difundir y comunicar los servicios de restaurante Nativo.
- Finalmente, se recomienda realizar una buena selección del personal y sobre todo mejorar los procesos de preparación de comidas y una buena atención al cliente de parte del personal de servicio.

## Referencias

- Agencia Pública de Noticias del Ecuador y Suramérica ANDES. (25 de 01 de 2016). *Ecuador registra la tasa de desempleo más baja de la región; menor al 5% por quinto año consecutivo.* Obtenido de <http://www.andes.info.ec/es/noticias/ecuador-registra-tasa-desempleo-mas-baja-region-menor-5-quinto-ano-consecutivo.html>
- Alcaldía de Samborondón. (2017). *Guía de Trámites.* Obtenido de <http://www.samborondon.gob.ec/permiso-de-funcionamiento-para-locales/>
- Benemérito cuerpo de bomberos de Guayaquil. (2017). *Permisos.* Obtenido de <http://www.bomberosguayaquil.gob.ec/index.php/servicios/permisos.html>
- Calameo. (2016). *Comida Típica Ecuatoriana.* Obtenido de <http://es.calameo.com/read/0037823129ef923073eda>
- Castillo, Á. (2008). *18 axiomas fundamentales de la investigación de mercados.* España: Netbiblo.
- Cooper, B., Floody, B., & McNeill, G. (2002). *Cómo inicial y adminitrar un restaurante.* Bogota: Norma.
- Cooper, B., Floody, B., & McNeill, G. (2002). *Cómo iniciar y administrar un restaurante.* Quito: Norma.
- Cursos de Gastronomía. (2017). *Norma de prácticas de higiene en Restaurantes.* Obtenido de <http://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/noticias/187-norma-de-practicas-de-higiene-restaurantes>
- Ecuador Inmediato. (2010). *Orígenes e historia del Restaurante.* Obtenido de <http://www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/Informacion/Origenesderestaurante.html>

- Ecuatorianos en el Mundo. (2016). *Comida típica ecuatoriana*. Obtenido de <https://ecuatorianosenelmundo.wordpress.com/ecuador-y-su-historia/gastronomia/189-2/>
- El Comercio. (23 de agosto de 2015). *Los problemas de la economía que más preocupan a funcionarios y analistas*. Obtenido de <http://www.elcomercio.com/actualidad/problemas-economia-ecuador-funcionarios-analistas.html>
- Gallego, J. F. (2012). *Gestión de alimentos y bebidas para Hoteles, bares y restaurantes*. Madrid: Paraninfo.
- Gastronomía en Ecuador. (30 de junio de 2012). *Gastronomía en Ecuador*. Obtenido de <http://gastronomiaecuadorespoch.blogspot.com/2012/06/gastronomia-ecuador-epoch.html>
- Gestiopolis. (2017). *¿Qué es el estudio de factibilidad en un proyecto?* Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/que-es-el-estudio-de-factibilidad-en-un-proyecto/>
- Hostelería Ecuador. (2017). *El diseño de un Restaurante*. Obtenido de <http://hosteleriaecuador.com/el-diseno-de-un-restaurante/>
- Iborra , M., Dasí, Á., Dolz, C., & Ferrer, C. (2014). *Fundamentos de dirección de empresas conceptos y habilidades directivas*. Madrid: Paraninfo.
- Kendall, K., & Kendall , J. (2005). *Análisis y diseño de sistemas*. México: Pearson.
- La Hora. (12 de octubre de 2013). *Cocción por calor húmedo*. Obtenido de <http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101575832/-1/home/goRegional/Manta#.WMiHOqLauHs>
- Ministerio de Salud. (2017). *Requisitos para obtener el permiso de funcionamiento de establecimientos comerciales y de servicios*. Obtenido de



<http://www.salud.gob.ec/conozca-los-requisitos-y-valores-a-pagar-para-obtener-el-permiso-de-funcionamiento-de-establecimientos-comerciales-y-de-servicios/>

Restrepo, C. (2005). *Algo de gastronomía Colombiana*. Obtenido de <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/gastrocolombia.htm>

Revisa Líderes. (2015). *Una opción casera para los cerveceros*. Obtenido de <http://www.revistalideres.ec/lideres/opcion-casera-cervceros.html>

Sapag, N. (2007). *Proyectos de Inversión Formulación y Evaluación*. México: Pearson.

Tipos. (2014). *Tipos de restaurante*. Obtenido de <http://www.tipos.co/tipos-de-restaurante/>

Valdivieso, J. C., Riofrío, S., Riofrío, L., & Valdivieso, M. V. (2010). *Ecuador y sus Islas Galápagos: guía para viajeros*. Quito: Ecuador.

## **Anexo 1**

**INTRODUCCIÓN:**

Buenos días/ tardes. Soy \_\_\_\_\_ estudiante de la Carrera de Gastronomía de la Universidad de Guayaquil que estamos realizando una investigación y su opinión es muy importante para nosotros.

**1. ¿Cuáles son las principales razones para consumir alimentos fuera de su casa?  
RM (v1\_4)**

Factor tiempo	1
Una ocasión especial	2
Negocios	3
Por costumbre o tradición	4
Distracción	5
Otros (especificar) _____	
—	

**2. ¿Con qué frecuencia usted visita un restaurante de la vía a Samborondón? RU (v5)**

Todos los días	1
2 o 3 veces a la semana	2
Cada semana	3
Cada 15 días	4
Cada mes	5
Otros (especificar) _____	

**3. ¿En qué momentos del día suele visitar un restaurante de la vía a Samborondón con mayor frecuencia? RU (v6)**

En las mañanas	1
En las tardes	2

En las noches

3

**4. ¿En compañía de quiénes acostumbra a visitar un restaurante de la vía a Samborondón? RU (v7 - 9)**

Amigos	1
Familiares	2
Compañeros de trabajo	3
Pareja	4

**5. Aproximadamente, contándose usted, ¿Cuántos acuden a visitar un restaurante de la vía a Samborondón?**

RM(V10)\_\_\_\_\_

**6. ¿Qué tipo de preparaciones usted consume? RM**

**7. ¿Qué tipo de preparación culinaria usted prefiere consumir? RM**

<b>TIPOS de PREPARACIONES</b>	<b>CONSUME (11-15)</b>	<b>PREFIERE (16)</b>
COMIDA TIPICA ECUATORIANA	1	1
COMIDA VEGETARIANA	2	2
COMIDA RAPIDA O CHATARRA	3	3
GOURMET	4	4
COMIDA DE DIETA	5	5
ME DA LO MISMO		6

**8. ¿Cuáles son los productos de preferencias a la hora de consumir alimentos en un restaurante? RM (17 - 22)**

Mariscos	1
Cerdo	2
Pollo	3
Legumbres	4
Hortalizas	5
Preparaciones Dulces	6
Preparaciones saladas	7
Res	8
Otros (especificar)_____	

**9. Indique el nivel de importancia que tienen los siguientes aspectos o atributos a la hora de visitar algún restaurante? RU**

ASPECTOS	Muy Importante				Nada Importante
Calidad del producto (23)	5	4	3	2	1
Valor nutricional que aporta (24)	5	4	3	2	1
Precio (25)	5	4	3	2	1
Presentación (26)	5	4	3	2	1
Ubicación del local (27)	5	4	3	2	1
Tamaño por porción recibida (28)	5	4	3	2	1
Amabilidad (29)	5	4	3	2	1
Disponibilidad de Parqueo (30)	5	4	3	2	1
Agilidad en la atención (31)	5	4	3	2	1
Variedad del menú (32)	5	4	3	2	1
Decoración del establecimiento (33)	5	4	3	2	1
Servicio a domicilio sin recargo adicional (34)	5	4	3	2	1

**10. ¿Conoce usted de algún establecimiento especializado en comida típica ecuatoriana en la vía a Samborondón? RU**

1.- Sí → ¿Cuáles? RM (36 - 38) \_\_\_\_\_

(35)

2.- No

CONCEPTO DEL PROYECTO

Nativo es un restaurante de comida típica Ecuatoriana ubicado en el kilómetro 6 ½ vía Samborondón, donde podrás conocer y deleitar su paladar con productos autóctonos del Ecuador, así como sus diferentes preparaciones.

En un ambiente acogedor, el cual lo transportara a las 4 regiones del país en 1 solo lugar, ofreciéndole un servicio de bebidas típicas ilimitadas frías o calientes, y a su vez él envió a domicilio sin recarga alguna.

**11. Indique el nivel de agrado que siente con este nuevo proyecto ubicado en la vía a Samborondón? (39)**

Muy agradable	5
Agradable	4
Ni agradable / ni poco agradable	3
Poco agradable	2
Nada agradable	1

**12. ¿Cuáles serían las ventajas y desventajas de este nuevo proyecto?**

Ventajas (40-42)	
Desventajas (43-45)	

**13. Si este nuevo Restaurante estuviera disponible en el sector de la vía a Samborondón, usted lo Visitaría? RU (46)**

Definitivamente si	5
Probablemente si	4
Puede que si o no	3
Probablemente no	2
Definitivamente no	1

**14. ¿Qué le agradaría de novedoso que tenga este nuevo establecimiento ubicado en la vía a Samborondón? RM (47 - 50)**

Área de juegos para niños	1
Sala de espera	2
Mini Bar	3
Buffet de ensaladas	4

Otros \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

15. ¿Qué sugerencia le daría usted a los propietarios de NATIVO? **RM**

(51-  
53) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**DATOS DE CONTROL**

<b>Edad (54)</b>		<b>Sexo (55)</b>	
De 18 a 25	1	Hombre	1
De 26 a 35	2	Mujer	2
De 36 a 45	3		
De 46 a 55	4		
De 56 o más	5		

**Anexo 2**

**Platos a preparar dentro del restaurante**



**Elaborado por:** los autores.



**Elaborado por:** los autores.



**Elaborado por:** los autores.



**Elaborado por:** los autores.





**Elaborado por:** los autores.

Nombre de la receta: Locro de Papa

Pax: 4

Receta no.



ingredientes	cantidad	unidad	Observación
Papa	400	gr	En cubos
Agua	600	MI	
Queso	200	gr	En cubos
Aceite	30	MI	
Leche	60	MI	
Huevo	4	u	cocido

Cebolla blanca	40	gr	brunoise

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

Poner en agua hervida las papas, dejar un momento hasta que salga la espuma blanca y retirarla, luego poner la cebolla blanca picada y una pizca de aceite dejar hervir hasta que la papa este bien cocinada, de allí agregar la sal, la mitad de la leche, y la otra mitad batir con el huevo y soltarlo en el locro, para continuar con el queso, el achiote, y el orégano. Dejar el último hervor y servirlo.

Nombre de la receta: Biche de Pescado

Pax: 4

Receta no.



ingredientes	cantidad	unidad	Observación
Pescado	400	gr	
Agua	500	ml	
choclos	100	gr	rebanados
Maduro	80	gr	
Mani	50	Gr	licuado
Yuca	100	gr	Rebanada
Ajo	20	Gr	Brunoise
Cebolla blanca	50	Gr	Brunoise
Aceite	50	MI	
Oregano	30	gr	
Comino	20	gr	
Sal y pimienta	1	gr	Al gusto

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

- 1) Freír en el aceite el ajo, el pimiento, la cebolla, el cilantro, el perejil, la sal, la pimienta, el achiote y el comino.
- 2) En una cocción aparte agregar el agua, los choclos y el maní, tapar y hervir. Añadir el refrito, la yuca los maduros, continuar la cocción hasta que la yuca esté suave.
- 3) Agregar el pescado y dejarlo cocinar por 15 minutos más, servirse con orégano.

Nombre de la receta: seco de chivo

Pax: 4

Receta no.



<b>ingredientes</b>	<b>cantidad</b>	<b>unidad</b>	<b>Observación</b>
Chivo	800	Gr	Con hueso
Ajo	30	gr	Brunoise
Comino	15	Gr	
Oregano	15	Gr	
Cerveza	100	MI	
Aceite	40	Gr	
Achiote	30	Gr	
Cebolla colorada	60	gr	
Pimineto	50	Gr	
tomate	50	gr	
Naranjilla	2	U	
Sal	1	gr	Al gusto

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

1. Sazone la carne de chivo con el ajo machacado, comino molido, orégano, sal y una taza de chicha o cerveza, deje marinar por lo menos una hora.
2. Caliente el aceite de canola a temperatura alta en un sartén de buen tamaño, añada la carne, guarde la salsa donde se estaba marinando para más tarde, y fría la carne hasta que esté dorada en ambos lados.
3. Reduzca la temperatura y agregue las cebollas picadas, el pimiento picado y el achiote molido (o azafrán) cocine hasta que las cebollas estén blandas, aproximadamente unos 5 minutos.

4. Mientras tanto licue los tomates, el ½ manojito de cilantro, los ajies, la taza restante de chicha (o cerveza) y las naranjillas, cierna esta salsa y añada la salsa cernida a la carne.
5. Añada la salsa donde se estaba marinando la carne, la panela rallada y la pimienta de Jamaica, haga hervir y reduzca la temperatura, cocine a fuego lento hasta que carne este muy suave, aproximadamente 1- hora.
6. Pruebe, rectifique la sal, y espolvoree con el cilantro picado.
7. Sirva el seco de chivo acompañado de arroz amarillo, platanos maduros fritos y tajadas de aguacate.

Nombre de la receta: seco de pollo

Pax: 4

Receta no.



ingredientes	cantidad	unidad	Observación
Pollo	500	gr	en presa

Comino	30	Gr	
Oregano	20	Gr	
Cerveza	75	Ml	
Tomate	40	Gr	
Pimineto	30	Gr	
Cebolla colorada	50	Gr	
Naranjilla	30	Gr	
Sal	1	gr	Al gusto
Pimienta	1	Gr	Al gusto
Aceite	40	Gr	
Achiote	20	gr	

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

- 1- Freír las presas de pollo con las dos cucharadas de aceite y el aliño.
- 2- Picar o licuar el tomate, cebolla, pimiento y un poco de culantro.
- 3- Añadir lo licuado al pollo que se está friendo. Dejar freír por 15 minutos.
- 4- Añadir el achiote, la cerveza y cocinar a fuego bajo por 30 minutos o hasta que el pollo este cocinado.
- 5-Retirar los sobrantes de culantro y luego servir.

Nombre de la receta: seco de guanta

Pax: 4

Receta no.



ingredientes	cantidad	unidad	Observación
Guanta	500	Gr	
Chicha	250	MI	
Tomate	50	Gr	
Cebolla paiteña	40	gr	
Cebolla blanca	30	gr	Brunoise
Pimineto	40	Gr	
Culantro	30	Gr	
Chillangua	20	Gr	
Ajo	20	gr	Brunoise
mani	20	gr	
Aceite	50	Gr	
sal	1	Gr	Al gusto

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

- 1) En un recipiente hondo coloque la carne, añádale la chicha o hasta cubrirla bien y deje reposar durante dos horas (120 minutos).
- 2) De manera separada prepare un refrito con todos los ingredientes. Para finalizar agregue la carne al terminar, mezcle bien todo y deje cocinar a fuego lento hasta que esté suave.
- 3) Se sirve acompañado de arroz.

Nombre de la receta: Encocado de camarón

Pax: 4

Receta no.



<b>ingredientes</b>	<b>cantidad</b>	<b>unidad</b>	<b>Observación</b>
Camaron	400	Gr	Pelado y desvenado
Cebolla paiteña	40	Gr	Brunoise
Cebolla blanca	40	Gr	Brunoise
Pimiento	40	Gr	Brunoise
Cilantro	20	Gr	
Ajo	20	Gr	Brunoise
Achiote	20	ml	
Coco	40	Gr	Troceado
Leche de coco	80	MI	
Sal	1	Gr	Al gusto
Pimineta	1	Gr	Al gusto
Comino	15	gr	

**Elaborado por:** los autores.

### Preparación

- 1) Prepare la leche de coco licuando el coco con 1 taza de leche, cierna y reserve una taza del líquido; esta será la primera leche del coco.
- 2) Regrese la pulpa del coco y licue con las 3 tazas restantes de leche, así obtendrá la segunda leche del coco.
- 3) En una olla caliente el aceite y haga un refrito con las cebollas, el pimiento, el cilantro, el perejil, el ajo, el tomate, sazone con sal y pimienta.
- 4) Agregue al refrito los camarones crudos, refríalos durante por 5 minutos.
- 5) Coloque 2 tazas de la segunda leche del coco, tape la olla y cocine durante 15 minutos.
- 6) Al retirar la preparación del fuego, añada la primera leche del coco. Sirva inmediatamente acompañado de arroz blanco, tajitas de limón y maduro cocido o verde asado.



Nombre de la receta: Encocado de pescado

Pax: 4

Receta no.



<b>ingredientes</b>	<b>cantidad</b>	<b>unidad</b>	<b>Observación</b>
pescado	600	Gr	Porcionado

Pimineto	40	Gr	
Cebolla paiteña	40	Gr	
Tomate	30	Gr	
Ajo	25	Gr	
Coco	40	Gr	
Leche de coco	50	MI	
Aceite	30	MI	
Comino	15	Gr	
Sal	1	Gr	Al gusto
Pimineta	1	gr	Al gusto

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

- 1) Limpiar el pescado bien, luego saltearlo y ponerlo limón, dejar macerar por media hora.
- 2) Mientras tanto, en una sartén amplia hacer un refrito y mezclar con la leche de coco hasta que espese, luego añadir el pescado y taparlo hasta que se cocine Añadir algo más de leche de coco.
- 3) Servir con patacones y arroz blanco.

Nombre de la receta: Maito de Tilapia

Pax: 4

Receta no.



ingredientes	cantidad	unidad	Observación
Tilapia	400	gr	Entera
Hoja de bijao	4	u	
Ajo	30	gr	Brunoise
Mostaza	20	gr	
Limón	20	gr	
Achiote	30	ml	
Cebolla blanca	40	Gr	
Sal	1	gr	Al gusto
Pimineta	1	gr	Al gusto

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

- 1) Se limpia y se lava el pescado con limón y sal se adoba o aliña con sal, mostaza y ajo.
- 2) Dejar macerar mínimo media hora, aparte se refríe la cebolla blanca con el achiote y luego se colora el palmito picado.
- 3) Sobre la hoja de bijao o platanillo poner una capa del refrito y colocar el pescado. Luego se rellena con el mismo refrito sobre y dentro del pescado. Finalmente se envuelve en la hoja y se lo cierra con una piola y se lo coloca a la braza durante cinco minutos de cada lado.
- 4) Se sirve acompañado de yuca, plátano cocinado, salsa de cebolla y tomate

Nombre de la receta: ceviche de camaron

Pax: 4

Receta no.



<b>ingredientes</b>	<b>cantidad</b>	<b>unidad</b>	<b>Observación</b>
Camaron	400	gr	Pelado y desvenado
Cebolla paitaña	40	Gr	Brunoise
Pimineto verde	40	Gr	Brunoise
Tomate	30	gr	Brunoise
Naranja	50	ml	Jugo de naranja
Limón	25	ml	
Cilantro	15	Gr	
Mostaza	15	gr	
Salsa de tomate	15	Gr	
Sal	1	gr	Al gusto

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

- 1) Poner en una olla los camarones después de haberlos lavado y calentarlos al fuego hasta que se tornen medio rojitos,
- 2) Luego poner en un tazón luego preparar la cebolla perla con el tomate riñón, agregar el limón, esté preparado agregarlos a los camarones y luego poner el jugo de naranja, la pasta de tomate, 3 cucharaditas, la sal, el aceite y un poco de cilantro picado revolverlo bien dejar en reposo un momento para luego servir, con canguil, tostado, o chifles.

Nombre de la receta: ceviche de Pescado

Pax: 4



Receta no.

<b>ingredientes</b>	<b>cantidad</b>	<b>unidad</b>	<b>Observación</b>
Pescado	500	gr	En cubos
Piminetto verde	50	gr	brunoise
Tomate	50	Gr	brunoise
Cebolla paiteña	50	Gr	brunoise
Aceite	30	Gr	
Cilantro	15	Gr	
Mostaza	10	Gr	
Salsa de tomate	10	Gr	
Limón	30	ml	Jugo
sal	1	Gr	Al gusto
Pimineta	1	Gr	Al gusto
ajo	10	Gr	Brunoise

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

1) Ponga los pedazos de pescado crudo en una fuente de vidrio, agregue un poco de sal, el ajo machacado, una cucharada de cilantro picado o unas ramitas, y el jugo de limón de aproximadamente 10 limones, el pescado debe quedar completamente cubierto por el jugo de limón.

2) Cubra la fuente y póngala en refrigeración, deje que el pescado se “cocine” o se curta al marinarse en el jugo de limón durante unas 3 a 4 horas.

Coloque las rodajas de cebolla (o chalote) en un bol, cúbralas con agua tibia y unas cucharaditas de sal, mezcle bien, y déjelas reposar durante unos 10 minutos, luego cierna y enjuague la cebolla con agua fría.

3) Combine las rodajas de cebollas lavadas con los tomates picados y los pimientos picados.

4) Agregue el jugo de unos 5 limones y un poco de sal. Deje que esta mezcla se marine durante al menos 10 minutos, también se puede preparar de antemano y guardar en la refrigeradora hasta el momento de mezclar con el pescado.

5) Una vez que el pescado esté listo, notara que tiene aspecto de estar cocinado, retire los pedazos de ají o chile, y los dientes de ajo machacados. Según su gusto, y el nivel de acidez, puede guardar todo el jugo de limón en el que se curtió el pescado, o solamente la cantidad que desea. Recomiendo cernir el líquido para quitar cualquier pedacito de ajo o ají (o semillas).

6) Agregue la mezcla de cebolla, tomate y pimiento, con el pescado curtido y la cantidad del líquido cítrico que usted desea. Agregue el cilantro picado, aceite, sal y jugo de limón adicional al gusto. Se puede servir de inmediato o dejar reposar durante otros 20-30 minutos antes de servir.

7) Sirva el ceviche de pescado con las guarniciones que usted prefiera, puede ser chifles, patacones, maíz tostado, y/o canguil (palomitas de maíz), así como con una buena salsa picante o ají.

Nombre de la receta: ceviche de concha

Pax: 4

Receta no.



<b>ingredientes</b>	<b>cantidad</b>	<b>unidad</b>	<b>Observación</b>
Concha negras	500	gr	vivas
Limón	50	ml	
Tomate	40	Gr	brunoise
Cebolla paitaña	40	Gr	Brunoise
Pimineto verde	40	Gr	Brunoise
Mostaza	10	Gr	Al gusto
Salsa de tomate	10	Gr	Al gusto
Sal	1	Gr	Al gusto
aceite	30	gr	
pimineta	1	gr	Al gusto

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

- 1) Lavar las conchas, antes de abrirlas con un cepillo.
- 2) Abrir las conchas cuidadosamente para conservar su jugo, colocar el interior en un recipiente y agregarles la cebolla picada, las 2 cucharadas de oliva, el jugo de los 4 limones, la 1/2 taza de cebolla picada, las 3 cucharadas de culantro picado, la 1/2 taza de tomate picado, las 3 cucharadas de salsa de tomate o ketchup, la 1/2 cucharadita de mostaza, sal, pimienta. Mezclar bien.3) El maíz tostado se acompaña en un plato aparte.

Nombre de la receta: arroz marinero

Pax: 4

Receta no.



<b>ingredientes</b>	<b>cantidad</b>	<b>unidad</b>	<b>Observación</b>
Arroz	800	Gr	
Caldo de pescado o mariscos	50	Gr	Para cocer el arroz
Camaron	50	Gr	Cocido y desvenado
Conchas negras	50	Gr	vivas
Almejas	40	Gr	
Calamar	35	Gr	Limpio
Aceite	50	Gr	
Mantequilla	40	gr	
Achiote	15	gr	
Cebolla blanca	40	Gg	Brunoise
Pimiento verde	20	Gr	Brunoise
Sal	1	Gr	Al gusto

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

- 1) Prepare un refrito con todos los condimentos, 2 cucharadas de aceite, mantequilla, cebolla picada, ajo machacado, pimiento, la mitad del cilantro picado y el achiote. 2) Cocine hasta que la cebolla este suave, aproximadamente de 3 a 5 minutos.
- 3) En otra olla agregue el caldo de pescado o mariscos al arroz, haga hervir, reduzca la temperatura y cocine a fuego lento durante 15 minutos o hasta que el agua se haya



consumido y el arroz este cocido.

4) Para preparar los mariscos caliente 3 cucharadas de aceite en una sartén fría los camarones, las conchas, los mejillones y las gambas. Después de unos 3 minutos agregue las almejas, los calamares y el pescado, mezcle bien. Cocine hasta que todos los mariscos estén cocinados, en conjunto con el refrito, máximo unos 5 minutos.

5) Añada el cilantro restante, rectifique la sal y mezcle con la preparación del arroz.

Cocine otros 3 minutos.

6) Sirva con plátanos fritos, patacones, limón, ají criollo.

Nombre de la receta: cazuela de mariscos

Pax: 4

Receta no.



<b>ingredientes</b>	<b>cantidad</b>	<b>unidad</b>	<b>Observación</b>
Cebolla paitaña	40	gr	Brunoise
Pimineto verde	40	Gr	Brunoise
Ajo	30	Gr	Brunoise
Cilantro	20	Gr	
Aceite	50	MI	
Platano verde	100	Gr	Cocidos y licuado
Mani	30	Gr	
Comino	30	Gr	
camaron	100	Gr	Desvenado
Pescado	100	Gr	En cubos
Concha	100	Gr	
Sal pimienta	1	gr	Al gusto

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

- 1) En un recipiente grande colocar el aceite, la cebolla, los pimientos, el cilantro, la pimienta, el comino y sal al gusto.
- 2) Hacer con esto un refrito.
- 3) Agregar maní licuado con la leche y el agua caliente.
- 4) Hervir durante 5 minutos todo lo mencionado.
- 5) Ponga el plátano licuado y cocine revolviendo durante unos 10 minutos hasta que espese. Retire del fuego y rectifique la sazón en caso que falte sal, pimienta etc.

6) Poner en una olla todos los mariscos excepto el pescado.

7) Poner 2 cucharadas de aceite y refría revolviendo durante 30 minutos.

A continuación ponga aceite en el fondo de una cazuela grande de barro y vierta en ella la preparación del plátano.

8) Sobre ésta ponga los mariscos y el pescado frito, introduciéndolos en la masa del plátano.

Lleve a un horno ya precalentado a 175 °C (350 °F) hasta que esté dorado.

Nombre de la receta: Encebollado de albacora

Pax: 4



Receta no.

<b>ingredientes</b>	<b>cantidad</b>	<b>unidad</b>	<b>Observación</b>
Albacora	500	gramos	Cocido, desmenuzado
Cebolla blanca	150	gramos	
Tomate	4	Unidades	Licuada
Hierba buena	2	Atados	En rama
Limón	100	gramos	
Ajo	50	gramos	
Cebolla colorada	120	Gramos	
Yuca	400	Gramos	
Sal		Gramos	Al gusto
Pimienta		gramos	Al gusto
Agua	500	ml	
comino	50	gramos	

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

Cocinar la yuca con el ajo, cebolla blanca, hierba buena, ají y tomate licuado. Cuando ya esté lista la yuca se debe sacar y poner a cocinar el pescado aliñado. Curtir la cebolla colorada con los limones. Colocar en una bandeja la yuca cortada en cuadritos. Luego el pescado cocinado y cortado en tiras, hierva picada, aceite de oliva y el caldo de pescado cernido, revolver toda esta mezcla. Se sirve caliente con canguil, pan o chifles y rodajas de limón.

Nombre de la receta: Caldo de Bola de Verde

Pax: 4



<b>ingredientes</b>	<b>cantidad</b>	<b>unidad</b>	<b>Observación</b>
Platano verde	200	gramos	Cocido
Agua	1500	MI	
Comino	40	Gramos	
Carne de res	600	Gramos	Desmechada
Zanahoria	70	Gramos	Cocida
Arveja	50	Gramos	Cocida
Papa	60	Gramos	En cuadros
Arroz	200	Gramos	
Cebolla blanca	80	Gramos	Brunoise
Aceite	15	MI	
Achiote	15	MI	
Huevo	4	Unidades	Cocido
Mani	50	Gramos	
Leche	200	MI	
Sal	1	Gramos	Al gusto
cilantro	10	Gramos	
Pimineta	1	Gramos	Al gusto

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

Hervir el agua, colocar la carne y dos plátanos verdes pelados, la mitad de la cebolla blanca, el arroz, la zanahoria, el ajo, media cucharadita de achiote, sal, pimienta y comino. Cuando la carne y papas estén cocinadas, agregar al caldo las papas peladas y cortadas y arvejas cocidas.

## Relleno

Sacar la carne cocinada y cortarla en trozos pequeños.

Freír la otra mitad de cebolla con aceite y media cucharadita de achiote.

Añadir la carne picada, sal, pimienta, maní tostado y licuado con leche

Mezclar los ingredientes y sacar del fuego hasta que se enfríe.

## Masas para bolas

Sacar los plátanos del caldo y antes de que se enfríen majarlos hasta lograr una masa lisa.

Unir a esta masa el plátano crudo rallado finamente.

Amasar agregando achiote, dos cucharadas de caldo y la yema de huevo.

Tomar un poco de masa, aplanar en la palma de la mano, colocar un poco de relleno y cerrar la masa formando una bola pequeña. Cuando las papas y la col están cocinadas colocar las bolas en el caldo y cocinarlas durante diez minutos sin tapar la olla. Antes de quitar del fuego colocar el cilantro

Nombre de la receta: Llapingacho

Pax: 4



ingredientes	cantidad	unidad	Observación
Papas	200	gramos	Cocida
Queso	80	gramos	Rallado
Mantequilla	30	Gramos	
Cebolla blanca	50	Gramos	Brunoise
Huevo	4	Unidad	
Mani	30	Gramos	
Leche	20	MI	
Longaniza	4	Unidades	
Achiote	15	MI	
Aceite	40	MI	
Sal	1	Gramos	Al gusto
pimineta	1	Gramos	Al gusto
Lechuga	40	Gramos	

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

Cocinar las papas peladas con sal, se lo aplasta hasta que quede una masa muy suave, se debe mezclar con la mantequilla, la cebolla el queso, el achiote. Hacer tortillas y freírlas con aceite caliente poniendo muy moderado, si desea se sirve con salsa de maní, freír los huevos y la longaniza servir en una base de lechuga se puede agregar aguacate ensalada de remolacha con tomate picado sal y limón

Nombre de la receta: Fritada

Pax: 4



ingredientes	cantidad	unidad	Observación
Cerdo	1000	gramos	En cubos
Cebolla blanca	100	gramos	Atado
cerveza	150	MI	
Ajo	20	gramos	Machacados
Comino	20	gramos	
Choclo	100	Gramos	Cocido
Maduro	100	Gramos	Cocido
Papas	100	Gramos	Cocido
Mote	100	Gramos	Cocido

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

Cortar la carne en trozos pequeños colocarlos en una paila grande y agregar sal y ajo, cebolla, comino, y la taza de cerveza, cocínela y revuélvalo gradualmente. Sírvalo acompañado de choclos cocinados, mote cocido, maduros y papas acompañado con cerveza preferiblemente

Nombre de la receta: Horchata Lojana

Pax: 4





Receta no.

<b>ingredientes</b>	<b>cantidad</b>	<b>unidad</b>	<b>Observación</b>
Agua	500	ml	
Mezcla de hierbas secas	100	Gr	Temporada
Limón	150	Gr	
azúcar	70	gr	

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

1. Haga hervir el agua y retire del fuego.
2. Agregue la mezcla de flores y hierbas aromáticas al agua y deje reposar por unos 5 minutos.
3. Cierne la mezcla de la horchata, añada el jugo de limón y endulce con la azúcar o la miel.
4. Sirva caliente o fría.

Nombre de la receta: Resbaladera

Pax: 4

Receta no.



<b>ingredientes</b>	<b>cantidad</b>	<b>unidad</b>	<b>Observación</b>
Arroz	350	Gr	
Cebada	40	Gr	
Agua	400	Ml	
Canela	30	Gr	
Clavo de olor	5	Gr	
Leche	100	Ml	
Crema de leche	50	Ml	
Azúcar	70	Gr	
Vainilla	15	gr	

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

- 1) Lavamos el arroz y la cebada en un colador, ponemos en un recipiente de vidrio y agregamos.  
2 tazas de agua, tapamos y dejamos remojar toda la noche en un lugar fresco, no en refrigeración.
- 2) Al siguiente día licuamos bien, cernimos y colocamos en una olla grande. En otra olla ponemos a hervir las otras 2 tazas de agua con la canela y el clavo de olor, cuando hierva, añadimos el líquido a la mezcla licuada y movemos con una cuchara de madera.
- 3) Volvemos a hervir pero sin dejar de mover, hasta que espese, retiramos del fuego y agregamos el azúcar

4) Mezclamos con la batidora la crema de leche y la leche fría hasta darles el espesor deseado.

Luego pasamos por un colador, agregamos la vainilla y espolvoreamos con la nuez moscada y servimos frío o caliente

Nombre de la receta: Chicha de Jora

Pax: 4



Receta no.

ingredientes	cantidad	unidad	Observación
Agua	600	ml	
Maíz de Jora	400	Gr	
Cebada	300	Gr	cocida
Clavo de olor	50	Gr	
Azúcar al gusto	80	Gr	

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

- 1) En un sartén limpio tostar la cebada y el maíz de jora, aproximadamente 20 a 25 minutos.
- 2) En una olla grande hervir 5 litros de agua, la cebada, el maíz de jora y el clavo de olor. Es necesario mover constantemente la mezcla para que no se espese.
- 3) Cuando la mitad del agua se haya consumido, agregar los 5 litros de agua restante y dejar hervir por una hora y media más.
- 4) Añadir azúcar al gusto una vez que se haya enfriado, colarlo.
- 5) Colocar en una jarra o vasija (preferentemente de arcilla) y dejarlo fermentar durante 4 o 6 días.

Nombre de la receta: Jucho

Pax: 4



Receta no.

ingredientes	cantidad	unidad	Observación
Capulí	80	Gr	
Durazno	100	Gr	En cubos
Panela	80	Gr	
Maicena	60	Gr	
Canela	40	Gr	
Agua	500l	MI	

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

- 1.- Preparar las frutas lavándolas en agua y retirando tallos u hojas que queden como residuos. A los duraznos partíroslos en cuadrados medianos.
- 2.- Hervir el agua y añadir los duraznos. Dejar que se cocinen durante 20 minutos. Añadir el capulí y dejar que se cocine.
- 3.- Mientras tanto colocar la maicena en agua fría y dejar que se diluya.
- 4.- A la mezcla de duraznos y capulí se añade la canela y la panela y cuando el capulí cambia de tonalidad –se vuelve verdoso- se agrega la maicena y se mezcla para que de espesor.
- 5.- Dejar cocinar durante 20 minutos aproximadamente o hasta que haya un nuevo hervor.

Nombre de la receta: Colada de Avena

Pax: 4



Receta no.

<b>ingredientes</b>	<b>cantidad</b>	<b>unidad</b>	<b>Observación</b>
Avena	300	Gr	Cruda
Agua	500	Ml	
Canela	20	Gr	
Naranja	200	Gr	Lavadas
panela	100	gr	

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

- 1) Remoje la avena con la taza de agua, Si está usando naranjillas enteras, córtelas por la mitad y sáqueles la pulpa, luego licue la pulpa hasta que se haga puré.
- 2) En una olla, combine las 6 tazas de agua, la mitad del puré o la pulpa de naranja, los palitos de canela y la panela. Haga hervir, reduzca la temperatura, y cocine a fuego lento durante unos 30 minutos.
- 3) Retire del fuego, y con cuidado de no quemarse, cierna el líquido de naranja con canela.
- 4) Licue 2 tazas del líquido caliente con la avena remojada y con el resto del puré o la pulpa de naranja.
- 5) Cierna la mezcla licuada de avena mezclados y combínela con el resto del líquido de naranja. Haga hervir a fuego medio, revolviendo de vez en cuando. Deje hervir hasta que espese y pierda el sabor de avena cruda, aproximadamente unos 5 minutos.

6) Retire del fuego y ciérralo nuevamente - este paso último es opcional y depende de su preferencia.

7) Sirva la colada de avena caliente para el desayuno o en los días fríos, y sírvala fría con hielo en los días cálidos o en el verano.

Nombre de la receta: Torta de Choclo

Pax: 4

Receta no.



<b>ingredientes</b>	<b>cantidad</b>	<b>unidad</b>	<b>Observación</b>
Choclo	340	gr	
Huevo	4	U	
Mantequilla	60	Gr	
Sal	20	Gr	
Azucar	40	Gr	
Polvo de hornear	15	gr	
Cebolla blanca	20	gr	Brunoise

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

1) En el vaso de la licuadora coloque los huevos, la mantequilla, el azúcar, la sal y licue durante 3 minutos.

2) Incorpore poco a poco el choclo y licue 5 minutos más.

Vierta la preparación en un tazón y agregue el polvo de hornear y la cebolla.

3) Mezcle muy bien hasta incorporarlo todo.

Coloque la mezcla en un molde engrasado y llévela al horno precalentado, a temperatura media, durante 40 minutos, o hasta que esté dorado

Nombre de la receta: Flan de Coco

Pax: 4

Receta no.





ingredientes	cantidad	unidad	Observación
Leche	300	Gr	
Azúcar	100	Gr	
Leche condensada	150	gr	
huevos	4	U	

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

- 1) En una sartén poner el azúcar a fuego medio y dejar caramelizar, retirar del fuego y poner en un molde.
- 2) A parte, licuar la leche, el coco rallado, la leche condensada y los huevos ingredientes restantes y verter la preparación en el molde. Cocer al baño maría a fuego medio Tapado durante 1 ½ hora, luego vaciar en copas, dejar enfriar, llevarlo al refrigerador.

Nombre de la receta: Quimbolito

Pax: 4

Receta no.



<b>ingredientes</b>	<b>cantidad</b>	<b>unidad</b>	<b>Observación</b>
Mantequilla	100	Gr	
Azucar	150	Gr	
Leche	150	Ml	
Escencia de vainilla	35	Ml	
Licor anisado	20	Ml	
Huevos	4	Gr	
Harina de trigo	150	Gr	
Royal	30	Gr	
pasas	10	U	
Hoja de atchera	4	u	

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

- 1) En un tazón bata la mantequilla hasta que esté suave
- 2) Agregue el azúcar y la leche poco a poco, siga batiendo hasta que la mezcla se haga cremosa
- 3) Ponga el licor anisado y la esencia de vainilla, siga batiendo
- 4) Vaya poniendo solo las yemas de los huevos y siga batiendo hasta que tenga una mezcla uniforme
- 5) Agregue la harina con el royal poco a poco sin dejar de batir hasta que se mezcle

6) AL final ponga las claras de los huevos a punto de nieve y bata bien

7) Deje reposar la masa durante media hora

8) Vaya poniendo una cuchara y media de masa en cada hoja

Coloque de 2 a 3 pasas y envuelva, Ponga agua en la olla tamalera cuando esté hirviendo cocine los quimbolitos al vapor durante 20 minutos y saque.

Nombre de la receta: Sorbete de Maracuya

Pax: 4

Receta no.



ingredientes	cantidad	unidad	Observación
Maracuyá	150	Gr	
agua	100	Gr	
Azúcar	40	Gr	
Rayadura de naranja	20	Gr	

**Elaborado por:** los autores.

Preparación:

- 1) En un recipiente combinamos el azúcar con el agua hirviendo hasta que se disuelva, añadimos la ralladura de naranja y el jugo de maracuyá
- 2) Dejamos que se enfríe por completo y ponemos en un molde cuadrado la cubrimos y la metemos en el congelador, lo movemos cada 5 minutos y volvemos a tapar
- 3) Repetimos la operación hasta obtener la textura de un sorbete, dejamos en el congelador hasta el momento de servir

## LOCRO DE PAPA



Fuente: Autores

### BICHE DE PESCADO



Fuente: Autores

### SECO DE CHIVO



Fuente: Autores

### SECO DE POLLO



Fuente: Autores

### SECO DE GUANTA



Fuente: Autores

### ENCOCADO DE CAMARON



Fuente: Autores

### ENCOCADO DE PESCADO



Fuente: Autores

### MAITO DE PESCADO



Fuente: Autores

### CEVICHE DE CAMARON



Fuente: Autores

### CEVICHE DE PESCADO





Fuente: Autores

### CEVICHE DE CONCHA



Fuente: Autores

### ARROZ MARINERO



Fuente: Autores

### CAZUELA DE MARISCOS





Fuente: Autores

### ENCEBOLLADO



Fuente: Autores

### CALDO DE BOLAS



Fuente: Autores

### LLAPIMGACHO



Fuente: Autores

### FRITADA



Fuente: Autores

### HORCHATA LOJANA



Fuente: Autores

### RESBALADERA



Fuente: Autores

### CHICHA DE JORA



Fuente: Autores

### JUCHO



Fuente: Autores

### COLADA DE AVENA



Fuente: Autores

### TORTA DE CHOCLO



Fuente: Autores

### FLAN DE COCO



Fuente: Autores

### QUIMBOLITO



Fuente: Autores

### SORBETE DE MARACUYA



Fuente: Autores