



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA  
LICENCIATURA EN GASTRONOMIA**

**TESIS DE GRADO** previa la obtención del título de Licenciada en  
**Gastronomía**

**TEMA DE PROYECTO “CREACION DE UN RESTAURANTE MOVIL, EN LA  
CIUDAD DE GUAYAQUIL”**

Presentado por:

**ANA ARACELLY GARCIA ESCOBAR**

Guayaquil – Ecuador

AÑO

2012- 2013



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA  
LICENCIATURA EN GASTRONOMIA  
ACTA DE APROBACION**

**TEMA DE PROYECTO “CREACION DE UN RESTAURANTE MOVIL, EN LA  
CIUDAD DE GUAYAQUIL”**

Presentado por:

ANA ARACELLY GARCIA ESCOBAR

**APROBADO EN EL ESTILO Y CONTENIDO POR EL TRIBUNAL DE  
SUSTENTACION**

---

Ing. Luis Bonilla Abarca, MSc.  
Presidente

---

Ing. Diego Jiménez Rivadeneira  
Director del Proyecto

---

Lcdo. Edwin Gallardo Lara, MSc.  
Miembro Principal

---

Lcda. Sonnia Sánchez Espinoza. MAE  
Miembro Suplente

## DEDICATORIA

A Dios, por permitirme vivir, a mis padres, que con sus esfuerzos y sacrificios constantes supieron guiarme en el camino del estudio para alcanzar una profesión y ser una persona de bien y útil a la sociedad.

A mis compañeros y maestros.

En especial a mi director y vocales, quienes han sido un pilar fundamental en el desarrollo de este trabajo de investigación.

## **AGRADECIMIENTO**

Mi eterna gratitud a quienes creyeron en mi, y me apoyaron en todo momento, sobre todo a mis extraordinarios padres que han estado a mi lado constantemente apoyándome cada instante, seguros de que no desmayaría.

A mis maestros, compañeros y seres que han sido esenciales para la culminación de esta etapa testigos permanentes de mis triunfos y fracasos.

# ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA.....	III
AGRADECIMIENTO.....	IV
ÍNDICE GENERAL.....	V- XII
ÍNDICE DE FIGURAS.....	XI
ÍNDICE DE TABLAS.....	XII
RESUMEN.....	XIII

## CAPÍTULO I

1.1. INTRODUCCIÓN.....	1
1.2. EL PROBLEMA.....	2
1.3. JUSTIFICACION.....	2
1.4. DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA.....	3
1.5. MARKETING.....	4
1.6. DEFINICIÓN DEL TEMA.....	6
1.7. PROBLEMAS Y OPORTUNIDADES.....	8
1.8. HISTORIA DEL FOOD TRUCK.....	10

## CAPÍTULO II

2.1 ESTUDIO DE MERCADO.....	17
-----------------------------	----

2.1.1	Objetivos de la investigación de mercados.....	17
2.1.1.1	Objetivo general.....	18
2.1.1.2	Objetivos específicos.....	18
2.2	PUNTOS DE INVESTIGACIÓN.....	19
2.3	CONTEXTO DEL PROBLEMA.....	19
2.3.1	Variables claves de diseño.....	19
2.4	DEFINICIÓN DEL PROBLEMA.....	20
2.4.1	Problema de investigación de mercados.....	20
2.4.2	Componentes.....	20
2.5	MODELO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS.....	21
2.6	DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN DE MERCADOS.....	22
2.6.1	Metodología.....	22
2.6.2	Proceso de diseño de la muestra.....	22
2.6.2.1	Datos secundarios.....	22
2.7	INVESTIGACIÓN CONCLUYENTE.....	22
2.8	DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA.....	23
2.8.1	Plan de Muestreo.....	23
2.8.1.1	Población objetivo.....	23
2.8.1.2	Método de muestreo.....	25
2.9	TAMAÑO DE LA MUESTRA.....	26
2.9.1	Determinación del Tamaño de la muestra.....	26
2.10	DISEÑO DE LA ENCUESTA.....	28

## **CAPITULO III**

3.1	ESTUDIO TÉCNICO.....	36
3.2	DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO CORRECTO Y NECESARIO.....	37
3.2.2	Nuevo (Recomendaciones).....	38
3.2.1	Usado (Recomendaciones).....	38
3.2.3	Alquiler (Recomendaciones).....	39

3.3 EQUIPOS.....	39
3.4 PROMOCIÓN.....	41
3.5 PRODUCTOS.....	41
3.5.1 Plato fuerte.....	42
3.5.2 Cremas.....	42
3.5.3 Ensaladas.....	42
3.5.4 Pastas.....	43
3.5.5 Sandwich.....	43
3.6 RECETA ESTÁNDAR.....	44

## **CAPITULO IV**

4.1 LOGO.....	56
4.2 MISIÓN.....	57
4.3 VISIÓN.....	57
4.4 UBICACIÓN.....	58
4.5 ORGANIGRAMA FUNCIONAL.....	58
4.5.1 Descripción del Equipo de Trabajo.....	59
4.5.1.1 Administrador.....	59
4.5.1.2 Cocinero.....	59
4.5.1.3 Cajera.....	60
4.5.1.4 Repartidor.....	60
4.6 ANÁLISIS FODA.....	61
4.6.1 Fortalezas.....	61
4.6.2 Oportunidades.....	61
4.6.3 Debilidades.....	62
4.6.4 Amenazas.....	62
4.7 ANÁLISIS PEST.....	62
4.7.1 Pronóstico económico.....	63
4.7.2 Pronóstico Tecnológico.....	63

4.7.3 Pronóstico Político.....	63
4.7.4 Pronóstico Socio-Cultural.....	63
4.8 ESTRATEGIAS DERIVADAS DEL FODA.....	64
4.9 MODELO DE LAS 5 FUERZAS.....	65
4.9.1 Competidores Potenciales.....	67
4.9.2 Poder de Negociación de los Proveedores.....	67
4.9.3 Poder de Negociación de los clientes.....	68
4.9.4 Sustitutos.....	68
4.10 IMPLEMENTOS.....	69
4.11 ESTRUCTURA FISICA.....	70
4.12 ANÁLISIS DE LOS PROCESOS.....	71
4.12.1 Proceso de recepción de mercadería.....	71
4.12.2 Proceso de producción.....	71
4.12.3 Procesos de servicio.....	71
4.13 AMBIENTE CULTURAL Y SOCIAL.....	73
4.14 ASPECTOS LEGALES.....	73
4.14.1 Permisos de Funcionamiento del Municipio de Guayaquil.....	74
4.14.2 Permiso de funcionamiento del departamento de Sanidad.....	74
4.14.3 Permiso de funcionamiento del cuerpo de Bomberos.....	74
4.14.4 Entre otros permisos tenemos.....	75
4.15 REQUISITOS.....	75

## **CAPITULO V**

ESTUDIO FINANCIERO.....	76
5.1 OBJETIVOS DEL ESTUDIO FINANCIERO.....	78
5.2 COMPONENTES.....	78
5.3 INVERSIÓN.....	78
5.3.1 Inversión para Instalación Física.....	78
5.3.2 Inversión de Adecuaciones.....	80
5.3.3 Inversión de Equipod.....	82



5.4 FINANCIAMIENTO.....	84
5.4.1 Amortización de la Deuda.....	86
5.5 PROYECCIÓN DE INGRESOS POR VENTAS.....	87
5.6 PROYECCIÓN DE COSTOS.....	90
5.6.1. Gastos de Operación y Administrativos.....	90
5.6.1.1 Gastos de Sueldos y Salarios.....	91
5.6.1.2 Gastos de Publicidad.....	91
5.6.1.3 Gastos de Servicios Básicos.....	92
5.6.2 Gastos de Depreciación de los Activos.....	92
5.6.2.1 Matriz de valor de desecho de Equipo de Cocina.....	93
5.6.2.2 Matriz de valor de desecho de Utensilios de Cocina.....	94
5.6.2.3 Matriz de valor de desecho de Equipos para funcionamiento.....	95
5.7 ESTADO DE RESULTADO.....	95
5.8 TMAR (Tasa Mínima aceptable de rendimiento).....	97
5.9 FLUJO DE CAJA.....	98
5.9.1 Tasa Interna de Retorno (TIR).....	98
5.9.2 Valor Actual Neto (VAN).....	99
5.10 PUNTO DE EQUILIBRIO.....	100
5.10.1 Punto de Equilibrio en Unidades.....	101
5.10.2 Punto de Equilibrio en Dólares.....	101
5.11 ESTIMACIÓN DE COSTOS.....	102
5.11.1 Tarjeta de Costos.....	102

## **CAPITULO VI**

ESTUDIO SOCIECONOMICO Y DE IMPACTO AMBIENTAL.....	113
6.1 ESFERA LABORAL.....	114
6.2 MERCADO DEL RESTAURANTE.....	114
6.3 IDIOSINCRASIA.....	114
6.4 ESTUDIO DE IMPACTO AMBIENTAL.....	115

6.5 MANEJO DE RESIDUOS GENERADOS POR MATERIAS PRIMAS.....	115
6.5.1 Materias Orgánicas.....	115
6.5.2 Materias inorgánicas.....	116
6.6 ACOPIO DE RESIDUOS.....	117
6.7 DESINFECCIÓN Y ASEO DEL RESTAURANTE .....	117
CONCLUSIONES.....	119
RECOMENDACIONES.....	120
GLOSARIO.....	122
BIBLIOGRAFÍA.....	124
ANEXOS.....	125

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> Inicios del Food Truck.....	10
<b>Figura 2</b> Charles Goodnight.....	11
<b>Figura 3</b> Preparación de alimentos dentro de un Food Truck.....	12
<b>Figura 4</b> Llamativos diseños en los Food Truck.....	13
<b>Figura 5</b> “Fish & Box“ Food Truck.....	15
<b>Figura 6</b> Modelo de Investigación.....	21
<b>Figura 7</b> Censo Poblacional INEC.....	24
<b>Figura 8</b> Situación Poblacional a nivel de cantones.....	25
<b>Figura 9</b> Interior de un Food Truck.....	37
<b>Figura 10</b> Equipos para un Food Truck.....	40
<b>Figura 11</b> Organigrama.....	58
<b>Figura 12</b> Modelo de las 5 fuerzas.....	66
<b>Figura 13</b> Tasas de Interes BCE.....	85
<b>Figura 14</b> Tasa de crecimiento poblacional.....	87

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b> Población Estimada.....	25
<b>Tabla 2</b> Adecuaciones de Vehículo.....	81
<b>Tabla 3</b> Instalaciones Básicas para Vehículo.....	81
<b>Tabla 4</b> Inversión en Equipos.....	82
<b>Tabla 5</b> Inversión Total.....	83
<b>Tabla 6</b> Gastos de Constitución.....	83
<b>Tabla 7</b> Financiamiento.....	84
<b>Tabla 8</b> Financiamiento Variables y Cálculo de la Función PAGO.....	86
<b>Tabla 9</b> Amortización de deuda.....	86
<b>Tabla 10</b> Demanda.....	88
<b>Tabla 11</b> Costo Real vs Precio de Venta.....	89
<b>Tabla 12</b> Gastos Administrativos.....	90

## RESUMEN DEL PROYECTO

El presente proyecto se origina de la necesidad de cubrir un mercado insatisfecho que se encuentra ubicado en un sector empresarial reconocido en la ciudad de Guayaquil, quienes por falta de tiempo ingieren alimentos poco saludables o llamada comida chatarra por cuanto su preparación no implica mayor tiempo.

El grupo de personas encuestadas ratifican que la idea de creación esta novedosa alternativa de comida es factible, para ellos es muy importante el sabor de los platos y en cuanto al precio no escatiman recursos al momento de gastar cuando de comida saludable se trata.

Los equipos, implementos y demás accesorios a utilizarse para la infraestructura para la puesta en marcha del negocio son acorde a las necesidades y exigencias de mis clientes, se garantiza una atención favorable y un servicio de primera. Así también colocaré descuentos en productos seleccionados.

Mi restaurante, "PUNTO CHEF", será creado en la ciudad de Guayaquil al Norte de la Ciudad, se contará con personal de primera tanto para la preparación como para el servicio; la visión será la de ser pioneros en el servicio e incrementar puntos de venta.

El Estudio Financiero ratifica que la creación del Restaurante es factible de ejecución y se lo puede apreciar por el análisis de la TIR y VAN.