



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE LICENCIADO EN TURISMO Y HOTELERÍA**

**TEMA:
ANÁLISIS DE LA OFERTA Y DEMANDA EN LA COMUNA PALMAR
PARA EL DISEÑO DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO**

**AUTOR:
ROBERT JAVIER MORAN VILLAVICENCIO**

**TUTOR:
ING. WILMER ORTIZ**

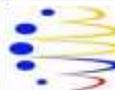
**GUAYAQUIL – ECUADOR
2017**



Presidencia
de la República
del Ecuador



Plan Nacional
de Ciencia, Tecnología,
Innovación y Saberes



SENESCYT
SECRETARÍA NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR,
CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TESIS

TÍTULO: Análisis de la Oferta y Demanda en la Comuna de Palmar para el Diseño de un Restaurante Temático.

AUTOR/ES:

Robert Javier Moran Villavicencio

TUTOR: Ing. Wilmer Ortiz

REVISORES:

INSTITUCIÓN:

Universidad de Guayaquil

FACULTAD: Comunicación Social.

CARRERA: Turismo y Hotelería.

FECHA DE PUBLICACIÓN:

Nº. DE PÁGS.

TÍTULO OBTENIDO: Licenciado en Turismo y Hotelería

ÁREAS TEMÁTICAS: Servicios personales: Hotelería, restaurantes y servicios de banquetes

PALABRAS CLAVES: Comunidad receptora, oferta de servicios, demanda turística parador turístico.

RESUMEN: El trabajo de investigación se realizó en la comuna de Palmar, perteneciente a la parroquia Colonche donde el tema es el análisis de la oferta y demanda que existe en la zona para el diseño de un restaurante temático, que promueva la gastronomía local y fomente el turismo. La investigación está basada en los lineamientos establecidos por la universidad de Guayaquil, la investigación será cualitativo con enfoques mixto de una manera destructiva y analítica con fuentes mixtas y utilizando la observación, entrevista y encuesta como instrumento. Como resultados se obtuvo reacciones positivas de los pobladores de la comuna, al enterarse que un nuevo servicio de comida se brindara en su localidad, otros datos importantes de la investigación fueron que la mayoría de visitantes son de Guayaquil que ingresan a la comuna por la seguridad, limpieza de sus playas y atractivos turísticos, la oferta de restaurantes no compensan a las demanda de turistas que ha aumentado en los últimos años, por lo cual nace la necesidad de diseñar un restaurante que cumpla las exigencias de la demanda existente.

Nº. DE REGISTRO (en base de datos):

Nº. DE CLASIFICACIÓN:

DIRECCIÓN URL (tesis en la web)

ADJUNTO PDF:

X SI

NO

CONTACTO CON AUTOR/ES:

Moran Villavicencio Robert
Javier

0993164449

E-mail:

Roymi27@Hotmail.com

CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN:

Nombre: Lic. Aleyda Quinteros Trelles

E-mail: aleyda.quinterost@ug.edu.ec

Teléfono: 042937717



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERIA**

Guayaquil, Marzo del 2016

APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de tutor del trabajo de titulación, nombrado por el Consejo Directivo de la Facultad de Hotelería y Turismo de la Universidad de Guayaquil, certifico:

Que el señor **Robert Javier Moran Villavicencio**, ha realizado el trabajo de titulación titulado: **Análisis de la oferta y demanda de la comuna Palmar para el diseño de un restaurante temático**, la cual he analizado aplicando las disposiciones institucionales por lo que autorizo a la mencionada egresada, reproduzca el documento definitivo y lo presente a las autoridades de la Universidad, y posteriormente proceda a la exposición de su contenido.

Considerándolo aprobado en su totalidad.

Ing.: Wilmer Ortiz Msc.

TUTOR



CERTIFICADO DE REVISIÓN DE LA REDACCIÓN Y ORTOGRAFÍA

Yo, **Javier López Ruiz**; que he revisado la redacción y ortografía del contenido del proyecto de trabajo “**Análisis de la oferta y demanda de la comuna Palmar para el diseño de un restaurante temático**”, elaborado por el señor Robert Javier Moran Villavicencio, con cédula de ciudadanía N°0921091765, previo la obtención del Título de **LICENCIADO EN TURISMO Y HOTELERÍA**.

Para el efecto he procedido a leer y analizar de manera profunda el estilo y la forma del contenido del texto:

- Se denota pulcritud en la escritura en todas partes.
- La acentuación es precisa.
- Se utilizan los signos de puntuación de manera acertada.
- En todos los ejes temáticos se evita los vicios de dicción.
- Hay concreción y exactitud en las ideas.
- No incurre en errores en la actualización de las letras.
- Se maneja con conocimiento y precisión la morfosintaxis.
- El lenguaje es pedagógico, académico, sencillo y directo, por lo tanto es de fácil comprensión.

Por lo expuesto y en uso de mis derechos como PROFESIONAL, recomiendo la VALIDEZ ORTOGRÁFICA de su Proyecto Turístico previo a la obtención del Título de LICENCIADO EN TURISMO Y HOTELERÍA.

Atentamente,

Dr. Javier López Ruiz Mg.



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERIA

ACTA DE RESPONSABILIDAD

CERTIFICA

El presente trabajo investigativo con el tema “**Análisis de la oferta y demanda de la comuna Palmar para el diseño de un restaurante temático**”, realizado por el **Sr. Robert Javier Moran Villavicencio** estudiante de la carrera de Turismo y Hotelería de la Facultad de Comunicación Social, se ajusta a los requerimientos técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de Guayaquil, motivo por el cual se autoriza su presentación.

Ing.: Wilmer Ortiz Msc.

TUTOR



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**

CERTIFICADO DE AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Yo, **Robert Javier Moran Villavicencio** declaro ante el Consejo Directivo de la Unidad Académica de la Facultad de Comunicación Social de la Universidad de Guayaquil, que el trabajo presentado es de mi propia autoría, no contiene material escrito por otra persona, salvo el que está referenciado debidamente en el texto; parte del presente documento o en su totalidad no ha sido aceptado para el otorgamiento de cualquier otro Título o Grado de una institución nacional o extranjera.

Robert Javier Moran Villavicencio

C.C # 09921091765



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTORÍA

Ing.

Galo Salcedo Rosales, PhD

Rector de la Universidad de Guayaquil.

Presente.-

Mediante el presente documento, libre y voluntariamente procedo a hacer entrega de la Cesión de Derecho del Autor del Trabajo realizado como requisito previo para la obtención de mi Título de Tercer Nivel, cuyo tema **“Análisis de la oferta y demanda de la comuna Palmar para el diseño de un restaurante temático”**, mediante la presente y que corresponde a la Unidad Académica de la Facultad de Comunicación Social.

Robert Javier Moran Villavicencio

C.C # 09921091765



CERTIFICACIÓN DE LA DEFENSA

EL TRIBUNAL CALIFICADOR previo a la obtención del título de Licenciado en Turismo y Hotelería, otorga al presente proyecto de investigación las siguientes calificaciones:

MEMORIA CIENTÍFICA	()
DEFENSA ORAL	()
TOTAL	()
EQUIVALENTE	()

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

SECRETARIO

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a todos los jóvenes que por alguna razón abandonaron sus estudios para realizar otras laborales.

A mi padre que lo adoro con mi vida que siempre ha estado a mi lado compartiendo todo su amor infinito hacia mí. Con su ejemplo de virtudes infinitas y gran corazón.

A mis hijos Fernando y Javier que son la fortaleza que día a día me enseñan a disfrutar del amor y confiar en mí, para enfrentar mis miedos y salir adelante.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por ser la luz que guía mis pasos, a mi estimada compañera María José por estar a mi lado día a día compartiendo mis triunfos y fracasos, a mi papá a mis hermanos por compartir este logro conmigo.

RESUMEN

El trabajo de investigación se realizó en la comuna de Palmar, perteneciente a la parroquia Colonche donde el tema es el análisis de la oferta y demanda que existe en la zona para el diseño de un restaurante temático, que promueva la gastronomía local y fomente el turismo. La investigación está basada en los lineamientos establecidos por la universidad de Guayaquil, la investigación será cualitativo con enfoques mixto de una manera destructiva y analítica con fuentes mixtas y utilizando la observación, entrevista y encuesta como instrumento. Como resultados se obtuvo reacciones positivas de los pobladores de la comuna, al enterarse que un nuevo servicio de comida se brindara en su localidad, otros datos importantes de la investigación fueron que la mayoría de visitantes son de Guayaquil que ingresan a la comuna por la seguridad, limpieza de sus playas y atractivos turísticos, la oferta de restaurantes no compensan a las demanda de turistas que ha aumentado en los últimos años, por lo cual nace la necesidad de diseñar un restaurante que cumpla las exigencias de la demanda existente.

Palabras claves: oferta, atractivos turísticos y gastronomía.

ABSTRACT

The research work was carried out in the municipality of Palmar, belonging to the parish Colonche where the theme is the analysis of the supply and demand that exists in the area for the design of a thematic restaurant, which promotes local gastronomy and promote tourism. The research is based on guidelines established by the University of Guayaquil; research will be qualitative with mixed approaches in a destructive and analytical way with mixed sources and using observation, interview and survey as an instrument. As a result, positive reactions were obtained from the inhabitants of the commune. Upon learning that a new food service was provided in their locality, other important data of the investigation were that the majority of visitors are from Guayaquil who enter the commune for safety, Cleaning of its beaches and tourist attractions, the offer of restaurants do not compensate for the demand of tourists that has increased in recent years, which is why the need arises to design a restaurant that meets the demands of the existing demand.

Keys words: offer, tourist attractions and gastronomy.

ÍNDICE GENERAL

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA	II
APROBACIÓN DEL TUTOR	III
.....	IV
CERTIFICADO DE REVISIÓN DE LA REDACCIÓN Y ORTOGRAFÍA..	IV
ACTA DE RESPONSABILIDAD	V
CERTIFICADO DE AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN	VI
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTORÍA	VII
CERTIFICACIÓN DE LA DEFENSA.....	VIII
DEDICATORIA	IX
AGRADECIMIENTO	X
RESUMEN.....	XI
ABSTRACT.....	XII
ÍNDICE DE TABLAS.....	XVII
ÍNDICE DE GRÁFICOS	XX
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	XXI
INTRODUCCIÓN.....	23
CAPÍTULO I.....	24
EL PROBLEMA	24
CAPÍTULO II.....	31
MARCO TEÓRICO	31

2.1 Fundamento histórico.....	31
2.1.1 Reseña Histórica de la actividad gastronómica	31
2.2 Fundamento teórico	32
2.2.1 Demanda turística.....	32
2.2.2 Oferta de servicios.....	32
2.2.3 Oferta y demanda	33
2.2.4 Empresas de alimentos y bebidas	34
2.2.5 Restaurante	34
2.2.6 Categorización de los restaurantes	34
2.2.7 Tipos de Restaurantes.....	35
2.2.8 Tipos de servicios de los restaurantes.....	35
Fuente: Mesa (2012).....	36
Café – bares.....	37
2.2.9 Estructura básica de un restaurante	37
2.2.10 Administración de la empresa A y B	38
2.2.11 Restaurante temáticos: revisión de casos	39
Caso 1: Restaurante El Bucanero.....	39
2.3 Fundamento epistemológico	42
2.4 Fundamento legal.....	43
2.5. Definición de términos.....	45
CAPÍTULO III.....	49

METODOLOGÍA	49
3.1 Diseño de investigación	49
3.2 Tipos de investigación.....	50
3.3 Métodos de investigación.....	50
3.3.1 métodos teóricos o de pensar.....	50
3.3. 2 Métodos de trabajo	51
3.4 Técnicas de Investigación	51
3.5 Instrumento de la investigación herramientas de la investigación...	53
3.6 Software utilizado	53
3.7 Población y muestra.....	54
CAPÍTULO IV	57
ANÁLISIS DE RESULTADOS	57
4.1 Análisis del registro de la observación	57
4.1.1 infraestructura.....	57
4.1.2 comunidad receptora	60
4.1.3 Ofertas y servicios	60
4.2 Análisis de la encuesta.....	61
4.3 Análisis de las entrevistas	72
4.5 Triangulación de resultados	74
CAPÍTULO V	76
PROPUESTA.....	76

5.1. Introducción.....	76
5.2Justificación.....	76
5.3 Relevancia social	77
5.4. OBJETIVOS:	78
5.4.1. Objetivo General:.....	78
5.4.2. Objetivos Específicos:	78
5.5. Manual de funciones	79
5.6. Temática y distribución de los espacios y restaurante	84
5.6.1. Temática restaurante.....	84
5.6.2. Ambientación y distribución	85
CONCLUSIONES	127
RECOMENDACIONES.....	128
Bibliografía.....	129

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Tabla de involucrados.....	56
Tabla 2: Palmar como sitio turístico.....	62
Tabla 3: Aspectos gastronómicos.....	63
Tabla 4: tipo de comida.....	64
Tabla 5: Frecuencia de visita a un restaurante.....	65
Tabla 6: Como visita un restaurante.....	66
Tabla 7: Opciones del menú.....	67
Tabla 8: Valor a pagar.....	68
Tabla 9: Atributos de un restaurante.....	69
Tabla 10: Ubicación del restaurante.....	70
Tabla 11: Ambiente del restaurante.....	71
Tabla 12: Personas encuestadas:.....	72
Tabla 13: Entrevistas.....	72
Tabla 14: Triangulación de resultados.....	74
Tabla 15: equipamiento del bar.....	95
Tabla 16: utensilios de cocina.....	97
Tabla 17: Equipos de cocina.....	98
Tabla 18: equipos de bar.....	98
Tabla 19: muebles.....	99
Tabla 20: equipamiento de caja.....	99

Tabla 21: equipamiento de oficina	100
Tabla 22: inversión inicial.....	102
Tabla 23: menaje y utensilios	103
Tabla 24: equipos de cómputo, audio y video, suministros, equipos de producción y gastos constitucionales	104
Tabla 25: balance inicial	105
Tabla 26: depreciación y amortización	106
Tabla 27: sueldos años 1 y 2	107
Tabla 28: proyección de sueldos de los 5 primeros años	108
Tabla 29: amortización del préstamo.....	108
Tabla 30: pago del préstamo	109
Tabla 31: ingreso por ventas	110
Tabla 32: ingresos por ventas.....	111
Tabla 33: proyección anual de precios	112
Tabla 34 proyección anual de cantidades a vender.....	113
Tabla 35: proyección anual de venta por producto	114
Tabla 36: gastos generales.....	115
Tabla 37: gastos generales.....	116
Tabla 38: proyección de Gastos generales.....	117
Tabla 39: costos operacionales	118
Tabla 40: costos operacionales	119
Tabla 41: proyección anual de costos operacionales	120

Tabla 42: flujo de caja anual	121
Tabla 43: estado de pérdidas y ganancias	122
Tabla 44: estado de pérdidas y ganancias	122
Tabla 45: proyección de Pérdidas y ganancias	123
Tabla 46: balance general anual.....	124
Tabla 47: evaluación del proyecto	125
Tabla 48: evaluación financiera	125
Tabla 49: punto de equilibrio.....	126
Tabla 50: análisis de rentabilidad del proyecto	126

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Palmar como sitio turístico	62
Gráfico 2: Aspectos gastronómicos	63
Gráfico 3: Tipos de comida	64
Gráfico 4: Frecuencia de visita a un restaurante	65
Gráfico 5: Como visita un restaurante	66
Gráfico 6: Opciones del menú	67
Gráfico 7: Valor a pagar	68
Gráfico 8: Atributos de un restaurante	69
Gráfico 9; Ubicación del restaurante.....	70
Gráfico 10: Ambiente del restaurante	71

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Cafeterías	36
Ilustración 2: Organigrama de un restaurante.....	38
Ilustración 3: Estructura administrativa	39
Ilustración 4: Restaurante el Bucanero	40
Ilustración 5: Restaurante Red Crab.....	41
Ilustración 6: Restaurante Red Crab.....	41
Ilustración 7: gasolinera	58
Ilustración 8: mejoramiento vial	58
Ilustración 9: Unidad de Control de Transito Palmar	59
Ilustración 10: UPC Policía Nacional	59
Ilustración 11: oferta gastronómica.....	61
Ilustración 15: Organigrama de la empresa	83
Ilustración 17: Distribución de la cocina.....	86
Ilustración 18: Distribución del salón	87
Ilustración 19: distribución del restaurante.....	88
Ilustración 20: ambientación del bar	89
Ilustración 21: Ambientación del bar	89
Ilustración 22: ambientación del salón	90
Ilustración 23: vista externa del restaurante	90

Ilustración 28: carta del restaurante.....	91
Ilustración 29: carta del restaurante.....	92
Ilustración 30: carta del restaurante.....	93
Ilustración 31: carta del restaurante.....	94
Ilustración 32: página de Facebook	101
Ilustración 33: página de Instagram	101

INTRODUCCIÓN

La comuna de Palmar pertenece a la parroquia Colonche de la península de Santa Elena, es reconocida por su playa, atractivo turístico, natural y cultural. Su principal fuente de ingreso es la pesca, dicha comuna no cuenta con variedades de restaurantes que fomenten la gastronomía local, lo que evita que el turista visite frecuentemente la comuna de palmar.

En el capítulo I, se identificó el problema que existe en la comuna de palmar, que fue la poca oferta de restaurantes que realcen la gastronomía local y promuevan el turismo, terminando objetivos generales y específicos. Con una justificación clara de la idea a defender.

En el capítulo II, se encuentra el marco teórico donde esta una amplia información de todos los datos histórico que llevo a realizar el proyecto.

En el capítulo III, se encuentra la metodología utilizada para el desarrollo de este proyecto además de los métodos y los instrumentos utilizados.

En el capítulo IV, se muestran los resultados obtenidos, donde pudimos visualizar atractivos turísticos, medios de comunicación, zonas de recreación, servicios básicos y la infraestructura. Además de encontrarse los resultados de las encuestas y de las entrevistas.

En el capítulo V, presentamos la propuesta donde con el diseño de un restaurante temático, proponemos promover la gastronomía local de la comuna de palmar y ofrecer un servicio de calidad que promueva el turismo, con productos frescos, buena atención y un espacio especial para los turistas y los pobladores que darán mucho de qué hablar y ganas de volver a visitar.

Como finalización de este capítulo podemos encontrar la parte financiera, donde por medio de número se expresa cuanto se necesita en dinero para poder realizar el proyecto y las recomendaciones que se dan para futuras investigaciones

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 Planteamiento del problema

La comuna Palmar era reconocida por la buena atención y el carisma que sus habitantes brindaban en los restaurantes locales, el buen servicio que identificaba a esta población ha ido disminuyendo con el pasar del tiempo, lo que ha hecho que se reduzca el interés de mejorar e innovar de los negocios de alimentos y bebidas de la zona.

La gastronomía es una de las principales fuentes de motivación al turismo que necesita de estímulos, dedicación y difusión también podemos acotar el rescate y propagación depende únicamente de los habitantes de la comuna de Palmar que a pesar que solo la fomenta en temporadas altas debería ser constante su promoción.

Es evidente que la zona ha mejorado en carreteras, espacios de recreación y es notorio que es difícil encontrar un restaurante que brinde un servicio de buena alimentación por lo general el paradigma gastronómico de ir a la playa es de que se consume productos del mar, es verdad que se rompe por que la demanda no es solo de productos de mar; el café, los jugos naturales, sándwiches e incluso los postres ocupan una gran demanda en a la hora de elección de los turistas y los mismos pobladores que se ven obligados a migrar a los alrededores de la comuna.

Palpable o no, es difícil encontrar un local de comida, bebidas o de appetiezerque brinde un servicio constante que no dependa de temporadas y fomente la iniciativa de cambio a este sector, que aproveche las brizas de la mañana y el sol del atardecer.

Por tal motivo se plantea como posible solución el diseño de un restaurante temático que brinde un buen servicio durante todo el año y ofrezca gastronomía típica con productos de la zona como son los frutos del mar.

1.2 Delimitación del problema

La provincia de Santa Elena se encuentra ubicada al sur oeste de la cuenca hidrográfica del río Guayas dentro de la región costera del Ecuador y al oeste de Guayaquil, con una superficie de 3,763.9 km. dentro de esta provincia se encuentra el cantón de Santa Elena lugar donde encontramos ubicado la comuna de Palmar en la parroquia Colonche, con los siguientes límites; al norte con Ayangue, al sur con Jámbeli, al este con la estribaciones de la cordillera Colonche y al oeste con el Océano Pacífico. Con una altitud de cinco metros sobre el nivel del mar aproximadamente.

El clima del cantón de Palmar es cálido-húmedo, dicha temperatura varía entre los 18 y 38 °C, el cual posee una playa de 2.5 km. con una zona en los extremos rocosas, arena fina y con un manglar que desemboca en la playa de Palmar.

En la Comuna Palmar no hay restaurantes temáticos que brinden un buen servicio gastronómico, que ofrezca variedades de platos y bebidas que resalten en el sector y que den a conocer la gran variedad de productos de la zona a sus clientes.

1.3 Situación de conflicto

La falta de interés de los habitantes por promover la gastronomía local, hacen que las personas se interesen cada día menos en visitar los locales de alimentación de la comuna Palmar, estos establecimientos se han despreocupado de hacer mejoras en y mantener llamativa sus infraestructuras.

En este sector existen restaurantes que eran reconocidos por los visitantes pero con el pasar del tiempo no han sabido mantener a su clientela, puesto que se han despreocupado de brindar un buen servicio a sus clientes tanto en su atención como en los productos que ofrecen.

Las personas que visitan la comuna Palmar buscan lugares acogedores, llamativos, que relacionen la infraestructura con la gastronomía y con el ambiente marino del sector, en la actualidad los locales de alimentación no llenan las expectativas de sus clientes y por lo que muchos deciden no consumir en ellos.

Las personas que visitan el sector en busca de alimentación en muchas ocasiones están obligadas a consumir en alguno de los locales de alimentación que existen en la Comuna Palmar, ya sea por tiempo, distancia u otro factor, por lo que hacen uso de estos establecimientos esperando recibir una buena atención y productos de calidad.

Teniendo en cuenta todos estos efectos se evidencia la necesidad de plantear el diseño de un restaurante temático que logre mejorar la oferta y demanda de la Comuna Palmar.

1.4 Relevancia Social

El resultado que aportara a la comuna de Palmar es positivo ejercerá una nueva fuente trabajo y contribuirá con la economía, dará renombre a cierto productos de consumo en la localidad y el fortalecimiento de la pesca artesanal como identidad cultural.

Despertará la conciencia de los dueños de restaurantes y de hostales en promover la cultura gastronómica, al tener la presión de un nuevo restaurante motivara a capacitar su personal, innovar platos y presentación.

Al sentir la necesidad de invertir buscaran asociaciones o agencias bancarias esto promoverá que estas instituciones a realizar estudios técnicos para derivar flujos de capital.

Con restaurantes competitivos, los turistas tendrán varias oferta en servicios de gastronomía que combinados con los atractivos turísticos ubicaran a Palmar en un destino por visitar.

1.5 Evaluación del problema

Factible: cuenta con el apoyo financiero y aceptación de las personas a quien se encuestó, no está alejado de la realidad en la comuna de Palmar encaja esta propuesta por la necesidad y aceptación de los habitantes

Conveniente: aportara a la economía de la comuna y fomentara nueva plaza de trabajos.

Útil: por que cumplirá la necesidad y abarcara la demanda que existe de este tipo de servicio

Importante: al tener un lugar que cumpla las expectativas de comida servicio atención la importancia será grande porque aporta a la comunidad y a los turistas, resaltando la gastronomía local.

1.6 Alcance

A corto plazo dará resultados positivos para que los habitantes puedan tener un espacio acogedor para consumir alimentos de buena calidad y buen precio.

A largo plazo que el restaurante temático sea incluido en alguna ruta gastronómica y concientizar a la población a demostrar su identidad cultura por medio de la gastronomía.

1.7 Formulación del problema

¿De qué manera un restaurante temático contribuirá a mejorar la oferta y demanda de la comuna de Palmar.

1.8 Objeto y Campo

Objeto: Oferta y Demanda

Campo: Restaurante temático

1.9 Objetivo general

Analizar la oferta y demanda en la Comuna de Palmar para el diseño de un restaurante temático que permitirá el impulso turístico.

1.10 Objetivo Especifico

- Determinar la percepción del cliente objetivo de los servicios gastronómicos de la comuna Palmar.
- Identificar la oferta gastronómica existente
- Analizar la demanda potencial
- Diseñar un restaurante Temático que permitirá potenciar la oferta Gastronómica de Palmar

1.11 Justificación

Esta investigación se justifica teóricamente en desarrollo del turismo gastronómico en búsqueda de su potencial como destino turístico y en el fortalecimiento en la identidad cultural.

La intención de dar nuevas fuentes de trabajo y crear un sitio donde las personas puedan disfrutar con sus familiares.

El hecho de proponer un proyecto de desarrollo turístico enfocado a la gastronomía hará que se abran nuevas puertas para que se diseñen muchos más proyectos de este tipo.

La gastronomía contribuye a generar ingresos y empleo a la población fomenta la cultura.

1.12 Idea a defender

El diseño de un restaurante temático permitirá satisfacer la demanda gastronómica de la comunidad de Palmar

1.13 Interrogación de la investigación

¿Qué servicios gastronómicos culinarios demandaría la comuna Palmar?

¿De qué forma aportaría al turismo local la creación de un restaurante temático en la comuna de Palmar?

¿Cuál sería el menú adecuado para el restaurante temático según la zona, características del sector y la clientela objetiva?

¿Cuál sería el aporte a la comuna Palmar al restaurante temático?

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Fundamento histórico

2.1.1 Reseña Histórica de la actividad gastronómica

La comunidad de Palmar en la provincia de Santa Elena ha sido por mucho tiempo el lugar favorito de gran parte de las personas que atraviesan la ruta del Spondylus, en busca de nuevas experiencias, muchas familias deciden visitar este lugar para poder relajarse y disfrutar de su gastronomía cerca del mar. (Palmar, 2016)

En la comuna Palmar la mayor parte de la población se dedica a la pesca, a la artesanía y al comercio, también hay quienes se dedican a brindar su gastronomía a las personas que los visitan y a los comuneros, en este sector se ofrecen variedad de platos típicos de la zona, en los que se utilizan mariscos y productos del sector. . (Palmar, 2016)

Cuenta con una diversidad de atractivos turísticos naturales y culturales que permiten realizar turismo comunitario, la actividad gastronómica del sector se realiza en diversos festivales que se realizan para promover el turismo como lo fue el festival de la natilla que se llevó a cabo en noviembre del 2016, en el que las personas de la comuna prepararon una natilla gigante de casi dos metros de largo, para este evento se unieron dueños de negocios, organizaciones y familias que también presentaron sus propuestas con este dulce que es elaborado con maíz. (Pezo, 2016)

2.2 Fundamento teórico

2.2.1 Demanda turística

La demanda Turística, Según la definición de los autores indican lo siguiente:

En la planificación del espacio turístico de Bullón (1978), señala la demanda turística lo establece de dos formas que son:

- Total de turistas que visitan el lugar, atractivo, zona o región de un país.
- El consumo de los productos que ofrece el lugar, o atractivo que visite en el momento.

Mientras, en la revista de Marketing Turístico, Vértice, (2008), señala la demanda turística como la satisfacción y el estudio de las necesidades y motivaciones del consumidor al acudir a un lugar de restauración.

Y finalmente, Según Sancho, (2001), define al turista, visitantes y viajeros en el conjunto de la demanda turística. Además cita a Paul Bowles (1949), donde enfatiza la definición de la demanda turística, en la diferencia del turista y el viajero, el turista puede pensar regresar al lugar en el instante de su llegada a diferencia del viajero que pueda no regresa al lugar.

2.2.2 Oferta de servicios

En el libro de Marketing y Gestión de Servicios, Gronroos (1994) señala la Oferta de Servicios como beneficio destinado para el cliente con la finalidad de satisfacer las necesidades del cliente con la elaboración de paquetes de servicios para el consumidor.

Mientras, Cabarcos (2006), en el Manual Promoción y Venta de Servicios Turísticos indica, la Oferta de servicios que se implementa en los paquetes para beneficio del consumidor a medida de la demanda turística del sector o atractivo turístico.

2.2.3 Oferta y demanda

En el Manual de Marketing Turístico Vértice (2008), indica la Oferta y Demanda Turística, como el encuentro fundamental que va a determinar el éxito de bienes o servicios prestados, en lo cual define la oferta turística en los siguientes aspectos:

- Los recursos que dispone el atractivo turístico
- La infraestructura y servicios con lo que cuenta el lugar o atractivo
- La certeza y seguridad del producto que está ofreciendo en el mercado.

Los autores del libro Estructura, Economía y Política Turística, Madagán & Rivas (2012) define la oferta de bienes y servicios que cuenta el sector o atractivo turístico a ofrecer mediante un costo monetario. Además el autor lo distingue entre una oferta básica y complementaria.

- La básica consiste en bienes y servicios turísticos (agencias de viajes, transporte alojamiento, entre otros,)
- La complementaria lo define otros bienes y servicios con lo que cuenta el sector o atractivo sin ser exclusivos turísticos como: comercio, ocio, restauración entre otros.

Y, por último la demanda según el autor lo señala la cantidad de bienes y servicios que el cliente está apto a consumir a un determinado precio.

2.2.4 Empresas de alimentos y bebidas

Según, Gallegos (2012), hace referencia en la historia gastronómica donde la comida y bebida conforme a las culturas juegan un papel fundamental en la vida cotidiana del ser humano.

Según, García & Vera, (2012), lo define como la Industria de alimentos y bebidas para satisfacer las necesidades de la sociedad.

2.2.5 Restaurante

Los autores García & Martínez (2012), citan a la Real Academia Española la definición de restaurante como la explotación de una actividad de restaurante.

Además indica el término de restauración o dueño de restaurante es utilizado por profesionales del sector de hostelería desde finales del siglo XX.

Se define la palabra restauración que proporciona a los visitantes turísticos desde la residencia hasta el servicio de alimentos y bebidas. En este marco de definición abarca a restaurantes, cafeterías, restaurantes temáticos y bares tradicionales.

2.2.6 Categorización de los restaurantes

En la categorización de restaurantes y la Legislación Hotelera clasifica a los restaurantes por categorías que son:

- Lujo
- Primera
- Segunda
- Tercera
- Cuarta

Y los distintivos son tenedores colocados verticalmente en este orden; 5, 4, 3, 2 y 1 serán indicados en los exteriores del local , en las facturas o en el menú carta.

2.2.7 Tipos de Restaurantes

Los tipos de establecimientos de restaurantes, según García & Martínez (2012) lo clasifica en lo siguiente:

- Restaurante Buffet
- Restaurante de comida rápida
- Restaurante de alta cocina o gourmet
- Restaurantes temáticos

Otras Clasificaciones

- Según el tipo de cocina
- Según el tipo de explotación: Restaurante de cadena, o de franquicia.
- Según sus dimensiones
- Según el tipo de servicios
- Según el tipo de oferta

2.2.8 Tipos de servicios de los restaurantes

En el manual de Mesa (2012), indica que realizar diferentes tipos de servicios se hace referencia en las diferentes restauraciones que son:

- Restauración Tradicional
- Restauración Moderna
- Restauración Temática
- Restauración Informal

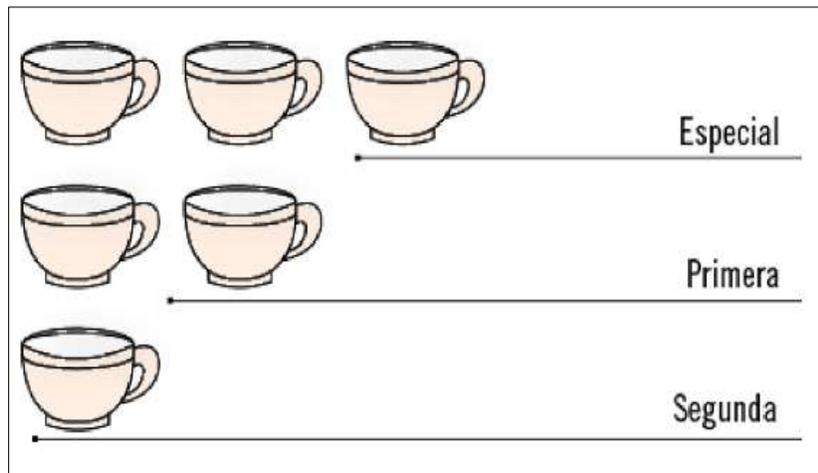
- Restauración complementaria u hotelera: (Servicio de habitaciones, servicio de banquetes).
- Restauración cautiva: (Restauración colectiva, restauración social comercial, la restauración integrada).

Restaurantes tradicionales: Servicio emplatado, Servicio a la Francesa, Servicio a la Rusa, Servicio a la Inglesa, Servicio en gueridón (Es una mesa auxiliar que sirve de apoyo en los servicios laborales del camarero).

- **Cafeterías:** son establecimientos donde se sirve al público bebidas y comida en general, entre sus menús pueden ser fríos o caliente durante el servicio a la hora indicada.

Los distintivos en las cafeterías según su clasificación se distinguen en este caso mediante tazas:

Ilustración 1: Cafeterías



Fuente: Mesa (2012)

Café – bares

En este grupo están incluidos las siguientes instalaciones que son: café, bares, discotecas, salas de fiestas, entre otros. (Mesa 2012)

Restauración Moderna

Se clasifica en autoservicios que son:

- Autoservicio en línea
- Auto servicio en isla
- El buffet
- El coctel
- Drug-Store
- Fast-Food
- Take way
- Vending
- Restauración Temática
- Restauración Informal
- El catering

2.2.9 Estructura básica de un restaurante

La estructura básica de la formación organizacional se da por cuatro departamentos que va a depender según la categoría y su establecimiento.

Tipo de departamento de restauración tradicional

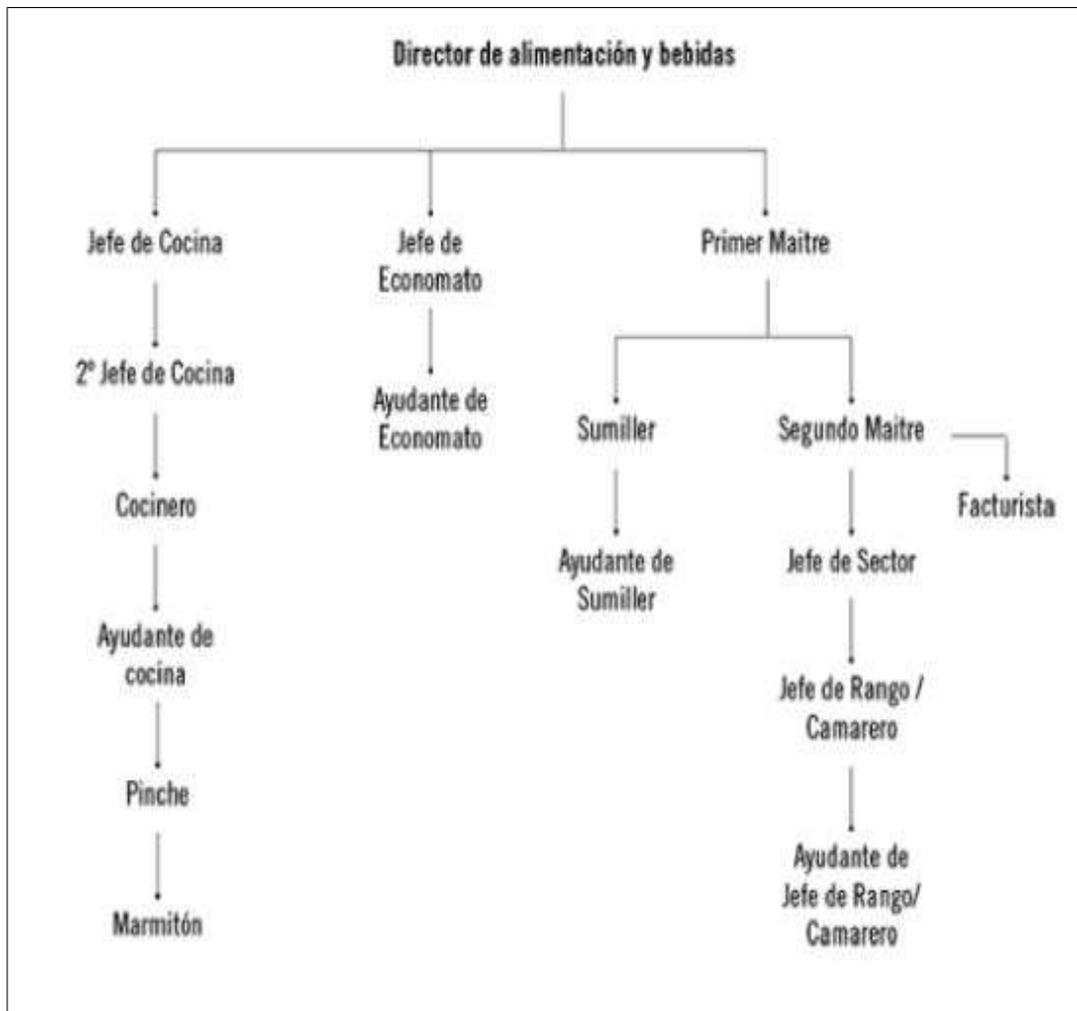
Conforma el departamento de contabilidad – administración.

Departamento de compras – almacenamiento

Departamento de cocina

Departamento de sala o comedor

Ilustración 2: Organigrama de un restaurante



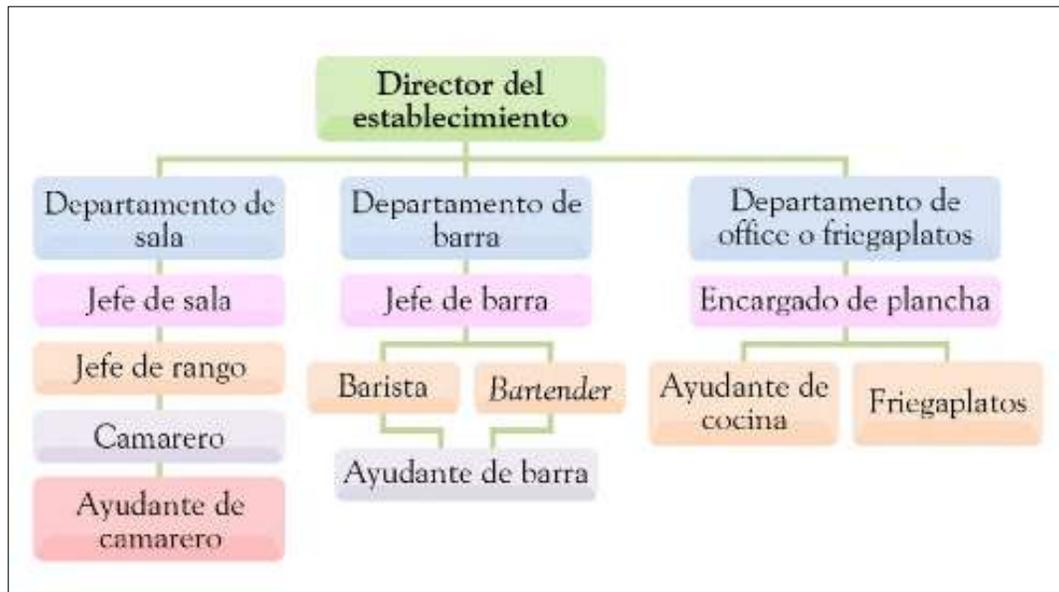
Fuente: García & Martínez (2012)

2.2.10 Administración de la empresa A y B

En el Manual de técnicas de servicios y alimentos y bebidas, Monserrat (2012), señala la administración de la Empresa A y B, según las actividades de

producción y venta. Su subdivisión es en las especializaciones productivas y puestos organizativos siguiendo el rango de la jerarquía funcional.

Ilustración 3: Estructura administrativa



Fuente: Monserrat (2012)

2.2.11 Restaurante temáticos: revisión de casos

Caso 1: Restaurante El Bucanero

El Bucanero está ubicado en la zona turística de la ciudad de Guayaquil, en la escalinata 244 del cerro Santa Ana.

El Bucanero se divide en tres ambientes, en la planta baja se escucha música de los setenta y ochenta. En la segunda planta se escucha rock latino. Y sus clientes disfrutan los martes y miércoles de karaoke. En el tercer piso está el mirador, donde se disfruta la ciudad en su esplendor.

Las tres plantas están bien equipadas por pantallas gigantes, donde se transmite videos musicales, los partidos de futbol más importantes, su decoración es rustico, este negocio es atendido por el mismo dueño y familia.

Este lugar tiene clientes que disfrutan del ambiente, comida música y sobre todo del mirador al que muchos turistas visitan. (Bucanero, 2016)

Ilustración 4: Restaurante el Bucanero



Fuente: Tomada de El Bucanero

Caso 2: Restaurante Red Crab

En abril de 1997 en Urdesa, ciudadela ubicada en el sector más comercial de Guayaquil, Red Crab abrió sus puertas para deleitar con los productos del mar.

Red Crab se ha convertido en una tradición gastronómica, la prueba de esto son los clientes que salen satisfechos de la atención, variedad de platos y preocupados por mantener la calidad y el sabor de todas las especialidades arraigadas a la gastronomía ecuatoriana.

Los chef con sus conocimientos culinarios y buen gusto, transforman los frescos y variados productos del mar en verdaderos manjares que deleitan los exigentes paladares de nuestra exclusiva clientela. (Red Crab, 2016)

Ilustración 5: Restaurante Red Crab



Fuente: Tomada de Red Crab

Ilustración 6: Restaurante Red Crab



Fuente: Tomada de Red Crab

2.3 Fundamento epistemológico

Según Castillo (2007), en la investigación epistemológica del turismo indica el valor que tiene el turismo en cada región, país o continente a nivel mundial, consiste en la investigación la relación del ser humano en la sociedad donde se encuentra con otras civilizaciones, culturas, historia y tradiciones que lo hacen diferente.

El autor también indica que para que esto pueda desarrollarse va a depender de las operadoras de grandes empresas como son las aerolíneas, agencias de viajes, cadenas de hoteles entre otros, el interés se genera y la economía empieza a tener movimiento en cada país a medida que avance el turismo y la tecnología aplicada en cada proceso.

Según el autor, Castaño (2005), investiga la Psicología Social de los viajes y del Turismo, señala que el destino turístico es el ámbito del territorio donde se ubican una serie de diseños que su finalidad es atraer y satisfacer en las diferentes necesidades del turista, donde sus expectativas son satisfechas de los visitantes que se desplazan por un cierto tiempo.

Mientras que los autores, Rigol & Reyner (2010), en el estudio de investigación de la Demanda Turística, define la cantidad de número de personas que desean viajar con distintas facilidades y lugares que no sean de su trabajo o residencia, además la demanda turística se da por la cantidad de visitantes turísticos que se traslada a un lugar determinado donde presta servicios adecuados para satisfacer las necesidades de los visitantes a cambio de un costo.

2.4 Fundamento legal

Ley de Turismo de las actividades turísticas y su categorización.

Art. 42. Actividades turísticas.- Según lo establecido por el Art 5 de la ley de turismo se consideran actividades turísticas las siguientes.

a) Alojamiento.

b) Servicio de alimentos y bebidas.

c) Transportación, cuando se dedican principalmente al turismo; inclusive al transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre, y al alquiler de vehículo con este propósito.

d) Operación, cuando las agencias de viajes proveen su propio transporte.

e) La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos, congresos y convenciones.

Se entiende por servicios de alimentos y bebidas a las actividades de prestación de servicios gastronómicos, bares y similares, de propietarios cuya actividad económica esté relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo. Además, podrán prestar otros servicios complementarios como diversión, animación, y entretenimiento. (Ministerio de Turismo 2016)

Requisitos para obtención de Registro Turístico

1. Copia certificada de la escritura de la constitución de la compañía, aumento de capital o reforma de estatutos. (Solo para personas jurídicas);

2. Nombramiento del representante legal debidamente inscrito en el registro mercantil (solo para personas jurídicas);

3. Copia a color de cedula de identidad y papeleta de votación o pasaporte (solo para extranjeros);

4. Copia a color del RUC;

5. Inventario valorado de maquinaria, muebles, enseres y equipos del establecimiento a registrarse debidamente firmado por el propietario;

6. Formulario de declaración de activos fijos para la cancelación del uno por mil.

(Solicitarlo en la ventanilla Quito Turismo);

7. Copia del Certificado de búsqueda fonética emitido por el Instituto

Ecuatoriano de Propiedad Intelectual;

8. 2 Copias de Patente Municipal del año vigente a color;

9. Informe de compatibilidad de uso de suelo actualizado. Los establecimientos ubicados en centros comerciales, no requieren del informe de Compatibilidad de uso del suelo; estos deberán adjuntar a los requisitos una copia del contrato de arrendamiento. (Ministerio de Turismo 2016)

Permiso Municipal

Los requisitos que solicita el Municipio de Santa Elena

Copia de cédula del representante legal de la empresa

- Copia del RUC o RISE

- Copia de planilla de energía eléctrica o agua.

- Croquis de ubicación del negocio.

- Formulario para patente. (Comprar en ventanillas de recaudación)

- Certificado de no adeudar. (Comprar en ventanillas de recaudación)
- Certificado de no adeudar agua potable

Permiso del cuerpo de bomberos

Copia de cédula y certificado de Votación del representante legal de la empresa.

- Copia del R.U.C o R.I.S.E
- Croquis de ubicación del negocio.
- Formulario para Permiso de Funcionamiento. (Comprar en ventanillas de recaudación)

Certificado del Ministerio de Salud

- Copia de cédula y certificado de votación del representante Legal de la empresa.
- Copia de cédula y certificado de votación de los empleados de la empresa.
- Certificado de salud de todos los miembros de la empresa, emitido por el Ministerio de Salud Pública.

2.5. Definición de términos

Atractivos turísticos

Son los elementos responsables de que los turistas se motiven a realizar desplazamientos desde su lugar de origen, normalmente están ligados a otros atractivos. (Díaz , Crecente, & Álvarez , 2004)

Cultura

Se puede entender como el sentimiento y conducta de las personas emergente en las nuevas generaciones, referente al contexto político, económico y social al que se pertenece. (Pérez, 2004)

Destinos turísticos

Referente a la promoción este es el que incluye atracciones, accesos y servicios entre otros elementos que lo complementan. (Bigné, Font, & Andreu, Marketing de destinos turísticos, 2000)

Mercado

Considerado como un intercambio libre de propiedades en el que participan las personas que quieran en el momento que quieran sin ser obligadas, entre las ciencias empresariales es una de las cuestiones más estudiadas. (De Garay, 2008)

Ecoturismo

Es la práctica del turismo mediante una gestión adecuada de los recursos naturales de mucho interés y atracción, puede resultar ser muy sustancioso aumentando la economía de un país. (Pérez De Las Horcas, 2003)

Hostelería

La hotelería comprende diferentes tipos de acomodaciones en los cuales las personas pueden hospedarse y ser atendidos por el personal del establecimiento y hacer uso de sus instalaciones. (De Juan, De Prado , Grey, Marcé, & Nieto , 2006)

Mobiliarios

Son los Muebles, sillas, mesas, entre otros adaptados a las necesidades, tipo, servicio del restaurante y su gastronomía. (González, 2014)

Oferta gastronómica

Se considera oferta gastronómica a los diversos tipos de alimentos y bebidas los cuales deben de destacar según su naturaleza para ser ofrecidos a los clientes. (Gallego, 1998)

Plan de marketing

Herramienta mediante la cual las personas pueden ubicar a las empresas y productos dentro de un mercado de competidores, permitiendo la captación deseada de clientes logrando así su propósito. (Bigné & López, 2000)

Producto turístico

Son los factores físicos naturales o artificiales que en conjunto con las situaciones, experiencia previa y el servicio determinan su valor, esto mediante la perspectiva única del cliente. (Bigné & López, 2000)

Restaurante temático

Son los restaurantes enfocados en un tema específico, en el cual todos los elementos que lo conforman como decoración, mobiliario, gastronomía, uniformes, menús, entre otros están relacionados y son parte de la experiencia que obtiene el cliente. (Urda, 2016)

Turista

Según la (OMT, 2016), Organización Mundial del **Turismo**, el **turismo** consiste en los viajes y estancias que realizan personas en lugares distintos a su entorno habitual (al menos durante una noche y como máximo 365 días), por ocio, negocios u otros motivos. Si no se realiza pernoctación, se consideran excursionistas.

Utensilios de restaurante

Son todos los utensilios que se utilizan en un restaurante como sartenes, ollas, espátulas, pinzas, entre otros, la adquisición inicial de estos depende del tipo de restaurante y del servicio que se emplee en este. (Cooper, Floody, & McNeill, 2002)

Vajilla

Se considera vajilla a las piezas de cerámica que se usan en los restaurantes para el emplatado de los alimentos, estas pueden ser platos, bandejas, tazas, jarras, entre otras. (González, 2014)

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1 Diseño de investigación

La investigación es un procedimiento reflexivo sistemático controlado y crítico que tiene por finalidad descubrir o interpretar los hechos y fenómenos, relaciones y leyes de un determinado ámbito de la realidad...-Una búsqueda de hechos un camino para conocer verdades parciales, o mejor para descubrir no falsedades parciales. (Ander-Egg, 1992)

Enfoque cuantitativo

Una vez que tenemos elaborado el problema de la investigación, preguntas, objetivos e hipótesis, se elabora el diseño y se selecciona la muestra que se utilizara en el estudio de acuerdo con el enfoque elegido, la siguiente etapa consiste en recolectar datos pertinentes sobre las variables, sucesos, comunidades u objetos involucrados en la investigación (Gomez, 2006)

Enfoque cualitativo

Se basa en observar la calidad de investigación que se va a realizar, desde el punto de vista del ser humano como; las creencias, estilo de vida y sus gustos, desde ese punto de vista se puede identificar que más desea el cliente para poder definir futuras potencias.

El enfoque que se utilizó para la investigación será un enfoque mixto ya que se empleó lo cualitativo y lo cuantitativo por que se generaron datos que fueron

tabulados ideas opiniones nivel de satisfacción con fundamento de una manera sistemática y empírica.

3.2 Tipos de investigación

Investigación descriptiva

Según el autor Fideas G. Arias (2012), define: la investigación descriptiva consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno., individuo o grupo con el fin de establecer su estructura o comportamientos. Los resultados de este tipo de investigación se ubican en un nivel intermedio en cuanto a la profundidad de los conocimientos que refiere. (pag. 24)

3.3 Métodos de investigación

3.3.1 métodos teóricos o de pensar

Método analítico

Es el que procede del análisis donde análisis es distinción y separación de las partes de un todo hasta llegar a conocer sus principios y elementos, en este caso se definió los componentes del objeto y el campo de la comuna de Palmar.

Método inductivo

El **método inductivo** es aquel **método** científico que alcanza conclusiones generales con los resultados de las encuestas y entrevistas de un grupo de estudio pequeño.

Método deductivo

El método deductivo permite deducir a partir de la teoría fenómenos que habrán de observarse, ofrece recursos para unir la teoría y la observación aplicando la observación de campo y sus correspondientes análisis.

3.3. 2 Métodos de trabajo

La investigación Documental, Se obtuvo información de libros asociado al tema con especialistas de la materia con citas, fechas, imágenes entre otras.

Esta herramienta aportó mucho a dar un respaldo a la investigación y una guía clara de fenómenos y hechos ya suscitados.

Investigación de campo, se realizó en contacto con el lugar donde pasa el fenómeno siendo un contacto directo y preciso arrojando información precisa y real.

3.4 Técnicas de Investigación

Bibliográfica

Para el desarrollo de esta investigación se utilizaron libros referentes a gastronomía, servicio, alimentos y bebidas, restauración, entre otros temas que aportaron información necesaria.

Hemerográfica

En esta herramienta se utilizaron todos los artículos de periódicos revistas que estén relacionados al tema de administración de empresas, empresas

turísticas gastronomía ofertas y demandas de productos que dieron datos precisos para que la investigación tenga respaldo.

Observación participante

La observación participante es el registro visual de una situación real, de acuerdo a un esquema previo se clasifican y consignan acontecimientos pertinentes al problema del estudio..

Sin ninguna duda la investigación se dio en el entorno social donde ocurre el problema en este caso los pobladores de la comuna de Palmar que participaron en la investigación porque son los que aportaron las problemáticas y posibles soluciones.

Entrevista

Sabino, (1992:116) comenta que la entrevista, desde el punto de vista del método es una forma específica de interacción social que tiene por objeto recolectar datos para una investigación. El investigador formula preguntas a las personas capaces de aportarle datos de interés, estableciendo un diálogo peculiar, asimétrico, donde una de las partes busca recoger informaciones y la otra es la fuente de esas informaciones. Por razones obvias sólo se emplea, salvo raras excepciones, en las ciencias humanas.

Encuesta

La encuesta es un procedimiento que permite explorar cuestiones que hacen a la subjetividad y al mismo tiempo obtener esa información de un número considerable de personas, así por ejemplo:

Permite explorar la opinión pública y los valores vigentes de una sociedad, temas de significación científica y de importancia en las sociedades democráticas. (Grasso, 2006:13)

3.5 Instrumento de la investigación herramientas de la investigación

Ficha de observación

Mediante la observación se obtuvo datos sobre los servicios que se ofertan en la Comuna de Palmar, la infraestructura local, los medios de transporte, los atractivos turísticos y sobretodo el movimiento socioeconómico.

Guía de entrevista

La entrevista fue dirigida a la principales autoridades, dueños de restaurantes, hostales y a la administración de la operadora turísticas de la comuna de Palmar que compartieron sus conocimientos, fueron claros en sus necesidades y evidentes sus ganas de superación.

Cuestionario de encuesta

La encuesta fue enfocada a los pobladores de la comuna de palmar básicamente fue un cuestionario de preguntas cerradas y escalas de Likert

3.6 Software utilizado

En la elaboración de este estudio se utilizó las siguientes herramientas Word para editar el trabajo de investigación y Excel para la tabulación de resultados.

3.7 Población y muestra

Población

Población o universo se define como un conjunto de unidades las cuales comparten algunas notas o peculiaridades las cuales se desea estudiar.

Se tomó como universo a de 8.608 comensales, según datos de la investigación propia, que se realizó a los dueños de los restaurantes. Se obtuvo dicha muestra de multiplicar el número de comensales que asistió durante los meses de enero y febrero del presente año a cada restaurante

Muestra

Es un sub conjunto fiel representativo de la población, depende de la calidad y cuan representativo se quiera sea el estudio de la población.

La muestra que se empleo es de tipo no probabilístico porque por el tipo de instrumento que llevaremos como recaudador de datos

La fórmula que emplearemos es la siguiente:

Fórmula finita

$$n = \frac{Z^2 p q N}{e^2 (N-1) + Z^2 p q}$$

Simbología

n: tamaño de la muestra

N: tamaño de la población 8.608

p: posibilidad que ocurra los eventos 50% (50)

q: posibilidad que ocurra los eventos 50% (50)

e: error, se considera el 5% (5)

Z: Porcentaje de fiabilidad del 95% (1,96)

$$n = \frac{Z^2 p q N}{e^2 (N-1) + Z^2 p q}$$

$$n = \frac{(1,96)^2 (50) (50) (8608)}{25 (8608-1) + (1,96)^2 (50) (50)}$$

$$n = \frac{(8,8416) (21520)}{215175 + 9694}$$

$$n = \frac{82.671,232}{224,779}$$

$$n = 367, 778$$

$$n = 368$$

Tabla 1: Tabla de involucrados

GRUPO	POBLACION	MUESTRA	%	TIPO DE MUESTREO	TÉCNICA
Comuna palmar	8.608	368	100	Probabilístico	Encuesta
Autoridades de la comuna	3	3	100	No probabilístico	Entrevista
Operadores turísticos	1	1	100	No probabilístico	Entrevista
Total	8.612	372			

Fuente: Elaborado por Robert Moran

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS DE RESULTADOS

4.1 Análisis del registro de la observación

La comuna de Palmar se encuentra ubicada en la parroquia Colonche de la Provincia de Santa Elena para llegar a palmar se toma la autopista Guayaquil-Salinas y se continua por el desvió de manglar alto en la que no es necesario ingresar a la población con un tiempo de 2 horas 30 minutos, para las personas que no gozan de un vehículo propio la alternativa es terminal terrestres Guayaquil, donde tiene como opciones tres Cooperativas de transporte que son CLP, SICA Y LIBERPESA siendo la tarifa de pasaje (4.20 dólares americanos) en el terminal de Santa Elena desde donde la cooperativa Santa Rita espera para llevarlos Hasta el Centro de Palmar y su valor es (1.00 dólares americanos) y con un tiempo aproximado de 30 minutos.

4.1.1 infraestructura

Se divisó que Palmar ha tenido un cambio favorable en su infraestructura una vía de acceso en buena condición regenera en su totalidad hasta llegar al malecón y la calle adoquinada, es visible que el cambio ha empezado por la vía principal faltando aun calle secundaria que en futuro serán terminadas.

El ingreso conocido como el cruce es donde se encuentra la estación de policía y de la comisión de tránsito con casas de construcción moderna y casas de construcción mixtas parque nuevos escuelas y colegios que han tenido cambios de regeneración.

Se pudo observar una cancha sintética en buen estado la iglesia evangélica de construcción moderna.

Ilustración 7: gasolinera



Fuente: elaboración propia

Ilustración 8: mejoramiento vial



Fuente: elaboración propia

Ilustración 9: Unidad de Control de Transito Palmar



Fuente: elaboración propia

Ilustración 10: UPC Policía Nacional



Fuente: elaboración propia

4.1.2 comunidad receptora

La comuna de palmar con un número de habitantes de 8608, su principal actividad es la pesca, captura y comercialización, ecoturismo y turismo comunitario.

El índice de turista ha crecido en lo que va de los años ya que no solo ven palmar como un desembarque de pesca natural si no que aprovechan sus playas y recursos naturales.

4.1.3 Ofertas y servicios

La oferta de hospedaje es la primera opción que se da en la comuna existen tres lugares adecuados para brindar hospedaje y una cálida atención con ambiente de confianza no posee restaurante pero si previa reserva se puede incluir la alimentación dos de ellos se encuentran en frente de la playa siendo los más solicitados en temporada alta.

Existen catorce emprendimientos gastronómicos entre los cuales destaca el patio punta el estero y la cabaña caída del sol, entre otros.

- ❖ Los platos que usted puede degustar son:
 - Pescado frito
 - Ceviche curtido
 - Arroz marinero
 - Ostra al limón
 - La miga de pescado
 - La natilla

Ilustración 11: oferta gastronómica



Fuente: elaboración propia

4.2 Análisis de la encuesta

Para llegar a estos resultados se trabajó con cuestionarios de preguntas que van desde el objeto al campo con método de evaluaciones sumarias o escala de Likert y preguntas cerradas directamente a los pobladores de la comuna de Palmar.

La encuesta se realizó a los turistas y comensales que acuden a la comuna Palmar, el objetivo fue recopilar información de la oferta y demanda de servicio de restaurantes.

Se encuestó a 368 turistas de los cuales el 58% son hombres y el 42% son mujeres en rango de edades que se agregó a esta investigación van de 15 a 20 años equivalente al 14%, de 20 a 30 equivalente al 34% y el 52% que fue la mayoría en rango de 30 a 50 años .

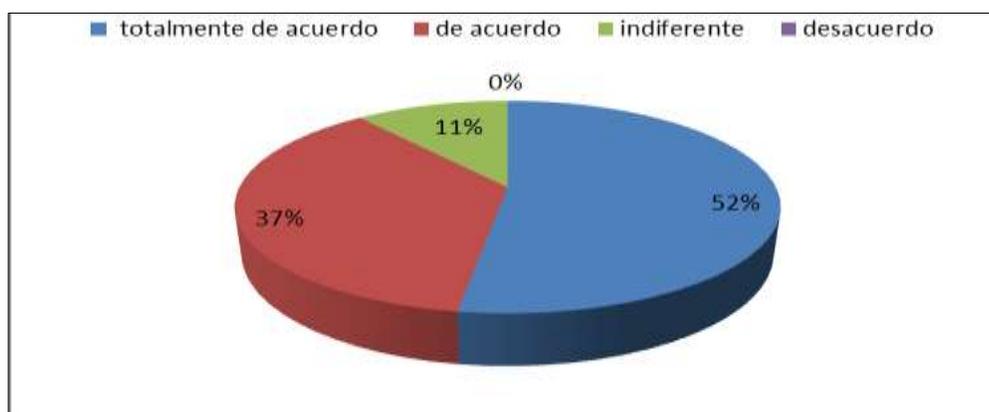
Pregunta 1 ¿Recomendaría a Palmar como un sitio turístico?

Tabla 2: Palmar como sitio turístico

Alternativas	Personas	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	193	50 %
De acuerdo	135	37 %
Indiferente	40	11 %
Desacuerdo	0	0 %
Total	368	100 %

Fuente: encuesta realizada a los habitantes de la comuna de Palmar
Elaborado por Robert Moran

Gráfico 1: Palmar como sitio turístico



Fuente: encuesta realizada a los habitantes de la comuna de Palmar
Elaborado por Robert Moran

Análisis: la mayoría de los encuestados están totalmente de acuerdo que la comuna de Palmar es recomendable para visitarlo y promover el turismo, esto es favorable para la iniciación de cualquier emprendimiento que pensemos hacer.

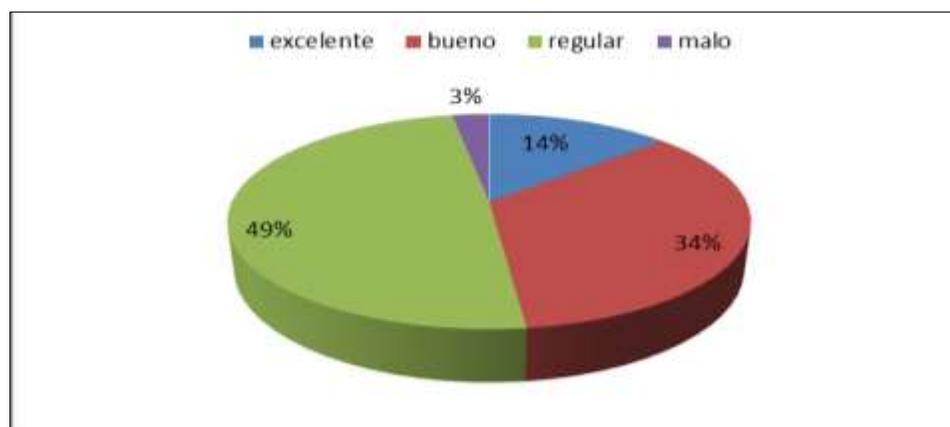
Pregunta 2. Califique los restaurantes en la comuna de Palmar en los siguientes aspectos gastronomía, servicio, atención e infraestructura como:

Tabla 3: Aspectos gastronómicos

Alternativas	Personas	Porcentaje
Excelente	50	14 %
Bueno	127	34 %
Regular	181	49 %
Malo	10	3 %
Total	368	100 %

Fuente: encuesta realizada a los habitantes de la comuna de Palmar
Elaborado por Robert Moran

Gráfico 2: Aspectos gastronómicos



Fuente: encuesta realizada a los habitantes de la comuna de Palmar
Elaborado por Robert Moran

Análisis: la mayoría de los encuestados califica como regular y malo los restaurantes en la Comuna de Palmar, estos son indicadores que permiten en el estudio visualizar hacia donde serán dirigidas las estrategias.

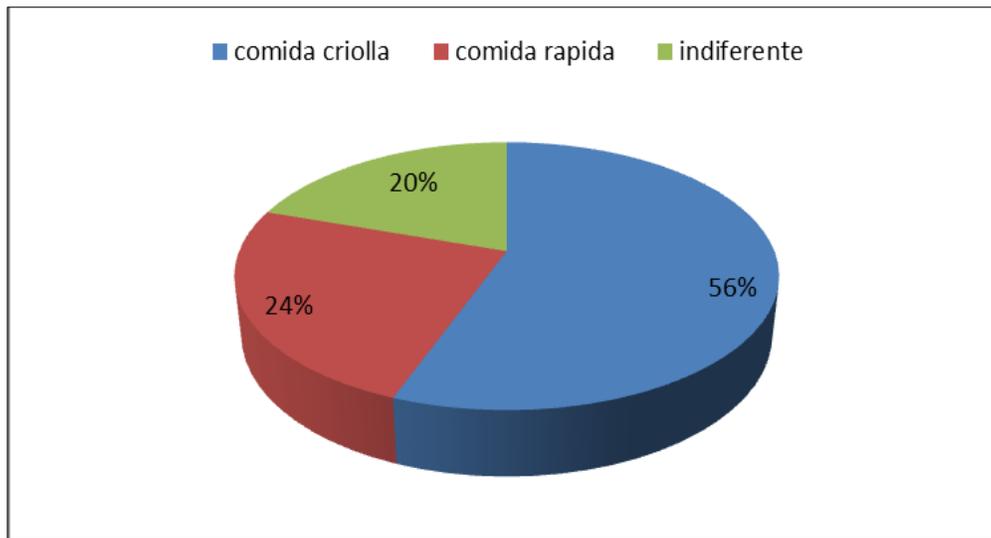
Pregunta 3. ¿Qué tipo de comida usted prefiere consumir?

Tabla 4: tipo de comida

Alternativas	Personas	Porcentaje
Comida criolla	205	56 %
Comida rápida	90	24 %
Indiferente	73	20 %
Total	368	100 %

Fuente: encuesta realizada a los habitantes de la comuna de Palmar
Elaborado por Robert Moran

Gráfico 3: Tipos de comida



Fuente: encuesta realizada a los habitantes de la comuna de Palmar
Elaborado por Robert Moran

Análisis: en este diagrama nos da una pauta para dónde dirigir la comida o el gusto de los pobladores de la comuna con un 56% se da que la comida criolla es una de sus preferencias y aceptación.

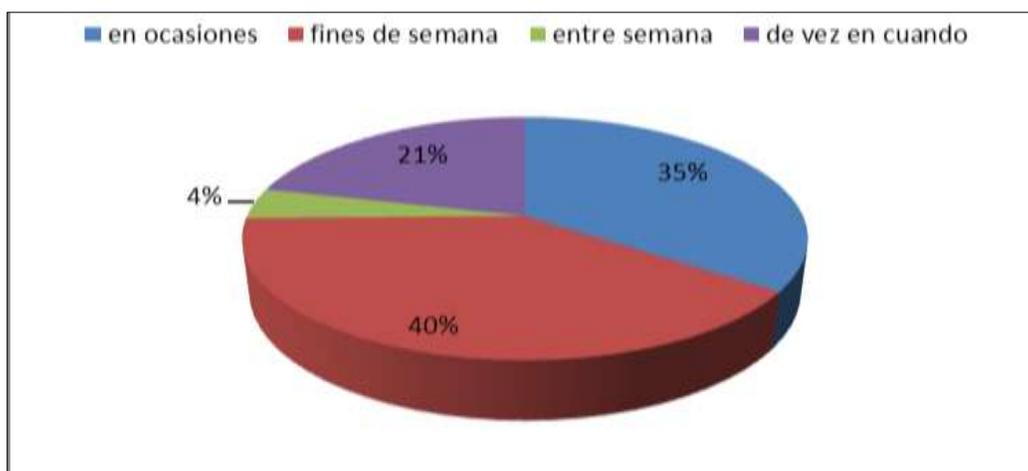
Pregunta 4. Con que frecuencia visita usted un restaurante

Tabla 5: Frecuencia de visita a un restaurante

Alternativas	Personas	Porcentaje
En ocasiones	128	35 %
Fines de semanas	147	40 %
Entre semanas	15	4 %
De vez en cuando	78	21 %
Total	368	100 %

Fuente: encuesta realizada a los habitantes de la comuna de Palmar
Elaborado por Robert Moran

Gráfico 4: Frecuencia de visita a un restaurante



Fuente: encuesta realizada a los habitantes de la comuna de Palmar
Elaborado por Robert Moran

Análisis: este diagrama arroja la información de frecuencias de visitas en su mayoría los fines semana, deduciendo que la mayor afluencia hacia restaurantes o emprendimientos la población la realiza en estos días.

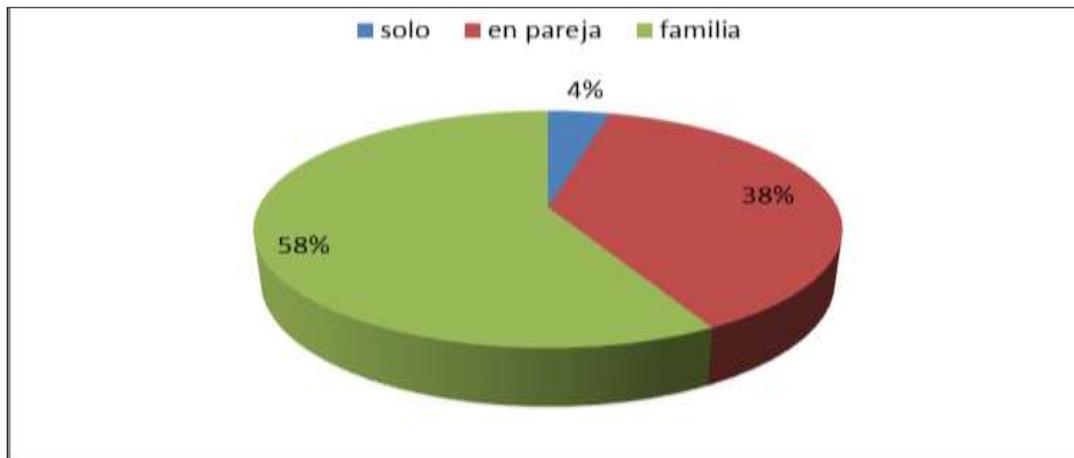
Pregunta 5. Cuando visita un restaurante suele ir:

Tabla 6: Como visita un restaurante

Alternativas	Personas	Porcentaje
Solo	15	4 %
En pareja	140	38 %
En Familia	213	58 %
Total	368	100 %

**Fuente: encuesta realizada a los habitantes de la comuna de Palmar
Elaborado por Robert Moran**

Gráfico 5: Como visita un restaurante



**Fuente: encuesta realizada a los habitantes de la comuna de Palmar
Elaborado por Robert Moran**

Análisis: la mayoría de los encuestados indicaron que cuando visitan los restaurantes lo hacen en familia. esto facilita al investigador hacia donde debe estar enfocado el proyecto que se va a realizar ya que el emprendimiento gastronómico o el proyecto deberá contar con opciones para grupo de familia y sobre todo tendrá presente la presencia de niños y personas de tercera edad.

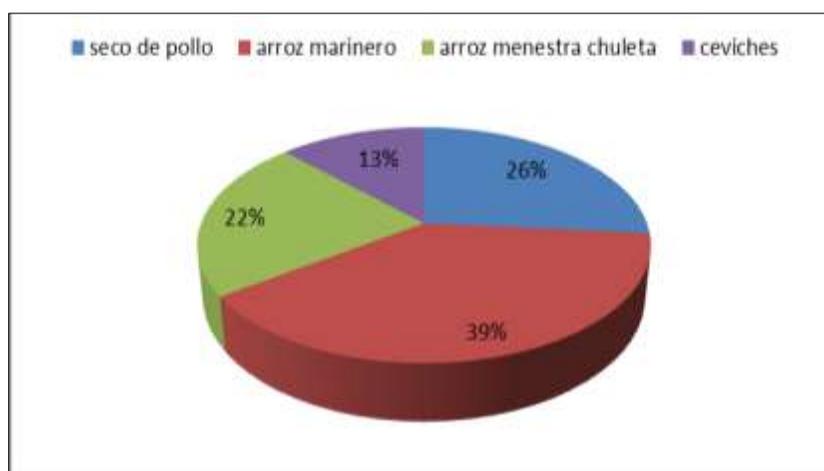
Pregunta 6.- ¿Cuál de las siguientes opciones elegiría del menú en un restaurante?

Tabla 7: Opciones del menú

Alternativas	Personas	Porcentaje
Seco de pollo	97	26 %
Arroz marinerero	143	39 %
Arroz con menestra y chuleta	82	22 %
Ceviches	46	13 %
Total	368	100 %

**Fuente: encuesta realizada a los habitantes de la comuna de Palmar
Elaborado por Robert Moran**

Gráfico 6: Opciones del menú



**Fuente: encuesta realizada a los habitantes de la comuna de Palmar
Elaborado por Robert Moran**

Análisis: en estos cuadros es evidentes que hay variación del menú en gusto y sabores pero es claro que la preferencia mayoritaria se da hacia la comida de mar.

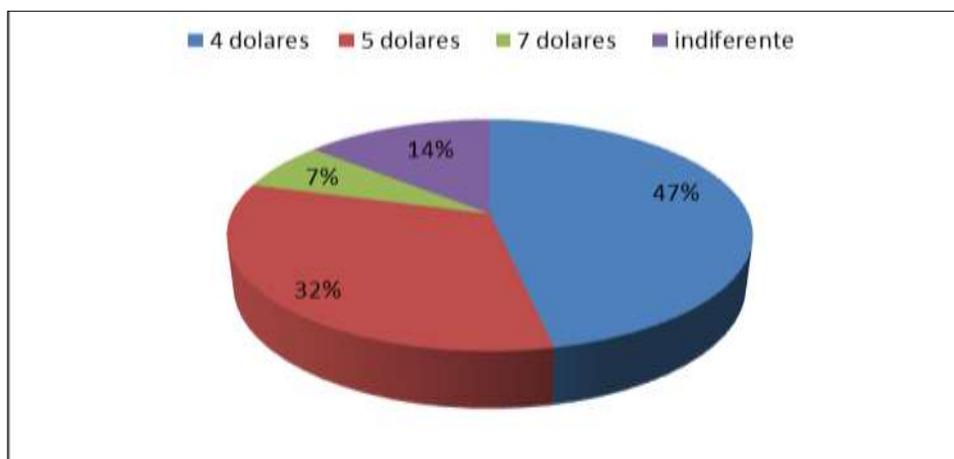
Pregunta 7 ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato en restaurante?

Tabla 8: Valor a pagar

Alternativas	Personas	Porcentaje
Cuatro dólares	172	47 %
Cinco dólares	120	32 %
Siete dólares	25	7 %
indiferente	51	14 %
Total	368	100 %

Fuente: encuesta realizada a los habitantes de la comuna de Palmar
Elaborado por Robert Moran

Gráfico 7: Valor a pagar



Fuente: encuesta realizada a los habitantes de la comuna de Palmar
Elaborado por Robert Moran

Análisis: La gran mayoría de las personas encuestadas indicaron estar dispuestos a pagar de 4 a 5 dólares, por lo que se diseñara un menú adecuado al presupuesto de los potenciales clientes.

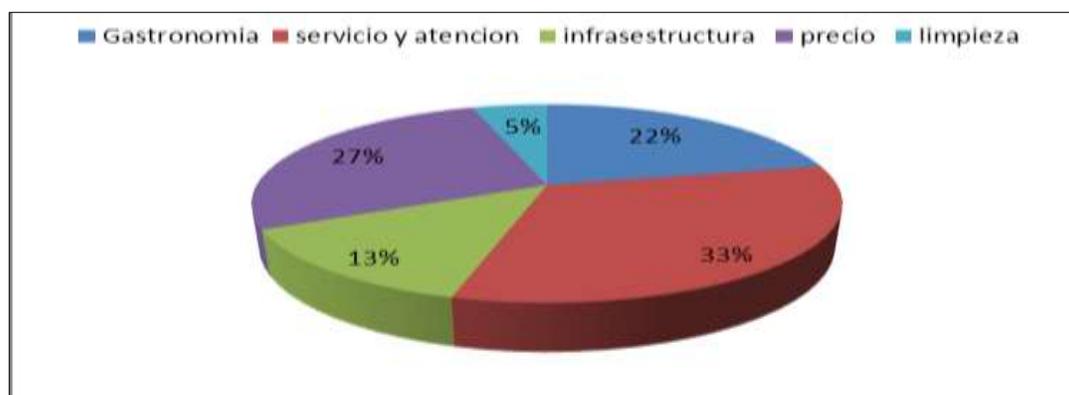
Pregunta 8. ¿Qué atributos tiene mayor incidencia para usted al elegir un restaurante?

Tabla 9: Atributos de un restaurante

Alternativas	Personas	Porcentaje
Gastronomía	80	22 %
Servicio y atención	120	33 %
Infraestructura	50	13 %
Precio	100	27 %
Limpieza	18	5 %
Total	368	100 %

Fuente: encuesta realizada a los habitantes de la comuna de Palmar
Elaborado por Robert Moran

Gráfico 8: Atributos de un restaurante



Fuente: encuesta realizada a los habitantes de la comuna de Palmar
Elaborado por Robert Moran

Análisis: este cuadro es claro la situación y exigencia que necesitan en cuestión de servicio y atención con la mayoría en 33% con el 27% el precio será un punta a estudiar muy importante ya que los productos o servicios que se ofrezcan tendrán que ir de acuerdo a la realidad.

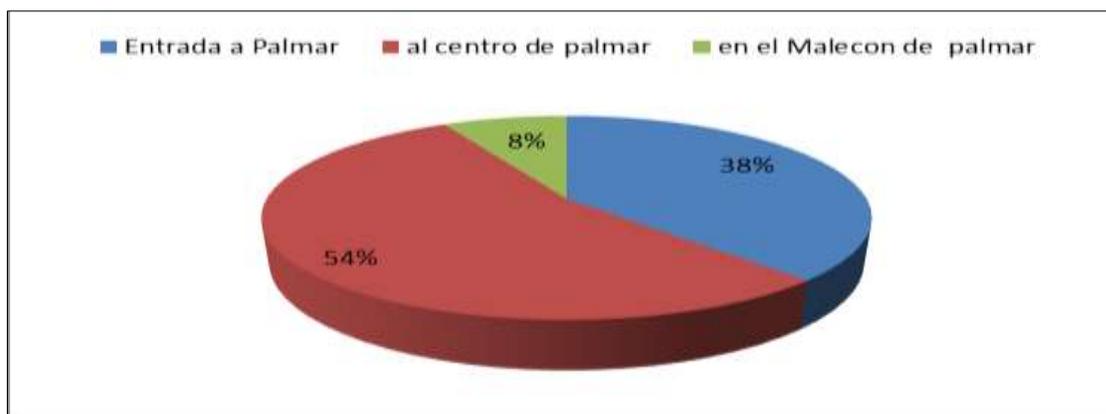
Pregunta 9. ¿Si hubiese un nuevo restaurante donde le gustaría que esté ubicado?

Tabla 10: Ubicación del restaurante

Alternativas	Personas	Porcentaje
Entrada a Palmar	139	38 %
Centro de Palmar	200	54 %
Malecón de Palmar	29	8 %
Total	368	100 %

**Fuente: encuesta realizada a los habitantes de la comuna de Palmar
Elaborado por Robert Moran**

Gráfico 9; Ubicación del restaurante



**Fuente: encuesta realizada a los habitantes de la comuna de Palmar
Elaborado por Robert Moran**

Análisis: en este cuadro nos muestra que a la mayoría de encuestados le gustaría que el emprendimiento Gastronómico se ubique en el centro de palmar ya que es donde se realiza el movimiento socioeconómico.

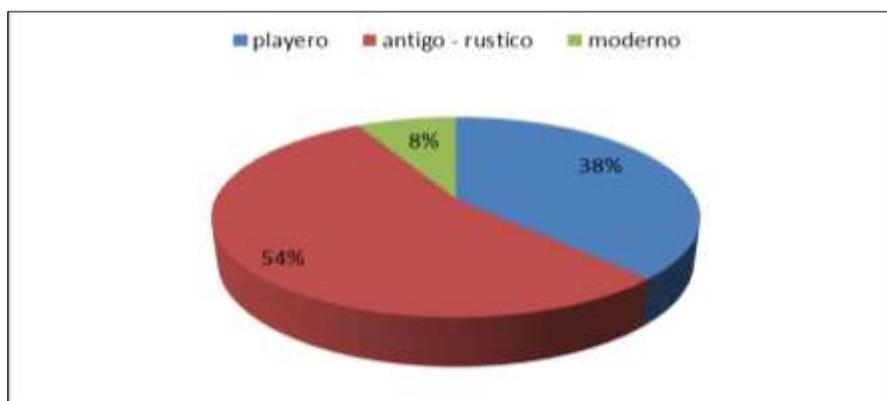
Pregunta 10. ¿Qué ambiente usted prefiere a la hora de erguir un restaurante?

Tabla 11: Ambiente del restaurante

Alternativas	Personas	Porcentaje
Playero	139	38 %
Antiguo - rustico	200	54 %
Moderno	29	8 %
Total	368	100 %

**Fuente: encuesta realizada a los habitantes de la comuna de Palmar
Elaborado por Robert Moran**

Gráfico 10: Ambiente del restaurante



**Fuente: encuesta realizada a los habitantes de la comuna de Palmar
Elaborado por Robert Moran**

Análisis: este cuadro nos muestra el estilo de ambiente que por lo general a la mayoría de los encuestados le gusta o les llama la atención en este caso el tema rustico antiguo está ocupando una gran aceptación a los encuestados ya que aporta un 54% de aceptación.

4.3 Análisis de las entrevistas

Tabla 12: Personas encuestadas:

Involucrados	Ocupación
Ing. Juan Pablo Gonzabay	Presidente de la comuna Palmar
Sra. Lucrecia Tomalá	Residente de la comuna Palmar

Elaborado por Robert Moran

Tabla 13: Entrevistas

Descripción	Resultados
Oferta gastronómica en la comuna Palmar	<ul style="list-style-type: none">• Acota que en la actualidad no hay mucha variedad de restaurante en comunidad, pero de manera informal lo realizan los fines de semanas que es donde hay mayor de influencia de visitantes.• Ella no es conoce muchos locales en la actualidad pero es una de las precursora en preparar la famosa natilla, como una matriarca de la zona acota que ya nada es como antes sus hijos han migrado a la ciudad por estudio o por mejor oportunidad

	<p>de trabajo y son los que la visitan en los feriados que para ella serían los turistas local que realzan la economía en su zona.</p>
<p>Preparaciones gastronómicas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dentro de los platos que él puede destacar y agregar a la propuesta son el pescado frito, ceviches, arroz marinero, sudado de pescado, entre otros. • El sudado de pescado la cazuela de marisco el encebollado son su especialidad a la hora de hacer feliz a los comensales.
<p>Aporte de la gastronomía al turismo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Siente que la gastronomía es un importante aporte al turismo que día a día va dando realce. Antes las autoridades Municipales no prestaban el aporte necesario para impulsar ciertas actividades que involucren la capacitación de los comuneros para realizar emprendimientos gastronómicos de una manera emprendedora. • Ella está muy de acuerdo con la propuesta de un nuevo restaurante que brinde servicio

a su comuna, siente curiosidad de cómo sea y desea buenos augurios para la realización del proyecto.

Elaborado por Robert Moran

4.5 Triangulación de resultados

Tabla 14: Triangulación de resultados

	OBSERVACIÓN	ENTREVISTA	ENCUESTA
Objeto: Análisis de la oferta y demanda	La comuna de Palmar se encuentra ubicada en la parroquia Colonche de la Provincia de Santa Elena para llegar a palmar se toma la autopista Guayaquil-Salinas con carretera principal en buen estado, persona colaboradoras y trabajadoras su principal fuente de ingreso es la pesca captura y comercialización de peces y derivados del mar con respecto a seguridad no da de habla la comisión de tránsito tiene su participación en cuestiones de servicios básico no son los óptimos por la noche suele	en las entrevistas que hicimos pudimos constatar que palmar no había sido atendida en esa parte y no había participación pero en la actualidad se está fomentado la ayuda y el interés a crecido en la comuna por demostrar que palmar goza de una buena gastronomía	En la encuesta pudimos tener claro la necesidad que tienen los habitantes de palmar las carencias y falencias y el poco conocimiento que tienen de sus gastronomía

cortarse el fluido
hídrico

Campo: Restaurante	se pudo observar que en la comuna de palmar no tienen restaurantes que brinden un servicio permanente en ocasiones tienen que salir a poblaciones cercanas a degustar gastronomía	La comuna de palmar está en crecimiento de su cultura gastronómica y está dispuesta a defenderla el interés aumentado y se nota con su miga de pescado plato típico.	se pudo llegar a conocer que las personas saben las carencias que tienen y grado de responsabilidad todo están de acuerdo en nuevas propuestas y consideran que le dan si a todo lo que aporte a su comuna
-----------------------	---	--	--

Elaborado por Robert Moran

CAPÍTULO V

PROPUESTA

5.1. Introducción

El turismo es una actividad económica muy importante ya que promueve lugares y costumbres de un país, la comida típica de una región representa autenticidad que es lo que en ocasiones busca el turista a la hora de elegir un destino.

En Ecuador este concepto de turismo cada vez genera más comentarios, la importancia que el gobierno está dando a este sector despierta el interés del turista por conocer los paisajes y atractivos que nuestro país posee.

Contar con productos de buena calidad, ser auténticos en ofrecer productos y experiencias nuevas con un buen servicio serán de mucha importancia para el desarrollo y crecimiento de esta propuesta que busca promover el turismo en la comuna de Palmar

5.2 Justificación

Si bien es cierto en el perfil costanero existen un sin número de rutas, paraderos turísticos e innumerable restaurantes que ofrecen platos típicos, ya sea como establecimientos o como pequeños emprendimientos y el déficit de estos en la comuna de Palmar nos dio la idea y nace la necesidad de crear este concepto de restaurante que realce la gastronomía e innove en platos en presentación y sabores conceptos importantes a la hora de elegir un destino turístico.

El aporte que brinda esta propuesta es directamente proporcional a la necesidad que tiene la comuna de tener un restaurante que brinde servicios a todas horas, que no espere la temporada alta, que trabaje de poco en poco con

estrategias y promociones que no solo ayuden a los ingresos del restaurante sino que fomente un turismo que rescate todas las tradiciones las recetas que han pasado de generación en generación.

5.3 Relevancia social

Este proyecto ayudara a generar nueva fuentes de empleo, además de ser un referente turístico que impulse a los habitantes de palmar a tener una visión nueva de ingresos, al ver nuevos focos de gastronomía habrá turismo esto será consecuente para los ingresos de las familias ya que generar que los productos del mar sean seleccionados y vendidos en la misma comuna para proveer de insumos fresco y de buena calidad.

FODA

Fortaleza: Las recetas únicas del chef serán detonante principal para que esta propuesta tenga buena aceptación, la ubicación del restaurante ya que la comuna de palmar consta con atractivos turísticos que están siendo explotados y dados a conocer, pese a ser un restaurante moderno rustico tendrá precio acordes y accesibles

Oportunidades: asociarse con la única operadora turística para cuando tenga los grupos ser proveedor directo de nuestro servicio a los turistas.

Debilidad: la principal debilidad es no contar con el capital necesario para por cuenta propia realizar la inversión teniendo que recurrir a préstamos a instituciones bancarias o en otros buscar inversión de terceros.

Amenazas el hermetismo de lo de los pobladores al ser un restaurante prefieran la competencia por tener paradigmas en que lo locales nuevos y de servicio completo son más caros.

5.4. OBJETIVOS:

5.4.1. Objetivo General:

Diseñar un restaurante temático que fomente el turismo en la Comuna de Palmar.

5.4.2. Objetivos Específicos:

- Diseñar el organigrama funcional de la empresa
- Definir la temática y distribución de los espacios del restaurante
- Elaborar el menú
- Determinar equipamiento necesario para la apertura del local
- Calcular la inversión inicial

el tema será un restaurante de piratas , Puerto Malicia restaurante nace con la idea de dar a conocer la gastronomía de la Provincia de Santa Elena con un toque de la cocina Manaba en conversación con el chef Augusto Moran con 30 años de experiencia en el hotel Ramada y el chef Miguel Moran representante de la comida ecuatoriana en Barcelona España en una vista a la comuna de Palmar se pudo notar el déficit de restaurantes que den un buen servicio y una buena gastronomía.

Nace la idea del concepto de un restaurante de piratas que brinde un servicio a la carta con platos variados, buena atención y excelente cocteles.

la idea de piratas y mapas de tesoros crean el ambiente del salón con meseros con uniformes con características de piratas, música de retoque pirata ride, jolly rogger the davison son, sin duda componentes esenciales para una buena combinación entre gastronomía y servicio que te transportaran a esa época de piratas bucaneros.

5.5. Manual de funciones

Gerente General

Sus funciones serán planificar, organizar, controlar, las actividades en las diferentes áreas del restaurante, tendrá comunicación director con el administrador y la parte financiera del restaurante, su misión será el crecimiento del restaurante a corto y a largo plazo.

Perfil:

- Sexo indistinto
- Mayor a 25 años
- Título universitario en administración
- Inglés fluido
- Trabajo bajo presión
- Disponibilidad de tiempo

Administrador

Su función es la más importante será encargado de la apertura y cierre del restaurant coordinar con el personal la parte operativa la puesta a punto de todas las áreas, llevara el reporte de todo los atrasos falta y sanciones de los empleados, será encargado de hacer roles de pago para el personal cheques y pagos a los proveedores, actualizaciones de permisos legales de funcionamiento.

Perfil:

- Sexo indistinto
- Mayor a 25 años
- Título en hotelería o administración
- Disponibilidad Tiempo completo

Contabilidad

Sus servicios serán prestados, llevara la contabilidad del restaurante, las declaraciones de impuesto, liquidaciones de los empleados y tendrá comunicación directa con administrador en el tema de pago de cheques, pagos de décimo tercero, décimo cuarto y utilidades.

Perfil:

- Sexo indistinto
- Mayor de 25 años
- Título en CPA

Cajera

Encargada de cobrar las facturas que generan los comensales, manejo de utilitarios.

Perfil:

- Sexo femenino
- Mayor de 20 años
- Experiencia mínima tres años
- Disponibilidad de tiempo completo

Chef

Encargado de las compras, coordinación con los proveedores, elaboración de menú, dirigir la cocina, revisa la calidad de la comida, planifica los horarios, realiza inventarios y coordina los precios.

Perfil:

- Mayor de 25 años
- Sexo indistinto
- Estudios en Gastronomía
- Experiencia mínima cinco años
- Trabajo bajo presión
- Disponibilidad de tiempo completo

Cocinero

Encargado de la preparaciones, poner a punto la cocina realizando el mise place coordinar con el chef las recetas que están en el menú. Mantener la calidad de las salsas preparaciones, evitar desperdicios y manejar todos los estándares fijados.

Perfil:

- Mayor a 25 años
- Sexo indistinto
- Técnico en gastronomía
- Experiencia mínima cinco años
- Trabajo bajo presión

Stewart

Mantener el orden y la limpieza de la cocina con responsabilidad y actitud, ubicar la mercadería en bodega, estar a disposición del chef encargado para cualquier necesita o imprevisto.

Perfil:

- Mayor a 20 años
- Sexo masculino
- Trabajo bajo presión

Mesero

Contacto directo con el comensal su labor principal es la venta sugestiva al cliente tendrá comunicación con el chef para coordinar platos presentación ingredientes además de estos la limpieza del salón y la puesta a punto del mismo, los baños, las mesas, los individuales pulir platos cucharas cubiertos y todo el menaje que necesitara para el servicio del día en el restaurant

Perfil:

- Mayor a 20 años
- Sexo indistinto
- Experiencia mínima dos años
- Disponibilidad de tiempo completo

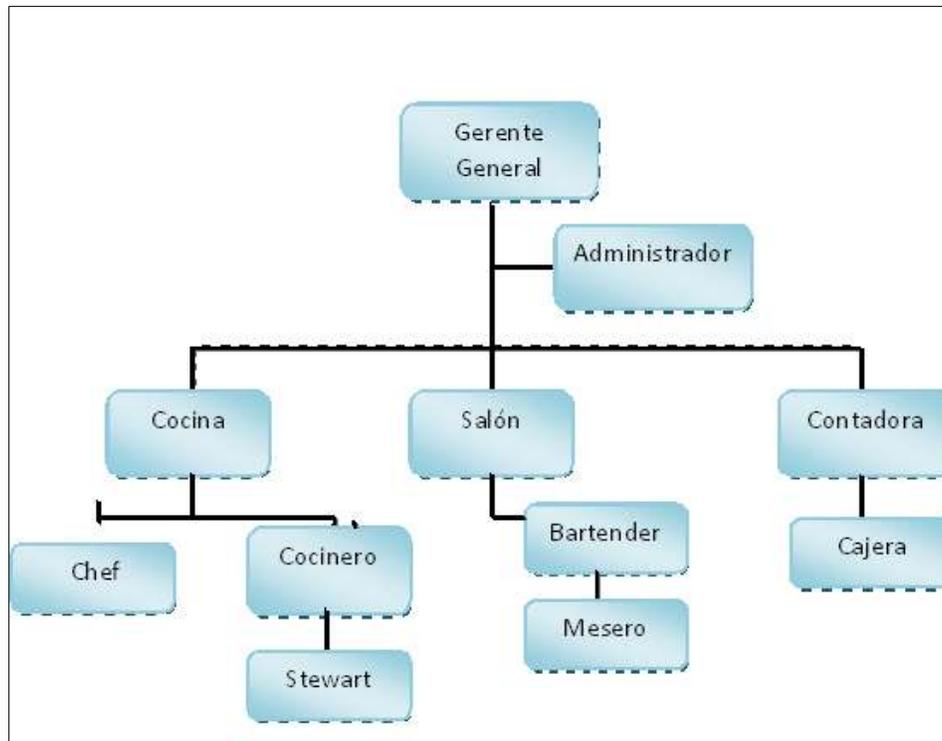
Bartender

Realizara todo las preparaciones previas a la apertura elaborar decoraciones preparación de jugos, cocteles realiza inventarios, realiza el bar-stock debe estar pendiente que los vinos y cervezas estén a la temperatura ideal.

Perfil:

- Edad mayor a 20 años
- Sexo indistinto
- Estudios en coctelera o cursos afines aprobados
- Tiempo disponible

Ilustración 12: Organigrama de la empresa



Fuente: elaborado por Robert Moran

Descripción del Servicio

- El mesero recibirá con un saludo cordial a los comensales los dirigirá a la mesa, si en fuere el caso de niños ubicara la respectiva sillas para niños, si se tratase de minusválidos despejar el área y atenderlos con mayor atención.
- Rápidamente pondrá la carta sobre la mesa mientras en la cocina preparan la cortesía de la casa. Por lo general sal prieta con patacones y queso.

- Con la cortesía en la mesa el mesero procederá a ofrecer una bebida hasta que decidan por cual plato se deciden.
- Con la bebida en la mesa el mesero procede a tomar pedido demostrando su conocimiento de la carta y realizando sugerencias de entradas y piqueo que son los que aumenta la venta.
- Toma la orden en el respectivo orden de salida calculando los tiempos de preparación de cada plato sí que este tiempo pase de 15 min si se tratase de un plato fuerte, no olvidar de repetir la orden al comensal para evitar equivocaciones de plato-
- La orden llega a cocina y el chef distribuye el trabajo a su equipo controlando el tiempo y realizando control de calidad.
- La orden salen de la cocina en su tiempo establecido y el mesero tendrá que realizar la segunda visita donde constatará si el comensal está a gusto con el pedido si no fuese el caso el mesero informara al chef para darle la respectiva solución.
- Con la mesa atendida y los platos en cada comensal el mesero tendrá la obligación de mantenerse al tanto de bebidas, hielos o guarniciones extra si el caso lo amerita
- Realizara el respectivo retiro de plato en el momento oportuno.
- Para continuar con el servicio el mesero ofrecerá un bebida caliente sea café pasado único en la región o aguas aromáticas que como particularidad serán frescas y recién cortadas.
- El restaurante no posee una pastelería pero el chef siempre tendrá un dulce de estación o postre como pan negro dulce de grosella cake de guineo entre otros.
- Al ver gestos del comensal o escuchar cuenta, el mesero se acercara y consultara si desea con datos su factura si el caso lo amerita pedirle los datos y si es tarjeta de crédito pedirle la respectiva identificación
- Al final antes de despedirlo al comensal o grupo realiza la siguiente pregunta ¿señores que tal estuvo la comida?, ¿Qué tal estuvo el servicio? Y de la manera más cordial agradecerá por su visita y pronto regreso.

5.6. Temática y distribución de los espacios y restaurante

5.6.1. Temática restaurante

Con un ambiente de tranquilidad y un toque de misterio por el nombre del restaurante que quizás sientan desconfianza y a la vez ganas de entrar Puerto Malicia es una propuesta Gastronómica que inmediatamente entrara a su cerebro

y cautivara las miradas de todos los Pobladores de la comuna y los visitantes que lleguen a la Comuna de Palmar.

El restaurante con sabor característicos a la comida con Marisco tiene una combinación especial con raíces manabas donde pueden encontrarse sabores a sal prieta y verde con la innovación del chef que estará a cargo de darle su autoría amor y pasión a cada plato que se presente a cada comensal.

La calavera cruzada con dos espadas señal clara en los siglos XV, XVIII de que era piratas corsarios, bucanero es sin duda una idea original que surgió para darle ese toque de piratas y ese toque marinero ya que los piratas eran marineros cruzaban los mares abordando barcos para robarles su botín.

El restaurante Puerto Malicia tiene un área de 130 metros cuadrados en las cuales están divididas en cocina, salón y el bar

5.6.2. Ambientación y distribución

En la comuna de Palmar se encuentra un espacio dedicado a la Gastronomía de la Provincia de Santa Elena, su nombre Puerto Malicia que para los amantes de lo turístico y la elegancia es la perfecta elección.

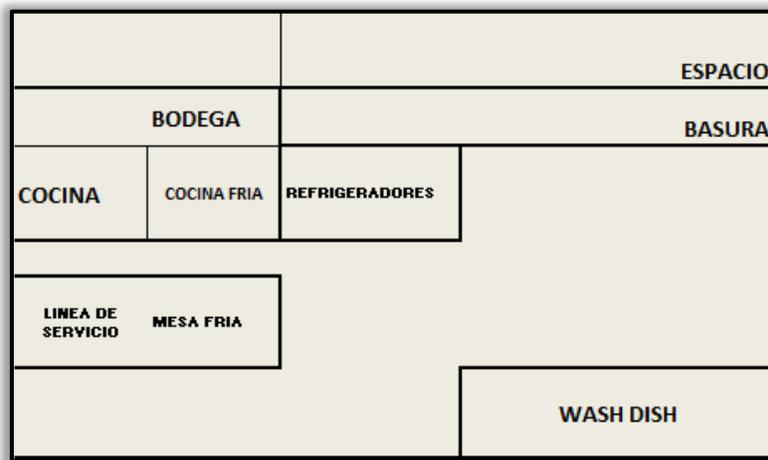
Cocina

Está ambientada a una cocina industrial con todos sus componentes que la forman en acero inoxidable, pisos antideslizantes con estándares de limpieza y manipulación de alimentos.

La cocina principal será industrial con 6 quemadores y horno incorporado, la campana extractora será personalizada y proporcional a la necesidad. Contará con un horno de arcilla netamente rustico y artesanal para la sugerencia y preparaciones del chef. Al tratarse de un restaurante de marisco la refrigeración es un tema que no puede pasar por alto constara con una cámara

que alcanzara un mínimo de -35 grados centígrados y la heladera de frio de 10 a -4 grados centígrados elemento importante en este restaurante ya hay que mantener la línea de frio. La bacha de lavado constara con dos pozos o tinas con su respectiva trampa de grasas, Dos mesa de trabajo para realizar las preparaciones y una línea de servicio donde el mesero recibirá los platos servidos.

Ilustración 13: Distribución de la cocina



Fuente: Elaborado por Robert Moran

El salón

El salón está ambientado con colores en tono café avejentado con murales a los costados de imágenes de mariscos en foto real que demuestran la frescura del producto que ofrece el restaurante y el resultado de las mismas como se nota en aquel cuadro el show Puerto Malicia que es una de las preparaciones propias del chef.

Las mesas son de laurel en forma cuadrada la altura está fijada por normas de ergonomía la silla son de madera cubiertas con textura de yute que le darán ese toque antiguo son un total de 15 mesas de las cuales 5 son para 4

persona y las 10 para parejas, las mesas y sillas son móviles que quiere decir que se podrían juntar sin hay grupos grande.

En el salón está ubicado el bar que tiene ese toque elegante, el frente de bar se puede observar toda la gama de licores que posee el bar en la parte superior irán las botellas de licores de alta categoría y así irán bajando hasta ubicar cremas y licores frutales. Los cocteles serán creación del bartender con toques tropicales sin duda es recomendable siempre pedir el coctel de la casa o el aperitivo de cortesía que será un currincho que es destilado de caña aromatizado con toques de cardamomo, mamey y cacao.

Ilustración 14: Distribución del salón

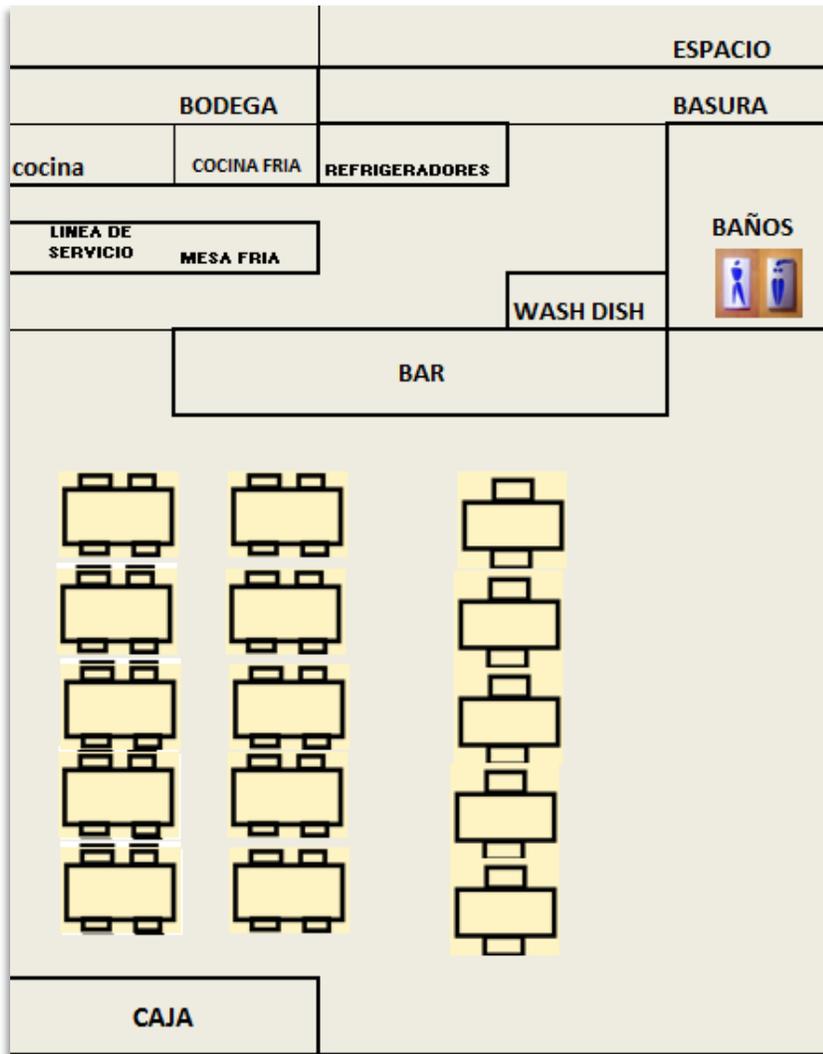


Fuente: Elaborado por Robert Moran

Caja

Está ubicado a la entrada donde también estará ubicado la parte de la oficina administrativa donde en folder se acumularan facturas, pagos y donde reposara la documentación administrativa del restaurante.

Ilustración 15: distribución del restaurante



Fuente: Elaborado por Robert Moran

Ilustración 16: ambientación del bar



Fuente: elaborado por Robert Moran

Ilustración 17: Ambientación del bar



Fuente: Elaborado por Robert Moran

Ilustración 18: ambientación del salón



Fuente: elaborado por Robert Moran

Ilustración 19: vista externa del restaurante



Fuente: elaborado por Robert Moran

La carta

La venta sugestiva estará a cargo del mesero que con actitud y buen servicio interpretara los requerimientos de los comensales, tendrán el apoyo de la carta o menú que contendrá las entrada, platos fuertes, los piqueo, ceviches, bebidas, postres y cocteles con una explicación breve del contenido y su respectivo precio incluido impuestos.

Ilustración 20: carta del restaurante



Fuente: elaborado por Robert Moran

Ilustración 21: carta del restaurante

ENTRADAS:

CROQUETAS DE PESCADO

CROQUETAS DE CAMARON

UÑAS APANADAS DE CANGREJOS

CAMARONES APANADOS

CONCHAS ASADAS

MIGA DE PESCADO

BROCHETAS DE CAMARON

BROCHETAS DE LOMO

BROCHETAS DE POLLO

CALAMARES A LA ROMANA

PIQUEO PUERTO MALICIA (PATACONES,

SALPRIETA, CAMARONES APANADOS,

CALAMARES A LA ROMANA, CROQUETAS DE PESCADO)



LAS ENTRADAS SON SERVIDAS CON PAPAS FRITAS Y TIENE OPCION A TRES SALSAS.



PLATOS FUERTE:

CORVINA A LA FINAS HIRBAS

TROMPETA EN SALSA DE MARISCO

TILAPIA A FRITA

DORADO EN SALSA MARACUYA

CORVINA RELLENA AL ESTILO DEL CHEF

CARNES

LOMO EN SALSA DE L PIRATA

LOMO EN BUCANERO

AVES

POLLO EN SALSA TOCINO

POLLO CORDON BLUE

POLLO EN SALSA DE TAMARINDO



Fuente: elaborado por Robert Moran

Ilustración 22: carta del restaurante

<p><u>SOPAS:</u></p> <p>SOPA MARINERA SOPA DE CANGREJO CREMA DE SAPALLO CON TIMBAL DE CAMARONES VICHE DE MARISCO</p>  <p><u>ARROCES</u></p> <p>ARROZ MARINERO ARROZ CON CONCHA ARROZ PUERTO MALICIA ARROZ CON CAMARON</p>  <p>EXCELENCIA EN MARISCO</p>	<p><u>CEVICHE:</u></p> <p>CEVICHE DE CAMARON CEVICHE DE CONCHAS CEVICHE PUERTO MALICIA CEVICHE DE OSTRA</p>  <p></p> <p>EXCELENCIA EN MARISCO</p>
---	--

Fuente: elaborado por Robert Moran

Ilustración 23: carta del restaurante

EXTRAS:

PORCION DE ARROZ

PORCION DE PATACONES

PORCION DE MADURO

PORCION DE QUESO

PORCION DE SAL PRIETA

PORCION DE CHIFLES

COCTELES:

SHOT PUERTO MALICIA

PIÑA COLADA

CAIPIEÑA

MOJITOS

MARGARITA

COSMOPOLITAN

BLOODYMARY

BEBIDAS

COLAS

AGUAS

JUGOS NATURALES

CERVEZAS



Fuente: elaborado por Robert Moran

Equipamiento necesario para la abertura del local

Tabla 15: equipamiento del bar

Área: bar	Descripción	Cantidad	Unidades
Cristalería	Copas Martini	10	docenas
	Vaso trago largo 12 onz	10	docenas
	Vaso trago corto 8 onz	10	docenas
	Shot	10	docenas
	Copa para vino tinto	5	docenas
	Copa para vino blanco	5	docenas
	Copas margaritas	10	docenas
	Jarras grandes	2	docenas
	Vasos cerveceros	10	docenas
	Jarra pequeñas	2	docenas
Herramientas de Bar	Licuadaora	1	unidades
	Mortero	2	unidades
	Cedazo plástico	2	unidades
	Cocteleras	3	unidades
	Cuchara removedores	3	unidades
	Pica hielo	1	unidades
	Destapador	1	unidades

	Descorchador	1	unidades
	Vineras	3	unidades
	Cuchillo	2	unidades
	Tabla para picar	1	unidades
	Remas	1	unidades
	Serví Max	1	unidades
	Bar Max	1	unidades
	Acanalador de decoraciones	1	unidades
	Porta servilletas	2	unidades
	Porta sorbetes	2	unidades

Fuente: Elaborado por Robert Moran

Tabla 16: utensilios de cocina

Area: cocina	Descripcion	cantidad	unidades
utencilios de cocina	sartenes 28 cm	6	unidades
	sartenes 16 cm	6	unidades
	ollas 10 lt	6	unidades
	ollas 5lt	6	unidades
	cucharetas 4 oz	6	unidades
	cucharon 8 oz	6	unidades
	espumadera	3	unidades
	cuchillos cebolleros	3	unidades
	cuchillo sierra	3	unidades
	cuchiero filetiador	3	unidades
	cuchillo puntilla	3	unidades
	tabla de corte rojas	1	unidades
	tabla de corte-blancas	2	unidades
	tablas de corte- amarillas	1	unidades
	tabla de corte -verdes	1	unidades
	cernidera de cono metal	2	unidades
	ralladores de queso	2	unidades
	balanza digital	1	unidades
	pinzas de color verdes	6	unidades
	pinzas de color blancas	6	unidades
	pinzas de color rojas	6	unidades
	espatula de goma	3	unidades
	manga pastelera	3	unidades
	abre latas	2	unidades
	batidor globo grande	2	unidades
	batidor globo pequeño	2	unidades
	bowl de acero 11 cm	6	unidades
	bowl de acero de 15 cm	12	unidades
	bowl de acero de 25 cm	6	unidades
	espatula para plancha	3	unidades
	espatula volteadora	2	unidades
	recipientes para aderezo y salsas	12	unidades
	bandejas de acero inoxidable 1/1	12	unidades
	bandejas de acero inoxidable 1/2	12	unidades
	bandejas de acero inoxidable 1/4	12	unidades
	bandejas de acero inoxidable 1/6	12	unidades
	bandejas de acero inoxidable 1/3	12	unidades
	platos tendido 32 cm	10	docena
	plato mediano 22 cm	10	docena
	plato postre 20 cm	10	docena
	plato sopero 22 cm	10	docena
	tenedores de acero tramontina	10	docena
cuchillos de acero tramontina	10	docena	
cuchara sopera	10	docena	
cuchara para postre	10	docena	
cuchara para café	10	docena	
tasas para café	10	docena	
tasas para expreso	10	docena	
saleros	24	unidad	
pimienteros	24	unidad	
servilleteros	24	unidad	

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 17: Equipos de cocina

Área: cocina	Descripción	Cantidad
Equipo y maquinaria	Cocina seis quemadores	1
	Horno de tres bandejas	1
	Olla arrocera de 16 libras	1
	Plancha industrial	1
	Freidora industrial	1
	Mostrador self service	1
	Congelador vertical	1
	Refrigeradora vitrina	1
	Tina para lavado de loza	2
	Campana extractora	1
	Horno de arcilla	1
	Estantería de acero	6
	Mesa de trabajo	2

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 18: equipos de bar

Área: bar	Descripción	Cantidad
Equipo y maquinaria	Máquina de hielo	1
	Congelador horizontal	1
	Hacha para hielo	1
	Máquina para café 50 cc.	1
	Congelador vitrina vertical	1

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 19: muebles

Área	Descripción	Cantidad
Salón	Silla temática	40
	Mesa para 4 personas	10
	Mesa para 2 personas	5
	Butaca para bar	6
	Televisor de 42 pulgadas	2
	Mueble temático	1

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 20: equipamiento de caja

Área	Descripción	Cantidad
Caja	Caja registradora	1
	Silla de oficina	1
	Escritorio recto	1
	Computadora 15 “	1

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 21: equipamiento de oficina

Área	Descripción	Cantidad
Administración	Escritorio en L	1
	Silla de oficina	2
	Computadora 15 “	1
	Caja fuerte	1
	Archivador	1

Fuente: elaborado por Robert Moran

Plan de marketing

El restaurante Puerto Malicia nace con la necesidad de cumplir satisfacción a los turistas en la comuna de palmar el servicio que brinda es de atención de alimentos y bebidas la importancia de esto es directa para la comunidad que contara con un restaurante de comida típica a cualquier hora del día.

La gastronomía Manaba tiene una buena acepción en las playas de la provincia de Santa Elena factor muy importante en la fortaleza de este restaurante, saber que en la comuna existe raíces y preferencias por ciertos productos que son materias prima de las preparaciones de este restaurante.

Después del análisis de la oferta seguiremos los siguientes parámetros:

- Informar sobre el restaurante
- Persuadir para que lo visiten
- Recordar para futuras visitas

Publicidad

Será la herramienta principal para que conozca Puerto Malicia y estará dada por VTL, redes sociales Facebook, Instagram que será reproductores instantáneas de las imágenes y vivencias que pasaran comensales en el restaurante, los comentarios y publicaciones serán los impulsores y motivadores.

Ilustración 24: página de Facebook



Fuente: elaborado por Robert Moran

Ilustración 25: página de Instagram



Fuente: elaborado por Robert Moran

Financiero

Tabla 22: inversión inicial

Efectivo	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Caja banco	1	0	10.689,14
			10.689,14
Terrenos			TOTAL
Terreno (por metro cuadrado)	3000	1	3.000,00
			3.000,00
Edificios			TOTAL
Edificio			40.000,00
			40.000,00
Equipos de Oficina			TOTAL
Caja registradora	1	200,00	200,00
telefonos	6	40,00	240,00
			0,00
			440,00
Muebles y Enseres			TOTAL
Mesas cuadradas pequeñas rusticas laurel avejantado	5	100,00	500,00
mesas rectangular rustica laurael avejantado	10	120,00	1.200,00
Sillas	50	65,00	3.250,00
butacas para el bar	8	85,00	680,00
barriles barrica de chonta	10	50,00	500,00
mueble rustico sala de espera	1	200,00	200,00
mesa rustica	2	100,00	200,00
Escritorios	3	130,00	390,00
Sillas giratorias	3	60,00	180,00
Archivadores	2	60,00	120,00
muebles y Enseres			7.220,00

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 23: menaje y utensilios

Efectivo	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Menaje - Utensilios			TOTAL
Copas martinis (cajas de 12)	12	36,00	432,00
vaso trago largo 12 onz	12	10,00	120,00
vaso trago corto 8 onz	12	8,00	96,00
shot	12	4,00	48,00
copa para vino tinto	12	24,00	288,00
copa para vini blanco	12	24,00	288,00
copas margaritas	12	36,00	432,00
jarras grandes (UNIDADES)	24	7,00	168,00
vasos cervecedores	12	24,00	288,00
jarra pequeñas (UNIDADES)	24	5,00	120,00
mortero	3	5,00	15,00
cedaso plastico	3	5,00	15,00
cocteleras	6	20,00	120,00
cuchara removedoras	3	6,00	18,00
pica hielo	3	2,00	6,00
destapador	3	4,00	12,00
descorchador	3	15,00	45,00
vineras	3	37,00	111,00
remax	2	15,00	30,00
servi max	4	25,00	100,00
bar max	3	25,00	75,00
acanalador de decoraciones	3	14,00	42,00
porta servilletas	3	4,00	12,00
porta sorbetes	3	4,00	12,00
sartenes 28 cm	6	40,00	240,00
sartenes 16 cm	6	20,00	120,00
ollas 10 lt	6	120,00	720,00
ollas 5lt	3	89,00	267,00
cucharetas 4 oz	12	6,00	72,00
cucharon 8 oz	6	8,00	48,00
espumadera	3	12,00	36,00
cuchillos cebolleros	3	25,00	75,00
cuchillo sierra	3	12,00	36,00
cuchiero filetiador	3	17,00	51,00
cuchillo puntilla	6	4,00	24,00
tabla de corte rojas	1	40,00	40,00
tabla de corte-blancas	1	40,00	40,00
tablas de corte- amarillas	1	40,00	40,00
tabla de corte -verdes	1	40,00	40,00
cernidera de cono metal	2	25,00	50,00
ralladores de queso	3	12,00	36,00
balanza digital	2	57,00	114,00
pinzas de color verdes	6	6,00	36,00
pinzas de color blancas	6	6,00	36,00
pinzas de color rojas	6	6,00	36,00
espatula de goma	3	5,00	15,00
manga pastelera	3	8,00	24,00
abre latas	2	11,00	22,00
batidor globo grande	3	7,00	21,00
batidor globo pequeño	3	5,00	15,00
bowl de acero 11 cm	12	4,00	48,00
bowl de acero de 15 cm	12	5,00	60,00
bowl de acero de 25 cm	6	8,00	48,00
espatula para plancha	2	12,00	24,00
espatula volteadora	3	7,00	21,00
recipientes para aderezo y salsas	6	2,00	12,00
bandejas de acero inoxidable 1/1	6	30,00	180,00
bandejas de acero inoxidable 1/2	6	22,00	132,00
bandejas de acero inoxidable 1/4	6	15,00	90,00
bandejas de acero inoxidable 1/6	12	13,00	156,00
bandejas de acero inoxidable 1/3	12	10,00	120,00
platos tendido 32 cm	12	60,00	720,00
plato mediano 22 cm	12	48,00	576,00
plato postre 20 cm	12	36,00	432,00
plato sopero 22 cm	12	60,00	720,00
tenedores de acero tramontina	12	12,00	144,00
cuchillos de acero tramontina	12	12,00	144,00
cuchara sopera	12	12,00	144,00
cuchara para postre	12	10,00	120,00
cuchara para café	12	10,00	120,00
tasas para café	12	36,00	432,00
tasas para expreso	6	30,00	180,00
saleros	20	2,00	40,00
pimienteros	20	2,00	40,00
servilleteros	20	2,00	40,00
			9.890,00

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 24: equipos de cómputo, audio y video, suministros, equipos de producción y gastos constitucionales

Efectivo	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Equipos de Computación - AUDIO Y VIDEO			TOTAL
Computador	3	360,00	1.080,00
Impresora	2	240,00	480,00
tv Smart 60" samsung	2	1.589,00	3.178,00
sistema de video vigilancia	1	280,00	280,00
sistema de facturas y cobro	1	2.000,00	2.000,00
			7.018,00
			TOTAL
Suministro de Limpieza			
			300,00
suministros de oficina			
			200,00
Equipos de produccion			
Cocina industrial con horno (seis quemadores)	1	1.300,00	1.300,00
Plancha industrial	1	700,00	700,00
Freidora industrial	1	700,00	700,00
Congelador Industrial	1	2.500,00	2.500,00
Refrigerador	2	1.500,00	3.000,00
Licuada industrial	1	280,00	280,00
Campana extractora	1	800,00	800,00
lavadero	1	350,00	350,00
Trampa de grasa	1	200,00	200,00
Perchas de almacenamiento	6	50,00	300,00
Mesas de trabajo	3	250,00	750,00
Maquina de hielo	1	800,00	800,00
Exprimidor citricos	1	92,00	92,00
balanza 100 lb	1	68,00	68,00
balanza 660lb	1	241,00	241,00
mesa fria	1	1.200,00	1.200,00
estanteria de acero para platos	1	600,00	600,00
			0,00
			13.881,00
Gastos de Constitución			TOTAL
Tramites Legales			1.000,00
			1.000,00
		GRAN TOTAL	22.399,00

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 25: balance inicial

ACTIVOS		
Activo Corriente		11.189,14
Caja	10.689,14	
suministro de oficina	200,00	
suministros de limpieza	300,00	
Activo Fijo		81.449,00
Terrenos	3.000,00	
Edificios	40.000,00	
Equipos de Oficina	440,00	
menaje y utensilios	9.890,00	
Muebles y Enseres	7.220,00	
Equipos de Computación	7.018,00	
Equipos de Producción	13.881,00	
Activo Diferido		1.000,00
Gastos de Constitución	1.000,00	
TOTAL ACTIVOS		93.638,14
PASIVOS		
Pasivo Corriente	50%	
Documentos por pagar	46.819,07	
TOTAL PASIVOS		46.819,07
PATRIMONIO	50%	
Capital Propio	46.819,07	
TOTAL PATRIMONIO		46.819,07
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		93.638,14

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 26: depreciación y amortización

DEPRECIACIÓN TANGIBLES				
	AÑOS DE VIDA ÚTIL	VALOR DEL BIEN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL
Edificios	20	40.000,00	2.000,00	166,67
Equipos de Oficina	10	440,00	44,00	3,67
Muebles y Enseres	10	7.220,00	722,00	60,17
Equipos de Computación	3	7.018,00	2.339,33	194,94
Equipos de Producción	5	13.881,00	2.776,20	231,35
			7.881,53	656,79
AMORTIZACIÓN INTANGIBLES				
	AÑOS DE VIDA ÚTIL	VALOR DEL BIEN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL
Gastos de Constitución	1	1.000,00	1.000,00	83,33

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 27: sueldos años 1 y 2

AÑO 1										
CARGO	CANT.	SUELDO MENSUAL	SUELDO BÁSICO ANUAL	DÉCIMO TERCERO	BONO ESCOLAR	VACACIONES	FONDO DE RESERVA	APORTE PATRONAL 12,15%	COSTO TOTAL ANUAL	COSTO TOTAL MENSUAL
Gerente General	1	1.000,00	12.000,00	1.000,00	\$ 377,24	500,00	0,00	1.458,00	15.335,24	1.277,94
administrador	1	800,00	9.600,00	800,00	\$ 377,24	400,00	0,00	1.166,40	12.343,64	1.028,64
chef	1	1.000,00	12.000,00	1.000,00	\$ 377,24	500,00	0,00	1.458,00	15.335,24	1.277,94
cocinero	2	600,00	14.400,00	1.200,00	\$ 754,48	600,00	0,00	1.749,60	18.704,08	1.558,67
ayudante de cocina	2	365,00	8.760,00	730,00	\$ 754,48	365,00	0,00	1.064,34	11.673,82	972,82
steward	2	365,00	8.760,00	730,00	\$ 754,48	365,00	0,00	1.064,34	11.673,82	972,82
bartender	1	500,00	6.000,00	500,00	\$ 377,24	250,00	0,00	729,00	7.856,24	654,69
cajera	1	365,00	4.380,00	365,00	\$ 377,24	182,50	0,00	532,17	5.836,91	486,41
mesero	3	365,00	13.140,00	1.095,00	\$ 1.131,72	547,50	0,00	1.596,51	17.510,73	1.459,23
TOTAL	14	5.360,00	89.040,00	7.420,00	5.281,36	3.710,00	0,00	10.818,36	116.269,72	9.689,14
AÑO 2										
CARGO	CANT.	SUELDO MENSUAL	SUELDO BÁSICO ANUAL	DÉCIMO TERCERO	BONO ESCOLAR	VACACIONES	FONDO DE RESERVA	APORTE PATRONAL 12,15%	COSTO TOTAL ANUAL	COSTO TOTAL MENSUAL
Gerente General	1	1.000,00	12.000,00	1.000,00	377,24	500,00	1.000,00	1.458,00	16.335,24	1.361,27
administrador	1	800,00	9.600,00	800,00	377,24	400,00	800,00	1.166,40	13.143,64	1.095,30
chef	1	1.000,00	12.000,00	1.000,00	377,24	500,00	1.000,00	1.458,00	16.335,24	1.361,27
cocinero	2	600,00	7.200,00	600,00	377,24	300,00	600,00	874,80	19.904,08	1.658,67
ayudante de cocina	2	365,00	4.380,00	365,00	377,24	182,50	365,00	532,17	12.403,82	1.033,65
steward	2	375,00	4.500,00	375,00	377,24	187,50	375,00	546,75	12.722,98	1.060,25
bartender	1	500,00	6.000,00	500,00	377,24	250,00	500,00	729,00	8.356,24	696,35
cajera	1	375,00	4.500,00	375,00	377,24	187,50	375,00	546,75	6.361,49	530,12
mesero	3	375,00	4.500,00	375,00	377,24	187,50	375,00	546,75	19.084,47	1.590,37
TOTAL	14	5.390,00	64.680,00	5.390,00	3.395,16	2.695,00	5.390,00	7.858,62	124.647,20	10.387,27

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 28: proyección de sueldos de los 5 primeros años

CARGO	CANT.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Gerente General	1	15.335,24	16.335,24	16.836,73	17.353,62	17.886,38
administrador	1	12.343,64	13.143,64	13.547,15	13.963,05	14.391,71
chef	1	15.335,24	16.335,24	16.836,73	17.353,62	17.886,38
cocinero	1	18.704,08	19.904,08	20.515,14	21.144,95	21.794,10
ayudante de cocina	2	11.673,82	12.403,82	12.784,62	13.177,11	13.581,64
steward	2	11.673,82	12.722,98	13.113,58	13.516,16	13.931,11
bartender	2	7.856,24	8.356,24	8.612,78	8.877,19	9.149,72
cajera	1	5.836,91	6.361,49	6.556,79	6.758,08	6.965,55
mesero	1	17.510,73	19.084,47	19.670,36	20.274,24	20.896,66
TOTAL	12	116.269,72	124.647,20	128.473,87	132.418,02	136.483,25

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 29: amortización del préstamo

Monto del crédito	46,819.07
Tasa de interés anual	9.50 %
Tasa de interés mensual	0.79 %
Plazo	5
Dividendo	60
Cuota mensual	983.29

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 30: pago del préstamo

PERÍODO	SALDO CAPITAL	PAGO CAPITAL	INTERÉS	CUOTA MENSUAL	SALDO PRINCIPAL
1	46.819,07	612,64	370,65	983,29	46.206,44
2	46.206,44	617,49	365,80	983,29	45.588,95
3	45.588,95	622,38	360,91	983,29	44.966,57
4	44.966,57	627,30	355,99	983,29	44.339,27
5	44.339,27	632,27	351,02	983,29	43.707,00
6	43.707,00	637,27	346,01	983,29	43.069,73
7	43.069,73	642,32	340,97	983,29	42.427,41
8	42.427,41	647,40	335,88	983,29	41.780,01
9	41.780,01	652,53	330,76	983,29	41.127,48
10	41.127,48	657,70	325,59	983,29	40.469,78
11	40.469,78	662,90	320,39	983,29	39.806,88
12	39.806,88	668,15	315,14	983,29	39.138,73
13	39.138,73	673,44	309,85	983,29	38.465,29
14	38.465,29	678,77	304,52	983,29	37.786,52
15	37.786,52	684,14	299,14	983,29	37.102,37
16	37.102,37	689,56	293,73	983,29	36.412,81
17	36.412,81	695,02	288,27	983,29	35.717,79
18	35.717,79	700,52	282,77	983,29	35.017,27
19	35.017,27	706,07	277,22	983,29	34.311,21
20	34.311,21	711,66	271,63	983,29	33.599,55
21	33.599,55	717,29	266,00	983,29	32.882,26
22	32.882,26	722,97	260,32	983,29	32.159,29
23	32.159,29	728,69	254,59	983,29	31.430,59
24	31.430,59	734,46	248,83	983,29	30.696,13
25	30.696,13	740,28	243,01	983,29	29.955,86
26	29.955,86	746,14	237,15	983,29	29.209,72
27	29.209,72	752,04	231,24	983,29	28.457,67
28	28.457,67	758,00	225,29	983,29	27.699,68
29	27.699,68	764,00	219,29	983,29	26.935,68
30	26.935,68	770,05	213,24	983,29	26.165,63
31	26.165,63	776,14	207,14	983,29	25.389,49
32	25.389,49	782,29	201,00	983,29	24.607,20
33	24.607,20	788,48	194,81	983,29	23.818,72
34	23.818,72	794,72	188,56	983,29	23.024,00
35	23.024,00	801,01	182,27	983,29	22.222,98
36	22.222,98	807,36	175,93	983,29	21.415,63
37	21.415,63	813,75	169,54	983,29	20.601,88
38	20.601,88	820,19	163,10	983,29	19.781,69
39	19.781,69	826,68	156,61	983,29	18.955,01
40	18.955,01	833,23	150,06	983,29	18.121,78
41	18.121,78	839,82	143,46	983,29	17.281,96
42	17.281,96	846,47	136,82	983,29	16.435,48
43	16.435,48	853,17	130,11	983,29	15.582,31
44	15.582,31	859,93	123,36	983,29	14.722,38
45	14.722,38	866,74	116,55	983,29	13.855,65
46	13.855,65	873,60	109,69	983,29	12.982,05
47	12.982,05	880,51	102,77	983,29	12.101,54
48	12.101,54	887,48	95,80	983,29	11.214,05
49	11.214,05	894,51	88,78	983,29	10.319,54
50	10.319,54	901,59	81,70	983,29	9.417,95
51	9.417,95	908,73	74,56	983,29	8.509,22
52	8.509,22	915,92	67,36	983,29	7.593,30
53	7.593,30	923,17	60,11	983,29	6.670,13
54	6.670,13	930,48	52,81	983,29	5.739,64
55	5.739,64	937,85	45,44	983,29	4.801,80
56	4.801,80	945,27	38,01	983,29	3.856,52
57	3.856,52	952,76	30,53	983,29	2.903,77
58	2.903,77	960,30	22,99	983,29	1.943,47
59	1.943,47	967,90	15,39	983,29	975,56
60	975,56	975,56	7,72	983,29	(0,00)

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 31: ingreso por ventas

PRODUCTO	PRECIO UNITARIO	CANTIDADES SEMANAL	TOTAL SEMANAL	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6
CROQUETAS DE PESCADO	\$ 4,00	40	\$ 160	\$ 640	\$ 640	\$ 640	\$ 640	\$ 320	\$ 320
CROQUETAS DE CAMARON	\$ 6,00	40	\$ 240	\$ 960	\$ 960	\$ 960	\$ 960	\$ 480	\$ 480
UÑAS APANADAS DE CANGREJOS	\$ 8,00	40	\$ 320	\$ 1.280	\$ 1.280	\$ 1.280	\$ 1.280	\$ 640	\$ 640
CAMARONES APANADOS	\$ 6,00	40	\$ 240	\$ 960	\$ 960	\$ 960	\$ 960	\$ 480	\$ 480
CONCHAS ASADAS	\$ 8,00	40	\$ 320	\$ 1.280	\$ 1.280	\$ 1.280	\$ 1.280	\$ 640	\$ 640
MIGA DE PESCADADO	\$ 4,00	40	\$ 160	\$ 640	\$ 640	\$ 640	\$ 640	\$ 320	\$ 320
BROCHETAS DE CAMARON	\$ 6,00	10	\$ 60	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 120	\$ 120
BROCHETAS DE LOMO	\$ 7,00	10	\$ 70	\$ 280	\$ 280	\$ 280	\$ 280	\$ 140	\$ 140
BROCHETAS DE POLLO	\$ 6,00	10	\$ 60	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 120	\$ 120
CALAMARES A LA ROMANA	\$ 5,00	10	\$ 50	\$ 200	\$ 200	\$ 200	\$ 200	\$ 100	\$ 100
PIQUEO PUERTO MALICIAO	\$ 24,00	10	\$ 240	\$ 960	\$ 960	\$ 960	\$ 960	\$ 480	\$ 480
CORVINA A LA FINAS HIRBAS	\$ 8,00	10	\$ 80	\$ 320	\$ 320	\$ 320	\$ 320	\$ 160	\$ 160
TROMPETA EN SALSA DE MARISCO	\$ 8,00	10	\$ 80	\$ 320	\$ 320	\$ 320	\$ 320	\$ 160	\$ 160
TILAPIA A FRITA	\$ 8,00	15	\$ 120	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 240	\$ 240
DORADO EN SALSA MARACUYA	\$ 7,00	20	\$ 140	\$ 560	\$ 560	\$ 560	\$ 560	\$ 280	\$ 280
CORVINA RELLENA AL ESTILO DEL CHEF	\$ 8,00	20	\$ 160	\$ 640	\$ 640	\$ 640	\$ 640	\$ 320	\$ 320
LOMO EN SALSA DE L PIRATA	\$ 8,00	20	\$ 160	\$ 640	\$ 640	\$ 640	\$ 640	\$ 320	\$ 320
LOMO EN BUCANERO	\$ 8,00	20	\$ 160	\$ 640	\$ 640	\$ 640	\$ 640	\$ 320	\$ 320
POLLO EN SALSA TOCINO	\$ 6,00	20	\$ 120	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 240	\$ 240
POLLO CORDON BLUE	\$ 6,00	20	\$ 120	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 240	\$ 240
POLLO EN SALSA DE TAMARINDO	\$ 6,00	13	\$ 78	\$ 312	\$ 312	\$ 312	\$ 312	\$ 156	\$ 156
SOPA MARINERA	\$ 6,00	13	\$ 78	\$ 312	\$ 312	\$ 312	\$ 312	\$ 156	\$ 156
SOPA DE CANGREJO	\$ 9,00	10	\$ 90	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 180	\$ 180
CREMA DE SAPALLO CON TIMBAL DE CAMARONES	\$ 4,00	15	\$ 60	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 120	\$ 120
VICHE DE MARISCO	\$ 6,00	10	\$ 60	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 120	\$ 120
ARROZ MARINERO	\$ 6,00	10	\$ 60	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 120	\$ 120
ARROZ CON CONCHA	\$ 6,00	15	\$ 90	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 180	\$ 180
ARROZ PUERTO MALICIA	\$ 8,00	15	\$ 120	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 240	\$ 240
ARROZ CON CAMARON	\$ 6,00	15	\$ 90	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 180	\$ 180
CEVICHE DE CAMARON	\$ 6,00	15	\$ 90	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 180	\$ 180
CEVICHE DE CONCHAS	\$ 8,00	15	\$ 120	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 240	\$ 240
CEVICHE PUERTO MALICIA	\$ 8,00	15	\$ 120	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 240	\$ 240
CEVICHE DE OSTRA	\$ 9,00	15	\$ 135	\$ 540	\$ 540	\$ 540	\$ 540	\$ 270	\$ 270
PORCION DE ARROZ	\$ 1,00	15	\$ 15	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 30	\$ 30
PORCION DE PATAONES	\$ 1,00	15	\$ 15	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 30	\$ 30
PORCION DE MADURO	\$ 1,00	15	\$ 15	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 30	\$ 30
PORCION DE QUESO	\$ 1,00	15	\$ 15	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 30	\$ 30
PORCION DE SAL PRIETA	\$ 1,00	15	\$ 15	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 30	\$ 30
PORCION DE CHIFLES	\$ 1,00	15	\$ 15	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 30	\$ 30
SHOT PUERTO MALICIA	\$ 4,00	15	\$ 60	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 120	\$ 120
PIÑA COLADA	\$ 5,00	15	\$ 75	\$ 300	\$ 300	\$ 300	\$ 300	\$ 150	\$ 150
CAIPIRIÑA	\$ 5,00	15	\$ 75	\$ 300	\$ 300	\$ 300	\$ 300	\$ 150	\$ 150
MOJITOS	\$ 5,00	15	\$ 75	\$ 300	\$ 300	\$ 300	\$ 300	\$ 150	\$ 150
MARGARITA	\$ 6,00	15	\$ 90	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 180	\$ 180
COSMOPOLITAN	\$ 6,00	15	\$ 90	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 180	\$ 180
BLODYMARY	\$ 6,00	15	\$ 90	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 180	\$ 180
COLAS	\$ 1,00	100	\$ 100	\$ 400	\$ 400	\$ 400	\$ 400	\$ 200	\$ 200
AGUAS	\$ 0,80	50	\$ 40	\$ 160	\$ 160	\$ 160	\$ 160	\$ 80	\$ 80
JUGOS NATURALES	\$ 1,50	50	\$ 75	\$ 300	\$ 300	\$ 300	\$ 300	\$ 150	\$ 150
CERVEZAS NACIONALES	\$ 2,50	100	\$ 250	\$ 1.000	\$ 1.000	\$ 1.000	\$ 1.000	\$ 500	\$ 500
CERVEZAS IMPORTADAS	\$ 4,00	30	\$ 120	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 240	\$ 240
TOTAL		1146	\$ 5.481	\$ 21.924	\$ 21.924	\$ 21.924	\$ 21.924	\$ 10.962	\$ 10.962

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 32: ingresos por ventas

PRODUCTO	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
CROQUETAS DE PESCADO	\$ 320	\$ 320	\$ 640	\$ 640	\$ 640	\$ 640	\$ 6.400
CROQUETAS DE CAMARON	\$ 480	\$ 480	\$ 960	\$ 960	\$ 960	\$ 960	\$ 9.600
UÑAS APANADAS DE CANGREJOS	\$ 640	\$ 640	\$ 1.280	\$ 1.280	\$ 1.280	\$ 1.280	\$ 12.800
CAMARONES APANADOS	\$ 480	\$ 480	\$ 960	\$ 960	\$ 960	\$ 960	\$ 9.600
CONCHAS ASADAS	\$ 640	\$ 640	\$ 1.280	\$ 1.280	\$ 1.280	\$ 1.280	\$ 12.800
MIGA DE PESCADO	\$ 320	\$ 320	\$ 640	\$ 640	\$ 640	\$ 640	\$ 6.400
BROCHETAS DE CAMARON	\$ 120	\$ 120	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 2.400
BROCHETAS DE LOMO	\$ 140	\$ 140	\$ 280	\$ 280	\$ 280	\$ 280	\$ 2.800
BROCHETAS DE POLLO	\$ 120	\$ 120	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 2.400
CALAMARES A LA ROMANA	\$ 100	\$ 100	\$ 200	\$ 200	\$ 200	\$ 200	\$ 2.000
PIQUEO PUERTO MALICIAO	\$ 480	\$ 480	\$ 960	\$ 960	\$ 960	\$ 960	\$ 9.600
CORVINA A LA FINAS HIRBAS	\$ 160	\$ 160	\$ 320	\$ 320	\$ 320	\$ 320	\$ 3.200
TROMPETA EN SALSA DE MARISCO	\$ 160	\$ 160	\$ 320	\$ 320	\$ 320	\$ 320	\$ 3.200
TILAPIA A FRITA	\$ 240	\$ 240	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 4.800
DORADO EN SALSA MARACUYA	\$ 280	\$ 280	\$ 560	\$ 560	\$ 560	\$ 560	\$ 5.600
CORVINA RELLENA AL ESTILO DEL CHEF	\$ 320	\$ 320	\$ 640	\$ 640	\$ 640	\$ 640	\$ 6.400
LOMO EN SALSA DE PIRATA	\$ 320	\$ 320	\$ 640	\$ 640	\$ 640	\$ 640	\$ 6.400
LOMO EN BUCANERO	\$ 320	\$ 320	\$ 640	\$ 640	\$ 640	\$ 640	\$ 6.400
POLLO EN SALSA TOCINO	\$ 240	\$ 240	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 4.800
POLLO CORDON BLUE	\$ 240	\$ 240	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 4.800
POLLO EN SALSA DE TAMARINDO	\$ 156	\$ 156	\$ 312	\$ 312	\$ 312	\$ 312	\$ 3.120
SOPA MARINERA	\$ 156	\$ 156	\$ 312	\$ 312	\$ 312	\$ 312	\$ 3.120
SOPA DE CANGREJO	\$ 180	\$ 180	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 3.600
CREMA DE SAPALLO CON TIMBAL DE CAMARONES	\$ 120	\$ 120	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 2.400
VICHE DE MARISCO	\$ 120	\$ 120	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 2.400
ARROZ MARINERO	\$ 120	\$ 120	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 2.400
ARROZ CON CONCHA	\$ 180	\$ 180	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 3.600
ARROZ PUERTO MALICIA	\$ 240	\$ 240	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 4.800
ARROZ CON CAMARON	\$ 180	\$ 180	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 3.600
CEVICHE DE CAMARON	\$ 180	\$ 180	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 3.600
CEVICHE DE CONCHAS	\$ 240	\$ 240	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 4.800
CEVICHE PUERTO MALICIA	\$ 240	\$ 240	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 4.800
CEVICHE DE OSTRA	\$ 270	\$ 270	\$ 540	\$ 540	\$ 540	\$ 540	\$ 5.400
PORCION DE ARROZ	\$ 30	\$ 30	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 600
PORCION DE PATAONES	\$ 30	\$ 30	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 600
PORCION DE MADURO	\$ 30	\$ 30	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 600
PORCION DE QUESO	\$ 30	\$ 30	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 600
PORCION DE SAL PRIETA	\$ 30	\$ 30	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 600
PORCION DE CHIFLES	\$ 30	\$ 30	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 60	\$ 600
SHOT PUERTO MALICIA	\$ 120	\$ 120	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 240	\$ 2.400
PIÑA COLADA	\$ 150	\$ 150	\$ 300	\$ 300	\$ 300	\$ 300	\$ 3.000
CAIPIRIÑA	\$ 150	\$ 150	\$ 300	\$ 300	\$ 300	\$ 300	\$ 3.000
MOJITOS	\$ 150	\$ 150	\$ 300	\$ 300	\$ 300	\$ 300	\$ 3.000
MARGARITA	\$ 180	\$ 180	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 3.600
COSMOPOLITAN	\$ 180	\$ 180	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 3.600
BLODMARY	\$ 180	\$ 180	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 360	\$ 3.600
COLAS	\$ 200	\$ 200	\$ 400	\$ 400	\$ 400	\$ 400	\$ 4.000
AGUAS	\$ 80	\$ 80	\$ 160	\$ 160	\$ 160	\$ 160	\$ 1.600
JUGOS NATURALES	\$ 150	\$ 150	\$ 300	\$ 300	\$ 300	\$ 300	\$ 3.000
CERVEZAS NACIONALES	\$ 500	\$ 500	\$ 1.000	\$ 1.000	\$ 1.000	\$ 1.000	\$ 10.000
CERVEZAS IMPORTADAS	\$ 240	\$ 240	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 480	\$ 4.800
TOTAL	\$ 10.962	\$ 10.962	\$ 21.924	\$ 21.924	\$ 21.924	\$ 21.924	\$ 219.240

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 33: proyección anual de precios

PRODUCTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
CROQUETAS DE PESCADO	\$ 4,00	\$ 4,12	\$ 4,25	\$ 4,38	\$ 4,51
CROQUETAS DE CAMARON	\$ 6,00	\$ 6,18	\$ 6,37	\$ 6,57	\$ 6,77
UÑAS APANADAS DE CANGREJOS	\$ 8,00	\$ 8,25	\$ 8,50	\$ 8,76	\$ 9,03
CAMARONES APANADOS	\$ 6,00	\$ 6,18	\$ 6,37	\$ 6,57	\$ 6,77
CONCHAS ASADAS	\$ 8,00	\$ 8,25	\$ 8,50	\$ 8,76	\$ 9,03
MIGA DE PESACADO	\$ 4,00	\$ 4,12	\$ 4,25	\$ 4,38	\$ 4,51
BROCHETAS DE CAMARON	\$ 6,00	\$ 6,18	\$ 6,37	\$ 6,57	\$ 6,77
BROCHETAS DE LOMO	\$ 7,00	\$ 7,21	\$ 7,44	\$ 7,66	\$ 7,90
BROCHETAS DE POLLO	\$ 6,00	\$ 6,18	\$ 6,37	\$ 6,57	\$ 6,77
CALAMARES A LA ROMANA	\$ 5,00	\$ 5,15	\$ 5,31	\$ 5,47	\$ 5,64
PIQUEO PUERTO MALICIAO	\$ 24,00	\$ 24,74	\$ 25,50	\$ 26,28	\$ 27,09
CORVINA A LA FINAS HIRBAS	\$ 8,00	\$ 8,25	\$ 8,50	\$ 8,76	\$ 9,03
TROMPETA EN SAL SA DE MARISCO	\$ 8,00	\$ 8,25	\$ 8,50	\$ 8,76	\$ 9,03
TILAPIA A FRITA	\$ 8,00	\$ 8,25	\$ 8,50	\$ 8,76	\$ 9,03
DORADO EN SALS A MARACUYA	\$ 7,00	\$ 7,21	\$ 7,44	\$ 7,66	\$ 7,90
CORVINA RELLENA AL ESTILO DEL CHEF	\$ 8,00	\$ 8,25	\$ 8,50	\$ 8,76	\$ 9,03
LOMO EN SALS A DE L PIRATA	\$ 8,00	\$ 8,25	\$ 8,50	\$ 8,76	\$ 9,03
LOMO EN BUCANERO	\$ 8,00	\$ 8,25	\$ 8,50	\$ 8,76	\$ 9,03
POLLO EN SALS A TOCINO	\$ 6,00	\$ 6,18	\$ 6,37	\$ 6,57	\$ 6,77
POLLO CORDON BLUE	\$ 6,00	\$ 6,18	\$ 6,37	\$ 6,57	\$ 6,77
POLLO EN SALS A DE TAMARINDO	\$ 6,00	\$ 6,18	\$ 6,37	\$ 6,57	\$ 6,77
SOPA MARINERA	\$ 6,00	\$ 6,18	\$ 6,37	\$ 6,57	\$ 6,77
SOPA DE CANGREJO	\$ 9,00	\$ 9,28	\$ 9,56	\$ 9,85	\$ 10,16
CREMA DE SAPALLO CON TIMBAL DE CAM	\$ 4,00	\$ 4,12	\$ 4,25	\$ 4,38	\$ 4,51
VICHE DE MARISCO	\$ 6,00	\$ 6,18	\$ 6,37	\$ 6,57	\$ 6,77
ARROZ MARINERO	\$ 6,00	\$ 6,18	\$ 6,37	\$ 6,57	\$ 6,77
ARROZ CON CONCHA	\$ 6,00	\$ 6,18	\$ 6,37	\$ 6,57	\$ 6,77
ARROZ PUERTO MALICIA	\$ 8,00	\$ 8,25	\$ 8,50	\$ 8,76	\$ 9,03
ARROZ CON CAMARON	\$ 6,00	\$ 6,18	\$ 6,37	\$ 6,57	\$ 6,77
CEVICHE DE CAMARON	\$ 6,00	\$ 6,18	\$ 6,37	\$ 6,57	\$ 6,77
CEVICHE DE CONCHAS	\$ 8,00	\$ 8,25	\$ 8,50	\$ 8,76	\$ 9,03
CEVICHE PUERTO MALICIA	\$ 8,00	\$ 8,25	\$ 8,50	\$ 8,76	\$ 9,03
CEVICHE DE OSTRA	\$ 9,00	\$ 9,28	\$ 9,56	\$ 9,85	\$ 10,16
PORCION DE ARROZ	\$ 1,00	\$ 1,03	\$ 1,06	\$ 1,09	\$ 1,13
PORCION D E PTACONES	\$ 1,00	\$ 1,03	\$ 1,06	\$ 1,09	\$ 1,13
PORCION DE MADURO	\$ 1,00	\$ 1,03	\$ 1,06	\$ 1,09	\$ 1,13
PORCION DE QUESO	\$ 1,00	\$ 1,03	\$ 1,06	\$ 1,09	\$ 1,13
PORCION DE SAL PRIETA	\$ 1,00	\$ 1,03	\$ 1,06	\$ 1,09	\$ 1,13
PORCION DE CHIFLES	\$ 1,00	\$ 1,03	\$ 1,06	\$ 1,09	\$ 1,13
SHOT PUERTO MALICIA	\$ 4,00	\$ 4,12	\$ 4,25	\$ 4,38	\$ 4,51
PIÑA COLADA	\$ 5,00	\$ 5,15	\$ 5,31	\$ 5,47	\$ 5,64
CAIPIRIÑA	\$ 5,00	\$ 5,15	\$ 5,31	\$ 5,47	\$ 5,64
MOJITOS	\$ 5,00	\$ 5,15	\$ 5,31	\$ 5,47	\$ 5,64
MARGARITA	\$ 6,00	\$ 6,18	\$ 6,37	\$ 6,57	\$ 6,77
COSMOPOLITAN	\$ 6,00	\$ 6,18	\$ 6,37	\$ 6,57	\$ 6,77
BLODMARY	\$ 6,00	\$ 6,18	\$ 6,37	\$ 6,57	\$ 6,77
COLAS	\$ 1,00	\$ 1,03	\$ 1,06	\$ 1,09	\$ 1,13
AGUAS	\$ 0,80	\$ 0,82	\$ 0,85	\$ 0,88	\$ 0,90
JUGOS NATURALES	\$ 1,50	\$ 1,55	\$ 1,59	\$ 1,64	\$ 1,69
CERVEZAS NACIONALES	\$ 2,50	\$ 2,58	\$ 2,66	\$ 2,74	\$ 2,82
CERVEZAS IMPORTADAS	\$ 4,00	\$ 4,12	\$ 4,25	\$ 4,38	\$ 4,51

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 34 proyección anual de cantidades a vender

PRODUCTO	CANTIDADES SEMANAL	CANTIDADES MENSUAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
CROQUETAS DE PESCADO	40	160	1.920	2.112	2.323	2.556	2.811
CROQUETAS DE CAMARON	40	160	1.920	2.112	2.323	2.556	2.811
UÑAS APANADAS DE CANGREJOS	40	160	1.920	2.112	2.323	2.556	2.811
CAMARONES APANADOS	40	160	1.920	2.112	2.323	2.556	2.811
CONCHAS ASADAS	40	160	1.920	2.112	2.323	2.556	2.811
MIGA DE PESACADO	40	160	1.920	2.112	2.323	2.556	2.811
BROCHETAS DE CAMARON	10	40	480	528	581	639	703
BROCHETAS DE LOMO	10	40	480	528	581	639	703
BROCHETAS DE POLLO	10	40	480	528	581	639	703
CALAMARES A LA ROMANA	10	40	480	528	581	639	703
PIQUEO PUERTO MALICIAO	10	40	480	528	581	639	703
CORVINA A LA FINAS HIRBAS	10	40	480	528	581	639	703
TROMPETA EN SAL SA DE MARISCO	10	40	480	528	581	639	703
TILAPIA A FRITA	15	60	720	792	871	958	1.054
DORADO EN SALSA MARACUYA	20	80	960	1.056	1.162	1.278	1.406
CORVINA RELLENA AL ESTILO DEL CHEF	20	80	960	1.056	1.162	1.278	1.406
LOMO EN SALSA DE L PIRATA	20	80	960	1.056	1.162	1.278	1.406
LOMO EN BUCANERO	20	80	960	1.056	1.162	1.278	1.406
POLLO EN SALSA TOCINO	20	80	960	1.056	1.162	1.278	1.406
POLLO CORDON BLUE	20	80	960	1.056	1.162	1.278	1.406
POLLO EN SALSA DE TAMARINDO	13	52	624	686	755	831	914
SOPA MARINERA	13	52	624	686	755	831	914
SOPA DE CANGREJO	10	40	480	528	581	639	703
CREMA DE SAPALLO CON TIMBAL DE CAM	15	60	720	792	871	958	1.054
VICHE DE MARISCO	10	40	480	528	581	639	703
ARROZ MARINERO	10	40	480	528	581	639	703
ARROZ CON CONCHA	15	60	720	792	871	958	1.054
ARROZ PUERTO MALICIA	15	60	720	792	871	958	1.054
ARROZ CON CAMARON	15	60	720	792	871	958	1.054
CEVICHE DE CAMARON	15	60	720	792	871	958	1.054
CEVICHE DE CONCHAS	15	60	720	792	871	958	1.054
CEVICHE PUERTO MALICIA	15	60	720	792	871	958	1.054
CEVICHE DE OSTRA	15	60	720	792	871	958	1.054
PORCION DE ARROZ	15	60	720	792	871	958	1.054
PORCION D E PTACONES	15	60	720	792	871	958	1.054
PORCION DE MADURO	15	60	720	792	871	958	1.054
PORCION DE QUESO	15	60	720	792	871	958	1.054
PORCION DE SAL PRIETA	15	60	720	792	871	958	1.054
PORCION DE CHIFLES	15	60	720	792	871	958	1.054
SHOT PUERTO MALICIA	15	60	720	792	871	958	1.054
PIÑA COLADA	15	60	720	792	871	958	1.054
CAIPIRIÑA	15	60	720	792	871	958	1.054
MOJITOS	15	60	720	792	871	958	1.054
MARGARITA	15	60	720	792	871	958	1.054
COSMOPOLITAN	15	60	720	792	871	958	1.054
BLODMARY	15	60	720	792	871	958	1.054
COLAS	100	400	4.800	5.280	5.808	6.389	7.028
AGUAS	50	200	2.400	2.640	2.904	3.194	3.514
JUGOS NATURALES	50	200	2.400	2.640	2.904	3.194	3.514
CERVEZAS NACIONALES	100	400	4.800	5.280	5.808	6.389	7.028
CERVEZAS IMPORTADAS	30	120	1.440	1.584	1.742	1.917	2.108
TOTAL	1.146	4.584	55.008	60.509	66.560	73.216	80.537

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 35: proyección anual de venta por producto

PRODUCTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
CROQUETAS DE PESCADO	\$ 7.680	\$ 8.707	\$ 9.872	\$ 11.193	\$ 12.690
CROQUETAS DE CAMARON	\$ 11.520	\$ 13.061	\$ 14.808	\$ 16.789	\$ 19.035
UÑAS APANADAS DE CANGREJOS	\$ 15.360	\$ 17.415	\$ 19.744	\$ 22.385	\$ 25.380
CAMARONES APANADOS	\$ 11.520	\$ 13.061	\$ 14.808	\$ 16.789	\$ 19.035
CONCHAS ASADAS	\$ 15.360	\$ 17.415	\$ 19.744	\$ 22.385	\$ 25.380
MIGA DE PESACADO	\$ 7.680	\$ 8.707	\$ 9.872	\$ 11.193	\$ 12.690
BROCHETAS DE CAMARON	\$ 2.880	\$ 3.265	\$ 3.702	\$ 4.197	\$ 4.759
BROCHETAS DE LOMO	\$ 3.360	\$ 3.809	\$ 4.319	\$ 4.897	\$ 5.552
BROCHETAS DE POLLO	\$ 2.880	\$ 3.265	\$ 3.702	\$ 4.197	\$ 4.759
CALAMARES A LA ROMANA	\$ 2.400	\$ 2.721	\$ 3.085	\$ 3.498	\$ 3.966
PIQUEO PUERTO MALICIAO	\$ 11.520	\$ 13.061	\$ 14.808	\$ 16.789	\$ 19.035
CORVINA A LA FINAS HIRBAS	\$ 3.840	\$ 4.354	\$ 4.936	\$ 5.596	\$ 6.345
TROMPETA EN SAL SA DE MARISCO	\$ 3.840	\$ 4.354	\$ 4.936	\$ 5.596	\$ 6.345
TILAPIA A FRITA	\$ 5.760	\$ 6.531	\$ 7.404	\$ 8.395	\$ 9.517
DORADO EN SALS A MARACUYA	\$ 6.720	\$ 7.619	\$ 8.638	\$ 9.794	\$ 11.104
CORVINA RELLENA AL ESTILO DEL CHEF	\$ 7.680	\$ 8.707	\$ 9.872	\$ 11.193	\$ 12.690
LOMO EN SALS A DE L PIRATA	\$ 7.680	\$ 8.707	\$ 9.872	\$ 11.193	\$ 12.690
LOMO EN BUCANERO	\$ 7.680	\$ 8.707	\$ 9.872	\$ 11.193	\$ 12.690
POLLO EN SALS A TOCINO	\$ 5.760	\$ 6.531	\$ 7.404	\$ 8.395	\$ 9.517
POLLO CORDON BLUE	\$ 5.760	\$ 6.531	\$ 7.404	\$ 8.395	\$ 9.517
POLLO EN SALS A DE TAMARINDO	\$ 3.744	\$ 4.245	\$ 4.813	\$ 5.456	\$ 6.186
SOPA MARINERA	\$ 3.744	\$ 4.245	\$ 4.813	\$ 5.456	\$ 6.186
SOPA DE CANGREJO	\$ 4.320	\$ 4.898	\$ 5.553	\$ 6.296	\$ 7.138
CREMA DE SAPALLO CON TIMBAL DE CAM	\$ 2.880	\$ 3.265	\$ 3.702	\$ 4.197	\$ 4.759
VICHE DE MARISCO	\$ 2.880	\$ 3.265	\$ 3.702	\$ 4.197	\$ 4.759
ARROZ MARINERO	\$ 2.880	\$ 3.265	\$ 3.702	\$ 4.197	\$ 4.759
ARROZ CON CONCHA	\$ 4.320	\$ 4.898	\$ 5.553	\$ 6.296	\$ 7.138
ARROZ PUERTO MALICIA	\$ 5.760	\$ 6.531	\$ 7.404	\$ 8.395	\$ 9.517
ARROZ CON CAMARON	\$ 4.320	\$ 4.898	\$ 5.553	\$ 6.296	\$ 7.138
CEVICHE DE CAMARON	\$ 4.320	\$ 4.898	\$ 5.553	\$ 6.296	\$ 7.138
CEVICHE DE CONCHAS	\$ 5.760	\$ 6.531	\$ 7.404	\$ 8.395	\$ 9.517
CEVICHE PUERTO MALICIA	\$ 5.760	\$ 6.531	\$ 7.404	\$ 8.395	\$ 9.517
CEVICHE DE OSTRA	\$ 6.480	\$ 7.347	\$ 8.330	\$ 9.444	\$ 10.707
PORCION DE ARROZ	\$ 720	\$ 816	\$ 926	\$ 1.049	\$ 1.190
PORCION D E PTACONES	\$ 720	\$ 816	\$ 926	\$ 1.049	\$ 1.190
PORCION DE MADURO	\$ 720	\$ 816	\$ 926	\$ 1.049	\$ 1.190
PORCION DE QUESO	\$ 720	\$ 816	\$ 926	\$ 1.049	\$ 1.190
PORCION DE SAL PRIETA	\$ 720	\$ 816	\$ 926	\$ 1.049	\$ 1.190
PORCION DE CHIFLES	\$ 720	\$ 816	\$ 926	\$ 1.049	\$ 1.190
SHOT PUERTO MALICIA	\$ 2.880	\$ 3.265	\$ 3.702	\$ 4.197	\$ 4.759
PIÑA COLADA	\$ 3.600	\$ 4.082	\$ 4.628	\$ 5.247	\$ 5.948
CAIPIRIÑA	\$ 3.600	\$ 4.082	\$ 4.628	\$ 5.247	\$ 5.948
MOJITOS	\$ 3.600	\$ 4.082	\$ 4.628	\$ 5.247	\$ 5.948
MARGARITA	\$ 4.320	\$ 4.898	\$ 5.553	\$ 6.296	\$ 7.138
COSMOPOLITAN	\$ 4.320	\$ 4.898	\$ 5.553	\$ 6.296	\$ 7.138
BLODYMARY	\$ 4.320	\$ 4.898	\$ 5.553	\$ 6.296	\$ 7.138
COLAS	\$ 4.800	\$ 5.442	\$ 6.170	\$ 6.995	\$ 7.931
AGUAS	\$ 1.920	\$ 2.177	\$ 2.468	\$ 2.798	\$ 3.172
JUGOS NATURALES	\$ 3.600	\$ 4.082	\$ 4.628	\$ 5.247	\$ 5.948
CERVEZAS NACIONALES	\$ 12.000	\$ 13.605	\$ 15.425	\$ 17.489	\$ 19.828
CERVEZAS IMPORTADAS	\$ 5.760	\$ 6.531	\$ 7.404	\$ 8.395	\$ 9.517
TOTAL	\$ 263.088	\$ 298.281	\$ 338.182	\$ 383.421	\$ 434.711

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 36: gastos generales

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6
Gastos de Administración		\$ 5.042,98	\$ 5.675,34	\$ 5.075,34	\$ 5.275,34	\$ 5.075,34	\$ 5.075,34	\$ 5.275,34
Gerente General	1	\$ 1.277,94	\$ 1.277,94	\$ 1.277,94	\$ 1.277,94	\$ 1.277,94	\$ 1.277,94	\$ 1.277,94
administrador	1	\$ 1.028,64	\$ 1.028,64	\$ 1.028,64	\$ 1.028,64	\$ 1.028,64	\$ 1.028,64	\$ 1.028,64
cajera	1	\$ 486,41	\$ 1.028,64	\$ 1.028,64	\$ 1.028,64	\$ 1.028,64	\$ 1.028,64	\$ 1.028,64
contador	1	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00
Servicios Básicos	1	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00
Uniformes	12	\$ 50,00	\$ 600,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Mantenimiento	1	\$ 200,00	\$ -	\$ -	\$ 200,00	\$ -	\$ -	\$ 200,00
Materiales de limpieza	1	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00
Suministros de Oficina	1	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00
Depreciación de Edificios			\$ 166,67	\$ 166,67	\$ 166,67	\$ 166,67	\$ 166,67	\$ 166,67
Depreciación de Equipos de Oficina			\$ 3,67	\$ 3,67	\$ 3,67	\$ 3,67	\$ 3,67	\$ 3,67
Depreciación de Muebles y Enseres			\$ 60,17	\$ 60,17	\$ 60,17	\$ 60,17	\$ 60,17	\$ 60,17
Depreciación de Equipos de Computación			\$ 194,94	\$ 194,94	\$ 194,94	\$ 194,94	\$ 194,94	\$ 194,94
Depreciación de Equipos de Producción			\$ 231,35	\$ 231,35	\$ 231,35	\$ 231,35	\$ 231,35	\$ 231,35
Amortización		\$ 1.000,00	\$ 83,33	\$ 83,33	\$ 83,33	\$ 83,33	\$ 83,33	\$ 83,33
Gastos de Ventas			\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Publicidad	1	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Gastos Financieros			\$ 370,65	\$ 365,80	\$ 360,91	\$ 355,99	\$ 351,02	\$ 346,01
Intereses			\$ 370,65	\$ 365,80	\$ 360,91	\$ 355,99	\$ 351,02	\$ 346,01
TOTAL			\$ 7.045,99	\$ 6.441,14	\$ 6.636,25	\$ 6.431,32	\$ 6.426,36	\$ 6.621,35

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 37: gastos generales

DESCRIPCIÓN	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
Gastos de Administración	\$ 5.075,34	\$ 5.075,34	\$ 5.275,34	\$ 5.075,34	\$ 5.075,34	\$ 5.275,34	\$ 62.304,05
Gerente General	\$ 1.277,94	\$ 1.277,94	\$ 1.277,94	\$ 1.277,94	\$ 1.277,94	\$ 1.277,94	\$ 15.335,24
administrador	\$ 1.028,64	\$ 1.028,64	\$ 1.028,64	\$ 1.028,64	\$ 1.028,64	\$ 1.028,64	\$ 12.343,64
cajera	\$ 1.028,64	\$ 1.028,64	\$ 1.028,64	\$ 1.028,64	\$ 1.028,64	\$ 1.028,64	\$ 12.343,64
contador	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 2.400,00
Servicios Básicos	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 6.000,00
Uniformes	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 600,00
Mantenimiento	\$ -	\$ -	\$ 200,00	\$ -	\$ -	\$ 200,00	\$ 800,00
Materiales de limpieza	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 2.400,00
Suministros de Oficina	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 1.200,00
Depreciación de Edificios	\$ 166,67	\$ 166,67	\$ 166,67	\$ 166,67	\$ 166,67	\$ 166,67	\$ 2.000,00
Depreciación de Equipos de Oficina	\$ 3,67	\$ 3,67	\$ 3,67	\$ 3,67	\$ 3,67	\$ 3,67	\$ 44,00
Depreciación de Muebles y Enseres	\$ 60,17	\$ 60,17	\$ 60,17	\$ 60,17	\$ 60,17	\$ 60,17	\$ 722,00
Depreciación de Equipos de Computación	\$ 194,94	\$ 194,94	\$ 194,94	\$ 194,94	\$ 194,94	\$ 194,94	\$ 2.339,33
Depreciación de Equipos de Producción	\$ 231,35	\$ 231,35	\$ 231,35	\$ 231,35	\$ 231,35	\$ 231,35	\$ 2.776,20
Amortización	\$ 83,33	\$ 83,33	\$ 83,33	\$ 83,33	\$ 83,33	\$ 83,33	\$ 1.000,00
Gastos de Ventas	\$ 1.000,00	\$ 12.000,00					
Publicidad	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 12.000,00
Gastos Financieros	\$ 340,97	\$ 335,88	\$ 330,76	\$ 325,59	\$ 320,39	\$ 315,14	\$ 4.119,11
Intereses	\$ 340,97	\$ 335,88	\$ 330,76	\$ 325,59	\$ 320,39	\$ 315,14	\$ 4.119,11
TOTAL	\$ 6.416,31	\$ 6.411,22	\$ 6.606,10	\$ 6.400,93	\$ 6.395,72	\$ 6.590,48	\$ 78.423,16

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 38: proyección de Gastos generales

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Gastos de Administración	\$ 65.295,65	\$ 67.507,03	\$ 69.337,54	\$ 68.884,90	\$ 70.829,52
Gerente General	\$ 15.335,24	\$ 16.335,24	\$ 16.836,73	\$ 17.353,62	\$ 17.886,38
administrador	\$ 12.343,64	\$ 13.143,64	\$ 13.547,15	\$ 13.963,05	\$ 14.391,71
cajera	\$ 15.335,24	\$ 16.335,24	\$ 16.836,73	\$ 17.353,62	\$ 17.886,38
contador	\$ 2.400,00	\$ 2.473,68	\$ 2.549,62	\$ 2.627,90	\$ 2.708,57
Servicios Básicos	\$ 6.000,00	\$ 6.184,20	\$ 6.374,05	\$ 6.569,74	\$ 6.771,43
Uniformes	\$ 600,00	\$ 618,42	\$ 637,41	\$ 656,97	\$ 677,14
Mantenimiento	\$ 800,00	\$ 824,56	\$ 849,87	\$ 875,97	\$ 902,86
Materiales de limpieza	\$ 2.400,00	\$ 2.473,68	\$ 2.549,62	\$ 2.627,90	\$ 2.708,57
Suministros de Oficina	\$ 1.200,00	\$ 1.236,84	\$ 1.274,81	\$ 1.313,95	\$ 1.354,29
Depreciación de Edificios	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00
Depreciación de Equipos de Oficina	\$ 44,00	\$ 44,00	\$ 44,00	\$ 44,00	\$ 44,00
Depreciación de Muebles y Enseres	\$ 722,00	\$ 722,00	\$ 722,00	\$ 722,00	\$ 722,00
Depreciación de Equipos de Computación	\$ 2.339,33	\$ 2.339,33	\$ 2.339,33	\$ -	\$ -
Depreciación de Equipos de Producción	\$ 2.776,20	\$ 2.776,20	\$ 2.776,20	\$ 2.776,20	\$ 2.776,20
Amortización	\$ 1.000,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Gastos de Ventas	\$ 12.000,00	\$ 12.368,40	\$ 12.748,11	\$ 13.139,48	\$ 13.542,86
Gastos de Publicidad	\$ 12.000,00	\$ 12.368,40	\$ 12.748,11	\$ 13.139,48	\$ 13.542,86
Gastos Financieros	\$ 4.119,11	\$ 3.356,85	\$ 2.518,95	\$ 1.597,88	\$ 585,40
Gastos de Interés	\$ 4.119,11	\$ 3.356,85	\$ 2.518,95	\$ 1.597,88	\$ 585,40
TOTAL	\$ 81.414,76	\$ 83.232,29	\$ 84.604,59	\$ 83.622,26	\$ 84.957,78

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 39: costos operacionales

RUBRO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6
Materia Prima		\$ 125,31	\$ 2.449,86	\$ 2.449,86	\$ 2.449,86	\$ 2.449,86	\$ 2.449,86	\$ 2.449,86
CROQUETAS DE PESCADO	40	\$ 2,00	\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 80,00
CROQUETAS DE CAMARON	40	\$ 3,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00
UÑAS APANADAS DE CANGREJOS	40	\$ 4,00	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 160,00
CAMARONES APANADOS	40	\$ 3,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00
CONCHAS ASADAS	40	\$ 4,00	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 160,00
MIGA DE PESCADADO	40	\$ 3,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00
BROCHETAS DE CAMARON	10	\$ 3,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00
BROCHETAS DE LOMO	10	\$ 3,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00
BROCHETAS DE POLLO	10	\$ 3,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00
CALAMARES A LA ROMANA	10	\$ 1,85	\$ 18,50	\$ 18,50	\$ 18,50	\$ 18,50	\$ 18,50	\$ 18,50
PIQUEO PUERTO MALICIAO	10	\$ 10,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00
CORVINA A LA FINAS HIRBAS	10	\$ 4,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00
TROMPETA EN SALSA DE MARISCO	10	\$ 3,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00
TILAPIA A FRITA	15	\$ 3,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00
DORADO EN SALSA MARACUYA	20	\$ 3,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00
CORVINA RELLENA AL ESTILO DEL CHEF	20	\$ 3,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00
LOMO EN SALSA DEL PIRATA	20	\$ 3,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00
LOMO EN BUCANERO	20	\$ 3,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00
POLLO EN SALSA TOCINO	20	\$ 3,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00
POLLO CORDON BLUE	20	\$ 3,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00
POLLO EN SALSA DE TAMARINDO	13	\$ 3,00	\$ 39,00	\$ 39,00	\$ 39,00	\$ 39,00	\$ 39,00	\$ 39,00
SOPA MARINERA	13	\$ 3,17	\$ 41,21	\$ 41,21	\$ 41,21	\$ 41,21	\$ 41,21	\$ 41,21
SOPA DE CANGREJO	10	\$ 3,09	\$ 30,90	\$ 30,90	\$ 30,90	\$ 30,90	\$ 30,90	\$ 30,90
CREMA DE SAPALLO CON TIMBAL DE CAMARON	15	\$ 1,53	\$ 22,95	\$ 22,95	\$ 22,95	\$ 22,95	\$ 22,95	\$ 22,95
VICHE DE MARISCO	10	\$ 2,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00
ARROZ MARINERO	10	\$ 3,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00
ARROZ CON CONCHA	15	\$ 4,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00
ARROZ PUERTO MALICIA	15	\$ 3,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00
ARROZ CON CAMARON	15	\$ 3,35	\$ 50,25	\$ 50,25	\$ 50,25	\$ 50,25	\$ 50,25	\$ 50,25
CEVICHE DE CAMARON	15	\$ 3,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00
CEVICHE DE CONCHAS	15	\$ 3,45	\$ 51,75	\$ 51,75	\$ 51,75	\$ 51,75	\$ 51,75	\$ 51,75
CEVICHE PUERTO MALICIA	15	\$ 4,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00
CEVICHE DE OSTRA	15	\$ 3,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00
PORCION DE ARROZ	15	\$ 0,25	\$ 3,75	\$ 3,75	\$ 3,75	\$ 3,75	\$ 3,75	\$ 3,75
PORCION DE PTACONES	15	\$ 0,50	\$ 7,50	\$ 7,50	\$ 7,50	\$ 7,50	\$ 7,50	\$ 7,50
PORCION DE MADURO	15	\$ 0,50	\$ 7,50	\$ 7,50	\$ 7,50	\$ 7,50	\$ 7,50	\$ 7,50
PORCION DE QUESO	15	\$ 0,37	\$ 5,55	\$ 5,55	\$ 5,55	\$ 5,55	\$ 5,55	\$ 5,55
PORCION DE SAL PRIETA	15	\$ 0,25	\$ 3,75	\$ 3,75	\$ 3,75	\$ 3,75	\$ 3,75	\$ 3,75
PORCION DE CHIFLES	15	\$ 0,37	\$ 5,55	\$ 5,55	\$ 5,55	\$ 5,55	\$ 5,55	\$ 5,55
SHOT PUERTO MALICIA	15	\$ 1,20	\$ 18,00	\$ 18,00	\$ 18,00	\$ 18,00	\$ 18,00	\$ 18,00
PIÑA COLADA	15	\$ 2,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00
CAPIRIÑA	15	\$ 1,65	\$ 24,75	\$ 24,75	\$ 24,75	\$ 24,75	\$ 24,75	\$ 24,75
MOJITOS	15	\$ 1,93	\$ 28,95	\$ 28,95	\$ 28,95	\$ 28,95	\$ 28,95	\$ 28,95
MARGARITA	15	\$ 2,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00
COSMOPOLITAN	15	\$ 2,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00
BLOODYMARY	15	\$ 2,50	\$ 37,50	\$ 37,50	\$ 37,50	\$ 37,50	\$ 37,50	\$ 37,50
COLAS	100	\$ 0,50	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00
AGUAS	50	\$ 0,35	\$ 17,50	\$ 17,50	\$ 17,50	\$ 17,50	\$ 17,50	\$ 17,50
JUGOS NATURALES	50	\$ 0,50	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00
CERVEZAS NACIONALES	100	\$ 1,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00
CERVEZAS IMPORTADAS	20	\$ 2,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00
Mano de obra Directa		\$ 4.495,46	\$ 4.495,46	\$ 4.495,46	\$ 4.495,46	\$ 4.495,46	\$ 4.495,46	\$ 4.495,46
chef	1	\$ 1.277,94	\$ 1.277,94	\$ 1.277,94	\$ 1.277,94	\$ 1.277,94	\$ 1.277,94	\$ 1.277,94
cocinero	2	\$ 779,34	\$ 779,34	\$ 779,34	\$ 779,34	\$ 779,34	\$ 779,34	\$ 779,34
ayudante de cocina	3	\$ 324,27	\$ 324,27	\$ 324,27	\$ 324,27	\$ 324,27	\$ 324,27	\$ 324,27
steward	1	\$ 972,82	\$ 972,82	\$ 972,82	\$ 972,82	\$ 972,82	\$ 972,82	\$ 972,82
bartender	1	\$ 654,69	\$ 654,69	\$ 654,69	\$ 654,69	\$ 654,69	\$ 654,69	\$ 654,69
Mesero	3	\$ 486,41	\$ 486,41	\$ 486,41	\$ 486,41	\$ 486,41	\$ 486,41	\$ 486,41
TOTAL			\$ 6.945,32	\$ 6.945,32	\$ 6.945,32	\$ 6.945,32	\$ 6.945,32	\$ 6.945,32

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 40: costos operacionales

RUBRO	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
Materia Prima	\$ 2.449,86	\$ 29.398,32					
CROQUETAS DE PESCADO	\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 960,00
CROQUETAS DE CAMARON	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 1.440,00
UÑAS APANADAS DE CANGREJOS	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 1.920,00
CAMARONES APANADOS	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 1.440,00
CONCHAS ASADAS	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 1.920,00
MIGA DE PESACADO	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 1.440,00
BROCHETAS DE CAMARON	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 360,00
BROCHETAS DE LOMO	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 360,00
BROCHETAS DE POLLO	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 360,00
CALAMARES A LA ROMANA	\$ 18,50	\$ 18,50	\$ 18,50	\$ 18,50	\$ 18,50	\$ 18,50	\$ 222,00
PIQUEO PUERTO MALICIAO	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 1.200,00
CORVINA A LA FINAS HIRBAS	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 480,00
TROMPETA EN SAL SA DE MARISCO	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 360,00
TILAPIA A FRITA	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 540,00
DORADO EN SALSA MARACUYA	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 720,00
CORVINA RELLENA AL ESTILO DEL CHEF	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 720,00
LOMO EN SALSA DEL PIRATA	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 720,00
LOMO EN BUCANERO	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 720,00
POLLO EN SALSA TOCINO	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 720,00
POLLO CORDON BLUE	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 720,00
POLLO EN SALSA DE TAMARINDO	\$ 39,00	\$ 39,00	\$ 39,00	\$ 39,00	\$ 39,00	\$ 39,00	\$ 468,00
SOPA MARINERA	\$ 41,21	\$ 41,21	\$ 41,21	\$ 41,21	\$ 41,21	\$ 41,21	\$ 494,52
SOPA DE CANGREJO	\$ 30,90	\$ 30,90	\$ 30,90	\$ 30,90	\$ 30,90	\$ 30,90	\$ 370,80
CREMA DE SAPALLO CON TIMBAL DE CAMARON	\$ 22,95	\$ 22,95	\$ 22,95	\$ 22,95	\$ 22,95	\$ 22,95	\$ 275,40
VICHE DE MARISCO	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 240,00
ARROZ MARINERO	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 360,00
ARROZ CON CONCHA	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 720,00
ARROZ PUERTO MALICIA	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 540,00
ARROZ CON CAMARON	\$ 50,25	\$ 50,25	\$ 50,25	\$ 50,25	\$ 50,25	\$ 50,25	\$ 603,00
CEVICHE DE CAMARON	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 540,00
CEVICHE DE CONCHAS	\$ 51,75	\$ 51,75	\$ 51,75	\$ 51,75	\$ 51,75	\$ 51,75	\$ 621,00
CEVICHE PUERTO MALICIA	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 720,00
CEVICHE DE OSTRA	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 540,00
PORCION DE ARROZ	\$ 3,75	\$ 3,75	\$ 3,75	\$ 3,75	\$ 3,75	\$ 3,75	\$ 45,00
PORCION DE PTA CONES	\$ 7,50	\$ 7,50	\$ 7,50	\$ 7,50	\$ 7,50	\$ 7,50	\$ 90,00
PORCION DE MADURO	\$ 7,50	\$ 7,50	\$ 7,50	\$ 7,50	\$ 7,50	\$ 7,50	\$ 90,00
PORCION DE QUESO	\$ 5,55	\$ 5,55	\$ 5,55	\$ 5,55	\$ 5,55	\$ 5,55	\$ 66,60
PORCION DE SAL PRIETA	\$ 3,75	\$ 3,75	\$ 3,75	\$ 3,75	\$ 3,75	\$ 3,75	\$ 45,00
PORCION DE CHIFLES	\$ 5,55	\$ 5,55	\$ 5,55	\$ 5,55	\$ 5,55	\$ 5,55	\$ 66,60
SHOT PUERTO MALICIA	\$ 18,00	\$ 18,00	\$ 18,00	\$ 18,00	\$ 18,00	\$ 18,00	\$ 216,00
PIÑA COLADA	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 360,00
CAIPIRIÑA	\$ 24,75	\$ 24,75	\$ 24,75	\$ 24,75	\$ 24,75	\$ 24,75	\$ 297,00
MOJITOS	\$ 28,95	\$ 28,95	\$ 28,95	\$ 28,95	\$ 28,95	\$ 28,95	\$ 347,40
MARGARITA	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 360,00
COSMOPOLITAN	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 360,00
BLODYMARY	\$ 37,50	\$ 37,50	\$ 37,50	\$ 37,50	\$ 37,50	\$ 37,50	\$ 450,00
COLAS	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 600,00
AGUAS	\$ 17,50	\$ 17,50	\$ 17,50	\$ 17,50	\$ 17,50	\$ 17,50	\$ 210,00
JUGOS NATURALES	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 300,00
CERVEZAS NACIONALES	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 1.200,00
CERVEZAS IMPORTADAS	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 480,00
Mano de obra Directa	\$ 4.495,46	\$ 53.945,52					
chef	\$ 1.277,94	\$ 1.277,94	\$ 1.277,94	\$ 1.277,94	\$ 1.277,94	\$ 1.277,94	\$ 15.335,24
cocinero	\$ 779,34	\$ 779,34	\$ 779,34	\$ 779,34	\$ 779,34	\$ 779,34	\$ 9.352,04
ayudante de cocina	\$ 324,27	\$ 324,27	\$ 324,27	\$ 324,27	\$ 324,27	\$ 324,27	\$ 3.891,27
steward	\$ 972,82	\$ 972,82	\$ 972,82	\$ 972,82	\$ 972,82	\$ 972,82	\$ 11.673,82
bartender	\$ 654,69	\$ 654,69	\$ 654,69	\$ 654,69	\$ 654,69	\$ 654,69	\$ 7.856,24
Mesero	\$ 486,41	\$ 486,41	\$ 486,41	\$ 486,41	\$ 486,41	\$ 486,41	\$ 5.836,91
TOTAL	\$ 6.945,32	\$ 83.343,84					

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 41: proyección anual de costos operacionales

RUBRO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Materia Prima	\$ 29.398,32	\$ 30.300,85	\$ 31.231,08	\$ 32.189,88	\$ 33.178,11
CROQUETAS DE PESCADO	\$ 960,00	\$ 989,47	\$ 1.019,85	\$ 1.051,16	\$ 1.083,43
CROQUETAS DE CAMARON	\$ 1.440,00	\$ 1.484,21	\$ 1.529,77	\$ 1.576,74	\$ 1.625,14
UÑAS APANADAS DE CANGREJO	\$ 1.920,00	\$ 1.978,94	\$ 2.039,70	\$ 2.102,32	\$ 2.166,86
CAMARONES APANADOS	\$ 1.440,00	\$ 1.484,21	\$ 1.529,77	\$ 1.576,74	\$ 1.625,14
CONCHAS ASADAS	\$ 1.920,00	\$ 1.978,94	\$ 2.039,70	\$ 2.102,32	\$ 2.166,86
MIGA DE PESCADO	\$ 1.440,00	\$ 1.484,21	\$ 1.529,77	\$ 1.576,74	\$ 1.625,14
BROCHETAS DE CAMARON	\$ 360,00	\$ 371,05	\$ 382,44	\$ 394,18	\$ 406,29
BROCHETAS DE LOMO	\$ 360,00	\$ 371,05	\$ 382,44	\$ 394,18	\$ 406,29
BROCHETAS DE POLLO	\$ 360,00	\$ 371,05	\$ 382,44	\$ 394,18	\$ 406,29
CALAMARES A LA ROMANA	\$ 222,00	\$ 228,82	\$ 235,84	\$ 243,08	\$ 250,54
PIQUEO PUERTO MALICIA	\$ 1.200,00	\$ 1.236,84	\$ 1.274,81	\$ 1.313,95	\$ 1.354,29
CORVINA A LA FINAS HIRBAS	\$ 480,00	\$ 494,74	\$ 509,92	\$ 525,58	\$ 541,71
TROMPETA EN SALSA DE MARI	\$ 360,00	\$ 371,05	\$ 382,44	\$ 394,18	\$ 406,29
TILAPIA A FRITA	\$ 540,00	\$ 556,58	\$ 573,66	\$ 591,28	\$ 609,43
DORADO EN SALSA MARACU	\$ 720,00	\$ 742,10	\$ 764,89	\$ 788,37	\$ 812,57
CORVINA RELLENA AL ESTILO	\$ 720,00	\$ 742,10	\$ 764,89	\$ 788,37	\$ 812,57
LOMO EN SALSA DE L PIRATA	\$ 720,00	\$ 742,10	\$ 764,89	\$ 788,37	\$ 812,57
LOMO EN BUCANERO	\$ 720,00	\$ 742,10	\$ 764,89	\$ 788,37	\$ 812,57
POLLO EN SALSA TOCINO	\$ 720,00	\$ 742,10	\$ 764,89	\$ 788,37	\$ 812,57
POLLO CORDON BLUE	\$ 720,00	\$ 742,10	\$ 764,89	\$ 788,37	\$ 812,57
POLLO EN SALSA DE TAMARI	\$ 468,00	\$ 482,37	\$ 497,18	\$ 512,44	\$ 528,17
SOPA MARINERA	\$ 494,52	\$ 509,70	\$ 525,35	\$ 541,48	\$ 558,10
SOPA DE CANGREJO	\$ 370,80	\$ 382,18	\$ 393,92	\$ 406,01	\$ 418,47
CREMA DE SAPALLO CON TIM	\$ 275,40	\$ 283,85	\$ 292,57	\$ 301,55	\$ 310,81
VICHE DE MARISCO	\$ 240,00	\$ 247,37	\$ 254,96	\$ 262,79	\$ 270,86
ARROZ MARINERO	\$ 360,00	\$ 371,05	\$ 382,44	\$ 394,18	\$ 406,29
ARROZ CON CONCHA	\$ 720,00	\$ 742,10	\$ 764,89	\$ 788,37	\$ 812,57
ARROZ PUERTO MALICIA	\$ 540,00	\$ 556,58	\$ 573,66	\$ 591,28	\$ 609,43
ARROZ CON CAMARON	\$ 603,00	\$ 621,51	\$ 640,59	\$ 660,26	\$ 680,53
CEVICHE DE CAMARON	\$ 540,00	\$ 556,58	\$ 573,66	\$ 591,28	\$ 609,43
CEVICHE DE CONCHAS	\$ 621,00	\$ 640,06	\$ 659,71	\$ 679,97	\$ 700,84
CEVICHE PUERTO MALICIA	\$ 720,00	\$ 742,10	\$ 764,89	\$ 788,37	\$ 812,57
CEVICHE DE OSTRA	\$ 540,00	\$ 556,58	\$ 573,66	\$ 591,28	\$ 609,43
PORCION DE ARROZ	\$ 45,00	\$ 46,38	\$ 47,81	\$ 49,27	\$ 50,79
PORCION DE PTACONES	\$ 90,00	\$ 92,76	\$ 95,61	\$ 98,55	\$ 101,57
PORCION DE MADURO	\$ 90,00	\$ 92,76	\$ 95,61	\$ 98,55	\$ 101,57
PORCION DE QUESO	\$ 66,60	\$ 68,64	\$ 70,75	\$ 72,92	\$ 75,16
PORCION DE SAL PRIETA	\$ 45,00	\$ 46,38	\$ 47,81	\$ 49,27	\$ 50,79
PORCION DE CHIFLES	\$ 66,60	\$ 68,64	\$ 70,75	\$ 72,92	\$ 75,16
SHOT PUERTO MALICIA	\$ 216,00	\$ 222,63	\$ 229,47	\$ 236,51	\$ 243,77
PIÑA COLADA	\$ 360,00	\$ 371,05	\$ 382,44	\$ 394,18	\$ 406,29
CAIPIRIÑA	\$ 297,00	\$ 306,12	\$ 315,52	\$ 325,20	\$ 335,19
MOJITOS	\$ 347,40	\$ 358,07	\$ 369,06	\$ 380,39	\$ 392,07
MARGARITA	\$ 360,00	\$ 371,05	\$ 382,44	\$ 394,18	\$ 406,29
COSMOPOLITAN	\$ 360,00	\$ 371,05	\$ 382,44	\$ 394,18	\$ 406,29
BLODMARY	\$ 450,00	\$ 463,82	\$ 478,05	\$ 492,73	\$ 507,86
COLAS	\$ 600,00	\$ 618,42	\$ 637,41	\$ 656,97	\$ 677,14
AGUAS	\$ 210,00	\$ 216,45	\$ 223,09	\$ 229,94	\$ 237,00
JUGOS NATURALES	\$ 300,00	\$ 309,21	\$ 318,70	\$ 328,49	\$ 338,57
CERVEZAS NACIONALES	\$ 1.200,00	\$ 1.236,84	\$ 1.274,81	\$ 1.313,95	\$ 1.354,29
CERVEZAS IMPORTADAS	\$ 480,00	\$ 494,74	\$ 509,92	\$ 525,58	\$ 541,71
Mano de obra Directa	\$ 82.753,93	\$ 88.806,83	\$ 91.533,20	\$ 94.343,27	\$ 97.239,61
chef	\$ 15.335,24	\$ 16.335,24	\$ 16.836,73	\$ 17.353,62	\$ 17.886,38
cocinero	\$ 18.704,08	\$ 19.904,08	\$ 20.515,14	\$ 21.144,95	\$ 21.794,10
ayudante de cocina	\$ 11.673,82	\$ 12.403,82	\$ 12.784,62	\$ 13.177,11	\$ 13.581,64
steward	\$ 11.673,82	\$ 12.722,98	\$ 13.113,58	\$ 13.516,16	\$ 13.931,11
bartender	\$ 7.856,24	\$ 8.356,24	\$ 8.612,78	\$ 8.877,19	\$ 9.149,72
Mesero	\$ 17.510,73	\$ 19.084,47	\$ 19.670,36	\$ 20.274,24	\$ 20.896,66
TOTAL	\$ 112.152,25	\$ 119.107,68	\$ 122.764,28	\$ 126.533,15	\$ 130.417,72

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 42: flujo de caja anual

RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
FLUJO OPERACIONAL					
Ingresos por ventas	\$ 263.088,00	\$ 298.281,28	\$ 338.182,37	\$ 383.421,02	\$ 434.711,25
(-) Egresos de efectivo	\$ 180.566,37	\$ 214.530,15	\$ 229.300,62	\$ 247.099,47	\$ 267.638,41
Gastos de operación	\$ 112.152,25	\$ 119.107,68	\$ 122.764,28	\$ 126.533,15	\$ 130.417,72
Gastos de administración	\$ 56.414,12	\$ 59.625,50	\$ 61.456,00	\$ 63.342,70	\$ 65.287,32
Gastos de ventas	\$ 12.000,00	\$ 12.368,40	\$ 12.748,11	\$ 13.139,48	\$ 13.542,86
Impuesto a la renta	\$ -	\$ 13.000,42	\$ 17.941,03	\$ 24.462,12	\$ 32.400,67
Participación de trabajadores	\$ -	\$ 10.428,15	\$ 14.391,20	\$ 19.622,02	\$ 25.989,84
(=) FLUJO NETO OPERACIONAL	\$ 82.521,63	\$ 83.751,13	\$ 108.881,75	\$ 136.321,55	\$ 167.072,84
FLUJO DE INVERSIÓN					
Ingresos de efectivo					
Ventas de activos fijos	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(-) Egresos de efectivo					
Compras de activos fijos	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(=) FLUJO NETO DE INVERSIÓN	\$ -				
FLUJO DE FINANCIAMIENTO					
Ingresos de efectivo					
PRESTAMOS RECIBIDOS	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(-) Egresos de efectivo					
Pagos de préstamos o principal	\$ 7.680,34	\$ 8.442,60	\$ 9.280,51	\$ 10.201,57	\$ 11.214,05
Pago de intereses	\$ 4.119,11	\$ 3.356,85	\$ 2.518,95	\$ 1.597,88	\$ 585,40
(=) FLUJO NETO DE FINANCIAMIENTO	\$ (11.799,45)				
FLUJO NETO DE CAJA	\$ 70.722,18	\$ 71.951,68	\$ 97.082,30	\$ 124.522,10	\$ 155.273,39

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 43: estado de pérdidas y ganancias

RUBRO	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6
Ventas Totales	\$ 21.924,00	\$ 21.924,00	\$ 21.924,00	\$ 21.924,00	\$ 10.962,00	\$ 10.962,00
(-) Costos de Operación	\$ 6.945,32	\$ 6.945,32	\$ 6.945,32	\$ 6.945,32	\$ 6.945,32	\$ 6.945,32
(=) Utilidad Bruta en Ventas	\$ 14.978,68	\$ 14.978,68	\$ 14.978,68	\$ 14.978,68	\$ 4.016,68	\$ 4.016,68
(-) Gastos de Administración	\$ 5.675,34	\$ 5.075,34	\$ 5.275,34	\$ 5.075,34	\$ 5.075,34	\$ 5.275,34
(-) Gastos de Ventas	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
(=) Utilidad antes de impuestos	\$ 8.303,34	\$ 8.903,34	\$ 8.703,34	\$ 8.903,34	\$ (2.058,66)	\$ (2.258,66)
(-) Gastos Financieros	\$ 370,65	\$ 365,80	\$ 360,91	\$ 355,99	\$ 351,02	\$ 346,01
(=) Utilidad antes de participación a trabajadores	\$ 7.932,69	\$ 8.537,54	\$ 8.342,43	\$ 8.547,36	\$ (2.409,68)	\$ (2.604,67)
(-) 15% Participación a trabajadores	\$ 1.189,90	\$ 1.280,63	\$ 1.251,36	\$ 1.282,10	\$ -	\$ -
(=) Utilidad antes de impuesto a la renta	\$ 6.742,79	\$ 7.256,91	\$ 7.091,07	\$ 7.265,25	\$ (2.409,68)	\$ (2.604,67)
(-) 22% Impuesto a la renta	\$ 1.483,41	\$ 1.596,52	\$ 1.560,03	\$ 1.598,36	\$ (530,13)	\$ (573,03)
(=) UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	\$ 5.259,37	\$ 5.660,39	\$ 5.531,03	\$ 5.666,90	\$ (1.879,55)	\$ (2.031,64)

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 44: estado de pérdidas y ganancias

RUBRO	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
Ventas Totales	\$ 10.962,00	\$ 10.962,00	\$ 21.924,00	\$ 21.924,00	\$ 21.924,00	\$ 21.924,00
(-) Costos de Operación	\$ 6.945,32	\$ 6.945,32	\$ 6.945,32	\$ 6.945,32	\$ 6.945,32	\$ 6.945,32
(=) Utilidad Bruta en Ventas	\$ 4.016,68	\$ 4.016,68	\$ 14.978,68	\$ 14.978,68	\$ 14.978,68	\$ 14.978,68
(-) Gastos de Administración	\$ 5.075,34	\$ 5.075,34	\$ 5.275,34	\$ 5.075,34	\$ 5.075,34	\$ 5.275,34
(-) Gastos de Ventas	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
(=) Utilidad antes de impuestos	\$ (2.058,66)	\$ (2.058,66)	\$ 8.703,34	\$ 8.903,34	\$ 8.903,34	\$ 8.703,34
(-) Gastos Financieros	\$ 340,97	\$ 335,88	\$ 330,76	\$ 325,59	\$ 320,39	\$ 315,14
(=) Utilidad antes de participación a trabajadores	\$ (2.399,63)	\$ (2.394,54)	\$ 8.372,58	\$ 8.577,75	\$ 8.582,96	\$ 8.388,20
(-) 15% Participación a trabajadores	\$ -	\$ -	\$ 1.255,89	\$ 1.286,66	\$ 1.287,44	\$ 1.258,23
(=) Utilidad antes de impuesto a la renta	\$ (2.399,63)	\$ (2.394,54)	\$ 7.116,70	\$ 7.291,09	\$ 7.295,51	\$ 7.129,97
(-) 22% Impuesto a la renta	\$ (527,92)	\$ (526,80)	\$ 1.565,67	\$ 1.604,04	\$ 1.605,01	\$ 1.568,59
(=) UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	\$ (1.871,71)	\$ (1.867,74)	\$ 5.551,02	\$ 5.687,05	\$ 5.690,50	\$ 5.561,38

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 45: proyección de Pérdidas y ganancias

RUBRO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas Totales	\$ 263.088,00	\$ 298.281,28	\$ 338.182,37	\$ 383.421,02	\$ 434.711,25
(-) Costos de Operación	\$ 112.152,25	\$ 119.107,68	\$ 122.764,28	\$ 126.533,15	\$ 130.417,72
(=) Utilidad Bruta en Ventas	\$ 150.935,75	\$ 179.173,60	\$ 215.418,08	\$ 256.887,88	\$ 304.293,54
(-) Gastos en Administración	\$ 65.295,65	\$ 67.507,03	\$ 69.337,54	\$ 68.884,90	\$ 70.829,52
(-) Gastos de Ventas	\$ 12.000,00	\$ 12.368,40	\$ 12.748,11	\$ 13.139,48	\$ 13.542,86
(=) Utilidad antes de impuestos	\$ 73.640,10	\$ 99.298,17	\$ 133.332,44	\$ 174.863,50	\$ 219.921,16
(-) Gastos Financieros	\$ 4.119,11	\$ 3.356,85	\$ 2.518,95	\$ 1.597,88	\$ 585,40
(=) Utilidad antes de participación a trabajadores	\$ 69.520,99	\$ 95.941,32	\$ 130.813,49	\$ 173.265,62	\$ 219.335,76
(-) 15% Participación a trabajadores	\$ 10.428,15	\$ 14.391,20	\$ 19.622,02	\$ 25.989,84	\$ 32.900,36
(=) Utilidad antes de impuesto a la renta	\$ 59.092,84	\$ 81.550,12	\$ 111.191,47	\$ 147.275,78	\$ 186.435,40
(-) 22% Impuesto a la renta	\$ 13.000,42	\$ 17.941,03	\$ 24.462,12	\$ 32.400,67	\$ 41.015,79
(=) UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	\$ 46.092,41	\$ 63.609,09	\$ 86.729,35	\$ 114.875,11	\$ 145.419,61

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 46: balance general anual

ACTIVOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Activos Corrientes					
Caja	\$ 81.411,32	\$ 153.363,00	\$ 250.445,30	\$ 374.967,40	\$ 530.240,79
suministro de oficina	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00
suministros de limpieza	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00
Total Activos Corrientes	\$ 81.911,32	\$ 153.863,00	\$ 250.945,30	\$ 375.467,40	\$ 530.740,79
Activos Fijos					
Terrenos	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00
Edificios	\$ 40.000,00	\$ 40.000,00	\$ 40.000,00	\$ 40.000,00	\$ 40.000,00
Equipos de Oficina	\$ 440,00	\$ 440,00	\$ 440,00	\$ 440,00	\$ 440,00
menaje y utensilios	\$ 9.890,00	\$ 9.890,00	\$ 9.890,00	\$ 9.890,00	\$ 9.890,00
Muebles y Enseres	\$ 7.220,00	\$ 7.220,00	\$ 7.220,00	\$ 7.220,00	\$ 7.220,00
Equipos de Computación	\$ 7.018,00	\$ 7.018,00	\$ 7.018,00	\$ 7.018,00	\$ 7.018,00
Equipos de Producción	\$ 13.881,00	\$ 13.881,00	\$ 13.881,00	\$ 13.881,00	\$ 13.881,00
(-) Depreciación Acumulada	\$ (7.881,53)	\$ (15.763,07)	\$ (23.644,60)	\$ (29.186,80)	\$ (34.729,00)
Total Activos Fijos	\$ 73.567,47	\$ 65.685,93	\$ 57.804,40	\$ 52.262,20	\$ 46.720,00
Activos Diferidos					
Gastos de Constitución	\$ 1.000,00				
(-) Amortización Acumulada	\$ (1.000,00)				
Total Activos Diferidos	\$ -				
TOTAL ACTIVOS	\$ 155.478,79	\$ 219.548,93	\$ 308.749,70	\$ 427.729,60	\$ 577.460,79
PASIVOS					
Pasivos Corrientes					
Cuentas por Pagar	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Participación a Trabajadores por Pagar	\$ 10.428,15	\$ 14.391,20	\$ 19.622,02	\$ 25.989,84	\$ 32.900,36
Impuesto a la Renta por Pagar	\$ 13.000,42	\$ 17.941,03	\$ 24.462,12	\$ 32.400,67	\$ 41.015,79
Total Pasivos Corrientes	\$ 23.428,57	\$ 32.332,22	\$ 44.084,15	\$ 58.390,51	\$ 73.916,15
Pasivo de Largo Plazo					
Préstamo Bancario	\$ 39.138,73	\$ 30.696,13	\$ 21.415,63	\$ 11.214,05	\$ (0,00)
Total Pasivos de Largo Plazo	\$ 39.138,73	\$ 30.696,13	\$ 21.415,63	\$ 11.214,05	\$ (0,00)
TOTAL PASIVOS	\$ 62.567,30	\$ 63.028,36	\$ 65.499,77	\$ 69.604,57	\$ 73.916,15
PATRIMONIO					
Capital Social	\$ 46.819,07	\$ 46.819,07	\$ 46.819,07	\$ 46.819,07	\$ 46.819,07
Utilidad del Ejercicio	\$ 46.092,41	\$ 63.609,09	\$ 86.729,35	\$ 114.875,11	\$ 145.419,61
Utilidades Retenidas	\$ -	\$ 46.092,41	\$ 109.701,51	\$ 196.430,85	\$ 311.305,96
TOTAL PATRIMONIO	\$ 92.911,49	\$ 156.520,58	\$ 243.249,92	\$ 358.125,03	\$ 503.544,64
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	\$ 155.478,79	\$ 219.548,93	\$ 308.749,70	\$ 427.729,60	\$ 577.460,79

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 47: evaluación del proyecto

Inversión inicial	(93,638.14)
Flujo año 1	70,722.18
Flujo año 2	71,951.68
Flujo año 3	97,082.30
Flujo año 4	124,522.10
Flujo año 5	155,273.39

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 48: evaluación financiera

Tasa de descuento	12 %
VAN	\$ 23,008.66
TIR	84 %
B/C	\$ 2.51
Periodo de recuperación	1 año, 4 meses

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 49: punto de equilibrio

					AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
COSTOS FIJOS TOTALES: Gastos Generales					\$ 81.414,76	\$ 83.232,29	\$ 84.604,59	\$ 83.622,26	\$ 84.957,78
COSTOS VARIABLES: Costos de Ventas					\$ 112.152,25	\$ 119.107,68	\$ 122.764,28	\$ 126.533,15	\$ 130.417,72
% COSTOS VARIABLES: Costo de Ventas / Ingresos Totales					42,63%	39,93%	36,30%	33,00%	30,00%
Punto de Equilibrio		=			\$ 141.909,70	\$ 138.561,89	\$ 132.819,78	\$ 124.811,39	\$ 121.369,99

Fuente: elaborado por Robert Moran

Tabla 50: análisis de rentabilidad del proyecto

INDICADOR	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MARGEN BRUTO	27,99%	33,29%	39,43%	45,61%	50,59%
MARGEN NETO	17,52%	21,33%	25,65%	29,96%	33,45%
RETORNO SOBRE ACTIVOS	29,65%	28,97%	28,09%	26,86%	25,18%
RETORNO SOBRE CAPITAL	49,61%	40,64%	35,65%	32,08%	28,88%

Fuente: elaborado por Robert Moran

CONCLUSIONES

Realizado el análisis de la oferta y demanda en la comuna Palmar para el diseño de un restaurante temático, se concluye que los locales que ofrecen servicios gastronómicos no cubren las necesidades alimenticias y de servicios de las personas que los visitan, teniendo deficiencias en infraestructura, atención, entre otros aspectos.

Para poder realizar este trabajo de investigación se hizo uso de fuentes bibliográficas, referentes al tema de interés, como gastronomía, atención al cliente, alimentos y bebidas, marketing, entre otros que aportaron y ayudaron a su desarrollo.

Se utilizó metodología adecuada, se aplicaron encuestas para obtener información de las necesidades y gustos que tienen los consumidores de alimentos y bebidas en la zona de estudio.

La recopilación de todos los datos e información que se tomó de las encuestas y las entrevistas realizadas a personas referentes, ayudo a realizar la propuesta del diseño de un restaurante temático para la comuna Palmar para beneficio de los consumidores de alimentos y bebidas.

RECOMENDACIONES

Se recomienda que se hagan estudios constantes en las diferentes comunas que brindan servicios turísticos, pertenecientes a la provincia de Santa Elena, investigaciones sobre la variedad de ofertas gastronómicas que se explota en la costa ecuatoriana.

Se recomienda realizar monitoreo constante de los locales que ofrecen gastronomía en la comuna Palmar, para aportar a la evolución y mejoras de los establecimientos y de todos los servicios que se ofrecen en este sector.

Se recomienda realizar proyectos de investigación que aporten con la satisfacción de los visitantes de las costas ecuatorianas y que sirvan de atractivos no solo para temporadas vacacionales sino también para toda época del año.

Se recomienda hacer análisis de mercado en las diferentes comunas de la Provincia de Santa Elena, para que se puedan obtener datos que sean de ayuda para el desarrollo de futuros proyectos que aporten al turismo de estas comunas.

Bibliografía

- Amparo Sancho. (2001). Introducción al Turismo. *OMT Organización Mundial del Turismo*, 48-49.
- Bigné, E., & López, D. (2000). *Planificación territorial y comercialización turística*. España: Publicaciones de la Universidad Jaume I.
- Bigné, E., Font, X., & Andreu, L. (2000). *Marketing de destinos turísticos*. Madrid-España: ESIC Edirorial.
- Bucanero, R. E. (20 de 11 de 2016). *Restaurante el Bucanero*. Obtenido de Restaurante el Bucanero: www.elbucanero.com
- Bullón, R. C. (1978). *Planificación del Espacio Turístico*. México: Trillas.
- Cabarcos Novás, N. (2006). *Promoción y Ventas de Servicios Turísticos*. Coruña: Ideaspropias Editorial. Vigo.
- Censos, I. N. (2010). *INEC*. Obtenido de Instituto Nacional de Estadísticas y Censos : <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/home/>
- Cooper, r., Floody, B., & McNeill, G. (2002). *Como iniciar y administrar un restaurante*. Bogota - Colombia: Editorial Norma.
- Crab, e. R. (20 de 11 de 2016). *Restaurante Re Crab*. Obtenido de Restaurante Re Crab: www.redcrab.com
- De Garay, J. (2008). *Filosofía del mercado*. Madrid - España: Plaza y Valdez Editores.
- De Juan, C., De Prado , M., Grey, A., Marcé, P., & Nieto , E. (2006). *Temas de turismo*. Madrid - España: EDINUMEN.

- Díaz , E., Crecente, R., & Álvarez , C. (2004). *Turismo y ordnación del territorio en el municipio de Ribadeo*. España: Ediciones Universidad de Santiago de Compostela.
- Gallego, J. (1998). *Manual práctico de restaurante*. España: Paraninfo.
- Gallegos, J. F. (2012). *Alimentos y Bebidas para Hoteles, Bares y Restaurantes*. Madrid España: Ediciones Paraninfo.
- García Azcona, J., & Martínez Vera, M. I. (2012). *Uso de dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio*. Málaga: INNOVA.
- Gomez, P. (2004). *La cultura escolar en la sociedadneoliberal*. España: Ediciones Moratas S.L.
- González, F. (2014). *Sistema de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante*. España: Editorial Vigo.
- Gronroos, C. (1994). Marketing y Gestión de servicios . En C. Gronroos, *Gestión de los momentos de la verdad y la competencia en los servicios* (pág. 74). Madrid-España : Díaz de Santos S.A.
- José Manuel Castaño . (2005). Psicología Social de los Viajes y del Turismo . *Académico del Departamento de Ciencias Económicas* , 301.
- Juan Manuel Fernández Pacheco y Zúñiga. (22 de junio de 2016). *Real Academia Española*. Obtenido de Real Academia Española RAE: <http://www.rae.es/la-institucion/historia/origenes>
- Madagán Díaz, M., & Rivas Garcías, J. (2012). *Estructura , Economía y Poltía Turística*. Setem Ediciones.
- Marcelino Castillo Nechar. (2007). La investigación y epistemología del turismo: aportes y retos . *Revista Hospitalidade Sao Pablo* , 79-95.

- Mesa Maestra, B. (2012). *Servicio Básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante*. Málaga: INNOVA.
- Montserrat Mota, G. (2012). *Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa*. Madrid: Print Spain.
- MSc. Lourdes María Rigol Madrazo, Dr. C. Reyner Pérez . (2010). La demanda turística: un acercamiento conceptual. *Retos Turísticos*, 29.
- OMT. (2016). *Organización Mundial de Turismo* .
- Palmar, T. (20 de octubre de 2016). *Palmar Ecuador* . Obtenido de Palmar Ecuador : <http://www.palmar-ecuador.com/>
- Pérez De Las Horcas, M. (2003). *La guía del ecoturismo*. Barcelona - España: Editorial AEOS S.A.
- Pezo, P. d. (05 de Noviembre de 2016). La comuna Palmar elaborò natilla gigante para rescatar sus tradiciones. *El Universo*, págs. 1-2.
- Urda Chamizo, E. (2016). *Servicios basicos d alimentos y bebidas y tareasde postservicio en el restaurante*. Madrid - España: Ediciones Paraninfo.
- Vértice, E. (2008). *Marketing Turístico*. España: Print Spain.