



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS
MAESTRÍA DE FINANZAS Y PROYECTOS CORPORATIVOS

“TRABAJO DE TITULACIÓN ESPECIAL”
PARA LA OBTENCIÓN DEL GRADO DE MAGISTER EN FINANZAS Y PROYECTOS
CORPORATIVOS

“CREACIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN Y
COMERCIALIZACION DE COMIDA PARA DIABETICOS EN LA CIUDAD DE
GUAYAQUIL”

AUTOR: CPA. DIANA MAGALI RODRIGUEZ GRANDA
TUTOR: ECON. MARINA MERO FIGUEROA

GUAYAQUIL – ECUADOR
SEPTIEMBRE 2016

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA		
FICHA DE REGISTRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN ESPECIAL		
TÍTULO “CREACIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE COMIDA ESPECIALIZADA PARA DIABÉTICOS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL”		
		REVISORES:
INSTITUCIÓN: Universidad de Guayaquil	FACULTAD: Ciencias Económicas	
CARRERA: Maestría de Finanzas y Proyectos Corporativos		
FECHA DE PUBLICACIÓN: 22-Septiembre-2016	Nº DE PÁGS.: 49	
ÁREA TEMÁTICA: Ciencias Económicas		
PALABRAS CLAVES: Diabetes, Alimentación Nutricional, Dieta.		
<p>RESUMEN: El sector salud no es suficientemente completo en la ciudad de Guayaquil, del cual solo en afectados por la Diabetes requieren de inversión privada para poder lograr mejorar el grado de perjuicio de su enfermedad. Los nutricionistas consideran que hay procesos alimenticios que contribuyen a sobrellevar este problema, pero las personas no se han capacitado al respecto y se vieron de la noche a la mañana afectados por esta enfermedad. Conociendo de esta problemática se pretende lograr brindar un servicio para aquellos que viven buscando alimentos que no afecten su salud y no perturbe a su economía al pedir su alimento diario a un restaurante especializado para la misma.</p>		
Nº DE REGISTRO(en base de datos):	Nº DE CLASIFICACIÓN:	
	Nº	
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):		
ADJUNTO PDF	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
CONTACTO CON AUTOR:	Teléfono:	E-mail:
CONTACTO DE LA INSTITUCIÓN	Nombre:	
	Teléfono:	

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de tutor del estudiante CPA. DIANA MAGALI RODRIGUEZ GRANDA, del Programa de Maestría/Especialidad FINANZAS Y PROYECTOS CORPORATIVOS, nombrado por el Decano de la Facultad de CIENCIAS ECONOMICAS, CERTIFICO: que el estudio de Trabajo de Titulación titulado **CREACIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE COMIDA PARA DIABÉTICOS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**, en opción al grado académico de Magíster (Especialista) en **FINANZAS Y PROYECTOS CORPORATIVOS**, cumple con los requisitos académicos, científicos y formales que establece el Reglamento aprobado para tal efecto.

Atentamente

ECON. MARINA MERO FIGUEROA
TUTOR

Guayaquil, Septiembre de 2016

DEDICATORIA

A mis padres, a mi esposo y a mí misma
ya que todo el trabajo, tiempo y esfuerzo
puesto en este proyecto es invaluable...

AGRADECIMIENTO

Mi eterno agradecimiento a todas las personas que desinteresadamente fueron de gran ayuda en la realización de mi trabajo de mi tesis, mil gracias por sus orientaciones, opiniones y consejos hacia este proyecto.

DECLARACIÓN EXPRESA

“La responsabilidad del contenido de este trabajo de titulación especial, me corresponden exclusivamente; y el patrimonio intelectual de la misma a la UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL”

FIRMA**CPA. DIANA MAGALI RODRIGUEZ GRANDA**

Tabla de contenido

Campo de acción o de investigación:.....	9
Objetivo general:	9
CAPÍTULO I	11
MARCO TEÓRICO	11
Capítulo 2	18
MARCO METODOLÓGICO	18
2.1 Metodología:.....	18
2.2 Métodos:.....	18
2.3 Premisas.....	18
2.4 Universo y muestra	19
2.5 CDIU – Operacionalización de variables	20
2.6 Gestión de datos	20
2.7 Criterios éticos de la investigación.....	21
Capítulo 3	22
RESULTADOS	22
3.1 Antecedentes de la unidad de análisis o población.....	22
3.2 Diagnostico o estudio de campo:.....	22
Capítulo 4	25
DISCUSIÓN	25
4.1 Contrastación empírica:.....	25
4.2 Limitaciones:	26
4.3 Líneas de investigación:	26
4.4 Aspectos relevantes.....	29
Capítulo 5	30
PROPUESTA	30
Conclusiones y recomendaciones	40
Bibliografía	48

CREACIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE COMIDA PARA DIABETICOS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL.

RESUMEN

DULCE DIETA SA, es una empresa ubicada en la ciudad de Guayaquil, sector Norte, específicamente en Sauces 5, que busca generar un nuevo producto que beneficie a la ciudad inicialmente en el sector norte de la urbe, donde se presentan muchos casos de diabetes y no encuentran la solución alimenticia ante su problema, del cual los productos recién preparados y entregados a cada domicilio en su demanda, genera la alternativa de crear una empresa diferente enfocada en la salud de personas que la perdieron hace muchos años y que deben incomodarse en mucho de los casos para lograr conseguir alimento que no les perjudique más por su estado de energía y posición social. El producto garantiza de esta forma calidad, frescura, cumplimiento de las normas sanitarias y precio competitivo en el mercado. Al mismo tiempo DULCE DIETA SA., ofrece y mantiene un programa de difusión de información sobre nutrición especializada para este tipo de problemas, además de generar un tipo de conciencia entre los ciudadanos que padecen de la enfermedad en la ciudad en general. Para alcanzar la meta y los objetivos del plan se puede indicar que ya se cuenta con una infraestructura propia, de la cual solo conlleva a verificar los costos por adecuación, procesos de legalidad para el funcionamiento, material a utilizar y toda la materia prima tanto para la alimentación como, para el debido proceso de traslado de cada plato según el menú al domicilio del cliente.

Palabras Claves: Diabetes, Finanzas, Costos, Marketing, Gestión Estratégica de Negocios.

INTRODUCCIÓN

La intención de DULCE DIETA SA., es introducir en el mercado productos de dieta para personas con diabetes, que permita mejorar la condición de salud y calidad de alimentación de la población. El proyecto consiste en cumplir con los requerimientos nutricionales que esta enfermedad requiere, generando confianza en la empresa y en el producto ofertado, donde el compromiso de la Gerencia General es generar una empresa modelo que al pasar de los días pueda generar bienestar y conciencia sobre el estilo de alimentación en la ciudadanía aquejada por esta contrariedad en la ciudad de Guayaquil.

Delimitación del Problema.

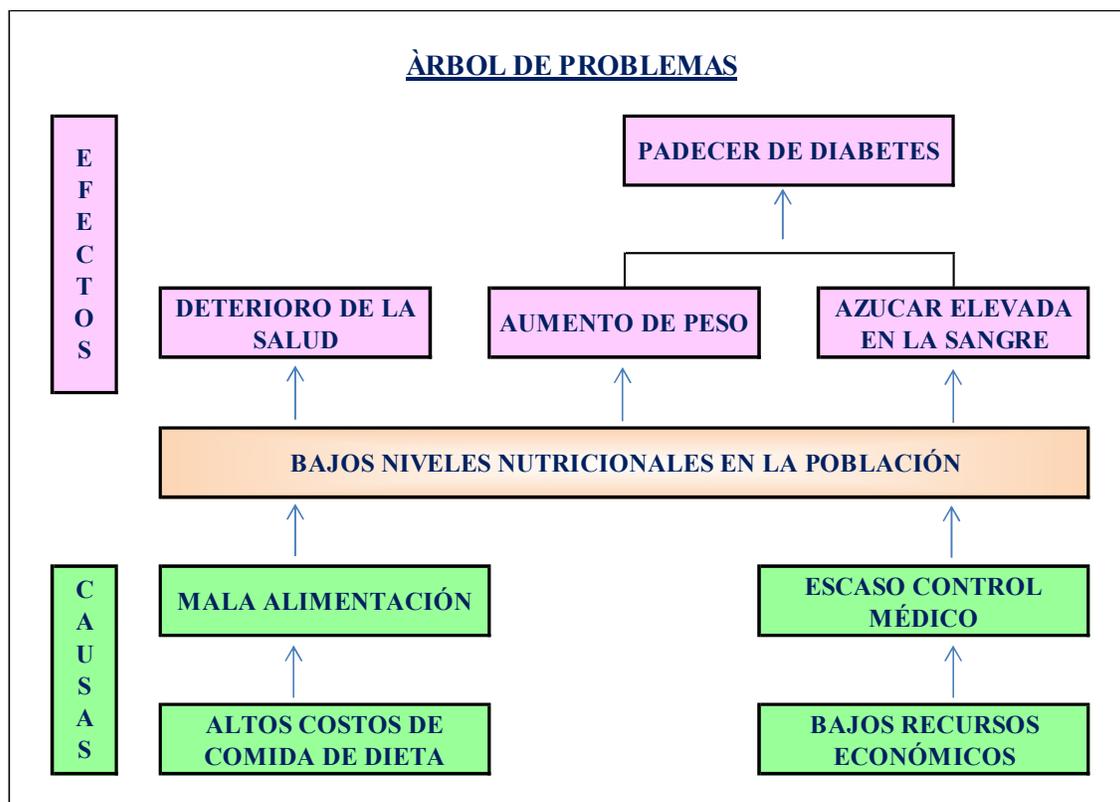


Tabla 1: Árbol de Problemas

Formulación del Problema.

¿Cómo generar la demanda de alimentación especializada para personas con Diabetes en el Norte de la Ciudad de Guayaquil?

Justificación.

En este punto se generará la orientación de tipo nutricional, y poder concebir la idea de generar un negocio que beneficie a las personas que han sido afectadas en su salud por problemas de Diabetes.

Objeto de Estudio.

El objeto de estudio del proyecto corporativo es proponer la creación de una empresa que elabore una dieta alimenticia para diabéticos y las estrategias de comercialización en la ciudad de Guayaquil.

Campo de acción o de investigación:

La comercialización de comida para diabéticos.

Objetivo general:

Crear un negocio dedicado a la preparación de comida dietética para personas que sufren de diabetes y su comercialización en la ciudad de Guayaquil.

Objetivos específicos:

- Establecer parámetros para la creación e instalaciones de la empresa de alimentación especializada para diabéticos en el Norte de Guayaquil.
- Determinar si el proyecto es viable mediante la proyección financiera.

- Diseñar un proyecto para un negocio de comida especializada para diabéticos.

Novedad Científica:

Esta propuesta es de vital importancia pues según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), la segunda causa de mortalidad en los ecuatorianos es la Diabetes, y con esta propuesta se buscará reducir este impacto.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

La Diabetes, es uno de los problemas que afecta en gran parte a la población de Guayaquil, en algunos casos no es solo por la predisposición genética o por la edad, sino también, el alto grado de consumo de alimentos grasos generados por la alimentación rutinaria, a medida que ha pasado el tiempo se incrementa el índice de personas con diabetes en diferentes clases sociales. Esta enfermedad se ha convertido en una epidemia de proporciones alarmantes en la ciudad de Guayaquil, en el que sin importar las condiciones sociales o económicas se ha convertido en un problema de salud. Según el Ministerio de Salud Pública del Ecuador (MSP), la Diabetes es la primera causa de muerte en el país según estadísticas del INEC en el año 2011. (MSP, 2016).

En Guayaquil a pesar de que este problema afecta a muchas clases sociales y familias completas, aun no se toma conciencia del cuidado de la salud, la cual debería empezar por la alimentación, un adecuado control médico y estrategias de autocuidado para mantener un buen estado de salud. Actualmente, las personas que padecen de diabetes deben cumplir dietas especiales con el fin de aliviar su estado de salud y mejorar su condición de vida. Sin embargo, no todas las personas de esta ciudad tienen la facilidad de poder cumplir con las exigencias alimenticias que conlleva a un estilo sano de alimentación que requiere cada paciente en el sistema nutricional según el grado de afectación de su propia enfermedad. Siendo los principales obstáculos: la falta de disciplina para seguir una dieta, la falta de tiempo y desconocimiento en la preparación en sus propios hogares de este tipo de comidas y bajo la tentación de muchos otros alimentos que perjudican el sistema alimentario de cada

integrante de la familiar y esto ha ido en incremento a través del tiempo. Cabe indicar que no existen muchas empresas que cubran esta necesidad. (AMARU, 2010).

1.1 Teorías Generales

De acuerdo a los estudios médicos La Diabetes es producto de los azúcares elevados en la sangre porque no hay suficiente insulina debido a fallas en el Páncreas. Existen dos tipos de diabetes: Diabetes tipo I, la cual se presenta en edad infantil por predisposición genética y la Diabetes tipo II que se presenta en personas de edad adulta ocasionada por un estilo de vida incorrecto. (TOMAS, 2014).

La Diabetes es una importante amenaza para la salud pública mundial, que se está agravando muy deprisa y afecta en mayor medida a los adultos en los países de ingresos bajos y medios, pudiendo nombrar algunos países de América Latina entre los cuales tenemos a Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, El Salvador, Brasil y otros.

El perfil epidemiológico en América Latina, ha sufrido cambios significativos en las últimas décadas; así como viejos problemas de salud pública se han resuelto, han surgido nuevos problemas y otros más viejos han resurgido. En los próximos 10 años se espera que las muertes por enfermedades crónicas aumenten en un 17%, y lo más alarmante, es que las muertes debido a la diabetes aumentarán en más de un 80%. El número estimado de casos de diabetes en América Latina fue de 13.3 millones en el año 2000, una cifra que se espera aumente a 32.9 millones para el año 2030 (más del doble de casos), como consecuencia del envejecimiento de la población y de la urbanización.

La Dirección Provincial del Ministerio de Salud del Ecuador, indicó que en el 2011, de los 47.627 casos de diabetes registrados a nivel del Guayas, únicamente 632 pertenecen a individuos de entre 0 y 19 años. Mientras tanto, en lo que va de enero a mayo del 2012, de los

14.580 pacientes contabilizados por la institución, apenas 223 pertenecen a los casos infantiles. (INEC, Estadísticas de Mortalidad en Ecuador, 2015).

Durante las últimas décadas el aporte de la epidemiología a través de la estandarización de los métodos, las definiciones y la colaboración internacional, ha permitido una mejor estimación de la incidencia y prevalencia de la diabetes mellitus (DM), en la infancia y la adolescencia, así como la detección de probables factores de riesgo para los distintos tipos de la enfermedad, lo que orientaría al desarrollo de medidas preventivas y terapéuticas, y la mayor comprensión de la magnitud del problema. Se ha observado un aumento global y amplias diferencias entre distintas regiones en la incidencia de la diabetes tipo I (DM1), al igual que un incremento en la frecuencia de la diabetes tipo II (DM2) en ciertas etnias asociado a un aumento de la obesidad. (LIDMAN, 2014).

1.2 Teorías Sustantivas

En todo proceso de deterioro de salud por cualquier tipo de afectación se prohíben los alimentos rutinarios y se generan recetas para concebir la idea de una dieta diaria, hasta recuperar la salud nuevamente o generar un hábito alimenticio en base a no caer nuevamente en el problema de salud. De esta forma las restricciones de salud en base al tipo de alimentación en pacientes se tornan rigurosas, de los cuales en pacientes con diabetes deben evitar a todo momento consumir alimentos de altos niveles de azúcares y de otros que contengan demasiada grasa ya sean líquidas o en masa.

Ésta también se genera por el sedentarismo, la obesidad y la ingesta de alimentos altos en grasa y azúcares, ya que el consumidor normal tiende a tomar acciones poco saludables que en algún momento generan este tipo de enfermedad, además muy poca parte de la población de esta ciudad se dedica a la actividad física antes o después de su actividad

laboral. El conjunto de todos estos desordenes ha conllevado a muchos a enfrascarse en una habitación empeorando su salud y otros a ser hospitalizados.

En Guayaquil, es difícil encontrar un tipo de servicio completo dirigido a la población afectada por este problema, se entiende que la idea de empresa de servicios de alimentación especializada para diabéticos sería la solución para aquellos que no pueden continuar con una vida normal, y en algunos casos para los que no tienen una planificación de tiempo por sus múltiples actividades laborales, para buscar o generar la preparación de sus propios alimentos. Más complicado aún, cuando se conoce a profundidad que se debe ser responsables y cumplir con su dieta diaria de manera estricta y obligatoria para que la salud no se agrave mucho más. (FRAUL, 2014).

Ésta ciudad es bastante extensa y en todo su territorio hay una gran población que padece de diabetes, lo que permite que la empresa se pueda constituir y generar condiciones de alimentación para mejorar sus hábitos de vida. Acorde a estos parámetros, aun con la enfermedad, la ciudadanía no puede dejar de resistirse en comer algún tipo de golosina o alimento prohibido ante su situación de salud, esto porque según la población encuestada se siente excluida de la oferta de los múltiples centros de alimentación variada en la ciudad, debido a que no encuentran empresas o restaurantes especializados para su tipo de comida diferenciada, un claro ejemplo es en el caso de vegetarianos, mientras consumen sus alimentos en casa no es problema alguno, pero una vez en las calles de la ciudad, deben modificar los menús de los restaurantes, y aun así, con modificaciones no generan seguridades de que dichos alimentos sean preparados con aceites de calidad, todo lo contrario estos centros, utilizan aceites de mala calidad para abaratar los costos y reunir mayores réditos por venta de sus productos y otros caso es el exceso de sal. (FERNANDEZ, 2013).

En este punto el servicio de alimentación especializada para diabéticos en el norte de Guayaquil es un tipo de oportunidad primordial, ya que todos los elementos (hornos, estufas,

vajilla, ollas y demás enseres) tienen un costo elevado. Sin embargo, para efectos del estudio financiero, se resta la cantidad de vajilla y demás enseres, ya que se cuenta con los mismos, y se prioriza en otras herramientas que se consideren necesarias para poder ejecutar el servicio y a su vez generar seguridad alimentaria, calidad y frescura del producto en sus diferentes preparaciones según el menú elegido por el cliente. (HERNANDEZ, 2014).

La autora, en su capacidad profesional, se establece metas y objetivos para considerar la idea de la empresa, de esta forma la creación de una empresa de servicio de alimentación especializada para diabéticos, conlleva a afrontar uno de los mayores retos que un profesional pueda sostener hoy en día, ya que para lograr este tipo de metas se debe incursionar en la aplicación de sapiencias adquiridas para poder concebir este fin, para así poder generar rentabilidad como idea de negocio y generar un tipo de producto y servicio que no pueda ser afectado por la competencia desleal, además de generar un tipo de aporte al sector de educación superior, donde las economías sustanciales se derivan del tipo de micro o pequeña empresa a crearse y como estas pueden además aportar al país con réditos, generar plazas laborales y un servicio de calidad y calidez. (HUETE, 2014)

1.3 Referentes Empíricos

La Diabetes es un problema de salud que prevalece en mayor instancia en el mundo donde la economía es estable y se genera entre el 85% y 95%, aumentando estas cifras en países de medio y bajos ingresos. Se considera como una enfermedad común y un perjuicio social en el globo terráqueo poblado. Este problema de salud ha crecido sustancialmente porque la ciudadanía en todo el mundo ha disminuido factores tales como: Inactividad física, edad avanzada, fusión de culturas y toma de sus hábitos, alimentación poco común de mal proceder y nutrición. Se estima que existen aproximadamente 382 millones de personas en el

mundo con diabetes, siendo los más frecuentes las personas entre los 40 y 59 años de edad. (HAN CHO, 2013).

En base al tipo de problema de salud generado, los ciudadanos de Guayaquil que ahora tienen Diabetes, generan en muchos centros de salud interminables turnos y en otros casos donde hay poder económico y facilidades de ser atendidos en un centro especializado con altos costos de dinero, que en un largo periodo comienza a afectar cualquier nivel económico o clase social en Guayaquil y el Ecuador. Según el INEC en Ecuador hasta el 2015 se ha generado 5.936 defunciones, siendo la causa principal la diabetes en las mujeres con 3.425 casos (INEC, Estadísticas de Mortalidad en Ecuador, 2015)

En base a la idea de negocio, se pretende lograr que las personas que padecen de diabetes, cumplan con sus dietas especiales con el fin de aliviar su estado de salud, entre estos puntos, la misión principal de DULCE DIETA S.A., es generar alimentación saludable en las personas con afectación tipo diabetes. Así la misión cumplirá a través de la preparación de platos ajustados a los requerimientos médicos y nutricionales de cada cliente entregados inmediatamente en el domicilio. (GARCÍA-LOMAS O. L., 2015). Dentro de estas características se generan las siguientes observaciones:

- Preparación de platos ricos y equilibrados.
- Cumplimiento de los requerimientos alimenticios de cada cliente.
- Distribución y Entrega de cada pedido de forma eficaz y eficiente, en horario puntual según coordinación con el cliente.
- Calidad en materia prima (ingredientes) utilizados en la preparación de cada pedido.
- Presentación tipo Gourmet y de atracción en cada plato preparado y entregado al cliente.
- Calidad y calidez en el servicio prestado a cada cliente.

Entre el menú de los platos escogidos, por la empresa, estos fueron tomados de especial forma del libro “Cocinando para latinos con diabetes”, editado y creado por la Asociación Americana de Diabetes, sin embargo, DULCE DIETA S.A., dentro de sus planes pretende lograr una variedad de platos fuera del contexto expuesto por libro a través de cada requerimiento por el tipo de profundidad y mayor complejidad que padece el cliente y así no producir un tipo de alimentación rutinaria en el servicio. La diferencia entre los platos por cada requerimiento se basa en la experta Nutricionista especializada en alimentación para diabéticos, aunque los platos son generados de fuentes confiables especializadas en Diabetología, absolutamente todos los platos seleccionados y ofrecidos por DULCE DIETA, deberán ser validados por la nutricionista profesional socia de la empresa, para poder generar la operación en el proceso de producción y distribución acorde a cada pedido.



Ilustración 1: Desayuno de Dieta



Ilustración 2: Almuerzo de Dieta

Capítulo 2

MARCO METODOLÓGICO

2.1 Metodología:

La investigación propuesta se realizará bajo una Investigación Descriptiva y Cuantitativa.

El instrumento a utilizar son encuestas y fuentes secundarias de información a través de estudio de informes y reportes de fuentes abiertas en instituciones gubernamentales, que el Estado permite acceder como son: Ministerio de Salud, Superintendencia de Compañías, Servicio de Rentas Internas, Cámara de Comercio de Guayaquil.

2.2 Métodos:

- **Método Exploratorio.**- Permitirá la intervención de la investigación en la indagación previa en el área de estudio, conlleva a verificar cual es el tipo de diabetes más común entre los afectados por esta enfermedad, y así tomar la decisión de profundizar sus conocimientos y buscar la mejor alternativa al problema de alimentación en el Norte de Guayaquil para el sector diabético.
- **Método inductivo.**- A través de una extensa búsqueda de personas afectadas con este problema, siendo muchas de ellas las que indicaron de forma directa su enfermedad, facilitando la inducción del proyecto en su conocimiento.

2.3 Premisas

El sistema de alimentación de un país se ha tornado para muchos como la alternativa que genera la demanda de todo tipo de comida, siendo gran parte de ellas las que perjudican a la salud del consumidor, y es aquí donde la vida de consumos excesivos tanto de comida

chatarra y golosinas de todo tipo, con el paso del tiempo generan muchos problemas de salud entre ellos la diabetes. Por tal razón diseñar una empresa dedicada a la producción y comercialización de comida especializada para diabéticos, es lo que hace del plan un proyecto con visión futurista y un servicio especializado y dirigido a personas con diabetes en el Norte de Guayaquil.

2.4 Universo y muestra

Se estima que en la ciudad de Guayaquil hay más de 50.000 personas con problemas de diabetes, sin embargo la muestra fue de 133 personas con afección de Diabetes.

Fórmula Muestra:
$$n = \frac{z_{\alpha/2}^2 (pq)}{e^2}$$

Nomenclatura:

n: Tamaño de la muestra

$z_{\alpha/2}^2$: 1.96^2 (confianza del 95%)

P = simetría esperada (50%)

q = simetría de fracaso (50%)

d = error (5%)

$$n = \frac{z_{\alpha/2}^2 (\hat{p}\hat{q})}{e^2} = \frac{1.96^2 (0.905)(0.095)}{0.05^2} = 132.11 \approx 133$$

2.5 CDIU – Operacionalización de variables

CUADRO CDIU: OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES							
VARIABLES	DEFINICION CONCEPTUAL	DEFINICION OPERATIVA	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS O PREGUNTAS	INSTRUMENTOS	TECNICA
VARIABLE INDEPENDIENTE: DIABETES MELLITUS II	Desajustes en la salud debido a que el cuerpo humano no produce suficientes cantidades de insulina o también por que la insulina producida no funciona de manera apropiada.	La mala forma de alimentarse el ser humano desde los inicios de su vida a través de los años hace que se degeneren los órganos del cuerpo que segregan sustancias beneficiosas en este caso el páncreas y llega un momento en que se hace manifiesta la falta de producción o calidad de insulina.	Poco o nulo control en la alimentación por la falta de conocimiento en nutrición alimenticia	Situación por pérdida de salud, ante mala alimentación y escasa actividad física.	¿Cual es su edad?	ENCUESTA	CUESTIONARIO
			Falta de cultura en lo concerniente a realizar actividades físicas o también llamado ejercicios		¿Cual es su genero?	ENCUESTA	CUESTIONARIO
					¿Conoce sitios dentro de la ciudad donde consiga una dieta especializada para diabéticos?	ENCUESTA	CUESTIONARIO
VARIABLE DEPENDIENTE: SERVICIO DE ALIMENTACION ESPECIALIZADO PARA DIABETICOS EN EL NORTE DE GUAYAQUIL	La salud de las personas mejoraría si existiera un servicio de alimentación especializado para Diabéticos al Norte de Guayaquil	Comida especializada para diabéticos, elaborado bajo supervisión y coordinación de una nutricionistas especializada en tratar problemas de diabetes. Del cual beneficia a la ciudadanía del Norte de Guayaquil como primer etapa del proyecto	La no existencia de lugar especializado para alimentación de personas con este tipo de enfermedad en la zona norte de Guayaquil	Normativa legal.	¿Cuales son las normativas para abrir una empresa?		
				Constitución de Empresa en la Supercia.	¿Como constituir una empresa?		
				Uso legal del permiso del Ministerio de Salud.	¿Como obtener el permiso del MSP?		
				Registro SRI	¿Cuáles son los pasos para registrarse en SRI		
				Registro mercantil en la cámara de comercio de Guayaquil.	¿Cual es el proceso para pertenecer a la Cámara de Comercio de Guayaquil y pasos para estar inscritos en el Registrador Mercantil?		

Tabla 2 CDIU OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

2.6 Gestión de datos

La fuente de información de datos para este trabajo es la Observación, ya que esta es una excelente herramienta al momento de analizar una variable.

2.7 Criterios éticos de la investigación

Se tomó una muestra y de la derivación de la encuesta se genera un documento donde se exponen preguntas orientadas a contextualizar el tema de estudio, las preguntas son cerradas del cual una vez obtenido los resultados estos ocasionan la tabulación de información expresada en el índice del documento.

<h1 style="text-align: center;">ANALISIS</h1> <h1 style="text-align: center;">FODA</h1>	FORTALEZAS F1.- Ser una empresa nueva, innovadora, con un nuevo concepto de coma saludable de forma rica y divertida. F2.- DULCE DIETA ofrece distintas alternativas de menú de comida de dieta para diabéticos. F3.- La empresa esta ubicada en un sector de fácil acceso para los clientes y de agilidad para la entrega de los pedidos a domicilio en transporte propio. F4.- La preparación de los platos es bajo conocimiento de una nutricionista especializada para diabéticos. F5.- Usar ingredientes de alta calidad, para cumplir con altos estándares de calidad en manipulación y preparación de alimentos.	DEBILIDADES D1.- Ser nuevos en el mercado y no tener experiencia como empresa en el sector de restaurantes. D2.- Que el servicio a domicilio no sea eficaz dada la contrariedad de trafico en horas pico en esta ciudad. D3.- Se requiere una inversión económica para la puesta en marcha del proyecto, los cuales en este momento son limitados. D4.- Disponemos de todos los implementos necesarios para cocinar, pero las instalaciones necesitan ciertas adecuaciones para su funcionamiento. D5.- No se tienen cifras sólidas sobre la diabetes en la ciudad de Guayaquil.
OPORTUNIDADES O1.- Las cifras de diabetes en Ecuador crecen día a día, debido a los malos hábitos de alimentación que tiene la gente. O2.- Los servicios de DULCE DIETA S.A. tambien son para personas que sufren de hipertensión, obesidad y otros pues tienen necesidades de alimentarse saludablemente. O3.- La OMS cada día se interesa más por fomentar la importancia de la sana alimentación y la nutrición en la población diabética. O4.- El mercado de alimentación especializada de salud aún está sin explorar y no existe una oferta que logre satisfacer la demanda total de personas para mejorar sus condiciones. O5.- Las nuevas tendencias alimenticias, y ofrecen una mayor cantidad de alimentos óptimos que serán utilizados para recetas más nutritivas y saludables.	F - O Realizaremos atencion personalizada a nuestros clientes mediante la asesoria de nuestra nutricionista Realizaremos campañas de información nutricional y como influye en el mejoramiento de la salud para inculcar la cultura alimenticia en nuestros clientes	D - O Ingresar al mercado de restaurantes con comida de dieta novedosa y rica Buscar la forma de llegar al cliente mediante la publicidad El servicio a domicilio se realizara mediante vehiculo de rapido acceso
AMENAZAS A1.- Competencia generalizada. Es decir, se compite con todos los restaurantes sin importar el tipo de comida, ni la zona geográfica en la que se encuentren. A2.- La población diabética debe comer en porciones muy pequeñas, por ende los clientes crean que el tamaño del almuerzo no justifique el precio pagado. A3.- Aún no está consolidada la cultura nutricional, en los últimos años a diferencia de otros países las cifras aún son muy bajas. A4.- La situación económica del país, genera incertidumbre en los ciudadanos por no poder pagar el servicio. A5.- El aumento del precio de los alimentos puede ser una amenaza para mantener los precios competitivos de los platos y tener costos razonable de materia prima.	F - A Ingresar a competir en el mercado como comida de dieta especializada con precios razonables Inculcar la cultura alimenticia mediante folletos de información y como influye esto en la mejoría de la salud	D - A Cubriremos las adecuaciones necesarias con los primeros ingresos por servicio a domicilio Se solicitará un pequeño préstamo de ser necesario para terminar las adecuaciones

Tabla 3 ANALISIS FODA

Capítulo 3

RESULTADOS

3.1 Antecedentes de la unidad de análisis o población

Para el desarrollo de esta encuesta se contó con la información proporcionada por 133 personas con problemas de diabetes en el Norte de Guayaquil, de los cuales se establecen preguntas abiertas y cerradas. Por lo cual se presenta la encuesta de la siguiente forma: Tabulación de Encuestas.

3.2 Diagnostico o estudio de campo:

De acuerdo a la encuesta realizada a 133 personas se pudo determinar que a manera global contamos con el 79.7% de personas económicamente activa, siendo el 58.65% se encuentra trabajando, el 13.53% son personas que reciben una pensión, el 7.52% son personas que trabajan de manera independiente, el 9.02% son estudiantes y el 11.28% pertenece a la parte de desempleados. (Ver gráfico 1, pregunta 1)

Se pudo verificar que la mayor parte de los afectados son del sexo femenino, siendo el 54.9% mujeres y el 45.1% hombres. (Ver gráfico 2, pregunta 2)

Se comprobó que el rango de edades que padecen de esta enfermedad está distribuido así: de los 20 a 30 años el 12.03%; los 31 a 45 años el 18.80%; de 46 a 60 años el 49.62%; y de 61 años en adelante el 19.55%, lo que implica que la clientela para la empresa en su mayoría serian adultos después de los 30 años, algo que sostiene el diseño de la empresa por su actividad económica generada a través del servicio ofertado bajo la demanda adquirida. (Ver gráfico 3, pregunta 3).

Bajo las restricciones generadas a las ciudadanía intervenida, está en evitar azúcares se limita al 4.51%, evitar harinas o productos que generen mucha cantidad de carbohidratos en 3.01%, a evitar el consumo de grasas saturadas en 3.01%, y el 89.47% a evitar todas las anteriores, por lo que el diseño de la empresa en el servicio prestado, debe tomar especial atención a este tipo de problemas que es perjudicial y la ciudadanía afectada no sabe qué hacer. (Ver gráfico 4, pregunta 4)

El 75.00% de las personas respondieron que es muy difícil someterse a las estrictas dietas para controlar la diabetes. Esta información es conveniente para DULCE DIETA pues su principal accionar se enfocará en ofrecer servicios de alimentación variada y deliciosa siendo de dieta. (Ver gráfico 5, pregunta 5).

En esta pregunta tenemos que el 63.16% de los encuestados no pueden cumplir con las exigencias que conlleva mantener un estilo de vida saludable. Por falta de tiempo para preparar sus comidas 11.26%, por falta de conocimiento en la preparación de una dieta de tipo balanceada 10.55%, el 9.76% no conocen restaurantes con menú dietético y el 5.27% no tiene disciplina para regirse a una dieta. (Ver gráfico 6, pregunta 6)

Aquí podemos notar que el 50.38% de los encuestados no conocen algún restaurante que sea especializado en la preparación de comida dietética, entrando aquí con fuerza en la propuesta que se ofrece brindando una alternativa de alimentación, mientras la otra parte de los encuestados o sea el 49.62% contestaron que si conocen, pero al preguntarles cuál era el restaurante? casi nadie respondió la pregunta y solo se limitaron a contestar que son sitios irregulares en la atención, volviéndose discontinuo el tipo de alimentación saludable. (Ver gráfico 7, pregunta 7)

Analizando la pregunta y respuestas brindadas por los encuestados podemos sintetizar que el 54.14% almuerzan fuera de sus hogares siendo esto clave para indicarnos que existe

una oportunidad de negocio, el 27.06% ocasionalmente toman el almuerzo fuera de su casa y por último el 18.80% asegura que jamás come fuera de ella. (Ver gráfico 8, pregunta 8)

El 42.86% de los encuestados, respondió que están dispuesto a adquirir el servicio, esto se podría considerar una minoría sin embargo debemos de tomar en cuenta que del universo que estamos analizando en número de participantes son muchos es por esto que es un porcentaje digno de tomar a consideración. (Ver gráfico 9, pregunta 9)

Podemos concluir que los resultados de la pregunta 10 son alentadores a la propuesta del servicio, debido a que el 46.00% estarían dispuestos a comenzar una alimentación balanceada de 1 a 3 veces por semana, el 41.00% de 4 a 6 veces por semana y solo el 13.00% lo haría diariamente. Se entiende que en un principio es difícil entrar de lleno a una dieta pero se espera que la gente que toma la dieta balanceada migre a almorzar de manera saludable de 4 a 6 veces, haciéndoles concientizar en los beneficios de aquello y porque no llegar? hasta una dieta diaria mediante la adquisición de nuevos hábitos alimenticios. (Ver gráfico 10, pregunta 10)

Capítulo 4

DISCUSIÓN

4.1 Contrastación empírica:

De acuerdo a nuestra observación ya sea mediante la encuesta tomada y la información pública que existe sobre la baja calidad nutricional en nuestro entorno, podemos identificar cual sería el tipo de oportunidades y amenazas de DULCE DIETA S.A. en Guayaquil.

Como una empresa nueva e innovadora con nuevos conceptos de alimentación lograremos llegar a la población con problemas de salud y en necesidad de mejorar su alimentación. Adicional a esto se realizara una campaña cultural de la mejor forma de alimentarnos y la forma apropiada de consumir los alimentos que ayudan a mejorar nuestra salud independientemente de tener una enfermedad. También contaremos con el servicio a domicilio para aquellas personas que por cuestión de tiempo no pueden visitar un restaurant. Sin embargo dentro de estos objetivos nos encontramos con ciertas amenazas que se presentan al momento como son la competencia de negocios de alimentación contraria a la que proponemos y que tienen acaparada la mayoría de la población.

No poseemos una cifra sólida sobre la población con este tipo de problemas alimenticios, y no tenemos una experiencia en este mercado, pero contaremos con la asesoría de una nutricionista que nos facilite la información necesaria para llegar a las personas que requieren cambiar sus hábitos alimenticios.

Las condiciones económicas en el país son una incertidumbre pues de esto depende los costos de materia prima, distribución y por ende los precios de venta.

4.2 Limitaciones:

DULCE DIETA S.A. genera un tipo de fortalezas, que mantienen un nivel de control sustancial en base a generar competencia y reforzar sus parámetros de marketing que otras empresas no cuentan. Analizando todo lo descrito anteriormente podemos notar que el plus base para el óptimo desempeño de la empresa es el servicio puerta a puerta llegando a la dirección que indique el cliente por lo tanto podemos concluir en que el fuerte de la empresa que hará crecer la misma será el servicio, de esta manera se podrá satisfacer las necesidades del consumidor de comida especial para diabéticos.

4.3 Líneas de investigación:

Considerando el giro de negocio, el mayor esfuerzo está en la *Fuerza de Ventas*, por lo que generar la intención de compra en el segmento de mercado será lo primordial. De esta manera, los atributos del producto que se enfatizarán en la venta serán: calidad, precio, y servicio. En cuanto a la calidad se dará el máximo cuidado desde la selección de la materia prima, insumos y personal de cocina, hasta la entrega del producto. El precio será igualmente un atributo que genere interés ya que se establecerá un precio bajo. El servicio que se dará será de excelencia por lo que se tendrá cordialidad, atención, y agilidad.

Precio: Mediante el sistema estratégico se podrá generar un tipo de precios concordante con la calidad del servicio ofertado, del cual se clasifica y se prepara el alimento según el poder adquisitivo del cliente, en el pago todo se refiere a los recurrentes electrónicos y por pago en efectivo y transferencias según modismos del cliente, del cual la principal oferta es que en la frecuencia del consumo del producto el cliente recibe descuentos como beneficio por su lealtad ante la empresa.

Plaza: EL tipo de producto ofertado se genera en el Norte de la ciudad de Guayaquil, donde se identifican múltiples problemas ocasionados por la diabetes, del cual la estrategia de plaza es brindar un buen producto de calidad y porque no de calidez en el servicio ganado terreno en el sector donde se desenvolverá en primera instancia el negocio, al no prestar un servicio y calidad como el ya mencionado haría que la relación comercial se deteriore en perjuicio de la vida útil del negocio.

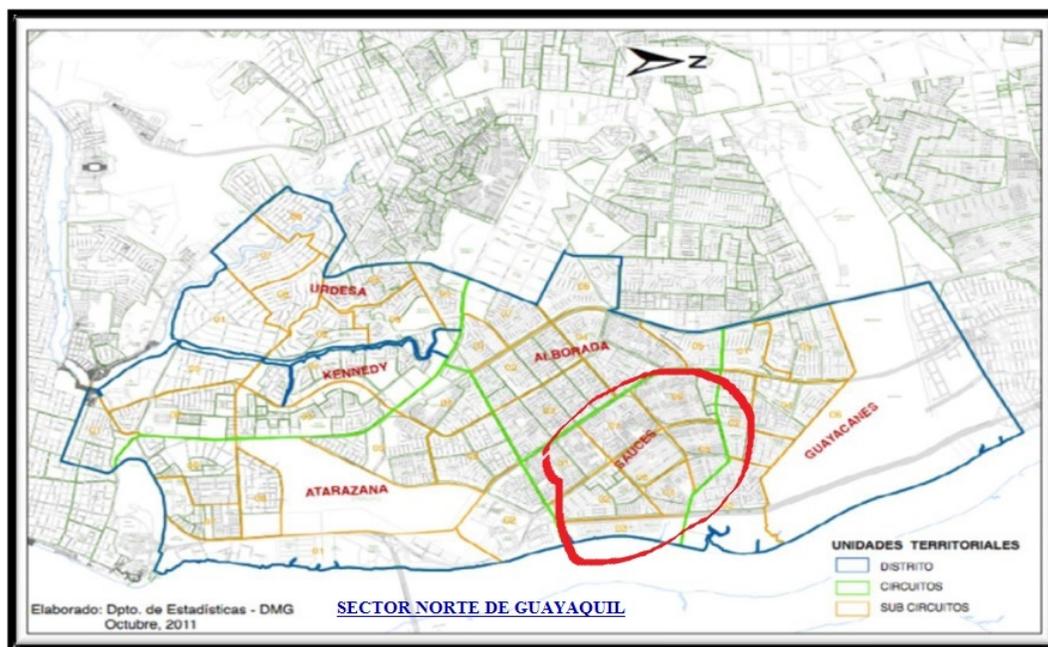


Ilustración 3: Mapa Sector Norte de Guayaquil

Publicidad: Dentro del grupo de estrategias, se utilizan varios aspectos de promoción de la empresa entre estos:

- a) Hojas volantes en gimnasios, avenidas principales de la ciudad y empresas.
- b) Publicaciones en los periódicos de mayor circulación de la ciudad.
- c) Anuncios en radios.

d) Utilización del sistema de mensajería por mails y redes sociales.

4.- Carnes y Huevos

0 gramos de Hidratos de Carbono
Una porción del tamaño de la palma de la mano



Pescado Pollo o Pavo Huevos Carnes

Recomendación: Consumir las carnes al horno, a la plancha, a la parrilla o al vapor. (evitar las frituras).

Guías Alimentarias

ALIMENTOS NO RECOMENDADOS

Azúcar Tostas Mermeladas Galletas con Manteca
Miel Hobos Bebidas con azúcar relleno Mayonesa
Manjar Dulces con azúcar Chocobates Embutidos
Láche Carne de
condensada cerdo

ALIMENTOS DE USO LIBRE

Ajo Ají Vinagre Perejil Ralladuras de
Pimiento Cilantro Mostaza Vainilla sin azúcar Limón o naranja
Comino Canela Orégano Laurel Nuez moscada

CONDIMENTOS

BEBIDAS FRIAS O CALIENTES

Agu mineral Té, Café Jugos
Bebidas Infusiones de hierbas sin azúcar
sin azúcar Consumir desgrasado Verba mate

Guías Alimentarias

Consuma diferentes alimentos durante el día según los niveles de la pirámide alimentaria.

Aumente el consumo de verduras, frutas y legumbres según su condición.

Use de preferencia aceites vegetales, especialmente aceite de oliva, aceitunas, paños y a la vez reduzca el consumo de grasa animal.

Limite el consumo de carnes rojas.

Prefiera el consumo de carne de pescado, aves sin piel y mariscos.

Consuma productos lácteos de bajo contenido graso.

Reduzca el consumo de sal.

Modere o suprima el azúcar y sus derivados.

Lea siempre la información nutricional.

SECUCENCIA DE CONDUCTA ALIMENTARIA SANA:
Deposite los cubiertos en la mesa entre bocado y bocado.

Tome conciencia de la masticación entre bocado y bocado.

Interrumpa la ingesta por unos minutos dedicándolos a conversar.

Disminuya la cantidad de alimento por bocado.

Coma una pequeña cantidad de comida por vez.

5.- Leche y Derivados

10 gramos de Hidratos de Carbono (Sin Hidratos de Carbono).



1 taza de leche líquida equivale a: Tres cucharadas soperas de leche en polvo o un yoghurt natural dietético. La porción de quesoillo o queso fresco es equivalente al tamaño de una caja de fósforos.

6.- Alimentos Grasos

Frutos: 5 gramos de Hidratos de Carbono



Palta 1/2 Unid. Maní o Almendra 26 Uds. Nueces 5 Uds. Aceitunas 8 Uds.

Aceite y margarina: 0 gramos de Hidratos de Carbono



Margarina 1 cucharada de té Aceite 1 cucharada de té

Ejemplo de Alimentación para un Día

Tiempo de Comida	Porción es Permítidas Diariamente por Grupo de Alimentos	Ejemplos
Desayuno Hora: _____	<input type="checkbox"/> Lácteos <input type="checkbox"/> Pan o galletitas <input type="checkbox"/> Asegados <input type="checkbox"/> Margarina diet	
Colación Hora: _____		
Almuerzo Hora: _____	<input type="checkbox"/> Carnes <input type="checkbox"/> Verduras (libres) <input type="checkbox"/> Cereales y legumbres <input type="checkbox"/> Aceite, alimentos grasos <input type="checkbox"/> Frutas	
Once Hora: _____	<input type="checkbox"/> Lácteos <input type="checkbox"/> Pan o galletitas <input type="checkbox"/> Asegados <input type="checkbox"/> Margarina diet	
Cena Hora: _____	<input type="checkbox"/> Carnes <input type="checkbox"/> Verduras (libres) <input type="checkbox"/> Cereales y legumbres <input type="checkbox"/> Aceite, alimentos grasos <input type="checkbox"/> Frutas	
Alimentos Libres Hora: _____		

Consume cualquier alimento con cubierto.

GUÍA PARA COMER EN UN RESTAURANT
Solicite de inmediato un consumé o una bebida light o una ensalada.

Tome iberación junto a quién le ayudará a comer menos.

Lleve por su cuenta 10 aceitunas o 20 almendras.

Si es cena nocturna siempre pida carnes a la plancha y ensaladas verdes.

En lugar de postre pida fruta natural o un café con sacarina.

...Y QUE PASA CON EL ALCOHOL:
Al beber, hágalo con precaución y siempre acompañado.

El beber alcohol sin haber comido puede ser causal de hipoglucemia.

Limite la ingesta de alcohol a 1 o 2 tragos.

Un trago equivale a: 350 cc de cerveza, (1 lata), 140 cc de vino, 50 cc de licor de estildado. C/u tiene 15 gramos de alcohol y 80 Kcalorías.

Si va a beber, debe incluir alimentos que contengan Hidratos de Carbono a lo largo de la ingesta de alcohol.

Chequeé sus niveles de glicemia cuando beba alcohol.

Ilustración 4: Folleto con información nutricional para Diabéticos

Demanda: Al constatar el tipo de problema que se maneja dentro del sistema convencional a cargo del grupo humano requirente de comida especializada, conlleva a la investigadora al verificación de cuantos clientes podrían ser parte de la empresa, ya que no todos cuentan con el mismo entusiasmo y así definir el sistema de costos para poder generar la demanda del producto.

4.4 Aspectos relevantes.

Como aspectos relevantes en nuestra encuesta la mitad de las personas, no tiene conocimiento de sitios o lugares especializados para poder degustar de este tipo de comida acorde a su enfermedad, siendo el principal eje el que la ciudadanía afectada por este problema de salud, requiere urgentemente de estos alimentos y así facilitar un poco su vida y dejar el estrés o ir este tipo de problemas en menor consecución por su diario vivir.

Dentro de la estrategia de marketing el uso de la herramienta tecnológica juega un rol importante, se planea la creación de una página web, misma que debe ser dinámica, interactiva, innovadora, de fácil entendimiento y muy completa con información relevante de la empresa como su historia, misión, visión, marca, oferta gastronómica detallada y sus imágenes también; será interactivo porque habrá una opción para que los usuarios puedan votar por dos opciones de tres sugeridas para el menú del día, además de que pueden publicar sus sugerencias y comentarios; será innovadora porque se incluirán nuevos consejos de salud y nutrición, información de contacto para todos los locales de la franquicia y sus respectivos menús del día; será de fácil entendimiento y el usuario no tendrá dificultades para acceder a los datos buscados.

En esta página web también se contará con una opción, aplicable a los usuarios que tengan cuenta, para que realicen pedidos a domicilio del local de servicio que elijan. Esta opción estará abierta de lunes a viernes de 9:30 am hasta 18:00 pm. Luego de hacer el pedido, se hará una confirmación inmediata para la entrega del mismo. El único requisito para disponer de esta opción de servicio a domicilio es que el cliente solicite como mínimo \$15 en su compra, y se le cobrará un recargo por dicho servicio según el sector a donde se entregue.

Capítulo 5

PROPUESTA

La idea de un restaurante de comida especializada para diabéticos, es una idea innovadora que nace con la necesidad de lograr ser independiente y ante la situación emergente de despidos intempestivos, se pretende generar un negocio propio, en este punto DULCE DIETA S.A., desea generar un tipo de alimentación que beneficie al sector ciudadano afectado por la diabetes y recurrir a alimentos que generen todos los minerales y vitaminas y demás requerimientos para su salud.

Las instalaciones de la empresa, estarán ubicadas en la ciudad de Guayaquil, sector Norte, Sauces 5 y ofrecerá desde su centro de producción y distribución a domicilio, desayunos y almuerzos con productos frescos y de producción orgánica. Los cuáles serán debidamente elaborados por talento humano especializado en al arte culinario y supervisado bajo estándares de conocimiento y guía a través de la nutricionista que estará al 100% en que cada plato sea para cumplir con las exigencias de la dieta y del cliente y a su vez para brindar asesoría como ítem extra ante el cliente que lo solicite, sin que esto genere un tipo de problemas al servicio de comida especializada para diabéticos a domicilio.

En base a cada sugerencia de los encuestados, se puede detallar que no todos los clientes pueden desayunar y almorzar a la hora que ellos indiquen, hay restricciones a la hora de comer para las personas diabéticas, por lo cual se intentará ofrecer un buen servicio, según lo siguiente:

- Alimentación con productos orgánicos
- Servicio de calidad y calidez.
- Precios accesibles.

- Confort de servicio a domicilio.
- Asesoría en Dietas nutricionales e incorporación de menús variados.

Núm	Carnes	Vetegales	Cereales	Leguminosas	Frutas	Otros
1	Temera	Nopales	Arroz integral	Alubia	Toronja	Cebolla y ajo
2	Jamón de pavo	Espinaca	Avena	Garbanzo	Plátano	Aceite de oliva
3	Bistec de res	Pepino	Centeno	Frijol negro	Uva	Queso light
4	Pechuga de pollo	Berros	Mijo	Lenteja	Fresa	Albahaca
5	Pescado blanco	Papa Blanca	Quinoa	Habas	Higo	Cilantro y Perejil
6	Salmón	Lechuga	Amaranto	Guisantes	Betabel	Soya
7	Atún fresco	Berenjena	Chia	Ejotes	Kiwi	muez
8	Huevo	Apio	Linaza	Frijol Pinto	Piña	Cacahuates
9	Came molida	Col Blanca	All bran	Tamarindo	Naranja	Yogurt
10	Lomo	Acelga	Maiz	Jicama	Manzana	Leche descremada
Letra A	B	C	D	E	F	

Todo tipo de empresa, debe generar beneficio a los miembros que forman parte de sus conglomerado o de su clientela, en un futuro ellos/as podrán determinar la calidad del servicio e incluso hacer crecer el sistema comercial de la misma. La empresa se dividirá en dos áreas: Administración y Cocina.

A continuación se presenta la tabla del número de empleados que requeriremos con salarios mensuales que ha denominado como personal altamente calificado y supervisado por la empresaria y la nutricionista.

CARGO	N° EMPLEADOS	SUELDOS	SALARIO MENSUAL	13RO	14TO	VACAC.	12.15% AP. PATRONAL	TOTAL MENSUAL
Nutricionista	1	410.00	410.00	34.17	30.50	17.08	49.82	541.57
Cocinero	1	410.00	410.00	34.17	30.50	17.08	49.82	541.57
Asistente de Cocina	2	366.00	732.00	61.00	30.50	30.50	88.94	942.94
Administrador	1	410.00	410.00	34.17	30.50	17.08	49.82	541.57
Asistente de Servicio y Limpieza	1	366.00	366.00	30.50	30.50	15.25	44.47	486.72
Mensajero	1	366.00	366.00	30.50	30.50	15.25	44.47	486.72
Cajeros	1	366.00	366.00	30.50	30.50	15.25	44.47	486.72
TOTAL....	8		\$ 3,060.00	\$ 255.00	\$ 213.50	\$ 127.50	\$ 371.79	\$ 4,027.79

Tabla 4: Personal y Gastos de Nómina

Sobre la inversión fija, tienen un valor de \$10.370,04 entre equipo de cocina y equipos de oficina. Cabe acotar que estos implementos fueron una donación pero igual deben ser valorados para efectos del proyecto.

INVERSION INICIAL			
ACTIVOS FIJOS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNIT	COSTO TOTAL
Cocina Industrial	1	598.79	598.79
Refrigerador 12 pies	1	797.40	797.40
Licuadaora	2	133.95	267.90
Congelador	1	1,000.56	1,000.56
Olla Industrial	1	200.00	200.00
Jugueras Industriales	1	2,350.00	2,350.00
Mesa de trabajo	2	560.00	1,120.00
Exprimidor	1	180.00	180.00
Campana de olores	1	115.00	115.00
Balanza gramera Electrónica	1	125.00	125.00
Tazón para ensaladas	2	5.17	10.34
Tablas de picar	2	2.20	4.40
Espátula para sartén	2	3.00	6.00
Cucharon para sopa	2	9.05	18.10
Juego de cuchillos para cocina	2	13.62	27.24
Cedazo Malla sencilla	1	2.31	2.31
Sartén de Teflón	2	11.32	22.64
Vajillas NUVOX de 20 piezas	10	30.45	304.50
Juegos de Cucharas (docena)	3	12.70	38.10
Juego de tenedores (docena)	3	12.72	38.16
Juego de Cuchillos (docena)	3	19.05	57.15
juego de cucharas para postre (docena)	3	9.13	27.39
charol redondo	3	5.55	16.65
Manteles	10	30.00	300.00
Juego de Comedor (mesa + 4 sillas)	7	203.60	1,425.20
TOTAL DE EQUIPOS DE COCINA.....	67		\$ 9,052.83
EQUIPOS DE OFICINA			
Caja Registradora	1	400.00	400.00
Acondicionador de aire	1	411.17	411.17
Computadora Get Way	1	446.79	446.79
Teléfono inalámbrico Panasonic	1	59.25	59.25
TOTAL DE EQUIPOS DE OFICINA...	4		\$ 1,317.21
TOTAL INVERSION FIJA...			\$ 10,370.04

GASTOS DE CONSTITUCION	DURACIÓN (días)	VALOR
Escritura de Constitución+Publicación en Diarios+Registro Mercantil	30	700.00
Nombramientos en Registro Mercantil	15	30.00
Honorarios de Abogado		100.00
GASTOS DE ADECUACIÓN		
Adecuación de Instalaciones		6,000.00
GASTOS DE PRE-OPERACIONALES		
Permiso Cuerpo Bomberos (Extintores + Tasa)	20	45.00
Predios Municipales	2	50.00
Patente Municipal	2	50.00
Tasa de Habilitación Municipal	2	50.00
Permiso Funcionamiento MSP	3	25.00
Certificado Sanitario para Empleados (2.5xpersona)	5	25.00
Registro Ministerio Turismo	3	50.00
TOTAL...	82	\$ 7,125.00

Tabla 5: Presupuesto de Inversión Inicial

En la inversión diferida, se considerará los Gastos de constitución, permisos, adecuaciones, anticipación de pagos y acorde a la planificación financiera los pagos necesarios en cada proceso. También se solicitará un préstamo por \$6,000 para hacer adecuaciones en el local con la finalidad de dar el servicio in situ.

PLAN DE INVERSIONES		
PLAN DE INVERSIONES		
INVERSION FIJA		
DESCRIPCION	VALOR USD \$	%
Equipos de Cocina	9,052.83	18.31%
Equipos de Oficina	1,317.21	2.66%
TOTAL INVERSION FIJA	\$ 10,370.04	20.98%
INVERSION DIFERIDA		
DESCRIPCION	VALOR USD \$	%
Gastos de Constitucion	830.00	1.68%
Gastos de Adecuación	6,000.00	12.14%
Gastos Pre-Operacionales	295.00	0.60%
TOTAL INVERSION DIFERIDA	\$ 7,125.00	14.41%
INVERSION CORRIENTE		
DESCRIPCION	VALOR USD \$	%
Capital de Trabajo	29,939.47	60.56%
Imprevistos	2,000.00	4.05%
TOTAL INVERSION CORRIENTE	\$ 31,939.47	64.61%
TOTAL INVERSIONES...	\$ 49,434.51	100.00%

FINANCIAMIENTO DE LA INVERSION		
FUENTE	VALOR USD	%
RECURSOS PROPIOS	\$ 43,434.51	88%
PRESTAMO BANCARIO	\$ 6,000.00	12%
TOTAL INVERSION	\$ 49,434.51	100.00%

TMAR ACCIONISTAS	
Inflacion	3.53%
Prima Riesgo Pais	5.69%
TMAR ACCIONISTAS	9.42%

INFLACIÓN AL 31 ENERO 2015 SEGÚN BANCO CENTRAL
 PRIMA RIESGO PAÍS AL 31 ENERO DEL 2015 SEGÚN BCE
 ESOS SON LOS ÚLTIMOS DATOS EMITIDOS POR EL BANCO

Tabla 6: Presupuesto de Inversión Fija y Diferida

FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO			
INSTITUCION FINANCIERA:	CFN		
MONTO:	\$ 6,000.00		
TASA:	11.00%	0.92%	
PLAZO:	5	60	
CUOTA MENSUAL:	\$130.45		

TABLA PAGO PRESTAMO (ANUAL)			
PERIODO	CAPITAL	INTERESES	PAGO
1	\$ 952.53	\$ 612.93	\$ 1,565.45
2	\$ 1,062.75	\$ 502.70	\$ 1,565.45
3	\$ 1,185.73	\$ 379.72	\$ 1,565.45
4	\$ 1,322.95	\$ 242.51	\$ 1,565.45
5	\$ 1,476.04	\$ 89.42	\$ 1,565.45
	\$ 6,000.00	\$ 1,827.27	\$ 7,827.27

Tabla 7: Préstamo Bancario

PRESUPUESTO DE GASTOS						
COSTOS PRODUCCIÓN	MENSUAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Alimentos en verduras	600.00	7,200.00	7,380.00	7,564.50	7,753.61	7,947.45
Frutas	200.00	2,400.00	2,460.00	2,521.50	2,584.54	2,649.15
Cereales y Lacteos	200.00	2,400.00	2,460.00	2,521.50	2,584.54	2,649.15
Carnes	200.00	2,400.00	2,460.00	2,521.50	2,584.54	2,649.15
Insumos para Alimentos	100.00	1,200.00	1,230.00	1,260.75	1,292.27	1,324.58
Mano de Obra	2,026.07	24,312.82	24,920.64	25,543.65	26,182.24	26,836.80
	3,326.07	39,912.82	40,910.64	41,933.40	42,981.74	44,056.28
GASTOS ADMINISTRATIVOS						
Sueldos y Beneficios	2,001.72	24,020.66	24,621.18	25,236.71	25,867.63	26,514.32
Servicios Basicos	75.00	900.00	922.50	945.56	969.20	993.43
Suministros de Oficina	25.00	150.00	153.75	157.59	161.53	165.57
Suministros de Limpieza	20.00	120.00	126.00	129.15	132.38	135.69
Caja Chica	100.00	1,200.00	1,260.00	1,291.50	1,323.79	1,356.88
Depreciación Activos Fijos	135.60	1,627.26	1,708.62	1,751.33	1,795.12	1,840.00
Amortización Gastos Constitución	138.42	1,661.00	1,744.05	1,787.65	1,832.34	1,878.15
	2,495.74	29,678.92	30,536.10	31,299.50	32,081.99	32,884.04
GASTOS DE VENTA						
Volantes	25.00	300.00	307.50	315.19	323.07	331.14
Contrato Pagina Web	10.00	120.00	123.00	126.08	129.23	132.46
Movilizacion por Entregas	80.00	960.00	984.00	1,008.60	1,033.82	1,059.66
	115.00	1,380.00	1,414.50	1,449.86	1,486.11	1,523.26
GASTOS FINANCIEROS						
Intereses de Préstamo	51.08	612.93	502.70	379.72	242.51	89.42
	51.08	612.93	502.70	379.72	242.51	89.42
TOTAL COSTOS y GASTOS VARIABLES...	5,987.89	71,584.66	73,363.94	75,062.49	76,792.34	78,553.00

Tabla 8: Presupuesto de Costos y Gastos

CAPITAL DE TRABAJO					
DETALLES	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5
COSTOS VARIABLES	3,326.07	3,326.07	3,326.07	3,326.07	3,326.07
GASTOS ADMINISTRATIVOS	2,495.74	2,495.74	2,495.74	2,495.74	2,495.74
GASTOS DE VENTA	115.00	115.00	115.00	115.00	115.00
GASTOS FINANCIEROS	51.08	51.08	51.08	51.08	51.08
CAPITAL DE TRABAJO	5,987.89	5,987.89	5,987.89	5,987.89	5,987.89
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	5,987.89	\$ 11,975.79	\$ 17,963.68	\$ 23,951.58	\$ 29,939.47

Tabla 9: Proyección Capital de Trabajo

La elaboración de cada Comida sea esta en la mañana o al mediodía en la proyección a 5 años será del total de platos el 23% sean desayunos, 75% sean almuerzos y solo 2% platos a la carta. Se genera un tipo de solicitud con 133 personas diarias, de lo cual se prevé aumentar en 2.5% cada año, del cual se identifica conforme al sistema de crecimiento convencional de la ciudadanía y en concordancia a las estadísticas del Ministerio de Salud para poder generar el cálculo del incremento de la demanda propuesta.

Los precios de los desayunos, almuerzos y platos a la carta están de la siguiente manera:

VENTAS						
%	Comidas	Precios	Unid. Diarias	Unid. Mensual	Valor Mensual	Valor Anual
23%	Desayuno	\$ 2.25	25	500	1,125.00	13,500.00
75%	Almuerzos	\$ 3.75	85	1700	6,375.00	76,500.00
2%	Platos a la Carta	\$ 4.25	5	100	425.00	5,100.00
100%			115	2300	7,925.00	95,100.00

Tabla 10: Proyección de Ventas

PRECIOS	
Desayuno	\$ 2.25
Almuerzos	\$ 3.75
Platos a la Carta	\$ 4.25

Tabla 11: Precios de Venta de Productos

PROYECCIÓN DE COSTOS Y MARGEN UTILIDAD						
COSTOS PRODUCCIÓN	MENSUAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Alimentos en verduras	600.00	7,200.00	7,380.00	7,564.50	7,753.61	7,947.45
Frutas	200.00	2,400.00	2,460.00	2,521.50	2,584.54	2,649.15
Cereales y Lacteos	200.00	2,400.00	2,460.00	2,521.50	2,584.54	2,649.15
Carnes	200.00	2,400.00	2,460.00	2,521.50	2,584.54	2,649.15
Insumos para Alimentos	100.00	1,200.00	1,230.00	1,260.75	1,292.27	1,324.58
Mano de Obra	2,026.07	24,312.82	24,920.64	25,543.65	26,182.24	26,836.80
	3,326.07	39,912.82	40,910.64	41,933.40	42,981.74	44,056.28
Unidades en platos	2,300	27,600	27,600	27,600	27,600	27,600
Precio de Costo Promedio		\$ 1.45	\$ 1.48	\$ 1.52	\$ 1.56	\$ 1.60
Precio de Venta Promedio		\$ 3.42	\$ 3.49	\$ 3.55	\$ 3.63	\$ 3.70
Margen Utilidad Unitario		58%	57%	57%	57%	57%

Tabla 12: Proyección de Costo de Ventas

En el Estado de Resultados se observa los ingresos y los egresos que se inciden en el primer año de vida útil del proyecto, se los ha ordenado de la siguiente manera que se describe a continuación:

- Costos de Producción: Compuestos por la materia prima y mano de obra directa de fabricación.
- Gastos Administrativos: Sueldos de personal administrativo, útiles de suministros de oficina y limpieza, servicios básicos, gastos varios, depreciaciones y amortizaciones.
- Gastos de Ventas: Incluye gastos de publicidad y movilización de pedidos.
- Gastos Financieros: el importe por intereses del préstamo solicitado.

A continuación los cuadros que componen la información financiera del proyecto de la empresa de servicios DULCE DIETA SA:

ESTIMACIÓN DE FLUJOS DE EFECTIVO						
PERIODOS	AÑO BASE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS OPERACIONALES						
Ventas	\$ -	\$ 95,100.00	\$ 97,477.50	\$ 99,914.44	\$ 102,412.30	\$ 104,972.61
COSTOS Y GASTOS			\$ -			
Costos Operativos	\$ -	\$ 39,912.82	\$ 40,910.64	\$ 41,933.40	\$ 42,981.74	\$ 44,056.28
Gastos Administrativos	\$ -	\$ 26,390.66	\$ 27,083.43	\$ 27,760.52	\$ 28,454.53	\$ 29,165.89
Gastos de Ventas	\$ -	\$ 1,380.00	\$ 1,414.50	\$ 1,449.86	\$ 1,486.11	\$ 1,523.26
Depreciación y amortización		\$ 1,661.00	\$ 1,366.00	\$ 1,366.00	\$ 1,366.00	\$ 1,366.00
TOTAL DE COSTOS Y GASTOS	\$ -	\$ 69,344.48	\$ 70,774.57	\$ 72,509.78	\$ 74,288.38	\$ 76,111.44
FLUJO OPERACIONAL	\$ -	\$ 25,755.52	\$ 26,702.93	\$ 27,404.66	\$ 28,123.92	\$ 28,861.17
INGRESOS NO OPERACIONALES						
Fondos Propios	\$ 43,434.51					
Prestamos Bancarios	\$ 6,000.00					
TOTAL	\$ 49,434.51	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
EGRESOS NO OPERACIONALES						
Inversion Fija	\$ 10,370.04					
Inversion Diferida	\$ 7,125.00					
Inversion Corriente	\$ 31,939.47					
Pago Capital Prestamo		\$ 952.53	\$ 1,062.75	\$ 1,185.73	\$ 1,322.95	\$ 1,476.04
Pago Intereses Prestamos		\$ 612.93	\$ 502.70	\$ 379.72	\$ 242.51	\$ 89.42
Participacion de Utilidades						
Impuesto a la Renta						
TOTAL	\$ 49,434.51	\$ 1,565.45	\$ 1,565.45	\$ 1,565.45	\$ 1,565.45	\$ 1,565.45
FLUJO DE CAJA NETO	\$ -	\$ 24,190.07	\$ 25,137.48	\$ 25,839.20	\$ 26,558.47	\$ 27,295.72
FLUJO DE CAJA ACUMULADO	\$ -	\$ 24,190.07	\$ 49,327.54	\$ 75,166.75	\$ 101,725.21	\$ 129,020.93

Tabla 13: Flujo de Efectivo Proyectado

CÁLCULO DE TIR Y VAN

DESCRIPCION	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
FLUJOS DE CAJA NETO		\$ 24,190.07	\$ 25,137.48	\$ 25,839.20	\$ 26,558.47	\$ 27,295.72
INVERSION FIJA	\$ (10,370.04)					
INVERSION DIFERIDA	\$ (7,125.00)					
INVERSION CORRIENTE	\$ (31,939.47)					
RESULTADO	\$ (49,434.51)	\$ 24,190.07	\$ 25,137.48	\$ 25,839.20	\$ 26,558.47	\$ 27,295.72
			\$ 49,327.54	\$ 75,166.75	\$ 101,725.21	\$ 129,020.93
Saldo Periodo de Recuperación		\$ (25,244.45)	\$ (106.97)	\$ 25,732.23	\$ 52,290.70	\$ 79,586.42

TMAR	9.61%
TIR	42.42%
VAN	\$69,756.83

CALCULO DEL COSTO PROMEDIO PONDERADO DE CAPITAL				
FUENTE	INVERSION	PESO	TASA	PONDERACION
FONDOS PROPIOS	\$ 43,434.51	88%	9.42%	8.277%
FINANCIAMIENTO	\$ 6,000.00	12%	11.00%	1.335%
TMAR				9.61%

Tabla 14: Calcula de TIR y VAN

ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO

PERIODOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas Netas	95,100.00	99,855.00	104,847.75	110,090.14	115,594.64
Costos Operativos	39,912.82	40,910.64	41,933.40	42,981.74	44,056.28
UTILIDAD BRUTA	55,187.18	58,944.36	62,914.35	67,108.40	71,538.36
GASTOS OPERACIONALES					
Gastos Administrativos	26,390.66	27,083.43	27,760.52	28,454.53	29,165.89
Gastos de Ventas	1,380.00	1,414.50	1,449.86	1,486.11	1,523.26
Depreciaciones y Amortizaciones	3,288.26	3,452.67	3,538.99	3,627.46	3,718.15
TOTAL GASTOS OPERACIONALES	31,058.92	31,950.60	32,749.36	33,568.10	34,407.30
UTILIDAD OPERACIONAL	24,128.26	26,993.76	30,164.98	33,540.30	37,131.06
Gastos Financieros	612.93	502.70	379.72	242.51	89.42
UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACION	23,515.34	26,491.06	29,785.26	33,297.79	37,041.64
Participacion de Utilidades 15%	3,527.30	3,973.66	4,467.79	4,994.67	5,556.25
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	19,988.04	22,517.40	25,317.47	28,303.12	31,485.40
Impuesto a la Renta 22%	4,397.37	4,953.83	5,569.84	6,226.69	6,926.79
UTILIDAD NETA	15,590.67	17,563.58	19,747.63	22,076.44	24,558.61

Tabla 15: Estado de Resultados Proyectado

El Balance General nos da la información completa de lo que tiene la empresa tanto en valores en efectivo y bienes físicos; cuentas por pagar a diversos acreedores y el capital.

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA PROYECTADO

ACTIVOS	AÑO BASE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVOS CORRIENTES						
Caja/Bancos		\$ 24,190.07	\$ 49,327.54	\$ 75,166.75	\$ 101,725.21	\$ 129,020.93
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	\$ -	\$ 24,190.07	\$ 49,327.54	\$ 75,166.75	\$ 101,725.21	\$ 129,020.93
ACTIVOS FIJOS						
Muebles y Equipos de Oficina		\$ 1,317.21	\$ 1,317.21	\$ 1,317.21	\$ 1,317.21	\$ 1,317.21
Equipos de Cocina		\$ 9,052.83	\$ 9,052.83	\$ 9,052.83	\$ 9,052.83	\$ 9,052.83
Construcción		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(-) Depreciación Acumulada		\$ (1,627.26)	\$ (3,254.51)	\$ (4,881.77)	\$ (6,509.02)	\$ (8,136.28)
TOTAL ACTIVOS FIJOS	\$ -	\$ 8,742.78	\$ 7,115.53	\$ 5,488.27	\$ 3,861.02	\$ 2,233.76
ACTIVOS DIFERIDOS						
Gastos de Constitución		\$ 830.00	\$ 830.00	\$ 830.00	\$ 830.00	\$ 830.00
Gastos de Pre-Operación		\$ 295.00	\$ 295.00	\$ 295.00	\$ 295.00	\$ 295.00
Gastos de Instalación y adecuación		\$ 6,000.00	\$ 6,000.00	\$ 6,000.00	\$ 6,000.00	\$ 6,000.00
(-) Amortización Acumulada		\$ (1,661.00)	\$ (3,027.00)	\$ (4,393.00)	\$ (5,759.00)	\$ (7,125.00)
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	\$ -	\$ 5,464.00	\$ 4,098.00	\$ 2,732.00	\$ 1,366.00	\$ -
TOTAL ACTIVOS	\$ -	\$ 38,396.85	\$ 60,541.07	\$ 83,387.02	\$ 106,952.23	\$ 131,254.69
PASIVOS						
PASIVOS CORTO PLAZO						
IESS por Pagar		\$ 4,461.48	\$ 4,461.48	\$ 4,461.48	\$ 4,461.48	\$ 4,461.48
IR por Pagar		\$ 4,397.37	\$ 4,953.83	\$ 5,569.84	\$ 6,226.69	\$ 6,926.79
15% Participación de Trabajadores		\$ 3,527.30	\$ 3,973.66	\$ 4,467.79	\$ 4,994.67	\$ 5,556.25
Cuentas por Pagar			\$ 4,640.58	\$ 7,814.49	\$ 9,442.49	\$ 9,400.69
PASIVOS A LARGO PLAZO						
Préstamo Bancario	\$ 6,000.00	\$ 5,047.47	\$ 3,984.72	\$ 2,798.98	\$ 1,476.04	\$ -
TOTAL DE PASIVOS	\$ 6,000.00	\$ 17,433.62	\$ 22,014.27	\$ 25,112.59	\$ 26,601.36	\$ 26,345.20
PATRIMONIO						
Capital Social		\$ 5,372.56	\$ 5,372.56	\$ 5,372.56	\$ 5,372.56	\$ 5,372.56
Utilidad del Ejercicio		\$ 15,590.67	\$ 17,563.58	\$ 19,747.63	\$ 22,076.44	\$ 24,558.61
Utilidades Retenidas		\$ -	\$ 15,590.67	\$ 33,154.24	\$ 52,901.87	\$ 74,978.31
TOTAL PATRIMONIO	\$ -	\$ 20,963.23	\$ 38,526.80	\$ 58,274.43	\$ 80,350.87	\$ 104,909.48
TOTAL PASIVO+PATRIMONIO	\$ 6,000.00	\$ 38,396.85	\$ 60,541.07	\$ 83,387.02	\$ 106,952.23	\$ 131,254.69

Tabla 16: Estado de Situación Financiera Proyectado

Conclusiones y recomendaciones

Al intervenir en la alimentación especializada para este segmento de la población, este proyecto ayudará a mejorar el nivel de salud de las mismas, en este caso en las personas enfermas con diabetes, enfermedades colaterales y de otra índole, que necesitan una atención especial en su nutrición.

La empresa deberá cumplir con las leyes y reglamentos que indican las instituciones gubernamentales como son el Ministerio de Relaciones Laborales y el IESS ya que este proyecto permite contribuir con oportunidades de empleo favoreciendo el buen vivir de la ciudadanía promovido por el Gobierno, y en otras entidades como el Municipio de Guayaquil con los permisos legales para ser una empresa competitiva y no tener inconvenientes ni al inicio ni en el trayecto de nuestras actividades.

En cuanto a los precios de los productos ofertados, podemos decir a nuestro favor que son competitivos, si analizamos que se trata de preparación de Alimentos Especializados guardando los estándares nutricionales y supervisados por una nutricionista. Estos precios sin ser elevados hacen la empresa se mantenga y genere una utilidad haciéndola sustentable a través del tiempo.

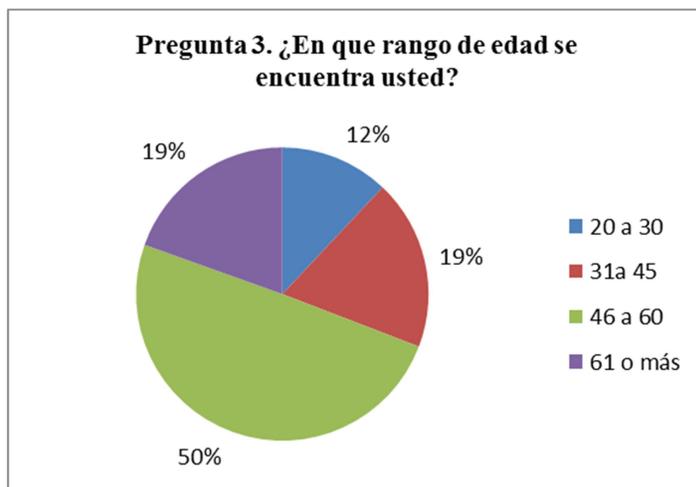
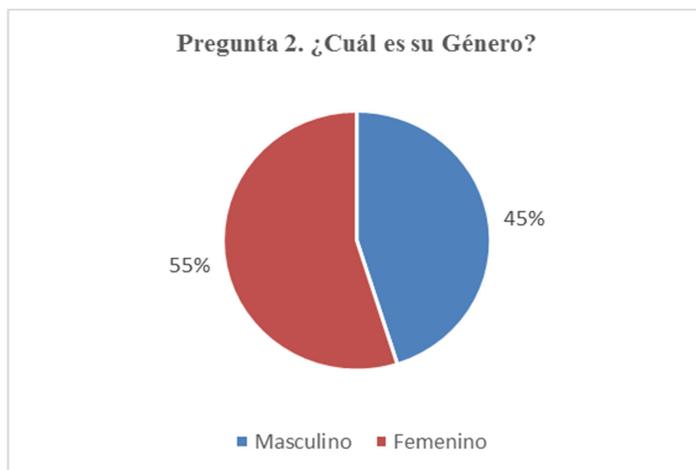
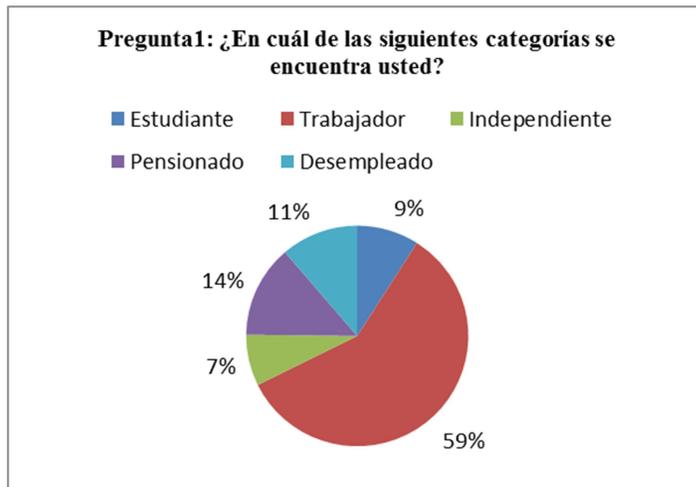
Gracias a las TIC'S (Tecnologías de la Información y Comunicación) podemos llegar a diversos sectores de la población de Guayaquil y motivarlos a que cambien sus hábitos alimenticios a fin de mejorar el estilo de vida de la población.

Como recomendación a manera global es necesario cambiar los hábitos alimenticios, no solo para aquellas personas que padecen de alguna enfermedad, sino también para todas aquellas personas que deseen mejorar su salud y empezar un mejor estilo de nutrición a fin de evitar futuras enfermedades, ya que como dice el refrán “es mejor prevenir que lamentar”.

Se recomienda a los accionistas y administradores de la empresa, a realizar programas de revisión continua de meta y objetivos, para verificar el cumplimiento del mismo y hacer las correcciones y ajustes necesarios al proyecto.

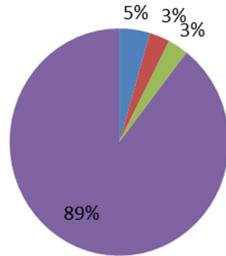
De acuerdo a las proyecciones financieras realizadas en este proyecto el TIR es de 42% el cual se recomienda viable para la inversión.

ÍNDICE DE GRÁFICOS

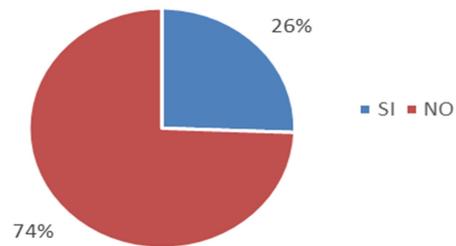


Pregunta 4. ¿Por favor escoja cuál de éstas recomendaciones alimenticias le sugirieron en su dieta?

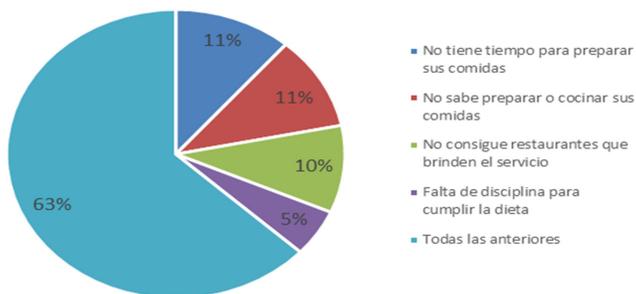
- Evitar el consumo de azúcar
- Evitar el consumo de grasas saturadas
- Evitar el consumo de harinas en grandes
- Todas las anteriores



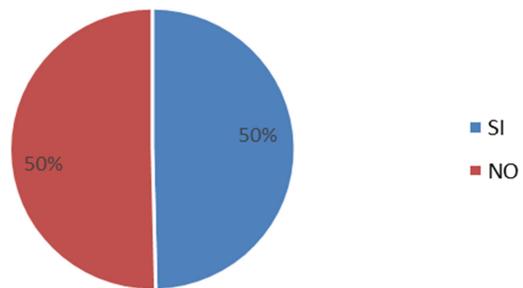
Pregunta 5. ¿Es fácil para usted cumplir con las recomendaciones alimenticias?



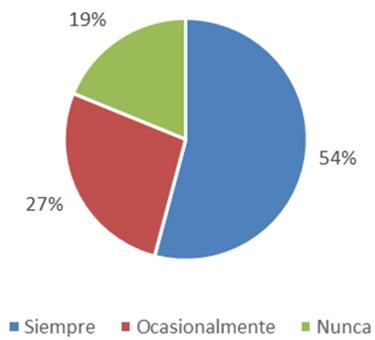
Pregunta 6. ¿Indique porque motivo no es fácil para usted cumplir con su dieta?



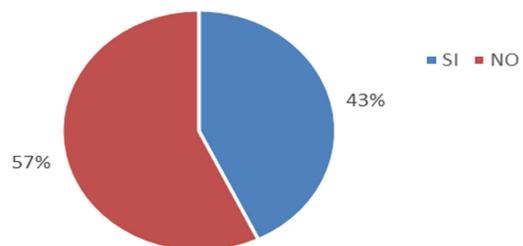
Pregunta 7. ¿Conoce restaurantes de comida de dieta? Mencione uno



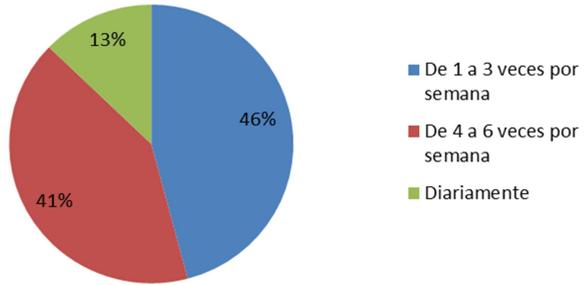
Pregunta 8. ¿Con que frecuencia compra usted su almuerzo fuera de casa?



Pregunta 9. ¿Estaría dispuesto a comprar un almuerzo que sea preparado con sus restricciones alimenticias a domicilio?



Pregunta 10. ¿Con que frecuencia compraría su almuerzo especial a domicilio?



ENCUESTA**Pregunta 1: ¿En cuál de las siguientes categorías se encuentra usted?**

- Estudiante
- Trabajador
- Independiente
- Pensionado
- Desempleado

Pregunta 2: ¿Cuál es su Género?

- Femenino
- Masculino

Pregunta 3: ¿En qué rango de edad se encuentra usted?

- 20 a 30 años
- 31 a 45 años
- 46 a 60 años
- 61 o más

Pregunta 4. ¿Por favor escoja cuál de estas recomendaciones alimenticias le sugirieron en su dieta?

- Evitar el consumo de azúcar
- Evitar el consumo de grasas saturadas
- Evitar el consumo de harinas
- Todas las anteriores

Pregunta 5: ¿Es fácil para usted cumplir con las recomendaciones alimenticias?

- Si
- No

Pregunta 6: ¿Indique porque motivo no es fácil para usted cumplir con su dieta?

- No tiene tiempo para preparar sus comidas
- No sabe preparar sus comidas
- No consigue restaurantes de dieta
- Falta de disciplina para cumplir la dieta
- Todas las anteriores

Pregunta 7: ¿Conoce restaurantes de comida de dieta? Mencione uno.

- Si
- No

Pregunta 8: ¿Con que frecuencia compra usted su almuerzo fuera de casa?

- Siempre
- Ocasionalmente
- Nunca

Pregunta 9: ¿Estaría dispuesto a comprar un almuerzo que sea preparado con sus restricciones alimenticias, a domicilio?

- Si
- No

Pregunta 10: ¿Con que frecuencia compraría su almuerzo especial a domicilio?

- De 1 a 3 veces por semana
- De 4 a 6 veces por semana
- Diariamente

Bibliografía

- AMARU, M. A. (2010). *Administración Para emprendedores: Fundamentos para la creación y gneración de nuevos negocios*. México: PARSON-PRENTICE HALL.
- ANAYA, T. J. (2015). *El Transporte de Mercancias*. Madrid: Gráficas Dehon.
- April, B. (2011). *PEW Reshearch*. Menphiss.
- Aramendía, S. (Octubre de 2012). *¿Cómo medir la demanda?* Recuperado el Abril de 2016, de Pro-universitarios.com: <http://pro-universitarios.com/herramientas-para-emprender/como-medir-la-demanda/>
- Canessa, R. (2016). *¿Qué es el análisis técnico?*, on line. Recuperado el Marzo de 2016, de Técnicas de Trading: <http://www.tecnicasdetrading.com/2009/08/que-es-el-analisis-tecnico.html>
- CC, K. (2010). *Ejercicios Terapeuticos: Fundamentos y Tecnicas*. Buenos Aires: Medica Panamericana.
- Cervo, A., & Bervian, P. (2002). *Metodología Científica* (3 ed.). Sao Paulo: Mc Graw Hill.
- CIFUENTES, B. (2012). *Vida y salud diabetes y su incidencia en los Ecuatorianos*. Quito.
- Diario El Telegrafo. (14 de Noviembre de 2011). *El Telegrafo*. Recuperado el 04 de Agosto de 2016, de Seccion Sociedad: <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/4/oms-en-ecuador-hay-500-mil-enfermos-de-diabetes>
- Ecuador, M. M. (2015). *Sistema de medición de problema endocronologicos y demas enfermedades severas en Ecuador*. Quito.
- EMERALD GROUP. (2011). *Quality deployment aids effective strategic desicion making, alining customer demands with future business plans*. Boston: DOI.
- FARFAKS. (2011). LIDERAZGO COMERCIAL. En Á. C. Ramirez, *Logística Comercial internacional* (págs. 78-79). Barranquilla: UNINORTE.
- FERNANDEZ, R. (2013). *Costos para ppeuqños emrpedores, Casos practicos de pequeños y grandes negocios* . Barcelona: Edipa.
- FRAUL, M. C. (2014). *Salud en los tiempos modernos*. New York: Free impres.
- FUSTE, O. (2014). *Cocinando para Latinos con diabetes*. Honduras.
- GARCÍA-LOMAS, O. L. (2015). *Negociación Internacional*. New York: Global Marketing Strategies.
- H, FUNNELL. (2013). *Diabetes Mellitus Tipo II, Problema social y multicultural*. Madrid.
- HAN CHO. (2013). *ATLAS de la Diabetes de la FID*. Beinging: D.T,. international.
- HERNANDEZ, E. (2014). *Negocios y alimentos, casos especiales en America Latina*. México: Trial.
- HUETE, D. (2014). *Administración de Servicios: Estrategias de Marketing, Operaciones y Recursos Humanos*. México: PEARSON. PRENTICE HALL.
- INEC. (2015). *Estadísticas de Mortalidad en Ecuador*. Quito.

- KIRBY, C. y. (2011). *División de Mercados de Capital e instituciones financieras del Sector de Capacidad institucional y Finanzas: La Logística como factor de competitividad de las Pymes en las Américas*. Santo Domingo, República Dominicana : BID.
- LASSAGNE, T. (2015). Objetivos y metas de la logística. En Á. C. Ramirez, *Logística Comercial Internacional* (págs. 145-146). Barranquilla: UNINORTE.
- LIDMAN. (2014). *La Diabetes y su crecimiento en el mundo*. México.
- Ministerio de Trabajo del Ecuador. (2016). *Tabla de Salarios Mínimos Sectoriales*. Recuperado el Abril de 2016, de ecuadorlegalonline: <http://cdn.ecuadorlegalonline.com/wp-content/uploads/2016/01/tablas-salarios-minimos-sectoriales-2016.pdf>
- MSP. (2016). *Ministerio Salud Pública*. Recuperado el agosto de 2016, de Noticias: <http://www.salud.gob.ec/dia-mundial-de-la-diabetes-msp-ejecuta-acciones-para-reducir-su-incidencia-y-complicaciones/>
- MULLINS, J. (2011). *VOICES What to do before you write a business plan*. New York: Strategy Review.
- OMS. (2014). *Estadísticas mundiales del diabetico común*. Francia .
- OMS. Organización Mundial de Salud. (2004). *Centro de Presna: Lanzamiento del Programa "Actuemos contra la Diabetes"*. Montenegro.
- Real Academia de la Lengua. (2014). *Diccionario de la Lengua Española*, on line. Recuperado el Marzo de 2016, de Asociación de academias de la lengua española: <http://dle.rae.es/?id=P7eTCPD>
- REYES, P. A. (2011). *Administración Moderna*. México: LIMUSA.
- STÄHLBERG, M. M. (2014). *Shopper Marketing: Como aumentar las desiciones de compra en el punto de venta*. Barcelona: PROFIT.
- TOMAS, E. C. (2014). *Enfermedades estereotipicas*. Madrid: Free Press.