



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

**“PLAN DE NEGOCIO PARA LA CREACIÓN DE UN
RESTAURANTE DE 3 TENEDORES, ESPECIALIZADO EN
COMIDA TRADICIONAL DEL ECUADOR, UBICADO EN LA
PARROQUIA DE LLOA.”**

**Proyecto de Plan de Negocio previo a la obtención del título de
Tecnólogo Superior en Gastronomía**

AUTOR:

TOAPANTA PAUCAR YESSSENIA MICHELL

TUTOR:

NORELIA ORTEGA MORILLO

D.M. Quito, julio del 2022

DEDICATORIA

El presente trabajo investigativo lo dedico principalmente a Dios, quien me ha permitido cumplir una meta más en mi vida, por ser el inspirador, guía, amor y darme la fuerza para continuar en este proceso de obtener uno de los anhelos más deseados, pero sobre todo haberme guiado por el buen camino, por la salud, fortaleza e inteligencia.

A mi abuela, que siempre me guía, me cuida desde el cielo, mi fuente de inspiración y darme la fuerza para continuar y culminar la carrera.

A mi madre Marcia, quien me ha apoyado incondicional mente, por convertirme en el profesional y la persona que soy ahora, por ayudarme a culminar esta etapa de mi vida, por el cariño, amor que me brinda, trabajo y sacrificio en todos estos años, mi orgullo mi ejemplo de lucha y constancia diaria, sus consejos gracias porque esta es la mejor herencia.

A mi hermano Xavier, mi guía, fuente de inspiración y motivación para concluir con mi carrera universitaria.

A mis maestros, que me han apoyado y han hecho que el trabajo se realice con éxito, en especial a aquellos que nos abrieron las puertas y compartieron sus conocimientos.

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a Dios por darme esta bendición de poder estudiar esta carrera.

A mi madre, que siempre me ha brindado su amor y apoyo incondicional para cumplir todas las metas que me eh trazado en la vida, por ser la base fundamental de mi hogar y por todo el esfuerzo que ha realizado, para hoy cumplir un sueño y subir un escalón más en mi vida, de igual manera a mi hermano, mi cuñada, a mis compañeros de carrera universitaria y amigas/os por ser un apoyo incondicional y concejeros incansables.

A mis maestros, quienes impartieron sus conocimientos a lo largo de mi carrera estudiantil, grandes profesionales y a todos los docentes del Instituto Tecnológico Internacional ITI, que me han brindado.

AUTORIA

Yo, Toapanta Paucar Yessenia Michell, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Toapanta Paucar Yessenia Michell

D.M. Quito, julio del 2022

Norelia Ortega Morillo

Director de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, de Quito, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Norelia Ortega Morillo

D.M. Quito, abril del 2022

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: La Lcda. Norelia Ortega Morillo y por sus propios derechos en calidad de director del trabajo fin de carrera; y La Srta. Toapanta Paucar Yessenia Michell por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - La Srta. Toapanta Paucar Yessenia Michell realizó el trabajo fin de carrera titulado: “Plan de negocio para la creación de un restaurante de 3 tenedores de cocina de autor, especializado en comida tradicional del Ecuador, ubicado en la parroquia de Lloa”, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección de la Lcda. Norelia Ortega Morillo.

DOS. - Es política del Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, que los trabajos fin de carrera se aplique, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, Norelia Ortega Morillo, en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Srta. Toapanta Paucar Yessenia Michell, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: “Plan de negocio para la creación de un restaurante de 3 tenedores de cocina de autor, especializado en comida tradicional del

ecuator, ubicado en la parroquia de Lloa”, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: aceptación: las partes declaradas que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derecho.



NORELIA ORTEGA MORILLO



YESSENIA MICHELL TOAPANTA PAUCAR

D.M. Quito, abril del 2022

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
AUTORIA.....	iv
CERTIFICACIÓN	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	vi
INTRODUCCIÓN	1
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	3
2.1 Creación de la empresa.....	3
2.2 Descripción de la empresa.....	3
2.2.1 Importancia	4
2.2.2 Características	5
2.2.3 Actividad.....	9
2.3 Tamaño de la empresa	9
2.4 Necesidades a satisfacer	10
2.4.1 Necesidad Fisiológica	10
2.4.2 Necesidad de Seguridad.....	11
2.4.3 Necesidad Social – Afiliación.....	11
2.4.4 Necesidad de Reconocimiento.....	14
2.4.5 Necesidad de Autorrealización	16

2.5 Localización de la empresa	16
2.6 Filosofía empresarial	17
2.6.1 Misión	17
2.6.2 Visión.....	17
2.6.3 Objetivos.....	17
2.6.4 Meta	18
2.6.5 Estrategias	18
2.6.6 Política	20
2.6.7 FODA.....	23
2.7 Desarrollo organizacional.....	25
2.7.1 Tipo de Estructura.....	25
2.7.2 Formalización	26
2.7.3 Centralización – Descentralización	27
2.7.4 Integración.	28
2.8 Organigrama empresarial	30
2.9 Funciones del personal	31
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	52
3.1 Objetivo de mercadotecnia	52
3.2 Investigación de mercado	52

3.2.1 Modalidad	52
3.3 Plan de Muestreo	53
3.4 Análisis de las Encuestas	54
3.4.1 Análisis General.....	72
3.5 Entorno empresarial	73
3.5.1 Microentorno	73
3.5.2 Macroentorno.....	78
3.6 Producto y servicio	84
3.6.1 Producto Esencial	85
3.6.2 Producto real	86
3.6.3 Características	86
3.6.4 Calidad	87
3.6.5 Estilo	87
3.6.6 Marca	89
3.6.7 Producto aumentado	90
3.7 Plan de introducción al mercado	90
3.7.1 Distintivos y Uniformes.....	90
3.7.2 Materiales de identificación.....	98
3.8 Canal de distribución y puntos de ventas	101

3.9 Riesgo y oportunidades del negocio.....	103
3.10 Fijación de Precios	104
3.10.1 Fijación de precios por receta estándar.....	104
3.11 Capacidad instalada	127
3.11.1 Implementación del negocio.....	127
3.12 Estudio arquitectónico	132
4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	133
5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	141
5.1 Objetivo de impacto	141
5.2 Impacto ambiental	141
5.3 Impacto social.....	143
6.PROCESO FINANCIERO	145
6.1 Introducción.....	145
6.2 Inversiones.....	145
6.3 Activos Fijos.....	145
6.4 Activos Diferidos	146
6.5 Capital de trabajo.....	146
6.6 Sueldos	147
6.7 Depreciación de activos fijos.	149

6.8 Amortizaciones.....	149
6.9 Estructura Capital	150
6.10 Tabla de Amortización.	150
6.11 Punto de equilibrio	151
6.12 Costo de Ventas.....	153
6.13 Flujo de Caja	154
6.14 Cálculo del TIR y el VAN.....	154
6.14.1 VAN (Valor Actual Neto).....	155
6.14.2 TIR (Tasa Interna de Retorno).....	155
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	156
7.1 Conclusiones.	156
7.2 Recomendaciones	157
ANEXOS	159
ANEXO 1. FOTOS DE RECETAS EXTRAS.....	159
ANEXO 2. ENCUESTA GOOGLE FORMS	160
ANEXO 3	160
ANEXO 4. FOTOGRAFÍAS DEL LUGAR REAL	161
ANEXO 5	161
ANEXO 6	162

ANEXO 7. FOTO DEL MENÚ	162
ANEXO 8	163

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR.....	32
Tabla 2. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR.....	35
Tabla 3. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR.....	37
Tabla 4. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR.....	40
Tabla 5. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR.....	43
Tabla 6. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR.....	46
Tabla 7. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR.....	49
Tabla 8. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR.....	51
Tabla 9. Pregunta 1	54
Tabla 10. Pregunta 2	56
Tabla 11. Pregunta 3	57
Tabla 12. Pregunta 4	58
Tabla 13. Pregunta 5	59
Tabla 14. Pregunta 6	60
Tabla 15. Pregunta 7	62
Tabla 16. Pregunta 8	63

Tabla 17. Pregunta 9	64
Tabla 18. Pregunta 10	65
Tabla 19. Pregunta 11	67
Tabla 20. Pregunta 12	68
Tabla 21. Pregunta 13	70
Tabla 22. Pregunta 14	71
Tabla 23. Proveedores	76
Tabla 24. Financiamiento publicidad.....	102
Tabla 25. Ceviche de camarón, receta estándar de costos	105
Tabla 26. Ceviche de camarón, Receta estándar de producción.....	107
Tabla 27. Empanada de verde, receta estándar de costos	109
Tabla 28. Empanada de verde, Receta estándar de producción	111
Tabla 29. Fritada, receta estándar de costos.....	113
Tabla 30. Fritada, Receta estándar de producción	115
Tabla 31. Encocado de camarón, receta estándar de costos.....	117
Tabla 32. Encocado de camarón, Receta estándar de producción	119
Tabla 33. Come y bebe, receta estándar de costos	121
Tabla 34. Come y bebe, Receta estándar de producción.....	122
Tabla 35. Mousse de chocolate con baileys, receta estándar de costos	123
Tabla 36. Mousse de chocolate con baileys, Receta estándar de producción	124
Tabla 37. Trufas de chocolate, receta estándar de costos	125
Tabla 38. Trufas de chocolate, Receta estándar de producción	126
Tabla 39. Arriendo del local.	127

Tabla 40. Equipos industriales	127
Tabla 41. Equipos de computación.	128
Tabla 42. Muebles y enseres	128
Tabla 43. Equipos industriales de seguridad.....	129
Tabla 44. Suministros de oficina.....	130
Tabla 45. Servicios básicos.	131
Tabla 46. Materiales de limpieza.	131
Tabla 47. Activos fijos.	146
Tabla 48. Activos Diferidos.	146
Tabla 49. Capital de trabajo.	147
Tabla 50. Total de Inversión.	147
Tabla 51. Sueldos.	148
Tabla 52. Sueldos.	148
Tabla 53. Sueldos.	148
Tabla 54. Depreciación de activos fijos.	149
Tabla 55. Amortizaciones.	150
Tabla 56. Estructura capital.....	150
Tabla 57. Tabla de Amortización.....	151
Tabla 58. Punto de equilibrio.	152
Tabla 59. Margen de contribución.	152
Tabla 60. Punto de equilibrio.	152
Tabla 61. Ventas proyectadas.	152
Tabla 62. Costo de Ventas.	153

Tabla 63. Flujo de caja.	154
Tabla 64. VAN/ TIR.	155

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Piramide de aplimedia.....	10
Ilustración 2. Ubicación.	16
Ilustración 3. Organigrama empresarial Vista hermosa.....	30
Ilustración 4. Pregunta 1, gráfico circular.....	55
Ilustración 5. <i>Pregunta 2, gráfico circular.</i>	56
Ilustración 6. Pregunta 3, gráfico circular.....	57
Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular.....	58
Ilustración 8. Pregunta 5, gráfico de barra.	59
Ilustración 9. Pregunta 6, gráfico circular.....	61
Ilustración 10. Pregunta 7, gráfico de barra.....	62
Ilustración 11. Pregunta 8, gráfico circular.....	63
Ilustración 12. Pregunta 9, gráfico circular.....	64
Ilustración 13. Pregunta 10, gráfico circular.....	66
Ilustración 14. Pregunta 11, gráfico circular.....	67
Ilustración 15. Pregunta 12, gráfico circular.....	69
Ilustración 16. Pregunta 13, gráfico circular.....	70
Ilustración 17. Pregunta 14, gráfico circular.....	71

Ilustración 18. Esquema microentorno Vista hermosa	73
Ilustración 19. Ubicación	74
Ilustración 20. Esquema macroentorno Vista hermosa.....	78
Ilustración 21. Esquema macroentorno Vista hermosa.....	86
Ilustración 22. Estilo minimalista referente	87
Ilustración 23. Luces plafones de techo referente	88
Ilustración 24. Comedor de restaurante referente	88
Ilustración 25. De vajilla referente.....	89
Ilustración 26. Paisaje Vista hermosa	89
Ilustración 27. Diseño uniforme gerente general.	91
Ilustración 28. Diseño uniforme contador.....	92
Ilustración 29. Diseño uniforme chef.....	93
Ilustración 30. Diseño uniforme auxiliar de cocina	95
Ilustración 31 Diseño uniforme mesero	96
Ilustración 32. Diseño uniforme jefe de cocina	97
Ilustración 33. Diseño uniforme recepcionista y cajero.....	98
Ilustración 34. Diseño de imago tipo	98
Ilustración 35. Tarjeta de presentación	99
Ilustración 36. Tarjeta de presentación	99
Ilustración 37. Hoja membretada.	100
Ilustración 38. Estructura del establecimiento.	132
Ilustración 39. Foto de receta extra.	159
Ilustración 40. Encuesta google forms.	160

Ilustración 41. Encuesta google forms.....	160
Ilustración 42. Fotografía del lugar real.....	161
Ilustración 43. Fotografía del lugar real.....	161
Ilustración 44. Fotografía del lugar real.....	162
Ilustración 45. Foto del menú.....	162
Ilustración 46. Foto del menú.....	163

**“PLAN DE NEGOCIO PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE 3
TENEDORES DE COCINA DE AUTOR, ESPECIALIZADO EN COMIDA
TRADICIONAL DEL ECUADOR, UBICADO EN LA PARROQUIA DE
LLOA.”**

YESSENIA MICHELL TOAPANTA PAUCAR

NORELIA ORTEGA MORILLO

D.M. Quito, abril del 2022

INTRODUCCIÓN

En este presente trabajo, se desarrolla la investigación de campo, en el cual se realizó el análisis del sector gastronómico de la parroquia Lloa, donde no hay restaurantes de tres tenedores. Vista Hermosa es un emprendimiento que tendrá como enfoque la cocina tradicional del Ecuador y, además al ser una opción con enfoque gastronómico distintivo, será también una gran opción para los turistas de la zona. El nombre de esta micro empresa tiene un significado el cual es la hermosa visión al Volcán Pichincha y a sus alrededores ya que se encuentra ubicada en un sector en donde se puede apreciar este panorama. En cuanto a la estructura de esta micro empresa, está formado por dos socios, al momento se cuenta con un capital en partes iguales, es decir cada socio tiene el mismo porcentaje de acciones.

La misión de la empresa está establecida en satisfacer el gusto y preferencia de los clientes, ofreciendo una amplia gama de platos tradicionales del Ecuador ofreciendo de entrada ceviche de camarón y empanada de verde relleno de pollo y carne de plato fuerte encocado de camarón y fritada de postre trufas de chocolate, mousse de chocolate con baileys, come y bebe y ofreciendo a través de un excelente y ágil servicio.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

La empresa se llama: Vista Hermosa

Se va a ofrecer platillos tradicionales del Ecuador con sabores diferentes, manteniendo la base que se lo viene realizando tradicionalmente. En esta receta se utiliza con frecuencia especias secas, frescas de sal y de dulce como: la chillangua, cilantro, tomillo, hierva buena, canela, vainilla, cedrón, etc. También se va a utilizar productos naturales frescos con alta cantidad de fibra, vitamina y calcio, que no sean procesados por químicos como: la papa, melloco, haba, yuca, oca, papa nabo, etc.

La empresa también va a ofrecer alimentos de alta cocina como: las salsas madres, las derivadas, fondos, etc. Para una mejor presentación de calidad con decoraciones de cortes finos, moldes naturales de las especias frescas y secas. Acompañado de un buen servicio, atención al cliente un espacio para los artistas musicales, escultores y pintores. La diferencia de la empresa a la competencia es la fusión de alimentos para la creación del menú y a acompañados de diversos artistas.

2.2 Descripción de la empresa

Compañía de responsabilidad limitada

La empresa será una compañía de responsabilidad limitada, ya que constará de dos socios, al momento se cuenta con un capital en partes iguales, es decir cada a socio

tiene el mismo porcentaje de acciones. Una compañía de responsabilidad limitada es “La que se contrae entre dos o más personas, que solamente responden por las obligaciones sociales hasta el monto de sus aportaciones individuales, y hacen el comercio bajo una razón social o denominación objetiva, a la que se añadirá, en todo caso, las palabras "Compañía Limitada" o su correspondiente abreviatura.

Microempresa

Es una microempresa porque va a constar de un personal total de cuatro personas entre las que se encuentran: Personal encargado, Chef o Cocinero, Gerente y cajero. Una micro empresa es aquella que posee ingresos menores a \$1000.000,00 y cuenta con trabajadores entre 1 a 9 personas. La empresa se encuentra localizada en la provincia de Pichincha, cantón Quito, parroquia Lloa, dirección Calle Quito y transversal 8 de septiembre.

2.2.1 Importancia

La importancia de la empresa es el servicio que lo brinda al cliente, manteniendo la importancia, respeto y paciencia, porque pueden llegar distintos tipos de clientes.

La empatía es lo más primordial en el servicio y el más admirado en pocas empresas que puede generar recursos económicos, hacia la empresa y en especial clientes fieles y ser reconocidos a nivel local, ya que la importancia va ligada a la realidad actual del proyecto

La empresa siempre debe gestionar los recursos humanos, para mejorar cada día a los trabajadores y manteniéndolos actualizados a los cambios, se puede realizar mediante charlas, capacitación al personal, seguimiento y evaluación de rendimiento.

Un pilar importante del establecimiento es la comunicación digital, ya que es el medio más importante, ya que se puede ofrecer el menú o generar publicidad a la empresa, mediante las publicaciones en redes sociales como Facebook, Instagram, WhatsApp, etc.

2.2.2 Características

Los restaurantes de comida tradicional cuentan con ciertas características que permiten su diferenciación de los restaurantes tradicionales o de lujo; las cuales no solo tienen que ver con la comida que es servida. Existen diferentes aspectos que dividen ambos tipos de establecimientos los cuales son:

- **Tiempo de entrega:** Como su nombre lo indica, este tipo de alimentos no debe tener un tiempo de espera mayor a 15 minutos para ser entregada al cliente.
- **Accesibilidad:** Los restaurantes de comida tradicional son fáciles de localizar ya que pueden encontrarse en cualquier lugar.
- **Menú deseado:** La mayoría de estos establecimientos cuenta con rótulos iluminados en la parte superior de la zona del cajero, cuentan con colores llamativos al cliente, además de poseer imágenes alusivas a los platillos ofertados.

- **Uso de azafate.** La costumbre de hacer esperar a los clientes en la mesa para que su pedido sea tomado ha sido dejada casi en su totalidad en los restaurantes tradicionales. La gran mayoría de restaurantes de comida tradicional optan por el uso de azafates en donde a los clientes se les deposita su pedido y ellos eligen un lugar adecuado para consumirlos.
- **Mobiliario.** A diferencia de los restaurantes tradicionales que usan juegos de comedor familiares, los restaurantes de comida tradicional buscan la innovación de su mobiliario, presentando propuestas diferentes según el estilo o temática que el resto del local tenga.
- **Decoración.** Los restaurantes de comida tradicional buscan tener una decoración diferente según el estilo que deseen poseer. Este estilo puede estar basado desde el tipo de platillo a comercializar, país de origen del platillo o por gusto y preferencia de un determinado sector al que está dirigido el restaurante.
- **Presentación.** El uniforme de los empleados es importante en los restaurantes de comida tradicional, ya que, a diferencia de los restaurantes tradicionales en los cuales el uniforme de los empleados tiene un estilo más formal, los restaurantes de comida tradicional deben lograr que este sea acorde a la temática del lugar, además de lograr distinción entre sus empleados y que cumpla con las políticas de higiene tanto del lugar como la de instituciones reguladoras de ese aspecto.
- **Horarios accesibles.** El tipo de platillos que se sirven en los establecimientos de comida tradicional pueden ser consumidos durante el almuerzo o en la cena,

dando la posibilidad a estos lugares de tener un horario que culmine alrededor de las 11 p.m.

- Servicio a domicilio. Actualmente la mayoría de los establecimientos de comida tradicional cuentan con servicio a domicilio, el cual les permite incrementar el número de clientes que atienden diariamente.
- Promociones de venta. Una de las características que diferencia a los restaurantes de comida tradicional de 3 tenedores con respecto a los restaurantes tradicionales es la cantidad y duración de sus promociones de venta, tales como: agregados en el platillo o complementos por una cantidad de dinero relativamente pequeña, entrega de muestras a los nuevos consumidores las cuales consisten en pequeñas porciones del producto para ser conocido por el cliente y la entrega de cupones que ofrezcan descuentos en determinados productos.
- Diversificación. Los restaurantes de comida tradicional han optado por incluir platillos que sean diferentes al de su producto estrella, estos nuevos platillos deben mantener la calidad de “comida tradicional”.
- Precios accesibles. Los precios de los platillos en restaurantes de comida tradicional de 3 tenedores suelen ser más bajos en relación a los platillos ofrecidos en un restaurante tradicional o de lujo, estos precios pueden oscilar entre los \$4USD Y \$5USD, aunque pueden ser mayores siguen siendo más baratos que un platillo tradicional.

Filosofía empresarial

Misión empresarial

Satisfacer el gusto y preferencia de nuestros clientes, ofreciendo una amplia gama de platos tradicionales del Ecuador a través de un excelente y ágil servicio.

Visión empresarial

Ser el mejor restaurante de comida tradicional de la parroquia de Lloa y con la posibilidad de crear sucursales y posicionamiento del mercado a nivel nacional con la comida tradicional del Ecuador, aumentando con ello la preferencia de los clientes para alcanzar una mayor ventaja competitiva.

Valores corporativos

Amabilidad: Brindar un trato respetuoso hacia los clientes para establecer un lazo de confianza.

Lealtad: Fomentar el respeto y fidelidad hacia la empresa para guardar la información de las recetas y procesos de elaboración.

Trabajo en equipo: Desarrollar de forma coordinada las labores establecidas y promover el compañerismo para crear un buen ambiente laboral.

Profesionalismo: Mantener la comunicación con el personal de trabajo para la correcta preparación de los alimentos y conservar limpia el área de trabajo para brindar un servicio de calidad.

Honestidad: Conservar una relaciones sincera y amable con los clientes y colaboradores para fortalecer un lazo de confianza entre las personas y con ello ofrecer un servicio de calidad hacia los clientes.

2.2.3 Actividad

La empresa Vista Hermosa es una microempresa, que contesta entre 1 a 9 trabajadores, cada uno tendrá la posibilidad de trabajar en distintas áreas, deberán rotar cada semana en la dirección de las manecillas del reloj, la empresa se encargara de inspeccionar cada día el empeño de cada uno y sobre todo en el tema de los montajes, lavado de vajilla, utensilios, cristales e higiene del establecimiento dentro y fuera de la empresa, coordinación de los espacios entre mesas y clientes con las respectivas medidas de bioseguridad. Ser el encargado de crear nuevas recetas, nuevos montajes acorde la ocasión.

2.3 Tamaño de la empresa

Microempresa

Es una microempresa, porque va a constar de tres áreas básicas: aérea ejecutiva, área de cocina, área de servicio. Una microempresa es aquella que posee ingresos menores a \$1000.000,00 y cuenta con trabajadores entre 1 a 9 personas.

La empresa contará con: El personal encargado, Chef o Cocinero, Gerente y cajero.

2.4 Necesidades a satisfacer

Ilustración 1. Pirámide de aplimedia.



(s/n, 2017) *Pirámide de aplimedia*. Recuperado de:

<https://aplimedia.com/entender-y-satisfacer-las-necesidades-de-los-clientes/>

2.4.1 Necesidad Fisiológica

La necesidad humana es el más importante para la empresa y el diseño de la experiencia hacia el cliente, tenemos 10 necesidades que la autoestima, competencia, relaciones, autonomía, autorrealización, desarrollo físico, estímulo y diversión, seguridad, popularidad, dinero y lujo.

2.4.2 Necesidad de Seguridad

El conjunto de medidas que garantizan los alimentos que consumimos sean inocuos y conserven sus propiedades nutritivas, para evitar enfermedades de origen alimentario, es muy importante conocer y cumplir con la normativa en materia de higiene a lo largo de la cadena alimentaria, haciendo especial hincapié en aquellas etapas o procesos que requieran la manipulación de los alimentos.

En el campo gastronómico es muy importante contar con las medidas de seguridad e higiene con el fin de prevenir accidentes y brindar a los consumidores productos de buena calidad, proteger el correcto desarrollo de las actividades que se lleven a cabo en el interior de la cocina de la empresa gastronómica.

Mantener la seguridad de los trabajadores, mediante el mantenimiento diario de los implementos de la cocina, el empleador debe demostrar un buen empeño, liderazgo y compromiso a las diversas actividades propiciadas por la empresa.

2.4.3 Necesidad Social – Afiliación

Necesidad

Tanto como la empresa y el personal, deben ofrecer y mantener cada una de las necesidades sociales, tales como el aprecio, compañerismo, aceptación, pertenencia, amistad, amor, familia.

Afiliación

Todos los trabajadores, el dueño y la empresa serán afiliado al IESS según al reglamento de aseguramiento, recaudación y gestión de cartera, IEEES,

Art. 3.- Afiliación al seguro obligatorio a las personas que trabajan para diversas empresas, prestando de sus servicios físicos o intelectual laboral.

Art. 13.- Datos del registro de empleador.

- Para el caso de la persona jurídica el número del Registro Único de Contribuyentes (RUC), razón social y comercial, nombres y apellidos completos del representante legal con el número de la cédula de identidad. Para el caso de la persona natural el número de la cédula de identidad.
- Determinación de su ubicación en el sector económico de conformidad con la Constitución de la República.
- Tamaño de la empresa de acuerdo a la definición establecida en el Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones y su respectivo Reglamento.
- Actividad.
- Tipo de empleador.
- Domicilio del empleador y en caso de la persona jurídica del representante legal.

- Ubicación del establecimiento, empresa o lugar en donde se realiza la actividad laboral.
- Números telefónicos fijo y/o móvil.
- Estado del empleador.
- Aceptación del contrato para el uso de la clave.
- Registro del correo electrónico y la aceptación para recibir avisos y notificaciones electrónicas a través de este medio.
- Otra información que requieran las diversas Áreas del Negocio, debidamente aprobadas por el Director General.

COPCI. Art. 9.- Componentes del salario digno.

- El sueldo o salario mensual
- La decimotercera remuneración dividida para doce, cuyo período de cálculo y pago estará acorde
- lo establecido en el Art. 111 del Código del Trabajo
- La decimocuarta remuneración dividida para doce, cuyo período de cálculo y pago estará acorde a lo señalado en el Art. 113 del Código del Trabajo
- Las comisiones variables que pague el empleador a los trabajadores que obedezcan a prácticas mercantiles legítimas y usuales
- El monto de la Participación del trabajador en utilidades de la empresa de conformidad con la Ley, divididas para doce

- Los beneficios adicionales percibidos en dinero por el trabajador por contratos colectivos, que no constituyan obligaciones legales, y las contribuciones voluntarias periódicas hechas en dinero por el empleador a sus trabajadores
- Los fondos de reserva

Código del trabajo. Art. 11.- Derecho a la decimotercera remuneración o bono navideño. - Los trabajadores tienen derecho a que sus empleadores les paguen, hasta el veinticuatro de diciembre de cada año, una remuneración equivalente a la doceava parte de las remuneraciones que hubieren percibido durante el año calendario. La remuneración a que se refiere el inciso anterior se calculará de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 95 de este Código.

Art. 95.- Sueldo o salario y retribución accesorio.- Para el pago de indemnizaciones a que tiene derecho el trabajador, se entiende como remuneración todo lo que el trabajador reciba en dinero, en servicios o en especies, inclusive lo que percibiere por trabajos extraordinarios y suplementarios, a destajo, comisiones, participación en beneficios, el aporte individual al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social cuando lo asume el empleador, o cualquier otra retribución que tenga carácter normal en la industria o servicio.

2.4.4 Necesidad de Reconocimiento

Las actividades de reconocimiento se demuestran con varias series de prácticas informales en el lugar de trabajo que apoyan los valores organizacionales, las metas,

los objetivos y las prioridades a través de un refuerzo positivo para moldear comportamientos y el rendimiento esperado. El reconocimiento tiene un mayor impacto cuando se hace a tiempo, de manera oportuna, sincera, de valores organizacionales, las metas, los objetivos, la organización y relevante, con buenas prácticas y buenos resultados. Un colaborador debe ser específico y relevante, debe ser informado con claridad y brevedad.

- Volver un hábito el hecho de saber valorar el trabajo de los colaboradores.
- Fomentar la cultura y buenas prácticas de ser un buen trabajador.
- Mejorar el compromiso de los colaboradores.
- Reforzar los lazos entre el desempeño del colaborador y las metas organizacionales.
- Mejorar la motivación y la satisfacción del colaborador.
- Retener a los colaboradores antiguos y atraer futuros colaboradores.
- Generar un entorno laboral de apoyo.
- Reforzar los valores organizacionales.
- Observar un cambio positivo en los resultados y éxitos organizacionales.
- Mejorar el servicio al cliente.

2.4.5 Necesidad de Autorrealización

La empresa Vista Hermosa va hacer reconocida a nivel local por la calidad, presentación, liderazgo, creación de nuevos platillos, siempre pensando cómo mejorar cada día en respecto al servicio, atención al cliente y presentación de nuevos platos. La empresa se basa en 5 niveles que son: las necesidades fisiológicas, necesidades de seguridad, necesidades sociales, autoestima y necesidad de autorrealización.

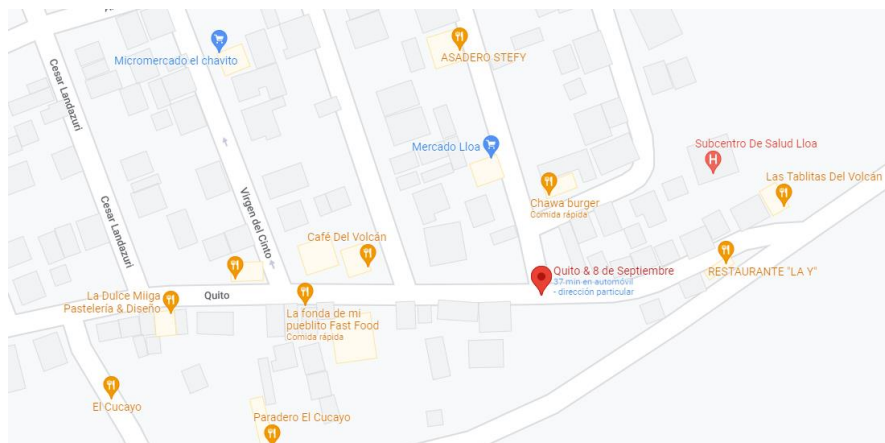
Hay 6 descripciones de la empresa que va a ofrecer M.I.C.A.S.O. Moda, interés, comodidad, amor, seguridad, orgullo

2.5 Localización de la empresa

La empresa se encuentra localizada en la provincia de Pichincha, cantón Quito, parroquia Lloa, dirección Calle Quito y transversal 8 de septiembre.

Coordenadas: 0°14'53''S 78°34'50''W.

Ilustración 2. Ubicación.



(Google Earth, 2022) *Ubicación*. Recuperado de: <https://earth.google.com/web/search/calle+quito+y+8+de+septiembre/@-0.24797238,-78.58066032,3058.25994847a,234.10701112d,35y,-91.75739869h,44.9947732t,0r/data=CogBG14SWAolMHg5MWQ1OWVhYjI4YWQzZWlZojB4NTY0ODlINDBhMzFkOTYwNhhnem5WjtsPPvyGvpCYLKaVTwCodY2FsbGUgcXVpdG8geSA4IGRIIHNLcHRpZW1icmUYASABliYKJAnTsJUwlc7HvxEjb0CTw2XVvxIjJZ9Sp5TwCHj2sPkmqhTwA>

2.6 Filosofía empresarial

2.6.1 Misión

La empresa Vista Hermosa es el encargado de satisfacer el gusto y preferencia de los clientes, ofreciendo una amplia gama de platos tradicionales del Ecuador a través de un excelente y ágil servicio.

2.6.2 Visión

Ser el mejor restaurante de comida tradicional en la parroquia Lloa, con la posibilidad de crear sucursales y posicionamiento del mercado a nivel nacional con la comida de autor, aumentando con ello la preferencia de los clientes para alcanzar una mayor ventaja competitiva.

2.6.3 Objetivos

Objetivo General

Diseñar un plan de negocio del restaurante, para la elaboración de comidas tradicionales del Ecuador con tres tenedores, con una oferta coherente a las necesidades del consumo de los clientes del este de Quito.

Objetivo Específicos

- Investigar la disponibilidad del mercado y de los ingredientes que se va a utilizar, tomando en cuenta el producto, la oferta y demanda, para el establecimiento de un restaurante de tres tenedores, ya sea en ese momento o en dos días antes de la planificación del menú.

- Analizar la oferta de este servicio, para conocer la competencia que existen a los alrededores.
- Identificar los aspectos legales que se deben cumplir para formalizar la empresa.
- Elaborar la proyección financiera a 5 años con el fin de identificar su viabilidad a corto, mediano y largo plazo.

2.6.4 Meta

Objetivos a corto plazo: (1 año) Posicionar el restaurante en el mercado para ganar reconocimiento del consumidor.

Objetivos a mediano plazo: (2 años) Recuperar el capital invertido, para generar una ganancia neta para invertir en nuevas sucursales, con una financiación bancaria.

Objetivos a largo plazo: (3 años) Creación de sucursales a nivel nacional con altos estándares de calidad de servicio, y producción con la innovación del servicio especializado en comida tradicional del Ecuador.

2.6.5 Estrategias

La empresa es un restaurante nuevo que está relacionado a la gastronomía tradicional del Ecuador, se va a enfocar directamente a la realización de nuevos platillos, en foque a la agricultura de la madre tierra, ya que se va a utilizar productos naturales, que no sean procesados con químicos.

La empresa ofrece platos utilizando ingredientes más conocidos por la gran cantidad de vitaminas, nutrientes y calcio como: la papa, haba, chocho, melloco, yuca, etc. Adicional mente integrando productos de alta cocina como: las salsas madres, las derivadas, mirepoix, coulis, etc.

Los platos estrellas serán creados con distintas recetas innovadoras, diseñadas para toda clase de público que tanto gustan, la calidad y el distintivo servicio que ofrece la empresa, acompañado de artistas, musicales, pintores y escultores. La diferencia a la empresa de la competencia de otros restaurantes de comida tradicional, es la fusión de alimentos naturales y saludables para la creación del menú y la disponibilidad de distintos artistas.

Los platos serán servidos con varios montajes de acuerdo a la ocasión o a la elección que lo requiera el cliente, con cortes diferentes o moldes naturales de las especias frescas o secas como: la chillangua, tomillo, hierba buena, apio, cilantro, orégano, etc. El cliente también puede pedir los platos light como las ensaladas compuestas por los mejores ingredientes, frescos, de gran calidad y sabor.

Mejorando los productos que se encuentra para un gran servicio al cliente, centrándose en su máxima satisfacción, aceptándolo como un miembro más de la familia de la empresa y generándole la máxima comodidad posible, en un espacio diseñado para que todos los clientes disfruten de las nuevas promociones, tales como precios accesibles y la probana.

2.6.6 Política

Los trabajadores

- Ser respetuosos con los compañeros de trabajo y con la empresa.
- Los empleados siempre deben llevar su uniforme de trabajo dentro de las instalaciones.
- No llegar puesto el uniforme de trabajo desde su casa.
- Ser puntuales y responsables con la empresa, cumplir con los horarios, metas y tareas establecidas por la empresa.
- Presentarse al trabajo limpio y aseado.
- Mantener relaciones estrictamente laborales dentro de la empresa, toda relación de índole amorosa está prohibida dentro de las instalaciones.
- Los empleados deben realizar varias tareas que se les asignen en el área de trabajo.
- Ser respetuoso y amable a la hora de prestar un servicio a los clientes.
- No pueden consumir alcohol, ni fumar u otros tipos de sustancias dentro de las instalaciones de la empresa.
- Satisfacer las necesidades de los clientes brindando un buen producto.
- No pueden llegar al trabajo en estado de embriaguez o con olor a alcohol.
- Tener compromiso con las actividades encomendadas.
- No juzgar a los trabajadores, a los clientes por sus condiciones físicas y sexuales.

- No utilizar maquillaje ni joyas dentro de las instalaciones.

Los proveedores

- Comprar solamente a proveedores que oferten productos orgánicos.
- No comprar ningún producto o servicio, sin antes haber recibido el formato de requisición, debidamente aprobado por las personas autorizadas.
- Comparar de acuerdo con un presupuesto que se establece anualmente, el cual a su vez está repartido entre los diferentes departamentos de la empresa.
- Buscar el menor coste total de los suministros, teniendo en cuenta no sólo el precio, sino también el coste de la calidad, de la innovación y del servicio en relación a las prestaciones requeridas para el producto adquirido.
- Establecer relaciones con los Proveedores basándose siempre en la honestidad y el rigor por ambas partes.

La empresa

- Llevar el uniforme y la ropa del establecimiento correctamente.
- Si el socio no cumple con la asistencia al establecimiento, será puesto un memo y se sancionará según lo estipula el reglamento del Ministerio de Trabajo.
- Ser responsable y puntual al trabajo laboral dentro de las instalaciones de la empresa.

- Se realizará capacitaciones a los trabajadores semestralmente para que tengan conocimientos sobre el tema y estén actualizados con el fin de brindar al cliente un mejor servicio.
- Ser un establecimiento amigable con el medio ambiente.
- Mantener pedidos bajo esquemas de mercado electrónico ya que de esta manera se receptorán ordenes por redes sociales o página web.
- Aceptar practicantes de diferentes instituciones para que cumplan las horas practicas requeridas.
- Al final de cada mes se realizará una reunión de trabajo para realizar un control del trabajo realizado: propuestas de mejora, presentación de problemas en la realización de trabajo, búsqueda de soluciones.
- La empresa debe dar el mismo trato a los empleados en la equidad de género.
- Atender a los clientes es la responsabilidad de todos los integrantes de la empresa ya que deben conocer todos los procedimientos para ofrecer un adecuado servicio.
- Es responsable de la seguridad integra de los trabajadores y clientes de la empresa.
- Los empleados que trabajen horas extras tendrán una remuneración equitativa.
- Llevar a cabo un cuidadoso proceso de higiene en todas las áreas del local, muebles, equipo de trabajo y alimentos.
- La empresa debe cumplir con sus obligaciones: jurídicas, sociales y económicas con los empleados, con los proveedores y con el estado.

2.6.7 FODA

Mediante el análisis FODA se encontró que existe un punto positivo en el ingreso al mercado, ya que posee más fortalezas que debilidades sin embargo se toma muy en cuenta las amenazas sociales como: competencia desleal, y la delincuencia que está creciendo en este sector. El segmento en el que el restaurante “VISTA HERMOSA” está dirigido para crear una confianza y lealtad entre empresa y consumidor. Del diagnóstico de mercado realizado y de las características que tendrá el nuevo negocio, su proceso, su aporte y del mercado, se determinó lo siguiente

Fortalezas

- Servicio eficiente.
- Precio accesible.
- Servicio rápido.
- Proveedores calificados.
- Platos personalizados a gusto y preferencia del cliente.
- Productos saludables de alta calidad.
- Frescura del producto por elaboración diaria.
- Capacidad de mostrar el proceso productivo al consumidor.

Oportunidades

- Innovación de productos.
- Planes dirigidos hacia la expansión.
- Consumo de productos nacionales.
- Materia prima de calidad a un costo adecuado.
- Clientes potenciales profesionales, estudiantes en el sector.
- Servicio nuevo para el mercado local.
- Servicio a domicilio.
- Venta por internet.

Debilidades

- Tamaño de la infraestructura.
- Deudas adquiridas.
- No contar con un capital 100% propio.
- Falta de experiencia en el ámbito laboral, administrativo y financiero.
- Inversión inicial alta.

Amenazas

- Competencia desleal a pocos metros.
- Delincuencia que está creciendo en el sector.
- Inestabilidad económica de los clientes y del país.

2.7 Desarrollo organizacional

2.7.1 Tipo de Estructura

Diferenciación

La comunicación en la empresa será de tipo vertical, comenzará desde la cabeza de mando hasta los niveles más bajos del mismo, se hará con el fin de facilitar la ejecución, control y supervisión de procesos para satisfacer al cliente.

La organización será de tipo jerárquico y está estructurada de la siguiente manera:

Junta de socios

- Gerente general
- Contador

Área de cocina

- Chef
- Auxiliar de cocina
- Mesero
- Jefe de cocina

Área de servicio

- Recepcionista
- Cajero

2.7.2 Formalización

La empresa tiene la capacidad de combinar reformas jurídicas, normativas y políticas con programas de apoyo e incentivos. Los componentes básicos son:

- Sensibilización y desarrollo de la capacidad
- Agilizar el registro de empresas, la concesión de licencias y el cumplimiento
- Incentivar la formalización
- Mejorar la productividad de las empresas
- Facilitar el diálogo
- Fortalecer la aplicación y el cumplimiento
- Impulsar vínculos para recibir apoyo externo

El funcionamiento de la empresa es de forma organizacional de carácter económico mediante la combinación de factores de producción del capital, trabajo y de materia prima. Para el funcionamiento de la empresa es precisamente de los medios humanos directivos, empleados, recursos financieros, medios técnicos y económicos.

El concepto de la empresa es la asociación de personas, unidad de propósitos, lealtad entre los integrantes de la empresa, subordinación de los valores económicos a los de orden moral y humano.

El elemento financiero tiene como propósito dotar a la empresa de los capitales necesarios para su creación y funcionamiento, para las empresas privadas o públicas, organismos semipúblicos, organismo público y pequeñas empresas.

2.7.3 Centralización – Descentralización

Centralización

El gerente general es el encargado de calcular las ganancias que produce la empresa, saber administrar los recursos económicos, tener conocimiento del costo entrante y saliente, saber calcular correctamente el flujo del dinero e identificar los problemas con anticipación para tomar las medidas necesarias y elevar el restaurante con éxito.

Volver un experto en lo legal, para tener más conocimientos de higiene que debe tener la empresa, realizar la higiene en los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, áreas del restaurante dentro y fuera, utensilios, menaje, cristalería.

Realización del menú llamativo, es la carta de presentación del restaurante, es la razón en donde los clientes regresan. En el menú siempre se va a colocar las opciones acordes a lo que se va a vender y con precio accesibles

Descentralización

Se clasifica por 14 principios para la administración de una empresa.

- División del trabajo
- Autoridad y responsabilidad
- Disciplina
- Unidad de mando

- Unidad de dirección
- Subordinación del interés individual al general
- Remuneración
- Jerarquía
- Centralización
- Orden
- Equidad
- Estabilidad
- Iniciativa
- Espíritu de cuerpo

2.7.4 Integración.

Es un proceso de organización para la incorporación de empleados. La integración del personal es la primera interacción que tiene un empleado con la empresa, y un proceso constante que le ayudará a sentirse conectado tanto con su puesto de trabajo como con la compañía.

Cuando la experiencia de integración de personal es favorable ayuda a que los empleados se sientan bienvenidos en la empresa desde el primer día, contar con un proceso sólido de integración de personal hará que todos tus empleados se sientan comprometidos y se concentren mejor en sus labores.

Gerente general: Es el responsable de planear, organizar, dirigir coordinar y controlar todas las actividades realizadas en el servicio.

Contador: Mantiene un registro de las actividades realizadas por el cajero, elaborar los estados financieros y se encarga de cancelar los sueldos de los empleados.

En el área de cocina existen tres tipos de áreas como:

Chef: Es el encargado de la cocina, crear nuevas preparaciones y realiza los emplatados de tal manera que sea un deleite visual para los comensales.

Auxiliar de cocina: Es necesario tener un ayudante extra para la denominación de los platos y realizar la entrega a tiempo a los clientes.

Mesero: Es el encargado de procesar los pedidos de los clientes, preparación de los alimentos, servir los pedidos a las mesas asignadas y observar a los comensales con el fin de verificar su reacción o requerimiento adicional.

Jefe de cocina: Es el encargado de cuidar el buen funcionamiento de la cocina del restaurante, la seguridad en la manipulación de alimentos, la limpieza de la cocina, verificación de la presentación del plato y la entrega.

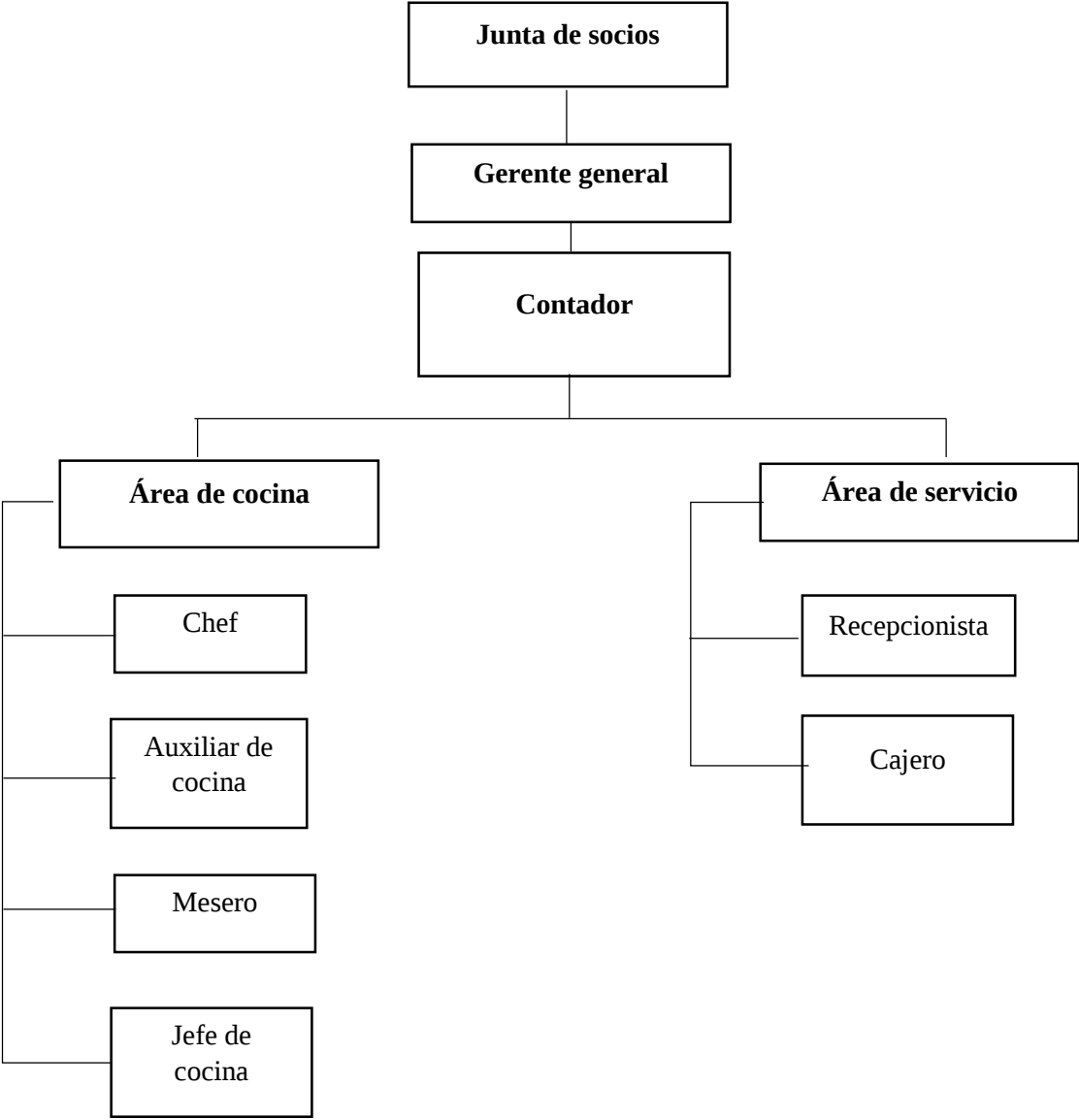
En el área de servicio existe dos tipos de áreas como:

Recepcionista: Es la encargada de recibir y atender a los clientes, generando una buena impresión que se caracteriza por ser una persona carismática educada creando la estabilidad de las personas.

Cajero: Personal asignado para recibir el dinero de los clientes.

2.8 Organigrama empresarial

Ilustración 3. Organigrama empresarial Vista hermosa.



Yessenia, T. (2021). *Organigrama empresarial*. Vista hermosa. Quito.

2.9 Funciones del personal

PUESTO DE GERENTE GENERAL

Detalles generales del puesto de Gerente general

Empresa	Vista Hermosa.
Unidad administrativa	Junta de socios
Misión del puesto	Será el responsable de administrar la operación total del restaurante, de implementar mejoras en los procesos, y de velar por que se cumplan con los estándares de calidad. Deberá hacer reportes de las ventas diarias, revisión de descuentos, manejo de promociones y del cuadre y cierres de cajas. Es el encargado de supervisar al personal del restaurante, organizar horarios, planes de turnos, programación de capacitaciones, descuentos, permisos, etc.
Denominación del puesto	Gerente General
Rol del puesto	Planificar las actividades que se desarrollen dentro de la empresa, es el encargado de organizar los recursos de la entidad. Definir a donde se va a dirigir la empresa en un corto, medio y largo plazo, entre otras tareas.

Remuneración

\$ 650 + beneficio de ley

Tabla 1. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR

Código	Gg001	Cargo	Gerente general
Reporta a:	Junta de socios		
Sueldo	\$650, 00 + beneficio de ley		
Perfil del puesto			
• Licenciatura trunca o Pasante de cualquier área Económico-Administrativa. • Experiencia mínima de 3 años en funciones simples o similares. • Tiempo completo. • Ética de tiempo completo. • Ser capaz de crear un ambiente agradable, brindar un servicio excepcional y proporcionar productos. • Género indistinto. • Dinamismo, Liderazgo, Carácter, Disposición, Emprendedor, Dedicado. • Plantación, Dirección, Supervisión y Control en el área administrativa y de operación. • Manejo de Equipo de Cómputo y software administrativo. • Manejo de mobiliario y equipo existentes en el establecimiento. • Inglés (80%).			
Funciones generales			
• Generar mayor volumen de ingresos, manteniendo la calidad y el servicio. • Dirigir, Supervisar y Controlar la operación del establecimiento. • Mantener en óptimas condiciones las instalaciones, mobiliario y equipo existente. • Dirigir, Supervisar, Controlar y Capacitar al personal a su cargo. • Generar y mantener toda la información y controles requeridos por Dirección General. • Implementar las estrategias y lineamientos establecidos por Dirección General.			

Funciones específicas
• Cumplir y hacer cumplir el reglamento interno de trabajo. • Supervisar el inicio diario de operaciones y generar los reportes necesarios. • Supervisar la operación en las áreas funcionales. • Proveer al personal y áreas de lo necesario para desarrollar sus funciones. • Garantizar que el personal mantenga la excelencia en la atención al cliente. • Controlar y supervisar cotizaciones, compras y pago a proveedores. • Supervisar el buen estado de las instalaciones y mobiliario existente. • Supervisar el cierre diario de operaciones y generar los reportes necesarios. • Asignar permisos y descansos, de acuerdo a operación y lineamientos establecidos. • Dirigir las juntas de personal.

Yessenia, T. (2022). *Méritos aspectos a considerar, gerente chef*. Quito.

PUESTO DE CONTADOR

Detalles generales del puesto de Contador.

Empresa	Vista Hermosa
Unidad administrativa	Junta de socios
Misión del puesto	Mantiene un registro de las actividades realizadas por el cajero, elaborar los estados financieros y se encarga de cancelar los sueldos de los empleados. Incluye los ingresos del restaurante, el flujo de caja, los niveles de inventario y los estados de ingresos. El proceso permite a los propietarios y gerentes de los restaurantes documentar todas las transacciones financieras del negocio y determinar su rendimiento.
Denominación del puesto	Contador
Rol del puesto	Planeación de negocios, preparación del presupuesto, seguimiento y gestión del costo de los platos vendidos, rastrear y administrar los costos de la mano de obra, preparando informes de ventas diarios. Preparar estados financiero general.
Remuneración	\$450

Tabla 2. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR

Código	C002	Cargo	Contador
Reporta a:	Gerente		
Sueldo	\$450, 00		
Perfil del puesto			
• Estudios realizados en 2 años marketing a nivel superior. • Experiencia mínima de 2 años en funciones simples. • Género indistinto. • Atención al cliente. • Manejo de programas como Excel de Microsoft. • Organización en el trabajo.			
Funciones generales			
• Registro de todas las actividades entrantes y salientes. • Flexibilidad en los horarios. • Representar legalmente a la institución. • Cumplir con los horarios de trabajo. • Uso correcto de las instalaciones.			
Funciones específicas			
• Establecer y mantener al día los registros contables y funcionarios del proyecto. • Asistir a reuniones para revisar metas y cumplimiento de ventas. • Elaborar los estados financieros de la empresa. • Asistir a reuniones operativas que sean convocadas por el gerente. • Tener capacidad de liderar. • Responsabilidad en las actividades requeridas.			

Yessenia, T. (2022). *Méritos aspectos a considerar, contador*. Quito.

PUESTO DE CHEF

Detalles generales del puesto de Chef.

Empresa	Vista Hermosa
Unidad administrativa	Área de cocina
Misión del puesto	Es el encargado de la cocina, crear nuevas preparaciones y realiza los emplatados de tal manera que sea un deleite visual para los comensales, control de los productos y bienes de la cocina, controlar la higiene de la cocina y empleados.
Denominación del puesto	Chef
Rol del puesto	El Chef se encarga del control de los ingredientes y materiales de la cocina, así como de la realización de los diferentes platos y la coordinación de las tareas del Ayudante de Cocina
Remuneración	\$550

Tabla 3. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR

Código	C003	Cargo	Chef
Reporta a:	Gerente		
Sueldo	\$550, 00		
Perfil del puesto			
• 4 años de experiencia en crear nuevo menú en restaurantes 3 tenedores. • Tener creatividad e imaginación para pensar nuevas ideas para el menú y la presentación de los platos. • Controle el estrés. • Realizar la redacción bajo presión. • Género indistinto. • Estudio mínimo de 4 años en hotelería y / o gastronomía a nivel superior. • Capaz de mantener el orden en la cocina. • Trabajo en equipo. • Liderar el grupo de cocina. • Domine el idioma inglés. • Integridad y confiabilidad.			
Funciones generales			
• Analizar, planificar, resolver y dirigir los problemas que surja en la empresa en el aspecto financiero, administrativo, personal, contable, gastronómico • Dar el toque final a los platos preparados • Modificar o crear nuevos menús • Uso correcto de las instalaciones • Uso correcto del uniforme laboral, manteniéndolo en buenas condiciones y limpio • Cumplir con los horarios de trabajo			

Funciones específicas
• Capaz de controlar, capacitar, contratar y ubicar al personal de acuerdo al área para cada cargo • Dirigir la empresa, tomar decisiones, supervisar y ser un líder • Elaboración y producción de alimentos • Realizar tareas administrativas

Yessenia, T. (2022). *Méritos aspectos a considerar, chef*. Quito.

PUESTO DE AUXILIAR DE COCINA

Detalles generales del puesto de Auxiliar de cocina.

Empresa	Vista Hermosa
Unidad administrativa	Área de cocina
Misión del puesto	Es necesario tener un ayudante extra para la denominación de los platos y realizar la entregar a tiempo a los clientes, colaborar en la preparación de los menús, realizar la higiene tanto de la cocina como de los instrumentos esenciales, Cuidado de los bienes de uso de la cocina y apoyar en el servicio de sala.
Denominación del puesto	Auxiliar de cocina
Rol del puesto	Los ayudantes de cocina o auxiliares de cocina, son personas profesionales que ayudan en la preparación y elaboración de los platos en una cocina. Trabajan bajo la supervisión de chefs y cocineros, personas a las que el ayudante de cocina tiene que proporcionar ayuda.
Remuneración	\$450

Tabla 4. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR

Código	Ac004	Cargo	Auxiliar de cocina
Reporta a:	Cocinero		
Sueldo	\$450, 00		
Perfil del puesto			
• Bachiller, experiencia mínima de 2 años en ayudante de cocina. • Género indistinto. • Agilidad. • Habilidades comunicativas. • Proactividad. • Domine el idioma inglés. • Controle el estrés. • Extrovertida.			
Funciones generales			
• Llegar media hora antes del horario estipulado. • Uso correcto de la utilización del uniforme. • Guardar todas las pertenencias en el locker. • Hacer la limpieza después del servicio. • Cumplimiento de todas las actividades que se planteen a diario en el área de trabajo. • Ofrecer al cliente alimentos agradables y seguros.			
Funciones específicas			

- Realizar los montajes de los platos.
- Preparación de los alimentos.
- Hacer la limpieza de todas las áreas de trabajo.
- Mantener el orden en la cocina según la clasificación de los alimentos y utensilios.
- Saber darles un uso a los ingredientes existentes en la cocina.

Yessenia, T. (2022). *Méritos aspectos a considerar, auxiliar de cocina*. Quito.

PUESTO DE MESERO

Detalles generales del puesto de Mesero.

Empresa	Vista Hermosa
Unidad administrativa	Área de cocina
Misión del puesto	Es el encargado de procesar los pedidos de los clientes, preparación de los alimentos, servir los pedidos a las mesas asignadas y observar a los comensales con el fin de verificar su reacción o requerimiento adicional., organización adecuada de las mesas del restaurante, control de los materiales y bienes del mismo, se encarga de seleccionar sectores para cada cliente.
Denominación del puesto	Mesero
Rol del puesto	Se encarga de procesar pedidos y servirlos en la mesa, administrar quejas y cumplidos. Mientras más esplendido, atento y diligente sea, mejor será su trabajo y los clientes se sentirán bien atendidos,
Remuneración	\$425

Tabla 5. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR

Código	M005	Cargo	Mesero
Reporta a:	Chef		
Sueldo	\$425, 00		
Perfil del puesto			
• 2 años de experiencia en atención al cliente para un restaurante 3 tenedores. • Domine el idioma inglés. • Estudios secundarios finalizados. • Género indistinto. • Control el estrés. • Trabaje bajo presión. • Estudios mínimo 2 años en hotelería y / o gastronomía a nivel superior. • Extrovertida. • Capaz de seguir los métodos de seguridad. • Cumplimiento de normas de higiene y seguridad. • Habilidades mecánicas para la realización de los cobros.			
Funciones generales			
• Llevar a cabo la misión, visión y filosofía de la empresa. • Cumplimiento con los horarios de trabajo. • Uso correcto de las instalaciones. • Limpieza de los establecimientos de cada área de trabajo. • Satisfacer las necesidades y expectativas de los clientes.			
Funciones específicas			
• Encargado de tomar la comanda, entregar la orden. • Organización del salón. • Montaje de mesas. • Tratar a los clientes con tacto y paciencia.			

- Habilidades de comunicación.
- Ser capaz de tomar los pedidos.
- Ofrecer un excelente servicio.

Yessenia, T. (2022). *Méritos aspectos a considerar, mesero*. Quito.

PUESTO DE JEFE DE COCINA

Detalles generales del puesto de jefe de cocina.

Empresa	Vista Hermosa
Unidad administrativa	Área de cocina
Misión del puesto	Supervisar las operaciones diarias relacionadas con la cocina del restaurante. Las responsabilidades del jefe de cocina incluyen supervisar la preparación y cocinado de la comida, mantener existencias apropiadas del inventario de cocina y cumplir los estándares de seguridad y limpieza, ser capaz de gestionar al personal de cocina y guiarles para que sirvan comida de calidad a su debido tiempo. Es el encargado de garantizar que todos los platos se sirvan bien cocinados y mantener la satisfacción de nuestros clientes.
Denominación del puesto	Jefe de cocina
Rol del puesto	La organización general de la cocina, hacer los pedidos de materia prima, ser responsable por la utilidad de la cocina, contratar personal, capacitación del personal, supervisar la cocina a la hora del servicio y supervisar la limpieza.
Remuneración	\$500

Tabla 6. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR

Código	JC006	Cargo	Jefe de cocina
Reporta a:	Sous-chef		
Sueldo	\$500, 00		
Perfil del puesto			
• Estudios realizados en contabilidad, nutrición, elaboración de cartas, cocina internacional, legislación laboral y talento humano. • Controle el estrés. • Extrovertida. • Capaz de seguir los métodos de seguridad. • Cumplimiento de normas de higiene y seguridad. • Habilidades mecánicas para la realización de los cobros. • Experiencia práctica en la planificación de menús y la realización de pedidos de ingredientes. • Conocimiento de una amplia gama de recetas. • Género indistinto. • Domine el idioma inglés.			
Funciones generales			
• Cumplimiento con los horarios de trabajo. • Trato con los proveedores. • Organización general de la cocina. • Control de los pedidos y del stock. • Cuidado de la cocina. • Contratación de personal. • Capacitación del personal. • Supervisar la limpieza. • Escuchar a los clientes.			
Funciones específicas			

- Supervisar la preparación y cocinado de la comida.
- Dirigir al personal de cocina y coordinar las comandas de comida.
- Comprobar el emplatado y la temperatura de la comida.
- Fijar el tamaño de las porciones.
- Mantener los estándares sanitarios y de seguridad en la zona de la cocina.
- Realizar informes de costes semanales y mensuales.
- Formar al personal de cocina sobre las tareas de preparación y las técnicas de emplatado.
- Almacenar los alimentos con etiqueta, en las áreas que correspondan.

Yessenia, T. (2022). *Méritos aspectos a considerar, jefe de cocina*. Quito.

PUESTO DE RECEPCIONISTA

Detalles generales del puesto de Recepcionista.

Empresa	Vista Hermosa
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	Es la encargada de recibir y atender a los clientes, generando una buena impresión que se caracteriza por ser una persona carismática educada creando la estabilidad de las personas. Su función principal es darles la bienvenida a los visitantes e indicarles a dónde se deben dirigir. También se encargan de responder los requerimientos de clientes y empleados, tanto en persona como por vía telefónica.
Denominación del puesto	Recepcionista
Rol del puesto	Crear un ambiente acogedor, recibiendo, informando y guiando a los visitantes, empleados y proveedores de manera cordial, amigable y profesional, recibir a los visitantes, determinar la naturaleza u objetivo de su visita.
Remuneración	\$450

Tabla 7. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR

Código	R008	Cargo	Recepcionista
Reporta a:	Gerente		
Sueldo	\$450, 00		
Perfil del puesto			
• Estudios mínimo 3 años en secretaría a nivel superior. • Atención al cliente. • Género indistinto. • Lenguaje y comunicación. • Colaboración y trabajo en equipo. • Disponibilidad del tiempo.			
Funciones generales			
• Dar la bienvenida a los clientes. • Elaboración de reservas según al calendario. • Uso correcto de la utilización del uniforme. • Recibir los pendientes de día. • Habilidades socioemocionales. • Habilidades digitales.			
Funciones específicas			
• Conocer todas las áreas del restaurante. • Tener un buen carisma hacia los clientes. • Conocer las tarifas de los servicios que maneja el restaurante. • Realizar el control de las áreas existentes. • Saber supervisar todos los puestos y áreas establecidas por el gerente general.			

Yessenia, T. (2022). *Méritos aspectos a considerar, recepcionista*. Quito.

PUESTO DE CAJERO

Detalles generales del puesto de Cajero.

Empresa	Vista Hermosa
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	Personal asignado para recibir el dinero en efectivos, tarjeta de los clientes, registra directamente operando una computadora o caja los movimientos de entrada y salida de dinero, suministra a su superior los movimientos diarios de caja. Sellar, estampar recibos de ingresos por caja, planillas y otros documentos, cumple con las normas y procedimientos en materia de seguridad integral, establecidos por la empresa, mantiene en orden equipo y sitio de trabajo.
Denominación del puesto	Cajero
Rol del puesto	El cargo mantiene relaciones continuas con público en general, a fin de ejecutar lo relativo al área, exigiéndose para ello una normal habilidad en atención al cliente, recepción de quejas o críticas, manejo de conflictos y tomas de decisiones que no superen sus funciones específicas.
Remuneración	\$450

Tabla 8. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR

Código	C009	Cargo	Cajero
Reporta a:	Gerente		
Sueldo	\$450, 00		
Perfil del puesto			
• Estudios de tercer nivel en contabilidad o carrera afines. • 3 años de experiencia. • Atención al cliente. • Género indistinto. • Dirección, organización, gestión financiera. • Ser responsable. • Trabajo en equipo. • Disponibilidad de tiempo.			
Funciones generales			
• Manejo de la caja. • Mencionar las promociones y áreas que están disponibles. • Elaboración de facturas. • Cobros con tarjetas de crédito, efectivos. • Manejo correcto del uniforme. • Establecer inversiones.			
Funciones específicas			
• Saber ingresar y guardar datos para la elaboración de las facturas. • Realizar los coros según a la disponibilidad del cliente. • Saber administrar y llevar las cuentas al contador. • Brindar un excelente servicio al cliente mediante llamadas o mensajes. • Saber invertir y generar ganancias al restaurante. • Manejar los costos fijos, variables.			

Yessenia, T. (2022). *Méritos aspectos a considerar, cajero*. Quito.

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Manejar redes sociales con el fin de publicitar el menú y las promociones del establecimiento, el principal medio digital a utilizarse será Facebook cuya página es “Restaurante Vista Hermosa”

3.2 Investigación de mercado

La empresa Vista Hermosa prefirió optar en la investigación aplicada, documental y de campo, para poder proceder a la investigación del mercado.

1. Elaboración de encuestas digitales, posteriormente, se hará práctica de platos para el análisis de montajes, finalmente se seleccionará las redes sociales y medios digitales más populares del sector.

3.2.1 Modalidad

Se recopiló los datos a través de encuestas que se realizaron de forma online, en donde se encuestó a 153 personas de forma aleatoria, que se encuentran en la parroquia de Lloa esta encuesta constó de 14 preguntas cerradas.

3.3 Plan de Muestreo

Las encuestas fueron analizadas y elaboradas de manera digital y también fueron aplicadas de manera online, para obtener un número exacto de encuestas se aplicó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N * (Z)^2 * P * Q}{(e)^2 * (N - 1) + (Z)^2 * P * Q}$$

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{1.494 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (1.494 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{1434}{4,66}$$

$$n = 306$$

La regla general es que mientras más grande sea el tamaño de la muestra, más estadísticamente significativo será, por esa razón se tomó en cuenta la población de la parroquia y el promedio de visitas a establecimientos turísticos y de alimentos y bebidas, otorgado por la cámara de producción de Pichincha, por eso la población segmentada es de 1494, dando un total de 306 encuestas de las cuales, se aplicará el 50% que son 153 encuestas, ya que el margen de error es mínimo y los resultados por probabilidad ya no variarían.

3.4 Análisis de las Encuestas

Pregunta 1. ¿Con qué frecuencia asiste a establecimientos de comidas tradicionales del Ecuador?

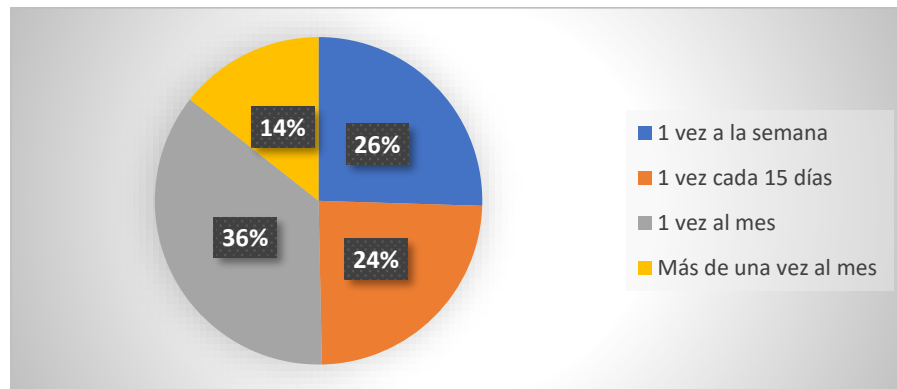
Tabla 9. Pregunta 1

¿Con qué frecuencia asiste a establecimientos de comidas tradicionales del Ecuador?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
1 vez a la semana	39	26
1 vez cada 15 días	37	24

1 vez al mes	55	36
Más de una vez al mes	22	14
TOTAL	153	100%

Yessenia, T. (2022). *¿Con qué frecuencia asiste a establecimientos de comidas tradicionales del Ecuador?*. Quito.

Ilustración 4. Pregunta 1, gráfico circular.



Yessenia, T. (2022). *Pregunta 1, gráfico circular*. Quito.

Análisis: De los 153 encuestados el 26% manifestaron que, asisten 1 vez a la semana a los establecimientos de comidas tradicionales del Ecuador, mientras que el 24% manifestaron que, asisten 1 vez cada 15 días a los establecimientos de comidas tradicionales del Ecuador, mientras que el 36% manifestaron que, asisten 1 vez al mes a los establecimientos de comidas tradicionales del Ecuador, mientras que el 14% manifestaron que, asisten más de una vez al mes a los establecimientos de comidas tradicionales del Ecuador.

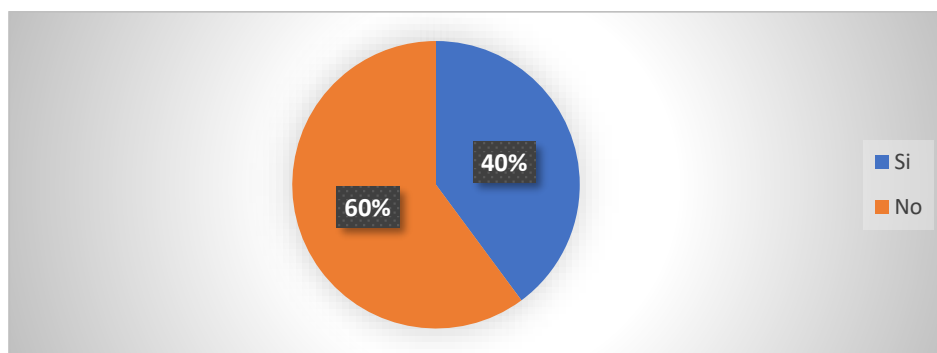
Pregunta 2. ¿Ha visitado restaurantes de comida tradicional de la parroquia de Lloa?

Tabla 10. Pregunta 2

¿Ha visitado restaurantes de comida tradicional de la parroquia de Lloa?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	61	40
No	92	60
TOTAL	153	100%

Yessenia, T. (2022). ¿Ha visitado restaurantes de comida tradicional de la parroquia de Lloa?. Quito.

Ilustración 5. Pregunta 2, gráfico circular.



Yessenia, T. (2022). Pregunta 2, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 153 encuestados el 40% manifestaron que, si han visitado restaurantes de comida tradicional de la parroquia de Lloa, mientras que el 60% manifestaron que, no han visitado restaurantes de comida tradicional de la parroquia de Lloa, esto es de gran aporte para la empresa, ya que es un restaurante de comida tradicional de la parroquia de Lloa.

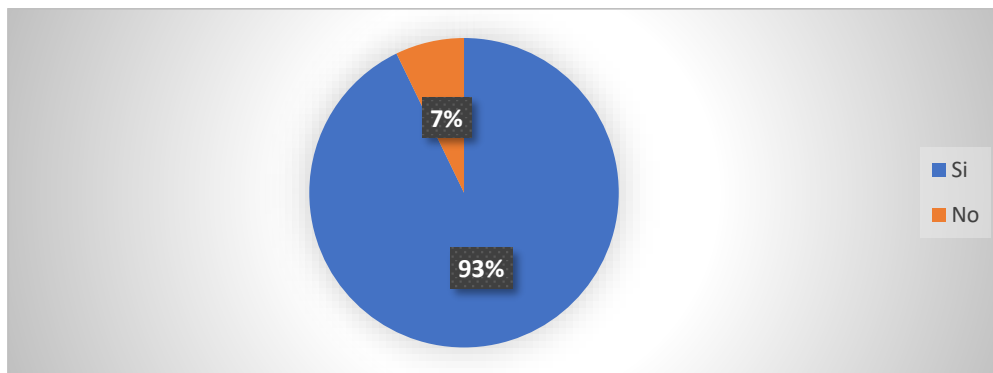
Pregunta 3. ¿Consumiría usted, preparaciones elaboradas a partir de productos orgánicos?

Tabla 11. Pregunta 3

¿Consumiría usted, preparaciones elaboradas a partir de productos orgánicos?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	142	93
No	11	7
TOTAL	153	100%

Yessenia, T. (2022). ¿Consumiría usted, preparaciones elaboradas a partir de productos orgánicos?. Quito.

Ilustración 6. Pregunta 3, gráfico circular



Yessenia, T. (2022). Pregunta 3, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 153 encuestados el 93% manifestaron que, si consumirían preparaciones elaboradas a partir de productos orgánicos, mientras que el 7% manifestaron que, no consumirían preparaciones elaboradas a partir de productos orgánicos, esto es de gran aporte para la empresa, ya que son preparaciones elaboradas a partir de productos orgánicos.

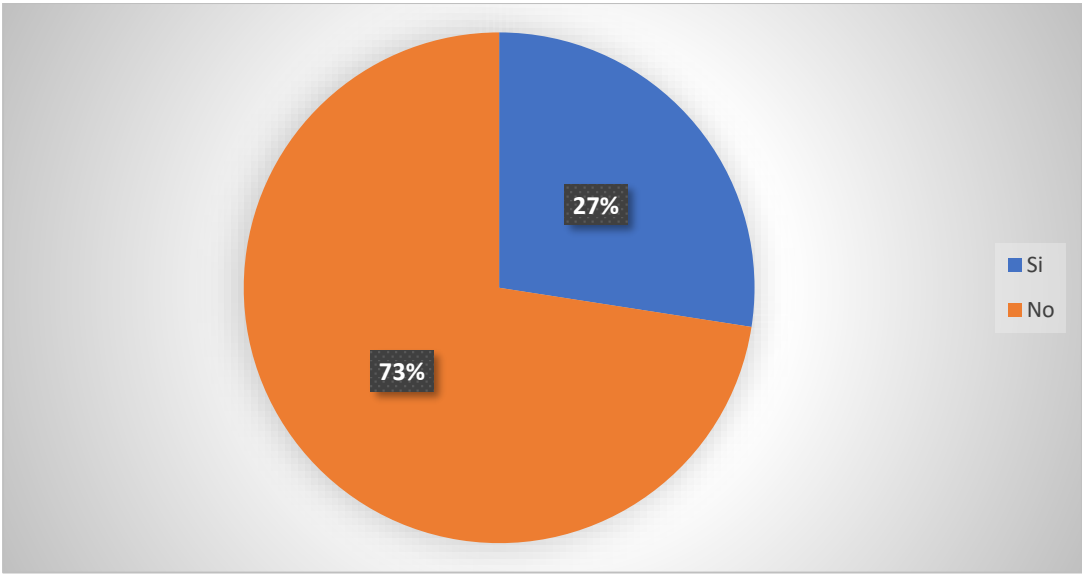
Pregunta 4. ¿Ha consumido antes quinua bicolor?

Tabla 12. Pregunta 4

¿Ha consumido antes quinua bicolor?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	42	27
No	111	73
TOTAL	153	100%

Yessenia, T. (2022). ¿ Ha consumido antes quinua bicolor?. Quito.

Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular.



Yessenia, T. (2022). Pregunta 4, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 153 encuestados el 27% manifestaron que, si han consumido antes quinua bicolor, mientras que el 73% manifestaron que, no han consumido antes quinua bicolor, esto es de gran aporte para la empresa. ya que son preparaciones que ofrece el restaurante.

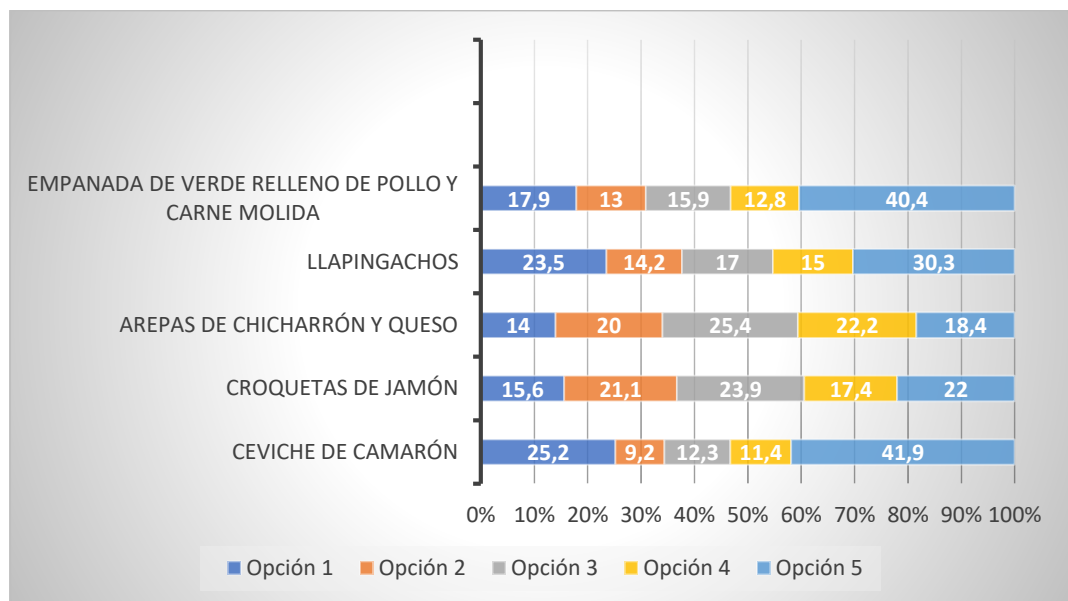
Pregunta 5. ¿Qué entrada le parece más interesante: coloque 1 siendo la menor nota y 5 la de mayor?

Tabla 13. Pregunta 5

¿Qué entrada le parece más interesante: coloque 1 siendo la menor nota y 5 la de mayor?					
RESPUESTA	OPCIÓN				
	1	2	3	4	5
Ceviche de camarón	25.2	9.2	12.3	11.4	41.9
Croquetas de jamón	15.6	21.1	23.9	17.4	22
Arepas de chicharrón y queso	14	20	25.4	22.2	18.4
Llapingachos	23,5	14.2	17	15	30.3
Empanada de verde relleno de pollo y carne molida	17,9	13	15.9	12.8	40.4
TOTAL	153		100%		

Yessenia, T. (2022). *¿Qué entrada le parece más interesante: coloque 1 siendo la menor nota y 5 la de mayor?*. Quito.

Ilustración 8. Pregunta 5, gráfico de barra.



Yessenia, T. (2022). *Pregunta 5, gráfico de barra*. Quito.

Análisis: De los 153 encuestados se tabulan los que obtuvieron el mayor porcentaje el 50% manifestaron que, consumirían las empanadas de verde relleno de pollo y carne molida, mientras que el 52% manifestaron que, consumirían el ceviche de camarón, mientras tanto los demás platillos serán consumidos a menudo, esto es de gran aporte para la empresa. ya que son preparaciones que ofrece el restaurante.

Pregunta 6. ¿Seleccione los platos que considera usted, más interesantes con más alta probabilidad de consumo?

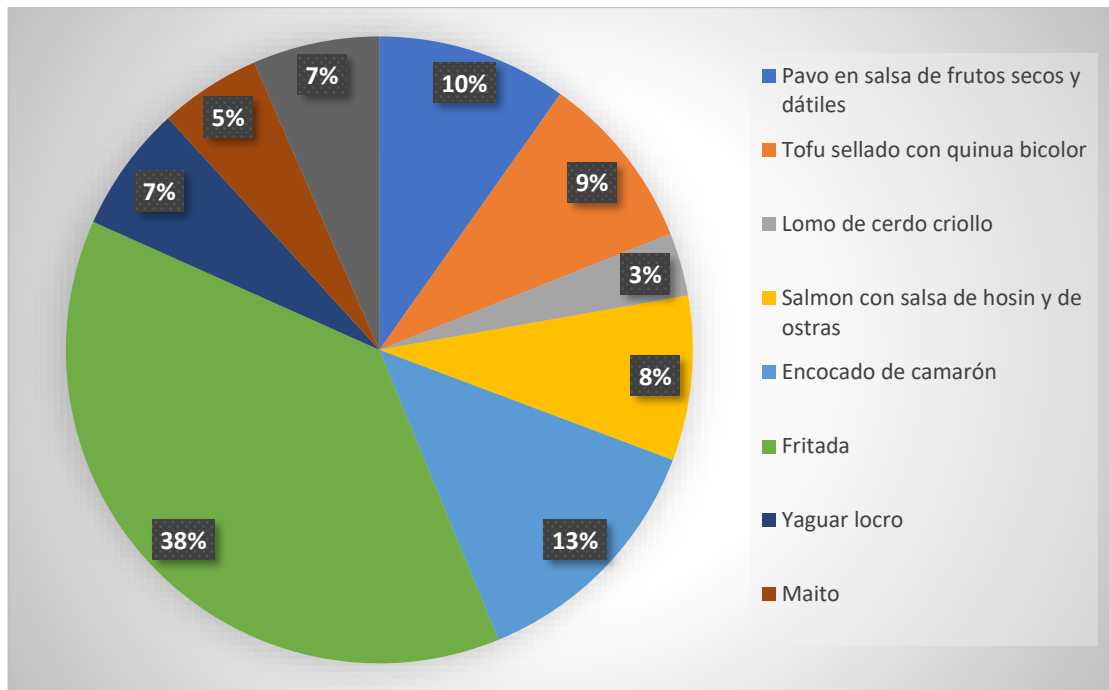
Tabla 14. Pregunta 6

¿Seleccione los platos que considera usted, más interesantes con más alta probabilidad de consumo?		
RESPUESTA	CANTIDAD	
Pavo en salsa de frutos secos y dátiles	15	
Tofu sellado con quinua bicolor	14	
Lomo de cerdo criollo	5	
Salmón con salsa de hosin y de ostras	13	
Encocado de camarón	20	
Fritada	58	
Yaguar loco	10	
Maito	8	
Guatita	10	
TOTAL	153	100%

Yessenia, T. (2022). *¿Seleccione los platos que considera usted, más interesantes con más alta probabilidad de consumo?*.

Quito.

Ilustración 9. Pregunta 6, gráfico circular.



Yessenia, T. (2022). Pregunta 6, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 153 encuestados se tabulan los platos de mayor consumo el 38% manifestaron que, consumirán la fritada, mientras que el 13% manifestaron que, consumirán el encocado de camarón, mientras tanto los demás platillos serán consumidos a menudo, esto es de gran aporte para la empresa. ya que son preparaciones que ofrece el restaurante.

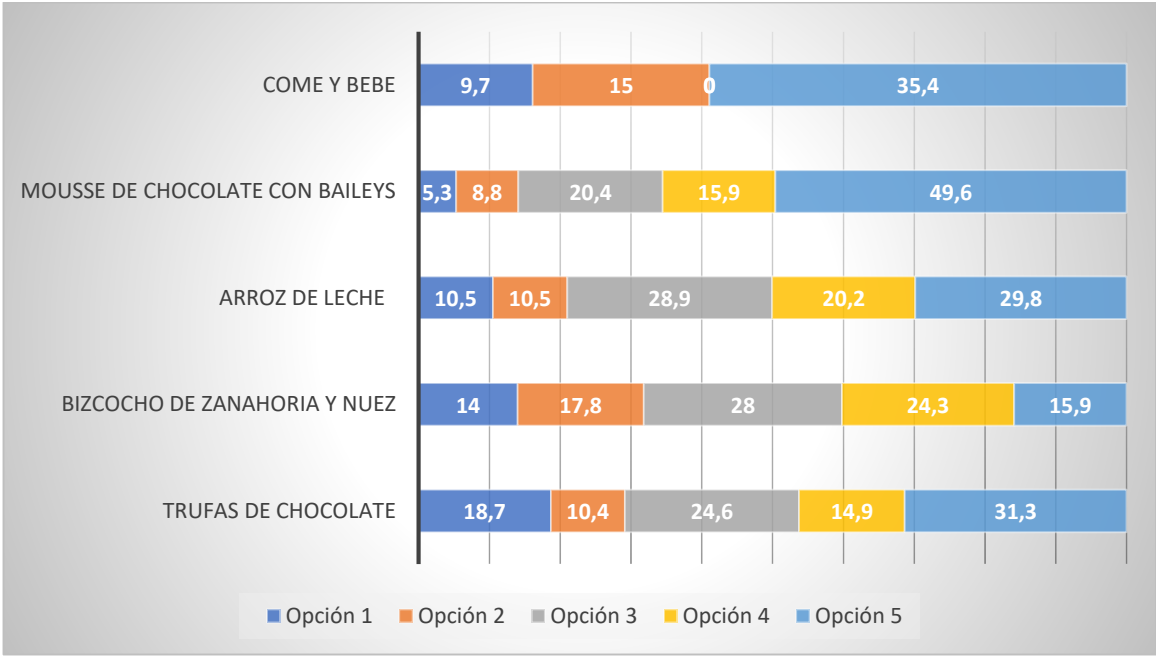
Pregunta 7. ¿Qué postre le parece más interesante: coloque 1 siendo la menor nota y 5 la de mayor?

Tabla 15. Pregunta 7

¿Qué postre le parece más interesante: coloque 1 siendo la menor nota y 5 la de mayor?					
RESPUESTA	OPCIÓN				
	1	2	3	4	5
Trufas de chocolate	18,7	10,4	24,6	14,9	31,3
Bizcocho de zanahoria y nuez	14	17,8	28	24,3	15,9
Arroz de leche	10,5	10,5	28,9	20,2	29,8
Mousse de chocolate con baileys	5,3	8,8	20,4	15,9	49,6
Come y bebe	9,7	15	21,2	18,6	35,4
TOTAL	153		100%		

Yessenia, T. (2022). ¿Qué postre le parece más interesante: coloque 1 siendo la menor nota y 5 la de mayor?. Quito.

Ilustración 10. Pregunta 7, gráfico de barra



Yessenia, T. (2022). Pregunta 7, gráfico de barra. Quito.

Análisis: De los 153 encuestados se tabulan los que obtuvieron el mayor porcentaje el 69% manifestaron que, consumirían come y bebe, mientras que el 60% manifestaron que, consumirían el mousse de chocolate con baileys, mientras tanto los demás platillos serán consumidos a menudo, esto es de gran aporte para la empresa. ya que son preparaciones que ofrece el restaurante.

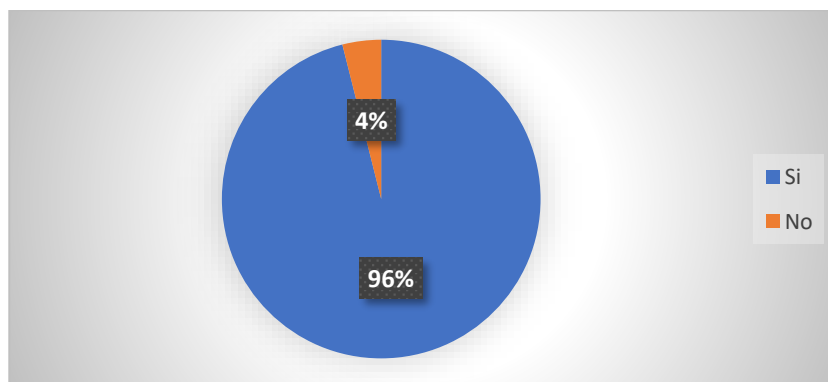
Pregunta 8. ¿Le gustaría que exista un establecimiento especializado en comida tradicional de 3 tenedores en la parroquia de Lloa?

Tabla 16. Pregunta 8

¿ Le gustaría que exista un establecimiento especializado en comida tradicional de 3 tenedores en la parroquia de Lloa?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	147	96
No	6	4
TOTAL	153	100%

Yessenia, T. (2022). *¿ Le gustaría que exista un establecimiento especializado en comida tradicional de 3 tenedores en la parroquia de Lloa?.* Quito.

Ilustración 11. Pregunta 8, gráfico circular



Yessenia, T. (2022). *Pregunta 8, gráfico circular.* Quito.

Análisis: De los 153 encuestados el 96% manifestaron que, si le gustaría que exista un establecimiento especializado en comida tradicional de 3 tenedores en la parroquia de Lloa, mientras que el 4% manifestaron que, no le gustaría que exista un establecimiento especializado en comida tradicional de 3 tenedores en la parroquia de Lloa, esto es de gran aporte para la empresa, ya que es un establecimiento especializado en comida tradicional de 3 tenedores en la parroquia de Lloa.

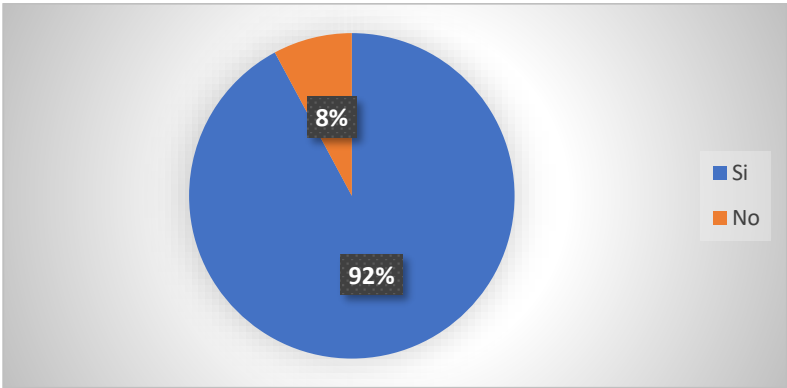
Pregunta 9. ¿Le gustaría que exista dentro del establecimiento un espacio para artistas como músicos, pintores y escultores?

Tabla 17. Pregunta 9

¿Le gustaría que exista dentro del establecimiento un espacio para artistas como músicos, pintores y escultores?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	141	92
No	12	8
TOTAL	153	100%

Yessenia, T. (2022). *¿ Consumiría usted, preparaciones elaboradas a partir de productos orgánicos?* . Quito.

Ilustración 12. Pregunta 9, gráfico circular



Yessenia, T. (2022). *Pregunta 9, gráfico circular*. Quito.

Análisis: De los 153 encuestados el 92% manifestaron que, si le gustaría que exista dentro del establecimiento un espacio para artistas como músicos, pintores y escultores, mientras que el 8% manifestaron que, no le gustaría que exista dentro del establecimiento un espacio para artistas como músicos, pintores y escultores, esto es de gran aporte para la empresa.

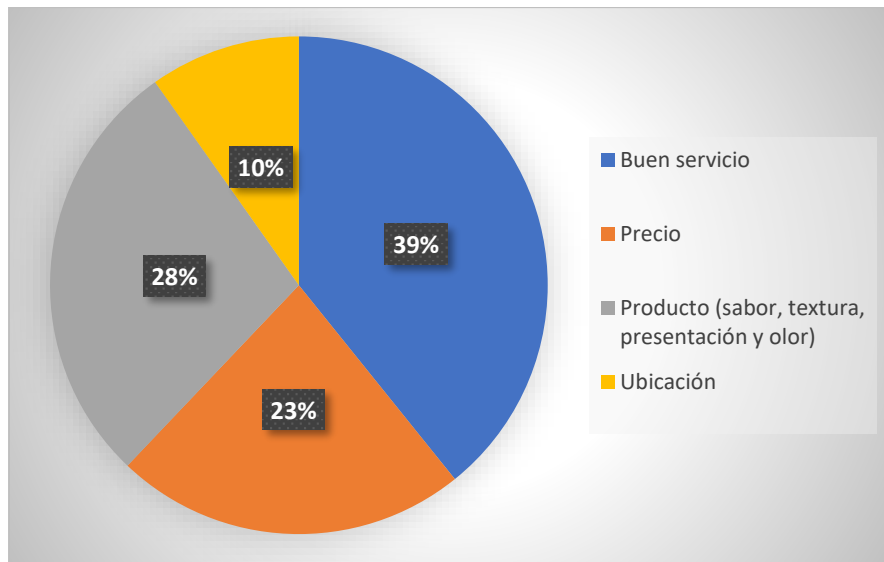
Pregunta 10. ¿Qué elementos considera importante al momento de escoger un establecimiento para comer? Escoja 3 respuestas

Tabla 18. Pregunta 10

¿Qué elementos considera importante al momento de escoger un establecimiento para comer? Escoja 3 respuestas		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Buen servicio	60	39
Precio	35	23
Producto (sabor, textura, presentación y olor)	43	28
Ubicación	15	10
TOTAL	153	100%

Yessenia, T. (2022). *¿ Qué elementos considera importante al momento de escoger un establecimiento para comer? Escoja 3 respuestas* Quito.

Ilustración 13. Pregunta 10, gráfico circular



Yessenia, T. (2022). *Pregunta 10, gráfico circular*. Quito.

Análisis: De los 153 encuestados el 39% manifestaron que, es importante el buen servicio al momento de escoger un establecimiento para comer, mientras que el 23% manifestaron que, es importante el precio al momento de escoger un establecimiento para comer, mientras que el 28% manifestaron que, es importante el producto al momento de escoger un establecimiento para comer, mientras que el 10% manifestaron que, es importante la ubicación al momento de escoger un establecimiento para comer, esto es de gran aporte para la empresa, ya que es un establecimiento de comida tradicional del Ecuador de 3 tenedores en la parroquia de Lloa.

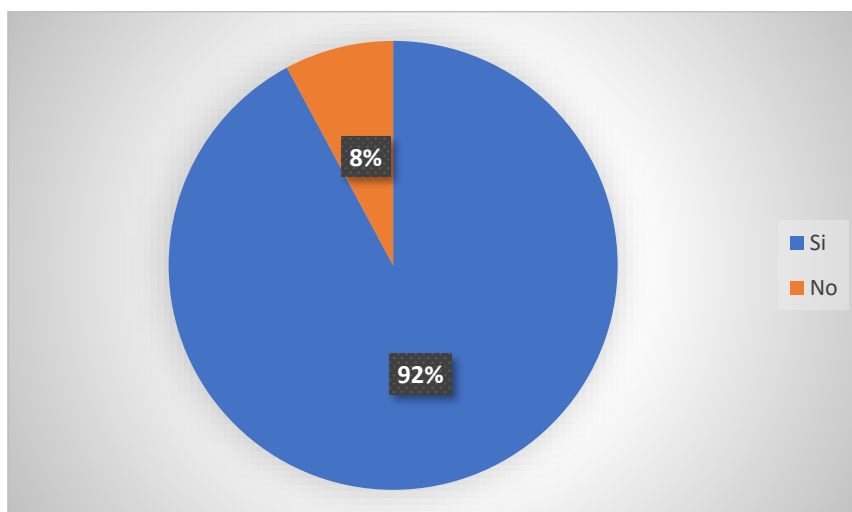
Pregunta 11. ¿De existir un establecimiento que oferte comida tradicional del Ecuador de 3 tenedores con productos innovadores, con espacio para diversos artistas en la parroquia de Lloa asistiría?

Tabla 19. Pregunta 11

¿ De existir un establecimiento que oferte comida tradicional del Ecuador de 3 tenedores con productos innovadores, con espacio para diversos artistas en la parroquia de Lloa asistiría?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	141	92
No	12	8
TOTAL	153	100%

Yessenia, T. (2022). *¿ De existir un establecimiento que oferte comida tradicional del Ecuador de 3 tenedores con productos innovadores, con espacio para diversos artistas en la parroquia de Lloa asistiría?* . Quito.

Ilustración 14. Pregunta 11, gráfico circular



Yessenia, T. (2022). *Pregunta 11, gráfico circular*. Quito.

Análisis: De los 153 encuestados el 92% manifestaron que, si asistirían a un establecimiento que oferte comida tradicional del Ecuador de 3 tenedores con productos innovadores, con espacio para diversos artistas en la parroquia de Lloa, mientras que el 8% manifestaron que, no asistirían a un establecimiento que oferte comida tradicional del Ecuador de 3 tenedores con productos innovadores, con espacio para diversos artistas en la parroquia de Lloa, esto es de gran aporte para la empresa. ya que es un establecimiento de comida tradicional del Ecuador de 3 tenedores con productos innovadores, con espacio para diversos artistas en la parroquia de Lloa.

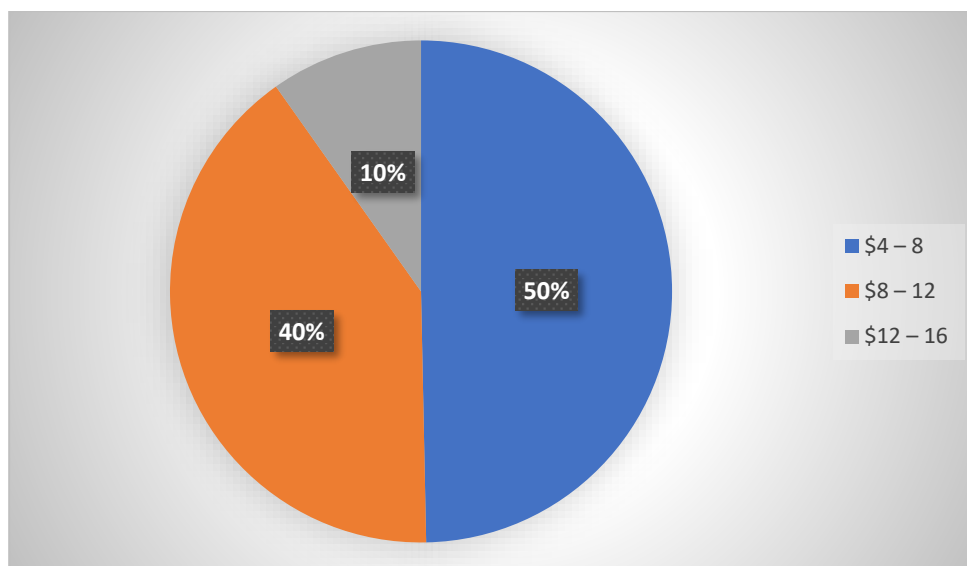
Pregunta 12. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un menú de 3 tiempos?

Tabla 20. Pregunta 12

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un menú de 3 tiempos?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
\$4 – 8	76	50
\$8 – 12	62	40
\$12 – 16	15	10
TOTAL	153	100%

Yessenia, T. (2022). *¿ Cuánto estaría dispuesto a pagar por un menú de 3 tiempos?.* Quito.

Ilustración 15. Pregunta 12, gráfico circular



Yessenia, T. (2022). *Pregunta 12, gráfico circular*. Quito.

Análisis: De los 153 encuestados el 50% manifestaron que, estarían dispuestos a pagar de \$4 – 8 por un menú de 3 tipos, mientras que el 40% manifestaron que, estarían dispuestos a pagar de \$8 – 12 por un menú de 3 tipos, mientras que el 10% manifestaron que, estarían dispuestos a pagar de \$12 – 16 por un menú de 3 tipos, esto es de gran aporte para la empresa. ya que es un establecimiento de comida tradicional del Ecuador de 3 tenedores en la parroquia de Lloa.

Pregunta 13. ¿Qué servicio complementario le gustaría encontrar en un establecimiento que oferte estos productos? Escoja 2 respuestas

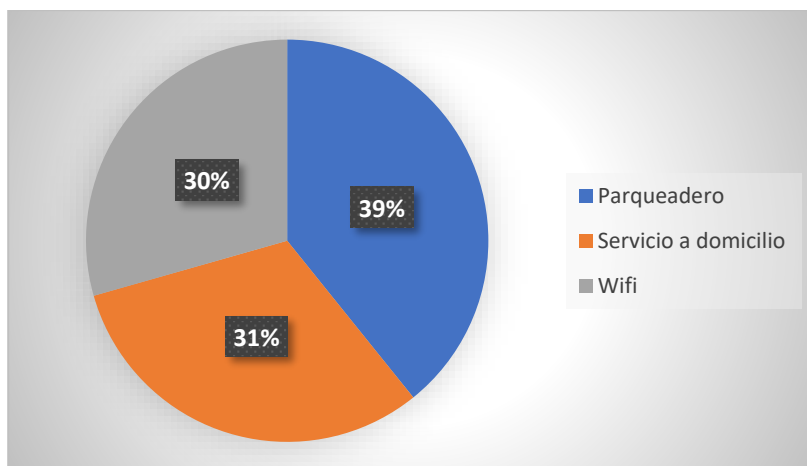
Tabla 21. Pregunta 13

¿Qué servicio complementario le gustaría encontrar en un establecimiento que oferte estos productos? Escoja 2 respuestas		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Parqueadero	60	39
Servicio a domicilio	48	31
Wifi	45	30
TOTAL	153	100%

Yessenia, T. (2022). ¿Qué servicio complementario le gustaría encontrar en un establecimiento que oferte estos productos?

Escoja 2 respuestas. Quito.

Ilustración 16. Pregunta 13, gráfico circular



Yessenia, T. (2022). Pregunta 13, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 153 encuestados el 39% manifestaron que, les gustaría encontrar un parqueadero en el establecimiento que oferte estos productos, mientras que el 31% manifestaron que, les gustaría encontrar un servicio a domicilio en el establecimiento que oferte estos productos, mientras que el 30% manifestaron que, les gustaría encontrar un reproductor de Wifi, esto es de gran aporte para la empresa. Ya

que es un establecimiento de comida tradicional del Ecuador de 3 tenedores en la parroquia de Lloa.

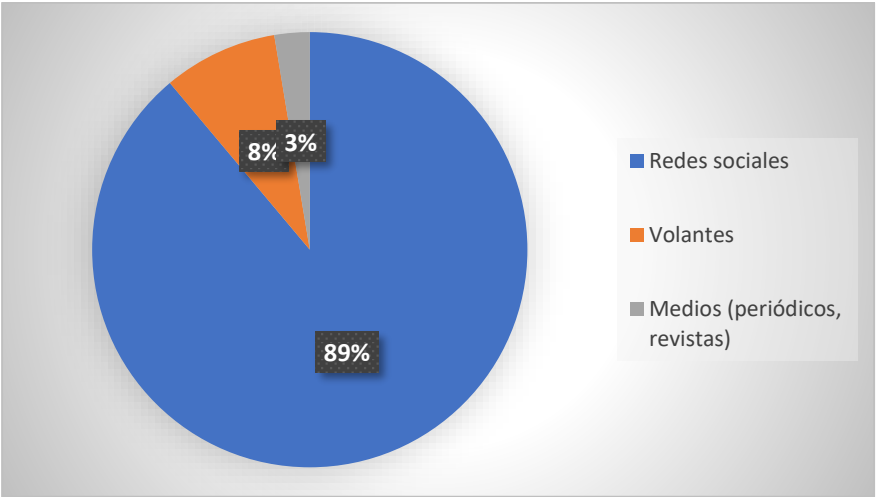
Pregunta 14. ¿De qué manera le gustaría conocer los servicios que oferte el nuevo emprendimiento?

Tabla 22. Pregunta 14

¿ De qué manera le gustaría conocer los servicios que oferte el nuevo emprendimiento?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Redes sociales	136	89
Volantes	13	8
Medios (periódicos, revistas)	4	3
TOTAL	153	100%

Yessenia, T. (2022). ¿ De qué manera le gustaría conocer los servicios que oferte el nuevo emprendimiento?. Quito.

Ilustración 17. Pregunta 14, gráfico circular



Yessenia, T. (2022). Pregunta 14, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 153 encuestados el 89% manifestaron que, les gustaría conocer los servicios que oferte el nuevo emprendimiento mediante las redes sociales, mientras que el 8% manifestaron que, les gustaría conocer los servicios que oferte el nuevo emprendimiento mediante volantes, mientras que el 3% manifestaron que, les gustaría conocer los servicios que oferte el nuevo emprendimiento mediante medios, esto es de gran aporte para la empresa. ya que es un establecimiento de comida tradicional del Ecuador de 3 tenedores en la parroquia de Lloa.

3.4.1 Análisis General

Mediante el análisis de las encuestas realizadas, el más importante es la clasificación de los alimentos que realizara la empresa. El platillo con mayor porcentaje de entrada es el ceviche de camarón con un 52%, de plato fuerte es la fritada con un 38% y finalmente de postre es el mousse de chocolate con bailes con un 60%.

Dentro del establecimiento el 92% optaron por la existencia de artistas musicales, pintores y escultores. El 50% está dispuesto a pagar por el menú un valor de \$4 – 8 y el 39% la opción de la existencia de un parqueadero en el establecimiento.

3.5 Entorno empresarial

3.5.1 Microentorno

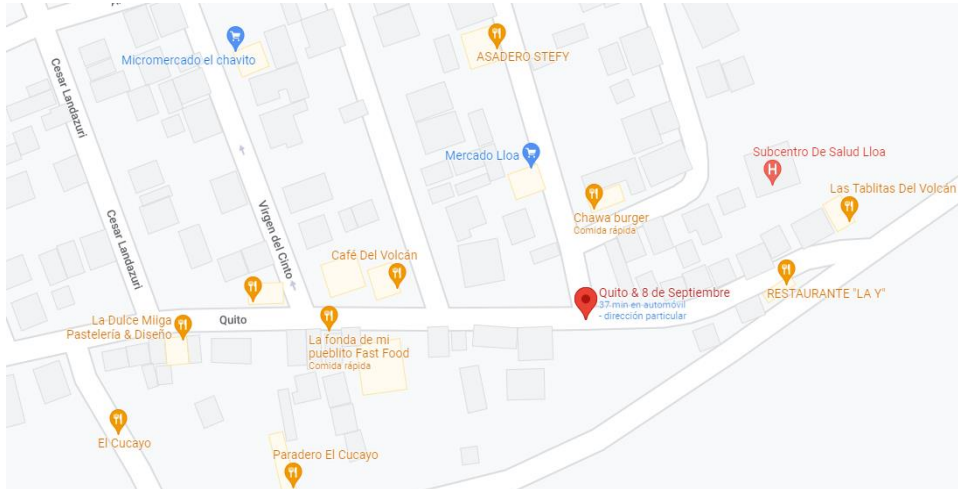
Los proveedores es la persona o empresa que abastece los recursos de buena calidad, cantidad, servicio y de precio accesible a otra empresa que lo necesita para llevar a cabo el proceso de producción. Existen establecimientos de competencia y establecimientos sustitutos, en los alrededores de Vista Hermosa, en Lloa, estos negocios, ofrecen servicios similares, por lo que, realizar un estudio de mercado a futuro y analizarlos de manera general, ayudará a determinar estrategias de comercialización para que el negocio sea viable, en el presente trabajo, se detallará el cuadro de proveedores señalando los productos a solicitar, Los clientes tendrán la oportunidad de no solo asistir presencialmente al local, ya que también cuentan con la opción de delivery con el uso de aplicativos móviles, los detalles de selección del target, serán detallados más adelante.

Ilustración 18. Esquema microentorno Vista hermosa



Yessenia, T. (2022). *Esquema microentorno Vista hermosa*. Lloa.

Ilustración 19. Ubicación



(Google Earth, 2022) *Ubicación*. Recuperado de: <https://earth.google.com/web/search/calle+quito+y+8+de+septiembre/@-0.24797238,-78.58066032,3058.25994847a,234.10701112d,35y,-91.75739869h,44.9947732t,0r/data=CogBGL4SWAolMHg5MWQ1OWVvkYjI4YWQzZWlzMzB4NTY0ODIiNDhMzFkOTYwNhhnem5WjtsPPvyGvpCYLKaVTwCodY2FsbGUgcXVpdG8geSA4IGRIIHNIcHRpZW1icmUYASABliYKJAnTsJUwlc7HvxEjb0CTw2XVvxlJjZZ9Sp5TwCHj2sPkmqhTwA>

Competencia directa

Una vez analizado el sector en donde se va a ubicar la empresa Vista Hermosa, se encontraron dos restaurantes con la misma línea de comida tradicional del Ecuador, en donde se procederá a la realización de la investigación sobre el tipo de cocina, la categoría, los servicios y productos.

El restaurante Las Tablitas del Volcán y El Fogón de Mamá Enmita, está ubicado en la parroquia de Lloa, en la Av. Quito, son establecimientos que ofrecen comidas tradicionales del Ecuador, con diferentes preparaciones.

Competencia indirecta

En la parroquia de Lloa se encuentra varios establecimientos de comida, ya sea en locales de almuerzo y restaurantes con sus especialidades.

Existen varios restaurantes que se pueden considerar como competencia indirecta a lo largo de la Av. Quito y 8 de septiembre está el Santo loco, La abuela María, kukurucho, La casa del Marino y Rincón del buen sabor, estos establecimientos ofrecen alimentos y bebidas, distintas a la idea de la propuesta de la empresa Vista Hermosa que es una cocina tradicional del Ecuador.

Sustitutos

Mediante el análisis se identificó a un sustituto el cual es el Chawa Burger es un establecimiento de alimentos y bebidas que también ofrecen alimentos de comida rápida como la hamburguesa, embutidos y carnes a la parrilla, jugos, gaseosas.

Proveedores

Tabla 23. Proveedores

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Carnes El Sueco	• Productos de calidad • Experiencia en el mercado • Facilidades de pago (crédito, transferencias) • Entrega al establecimiento. • Responsables • Promociones	Presas de pollo Filete de cerdo Lomo de cerdo Carne colida
Distribuidora de mariscos Mr. Albacora	• Productos de calidad • Experiencia en el mercado • Entrega al establecimiento. • Responsables • Promociones	Camarón Salmon Ostras Tilapia
Supermercado Santa María	• Variedad de productos. • Productos de calidad. • Establecimientos extensos.	Mantequilla Frutas Harina Leche Huevos Nata o Crema batida Entre otros productos
Alimentos del Huerto	• Variedad de productos. • Productos de calidad. • Responsables • Promociones • Facilidades de pago (crédito, transferencia)	Tomate Paitaña Apio Perejil Chillangua Limón Plátano Verde Plátano maduro Entre otros productos

Maxi Maxi Distribuidor Frutos Secos	• Variedad de productos y materiales para postres • Productos de calidad • Facilidades de pago (crédito, transferencia) • Responsables • Entrega al establecimiento. • Precios cómodos • Promociones	Levadura en polvo Azúcar Glas Miel Chocolate Entre otros productos Colorantes en polvo Relleno de Frutas
García Reinoso	• Responsables. • Excelente atención • Buenos precios • Calidad de productos • Varios años de experiencia en el mercado • Venta al por mayor y menor • Entrega al establecimiento	Gama de cobertura en chocolate Aromas Frutos secos Conservas Harinas Licores Colorantes Otras variedades de productos

Yessenia, T. (2022). *Proveedores*. Quito.

Intermediarios

La empresa Vista Hermosa ofrece la prestación del servicio a domicilio de los alimentos que el cliente haya adquirido, la entrega se realizará mediante la aplicación de Uber o de servicio motorizado de la empresa.

Clientes

Los clientes tendrán un rango de 25 a 35 años, ellos tienen el mayor poder adquisitivo, ya que es la segmentación de mercado que más consume y que más gasta en alimentos y bebidas.

La empresa ofrece la disponibilidad de artistas con la finalidad de buscar una interacción más social y cercana con los clientes, y sobre todo con los turistas que van a menudo fines de semana.

3.5.2 Macroentorno

Ilustración 20. Esquema macroentorno Vista hermosa.



Yessenia, T. (2022). *Esquema macroentorno Vista hermosa*. Quito

- Factor Político.

El Estado a través de sus distintos entes ejerce un papel fundamental en la planificación y control de la economía. La intervención del Estado permite fomentar el desarrollo de los diferentes sectores económicos.

Entre estos se descartan tanto: la pequeña y mediana empresa. Su aporte ha permitido el crecimiento y desarrollo económico el cual se refleja a través de la generación de empleo.

En el Ecuador para garantizar la equidad social y financiamiento del gasto público se emplea un sistema que esta sostenido sobre tres impuestos: Uno directo que es el Impuesto a la Renta y dos indirectos como son Impuesto al Valor Agregado (IVA) y el Impuesto a Consumos Especiales (ICE). Con respecto al IVA, es uno de los impuestos que más ingresos le genera al Estado, el que menos evasión posee y el de más fácil recaudación.

Para efecto tributario la caracterización de microempresas, de acuerdo con el Art. 4 de la resolución No. NAC-DGERCGC20-00000060 del SRI, se considera aquellos sujetos pasivos con ingresos brutos de hasta trescientos mil dólares de los Estados Unidos de América (USD. 300.000) y que a la fecha de generación del catastro cuentan con hasta 9 trabajadores. Con la creación de esta microempresa se debe cumplir con el pago de las contribuciones como el IVA, ICE y el impuesto a la renta.

- Factor Económico.

La economía del Ecuador se ha visto afectada de gran manera en los últimos meses por la emergencia sanitaria que atraviesa el país y el mundo. El decreto Ejecutivo No 1017 en donde se declaró estado de excepción en todo el territorio nacional, determinó un gran problema para todos los ciudadanos.

El diagnóstico de la situación actual del país en temas económicos, es mediante el análisis de variables como: PIB, inflación, tasas de desempleo y déficit fiscal.

Producto Interno Bruto (PIB)

El PIB es un indicador que ayuda a medir el crecimiento o decrecimiento de la producción de bienes y servicios de las empresas de cada país. Según el Banco Central del Ecuador para el año 2020, pronosticó que el PIB estaría en un rango comprendido de -7.3% y -9.6%, valores extremadamente bajos en comparación con el año 2019, que contaba con un PIB de 0.05%

Tasas de Inflación

La inflación se conoce como el incremento generalizado de los precios de bienes y servicios a lo largo de un periodo de tiempo, y como consecuencia un descenso del valor del dinero y por tanto de su poder adquisitivo. A diciembre de 2021, el Índice de Precios al Consumidor (IPC) se ubicó en 0,07%.

Una cifra que representa una disminución frente a lo ocurrido en noviembre que alcanzó el 0,36%, según el informe difundido el jueves 6 de enero de 2022 por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC). Sin embargo, la inflación anual en diciembre de 2021 fue de 1,94%, la tasa más alta desde el 2015, cuando el IPC anual a diciembre se ubicó en 3,38%.

Tasa de Empleo y Desempleo.

En enero 2022, la tasa de desempleo a nivel nacional fue de 5,4%. Para el área urbana, la tasa de desempleo fue de 7,4% mientras que para el área rural fue de 1,6%. Uno de los causantes de desempleo ha sido la pandemia por covid-19. El cual ha generado una baja actividad laboral y paralización de varios sectores económicos. Esto ha causado la liquidación de empresas, reducción de personal o en algunos casos la disminución de salarios.

A raíz de estos antecedentes se pretende crear un emprendimiento para reactivar la economía en un área determinada. Este trabajo de titulación con el tema, pretende generar una fuente de ingresos y a su vez ser una fuente de empleo.

- Factor Sociocultural.

Según el último censo realizado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, la población de Ecuador para el año 2010 fue de 14.483.499, con una tasa de crecimiento promedio de 1,95%. En el caso de la ciudad de Quito, se convirtió para el año 2020 en la ciudad más poblada del Ecuador, con 2.781,641 habitantes según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.

En este contexto, es necesario analizar el cambio que ha sufrido la sociedad en los últimos meses debido a la pandemia de covid-19, esta nueva realidad como se la llama actualmente ha hecho que los ciudadanos busquen formas alternas para subsistir y generar mayores ingresos.

Según la Cámara de Comercio de Guayaquil, 47% de los establecimientos comercial del país, se encuentran trabajando con entregas a domicilio, esto los ayuda a ampliar sus canales y mantenerse en el mercado

Según la Superintendencia de Compañías, se registraron 281 nuevos negocios, lo cual refleja la capacidad de los ecuatorianos para emprender y salir adelante. Muchos de estos, se encuentran en la industria de los alimentos, mayormente enfocados en la entrega a domicilio. Para algunos economistas, es necesario que los emprendimientos que quieran sobrevivir se reinventen.

Entre algunos aspectos que deben considerarse están: aliarse a los avances tecnológicos, ya que les podría brindar una ventaja frente a sus competidores, de igual forma es necesario que se innove sobre sus productos o servicios, se ofrezca formas de pagos más eficientes y sobre todo que se encuentre proveedores que permitan minimizar los costos.

- Factor Tecnológico.

Realizando una observación general de la población, es evidente que a nivel tecnológico nuestra sociedad ha ido evolucionando e involucrándose más con

tecnología y equipos más avanzados. El acceso a internet es primordial actualmente, tanto para los hogares como para las empresas.

A nivel nacional en el 2018 el 37,2% de hogares contaban con acceso a internet; este porcentaje ha ido aumentando año tras año por la necesidad de este recurso en la vida diaria.

Durante la pandemia del nuevo coronavirus, el comercio electrónico registro un crecimiento acelerado en el país, según el presidente de la Cámara Ecuatoriana de Comercio electrónico. Este avance tecnológico, ha brindado un valor añadido para mantener el ritmo económico durante la crisis, ayudará para que las empresas reinventen e innoven, de manera que se vea una ventaja frente a la competencia. Es necesario que las empresas que se encuentran dentro del mercado y las nuevas se mantengan en constante evolución y con mayor involucración en la tecnología.

- Factor ecológico.

La conciencia ecológica está creciendo cada vez más en la gestión de restaurantes, esto ha provocado que cada vez más negocios den prioridad al tema de los residuos, aplicando estrategias para participar en la lucha contra el problema medioambiental que representa las toneladas de basura que produce el sector restauración, reducir la cantidad de alimentos que se desperdician en la producción de los platos de los restaurantes, reducir las pérdidas económicas, aumentar el reciclaje y la reutilización de distintos materiales.

A nivel mundial las frutas y hortalizas, además de las raíces y los tubérculos son los alimentos con la tasa más alta de desaprovechamiento, tratar de disminuir las mermas de cada producto y reutilizarlo si encaso haya la posibilidad o donar a empresas o huertas que necesiten los desperdicios, ya sea como abono para las plantas o alimentos para los animalitos.

- Factor legal.

La empresa Vista Hermosa esta empleada a la compañía de socios, de acuerdo a la ley la empresa deberá tener un ruc, régimen de micro empresa, que consta de hasta 9 trabajadores, la licencia de funcionamiento, seguridad para operar y certificación sobre seguridad estructural, permiso contra incendios, inscripción ante el registro federal de contribuyentes, el uso del suelo, declaración de apertura de establecimientos mercantiles. medidas de salud, anuncio exterior.

3.6 Producto y servicio

Misión

La empresa Vista Hermosa es el encargado de satisfacer el gusto y preferencia de los clientes, con un excelente y ágil servicio, precios accesibles, alimentos nutritivos y naturales, decoraciones, prestación de servicios a domicilio, disponibilidad de diversos artistas, ofreciendo una amplia gama de platos tradicionales del Ecuador como la fritada, yaguar loco, ceviches, maito y empanadas de verde, etc.

Visión

Ser el mejor restaurante de comida tradicional de la parroquia de Lloa, mediante la disponibilidad de los servicios hacia los clientes, las promociones, precios accesibles y la facilidad de requerir los servicios a domicilio, con la posibilidad de crear sucursales mediante los recursos económicos, la formación de las leyes de la constitución y de las compañías ilimitadas que forma parte de la creación de una microempresa y posicionamiento del mercado a nivel nacional con la comida tradicional del Ecuador, con el reconocimiento y alianzas de los clientes y trabajadores, aumentando con ello la preferencia de nuestros clientes para alcanzar una mayor ventaja competitiva.

3.6.1 Producto Esencial

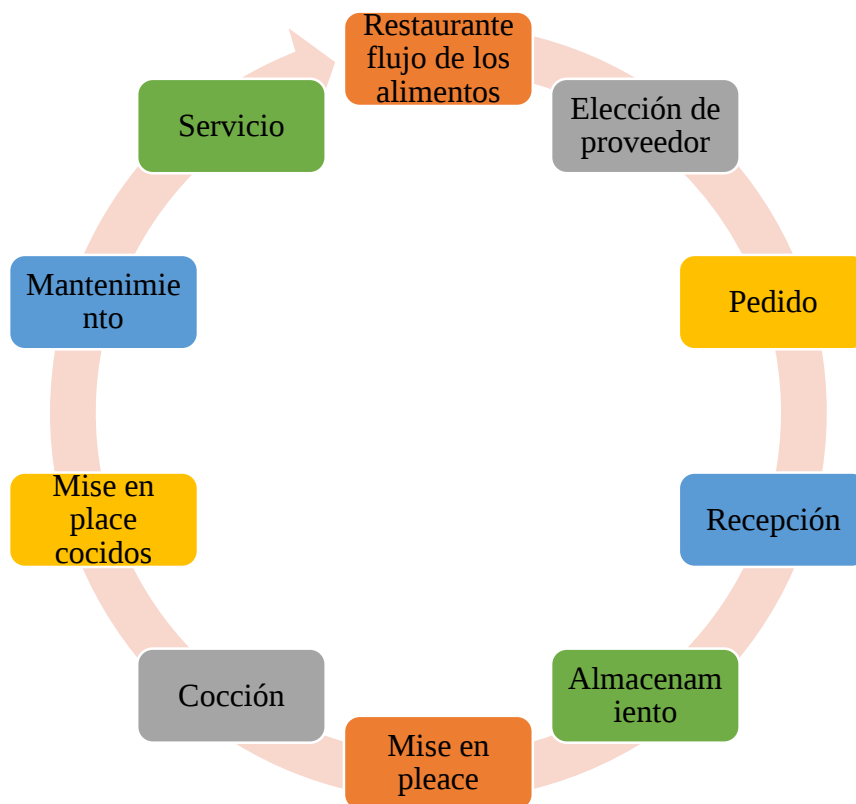
La empresa Vista Hermosa ofrecerá productos innovadores, en base a los resultados de las encuestas que se obtuvieron, los platillos que más van hacer consumidos de entrada es el ceviche de camarón, empanada de verde relleno de pollo y carne molida y llapingachos, de plato fuerte va hacer la fritada, encocado de camarón, guatita y yaguarlocro y por último de postre es el mousse de chocolate con baileys, come y bebe y trufas de chocolate.

3.6.2 Producto real

La empresa Vista Hermosa ofrecerá productos innovadores, en base a los resultados de las encuestas que se obtuvieron, los platillos que van hacer consumidos de entrada ceviche de camarón y empanada de verde relleno de pollo y carne de plato fuerte encocado de camarón y fritada de postre trufas de chocolate, mousse de chocolate con baileys, come y bebe.

3.6.3 Características

Ilustración 21. Esquema macroentorno Vista hermosa



Yessenia, T. (2022). *Esquema macroentorno Vista hermosa*. Quito.

3.6.4 Calidad

La calidad es la materia prima, ante todo, los ingredientes son perfectamente seleccionados por medio de medidas, textura, peso y sabor, para garantizar una calidad inigualable en el menú, de esta misma manera todos los platos tienen el mismo peso en gramos, lo que garantiza que se manejen medidas estándar en el producto final, y que el cliente tenga la certeza de que las porciones se mantendrán.

3.6.5 Estilo

La empresa Vista Hermosa está enfocada a la categoría de tres tenedores por lo que tendrá un estilo minimalista con diferentes tipos de decoración que esté relacionado a lo tradicional del Ecuador, generando una atracción distinta a los clientes, el modelo del comedor, luces y de la vajilla será acorde al detalle de las imágenes que se muestra a continuación.

- Estilo minimalista

Ilustración 22. Estilo minimalista referente



Enlacocina. (2019). Estilo minimalista restaurante referente. Recuperado de:

<https://enlacocina.telemesa.es/gestion-administracion-restaurantes/la-gestion-de-distintos-restaurantes-a-la-vez/>

- **Iluminación de luces**

Ilustración 23. Luces plafones de techo referente



Pinterest. (2019). Luces plafones de techo referente. Recuperado de: <https://www.pinterest.com.mx/pin/448671181629428915/>

- **Modelo de mesas y sillas**

Ilustración 24. Comedor de restaurante referente



Momobel. (2019). Comedor de restaurante referente. Recuperado de: <https://www.momobel.com/blog/7-estilos-de-decoracion-para-restaurantes>

- **Modelo de vajilla**

Ilustración 25. De vajilla referente



Momobel. (2019). De vajilla referente. Recuperado de:
<https://www.momobel.com/blog/7-estilos-de-decoracion-para-restaurantes>

3.6.6 Marca

El nombre Vista Hermosa tiene la referencia de tener una hermosa visión al Volcán Pichincha y a sus alrededores, con aspectos de recibir la luz solar y recibir los colores naturales de la naturaleza y decoraciones del establecimiento.

Ilustración 26. Paisaje Vista hermosa



Ultimasnoticias. (2013). Obtenido de: <https://www.ultimasnoticias.ec/noticias/15414-lloa-se-abre-para-el-turista.html>

3.6.7 Producto aumentado

El concepto de negocio a realizar es un restaurante de 3 tenedores de comida tradicional del Ecuador, a los alrededores de la empresa existen algunos negocios que trabajan con el servicio a domicilio. De esta manera lo que el negocio va a ofrecer a los clientes son platillos tradicionales del Ecuador que son preparadas de la mejor manera y con productos orgánicos, naturales de alta calidad a precios cómodos para los diferentes tipos de segmentos de mercado a los cuales van dirigidos, cave recalcar que el servicio a domicilio va a ser el plus con una atención tan personalizada y con aplicativos móviles.

3.7 Plan de introducción al mercado

3.7.1 Distintivos y Uniformes

Junta de socios

El gerente general, contador usarán el uniforme que le designe el establecimiento, el cual está conformado por varias prendas:

Gerente general

- Chaqueta negra negro gabardina.
- Pantalón/falda negro gabardina.
- Camisa blanca.
- Zapatos/tacos de cuero.

Ilustración 27. Diseño uniforme gerente general.



Yessenia, T. (2022). *Diseño uniforme gerente general*. Quito.

Contador

- Chaqueta negra negro gabardina.
- Pantalón/falda negro gabardina.
- Camisa blanca.
- Zapatos/tacos de cuero.

Ilustración 28. Diseño uniforme contador



Yessenia, T. (2022). *Diseño uniforme contador*. Quito.

Área de Cocina

El chef auxiliar de cocina, mesero, jefe de cocina usarán el uniforme que le designe el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos del mismo, está conformado por varias prendas:

Chef

- Chaqueta negra de manga larga con botones y franjas de color rojo con el sello de la empresa.
- Pantalón rojo de cocina.
- Faldón negro.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Toca de chef.
- Pico de loro.
- Medias negras largas.
- Limpiones.
- Malla para cabello

Ilustración 29. Diseño uniforme chef





Yessenia, T. (2022). *Diseño uniforme chef*. Quito

Auxiliar de cocina

- Chaqueta blanca de mangas largas con franjas negras y el sello de la empresa.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Pantalón negro con rallas blancas de cocina.
- Champiñón.
- Pico de loro.
- Medias negras largas.
- Faldón negro.
- Malla para cabello.
- Limpiones.

Ilustración 30. Diseño uniforme auxiliar de cocina



Yessenia, T. (2022). *Diseño uniforme auxiliar de cocina*. Quito.

Mesero

- Chaleco negro gabardina con el sello de la empresa.
- Pantalón negro gabardina
- Camisa.
- Zapatos negros de cuero.
- Corbatín.

Ilustración 31 Diseño uniforme mesero



Yessenia, T. (2022). *Diseño uniforme mesero*. Quito.

Jefe de cocina

- Chaqueta negra de manga larga con botones y franjas de color blanco con el sello de la empresa.
- Pantalón negro de cocina.
- Faldón negro.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Toca de chef
- Pico de loro.
- Medias negras largas.

Ilustración 32. Diseño uniforme jefe de cocina



Yessenia, T. (2022). *Diseño uniforme jefe de cocina*. Quito.

Área de servicio

El recepcionista, cajero usarán el uniforme que le designe el establecimiento, está conformado por varias prendas:

Recepcionista y Cajero

- Chaleco negro gabardina con el sello de la empresa.
- Pantalón negro gabardina
- Camisa.

- Zapatos negros de cuero.
- Corbatín.

Ilustración 33. Diseño uniforme recepcionista y cajero.



Yessenia, T. (2022). *Diseño uniforme recepcionista y cajero*. Quito.

3.7.2 Materiales de identificación

Imagotipo

Ilustración 34. Diseño de imagotipo



Yessenia, T. (2022). *Diseño de imagotipo*. Quito.

El logo representa principalmente el nombre de la empresa, sus diferentes colores llamativos están relacionado a la madre naturaleza de la parroquia de Lloa.

Tarjetas de presentación

En la parte delantera de la tarjeta de presentación se puede observar el nombre y el logo de la empresa.

Ilustración 35. Tarjeta de presentación



Yessenia, T. (2022). *Tarjeta de presentación*. Quito.

En la parte de atrás de la tarjeta de presentación se puede observar los siguientes datos: nombre del dueño y de la empresa, teléfono, correo electrónico, página web, dirección y logo.

Ilustración 36. Tarjeta de presentación

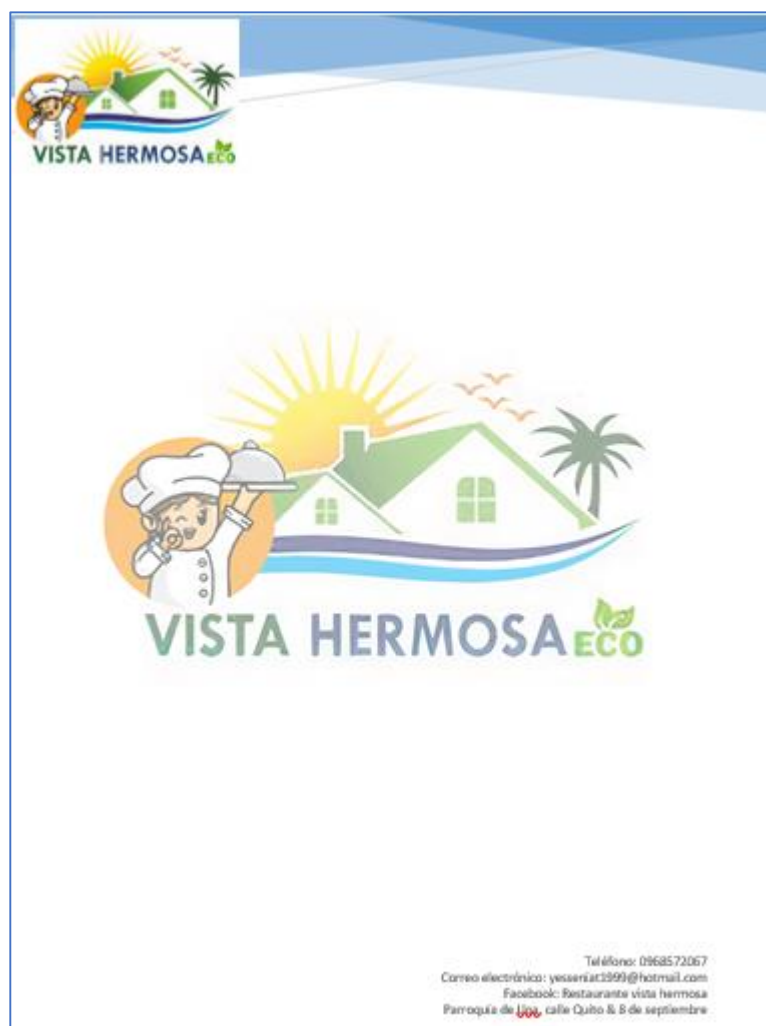


Yessenia, T. (2022). *Tarjeta de presentación*. Quito.

Hoja membretada

La empresa usará este tipo de hoja membretada para la realización de diferentes actividades ya sea comercial o legal. Tendrá diferentes usos para el control de bodega, formatos empresariales, informes, materia prima, memorando a colaboradores, solicitudes, recetas, cartas y para las impresiones de facturas si se requiere la imagen corporativa grabada.

Ilustración 37. Hoja membretada.



Yessenia, T. (2022). *Hoja membretada*. Quito.

3.8 Canal de distribución y puntos de ventas

Por el momento no existen puntos de venta, que solo la existencia de este local

La empresa se encuentra localizada en la provincia de Pichincha, cantón Quito, parroquia Lloa, dirección Calle Quito y transversal 8 de septiembre.

Coordenadas: 0°14'53''S 78°34'50''W.

Promoción

La empresa Vista Hermosa cuenta con la red social de Facebook e Instagram puesto que está más abierta a todo tipo de personas, teniendo un mayor alcance e impacto a las personas, por lo tanto, las promociones se lo realizaran mediante la red social.

Como estrategias de promoción, se emplearán el 2 x 1 los días lunes, descuentos al 10% los días miércoles y viernes, precios especiales, obsequio de un postre adicional en días festivos. Otra estrategia es el servicio a domicilio, el cual tiene como objetivo ahorrarle tiempo al cliente, distancia y gasolina prestando el servicio con rapidez a través de la aplicación “Uber o servicio motorizado de la empresa”. Se advierte que el cliente es quién costea el valor del domicilio, bien sea con tarjeta o efectivo.

Contacto

Aprovechar la nueva tecnología para captar y mantener el contacto con el cliente, tales como Facebook @Restaurante Vista Hermosa, Instagram @yess9290,

llamadas o SMS internas al 0968572067 o al correo yesseniat1999@hotmail.com en donde a través de estos medios publicar promociones, para así llegar a clientes potenciales y mantener relación con los clientes actuales.

Negociación

El establecimiento tendrá una comercialización directa con los clientes sin ningún tipo de asociación, pero a futuro la empresa trabajará con diferentes agencias ya sea de viaje o de empresas.

Financiamiento

El capital de inversión es de \$25.000 para el cual se va a utilizar una cantidad de 1.704,0 para la realización de la publicidad para el establecimiento y el resto del dinero se empleará para los gastos de muebles y enceres, materiales industriales, etc.

Publicidad Facebook	Dos veces al mes	\$60.00
Publicidad Instagram	Una vez al mes	\$60.00
Tarjetas de presentación	500 unidades	\$22.00
TOTAL		\$142,00
TOTAL, ANUAL		\$1,704.0

Tabla 24. Financiamiento publicidad.

Yessenia, T. (2022). Financiamiento publicidad. Quito.

3.9 Riesgo y oportunidades del negocio

Riesgo

- La competencia directa.
- El financiamiento inicial aumente debido a la inflación.
- Cerrar el negocio por pandemia.
- Los proveedores que no lleguen a tiempo.
- Los productos en mal estado.
- Falta de mantenimiento de las vías
- Aumento de precio de los alimentos y del combustible.
- Los clientes que pueden implementar información falsa sobre la empresa.
- Proveedores fieles hacia la empresa.

Oportunidades

- Reconocimiento de la empresa a nivel general mediante los clientes fidelizados.
- Alianzas comerciales y empresariales a futuro.
- Campaña de publicidad.
- Proveedores fieles hacia la empresa y precios accesibles.
- Crecimiento del restaurante mediante sucursales.

- Ampliación de la infraestructura.
- Las tasas de interés bajas.

3.10 Fijación de Precios

3.10.1 Fijación de precios por receta estándar

Son dos formatos de recetas, la una es la ficha técnica de producción y la otra es la receta estándar de producción, cada una tiene su propia función es muy importante tener el formato para el fácil manejo de la receta o la recreación, costos, cantidades, porcentajes, etc. con la facilidad de que puede ser útil para otros servicios ya sea de pedidos de alimentos, equipos de cocina, utensilio, etc. y tener presente de que, si se van a cumplir todos los puntos requeridos de cada una, así sean elaborados los platillos por otras personas, ya que el resultado será el mismo.

La ficha técnica de producción, se basa en una lista detallada de ingredientes, medida, costeo, cantidad y total, la diferencia de esta receta es el manejo de costos individual y el costo total que va tener por cada plato.

La receta estándar de producción, se basa en una lista detallada de ingredientes, preparación, cantidad, unidad, puntos de control y puntos críticos de control la diferencia de esta receta es el manejo de porcentajes de calorías, grasa, etc. que están asociados a las recetas de todos los platillos incluidos en el menú del restaurante.

Receta estándar de costos

Ceviche de camarón

Tabla 25. Ceviche de camarón, receta estándar de costos

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Ceviche de camarón		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	30/4/2022		Chef: Yessenia Toapanta	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Chochos	Gr	\$1,46	200	\$0,29
Tomate riñón	gr	\$0,74	170	\$0,13
Camarón	gr	\$9,68	80	\$0,77
Salsa de tomate	gr	\$1,77	90	\$0,16
Naranja	gr	\$1,15	165	\$0,19
Agua	gr		100	
Ajo	gr	\$1,10	20	\$0,02
Cebolla paiteña	gr	\$1,04	260	\$0,27
Aji nomoto	gr	\$0,40	13	\$0,01
Cilantro	gr	\$0,41	60	\$0,02
Sal	gr	\$0,83	20	\$0,02
Pimienta	gr	\$0,65	8	\$0,01
Comino	gr	\$3,59	8	\$0,03
Limón	und	\$0,06	6	\$0,36

Guarnición				
Chifle	Gr	\$1,00	25	\$0,03
Tostado	Gr	\$1,00	25	\$0,03
Limón	Und	\$0,06	1	\$0,06
Cilantro	Gr	\$0,41	13	\$0,01
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$2,39
			10% imprevistos	\$0,24
			Total neto	\$2,63
			Factor costo 33,33%	\$0,88
			45% utilidad	\$1,18
			Subtotal	\$4,69
			12% IVA	\$0,56
			10% servicio	\$0,47
			Total	\$5,72

Yessenia, T. (2022). Ceviche de camarón, receta estándar de costos, Quito.

Receta estándar de producción

Tabla 26. Ceviche de camarón, Receta estándar de producción.

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Ceviche de camarón		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
200	gr	Chochos	Lavar	Reservar
170	gr	Tomate riñón	Lavar, licuar, cocer una parte, la otra cortar en cubos pequeños	Colar
80	gr	Camarón	Lavar, pelar, desvenado, pre cocido	Reservar
90	gr	Salsa de tomate	Sachet	-
165	gr	Naranja	Zumo	-
100	gr	Agua	Ebullición	Cocinar los tomates, camarón
20	gr	Ajo	Pasta	-
260	gr	Cebolla paiteña	Pelar, cortar en 4 partes, licuar	-
13	gr	Aji nomoto	Sachet	-
60	gr	Cilantro	Cortar, licuar	-
20	gr	Sal	Yodada	-
8	gr	Pimienta	En polvo	-
8	gr	Comino	En polvo	-
6	und	Limón	Zumo	-
Guarnición				
25	gr	Chifle	Porción	-
25	gr	Tostado	Porción	-
1	und	Limón	Zumo	-
13	gr	Cilantro	Repicado	-

FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Corte concasse y escaldar los tomates, la cebolla paitaña cortado en 4 partes, cortar el cilantro se procede a licuar y colar los ingredientes.						
		2. Colocar la salsa de tomate, naranja, ajo, ají nomoto, pimienta, comino y limón en la preparación del licuado del tomate.						
		3. Cocer los camarones de 2 a 3 min.						
		4. Para finalizar se coloca la preparación del tomate en un plato hondo con los chochos, camarón, cilantro repicado.						
		5. Acompañante, chifle, tostado, una rodaja de limón, tomate y cebolla paitaña cortado el juliana fina. Opcional ají de tomate de árbol.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
2423,61	530,52	7,64	28,42	42,79	75,46	10,30	85,64	27,10

Yessenia, T. (2022). Ceviche de camarón, Receta estándar de producción, Quito.

Empanada de verde

Tabla 27. Empanada de verde, receta estándar de costos

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Empanada de verde relleno de pollo y carne molida		Código: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	30/4/2022		Chef: Yessenia Toapanta	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Platano verde	und	\$0,11	5	\$0,55
Pechuga de pollo	gr	\$9,02	140	\$1,26
Carne molida	gr	\$3,56	130	\$0,46
Agua	gr		60	
Ajo	gr	\$1,10	10	\$0,01
Cebolla paiteña	gr	\$1,04	50	\$0,05
Cebolla blanca	gr	\$0,74	45	\$0,03
Aji nomoto	gr	\$0,40	13	\$0,01
Cilantro	gr	\$0,41	13	\$0,01
Sal	gr	\$0,83	20	\$0,02
Pimienta	gr	\$0,65	8	\$0,01
Comino	gr	\$3,59	3	\$0,01
Limón	und	\$0,06	1	\$0,06
Aceite	gr	\$2,87	50	\$0,14
Achote	gr	\$2,41	5	\$0,01

Guarnición				
Tomate riñón	gr	\$0,74	15	\$0,01
Cebolla paiteña	gr	\$1,04	12	\$0,01
Limón	und	\$0,06	1	\$0,06
Cilantro	gr	\$0,41	13	\$0,01
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$2,72
			10% imprevistos	\$0,27
			Total neto	\$2,99
			Factor costo 33,33%	\$1,00
			45% utilidad	\$1,35
			Subtotal	\$5,33
			12% IVA	\$0,64
			10% servicio	\$0,53
			Total (5 personas)	\$6,51
			Por persona	\$1,30

Yessenia, T. (2022). Empanada de verde, receta estándar de costos, Quito.

Receta estándar de producción

Tabla 28. Empanada de verde, Receta estándar de producción

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Empanada de verde relleno de pollo y carne molida		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
5	und	Plátano verde	Lavar, pelar	Cocer por 5 min
140	gr	Pechuga de pollo	Cocer, desmenuzar	Reservar
130	gr	Carne molida	Freir	Reservar
60	gr	Agua	Ebullición	Cocción de los alimentos
10	gr	Ajo	Pasta	-
50	gr	Cebolla paiteña	Corte a la mitad	Cocinar con los verdes
45	gr	Cebolla blanca	Corte a la mitad	Cocinar con los verdes
13	gr	Aji nomoto	Sachet	-
13	gr	Cilantro	Corte a la mitad	Cocinar con los verdes
20	gr	Sal	Yodada	-
8	gr	Pimienta	En polvo	-
3	gr	Comino	En polvo	-
1	und	Limón	Zumo	Cocinar con los verdes
50	gr	Aceite	Fritura	Fritura
5	gr	Achiote	Pasta	Fritura
Guarnición				
15	gr	Tomate riñón	Porción	-
12	gr	Cebolla paiteña	Porción	-
1	und	Limón	Zumo	-
13	gr	Cilantro	Repicado	-

FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Lavar y pelar los verdes, cocinar con paitaña, cebolla blanca, ajo, limón, cilantro por 5 min.						
		2. Cocer la pechuga de pollo con sal, pimienta, paitaña, ajo y desmenuzar.						
		3. Hacer el refrito colocar en una zarten el achote, comino, sal, pimienta, paitaña, cebolla blanca, ajo, ajinomoto, una vez listo el refrito colocar el pollo desmenuzado y reservar.						
		4. Una vez cocinado los verdes se procede aplastar con un maso, colocar un poquito del agua del platano y con un rodillo se le va estirando de poco a poco hasta formar una masa.						
		5. Hacer bolitas pequeñas, con el papapel film colocar la bolita sobre el fim y la otra sobre la masa de manera que quede tapada para poder aplastar con el rodillo, retirar una parte del papel film colocar en el centro el relleno y con un extremo del papel fim se procede a cellar y formar la empanada.						
		6. Para finalizar se procede a freir las empanadas, para acompañar las emanadas es con un delicioso curtido.						
		7. Para hacer las empanadas de carne repetir el mimo proceso, eseptó el punto 3 y en vez del pollo colocar la carne molida.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
7890,02	1832,95	12,28	112,10	71,40	192,15	208,00	194,11	7,02

Yessenia, T. (2022). Empanada de verde, Receta estándar de producción, Quito.

Fritada

Tabla 29. Fritada, receta estándar de costos

 Tecnológico Internacional		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Fritada		Código: 004	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	30/4/2022		Chef: Yessenia Toapanta	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Carne de cerdo	gr	\$7,24	50	\$0,36
Aliño				
Cebolla paiteña	gr	\$1,04	70	\$0,07
Agua	gr		50	
Ajo	gr	\$1,10	15	\$0,02
Apio	gr	\$0,48	15	\$0,01
Cebolla blanca	gr	\$0,74	60	\$0,04
Aji nomoto	gr	\$0,40	13	\$0,01
Cilantro	gr	\$0,41	13	\$0,01
Sal	gr	\$0,83	15	\$0,01
Pimienta	gr	\$0,65	8	\$0,01
Comino	gr	\$3,59	3	\$0,01
Pimiento verde	und	\$0,12	1	\$0,12
Mote	gr	\$1,00	15	\$0,02
Manteca	gr	\$2,84	100	\$0,28
Papa	gr	\$2,06	50	\$0,10
Maracuya	gr	\$2,09	10	\$0,02
Aji	und	\$0,27	1	\$0,27

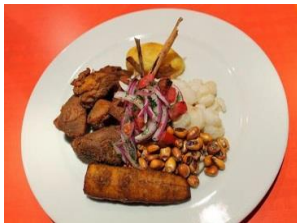
Guarnición				
Tomate	gr	\$0,74	15	\$0,01
Cebolla paiteña	gr	\$1,04	10	\$0,01
Limón	und	\$0,06	1	\$0,06
Maduro	und	\$0,35	1	\$0,35
Tostado	gr	\$1,25	10	\$0,01
Cilantro	gr	\$0,41	13	\$0,01
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$1,80
			10% imprevistos	\$0,18
			Total neto	\$1,98
			Factor costo 33,33%	\$0,66
			45% utilidad	\$0,89
			Subtotal	\$3,54
			12% IVA	\$0,42
			10% servicio	\$0,35
			Total	\$4,32

Yessenia, T. (2022). Fritada, receta estándar de costos, Quito.

Receta estándar de producción

Tabla 30. Fritada, Receta estándar de producción

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Fritada		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
50	gr	Carne de cerdo	Corte en cubos medianos	Pre cocido con los aliños
Aliño				
70	gr	Cebolla paitaña	Cortar en trosos medianos, colocar los ingredientes en la licuadora y colocar en la cocción de la carne	Dejar secar, colocar manteca de chanco hasta que este dorado
50	gr	Agua		
15	gr	Ajo		
15	gr	Apio		
60	gr	Cebolla blanca		
13	gr	Aji nomoto		
13	gr	Cilantro		
15	gr	Sal		
8	gr	Pimienta		
3	gr	Comino		
1	und	Pimiento verde		
15	gr	Mote	Cocer	Peruano - Grande
100	gr	Papa	Pelada cocer	Mediano
50	gr	Manteca	Temperatura ambiente	-
10	gr	Maracuya	Pulpa	-
1	und	Aji	Entero	Colocar en la cocción de la carne

Guarnición								
15	gr	Tomate	Corte en cubos pequeños		-			
10	gr	Cebolla paiteña	Corte juliana		Fina			
1	und	Limón	Zummo		-			
1	und	Maduro	Fritura		-			
10	gr	Tostado	Porción		-			
13	gr	Cilantro	Repicado		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Hacer hervir el agua para cocinar el mote por 1h						
		2. Cortar en trozos medianos la carne de chanco, enjuagar la carne dos veces con agua hervida para evitar que la carne se haga negra.						
		3. Licuar la paiteña, ajo, apio, cebolla blanca, ají nomoto, cilantro, sal, pimienta, comino, un trocito pequeño de pimienta.						
		4. Colocar la carne en una paila con agua y cocer con el aliño, a parte colocar 1 paiteña cortado a la mitad, 1 cebolla blanca, tallo del cilantro, ají entero, remover constante mente.						
		5. Una vez que este secando, colocar la manteca y remover y esperar a que dore.						
		6. En una sartén colocar aceite o manteca para freír el maduro.						
		7. En una olla colocar agua para cocinar las papas peladas con un pedacito de cebolla blanca y sal.						
		8. Para finalizar colocar la carne en un plato, maduro, papa, mote y por ultimo colocar el curtido.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
30524,85	2687,96	337,15	74,29	267,81	47,77	5278,02	1469,66	12,30

Yessenia, T. (2022). Fritada, Receta estándar de producción, Quito.

Encocado de camarón

Tabla 31. Encocado de camarón, receta estándar de costos

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Encocado de camarón		Código: 003	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	30/4/2022		Chef: Yessenia Toapanta	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Camarones	gr	\$9,68	60	\$0,58
Coco rallado	gr	\$2,78	40	\$0,11
Leche de coco	gr	\$3,48	70	\$0,24
Cebolla paiteña	gr	\$1,04	150	\$0,16
Cebolla blanca	gr	\$0,74	60	\$0,04
Tomate riñón	gr	\$0,74	200	\$0,15
Mix de Pimientos	und	\$1,52	1	\$1,52
Ajo	gr	\$1,10	15	\$0,02
Comino	gr	\$3,59	4	\$0,01
Sal	gr	\$0,83	20	\$0,02
Pimienta	gr	\$0,65	8	\$0,01
Aceite de oliva	gr	\$2,53	5	\$0,01
Paprica	gr	\$2,99	3	\$0,01
Aji nomoto	gr	\$0,40	5	\$0,00

Guarnición				
Tomate riñón	gr	\$0,74	25	\$0,02
Cebolla paiteña	gr	\$1,04	25	\$0,03
Limón	und	\$0,06	1	\$0,06
Chifle	gr	\$1,00	20	\$0,02
Arroz	gr	\$1,99	228	\$0,45
Cilantro	gr	\$0,41	5	\$0,00
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$3,46
			10% imprevistos	\$0,35
			Total neto	\$3,81
			Factor costo 33,33%	\$1,27
			45% utilidad	\$1,71
			Subtotal	\$6,79
			12% IVA	\$0,81
			10% servicio	\$0,68
			Total	\$8,28

Yessenia, T. (2022). Encocado de camarón, receta estándar de costos, Quito.

Receta estándar de producción

Tabla 32. Encocado de camarón, Receta estándar de producción

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Encocado de camarón		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
60	gr	Camarones	Pelar, desvenar	Cocción 3 a 4 min
40	gr	Coco	Rallado	-
70	gr	Leche de coco	-	Temperatura ambiente
150	gr	Cebolla paitaña	Corte brunua	Lavado
60	gr	Cebolla blanca	Repicado	
200	gr	Tomate riñón	Corte brunua	
1	und	Mix de Pimientos	Corte brunua	
15	gr	Ajo	Repicado	-
4	gr	Comino	Polvo	
20	gr	Sal	Yodada	
8	gr	Pimienta	Polvo	
5	gr	Aceite de oliva	Fritura	-
3	gr	Paprica	Polvo	Peruano - Grande
5	gr	Aji nomoto	-	Mediano

Guarnición								
25	gr	Tomate riñón	Corte en cubos pequeños	-				
25	gr	Cebolla paitaña	Corte juliana	Fina				
1	und	Limón	Zumo	-				
20	gr	Chifle	Porción	-				
228	gr	Arroz	Porción	Coccido				
5	gr	Cilantro	Repicado	-				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Lavar y limpiar los camarones, teniendo especial cuidado de remover efectivamente los intestinos y las cáscaras. Reservar en el refrigerador hasta el momento de incorporar.						
		2. Cortar finamente todos los ingredientes; el tomate, cebolla, cebolla larga, los pimientos y el ajo. En una cacerola verter una cantidad generosa de aceite de oliva, para preparar un refrito con los ingredientes anteriores y el aji nomoto. Cocinar a fuego medio hasta que todo se haya integrado.						
		3. Agregar al refrito los camarones y dejar cocinar a fuego medio, unos tres-cuatro minutos aproximadamente, hasta que doren.						
		4. Colocar la leche y el coco rallado a la preparación y rectificar la sal , paprica y pimienta. Bajar el fuego y dejar cocinar por otros tres minutos. Servir.						
		5. A la hora de emplatar el encocado de camarón, puedes acompañarlo con un rico arroz con cilantro, una ensalada sencilla, aguacate o unos tostones o patacones caseros que, en definitiva, aportarán ese toque y aspecto tropical al plato.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
2062,45	416,90	6,32	34,13	11,09	43,52	30,40	134,90	10,23

Yessenia, T. (2022). Encocado de camarón, Receta estándar de producción, Quito.

Come y bebe

Tabla 33. Come y bebe, receta estándar de costos

Tecnológico Internacional			FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN	
			RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS	
NOMBRE DEL PLATO:	Come y bebe		Código: 005	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	30/4/2022		Chef: Yessenia Toapanta	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Naranja	gr	\$1,15	15	\$0,02
Papaya	gr	\$1,52	5	\$0,01
Piña	gr	\$1,48	5	\$0,01
Sandía	gr	\$1,50	15	\$0,02
Trozos de sandía	gr	\$1,50	5	\$0,01
Uvas	gr	\$3,50	5	\$0,02
Melón	gr	\$1,74	5	\$0,01
Frutilla	gr	\$1,07	5	\$0,01
Plátano ceda	und	\$0,13	3	\$0,39
Azúcar blanca	gr	\$0,90	15	\$0,01
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$0,50
			10% imprevistos	\$0,05
			Total neto	\$0,55
			Factor costo 33,33%	\$0,18
			45% utilidad	\$0,25
			Subtotal	\$0,98
			12% IVA	\$0,12
			10% servicio	\$0,10
			Total	\$1,19

Yessenia, T. (2022). Come y bebe, receta estándar de costos, Quito.

Receta estándar de producción

Tabla 34. Come y bebe, Receta estándar de producción

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Come y bebe						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL			PUNTOS DE CONTROL		
15	gr	Naranja	Lavado			Zumo		
5	gr	Papaya	Lavar, pelar y picar			Sin pepas		
5	gr	Piña	Lavar, pelar y picar			Lavado		
15	gr	Sandía	Lavar, cortar en trozos y licuar			Sin pepas		
5	gr	Trozos de sandía	Corte en cubos medianos			Sin pepas		
5	gr	Uvas	Lavar, corte a la mitad			Sin pepas		
5	gr	Melón	Lavar, corte en cubos medianos			Sin pepas		
5	gr	Frutilla	Lavar, corte a la mitad			Lavado		
3	und	Plátano ceda	Licuar con la sandia			Temperatura ambiente		
15	gr	Azúcar blanca	Lavar, picar			Sin pepas		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Picar en cubos medianos la sandía y retirar las pepas, hacer el mismo proceso con el melón y después colocar ambas frutas en un recipiente grande.						
		2. Cortar por la mitad las uvas y las frutillas, retirar las pepas de las uvas y colocar ambas frutas en el recipiente grande.						
		3. Pelar y picar en cubos medianos la papaya y la piña, agregarlas al recipiente, exprimir el jugo de las naranjas sobre las frutas y mezclar muy bien.						
		4. A parte, picar la manzana roja y el plátano en rebanadas pequeñas, después exprimir un limón sobre las frutas, mezclar y colocar en el recipiente de las frutas, el limón ayudará a que la manzana y el plátano no se oxiden.						
		5. Colocar en la licuadora los trozos de sandía picada junto con el agua y el azúcar blanca, batir y colar el jugo sobre el recipiente de las frutas, mezclar con una cuchara de palo y ya estará listo para servir.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
6946,48	1836,24	1,32	0,40	1,39	473,12	0,00	2,24	0,79

Yessenia, T. (2022). Come y bebe, Receta estándar de producción, Quito.

Mousse de chocolate con baileys

Tabla 35. Mousse de chocolate con baileys, receta estándar de costos

Tecnológico Internacional			FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
			RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Mousse de chocolate con baileys		Código: 006		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	30/4/2022		Chef: Yessenia Toapanta		
INGREDIENTE	M	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL	
Chocolate negro	gr	\$1,36	50	\$0,07	
Crema de leche	ml	\$4,39	175	\$0,77	
Baileys	ml	\$10,00	16	\$0,16	
Guarnición					
Crema chantilly	gr	\$1,09	15	\$0,02	
Cacao	gr	\$1,05	5	\$0,01	
Frutilla	gr	\$1,07	5	\$0,01	
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$1,02	
			10% imprevistos	\$0,10	
			Total neto	\$1,13	
			Factor costo 33,33%	\$0,38	
			45% utilidad	\$0,51	
			Subtotal	\$2,01	
			12% IVA	\$0,24	
			10% servicio	\$0,20	
			Total	\$2,45	

Yessenia, T. (2022). Mousse de chocolate con baileys, receta estándar de costos, Quito.

Receta estándar de producción

Tabla 36. Mousse de chocolate con baileys, Receta estándar de producción

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN							
NOMBRE DE LA RECETA			Mousse de chocolate con baileys						
CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES		PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL		
50		gr	Chocolate negro		Tableta		Derretir a baño maría		
175		ml	Crema de leche		Montar		Fria		
16		ml	Baileys		Licor de crema		Temperatura ambiente		
Guarnición									
15		gr	Crema chantilly		Montar		-		
5		gr	Cacao		Espercir sobre la crema		-		
5		gr	Frutilla		Lavado		Corte en roza		
FOTOGRAFÍA			PROCEDIMIENTO						
			1. Colocar el chocolate troceado en un bol o en un recipiente amplio y lo calentamos al baño maría.						
			2. Cuando el chocolate comience a derretirse, colocar el Baileys y 175 ml de crema de leche. Removemos para que se integren bien todos los ingredientes, hasta que el chocolate se haya fundido completamente. Después, retiramos el bol del fuego y dejamos que se enfríe levemente.						
			3. En otro bol o recipiente, colocar 175 ml de crema de leche. Batimos con unas varillas hasta conseguir montar la crema. Si las varillas son eléctricas, este paso será más sencillo, pero se puede hacer con unas manuales. Además, es aconsejable que la crema de leche esté lo más fría posible para que se pueda batir más fácilmente.						
			4. Cuando la mezcla de chocolate se haya enfriado un poco, agrega a este bol la mitad de la crema ya montada y mezclarlo haciendo movimientos envolventes. Una vez se haya integrado todo, añade la otra mitad de la crema y vuelve a mezclar.						
			5. Finalmente, cuando se haya integrado todo bien, sirve nuestra mousse de chocolate con Baileys en vasitos o copas individuales y guárdalos en el frigorífico alrededor de 1 hora antes de consumir. Decorarlo con crema chantilly, cacao en polvo esparcido por encima y una frutilla cortada en forma de roza.						
Porción (g)		Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
2750,75		614,25	4,08	49,43	7,17	36,99	119,50	82,00	3,50

Yessenia, T. (2022). Mousse de chocolate con baileys, Receta estándar de producción, Quito.

Trufas de chocolate

Tabla 37. Trufas de chocolate, receta estándar de costos

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Trufas de chocolate		Código: 007	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	30/4/2022		Chef: Yessenia Toapanta	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Chocolate negro	gr	\$2,37	200	\$0,47
Crema de leche	ml	\$4,49	140	\$0,63
Cacao	gr	\$1,05	55	\$0,06
Vainilla	gr	\$0,94	6	\$0,01
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$1,17
			10% imprevistos	\$0,12
			Total neto	\$1,28
			Factor costo 33,33%	\$0,43
			45% utilidad	\$0,58
			Subtotal	\$2,29
			12% IVA	\$0,27
			10% servicio	\$0,23
			Total	\$2,79

Yessenia, T. (2022). Trufas de chocolate, receta estándar de costos, Quito.

Receta estándar de producción

Tabla 38. Trufas de chocolate, Receta estándar de producción

iTi Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Trufas de chocolate						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
200	gr	Chocolate negro	Baño maria		Tableta			
140	ml	Crema de leche	Pre calentar		Temperatura ambiente			
55	gr	Cacao	Polvo		-			
6	gr	Vainilla	Escencia		Temperatura ambiente			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Poner la crema de leche en un cazo con la vainilla. Calentar a fuego bajo para evitar que hierva y la crema se infusione con la vainilla.						
		2. Mientras tanto picar el chocolate en un bol de plástico y colocarlo a baño maría hasta que se derrita el chocolate.						
		3. Echar la crema con suavidad sobre el chocolate. Lo ideal es verterla justo antes de que empiece a hervir. Esperar un minuto y remover con cuidado, poco a poco, hasta que el chocolate se funda y se mezcle con la crema.						
		4. Mezclar hasta tener una crema homogénea y brillante, sin grumos. Dejar enfriar un poco, tapar con plástico film y llevar a la nevera. Hay que dejar que se enfríe como mínimo dos horas o dejarlo hasta el día siguiente.						
		5. Colocar en el bol el cacao en polvo y un pequeño colador, Tomar pequeñas porciones de chocolate para dar forma redonda, y rebozar en el cacao, mezclando bien. Poner en el colador y dar unos golpecitos para sacudir el exceso. Colocar en cápsulas de papel, de bombón o simplemente en un recipiente limpio. Continuar hasta terminar con el chocolate.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
6208,48	1576,88	18,50	95,59	18,29	133,74	108,40	104,09	14,00

Yessenia, T. (2022). Trufas de chocolate, Receta estándar de producción, Quito.

3.11 Capacidad instalada

3.11.1 Implementación del negocio

- **Arriendo del local**

Tabla 39. Arriendo del local.

ARRIENDO DEL LOCAL			
Pago Mensual.	Pago Garantía	Pago Semestral	Pago Anual
300	600	\$1.800	\$3.600

Yessenia, T. (2022). Arriendo del local. Quito.

- **Equipos industriales**

Tabla 40. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Cocina 4 quemadores acero inoxidable	1	\$320.00	\$320.00
Licuada oster 3 velocidades	1	\$48.00	\$48.00
Refrigeradora mabe side by side	1	\$970.00	\$970.00
Termómetro digital	1	\$4.00	\$4.00
Tanque de gas	2	\$45.00	\$90.00
Horno de convección 4 bandejas 45 x 65	1	\$700.00	\$700.00
Balanza digital camry	1	\$18.00	\$18.00
Microondas hamilton beach	1	\$99.00	\$99.00
Soplete Flameador	1	\$9.00	\$9.00
Congelador midea 295 lts.	1	\$452.00	\$452.00
TOTAL			\$2.710

Yessenia, T. (2022). Equipos industriales. Quito.

- **Equipos de computación**

Tabla 41. Equipos de computación.

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Laptop Acer Aspire 5	1	\$356.56	\$356.56
Impresora EPSON	1	\$275.00	\$275.00
TOTAL			\$631.56

Yessenia, T. (2022). Equipos de computación.

- **Muebles y enseres**

Tabla 42. Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Espátula	2	\$6.99	\$13.98
Rodillo de madera	2	\$8.52	\$17.04
Colador	2	\$12.92	\$25.84
Kit de manga pastelera	2	\$6.45	\$12.90
Cuchillo de pan	1	\$8.99	\$8.99
Set de cucharas y tazas medidoras	2	\$17.24	\$34.48
Jarra medidora	2	\$2.99	\$5.98
Set de Bowls acero inoxidable	2	\$23.32	\$46.64
Brocha	4	\$3.99	\$15.96
Rallador	2	\$9.36	\$18.72
Cucharas	5	\$5.99	\$29.95
Ollas y sartenes	2	\$93.18	\$186.36
Pelador 3 piasas	1	\$12.90	\$12.90
Molde cake	2	\$8.67	\$17.34

Molde Pírex	3	\$15.00	\$45.00
Molde pastelero desmoldable	3	\$7.40	\$22.20
Charola rectangular	5	\$12.03	\$60.15
Tablas de picar	2	\$6.99	\$13.98
Juego de mesas y sillas de madera (6 juegos)	6	\$106,66	\$639,96
Mesa de acero inoxidable	2	\$98.00	\$196.00
Set de chuchillos (9 unidades)	2	\$16.00	\$32.00
Bailarina de Aluminio	1	\$40.00	\$40.00
Set de Cortadores Redondos (14 piezas)	1	\$12.00	\$12.00
Juego de cubiertos (24 piezas)	2	\$22.00	\$44.00
Vajilla (16 piezas)	3	\$93.99	\$281.97
Uniformes	8	\$45,00	\$360,00
TOTAL			\$2.194.34

Yessenia, T. (2022). Muebles y enceres. Quito.

- **Equipos industriales de seguridad.**

Tabla 43. Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (polvo seco) 10 Lb	2	\$23,86	\$47,72
Detector de gas GLP	2	\$15,00	\$30,00
Rótulo de Señalética Salida	1	\$3,10	\$3,10
Rótulo de Señalética Salida de Emergencia	1	\$3,01	\$3,01
Rótulo de Señalética Baño Hombre y Mujer	1	\$2,49	\$2,49
Rótulo de Señalética Norma Emergencia.	1	\$1,65	\$1,65
Rótulo de Señalética Uso de un Extintor	1	\$6,72	\$6,72

Rótulo de Señalética Sonría lo Estamos Grabando	1	\$3,34	\$3,34
Rótulo de Señalética No Fumar	1	\$2,96	\$2,96
Rótulo de Señalética Cuidemos el Agua.	2	\$3,05	\$6,10
Rótulo de Señalética Prohibido Ingreso de Mascotas	1	\$2,49	\$2,49
Rótulo de Señalética Aforo	1	\$3,00	\$3,00
Rótulo de Señalética Peligro Entrada y Salida de vehículos.	1	\$35,00	\$35,00
TOTAL			\$147,58

Yessenia, T. (2022). Equipos industriales de seguridad. Quito.

- **Suministros de oficina.**

Tabla 44. Suministros de oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, 1 resma	1	\$3,80	\$3,80
Grapadora	2	\$2,90	\$5,80
Grapas (caja)	2	\$1,18	\$2,36
Set de resaltadores (caja)	2	\$7,00	\$14,00
Esferos BIC (rojo, azul, negro, verde, Naranja)	5	\$1,00	\$5,00
Perforadora	2	\$3,21	\$6,42
Cuaderno 100h	2	\$1,79	\$3,58
Carpeta de cartón	100	\$0,18	\$18,00
Tijeras	2	\$0,70	\$1,40
TOTAL			\$60,36
TOTAL, ANUAL			\$724,32

Yessenia, T. (2022). Suministros de oficina. Quito.

- **Servicios básicos**

Tabla 45. Servicios básicos.

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$110,00
Luz	\$60,00
Teléfono	\$20,00
Internet	\$25,00
TOTAL	215
TOTAL, ANUAL	\$2.580,00

Yessenia, T. (2022). Servicios básicos. Quito.

- **Materiales de limpieza**

Tabla 46. **Materiales de limpieza.**

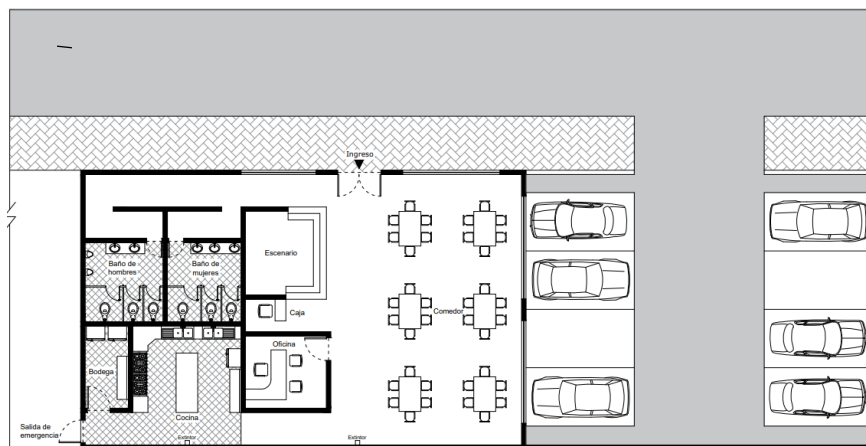
MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de fibra suave	1	\$2,50	\$2,50
Trapeador	1	\$2,50	\$2,50
Cloro	1	\$4,99	\$4,99
Lustre	1	\$1,50	\$1,50
Esponja lavaplatos 3 uni.	1	\$0,89	\$0,89
Fundas basura industriales	1	\$1,99	\$1,99
Lavavajillas líquido	1	\$1,89	\$1,89
Pala	1	\$1,99	\$1,99
Jabón líquido manos	1	\$1,99	\$1,99
Papel higiénico Bouquet 200 metros	2	\$2,59	\$5,18

Toalla de papel 175 hojas	2	\$1.30	\$2,60
TOTAL			\$28,02
TOTAL, ANUAL			\$336,24

Yessenia, T. (2022). Materiales de limpieza. Quito.

3.12 Estudio arquitectónico

Ilustración 38. Estructura del establecimiento.



Yessenia, T. (2022). Estructura del establecimiento. Quito.

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para mantener la formalidad del negocio se debe de seguir las normas, para obtener los requisitos necesarios como documentos y permisos de funcionamiento de esta manera podrá elaborar sin inconvenientes de que lo clausuren.

- **Servicio de Rentas Internas (SRI).**
- Ingresar a la opción SRI en línea del portal: web www.sri.gob.ec.
- Escoger en el panel de control "SRI en línea"
- Seleccionar "Iniciar sesión"
- Ingresar el número de RUC y clave.
- Seleccionar en el menú "Trámites y notificaciones"
- Escoger la opción "Ingreso de trámites y anexos"
- Seleccionar el servicio del trámite que desea ingresar.
- Escoger y cargar los requisitos y anexos solicitados.
- Completar la información del detalle del trámite que requiere ingresar.
- Ingresar los datos para la notificación.
- Terminar la carga del trámite en la opción "Finalizar"
- Seleccionar la opción "Aceptar"

- **Registro Único de Contribuyentes (RUC)**

- Ingresar a la página web: www.sri.gob.ec.
- Ingresar a SRI en línea.
- Ingresar número de identificación y clave.
- Escoger la opción inscripción.
- Aceptar términos y condiciones.
- Ingresar información general del contribuyente.
- Ingresar medios de contacto.
- Ingresar dirección de domicilio.
- Ingresar dirección del establecimiento matriz.
- Ingresar actividades económicas.
- Ingresar actividad económica principal.
- Resumen información ingresada.
- Confirmación de inscripción de RUC.

- **Municipio de Quito**

- Acceder al portal: pam.quito.gob.ec en la opción: "LUAE Digital"
- Digite el número de RUC y la clave de la patente municipal.
- Seleccione el tipo de trámite que va a realizar; "EMISIÓN" o "RENOVACIÓN"
- Ingrese y valide los datos solicitados (información general, predio, dirección, actividad económica).

- Genere la solicitud LUAE y cumpla con los pasos detallados en la parte inferior del documento, según el procedimiento correspondiente.
- Finalmente recibirá la LUAE Digital al correo electrónico registrado al inicio de su Solicitud.

- **Requisitos para el permiso de rotulación.**

- Solicitud de factibilidad de instalación de rótulo publicitario.
- Tasas por servicios técnicos administrativos.
- Copia del pago del impuesto predial del año en curso.
- Escritura de propiedad inscrita y catastrada.
- En caso de no ser el propietario, adjuntar carta de autorización notariada o contrato de arrendamiento.
- Fotomontaje de la valla o letrero publicitario y ubicación del letrero.
- Presentar planos, cálculos estructurales (Vallas), memorias técnicas de los rótulos publicitarios a instalarse.
- CD conteniendo todos los documentos a presentar.

- **Inspección del Cuerpo de Bomberos.**

- Solicitud de inspección dirigida a la Jefatura del Cuerpo de Bomberos.
- Informe técnico de inspección favorable.
- Copia del certificado de uso de suelo.
- Copia de cédula de ciudadanía y papeleta de votación.

- Copia de RUC o RISE.
- Extintor de 10 libras de polvo químico seco (ABC) uno por cada 50m², instalado a 1,50 de altura y con la respectiva señalética de uso y manejo (art.29 Reglamento de Prevención, Mitigación y Prevención Contra Incendio).
- Lámparas de emergencias instaladas en las respectivas rutas de evacuación y salidas de emergencias (art.21 Reglamento de Prevención, Mitigación y Prevención Contra Incendio).
- Letrero del ECU 911 (Norma de la secretaria de Gestión de Riesgos).
- Si el aforo del establecimiento comercial es superior a 10 personas, o su dimensión es mayor a 100m², se debe presentar un plan de emergencias y evacuación, debidamente firmada por un profesional del área de Seguridad Industrial y/o Gestión de Riesgos.
- Si el establecimiento es considerado de alto riesgo debido a los productos de comercialización y/o cargas caloríficas se deberá realizar un Plan de Emergencias y Evacuación.
- Copia del contrato de arrendamiento (debidamente registrado en la Jefatura de Avalúos y Catastros).
- **Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA**
- Ingresar al sistema informático de la ARCSA permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec. con su usuario y contraseña.

- Para obtener el permiso de funcionamiento, en base a las siguientes instrucciones: Obtención Permiso de funcionamiento (descarga PDF).
- Llenar el formulario (adjuntar los requisitos de acuerdo a la actividad del establecimiento).
- Emitida la orden de pago, usted podrá imprimir y después de 24 horas de haberse generado la orden de pago proceder a cancelar su valor.
- La cuenta habiente para el pago de permisos de funcionamiento es:
 - Cuenta del ARCSA – Banco del Pacífico N° 07465068.
 - RUC del ARCSA: 1768169530001.
- El banco del Pacifico remitirá la información de pago a la agencia, por lo que la orden de pago Generada y pagada, no tendrá que ser escaneada ni cargada en la página de permisos.
- **Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS**
- Registro Patronal en el Sistema de Historia Laboral: (solicitud de clave para Empleador)
- Ingresar a la página web del IESS www.iess.gob.ec.
- Escoger la opción empleador-registro nuevo empleador.
- Ingresar el número de RUC o cédula de ciudadanía y escoger el sector al que pertenece (privado, público o doméstico).
- Ingresar los datos obligatorios que se encuentran marcados con asterisco.

- Terminar con el registro patronal, imprimir la solicitud de clave y el acuerdo de uso de la información.
- Acercarse a las agencias del IESS a los Centros de Atención Universal, portando los documentos que han sido solicitados, para obtener la clave patronal.
- **Ministerio de Trabajo.**
- El Ministerio del Trabajo a través del Sistema Único de Trabajo - SUT, permite el registro de los datos del trabajador y su contrato de trabajo, con el fin de reportar y mantener actualizada la información de sus trabajadores que laboran en el sector privado bajo la normativa del Código del Trabajo.
- Formulario en línea de registro de datos del trabajador dentro del Sistema Único de Trabajo - SUT: Ingresar los datos personales y estipulaciones contractuales de su trabajador, es optativo cargar el contrato de trabajo.

Formatos y anexos

- Formulario en línea de registro de datos del trabajador
- El empleador deberá registrar las nuevas contrataciones en el Sistema Único de Trabajo SUT e ingresar los datos personales y estipulaciones contractuales de su trabajador, es optativo cargar el contrato de trabajo.

- **SAYCE**
- Cinco audios de obras musicales formato MP3. (No es posible afiliarse con menos de cinco obras).
- Captura de pantalla del Formulario sobre el video Institucional de Derechos de Autor, funcionamiento de la Sociedad, deberes y derechos de los socios.
- Cédula escaneada a color (anverso y reverso).
- 1 Fotografía de tamaño carné a color con fondo blanco escaneada.
- Certificado Bancario de una cuenta personal escaneado.
- Planilla de servicio básico de la dirección de residencia escaneada.
- Comprobante de depósito escaneado o confirmación de transferencia por el pago de \$18.24 dólares (este valor corresponde al costo de la credencial \$13.68 y \$4.56 por el registro de 1 a 10 obras).
- Comprobantes escaneados de la Tasa de Pago del SENADI y del depósito realizado en el Banco del Pacífico por \$12.00. Estos documentos serán necesarios cuando entregues los documentos físicamente. Por favor, consérvalos.
- Descargar y llenar la Solicitud de Admisión Socios, Hoja de Datos Personales que se encuentran en la página web www.sayce.com.ec.
- 10) Descargar y llenar el Formulario de Declaración del Aplicante.

- **Características de un restaurante de 3 tenedores.**
- Teléfono inalámbrico.
- Entrada similar para clientes y personal.
- Comedor adecuado a la capacidad del aforo máximo.
- Aseo para el personal de servicio.
- Sanitarios independientes para damas y caballeros.
- Carta acorde con el tipo de establecimiento.
- Personal uniformado.
- Calidad en los materiales de vajilla, mantelería, muebles y cristalería.
- Calefacción

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de impacto

Reducir la cantidad de residuos producidos por el Restaurante Vista Hermosa, usándolo en otros lugares como huertos orgánicos o reutilización de los residuos generados por los diferentes procesos, actividades y productos, con el fin de garantizar el cumplimiento normativo y el compromiso con el medio ambiente. Disminuir el 30% del consumo de energía y el 20% del consumo de agua en los diferentes procesos y/o actividades que se realizan a través de la implementación de buenas prácticas ambientales, con el fin de evitar el agotamiento del recurso y minimizar la contaminación generada por los vertimientos en las diferentes actividades generadas dentro del Restaurante con el cumplimiento normativo y político ambiental establecido.

5.2 Impacto ambiental

Identificación de posibles impactos ambientales.

- Contaminación por basura: Puede existir contaminación cruzada al no existir un manejo adecuado de los desechos que se vayan generar dentro del establecimiento, la medida para contrarrestar esto es contar con los envases adecuados, etiquetado adecuado, el buen manejo de los desechos y días de la recolección de basura.

- El desperdicio del agua: Al momento de realizar la limpieza en el lavado de utensilios, menaje y mantenimiento sanitario del establecimiento, la medida para contrarrestar es en el lavado de utensilios y menaje, mantener cerrada la llave al momento de enjabonar, para el mantenimiento sanitario es recolectar agua necesaria en dos vales para realizar la debida limpieza.
- Contaminación de agua residuales: Si el agua mezclada con agentes físico o químicos utilizada en la limpieza de pisos y cocina en general, si no son evacuados con las correctas normas son un peligro para el medio ambiente y ocasionan un gran daño.
- Contaminación de agua por equipos de limpieza: En el lavado de utensilios y limpieza en general del establecimiento se utiliza agentes químicos sin su manejo correcto de su desagüe ocasionan contaminación irreversible.
- Cilindros de gas: El impacto ambiental de los cilindros de gas tiene menor riesgo ambiental debido a su estado gaseoso y hace que no traiga efectos negativos al agua o suelo, por lo que se debe cuidar de fugas ya que el escape de gas en grandes cantidades afecta el aire y contribuye al afecto de invernadero.
- Gasto de energía: El uso excesivo de energía ocupada sin necesidad ocasiona emisión de gases de efecto invernadero.
- Contaminación de desechos en cocina: Los desechos de la cocina pueden ocasionar contaminación del suelo, agua y aire que pueden ocasionar daños irreversibles al medio ambiente.

Medidas para contrarrestar impactos encontrados.

El manejo adecuado y correcto de los distintos procesos en la recolección de desechos, la utilización de materiales biodegradables para la limpieza amigables con el medio ambiente y el mantenimiento adecuado de los equipos de cocina harán que los efectos negativos en el medio ambiente y el ecosistema sean menores y los efectos de la contaminación sean de menor alcance.

5.3 Impacto social.

Generar fuentes de trabajo.

El Restaurante Vista Hermosa generará la compra directa del productor y empleo, para lograr y mejorar la calidad de vida de las personas que interactúan en la empresa, así como también su desarrollo personal y profesional.

Mejoramiento de nivel de ingresos.

Al tener la oportunidad de ofrecer empleo, la empresa Vista Hermosa contribuye a mejorar los ingresos económicos de quienes prestan sus servicios y un mejor estilo de vida ayudando con el desarrollo de la comunidad.

Igualdad y equidad

La empresa generará políticas en donde se procurará el trato igualitario de ambos sexos sin discriminación alguna, teniendo en cuenta la aceptación de las reglas del negocio.

Satisfacción de una necesidad social prioritaria.

El Restaurante Vista Hermosa contribuirá con la sociedad generando empleos y brindando el crecimiento personal y profesional de los colaboradores de la empresa apoyando con un desarrollo vital de la sociedad y las persona.

6.PROCESO FINANCIERO

6.1 Introducción

Es de suma importancia realizar estos cálculos de proyección financiera para determinar la factibilidad del negocio del restaurante Vista Hermosa. Esto se logró mediante una investigación y estudio de diferentes puntos financieros. Entre estos el análisis del capital de inversión para la creación de la empresa. También se realiza el estudio de los activos fijos necesarios para la creación del restaurante de 3 tenedores de la parroquia de Lloa. Se describe sobre los activos diferidos que nos permitirán conocer el capital necesario para ser destinado a la constitución legal de la empresa. Se analiza el capital de trabajo requerido para el pago del sueldo de empleados, alquiler del local, publicidad entre otros valores.

6.2 Inversiones

Se cuenta con un capital propio de \$25.000 y el resto se adquirirá un préstamo financiero en una identidad bancaria.

6.3 Activos Fijos

Los activos fijos de la empresa se componen de equipos industriales, equipos de seguridad, equipos de computación, muebles y enseres y todos suman un valor total de \$5.683,48.

Tabla 47. Activos fijos.

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind./ seguridad	2.857,58
Equipos de Computación	631,56
Muebles – Enseres	2.194,34
TOTAL ACTIVOS FIJOS	5.683,48

Yessenia, T. (2022). Activos fijos. Quito.

6.4 Activos Diferidos

Son los recursos monetarios destinados para la constitución de la empresa en donde dentro de estos valores constan los permisos de funcionamiento para la apertura del establecimiento, el total de estos valores suman un total de \$400,00

Tabla 48. Activos Diferidos.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	400
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	400

Yessenia, T. (2021). Activos Diferidos. Quito.

6.5 Capital de trabajo

Son los recursos del restaurante Vista Hermosa que se va a utilizar para su desarrollo en 1 año. Y conocer el capital necesario a ser destinado para: el sueldo a los empleados, servicios básicos, materiales de oficina, materiales de limpieza, servicios por alquiler de vehículos, alquiler del local, publicidad y marketing, adquisición de materia prima y los gastos financieros.

Tabla 49. Capital de trabajo.

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	27.461,60
Servicios Básicos	2.580,00
Material oficina	724,32
Material limpieza	336,24
Servicio auto	0,00
Alquiler local	3.600,00
Publicidad	1.704,00
Adquisición de materia prima	2.640,00
Gastos financieros	3.290,00
TOTAL CAPITAL TRABAJO	42.336,16

Yessenia, T. (2022). Capital de trabajo. Quito.

Tabla 50. Total de Inversión.

TOTAL DE INVERSIÓN	
Total Activos Fijos	5.683,48
Total Activos Diferidos	400
Total Capital de Trabajo	42.336,16
TOTAL INVERSIÓN	48.419,64

Yessenia, T. (2022). Total de Inversión. Quito.

Se puede observar la inversión total como son activos fijos, activos diferidos y el capital de trabajo sumado todo da una cifra de \$48.419,64.

6.6 Sueldos

Es una remuneración mensual que recibe los colaboradores del restaurante como pago por su trabajo y deben contar con todos los beneficios de ley.

A continuación, se informará los sueldos con todos los beneficios legales, que es la remuneración por una actividad productiva.

Tabla 51. Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente	650	7.800,00	737,1	869,7	7.932,60
Contador	450	5.400,00	510,3	602,1	5.491,80
Chef	550	6.600,00	623,7	735,9	6.712,20
Auxiliar de Cocina	450	5.400,00	510,3	602,1	5.491,80
Mesero	425	5.100,00	481,95	568,65	5.186,70
Jefe de cocina	500	6.000,00	567	669	6.102,00
Recepcionista	450	5.400,00	510,3	602,1	5.491,80
Cajero	450	5.400,00	510,3	602,1	5.491,80
TOTAL	3.925,00	19.800,00	1.871,10	2.207,70	20.136,60

Yessenia, T. (2022). Sueldos. Quito.

Tabla 52. Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente	650	425	650	1075
Contador	450	425	450	875
Chef	550	425	550	975
Auxiliar de Cocina	450	425	450	875
Mesero	425	425	425	850
Jefe de cocina	500	425	500	925
Recepcionista	450	425	450	875
Cajero	450	425	450	875
TOTAL	3925	3400	3925	7325

Yessenia, T. (2022). Sueldos. Quito.

Tabla 53. Sueldos.

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
20.136,60	7325	27.461,60

Yessenia, T. (2022). Sueldos. Quito.

Como se puede observar el total de sueldos a pagar incluidos todos los beneficios es la cifra de \$27.461,60 anual.

6.7 Depreciación de activos fijos.

Es el desgaste de los activos fijos por el uso constante y el paso del tiempo de los bienes, cada uno genera un gasto deducible que se va en cada uno de los porcentajes de vida útil según la utilización de las maquinarias, equipos, edificios, vehículos, muebles y enseres.

Tabla 54. Depreciación de activos fijos.

DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Equipos Ind.	\$2.857,58	10%	\$ 285,76
Edificio	0	20%	\$ -
Vehículos	0	5%	\$ -
Equipos de Computación	631,56	33,33%	\$ 210,50
Muebles y Enseres	2194,34	10%	\$ 219,43
TOTAL DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS	715,69		

Yessenia, T. (2022). Depreciación de activos fijos. Quito.

6.8 Amortizaciones

La amortización son los valores que el restaurante puede recuperar por las inversiones diferidas que se utilizaron para el funcionamiento de la empresa.

Es la recuperación del dinero por gasto de constitución, la amortización del establecimiento es de 20% por lo que se debe amortizar anual ochenta dólares, ya que el monto es de cuatrocientos dólares.

Tabla 55. Amortizaciones.

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de Constitución	400	20%	80

Yessenia, T. (2022). Amortizaciones. Quito.

6.9 Estructura Capital

La estructura del capital se ha desarrollado a base de un capital propio que suma la cantidad de \$25.000,00 que equivale a una estructura del 51,55%; con un costo del 13% y una tasa de descuento de 1,23%; y el capital financiero con un valor de \$23.500,00 con una estructura del 48,45%, costo del 14% que le otorga el 8,13% de la tasa de descuento con total de inversión de \$48.500,0 y su estructura es al 100% y dando un TMAR (Tasa mínima de rendimiento) del 9,36% valor indicador de factibilidad del restaurante.

Tabla 56. Estructura capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	25000	51,55	13%	1,23%	
Capital Financiero	23500	48,45	14%	8,13%	
TOTAL INVERSIÓN	48500	100		9,36%	TMAR

Yessenia, T. (2022). Estructura Capital. Quito.

6.10 Tabla de Amortización.

En la tabla de amortización se va a describir los valores establecidos por las instituciones financieras que establecen por los montos en préstamo de un capital de

\$16.000,00 con un interés al 14% con un plazo de doce años, que al final del periodo establecido tendrá un saldo en cero.

Tabla 57. Tabla de Amortización.

Tabla de Amortización				
MONTO		23.500,00		
TASA		14%		
PLAZO		12		
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	23.500,00
1	\$4.151,73	3.290,00	861,73	22.638,27
2	\$4.151,73	3.169,36	982,37	21.655,90
3	\$4.151,73	3.031,83	1.119,90	20.536,00
4	\$4.151,73	2.875,04	1.276,69	19.259,31
5	\$4.151,73	2.696,30	1.455,43	17.803,88
6	\$4.151,73	2.492,54	1.659,19	16.144,69
7	\$4.151,73	2.260,26	1.891,47	14.253,22
8	\$4.151,73	1.995,45	2.156,28	12.096,94
9	\$4.151,73	1.693,57	2.458,16	9.638,79
10	\$4.151,73	1.349,43	2.802,30	6.836,49
11	\$4.151,73	957,11	3.194,62	3.641,87
12	\$4.151,73	509,86	3.641,87	0,00

Yessenia, T. (2022). Tabla de Amortización.

6.11 Punto de equilibrio

El punto de equilibrio es el mínimo de ventas que deben realizarse en un determinado lapso de tiempo para no tener pérdidas, para poder conocer la cantidad de ventas mínimas se debe dividir el valor total de los costos fijos para el margen de contribución.

Como se puede observar son gastos a pagar cada mes.

Tabla 58. Punto de equilibrio.

COSTOS FIJOS	
Materia prima	220
Arriendo	300
Sueldos	2288,47
Servicios Básicos	215
TOTAL DE COSTOS FIJOS	3.023,47

Yessenia, T. (2022). Punto de equilibrio.

Tabla 59. Margen de contribución.

Receta Estándar	
Precio menú	31,26
Costo menú	13,06
Ganancias	18,20 MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Yessenia, T. (2022). Margen de contribución.

Tabla 60. Punto de equilibrio.

VENTA	166,12	31,26	5193,1
COSTO	166,12	13,06	2169,6
GASTO			3.023,47
PUNTO DE EQUILIBRIO	166		0,0

Yessenia, T. (2022). Punto de equilibrio.

Tabla 61. Ventas proyectadas.

VENTAS PROYECTADAS			
282	8.821,57	105.858,86	Ventas
282	3.685,53	44.226,38	Costo

Yessenia, T. (2022). Ventas proyectadas.

Las ventas proyectadas han sido a base al 70% del punto de equilibrio con el fin de obtener una proyección más real.

En el punto de equilibrio se toma en cuenta la cantidad de menús a vender y así tener una rentabilidad de esta manera la empresa puede tener una idea en sus ventas.

6.12 Costo de Ventas

El detalle de los valores de costo de ventas de la empresa que se realizó para un tiempo de 5 años, para esto se tomó en cuenta los datos de las ventas proyectadas que va invertir en el producto que va a brindar a sus clientes.

Tabla 62. Costo de Ventas.

COSTO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		105.859	109.045,22	112.327,48	115.708,53	119.191,36
COSTO DE VENTAS		44.226,4	45.557,60	46.928,88	48.341,44	49.796,52
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		61.632,5	63.487,6	65.398,6	67.367,1	69.394,8
GASTOS ADMINISTRATIVOS		27.461,6	28.288,2	29.139,7	30.016,8	30.920,3
SERVICIOS BASICOS		2.580,0	2.657,7	2.737,7	2.820,1	2.904,9
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEZA		1.060,6	1.092,5	1.125,4	1.159,2	1.194,1
ALQUILER AUTO		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ALQUILER		3.600,0	3.708,4	3.820,0	3.935,0	4.053,4
PUBLICIDAD		1.704,0	1.755,3	1.808,1	1.862,5	1.918,6
DEPRECIACIONES		715,7	715,7	715,7	715,7	715,7
AMORTIZACIONES		80,0	80,0	80,0	80,0	80,0
UTILIDAD OPERATIVA		24.430,6	25.189,9	25.972,1	26.777,8	27.607,8
GASTOS FINANCIEROS		3.290,00	3.169,36	3.031,83	2.875,04	2.696,30
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		21.140,6	22.020,6	22.940,3	23.902,8	24.911,5
BASE IMPOSITIVA 36,25% SUMA DE TODOS LOS IMPUESTOS		7.663,5	7.982,5	8.315,9	8.664,8	9.030,4
UTILIDAD NETA		13.477,2	14.038,1	14.624,4	15.238,0	15.881,1

Yessenia, T. (2022). Costo de Ventas.

En la tabla está basada para 5 años en ventas con el crecimiento país del 1%, en el primero año se estima disponer una utilidad neta de \$13.477,2, mientras que para los cinco años se espera una utilidad neta de \$15.881,1, con el objetivo de que se beneficie empleador.

6.13 Flujo de Caja

El flujo de caja es una cantidad de dinero estimada que dispone la empresa para un determinado tiempo que sirve para salvaguardar los recursos que tiene el restaurante y de esa forma llevar el control del nivel de fluidez de la misma.

Tabla 63. Flujo de caja.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		24.430,6	25.189,9	25.972,1	26.777,8	27.607,8
DEPRECIACION		715,690948	715,690948	715,690948	715,690948	715,690948
AMORTIZACION		80	80	80	80	80
- BASE IMPOSITIVA		7663,48	7982,46	8315,85	8664,76	9030,41
- GASTOS FINANCIEROS		3.290,00	3.169,36	3.031,83	2.875,04	2.696,30
- PAGO CAPITAL		861,73	982,37	1.119,90	1.276,69	1.455,43
FLUJO NETO DE CAJA		13.411,11	13.851,44	14.300,22	14.757,02	15.221,33

Yessenia, T. (2022). Flujo de caja.

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$13.411,11 mientras que para el 5 año esta aumentará a \$15,221,33.

6.14 Cálculo del TIR y el VAN

Los cálculos del TIR y el VAN ayudarán al restaurante para que tenga una viabilidad de todos sus ingresos y egresos desde la inversión inicial que a futuro se va a recuperar.

6.14.1 VAN (Valor Actual Neto)

El VAN se va a calcular para saber el beneficio neto del restaurante, trasladando las cantidades obtenidas en el flujo de caja menos la inversión y es considerado en forma positiva cuando el valor es mayor a cero.

6.14.2 TIR (Tasa Interna de Retorno)

El cálculo del TIR va a permitir al restaurante saber si es rentable o no según las cantidades invertidas calculados en el porcentual del flujo de caja que resume la utilidad y rentabilidad de la empresa. Las ventas proyectadas han sido casi al doble, al 1,7 del valor del punto de equilibrio.

Tabla 64. VAN/ TIR.

VAN	6.408,00
TIR	14,25%
TMAR	9,36%
VAN mayor a 0 es bueno /	factibilidad
TIR mayor a TD es bueno /	Factibilidad

Yessenia, T. (2022). VAN/ TIR.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 Conclusiones.

La investigación realizada para el estudio de factibilidad para la creación del restaurante de 3 tenedores, en el sector este de Quito en la parroquia de Lloa en la dirección Calle Quito y transversal 8 de septiembre, da como resultado una buena acogida por parte de los moradores, por un espacio para los artistas y con productos nutritivos y saludables.

El estudio de mercado que se realizó, fue por medio de instrumentos de investigación aplicados como las encuestas realizadas a las personas del sector, mismas que facilitó a los procesos de la creación del restaurante, brindando la respectiva información acerca de los factores internos y externos que se debe tener en cuenta en relación a proveedores, el macro y micro entorno.

La investigación de mercado es importante, ya que ayudo a la empresa a identificar el tipo de competencia que tendrá a su alrededor, mediante este estudio también se conocerá el tipo de clientes y productos de su preferencia en el cual ayudará a crear un producto final esencial y único en el mercado. El menú fue escogido en base a los resultados de preferencia en las encuestas, el menú definido es: Entrada: Ceviche de camarón. Plato Fuerte: Fritada y postre mousse de chocolate con baileys.

La empresa Vista Hermosa de acuerdo a la ley deberá tener un ruc, que consta de hasta 9 trabajadores, la licencia de funcionamiento, seguridad para operar y certificación sobre seguridad estructural, permiso contra incendios, inscripción ante el registro federal de contribuyentes, el uso del suelo, declaración de apertura de establecimientos mercantiles. medidas de salud, anuncio exterior.

El factor financiero de una empresa es un aspecto muy importante para la rentabilidad de la empresa basándose en análisis financieros, y estudios para lograr una estabilidad y no tener pérdidas al momento de la inversión, realizando un estudio financiero dando como resultado del VAN con \$23.190 mayor a cero lo cual da una factibilidad para crear la empresa y un TIR al 29,15% mayor que la TMAR al 9,36% lo cual son resultados favorables que muestran la factibilidad del negocio.

7.2 Recomendaciones

Una vez realizada las respectivas investigaciones de estudio para la creación de un restaurante de 3 tenedores, se recomienda a futuro implementar diferentes menús de comida tradicional, con uso de producto local, estacional, que permitan atraer futuros clientes.

Buscar nuevos sustitutos de las materias primas en la elaboración de platos tradicionales, para tratar de minimizar los costos de producción, pero manteniendo su calidad y sabor, para que a futuro se pueda obtener una mayor ganancia en beneficio en la empresa.

El factor financiero debe ser claro y real para poder tener una empresa rentable y factible. Mediante este análisis se podrá conocer la perspectiva a futuro y con esto tomar las medidas necesarias para encaminar a la empresa a un nivel estable de ganancias. Esto permitirá la creación de nuevas sucursales de este negocio.

La estrategia comercial será basada en la promoción a través de redes sociales, estrategias de comunicación y promoción puerta a puerta por el sector donde estará ubicado el Restaurante.

El reconocimiento de la empresa Vista Hermosa se va a realizar mediante el marketing se va a realizar por medio de las redes sociales como Facebook.

ANEXOS

ANEXO 1. FOTOS DE RECETAS EXTRAS

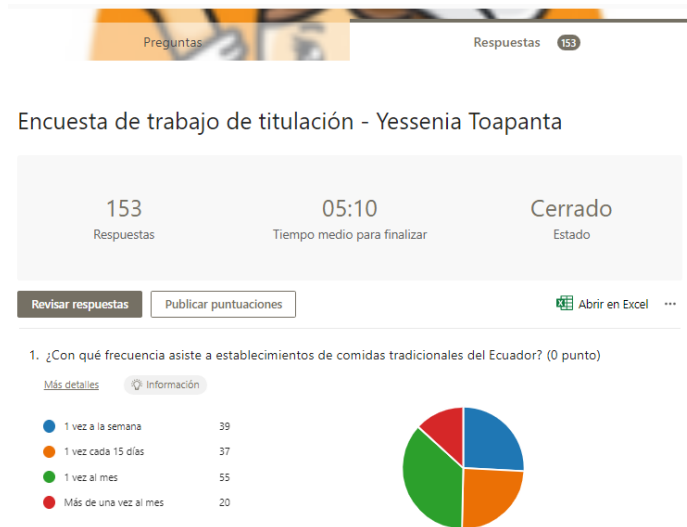
Ilustración 39. Foto de receta extra.



Yessenia, T. (2022). Foto de receta extra. Quito.

ANEXO 2. ENCUESTA GOOGLE FORMS

Ilustración 40. Encuesta google forms.



Yessenia, T. (2022). Encuesta google forms. Quito.

ANEXO 3

Ilustración 41. Encuesta google forms.

Encuesta de trabajo de titulación - Yessenia Toapanta

Estas encuestas están dirigidas a público previamente seleccionado para la obtención de resultados en una investigación

Hola, Yessenia Michell. Cuando envíe este formulario, el propietario verá su nombre y dirección de correo electrónico.

1. ¿Con qué frecuencia asiste a establecimientos de comidas tradicionales del Ecuador?

☐ 1 vez a la semana

☐ 1 vez cada 15 días

☐ 1 vez al mes

☐ Más de una vez al mes

Yessenia, T. (2022). Encuesta google forms. Quito.

ANEXO 4. FOTOGRAFÍAS DEL LUGAR REAL

Ilustración 42. Fotografía del lugar real.



Yessenia, T. (2022). Fotografía del lugar real. Quito.

ANEXO 5

Ilustración 43. Fotografía del lugar real.



Yessenia, T. (2022). Fotografía del lugar real. Quito.

ANEXO 6

Ilustración 44. Fotografía del lugar real.



Yessenia, T. (2022). Fotografía del lugar real. Quito.

ANEXO 7. FOTO DEL MENÚ

Ilustración 45. Foto del menú.



Yessenia, T. (2022). Foto del menú. Quito.

ANEXO 8

Ilustración 46. Foto del menú.



Yessenia, T. (2022). Foto del menú. Quito.