



CARRERA

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN

TEMA:

**“FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN
RESTAURANTE DE COMIDA RÁPIDA QUE OFREZCA
ENTRETENIMIENTO FAMILIAR EN LA CIUDAD DE
PUYO.”**

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

AUTORA: Estefanía Estacio Guevara

TUTORA: Ing. Karina Falconí

D.M. Quito, 25 de septiembre de 2022

DEDICATORIA

El presente Proyecto de Plan de Negocios está dedicado a mi madre Magdalena Guevara quien ha sido el pilar fundamental en mi vida y que gracias a sus consejos, apoyo y bendiciones en el transcurso de mi vida estudiantil han hecho que culmine con éxito mi carrera. En especial dedico este proyecto ahora a mi pequeña hija quien ha hecho que mi vida cambie y piense en mi superación. Gracias a ti Amor Vayolet Gualotuña que me apoyas para que culmine con mi carrera por tus palabras de apoyo.

También quiero dedicar a mis formadores, personas de gran sabiduría quienes me brindaron las pautas necesarias para llegar hasta este punto.

Sencillo no ha sido el proceso, pero gracias a los mencionados he logrado culminar el desarrollo de mi proyecto de grado con éxito y obtener una afable titulación profesional.

Estefanía Estacio Guevara

AGRADECIMIENTO

Un agradecimiento especial a Dios por llenar mi vida de bendiciones y éxitos.

A mi familia que nunca dejaron de ayudarme hasta en lo más mínimo siempre estuvieron preocupados por mi carrera y que la pueda culminar con éxito, cada día de mi preparación universitaria a pesar de estar muy distantes fueron mi inspiración para formarme y hacer que sientan orgullo.

A mi asesor de proyecto Ing. Karina Falconí por la orientación y ayuda que me brindo en todo momento para la elaboración del proyecto, por su apoyo incondicional que me permitieron obtener conocimientos más allá de lo estudiado.

Agradezco a las personas que de una u otra manera me han apoyado y me han dado ánimos para que pueda lograr esta meta, muchas gracias de corazón. Todo este esfuerzo por ti Mamita y mi hija Vayolet Gualotuña.

Estefanía Estacio Guevara.

AUTORÍA

Yo, Estefanía Estacio Guevara. autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Estefanía Estacio Guevara
C.I. 1600571473

D.M. Quito, 21 de agosto de 2022

CERTIFICACIÓN

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

MBA. Karina Falconí Ausay

TUTORA DE TRABAJO DE TITULACIÓN

D.M. Quito, 21 de agosto de 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 clausulas:

PRIMERA: La MBA. Karina Falconí y por sus propios derechos en calidad de Tutora del trabajo fin de carrera; y el Srta. Estefanía Estacio Guevara por sus propios derechos, en calidad de autora del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - La Srta. Estefanía Estacio Guevara realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA RÁPIDA QUE OFREZCA ENTRETENIMIENTO FAMILIAR EN LA CIUDAD DE PUYO.”**, para optar por el título de, Tecnóloga en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección de la MBA. Karina Falconí

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

TERCERA: Los comparecientes, MBA. Karina Falconí en calidad de Tutora del trabajo fin de carrera y la Srta. Estefanía Estacio Guevara, 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: **“FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA RÁPIDA QUE OFREZCA ENTRETENIMIENTO FAMILIAR EN LA CIUDAD DE PUYO.”**, 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.

Ing. Karina Falconí
TUTORA

Estefanía Estacio Guevara
AUTORA

D.M. Quito, 21 de agosto de 2022

Índice de contenidos

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
AUTORÍA.....	¡Error! Marcador no definido.
CERTIFICACIÓN	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	vi
ÍNDICE DE TABLAS	xii
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xiv
RESUMEN.....	10
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	11
Creación de la empresa	11
Descripción de la empresa	11
<i>Importancia</i>	11
<i>Características</i>	12
<i>Actividad</i>	13
<i>Tamaño de la empresa</i>	13
<i>Estudio arquitectónico</i>	14
<i>Necesidades que satisfacer</i>	14
Necesidad Fisiológica	15
Necesidad de Seguridad	15
Necesidad Social – Afiliación	16
Necesidad de Reconocimiento.....	16
Necesidad de Autorrealización.....	17
Localización de la empresa	17
Filosofía empresarial.....	18
Misión.....	18
Visión.....	18
Objetivos.....	18
General... ..	18

Específicos	18
Meta.....	19
Estrategias	19
Políticas 20	
<i>Los trabajadores</i>	20
<i>La empresa</i>	20
FODA.....	21
Fortalezas.....	21
Oportunidades	21
Debilidades.....	22
Amenazas	22
Desarrollo organizacional	23
Tipo de Estructura	23
Diferenciación.....	23
Nivel Gerencial.....	23
Nivel Operativo	23
Formalización	24
Centralización – Descentralización.....	24
Integración.....	24
Organigrama empresarial	26
Funciones del personal	27
Detalles generales del puesto de Gerente Chef	27
Detalles generales del puesto ayudante de cocina	28
Detalles generales del puesto de mesero y cajero	29
Objetivo de mercadotecnia.....	30
Investigación de mercado.....	30
Modalidad.....	31
Plan de Muestreo	31
Análisis de las encuestas	32
Pregunta 1: Elija su género	32
Pregunta 3. ¿Consume comida rápida?	34
Pregunta 4. ¿Con qué frecuencia consume comida rápida semanalmente?.....	35

Pregunta 5. ¿Los miembros de su familia también consumen comida rápida?	36
Pregunta 6. ¿Alguna vez su hábito de compra ha sido influenciado por las promociones de cadenas de comida rápida en las redes sociales?	37
Pregunta 7. ¿Cuánto dinero gasta en comprar comida rápida por semana?	38
Pregunta 8. ¿Cambiarías tu establecimiento preferido por otro que brinde excelentes promociones?	39
Pregunta 9. ¿Qué es lo que más valora al ir a comer a un lugar de comida rápida?	

40

Pregunta 10. ¿Le gustaría a usted que exista un local de comida rápida dentro del Barrio México?	41
Pregunta 11. ¿Visitaría un local de comida rápida que se encuentre dentro del barrio México en donde además de servir comida exista varios mini juegos para grandes y pequeños, tales como: ¿fútbol, dardos, entre otros?	42
Análisis General	43
Entorno empresarial	45
Microentorno	45
Macroentorno	48
Producto y servicio	51
Producto Esencial	51
Producto real	52
Características	52
Calidad	53
Estilo	53
Marca	54
Producto aumentado	54
Plan de introducción al mercado	55
Distintivos y Uniformes	55
Materiales de identificación	57
Canal de distribución y puntos de ventas	59
Riesgo y oportunidades del negocio	60
Fijación de Precios	61
Fijación de precios por receta estándar.	61
Implementación del negocio	64
Arriendo del local	64

Equipos industriales.....	64
Equipos de computación.....	64
Muebles y enseres.....	65
Equipos industriales de seguridad.....	65
Suministros de oficina.....	65
Servicios básicos	65
Materiales de limpieza	66
Estudio Arquitectónico	67
PROCESO DERECHO EMPRESARIAL.....	68
PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL.....	72
Objetivo del área	72
Impacto ambiental	72
Identificación de impactos ambientales que puede ocasionar los “Secos del Guala”.....	72
Medidas para contrarrestar los impactos ambientales generados por los “Secos del Guala”.....	73
Impacto social	73
Igual de genero	73
Generar empleo.....	73
Atracción de empleados	73
PROCESO FINANCIERO.....	74
Introducción	74
Activos Fijos	74
Activos diferidos	75
Capital de trabajo.....	75
Sueldos....	76
Depreciación activos fijos.....	77
Amortizaciones.....	78
Tabla de amortización.....	78
Estructura capital.....	79
Punto de equilibrio	80
Costo de ventas.....	82
Flujo de caja.....	82

Calculo del TIR y el VAN	83
VAN (Valor Actual Neto).....	83
TIR (Tasa Interna de Retorno)	84
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	84
Conclusiones	85
Recomendaciones.....	86
Referencias	87
Anexos..	89

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Méritos aspectos a considerar, gerente chef	27
Tabla 2	Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina.	28
Tabla 3	Méritos aspectos a considerar, mesero.	29
Tabla 4	Valoración de la pregunta 1	32
Tabla 5	Rango de edad de los participantes.....	33
Tabla 6	Consume comida rápida.....	34
Tabla 7	¿Con qué frecuencia consume comida rápida semanalmente?	35
Tabla 8	¿Los miembros de su familia también consumen comida rápida?	36
Tabla 9	¿Alguna vez su hábito de compra ha sido influenciado por las promociones de cadenas de comida rápida en las redes sociales?	37
Tabla 10	¿Cuánto dinero gasta en comprar comida rápida por semana?.....	38
Tabla 11	¿Cambiarías tu establecimiento preferido por otro que brinde excelentes promociones?	39
Tabla 12	¿Qué es lo que más valora al ir a comer a un lugar de comida rápida?.....40	
Tabla 13	¿Le gustaría a usted que exista un local de comida rápida dentro del Barrio México?.....	41
Tabla 14	¿Visitaría un local de comida rápida que se encuentre dentro del barrio México en donde además de servir comida exista varios mini juegos para grandes y pequeños, tales como: ¿fútbolín, dardos, entre otros?	42
Tabla 15	Lista de proveedores	47
Tabla 16	Financiamiento publicidad.....	60
Tabla 17	Alitas BBQ con papas fritas, receta estándar de costos.	62
Tabla 18	Hamburguesa con papas fritas, receta estándar de costos.	63
Tabla 19	Arriendo del local	64
Tabla 20	Equipos industriales.....	64
Tabla 21	Equipos de computación.....	64
Tabla 22	Muebles y enseres.....	65
Tabla 23	Equipos Industriales de Seguridad.....	65
Tabla 24	Suministros de oficina	66
Tabla 25	Servicios básicos.....	65
Tabla 26	Materiales de limpieza	66

Tabla 27	Activos fijos.....	74
Tabla 28	Activos diferidos.....	75
Tabla 29	Capital de trabajo	76
Tabla 30	Total, de inversión	76
Tabla 31	Sueldos.....	76
Tabla 32	Depreciación de activos fijos.....	78
Tabla 33	Amortizaciones	78
Tabla 34	Tabla de amortización.....	78
Tabla 35	Estructura del capital	79
Tabla 36	Costos fijos	80
Tabla 37	Margen de contribución.....	80
Tabla 38	Punto de equilibrio.....	81
Tabla 39	Ventas	81
Tabla 40	Costos de ventas.....	82
Tabla 41	Calculo del TIR y el VAN	84

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1	Estudio arquitectónico.....	14
Gráfico 2	Piramide de Maslow.....	15
Gráfico 3	Ubicación	17
Gráfico 4	Mapa de procesos de la empresa.....	25
Gráfico 5	Organigrama empresarial	26
Gráfico 6	Elija su género.....	32
Gráfico 7	Rango de edad.....	33
Gráfico 8	Consume comida rápida.....	34
Gráfico 9	¿Con qué frecuencia consume comida rápida semanalmente?	35
Gráfico 10	¿Los miembros de su familia también consumen comida rápida?..	36
Gráfico 11	¿Alguna vez su hábito de compra ha sido influenciado por las promociones de cadenas de comida rápida en las redes sociales?	37
Gráfico 12	¿Cuánto dinero gasta en comprar comida rápida por semana?	38
Gráfico 13	¿Cambiarías tu establecimiento preferido por otro que brinde excelentes promociones?.....	39
Gráfico 14	¿Qué es lo que más valora al ir a comer a un lugar de comida rápida?.....	40
Gráfico 15	¿Le gustaría a usted que exista un local de comida rápida dentro del Barrio México?.....	41
Gráfico 16	¿Visitaría un local de comida rápida que se encuentre dentro del barrio México en donde además de servir comida exista varios mini juegos para grandes y pequeños, tales como: ¿fútbolín, dardos, entre otros?	42
Gráfico 17	<i>“Esquema microentorno Los Secos del Guala”</i>	45
Gráfico 18	Macroentorno empresarial	48
Gráfico 19	Uniforme del chef administrador	55
Gráfico 20	Uniforme del ayudante de cocina.....	56
Gráfico 21	Uniforme del Recepcionista y mesero	56
Gráfico 20	Imagotipo los Secos del Guala.....	57
Gráfico 21	Anverso y reverso de la tarjeta de presentación.....	57
Gráfico 22	Hoja membretada	58
Gráfico 23	Estudio arquitectónico.....	67

**“FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE
COMIDA RÁPIDA QUE OFREZCA ENTRETENIMIENTO FAMILIAR
EN LA CIUDAD DE PUYO.”**

Estefanía Estacio Guevara
MBA. Karina Falconí Ausay
D.M. Quito 21 agosto 2022

RESUMEN

En la ciudad de Puyo a lo largo del tiempo presenta un incremento en la visita de turistas tanto nacionales como extranjeros lo que ha provocado el crecimiento en el rubro de ingresos en la rama de alimentación, esta es la razón por la cual se planteó este proyecto.

La propuesta está orientada a los habitantes de la ciudad de Puyo y más especialmente a las personas que gustan de platos típicos y tradicionales renovados en sabor, presentación y servicio.

El propósito del presente estudio es verificar la factibilidad para la creación de un restaurante de comida rápida que ofrezca entretenimiento familiar en la ciudad de Puyo aplicando un estudio de campo mediante encuestas cuyos datos a posterior serán tabulados y analizados, determinando la demanda, el grado de aceptación, y el modelo de administración, operatividad y el nivel de rentabilidad, finalizando con estrategias de marketing que permita consolidar el plan de negocios.

De la misma manera se menciona la evaluación de un estudio financiero con los indicadores respectivos, cuyo resultado es viable en términos financieros de la instalación del negocio de comida rápida en la ciudad de Puyo.

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Creación de la empresa

Los “Secos del Guala” es una idea que se logró proyectar debido a que en tiempos de pandemia y confinamientos el sector gastronómico en Ecuador es catalogado como estratégico, siendo de los más relevantes para el desarrollo del país. Pese a que la crisis sanitaria ha mermado la afluencia de turistas internacionales, que antaño suponían el 80% de la clientela, la filosofía sigue siendo la misma: apostar por productos de fincas cercanas y que tienen un ciclo, con un marcado aprovechamiento de los recursos alimenticios para la creación.

Debido a su cierre obligatorio para el servicio presencial. Varios de estos establecimientos optan por realizar despidos buscando reducir las pérdidas para la empresa y lastimosamente, en algunos casos han cerrado de manera definitiva afectando negativamente al sector de la restauración., ofreciendo una alternativa de esparcimiento y gastronomía que cubra aquellos espacios no atendidos en la oferta de ocio, alimentos y bebidas de la provincia, la especialización del restaurante es única en este momento en la provincia.

Descripción de la empresa

Importancia

El estudio y creación de un restaurante de comida rápida para el área gastronómica fortalece la economía dando paso a la creación de fuentes de empleo para la ciudad de Puyo y el país, combinando culturas de otros países con las tradiciones ecuatorianas que han tenido gran acogida en los últimos tiempos.

Los “Secos del Guala” es una empresa familiar, conformada por 3 miembros, que nace tras la observación y análisis de mercado, específicamente en el Cantón Pastaza - Provincia de Pastaza, donde se evidenció una gran demanda de potenciales clientes, en donde se propone satisfacer las necesidades alimenticias, así como también la de transmitir sabores, calidad y buen ambiente, es importante que las personas se sientan bien al momento de degustar un plato de comida, sentirse bien con la atención, el ambiente y el entorno, es importante resaltar que un restaurante dentro de una provincia netamente turística, atraerá a un número considerado de comensales, que podrán deleitarse con una gran variedad de platos típicos de comida rápida.

Características

Los “Secos del Guala” entiende que debido a la situación que atraviesa el mundo es necesario y obligatorio crear un protocolo de bioseguridad para que las personas se sientan seguras, también entiende que no es un actor pasivo dentro del centro de recreación familiar, por lo que ayuda al mantenimiento y mejoras del lugar para que sea un lugar adecuado para los visitantes. Con respecto a la investigación e innovación; este emprendimiento en la actualidad deberá adaptarse al mercado económico potencial, por ende, los “Secos del Guala” trabaja en una constante investigación acerca de que platos de comida rápida puede ofrecer, investiga la cultura y orígenes de la comida rápida y con estas bases poder realizar innovaciones dentro de la cultura gastronómica de este tipo de comida.

La responsabilidad ambiental preocupa a los “Secos del Guala” pues la creciente contaminación ambiental que vive el mundo entero, es por eso que contará con

basureros de reciclaje en zonas estratégicas dentro del local, así como basureros industriales fuera del mismo, cuenta también con envases biodegradables y realiza campañas en contra de la contaminación y a favor del reciclaje.

Profesionales apasionados con su trabajo, sabiendo que la cocina no es solo un acto de elaborar diferentes tipos de comida, sino de poner pasión y un toque extra, los “Secos del Guala” ofrece un servicio de calidad con un personal que hace que los clientes se sientan como en casa, brindando no solo platos únicos e innovadores sino también una atención de primera, recordando el sabor y amor de casa.

Actividad

Los “Secos del Guala” es un establecimiento de servicio, específicamente un restaurante de comida rápida que ofrece comida para servirse y para llevar, así como también servicio a domicilio por medio de transportes motorizados.

Tamaño de la empresa

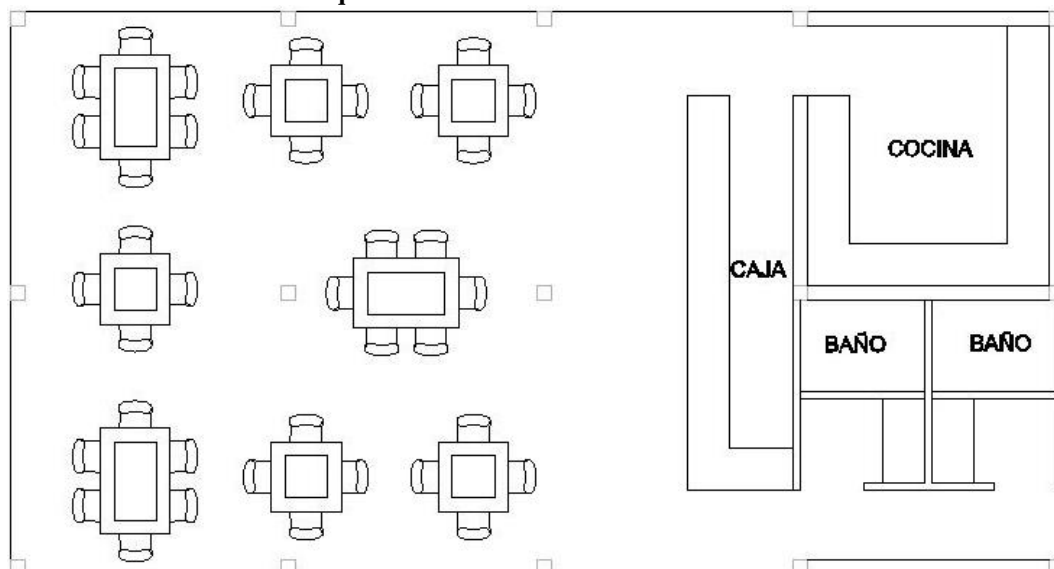
Los “Secos del Guala” es una microempresa que contará con 3 áreas básicas: área ejecutiva, área de producción y almacenamiento, y área de servicio.

La empresa contará con:

- Gerente Chef
- Ayudante de cocina.
- Recepcionista / cajero/a

Estudio arquitectónico

Gráfico 1 Estudio arquitectónico



Nota. Hace referencia al estudio arquitectónico de la empresa, es elaborado por la autora.

Necesidades que satisfacer

Maslow, en su Teoría de la Jerarquía de las Necesidades, describe en una pirámide las necesidades: Fisiológicas (necesidad de respirar, de beber agua, de dormir, de no enfermarse, de comer, de liberar desechos corporales y sexual), de Seguridad (física, de empleo, de ingresos y recursos, moral y fisiológica, familiar, de salud, contra el crimen de la propiedad personal, de autoestima). Además, están las de Afiliación (relacionadas con el desarrollo afectivo del individuo, son necesidades de asociación, participación y aceptación en un grupo), de Reconocimiento (se refieren a la manera en que se reconoce el trabajo del personal, se relaciona con la autoestima), y de Autorrealización (son las más elevadas, se hallan en la cima de la jerarquía, a través de su satisfacción personal, encuentran un sentido a la vida mediante el desarrollo de su potencial en una actividad) (Boere, 2003).

Gráfico 2 Piramide de Maslow



Nota. Hace referencia a la Pirámide de Maslow, fue obtenida de Boere, 2003.

Necesidad Fisiológica

Al ser una empresa de alimentos, la necesidad fisiológica de alimentación está directamente satisfecha por la empresa.

Necesidad de Seguridad

Primero está la seguridad alimentaria, que abarca todo respecto a buenas prácticas de manufactura (BPM). Los platos y bebidas ofrecidos en el restaurante estarán sometidos a diferentes protocolos de seguridad alimentaria para que el producto final llegue apto para el consumo, para ello habrá un estricto control en la cadena de producción haciendo énfasis en la bioseguridad, desde la adquisición de la materia prima hasta la entrega del platillo al cliente. Luego está la seguridad a la integridad física del cliente, la cual se garantiza brindándole un ambiente tranquilo y calmado, en donde pueda sentirse seguro.

Finalmente está la seguridad hacia los trabajadores de la empresa, esta se va a garantizar mediante el cumplimiento de todas las leyes y reglamentos del trabajo vigentes en Ecuador, respetando los derechos de los trabajadores, velando por su seguridad física y mental, mediante la firma de un contrato donde especifique lo dicho anteriormente.

Necesidad Social – Afiliación

La primera necesidad social es interna y trata sobre propiciar un buen ambiente de trabajo, en el que las habilidades y cualidades de cada empleado sean consideradas igual de valiosas y necesarias para la empresa, sintiéndose así parte de un todo y no piezas individuales que pueden ser descartables en algún momento, además de esto, es necesario incentivar la creatividad y habilidades individuales de cada uno de los trabajadores.

La siguiente es externa y se trata de la relación empresa-clientes. Los “Secos del Guala” busca siempre mantener relaciones de confianza y solidaridad con sus clientes y proveedores a través de una comunicación clara, un proceso de supervisión y control de la producción para garantizar calidad en los platos finales, además de una capacitación semestral al personal brindando un servicio de calidad.

Necesidad de Reconocimiento

A través de la investigación de la cocina en cuanto a la comida rápida tradicional, la innovación de los platos, la temática del restaurante y la entrega de productos finales de primera calidad a precios accesibles para el target al que va dirigido el restaurante, se busca tener éxito y con esto poder satisfacer esta necesidad.

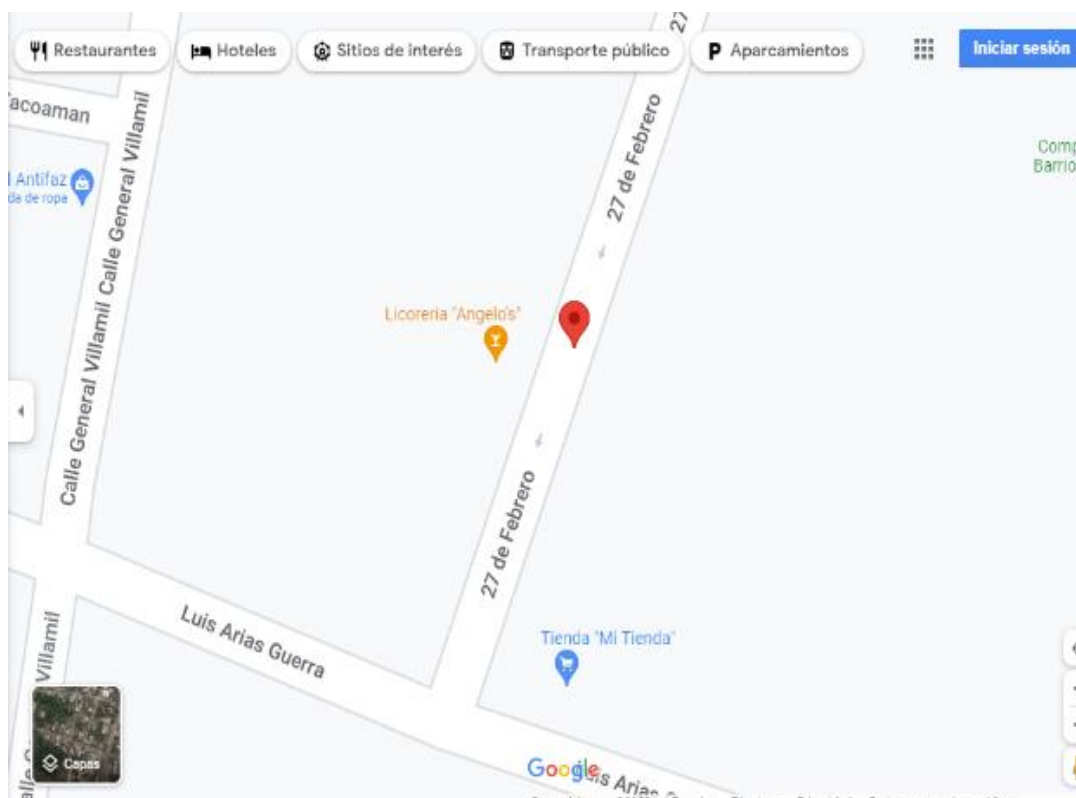
Necesidad de Autorrealización

Los “Secos del Guala” llegará a ser una empresa reconocida no solo por su gastronomía e innovación de sus platos, sino por su compromiso social dentro de la provincia de Pastaza y con sus trabajadores.

Localización de la empresa

Los “Secos del Guala” estará ubicado en la ciudad de Puyo, provincia de Pastaza, Ecuador, en el barrio México, en las calles Luis Arias Guerra y 27 de febrero junto a la licorería Angelo’s.

Gráfico 3 **Ubicación**



Nota. Hace referencia a la ubicación de los “Secos del Guala”, fue tomado de Google Maps.

Filosofía empresarial

Misión: Satisfacer las necesidades gastronómicas de nuestros clientes, ofreciendo alimentos y servicios con la más alta calidad, que sobrepasen las expectativas de los comensales y ser un espacio de trabajo que permita la realización personal y el desarrollo colaborativo en grupo.

Visión: Ser reconocidos a nivel local y nacional como el principal restaurante de Pastaza, por su vocación de servicio, infraestructura moderna y oferta gastronómica nacional y de alta calidad, satisfaciendo siempre las necesidades de los clientes, manteniendo la viabilidad y rentabilidad del nuestro establecimiento.

Objetivos

General: Elaborar un proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante de comida rápida que ofrezca entretenimiento familiar en la ciudad de Puyo para satisfacer las necesidades, deseos y preferencias de nuestros potenciales clientes, ofreciendo un menú variado, en el mejor del ambiente, rodeado de amigos, manteniendo la calidad de los productos alimenticios y del servicio.

Específicos

- Identificar gustos y preferencias de los futuros clientes, a través de la aplicación de encuestas, con el fin de interferir en los posibles deseos a satisfacer con base a la comida rápida.
- Elaborar un inventario gastronómico de los principales productos ofertados en los diferentes establecimientos gastronómicos, con el fin de desarrollar estrategias que permitan posicionar a los “Secos del Guala”.

- Desarrollar un ambiente acogedor para el cliente de manera que sientan a gusto con las instalaciones considerando el ambiente amazónico y gastronómico del lugar.

Meta

Tener un restaurante con temática rustica y moderna, que satisfaga las necesidades de las familias que visitan la provincia de Pastaza en especial la ciudad del Puyo, que tenga una liquidez en el plazo de un año y medio a partir de la apertura, y pueda generar los suficientes ingresos para cubrir las necesidades de la empresa y lograr una constante rentabilidad para cumplir con las obligaciones de los empleados.

Estrategias

- Realizar una indagación de mercado aplicando técnicas de investigación hacia los clientes de comida rápida en la ciudad de Puyo.
- Estudiar las distintas preferencias, sugerencias y necesidades de los clientes potenciales del sector mediante un estudio de mercado.
- Crear un menú atractivo de alimentos en base a los resultados obtenidos en el estudio de mercado.
- Proporcionar juegos recreativos para niños y adultos mientras esperan sus pedidos tales como: futbolín, jenga, dardos, entre otros, así como también una pantalla gigante para que puedan disfrutar de programas en vivo.

Políticas

Los trabajadores

- Mantener estándares de higiene dentro del puesto de trabajo, y en todo el local.
- Comprometerse con los requisitos y expectativas de los clientes.
- Respeto entre compañeros y con los clientes.
- Actuar con responsabilidad y proactivamente ante situaciones imprevistas.
- Ser puntuales y responsables con la empresa, cumplir con los horarios, metas y tareas establecidas por el restaurante.
- Ser respetuosos con los compañeros y con la empresa.
- Llevar siempre su uniforme de trabajo dentro de las instalaciones.
- No libar en vías públicas utilizando el uniforme de trabajo.
- Cuidar de su aseo y presentación personal.
- Cumplir estrictamente con las tareas asignadas a cada uno de los trabajadores.
- Mantener relaciones estrictamente laborales dentro de la empresa, toda relación de índole amorosa está prohibida dentro de las instalaciones.
- No podrán fumar, beber o consumir ningún tipo de sustancia estupefaciente dentro de las instalaciones de la empresa.
- No podrán llegar al trabajo con aliento a licor o sustancias estupefacientes.
- Satisfacer las necesidades de los clientes.

La empresa

- Es responsable del bienestar laboral de los trabajadores dentro de las instalaciones de la empresa.
- Es responsable de la seguridad integral de los trabajadores y clientes de la empresa.

- Debe siempre cumplir con sus obligaciones: jurídicas, sociales y económicas con los empleados, con los proveedores y con el estado.
- Es responsable de capacitar a todo su personal semestralmente para que pueda brindar a los clientes un servicio de calidad.
- Mantendrá un alto estándar de calidad constante en sus productos a través de la innovación y la implementación de procesos y sistemas de producción y control de calidad en todas las áreas de la empresa.

FODA

Fortalezas

- Conocimiento de proveedores
- Conocimiento del giro del negocio
- Productos innovadores y con altos estándares de calidad.
- Temática llamativa del restaurante.
- Ubicación estratégica
- Un equipo de trabajo capacitado y comprometido con lo que hace.
- Instrumentos y maquinaria de alta calidad que facilita el trabajo del personal.
- Nueva experiencia hacia clientes

Oportunidades

- Poca competencia en cuanto a locales de comida rápida con Servicio a domicilio.
- La gran cantidad de personas que llegan cada fin de semana al centro de recreación donde estará ubicado el restaurante.

- Proveedores fieles, de confianza, responsables y con materia prima de alta calidad.
- Innovador por la experiencia que se oferta.

Debilidades

- Costos de entrada altos al ser nuevo negocio
- El espacio físico limitado del restaurante.
- Limitado capital al iniciar el negocio.
- No establecer un orden claro en los procesos de producción y servicio.
- Sin posicionamiento en el mercado.
- Arrendamiento de local

Amenazas

- Extensión de la pandemia por más tiempo, lo que reduce el aforo en establecimientos.
- Inestabilidad en el ámbito social, económico y político que vive año tras año el país.
- Crisis económica debido a la emergencia sanitaria.
- Alza de precios en maquinarias, mobiliario y materia prima.
- La creciente delincuencia nacional a raíz de la emergencia sanitaria.

Desarrollo organizacional

Tipo de Estructura

Este local de comida rápida se constituirá en su parte organizativa de forma horizontal, de manera que se pueda acceder a un área mejorada con el fin de satisfacer necesidades de los clientes en todos los aspectos, como la alimentación y distracción en el lugar en donde comerán.

Diferenciación

En el restaurante los “Secos del Guala” la comunicación será de tipo vertical, irá desde la cabeza de mando hasta los niveles más bajos del mismo, esto se hará para 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:

Nivel Gerencial y Nivel Operativo

Nivel Gerencial

- Propietario

Nivel Operativo

- Gerente Chef
- Ayudante de Cocina
- Recepcionista / cajero/a
- Mesero/a
- Motorizado

Formalización

La empresa se registrará a manuales de procesos, políticas, normas y estrategias basadas en la misión de la misma, creada para su identificación, y en la búsqueda del cumplimiento del ordenamiento jurídico vigente, cumplimiento de impuestos, cotizaciones a la seguridad social (para el propietario y sus empleados) y la legislación laboral.

Para su operación será legalmente constituida y cumplirá con las exigencias solicitadas por los entes de control legislativo y tributario, teniendo así el respectivo permiso de funcionamiento.

Centralización – Descentralización

Los “Secos del Guala” centrará sus actividades en las áreas de producción, distribución y recreación; de estas depende la satisfacción de los clientes y la creación de valor para el posicionamiento de la empresa a nivel nacional.

La descentralización se dará en la delegación de funciones a partir del nivel gerencial permitiendo, las sugerencias, participación, la toma de decisiones y el empoderamiento de los empleados, todo esto en el beneficio y satisfacción de nuestros clientes y en el reconocimiento de la empresa.

Integración

La integración organizacional se basará en el sistema de gestión a través de los procesos de compras, ventas, producción y distribución, este sistema permitirá llevar un control completo de entradas y salidas con los kardex correspondientes en

cada una de las áreas, identificando la interrelación entre estos y a la vez tomando en cuenta que se debe llevar un registro de actividades, en las cuales participen todos los miembros de la empresa de manera equitativa e igualitaria.

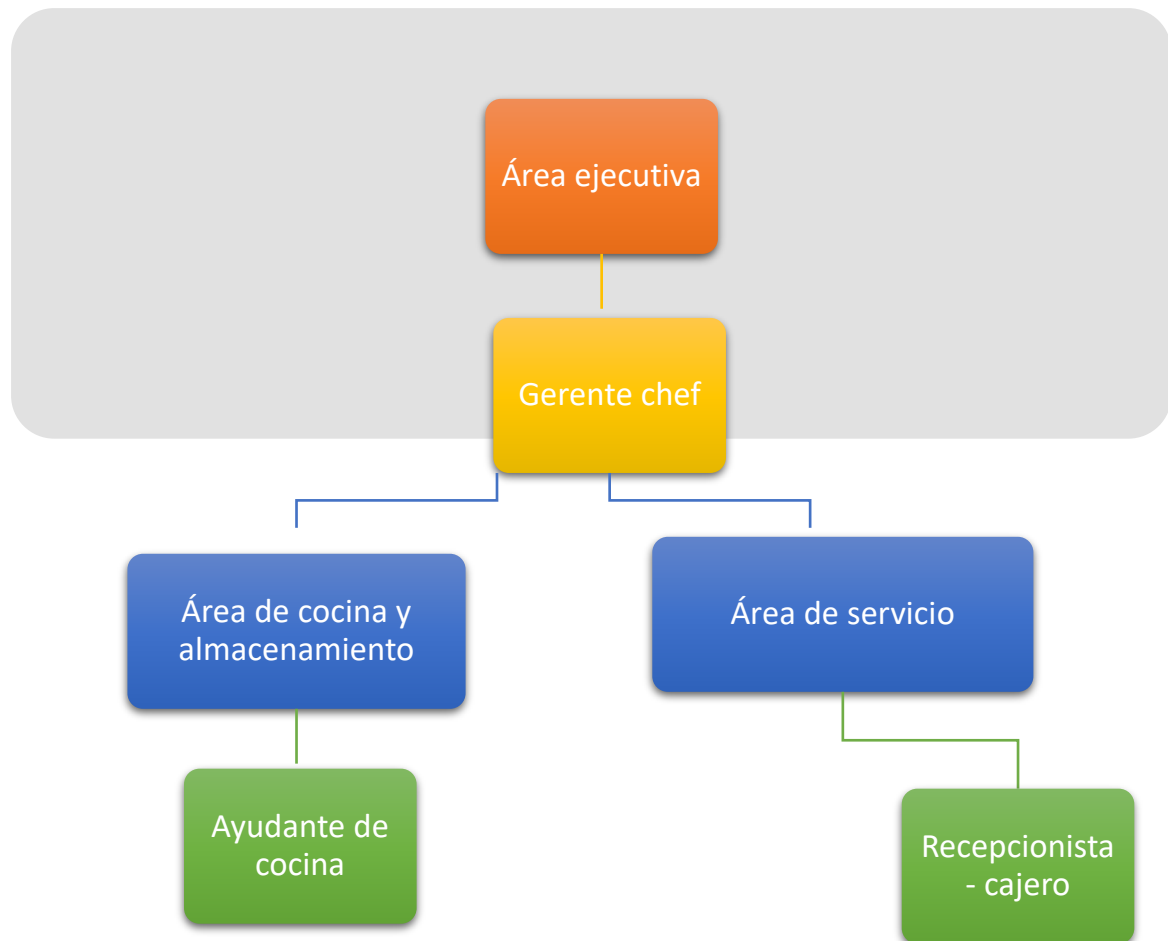
Gráfico 4 **Mapa de procesos de la empresa**



Nota: Hace referencia al mapa de procesos de la empresa

Organigrama empresarial

Gráfico 5 Organigrama empresarial



Nota. Hace referencia al organigrama Estructural de la empresa

Funciones del personal

Detalles generales del puesto de Gerente Chef

Empresa	Los “Secos del Guala”
Unidad administrativa	Área ejecutiva.
Misión del puesto	Supervisar las funciones delegadas a los empleados para un eficiente manejo general de todas las áreas, solucionar anomalías e inconvenientes presentados en la empresa, atender las quejas que se presenten por parte de los empleados y clientes, dirigir la cocina y responsabilizarse ante la dirección de la empresa.
Denominación del puesto	Gerente Chef
Rol del puesto	Administración y supervisión de procesos de producción, venta y distribución de alimentos y bebidas.
Remuneración	\$ 700

Méritos aspectos a considerar

Tabla 1 Méritos aspectos a considerar, gerente chef

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior.	Mínima 1 1/2 año en el cargo de Gerente-Chef.	Técnicas de vanguardia e innovación. Procesamiento de alimentos. Protocolo de servicio. Administración de empresas; alimentos y bebidas.	Puntualidad, Respeto, Adaptabilidad., Análisis de problemas, Análisis numérico, Atención al cliente, Creatividad, Comunicación, Delegación,

Nota. La tabla hace referencia a méritos a considerar para el cargo del gerente chef.

Detalles generales del puesto ayudante de cocina

Empresa	Los “Secos del Guala”
Unidad administrativa	Área de producción y almacenamiento
Misión del puesto	Limpiar y ordenar los elementos de la cocina. Realizar mise en place. Ayudar al chef en lo que sea necesario.
Denominación del puesto	Ayudante de cocina.
Rol del puesto	Ayudar el gerente chef en procesos de producción y almacenamiento de materia prima y limpieza del área de cocina.
Remuneración	\$ 425

Méritos aspectos a considerar

Tabla 2 Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior.	Mínima 9 meses en el cargo de ayudante de cocina, de preferencia en comida rápida.	Reelaboración y conservación culinaria. Procesamiento de alimentos y bebidas. Administración de empresas; alimentos y bebidas. Conocimiento en cocina en cuanto a elaboración de comida rápida y coctelería.	Adaptabilidad, Análisis de problemas, Creatividad, Respeto, Comunicación, Compromiso, Decisión, Puntualidad, Solidaridad, Capacidad de escucha, Iniciativa, Integridad, Sociabilidad, Trabajo en equipo, Responsabilidad.

Nota. Hace referencia a los méritos a considerar del ayudante de cocina

Detalles generales del puesto de mesero y cajero

Empresa	Los “Secos del Guala”
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	Servir eficazmente al cliente durante su experiencia en el establecimiento, tomando órdenes o sirviendo platos, y recomendarlos si fuese necesario, cobrar.
Denominación del puesto	Mesero.
Rol del puesto	Comunicación eficaz con el área de producción. Atención al cliente, toma de pedidos, servicio a la mesa y guía del cliente durante su experiencia en el restaurante.
Remuneración	\$ 425

Méritos aspectos a considerar

Tabla 3 Méritos aspectos a considerar, mesero.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Mínimo estudiante de gastronomía en curso o carreras afines.	Al menos 6 meses de experiencia.	Protocolo de servicio. Atención al cliente. Toma de comandas. Elaboración de cocteles.	Adaptabilidad. Análisis de problemas. Automotivación. Comunicación. Compromiso. Respeto. Puntualidad. Decisión. Capacidad de escucha. Solidaridad. Iniciativa. Integridad. Sociabilidad. Trabajo en equipo. Tenacidad. Responsabilidad.

Nota. Hace referencia a los méritos a considerar del mesero y cajero.

PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

Objetivo de mercadotecnia

Posicionar la marca los “Secos del Guala” en la mente del consumidor poniendo énfasis en las necesidades, deseos y preferencias de nuestros potenciales clientes, ofreciendo un menú variado, en el mejor del ambiente, rodeado de amigos, manteniendo la calidad de los productos alimenticios y del servicio, a través de la difusión de la imagen, productos y servicios del restaurante mediante diversos medios físicos y digitales, especialmente redes sociales, atrayendo así clientes potenciales.

Investigación de mercado

Los “Secos del Guala” consideró la investigación aplicada de campo en la elaboración de la investigación de mercado. La primera se realizó mediante el estudio de información sobre la cocina en comida rápida en el Barrio México y centros de recreación y como ésta es importante en la satisfacción de los clientes. Se usaron fuentes primarias y secundarias, recolectando información sobre recetas de comida rápida y su relación con los centros de recreación.

Por otro lado, se recurrió a la investigación de campo para obtener información del entorno en el que se desenvolverá la empresa, aplicando encuestas. Finalmente, se llevó a cabo una investigación de laboratorio en donde se realizaron las recetas propuestas para el trabajo en donde se comprobó sus sabores, texturas, aromas, colores y sabores, así como también la presentación final de cada plato.

Modalidad: Tomando en consideración la pandemia actual del Covid-19, su impacto en la sociedad y el temor de la ciudadanía, se procedió a realizar la encuesta de forma virtual, bajo autorización en los grupos de las redes sociales se procedió a enviar el enlace de la encuesta y se aplicó. Los habitantes del cantón Francisco de Pastaza, voluntariamente respondieron, concluyendo su participación en un número de 312 encuestados.

Plan de Muestreo: En este trabajo existe un universo definido, se lo realizó de forma virtual, por lo tanto, se tomó como sujetos de estudio a personas de distintas edades porque este emprendimiento va dirigido a las personas que comparten entre amigos y familia. Se aplicó la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada 1650

Z= Nivel de confianza 95% (3.84)

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

$$n = \frac{1650 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,0025^2 * (1649 - 1) + (3,84)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{1585}{5,0829}$$

$$n = 311.76$$

Análisis de las encuestas

Pregunta 1: Elija su género

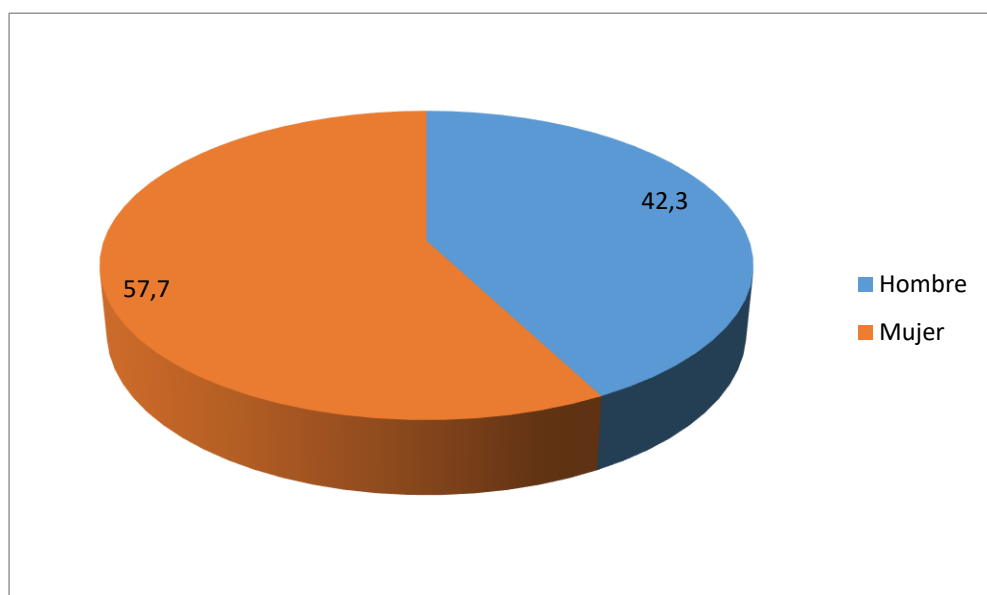
Tabla 4 Valoración de la pregunta 1

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Hombre	132	42.3%
Mujer	180	57.7%
Total	312	100%

Nota. La tabla 1, representa los detalles del género de los encuestados, fue elaborado por la autora.

Representación gráfica

Gráfico 6 Elija su género



Nota. El grafico 4, hace referencia al porcentaje de personas por género que participaron en la encuesta.

Análisis de la pregunta 1

Al aplicar la encuesta, se creyó necesario identificar el género de los participantes, dando como resultado lo siguiente, 132 encuestados que representa el 42,3% corresponde a hombres y 180 participantes equivalente a 57.7% representa a mujeres. Por lo que, para la obtención de resultados en el presente trabajo investigativo se tiene la opinión mayoritaria del género femenino.

Pregunta 2. Rango de edad

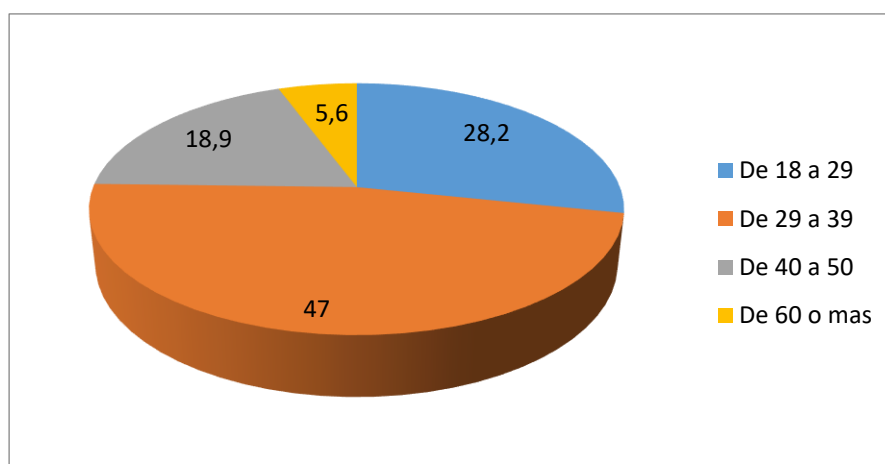
Tabla 5 Rango de edad de los participantes

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
De 18 a 29	88	28.2%
De 29 a 39	147	47%
De 40 a 50	59	18.9%
De 60 o mas	18	5.6%
Total	312	100%

Nota. Representa los detalles del rango de edad de los encuestados, fue elaborado por la autora.

Representación gráfica

Gráfico 7 Rango de edad



Nota. El grafico 5, hace referencia al porcentaje del rango de edad de las personas que participaron en la encuesta.

Análisis de la pregunta 2

De acuerdo al rango de edad, en la pregunta 2 se han obtenido los siguientes resultados, entre 18 a 29 años, se tiene un total de 88 personas, correspondiente al 28.2% del total. Respecto al rango de edad de 29 a 39 años, existe un numero de 147 personas que representa el 47%, en el rango de edad de 40 a 50 años se encuentran 59 personas que corresponde a 18.9%, finalmente se tiene el rango de edad de aquellas personas de más de 60 años en los cuales se encontró a 18 participantes con un porcentaje de 5.6%.

Pregunta 3. ¿Consume comida rápida?

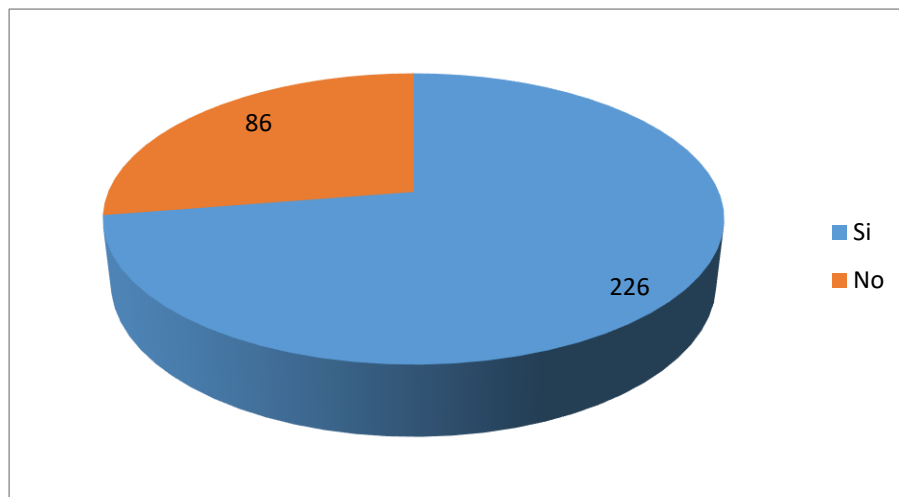
Tabla 6 Consume comida rápida

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	226	72.44%
No	86	27.56%
Total	312	100%

Nota. Representa los detalles del cuanto de los encuestados consume comida rápida.

Representación gráfica

Gráfico 8 Consume comida rápida



Nota. El gráfico 6, hace referencia al porcentaje de las personas que participaron en la encuesta consumen comida rápida.

Análisis de la pregunta 3:

En la pregunta 3 se consultó cuantos de los encuestados consumen comida rápida obtenido los siguientes resultados, De las 312 encuestados el 72.44% manifestaron que, si consumen comida rápida, esto es de gran aporte para la empresa, ya que siendo un restaurante de comida rápida quiere decir que en su mayoría consumirían nuestros productos.

Pregunta 4. **¿Con qué frecuencia consume comida rápida semanalmente?**

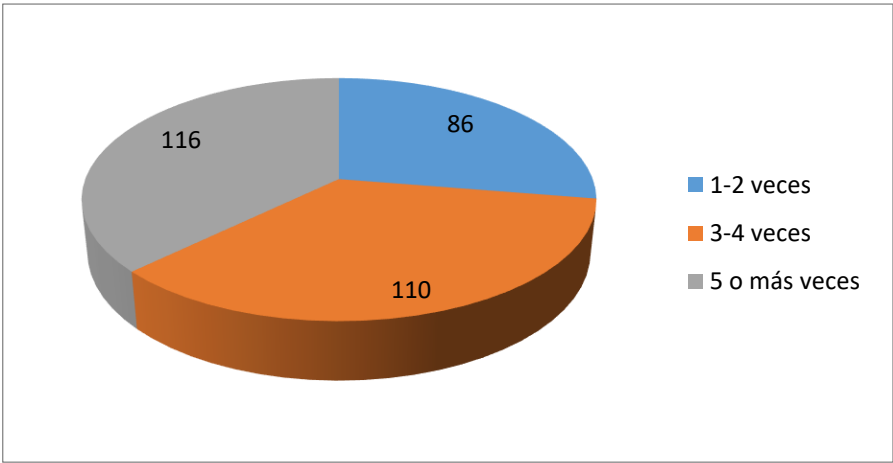
Tabla 7 ¿Con qué frecuencia consume comida rápida semanalmente?

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
1 a 2 veces	86	27,56%
3 a 4 veces	110	35,26%
5 o más veces	116	37,18%
Total	312	100,00%

Nota. Representa a la frecuencia que consume comida rápida semanalmente.

Representación gráfica

Gráfico 9 ¿Con qué frecuencia consume comida rápida semanalmente?



Nota. Hace referencia al porcentaje de las personas que consumen comida rápida.

Análisis:

Se obtuvo lo siguiente el resultado; de 312 encuestados 86 personas respondió que consumen comida rápida en el rango de 1-2 veces correspondiente al 27.56% el 35.26% de los encuestados dicen que consume comida rápida semanalmente entre 3-4 veces y el 37.18% de los encuestados dicen que consume de 5 o más veces por semana, esto ayuda a los “Secos del Guala”, a atraer clientes potenciales cada semana.

Pregunta 5. ¿Los miembros de su familia también consumen comida rápida?

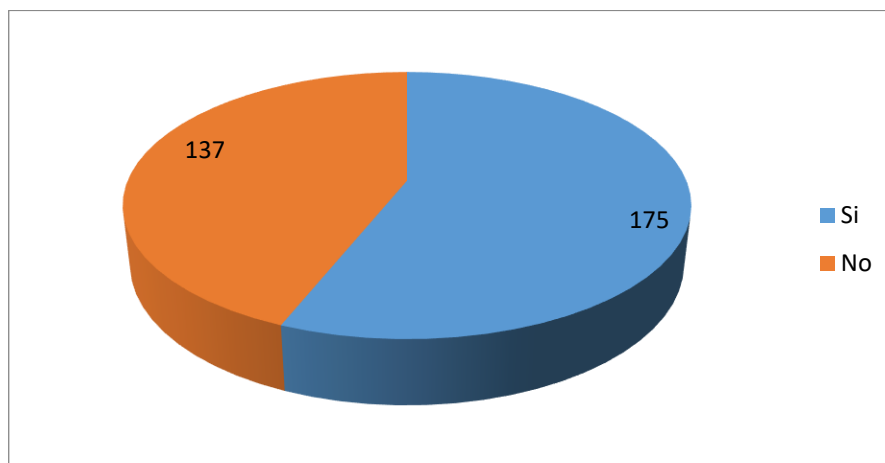
Tabla 8 ¿Los miembros de su familia también consumen comida rápida?

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	175	56,09%
No	137	43,91%
Total	312	100,00%

Nota. Representa a cuantos de encuestados consumen comida rápida, fue elaborado por la autora.

Representación gráfica

Gráfico 10 ¿Los miembros de su familia también consumen comida rápida?



Nota. Hace referencia al consumo de comida rápida, por parte de miembros de su familia.

Análisis

De los 312 encuestados el 56.09% respondió que sus familias también son consumidores de comida rápida, esto dice que en su gran mayoría pueden ser futuros clientes que también atraigan a más clientes para LOS SECOS DEL GUALA, ya que aparte de que son consumidores de comida rápida, sus familias también lo son, lo que provoca que sus familias también sean parte de la clientela de la empresa.

Pregunta 6. ¿Alguna vez su hábito de compra ha sido influenciado por las promociones de cadenas de comida rápida en las redes sociales?

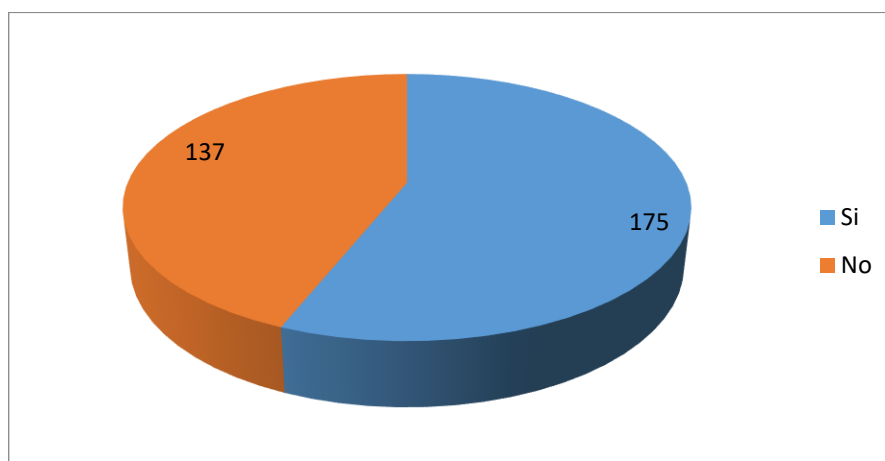
Tabla 9 ¿Alguna vez su hábito de compra ha sido influenciado por las promociones de cadenas de comida rápida en las redes sociales?

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	175	56,09%
No	137	43,91%
Total	312	100,00%

Nota. Representa al hábito de compra e influencia de promociones en la comida rápida fue elaborado por la autora, (2022).

Representación gráfica

Gráfico 11 ¿Alguna vez su hábito de compra ha sido influenciado por las promociones de cadenas de comida rápida en las redes sociales?



Nota. Hace referencia al hábito de compra e influencia de promociones en la comida rápida

Análisis:

De los 312 encuestados el 56.09% respondió positivamente hacia una influencia de las redes sociales en su elección de comida rápida, esto ayuda a concluir que es de suma importancia la publicidad digital para atraer clientes potenciales.

Pregunta 7. ¿Cuánto dinero gasta en comprar comida rápida por semana?

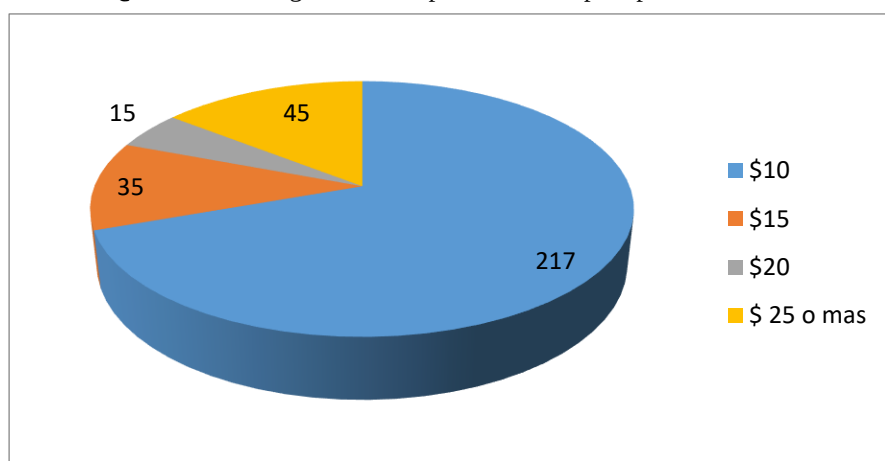
Tabla 10 ¿Cuánto dinero gasta en comprar comida rápida por semana?

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Desde 10 dólares	217	69,55%
Desde 15 dólares	35	11,22%
Desde 20 dólares	15	4,81%
25 o más dólares	45	14,42%
Total	312	100,00%

Nota. Refiere a la cantidad de dinero que gasta en comprar comida rápida por semana, fue elaborado por la autora, (2022).

Representación gráfica

Gráfico 12 ¿Cuánto dinero gasta en comprar comida rápida por semana?



Nota. Hace referencia a cuánto dinero gasta en comprar comida rápida por semana las personas encuestadas.

Análisis

Con respecto a la pregunta 7 se obtienen los siguientes resultados: el 69.55% de los encuestados dice que gastan en la semana el valor de 10 dólares siendo esto una cantidad considerable de dinero en comida rápida semanalmente, pero cabe recalcar que los precios en los cuales se basó la encuesta no son tan elevados.

Pregunta 8. ¿Cambiarías tu establecimiento preferido por otro que brinde excelentes promociones?

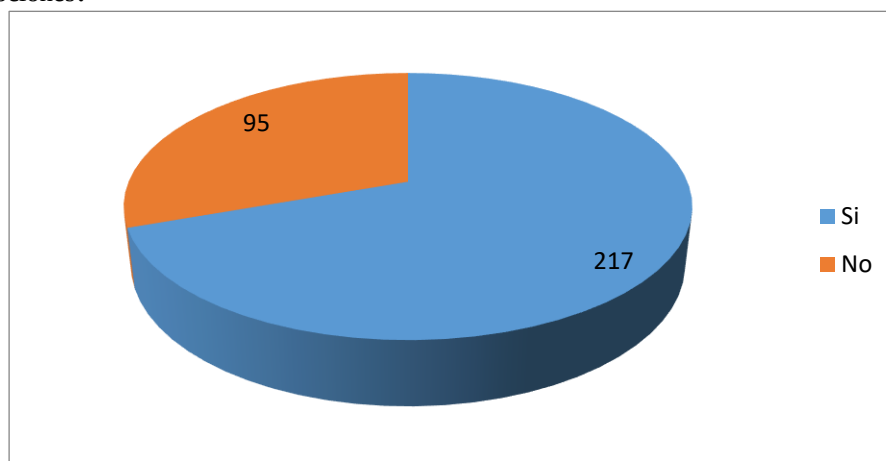
Tabla 11 ¿Cambiarías tu establecimiento preferido por otro que brinde excelentes promociones?

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	217	69,55%
No	95	30,45%
Total	312	100,00%

Nota. Hace referencia a coctelería si los encuestados cambiarían su establecimiento preferido por otro que brinde excelentes promociones, fue elaborado por la autora, (2022).

Representación gráfica

Gráfico 13 ¿Cambiarías tu establecimiento preferido por otro que brinde excelentes promociones?



Nota. Hace referencia si las personas encuestadas cambiarían su establecimiento preferido por otro que brinde excelentes promociones.

Análisis:

De los 312 encuestados un 69.55% estaría dispuesto a cambiar su establecimiento de comida rápida favorita por otro que brinde unas mejores promociones, con este porcentaje, está claro que “Secos de Guala” debe brindar promociones llamativas y que satisfagan a los clientes.

Pregunta 9. ¿Qué es lo que más valora al ir a comer a un lugar de comida rápida?

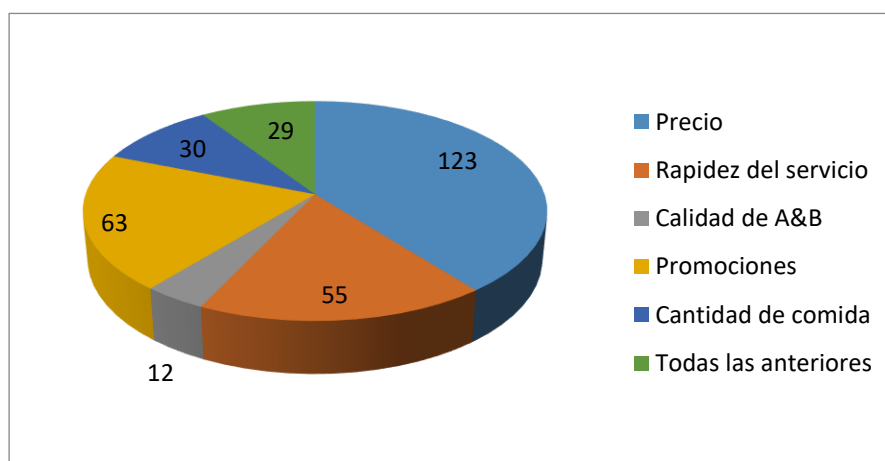
Tabla 12 ¿Qué es lo que más valora al ir a comer a un lugar de comida rápida?

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Precio	123	39,42%
Rapidez del servicio	55	17,63%
Calidad de AYB	12	3,85%
Promociones	63	20,19%
Cantidad de comida	30	9,62%
Todas las anteriores	29	9,29%
Total	312	100,00%

Nota. Refiere a qué es lo que más valora al ir a comer a un lugar de comida rápida, fue elaborado por la autora, (2022).

Representación gráfica

Gráfico 14 ¿Qué es lo que más valora al ir a comer a un lugar de comida rápida?



Nota. Hace referencia que más valora el comensal al ir a comer a un lugar de comida rápida

Análisis:

De todos los encuestados se obtiene los siguientes resultados el 39.42% se fijan más en el precio, el 17.63% en la rapidez del servicio, el 3.85% Calidad de A&B, el 20.19% en las promociones, el 9.62% en la cantidad de la comida, el 9.29% en que se combine todo, desde precios accesibles hasta una buena calidad de A&B, esto indica que “Secos del Guala” debe trabajar en un bienestar general para satisfacer las necesidades y exigencias de los clientes.

Pregunta 10. ¿Le gustaría a usted que exista un local de comida rápida dentro del Barrio México?

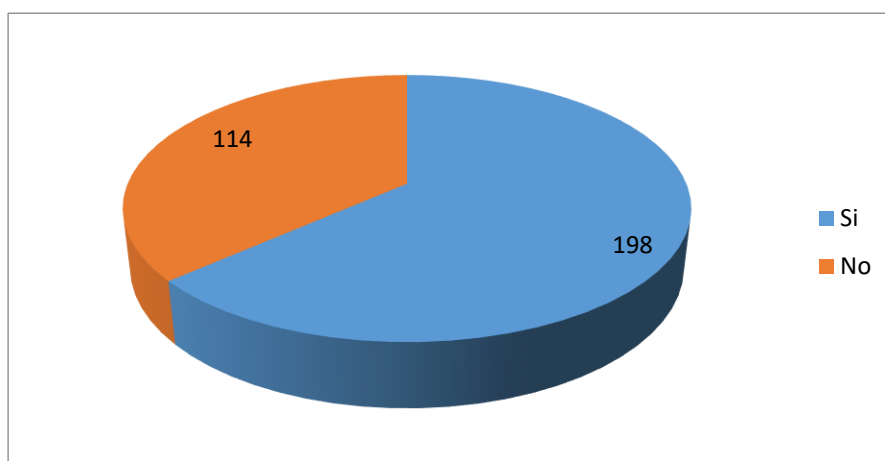
Tabla 13 ¿Le gustaría a usted que exista un local de comida rápida dentro del Barrio México?

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	198	63,46%
No	114	36,54%
Total	312	100,00%

Nota. Refiere si a los encuestados les gustaría que exista un local de comida rápida dentro del Barrio México, fue elaborado por la autora, (2022).

Representación gráfica

Gráfico 15 ¿Le gustaría a usted que exista un local de comida rápida dentro del Barrio México?



Nota. Hace referencia si a las personas encuestadas les gustaría que exista un local de comida rápida en el Barrio México

Análisis:

El 63.46% de los encuestados estarían de acuerdo con la existencia de un local de comida rápida dentro del centro de recreación, esto da luz verde para que “Secos del Guala” se establezca como restaurante dentro del Barrio México.

Pregunta 11. ¿Visitaría un local de comida rápida que se encuentre dentro del barrio México en donde además de servir comida exista varios mini juegos para grandes y pequeños, tales como: ¿fútbol, dardos, entre otros?

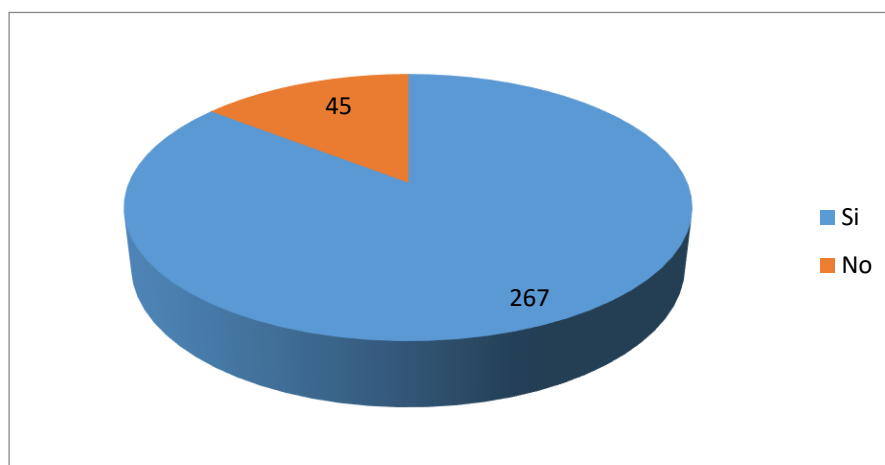
Tabla 14 ¿Visitaría un local de comida rápida que se encuentre dentro del barrio México en donde además de servir comida exista varios mini juegos para grandes y pequeños, tales como: ¿fútbol, dardos, entre otros?

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	267	85,58%
No	45	14,42%
Total	312	100,00%

Nota. Hace referencia a si están de acuerdo en visitar un local de comida con juegos de mesa, (2022).

Representación gráfica

Gráfico 16 ¿Visitaría un local de comida rápida que se encuentre dentro del barrio México en donde además de servir comida exista varios mini juegos para grandes y pequeños, tales como: ¿fútbol, dardos, entre otros?



Nota. Hace referencia a si están de acuerdo en visitar un local de comida con juegos de mesa, (2022).

Análisis:

El 85.58% de los encuestados estarían dispuestos a visitar un local de comida rápida dentro del centro de recreación en donde aparte de comida, se brinde también un servicio de recreación familiar mientras esperan sus pedidos.

Análisis General

Como primer punto se puede concluir que el target al que va dirigido la empresa son jóvenes de entre 21 a 30 años de edad los cuales visitan regularmente el sector, este target en su gran mayoría son personas que consumen comida rápida regularmente, para ser exactos la mayoría de los encuestados consumen hasta más de 5 veces por semana lo que es comida rápida, y no obstante, las personas encuestadas supieron manifestar que sus familiares también son consumidores de este tipo de producto, esto es importante porque si se llega a cumplir las necesidades de nuestros clientes directos, estos atraerán también a clientes indirectos, como son las familias de cada uno de nuestros clientes.

Por otro lado, hay que recalcar que analizando las encuestas se concluyó que ahora las redes sociales dominan el mundo de la publicidad, tanto niños, jóvenes y adultos tienen una alta capacidad para manejarlas. Por eso es importante para los “Secos del Guala” manejar una interesante publicidad mediante estos medios, y con eso poder llegar a los clientes y dar a conocer la marca para que sea reconocida y suba en la competencia regional con otras marcas de comida rápida.

Se puede observar que las personas encuestadas gastan un valor considerable de dinero en el consumo de este tipo de productos, así como también recalcan la importancia de las promociones que ofrezcan estos establecimientos que ayuden al ahorro y beneficio del cliente. Pero el precio accesible y las promociones no son todo lo que busca el cliente, un excelente servicio, rapidez en el mismo, calidad de los productos de A&B, así como la cantidad de comida que lleve el plato son

también puntos fundamentales para que el cliente se sienta satisfecho con la empresa y se vuelva fiel a la misma.

Lo más importante que se pudo analizar es la acogida que pueda tener un local de comida rápida dentro del barrio México, y para buena fortuna de los secos del Guala el porcentaje de aceptación llega casi al 100%. En conclusión, tras analizar los datos se determina que los “Secos del Guala” es un negocio viable puesto que tiene una buena aceptación en el mercado estudiado.

Entorno empresarial

Microentorno

Los “Secos del Guala” considera su microentorno a todo aquello que le rodea sobre lo cual hay un control efectivo.

Gráfico 17 “Esquema microentorno Los Secos del Guala”



Nota. Hace referencia al microentorno de los “Secos del Guala”

Competencia directa

Luego de realizar un recorrido en el sector donde va a encontrarse Los Secos del Guala, se encontró un establecimiento como competencia directa. Para evaluar la competencia directa los parámetros que se tomaron en cuenta fueron: el tipo de establecimiento, la categoría y los productos que se vendían.

En las calles Luis Arias Guerra y 27 de febrero existe un local llamado “el café de Andrea” en el cual se pudo observar que venden limitados platos de comida rápida.

Competencia indirecta

Existen algunos establecimientos a considerarse competencia indirecta en el sector que se encuentran alrededor de toda la manzana donde va a funcionar Los “Secos del Guala”.

- En la calle 9 de octubre se encuentra un establecimiento que puede ser considerado como competencia indirecta. Un local informal que vende papas fritas
- En la 9 de octubre se encuentra un establecimiento que son considerados como competencia indirecta. Que vende pizza y almuerzos.

Sustitutos

Después de recorrer el sector se encontró un solo sustituto, es el agachaditos Paolita, ubicado en las Calles Teniente Hugo Ortiz y calle Cumandá. Este local hace las veces de sustituto al vender alimentos y bebidas preparados, sin embargo, no se considera competencia al ser un establecimiento de alimentos y bebidas al aire libre.

Proveedores

Teniendo en cuenta que la calidad en los productos es uno de los principios fundamentales con los que trabaja Los Secos del Guala, trabaja con proveedores reconocidos y de confianza.

Tabla 15 **Lista de proveedores**

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Supermercados El Costo	• Productos de calidad • Varios años de experiencia en el mercado • Facilidades de pago (crédito) • Entrega al establecimiento.	Pollos, Alitas de pollo.
Supermercado AKI	• Variedad de productos. • Productos de calidad. • Establecimientos extensos.	Embutidos, bebidas, aliños.
Carnicería “La Poderosa”	• Carnes locales • Siguen procesos de higiene y seguridad alimentaria • Entrega al establecimiento.	Cárnicos.
Panadería el Gato	• Calidad de productos. • Entrega al establecimiento. • Facilidad de pago. • Responsables.	Variedad de panes.
Mercado mayorista Tarqui	• Productos locales • Precios bajos	Vegetales, papas.

Nota. Hace referencia a los proveedores de los “Secos del Guala”

Intermediarios

Los Secos del Guala comercializará sus productos de forma directa, por lo tanto, no necesitará de intermediarios para realizar esta actividad.

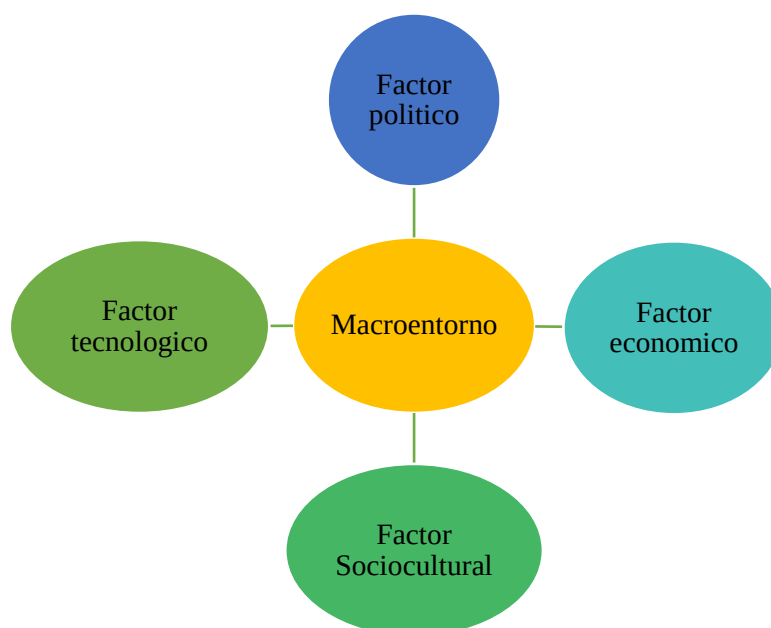
Clientes

Los Secos del Guala es una empresa dirigida a familias y grupos de amigos que visitan el sector cada fin de semana y entre semana, con el fin de deleitarse con una variedad de platos de comida rápida mientras disfrutan de juegos amenos.

Macroentorno

Son aquellos factores sobre los que Los Secos del Guala no tiene control directo y que van a influir en el normal funcionamiento del establecimiento.

Gráfico 18 **Macroentorno empresarial**



Nota. Hacer referencia al macroentorno de los “Secos del Guala”

Factor Político

Es conocido que en el Ecuador los establecimientos de alimentos y bebidas están regulados por el Ministerio de Turismo y supeditados al Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas que regula el tipo de actividad y la categoría del establecimiento. Por otro lado, también están sujetos al control del ARCSA y al Ministerio de Salud Pública que emite regulaciones en cuanto a la inocuidad alimentaria y a las BPM. Debido a la pandemia que atraviesa el mundo, en Ecuador los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas están bajo una estricta vigilancia sanitaria, el MINTUR, ARCSA y el MSP han emitido un manual de

contingencia sanitaria que deben ser adoptadas por restaurantes y cafeterías hasta nuevo aviso. Los “Secos del Guala” realizará sus actividades dentro de los límites legales establecidos por la Constitución de la República del Ecuador, acatando disposiciones determinadas para los negocios de restauración, estando también a la expectativa de lo que pueda pasar y cambiar en los próximos meses.

Factor Económico

En la actualidad el Ecuador está viviendo un declive económico debido a la resiente pandemia que azotó el mundo, pandemia que tuvo al país en cuarentena por aproximadamente 3 meses, en los cuales el sector turístico fue el más afectado, ya que debido a la emergencia sanitaria varias empresas de A&B tuvieron que cerrar definitivamente, esto causo el despido masivo de un centenar de personas, por otro lado, existen empresas que ahora funcionan al mínimo de su capacidad con una baja considerable de ingresos.

Es por eso que los “Secos del Guala” está sujeto al desarrollo económico que presente el país por lo que la fijación de precios en sus productos y servicios dependerá de la tasa inflacionaria anual que presente el Ecuador, así como de la variación en los precios de la materia prima.

Factor Sociocultural

En cuanto a este factor los “Secos del Guala” ofrece platos de comida rápida con materia prima propia del Ecuador e ingredientes autóctonos, también da un toque tradicional en la presentación de los productos de A&B servidos en el restaurante, para con esto resaltar la cultura ecuatoriana.

La tradición que tienen familias y amigos de juntarse para deleitar de comidas típicas y disfrutar de juegos familiares como el jenga, fútbolín entre otros, ha influido en la creación del concepto de la temática rustica para los secos del Guala.

Factor Tecnológico

Si bien es cierto, en los últimos años la tecnología ha ido evolucionado de una manera sorprendente, no solo en los países primermundistas, sino que, en todos los países del mundo, muchos de estos han sabido utilizar de una manera positiva a estos avances, y este es el caso de Ecuador, ya que este aprovecha los avances tecnológicos enfocados en todos los aspectos.

Hablando del área de restaurantes, la tecnología ha evolucionado en cuanto a la maquinaria, aplicaciones móviles que ayudan a la publicidad de un local, a encontrar la ubicación de cierto restaurante. La tecnología ha avanzado de manera radical, a tal punto que en la actualidad existen aplicaciones tales como para realizar reservas, ver el menú de un establecimiento y hasta para la toma de pedidos. Los secos del Guala trabajarán con aplicaciones tecnológicas que faciliten el servicio y con esto satisfacer a los clientes, cabe mencionar que también trabajará con maquinaria tecnológica avanzada para agilizar la producción de los productos de A&B.

Producto y servicio

Los “Secos del Guala” es un restaurante dedicado a la elaboración de comida rápida tradicional, se enfoca básicamente en la producción de alimentos y bebidas llamativas, agregando innovación y con estrictos controles en los procesos de producción que hacen énfasis en el uso óptimo de técnicas y métodos de cocción, seguridad alimentaria y bioseguridad.

Con respecto a sus servicios, el establecimiento realiza actividades inherentes a la actividad de restauración que incluyen: servicio a la mesa y reservas, los “Secos del Guala” también ofrece servicio de delivery (entrega a domicilio) y takeaway (servicio para llevar).

Producto Esencial

Hoy en día los clientes de restaurantes no buscan solamente satisfacer la necesidad fisiológica de alimentarse, sino que buscan un lugar donde sentirse cómodos, sentirse relajados y disfrutando de algo gustoso, buscan un ambiente divertido con una temática llamativa.

Los “Secos del Guala”, y el producto esencial que se vende es la experiencia de poder degustar comida rápida innovadora preparada con profesionalismo y un buen manejo de (BPM) en un ambiente seguro, acogedor, agradable y llamativo en donde pueden no solo degustar un plato de comida, sino también disfrutar de un momento de recreación entre familia y amigos.

Producto real

Los “Secos del Guala” manejan una gran variedad de productos de bebidas y comida rápida tradicional e innovadora entre los que se pueden encontrar:

- Alitas BBQ, un plato típico tradicional en la cadena de comida rápida, acompañadas de papas fritas (yuca frita) no hay nada que se le iguale.
- Hamburguesa, otro de los platos típicos en esta cadena de comida, existen varios tipos: simple, doble, mixta, entre otros.
- Secos de Gallina Criolla, Secos de Costilla, Guatita o mixtos a su preferencia
- Michelada, cuando se habla de comida rápida, no se puede dejar de lado a esta bebida tradicional con la que la mayoría de las personas acompañan su plato favorito.
- Bebidas tradicionales como son la guayusa, la Jamaica

Características

Para la elaboración de cada uno de los platos de Los Secos del Guala hay una ardua labor de innovación, creación y compromiso de cada uno de los empleados del restaurante. En la cocina, los alimentos son preparados bajo específicos manuales de BPM, bioseguridad e inocuidad con el fin de brindar a los clientes un producto final de primera, mientras que en el área de servicio los empleados están siempre a la disposición de los clientes con el fin de satisfacer sus necesidades y dudas durante su visita al establecimiento.

Calidad

Para la elaboración de los productos se tiene en cuenta los Manuales de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) adaptados y diseñados minuciosamente dentro de la empresa, en los que se toma en cuenta indicadores de calidad tales como:

- Cadena de frío de la materia prima.
- Temperaturas de almacenamiento y cocción de los alimentos.
- Sistema de almacenamiento (FIFO).
- Tiempos de cocción por producto.
- Aseo personal de los empleados.
- Limpieza y desinfección detallada del área de trabajo.
- Limpieza y desinfección de utensilios y máquinas dentro de la cocina.
- Análisis de puntos críticos de control.
- Puntos críticos de las ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).
- Tipos y medios de contaminación de alimentos.

Estilo

Los Secos del Guala maneja un estilo familiar Rustico, tratando de fusionar a la comida rápida con la recreación, el local tendrá una temática rustica y de juegos familiares, así como los nombres de los platos, en cuanto al producto en sí, la presentación será llamativa en base al local, mostrando con esto una manera diferente de ver y disfrutar la comida, el tipo de servicio que se ofrecerá es “americano” o “empatado”, por lo tanto, se sirven los alimentos ya dispuestos en el plato directamente en la mesa.

Marca

Los “Secos del Guala” toma el nombre por el reconocido peleador de Box, que en su trayectoria represento a la provincia de Pastaza, se opta por dar ese nombre a la empresa, los “Secos del Guala” busca dar un ambiente diferente, de distracción y diversión, hace énfasis en la relación de la comida rápida con los centros de recreación. Con este nombre se da la bienvenida a todas esas personas amantes de la comida que estén dispuestos a experimentar una nueva y novedosa aventura al probar los productos elaborados en el establecimiento.

Producto aumentado

Lo que diferencia a los “Secos del Guala” de su competencia es su concepto y estilo innovador, en donde los clientes que buscan deleitarse de un plato de comida, tienen la oportunidad de divertirse con los diferentes mini-juegos con los que dispone mientras esperan sus pedidos, los “Secos del Guala” también brinda precios accesibles, para que el dinero no sea impedimento para visitar este lugar.

Plan de introducción al mercado

Distintivos y Uniformes

Área de Cocina

El chef administrador y el ayudante de cocina usarán el uniforme proporcionado por el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos del mismo, dichos uniformes constarán de:

Gráfico 19 Uniforme del chef administrador



Características:

Chaqueta negra de mangas cortas con detalles en rojo y los sellos distintivos de la empresa.

Faldón negro con líneas blancas verticales.

Pantalón negro de cocina.

Zapatos negros de cocina (antideslizantes)

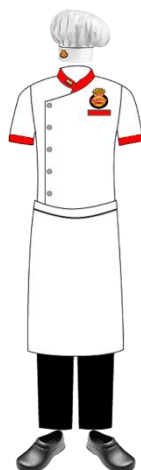
Toca de chef.

Pico de loro (opcional)

Medias negras largas

Nota. Hace referencia al uniforme del Chef

Gráfico 20 Uniforme del ayudante de cocina



Características:

Chaqueta blanca de mangas cortas con detalles en rojo y los sellos distintivos de la empresa bordados.

Faldón blanco llano.

Pantalón negro de cocina.

Zapatos negros de cocina (antideslizantes).

Champiñón con los sellos distintivos de la empresa.

Pico de loro (opcional)

Medias negras largas.

Nota. Hace referencia al uniforme del ayudante de cocina

Gráfico 21 Uniforme del Recepcionista y mesero



Características:

Camiseta blanca con detalles en rojo.

Delantal de servicio color negro con detalles en rojo y los sellos distintivos de la empresa.

Pantalón negro.

Zapatos negros limpios.

Medias negras largas.

Nota. Hace referencia al uniforme del recepcionista y mesero

Materiales de identificación

Imagotipo

Gráfico 20 Imagotipo los Secos del Guala



Nota. Hace referencia al imagotipo de la empresa.

Tarjetas de presentación

Gráfico 21 Anverso y reverso de la tarjeta de presentación



Nota. Hace referencia a la tarjeta de presentación de la empresa

En el reverso hay datos de contacto, en este caso, del chef administrador, se observa también las páginas de redes sociales, dirección del establecimiento y se pueden observar elementos como el logotipo de la empresa.

Hoja membretada

Gráfico 22 Hoja membretada



Nota. Hace referencia a la hoja membretada de la empresa

Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución y punto de venta físico de Los Secos del Guala es su establecimiento ubicado en la ciudad de Puyo.

Promoción

- El principal canal de promoción serán las redes sociales Facebook y WhatsApp.
- Otro canal de promoción serán las volantes entregadas a transeúntes y flyers pegados en establecimientos como tiendas, micromercado, entre otros.
- Una vez el negocio esté mejor posicionado en el mercado, se optará por medios de promoción tradicionales como prensa escrita, radio o vallas publicitarias.

Contacto

- Tarjetas de presentación
- E-mail
- WhatsApp
- Facebook

Correspondencia

- A través de mail corporativo

Negociación

- Directa en el establecimiento con cita previa
- A través de videoconferencia. (Zoom)
- Vía telefónica

Financiamiento

Tabla 16 **Financiamiento publicidad**

Detalle	Cantidad	Precio
Tarjetas de presentación	100 unidades	\$ 35,00
Publicidad de Facebook	5 veces por mes	\$ 50,00
Total mensual		\$ 85,00
Total anual		\$ 1.020,00

Nota. Hace referencia al financiamiento por publicidad

Riesgo y oportunidades del negocio

El riesgo más importante que actualmente enfrenta, los “Secos del Guala”, al igual que los demás establecimientos turísticos y de restauración, es la emergencia sanitaria y un posible rebrote del COVID 19. Todo establecimiento debe cumplir con las medidas necesarias de bioseguridad, sobre todo en el proceso de producción, en donde se involucra la compra de materia prima, elaboración de los productos y la entrega del plato final al cliente. Ya que en todos estos pasos los empleados manipulan directamente cada uno de los productos.

La oportunidad más grande que tiene los “Secos del Guala” es la de posicionarse en un mercado, si bien es cierto que a raíz de la emergencia sanitaria los establecimientos de restauración se han visto perjudicados, a tal manera de que muchos de ellos tuvieron que cerrar sus puertas, el día de hoy es todo lo contrario, el país de a poco está tratando de regresar a la normalidad y con esto los nuevos establecimientos de comida están surgiendo y creciendo debido a los nuevos sistemas de servicios que se vieron obligados a implementar.

Uno de estos es la tecnología, que ayuda a: tomar ordenes, realizar reservaciones, elegir platos en menús digitales, así como también para el pago realizados mediante

banca móvil o transferencias bancarias, sin dejar de resaltar la gran ayuda que brindan las redes sociales para una publicidad digital que puede llegar a centenares de personas, es por eso también que una de las grandes oportunidades que tiene los “Secos del Guala” es la de posicionarse en un mercado digital cada vez más creciente.

Fijación de Precios

Fijación de precios por receta estándar.

Los precios en las recetas presentadas a continuación han sido calculados para un solo PAX (comensal). Se toma en cuenta el costo de los productos usados para preparar el plato, y la referencia es el costo por kilogramo del producto. A este valor se le van a sumar porcentajes de diversos factores que intervienen en el momento de la producción, por ejemplo:

- Imprevistos
- Mano de obra
- Gastos de fabricación (referente a servicios básicos)
- Gastos administrativos
- Utilidad
- IVA
- Costo de servicio

En la receta se puede apreciar cuál es el porcentaje de estos valores, luego de una sumatoria de estos se define el precio final del plato.

A continuación, se presentan los costos de dos recetas:

- Alitas BBQ con papas fritas
- Hamburguesa con papas frita

Alitas BBQ con papas fritas

Tabla 17 Alitas BBQ con papas fritas, receta estándar de costos.

 Tecnológico Internacional		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Alitas BBQ con papas fritas.		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:			Chef:	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Alas de pollo	g	\$4.75	200	\$0.95
Papa Única Pera	g	\$0.90	100	\$0.09
Sal	g	\$0.60	8	\$0.005
Comino	g	\$4.10	5	\$0.205
Pimienta	g	\$3.65	5	\$0.018
Paprika	g	\$5.60	5	\$0.028
Azúcar morena	g	\$2.40	50	\$0.12
Coca Cola	ml	\$1.30	75	\$0.098
Aceite	ml	\$1.30	500	\$0.65
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$1.979
			10% imprevistos	\$0.198
			Total neto	\$2.177
			Gasto de fab. 15%	\$0.327
			Factor costo 33,33%	\$0.726
			M.O. 45%	\$0.980
			G. Admin 12%	\$0.261
			45% utilidad	\$0.980
			Subtotal	\$5,450
			12% IVA	\$0.654
			10% servicio	\$0.545
			Total	\$6,648

Nota. Hace referencia a ficha técnica de producción de las alas de pollo.

Hamburguesa con papas fritas.

Tabla 18 Hamburguesa con papas fritas, receta estándar de costos.

 Tecnológico Internacional		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Hamburguesa con papas fritas		Código: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:			Chef:	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Pan	unidad	\$1.82 (8unid)	1	\$0.2275
Carne	g	\$4.35	100	\$0.435
Queso Cheddar	unidad	\$3.00 (25unid)	1	\$0.12
Lechuga	g	\$4.00	8	\$0.032
Tomate riñón	g	\$1.30	12	\$0.0156
Cebolla perla	g	\$1.50	5	\$0.01
Papa única pera	g	\$0.90	100	\$0.0075
Sal	g	\$0.60	5	\$0.003
Pimienta	g	\$1.60	5	\$0.008
Aceite	g	\$1.30	550	\$0.751
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$1.6096
			10% imprevistos	\$0.1610
			Total neto	\$1.7706
			Gasto de fab. 15%	\$0.2656
			Factor costo 33,33%	\$0.5901
			M.O. 45%	\$0.7968
			G. Admin 12%	\$0.2125
			45% utilidad	\$0.7968
			Subtotal	\$4.4322
			12% IVA	\$0.5319
			10% servicio	\$0.4432
			Total	\$5.4073

Nota. Hace referentica a la ficha técnica de la hamburguesa, es elaborado por la autora.

Implementación del negocio

Arriendo del local

Tabla 19 Arriendo del local

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$200	\$1.200,00	\$2.400,00

Nota. Hace referencia al arriendo del local por parte de la empresa, es elaborado por la autora.

Equipos industriales

Tabla 20 Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Freidora con plancha para hamburguesas	1	\$280,00	\$280,00
Picadora de papa gruesa	1	\$38,00	\$38,00
Refrigerador Indurama Ri-395	1	\$419,00	\$419,00
Frigorífico (Brahma)	1	\$600,00	\$600,00
Licuada Oster 450W	1	\$49,00	\$49,99
Tanque de gas 30kg	1	\$51,00	\$51,00
Balanza digital	2	\$8,00	\$16,00
TOTAL			\$1.452,00

Nota. Hace referencia a los equipos industriales de la empresa, es elaborado por la autora.

Equipos de computación

Tabla 21 Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Laptop HP Core I5	1	\$575.00	\$575.00
Impresora EPSON Stylus	1	\$35.00	\$35.00
TOTAL			\$610.00

Nota. Hace referencia a los equipos de computación de la empresa, es elaborado por la autora.

Muebles y enseres

Tabla 22 Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Butacón de plástico	8	\$4.41	\$35.28
Butacón grande de plástico	6	\$11.30	\$67.80
Mesa Madeira	3	\$39.98	\$119.94
Estantería metálica	2	\$45.00	\$90.00
Mesa de acero inoxidable	1	\$120.00	\$120.00
Panera redonda	12	\$2.23	\$26.76
Vaso 325ml	15	\$0.99	\$14.85
Tabla de picar grande	2	\$15.00	\$30.00
Set de chuchillos (9 piezas)	2	\$19.99	\$39.98
Bowls acero inoxidable	3	\$25.99	\$77.97
Recipiente grande con tapa	10	\$1.59	\$15.90
Recipiente mediano con tapa	10	\$1.04	\$10.40
Recipiente pequeño con tapa	10	\$0.90	\$9.00
TOTAL			\$657.88

Nota. Hace referencia a los muebles y enseres de la empresa, es elaborado por la autora.

Equipos industriales de seguridad

Tabla 23 Equipos Industriales de Seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (polvo seco) 10 Lb	1	\$18.00	\$18.00
Bomba de mano desinfectante	2	\$7.00	\$14.00
Detector de gas GLP	1	\$22.00	\$24.64
Rótulos de señalética (baño, salida, bioseguridad, extintor, aforo)	5	\$2.00	\$10.00
TOTAL			\$66.64

Nota. Hace referencia a la señalética de la empresa, es elaborado por la autora.

Servicios básicos

Tabla 24 Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$10.00
Luz	\$30.00
Teléfono	\$10.00
Internet	\$25.00
TOTAL	\$75.00
TOTAL ANUAL	\$900.00

Nota. Hace referencia al pago de servicios básicos de la empresa, es elaborado por la autora.

Suministros de oficina

Tabla 25 Suministros de oficina

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, 1 resma	1	\$3.40	\$3.40
Grapadora	1	\$4.50	\$4.50
Grapas (caja)	1	\$1.15	\$1.15
Caja 3 resaltadores	1	\$1.80	\$1.80
Esferos BIC (rojo, azul, negro)	3	\$0.40	\$1.20
Perforadora	1	\$3.00	\$3.00
Libreta	2	\$0.57	\$1.14
Carpeta de cartón	20	\$0.22	\$4.40
Tijera	1	\$0.45	\$0.45
TOTAL			\$21.04
TOTAL ANUAL			\$252.48

Nota. Hace referencia los suministros de oficina de la empresa, es elaborado por la autora.

Materiales de limpieza

Tabla 26 Materiales de limpieza

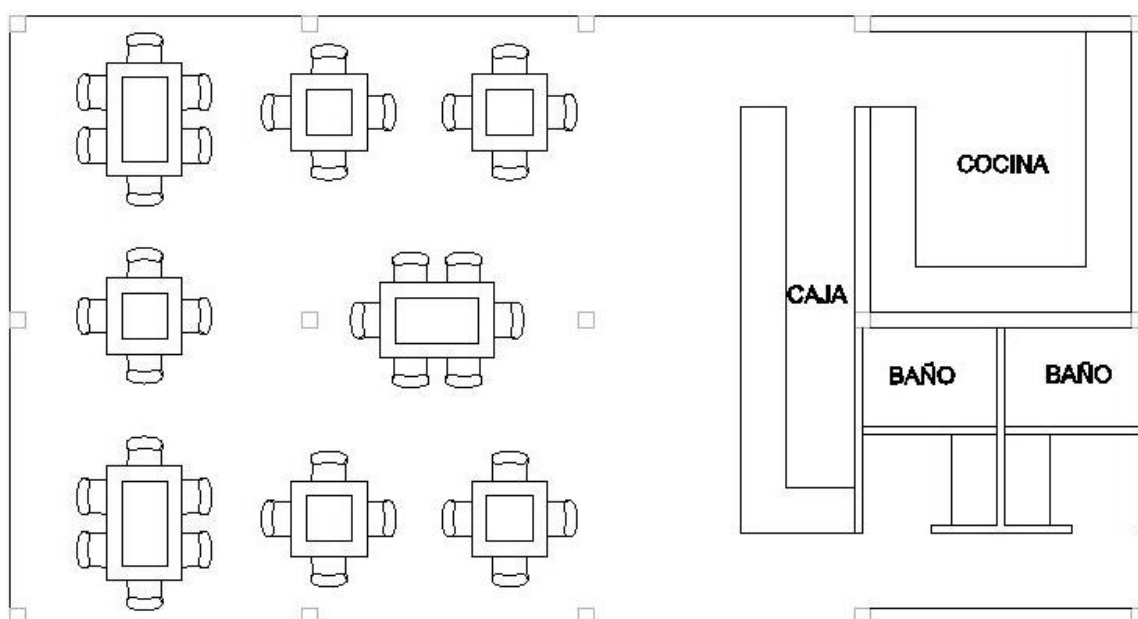
Nota. Hace referencia a los materiales de limpieza de la empresa, es elaborado por la autora

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de cerda pequeña	1	\$3.50	\$3.50
Trapeador	1	\$7.00	\$7.00
Cloro 1 Gal	1	\$4.95	\$4.95
Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal	1	\$12.00	\$12.00
Fibra/lustre	1	\$0.90	\$0.90
Esponja lavaplatos	2	\$1.40	\$2.80
Fundas basura industriales (10 unidades)	1	\$1.75	\$1.75
Lavavajillas líquido 500ml	2	\$1.40	\$2.80
Pala	1	\$2.50	\$2.50
Jabón líquido manos 1 Gal	1	\$5.99	\$5.99
Papel higiénico jumbo 200 metros	4	\$1.00	\$4.00
Toalla de papel	2	\$3.50	\$7.00
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	1	\$9.50	\$9.50
TOTAL			\$64.69
TOTAL ANUAL			\$776.28

Estudio Arquitectónico

Se toma en cuenta para el diseño del restaurante la capacidad instalada, el número de trabajadores que va a tener la empresa y el aforo que se manejará (40 personas). En la cocina, se ha considerado el espacio que necesitarán los cocineros para moverse con tranquilidad en el cumplimiento de sus actividades. No se han agregado espacios específicos para bodegas ya que el almacenamiento se hará en el área de cocina. Como se puede observar, se agregaron espacios físicos para los diferentes juegos en donde los clientes se pueden divertir.

Gráfico 23 Estudio arquitectónico



Nota. Hace referencia al estudio arquitectónico de la empresa, es elaborado por la autora

PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

El proceso referente a los derechos empresariales que cada una de las instituciones requiere para su correcto funcionamiento es importante y para los “Secos del Guala” de igual manera, es por ello que para la futura apertura de este emprendimiento se ha visto necesario recurrir a las diferentes instituciones para obtener los diferentes permisos previos a su funcionamiento.

Servicio de Rentas Internas (SRI)

El Servicio de Rentas Internas es una entidad encargada del correcto funcionamiento de las empresas con base a los impuestos, dicho en palabras propias es quien se “encarga de difundir al contribuyente con respecto a las obligaciones tributarias” (Servicio de Rentas Internas, 2022), el SRI, solicita los siguientes requisitos:

- Identificación del tipo de contribuyentes, en el caso de “Súper Fast”, será un establecimiento dirigido por una persona natural.
- Presentación de documentos personales; cedula de identidad, papeleta de votación,
- Solicitud de inscripción y actualización general del Registro Único de Contribuyentes (RUC) sociedades, sector privado y público.
- Declaración de impuestos.
- Pago de impuestos

Patente municipal

Los “Secos del Guala” se encuentra ubicado en el cantón Pastaza, es por ello que la entidad encarga de solicitar y otorgar permisos en el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pastaza, para ello se debe presentar requisitos, mismos que son:

- Certificado de no adeudar al municipio
- Copia del nombramiento del representante legal en caso de ser requerido
- Copia del RUC actualizado
- Certificado de uso de suelo
- Formulario de patente municipal
- Copia de la escritura de constitución de la empresa
- Copia del contrato de arrendamiento en caso de ser arrendatario
- Copia del impuesto predial (si es propio)
- Copia del permiso de funcionamiento del cuerpo de bomberos
- Planilla de servicios básicos
- En caso de tener RUC traer declaración de impuesto a la renta del ejercicio

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS)

El IESS, requiere la presentación de algunos requisitos para la apertura de un negocio y la afiliación de sus empleados, de esta forma se tiene lo siguiente:

- Registrarse en el IESS como empleador
- Ingresar datos personales, incluyendo el RUC, nombre de la empresa y sector al que pertenece.
- Ingresar demás datos obligatorios de la página
- Terminar el registro patronal, imprimir la solicitud de clave y el acuerdo de uso de la información.
- Acercarse a las oficinas con los documentos para obtener la clave patronal.

Agencia de Regulación y Control Técnico y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)

La Agencia de Regulación y Control Técnico y Vigilancia Sanitaria tiene como objetivo supervisar a los diferentes establecimientos que expenden alimentos y bebidas, para con ello poder otorgar los permisos de funcionamiento y realizar diferentes controles de sanidad en cada uno de estos, de esta forma se requiere presentar lo siguiente:

- Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- Categorización otorgada por el Ministerio de Turismo (MINTUR)

Ministerio de Turismo (MINTUR)

Al igual que la ARCSA, el Ministerio de Turismo es el ente encargado de velar y supervisar a los establecimientos turísticos incluidos los de alimentos y bebidas, para ello es necesario tomar en consideración lo siguiente:

Requisitos: Personas Naturales

- Registro Único de Contribuyentes (RUC) para persona natural.
- Obtener el certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado. Para el caso de los establecimientos móviles se sujetarán a lo establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado competente, de ser el caso; y,
- Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado o propio.

Requisitos: Personas Jurídicas

- Obtener la escritura de constitución y de existir último aumento de capital y reforma de estatutos, debidamente inscritas en el Registro Mercantil;
- Registro Único de Contribuyentes (RUC) para persona jurídica;
- Obtener certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado. Para el caso de los establecimientos móviles se sujetarán a lo establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado competente, de ser el caso; y,

Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio.

PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

Objetivo del área

En este apartado se analizará la importancia ambiental que los “Secos del Guala” debe considerar con respecto al ambiente, es necesario en la actualidad tomar en cuenta al ambiente y el desarrollo de las diferentes actividades con el fin de mitigar los diferentes impactos que estos llegaren a producir, de esta forma se mantiene una línea de respeto con el entorno de la empresa

Impacto ambiental

Identificación de impactos ambientales que puede ocasionar los “Secos del Guala”

La principal fuente de contaminación ambiental que puede llegar a producir los “Secos del Guala” se da por la producción de desechos plásticos debido a las órdenes de consumo para llevar, así como también los aceites no reutilizables, esto quiere decir, los que han sido utilizados para frituras que no pueden ser ocupados por varias ocasiones, de esta manera se han podido identificar los siguientes:

- **Plásticos:** Estos elementos contaminantes no son reutilizables una vez que han sido ocupados, por ejemplo, las fundas plásticas, los contenedores, vasos desechables, botellas de bebidas hidratantes y cubiertos desechables.
- **Residuos:** Con respecto a los residuos, los “Secos del Guala” tiene identificados a aquellos elementos provenientes de la cocina caliente, como son los aceites que han sido utilizados en la cocina para la realización de frituras en los diferentes platos a ofertar al público.

Medidas para contrarrestar los impactos ambientales generados por los “Secos del Guala”

- Adquisición de productos biodegradables para la comercialización de comida para llevar.
- Implementar proceso de clasificación de basura
- Fomentar la práctica de reutilización de materiales.

Impacto social

Igual de genero

Para los “Secos del Guala” es importante este punto, dado que es imprescindible tomar en consideración a la igualdad de género como punto generador de respeto a la mujer y la sociedad en general, por ello se ha considerado implementar en la nómina laboral puestos en los cuales las mujeres pueden hacerse cargo y tomar decisiones en beneficio de la empresa.

Generar empleo

Al ser una empresa pequeña en su génesis, los “Secos del Guala” no podrá extender este beneficio para más de 3 personas de forma directa, sin embargo, se brindará la oportunidad a personas de manera indirecta, es decir a proveedores y comerciantes locales.

Atracción de empleados

Los “Secos del Guala” ofertará a sus colaboradores un ambiente de trabajo interesante en donde la cordialidad y el ambiente laboral podrá incluir una fuente de atracción para este establecimiento, se respetará todo lo establecido en la norma laboral del Estado ecuatoriano y se fomentará un ambiente laboral en el cual todos se sientan a gusto con la empresa.

PROCESO FINANCIERO

Introducción

En el siguiente capítulo se detalla el análisis financiero de la empresa y para esto fueron utilizadas las siguientes herramientas, con el fin de analizar la viabilidad económica financiera de los “Secos del Guala”

Activos Fijos

El activo fijo se refiere al bien que posee una empresa o negocio, sea tangible o intangible. Una de sus características es que no pueden convertirse en liquidez a corto plazo. Los activos fijos son necesarios para el funcionamiento de una empresa, se toman en cuenta los edificios, vehículos, quipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles (Kueski, 2020), sumando como total de activos fijos para la empresa se tiene: \$2.786,52.

Tabla 27 Activos fijos

ACTIVOS FIJOS	
Muebles y enseres	\$657,88
Equipos y Maquinarias	\$1.452,00
Equipos de Computación	\$610,00
Equipos Ind. / seguridad	\$66,64
Total	\$2.786,52

Nota. Hace referencia a los activos fijos de la empresa, es elaborado por la autora.

Activos diferidos

Concierne a todos los gastos o inversión para la creación de la empresa. Activos diferidos se define a la inscripción de la compañía que, en este caso, se la instaure como Sociedad Acción Simplificada lo que representa que la inscripción es gratuita, los gastos legales serán de \$800, el permiso de funcionamiento de \$100,00 y las patentes municipales de \$100,00 lo que da un total de activos diferidos de \$1.000,00.

Tabla 28 **Activos diferidos**

ACTIVOS DIFERIDOS	
Inscripción Compañía (SAS)	\$0
Gastos legales	\$800
Permisos funcionamiento	\$100,00
Patentes municipales	\$100,00
Total	\$1.000,00

Nota. Hace referencia a los activos fijos de la empresa, es elaborado por la autora.

Capital de trabajo

El capital de trabajo es la cantidad necesaria de recursos para que una empresa o institución financiera pueda realizar sus operaciones con normalidad. El capital de trabajo es el dinero con que se cuenta para hacer funcionar el negocio en el día a día, lo que implica el dinero suficiente para compra de mercancías, pago de salarios, de servicios públicos, arrendamientos (Peñaloza, 2008).

Tabla 29 Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	
Alquiler del local	\$600,00
Servicios básicos	\$225,00
Sueldos y salarios	\$5.481,80
Gastos publicidad mensual	\$255,00
Material de oficina	\$257,19
Gastos financieros	\$525,00
Nro., meses	3
Total	\$7.342,99

Nota. Hace referencia al capital de trabajo de la empresa, es elaborado por la autora.

La inversión total son todos los gastos que se efectúan, teniendo en cuenta activos fijos, diferidos y capital de trabajo para 3 meses de la empresa es de \$11.130,51.

Tabla 30 Total, de inversión

TOTAL DE INVERSIÓN	
Total Activos Fijos	\$2.786,52
Total Activos Diferidos	\$ 1.000,00
Total Capital de Trabajo	\$7.343,99
Total	\$11.130,51

Nota. Hace referencia al total de inversión de la empresa, es elaborado por la autora.

Sueldos

A continuación, se detalla el cuadro de sueldos con todos los beneficios legales, incluido el aporte al IESS, con valores mensuales y anuales.

Tabla 31 Sueldos

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerenta Chef	\$ 700,00	\$ 8.400,00	\$ 793,80	\$ 1.020,60	\$ 8.626,80
Ayudante de cocina	\$ 425,00	\$ 5.100,00	\$ 481,95	\$ 619,65	\$ 5.237,70
Mesero cajero	\$ 425,00	\$ 5.100,00	\$ 481,95	\$ 619,65	\$ 5.237,70
TOTAL	\$ 1.550,00	\$18.600,00	\$1.757,70	\$ 2.259,90	\$ 19.102,20

PERSONAL	SUELDOS	DÉCIMO 4°	DÉCIMO 3°	TOTAL DÉCIMOS
Gerente Chef	\$ 700,00	\$ 425,00	\$ 700,00	\$ 1.125,00
Ayudante de cocina	\$ 425,00	\$ 425,00	\$ 425,00	\$ 850,00
Mesero cajero	\$ 425,00	\$ 425,00	\$ 425,00	\$ 850,00
TOTAL	\$ 1.550,00	\$ 1.275,00	\$ 1.550,00	\$ 2.825,00

TOTAL SUELDOS	TOT. DÉCIMOS	TOT ANUAL
\$ 19.102,20	\$ 2.825,00	\$ 21.927,20

Nota. Hace referencia a los sueldos a pagar de la empresa, es elaborado por la autora.

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$21.927,20 anual.

Depreciación activos fijos.

La depreciación es la disminución del valor del activo fijo que se produce por su uso y desgaste, lo cual disminuye su valor económico. La depreciación de los activos fijos se realizará de acuerdo a la naturaleza de los bienes, a la duración de su vida útil y la técnica contable. Para que este gasto sea deducible, no podrá superar los siguientes porcentajes (Castro, 2011)

- Inmuebles (excepto terrenos), naves, aeronaves, barcas y similares 5% anual.
- Instalaciones, maquinarias, equipos y muebles 10% anual.
- Vehículos, equipos de transporte y equipo caminero móvil 20% anual.
- Equipos de cómputo y software 33% anual

En esta tabla 32, se verá la cuantificación económica del desgaste por el paso del tiempo de los bienes. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes: equipos industriales 10%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10 % dando así un total de \$420,97.

Tabla 32 Depreciación de activos fijos

Nota. Hace referencia a la depreciación de activos fijos de la empresa, es elaborado por la autora.

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Muebles y Enseres	\$657,88	10%	\$65,78
Equipos y Maquinaria	\$1518,64	10%	\$151,86
Equipos de computación	\$610,00	33,33%	\$203,31
TOTAL DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS			\$420,97

Amortizaciones

Este es el valor que recupera la empresa por constitución de la misma. La Amortización del establecimiento es de un 20% que a su vez equivale a \$200,00.

Tabla 33 Amortizaciones

AMORTIZACIONES			
PORCENTAJE AMORTIZACIÓN			
Gastos de Constitución de la empresa	\$1.000,00	20%	\$200,00

Nota. Hace referencia a las amortizaciones de la empresa, es elaborado por la autora.

Tabla de amortización

La tabla de amortización, que incluye el valor de \$15000 que se pedirá a una entidad bancaria, calculando el pago en 5 años, con una tasa de interés del 14%.

Tabla 34 Tabla de amortización

TABLA DE AMORTIZACIÓN				
MONTO	\$15000			
TASA	14%			
PLAZO	5 años			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERÉS	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	15000
1	4369,25	2.100,00	2.269,25	12.730,75
2	4369,25	1.782,30	2.586,95	10.143,80
3	4369,25	1.420,13	2.949,12	7.194,68
4	4369,25	1.007,25	3.362,00	3.832,68
5	4369,25	536,57	3.832,68	0,00

Nota. Hace referencia a la tabla de amortización de la empresa, es elaborado por la autora.

La tabla indica el manejo de pago de la suma de 15.000,00, llegando al año 5, el pago de interés de \$536,57 y a su vez el pago capital de \$3.832,68, para que al final del periodo establecido dé un saldo de cero dólares.

Estructura capital

Una organización puede financiarse con recursos propios (capital) o con recursos pedidos en préstamo (pasivos). La proporción entre una y otra cantidad es lo que se conoce como estructura de capital, esta es la mezcla específica de deuda a largo plazo y de capital que la empresa utiliza para financiar operaciones. (Esparza, s.f.).

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formado de la siguiente manera: Capital Propio con la suma de \$18.162,48 que equivale a una estructura del 55%; costo 13% con una tasa de descuento de 7,1%; por consiguiente el Capital Financiero es de \$15.000,00 con una estructura del 45% , el costo es del 14 % que otorga el 6,3% de tasa de descuento; con un total de inversión de \$33.162,48 que en la suma total da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 13,5% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

Tabla 35 Estructura del capital

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	\$18.162,48	55%	13%	7,1%	
Capital Financiero	\$15.000,00	45%	14%	6,3%	
Total	\$33.162,48	100%		13,5%	TMAR

Nota. Hace referencia a la estructura del capital de la empresa, es elaborado por la autora.

Punto de equilibrio

En la siguiente tabla, se aprecian los costos fijos que va a tener la empresa y son aquellos costos que la empresa debe pagar independientemente de su nivel de operación, es decir, produzca o no produzca debe pagarlos (Peñaloza, 2008). El valor se calculó con los valores de arriendo, sueldos y servicios básicos divididos para los 12 meses, el valor total mensual es de \$2.102,26

Tabla 36 Costos fijos

COSTOS FIJOS	
Arriendo	\$200,00
Sueldos	\$1.827,26
Servicios Básicos	\$75,00
Total	\$2.102,26

Nota. Hace referencia a los costos fijos de la empresa, es elaborado por la autora.

El margen de contribución es el resultado de restar los costes variables al precio de venta, es decir son los beneficios de una compañía sin considerar los costos fijos. Los “Secos del Guala” tomó en cuenta los valores del servicio de Alitas BBQ. Entonces, el valor total del plato es de \$6,64, el valor del costo sería \$1,97 por lo que el margen de contribución será de \$4,67.

Tabla 37 Margen de contribución

Precio Alitas BBQ	\$6,64	
Costo Alitas BBQ	\$1,97	
Ganancia	\$4,67	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Nota. Hace referencia al margen de contribución de la empresa, es elaborado por la autora.

El punto de equilibrio es uno de los elementos centrales en cualquier tipo de negocio pues permite determinar el nivel de ventas necesario para cubrir los costes totales, es decir es la cantidad de producto o servicio que se debe vender para

recuperar el dinero que se invirtió al iniciar el negocio, sin recibir ganancias. Una vez que la empresa alcanza el equilibrio entre los costos totales y los ingresos totales, tendrá posibilidades de ser rentable y empezará a producir ganancias (Moreno, 2021).

En la siguiente tabla se puede observar que se deberá realizar 450 ventas de Alitas BBQ mensuales, es decir 37 platos diarios para que el negocio tenga su punto de equilibrio y no se gane ni se pierda y en la tabla 39 se puede observar que las ventas proyectadas para que exista una ganancia será de 900 platos por mes.

Tabla 38 Punto de equilibrio

	NÚMERO	VALOR	TOTAL
VENTA	450	\$6,64	\$2989,10
COSTO	450	\$1,97	\$886,80
GASTO			\$2.102,26
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Nota. Hace referencia al punto de equilibrio de la empresa, es elaborado por la autora.

Tabla 39 Ventas

VENTAS PROYECTADAS			
NÚMERO	VALOR	TOTAL	
900	\$5.976,00	\$71.712,00	VENTAS
900	\$1.773,00	\$21.276,00	COSTO

Nota. Hace referencia a las ventas proyectadas de la empresa, es elaborado por la autora.

Costo de ventas

El costo de venta se basa en un periodo de cinco. La siguiente tabla es contemplada a cinco años con un crecimiento país del 1% aproximadamente.

Tabla 40 Costos de ventas

COSTO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		\$ 71.712,00	\$ 73.870,53	\$ 76.094,03	\$ 78.384,46	\$ 80.743,84
COSTO DE VENTAS		\$ 21.276,00	\$ 21.916,41	\$ 22.576,09	\$ 23.255,63	\$ 23.955,63
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$ 50.436,00	\$ 51.954,12	\$ 53.517,94	\$ 55.128,83	\$ 56.788,21
GASTOS ADMINISTRATIVOS		\$ 21.927,20	\$ 22.587,21	\$ 23.267,08	\$ 23.967,42	\$ 24.688,84
SERVICIOS BÁSICOS		\$ 900,00	\$ 927,09	\$ 955,00	\$ 983,74	\$ 1.013,35
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEZA		\$ 1.028,76	\$ 1.059,73	\$ 1.091,62	\$ 1.124,48	\$ 1.158,33
ALQUILER		\$ 2.400,00	\$ 2.472,24	\$ 2.546,65	\$ 2.623,31	\$ 2.702,27
PUBLICIDAD		\$ 1.020,00	\$ 1.050,70	\$ 1.082,33	\$ 1.114,91	\$ 1.148,46
DEPRECIACIONES		\$ 420,97	\$ 420,97	\$ 420,97	\$ 420,97	\$ 420,97
AMORTIZACIONES		\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00
UTILIDAD OPERATIVA		\$ 22.539,08	\$ 23.236,19	\$ 23.954,29	\$ 24.694,01	\$ 25.455,99
GASTOS FINANCIEROS		\$ 2.100,00	\$ 1.782,30	\$ 1.420,13	\$ 1.007,25	\$ 536,57
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		\$ 20.439,08	\$ 21.453,89	\$ 22.534,16	\$ 23.686,75	\$ 24.919,41
BASE IMPOSITIVA		\$ 7.409,16	\$ 7.777,03	\$ 8.168,63	\$ 8.586,45	\$ 9.033,29
UTILIDAD NETA		\$ 13.029,91	\$ 13.676,85	\$ 14.365,53	\$ 15.100,31	\$ 15.886,13

Nota. Hace referencia a los costos de ventas de la empresa, es elaborado por la autora.

Flujo de caja

El flujo de caja se refiere a la información sobre los recursos que genera una empresa, tanto los flujos de entrada como de salida, en un periodo de tiempo específico, brinda la información sobre los ingresos y gastos, permitiendo determinar la solvencia y liquidez que posee la empresa (Esparza, s.f.) Flujo de caja.

Tabla 41 Flujo de caja

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		\$22.539,08	\$23.236,19	\$23.954,29	\$24.694,01	\$25.455,99
DEPRECIACIÓN		\$ 420,97	\$ 420,97	\$ 420,97	\$ 420,97	\$ 420,97
AMORTIZACIÓN		\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00
- BASE IMPOSITIVA		\$ 7.409,16	\$ 7.777,03	\$ 8.168,63	\$ 8.586,45	\$ 9.033,29
- GASTOS FINANCIEROS		\$ 2.100,00	\$ 1.782,30	\$ 1.420,13	\$ 1.007,25	\$ 536,57
- PAGO CAPITAL		\$ 2.269,25	\$ 2.586,95	\$ 2.949,12	\$ 3.362,00	\$ 3.832,68
+ VALOR DE SALVAMENTO						\$ -
+ CAPITAL DE TRABAJO						\$ -
- REPOSICIÓN DE ACTIVOS				\$ -		
= FLUJO NETO DE CAJA	\$(33.162,48)	\$11.381,62	\$11.710,87	\$12.037,37	\$12.359,27	\$ 12.674,41

Nota. Hace referencia al flujo de caja de la empresa, es elaborado por la autora.

Cálculo del TIR y el VAN

Para finalizar el análisis financiero el último paso es el del cálculo del VAN y el

TIR que consiste en:

VAN (Valor Actual Neto)

El VAN es un indicador financiero que sirve para determinar la viabilidad de un proyecto. El VAN o VPN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. Es un VAN traer el valor presente todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión; el VAN es bueno cuando es mayor a cero; por consiguiente, el VAN en la empresa es de \$17,408,71; por lo tanto, el negocio es factible.

TIR (Tasa Interna de Retorno)

La Tasa Interna de Retorno (TIR), es el porcentaje de beneficio o pérdida que conllevará cualquier inversión y está definida como la tasa de interés con la cual el valor actual neto o valor presente neto (VAN) es igual a cero. Se utiliza para decidir sobre la aceptación o rechazo de un proyecto de inversión. (Software DELSOL, s.f.)

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 22,46 % que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 9,70% con el TMAR

Tabla 42 **Calculo del TIR y el VAN**

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	17.408,71
TIR	22,46%
TMAR	12,76%

Nota. Hace referencia al VAN y TIR de la empresa, es elaborado por la autora.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

“Los Secos del Guala” se consolida como una empresa de alimentos, estará conformada por 3 personas como el gerente-chef, ayudante de cocina, mesero recepcionista, quienes deberán dar lo mejor de sí para que la empresa sea reconocida a nivel cantonal y provincial.

Se pudo realizar un análisis general sobre el entorno de la empresa en el cual se pudo identificar el microentorno, el macroentorno, el producto esencial, el producto real y la calidad de cada uno de los servicios y productos que la empresa ofertará con el fin de satisfacer las necesidades de los clientes. Además de poder fijar los precios por conceptos de servicios que se brinda en “Los Secos del Guala”.

Se realizó la aplicación de una encuesta que permitió analizar los diferentes puntos de vista de los ciudadanos quienes participaron, gracias a esto se pudieron consolidar estrategias de mercado y marketing para la publicidad empresarial. Para los primeros tres meses de funcionamiento la empresa necesita la cantidad de \$7.342,99 dólares como capital de trabajo, esto se da al sumar los valores de sueldos, servicios básicos, material de oficina, material de limpieza, alquiler de local, publicidad, adquisición de productos y gastos financieros.

Gracias a la investigación referente a la reglamentación de constitución de empresas, “Los Secos del Guala”, identifiqué cual es el proceso necesario a seguir previo al funcionamiento empresarial, aquí se detalló los permisos a obtener para el

funcionamiento de la empresa. De igual forma se analizó el proceso de impacto ambiental y social de la empresa, el objetivo de área, el impacto ambiental, la identificación de impactos ambientales de la empresa, así como las estrategias a seguir para contrarrestar estas acciones.

Finalmente se realizó el proceso financiero y en él todo lo referente al análisis económico de la empresa, se identificaron y valoraron los activos fijos y diferidos de la empresa, así como el capital de trabajo, los sueldos, la depreciación de activos, la amortización y la tabla de amortización que deberá ser tipo francesa dado que al tener una cuota fija se puede analizar los gastos a cubrir al término del tiempo establecido de pago.

El cálculo del punto de equilibrio dio como resultado “0”, por lo que hace factible la creación de la empresa, una vez que se cumpla con la meta de proyección de “servicios a brindar”, el VAN y el TIR permitió confirmar la veracidad de viabilidad empresarial al tener un TIR superior al TMAR, con un VAN que tiene \$17.408,71 como base.

Recomendaciones

La identificación de cada uno de estos pasos a seguir previo a la constitución de “Los Secos del Guala” permitió conocer lo importante que es realizar cada uno de ellos para cumplir con la reglamentación vigente en el país, por lo que es recomendable seguir detalladamente los pasos pegados a la ley para constituir empresas.

Es importante recomendar que se debe realizar un análisis de mercado, mismo que beneficiará a las empresas dado que, con este resultado se puede llegar a armar estrategias necesarias para la consecución de metas a futuro, generando oportunidades de mejora en el negocio de alimentación.

Finalmente se debe recomendar seguir la reglamentación vigente y pegados a la ley del país para la creación de empresas, dado que, radica en ella, la necesidad de formar empresas basados en la legalidad y con ello evitar inconvenientes a la hora armar y ver el desarrollo empresarial de “Los Secos del Guala”.

.

REFERENCIAS

Castro, I. (2011). Depreciación de Activos Fijos. Recuperado el 24 de Agosto de 2021, de <https://todoconta.com/depreciacion-activos-fijos/>

Enriquez, A., & Pedraza, V. (2016). Factores culturales asociados a la inasistencia al control de crecimiento y desarrollo de las madres de niños de 1-4 años del distrito de Reque -2016. Reque : Tesis de licenciatura.

Esparza, J. (s.f.). Estructura de capital. Recuperado el 25 de Agosto de 2021, de <http://web.uqroo.mx/archivos/jlesparza/acpef140/3.3a%20Estructura%20capital.pdf>

Google maps. (2022). Google maps. Obtenido de <https://www.google.com.ec/maps/place/Luis+Uquillas+%26+Napo,+Francisco+de+Orellana/@-0.4665432,-76.98819,18z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x91d7a50d5459b9c7:0x3770b3168a5ef350!8m2!3d-0.4665459!4d-76.9870957?hl=es>

IESS. (11 de 01 de 2021). IESS. Obtenido de <https://www.iesgob.ec/home-preguntas-frecuentes/>

Rus, E. (2020). El Punto de Equilibrio . Recuperado el 25 de Agosto de 2021, de <https://economipedia.com/definiciones/punto-de-equilibrio.html>

Servicio de Rentas Internas SRI (2022). SRI. Obtenido <https://www.sri.gob.ec/rimpe>.

Sevilla, A. (2020). Activo Fijo. Recuperado el 23 de Agosto de 2021, de <https://economipedia.com/definiciones/activo-fijo.html>

Sevilla, Andrés. (2014). Tasa interna de retorno (TIR). Recuperado el 25 de Agosto de 2021, de <https://economipedia.com/definiciones/tasa-interna-de-retorno-tir.html>

Westreicher, G. (17 de Agosto de 2020). Capital de trabajo. Recuperado el 23 de Agosto de 2021, de <https://economipedia.com/definiciones/capital-de-trabajo.html>

Anexos

- Lista de insumos y herramientas a utilizar

EQUIPOS INDUSTRIALES		
DESCRIPCIÓN	V. UNITARIO	IMAGEN
Freidora con plancha para hamburguesas	\$280,00	
Picadora de papa gruesa	\$38,00	

Refrigerador Indurama Ri-395	\$419,00	
Frigorífico (Brahma)	\$600,00	
Licadora Oster 450W	\$49,00	

Tanque de gas 30kg	\$51,00	
Balanza digital	\$8,00	

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN		
DESCRIPCIÓN	V. TOTAL	IMAGEN
Laptop HP Core I5	\$575.00	
Impresora EPSON Stylus	\$35.00	

MUEBLES Y ENSERES		
DESCRIPCIÓN	V. TOTAL	IMAGEN
Butacón de plástico	\$35.28	
Butacón grande de plástico	\$67.80	

Mesa Madeira	\$119.94	
Estantería metálica	\$90.00	

Mesa de acero inoxidable	\$120.00	
Panera redonda	\$26.76	
Vaso 325ml	\$14.85	

Tabla de picar grande	\$30.00	
Set de chuchillos (9 piezas)	\$39.98	
Bowls acero inoxidable (set 5 piezas)	\$77.97	

Recipiente grande con tapa	\$15.90	
Recipiente mediano con tapa	\$10.40	
Recipiente pequeño con tapa	\$9.00	

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD		
DESCRIPCIÓN	V. TOTAL	IMAGEN
Extintor (polvo seco) 10 Lb	\$18.00	
Bomba de mano desinfectante	\$14.00	

Detector de gas GLP	\$24.64	
Rótulos de señalética (baño, salida, normas de bioseguridad, extintor, aforo)	\$10.00	