



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

**“Implementación de una cafetería ejecutiva en el sector de Quitumbe,
ciudad de Quito”**

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

AUTORA:

Paola Katherine Montes Aguilar

TUTOR:

MSc. Christian Carvajal

D.M. Quito, 29 de julio 2020

DEDICATORIA

Dedico este proyecto de plan de negocios a Dios, a mis padres Fausto y Mirian, y a mi hermana Tatiana.

A Dios porque cuida cada paso que doy, dándome la fortaleza para continuar y a mi familia que son un pilar fundamental en mi vida, que me brindan día a día su apoyo en todo momento y velan por mi bienestar y educación, depositando su confianza en mí, sin dudar ni un solo momento de mi capacidad.

Paola

AGRADECIMIENTO

Expreso mi agradecimiento al INSTITUTO TECNOLÓGICO INTERNACIONAL ITI por haberme permitido formarme en sus aulas, con el fin de conseguir mis sueños de superación.

Al MSc. Christian Carvajal por brindarme todo su apoyo permitiéndome alcanzar un objetivo más en mi vida profesional.

De igual manera a la señora Maritza Chávez por haberme dado su fuerza y apoyo incondicional que día tras día ha puesto a prueba su capacidad, conocimiento y su tiempo para que hoy se vea reflejado en la culminación de mi paso por el instituto.

A mis padres y mi hermana que fueron mi mayor motor durante este proceso, quienes me han motivado mi formación académica, creyendo en mí en todo momento.

Paola

AUTORIA

Yo, PAOLA KATHERINE MONTES AGUILAR, autora del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Paola Katherine Montes Aguilar

D.M. Quito, 29 de julio del 2020

MS.c Christian Carvajal.

Director de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

MS.c Christian Carvajal.

D.M. Quito, 29 de julio del 2020

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: El **MS.c Christian Carvajal** y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y la Srta. Paola Montes por sus propios derechos, en calidad de autora del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO.- La **Srta. Paola Montes** realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Implementación de una cafetería ejecutiva en el sector de Quitumbe, ciudad de Quito.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del **MS.c Christian Carvajal**.

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

TERCERA: Los comparecientes, MS.c Christian Carvajal en calidad de director del trabajo fin de carrera y la **Srta. Paola Montes**, 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: “Implementación de una cafetería ejecutiva en el sector de Quitumbe, ciudad de Quito.”, 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.

MS.c Christian Carvajal

Paola Montes

ÍNDICE

	Pág.
DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
AUTORIA.....	iv
CERTIFICACIÓN	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	vi
CAPÍTULO I.....	16
1.1 Naturaleza del Proyecto	16
1.2 Marketing	16
1.3 Administrativa.....	17
1.4 Financiero.....	17
CAPÍTULO II	18
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	18
2.1 Creación de la empresa	18
2.2 Descripción de la empresa	18
2.3 Tamaño de la empresa.....	18
2.4 Necesidades a satisfacer	19
2.5 Localización de la empresa	20

2.6 Filosofía empresarial	22
2.7 Desarrollo organizacional	24
2.8 Organigrama empresarial	25
2.9 Funciones del Personal.....	26
CAPÍTULO III	29
3. PROCESO DE INVESTIGACION DE MERCADOS Y MARKETING	29
3.1 Objetivo de mercadotecnia.....	29
3.2 Investigación de mercado.....	29
3.3 Plan de Muestreo	31
3.4 Análisis de las Encuestas	32
3.5 Entorno empresarial	42
3.5.1 Microentorno.....	42
3.5.2 Macroentorno	44
3.6 Producto y servicio.....	45
3.6.1 Producto Esencial.....	45
3.6.2 Producto real	46
3.6.3 Producto aumentado.....	48
3.7 Plan de introducción al mercado	49
3.8 Canal de distribución y puntos de venta	52
3.9 Riesgo y oportunidades del negocio	53

3.10 Fijación de Precios	55
3.11 Capacidad instalada.....	67
3.11.1 Implementación del emprendimiento.....	67
3.12 Estudio arquitectónico.....	73
CAPÍTULO IV	74
4. Marco legal.....	74
CAPÍTULO V	78
5. Proceso de impacto ambiental y social	78
5.1. Objetivo del área	78
5.2. Impacto ambiental.....	78
5.2.1 Identificación de posibles impactos ambientales	78
5.2.2. Medidas para contrarrestar los impactos encontrados.....	79
5.3. Impacto social	79
5.3.1. Generación de fuentes de trabajo	80
5.3.2 Igualdad de género	80
CAPÍTULO VI.....	81
6. Proceso financiero.....	81
6.1. Introducción	81
6.2. Inversiones	81
6.3. Activos diferidos	82

6.4. Capital de trabajo	83
6.5. Sueldos	84
6.5.1 Depreciación activos fijos	85
6.6. Amortizaciones	86
6.7. Estructura capital.....	87
6.8. Tabla de amortización	88
6.9. Punto de equilibrio	89
6.10. Costo de venta	90
6.11. Flujo de caja	92
6.12. Cálculo del TIR y el VAN	93
6.12.1. VAN (Valor Actual Neto).....	93
6.12.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)	93
7. Referencias bibliográficas	94
8. ANEXOS.....	102
Anexo 1. Ficha de Levantamiento de Información.....	102
Anexo 2. Encuestas	103
Anexo 3. Proformas	58

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA N° 1 PAOLA MONTES. (2020). PUESTO DE GERENTE. QUITO.....	26
TABLA N° 2 PAOLA MONTES. (2020). PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA. QUITO.....	27
TABLA N° 3 PAOLA MONTES. (2020). PUESTO DE MESERO. QUITO	28
TABLA N° 4 PAOLA MONTES (2020). ENCUESTA DE LA AUTORA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL. ¿ERES CONSUMIDOR HABITUAL DEL CAFÉ? QUITO	32
TABLA N° 5 PAOLA MONTES (2020). ENCUESTA DE LA AUTORA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL. ¿CONOCE LOS BENEFICIOS DE TOMAR CAFÉ? QUITO	33
TABLA N° 6 PAOLA MONTES (2020). ENCUESTA DE LA AUTORA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL. ¿SUELE IR A CAFETERÍAS FRECUENTEMENTE? QUITO	34
TABLA N° 7 PAOLA MONTES (2020). ENCUESTA DE LA AUTORA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL. ¿CUÁL SERÍA EL MOTIVO POR LOS QUE ASISTE A UNA A CAFETERÍA? QUITO.....	35
TABLA N° 8 PAOLA MONTES (2020). ENCUESTA DE LA AUTORA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL. ¿QUÉ ES LO QUE MÁS LE GUSTA DE LAS CAFETERÍAS? QUITO.....	36
TABLA N° 9 PAOLA MONTES (2020). ENCUESTA DE LA AUTORA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL.¿ CUÁNDO SE DIRIGEN A UNA CAFETERÍA, ¿CÓMO LO HACEN? QUITO.....	37
TABLA N°10 PAOLA MONTES (2020). ENCUESTA DE LA AUTORA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL. ¿CON QUE FRECUENCIA USTED ACUDE A UNA CAFETERÍA? QUITO.....	38
TABLA N° 11 PAOLA MONTES (2020). ENCUESTA DE LA AUTORA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL. CUANDO TE DIRIGES A UNA CAFETERÍA . ¿A CUÁL VAS? QUITO.	39
TABLA N° 12 PAOLA MONTES (2020). ENCUESTA DE LA AUTORA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL. ¿A QUÉ HORA DEL DÍA PREFIERE IR A UNA CAFETERÍA? QUITO.....	40
TABLA N° 13 PAOLA MONTES (2020). ENCUESTA DE LA AUTORA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL. ¿USTED CREE QUE EL AMBIENTE EN UNA CAFETERÍA DEBERÍA TENER MÚSICA DE FONDO? QUITO.....	41
TABLA N° 14 PAOLA MONTES 2020. TABLA DE PROVEEDORES. QUITO	43

TABLA N° 15 PAOLA MONTES. 2020. TABLA DE FINANCIAMIENTO PARA EL PROYECTO. QUITO .	53
TABLA N° 16 PAOLA MONTES. 2020. FICHA TÉCNICA DE COSTOS CAPUCHINO. QUITO.....	55
TABLA N° 17 PAOLA MONTES. 2020. FICHA TÉCNICA DE COSTOS. MINI BROCHETAS DE POLLO.....	56
TABLA N° 18 PAOLA MONTES. 2020. FICHA TÉCNICA DE COSTOS .TIRAMISÚ. QUITO	57
TABLA N° 19 PAOLA MONTES. (2020). RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN. CAPPUCCINO. QUITO..	58
TABLA N° 20 PAOLA MONTES. (2020). RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN. MINI BROCHETAS DE POLLO EN SALSA DER CAFÉ Y VINO TINTO. QUITO.	59
TABLA N° 21 PAOLA MONTES. (2020). RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN. TIRAMISÚ. QUITO.....	60
TABLA N° 23 PAOLA MONTES.2020. DISTRIBUCIÓN POR NUTRIENTES DEL CAPUCCINO.QUITO.	61
TABLA N° 22 PAOLA MONTES 2020. DISTRIBUCIÓN DE KILOCALORÍAS Y MACRONUTRIENTES. QUITO	62
TABLA N° 24 PAOLA MONTES 2020. DISTRIBUCIÓN DE KILOCALORÍAS Y MACRONUTRIENTES. QUITO.	64
TABLA N° 25 PAOLA MONTES. (2020). RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN. MINI BROCHETAS EN SALSA DE CAFÉ Y VINO TINTO. QUITO.....	64
TABLA N° 26 PAOLA MONTES 2020. DISTRIBUCIÓN DE KILOCALORÍAS Y MACRONUTRIENTES. QUITO	66
TABLA N° 27 PAOLA MONTES. (2020). RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN.....	66
TABLA N° 28 PAOLA MONTES. (2020). COMBINACIÓN DE LOS PLATOS ESTRELLA #1.QUITO.	67
TABLA N° 29 PAOLA MONTES. (2020). ARRIENDO LOCAL. QUITO.....	67
TABLA N° 30 PAOLA MONTES. (2020). EQUIPOS INDUSTRIALES. QUITO.	68
TABLA N° 31 PAOLA MONTES. (2020). EQUIPOS DE COMPUTACIÓN. QUITO.....	69
TABLA N° 32 PAOLA MONTES. (2020). MUEBLES Y ENCERES. QUITO.....	70
TABLA N° 33 PAOLA MONTES. (2020). EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD. QUITO.....	71
TABLA N° 34 PAOLA MONTES. (2020). SERVICIOS BÁSICOS. QUITO.	71
TABLA N° 35 PAOLA MONTES.2020. MATERIAL DE LIMPIEZA. QUITO.....	72
TABLA N° 36. PAOLA MONTES. (2020). INVERSIONES DEL PLAN DE NEGOCIOS. QUITO.	82
TABLA N° 37. PAOLA MONTES (2020). ACTIVOS DIFERIDOS. QUITO.	82

TABLA N° 38 PAOLA MONTES. (2020). <i>TABLA DE CAPITAL DE TRABAJO</i> . QUITO.....	83
TABLA N° 39. PAOLA MONTES. (2020). <i>DETALLES DE LA INVERSIÓN</i> . QUITO.	84
TABLA N° 40. PAOLA MONTES. (2020). <i>TABLA DE SUELDOS</i> . QUITO	84
TABLA N° 41 PAOLA MONTES. (2020). <i>TABLA DE DECIMOS</i> . QUITO.	85
TABLA N° 42 PAOLA MONTES. (2020). <i>TABLA DE SUELDOS TOTALES</i> . QUITO.....	85
TABLA N° 43 PAOLA MONTES. (2020). <i>TABLA DE DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS</i> . QUITO.	86
TABLA N° 44 PAOLA MONTES. (2020). <i>TABLA DE AMORTIZACIONES</i> . QUITO.....	86
TABLA N° 45 PAOLA MONTES. (2020). <i>ESTRUCTURA DE CAPITAL</i> , QUITO.....	87
TABLA N° 46 PAOLA MONTES. (2020). <i>TABLA DE AMORTIZACIONES</i> . QUITO.....	88
TABLA N° 47. PAOLA MONTES. (2020). <i>TABLA DE PUNTO DE EQUILIBRIO</i> . QUITO.	89
TABLA N° 48 PAOLA MONTES. (2020). <i>MARGEN DE CONTRIBUCIÓN</i> . QUITO.....	89
TABLA N° 49 PAOLA MONTES. (2020). <i>PUNTO DE EQUILIBRIO</i> . QUITO.	89
TABLA N° 50 PAOLA MONTE. (2020). <i>PUNTO DE EQUILIBRIO</i> . QUITO.....	90
TABLA N° 51PAOLA MONTES. (2020). <i>VENTAS/COSTOS</i> . QUITO	90
TABLA N° 52 PAOLA MONTES. (2020). <i>COSTO DE VENTAS</i> . QUITO.	91
TABLA N° 53 PAOLA MONTES. (2020). <i>FLUJO DE CAJA</i> . QUITO.....	92
TABLA N° 54 PAOLA MONTES. (20220). <i>CALCULO DEL TIR/VAN</i> . QUITO.....	93

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO N° 1 PAOLA MONTES. (2020). <i>LOCALIZACIÓN DE LA CAFETERÍA PAOLA</i> . QUITO.....	21
GRÁFICO N°2 PAOLA MONTES. (2020). <i>ORGANIGRAMA DE LA CAFETERÍA</i> . QUITO.	25
GRÁFICO N°3 PAOLA MONTES (2020). <i>ENCUESTA DE LA AUTORA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL</i> . ¿ERES CONSUMIDOR HABITUAL DEL CAFÉ? QUITO	32
GRÁFICO N°4 PAOLA MONTES (2020). <i>ENCUESTA DE LA AUTORA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL</i> . ¿CONOCE LOS BENEFICIOS DE TOMAR CAFÉ? QUITO	33

GRÁFICO N° 5 PAOLA MONTES (2020). ENCUESTA DE LA AUTORA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL.	
¿SUELE IR A CAFETERÍAS FRECUENTEMENTE? QUITO	34
GRÁFICO N° 6 PAOLA MONTES (2020). ENCUESTA DE LA AUTORA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL.	
¿CUÁL SERÍA EL MOTIVO POR LOS QUE ASISTE A UNA A CAFETERÍA? QUITO.....	35
GRÁFICO N° 7 PAOLA MONTES (2020). ENCUESTA DE LA AUTORA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL.	
¿QUÉ ES LO QUE MÁS LE GUSTA DE LAS CAFETERÍAS? QUITO.....	36
GRÁFICO N° 8 PAOLA MONTES (2020). ENCUESTA DE LA AUTORA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL.	
¿CUÁNDO SE DIRIGEN A UNA CAFETERÍA, ¿CÓMO LO HACEN? QUITO.....	37
GRÁFICO N°9 PAOLA MONTES (2020). ENCUESTA DE LA AUTORA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL.	
¿CON QUE FRECUENCIA USTED ACUDE A UNA CAFETERÍA? QUITO.....	38
GRÁFICO N°10 PAOLA MONTES (2020). ENCUESTA DE LA AUTORA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL.	
CUANDO TE DIRIGES A UNA CAFETERÍA . ¿A CUÁL VAS? QUITO.	39
GRÁFICO N° 11 PAOLA MONTES (2020). ENCUESTA DE LA AUTORA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL. ¿A	
QUÉ HORA DEL DÍA PREFIERE IR A UNA CAFETERÍA? QUITO.....	40
GRÁFICO N° 12 PAOLA MONTES (2020). ENCUESTA DE LA AUTORA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL.	
¿USTED CREE QUE EL AMBIENTE EN UNA CAFETERÍA DEBERÍA TENER MÚSICA DE FONDO?	
QUITO.....	41
GRÁFICO N° 13 PAOLA MONTES (2020). MICROENTORNO DEL PROYECTO PARA LA CAFETERÍA.	
QUITO.....	42
GRÁFICO N° 14 PAOLA MONTES 2020.MACROENTORNO DE LA CAFETERÍA. QUITO.....	44
GRÁFICO N° 15 PAOLA MONTES 2020. TARJETA DE PRESENTACIÓN, PARA LA CAFETERÍA. QUITO...	50
GRÁFICO N° 16 PAOLA MONTES 2020. MODELO DE HOJA MEMBRETADA PARA LA CAFETERÍA.	
QUITO.....	51
GRÁFICO N° 17 PAOLA MONTES. 2020. RÓTULO DE LA CAFETERÍA. QUITO.....	52

ÍNDICE DE IMÁGENES

IMAGEN N° 1 ABRAHAM MASLOW. (2020). <i>PIRÁMIDE DE MASLOW</i> . RECUPERADO EN HTTPS://LYZAROO.COM.....	19
IMAGEN N° 2 GOOGLE MAPAS. (2020). <i>UBICACIÓN DE LA CAFETERÍA</i> . RECUPERADO EN:	21
IMAGEN N° 3. PAOLA MONTES. 2020. ESTRUCTURA INTERNA DEL ESTABLECIMIENTO. QUITO	73

CAPÍTULO I

1.1 Naturaleza del Proyecto

Cafetería Paola está ubicada en el sector de Quitumbe en el sur de Quito, la cual está pensada para dar a conocer al mercado actual una oferta innovadora de alimentos y bebidas, satisfaciendo las necesidades de los comensales mediante nuevas y variadas opciones de presentación en los productos tales como cafés, picadas de sal y dulce, etc. Para ello se debe tener en cuenta que la cafetería debe tener un ambiente acogedor y discreto, propio para conversar, negociar y disfrutar.

Cafetería Paola es una microempresa que contará con un gerente chef, un ayudante de cocina y un mesero que serán las personas que se encargarán del funcionamiento del establecimiento. Por otra parte, se puede mencionar que en la filosofía empresarial está el cliente como centro del negocio, con el fin de deleitar su paladar con un buen café acompañado de otros alimentos que satisfagan sus necesidades; enfocando el futuro del establecimiento para que sea reconocido en el sur de la ciudad por sus productos y servicios de calidad.

1.2 Marketing

Interviene la mercadotecnia que se refiere a tener un plan estratégico que sea de ayuda para llevar a cabo el proceso de marketing, para lograr posicionar al establecimiento como un lugar en que las personas se sientan bien y sea de su agrado teniendo presente la venta de los productos que se ofertan, para así cumplir las metas y expectativas planteadas. El plan de marketing se enfocará en posicionar la marca en la mente de los consumidores y del mercado actual, para lo cual se realizó una investigación mediante encuestas electrónicas para obtener respuestas que estén enfocadas a dar a conocer el establecimiento y todo lo que ofrece, con el fin de saber el nivel de aceptación al que se puede llegar.

Dentro de las estrategias de marketing que se usarán están las tarjetas de presentación como muestra de información del gerente chef y del establecimiento, las hojas membretadas que serán de gran utilidad porque permitirán mostrar los productos que se ofertan en el establecimiento para que los consumidores conozcan los alimentos que se producen, el rótulo servirá como elemento

informativo y de publicidad para mostrar el emprendimiento, llegando a la mente del consumidor y marcando diferencias con la competencia.

1.3 Administrativa

El área administrativa de Cafetería Paola seguirá una línea formal para cumplir con los objetivos próximos, mediante varias estrategias que harán que la cafetería crezca, alcance las metas deseadas a futuro y se posicione en el mercado.

A pesar de ser una microempresa, Cafetería Paola analiza y maneja la competencia, los proveedores, los productos sustitutos y a los potenciales clientes con el fin de conocer bien el macro entorno que intervendrá en el desarrollo del proyecto, lo que permitirá manejar las oportunidades y riesgos para que el establecimiento sea sólido y rentable.

1.4 Financiero

En esta parte se muestra la inversión que se realizará para la operación del negocio. Se invertirá una limitada cantidad de dinero en varios aspectos y áreas, lo cual se recuperará con las ganancias que se obtengan en un futuro cercano. Se toma en consideración los activos diferidos que fueron parte de la inversión para implementar la cafetería, el capital de trabajo como el recurso humano, servicios básicos, materiales de oficina, entre otros que se va a utilizar durante el funcionamiento. Los empleados serán remunerados de acuerdo con su trabajo y tendrán los beneficios que la ley les otorga. Se analizará también la depreciación de los activos fijos para conocer el desgaste de los bienes que tiene la cafetería como los equipos industriales, para prever su correcto mantenimiento y reemplazo, si fuera necesario.

CAPÍTULO II

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

La implementación de este establecimiento, llamado Cafetería Paola, está diseñada principalmente para dar a conocer al mercado actual una nueva oferta en servicio de alimentos y bebidas. La Cafetería Paola tratará de posicionarse en el mercado con una variedad de productos como café acompañados de picadas de sal y dulce que impacten el paladar del comensal; además de una atención de calidad creando un ambiente acogedor.

2.2 Descripción de la empresa

- **Importancia**

La importancia de la Cafetería Paola para la sociedad es dar a conocer nuevas y variadas opciones de cafés y alimentos de sal y dulce, en un ambiente acogedor, en el cual prime la calidad y el servicio.

- **Características**

Cafetería Paola, será una empresa dedicada al servicio de alimentos y bebidas, se convertirá en una cafetería ejecutiva, donde la atención sea profesional y de calidad, en un ambiente acogedor y discreto, propio para conversar, negociar y disfrutar.

- **Actividad**

La Cafetería Paola será un emprendimiento de alimentos y bebidas en donde el consumidor se deleite con un buen café y un aperitivo, en un ambiente exclusivo.

2.3 Tamaño de la empresa

Cafetería Paola será una microempresa, contará con un espacio físico óptimo y adaptado para satisfacer las necesidades de los clientes mediante la implementación de áreas de producción y de servicio, en el cual sus trabajadores realizarán los mejores cafés y opciones de alimentos para el deleite de sus usuarios.

Cafetería Paola contará con:

- ✚ Un gerente chef.
- ✚ Un ayudante de cocina.
- ✚ Un mesero.

2.4 Necesidades a satisfacer



Imagen N° 1 Abraham Maslow. (2020). *Pirámide de Maslow*. Recuperado en <https://lyzaroo.com>

a. Necesidad Fisiológica

Esta cafetería cumple con satisfacer la necesidad de comer y beber, ofrece una gran variedad de productos para sus clientes como cafés expresos, capuchino, mocachinos, entre otros. Adicional, ofrecerá quimbolitos, humitas, sánduches, picadas de quesos y jamones y platos gourmet realizados por el chef.

b. Necesidad de seguridad

Cafetería Paola estará diseñada en una infraestructura adecuada, apta para implementar este tipo de negocio en el sector de Quitumbe, con el fin de que el espacio de trabajo en que se realice la producción de alimentos cuente con las respectivas normas de seguridad Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Además, se debe tener en cuenta que para llevar a cabo un buen negocio primero se debe contar con un equipo de trabajo adecuado para realizar cualquier tipo de actividad.

c. Necesidad Social – Afiliación

Cafetería Paola brindará un espacio acogedor donde el cliente se sienta a gusto con la atención y el servicio. Se ofrecerá música relajante en el espacio de servicio y el personal estará calificado para dar una atención personalizada y profesional.

d. Necesidad de Reconocimiento

Las elaboraciones de los alimentos se efectuarán con profesionalismo manejando estándares de calidad, haciendo que el cliente se sienta a gusto y satisfaga sus necesidades de alimentación y seguridad.

e. Necesidad de Autorrealización

Cafetería Paola tratará de que el cliente llegue a su máxima satisfacción con un producto y servicio de calidad.

2.5 Localización de la empresa

Cafetería Paola estará ubicada en el sur de Quito, en el sector de Quitumbe, en la Av. Quitumbe Ñan y Amaru Ñan, S34-92. Quito 170146, Ecuador.

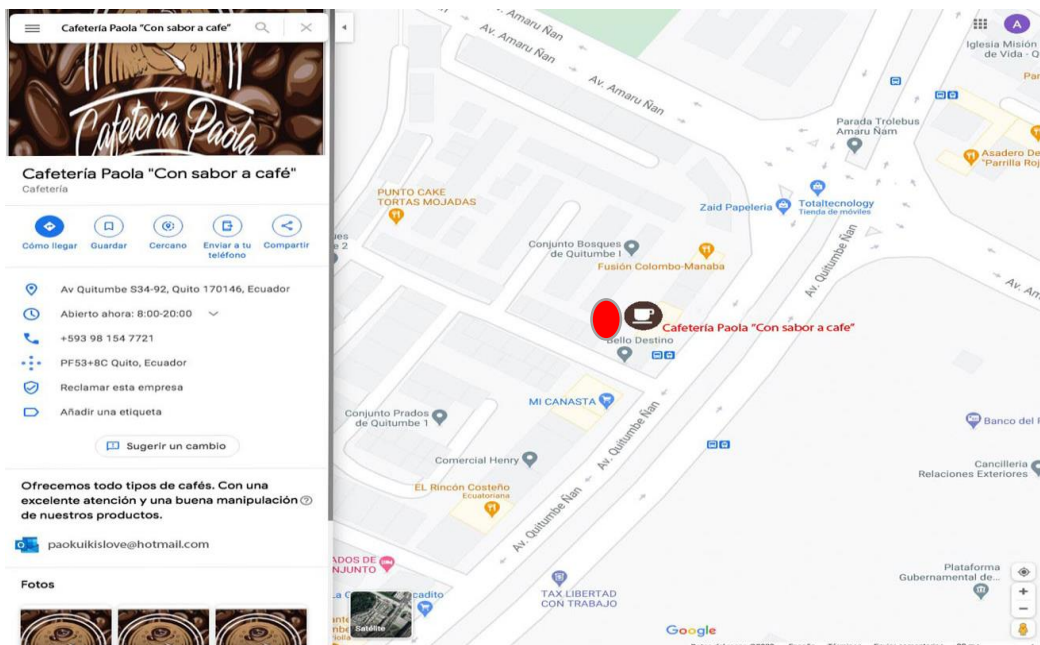


Imagen N° 2 Google Maps. (2020). Ubicación de la cafetería. Recuperado en:

<https://www.google.com/maps/>.



Gráfico N° 1 Paola Montes. (2020). Localización de la cafetería Paola. Quito

2.6 Filosofía empresarial

- **Misión**

La misión de la Cafetería Paola es deleitar el gusto de los consumidores con un café especial, en un espacio tranquilo y acogedor.

- **Visión**

La visión de la Cafetería Paola será llegar a convertirse en una cafetería reconocida en el sector sur de la capital por su producto y servicio de calidad.

- **Objetivos**

- Crear un ambiente acogedor para el deleite de los amantes del buen café.
- Implementar nuevas formas de atención al cliente que prioricen la calidad.
- Manejar profesionalismo en la atención y servicio de los pax.

- **Meta**

La Cafetería de Paola trabajará para implementarse en el mercado del sur de Quito en un tiempo máximo de 5 meses, con una atención y servicio de calidad.

- **Estrategias**

- Generar un estudio de mercado que asegure la buena estabilidad y rentabilidad de la cafetería.
- Contar con proveedores de confianza que aseguren el producto entregado.
- Mantener trabajadores capacitados constantemente en nuevas tendencias gastronómicas.

Fuentes de la diferenciación

- Garantía de sanitación y desinfección de productos que ingresen y salgan del establecimiento.
- Aplicar normas de sanitación evitando la contaminación cruzada en la elaboración y producción de los productos.

- Políticas

Puntualidad y horarios

- Establecer horarios de entrada y salida de los trabajadores.
- En caso de tener alguna calamidad doméstica o cualquier otro tipo de inconveniente mencionar a la persona encargada.
- Marcar los registros de entrada y salida en timbres biométricos.

Dentro del lugar de trabajo.

- Estar correctamente uniformados.
- No se admite ningún tipo de accesorio que se propague una contaminación al elaborar los alimentos.
- Asistir siempre con el uniforme limpio, dando buena imagen a la persona y al establecimiento.
- No llegar al trabajo con olor a alcohol y mucho menos en estado etílico.
- No usar el celular en horas de trabajo.
- No fumar dentro del horario de trabajo.

- FODA

Fortalezas

- Aplicar buenas prácticas de manufactura (BPM) en la obtención de productos que sean seguros para el consumo humano.
- Contar con personal capacitado para la realización de las diferentes actividades.
- Buen desempeño en las diferentes áreas de trabajo.
- Excelente atención al cliente.

Oportunidades

- Abrir nuevas sucursales y ser reconocidos a nivel nacional.
- Empresas públicas y privadas aledañas y ubicadas en el sector, como clientes potenciales.
- Centros de educación superior cerca a la dirección mencionada, como clientes potenciales.

Debilidades

- No generar ingresos ni rentabilidad en el negocio.
- No tener los suficientes clientes para que surja y se mantenga el negocio.
- Tener proveedores que distribuyan productos de mala calidad.
- No contar con seguridad del local para los nuestros clientes.

Amenazas

- Alza de precios en los productos.
- Competencia con otras cafeterías.
- Cambiar las normas y leyes que afecten el negocio.

2.7 Desarrollo organizacional

Tipo de Estructura

- Diferenciación

Cafetería Paola es un negocio que contará con una estructura vertical, ya que mejorará la calidad de los productos verificando que estén en buenas condiciones para así tener buena acogida en el mercado.

La organización está estructurada de la siguiente manera:

- * Nivel Gerencial
- * Nivel Operativo

Nivel Gerencial

- * Gerente Chef

Nivel Operativo

- * Ayudante de Cocina
- * Mesero

- Formalización

Cafetería Paola será una empresa formal al contar con los permisos de ley, políticas internas y un plan estratégico que le permitirá mantenerse en el futuro.

- Centralización – Descentralización

Cafetería Paola centralizará las diferentes actividades propuestas en el área de producción y distribución con el fin de que los clientes se encuentren satisfechos. Además, manejará la descentralización al delegar ciertas actividades al personal, sobre todo a bodega y a producción.

- Integración

La integración organizacional que tendrá Cafetería Paola se basará en una gestión de procesos en áreas de producción, ventas, servicio y bodega, en el cual se llevará un control de entradas y salidas de productos.

2.8 Organigrama empresarial

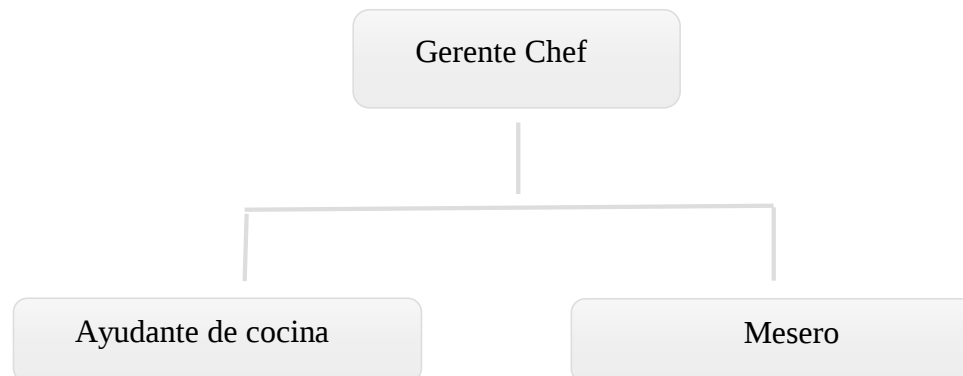


Gráfico N°2 Paola Montes. (2020). Organigrama de la cafetería. Quito.

2.9 Funciones del Personal

PUESTO DE GERENTE CHEF

Empresa Cafetería Paola

Unidad administrativa Área de producción y distribución.

Misión del puesto Delegar y supervisar que las áreas estén totalmente limpias para empezar con la venta y producción de los productos a ofrecer, arreglar cualquier tipo de problemas o anomalías en cuanto a la adquisición de productos que llegan a la cafetería. Es la persona encargada del manejo y distribución del trabajo a todos los empleados y de la responsabilidad si algo llega a ocurrir en el área de trabajo.

Denominación del puesto Gerente Chef.

Rol de puesto Administración y supervisión de todas las áreas, pero en especial de supervisar el área de producción que es en donde se elabora y se distribuye los alimentos para los clientes.

Remuneración \$ 600

Méritos y aspectos para considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía.	Tener mínimo 1 año de experiencia en el cargo de Gerente chef.	Administración de negocios en el área de alimentos y bebidas. Técnicas de elaboración de diferentes tipos de alimentos. Saber etiqueta y protocolo para administrar un negocio.	CONDUCTUALES Manejo de equipos de trabajo. Ser un líder para que el negocio surja y tenga una mejora continua. Servicio al cliente.

Tabla N° 1 Paola Montes. (2020). Puesto de gerente. Quito

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

Detalles generales para el puesto de Ayudante de Cocina

Empresa	Cafetería Paola.
Unidad administrativa	Área de producción.
Misión del puesto	Persona encargada de limpiar, guardar, etiquetar empacar y mantener los productos en buen estado, evitando la contaminación cruzada, además ayuda al cocinero en la elaboración y producción de todo tipo de alimentos que se vaya a ofrecer.
Denominación del puesto	Ayudante de cocina.
Rol de puesto	Ayudar al chef a elaborar y producir los alimentos que serán destinados a los clientes.
Remuneración	\$ 400
Méritos y aspectos para considerar	

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía.	Tener experiencia con un mínimo de 6 meses en el cargo de ayudante de cocina.	Conocer sobre procesamiento de alimentos. Administración de un negocio de alimentos y bebidas. Conocer de técnicas de elaboración de alimentos. Manejar BPMs y cadenas de conservación.	CONDUCTUALES Ser un buen líder y trabajar en equipo. Tener habilidades para trabajar en las áreas que le sean establecidas. Servicio al cliente-

Tabla N° 2 Paola Montes. (2020). Puesto de ayudante de cocina. Quito

PUESTO DE MESERO

Detalles generales para el puesto de Mesero

Empresa	Cafetería Paola.
Unidad administrativa	Área de atención al cliente.
Misión del puesto	Brindar una buena atención hacia el cliente con amabilidad y cortesía, manteniendo la mejor disposición y resolviendo todo lo que el cliente pide.
Denominación del puesto	Mesero
Rol de puesto	Brindar una atención de primera que el cliente se sienta en confianza y tenga la necesidad de acudir a esa persona encargada de dar un servicio.
Remuneración	\$ 400
Méritos y aspectos para considerar	

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Hotelería y Turismo	Mínimo 1 año de experiencia en el área de alimentos y bebidas (A&B).	Servicio de alimentos y bebidas. Manejo de etiqueta y protocolo. Atención al cliente.	CONDUCTUALES Manejo de alimentos y bebidas de forma correcta en salón. Aplicar las normas de etiqueta y protocolo correctas. Ser paciente, ser puntual y responsable para tratar con los clientes.

Tabla N° 3 Paola Montes. (2020). Puesto de mesero. Quito

CAPÍTULO III

3. PROCESO DE INVESTIGACION DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Cafetería Paola tiene como objetivo principal de mercadotecnia contar con un plan de marketing que permita a la cafetería ser del agrado de sus comensales, teniendo productos de calidad y dando conocer a la cafetería mediante las metas y expectativas que se ha propuesto, con el fin de posicionarse en el servicio de alimentos y bebidas (A&B) y en el mercado actual.

3.2 Investigación de mercado

A continuación, se explica la metodología y los instrumentos de la investigación:

- Por el propósito:

Investigación aplicada la cual se desarrolla con el propósito de saber el nivel de aceptación que tendrá la cafetería para con el cliente, saber qué es lo que el cliente quiere y prefiere con el fin de ser una cafetería reconocida llegando a posicionarse en el mercado actual, y en la mente del consumidor.

- Por el lugar:

- Investigación bibliográfica, la cual se realiza en páginas de internet, documentos afines y tesis de gastronomía que, para consecuencia del presente trabajo, se realizó en páginas de internet de acuerdo con el tema.

- Investigación de campo, mediante instrumentos que permiten visualizar los hechos de forma tangible y que, en este caso, se realizó mediante una ficha de levantamiento de información y encuestas dirigidas a las personas del sector para verificar el nivel de aceptación y acogida del establecimiento. Con estos instrumentos se logra tener una idea de los gustos y preferencias de los clientes potenciales, con respecto al establecimiento y su ubicación.

Las Avenidas Quitumbe Ñan y Amaru Ñan son parte de los siete caminos que unen todos los barrios del extremo sur, las personas aledañas que viven por el sector han sido testigos del gran cambio que ha alcanzado podemos decir que se han implementado parques, centros comerciales, plazas para eventos que son multifamiliares esto ha sido de gran importancia ya que ahora hay más movimiento en la zona dando como resultado a que la gente se motive a emprender su propio negocio. **(Ver Anexo N° 1).**

- **Modalidad**

Se manejará una modalidad virtual por medio del internet, realizando encuestas en Google Forms con preguntas cerradas para obtener respuestas enfocadas en dar a conocer el establecimiento y los alimentos que ofrece, con la finalidad de saber el nivel de aceptación por parte de los clientes.

Las encuestas fueron dirigidas a personas aledañas a la zona de Quitumbe, ubicado en la Av. Quitumbe Ñan y Amaru Ñan, al sur de Quito, en donde las personas que habitan esta zona serán aquellas que proporcionen su opinión y punto de vista sobre el establecimiento a través de la encuesta.

3.3 Plan de Muestreo

Formato de Encuesta

ENCUESTAS PARA LA IMPLEMENTACION DE UNA CAFETERIA EJECUTIVA EN EL SECTOR DE QUITUMBE

1. ¿Eres consumidor habitual del café?

Si No A veces

2. ¿Conoce los beneficios de tomar café?

Si No

3. ¿Suele ir a cafeterías frecuentemente?

Si No A veces

4. ¿Cuál sería el motivo por los que asiste a una cafetería?

Tomar un buen café Comer algo Distracción Compartir con amigos Trabajar

5. ¿Qué es lo que más le gusta de las cafeterías?

Cafés Postres de sal Postres de dulce Sándwiches Bebidas

6. Cuando se dirigen a una cafetería, ¿Como lo hacen?

Familia Amigos Compañeros de trabajo Pareja

7. ¿Con que frecuencia usted acude a una cafetería?

Diario Semanal Quincenal Mensual

8. Cuando te diriges a una cafetería, ¿A cuál vas?

Cerca del trabajo Cerca de casa

9. ¿A qué hora del día prefiere ir a una cafetería?

Mañana Tarde Noche

10. ¿Usted cree que el ambiente en una cafetería debería tener música de fondo?

Si No

3.4 Análisis de las Encuestas (Ver Anexo N° 2)

PREGUNTA 1

¿Eres consumidor habitual del café?

Pregunta 1		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	35	70
NO	4	8
A VECES	11	22
TOTAL	50	100

Tabla N° 4 Paola Montes (2020). *Encuesta de la autora para el público en general. ¿Eres consumidor habitual del café? Quito*

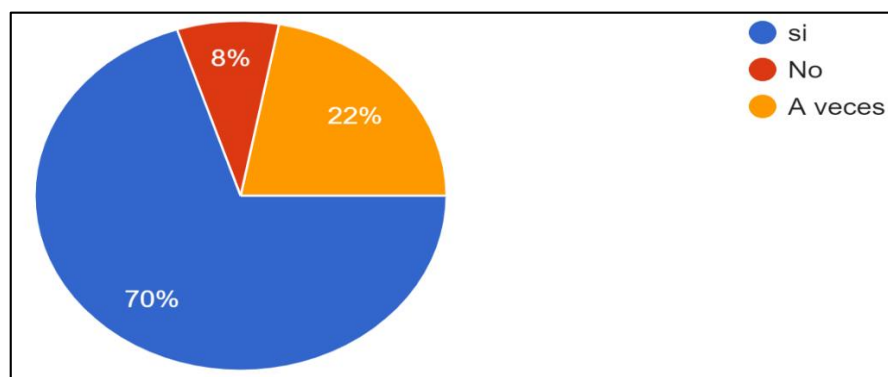


Gráfico N°3 Paola Montes (2020). *Encuesta de la autora para el público en general. ¿Eres consumidor habitual del café? Quito*

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 70% son consumidores habituales del café, el 8% de la población no son consumidores de este producto, mientras que el 22% de la población lo consume, pero no constantemente por lo que se ha determinado que el consumo de café en el sector de Quitumbe, Sur de Quito es alto.

PREGUNTA 2

¿Conoce los beneficios de tomar café?

Pregunta 2		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	32	64
NO	18	36
TOTAL	50	100

Tabla N° 5 Paola Montes (2020). Encuesta de la autora para el público en general. ¿Conoce los beneficios de tomar café? Quito

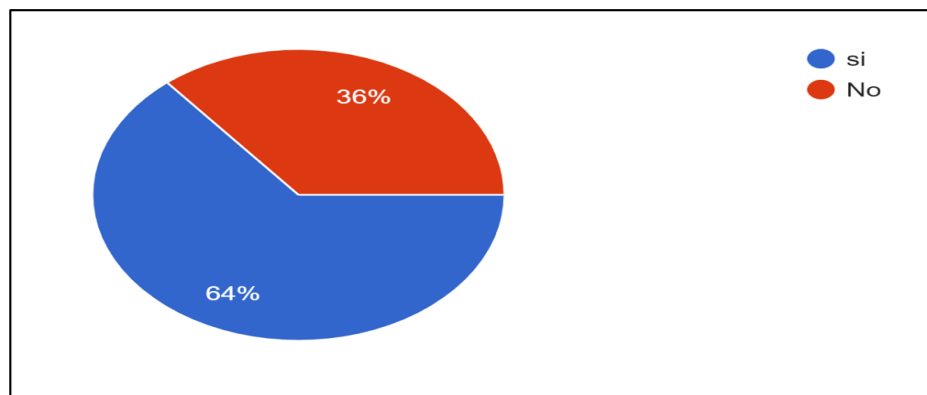


Gráfico N°4 Paola Montes (2020). Encuesta de la autora para el público en general. ¿Conoce los beneficios de tomar café? Quito

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 64% conoce los beneficios de tomar café, mientras que el 36% de la población no conoce los beneficios de tomar café.

PREGUNTA 3

¿Suele ir a cafeterías frecuentemente?

Pregunta 3		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	19	38
NO	6	12
A VECES	25	50
TOTAL	50	100

Tabla N° 6 Paola Montes (2020). *Encuesta de la autora para el público en general. ¿Suele ir a cafeterías frecuentemente? Quito*

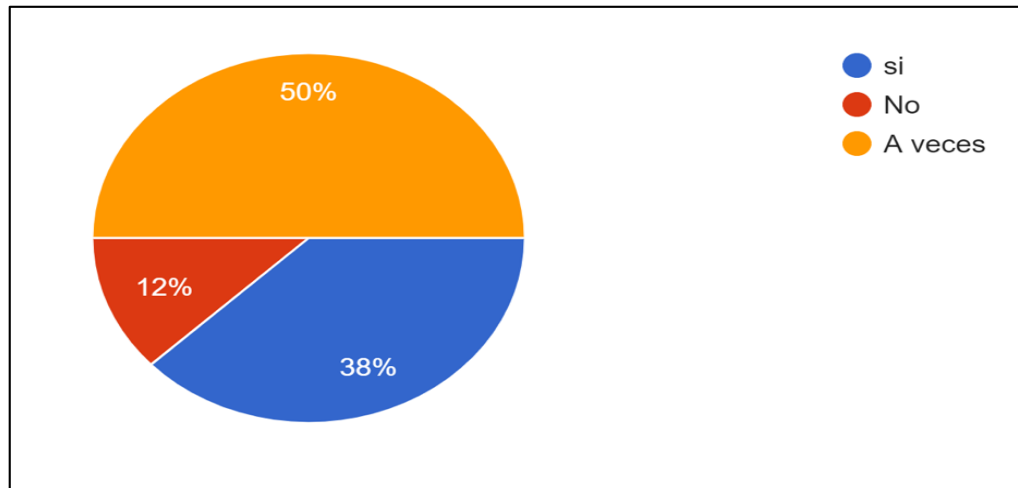


Gráfico N° 5 Paola Montes (2020). *Encuesta de la autora para el público en general. ¿Suele ir a cafeterías frecuentemente? Quito*

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 38% suelen asistir frecuentemente a cafeterías, el 12% no asisten frecuentemente a cafeterías, mientras que el 50% de la población asisten de forma regular.

PREGUNTA 4

¿Cuál sería el motivo por los que asiste a una cafetería?

Pregunta 4		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
TOMAR UN BUEN CAFÉ	15	30
COMER ALGO	3	6
DISTRACCIÓN	3	6
COMPARTIR CON AMIGOS	29	58
TRABAJAR	0	0
TOTAL	50	100

Tabla N° 7 Paola Montes (2020). *Encuesta de la autora para el público en general. ¿Cuál sería el motivo por los que asiste a una a cafetería? Quito.*

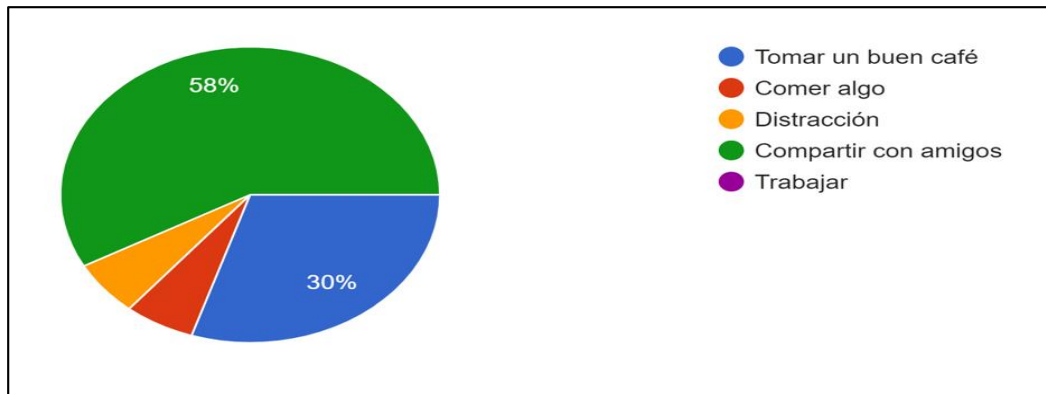


Gráfico N° 6 Paola Montes (2020). *Encuesta de la autora para el público en general. ¿Cuál sería el motivo por los que asiste a una a cafetería? Quito*

Análisis

Se puede observar que, del total de las personas encuestadas, el 30% asiste a una cafetería para tomar una buena taza de café, el 6% para comer algo, el 6% como distracción, el 58% para compartir con amigos y el 0% de la población encuestada va por motivos de trabajo.

PREGUNTA 5

¿Qué es lo que más le gusta de las cafeterías?

Pregunta 5		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
CAFÈS	21	42
POSTRES DE SAL	3	6
POSTRES DE DULCE	13	26
SÀNDWICHES	11	22
BEBIDAS	2	4
TOTAL	50	100

Tabla N° 8 Paola Montes (2020). Encuesta de la autora para el público en general. ¿Qué es lo que más le gusta de las cafeterías? Quito.

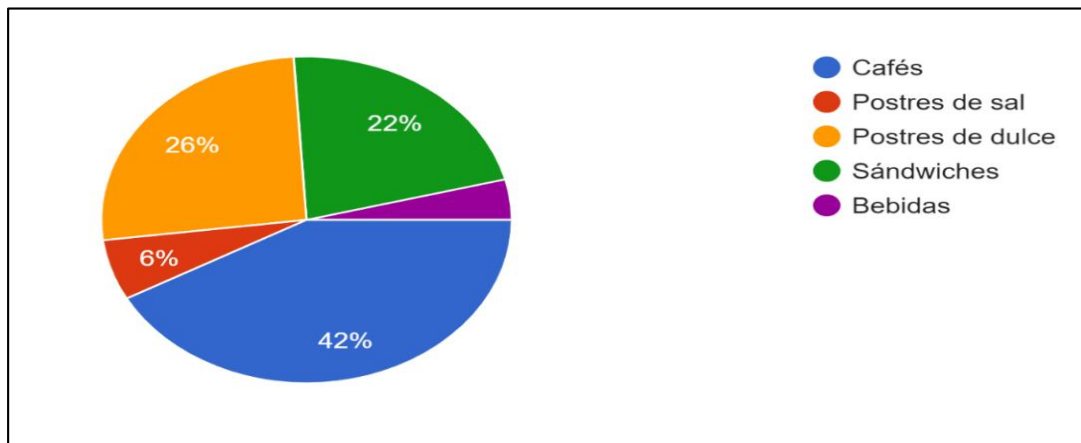


Gráfico N° 7 Paola Montes (2020). Encuesta de la autora para el público en general. ¿Qué es lo que más le gusta de las cafeterías? Quito.

Análisis

Se puede observar que de las personas encuestadas el 42% prefiere o gusta tomar café, el 6% prefiere más los postres de sal, el 26% prefieren los postres dulces, el 22% prefiere los sándwiches y el 4% prefiere consumir solamente bebidas.

PREGUNTA 6

¿Cuándo se dirigen a una cafetería, ¿Cómo lo hacen?

Pregunta 6		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
FAMILIA	7	14
AMIGOS	27	54
COMPAÑEROS DE TRABAJO	6	12
PAREJA	10	20
TOTAL	50	100

Tabla N° 9 Paola Montes (2020). *Encuesta de la autora para el público en general.* ¿Cuándo se dirigen a una cafetería, ¿Cómo lo hacen? Quito.

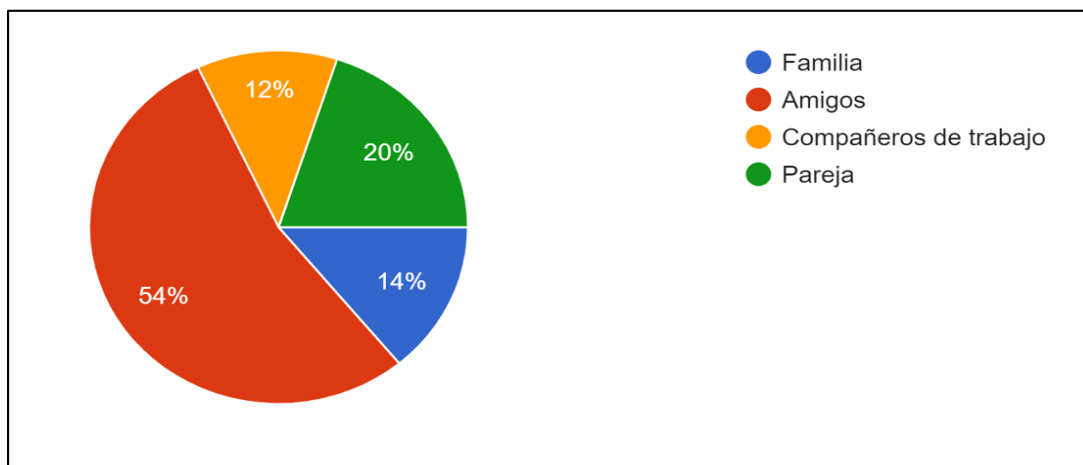


Gráfico N° 8 Paola Montes (2020). *Encuesta de la autora para el público en general.* ¿Cuándo se dirigen a una cafetería, ¿Cómo lo hacen? Quito.

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 14% asisten a una cafetería acompañados de sus familiares, el 54% asisten con un grupo de amigos, el 12% con compañeros de trabajo y el 20% de las personas prefieren asistir con su pareja, por lo que se puede determinar que la mayoría de las personas prefieren ir a la cafetería con sus amigos.

PREGUNTA 7

¿Con que frecuencia usted acude a una cafetería?

Pregunta 7		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
DIARIO	4	8
SEMANAL	17	34
QUINCENAL	9	18
MENSUAL	20	40
TOTAL	50	100

Tabla N°10 Paola Montes (2020). *Encuesta de la autora para el público en general. ¿Con que frecuencia usted acude a una cafetería? Quito.*

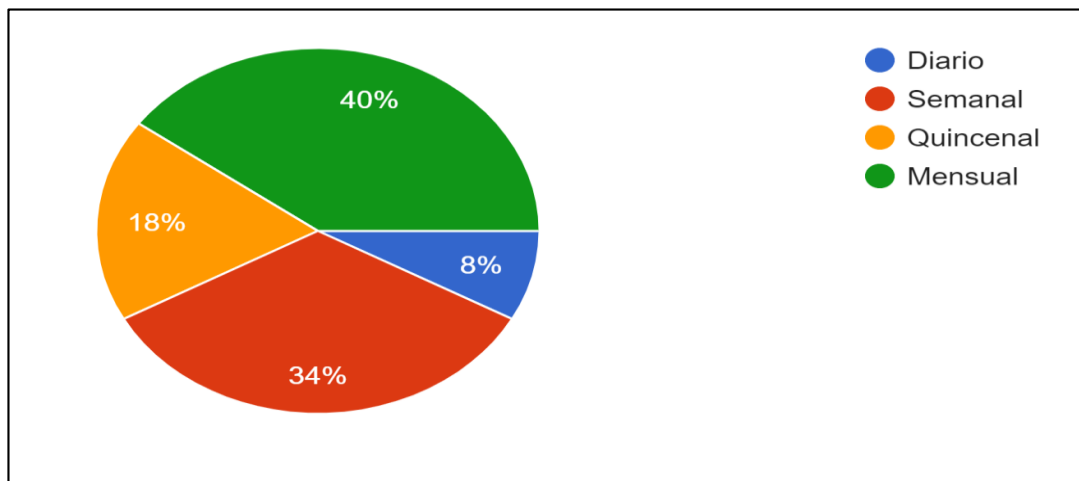


Gráfico N°9 Paola Montes (2020). *Encuesta de la autora para el público en general. ¿Con que frecuencia usted acude a una cafetería? Quito.*

Análisis

Se puede observar que de las personas encuestadas el 8% acude a una cafetería cada día, el 34% acude cada semana, el 18% acude cada quince días y el 40% acude cada mes, por lo que se ha determinado que las personas acuden frecuentemente a una cafetería.

PREGUNTA 8

Cuándo te diriges a una cafetería, ¿A cuál vas?

Pregunta 8		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
CERCA DEL TRABAJO	30	60
CERCA DE CASA	20	40
TOTAL	50	100

Tabla N° 11 Paola Montes (2020). Encuesta de la autora para el público en general. Cuando te diriges a una cafetería . ¿A cuál vas? Quito.

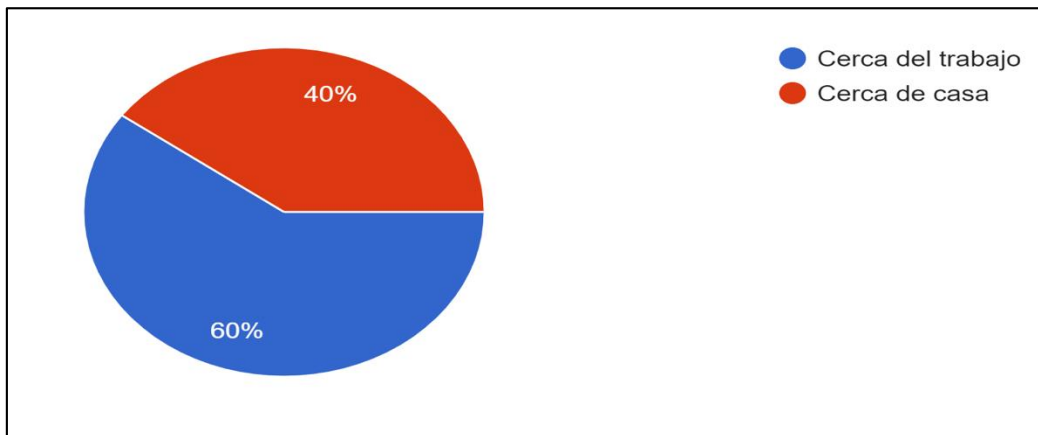


Gráfico N°10 Paola Montes (2020). Encuesta de la autora para el público en general. Cuando te diriges a una cafetería . ¿A cuál vas? Quito.

Análisis

Se puede observar que de las personas encuestadas el 60% prefieren ir a cafeterías que estén cerca de su trabajo, mientras que el 40% de las personas prefieren ir a cafeterías que estén cerca de su casa, por lo que se puede determinar que la mayoría de las personas prefieren ir a cafeterías que estén cerca de su trabajo y compartir con amigos.

PREGUNTA 9

¿A qué hora del día prefiere ir a una cafetería?

Pregunta 9		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
MAÑANA	9	18
TARDE	26	52
NOCHE	15	30
TOTAL	50	100

Tabla N° 12 Paola Montes (2020). *Encuesta de la autora para el público en general. ¿A qué hora del día prefiere ir a una cafetería?* Quito

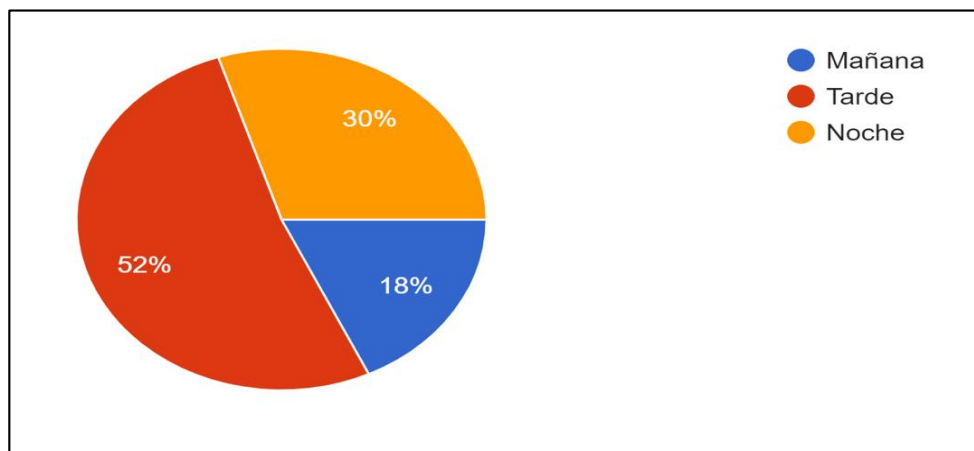


Gráfico N° 11 Paola Montes (2020). *Encuesta de la autora para el público en general. ¿A qué hora del día prefiere ir a una cafetería?* Quito

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 18% de las personas prefieren ir a las cafeterías en la mañana, el 52% prefiere ir en la tarde y el 30% de las personas prefiere ir en la noche, por lo que se puede evidenciar que la mayoría de las personas prefiere ir a las cafeterías en la tarde.

PREGUNTA 10

¿Usted cree que el ambiente en una cafetería debería tener música de fondo?

Pregunta 10		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	49	98
NO	1	2
TOTAL	50	100

Tabla N° 13 Paola Montes (2020). *Encuesta de la autora para el público en general. ¿Usted cree que el ambiente en una cafetería debería tener música de fondo? Quito.*

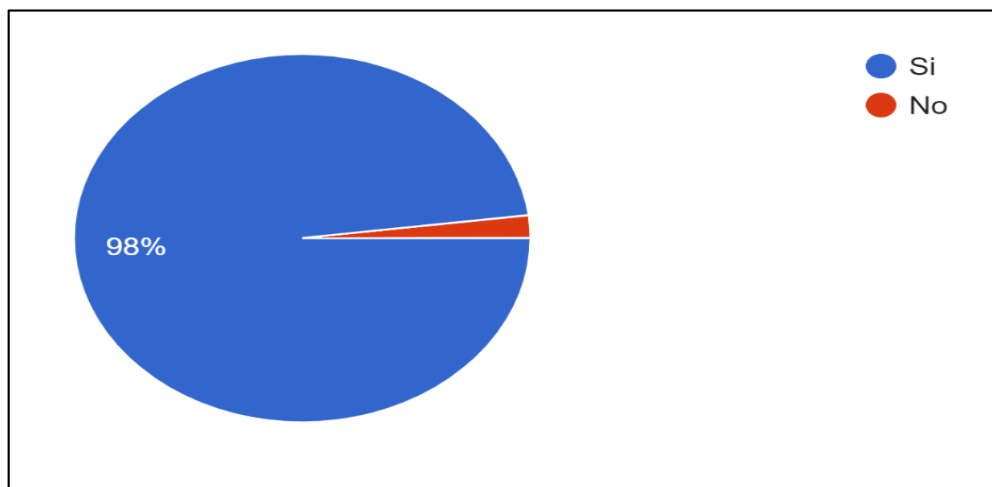


Gráfico N° 12 Paola Montes (2020). *Encuesta de la autora para el público en general. ¿Usted cree que el ambiente en una cafetería debería tener música de fondo? Quito.*

Análisis

Se puede observar que de las personas encuestadas el 98% de las personas prefieren tener música de fondo en una cafetería, mientras que el 2% de las personas no le gusta la música de fondo en las cafeterías.

Análisis General

Se ha llegado a la conclusión de que la cafetería en sí tendrá buena acogida por parte de quienes serán sus clientes, lo que indica que la cafetería se logrará posicionar en el mercado actual y tendrá ventas favorables que permitirán tener ingresos positivos para el establecimiento.

3.5 Entorno empresarial

3.5.1 Micro entorno

Para Cafetería Paola es todo lo que está alrededor del establecimiento del cual podemos tomar decisiones.

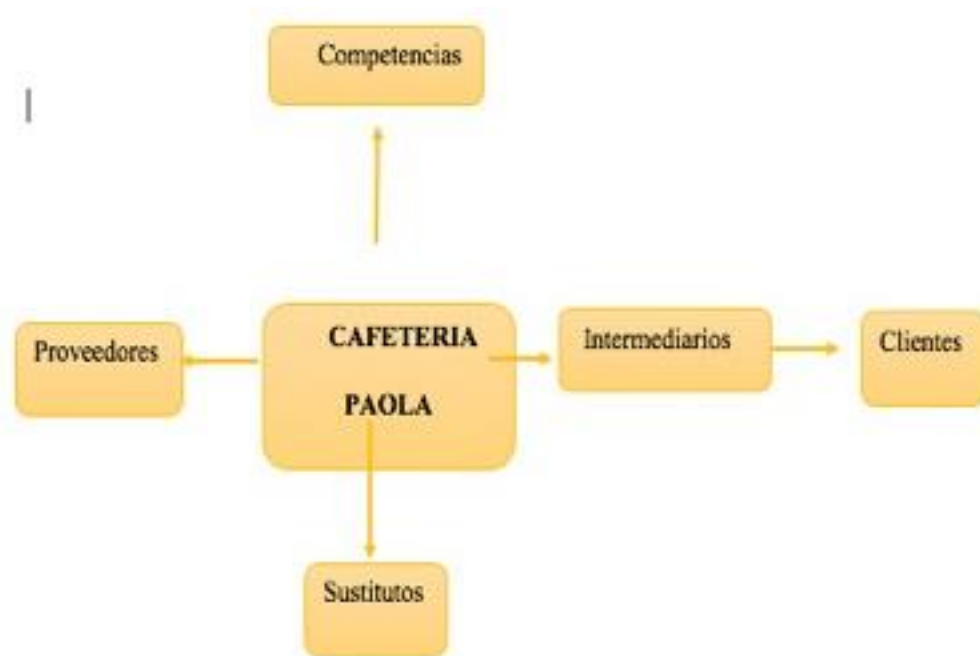


Gráfico N° 13 Paola Montes (2020). Micro entorno del proyecto para la cafetería. Quito.

- **Competencia**

Como competencia directa en la implementación de esta cafetería (productos por marcas) están Juan Valdés y Sweet & Coffee, además como competencia indirecta se encuentran Cyril, Mosaico, Traviesa, Isveglia, Jervis, Galletti, Cafeto, entre otras.

- **Proveedores**

PROVEEDORES	
PROVEEDOR	PRODUCTOS
Café Montañés	Variedad Arábica: cítrico y frutal, miel silvestre y frutal, chocolate oscuro y frutos secos.
Vita leche	Variedad de leche: leche entera, descremada, semidescremada, deslactosada. Crema de leche sirve para variedad de preparaciones en cocina caliente y en repostería.
Crema de leche Parmalat	
Azúcar blanca San Carlos	Azúcar blanca granulada.
Pronaca	Variedad de carnes.
Baguette	Variedad de panes.

Tabla N° 14 Paola Montes 2020. Tabla de proveedores. Quito

- **Intermediarios**

Cafetería Paola tiene como intermediarios principales a restaurantes, cyber cafés, patios de comidas, incluso a otras cafeterías, los cuales se encuentran en el sector de Quitumbe al sur de Quito.

- **Clientes**

Cafetería Paola está dirigida a todo tipo de clientes jóvenes y adultos que quieren satisfacer sus necesidades alimenticias deleitando su paladar con la variedad de productos que se oferta en la cafetería.

3.5.2 Macro entorno

Son todos aquellos factores externos que intervienen en el desarrollo y desenvolvimiento de Cafetería Paola, los cuales deben ser tomados en cuenta para tener solidez y rentabilidad en el establecimiento.

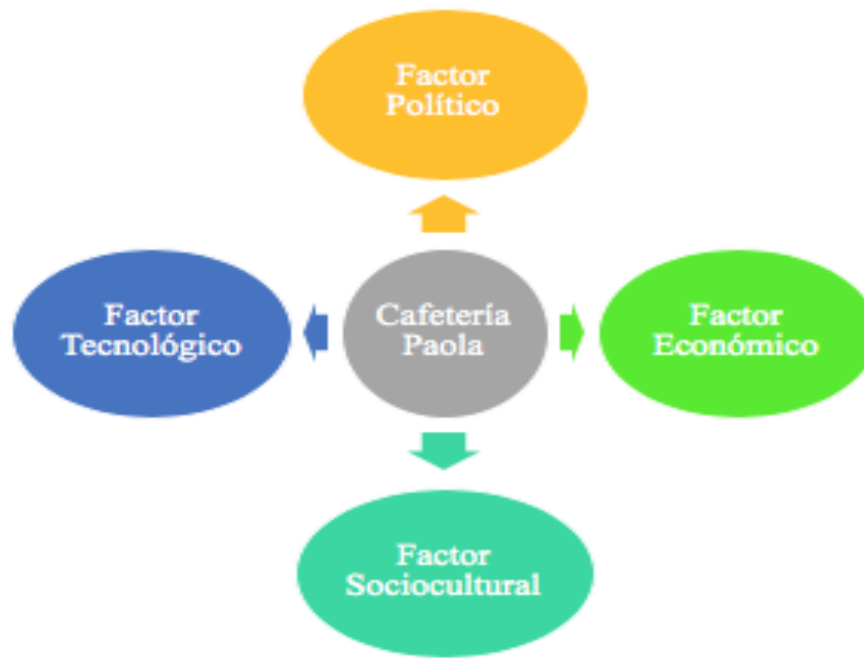


Gráfico N° 14 Paola Montes 2020. Macro entorno de la cafetería. Quito.

- **Factor Político**

La microempresa Cafetería Paola manejará la formalidad para el establecimiento poniendo en práctica los protocolos de bioseguridad y los aspectos legales que permitan su funcionamiento de acuerdo con lo establecido en la constitución del Ecuador.

- **Factor Económico**

Cafetería Paola dependerá de la influencia de los hábitos de compra de los consumidores en el mercado y por lo tanto su rendimiento es fluctuante.

- **Factor Sociocultural**

El café al ser un acompañante habitual en los desayunos o para alimentos de sal y dulce, es un producto que tiene buena acogida y aceptación por los comensales, además que es parte de la cultura nacional su consumo.

- **Factor Tecnológico**

Con el pasar del tiempo, la tecnología y la implementación de nuevas aplicaciones hacen que se vaya incrementando medios de comunicación para el mundo actual, es por ello que Cafetería Paola hará uso de nuevas facilidades para promocionar sus productos hacia los clientes.

3.6 Producto y servicio

Cafetería Paola está dirigida a la producción de alimentos y bebidas para que los clientes se deleiten con un buen café y otros productos en el sur de Quito; con el fin de tener incremento en las ventas y ganancias, para generar un alcance a nivel nacional.

El objetivo es aportar con productos de la mejor calidad para alcanzar las expectativas de los clientes, logrando incrementar el número de ventas y generando ingresos, teniendo buenos proveedores que sean reconocidos para que sea factible adquirir productos que sean necesarios en la producción de alimentos y bebidas, teniendo resultados favorables tanto para el cliente como para la cafetería.

3.6.1 Producto Esencial

El producto esencial en este caso es el café Cappuccino que será el producto estrella, de una gran variedad de cafés que podrán ser acompañados de picaditas, dulces o saladas, incluyendo una diferenciación en el servicio.

3.6.2 Producto real

- **Café cappuccino**

Características

Preparación en máquina para hacer cafés en una taza mediana para cappuccino, se compone de 125 ml de leche, y 25 ml de café expreso. La temperatura de la leche no debe sobrepasar los 65° C, se agrega cacao en polvo o canela según el gusto del cliente.

Calidad

La calidad del producto será de primera preparada con buenos ingredientes, para lo cual se tendrán proveedores que aseguren la calidad para la elaboración y producción del mismo y que tengan estándares de consumo óptimo y beneficioso para el consumo humano.

Estilo

Este producto que será elaborado paso a paso con profesionalismo que se necesita tener técnicas adecuadas para elaborar un buen café cappuccino presentándolo en una taza mediana ya sea de porcelana en color blanco para tener mejor vistosidad y sea llamativo al cliente.

Marca

Cafetería Paola adquiere su nombre en honor a los padres de la dueña, ya que ellos siempre han soñado a futuro en que adquiriera una cafetería como negocio propio por el gusto y la preferencia que tiene su familia por el café en especial los cappuccinos y los americanos, acompañados de un buen postre de sal o de dulce. Es por esta razón y gusto familiar que los platos estrella representarán el slogan “con sabor a café”, en honor a este noble producto.

El logo es la imagen de una taza de café caliente que a simple vista representa el vender un producto esencial como es el café con sus colores blanco, café y beige, que transmiten pureza, tranquilidad y espiritualidad, siendo colores que van acorde para espacios de meditación.

- **Mini brochetas de pollo en salsa de café y vino tinto.**

Características

Las mini brochetas se ofrecerán como una entrada que tendrá vistosidad de color, potencialidad de sabor y texturas diferentes acompañadas con salsa de café y vino tinto que darán el realce y buen gusto al probarlo.

Calidad

Su calidad será de primera teniendo en cuenta las normas BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) para realizar adecuadamente los procedimientos de pre-elaboración y producción de los alimentos con el fin de tener altos estándares de calidad.

Estilo

Las mini brochetas se presentarán sobre un plato base, con pollo, pimientos verde, rojo y amarillo y cebolla colorada. El montaje será con la salsa de café y vino tinto.

Marca

Cafetería Paola adquiere su nombre en honor a los padres de la dueña, ya que ellos siempre han soñado a futuro en que adquiriera una cafetería como negocio propio por el gusto y la preferencia que tiene su familia por el café en especial los cappuccinos y los americanos, acompañados de un buen postre de sal o de dulce. Es por esta razón y gusto familiar que los platos estrella representarán el slogan “con sabor a café”, en honor a este noble producto.

El logo es la imagen de una taza de café caliente que a simple vista representa el vender un producto esencial como es el café con sus colores blanco, café y beige, que transmiten pureza, tranquilidad y espiritualidad, siendo colores que van acorde para espacios de meditación.

- **Tiramisú**

Características

El tiramisú se compone de un ingrediente solido humedecido en café en forma de capas o de acuerdo con el gusto de la chef acompañada de crema elaborada a base de huevos batidos con azúcar, y espolvoreado con cacao en polvo.

Calidad

Para su elaboración se necesita tener productos con altos estándares de calidad y que mantenga la seguridad alimentaria.

Estilo

Presentado por porciones en un plato postre, acompañado con café.

Marca

Cafetería Paola adquiere su nombre en honor a mis padres ya que ellos siempre han soñado a futuro que adquiriera una cafetería como negocio propio y a la vez que a toda mi familia les gusta mucho los productos que ofrecen en las cafeterías en especial los cafés cappuccinos, los americanos, postres de sal y dulce en fin infinidad de productos para degustar. Para ello mis platos estrella se compondrán de un maravilloso ingrediente “Con sabor a café” razón por la cual el nombre del slogan de mi emprendimiento.

El logo es la imagen de una taza de café caliente que a simple vista representa el vender un producto esencial como es el café y demás acompañados, sus colores: blanco, café y beige que transmite pureza, tranquilidad, espiritualidad siendo colores fantásticos que van acorde para espacios de meditación.

3.6.3 Producto aumentado

El establecimiento ofrece servicio a domicilio de todos los productos que se ofertan en la carta, el cuál será única y exclusivamente en el sector de Quitumbe, sur de Quito.

Adicional, brindará atención al cliente por medio de llamadas telefónicas y tendrá toda su información en redes sociales como Facebook, Instagram y Whatsapp, con la finalidad de tener

más clientes que conozcan de la cafetería orientando a que consuman los productos ofertados generando buenos ingresos y potenciando la fidelidad de los clientes a la cafetería.

3.7 Plan de introducción al mercado

- **Distintivos y Uniformes**

Área de Cocina

Las personas encargadas del área de cocina, en este caso el gerente chef y el ayudante de cocina, deberán portar el siguiente uniforme para ingresar al área de producción:

- ❖ Chaqueta blanca o negra con el logotipo de la cafetería
- ❖ Gorro o champiñón con el logotipo de la cafetería
- ❖ Pico de color negro
- ❖ Malla para el cabello
- ❖ Pantalón mil cuadros
- ❖ Limpiones blancos
- ❖ Faldón blanco o negro con el logotipo de la cafetería

Se debe tomar en cuenta que las personas que estén en el área de cocina obligatoriamente deberán usar guantes quirúrgicos que faciliten la manipulación y producción de los alimentos y por último, pero no menos importante los zapatos negros antideslizantes que evita que ocasione cualquier tipo de accidentes dentro y fuera del área de producción.

Área de Servicio

- ❖ Camisa blanca (de preferencia manga larga)
- ❖ Corbatín negro
- ❖ Fajín de color negro
- ❖ Pantalón de tela negro
- ❖ Chaqueta negra

- ❖ Delantal negro con el logotipo de la cafetería
- ❖ Zapatos casuales negros
- **Materiales de Identificación**

Cafetería Paola contará con tarjetas de presentación que servirán como muestra de información. En ella deberá constar el nombre y cargo de la persona al mando de la cafetería, en este caso el gerente chef, y una pequeña información importante sobre el mismo.



Gráfico N° 15 Paola Montes 2020. Tarjeta de presentación, para la cafetería. Quito.

Además, se contará con hojas membretadas de todos y cada uno de los productos que se ofertan en el establecimiento para que las personas tengan en mente que tipo de alimentos se producen.

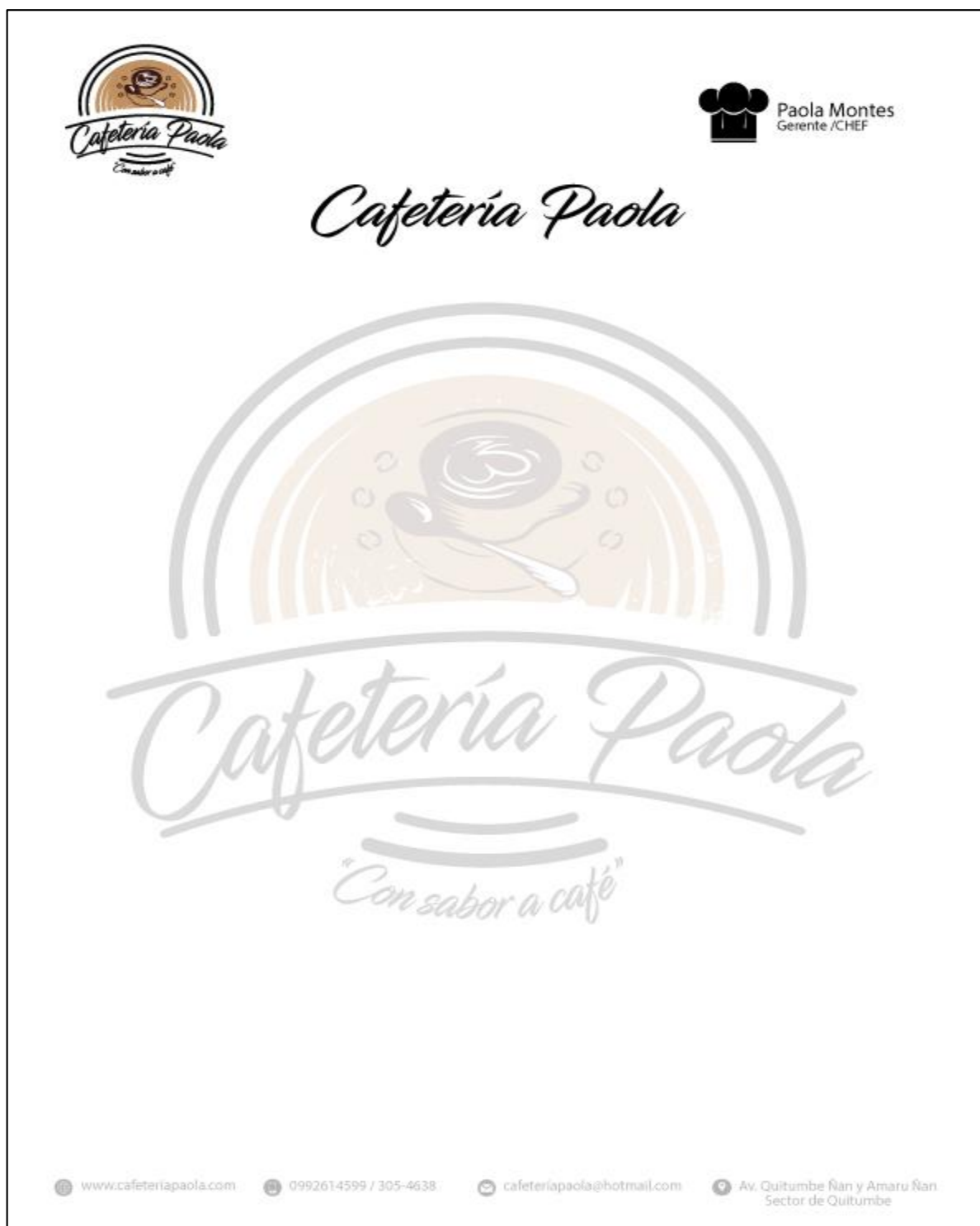


Gráfico N° 16 Paola Montes 2020. Modelo de hoja membretada para la cafetería. Quito

Al momento de tener la cafetería ya posicionada en el mercado actual, se colocará un rótulo que servirá como publicidad para vender el emprendimiento y que haga que la gente al verla se lleve en mente la marca Cafetería Paola, “Con sabor a café”.



Gráfico N° 17 Paola Montes. 2020. Rótulo de la cafetería. Quito.

3.8 Canal de distribución y puntos de venta

El punto de venta de Cafetería Paola será en el establecimiento en forma directa para que los clientes visiten el emprendimiento y puedan probar todos y cada uno de los productos con el fin de que vuelvan y sean clientes frecuentes.

- **Promoción**

Redes Sociales: Facebook, Instagram, WhatsApp, Twitter, YouTube, etc.

- **Contacto**

Tarjetas de presentación

Hoja membretada

- **Correspondencia**

Correos electrónicos

- **Negociación**

Servicio al cliente de forma presencial

- **Financiamiento**

Cafetería Paola como parte de su proceso de financiamiento utilizará los diversos medios para llegar a la mente de sus clientes.

Tarjetas de presentación	150 unidades	\$ 50
Hojas membretadas	100 unidades	\$ 15
Ayudante de cocina	Mensual	\$ 400
Mesero	Mensual	\$ 400
TOTAL		\$ 865

Tabla N° 15 Paola Montes. 2020. Tabla de Financiamiento para el proyecto. Quito .

3.9 Riesgo y oportunidades del negocio

El elemento fundamental de riesgo constituye la presencia de otras marcas de cafeterías como Sweet & Coffee, Juan Valdez, Cyril, entre otras cafeterías que son competencia directa e indirecta, al ofrecer servicio de alimentos y bebidas similares llegando así a ser un posible riesgo para la Cafetería Paola.

3.10 Fijación de Precios

tecnológico Internacional		FICHA RECETA ESTÁNDAR									
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS									
NOMBRE DEL PLATO		Capuccino							CÓDIGO DE PRODUCCIÓN	1	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN		24/6/20									
CHEF RESPONSABLE		Paola Montes									
NÚMERO DE PORCIONES		1									
PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	UNIDAD	CANTIDAD	PESO DE COMPRA DEL PRODUCTO (G)	PRECIO PROD REFERENCIAL	% MERMA	PRECIO FINAL (precio prod. referencial x %merma)	UNIDADES PRESENTACIÓN (g, ml, u)	COSTO U (precio final / unidades presentación)	SUBTOTAL (cantidad x costo u)
Café negro	Montañas	Supermaxi	G	20	500	8,00	1	8,00	500	0,01600	0,32
Azúcar	S/M	Tienda La Veci	G	40	500	0,97	1	0,97	500	0,00194	0,08
Leche entera	Vita	Tienda La Veci	ml	152	500	0,80	1	0,80	500	0,00160	0,24
Crema de leche	Parmalat	Supermaxi	ml	40	200	1,05	1	1,05	200	0,00525	0,21
Chocolate en polvo	Ricacao	Supermaxi	G	10	400	3,40	1	3,40	400	0,00850	0,09
									Costo de Materia Prima		0,94
									Margen de error. (8%)		0,07
									Costo Total de M.P.		1,01
									Costo PAX.		1,01
									Gastos de Fabricación 15%		0,15
									Mano de obra 45%		0,45
									Gastos Administrativos 12%		0,12
									UTILIDAD (35%)		0,35
									COSTO TOTAL		2,08
									IVA 12%		0,24
									SERVICIO 10%		0,20
									P.V.P		2,52

Tabla N° 16 Paola Montes. 2020. *Ficha técnica de costos Capuchino*. Quito

Tabla N° 16 Paola Montes. 2020. *Ficha técnica de costos Capuchino*. Quito

NOMBRE DE LA RECETA Mini Brochetas de Pollo en Salsa de Café y Vino Tinto



CÓDIGO DE PRODUCCIÓN 2

PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	UNIDAD	CANTIDAD	PESO DE COMPRA DEL PRODUCTO (G)	PRECIO PRODUCTO REFERENCIAL	% MERMA	PRECIO FINAL (precio prod. referencial x %merma)	UNIDADES PRESENTACIÓN (g, ml, u)	COSTO U (precio final / unidades presentación)	SUBTOTAL (cantidad x costo u)
Pechuga de Pollo	S/M	Tienda La Veci	G	80	454	1,45	1	1,45	454	0,00319	0,26
Ajo	S/M	Tienda La Veci	G	15	103	0,50	1	0,50	103	0,00485	0,07
Sal	Crisal	Supermaxi	G	10	500	0,97	1	0,97	500	0,00194	0,02
Pimienta	S/ M	Tienda La Veci	G	7	40	0,25	1	0,25	40	0,00625	0,04
Cebolla Paiteña	S/ M	Tienda La Veci	G	10	133	0,25	1	0,25	133	0,00188	0,02
Pimientos R / A / V	S/ M	Tienda La Veci	G	10	174	0,25	1	0,25	174	0,00144	0,01
Salsa Demi Glace	S/ M	Tienda La Veci	ml	40	250	2,10	1	2,10	250	0,00840	0,34
Café negro	Montañés	Supermaxi	G	20	500	8,00	1	8,00	500	0,01600	0,32
Vino tinto	Del Rio	Tia	ml	30	1000	1,99	1	1,99	1000	0,00199	0,06
Tabla N° 17 Paola Montes. 2020. <i>Ficha técnica de costos. Mini Brochetas de pollo en salsa de café y vino tinto. Quito</i>									Costo de Materia Prima		1,14
									Margen de error. (5-8%)		0,06
									Costo Total de M.P.		1,20
									Costo PAX.		1,20
									Gastos de Fabricación 15%		0,18
									Mano de obra 45%		0,54
									Gastos Administrativos 12%		0,14
									COSTO TOTAL		2,06
									UTILIDAD 30-35%		0,62
									IVA 12%		0,25
									SERVICIO 10%		0,21
									P.V.P		3,13

Tabla N° 17 Paola Montes. 2020. *Ficha técnica de costos. Mini Brochetas de pollo*

en salsa de café y vino tinto. Quito

NOMBRE DEL PLATO		Tiramisú							CÓDIGO DE PRODUCCIÓN 3		
PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	UNIDAD	CANTIDAD	PESO DE COMPRA DEL PRODUCTO (G)	PRECIO PRODUCTO REFERENCIAL	% MERMA	PRECIO FINAL (precio prod. referencial x %merma)	UNIDADES PRESENTACIÓN (g, ml, u)	COSTO U (precio final / unidades presentación)	SUBTOTAL (cantidad x costo u)
Queso crema	Toni	Supermaxi	G	100	250	2,50	1	2,50	250	0,01000	1,00
Crema de leche	Parmalat	Supermaxi	ml	250	200	0,85	1	0,85	200	0,00425	1,06
Gelatina sin sabor	Gel hada	Supermaxi	G	7	30	1,00	1	1,00	30	0,03333	0,23
Huevos	S/M	Tienda La Veci	G	128	192	0,45	1	0,45	192	0,00234	0,30
Cafè negro	Montañès	Supermaxi	G	20	500	8,00	1	8,00	500	0,01600	0,32
Azúcar	S/M	Tienda La Veci	G	45	500	0,97	1	0,97	500	0,00194	0,09
Chocolate en polvo	Ricacao	Supermaxi	G	40	400	3,30	1	3,30	400	0,00825	0,33
Bizcotelas	Las originales	Supermaxi	G	75	150	1,99	1	1,99	150	0,013266667	0,995
Costo de Materia Prima										4,33	
Margen de error. (5-8%)										0,22	
Costo Total de M.P.										4,54	
Costo PAX.										4,54	
Gastos de Fabricación 15%										0,68	
Mano de obra 45%										2,05	
Gastos Administrativos 12%										0,55	
COSTO TOTAL										7,82	
UTILIDAD 30-35%										2,34	
IVA 12%										0,94	
SERVICIO 10%										0,78	
P.V.P										11,88	

Tabla N° 18 Paola Montes. 2020. *Ficha técnica de costos .Tiramisú.* Quito

Receta estándar de producción

- Cappuccino

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Capuccino						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
20	g	Café negro	En polvo		Espresso			
40	g	Azúcar	Granulado		Endulzante			
152	ml	Leche entera	65 - 70 ° C		Emulsionada			
40	ml	Crema de leche	4°C		Batida			
10	g	Chocolate en polvo	En polvo		Decoración			
		PROCEDIMIENTO						
		1. Se prepara el café espresso con agua caliente en la cafetera profesional.						
		2. Se emulsiona la leche a una temperatura máxima de 65° a 70° C con el espumador de la cafetera.						
		3. En la taza del café preparado previamente, se coloca la leche ya emulsionada, previamente, se bate la crema de leche hasta que esté espumosa y se procede a colocar en la taza.						
		4. Para finalizar se decora con un poco de chocolate en polvo en la superficie de la crema batida y se sirve.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
262	518,22	0,80	23,1	8,901	68,68	70,1	126,4	0,36

Tabla N° 19 Paola Montes. (2020). *Receta estándar de producción. cappuccino*. Quito.

- **Mini Brochetas de Pollo en Salsa de Café y Vino Tinto**

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Mini Brochetas de Pollo en Salsa de Café y Vino Tinto						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL				
80	g	Pechuga de pollo	Lavada y cortada	Asada				
15	g	Ajo	Lavado/ pelado/cortado	Brunoise				
10	g	Sal	Pesado	Sazonador				
7	g	Pimienta	En polvo	Sazonador				
10	g	Cebolla paiteña	Lavada y cortada	Cuadrados medianos				
10	g	Pimientos R/A/V	Lavado y cortado	Cuadrados medianos				
40	ml	Salsa Demi Glace	Porcionado	Reducción				
20	g	Café negro	En polvo	Molido y en Reducción				
30	ml	Vino tinto	Al ambiente	Reducción				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Se sazona la pechuga de pollo ya cortada con ajo, sal y pimienta y se lo reserva por 30 minutos.						
		2. Se introduce los cubos de pechuga de pollo, los pimientos y la cebolla paiteña en los palillos para brochetas.						
		3. Se asa las mini brochetas en una parrilla de lado a lado, procurar no asar demasiado, haciendo que las brochetas queden jugosas.						
		4. Se realiza un fondo oscuro, tostar los huesos de ternera a 180° C en el horno por 40 minutos, dando la vuelta por una o dos veces para que se tosten por todas partes, los últimos 20 minutos se agrega las verduras colocándolas en la misma olla de los huesos tostados.						
		5. Se fríe los trozos de carne en la misma olla que se hace el fondo, se coloca dos cucharadas de aceite 3 minutos por cada lado hasta que se doren bien.						
		6. Se reserva la carne que se frió, se desglasa los jugos de la carne con un poco de vino tinto raspando el fondo con una cuchara hasta diluir los jugos caramelizados, se pone todos los ingredientes en la olla (huesos tostados, carne y verduras) con un ramillete de hierbas aromáticas.						
		7. Se coloca agua cubriendo los huesos de ternera a fuego bajo por 6 horas aproximadamente, se saca toda la grasa y las verduras con una cuchareta hasta que quede limpio el caldo, se procede a colar el caldo y se deja enfriar.						
		8. Cuando el caldo esté frío se formarán grasas en la superficie de la olla, se retira y nuevamente se coloca hasta que esté completamente limpio, se procede a hacer la salsa demi glace, se coloca el café y vino tinto, se reduce hasta la mitad, se rectifica sabores y se unta en las mini brochetas.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
222	447,94	3,74	12,65	24,94	47,94	51,20	6002,9	2,02

Tabla N° 20 Paola Montes. (2020). *Receta estándar de producción. Mini brochetas de pollo en salsa de café y vino tinto.* Quito.

- Tiramisú

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Tiramisú						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
100	g	Queso crema	Al ambiente		Batida			
250	ml	Crema de leche	4°C		Batida			
7	g	Gelatina sin sabor	En polvo		Hidratada			
128	g	Huevos	Lavados		Yemas Batidas, Claras Punto de nieve			
20	g	Café negro	En polvo		Reducción			
45	g	Azúcar	Granulado		Endulzante			
40	g	Chocolate en polvo	En polvo		Decoración			
75	g	Bizcotelas	Al ambiente		Remojadas en café instantáneo			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Se realiza el café instantáneo, se coloca azúcar, se remueve y se reserva.						
		2. Se bate la crema de leche hasta que quede firme, se coloca las yemas de huevo y se bate constantemente.						
		3. Se bate el queso crema junto con el azúcar, la gelatina se hidrata y las claras de huevo se baten a punto de nieve.						
		4. Se agrega la crema de leche batida poco a poco y se bate constantemente, se procede a armar el tiramisú.						
		5. Se remoja las bizcotelas en el café instantáneo, se pone una por una hasta que forme la primera base, una vez lista la crema se coloca encima de las bizcotelas, nuevamente se coloca la crema hasta terminar, por último se pone el chocolate en polvo hasta cubrir todo, y se sirve.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
665	2095,80	4,73	55,30	36,68	154,73	1013,09	777,07	1,44

Tabla N° 21 Paola Montes. (2020). *Receta estándar de producción. Tiramisú. Quito.*

Distribución de Nutrientes

- **Capuccino**

Capuccino				
<i>Alimentos</i>	<i>g</i>	<i>Nutrientes</i>	<i>g</i>	<i>kcal</i>
Café negro	20	Pr	2,52	10,08
		Gr	2,96	26,64
		HC	12,68	50,72
Azúcar	40	Pr	0,00	0,00
		Gr	0,00	0,00
		HC	39,64	158,56
Leche entera	152	Pr	4,89	19,58
		Gr	4,94	44,46
		HC	6,87	27,48
Crema de leche	40	Pr	0,82	3,28
		Gr	14,80	133,20
		HC	1,12	4,46
Chocolate en polvo	10	Pr	0,67	2,67
		Gr	0,40	3,60
		HC	8,37	33,49
Proteína	8,90		35,61	
Grasa	23,10		207,90	
Carbohidratos	68,68		274,72	
Total kilocalorías				518,22

Tabla N° 22 Paola Montes.2020. *Distribución por nutrientes del capuccino*. Quito.

por cada 100 gramos:			
	Pr	Gr	HC
Café negro	12,60	14,80	63,40
Azúcar	0,00	0,00	99,10
Leche entera	3,22	3,25	4,52
Crema de leche	2,05	37,00	2,79
Chocolate en polvo	6,67	4,00	83,73

Tabla N° 23 Paola Montes 2020. *Distribución de kilocalorías y macronutrientes.* Quito

- **Mini Brochetas de Pollo en Salsa de Café y Vino Tinto**

Mini Brochetas en Salsa de Café y Vino Tinto				
<i>Alimentos</i>	<i>g</i>	<i>Nutrientes</i>	<i>g</i>	<i>kcal</i>
Pechuga de pollo	80	Pr	16,68	66,72
		Gr	7,40	66,60
		HC	0,00	0,00
Ajo	15	Pr	0,80	3,18
		Gr	0,03	0,27
		HC	4,40	17,58
Sal	10	Pr	0,00	0,00
		Gr	0,00	0,00
		HC	0,00	0,00
Pimienta	7	Pr	0,77	3,07
		Gr	0,23	2,05
		HC	4,54	18,15
Cebolla paiteña	10	Pr	0,14	0,56
		Gr	0,02	0,18
		HC	0,97	3,88
Pimientos R/A/V	10	Pr	0,02	0,06
		Gr	0,05	0,45
		HC	0,54	2,16
Salsa Demi glace	40	Pr	4,00	16,00
		Gr	1,96	17,64
		HC	24,00	96,00
Café negro	20	Pr	0,01	0,06
		Gr	0,00	0,00

		HC	0,54	2,18
Vino tinto	30	Pr	3,78	15,12
		Gr	4,44	39,96
		HC	19,02	76,08
Proteína	26,19		104,76	
Grasa	14,13		127,15	
Carbohidratos	54,01		216,02	
Total kilocalorías			<u>447,94</u>	

Tabla N° 24 Paola Montes 2020. *Distribución de kilocalorías y macronutrientes.* Quito.

Por cada 100 gramos:			
	Pr	Gr	HC
Pechuga de pollo	20,85	9,25	0,00
Ajo	5,30	0,20	29,30
Sal	0,00	0,00	0,00
Pimienta	10,95	3,26	64,81
Cebolla paitaña	1,40	0,20	9,70
Pimientos R/A/V	0,15	0,50	5,40
Salsa Demi glace	10,00	4,90	60,00
Café negro	12,60	14,80	63,40
Vino Tinto	0,07	0,00	2,72

Tabla N° 25 Paola Montes. (2020). *Receta estándar de producción. Mini brochetas en salsa de café y vino tinto.* Quito.

- Tiramisú

Tiramisú				
<i>Alimentos</i>	<i>g</i>	<i>Nutrientes</i>	<i>g</i>	<i>kcal</i>
Queso crema	100	Pr	7,55	30,20
		Gr	34,87	313,83
		HC	2,66	10,64
Crema de leche	250	Pr	5,13	20,50
		Gr	92,50	832,50
		HC	6,98	27,90
Gelatina sin sabor	7	Pr	0,08	0,34
		Gr	0,00	0,00
		HC	0,98	3,92
Huevos	128	Pr	16,10	64,41
		Gr	12,72	114,51
		HC	0,99	3,94
Café negro	20	Pr	2,52	10,08
		Gr	2,96	26,64
		HC	12,68	50,72
Azúcar	45	Pr	0,00	0,00
		Gr	0,00	0,00
		HC	44,60	178,38

Chocolate en polvo	40	Pr	2,67	10,67
		Gr	1,60	14,40
		HC	33,49	133,97
Bizcotelas	75	Pr	2,625	10,5
		Gr	3,15	28,35
		HC	52,35	209,4
Proteína		36,67	146,70	1847,55
Grasa		147,80	1330,23	
Carbohidratos		154,72	618,87	
Total kilocalorías			2095,80	

Tabla N° 26 Paola Montes 2020. *Distribución de kilocalorías y macronutrientes.* Quito

Por cada 100 gramos:			
	Pr	Gr	HC
Queso crema	7,55	34,87	2,66
Crema de leche	2,05	37,00	2,79
Gelatina sin sabor	1,20	0,00	14,00
Huevos	12,58	9,94	0,77
Café negro	12,60	14,80	63,40
Azúcar	0,00	0,00	99,10
Chocolate en polvo	6,67	4,00	83,73
Bizcotelas	3,5	4,2	69,8

Tabla N° 27 Paola Montes. (2020). *Receta estándar de producción.*

Tiramisú. Quito.

- **Combinación de Platos Estrella**

Cappuccino, Mini Brochetas de Pollo en Salsa de Café y Vino Tinto, Tiramisú.

Combinación 1				
	<i>KCAL</i>	<i>HC (Kcla)</i>	<i>Pr(Kcal)</i>	<i>Gr(Kcal)</i>
Capuccino	518,22	274,72	35,61	207,90
Mini Brochetas en Salsa de Café y Vino Tinto	447,94	216,02	104,76	127,15
Tiramisú	2095,80	618,87	146,70	1330,23
Total	3061,96	1109,61	287,07	1665,28

Tabla N° 28 Paola Montes. (2020). *Combinación de los platos estrella #1*. Quito.

3.11 Capacidad instalada

3.11.1 Implementación del emprendimiento

- **Arriendo local**

ARRIENDO		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$250	\$1500	\$3000

Tabla N° 29 Paola Montes. (2020). *Arriendo local*. Quito.

- Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Máquina para café	1	\$2.550	\$2.550
Máquina para milk shake	1	\$200	\$200
Molino de café	1	\$30	\$30
Parrilla eléctrica para asados	1	\$61.60	\$61.60
Crepera	1	\$45,00	\$45
Ollas de acero inoxidable	6	\$14,99	\$89,94
Coladores de malla	3	\$6,55	\$6,55
Cocina industrial	1	\$340	\$340
Balanza digital	1	\$49,48	\$49,48
Microondas	1	\$79,00	\$79
Refrigeradora	1	\$120	\$120
Licuada	1	\$98.99	\$98.99
Tanque de gas industrial	1	\$44.99	\$44.99
Vitrina pastelera	1	\$750	\$750
Vitrina caliente	1	\$115	\$115
TOTAL			\$2,033.10

Tabla N° 30 Paola Montes. (2020). *Equipos Industriales*. Quito.

- Equipos de Computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Máquina registradora computarizada	1	\$989	\$989
Máquina de tarjetas de crédito	1	\$155	\$155
Teléfono inalámbrico	1	\$22.99	\$22.99
Modem wifi	1	\$37.99	\$37.99
Sonido ambiental	1	\$99.00	\$99.00
TOTAL			\$1,303.98

Tabla N° 31 Paola Montes. (2020). *Equipos de computación*. Quito.

- **Muebles y Enseres**

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V.TOTAL
Mesas y sillas / cafetería	5 mesas / 24 sillas	\$600	\$600
Platera escurridor platos	1	\$9.89	\$9.89
Sartenes de teflón	5	\$5.50	\$27.50
Taza para café	40	\$2.50	\$100
Cucharas de sopa	40	\$1.00	\$40.00
Cucharita para café	40	\$6.50	\$260
Tenedor de fuerte	40	\$4.00	\$160
Cuchillo de fuerte	40	\$4.00	\$160
Vasos de vidrio normales	20	\$0.60	\$12.00
Vaso para bebidas frías y calientes	40	\$1.00	\$40.00
Barra magnética para cuchillos	1	\$28.00	\$28.00
Plástico film	2	\$7.25	\$14.50
Recogedor	2	\$1.20	\$2.40
Afilador de cuchillos	1	\$4.48	\$4.48
Papel de cocina	3	\$1.80	\$5.40
Platos de cerámica	40	\$1.00	\$40.00
Plato para postre	40	\$2.75	\$110
Tabla de picar (blanca)	3	\$11.25	33.75
Cucharetas de aluminio	4	\$1.75	\$7.00
Cucharetas	3	\$1.75	\$5.25
TOTAL			\$1,660.17

Tabla N° 32 Paola Montes. (2020). *Muebles y Enceres*. Quito

- **Equipos Industriales de seguridad**

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor Pqs 10 lb	1	\$17.00	\$17.00
Señalética led	4	\$4.00	\$16.00
Detector de humo	1	\$11.65	\$11.65
Señalética de piso mojado	2	\$7.99	\$15.98
TOTAL			\$60.63

Tabla N° 33 Paola Montes. (2020). *Equipos industriales de seguridad*. Quito

- **Servicios Básicos**

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	PAGO MENSUAL
Agua	\$35.00
Luz	\$50.00
Teléfono	\$25.00
Internet	\$25.00
TOTAL	\$135.00
TOTAL ANUAL	\$1.620.00

Tabla N° 34 Paola Montes. (2020). *Servicios básicos*. Quito.

- **Materiales de limpieza**

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Dispensador de jabón líquido	2	\$13.00	\$26.00
Dispensador de gel antiséptico	3	\$6.00	\$18.00
Guantes de caucho	3	\$1.50	\$4.50
Escoba de coco	2	\$1.50	\$3.00
Lavadero de platos	1	\$43.75	\$43.75
Fundas de basura (10 unid)	2	\$1.00	\$2.00
Desengrasante de cocina	2	\$12.90	\$25.80
Tacho de basura con ruedas y tapa	2	\$59.00	\$118.00
Tachos de basura plasticos	2	\$10.00	\$20.00
Pala	1	\$1.54	\$1.54
Jabón líquido manos	2	\$4.47	\$8.94
Papel higiénico industrial	2	\$1.61	\$3.22
Toallas de papel (paquete)	2	\$1.76	\$3.52
TOTAL			\$112.02
TOTAL ANUAL			\$1.344.24

Tabla N° 35 Paola Montes.2020. *Material de limpieza*. Quito.

3.12 Estudio arquitectónico

- Estructura interna del establecimiento



Imagen N° 3. Paola Montes. 2020. *Estructura interna del establecimiento*. Quito

CAPÍTULO IV

4. Marco legal

Para el funcionamiento de la compañía se necesita de algunos parámetros legales que cumplir como licencias e impuestos, que se describen a continuación:

Ministerio de Salud Pública

ARCSA => Agencia de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria:

- RUC.
- Carnets ocupacionales.
- Plano arquitectónico (escala de 1 a 30 de la infraestructura).
- Foto de la fachada.
- Cédula y papeleta de votación vigentes.
- Curso de manipulación de alimentos.

Carnet ocupacional

- Examen de sangre, heces y orina.
- Control médico.
- Foto tamaño carnet.
- \$ 0.50 ctvs.

Municipio de Quito

LUAE => Licencia Única de Actividades Económicas

Se necesita:

- Línea de fábrica => (lo emite el municipio) mediciones exactas del plano arquitectónico y del terreno.
- Permiso de suelo => permiso que avala que la infraestructura este apta para el negocio que se requiere.
- Patente => codificación y nombre de la actividad económica social.

Dentro de esto está:

- El permiso de bomberos realiza la inspección de la infraestructura.
- RUC.
- Copia de cédula y papeleta de votación.
- Permiso de rotulación.
- Foto de la fachada y rotulo (si es de madera, metal, colores, etc).

Inspección de:

- Infraestructura interna y externa que sea segura.
- Terreno (firme).
- Inspección de equipamiento
- Cocina, ductos, cañerías, etc.
- Tuberías de agua potable => Verde agua => Rojo hidrantes y cisternas.
- Luz eléctrica.
- Recomendaciones de señalética.
- Plan de contingencia. Es un documento de planificación a futuro para la prevención de riesgos naturales, como antrópicos (daño ocasionado por el ser humano).

Servicio de Rentas Internas /SRI

RUC (Registro Único de Contribuyente) se necesita:

- Copia de cédula.
- Papeleta de votación.
- Formulario de la actividad a la que vamos a pertenecer.
- Se estipula si es persona natural o jurídica.
- Natural: una sola persona.
- Jurídica: sociedades.

El RUC es el número de cédula más el 001, el número es para una o varias actividades (se tiene que estipular).

Cuando se utiliza el RUC se debe sacar facturas o notas de venta.

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS

Organismo ecuatoriano encargado de brindar la seguridad social, con sede principal en la ciudad de Quito y agencias en casi todas las capitales de provincia.

Se saca el número patronal para afiliar a los trabajadores.

Se necesita:

- Papeleta de votación.
- RUC (copia).
- Cédula de identidad.

El tener número patronal obliga a pagos puntuales con sus respectivos aportes a los trabajadores.

Ministerio del Trabajo

Se encarga de legalizar las contrataciones de los trabajadores como también la salida de los mismos.

Ministerio de Turismo

Emite el certificado o permiso de funcionamiento.

Permiso:

Tener el acuerdo ministerial que avale que es un establecimiento gastronómico.

- LUAE.
- RUC.
- Copia de cédula.
- Papeleta de votación.
- Tacho de basura por colores.
- Tener trampa de grasa.
- Control de humo (campana ductos).

Ministerio de Hidrocarburos

Entidad que controla y regula:

- Cañerías.
- Ductos.
- Mangueras.
- Tanques de gas.

Permiso de la Intendencia de Policía

Permiso Anual de Funcionamiento (PAF).

- RUC o RISE.
- Patente Municipal.
- Permiso del Ministerio de Salud.
- Permiso del Cuerpo de Bomberos.
- Copia de cédula.
- Copia del certificado de votación.

Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos / SAYCE

- LUAE
- RUC
- Copia de cédula.
- Copia del certificado de votación.

CAPÍTULO V

5. Proceso de impacto ambiental y social

5.1. Objetivo del área

El objetivo para la evaluación del impacto ambiental es minimizar la contaminación que se produce en el ambiente utilizando materiales biodegradables fabricados a partir de materiales orgánicos que sean de fácil degradación y que se reciclen por sí solos sin necesidad de procesos humanos.

5.2. Impacto ambiental

El impacto ambiental se refiere a los efectos y consecuencias del accionar del hombre en el medio ambiente. La ecología es la ciencia que se dedica fundamentalmente a analizar dichas consecuencias y la magnitud del impacto producido o que puede llegar a producir; a su vez busca desde hace mucho tiempo concientizar a los gobiernos y países mediante proyectos de ley que ayuden a disminuir los impactos negativos que se ocasionan al medio ambiente (Raffino, 2020).

5.2.1 Identificación de posibles impactos ambientales

La identificación de posibles impactos ambientales permitirá generar estrategias que ayuden a minimizar y exiliar cualquier proyecto que vaya en contra del medio ambiente, para lo cual se utilizarán materiales que sean biodegradables como:

- Contenedores para basura orgánica e inorgánica clasificado por colores (amarillo, rojo, verde).
- No utilizar fundas plásticas, se debe utilizar fundas de papel para compras que realicen los clientes en el establecimiento.
- Se deben utilizar platos, utensilios, sorbetes, vasos que sean hechos de material biodegradable como el bambú.
- Bitácora para aceite quemado (no desecharlo por los hidrantes).
- Realizar el pedido de productos con anterioridad a cada uno de los proveedores para mantener la mercadería fresca y en óptimas condiciones.

5.2.2. Medidas para contrarrestar los impactos encontrados

- Identificar los diferentes tipos de basureros y colocar la basura en su lugar.
- Las fundas plásticas son un foco de contaminación ya que se degradan lentamente en cambio las fundas de papel se las puede reutilizar.
- El reservar el aceite quemado y otros residuos en un lugar adecuado evitará algún accidente en el área de producción o que se elaboren los alimentos con esos mismos residuos que ya fueron utilizados anteriormente.
- Tener en cuenta al hacer el pedido a cada proveedor que se debe verificar que los productos estén en excelente estado para evitar una contaminación cruzada y malestar al cliente.
- Cada proveedor debe tener un buen manejo al momento de transportar los productos respetando las cadenas de frío y la temperatura, para que no afecte el medio ambiente ni al establecimiento.

5.3. Impacto social

El impacto social se entiende como los efectos en las personas y comunidades que ocurren como resultado de una acción, actividad, proyecto o política. Una forma común de pensar sobre el impacto social es considerarlo como el cambio que ocurre para / a las personas como resultado de una acción o actividad. En este contexto, el impacto social tiene que ver con la contribución positiva que las organizaciones (públicas o privadas), pueden hacer las comunidades locales en las que operan.

- Los empleados deben recibir un buen trato por parte de su jefe para que se sientan bien en/ con su trabajo.
- Cada uno de los trabajadores deberán tener un sueldo justo por el trabajo realizado.
- El jefe deberá incentivar a sus empleados pagándoles el 10% de los servicios que les corresponde por ley a cada uno por el trabajado realizado.

- El jefe debe obligatoriamente afiliar a sus empleados al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS).
- El jefe propondrá incentivar a cada uno a formar parte del empleado del mes.

5.3.1. Generación de fuentes de trabajo

Las fuentes de trabajo se enfocarán para los trabajadores que formen parte del establecimiento:

- Buscar personas que vivan en el mismo sector en el que se ubica el establecimiento.
- Jóvenes pasantes que estén próximos a graduarse de hotelería o de gastronomía.
- Personas jóvenes que sean graduados en la carrera de gastronomía u hotelería.
- Personas adultas que hayan trabajado en las diversas áreas del establecimiento.

5.3.2 Igualdad de género

- No se deberá menospreciar si los empleados son hombres o mujeres.
- Persona encargada del área de cocina podrá ser hombre o mujer (se evalúa el buen desempeño en el área).
- Persona encargada del área de servicio podrá ser hombre o mujer.
- En el establecimiento se contará por lo menos con una persona que tenga discapacidad, ya sea hombre o mujer.

5.3.3. Satisfacción de una necesidad social prioritaria

Dentro de la satisfacción social brindada por parte del establecimiento se propondrá:

- Realizar capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el establecimiento para llevar a cabo buen manejo de productos al realizar la producción de alimentos y bebidas.
- Fuentes de trabajo a proveedores que hagan entrega de productos por el mismo sector de la cafetería.
- Capacitar a las personas que formarán parte del equipo de trabajo.
- Fuentes de trabajo a personas adultas que tengan conocimiento del área de alimentos y bebidas que pueda realizar con facilidad su trabajo en el área requerida.

CAPÍTULO VI

6. Proceso financiero

6.1. Introducción

En el presente capítulo se especificará detalladamente el análisis financiero del proyecto en donde se podrá observar la factibilidad que tendrá el mismo desde un punto de vista económico, que se refleja a continuación.

6.2. Inversiones

La inversión no es más que una cierta cantidad limitada de dinero a disposición de un negocio o actividad con la finalidad de recuperar el dinero invertido incrementando las ganancias que genere este tipo de negocio.

Se determina que una inversión se constituye por los **Activos Fijos**, que en este proyecto son los equipos industriales y de seguridad por un valor de dos mil noventa y tres dólares con setenta y tres centavos, equipos de computación por mil trecientos tres dólares con noventa y ocho centavos, los muebles y enseres por un valor de mil seiscientos sesenta dólares con diez y siete centavos, sumando como total de activos fijos cinco mil cincuenta y siete dólares con ochenta y ocho centavos.

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	\$0
Vehículo	\$0
Equipos Ind./ Seguridad	\$2093,73
Equipos de Computación	\$1303,98
Muebles - Enseres	\$1660,17
TOTAL	\$5057,88

Tabla N° 36. Paola Montes. (2020). *Inversiones del plan de negocios*. Quito.

6.3. Activos diferidos

Los activos diferidos son todos los gastos que fueron parte de la inversión para que se lleve a cabo la creación del negocio.

Los activos diferidos se determinan dentro de los gastos de constitución el que tiene un valor de \$400, lo que corresponde al pago para la obtención de permisos de funcionamiento del negocio y demás gastos que se harán durante el transcurso de la implementación inicial.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	\$400

Tabla N° 37. Paola Montes (2020). *Activos diferidos*. Quito.

6.4. Capital de trabajo

Son los recursos que se utilizan por un año en ellos intervienen los sueldos, servicios básicos, etc.

En lo que corresponde al establecimiento, en el periodo de un año los sueldos suman diez y nueve mil ochocientos cincuenta y tres dólares con seis centavos, servicios básicos (agua, luz, teléfono e internet) suman el valor de mil seiscientos veinte dólares, material de oficina (esferos, papel, etc) por ciento veinte dólares, material de limpieza (jabón líquido, gel antiséptico, etc) mil trecientos cuarenta y cuatro dólares con veinte y cuatro centavos, el alquiler del local por tres mil dólares, publicidad por ochocientos sesenta y cinco dólares, costo de materia prima por tres mil dólares y gastos financieros por cuatro mil ciento nueve dólares con noventa y nueve centavos, que da un total de inversión de treinta y nueve mil trecientos setenta dólares con setenta y un centavos.

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	\$19853,6
Servicios Básicos	\$1620
Material oficina	\$120
Material limpieza	\$1344,24
Servicio auto	\$0
Alquiler local	\$3000
Publicidad	\$865
Adquisición de materia prima	\$3000
Gastos financieros	\$4.109,99
TOTAL INVERSION	\$39370,71

Tabla N° 38 Paola Montes. (2020). *Tabla de capital de trabajo*. Quito

Activos Fijos	\$5057,88
Activo Diferido	\$400
Capital de Trabajo	\$39370,71
Total Inversión	\$44828,59

Tabla N° 39. Paola Montes. (2020). *Detalles de la inversión*. Quito.

La inversión total, teniendo en cuenta los activos fijos, activos diferidos y capital de trabajo es de cuarenta y cuatro mil ochocientos veintiocho dólares con cincuenta y nueve centavos.

6.5. Sueldos

A continuación, se detalla la tabla de sueldos con todos con todos los beneficios legales.

SUELDOS					
PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente chef	\$600	\$7.200	\$680,4	\$874,8	\$7.394,4
Ayudante de cocina	\$400	\$4.800	\$453,6	\$583,2	\$4.929,6
Mesero	\$400	\$4.800	\$453,6	\$583,2	\$4.929,6
TOTAL	\$1.400	\$16.800	\$1.587,6	\$2.041,2	\$17.253,6

Tabla N° 40. Paola Montes. (2020). *Tabla de sueldos*. Quito

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente chef	\$600	\$400	\$600	\$1.000
Ayudante de cocina	\$400	\$400	\$400	\$800
Mesero	\$400	\$400	\$400	\$800
TOTAL	\$1.400	\$1.200	\$1.400	\$2.600

Tabla N° 41 Paola Montes. (2020). *Tabla de decimos*. Quito.

TOTAL SUELDOS	TOTAL DECIMOS	TOTAL ANUAL
\$17.253,6	\$2.600	\$19.853,6

Tabla N° 42 Paola Montes. (2020). *Tabla de sueldos totales*. Quito.

El total de sueldo a pagar, junto con los beneficios de ley, da un valor de diez y nueve mil ochocientos cincuenta y tres con seis centavos anual.

6.5.1 Depreciación activos fijos

En la tabla de depreciación de los activos fijos se refleja la cuantificación económica en porcentajes a causa del desgaste físico de los bienes por el paso del tiempo y son los siguientes: equipos industriales con una depreciación del 10%, equipos de computación con un 33,33%, muebles y enseres con el 10%, que en términos monetarios reflejan una depreciación de ochocientos diez con un centavo.

DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	\$2.093,73	10%	\$209,373
Edificio	\$0	20%	\$0
Vehículos	\$0	5%	\$0
Equipos de Computación	\$1.303,98	33,33%	\$434.616.534
Muebles y Enseres	\$1.660,17	10%	\$166,017
			\$810,01

Tabla N° 43 Paola Montes. (2020). *Tabla de depreciación de activos fijos*. Quito.

6.6. Amortizaciones

La amortización es el valor por recuperar para el establecimiento por medio de los gastos de constitución de la misma. El porcentaje de amortización es de un 20%, el mismo que equivale a ochenta dólares, ya que el monto por constitución equivale a cuatrocientos dólares.

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE DE AMORTIZACIÓN	
Gasto de Constitución	\$400	20%	\$80

Tabla N° 44 Paola Montes. (2020). *Tabla de amortizaciones*. Quito.

6.7. Estructura capital

La estructura de capital para este proyecto se compone de la siguiente manera: **Capital Propio** con la suma de diez mil trece con setenta y un centavos que equivale a una estructura del 25%, costo del 13% y una tasa de descuento del 3,3%; en el **Capital Financiero** por veinte y nueve mil trecientos cincuenta y siete con cero seis centavos con una estructura del 75%, un costo del 14% y una tasa de descuento del 10,4% para lo cual se ha considerado un total de inversión por una valor de treinta y nueve mil trecientos setenta con setenta y un centavos que en la suma da una estructura del 100% y por último pero no menos importante la tasa mínima de rendimiento (TMAR) que corresponde a la suma de las tasas de descuento con un total del 13,7%, valor que nos indica la factibilidad del establecimiento.

ESTRUCTURA DEL CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	\$10.013,71	25%	13%	3,3%	
Capital Financiero	\$29.357,06	75%	14%	10,4%	
TOTAL INVERSIÓN	\$39.370,71	100%		13,7%	TMAR

Tabla N° 45 Paola Montes. (2020). *Estructura de capital*, Quito.

6.8. Tabla de amortización

A continuación, se presenta la siguiente tabla de amortización:

MONTO	TAZA	PLAZO		
\$29.357,06	14%	5		
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	\$29.357,06
1	\$8.551,23	\$4.109,99	\$4.441,24	\$24.915,82
2	\$8.551,23	\$3.488,21	\$5.063,01	\$19.852,81
3	\$8.551,23	\$2.779,39	\$5.771,84	\$14.080,97
4	\$8.551,23	\$1.971,34	\$6.579,89	\$7.501,08
5	\$8.551,23	\$1.050,15	\$7.501,08	\$0
		\$13.399,08		

Tabla N° 46 Paola Montes. (2020). *Tabla de amortizaciones*. Quito.

La tabla de amortización presenta el monto del pago de veinte y nueve mil trescientos cincuenta y siete dólares con seis centavos, con una tasa del 14% en un plazo de cinco años, lo que corresponde al valor a pagar por trece mil trescientos noventa y nueve dólares con ocho centavos por el interés, y a la vez el pago capital de veinte y nueve mil trescientos cincuenta y siete dólares con seis centavos, que demuestra al final del periodo establecido un saldo de cero dólares.

6.9. Punto de equilibrio

COSTOS FIJOS	
Materia Prima	\$250
Arriendo	\$250
Sueldos	\$1.654,46
Serv. Básicos	\$135
TOTAL	\$2.289,46

Tabla N° 47. Paola Montes. (2020). *Tabla de punto de equilibrio*. Quito.

RECETA ESTANDAR		
Precio	\$11,96	
Costo	\$6,41	
Ganancia	\$5,55	MARGEN DE CONTRIBUCION

Tabla N° 48 Paola Montes. (2020). *Margen de contribución*. Quito.

PE= COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCIÓN			
PE= 413			
	413 MENUS		13,8 DIARIO
Venta	\$413	\$11,96	\$4.933,7
Costo	\$413	\$6,41	\$2.644,2
Gasto			\$2.289,46

PUNTO DE EQUILIBRIO	0
----------------------------	----------

Tabla N° 49 Paola Montes. (2020). *Punto de equilibrio*. Quito.

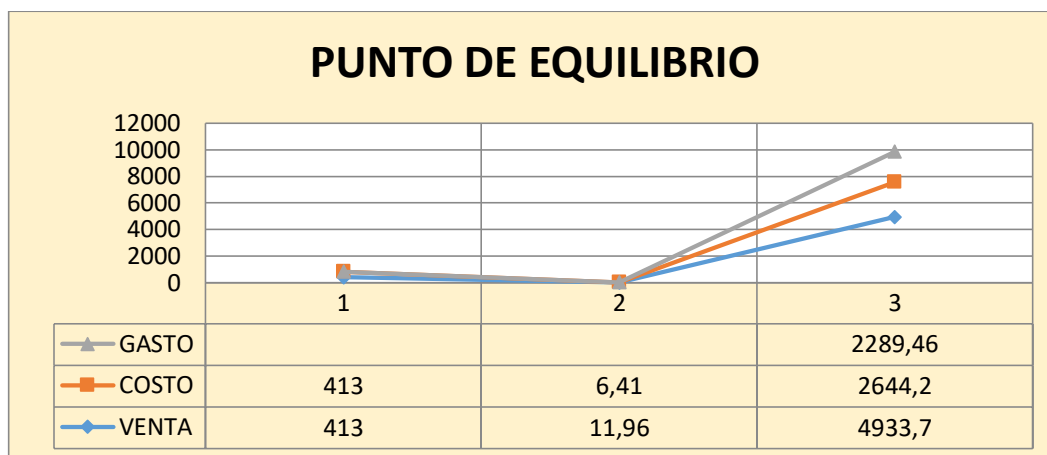


Tabla N° 50 Paola Monte. (2020). *Punto de equilibrio*. Quito.

VENTAS PROYECTADAS			
\$900	\$10.764	\$129.168	VENTAS
\$900	\$5.769	\$69.228	COSTO

Tabla N° 51 Paola Montes. (2020). *Ventas/costos*. Quito

En el punto de equilibrio se indica la cantidad de menús estrella que se debe vender a diario para que el establecimiento tenga rentabilidad, para ello se establece un punto de venta de 13,8 menús que al aproximar da como resultado 14 menús diarios para que el establecimiento no quiebre, por otro lado, si se vende una cantidad de menús que equivalgan a ochocientos dólares al mes, se puede decir que si se logrará rentabilidad.

6.10. Costo de venta

En el costo de venta se lo realiza en un periodo de 5 años para lo cual se tendrá presente el monto del primer año hasta el monto del quinto año.

COSTO DE VENTAS					
	1	2	3	4	5
Ventas	\$129.168,00	\$133.055,96	\$137.060,94	\$141.186,48	\$145.436,19
Costo de Ventas	\$69.228,00	\$71.311,76	\$73.458,25	\$75.669,34	\$77.946,99
Utilidad Bruta en Ventas	\$59.940,00	\$61.744,19	\$63.602,69	\$65.517,14	\$67.489,20
Gastos Administrativos	\$19.853,60	\$20.451,19	\$21.066,77	\$21.700,88	\$22.354,08
Servicios Básicos	\$1.620,00	\$1.668,76	\$1.718,99	\$1.770,73	\$1.824,03
Material de Ofic. Y Limpieza	\$1.464,24	\$1.508,31	\$1.553,71	\$1.600,48	\$1.648,66
Alquiler Auto	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00
Alquiler	\$3.000,00	\$3.090,30	\$3.183,32	\$3.279,14	\$3.377,84
Publicidad	\$865,00	\$891,04	\$917,86	\$945,48	\$973,94
Depreciaciones	\$810,01	\$810,01	\$810,01	\$810,01	\$810,01
Amortizaciones	\$80,00	\$80,00	\$80,00	\$80,00	\$80,00
Utilidad Operativa	\$32.247,15	\$33.244,58	\$34.272,03	\$35.330,41	\$36.420,65
Gastos Financieros	\$4.109,99	\$3.488,21	\$2.779,39	\$1.971,34	\$1.050,15
Utilidad Antes de Impuestos	\$28.137,17	\$29.756,37	\$31.492,64	\$33.359,07	\$35.370,49
Base Impositiva	\$10.199,72	\$10.786,68	\$11.416,08	\$12.092,66	\$12.821,80
Utilidad Neta	\$17.937,44	\$18.969,68	\$20.076,56	\$21.266,41	\$22.548,69

Tabla N° 52 Paola Montes. (2020). *Costo de ventas*. Quito.

La tabla de costo de venta se refleja a 5 años con un crecimiento país del 1% aproximadamente, por lo que las ventas reflejadas en el primer año tendrán una utilidad neta de diez y siete mil novecientos treinta y siete con cuarenta y cuatro centavos, mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de veinte y dos mil quinientos cuarenta y ocho con sesenta y nueve centavos.

6.11. Flujo de caja

En finanzas, el flujo de caja son los flujos de ingresos y egresos de dinero que tiene el establecimiento en un periodo dado o preestablecido, en este caso para 5 años, teniendo así un registro de todos los ingresos y egresos para llegar a un nivel de efectividad para el establecimiento.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
Utilidad Operativa		\$32.247,15	\$33.244,58	\$34.272,03	\$35.330,41	\$36.420,65
Depreciación		\$810,01	\$810,01	\$810,01	\$810,01	\$810,01
Amortización		\$80,00	\$80,00	\$80,00	\$80,00	\$80,00
Base Impositiva		\$10.199,72	\$10.786,68	\$11.416,08	\$12.092,66	\$12.821,80
-Gastos Financieros		\$4.109,99	\$3.488,21	\$2.779,39	\$1.971,34	\$1.050,15
-Pago Capital		\$4.441,24	\$5.063,01	\$5.771,84	\$6.579,89	\$7.501,08
+ Valor de Salvamento						
+ Capital de Trabajo						
-Reposición de Activos						
=Flujo Neto de Caja	\$39.370,71	\$14.386,21	\$14.796,68	\$15.194,73	\$15.576,52	\$15.937,62

Tabla N° 53 Paola Montes. (2020). *Flujo de caja*. Quito.

Como se observa en el primer año se tendrá un flujo neto de caja de catorce mil trescientos ochenta y seis con veinte y un centavos, mientras que para el año 5 el mismo aumentará a quince mil novecientos treinta y siete con sesenta y dos centavos.

6.12. Cálculo del TIR y el VAN

El último paso dentro de este análisis financiero es el cálculo del VAN (Valor Actual Neto) y el TIR (Tasa Interna de Retorno), lo que se ha realizado de la siguiente manera:

6.12.1. VAN (Valor Actual Neto)

El VAN es el indicador de la rentabilidad que pueda tener un establecimiento. El Valor Actual Neto (VAN) se lo calcula a partir del primer flujo de caja anual, es decir, que se debe trasladar cantidades futuras al presente. Es preciso decir que es necesario traer el valor presente de las proyecciones que se reflejan en el flujo de caja excluyendo la inversión; y se debe tomar en cuenta que el VAN es positivo siempre y cuando sea mayor a cero, en este caso el valor en el establecimiento es de trece mil ochocientos catorce con ochenta y nueve centavos.

6.12.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)

La tasa interna de retorno de una inversión representa la tasa de interés con la cual el valor presente neto (VAN) debe ser igual a cero, esto refleja si tiene o no la aceptación este plan de inversión.

La tasa interna de retorno representa el porcentaje del flujo de caja tomando en cuenta que debe ser mayor a la Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento (TMAR). Considerando que el TIR del establecimiento cuenta con un valor de 26,20%, demuestra que hay utilidad y rentabilidad para Cafetería Paola, teniendo una diferencia del 13% con el TMAR.

CÁLCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	\$13.814,89
TIR	26,20%
TMAR	13,75%

Tabla N° 54 Paola Montes. (20220). *Calculo del TIR/VAN*. Quito.

7. Referencias bibliográficas

Bibliografía virtual

Agencia Nacional de Regulación, control Vigilancia. (2017). Permiso de funcionamiento. Recuperado de 14 julio del 2020. Disponible en http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/download/Instructivos/Instructivo_permiso_funcionamiento.pdf

Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria (2020). Permiso de funcionamiento. Recuperado el 14 de julio del 2020. Disponible en <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>

Cafetería Cooffe Delicious. (2020). Misión, visión, objetivo de cafetería. Recuperado el 22 de julio del 2020. Disponible en <https://sites.google.com/site/cafeteriacoooffedelicious/proceso-de-produccion/mision-vision-objetivos>

Economía simple.net. (2017) Activo diferido. Recuperado del 25 de septiembre del 2017. Disponible en <https://www.economiasimple.net/glosario/activo-diferido>

Educación Financiera. (2018). Definición de Inversión. Recuperado el 8 de julio del 2020. Disponible en <https://www.bbva.com/es/que-es-la-inversion/>

Fabiola Solano J. (2017) 4 Claves para una cafetería exitosa. Recuperado el 8 de julio del 2020. Disponible en <https://www.soybarista.com/2017/08/03/4-claves-para-una-cafeteria-exitosa>

Franquicias de café. (2020) 5 características de una cafetería. Recuperado el 15 de julio del 2020. Disponible en <https://www.franquiciasdecafe.com.mx/5-caracteristicas-de-una-cafeteria-exitosa/>

Gob.ec. (2020). Permiso para funcionamiento LUAE. Recuperado el 10 de julio del 2020. Disponible en <https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/licencia-metropolitana-unica-ejercicio-actividades-economicas-luae>

Impacto Social. (2020). Definición de Impacto Social. Recuperado el 11 de julio del 2020. Disponible en <https://www.esimpact.org/impacto-social/#:~:text=El%20impacto%20social%20es%20un,%2C%20proyecto%2C%20programa%20o%20pol%C3%ADtica>.

Iván Torres. (2015). Riesgos y oportunidades para una empresa. Recuperado el 23 de abril del 2019. Disponible en <https://iveconsultores.com/como-identificar-y-evaluar-riesgos-oportunidades/>

Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de actividades Económicas. (2020). Permiso de funcionamiento del negocio. Recuperado el 14 de julio del 2020. Disponible en <https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/licencia-metropolitana-unica-ejercicio-actividades-economicas-luae>

Ministerio del Trabajo. (2020). Pago trabajadores. Recuperado el 15 de julio del 2020. Disponible en <http://www.trabajo.gob.ec/>

Ministerio de Turismo. (2020). Permisos de establecimiento. Recuperado el 13 de julio del 2020. Disponible en <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2017/09/7.Acuerdo-de-REGISTRO-AB-EN-Gasolineras.pdf>

Ministerio de Hidrocarburos. (2020). Permisos para el establecimiento. Recuperado el 14 de julio del 2020. Disponible en <http://historico.hidrocarburos.gob.ec/>

Permiso Anual de Funcionamiento (PAF). (2020). Permiso de funcionamiento. Recuperado el 15 de julio del 2020. Disponible en <https://permisosquito.com/permisos-funcionamiento-restaurantes-ventas-de-comidas-quito/>

Rachel Murdock. (2018). Objetivos de mercadeo y comunicación para una cafetería. Recuperado el 22 de julio del 2020. Disponible en <https://www.cuidatudinero.com/13144940/objetivos-de-mercadeo-y-comunicacion-para-una-cafeteria>

Raffino, M. E. (05 de Junio de 2020). *Impacto Ambiental* . Obtenido de <https://concepto.de/impacto-ambiental/>

Redator Rock Content. (2019). Canales de distribución. Recuperado el 25 de julio del 2019. Disponible en <https://rockcontent.com/es/blog/canales-de-distribucion/>

Ruc. (2020). Permiso para funcionamiento. Recuperado el 14 de julio del 2020. Disponible en <https://srienlinea.sri.gob.ec/sri-en-linea/consulta/1>

SlideShare. (2014). Distribución y punto de venta. Recuperado el 15 de junio del 2014. Disponible en <https://es.slideshare.net/MexzzivMarquez/distribucion-y-puntos-de-venta-35463644>

SRI. (2020). Autorización de un parcial permiso de facturación. Recuperado el 22 de julio del 2020. Disponible en <https://www.sri.gob.ec/web/guest/autorizacion-parcial-de-permiso-de-facturacion-sociedades-en-liquidacion>

SAYSE. (2020). Permisos en el establecimiento. Recuperado el 15 de julio del 2020. Disponible en <https://es.slideshare.net/sayceoficial/guas-para-obtener-licencia>

Ultimas Noticias. (2013). Las Ñan unen a Quitumbe. Recuperado el 11 de junio del 2020. Disponible en <https://www.ultimasnoticias.ec/noticias/16388-las-nan-unen-quitumbe.html>

Arriendo Local

Olx. (2020). Arriendo de local en Quitumbe. Recuperado el 10 de junio del 2020. Disponible en <https://www.olx.com.ec/item/local-de-arriendo-guamani-quitumbe-nan-y-julian-charro-iid-1103032730>

Equipos Industriales

Olx. (2020). Máquina para café. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en <https://www.olx.com.ec/item/maquina-de-cafe-iberital-2-grupos-ib7-iid-1101561001>

Olx. (2020). Máquina para milk shake. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en <https://www.olx.com.ec/item/maquina-batidora-milkshake-iid-1101209451>

Olx. (2020). Molino de café. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en <https://www.olx.com.ec/item/molino-para-cafe-en-grano-o-cualquier-otra-especia-similar-marca-hamilton-beach-modelo-80350r-alta-calidad-iid-1103122409>

Mercado libre. (2020). Parrilla eléctrica para asados. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427094784-plancha-parrilla-electrica-asados-bbq-parrilladas-asador-_JM?quantity=1#position=20&type=item&tracking_id=6b6e33c3-5e3b-4730-bada-3b1f4f94491b

Mercado libre. (2020). Máquina crepera eléctrica. Recupera el 12 de junio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427437151-maquina-crepera-electrica-crepes-casa-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Mercado libre. (2020). Coladores de metal. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427233049-colador-de-malla-metal-3pcs-12-14-16-cm-impoexito-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Mercado libre. (2020). Cocina industrial. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427653454-cocina-industrial-5-quemadores-con-horno-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Mercado libre. (2020). Ollas de acero inoxidable. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427628192-ollas-acero-inoxidables-gruesas-set-d-3-grandes-a-domicilio-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Olx. (2020). Microondas. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en <https://www.olx.com.ec/item/microondas-hamlton-beach-20-litros-100-nuevo-iid-1102106159>

Olx. (2020). Refrigeradora. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en <https://www.olx.com.ec/item/mini-refrigeradora-mabe-iid-1103090951>

Mercado libre. (2020). Cilindro de gas. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427040797-tanque-cilindro-de-gas-nuevo-glp-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Mercado libre. (2020). Vitrina pastelera. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en <https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427223310-vitrina-frigorifico-pastelera-refrigerante-para-postres->

_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=bd7860b9-8bc6-462e-ab9a-29bfc21b7d61

Olx. (2020). Vitrina caliente. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en <https://www.olx.com.ec/item/venta-de-vitrina-caliente-iid-1102885944>

Equipos de Computación

Mercado libre. (2020). Máquina registradora computarizada. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426947514-sistema-facturacion-caja-maquina-registradora-computarizada-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Mercado libre. (2020). Máquina de tarjetas de crédito. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427610435-datafast-ict220-alambrico-_JM?quantity=1#position=6&type=item&tracking_id=2c8739a4-0931-4e64-a1a9-10eda4aa72a0

Mercado libre. (2020). Teléfono inalámbrico. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427651896-telefono-inalambrico-uniden-at3100-identificador-de-llamada-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Mercado libre. (2020). Modem wifi. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427481778-router-modem-wireless-adsl-tp-link-td-w8961n-wifi-4-ptos-lan-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Mercado libre. (2020). Sonido ambiental. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426809557-kit-sonido-ambiental-amplificador-4parlantes-techo-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Muebles y Enceres

Olx. (2020). Mesas y sillas para cafetería. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en <https://www.olx.com.ec/item/mesas-y-sillas-para-restaurante-iid-1103080218>

Mercado libre. (2020). Platera escurridor de platos. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426894533-platera-escurridor-de-platos-acero-inoxidable-a-domicilio-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Mercado libre. (2020). Sartenes de teflón. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427466337-juego-de-sarten-umco-para-todo-tipo-de-cocina-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Mercado libre. (2020). Taza para café. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427453170-taza-de-cafe-de-12-onzas-a-092-_JM?quantity=1#position=24&type=item&tracking_id=cdbfac80-c2b8-4b0b-9cef-e938ab89787f

Mercado libre. (2020). Cuchara para café. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426965635-cuchara-de-cafe-alna-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Mercado libre. (2020). Vaso para bebidas frías y calientes. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427477905-vasos-personalizados-para-bebidas-frias-y-calientes-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Mercado libre. (2020). Barra magnética para cuchillos. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427057719-barra-magnetica-para-cuchillos-tramontina-de-lujo-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Mercado libre. (2020). Afilador de cuchillos. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427649831-afilador-de-cuchillos-inoxidable-para-chef-profesional-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Mercado libre. (2020). Plato de cerámica. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427594283-vajilla-varios-_JM?quantity=1#position=17&type=item&tracking_id=410e892a-5d59-48cc-98c0-1ba112ef1f89

Mercado libre. (2020). Plato cuadrado para postre. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427574904-plato-cuadrado-blanco-postre-216-cm-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Mercado libre. (2020). Plato tendido cuadrado blanco. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426901862-plato-tendido-cuadrado-27-cm-blanco-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Mercado libre. (2020). Tabla para picar blanca. Recuperado el 12 de junio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427204115-tabla-para-picar-35x25x12-cm-blanca-impoexito-_JM?quantity=1#position=3&type=item&tracking_id=9a0b40dd-1c07-4950-951b-7f963912dcd3

Equipos Industriales de Seguridad

Mercado libre. (2020). Extintor de 10 lb. Recuperado el 14 de julio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427385877-venta-y-recarga-extintores-10-lbs-pqs-y-otros-importador-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=6dd0835b-0ad4-4399-9253-e6a142096ee6

Mercado libre. (2020). Detector de humo. Recuperado el 14 de julio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427385932-detectores-de-humo-foto-electricos-para-sistema-de-alarma-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Mercado libre. (2020). Señalética de piso mojado. Recuperado el 14 de julio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426907096-senaletica-piso-mojado-2019-importados-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Equipos de Limpieza

Olx. (2020). Dispensador de jabón líquido. Recuperado el 15 de julio del 2020. Disponible en <https://www.olx.com.ec/item/dispensador-de-jabon-liquido-vertical-cromado-iid-1101279011>

Olx. (2020). Dispensador de gel antiséptico. Recuperado el 15 de julio del 2020. Disponible en <https://www.olx.com.ec/item/dispensador-gelalcohol-kimberly-clark-nuevo-iid-1103094503>

Mercado libre. (2020). Guantes de caucho. Recuperado el 15 de julio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426824911-guante-de-caucho-c-25-bicolor-negro-verde-solo-talla-7-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Mercado libre. (2020). Escobas. Recuperado el 15 de julio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427260704-escobas-plasticas-cepillo-nylon-duro-escobas-guayaquil-_JM?quantity=1#position=5&type=item&tracking_id=1d5750a8-29cd-4d22-80f6-9df794f67d09

Mercado libre. (2020). Lijas. Recuperado el 15 de julio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427454592-papel-de-lija-lijas-pared-madera-metal-agua-delgada-gruesa-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Mercado libre. (2020). Fregadero de platos. Recuperado el 15 de julio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426241945-fregadero-de-platos-alstar-100-acero-reforzado-_JM?quantity=1#position=29&type=item&tracking_id=cad0ed33-f8ed-4d79-ab81-36ac1a9fbda7

Mercado libre. (2020). Galón de detergente y desengrasante limpieza de cocina. Recuperado el 15 de julio del 2020. Disponible en https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-427560514-galon-detergente-desengrasante-limpieza-cocina-marca-dg-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

8. ANEXOS

Anexo 1. Ficha de Levantamiento de Información

FICHA DE LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN

Fecha: Miércoles 24 de Junio del 2020

Descripción del lugar: Cafetería Paola estará ubicada en la Av. Quitumbe Ñan y Amaru Ñan al sur de Quito en el sector de Quitumbe la cual tiene una pernoctación muy amplia, para comenzar hemos hecho una investigación de campo la cual se ha detallado que la Cafetería estará en un lugar muy concurrido, con un ambiente acogedor y discreto, propio para conversar, negociar y disfrutar. Los nombres de las vías principales se dice que aparecen en clases de historia como Quitumbe Ñan, Cóndor Ñan, Guayanay Ñan, Llira Ñan, Amaru Ñan y Otoya Ñan que se dice que son siete de los caminos que unen a los barrios del extremo sur. La primera avenida que es Quitumbe Ñan es una avenida de las más extensas ya que mide 4,6 kilómetros, empezando desde la avenida Moran Valverde y termina en la calle que se llama la Perla. Atraviesa diez barrios las personas que viven aledañas a este lugar son testigos de todo lo que se ha alcanzado con el desarrollo del sector. Quitumbe Ñan se la conocía como la prolongación de la avenida Teniente Hugo Ortiz que era de tierra, no tenía delimitaciones en sus carriles se tenía que caminar por los chaquiñanes, en esta zona se observa también el terminal terrestre, el centro de matriculación vehicular y la parada de buses que conducen hasta el aeropuerto. La avenida Quitumbe Ñan y Amaru Ñan tiene lugares aledaños al norte la Plataforma Gubernamental de Desarrollo y Gestión Social de Quitumbe que en ella trabajan un sin número de empleados y también clientes del mismo, el parque Las Cuadras, el corredor ambiental del Rio Machangara, la Plaza Quitumbe, las iniciativas privadas como la Universidad Salesiana, el centro comercial El Recreo y por último pero no menos importante el centro de salud del Padre Carolo. El ajetreo en las avenidas Rumichaca Ñan y Guayanay Ñan sirven de acceso para llegar al terminal terrestre incluso existe una sede que la de la Universidad Salesiana, el Centro Comercial Quicentro del Sur, la Unidad Educativa Quitumbe, el parque de las cuadras y también el hospital Padre Carolo.

Anexo 2. Encuestas

Encuesta 1

1. ¿Eres consumidor habitual del café? *

_____ / 0

- ☒ si
- ☐ No
- ☐ A veces

Añadir comentarios a una respuesta individual

2. ¿Conoce los beneficios de tomar café? *

_____ / 0

- ☐ si
- ☒ No

Añadir comentarios a una respuesta individual

3. ¿Suele ir a cafeterías frecuentemente? *

_____ / 0

- ☐ si
- ☐ No
- ☒ A veces

4. ¿Cual sería el motivo por los que asiste a una cafetería? *

_____ / 0

- ☒ Tomar un buen café
- ☐ Comer algo
- ☐ Distracción
- ☐ Compartir con amigos
- ☐ Trabajar

Añadir comentarios a una respuesta individual

5. ¿Qué es lo que más le gusta de las cafeterías? *

_____ / 0

- ☒ Cafés
- ☐ Postres de sal
- ☐ Postres de dulce
- ☐ Sándwiches
- ☐ Bebidas

Añadir comentarios a una respuesta individual

6. Cuando se dirigen a una cafetería, ¿Cómo lo hacen? *

_____ / 0

- ☐ Familia
- ☐ Amigos
- ☒ Compañeros de trabajo
- ☐ Pareja

Añadir comentarios a una respuesta individual

7. ¿Con qué frecuencia usted acude a una cafetería? *

_____ / 0

- ☐ Diario
- ☒ Semanal
- ☐ Quincenal
- ☐ Mensual

Añadir comentarios a una respuesta individual

8. Cuando te diriges a una cafetería, ¿A cuál vas? *

_____ / 0

- ☒ Cerca del trabajo
- ☐ Cerca de casa

9. ¿A qué hora del día prefiere ir a una cafetería? *

_____ / 0

☐ Mañana

☒ Tarde

☐ Noche

Añadir comentarios a una respuesta individual

10. ¿Usted cree que el ambiente en una cafetería debería tener música de fondo? *

_____ / 0

☒ Si

☐ No

Añadir comentarios a una respuesta individual

Encuesta 2

1. ¿Eres consumidor habitual del café? * _____ / 0

- ☐ sí
- ☐ No
- ☒ A veces

Añadir comentarios a una respuesta individual

2. ¿Conoce los beneficios de tomar café? * _____ / 0

- ☐ sí
- ☒ No

Añadir comentarios a una respuesta individual

3. ¿Suele ir a cafeterías frecuentemente? * _____ / 0

- ☐ sí
- ☐ No
- ☒ A veces

Añadir comentarios a una respuesta individual

4. ¿Cual sería el motivo por los que asiste a una cafetería? *

_____ / 0

- ☐ Tomar un buen café
- ☐ Comer algo
- ☐ Distracción
- ☒ Compartir con amigos
- ☐ Trabajar

Añadir comentarios a una respuesta individual

5. ¿Qué es lo que más le gusta de las cafeterías? *

_____ / 0

- ☐ Cafés
- ☒ Postres de sal
- ☐ Postres de dulce
- ☐ Sándwiches
- ☐ Bebidas

Añadir comentarios a una respuesta individual

6. Cuando se dirigen a una cafetería, ¿Cómo lo hacen? *

_____ / 0

- ☐ Familia
- ☐ Amigos
- ☒ Compañeros de trabajo
- ☐ Pareja

Añadir comentarios a una respuesta individual

7. ¿Con qué frecuencia usted acude a una cafetería? *

_____ / 0

- ☐ Diario
- ☒ Semanal
- ☐ Quincenal
- ☐ Mensual

Añadir comentarios a una respuesta individual

8. Cuando te diriges a una cafetería, ¿A cuál vas? *

_____ / 0

- ☒ Cerca del trabajo
- ☐ Cerca de casa

Añadir comentarios a una respuesta individual

9. ¿A qué hora del día prefiere ir a una cafetería? *

_____ / 0

☐ Mañana

☐ Tarde

☒ Noche

Añadir comentarios a una respuesta individual

10. ¿Usted cree que el ambiente en una cafetería debería tener música de fondo? *

_____ / 0

☒ Si

☐ No

Añadir comentarios a una respuesta individual

Encuesta 3

1. ¿Eres consumidor habitual del café? *

_____ / 0

☒ si

☐ No

☐ A veces

Añadir comentarios a una respuesta individual

2. ¿Conoce los beneficios de tomar café? *

_____ / 0

☒ si

☐ No

Añadir comentarios a una respuesta individual

3. ¿Suele ir a cafeterías frecuentemente? *

_____ / 0

☒ si

☐ No

☐ A veces

Añadir comentarios a una respuesta individual

4. ¿Cual sería el motivo por los que asiste a una cafetería? *

/ 0

- ☐ Tomar un buen café
- ☐ Comer algo
- ☐ Distracción
- ☒ Compartir con amigos
- ☐ Trabajar

Añadir comentarios a una respuesta individual

5. ¿Qué es lo que más le gusta de las cafeterías? *

/ 0

- ☐ Cafés
- ☐ Postres de sal
- ☒ Postres de dulce
- ☐ Sándwiches
- ☐ Bebidas

Añadir comentarios a una respuesta individual

6. Cuando se dirigen a una cafetería, ¿Cómo lo hacen? *

_____ / 0

- ☐ Familia
- ☐ Amigos
- ☒ Compañeros de trabajo
- ☐ Pareja

Añadir comentarios a una respuesta individual

7. ¿Con qué frecuencia usted acude a una cafetería? *

_____ / 0

- ☒ Diario
- ☐ Semanal
- ☐ Quincenal
- ☐ Mensual

Añadir comentarios a una respuesta individual

8. Cuando te diriges a una cafetería, ¿A cuál vas? *

_____ / 0

- ☒ Cerca del trabajo
- ☐ Cerca de casa

9. ¿A qué hora del día prefiere ir a una cafetería? *

_____ / 0

- ☐ Mañana
- ☒ Tarde
- ☐ Noche

Añadir comentarios a una respuesta individual

10. ¿Usted cree que el ambiente en una cafetería debería tener música de fondo? *

_____ / 0

- ☒ Si
- ☐ No

Añadir comentarios a una respuesta individual

Encuesta 4

1. ¿Eres consumidor habitual del café? *

_____ / 0

- ☐ sí
- ☐ No
- ☒ A veces

Añadir comentarios a una respuesta individual

2. ¿Conoce los beneficios de tomar café? *

_____ / 0

- ☒ sí
- ☐ No

Añadir comentarios a una respuesta individual

3. ¿Suele ir a cafeterías frecuentemente? *

_____ / 0

- ☐ sí
- ☐ No
- ☒ A veces

Añadir comentarios a una respuesta individual

4. ¿Cual sería el motivo por los que asiste a una cafetería? *

_____ / 0

- ☐ Tomar un buen café
- ☐ Comer algo
- ☒ Distracción
- ☐ Compartir con amigos
- ☐ Trabajar

Añadir comentarios a una respuesta individual

5. ¿Qué es lo que más le gusta de las cafeterías? *

_____ / 0

- ☐ Cafés
- ☐ Postres de sal
- ☐ Postres de dulce
- ☒ Sándwiches
- ☐ Bebidas

Añadir comentarios a una respuesta individual

6. Cuando se dirigen a una cafetería, ¿Cómo lo hacen? *

_____ / 0

- ☐ Familia
- ☒ Amigos
- ☐ Compañeros de trabajo
- ☐ Pareja

Añadir comentarios a una respuesta individual

7. ¿Con qué frecuencia usted acude a una cafetería? *

_____ / 0

- ☐ Diario
- ☐ Semanal
- ☐ Quincenal
- ☒ Mensual

Añadir comentarios a una respuesta individual

8. Cuando te diriges a una cafetería, ¿A cuál vas? *

_____ / 0

- ☒ Cerca del trabajo
- ☐ Cerca de casa

9. ¿A qué hora del día prefiere ir a una cafetería? *

_____ / 0

- ☐ Mañana
- ☒ Tarde
- ☐ Noche

Añadir comentarios a una respuesta individual

10. ¿Usted cree que el ambiente en una cafetería debería tener música de fondo? *

_____ / 0

- ☒ Si
- ☐ No

Añadir comentarios a una respuesta individual

Encuesta 5

1. ¿Eres consumidor habitual del café? *

_____ / 0

- ☐ si
- ☐ No
- ☒ A veces

Añadir comentarios a una respuesta individual

2. ¿Conoce los beneficios de tomar café? *

_____ / 0

- ☒ si
- ☐ No

Añadir comentarios a una respuesta individual

3. ¿Suele ir a cafeterías frecuentemente? *

_____ / 0

- ☐ si
- ☐ No
- ☒ A veces

Añadir comentarios a una respuesta individual

4. ¿Cual sería el motivo por los que asiste a una cafetería? *

_____ / 0

- ☐ Tomar un buen café
- ☐ Comer algo
- ☒ Distracción
- ☐ Compartir con amigos
- ☐ Trabajar

Añadir comentarios a una respuesta individual

5. ¿Qué es lo que más le gusta de las cafeterías? *

_____ / 0

- ☐ Cafés
- ☐ Postres de sal
- ☒ Postres de dulce
- ☐ Sándwiches
- ☐ Bebidas

Añadir comentarios a una respuesta individual

6. Cuando se dirigen a una cafetería, ¿Cómo lo hacen? *

_____ / 0

- ☐ Familia
- ☒ Amigos
- ☐ Compañeros de trabajo
- ☐ Pareja

Añadir comentarios a una respuesta individual

7. ¿Con qué frecuencia usted acude a una cafetería? *

_____ / 0

- ☐ Diario
- ☐ Semanal
- ☐ Quincenal
- ☒ Mensual

Añadir comentarios a una respuesta individual

8. Cuando te diriges a una cafetería, ¿A cuál vas? *

_____ / 0

- ☒ Cerca del trabajo
- ☐ Cerca de casa

9. ¿A qué hora del día prefiere ir a una cafetería? *

_____ / 0

☒ Mañana

☐ Tarde

☐ Noche

Añadir comentarios a una respuesta individual

10. ¿Usted cree que el ambiente en una cafetería debería tener música de fondo? *

_____ / 0

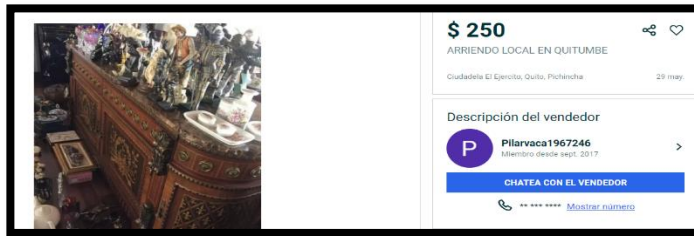
☒ Sí

☐ No

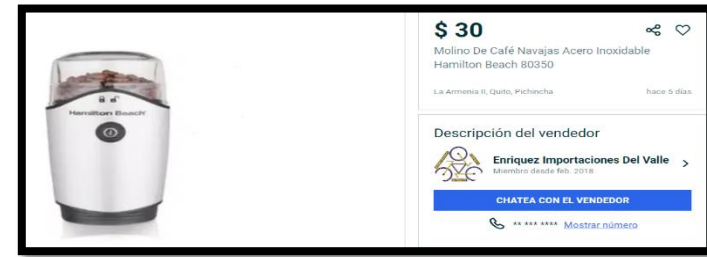
Añadir comentarios a una respuesta individual

Anexo 3. Proformas

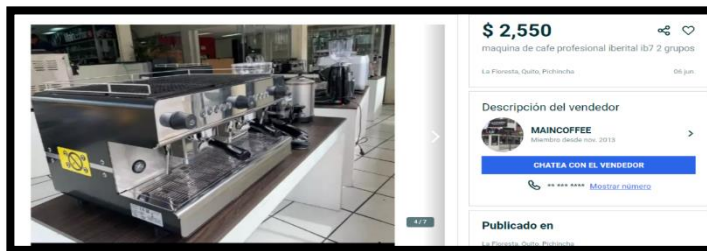
Local de Arriendo



Molino de Café



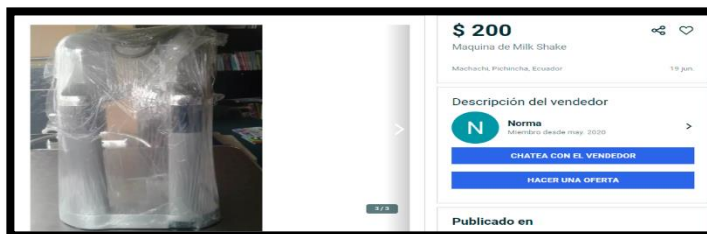
Máquina para Café



Parrilla para Asados



Máquina para Milk Shake



Crepera



Ollas de Acero Inoxidable



Ollas Acero Inoxidables
Gruesas Set D 3 Grandes
A Domicilio

U\$S 14⁹⁹

 Pago a acordar con el vendedor
 Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

 Entrega a acordar con el vendedor
 Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad (494 disponibles)

Coladores de Malla



Nuevo - 2 vendidos

Colador De Malla Metal
3pcs 12-14-16 Cm
Impoexito

U\$S 6⁵⁵

 Pago a acordar con el vendedor
 Acepta efectivo.
[Más información](#)

 Entrega a acordar con el vendedor
 Ambato, Tungurahua
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad (54 disponibles)

Bowls de Acero Inoxidable



Fuentes, Bowls De Acero
Inoxidable

U\$S 10

 Pago a acordar con el vendedor
[Más información](#)

 Entrega a acordar con el vendedor
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad (2 disponibles)

Comprar

Balanza Digital



DV DISTRIBUIDORA
VASQUEZ

Balanza Electronica Digital
De 5g A 40kg Potente
Profesional

U\$S 49⁴⁸

 Pago a acordar con el vendedor
 Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

 Entrega a acordar con el vendedor
 Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad (494 disponibles)

Cocina Industrial



Nuevo - 21 vendidos

Cocina Industrial 5
Quemadores Con Horno

U\$S 340

 Pago a acordar con el vendedor
 Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

 Envío gratis a todo el país
 Cuenca, Azuay
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad (79 disponibles)

Microondas



\$ 79

MICROONDAS HAMILTON BEACH 20 LITROS 100%
NUEVO

Centro Histórico, Quito, Pichincha hace 3 días

Descripción del vendedor

 **TVCORNER**
 Miembro desde feb. 2016

[CHATAR CON EL VENDEDOR](#)

 00 000 000 [Mostrar número](#)

Refrigeradora



\$ 120
REFRIGERADORA

Centro Histórico, Quito, Pichincha

Descripción del vendedor

**Males Cotacachi Luis Alberto**
Miembro desde jul. 2017

CHATEA CON EL VENDEDOR

☎ **099 4083807** [Mostrar número](#)

Publicado en

Vitrina Pastelera



Usado

Vitrina Pastelera
U\$S 750

 **Pago a acordar con el vendedor**
[Más información](#)

 **Entrega a acordar con el vendedor**
[Ver costos de envío](#)

(Único disponible)

Comprar

Licuadora



Nuevo - 63 vendidos

Licuadora Vitabland P R O F E S I O N A L Cuchilla 6 Aspas

U\$S 98⁹⁹

 **Pago a acordar con el vendedor**
[Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.](#)
[Más información](#)

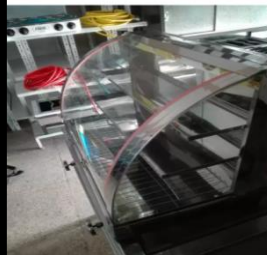
 **Entrega a acordar con el vendedor**
[Quito, Pichincha \(Quito\)](#)
[Ver costos de envío](#)

Color: **Negro**

Cantidad: 1 Unidad  (36 disponibles)

Comprar

Vitrina Caliente



\$ 115
VITRINA PARA MANTENER CALIENTE LA COMIDA

Villa Vega, Quito, Pichincha 02 jun.

Descripción del vendedor

**Jose Alfredo Oña Salazar**
Miembro desde sept. 2012

CHATEA CON EL VENDEDOR

☎ **099 4083807** [Mostrar número](#)

Publicado en

Villa Vega, Quito, Pichincha

Tanque de Gas



Tanque Cilindro De Gas Nuevo Glp

U\$S 44⁹⁹

 **Pago a acordar con el vendedor**
[Más información](#)

 **Entrega a acordar con el vendedor**
[Quito, Pichincha \(Quito\)](#)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad  (267 disponibles)

Comprar

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN

Máquina Registradora Computarizada



Sistema Facturación Caja
Maquina Registradora
Computarizada

U\$S 989

- Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)
- Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad (0 disponibles)

Modem Wifi



Router Modem Wireless
Adsl Tp-link Td-w8961n
Wifi 4 Ptos Lan

U\$S 37⁹⁹

- Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)
- Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad (0 disponibles)

Comprar

Máquina de Tarjetas de Crédito



Usado

Tarjetas De Credito
Verifone Vx520 Antes
Leer Descripcion

U\$S 155

- Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)
- Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

(Único disponible)

Sonido Ambiental



Kit Sonido Ambiental
Amplificador Bluetooth
4parlantes Techo

U\$S 99

- Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)
- Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Teléfono Inalámbrico



Teléfono Inalámbrico
Uniden At3100,
Identificador De Llamada

U\$S 22⁹⁹

- Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)
- Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad (0 disponibles)

MUEBLES Y ENSERES

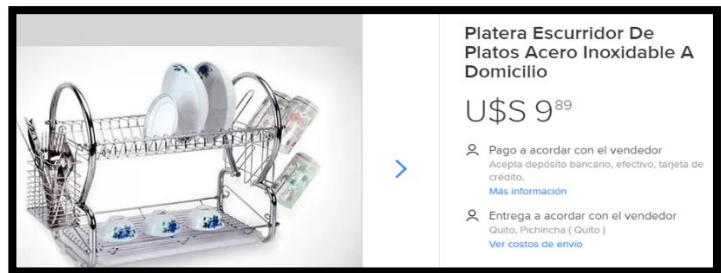
Mesas y Sillas



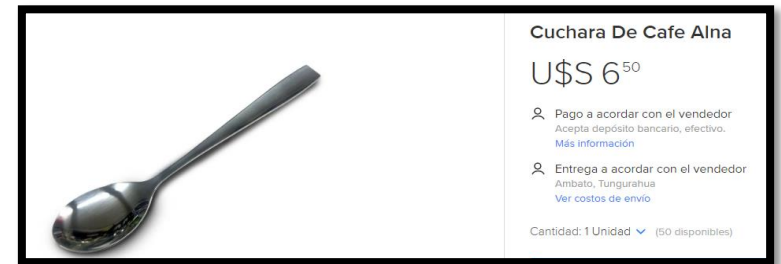
Taza de Café



Platero Escurridor de Platos



Cucharita para Café



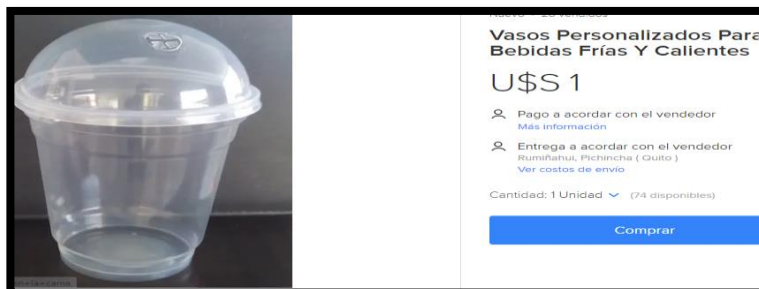
Sartén de Teflón



Tenedores y Cuchillos de Fuerte



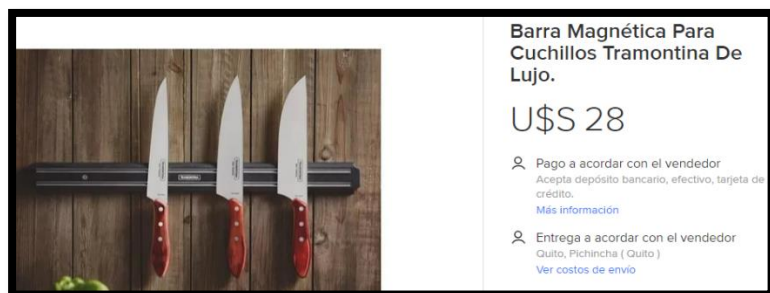
Vasos para Bebidas Frías o Calientes



Platos de Cerámica



Barra Magnética para Cuchillos



Plato para Postre



Afilador de Cuchillos



Plato Tendido Cuadrado



Tabla de Picar (Blanca)

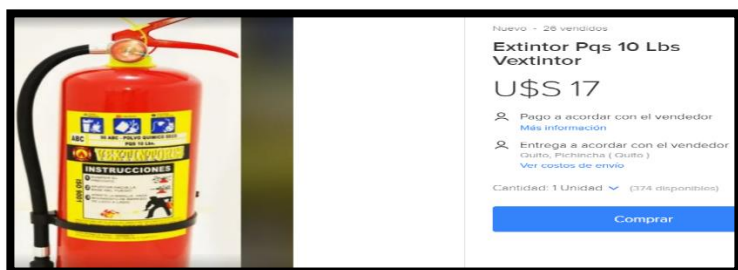


Señalética Piso Mojado



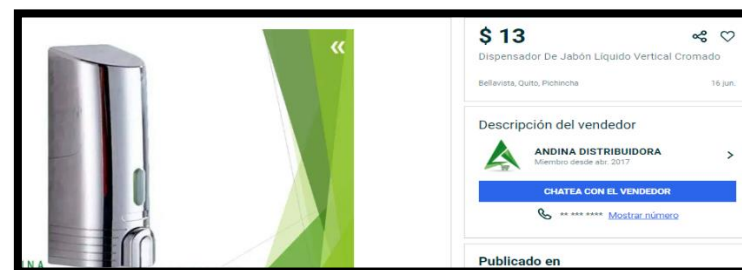
EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD

Extintor



EQUIPOS DE LIMPIEZA

Dispensador de Jabón



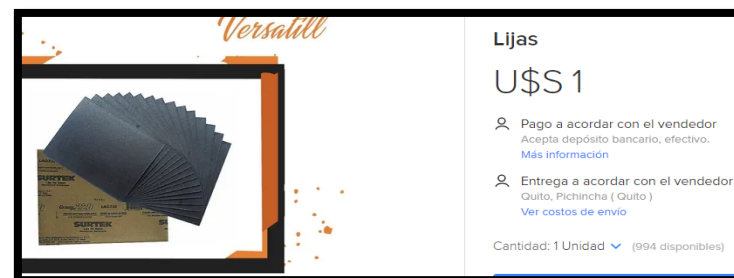
Detector de Humo



Dispensador de Gel Antiséptico



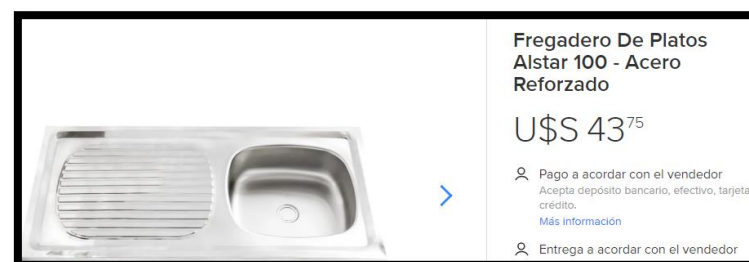
Lija



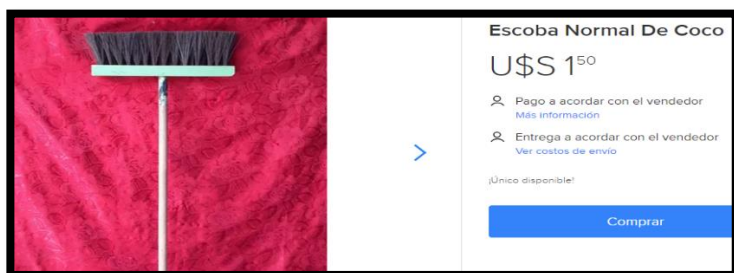
Guantes de Caucho



Fregadero de Platos



Escobas de Coco



Desengrasante de Cocina



Basurero de ruedas y tapa



Tacho Para Basura Plástico Con Ruedas Y Tapa 188,5 Litros

U\$S 59

 Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

 Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad  (7 disponibles)

Comprar

Tacho de Basura de Plástico



Nuevo - 6 vendidos

Tachos/basura Plásticos Con Apariencia Metalizada 10 Y 25 L

U\$S 10

 Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

 Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad  (4 disponibles)

Comprar