



CARRERA: ADMINISTRACIÓN

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de mariscos estilo Cangrejal, ubicado en el sector de Las Palmas de la ciudad de Esmeraldas.”

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

AUTOR:

Sulay Ivette Mendoza García

TUTOR:

MSc. Nelly Armas

D.M. Quito, 05 de marzo 2022

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis amados hijos, porque todo el esfuerzo y sacrificio realizado a lo largo de este proceso académico ha sido pensando en su bienestar.

Cumplo un gran sueño con inmensa alegría en mi corazón, y ansío con este logro que lleguen grandes oportunidades a nuestras vidas.

AGRADECIMIENTO

Agradezco primeramente a Dios por darme la bendición de poder cumplir este objetivo, por fortalecer en mí la perseverancia y las ganas de seguir adelante.

A mis hijos Doménica y Joel, que actualmente son estudiantes universitarios, por su empatía y por darme ánimo en este proceso, en especial a mi hija mayor Doménica, por brindarme su valiosa ayuda y paciencia.

A mi esposo Ing. Jorge Vera por su apoyo incondicional a lo largo de este proceso académico.

A mis padres por su infinito amor, oraciones y bendiciones para que pueda culminar esta etapa de mi vida.

AUTORIA

Yo, Sulay Ivette Mendoza García autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Sulay Mendoza García

D.M. Quito, 05 de marzo de 2022

MSc. Nelly Armas.

Tutor 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 Internacional Universitario ITI, de Quito, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

MSc. Nelly Armas.

D.M. Quito, 05 de marzo de 2022

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: El **MSc. Nelly Armas** y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y la Sra. **Sulay Mendoza García** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. La Sra. **Sulay Mendoza García** realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de mariscos estilo Cangrejal, ubicado en el sector de Las Palmas de la ciudad de Esmeraldas”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del **MSc. Christian Carvajal**.

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

TERCERA: Los comparecientes, **MSc. Nelly Armas** en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la Sra. **Sulay Mendoza García** como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de mariscos estilo Cangrejal, ubicado en el sector de Las Palmas de la ciudad de Esmeraldas”**, 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.

MSc. Nelly Armas

Sulay Mendoza García

D.M. Quito, 05 de marzo de 2022

ÍNDICE

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
AUTORIA.....	iv
CERTIFICACIÓN	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	vi
ÍNDICE DE TABLAS	xiii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xv
RESUMEN.....	1
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	3
Creación de la empresa.....	3
Descripción de la empresa.....	3
Importancia	3
Características	4
Actividad.....	4
Tamaño de la empresa	4
Necesidades a satisfacer	4
Necesidades Fisiológicas	5
Necesidades de Seguridad	5
Necesidades Sociales	6
Necesidades de Reconocimiento	6
Necesidades de Autorrealización.....	6
Localización de la empresa	6

Filosofía empresarial	7
Misión	7
Visión.....	7
Objetivos.....	8
Meta	8
Estrategias.....	8
Políticas internas de Crab's Pepper	8
FODA.....	9
Desarrollo organizacional.....	10
Tipo de Estructura.....	10
Organigrama empresarial	14
Funciones del personal	14
PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	20
Objetivo de mercadotecnia	20
Investigación de mercado	20
Modalidad.....	20
Plan de Muestreo	20
Análisis de la encuesta	21
Análisis Pregunta 1	22
Análisis Pregunta 2	23
Análisis Pregunta 3	24
Análisis Pregunta 4	25
Análisis Pregunta 5	26
Análisis Pregunta 6	27

Análisis Pregunta 7	28
Análisis Pregunta 8	29
Análisis Pregunta 9.	31
Análisis Pregunta 10	32
Análisis General.....	32
Conclusión	33
ENTORNO EMPRESARIAL	34
Microentorno	34
Competencia directa	34
Competencia indirecta	35
Sustitutos.....	35
Proveedores.....	35
Intermediarios	36
Clientes	37
Macroentorno	37
Factor Político.....	38
Factor Económico	38
Factor Sociocultural	38
Factor Tecnológico	39
Producto y servicio	39
Producto Esencial	40
Producto real	40
Características	40
Calidad	41

Estilo	41
Marca	41
Producto aumentado	42
Plan de introducción al mercado	42
Distintivos y Uniformes.....	42
Canal de distribución y puntos de ventas.....	47
Riesgo y oportunidades del negocio	48
Fijación de Precios	49
Fijación de precios por receta estándar.....	49
Implementación del negocio.....	52
Arriendo	52
Equipos industriales.....	52
Equipos Tecnológicos.....	53
Muebles y enseres.....	53
Equipos de seguridad.....	54
Estudio arquitectónico.....	55
Estructura interna del establecimiento.....	55
PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	56
Servicio de Rentas Internas / SRI.....	56
Permiso del Cuerpo de Bomberos	56
Patente Municipal.....	57
Registro de establecimiento de alimentos y bebidas en el Ministerio de Turismo MINTUR.	57
Requisitos Personas Naturales	57

Instituto Ecuatoriano de Seguridad social IESS	58
PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	58
Objetivo de área.....	58
Impacto ambiental	59
Emisión de gases por cocción de alimentos.....	59
Desechos orgánicos e inorgánicos	59
Medidas para contrarrestar los impactos generados por Crab's Pepper	60
Impacto social.....	61
PROCESO FINANCIERO	62
Introducción.....	62
Activos Fijos.....	62
Activos diferidos	62
Capital de trabajo.....	63
Total de Inversión.....	64
Sueldos	65
Depreciación activos fijos	66
Tabla de amortización	67
Estructura del capital	67
Punto de equilibrio	68
Margen de Contribución.....	69
Flujo de ventas.....	70
Flujo de caja	70
Cálculo del TIR y el VAN.....	71
VAN (Valor Actual Neto).....	72

TIR (Tasa Interna de Retorno).....	72
CONCLUSIONES	73
RECOMENDACIONES	74
REFERENCIAS.....	75
ANEXOS	77

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Detalles Generales para el puesto de Gerente – Propietario	15
Tabla 2. Méritos y aspectos para el puesto de Gerente – Propietario	15
Tabla 3. Detalles para el puesto de Chef.....	16
Tabla 4. Méritos y aspectos para el puesto de Chef.....	17
Tabla 5. Detalles Generales para el puesto de Asistente de Cocina.....	17
Tabla 6. Méritos y aspectos a considerar para el puesto de Asistente de Cocina	18
Tabla 7. Detalles Generales para el puesto de Mesero.....	19
Tabla 8. Méritos y aspectos para el puesto de Mesero.....	19
Tabla 9. Pregunta 1. ¿En qué rango de edad se encuentra usted?.....	21
Tabla 10. Pregunta 2. Género.....	22
Tabla 11. Pregunta 3. Nivel de ingresos	23
Tabla 12. Pregunta 4. Al momento de degustar productos del mar. ¿Prefiere usted que estos sean preparados con sazón esmeraldeña?	24
Tabla 13. Pregunta 5. Parte de la cultura de la costa ecuatoriana es disfrutar en familia de las apetecidas cangrejadas ¿Se considera usted un aficionado al cangrejo?	25
Tabla 14. Pregunta 6. ¿De existir un restaurante estilo cangrejal que oferte una gran variedad de preparaciones a base de cangrejo, usted lo visitaría?	26
Tabla 15. Pregunta 7. ¿Cuál es la frecuencia de consumo de cangrejos en su familia?	27
Tabla 16. Pregunta 8. ¿Cuál es el rango de precios que usted actualmente paga por consumir platos elaborados con cangrejo?.....	28
Tabla 17. Pregunta 9. Dado que actualmente el uso de la tecnología y plataformas digitales se encuentra en tendencia para publicitar todo tipo de negocios. ¿Cuál es su red social preferida para recibir ofertas de servicios?	30
Tabla 18. Pregunta 10. ¿Cuál de las siguientes aplicaciones de Delivery utiliza usted para realizar los pedidos de alimentación a su domicilio u oficina?.....	31
Tabla 19. Proveedores de Crab’s Pepper	36
Tabla 20. Arriendo del local	52

Tabla 21. Equipos industriales	52
Tabla 22. Equipos de computación y Tecnología	53
Tabla 23. Muebles y enseres	53
Tabla 24. Equipos industriales de seguridad.....	54
Tabla 25. Servicios Básicos	54
Tabla 26. Activos Fijos	62
Tabla 27. Activos Diferidos	63
Tabla 28. Capital de trabajo	64
Tabla 29. Total de Inversión	64
Tabla 30. Sueldos	65
Tabla 31. Décimos	65
Tabla 32. Totales Sueldos y Décimos	66
Tabla 33. Depreciación de activos fijos	66
Tabla 34. Amortización.....	67
Tabla 35. Estructura del capital.....	68
Tabla 36. Costos fijos.....	68
Tabla 37. Margen de contribución	69
Tabla 38. Punto de equilibrio	69
Tabla 39. Flujo de ventas	70
Tabla 40. Flujo de caja	71
Tabla 41. Cálculo del VAN y TIR	72

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Pirámide de Maslow	5
Figura 2. Ubicación de Crab's Pepper	7
Figura 3. Flujograma de compras	12
Figura 4. Flujograma de Recepción y almacenamiento del producto	13
Figura 5. Organigrama empresarial Crab's Pepper	14
Figura 6. Detalle de respuestas de la pregunta 1	22
Figura 7. Detalle de respuestas de la pregunta 2	23
Figura 8. Detalle de respuestas de la pregunta 3	24
Figura 9. Detalle de respuestas de la pregunta 4	25
Figura 10. Detalle de respuestas de la pregunta 5	26
Figura 11. Detalle de respuestas de la pregunta 6	27
Figura 12. Detalle de respuestas de la pregunta 7	28
Figura 13. Detalle de respuestas de la pregunta 8	29
Figura 14. Detalle de respuestas de la pregunta 9	30
Figura 15. Detalle de respuestas de la pregunta 10	32
Figura 16. Esquema microentorno Crab's Pepper	34
Figura 17. Esquema macroentorno Crab's Pepper	37
Figura 18. Uniforme de Crab's Pepper	43
Figura 19. Imagotipo Crab's Pepper	43
Figura 20. Anverso tarjeta de presentación de Crab's Pepper	45
Figura 21. Reverso de la tarjeta de presentación de Crab's Pepper	45
Figura 22. Individuales de mesa – manteletas	46
Figura 23. Volantes	47
Figura 24. Cangrejos encocados. Receta estándar de costos	50
Figura 25. Cocolón On Fire. Receta estándar de costos	51
Figura 26. Estructura del establecimiento	55

**“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de mariscos
estilo Cangrejal, ubicado en el sector de Las Palmas de la ciudad de
Esmeraldas”**

Sulay Mendoza García

MSc. Nelly Armas

D.M. Quito, 05 de marzo de 2022

RESUMEN

El presente proyecto de titulación está elaborado con el propósito de analizar la viabilidad para la implementación de un restaurante de mariscos estilo Cangrejal, ubicado en el sector de Las Palmas de la ciudad de Esmeraldas.

Con esta idea de negocio se pretende rescatar las raíces y tradiciones de la gastronomía esmeraldeña, resaltando los sabores propios de la región en cada uno de sus platos preparados a base de coco y hierbas autóctonas de la provincia verde.

Dentro de la cultura gastronómica de la costa ecuatoriana se encuentran las típicas cangrejas, que se disfrutan en familia o grupos de amigos, acompañados de un ambiente placentero y con sabores agradables.

Crab's Pepper será constituida como una microempresa, su estructura de capital de trabajo estará conformada por un Gerente propietario que se encargará de la administración del restaurante, un chef responsable de la cocina, un ayudante de cocina quien asistirá al chef y un mesero que atenderá a la clientela en general.

Para el proceso de investigación de mercado y marketing, el restaurante estará ubicado en un lugar estratégico cerca del barrio parque de Las Palmas, para determinar el nivel de aceptación en el medio se realizará una encuesta a una muestra del sector de Las Palmas con lo cual se logrará conocer los gustos, economía, frecuencia de consumo y necesidades de los posibles clientes.

En cuanto al entorno empresarial se analizarán aquellas fuerzas externas y cercanas, que tienen un impacto directo en la capacidad del negocio de brindar su producto y servicio al cliente final. El micro y macro entorno, así como los factores que pueden influir directa o indirectamente en el normal funcionamiento del establecimiento.

La calidad del producto y servicio es importante para lograr el posicionamiento de la marca en el mercado, para esto se aplicarán estrategias de marketing que vayan en función de lograr el reconocimiento de la marca en el público local por medio del uso de herramientas digitales como las redes sociales que actualmente son tendencia en el mundo tecnológico.

Para formalizar Crab's Pepper se realizarán todos los trámites legales necesarios para obtener los permisos para su funcionamiento. La evaluación de los impactos ambientales y sociales se realizará teniendo en cuenta las variables no favorables que se puedan generar y que representen posibles riesgos ambientales y sociales para el sector.

Finalmente, se realizará el análisis financiero de la empresa para lo cual se utilizarán las herramientas adecuadas que permitan calcular los activos fijos, diferidos, sueldos, capital de trabajo, que ayuden a determinar el total de la inversión, proyección de las ventas, flujo de caja, indicadores financieros como el TIR y el VAN, con el fin de determinar la viabilidad económica financiera del restaurante "Crab's Pepper".

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Creación de la empresa

La ciudad de Esmeraldas se caracteriza por ser turística y por poseer fuentes naturales de agua dulce y salada, lo que permite obtener una diversidad de mariscos frescos y de alta calidad, muy reconocidos local, nacional e internacionalmente.

Crab's Pepper nace luego de realizar un recorrido en el mercado local y de comprobar que en la ciudad no existe un lugar especializado en la preparación de cangrejos, particularmente el cangrejo rojo o también conocido como "guariche".

Con esta idea de negocio se busca crear un ambiente familiar diferente, donde el segmento de mercado pueda disfrutar de una gran variedad de mariscos en sus diversas preparaciones a base de sabores tradicionales esmeraldeños, potencializando el consumo de cangrejos azules y guariches.

Descripción de la empresa

Importancia

Dentro de la cultura gastronómica de la costa ecuatoriana se encuentran las típicas cangrejadas, que se disfrutan en familia o grupos de amigos, acompañados de un ambiente placentero y con sabores agradables.

La tradición de la cocina esmeraldeña nos demuestra que el consumo de cangrejos es parte de su historia gastronómica, la variedad de platos que se encuentran en la provincia verde, se caracterizan por su exquisita sazón que resalta la importancia del producto a base de una perfecta combinación de especies.

Para Crab's Pepper es importante resaltar y mantener estos sabores tradicionales de la gastronomía esmeraldeña en sus platos, con un toque y estilo diferente que vuelva atractivo su variado menú y que llame la atención de los clientes.

Características

Responsabilidad social. Se refiere a la responsabilidad que Crab's Pepper mantendrá con su clientela en relación a la sociedad y su entorno. Con esta idea de negocio se busca dinamizar el sector, haciéndolo más atractivo para los visitantes. Generar oportunidades de empleo. Brindar un servicio responsable cumpliendo con los protocolos de bioseguridad, así como un ambiente que ofrezca confort y seguridad al cliente.

Responsabilidad ambiental. Como aporte para minimizar la contaminación en el medio ambiente se realizarán las acciones y gestiones pertinentes para ubicar basureros industriales y de reciclaje para el almacenamiento y evacuación de desechos cumpliendo con la normativa ambiental vigente que rige al sector de restaurantes.

Innovación y creatividad. La gastronomía es un arte que permite y facilita la creatividad e innovación tanto en las preparaciones de los platos, conservando y respetando la sazón tradicional, como en los emplatados hechos con estilo. La actualización de conocimientos es muy importante, pues se debe estar a la vanguardia con las tendencias gastronómicas del sector.

Actividad

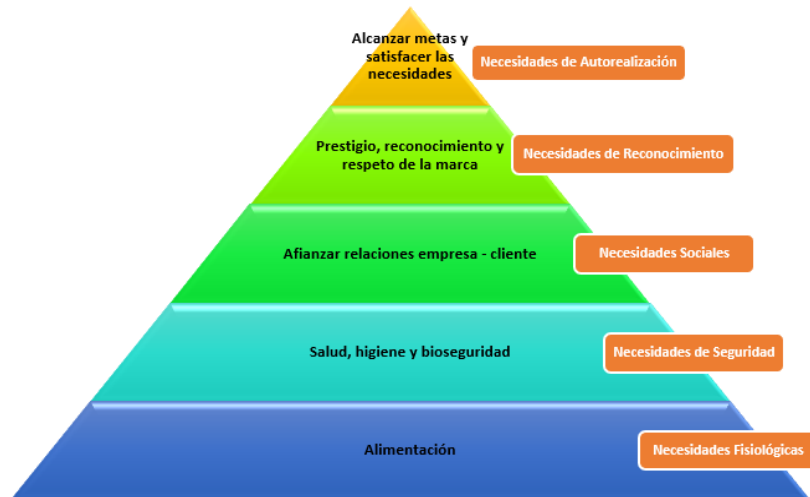
Crab's Pepper es un establecimiento comercial de venta de alimentos y bebidas, específicamente un restaurante estilo cangrejal que ofrecerá a su distinguida clientela una gran variedad de platos con todo tipo de mariscos y su especialidad “el cangrejo azul y guariche”.

Tamaño de la empresa

Crab's Pepper es una microempresa que contará con Gerente – Propietario, Chef, Asistente de cocina y Mesero.

Necesidades a satisfacer

Las necesidades a satisfacer de Crab's Pepper se detallan a continuación en la Figura 1 con la Pirámide de Maslow.

Figura 1.*Pirámide de Maslow.**Autor: Mendoza, S. (2022). Pirámide de Maslow.****Necesidades Fisiológicas***

Crab's Pepper por la línea de negocio a la que se dedica, alimentación y bebidas, satisface las necesidades fisiológicas de sus clientes.

Necesidades de Seguridad

Se manejarán todos los protocolos de seguridad en cuando a medidas de protección y aforo de acuerdo a las medidas emitidas por parte de la autoridad competente. Adicional contará con un circuito cerrado de cámaras de seguridad (CCTV) con monitoreo permanente con el fin de precautelar la integridad de sus empleados, clientes y turistas. Se mantendrá un permanente contacto con la unidad policial comunitaria del sector Las Palmas.

En cuanto a los alimentos y materia prima, se manejarán todos los protocolos de bioseguridad, trabajando con productos frescos de calidad, cuidando siempre todas las normas sanitarias en la preparación de alimentos y desechos orgánicos e inorgánicos.

Necesidades Sociales

Crab's Pepper busca fortalecer las habilidades de su capital humano mediante capacitaciones periódicas, impulsándolo mediante charlas motivacionales a brindar una atención personalizada al cliente de calidad y calidez.

Crab's Pepper busca mantener las buenas relaciones con sus clientes, creando un ambiente agradable y confiable, que les permita degustar su variado menú de una manera, relajada y comfortable.

Una necesidad latente es la falta de empleo para lo cual Crab's Pepper genera fuentes de empleos directos e indirectos.

Necesidades de Reconocimiento

La calidad de los platos que conforman el menú de Crab's Pepper brindará una aceptación que se evidenciará a través de las recomendaciones y referidos que genere un efecto multiplicador por parte de sus clientes.

Crab's Pepper con el fin de posicionar su marca, manejará las redes sociales como medios digitales para publicitar su menú y servicios. Buscando lograr el reconocimiento, prestigio y respeto de la esencia de la marca.

Necesidades de Autorrealización

Crab's Pepper está comprometido en alcanzar sus metas logrando satisfacer las necesidades principales de su target brindando un servicio de calidad y calidez.

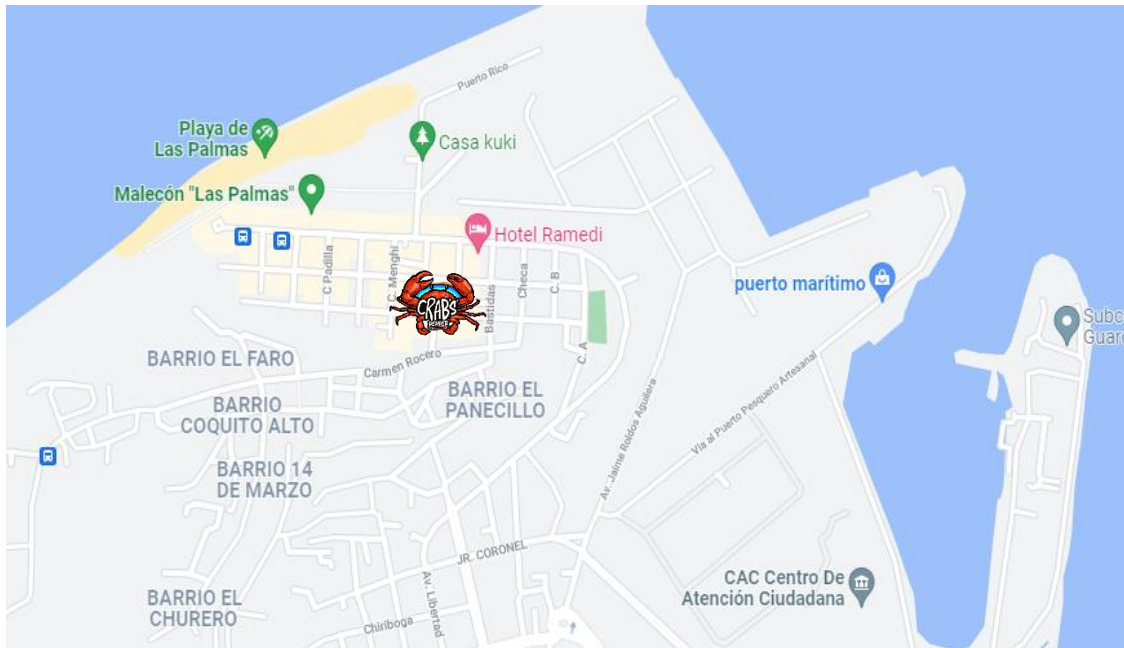
Localización de la empresa

Para Crab's Pepper la ubicación geográfica es importante, pues debe considerarse la satisfacción integral del consumidor, facilitando un lugar acogedor y seguro a donde pueda acudir a degustar su variado menú.

Crab's Pepper estará ubicado en la ciudad de Esmeraldas, provincia de Esmeraldas, cantón Esmeraldas, Parroquia Luis Tello, sector de Las Palmas.

Figura 2.

Ubicación de Crab's Pepper.



Fuente. <https://www.google.com/maps/@0.9881587,-79.6585761,15.75z>

Filosofía empresarial

Misión

Crab's Pepper somos un emprendimiento del arte culinario que satisface a sus clientes con estándares de calidad y seguridad en la manipulación y elaboración de la diversa gastronomía esmeraldeña.

Visión

Ser líder en el sector turístico como referente de la gastronomía esmeraldeña e impulsar nuestra presencia en el mercado local, nacional e internacional.

Objetivos

- Ofrecer deliciosos platos preparados con productos frescos, de calidad resaltando la sazón de la gastronomía esmeraldeña.
- Brindar una atención personalizada a nuestros clientes siempre con la consigna de satisfacer sus necesidades.
- Posicionar la marca “Crab’s Pepper” como el restaurante - cangrejal ideal para degustar los mejores mariscos y cangrejos en sus diversas preparaciones.

Meta

Lograr consolidar en el mercado este restaurante estilo cangrejal, satisfaciendo las necesidades de las familias esmeraldeñas y turistas que visitan el lugar. Lograr una liquidez en el plazo de un año y medio a partir de la apertura, para alcanzar la rentabilidad económica suficiente para generar nuevas fuentes de ingreso y empleo.

Estrategias

- Crear un menú atractivo resaltando la sazón de la gastronomía esmeraldeña.
- Acoger las sugerencias y necesidades de los clientes tanto en situ como en delivery, atendiendo sus pedidos de manera ágil y personalizada, con el fin de lograr su fidelización.
- Impulsar el reconocimiento de la marca aplicando un marketing digital, utilizando herramientas como las redes sociales como medio para publicitar su variado menú y servicios.

Políticas internas de Crab’s Pepper

Crab’s Pepper establecerá políticas internas que serán obligatorias por parte de los trabajadores y empresa.

De los trabajadores.

- Cumplir con los horarios y cronograma de trabajo establecidos.

- Utilizar correctamente la ropa de trabajo y accesorios de seguridad acorde a sus actividades dentro del establecimiento.
- Cuidar de su aseo y presentación personal, fundamentales para la imagen del negocio.
- Se prohíbe fumar, beber o consumir ningún tipo de sustancia estupefaciente dentro del establecimiento.
- Trabajar bajo principios de ética y honestidad, alineados a la misión y visión de Crab's Pepper con la finalidad de alcanzar los objetivos y metas empresariales propuestas.

De la empresa.

- Administrar, controlar y evaluar todas las actividades propias del negocio.
- Cumplir con sus obligaciones jurídicas, sociales y económicas con empleados, proveedores y el estado.
- Capacitar a su personal para poder brindar a los clientes un servicio de calidad y calidez.

FODA

Fortalezas.

- El producto que se oferta se caracteriza por ser fresco, de buena calidad y tamaño.
- Stock permanente de materia prima a través de buenas relaciones con los proveedores. Durante los periodos de veda del cangrejo azul y cangrejo guariche que se presentan al año, se oferta otra variedad de productos como jaiba, pangora y langosta.
- Servicio personalizado, asesorar al cliente para que tome la mejor opción, pedir su opinión, esto genera una conexión y mejora la relación con el cliente.

Oportunidades.

- Actualmente las personas usan las redes sociales para informarse, esto se puede aprovechar mediante el uso de aplicaciones de Delivery que faciliten el servicio a domicilio.
- Las personas suelen comer platos elaborados con cangrejos en restaurantes, la afluencia de visitantes en el sector turístico permitirá captar posibles clientes.

Debilidades.

- Espacio físico limitado del local comercial.
- No contar en temporadas altas de consumo con personal de trabajo calificado.

Amenazas.

- Medidas emitidas por autoridad competente relacionadas con la pandemia del COVID-19, tales como reducción de aforo, limitación en la movilidad, temor al contagio, desinformación, etc.
- Zona turística puede verse afectado con actos menores delincuenciales.

Desarrollo organizacional

Tipo de Estructura

Diferenciación. En Crab's Pepper la comunicación será tipo vertical, iniciará desde el nivel jerárquico alto (Gerente – propietario) hasta el más bajo (mesero), esto con el fin de facilitar la ejecución, control y supervisión de procesos.

Formalización. La microempresa se regirá a manuales de procesos, políticas y estrategias basadas en la misión de Crab's Pepper.

Para su operación Crab's Pepper será legalmente constituida y cumplirá con toda la normativa vigente que rige al sector de restaurantes.

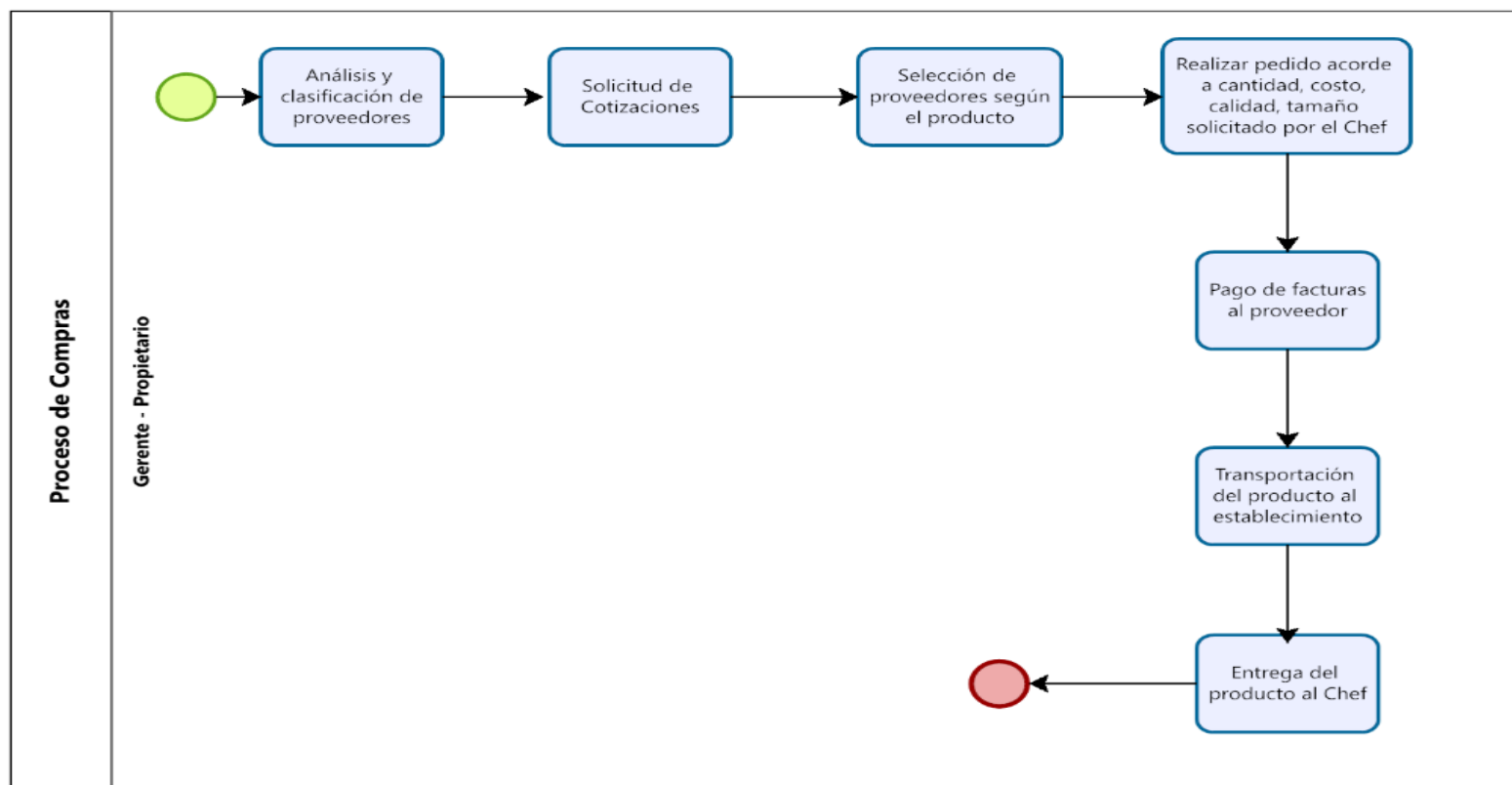
Centralización. Crab's Pepper centrará sus actividades en las áreas de elaboración, preparación y manipulación de alimentos que generan productos y

servicios; de esto dependerá la satisfacción de los clientes y su reconocimiento para lograr su posicionamiento dentro del mercado local.

Integración. La integración organizacional se basará en el registro a través de los procesos de compras y ventas, que permitirá llevar un control completo financiero y administrativo de entradas y salidas.

Figura 3.

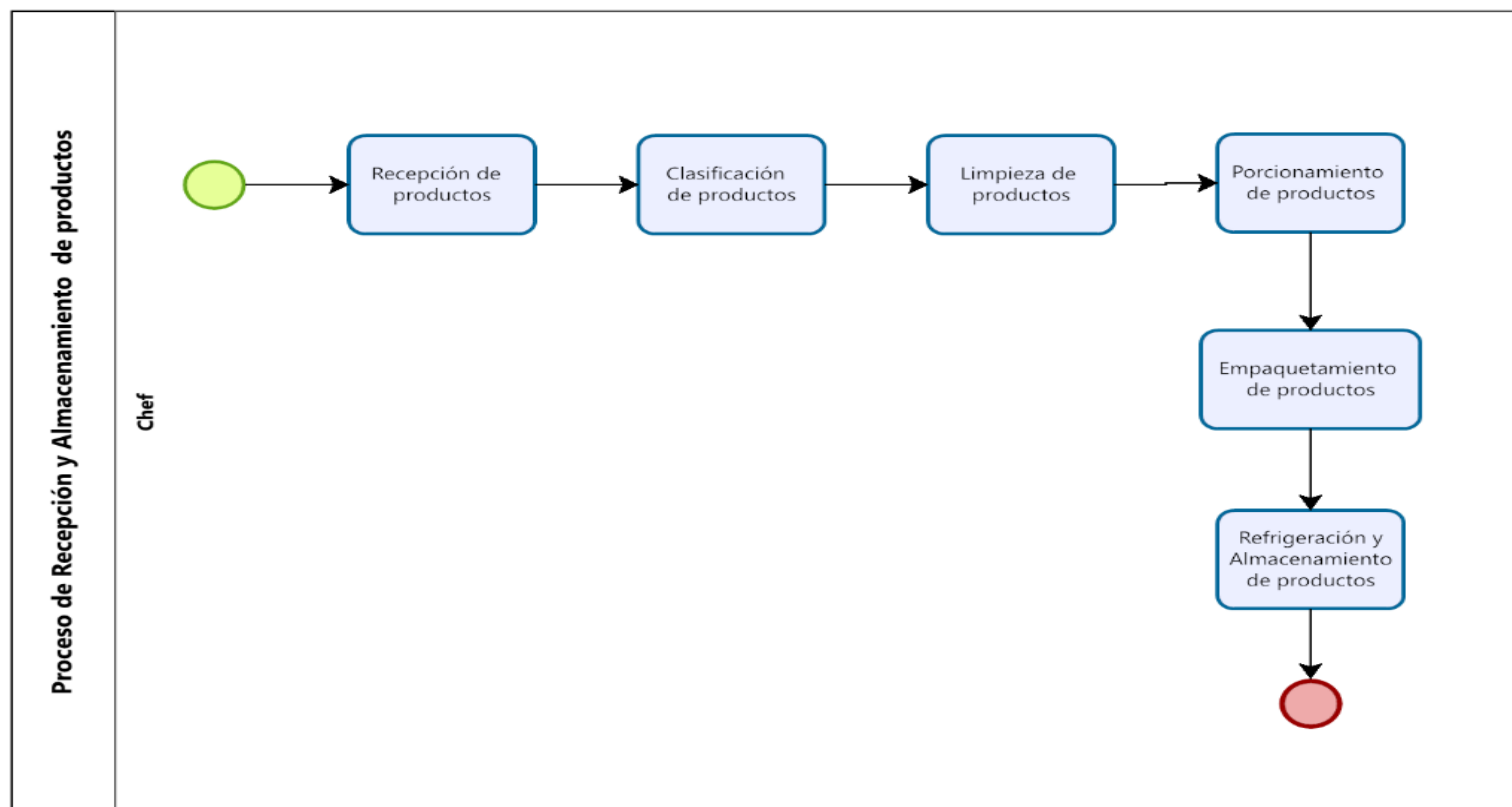
Flujograma de compras.



Autor: Mendoza, S. (2022). Bizagi Modeler.

Figura 4.

Flujograma de Recepción y almacenamiento del producto.



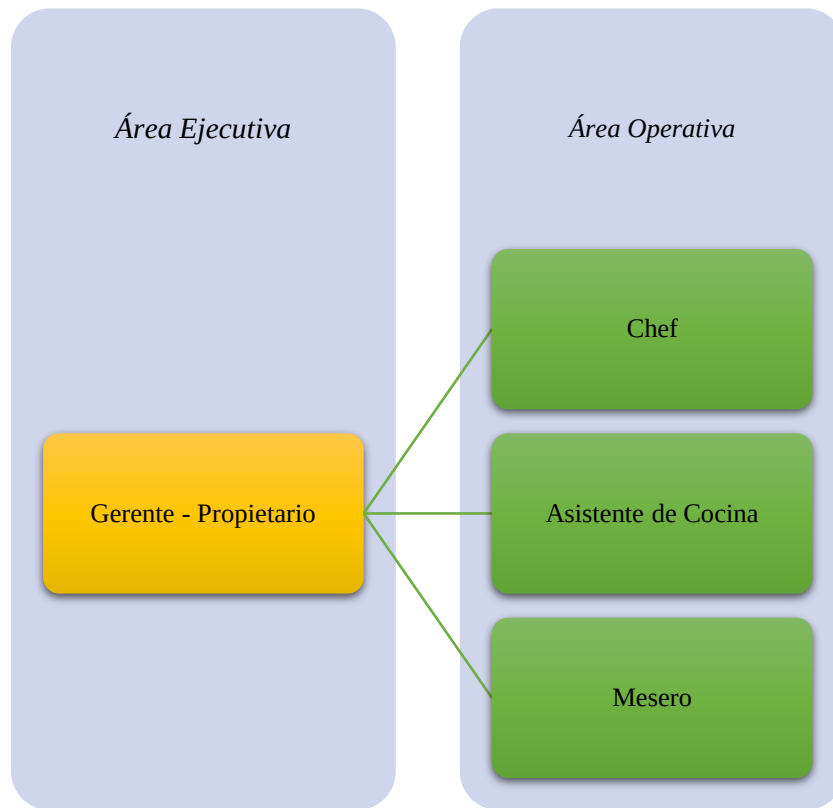
Autor: Mendoza, S. (2022). Bizagi Modeler.

Organigrama empresarial

Crab's Pepper cuenta con un área Ejecutiva y Operativa como parte de su estructura empresarial como se puede apreciar en la figura 5.

Figura 5.

Organigrama empresarial Crab's Pepper.



Autor: Mendoza , S. (2022). Organigrama empresarial. Crab's Pepper.

Funciones del personal

A continuación, se presentan los detalles generales para cada uno de los puestos considerados para el personal de Crab's Pepper.

Tabla 1.

Detalles Generales para el puesto de Gerente – Propietario.

Empresa	Unidad Administrativa	Misión del puesto	Nombre del puesto	Rol del puesto	Remunera ción
Crab's Pepper	Área Administrativa	Administrar, controlar, evaluar, dirigir y liderar el capital económico y humano, a través de una eficiente y eficaz gestión orientada al cumplimiento de la misión y visión de la empresa. Ejecutar el proceso de compras, ventas, pagos y cobranzas que se generen por las actividades propias del negocio.	Gerente- Propietario	Administración, supervisión y control de procesos administrativos, financieros, operativos, jurídicos, técnicos y logísticos establecidos para Crab's	\$ 500

Nota. Se detallan las actividades y funciones para el puesto de Gerente – Propietario.

Tabla 2.

Méritos y aspectos para el puesto de Gerente – Propietario.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Profesional en Administración de empresas, Gastronomía, Hotelería y Turismo	Mínimo 2 años de experiencia	Administración. Finanzas. Tributación. Legislación. Gastronomía. Talento humano Logística.	Capacidad de negociación Liderazgo Trabajo en equipo Comunicación asertiva Solución de problemas Iniciativa, Resolución de problemas

Manipulación y almacenamiento de alimentos. Seguridad y salud ocupacional. Marketing digital y manejo de redes sociales.	Relaciones humanas
--	--------------------

Nota. Se detallan los méritos y aspectos a considerar para el puesto de Gerente – Propietario.

Tabla 3.

Detalles Generales para el puesto de Chef.

Empresa	Unidad Administrativa	Misión del puesto	Nombre del puesto	Rol del puesto	Remuneración
Crab's Pepper	Área Operativa	Elaborar manuales, procedimientos, preparaciones, recetas y menú de los platos que se ofertan en Crab's Pepper, así como, supervisar los procesos de los cuales el área de cocina tiene injerencia	Chef	Supervisión de procesos de recepción, limpieza, manipulación, almacenamiento, preparación y presentación de los productos y platos que se encuentran autorizados en el menú del restaurante. Administración de inventario del stock de productos.	\$ 475

Nota. Se detallan las actividades y funciones para el puesto de Chef.

Tabla 4.*Méritos y aspectos para el puesto de Chef.*

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Profesional en Gastronomía Chef	Experiencia mínima 2 años	Administración. Gastronomía. Talento humano. Manipulación y almacenamiento de alimentos. Protocolos de seguridad. Etiqueta y protocolo. Actualización de conocimientos culinarios de acuerdo a las tendencias del mercado gastronómico.	Liderazgo. Trabajo en equipo. Comunicación asertiva. Solución de problemas. Iniciativa. Innovación. Creatividad. Resolución de problemas. Relaciones humanas.

Nota. Se detallan los méritos y aspectos a considerar para el puesto de Chef.

Tabla 5.*Detalles Generales para el puesto de Asistente de Cocina.*

Empresa	Unidad Administrativa	Misión del puesto	Nombre del puesto	Rol del puesto	Remuneración
Crab's Pepper	Área Operativa	Asistir al Chef en los procedimientos, preparaciones, recetarios y menú de los platos que se ofertan en Crab's Pepper, así como, preparar, disponer todos los elementos	Asistente de cocina	Asistir permanentemente al chef en durante las preparaciones de los platos, organización y limpieza del área de cocina,	\$ 425

necesarios para las preparaciones de los platos “Mise en Place”. Limpiar, ordenar, organizar los utensilios, vajilla, accesorios, etc, que conforman toda el área de la cocina del restaurante.	así como en procesos de almacenamiento y conservación de los productos.
--	---

Nota. Se detallan las actividades y funciones para el puesto de Asistente de Cocina.

Tabla 6.

Méritos y aspectos a considerar para el puesto de Asistente de cocina.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Bachiller	Mínimo un año de experiencia.	Manipulación y almacenamiento de alimentos. Protocolos de seguridad. Etiqueta y protocolo. Conocimientos culinarios en preparación de alimentos.	Trabajo en equipo. Iniciativa. Creatividad. Responsabilidad y puntualidad. Resolución de problemas. Relaciones humanas. Trabajo bajo presión.

Nota. Se detallan los méritos y aspectos a considerar para el puesto de Asistente de cocina.

Tabla 7.*Detalles Generales para el puesto de Mesero.*

Empresa	Unidad Administrativa	Misión del puesto	Nombre del puesto	Rol del puesto	Remuneración
Crab's Pepper	Área Operativa	Atender a través de un servicio eficiente y dinámico de calidad y calidez a los clientes del establecimiento, por medio de órdenes de pedido (comandas) recomendando su variado menú y promociones.	Mesero	Brindar atención y guía al cliente. Realizar publicidad en los exteriores del establecimiento para captar clientela. Mantener la limpieza, orden y organización del área de mesas sillas, vitrinas, congeladores, letreros y fachada principal del restaurante.	\$ 425

Nota. Se detallan las actividades y funciones para el puesto de Mesero.**Tabla 8.***Méritos y aspectos para el puesto de Mesero.*

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Bachiller	Mínimo un año de experiencia.	Atención y servicio al cliente. Protocolos de seguridad. Relaciones humanas.	Trabajo en equipo. Comunicación Iniciativa. Creatividad. Resolución de problemas. Trabajo bajo presión. Responsabilidad y puntualidad.

Nota. Se detallan los méritos y aspectos a considerar para el puesto de Mesero.

PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

Objetivo de mercadotecnia

Lograr el posicionamiento de la marca Crab's Pepper dentro de la cadena de restaurantes que tienen la mayor aceptación de los clientes a través de una adecuada administración de su marketing digital, el mismo que debe ser claro, preciso, fácil de entender, navegación comprensible y contenido creativo.

Investigación de mercado

Crab's Pepper para la investigación de mercado contempla llevar a cabo una investigación gastronómica estudiando la elaboración del recetario de cada plato, una investigación técnica examinando la presentación y degustación para medir la aceptación de los platos y una investigación de campo a través de una encuesta que permitirá determinar la factibilidad del emprendimiento.

Los datos recopilados de la encuesta, permitirán el análisis del producto/servicio, conocer la acogida que tendrá el restaurante en el sector, así como también las preferencias y requerimientos de los clientes.

Modalidad

Aprovechando las herramientas tecnológicas se llevó a cabo la encuesta a través de medios digitales utilizando conocidos canales de comunicación, logrando llegar a una mayor cantidad de personas con el fin de cuantificar y tabular los datos recolectados y realizar un análisis de los resultados obtenidos.

Plan de Muestreo

“La población finita del Barrio Parque de Las Palmas es de 292 personas.” (Unidad Policial Comunitaria UPC-Las Palmas, comunicación personal, 27 de enero de 2022).

Para el levantamiento de la información se consideró un tamaño de muestra de 166 personas y para determinar el número total de encuestas a realizar se aplicó la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{292 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (292 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{280,44}{1,688}$$

$$n = 166$$

Análisis de la encuesta

Tabla 9.

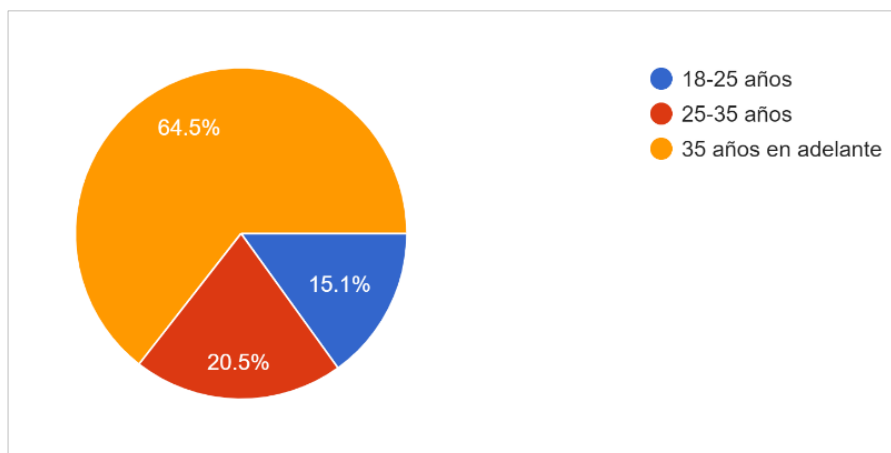
Pregunta 1. ¿En qué rango de edad se encuentra usted?

Respuesta	Cantidad	%
18-25 años	25	15.1
25-35 años	34	20.5
35 años en adelante	107	64.5
Total	166	100%

Nota. Esta tabla muestra el rango de edad de la población encuestada.

Figura 6.

Detalle de respuestas de la pregunta 1.



Autor. Mendoza, S. (2022). *Detalle de respuestas de la pregunta 1.*

Análisis Pregunta 1

Se determinó que la mayoría de los encuestados se encuentra en el rango de edad de 35 años en adelante, con un porcentaje del 64,5%. Este resultado permite evidenciar el público objetivo al cual deberá dirigirse Crab's Pepper.

Tabla 10.

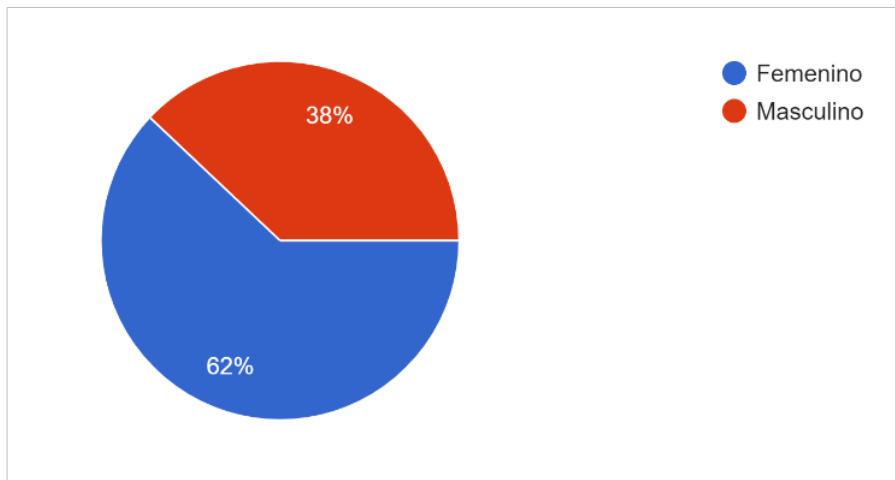
Pregunta 2. Género.

Respuesta	Cantidad	%
Femenino	103	62
Masculino	63	38
Total	166	100%

Nota. Esta tabla muestra el género de la población encuestada.

Figura 7.

Detalle de respuestas de la pregunta 2.



Autor. Mendoza, S. (2022). *Detalle de respuestas de la pregunta 2.*

Análisis Pregunta 2

Se determinó que la mayoría de los encuestados es del género femenino, con un porcentaje del 62%. Este resultado permite evidenciar el público objetivo al cual deberá dirigirse Crab's Pepper.

Tabla 11.

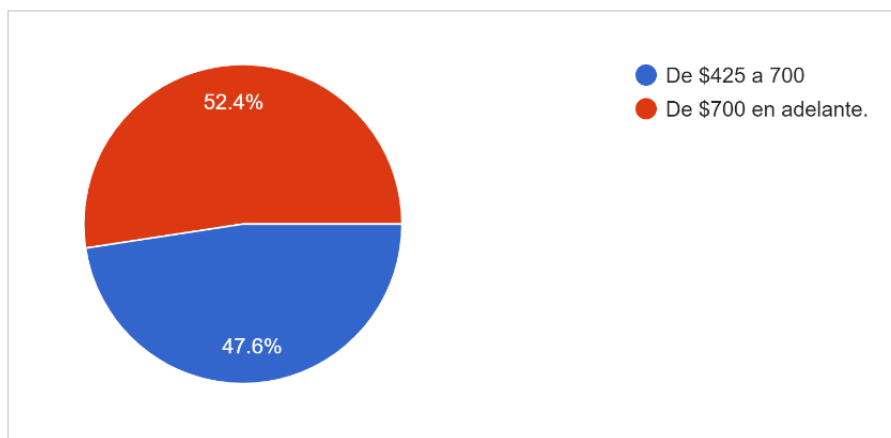
Pregunta 3. Nivel de ingresos.

Respuesta	Cantidad	%
De \$ 425 a \$700	79	47,6
De \$700 en adelante	87	52,4
Total	166	100%

Nota. Esta tabla muestra el nivel de ingresos de la población encuestada.

Figura 8.

Detalle de respuestas de la pregunta 3.



Autor. Mendoza, S. (2022). *Detalle de respuestas de la pregunta 3.*

Análisis Pregunta 3

Se determinó que la mayoría de los encuestados tienen un nivel de ingresos de \$700 en adelante, con un porcentaje del 52,4%. Este resultado permite evidenciar que la población se encuentra económicamente disponible para consumir el menú de Crab's Pepper.

Tabla 12.

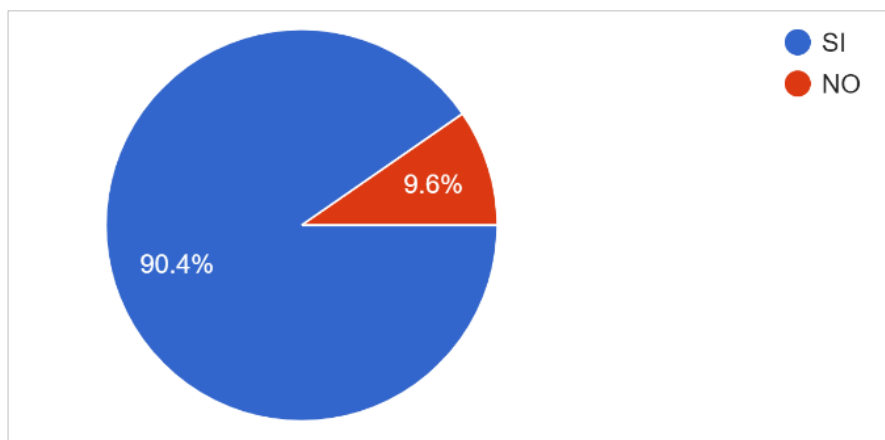
Pregunta 4. Al momento de degustar productos del mar, ¿Prefiere usted que estos sean preparados con sazón esmeraldeña?

Respuesta	Cantidad	%
Si	150	90,4
No	16	9,6
Total	166	100%

Nota. Esta tabla muestra la cantidad de personas que prefieren productos del mar preparados con sazón esmeraldeña.

Figura 9.

Detalle de respuestas de la pregunta 4.



Autor. Mendoza, S. (2022). *Detalle de respuestas de la pregunta 4.*

Análisis Pregunta 4

Se determinó que la mayoría de los encuestados prefiere degustar productos del mar preparados con sazón esmeraldeña, con un porcentaje del 90,4%. Este resultado permite evidenciar que la población se inclina por la gastronomía esmeraldeña siendo esta la especialidad de Crab's Pepper.

Tabla 13.

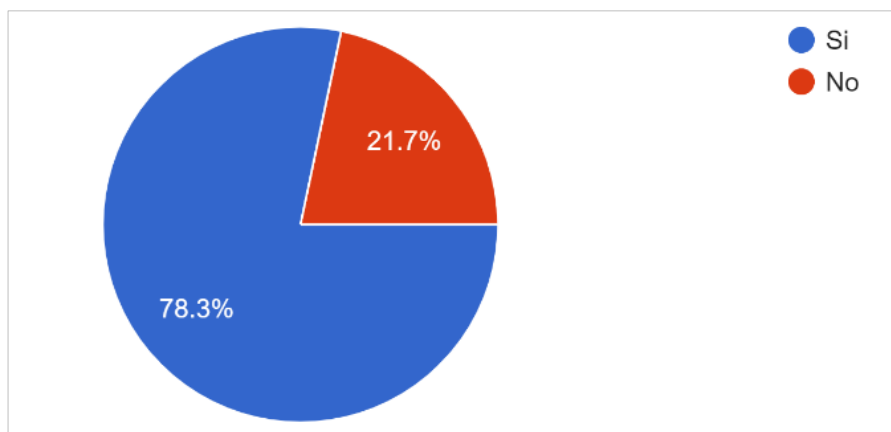
Pregunta 5. Parte de la cultura de la costa ecuatoriana es disfrutar en familia de las apetecidas cangrejadas ¿Se considera usted un aficionado al cangrejo?

Respuesta	Cantidad	%
Si	130	70,3
No	36	21,7
Total	166	100%

Nota. Esta tabla muestra la cantidad de personas aficionadas al cangrejo.

Figura 10.

Detalle de respuestas de la pregunta 5.



Autor. Mendoza, S. (2022). *Detalle de respuestas de la pregunta 5.*

Análisis Pregunta 5

Se determinó que la mayoría de los encuestados se consideran aficionados al cangrejo, con un porcentaje del 78,3%. Este resultado permite evidenciar la preferencia de la población considerando al cangrejo como parte de la cultura gastronómica de la costa ecuatoriana.

Tabla 14.

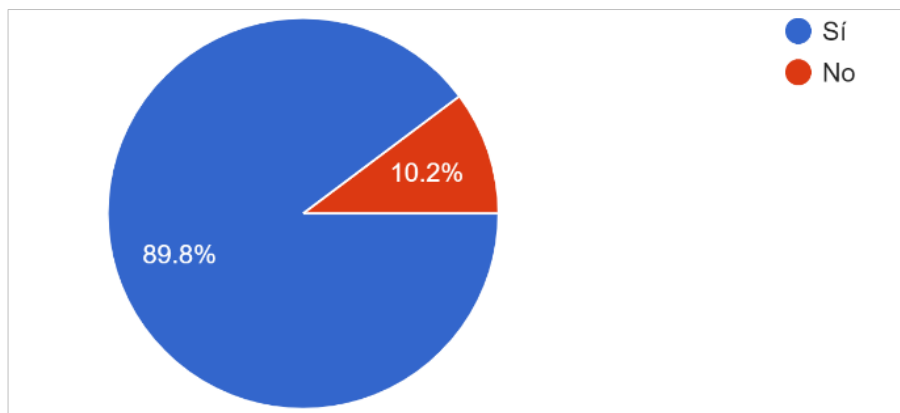
Pregunta 6. ¿De existir un restaurante estilo cangrejal que oferte una gran variedad de preparaciones a base de cangrejo, usted lo visitaría?

Respuesta	Cantidad	%
Si	149	89.8
No	17	10,2
Total	166	100%

Nota. Esta tabla muestra la cantidad de personas que visitaría un restaurante estilo cangrejal.

Figura 11.

Detalle de respuestas de la pregunta 6.



Autor. Mendoza, S. (2022). *Detalle de respuestas de la pregunta 6.*

Análisis Pregunta 6

Se determinó que la mayoría de los encuestados si visitarían un restaurante estilo cangrejal que oferte una gran variedad de preparaciones a base de cangrejo, con un porcentaje del 89,8%. Este resultado permite evidenciar la aceptación de la población con este tipo de restaurante, en el cual se resalta la degustación de este apetecido crustáceo en sus diversas formas de preparaciones criollo, ajillo, encocados, entre otros.

Tabla 15.

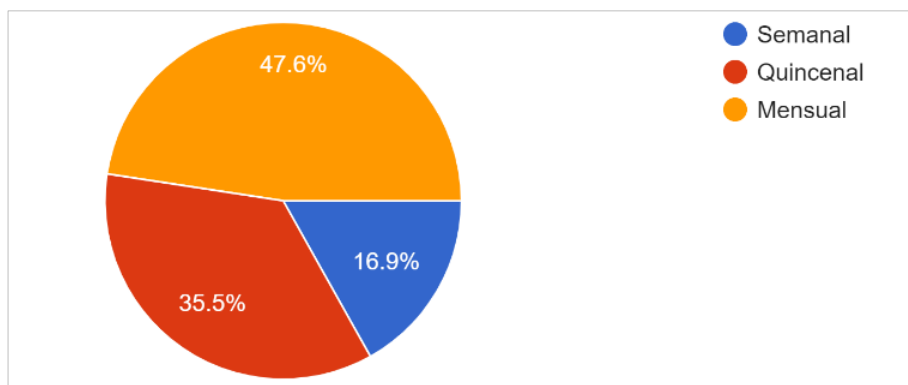
Pregunta 7. ¿Cuál es la frecuencia de consumo de cangrejos en su familia?

Respuesta	Cantidad	%
Semanal	28	16,9
Quincenal	59	35,5
Mensual	28	16,9
Total	166	100%

Nota. Esta tabla muestra la frecuencia de consumo de cangrejos en las familias de la población encuestada.

Figura 12.

Detalle de respuestas de la pregunta 7.



Autor. Mendoza, S. (2022). *Detalle de respuestas de la pregunta 7.*

Análisis Pregunta 7

Se determinó que la frecuencia de consumo de cangrejos de las familias de la población encuestada es mensual y quincenal, con un porcentaje del 47,6% y 35,5% respectivamente. Este resultado permite evidenciar que Crab's Pepper tendría una importante afluencia de clientes y esto permitiría alcanzar la sostenibilidad del emprendimiento debido al constante tráfico de visitantes al restaurante.

Tabla 16.

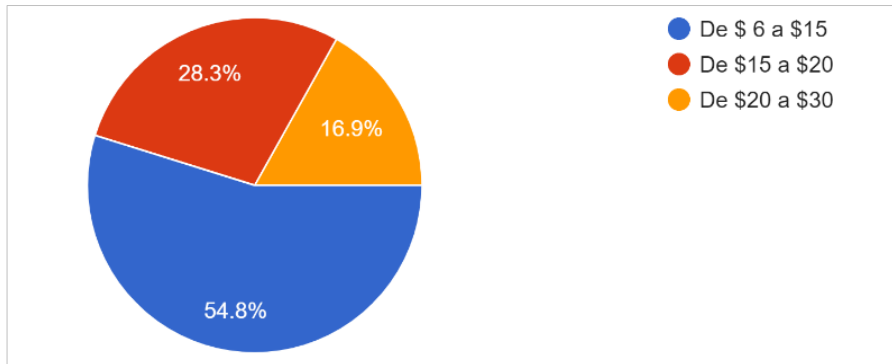
Pregunta 8. ¿Cuál es el rango de precios que usted actualmente paga por consumir platos elaborados con cangrejo?

Respuesta	Cantidad	%
De \$6 a \$15	91	54,8
De \$15 a \$20	47	28,3
De \$20 a \$30	28	16,9
Total	166	100%

Nota. Esta tabla muestra el rango de precios que la población encuestada paga por consumir platos elaborados con cangrejo.

Figura 13.

Detalle de respuestas de la pregunta 8.



Autor. Mendoza, S. (2022). *Detalle de respuestas de la pregunta 8.*

Análisis Pregunta 8

Se determinó que el rango de precios que la población encuestada paga por consumir platos elaborados con cangrejos es entre \$6 y \$20, con un porcentaje del 54,8% y 28,3% respectivamente. Este resultado permite evidenciar que la población está dispuesta a consumir un menú variado con precios asequibles a su economía.

Esto justifica la elaboración de los platos, siendo un buen precedente para alcanzar la rentabilidad esperada por Crab's Pepper.

Tabla 17.

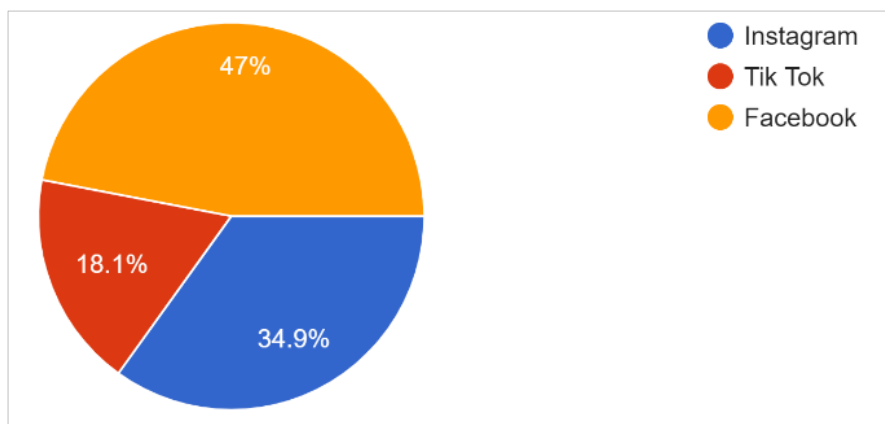
Pregunta 9. Dado que actualmente el uso de la tecnología y plataformas digitales se encuentra en tendencia para publicitar todo tipo de negocios. ¿Cuál es su red social preferida para recibir ofertas de servicios?

Respuesta	Cantidad	%
Instagram	58	34,9
Tik Tok	30	18,1
Facebook	78	47
Total	166	100%

Nota. Esta tabla muestra cuál es la red social preferida por la población encuestada para recibir ofertas de servicios.

Figura 14.

Detalle de respuestas de la pregunta 9.



Autor. Mendoza, S. (2022). *Detalle de respuestas de la pregunta 9.*

Análisis Pregunta 9.

Se determinó que las redes sociales preferidas por la población encuestada para recibir ofertas de servicio son Facebook e Instagram, con un porcentaje del 47% y 34,9% respectivamente. Este resultado permite evidenciar que la población se encuentra actualizada con el uso de las plataformas digitales siendo esto un aspecto positivo para promocionar y dar a conocer el restaurante mediante la implementación de un adecuado marketing digital.

Tabla 18.

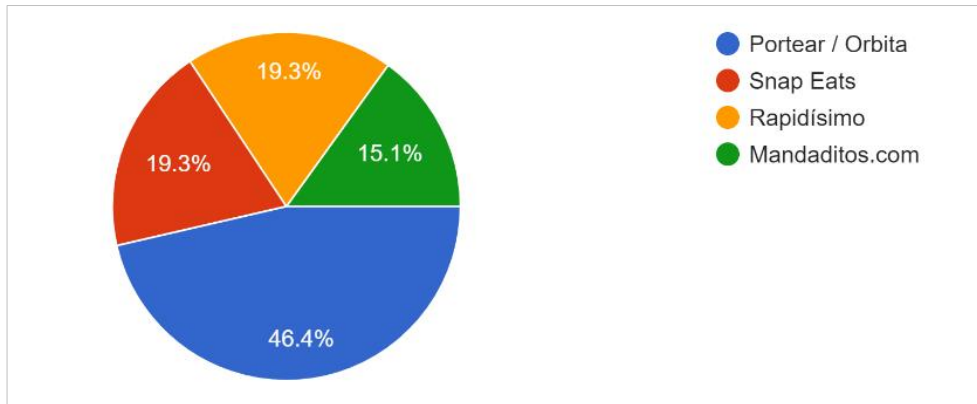
Pregunta 10. ¿Cuál de las siguientes aplicaciones de Delivery utiliza usted para realizar los pedidos de alimentación a su domicilio u oficina?

Respuesta	Cantidad	%
Portear / Orbita	77	46,4
Snap Eats	32	19,3
Rapidísimo	32	19,3
Mandaditos.com	25	15,1
Total	166	100%

Nota. Esta tabla muestra cuál es la aplicación de Delivery más utilizada por la población encuestada.

Figura 15.

Detalle de respuestas de la pregunta 10.



Autor. Mendoza, S. (2022). *Detalle de respuestas de la pregunta 10.*

Análisis Pregunta 10

Se determinó que la aplicación de Delivery más utilizada por la población encuestada para realizar los pedidos de alimentación a su domicilio u oficina es Portear / Orbita, con un porcentaje del 46,4%. Este resultado permite evidenciar la importancia de tener un servicio de entrega a domicilio de comida, esto sería una gran manera de aumentar las ventas para Crab's Pepper.

Análisis General

De la encuesta aplicada a la población del Barrio Parque de Las Palmas, se puede definir que el mercado al cual va dirigido este proyecto es a personas de 35 años en adelante, en su mayoría del género femenino, con ingresos superiores a los \$700, evidenciándose que este segmento gusta del cangrejo en sus diversas preparaciones con sazón esmeraldeña.

Este target presenta un consumo importante de cangrejo, siendo muy frecuente de manera quincenal y mensual, estando dispuesto a pagar entre \$6 y \$20 por platos de mariscos especialmente de cangrejos.

El uso de las plataformas digitales por parte de la población encuestada es importante porque de esta manera se puede aplicar un marketing digital para publicitar y promocionar el menú variado del restaurante en las diversas redes sociales potencializando Facebook e Instagram.

También se pueden realizar alianzas estratégicas con sociedades que aporten valor agregado a los objetivos planteados por Crab's Pepper para lo cual es necesario e importante analizar y definir las mejores ofertas de servicio que mantiene la aplicación de delivery Portear/Orbita.

Conclusión

De acuerdo al análisis de mercado realizado a través de la presente encuesta, se puede determinar una aceptación considerable por parte de la población, lo que conlleva a la viabilidad del proyecto para la implementación de un restaurante de mariscos estilo cangrejal, ubicado en el sector de Las Palmas – Barrio Parque Las Palmas de la ciudad de Esmeraldas.

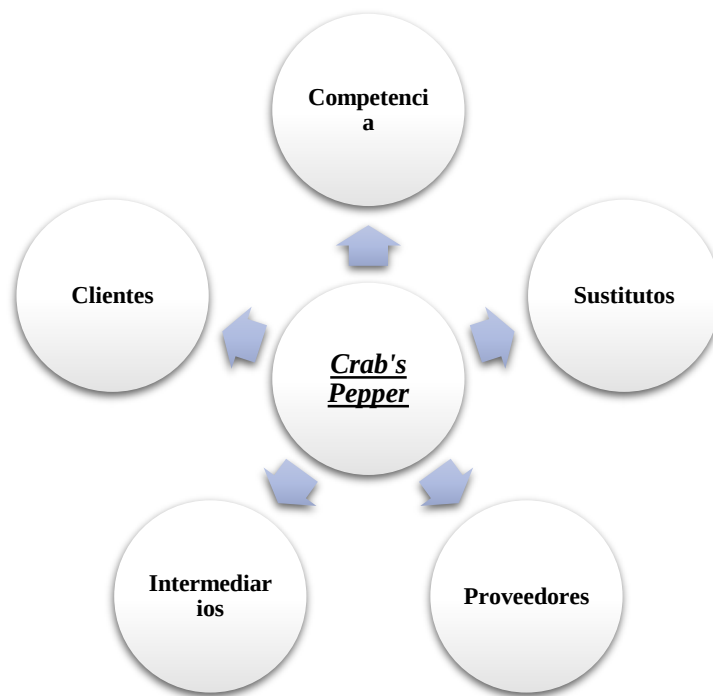
ENTORNO EMPRESARIAL

Microentorno

Crab's Pepper analizará aquellas fuerzas externas y cercanas, que tienen un impacto directo en su capacidad de brindar su producto y servicio al cliente final.

Figura 16.

Esquema microentorno Crab's Pepper.



Nota. La imagen representa el esquema del microentorno de Crab's Pepper.

Competencia directa

Luego de realizar un recorrido en el sector donde se ubicará Crab's Pepper, se pudo evidenciar que existen varios establecimientos que ofertan productos y servicios inmersos en la línea de los mariscos en general. Dado que la idea del negocio es implementar un restaurante estilo cangrejal, para evaluar a la competencia directa los parámetros que se tomaron en cuenta fueron tipo de establecimiento y los productos que ofertan específicamente el cangrejo en todas sus preparaciones.

En el sector del Malecón de Las Palmas existen restaurantes como “D’ Fernando”, “Restaurante y Cafetería Bolívar”, “Portón Marino”, “Oh Mar”, “El Palmar” en los cuales se pudo observar que tienen una oferta similar a la de Crab’s Pepper en relación a un menú variado a base de mariscos el mismo que solo incluye encocado de cangrejo.

Competencia indirecta

En el barrio parque de Las Palmas se encuentra una gran variedad de locales que ofertan comidas rápidas, asados, pizzería que pueden ser considerados como competencia indirecta para Crab’s Pepper.

- Parrilladas el Gaucho, donde venden asados de carne, pollo y cerdo.
- Chuzos Doña Fanny, donde venden chuzos de pollo, carne y chuleta.
- Campers de comidas rápidas donde venden hamburguesas, salchipapas, papi choclos, sándwiches, papi pollo, entre otros.
- Rapi Pizza, donde venden solamente pizzas.
- Pizzería ‘El Hornero’, donde venden un menú a base de pastas, ensaladas y pizzas.

Sustitutos

Dentro de los establecimientos ubicados en el sector del barrio parque de Las Palmas se encuentran sustitutos como locales de comidas rápidas, asados, pizzerías, y restaurantes de mariscos. Sin embargo, no se consideran competencia dado que dentro de la gama de productos que ofertan no se encuentran platos preparados a base de cangrejo y las típicas cangrejadas.

Proveedores

Para Crab’s Pepper es fundamental brindar un producto de calidad, para lo cual cuenta con una lista de proveedores que se caracterizan por abastecer de productos frescos, con precios cómodos y en el tiempo justo.

Tabla 19.*Proveedores de Crab's Pepper.*

Proveedor	Producto	Ubicación	Fiabilidad y beneficios
“Cangrejos de Yuli”	Cangrejos guariches	Mercado mayorista de Santo Domingo	Calidad, buen precio, responsabilidad en el despacho del producto, facilidades de pago (crédito).
“Cangrejos del Norte”	Cangrejos azules, jaibas, conchas, mejillones y almejas	Limonas, La Tola, Borbón	Calidad, buen precio y responsabilidad en el despacho del producto.
Sr. Abel Capurro	Camarón, pescado, calamar, langostino	Mercado mayorista de Santo Domingo	Calidad, buen precio, responsabilidad en el despacho del producto, facilidades de pago (crédito).
Sra. Patricia Angulo	Langosta, caracol de mar, pangora, pulpo	Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas	Calidad, buen precio, responsabilidad en el despacho del producto y entrega en local.

Nota. Se detallan los proveedores que trabajarán con Crab's Pepper.

Intermediarios

Crab's Pepper ofertará sus productos de forma directa en el establecimiento y mediante el uso de Delivery a través de aplicaciones que brindan el servicio a domicilio, por lo tanto, no tiene intermediarios.

Clientes

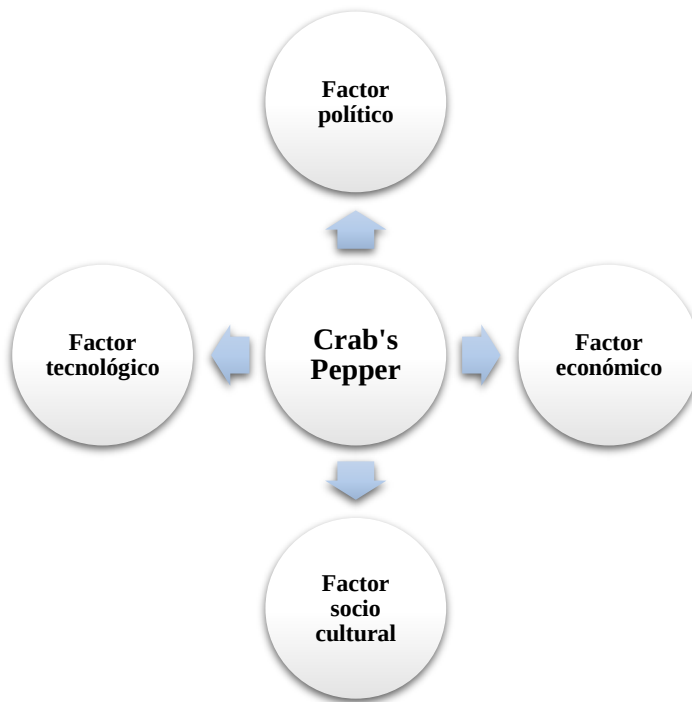
Crab's Pepper es una empresa dirigida a las familias y grupos de amigos, aficionados al cangrejo y que gustan de las típicas cangrejadas que son parte de la cultura gastronómica de la costa ecuatoriana.

Macroentorno

Son aquellos factores sobre los que Crab's Pepper no tiene un control directo y que van a influir en el normal funcionamiento del establecimiento.

Figura 17.

Esquema macroentorno Crab's Pepper.



Nota. La imagen representa el esquema del macroentorno de Crab's Pepper.

Factor Político

La industria del turismo fue la más afectada por la pandemia, la escasez de inversión privada, el cierre de aeropuertos y el confinamiento ocasionó un fuerte impacto en la economía del país, del cual aún no se recupera, limitando la reactivación de este sector.

Los establecimientos que se dedican a la actividad de venta de alimentos y bebidas están regulados por el Ministerio de Turismo, la Intendencia de Policía, Comisaría y sujetos al control del ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2022).

Debido a la pandemia estos establecimientos realizan sus actividades comerciales bajo una estricta vigilancia sanitaria, en función de esto, Crab's Pepper realizará sus actividades dentro del marco legal establecidos por los diferentes entes de control de la ciudad de Esmeraldas.

Factor Económico

La economía nacional se encuentra afectada desde la aparición del COVID-19, muchos negocios quebraron, otros cerraron sus puertas temporalmente, ocasionando el despido masivo de sus empleados, otros se ajustaron a la situación implementando el servicio a domicilio mediante aplicaciones de delivery o incursionando en el mundo de las redes sociales para promocionar de alguna manera sus productos y servicios.

Crab's Pepper se ajustará a la economía del sector, fijando precios cómodos a su menú y brindando un servicio de calidad y calidez al consumidor.

Factor Sociocultural

Las personas del sector tienen un apego a la cultura gastronómica de la costa ecuatoriana, su variado menú a base de cangrejo resalta la tradición de la cocina esmeraldeña en todas sus preparaciones utilizando hierbas y especies autóctonas de la región.

Crab's Pepper busca mantener estos sabores tradicionales en sus platos, con un toque y estilo diferente que vuelva atractivo su variado menú y que llame la atención de los clientes.

Factor Tecnológico

El desarrollo de nuevas tecnologías ha ocasionado que las personas se involucren más con el uso de plataformas digitales y aplicaciones móviles que se encuentran en tendencia en la actualidad.

Existen aplicaciones para realizar reservas, ver el menú de un establecimiento y hasta para la toma de pedidos. Crab's Pepper trabajará con aplicaciones de Delivery que faciliten el servicio, la selección del producto y la toma de pedidos, esto con la finalidad de satisfacer las necesidades de los clientes.

Por otro lado, Crab's Pepper impulsará la marca a través de los medios digitales, redes sociales y marketing de contenidos con el fin de darse a conocer en el mercado.

Producto y servicio

Crab's Pepper es un restaurante que oferta un variado menú que contine platos elaborados a base de mariscos principalmente el cangrejo, las preparaciones se realizan con técnicas de vanguardia en el arte culinario, respetando las recetas que comprenden la tradicional sazón esmeraldeña.

Crab's Pepper cumple un adecuado proceso de almacenamiento, limpieza, cadena de frío, elaboración, manipulación preparación de todos los productos que son utilizados en los diversos platos del menú que se oferta, respetando las medidas de bioseguridad, calidad, seguridad alimentaria y normas sanitarias.

Esto se complementa con un servicio de calidad y calidez por parte de un equipo humano capacitado para atender al público de una manera personalizada y directa con el cliente, aportando con sugerencias y recomendaciones a fin de cubrir sus expectativas y exigencias.

Producto Esencial

Crab's Pepper consientes del tiempo que les tomará a los clientes degustar la variedad de platos en el establecimiento, ofrecerá en un ambiente familiar con una decoración llamativa, el espacio contará con mobiliario adecuado para la comodidad del cliente, con acceso a conexión a internet (wifi), televisor con tecnología inteligente donde se proyectarán videos musicales, noticieros, eventos deportivos destacados que permitirán una agradable y cómoda estadía en el restaurante.

Producto real

Crab's Pepper maneja una gran variedad de productos preparados al estilo tradicional e innovadora entre los que se pueden encontrar:

- Combos de cangrejos, un plato típico tradicional en el menú de Crab's Pepper acompañado de maduro, salsa pico de gallo, aguacate, arroz, cocolón, se puede escoger criollo, al ajillo o encocado, con cangrejos azules, guariches.
- Carapachos rellenos de maduro cocinada en salsa de encocado, acompañado de cocolón, arroz, pico de gallo, aguacate.
- Ensalada de cangrejo, una espectacular mezcla de sabores hecha a base de una salsa con carne de cangrejo, aguacate y patacones.

Características

Detrás de cada uno de los platos de Crab's Pepper hay una labor llena de creatividad, estilo y gran compromiso de parte del chef y su equipo de trabajo. Todas las preparaciones son elaboradas con la debida bioseguridad y cuidados sanitarios al momento de manipular la materia prima, con el fin de servir a los clientes un producto final de calidad.

En cuanto al servicio los empleados están siempre atentos y dispuestos a receptar todas las inquietudes y exigencias que soliciten los clientes, brindando una

atención con respeto y calidez, con el fin de satisfacer sus necesidades y disfruten su visita al establecimiento.

Calidad

Crab's Pepper garantiza la elaboración de sus platos, ya que son fabricados en las condiciones sanitarias adecuadas, tomando en cuenta el mantenimiento y conservación de los productos.

- Cadena de frío de los productos.
- Temperaturas de almacenamiento y cocción de los alimentos.
- Aseo personal de los empleados.
- Limpieza y desinfección detallada del área de trabajo.
- Limpieza y desinfección de utensilios e implementos de cocina.
- Riesgos de contaminación de alimentos.

Estilo

Crab's Pepper maneja un estilo tradicional gastronómico propio de la costa ecuatoriana, en donde el cliente podrá disfrutar de buenos mariscos cerca del mar, el local tendrá una decoración creativa fusionando los colores vivos, se destacan gigantografías de los productos estrellas como los cangrejos en un ambiente cálido, se destaca la presentación de los platos con un toque diferente, creativo e innovador con el fin de crear una experiencia agradable al momento de degustar los productos.

Marca

El nombre de CRAB'S PEPPER nace principalmente de la combinación entre el crustáceo y el nombre del abuelito de la familia Don Pepe Enrique Vera (+) y para darle un toque diferente "la pimienta" que le da ese sabor tradicional al cangrejo sancochado.

Crab's Pepper buscar brindar una atención personalizada a nuestros clientes siempre con la consigna de satisfacer sus necesidades, además de ofrecer deliciosos platos preparados con productos súper frescos, de calidad y al gusto del consumidor.

Producto aumentado

Lo que diferencia a Crab's Pepper de su competencia es la exclusividad y diversidad de su menú elaborado a base de mariscos especialmente las múltiples preparaciones del cangrejo, sazonados con hierbas autóctonas de la provincia verde, como los combos de cangrejos azules, guariches sancochados, al ajillo, encocados con un toque diferente y un estilo innovador, cuyo ambiente será muy acogedor, dirigido a las familias y grupos de amigos aficionados al cangrejo.

Plan de introducción al mercado

Distintivos y Uniformes

Personal del área de Cocina y Servicio. Tanto el chef, asistente de cocina y mesero utilizarán ropa de trabajo con el distintivo de Crab's Pepper, la indumentaria constará de mandil de cocina, gorro de cocina, guantes de cocina, mascarilla, zapatos de cocina, camisetas, pantalón fresco, gorras.

Figura 18.

Uniforme de Crab's Pepper.



Nota. La imagen representa la indumentaria para el personal de Crab's Pepper.

Figura 19.

Imagotipo Crab's Pepper.



Nota. Se diseña pensando en resaltar la marca por medio de recursos visuales.

Elementos a destacar del Imagotipo:

- El protagonista es el cangrejo como especialidad del restaurante.
- Fondo azul representando el mar que se encuentra cercano a la ubicación del establecimiento.
- El logotipo del restaurante es “Crab’s Pepper”.
- El eslogan del restaurante “El cangrejo que te pica”.
- Los colores usados:
- De fondo el color azul que resalta el mar.
- El color naranja es por el apetitoso cangrejo.
- Letras atractivas y un tanto divertidas, color blanco para que resalten en el logotipo.

Tarjetas de presentación. Para su elaboración se piensa en los elementos que se van a incluir, así como el diseño y distribución de la información.

En el anverso de la tarjeta de presentación, se colocará el logotipo del restaurante con sus colores llamativos, el contacto del administrador del negocio, las páginas de redes sociales y dirección del establecimiento.

En el reverso de la tarjeta de presentación se destacará la especialidad como los combos de cangrejos y parte del menú alrededor en los filos de la tarjeta.

Figura 20.

Anverso tarjeta de presentación de Crab's Pepper.



Nota. Se detalla información de contacto y ubicación del establecimiento.

Figura 21.

Reverso de la tarjeta de presentación de Crab's Pepper.



Nota. Se detallan imágenes de la especialidad del establecimiento.

Individuales de mesa – manteletas. Otro elemento que identifica al establecimiento son los individuales de mesa o manteletas, que son colocados al momento de tomar los pedidos de los clientes los cuales contienen información de contacto y redes sociales y el logotipo de Crab's Pepper.

Figura 22.

Individuales de mesa – manteletas.



Nota. Se presenta el modelo del individual de mesa o manteleta.

Volantes. Se encuentran los volantes utilizados para publicidad del establecimiento, elaborados en colores llamativos, con imágenes atractivas, con información de contacto para los pedidos, ubicación del restaurante y con un mensaje potente para llamar la atención de los posibles clientes.

Figura 23.

Volantes.



Nota. El volante destaca la información del establecimiento.

Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución y punto de venta físico de Crab's Pepper es su establecimiento ubicado en la ciudad de Esmeraldas, en el sector de Las Palmas, barrio parque de Las Palmas.

Promoción. El principal canal de promoción serán las redes sociales como Instagram, Facebook y WhatsApp. Luego que el negocio se haga conocido, se buscará posicionarlo en el mercado con la ayuda de otros medios de promoción tradicionales como prensa escrita, radio, entre otros.

Contacto. Para contacto con los clientes se utilizarán las tarjetas de presentación, Instagram, Facebook y WhatsApp.

Negociación. Comunicación directa a través de los sistemas de mensajería en redes sociales, vía telefónica en los contactos registrados para reservas, toma de pedidos y coordinación en general.

Financiamiento. En esta parte se detallan los gastos correspondientes a la publicidad que se llevará a cabo para promocionar y dar a conocer el establecimiento.

- Publicación en Facebook e Instagram \$ 15,00.
- Aplicación ‘Boosted’ para elaboración de videos promocionales \$ 11,99.
- Tarjetas de presentación, \$35,00 el millar.
- Flyers, trípticos, volantes, \$ 60,00 el millar.
- Manteletas / individuales de mesa \$10,00 el ciento.

Riesgo y oportunidades del negocio

La industria turística y alimentaria ha pasado por tiempos difíciles a raíz de la pandemia, se espera superar esta dura etapa y que se pueda llegar a la reactivación económica del sector. La presencia del rebrote del COVID-19 es un riesgo importante, que debe de controlarse en todos los establecimientos que tienen esta línea de negocio reforzando la higiene en la manipulación de los alimentos, control sanitario y capacitación en seguridad alimentaria para que los empleados sigan todos los protocolos adecuados para brindar al cliente un producto de calidad.

La manera en cómo se mueven los negocios en la actualidad es mediante el uso de herramientas tecnológicas que les ayuden a transformar las ofertas de productos y servicios para crecer y competir. Los medios digitales son de los más eficientes cuando se trata de dar a conocer un negocio, por esto Crab’s Pepper aprovechará las redes sociales, la publicidad en videos y la interacción con el público para darse a conocer en

el medio y lograr posicionar en el mercado local como la mejor opción para degustar de mariscos y su especialidad el cangrejo en sus variadas presentaciones.

Fijación de Precios

Fijación de precios por receta estándar

La finalidad de la fijación de precios es poder determinar el costo potencial del plato, estandarizar el proceso productivo y la presentación al cliente de los platos, ofrecer un servicio óptimo ya que todos los platos tendrán el mismo tamaño y presentación, También, permite calcular y determinar el tipo de equipo y las condiciones de infraestructura que requiere la cocina para su elaboración.

Establecer el costo de los platos dependerá de diversos factores que intervienen en el momento de la producción como mano de obra, gastos de fabricación, imprevistos, gastos administrativos y utilidad. En la receta se puede apreciar el porcentaje de estos valores, luego de una sumatoria de estos se define el precio final del plato.

A continuación, se ha considerado destacar los costos de los platos más apetecidos de Crab's Pepper:

Encocado de cangrejo. Es uno de los platos típicos del Ecuador el cual está elaborado a base de zumo de coco al puro estilo esmeraldeño. Su preparación es sencilla, se busca rescatar y mantener la sazón tradicional de la costa con el fin de deleitar hasta los paladares más exigentes.

Este plato se podrá degustar en varias presentaciones como el combo Crab's Pepper, que contiene variedad de productos el cangrejo azul, guariche, jaiba y pangora.

Figura 24.

Cangrejos encocados. Receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
Nombre del plato:	Encocado de cangrejo	Fecha de actualización:	Febrero 2022	
Tiempo de elaboración (cocción, preparación y emplatado)	30 minutos	Chef:	Mitchel Tutiven	
Ingredientes	Medida	Cantidad	Costo	Total
Cangrejos	2 unidades	10 kg	\$1,25	\$2,50
Zumo de coco	1 taza	200 cc	\$0,50	\$0,50
Aliño a base de cebolla, ajo, comino, hierbas (chillangua, chirarán, albahaca, orégano), sal, pimienta y achiote.	1 taza	200 gr	\$0,50	\$0,50
Maduro	1 unidad	100 gr	\$0,10	\$0,10
Verde	1 unidad	100 gr	\$0,08	\$0,08
Arroz	1/2 taza	100 gr	\$0,09	\$0,09
Aguacate	1 unidad	150 gr	\$0,50	\$0,50
Imagen del plato			Costo total bruto:	\$4,27
			10 % imprevistos	\$0,43
			Total neto	\$4,70
			G. de fabricación 15 %	\$0,70
			Mano de obra 35 %	\$1,64
			G. Administrativos 10 %	\$0,47
			30 % utilidad	\$1,41
			Subtotal	\$8,92
			12 % IVA	\$1,07
			Total	\$10,00

Nota. Encocado de cangrejo acompañado de patacones y aguacate.

Cocolón On Fire. Es uno de los espectaculares platos de Crab's Pepper preparado a base de una salsa de ajillo con camarones, arroz, cocolón, carne de cangrejo, acompañado de patacones, aguacate y salsa pico de gallo.

Figura 25.

Cocolón On Fire. Receta estándar de costos.



FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN

RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS

Nombre del plato:	Cocolón On Fire	Fecha de actualización:	Febrero 2022
Tiempo de cocción:	10 minutos	Chef:	Mitchel Tutiven

Ingredientes	Medida	Cantidad	Costo	Total	
Carne de cangrejo	1/8 de libra	70 gr	\$1,70	\$1,70	
Camarón	1/4 de libra	35 gr	\$0,80	\$0,80	
(chillangua, chirarán, albahaca, orégano), sal y pimienta.	1/4 taza	50 gr	\$0,45	\$0,45	
Verde	1 unidad	100 gr	\$0,06	\$0,06	
Arroz / cocolón	1 taza	200 gr	\$0,16	\$0,16	
Aguacate	1 unidad	150 gr	\$0,50	\$0,50	
Salsa pico de gallo (cebolla, tomate, pimiento, pepino, limón y perejil)	1/2 taza	100 gr	\$0,60	\$0,60	
Imagen del plato			Costo total bruto:	\$4,27	
			10% imprevistos	\$0,43	
			Total neto	\$4,70	
			G. de fabricación 15 %		\$0,70
			Mano de obra 35 %		\$1,64
G. Administrativos 10 %		\$0,47			
30% utilidad		\$1,41			
Subtotal			\$8,92		
12% IVA			\$1,07		
Total			\$10,00		

Nota. Cocolón On Fire, Arroz cocolón, carne de cangrejo, camarones en salsa de ajillo acompañado de patacones, aguacate y salsa pico de gallo.

Implementación del negocio

Arriendo

Tabla 20.

Arriendo del local.

Pago Mensual	Pago Anual
\$ 300,00	\$ 3.600,00

Nota. Se detalla costo de arriendo de local.

Equipos industriales

Tabla 21.

Equipos industriales.

Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Cocina industrial	1	\$130,00	\$130,00
Campana extractor de olor cocina	1	\$95,00	\$95,00
Estación de cocina de acero inoxidable	1	\$150,00	\$150,00
Congelador	1	\$250,00	\$250,00
Refrigeradora	1	\$370,00	\$370,00
Vitrina refrigeradora panorámica	1	\$425,00	\$425,00
Horno microondas	1	\$50,00	\$50,00
Procesador de alimentos	1	\$45,00	\$45,00
Licuadaora	1	\$45,00	\$45,00
Tanque de gas	1	\$50,00	\$50,00
TOTAL:			\$1.610,00

Nota. Se detallan los equipos industriales necesarios para la implementación del restaurante.

Equipos Tecnológicos

Tabla 22.

Equipos Tecnológicos.

EQUIPOS TECNOLÓGICOS			
Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Televisor SMART de 42"	2	\$315,00	\$630,00
Letrero Principal Externo	1	\$300,00	\$300,00
Letrero Luminoso Led (letras)	1	\$80,00	\$80,00
TOTAL			\$1.010,00

Nota. Se detallan los equipos tecnológicos necesarios para la implementación del establecimiento.

Muebles y enseres

Tabla 23.

Muebles y enseres.

MUEBLES Y ENSERES			
Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Mesas plásticas 6 puestos	2	\$40,00	\$80,00
Mesas plásticas 4 puestos	2	\$20,00	\$40,00
Sillas plásticas	20	\$8,00	\$160,00
Repisas de melamina-cocina	2	\$21,00	\$42,00
Estantería de melamina	1	\$75,00	\$75,00
Ventiladores set 3 piezas	2	\$43,00	\$86,00
Juegos de vajilla de porcelana blanca	20	\$7,00	\$140,00
Juegos de ollas y sartenes	1	\$95,00	\$95,00
Juegos de cubiertos	3	\$32,00	\$96,00
Juegos de pinzas y cucharones	1	\$35,00	\$35,00
Juegos de cuchillos de cocina	1	\$38,00	\$38,00
Juegos de vasos set de 6 piezas	3	\$8,00	\$24,00

Juegos de contenedores y recipientes plásticos	2	\$28,50	\$57,00
Tacho de basura	2	\$6,00	\$12,00
TOTAL			\$980,00

Nota. Se detallan los muebles y enseres necesarios para la implementación del restaurante.

Equipos de seguridad

Tabla 24.

Equipos de seguridad

EQUIPOS DE SEGURIDAD			
Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Circuito de CCTV	1	\$400,00	\$400,00
TOTAL			\$400,00

Nota. Se detalla equipo de seguridad necesario para el establecimiento.

Servicios básicos

Tabla 25.

Servicios Básicos.

Descripción	Valor
Agua	\$5,00
Luz	\$55,00
DIRECTV	\$10,00
Internet	\$20,00
Total mensual	\$90,00
Total anual	\$1.080,00

Nota. Se detallan el consumo de los servicios básicos del restaurante.

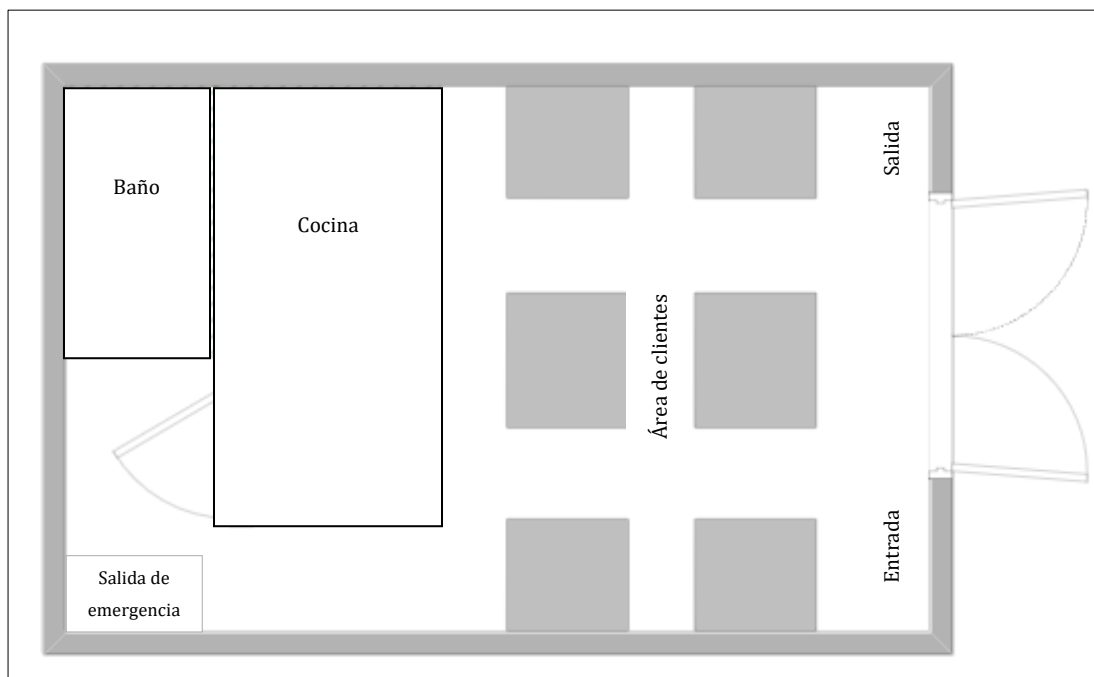
Estudio arquitectónico

El espacio físico del local comercial que se ha identificado para la ubicación del restaurante, tendrá una capacidad de aforo de 20 personas. Para el área de cocina, se ha considerado el espacio adecuado para que los cocineros puedan movilizarse con facilidad. De acuerdo a las dimensiones del local no existe una bodega porque el almacenamiento se hará en el área de cocina.

Estructura interna del establecimiento

Figura 26.

Estructura del establecimiento.



Nota. Estructura del establecimiento

PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Con la finalidad de formalizar Crab's Pepper, se deberán realizar varios trámites legales para obtener los permisos pertinentes para su funcionamiento.

Servicio de Rentas Internas / SRI

Para obtener el Registro Único de contribuyentes (RUC), se deben presentar los siguientes requisitos:

- Cédula de identidad
- Certificado de votación
- Factura, planilla, comprobante de pago de agua potable o teléfono.
- Comprobante de pago de impuesto predial urbano o rural.
- Contrato o factura de arrendamiento, contrato de comodato.

En el caso de personas naturales se deberá presentar cualquiera de los documentos descritos que sustenten la dirección tanto del domicilio como el del lugar donde desarrolla la actividad económica. El trámite es ágil y la entrega del RUC es inmediata.

Permiso del Cuerpo de Bomberos

Para obtener el permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos es necesario realizar el pago de un valor determinado según la actividad económica. Los requisitos a presentar son:

- Cédula de identidad
- Papeleta de votación
- Datos del establecimiento que incluya dirección y un croquis.
- Contrato o factura de arrendamiento, contrato de comodato.
- Planes de evacuación, contingencia, bioseguridad y emergencia.

Patente Municipal

La ilustre Municipalidad del cantón Esmeraldas para la emisión de la patente municipal para el control y regulación de las actividades económicas que se lleven a cabo dentro de su jurisdicción, demanda el pago anual de un valor determinado. Los requisitos que se solicitan son los siguientes:

- Formulario de solicitud para registro de patente
- Copia de cédula de identidad
- Copia de certificado de votación
- Copia de Registro Único de Contribuyentes (RUC)
- Copia de certificado de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos actualizado

Registro de establecimiento de alimentos y bebidas en el Ministerio de Turismo MINTUR.

Requisitos Personas Naturales

- Registro Único de Contribuyentes (RUC) o Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE), para persona natural.
- Obtener el certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado.
- Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio.
- Solicitud de Registro Alimentos y Bebidas para personas naturales en la plataforma del MINTUR.
- Inspección y verificación de la infraestructura y servicios ofertados por el establecimiento en el domicilio señalado, con la presencia del propietario o representante del establecimiento. El tiempo estimado de entrega es en 15 días laborables (Ministerio de Turismo Esmeraldas, 2021).

Instituto Ecuatoriano de Seguridad social IESS

Crab's Pepper dando cumplimiento a las normativas relacionadas con la seguridad social del talento humano a su cargo deberá cumplir con siguientes requisitos (Ecuador Legal On Line, 2022):

- Ingresar a la página web del IESS www.iess.gob.ec.
- Escoger la opción empleador-registro nuevo empleador.
- Ingresar el número de RUC o cédula de ciudadanía y escoger el sector al que pertenece (privado, público o doméstico).
- Ingresar los datos obligatorios que se encuentran marcados con asterisco.
- Terminar con el registro patronal, imprimir la solicitud de clave y el acuerdo de uso de la información.
- Acercarse a las agencias del IESS a los Centros de Atención Universal, portando los documentos que han sido solicitados, para obtener la clave patronal.

PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

Objetivo de área

Crab's Pepper para identificar los impactos ambientales y sociales evaluará las principales actividades, con los potenciales impactos técnicos, operativos, administrados y socioeconómicos, que determinará la incidencia de cada factor sobre los elementos del ambiente, clasificándolo en alto, medio o bajo de acuerdo con su importancia.

La evaluación de los impactos ambientales y sociales se realizará teniendo en cuenta las variables no favorables que se puedan generar y que representen posibles riesgos ambientales y sociales para el sector.

Crab's Pepper es un emprendimiento familiar, que busca a través de una correcta aplicación de las normativas medio ambientales vigentes un adecuado

funcionamiento de su actividad económica sin perjudicar a su entorno ambiental y social.

Se controlarán los procesos de operatividad y producción relacionados con la manipulación de alimentos, desechos orgánicos e inorgánicos, residuos oleosos, que puedan conllevar a una contaminación del medio ambiente.

Impacto ambiental

Los impactos ambientales que pueda ocasionar Crab's Pepper fruto de su actividad operativa y productiva son (Roper, 2020):

- Emisión de gases por cocción de alimentos
- Desechos orgánicos e inorgánicos
- Residuos oleosos

Emisión de gases por cocción de alimentos

Debido a que la mayoría de los platos que comprenden el menú de Crab's Pepper conllevan una preparación a través de la cocción de alimentos a altas temperaturas como las frituras, provocan una acumulación de gases que deben ser expulsados a través de una campana o ducto de absorción de gases que serán direccionados al ambiente externo.

Desechos orgánicos e inorgánicos

Crab's Pepper por la naturaleza que comprende su variado menú genera diariamente desechos orgánicos e inorgánicos.

Desechos orgánicos. estos desechos que se producen debido a la elaboración preparación manipulación, almacenaje y limpieza de los productos orgánicos que comprenden la cadena alimenticia serán clasificados y tratados de acuerdo a las normativas ambientales, de seguridad y salud que se encuentren vigentes para este tipo de establecimientos.

Desechos inorgánicos. dentro de la oferta alimenticia de Crab's Pepper se encuentran las bebidas y el servicio de delivery, para lo cual se utilizan contenedores y envases de plásticos tales como botellas, tarrinas, cucharas, tenedores, cubiertos, fundas de empaques, volantes, manteletas, entre otros.

Estos elementos inorgánicos generan una contaminación considerable, por lo cual se hace necesario e imprescindible utilizar envases biodegradables que son más amigables con el medio ambiente.

Residuos oleosos. La mayoría de los platos que ofrece el menú de Crab's Pepper, utiliza para su elaboración un alto porcentaje de aceite vegetal, el cual es utilizado y posteriormente almacenado para su posterior reciclaje a través de un operador ambiental calificado.

Factores de Riesgo. En Crab's Pepper se presentan algunos factores riesgo que afectan directamente a los clientes internos, en este caso los que se encargan del área de cocina, entre estos las cámaras frigoríficas, fogones, hornos, falta de ventilación, la climatización, entre otros.

Medidas para contrarrestar los impactos generados por Crab's Pepper

- La cocina y estufas deben ser limpiadas frecuentemente para evitar que las grasas no impidan la transmisión de calor y la acumulación de gases.
- Mantenimiento de la campana extractora y ductos de aire.
- Capacitación continua al personal del restaurante para garantizar una correcta manipulación, limpieza y almacenamiento de los productos.
- Reducir la generación de residuos durante el servicio.
- Evitar el desperdicio innecesario de agua.

Impacto social

Crab's Pepper es una empresa familiar que busca rescatar la sazón tradicional de la gastronomía de la provincia de Esmeraldas que se encuentra muy arraigada a la cultura social de sus habitantes.

Crab's Pepper propiciará un ambiente agradable en sus instalaciones para fomentar la interacción y relaciones interpersonales, siendo el lugar ideal para las relaciones sociales, favorecerá la integración de sus clientes locales, visitantes y turistas en general, pues recordemos una necesidad que tiene el ser humano es el de relacionarse con su entorno y la sociedad.

El impacto social de este proyecto tiene consecuencias positivas, a través de la generación de fuentes de empleo directa e indirecta con mano de obra calificada y no calificada, la equidad de género con participación igualitaria de hombres y mujeres, el incentivo en su equipo de trabajo como agradecimiento a su esfuerzo y compromiso para alcanzar las metas y objetivos establecidos en el negocio.

PROCESO FINANCIERO

Introducción

En este capítulo se detalla el análisis financiero de la empresa para lo cual se utilizaron las siguientes herramientas, con el fin de determinar la viabilidad económica financiera del restaurante “Crab’s Pepper”.

Activos Fijos

Los activos fijos son todos los bienes tangibles e intangibles que posee una empresa o negocio. Se han considerado para Crab’s Pepper activos fijos como equipos industriales, equipos tecnológicos, muebles y enseres que dan un total de activos fijos de \$ 4.000,00.

Tabla 26.

Activos Fijos.

ACTIVOS FIJOS	
Descripción	Valor
Equipos industriales	\$1.610,00
Muebles y enseres	\$980,00
Equipos Tecnológicos	\$1.010,00
Equipos de seguridad	\$400,00
Total	\$4.000,00

Nota. Se detallan los activos fijos necesarios para la implementación del restaurante.

Activos diferidos

Los activos diferidos corresponden a todos los gastos o inversiones que se realizan para la creación de la empresa (Sosa, 2020). En el caso de Crab’s Pepper se realizará un trámite sin costo para la constitución de una sociedad por acciones simplificadas en la Superintendencia de Compañías, de igual manera de incluyen los

gastos legales, permisos de funcionamiento, permiso de bomberos y patentes municipales que dan un total de activos diferidos de \$400,00.

Tabla 27.

Activos Diferidos.

Rubros	Valor
Inscripción de Compañía SAS	\$0,00
Gastos legales	\$150,00
Permisos bomberos	\$100,00
Permisos funcionamiento	\$100,00
Patentes municipales	\$50,00
Total	\$400,00

Nota. Se detallan los activos diferidos necesarios para la constitución de la empresa.

Capital de trabajo

El capital de trabajo es el fondo económico con el que se cuenta para hacer funcionar un negocio en el día a día, esto implica que se debe contar con el dinero suficiente para solventar la compra de materia prima, pago de sueldos, servicios básicos, arriendo, etc.

Se establecen costos mensuales de materia prima, servicios básicos (agua, luz, teléfono, televisión por cable, internet), sueldos, arriendos y gastos de publicidad. El total de gastos mensuales es de \$ 3.788,03

Tabla 28.*Capital de trabajo.*

CAPITAL DE TRABAJO	
Adquisición de materia prima	\$1.175,00
Servicios básicos	\$90,00
Sueldos y Salarios	\$2.168,03
Arriendos	\$300,00
Gastos publicidad	\$55,00
Total de gastos mensual	\$3.788,03
No. de meses 3	\$11.364,08

Nota. Se detallan los rubros que comprende el capital de trabajo.

Total de Inversión

La inversión total comprende todos los gastos contemplados en activos fijos, activos diferidos y capital de trabajo determinado para un año de operatividad de la empresa.

Tabla 29.*Total de Inversión.*

TOTAL DE INVERSIÓN	
Activo Fijo	\$4.000,00
Activo Diferido	\$400,00
Capital de Trabajo /3 meses	\$11.364,08
Total de Inversión	\$15.764,08

Nota. Se detalla el total de la inversión para la implementación del restaurante.

Sueldos

En el siguiente cuadro de remuneraciones se detallan sueldos con todos los beneficios legales, incluido el aporte al IESS, décimos tercero y cuarto, y gastos de sueldos anual.

Tabla 30.

Sueldos.

Personal	Sueldos	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	Aporte IESS Patronal (12,15%)	Aporte IESS Personal (9,45%)	Sueldo Mensual	Sueldo Anual
Gerente propietario	\$500,00	\$41,67	\$35,42	\$60,75	\$47,25	\$590,58	\$7.087,00
Chef	\$475,00	\$39,58	\$35,42	\$57,71	\$44,89	\$562,83	\$6.753,90
Asistente de cocina	\$425,00	\$35,42	\$35,42	\$51,64	\$40,16	\$507,31	\$6.087,70
Mesero	\$425,00	\$35,42	\$35,42	\$51,64	\$40,16	\$507,31	\$6.087,70
Totales	\$1.825,00	\$152,08	\$141,67	\$221,74	\$172,46	\$2.168,03	26.016,3

Nota. Se desglosan los rubros considerados para sueldos y salarios.

Tabla 31.

Décimos.

Personal	Sueldos	Décimo Cuarto	Décimo Tercero	Total Décimos
Gerente propietario	\$500,00	\$425,00	\$500,00	\$925,00
Chef	\$475,00	\$425,00	\$475,00	\$900,00
Asistente de cocina	\$425,00	\$425,00	\$425,00	\$850,00
Mesero	\$425,00	\$425,00	\$425,00	\$850,00
Totales	\$1.825,00	\$1.700,00	\$1.825,00	\$3.525,00

Nota. Se detallan valores correspondientes a los décimos tercero y cuarto sueldo.

Tabla 32.*Totales Sueldos y Décimos.*

Total Sueldos	Total Décimos	Total Anual
\$26.016,30	\$3.525,00	29.541,30

Nota. Se detallan totales de sueldos y décimos.

Depreciación activos fijos

La depreciación es la disminución de valor de un bien propiedad de una empresa, debido al desgaste por el uso, al paso del tiempo o a la obsolescencia (EXPERTO PYME, 2021).

Para calcular la depreciación de los bienes activos fijos del establecimiento se aplicarán los porcentajes establecidos para equipos industriales 10%, equipos de computación y tecnología 33,33%, equipos de seguridad 10%, muebles y enseres con el 10 % dando así un total de \$ 635,63.

Tabla 33.*Depreciación de activos fijos.*

DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS			
Descripción	Valor	% Depreciación	Depreciación
Equipos industriales	\$1.610,00	10%	\$161,00
Muebles y enseres	\$980,00	10%	\$98,00
Equipos Tecnológicos	\$1.010,00	33,33%	\$336,63
Equipos de seguridad	\$400,00	10%	\$40,00
Total			\$635,63

Nota. Se detallan los valores de los bienes depreciados.

Tabla de amortización

Crab's Pepper al ser un emprendimiento familiar, para iniciar con la implementación del restaurante contará con el aporte de sus dos principales accionistas quienes realizarán una inversión de \$ 10.764,08. Se solicitará un préstamo a una entidad bancaria por el valor de \$ 5.000,00 para completar el valor total de la inversión \$ 15.764,08.

La siguiente tabla de amortización, refleja el valor del préstamo y el cálculo de las cuotas de pago a un plazo de 5 años, con una tasa de interés del 14%.

Tabla 34.

Amortización.

TABLA DE AMORTIZACIÓN				
Monto	\$5.000			
Tasa	14%			
Plazo	5			
Periodo	Dividendo	Pago interés	Pago capital	Saldo
0	-	-	-	5000
1	\$1.456,42	\$700,00	\$756,42	\$4.243,58
2	\$1.456,42	\$594,10	\$862,32	\$3.381,27
3	\$1.456,42	\$473,38	\$983,04	\$2.398,23
4	\$1.456,42	\$335,75	\$1.120,67	\$1.277,56
5	\$1.456,42	\$178,86	\$1.277,56	0,00

Nota. Detalla el cálculo del préstamo.

Estructura del capital

Un emprendimiento o negocio puede constituirse con recursos propios o a través del financiamiento. La estructura de capital para este proyecto está compuesta por capital propio \$ 10.764,08 que equivale al 68% y un capital financiero de \$5.000,00

que será otorgado por una entidad bancaria, equivalente al 32%, con un total de inversión de \$15.764,08 que en la suma total nos da una estructura del 100%.

La Tasa Mínima de Rendimiento (TMAR) es la sumatoria de las tasas de descuento que corresponde al 13,32%, valor indicador de la factibilidad de la empresa.

Tabla 35.

Estructura del capital.

Estructura del capital		Estructura	Costo	TD
Capital Propio	\$10.764,08	68%	13%	8,9%
Capital Financiero	\$5.000,00	32%	14%	4,4%
Total	\$15.764,08	100%		13,32%
				TMAR

Nota. Detalle de la estructura del capital.

Punto de equilibrio

Los costos fijos son aquellos costos que son asumidos por la empresa de forma constante y permanente, sin importar el volumen de producción (Castillo, 2021). En este caso se calcularon los valores de arriendo, sueldos y servicios básicos, dando un valor mensual de \$2.558,03.

Tabla 36.

Costos fijos.

COSTOS FIJOS	
Arriendo	\$300,00
Sueldos	\$2.168,03
Servicios Básicos	\$90,00
Total	\$2.558,03

Nota. Detalle de costos fijos.

Margen de Contribución

El margen de contribución es la diferencia entre el volumen de ventas y los costos variables. Se realizó el cálculo tomando como referencia la receta estándar del restaurante \$ 10,00, el valor del costo sería \$ 4,27 por lo que el margen de contribución será de \$5,73.

Tabla 37.

Margen de contribución.

Precio receta estándar	\$10,00	
Costo	\$4,27	
Ganancia	\$5,73	Margen de contribución

Nota. Detalle de precio y costo para determinar el margen de contribución.

El punto de equilibrio, es el punto en que los ingresos son iguales a sus costos, no hay pérdida ni utilidad. Una vez que la empresa alcanza el equilibrio entre los costos totales y los ingresos totales, tendrá posibilidades de ser rentable y empezará a producir ganancias (Castillo, 2021).

Tabla 38.

Punto de equilibrio.

	Número	Valor	Total
Venta	2558	10	25580,25
Costo	2558	4,27	10922,77
Gasto			14657,48
Punto de equilibrio			0

Nota. Detalle del punto de equilibrio.

Flujo de ventas

El flujo de ventas se basa en un periodo de cinco años, en el siguiente detalle se presentarán las ventas proyectadas para conocer los valores del primer año. Las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$ 15.271,32 mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$17.640,57.

Tabla 39.

Flujo de ventas.

FLUJO DE VENTAS						
	0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas	99000,00	101979,90	105049,49	108211,48	111468,65	
Costo de ventas	42273,00	43545,42	44856,13	46206,30	47597,11	
Utilidad bruta en ventas	56727,00	58434,48	60193,36	62005,18	63871,54	
Gastos administrativos	26016,36	26799,45	27606,12	28437,06	29293,02	
Servicios básicos	1080,00	1112,51	1145,99	1180,49	1216,02	
Alquiler	3600,00	3708,36	3819,98	3934,96	4053,41	
Publicidad	660,00	679,87	700,33	721,41	743,12	
Depreciaciones	635,63	635,63	635,63	635,63	635,63	
Amortizaciones	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	
Utilidad operativa	24655,01	25418,66	26205,31	27015,63	27850,34	
Gastos financieros	700,00	594,10	473,38	335,75	178,86	
Utilidad antes de impuestos	23955,01	24824,56	25731,93	26679,87	27671,48	
Base impositiva	8683,69	8998,90	9327,82	9671,45	10030,91	
Utilidad neta	15271,32	15825,66	16404,10	17008,42	17640,57	

Nota. Detalle de costos de ventas para determinar la utilidad neta.

Flujo de caja

El flujo de caja permite a través del registro de los ingresos conocer la capacidad que tiene un negocio para cumplir con sus obligaciones. Es una buena herramienta que sirve para medir el nivel de liquidez que tiene una empresa (Kiziryan, 2015).

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$ 15.230,53, mientras que para el año 5 esta aumentará a \$ 17.078,64. Para el año 4 se estaría recuperando en capital de trabajo que es \$49.856,30.

Tabla 40.

Flujo de caja.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
Utilidad operativa		\$24.655,01	\$25.418,66	\$26.205,31	\$27.015,63	\$27.850,34
Depreciación		\$635,63	\$635,63	\$635,63	\$635,63	\$635,63
Amortización		\$80,00	\$80,00	\$80,00	\$80,00	\$80,00
- Base impositiva		\$8683,69	\$8.998,90	\$9.327,82	\$9671,45	\$10.030,91
- Gastos financieros		\$700,00	\$594,10	\$473,38	\$335,75	\$178,86
- Pago capital		\$756,42	\$862,32	\$983,04	\$1.120,67	\$1.277,56
+ Valor de salvamento						0
+ Capital de trabajo						0
- Reposición de activos					0	
= Flujo neto de caja	-\$49.856,30	\$15.230,53	\$15.678,97	\$16.136,70	\$16.603,39	\$17.078,64

Nota. Detalle de flujo de caja.

Cálculo del TIR y el VAN

Para finalizar el análisis financiero el último paso es el del cálculo del VAN y el TIR. Estas herramientas financieras sirven para analizar la viabilidad y rentabilidad de un proyecto de inversión.

VAN (Valor Actual Neto)

Es un indicador financiero que sirve para determinar la viabilidad de un proyecto. Se usa cuando se quiere saber si el beneficio neto de un negocio es el adecuado o si se están teniendo pérdidas (Jesús, 2021).

El proyecto es rentable cuando el VAN es mayor a cero. Para el presente proyecto corresponde a \$ 6.677,99

TIR (Tasa Interna de Retorno)

La Tasa Interna de Retorno (TIR), es el porcentaje de ingresos que se obtiene periódicamente debido a una inversión, se usa para saber si un negocio es o no rentable.

En este caso el TIR calculado para el presente proyecto corresponde al 18,14%, y cuya diferencia con el TMAR es de 4,82%.

Tabla 41.

Cálculo del VAN y TIR.

Cálculo del TIR y el VAN	
VAN	6.677,99
TIR	18,14%
TMAR	13,32%

Nota. Detalle para el cálculo del VAN y TIR.

CONCLUSIONES

El presente trabajo de titulación tuvo como objetivo principal realizar un plan de negocios para la implementación de un restaurante de mariscos estilo Cangrejal, ubicado en el sector de Las Palmas de la ciudad de Esmeraldas.

Como parte del análisis de la presente propuesta, podemos concluir que mediante el método de la encuesta se logró conocer que una parte importante de la población encuestada gusta salir a comer en familia o grupos de amigos y consumir el cangrejo preparado con sazón esmeraldeña. De esta manera se pudo obtener una visión del grado de aceptación que tiene el restaurante por su línea de negocio.

Con este análisis se determinó que es necesario e indispensable implementar estrategias de marketing digital, que atraigan a clientes potenciales al restaurante y que sirvan para posicionar su marca en el mercado local. Para lo cual el uso de herramientas tecnológicas como las redes sociales facilitarán el reconocimiento de la marca y por consiguiente alcanzar los niveles de ventas esperados.

La infraestructura del restaurante es apropiada para su funcionamiento y se encuentra ubicado en un sector de alto nivel comercial y zona turística, lo que genera un ambiente agradable y atractivo para visitar.

Se realizó el análisis financiero del proyecto utilizando herramientas e indicadores financieros que permitieron efectuar los cálculos necesarios para establecer capital de trabajo, costos, gastos, proyección de ventas, total de la inversión, información que ayudó a determinar la viabilidad de este proyecto.

RECOMENDACIONES

Luego de analizar la propuesta del presente trabajo de titulación, y los datos obtenidos, se recomienda que para implementar un restaurante es fundamental contar con un plan de negocios que sirva como herramienta para evaluar los factores que influyen en la apertura y operatividad de un negocio.

Por otro lado, se recomienda efectuar un estudio de factibilidad de inversión que ayude a determinar la rentabilidad de la propuesta.

Es importante contar con un gerente, quien tendrá la responsabilidad de administrar el restaurante, de manera que el negocio tenga un líder que dirija a su empleados y clientes.

El personal deberá estar capacitado para desarrollar sus funciones y actividades, así como también brindar una atención personalizada al cliente de calidad y calidez, y fundamentalmente a tiempo con el objetivo de satisfacer sus necesidades.

Se recomienda contar con recetas estandarizadas para evitar cambios en las preparaciones y sazón que pueda ocasionar un impacto negativo en los clientes.

REFERENCIAS

- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria [ARCSA]. (07 de febrero de 2022). *Emisión de Permiso de funcionamiento para establecimientos de servicios de alimentación colectiva (Restaurantes/cafterías y bares escolares)*.
<https://www.gob.ec/arcsa/tramites/emision-permiso-funcionamiento-establecimientos-servicios-alimentacion-colectiva-restaurantes-cafeterias-bares-escolares>
- Castillo, P. (16 de diciembre de 2021). *¿Qué es el punto de equilibrio de una empresa y cómo calcularlo con un ejemplo?*. <https://gestion.pe/economia/que-es-el-punto-de-equilibrio-de-una-empresa-y-como-calcularlo-con-un-ejemplo-nnda-nnlt-noticia/>
- Ecuador Legal On Line. (enero de 2022). *Aporte IESS y Seguro Social*.
<http://www.ecuadorlegalonline.com/laboral/aporte-personal-ies/>
- EXPERTO PYME. (26 de septiembre de 2021). *La importancia de la depreciación de los activos fijos*. <https://www.expertopyme.com/depreciacion-activos-fijos/>
- Jesús, S. (12 de septiembre de 2021). *Economía. ¿Qué son los indicadores financieros y cómo analizarlos?*. <https://economia3.com/que-son-los-indicadores-financieros-como-analizarlos/>
- Kiziryan, M. (28 de abril de 2015). *Flujo de caja*.
<https://economipedia.com/definiciones/flujo-de-caja.html>
- Ministerio de Turismo Esmeraldas [MINTUR]. (11 de enero de 2021). *Registro de establecimiento de alimentos y bebidas en el Ministerio de Turismo MINTUR*.
<https://servicios.turismo.gob.ec/>

Pérez, A. (24 de abril de 2021). *VAN y TIR, dos herramientas para la viabilidad y rentabilidad de una inversión*. <https://www.obsbusiness.school/blog/van-y-tir-dos-herramientas-para-la-viabilidad-y-rentabilidad-de-una-inversion>

Ropero, S. (30 de julio de 2020). *Tipos de impactos ambientales*.
<https://www.ecologiaverde.com/tipos-de-impactos-ambientales-2941.html>

Sosa, L. (29 de abril de 2020). *Activos Diferidos y sus características*.
<https://contadorcontado.com/2020/04/29/activos-diferidos-y-sus-caracteristicas/>

ANEXOS

Anexo 1. Respuesta No. 1 a la encuesta realizada a la población del sector.

167 respuestas



Se aceptan respuestas 

ResumenPreguntaIndividual

< 1 de 167 >



ENCUESTA

Estimados señores (as) esta información es muy importante para llevar a cabo un Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de mariscos estilo Cangrejal, ubicado en el sector de Las Palmas de la ciudad de Esmeraldas.

1. ¿En qué rango de edad se encuentra usted? *

☐ 18-25 años

☐ 25-35 años

☒ 35 años en adelante

2. Género *

☒ Femenino

☐ Masculino

3. Nivel de ingresos. *

☐ De \$425 a 700

☒ De \$700 en adelante.

Act
Ve a

4. Al momento de degustar productos del mar, ¿prefiere usted que estos sean preparados con sazón esmeraldeña? *

- ☒ SI
- ☐ NO

5. Parte de la cultura de la costa ecuatoriana es disfrutar en familia de las apetecidas cangrejas. ¿Se considera usted un aficionado al cangrejo? *

- ☒ Si
- ☐ No

6. ¿De existir un restaurante estilo cangrejal que oferte una gran variedad de preparaciones a base de cangrejo, usted lo visitaría? *

- ☒ Sí
- ☐ No

7. ¿Cuál es la frecuencia de consumo de cangrejos en su familia? *

- ☐ Semanal
- ☒ Quincenal
- ☐ Mensual

8. ¿Cuál es el rango de precios que usted actualmente paga por consumir platos elaborados con cangrejo? *

- ☒ De \$ 6 a \$15
- ☐ De \$15 a \$20
- ☐ De \$20 a \$30

9. Dado que actualmente el uso de la tecnología y plataformas digitales se encuentra en tendencia para publicitar todo tipo de negocios, ¿Cuál es su red social preferida para recibir ofertas de servicios? *

- ☐ Instagram
- ☐ Tik Tok
- ☒ Facebook

Activar
Ve a Conf

10. ¿Cuál de las siguientes aplicaciones de Delivery utiliza usted para realizar los pedidos de alimentación a su domicilio u oficina? *

- ☒ Portear / Orbita
- ☐ Snap Eats
- ☐ Rapidísimo
- ☐ Mandaditos.com

Anexo 2. Respuesta No. 2 a la encuesta realizada a la población del sector.

<
2
de 167
>
🖨
🗑

No se pueden editar las respuestas

ENCUESTA

Estimados señores (as) esta información es muy importante para llevar a cabo un Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de mariscos estilo Cangrejal, ubicado en el sector de Las Palmas de la ciudad de Esmeraldas.

***Obligatorio**

1. ¿En qué rango de edad se encuentra usted? *

- ☐ 18-25 años
- ☒ 25-35 años
- ☐ 35 años en adelante

2. Género *

- ☒ Femenino
- ☐ Masculino

3. Nivel de ingresos. *

- ☐ De \$425 a 700
- ☒ De \$700 en adelante.

4. Al momento de degustar productos del mar, ¿prefiere usted que estos sean preparados con sazón esmeraldeña? *

☒ SI

☐ NO

5. Parte de la cultura de la costa ecuatoriana es disfrutar en familia de las apetecidas cangrejadas ¿Se considera usted un aficionado al cangrejo? *

☐ Si

☒ No

6. ¿De existir un restaurante estilo cangrejal que oferte una gran variedad de preparaciones a base de cangrejo, usted lo visitaría? *

☐ Sí

☒ No

7. ¿Cuál es la frecuencia de consumo de cangrejos en su familia? *

☐ Semanal

☒ Quincenal

☐ Mensual

8. ¿Cuál es el rango de precios que usted actualmente paga por consumir platos elaborados con cangrejo? *

- ☒ De \$ 6 a \$15
- ☐ De \$15 a \$20
- ☐ De \$20 a \$30

9. Dado que actualmente el uso de la tecnología y plataformas digitales se encuentra en tendencia para publicitar todo tipo de negocios. ¿Cuál es su red social preferida para recibir ofertas de servicios? *

- ☐ Instagram
- ☒ Tik Tok
- ☐ Facebook

10. ¿Cuál de las siguientes aplicaciones de Delivery utiliza usted para realizar los pedidos de alimentación a su domicilio u oficina? *

- ☐ Portear / Orbita
- ☐ Snap Eats
- ☒ Rapidísimo
- ☐ Mandaditos.com

Anexo 3. Respuesta No. 3 a la encuesta realizada a la población del sector.

< 3 de 167 >



No se pueden editar las respuestas

ENCUESTA

Estimados señores (as) esta información es muy importante para llevar a cabo un Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de mariscos estilo Cangrejal, ubicado en el sector de Las Palmas de la ciudad de Esmeraldas.

***Obligatorio**

1. ¿En qué rango de edad se encuentra usted? *

☐ 18-25 años

☐ 25-35 años

☒ 35 años en adelante

2. Género *

☒ Femenino

☐ Masculino

3. Nivel de ingresos. *

- ☐ De \$425 a 700
- ☒ De \$700 en adelante.

4. Al momento de degustar productos del mar, ¿prefiere usted que estos sean preparados con sazón esmeraldeña? *

- ☒ SI
- ☐ NO

5. Parte de la cultura de la costa ecuatoriana es disfrutar en familia de las apetecidas cangrejas.
¿Se considera usted un aficionado al cangrejo? *

- ☒ Si
- ☐ No

6. ¿De existir un restaurante estilo cangrejal que oferte una gran variedad de preparaciones a base de cangrejo, usted lo visitaría? *

- ☒ Si
- ☐ No

7. ¿Cuál es la frecuencia de consumo de cangrejos en su familia? *

- ☐ Semanal
- ☒ Quincenal
- ☐ Mensual

8. ¿Cuál es el rango de precios que usted actualmente paga por consumir platos elaborados con cangrejo? *

- ☒ De \$ 6 a \$15
- ☐ De \$15 a \$20
- ☐ De \$20 a \$30

9. Dado que actualmente el uso de la tecnología y plataformas digitales se encuentra en tendencia para publicitar todo tipo de negocios. ¿Cuál es su red social preferida para recibir ofertas de servicios? *

- ☐ Instagram
- ☐ Tik Tok
- ☒ Facebook

10. ¿Cuál de las siguientes aplicaciones de Delivery utiliza usted para realizar los pedidos de alimentación a su domicilio u oficina? *

- ☒ Portear / Orbita
- ☐ Snap Eats
- ☐ Rapidísimo
- ☐ Mandaditos.com

Act
Ve a

Anexo 4. Proforma de electrodomésticos. Importadora Castro.



PROFORMA

FECHA: ENERO 2022

Producto	Cantidad	Precio
 CONGELADOR DOBLE FUNCION 8 PIES MAGIC QUEEN KANGLE "Doble Función (Refrigerador/Congelador). Menor consumo energético. Interior con plancha de acero galvanizado pintada al horno. Sistema de refrigeración de alta eficiencia. Diseño elegante y moderno. Posee ruedas y manijas con llave. Ideal para uso comercial."	1	\$ 270.00 ✕
 CAMPANA DE PARED 60 CM BLANCO MABE Filtros lavable que absorben la grasa, humo y olores fácil del limpiar. 3 Velocidades de extracción de forma rápida eliminan los olores.	1	\$ 90.00 ✕
 PROCESADOR ALIMENTOS HAMILTON BEACH 70550R 350W BLANCO El procesador de alimentos Hamilton Beach 70550R procesa directamente en el tazón, trabaja a 2 velocidades. El procesador de alimentos Hamilton Beach incluye cuchilla para picar/mezclar de acero inoxidable y disco reversible para rebanar/triturar. Todos los accesorios son seguros para el lavavajillas. Tiene motor de 350 watts y es 4 estrellas calificado por el consumidor.	1	\$ 60.01 ✕
 VENTILADOR 3 EN 1 DE 18 PULGADAS TURBO SILENCE, NEGRO Ventilador ideal para refrescar tus ambientes mientras ahorras energía.	1	\$ 43.00 ✕
 REFRIGERADORA 239LT 2PT DISPEN/ AGUA SILVER-CASTELL Hermosa refrigeradora de 239 LT marca CASTELL, ideal para tu hogar con la mejor tecnología y calidad como te la mereces	1	\$ 370.00 ✕
 MICROONDAS RCA P70B20AP-ZS 20 LITROS SILVER PUSH BUTTON TAPA TIPO ESPEJO Microondas RCA P70B20AP-ZS 20 litros silver con su diseño moderno,vanguardista y todas las funciones necesarias para una cocción perfecta.	1	\$ 87.00 ✕
 LICUADORA HAMILTON BEACH 58149 CON PROCESADOR DE ALIMENTOS Licúa, muele, pulveriza y tritura.Toda la potencia que necesitas para preparar salsas, purés, bebidas, triturar hielo y más. 700 watt de potencia máxima de licuado. Jarra de vidrio de 1,2 litros resistente al calor.Almacenaje para el cable.Poderosas cuchillas - para que las mezclas y salsas siempre tengan el espesor perfecto, jarra estable - fácil y rápido de colocar en la base o sobre la mesa.	1	\$ 58.00 ✕
 TELEVISOR PRIMA 42P/LED/SMART/ FHD/ BLUETOOTH SMART TV 42" PRIMA KDL42SS611U - Disfruta de tus videos y series favoritas desde la comodidad de tu casa sin horarios ni espacios publicitarios gracias a los nuevos TV Prima que vienen con licencia de Netflix y Youtube.	1	\$ 315.00 ✕
 TV LED HD SMART 32 PULGADAS - HYUNDAI - /HY32MD662LN Disfruta de tus canales favoritos con el televisor HYNDAY con sistema smart led , FULL HD y sistema ANDROID, y lleva tu experiencia a otro nivel.	2	\$ 215.01 ✕

	CELULAR SAMSUNG GALAXY A02s REF: SM-A025MDUAL SIM/64 GB/6.5" 13+2+2MP/5MP OS 10- NEGRO El Samsung Galaxy A02s (SM-A025M 64GB) es un móvil Android bueno con procesador de 1.8Ghz Octa-Core que permite ejecutar juegos y aplicaciones pesadas. Con una ranura para tarjeta SIM, el Samsung Galaxy A02s (SM-A025M 64GB) permite download hasta 150 Mbps para la navegación por Internet. Incluyendo la batería, el móvil Samsung Galaxy A02s (SM-A025M 64GB) tiene 195 gramos y es un terminal muy delgado con solamente 9.1mm.	1	\$ 186.00	✕
	JUEGO DE OLLAS 10 PIEZAS Un clásico de Tramontina, Solar es símbolo de durabilidad y practicidad. Hecha totalmente de acero inoxidable, no suelta ningún residuo en los alimentos, manteniéndolos sanos. Altamente durable, mantiene las características originales, conservando la belleza, higiene y durabilidad del material.	1	\$ 140.00	✕
	MESA PLASTICA RECTANGULAR MEDIANA CAFÉ/-PICA Hermosa mesa plástica, ideal para tu hogar.	1	\$ 41.25	✕
	LENOVO 4GB RAM, 500GB AMD A4-1200 14" W10 81UV (4GB) Disfruta de un dispositivo informático que se puede mover o transportar con relativa facilidad. Laptop Lenovo modelo 81UV con 4GB de RAM y 500 GB de memoria interna. Pantalla antirreflejos HD LED de 14 pulgadas 14". Con Wifi, Cámara, Bluetooth. De marca: Lenovo. Color: Negro	1	\$ 300.00	✕

Sucursal Esmeraldas

Dirección: Bolívar y Manuela cañizares (Frente a la gobernación)



Total del pedido

Subtotal:	\$ 1,750.24
Impuestos:	\$ 210.03
Total:	\$ 1,960.27

Anexo 5. Proforma de muebles y enseres. PYCA.

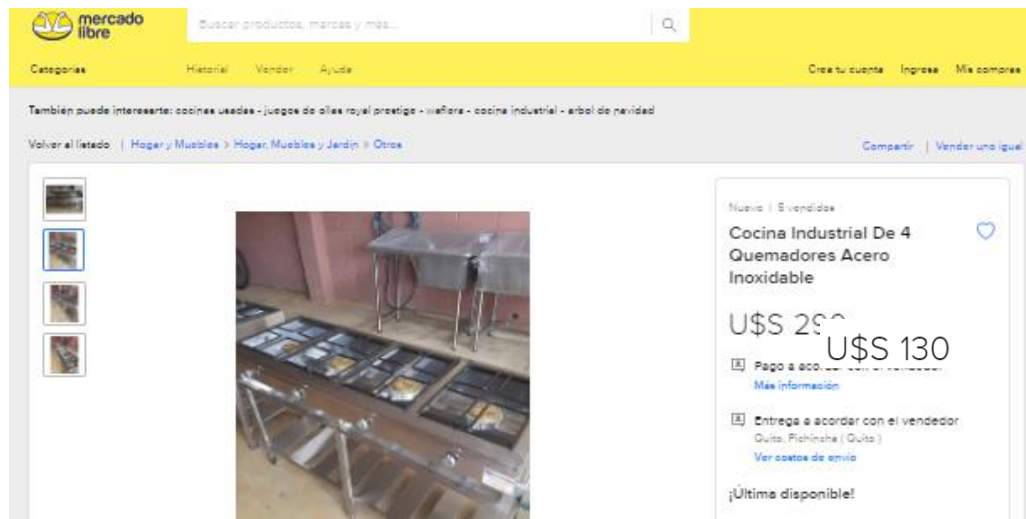


TIENDA ONLINE

PROFORMA

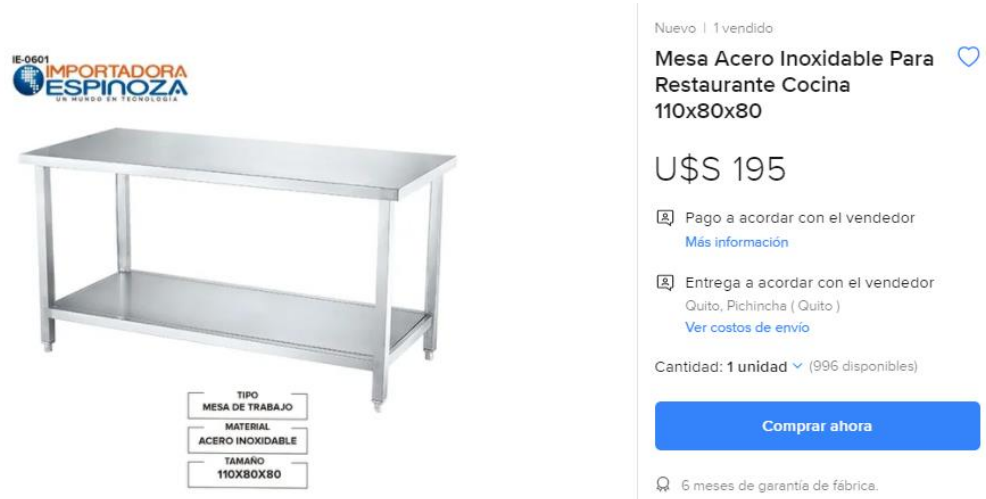
Producto	Envío	Precio	Cantidad	Total
 Silla Madeira Corsa Pica Chocolate	a calcular	De \$ 19.64 Por \$ 17.68 	 1 	\$ 17.68 ✕
 Mesa Ratán Glamour Pica	a calcular	De \$ 24.10 Por \$ 21.69 	 1 	\$ 21.69 ✕
 Set de Platos Tendidos Descartables Silver 20 Piezas	a calcular	De \$ 8.03 Por \$ 7.23 	 1 	\$ 7.23 ✕
 Juego de Vasos Syllvana 6 Piezas	a calcular	De \$ 8.92 Por \$ 8.03 	 1 	\$ 8.03 ✕
 Juego de Cuchillos con Base 8 Piezas	a calcular	De \$ 44.63 Por \$ 40.17 	 1 	\$ 40.17 ✕
Subtotal				\$ 105.32
Descuentos				\$ -10.52
Impuestos				\$ 11.38
TOTAL				\$ 106.18

Anexo 6. Proforma referencial de cocina industrial. Mercado Libre.



The screenshot shows a Mercado Libre product page for a stainless steel industrial kitchen. The main image shows a large stainless steel table with four burners. To the left of the main image are four smaller thumbnail images. The product title is "Cocina Industrial De 4 Quemadores Acero Inoxidable". The price is listed as "U\$S 25^" and "U\$S 130". Below the price, there are two options: "Pago a acordar con el vendedor" and "Entrega a acordar con el vendedor". The location is "Quito, Pichincha (Quito)". There is a link "Ver costos de envío" and a note "¡Última disponible!".

Anexo 7. Proforma mesa de acero inoxidable. Importadora Espinoza.



The screenshot shows a product page for a stainless steel work table from Importadora Espinoza. The main image shows a stainless steel table with a lower shelf. To the left of the main image is a logo for "IMPORTADORA ESPINOZA". Below the main image are four small boxes with the following text: "TIPO MESA DE TRABAJO", "MATERIAL ACERO INOXIDABLE", "TAMAÑO 110X80X80". The product title is "Mesa Acero Inoxidable Para Restaurante Cocina 110x80x80". The price is listed as "U\$S 195". Below the price, there are two options: "Pago a acordar con el vendedor" and "Entrega a acordar con el vendedor". The location is "Quito, Pichincha (Quito)". There is a link "Ver costos de envío" and a note "Cantidad: 1 unidad (996 disponibles)". There is a blue button "Comprar ahora". At the bottom, there is a note "6 meses de garantía de fábrica."

Anexo 8. Proforma de muebles y enseres. Almacén MegaKywi.



SU PROFORMA	
Producto	
ESTANTERIA PLASTICA 5 NIV TRUPER × 1	\$89.28
TACHO DUAL RATAN 8 LITROS CALEE × 1	\$6.42
ESTANTERIA PLASTICA 4 NIV × 1	\$28.56
Subtotal	\$124.26
IVA	\$14.91
Total	\$139.17

Anexo 9. Proforma de calculadora. Almacén Super Paco.



PROFORMA

FECHA: ENERO 2022

Producto	Cantidad	Precio	Código de descuento		Agregar
 Calculadora De Bolsillo HI-815L	- 1 +	\$ 4.46			
			Subtotal		\$ 4.46
			Impuestos		\$ 0.54
			Total		\$ 5.00

Anexo 10. Proforma sistema de cámaras de seguridad. Sistem Seguridad.

NVR 8 MEGAPIXELES (4K)
4 Puertos PoE
\$216.22



HiLook
by HIKVISION

Precio Incluye IVA

GRATIS
Configuración DVR para que pueda visualizar su cámara

CAPACITACIÓN SIN COSTO

SISTEMSEGURIDAD

Nuevo | 1 vendido

Kit 2 4 6 8 16 Camaras De Seguridad Ip 2mp Cctv
HiLook

U\$S 216²²

☐ 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 (4474 disponibles)

Comprar ahora