



**CARRERA: TECNOLOGÍA SUPERIOR EN
ADMINISTRACIÓN**

TEMA:

**“Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante con
zona recreacional el barrio Las Palmeras del cantón San
Cristóbal”**

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

AUTOR: Edison Tarquino Bastidas Yumiceba

TUTOR: Ing. Eduardo Paredes

D.M. Quito, 28 de febrero 2023

DEDICATORIA

Dedico mi trabajo principalmente a Dios quien me permite vivir cada día y me da la fuerza necesaria para ejercer y concluir mis estudios. También de manera especial a mis padres y hermanas, por ser quienes me sostienen en los mejores y peores momentos, y sobre todo porque siempre me brindan las palabras correctas para seguir adelante.

A mi esposa por ser la base fundamental e inspiración de mi vida, por guiarme en este proceso estudiantil brindándome su apoyo constante.

AGRADECIMIENTO

Al:

Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, por permitirme ser parte de su prestigiosa y respetable institución, para formarme como profesional en el área Administrativa.

Al MsC. Christian Carvajal, Coordinador de la Carrera de Administración, por instruirnos en nuestro proyecto de grado y desde el inicio de la carrera universitaria.

Al Ing. Eduardo Paredes, tutor de mi proyecto de grado y guía durante el procesamiento y análisis de datos que contribuyen como aporte final de este proyecto.

A mi familia porque siempre están presentes apoyándome para cumplir mis metas profesionales.

AUTORIA

Yo, Edison Tarquino Bastidas Yumiceba autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Edison Tarquino Bastidas Yumiceba

D.M. Quito, 28 de febrero de 2023

Ing. Eduardo Paredes.

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.

Ing. Eduardo Paredes.

D.M. Quito, 28 de febrero de 2023

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 **Ing. Eduardo Paredes** y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y el Sr. Edison Bastidas por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El Sr. Edison Bastidas realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante con zona recreacional el barrio Las Palmeras del cantón San Cristóbal”** para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del **Ing. Eduardo Paredes**.

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, **Ing. Eduardo Paredes** en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la Sr. Edison Bastidas, 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 creación de un restaurante con zona recreacional el barrio Las Palmeras del cantón San**

Cristóbal", y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

Ing. Eduardo Paredes

Edison Bastidas Yumiceba

D.M. Quito, 28 de febrero de 2023

ÍNDICE

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO	3
AUTORIA.....	4
CERTIFICACIÓN	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	6
ÍNDICE	8
ÍNDICE DE TABLAS	11
ÍNDICE DE FIGURAS	12
RESUMEN.....	13
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	15
Creación de la empresa	15
Descripción de la empresa	15
Importancia.	15
Características.	16
Actividad.....	16
Tamaño y distribución del trabajo.....	16
Estudio arquitectónico.....	17
Estructura interna del establecimiento.	17
Necesidad que satisfacer.	17
Necesidades fisiológicas o básicas.....	18
Necesidades de seguridad.	18
Necesidades sociales o de afiliación.	19
Necesidades de autoestima o reconocimiento.....	19
Necesidades de autorrealización.	19
Localización de la empresa.	20
Filosofía empresarial.....	20
Misión.	20
Visión.....	20
Objetivos empresariales.	21
Meta.....	21
Estrategias.	21
Políticas.....	22
FODA.....	23
Desarrollo organizacional.	24
Tipo de estructura.....	24
Formalización.....	25
Centralización – Descentralización.....	25
Integración.....	25
Organigrama empresarial.	29
Funciones del personal.....	30
PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.....	33
Objetivo de mercadotecnia.....	33
Investigación de mercado.....	33
Modalidad.	34
Plan de Muestreo.....	34

Análisis de las encuestas.	36
Entorno empresarial.	46
Microentorno.	46
Ubicación.	47
Competencia directa.	47
Competencia indirecta.	47
Sustitutos.	48
Proveedores.	48
Intermediarios.	49
Clientes.	49
Macroentorno.	49
Factor Político.	50
Factor Económico.	51
Factor Sociocultural.	51
Factor Tecnológico.	51
Producto y servicio.	52
Producto esencial.	52
Producto real.	53
Características.	53
Calidad.	53
Estilo.	54
Marca.	54
Producto aumentado.	55
PLAN DE INTRODUCCIÓN AL MERCADO.	55
Distintivos y Uniformes.	55
Área Administrativa.	55
Área de Servicio.	57
MATERIALES DE IDENTIFICACIÓN.	59
Imagotipo.	59
Tarjetas de presentación.	60
Hoja membretada.	61
Canal de distribución y puntos de venta.	62
FIJACIÓN DE PRECIOS.	64
Fijación de precios del servicio.	64
Fritada.	66
Ceviche de camarón.	67
IMPLEMENTACIÓN DEL NEGOCIO.	68
Arriendo del local.	68
Equipos industriales y utensilios.	68
Equipos tecnológicos.	69
Muebles y enseres.	69
Equipos de recreación.	69
Equipos industriales de seguridad.	70
Suministros de oficina.	70
Servicios básicos.	71
Materiales de limpieza.	71
Vehículo.	72
Estudio arquitectónico.	72

Estructura interna del establecimiento.....	72
PROCESO DE DERECHO EMPRESARIAL.....	73
Patente Municipal.....	73
Copia de residencia (permanente).....	73
Servicio de Rentas Internas (SRI).....	73
RUC.	73
RIMPE.	74
Registro de Turismo y Licencia Única Anual de Funcionamiento.....	74
Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS).....	75
PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	76
Impacto Social.....	77
Igualdad de género.	77
Trabajo decente y crecimiento económico.....	77
Impacto Ambiental.....	77
Agua limpia y saneamiento.	77
Producción y consumo responsable.	77
Energía asequible y no contaminante.....	78
PROCESO FINANCIERO	79
Activos fijos.	79
Capital de trabajo	80
Inversión.....	80
Sueldos.	81
Depreciación activos fijos	82
Tabla de amortización	83
Estructura de capital.....	83
Margen de Contribución	84
Punto de equilibrio	85
Costo de ventas	87
Flujo de caja.....	88
Cálculo del VAN y del TIR	90
VAN	90
TIR	90
CONCLUSIONES	92
RECOMENDACIONES	93
BIBLIOGRAFÍA	94
ANEXOS	97

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Análisis FODA del restaurante “Capital of Paradise”	23
Tabla 2: Funciones del gerente	30
Tabla 3: Funciones del chef	31
Tabla 4: Funciones del asistente polifuncional	32
Tabla 5: Pregunta 1	36
Tabla 6: Pregunta 2	37
Tabla 7: Pregunta 3	38
Tabla 8: Pregunta 4	39
Tabla 9: Pregunta 5	40
Tabla 10: Pregunta 6	41
Tabla 11: Pregunta 7	42
Tabla 12: Pregunta 8	43
Tabla 13: Pregunta 9	44
Tabla 14: Pregunta 10	45
Tabla 15: Proveedores del restaurante “Capital of Paradise”	48
Tabla 16: Precios de publicidad y uniformes	64
Tabla 17: Fritada, fijación de precios para la receta estándar	66
Tabla 18: Ceviche de camarón, fijación de precios para la receta estándar	67
Tabla 19: Local	68
Tabla 20: Equipos industriales y utensilios	68
Tabla 21: Equipos tecnológicos	69
Tabla 22: Muebles y enseres	69
Tabla 23: Equipos de recreación	69
Tabla 24: Equipos industriales de seguridad	70
Tabla 25: Suministros de oficina	70
Tabla 26: Servicios básicos	71
Tabla 27: Materiales de limpieza	71
Tabla 28: Vehículo	72
Tabla 29: Activos fijos	79
Tabla 30: Capital de trabajo	80
Tabla 31: Inversión	81
Tabla 32: Sueldos	81
Tabla 33: Depreciación activos fijos	82
Tabla 34: Tabla de amortización	83
Tabla 35: Estructura de capital	84
Tabla 36: Costos fijos	84
Tabla 37: Margen de contribución	85
Tabla 38: Punto de equilibrio	85
Tabla 39: Ventas proyectadas	87
Tabla 40: Costo de ventas	88
Tabla 41: Flujo de caja	89
Tabla 42: Cálculo del VAN y del TIR	91

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Esquema y distribución del restaurante “Capital of Paradise”	17
Figura 2: Pirámide de Maslow	18
Figura 3: Ubicación del restaurante “Capital of Paradise”	20
Figura 4: Mapa de procesos del restaurante “Capital of Paradise”	24
Figura 5: Flujo de procesos de servicio	26
Figura 6: Flujo de procesos de limpieza	27
Figura 7: Flujo de procesos de abastecimiento	28
Figura 8: Organigrama empresarial	29
Figura 9: Pregunta 1	36
Figura 10: Pregunta 2	37
Figura 11: Pregunta 3	38
Figura 12: Pregunta 4	39
Figura 13: Pregunta 5	40
Figura 14: Pregunta 6	41
Figura 15: Pregunta 7	42
Figura 16: Pregunta 8	43
Figura 17: Pregunta 9	44
Figura 18: Pregunta 10	45
Figura 19: Microentorno del restaurante “Capital of Paradise”	46
Figura 20: Ubicación	47
Figura 21: Macroentorno del restaurante “Capital of Paradise”	50
Figura 22: Uniforme del propietario	56
Figura 23: Uniforme del chef	57
Figura 24: Uniforme del asistente polifuncional	58
Figura 25: Logotipo	59
Figura 26: Anverso de la tarjeta de presentación	60
Figura 27: Reverso de la tarjeta de presentación	61
Figura 28: Hoja membretada	62
Figura 29: Estructura interna del restaurante “Capital of Paradise”	72
Figura 30: Objetivos de desarrollo sostenible	76
Figura 31: Punto de equilibrio	86

“Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante con zona recreacional el barrio Las Palmeras del cantón San Cristóbal.”

Edison Tarquino Bastidas Yumiceba

Ing. Eduardo Paredes

D.M. Quito 28 de febrero de 2023

RESUMEN

Este proyecto de factibilidad analiza la posibilidad de crear un restaurante con zona recreacional en el cantón San Cristóbal. La idea nació de la necesidad de contar con un establecimiento que brinde a los comensales no solo el servicio de alimentación, sino también el servicio de recreación para que los clientes puedan tener un momento de esparcimiento con sus amigos y familia.

Para realizar el estudio de mercado se segmentó las opiniones de los pobladores del barrio central de Puerto Baquerizo Moreno, de una población de 135 familias, se consideró 100 familias para la muestra y para el desarrollo de las encuestas.

Para la correcta constitución de un restaurante en el Régimen Especial de Galápagos se tendrá que presentar necesariamente los requisitos legales que permitan la implementación de un establecimiento de alimentos y bebidas, por ello, este emprendimiento ha tomado en cuenta los requisitos del Ministerio de Turismo, GAD Municipal de San Cristóbal, SRI e IESS.

En este proyecto se realizará un análisis financiero que permita comprobar la viabilidad que tendría la implementación de un restaurante con zona recreacional, siendo la inversión inicial requerida de \$58,838.80, la cual se pretende financiar en

un 24% con el capital propio ahorrado durante un período de 5 años de trabajo y un 76% con financiamiento externo.

Para demostrar que el proyecto si es factible se presentará el punto de equilibrio, las ventas proyectadas que se requerirá para obtener una ganancia y, además, el tiempo en que la inversión será recuperada.

Como resultado del análisis financiero se obtuvo un VAN de \$16,972.22; una TIR de 24.4% y un período de recuperación de la inversión de 2 años y 9 meses.

En el Ecuador la inestabilidad política y económica del país es una realidad innegable, por lo cual, este sería el riesgo principal al constituir dicho emprendimiento.

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Creación de la empresa

El restaurante “Capital of Paradise” surge de la necesidad de brindar el servicio de alimentación a la población de la Isla San Cristóbal, enfocándose no solo en la comida, sino también en brindar servicios adicionales como una zona recreacional que cuente con espacios verdes y juegos infantiles. Actualmente en la Isla San Cristóbal existen muchos establecimientos de alimentación, pero no cuentan con un espacio recreativo para que las personas gocen de un tiempo ameno en familia, ya que no tienen juegos para niños, entretenimiento para adultos y áreas verdes.

Descripción de la empresa

Importancia.

Gran parte de los restaurantes solo tienen un espacio en donde las personas se sirven los alimentos, por lo tanto, si se trata de una familia con niños, es incómodo el esperar por los alimentos mientras los niños corren de un lado a otro.

Tomando en consideración lo anterior, la importancia de “Capital of Paradise” radica en que la zona recreacional con la que cuenta sea un espacio en donde las personas puedan disfrutar de diferentes actividades mientras su comida esta lista, como, por ejemplo: juegos infantiles para los pequeños del hogar, espacios para tomarse fotografías con temáticas llamativas, un bar para poder acceder a distintos cocteles para las personas adultas, entre otras actividades. De tal manera que todos aquellos que visiten “Capital of Paradise” tengan una buena experiencia.

Características.

“Capital of Paradise” será un restaurante que no solo ofrecerá alimentación, sino que también tendrá un servicio de decoración y organización de eventos, además el servicio que ofrece tiene tres modalidades, en las que las personas pueden optar por el consumo en el lugar, realizar el pedido para llevar y finalmente, la entrega a domicilio.

Actividad.

“Capital of Paradise” es un establecimiento en el cual su actividad estará dirigida a prestar servicios de alimentos y bebidas. Además, incluirá un espacio de preparación de alimentos y bebidas, zona de comedor, zona recreacional y servicios sanitarios. Siendo el valor agregado del servicio las actividades que se podrán realizar en la zona recreacional, incluyendo actividades tanto para niños como para adultos.

Tamaño y distribución del trabajo.

“Capital of Paradise” será una microempresa ya que solo tendrá 3 trabajadores, un chef, un asistente polifuncional y el administrador. Además, contará con 4 áreas bien diferenciadas:

- Un kiosko en donde se prepare tanto alimentos como bebidas.
- Zona de comedor al aire libre en donde las personas se puedan servir los alimentos.
- Un espacio determinado donde se encuentren las baterías sanitarias.
- Zona recreacional equipada con juegos infantiles, juegos para adultos, lugares para tomarse fotografías con temáticas determinadas.

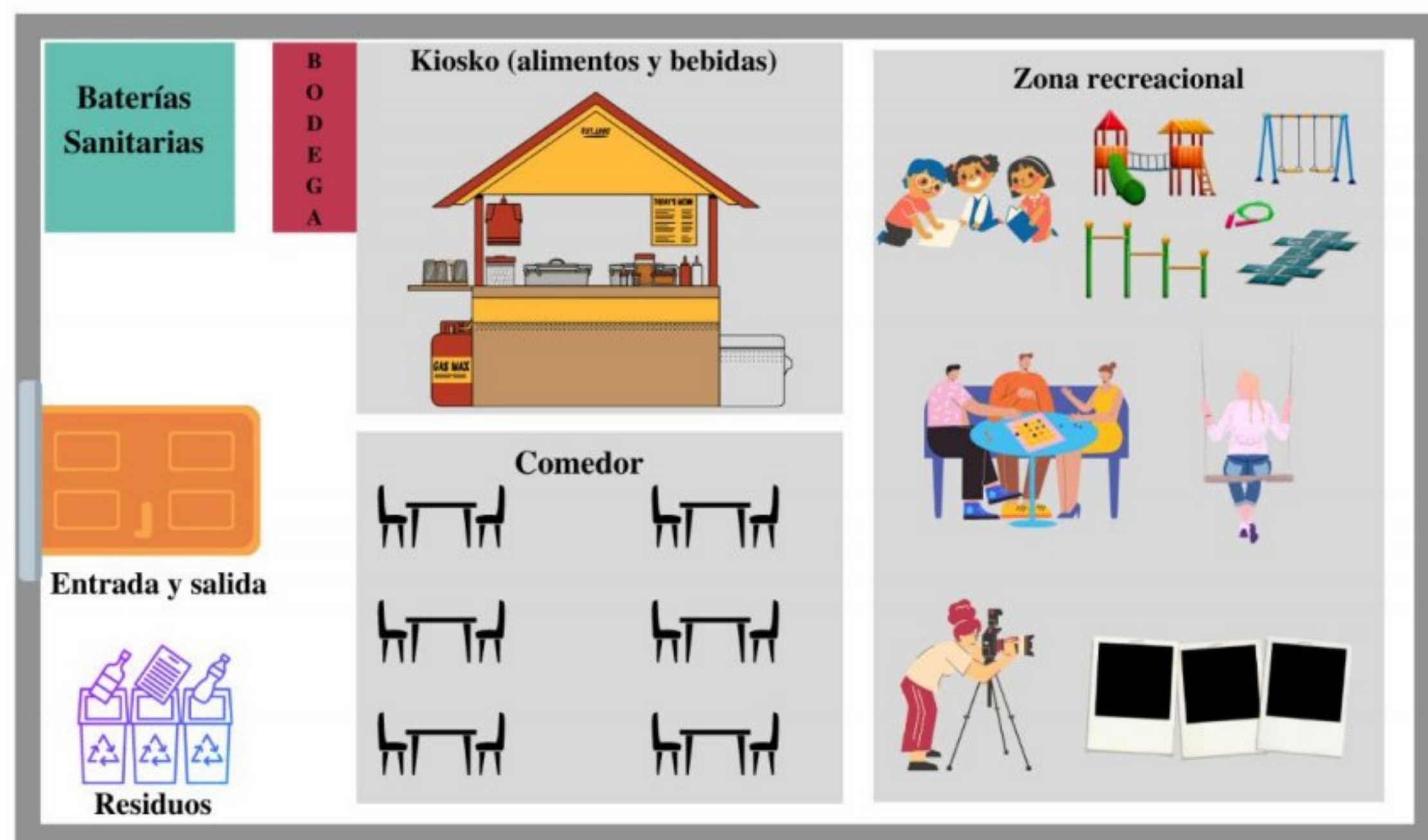
Estudio arquitectónico.

Para el diseño del espacio arquitectónico se tomará en cuenta que el lugar debe tener capacidad para al menos 35 personas, además de los trabajadores con los que contará la empresa. Además, el espacio también debe contemplar la cocina, el baño, una bodega, el comedor y la zona recreacional.

Estructura interna del establecimiento.

Figura 1:

Esquema y distribución del restaurante "Capital of Paradise"



Nota: El gráfico representa la distribución interna del restaurante "Capital of Paradise", destacando la zona de cocina, el comedor, la zona recreacional y las baterías sanitarias.

Necesidad que satisfacer.

En su libro *El Pequeño Libro de la Motivación*, Turienzo (2016) menciona que "Maslow resumió en la imagen de una pirámide la jerarquía de las necesidades humanas, que deben satisfacerse en orden secuencial desde la base hasta la cúspide" (p. 25).

Figura 2:*Pirámide de Maslow*

Nota: El gráfico representa las necesidades humanas expuestas por Maslow. Tomado de Yi Min Shum Xie (2020).

Para poder analizar el valor de un establecimiento de alimentos y bebidas, es importante conocer las necesidades que se resultarán satisfechas con este tipo de negocio.

Necesidades fisiológicas o básicas.

Un restaurante cumple con las necesidades más básicas del ser humano, es decir, comer y beber, por lo tanto, este nivel se enfoca en satisfacer la necesidad que tienen las personas de alimentarse.

Necesidades de seguridad.

Al tratarse de un establecimiento que cuenta con buena infraestructura, los comensales pueden sentirse tranquilos y resguardados, pues podrán disfrutar de su comida sin ser molestados o perturbados por terceros. Además, se tratará de un

restaurante que brinde comida de calidad con productos frescos y que promulgue el cumplir buenas prácticas de sanidad culinarias.

Necesidades sociales o de afiliación.

Se busca brindar experiencias diferentes y de calidad a los consumidores, de manera que puedan compartir con distintos grupos sociales como pueden ser familiares, amigos o simplemente compañeros de trabajo. Pero siempre se trata de que los momentos compartidos sean de calidad.

Además, el restaurante tiene un enfoque que profundiza esta necesidad de afiliación, ya que brinda la posibilidad de organizar eventos dentro del mismo, para poder celebrar fechas especiales.

Necesidades de autoestima o reconocimiento.

Es una necesidad que tiene relación directa con las emociones de las personas, ya que generalmente la elección de comer en un restaurante es algo que el consumidor decide de acuerdo con la identidad que desea tener frente a los demás, es decir, el estatus social con el que quiere ser reconocido. Esto es algo muy importante ya que, de acuerdo con el nivel de satisfacción del consumidor, será el factor decisivo para que vuelva y además recomiende el lugar.

Necesidades de autorrealización.

Se direcciona a ser fiel con uno mismo y valorar la experiencia que se puede tener en un restaurante, sería la elección del destino gastronómico por gusto propio, siendo un lugar que en realidad le agrada al consumidor y que es valorado cada detalle que le brindan dentro del establecimiento.

Localización de la empresa.

El restaurante “Capital of Paradise” estará ubicado en la isla San Cristóbal de la provincia de Galápagos en Ecuador, específicamente en el barrio Las Palmeras.

Figura 3:

Ubicación del restaurante "Capital of Paradise".



Nota: El gráfico representa la ubicación del restaurante en el cantón San Cristóbal, específicamente en el barrio Las Palmeras. Tomado de Google maps (2023).

Filosofía empresarial.

Misión.

Ofrecer una experiencia gastronómica de muy buena calidad con un sabor excelente, en donde se brinde un ambiente acogedor y recreacional donde los clientes puedan disfrutar de una buena comida y un tiempo de calidad junto a la familia y amigos.

Visión.

Ser un restaurante reconocido en la isla San Cristóbal y convertirse en la primera opción de las personas locales e internacionales para el año 2025.

Objetivos empresariales.

- Brindar una oferta gastronómica variada con platos que permitan una mayor rentabilidad y preferencia por parte de los consumidores.
- Ofrecer un ambiente agradable para los clientes, enfocado en hacer de la zona recreacional un espacio acogedor donde se pueda disfrutar.
- Seleccionar un grupo de trabajo confiable para brindar el mejor servicio a los comensales.

Meta.

Implementar un restaurante que ofrezca servicios alimentarios y recreacionales, con cocineros, camareros y anfitriones felices dentro de 1 año; además de brindar una experiencia única y complaciendo a los clientes en un 75%.

Estrategias.

- Integrar en el menú platos variados que representen a Ecuador, México, Italia y Estados Unidos; de manera que los consumidores tengan de donde escoger.
- Implementar dentro de la zona recreacional del restaurante áreas diferenciadas enfocadas en consumidores infantiles y adultos, de manera que cada tipo de cliente pueda disfrutar del ambiente.
- Realizar una selección del personal buscando las mejores cualidades y aptitudes de manera que sean personas que ayuden a brindar un buen servicio a los clientes.

Políticas.

- Ofrecer un menú variado que permita al cliente tener una opción amplia de selección.
- Cumplir con procesos de higiene en cada área del establecimiento.
- El horario de atención será de 10h00 a 22h00.
- Los trabajadores utilizarán un uniforme que conste de pantalón y camiseta de color negro, con el sello del establecimiento.
- Todos los integrantes de la empresa se comportarán de manera ética de manera que no podrán atentar contra la integridad de la empresa.
- El pago se podrá realizar en efectivo, a través de transferencia o pago con tarjeta de crédito.
- Los pedidos a domicilio se receptorán a través de llamada telefónica o vía whatsapp.

FODA.**Tabla 1:***Ánisis FODA del restaurante "Capital of Paradise".***Fortalezas**

- **Se contará con productos de calidad al momento de elaborar los platos que se ofrecerán al cliente.**
- **Se seleccionará un recurso humano que sea de calidad.**
- **El restaurante será acogedor y contará con una zona recreacional.**
- **Los precios serán bastante accesibles para la mayor parte de la población local y los visitantes internacionales.**

Oportunidades

- **Existencia de demanda internacional.**
- **Por la infraestructura y ubicación del establecimiento hay la posibilidad de alquilarlo para la realización de eventos.**
- **La ubicación del establecimiento facilita la entrega a domicilio de los platos ofertados.**
- **En el barrio donde se implementará el restaurante no existen otros establecimientos de alimentación.**

Debilidades

- **Dificultad de acceso a financiación.**
- **Será un establecimiento nuevo en un mercado ya existente.**
- **Limitación de recursos económicos para acceder a los equipos necesarios para la implementación del restaurante.**

Amenazas

- **Obstáculos en obtener el permiso de funcionamiento ya que al estar en el régimen especial de Galápagos los procesos son más prolongados.**
- **Alto precio en los procesos de construcción.**
- **La materia prima para la elaboración de los diferentes platos deberá ser enviada desde el Ecuador continental, ya que no hay en la zona un distribuidor directo, por lo cual no se puede controlar la demora en la transportación marítima de los productos necesarios para el funcionamiento del establecimiento.**

Nota: Esta tabla muestra un análisis de la situación que tiene el restaurante "Capital of Paradise".

Desarrollo organizacional.

Tipo de estructura.

En el restaurante “Capital of Paradise” la estructura organizacional será horizontal, y se trabajará con procesos estratégicos, operacionales y de apoyo.

- **Procesos estratégicos:** El gerente estará encargado de la planificación estratégica del restaurante, así como de la gestión administrativa.
- **Procesos operacionales:** El chef ejecutivo será el encargado de brindar el servicio a los clientes.
- **Procesos de apoyo:** El asistente polifuncional estará encargado de la limpieza del área de comedor y de actividades extra que sean necesarias de acuerdo con la actividad del restaurante.

Figura 4:

Mapa de procesos del restaurante "Capital of Paradise".



Nota: El gráfico representa la interrelación que existe entre cada proceso dentro del restaurante “Capital of Paradise”.

Formalización.

El restaurante será una empresa formal ya que contará con un nombre que lo represente, tendrá los permisos de funcionamiento necesarios, bases legales, pagará impuestos, por lo que será una empresa legalmente constituida orientada a políticas, estrategias, normas y procesos de manera que tenga un correcto funcionamiento.

Centralización – Descentralización.

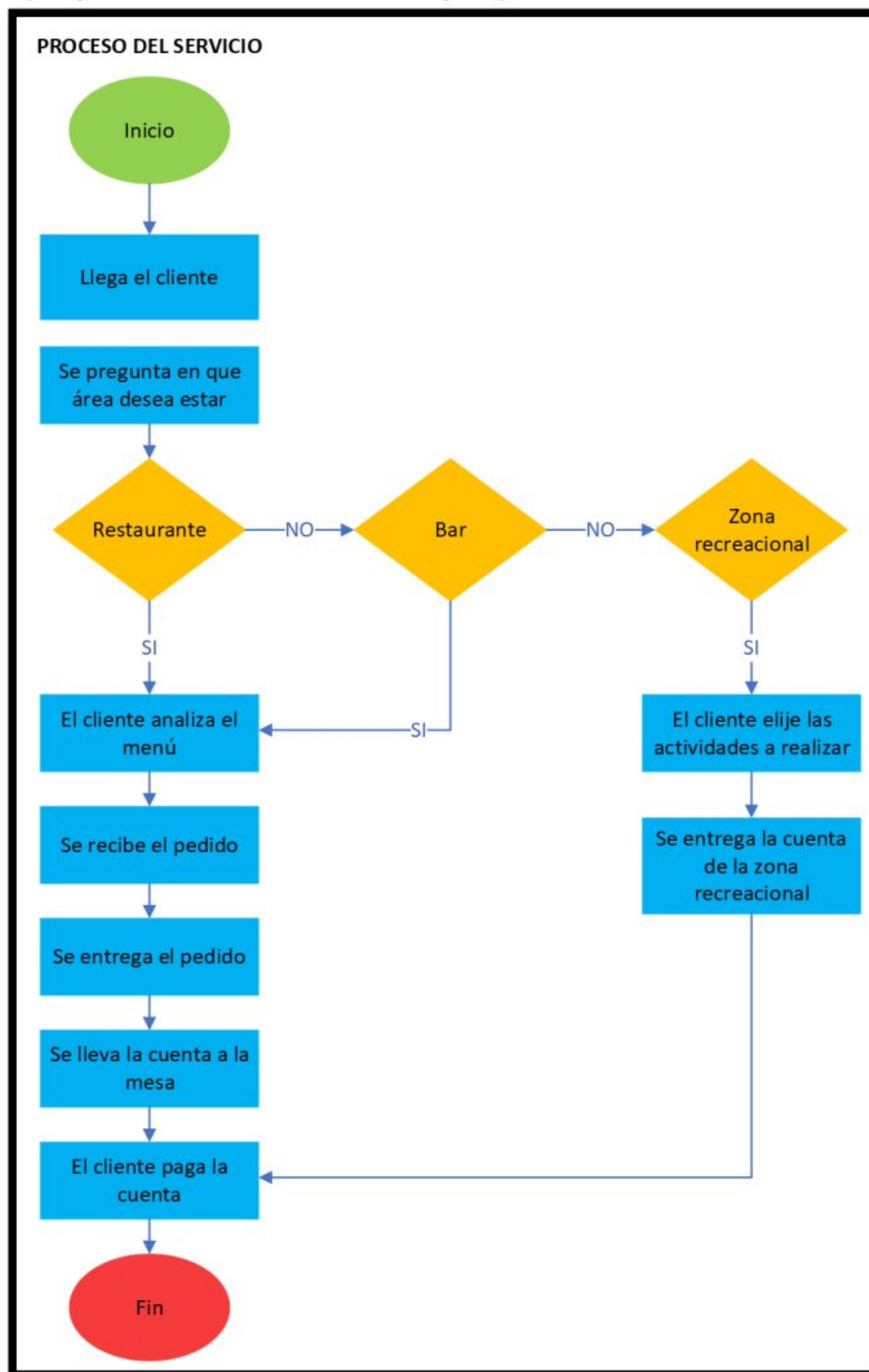
El restaurante “Capital of Paradise” centralizará y descentralizará los procesos de acuerdo con las necesidades de la empresa, por lo tanto, habrá actividades que serán realizadas por el administrador, así como también existirán actividades que serán delegadas a cada miembro de la empresa con el fin de facilitar el trabajo interno.

Integración.

Todos los departamentos de la empresa deben unificarse de tal manera que el proceso de integración sirva para coordinar los procesos de la empresa.

Figura 5:

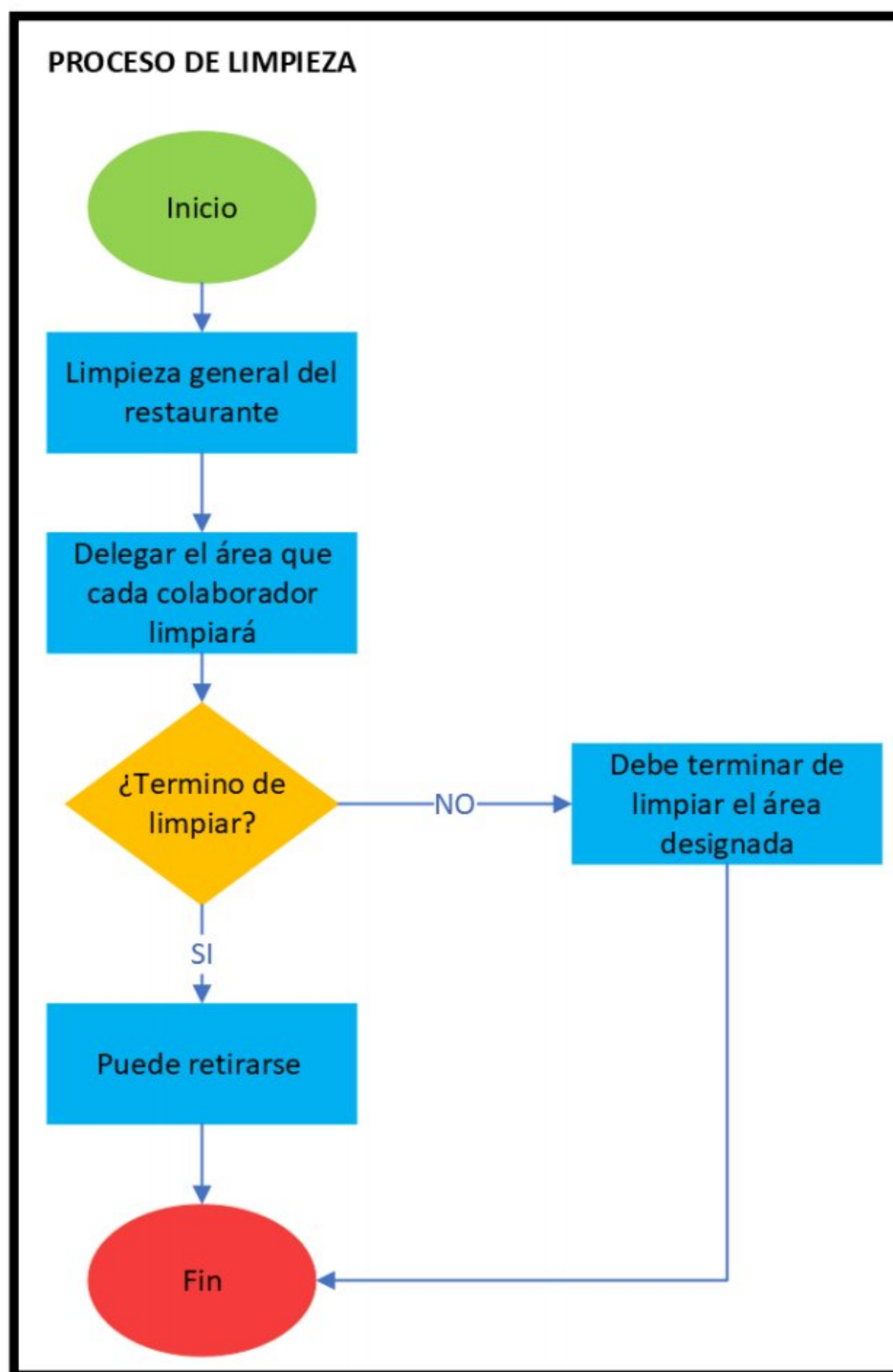
Flujo de procesos del servicio del restaurante "Capital of Paradise".



Nota: El gráfico representa las opciones que tiene el cliente para disfrutar como son: el área de restaurante, área de bar y área recreacional.

Figura 6:

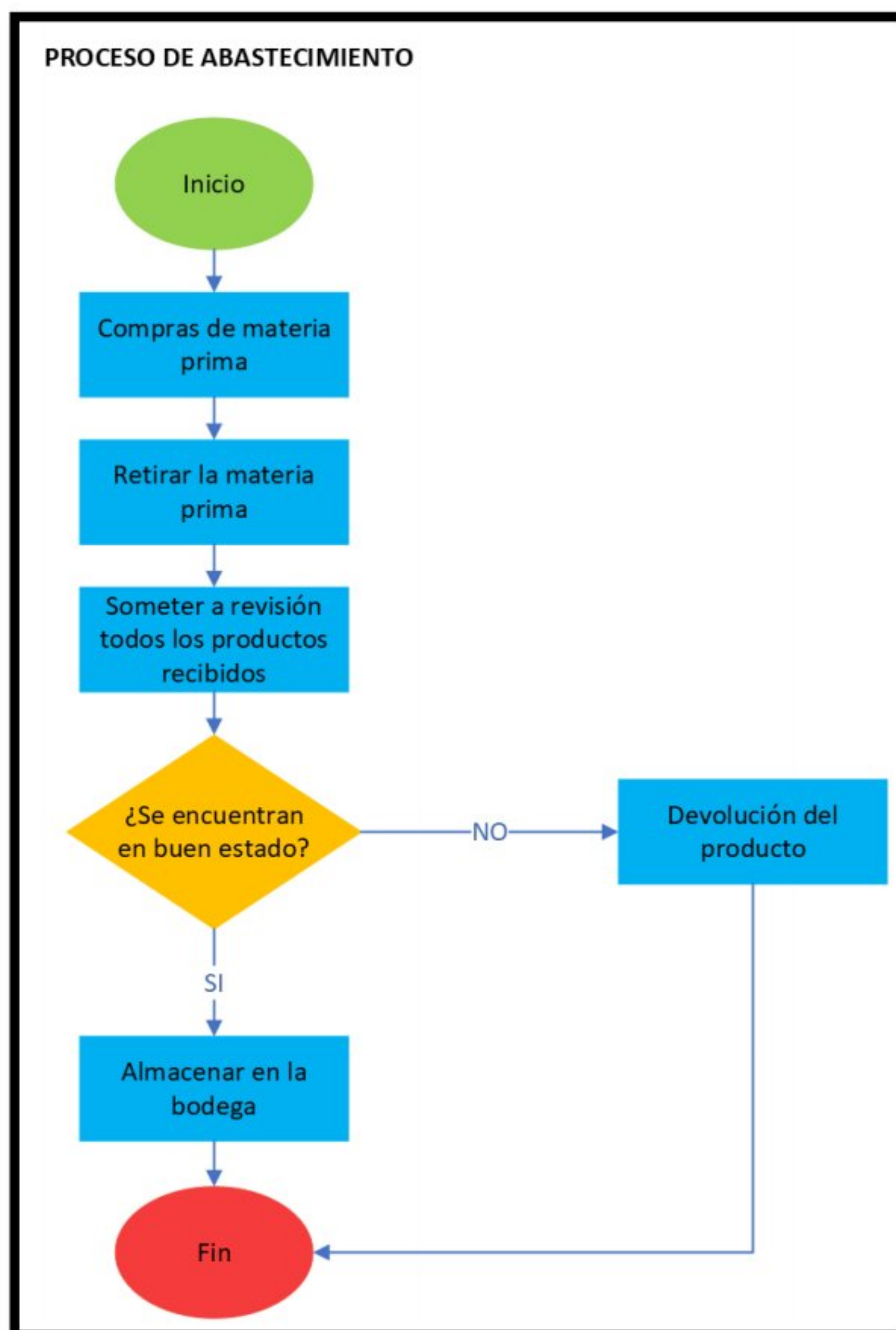
Flujo de procesos de limpieza del restaurante "Capital of Paradise".



Nota: El gráfico representa el proceso general de la limpieza del restaurante que deben cumplir los empleados.

Figura 7:

Flujo de procesos de abastecimiento del restaurante "Capital of Paradise".

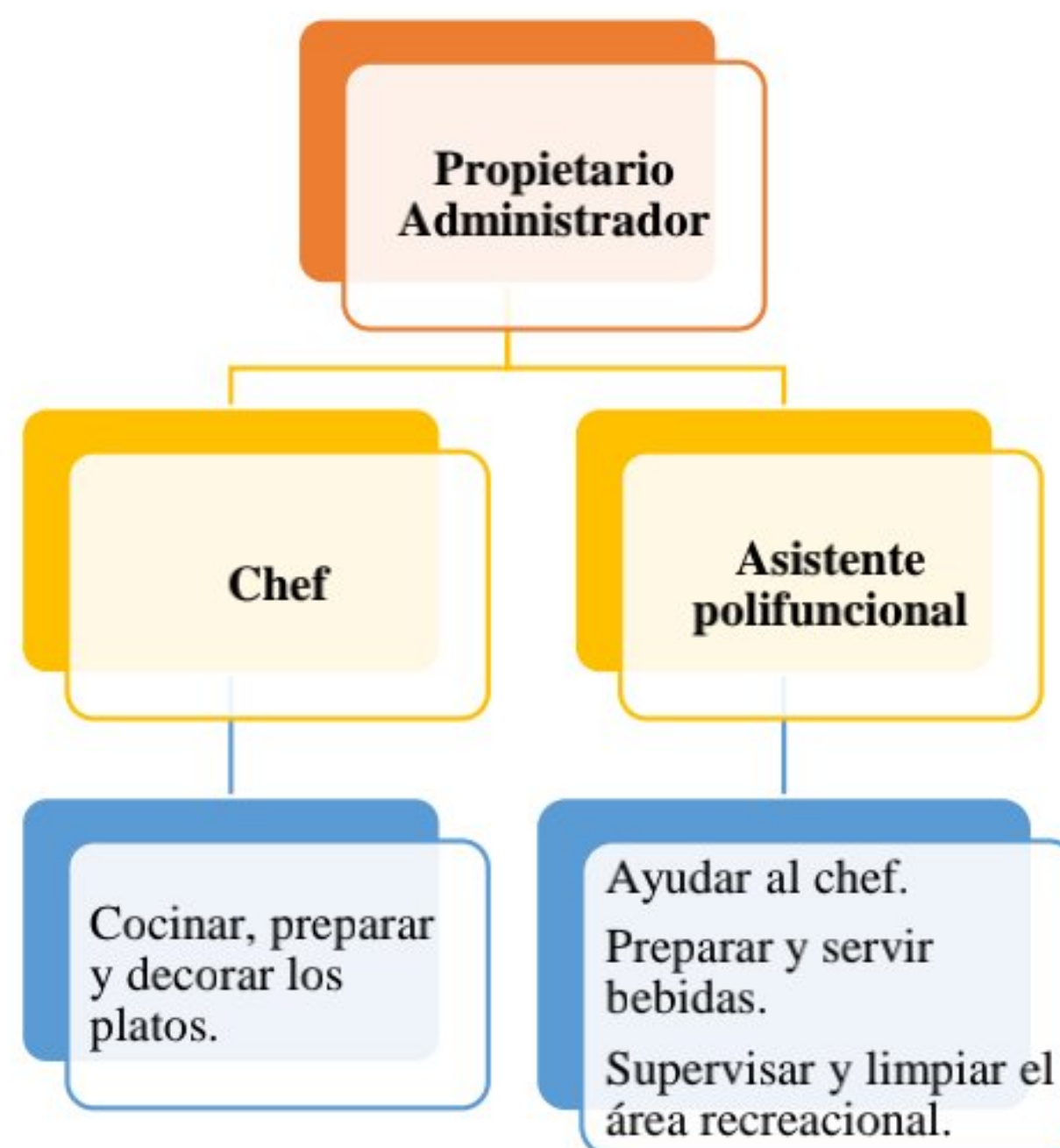


Nota: El gráfico representa el proceso que se seguirá para abastecer el restaurante a través de la adquisición de productos para la preparación de los diferentes platillos.

Organigrama empresarial.

Figura 8:

Organigrama empresarial del restaurante "Capital of Paradise".



Nota: El gráfico representa la estructura interna del restaurante "Capital of Paradise", reflejando así la relación jerárquica que existe en la empresa.

Funciones del personal.

Tabla 2:

Funciones del gerente.

Detalles generales del puesto de Gerente	
Empresa	“Capital of Paradise”
Unidad administrativa	Área administrativa
Misión del puesto	Supervisar las funciones delegadas a los colaboradores de la empresa, dirigir la empresa y realizar los pagos.
Denominación del puesto	Gerente
Rol del puesto	Administración y supervisión de procesos
Remuneración	1000
Méritos aspectos a considerar	
Instrucción formal	Administración
Experiencia	3 años
Capacitación	Conocimiento y dominio de administración
Competencias del puesto	Puntualidad Respeto Adaptabilidad Atención al cliente Creatividad

Nota: Esta tabla muestra las funciones que tendrá el gerente del restaurante “Capital of Paradise”, así como la experiencia, capacitación y competencias que debe desarrollar para ser apto para el puesto de gerente.

Tabla 3:*Funciones del chef.*

Detalles generales del puesto de Chef	
Empresa	“Capital of Paradise”
Unidad administrativa	Área de cocina
Misión del puesto	Aprobar los platos que saldrán de la cocina, estar al frente de la operación de la cocina.
Denominación del puesto	Chef ejecutivo
Rol del puesto	Cocinar, preparar y decorar los platos
Remuneración	950
Méritos aspectos a considerar	
Instrucción formal	Gastronomía
Experiencia	3 años
Capacitación	Conocimiento y dominio de técnicas de cocina
Competencias del puesto	Puntualidad Respeto Adaptabilidad Atención al cliente Creatividad

Nota: Esta tabla muestra las funciones que deberá cumplir el chef del restaurante “Capital of Paradise”, así como la experiencia, capacitación y competencias que debe desarrollar para ser apto para el puesto de chef ejecutivo.

Tabla 4:*Funciones del asistente polifuncional.*

Detalles generales del puesto de asistente polifuncional	
Empresa	“Capital of Paradise”
Unidad administrativa	Área de cocina
Misión del puesto	Preparar las mesas y utensilios para los clientes, tomar las órdenes y servir los platos. Preparar las bebidas con o sin alcohol para los clientes, organizar y mantener la limpieza del bar. Atender a los clientes durante la ejecución de distintas actividades recreacionales, dar a conocer el costo por cada actividad.
Denominación del puesto	Asistente polifuncional
Rol del puesto	Ayudar al chef. Preparar y servir bebidas. Supervisar y limpiar el área recreacional.
Remuneración	900
Méritos aspectos a considerar	
Instrucción formal	Técnico en gastronomía
Experiencia	2 años
Capacitación	Dominio de técnicas de cocina, preparación de bebidas y manejo de personas.
Competencias del puesto	Puntualidad Respeto Adaptabilidad Atención al cliente Creatividad

Nota: Esta tabla muestra las funciones que deberá cumplir el asistente polifuncional del restaurante “Capital of Paradise”, así como la experiencia, capacitación y competencias que debe desarrollar para ser apto para el puesto de asistente polifuncional.

PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

Objetivo de mercadotecnia.

El objetivo del restaurante “Capital of Paradise” es diferenciarse y afianzar su marca en la comunidad de Puerto Baquerizo Moreno y dar a conocer sus productos y servicios a través de medios digitales, especialmente redes sociales que son las más utilizadas en la actualidad.

Investigación de mercado

Un restaurante que conste de una zona recreacional para los pobladores y turistas en la ciudad de Puerto Baquerizo Moreno, presentará la solución para quienes buscan un lugar acogedor y para el esparcimiento en familia, lo que resultará valioso para el cliente ya que se tendrá espacios destinados a niños, jóvenes y adultos, donde podrán divertirse mientras disfrutan de una deliciosa comida.

Para realizar la investigación de mercado el restaurante “Capital of Paradise” realizó encuestas a la población seleccionada en el cantón San Cristóbal, con el objetivo de conocer la opinión frente a la implementación y a los servicios que ofrecería dicho restaurante. La encuesta se aplicó con la finalidad de conocer como cubrir las necesidades de los consumidores y de tal manera brindar el servicio que esperan recibir llenando todas sus expectativas.

La parte innovadora de este proyecto es implementar una zona recreacional en el restaurante con equipamiento para juegos infantiles, juegos para adultos y lugares para tomarse fotografías con temáticas determinadas.

Modalidad.

Se realizó la segmentación de un grupo de familiar, escogiendo el barrio central de Puerto Baquerizo Moreno y para la recolección de datos se realizó una encuesta de forma digital con un formulario online que se compartió a través de redes sociales como Facebook y WhatsApp, esta encuesta constó de 10 preguntas cerradas de opción múltiple.

Plan de Muestreo.

En este trabajo existe un universo definido de 135 personas, por lo tanto, se consideró como sujetos de estudio a pobladores del barrio central de Puerto Baquerizo Moreno de diferentes edades y género. Se toma en cuenta este target ya que el emprendimiento está destinado especialmente quienes disfrutan del tiempo en familia y con amigos. Para discriminar 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

$$n = \frac{135 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (135 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{129,654}{1,2954}$$

$$n = 100$$

Análisis de las encuestas.

Pregunta 1.

Tabla 5:

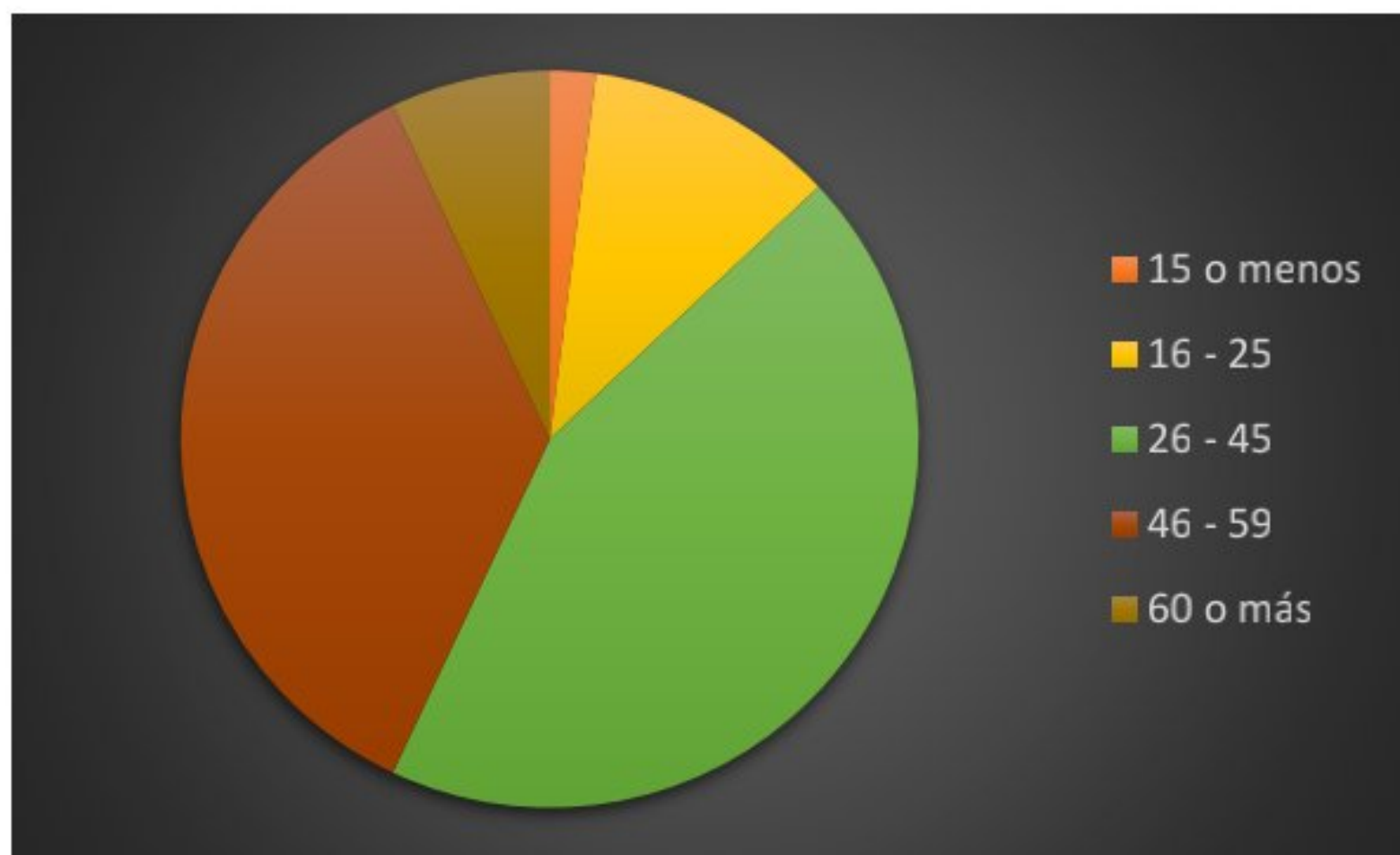
Edad de los encuestados.

¿A qué categoría de edad pertenece?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
15 o menos	2	2
16 – 25	11	11
26 – 45	44	44
46 – 59	36	36
31 o mas	7	7
TOTAL	100	100%

Nota: Esta tabla muestra el rango de edad al que pertenecen los encuestados, con el fin de conocer de qué edad son los clientes potenciales para el restaurante.

Figura 9:

Edad de los encuestados.



Nota: El gráfico representa la cantidad de personas que pertenecen a cada rango de edad.

Análisis: Del 100% de los encuestados, se puede observar que el 80% son personas que tienen un rango de edad entre los 26 a 59 años de edad, evidenciando que los adultos son quienes optarían en mayor proporción por este establecimiento, ya que ellos por lo general salen con la familia y amigos.

Pregunta 2.

Tabla 6:

Implementación del restaurante.

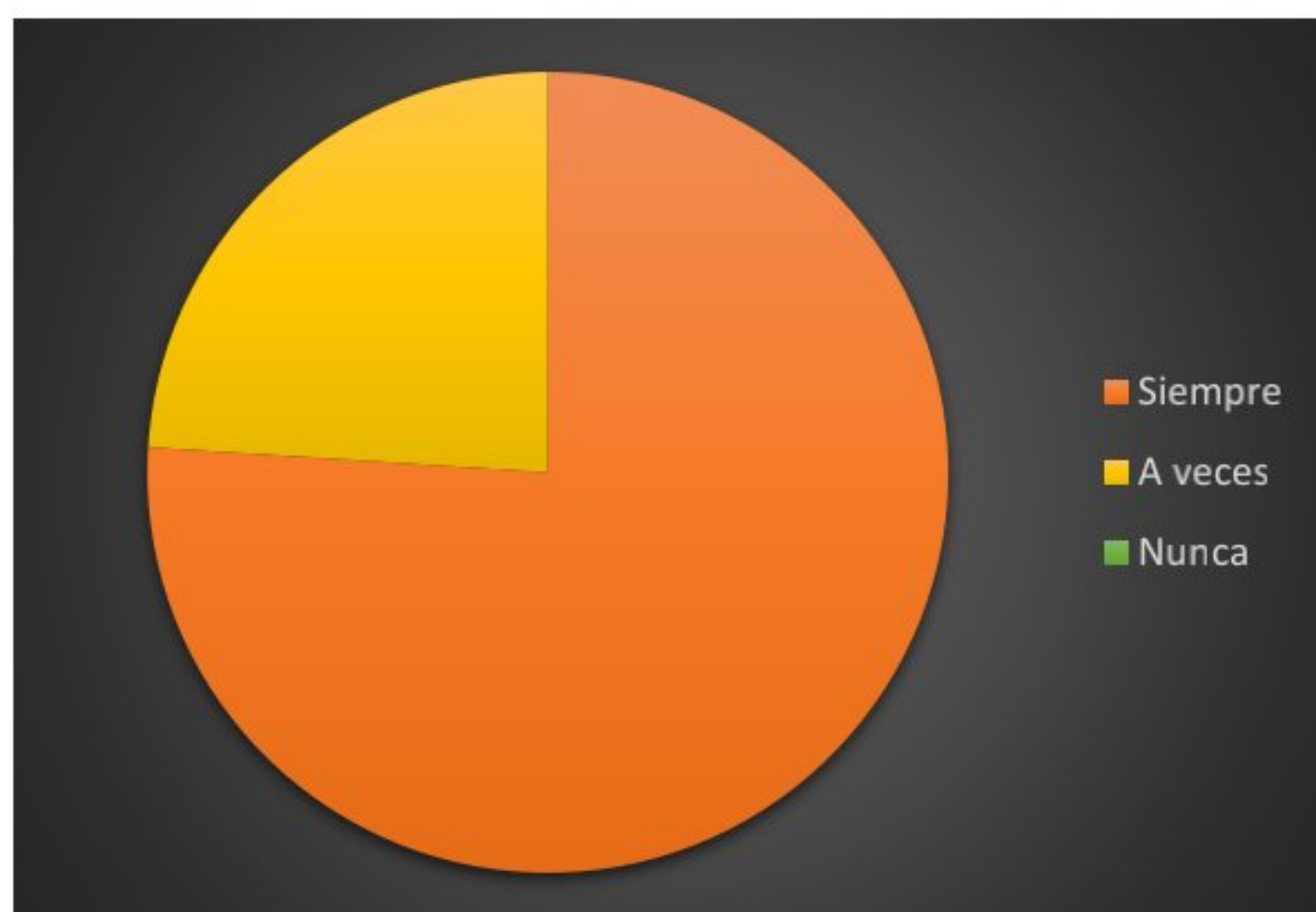
¿Si se implementará un restaurante al aire libre y que incluya una zona recreacional, con qué frecuencia acudiría?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Siempre	76	76
A veces	24	24
Nunca	0	0
TOTAL	100	100%

Nota: Esta tabla muestra la frecuencia con la que los encuestados acudirían al emprendimiento.

Figura 10:

Implementación del restaurante.



Nota: El gráfico representa el porcentaje de personas y la frecuencia con la que acudirán al emprendimiento.

Análisis: Del 100% de los encuestados, se puede evidenciar que el 76% estarían dispuestos a visitar frecuentemente un emprendimiento que se base en un restaurante al aire libre y que cuente con una zona recreacional.

Pregunta 3.

Tabla 7:

Nivel socioeconómico al que se direccionará.

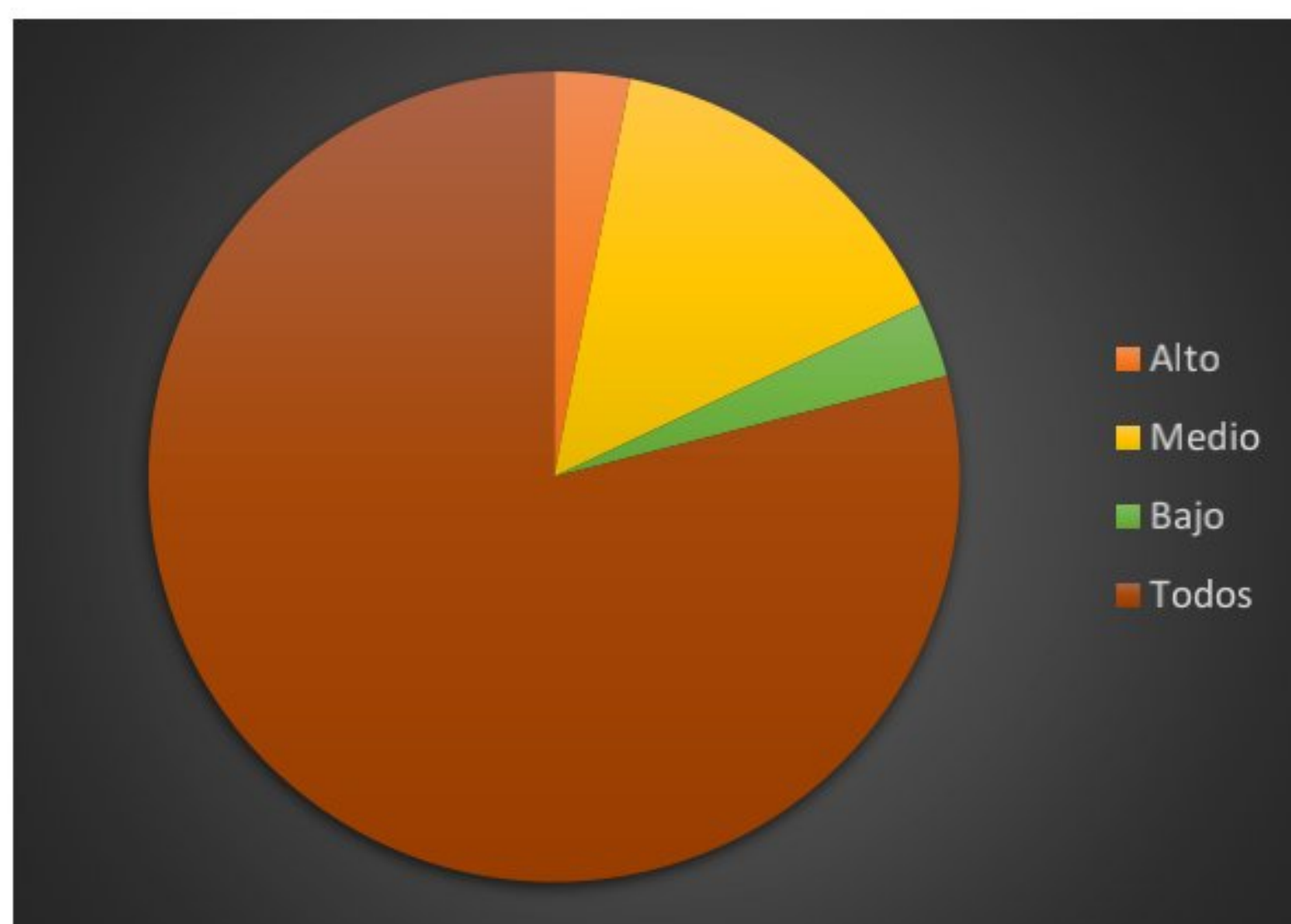
¿A qué nivel socioeconómico piensa que debería dirigirse este emprendimiento?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Alto	3	3
Medio	15	15
Bajo	3	3
Todos	79	79
TOTAL	100	100%

Nota: Esta tabla muestra el nivel socioeconómico al que el emprendimiento se direccionará.

Figura 11:

Nivel socioeconómico al que se direccionará.



Nota: El gráfico representa el nivel socioeconómico al que el emprendimiento se direccionará.

Análisis: De acuerdo a la opinión con mayor porcentaje, siendo 79%, los encuestados prefieren que el emprendimiento sea direccionado a todos los niveles socioeconómicos, por lo cual se trabajará con precios accesibles.

Pregunta 4.

Tabla 8:

Opinión sobre la medida en que un restaurante con área recreacional beneficiaría a la comunidad.

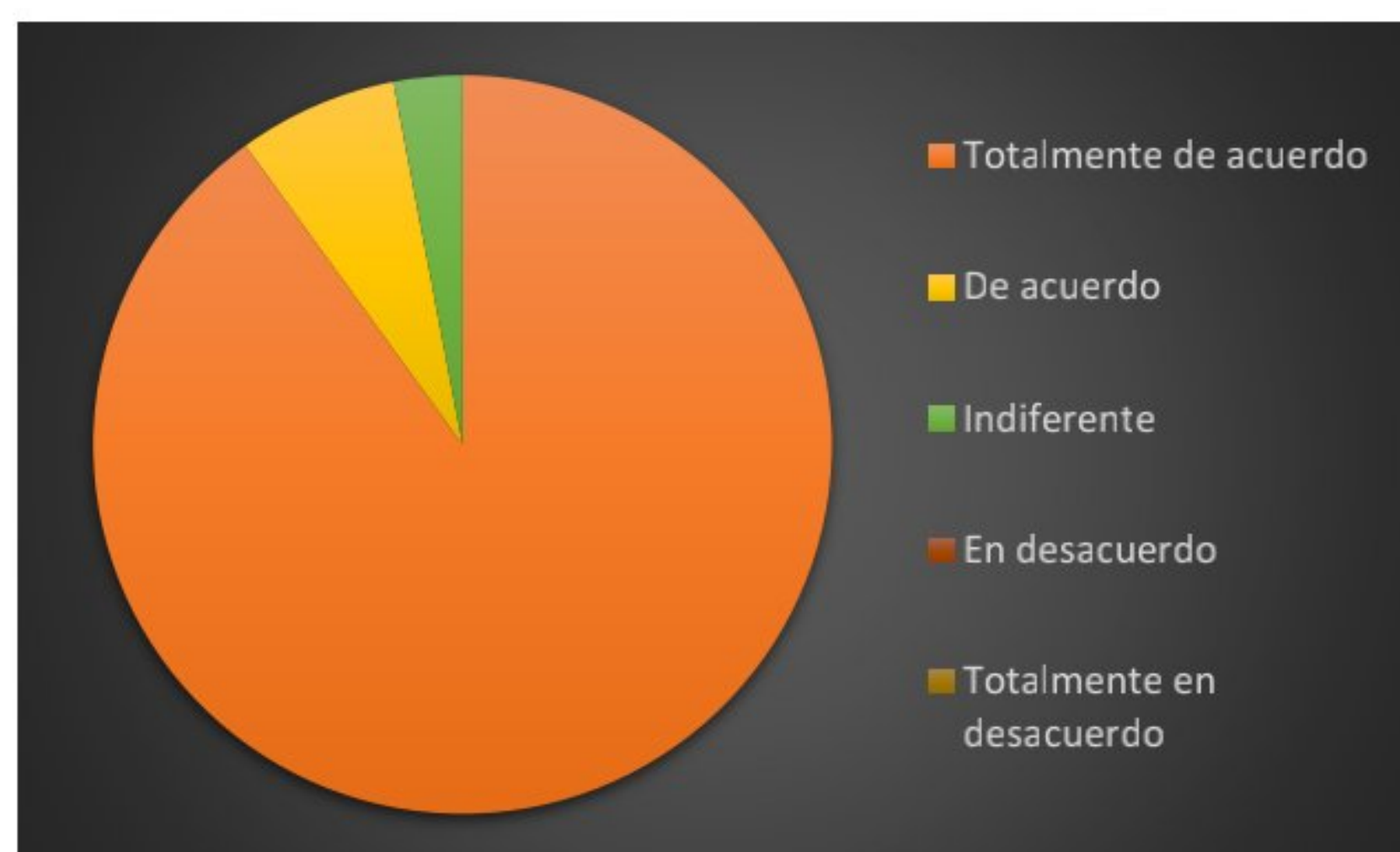
¿En qué medida considera usted que la implementación de un restaurante con área recreacional beneficiaría a la comunidad?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Totalmente de acuerdo	90	90
De acuerdo	7	7
Indiferente	3	3
En desacuerdo	0	0
Totalmente en desacuerdo	0	0
TOTAL	100	100%

Nota: Esta tabla muestra la cantidad de personas que piensan que la implementación de un restaurante con área recreacional beneficiaría a la comunidad.

Figura 12:

Opinión sobre la medida en que un restaurante con área recreacional beneficiaría a la comunidad.



Nota: El gráfico representa la cantidad de personas que piensan que la implementación de un restaurante con área recreacional beneficiaría a la comunidad.

Análisis: El 90% de la población están totalmente de acuerdo con que la implementación de un restaurante con área recreacional beneficiaría a la comunidad, por lo cual, el restaurante “Capital of Paradise” sería un emprendimiento positivo en el barrio Las Palmeras.

Pregunta 5.

Tabla 9:

Opción que más le beneficiaría cuando va a un restaurante en familia.

A la hora de comer en un restaurante ¿Qué es lo que más le beneficiaría cuando va en familia?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Un espacio para que los niños se entretengan	13	13
Áreas verdes para disfrutar en familia	6	6
Un espacio para que los adultos se relajen	4	4
Todas las anteriores	77	77
TOTAL	100	100%

Nota: Esta tabla muestra la opción que los encuestados han considerado que más les beneficiaría cuando van a un restaurante en familia.

Figura 13:

Opción que más le beneficiaría cuando va a un restaurante en familia.



Nota: El gráfico representa la opción que los encuestados han considerado que más les beneficiaría cuando van a un restaurante en familia.

Análisis: Del 100% de la población, el 13% considera que lo que más les beneficiaría es un espacio para que los niños se entretengan dentro del restaurante, adicionalmente, el 6% optan por áreas verdes para disfrutar en familia, el 4% preferirían un espacio para que los adultos se relajen. Y finalmente la mayoría con

un 77% han optado por todas las anteriores. Por lo tanto, “Capital of Paradise” es una excelente opción para degustar de una comida deliciosa y disfrutar junto con amigos y familia.

Pregunta 6.

Tabla 10:

Platillos de preferencia.

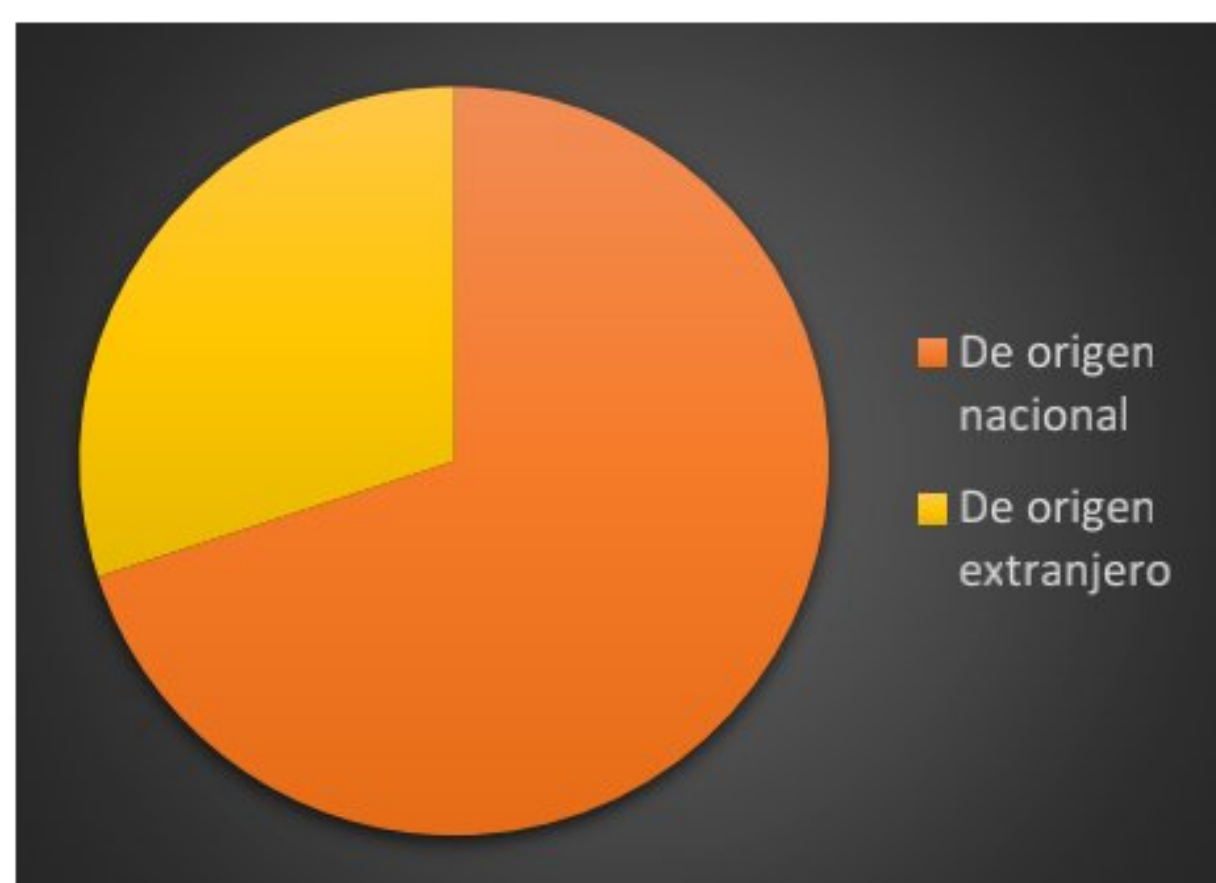
¿Qué tipo de platillos prefiere?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
De origen nacional	70	70
De origen extranjero	30	30
TOTAL	100	100%

Nota: Esta tabla muestra el porcentaje de encuestados que prefieren platillos de origen nacional o extranjero.

Figura 14:

Platillos de preferencia.



Nota: El gráfico representa el porcentaje de encuestados que prefieren platillos de origen nacional o extranjero.

Análisis: Del 100% de la población, el 70% han optado por la elección de platillos de origen nacional, mientras que el 30% prefieren platillos de origen internacional.

Por ello, "Capital of Paradise" combina las dos opciones ofertando platillo de calidad.

Pregunta 7.

Tabla 11:

Disponibilidad para movilizarse al barrio Las Palmeras para visitar el restaurante "Capital of Paradise".

¿Estaría dispuesto a movilizarse al barrio Las Palmeras para visitar este emprendimiento?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	96	96
No	4	4
TOTAL	100	100%

Nota: Esta tabla muestra la disponibilidad de los encuestados para movilizarse al barrio Las Palmeras para visitar el restaurante "Capital of Paradise".

Figura 15:

Disponibilidad para movilizarse al barrio Las Palmeras para visitar el restaurante "Capital of Paradise".



Nota: El gráfico representa la disponibilidad de los encuestados para movilizarse al barrio Las Palmeras para visitar el restaurante "Capital of Paradise".

Análisis: El 96% de la población si están dispuestos a movilizarse al barrio Las Palmeras para visitar el emprendimiento, por lo tanto, la distancia no sería un problema.

Pregunta 8.

Tabla 12:

Frecuencia de los encuestados para comer fuera de casa.

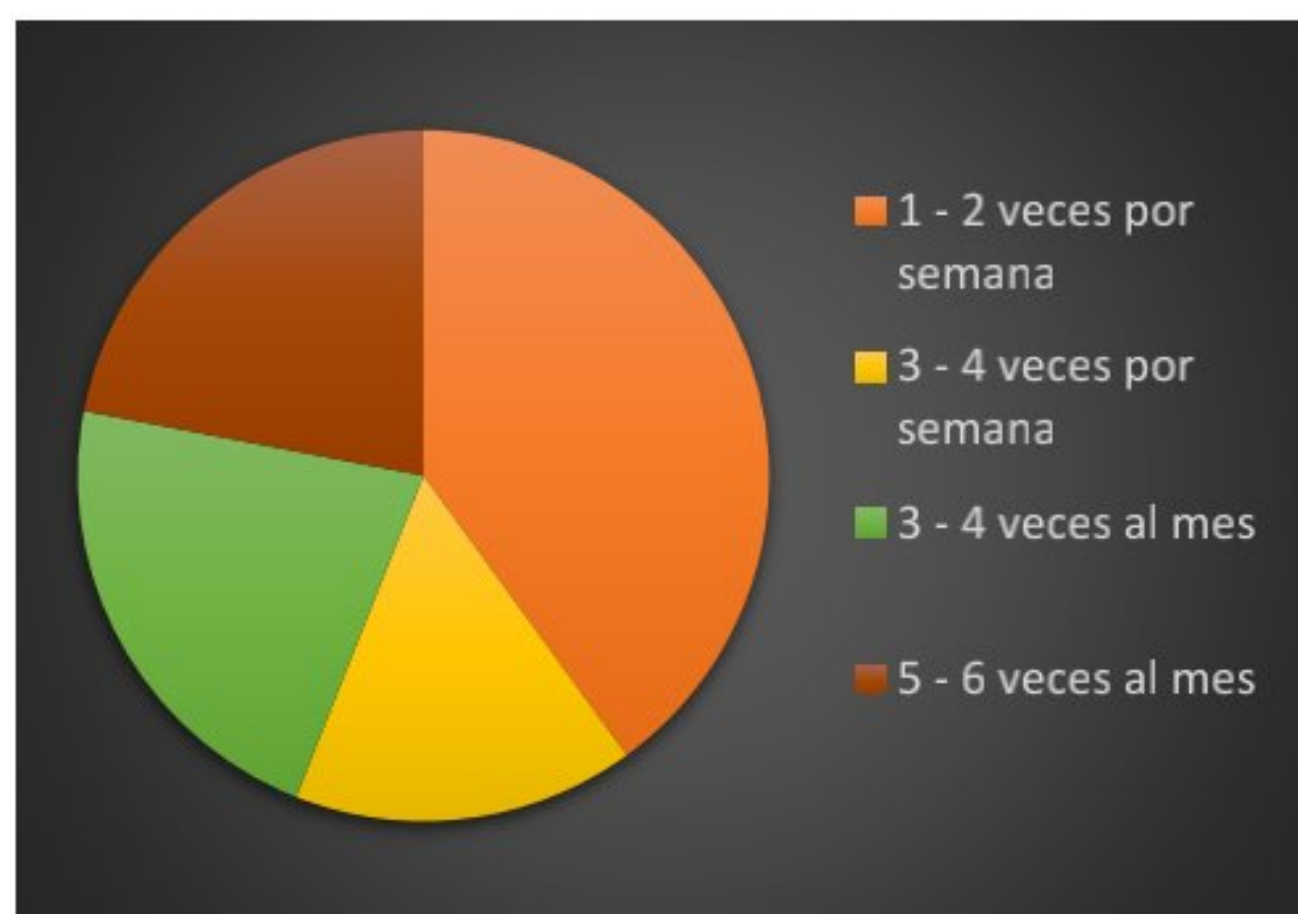
¿Con qué frecuencia come fuera de casa?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
1 - 2 veces por semana	40	40
3 - 4 veces por semana	16	16
3 - 4 veces al mes	22	22
5 - 6 veces al mes	22	22
TOTAL	100	100%

Nota: Esta tabla muestra la frecuencia de los encuestados para comer fuera de casa.

Figura 16:

Frecuencia de los encuestados para comer fuera de casa.



Nota: El gráfico representa la frecuencia de los encuestados para comer fuera de casa.

Análisis: Toda la población como fuera de casa por lo menos una vez al mes, pero la mayoría, en este caso, el 40% come fuera de casa de 1 - 2 veces por semana.

Pregunta 9.

Tabla 13:

Preferencia por el restaurante "Capital of Paradise".

¿Cambiaría el establecimiento al que normalmente acude por otro en donde además de comida se cuente con una zona recreacional y excelentes promociones?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	90	90
No	10	10
TOTAL	100	100%

Nota: Esta tabla muestra el porcentaje de encuestados que cambiarían el establecimiento al que normalmente acuden por otro en donde además de comida se cuente con una zona recreacional y excelentes promociones.

Figura 17:

Preferencia por el restaurante "Capital of Paradise".



Nota: El gráfico representa el porcentaje de encuestados que cambiarían el establecimiento al que normalmente acuden por otro en donde además de comida se cuente con una zona recreacional y excelentes promociones.

Análisis: De acuerdo a las encuestas, 9 de cada 10 personas si cambiarían el establecimiento al que normalmente acuden por otro en donde además de comida se cuente con una zona recreacional y excelentes promociones

Pregunta 10.

Tabla 14:

Preferencia de redes sociales.

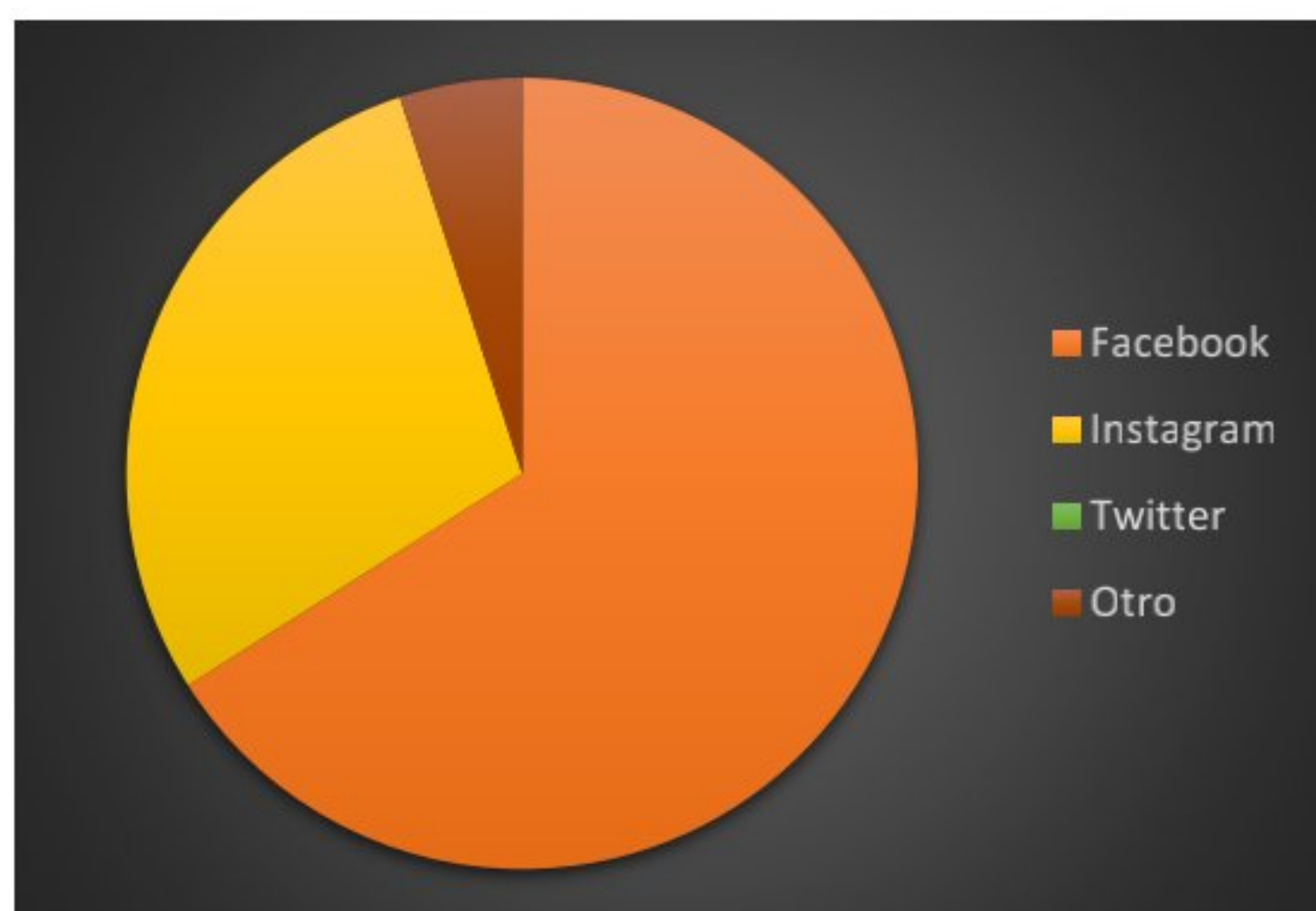
¿Qué red social utiliza con mayor frecuencia?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Facebook	66	66
Instagram	29	29
Twitter	0	0
Otro	5	5
TOTAL	100	100%

Nota: Esta tabla muestra las redes sociales que los encuestados prefieren utilizar, como: Facebook, Instagram, Twitter u otro.

Figura 18:

Preferencia de redes sociales.



Nota: El gráfico representa las redes sociales que los encuestados prefieren utilizar, como:

Facebook, Instagram, Twitter u otro.

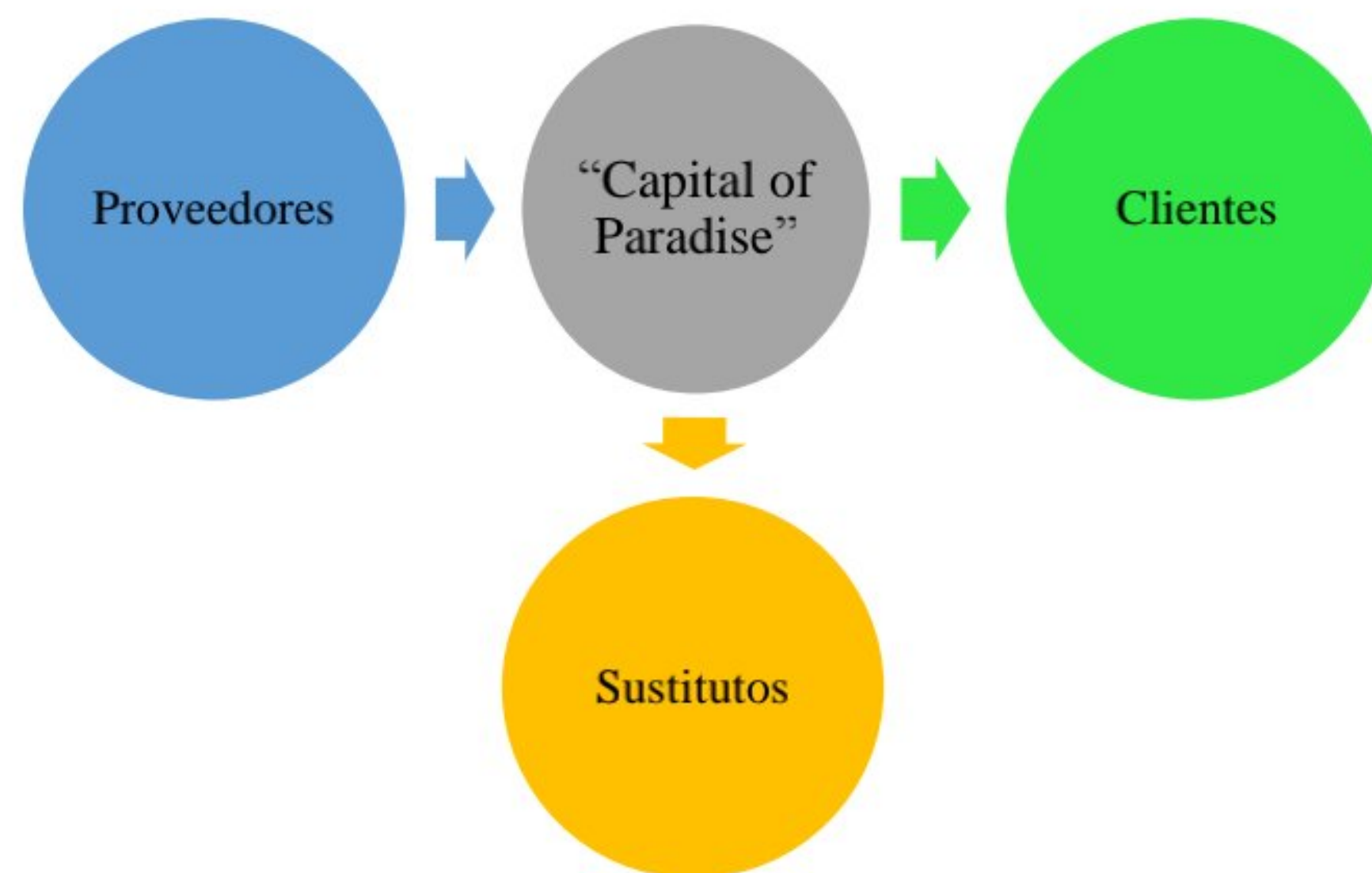
Análisis: La red social que la población utiliza con más frecuencia es Facebook con un 66%, posteriormente utilizan Instagram con un 29%. Por lo tanto, se realizará promociones a través de dichas redes sociales para dar a conocer el restaurante “Capital of Paradise” al público.

Entorno empresarial.***Microentorno.***

El restaurante “Capital of Paradise” considera su microentorno a todo aquello que le rodea sobre lo cual hay un control efectivo.

Figura 19:

Microentorno del restaurante "Capital of Paradise".



Nota: El gráfico representa el microentorno del restaurante “Capital of Paradise”, es decir, los participantes cercanos que tienen un impacto directo en su capacidad para servir a los clientes.

Ubicación.

Figura 20:

Ubicación del restaurante "Capital of Paradise".



Nota: El gráfico representa la ubicación del restaurante en el cantón San Cristóbal, específicamente en el barrio Las Palmeras. Tomado de Google maps (2023).

Competencia directa.

Realizado el recorrido en el cantón San Cristóbal, el restaurante “Capital of Paradise” encontró restaurantes que ofrecen comida similar, pero ninguno posee una zona recreacional, por lo tanto, existirá competencia en referencia a la comida, pero el plus es tener el área recreacional lo cual motivaría al cliente hacer su visita.

Competencia indirecta.

Se evidenció que existen lugares que ofrecen comida similar a la que será ofrecida en “Capital of Paradise” por lo cual podría considerarse como competencia indirecta.

En la parroquia El Progreso se puede encontrar:

- Restaurante Chilico
- Restaurante Isla Bonita

Sustitutos.

En el cantón San Cristóbal no se encontró sustitutos para el emprendimiento “Capital of Paradise”.

Proveedores.

El restaurante “Capital of Paradise”, trabajará con productos de calidad para cumplir con los estándares de los consumidores y con las normas correspondientes para los establecimientos de alimentos y bebidas; razón por la cual estipulará relaciones comerciales con proveedores reconocidos y de confianza.

Tabla 15:

Proveedores del restaurante "Capital of Paradise".

Tabla de Proveedores		
Materia Prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Proveedor particular pagando el envío a Galápagos	• Productos de calidad • Varios años de experiencia en el mercado	Vegetales
Titán Mayorista	• Variedad de productos. • Productos de calidad.	Embutidos, bebidas, aliños.
Mercado San Cristóbal	• Carnes locales • Siguen procesos de higiene y seguridad alimentaria.	Carne de pollo, cerdo, camarón.

Nota: Esta tabla muestra los proveedores con los que contará el restaurante “Capital of Paradise”.

Intermediarios.

El restaurante “Capital of Paradise” obtendrá sus productos y servicios de manera directa, por lo que no tendrá que utilizar intermediarios para su actividad.

Clientes.

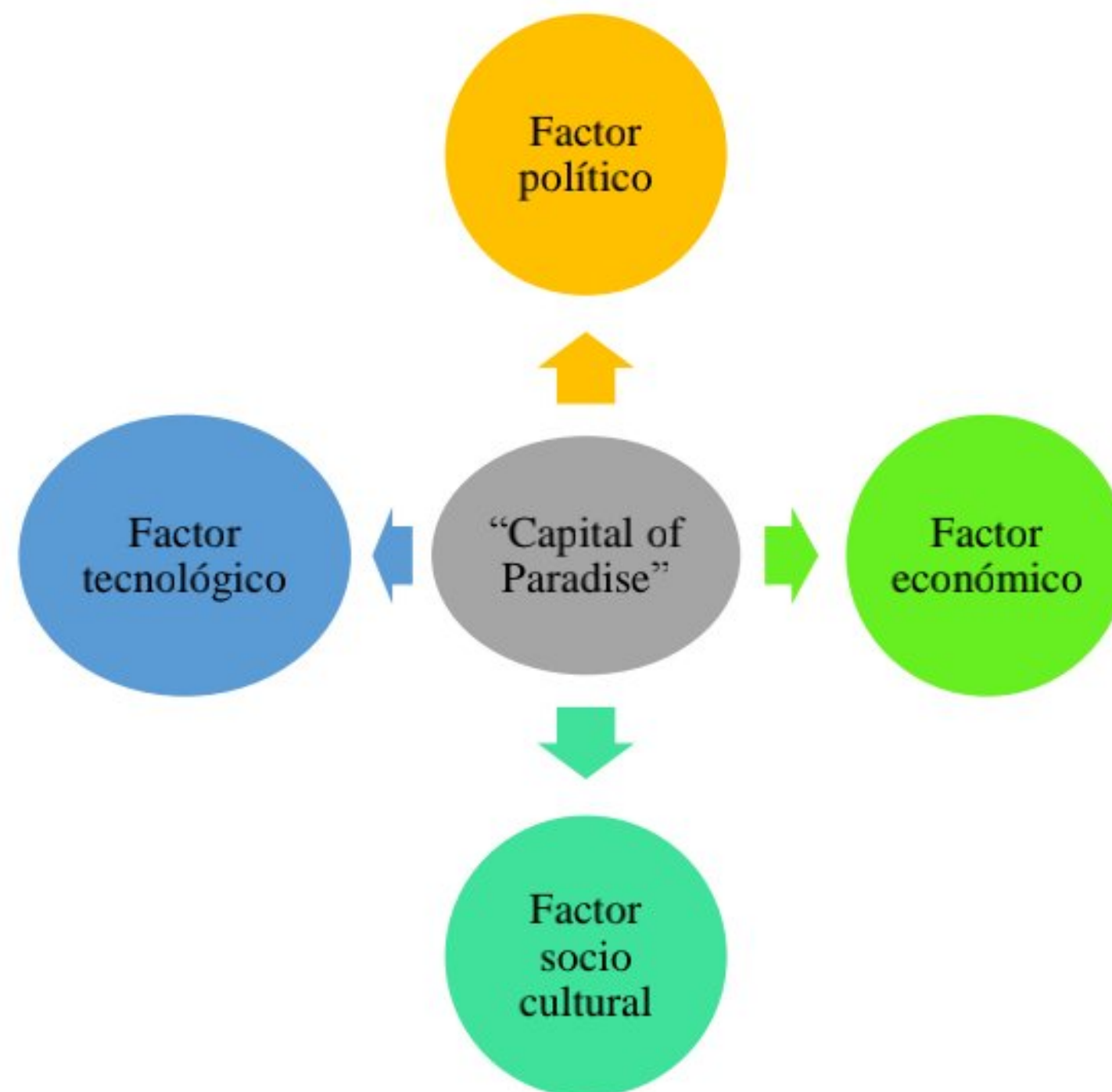
El restaurante “Capital of Paradise”, es un emprendimiento direccionado a personas que gustan de compartir momentos gratificantes en familia y con amigos; y por lo tanto que desean adquirir los servicios de alimentación y recreación.

Macroentorno.

Son los factores que afectan al funcionamiento de “Capital of Paradise”, pero no se tiene control sobre dichos factores.

Figura 21:

Macroentorno del restaurante "Capital of Paradise".



Nota: El gráfico representa el macroentorno del restaurante “Capital of Paradise”, es decir, los factores que afectan al funcionamiento del mismo.

Factor Político.

Los establecimientos de alimentos y bebidas en el Ecuador están regulados por el Ministerio de Turismo y deben registrarse al Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, mismo que ajusta la categoría del establecimiento y el tipo de actividad de operación.

Además, se debe obtener los permisos correspondientes en el municipio de la localidad así como el permiso de los bomberos.

Factor Económico.

Actualmente en Ecuador se vive una reactivación económica, luego del declive económico que se dio a partir del 2019 a consecuencia de la pandemia mundial por COVID-19. Por lo tanto, al tratarse el emprendimiento de un restaurante en un lugar turístico como lo es la Isla San Cristóbal, se tiene la certeza que se contará con una afluencia de turistas que podrán aportar al gasto turístico.

Es por ello que “Capital of Paradise” estará sujeto al desarrollo económico local y del país en general, por tanto, la fijación de precios dependerá directamente de la tasa de inflación anual del Ecuador.

Factor Sociocultural.

El restaurante “Capital of Paradise” cuenta con una temática rústica y un ambiente familiar, ya que se brinda tanto el servicio de alimentación como el servicio de entretenimiento. Dentro de los platos con que conforman “Capital of Paradise”, resalta la comida típica ecuatoriana, pero, sin embargo, también se ofrecerá platos de origen extranjero como, por ejemplo: alitas BBQ, costillas BBQ, chimichangas, pizza, entre otros. En lo referente al entretenimiento se contará con una zona para niños donde puedan encontrar juegos infantiles; una zona para adultos con equipada con una mesa de billar, juegos de mesa como cartas, domino, jenga; y un área verde para disfrutar en familia.

Factor Tecnológico.

En cuanto a este factor se puede resaltar que los avances tecnológicos han revolucionado los servicios tradicionales, pues actividades que tiempo atrás se realizaban con la ayuda de personas, hoy en día se puede realizar a través de

aplicaciones móviles, facilitando así las experiencias de los usuarios y optimizando el tiempo del servicio.

Para un restaurante como lo es “Capital of Paradise” se utilizará un código QR para que los clientes puedan acceder al menú desde sus dispositivos electrónicos, así también, se tendrá vigentes las páginas del restaurante en aplicaciones como Facebook, Instagram y WhatsApp, donde se podrá publicar y promocionar los detalles del servicio.

Producto y servicio.

“Capital of Paradise” será un restaurante dedicado a la elaboración de comida tradicional ecuatoriana, comida rápida de origen extranjero y a la coctelería, enfocándose principalmente en la producción de alimentos y bebidas de calidad. Cabe recalcar que se trabajará estrictamente bajo normas de seguridad alimentaria y bioseguridad. Incluido con el servicio de restauración, el emprendimiento ofertará actividades recreativas para niños, jóvenes y adultos.

Producto esencial.

El restaurante “Capital of Paradise” enfocará su atención en satisfacer las necesidades de sus clientes a través del servicio que ofrecerá, de tal manera que el producto esencial que se venderá será la experiencia de degustar platillos de calidad y con un sabor excelente, que sean elaborados bajo el uso de normas BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) en un ambiente acogedor en donde además, se podrá pasar tiempo de calidad y realizando actividades recreativas entre amigos y familia como: (salta la cuerda, el salta salta, cancha de futbol, escalador de montaña, pato al agua, entre otros).

Producto real.

El restaurante “Capital of Paradise” se manejará con productos ecuatorianos y extranjeros, además, de bebidas de coctelería como entre los cuales se tiene:

- Fritada (Ecuador)
- Mote con Chicharrón (Ecuador)
- Pollo hornado acompañado de papas con zarza (Ecuador)
- Ceviche de camarón (Ecuador)
- Alitas BBQ (E.E.U.U)
- Costillitas BBQ (E.E.U.U)
- Pizza (Italia)
- Michelada, mojito, cuba libre, margarita, piña colada.

Características.

Detrás del servicio de restauración que brindará “Capital of Paradise”, se tendrá una ardua labor de innovación, creación y compromiso de todos quienes conformarán el emprendimiento. En lo referente a la cocina, la preparación de los alimentos se regirá a las normas BPM; y en el área recreacional se tendrá personas encargadas de satisfacer las necesidades de los clientes, así como de responder ante dudas e inquietudes sobre el servicio; con la finalidad de que la experiencia durante la visita al establecimiento sea satisfactoria y positiva.

Calidad.

De acuerdo con las normas de Buenas Prácticas de Manufactura, para el correcto manejo de alimentos se tomará en cuenta los siguientes indicadores de calidad:

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

Estilo.

El restaurante “Capital of Paradise” manejará un estilo rústico con el fin de complementar el servicio de alimentación con la recreación y así brindar a sus clientes una experiencia gastronómica positiva.

Marca.

El restaurante “Capital of Paradise” está compuesto por 3 palabras, mismas que significan Capital del Paraíso, frase que representa a la Isla San Cristóbal ya que es uno de los nombres por los que se la conoce. El restaurante busca brindar un ambiente amigable a sus clientes, así como ofrecer un espacio para la alimentación, entretenimiento y diversión.

Producto aumentado.

El restaurante “Capital of Paradise” se distingue de su competencia gracias a su concepto y estilo innovador, pues incluye en su servicio de restaurante, el entretenimiento para todos los miembros de la familia, además, cuenta con un precio accesible en todos sus platillos.

PLAN DE INTRODUCCIÓN AL MERCADO**Distintivos y Uniformes.*****Área Administrativa.***

El propietario usará el uniforme proporcionado por el establecimiento, mismo que contendrá distintivos del mismo, este uniforme constará de:

Propietario.

Figura 22:

Uniforme del propietario del restaurante "Capital of Paradise".



Nota: El gráfico representa el uniforme que utilizará el propietario del restaurante “Capital of Paradise”, además, cuenta con el distintivo del restaurante.

- Camiseta polo color vino con el sello distintivo de la empresa en el lado izquierdo.
- Pantalón negro.
- Medias negras largas.
- Zapatos negros.

Área de Servicio.

Chef.

El chef usará el uniforme proporcionado por el establecimiento, el que contendrá distintivos del mismo, este uniforme constará de:

Figura 23:

Uniforme del chef del restaurante "Capital of Paradise".



Nota: El gráfico representa el uniforme que utilizará el chef del restaurante “Capital of Paradise”, además, cuenta con el distintivo del restaurante.

- Chaqueta blanca de manga larga con el sello distintivo de la empresa en el lado izquierdo.

- Camiseta polo color blanca con el sello distintivo de la empresa en el lado izquierdo.
- Gorro de chef.
- Pantalón negro.
- Medias negras altas.
- Zapatos negros.

Asistente Polifuncional.

El asistente polifuncional usará el uniforme proporcionado por el establecimiento, el que contendrá distintivos del mismo, este uniforme constará de:

Figura 24:

Uniforme del asistente polifuncional del restaurante "Capital of Paradise".



Nota: El gráfico representa el uniforme que utilizará el asistente polifuncional del restaurante “Capital of Paradise”, además, cuenta con el distintivo del restaurante.

- Camiseta polo color blanca con el sello distintivo de la empresa en el lado izquierdo.
- Pantalón negro.
- Medias negras largas.
- Zapatos negros.
- Delantal de color rojo con el sello distintivo de la empresa en el lado izquierdo.

MATERIALES DE IDENTIFICACIÓN.

Imagotipo.

Figura 25:

Logotipo del restaurante "Capital of Paradise".



Nota: El gráfico representa el imagotipo del restaurante “Capital of Paradise”, se resalta los detalles en color blanco.

Elementos a destacar:

- La isla representa que el restaurante este situado en la Isla San Cristóbal.

- Los cubiertos representan el servicio de alimentación que se brindará.
- El logotipo del establecimiento Capital of Paradise.

Los colores utilizados:

- Color negro es un clásico que representa poder, autoridad, fuerza y sofisticación.
- Color blanco para resaltar las letras, en compañía del color negro representa la sensación de simplicidad y sensación de elegancia.
- Color amarillo representa la felicidad.

Isotipo:

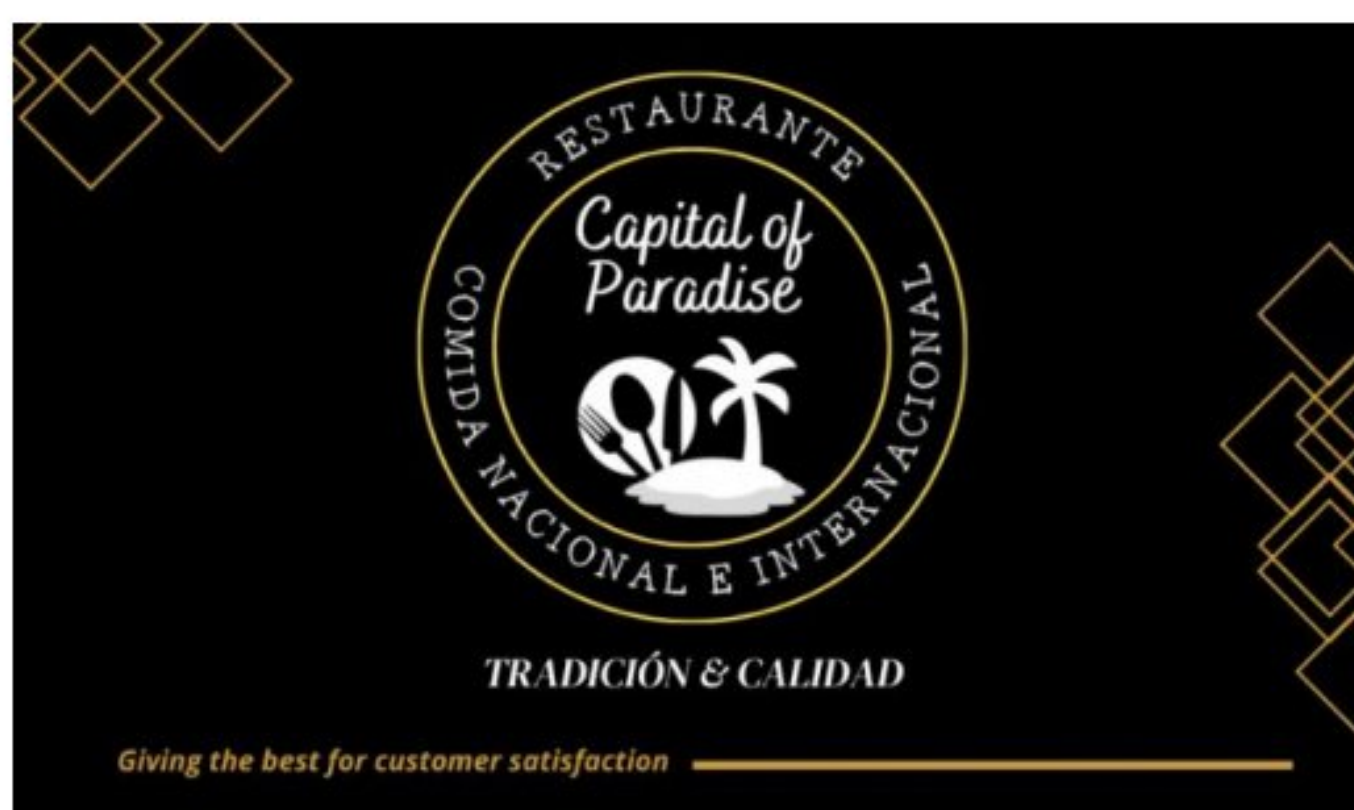
- Relaciona a la Isla San Cristóbal con el servicio de alimentación.

Tarjetas de presentación.

En el anverso puede apreciarse el Isotipo del restaurante “Capital of Paradise”.

Figura 26:

Anverso de la tarjeta de presentación.



Nota: El gráfico representa el anverso de la tarjeta de presentación del restaurante “Capital of Paradise”, se resalta el imagotipo del mismo.

En el reverso se puede encontrar la información de contacto del propietario y administrador, también se incluye la dirección del establecimiento y el logotipo del mismo.

Figura 27:

Reverso de la tarjeta de presentación.



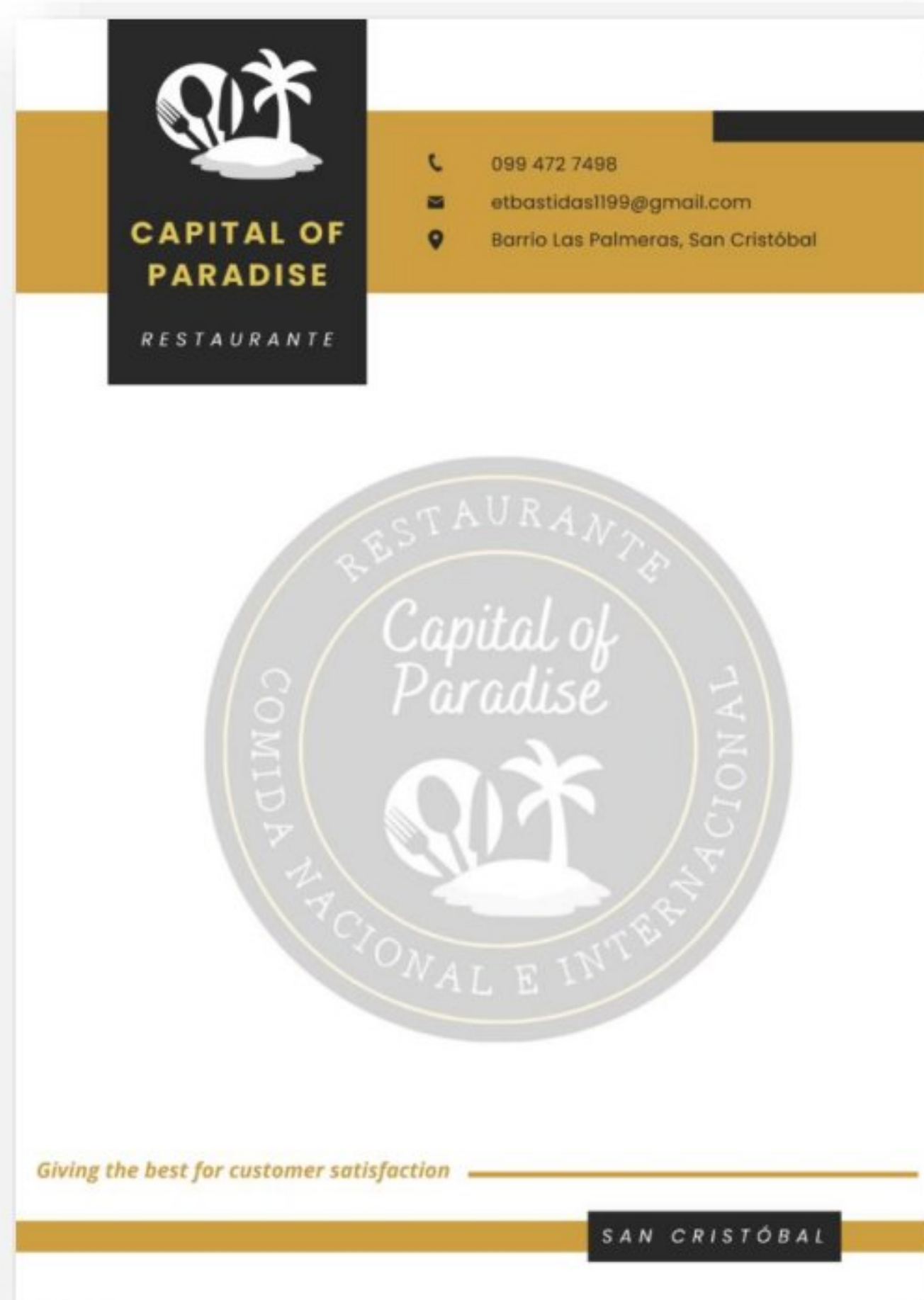
Nota: El gráfico representa el anverso de la tarjeta de presentación del restaurante “Capital of Paradise”, se resalta el imago tipo del mismo y tiene los datos personales del administrador del restaurante.

Hoja membretada.

Para uso administrativo, se ha elaborado una hoja membretada que será un elemento de papelería para el restaurante “Capital of Paradise”, a continuación, se puede observar el modelo:

Figura 28:

Hoja membretada del restaurante "Capital of Paradise".



Nota: El gráfico representa la hoja membretada del restaurante “Capital of Paradise”, que cuenta con el imago tipo y los datos del restaurante, así como un espacio para redactar documentos importantes.

Canal de distribución y puntos de venta.

La distribución y venta física del restaurante “Capital of Paradise” será su establecimiento ubicado en el cantón San Cristóbal, específicamente en el barrio Las Palmeras.

Promoción.

- El principal canal de promoción serán las redes sociales como Facebook e Instagram, y la plataforma de WhatsApp.

Contacto.

- Tarjetas de presentación
- WhatsApp
- Facebook
- Instagram

Correspondencia.

- A través de mail corporativo.

Negociación

- Directa en el establecimiento.
- Vía telefónica.
- Vía redes sociales (Facebook e Instagram).
- Vía WhatsApp.

Financiamiento.

Tabla 16:

Precios de publicidad y uniformes para el restaurante "Capital of Paradise".

Tarjetas de presentación	100 unidades por 3 meses	\$24.00
Hojas membretadas	100 unidades por 3 meses	\$20.00
Publicidad Facebook	3 veces por mes	\$120.00
Publicidad Instagram	3 veces por mes	\$120.00
Camisetas polo	3 unidades anual	\$27.00
Pantalones	3 unidades anual	\$36.00
Chaqueta de chef	1 unidad anual	\$30.00
Delantal	1 unidad anual	\$7.00
Gorro de chef	1 unidad anual	\$20.00
TOTAL		\$404.00

Nota: Esta tabla muestra el presupuesto anual que se empleará en el restaurante "Capital of Paradise".

FIJACIÓN DE PRECIOS.

Fijación de precios del servicio.

El restaurante "Capital of Paradise", determinará los valores en relación al tipo de servicio que se brindará a los clientes.

Tomando en cuenta principalmente el valor agregado que representa la logística de transportación de los productos desde el Ecuador Continental hacia el cantón San Cristóbal de las Islas Galápagos, esto en consecuencia de que en la provincia no se cuenta con los distribuidores directos necesarios.

A continuación, se presentarán las recetas con los precios calculados para un solo comensal. A dicho valor se le añadirá porcentajes de diversos factores que intervienen en el momento de la producción, por ejemplo:

- Imprevistos

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

En relación a los platillos que se ofertará en el restaurante “Capital of Paradise”, se ha tomado de referencia los costos de 2 recetas para conocer el precio final del plato:

- Fritada
- Ceviche de camarón

Fritada.

Tabla 17:

Fritada, fijación de precios para la receta estándar.



FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN

RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO:		Fritada		Código: 001 ETBY	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:		24/01/2023		Propietario: Edison Bastidas	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL	
Carne de chanco	1 lb	\$3.80	150 g	\$1.25	
Mote	1 lb	\$2.00	30 g	\$0.15	
Sal	1 lb	\$0.70	64 g	\$0.09	
Cebolla blanca	c/u	\$0.25	½	\$0.13	
Cebolla paiteña	1 lb	\$0.80	150 g	\$0.26	
Papa	1 lb	\$0.80	150 g	\$0.26	
Maduro	c/u	\$0.50	1/2	\$0.25	
Tomate de carne	1 lb	\$0.80	75 g	\$0.14	
Lechuga	c/u	\$3.00	1 hoja	\$0.15	
Ajo	1 lb	\$4.00	50 g	\$0.45	
Choclo	c/u	\$1.50	1/2	\$0.75	
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$3.88	
			10% imprevistos	\$0.39	
			Total neto	\$4.27	
			Gasto de fab. 15%	\$0.64	
			Factor costo 33,33%	\$1.42	
			M.O. 45%	\$1.92	
			G. Admin 12%	\$0.51	
			45% utilidad	\$1.92	
			Subtotal	\$10.68	
			12% IVA	\$1.28	
			10% servicio	\$1.07	
			Total	\$13.03	

Nota: Esta tabla muestra el presupuesto que se empleará para la elaboración de la Fritada en el restaurante “Capital of Paradise”.

Ceviche de camarón.

Tabla 18:

Ceviche de camarón, fijación de precios para la receta estándar.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN



RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO: Ceviche de camarón

Código: 002 ETBY

FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 24/01/2023

Propietario: Edison Bastidas

ACTUALIZACIÓN:

INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Camarón	1 lb	\$6.00	100 g	\$1.40
Pimiento	4 u	\$1.00	1 u	\$0.25
Sal	1 lb	\$0.70	25 g	\$0.10
Ajo	1 lb	\$4.00	25 g	\$0.20
Cebolla paiteña	1 lb	\$0.80	175 g	\$0.30
Limón	6 u	\$1.00	2 u	\$0.35
Salsa de tomate	c/u	\$2.50	1 cda.	\$0.10
Tomate de carne	1 lb	\$0.80	150 g	\$0.25
Aceite	c/u	\$5.00	1 cda.	\$0.20
Hierbitas	1 funda	\$1.00	1 rama	\$0.20
Mostaza	c/u	\$2.50	1 cda.	\$0.25

FOTOGRAFÍA



Total bruto	\$3.60
10% imprevistos	\$0.36
Total neto	\$3.96
Gasto de fab. 15%	\$0.60
Factor costo	\$1.32
33,33%	
M.O. 45%	\$1.78
G. Admin 12%	\$0.47
45% utilidad	\$1.78
Subtotal	\$9.91
12% IVA	\$1.18
10% servicio	\$0.99
Total	\$12.08

Nota: Esta tabla muestra el presupuesto que se empleará para la elaboración del Ceviche de Camarón en el restaurante “Capital of Paradise”.

IMPLEMENTACIÓN DEL NEGOCIO.

Arriendo del local.

Tabla 19:

Local para el restaurante "Capital of Paradise".

ARRIENDO DEL LOCAL

Local propio

Nota: Esta tabla muestra que el restaurante "Capital of Paradise", atenderá en un local propio.

Equipos industriales y utensilios.

Tabla 20:

Equipos industriales y utensilios del restaurante "Capital of Paradise".

EQUIPOS INDUSTRIALES Y UTENSILIOS

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Cocina industrial	1	\$320.00	\$320.00
Refrigeradora	1	\$679.00	\$679.00
Congelador	1	\$700.00	\$700.00
Freidora	1	\$149.00	\$149.00
Licuada	1	\$144.99	\$144.99
Lavabo industrial	1	\$190.00	\$190.00
Balanza digital	1	\$32.00	\$32.00
Tanque de gas	1	\$55.00	\$55.00
Caja registradora	1	\$77.99	\$77.99
Aire acondicionado	1	\$374.00	\$374.00
Juego de ollas	1	\$125.00	\$125.00
Juego de sartenes	1	\$29.99	\$29.99
Plato hondo	100	\$1.99	\$199.00
Plato llano	100	\$2.37	\$237.00
Juego de cubiertos	1	\$148.00	\$148.00
TOTAL			\$3,460.97

Nota: Esta tabla muestra el presupuesto que se empleará en los equipos industriales y utensilios del restaurante "Capital of Paradise".

Equipos tecnológicos.

Tabla 21:

Equipos tecnológicos del restaurante "Capital of Paradise".

DESCRIPCIÓN	EQUIPOS TECNOLÓGICOS		V. TOTAL
	CANTIDAD	V. UNITARIO	
Laptop	1	\$559.00	\$559.00
Impresora	1	\$289.00	\$289.00
Televisión	1	\$579.99	\$579.99
TOTAL			\$1.427,99

Nota: Esta tabla muestra el presupuesto que se empleará en los equipos tecnológicos del restaurante "Capital of Paradise".

Muebles y enseres.

Tabla 22:

Muebles y enseres del restaurante "Capital of Paradise".

DESCRIPCIÓN	MUEBLES Y ENSERES		V. TOTAL
	CANTIDAD	V. UNITARIO	
Mesas	10	\$26.00	\$260.00
Sillas	40	\$13.00	\$520.00
Estantería metálica	1	\$85.00	\$85.00
TOTAL			\$865.00

Nota: Esta tabla muestra el presupuesto que se empleará en los muebles y enseres del restaurante "Capital of Paradise".

Equipos de recreación.

Tabla 23:

Equipos de recreación para el restaurante "Capital of Paradise".

DESCRIPCIÓN	EQUIPOS DE RECREACIÓN		V. TOTAL
	CANTIDAD	V. UNITARIO	
Mesa de billar	1	\$600.00	\$600.00
Pared de flores	4	\$20.00	\$80.00
Columpio	2	\$120.00	\$240.00
Salto	1	\$220.00	\$220.00
TOTAL			\$1.140,00

Nota: Esta tabla muestra el presupuesto que se empleará en los equipos de recreación del restaurante "Capital of Paradise".

Equipos industriales de seguridad.

Tabla 24:

Equipos industriales de seguridad para el restaurante "Capital of Paradise".

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (polvo seco) 5 lb	2	\$ 20,00	\$ 40,00
Bomba de mano desinfectante	1	\$ 6,00	\$ 6,00
Rótulos de señalética	5	\$ 1,00	\$ 5,00
TOTAL			\$ 51.00

Nota: Esta tabla muestra el presupuesto que se empleará en los equipos industriales de seguridad del restaurante "Capital of Paradise".

Suministros de oficina.

Tabla 25:

Suministras de oficina para el restaurante "Capital of Paradise".

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Hojas de papel bond (1 resma)	1	\$4.18	\$4.18
Esferos BIG caja x 12 (rojo, azul, negro)	1	\$7.16	\$7.16
Cuaderno	1	\$2.00	\$2.00
Libreta	1	\$2.50	\$2.50
Grapadora	1	\$2.60	\$2.60
Grapas (caja)	1	\$2.28	\$2.28
TOTAL			\$20.72

Nota: Esta tabla muestra el presupuesto que se empleará en los suministros de oficina del restaurante "Capital of Paradise".

Servicios básicos.

Tabla 26:

Servicios básicos.

SERVICIOS BÁSICOS	
Agua	\$30,00
Luz	\$35,00
Teléfono e internet	\$40,00
TOTAL	\$105,00
TOTAL, ANUAL	\$1.260,00

Nota: Esta tabla muestra el presupuesto que se empleará en los servicios básicos del restaurante

“Capital of Paradise”.

Materiales de limpieza.

Tabla 27:

Materiales de limpieza para el restaurante "Capital of Paradise".

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba	1	\$3.00	\$3.00
Trapeador	1	\$5.99	\$5.99
Cloro (1 Gal)	1	\$2.65	\$2.65
Desinfectante amonio cuaternario (1 Gal)	1	\$6.30	\$6.30
Esponja lavaplatos	12	\$1.00	\$12.00
Lavavajillas líquido 500ml	3	\$1.00	\$3.00
Fundas basura industriales (1 paquete)	1	\$1.00	\$1.00
Papel higiénico jumbo 250 metros x 4	2	\$10.66	\$21.32
Jabón líquido manos 1 Gal	1	\$3.28	\$3.28
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	1	\$7.68	\$7.68
Toalla pequeña para manos	2	\$3.00	\$6.00
Pala	1	\$4.00	\$4.00
Toallas pequeñas para limpieza	5	\$2.50	\$12.50
Atomizador pequeño	3	\$1.00	\$3.00
TOTAL			\$91.72

Nota: Esta tabla muestra el presupuesto que se empleará en los materiales de limpieza del restaurante

“Capital of Paradise”.

Vehículo.

Tabla 28:

Vehículo del restaurante "Capital of Paradise".

DESCRIPCIÓN	VEHÍCULO		V. TOTAL
	CANTIDAD	V. UNITARIO	
Motoneta	1	\$1.350,00	\$1.350,00
TOTAL			\$1.350,00

Nota: Esta tabla muestra el presupuesto que se empleará en el vehículo para el restaurante “Capital of Paradise”.

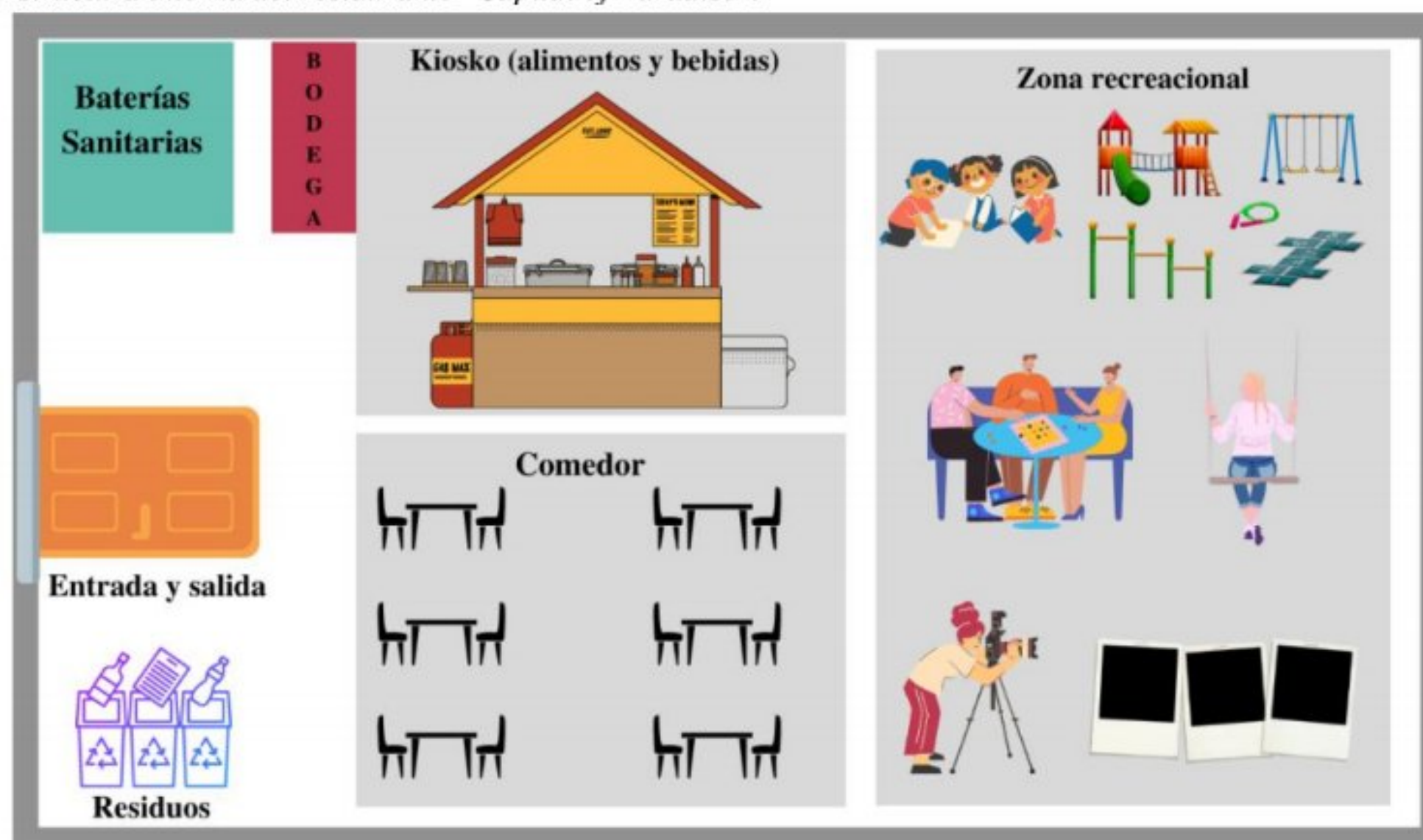
Estudio arquitectónico.

Para el diseño del espacio arquitectónico se tomará en cuenta que el lugar debe tener capacidad para al menos 35 personas, además de los trabajadores con los que contará la empresa. Además, el espacio también debe contemplar la cocina, el baño, una bodega, el comedor y la zona recreacional.

Estructura interna del establecimiento.

Figura 29:

Estructura interna del restaurante "Capital of Paradise".



Nota: El gráfico representa la estructura interna del restaurante “Capital of Paradise”, destacando la zona de cocina, el comedor, la zona recreacional y las baterías sanitarias.

PROCESO DE DERECHO EMPRESARIAL

La empresa debe cumplir con los siguientes requerimientos para el correcto desarrollo de sus funciones:

Patente Municipal

En el GAD Municipal del cantón San Cristóbal, una vez por año se cancelará el valor de la patente municipal. Además, su valor será calculado de acuerdo al patrimonio empresarial. Los requisitos necesarios para su obtención son las copias de:

- Cédula de identidad
- Certificado de votación
- Residencia (permanente)
- RUC actualizado
- Permiso del Cuerpo de Bomberos

Posterior a la presentación de todos los requisitos, el pago del formulario para la solicitud de patente municipal se lo realiza en el mismo municipio y adicional se debe presentar el certificado del uso de suelo.

Servicio de Rentas Internas (SRI)

RUC.

Para la legalización del restaurante “Capital of Paradise” con el respectivo permiso del SRI y la obtención del RUC, se deberá cumplir con lo siguiente en la agencia del SRI:

- Cédula de identidad (Presentación)

- Certificado de votación (Presentación)
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente
- Escritura pública de constitución
- Solicitud de inscripción y actualización general del Registro Único de Contribuyentes (RUC) sociedades, sector privado y público.

RIMPE.

Para pertenecer al RIMPE, el contribuyente debe estar inscrito en el RUC y, además, debe tener una actividad económica registrada.

Registro de Turismo y Licencia Única Anual de Funcionamiento

Para obtener el Registro de Turismo, el prestador del servicio de alimentos y bebidas deberá cumplir los siguientes requisitos expuestos en el Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas para la Provincia de Galápagos por Olsen (2021), (p. 6 y 8):

- Tener un RUC, con la actividad de servicio de alimentos y bebidas.
- Documento constitutivo de la sociedad mercantil con su objeto social del desarrollo profesional de la actividad turística respectiva.
- El nombramiento vigente del representante legal, inscrito ante la autoridad correspondiente.
- Certificado de Informe de compatibilidad de uso de suelo otorgado por el GAD municipal.
- Documento que acredite la situación legal del local.

Para obtener la Licencia Única Anual de Funcionamiento, se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Registro de Turismo otorgado por la Autoridad Nacional de Turismo.
- Certificado de encontrarse al día en las contribuciones establecidas por la Autoridad Nacional de Turismo.
- Los requisitos que cada GAD municipal considere para la emisión de la Licencia Única Anual de Funcionamiento, que deberán ser expedidos mediante ordenanza.

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS)

El Registro Patronal en el Sistema de Historia Laboral, se lo obtiene en el IESS y no tiene ningún costo, sirve para afiliar a los empleados.

- Ingresar a la página web del IESS www.iesgob.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

Figura 30:

Objetivos de desarrollo sostenible.



Nota: El gráfico representa los 17 objetivos de desarrollo sostenible, sin embargo, el restaurante “Capital of Paradise”, se enfocará en trabajar con 6 de ellos. Tomado de ECLAC - United Nations.

El restaurante “Capital of Paradise” se comprometerá con el medio ambiente con el fin de colaborar a la conservación y cuidado del mismo, por lo cual, de manera responsable se pretende contribuir al desarrollo sostenible y así brindar un servicio sin perjudicar los recursos de las futuras generaciones. Para ello, se trabajará clasificando correctamente los residuos y reciclando.

Impacto Social

Igualdad de género.

El restaurante “Capital of Paradise” trabajará con este objetivo con el fin de garantizar la participación tanto de hombres como mujeres de forma equitativa y así ofrecer un ambiente laboral inclusivo para ambos géneros.

Trabajo decente y crecimiento económico.

El restaurante “Capital of Paradise” trabajará para mejorar el nivel de vida de los empleados, ofreciendo plazas de trabajo de calidad y siendo socialmente responsable con los derechos de los trabajadores. Es decir, brindar un trabajo digno y seguro que cumpla con todos los beneficios de la ley.

Impacto Ambiental

Agua limpia y saneamiento.

Con el fin de asegurar la sostenibilidad del recurso vital como lo es el agua, el restaurante “Capital of Paradise”, optará por ser un establecimiento ECO Friendly, para ello, se incluirá una política de uso eficiente del agua. Además, de mecanismos enfocados en la no contaminación del agua con sustancias de cocina como grasas, aceites y demás similares.

Producción y consumo responsable.

Este objetivo se enfocará en la utilización y producción eficiente de los recursos alimenticios, para así optimizar los mismos de manera que se evite tener desperdicios innecesarios al obtener el producto final. También, al estar ubicado el restaurante en el Régimen Especial de Galápagos, es inherente a su función, la

clasificación de residuos para el reciclaje y sobre todo la utilización empaques sustentables y retornables.

Energía asequible y no contaminante.

El restaurante “Capital of Paradise”, se comprometerá a trabajar con energía solar para su funcionamiento una vez que hayan transcurrido los primeros 5 años de funcionamiento, se invertirá en paneles solares para el autoconsumo con el fin de ayudar a cuidar el medio ambiente.

PROCESO FINANCIERO

A continuación, se especifica el análisis financiero de la empresa, para lo cual se utilizaron las siguientes herramientas, con la finalidad de analizar la viabilidad económica financiera del restaurante “Capital of Paradise”.

Mediante el análisis financiero de la empresa se pretende mostrar las principales características económicas que son necesarias para poner en marcha el negocio.

Activos fijos.

Los activos fijos son los elementos de propiedad de la empresa que servirán para la operación del negocio y que no están destinados a ser vendidos (Debitoor).

El restaurante “Capital of Paradise” considera dentro de los activos fijos a los vehículos, equipos industriales, de computación, de seguridad, de recreación, muebles y enseres con una inversión de \$8,294.96.

Tabla 29:

Activos fijos.

ACTIVOS FIJOS	
Edificio	\$ -
Vehículo	\$1.350,00
Equipos Industriales	\$ 51.00
Equipos de Seguridad	\$3,460.97
Equipos de Computación	\$1.427,99
Muebles – enseres	\$865.00
Equipos de recreación	\$1.140,00
TOTAL	\$8,294.96

Nota: Esta tabla muestra los activos fijos que se emplearán en el restaurante “Capital of Paradise”.

Capital de trabajo

El capital de trabajo hace referencia a los recursos económicos necesarios para el funcionamiento diario de la empresa, por lo tanto, puede ser el efectivo, carteras de inversión e inventarios con los que la empresa operará (Gerencie.com).

El restaurante “Capital of Paradise” ha considerado costos trimestrales tales como: costos de sueldos \$8,682.64; servicios básicos \$315.00; material de oficina \$62.16; material de limpieza \$275.16; gastos documentos \$125.00; publicidad \$101.00; adquisición de materia prima \$1,500.00; gastos financieros \$1,575.00.

Siendo el capital de trabajo para 3 meses de \$12,635.96; mientras que para 12 meses la cantidad sería de \$ 50,543.84.

Tabla 30:

Capital de trabajo del restaurante "Capital of Paradise".

CAPITAL DE TRABAJO	3 meses	12 meses
Sueldos	\$ 8,682.64	\$ 34,730.56
Servicios Básicos	\$ 315.00	\$ 1,260.00
Material oficina	\$ 62.16	\$ 248.64
Material limpieza	\$ 275.16	\$ 1,100.64
Gastos documentos	\$ 125.00	\$ 500.00
Alquiler local	\$ -	
Publicidad	\$ 101.00	\$ 404.00
Adquisición de materia prima	\$ 1,500.00	\$ 6,000.00
Gastos financieros	\$ 1,575.00	\$ 6,300.00
TOTAL	\$ 12,635.96	\$ 50,543.84

Nota: Esta tabla muestra el capital trabajo que se empleará en el restaurante “Capital of Paradise”.

Inversión

La inversión se refiere a la asignación y designación de capital ya sea a una empresa o proyecto con el fin de obtener ganancias en un futuro (Merino & Pérez, 2009).

La sumatoria de los valores que se obtienen en los activos fijos más el capital de trabajo de un año dan como resultado la inversión total que el emprendimiento utilizará para su actividad, en este caso, sería un valor de \$58,838.80.

Tabla 31:

Inversión.

TOTAL, DE INVERSIÓN	
ACTIVO FIJO	\$8,294.96
CAPITAL DE TRABAJO/ 12M	\$ 50,543.84
TOTAL	\$ 58,838.80

Nota: Esta tabla muestra el total de inversión que se empleará en el restaurante “Capital of Paradise”.

Sueldos.

El sueldo es el dinero que dispone la empresa para pagar los servicios de los empleados con los que cuenta, es decir, la remuneración monetaria que recibe cada colaborador (Pérez & Gardey, 2008). Además, se incluye las aportaciones que corresponden al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.

Tabla 32:

Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	SUELDOS			
		ANUAL	IESS EMPLEADOR	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente	\$900	\$10,800	\$1,020.60	\$1,312.20	\$11,091.60
Chef ejecutivo	\$800	\$ 9,600	\$ 907.20	\$1,166.40	\$ 9,859.20
Asistente polifuncional	\$740	\$ 8,880	\$ 839.16	\$1,078.92	\$ 9,119.76
TOTAL	\$2,440	\$29,280	\$2,766.96	\$3,557.52	\$30,070.56

Nota: Esta tabla muestra los sueldos que se emplearán para la remuneración de empleados en el restaurante “Capital of Paradise”.

Incluyendo todos los beneficios legales, es decir, con los décimos, el valor total de sueldos anual del restaurante “Capital of Paradise” será de \$34,730.56.

Depreciación activos fijos

La depreciación ocurre cuando los bienes de propiedad de una empresa pierden su valor debido al uso y desgaste con el paso del tiempo (Sage).

Se detalla los activos fijos que están sujetos a depreciación, sumando un valor de \$1,297.65. Ya que son objetos que se desgastan con el paso del tiempo y por ellos su disminución económica.

Tabla 33:

Depreciación activos fijos.

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Edificio	\$ -	-	\$ -
Vehículo	\$1.350,00	5%	\$ 270.00
Equipos Seguridad	\$ 51.00	10%	\$ 5.10
Equipos Industriales	\$3,460.97	10%	\$ 346.097
Equipos de Computación	\$1.427,99	33.33%	\$ 475.95
Muebles – enseres	\$865.00	10%	\$ 86.50
Equipos de recreación	\$1.140,00	10%	\$ 114.00
TOTAL DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			\$ 1,297.65

Nota: Esta tabla muestra el valor de depreciación de los activos fijos del restaurante “Capital of Paradise”.

Tabla de amortización

La tabla de amortización es un cronograma que detalla las fechas y pagos que se tiene que realizar cuando se ha financiado un monto económico (BBVA).

En la tabla de amortización se detalla el monto económico que el restaurante “Capital of Paradise” necesita para iniciar su actividad, siendo un valor de \$45,000.00; mismo que será financiado por una entidad financiera.

Tabla 34:

Tabla de amortización.

TABLA DE AMORTIZACIÓN				
MONTO	45000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	45000
1	13107.76	6,300.00	6,807.76	38,192.24
2	13107.76	5,346.91	7,760.85	30,431.39
3	13107.76	4,260.40	8,847.36	21,584.03
4	13107.76	3,021.76	10,086.00	11,498.03
5	13107.76	1,609.72	11,498.03	0.00

Nota: Esta tabla muestra el valor de financiamiento del restaurante “Capital of Paradise”.

La tabla detalla cómo se pagará el capital financiado en un tiempo de 5 años con una tasa de interés del 14%.

Estructura de capital

La estructura de la inversión total del emprendimiento está representada de la siguiente forma: capital propio con un monto de 13,838.80 dólares que representa un 24% del total de la inversión, dicho monto es el resultado de un ahorro propio a lo largo de 5 años de trabajo; el capital financiado con un monto de 45,000.00 dólares que representa el 76% faltante de la inversión. La representación del costo del capital propio es del 15%, este valor está calculado por la tasa pasiva más el

riesgo país que arroja una tasa de descuento del 3.5%, mientras que el costo del capital financiado es del 14% que arroja una tasa de descuento del 10.7%.

Tabla 35:

Estructura de capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL				
		Estructura	Costo	TD
Capital Propio	\$ 13,838.80	24%	15%	3.5%
Capital Financiero	\$ 45,000.00	76%	14%	10.7%
TOTAL, INVERSIÓN	\$ 58,838.80	100%		14.2%
				TMAR

Nota: Esta tabla muestra la estructura de capital del restaurante “Capital of Paradise”.

Costos fijos

En el caso del restaurante “Capital of Paradise”, para los costos fijos se ha tomado en cuenta el valor fijo mensual de los sueldos a pagar a los colaboradores.

Tabla 36:

Costos fijos.

COSTOS FIJOS	
Arriendo	\$ -
Sueldos	\$2,894.21
Total	\$2,894.21

Nota: Esta tabla muestra los costos fijos mensuales del restaurante “Capital of Paradise”.

Margen de Contribución

Para el restaurante “Capital of Paradise” se tomará en cuenta el platillo estrella que en este caso sería la fritada como platillo principal del restaurante. Entonces el valor del platillo es \$10.68 el valor del costo sería \$4.27 por lo que el margen de contribución será de \$6.41.

Tabla 37:*Margen de contribución.*

PLATO DE FRITADA		
Precio	\$10.68	
Costo	\$ 4.27	
Ganancia	\$ 6.41	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Nota: Esta tabla muestra el margen de contribución del platillo de fritada del restaurante “Capital of Paradise”.

Punto de equilibrio

El punto de equilibrio se da cuando los ingresos y los gastos están al mismo nivel, y, por lo tanto, no existen pérdidas ni ganancias (Flores, 2023).

El punto de equilibrio de toda organización representa el nivel de ventas que la empresa necesita para poder recuperar el dinero de inversión.

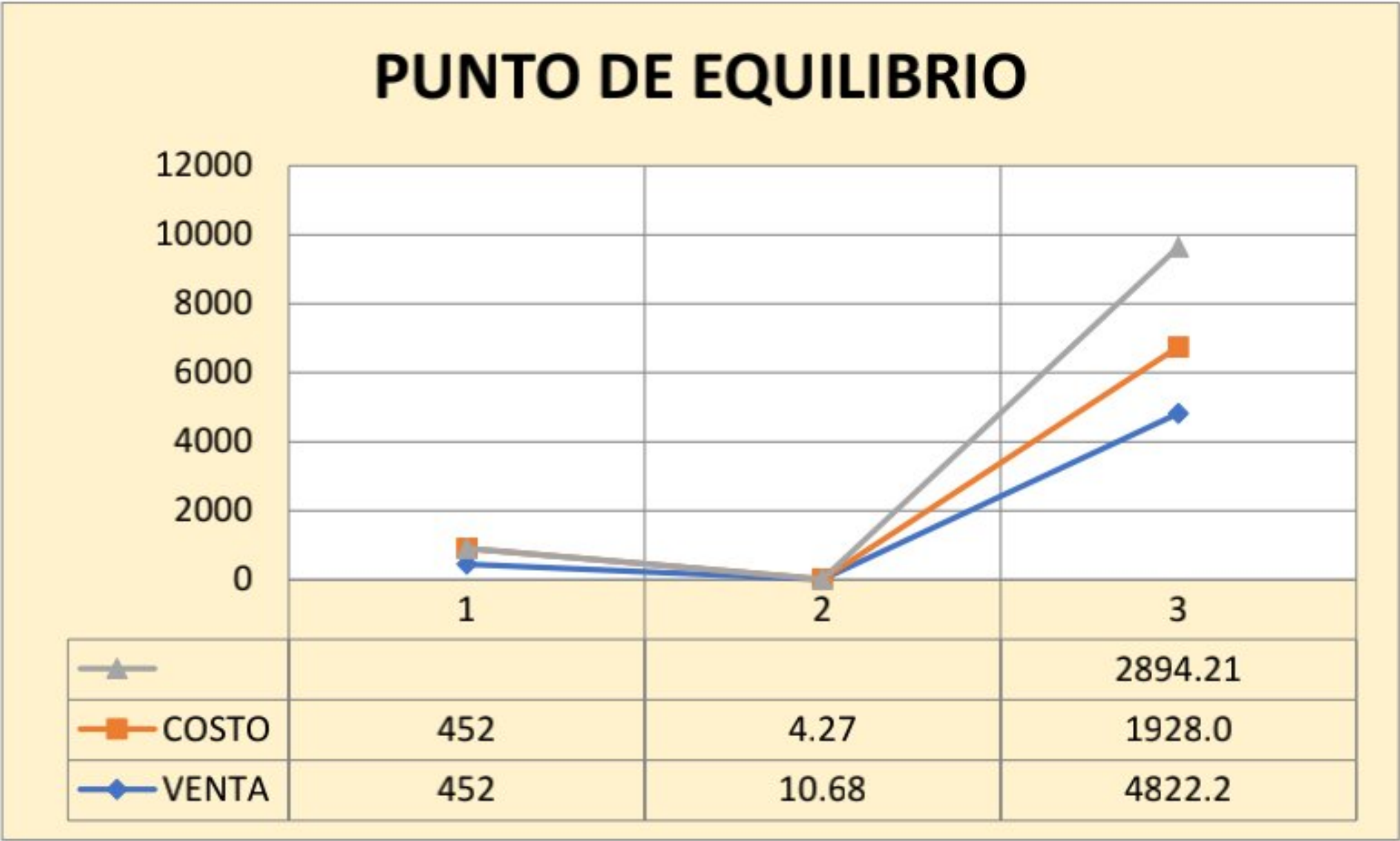
En la tabla 38 se muestra que el número de platillos que se debería vender es de 452 mensualmente, por lo tanto, se debería vender aproximadamente 15 platillos de fritada diariamente para que el emprendimiento logre estar en su punto de equilibrio.

Tabla 38:*Punto de equilibrio.*

Venta	452	\$ 10.68	\$ 4822.20
Costo	452	\$ 4.27	\$ 1928.00
Gasto			\$ 2894.21
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Nota: Esta tabla muestra el punto de equilibrio del restaurante “Capital of Paradise”.

Figura 31:
Punto de equilibrio.



Nota: El gráfico representa el punto de equilibrio del restaurante “Capital of Paradise”.

Tabla 39:*Ventas proyectadas.*

Número	VENTAS PROYECTADAS		
	Valor	Total	
1100	\$ 11,748.00	\$ 140,976.00	Ventas
1100	\$ 4,697.00	\$ 56,364.00	Costos

Nota: Esta tabla muestra las ventas proyectadas del restaurante “Capital of Paradise”.

De acuerdo a la tabla 39 el nivel de ventas que el restaurante “Capital of Paradise” obtenga una ganancia es una venta de 1100 platillos mensualmente, lo que significa que deberían de venderse 37 platillos cada día.

Costo de ventas

El costo de ventas es la sumatoria de todos los costos que implica la empresa para crear o adquirir un producto que será destinado a la venta (Pipedrive).

El restaurante “Capital of Paradise”, tiene un costo de ventas proyectado por un período de 5 años, en la tabla 40 se puede contemplar las ventas proyectadas de cada año durante dicho período. Además, se puede observar también valores como la utilidad bruta y la utilidad neta.

Tabla 40:*Costo de ventas.*

	COSTO DE VENTAS					
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		140976.00	145219.38	149590.48	154093.15	158731.36
COSTO DE VENTAS		56364.00	58060.56	59808.18	61608.41	63462.82
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		84612.00	87158.82	89782.30	92484.75	95268.54
GASTOS ADMINISTRATIVOS		34730.56	35775.95	36852.81	37962.08	39104.73
SERVICIOS BASICOS		1260.00	1297.93	1336.99	1377.24	1418.69
MATERIAL OFIC.		248.64	256.12	263.83	271.77	279.96
ALQUILER LIMPIEZA		1100.64	1133.77	1167.90	1203.05	1239.26
GASTOS DOCUMENTOS		500.00	515.05	530.55	546.52	562.97
ALQUILER		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
DEPRECIACIONES		1297.65	1297.65	1297.65	1297.65	1297.65
AMORTIZACIONES		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
UTILIDAD OPERATIVA		45474.51	46882.36	48332.57	49826.44	51365.28
GASTOS FINANCIEROS		6300.00	5346.91	4260.40	3021.76	1609.72
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		39174.51	41535.44	44072.18	46804.68	49755.55
BASE IMPOSITIVA		9793.63	15056.60	15976.16	16966.70	18036.39
UTILIDAD NETA		29380.89	26478.84	28096.01	29837.98	31719.17

Nota: Esta tabla muestra el costo de ventas del restaurante “Capital of Paradise”.

Flujo de caja

Abarca los valores correspondientes a egresos e ingresos de una organización durante un determinado tiempo (ESERP), por lo tanto, para el primer año, el restaurante “Capital of Paradise” tendrá un flujo neto de caja de \$23,870.77.

Tabla 41:

Flujo de caja.

	FLUJO DE CAJA					
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		45474.51	46882.36	48332.57	49826.44	51365.28
DEPRECIACION		1297.65	1297.65	1297.65	1297.65	1297.65
AMORTIZACION		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
- BASE IMPOSITIVA		9793.63	15056.60	15976.16	16966.70	18036.39
- GASTOS FINANCIEROS		6300.00	5346.91	4260.40	3021.76	1609.72
- PAGO CAPITAL		6,807.76	7,760.85	8,847.36	10,086.00	11,498.03
+ VALOR DE SALVAMENTO						
+ CAPITAL DE TRABAJO						
- REPOSICION DE ACTIVOS						
= FLUJO NETO DE CAJA	-58838.80	23,870.77	20,015.64	20,546.30	21,049.63	21,518.78

Nota: Esta tabla muestra el flujo de ventas del restaurante “Capital of Paradise”.

Cálculo del VAN y del TIR

Para finalizar el análisis financiero tenemos el último paso que es el del cálculo del VAN y el TIR que consiste en:

VAN

El Valor Actual Neto “es el criterio que debe utilizarse para el análisis y evaluación de proyectos” (Mete, 2014), es decir, es el indicador que determinará si un proyecto o negocio es factible o no.

El VAN es bueno cuando es mayor a cero; por ello, al ser el VAN en la empresa de un valor de \$16.972,22; el negocio si es factible.

TIR

La Tasa Interna de Retorno es el porcentaje de ganancia o pérdida que proporcionará una inversión, la TIR es definida por Mete (2014) como:

La tasa de descuento que iguala el valor presente de los ingresos del proyecto con el valor presente de los egresos. Es la tasa de interés que, utilizada en el cálculo del Valor Actual Neto, hace que este sea igual a 0 (p.71).

El TIR, es decir, el valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 24.4 % que en conclusión es de gran utilidad y rentabilidad a la empresa, pues tendría una diferencia del 10.2% con el TMAR.

Tabla 42:*Cálculo del VAN y el TIR.***CÁLCULO DEL TIR Y EL VAN**

VAN	\$16.972,22
TIR	24.4%
TMAR	14.2%

Nota: Esta tabla muestra que el VAN del restaurante “Capital of Paradise” es positivo, además el TIR sobrepasa con un 10.2% al TMAR, por lo tanto, el emprendimiento si es factible.

CONCLUSIONES

El restaurante “Capital of Paradise” basará su actividad en una buena organización empresarial, buscando optimizar los recursos tanto humanos como materiales, de manera, que la buena organización ayude en el correcto desarrollo y funcionamiento del restaurante.

De acuerdo con la investigación realizada en el barrio central del cantón San Cristóbal, se pudo conocer la importancia sobre la creación de un restaurante que cuente con un plus, que en este caso sería una zona recreacional para que todos los miembros de la familia puedan disfrutar de un momento ameno. Esto ya que un 90% de los encuestados están totalmente de acuerdo en que este espacio si beneficiaría a la comunidad.

Enfocándose en la parte legal, es muy importante que la empresa cumpla con todos los requisitos necesarios para su funcionamiento. Adicional, tomar en cuenta la estabilidad laboral de los trabajadores, siendo conscientes de que estén asegurados.

El restaurante “Capital of Paradise” se comprometerá al cuidado de medio ambiente a través del correcto manejo de desecho y el uso eficiente del agua. Además, velará por el desarrollo económico inclusivo en el cantón San Cristóbal.

Finalmente, el análisis financiero de la empresa, se basa fundamentalmente en conocer si el negocio será factible o no, por lo cual, una vez estudiado este modelo de negocio, se puede decir que, la empresa a constituir sí será rentable.

RECOMENDACIONES

Tener muy clara la idea de negocio para que el desarrollo del proyecto de factibilidad del plan de negocio sea más sencillo de elaborar.

Hacer una investigación de mercado para conocer la realidad acerca del mercado en donde se va a desarrollar el negocio.

Hacer una encuesta clara y concisa, que ayude a obtener la información esencial para el desarrollo del plan de negocio.

Tener muy claras las cuentas, para que los datos no sean errados y, por lo tanto, al momento de la tomar decisiones, se opte por la mejor opción.

BIBLIOGRAFÍA

- BBVA. (s.f.). *¿Para qué sirve la tabla de amortización?* Obtenido de BBVA: <https://www.bbva.mx/personas/educacion-financiera/para-que-sirve-la-tabla-de-amortizacion.html#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20la%20tabla%20de,pagar%20de%20tu%20cr%C3%A9dito%20hipotecario.>
- Debitoor. (s.f.). *Activo fijo*. Obtenido de Debitoor: <https://debitoor.es/glosario/activo-fijo>
- ECLAC - United Nations. (s.f.). *Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)*. Obtenido de ECLAC - United Nations: <https://www.cepal.org/es/temas/agenda-2030-desarrollo-sostenible/objetivos-desarrollo-sostenible-ods>
- ESERP. (s.f.). *¿Qué es el flujo de caja y cómo calcularlo?* Obtenido de ESERP: <https://es.eserp.com/articulos/que-es-el-flujo-de-caja/>
- Flores, J. (30 de Enero de 2023). *Punto de equilibrio en una empresa: qué es y cómo se calcula*. Obtenido de HubSpot: <https://blog.hubspot.es/sales/punto-equilibrio-empresa>
- Gerencie.com. (s.f.). *Capital de trabajo*. Obtenido de Gerencie.com: <https://www.gerencie.com/capital-de-trabajo.html>
- Google maps. (2023). *-0.910101,-89.5946944*. Obtenido de Google maps: <https://www.google.com/maps/place/0%C2%B054'36.4%22S+89%C2%B035'40.9%22W/@-0.9030162,->

89.6089167,15.46z/data=!4m4!3m3!8m2!3d-0.910101!4d-
89.5946944?hl=es

- *Las Palmeras*. (2023). Obtenido de Google maps:
<https://www.google.com/maps/place/0%C2%B054'36.4%22S+89%C2%B035'40.9%22W/@-0.9030162,-89.6089167,15.46z/data=!4m4!3m3!8m2!3d-0.910101!4d-89.5946944?hl=es>
- Merino, M., & Pérez, J. (3 de Marzo de 2009). *Definición de inversión - Qué es, Significado y Concepto*. Obtenido de Definicion.de:
<https://definicion.de/inversion/>
- Mete, M. (2014). VALOR ACTUAL NETO Y TASA DE RETORNO: SU UTILIDAD COMO HERRAMIENTAS PARA EL ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE INVERSION. *Scielo*, 7, 19.
Obtenido de http://www.scielo.org.bo/pdf/rfer/v7n7/v7n7_a06.pdf
- Olsen, N. (15 de Septiembre de 2021). Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas para la Provincia de Galápagos. *Acuerdo Ministerial N° 033*.
Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2021/09/15-09-2021-propuesta_reglamento_turisticos_alimentos_y_bebidas_gala%CC%81pagos.pdf
- Pérez, J., & Gardey, A. (29 de Octubre de 2008). *Definición de sueldo - Qué es, Significado y Concepto*. Obtenido de Definicion.de:
<https://definicion.de/sueldo/>

- Pipedrive. (s.f.). *Costo de ventas: qué es y cómo reducirlo*. Obtenido de Pipedrive: <https://www.pipedrive.com/es/blog/costo-de-ventas>
- Sage. (s.f.). *Depreciación*. Obtenido de Sage: <https://www.sage.com/es-es/blog/diccionario-empresarial/depreciacion/>
- Turienzo, R. (2016). *El pequeño libro de la motivación*. Barcelona: Alienta. Obtenido de https://www.planetadelibros.com/libros_contenido_extra/34/33578_EL_P EQUENO_LIBRO_DE_LA_MOTIVACION.pdf
- Yi Min Shum Xie. (10 de Junio de 2020). *Pirámide de Maslow ¿Qué es?* Obtenido de Yi Min Shum Xie: <https://yiminshum.com/piramide-maslow-que-es/>

ANEXOS

Anexo 1:

Cocina industrial.



Nuevo

Cocinas Industriales De Acero Inoxidable

U\$S 320

Pago a acordar con el vendedor

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

San Antonio, Quito

Ver costos de envío

¡Última disponible!

Comprar ahora

🔔

1 años de garantía de fábrica.

Anexo 2:

Refrigeradora.



Nuevo | +5 vendidos

Refrigeradora Indurama Ri-485 37o Lts Garantía

U\$S 679

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Iñaquito, Quito

Ver costos de envío

Color: Plateado

Cantidad: 1 unidad (9985 disponibles)

Comprar ahora

Anexo 3:

Congelador.



Nuevo

Indurama Congelador / Ci-400 / 15 Pies Cúbicos

U\$S 700

Hasta 12 cuotas
VISA
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Ver costos de envío

Color: Blanco

Cantidad: 1 unidad (100 disponibles)

Comprar ahora

Anexo 4:

Freidora.



Nuevo

Freidora De 3 Servicios Lista En Oferta

U\$S 149

Hasta 12 cuotas
VISA
[Más información](#)

Envío gratis a todo el país

Belisario Quevedo, Quito

Ver costos de envío

Color: Gris

¡Última disponible!

Comprar ahora

Anexo 5:

Licuada.



Nuevo | 1 vendido

Licuadora Oster Reversible Nuevo Modelo Motor Original 100%

U\$S 144⁹⁹

Hasta 12 cuotas
VISA
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Calderon (Carapungo), Quito

Ver costos de envío

Color: Blanco

Cantidad: 1 unidad (78 disponibles)

Comprar ahora

Anexo 6:

Lavabo industrial.



Nuevo

Fregadero Industrial En Acero Inoxidable De 1 Pozo

U\$S 190

Pago a acordar con el vendedor

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Ver costos de envío

¡Última disponible!

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

Anexo 7:
Balanza.



Nuevo | +5 vendidos

Balanza Gramera Digital Multif Etekcit Acero Inox 11 Lbs.

U\$S 32

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

Envío gratis a todo el país

Calderon (Carapungo), Quito

Ver costos de envío

Color: Acero inox peinado

¡Última disponible!

Comprar ahora

Compra Protegida, recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.

Anexo 8:
Tanque de gas.



Nuevo | +5 vendidos

Tanque Cilindro De Gas 100% Nuevos Envío Gratis En Quito

U\$S 55

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Mariscal Sucre, Quito

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (59 disponibles)

Comprar ahora

Compra Protegida, recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.

Anexo 9:
Caja registradora.



Anexo 10:
Aire acondicionado.



Anexo 11:
Juego de ollas.



Anexo 12:
Juego de sartenes.

Nuevo

Caja Registradora Custom America Cd30 5 Billetes 8 Monedas

U\$S 77⁹⁹

Hasta 12 cuotas
VISA
Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Mariscal Sucre, Quito

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (10 disponibles)

Comprar ahora

Nuevo | +1 vendidos

Aire Acondicionado Hyundai Csc-12c2a 12000 Split Tipo Pared

U\$S 374

Hasta 12 cuotas
VISA
Más información

Envío a todo el país

Conoce los tiempos y las formas de envío.

Calcular cuándo llega

Color De La Estructura: Blanco

¡Última disponible!

Comprar ahora

Nuevo | +5 vendidos

Juego De Ollas Magefesa 10 Piezas En Acero Inoxidable

U\$S 125

Hasta 12 cuotas
VISA
Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Iñaquito, Quito

Ver costos de envío

Color: Gris

Cantidad: 1 unidad (93 disponibles)



Nuevo

Juego De Sarten Umco 2 Unidades Para Inducción Y Gas

U\$S 29⁹⁹

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Centro Histórico, Quito

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (23 disponibles)

Comprar ahora

Anexo 13:

Plato llano.



Nuevo | +5 vendidos

Plato De Cerámica Llano Blanco De Filos Plateado

U\$S 2³⁷

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Sucre, Guayaquil

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (1661 disponibles)

Comprar ahora

Anexo 14:

Plato hondo.



Nuevo | +5 vendidos

Vajilla, Lindos Platos Nuevos Hondos Y Tendidos \$1,99 C/u

U\$S 1⁹⁹

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

Envío a todo el país

Conoce los tiempos y las formas de envío.

Calcular cuándo llega

¡Última disponible!

Comprar ahora

Anexo 15:

Juego de cubiertos.



Nuevo | +1 vendidos

Juego De Cubiertos Alemanes En Acero Grado Quirúrgico 84p

U\$S 148

Hasta 12 cuotas
VISA
Más información

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

Color: Plateado

¡Última disponible!

Comprar ahora

Anexo 16:

Laptop.



Nuevo | +5 vendidos

Laptop HP ProBook 440 G7 silver 14", Intel Core i5 10210U 8GB de RAM 512GB SSD, Intel UHD Graphics 620 1366x768px Windows 10 Pro

U\$S 559

Capacidad: 8 GB RAM | 512 GB SSD

8 GB RAM | 512 GB SSD

Procesador: Intel Core i5 10210U

Intel Core i5 10210U

Resolución de pantalla: 1366 px x 768 px

1366 px x 768 px

Tarj. gráfica: Intel UHD Graphics 620

Intel UHD Graphics 620

Hasta 12 cuotas
VISA
Más información

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

Vendido por PAMA2322117

Cantidad: 1 unidad (9968 disponibles)

Comprar ahora

Compra Protegida, recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.

1 años de garantía de fábrica.

Información sobre el vendedor

Anexo 17:

Impresora.



Nuevo | +100 vendidos

Impresora Epson Ecotank L4260

U\$S 289

Lo que tienes que saber de este producto

- Tecnología de impresión: inyección de tinta.
- Tiene entrada USB.
- Práctica y funcional tanto para uso personal como profesional.

[Ver características](#)

Opciones de compra:

40 productos nuevos desde U\$S 288

Hasta 12 cuotas
VISA
Más información

Envío a todo el país
Conoce los tiempos y las formas de envío.
[Calcular cuándo llega](#)

Vendido por VENTASMEGATECHNOLOGIES

Cantidad: 1 unidad (5 disponibles)

Comprar ahora

Compra Protegida, recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.

24 meses de garantía de fábrica.

Anexo 18:

Televisión.



Nuevo | +100 vendidos

LG Tv Smart 4k 50 Pulgadas 
Uq7500 Uhd Ai Think 2022
Garantía

U\$S 579⁹⁹

Hasta 12 cuotas
VISA 
[Más información](#)

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

Cantidad: **1 unidad** ▾ (607 disponibles)

Comprar ahora

Anexo 19:

Mesa.



Nuevo

Mesa Cuadrada Blanca 
Baltica

U\$S 26

Hasta 12 cuotas
VISA 
[Más información](#)

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

Color De La Tapa: **Blanco**

¡Última disponible!

Comprar ahora

Anexo 20:

Silla.



Nuevo

Silla Plastica Pica 920159b0 
Perugia Color Blanco Nuevo

U\$S 13

Hasta 12 cuotas
VISA 
[Más información](#)

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

Cantidad: **1 unidad** ▾ (5 disponibles)

Comprar ahora

 **Compra Protegida**, recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.

Anexo 21:

Estantería metálica.



Nuevo | +5 vendidos

Perchas Estanterias Metalicas Muebles De Oficina
Quito

U\$S 85

Hasta 12 cuotas
VISA
[Más información](#)

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

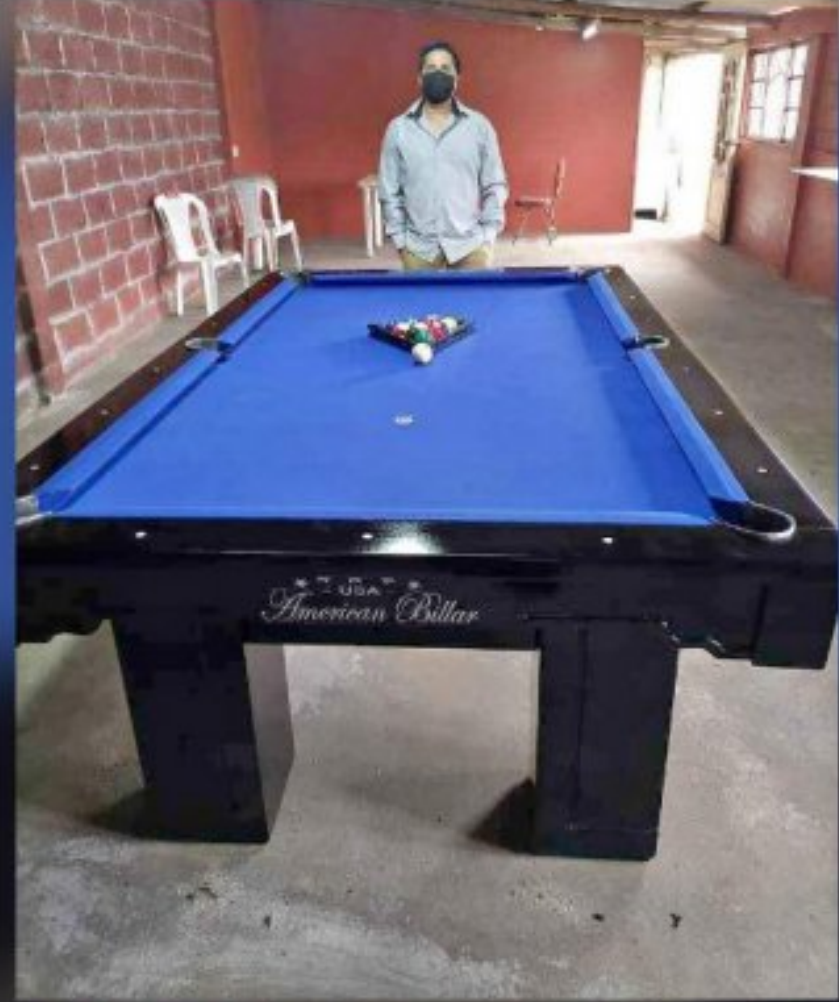
Cantidad: **1 unidad** (18 disponibles)

Comprar ahora

Compra Protegida, recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.

Anexo 22:

Mesa de billar.



Fabricacion y venta de Billas y futbolines
\$600 - Disponibles
Publicado en Ambato, Tungurahua

Enviar mensaje

Detalles

Estado Nuevo

AmericanBillar
Fabricacion de billas y futbolines
Linea económica
Semiprofesional
Profesional

Map showing location in Ambato, Tungurahua

Envía un mensaje al vendedor

Hola, Cindy. ¿Sigues disponible?

Enviar

Anexo 23:

Pared de flores.



Panel de flores artificiales
midev60x40cm
\$20
Publicado hace 19 semanas en Ambato, Tungurahua

Enviar mensaje

Detalles

Para más información por interno o al WhatsApp [hidden information]

Map showing location in Ambato, Tungurahua

Ambato, Tungurahua
La ubicación es aproximada

Envía un mensaje al vendedor

Hola, Lis. ¿Sigues disponible?

Enviar

Anexo 24:

Columpio.



Columpio
\$120 · Disponibles
Publicado en Tumbaco, Pichincha

Enviar mensaje

Detalles

Estado: Nuevo

Columpio ideal para exteriores residentes y duraderos disponibles varios colores



Tumbaco, Pichincha
La ubicación es aproximada

Envía un mensaje al vendedor

Hola. ¿Sigues estando disponible?

Enviar

Anexo 25:

Salto.



Nuevo

Cama Elástica, Salto Nuevo 

Diversión Niños Con Red 240 Cm

U\$S 220

Hasta 12 cuotas

VISA 

Más información

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

Color: Azul

Cantidad: 1 unidad  (15 disponibles)

Comprar ahora

Anexo 26:

Extintor.



Nuevo | 1 vendido

Extintor De Polvo Seco 

5libras Abc Recargable.

U\$S 20

Hasta 12 cuotas

VISA 

Más información

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

Cantidad: 1 unidad  (5 disponibles)

Comprar ahora

 **Compra Protegida.** recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.

Anexo 27:

Bomba de mano.



Anexo 28:

Rótulos de señalética.



Anexo 29:

Resma de papel bond.



Anexo 30:

Caja de esferos BIG.

Nuevo | +1 vendidos

Bomba Rociadora Manual

U\$S 6

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Cuenca, Azuay

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (47 disponibles)

Comprar ahora

Nuevo | +1 vendidos

Señalética Para Obras De Construcción

U\$S 1

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Cuenca, Azuay

Ver costos de envío

A Pedido: Cualquier dimensión

Cantidad: 1 unidad (48 disponibles)

Comprar ahora

Nuevo | +50 vendidos

Resma Papel Bond Xerox Original A4 75gr 500h

U\$S 4¹⁸

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

ñaquito, Quito

Ver costos de envío

Color: Blanco

Cantidad: 1 unidad (934 disponibles)

Comprar ahora



Nuevo | ~1 vendidos

Esfero Bic Punta Fina

Azul/negro/rojo Cajax24

Oferta

U\$S 7¹⁶

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Itaquito, Quito

Ver costos de envío

Color Del Exterior: **Blanco**

Cantidad: **1 unidad** ▾ (996 disponibles)

Comprar ahora

Anexo 31:
Cuaderno.



Nuevo

Agendas, Cuadernos, Libre-

tas Ecologicas Al Mejor

Precio

U\$S 2

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

Envío gratis a todo el país

Quito, Quito

Ver costos de envío

¡Última disponible!

Comprar ahora

Compra Protegida, recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.

1 meses de garantía de fábrica.

Anexo 32:
Libreta.



Nuevo

Libreta Pequeña De Bambú

U\$S 2⁵⁰

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Quito

Ver costos de envío

Cantidad: **1 unidad** ▾ (3000 disponibles)

Comprar ahora

Compra Protegida, recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.

Anexo 33:
Grapadora.



Anexo 34:

Grapas.



Nuevo

Grapadora Eagle 1088as

Metalica

U\$S 2⁶⁰

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Carbo (Concepción), Guayaquil

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad

(96 disponibles)

Comprar ahora

Compra Protegida

recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.

Nuevo

Caja De Grapas Corona De 1/2 (8 Mm) Calibre 21 De 5000 Unid

U\$S 2²⁸

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Quito

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad

(100 disponibles)

Comprar ahora

Compra Protegida

recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.

Anexo 35:

Escoba.



Juego de recogedor y escoba

\$3 - Disponibles

Publicado en Quito, Pichincha

Enviar mensaje

Detalles

Estado

Nuevo

100% nuevo y de alta calidad.

Fácil de limpiar la suciedad, más duradero.

Material de alta calidad, bueno para su casa y hogar.

Especificaciones:

Material: acero inoxidable + PP + plásticos/melena

Envía un mensaje al vendedor

Hola, Lourdes. ¿Sigue disponible?

Enviar

Anexo 36:

Trapeador.



Nuevo | +5 vendidos

Trapeador Giratorio 360

U\$S 5⁹⁹

Hasta 12 cuotas
VISA
Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Centro Histórico, Quito

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (11 disponibles)

Comprar ahora

Compra Protegida

recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.

Anexo 37:

Cloro.



Nuevo

Cloro Andes 5% Galon Por Mayor

U\$S 2⁶⁵

Hasta 12 cuotas
VISA
Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Iñaquito, Quito

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (1000 disponibles)

Comprar ahora

Anexo 38:

Desinfectante amonio.



Nuevo

Desinfectante Concentrado Amonio Cuaternario Galón

U\$S 6³⁰

Hasta 12 cuotas
VISA
Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Centro Histórico, Quito

Ver costos de envío

¡Última disponible!

Comprar ahora

1 meses de garantía de fábrica.

Anexo 39:

Esponja lavaplatos.



Esponjas lavaplatos Mixtas

\$1 · Disponibles

Publicado en Santo Domingo de los Colorados, Santo Domingo de los Tsáchilas

[Enviar mensaje](#) [Guardar](#) [Compartir](#) [Más](#)

Detalles

Estado Nuevo

Variedad para el Hogar, Juguetería, Tecnología, Farmacia y mucho más

HORARIO DE ATENCIÓN: a 8am a 18pm.

ESTAMOS UBICADOS EN LA CALLE ANTISANA 130 Y EJÉRCITO ECUATORIANO

Recargo hasta su domicilio, dentro de Santo Domingo.

Realizamos envíos 100% seguros en todo

Envía un mensaje al vendedor

Hola, Betty. ¿Sigues disponible?

Enviar

Anexo 40:

Lavavajillas líquido.



Nuevo

Lavavajillas Liquido 1 Litro

U\$S 1

Pago a acordar con el vendedor

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Magdalena, Quito

Ver costos de envío

¡Última disponible!

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

Ubicación

Anexo 41:

Fundas de basura industriales.



Nuevo | 1 vendido

Funda Basura Industrial

30x36 Negra Paqx10 Por Mayor 0.75

U\$S 1

Hasta 12 cuotas

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Iñaquito, Quito

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (999 disponibles)

Comprar ahora

Anexo 42:

Papel higiénico jumbo.



Anexo 43:

Jabón líquido de manos.



Anexo 44:

Alcohol.



Anexo 45:

Toalla pequeña.

Nuevo

Papel Higiénico Jumbo 250 Metros

U\$S 10⁶⁶

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

📦

Entrega a acordar con el vendedor

Durán, Guayas

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (4 disponibles)

Comprar ahora

Nuevo

Jabon Liquido Antibacterial - Jabon Para Manos Liquido

U\$S 3²⁸

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

📦

Envío gratis a todo el país

Cotacollo, Quito

Ver costos de envío

Fragancia: dove

Cantidad: 1 unidad (9285 disponibles)

Comprar ahora

Nuevo

Alcohol Antiséptico 70% Galón,litro, Oferta Reg. Sanitario G

U\$S 7⁶⁸

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

📦

Envío gratis a todo el país

Belisario Quevedo, Quito

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (166 disponibles)

Comprar ahora



Toallas para manos

\$3 · Disponibles

Publicado en Quito, Pichincha

Enviar mensaje

Detalles

EstadoNuevo

* 100% algodón

* Ultra absorbentes

* Varios colores

* Miden 38*55cm

Pregunte sin compromiso

Estámos al norte de Quito por la Avenida Real

audiencia

[hidden information]



Envía un mensaje al vendedor

Hola, Mery. ¿Sigue disponible?

Enviar

Anexo 46:

Pala.





PRODUCTOS DE LIMPIEZA INSTITUCIONAL

Por
Un
Ecuador
Limpio

RECOGEDOR DE BASURA METÁLICO

\$4 · Disponibles

Publicado en Guayaquil, Guayas

Enviar mensaje

Detalles

EstadoNuevo

BLUECLEAN PRODUCTOS DE LIMPIEZA INSTITUCIONAL

Somos una microempresa dedicada a la comercialización de productos de limpieza y desinfección así como también insumos de uso hospitalario, industrial y para oficina u hogar. Desde el año 2018 nos sentimos comprometidos con nuestros clientes para dar solución a todas sus necesidades de tipo sanitaria. Trabajamos con

Envía un mensaje al vendedor

Hola, Ana. ¿Sigue disponible?

Enviar

Anexo 47:

Toalla de cocina.





mercado





Nuevo · 1 vendido

Toallas De Limpieza Microfi- bra Para Cocina X3unds

U\$S 2⁵⁰

Hasta 12 cuotas



Más información

 Entrega a acordar con el vendedor

Tarqui, Guayaquil

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad

(9996 disponibles)

Comprar ahora

Anexo 48:

Atomizador.

Escaneado con CamScanner



Nuevo | +5 vendidos

Atomizador Spray, Llaveros, Envases Gel Shampoo.

U\$S 1

Hasta 12 cuotas

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

El Inca, Quito

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (891 disponibles)

Comprar ahora

Compra Protegida, recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.

Anexo 49:

Motoneta.



2023 | 0 km - Publicado hace 3 meses

Akumoto Nueva Importacion

U\$S 1.350

Preguntar

WhatsApp

¿Tuviste un problema con la publicación? Avisanos.

Información del particular

Erika

Horario de atención

10AM-6PM

Ubicación del vehículo

Quito - Pichincha (Quito)

Anexo 50:

Encuesta.

28/2/23, 18:51

PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE EN EL BARRIO LAS PALMERAS

PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE EN EL BARRIO LAS PALMERAS

Objetivo: Identificar si la implementación de un establecimiento de restauración con área recreacional en el barrio "Las Palmeras" del cantón San Cristóbal, provincia de Galápagos es

1. ¿A qué escala de edad pertenece?

- ☐ 15 o menos
- ☐ 16 - 25
- ☐ 26 - 45
- ☐ 46 - 59
- ☐ 60 o más

2. ¿Si se implementará un restaurante al aire libre y que incluya una zona recreacional, con qué frecuencia acudiría?

- ☐ Siempre
- ☐ A veces
- ☐ Nunca

<https://forms.office.com/pages/designpagev2.aspx?lang=es-419&origin=OfficeDotCom&route=Start&sessionid=bce35139-4ffb-448e-9cfb-de4ee5...> 1/4

28/2/23, 18:51

PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE EN EL BARRIO LAS PALMERAS

3. ¿A qué nivel socioeconómico piensa que debería dirigirse este emprendimiento?

- ☐ Alto
- ☐ Medio
- ☐ Bajo
- ☐ Todos

4. ¿En qué medida considera usted que la implementación de un restaurante con área recreacional beneficiaría a la comunidad?

- ☐ Totalmente de acuerdo
- ☐ De acuerdo
- ☐ Indiferente
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Totalmente en desacuerdo

5. A la hora de comer en un restaurante ¿Qué es lo que más le beneficiaría cuando va en familia?

- ☐ Un espacio para que los niños se entretengan
- ☐ Áreas verdes para disfrutar en familia
- ☐ Un espacio para que los adultos se relajen
- ☐ Todas las anteriores

28/2/23, 18:51

PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE EN EL BARRIO LAS PALMERAS

6. ¿Qué tipo de platillos prefiere?

- ☐ De origen nacional
- ☐ De origen extranjero

7. ¿Estaría dispuesto a movilizarse al barrio Las Palmeras para visitar este emprendimiento ?

- ☐ Si
- ☐ No

8. ¿Con qué frecuencia come fuera de casa?

- ☐ 1 - 2 veces por semana
- ☐ 3 - 4 veces por semana
- ☐ 3 - 4 veces al mes
- ☐ 5 - 6 veces al mes

9. ¿Cambiaría el establecimiento al que normalmente acude por otro en donde además de comida se cuente con una zona recreacional y excelentes promociones?

- ☐ Si
- ☐ No

28/2/23, 18:51

PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE EN EL BARRIO LAS PALMERAS

10. ¿Qué red social utiliza con mayor frecuencia?

- ☐ Facebook
- ☐ Instagram
- ☐ Twitter
- ☐ Otro

Este contenido no está creado ni respaldado por Microsoft. Los datos que envíe se enviarán al propietario del formulario.

 Microsoft Forms



Identificación de reporte de similitud: oid:11830:211910437

NOMBRE DEL TRABAJO

Plan de Negocio.

AUTOR

Edison Bastidas

RECuento DE PALABRAS

13060 Words

RECuento DE CARACTERES

72218 Characters

RECuento DE PÁGINAS

121 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

16.4MB

FECHA DE ENTREGA

Mar 9, 2023 2:32 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Mar 9, 2023 2:33 PM GMT-5

● 12% de similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base c

- 12% Base de datos de Internet
- 0% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de Crossref
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

● Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 8 palabras)