



CARRERA: Tecnología Superior en Gastronomía

TEMA:

“Estudio de factibilidad para la implementación de un café restaurante enfocado en comida saludable ubicado en el sector Llano Chico en el norte de Quito.”

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

AUTOR:

Edison Santiago Molina Perugachi

TUTOR:

Mgs. Teresa Cevallos

D.M. Quito, 17 de septiembre del 2021

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación, el cual fue realizado con mucho esfuerzo y empeño, a mis padres y hermanos quienes siempre estuvieron a mi lado apoyándome y dándome las fuerzas para continuar con mis estudios pese a los inconvenientes que se presentaron durante este trabajo. Va dedicado también como un gran gesto por cuidarme y estar siempre conmigo, ya que han sido un apoyo incondicional en mi vida y de esta manera he podido alcanzar todas mis metas propuestas.

Lo dedico también a mis maestros que me brindaron todos los conocimientos necesarios, los cuales me servirán de mucho para desenvolverse en el ámbito profesional.

AGRADECIMIENTO

Para la realización de este trabajo interfirieron varias personas, las cuales me dieron ánimos y muchos conocimientos para seguir adelante y culminarlo de manera exitosa, por esta razón doy muchas gracias a mi familia y amigos los cuales supieron apoyarme hasta el final.

Agradezco también a mi profesor de titulación, el Msc. Christian Carvajal y a mi tutora de tesis, la Mgs. Teresa Cevallos ya que sin su ayuda no hubiera culminado el trabajo de fin de carrera, debo agradecer también a todos mis maestros del instituto ITI los cuales transmitieron todos sus sabios conocimientos para formarme como buen profesional.

AUTORIA

Yo, Edison Santiago Molina Perugachi autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Edison Santiago Molina Perugachi

D.M. Quito, 17 de septiembre del 2021

Mgs. Teresa Cevallos

Tutor de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

MSc. Teresa Cevallos

D.M. Quito, 17 de septiembre del 2021

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: La Mgs. Teresa Cevallos y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y el Sr. Edison Santiago Molina Perugachi por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- El Sr. Edison Santiago Molina Perugachi realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Estudio de factibilidad para la implementación de un café restaurante enfocado en comida saludable ubicado en el sector de Llano Chico en el norte de Quito.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección de la Mgs. Teresa Cevallos.

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, Mgs. Teresa Cevallos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y el Sr. Edison Santiago Molina Perugachi, 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: **“Estudio de factibilidad para la implementación de un café restaurante enfocado en comida saludable ubicado en el sector de Llano Chico en el norte de Quito.”**, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

MS.c Teresa Cevallos

Edison Santiago Molina Perugachi

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO	iii
AUTORIA.....	iv
CERTIFICACIÓN.....	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	vi
ÍNDICE DE TABLAS.....	xi
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xiii
RESUMEN.....	1
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	3
2.1 Creación de la empresa.....	3
2.2 Descripción de la empresa	3
2.2.1 Importancia.....	3
2.2.2 Características.....	3
2.2.3 Actividad.....	4
2.3 Tamaño de la empresa.....	5
2.4 Necesidades que satisfacer.....	5
2.4.1 Necesidad Fisiológica.....	5
2.4.2 Necesidad de Seguridad.....	5
2.4.3 Necesidad Social – Afiliación.....	6
2.4.4 Necesidad de Reconocimiento.....	6
2.4.5 Necesidad de Autorrealización.....	6
2.5 Localización de la empresa.....	7
2.6 Filosofía empresarial.....	7
2.6.1 Misión.....	7
2.6.2 Visión.....	7
2.6.3 Objetivos.....	8
2.6.4 Meta.....	8
2.6.5 Estrategias.....	8
2.6.6 Políticas.....	8
2.6.7 FODA.....	9
2.7 Desarrollo organizacional.....	10
2.7.1 Tipo de Estructura.....	10
2.7.2 Formalización.....	11
2.7.3 Centralización – Descentralización.....	11

2.7.4	Integración.....	11
2.8	Organigrama Empresarial	11
2.9	Funciones del personal.....	12
3.	PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	17
3.1	Objetivo de mercadotecnia.....	17
3.2	Investigación de mercado	17
3.2.1	Modalidad.....	18
3.3	Plan de Muestreo.....	18
3.4	Análisis de las encuestas.....	19
	Pregunta 1.....	19
	Pregunta 2.....	20
	Pregunta 3.....	20
	Pregunta 4.....	21
	Pregunta 5.....	22
	Pregunta 6.....	22
	Pregunta 7.....	23
	Pregunta 8.....	24
	Pregunta 9.....	25
	Pregunta 10.....	26
3.4.1	Análisis General.....	26
3.5	Entorno empresarial.....	27
3.5.1.	Microentorno	27
3.5.2.	Macroentorno	30
3.6	Producto y servicio.....	33
3.6.1	Producto Esencial.....	33
3.6.2	Producto real.	33
3.6.3	Características.....	34
3.6.4	Calidad.....	34
3.6.5	Estilo.....	35
3.7	Marca.....	35
3.7.1	Producto aumentado.....	35
3.8	Plan de introducción al mercado	36
3.8.1	Distintivos y Uniformes.....	36
3.8.2	Materiales de identificación.....	38
3.8.3	Canal de distribución y puntos de ventas.....	40
3.8.4	Riesgo y oportunidades del negocio	41
3.9	Fijación de Precios	42

3.9.1	Fijación de precios por receta estándar.	42
3.10	Implementación del negocio	50
☐	Arriendo del local.....	50
☐	Equipos industriales.....	50
☐	Equipos de computación.....	50
☐	Muebles y enseres.....	50
☐	Equipos industriales de seguridad.....	51
☐	Suministros de oficina.....	51
☐	Servicios básicos.....	52
☐	Materiales de limpieza.....	52
3.11	Estudio arquitectónico	53
	Estructura interna del establecimiento.....	53
4.	PROCESO DERECHO EMPRESARIAL.....	54
5.	PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	57
5.1	Objetivo del área	57
5.2	Impacto ambiental.....	57
5.3	Impacto social	58
6.	PROCESO FINANCIERO	59
6.1.	Introducción.....	59
6.2.	Inversiones	59
6.3.	Activos Fijos.....	59
6.4.	Activos Diferidos	59
6.5.	Capital de Trabajo	60
6.6.	Sueldos.....	60
6.7.	Depreciación Activos Fijos	61
6.8.	Amortizaciones	61
6.9.	Estructura Capital.....	62
6.10.	Tabla de amortización	62
6.11.	Punto de equilibrio.....	63
6.12.	Costo de ventas	64
6.13.	Flujo de caja.....	64
6.14.	Cálculo del TIR y el VAN.....	65
6.14.1.	VAN (Valor Actual Neto).....	65
6.14.2.	TIR (Tasa Interna de Retorno).....	65
7.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	66
7.1.	Conclusiones	66
7.2.	Recomendaciones	66

7.3.	Referencias.....	67
7.4.	Anexos	69

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1	Detalles generales del puesto Chef Ejecutivo	13
Tabla N° 2	Detalles generales del puesto de pastelero	14
Tabla N° 3	Detalles generales del puesto ayudante de cocina	15
Tabla N° 4	Detalles generales del puesto de mesero/limpieza	16
Tabla N° 5	Detalles generales del puesto de cajero	17
Tabla N° 6	Pregunta 1.....	19
Tabla N° 7	Pregunta 2.....	20
Tabla N° 8	Pregunta 3.....	20
Tabla N° 9	Pregunta 4.....	21
Tabla N° 10	Pregunta 5.....	22
Tabla N° 11	Pregunta 6.....	23
Tabla N° 12	Pregunta 7.....	23
Tabla N° 13	Pregunta 8.....	24
Tabla N° 14	Pregunta 9.....	25
Tabla N° 15	Pregunta 10.....	26
Tabla N° 16	Proveedores	30
Tabla N° 17	Financiamiento.....	41
Tabla N° 18	Arriendo de local.....	50
Tabla N° 19	Equipos industriales	50
Tabla N° 20	Equipos de computación	50
Tabla N° 21	Muebles y enseres.....	51
Tabla N° 22	Equipos industriales de seguridad.....	51
Tabla N° 23	Suministros de oficina	52
Tabla N° 24	Servicios básicos.....	52
Tabla N° 25	Materiales de limpieza.....	53
Tabla N° 26	Activos fijos	59
Tabla N° 27	Activos diferidos.....	59
Tabla N° 28	Capital de trabajo	60
Tabla N° 29	Total inversión	60
Tabla N° 30	Sueldos	60
Tabla N° 31	Décimos.....	61
Tabla N° 32	Total Sueldos.....	61

Tabla N° 33 Total depreciación activos fijos.....	61
Tabla N° 34 Amortizaciones.....	62
Tabla N° 35 Estructura de capital	62
Tabla N° 36 Tabla de amortización.....	63
Tabla N° 37 Costos fijos	63
Tabla N° 38 Costo recetas	63
Tabla N° 39 Punto de equilibrio.....	63
Tabla N° 40 Ventas proyectadas	63
Tabla N° 41 Flujo de ventas	64
Tabla N° 42 Flujo de caja.....	64
Tabla N° 43 Cálculo del TIR y el VAN.....	65

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N°1 Pirámide de Maslow	5
Gráfico N°2 Ubicación de la empresa.....	7
Gráfico N°3 Organigrama de empresa.....	12
Gráfico N°4 Gráfico de pregunta 1.....	19
Gráfico N°5 Gráfico de pregunta 2.....	20
Gráfico N°6 Gráfico de pregunta 3.....	21
Gráfico N°7 Gráfico de pregunta 4.....	21
Gráfico N°8 Gráfico de pregunta 5.....	22
Gráfico N°9 Gráfico de pregunta 6.....	23
Gráfico N°10 Gráfico de pregunta 7.....	24
Gráfico N°11 Gráfico de pregunta 8.....	24
Gráfico N°12 Gráfico de pregunta 9.....	25
Gráfico N°13 Gráfico de pregunta 10.....	26
Gráfico N°14 Micro entorno de empresa	28
Gráfico N°15 Ubicación de empresa.....	28
Gráfico N°16 Macroentorno de empresa	31
Gráfico N°17 Carta del establecimiento.....	34
Gráfico N°18 Uniforme chef.....	36
Gráfico N°19 Uniforme ayudante	37
Gráfico N°20 Uniforme servicio.....	37
Gráfico N°21 Imagotipo.....	38
Gráfico N°22 Tarjeta de presentación.....	39
Gráfico N°23 Hoja membretada	40
Gráfico N°24 Receta costos lasaña.....	44
Gráfico N°25 Receta producción lasaña.....	45
Gráfico N°26 Receta de costos salmón	46
Gráfico N°27 Receta producción salmón	47
Gráfico N°28 Receta costos mousse	48
Gráfico N°29 Receta producción mousse	49
Gráfico N°30 Estructura interna	54

“Estudio de factibilidad para la implementación de un café restaurante enfocado en comida saludable ubicado en el sector de Llano Chico en el norte de Quito.”

Edison Santiago Molina Perugachi

Mgs. Teresa Cevallos

D.M. Quito, septiembre 2021

RESUMEN

Este trabajo fue realizado con el fin de establecer si es viable y factible la implementación de un café restaurante enfocado en ofrecer platillos, que en la mayoría sean sanos, utilizando ingredientes de calidad, frescos y nutritivos. Dentro del establecimiento se podrá encontrar platos llamativos y deliciosos donde el cliente será informado sobre lo que está consumiendo. Se da la importancia en brindar una buena experiencia al consumidor tanto en servicio como ambiente para satisfacer sus gustos y necesidades, de tal manera que se pueda generar lugar en la competencia ofreciendo algo diferente.

Es importante indicar que este trabajo se ha realizado por capítulos, en los cuales se explica las características principales de la empresa que está enfocada en ofrecer platillos a clientes que buscan un lugar diferente y que cuidan y se preocupan por su salud. El restaurante se ha fijado como punto de ubicación en el sector de Llano Chico, en el Norte de Quito, para su funcionamiento se han implementado estudios e investigaciones de mercados y marketing los cuales permitirán llegar a muchas personas, obteniendo las ventajas de las redes sociales.

Se realizaron encuestas a las personas que viven en el sector del parque de Llano Chico con el objetivo de recopilar información, la cual sirvió como soporte para tomar buenas decisiones analizando las respuestas obtenidas.

La evaluación del microentorno dentro de Sabor Saludable da a conocer que la competencia directa e indirecta influyen en sus resultados y operación laboral diaria, por lo que se ha tomado en cuenta la presencia en el mercado de algunos establecimientos, para la mejora de servicio y calidad de producto final, con el fin de ser competitivos.

Dentro de la implementación del establecimiento existen varios factores o fuerzas externas las cuales son consideradas como macroentorno, estas fuerzas son piezas

importantes para el correcto funcionamiento, ya que pueden influir de manera positiva o negativa cuando haya o no actividad comercial dentro del restaurante.

Todos los alimentos que se preparen dentro de Sabor Saludable contarán con el correcto manejo de las Buenas Prácticas de Manufactura, así mismo se hará respetar todas las medidas de bioseguridad y salubridad adecuadas, se ha considerado implementar tecnología actual, la cual facilita realizar pedidos o pagos, de esta manera la operatividad dentro de la empresa resultará favorable, cómoda y llamativa.

Los productos que el establecimiento va a ofertar fueron seleccionados según las necesidades encontradas en la encuesta, ya que los moradores del sector aledaño al parque de Llano Chico prefieren consumir alimentos llamativos, nutritivos y distintos dentro de un ambiente confortable que no se lo pueda encontrar fácilmente en otros lugares de la competencia indirecta. Se busca generar confianza al consumir alimentos y bebidas dentro de los establecimientos, por lo tanto, el restaurante hará buen uso de las normas alimentarias y de bioseguridad para garantizar la seguridad sobre el consumo de alimentos, los clientes tendrán información adecuada sobre el servicio y manejo de los alimentos utilizados en las distintas preparaciones.

La marca creada para Sabor Saludable hace énfasis en sus características principales los cuales son brindar alimentos nutritivos y deliciosos, utilizando ingredientes sanos para el bienestar de los clientes. El personal dentro de la empresa hará el uso correcto de los uniformes que la empresa les otorgue para dar importancia a la marca.

La fijación de precios es fundamental dentro de la implementación de una empresa para saber con exactitud sobre los gastos a los que se recurrirán evitando imprevistos, se ha averiguado sobre los costos de recetas estándar para la elaboración de los platillos estrella más escogidos por los encuestados, así como equipos industriales, arriendo del local, muebles y enseres, equipos industriales de seguridad, materiales de limpieza, entre otros, con el fin de establecer valores reales para realizar un análisis financiero en el cual se obtendrá detalles de la inversión necesaria para que el establecimiento pueda existir.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

Sabor Saludable surge de la necesidad de ofrecer a la gente nuevas experiencias, y sabores mediante productos y servicios de calidad, enfocado en mantener un equilibrio alimentario. En el sector cercano al parque de Llano Chico existen personas que practican deporte cerca a sus hogares o en centros deportivos cercanos a las cuales les interesa mantenerse saludables consumiendo alimentos nutritivos después de ejercitarse para mantener una dieta equilibrada. Este establecimiento busca crear interés en el comensal y dar a conocer la importancia de cuidar su salud a través de una carta pensada y elaborada con notas informativas sobre cada ingrediente con su respectivo valor nutricional y método de preparación. El cliente podrá apreciar en todos los platillos que deguste, la calidad de los ingredientes con los cuales están preparados los alimentos.

2.2 Descripción de la empresa

2.2.1 Importancia

Existen distintos establecimientos los cuales no brindan una buena experiencia al cliente y tampoco dan a conocer la importancia del buen comer. Es fundamental que el consumidor obtenga toda la información necesaria sobre lo que está consumiendo para cuidar su salud, no solo para satisfacer sus necesidades, sino para cambiar y crear conciencia sobre lo que le hace bien y mal al organismo. Un restaurante que sepa manejar un ámbito saludable puede marcar la diferencia ante el resto y atraer a un público objetivo interesado en mantenerse siempre sano consumiendo lo que más le guste.

Además, utilizar un ambiente acorde al menú puede resultar llamativo, ya que si se habla de comida sana el establecimiento debe contar con el diseño necesario y con productos de buena calidad para crear una armonía integral y así poder brindar un servicio acorde a las necesidades de las personas.

2.2.2 Características.

Sabor Saludable cuenta con características que dan importancia al cuidado de la salud y del medio ambiente, las cuales se detallan a continuación:

Sustentabilidad en el sector de A&B: En la actualidad, el cuidado del medio ambiente es un tema muy importante del cual se habla en todo el mundo, debido al cambio climático que la tierra sufre cada año a causa del mal cuidado que recibe por parte del ser humano. El establecimiento es consciente de esto y busca crear ideas optando por medidas necesarias para no generar un impacto ambiental, evitando desperdiciar servicios básicos como agua y electricidad, utilizando insumos amigables con el ambiente y generando hábitos de reciclaje. Todo esto se complementa con la generación de nuevos conocimientos en las personas, sean colaboradores o cliente.

Comida saludable: El restaurante dispone de una cocina saludable para el consumidor, que incluye productos vegetarianos y veganos para los clientes más exigentes que se preocupan por su salud y los que son conscientes de la sustentabilidad ambiental. Además, cuenta con varios productos dentro de la oferta los cuales incluyen verduras, frutas, cereales y distintas proteínas para satisfacer los gustos de cada comensal que visite el establecimiento y cuida los procesos de cocción de cada alimento dando importancia al producto final.

Innovación: Se la lleva a cabo con el fin de presentar platos llamativos, deliciosos y diferentes con el propósito de generar nuevas experiencias en el comensal, utilizando distintos puntos de vista e ideas nuevas y llamativas que no se puedan encontrar fácilmente en otros sitios, además los clientes disfrutarán de un buen servicio, información nutricional interesante sobre sus platillos y un agradable ambiente en el lugar.

Diferenciación: En la cocina se utilizarán distintos procesos de cocción, estos se mostrarán a los clientes para dar a conocer como está consumiendo los alimentos de acuerdo con la oferta. Algunos de los alimentos utilizados serán sometidos a principales técnicas de cocina molecular, para generar diferenciación y ventaja ante la competencia.

Buen manejo de alimentos y control: El establecimiento genera mucha confianza presentándose óptimo para dar un buen servicio contando con las áreas siempre impecables, respetando al cliente y a su salud, y manejando las BPM en el control y procesamiento de los alimentos.

2.2.3 Actividad.

Sabor Saludable es un establecimiento de restauración enfocado en ofrecer comida saludable brindando una experiencia única al consumidor, tanto en el restaurante como en su domicilio al momento de disfrutar los alimentos, la oferta está basada en productos que

se acomodan al horario de visita, en la mañana se servirán desayunos, en las tardes almuerzos y en las noches platos a la carta.

2.3 Tamaño de la empresa.

Sabor Saludable es una microempresa que cuenta con los espacios necesarios para realizar las funciones necesarias del día a día, y contará con:

- Área de producción: Dentro de esta área se encuentra la estación de cocina caliente, mesa fría donde se prepararán los alimentos y postres, estación de lavado de equipos, utensilios y vajilla, y el almacenaje para productos fríos o secos.
- Área de servicio: En esta área se podrá contar con el comedor donde se realizará el servicio de alimentos, zona de parqueo para clientes con vehículo, también se encuentran los baños para cliente que se diferencian para hombres y mujeres.
- Área de Caja: En esta área se utilizarán dispositivos electrónicos como computadoras, cajas registradoras e impresoras para realizar cobros, facturas y los documentos necesarios para el funcionamiento del restaurante.

2.4 Necesidades que satisfacer.



Figura No. 1. Sylvain Arzo. (2019). *Pirámide de Maslow*. España. <https://decidestuvida.com/>

2.4.1 Necesidad Fisiológica.

El establecimiento busca cubrir necesidades fisiológicas de acuerdo a las decisiones de los clientes para su propio beneficio, a través de la ingesta de alimentos sanos y nutritivos; se ofrecerá un menú en el cual se pueda encontrar platillos que se acomodan a los diferentes gustos de las personas.

2.4.2 Necesidad de Seguridad.

Se busca generar confianza ofreciendo al cliente un producto adecuado y de calidad, es necesario hacerlo para que el restaurante demuestre en todo momento que utiliza ingredientes frescos y en buen estado, se hará un buen manejo de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y todas las normas de bioseguridad implementadas por la pandemia se harán respetar. De esta manera se asegura el bienestar del comensal para que tenga seguridad al momento consumir los alimentos que el establecimiento ofrece.

En cuanto a la seguridad de recursos, se ejecutarán medidas y tareas necesarias para generar estabilidad económica y laboral sin que el personal corra ningún riesgo de salud dentro del restaurante, así se sentirá seguro al realizar su trabajo. El establecimiento velará por el crecimiento de cada colaborador, lo apoyará moralmente y se respetará sus derechos.

2.4.3 Necesidad Social – Afiliación.

En este nivel se busca establecer vínculos emocionales con los demás, para fortalecer un buen ambiente laboral y de servicio teniendo un buen trato y carácter entre colaboradores. Se evaluará el comportamiento del empleado y se ubicará a cada uno en diferentes áreas según sus habilidades para que se sienta bien realizando su trabajo. De esta manera la empresa mantendrá una buena relación con sus trabajadores y en recompensa premiará a cada uno por su sacrificio.

2.4.4 Necesidad de Reconocimiento.

El establecimiento se enfocará en cumplir todas las metas y objetivos propuestos. realizando esfuerzos y demostrando diferenciación ante otros negocios, los resultados mejorarán el autoestima y autoconfianza en los trabajadores, serán recompensados por sus logros con premios o aportes económicos, de igual manera la empresa obtendrá reconocimientos, los cuales servirán para obtener fidelidad por parte de los clientes y reputación comercial.

2.4.5 Necesidad de Autorrealización.

La empresa estará en constante crecimiento realizando investigaciones para el desarrollo de productos innovadores e interesante, que lo harán exitoso. Se busca beneficiar a los empleados promoviendo su felicidad y compromiso con el trabajo asignado, tendrán mejores oportunidades laborales, todos sus esfuerzos y progresos serán recompensados, de tal manera los clientes también resultarán beneficiados con el servicio dado por parte del establecimiento.

2.5 Localización de la empresa.

Sabor Saludable estará ubicado en Pichincha, en el Distrito Metropolitano de Quito al norte de la ciudad, en el sector de Llano Chico, en las calles 17 de septiembre y Sofía Gonzales.

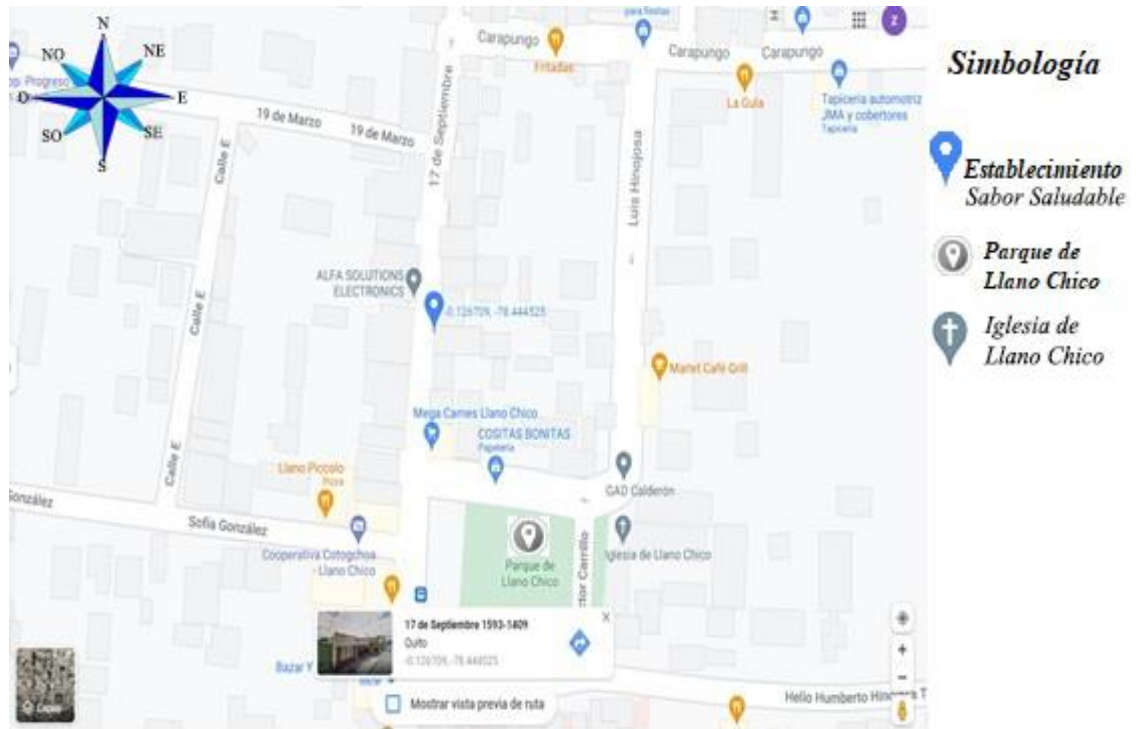


Figura No. 2. Google Maps. (2021). Llano Chico. Quito. <https://www.google.com.ec/>

2.6 Filosofía empresarial.

2.6.1 Misión.

La misión del establecimiento es transmitir varios conocimientos sobre la comida saludable y el buen comer, satisfaciendo las necesidades del comensal y haciendo que su experiencia sea única al consumir productos de calidad y disfrutando del buen servicio que obtendrá mientras visita el restaurante.

2.6.2 Visión.

Marcar diferencia con la competencia y generar buenos hábitos y conciencia en las personas del sector, mientras disfrutan de sus platillos preferidos. Crecer en número de sucursales para así poder llegar a más personas transmitiendo la misma idea.

2.6.3 Objetivos.

- Dar a conocer al cliente sobre los valores nutricionales sobre cada alimento que consumen para generar interés en cuidar su salud y al planeta.
- Brindar una oferta distinta que marque la diferencia, utilizando productos de primera calidad tanto en la cafetería como en el restaurante para ganar la confianza de los clientes y ubicar al establecimiento en mercados competitivos.
- Generar importancia sobre la sostenibilidad ambiental en los clientes y trabajadores para que puedan realizar actos con los cuales puedan aportar al cuidado del medio ambiente
- Ofrecer un servicio llamativo para que el cliente se sienta bien dentro del restaurante y lo visite seguidamente.

2.6.4 Meta.

Satisfacer de manera adecuada las necesidades de los comensales en distintos horarios del día, ofreciendo alimentos sanos y nutritivos los cuales llevarán una tarjeta que contenga información nutricional sobre los ingredientes que compone cada platillo, de esta manera se logrará generar importancia sobre el cuidado de su salud y cómo deben mantenerse bien practicando nuevos hábitos alimenticios. También ubicar a la empresa en el mercado competitivo del sector, tomando en cuenta la motivación que se debe dar a los trabajadores y del buen trato hacia los clientes, cumpliendo con los requisitos necesarios para ofrecer un buen servicio y ambiente laboral los cuales llevarán al éxito a la empresa.

2.6.5 Estrategias.

- Mostrar innovación en cada platillo para ganar clientes objetivos los cuales se irán interesando en la oferta diaria que el establecimiento brinda.
- Ofrecer un menú que se diferencie al resto de restaurantes de la zona, informando al comensal sobre las técnicas y métodos de cocción utilizadas para cada ingrediente.
- Brindar la información necesaria sobre cada ingrediente de los platillos que se consume en el establecimiento, mediante paneles digitales estáticos o cartas informativas que se incluyan en el momento del servicio.

2.6.6 Políticas.

Dentro de la empresa.

- El personal asignado para cada área debe presentarse a trabajar de manera adecuada y respetando el aseo personal.

- No asistir al trabajo con el uniforme en malas condiciones, roto, sucio o con vestimenta que no perteneciente a la empresa.
- Cada empleado debe colocarse el uniforme en los vestidores del establecimiento.
- Mantener el orden en el área asignada.
- No llevar anillos u otro tipo de bisutería ya que puede generar contaminación al preparar los alimentos.
- Respetar y mantener buenas relaciones laborales entre compañeros.
- Cumplir con los horarios establecidos por la empresa.
- Mostrar un rendimiento adecuado en el área de trabajo.
- Respetar las normas de bioseguridad y BPM.
- No hurtar ningún elemento dentro de la empresa.
- No mantener relaciones sentimentales en el establecimiento.

La empresa.

- Sancionará a los actos inadecuados que cada empleado presente.
- Premiará las buenas actitudes y el esfuerzo realizado a sus empleados.
- El personal que no cumpla con sus deberes y obligaciones dentro de la empresa será despedido.
- La empresa es la encargada de cuidar del bienestar de cada empleado para que pueda cumplir con sus obligaciones diarias.
- La empresa brindará las capacitaciones necesarias que hagan falta a cada empleado, para dar un buen servicio en las distintas áreas.
- Incentivará el trabajo con bonos al empleado del mes.

2.6.7 FODA.

Fortalezas.

- Oferta nutritiva e innovadora.
- Productos de calidad.
- Excelente servicio.
- Buena relación con los clientes.
- Crear interés sobre el cuidado ambiental.
- Comercializar productos nuevos
- Disponer de un menú que se diferencie del resto que varios establecimientos ofrecen para el público interesado en alimentos naturales o en el medio ambiente.

Oportunidades.

- Crecimiento en el manejo y confianza de aplicaciones digitales en el mercado.
- Nuevo mercado enfocado en comida sana.
- Aumento de interés sobre el consumo de alimentos sanos y nutritivos.
- Impulsar innovación y creatividad en el sector de alimentos y bebidas.
- Conciencia social ecológica actual y futura.
- Satisfacer las necesidades completas de los consumidores tanto en servicio como en la calidad del producto.
- Crecimiento de la demanda de alimentos sanos.
- Expansión de un menú innovador, saludable y personalizado.
- Precios adecuados.

Debilidades.

- Ser una empresa principiante.
- Infraestructura del establecimiento.
- Personal de trabajo insuficiente.
- Escaso hábito en la sociedad sobre el consumo de comida saludable.
- Marca nueva y poco conocida.
- Límite de aforo.
- Dificultad para llegar a las personas mediante publicidad.

Amenazas.

- Competitividad directa en el mercado.
- Regulación de precios en el sector.
- Pandemia y sus consecuencias en el sector gastronómico.
- Productos estacionarios.
- Factores ambientales que provoquen incremento de costos de materia prima.
- Temporada de ventas bajas.

2.7 Desarrollo organizacional.

2.7.1 Tipo de Estructura.

Diferenciación.

En el establecimiento el orden de la jerarquía facilitará el modo de trabajo, ya que con la organización adecuada se pueden cumplir con los objetivos propuestos. El personal es la pieza clave para dar un buen servicio, cada uno debe cumplir con sus responsabilidades.

El orden jerárquico utilizado en el establecimiento es el siguiente:

- **Área Ejecutiva:**

Dentro de esta área se encuentra el Chef ejecutivo y Pastelero

- **Área Operativa:**

En esta área se encuentran los ayudantes de cocina, personal de servicio, caja y limpieza.

2.7.2 Formalización.

El establecimiento contará con los permisos necesarios para su funcionamiento, por lo que su existencia estará legalizada jurídicamente dando lugar a su permanencia. Estará enfocado en cumplir todas las normas y requisitos dispuestos por las autoridades garantizando orden y seriedad.

2.7.3 Centralización – Descentralización.

La empresa se asegurará de cumplir con todas las actividades programadas en cada área, siendo supervisada por los altos mandos, con el fin de brindar una experiencia inolvidable al comensal y llevar el nombre de la empresa a lo alto.

En cuanto a la descentralización, las funciones estarán delegadas de acuerdo con el orden jerárquico para mejorar la comunicación y el orden dentro de la empresa, cada empleado tendrá conocimiento acerca de las funciones que debe cumplir en el área asignada y quien es su superior.

2.7.4 Integración.

Mediante una buena planificación y esfuerzo se pueden obtener varios logros, el desempeño del personal juega un papel muy importante dentro del establecimiento, ya que de este dependen la toma de decisiones acertadas para cumplir con los objetivos u obligaciones necesarias. A través de la organización, se generan estrategias para coordinar las actividades diarias, las cuales permiten llevar un control sobre los procesos que son gestionados con frecuencia como las compras de productos óptimos contando con un Kardex que facilite estos procesos.

2.8 Organigrama Empresarial

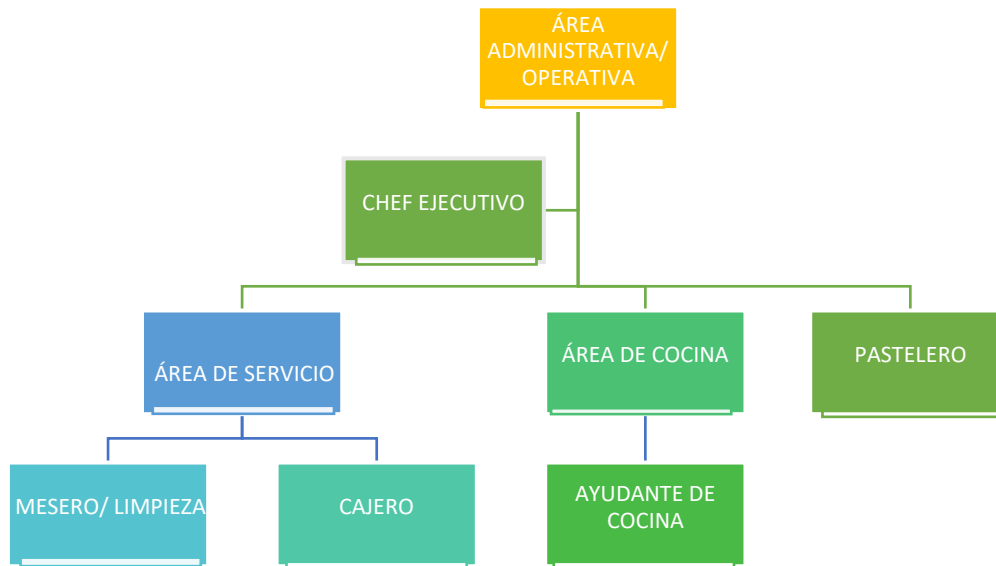


Figura No. 3. Edison Molina. (2021). *Organigrama empresarial*. Ecuador.

2.9 Funciones del personal.

CHEF EJECUTIVO

Detalles generales del puesto del Chef Ejecutivo.

Empresa	Sabor Saludable
Unidad administrativa	Área de cocina
Misión del puesto	Mantener los ingresos, rentabilidad y calidad del restaurante, liderar y gestionar las áreas de producción para garantizar el funcionamiento óptimo del establecimiento.
Denominación del puesto	Chef Ejecutivo
Rol del puesto	Coordinar operaciones diarias junto con el personal dentro del establecimiento, investigar nuevas estrategias para la innovación de productos,

elaborar recetas estándar de cocina de acuerdo al menú diario, evaluar el rendimiento del personal para mejorar la productividad, implementar medidas para evitar desperdicios y mantener costos, crear informes semanales sobre mercadería utilizada y necesaria, gestionar proveedores.

Remuneración \$ 600

Méritos y aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnología superior en gastronomía. Grado en Administración de empresas o titulación similar en Gestión Hotelera o escuelas de cocina. Dominio del idioma inglés.	1 año de experiencia ocupando cargos similares.	Conocimientos amplios sobre alimentos y bebidas. Alta habilidad de gestión financiera. Gestión de restaurantes.	Puntualidad. Profesionalismo. Responsabilidad. Alta energía. Buena presentación. Iniciativa. Enfoque por resultados. Compromiso. Trabajo en equipo. Empatía. Inteligencia emocional. Liderazgo. Toma efectiva de decisiones. Organización.

Tabla N°1. Edison Molina. (2021). *Detalles generales del puesto Chef Ejecutivo*. Quito.

PUESTO DE PASTELERO

Detalles generales del puesto de Pastelero.

Empresa	Sabor Saludable
Unidad administrativa	Área de cocina
Misión del puesto	Elaborar productos de panadería, pastelería y repostería siguiendo el menú diario ofertado por el establecimiento. Brindar apoyo en las distintas áreas de trabajo.
Denominación del puesto	Pastelero
Rol del puesto	Coordinar el trabajo mediante las recetas del menú, elaborar productos relacionados con la panadería, pastelería, repostería y cocina caliente, elaborar recetas estándar de producción de acuerdo al menú diario, realizar pedidos e informes sobre la mercadería.
Remuneración	\$ 500

Méritos y aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnología superior en gastronomía. Certificaciones del área asignada. Dominio del idioma inglés	2 años de experiencia ocupando cargos similares.	Conocimientos sobre alimentos y bebidas. Amplios conocimientos y formación en Pastelería.	Responsabilidad. Puntualidad. Profesionalismo. Alta energía. Iniciativa. Enfoque por resultados. Compromiso. Trabajo en equipo. Empatía. Inteligencia emocional. Liderazgo. Toma efectiva de decisiones. Amabilidad.

Tabla N°2. Edison Molina. (2021). *Detalles generales del puesto de Pastelero*. Quito.

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

Detalles generales del puesto de Ayudante de Cocina.

Empresa	Sabor Saludable
Unidad administrativa	Área de cocina
Misión del puesto	Brindar el apoyo necesario en las áreas de cocina, manteniendo el orden e higiene dentro del establecimiento y en la preparación de los alimentos.
Denominación del puesto	Ayudante de cocina
Rol del puesto	Realizar mise en place para la elaboración del menú, realizar el montaje de los platillos preparados dentro del establecimiento, mantener la limpieza y el orden en el área de trabajo, aplicar todas las técnicas necesarias de cortes o puntos de cocción, inspección de alimentos en buen estado, apoyar en las distintas áreas de la empresa.
Remuneración	\$ 400

Méritos y aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Certificación en gastronomía o estudios similares. Tecnología Superior en Gastronomía. Bachillerato.	1 a 2 años de experiencia ocupando cargos similares.	Conocimientos sobre gastronomía. Servicio al cliente.	Agilidad. Responsabilidad. Puntualidad. Profesionalismo. Alta energía. Iniciativa. Enfocado a buenos resultados. Compromiso. Trabajo en equipo. Empatía. Inteligencia emocional. Liderazgo. Toma efectiva de decisiones. Amabilidad.

Tabla N°3. Edison Molina. (2021). *Detalles generales del puesto de ayudante de cocina*. Quito.

PUESTO DE MESERO/ LIMPIEZA

Detalles generales del puesto de mesero.

Empresa	Sabor Saludable
Unidad administrativa	Servicio
Misión del puesto	Brindar la atención necesaria al cliente e información respectiva sobre cada platillo ofertado en el establecimiento. Asegurar la limpieza y el orden dentro del restaurante.
Denominación del puesto	Mesero/ Limpieza
Rol del puesto	Asegurar que las mesas siempre permanezcan limpias y despejadas para la atención en mesa de próximos clientes, Realizar la limpieza de la vajilla en tiempos libres, vigilar el orden en cada mesa prestando atención a los clientes, tomar la orden respectiva según la oferta diaria, realizar el servicio en mesas, informar al cliente sobre el contenido nutricional de cada plato ayudándose de tarjetas o guías las cuales serán repartidas según el platillo ordenado.
Remuneración	\$ 400

Méritos y aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Bachillerato. Cursos de servicio. Dominio de inglés intermedio.	1 a 2 años de experiencia ocupando cargos similares.	Conocimientos sobre servicio y etiqueta en la mesa.	Agilidad. Responsabilidad. Puntualidad. Facilidad de palabra. Alta energía. Enfocado a buenos resultados. Compromiso. Trabajo en equipo. Empatía. Inteligencia emocional. Toma de decisiones. Amabilidad.

Tabla N°4. Edison Molina. (2021). *Detalles generales del puesto de mesero/limpieza*. Quito.

PUESTO DE CAJERO

Detalles generales del puesto de Cajero.

Empresa	Sabor Saludable
Unidad administrativa	Servicio
Misión del puesto	Tomar la orden y registrar cada pedido a domicilio realizado por los clientes. Brindar los servicios necesarios dentro del establecimiento. Recaudar ingresos de caja correspondientes cumpliendo con los movimientos necesarios.
Denominación del puesto	Cajero
Rol del puesto	Responsabilizarse del dinero entrante ya sea en efectivo o mediante tarjetas de débito o crédito, supervisar de manera constante el dinero en la caja para evitar inconvenientes a falta de cambio, ayudar a realizar el servicio en mesas, informar al cliente sobre el contenido nutricional de cada plato ayudándose de tarjetas o guías las cuales serán repartidas según el platillo ordenado, realizar arqueos programados según los movimientos de caja.
Remuneración	\$ 400

Méritos y aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Bachillerato. Cursos de servicio o contabilidad. Dominio de inglés intermedio.	1 a 2 años de experiencia ocupando cargos similares.	Manejo de caja registradora. Conocimientos sobre servicio y etiqueta en la mesa.	Honestidad. Agilidad. Responsabilidad. Puntualidad. Facilidad de palabra. Alta energía. Enfocado a buenos resultados. Compromiso. Trabajo en equipo. Empatía. Inteligencia emocional. Toma de decisiones. Amabilidad.

Tabla N°5. Edison Molina. (2021). *Detalles generales del puesto de cajero*. Quito.

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Llegar a todo tipo de público con el afán de brindar bienestar ofreciendo productos sanos y nutritivos, la marca Sabor Saludable utilizará diversos medios tecnológicos como las redes sociales y páginas web en la cual se mostrarán todo tipo de información sobre los productos utilizados en el menú, servicios que brinda el establecimiento y ventajas de consumir comida sana, todo esto con el fin de atraer a un público objetivo.

3.2 Investigación de mercado

Sabor Saludable se enfocó en realizar diversas investigaciones de productos que ofrecen varios establecimientos, los cuales son considerados como competencia o sustitutos, también obtuvo información acerca de los hábitos de consumo, necesidades o preferencias de los clientes, con el fin de que las conocer los resultados que atraen a los clientes. De esta manera, se implementó estrategias que favorezcan el consumo de los productos, se obtenga éxito y se innove constantemente.

Dicha información se obtuvo a través de encuestas mediante las cuales se recopiló ciertos datos que, al ser interpretados de manera adecuada, se tuvo la seguridad de tomar

decisiones correctas. En cuanto a la investigación de productos se llegó a la conclusión de que si se combina varios ingredientes y técnicas usadas para la elaboración de dichos platos estos aportarán beneficios nutricionales a quien lo consuma, generando al mismo tiempo interés por la salud.

3.2.1 Modalidad.

La obtención de datos se realizó a través de encuestas de manera presencial y virtual debido a la pandemia, sin embargo, se han utilizado medios tecnológicos los cuales ventajosamente facilitan el proceso para recopilar información. Se encuestó a 139 personas que residen en zonas cercanas al sector del parque de Llano Chico, cada encuestado respondió 10 preguntas.

3.3 Plan de Muestreo.

Con este plan se define el objetivo al cual se va a dirigir la empresa, en este caso son los ciudadanos que más se aproximan al sector de Llano Chico. Se han utilizado las medidas de bioseguridad necesarias para evitar contagios y realizar el estudio correcto, se tomó en cuenta a personas de todas las edades, ya que el establecimiento busca la satisfacción del cliente generando a la vez nuevos hábitos alimenticios y preocupación por el medio ambiente. Para determinar el número total de encuestas se aplicó la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 97% (1.98)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.3)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.3)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{10673 * (1,98)^2 * 0,3 * 0,3}{(0,05)^2 * (10673 - 1) + (1,98)^2 * 0,3 * 0,3}$$

$$n = \frac{10673 * 3,92 * 0,3 * 0,3}{0,0025 * (10673 - 1) + 3,92 * 0,3 * 0,3}$$

$$n = \frac{3765}{26,68 + 0,3457}$$

$$n = \frac{3765}{27,025744}$$

$n = 139,33$ Personas a encuestar.

3.4 Análisis de las encuestas.

Pregunta 1.

¿Cuál es su edad?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
18-25	38	27.3%
25-35	56	40.3%
35-50	45	32.4%
TOTAL	139	100%

Tabla N°.6. Edison Molina. (2021). Pregunta 1. Quito.

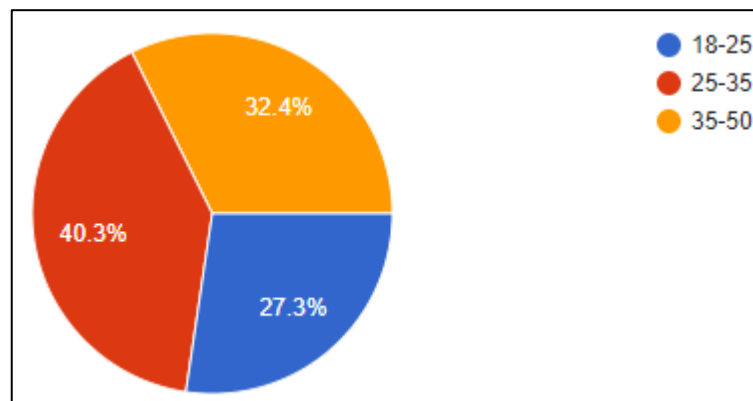


Imagen N°.4. Edison Molina. (2021). Gráfico de pregunta 1. Quito.

Análisis: Se puede observar que la mayoría de los encuestados son personas adultas las cuales oscilan entre 25 a 35 años de edad, seguidas de adultos que tienen entre 35 a 50 años de edad y por último están los más jóvenes de 18 a 25 años de edad. Esto da a conocer que hay personas adultas en el sector a las cuales les interesaría cuidar su salud, ya que no disponen de mucho tiempo libre debido a las actividades laborales que realizan entre la

semana, tomando en cuenta que las personas más jóvenes realizan actividades físicas con más frecuencia.

Pregunta 2.

¿Cada cuánto tiempo visita un restaurante?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
1 vez a la semana	57	41%
3 o más veces a la semana	53	38.1%
1 o 2 veces al mes	29	20.9%
TOTAL	139	100%

Tabla N°.7. Edison Molina. (2021). Pregunta 2. Quito.

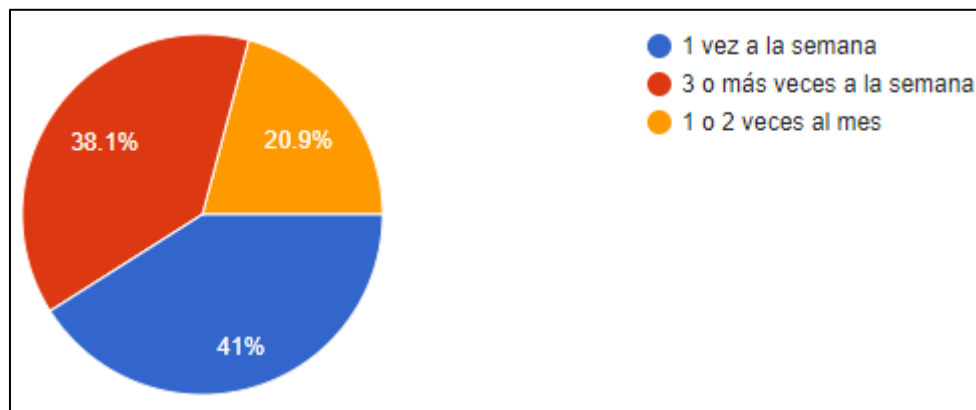


Imagen N°.5. Edison Molina. (2021). Gráfico de pregunta 2. Quito.

Análisis: Los resultados en este gráfico muestran que, las personas encuestadas acostumbran a visitar un restaurante 1 vez a la semana en su mayoría, seguido de 3 veces o más a la semana y por último 1 o 2 veces al mes, esto indica que, en el sector, la empresa se beneficiaría al atraer un público cercano, que gusta consumir en establecimientos de A&B seguidamente.

Pregunta 3.

¿Cómo le gusta el ambiente en un restaurante?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Alegre	43	30.9%
Relajado	81	58.3%
Ruidoso	15	10.8%
TOTAL	139	100%

Tabla N°.8. Edison Molina. (2021). Pregunta 3. Quito.

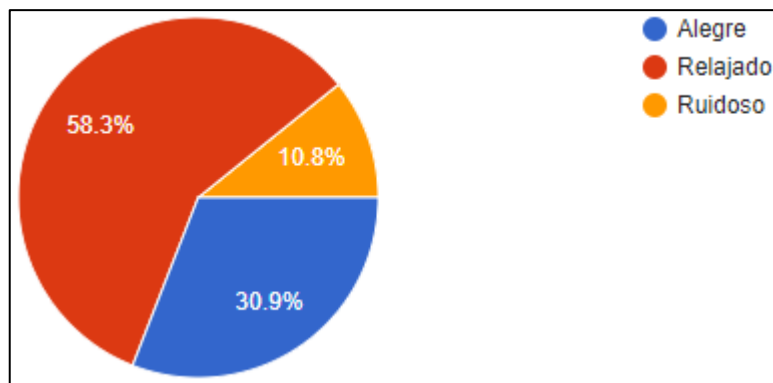


Imagen N°.6. Edison Molina. (2021). Gráfico de pregunta 3. Quito.

Análisis: En dichos resultados se da a conocer que, 81 personas buscan un ambiente relajado en un restaurante, seguido de un ambiente alegre con 43 personas y 15 a las cuales les gusta un ambiente ruidoso. Esto ayuda a saber qué ambiente prefieren cuando visitan un establecimiento de alimentos y bebidas.

Pregunta 4.

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
\$2,50 a \$3,50	47	33.8%
\$3,50 a \$4,00	60	43.2%
\$4,00 a \$5,00	32	23%
TOTAL	139	100%

Tabla N°.9. Edison Molina. (2021). Pregunta 4. Quito.

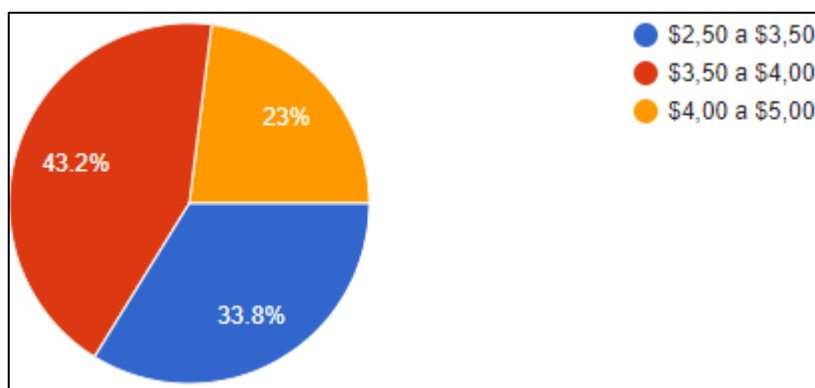


Imagen N°.7. Edison Molina. (2021). Gráfico de pregunta 4. Quito.

Análisis: En esta pregunta el 43.2% de los encuestados están dispuestos a pagar entre \$ 3,50 a \$ 4,00 por plato, mientras que el 33.8% prefiere pagar un valor inferior y el 23% opta por un pago más elevado. Se puede observar que las personas estarán dispuestas a pagar un valor distinto según el presupuesto que dispongan. En Sabor Saludable se trabajará para que muchas familias disfruten de la oferta brindando calidad, con un buen servicio y adaptándose al promedio de presupuesto.

Pregunta 5.

¿Opina usted que la implementación de un café restaurante innovador tenga éxito en el sector de Llano Chico?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Sí	110	79.1%
No	29	20.9%
TOTAL	139	100%

Tabla N°.10. Edison Molina. (2021). Pregunta 5. Quito.

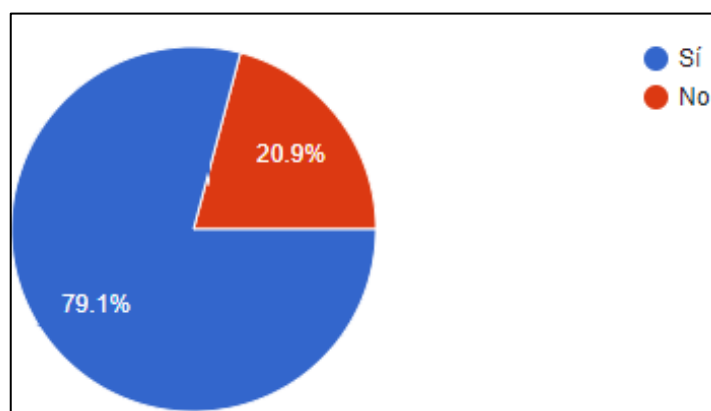


Imagen N°.8. Edison Molina. (2021). Gráfico de pregunta 5. Quito.

Análisis: De las personas encuestadas, 110 opinan que la implementación de un café restaurante será exitosa en el sector de Llano Chico mientras que, 29 encuestados piensan que un establecimiento no llegaría al éxito en dicha zona. Hubo interés en los clientes que aprobaron la implementación del café restaurante innovador, el propósito es que en el futuro tengan la oportunidad conocer un nuevo establecimiento con ideas llamativas que esté ubicado muy cerca de sus hogares, por lo que el funcionamiento de Sabor Saludable podría ser aprobada por la mayoría de sus clientes.

Pregunta 6.

¿Le interesaría saber detalladamente sobre los ingredientes de cada platillo que usted consume en un restaurante?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Sí	77	55.4%
No	39	28.1%
Tal vez	23	16.5%
TOTAL	139	100%

Tabla N°.11. Edison Molina. (2021). Pregunta 6. Quito.

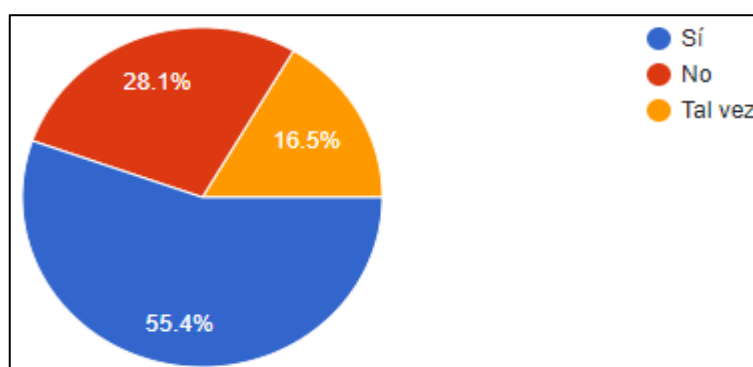


Imagen N°.9. Edison Molina. (2021). Gráfico de pregunta 6. Quito.

Análisis: En esta pregunta la mayoría de los encuestados responden que les gustaría conocer más información acerca de los ingredientes que ellos consumen en un platillo cuando visitan un restaurante. Como conclusión se puede decir que los clientes buscan conocimientos sobre cada ingrediente que compone un plato, en Sabor Saludable se trabajará constantemente para que esta información llegue adecuadamente a sus comensales.

Pregunta 7.

¿Está consiente sobre el cambio climático y de cómo se debería evitarlo?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Sí	118	84.9%
No	21	15.1%
TOTAL	139	100%

Tabla N°.12. Edison Molina. (2021). Pregunta 7. Quito.

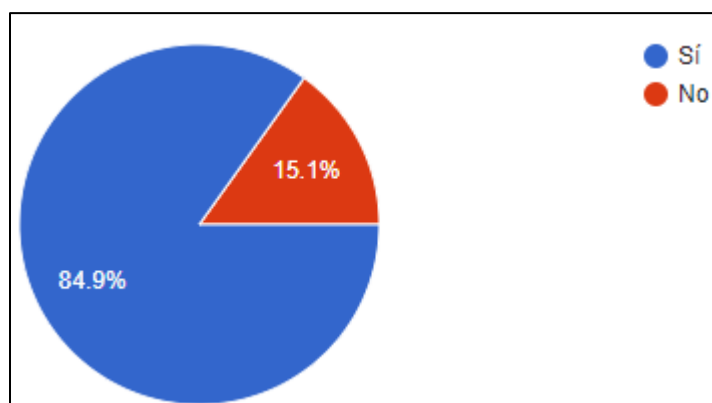


Imagen N°.10. Edison Molina. (2021). Gráfico de pregunta 7. Quito.

Análisis: La mayoría de las personas encuestadas están conscientes sobre el cambio climático que se está viviendo actualmente, Sabor Saludable se enfocará en ideas de sostenibilidad ambiental para ayudar combatir los cambios que van afectado diariamente al medio ambiente, los visitantes tendrán la información y consejos necesarios para generar nuevos conocimientos sobre el tema.

Pregunta 8.

¿Qué alimentos le gustaría consumir en las mañanas?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Jugos naturales, yogurt con cereales bajos en azúcar, frutas y panes ligeros.	75	54%
Desayuno americano	40	28.8%
Desayuno continental	24	17.3%
TOTAL	139	100%

Tabla N°.13. Edison Molina. (2021). Pregunta 8. Quito.

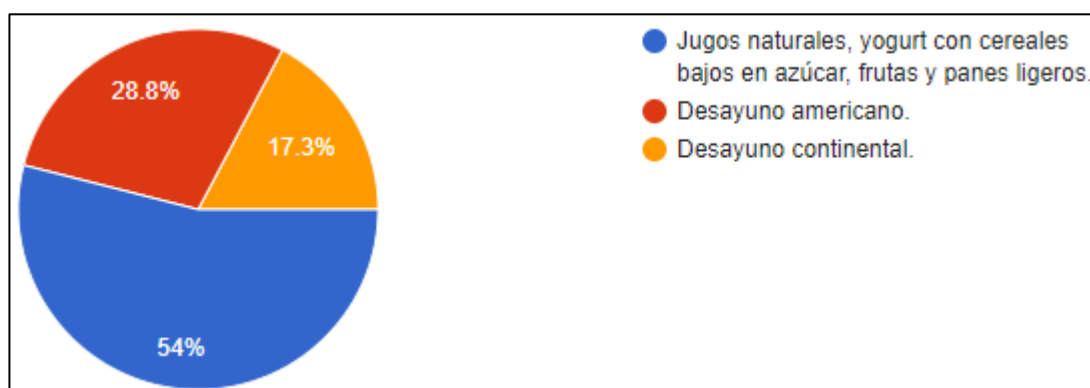


Imagen N°.11. Edison Molina. (2021). Gráfico de pregunta 8. Quito.

Análisis: La mayoría de encuestados prefiere consumir en las mañanas alimentos naturales, nutritivos y sanos, evitando aquellos que puedan provocar ciertos daños en su salud como por ejemplo snacks altos en grasa, postres altos en azúcar o bebidas de origen no natural. Sabor Saludable se preocupa principalmente por el bienestar de sus clientes, por lo tanto, con el trabajo constante mantendrá las ganas de satisfacer a sus visitantes brindando opciones sanas.

Pregunta 9.

¿Qué alimentos le resulta más llamativo?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Lasaña original y de vegetales, salmón grillado con verduras salteadas y salsas especiales, platillos originales.	78	56.1%
Pizza con vegetales y distintas proteínas, ensaladas, sopas, especiales.	45	32.4%
Sándwich de vegetales con proteínas, wraps con vegetales y proteínas.	50	36%
Alimentos sanos e innovadores	61	43.9%
TOTAL	100%	

Tabla N°.14. Edison Molina. (2021). Pregunta 9. Quito.

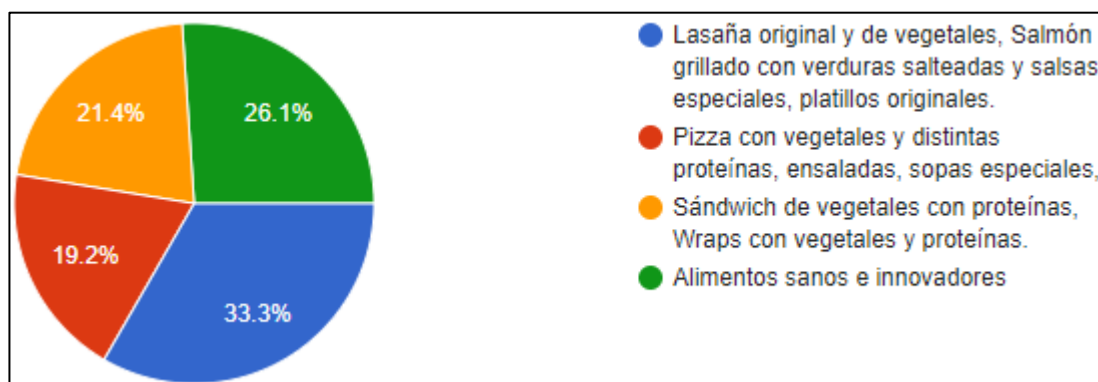


Imagen N°.12. Edison Molina. (2021). Gráfico de pregunta 9. Quito.

Análisis: Los encuestados prefieren consumir alimentos sanos y llamativos, en esta pregunta se han planteado varias opciones que han generado el interés de las personas sobre los platillos que pueden implementarse en la oferta del establecimiento, los diferentes gustos serán considerados, ya que serán una pieza clave para contar con productos llamativos e innovadores.

Pregunta 10.

¿Qué tipo de postre le resulta más llamativo?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Simples	47	33.8%
Llamativos e innovadores	67	48.2%
No me gustan los postres	25	18%
TOTAL	139	100%

Tabla N°.15. Edison Molina. (2021). Pregunta 10. Quito.

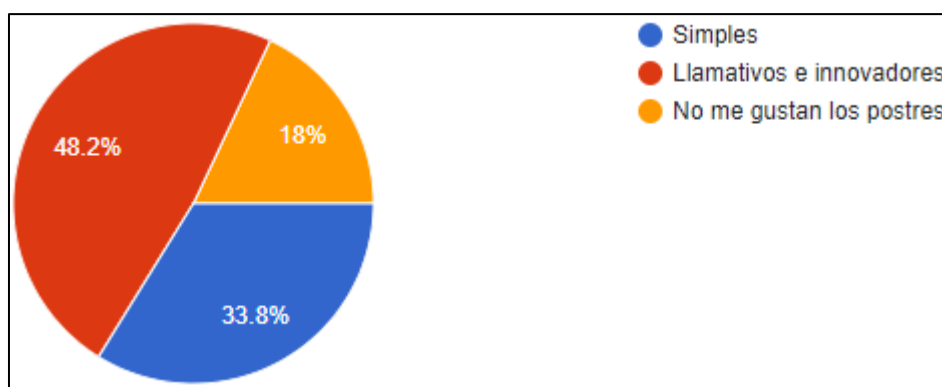


Imagen N°.13. Edison Molina. (2021). Gráfico de pregunta 10. Quito.

Análisis: Dentro de las personas encuestadas a la mayoría les resulta más llamativos los postres innovadores seguidos de los simples. En Sabor Saludable se ofrecerán postres originales basados en simples e innovadores, utilizando productos naturales y de calidad para ganar la atención del cliente y generar más visitas.

3.4.1 Análisis General.

Como conclusión de las preguntas realizadas a distintas personas que habitan cerca al parque de Llano Chico y sus alrededores, se concluye que la empresa estaría dirigida a un público objetivo el cual se encuentre entre los 25 años a 50 años, que visitan establecimientos de alimentos y bebidas desde una a varias veces a la semana, lo cual resulta interesante, ya que estas personas tienen una estabilidad laboral para pagar sus propios alimentos según el tiempo respectivo que estos disponen. Es importante llegar a este tipo de personas para satisfacer sus necesidades, generar fidelización en los clientes y que el negocio tenga rentabilidad.

Analizando los siguientes puntos se concluye que el tipo de ambiente ofrecido en un establecimiento puede influir en las ventas diarias según el gusto de cada persona, además los clientes están dispuestos a pagar un valor que se ajuste según su presupuesto que se complemente con un buen servicio y un platillo de calidad. Sabor Saludable se concentrará en el ambiente, tipo de servicio, promociones, precios y calidad de los productos que va a ofrecer, analizando a su vez a la competencia, de esta manera atraer más clientes, beneficiándolos por consumir productos sanos, ajustando un valor adecuado y accesible según lo que consuman.

Las personas encuestadas están interesadas en establecimientos que ofrezcan algo innovador cerca a sus hogares, y la mayoría aprobarían la implementación de Sabor Saludable. Con respecto al tema de innovación se puede decir que la empresa brindará a cada cliente la información nutricional y de preparación de cada ingrediente según el platillo que consuman. Es fundamental satisfacer al cliente brindándole un buen servicio, así como un menú con opciones innovadoras.

Una de las principales preocupaciones tanto de la empresa como del cliente es el cuidado del medio ambiente, Sabor Saludable se encargará de implementar ideas sobre sostenibilidad ambiental y de utilizar productos que no atenten contra el medio ambiente.

Como un tema importante se menciona el gusto que tiene cada cliente, por lo que en esta encuesta se pudo determinar que la mayoría está preocupada por su salud y bienestar e intentan consumir productos que sean saludables. Sabor Saludable trabajará de manera espontánea para innovar y llegar al público necesario ofertando productos originales. Los datos de la encuesta indican que el establecimiento es aceptado por el mercado estudiado y puede funcionar de manera viable.

3.5 Entorno empresarial.

3.5.1. Microentorno

Sabor Saludable toma en cuenta todos los aspectos que se relacionan de manera permanente para obtener buenos resultados.

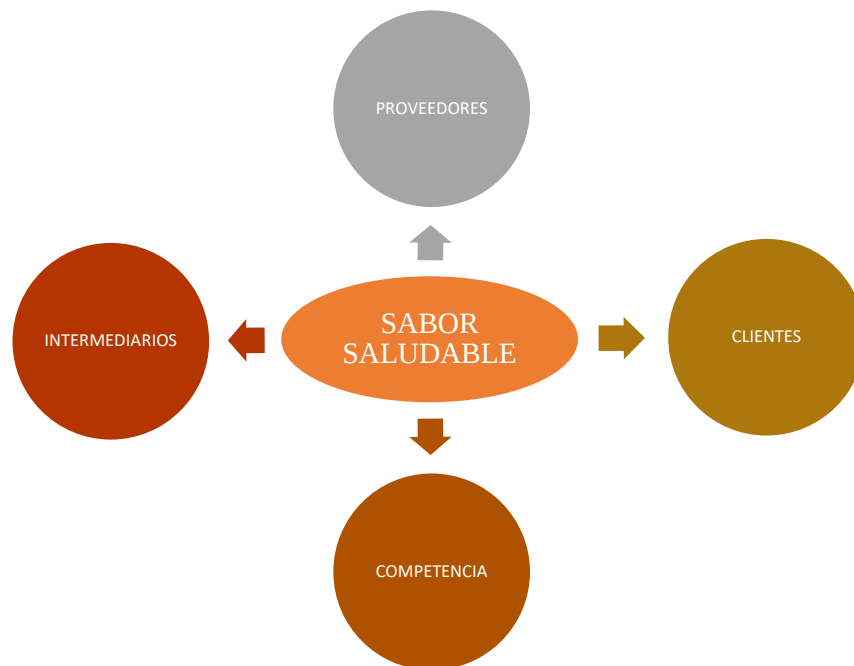


Imagen N°14. Edison Molina. (2021). Microentorno de empresa. Quito.



Imagen N°.15. Google Maps. (2021). Ubicación Sabor Saludable. Quito. <https://www.google.com/>

- **Competencia directa.**

Después de haber realizado un recorrido por el sector donde estará ubicado Sabor Saludable, no se encontró competencia directa, ya que se evaluó aspectos como tipo de servicio y establecimiento, productos ofertados y categoría.

- **Competencia indirecta.**

En el sector existen varios establecimientos los cuales se pueden considerar como competencia indirecta, se han considerado aquellos ubicados en la Avenida 17 de septiembre y calle Sofía Gonzáles, así como aquellos que están alrededor de la manzana donde va a estar ubicado el establecimiento.

- Ki-ki Ri-ki este establecimiento está enfocado en vender carnes y pollos al carbón.
- Llano Piccolo, en este establecimiento se puede encontrar pizza, así como comida rápida.
- Don Heladito, esta heladería ofrece frutas, helados y postres.

Además, es importante mencionar que entre la Avenida 17 de septiembre y la calle Maximiliano Galarza se encuentra un establecimiento considerado como competencia indirecta.

- La Jaiba, en este establecimiento se puede encontrar mariscos y parrilladas.
- **Proveedores.**

Sabor Saludable ofrece a sus clientes productos de calidad que son necesarios para crear satisfacción y poder ejecutar las tareas diarias de manera exitosa haciendo el uso adecuado de alimentos frescos. Es necesario trabajar con proveedores confiables, reconocidos y responsables para evitar inconvenientes.

Tabla de proveedores

Materia prima		
Nombre del proveedor	Beneficios	Productos
Green Garden	• Productos frescos de calidad. • Gran variedad de productos. • Comercio justo y sostenible	Frutas y verduras
Reyleche	• Variedad de productos. • Productos reconocidos • Responsabilidad	Productos Lácteos.

Pronaca	• Variedad y calidad en sus productos. • Responsabilidad.	Pollos, cerdo, res, embutidos, aceites, aliños y huevos
Levapan	• Variedad y calidad en sus productos. • Responsabilidad. • Precios accesibles	Productos de panadería y repostería.
Carma Gourmet Foods	• Variedad y calidad de productos. • Precios accesibles.	Ingredientes, aditivos y suplementos gastronómicos.
Supermercados Santa María	• Variedad de productos. • Calidad. • Precios accesibles.	Abarrotes, cereales y derivados

Tabla N°.16. Edison Molina. (2021). Proveedores. Quito.

- **Intermediarios.**

Sabor Saludable no trabajará con intermediarios, ya que comercializará los productos de forma directa.

- **Clientes.**

Sabor Saludable es un establecimiento de alimentos y bebidas el cual se dirige a personas que busquen una experiencia diferente dentro de un restaurante, este ofrece alimentos sanos y frescos, también brinda la información necesaria de lo que el cliente está consumiendo en cada platillo.

3.5.2. Macroentorno

La empresa está rodeada de fuerzas externas que tienen un impacto indirecto sobre ella, estas influyen en su funcionamiento haya o no actividad comercial.

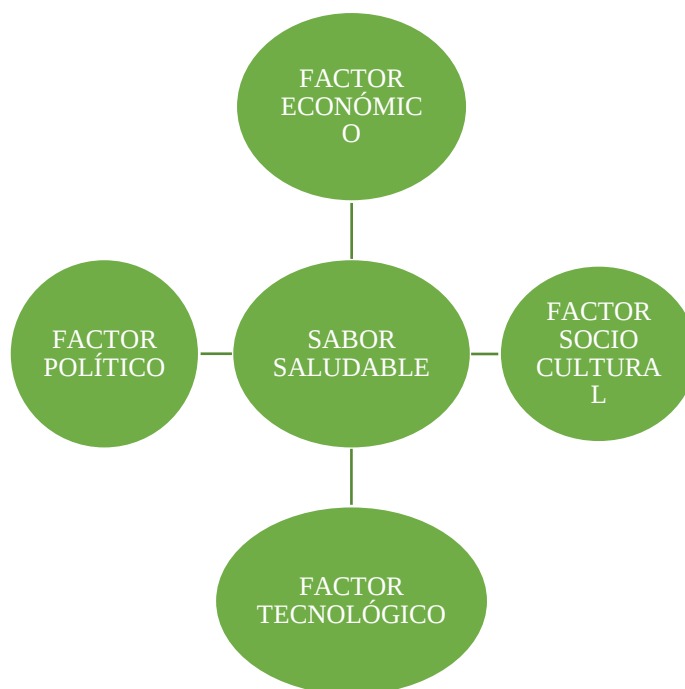


Imagen N°.16. Edison Molina. (2021). Macroentorno de empresa. Quito.

- **Factor Político.**

En el Ecuador para realizar actividades económicas relacionadas con la venta de comida o servicios alimenticios generales se deben obtener varios permisos y certificaciones otorgadas por el Ministerio de Turismo para su correcto funcionamiento, estos son entregados por la Agencia Nacional de Regulación, Agencia de Control y Vigilancia Sanitaria y dependiendo del tipo de negocio estos vigilarán y controlarán el establecimiento haciendo respetar las medidas de seguridad alimentaria y las BPM.

En la actualidad estas entidades son más estrictas y han optado por nuevas medidas y manuales de contingencia sanitaria debido a la situación que se está viviendo por la pandemia del Covid-19. En Sabor Saludable se respetarán todas estas actividades con el fin de obtener un funcionamiento legal y libre de sanciones. El encargado del establecimiento será el responsable de contar y verificar con la documentación actualizada.

- **Factor Económico.**

La economía interna del país se vio afectada durante la pandemia, por lo que se han generado restricciones y medidas necesarias para reactivar la economía, sin embargo, hay una recuperación lenta en el sector turístico lo que lleva a varias empresas a adaptarse a los cambios que se han ido dando debido al Covid-19. En la actualidad, muchos establecimientos de alimentos y bebidas buscan proteger al cliente del virus, mejorando varios aspectos como la limpieza y saneamiento del área donde se encuentran frecuentemente los comensales y trabajadores, se han reforzado los protocolos de distanciamiento físico, uso correcto de mascarillas y lavado correcto de manos para aumentar la seguridad.

Sabor Saludable trabajará con todas las medidas dispuestas por los organismos de salud para evitar y reducir contagios, así se brindará confianza a los clientes. La activación económica total se dará cuando se reduzcan los casos de la enfermedad, por lo que el establecimiento está encargado de adaptarse a nuevos cambios económicos que varían los precios de producción.

- **Factor Sociocultural.**

La cultura ecuatoriana está ligada a gustos gastronómicos según las creencias, los hábitos personales, las tradiciones, las influencias del medio, entre otros. Sabor Saludable está consciente de este factor y utiliza productos ecuatorianos para la elaboración de distintos platillos, también se adaptará a las distintas épocas del año para servir un menú acorde a las fechas. La comida saludable será un atractivo para las personas que visiten el establecimiento.

- **Factor Tecnológico.**

En el mundo de la actualidad la tecnología ha sido una herramienta necesaria para facilitar el trabajo en ciertos ámbitos, con respecto a la pandemia se utilizan distintos caminos tecnológicos para evitar el contacto de superficies los cuales son importantes para reducir contagios, así también ayudan a verificar el estado de salud de las personas como los termómetros a láser de temperatura.

Otra ventaja tecnológica es que existen muchas aplicaciones para móviles que simplifican métodos de pago y que brindan información sobre restaurantes como las páginas web que son de gran utilidad, ya que en ellas se puede encontrar todo tipo de información acerca de establecimientos preferidos según el cliente ya sea para realizar pedidos o reservar puestos.

En Sabor Saludable se implementarán tecnologías que facilitarán la operatividad como maquinaria y equipos para la producción diaria, también se toma en cuenta la utilización de aplicaciones y códigos QR para realizar los pagos, pedidos del menú y obtener información acerca de cada ingrediente que compone un platillo de forma cómoda evitando contagios, de esta manera se agilizará el servicio para lograr la satisfacción del cliente.

3.6 Producto y servicio.

Sabor Saludable es un establecimiento encargado de elaborar comida sana desde la hora del desayuno hasta finalizar el día, hará uso de distintas técnicas, métodos y el correcto manejo de alimentos con las BPM para la preparación de distintos platillos, involucrando la aplicación de la cocina molecular en pequeñas partes. El establecimiento brindará un buen servicio en la mesa, sistema de reservas, contará con estacionamiento para los clientes, servicio takeaway y delivery asociándose con cadenas de entrega rápida como Uber Eats y Rappi. Las normas de bioseguridad serán primordiales en el establecimiento tanto para clientes como para el personal en todo momento.

3.6.1 Producto Esencial.

Se sabe que en la actualidad las personas en los restaurantes se preocupan por su salud y alimentación, y para satisfacer sus necesidades buscan lugares que ofrezcan una experiencia distinta. Sabor Saludable sabe lo que en realidad el cliente desea comprar y sentir en un restaurante, el establecimiento ofrece un ambiente y servicio agradable e innovador, además sus productos son elaborados de manera adecuada utilizando las normas de seguridad y salubridad con el fin de complacer al cliente.

3.6.2 Producto real.

La funcionalidad del servicio en Sabor Saludable es la adecuada para beneficiar en la salud y satisfacer las necesidades del cliente, por lo que se utilizarán productos naturales y de calidad que se ajusten económicamente al consumidor. Los productos ofertados tendrán un toque innovador con opciones saludables, entre los cuales están:

- Lasaña original y de vegetales, el cliente tendrá la opción de elegir según su gusto el tipo de platillo que prefiere, la lasaña original cuenta con un tipo de proteína a elección puede ser de carne molida o pollo, la cual estará elaborada con láminas de pasta, queso parmesano, entre otros ingredientes, también cuenta con una ensalada

de lechuga y tomate Cherry. La lasaña de vegetales reemplaza las proteínas por verduras como la berenjena, brócoli, champiñones, zanahoria y espinaca.

- Salmón grillado con verduras, este platillo cuenta con variedades de pimientos, zucchinis, berenjena y tomate Cherry salteados, salsa de mango y maracuyá la cual se coloca sobre el salmón grillado, esta es una opción saludable que el cliente disfrutará.
- Mousse de frutos rojos, los clientes disfrutarán de esta preparación cremosa, esponjosa, ligera y nutritiva la cual cuenta con endulzantes naturales como la estevia y pulpa de frutas como la mora, frambuesa y fresa, también lleva ravioli de yogurt las cuales se realizan con técnicas de cocina molecular.

Carta del establecimiento:

Entradas, Aperitivos y Sándwiches	Brocheta de frutas \$1.00	Aperitivo de camarón con guacamole \$3.00	Desayunos	Continental \$4.50	 Sabor Saludable COMBO ESPECIAL DEL DÍA <i>Entrada: Lasaña original o de vegetales.</i> <i>Plato Fuerte: Salmón grillado con verduras salteadas.</i> <i>Postre: Mousse de frutos rojos.</i> <i>Bebida a elección.</i> \$12.00
	Champiñones rellenos \$1.50	Sándwich de cerdo, pollo, carne \$2.50	Desayuno Saludable. \$4.00		
Platos Fuertes	Timbal de camarones y vegetales \$4.50	Ensaladas	Café	Moka. Americano. Con Leche \$3.00	
	Pollo a la plancha con salsa de champiñón, vegetales y arroz \$3.50	Ensalada Caprese. \$3.00		Café con miel. Latte. \$2.50	
Sopas o Cremas	Crema de calabacín. \$2.50	Postres	Bebidas	Té verde, negro. Infusiones \$1.50	
	Sopa de verduras con proteínas. \$3.00			Jugos naturales. \$1.50	
 Sabor Saludable		Torta de nuez con manzana. \$4.00			
		Mousse. \$3.25			

Imagen N°.17. Edison Molina. (2021). Carta del establecimiento. Quito.

3.6.3 Características.

Mediante rigurosos controles sobre las normas de bioseguridad y las BPM, son controlados los productos que se elaboran en Sabor Saludable con el objetivo de brindar a los clientes platillos de calidad. El establecimiento está comprometido a mejorar cada aspecto que involucre la satisfacción del comensal para que este goce de una buena experiencia consumiendo alimentos nutritivos.

3.6.4 Calidad.

En el establecimiento, para mantener la calidad del producto se toma en cuenta el uso adecuado de manuales de BPM, que sirven para garantizar la seguridad del consumo de alimentos, estos son adaptados para ejecutar las acciones diarias que mantienen la funcionalidad de la empresa. Se consideran varios aspectos tales como:

- Aseo del personal y uso correcto del uniforme.
- Programa de limpieza, desinfección y control de plagas dentro del establecimiento.
- Control e inspección de procesos alimenticios, incluyendo métodos FIFO.
- Implementación del sistema HACCP, para controlar peligros y generar confianza en el consumidor.
- Mantenimiento correctivo y preventivo de utensilios y equipos de trabajo.
- Seguimiento de la calidad de productos que suministran los proveedores.
- Inducción y capacitación constante a los empleados.

3.6.5 Estilo.

Sabor Saludable dispone de la amabilidad de un buen servicio, el producto que se sirve es de calidad con un ambiente relajado y cómodo para atraer clientes. El establecimiento se encarga de ofrecer varias opciones de acuerdo con el gusto del consumidor, la información nutricional será facilitada para dar a conocer los beneficios de cada ingrediente o platillo del menú que se desea consumir. El tipo servicio que se maneja es de emplatado o americano, ya que es el más ágil y el más utilizado en un restaurante pues el plato llega listo a la mesa desde la cocina o área de despacho.

3.7 Marca.

La marca Sabor Saludable hace énfasis en los platillos que se preparan dentro del establecimiento, los cuales están elaborados con ingredientes naturales y de calidad para brindar al consumidos un producto sano y de buen sabor. La marca busca generar nuevos hábitos de consumo en los clientes, ofreciendo información adecuada sobre contenidos nutricionales y ambientales para el cuidado de la salud y del medio ambiente. Sabor Saludable busca innovar el servicio y presentación del producto a diario para dar una buena experiencia y satisfacer las necesidades del cliente.

3.7.1 Producto aumentado.

Sabor Saludable está comprometido a marcar la diferencia en servicio y producto final, esto llama la atención de los clientes que buscan algo distinto al momento de disfrutar

su permanencia en un restaurante. La información que se ofrece puede resultar de gran utilidad para el consumidor, ya que el objetivo principal de la empresa es cuidar del bienestar de sus visitantes brindando opciones sanas e innovadoras, las cuales no se puedan encontrar fácilmente en un establecimiento que se ajuste a la economía de sus visitantes.

3.8 Plan de introducción al mercado

3.8.1 Distintivos y Uniformes

Área de Cocina y Pastelería

El chef ejecutivo y pastelero junto con el ayudante de cocina harán uso del uniforme dispuesto por el establecimiento, los cuales serán utilizados en el área de trabajo, estos se caracterizarán según la jerarquización existente en Sabor Saludable.

- **Chef ejecutivo y pastelero deberán utilizar:**

- Chaqueta negra mangas largas con el sello de la empresa.
- Pantalón negro con líneas verticales blancas.
- Toca de chef blanco con logo de la empresa.
- Faldón rojo con logo de la empresa
- Medias oscuras largas.
- Zapatos negros antideslizantes.



Imagen N°.18. Edison Molina. (2021). Uniforme chef. Quito.

- **Ayudante de cocina.**

- Gorro blanco tipo champiñón con logo de la empresa.
- Chaqueta color blanco mangas largas con logo de la empresa.
- Faldón azul oscuro con logo de la empresa.
- Pantalón negro.
- Medias negras largas.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).



Imagen N°.19. Edison Molina. (2021). Uniforme ayudante. Quito.

Uniforme para personal de servicio.

El personal encargado del área de servicio deberá utilizar dentro de las instalaciones el uniforme que el establecimiento proporciona, este será diferente al de área de cocina.

- **Cajero, mesero y limpieza**

- Camisa azul .
- Delantal color azul jean con logo de la empresa.
- Pantalón jean oscuro.
- Medias negras largas.
- Zapatos negros de cuero.



Imagen N°.20. Edison Molina. (2021). Uniforme servicio. Quito.

3.8.2 Materiales de identificación.

Imagotipo.



Imagen N°.21. Edison Molina. (2021). Imagotipo. Quito.

Elementos a destacar:

- El gorro champiñón es reconocido en todo el mundo como un elemento de la cocina. Representa al establecimiento.
- Corazón dentro del gorro champiñón representa el cuidado y bienestar de la salud que ofrece el establecimiento.
- Nombre del establecimiento “Sabor Saludable”
- Los colores utilizados:
 - Verde: Calma, bienestar y naturaleza.
 - Anaranjado: Confianza, energía y calidez

Tarjetas de presentación.

Se puede apreciar el imagotipo de la empresa y en el reverso de la tarjeta se muestra el imagotipo con toda la información de la empresa.

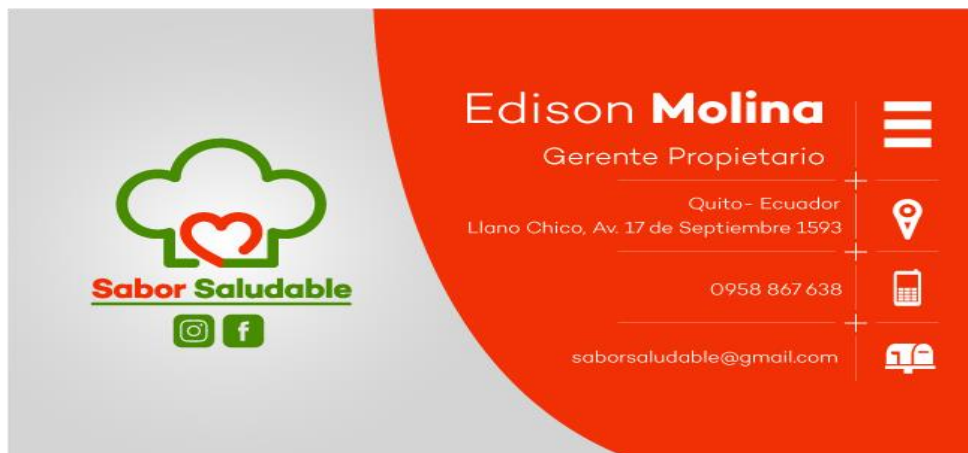


Imagen N°.22. Edison Molina. (2021). Tarjeta de presentación. Quito.

Hoja membretada.

Esta hoja será diseñada para utilizarla en documentos físicos o digitales, llevará logotipo e isotipo de la empresa, así como los datos de contacto del establecimiento:



Imagen N°.23. Edison Molina. (2021). Hoja membretada. Quito.

3.8.3 Canal de distribución y puntos de ventas

Sabor saludable se encargará de distribuir sus productos únicamente dentro del establecimiento y hará excepciones cuando se traten de pedidos a domicilio los cuales serán distribuidos por empresas de servicio delivery ajenas al restaurante.

- **Promoción.**

Como canal principal de promoción están las redes sociales, estas aplicaciones son de gran utilidad para ganar reconocimiento en el público, se utilizará Instagram, Facebook, WhatsApp y TikTok. Sabor Saludable invertirá en publicidad para llegar a más personas dentro de las redes antes mencionadas.

- **Correspondencia.**

Se realizará a través de plataformas de mensajería digital como correos electrónicos, mediante el mail corporativo que maneje la empresa.

- **Contacto.**

- Tarjetas de presentación.
- Redes Sociales.
- E-mail.

- **Asociados.**

El establecimiento trabajará con plataformas de pedidos en línea como Rappi y Uber Eats para realizar entregas a domicilio, mejorando tiempos de entrega.

- **Financiamiento.**

Publicidad en Facebook	15 días	\$15.00
Publicidad en Instagram	15 días	\$15.00
Tarjetas de presentación	1000 unidades (cada 6 meses).	\$20.00
TOTAL		\$50.00
TOTAL, ANUAL		\$400.00

Tabla N°.17. Edison Molina. (2021). Financiamiento. Quito.

3.8.4 Riesgo y oportunidades del negocio

Varios negocios se han visto afectados durante el inicio de la pandemia y como riesgo principal se tiene al virus Covid-19 el cual ha obligado a empresas, que necesitan mantenerse en funcionamiento, a implementar planes de control y de respuesta ante este virus, por lo que los establecimientos deben cumplir con normas de bioseguridad y distanciamiento en todo momento para evitar su propagación. Sabor Saludable está comprometido a respetar este tipo de normas las cuales pueden resultar como impedimento si no se las cumple de manera adecuada.

Otro riesgo a tomar en cuenta es el de regulación y cumplimiento, ya que es necesario obtener los requisitos y certificados dispuestos por las autoridades, no contar con los

documentos necesarios podría resultar perjudicial para las actividades que se realizan dentro del establecimiento, afectando su funcionamiento.

Como oportunidad principal Sabor Saludable se destaca en la ejecución de su servicio e innovación de productos ofertados los cuales pueden mejorar su crecimiento en el ámbito económico, elevando a la empresa hacia un mercado competente, ya que actualmente varios establecimientos de alimentos y bebidas, después de haber sido afectados por a la pandemia han abierto sus puertas nuevamente con la intención de volver a la normalidad, respetando normas dispuestas ante la emergencia sanitaria. El establecimiento se preocupa por la salud, bienestar y comodidad del cliente por lo que se ofrecerá servicio a domicilio para que la oferta llegue a más lugares evitando así la propagación del virus.

La empresa invertirá en tecnologías las cuales faciliten el funcionamiento donde se pueda brindar comodidad al cliente agilizando varios procesos como realizar ordenes mediante aplicaciones móviles o códigos QR, accediendo fácilmente al menú ofertado por el establecimiento, realizar pagos y acceder a la información de productos utilizados en cada platillo. Esta tecnología brindará grandes oportunidades a la empresa, para esté en constante crecimiento y se ubique como competencia en los mercados emergentes.

3.9 Fijación de Precios

3.9.1 Fijación de precios por receta estándar.

Los precios de las recetas se fijan de acuerdo con los ingredientes que se utilicen para la elaboración de cada platillo y su costo puede variar según la cantidad utilizada. Se ha realizado la estandarización de recetas para obtener el costo por un PAX (persona), se utilizan valores basados en kilogramos como punto de referencia para facilitar el costeo, también se toma en cuenta varios factores que intervienen durante el proceso de producción de los alimentos, entre estos se encuentran:

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

Se han elaborado 3 recetas principales, las cuales fueron estandarizadas y costeadas para saber el precio final que se le debe dar a cada platillo por porción, las recetas son:

- Lasaña original y de vegetales.
- Salmón grillado con verduras salteadas y salsa de mango con maracuyá.
- Mousse de frutos rojos.

- Receta estándar de costos de lasaña original y de vegetales.

 Tecnológico Internacional Universitario		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DE LA RECETA:	Lasaña de carne		CÓDIGO:	1,000
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	31/7/2021		CHEF:	Edison Molina
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Carne molida de res	g	4,00	100	0,400
Pimiento rojo	g	1,00	10	0,010
Zanahoria	g	1,00	24	0,024
Ajo	g	1,00	4	0,004
Tocino	g	3,00	30	0,180
Cebolla Perla	g	1,00	40	0,040
Tomate	g	1,00	65	0,065
Vino Blanco	ml	5,00	40	0,200
Aceite de oliva	ml	3,00	20	0,060
Orégano	g	1,00	1	0,002
Sal	g	1,00	2	0,002
Pimienta negra	g	1,00	2	0,004
Láminas de lasaña	g	1,00	4	0,114
Harina	g	1,00	50	0,050
Mantequilla	g	1,00	50	0,167
Leche entera	ml	0,80	100	0,080
Nuez moscada	g	1,00	1	0,002
Clavo de olor	g	0,50	1	0,010
Queso Parmesano	g	4,00	20	0,160
Lechuga	g	1,00	2	0,002
Limón	ml	1,00	2	0,002
Albahaca	g	1,00	1	0,002
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	1,580
			10 % Imprevisto	0,158
			Costo Neto	1,738
			Gasto de fabr. 15%	0,261
			Factor Costo 33,33%	0,579
			M.O. 45%	0,782
			G. Adm. 12%	0,209
			40 % Utilidad	0,695
			Sub total	4,264
			12 % I.V.A.	0,512
			10 % Servicio	0,426
			Total	5,202

Imagen N°.24. Edison Molina. (2021). Receta costos lasaña. Quito.

- Receta estándar de producción de lasaña original y de vegetales.

ITI Tecnológico Internacional RECETA ESTANDAR DE PRODUCCION				
Nombre de la receta	LASAÑA DE CARNE			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Puntos críticos de control	Puntos de control
100	gr	Carne molida de res	0-4°C	Relleno
10	gr	Pimiento rojo	5-18°C/Lavado y desinfectado	Brunoise
24	gr	Zanahoria	5-18°C/Lavado y desinfectado	Brunoise
4	gr	Ajo	5-18°C/Lavado y desinfectado	Pasta
30	gr	Tocino	0-4°C	Cortes pequeños
20	gr	Cebolla perla	5-18°C/Lavado y desinfectado	Doble ciselado
50	gr	Tomate	5-18°C/Lavado y desinfectado	Pasta/Jugo
40	ml	Vino blanco		Reducir alcohol
20	ml	Aceite de oliva		
1	gr	Orégano seco pulverizado		
2	gr	Sal y pimienta negra fresca		
4	unid	Láminas de lasaña		Hidratar en agua
50	gr	Roux rubio		
100	ml	Leche entera	0-4°C	
1	gr	Nuez moscada		
20	gr	Cebolla perla	5-18°C/Lavado y desinfectado	Claveteada
1	gr	Clavo de olor		
20	gr	Queso Parmesano	0-4°C	Rallado
20	gr	Lechuga	5-18°C/Lavado y desinfectado	Juliana
15	gr	Tomate	5-18°C/Lavado y desinfectado	Gajos
1	gr	Albahaca	5-18°C/Lavado y desinfectado	
2	ml	Zumo de limón		
Foto	Procedimiento			
	1. Introducir las laminas de lasaña en agua caliente para ablandarlas y relajar el relleno. Empezar con un refrito de cebolla y ajo, añadir enseguida zanahoria.			
	2. Colocar enseguida la carne, dorarla. Colocar tocino picado y el vino, dejar reducir.			
	3. Colocar jugo de tomate a la preparación y retificar sabores con sal, pimienta y orégano.			
	4. Preparar la salsa bechamel con el roux, cebolla claveteada, leche y nuez moscada.			
	5. Colocar la lasaña en un recipiente para hornearla y montamos los ingredientes en orden, primero salsa bechamel seguida de una capa de pasasta una de carne y otra vez bechamel para finalizar con pasta.			
	6. Una vez precalentado el horno a 180°C. Hornear duranante 15 min. Colocar queso en la superficie y gratinar por 3 a 5 min.			
	7. Realizar una ensalada con la lechuga y tomate.			
Porcion (gr)	Calorias (kcal)	Hierro (mg)	grasas (gr)	proteinas (gr)
300	489	0,1	18,03	29,88
Carbohidratos (gr)	Coolesterol (mg)	Sodio (mg)	fibras (gr)	
51,6	72	543	3,9	

Imagen N°.25. Edison Molina. (2021). Receta producción lasaña. Quito.

- Receta estándar de costos de salmón grillado con verduras salteadas y salsa de mango con maracuyá.

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DE LA RECETA:	Salmón grillado con vegetales salteados		CÓDIGO:	2,000
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	10/8/2021		CHEF:	Edison Molina
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Salmón	g	7,00	100	1,400
Pimiento rojo	g	1,00	20	0,020
Pimiento verde	g	1,00	20	0,020
Pimiento amarillo	g	1,00	20	0,020
Zucchini verde	g	2,00	15	0,030
Zucchini amarillo	g	2,00	15	0,030
Berenjena	g	1,00	15	0,015
Tomate cherry	g	2,00	20	0,040
Aceite de oliva	ml	3,00	20	0,060
Romero	g	1,00	10	0,050
Orégano	g	1,00	1	0,002
Pimienta negra	g	1,00	3	0,006
Sal	g	1,00	3	0,003
Aceite de oliva	g	3,00	30	0,090
Ajo	g	1,00	3	0,003
Pulpa de maracuyá	ml	1,50	40	0,120
Pulpa de mango	ml	1,50	20	0,060
Azúcar	g	1,00	10	0,010
Perejil fresco	g	3,00	1	0,003
Vinagre Balsámico	ml	5,50	2	0,011
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	1,993
			10 % Imprevisto	0,199
			Costo Neto	2,192
			Gasto de fabr. 15%	0,329
			Factor Costo 33,33%	0,731
			M.O. 45%	0,987
			G. Adm. 12%	0,263
			40 % Utilidad	0,877
			Sub total	5,378
			12 % I.V.A.	0,645
			10 % Servicio	0,538
			Total	6,562

Imagen N°.26. Edison Molina. (2021). Receta de costos salmón. Quito.

- Receta estándar de producción de salmón grillado con verduras salteadas y salsa de mango con maracuyá.

	RECETA ESTANDAR DE PRODUCCION			
Nombre de la receta	SALMÓN GRILLADO CON VERDURAS SALTEADAS			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Puntos criticos de control	Puntos de control
100	gr	Salmón	0-4°C	Filete
20	gr	Pimiento rojo	5-18°C/Lavado y desinfectado	Batonnet
20	gr	Pimiento verde	5-18°C/Lavado y desinfectado	Batonnet
20	gr	Pimiento amarillo	5-18°C/Lavado y desinfectado	Batonnet
15	gr	Zucchini verde	5-18°C/Lavado y desinfectado	Slices
15	gr	Zucchini amarillo	5-18°C/Lavado y desinfectado	Slices
15	gr	Berenjena	5-18°C/Lavado y desinfectado	Laminado
20	gr	Tomate cherry	5-18°C/Lavado y desinfectado	
10	gr	Romero	Lavado y desinfectado	
1	gr	Orégano seco		
3	gr	Sal y pimienta negra fresca		
30	ml	Aceite de oliva		
3	gr	Diente de ajo		
40	ml	Pulpa de maracuyá	0-4°C	
20	ml	Pulpa de mango	0-4°C	
10	gr	Azúcar		
1	gr	Perejil fresco	5-18°C/Lavado y desinfectado	Picar
2	ml	Vinagre Balsámico		
Foto	Procedimiento			
	1. Colocar el salmón en la grilladora caliente agregando el aceite de oliva dorar ambos lados sin cocerlo totalmente.			
	2. Mezclar aceite de oliva con sal, ajo, pimienta y orégano. Dejar marinar el salmón caliente durante 5 a 10 min aprox.			
	3. Colocar nuevamente el salmón sobre la grilladora y terminar su cocción.			
	4. Colocar vegetales y el romero en un sartén con aceite de oliva y saltearlos.			
	5. Elaborar la salsa de mango con maracuyá llevando a fuego junto con el azúcar y vinagre. Dejar reducir e incorporar al final perejil picado, sal y pimienta.			
Porcion (gr)	Calorias (kcal)	Hierro (mg)	grasas (gr)	proteinas (gr)
350	354	1,13	19,42	29,75
Carbohidratos (gr)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	fibras (gr)	
6,44	70	250,41	7,3	

Imagen N°.27. Edison Molina. (2021). Receta de producción salmón. Quito.

- Receta estándar de costos de mousse de frutos rojos.

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL POSTRE:	Mouse de frutos rojos		CÓDIGO:	3,000
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	10/8/2021		CHEF:	Edison Molina
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Pulpa de mora	g	2,00	20	0,080
Pulpa de frambuesa	g	2,00	20	0,040
Pulpa de fresa	g	2,00	20	0,040
Stevia	g	2,00	60	0,300
Claras de huevo	g	2,00	25	0,050
Agua purificada	ml	0,50	15	0,008
Crema de leche	g	2,00	200	0,400
Gelatina sin sabor	g	0,60	2	0,015
Yogurt natural	ml	3,00	15	0,045
Gluconolactato de calcio	g	2,00	0,09	0,002
Alginato sodico	g	2,00	0,075	0,002
Goma xantana	g	2,00	0,75	0,015
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	0,996
			10 % Imprevisto	0,100
			Costo Neto	1,095
			Gasto de fabr. 15%	0,164
			Factor Costo 33,33%	0,365
			M.O. 45%	0,493
			G. Adm. 12%	0,131
			40 % Utilidad	0,438
			Sub total	2,687
			12 % I.V.A.	0,322
			10 % Servicio	0,269
			Total	3,279

Imagen N°.28. Edison Molina. (2021). Mousse frutos rojos. Quito.

- Receta estándar de producción de mousse de frutos rojos.

 Tecnológico Internacional	RECETA ESTANDAR DE PRODUCCION			
Nombre de la receta	MOUSSE DE FRUTOS ROJOS			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Puntos criticos de control	Puntos de control
20	ml	Pulpa de mora	0-4°C	
20	ml	Pulpa de frambuesa	0-4°C	
20	gr	Pulpa de fresa	0-4°C	
60	gr	Stevia		Pulpa/ merengue italiano
25	gr	Claras de huevo	0-4°C	Punto de nieve
25	ml	Agua purificada		Baño/ hidratar
200	gr	Crema de leche	0-4°C	Montada
2	gr	Gelatina sin sabor		Hidratar con agua
15	ml	Yogurt natural	0-4°C	
0,09	gr	Gluconolactato de calcio		Licuar con yogurt
0,075	gr	Alginato sodico		Baño
0,75	gr	Goma xantana		
Foto	Procedimiento			
	1. Hidratar la gelatina con el agua.			
	2. Llevar a fuego las pulpas junto con la stevia y dejar reducir.			
	3. Realizar merengue italiano y batir la crema hasta aumentar volúmen.			
	4. Disolver a calor la gelatina y colocarla en la mezcla de pulpas. Mezclar merengue italiano a la crema de leche e incorporar envolventemente. Refrigerar en moldes o copas.			
	5. Realizar ravioli de yogurt con esferificación inversa. Espesar el yogurt con goma xantana. Mixear con gluconolactato de calcio			
	6. Activar el baño de alginato con agua mixeada			
	7. Escudillar con cuchara medidora el yogurt en la mezcla de alginato. Retirar y bañar en agua mineral.			
Porcion (gr)	Calorias (kcal)	Hierro (mg)	grasas (gr)	proteinas (gr)
145	433,5	1,38	14,93	3,22
Carbohidratos (gr)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	fibras (gr)	
76,5	53,25	56,25	7,05	

Imagen N°.29. Edison Molina. (2021). Receta producción Mousse frutos rojos. Quito.

3.10 Implementación del negocio

- **Arriendo del local.**

COSTO ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$280	\$1680	\$3360

Tabla N°.18. Edison Molina. (2021). *Arriendo de local*. Quito

- **Equipos industriales.**

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Cocina industrial con horno 4q	1	\$245.00	\$245.00
Salamandra	1	\$41,00	\$41,00
Horno para pan de 4 latas	1	\$250,00	\$250,00
Nevera	1	\$169,00	\$169,00
Licadora Oster 550W	1	\$48,35	\$48,35
Refrigeradora Mabe 250 lts	1	\$375,99	\$375,99
Cilindro de gas 15 kg	2	\$84.78	\$169,56
Balanza digital 40kg	3	\$37.99	\$113,97
TOTAL			\$1167,87

Tabla N°.19. Edison Molina. (2021). *Equipos industriales*. Quito

(Anexo 1- 8).

- **Equipos de computación.**

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Computadora Intel dual core + impresora	1	\$499.00	\$499.00
TOTAL			\$499.00

Tabla N°.20. Edison Molina. (2021). *Equipos de computación*. Quito

(Anexo 9).

- **Muebles y enseres.**

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL

Mesas de acero inoxidable para alimentos	3	\$160,00	\$480.28
Estantería de metal 4 pisos	2	\$43.00	\$86.00
Mesa con sillas	6	\$115	\$690.00
Tablas de picar de colores	5	\$4.30	\$21.50
Set de cuchillos 9 unds	2	\$10.99	\$21.98
Set de bowls de acero inoxidable pequeños	3	\$17.99	\$53.97
Set de bowls de acero inoxidable grandes	2	\$54.00	\$108.00
Olla industrial Umco	3	\$39.90	\$119.70
Set de ollas de acero inoxidable medianas y pequeñas	2	\$14.99	\$29.98
Copas para postre set	2	\$15.00	\$30.00
Molde rectangular para lasaña/ postres	3	\$6.40	\$19.20
Plato sopero	25	\$1.36	\$34.00
Plato tendido	25	\$2.80	\$70.00
Set de cubiertos 18 unds	2	\$14,25	\$28.50
TOTAL			\$1787.11

Tabla N°.21. Edison Molina. (2021). *Muebles y enseres*. Quito.

(Anexo 10-22).

- **Equipos industriales de seguridad.**

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor tipo PQS 10 lbs	2	\$20.50	\$41.00
Cámara de vigilancia	2	\$23.98	47.96
Kit de instalación industrial anti- fugas de gas	1	\$370.00	\$370.00
Señaléticas de seguridad industrial	3	\$3.50	\$10.50
TOTAL			\$469,46

Tabla N°.22. Edison Molina. (2021). *Muebles y enseres*. Quito.

(Anexo 23-26).

- **Suministros de oficina.**

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Cartulinas A4 Amarillas y verdes	100	\$0.05	\$5.00
Calculadora	1	\$2.00	\$2.00
Cinta adhesiva	1	\$1.50	\$1.50
Carpeta de plástico	2	\$0.50	\$1.00
Estilete	1	\$0.25	\$0.25
Papel bond A4 resma	1	\$3.50	\$3.50
Perforadora	1	\$2.00	\$2.00
Tijera	1	\$0.50	\$0.50
Resaltadores surtidos	4	\$0.50	\$2.00
Marcadores	4	\$0.50	\$2.00
Esfero gráfico caja	1	\$3.00	\$3.00
Cuaderno para apuntes	2	\$0.75	\$1.50
Regla	2	\$0.50	\$1.00
Clips caja	1	\$1.50	\$1.50
Grapadora + grapas	1	\$2.50	\$2.50
TOTAL			\$29.25
TOTAL ANUAL			\$351.00

Tabla N°.23. Edison Molina. (2021). *Suministros de oficina*. Quito.

- **Servicios básicos.**

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Internet	\$24.00
Agua	\$40.00
Luz	\$50.00
Teléfono	\$7.00
TOTAL	\$121.00
TOTAL ANUAL	\$1.452.00

Tabla N°.24. Edison Molina. (2021). *Servicios básicos*. Quito.

- **Materiales de limpieza.**

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Trapeador de plástico	2	\$1.50	\$3.00
Escobas cerdas de plástico	3	\$2.00	\$6.00
Palas para recoger basura	2	\$2.00	\$4.00
Balde para agua	4	\$1.00	\$4.00
Recipientes para basura	6	\$5.00	\$30.00

Funda industrial para basurero paquete de 20 unidades	6	\$3.00	\$18.00
Rollo de papel para cocina industrial	1	\$18.00	\$18.00
Fibra plástica para lavar platos	4	\$0.70	\$2.80
Fibra metálica para lavar ollas	4	\$1.00	\$4.00
Jabón para lavar vajilla y ollas	2	\$1.80	\$3.60
Toalla de tela para limpiar superficies rollo	1	\$9.00	\$9.00
Cloro galón	2	\$4.00	\$8.00
Alcohol antiséptico líquido 70% galón	3	\$7.00	\$21.00
Jabón líquido para manos galón	1	\$4.99	\$4.99
Papel higiénico institucional 250 m.	5	\$3.00	\$15.00
Toalla de papel para manos	2	\$3.50	\$7.00
Mascarillas Kn95 50 unidades	1	\$10.00	\$10.00
TOTAL			\$168.39
TOTAL ANUAL			\$2.020.68

Tabla N°.25. Edison Molina. (2021). Materiales de limpieza. Quito.

3.11 Estudio arquitectónico

Para realizar el diseño arquitectónico del establecimiento se tomó en cuenta varios puntos como el número de aforo para clientes (24 personas) y el espacio suficiente para la instalación y distancia entre equipos de trabajo para que el personal pueda trabajar de forma ordenada y tranquila. Dentro del restaurante los clientes se sentirán en un ambiente amigable y tranquilo, donde pueden disfrutar de sus platillos favoritos.

Estructura interna del establecimiento.

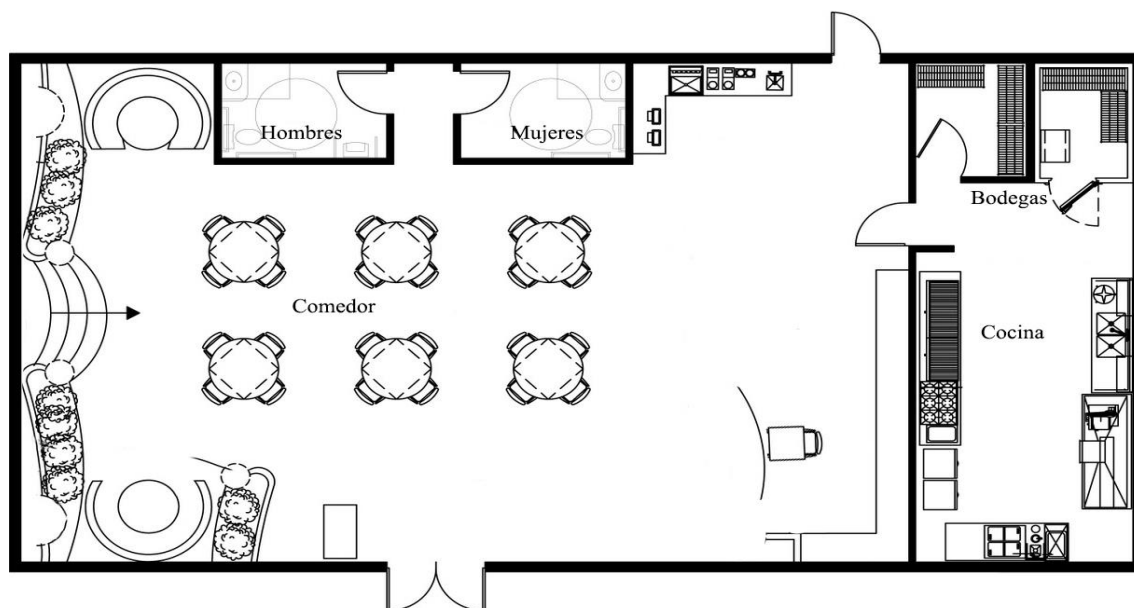


Imagen N°.30. Edison Molina. (2021). Estructura interna. Quito.

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para el correcto funcionamiento legal del establecimiento se realizaron los siguientes permisos y trámites.

- **SRI/ Servicio de Rentas Internas**

Esta entidad se encarga de brindar algunos requisitos como el R.U.C (Registro Único de Contribuyentes) (SRI,2021).

Para obtener el RUC se necesita:

- Cédula de identidad.
- Certificado de votación.
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente.
- Calificación artesanal emitida por el organismo competente.

- **Patente Municipal.**

El valor de la patente es calculado por cada municipio existente en el país y se paga una sola vez por año. Los requisitos para su obtención son los siguientes:

- Formulario de la declaración de Patente Municipal debidamente lleno. Éste se puede obtener en la página www.quito.gob.ec
- Copia de la cédula y certificado de votación de las últimas elecciones.

- Copia del Registro Único de Contribuyentes. En el caso de que posea, registro de comerciantes. No necesita el RUC actualizado.
- Copia de certificado de funcionamiento de bomberos del año actual.

(Portal de servicios municipales, 2021).

- **LUAE (Licencia Metropolitana Única para el ejercicio de Actividades Económicas en el DMQ)**

Para la obtención de esta licencia se necesitan los siguientes requisitos:

- Formulario de Solicitud LUAE.
- Copia de RUC.
- Copia de cedula.
- Copia de papeleta de votación vigente.
- Copia del nombramiento del representante legal.

Dentro de este permiso se toman en cuenta algunos factores, como:

- Si el local no es propio: Autorización del dueño del predio para colocar el rótulo.
- Si es propiedad horizontal: Autorización de la Asamblea de Copropietarios o del Administrador como representante legal.
- Si el rótulo es existente: Dimensiones y fotografía de la fachada del local.
- Si es rótulo nuevo: Dimensiones y esquema gráfico de cómo quedará el rótulo.

(GADDMQ, 2021).

- **Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA.**

Se debe pagar el valor de \$96 para poder obtener el permiso que emite el ARCSA, los requisitos que solicitan son:

- Cédula de ciudadanía o de identidad del propietario o representante legal del establecimiento.
- Registro Único de Contribuyentes.
- Categorización del Ministerio de Industrias y Productividad, si fuera el caso

(ARCSA, 2021)

- **IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social)**

El Registro Patronal en el Sistema de Historia Laboral, se lo puede obtener en el IESS, este registro no tiene ningún costo.

- Ingresar a la página web del IESS www.iess.gob.ec.

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

(IESS, 2021).

- **Licencia de comunicación pública otorgada por SAYCE (Sociedad de Autores y Compositores del Ecuador).**

Por difusión pública de obras administradas por SAYCE, los café restaurantes deben realizar pagos anuales de acuerdo al siguiente detalle si se encuentran entre la categoría:

- De tercera y cuarta categoría, al 25% más IVA de un Salario Básico Unificado. Este pago no incluye las presentaciones de artistas en vivo que se cobrarán por cada una y de acuerdo al numeral 39.
- Una vez realizado el pago los propietarios recibirán una licencia con datos del establecimiento registrado la cual permitirá la utilización de los repertorios musicales que se encuentren bajo su administración y responsabilidad.

(SAYCE, 2021).

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo del área

El mundo se ha visto afectado debido al cambio climático que se vive en estos últimos días y muchas empresas han intentado aportar con ideas de sostenibilidad ambiental implementando varios métodos, los cuales buscan frenar el cambio climático para que no resulte afectado.

Sabor Saludable se enfoca en practicar planes de sostenibilidad para generar menos contaminación, en el establecimiento se hará el buen uso de los servicios básicos gastando solo lo necesario para realizar la producción. Se implementarán equipos especiales los cuales ayudarán a controlar el desperdicio del líquido vital y del servicio eléctrico.

Las bolsas plásticas generan mucha contaminación, la empresa está consciente de la realidad que se vive debido a estos cambios climáticos en el planeta, por eso se hará uso de materiales eco amigables los cuales favorecerán en la economía de la empresa y generarán consciencia ambiental en las demás personas.

La implementación de un sistema de reciclaje dentro del establecimiento es fundamental, por lo que se crearán reglas para generar hábitos dentro del establecimiento, los cuales ayudarán a separar o clasificar los restos orgánicos e inorgánicos.

5.2 Impacto ambiental

Identificación de impacto ambiental que pueda ocasionar el establecimiento.

- **Consumo de servicios básicos:** el consumo de agua y luz dentro del establecimiento es fundamental, ya que sin estos recursos no se puede realizar la ejecución de tareas. El uso irresponsable de los servicios puede generar pérdidas para el restaurante y ocasionar cambios climáticos a largo plazo.
- **Contaminación ocasionada por los restos de basura que el establecimiento genera:** Dentro del restaurante se generará desperdicios diariamente, los cuales si no son seleccionados o clasificados según sus categorías y composiciones pueden generar contaminación ambiental, ya que su reciclaje será difícil de realizar.

Medidas para contrarrestar los impactos generados por el establecimiento.

- Realizar mantenimientos preventivos los cuales eviten el uso excesivo de electricidad.
- Verificar el sistema de tuberías para que no exista ningún tipo de fuga de agua.
- Utilizar productos eco amigables los cuales resultan menos dañinos para el medio ambiente.
- Implementar un sistema de reciclaje dentro de la empresa y sancionar al personal en caso de no cumplir con las medidas dispuestas.
- Capacitar a todo el personal con el fin de llegar a un acuerdo que evite mal uso del agua y electricidad, se sancionará si no se cumple con lo dispuesto por la empresa.

5.3 Impacto social

Incentivar al personal

El establecimiento premiará a sus empleados por realizar buenas acciones y respetar las normas que se establezcan dentro de este. Los incentivos pueden ser económicos o materiales según lo que convenga.

Generar empleo zonal

Sabor Saludable ofrecerá empleo a las personas que se encuentren en un rango cercano al de su ubicación, siempre y cuando cumplan con los requisitos establecidos por la empresa.

Igualdad de género

Las funciones que se desempeñen dentro del establecimiento serán desarrolladas equitativamente tanto para hombres como para mujeres, con el fin de no perjudicar a nadie y generar un buen ambiente laboral.

6. PROCESO FINANCIERO

6.1. Introducción

Dentro de este proceso se detallan varios puntos financieros los cuales permitirán obtener un análisis económico que se requiere para lograr la implementación de Sabor Saludable, el estudio de estos puntos es fundamental, ya que sin ellos no se obtendrá detalles de los costos de inversión necesarios para que el establecimiento pueda existir.

6.2. Inversiones

Es importante invertir en el sector económico para obtener beneficios o ganancias que puedan favorecer a la empresa en un futuro en el cual las necesidades se harán presentes, ya sea para adquirir nuevos equipos o implementar ideas innovadoras donde distintos recursos harán falta.

6.3. Activos Fijos

Dentro de estos bienes se encuentran los que aseguran el correcto funcionamiento del establecimiento, los cuales se consideran que permanecerán durante más de un año. En la inversión de activos fijos se considera el uso de \$ 3424,98 valor en el que se incluyen equipos industriales y de seguridad, equipos de computación, muebles y enseres.

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	\$ 0
Vehículo	\$ 0
Equipos Ind. / seguridad	\$ 1.637,33
Equipos de Computación	\$ 499
Muebles - enseres	\$ 1.787,11
TOTAL ACTIVOS FIJOS	\$ 3.923,44

Tabla N°.26. Edison Molina. (2021). *Activos Fijos*. Quito.

6.4. Activos Diferidos

Se refieren a los gastos de constitución que se realicen para la obtención de permisos que registren el funcionamiento legal del establecimiento entre los cuales están el registro del RUC, ARCSA y SAYCE. El valor total considerado es de \$ 400.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	\$ 400
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	\$ 400

Tabla N°.27. Edison Molina. (2021). *Activos Diferidos*. Quito.

6.5. Capital de Trabajo

Dentro de este capital se considera a todos los recursos como servicios básicos, material de oficina, limpieza, alquiler de local, publicidad, materia prima, sueldos y gastos financieros, que se utilizarán en el transcurso de un año los que el establecimiento requerirá para posicionarse en el mercado. Se invertirá en capital de trabajo lo necesario para evitar problemas e inconvenientes a lo largo de 12 meses de funcionamiento. En cuanto a los gastos financieros se considera un pago de interés anual el cual va variando según el valor total a pagar que el banco asigne por periodos hasta completar el monto de deuda pendiente.

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	\$ 27.600,00
Servicios Básicos	\$ 1.452
Material oficina	\$ 351
Material limpieza	\$ 2.020,68
Servicio auto	\$ 0
Alquiler local	\$ 3360
Publicidad	\$ 400
Adquisición de materia prima	\$ 3000
Gastos financieros	\$ 3.500,00
TOTAL INVERSION	\$ 41.683,68

Tabla N°.28. Edison Molina. (2021). *Capital de trabajo*. Quito.

TOTAL DE INVERSIÓN	
Total Activos Fijos	\$ 3.923,44
Total Activos Diferidos	\$ 400
Total Capital de Trabajo	\$ 41.683,68
TOTAL INVERSION	\$ 46.007,12

Tabla N°.29. Edison Molina. (2021). *Total inversión*. Quito.

El valor total se obtiene a través de la suma de los totales de inversión de capital de trabajo, activos fijos y diferidos.

6.6. Sueldos

Los sueldos de todo el personal también han sido tomados en cuenta para establecer un valor correspondiente total anual aparte, estos incluyen todos los beneficios legales establecidos por la ley.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Chef ejecutivo	\$ 600	\$ 7200	\$ 680,4	\$ 874,8	\$ 7394,4

Chef pastelero	\$ 500	\$ 6000	\$ 567	\$ 729	\$ 6162
Ayudante de cocina	\$ 400	\$ 4800	\$ 453,6	\$ 583,2	\$ 4929,6
Mesero/ limpieza	\$ 400	\$ 4800	\$ 453,6	\$ 583,2	\$ 4929,6
Cajero	\$ 400	\$ 4800	\$ 453,6	\$ 583,2	\$ 4929,6
TOTAL	\$ 2300	\$ 27600	\$ 2608,2	\$ 3353,4	\$ 28345,2

Tabla N°.30. Edison Molina. (2021). Sueldos. Quito.

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Chef ejecutivo	\$ 600	\$ 400	\$ 600	\$ 1000
Chef pastelero	\$ 500	\$ 400	\$ 500	\$ 900
Ayudante de cocina	\$ 400	\$ 400	\$ 400	\$ 800
Mesero/ limpieza	\$ 400	\$ 400	\$ 400	\$ 800
Cajero	\$ 400	\$ 0	\$ 400	\$ 400
TOTAL	\$ 2300	\$ 1600	\$ 2300	\$ 3900

Tabla N°.31. Edison Molina. (2021). Décimos. Quito.

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
\$ 28345,2	\$ 3900	\$ 32245,2

Tabla N°.32. Edison Molina. (2021). Total sueldos. Quito.

En esta tabla se suman las cantidades de los sueldos totales de los empleados más el total de los décimos que incluyen beneficios legales, lo cual da como resultado un valor anual de \$ 32245,2.

6.7. Depreciación Activos Fijos

Con el paso del tiempo los activos fijos adquiridos se van deteriorando y pierden cierto valor, por lo que se ha considerado implementar un valor total con el cual se sabrá su depreciación. Estos activos fijos están bajo un porcentaje de depreciación que varían según su tipo entre ellos están los equipos industriales con 10%, equipos de computación 33,33%, muebles y enseres con el 10%.

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	VALOR DE DEPRECIACIÓN
Equipos Industriales	\$ 1637,33	10%	\$ 163,733
Edificio	\$ 0	20%	\$ 0
Vehículos	\$ 0	5%	\$ 0
Equipos de Computación	\$ 499	33,33%	\$ 166,3167
Muebles y Enseres	\$ 1787,11	10%	\$ 178,711
TOTAL DEPRECIACION			\$ 508,76

Tabla N°.33. Edison Molina. (2021). Total depreciación activos fijos. Quito.

6.8. Amortizaciones

La empresa recuperará un valor correspondiente por gastos de constitución de la misma. La amortización del establecimiento es de 20% la cual se multiplicará por el valor gastado en total de activos diferidos.

AMORTIZACIONES		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de Constitución	\$400	20%	\$ 80

Tabla N°.34. Edison Molina. (2021). Amortizaciones. Quito.

6.9. Estructura Capital

Para la implementación del restaurante se realizó una estructura de capital la cual está formada por los capitales, estructura, costo y tasa de descuento. Para la estructura de capital propio equivalente a 46% en estructura, se considera trabajar con 12% que es la tasa pasiva más riesgo país en costos, y en estructura de capital financiero equivalente a 54% se trabajará con el 14% que es la tasa activa del banco. El porcentaje total en descuentos dará igual al TMAR, esta es la tasa mínima de rendimiento la cual se usará como referencia para determinar si el proyecto puede generar ganancias o no.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	\$ 21007,12	46%	12%	5,5%	
Capital Financiero	\$ 25000	54%	14%	7,6%	
TOTAL INVERSION	\$ 46007,12	100%		13,1%	TMAR

Tabla N°.35. Edison Molina. (2021). Estructura de capital. Quito

6.10. Tabla de amortización

Mediante una tabla de amortización realizada con un monto de \$25000 con una tasa de interés de 14% a 5 años de plazo, se obtiene el cálculo de valores a pagar por el financiamiento obtenido a través del banco. El pago de interés generado anualmente se considerará para realizar distintos cálculos.

TABLA DE AMORTIZACIÓN				
MONTO	\$ 25000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	\$ 25000
1	\$ 7282,09	\$ 3.500,00	\$ 3.782,09	\$ 21.217,91

2	\$ 7282,09	\$ 2.970,51	\$ 4.311,58	\$ 16.906,33
3	\$ 7282,09	\$ 2.366,89	\$ 4.915,20	\$ 11.991,13
4	\$ 7282,09	\$ 1.678,76	\$ 5.603,33	\$ 6.387,80
5	\$ 7282,09	\$ 894,29	\$ 6.387,80	\$ 0,00

Tabla N°.36. Edison Molina. (2021). *Tabla de amortización*. Quito

6.11. Punto de equilibrio.

COSTOS FIJOS	
Materia prima	\$ 250
Arriendo	\$ 280
Sueldos	\$ 2300
Ser. Básicos	\$ 121
Total Costos Fijos	\$ 2951

Tabla N°.37. Edison Molina. (2021). *Costos fijos*. Quito

RECETA ESTÁNDAR		
Precio	\$ 12,31	
Costo	\$ 4,56	
GANANCIA	\$ 7,75	Margen de contribución

Tabla N°.38. Edison Molina. (2021). *Costo recetas*. Quito

VENTA	381	\$ 12,31	\$ 4687,3
COSTO	381	\$ 4,56	\$ 1736,3
GASTO			\$ 2951
PUNTO DE EQUILIBRIO			\$ 0

Tabla N°.39. Edison Molina. (2021). *Punto de equilibrio*. Quito

VENTAS PROYECTADAS			
750	\$ 9232,5	\$ 110790	Ventas
750	\$ 3420	\$ 41040	Costo

Tabla N°.40. Edison Molina. (2021). *Ventas proyectadas*. Quito

Se establecieron valores con los cuales se podrá controlar el punto de equilibrio de Sabor Saludable. Los combos que el establecimiento ofrecen generan un margen de contribución de \$7,75 por cada uno que se venda y las ganancias obtenidas a través de los 381 combos ofertados en el establecimiento pueden generar fondos suficientes, los cuales que servirán para pagar el total de los costos fijos y así mantener un punto de equilibrio en 0. Las ventas proyectadas de 750 unidades generan valores más altos los cuales ayudan a obtener rentabilidad.

6.12. Costo de ventas

La utilidad neta generada a través de los costos y ventas realizadas anualmente proyectadas a 5 años con el crecimiento país del 1% producirán valores anuales con los cuales se puede obtener más conocimiento sobre la utilidad del establecimiento.

FLUJO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		\$ 110790,00	\$ 114124,78	\$ 117559,93	\$ 121098,49	\$ 124743,55
COSTO DE VENTAS		\$ 41040,00	\$ 42275,30	\$ 43547,79	\$ 44858,58	\$ 46208,82
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$ 69750,00	\$ 71849,48	\$ 74012,14	\$ 76239,91	\$ 78534,73
GASTOS ADMINISTRATIVOS		\$ 27600,00	\$ 28430,76	\$ 29286,53	\$ 30168,05	\$ 31076,11
SERVICIOS BASICOS		\$ 1452,00	\$ 1495,71	\$ 1540,73	\$ 1587,10	\$ 1634,87
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		\$ 2371,68	\$ 2443,07	\$ 2516,60	\$ 2592,35	\$ 2670,38
ALQUILER AUTO		\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
ALQUILER		\$ 3360,00	\$ 3461,14	\$ 3565,32	\$ 3672,63	\$ 3783,18
PUBLICIDAD		\$ 400,00	\$ 412,04	\$ 424,44	\$ 437,22	\$ 450,38
DEPRECIACIONES		\$ 508,76	\$ 508,76	\$ 508,76	\$ 508,76	\$ 508,76
AMORTIZACIONES		\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 80,00
UTILIDAD OPERATIVA		\$ 33977,56	\$ 35018,01	\$ 36089,77	\$ 37193,79	\$ 38331,05
GASTOS FINANCIEROS		\$ 3500,00	\$ 2970,51	\$ 2366,89	\$ 1678,76	\$ 894,29
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		\$ 30477,56	\$ 32047,50	\$ 33722,88	\$ 35515,04	\$ 37436,76
BASE IMPOSITIVA		\$ 11048,12	\$ 11617,22	\$ 12224,55	\$ 12874,20	\$ 13570,82
UTILIDAD NETA		\$ 19429,44	\$ 20430,28	\$ 21498,34	\$ 22640,83	\$ 23865,93

Tabla N°.41. Edison Molina. (2021). *Flujo de ventas*. Quito

6.13. Flujo de caja

El flujo de caja corresponde a todos los flujos de entrada y salida de efectivo durante un periodo determinado, permite llevar el control de los ingresos y egresos de la empresa. Estos valores serán visualizados de manera rápida y precisa. Dentro del establecimiento se manejarán cifras distintas anualmente.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		\$33977,56	\$ 35018,01	\$ 36089,77	\$ 37193,79	\$ 38331,05
DEPRECIACION		\$ 508,76	\$ 508,76	\$ 508,76	\$ 508,76	\$ 508,76
AMORTIZACION		\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 80,00
- BASE IMPOSITIVA		\$ 11048,12	\$ 11617,22	\$ 12224,55	\$ 12874,20	\$ 13570,82
- GASTOS FINANCIEROS		\$ 3500,00	\$ 2970,51	\$ 2366,89	\$ 1678,76	\$ 894,29
- PAGO CAPITAL		\$ 3.782,09	\$ 4.311,58	\$ 4.915,20	\$ 5.603,33	\$ 6.387,80
+ VALOR DE SALVAMENTO		\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0
+ CAPITAL DE TRABAJO		\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0

- REPOSICION DE ACTIVOS		\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0
= FLUJO NETO DE CAJA	\$ -46007,12	\$ 16.236,12	\$ 16.707,46	\$ 17.171,90	\$ 17.626,26	\$ 18.066,90

Tabla N°.42. Edison Molina. (2021). *Flujo de caja*. Quito

6.14. Cálculo del TIR y el VAN

Dentro del análisis financiero se encuentra el TIR y el VAN los cuales son indicadores importantes y funcionan de la siguiente manera:

6.14.1. VAN (Valor Actual Neto)

El VAN es calculado a partir de un flujo de caja anual con este se conocerá los cobros y pagos del establecimiento, cuando sean actualizados se podrá conocer cuánto se va a ganar o perder. El VAN de la empresa es de \$ 14112,43.

6.14.2. TIR (Tasa Interna de Retorno).

La tasa interna de rentabilidad de una inversión se define como una tasa de interés con la cual el valor actual neto es igual a 0. Esta decide la aceptación o rechazo de una inversión.

El TIR debe ser mayor hasta por 10% al TMAR (Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento). En el caso de la empresa el TIR es de 24,59% y el TMAR 13,09% esto significa que brinda gran utilidad y rentabilidad.

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	\$ 14.112,43
TIR	24,59%
TMAR	13,09%

Tabla N°.43. Edison Molina. (2021). *TIR Y EL VAN*. Quito

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1. Conclusiones

- En base a la información obtenida sobre la organización de la empresa, esta busca relacionar distintos ámbitos como el culinario y el nutritivo, con los cuales se va a poder trabajar de manera correcta realizando varios análisis como los de la matriz FODA, así también determinar la visión, misión, objetivos y meta de la empresa con el fin de establecer ideas claras.
- Mediante encuestas realizadas se determina el porcentaje de aceptación sobre cada pregunta que se realice a las personas, con esto se llega a conocer sus gustos o si están de acuerdo con alguna idea propuesta para ofrecer un producto final acorde a sus gustos.
- Dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas existen grandes oportunidades y riesgos que permanecen presentes desde su implementación, en la actualidad el riesgo más preocupante empieza desde la existencia del virus Covid-19 el cual ha obligado a que varios negocios cierren sus puertas o saquen provecho implementando nuevas ideas innovadoras.
- En el ámbito social y ambiental se ha dado a conocer que la empresa trabajará constantemente para no generar impacto climático utilizando elementos biodegradables o eco amigables, los métodos de reciclaje también serán tomados en cuenta ya que los residuos que generan los restaurantes en su mayoría no son reciclados correctamente, el establecimiento generará empleo zonal y respetará los derechos del trabajador e incentivará para que se cumpla las metas propuestas.
- En cuanto al proceso financiero, se realizará un análisis profundo con el cual se establezca los valores necesarios para montar la empresa en el lugar establecido sin problema alguno, para así lograr el éxito al que está enfocado el establecimiento generando ingresos y manteniendo un lugar estable en el mercado.

7.2. Recomendaciones

- Se recomienda establecer un plan de negocio en el cual se formulen todos los aspectos necesarios, esto ayudará a obtener más información sobre los aspectos involucrados para

su implementación y se conocerán las ventajas que pueden ser aprovechadas para generar rentabilidad en la vida real del negocio.

- Es importante obtener conocimientos sobre las entidades que permiten el funcionamiento legal de los establecimientos de alimentos y bebidas, ya que son quienes otorgarán los permisos y certificaciones necesarias para que la empresa pueda realizar actividades económicas en donde se encuentre sin ningún problema.
- Realizar un proceso financiero sobre el valor que se vaya a invertir es recomendable, debido a que muchos emprendimientos no lo realizan y son los primeros en cerrar a pocos años de haber realizado su apertura. Si la meta de la empresa es permanecer varios años en el mercado de forma competente, es necesario analizar los valores más importantes y contar con el presupuesto suficiente.

7.3. Referencias bibliográficas

Damos. (2019). *Psicología del color: ¿Cómo usar la teoría del color en marketing y diseño?* Recuperado el 12 de agosto del 2021. Disponible en: <https://www.damos.co/blog/marketing-y-branding/psicologia-del-color-como-usar-la-teoria-del-color-en-marketing-y-diseno>

Espinoza, Roberto. (2013). *Segmentación de mercado, concepto y enfoque*. Recuperado el 15 de agosto del 2021. Disponible en: <https://robertoespinosa.es/2013/09/17/segmentacion-de-mercado-concepto-y-enfoque/>

González, Elena. (2020). *La importancia del diseño de interiores para restaurantes*. Recuperado el 12 de agosto del 2021. Disponible en: <https://www.esdesignbarcelona.com/actualidad/disenio-espacios/la-importancia-del-diseno-de-interiores-para-restaurantes>

La Raza. (2020). *Perfil del puesto cocinero/a*. Recuperado el 15 de agosto del 2021. Disponible en: <https://grupolaraza.com/perfil-del-puesto-cocineroa/>

Márquez, Carol. (2015). *ANÁLISIS DAFO/FODA DE UN RESTAURANTE. Debilidades, Amenazas, Fortalezas y Oportunidades*. Recuperado el 17 de agosto del 2021. Disponible en: <https://www.restauranding.com/analisis-dafofoda-de-un-restaurant-debilidades-amenazas-fortalezas-y-oportunidades/>

Medina, Cristina. (2020). *Permisos de funcionamiento, restaurantes, picanterías, panaderías, heladerías, y venta de comida en general*. Recuperado el 17 de agosto del 2021.

Disponible en: <https://permisosquito.com/permisos-funcionamiento-restaurantes-ventas-de-comidas-quito/>

Mercado Libre. (2021). *Cocina industrial precio*. Recuperado el 12 de agosto del 2021. Disponible en: https://articulo.mercadolibre.com.ec/%20%20MEC-431380693-cocina-industrial-4q-con-horno-en-acero-inoxidable-JM#reco_item_pos=2&reco_backend=machinalis-seller-items&reco_backend_type=low_level&reco_client=vip-seller_items-above&reco_id=2d2e5754-075d-496d-9537-4f27e3289fb9

Mercado Libre. (2021). *Extintor PQS precio*. Recuperado el 22 de julio del 2021. Disponible en: https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431382935-extintores-pqs-y-co2-reglamentarios-extintor-10-libras-JM#position=1&search_layout=stack&type=item&tracking_id=656b2927-5ef9-416a-ad2b-7d12927695e7

Mercado Libre. (2021). *Kit seguridad fuga de gas*. Recuperado el 12 de agosto del 2021. Disponible en: <https://articulo.mercadolibre.com.ec/>

QuestionPro. (s/a). *Investigación de mercados: La guía definitiva*. Recuperado el 22 de julio del 2021. Disponible en: <https://www.questionpro.com/es/investigacion-de-mercados.html>

Robles, Francia. (2021). *Organigrama de un restaurante y sus funciones*. Recuperado el 22 de julio del 2021. Disponible en: <https://www.lifeder.com/organigrama-restaurante/>

Solis, Hidalgo. (2014). *Los tres niveles de los productos que ofrecemos a los clientes*. Recuperado 29 de julio del 2021. Disponible en: <https://marcandoanalisis.com/2014/06/18/los-tres-niveles-de-los-productos-que-ofrecemos-a-los-clientes/>

Supermercados Santa María. (2021). *Tienda Online*. Recuperado el 07 de agosto del 2021. Disponible en: <https://tienda.supermercadosantamaria.com/msaec/home/storefront>

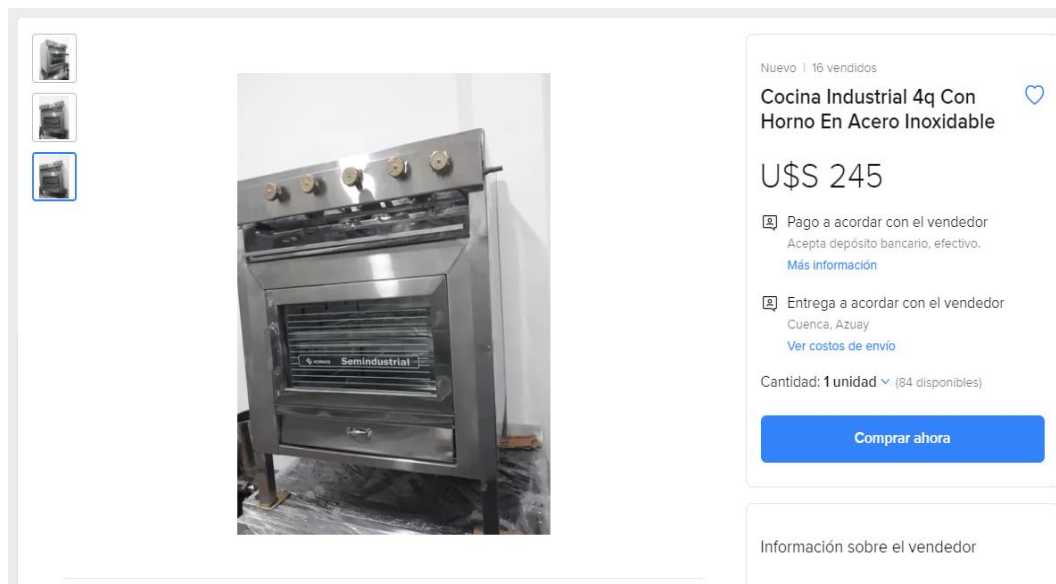
Torres, Iván. (2019). *Como identificar y evaluar de forma implacable riesgos y oportunidades y no dejar a tu empresa a merced del azar*. Recuperado el 29 de julio del 2021. Disponible en: <https://iveconsultores.com/como-identificar-y-evaluar-riesgos-oportunidades/>

Valenzuela, América. (2021). *Restaurantes sostenibles: cuidando el planeta desde la cocina*. Recuperado el 12 de agosto del 2021. Disponible en: <https://hablandoenvidrio.com/restaurantes-sostenibles-cuidar-planeta-desde-cocina/>

VIU. (2021). *¿Por qué es importante analizar el microentorno de una empresa?*
Recuperado el 22 de julio del 2021. Disponible en:
<https://www.universidadviu.com/ec/actualidad/nuestros-expertos/por-que-es-importante-analizar-el-microentorno-de-una-empresa>

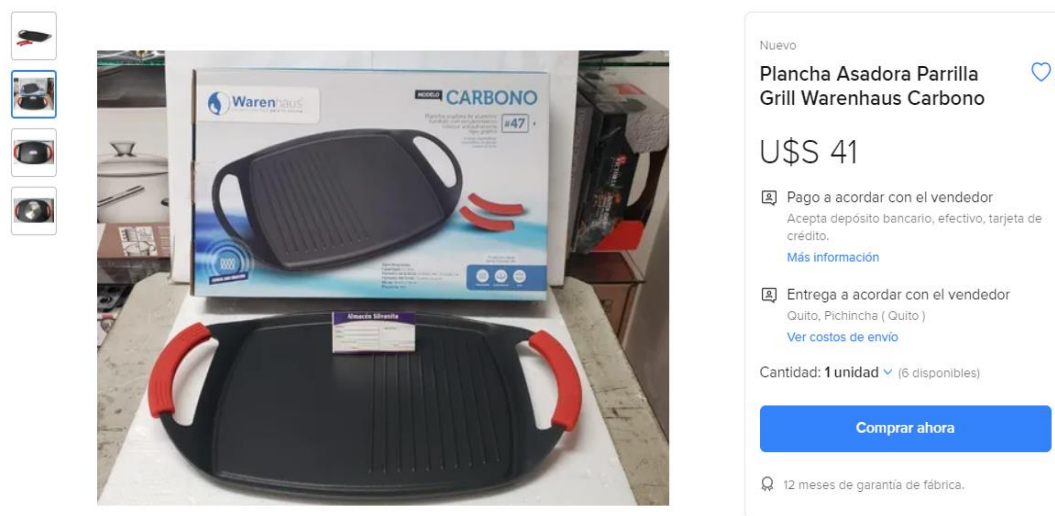
7.4. Anexos

Anexo 1: Cocina industrial con horno



Anexo. N°.1. Mercado libre. (2021). *Cocina*. Quito. <https://articulo.mercadolibre.com.ec/>

Anexo 2: Plancha parrilla grill



Anexo. N°.2. Mercado libre. (2021). *Grill*. Quito. <https://articulo.mercadolibre.com.ec/>

Anexo 3: Licuadora Oster



The image shows a product listing for an Oster blender. On the left, there is a photograph of the blender's packaging box, which is blue and white with the Oster logo and '4 VECES DURADERO' text. Next to the box is the blender itself, a black base with a clear pitcher. To the right of the blender is a smaller image of the blender's base and a separate jar. Dimensions are indicated: 37cm for the height of the pitcher and 15cm for the width of the base. A yellow 'NEW' tag is in the top right corner of the image area.

LICUADORA OSTER NEGRA REF:BLSTKAG-BRD-013

US\$48,35

☒ Disponible
Sólo queda 4

[CONSULTAR](#)

Cantidad [+](#) [-](#) [COMPRA YA!](#) [↻](#)

LICUADORA OSTER NEGRA REF:BLSTKAG-BRD-013
Código: 310191
Marca: OSTER
Categoría: LICUADORAS
Subcategoría: LICUADORAS TIPO ALTO RENDIMIENTO

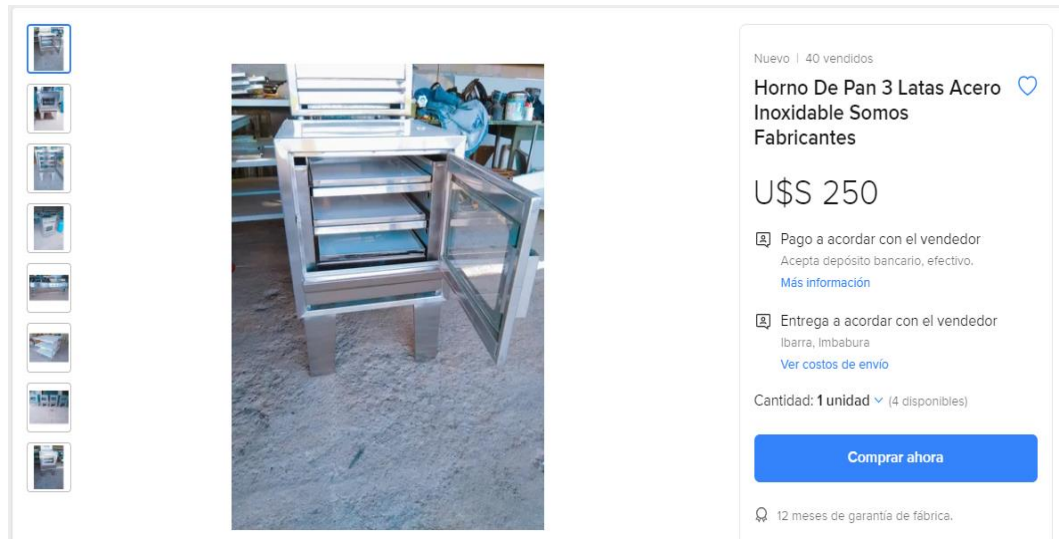
****Precio incluye IVA****

[Me gusta 0](#) [Tweet](#) [Compartir](#)

Anexo. N°.3. Estuardo Sánchez. (2021). *Licuadora precio*. Quito.

<https://www.estuardosanchez.com.ec/>

Anexo 4: Horno de pan 3 latas de acero



The image shows a product listing for a bread oven. On the left, there is a vertical strip of seven small thumbnail images showing different views of the oven. The main image is a large photograph of the oven, which is a stainless steel unit with three compartments and a glass door on the right side that is open. The oven is sitting on a concrete floor.

Nuevo | 40 vendidos

Horno De Pan 3 Latas Acero [❤](#)
Inoxidable Somos
Fabricantes

U\$S 250

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

[\[?\] Entrega a acordar con el vendedor](#)
Ibarra, Imbabura
[Ver costos de envío](#)

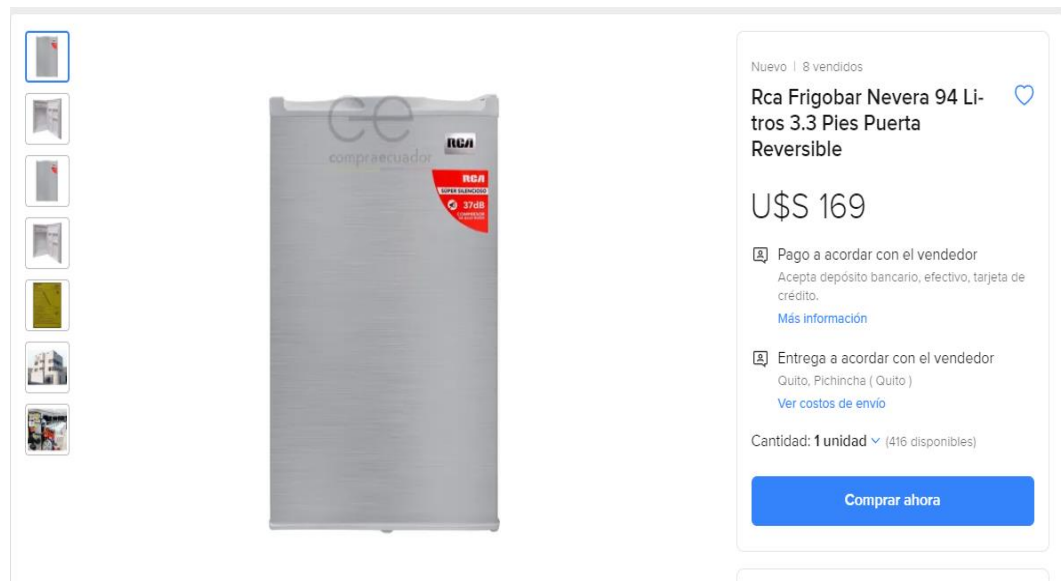
Cantidad: **1 unidad** ▾ (4 disponibles)

[Comprar ahora](#)

[🔔](#) 12 meses de garantía de fábrica.

Anexo. N°.4. Mercado libre. (2021). *Horno precio*. Quito. <https://articulo.mercadolibre.com.ec/>

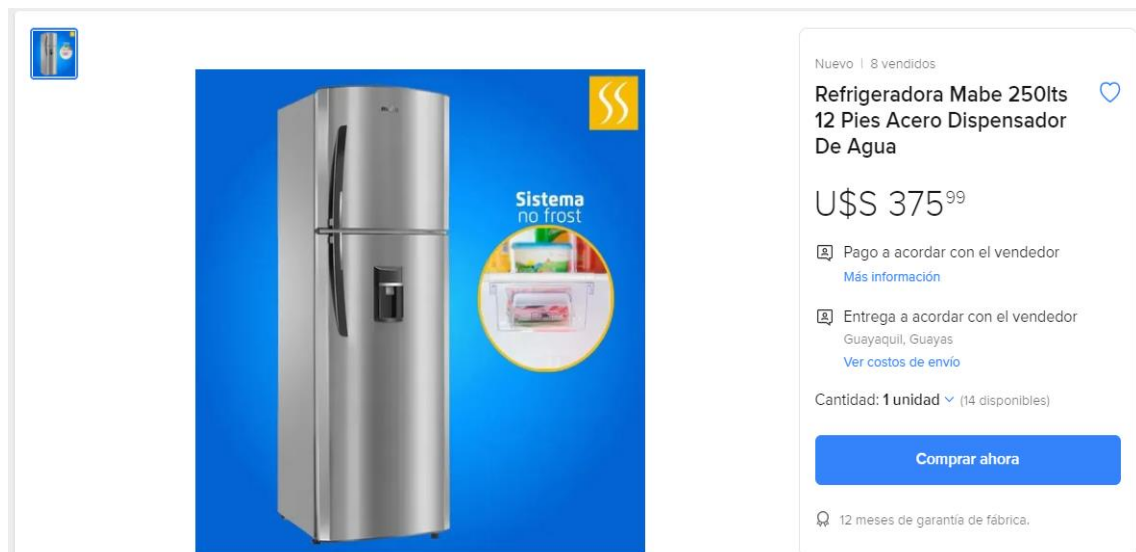
Anexo 5: Nevera reversible



The screenshot shows a product listing for an RCA Frigobar refrigerator. On the left, there is a vertical strip of seven small thumbnail images. The main image is a silver, upright refrigerator with a 'compraecuator' logo and an 'RCA' badge. To the right of the image, the text reads: 'Nuevo | 8 vendidos', 'Rca Frigobar Nevera 94 Litros 3.3 Pies Puerta Reversible', 'U\$S 169', 'Pago a acordar con el vendedor' (with a sub-note 'Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.' and a link 'Más información'), 'Entrega a acordar con el vendedor' (with a sub-note 'Quito, Pichincha (Quito)' and a link 'Ver costos de envío'), 'Cantidad: 1 unidad' (with a dropdown arrow and '(416 disponibles)'), and a blue 'Comprar ahora' button.

Anexo. N°.5. Mercado libre. (2021). *Nevera precio*. Quito. <https://articulo.mercadolibre.com.ec/>

Anexo 6: Refrigeradora 12 pies Mabe



The screenshot shows a product listing for a Mabe refrigerator. On the left, there is a vertical strip of two small thumbnail images. The main image is a silver, upright refrigerator with a water dispenser on the right door, set against a blue background. To the right of the image, the text reads: 'Nuevo | 8 vendidos', 'Refrigeradora Mabe 250lts 12 Pies Acero Dispensador De Agua', 'U\$S 375⁹⁹', 'Pago a acordar con el vendedor' (with a link 'Más información'), 'Entrega a acordar con el vendedor' (with a sub-note 'Guayaquil, Guayas' and a link 'Ver costos de envío'), 'Cantidad: 1 unidad' (with a dropdown arrow and '(14 disponibles)'), a blue 'Comprar ahora' button, and a note '12 meses de garantía de fábrica.'

Anexo. N°.6. Mercado libre. (2021). *Refrigeradora precio*. Quito.

<https://articulo.mercadolibre.com.ec/>

Anexo 7: Cilindro de gas 15 kg



Nuevo

Tanque Cilindro Para Gas 15kg - Amarillo Tnqgas

U\$S 84⁷⁸

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

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

¡Última disponible!

[Comprar ahora](#)

 1 años de garantía de fábrica.

Anexo. N°.7. Mercado libre. (2021). *Cilindro de gas*. Quito. <https://articulo.mercadolibre.com.ec/>

Anexo 8: Balanza digital electrónica



Nuevo | 93 vendidos

Balanza Digital Electronica De 200g A 40kls Nuevas De Oferta

U\$S 37⁹⁹

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

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

Peso Máximo Soportado: 40 kg

Anexo. N°.8. Mercado libre. (2021). *Impresora*. Quito. <https://articulo.mercadolibre.com.ec/>

Anexo 9: Computadora



Nuevo | 24 vendidos

Computador Cpu Intel Dual Core 500 Gb 4 Gb Impresora Led20

U\$S 499

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

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

Cantidad: 1 unidad (76 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Anexo. N°.9. Mercado libre. (2021). Computadora costo. Quito.

<https://articulo.mercadolibre.com.ec/>

Anexo 10: Mesa de acero inoxidable



Nuevo | 20 vendidos

Mesas De Acero Inoxidable 304 Para Alimentos

U\$S 160

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

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

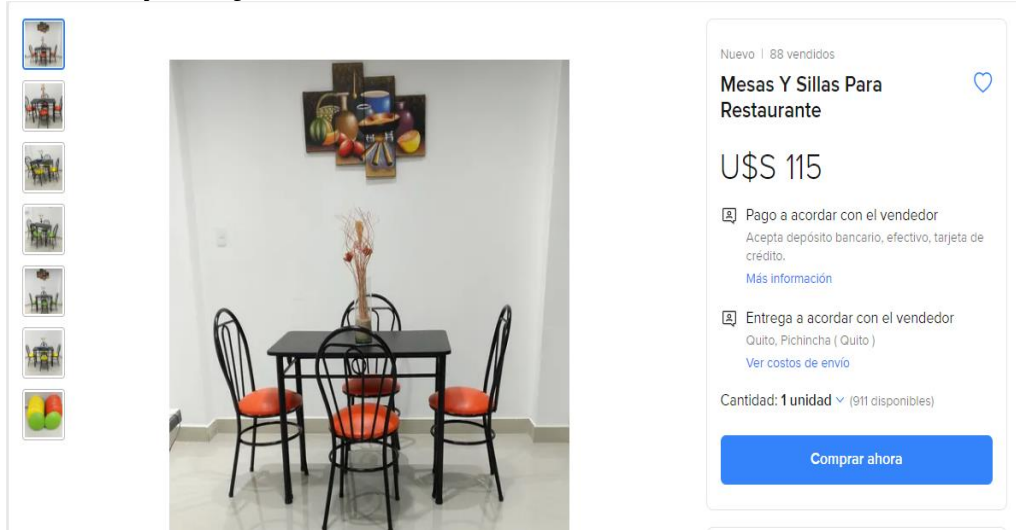
¡Última disponible!

[Comprar ahora](#)

Anexo.
N°.10.

Mercado libre. (2021). Mesa para alimentos costo. Quito. <https://articulo.mercadolibre.com.ec/>

Anexo 11: Mesas y sillas para restaurante



The image shows a screenshot of a Mercado Libre product listing. On the left, there is a vertical strip of seven small thumbnail images showing different views of the table and chairs. The main image is a black rectangular table with four black metal chairs that have orange seats. The table is set in a room with a white wall and a light-colored floor. On the right side of the listing, the text reads: 'Nuevo | 88 vendidos', 'Mesas Y Sillas Para Restaurante', 'U\$S 115', 'Pago a acordar con el vendedor' (with subtext 'Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.' and a link 'Más información'), 'Entrega a acordar con el vendedor' (with subtext 'Quito, Pichincha (Quito)' and a link 'Ver costos de envío'), 'Cantidad: 1 unidad' (with a dropdown arrow and '(911 disponibles)'), and a blue button that says 'Comprar ahora'.

Anexo. N°.11. Mercado libre. (2021). *Mesa y sillas costo*. Quito.

<https://articulo.mercadolibre.com.ec/>

Anexo 12: Estanterías metálicas



The image shows a screenshot of the Imar Creaciones website. On the left, there is a large image of two metal shelving units. One is a tall unit with five shelves, and the other is a shorter unit with three shelves. Both are made of silver-colored metal. There are red 'Oferta' (Offer) and '\$4Q' tags in the top right corner of the image. At the bottom of the image, there is a red banner with the text 'Estanterías fijas 5 pisos' and 'CONTACTANOS 099 603 3233'. On the right side of the listing, the text reads: 'Inicio / Línea metálica / Estanterías metálicas', 'Estanterías metálicas', '\$37.00 – \$75.00', 'Las estanterías metálicas están disponibles en diferentes materiales, sirven para el almacenamiento y organización de productos en tiendas, almacenes o supermercados. Imar creaciones fabrica las estanterías metálicas en lamina de Hierro negro, recubierta en pintura electrostática epoxy-polyester en los colores de su elección.', a green button that says 'CONTACTANOS', 'Estanterías medidas' with a dropdown menu showing 'Fijas 180x94x33', a 'LIMPIAR' button, a price tag showing '\$45.00' crossed out and '\$43.00' in green, a quantity input field with '1', and 'SKU: ESTF94X33'.

Anexo. N°.12. Imar Creaciones. (2021). *Estanterías*. Quito. <https://imarcreaciones.com/>

Anexo 13: Tabla de picar



TABLA DE PICAR ALIMENTOS #1 PLASTICA RECTANGULAR BLANCA GRANDE

\$4.30

1

Añadir al carrito



Ventas 1 Online
Necesitas ayuda?

Categorías: Cocina, Utencios

Anexo. N°.13. La Cobacha. (2021). *Tabla de picar precio*. Quito. <https://www.lacobacha.com.ec/>

Anexo 14: Set de cuchillos



Set de Cuchillos Tramontina Plenus 9 piezas

Código - 40386970

\$10.99 ~~\$11.90~~

1

COMPRAR

Compartir



Anexo. N°.14. Frecuento. (2021). *Set de cuchillos*. Quito. <https://www.frecuento.com/>

Anexo 15: Set de bowls medianos de acero inoxidable



Nuevo

Juego De 3 Bowls De Acero Inoxidable

U\$S 17⁹⁹

☒ 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. N°.15. Mercado libre. (2021). *Set de bowls*. Quito. <https://n9.cl/1vcnh>

Anexo 16: Set de bowls grandes de acero inoxidable



Set 3 Bowls Acero Inoxidable Tramontina

\$54.00 inc. IVA

Set de tres bowls en acero inoxidable con tres tapas de marca Tramontina.

Incluye:

- (3) Bowls de Acero Inoxidable Tramontina
- (3) Tapas

- 1 + [AÑADIR AL CARRITO](#)

Anexo. N°.16. Arellanostore. (2021). *Set de bowls grandes*. Quito <https://arellanostore.ec/>

Anexo 17: Olla industrial Umco



Nuevo | 2 vendidos

**Olla Industrial Caldero
Umco De Aluminio Virgen
24lts**

U\$S 39⁹⁹

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

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

Cantidad: **1 unidad** ▾ (38 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Anexo. N°.17. Mercado libre. (2021). *Set de ollas grandes*. Quito.

<https://articulo.mercadolibre.com.ec/>

Anexo 18: Set de ollas de acero inoxidable



Nuevo | 9 vendidos

**Ollas Acero Inoxidables
Gruesas Set D 3 Grandes A
Domicilio**

U\$S 14⁹⁹

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

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

Cantidad: **1 unidad** ▾ (891 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Anexo. N°.18. Mercado libre. (2021). *Set de ollas medianas*. Quito.

<https://articulo.mercadolibre.com.ec/>

Anexo 19: Copas para postres de cristal



Nuevo

Copas Para Postres De Cristal X 6 

U\$S 15

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

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

¡Última disponible!

Comprar ahora

Anexo. N°.19. Mercado libre. (2021). *Set de copas para postre*. Quito.
<https://articulo.mercadolibre.com.ec/>

Anexo 20: Molde para postres



Nuevo | 3 vendidos

Molde Rectangular Torta Sin Manija Pastel Postres Cocina 

U\$S 6⁴⁰

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

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

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

Comprar ahora

Anexo. N°.20. Mercado libre. (2021). *Molde rectangular*. Quito.
<https://articulo.mercadolibre.com.ec/>

Anexo 21: Platos soperos



The image shows a product listing for a white ceramic soup bowl. The main image features the bowl from two angles: a top-down view and a side view showing its depth. Above the images is a blue banner with the text 'AQUIHOGAR' in white. To the left of the main image is a vertical strip of smaller images showing different views and details of the bowl. To the right of the images is a white box containing the product details: 'Nuevo | 30 vendidos', 'Platos Sopero Restaurante Al X Mayor Vajilla', 'U\$S 1³⁶', and two payment/delivery options: 'Pago a acordar con el vendedor' and 'Entrega a acordar con el vendedor'. Below these options is a blue button labeled 'Comprar ahora'.

Nuevo | 30 vendidos

Platos Sopero Restaurante Al X Mayor Vajilla

U\$S 1³⁶

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

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

Cantidad: 1 unidad (168 disponibles)

Comprar ahora

Anexo. N°.21. Mercado libre. (2021). *Plato sopero*. Quito. <https://articulo.mercadolibre.com.ec/>

Anexo 22: Platos tendidos



The image shows a product listing for a white ceramic dinner plate. The main image is a top-down view of the plate. Above the plate is a red banner with the text 'IMPOEXITO' in white, followed by 'COCINA PROFESIONAL-HOGAR' in smaller text. Below the plate is a blue banner with the text 'COD:FBP110' and 'PLATO TENDIDO 11" RESISTENTE' in white. To the right of the images is a white box containing the product details: 'Nuevo', 'Plato Tendido 11 Resistente Impoexito', 'U\$S 2⁸⁰', and two payment/delivery options: 'Pago a acordar con el vendedor' and 'Entrega a acordar con el vendedor'. Below these options is a blue button labeled 'Comprar ahora'.

Nuevo

Plato Tendido 11 Resistente Impoexito

U\$S 2⁸⁰

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

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

Cantidad: 1 unidad (20 disponibles)

Comprar ahora

Anexo. N°.22. Mercado libre. (2021). *Plato tendido*. Quito. <https://articulo.mercadolibre.com.ec/>

Anexo 23: Set de cubiertos





Nuevo

Cubiertos Tramontina Set 18 Piezas

U\$S 14²⁵

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

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

Cantidad: 1 unidad (20 disponibles)

[Comprar ahora](#)

90 días de garantía de fábrica.

Anexo. N°.23. Mercado libre. (2021). Set de cubiertos. Quito. <https://articulo.mercadolibre.com.ec/>

Anexo 24: Extintor PQS 10 lbs





Nuevo | 52 vendidos

Extintores Pqs Y Co2 Reglamentarios Extintor 10 Libras

U\$S 20⁵⁰

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

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

Cantidad: 1 unidad (402 disponibles)

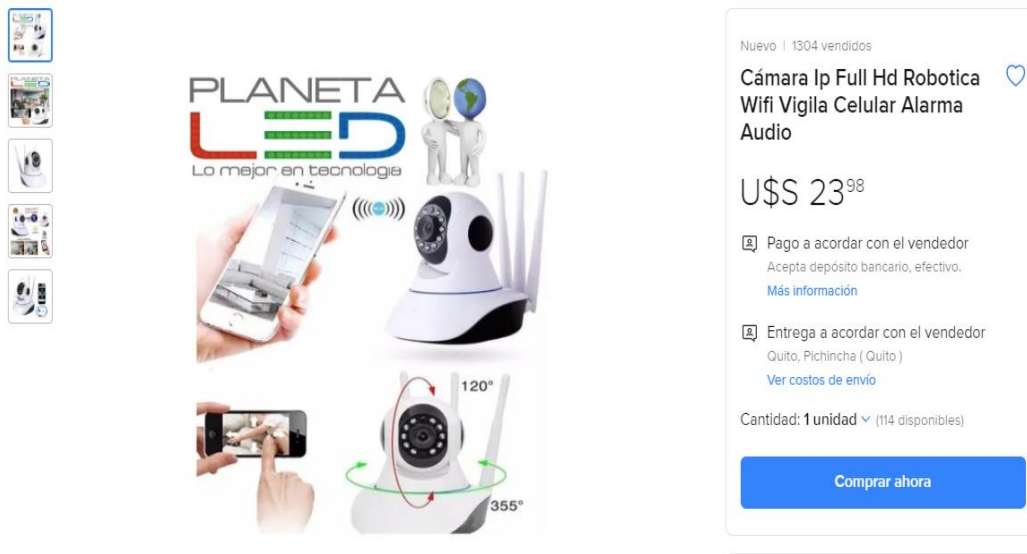
[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor

Ubicación

Anexo. N°.24. Mercado libre. (2021). Extintores. Quito. <https://articulo.mercadolibre.com.ec/>

Anexo 25: Cámara de vigilancia



Nuevo | 1304 vendidos

Cámara Ip Full Hd Robotica Wifi Vigila Celular Alarma Audio

U\$S 23⁹⁸

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

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

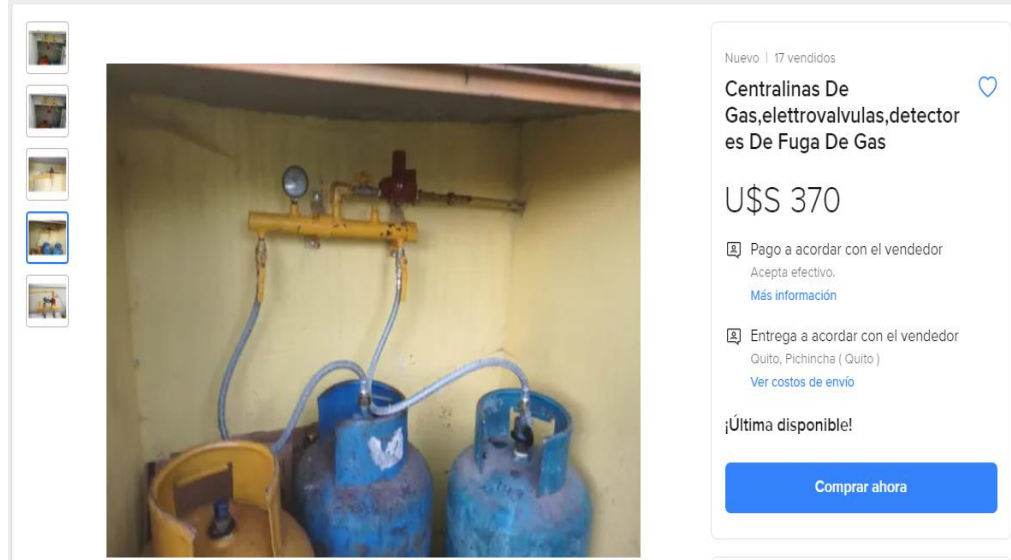
Cantidad: 1 unidad (114 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Anexo. N°.25. Mercado libre. (2021). *Cámara de seguridad*. Quito.

<https://articulo.mercadolibre.com.ec/>

Anexo 26: Válvulas, detectores de fuga de gas



Nuevo | 17 vendidos

Centralinas De Gas,electrovalvulas,detector es De Fuga De Gas

U\$S 370

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

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

¡Última disponible!

[Comprar ahora](#)

Anexo. N°.26. Mercado libre. (2021). *Seguridad industrial*. Quito.

<https://articulo.mercadolibre.com.ec/>

Anexo 27: Señaléticas de seguridad



Nuevo | 17 vendidos

Señaléticas Seguridad Industrial

U\$S 3⁵⁰

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

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

Cantidad: **1 unidad** ▾ (6 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Anexo. N°.27. Mercado libre. (2021). *Seguridad industrial*. Quito.
<https://articulo.mercadolibre.com.ec/>