



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

**“Implementación de un restaurante de comida esmeraldeña en el sector
del Comité del Pueblo, ciudad de Quito”**

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

AUTOR:

Edison Joel Collaguazo Muyolema

TUTOR:

MSc. Sonia Guerrero

D.M. Quito, 9 de marzo del 2021

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis papas y a mi novia agradeciendo su apoyo incondicional, aportando conocimientos, opiniones y sugerencias que me ayudarían a desenvolver el nudo de mi cabeza, gracias por ser los principales protagonistas de mi vida.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, quiero mencionar y agradecer a mis profesores que me brindaron su conocimiento y guiaron a través de todo este proceso para alcanzar mis objetivos, superándome cada día más.

Quiero agradecer a la institución por brindarme las herramientas necesarias que me ayudarían a construir mi futuro, estas metas no podrían haberse puesto en marcha sin su ayuda incondicional.

Por último, quiero agradecer a mis papas y a mi novia, por ser un gran apoyo emocional y brindarme sus consejos que me abrigaban en un manto de seguridad, por todo esto y más un gracias no sería suficiente para demostrar toda mi gratitud.

Muchas gracias a todos por su preocupación y apoyo.

AUTORÍA

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

Atentamente

Edison Joel Collaguazo Muyolema

D.M. Quito, 9 de marzo del 2021

MSc. Sonia Guerrero

Director de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

MSc. Sonia Guerrero

D.M. Quito, 9 de marzo 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 cláusulas:

PRIMERA: El **MSc. Sonia Guerrero** y por sus propios derechos en calidad de Directora del trabajo fin de carrera; y el Sr. **Edison Collaguazo** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El Sr. Edison Collaguazo realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Implementación de un restaurante de comida esmeraldeña en el sector del comité del pueblo, ciudad de Quito”**. para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del MSc. Sonia Guerrero. DOS. - Es política del Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, que los trabajos fin de carrera se aplique, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, MSc. Sonia Guerrero en calidad de directora del trabajo fin de carrera y el Sr. Edison Collaguazo, como autora de este, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Implementación de un restaurante de comida esmeraldeña en el sector del comité del pueblo, ciudad de Quito”**. y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

MSc. Sonia Guerrero

Edison Collaguazo

D.M. Quito, 9 de marzo del 2021

ÍNDICE

PORTADA	i
DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
AUTORÍA	iv
CERTIFICACIÓN	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	vi
ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN.....	xi
RESUMEN	xiii
1. INTRODUCCIÓN	1
1.1. Resumen ejecutivo	2
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.....	4
2.2.3. Actividad.	4
2.3. Tamaño de la empresa.	4
2.4. Necesidades que satisfacer.....	5
a. Necesidad Fisiológica.....	5
b. Necesidad de Seguridad.....	6
c. Necesidad Social – Afiliación.	6
d. Necesidad de Reconocimiento.....	7
e. Necesidad de Autorrealización.....	7
2.5. Localización de la empresa.....	7
2.6. Filosofía empresarial.....	8
2.6.1. Misión.....	8
2.6.2. Visión 2021.	8
2.6.3. Objetivos.....	8
2.6.4. Meta.....	8
2.6.5. Estrategias.....	9
2.6.6. Políticas.	9
2.6.7. FODA.	10
2.7. Desarrollo organizacional	11

2.7.1.	Tipo de Estructura.	11
2.7.2.	Formalización.	12
2.7.3.	Centralización – Descentralización.	12
2.7.4.	Integración.	12
2.8.	Organigrama empresarial.....	13
2.9.	Funciones del personal.....	14
3.	PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	22
3.1.	Objetivo de mercadotecnia	22
3.2.	Investigación de mercado	22
3.2.1.	Modalidad.....	23
3.3.	Plan de Muestreo	24
3.4.	Análisis de las encuestas.....	25
	Pregunta 1.....	25
	Pregunta 2.....	26
	Pregunta 3.....	27
	Pregunta 4.....	28
	Pregunta 5.....	29
	Pregunta 6.....	30
	Pregunta 7.....	31
	Pregunta 8.....	32
3.4.1.	Análisis General.	33
3.5.	Entorno empresarial.....	34
3.5.1.	Microentorno.	34
3.5.2.	Macroentorno.....	40
3.6.	Producto y servicio	42
3.6.1.	Producto Esencial.	42
3.6.2.	Producto real.....	42
3.6.3.	Características.....	43
3.6.4.	Calidad.....	43
3.6.5.	Estilo.....	44
3.7.	Marca.	44
3.7.1.	Producto aumentado.	44
3.8.	Plan de introducción al mercado.....	45
3.8.1.	Distintivos y Uniformes	45
3.8.2.	Materiales de identificación.....	48
3.8.3.	Canal de distribución y puntos de ventas	53

3.8.4.	Riesgo y oportunidades del negocio	54
3.9.	Fijación de Precios	55
3.9.1.	Fijación de precios por receta estándar.....	55
3.10.	Implementación del negocio	62
3.10.1.	Arriendo del local.....	62
3.10.2.	Equipos industriales.....	62
3.10.3.	Equipos de computación.....	63
3.10.4.	Muebles y enseres.....	64
3.10.5.	Equipos industriales de seguridad.	65
3.10.6.	Suministros de oficina.	66
3.10.7.	Servicios básicos.	67
3.10.8.	Materiales de limpieza.....	67
3.11.	Estudio arquitectónico.....	68
3.11.1.	Estructura interna del establecimiento.....	68
4.	PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	69
4.1.	Servicio de Rentas Internas / SRI	69
4.1.1.	RUC (Registro Único de Contribuyente)	69
4.2.	Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA	69
4.3.	Carnet ocupacional	70
4.4.	Municipio de Quito	70
4.5.	Inspección del Cuerpo de Bomberos:	71
4.6.	Inspección de equipamiento.....	71
4.7.	Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS	71
4.8.	Ministerio de Relaciones Laborales.....	72
4.9.	Ministerio de Hidrocarburos	72
5.	PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	73
5.1.	Objetivo de área.....	73
5.2.	Impacto ambiental.....	73
5.2.1.	Identificación de posibles impactos ambientales.	73
5.2.2.	Medidas para contrarrestar impactos encontrados.....	74
5.3.	Impacto social.	75
5.3.1.	Generar fuentes de trabajo.....	75
5.3.2.	Igualdad de género.....	75
5.3.3.	Mejoramiento de nivel de ingresos.....	75
5.3.4.	Satisfacción de una necesidad social prioritaria.	76
6.	PROCESO FINANCIERO	77

6.1.	Introducción	77
6.2.	Inversiones	77
6.3.	Activos diferidos.....	78
6.4.	Capital de trabajo	78
6.5.	Sueldos.....	80
6.6.	Depreciación activos fijos.....	81
6.7.	Amortizaciones	81
6.8.	Estructura capital	82
6.9.	Tabla de amortización.....	83
6.10.	Punto de equilibrio	84
6.11.	Costo de ventas.....	85
6.12.	Flujo de caja	86
6.13.	Cálculo del TIR y el VAN.....	86
6.13.1.	VAN (Valor Actual Neto)	87
6.13.2.	TIR (Tasa Interna de Retorno)	87
7.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	88
7.1.	Conclusiones.....	88
7.2.	Recomendaciones.	89
7.3.	Bibliografía.	90
7.4.	Anexos.	92
7.4.1.	Formato de la Encuesta realizada.....	92
7.4.2.	Implementación del negocio.....	93
7.4.3.	Plano arquitectónico del establecimiento.	97

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.	Méritos aspectos a considerar, chef ejecutivo	15
Tabla 2.	Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina	17
Tabla 3.	Méritos aspectos a considerar, mesero	19
Tabla 4.	Méritos aspectos a considerar, cajero - recepcionista	21
Tabla 5.	¿Con qué frecuencia asiste usted a un restaurante?.....	25
Tabla 6.	¿Qué tipo de restaurante visita usted?	26
Tabla 7.	¿Desearía que exista un restaurante de especialidad esmeraldeña en la zona?	27
Tabla 8.	¿Alguna vez a degustado algún plato con la especie llamada Chillangua? (la Chillangua es una hierva endémica de la provincia de Esmeraldas que aporta aroma y sabor a los platos tradicionales de la zona).	28
Tabla 9.	¿Qué platos le gustaría degustar en el establecimiento de comida esmeraldeña?.	29

Tabla 10. ¿De qué manera se sentiría más a gusto consumiendo los alimentos ?.....	30
Tabla 11. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por los productos y servicios en un restaurante de comida esmeraldeña?	31
Tabla 12. ¿Qué elementos influyen en la atención de un restaurante ?.....	32
Tabla 13. Proveedores	37
Tabla 14. Financiamiento publicidad	54
Tabla 15. Plato estrella, receta estándar de costos.....	56
Tabla 16. Plato fuerte, receta estándar de costos.....	57
Tabla 17. Entrada, receta estándar de costos	58
Tabla 18. Plato estrella, receta estándar de costos.....	59
Tabla 19. Plato fuerte, receta estándar de costos	60
Tabla 20. Entrada, receta estándar de costos	61
Tabla 21. Arriendo del local	62
Tabla 22. Equipos industriales	62
Tabla 23. Equipos de computación.....	63
Tabla 24. Muebles y enseres.....	64
Tabla 25. Equipos industriales de seguridad	65
Tabla 26. Suministros de oficina.	66
Tabla 27. Servicios básicos	67
Tabla 28. Materiales de limpieza.....	67
Tabla 29. Inversiones. (2021). Edison Collaguazo.....	77
Tabla 30. Activos diferidos. (2021). Edison Collaguazo.	78
Tabla 31. Capital de trabajo. (2021). Edison Collaguazo.....	78
Tabla 32. Detalles de inversión. (2021). Edison Collaguazo.	79
Tabla 33. Sueldos. (2021). Edison Collaguazo.	80
Tabla 34. Decimos. (2021). Edison Collaguazo.....	80
Tabla 35. Sueldos totales. (2021). Edison Collaguazo.....	80
Tabla 36. Depreciación de activos fijos. (2021). Edison Collaguazo.....	81
Tabla 37. Amortizaciones. (2021). Edison Collaguazo.....	81
Tabla 38. Capital. (2021). Edison Collaguazo.....	82
Tabla 39. Amortización. (2021). Edison Collaguazo.	83
Tabla 40. Datos punto de equilibrio. (2021). Edison Collaguazo.	84
Tabla 41. Margen de contribución. (2021). Edison Collaguazo.....	84
Tabla 42. Punto de equilibrio. (2021). Edison Collaguazo.	84
Tabla 43. Ventas /costos. (2021). Edison Collaguazo.....	84
Tabla 44. Costo de ventas. (2021). Edison Collaguazo.....	85
Tabla 45. Flujo de caja. (2021). Edison Collaguazo.	86
Tabla 46. VAN/ TIR. (2021). Edison Collaguazo.....	87

ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1. Pirámide de Maslow	5
Ilustración 2. Comité del Pueblo	7
Ilustración 3. Organigrama empresarial de Azul infinito	13
Ilustración 4. Pregunta 1, gráfico circular	25

Ilustración 5. Pregunta 2, gráfico circular	26
Ilustración 6. Pregunta 3, gráfico circular	27
Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular	28
Ilustración 8. Pregunta 5, gráfico circular	29
Ilustración 9. Pregunta 6, gráfico circular	30
Ilustración 10. Pregunta 7, gráfico circular	31
Ilustración 11. Pregunta 8, gráfico circular	32
Ilustración 12. Esquema mircoentorno Azul Infinito	34
Ilustración 13. Mapa referencial	35
Ilustración 14. Macroentorno Azul Infinito	40
Ilustración 15. Diseño uniforme chef administrador	45
Ilustración 16. Diseño uniforme ayudante de cocina	46
Ilustración 17. Diseño uniforme personal del área de servicio.....	47
Ilustración 18. Imagotipo Azul Infinito	48
Ilustración 19. Logotipo azul infinito	49
Ilustración 20. Isotipo azul infinito.....	50
Ilustración 21. Anverso tarjeta de presentación.....	51
Ilustración 22. Reverso tarjeta de presentación	51
Ilustración 23. Hoja membretada.....	52

“Implementación de un restaurante de comida esmeraldeña en el sector del comité del pueblo, ciudad de Quito”.

Edison Joel Collaguazo Muyolema

MSc. Sonia Guerrero

D.M. Quito, 9 de marzo del 2021

RESUMEN

El presente proyecto tiene como objetivo establecerse en el mercado como una empresa competente brindando servicios de calidad y carisma, esto se logrará introduciendo tradiciones culturales gastronómicas esmeraldeñas añadiendo innovaciones en las técnicas de preparación para mantener la identidad del plato, alcanzando a generar diversas áreas de producción para brindar puestos de trabajo. Este arduo proceso se logrará obtener con un protocolo de logística que incluye un proceso financiero detallado para prevenir altibajos en el establecimiento, establecer la viabilidad del emprendimiento mediante los productos ofrecidos, realizando un sondeo de mercado para tener un posicionamiento óptimo del restaurante, lidiando con factores políticos, ambientales, tecnológicos, económicos y sociales para resolver los problemas aprovechando las oportunidades que estas dejan generando nuevas ideas para el progreso del restaurante Azul Infinito.

1. INTRODUCCIÓN

Hoy en día la creación de emprendimiento dedicado a la gastronomía resulta muy competitiva, por lo que es necesario buscar nuevos métodos, estrategias e introducción de nuevas formas de compartir y ofrecer la cultura gastronómica.

Este proyecto es una herramienta que permite visualizar la viabilidad de un restaurante que se dedica a ofrecer cultura gastronómica esmeraldeña en la ciudad de Quito. Debido a su amplio trabajo de campo ofrece estadísticas de la afluencia, gustos, y segmentación de personas que ayudan a escoger y valorizar las preferencias de los comensales para mejorar en los aspectos negativos de la empresa acoplándose a las necesidades del cliente.

En el capítulo dos encontraremos los propósitos y objetivos del proyecto, se establece la ubicación del establecimiento mediante un estudio de mercado para verificar la viabilidad del restaurante en la zona.

El capítulo tres empieza a formar y dar una identidad al restaurante mediante la creación de uniformes para el trabajador, logo representativo del establecimiento, la verificación de los platos mediante recetas estándar y formar una estructura segmentada para organizar el restaurante.

Para el capítulo cuatro se informará de los documentos necesarios para el correcto funcionamiento del establecimiento brindando un espacio seguro tanto a los trabajadores como a los clientes.

En el capítulo cinco encontraremos los peligros y consecuencias generados por el restaurante al medio ambiente, se crearon protocolos para disminuir o eliminar estos defectos del restaurante.

El capítulo seis refleja la parte financiera del establecimiento, identifica gastos, depreciaciones, inversiones, prestamos entre otros, para tener un mayor orden y un estimado de todas las ganancias que tendrá la empresa.

Para el capítulo final se comprobará mediante bibliografías, anexos, conclusiones y recomendaciones todo el proyecto realizado.

1.1. Resumen ejecutivo

El establecimiento de alimentos y bebidas consiste en rescatar tradiciones culinarias de la provincia de esmeraldas aportando nuevos aromas y sabores a la comunidad quiteña teniendo ofertas que satisfagan todas las demandas y necesidades fisiológicas del comensal.

Las principales fuentes de ingresos del establecimiento son de la venta de los productos, platos, bebidas y servicio ofertado al comensal, debido a la crisis sanitaria el restaurante implementará un método eficaz que garantiza la seguridad del cliente sin acudir al establecimiento, este consiste en un proceso de alianza con empresas dedicadas al envío de alimentos a domicilio, por lo cual el cliente no tendrá la necesidad de acudir al restaurante y podrá degustar los alimentos desde su hogar.

Para dar inicio y funcionamiento al proyecto se necesita un monto exacto de \$40.475,65 el cual cubrirá todas las necesidades económicas del establecimiento como activos fijos, activos diferidos y capital de trabajo en el primer año de funcionamiento de la empresa, el emprendedor del negocio aportará un 38% de esta cantidad por lo cual el 62% restante se necesitará de inversores externos o realizando préstamos a entidades financieras.

La empresa deberá tener un total de 617 ventas de platos fuertes los cuales tienen un precio de \$ 6.98 que cubrirá la materia prima, arriendo, sueldos y servicios básicos por lo cual un estimado de \$ 1.200 coloca a la empresa en los 12 primeros meses como un establecimiento con alta rentabilidad generando ingresos que aporten a un crecimiento de la empresa.

Todas las estimaciones generadas se lograrán gracias al equipo de trabajo del restaurante Azul Infinito, que contarán con capacitaciones para resolver adversidades que se presenten en el establecimiento satisfaciendo las demandas del cliente, se contará con equipo industrial profesional que agilizará el proceso de producción y preparación, la cocina contará con un chef ejecutivo y su ayudante expertos en la elaboración de platos de productos endémicos de la provincia de Esmeraldas, manejo y control de materia prima ejecutando recetas tradicionales, así mantener los estándares altos de calidad, haciendo énfasis en rescatar las tradiciones culturales gastronómicas de esta zona, por lo cual el restaurante Azul Infinito contará con platos que brillen de identidad y aportando nuevos aromas, sabores y sensaciones al paladar de la comunidad quiteña.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1. Creación de la empresa

La creación de esta empresa surge a la necesidad de ofrecer un servicio de alimentos y bebidas atractivo e innovador implementando e introduciendo nuevas técnicas, en productos endémicos de la provincia de Esmeraldas, para que el comensal distinga sabores distintos a la dieta habitual quiteña.

La provincia Esmeraldas al localizarse en la orilla derecha de la desembocadura del río Esmeraldas cuenta con una gran variedad de fauna marina, su clima lluvioso tropical es un factor fundamental de la producción agrícola, contando con una gran variedad de productos propios de la zona. Para establecer un restaurante esmeraldeño que conserve la cultura gastronómica, es necesario mantener las recetas de los platos tradicionales sin alterar los productos o combinaciones de estos. La variedad de menús y platos a la carta tendrán gran importancia para abarcar diferentes gustos de los comensales con precios competitivos en el mercado. (GADPE, 2020, <http://prefecturadeesmeraldas.gob.ec/>).

2.2. Descripción de la empresa

2.2.1. Importancia.

Mantener la cultura gastronómica es el objetivo principal de esta microempresa, a medida que el mercado gastronómico se expande, la comunidad satisface sus necesidades fisiológicas con mayor facilidad y comodidad, la distinción que hará resaltar a un establecimiento de alimentos y bebidas será al conservar y transmitir mediante sus sabores, aromas y productos cultura y tradición.

2.2.2. Características.

Responsabilidad social: Azul Infinito tiene que ser una entidad activa al ser una empresa que brindará el servicio de restauración, por lo tanto, tiene una responsabilidad social con sus colaboradores y clientes, así como con el pueblo quiteño.

Investigación e innovación: Azul Infinito busca englobar la conservación cultural esmeraldeña y transmitirla mediante su gastronomía, por lo cual es necesario realizar una investigación para determinar orígenes, métodos, técnicas de cocción e ingredientes usados tradicionalmente. una vez se tenga la base se puede realizar la innovación implementando nuevas técnicas y métodos de preparación sin alterar los platos tradicionales emblemáticos, conservando sus sabores y productos endémicos.

Profesionales apasionados y con amor por el servicio: dedicación y constancia hacen de un personal capacitado para ofrecer servicios y productos de calidad, además, entendiendo que un cliente no solamente desea saciar su necesidad fisiológica, el comensal desea experimentar a través de un plato un viaje de cultura y tradición.

2.2.3. Actividad.

Azul Infinito es un establecimiento de alimentos y bebidas, específicamente un restaurante en donde se servirán alimentos y bebidas tradicionales con variedad de menús, para alcanzar un mayor número de comensales de la comunidad quiteña rescatando cultura y tradición ofrecidas en un menú.

2.3. Tamaño de la empresa.

Azul Infinito es una microempresa separada por áreas las cuales son: área financiera (encargada de costos, logística y compras), área de producción y almacenamiento, y área de servicio.

La empresa contará con:

- Chef Ejecutivo.
- Ayudante de cocina.
- Mesero.
- Recepcionista/cajero.

2.4. Necesidades que satisfacer

Ilustración 1. Pirámide de Maslow



(anónimo) (2021). Pirámide de Maslow. [Gráfico]. Recuperado de:

<https://www.significados.com/piramide-de-maslow/>

a. Necesidad Fisiológica.

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

b. Necesidad de Seguridad.

Debido a la crisis sanitaria mundial que se atraviesa el apartado de implementación de normas de bioseguridad es primordial, por lo cual el garantizar la salud de los comensales brindando un espacio seguro donde se pueda satisfacer las necesidades fisiológicas.

Para brindar un espacio seguro se garantizará un ambiente tranquilo y calmado, el establecimiento dispondrá de personal de seguridad y parqueadero.

El pilar fundamental para un buen funcionamiento de la empresa es mantener al cliente interno motivado y seguro por lo tanto se va a garantizar mediante el cumplimiento de todas las leyes y reglamentos del trabajo vigentes en Ecuador, respetando los derechos de los trabajadores, velando por su seguridad física y mental. (Espinosa, R, 2019, <https://robertoespinosa.es/>)

c. Necesidad Social – Afiliación.

El reconocimiento público ayuda a elevar la autoestima del trabajador, creando un vínculo entre los integrantes de la empresa.

Para el crecimiento profesional del trabajador es necesario establecer metas que con su cumplimiento el trabajador tendrá la opción de tener incentivos por parte de la empresa.

Como factor adicional el realizar un conversatorio con los trabajadores para discutir inquietudes, recomendaciones o quejas, se busca establecer confianza entre empleador y trabajador, desarrollando cualidades importantes y valores como lealtad y puntualidad.

2.6. Filosofía empresarial

2.6.1. Misión.

El restaurante Azul Infinito tiene como misión satisfacer las necesidades gastronómicas del comensal, ofreciendo gastronomía endémica de la provincia de Esmeraldas aplicando nuevas técnicas y métodos de preparación conservando la esencia de la cocina tradicional Esmeraldeña.

2.6.2. Visión 2021.

Establecernos en lugares que otorguen un crecimiento rentable, obteniendo reconocimiento de la marca por sus productos y servicio de calidad, generando puestos de trabajo incrementando la economía del país.

2.6.3. Objetivos.

- Implementar un control riguroso de las normas de bioseguridad en todos los procesos internos del restaurante.
- Establecer precios competentes para extender el mayor número de comensales.
- Investigación constante para ofrecer productos y servicios actualizados al cliente.

2.6.4. Meta.

Ofrecer el mejor servicio de restauración de comida esmeraldeña en el sector del comité del pueblo otorgando mediante sus platillos experiencias inolvidables a sus comensales y conjuntamente con la investigación y experimentación constante, mantener los estándares de calidad actualizados, enfocados siempre en el beneficio social.

2.6.5. Estrategias.

- Implementar un método para visualizar los requerimientos y gustos de la comunidad quiteña mediante un estudio de mercado.
- Establecer un menú con platillos más valorados por la comunidad.
- Crear publicidad mediante páginas web para obtener un mayor alcance de clientes, promoviendo el uso de estos medios que son tendencia con la finalidad obtener promociones, reservaciones y descuentos.

2.6.6. Políticas.

Los trabajadores.

- Ser leales y puntuales, esto lleva a cumplir con los horarios, metas y tareas establecidos por área, generando una alta productividad a la empresa.
- Cumplir con el estricto control de las normas de bioseguridad.
- Colaborar con los compañeros de trabajo para agilizar la productividad.
- Cumplir con las normas legales vigentes, relativas a seguridad y salud de los trabajadores.
- Respetar y considerar a sus compañeros de trabajo.
- No se permiten relaciones afectivas entre compañeros de trabajo.
- No podrán fumar, beber o consumir ningún tipo de sustancia estupefaciente antes del ingreso o dentro de las instalaciones de la empresa.

La empresa.

- Regular el horario de trabajo, mediante descansos para que el trabajador satisfaga sus necesidades fisiológicas.
- Cumplirá con sus obligaciones: jurídicas, sociales y económicas.

- Mantendrá siempre una calidad constante en sus productos a través de la implementación de procesos y sistemas de producción y control de calidad en todas las áreas.
- Es responsable de capacitar a su personal para que pueda brindar a los clientes un servicio de primera, dichas capacitaciones se realizarán de forma semestral con todo el personal del restaurante.

2.6.7. FODA.

Fortalezas.

- Contar con productos endémicos.
- Establecimiento innovador y creativo.
- Un equipo de trabajo motivado y competitivo.
- Identidad cultural y tradicional esmeraldeña.

Oportunidades.

- Alta demanda de restaurantes en la zona.
- Mayor interés de las redes sociales por parte de la sociedad.
- Constante fluencia de personas en la zona
- Pocos restaurantes con la misma temática en el sector.

Debilidades.

- Desconfianza en la zona localizada.
- No contar con un establecimiento propio lo cual genera un costo adicional.
- Limitada liquidez al iniciar el negocio.
- Iniciar con poco reconocimiento.

Amenazas.

- Inestabilidad debido a la crisis sanitaria.
- Escases de productos endémicos.
- Incremento de servicios básicos.

2.7. Desarrollo organizacional

2.7.1. Tipo de Estructura.

Diferenciación.

En Azul Infinito se realizará un conversatorio para establecer tácticas realizando un trabajo de logística que será comprendido por todos los trabajadores, facilitando la interacción y agilizar la producción y servicio.

La organización es un grupo de trabajo unido, pero para ejercer toma de decisiones más determinativas será de tipo jerárquico y está estructurada de la siguiente manera:

- Nivel Gerencial
- Nivel Operativo

Nivel Gerencial.

- Chef propietario

Nivel Operativo.

- Ayudante de Cocina
- Mesero
- Recepcionista – cajero

2.7.2. Formalización.

Azul Infinito establecer protocolos de cumplimiento de manuales, estos se basarán en complementar la empresa cumpliendo varios procedimientos políticos y estratégicos jurídico vigente, entre otras cosas en materia de impuestos, cotizaciones a la seguridad social y la legislación laboral.

Para su operación será legalmente constituida y cumplirá con las exigencias solicitadas por los entes de control legislativo y tributario.

2.7.3. Centralización – Descentralización.

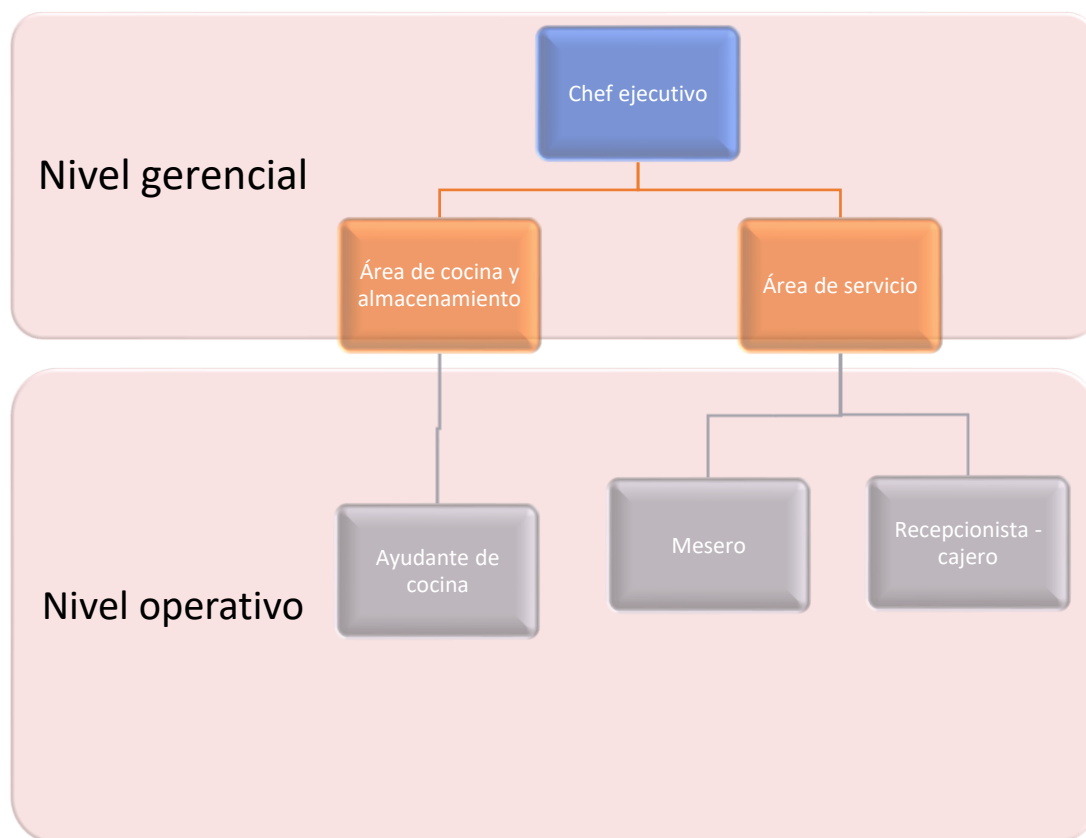
Azul infinito dirigirá sus actividades en las áreas de producción y distribución para brindar un producto de calidad que satisfaga a los clientes, y la creación para generar una identidad única del establecimiento.

2.7.4. Integración.

Se aplicará un control de logística que se basará en el sistema de gestión a través de los procesos de adquisición, ventas, producción y distribución, este control ayudará a tener orden de entradas y salidas en cada una de las áreas, identificando la interrelación entre estos y a la vez tomando en cuenta que se debe llevar un registro de actividades, en la cual todos los clientes internos tengan interacción.

2.8. Organigrama empresarial

Ilustración 3. Organigrama empresarial de Azul infinito



Collaguazo.E (2021). Organigrama empresarial de Azul infinito [Gráfico].

2.9. Funciones del personal

PUESTO DE CHEF EJECUTIVO

Detalles generales del puesto de Chef Ejecutivo

Empresa:	Azul Infinito
Unidad administrativa:	Área ejecutiva.
Misión del puesto:	Responsable de la producción de alimentos, planificar menús, manejo de presupuestos e incluso de la contratación y capacitación del personal de cocina.
Denominación del puesto:	Chef Ejecutivo.
Rol del puesto:	Administración, supervisión y responsable de procesos de producción, venta y distribución.
Remuneración:	\$ 450

Méritos aspectos a considerar

Tabla 1. Méritos aspectos a considerar, chef ejecutivo

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior. Dominar el idioma inglés.	Experiencia en varias áreas de un establecimiento de alimentos y bebidas mínimo 8 meses.	Técnicas de preparación y procesamiento de mariscos. Procesamiento de alimentos. Protocolo de servicio. Administración, control, liderazgo de empresas; alimentos y bebidas. Conocimiento y dominio de cocina de la provincia de Esmeraldas.	Adaptabilidad. Análisis de problemas. Análisis numérico. Automotivación. Atención al cliente. Creatividad. Comunicación verbal, no verbal y escrita. Delegación. Desarrollo de subordinados. Tolerancia al estrés. Leal. Liderazgo. Iniciativa. Integridad. Meticulosidad. Planificación y organización. Sensibilidad interpersonal. Trabajo en equipo. Tenacidad. Responsabilidad.

Collaguazo E. (2021). Méritos aspectos a considerar, chef ejecutivo. [Tabla].

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

Detalles generales del puesto ayudante de cocina.

Empresa: Azul Infinito

Unidad administrativa: Área de recepción, producción y
almacenamiento

Misión del puesto:

Limpiar y ordenar los elementos de la cocina.
Cortar, guardar, conservar, etc. Realizar todo
aquello que sirva de ayuda al chef en la
elaboración y preparación de la producción.

Denominación del puesto: Ayudante de cocina.

Rol del puesto:

Ayudar al chef en procesos de producción y
almacenamiento de materia prima y limpieza.

Remuneración: \$ 400

Méritos aspectos a considerar

Tabla 2. Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior.	Mínima 6 meses en el cargo de ayudante de cocina.	recepción y control de tiempos en la cocina. Procesamiento de alimentos. Administración de empresas; alimentos y bebidas. Conocimiento sobre procesos de cocción de la cocina esmeraldeña.	Adaptabilidad. Análisis de problemas. Creatividad. Comunicación persuasiva. Compromiso. Decisión. Tolerancia al estrés. Capacidad de escucha. Iniciativa. Integridad. Meticulosidad. Sociabilidad. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

Collaguazo, E. (2021). Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina. [Tabla].

PUESTO DE MESERO

Detalles generales del puesto de mesero.

Empresa: Azul Infinito

Unidad administrativa: Área de servicio

Misión del puesto:

Servir y guiar al cliente con carisma y educación durante su experiencia en el establecimiento, no solo tomando órdenes o sirviendo platos sino explicándolos, si fuese necesario.

Denominación del puesto: Mesero.

Rol del puesto:

Atención al cliente, servicio a la mesa, toma de pedidos y guía del cliente durante su experiencia en el restaurante.

Remuneración: \$ 400

Méritos aspectos a considerar

Tabla 3. Méritos aspectos a considerar, mesero

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Educación mínima de tecnólogo en gastronomía o bachiller.	Al menos 5 meses a un año comprobables de experiencia.	Protocolo de servicio. Atención al cliente. Toma de comandas. Manejo de sistemas informáticos. Conocimiento sobre alimentos y bebidas andinos de la sierra norte ecuatoriana.	Adaptabilidad. Análisis de problemas. Automotivación. Comunicación persuasiva. Compromiso. Decisión. Tolerancia al estrés. Capacidad de escucha. Iniciativa. Integridad. Sociabilidad. Trabajo en equipo. Tenacidad. Responsabilidad.

Collaguazo, E. (2020). Méritos aspectos a considerar, mesero. [Tabla].

PUESTO DE CAJERO - RECEPCIONISTA

Detalles generales del puesto de cajero - recepcionista.

Empresa: Azul Infinito.

Unidad administrativa: Área de servicio

Misión del puesto:

Estará encargado de la cobranza en la caja exclusivamente y de actividades relacionadas a reservas y asignación de mesas.

Denominación del puesto: Cajero – recepcionista.

Rol del puesto:

Atención al cliente, manejo de dinero, cobranza, realización de reservas, asignación de mesas.

Remuneración: \$ 350

Méritos aspectos a considerar

Tabla 4. Méritos aspectos a considerar, cajero - recepcionista

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo superior en administración o contabilidad. Al menos un idioma fluido a parte del idioma nativo.	Al menos 6 meses a un año comprobables de experiencia.	Protocolo de servicio. Atención al cliente. Manejo de sistemas informáticos. Manejo de redes sociales y herramientas de comunicación. Cobranza y manejo de dinero.	Atención al cliente Análisis de problemas. Análisis numérico. Comunicación verbal y no verbal persuasiva. Comunicación escrita. Compromiso. Decisión. Empatía. Tolerancia al estrés. Capacidad de escucha. Integridad. Planificación y organización. Sociabilidad. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

Collaguazo, E. (2020). Méritos aspectos a considerar, cajero - recepcionista. [Tabla].

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1. Objetivo de mercadotecnia

Establecer un reconocimiento de la marca Azul Infinito a todos los consumidores mediante la difusión de platos y productos preparados junto con el servicio de calidad, y su distintiva imagen que brillará a los ojos del cliente, esta expansión se logrará utilizando variedad de páginas web como son: redes sociales, páginas de venta y compra, atrayendo así potenciales clientes.

3.2. Investigación de mercado

La investigación ayudará a identificar las preferencias del público, ayudando a obtener datos objetivos que se centrarán en aspectos descriptivos, para documentar, sustentar los datos, estadísticas y análisis se realizará la investigación cuantitativa, que se basa principalmente en procedimientos basados en la medición, permitiendo un control y obtener explicaciones para sustentar el trabajo. La investigación aplicada se realizará basada en costumbres y tradiciones de la provincia de Esmeraldas, para no cambiar la esencia de los diferentes platos tradicionales, se busca la innovación de texturas y métodos de preparación, la recolección de información se llevó a cabo mediante la investigación documental, indagando en recetas de la cocina tradicional Esmeraldeña.

La investigación de campo ayuda a la resolución de problemas futuros, generando un escenario óptimo en la apertura y desarrollo de la microempresa, para obtener dicha información se realizará un sondeo de mercado donde se ubicará la competencia directa e indirecta, se realizará encuestas para obtener información estimada de gustos y preferencias de la comunidad quiteña.

3.2.1. Modalidad.

Se realizará encuestas para recolectar la información necesaria, para estimar los resultados óptimos de forma presencial a la comunidad quiteña, la encuesta consta de 8 preguntas entre cerradas y de opción múltiple, las cuales agilizarán el proceso con la finalidad de tener datos fáciles de cuantificar.

3.3. Plan de Muestreo

Al existir un universo indefinido con una comunidad quiteña trasladándose de un lado a otro por conveniencia propia debido a la crisis sanitaria mundial, existe desconfianza que implica un riesgo en la salud, por lo cual se han tomado como sujetos de estudio a la comunidad quiteña del sector norte que cumplan con una economía activa, así se agiliza el plan de muestreo. Para establecer el número total de encuestas a realizar se aplicó la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{160 * (1.96)^2 * 0.5 * 0.5}{(0.05)^2 * (160 - 1) + (1.96)^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = \frac{153,664}{1,3579}$$

$$n = 113,16$$

3.4. Análisis de las encuestas

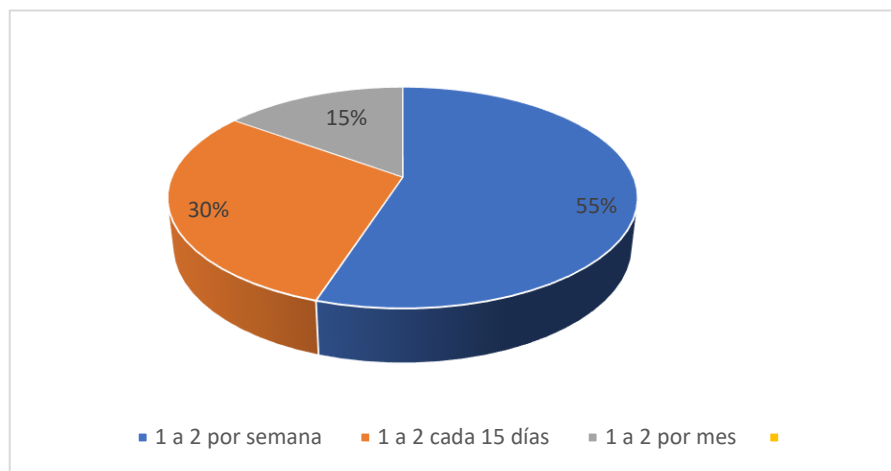
Pregunta 1.

Tabla 5. ¿Con qué frecuencia asiste usted a un restaurante?

¿Con qué frecuencia asiste usted a un restaurante?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
De 1 a 2 veces por semana	62	55
De 1 a 2 veces cada 15 días	34	30
De 1 a 2 veces por mes	17	15
TOTAL	113	100%

Collaguazo, E. (2021). ¿Con qué frecuencia asiste usted a un restaurante? [Tabla].

Ilustración 4. Pregunta 1, gráfico circular



Collaguazo, E. (2021). ¿Con qué frecuencia asiste usted a un restaurante? [Gráfico].

Análisis: La gran mayoría de personas encuestadas frecuentan asistir a un restaurante mínimo 2 veces por semana, una tercera parte de las personas encuestadas asisten a un restaurante 1 a 2 veces cada 2 semanas y solo un 15% asiste entre 1 a 2 veces por mes.

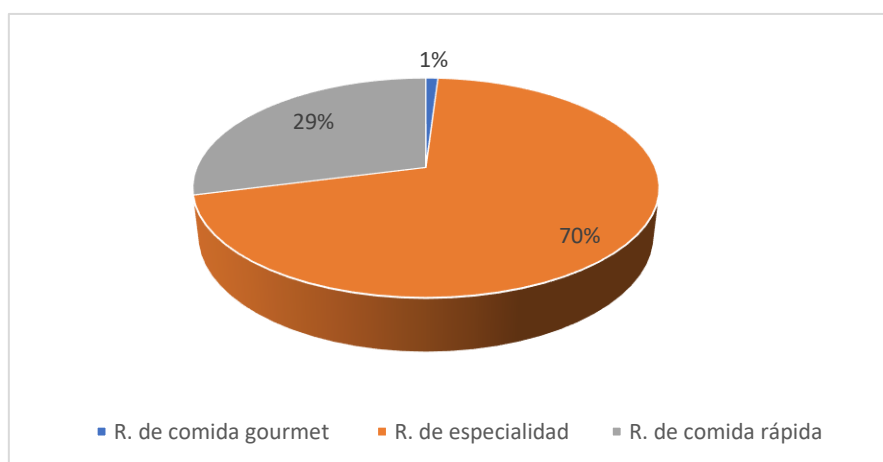
Pregunta 2.

Tabla 6. ¿Qué tipo de restaurante visita usted?

¿Qué tipo de restaurante visita usted?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Restaurante de comida gourmet	1	1
Restaurante de especialidad	79	70
Restaurante de comida rápida	33	29
TOTAL	113	100%

Collaguazo, E. (2020). ¿Qué tipo de restaurante visita usted? [Tabla].

Ilustración 5. Pregunta 2, gráfico circular



Collaguazo, E. (2021). ¿Qué tipo de restaurante visita usted?. [Gráfico].

Análisis: Una gran parte de los encuestados manifestaron que prefieren degustar los alimentos en restaurantes de especialidad, mientras que un 29% prefiere un restaurante de comida rápida y solo un 1% prefiere un restaurante gourmet.

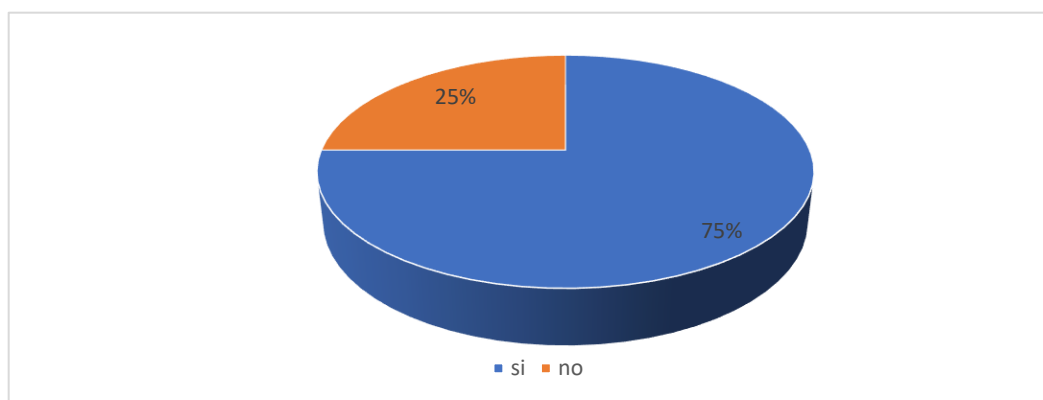
Pregunta 3.

Tabla 7. ¿Desearía que exista un restaurante de especialidad esmeraldeña en la zona?

¿Desearía que exista un restaurante de especialidad esmeraldeña en la zona?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	85	75
No	28	25
TOTAL	113	100%

Collaguazo, E. (2021). ¿Desearía que exista un restaurante de especialidad esmeraldeña en la zona? [Tabla].

Ilustración 6. Pregunta 3, gráfico circular



Collaguazo, E. (2021). ¿Desearía que exista un restaurante de especialidad esmeraldeña en la zona? [Gráfico].

Análisis: Los encuestados manifestaron en su mayoría que les gustaría que existiera un restaurante de especialidad esmeraldeña, lo cual nos da a entender que el proyecto tendría aceptación de la comunidad.

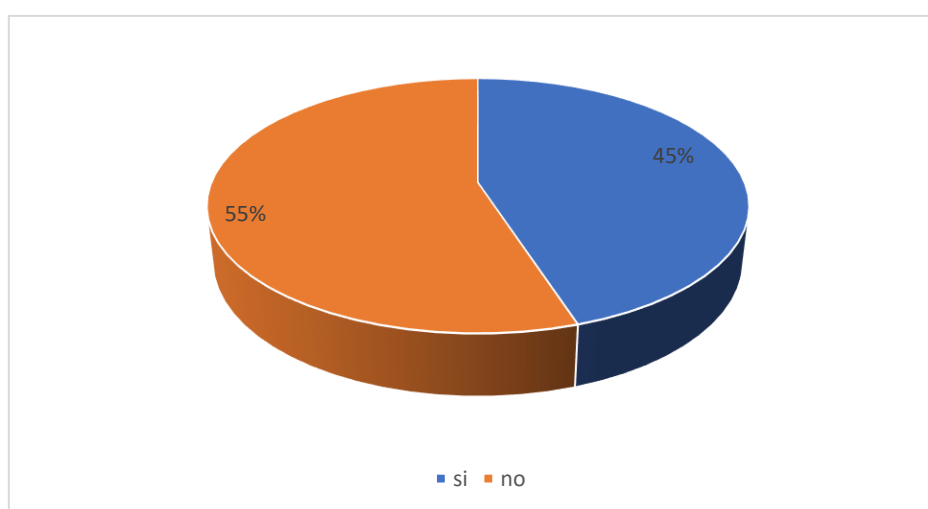
Pregunta 4.

Tabla 8. ¿Alguna vez a degustado algún plato con la especie llamada Chillangua? (la Chillangua es una hierba endémica de la provincia de Esmeraldas que aporta aroma y sabor a los platos tradicionales de la zona).

¿Alguna vez a degustado algún plato con la especie llamada Chillangua?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	50	45
No	63	55
TOTAL	103	100%

Collaguazo, E. (2021). ¿Alguna vez a degustado algún plato con la especie llamada Chillangua?

Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular



Collaguazo, E. (2021). ¿Alguna vez a degustado algún plato con la especie llamada Chillangua? [Gráfico].

Análisis: Existe desconocimiento de la chillangua en este sector, ya que más de la mitad de los encuestados desconocen esta especie.

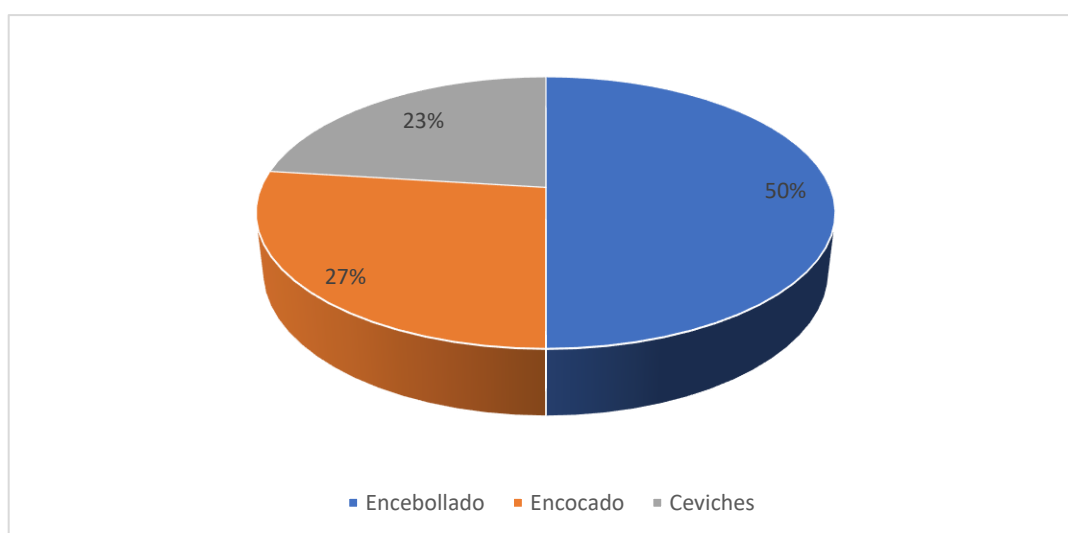
Pregunta 5.

Tabla 9. ¿Qué platos le gustaría degustar en el establecimiento de comida esmeraldeña?

¿Qué platos le gustaría degustar en el establecimiento de comida esmeraldeña?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Encebollado	56	50
Encocado	31	27
Ceviches	26	23
TOTAL	113	100%

Collaguazo, E. (2021). ¿Qué platos le gustaría degustar en el establecimiento de comida esmeraldeña?

Ilustración 8. Pregunta 5, gráfico circular



Collaguazo, E. (2021). ¿Qué platos le gustaría degustar en el establecimiento de comida esmeraldeña?. [Gráfico].

Análisis: El 50% de los encuestados escogieron el encebollado, mientras que el otro 50% se divide entre el encocado y el ceviche.

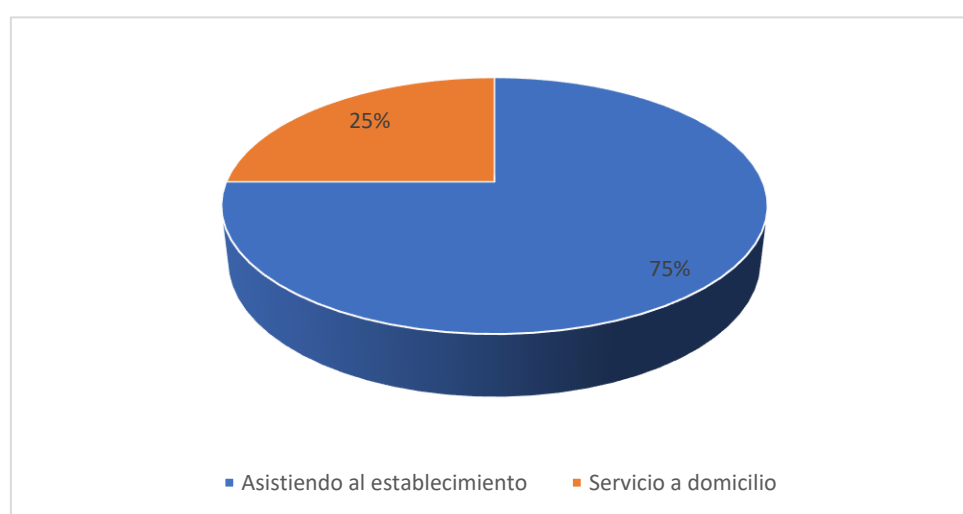
Pregunta 6.

Tabla 10. ¿De qué manera se sentiría más a gusto cosumiendo los alimentos ?

¿De qué manera se sentiría más a gusto cosumiendo los alimentos ?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Asistiendo al establecimiento	85	75
Servicio a domicilio	28	25
TOTAL	113	100%

Collaguazo, E. (2021). ¿De qué manera se sentiría más a gusto cosumiendo los alimentos ? [Tabla].

Ilustración 9. Pregunta 6, gráfico circular



Collaguazo, E. (2021). ¿De qué manera se sentiría más a gusto cosumiendo los alimentos ?. [Gráfico].

Análisis: Un 75% de los encuestados manifestaron que prefieren visitar el establecimiento por lo cual se debe tener un mayor cuidado con el distanciamiento y cumplimiento de las normas de bioseguridad, mientras que un 25% prefieren consumir los alimentos en su domicilio, se ofrecerá el mejor servicio a domicilio para que los productos lleguen al comensal en excelente estado y se puedan consumir de inmediato.

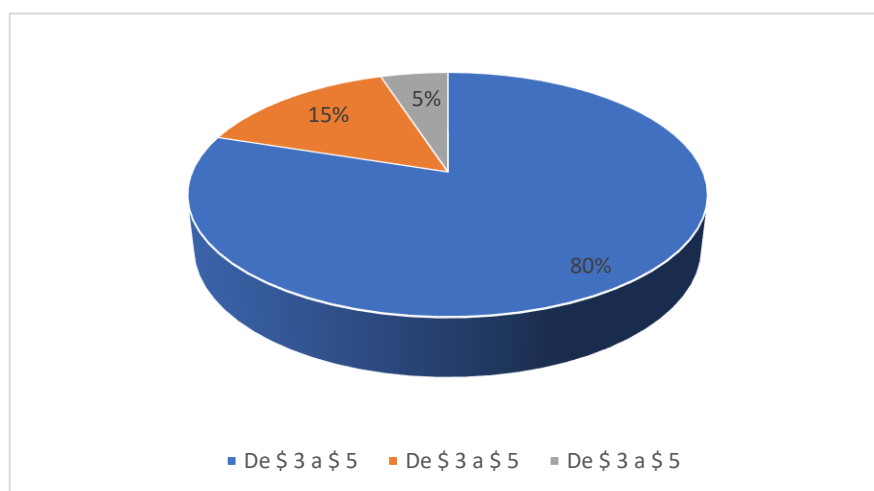
Pregunta 7.

Tabla 11. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por los productos y servicios en un restaurante de comida esmeraldeña?

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por los productos y servicios en un restaurante de comida esmeraldeña?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
De \$ 3 a \$ 5	90	80
De \$ 5 a \$ 10	17	15
De \$ 10 a \$ 20	6	5
TOTAL	113	100%

Collaguazo, E. (2021). ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por los productos y servicios en un restaurante de comida esmeraldeña? [Tabla].

Ilustración 10. Pregunta 7, gráfico circular



Collaguazo, E. (2021). ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por los productos y servicios en un restaurante de comida esmeraldeña? (Gráfico)

Análisis: Un 80% de los encuestados estarían dispuesto a pagar por productos y servicio de un restaurante de comida esmeraldeña entre \$ 3 a \$ 5, por otra parte, el 15% estaría dispuesto a pagar entre \$5 a \$ 10 y solo un 5% estaría dispuesto a pagar entre \$ 10 a \$ 20. Por lo cual se procurará controlar los costos para obtener una ganancia y el negocio sea rentable.

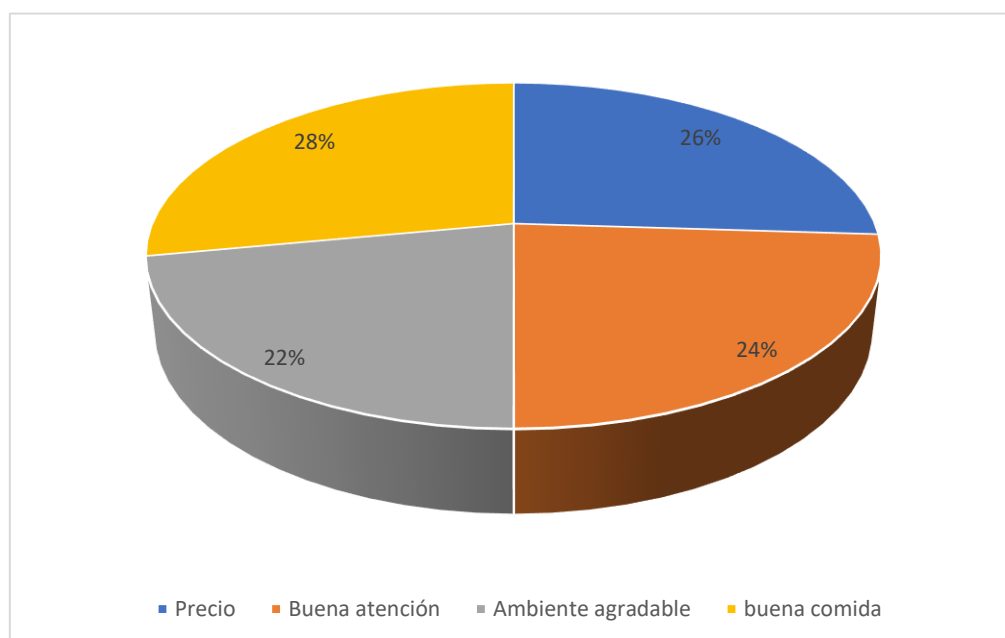
Pregunta 8.

Tabla 12. ¿Qué elementos influyen en la atención de un restaurante ?

Qué elementos influyen en la atención de un restaurante		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Precio	29	26
Buena atención	27	24
Buena comida	32	28
Ambiente agradable	25	22
TOTAL	113	100%

Collaguazo, E. (2021). ¿Qué elementos influyen en la atención de un restaurante?

Ilustración 11. Pregunta 8, gráfico circular



Collaguazo, E. (2021). ¿Qué elementos influyen en la atención de un restaurante?

Análisis: Tanto precio, buena atención, buena comida y ambiente agradable están en un porcentaje equilibrado, por lo cual se ofrecerá todos los servicios mencionados a un estándar alto para la conformidad y satisfacción de los clientes.

3.4.1. Análisis General.

La gran mayoría de personas ubicadas por el sector del Comité del Pueblo frecuentan asistir a un restaurante entre 1 a 2 veces por semana que equivale en un 55% de los encuestados, el otro 45% se divide en personas que asiste entre 1 a dos veces cada 15 días o hasta un mes, al ser una zona recorrida con una alta demanda de restaurantes es viable emprender un establecimiento de alimentos y bebidas.

El tipo de restaurante que prefieren los clientes se vio claramente superior a restaurantes de especialidad con un 70%, a diferencia de los restaurantes gourmet y comida rápida que juntos lograron un 30%, esto quiere decir que la competencia más grande en el sector para el restaurante Azul Infinito son establecimientos dedicados a la comida rápida, por lo que se generará precios competentes y atractivos adicionales para incentivar la visita del cliente.

A la par con el gusto de la preferencia de establecimiento de alimentos y bebidas del cliente existe un 75% de los encuestados les gustaría ver la apertura de un restaurante de especialidad esmeraldeña y un 25% no le interesaría la apertura de dicho establecimiento, por lo cual existe una ventada de comensales que disfrutarían del servicio.

Al ser un restaurante de especialidad esmeraldeña se tiene que preparar los platos con productos endémicos de la provincia por lo cual se seleccionó el producto más habitual en la gastronomía esmeraldeña es la chillangua, existe un desconocimiento por parte de los encuestados, ya que solo un 45% conocían de este producto, por lo que se procederá a introducir poco a poco este producto para no causar disgusto al comensal esperando una aceptación por parte de los clientes.

El plato que va a representar el restaurante Azul Infinito como plato estrella ser el encebollado, ya que el 50% de los encuestados prefieren degustar de este platillo, el otro 50% se divide entre el encocado y los ceviches.

Un 75% de los encuestados prefieren servirse los alimentos en el establecimiento, lo que en la situación actual del país y el mundo entero, se requiere implementar las correctas normas de bioseguridad sugeridas por el gobierno, para tener un ambiente seguro para el comensal, por otra parte el 25% de los comensales prefieren degustar los alimentos desde su

domicilio, a esta medida se implementara asociaciones con empresas dedicadas al transporte de productos a domicilio para agilizar los envíos.

Un 80% de los encuestados estarían dispuesto a pagar entre \$ 3 a \$ 5 y solo un 20% sumas superiores desde los \$ 5 hasta los \$ 20, se generará un minucioso control de los costos para que optimizar los mejore precios para los comensales.

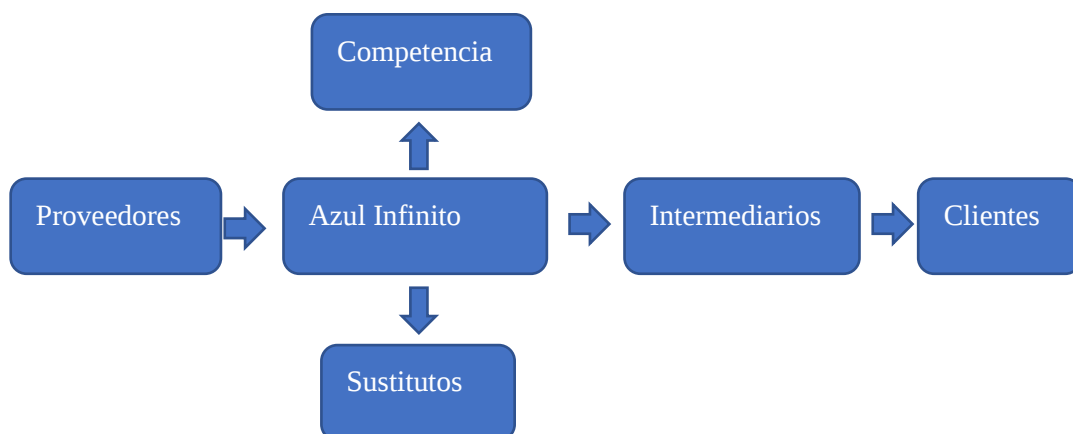
En los elementos que influyen en la atención de un restaurante tanto el precio, la buena atención y el ambiente agradable están en un porcentaje equilibrado, el objetivo del restaurante azul infinito será satisfacer todas las necesites que demanden los comensales.

3.5. Entorno empresarial

3.5.1. Microentorno.

Azul Infinito entiende que todo cliente interno y externo forma parte del equipo de trabajo, por lo cual se procura tener un microentorno ordenado y amigable para generar un control efectivo.

Ilustración 12. Esquema mircoentorno Azul Infinito



Collaguazo, E. (2021). Esquema microentorno de Azul Infinito. [Gráfico].

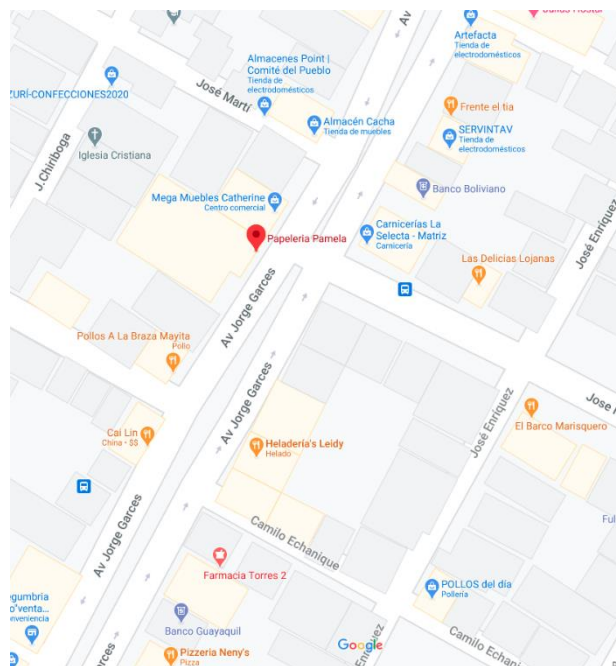
- **Competencia directa.**

Una vez realizado el trabajo de campo se observó el restaurante El Barco Marisquero, se evaluó este restaurante mediante el tipo de establecimiento que era, los platos o productos que ofrecía y la categoría. Por lo cual los resultados de la investigación, detectaron fallas en el servicio y carencia de identidad de los platos ofrecidos.

- **Competencia indirecta.**

Al ser una zona muy transcurrida existen varios establecimientos de alimentos y bebidas que pueden considerarse competencia indirecta.

Ilustración 13. Mapa referencial



Google Maps. (2021). Comité del pueblo. [Mapa satelital] en Quito, Ecuador. Obtenido de:

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

En la Avenida Jorge Garcés se encuentran 4 establecimientos de A y B:

- Pizzeria Neny's: venta de pizzas y bebidas.
- Heladería's Leidy: venta de una gran variedad de helados
- Chifa Cailin: venta de platos orientales.
- Pollos a la Braza Mayita: venta de pollos a la brasa.

En la calle José Fernández se encuentran 2 establecimientos de alimentos y bebidas:

- Las Delicias Lojanas: panadería y pastelería con productos lojanos.
- El Barco Marisquero: venta de alimentos y bebidas de la cultura costeña que su principal producto son los mariscos.

- ***Sustitutos.***

El supermercado Tía es un sustituto al contener comida, picaditas entre otros productos que pueden satisfacer las necesidades fisiológicas de los clientes.

- ***Proveedores.***

Los proveedores actualizados con la tecnología actual es un plus que el restaurante Azul Infinito necesitará para abastecer su establecimiento, se optará trabajar con proveedores de primeras manos, que tengan herramientas necesarias para fácil acceso a sus productos y comodidad en los envíos que garanticen la seguridad alimentaria para brindar productos de calidad.

Tabla 13. Proveedores

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Flipper Mariscos	• Tecnología actualizada para envíos y compras. • Buenas referencias. • Facilidades de pago (crédito). • Garantizan la entrega de producto 100% frescos. • Cuenta con varios establecimientos a nivel nacional.	Mariscos
Coca-Cola	• Empresa reconocida mundialmente. • Productos garantizados y de calidad. • Proporciona artefactos para garantizar la temperatura óptima del producto. • Entrega al establecimiento	Gaseosas
Pilsener	• Productos garantizados. • Siguen procesos de higiene y seguridad alimentaria.	Bebidas

	• Producto más demandado. • Facilidades de pago. • Proporciona artefactos para garantizar la temperatura óptima del producto.	
Mercado comité del pueblo	• Productos al granel de calidad. • Precios bajos con promociones. • Variedad de productos	Frutas, vegetales, granos, harinas, productos al granel.
Insumos de limpieza y desechables		
Multilimpio	• Tecnología actualizada para envíos y compra. • Cuenta con un amplio catálogo de productos de limpieza y desechables. • Organización y calidad de productos.	Insumos de limpieza y desechables
Combustible		
Duragas	• Tecnología actualizada para envíos y compra.	Distribuidor de cilindros de Gas

	• Productos con calidad. • Servicio personalizado.	
--	---	--

Collaguazo, E. (2021). Proveedores. [Tabla].

- ***Intermediarios.***

Azul Infinito al contar con personal limitado para las entregas a domicilio es viable contar con empresas como Uber Eats y globo para realizar estos envíos.

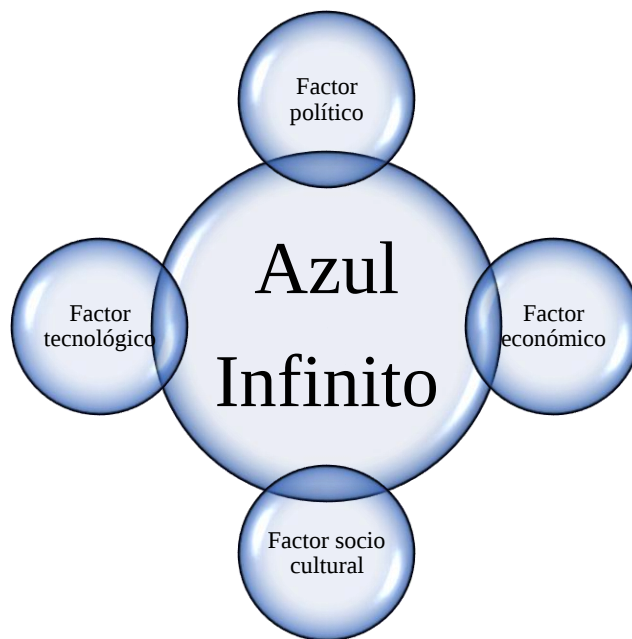
- ***Clientes.***

Azul Infinito dirigirá sus servicios a todo aquel comensal dispuesto a experimentar sabores y aromas distintos a los platos quiteños, con un servicio lleno de carisma y platos que satisfagan todas las necesidades del comensal.

3.5.2. Macroentorno

Azul Infinito tiene debilidades que no puede controlar que genera un riesgo económico, tecnológico entre otros que influye directamente en el funcionamiento del establecimiento.

Ilustración 14. Macroentorno Azul Infinito



Collaguazo, E. (2021). Esquema macroentorno Azul Infinito. [Gráfico].

- ***Factor Político.***

Azul Infinito al ser un restaurante de alimentos y bebidas debe cumplir con normativas que regulen su funcionamiento para brindar la seguridad tanto de los clientes internos como externos, la empresa dedicada a regular estos establecimientos es el Ministerio de Turismo mediante el reglamento de turismo de alimentos y bebidas, segmentara el tipo de actividad y la categoría del establecimiento. Otra empresa que controlará las actividades realizadas en el restaurante Azul Infinito es el ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria) trabajando juntamente con el Ministerio de Salud Pública, mediante las Buenas Prácticas de Manufactura ayudan a controlar la seguridad alimentaria.

Debido a la crisis sanitaria mundial que atraviesan todas las entidades públicas mencionadas han impuesto un protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas que garantizará la protección de usuarios internos y externos de la empresa. (Control sanitario, 2018, <https://www.controlsanitario.gob.ec/>).

- ***Factor Económico.***

En la actualidad los sectores de producción alimentaria han sido fuertemente golpeados por la crisis económica derivada por la enfermedad del coronavirus (COVID-19) y con el confinamiento que paralizó casi toda actividad económica del país. Cerrando aeropuertos y fronteras que dificultaban el ingreso a turistas que son una fuente de ingresos económicos al país considerables, debido a este factor el restaurante Azul Infinito considero óptimo que el ingreso principal del establecimiento sea por parte de la comunidad quiteña y sus alrededores, implementando un sistema de envíos, mediante alianzas con empresas dedicadas a la entrega de alimentos y bebidas a domicilio para aminorar el impacto de una futura cuarentena.

- ***Factor Sociocultural.***

La provincia de Esmeraldas tiene productos que causan emociones al probarlos, el restaurante Azul Infinito quiere conservar al máximo todas esas sensaciones transmitidas por los sentidos, para valorar la trascendencia cultural de estos generando un amor por la gastronomía ecuatoriana.

- ***Factor Tecnológico.***

Actualmente el factor tecnológico es la fuerza que más está generando un progreso en el mercado que aporta nuevas oportunidades a las empresas, estas van desde generar publicidad mediante redes sociales abarcando un mercado más extenso, en la maquinaria industrial del establecimiento se ve agilizada para una mayor producción, con la inclusión

de teléfonos móviles se pueden crear aplicaciones que sirven para pedir, pagar y reservar los productos con antelación.

3.6. Producto y servicio

El restaurante Azul Infinito se dedica principalmente en transmitir tradición y cultura, mediante la conservación de productos endémicos que generaran una identidad en la gastronomía que se ofrece y adecuando el establecimiento, para obtener una ambientación acorde a la comida servida, todo esto se logrará, mediante el estricto control de los procesos de producción, vigilando el uso, condiciones aptos para otorgar un producto de calidad, tomando como referencia las buenas prácticas de manufactura y bioseguridad, el servicio ofrecido en el restaurante Azul Infinito se brindará con una excelente atención y carisma, capacitando al personal para establecer un ambiente laboral óptimo, llevando tanto al cliente como al trabajador a una experiencia que deleite sus sentidos. Como medida para solventar la crisis sanitaria el establecimiento contará con asociaciones con empresas dedicadas a la entrega a domicilio de alimentos como Uber Eats y Rappi brindando el servicio a los comensales fuera del establecimiento.

3.6.1. Producto Esencial.

El producto especial en los platillos ofrecidos del restaurante Azul Infinito, se verá reflejado en la preferencia del cliente, la comida ofrecida en el establecimiento no solventará únicamente las necesidades fisiológicas del comensal, busca transmitir nuevas sensaciones que generen preferencias al restaurante.

3.6.2. Producto real.

Azul Infinito dominará los platillos más valorados, y conocidos de la cultura gastronómica esmeraldeña estos exquisitos platos serán:

- Encebollado: Plato fuerte emblemático con una alta demanda que reúne productos, técnicas y proceso de elaboración para una experiencia inolvidable del comensal.
- Ceviche: Entrada o plato fuerte, dependiendo de los géneros que se le incorporen a este platillo, la gran variedad de productos del mar lo hacen una opción diversa en el menú del establecimiento y la dieta del comensal.
- Bolón: Se puede consumir tanto para un desayuno como para una cena, acompañado de una bebida, el relleno puede tener tantas variantes de géneros cárnicos que el comensal demande.

3.6.3. Características.

En la variedad de platos que ofrece el restaurante Azul Infinito, existe una conservación cultural que ha innovado en las técnicas para valorar la gastronomía esmeraldeña, para lograr esta ideología el establecimiento ejecutó una ardua investigación de la provincia de Esmeraldas, además los alimentos preparados pasarán por un proceso de selección de calidad, para ofrecer alimentos en mejor condición a los comensales, rigiéndose a las normas de BPM, y por mayor seguridad ejecutando correctamente las normas de bioseguridad por la crisis sanitaria, mientras que en el área de servicio los trabajadores están prestos a ofrecer una tensión llena de carisma satisfaciendo toda necesidad del cliente.

3.6.4. Calidad.

Existirá un control que verificará el control de calidad, mediante el protocolo de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) en los que se toma en cuenta indicadores de calidad tales como:

- Control estricto de las normas de bioseguridad
- Ejecutar un protocolo para evaluar la seguridad alimentaria
- comprobación de cadenas de frío en los productos refrigerados

- Establecer un registro de entrada y salida de los alimentos
- Implementando técnicas que ayuden a mantener propiedades organolépticas.
- Limpieza y desinfección de áreas de producción.
- Dirigir el sistema de análisis de HACCP.
- ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)
- precaución en el uso de productos de limpieza.

3.6.5. Estilo.

El restaurante Azul Infinito tiene como ambientación principal un espacio con estilo caribeño con elementos característicos de la región costa, el establecimiento en conjunto con su menú genera una identidad única en el sector, acercando una pequeña parte de la cultura gastronómica esmeraldeña a la comunidad quiteña. El tipo de servicio que se ofrecerá es americano, los alimentos son preparados y colocados en el plato desde la cocina, y son transportados por el mesero hasta el comedor, estos se servirán y retirarán por la derecha.

3.7. Marca.

Azul Infinito viene de una mitología marinera, donde se rumorea que es el único lugar en el mundo donde los mares del este, oeste, norte y sur convergen, en este océano legendario se cree que existe toda clase de flora y fauna marítima al cruzarse con todos los océanos la diversidad de estos puede ser infinita de ahí su nombre.

3.7.1. Producto aumentado.

A diferencia de la competencia el restaurante Azul Infinito, busca inculcar nuevas técnicas sin cambiar los sabores o productos generando nuevas sensaciones a los comensales teniendo un avance gastronómico cultural.

3.8. Plan de introducción al mercado

3.8.1. Distintivos y Uniformes

Área de Cocina.

El chef Ejecutivo y el ayudante de cocina utilizarán el uniforme otorgado por el establecimiento, estos uniformes tendrán un logo distintivo del restaurante y con colores representativos del estilo del establecimiento estos uniformes serian:

- ***Chef administrador.***
 - Chaqueta blanca con mangas largas, cuello y botones de color negro, el sello distintivo del restaurante al lado derecho del pecho.
 - Faldón gris con decoraciones de color negro.
 - Pantalón negro con líneas grises.
 - Zapatos negros de cocina.
 - Champiñón negro con rayas grises.

Ilustración 15. Diseño uniforme chef administrador



Collguazo, E. (2021). Diseño uniforme chef administrador.

[Ilustración].

- ***Ayudante de cocina.***

- Chaqueta blanca con mangas largas, cuello y botones de color negro, el sello distintivo del restaurante al lado derecho del pecho.
- delantal gris con decoraciones de color negro y el sello distintivo de la empresa en el centro del pecho.
- Pantalón negro con líneas grises.
- Zapatos negros de cocina.
- Gorro bandana de cocina color azul marino.

Ilustración 16. Diseño uniforme ayudante de cocina



Collaguazo, E. (2021). Diseño uniforme ayudante de cocina. [Ilustración].

Personal del área de servicio.

- ***Mesero y cajero – recepcionista.***
 - Camiseta polo blanca con sello distintivo del restaurante al lado derecho del pecho.
 - Mandil de servicio color Azul marino con bolsillos para agilizar los pedidos con el sello distintivo de la empresa en el centro del pecho.
 - Pantalón negro.
 - Zapatos negros.

Ilustración 17. Diseño uniforme personal del área de servicio



Collaguazo, E. (2021). Diseño uniforme, personal del área de servicio. [Ilustración].

3.8.2. Materiales de identificación.

Imagotipo.

Ilustración 18. Imagotipo Azul Infinito



Collaguazo, E. (2021). Imagotipo Azul Infinito. [Ilustración].

Elementos a destacar:

- El color azul representa la majestuosidad del mar.
- Los peces representan la diversidad fauna marítima.
- Las cuatro olas de cada lado representan las cuatro zonas norte, sur, este y oeste.
- El logotipo Azul Infinito.
- La circunferencia de fondo representa el planeta y la unión de los cuatro mares.
 - Colores usados:
- El color más destacado es la variedad de colores derivados del azul.

- El color blanco representa la pureza y diversidad.
- Las letras doradas representan lo valioso y necesario que es el mar.

Logotipo.

Ilustración 19. Logotipo azul infinito



AZUL INFINITO

Collaguazo, E. (2021). Lotipo Azul Infinito. [Ilustración].

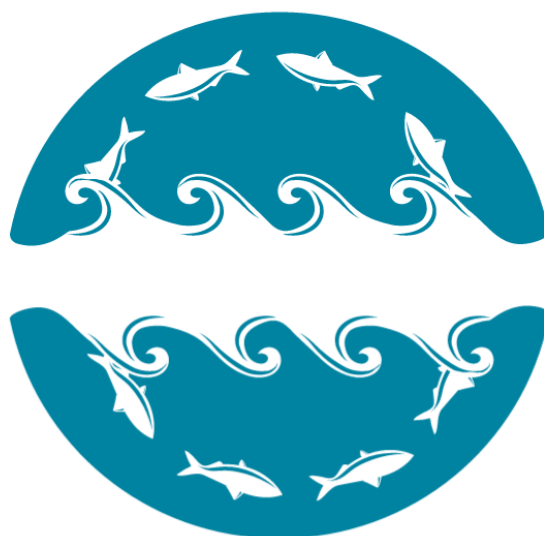
Elementos a destacar:

- Tipo de letra: Merienda, la fuente base tiene un tamaño de 53.40 puntos, que pueden regularse según el uso. La elección de este modelo surge por la sutileza, y lo impredecible que es el mar.
- Colores usados: Para el relleno se utilizó una gama de colores basados del color azul, para representar el legendario océano, y un borde negro para destacar y diferenciar el logotipo.

Isotipo.

Este isotipo es un extracto del imagotipo de la empresa este ayudará a identificar de una manera más amigable y rápida el restaurante Azul Infinito.

Ilustración 20. Isotipo azul infinito



Collaguazo, E. (2021). Isotipo Azul Infinito. [Ilustración].

Tarjetas de presentación.

En el anverso se generó un fondo de variedad de fauna marítima con una paleta de colores derivados del color azul y el logo representativo del restaurante.

Ilustración 21. Anverso tarjeta de presentación



Collaguazo, E. (2021). Anverso tarjeta de presentación. [Ilustración].

En el reverso se ubicó los datos generales del chef ejecutivo un fondo representativo del mar y al lado derecho el logo del restaurante.

Ilustración 22. Reverso tarjeta de presentación



Collaguazo, E. (2021). Reverso tarjeta de presentación. [Ilustración].

Hoja membretada.

La hoja membretada generara identidad en el papeleo y documentos de la empresa para obtener mayor reconocimiento y facilidad en contactar al restaurante Azul Infinito.

Ilustración 23. Hoja membretada



Collaguazo, E. (2021). Hoja membretada. [Ilustración].

3.8.3. Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución y punto de venta físico del restaurante Azul Infinito está ubicado en la ciudad de Quito, entre las calles Av. Jorge Garcés y José Fernández.

- ***Promoción.***

- La promoción será efectuada mediante páginas web como mercado libre, y las redes sociales más conocidas como Facebook, Twitter e Instagram.
- Con una ganancia ya establecida para gastos de publicidad más elevados se podrá optar por contratar un paquete de publicidad que se visualizar en videos de páginas web como YouTube, Facebook e Instagram. Se optará por otros medios más comunes como la radio o televisión.

- ***Contacto.***

- Tarjetas de presentación.
- E-mail.
- WhatsApp.
- Facebook.
- Twitter.
- Instagram.
- Canal de Youtube.

- ***Correspondencia.***

- A través de mail corporativo.
- WhatsApp.

- **Negociación.**

- Directa en el establecimiento.
- Cita previa en reuniones en la aplicación de Zoom.

- **Financiamiento.**

Tabla 14. Financiamiento publicidad

Tarjetas de presentación	100 unidades	\$6.50
Publicidad Facebook	Al mes	\$8.50
Publicidad en YouTube	Al mes	\$3.50
TOTAL		\$18.50
TOTAL ANUAL		\$222

3.8.4. Riesgo y oportunidades del negocio

En la actualidad por la crisis sanitaria mundial el riesgo de toda compañía al establecer un local físico tiene muchos riesgos por lo cual se debe solventar esta deficiencia, mediante estrategias que solventen este problema, la principal es establecer desde la apertura del establecimiento un sistema de entrega a domicilio, que garantice la inocuidad y calidad de los productos entregados, se realizará alianzas con empresas dedicadas a este ámbito generando una nueva alternativa si existiera medidas extremas de la crisis sanitaria como el confinamiento, otro factor muy importante es solventar los problemas que surjan de esta pandemia, por lo cual se implementará un correcto y estricto uso de las normas de bioseguridad para asegurar el bienestar de los empleados y clientes.

De los riesgos que surgen por varios factores que la empresa no puede contener, surgen oportunidades de mejora e innovación, el mercado digital es un medio por el cual las herramientas principales que ayudarán a tener un reconocimiento del restaurante Azul Infinito son las redes sociales, el correcto uso de estas herramientas ayudará a solventar todas

las necesidades de la empresa como publicidad, alcance a un mayor mercado; las consecuencias de la crisis sanitaria serán disminuidas con mayor facilidad.

3.9. Fijación de Precios

3.9.1. Fijación de precios por receta estándar.

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

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

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

A continuación, se presentan los costos de 3 recetas:

- Encebollado
- Encocado
- Bolón

- **Plato Estrella, Encebollado.**

Tabla 15. Plato estrella, receta estándar de costos

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Encebollado		Codigo: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	1/1/2021		Chef: Edison Collaguazo	
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Albacora	g	6,10	70	0,427
Tomate	g	1,00	36	0,036
Cebolla colorada	g	1,00	86	0,086
Achiote	g	1,00	3	0,003
Sal	g	0,60	5	0,003
Chillangua	g	1,00	8	0,008
Pimientos	g	1,00	36	0,036
Canguil	g	1,50	30	0,045
Agua	ml	0,00	160	0,000
Yuca	g	1,00	200	0,200
Limón	g	1,00	10	0,010
Salsa de Tomate	g	2,90	8	0,023
Mostaza	g	3,70	4	0,015
Chifles	g	2,75	20	0,055
Apio	g	0,75	15	0,011
			Total Bruto	0,96
			10 % Imprevisto	0,10
			Costo Neto	1,05
			Gasto de fabr. 15%	0,16
			Factor Costo 33,33%	0,35
			M.O. 45%	0,47
			G. Adm. 12%	0,13
			45 % Utilidad	0,47
			Sub total	2,64
			12 % I.V.A.	0,32
			10 % Servicio	0,00
			Total	2,95
			PRECIO SUGE	4,25



Paredes. A. (2019). *Encebollado*. Obtenido de: <https://delado.com.ec/>

Collaguazo, E. (2021). Plato Estrella, receta estándar de costos, [Tabla].

- **Plato fuerte, Encocado de Pescado.**

Tabla 16. Plato fuerte, receta estándar de costos

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Encocado		Codigo: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	1/1/2021		Chef: Edison Collaguazo	
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Pescado fresco	g	8,00	227	1,816
Tomate	g	1,00	66	0,066
Cebolla perla	g	1,00	20	0,020
Ajo	g	1,50	0,25	0,000
Sal	g	0,60	5	0,003
Chillangua	g	1,00	8	0,008
Pimientos	g	1,00	33	0,033
Coco	g	1,00	30	0,030
Agua	ml	0,00	160	0,000
Arroz	g	1,20	120	0,144
Limón	ml	1,00	37	0,037
Patacones	g	2,00	50	0,100
Leche de coco	ml	6,00	0,5	0,003
Jugo de naranja	ml	1,00	0,5	0,001
Achiote	g	1,00	3	0,003
			Total Bruto	2,26
			10 % Imprevisto	0,23
			Costo Neto	2,49
			Gasto de fabr. 15%	0,37
			Factor Costo 33,33%	0,83
			M.O. 45%	1,12
			G. Adm. 12%	0,30
			45 % Utilidad	1,12
			Sub total	6,23
			12 % I.V.A.	0,75
			10 % Servicio	0,00
			Total	6,98
			PRECIO SUGE	8,00

Recetas de laylita. (2019). *Encocado*. Obtenido de: <https://www.laylita.com/>

Collaguazo, E. (2021). Plato Fuerte, receta estándar de costos, [Tabla].

- **Entrada, Bolón.**

Tabla 17. Entrada, receta estándar de costos

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Bolones		Codigo: 003	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN	1/1/2021		Chef: Edison Collaguazo	
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Platano verde	g	2,00	75	0,150
Manteca de chanco	g	1,50	9	0,014
Aceite	g	1,80	20	0,036
Achiote	g	1,00	3	0,003
Chicharrones	g	3,80	50	0,190
Chillangua	g	1,00	8	0,008
sal	g	0,80	5	0,004
Cebolla blanca	g	1,00	5	0,005
Pimienta	g	9,00	4	0,036
			Total Bruto	0,45
			10 % Imprevisto	0,04
			Costo Neto	0,49
			Gasto de fabr. 15%	0,07
			Factor Costo 33,33%	0,16
			M.O. 45%	0,22
			G. Adm. 12%	0,06
			45 % Utilidad	0,22
			Sub total	1,23
			12 % I.V.A.	0,15
			10 % Servicio	0,00
			Total	1,37
			PRECIO SUGE	3,00



Recetas de laylita. (2019). bolones. Obtenido de: <https://www.laylita.com/recetas/bolon-de-verde/>

Collaguazo, E. (2021). Entrada, receta estándar de costos, [Tabla].

- **Plato Estrella, Encebollado.**

Tabla 18. Plato estrella, receta estándar de costos

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Encebollado		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
70	g	Albacora	refrigerado	cortado
36	g	Tomate	Lavado	-
86	g	Cebolla colorada	lavado	-
3	g	Achiote	Temperatura ambiente	-
5	g	Sal	Temperatura ambiente	-
8	g	Chillangua	lavado	-
36	g	Pimientos	Lavado	cortados
30	g	Canguil	Temperatura ambiente	-
160	ml	Agua	Temperatura ambiente	-
200	g	Yuca	refrigerado	pelado y cortado
10	g	Limón	lavado	cortado
8	g	Salsa de Tomate	Temperatura ambiente	-
4	g	Mostaza	Temperatura ambiente	-
20	g	Chifles	Temperatura ambiente	-
15	g	Apio	refrigerado	cortado
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		1. Hacer un refrito de cebolla, apio, pimientos y sal e incorporar a una olla con agua.		
		2. Colocar la albacora con el refrito y corregir sabores, dejar cocinar durante 30 minutos.		
		3. Una vez cocinado el pescado tamizar los vegetales y licuar para obtener una mayor textura.		
		4. Cocinar la yuca y cortar cebolla en juliana o pluma.		
		5. Servir el caldo con yuca y albacora acompañado de chifles o canguil.		

Collaguazo, E. (2021). Plato Estrella, receta estándar de costos, [Tabla].

- **Plato fuerte, Encocado de Pescado.**

Tabla 19. Plato fuerte, receta estándar de costos

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Encocado		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
227	g	Pescado fresco	refrigerado	fileteado
66	g	Tomate	Lavado	-
20	g	Cebolla perla	lavado	-
0,25	g	Ajo	Lavado	pelado
5	g	Sal	Temperatura ambiente	-
8	g	Chillangua	lavado	-
33	g	Pimientos	Lavado	-
30	g	Coco	Temperatura ambiente	pelado
160	g	Agua	Temperatura ambiente	-
120	g	Arroz	Temperatura ambiente	-
37	g	Limón	lavado	-
50	ml	Patacones	Temperatura ambiente	-
0,5	g	Leche de coco	Refrigerada	-
0,5	ml	Jugo de naranja	Refrigerada	-
3	ml	Achiote	Temperatura ambiente	-
FO TO GRAFÍA	PRO CEDIMIENTO			
	1. Colocar el juego del limón, naranja, ajo y sal en un tazón y mezclar bien par el aliño del pescado			
	2. Colocar los filetes o trozos de pescado en el aliño durante 1 hora.			
	3. Preparar un refrito de cebolla perla, tomates, pimientos y sal.			
	4. Agregar la leche de coco al refrito, mezclar bien durante 10 minutos, agregar el pescado y cocinar.			
	5. Espolvoree con el coco rallado fresco y el cilantro picado. Sirva con arroz y patacones.			

Collaguazo, E. (2021). Plato Fuerte, receta estándar de costos, [Tabla].

- **Entrada, Bolón.**

Tabla 20. Entrada, receta estándar de costos

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Bolones		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
75	g	Plátano verde	refrigerado	pelado y cortado
9	g	Manteca de chanco	refrigerado	-
20	g	Aceite	Temperatura ambiente	-
3	g	Achiote	Temperatura ambiente	-
50	g	Chicharrones	refrigerado	cortado en trozos
8	g	Chillangua	lavado	-
5	g	sal	Temperatura ambiente	
5	g	cebolla blanca	Temperatura ambiente	picada
4	g	pimienta	Temperatura ambiente	-
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	1. Hacer un refrito de cebolla blanca, achiote y sal.			
	2. cocinar el verde con una rama de cebolla.			
	3. Aplastar el verde hasta obtener una textura suave.			
	4. mezclar el refrito con los chicharrones y rellenar el bolón formando una circunferencia,			
	5. llevar a fritura profunda y servir con mayonesa o café.			

Collaguazo, E. (2021). Entrada, receta estándar de costos, [Tabla].

3.10. Implementación del negocio

3.10.1. Arriendo del local.

Tabla 21. Arriendo del local

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$250,00	\$1.500	\$3.000

Collaguazo, E. (2021). Arriendo del local. [Tabla].

3.10.2. Equipos industriales.

Tabla 22. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Cocina industrial 3 quemadores	1	\$95,00	\$95,00
Refrigerador	1	\$149,99	\$149,99
Congelador	1	\$235,00	\$235,00
Licuada Oster	1	\$49,99	\$49,99
Horno industrial	1	\$159,99	\$159,99
Campana extractora de olores	1	\$79,00	\$79,00
Freidora	1	\$119,00	\$119,00
Centralita de gas 3 bombonas	1	\$98,99	\$98,99
Tanque de gas	3	\$38,00	\$114,00
Balanza Electrónica digital de 5 a 40 kg	1	\$34,48	\$34,48
Termómetro digital	2	\$3,00	\$6,00
TOTAL			\$1.141,44

Collaguazo, E. (2021). Equipos industriales. [Tabla].

3.10.3. Equipos de computación.

Tabla 23. Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Computador Dual Core 4gb	2	\$179,00	\$358,00
Impresora multifunción HP	1	\$110,00	\$110,00
Mini Impresora Xprinter	1	\$39,99	\$39,99
Datafast Móvil	1	\$110,00	\$110,00
TOTAL			\$617,99

Collaguazo, E. (2021). Equipos de computación. [Tabla].

3.10.4. Muebles y enseres.

Tabla 24. Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escritorio de oficina con divisiones	1	\$58,00	\$58,00
Silla oficina	1	\$54,99	\$54,99
Archivador color negro	1	\$65,00	\$65,00
Counter para recepción 1 m ancho x 1,05 metros de alto	1	\$50,00	\$50,00
Juego de sillas y mesa para 4 pax	15	\$95,00	\$1.425,00
Lavadero de cocina	2	\$30,00	\$60,00
Repisas Flotantes	2	\$9,00	\$18,00
Mesa de acero inoxidable	2	\$95,00	\$190,00
vajilla Umco 20 piezas	7	\$23,00	\$161,00
Plato sopero	30	\$0,75	\$22,50
Vaso 325 ml	30	\$0,90	\$27,00
Jarra de vidrio 1 L	3	\$2,25	\$6,75
Juego de cubiertos tramontina 24 piezas	2	\$9,00	\$18,00
Tabla de picar	4	\$7,00	\$28,00
Set de chuchillos 7 piezas	2	\$7,00	\$14,00
Juego cuchareta, espumadera, cucharón, espátula	2	\$5,43	\$10,86
Gaveta industrial	5	\$9,00	\$45,00
Set de 3 ollas (grande, mediana, pequeña)	3	\$14,50	\$43,50
Tamiz de acero inoxidable	2	\$1,00	\$2,00
Batidora Oster	1	\$34,99	\$34,99
Individuales de vinil (set 4 unidades)	3	\$15,00	\$45,00
Bowls acero inoxidable (set 5 piezas)	3	\$30,00	\$90,00
Juego de sartenes 3 piezas	2	\$14,00	\$28,00
Estantería de Metal	1	\$45,00	\$45,00
TOTAL			\$2.542,59

Collaguazo, E. (2021). Muebles y enseres. [Tabla].

3.10.5. Equipos industriales de seguridad.

Tabla 25. Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (tipo K) 5 litros	1	\$154,00	\$154,00
Extintor (polvo seco) 10 Lb	1	\$19,00	\$19,00
Dispensador de alcohol y jabón líquido	3	\$6,99	\$20,97
Detector de humo	2	\$10,89	\$21,78
Detector de gas GLP	2	\$14,00	\$28,00
Rótulos de señalética (baño hombre y mujer, salida, precaución, extintor, aforo)	6	\$6,00	\$36,00
TOTAL			\$279,75

Collaguazo, E. (2021). Equipos industriales de seguridad. [Tabla].

3.10.6. Suministros de oficina.

Tabla 26. Suministros de oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Caja de papel bond Xerox resma	10	2.35	\$23.50
Grapadora	2	\$3.56	\$7.12
Grapas (caja)	3	\$1,00	\$3,00
Caja 3 resaltadores	2	\$1,50	\$3.00
Caja de esferos de cada color azul, negro y rojo BIC 24 unidades	3	\$5.50	\$16.50
Perforadora	2	\$2,50	\$5,00
Libreta	3	\$2,00	\$6,00
Paquete de carpeta de cartón 100 unidades	1	\$0.05	\$5.00
Paquete de 2 cartuchos de Tinta para impresora HP	4	\$14,99	\$59,96
Tijera	2	\$1,00	\$2,00
TOTAL			\$131,38
TOTAL, ANUAL			\$1.576,56

Collaguazo, E. (2021). Suministros de oficina. [Tabla].

3.10.7. Servicios básicos.

Tabla 27. Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$35,00
Luz	\$55,00
Teléfono	\$15,00
Internet	\$22,31
TOTAL	\$127,31
TOTAL ANUAL	\$1.527,72

Collaguazo, E. (2021). Servicios básicos. [Tabla].

3.10.8. Materiales de limpieza.

Tabla 28. Materiales de limpieza

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba	1	\$5,00	\$5,00
Trapeador full equipo	1	\$14,00	\$14,00
Cloro 1 Gal	1	\$3,90	\$3,90
Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal	1	\$5,00	\$5,00
Esponja lavaplatos	5	\$1,25	\$4,00
Paquete de fundas basura industriales	3	\$1,00	\$3,00
Lavavajillas líquido 500 ml	2	\$1,50	\$3,00
Pala	1	\$2,05	\$2,05
Jabón líquido manos 1 Gal	2	\$5,00	\$10,00
Guantes lavavajilla	1	\$1,65	\$1,65
Tacho de basura	1	\$5,00	\$5,00
Papel higiénico jumbo 200 metros	2	\$1,75	\$3,50
Toalla de papel	2	\$3,50	\$7,00
TOTAL			\$67,10
TOTAL ANUAL			\$805,20

Collaguazo, E. (2021). Materiales de limpieza. [Tabla].

3.11. Estudio arquitectónico

3.11.1. Estructura interna del establecimiento.

El diseño del restaurante se basó en la cantidad de comensales tomando en cuenta la crisis sanitaria que cruza el planeta el aforo de comensales será de 30 personas. En todas las áreas de productos las cuales son área de cocina, administrativa y de recepción se consideró el espacio necesario para el desenvolvimiento rápido de los trabajadores, para que cumplan todas sus actividades en el menor tiempo posible y satisfacer todas las necesidades del cliente.

Plano arquitectónico del establecimiento (ver en el numeral 7.4.3).

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para la implementación del restaurante Azul Infinito se necesita cumplir con algunos requisitos legales para el funcionamiento y su apertura los cuales son:

4.1. Servicio de Rentas Internas / SRI

4.1.1. RUC (Registro Único de Contribuyente)

Se lo obtiene en el Servicio de Rentas Internas

Se necesita:

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

(SRI, 2021, <https://www.sri.gob.ec/>)

4.2. Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA

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

(ARCSA, 2021, <https://www.controlsanitario.gob.ec/>)

4.3. Carnet ocupacional

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

4.4. Municipio de Quito

El Municipio de Quito es el encargado de entregar los siguientes documentos para el funcionamiento de las instalaciones.

- **Línea de fábrica:** Documento que informa mediciones exactas del plano arquitectónico y del terreno.
- **Permiso de suelo:** Permiso que avala que la infraestructura este apta para el negocio que se requiere.
- **Patente:** Codificación y nombre de la actividad económica social.

Es necesario tener los siguientes documentos para los permisos anteriores:

- El permiso de bomberos realiza la inspección de la infraestructura.
- RUC.
- Copia de cédula y papeleta de votación.
- Permiso de rotulación.
- Foto de la fachada y rótulo (si es de madera, metal, colores, etc.)
(MDMQ, 2021, <https://www.quito.gob.ec/>)

4.5. Inspección del Cuerpo de Bomberos:

- Infraestructura interna y externa que sea segura.
- Terreno (firme).

4.6. Inspección de equipamiento

- Cocina, ductos, cañerías, etc.
- Tuberías de agua potable de color verde, de color rojo para hidrantes y cisternas. De color amarilla tuberías de gas.
- Luz eléctrica.
- Recomendaciones de señalética.
- Plan de contingencia. Es un documento de planificación a futuro para la prevención de riesgos naturales, como antrópicos (daño ocasionado por el ser humano).
- Con todos los documentos obtenidos en el Municipio se tiene la Licencia Única de Actividades Económicas / LUAE
(CB-DMQ, 2021, <https://www.bomberosquito.gob.ec/>)

4.7. Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS

Para la afiliación de los trabajadores se necesita la obtención del número patronal los requisitos son:

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

Con este documento es factible tener un respaldo que asegura la remuneración de todos los servicios que ofrece el trabajador.

(IESS, 2021, <https://www.iesgob.ec/>)

4.8. Ministerio de Relaciones Laborales

Es una entidad que se encarga de legalizar las contrataciones de los trabajadores como también la salida de estos.

4.9. Ministerio de Hidrocarburos

Ministerio que se encarga del control y regulación de:

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

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1. Objetivo de área.

El restaurante Azul Infinito tiene como objetivo principal reducir, mitigar y prevenir los impactos ambientales, restableciendo todo daño producido al medio ambiente, tratando de aminorar todos los factores negativos que produzca el restaurante.

Azul Infinito está enfocado en introducir nuevos sabores, aromas y sensaciones producidas por el paladar inculcando a la comunidad quiteña cultura gastronómica Esmeraldeña, ayudando al crecimiento cultural, tradicional del país por lo cual el restaurante utilizará procesos en la cocina que no perjudiquen al medio ambiente.

5.2. Impacto ambiental.

5.2.1. Identificación de posibles impactos ambientales.

- **Contaminación basura o desechos:** El restaurante Azul Infinito producirá diariamente una cantidad de basura, a la par con el cliente generan una porción considerable de desperdicios.
- **Contaminación en agua por residuos:** La preparación de los alimentos del establecimiento genera una considerable cantidad de desperdicios alimenticios como aceites y grasas.
- **Contaminación auditiva:** Los equipos de sonido, de ventilación, extractores entre otros artefactos ruidosos generarán una molestia si no se controla debidamente.
- **Consumo de electricidad:** El restaurante contará con distintos equipos y áreas de producción que necesitan tener una fuente de energía constante, para no perder la inocuidad de los productos, por lo tanto, la generación de consumo eléctrico será mayor.

- **Desperdicio de agua:** En un establecimiento de alimentos y bebidas es difícil controlar el uso del agua por las diferentes actividades que se necesitan en el establecimiento.

5.2.2. Medidas para contrarrestar impactos encontrados.

- Para controlar la contaminación por los desechos producidos por el establecimientos y clientes se distribuirá y segmentada correctamente los desperdicios en contenedores para disminuir la contaminación.
- Para evitar contaminar el agua con residuos alimenticios como aceites se colocará y dará mantenimiento a las trampas de grasa, se optará por no verter los desechos en cualquier red de agua pública y se almacenarán para ofrecerlos a otras entidades o utilizar para otros procesos industriales.
- Se generará un plan de logística para controlar los equipos industriales y musicales aislándolos y controlándolos acústicamente.
- Para solventar el recurso energético es necesario aprovechar la luz natural para minimizar el consumo eléctrico, no introducir productos calientes a los equipos de refrigeración o congelación ya que estos absorben el frío y esto causa un incremento excesivo de energía.
- Para mitigar el desperdicio del agua se instalará dispositivos limitadores de presión en lavamanos y letreros concientizadores de ahorro del agua.

5.3. Impacto social.

5.3.1. Generar fuentes de trabajo.

El restaurante Azul Infinito contará con áreas de producción que a medida que el establecimiento siga escalando financieramente optará por generar más estaciones de trabajo, dando origen a una estabilidad económica social incrementando la productividad social del país.

5.3.2. Igualdad de género.

El restaurante Azul Infinito contará con un equipo de trabajo de todo género capaces de cumplir con las demandas que exige el establecimiento. Todo aquel integrante del establecimiento contará con los mismos derechos y beneficios, para lograr un excelente ambiente laboral se realizará capacitaciones y mesas redondas donde se integrarán, propondrán soluciones y sugerencias como equipo.

5.3.3. Mejoramiento de nivel de ingresos.

Para que el restaurante eleve su nivel de ingresos es necesario realizar las compras de la materia prima al proveedor excluyendo a los intermediarios, colaborando con el comercio justo. Esto ayudará al sector agrícola en el crecimiento económico de la zona por lo cual tanto el restaurante como los agricultores son los beneficiados.

5.3.4. Satisfacción de una necesidad social prioritaria.

El restaurante Azul Infinito cumplirá con las demandas accesibles para satisfacer las necesidades fisiológicas de alimentación ofrecidas con un servicio de calidad, y carisma asegurando su estancia con protocolos de seguridad para solventar cualquier tipo de emergencia las instalaciones serán sutiles que generen confort y tranquilidad. El equipo de trabajo del establecimiento estará capacitado y equipado para resolver cualquier tipo de situación que se le presente de manera imprevista unificando al establecimiento y generar un ambiente amigable.

6. PROCESO FINANCIERO

6.1. Introducción

En este proceso se desarrollará un análisis financiero el cual permitirá definir la factibilidad del negocio desde el factor económico, en este proceso se contemplará el monto de inversión para la puesta en marcha. Constará de una estructura de financiamiento y proyecciones tanto de gastos, ingresos y costos se expondrá un análisis de estos indicadores para indicar la factibilidad y viabilidad del proyecto. En el capítulo presente se detalla a continuación el análisis financiero del proyecto en cuestión donde se permitirá definir la factibilidad de este desde el punto de vista económico, dando a su vez la pauta de iniciación.

6.2. Inversiones

Es una actividad que recae en asignar recursos con el objetivo de conseguir un beneficio para incrementar la economía del inversionista. (López, J. 2020 <https://economipedia.com/>)

La inversión de capital del restaurante Azul Infinito se refleja en la siguiente tabla.

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
vehículo	0
Equipos Industriales/ seguridad	1.421,19
Equipos de Computación	617,99
Muebles - enseres	2.542,59
Total	4.581,77

Tabla 29. Inversiones. (2021). Edison Collaguazo.

6.3. Activos diferidos

En los activos diferidos se observan los valores designados a los gastos de constitución, ya que son aquellos gastos que inciden para la creación de una empresa. Estos corresponden a pago por obtención de documentos, permisos de funcionamiento. (Galán, J, 2020, <https://economipedia.com/>)

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	\$400

Tabla 30. Activos diferidos. (2021). Edison Collaguazo.

6.4. Capital de trabajo

Es una cantidad referida a aquellos recursos económicos, que cuenta una empresa dentro de su patrimonio para solventar pagos en corto plazo.

En la siguiente tabla se plasmaron los componentes necesarios para la apertura y funcionamiento del restaurante Azul Infinito.

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	22862,4
Servicios Básicos	1527,72
material oficina	1576,56
material limpieza	805,2
servicio auto	0
alquiler local	3000
publicidad	222
adquisición de materia prima	2000
gastos financieros	3.500,00
TOTAL INVERSIÓN	35.493,88

Tabla 31. Capital de trabajo. (2021). Edison Collaguazo

Detalles de Inversión	
Activos Fijos.	4.581,77
Activo Diferido.	400
Capital de Trabajo.	35.493,88
Total Inversión.	40.475,65

Tabla 32. Detalles de inversión. (2021). Edison Collaguazo.

La inversión total es la suma de activos fijos, activo diferido y capital de trabajo para definir el total de inversión con el que comenzará el establecimiento.

6.5. Sueldos

En las siguientes tablas se puede observar la cantidad de trabajadores del restaurante, los sueldos mensuales, anuales y todos los beneficios como décimos y afiliaciones otorgados por la ley.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Chef Ejecutivo	450	5400	510.3	656.1	5545.8
Ayudante de cocina	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Mesero	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Recepcionista y cajero	350	4200	396.9	510.3	4313.4
TOTAL	1600	19200	1814,4	2332,8	19718,4

Tabla 33. Sueldos. (2021). Edison Collaguazo.

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Chef Ejecutivo	450	386	450	786
ayudante de cocina	400	386	400	786
mesero	400	386	400	786
Recepcionista y cajero	350	386	350	786
TOTAL	1600	1544	1600	3144

Tabla 34. Décimos. (2021). Edison Collaguazo.

TOTAL SUELDOS	TOTAL DECIMOS	TOTAL ANUAL
19718,4	3144	22862,4

Tabla 35. Sueldos totales. (2021). Edison Collaguazo.

La totalidad de los sueldos a pagar incluyendo beneficios como décimos y afiliaciones es de: 22.862,4\$ al año y al mes 1.905,2\$.

6.6. Depreciación activos fijos.

En la siguiente tabla se observarán la pérdida de valor por el desgaste a través del tiempo de uso de todos los activos fijos del restaurante.

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Industriales	1421,19	10%	142,119
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	617,99	33,33%	205,976067
Muebles y Enseres	2542,59	10%	254,259
			602,35

Tabla 36. Depreciación de activos fijos. (2021). Edison Collaguazo.

6.7. Amortizaciones

Todo valor utilizado en gastos de constitución se recuperará progresivamente, los gastos de constitución del restaurante son un total de \$400,00. la amortización del establecimiento equivale a un 20%. El total sería \$80,00.

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACIÓN	
Gastos de Constitución	400	20%	80

Tabla 37. Amortizaciones. (2021). Edison Collaguazo.

6.8. Estructura capital

La estructuración de capital del restáurate Azul Infinito se forma de: **Capital Propio** con la suma de \$15.475,65 que equivale a una estructura del 38%; costo 13% con una tasa de descuento de 5,0 %; **Capital Financiero** \$25.000,00 que con una estructura del 62% el costo 14 % que otorga el 8,6 % de tasa de descuento; con un **Total Inversión** de 40.475,65 la suma de todas las estructuras equivalen a un porcentaje de 100% y la tasa mínima de rendimiento, es la sumatoria de las tasas de descuento con un total de 13,6% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	Tasa de descuento	
Capital Propio	15475,65	38%	13%	5,0%	
Capital Financiero	25000	62%	14%	8,6%	
TOTAL INVERSIÓN	40475,65	100%		13,6%	TMAR

Tabla 38. Capital. (2021). Edison Collaguazo.

6.9. Tabla de amortización

La amortización es un proceso por el cual se pagará una deuda progresivamente, destinado para liquidar una parte de los intereses y reducir una parte de la deuda. (BBVA, 2020, <https://www.bbva.mx/>)

MONTO	25000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERÉS	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
		11.410,44		
		INTERÉS ANUAL		3.500,00
		INTERÉS SEMESTRAL		1.750,00

Tabla 39. Amortización. (2021). Edison Collaguazo.

La tabla indica el manejo adquirido por una entidad financiera de crédito el valor es de \$25.000,00 con una tasa de interés del 14 % en un plazo de 5 años. Con un interés semestral de \$1.750,00 y un saldo a pagar del interés anual de \$ 3.500,00.

6.10. Punto de equilibrio

materia prima	166,6
arriendo	250
sueldos	1905,2
ser. Básicos	127,31
Total	2449,11

Tabla 40. Datos punto de equilibrio. (2021). Edison Collaguazo.

Precio	\$6.23	
Costo	\$2.26	
Ganancia	\$3.97	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Tabla 41. Margen de contribución. (2021). Edison Collaguazo.

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCIÓN			
PE=	617		
Menús de venta	617	plato fuerte	
Ventas diarias	20,6		
CONCEPTO	Nro. Platos	\$	Total
VENTA	617	\$6.23	3.843,3
COSTO	617	\$2.26	1.394,2
RESULTADO			2.449,11
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Tabla 42. Punto de equilibrio. (2021). Edison Collaguazo.

1275	7943.25	95319	Ventas
1275	2881.5	34578	Costo

Tabla 43. Ventas /costos. (2021). Edison Collaguazo.

El punto de equilibrio decreta la cantidad de ventas diarias, mensuales y anuales, generará un punto de vista de rentabilidad a corto plazo que pueda llegar el establecimiento.

Las ventas diarias del restaurante Azul Infinito al ser de 20,6= 21 platos fuertes el establecimiento puede subsistir para pagar todos los gastos. Si las ventas subieran aun a un aproximado de 42.5= 43 platos diarios el establecimiento a más de solventar todos sus gastos tendría ganancia para seguir escalando como empresa.

6.11. Costo de ventas

Para la elaboración de la tabla de costo de ventas se tendrá un periodo de tiempo de 5 años, en este lapso se puede observar un estimado de la utilidad neta durante este tiempo en base a las ventas proyectadas.

FLUJO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
Ventas		95319,00	98188,10	101143,56	104187,99	107324,04
Costo de ventas		34578,00	35618,80	36690,92	37795,32	38932,96
Utilidad bruta en ventas		60741,00	62569,30	64452,64	66392,66	68391,08
Gastos administrativos		22862,40	23550,56	24259,43	24989,64	25741,83
Servicios básicos		1527,72	1573,70	1621,07	1669,87	1720,13
Material oficina y limpieza		2381,76	2453,45	2527,30	2603,37	2681,73
Alquiler auto		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Alquiler		3000,00	3090,30	3183,32	3279,14	3377,84
Publicidad		222,00	228,68	235,57	242,66	249,96
Depreciaciones		602,35	602,35	602,35	602,35	602,35
Amortizaciones		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
Utilidad operativa		30064,77	30990,25	31943,60	32925,64	33937,24
Gastos financieros		3500,00	2970,51	2366,89	1678,76	894,29
Utilidad antes de impuestos		26564,77	28019,75	29576,71	31246,88	33042,95
Base impositiva		9629,73	10157,16	10721,56	11327,00	11978,07
Utilidad neta		16935,04	17862,59	18855,15	19919,89	21064,88

Tabla 44. Costo de ventas. (2021). Edison Collaguazo.

En la siguiente tabla se contempla el desarrollo de crecimiento en un periodo de 5 años con un crecimiento del país en un 1.03% aproximadamente, el crecimiento de la empresa se ven plasmada en las ventas desde el primer año con una suma de \$16.935,04 en tanto para el quinto año se espera una utilidad neta de \$21.064,88.

6.12. Flujo de caja

El flujo de caja hace referencia a la entradas y salidas de efectivo de una empresa en un período determinado facilitando información vital para conocer el estado financiero de la empresa. (Fizarían, M, 2020, <https://economipedia.com/>)

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
Utilidad operativa		30064,77	30990,25	31943,60	32925,64	33937,24
Depreciación		602,35	602,35	602,35	602,35	602,35
Amortización		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
- Base impositiva		9629,73	10157,16	10721,56	11327,00	11978,07
- 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
+ Capital de trabajo						0
- Reposición de activos				0		
= Flujo neto de caja	-40475,65	13.835,30	14.233,36	14.622,31	14.998,91	15.359,44

Tabla 45. Flujo de caja. (2021). Edison Collaguazo.

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$13.835,30 mientras que para el 5 año esta aumentará a \$15.359,44.

6.13. Cálculo del TIR y el VAN

Para finalizar el capítulo financiero es necesario sacar cálculos del TIR y el VAN que consiste en:

6.13.1. VAN (Valor Actual Neto)

Este valor actual neto indica la rentabilidad de un proyecto, si el TIR es mayor a cero existe mayor y si es menor no puede ser rentable. Se calcula a partir del flujo de caja anual que traslada todas las cantidades futuras al presente. El VAN en la empresa es de \$10.711,56.

6.13.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)

La tasa interna de retorno es una inversión, con la tasa de interés máxima para financiar un proyecto, es la tasa de interés con la cual el valor neto es igual a cero, sirve para la aprobación o rechazo de inversión hacia un proyecto. (Arias, A. 2020, <https://economipedia.com/>).

Está definida como la tasa de interés con la cual el valor actual neto o valor presente neto (VAN) es igual a cero. Se utiliza para decidir sobre la aceptación o rechazo de un proyecto de inversión.

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), el TIR presente de la empresa posee un valor de 23,05 % al observar el cálculo del TIR y VAN representa la viabilidad del negocio, presentando una diferencia en el TMAR del 13,62%.

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	\$10.711,56.
TIR	23,05 %
TMAR	13,62%

Tabla 46. VAN/ TIR. (2021). Edison Collaguazo.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1. Conclusiones.

- El restaurante Azul Infinito es una microempresa dedicada a satisfacer necesidades fisiológicas del comensal, misma que generará distinción para destacar ante la demás competencia ofreciendo a través de la gastronomía esmeraldeña cultura y tradición, contando con un equipo de trabajo capacitado para brindar un servicio de calidad. Se implementarán estrategias y políticas a los trabajadores para tener una mayor organización y garantizar la seguridad de los mismos, se analizará las fortalezas, debilidades y amenazas resolviendo los problemas para encontrar oportunidades.
- Se establecerá un reconocimiento de la marca Azul Infinito a todos los consumidores, se transmitirá mediante la difusión de platos y productos endémicos de la provincia de esmeraldas, para la expansión se utilizará la herramienta de redes sociales para atraer a potenciales clientes.
- Para establecer la viabilidad del proyecto se realizó una investigación de mercado la cual cuenta con un plan de muestreo que estableció un método para conocer los gustos y preferencias del cliente, mediante un análisis de encuestas se pudo concretar aspectos generales de la empresa las cuales ayudarán a comprender al comensal.
- Se contará con proveedores actualizados con la tecnología para tener más familiarización con los productos.
- El diseño del restaurante se basó en la cantidad de comensales cotando con el protocolo de normas de bioseguridad se aseguró el aforo en 30 personas, contando con el espacio necesario para el óptimo desenvolvimiento en las diversas áreas de trabajo.
- Para el funcionamiento correcto del restaurante es necesario cumplir con requisitos legales como el RUC, permisos generadas por el municipio, ministerio de quito y entidades públicas del gobierno.
- Para mitigar el impacto ambiental producido por el restaurante se tomará medidas que contrarrestarán estos impactos, el restaurante contará con áreas de producción que a medida que el establecimiento crezca pueda generar fuentes de trabajo.

- En el proceso financiero se desarrolló un análisis el cual permitió visualizar la viabilidad y factibilidad del negocio desde el factor económico, se contemplarán los activos fijos, diferidos, capital de trabajo que darán un total de inversión para el funcionamiento óptimo del restaurante.

7.2. Recomendaciones.

- Se recomienda realizar una investigación a detalle de la cultura gastronómica esmeraldeña, para la preparación e innovación de alimentos se recomienda mantener los productos, aromas y sabores ya que estos factores generan identidad al plato, conservando sus raíces tradicionales de la cocina esmeraldeña.
- Es necesario realizar un trabajo de campo más extenso para conocer si el posicionamiento del establecimiento es adecuado para la comunidad del sector, observar con detenimiento la afluencia de personas y segmentarlas para tener una muestra más exacta y precisa.
- Para un óptimo funcionamiento del establecimiento investigar cuales documentos son necesarios en la zona ubicada del restaurante, evitando papeleo innecesario reduciendo gastos a la empresa.
- Informarse de las medidas para contrarrestar los impactos ambientales para evitar invertir en insumos, materiales y equipos industriales que provoquen una contaminación generada por el restaurante.
- Consultar varias proformas escogiendo la más económica que convenga al establecimiento así reduciendo el total de inversión de capital.

7.3. Bibliografía.

- Anónimo. (2020). *Pirámide de Maslow*. [Gráfico] en Quito, Ecuador. Obtenido de: <https://www.significados.com/piramide-de-maslow/>; Fecha de consulta: 27 de noviembre del 2020
- Control Sanitario. (2018). *Agencias nacionales de regulación, control y vigilancia sanitaria en Quito, Ecuador*. Obtenido de: <https://www.controlsanitario.gob.ec/>; Fecha de consulta: 31 de enero del 2021
- Cortina. M. (2018). *Planeación ambiental y manejo de recursos naturales*. [Pdf] en Boota, Colombia. Obtenido de: <https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/17326/CortinaGomezMartha2018.pdf?sequence=1>; Fecha de consulta: 20 de enero del 2021
- CBDMQ. (2021). *Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito, Ecuador*. Obtenido de: <https://www.bomberosquito.gob.ec/>; Fecha de consulta: 26 de febrero del 2021
- Distribuidora Flipper S.A. (2020). *Distribuidora de mariscos y pescados en Quito, Ecuador*. Obtenido de: <https://www.flipper.com.ec/app/>; Fecha de consulta: 30 de diciembre del 2020
- Economipedia. (2020). *Conceptos y análisis de la Economía*. en Quito, Ecuador. Obtenido de: <https://economipedia.com/>; Fecha de consulta: 15 de enero del 2021
- Google Maps. (2020). *Comité del pueblo*. [Mapa satelital] en Quito, Ecuador. Obtenido de: <https://www.google.com/maps/place/Papeleria+Pamela/@-0.1239817,78.4672447,20z/data=!4m5!3m4!1s0x91d58f8c2975475f:0xcd438d60a4ca405f!8m2!3d-0.1237463!4d-78.4673285>; Fecha de consulta: 01 de diciembre del 2020
- GADPE. (2021). *Provincia de Esmeraldas, Ecuador*. Obtenido de: <http://prefecturadeesmeraldas.gob.ec/index.php/provincia-de-esmeraldas/>; Fecha de consulta: 26 de febrero del 2021
- IESS. (2021). *Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, Ecuador*. Obtenido de: <https://www.iesg.gob.ec/> Fecha de consulta: 28 de febrero del 2021

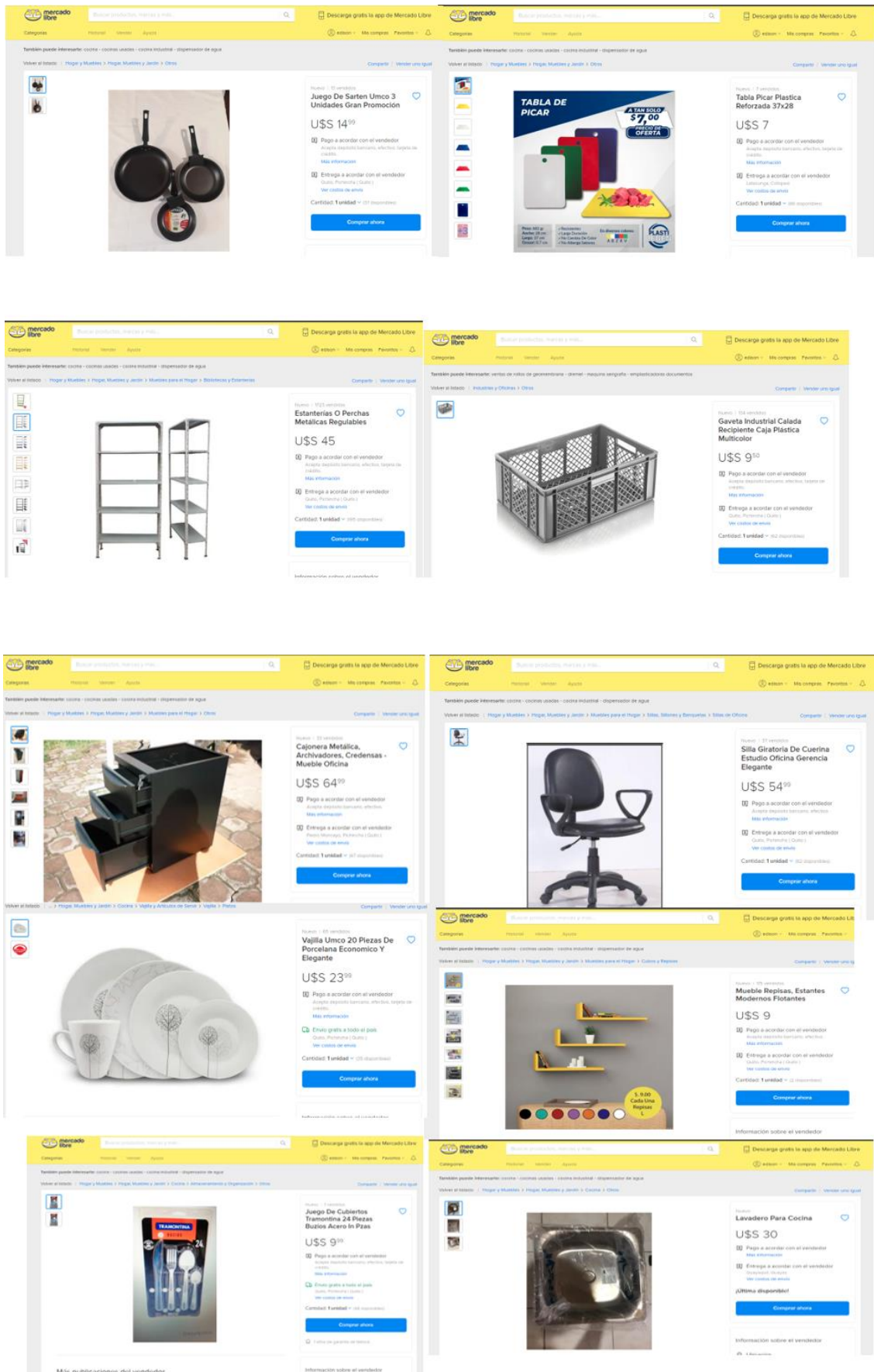
- Duragas. (2021). *Distribuidor de gas, Ecuador*. Obtenido de: <https://www.duragas.com.ec/>; Fecha de consulta: 26 de febrero del 2021
- MDMQ. (2021). *Distrito Metropolitano de Quito, Ecuador*. Obtenido de: <https://www.quito.gob.ec/>; Fecha de consulta: 26 de febrero del 2021
- Mercado libre. (2021). *Consulta de precios. en Quito, Ecuador*. Obtenido de: <https://www.mercadolibre.com.ec/>; Fecha de consulta: 31 de diciembre del 2020
- Paredes. A. (2019). *Encebollado en Esmeraldas, Ecuador*. Obtenido de: <https://delado.com.ec/2019/09/29/el-encebollado/>; Fecha de consulta: 13 de enero del 2021
- Recetas de laylita. (2019). *Encocado en Esmeraldas, Ecuador*. Obtenido de: <https://www.laylita.com/recetas/pescado-encocado-receta/>; Fecha de consulta: 13 de enero del 2021
- RobertoEspinosa. (2019). *Pirámide de Maslow, Ecuador*. Obtenido de: <https://robertoespinosa.es/2019/06/09/piramide-de-maslow/>; Fecha de consulta: 28 de febrero del 2021
- SRI. (2020). *Control de calidad en Quito, Ecuador*. Obtenido de: <https://www.sri.gob.ec/web/guest/certificacion-iso>; Fecha de consulta: 20 de enero del 2021

7.4. Anexos.

7.4.1. Formato de la Encuesta realizada.

ENCUESTA	
El objetivo de la siguiente encuesta es medir la factibilidad de la creación de un restaurante de comida esmeraldeña, en el sector del Comité del Pueblo-Quito. Le agradezco brindarme un minuto de su tiempo y responder las siguientes preguntas:	
DATOS GENERALES	
Ocupación: _____	
Sexo: _____	
INFORMACIÓN	
1.- ¿Con qué frecuencia asiste usted a un restaurante?	
De 1 a 2 veces por semana _____	
De 1 a 2 veces cada 15 días _____	
De 1 a 2 veces por mes _____	
Más _____ ¿Cuánto? _____	
2.- ¿Qué tipo de restaurante visita usted?	
Restaurante de comida gourmet _____	
Restaurante de especialidad _____	
Restaurante de comida rápida _____	
Otros _____ ¿Cuáles? _____	
3.- Desearía que exista un restaurante de especialidad esmeraldeña en la zona?	
SI _____ NO _____	
4.- ¿Alguna vez a degustado algún plato con la especie llamada Chillangua? (La Chillangua es una hierba endémica de la provincia de Esmeraldas que aporta aroma y sabor a los platos tradicionales de la zona).	
SI _____ NO _____	
5.- ¿Qué platos le gustaría degustar en el establecimiento de comida esmeraldeña?	
Encebollado _____	
Encocado _____	
Ceviches _____	
Otros _____ ¿Cuáles? _____	
6.- ¿De qué manera se sentiría más a gusto consumiendo los alimentos?	
Asistiendo al establecimiento _____	
Servicio a domicilio _____	
7.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por los productos y servicios en un restaurante de comida esmeraldeña?	
De \$ 5 a \$ 15 _____	
De \$ 15 a \$ 25 _____	
De \$ 25 a \$ 35 _____	
Más _____ ¿Cuánto? _____	
8.- ¿Qué elementos influyen en la atención de un restaurante?	
Precio _____	
Buena atención _____	
Buena comida _____	
Ambiente agradable _____	
Ubicación _____	
Todas las anteriores _____	
GRACIAS	

7.4.2. Implementación del negocio



Ver más ofertas

Comprar > Impresora > Impresoras > Impresoras






Nuevo - 175 unidades

Multifunción Hp 2775.
Impresora, Scanner,
Copiadora & Collor

US\$ 55

 Paga a acordar con el vendedor
 Se puede negociar funciones, colores, tipo de
 unidad.

[Más información](#)

 Entrega a acordar con el vendedor
 Gastos Portuaria (Gastos)
[Ver detalles de envío](#)

Color Negro

Cantidad 1 unidad ~ 1000 productos

[Comprar ahora](#)

[illegible][illegible]



[Descarga gratis la app de Mercado Libre](#)

[Inicio](#)
[Historia](#)
[Servicio](#)
[Ayuda](#)

[Crea tu cuenta](#)
[Ingresar](#)
[Mi cuenta](#)

[Categorías](#)
[Electrónica](#)
[Hogar](#)
[Móviles](#)
[Motos](#)
[Muebles](#)
[Ropa](#)
[Salud](#)
[Seguros](#)
[Servicios](#)
[Vehículos](#)

[Compartir](#)
[Ver más](#)



Refrigerador

Refrigerador RCA De 150lt, 200lt, 300lt, 300lt, 499lt

US\$ 235

☒ **Pago a acordar con el vendedor**
Avanza después de cancelar el pedido, según el crédito.

[Más información](#)

☒ **Entrega a acordar con el vendedor**
Consultar detalles
(Ver costo de envío)

Calidad Totalidad > 100 (dependiendo)

[Comprar ahora](#)

[illegible]

Bilancia Elettronica Digitale Di Sq A 40kg Potente Professionista

US\$ 34⁹⁹

- Paga a dicembre con il contante
- Spese di spedizione escluse. Alimento. Spese di
- Mai chiedi nulla.
- Ritorna a dicembre per un contante
- Ma non si può.

Credito: Contabile - 100% Contabile

Compara prezzi

También puede interesarle: cocina - cocina casera - cocina industrial - dispensador de agua

Volver al inicio - Hogar y Muebles - Hogar, Muebles y Jardín - Seguridad para el Hogar - Otros

Compartir - Vender una cosa



SENSOR DE GAS DETECTOR
US\$ 14

Paga a acordar con el vendedor

Envíame información

Envíame a acordar con el vendedor

Quiero comprarlo

Último disponible

Compartir ahora

Información sobre el vendedor

Ubicación

También puede interesarle: Extintor Tipo Kicold Fire 5 Litros 1 Cargen Venta Y Recarga

Volver al inicio - Hogar y Muebles - Seguridad para el Hogar - Seguridad para el Hogar - Otros

Compartir - Vender una cosa



EXTINTOR TIPO KICOLD FIRE 5 LITROS 1 CARGEN VENTA Y RECARGA
US\$ 154

Paga a acordar con el vendedor

Envíame información

Envíame a acordar con el vendedor

Quiero comprarlo

Último disponible

Compartir ahora

Información sobre el vendedor

Ubicación

También puede interesarle: cocina - cocina casera - cocina industrial - dispensador de agua

Volver al inicio - Hogar y Muebles - Hogar, Muebles y Jardín - Seguridad para el Hogar - Otros

Compartir - Vender una cosa



DISPENSADOR DE GEL ANTIBACTERIAL-JABÓN MANUAL - 500ML
US\$ 6⁹⁹

Paga a acordar con el vendedor

Envíame información

Envíame a acordar con el vendedor

Quiero comprarlo

Último disponible

Compartir ahora

Información sobre el vendedor

Ubicación

También puede interesarle: Mini Impresora Térmica Punto De Venta Factura Xprinter

Volver al inicio - Computación e Impresión e Accesorios - Impresión

Compartir - Vender una cosa



MINI IMPRESORA TÉRMICA PUNTO DE VENTA FACTURA XPRINTER
US\$ 39⁹⁹

Paga a acordar con el vendedor

Envíame información

Envíame a acordar con el vendedor

Quiero comprarlo

Último disponible

Compartir ahora

Información sobre el vendedor

Ubicación

También puede interesarle: cocina - cocina casera - cocina industrial - dispensador de agua

Volver al inicio - Hogar y Muebles - Hogar, Muebles y Jardín - Seguridad para el Hogar - Otros

Compartir - Vender una cosa



DATAFAST MÓVIL
US\$ 110

Paga a acordar con el vendedor

Envíame información

Envíame a acordar con el vendedor

Quiero comprarlo

Último disponible

Compartir ahora

Información sobre el vendedor

Ubicación

También puede interesarle: cocina - cocina casera - cocina industrial - dispensador de agua

Volver al inicio - Hogar y Muebles - Hogar, Muebles y Jardín - Seguridad para el Hogar - Otros

Compartir - Vender una cosa



MEZA ESCRITORIO PC OFICINA ESTUDIANTIL EN STOCK DESDE \$85
US\$ 58

Paga a acordar con el vendedor

Envíame información

Envíame a acordar con el vendedor

Quiero comprarlo

Último disponible

Compartir ahora

Información sobre el vendedor

Ubicación

También puede interesarle: cocina - cocina casera - cocina industrial - dispensador de agua

Volver al inicio - Hogar y Muebles - Hogar, Muebles y Jardín - Seguridad para el Hogar - Otros

Compartir - Vender una cosa



MESAS DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE A MITAD DE PRECIO\$55
US\$ 95

Paga a acordar con el vendedor

Envíame información

Envíame a acordar con el vendedor

Quiero comprarlo

Último disponible

Compartir ahora

Información sobre el vendedor

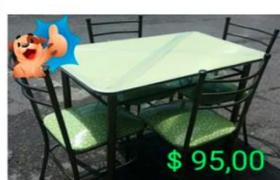
Ubicación

Publicaciones promocionadas que pueden interesarte: [Anuncio web](#)

También puede interesarle: cocina - cocina casera - cocina industrial - dispensador de agua

Volver al inicio - Hogar y Muebles - Hogar, Muebles y Jardín - Seguridad para el Hogar - Otros

Compartir - Vender una cosa



JUEGOS DE RESTAURANT MESA CON 4 SILLA
US\$ 95

Paga a acordar con el vendedor

Envíame información

Envíame a acordar con el vendedor

Quiero comprarlo

Último disponible

Compartir ahora

Información sobre el vendedor

Ubicación

También puede interesarle: cocina - cocina casera - cocina industrial - dispensador de agua

Volver al inicio - Hogar y Muebles - Hogar, Muebles y Jardín - Seguridad para el Hogar - Otros

Compartir - Vender una cosa



ESCOBAS DE COCO, TRAPEADORES EN BASE DE MADERA DE TODA MEDID
US\$ 5

Paga a acordar con el vendedor

Envíame información

Envíame a acordar con el vendedor

Quiero comprarlo

Último disponible

Compartir ahora

Información sobre el vendedor

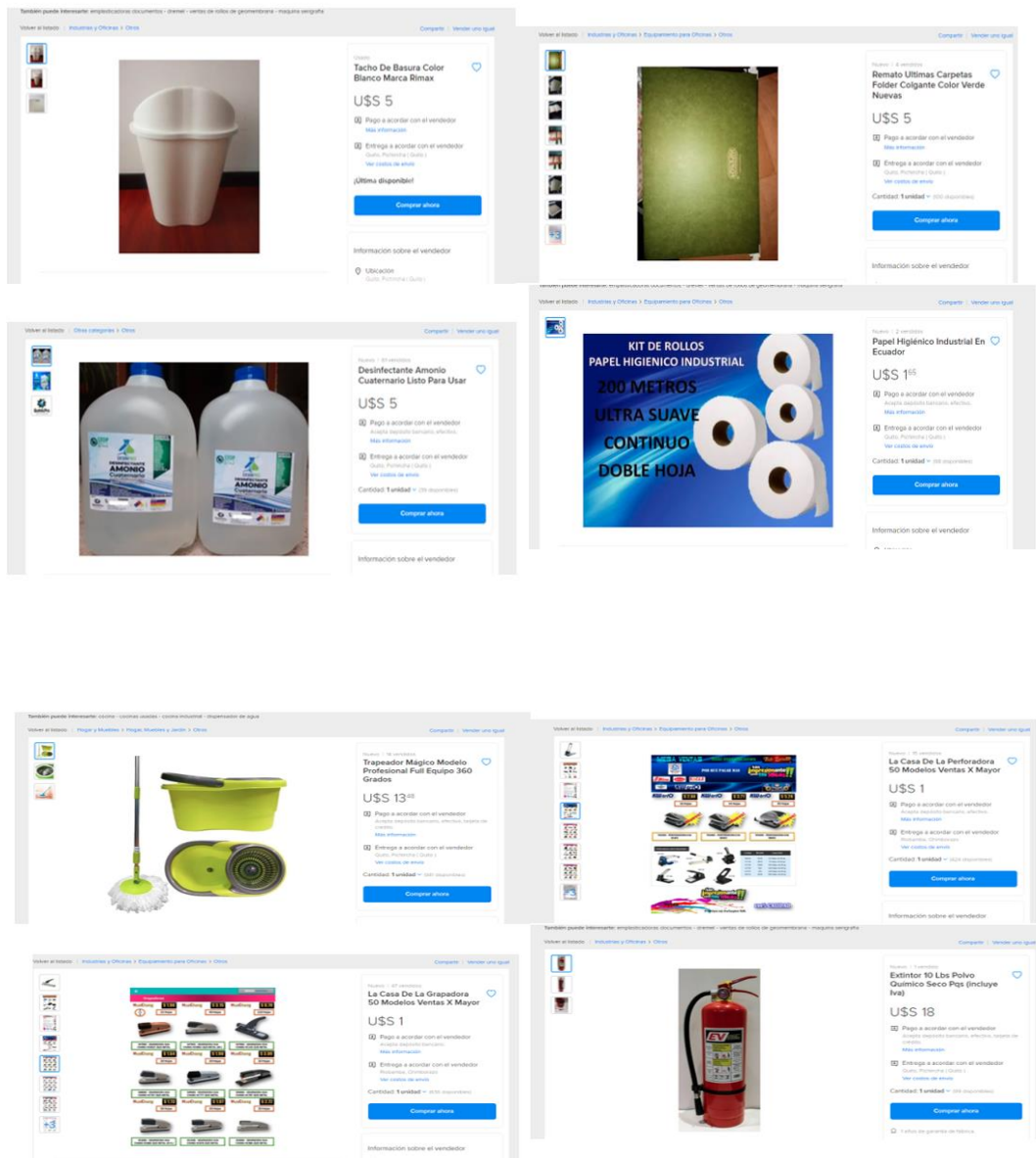
Ubicación

También puede interesarle: cocina - cocina casera - cocina industrial - dispensador de agua

Volver al inicio - Hogar y Muebles - Hogar, Muebles y Jardín - Seguridad para el Hogar - Otros

Compartir - Vender una cosa

						
\$1.05	\$1.02	\$1.02	\$1.13	\$1.02	\$1.13	\$1.47
Monitor Quante Monitor Dell 15.5	Monitor Quante Monitor Dell 15.5	Monitor Quante Monitor Dell 15.5	Monitor Quante Monitor Dell 15.5	Monitor Quante Monitor Dell 15.5	Monitor Quante Monitor Dell 15.5	Monitor Quante Monitor Dell 15.5
						
\$1.05	\$1.05	\$1.07	\$1.05	\$2.3	\$2	\$0.39
Monitor Quante Monitor Dell 15.5	Monitor Quante Monitor Dell 15.5	Monitor Quante Monitor Dell 15.5	Monitor Quante Monitor Dell 15.5	Monitor Quante Monitor Dell 15.5	Monitor Quante Monitor Dell 15.5	Monitor Quante Monitor Dell 15.5



7.4.3. Plano arquitectónico del establecimiento.

Estructura interna del establecimiento.

