



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

**“PROYECTO DE IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE QUE
REVALORICE LA COCINA TRADICIONAL CAYAMBEÑA”**

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

AUTOR: Guido Alberto Granda Almeida

TUTOR: Ing. Daniela Ortega

D.M. Quito, 29 de julio, 2020

DEDICATORIA

Este trabajo y todo el esfuerzo puesto en ello está dedicado principalmente a mi madre, la mujer más importante de mi vida. Quien me ha cuidado, acompañado y apoyado incondicionalmente a pesar de lo sinuoso y difícil de mi camino al tratar de encontrar un rumbo.

También a mis tíos y primos, mi familia amada que nunca perdió sus esperanzas en mí y que ha sabido enorgullecerse de todos y cada uno de los pequeños y grandes logros que he alcanzado.

Finalmente, dedico el presente trabajo a mi querida amiga Sara Cartegena. Mi primera jefa, gran amiga y una de las personas que más apoyó mi desarrollo personal y profesional. Sarita, donde te encuentres, mi corazón vive de tu recuerdo y este esfuerzo también ha sido por ti.

AGRADECIMIENTO

A la Ing. Daniela Ortega y al Msc. Christian Carvajal, quienes me acompañaron y guiaron durante este proceso de titulación.

A la Msc. María Teresa Becerra, quien siempre ha velado por el bienestar de los estudiantes de la carrera de Gastronomía.

A mis queridos docentes, que reconocieron en mí una persona de valía y me apoyaron durante incontables horas de clase.

A mis compañeros de curso, por todos los momentos que pasamos juntos durante estos tres años de estudio, por abrirme su corazón y lograr que yo abriera el mío.

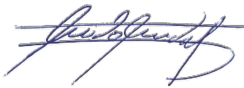
A todos quienes creyeron en mí, gracias.

Veni, vidi, vici (Cayo Julio César, 47 a.C.)

AUTORÍA

Yo, Guido Alberto Granda Almeida, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Guido Granda', with a stylized flourish at the end.

Guido Alberto Granda Almeida

D.M. Quito, 29 de julio, 2020

Ing. Daniela Ortega

Directora 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.

Ing. Daniela Ortega

D.M. Quito, 29 de julio, 2020

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: La Ing. Daniela Ortega y por sus propios derechos en calidad de Directora del trabajo fin de carrera; y el Sr. Guido Alberto Granda Almeida por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

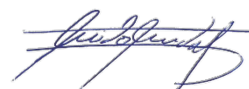
SEGUNDA: UNO.- El Sr. Guido Alberto Granda Almeida realizó el trabajo fin de carrera titulado: “Proyecto de implementación de un restaurante que revalorice la cocina tradicional cayambeña”, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección de la Ing. Daniela Ortega.

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

TERCERA: Los comparecientes, Ing. Daniela Ortega en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. Guido Alberto Granda Almeida, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: “Proyecto de implementación de un restaurante que revalorice la cocina tradicional cayambeña”, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

Ing. Daniela Ortega



Guido Alberto Granda Almeida

D.M. Quito, 29 de julio, 2020

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	i
AGRADECIMIENTO	ii
AUTORÍA	iii
CERTIFICACIÓN	iv
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	v
1. RESUMEN	1
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	3
2.1. Creación de la empresa	3
2.2. Descripción de la empresa	3
2.2.1. Importancia.	3
2.2.2. Características.	4
2.2.3. Actividad.	4
2.3. Tamaño de la empresa.	5
2.4. Necesidades que satisfacer.....	5
a. Necesidad Fisiológica.	6
b. Necesidad de Seguridad.	6
c. Necesidad Social – Afiliación.	7
d. Necesidad de Reconocimiento.	7
e. Necesidad de Autorrealización.....	7
2.5. Localización de la empresa.....	8
2.6. Filosofía empresarial.....	9
2.6.1. Misión.	9
2.6.2. Visión 2021.	9
2.6.3. Objetivos.	9
2.6.4. Meta.	10

2.6.5. Estrategias.	10
2.6.6. Políticas.....	10
2.6.7. FODA.....	11
2.7. Desarrollo organizacional	13
2.7.1. Tipo de Estructura.	13
2.7.2. Formalización.....	14
2.7.3. Centralización – Descentralización.....	14
2.7.4. Integración.	14
2.8. Organigrama empresarial.....	15
2.9. Funciones del Personal	16
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	24
3.1. Objetivo de mercadotecnia	24
3.2. Investigación de mercado	24
3.2.1. Modalidad.	25
3.3. Plan de Muestreo	25
3.4. Análisis de las encuestas.....	27
Pregunta 1.	27
Pregunta 2.	28
Pregunta 3. (esta pregunta fue respondida solamente por quiénes no viven en Cayambe).....	29
Pregunta 4.	30
Pregunta 5 (opción múltiple, el encuestado podía elegir más de una respuesta).	31
Pregunta 6. (opción múltiple, el encuestado podía elegir más de una respuesta).	32
Pregunta 7.	33
Pregunta 8.	34
Pregunta 9.	35

Pregunta 10.	36
3.4.1. Análisis General.	37
3.5. Entorno empresarial.	38
3.5.1. Microentorno.	38
3.5.2. Macroentorno.	44
3.6. Producto y servicio.	46
3.6.1. Producto Esencial.	47
3.6.2. Producto real.	47
3.6.3. Características.	48
3.6.4. Calidad.	48
3.6.5. Estilo.	49
3.6.6. Marca.	49
3.6.7. Producto aumentado.	49
3.7. Plan de introducción al mercado.	50
3.7.1. Distintivos y Uniformes.	50
3.7.2. Materiales de identificación.	53
3.7.3. Canal de distribución y puntos de ventas.	59
3.7.4. Riesgo y oportunidades del negocio.	60
3.8. Fijación de Precios.	61
3.8.1. Fijación de precios por receta estándar.	61
3.9. Implementación del negocio.	69
• Arriendo del local.	69
• Equipos industriales.	69
• Equipos de computación.	70
• Muebles y enseres.	70
• Equipos industriales de seguridad.	72
• Suministros de oficina.	72

• Servicios básicos.....	73
• Materiales de limpieza.....	73
3.10. Estudio arquitectónico.....	74
3.10.1. Estructura interna del establecimiento.....	74
4. MARCO LEGAL	75
4.1. Proceso de trámites legales	75
4.2. SRI: Servicio de Rentas Internas	76
RUC	76
4.3. Cuerpo de Bomberos de Cayambe.....	77
Permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos de Cayambe.....	77
4.4. GADIP Cayambe	78
Patente municipal.....	78
4.5. ARCSA: Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria .	
.....	79
Obtención del Permiso de Funcionamiento para restaurante/café.....	79
4.6. Ministerio de Turismo	80
Certificado de registro: establecimiento turístico de alimentos y bebidas.	80
4.7. GAPID Cayambe	81
LUAF (Licencia Única Anual de Funcionamiento).	81
4.8. Ministerio de Salud Pública del Ecuador.....	81
Permiso de funcionamiento: restaurantes o bares.....	81
4.9. Ministerio de Trabajo.....	82
Registro de datos de trabajador para la vinculación laboral.	82
4.10. IESS: Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.....	83
Registro patronal en el Sistema de Historia Laboral: clave de empleador.	83
4.11. SAYCE: Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos	84
5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	85

5.1.	Objetivo del área	85
5.2.	Impacto ambiental.....	85
5.2.1.	Identificación de posibles impactos ambientales	85
5.2.2.	Medidas para contrarrestar los impactos encontrados	86
5.3.	Impacto social	88
5.3.1.	Generación de fuentes de trabajo.	88
5.3.2.	Respeto por tradiciones y cultura de la localidad.	88
5.3.3.	Satisfacción de una necesidad social prioritaria	89
6.	PROCESO FINANCIERO	90
6.1.	Introducción	90
6.2.	Inversiones	90
6.3.	Activos Fijos	90
6.4.	Activos diferidos.....	91
6.5.	Capital de trabajo	92
6.6.	Sueldos.....	94
6.7.	Depreciación de activos fijos.	95
6.8.	Estructura del capital	96
6.9.	Amortizaciones	97
6.9.1.	Tabla de amortización	98
6.10.	Punto de equilibrio	99
6.11.	Costo de ventas.....	102
6.12.	Flujo de caja	103
6.13.	Cálculo del TIR (Tasa Interna de Retorno) y el VAN (Valor Actual Neto).....	104
6.13.1.	VAN (Valor Actual Neto).....	104
6.13.2.	TIR (Tasa Interna de Retorno)	105
7.	REFERENCIAS	106

8.	ANEXOS	109
a.	Encuestas	109
b.	Hoja de observación.....	124
c.	Plano arquitectónico del establecimiento	126
d.	Cotizaciones.....	128

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Méritos aspectos a considerar, gerente chef	17
Tabla 2. Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina	19
Tabla 3. Méritos aspectos a considerar, mesero	21
Tabla 4. Méritos aspectos a considerar, cajero - recepcionista.....	23
Tabla 5. ¿Conoce la ciudad de Cayambe?	27
Tabla 6. ¿Reside en esta ciudad?	28
Tabla 7. Si respondió no a la pregunta anterior, con qué frecuencia visita Cayambe	29
Tabla 8. ¿Conoce la cocina tradicional cayambeña?	30
Tabla 9. ¿Ha probado alguno de los siguientes platos?	31
Tabla 10. De los siguientes servicios, cuáles le gustaría tener a disposición	32
Tabla 11. ¿Cómo le gustaría enterarse de promociones, nuevos productos o servicios?	33
Tabla 12. Por la siguiente entrada ¿pagaría usted un valor de entre 2 a 5 dólares?.	34
Tabla 13. Por el siguiente plato fuerte ¿pagaría usted un valor de entre 4 a 6 dólares?	35
Tabla 14. Por el siguiente postre ¿pagaría usted un valor de entre 3 a 5 dólares?...	36
Tabla 15. Proveedores	41
Tabla 16. Financiamiento publicidad	60
Tabla 17. Entrada, receta estándar de costos	63
Tabla 18. Plato fuerte, receta estándar de costos	64
Tabla 19. Postre, receta estándar de costos.....	65
Tabla 20. Entrada, receta estándar de producción	66
Tabla 21. Plato fuerte, receta estándar de producción	67
Tabla 22. Postre, receta estándar de producción.....	68
Tabla 23. Arriendo del local	69
Tabla 24. Equipos industriales.....	69
Tabla 25. Equipos de computación.....	70
Tabla 26. Muebles y encerados	70
Tabla 27. Equipos industriales de seguridad	72
Tabla 28. Suministros de oficina.	72

Tabla 29. Servicios básicos.....	73
Tabla 30. Materiales de limpieza.....	73
Tabla 31. Activos fijos.....	91
Tabla 32. Activos diferidos.....	91
Tabla 33. Capital de trabajo.....	93
Tabla 34. Detalle de inversión.....	93
Tabla 35. Sueldos.....	94
Tabla 36. Décimos.....	94
Tabla 37. Total anual sueldos.....	95
Tabla 38. Depreciación de activos fijos.....	96
Tabla 39. Estructura del capital.....	97
Tabla 40. Amortizaciones.....	98
Tabla 41. Tabla de amortización.....	98
Tabla 42. Costos fijos.....	100
Tabla 43. Receta estándar.....	100
Tabla 44. Punto de equilibrio.....	101
Tabla 45. Ventas proyectadas.....	102
Tabla 46. Costo de ventas.....	102
Tabla 47. Flujo de caja.....	103
Tabla 48. VAN, TIR, TMAR.....	105

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Pirámide de Maslow	5
Ilustración 2. Cayambe	8
Ilustración 3. Organigrama empresarial Kayambi Punku.....	15
Ilustración 4. Pregunta 1, gráfico circular	27
Ilustración 5. Pregunta 2, gráfico circular	28
Ilustración 6. Pregunta 3, gráfico circular	29
Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular	30
Ilustración 8. Pregunta 5, histograma	31
Ilustración 9. Pregunta 6, histograma	32
Ilustración 10. Pregunta 7, histograma	33
Ilustración 11. Pregunta 8, gráfico circular	34
Ilustración 12. Pregunta 9, gráfico circular	35
Ilustración 13. Pregunta 10, gráfico circular	36
Ilustración 14. Esquema mircoentorno Kayambi Punku	38
Ilustración 15. Mapa referencial	39
Ilustración 16. Macroentorno Kayambi Punku.....	44
Ilustración 17. Diseño uniforme chef administrador	50
Ilustración 18. Diseño uniforme ayudante de cocina.....	51
Ilustración 19. Diseño uniforme personal del área de servicio.....	52
Ilustración 20. Imagotipo Kayambi Punku	53
Ilustración 21. Logotipo Kayambi Punku.....	55
Ilustración 22. Isotipo Kayambi Punku	56
Ilustración 23. Anverso tarjeta de presentación.....	57
Ilustración 24. Reverso tarjeta de presentación	57
Ilustración 25. Hoja membretada.....	58
Ilustración 26. Proceso de trámites legales.....	75
Ilustración 27. Colores de contenedores de reciclaje.....	87
Ilustración 28. Plano Kayambi Punku: zonas, areas y accesos.....	126
Ilustración 29. Plano kayambi Punku: muebles y enceres.....	127
Ilustración 30. Cocina de acero inoxidable 4 quemadores	128
Ilustración 31. Plato sopero	128

Ilustración 32. Taza de café 12 onzas	129
Ilustración 33. Juego de cubiertos 101 piezas, acero inoxidable	129
Ilustración 34. Tabla de picar	130
Ilustración 35. Juego de 5 cuchillos, acero inoxidable	130
Ilustración 36. Plato para postre.	131
Ilustración 37. Vaso Cristar 325ml	131
Ilustración 38. Jarra de vidrio Peldar 1L	132
Ilustración 39. Licuadora Oster 600W.....	132
Ilustración 40. Mesa de acero inoxidable	133
Ilustración 41. Estantería metálica.....	133
Ilustración 42. Fregadero industrial de 2 pozos.....	134
Ilustración 43. Campana extractora con filtros.....	134
Ilustración 44. Counter recepción.....	135
Ilustración 45. Refrigeradora Indurama Ri780 566L.....	135
Ilustración 46. Congelador Continental 218Lts.....	136
Ilustración 47. Cotización Metálicas Lozada.....	136
Ilustración 48. Mesa palet restaurante	137
Ilustración 49. Computador all in one Evoo Aio	137
Ilustración 50. Cilindro de gas industrial.....	138
Ilustración 51. Centralita de gas	138
Ilustración 52. Impresora EPSON TM-u220	139
Ilustración 53. Impresora Canon E402	139
Ilustración 54. Datafast Ict220 alámbrico.....	140
Ilustración 55. Escritorio mesa lineal con librero y repisas.....	140
Ilustración 56. Taburete	141
Ilustración 57. Silla escritorio.....	141
Ilustración 58. Cajonera metálica, archivador	142
Ilustración 59. Plato de cerámica Luminarc	142
Ilustración 60. Barra magnética para cuchillos.....	143
Ilustración 61. Juego cuchareta, cucharón, espátula, espumadera.....	143
Ilustración 62. Silpat.....	144
Ilustración 63. Balanza digital	144
Ilustración 64. Gaveta industrial.....	145
Ilustración 65. Termómetro digital	145

Ilustración 66. Juego de ollas.....	146
Ilustración 67. Batidora Hamilton Beach 64650	146
Ilustración 68. Juego individuales de vinil	147
Ilustración 69. Juego de bowls acero inoxidable	147
Ilustración 70. Juego de sartenes	148
Ilustración 71. Repostero 1.25Lts	148
Ilustración 72. Repostero 0.75Lts	149
Ilustración 73. Respostero 0.35Lts	149
Ilustración 74. Detector de humo.....	150
Ilustración 75. Detector de gas	150
Ilustración 76. Extintor tipo K	151
Ilustración 77. Rótulos señalética	151
Ilustración 78. Caja 10 resmas de papel bond	152
Ilustración 79. Caja 3 resaltadores	152
Ilustración 80. Caja de esferos BIC	153
Ilustración 81. Libreta.....	153
Ilustración 82. Tijera oficina.....	154
Ilustración 83. Perforadora oficina	154
Ilustración 84. Carpetas de cartón 100 unidades	155
Ilustración 85. Lustre	155
Ilustración 86. Esponja lavavajilla.....	155
Ilustración 87. Funda de basura	156
Ilustración 88. Lavavajilla	156
Ilustración 89. Desengrasante industrial.....	156
Ilustración 90. Escoba de cerda pequeña	157
Ilustración 91. Trapeador.....	157
Ilustración 92. Basurero 10Lts.....	158
Ilustración 93. Cloro galón	158
Ilustración 94. Desinfectante 1 galón	159
Ilustración 95. Pala	159
Ilustración 96. Jabón líquido 1 galón.....	160
Ilustración 97. Papel higiénico 200 metros.....	160
Ilustración 98. Alcohol gel	161
Ilustración 99. Papel de cocina	161

Ilustración 100. Tamiz acero inoxidable	162
Ilustración 101. Trampa de grasa acero inoxidable	162
Ilustración 102. Tinta CMYK para impresora 1 litro	163
Ilustración 103. Cotización tarjetas de presentación	163

“Proyecto de implementación de un restaurante que revalorice la cocina tradicional cayambeña”

Guido Alberto Granda Almeida

Ing. Daniela Ortega

D.M. Quito, 29 de julio, 2020

1. RESUMEN

El presente trabajo es un proyecto de implementación para un restaurante que revalorice la cocina tradicional cayambeña. El nombre del establecimiento se definió como “Kayambi Punku”, vocablo quichua que se traduce como “Puerta Kayambi” o, “de los Kayambis”. Se eligió este nombre debido a la importancia histórica de los pueblos ancestrales propios del sector donde va a ubicarse el restaurante, la ciudad de San Pedro de Cayambe.

Se realizó una investigación sobre la cocina del sector con el objetivo de conocer la esencia de la misma para posteriormente presentar platos tradicionales con un toque de innovación. Mismos que van a pasar por rigurosos procesos de control de calidad como: manejo adecuado de temperaturas de cocción y almacenamiento, aplicación correcta de técnicas y métodos de cocción, y, cuidado en procesos de inocuidad y bioseguridad. Todo esto conservando la esencia e identidad de la cocina local.

Kayambi Punku, además, se establecerá como un referente no solo gastronómico, sino también social y cultural mediante: la contratación prioritaria de personal propio del sector, apoyo a productores y distribuidores locales, capacitaciones para proyectos gastronómicos comunitarios, implementando procesos que permitan reducir impactos ambientales y, lo más importante, difundiendo la cocina y tradiciones propios de la ciudad.

La viabilidad de la empresa se determinó en dos fases. Una primera consistió en la investigación de mercado que mediante herramientas de recolección de datos, encuestas y una ficha de observación (**ver anexos a y b**), arrojó resultados tanto sobre la aceptación por el producto ofertado como también acerca de potenciales competidores y sustitutos en el área donde se establecerá el restaurante. La segunda fase consistió de un análisis financiero (**capítulo 6**) en el que destacan sobre todo el análisis del VAN (Valor Actual Neto), TIR (Tasa Interna de Rendimiento) y TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento), indicadores que determinan como viable el proyecto.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1. Creación de la empresa

Kayambi Punku surge de la necesidad de conservar la cocina tradicional cayambeña pues por la rica historia de este territorio, su cocina representa la identidad de las personas que lo habitan. Por otro lado, Cayambe se encuentra en una privilegiada zona de producción agrícola, florícola y de lácteos por lo que hay a disposición materia prima de calidad al alcance del negocio. Los ejes fundamentales en los que se va a trabajar son: la conservación de la cocina tradicional, el uso de producción local para la elaboración de los platillos y la correcta aplicación de técnicas y métodos de cocina en el proceso de producción. Además de esto, la empresa busca también llevar platos de calidad alta y presentación impecable a un target medio a través de precios accesibles.

2.2. Descripción de la empresa

2.2.1. Importancia.

La cocina es una forma no solo de cubrir una necesidad, sino de transmitir cultura y tradición y un importante elemento de identidad, de ahí la importancia de estudiar y conservar los platillos tradicionales de, en este caso, un determinado territorio. La cocina tradicional cada vez se ve más relegada a un segundo plano y, al igual que otras manifestaciones culturales propias de los pueblos, puede estar o ya se encuentra en peligro de desaparecer y cuando estas desaparecen, la identidad se ve inevitablemente perdida.

Además de ello, es importante que los negocios de cocina vuelvan su mirada a la producción de los lugares en donde desarrollan sus actividades, ayudando de esta forma con la economía de sus localidades y con la revalorización de ingredientes autóctonos que

se encuentran amenazados al ser desplazados por otro tipo de ingredientes ajenos a un determinado entorno natural y social.

2.2.2. Características.

Responsabilidad social: Kayambi Punku restaurante entiende que como parte de la comunidad no debe ser un actor pasivo, por lo tanto, tiene una responsabilidad social con sus colaboradores y clientes, así como con el pueblo cayambeño.

Investigación e innovación: Kayambi Punku trabaja en la valorización y conservación de una expresión cultural tan importante como la cocina, concibiendo 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 de los mismos platos, entendiendo de dónde vienen y sin cambiar su esencia.

Profesionales apasionados y con amor por el servicio: sabiendo que la cocina es un acto de amor y pasión, y, que sin estos dos componentes no se puede ofrecer productos ni servicios de calidad, además, entendiendo que un cliente no solamente quiere comer, sino que desea vivir la inolvidable experiencia que Kayambi Punku ofrece.

2.2.3. Actividad.

Kayambi Punku es un establecimiento de servicio, específicamente un restaurante en donde se servirán alimentos y bebidas tradicionales cayambeños con un toque de innovación y modernidad es de tercera categoría y está enfocado a un target medio.

2.3. Tamaño de la empresa.

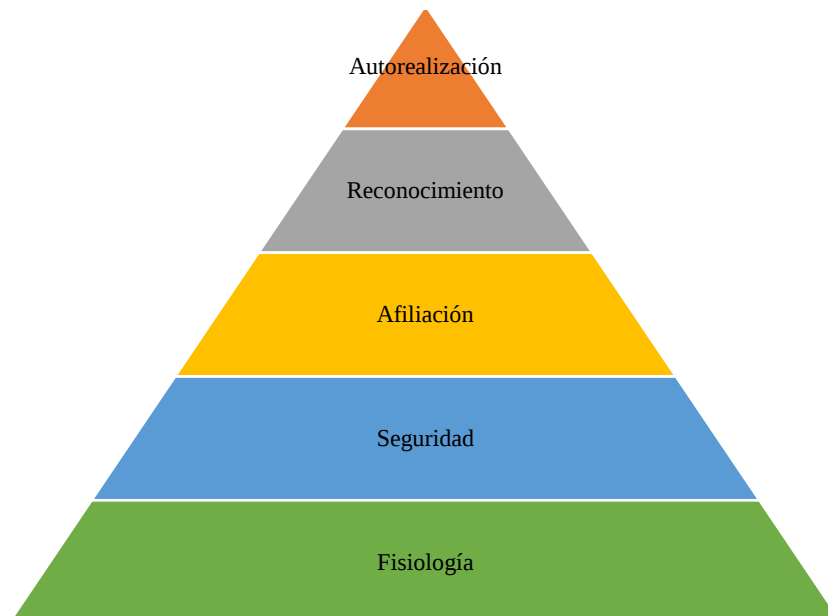
Kayambi Punku es una microempresa que contará con 3 áreas básicas: área ejecutiva (encargada de compras, administración general y cooperación estratégica), área de producción y almacenamiento, y área deservicio.

La empresa contará con:

- Gerente chef.
- Ayudante de cocina.
- Mesero.
- Recepcionista/cajero.

2.4. Necesidades que satisfacer

Ilustración 1. Pirámide de Maslow



Granda, G. (2020). Pirámide de Maslow. [Gráfico]. Recuperado de:
<https://psicologiaymente.com/psicologia/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.

Es necesario precisar distintos niveles de seguridad que satisfacer. Primero está la seguridad alimentaria, que engloba todo lo que respecta a buenas prácticas de manufactura. Los platos y bebidas ofrecidos en el restaurante estarán sometidos a diferentes protocolos destinados a que el producto final sea inocuo, para ello habrá un estricto control en la cadena de producción haciendo énfasis en la bioseguridad, desde la adquisición de la materia prima hasta la entrega del platillo al cliente.

Luego está la seguridad a la integridad física del cliente, la cual se garantiza brindándole un ambiente tranquilo y calmado, en donde pueda sentirse seguro, además de contar con servicio de guardianía si fuese necesario.

Finalmente está la seguridad hacia los trabajadores de la empresa, esta 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.

c. Necesidad Social – Afiliación.

De igual forma, se deben analizar dos dimensiones en cuanto a la satisfacción de esta necesidad. La primera es interna y trata sobre propiciar un buen ambiente de trabajo, en el que las habilidades de cada trabajador sean consideradas igual de valiosas, sintiéndose así parte de un todo y no piezas individuales descartables, además de esto, es necesario incentivar la creatividad y habilidades individuales de cada uno de los trabajadores.

La siguiente es externa y se trata de la relación empresa-clientes. Kayambi Punku buscará siempre construir relaciones de confianza con sus clientes y con otros colaboradores como proveedores a través de: comunicación efectiva, un proceso controlado y supervisado de producción para garantizar calidad constante y una continua capacitación al personal buscando entregar un servicio de primera.

d. Necesidad de Reconocimiento.

A través de la investigación de la cocina tradicional cayambeña, la innovación de los platos y la entrega de productos finales de primera calidad a precios accesibles se busca cubrir esta necesidad.

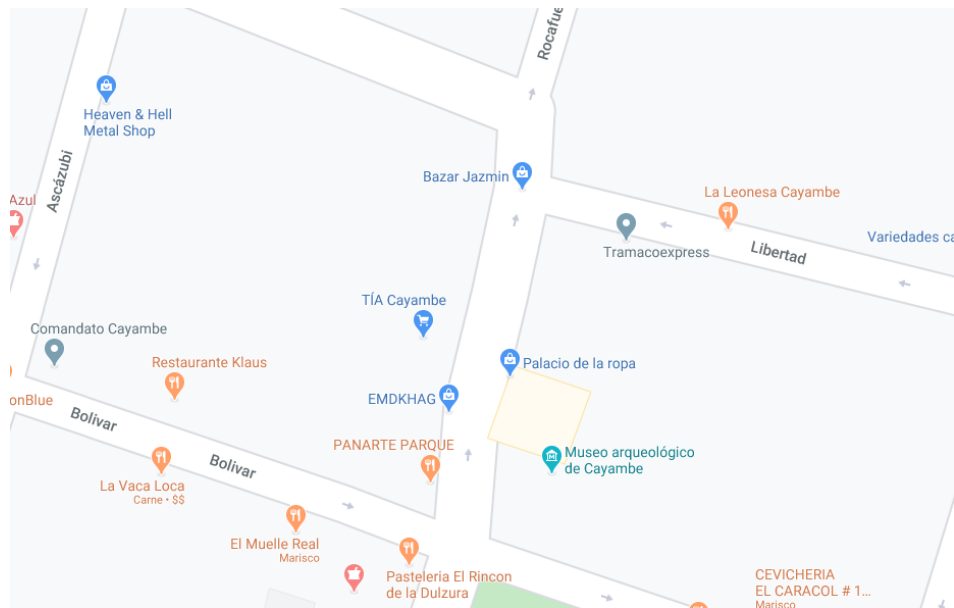
e. Necesidad de Autorrealización.

Que Kayambi Punku llegue a ser una empresa reconocida no solo por su gastronomía, sino por su compromiso social tanto con el pueblo cayambeño como son sus trabajadores.

2.5. Localización de la empresa

Kayambi Punku estará ubicado en la ciudad de San Pedro de Cayambe, provincia de Pichincha, Ecuador, en el centro de la ciudad, calles Rocafuerte y Libertad, barrio central.

Ilustración 2. Cayambe



Google Maps. (2020). Cayambe. [Mapa satelital]. Recuperado de

[https://www.google.com/maps/place/Cayambe/@0.0418362,-](https://www.google.com/maps/place/Cayambe/@0.0418362,-78.1429152,19.75z/data=!4m5!3m4!1s0x8e2a09029f3188a7:0x752d774d78e14c12!8m2!3d0.0425351!4d-78.1458804)

[78.1429152,19.75z/data=!4m5!3m4!1s0x8e2a09029f3188a7:0x752d774d78e14c12!8m2!3d0.0425351!4](https://www.google.com/maps/place/Cayambe/@0.0418362,-78.1429152,19.75z/data=!4m5!3m4!1s0x8e2a09029f3188a7:0x752d774d78e14c12!8m2!3d0.0425351!4d-78.1458804)

[d-78.1458804](https://www.google.com/maps/place/Cayambe/@0.0418362,-78.1429152,19.75z/data=!4m5!3m4!1s0x8e2a09029f3188a7:0x752d774d78e14c12!8m2!3d0.0425351!4d-78.1458804)

2.6. Filosofía empresarial

2.6.1. Misión.

Kayambi Punku será restaurante que mediante la investigación aplicará procesos de innovación, conservación y revalorización a la cocina tradicional cayambeña, haciendo uso de productos locales de primera calidad y un equipo de trabajo altamente capacitado tanto técnica como humanamente.

2.6.2. Visión 2021.

Establecerse como un referente gastronómico, cultural y de responsabilidad social a nivel regional, haciendo especial énfasis en la relación de Kayambi Punku con la comunidad.

2.6.3. Objetivos.

- * Conservar, revalorizar e innovar la cocina tradicional cayambeña.
- * Brindar al cliente una experiencia gastronómica y cultural de alto nivel a precios razonables.
- * Contar con un equipo de trabajo altamente profesional, capaz y apasionado por la cocina.

2.6.4. Meta.

Tener un restaurante funcional y con liquidez en el plazo de un año a partir de la apertura, que pueda generar ingresos suficientes para cubrir las necesidades mismas de la empresa y lograr una constante rentabilidad.

2.6.5. Estrategias.

- Analizar las preferencias y necesidades de los potenciales clientes del sector mediante un estudio de mercado.
- Diseñar un menú atractivo en base a las preferencias estudiadas que conste tanto de alimentos como de bebidas.
- Proporcionar servicios varios que fueren requeridos por los clientes con el fin de satisfacer sus necesidades.

2.6.6. Políticas.

Los trabajadores.

- * Ser puntuales y responsables, cumplir con los horarios, metas y tareas establecidos por áreas.
- * Llevar siempre su uniforme de trabajo dentro de las instalaciones.
- * Cuidar de su aseo y presentación personal.
- * Cumplir estrictamente con las tareas que les sean asignadas.
- * Mantener relaciones estrictamente laborales dentro de la empresa, toda relación de índole amorosa está prohibida dentro de las instalaciones.
- * Respetar y considerar a sus compañeros de trabajo.

- * No podrán fumar, beber o consumir ningún tipo de sustancia estupefaciente dentro de las instalaciones de la empresa.

La empresa.

- * Es responsable del bienestar físico y emocional de los trabajadores dentro de las instalaciones de la empresa.
- * Debe siempre cumplir 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.

- * Productos de calidad e innovadores.
- * Concepto novedoso de cocina.
- * Un equipo de trabajo profesional, comprometido y apasionado.
- * Identidad culinaria.

Oportunidades.

- * Ampliar o mejorar las instalaciones.
- * Aportar al turismo gastronómico de la localidad.
- * La rica producción agrícola, florícola y ganadera de la zona.
- * Nula competencia en cuanto a negocios de comida tradicional con un enfoque innovador en el sector.

Debilidades.

- * El espacio físico reducido del restaurante.
- * El concepto podría no ser atractivo para el target deseado.
- * Limitada liquidez al iniciar el negocio.
- * No establecer procesos claros para el funcionamiento correcto de las áreas del restaurante.

Amenazas.

- * Inestabilidad política, social y económica del país.
- * La emergencia de salud a nivel nacional y mundial.
- * Escaso control en los precios de la materia prima por parte del estado.
- * Alza de precios en maquinarias y mobiliario.

2.7. Desarrollo organizacional

2.7.1. Tipo de Estructura.

Diferenciación.

En Kayambi Punku la comunicación será de tipo vertical, irá desde la cabeza de mando hasta los niveles más bajos de la cadena de mando, esto se hará para facilitar la ejecución y supervisión de procesos.

La organización 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.

La empresa se registrará a manuales de procedimientos, políticas y estrategias basadas en la misión creada para su identificación y en la búsqueda del cumplimiento del ordenamiento jurídico vigente, entre otras cosas en materia de impuestos, cotizaciones a la seguridad social (para el propietario y sus empleados) 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.

Kayambi Punku centrará sus actividades en las áreas de producción y distribución; de estas depende la satisfacción de los clientes y la creación de valor para el posicionamiento de la empresa.

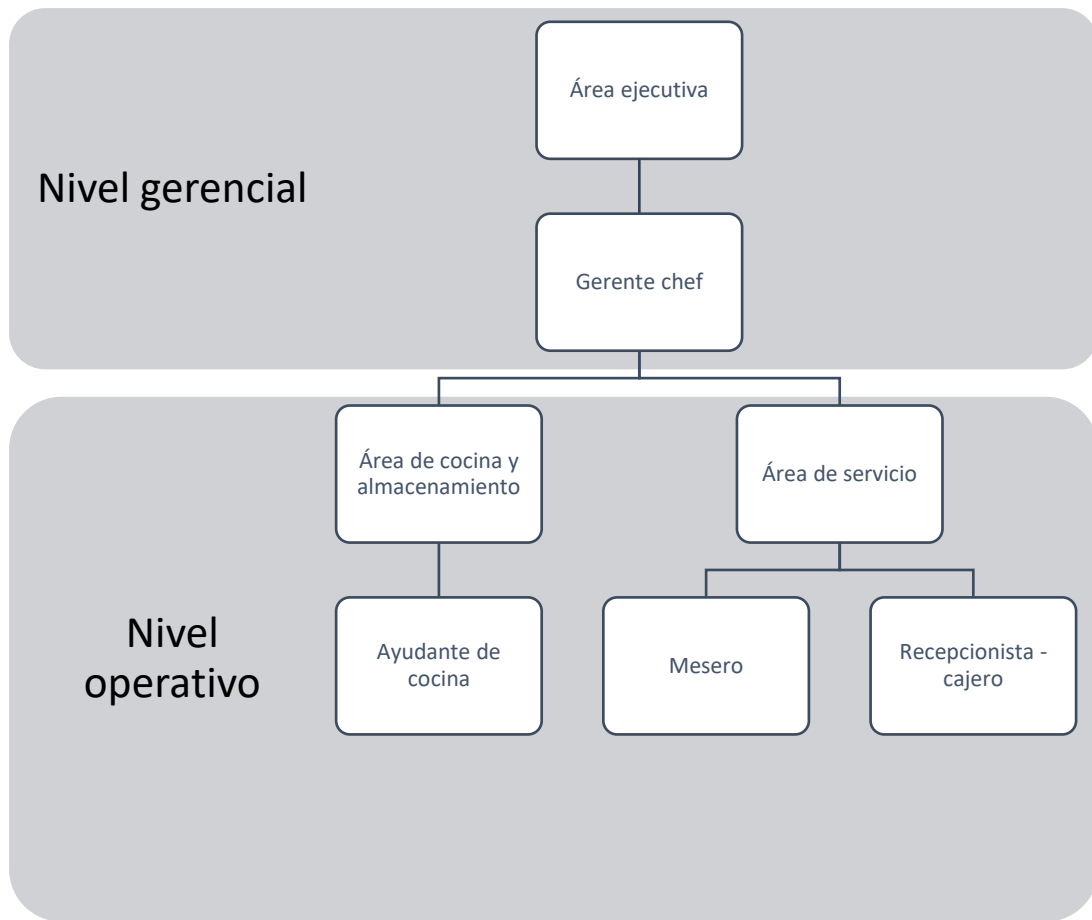
La descentralización se dará en la delegación de funciones a partir del nivel Gerencial permitiendo la toma de decisiones y el empoderamiento de los empleados, todo esto en el beneficio de nuestros clientes y en el engrandecimiento de la empresa.

2.7.4. Integración.

La integración organizacional se basará en el sistema de gestión a través de los procesos de adquisición, ventas, producción y distribución, este sistema permitirá llevar un control completo 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 las cuales participen todos los miembros de la empresa.

2.8. Organigrama empresarial

Ilustración 3. Organigrama empresarial Kayambi Punku



Granda, G. (2020). Organigrama empresarial Kayambi Punku. [Gráfico].

2.9. Funciones del Personal

PUESTO DE GERENTE CHEF

Detalles generales del puesto de Gerente Chef.

Empresa	Kayambi Punku.
Unidad administrativa	Área ejecutiva.
Misión del puesto	Delegar y supervisar funciones para el manejo general en todas las áreas, solucionar anomalías de la empresa, atender las quejas de los empleados y clientes, dirigir la cocina y responsabilizarse ante la dirección de la empresa, distribución del trabajo en el establecimiento, preparación de alimentos y compra de materia prima.
Denominación del puesto	Gerente Chef.
Rol del puesto	Administración y supervisión de procesos de producción, venta y distribución.
Remuneración	\$ 600

Méritos aspectos a considerar

Tabla 1. Méritos aspectos a considerar, gerente chef

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior. Al menos un idioma fluido aparte del nativo.	Mínima 1 año en el cargo de Gerente-Chef.	Técnicas de vanguardia. Procesamiento de alimentos. Protocolo de servicio. Administración de empresas; alimentos y bebidas. Conocimiento y dominio de cocina andina de la sierra norte ecuatoriana. Conocimiento y dominio sobre alimentos y bebidas andinos de la sierra norte ecuatoriana.	Adaptabilidad. Análisis de problemas. Análisis numérico. Automotivación. Atención al cliente. Creatividad. Comunicación verbal, no verbal y escrita. Delegación. Desarrollo de subordinados. Tolerancia al estrés. Liderazgo. Iniciativa. Integridad. Meticulosidad. Planificación y organización. Sensibilidad interpersonal. Trabajo en equipo. Tenacidad. Responsabilidad.

Granda, G. (2020). Méritos aspectos a considerar, gerente chef. [Tabla].

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

Detalles generales del puesto ayudante de cocina.

Empresa	Kayambi Punku.
Unidad administrativa	Área de 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 gerente chef en la elaboración y preparación de la producción.
Denominación del puesto	Ayudante de cocina.
Rol del puesto	Ayudar al gerente 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.	Pre-elaboración y conservación culinaria. Procesamiento de alimentos. Administración de empresas; alimentos y bebidas. Conocimiento sobre alimentos y bebidas andinos de la sierra norte ecuatoriana.	Adaptabilidad. Análisis de problemas. Creatividad. Comunicación persuasiva. Compromiso. Decisión. Tolerancia al estrés. Capacidad de escucha. Iniciativa. Integridad. Meticulosidad. Sociabilidad. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

Granda, G. (2020). Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina. [Tabla].

PUESTO DE MESERO

Detalles generales del puesto de mesero.

Empresa	Kayambi Punku.
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	Servir y guiar al cliente 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 6 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.

Granda, G. (2020). Méritos aspectos a considerar, mesero. [Tabla].

PUESTO DE CAJERO - RECEPCIONISTA

Detalles generales del puesto de cajero - recepcionista.

Empresa	Kayambi Punku.
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	\$ 400

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.	Adaptabilidad. Análisis de problemas. Análisis numérico. Atención al cliente. Comunicación verbal y no verbal persuasiva. Comunicación escrita. Compromiso. Decisión. Tolerancia al estrés. Capacidad de escucha. Integridad. Planificación y organización. Sociabilidad. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

Granda, G. (2020). Méritos aspectos a considerar, cajero - recepcionista. [Tabla].

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1. Objetivo de mercadotecnia

Posicionar la marca Kayambi Punku en la mente del consumidor a través de la difusión de la imagen, productos y servicios del restaurante mediante diversos medios digitales, especialmente redes sociales, atrayendo así potenciales clientes.

3.2. Investigación de mercado

Se consideró la investigación aplicada, documental, de campo y de laboratorio en la elaboración de la investigación de mercado. Para su efecto, la primera se realizó mediante el estudio de la cocina tradicional cayambeña con el objetivo de presentar en el restaurante Kayambi Punku platos con esencia tradicional que han pasado por diversos procesos de innovación. Para ello se llevó a cabo una investigación documental recurriendo a fuentes primarias y secundarias, recolectando información sobre recetas de la cocina tradicional cayambeña.

Por otro lado, se recurrió a la investigación de campo para obtener información del entorno en el que se desenvolverá la empresa, aplicando dos técnicas de obtención de información que son una encuesta y una ficha propia de observación (**ver anexos a y b**). Finalmente, se llevó a cabo una investigación de laboratorio en donde se probaron las recetas propuestas para el trabajo en donde se comprobó sus sabores, texturas, aromas y colores, así como también su presentación.

3.2.1. Modalidad.

La recolección de datos a través de encuestas se realizó de forma virtual mediante la aplicación Google Forms, consta de un número de 10 preguntas cerradas con la finalidad de tener datos fáciles de cuantificar.

3.3. Plan de Muestreo

En este trabajo no existe un universo definido puesto que realizar un estudio de mercado al aire libre implica un riesgo de salud (COVID 19), por lo tanto, se han tomado como sujetos de estudio a personas económicamente activas tanto de la ciudad de Quito por su cercanía con la ciudad de Cayambe y lo sencillo que es llegar ahí desde la capital del Ecuador; y al mismo segmento de población pero que residiera en Cayambe puesto que el establecimiento está dirigido también a un público local. Para discriminar el número total de encuestas a realizar se aplicó la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{140 * (1.96)^2 * 0.5 * 0.5}{(0.05)^2 * (140 - 1) + (1.96)^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = \frac{134.456}{1.3079}$$

$$n = 103$$

3.4. Análisis de las encuestas

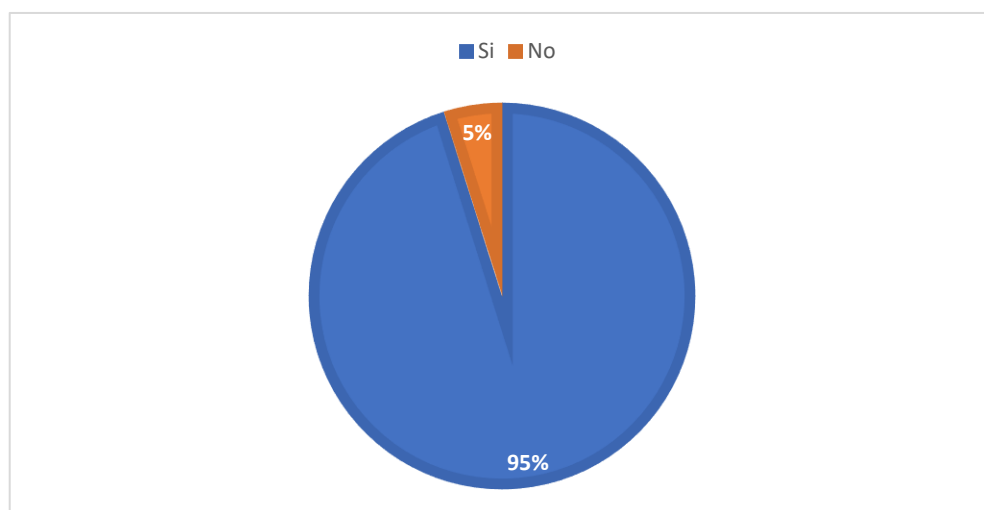
Pregunta 1.

Tabla 5. ¿Conoce la ciudad de Cayambe?

¿Conoce la ciudad de Cayambe?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	98	95
No	5	5
TOTAL	103	100%

Granda, G. (2020). ¿Conoce la ciudad de Cayambe? [Tabla].

Ilustración 4. Pregunta 1, gráfico circular



Granda, G. (2020). Pregunta 1, gráfico circular. [Gráfico].

Análisis: Los encuestados manifestaron en su mayoría que conocen la ciudad de Cayambe, apenas un 5% de ellos dicen no conocer esta ciudad, esto representa una clara ventaja pues si el porcentaje de personas que no conocen Cayambe fuera mayoritario, el negocio sería inviable.

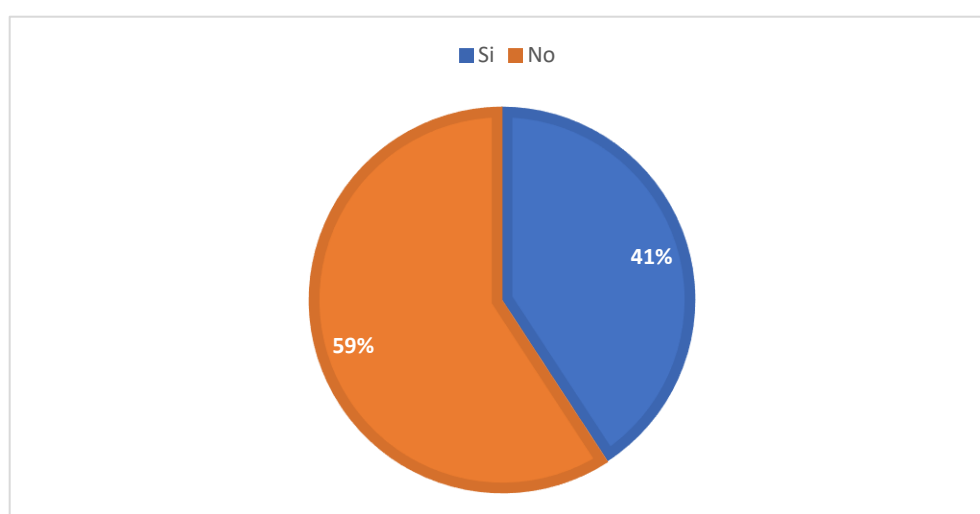
Pregunta 2.

Tabla 6. ¿Reside en esta ciudad?

¿Reside en esta ciudad?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	42	41
No	61	59
TOTAL	103	100%

Granda, G. (2020). ¿Reside en esta ciudad? [Tabla].

Ilustración 5. Pregunta 2, gráfico circular



Granda, G. (2020). Pregunta 2, gráfico circular. [Gráfico].

Análisis: de los 103 encuestados un 59% ha manifestado no vivir en la ciudad de Cayambe por lo que se puede entender que su lugar de residencia está en Quito. Por un lado, estos datos apuntan a un flujo constante de clientes tanto locales como visitantes, pero también, que ambos segmentos necesitarán distintos tipos de servicios.

Esta información será utilizada para estudiar las variaciones en el mercado, el flujo de clientela y para crear segmentos de clientes basados en su ubicación geográfica, con ello podrán realizarse campañas publicitarias enfocadas en los segmentos antes mencionados.

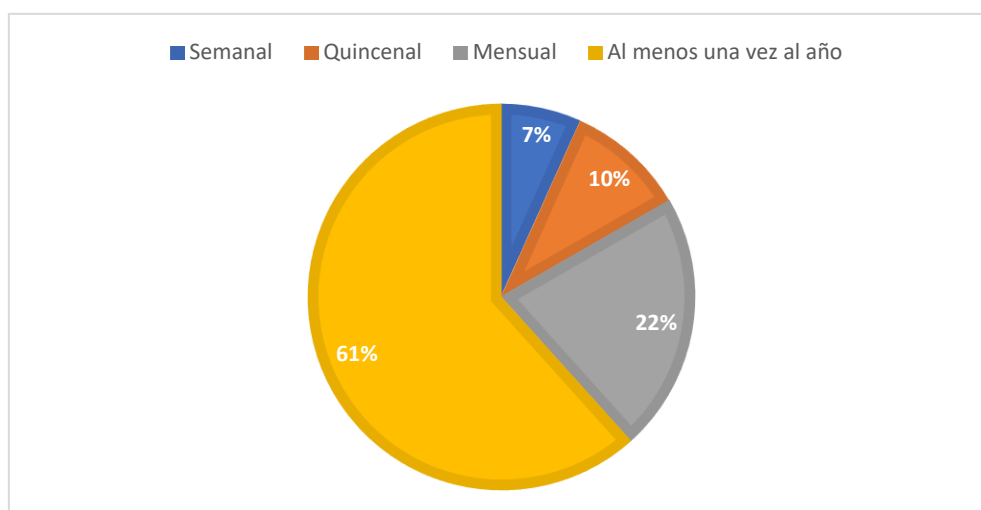
Pregunta 3. (esta pregunta fue respondida solamente por quiénes no viven en Cayambe).

Tabla 7. Si respondió no a la pregunta anterior, con qué frecuencia visita Cayambe

Si respondió no la pregunta anterior, con qué frecuencia visita Cayambe:		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Semanal	5	7
Quincenal	6	10
Mensual	13	22
Al menos una vez al año	37	62
TOTAL	61	59%

Granda, G. (2020). Si respondió no a la pregunta anterior, con qué frecuencia visita Cayambe [Tabla].

Ilustración 6. Pregunta 3, gráfico circular



Granda, G. (2020). Pregunta 3, gráfico circular. [Gráfico].

Análisis: De acuerdo con los encuestados que han visitado Cayambe, 61% de ellos lo hacen al menos una vez al año, es decir, no visitan tan seguido esta ciudad.

Esta información le sirve al establecimiento para establecer sus estrategias de fidelización orientadas a los clientes locales. Por otro lado, para ofrecer productos y servicios que hagan que el cliente que viene de fuera de la ciudad aumente su frecuencia de visita.

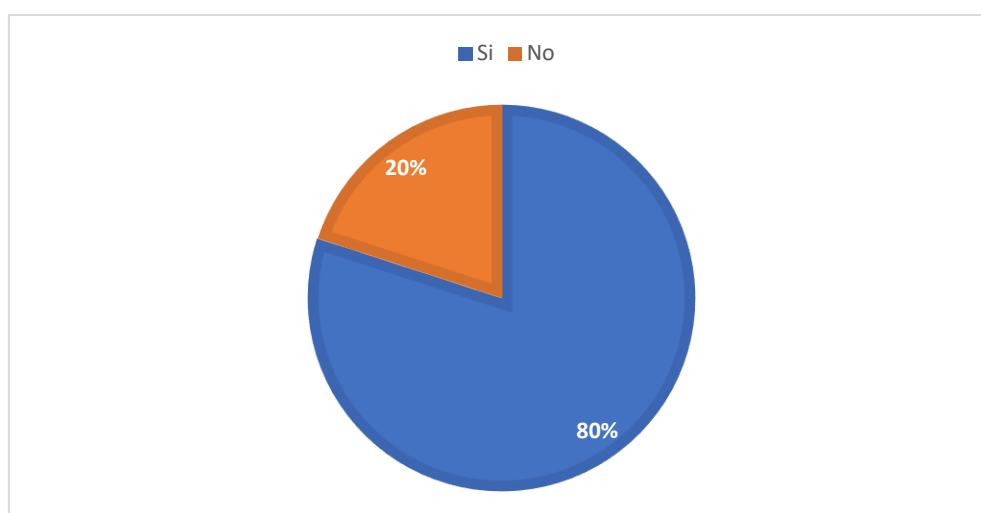
Pregunta 4.

Tabla 8. ¿Conoce la cocina tradicional cayambeña?

¿Conoce la cocina tradicional cayambeña?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	82	80
NO	21	20
TOTAL	103	100%

Granda, G. (2020). ¿Conoce la cocina tradicional cayambeña? [Tabla].

Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular



Granda, G. (2020). Pregunta 4, gráfico circular. [Gráfico].

Análisis: El 80% de los encuestados afirma conocer la cocina tradicional cayambeña, aunque lo más probable es que se refieran a platos más típicos de la zona como se apreciará en la siguiente pregunta. Con el porcentaje alto que ya conoce la cocina cayambeña no será necesario introducciones a la misma, para el otro 20% se realizará menús especiales que sirvan como primer acercamiento a esta cocina, así como campañas informativas sobre este tema.

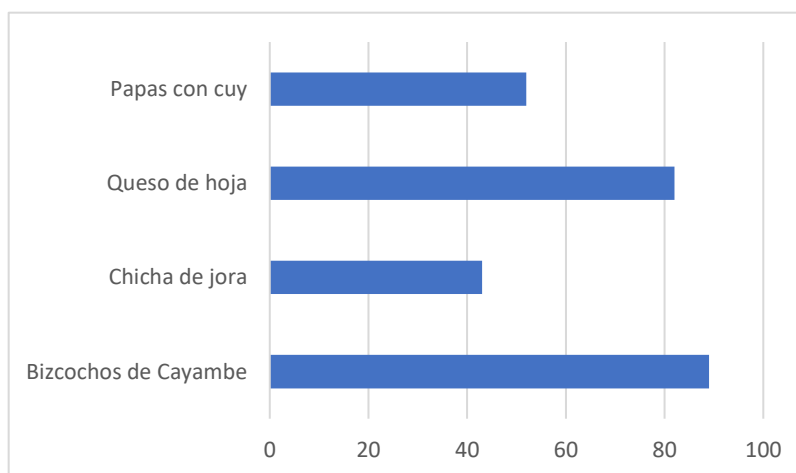
Pregunta 5 (opción múltiple, el encuestado podía elegir más de una respuesta).

Tabla 9. ¿Ha probado alguno de los siguientes platos?

¿Ha probado alguno de los siguientes platos?		
RESPUESTA	FRECUENCIA	%
Bizcochos de Cayambe	89 de 103	86 de 100 %
Chicha de jora	43 de 103	41 de 100 %
Queso de hoja	82 de 103	80 de 100 %
Papas con cuy	52 de 103	51 de 100 %

Granda, G. (2020). ¿Ha probado alguno de los siguientes platos? [Tabla].

Ilustración 8. Pregunta 5, histograma



Granda, G. (2020). Pregunta 5, histograma. [Gráfico].

Análisis: de todos los productos planteados a los encuestados hay dos que destacan en cuanto a frecuencia de elecciones, los bizcochos de Cayambe y el queso de hoja. Estos datos servirán para el diseño de platos y la incorporación de elementos en el menú del restaurante, también para conocer las preferencias de los clientes en cuanto a ciertos sabores.

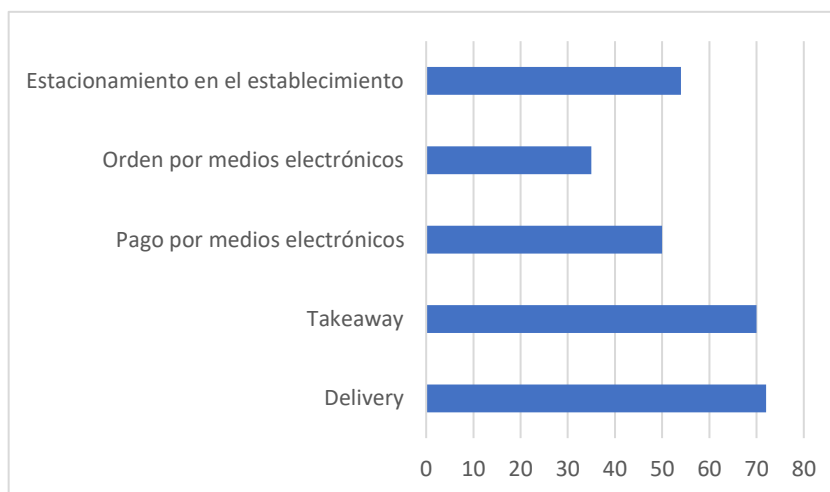
Pregunta 6. (opción múltiple, el encuestado podía elegir más de una respuesta).

Tabla 10. De los siguientes servicios, cuáles le gustaría tener a disposición

De los siguientes servicios, cuáles le gustaría tener a disposición		
RESPUESTA	FRECUENCIA	%
Delivery (entrega a domicilio)	72 de 103	70 de 100 %
Takeaway (pedidos para llevar)	70 de 103	68 de 100 %
Pago por medios electrónicos	50 de 103	49 de 100 %
Orden por medios electrónicos	35 de 103	34 de 100 %
Estacionamiento en el establecimiento	54 de 103	52 de 100 %

Granda, G. (2020). De los siguientes servicios cuáles le gustaría tener a disposición. [Tabla].

Ilustración 9. Pregunta 6, histograma



Granda, G. (2020). Pregunta 6, histograma. [Gráfico].

Análisis: los servicios con mayor frecuencia de elección fueron delivery, takeaway y estacionamiento en el establecimiento respectivamente. Esta información es útil para determinar, por segmentos de clientela, cuáles son los servicios que van a requerir. El delivery se manejará exclusivamente con clientes locales mientras que el takeaway y el estacionamiento serán servicios mixtos, tanto para clientes locales como para visitantes.

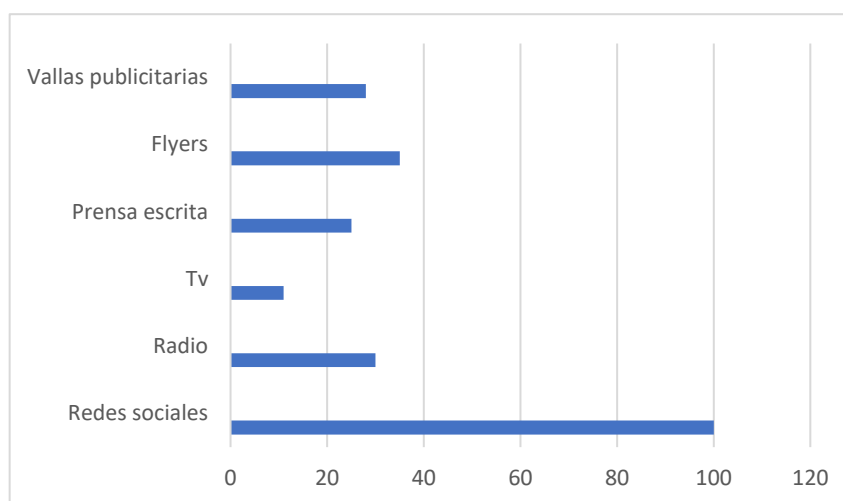
Pregunta 7.

Tabla 11. ¿Cómo le gustaría enterarse de promociones, nuevos productos o servicios?

¿Cómo le gustaría enterarse de promociones, nuevos productos o servicios?		
RESPUESTA	FRECUENCIA	%
Redes sociales	100 de 103	97 de 100%
Radio	30 de 103	29 de 100%
Tv	11 de 103	11 de 100%
Prensa escrita	25 de 103	24 de 100%
Flyers	35 de 103	34 de 100%
Vallas publicitarias	28 de 103	27 de 100%

Granda, G. (2020). ¿Cómo le gustaría enterarse de promociones, nuevos productos o servicios? [Tabla].

Ilustración 10. Pregunta 7, histograma



Granda, G. (2020). Pregunta 7, histograma [Tabla].

Análisis: la mayoría de los clientes preferirán las redes sociales para enterarse de las promociones, nuevos servicios o productos del establecimiento con una frecuencia de elección de 100/103. Esta información le sirve al establecimiento para trazar un plan de marketing claro y conciso, en este caso, el restaurante enfocaría su plan de marketing en el área digital de redes sociales.

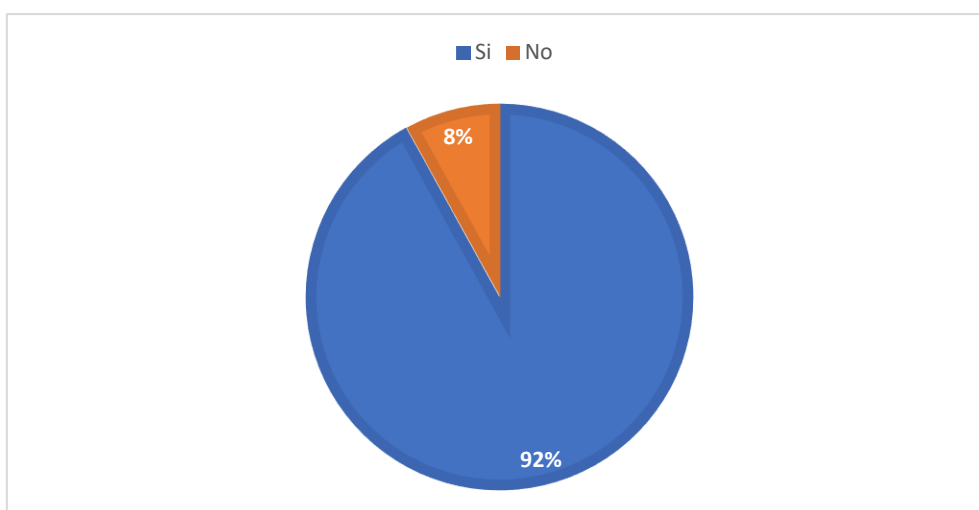
Pregunta 8.

Tabla 12. Por la siguiente entrada ¿pagaría usted un valor de entre 2 a 5 dólares?

Por la siguiente entrada (habas cocidas, mellocos encurtidos en chica de jora, choclo desgranado asado y empanaditas de viento rellenas de salsa de queso) ¿pagaría usted un valor de entre 2 a 5 dólares?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	95	92
No	8	8
TOTAL	103	100%

Granda, G. (2020). Por la siguiente entrada ¿pagaría usted un valor de entre 2 a 5 dólares? [Tabla].

Ilustración 11. Pregunta 8, gráfico circular



Granda, G. (2020). Pregunta 8, gráfico circular. [Gráfico].

Análisis: Un 92% de los encuestados dicen que pagarían de 2 a 5 dólares por la entrada especificada. Esta información sirve como referencia en cuanto a la cantidad de dinero que está dispuesto a gastar el cliente por una entrada estándar, sin embargo, en otro tipo de entrada el precio podría variar según los ingredientes que se usen.

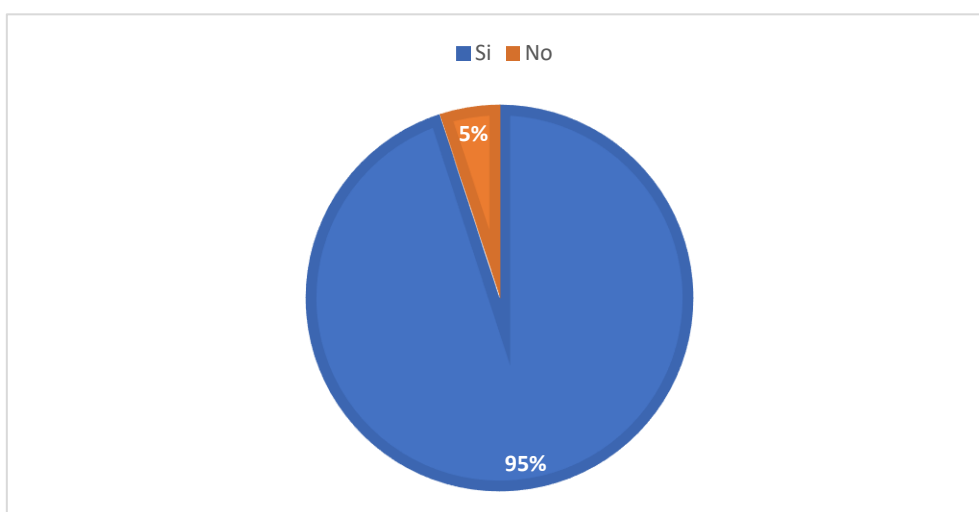
Pregunta 9.

Tabla 13. Por el siguiente plato fuerte ¿pagaría usted un valor de entre 4 a 6 dólares?

Por el siguiente plato fuerte (papa chaucha con salsa de maní, ceniza de cáscara de papa y una presa de cuy asado ¿pagaría usted un valor de entre 4 a 6 dólares?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	98	95
No	5	5
TOTAL	103	100%

Granda, G. (2020). Por el siguiente plato fuerte ¿pagaría usted un valor de entre 4 a 6 dólares? [Tabla].

Ilustración 12. Pregunta 9, gráfico circular



Granda, G. (2020). Pregunta 9, gráfico circular. [Gráfico].

Análisis: Un 95% de los encuestados dicen que pagarían de 4 a 6 dólares por el plato fuerte especificado. De igual forma, esta información es referencial en cuanto a costos, los precios finales de los platos podrían variar dependiendo de los ingredientes que se usen, en el caso de las papas con cuy un rango de 4 a 6 dólares es un precio razonable.

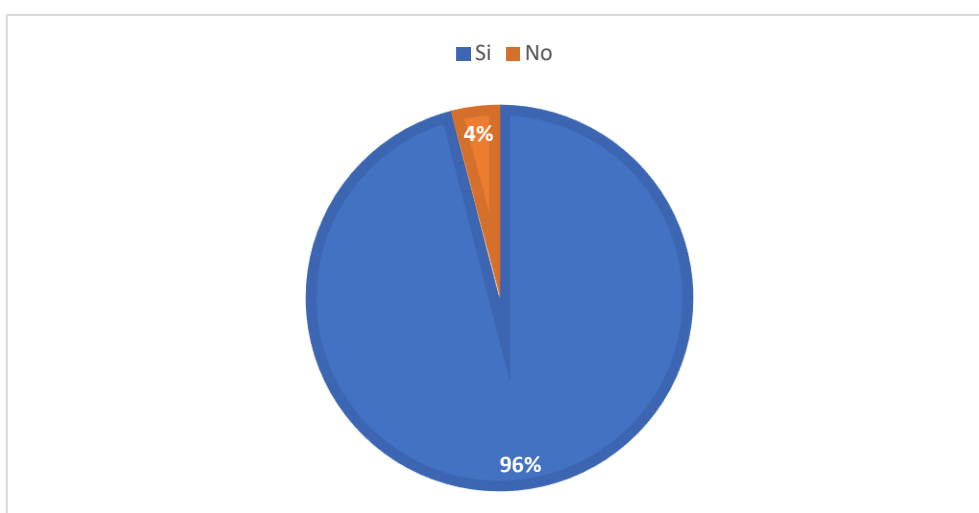
Pregunta 10.

Tabla 14. Por el siguiente postre ¿pagaría usted un valor de entre 3 a 5 dólares?

Por el siguiente postre (bizcocho de Cayambe y helado de manjar de leche con queso de hoja), ¿pagaría usted un valor de entre 3 a 5 dólares?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	99	96
No	4	4
TOTAL	103	100%

Granda, G. (2020). Por el siguiente postre, ¿pagaría usted un valor de entre 3 a 5 dólares? [Tabla].

Ilustración 13. Pregunta 10, gráfico circular



Granda, G. (2020). Pregunta 10, gráfico circular. [Gráfico].

Análisis: Un 96% de los encuestados dicen que pagarían de 3 a 5 dólares por el postre especificado. La información sirve como referencia para la fijación de precios, en este caso, del postre planteado. Una vez más, los precios pueden variar dependiendo de los ingredientes que se usen en otro tipo de postres.

3.4.1. Análisis General.

Como primer punto, hay una mayoría de personas residiendo fuera de la ciudad de Cayambe, aunque la diferencia entre los residentes y turistas es de apenas un 18% entre estos dos grupos de clientes, así mismo, el 95% de personas encuestadas afirmaron conocer la ciudad por lo que la ubicación del negocio no es un inconveniente. Esto sugiere que habría que realizar estrategias de mercado distintas para los dos tipos de público que espera el establecimiento.

Así mismo, de las 61 personas que han manifestado no vivir en la ciudad de Cayambe 37 han asegurado que visitan la ciudad al menos una vez al año, es decir, este segmento en particular no serán clientes frecuentes y no es necesario trabajar en una campaña de fidelización con ellos, pero si se les dará un trato preferencial si se convierten en clientes regulares.

Sobre las preferencias en los servicios, las frecuencias más altas de elección son para el servicio de delivery (servicio a domicilio), el takeaway y el estacionamiento. El primero de ellos resulta ser servicio enfocado específicamente a un público local. Tanto el takeaway como el estacionamiento funcionan como servicios mixtos, para público local y para visitantes de la ciudad de Quito.

En cuanto a las formas de promoción del negocio, la amplia mayoría de encuestados manifestó sentirse más cómoda con campañas lanzadas en redes sociales, esto beneficia a la promoción del negocio por el amplio alcance de las redes sociales y el relativo bajo costo de la promoción por lo que el restaurante deberá enfocarse en este tipo de campaña.

Los encuestados manifestaron en un 80% conocer la comida tradicional Cayambeña, esto se ve reflejado en la frecuencia con que se eligieron platos como los

bizcochos y el queso de hoja, con frecuencias de elección 89/103 y 82/103 respectivamente, lo cual muestra el gran aprecio que hay por estos dos bocadillos, la chicha de jora y las papas con cuy fueron elegidas 43/103 y 52/103 veces respectivamente, si bien no son frecuencias bajas, tampoco logran igualar a los primeros platillos. En base a estos resultados se diseñaron 3 platillos que integran estos elementos de forma innovadora y que serán usados en el menú del restaurante.

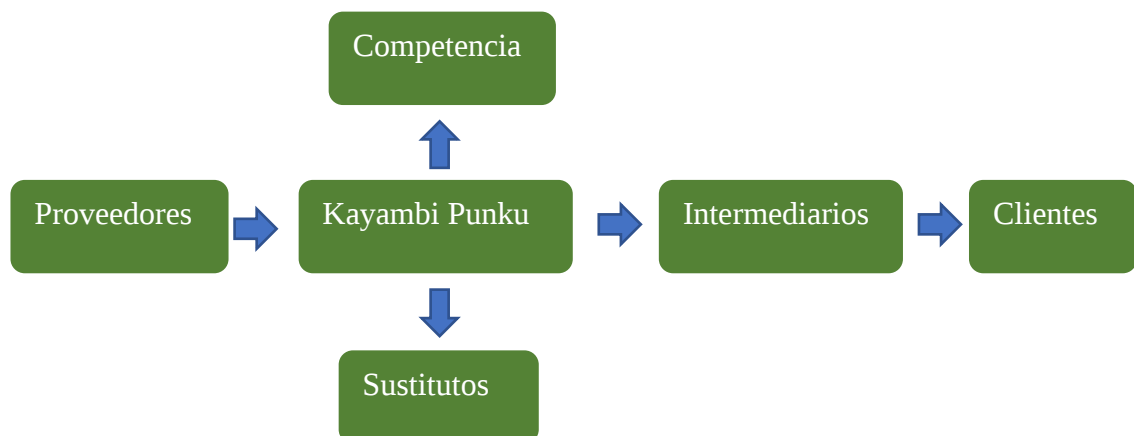
En conclusión, tras analizar los datos se determina que Kayambi Punku es un negocio viable puesto que tiene una buena aceptación en el mercado estudiado.

3.5. Entorno empresarial

3.5.1. Microentorno.

Kayambi Punku considera su microentorno a todo aquello que le rodea sobre lo cual hay un control efectivo.

Ilustración 14. Esquema microentorno Kayambi Punku



Granda, G. (2020). Esquema microentorno Kayambi Punku. [Gráfico].

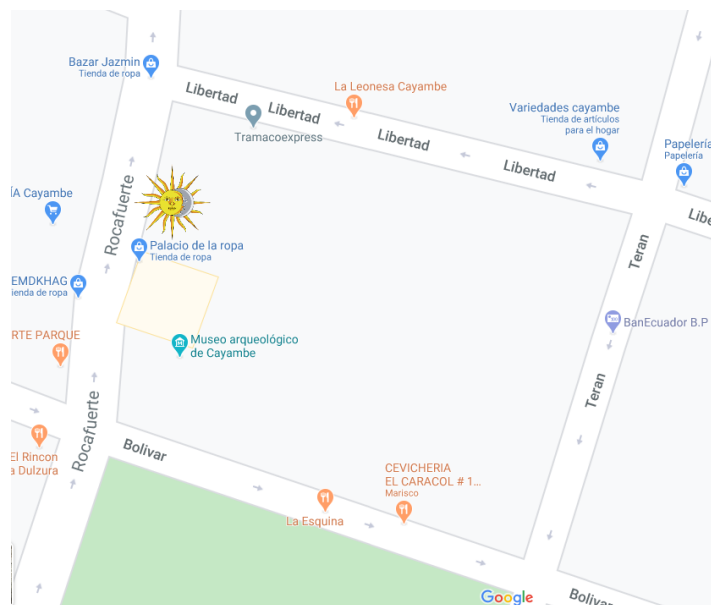
- **Competencia directa.**

Luego de realizar un recorrido en el sector donde va a encontrarse el restaurante, no se encontró competencia directa alguna. Los parámetros que se usaron para evaluar a la competencia directa fueron: el tipo de establecimiento, la categoría y los productos que se vendían **(ver anexo b)**.

- **Competencia indirecta.**

Existen varios establecimientos a considerarse competencia indirecta en el sector que se encuentran alrededor de toda la manzana donde va a funcionar el restaurante **(ver anexo b)**.

Ilustración 15. Mapa referencial



Google Maps. (2020). Cayambe. [Mapa satelital]. Recuperado de
<https://www.google.com/maps/place/Cayambe/@0.0417153,-78.1426011,20z/data=!4m5!3m4!1s0x8e2a09029f3188a7:0x752d774d78e14c12!8m2!3d0.0425351!4d-78.1458804>

En la calle Rocafuerte, entre Bolívar y Libertad no hay ningún establecimiento de AyB.

En la calle Libertad, entre Rocafuerte y Terán pueden encontrarse 3 restaurantes:

- * Ricas papitas al paso: venta de pollo broaster, papas fritas, hamburguesas y otros similares.
- * “El Rincón de Lucho Restaurante”: venta de desayunos y almuerzos.
- * Restaurante sin nombre frente a “El Rincón de Lucho Restaurante”: este establecimiento no tiene nombre visible, se dedica a la venta de almuerzos.

En la calle Terán no se encontraron establecimientos de AyB

En la calle Bolívar, entre Terán y Rocafuerte pueden encontrarse dos establecimientos:

- * “Homero’s Restaurant”: venta de almuerzos y meriendas, así como otros platos a la carta como apanados, churrascos, trucha y tilapia.
- * “Caracol”: restaurante de cocina “costeña”, pueden encontrarse platos como ceviches, encebollados o cazuelas, entre otros.

- **Sustitutos.**

Después de recorrer el sector se encontró un solo sustituto, es la cadena de almacenes Tía, ubicado en la calle Rocafuerte, entre Bolívar y Libertad. Esta cadena de almacenes hace las veces de sustituto al vender alimentos y bebidas preparados, sin embargo, no se considera competencia al no ser un establecimiento de alimentos y bebidas (ver anexo b).

- **Proveedores.**

Teniendo en cuenta que la responsabilidad social es uno de los principios fundamentales con los que trabaja Kayambi Punku, se ha dado prioridad a proveedores locales para trabajar con el restaurante.

Tabla 15. Proveedores

TABLA DE PROVEEDORES		
Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Inprolac S. A	• Productos de calidad • Varios años de experiencia en el mercado • Facilidades de pago (crédito) • Entrega al establecimiento • Empresa local	Lácteos
Criadero de Cuyes San Juan	• Negocio local familiar	Carne de cuy, pollo y huevos

	• Productos de calidad • Animales vacunados, libres de hormonas, criados en un entorno sin crueldad ni estrés • Entrega al establecimiento	
Carnes especiales “Bonanza”	• Carnes locales • Siguen procesos de higiene y seguridad alimentaria • Entrega al establecimiento • Facilidades de pago	Cárnicos
La Papita Lista	• Producto local • Libres de químicos y pesticidas • Entrega al establecimiento	Papas distintas variedades
Mercado mayorista de Cayambe	• Productos locales • Precios bajos • Variedad de productos	Vegetales, granos, leguminosas, harinas
Insumos de limpieza		
Industrias Ozz S. A	• Empresa con varios años de experiencia • Facilidades de	Insumos de limpieza y desinfección

	pago • Entrega al establecimiento	
Combustible		
Distribuidora PROCAYAMBE	• Facilidades de pago • Entrega al establecimiento	GLP industrial de uso comercial

Granda, G. (2020). Proveedores. [Tabla].

- ***Intermediarios.***

Kayambi Punku comercializará sus productos de forma directa, por lo tanto, no necesitará de intermediarios para realizar esta actividad.

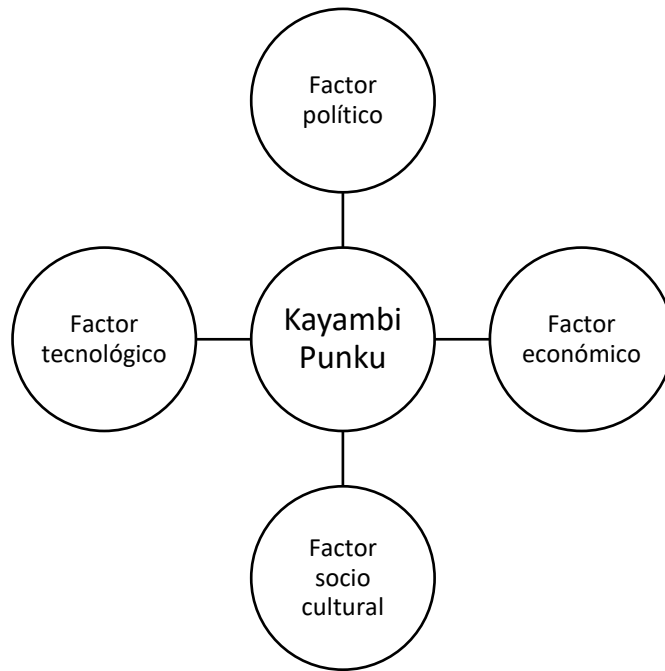
- ***Clientes.***

Kayambi Punku es una empresa dirigida a turistas y visitantes locales e internacionales, así como a la población cayambeña que deseen experimentar la cocina local con un toque de innovación, calidad y cuidado en los detalles.

3.5.2. Macroentorno

Son aquellos factores sobre los que Kayambi Punku no tiene control directo y que van a influir en el normal funcionamiento del establecimiento.

Ilustración 16. Macroentorno Kayambi Punku



Granda, G. (2020). Esquema macroentorno Kayambi Punku. [Gráfico].

- ***Factor Político.***

En el Ecuador los establecimientos de alimentos y bebidas están regulados por el Ministerio de Turismo y supeditados al Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas que regula el tipo de actividad y la categoría del establecimiento. Por otro, también están sujetos al control de ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria) y al Ministerio de Salud Pública que emite regulaciones en cuanto a la inocuidad alimentaria y a buenas prácticas de manufactura. A la fecha, los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas están bajo una estricta vigilancia sanitaria debido a la pandemia de COVID19 que ha afectado al sector restaurantero del país, el MINTUR, ARCSA y el MSP han emitido un manual de contingencia sanitaria cuyas directrices deben ser adoptadas por restaurantes y cafeterías hasta nuevo aviso.

Kayambi Punku realizará sus actividades dentro de los límites legales establecidos por la Constitución de la República del Ecuador, acatando normas y disposiciones determinadas para el negocio de restauración, además de cumplir con normas y reglamentos que ha establecido el gobierno local de Cayambe para la constitución y funcionamiento de restaurantes.

- ***Factor Económico.***

En la actualidad el Ecuador está pasando por una recesión económica derivada de la pandemia de COVID 19 y su consecuente cuarentena, lo cual paralizó casi por completo las actividades económicas del país (y el mundo) durante casi tres meses. El sector del turismo ha sido uno de los más afectados teniendo pérdidas importantes durante la emergencia sanitaria, varios negocios han debido cerrar y muchos otros funcionan al mínimo de capacidad (El Comercio, 2020).

Una vez aclarada esta situación, Kayambi Punku está sujeto al desarrollo económico del país por lo que la fijación de precios en sus productos y servicios dependerá de la tasa inflacionaria anual que presente el Ecuador.

- ***Factor Sociocultural.***

Cayambe es una ciudad pequeña y llena de tradiciones, una de ellas es su cocina. Los cayambeños aprecian mucho su cultura, esto se ve reflejado principalmente en sus celebraciones tradicionales como las fiestas de cantonización, la toma de la plaza y las octavas, Kayambi Punku reflejará toda esta riqueza cultural en su cocina, dichos factores son los que han influido en la creación del concepto alrededor de Kayambi Punku.

- ***Factor Tecnológico.***

En el Ecuador la tecnología enfocada al área de restaurantes es amplia y va desde maquinaria industrial para varios fines, hasta nuevas aplicaciones móviles para organización y administración de restaurantes que permiten realizar desde reservas hasta toma de pedidos. Sin mencionar que existen empresas nacionales dedicadas al diseño de aplicaciones personalizadas según las necesidades que el negocio requiriera, esto representa un claro beneficio en un mundo cada vez más digitalizado (Rosero, 2019).

3.6. Producto y servicio

Kayambi Punku es un restaurante dedicado al rescate, conservación y valorización de la cocina tradicional cayambeña al considerarla como un importante elemento de identidad y expresión cultural, se enfoca en la producción de alimentos y bebidas con esencia de tradición agregando elementos de innovación y con estrictos procesos de producción que hacen énfasis en el uso óptimo de técnicas y métodos de cocción,

seguridad alimentaria y bioseguridad. Respecto a sus servicios, el establecimiento realiza actividades inherentes a la actividad de restauración que incluyen servicio a la mesa y reservas, pero también delivery (entrega a domicilio) y takeaway (servicio para llevar).

3.6.1. Producto Esencial.

Hoy en día los clientes de restaurantes no buscan satisfacer solamente una necesidad fisiológica de comer, sino que lo que se debe vender hoy en día son experiencias. En Kayambi Punku, el producto esencial que se vende es la experiencia de poder degustar comida tradicional cayambeña innovadora preparada con ingredientes locales en un ambiente seguro, acogedor y agradable.

3.6.2. Producto real.

Kayambi Punku manejará una gran variedad de platillos cayambeños con una esencia tradicional entre los que están:

- Las octavas, una entrada que reúne alimentos que pueden consumirse durante la fiesta que lleva el nombre del plato.
- Papas con cuy Kayambi Punku, un plato tradicional en la Ciudad de Cayambe y en la sierra norte, lleva una porción de cuy, papas y salsa de maní.
- Nevado dulce, un postre que reúne tres de los productos más representativos de la ciudad de Cayambe: los bizcochos, el queso de hoja y el manjar de leche. Combinados armónicamente en un plato con identidad.

3.6.3. Características.

Tras cada plato de Kayambi Punku hay una ardua labor investigativa que conserva y valoriza la cocina tradicional cayambeña. En la cocina, los alimentos son preparados bajo procesos rigurosos de calidad, bioseguridad e inocuidad con el objetivo de brindar a nuestros clientes un producto de primera mientras que en el área de servicio los trabajadores están prestos a ayudar al cliente durante su experiencia en el establecimiento.

3.6.4. Calidad.

Se tiene en cuenta y se verifica durante todas las etapas de producción de los productos, con este fin se han adoptado y diseñados Manuales de BPMS (Buenas Prácticas de Manufactura) en los que se toma en cuenta indicadores de calidad tales como:

- Cadena de valor de la materia prima
- Temperaturas de almacenamiento y cocción de los alimentos
- Sistema de almacenamiento (FIFO)
- Tiempos de cocción por producto
- Limpieza y desinfección de áreas, superficies, batería de cocina y maquinaria
- Análisis de puntos críticos de control
- ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)
- Alimentos potencialmente peligrosos
- Tipos y medios de contaminación

3.6.5. Estilo.

Kayambi Punku maneja un estilo rústico pero elegante, tratando de volver a las raíces indígenas del territorio en una conjunción armónica con la herencia hispánica de la localidad, la unión de estos dos elementos simboliza el mestizaje y la riqueza de nuestra cultura. La cocina es local con técnicas aplicadas de vanguardia lo cual se enfoca tanto en la cocción como en la presentación de los platos. El tipo de servicio que se ofrecerá es “americano” o “emplatado”, por lo tanto, se sirven los alimentos ya dispuestos en el plato directamente en la mesa.

3.6.6. Marca.

Kayambi Punku es un nombre formado por dos términos indígenas, Kayambi que es el nombre del pueblo ancestral que se asentó en lo que hoy es el territorio del cantón Cayambe antes de la llegada de los Incas. Punku por otro lado es una palabra quechua que se ha traducido al español como puerta, en el Ecuador la palabra “punku” se traslitera al español como “pungo”, no obstante, se debe recordar que la letra g y el fonema de esta no existe en el quechua, por lo tanto, el término correcto es “punku”. Kayambi Punku significa puerta Kayambi o de los Kayambis, con este nombre se pretende dar la bienvenida a los clientes no solo a la ciudad sino a la experiencia de la comida tradicional además de mostrarnos como una empresa de puertas abiertas.

3.6.7. Producto aumentado.

Lo que diferencia a Kayambi Punku de su competencia es su concepto y estilo innovador, que busca regresar a las raíces de la cocina local, haciéndola al mismo tiempo vanguardista, atrevida y accesible al bolsillo del ecuatoriano promedio. En Kayambi Punku el dinero no es un impedimento para una comida de calidad.

3.7. Plan de introducción al mercado

3.7.1. Distintivos y Uniformes

Área de Cocina.

El chef administrador y el ayudante de cocina usarán el uniforme proporcionado por el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos y colores relacionados al mismo, dichos uniformes constarán de:

- ***Chef administrador.***

- * Chaqueta gris oscuro de mangas cortas con detalles gris claro y los sellos distintivos de la empresa.
- * Faldón negro con líneas blancas verticales.
- * Pantalón negro de cocina.
- * Zapatos negros de cocina.
- * Toca de chef.

Ilustración 17. Diseño uniforme chef administrador

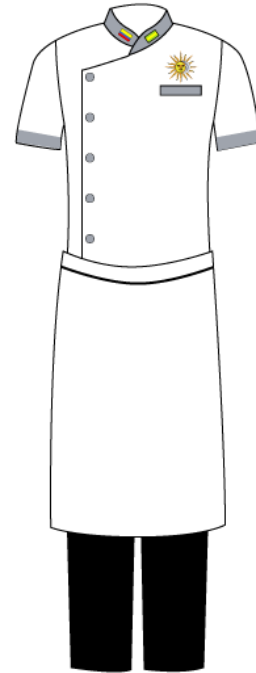


Granda, G. (2020). Diseño uniforme chef administrador. [Ilustración].

- ***Ayudante de cocina..***

- Chaqueta blanca de mangas cortas con detalles en gris claro y los sellos distintivos de la empresa bordados.
- Faldón blanco llano.
- Pantalón negro de cocina.
- Zapatos negros de cocina.
- Champiñón con los sellos distintivos de la empresa.

Ilustración 18. Diseño uniforme ayudante de cocina



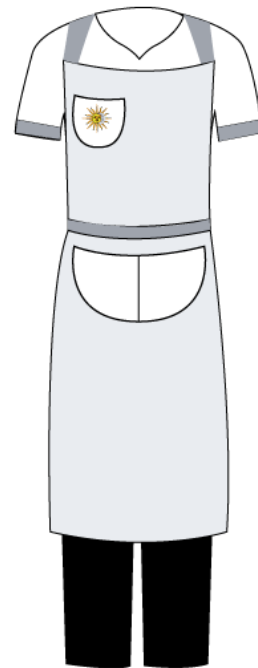
Granda, G. (2020). Diseño uniforme ayudante de cocina. [Ilustración].

Personal del área de servicio.

- ***Mesero y cajero – recepcionista.***

- * Camiseta blanca con detalles en gris oscuro.
- * Delantal de servicio color gris claro con detalles en gris oscuro y los sellos distintivos de la empresa.
- * Pantalón negro.
- * Zapatos negros.

Ilustración 19. Diseño uniforme personal del área de servicio



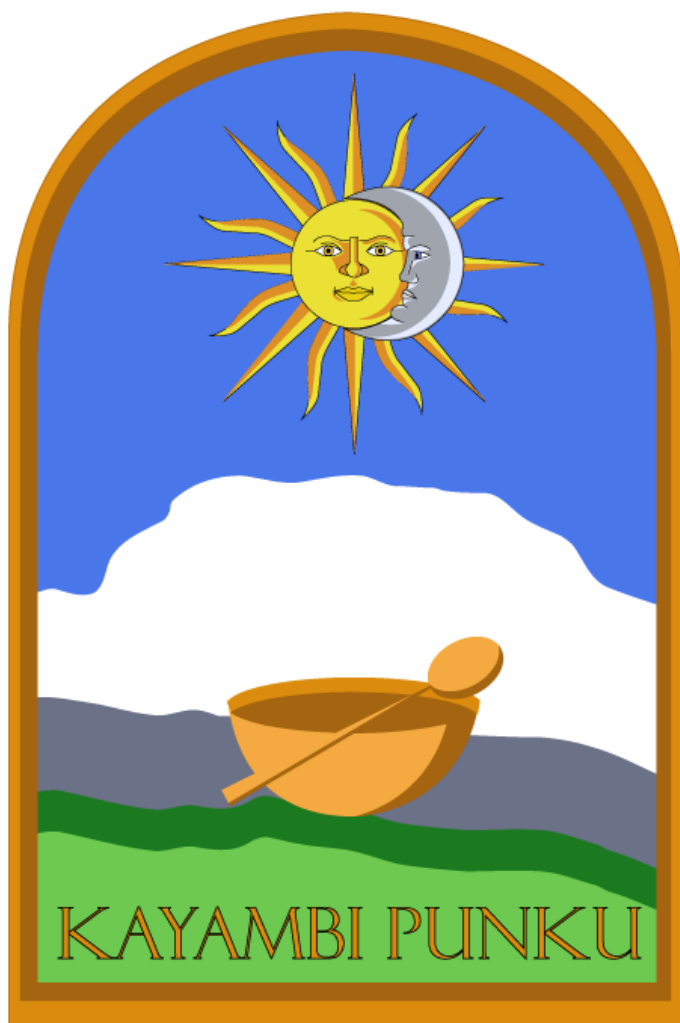
Granda, G. (2020). Diseño uniforme, personal del área de servicio.

[Ilustración].

3.7.2. Materiales de identificación.

Imagotipo.

Ilustración 20. Imagotipo Kayambi Punku



Granda, G. (2020). Imagotipo Kayambi Punku. [Ilustración].

Elementos a destacar:

- El arco de entrada representando la puerta o “punku”.
- El nevado Cayambe que domina todo el valle de Cayambe.
- El sol y la luna, astros importantes en la cosmogonía Kayambi, prueba de ello son las ruinas de los templos del sol y la luna localizados en Puntiatzil, Cayambe.
- Un plato de barro y una cuchara de palo.
- El logotipo del restaurante “Kayamb Punku”.
- Colores usados:
 - * Tonos de café y marrón para el arco de la puerta, el plato, la cuchara y las letras.
 - * Dos tonalidades de verde simulando el pasto de la montaña.
 - * Gris del pie de la montaña.
 - * Blanco de la nieve del Cayambe.
 - * Azul en el cielo simulando un cielo abierto.
 - * Dorado y plateado para la luna y el sol respectivamente.

Logotipo.

Ilustración 21. Logotipo Kayambi Punku

The logo consists of the words "KAYAMBI PUNKU" in a stylized, outlined font. The letters are tall and narrow, with a slightly irregular, hand-drawn appearance. The outlines are a dark brown or black color, and the interior of the letters is white. The font is all-caps and has a rustic, traditional feel.

Granda, G. (2020). Logotipo Kayambi Punku. [Ilustración].

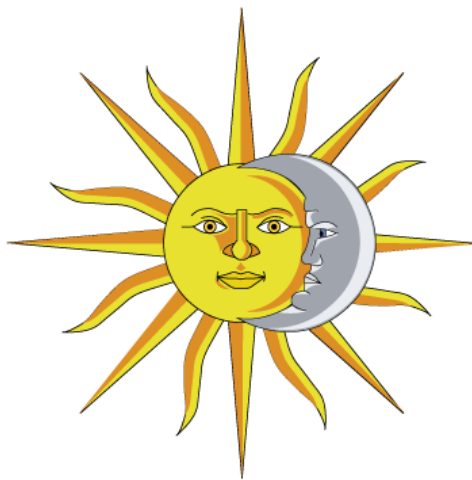
Elementos a destacar:

- Tipo de letra: Felix titling regular, la fuente base tiene un tamaño de 50.32 puntos, que pueden regularse según el uso. Se eligió esta fuente por lo rústico del diseño y ángulos marcados que dan la impresión de algo arcaico.
- Colores usados: El relleno del logotipo tiene un color marrón/bronce, que hace referencia al barro, elemento usado en la alfarería de los pueblos ancestrales Kayambis. El borde es negro y sirve simplemente para marcar la forma de la letra.

Isotipo.

Este isotipo es un extracto del imagotipo de la empresa y servirá como una representación gráfica más sencilla que ayude a la rápida identificación de la marca.

Ilustración 22. Isotipo Kayambi Punku



Granda, G. (2020). Isotipo Kayambi Punku. [Ilustración].

Tarjetas de presentación.

En el anverso pueden apreciarse elementos como el nevado Cayambe en el fondo, la luna y el sol.

Ilustración 23. Anverso tarjeta de presentación



Granda, G. (2020). Anverso tarjeta de presentación. [Ilustración].

En el reverso hay datos de contacto, en este caso, del chef administrador, y se pueden observar elementos como el logotipo, la luna y el sol distintivos de la empresa.

Ilustración 24. Reverso tarjeta de presentación

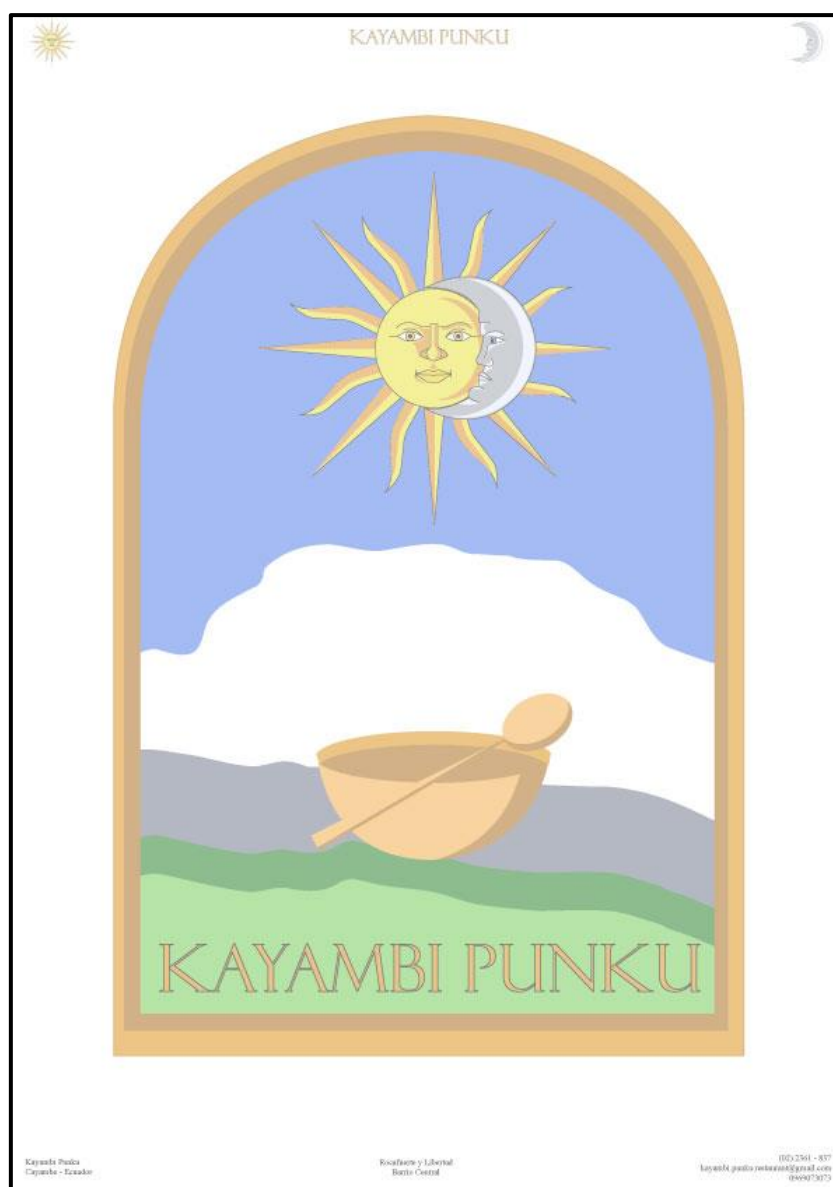


Granda, G. (2020). Reverso tarjeta de presentación. [Ilustración].

Hoja membretada.

Otro elemento de la identidad corporativa será la papelería para usar en asuntos como oficios, cartas y declaraciones formales a empresas o socios, para ello se ha elaborado una hoja membretada.

Ilustración 25. Hoja membretada



Granda, G. (2020). Hoja membretada. [Ilustración].

3.7.3. Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución y punto de venta físico de Kayambi Punku es su establecimiento ubicado en la ciudad de Cayambe, entre las calles Rocafuerte y Libertad.

- ***Promoción.***

- * El principal y más útil canal de promoción serán las redes sociales Facebook, Twitter e Instagram.
- * Una vez el negocio esté mejor posicionado se optará por medios de promoción tradicionales como prensa escrita, radio o publicidad impresa como vallas publicitarias.

- ***Contacto.***

- * Tarjetas de presentación.
- * E-mail.
- * WhatsApp.
- * Facebook.
- * Twitter.
- * Instagram.

- ***Correspondencia.***

- * A través de mail corporativo.

- **Negociación.**

- * Directa en el establecimiento.
- * A través de videoconferencia.
- * Vía telefónica.

- **Financiamiento.**

Tabla 16. Financiamiento publicidad

Tarjetas de presentación	100 unidades	\$8.00
Publicidad Facebook	2 veces por semana	\$10.00
Publicidad Twitter	1 vez por semana	\$5.00
Publicidad Instagram	2 veces por semana	\$10.00
TOTAL		\$33.00
TOTAL ANUAL		\$396.00

Granda, G. (2020). Financiamiento publicidad. [Tabla].

3.7.4. Riesgo y oportunidades del negocio

El riesgo más importante que actualmente enfrenta, no solo Kayambi Punku sino el sector turístico y de restauración en general es la emergencia nacional por COVID 19. Los restaurantes deben tener especial cuidado tanto en el proceso de producción, desde la compra de la materia prima, como con el manejo de recursos humanos ya que un trabajador con síntomas como fiebre, dificultad para respirar y otros síntomas asociados al COVID, no debe asistir al trabajo.

La oportunidad más grande es la de posicionarse en un mercado digital cada vez más creciente, también como resultado de la emergencia sanitaria por COVID 19, muchos negocios se han quedado rezagados del mundo digital, con lo que han perdido sus cuotas de mercado y han dejado espacio libre para que empresas nuevas puedan ocupar esos nichos. Tener presencia en el mundo digital permite al negocio ser encontrado con más facilidad, además de tener un alcance publicitario más amplio y ofrecer otro tipo de servicios como, por ejemplo, pagos realizados a través de banca virtual o móvil.

3.8. Fijación de Precios

3.8.1. Fijación de precios por receta estándar.

Los precios en las recetas presentadas a continuación han sido calculados 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:

- Las octavas, entrada.
- Papas con cuy Kayambi Punku, plato fuerte.
- Nevado dulce, postre.

- **Entrada, las octavas.**

Tabla 17. Entrada, receta estándar de costos

		FICHA		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Las octavas (entrada)		Código:	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	08/07/2020		Chef: Guido Granda	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Habas tiernas	g	\$2.20	20	\$0.0440
Mellico	g	\$2.20	20	\$0.0440
Chicha	g	\$1.00	15	\$0.0150
Choclo tierno	g	\$2.49	20	\$0.0498
Queso fresco	g	\$7.80	30	\$0.2340
Leche	g	\$1.00	30	\$0.0300
Cilantro	g	\$1.00	5	\$0.0050
Harina	g	\$2.07	30	\$0.0621
Huevo	g	\$3.00	4	\$0.0120
Manteca	g	\$1.65	1	\$0.0017
Polvo de hornear	g	\$4.12	2	\$0.0082
Sal	g	\$0.60	10	\$0.0060
Agua mineral	ml	\$0.85	15	\$0.0128
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$0.5245
			10% imprevistos	\$0.05
			Total neto	\$0.58
			Gasto de fab. 15%	\$0.09
			Factor costo 33,33%	\$0.19
			M.O. 45%	\$0.26
			G. Admin 12%	\$0.07
			45% utilidad	\$0.26
			Subtotal	\$1.44
			12% IVA	\$0.17
			10% servicio	\$0.14
			Total	\$1.76

Granda, G. (2020). Entrada, receta estándar de costos, [Tabla].

- *Plato fuerte, papas con cuy Kayambi Punku.*

Tabla 18. Plato fuerte, receta estándar de costos

 Tecnológico Internacional			FICHA	
			RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS	
NOMBRE DEL PLATO:	Papas con cuy Kayambi Punku		Código:	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	08/07/2020		Chef: Guido Granda	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Papa chaucha	g	\$2.75	50	\$0.14
Presa de cuy	g	\$10.00	100	\$1.00
Huevos	g	\$3.00	15	\$0.05
Leche	ml	\$1.00	40	\$0.04
Pasta de maní	g	\$6.80	10	\$0.07
Cebolla larga	g	\$1.43	10	\$0.01
Sal	g	\$0.60	5	\$0.00
Comino	g	\$5.00	5	\$0.03
Pimienta	g	\$6.50	5	\$0.03
Achiote	g	\$7.20	5	\$0.04
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$1.40
			10% imprevistos	\$0.14
			Total neto	\$1.54
			Gasto de fab. 15%	\$0.23
			Factor costo 33,33%	\$0.51
			M.O. 45%	\$0.69
			G. Admin 12%	\$0.18
			45% utilidad	\$0.69
			Subtotal	\$3.86
			12% IVA	\$0.46
			10% servicio	\$0.39
			Total	\$4.71

Granda, G. (2020). Plato fuerte, receta estándar de costos. [Tabla].

- *Postre, nevado dulce.*

Tabla 19. Postre, receta estándar de costos

		FICHA		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Nevado dulce		Código:	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	08/07/2020		Chef: Guido Granda	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Azúcar	g	\$0.86	10	\$0.0086
Huevos	g	\$3.00	30	\$0.0900
Manjar de leche	g	\$4.56	30	\$0.1368
Leche	ml	\$1.00	100	\$0.1000
Queso de hoja	g	\$15.00	20	\$0.3000
Harina	g	\$1.53	20	\$0.0306
Agua	ml	-	4	\$0.0000
Manteca	g	\$1.65	5	\$0.0083
Sal	g	\$0.60	1	\$0.0006
Azúcar	g	\$0.86	1	\$0.0009
Levadura	g	\$5.78	1	\$0.0058
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$0.6815
			10% imprevistos	\$0.07
			Total neto	\$0.75
			Gasto de fab. 15%	\$0.11
			Factor costo 33,33%	\$0.25
			M.O. 45%	\$0.34
			G. Admin 12%	\$0.09
			45% utilidad	\$0.34
			Subtotal	\$1.88
			12% IVA	\$0.23
			10% servicio	\$0.19
			Total	\$2.29

Granda, G. (2020). Postre, receta estándar de costos. [Tabla].

- **Entrada, las octavas.**

Tabla 20. Entrada, receta estándar de producción

			RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN					
NOMBRE DE LA RECETA			Las octavas					
CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES		PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL	
20		g	Habas tiernas		Lavado		Peladas	
20		g	Melloco		Lavado		-	
15		g	Chicha		Bien fermentada		-	
20		g	Choclo tierno		Lavado		Desgranado	
30		g	Queso fresco		Refrigerado		Medium dice	
30		ml	Leche		Pasteurizada		-	
5		g	Cilantro		Lavado		Repicado	
30		g	Harina		Temperatura ambiente		Tamizada	
4		g	Huevos		Pasteurizados		-	
1		g	Manteca		Refrigerada		Pomada	
2		g	Polvo de hornear		Temperatura ambiente		-	
10		g	Sal		Temperatura ambiente		-	
15		ml	Agua mineral		Temperatura ambiente		-	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Cocinar las habas y los mellocos en agua. Que no pasen del punto.						
		2. Cortar el melloco cocinado en rodajas y sumergirlo en la chicha de jora, dejar que se marinen en ella.						
		3. Freír el choclo en poco aceite y espolvorear un poco de sal						
		4. Preparar la salsa de queso, licuar la leche y el queso juntos, agregar el cilantro, reservar.						
		5. Mezclar la harina y el polvo de hornear con huevos, sal y manteca, agregar agua y mezclar hasta tener una masa lisa. Hacer bolas de 30g y estirar hasta que la masa esté semi transparente. Agregar el relleno de salsa de queso, repulgar y llevar a fritura profunda.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
100	286.25	2.49	10.90	14.16	35.93	62	486	5.24

Granda, G. (2020). Entrada, receta estándar de producción. [Tabla].

- **Plato fuerte, papas con cuy Kayambi Punku.**

Tabla 21. Plato fuerte, receta estándar de producción

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Papas con cuy kayambi Punku						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES		PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL		
50	g	Papa chaucha		Lavada		Pelada		
100	g	Presa de cuy		Fresco/refrigerado		Despresar		
15	g	Huevos		Pasteurizado		-		
40	ml	Leche		Pasteurizada		-		
10	g	Pasta de maní		Empacada		-		
10	g	Cebolla larga		Lavada		Brunoise		
5	g	Sal		Temperatura ambiente		-		
5	g	Comino		Temperatura ambiente		-		
5	g	Pimienta		Temperatura ambiente		-		
5	g	Achiote		Empacado		-		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Sazonar el cuy con sal y pimienta, dejar marinar un día en refrigeración. Sellar hasta dorar y hornear a 180°C por 45 minutos.						
		2. Blanquear las papas en agua hirviendo. Con la cáscara preparar ceniza, llevar al horno a 200°C por 20 minutos.						
		3. Para la salsa de maní. Hacer refrito con cebolla, sal, pimienta, comino y achiote. Licuar la leche y el maní, agregar al refrito. Mezclar hasta que la leche tome color. Temperar los huevos enteros, una vez temperado agregar a la leche. Mezclar constantemente hasta llegar a punto de napa.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
200	281.85	6.04	11.67	28.54	17.21	194.52	91.08	2.58

Granda, G. (2020). Plato fuerte, receta estándar de producción. [Tabla].

- **Postre, nevado dulce.**

Tabla 22. Postre, receta estándar de producción

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Nevado dulce						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES		PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL		
11	g	Azúcar		Temperatura ambiente		-		
30	g	Huevos		Pasteurizado		-		
30	g	Manjar de leche		Refrigerado		-		
100	ml	Leche		Pasteurizada		-		
20	g	Queso de hoja		Refrigerado		-		
20	g	Harina		Temperatura ambiente		-		
4	ml	Agua		-		-		
5	g	Manteca		Refrigerada		Pomada		
1	g	Sal		Temperatura ambiente		-		
1	g	Levadura		Refrigerada		-		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Para prepara la masa de bizcocho de Cayambe. Diluir la levadura en el agua, debe estar tibia, mezclar con el azúcar. Formar un volcán de arena, colocar la sal alrededor, poner dentro del volcán los huevos y la grasa pomada, colocar el agua. Mezclar con la harina y amasar de forma enérgica hasta conseguir una masa lisa.						
		2. Dejar reposar la masa por 40 minutos. Una vez haya reposado cortar la forma deseada, pintar con huevo y dejar leudar otros 40 minutos. Hornear por 15 minutos a 180°C. Dejar enfriar.						
		3. Para el helado de manjar de leche. Preparar crema inglesa. Hervir leche con azúcar y manjar de leche hasta que el manjar esté disuelto.						
		4. Separar las yemas de las claras. Temperar las yemas y colocarlas en la leche. Mezclar hasta llegar a punto de napa.						
		5. Dejar enfriar y congelar.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
120	419.75	1.96	19.46	15.80	49.53	306.35	261.18	2.22

Granda, G. (2020). Postre, receta estándar de producción. [Tabla].

3.9. Implementación del negocio

- **Arriendo del local.**

Tabla 23. Arriendo del local

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$600	\$1200	\$7200

Granda, G. (2020). Arriendo del local. [Tabla].

- **Equipos industriales.**

Tabla 24. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Cocina industrial 4 quemadores	1	\$290	\$290
Refrigerador Indurama Ri780r	1	\$819	\$819
Congelador Continental 218lts	1	\$259	\$259
Licuada Oster 60W	1	\$74.90	\$74.90
Horno INOX G-4	1	\$1925.18	\$1925.18
Batidora Hamilton Beach	1	\$65	\$65
Campana extractora con filtro	1	\$180 c/m	\$270
Trampa de grasa acero inoxidable 2 cámaras, 40 x 40 x 40	1	\$115	\$115
Centralita de gas 2 tanques	1	\$200	\$200
Tanques industriales de gas 5kg	2	\$12	\$24
Balanza digital	2	\$8.49	\$16.98
Termómetro digital	2	\$3.50	\$7.00
TOTAL			\$4066.06

Granda, G. (2020). Equipos industriales. [Tabla].

- **Equipos de computación.**

Tabla 25. Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
PC all in one EVOO	2	\$240	\$480
Impresora EPSON Tm- u220	1	\$80	\$80
Impresora CANON E402	1	\$100	\$100
Datafast alámbrico	1	\$240	\$240
TOTAL			\$900

Granda, G. (2020). Equipos de computación. [Tabla].

- **Muebles y enseres.**

Tabla 26. Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escritorio oficina, mesa lineal con librero y repisas	1	\$75	\$75
Silla oficina giratoria	1	\$60	\$60
Archivador de acero color negro	1	\$64	\$64
Counter para recepción con cajón 1m alto x 110 ancho	1	\$165	\$165
Taburete counter	1	\$50	\$50
Juego de mesas y sillas, 4 puestos	20	\$100	\$2000
Lavadero industrial 2 pozos	1	\$620	\$620
Estantería metálica	4	\$100	\$400
Mesa de acero inoxidable	2	\$190	\$380
Plato sopero	40	\$1.36	\$54.40
Plato tendido	40	\$1.00	\$40.00

Plato para postre	40	\$1.96	\$78.40
Taza de 12 onzas	40	\$1.00	\$40.00
Vaso 325ml	40	\$0.99	\$39.60
Jarra de vidrio 1L	5	\$2.50	\$12.50
Juego de cubiertos tramontina 101 piezas	2	\$105	\$210
Tabla de picar grande	4	\$15	\$60
Set de chuchillos (5 piezas)	2	\$34	\$68
Regleta imán para cuchillos	2	\$28	\$56
Juego cuchareta, espumadera, cucharón, espátula	2	\$5.43	\$10.86
Silpat silicona	2	\$12.50	\$22.99
Gaveta industrial	20	\$9.50	\$190
Set de 3 ollas (grande, mediana, pequeña)	4	\$14.99	\$59.96
Tamiz de acero inoxidable	4	\$1.00	\$4.00
Batidora con pedestal Hamilton beach	1	\$65.00	\$65.00
Individuales de vinil (set 4 unidades)	5	\$15.00	\$75.00
Bowls acero inoxidable (set 5 piezas)	4	\$30.00	\$120.00
Juego de sartenes Tramontina, 3 piezas	4	\$18.00	\$72.00
Recipiente grande con tapa	10	\$1.59	\$15.90
Recipiente mediano con tapa	10	\$1.04	\$10.40
Recipiente pequeño con tapa	10	\$0.90	\$9.00
TOTAL			\$5128.01

Granda, G. (2020). Muebles y enceres. [Tabla].

- **Equipos industriales de seguridad.**

Tabla 27. Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (tipo K) 2.5 Gal	1	\$160	\$160
Extintor (polvo seco) 10 Lb	1	\$19	\$19
Dispensador de alcohol y jabón líquido	4	\$11.99	\$47.96
Detector de humo	2	\$11.95	\$23.90
Detector de gas GLP	2	\$14.00	\$28.00
Rótulos de señalética (baño hombre y mujer, salida, precaución, extintor, aforo)	6	\$5.00	\$30.00
TOTAL			\$308.86

Granda, G. (2020). Equipos industriales de seguridad. [Tabla].

- **Suministros de oficina.**

Tabla 28. Suministros de oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, caja 10 resmas	1	\$24.50	\$24.50
Grapadora	2	\$8.00	\$16.00
Grapas (caja)	3	\$1.60	\$4.80
Caja 3 resaltadores	2	\$1.50	\$3.00
Esferos BIC caja 24 unidades (rojo, azul, negro)	3	\$5.50	\$16.50
Perforadora	1	\$4.73	\$4.73
Libreta	2	\$2.50	\$5.00
Carpeta de cartón 100 unidades	1	\$15.50	\$15.50
Tinta para impresora litro (negro, cyan, magenta, amarillo)	4	\$13.00	\$52.00
Tijera	1	\$1.00	\$1.00
TOTAL			\$143.03
TOTAL ANUAL			\$1716.36

Granda, G. (2020). Suministros de oficina. [Tabla].

- **Servicios básicos.**

Tabla 29. Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$45.00
Luz	\$60.00
Teléfono	\$30.00
Internet	\$25.00
TOTAL	\$160.00
TOTAL ANUAL	\$1920

Granda, G. (2020). Servicios básicos. [Tabla].

- **Materiales de limpieza.**

Tabla 30. Materiales de limpieza

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de cerda pequeña	4	\$2.99	\$11.96
Trapeador	2	\$15	\$30.00
Cloro 1 Gal	1	\$3.95	\$3.95
Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal	1	\$11.48	\$11.48
Fibra/lustre	5	\$0.92	\$4.60
Esponja lavaplatos	5	\$1.40	\$7.00
Fundas basura industriales (10 unidades)	1	\$1.16	\$2.32
Lavavajillas líquido 500ml	2	\$1.29	\$2.58
Pala	2	\$2.69	\$5.38
Jabón líquido manos 1 Gal	1	\$5.99	\$5.99
Papel higiénico jumbo 200 metros	2	\$1.99	\$3.98
Toalla de papel	2	\$3.50	\$7.00
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	1	\$9.50	\$9.50
TOTAL			\$105.74
TOTAL ANUAL			\$1268.98

Granda, G. (2020). Materiales de limpieza. [Tabla].

3.10. Estudio arquitectónico

Se toma en cuenta para el diseño del restaurante la capacidad instalada, el número de trabajadores que va a tener y el número de clientes o aforo que se manejará (20 personas). En la cocina, se ha considerado el espacio que necesitarán los cocineros para moverse con tranquilidad en el cumplimiento de sus actividades. No se han agregado espacios específicos para bodegas ya que el almacenamiento se hará en el área de cocina, pero, si se han considerado espacios administrativos que incluyen una oficina y un espacio para que los trabajadores guarden sus pertenencias.

3.10.1. Estructura interna del establecimiento.

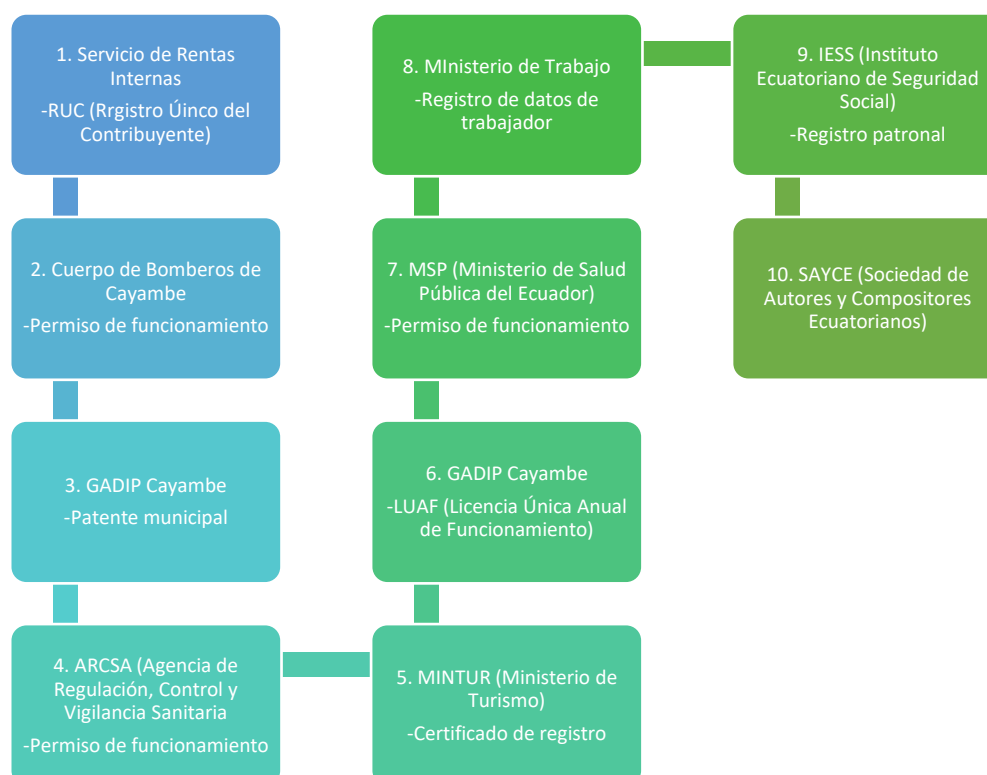
- *Plano arquitectónico del establecimiento (ver anexo c).*

4. MARCO LEGAL

En el Ecuador los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas están sujetos a la vigilancia y control de entidades estatales, mismas que garantizan el funcionamiento correcto y legal de las mismas. Antes de constituirse un establecimiento turístico de alimentos y bebidas, deben realizarse trámites legales para la obtención de permisos de diversa índole. Estos permisos pueden variar dependiendo de la circunscripción o territorio donde se instalará el establecimiento, en el caso de Kayambi Punku, los permisos de funcionamiento estarán relacionados con el municipio cayambeño y las instituciones competentes.

4.1. Proceso de trámites legales

Ilustración 26. Proceso de trámites legales



Granda, G. (2020). Proceso de trámites legales. [Gráfico].

4.2. SRI: Servicio de Rentas Internas

Institución encargada de la tributación en Ecuador, gestionando la recaudación y políticas inherentes a la misma.

RUC: Registro Único del Contribuyente es un instrumento para que el SRI identifique y registre a los contribuyentes, sirve para llevar a cabo actividades económicas de forma permanente u ocasional.

Requisitos (Servicio de Rentas Internas, 2020):

- Cédula de identidad o documento válido de identificación
- Certificado de votación
- Para personas naturales: patente municipal, permiso de bomberos
- Para profesionales: título profesional que conste en el SENECYT (Secretaría Nacional de Educación Superior, Ciencia y Tecnología).

Procedimiento (Servicio de Rentas Internas, 2020):

- Ingresar a: www.sri.gob.ec
- Ingresar a SRI en línea
- Ingresar su número de RUC y clave
- Escoger la opción RUC
- Escoger la opción Registro o Reapertura
- Aceptar términos y condiciones
- Ingresar la información solicitada
- Ingresar la o las actividades económicas

- Confirmar de inscripción de RUC

4.3. Cuerpo de Bomberos de Cayambe

Institución técnica que se encarga de servicios de emergencia del cantón Cayambe, atiende incendios, atención prehospitalaria, manejo de material peligroso, rescate y salvamento.

Permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos de Cayambe.

Requisitos (Cuerpo de Bomberos de Cayambe, 2020):

- Solicitud de inscripción del cuerpo de bomberos
- Copia de la factura de compra o recarga de extintores a nombre del propietario o representante legal
- Cumplir con las condiciones dadas por el inspector
- Copia de RUC
- Copia de cédula de identidad

Procedimiento (Cuerpo de Bomberos de Cayambe, 2020):

- Descargar la solicitud
- Llenar los datos requeridos en la solicitud
- Enviar al correo: permisos@bomberoscayambe.gob.ec
- Esperar la confirmación de la inspección

4.4. GADIP Cayambe

Gobierno Autónomo Descentralizado del Municipio de Cayambe, es la autoridad municipal de la ciudad, se encarga de la administración y gestión de la urbe.

Patente municipal.

Requisitos (Gobierno Autónomo Descentralizado del Municipio de Cayambe, 2020):

- Copia de cédula y papeleta de votación (por primera vez)
- Formulario de Inscripción, Declaración o Cierre del Impuesto a la patente (por primera vez)
- Copia de RUC o RISE actualizada
- Copia del título de crédito del impuesto predial del año en curso, del propietario del inmueble en donde funciona la actividad, o donde residan en caso de no tener un lugar comercial
- Copia de la certificación artesanal, en el caso de que aplique
- Copia del permiso de los bomberos actualizado
- Certificado de no adeudar al Municipio

Procedimiento (Gobierno Autónomo Descentralizado del Municipio de Cayambe, 2020);

- Imprimir el Formulario de Inscripción, Renovación y Cierre del impuesto a la patente en la página web del GADIP-MC. (El formulario también puede ser completado desde el computador para imprimirlo)

- Adquirir Certificado de no adeudar al Municipio en las ventanillas del GADIP-MC
- Ingresar los requisitos solicitados en ventanilla de la Jefatura de rentas

4.5. ARCSA: Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

Ente encargado del control y regulación sanitaria de, en el caso de restaurantes, productos alimenticios preparados.

Obtención del Permiso de Funcionamiento para restaurante/cafetería.

Requisitos (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2020):

- Cédula de ciudadanía del propietario o representante legal del establecimiento
- RUC (Registro Único del Contribuyente)
- Categorización otorgada por el Ministerio de Turismo

Procedimiento (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2020):

- Registrarse en permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec
- Llenar el formulario para permiso de funcionamiento en base al instructivo IE-B.3.1.8-PF-01 Obtención Permiso de funcionamiento
- Emitir e imprimir la orden de pago, cancelar su valor luego de 24 horas de haber impreso el documento

- Una vez realizado el pago, imprimir el permiso de funcionamiento y la factura

4.6. Ministerio de Turismo

Ente que regula la actividad turística del Ecuador, además, es quien se encarga del registro y control de los establecimientos turísticos.

Certificado de registro: establecimiento turístico de alimentos y bebidas.

Requisitos (Ministerio de Turismo, 2020):

- RUC o RISE
- Inventario valorado de activos fijos en el formato de la Autoridad Nacional de Turismo
- Declaración del 1x10000 sobre el valor de activos fijos
- Certificado de uso de suelo otorgado por el GAD (Gobierno Autónomo Descentralizado) correspondiente
- Documento de la situación legal del local (arrendado o propio)

Procedimiento (Ministerio de Turismo, 2020):

- Presentar la solicitud de registro de alimentos y bebidas
- Entrevistarse con el funcionario a cargo del proceso
- Inspección del establecimiento

4.7. GAPID Cayambe

LUAF (Licencia Única Anual de Funcionamiento).

Requisitos (Gobierno Autónomo Descentralizado del Municipio de Cayambe, 2020):

- Permiso otorgado por ARCSA
- Lista de precios de productos o servicios ofertados
- Copia del pago de la LUAF
- Copia del certificado de registro del MINTUR

4.8. Ministerio de Salud Pública del Ecuador

Institución del estado ecuatoriano que se encarga de la vigilancia, gestión y control de la salud pública y todos sus aspectos, trabaja bajo los preceptos de: respeto, inclusión, valoración de servicio, compromiso, integridad, justicia y lealtad. Se proyecta como uno de los sistemas modelos en América Latina.

Permiso de funcionamiento: restaurantes o bares.

Requisitos (Ministerio de Salud Pública del Ecuador, 2020):

- Solicitud para permiso de funcionamiento
- Planilla de inspección
- Copia de cédula y certificado de votación del propietario

- Copia RUC del establecimiento
- Certificado de capacitación en manipulación de alimentos
- Copia de certificado de salud ocupacional emitido por los centros de salud del Ministerio de Salud Pública
- Permiso de bomberos

4.9. Ministerio de Trabajo

Institución del estado ecuatoriano que se encarga de vigilar el cumplimiento de los derechos laborales de trabajadores de instituciones públicas y privadas.

Registro de datos de trabajador para la vinculación laboral.

Requisitos (Portal Único de Trámites Ciudadanos, 2020):

- Formulario en línea de registro de datos del trabajador dentro del Sistema Único de Trabajo

Procedimiento (Portal Único de Trámites Ciudadanos, 2020):

- Ingresar a: <https://sut.trabajo.gob.ec/contratos-web/mrl/loginContratos.xhtml>.
- Ingresar usuario y contraseña, si no se tiene registrarse primero en la opción “registro de nuevo empleador”
- Ingresar al módulo de registro de datos del trabajador y actas de finiquito
- En la pestaña de datos del trabajador seleccionar la opción ingresos datos del trabajador
- Llenar el formulario que será vinculado a la empresa

4.10. IESS: Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social

Institución ecuatoriana encargada de los servicios de seguridad social para los ciudadanos, recaudación patronal y administración para fondos de jubilación.

Registro patronal en el Sistema de Historia Laboral: clave de empleador.

Requisitos (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social , 2020):

- RUC
- Solicitud de la clave firmada por el representante legal

Procedimiento (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social , 2020):

- Ingresar a: www.iess.gob.ec
- En la opción registro nuevo empleador ingresar RUC o cédula y elegir sector productivo
- Ingresar los datos solicitados
- Terminar el registro e imprimir la solicitud de clave
- Acercarse a las oficinas del IESS con los requisitos mencionados.

4.11. SAYCE: Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos

Institución privada que se encarga de velar por los derechos de autor de compositores ecuatorianos. Esta institución emite un permiso para la reproducción de música en locales comerciales.

Requisitos (Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos , s.f.):

- LUAF (GADIP Cayambe)
- RUC
- Copia de cédula.
- Copia del certificado de votación.

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1. Objetivo del área

Evaluar los posibles impactos, tanto positivos como negativos, ambientales y sociales que Kayambi Punku pudiese generar en el medio donde va a desarrollar sus actividades. Los impactos positivos deben maximizar su alcance formulando modelos, estrategias y procesos que permitan perpetuar y mejorar los mismos. En cuanto a los impactos negativos deben buscarse soluciones factibles que permitan eliminarlos por completo o, si esto no es posible, reducirlos en la medida de lo posible.

5.2. Impacto ambiental

Se define impacto ambiental como un daño irreversible al medio ambiente causado por el accionar del ser humano en un entorno global o local. La ciencia encargada de estudiar el impacto ambiental es la ecología y también se encarga de proponer soluciones a posibles daños al ambiente. El impacto ambiental generado por las empresas o negocios suele invisibilizarse debido al factor económico, sin embargo, es importante que quienes más daño hacen al medio ambiente tomen cartas en el asunto (Raffino, 2020).

5.2.1. Identificación de posibles impactos ambientales

Para identificar los posibles impactos ambientales de Kayambi Punku se usará como referencia el Plan de Manejo Ambiental Restaurantes de la Secretaría de Ambiente del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito (2020), esto debido a que el municipio de Cayambe no cuenta con un documento similar o documento donde se establezcan este tipo de impactos.

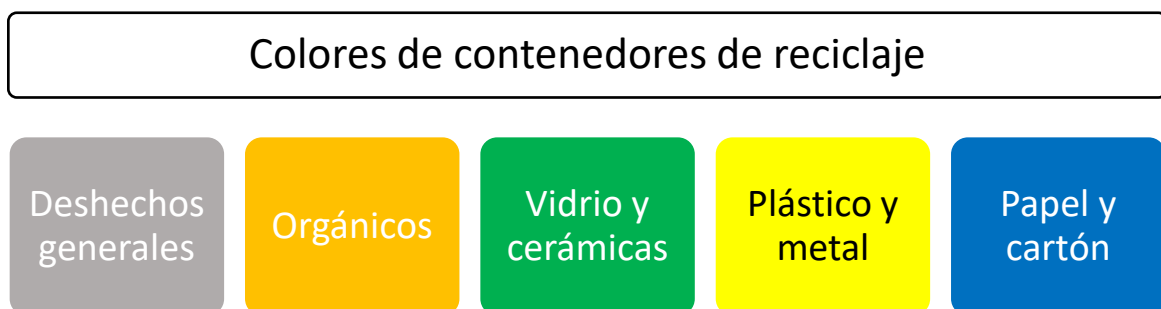
- **Emisiones gaseosas:** contaminación atmosférica derivada del uso de aceites o grasas para cocciones o frituras, además también es causada por la cocción de carnes.
- **Generación de efluentes residuales:** contaminación del agua derivada de desechos oleosos (aceites, grasas) o de otros desechos sólidos como carnes y de la limpieza de trampas de grasa.
- **Generación de aceites, grasas y tensoactivos (detergentes):** contaminación del suelo derivada del mal manejo de los desechos antes mencionados.
- **Generación de desechos y residuos no reciclables:** estos desechos pueden generar varios procesos de contaminación dependiendo como se los descarte y como se maneje el proceso de deshecho, suelen terminar apilados, enterrados, quemados o desechados en el mar. Entre los más usados en restaurantes están:
 - * Servilletas y papel de cocina
 - * Focos
 - * Lámparas
 - * Cristales planos
 - * Espejos
 - * Tazas y platos rotos
 - * Telas impregnadas con contaminantes (aceites, grasas, detergentes)
 - * Plásticos de un solo uso

5.2.2. Medidas para contrarrestar los impactos encontrados

- **Emisiones gaseosas:** para contrarrestar dichas emisiones, deben instalarse filtros especiales para reducir estas emisiones en las campanas extractoras, dichos filtros deben cambiarse periódicamente según haya estipulado el personal técnico del producto y la medida debe mantenerse hasta finalizar el proyecto.

- **Generación de efluentes residuales:** para esto hay un proceso de dos fases. La primera es la instalación de trampas de grasa en lavaderos que cuenten con desfogue directo a la red pública de alcantarillado, la trampa de grasa impide el paso de residuos sólidos y de aceites y grasas. La segunda fase es la limpieza de las trampas de grasa, dicha actividad debe realizarse periódicamente bajo un calendario y un registro de limpieza y mantenimiento (2 veces por semana).
- **Generación de aceites, grasas y tensoactivos:** estos desechos deben ser almacenados en contenedores herméticos y resistentes a golpes, deben almacenarse en zonas donde no haya sumideros o canaletas y no haya riesgo de derrames. Deben entregarse posteriormente a gestores autorizados por la autoridad local para el manejo y disposición de estos desechos (una vez por semana).
- **Generación de desechos y residuos no reciclables:** para la disposición de estos desechos se debe realizar una separación según el tipo de elemento para su posterior manejo y disposición. Una vez separados, serán almacenados en contenedores especiales que no permitan derrames ni fugas y que puedan diferenciarse por colores (Inforeciclaje, 2020):

Ilustración 27. Colores de contenedores de reciclaje



Granda, G. (2020). Colores de contenedores de reciclaje. [Gráfico].

Se trabajará con recicladores de la comunidad para la disposición de estos desechos, pero también se trabajará en la reducción del uso de algunos de ellos, sobre todo en lo que es plásticos de un solo uso.

5.3. Impacto social

Son todos los efectos emocionales o simbólicos (positivos o negativos) que ejerce una empresa o un gobierno en la sociedad, es decir, un conjunto de personas que conviven e interaccionan entre sí en un determinado espacio físico o geográfico (Gardney & Pérez Porto, 2019)

5.3.1. Generación de fuentes de trabajo.

Las fuentes de trabajo directas estarán enfocadas principalmente para personas de la comunidad que tengan su hogar en Cayambe o comunidades aledañas, después de estas personas se evaluará a los postulantes según las necesidades del establecimiento. Estos requisitos están especificados en los perfiles profesionales detallados para cada puesto disponible en el restaurante.

5.3.2. Respeto por tradiciones y cultura de la localidad.

Es importante reconocer la cultura y tradiciones de la localidad, por lo que Kayambi Punku trabajará junto con otros actores como el gobierno local o gestores culturales para promover, promocionar y conservar estos aspectos en la comunidad, el restaurante trabaja con un concepto enfocado a la cultura.

5.3.3. Satisfacción de una necesidad social prioritaria

Dentro de la satisfacción social brindada por parte de la empresa se establecerá:

- Aporte al desarrollo socioeconómico de productores, agricultores, proveedores y distribuidores del cantón Cayambe.
- Capacitaciones para el personal, no solo en aspectos culinarios sino culturales e históricos del sector de Cayambe.
- Capacitaciones para proyectos gastronómicos comunitarios del cantón Cayambe.

6. PROCESO FINANCIERO

6.1. Introducción

En el presente capítulo se detalla el análisis financiero que se realizó para determinar la viabilidad del restaurante Kayambi Punku. El objetivo principal de este análisis es demostrar mediante cifras la factibilidad y rentabilidad del proyecto.

6.2. Inversiones

Una inversión es una actividad en la cual se asignan ciertos recursos con un determinado fin esperando que estos recursos generen un rédito a futuro. Para realizar una inversión se asume un coste de oportunidad y los recursos de la inversión deben haber sido previamente generados y ahorrados (López, 2020).

El valor total de la inversión será de \$57,153.20 cincuenta y siete mil ciento cincuenta y tres dólares con veinte centavos de los cuáles, un 37% de la estructura del capital será financiada mediante medios propios y el restante 63% se financiará a través de créditos bancarios.

6.3. Activos Fijos

Los activos fijos de Kayambi Punku son todos aquellos bienes tangibles e intangibles que no están destinados a la venta y son necesarios para el funcionamiento de esta (Llorente Jaime, 2014). Dentro de los activos fijos se encuentran: equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles – enseres. La suma total de activos fijos

de Kayambi Punku es de \$10,402.93 diez mil cuatrocientos dos dólares con noventa y tres centavos.

Tabla 31. Activos fijos

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	\$0
Vehículo	\$0
Equipos industriales	\$4,066.06
Equipos industriales de seguridad	\$308.86
Equipos de computación	\$900
Muebles y enseres	\$5,128.01
TOTAL	\$10,402.93

Granda, G. (2020). Activos fijos Kayambi Punku. [Tabla]

6.4. Activos diferidos

Los activos diferidos son considerados gastos que se realizan por anticipado y se usarán o serán consumidos en un futuro (Sánchez Galán, 2019). En el caso de Kayambi Punku, se han considerado gastos diferidos a todos aquellos referentes a la constitución de la empresa, estos gastos corresponden al pago de permisos, licencias y otros trámites legales de constitución.

Estos gastos se han contabilizado por un total de \$600 seiscientos dólares.

Tabla 32. Activos diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de constitución	\$600
TOTAL	\$600

Granda, G. (2020). Activos diferidos Kayambi Punku. [Tabla]

6.5. Capital de trabajo

Hace referencia a los recursos con los que la empresa cuenta para iniciar operaciones. Para este trabajo se ha hecho un cálculo proyectado hacia un año, es decir, los datos que se presentan a continuación representan los valores que asumirá la empresa durante su primer año de trabajo. Para ello se han considerado los siguientes valores:

- Sueldos del personal: \$ 25,583.20 veinticinco mil quinientos ochenta y tres dólares con veinte centavos (ver tabla)
- Servicios básicos: \$1,920 mil novecientos veinte dólares (ver tabla 29, capítulo 3).
- Suministros de oficina: \$1,716.36 mil setecientos dieciséis dólares con treinta y seis centavos (ver tabla 28, capítulo 3).
- Materiales de limpieza: \$1,268.98 mil doscientos sesenta y ocho dólares con noventa y ocho centavos (ver tabla 30, capítulo 3).
- Arriendo del local: \$7,200 siete mil doscientos dólares (ver tabla 23, capítulo 3).
- Financiamiento publicidad: \$396 trescientos noventa y seis dólares (ver tabla 16, capítulo 3).
- Adquisición de materia prima: \$3,000 tres mil dólares.
- Gastos financieros: \$5,065.73 cinco mil sesenta y cinco dólares con setenta y tres centavos.

Dando un total de \$46,150.27 cuarenta y seis mil ciento cincuenta dólares con veintisiete centavos.

Tabla 33. Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	\$25,583.20
Servicios Básicos	\$1,920
Suministros de oficina	\$1,716.36
Material limpieza	\$1,268.98
Arriendo local	\$7,200
Financiamiento publicidad	\$396
Adquisición de materia prima	\$3,000
Gastos financieros	\$5,065.73
TOTAL	\$46,150.27

Granda, G. (2020). Capital de trabajo. [Tabla]

Con los datos obtenidos de activos fijos, activos diferidos y capital de trabajo se realiza un análisis general de la inversión para determinar el coste total de la misma el cuál es de \$57,153.20 cincuenta y siete mil ciento cincuenta y tres dólares con veinte centavos.

Tabla 34. Detalle de inversión

DETALLE DE INVERSIÓN	
Activos Fijos.	\$10,402.93
Activo Diferido.	\$600
Capital de Trabajo.	\$46,150.27
TOTAL DE INVERSIÓN	\$57,153.20

Granda, G. (2020). Detalle de inversión. [Tabla]

6.6. Sueldos

A continuación, se presenta una proyección anual de los sueldos de los trabajadores de Kayambi Punku, incluyendo los beneficios de ley.

Tabla 35. Sueldos

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente chef	\$600	\$7,200	\$680.40	\$874.80	\$7,394.40
Ayudante de cocina	\$400	\$4,800	\$453,60	\$583,20	\$4929,60
Mesero	\$400	\$4,800	\$453,60	\$583,20	\$4929,60
Cajero - recepcionista	\$400	\$4,800	\$453,60	\$583,20	\$4929,60
TOTAL	\$1,800	\$21,600	\$2,041.20	\$2,624.40	\$22,183.20

Granda, G. (2020). Sueldos. [Tabla]

Tabla 36. Décimos

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente /chef	\$600	\$400	\$600	\$1,000
Ayudante de cocina	\$400	\$400	\$400	\$800
Mesero	\$400	\$400	\$400	\$800
Cajero - recepcionista	\$400	\$400	\$400	\$800
TOTAL	\$1,800	\$1,600	\$1,800	\$3,400

Granda, G. (2020). Décimos. [Tabla]

Tabla 37. Total anual sueldos

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
\$22,183.20	\$3,400	\$25,583.20

Granda, G. (2020). Total anual sueldos. [Tabla]

La empresa Kayambi Punku pagaría un total anual en sueldos de \$25,583.20 veinticinco mil quinientos ochenta y tres dólares con veinte centavos, incluidos todos los beneficios de ley, mientras que mensualmente tendría que cubrir un total de veintidós mil ciento ochenta y tres dólares con veinte centavos.

6.7. Depreciación de activos fijos.

En esta sección se realiza un análisis de la depreciación de los activos fijos de la empresa Kayambi Punku para entender como irá disminuyendo su valor debido al desgaste producido por el paso del tiempo. Los valores que se van a manejar para calcular esta depreciación son los siguientes:

- Equipos industriales: 10%
- Equipos de computación: 33.33%
- Muebles y enseres: 10%

Tabla 38. Depreciación de activos fijos

DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS			
DETALLE	VALORES	% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Equipos Industriales	\$4,374.92	10%	\$437.49
Equipos de Computación	\$900	33,33%	\$299.97
Muebles y Enseres	\$5,128.01	10%	\$512.80
TOTAL DEPRECIACIÓN			\$1,250.26

Granda, G. (2020). Depreciación de activos fijos. [Tabla]

El total anual de depreciación de activos fijos será de \$1,250.26 mil doscientos cincuenta dólares con veintiséis centavos.

6.8. Estructura del capital

El siguiente apartado muestra información de como se encuentra conformado el capital para la constitución del restaurante Kayambi Punku. Se tienen en cuenta dos tipos de capital:

- Capital propio: \$20,969.39 veinte mil novecientos sesenta y nueve dólares con treinta y nueve centavos
- Capital financiero: \$36,183.81 treinta y seis mil ciento ochenta y tres dólares con ochenta y un centavos.

Para esto, el capital propio representa un 35% de estructura, a un costo del 13% y una tasa de descuento del 4,8%.

El capital financiero representa un 63% de estructura, a un costo de 14% y una tasa de descuento de 8.9%.

Esto nos da una inversión total de \$57,153.20 cincuenta y siete mil ciento cincuenta y tres dólares con veinte centavos, que representa el 100% de la estructura o la suma de estructuras de capital propio y financiero, además se calcula un 13.6% de TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento) que debe cumplir la empresa para mantenerse rentable, resultado de sumar las tasas de descuento de los capitales propio y financiero.

Tabla 39. Estructura del capital

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
Capital	Valor	Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	\$20,969.39	37%	13%	4.8%	
Capital Financiero	\$36,183.81	63%	14%	8.9%	
TOTAL INVERSION	\$57,153.20	100%		13.6%	TMAR

Granda, G. (2020). Estructura del capital. [Tabla]

6.9. Amortizaciones

Las amortizaciones son pérdidas de la empresa que se contabilizan a lo largo de los años de vida de esta. Estos valores de pérdida pueden ser activos o pasivos y deben ser reflejados en la contabilidad (Pedrosa, 2020).

Para este trabajo se van a presentar dos tablas de amortización, la primera correspondiente a los gastos de constitución de la empresa. La segunda tiene que ver con la estructura del capital, específicamente con el capital financiero y los valores que la empresa deberá cancelar a la entidad financiera que emita estos valores.

Tabla 40. Amortizaciones

AMORTIZACIONES			
DETALLE	VALOR INICIAL	% AMORTIZACIÓN	VALOR FINAL
Gastos de Constitución	\$600	20%	\$120

Granda, G. (2020). Amortizaciones. [Tabla]

6.9.1. Tabla de amortización

A continuación, se detalla la tabla de amortización del capital financiero

Tabla 41. Tabla de amortización

TABLA DE AMORTIZACIÓN				
MONTO		\$36,183.81		
TASA		14%		
PLAZO		5 años		
PERÍODO	DIVIDENDO	PAGO INTERÉS	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	\$36,183.81
1	\$10,593.75	\$5,065.73	\$5,474.02	\$30,709.79
2	\$10,593.75	\$4,299.37	\$6,240.38	\$24,469.42
3	\$10,593.75	\$3,425.72	\$7,114.03	\$17,355.39
4	\$10,593.75	\$2,429.75	\$8,109.99	\$9,245.39
5	\$10,593.75	\$1,294.36	\$9,245.39	\$0.00
INTERÉS TOTAL		\$16,514.93		

Granda, G. (2020). Tabla de amortización. [Tabla]

La tabla detalla el proceso de pago del capital financiero que la empresa debe realizar a la entidad que emita dicho capital. Kayambi Punku requiere una suma total de treinta y seis mil ciento ochenta y tres dólares con ochenta y un centavos, este monto se pagará en un plazo de cinco años a una tasa de interés del 14%. El monto total del interés será de \$16,514.93 dieciséis mil quinientos catorce dólares con noventa y tres centavos, el pago del capital comenzará con \$5,474.02 cinco mil cuatrocientos setenta y cuatro dólares con dos centavos y terminará con \$ 9,245.39 nueve mil doscientos cuarenta y cinco dólares con treinta y nueve centavos, terminando con un saldo de cero dólares y cero centavos en el quinto año.

6.10. Punto de equilibrio

El punto de equilibrio es un cálculo que indica la cantidad de menús que se deben vender para que el negocio logre rentabilidad.

Para realizar el cálculo del punto de equilibrio se tomaron en cuenta las recetas detalladas en el capítulo 3 que son:

- Entrada: Las octavas (ver tabla 17, capítulo 3)
- Plato fuerte: Papas con cuy Kayambi Punku (ver tabla 18, capítulo 3)
- Postre: Nevado dulce (ver tabla 19, capítulo 3)

Tabla 42. Costos fijos

COSTOS FIJOS	
Materia prima	\$250
Arriendo del local	\$600
Sueldos	\$2,131.93
Servicios básicos	\$160
TOTAL	\$3,141.93

Granda, G. (2020). Costos fijos. [Tabla]

Tabla 43. Receta estándar

RECETA ESTÁNDAR		
Precio	\$7.18	
Costo	\$2.08	
Ganancia	\$5.10	MARGEN DE CONTRIBUCION

Granda, G. (2020). Receta estándar. [Tabla]

Tabla 44. Punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO (PE)			
PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCIÓN			
Punto de equilibrio	616		
Menús venta mensual	616		
Venta diaria	21		
VENTA (MENSUAL)	616	\$7.18	\$4,423.30
COSTO (MENSUAL)	616	\$2.08	\$1,281.40
GASTO			\$3,141.93
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Granda, G. (2020). Punto de equilibrio. [Tabla]

Para realizar el cálculo del punto de equilibrio deben dividirse el total de costos fijos (\$3,141.93 tres mil ciento cuarenta y un dólares con noventa y tres centavos) y el margen de contribución (\$5.10 cinco dólares con diez centavos, resultando un total de seiscientos dieciséis.

Teniendo en cuenta que para el cálculo de el punto de equilibrio se tomó como referencia un menú de productos estrella que consta de tres tiempos, para mantener la rentabilidad del restaurante deben vender 616 seiscientos dieciséis de los menús mencionados al mes, diariamente se deberían vender 21 veintiún menús.

Para mantenerse encima del punto de equilibrio, Kayambi Punku se ha propuesto realizar el doble de ventas recomendadas, es decir 1,300 mil trescientas, durante un período de 5 cinco años. De esta forma se percibirá un valor por ventas anuales de \$112,008 ciento doce mil ocho dólares, mientras que los costos anuales serán de \$32,448 treinta y dos mil cuatrocientos cuarenta y ocho dólares.

Tabla 45. Ventas proyectadas

% proyección	Tiempo de proyección	1300	\$9,334	\$112,008	Ventas
200	5 años	1300	\$2,704	\$32,448	Costo

Granda, G. (2020). Ventas proyectadas. [Tabla]

6.11. Costo de ventas

En esta sección se realizará una proyección de ventas a cinco años para determinar la situación financiera de la empresa. Para ello se toma en cuenta el crecimiento económico anual del país que es de aproximadamente el 1%.

Tabla 46. Costo de ventas

COSTO DE VENTAS						
PERÍODO	0	1	2	3	4	5
Ventas		\$112,008	\$115,379.44	\$118,852.36	\$122,429.82	\$126,114.96
Costo de ventas		\$32,448	\$33,424.68	\$34,430.77	\$35,467.13	\$36,534.96
Utilidad bruta en ventas		\$79,560	\$81,954.76	\$84,421.59	\$86,962.68	\$89,580.26
Gastos administrativos		\$25,583.20	\$26,353.25	\$27,146.49	\$27,963.60	\$28,805.30
Servicios básicos		\$1,920	\$1,977.79	\$2,037.32	\$2,098.65	\$2,161.82
Suministros de oficina y material de limpieza		\$2,985.34	\$3,075.20	\$3,167.76	\$3,263.11	\$3,361.33
Arriendo del local		\$7,200	\$7,416.72	\$7,639.96	\$7,869.93	\$8,106.81
Publicidad		\$396	\$407.92	\$420.20	\$432.85	\$445.87
Depreciaciones		\$1,250.26	\$1,250.26	\$1,250.26	\$1,250.26	\$1,250.26
Amortizaciones		\$120	\$120	\$120	\$120	\$120
Utilidad operativa		\$40,105.20	\$41,353.61	\$42,639.60	\$43,964.29	\$45,328.86
Gastos financieros		\$5,065.73	\$4,299.37	\$3,425.72	\$2,429.75	\$1,294.36
Utilidad antes de impuestos		\$35,039.46	\$37,054.24	\$39,213.88	\$41,534.54	\$44,034.51
Base impositiva		\$12,701.81	\$13,432.24	\$14,215.03	\$15,056.27	\$15,962.51
Utilidad neta		\$22,337.66	\$23,622.08	\$24,998.85	\$26,478.27	\$28,072

Granda, G. (2020). Costo de ventas. [Tabla]

Comenzando el año uno, se puede apreciar un rendimiento de ventas con utilidad neta de \$22,337.66 veintidós mil trescientos treinta y siete dólares con sesenta y seis centavos, terminando la proyección en el año cinco con una utilidad neta de \$28,072 veintiocho mil setenta y dos dólares.

6.12. Flujo de caja

El flujo de caja es un cálculo referencial para determinar la salida y entrada netas de dinero a la empresa durante un período de tiempo determinado. Esta herramienta sirve para medir el nivel de liquidez de una empresa o proyecto, con los datos arrojados se puede saber si se podrán cubrir las deudas contraídas (Kiziryan, 2019).

Tabla 47. Flujo de caja

FLUJO DE CAJA						
PERÍODO	0	1	2	3	4	5
Utilidad operativa		\$40,105.20	\$41,353.61	\$42,639.60	\$43,964.29	\$45,328.86
Depreciación		\$1,250.26	\$1,250.26	\$1,250.26	\$1,250.26	\$1,250.26
Amortización		\$120	\$120	\$120	\$120	\$120
-Base impositiva		\$12,701.81	\$13,432.16	\$14,215.03	\$15,056.27	\$15,962.51
-Gastos financieros		\$5,065.73	\$4,299.37	\$3,425.72	\$2,429.75	\$1,294.36
-Pago capital		\$5,474.02	\$6,240.38	\$7,114.03	\$8,109.99	\$9,245.39
+Valor de salvamento						
+Capital de trabajo						
-Reposición de activos						
=FLUJO NETO DE CAJA	\$57,153.20	\$18,233.91	\$18,751.96	\$19,255.08	\$19,738.54	\$20,196.87

Granda, G. (2020). Flujo de caja. [Tabla]

En la tabla de flujo de caja se puede apreciar el valor neto de caja durante el primer año de actividades de la empresa es de \$18,233.91 dieciocho mil doscientos treinta y tres dólares con noventa y un centavos. Además, se aprecia un crecimiento anual de aproximadamente \$520 quinientos veinte dólares, dejando un flujo neto de caja de \$20,196.81 veinte mil ciento noventa y seis dólares con ochenta y siete centavos en el año cinco.

6.13. Cálculo del TIR (Tasa Interna de Retorno) y el VAN (Valor Actual Neto)

Para finalizar el análisis financiero, a continuación, se realizarán los cálculos del TIR y VAN respectivamente.

6.13.1. VAN (Valor Actual Neto)

El Valor Actual Neto o VAN es un “criterio de inversión” (Velayos Morales, 2020) que sirve para saber cuánto se tendrá de pérdidas o ganancias con una determinada inversión, para esto se deben actualizar los cobros y pagos de dicha inversión (Velayos Morales, 2020).

Para calcular el VAN deben trasladarse los flujos de caja proyectados a cinco años al presente, además de llevar estos valores al presente se resta el valor de la inversión. Es importante mencionar que un VAN se analiza como positivo cuando su valor es mayor a cero (Velayos Morales, 2020).

El VAN calculado para la empresa Kayambi Punku es de \$10,248.73 diez mil doscientos cuarenta y ocho dólares con setenta y tres centavos, como se puede apreciar el valor es mayor a cero con lo que, se entiende que la inversión generará beneficios.

6.13.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)

Este es un indicador que está en estrecha relación con el VAN, también se utiliza como criterio para evaluar inversiones. El TIR sirve específicamente para determinar la “tasa de interés o rentabilidad que ofrece una inversión” (Sevilla, 2014). En otras palabras, el TIR arrojará en forma de porcentaje una medida de rentabilidad en cuanto a la inversión (Sevilla, 2014).

Es importante considerar que el valor del TIR debe ser mayor al del TMAR para considerar dar luz verde a una inversión. Para la empresa Kayambi Punku, el cálculo de TIR arrojó un porcentaje de 19.88%. Si se compara con el porcentaje del TMAR 13.63%, se puede asegurar que la inversión generará rentabilidad.

Tabla 48. VAN, TIR, TMAR

VAN	\$10,248.73
TIR	19.88%
TMAR	13.63%

Granda, G. (2020). VAN, TIR, TMAR. [Tabla]

Basado en el análisis de los tres indicadores especificados (TMAR, VAN, TIR), se concluye que Kayambi Punku es una empresa viable, que puede mantenerse rentable y cumplir con sus obligaciones. Con un TMAR de 13.63% y un TIR de 19.88%, primer indicador positivo pues el TIR es mayor al TMAR, terminando con el VAN de \$10,248.73 diez mil doscientos cuarenta y ocho dólares con setenta y tres centavos, cuando el valor del VAN es mayor que cero significa que la inversión generará rentabilidad, en este caso esa condición se cumple.

7. REFERENCIAS

- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (2020). *Emisión de permisos de funcionamiento*. Obtenido de www.controlsanitario.gob.ec: <https://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>
- Cuerpo de Bomberos de Cayambe. (2020). *Permisos*. Obtenido de www.bomberoscayambe.gob.ec: <https://www.bomberoscayambe.gob.ec/permisos/>
- El Comercio. (22 de Mayo de 2020). *Sector turístico de Ecuador perderá hasta USD 400 millones mensuales por la pandemia*. Obtenido de www.elcomercio.com: <https://www.elcomercio.com/tendencias/perdidas-sector-turistico-ecuador-coronavirus.html>
- Gardney, A., & Pérez Porto, J. (2019). *Definición de impacto social*. Obtenido de definicion.de: <https://definicion.de/impacto-social/>
- Gobierno Autónomo Descentralizado del Municipio de Cayambe. (2020). *Rentas*. Obtenido de municipiocayambe.gob.ec: https://municipiocayambe.gob.ec/images/gtramites/1_INS_REN_CPATENTE.pdf
- Gobierno Autónomo Descentralizado del Municipio de Cayambe. (2020). *Requisitos para la obtención por primera vez de permisos para realizar actividades económicas*. Obtenido de www.municipiocayambe.gob.ec: <http://www.municipiocayambe.gob.ec/images/tramites/cabildo/REQUISITOS%20%20OBTENCION%20DE%20LA%20PATENTE.pdf>
- Inforeciclaje. (2020). *Colores del reciclaje*. Obtenido de www.inforeciclaje.com: <https://www.inforeciclaje.com/colores-del-reciclaje.php>
- Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social . (2020). *Registro de nuevo empleador*. Obtenido de www.iess.gob.ec: <https://www.iess.gob.ec/en/web/empleador/registro-de-empleador#>
- Kiziryan, M. (Noviembre de 2019). *Flujo de caja*. Obtenido de economipedia.com: <https://economipedia.com/definiciones/flujo-de-caja.html>

- Llorente Jaime, J. (Noviembre de 2014). *Activo no corriente*. Obtenido de economipedia.com: <https://economipedia.com/definiciones/activo-no-corriente.html>
- López, J. F. (Julio de 2020). *Inversión* . Obtenido de economipedia.com: <https://economipedia.com/definiciones/inversion.html>
- Ministerio de Salud Pública del Ecuador. (2020). *Requisitos para establecimientos nuevos*. Obtenido de instituciones.msp.gob.ec: http://instituciones.msp.gob.ec/dps/pichincha/images/stories/requisitos_nuevos_2012_revisado1_final1.pdf
- Ministerio de Turismo. (2020). *Registro de alimentos y bebidas*. Obtenido de servicios.turismo.gob.ec: <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/portfolio/registro-de-establecimientos-turisticos/registro-de-alimentos-y-bebidas>
- Pedrosa, S. J. (Abril de 2020). *Amortización*. Obtenido de economipedia.com: <https://economipedia.com/definiciones/amortizacion.html>
- Portal Único de Trámites Ciudadanos. (2020). *Registro de datos de trabajador para la vinculación laboral*. Obtenido de www.gob.ec: <https://www.gob.ec/mt/tramites/registro-datos-trabajador-vinculacion-laboral>
- Raffino, M. E. (5 de Junio de 2020). *Impacto Ambiental*. Obtenido de concepto.de: <https://concepto.de/impacto-ambiental/>
- Rosero, F. (18 de Mayo de 2019). *La tecnología al servicio de la gastronomía*. Obtenido de dialoguemos.ec: <https://dialoguemos.ec/2019/05/la-tecnologia-al-servicio-de-la-gastronomia/>
- Sánchez Galán, J. (Agosto de 2019). *Activo diferido*. Obtenido de economipedia.com: <https://www.sage.com/es-es/blog/diccionario-empresarial/activo-diferido/>
- Secretaría de Ambiente del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito . (2020). *Plan de manejo ambiental restaurantes*. Obtenido de www.quitoambiente.gob.ec: http://www.quitoambiente.gob.ec/ambiente/images/Secretaria_Ambiente/Calidad_

Ambiental/unidad_licenciamiento/PDFs/PMA%20RESTAURANTES_publicaci%C3%B3n.pdf

Servicio de Rentas Internas. (2020). *Ficha de requisitos*. Obtenido de www.sri.gob.ec:
<https://www.sri.gob.ec/web/guest/requisitos-personas-naturales>

Sevilla, A. (Julio de 2014). *Tasa interna de retorno (TIR)*. Obtenido de economipedia.com:
<https://economipedia.com/definiciones/tasa-interna-de-retorno-tir.html>

Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos . (s.f.). *Preguntas frecuentes*. Obtenido de sayce.com.ec: <http://sayce.com.ec/preguntas-frecuentes/>

Velayos Morales, V. (Marzo de 2020). *Valor Actual Neto (VAN)*. Obtenido de economipedia.com: <https://economipedia.com/definiciones/valor-actual-neto.html>

8. ANEXOS

a. Encuestas

El restaurante Kayambi Punku dirige esta encuesta con el fin de Conocer a nuestros potenciales clientes, así como sus preferencias y necesidades en cuánto a productos y servicios.

1. ¿Conoce la ciudad de Cayambe?

Si ☒ No ☐

2. ¿Reside en esta ciudad?

Si ☐ No ☒

3. Si respondió no la pregunta anterior, con qué frecuencia visita Cayambe:

- Semanal.....
- Quincenal.....
- Mensual.....
- Al menos una vez al año..... ☒

4. ¿Conoce la cocina tradicional cayambeña?

Si  No

5. ¿Ha probado alguno de los siguientes platos?

- Bizcochos de Cayambe..... 
- Chicha de jora.....
- Queso de hoja 
- Papas con cuy.....

6. De los siguientes servicios, cuáles desearía tener a disposición:

- Delivery (entrega a domicilio) 
- Take away (pedidos para llevar)
- Pago por medios electrónicos.....
- Ordenar por medios electrónicos.....
- Estacionamiento en el establecimiento.....

7. ¿Cómo le gustaría enterarse de promociones, nuevos productos o servicios?

- Redes sociales (Facebook, Twitter, Instagram) 
- Radio.....
- Tv.....

- Prensa escrita.....
- Flyers.....
- Vallas publicitarias.....

8. Por la siguiente entrada (habas cocidas, mellocos encurtidos en chica de jora, choclo desgranado asado y empanaditas de viento rellenas de salsa de queso) ¿pagaría usted un valor de entre 2 a 5 dólares?

Si  No

9. Por el siguiente plato fuerte (papa chaucha con salsa de maní, ceniza de cáscara de papa y una presa de cuy asado, ¿pagaría usted un valor de entre 4 a 6 dólares?

Si  No

10. Por el siguiente postre (bizcocho de Cayambe y helado de manjar de leche con queso de hoja), ¿pagaría usted un valor de entre 3 a 5 dólares?

Si  No

El restaurante Kayambi Punku dirige esta encuesta con el fin de Conocer a nuestros potenciales clientes, así como sus preferencias y necesidades en cuanto a productos y servicios.

1. ¿Conoce la ciudad de Cayambe?

Si ☒ No ☐

2. ¿Reside en esta ciudad?

Si ☒ No ☐

3. Si respondió no la pregunta anterior, con qué frecuencia visita Cayambe:

- Semanal.....
- Quincenal.....
- Mensual.....
- Al menos una vez al año.....

4. ¿Conoce la cocina tradicional cayambeña?

Si ☒ No ☐

5. ¿Ha probado alguno de los siguientes platos?

- Bizcochos de Cayambe.....☒
- Chicha de jora.....☒
- Queso de hoja☒
- Papas con cuy.....

6. De los siguientes servicios, cuáles desearía tener a disposición:

- Delivery (entrega a domicilio)☒
- Take away (pedidos para llevar)☒
- Pago por medios electrónicos.....☒
- Ordenar por medios electrónicos.....
- Estacionamiento en el establecimiento.....

7. ¿Cómo le gustaría enterarse de promociones, nuevos productos o servicios?

- Redes sociales (Facebook, Twitter, Instagram)☒
- Radio.....
- Tv.....
- Prensa escrita.....☒
- Flyers.....☒
- Vallas publicitarias.....

8. Por la siguiente entrada (habas cocidas, mellocos encurtidos en chica de jora, choclo desgranado asado y empanaditas de viento rellenas de salsa de queso) ¿pagaría usted un valor de entre 2 a 5 dólares?

Si  No

9. Por el siguiente plato fuerte (papa chaucha con salsa de maní, ceniza de cáscara de papa y una presa de cuy asado, ¿pagaría usted un valor de entre 4 a 6 dólares?

Si  No

10. Por el siguiente postre (bizcocho de Cayambe y helado de manjar de leche con queso de hoja), ¿pagaría usted un valor de entre 3 a 5 dólares?

Si  No

El restaurante Kayambi Punku dirige esta encuesta con el fin de Conocer a nuestros potenciales clientes, así como sus preferencias y necesidades en cuanto a productos y servicios.

1. ¿Conoce la ciudad de Cayambe?

Si ☒ No ☐

2. ¿Reside en esta ciudad?

Si ☐ No ☒

3. Si respondió no la pregunta anterior, con qué frecuencia visita Cayambe:

- Semanal.....
- Quincenal..... ☒
- Mensual.....
- Al menos una vez al año.....

4. ¿Conoce la cocina tradicional cayambeña?

Si ☒ No ☐

5. ¿Ha probado alguno de los siguientes platos?

- Bizcochos de Cayambe.....☒
- Chicha de jora.....
- Queso de hoja☒
- Papas con cuy.....

6. De los siguientes servicios, cuáles desearía tener a disposición:

- Delivery (entrega a domicilio)
- Take away (pedidos para llevar)☒
- Pago por medios electrónicos.....☒
- Ordenar por medios electrónicos.....
- Estacionamiento en el establecimiento.....☒

7. ¿Cómo le gustaría enterarse de promociones, nuevos productos o servicios?

- Redes sociales (Facebook, Twitter, Instagram)☒
- Radio.....
- Tv.....
- Prensa escrita.....
- Flyers.....
- Vallas publicitarias.....

8. Por la siguiente entrada (habas cocidas, mellocos encurtidos en chica de jora, choclo desgranado asado y empanaditas de viento rellenas de salsa de queso) ¿pagaría usted un valor de entre 2 a 5 dólares?

Si  No

9. Por el siguiente plato fuerte (papa chaucha con salsa de maní, ceniza de cáscara de papa y una presa de cuy asado, ¿pagaría usted un valor de entre 4 a 6 dólares?

Si  No

10. Por el siguiente postre (bizcocho de Cayambe y helado de manjar de leche con queso de hoja), ¿pagaría usted un valor de entre 3 a 5 dólares?

Si  No

El restaurante Kayambi Punku dirige esta encuesta con el fin de Conocer a nuestros potenciales clientes, así como sus preferencias y necesidades en cuanto a productos y servicios.

1. ¿Conoce la ciudad de Cayambe?

Si ☒ No ☐

2. ¿Reside en esta ciudad?

Si ☐ No ☒

3. Si respondió no la pregunta anterior, con qué frecuencia visita Cayambe:

- Semanal.....
- Quincenal..... ☒
- Mensual.....
- Al menos una vez al año.....

4. ¿Conoce la cocina tradicional cayambeña?

Si ☒ No ☐

5. ¿Ha probado alguno de los siguientes platos?

- Bizcochos de Cayambe.....☒
- Chicha de jora.....
- Queso de hoja☒
- Papas con cuy.....☒

6. De los siguientes servicios, cuáles desearía tener a disposición:

- Delivery (entrega a domicilio)☒
- Take away (pedidos para llevar)☒
- Pago por medios electrónicos.....☒
- Ordenar por medios electrónicos.....
- Estacionamiento en el establecimiento.....☒

7. ¿Cómo le gustaría enterarse de promociones, nuevos productos o servicios?

- Redes sociales (Facebook, Twitter, Instagram)☒
- Radio.....☒
- Tv.....
- Prensa escrita.....
- Flyers.....
- Vallas publicitarias.....

8. Por la siguiente entrada (habas cocidas, mellocos encurtidos en chica de jora, choclo desgranado asado y empanaditas de viento rellenas de salsa de queso) ¿pagaría usted un valor de entre 2 a 5 dólares?

Si  No

9. Por el siguiente plato fuerte (papa chaucha con salsa de maní, ceniza de cáscara de papa y una presa de cuy asado, ¿pagaría usted un valor de entre 4 a 6 dólares?

Si  No

10. Por el siguiente postre (bizcocho de Cayambe y helado de manjar de leche con queso de hoja), ¿pagaría usted un valor de entre 3 a 5 dólares?

Si  No

El restaurante Kayambi Punku dirige esta encuesta con el fin de Conocer a nuestros potenciales clientes, así como sus preferencias y necesidades en cuanto a productos y servicios.

1. ¿Conoce la ciudad de Cayambe?

Si ☒ No ☐

2. ¿Reside en esta ciudad?

Si ☐ No ☒

3. Si respondió no la pregunta anterior, con qué frecuencia visita Cayambe:

- Semanal.....
- Quincenal.....
- Mensual.....
- Al menos una vez al año..... ☒

4. ¿Conoce la cocina tradicional cayambeña?

Si ☐ No ☒

5. ¿Ha probado alguno de los siguientes platos?

- Bizcochos de Cayambe.....☒
- Chicha de jora.....☒
- Queso de hoja
- Papas con cuy.....☒

6. De los siguientes servicios, cuáles desearía tener a disposición:

- Delivery (entrega a domicilio)
- Take away (pedidos para llevar)☒
- Pago por medios electrónicos.....
- Ordenar por medios electrónicos.....
- Estacionamiento en el establecimiento.....☒

7. ¿Cómo le gustaría enterarse de promociones, nuevos productos o servicios?

- Redes sociales (Facebook, Twitter, Instagram)☒
- Radio.....
- Tv.....
- Prensa escrita.....
- Flyers.....
- Vallas publicitarias.....

8. Por la siguiente entrada (habas cocidas, mellocos encurtidos en chica de jora, choclo desgranado asado y empanaditas de viento rellenas de salsa de queso) ¿pagaría usted un valor de entre 2 a 5 dólares?

Si  No

9. Por el siguiente plato fuerte (papa chaucha con salsa de maní, ceniza de cáscara de papa y una presa de cuy asado, ¿pagaría usted un valor de entre 4 a 6 dólares?

Si  No

10. Por el siguiente postre (bizcocho de Cayambe y helado de manjar de leche con queso de hoja), ¿pagaría usted un valor de entre 3 a 5 dólares?

Si  No

b. Hoja de observación

Hoja de observación

Fecha: 3 de julio, 2020

1. Sector

- **Ciudad:** Cayambe
- **Barrio:** Central o San Pedrino
- **Dirección:** Calle Rocafuerte y Libertad
- **Tipo (alto, medio, bajo, comercial, residencial, industrial, empresarial):**

Sector medio alto, comercial y residencial pues la calle Rocafuerte es principal. Hay varios comercios sobre todo de productos textiles y algunos de alimentos y bebidas, está ubicado justo en el centro de la ciudad y aledaño a edificios administrativos como el del municipio de Cayambe.

2. Competencia

- **Directa:** No se encontró competencia directa.
- **Indirecta:**

Ricas papitas al paso: pollo broaster, papas fritas, hamburguesas, otros similares. Calles Libertad y Rocafuerte.

El Rincón de Lucho Restaurante: venta de desayunos y almuerzos. Calle Libertad entre Rocafuerte y Terán.

Restaurante sin nombre: venta de desayunos y almuerzos. Calle Libertad entre Rocafuerte y Terán, frente a El Rincón de Lucho Restaurante.

Homero's Restaurant: venta de almuerzos y meriendas, platos a la carta como apanados, churrascos, trucha y tilapia. Calle Bolívar, entre Rocafuerte y Terán, frente al Parque 23 de Junio.

Caracol: cocina costeña; venta de ceviches, encebollados, cazuelas, etc. Calle Bolívar entre Rocafuerte y Terán, frente al Parque 23 de Junio.

3. Sustitutos

Almacenes Tía: venta de alimentos y bebidas preparadas y empacadas, no es un establecimiento de AyB. Calle Rocafuerte y Libertad.

4. Observaciones

La zona donde se ubicará el restaurante es céntrica y turística por la presencia del Parque 23 de Junio en donde se encuentra la Iglesia Matriz de Cayambe. Es una zona segura y tranquila en donde no hay una sensación de peligro alguno. Es fácil transitar por esta zona y se puede llegar caminando a cualquier sitio.

c. Plano arquitectónico del establecimiento

Ilustración 28. Plano Kayambi Punku: zonas, áreas y accesos

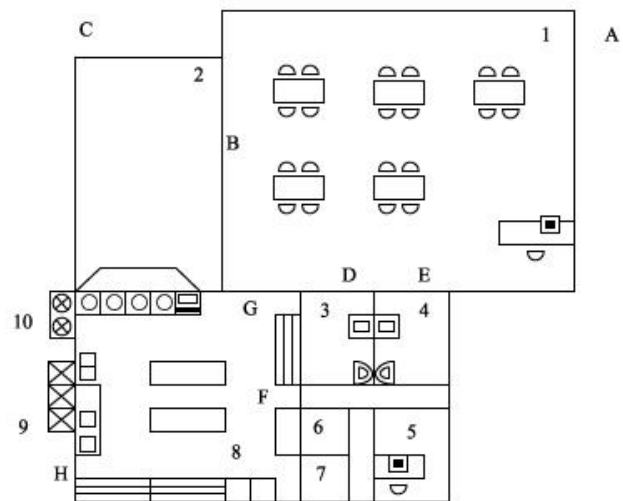
Leyenda

Zonas y áreas del restaurante

1. Área de servicio
2. Estacionamiento
3. Baño de clientes hombres
4. Baño de clientes mujeres
5. Oficina
6. Bodega
7. Área de empleados
8. Cocina
9. Zona de depósito de desperdicios
10. Centralita de gas

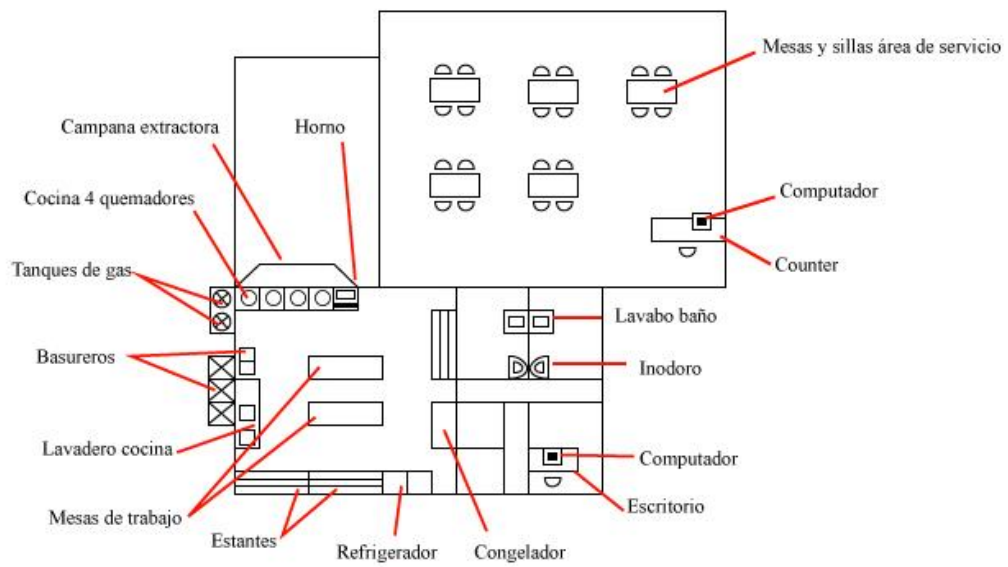
Accesos

- A. Entrada al restaurante
- B. Acceso a restaurante desde estacionamiento
- C. Acceso a estacionamiento
- D. Acceso baño de clientes hombres
- E. Acceso baño de clientes mujeres
- F. Acceso a oficina, bodega y área de empleados.
- G. Acceso cocina / área de servicio
- H. Entrada trasera al restaurante



Granda, G. (2020). Plano Kayambi Punku: zonas, áreas y accesos. [Ilustración].

Ilustración 29. Plano kayambi Punku: muebles y enceres



Granda, G. (2020). Plano Kayambi Punku: muebles y enceres. [Ilustración].

d. Cotizaciones.

Ilustración 30. Cocina de acero inoxidable 4 quemadores





Nuevo

Cocina Industrial De 4 Quemadores Acero Inoxidable

U\$S 290

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

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

¡Único disponible!

Comprar

Mundo Acero. (2020). Cocina de 4 quemadores acero inoxidable. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426142645-cocina-industrial-de-4-quemadores-acero-inoxidable-_JM#position=7&type=item&tracking_id=818391bd-7d44-4fa7-9d8b-a34daa795983

Ilustración 31. Plato sopero





Nuevo - 4 vendidos

Platos Sopero Restaurante Al X Mayor Vajilla

U\$S 1³⁶

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

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

Cantidad: 1 Unidad ▾ (194 disponibles)

Comprar

Aquí Hogar. (2020). Plato sopero. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426574054-platos-sopero-restaurante-al-x-mayor-vajilla-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=0741ea7e-2fc2-4e59-8318-4b08c1dadb3f

Ilustración 32. Taza de café 12 onzas



Nuevo - 6 vendidos

Taza De Café De 12 Onzas 

A \$0.92

U\$S 1

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

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

Cantidad: 1 Unidad ▾ (494 disponibles)

Comprar

Aquí Hogar. (2020). Taza de café de 12 onzas. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426574214-taza-de-cafe-de-12-onzas-a-092-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=69930400-b96d-4118-bf3b-de1737acd4f6

Ilustración 33. Juego de cubiertos 101 piezas, acero inoxidable



Nuevo - 1 vendido

Juego De Cubiertos 

Tramontina 101 Pcs Acero Inoxidable

U\$S 105

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

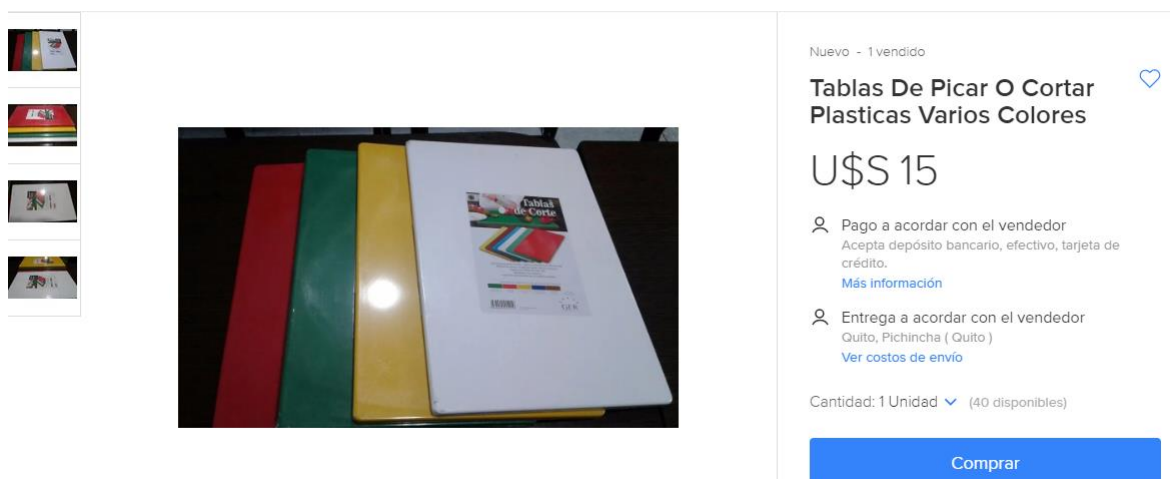
 Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad ▾ (5 disponibles)

Comprar

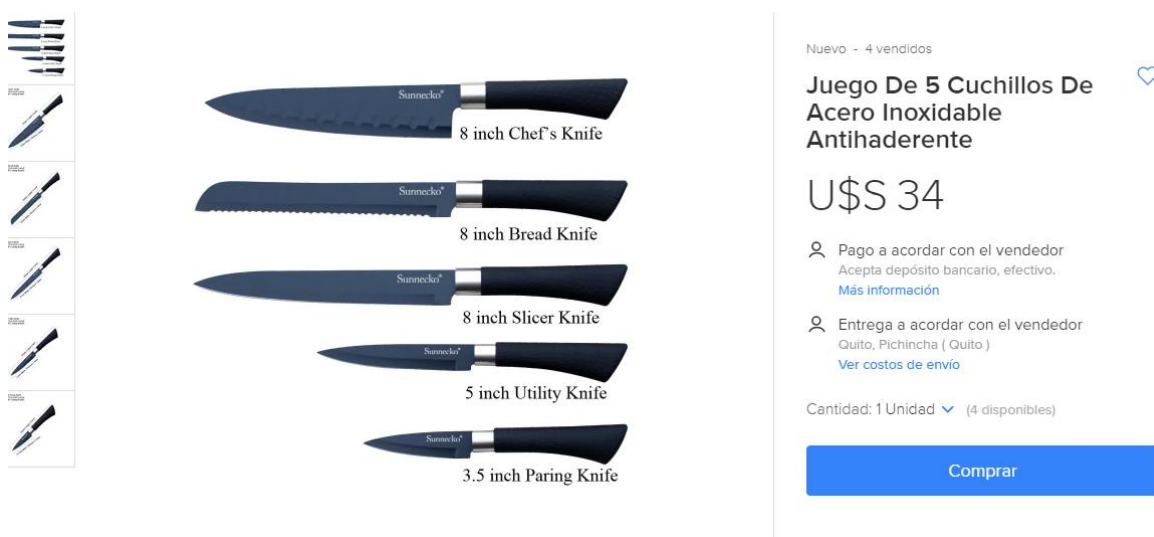
Electro Mega. (2020). Juego de cubiertos 101 piezas, acero inoxidable. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-425736046-juego-de-cubiertos-tramontina-101-pcs-acero-inoxidable-_JM

Ilustración 34. Tabla de picar



Vitrinas Zambrano. (2020). Tabla de picar. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-425808332-tablas-de-picar-o-cortar-plasticas-varios-colores-_JM

Ilustración 35. Juego de 5 cuchillos, acero inoxidable



TakeOff1510. (2020). Juego de 5 cuchillos de acero inoxidable. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-425926068-juego-de-5-cuchillos-de-acero-inoxidable-antihaderente-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=dae624ed-27cd-4618-93a6-e848f6821549

Ilustración 36. Plato para postre.



Aquí Hogar. (2020). Plato para postre. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426574323-plato-cuadrado-para-postre-n8-JM#position=1&type=item&tracking_id=8920debc-249d-458a-b297-b7a031e78577

Ilustración 37. Vaso Cristar 325ml



Cristar. (2020). Vaso Cristar 325 ml. [Fotografía]. Recuperado de <https://www.tventas.com/cyber-days/1928-vaso-325-ml-cristar-0046-7702147200406.html>

Ilustración 38. Jarra de vidrio Peldar 1L

Inicio / Cocina y Alimentos / JARRA DE VIDRIO 1 L PELDAR 2531

[Volver a los resultados de búsqueda de "jarra de vidrio" \(otros 187 resultados\)](#)

JARRA DE VIDRIO 1 L PELDAR 2531

Ref. PELD-2531

Precio TVentas:
\$2.50

Cantidad:

[Añadir al Carrito](#)

[Añadir a mi lista de deseos](#)

[+593939220047](#)

[Ayuda](#)



Peldar. (2020). Jarra de vidrio Peldar 1L. [Fotografía]. Recuperado de <https://www.tventas.com/implementos/2101-jarra-de-vidrio-1-l-peldar-2531-7702147201885.html>

Ilustración 39. Licuadora Oster 600W

Nuevo - 716 vendidos

Licuadora Oster Clasica 600w Original 100% Mexicana

U\$S 74⁹⁹

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

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

Cantidad: 1 Unidad (98 disponibles)

[Comprar](#)



Mercado Libre. (2020). Licuadora Oster 600W. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426147443-licuadora-oster-clasica-600w-original-100-mexicana-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=de3e92b4-dca3-4b18-a357-818862988bf7

Ilustración 40. Mesa de acero inoxidable



Nuevo - 25 vendidos

Mesas De Acero
Inoxidable 304 Para
Alimentos

U\$S 190

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

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

(Único disponible!)

Comprar

Metállica Serrano. (2020). Mesa de acero inoxidable. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426400651-mesas-de-acero-inoxidable-304-para-alimentos-_JM#position=10&type=item&tracking_id=13f4b238-3b3d-4c1a-af90-ffed8ef1797a

Ilustración 41. Estantería metálica



Nuevo - 9 vendidos

Estanterias Metalicas ,
Muebles De Oficina

U\$S 100

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

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

Cantidad: 1 Unidad ▾ (91 disponibles)

Comprar

Ext Muebles. (2020). Estantería metálica. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426084217-estanterias-metalicas-muebles-de-oficina-_JM?quantity=1#position=5&type=item&tracking_id=06f35e64-531d-4f03-a059-f0024657c961

Ilustración 42. Fregadero industrial de 2 pozos



Metálicas Lozada. (2020). Fregadero industrial de 2 pozos. [Fotografía]. Recuperado de <https://metalicaslozada.com/producto/fregadero-de-2-pozos-2-bajantes/>

Ilustración 43. Campana extractora con filtros



Metálicas Lozada. (2020). Campana extractora con filtros. [Fotografía]. Recuperado de <https://metalicaslozada.com/producto/campana-extractora-con-filtros/>

Ilustración 44. Counter recepción



Nuevo - 1 vendido

Counter Recepcion

U\$S 165

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

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

¡Único disponible!

[Comprar](#)

ABDHEC S.A. (2020). Counter recepción. [Fotografía]. Recuperado de <https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426509740-counter-recepcion->

Ilustración 45. Refrigeradora Indurama Ri780 566L



Nuevo - 2 vendidos

Refrigeradora Indurama Ri780r 566 Litros Side By Side

U\$S 819

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

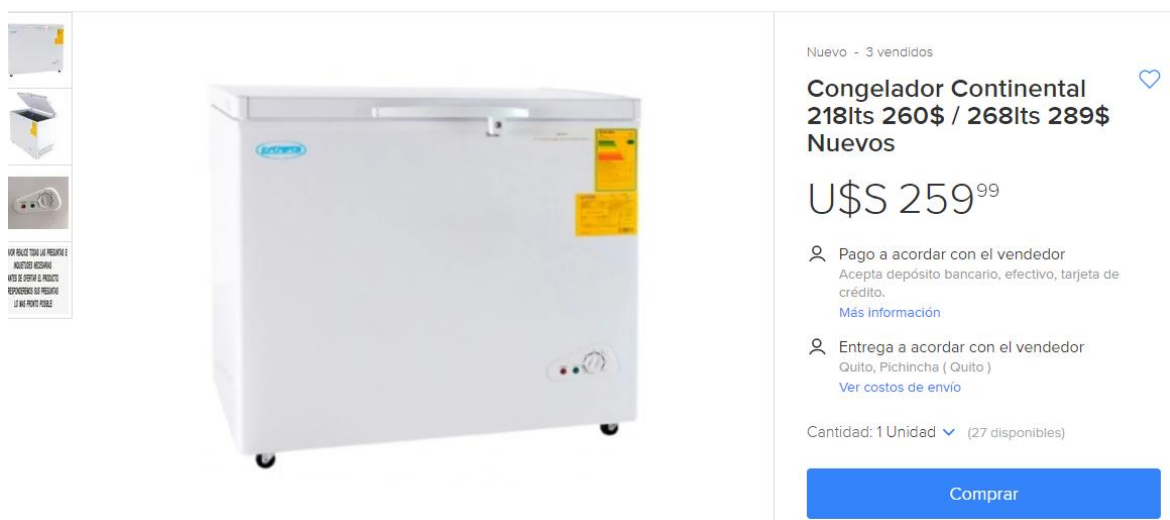
 Entrega a acordar con el vendedor
Guayaquil, Guayas
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad ▾ (17 disponibles)

[Comprar](#)

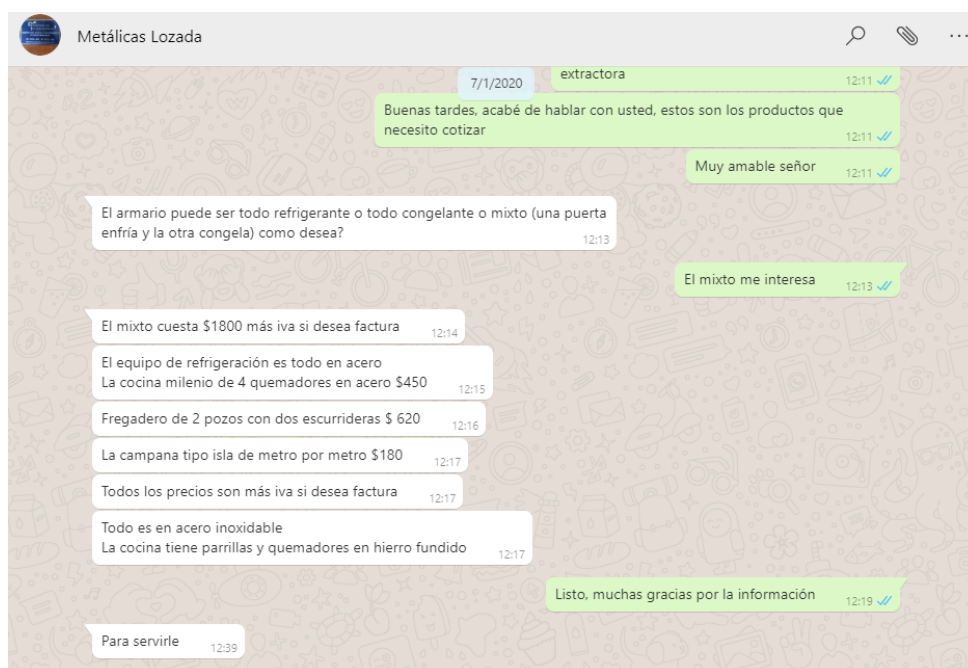
Mi Bodega. (2020). Refrigeradora Indurama Ri780 556L. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426591468-refrigeradora-indurama-ri780r-566-litros-side-by-side-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=4b3b9ebc-5e01-4002-a082-fcd2cc0f0ab3

Ilustración 46. Congelador Continental 218Lts



DIANABASTI. (2020). Congelador Continental 218Lts. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426607063-congelador-continental-218-litros-JM?quantity=1#position=9&type=item&tracking_id=741708e5-5ea0-4390-844a-63c3f0a90ebf

Ilustración 47. Cotización Metálicas Lozada



Metálicas Lozada. (2020). Cotización Metálicas Lozada. [Fotografía].

Ilustración 48. Mesa palet restaurante



Nuevo - 16 vendidos

Mesa Palet Restaurante

U\$S 100

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

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

¡Único disponible!

[Comprar](#)

ARTEVENPRO. (2020). Mesa palet restaurante. [Fotografía]. Recuperado de <https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426034562-mesa-palet-restaurante->

Ilustración 49. Computador all in one Evoo Aio



Nuevo - 10 vendidos

All In One Evoo Aio; 19 Pulgafas, 2gb Ram, Teclado, Mouse

U\$S 240

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

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

Cantidad: 1 Unidad  (14 disponibles)

[Comprar](#)

Novicompu. (2020). Computador all in one Evoo Aio. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426467526-all-in-one-evoo-aio-19-pulgafas-2gb-ram-teclado-mouse-_JM?quantity=1#position=2&type=item&tracking_id=a4b38417-4fe4-4699-8945-3c3421f1c786

Ilustración 50. Cilindro de gas industrial



58 vendidos

Tanque Recargas Y Cilindros Gas Industrial

U\$S 12⁹⁹

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

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

Cantidad: 1 Unidad ▾ (142 disponibles)

[Comprar](#)

ALEX3219. (2020). Cilindro de gas industrial. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426250824-tanque-recargas-y-cilindros-gas-industrial-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=4706bc77-4224-47a5-b885-5f15fffb0aeb

Ilustración 51. Centralita de gas



Nuevo - 12 vendidos

Centralitas Centralinas Gas Válvula Alivio Regulador Venteo

U\$S 200

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

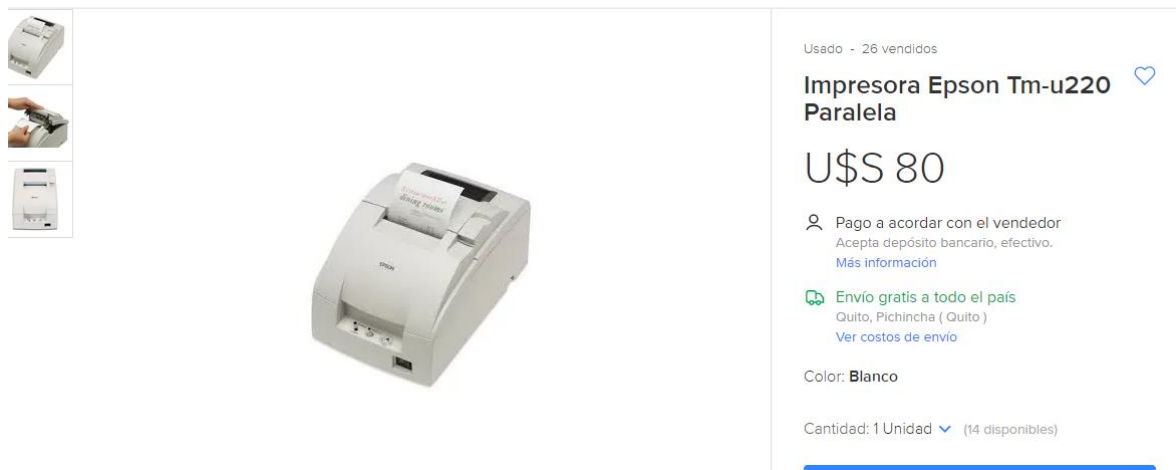
 Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad ▾ (8 disponibles)

[Comprar](#)

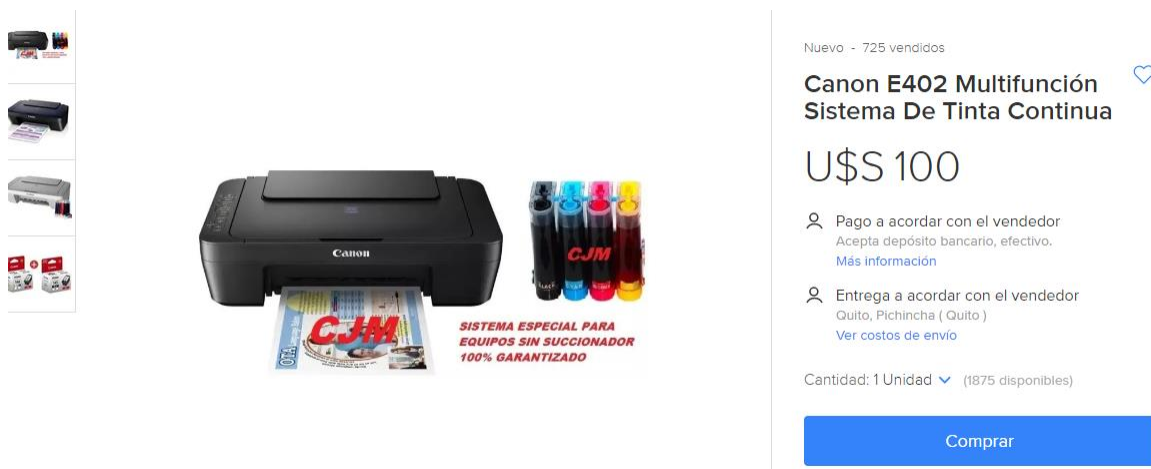
DISOLPROSECUTOR. (2020). Centralita de gas. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426308069-centralitas-centralinas-gas-valvula-alivio-regulador-venteo-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=72c9c2ff-21b0-474f-91b3-b46913f7c369

Ilustración 52. Impresora EPSON TM-u220



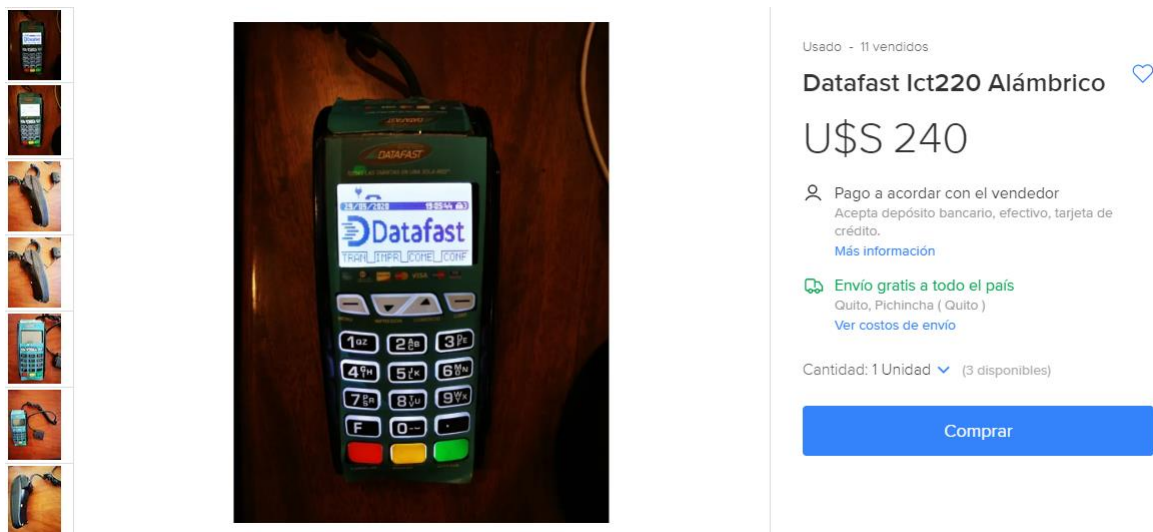
ISABELCEVALLOS BORJA. (2020). Impresora EPSON Tm-u220. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426586519-impresora-epson-tm-u220-paralela-_JM?quantity=1&variation=56379474356&searchVariation=56379474356#redirectedFromSimilar=https%3A%2F%2Farticulo.mercadolibre.com.ec%2FMEC-425698080-impresora-epson-tm-u220-paralela-

Ilustración 53. Impresora Canon E402



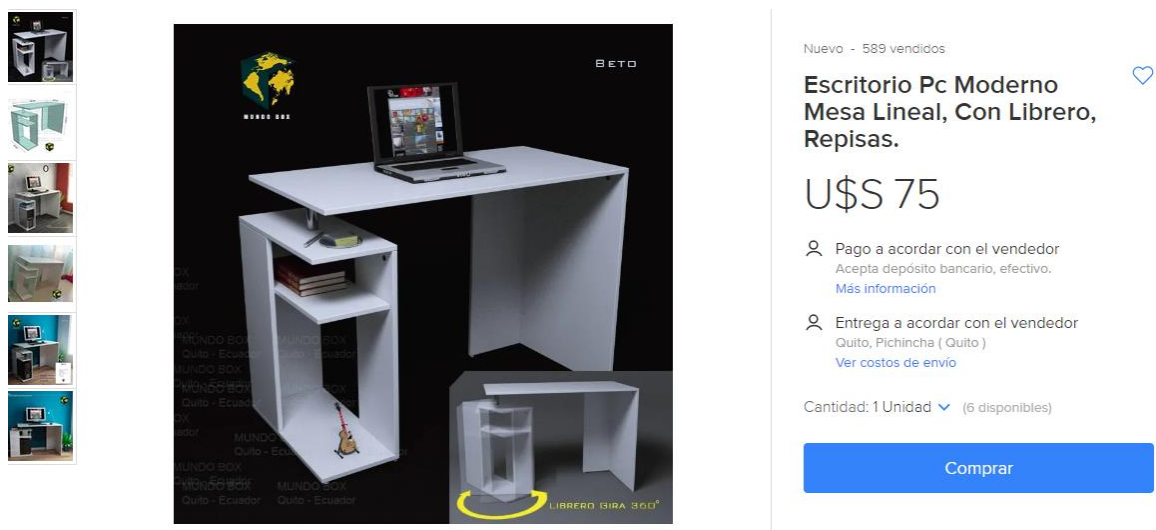
CJM Impresoras. (2020). Impresora Canon E402. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426398003-canon-e402-multifuncion-sistema-de-tinta-continua-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Ilustración 54. Datafast Ict220 alámbrico



DRVC2005. (2020). Datafast Ict220 alámbrico. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-425889215-datafast-ict220-alambrico-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=1708b9b1-d330-4ebb-823e-e3f0cbb86314

Ilustración 55. Escritorio mesa lineal con librero y repisas



Mundo Box. (2020). Escritorio mesa lineal con librero y repisas. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426627377-escritorio-pc-moderno-mesa-lineal-con-librero-repisas-_JM?quantity=1#redirectedFromParent

Ilustración 56. Taburete



Nuevo - 11 vendidos

**Silla Taburete Multiusos
Cafetería Spa Peluquería
Tulip**

U\$S 50

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

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

Cantidad: 1 Unidad ▾ (389 disponibles)

[Comprar](#)

Andina Distribución. (2020) Taburete. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426123479-silla-taburete-multiusos-cafeteria-spa-peluqueria-tulip-_JM?quantity=1#position=15&type=item&tracking_id=24898249-068d-4f37-8495-a5b974c17efd

Ilustración 57. Silla escritorio



**IMPORTADORA
ESPINOZA**

**X
TECH**

Especificaciones

Material: Plástico 25%
 Tapiz: 20%
 Espuma de poliuretano: 20%
 Metal 15%
 Madera: 20%

Dimensiones: 55x53x84cm

Color: Negro-gris

tipo SILLA ESCRITORIO	modelo GENES APUNTADEO
color NEGRO GRIS	dimensiones 55x53x84 cm
uso 6 a 8 horas de uso	peso 200 libras SOPORTADO

Nuevo - 75 vendidos

**Silla Giratoria De Oficinas
Escritorios Cannes**

U\$S 60

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

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

Cantidad: 1 Unidad ▾ (924 disponibles)

[Comprar](#)

Importadora Espinoza. (2020) Silla escritorio. [Fotografía]. Recuperado de <https://www.ocompra.com/ecuador/item/silla-giratoria-de-oficinas-escritorios-cannes-421840420/>

Ilustración 58. Cajonera metálica, archivador



Muebles de oficina. (2020) Cajonera metálica, archivador. [Fotografía]. Recuperado de <https://www.ocompra.com/ecuador/item/silla-giratoria-de-oficinas-escritorios-cannes-421840420/>

Ilustración 59. Plato de cerámica Luminarc



Andina Distribuciones. (2020) Plato de cerámica Lumirac. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426042439-plato-de-ceramica-luminarc-_JM?quantity=1#position=23&type=item&tracking_id=429e6006-e123-4563-b4c5-e94e78ecda68

Ilustración 60. Barra magnética para cuchillos



Nuevo - 17 vendidos

Barra Magnética Para Cuchillos Tramontina De Lujo.

U\$S 28

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

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

Cantidad: 1 Unidad (483 disponibles)

Comprar

Andina Distribuciones. (2020) Barra magnética para cuchillos. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426084901-barra-magnetica-para-cuchillos-tramontina-de-lujo-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=476a96be-0c0c-4a10-a029-0ad7e8c2a663

Ilustración 61. Juego cuchareta, cucharón, espátula, espumadera



Nuevo - 2 vendidos

Oferta Cuchareta,cucharon, Espátula,espumadera De Metal

U\$S 5⁴³

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

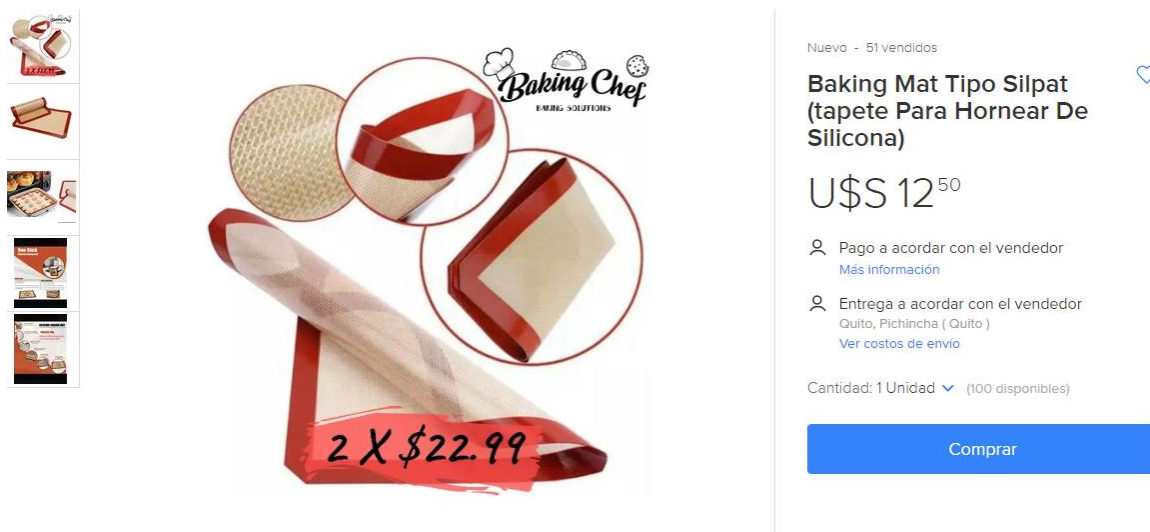
Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad (498 disponibles)

Comprar

Aquí Hogar. (2020) Juego cuchareta, cucharón, espumadera, espátula. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-425908510-combo-cucharetacucharon-espatulaespumadera-de-metal-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=d5230b4b-f6df-45d5-a1a8-cc8295dd4a6a

Ilustración 62. Silpat



Nuevo - 51 vendidos

Baking Mat Tipo Silpat (tapete Para Hornear De Silicona)

U\$S 12⁵⁰

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

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

Cantidad: 1 Unidad ▾ (100 disponibles)

[Comprar](#)

CASA3322069. (2020) Silpat. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426509095-baking-mat-tipo-silpat-tapete-para-hornear-de-silicona-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=7699724a-8f36-43cf-a59f-12b6cf6e4d3f

Ilustración 63. Balanza digital



Nuevo - 79 vendidos

Balanza Portatil Digital De 0,1 A 10 Kg Incluye Baterias

U\$S 8⁴⁸

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

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

Cantidad: 1 Unidad ▾ (883 disponibles)

[Comprar](#)

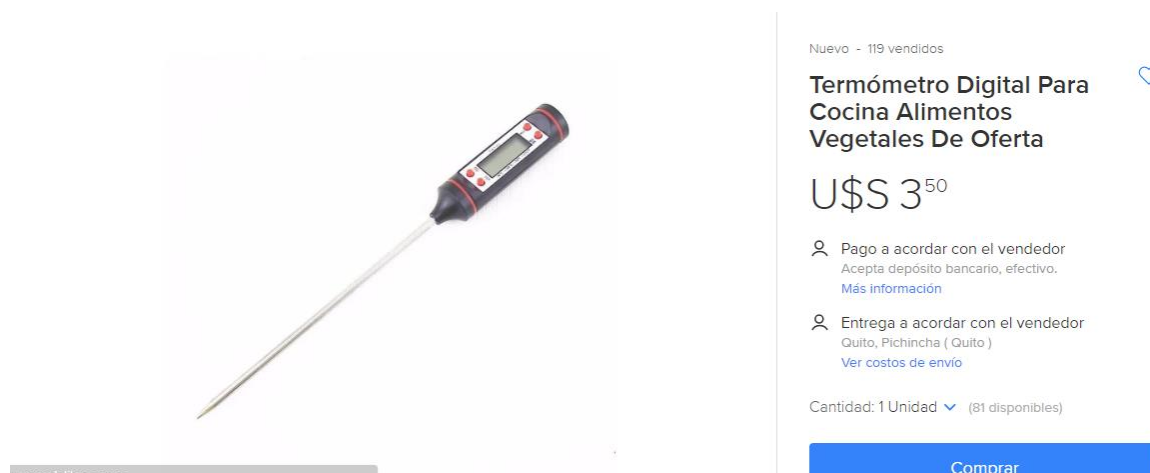
Distribuidora Vásquez. (2020) Balanza digital. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426415759-balanza-portatil-digital-de-01-a-10-kg-incluye-baterias-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=5fe8576a-d687-47f8-a9b2-35d546e4381e

Ilustración 64. Gaveta industrial



SEMILLASYGRANOS. (2020) Gaveta industrial. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426597535-gaveta-industrial-calada-recipiente-caja-plastica-multicolor-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=639fdebb-40da-4d16-93cb-f367dc97f9b3

Ilustración 65. Termómetro digital



Andina distribuciones. (2020) Termómetro digital. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426245093-termometro-digital-para-cocina-alimentos-vegetales-de-oferta-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=ca59f13d-2f2a-4a82-acde-2fd0388f49d7

Ilustración 66. Juego de ollas




Nuevo - 29 vendidos

Ollas Caseras Ollas Polifuncionales Set De 3 Oferta

U\$S 14⁹⁹

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

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

Cantidad: 1 Unidad ▾ (871 disponibles)

[Comprar](#)

Multirebajas. (2020) Juego de ollas. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426168742-3-set-de-ollas-caseras-ollas-polifuncionales-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=f0cb304d-cd0a-4911-9a3d-b2a650ea2fe6

Ilustración 67. Batidora Hamilton Beach 64650




Nuevo - 110 vendidos

Batidora De Pedestal Y Manual Clásica Hamilton Beach 64650

U\$S 65

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

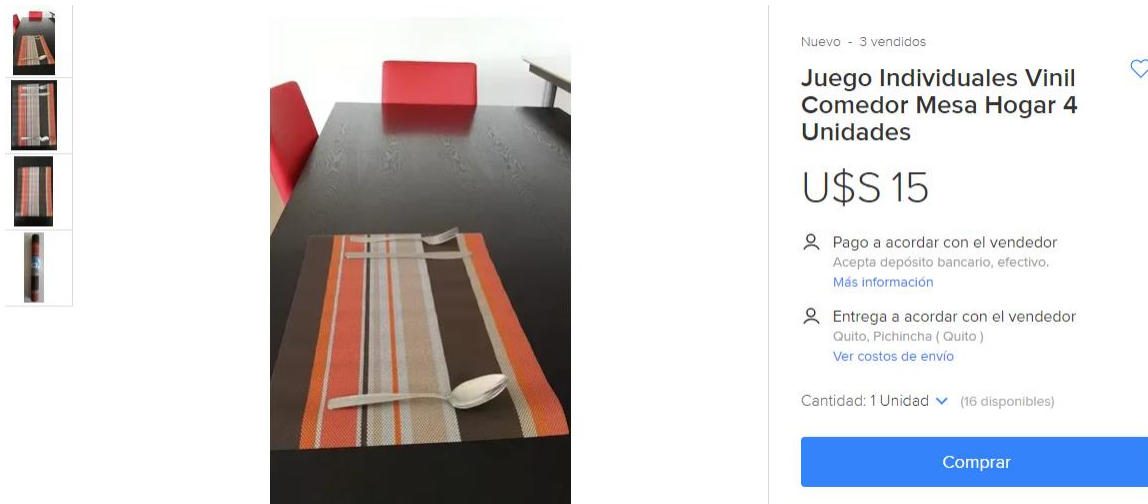
 Entrega a acordar con el vendedor
 Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Color: Gris

Cantidad: 1 Unidad ▾ (85 disponibles)

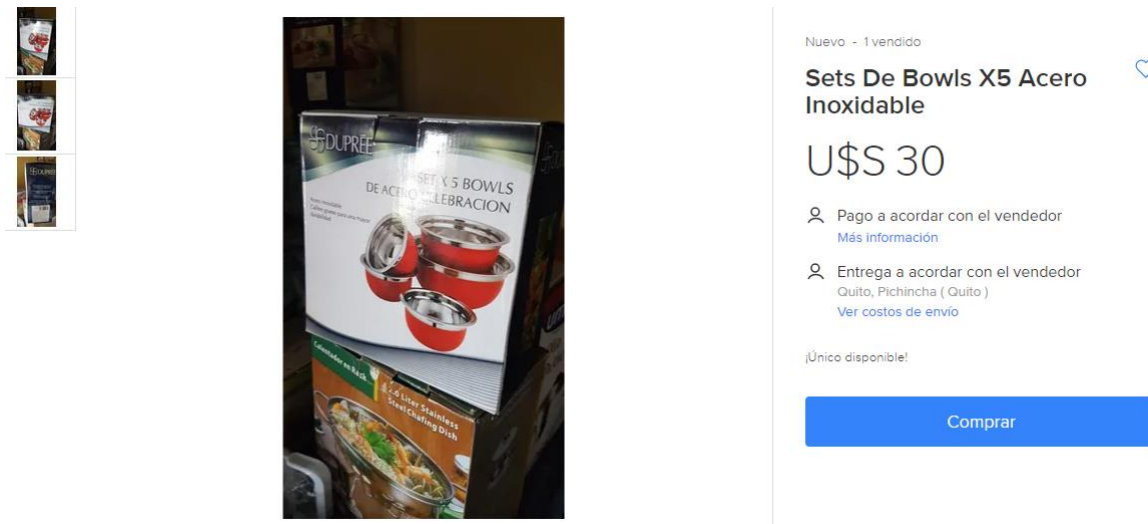
VALLEJO_R. (2020) Batidora Hamilton Beach 64650. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426645893-batidora-pedestal-manual-clasica-hamilton-beach-64650-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=b83a55b3-0293-4871-b04c-81b15a96e38c

Ilustración 68. Juego individuales de vinil



Ilumin Sound. (2020) Juego individuales de vinil. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426061680-juego-individuales-vinil-comedor-mesa-hogar-4-unidades-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=8598ec2a-d8d9-45bf-8433-3a7775576f97

Ilustración 69. Juego de bowls acero inoxidable



Kilo Zan. (2020) Juego bowls acero inoxidable. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-425976255-sets-de-bowls-x5-acero-inoxidable-_JM#position=1&type=item&tracking_id=407ddaed-26c5-4a9a-bd9a-566fb3961a7e

Ilustración 70. Juego de sartenes



Nuevo - 1 vendido

Juego De Sartenes
Tramontina

U\$S 18

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

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

Cantidad: 1 Unidad (119 disponibles)

Comprar

RORO6166381. (2020) Juego de sartenes. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426122601-juego-de-sartenes-tramontina-_JM?quantity=1#position=6&type=item&tracking_id=f0e2f608-3e19-47cb-833e-b8d36ea9fa16

Ilustración 71. Repostero 1.25Lts



Repostero Innova Azul 1.25 Litros

Ref. N24723 Ver más detalles del producto

Calcula tu cuota CLUB PYCCA

Nº cuotas

1

Valor cuota

US\$ 1.59



Selecciona tu forma de pago:

☒ Ver precio con crédito
CLUB PYCCA

☐ Ver precio con
TARJETAS BANCARIAS

CANTIDAD - 1 +

COMPRAR

Pycca. (2020) Repostero 1.25 litros. [Fotografía]. Recuperado de <https://www.pycca.com/hogar-reposteros-y-accesorios-n24723/p>

Ilustración 72. Repostero 0.75Lts



PICK UP

Repostero Innova Azul 0.75 Litros
Ref. N24698 Ver más detalles del producto

Calcula tu cuota **CLUB PYCCA**

Nº cuotas	Valor cuota
1	US\$ 1.04

Selecciona tu forma de pago:

☒ Ver precio con crédito **CLUB PYCCA**

☐ Ver precio con **TARJETAS BANCARIAS**

CANTIDAD - 1 + **COMPRAR**

Pycca. (2020) Repostero 0.75 litros. [Fotografía]. Recuperado de <https://www.pycca.com/hogar-reposteros-y-accesorios-n24698/p>

Ilustración 73. Repostero 0.35Lts



Repostero Innova Azul 0.35 Litros
Ref. N24665 Ver más detalles del producto

Calcula tu cuota **CLUB PYCCA**

Nº cuotas	Valor cuota
1	US\$ 0.90

Selecciona tu forma de pago:

☒ Ver precio con crédito **CLUB PYCCA**

☐ Ver precio con **TARJETAS BANCARIAS**

CANTIDAD - 1 + **COMPRAR**

Pycca. (2020) Repostero 0.35 litros. [Fotografía]. Recuperado de <https://www.pycca.com/hogar-reposteros-y-accesorios-n24665/p>

Ilustración 74. Detector de humo



PROINELCOM. (2020) Detector de humo. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426027686-detectores-de-humo-foto-electricos-para-sistema-de-alarma-_JM?quantity=1#position=16&type=item&tracking_id=cb760d2a-27b9-4c14-bd5d-b3ad01f9a09c

Ilustración 75. Detector de gas



MAVIJU. (2020) Detector de gas. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426110703-detector-de-gas-glp-a-corriente-110v-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=97d8f71b-d4c2-4bca-91dd-a31f571ba04c

Ilustración 76. Extintor tipo K



Nuevo - 18 vendidos

Extintor Tipo K Especial Para Cocinas En Acero Inoxidable

U\$S 160

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

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

Cantidad: 1 Unidad ▾ (3 disponibles)

[Comprar](#)

DISOLPROS Ecuador. (2020) Extintor tipo k. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426044757-extintor-tipo-k-especial-para-cocinas-en-acero-inoxidable-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=a7f863fd-3360-475f-9db1-b061f1ccb92c

Ilustración 77. Rótulos señalética



Nuevo - 64 vendidos

Rotulos, Letreros Y Señalética En General

U\$S 5

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

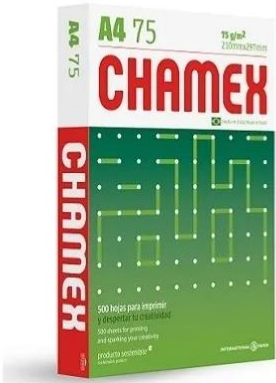
 Entrega a acordar con el vendedor
 Guayaquil, Guayas
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad ▾ (36 disponibles)

[Comprar](#)

ANUNCIATE ASI. (2020) Rótulos señalética. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426532355-rotulos-letreros-y-senaletica-en-general-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=f140f62c-d31a-4dd4-9f2c-14f0819a28a7

Ilustración 78. Caja 10 resmas de papel bond



Nuevo - 623 vendidos

**Oferta Papel Bond
Chamex A4 Caja 10
Resmas!!!**

U\$S 24⁵⁰

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

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

Cantidad: 1 Unidad ▾ (665 disponibles)

Comprar

KLIMERO5044. (2020) Caja 10 resmas de papel bond. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426165271-oferta-papel-bond-chamex-a4-caja-10-resmas-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=7f95bce6-cf99-4060-abb8-44d5a250fb13

Ilustración 79. Caja 3 resaltadores



Nuevo - 8 vendidos

**Resaltador Caja Ventas Al
Por Mayor.**

U\$S 1⁵⁰

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

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

Cantidad: 1 Unidad ▾ (992 disponibles)

Comprar

IMAGINATIONORESA. (2020) Caja 3 resaltadores. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426201440-resaltador-caja-ventas-al-por-mayor-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=0e52497e-37ed-455c-8cff-0429bb9887e9

Ilustración 80. Caja de esferos BIC



AYALAFERNANDO53. (2020) Caja esferos BIC. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426430002-eferos-bic-punta-fina-JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=15cec38a-506f-443b-a1e3-673164180bbf

Ilustración 81. Libreta



IMAGINATIONORESA. (2020) Libreta. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426201669-ecologico-libreta-venta-al-por-mayor-JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=0ec468c0-dd26-4b4c-b6f6-d619fbb7da87

Ilustración 82. Tijera oficina



MEGAVENTAS MC. (2020) Tijera oficina. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426382390-tijera-ewin-sa6007-18-cm-utiles-escolares-papeleria-oficin-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=64e3f836-a842-48a6-a5b7-6bbfd941040e

Ilustración 83. Perforadora oficina



MEGAVENTAS MC. (2020) Perforadora oficina. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426195808-perforadora-kw-999-3-huecos-utiles-oficina-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=925a6739-2a72-4051-9899-6839a6daf85c

Ilustración 84. Carpetas de cartón 100 unidades



PEXAPAPELES. (2020) Carpetas de cartón 100 unidades. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-425867311-carpetas-de-carton-paq-100-un-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=b8c70969-7109-46ca-8af0-a95be7bd5392

Ilustración 85. Lustre

SLEEPER'S PANTUFLAS GARRA TALLA 34-36	0,89
BIRASOL MARGARINA PACK 500GR + 250GR GRATIS BOX LUNCH	2,21
POLIMES BOTELLA POLISPORT PREMIUM POPS4250	3,00
TIPS DESTELLOS DE ARMONIA AIRES DEL TIEMPO 500 ML	4,01
MARCELLO'S MAYONESA SQUISS 255 GR.	1,59
HAVANA CLUB RON ANEJO ESPECIAL 750 ML	16,30
LUSTRE VIRUTA PARA PISOS # 5 X UN.	0,92

Supermercados Santa María. (2020) Lustre. [Fotografía]. Recuperado de https://issuu.com/mega-santamaria/docs/informe_precios_venta_junio_2020__1_

Ilustración 86. Esponja lavavajilla

ALCO PLATO RONDOS N°7	1,20
SPEED STICK DESODORANTE ROLL-ON 24/7 AP COOL NIGHT 50	2,48
NR PICK FLOR 045-570972	1,10
MIRO 049-801389 JG PERAS DECOR 3PZ 5.5CM	0,82
NR COFRE 9.00*9.00*8.50CM	4,99
ALCO INDIVIDUAL/VARIOS PERSON 9-110	2,75
PLASTI-UTIL PORTA MIX REFERENCIA PU-4897	1,42
TALLER ESPONJA LAVAVAJILLA REFERENCIA ELAV 2	1,40

Supermercados Santa María. (2020) Esponja lavavajilla. [Fotografía]. Recuperado de https://issuu.com/mega-santamaria/docs/informe_precios_venta_junio_2020__1_

Ilustración 87. Funda de basura

ALPINA FOUR PACK BONYURT NEON C/U 170 ML	2.91
ALES JABON SUAVIZANTE BEBE EXTRACTO ALGODON 200 GR.	0.48
EXTRAFINO HELADO 3 SABORES 1 LT.	3.28
AL TETERA A BAT C/SONIDO LUZ 46-A28277	7.89
JOLIE DE VOGUE ADVANCED LABIAL HIDRATANTE FRESH MELON 02	3.51
MIRO 11X8X9 5CM SANTA/H.NIE/RENO C/VELA S/3 XMDEC017-063	2.22
SANTA MARIA FUNDA DE BASURA INDUSTRIAL 29X38" X 10 UN	1.18

Supermercados Santa María. (2020) Funda de basura industrial. [Fotografía]. Recuperado de https://issuu.com/mega-santamaria/docs/informe_precios_venta_junio_2020__1_

Ilustración 88. Lavavajilla

ETINCELLE TINTE KIT 8.1 RUBIO CLARO CENIZO 2 TUBOS X 60 GR.	7.41
YM CANASTA P/PAPAS FRITAS 13X11X8CM 743-61829	9.89
COBERCHOC CREMA DULCE 400 GR.	3.08
TIPS LAVA VAJILLA LIQUIDO ANTIGRASA LIMON RE 500 ML.	1.29
AL CARRO ROBOT TRANSFORMABLE 46-A33497	5.45
AL MUNECA 12PLG BAT MOQ 3CTNS 46-A34079	16.59
CH JUEGO CARRERAS 803-7021528	3.45
MD SANTA MARIA 10 X 10 1500 1500 1500	15.00

Supermercados Santa María. (2020) Lavavajilla. [Fotografía]. Recuperado de https://issuu.com/mega-santamaria/docs/informe_precios_venta_junio_2020__1_

Ilustración 89. Desengrasante industrial




Nuevo - 196 vendidos

Desengrasante Industrial 

Extraconcentrado

Biodegradable

U\$S 25

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

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

Cantidad: 1 Unidad  (61 disponibles)

Comprar

ECOFRIENDLY PRODUCTS. (2020) Desengrasante industrial. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426476648-desengrasante-industrial-extraconcentrado-biodegradable-_JM?quantity=1#position=8&type=item&tracking_id=050322af-e5a0-4bbb-81b5-c0281a79e3f8

Ilustración 90. Escoba de cerda pequeña



Ilustración de una escoba de cerda pequeña con un mango azul y una cabeza de cerdas grises. El logo de IMPOEXITO EC. COCINA PROFESIONAL-HOGAR está visible en la parte superior. Debajo de la escoba, se muestra el código COD:HF-2156 y el texto ESCOBA CERDA PEQUEÑAS.

Nuevo

Escoba De Cerda Pequeña Impoexito

U\$S 2⁹⁹

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

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

Cantidad: 1 Unidad (25 disponibles)

Comprar

IMPOEXITO EC. (2020) Escoba de cerda pequeña. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426256132-escoba-de-cerda-pequena-impoexito-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=14398b67-eb7b-4ab8-980d-290bcc1205dd

Ilustración 91. Trapeador



Ilustración de un trapeador de tipo spin mop. Se muestra el cabezal de la escoba con un eje central y un contenedor de agua rosa. A la izquierda, hay una serie de imágenes pequeñas que muestran el uso del producto. Debajo de la imagen principal, se muestra el código COD:HF-2156 y el texto ESCOBA CERDA PEQUEÑAS.

Nuevo - 655 vendidos

Spin Mop Trapeador Magico 360 Grados Lavado Y Centrifugado

U\$S 15

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

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

Cantidad: 1 Unidad (796 disponibles)

M.U.L.I.5.9.0.9.7.2.1. (2020) Trapeador. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426552725-spin-mop-trapeador-magico-360-grados-lavado-y-centrifugado-_JM?quantity=1#position=2&type=item&tracking_id=7403de83-13be-4bfb-8bdb-9b32755abd8c

Ilustración 92. Basurero 10Lts

BASURERO 10 LITROS CON PEDAL



Nuevo - 87 vendidos

Basureros 10 Lts. Con Pedal, Rojo, Negro, Azul, Gris, Verde.

U\$S 12

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.

[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad (413 disponibles)

[Comprar](#)

MEGAPLASTICOS-VENTA. (2020) Basurero 10 litros. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426212561-basureros-10-lts-con-pedal-rojo-negro-azul-gris-verde-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=88d2dc41-b02d-4ca1-a09c-0438867265ba

Ilustración 93. Cloro galón



Nuevo - 23 vendidos

Cloro Concentrado Al 5.25% Sapolio Galon Al Por Mayor

U\$S 3²⁵

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.

[Más información](#)

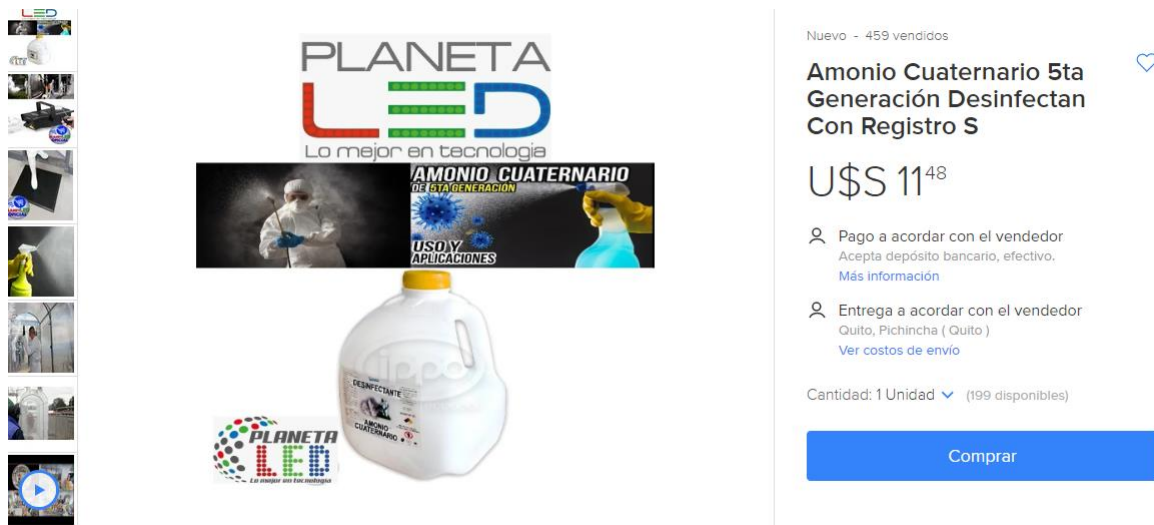
Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad (277 disponibles)

IPPOECUADOR. (2020) Cloro galón. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426051278-cloro-concentrado-al-525-sapolio-galon-al-por-mayor-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=d3a91380-9f71-4141-9216-a54433c55673

Ilustración 94. Desinfectante 1 galón



Nuevo - 459 vendidos

Amonio Cuaternario 5ta Generación Desinfectante Con Registro S

U\$S 11.48

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

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

Cantidad: 1 Unidad (199 disponibles)

Comprar

Planeta LED. (2020) Desinfectante 1 galón. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426515649-amonio-cuaternario-5ta-generacion-desinfectante-con-registro-s-_JM?quantity=1#position=4&type=item&tracking_id=e7151042-157c-45fc-891b-6725b603c39a

Ilustración 95. Pala

HOGAR BOMBA	2.35
ZM BEBE BESOS 3310	35.00
JOE'S FIESTAS COMBO GIGANTE DRAGON BALL SORP/INVIT/PLATO/SORB/CUCHARA	3.99
ONIX PALA ONIX OX205	2.99
NORITEX NAVIDENO SANTA CLOSS GIGANTE ER 4 REFERENCIA 028-05073	1.21
NINACURO JABON LIQUIDO MANZANILLA CON VALVULA 400 ML.	3.38
TR SARTEN INDUCCIÓN # 24	17.60
CHIFLAR PATACON SABOR A AJÍ DE 100 GR	1.49

Supermercados Santa María. (2020) Pala. [Fotografía]. Recuperado de https://issuu.com/mega-santamaria/docs/informe_precios_venta_junio_2020__1_

Ilustración 96. Jabón líquido 1 galón



Nuevo - 3 vendidos

Jabon De Manos Anthonella

U\$S 5⁹⁹

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

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

Cantidad: 1 Unidad ▾ (47 disponibles)

Comprar

Anthonella. (2020) Jabón líquido 1 galón. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-425927319-jabon-de-manos-anthonella-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=fcdc301e-7f5e-4cb7-a0a3-c3cdb1d29bf5

Ilustración 97. Papel higiénico 200 metros



Nuevo - 15 vendidos

Papel Higienico Jumbo De 200 Metros Kawaii *inc. Iva

U\$S 1⁹⁹

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

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

Cantidad: 1 Unidad ▾ (185 disponibles)

Comprar

TENDENZIACATALOGO. (2020) Papel higiénico 200 metros. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426505762-papel-higienico-kawaii-jumbo-roll-premium-doble-hoja-200m-_JM?quantity=1#position=1&type=item&tracking_id=9f73b26c-bb33-4e23-adcb-5b307c5e49a9

Ilustración 98. Alcohol gel



Nuevo - 79 vendidos

**Alcohol Antiséptico 70%
Por Galon Precio De
Fabrica Quito**



U\$S 9⁵⁰

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

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

Cantidad: 1 Unidad (9920 disponibles)

Comprar

VENTASCCE. (2020) Alcohol gel. [Fotografía]. Recuperado de
https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-425886287-gel-antibacterial-galon-para-manos-al-por-mayor-alcohol-_JM?quantity=1#position=6&type=item&tracking_id=a45d6c6f-0ace-486d-a5c9-35e189a5d0e8

Ilustración 99. Papel de cocina



Nuevo

Limpión Cocina



U\$S 3⁵⁰

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

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

¡Único disponible!

Comprar

ABDHEC S.A. (2020) Papel de cocina. [Fotografía]. Recuperado de
https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-425961778-limpion-cocina-_JM#position=4&type=item&tracking_id=24f537e7-cc7b-45d8-a23f-0083e401277d

Ilustración 100. Tamiz acero inoxidable



Nuevo

Tamiz Acero Inoxidable



U\$S 1

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

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

Cantidad: 1 Unidad ▾ (984 disponibles)

Comprar

Novachem. (2020) Tamiz de acero inoxidable. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-425815591-tamiz-acero-inoxidable-_JM

Ilustración 101. Trampa de grasa acero inoxidable



Nuevo - 15 vendidos

Trampas Para Grasa En Acero Inoxidable Listas Para Instalar



U\$S 115

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

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

Cantidad: 1 Unidad ▾ (8 disponibles)

Comprar

WL. EQUIPOSINDUSTRIALES. (2020) Trampa de grasa acero inoxidable. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-426435824-trampas-para-grasa-en-acero-inoxidable-listas-para-instalar-_JM?quantity=1#position=2&type=item&tracking_id=d06c70ad-bae1-4ad3-b5dc-2a29e9dff529

Ilustración 102. Tinta CMYK para impresora 1 litro



Nuevo - 1491 vendidos

Litro Tinta Moorim Para Canon, Epson, Hp Garantizado

U\$S 13⁹⁹

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

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

Cantidad: 1 Unidad (639 disponibles)

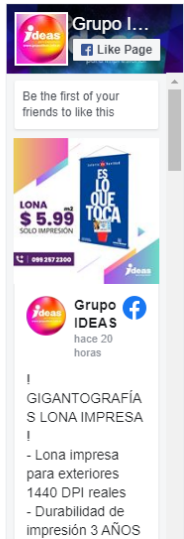
Comprar

GRUPOGTECNO. (2020) Tinta CMYK para impresora 1 litro. [Fotografía]. Recuperado de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-425951945-tinta-moorim-dye-normal-para-epson-6-colores-litros-a-13-usd-_JM?quantity=1&variation=57698941654#position=7&type=item&tracking_id=ea53f6c4-9a51-48ce-ae22-77e9eda4676e

Ilustración 103. Cotización tarjetas de presentación

- A tan solo \$7 incluye IVA.
- *500 Tarjetas de presentación, SOLO TIRO, papel couche de 300 gr., mate, Full Color sin laminar
A tan solo \$26 incluye IVA.
- *1000 Tarjetas de presentación, SOLO TIRO, papel couche de 300 gr., mate, Full Color sin laminar
A tan solo \$38 incluye IVA.
- *100 Tarjetas de presentación, TIRO Y RETIRO, papel couche de 300 gr., mate, Full Color sin laminar
A tan solo \$13 incluye IVA.
- *500 Tarjetas de presentación, TIRO Y RETIRO, papel couche de 300 gr., mate, Full Color sin laminar
A tan solo \$38 incluye IVA.
- *1000 Tarjetas de presentación, TIRO Y RETIRO, papel couche de 300 gr., mate, Full Color sin laminar
A tan solo \$48 incluye IVA.
- TARJETAS LAMINADAS**
- *100 Tarjetas de presentación, SOLO TIRO, papel couche de 300 gr., mate, Full Color LAMINADAS
A tan solo \$8 incluye IVA.
- *500 Tarjetas de presentación, SOLO TIRO, papel couche de 300 gr., mate, Full Color LAMINADAS
A tan solo \$28 incluye IVA.
- *1000 Tarjetas de presentación, SOLO TIRO, papel couche de 300 gr., mate, Full Color LAMINADAS
A tan solo \$42 incluye IVA.
- *100 Tarjetas de presentación, TIRO y RETIRO, papel couche de 300 gr., mate, Full Color LAMINADAS
A tan solo \$15 incluye IVA.
- *500 Tarjetas de presentación, TIRO y RETIRO, papel couche de 300 gr., mate, Full Color LAMINADAS
A tan solo \$48 incluye IVA.
- *1000 Tarjetas de presentación, TIRO y RETIRO papel couche de 300 gr., mate, Full Color LAMINADAS
A tan solo \$55 incluye IVA.

Síguenos en facebook



Grupo Ideas. (2020) Cotización tarjetas de presentación. [Fotografía]. Recuperado de <https://grupoideas.com.ec/porta/index.php/impresion-digital/promociones/26-promociones-tarjetas-de-presentacion>