



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante & cafetería de especialidad dentro de una finca, cuyo producto estrella es el café de especialidad, en la Provincia de Loja cantón Espíndola.”

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

AUTOR: Karen Isabel Jumbo Cordero.

DIRECTOR: Ing. Kabir Olmedo.

D.M Quito, 5 de enero 2022

DEDICATORIA

Quiero agradecer al Universo y a mí misma por haberme dado la oportunidad de llegar a todas las metas deseadas, aunque falta un hermoso camino de éxito por recorrer, doy gracias por tanto aprendizaje, por los obstáculos, por lo bueno y lo malo, especialmente gracias por darme seguridad y resiliencia. Esta tesis va dedicada a cada una de las personas que se han convertido en el motor para seguir aprendiendo en este camino llamado vida.

A mi madre Teresa Cordero

Madre, eres y serás siempre la fuerza, el consuelo más dulce y bueno que alumbra mi camino, gracias infinitamente por tus esfuerzos, ten por seguro que siempre serán recompensados con amor y cariño para el servicio a los demás como tú me lo enseñas, gracias por confiar en mí a pesar de la distancia.

A mis abuelos maternos y paternos

Gracias inmensamente con todo mi corazón por heredarme tan hermosas raíces de amor y respeto a la madre tierra, especialmente por guiarme a tan temprana edad al camino para mi propósito de vida, gracias por regalarme raíces cafeteras acompañadas de amor e interés hacia el café, hoy y siempre honrare la memoria de todos nuestros antepasados que amaron y pudieron servirse de este hermoso fruto.

A la familia Campoverde Ganchala.

Gracias por cuidarme, por amarme y hacerme parte de su familia, especialmente por regalarme al ser más puro y bueno que me apoya en este camino y en todos los proyectos, mi amado Jonathan, gracias por ser uno de los pilares para ser mejor cada día, gracias por mis hermosos sobrinos que son fuente de mi inspiración para crecer como persona y profesionalmente siendo un ejemplo.

AGRADECIMIENTO

Agradezco al Universo por darme toda la sabiduría para terminar este uno de los pasos más importantes en mi vida y el comienzo de muchos proyectos, gracias por todas y cada una de las experiencias vividas durante toda la carrera, especialmente gracias por regalarme la experiencia de convivir con personas de las cuales aprendí mucho y que siempre guardaré en mi corazón con mucho respeto y cariño.

A mi querido Instructor y guía especialista de café Norberto Vásquez, gracias por sus sabias palabras, por enseñarme profesionalmente el mundo del café de especialidad, por su paciencia, por ayudarme dentro de esta investigación sensorial e incentivarme a saber que siempre hay algo más que aprender y enseñar a los demás, gracias por ser una guía y formarme en este mundo maravilloso.

Al Instituto Tecnológico Internacional que me formó y el que me ayudo a encontrar a excelentes profesionales que forjaron mi mente y camino para ser mejor cada día brindándome su ejemplo, persistencia y especialmente conocimientos. En especial a Ing. Kabir Olmedo que en este último paso me ha ayudado con su profesionalismo, paciencia y apoyo para que este proyecto sea posible.

A mis padres que, a pesar de estar lejos de mi han logrado formarme y confiar inmensamente en mis decisiones y que siempre me guían con sus sabias palabras apoyándome a lo largo de la carrera.

A los caficultores Lojanos y familia que, con amor, esmero me enseñaron a esperar una nueva cosecha, para regalar una deliciosa taza de café. Gracias por su humildad y deseos de superación para que nuestro país pueda salir adelante y sentirnos aún más orgullosos de él.

A todos ellos va dedicado este maravilloso trabajo, ya que, con mucho amor, perseverancia logre culminar una parte de mi vida profesional.

AUTORIA

Yo, Karen Isabel Jumbo Cordero, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Karen Isabel Jumbo Cordero

D.M. Quito, 5 de enero del 2022

Ing. Kabir Olmedo

Director de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

Ing. Kabir Olmedo.

D.M. Quito, 5 de enero del 2022

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: El **Ing. Kabir Olmedo** y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y el **Srita. Karen Isabel Jumbo Cordero** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - La Srita Karen Isabel Jumbo Cordero realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante & cafetería de especialidad dentro de una finca, cuyo producto estrella es el café de especialidad, en la Provincia de Loja cantón Espíndola ”** para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Universitario ITI, bajo la dirección del Ing. Kabir Olmedo.

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

TERCERA: Los comparecientes, Ing. Kabir Olmedo en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la Srita Karen Isabel Jumbo Cordero, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante & cafetería de especialidad dentro de una finca cuyo producto estrella es el café de especialidad, en la Provincia de Loja cantón Espíndola ”**, 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. Kabir Olmedo

Karen Isabel Jumbo Cordero

D.M. Quito, 5 de enero del 2022

INDICE

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO	iii
AUTORIA.....	iv
INDICE	vii
INDICE DE TABLAS.....	viii
INDICE DE FIGURAS.....	x
INDICE DE GRAFICOS.	x
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.....	3
2.1 Creación de la empresa.	3
2.2 Descripción de la empresa.....	3
2.3 Tamaño de la empresa.....	5
2.4 Necesidades que satisfacer.....	6
2.6 Filosofía empresarial.	9
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.....	21
3.1 Objetivo de la mercadotecnia.....	21
3.2 Investigación de mercado.	21
3.3 Plan de Muestreo.....	22
3.4 Análisis de la Encuesta.	23
3.5 Entorno empresarial.....	37
3.5.1 Microentorno.....	37
3.5.2 Macroentorno.....	42
3.6 Producto y Servicio	45
3.6.1 Producto Esencial.....	45
3.6.2 Producto Real	45
3.7 Marca	49
3.7.1 Producto aumentado.....	49
3.8 Plan de introducción al mercado	50
3.11 Capacidad Instalada	67
3.11.1 Implementación de negocio	67
4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL.....	75
5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL.....	81
5.1. Objetivo de área.....	81

6. PROCESO FINANCIERO	85
6.1. Introducción	85
6.2. Inversiones	85
6.3. Activos Fijos	85
6.4. Activos diferidos.....	85
6.5. Capital de trabajo.	86
6.6. Sueldos	87
6.7. Depreciación activos fijos	88
6.8. Amortizaciones.....	88
6.9. Estructura Capital.	88
6.10. Tabla de Amortización.	89
6.11. Punto de equilibrio.....	90
6.12 Costo de ventas	91
6.13. Flujo de caja	92
6.14. Cálculo del TIR y el Van.	92
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	94
7.1 Conclusiones	94
7.2 Recomendaciones	95
7.3 Referencias bibliográficas.	96
7.4 Anexos	98

INDICE DE TABLAS.

Tabla 1 Jumbo, I (2021) grupos por edades. Loja.	23
Tabla 2 Jumbo, I (2021) Grupo por género Loja.....	23
Tabla 3 Jumbo, I (2021) consumo de café, Loja.....	24
Tabla 4 Jumbo, I (2021) horario de consumo de café, Loja.....	25
Tabla 5 Jumbo, I (2021) consumo o conocimiento del café de especialidad Loja.....	26
Tabla 6 Jumbo, I (2021) frecuencia de visitas a cafeterías, Loja.....	27
Tabla 7 Jumbo, I (2021) frecuencia de visitas a un restaurante, Loja	28
Tabla 8 Jumbo, I (2021) Presupuesto de compra en un restaurante o cafetería, Loja.....	29
Tabla 9 Jumbo, I (2021) Compra principal de un producto en un restaurante o cafetería, Loja.....	30

Tabla 10 Jumbo, I (2021) Visita a un restaurante o cafetería en una finca, Loja.....	31
Tabla 11 Jumbo, I (2021) Degustación de platos con notas de café, Loja.....	32
Tabla 12 Jumbo, I (2021) elemento que influye principalmente en la elección de un restaurante o cafetería, Loja.....	33
Tabla 13 Jumbo, I (2021) promoción que le llamaría más la atención, Loja.	34
Tabla 14 Jumbo, I (2021) Tabla de proveedores del restaurante La Molienda, Loja.....	41
Tabla 15 Jumbo, I (2021) Tabla de financiamiento de publicidad, Loja.....	57
Tabla 16 Jumbo, I (2021) Arriendo Local.	67
Tabla 17 Jumbo, I (2021) Equipos Industriales.	67
Tabla 18, Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres.	70
Tabla 19, Jumbo, I (2021) Equipos de Computación.....	71
Tabla 20, Jumbo, I (2021) Equipos Industriales de Seguridad.....	71
Tabla 21, Jumbo, I (2021) Suministro de Oficina.	72
Tabla 22, Jumbo, I (2021) Servicios Básicos.....	72
Tabla 23, Jumbo, I (2021), Materiales De Limpieza.	73
Tabla 24, Jumbo, I (2021), Inversiones, Activos fijos.	85
Tabla 25, Jumbo, I (2021), Activos diferidos.	86
Tabla 26, Jumbo, I (2021), Capital de Trabajo.	86
Tabla 27, Jumbo, I (2021), Total de inversión.....	86
Tabla 28, Jumbo, I (2021), Sueldos personal La Molienda del Sol con beneficios de ley.	87
Tabla 29, Jumbo, I (2021), Sueldos del personal de La molienda del sol con beneficios de ley, decimos.	87
Tabla 30, Jumbo, I (2021), Total de sueldo del personal con beneficios de ley.	87
Tabla 31, Jumbo, I (2021), Depreciación de Activos Fijos.	88
Tabla 32, Jumbo, I (2021), Amortizaciones por constitución.	88
Tabla 33, Jumbo, I (2021), Estructura de Capital.	89
Tabla 34, Jumbo, I (2021), Tabla de Amortización.	89
Tabla 35, Jumbo, I (2021), Costos Fijos, datos punto de equilibrio.	90
Tabla 36, Jumbo, I (2021), Margen de contribución, receta estándar menú.	90
Tabla 37, Jumbo, I (2021), punto de equilibrio, ventas mensual y diaria.....	90
Tabla 38, Jumbo, I (2021), punto de equilibrio, Venta, costo y gasto.	90

Tabla 39, Jumbo, I (2021), Ventas Proyectadas.	91
Tabla 40, Jumbo, I (2021), Costo de ventas.	91
Tabla 41, Jumbo, I (2021), Flujo de Caja.	92
Tabla 42, Jumbo, I (2021), Calculo del TIR y el VAN.	93

INDICE DE FIGURAS.

Figura 1 (Gabriel Giner, 2017)En: https://psicologiaymente.com	6
Figura 2 Jumbo, I. (2021). Organización Empresarial.	15
Figura 3. Jumbo, I. (2021). Requerimientos de Chef ejecutivo.	16
Figura 4. Jumbo, I.(2021). Requerimientos del ayudante de cocina.	17
Figura 5 Jumbo, I. (2021). Requerimientos de Cajero/a.	18
Figura 6. Jumbo, I.(2021). Requerimientos de Mesero/a.	19
Figura 7 Jumbo, I.(2021). Requerimiento para Barista/ Bartender.	20
Figura 8 Jumbo, I. (2021). Microentorno del restaurante La Molienda.	37
Figura 9 Jumbo, I. (2021). Macroentorno del restaurante La Molienda.	42

INDICE DE GRÁFICOS.

Gráfico 1 Jumbo, I (2021) Grupo por edades.	23
Gráfico 2 Jumbo, I (2021) Grupos por género, grupo por edades.	24
Gráfico 3 Jumbo, I (2021) Pregunta 1, Consumo de café.	24
Gráfico 4 Jumbo, I (2021), Pregunta 2, horario de consumo de café.	25
Gráfico 5 Jumbo, I (2021) Pregunta 3, consumo o conocimiento del café de especialidad.	26
Gráfico 6 Jumbo, I (2021) Pregunta 4, frecuencia de visitas a cafeterías. Loja.	27
Gráfico 7 Jumbo, I (2021) Pregunta 5, frecuencia de visitas a un restaurante.	28
Gráfico 8 Jumbo, I (2021) Pregunta 6, Presupuesto de compra en un restaurante o cafetería.	29
Gráfico 9 Jumbo, I (2021) Pregunta 7,) Compra principal de un producto en un restaurante o cafetería.	30
Gráfico 10 Jumbo, I (2021) Pregunta 8,) Visita a un restaurante o cafetería en una finca.	31
Gráfico 11 Jumbo, I (2021) Pregunta 9, Degustación de platos con notas de café.	32

Gráfico 12 Jumbo, I (2021) Pregunta 10, elemento que influye principalmente en la elección de un restaurante o cafetería.	33
Gráfico 13 Jumbo, I (2021) Pregunta 11, promoción que le llamaría más la atención.	34
Gráfico 15. Jumbo, I (2021) Receta estándar de costos, Alitas en salsa de tamarindo con café.....	59
Gráfico 16 Jumbo, I (2021) Receta estándar de costos, Lomo de cerdo en salsa de café y puré de zanahoria blanca.	60
Gráfico 17 Jumbo, I (2021) Receta estándar de costos, Café de las nubes La Molienda.	61
Gráfico 18 Jumbo, I (2021) Receta estándar de costos, Coctel de café Alma Lojana.	62
Gráfico 19. Jumbo, I (2021) Receta estándar de costos, Alitas de pollo en salsa de tamarindo con notas de café y papas fritas.	63
Gráfico 20. Jumbo, I (2021) Receta de producción, Lomo de cerdo en salsa de café con puré de papa y espárragos.....	64
Gráfico 21. Jumbo, I (2021) Receta de producción, Café en las nubes La Molienda.	65
Gráfico 22. Jumbo, I (2021) Receta de producción, Cóctel de café Alma Lojana.	66

“Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante & cafetería de especialidad dentro de una finca cuyo producto estrella es el café de especialidad, en la Provincia de Loja cantón Espíndola.”

Karen Isabel Jumbo Cordero

Ing. Kabir Olmedo

D.M. Quito 5 de enero, 2022

1. INTRODUCCIÓN.

RESUMEN

En la provincia de Loja, en el cantón Espíndola, al sur del país se ejecutó un plan de negocio, que consiste en la creación de un restaurante & cafetería de especialidad dentro de una finca, para cubrir de cierta manera las necesidades del sector, este se ubicara en las calles Ana Rojas y Vía principal Cariamanga – Amaluza.

Este trabajo fue realizado con el objetivo de establecer la viabilidad y factibilidad para su implementación en la zona y de esta manera cubrir las necesidades de los clientes e informar sobre la importancia del consumo de una taza de café de especialidad y su trazabilidad con la obtención de un buen producto y una excelente experiencia, obteniendo también beneficios económicos para todos, tanto para la empresa como para el personal que laborará dentro de él, así mismo de manera indirecta con los proveedores del restaurante & cafetería de especialidad La Moliendo del Sol.

Cada uno de los capítulos consta de una explicación detallada de las principales características de la empresa, las mismas que se cumplirán y se ejecutarán velando por los objetivos y los 4 pilares fundamentales del

establecimiento los cuales se pudieron resumir mediante el estudio en, buen sabor, buena atención, ambiente limpio, agradable y finalmente un precio justo, tomado de la mano de la innovación constante en sus productos y un personal altamente calificado, apasionado por su trabajo y cuidado por su empleador.

Para realizar el estudio de mercado en el lugar, por la emergencia en la que se encuentra atravesando el mundo y la facilidad, se realizaron encuestas digitales a una parte de la población del lugar como muestra, entre grupos de jóvenes y adultos, con la ayuda y distribución de redes sociales como Facebook, WhatsApp. Mediante la encuesta se dio a conocer precisamente la acogida que tendría en restaurante en el lugar ya que en esta zona no se encuentra un negocio con las mismas características de este proyecto, que cubra las necesidades de las personas. Gracias a los resultados obtenidos se verificó que el plan de negocio es viable dentro del lugar.

Todos los alimentos y bebidas dentro del restaurante & cafetería de especialidad serán preparadas bajo manejo de Buenas Prácticas de Manufactura, con la implementación de HACCP por medio de diagramas de flujo, el establecimiento contará con un centro de catación el mismo que busca innovar platos con nuevos sabores a base de café, con sus diferentes notas y presentaciones dentro de la cocina, informando y manteniendo un compromiso de conciencia alimentaria con los comensales, garantizando una experiencia de sabores con excelente materia prima seleccionada en un ambiente rústico- moderno.

La fijación de precios está basada mediante el estudio de mercados y al estudio financiero, esto es importante para la implementación de la empresa teniendo en cuenta con exactitud los gastos que se generarán evitando imprevistos, de esta manera se ha fijado los precios de receta de costos y receta estándar de elaboración de los platillos a base de café de especialidad, tomando en cuenta equipos industriales, servicios básicos del restaurante, muebles, enseres, equipos de seguridad, entre otros, con el objetivo de establecer valores reales para realizar un análisis financiero completo, de esta manera se obtiene la inversión inicial del establecimiento para que pueda empezar a operar, cumpliendo con sus deberes legales.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.

2.1 Creación de la empresa.

La Molienda del Sol, ubicada en la Provincia de Loja, cantón Espíndola, nace de la necesidad de crear y educar al visitante sobre la base de una cultura cafetera con conciencia y compromiso al consumidor, no solo con un producto final, plasmado en una taza de café de especialidad, sino también, con una experiencia que acapara todos los sentidos al hacer partícipe al comensal, de un amplio conocimiento en los procesos internos, donde se plasma la vivencia diferenciadora del presente negocio.

Actualmente y desde hace varios años incluso siglos el café es una de las bebidas más consumidas alrededor del mundo, lastimosamente los consumidores tienen poco conocimiento e información sobre su importancia dentro de la salud y utilidad de sus sabores en la gastronomía.

Para lograr un producto de calidad, es vital identificar la materia prima, misma que hace referencia a la cereza de café, como uno de los más grandes influyentes a la hora de presentar un producto que tenga cuerpo y aroma ideal.

2.2 Descripción de la empresa.

2.2.1 Importancia.

En el Ecuador existen varios restaurantes que brindan un lugar acogedor con una variedad de platillos, sin embargo, es indispensable garantizar e informar al comensal sobre el producto que se le ofrece. La importancia en el trasfondo de un plato o bebida incrementa su valor y crea un interés al cliente, cuidando de su salud y educando su paladar, por ello, la calidad de un plato se caracteriza por sus ingredientes, sabor, textura, olor, decoración y las técnicas plasmadas en aquella preparación, completando satisfactoriamente con un excelente servicio.

En la actualidad las personas o familias desean salir y vivir actividades distintas a las de las ciudades donde viven, una rutina diaria que no involucra

experiencias gastronómicas diferenciadoras. El restaurante La Molienda del sol, es una microempresa que se dedica a ofrecer experiencias, historia y cultura dentro de una finca familiar que muy aparte de brindar productos con altos estándares de calidad, sabores singulares, seguridad en cada proceso desea fomentar la conciencia y responsabilidad alimentaria relacionada con el consumo del café de especialidad versus el café comercial, con sus respectivas bondades y beneficios.

2.2.2. Características.

- **Responsabilidad social:** La Molienda del Sol, conociendo el reto sobre el cual se encuentra hoy en día los establecimientos de A y B por la pandemia, cumple estrictamente con una serie de normas y protocolos a seguir con la ayuda de los empleados y clientes, precautelando su salud en cada una de las áreas, así mismo de las actividades de catación y degustación que se realicen con el manejo de BPM y HACCP en la obtención de alimentos más seguros para el consumo humano.
- **Responsabilidad profesional:** La Molienda del Sol, cuenta con personal certificado por medio del SCA(Speciality Coffe Association), entidad internacional que se encarga de impartir educación y herramientas sobre el café de especialidad en todo el mundo, formando especialistas, catadores, tostadores y baristas que califican al café con un puntaje en una escala de 0 a 100, considerando la puntuación más alta entre 85 a 100 puntos, como café de especialidad, de esta manera dentro del restaurante y con la ayuda profesional se puede identificar los atributos sensoriales más interesantes y perfiles aptos para ser destinados a diferentes áreas de la gastronomía para convertirse en postres, bebidas, salsas, etc.
- **Investigación e innovación:** El establecimiento impulsa a la constante investigación con ideas claras y realistas que ayuden a definirlo y distinguirlo de otros lugares, dentro de ella se encuentra, la innovación con la combinación de productos que realcen el olor, sabor, textura de los platillos y con colores interesantes en el diseño de montajes que den altura al plato y bebidas en tendencias con presentaciones diferentes; siendo así, la experiencia del cliente totalmente nueva e innovadora .

- **Responsabilidad ambiental:** La Molienda del Sol, comprometida con el ambiente y siendo consciente del daño que se ha generado al planeta, imparte hábitos saludables y sostenibles como el reciclaje, separación de residuos, ahorro de energía, cuidado del agua, la existencia de un huerto orgánico y la utilización de productos de temporada o locales, evita el desperdicio de alimentos con un debido control, de esta manera se crea sostenibilidad y mejoramiento de la vida en la comunidad cuidando el planeta desde la cocina.

2.2.3 Actividad.

La Molienda del Sol, es un establecimiento de alimentos y bebidas, específicamente un Café-Restaurante que se enfoca en ofrecer cataciones de café de especialidad, platillos de degustación a base de café, platos a la carta, un menú con varios productos de temporada o de la localidad, bebidas frías y calientes, donde el servicio a la mesa o a domicilio forma parte de las estrategias a utilizar dentro de la empresa.

2.3 Tamaño de la empresa.

La Molienda del Sol, es una microempresa que cuenta con áreas indispensables para el bienestar de los clientes y de los empleados como: área administrativa; área de servicio, zonas de parqueadero, comedor o salón para clientes, estación de meseros, caja, estación de barra de bebidas calientes y frías, baños; áreas de producción de cocina, comprende la zona de pre preparación de alimentos, zona de preparación caliente, preparación fría, zona de lavado, zona de recibimiento y almacenaje de materia prima, zona y distribución de la basura, cuarto de empleados y área de limpieza.

2.4 Necesidades que satisfacer.



Figura 1 (Gabriel Giner, 2017) En: <https://psicologiaymente.com>.

2.4.1 Necesidad Fisiológica.

La Molienda del Sol, se caracteriza por ser un establecimiento que produce y sirve alimentos de excelente calidad para la satisfacción del cliente, tomando en cuenta como objetivo principal las necesidades básicas de alimentación y nutrición de los clientes.

2.4.2 Necesidad de Seguridad.

La seguridad es indispensable dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas, de esta manera se divide en:

- Seguridad alimentaria, la empresa entiende la importancia de un personal capacitado en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), la correcta manipulación de alimentos y bebidas desde la recepción, almacenaje y elaboración del plato cumpliendo con las HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), identificando, evaluando y controlando peligros máximos y mínimos que involucren de una forma negativa al producto final.
- Seguridad en el ambiente, consiste en crear un ambiente acogedor para el cliente especialmente un establecimiento seguro que cumple con la señalética adecuada, con un plan de acción en caso de cualquier tipo de

emergencia, control de la entrada de personas especialmente y recalcando por las normas de bioseguridad en la que se vive actualmente por la pandemia, llevando el control del aforo dentro del restaurante.

- Seguridad para el empleado, es indispensable fomentar el valor que tiene cada trabajador en las diferentes áreas en las que se desempeña, es esencial crear un espacio seguro, especialmente con el control y mantenimiento periódico de las herramientas de trabajo para así evitar problemas a futuro, también se vela por el bienestar de su salud tanto físico y mental.

2.4.3 Necesidad social – Afiliación.

En este nivel se valoriza a cada uno de los colaboradores que forman parte de la microempresa tanto interna como externa, creando vínculos emocionales y a su vez un ambiente laboral saludable, un buen servicio, una relación de estima y honestidad con los proveedores, manteniendo la importancia de una serie de valores como lo es la igualdad, respeto, confianza, dignidad, etc. Se evalúa actitudes y aptitudes del empleado como del empleador con fichas de registro de evaluación, para mantener una buena relación, comunicación y el mejoramiento del café-Restaurante La Molienda del Sol en todas sus áreas.

2.4.4 Necesidad de Reconocimiento.

El establecimiento mantiene el compromiso con sus empleados marcando un reconocimiento de autenticidad con el resto de la sociedad, para la empresa es primordial la preparación profesional de cada uno de los colaboradores para su adecuado funcionamiento. La valentía y el esfuerzo de su trabajo se verán reflejados en el reconocimiento y lealtad de los clientes, contando también con el debido reconocimiento de la empresa por los logros, ideas, resultados en la entrega de recompensas monetarias, publicación de logros, apoyo a la educación continua y la creación de líderes, motivando así positivamente al personal.

2.4.5 Necesidad de Autorrealización.

La Molienda del Sol, consolidada con sus colaboradores internos, externos y con sus clientes, después de encontrar la realización de cada miembro y el objetivo para el bienestar de cada uno, busca el logro de sus metas con el reconocimiento de sus productos, experiencia de sabores y especialmente llevando a la cultura cafetera de especialidad en alto, con su acuerdo y compromiso social para velar por un excelente servicio.

2.5 Localización de la empresa.

Restaurante La Molienda del Sol, estará ubicada dentro de la Finca del Sol, en las calles Ana Rojas y Vía principal Cariamanga – Amaluza, en la Parroquia Amaluza, Cantón Espíndola, Provincia de Loja, Ecuador, en el sur del País.

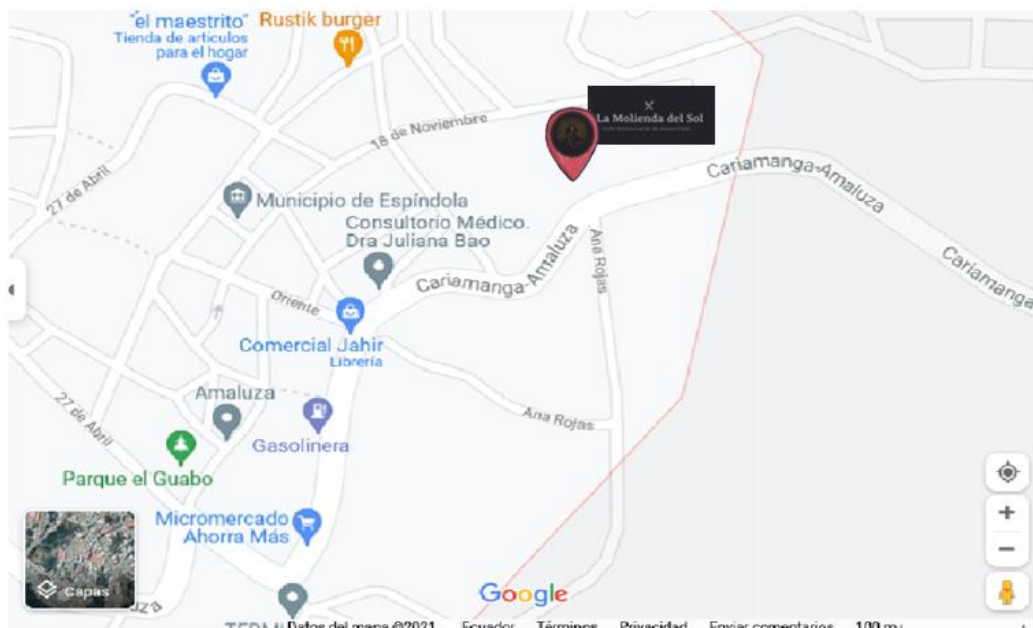


Imagen 1, (Google, 2021) Ubicación de la empresa en: <https://www.google.com.ec/>

2.6 Filosofía empresarial.

2.6.1 Misión.

La misión del establecimiento es brindar una cultura, conocimientos y experiencias sensoriales entorno al café de especialidad informando de forma adecuada los beneficios para la salud y las diferencias entre los tipos, especies y variedades de café, como producto estrella, con sus respectivas características organolépticas que aportan un valor agregado dentro de las áreas de la gastronomía de calidad y que se complementan con un buen servicio.

2.6.2 Visión.

Ser un establecimiento líder y reconocido dentro de la gastronomía a nivel regional y nacional, especialmente por impartir una experiencia diferenciadora que abarca no solo el ámbito gastronómico como tal, sino que permite una expansión de la cultura cafetera sobre la base de los conocimientos dentro de la cocina y la conciencia alimentaria; apreciando y revalorizando la cadena de producción para finalizar en el generar un aporte a la salud de los comensales.

2.6.3 Objetivos.

Objetivo General.

- Creación de un restaurante y cafetería de café de especialidad, para dar a conocer a los comensales sobre la importancia del consumo, variedad de sabores y beneficios del café de especialidad, generando conciencia, responsabilidad alimentaria con interés y cuidado para la salud.

Objetivos específicos.

- Establecer una oferta diferente, accesible e innovadora con productos que cumplan estándares de calidad y seguridad alimentaria para los clientes.
- Generar importancia por parte de los comensales a la variedad de sabores que contienen los diferentes platillos y bebidas a base de café de especialidad.

- Brindar un servicio de excelencia, personalizado y original con un personal capacitado en las diferentes áreas a los clientes, convirtiendo el lugar en un establecimiento reconocido.

2.6.4 Metas.

- Incrementar el reconocimiento e ingresos del establecimiento dentro de los 2 primeros años en el mercado, esforzándose y cumpliendo con su propósito en conjunto con un buen equipo de trabajo motivado y disciplinado.
- Actualizar constantemente el menú con productos nuevos y tendencias para el comensal, de esta manera cada visita será diferente a la anterior, especialmente adecuando el ambiente del lugar para el agrado del cliente.

2.6.5 Estrategias.

- Proporcionar un buen manejo de marketing experiencial, creando lazos o nexos con los clientes con ayuda de la finca en la que se encuentra el establecimiento de A y B, mostrando los diferentes procesos del café de especialidad y enganchándolos directamente con el restaurante con un menú degustación a base del café de especialidad.
- Información, promociones, ofertas y eventos importantes del restaurante por medio de redes sociales, permitiendo interactuar con los clientes y obteniendo opiniones de reconocimiento o mejora para el establecimiento.
- Impulsar la venta de promociones como 2x1, 50% y descuentos en grupos grandes, en días con menos visitas para que genere más clientes e interés.
- Acceso a cataciones en pareja por día de san Valentín, evento innovador sensorial y sorteos de una clase gratuita de Arte latte en conjunto con el barista del restaurante.

2.6.6 Políticas.

Trabajadores.

- Brindar valores como lo es el respeto con los colaboradores, clientes y empresa en general para establecer buenas relaciones.
- No comer, beber o fumar en vías públicas utilizando el uniforme de trabajo o dentro de las instalaciones frente al cliente.
- Mantener el uso de uniforme dentro de las instalaciones en perfecto estado y limpio al momento de ingresar a laborar.
- Mantener las normas de higiene.
- Acatar estrictamente con las tareas que le fueron asignadas a cada uno de los trabajadores.
- Mantener relaciones estrictamente laborales dentro de la empresa, toda relación de índole amorosa está prohibida dentro de las instalaciones.
- No llegar a laborar con aliento a licor, estado de embriaguez o ningún tipo de sustancia estupefaciente.
- Se encuentra prohibido el uso de celulares o aparatos electrónicos personales dentro de las instalaciones por la seguridad de todos.
- Brindar un buen trato y visibilidad de precios justos, manteniendo un comportamiento ético e integro para con los clientes.

Empresa.

- Es responsable de la seguridad y del bienestar físico y mental de los trabajadores dentro de las instalaciones.
- Es responsable de la seguridad de los colaboradores y clientes, dando mantenimiento a cada área del lugar y equipos, proporcionando herramientas adecuadas para el mejoramiento en el sistema de producción y calidad de alimentos.

- Debe cumplir con sus obligaciones: jurídicas, sociales y económicas con los empleados, proveedores, el estado e inclusive con los clientes.
- Mantener un personal altamente motivado y calificado para el crecimiento de la empresa, reconociendo sus logros y metas.

2.6.6 FODA.

Fortaleza.

- Personal altamente calificado en cada una de las áreas.
- Trabajar con las herramientas adecuadas y mantenimientos seguros.
- Desarrollo de una experiencia única e innovadora para el cliente dentro de la zona.
- Manejo de normas BPM y HACCP con sus debidos registros en cada área.
- Contar con un huerto orgánico

Oportunidades.

- El lugar de ubicación tiene alta demanda y se encuentra en constante crecimiento.
- No existe competencia directa del giro de negocio sobre el café de especialidad en la zona.
- Grupos de personas interesadas en probar tendencias de café como el arte late.
- Proveedores directos con productos orgánicos, frescos y de calidad.

Debilidades.

- Contar con poco personal dentro del área de cocina.
- Costo alto del menú.
- Ser nuevos en el mercado.
- No contar con patrocinadores.

Amenazas.

- El clima en temporada de invierno baja la frecuencia de clientes.
- Incremento de precios en los productos
- Inestabilidad Política del país
- El tiempo de demora para la legalización de apertura del lugar

2.7 Desarrollo Organizacional.

2.7.1 Tipo de Estructura.

La Molienda del Sol se manejará en dirección vertical, es decir desde la dirección superior en el control y responsabilidad de una persona a cargo, supervisando las diferentes áreas y procedimientos que cumplen los colaboradores, trabajando de esta manera funcionalmente con todos con el fin de brindar una óptima calidad del producto y servicio.

La organización será de tipo jerárquico y está estructurada de la siguiente manera:

Nivel Gerencial.

Chef- Gerente General

Nivel operativo servicio.

- Mesero/a
- Cajero/a
- Barista

Nivel operativo cocina.

- Ayudante de cocina

2.7.2 Formalización.

El establecimiento de A y B contará con los permisos de funcionamiento que fueran necesarios para laborar, por tanto, su existencia estará legalizada como lo dicta la ley cumpliendo con las normas, requisitos, políticas, deberes y obligaciones que el estado imponga para su actividad y mejoramiento del servicio.

2.7.3 Centralización – Descentralización.

Centralización.

Se centrará en la toma de decisiones más importantes en las Áreas operativas de Cocina y servicio con la ayuda del Gerente, debatiendo mediante un dialogo los proyectos a realizar para el bienestar de todos los involucrados dentro de las áreas, de esto dependerá la satisfacción del cliente y el posicionamiento de la empresa en el futuro y presente.

Descentralización.

Se realizará en la delegación y repartición del trabajo, a cada uno de los colaboradores de las diferentes áreas de cocina y servicio, para la participación de proyectos, de esta manera se promoverá ideas de cada una de las personas que trabajan en conjunto, donde se sientan apoyadas y escuchadas, especialmente de esta manera se valorice aún más su trabajo, para llegar a ser un lugar altamente reconocido por el gran desempeño.

2.7.4 Integración.

La integración organizacional es indispensable en el control y planificación de los diferentes colaboradores, desarrollando sus capacidades, especialmente las aptitudes según su función sea y el manejo de ciertas herramientas con la ayuda de fichas de control que faciliten el mejoramiento del producto o servicio que brinda el lugar, estas cumplen un papel importante generando un historial de entradas y salidas de productos, estado de los servicios o uso de la maquinaria entre otros, siendo responsables de un estudio periódico, buena comunicación y especialmente el registro de actividades más seguras.

2.8 Organigrama Empresarial.



Figura 2 Jumbo, I. (2021). Organización Empresarial.

2.9 Funciones del Personal.

PUESTO DE CHEF EJECUTIVO

Detalles generales del puesto de Chef Ejecutivo.

Empresa Restaurante La Molienda del Sol

Unidad administrativa Área ejecutiva de cocina

Misión del puesto

Supervisar las funciones delegadas a cada uno de los empleados para una eficacia y manejo general de todas las áreas, solucionar inconvenientes o problemas que llegaran a presentarse por parte de los colaboradores y clientes, compra y adquisición de materia prima y herramientas dentro del área de cocina, direccionamiento de la cocina y ejecución de la misma con el equipo destinado y garantizando la calidad del producto final con las características organolépticas adecuadas y generando ganancias correspondientes.

Denominación del puesto Gerente Chef

Rol del puesto

Investigar, administrar, supervisar y modificar menús o preparaciones con procesos adecuados de producción, elaboración de Recetas estándar y de procedimientos, verificación de productos de buena calidad y cumplimiento de BPM.

Remuneración \$ 550 más beneficios de ley.

Requerimientos

PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA	CONOCIMIENTOS	COMPETENCIAS
•Tecnología en Gastronomía o Superior. •Nivel de inglés: básico a intermedio	•Experiencia mínima de 1 1/2 año en el cargo.	• Conocimientos en administración gastronómica.. •Manejo de costos de producción y recetas estándar. •Manejo de temperaturas y técnicas de cocina. •Conocimiento del café de especialidad y análisis sensorial (SCA) •Conocimiento de la gastronomía Local.	•Puntualidad •Flexibilidad •Liderazgo. •Comunicación •Manejo y solución de problemas. •Delegación de tareas. •Honestidad. •Tolerancia •Planificación y Organización •Precisión

Figura 3. Jumbo, I. (2021). Requerimientos de Chef ejecutivo.

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

Detalles generales del puesto ayudante de cocina.

Empresa Restaurante La Molienda del Sol.

Unidad administrativa Nivel Operativo /Área de producción

Misión del puesto

Realizar tareas básicas en conjunto con el chef y siguiendo sus instrucciones, limpiar, organizar, ayudar en el área establecida, así mismo haciendo uso de las herramientas como maquinaria y llevar el control de los elementos de la cocina. Realizar mise en place y mantener el cumplimiento de BPM Y HACCP.

Denominación del puesto Ayudante de cocina.

Rol del puesto

Apoyar al gerente chef en procesos de producción, compra y almacenamiento de materia prima, generando alimentos en excelentes condiciones, cortar, pesar y porcionar los productos que lo requieran.

Remuneración \$ 430 más beneficios de ley.

Requerimiento

PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA	CONOCIMIENTOS	COMPETENCIAS
• Tecnología en Gastronomía o Superior. • Nivel de inglés: básico	• Experiencia mínima de 1 año en el cargo.	• Manejo de temperaturas y técnicas de cocina. • Conocimiento del café de especialidad y análisis sensorial (SCA) • Conocimientos de BPM	• Puntualidad • Flexibilidad • Creatividad. • Comunicación • Manejo y solución de problemas. • Iniciativa • Honestidad. • Tolerancia • Precisión

Figura 4. Jumbo, I.(2021). Requerimientos del ayudante de cocina.

PUESTO DE CAJERO/A.

Detalles generales del puesto de Cajero/a.

Empresa Restaurante La Molienda del Sol

Unidad administrativa Área de ejecución Operativa- Servicio

Misión del puesto

Administrar y realizar procesos de las distintas formas de pago, tanto dentro del establecimiento y online, tener conocimientos y habilidades que brinden un buen servicio al cliente siendo eficiente y rápido. Mencionar promociones e informar a los clientes, manejo de paquete de office, así como de la caja registradora con el debido conocimiento de registros, llevando el control de las comandas, ventas del

lugar y principalmente mantener una excelente presentación y limpieza en el área de trabajo y personal.

Denominación del puesto Cajero/a

Rol del puesto

Administrar los procesos del servicio, conocimiento de las diferentes formas de pago, venta, apertura y cierre de caja

Remuneración \$ 425 más beneficios de ley.

Requerimientos.

PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA	CONOCIMIENTOS	COMPETENCIAS
• Estudios Superiores y cursando. • Nivel de inglés: Básico de preferencia intermedio	• Experiencia mínima de 1 año en el cargo.	• Conocimientos de la gastronomía local. • Manejo de contabilidad • Atención por vía telefónica, redes social y reservaciones. • Conocimiento de equipos electrónicos de pago, cajas registradoras y paquete de Office	• Puntualidad • Eficiencia • Creatividad. • Comunicación • Manejo y solución de problemas. • Iniciativa • Honestidad. • Tolerancia • Planificación y Organización • Agilidad • Amabilidad

Figura 5 Jumbo, I. (2021). Requerimientos de Cajero/a.

PUESTO DE MESERO/A

Detalles generales del puesto de Mesero/a.

Empresa Restaurante La Molienda del Sol.

Unidad administrativa Área ejecución Operativa/ Servicio.

Misión del puesto

Brindar un servicio de calidad, ser cortés y atento a cada detalle con el cliente, estar dispuesto a escuchar, tener actitud y aptitudes para el puesto, tomar pedidos, conocimientos básicos de cada área de servicio, tener un conocimiento

sobre el concepto de la empresa, organizar y limpiar el espacio de servicio del restaurante.

Denominación del puesto Mesero/a.

Rol del puesto

Tener espíritu de servicio, procesar pedidos y servirlos a la mesa o para llevar, procesar pagos en conjunto con la cajera/o, presentar soluciones inmediatas resolviendo problemas y organizar el espacio en el restaurante.

Remuneración \$ 425 más beneficios de ley.

Requerimientos.

PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA	CONOCIMIENTOS	COMPETENCIAS
• Estudios Superiores y cursando. • Nivel de inglés: Básico de preferencia intermedio	• Experiencia mínima de 1 1/2 año en el cargo.	• Conocimientos de la gastronomía local.. • Toma de comandas • Manejo de BPM y HACCP • Conocimiento de ventas sugestivas y servicio al cliente • Preparación básica de alimentos y bebidas • Procedimientos de primeros Auxilios	• Puntualidad • Eficiencia • Honestidad • Comunicación • Manejo y solución de problemas. • Iniciativa • Interacción con el cliente. • Tolerancia • Planificación y Organización • Agilidad • Amabilidad

Figura 6. Jumbo, I.(2021). Requerimientos de Mesero/a.

PUESTO DE BARISTA - BARTENDER

Detalles generales del puesto de Barista.

Empresa Restaurante la Molienda

Unidad administrativa Área operativa servicio de bebidas.

Misión del puesto

Informar a los clientes sobre las bebidas, hacer recomendaciones o sugerencias basadas en las preferencias del cliente, vender, innovar bebidas frías, calientes y alcohólicas para entregar una experiencia conjunta con un producto, tener conocimiento de los tipos de bebidas, tendencias que se puedan servir dentro del

establecimiento y de los equipos, importancia de la realización de inventarios y limpieza del área de trabajo.

Denominación del puesto Barista – Bartender.

Rol del puesto

Administración de la Barra de bebidas, supervisión de procesos de producción y distribución de bebidas calientes, frías y alcohólicas garantizando BPM y estandarizando recetas, presentar tendencia e innovación. Trabajar en conjunto con el chef para la elaboración de platillos y bebidas con el café de especialidad previo a un análisis sensorial, catación y distribución del café con sus diferentes perfiles de aromas y sabores para la producción de platillos y bebidas.

Remuneración \$ 480 más beneficios de ley.

Requerimientos.

PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA	CONOCIMIENTOS	COMPETENCIAS
•Educación media Superior-Bachillerato General. •Certificación de Barista (SCA) •Certificación de Catador (SCA) •Nivel de inglés: Básico de preferencia intermedio •Certificados •Cursos de Coctelería y vinos	•Experiencia mínima de 1 1/2 año en el cargo.	• Conocimiento en técnicas de vanguardia e innovación dentro de la coctelería. •Conocimiento de tendencias de presentación de café. •Manejo y mantenimiento de las herramientas de coctelería y Barismo. •Normas de Higiene en los alimentos y el área de Barra de bebidas.	•Puntualidad •Eficiencia •Honestidad •Comunicación •Manejo y solución de problemas. •Iniciativa •Interacción con el cliente. •Tolerancia •Planificación y Organización •Agilidad •Amabilidad

Figura 7 Jumbo, I. (2021). Requerimiento para Barista/ Bartender.

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.

3.1 Objetivo de la mercadotecnia.

Posicionar al restaurante y cafetería de especialidad La molienda del Sol en el mercado, teniendo como objetivo dar a conocer e informar sobre el café de especialidad, estableciéndolo como producto estrella, resaltando la importancia hacia la salud, sabores y versatilidad de usos dentro de la gastronomía, para de esta manera captar y cautivar a cada uno de sus clientes con una experiencia auténtica e innovadora, satisfaciendo sus necesidades y aumentando las ganancias del lugar utilizando los medios principalmente de redes sociales informando sobre los productos, servicios y promociones que se ofrecerán.

3.2 Investigación de mercado.

La Molienda del Sol, realizó diferentes investigaciones sobre el café de especialidad dentro de la restauración y el consumo del mismo en los hogares a comparación del café comercial, la falta de información sobre beneficios, procesos y de la existencia del café de especialidad, sumando la ayuda, observación y orientación de especialistas, catadores, con libros, documentos informativos y conocimientos certificados que sustentan las investigaciones que resaltarán los atributos del café de especialidad favorablemente en cada plato o bebida para la aceptación del comensal.

3.2.1 Modalidad.

Para la obtención de datos se realizó encuestas digitales en la plataforma de Google Form, mediante la distribución de redes sociales como Facebook, WhatsApp y correo electrónico, con la utilización de una muestra de 132 personas aledañas a la zona de ubicación del restaurante, en cada una de las encuestas se respondieron datos generales de los encuestados y se acompañó de 11 preguntas cerradas con respuestas de elección múltiple.

3.3 Plan de Muestreo.

En las encuestas se identificó a una parte de la población o futuros clientes, los cuales se caracterizan por su rango de edad, género masculino y femenino, tomando así una muestra de la población del lugar con el objetivo de obtener información sobre la acogida que tendría el Restaurante en la zona establecida, con la ayuda de herramientas como encuestas en la plataforma de internet de Google Forms, compartidas mediante redes sociales a las personas de la localidad debido a las medidas de prevención por COVID-19 y sus variantes.

Es indispensable recalcar que esta zona se caracteriza por la visita de turistas y el surgimiento del interés cafetero por los jóvenes en los últimos años. Mediante la ayuda de los habitantes de la zona, tomados una población segmentada de 200 personas para sacar el tamaño de la muestra, de esta manera se logró aplicar la siguiente fórmula:

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

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

$$n = \frac{3.8416 * 0,5 * 0,5 * 200}{0,0025 * 199 + 3,48 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{192}{0,4975 + 0.9604}$$

$$n = \frac{192}{1,4579}$$

$$n = 131,7$$

3.4 Análisis de la Encuesta.

Datos Generales.

- Seleccione su edad entre los siguientes rangos.

RESPUESTA	CANTIDAD	%
20 - 26	46	35
27 – 59	63	48
>60	23	17
TOTAL	132	100

Tabla 1 Jumbo, I (2021) grupos por edades. Loja.

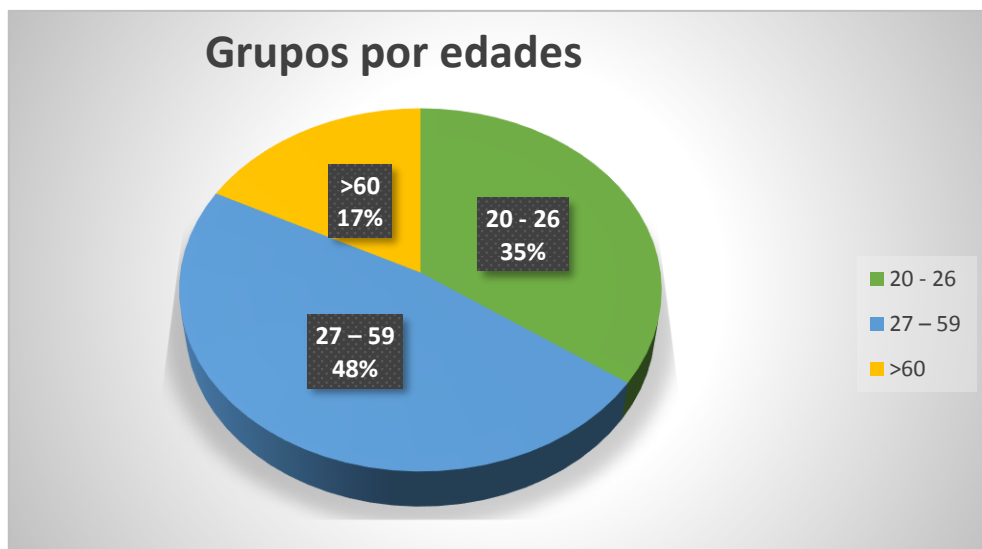


Gráfico 1 Jumbo, I (2021) Grupo por edades.

- ¿Cuál es su género?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Femenino	61	46
Masculino	71	54
TOTAL	132	100

Tabla 2 Jumbo, I (2021) Grupo por género Loja.

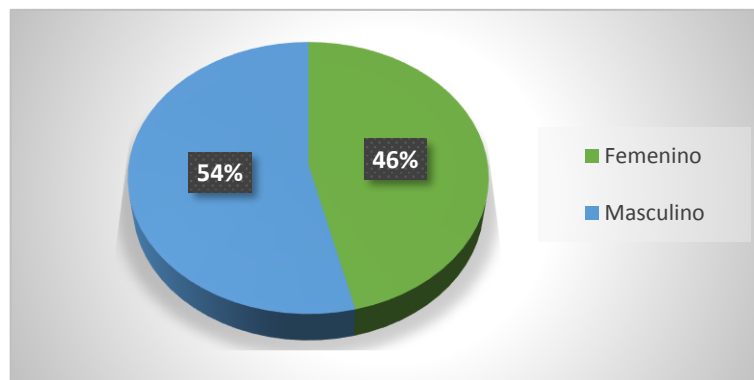


Gráfico 2 Jumbo, I (2021) Grupos por género, grupo por edades.

Pregunta 1

¿Usted consume café?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	132	100
No	0	0
TOTAL	132	100

Tabla 3 Jumbo, I (2021) consumo de café, Loja

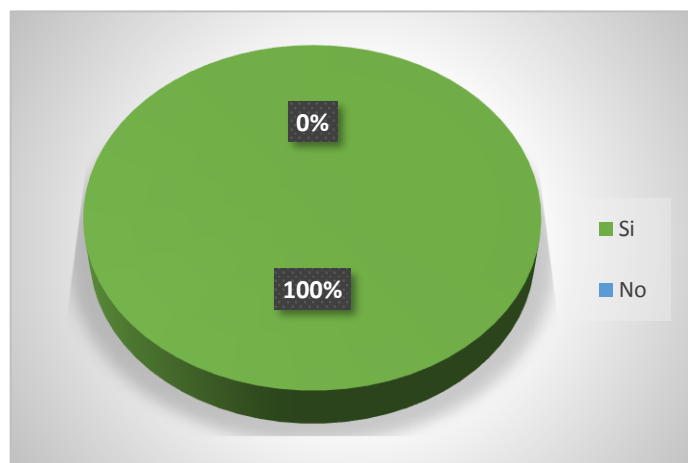


Gráfico 3 Jumbo, I (2021) Pregunta 1, Consumo de café.

Análisis: De acuerdo con el resultado de la pregunta 1, podemos confirmar que la mayoría de los encuestados consume café en la localidad.

Pregunta 2

¿En qué horario consume café?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Mañana	79	60
Tarde	16	12
Noche	37	28
TOTAL	132	100

Tabla 4 Jumbo, I (2021) horario de consumo de café, Loja.

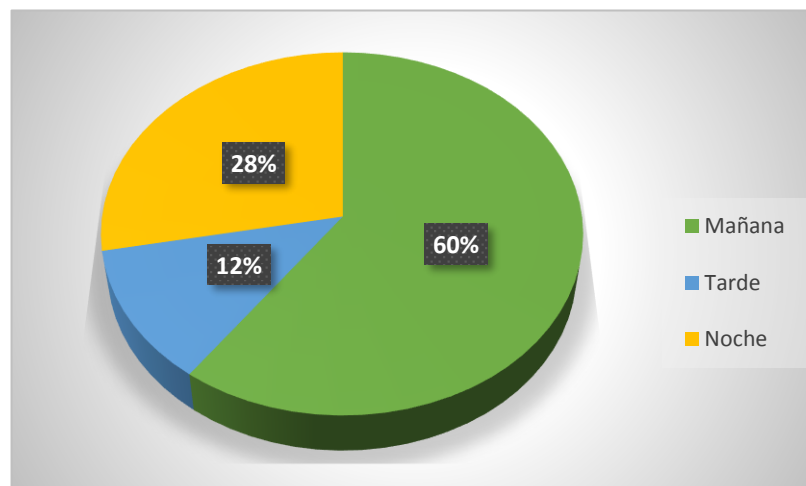


Gráfico 4 Jumbo, I (2021), Pregunta 2, horario de consumo de café.

Análisis: El resultado de la pregunta 2 nos indica que, el 60% de encuestados consume café en la mañana al desayunar o en horarios de trabajo, esto nos permite identificar la creación de promociones en los horarios menos consumidos, también nos permite identificar los horarios de apertura y cierre del establecimiento para un mejor servicio.

Pregunta 3

¿Conoce usted o ha bebido el café de especialidad?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	17	13
No	95	72
Tal vez	20	15
TOTAL	132	100

Tabla 5 Jumbo, I (2021) consumo o conocimiento del café de especialidad Loja.

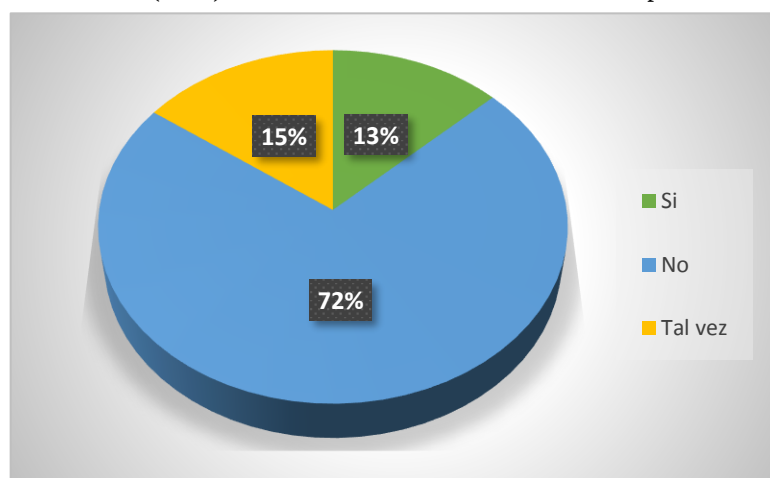


Gráfico 5 Jumbo, I (2021) Pregunta 3, consumo o conocimiento del café de especialidad.

Análisis: Estos datos demuestran el desconocimiento en grandes cantidades con el 72%, a pesar de que la zona es productora de café el desconocimiento de los locales es mayor, el 15% de la muestra que respondió con un tal vez, indica que lo han probado, sin embargo, no tienen conocimiento sobre los procesos que conlleva un café de especialidad y por ello no están seguros de que se los hayan vendido y el 13% tiene conocimiento porque han salido a ciudades más grandes y han probado o se han informado de este tipo de café por sus beneficios saludables.

Pregunta 4

¿Con que frecuencia asiste a una cafetería?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Diario	6	4
Semanal	32	24
Quincenal	78	60
Mensual	16	12
TOTAL	132	100

Tabla 6 Jumbo, I (2021) frecuencia de visitas a cafeterías, Loja.

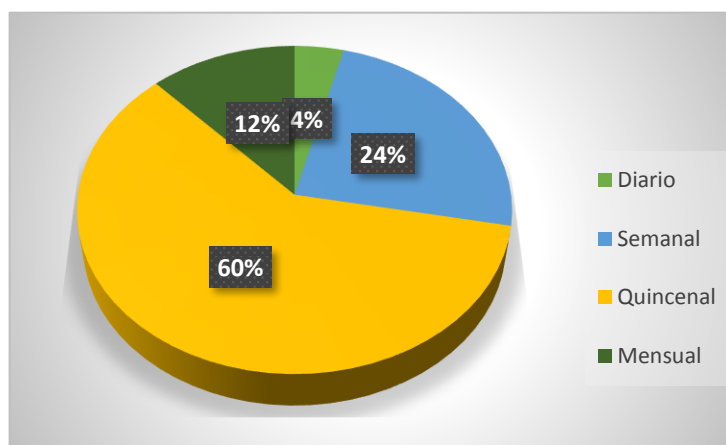


Gráfico 6 Jumbo, I (2021) Pregunta 4, frecuencia de visitas a cafeterías. Loja.

Análisis: Los datos en la pregunta 4 demuestran que, la frecuencia de visitas en esta localidad a una cafetería es de cada 15 días, esto podría parecer una desventaja, sin embargo, se puede identificar que no realizan visitas frecuentemente a una cafetería, puesto que en la localidad no se encuentra un establecimiento a que ofrezca un servicio completo y diferenciado de cafés que sea interesante para los consumidores, es por eso que hacen visitas a la ciudad más cercana que si los tiene y esta se encuentra retirada de la zona. Por su parte el 24%, 12% y 4% que visitan en los diferentes parámetros tiene como referente a un restaurante que vende café de chuspa y desayunos.

Pregunta 5

¿Con que frecuencia asiste a un restaurante?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Diario	40	30
Semanal	78	60
Quincenal	7	5
Mensual	7	5
TOTAL	132	100

Tabla 7 Jumbo, I (2021) frecuencia de visitas a un restaurante, Loja

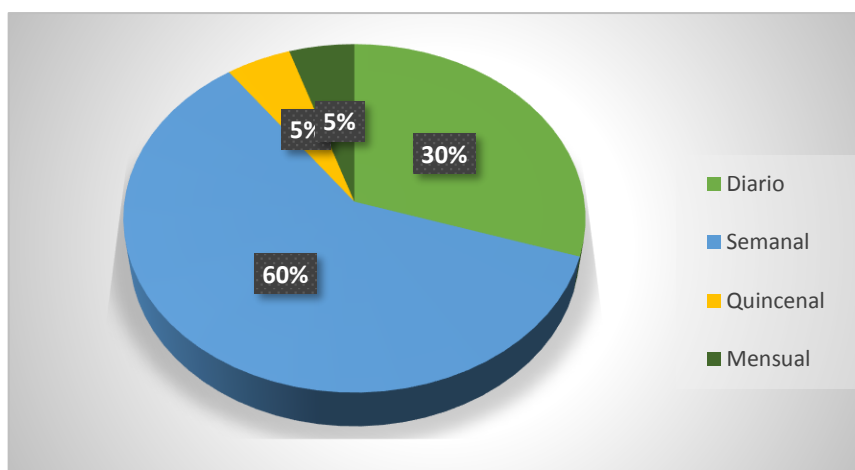


Gráfico 7 Jumbo, I (2021) Pregunta 5, frecuencia de visitas a un restaurante.

Análisis: Los resultados de la pregunta 5 indican que, la frecuencia de visitas semanales de 60% a un restaurante por parte de la localidad indicando que salen especialmente fines de semana con sus familias o parejas a consumir en restaurantes, seguido de un 30% se tiene a consumidores diarios, ya que por sus actividades de trabajo o estudio consumen su desayuno o almuerzo fuera de casa, esto llevaría a obtener una ventaja al negocio para impulsar la venta en el restaurante y enganchar directamente a los clientes con la cafetería.

Pregunta 6

¿Cuál es el presupuesto que gasta al comprar en un restaurante o cafetería?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
5\$ - 10\$	101	77
10\$ - 15\$	28	21
15\$ – 20 \$	3	2
TOTAL	132	100

Tabla 8 Jumbo, I (2021) Presupuesto de compra en un restaurante o cafetería, Loja.

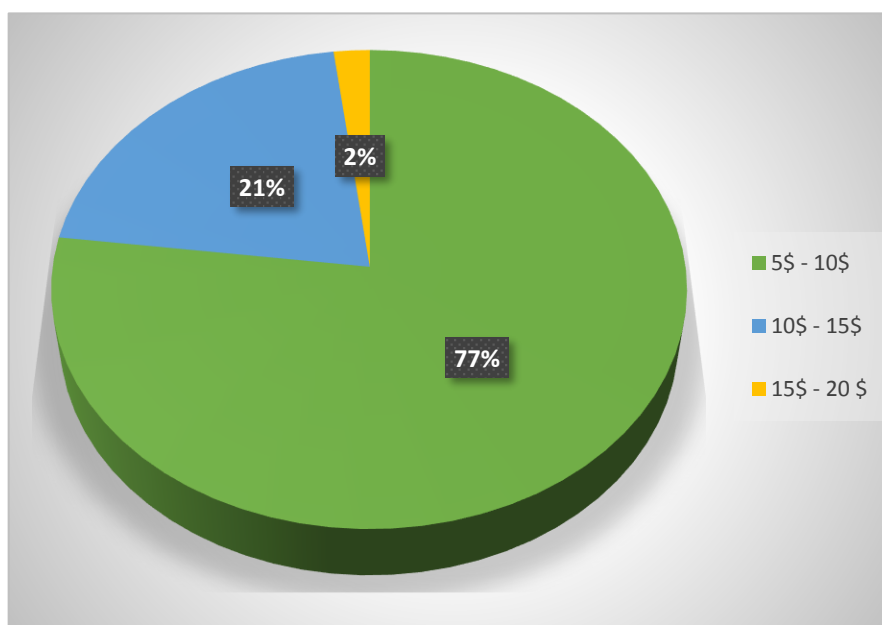


Gráfico 8 Jumbo, I (2021) Pregunta 6, Presupuesto de compra en un restaurante o cafetería.

Análisis: En esta pregunta se identifica el presupuesto económico con el que se encuentra en la localidad, esto ayudará en el manejo de los rangos de precios que se establecerán dentro del menú para que sean accesibles para los clientes.

Pregunta 7

¿Qué tipo de producto buscaría principalmente en un restaurante & cafetería?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Cafés (Típicos, tendencias, etc.)	63	47
Postres	8	6
Comida Típica	31	24
Platos Internacionales (Lasagna, pizza, cortes de Carne etc..)	30	23
TOTAL	132	100

Tabla 9 Jumbo, I (2021) Compra principal de un producto en un restaurante o cafetería, Loja.

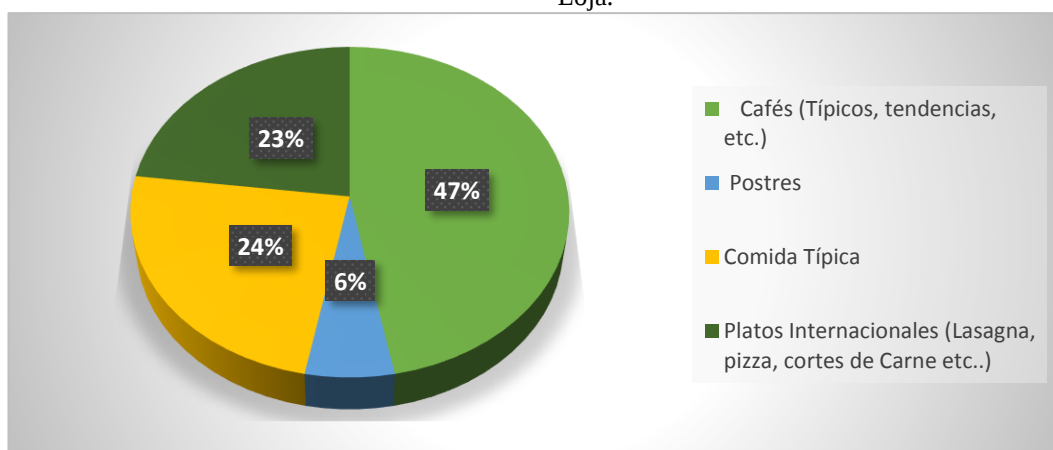


Gráfico 9 Jumbo, I (2021) Pregunta 7.) Compra principal de un producto en un restaurante o cafetería.

Análisis: En esta pregunta se observa que, de las 132 personas encuestadas el 47% buscaría principalmente cafés con tendencias y presentaciones novedosas, ya que en la zona no se encuentra un negocio de este tipo y llamaría la atención para sus consumidores, esto ayuda a identificar la ventaja de acogida que se obtendría en la localidad, sin embargo, también lleva a crear e innovar constantemente productos para los clientes y que los sigan frecuentando, seguidos se obtiene 24% y 23% a la comida de restaurante, entre menús de comida típica para almuerzos y platos internacionales.

Pregunta 8

¿Visitaría usted un restaurante y cafetería dentro de una finca con acceso a la producción de café de especialidad, disfrutando de todo el proceso, desde el grano a la taza?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	132	100
No	0	0
TOTAL	132	100

Tabla 10 Jumbo, I (2021) Visita a un restaurante o cafetería en una finca, Loja.

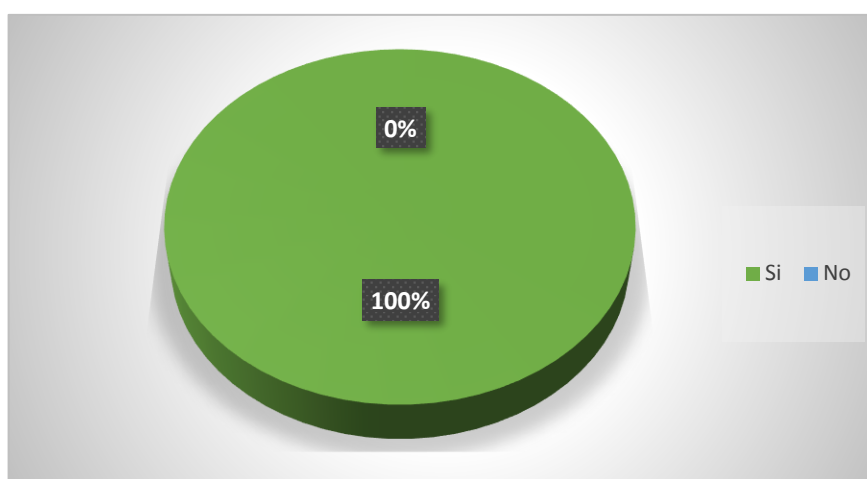


Gráfico 10 Jumbo, I (2021) Pregunta 8,) Visita a un restaurante o cafetería en una finca.

Análisis: El resultado de la pregunta 8 indica que, el 100% de las personas encuestadas estarían interesadas en visitar un restaurante dentro de una finca con acceso a la producción de café. Esto permite incrementar el número de clientes, ya que al visitar la finca y recibir información sobre el café de especialidad, pasarán a consumir al restaurante o cafetería, la propuesta les parece interesante e innovadora en la zona para visitar en familia.

Pregunta 9

¿Estaría dispuesto a probar platos de degustación con notas de café? (ejemplo: Pollo en salsa de tamarindo con notas de café, postres, etc.)

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	106	80
No	0	0
Tal vez	26	20
TOTAL	132	100

Tabla 11 Jumbo, I (2021) Degustación de platos con notas de café, Loja

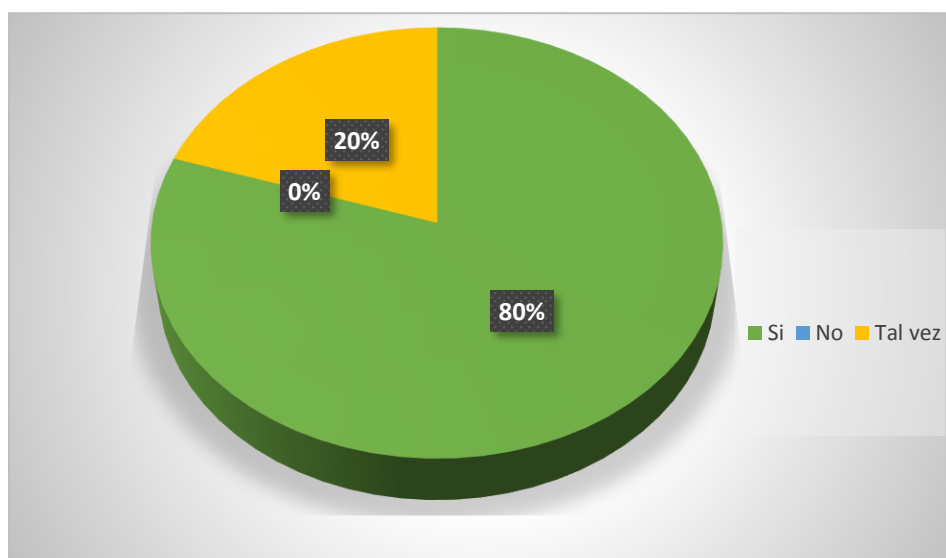


Gráfico 11 Jumbo, I (2021) Pregunta 9, Degustación de platos con notas de café.

Análisis: En esta pregunta se identifica que, el 80% de la muestra encuestada estaría dispuesta a probar platos de degustación a base de café como una propuesta diferente para una nueva experiencia, el 20% con un tal vez, se identifica a partir de las dudas sobre el sabor que puedan tener los platillos, ya que caracterizaron el sabor del café como “amargo”. En estas respuestas se puede recalcar la falta de conocimiento por parte de la localidad sobre la variedad de sabores que tiene el café de especialidad, la obligación y el compromiso de la empresa por educar a los consumidores mediante la cocina.

Pregunta 10

¿Qué elemento influye principalmente en la elección de un restaurante o cafetería?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Precio	2	1
Buena Atención	25	19
Buen Sabor	88	67
Ambiente limpio y agradable	17	13
Ubicación	0	0
TOTAL	132	100

Tabla 12 Jumbo, I (2021) elemento que influye principalmente en la elección de un restaurante o cafetería, Loja

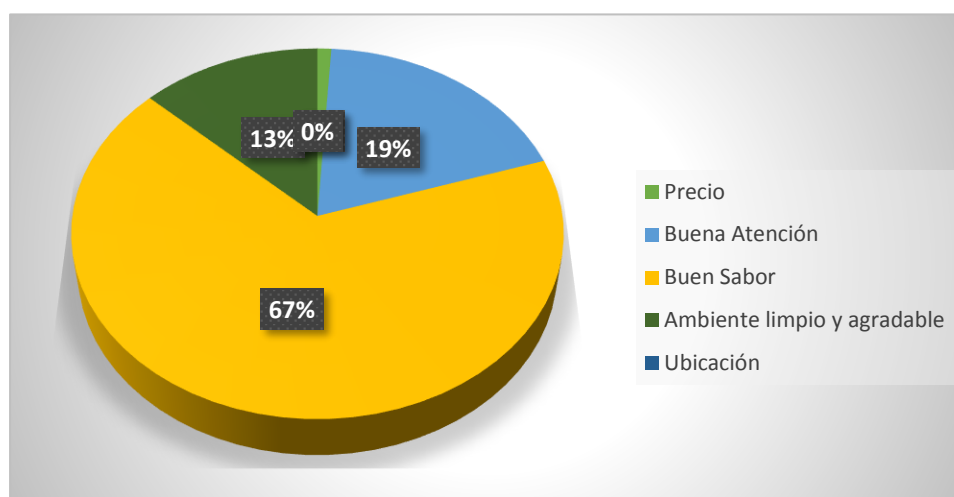


Gráfico 12 Jumbo, I (2021) Pregunta 10, elemento que influye principalmente en la elección de un restaurante o cafetería.

Análisis: En esta pregunta se puede observar la importancia de los consumidores con respecto a las características que debe tener un establecimiento para visitarlo, en el cual 67% del total de los encuestados respondió con un buen sabor, de esta manera se resalta la importancia de realizar un análisis sensorial de los platos para su mejoramiento continuo en el restaurante, seguido se mantienen con un 19% a una buena atención por parte del personal y con un 13% ambiente limpio y agradable, dejando por último el factor precio, de esta manera se concluye que siempre y cuando se mantenga una experiencia de calidad para el cliente, el precio no influirá mucho en su compra.

Pregunta 11

¿Qué tipo de promoción le llamaría más la atención?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
50%	23	17
2 x 1	85	65
Vales de consumo	18	14
Sorteo	6	4
TOTAL	132	100

Tabla 13 Jumbo, I (2021) promoción que le llamaría más la atención, Loja.

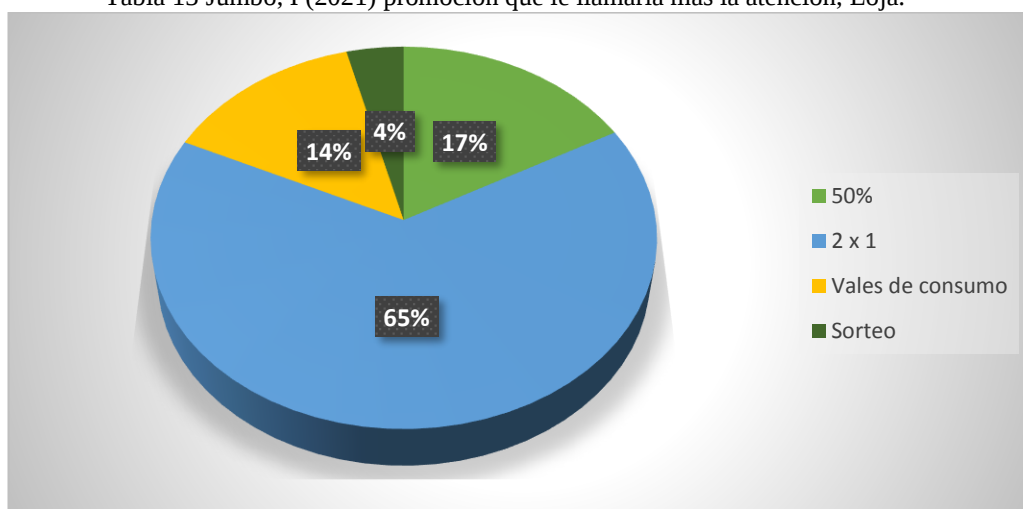


Gráfico 13 Jumbo, I (2021) Pregunta 11, promoción que le llamaría más la atención.

Análisis: En esta pregunta se puede identificar que la manera de captar promociones por los clientes es diferente; En las siguientes respuestas, se obtiene un 65% de resultados referentes a la promoción de 2x1 como la más acogida dentro de la totalidad de encuestados, ya que por lo general van acompañados. Adicionalmente un 17% de la muestra prefiere a la promoción de 50% de descuento y por último con poca acogida a vales de consumo y sorteo.

3.4.1 Análisis General.

Como conclusión de las preguntas planteadas a las diferentes personas en la localidad de Espíndola – Amaluza, se concluye que el restaurante & cafetería de especialidad La Molienda del Sol estará dirigido a los grupos de edades que predominan entre los 27 – 59 años mayormente con un enfoque en el género masculino como femenino, pues el café es un producto propio de la zona que gusta a todos por igual debido a que forma parte de la dieta diaria de los lugareños.

La mayoría de las personas encuestadas consume esta bebida en el horario de la mañana con frecuencia dentro del desayuno o en horarios de trabajo para mantenerse despiertos y con mucha energía, sin embargo, se puede destacar en una gran cantidad de la muestra la falta de información y conocimiento sobre el café de especialidad en la localidad tomando en cuenta que la zona es una de las más grandes en producción de café.

Las visitas a cafetería dentro de la zona son por lo general cada 15 días, tomando en cuenta que en la zona no se encuentra una cafetería que brinden un servicio completo de café interesante para los consumidores, sin embargo, tienen como referente a un lugar de bebidas que vende sándwiches y café de chuspa, algunos por su parte prefieren salir a la ciudad principal a consumir este tipo de cafés con alternativas diferentes para compartir con sus acompañantes, por otro lado las visitas a restaurantes son más frecuentes en horarios semanales y diarios, ya sea por almorzar en familia los fines de semana o por horario de almuerzo.

Mediante la encuesta se pudo observar que las personas tienen una cantidad promedio para gastar individualmente dentro de un establecimiento la cual corresponde \$5 a \$10, esto ayudaría a manejarse sobre rangos de precios para establecerlos dentro del menú siendo accesibles a los clientes. Los productos más buscados entre los clientes dentro de un restaurante & cafetería serían los cafés en tendencias y con presentaciones novedosas e innovadoras, la mayoría de los consumidores desean probar y compartir nuevos sabores y experiencias, especialmente los más jóvenes, les interesa y les llama la atención un lugar con nuevas propuestas.

La propuesta de un restaurante & cafetería dentro de una finca con acceso a la producción e información sobre el café de especialidad es muy aceptable por todos los encuestados, tomándolo en cuenta como una oportunidad para salir a disfrutar con su familia o pareja para compartir una buena comida o bebida.

La aceptación de los platos de degustación por los encuestados es del 80% lo que permite obtener una acogida abrumante frente a la propuesta planteada a los encuestados. El 20% restante se muestra indeciso al desconocer sobre la propuesta del uso del café como producto principal en la cocina de sal.

El elemento principal en la elección de un restaurante o cafetería para los comensales fue, buen sabor, buena atención, ambiente limpio y agradable, dejando para el final el precio; es indispensable que el establecimiento tome estos parámetros para fomentarlos como sus 4 pilares más importantes dentro del mercado tomando el último como precio justo para el comensal. De esta manera, también se identifican las promociones que llamaron más la atención y con las que se puede trabajar dentro del establecimiento, entre las cuales la promoción “2 x 1” obtiene la mayoría de aceptación, debido a que la visita a restaurantes lo suelen hacer acompañados.

Como conclusión de la encuesta y mediante los resultados, se obtiene una acogida y aceptación por parte de la localidad al establecimiento La Molienda del Sol, manteniendo un compromiso constante con la innovación, calidad y excelente sabor en sus productos, que adicionalmente les permite tener una experiencia única en torno al café de especialidad.

3.5 Entorno empresarial

3.5.1 Microentorno

La Molienda del Sol considera su microentorno, a todo aquello que lo rodea especialmente si puede mantener un control efectivo.

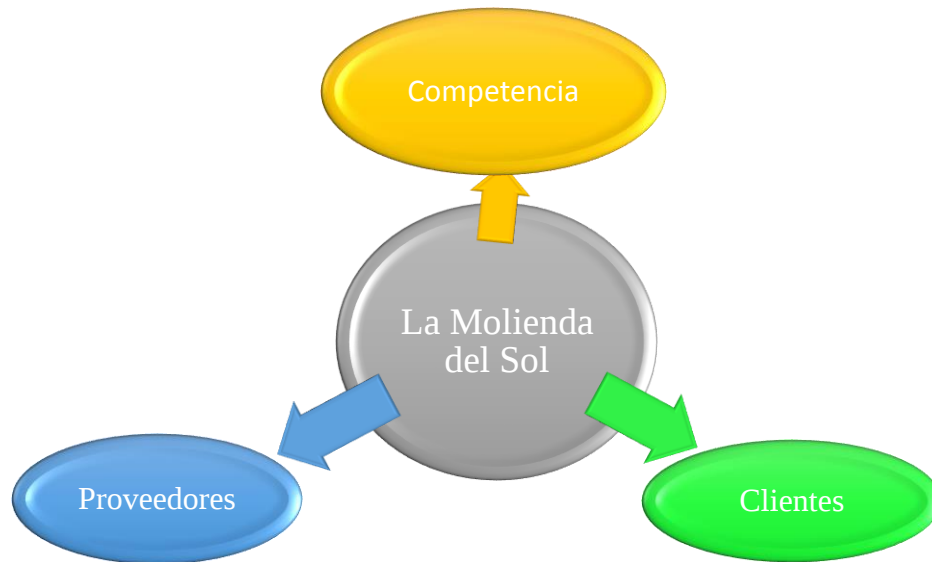


Figura 8 Jumbo, I. (2021). Microentorno del restaurante La Molienda.

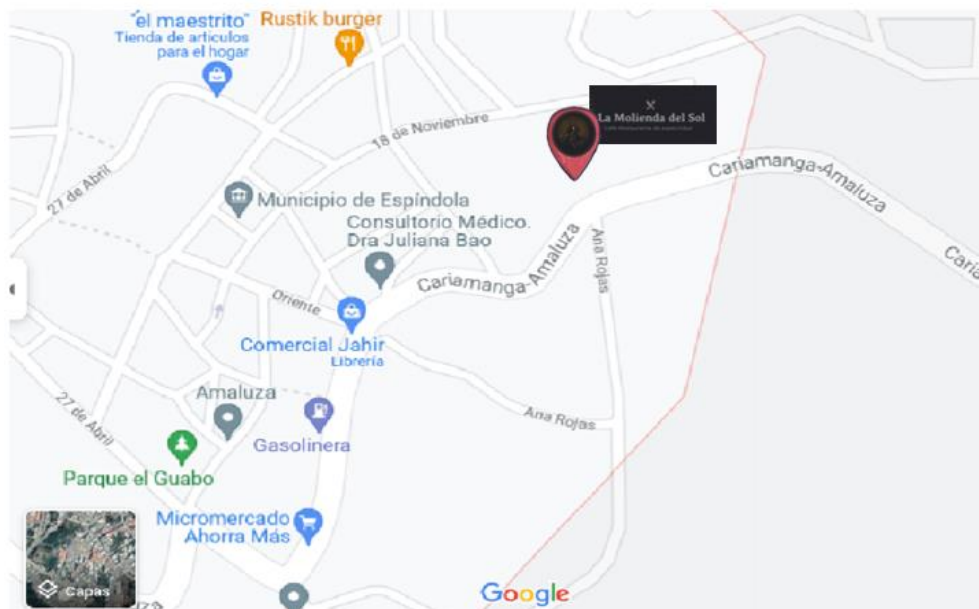


Imagen 2, (Google, 2021)Ubicación de la empresa en: <https://www.google.com.ec/>.

Competencia

Competencia Directa.

Después de un análisis mediante la visita del lugar en el sector donde se ubicará La Molienda del Sol y evaluando distintos aspectos que se ofrecerán en el establecimiento, se puede constatar que no existe por el momento ninguna competencia directa para el establecimiento.

Competencia Indirecta

En el sector se puede encontrar algunos lugares que podrían ser considerados como competencia indirecta por pertenecer a establecimientos de A y B ubicados en las Av Cariamanga y Amaluza como:

- Balneario Sky Way: Este lugar muy aparte de promocionarse como lugar turístico también cuenta con un Restaurante – Bar, especializado en comida típica o de la localidad.
- Agachaditos Express: en este establecimiento se puede encontrar Carne asada con menestra, comida rápida y aperitivos ligeros con bebidas.
- El puestito: es un establecimiento de bebidas principalmente jugos naturales con remedios caseros, sándwich y café pasado, este lugar solo abre por las mañanas 3 veces a la semana.
- Picantería y Marisquería Emily's: este restaurante sirve comida costeña como ceviches, pargos fritos, encebollados y cuenta con servicio a domicilio.

Clientes

La Molienda es un establecimiento de A y B que se encuentra dirigido al público general, principalmente a jóvenes y adultos que desean disfrutar de una maravillosa experiencia.

Proveedores

La Molienda del Sol ofrece productos realizados a base de una excelente materia prima, apostando por la calidad, en base al manejo de procesos internos que

están sometidos a un estricto control en los estándares de calidad; permitiendo al proyecto de negocio, garantizar un producto final de excelencia, tanto en sabor, textura, aroma y experiencia culinaria. Para ello, se presenta a continuación la lista de los proveedores necesarios para poner en marcha el proyecto.

	Tabla de proveedores	
	Materia Prima	
Nombre del Proveedor	Beneficios	Productos
“Doña Fanny”	○ Productos de calidad ○ Variedad de productos ○ Comercio justo y sostenible	-Hortalizas -Frutas -Verduras - Granos secos
Independiente	○ Localización y logística ○ Garantía de calidad ○ Relación calidad – precio	-Frutas -Verduras -Hortalizas
Indulac	○ Nutrición ○ Excelente textura y sabor en el manejo de bebidas ○ Variedad y calidad de productos	-Leche entera -leche descremada -Leche semidescremada
Carma Gourmet Foods	○ Estándares de calidad ○ Especializados en ingredientes finos y gourmet	-Aditivos gastronómicos -Suplementos gastronómicos
Inapesa	○ Buenas prácticas de Manufactura ○ Calidad ○ Atención personalizada ○ Servicio integral avalado por especialistas.	-Pollo -Cerdo -Res (cortes especiales)
La nube	○ Productos de calidad con garantía ○ Responsabilidad ○ Precios accesibles	-Abarrotes, -cereales -Lácteos y derivados -Licores -Carbón
Tienda Orgánica	○ Productos de Calidad ○ Precios justos y de variedad ○ Responsabilidad	-Frutos secos -Chocolate orgánico -Yogurt -Insumos de repostería

Aromaitalia	○ Materia prima de calidad y seleccionada. ○ Reconocimiento en el mercado. ○ Variedad de productos	-Bases para helados -Pastas frutales -veteados
El Chacarero Agropecuario-Loja.	○ Responsabilidad ○ Optimiza los plazos de entrega. ○ Variedad de productos orgánicos.	-Abono Orgánico -Insumos para plantas orgánicos. -Productos siembra C
Loja gas	○ Seguridad. ○ Trayectoria. ○ Disciplina ○ Compromiso con el planeta y sus clientes ○ Honestidad	-Gas Industrial -Instalación de equipos a gas como: calefones, secadoras u otros sistemas. -Inspecciones y evaluaciones de sistemas de gas.
Distribuidora García	○ Cuidado al medio ambiente ○ Responsabilidad ○ Productos de Calidad ○ Atención rápida.	- Productos de limpieza -Desinfectantes de piso. -Cloro Liquido. -Desengrasantes. -Jabón líquido para manos. - Gel sanitizante de manos.
Fibramax (Internet)	○ Calidad. ○ Honestidad. ○ Innovación. ○ Orientación al cliente.	-Plan profesional de 80 megas para alcance del negocio.
Distribuidor Biodegradables Ecuador	○ Responsabilidad ○ Certificación ○ Profesionalismo ○ Variedad	- Productos descartables -Fundas Doypack -Recipientes y Bowls -Vasos -Cubiertos -Platos -Sorbetes - Productos de limpieza varios

Sistema de software para restauración. FastRest	○ Profesionalismo calificado. ○ Promociones. ○ Calidad ○ Rapidez ○ Resultados ○ Personalización de productos dependiendo de giro de negocio.	Software para restaurante básico: -Emisión de comanda, cuenta y factura. -Plano de mesas para servicio. -Sistema de medios de pago -Reporte de ventas por empleado. -Manejo e ingreso de inventario. -Cierre de cuenta de cálculos de vuelto de impuestos. -Ventas y preferencias de clientes por mes y anual.
---	---	---

Tabla 14 Jumbo, I (2021) Tabla de proveedores del restaurante La Molienda, Loja.

Intermediarios

El restaurante La Molienda del sol no cuenta con intermediarios, ya que trabajará de forma directa comercializando sus productos.

3.5.2 Macroentorno

Son todos aquellos factores sobre los cuales la empresa no puede tener control y pueden influenciar en el desarrollo y crecimiento de sus funciones.

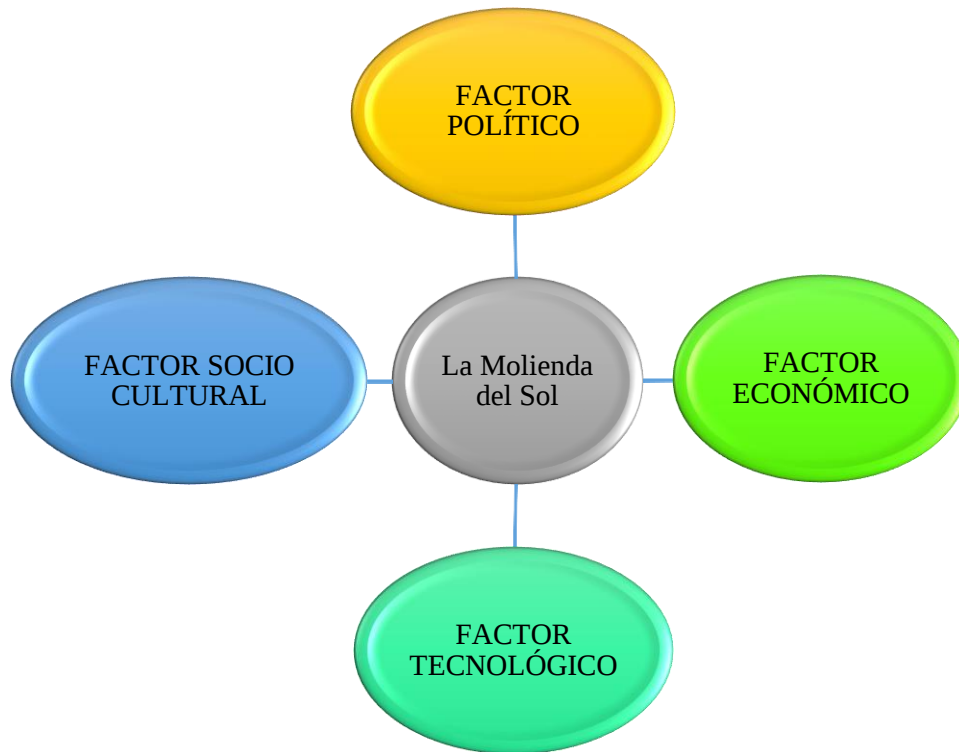


Figura 9 Jumbo, I. (2021). Macroentorno del restaurante La Molienda.

- **Factor Económico**

La Economía del país se ha visto afectada desde el año 2020 con la llegada de la pandemia debido al Covid-19, la cual paralizó varias actividades y negocios. En la actualidad se ha ido activando progresivamente la economía del país, sin embargo, los negocios y las actividades que se realicen en ellos han tenido que adaptarse a una serie de parámetros controlados para evitar la propagación de las variantes de Covid- 19. Se han adaptado e incrementado algunos procesos a considerar dentro de los establecimientos de A y B, como la limpieza de las áreas de trabajo y servicios de los clientes, así mismo reforzando el uso de mascarillas, uso de alcohol, desinfectante de zapatos y el correcto lavado de manos para la seguridad de los comensales.

La Molienda del Sol, garantiza las medidas necesarias con responsabilidad para evitar y reducir contagios brindando un servicio integro a los clientes. El

establecimiento estará sujeto a cualquier cambio, tomando en cuenta la situación por la cual atraviesa el mundo y especialmente el país, los precios marcados se mantendrán dependiendo de la economía del país.

- **Factor Tecnológico**

La importancia de la tecnología dentro de un establecimiento de A y B debe de ser fundamental, ya que es indispensable mantenerse informado y formar parte de las nuevas tendencias alrededor del mundo, de esta manera se brindará una experiencia diferente al cliente y única, contando con sensores de movimiento para las áreas eléctricas y de agua potable, siendo una alternativa más segura para el cliente al no mantener contacto directo con los dispositivos ya mencionados.

La Molienda del Sol implementará tecnologías que ayuden al mejoramiento del servicio al cliente, optimizando tiempos en cada una de las áreas del restaurante y cafetería, para ello; para el servicio se manejará en base a la implementación de códigos QR y métodos de pago tecnológicos para la facilidad del cliente.

Adicionalmente, es importante tomar en consideración que la tecnología ayuda al establecimiento a mantener una buena comunicación con sus clientes y sus preferencias con el uso de software o sistemas de restauración, mismos que ayudarán a mantener informados sobre los gustos y necesidades de los clientes. Por su parte, dentro del restaurante ayudan a el manejo de inventarios, reporte de ventas, emisiones de comanda, entre otros, mejorando de una manera eficiente y eficaz el servicio y el trabajo del restaurante.

- **Factor Socio Cultural**

La cultura ecuatoriana es diversa en los diferentes puntos del país, por lo que La Molienda del Sol trae consigo una propuesta basada en platos típicos de diferentes regiones, donde se busca revalorizar la importancia de las costumbres y festividades que involucra la gastronomía en las diferentes fechas representativas y que por último colabore con una culturalización sobre la toma de un café de especialidad como valor agregado.

- **Factor Político**

Los establecimientos de A & B, están regulados por varias entidades que pertenecen al gobierno, de esta manera mantienen un orden y regulación de los establecimientos mediante varios permisos y certificaciones otorgadas por el Ministerio de Turismo y varias entidades de gobierno que facilitan la documentación. Entre los permisos se incluye patente Municipal, Permiso de Funcionamiento Municipal de la Provincia de Loja, Permisos de Funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), etc.

De esta manera se vela por la importancia de la seguridad alimentaria, seguridad física de los comensales y trabajadores, cumpliendo con varios parámetros legales para el mejoramiento diario del servicio y las instalaciones. Es importante destacar que en la actualidad estas regulaciones van en conjunto con el Ministerio de salud pública por la presencia de la pandemia de Covid-19, estas medidas deben cumplirse para evitar contagios dentro de los establecimientos.

La Molienda del Sol, cumplirá con todos los permisos y actividades que se requieran para la seguridad de todos, ejecutará todos los requerimientos y obligaciones que dicte la ley, acatando normas que regulan a los establecimientos de alimentos y bebidas responsablemente.

3.6 Producto y Servicio

La Molienda del Sol es un establecimiento que brinda entradas, platos fuertes, postres, bebidas, con materia prima de frutas, verduras y carnes seleccionada de calidad y orgánica, se caracteriza por tener horarios amplios desde desayunos hasta cenas personalizadas y platos de degustación para aquel público que desea tener más conocimiento sobre el uso del café dentro de la gastronomía.

El emprendimiento utiliza varias técnicas de cocción, métodos para cada uno de los platillos y bebidas que comparte a sus clientes, ofreciendo una experiencia enriquecedora llena de sabores y un ambiente acogedor con servicio a la mesa, reservaciones y servicio a domicilio, respetando las normas de seguridad en cada una de las áreas.

3.6.1 Producto Esencial

Actualmente el cliente busca un lugar que le ofrezca para compartir un momento agradable, cómodo, moderno, innovador y con un servicio personalizado, que sea económicamente accesible para disfrutar de una buena comida o bebida en tendencia con un paisaje hermoso y natural, cumpliendo con las normas de bioseguridad.

3.6.2 Producto Real

La Molienda del Sol contiene una oferta gastronómica variada, entre las cuales podemos encontrar platillos de comida rápida, platos fuertes, Bebidas innovadoras con extracciones tradicionales y cócteles con productos reconocidos de la zona que llenarán de curiosidad a los comensales como los ejemplos a continuación:



Gráfico 14. Jumbo, I (2021) Carta Menú, Restaurante & Cafetería de especialidad La Molienda del Sol.

- **Alitas en salsa de tamarindo con notas de café y papas fritas.**

Este platillo contiene alitas en salsa de tamarindo con notas de café: cítricas de lima; frutales de bayas como mora y frambuesa: especias dulces. Se encuentra acompañado de papas fritas y una ensalada opcional.

- **Lomo de cerdo en salsa de café acompañado de puré de zanahoria blanca y espárragos.**

En este platillo se encuentra un acompañamiento armonioso que combina el lomo de cerdo con una salsa hecha a base de café, que comprende notas de vainilla y cítricos como naranja, haciendo una reducción acompañada de vino tinto que genera cuerpo y aroma a la salsa, las guarniciones que lo acompañan comprenden de: puré de zanahoria blanca recalando que este es un producto local y finalmente acompañado de espárragos.

- **Café en las nubes” La Molienda”.**

Esta bebida se encuentra elaborada de un café de especialidad cuya puntuación es 94 puntos, esto quiere decir que tiene una variedad de notas más complejas como lo son: vainilla, pimienta dulce, panela, avellana tostada y frutas como: durazno, manzana, sumando notas florales de jazmín, esto hace que al servirse la bebida caliente mantenga un olor agradable, acompañada de una molienda fina que ayudara a desprender aún más los sabores y olores; el método de filtrado es tradicional, mediante una chuspa se extrae el café y se sirve al cliente de una forma innovadora con un algodón de azúcar que caerá en forma de lluvia mientras el café se mantenga caliente.

- **Cóctel de café Alma Lojana.**

Esta bebida alcohólica cuenta con Ginebra y Cantacaro faja negra, el cual se caracteriza por ser un aguardiente reconocido de la provincia de Loja, está acompañado de leche condensada la misma que le genera una textura muy deliciosa, comprende de notas de café con especias como clavo de olor, pimienta dulce y vainilla elevando el aroma y dándole un toque delicioso.

3.6.3 Características

El control de normas de seguridad en los alimentos de cada una de las áreas es sumamente minucioso, desde la recepción de los productos para la elaboración de platos y bebidas hasta los diferentes procesos que conllevan la elaboración de los platos, de esta manera se analizan los diferentes puntos críticos de control con ayuda de diagramas de flujo, que identifican los riesgos o peligros en la ejecución de cada alimento.

En la catación de café se trabaja con hojas de control especializadas, que ayudan a identificar la calidad del producto estrella del restaurante, determinando elementos negativos en el sabor del café, esto ayuda a detectar tempranamente problemas organolépticos de la materia prima antes de ser utilizada dentro de la cocina.

3..6.4 Calidad

La Molienda del Sol cuenta con personal capacitado para la ejecución de las diferentes áreas cumpliendo con una serie de responsabilidades, obligaciones y sobre todo participando continuamente con manuales y capacitaciones que ayudan a obtener un producto de calidad reflejados en sabores y aromas sorprendentes, cumpliendo con los manuales de procedimientos del restaurante que comprenden:

- Manual de manejo de cadenas de frío
- Manual de manejo de recepción y almacenaje de productos
- Sistema de PEPS
- Normas de BPM
- HACCP con sus diagramas de flujo
- Normas de ETAS.
- Procesos de limpieza en las diferentes áreas
- Temperaturas.
- Estandarización de recetas

- Reglamento interno de empleados y sus funciones
- Normas de Bioseguridad
- Tablas de requisitos de calidad de productos
- Procedimientos del servicio al cliente
- Fichas de control de existencia de alimentos
- Mantenimiento y control de Equipos

3.6.4 Estilo

El restaurante La Molienda del Sol cuenta con una temática moderna y rústica, ya que permite mantener al cliente en un lugar donde se conserva la naturaleza de la finca de café dentro de él, se encuentra decorada con madera y vigas, cuenta con un área de bebidas o bar, sillas, mesas, decoración y vajilla moderna que en conjunto hacen del restaurante un ambiente acogedor y tranquilo. El establecimiento cuenta con un servicio de emplatado americano ya que es más rápido y eficiente.

3.7 Marca

La Molienda del Sol trabaja con diversos platillos y bebidas a base de café de especialidad, proporcionando información oportuna y adecuada a los comensales sobre los diversos sabores que tiene el café y en conjunto con las bebidas frías y calientes que se sirven. La marca busca concientizar a las personas sobre los beneficios nutricionales y organolépticos del café de especialidad en comparación del café comercial y de esta manera generar una alimentación consciente ya que este producto es uno de los más consumidos en todas las familias de la zona.

3.7.1 Producto aumentado

La Molienda del Sol está comprometida en innovar con productos llamativos y únicos, especialmente ayudando a la salud de los comensales, creando sostenibilidad, además de ofrecer cataciones y degustaciones personalizadas hacia el público y con la ayuda de la finca productora, educando al consumidor con información sobre el trasfondo del café y todas las personas que se involucran dentro de este gran producto, de esta manera se creará una experiencia completa.

3.8 Plan de introducción al mercado

3.8.1 Distintivos y Uniformes

Área de Cocina

Chef Ejecutivo

- Toca de Chef plisada con altura de 35 a 45 cm.
- Malla de cabello negra.
- Pico de algodón color azul marino.
- Chaqueta o filipina blanca con mangas de color azul marino.
- Pantalón Gris con bolsillos.
- Faldón gris.
- Medias negras de compresión.
- Zapatos negros antideslizantes punta de acero.



Imagen 3, Jumbo, I. (2021)
Uniforme Chef ejecutivo

Ayudante de Cocina

- Gorro de chef estilo francés o champiñón blanco con azul.
- Malla de cabello negra.
- Pico de algodón color azul marino.
- Chaqueta o filipina blanca con mangas de color azul marino.
- Pantalón color negro.
- Faldón blanco con cintura azul.
- Medias negras de compresión.
- Zapatos negros antideslizantes color negro.



Imagen 4, Jumbo, I. (2021)
Uniforme Ayudante de Chef.

Área de Servicio

Cajero/a

- Camisa blanca.
- Lazo azul marino.
- Pantalón de tela azul marino.
- Faldón azul marino.
- Medias nylon color piel/ medias negras.
- Zapatos negros de cuero.



Imagen 5, Jumbo, I. (2021)
Uniforme Cajero/a

Mesero/a

- Camisa blanca.
- Lazo azul marino.
- Chaleco formal azul marino.
- Guantes blancos de algodón
- Faldón azul marino
- Pantalón de tela azul marino
- Medias negras largas
- Zapatos negros de cuero



Imagen 6, Jumbo, I. (2021)
Uniforme Mesero/a.

Barista/ Bartender

- Camisa celeste con rayas de color azul marino.
- Corbata azul.
- Chaleco formal café claro.
- Pantalón de tela azul marino.
- Faldón azul marino
- Medias negras largas
- Zapatos negros de cuero



Imagen 7, Jumbo, I. (2021)
Uniforme Barista/ Bartender.

3.8.2 Materiales de Identificación

- **Logotipo**



Imagen 8, Jumbo, I. (2021) Logotipo La Molienda del Sol.

Elementos para destacar:

- Montaña: es un elemento característico del lugar o la zona en la provincia de Loja, donde se encontrará el establecimiento y el producto estrella del lugar, el café de especialidad.
- Los granos de café en la parte superior del logotipo o encima de la montaña representan la importancia que tiene para el establecimiento y de la zona el café, el brillo acompañado como los rayos similares al sol representa un café especial y un producto brillante.
- Nombre del establecimiento “La Molienda del Sol”, la palabra “Molienda” representa el proceso del molido del café después del tueste para preparar a su infusión y “Sol”, representa a la finca donde pertenece ya que esta da importancia al padre sol que permite cultivar los productos para servirse a la mesa, dando a recalcar que la zona de Espíndola es un lugar reconocido por haber formado parte de Qhapac ñan o red vial del Tahuantinsuyo.
- Símbolo de Tenedor en el nombre: representa un establecimiento de alimentos y bebidas.

- Los Colores:

Azul oscuro o marino: representa calma, confianza, elegancia y seriedad en su color oscuro.

Dorado: Representa principalmente al sol y a su vez transmite felicidad, alegría y elegancia.

- **Tarjetas de Presentación.**

Se puede apreciar en la tarjeta de presentación el logotipo de la empresa con sus colores respectivos, acompañada de la información del establecimiento y adjunta en la parte posterior un código QR donde se visualiza la página online del lugar con sus características, historia y carta menú digital.



Imagen 9, Jumbo, I. (2021) Tarjeta de presentación La Molienda del Sol parte anterior.



Imagen 10, Jumbo, I. (2021) Tarjetas de presentación La Molienda del Sol, parte posterior

- **Hoja Membretada**

Esta hoja está diseñada para el uso exclusivo de documentos físicos o digitales que lleve la empresa, la hoja consta del logotipo de la empresa con su pie de página donde se encuentra los datos del establecimiento.

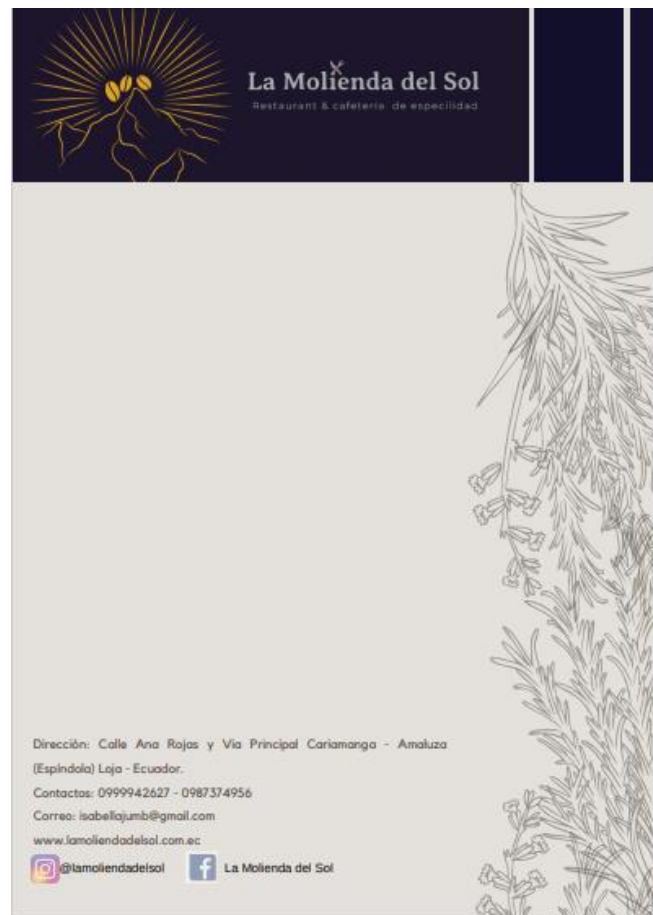


Imagen 11, Jumbo, I. (2021) Hoja membretada, La Molienda del Sol.

- **Hoja de Catación**

La hoja de catación está diseñada para calificar los diferentes perfiles de cafés por el barista profesional, archivando y teniendo constancia de sus puntuaciones para ser utilizados dentro del establecimiento en las diferentes áreas, dando constancia de la calidad del producto.

Specialty Coffee Association

Name: _____
Date: _____
Table no: _____

Quality Scale			
4.00 - GOOD	7.00 - VERY GOOD	8.00 - EXCELLENT	9.00 - OUTSTANDING
4.25	7.25	8.25	9.25
4.50	7.50	8.50	9.50
4.75	7.75	8.75	9.75

Sample No. _____

Attributes to be scored: Fragrance/Aroma, Flavor, Acidity, Body, Uniformity, Clean Cup, Overall.

Notes: _____

Final Score: _____

This form is designed and intended to be used in conjunction with the SCA Protocol for Cupping Specialty Coffee.

Imagen 12, Jumbo, I. (2021) Hoja de Catación, La Molienda del Sol.

3.9 Canal de distribución y puntos de ventas

El punto de distribución será desde la localidad del establecimiento en la Finca del Sol, en las calles Ana Rojas y Vía principal Cariamanga – Amaluza, en la Parroquia Amaluza, Cantón Espíndola, Provincia de Loja, Ecuador, en el sur del País.

3.9.1 Publicidad

- La publicidad se realizará mediante medios digitales, a través de redes sociales como Instagram, Facebook, WhatsApp y TikTok constantemente para llamar el interés de los clientes.
- Formar parte de plataformas turísticas online con reseñas como TripAdvisor, ayudando a incrementar las visitas en el lugar mediante fotos y comentarios de los que lo hayan visitado.

- Mediante más grande sea el reconocimiento del establecimiento en el mercado, se analizará el realizar publicidad mediante medios de comunicación tradicionales como, radio y televisión.

Contactos

- Email: isabellajumb@gmail.com o lamoliendadel_sol_finca@gmail.com.
- Redes Sociales: Instagram, Facebook WhatsApp.
- Plataformas Online Turísticas: TripAdvisor.
- Tarjetas de presentación.

Contrataciones

- **Vía Telefónica (reservaciones especiales).**

Numero Convencional: 07-2553724

Numero celular: 0999942627 – 0996620392

- **Redes Sociales (reservaciones especiales).**

Instagram: @lamoliendadel_sol

Facebook: La Molienda del Sol Loja

- **Asociados**

El restaurante trabajara con plataformas de envíos a domicilio o entregas que se encuentren activas en la zona como: Uber Eats, Rappi, etc.

- **Plataforma zoom. (eventos especiales).**

- **Forma directa en el establecimiento.**

3.9.2 Financiamiento

Tipo de publicidad	cantidad	Tiempo	Costo mensual	Costo por año
Paquete de Facebook e Instagram	1 paquete	4 x semana al mes.	\$67,50	\$810
Tarjetas de presentación en uv selectivo	1.100 unidades	cada 6 meses	\$25	\$50
Letrero de madera.	1		\$18	\$18
	TOTAL		\$110,50	
	TOTAL, ANUAL			\$878

Tabla 15 Jumbo, I (2021) Tabla de financiamiento de publicidad, Loja

3.10 Riesgos y oportunidades de negocio.

Los negocios de restauración por la pandemia se vieron realmente afectados ya que por el virus de Covid – 19 y sus variantes, los consumidores no podían salir de sus casas y a la vez el miedo por la propagación del virus hacía que los negocios de alimentos y bebidas corrieran el riesgo de cerrar, hoy en día las normas de bioseguridad deben acatarse estrictamente y el aforo dentro de los negocios es aún reducido, esto genera que las personas no consuman como lo hacían antes de la llegada del virus, por ello el restaurante La Molienda del Sol cumple adecuadamente con las normas de bioseguridad y debido distanciamiento contando con un espacio natural y abierto en el exterior del restaurante.

Los requisitos para el funcionamiento del establecimiento pueden generar riesgos ya que se debe contar con certificados y requisitos de las autoridades, al no contar con una ayuda adecuada y eficaz de las personas encargadas podría ser perjudicial para el desarrollo del restaurante en cada una de las actividades.

Las oportunidades de crecimiento dentro de la zona donde se encuentra ubicado el restaurante genera ventajas ya que los clientes desean ser parte de una nueva experiencia innovadora, que solo en las ciudades lo pueden hacer, hoy el restaurante puede cumplir con las experiencias que desean los comensales y ser parte de ellas también involucra cuidar a cada uno de los compradores teniendo un servicio que evite la propagación del virus.

El restaurante modificará continuamente los diferentes platos y bebidas con la ayuda de nuevas técnicas, métodos y sobre todo con la implementación de nuevas maquinaria o herramientas con tecnología innovadora incluyendo al servicio, completando la satisfacción del cliente en una experiencia agradable.

3.11 Fijación de Precios.

3.11.1 Fijación de precios por receta estándar.

Alitas de pollo en salsa de tamarindo con notas de café y papas fritas.

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Alitas de pollo en salsa de tamarindo con notas café y papas fritas			Codigo: 001
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	6/12/2021			Chef: Isabel Jumbo
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Alas de pollo	g	4,49	280	1,26
sal	g	0,49	9	0,00
pimienta	g	13,00	5	0,07
Aceite	ml	2,99	300	0,90
Ajo	g	1,00	3	0,00
Café de especialidad	g	20,00	7	0,14
pulpa de tamarindo	ml	1,25	30	0,04
azúcar morena	g	0,95	15	0,01
puerro	g	1,00	17	0,02
papa chola	g	0,79	100	0,08
Agua Purificada	ml	0,49	40	0,02
			Total Bruto	2,53
			10 % Imprevisto	0,25
			Costo Neto	2,79
			Gasto de fabr. 15%	0,42
			Factor Costo 33,33%	0,93
			M.O. 45%	1,25
			G. Adm. 12%	0,33
			45 % Utilidad	1,25
			Sub total	6,98
			12 % I.V.A.	0,84
			10 % Servicio	0,70
			Total	7,81

Gráfico 15. Jumbo, I (2021) Receta estándar de costos, Alitas en salsa de tamarindo con café.

Lomo de res en salsa de café, acompañado de pure de zanahoria blanca y espárragos.

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Lomo de cerdo en salsa de café con puré de zanahoria blanca	Codigo: 002		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	6/12/2021	Chef: Isabel Jumbo		
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Lomo de cerdo	g	10,99	200	2,20
cebolla blanca	g	1,00	30	0,03
Ajo	g	1,00	3	0,00
Tomillo	g	3,00	2	0,01
Harina de trigo	g	1,50	5	0,01
Café de especialidad	g	20,00	3	0,06
Sal	g	0,49	10	0,00
Aceite	ml	4,25	90	0,38
pimienta	g	13,00	3	0,04
Vino tinto	ml	4,50	20	0,09
Leche entera	ml	0,85	40	0,03
Mantequilla	g	9,30	5	0,05
Nuez moscada	g	45,00	3	0,14
Espárragos	g	5,00	75	0,38
Zanahoria blanca	g	1,10	110	0,12
Queso fresco	g	6,00	12	0,07
			Total Bruto	3,60
			10 % Imprevisto	0,36
			Costo Neto	3,96
			Gasto de fabr. 15%	0,59
			Factor Costo 33,33%	1,32
			M.O. 45%	1,78
			G. Adm. 12%	0,48
			45 % Utilidad	1,78
			Sub total	9,93
			12 % I.V.A.	1,19
			10 % Servicio	0,99
			Total	11,12

Gráfico 16 Jumbo, I (2021) Receta estándar de costos, Lomo de cerdo en salsa de café y puré de zanahoria blanca.

Café en las nubes “La Molienda”

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Café en las nubes "La Molienda"	Codigo: 003		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	6/12/2021	Chef: Isabel Jumbo		
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Azúcar blanca	g	0,79	15	0,01
Agua Purificada	ml	0,49	240	0,12
Café de especialidad	g	44,00	16	0,70
				0,00
			Total Bruto	0,83
			10 % Imprevisto	0,08
			Costo Neto	0,92
			Gasto de fabr. 15%	0,14
			Factor Costo 33,33%	0,31
			M.O. 45%	0,41
			G. Adm. 12%	0,11
			45 % Utilidad	0,41
			Sub total	2,30
			12 % I.V.A.	0,28
			10 % Servicio	0,23
			Total	2,57

Gráfico 17 Jumbo, I (2021) Receta estándar de costos, Café de las nubes La Molienda.

Cóctel de café Alma Lojana.

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Cóctel de café Alma Lojana.	Codigo: 003		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	6/12/2021	Chef: Isabel Jumbo		
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Leche condensada	g	6,52	30	0,20
Café de especialidad	g	30,00	3	0,09
Licor Ginebra	ml	35,00	15	0,53
Hielo	ml	0,80	60	0,05
Agua Purificada	ml	0,49	30	0,01
Canela en polvo	g	19,00	2	0,04
Licor Cantaclaro Faja negra	ml	9,75	30	0,29
			Total Bruto	1,20
			10 % Imprevisto	0,12
			Costo Neto	1,32
			Gasto de fabr. 15%	0,20
			Factor Costo 33,33%	0,44
			M.O. 45%	0,60
			G. Adm. 12%	0,16
			45 % Utilidad	0,60
			Sub total	3,31
			12 % I.V.A.	0,40
			10 % Servicio	0,33
			Total	3,71

Gráfico 18 Jumbo, I (2021) Receta estándar de costos, Coctel de café Alma Lojana.

3.11.2 Receta estándar de producción.

Alitas de pollo en salsa de tamarindo con notas de café y papas fritas.

iTi Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Alitas de pollo en salsa de tamarindo con notas café y papas fritas						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL				
280	g	Alas de pollo	2 - 4°	sellar/Marinar				
9	g	sal	-	-				
5	g	Pimienta	-	-				
300	ml	Aceite	120°C - 150°C	Fritura/ sofrito				
3	g	Ajo	limpio	picado / sofrito				
7	g	Café de especialidad	80-90°	extraer/ Molienda media				
30	ml	Pulpa de tamarindo	-	-				
15	g	Azúcar Morena	-	-				
17	g	Puerro	limpio	Brunoise / Sofrito				
100	g	Papa Chola	Fritura 120°C - 150°C	Peladas/cortadas/lavadas				
40	ml	Agua Purificada	80 - 90°	punto de ebullición				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		Alitas en salsa de tamarindo con café						
		1. Salpimentar las alitas en un bowl y con un poco de aceite sellar las alitas						
		2.En un sartén a fuego medio incorporar aceite y agregar el puerro y ajo hasta que se transparente sin quemar y retirar el sartén del fuego.						
		3. En un bowl hacer el marinado en este agregar pulpa de tamarindo, el sofrito de ajo y sal.						
		4. Realizar la extracción de café e incorporarla en la marinada.						
		5. En el bowl de las alitas añadir la marinada y cerrar con papel film, guardar en la nevera durante unas 3 horas o más, esto dependera de la concentración que se desee.						
		6. Calentar el horno a 200 °C, colocar las alitas en un recipiente para horno y enviarlas sin la marinada, dejarlas a 160° C por 15 min.						
		7. En un sartén añadir la marinada y el azúcar morena dejando reducir hasta que se espese y tenga una textura medianamente líquida y espesa.						
		8. añadir la salsa y con una brocha barnizando las alitas, nuevamente llevarlas al horno por 15min hasta que obtengan un color dorado, después sacarlas y servir.						
		Papas Fritas						
		1. Pelar y cortar las papas con el corta papas a su medida, lavar y sacar el almidón						
		2. Precalentar aceite de la freidora de papas, una vez caliente agregar las papas escurridas y en lo posible secas, remover por lapsos de tiempo hasta que se doren.						
		3. Dejar escurrir en la cesta de papas y servir.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidrato	Colesterol	Sodio (mg)	Fibras (g)
520	1208	-	92	43	58	80	0,8	0

Gráfico 19. Jumbo, I (2021) Receta estándar de costos, Alitas de pollo en salsa de tamarindo con notas de café y papas fritas.

Lomo de cerdo en salsa de café con puré de zanahoria blanca y espárragos

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Lomo de cerdo en salsa de café con puré de zanahoria blanca						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
200	g	Lomo de cerdo	0 - 4° C		Marinar y refrigerar			
30	g	Cebolla blanca	< 100°C		Brunoise/ Sofrito			
3	g	Ajo	< 100°C		Brunoise/ Sofrito			
2	g	Tomillo	Lavado		deshojado			
5	g	Harina de trigo	conservar T° < 18°		enharinado de lomo			
3	g	Café de especialidad	T de 88 - 91°		molienda fina de café en			
5	g	Sal	-		-			
90	ml	Aceite de girasol	< 100°C		sofreir verduras			
3	g	Pimienta	-		-			
20	ml	Vino Tinto	7 - 10° C		-			
Guarniciones :		Puré de zanahoria blanca						
40	ml	Leche	0 - 4 °		derretir 28°C			
5	g	Mantequilla	T° ambiente		-			
3	g	Nuez Moscada	-		-			
110	g	zanahoria Blanca	lavada y peladas		cortadas en cuartos			
12	g	Queso Fresco			rallado			
		Verdura						
75	g	Espárragos	Lavado		superior			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		Lomo de cerdo en salsa de café						
		1. Marinar el lomo de cerdo con sal, pimienta, tomillo y vino tinto (refrigerar por						
		2. Eharinar y dorar de lado a lado el lomo de cerdo sellandolo en un sartén con 90 ml de aceite y reservarlo						
		3. En la mismo sartén sofreir las cebollas a temperatura baja junto con el ajo y agregar sal, al final agregar el lomo de cerdo dejar de lado a lado solo para que						
		4. Sacar el lomo en un recipiente para enviarlo al horno precalentado a 180 °c.						
		5.Terminar de dorar la cebolla y el ajo, agregar la esencia de café y deglazar con el resto de vino en el que se marino el lomo con las especias, dejar que hierva hasta que se reduzca un poco.						
		6. En el recipiente donde se encuentra el lomo bañarlo con el liquido y enviarlo al horno por 25 min a 160 °c, revisar que este bien cocido, si aún no completa la cocción dejar unos minutos más y servir separando la salsa formada en la coción para napar el género cárnico.						
		Puré de zanahoria Blanca						
		1. En una olla agregar las zanahorias peladas y picadas en cuartos con leche , sal , nuez moscada dejar hervir por 10 - 15 min a fuego medio.						
		2. Revisar que la zanahoria obtenga una textura suave y no liquida, aplastar e incorporar la matequilla derretida y el queso fresco rallado, rectificar siempre la						
		3. Servir la guarnición decorada con manga.						
		Espárragos						
		1. Cortar la parte superior del espárrago para utilizarlo, lavar y pelarlo.						
		2. En una vaporera añadir una media taza de agua y agregar los espárragos en la parte superior durante 7 - 10 min, sacar y servir.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
472	123	20,04	6,14	9,74	11,21	15,06	1,28	2,09

Gráfico 20. Jumbo, I (2021) Receta de producción, Lomo de cerdo en salsa de café con puré de papa y espárragos.

Café en las nubes “La Molienda”.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Café en las nubes "La Molienda"						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
15	g	Azúcar Blanca	-		Pesada			
240	ml	Agua Purificada	86° - 90°C		Hervir			
16	g	Café de especialidad	-		Molienda Fina			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		Café de Chuspa						
		1. Hervir los 240 ml de agua a punto de ebullición.						
		2.Pasar los 16g de café de especialidad por la chuspa.						
		3. una vez filtrado toda la molienda fina de café con el agua, dejar que hierva el café y taparlo para que se mantenga caliente .						
		Algodón de Azúcar						
		1. Encender la máquina de algodón de azúcar y dejar calentar de 2 - 3 min.						
		2. Añadir el azúcar granulado.						
		3. Con la barilla de metal dar vueltas por la maquina, recogiendo el algodón formando una nube.						
		4. Servir con la taza de café y acompañar con la nube de algodón de azúcar.						
		5. Revisar que el café mantenga una temperatura adecuada para que el caramelo se derrita y caiga en forma de lluvia.						
Porción	Calorías (kcal)	Hierro	Grasas	Proteinas	Carbohidra	Colestero	Sodio (mg)	Fibras (g)
240	2,6	-	0,4	0,2	0,07	15,06	0,01	0

Gráfico 21. Jumbo, I (2021) Receta de producción, Café en las nubes La Molienda.

- Cóctel de café Alma Lojana.

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Cóctel de café Alma Lojana.						
CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES		PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL	
30		g	Leche Condensada		-		Pesada	
3		g	Café de especialidad		86° - 90°C		extraer/ Molienda fina	
15		ml	Licor Ginebra		-		-	
60		ml	Hielo		0°		picado	
30		ml	Agua Purificada		80 -90°		punto de ebullición	
2		g	Canela en Polvo		-		-	
30		ml	Licor Cantaclaro Faja negra		-		-	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Extraer el café en punto de ebullición y reservar						
		2.Picar el hielo y añadirlo a una coctelera junto con la leche condensada y la esencia de café extraída.						
		3. Agregar las cantidades de licor Cantaclaro faja negra y Ginebra.						
		4. Agitar fuerte la coctelera y servir en una copa tipo Martini, decorar espolvoreando el polvo de canela.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
170 ml	213,8	-	6,4	7,5	70	18,07	35	0

Gráfico 22. Jumbo, I (2021) Receta de producción, Cóctel de café Alma Lojana.

3.11 Capacidad Instalada

3.11.1 Implementación de negocio

- **Arriendo Local**

Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$150	\$900	\$1.800

Tabla 16 Jumbo, I (2021) Arriendo Local.

- **Equipos Industriales**

EQUIPOS INDUSTRIALES			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Cocinas Industriales Con 5 Y 6 Quemadores.	1	\$ 325	\$325
Horno Industrial de 4 latas	1	\$ 380	\$380
Campana extractora de olores con filtros trampa de grasa	1	\$240	\$240
Frigorífico vertical mixto	2	\$1.550	\$3.100
Frigorífico 120 lt minibar	1	\$190	\$190
Microondas 30 litros Hamilton Beach	1	\$119	\$119
Freidora de papas con plancha	1	\$270	\$270
Licadora Oster	2	\$105	\$210
Cilindro de Gas Industrial 45 Kg	1	\$63	\$63
Balanza digital electrónica de 40 kg	1	\$35	\$35
Balanza digital electrónica de 0,1 a 10 kg	1	\$4,48	\$4,48
Máquina de café 2 grupos, Iberital	1	\$3.299,99	\$3.299,99
Batidora de mano Hamilton Beach	1	\$63	\$63
Máquina de helados	1	\$550	\$550
Máquina de Algodón de azúcar	1	\$38	\$38
TOTAL			\$ 8.887,47

Tabla 17 Jumbo, I (2021) Equipos Industriales.

- **Muebles y Enseres**

MUEBLES Y ENSERES			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Corta papas	1	\$9,75	\$9,75
Moldes de aluminio para hamburguesa	2	\$6,89	\$13,78
Kit Bartender 18 piezas/ coctelería	1	\$69,99	\$69,99
Jarra de acero inoxidable barista 20 oz	1	\$17,93	\$17,93
Condimentero 4 compartimentos	1	\$ 25,39	\$ 25,39
Molino de café 16 ajustes	1	\$37	\$37,00
Tamper barista	1	\$78,40	\$78,40
Bandeja para cubiertos	1	\$9,26	\$9,26
Barra magnética de 40 Cm para cuchillos	1	\$20	\$20,00
Aplastador de papa	1	\$11,31	\$11,31
Bowls 14x3,5 cm	4	\$2,6	\$10,40
Bowls 32 cm	4	\$4,85	\$19,40
Colador chino 21x22 cm 8 pulgadas	3	\$26	\$78,00
Cucharón soperó 10cm 200cc	4	\$7,40	\$29,60
Espátula biselada acero 12 x 7	2	\$5,79	\$11,58
Espumadera	3	\$1,25	\$3,75
Cubiertos tramontina set cubiertos x60 pz (cuchara, tenedor cuchillo trinchero, cuchara de sopa)	1	\$45,99	\$45,99
Lavabo industrial de 2 pozos	1	\$330	\$330
Mesas de trabajo 110 m x 50 cm	2	\$119	\$238
Olla de presión	1	\$45	\$45
Olla Umco Industrial (16,5 Litros)	2	\$34,99	\$69,98
Pelador de frutas	2	\$4,99	\$9,98

Plato tendido 20 cm	24	\$1,25	\$30,00
Plato cuadrado de 26 cm	24	\$3,20	\$76,80
Plato Sopero cuadrado	24	\$2,50	\$60,00
Juego de ollas de acero quirúrgico (6 ollas)	1 paquete	\$198	\$198
Set de cuchillos tramontina 9 unidades	1	\$29.99	\$29,99
Percha metálica 4 compartimentos	1	\$45	\$45,00
Set de tablas de picar varios colores	5	\$21,20	\$106
Termómetro	3	\$2,75	\$8,25
Vasos de cristal jugo	40	\$0,72	\$28,8
Vasos para ron	10	\$0,97	\$9,70
Copa de helado de cristal	12	\$1,23	\$14,76
Copa de vino	12	\$1,15	\$13,80
Taza de expreso 6 onz	12	\$1,62	\$19,44
Taza de porcelana 200cc	12	\$2,53	\$30,36
Base de mesa pedestal	6	\$75,00	\$450
Tabla mesas	6	\$54,00	\$324
Sillas crossback	24	\$54,00	\$1.296
Anaqueles 6 lockers	1	\$27,00	\$27,00
Juegos de mesa más parasol y sillas	2	\$900	\$1.800
Vasos 4 onz- Almidón de maíz para domicilio paquete de 2000	1	\$145,40	\$145,40
Vasos de 6 onz- Almidón de maíz para domicilio paquete de 2000	1	\$97	\$97
Vasos de 12 onz – Almidón de maíz para domicilio de 2000	1	\$274,40	\$274,40
Vasos de papel- bebidas calientes Vaso de 4 onz de 1000 unidades	1	\$44,60	\$44,60
Vasos de papel – bebidas calientes vaso de 8 onz	1	\$71,40	\$71,40

Vasos de papel- bebidas calientes doble pared/ vaso de 13 onz, paquete de 1000 unidades	1	\$142,25	\$142,25
Porta vasos – Bagazo de caña/ Tipo 2 vasos/ 500 unidades	1	\$168,00	\$168,00
Porta vasos – Bagazo de caña / Tipo 4 compartimentos/ 400 unidades	1	\$156,80	\$156,80
Tapa para vaso- Bagazo de caña/ 1000 unidades	2	\$114,3	\$228,60
Contenedores de alimentos para domicilio/ Almidón de maíz/ 9 x 6 pulgadas/500 unidades	3	\$113,10	\$113,10
Contenedor de alimentos para domicilio/Almidón de maíz / 200 unidades	3	\$86,00	\$86,00
Contenedor de alimentos para domicilio/ Almidón de maíz con divisiones/ 200 unidades	3	\$86,00	\$86,00
Copa salsera 2onz y tapa- bagazo de trigo/2500 unidades.	1	\$357,00	\$357,00
Copa salsera de 5onz y tapa- bagazo de trigo/ 1000 unidades.	1	\$280,00	\$280,00
Cuchara – Almidón de maíz/ 1000 unidades	2	\$59,20	\$118,40
Tenedor- Almidón de maíz / 1000 unidades.	2	\$59,20	\$118,40
Cuchillo – Almidón de maíz / 1000 unidades	2	\$59,20	\$118,40
Cuchara de postre- Almidón de maíz/2000 unidades	1	\$86,20	\$86,20
Servilletas eco/ 1000 unidades	2	\$75,00	\$150,00
TOTAL			\$8.584,59

Tabla 18, Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres.

- **Equipos de Computación.**

EQUIPOS DE COMPUTACION			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Laptop Hp 10ma generación Core i3	1	\$499	\$499
Impresora Epson Tm U220	1	\$219,49	\$219,49
Caja Registradora de dinero Zyteco	1	\$56	\$56
Impresora térmica Usb/50mm/ Facturas recibos.	1	\$59	\$59
TOTAL			\$ 833,49

Tabla 19, Jumbo, I (2021) Equipos de Computación.

- **Equipos Industriales de Seguridad**

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Extintores de clase A 10 lb	2	\$23,86	\$47,72
Detector de calor y temperatura	4	\$17,92	\$71,68
Rótulos de emergencia	12	\$2,24	\$26,88
Botiquín de primeros auxilios	1	\$34,72	\$34,72
TOTAL			\$181

Tabla 20, Jumbo, I (2021) Equipos Industriales de Seguridad.

- **Suministros de Oficina.**

SUMINISTROS DE OFICINA			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Caja Grapas #10	2	\$1,10	\$2,20
Caja Clips 500	1	\$3,99	\$2,40
Esferos gráficos (rojo, azul, negro) x24	3	\$5,90	\$17,70
Rollos papel para impresora	5	\$1,00	\$5,00
Caja resaltadores 10 unidades	1	\$3,70	\$6,99
Carpetas archivadoras	4	\$2,80	\$11,20
Kit perforador, grapadora	1	\$10	\$10
Tintas Epson paquete	3	\$36	\$108
Resma de papel bond 75 gr	4	\$3,89	\$15,56
TOTAL, SEMESTRAL			\$179,05
TOTAL, ANUAL			\$358,1

Tabla 21, Jumbo, I (2021) Suministro de Oficina.

- **Servicios Básicos**

SERVICIOS BASICOS	
Descripción	Pago Mensual
Arriendo	\$150
Luz	\$30
Teléfono	\$27
Agua Potable	\$25
Internet	\$35
Gas industrial	\$10
Sistema de Software de restauración	\$25 (Año 275)
TOTAL, MENSUAL	\$302
TOTAL, ANUAL	\$3.599

Tabla 22, Jumbo, I (2021) Servicios Básicos.

- **Materiales de Limpieza**

MATERIALES DE LIMPIEZA			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Desengrasante industrial caneca	5	\$39	\$195
Desinfectante aromático caneca	5	\$24	\$120
Cloro caneco	4	\$22	\$88
Escobas plásticas	3	\$2,86	\$8,58
Tachos de basura colores ecológicos	6	\$22	\$132
Recogedor de basura metálico	2	\$15,00	\$30,00
Coche escurridor carrito	2	\$49	\$98
Trapeadores	3	\$39,99	\$119,97
Limpión industrial 600mts	4	\$11,80	\$47,20
Esponjas lava platos	7	\$2,19	\$6,57
Lavaplatos 1000 gr	6	\$2,59	\$15,54
Detergente floral	4	\$10,65	\$42,60
Guantes plásticos	6	\$2,59	\$15,54
Jabón líquido caneca	1	\$35,00	\$35,00
Fundas de basura industrial paquete 10 u	12	\$2,00	\$24
TOTAL, SEMESTRAL			\$978
TOTAL, ANUAL (Solo lo que se necesita)			\$1.178,90

Tabla 23, Jumbo, I (2021), Materiales De Limpieza.

3.12. Estudio Arquitectónico

El restaurante se estructura de diferentes áreas de cocina dividida en caliente y fría; el área de servicio que cuenta con caja, barra de bebidas, implementos de servicio, el restaurante incluye área de empleados con una pequeña oficina de chef, servicios higiénicos de hombres y mujeres, finalmente cuenta con las áreas de recibimiento de productos para ser almacenados cumpliendo con sus características y el área de catación de café que se encuentra cerca del recibimiento de productos, ya que dentro de la finca el grano de café también pasará por una serie de controles para seguir con su ejecución y uso en las diferentes áreas, es fundamental recalcar que el lugar cuenta con salida de emergencia y sus rótulos e implementos de seguridad.

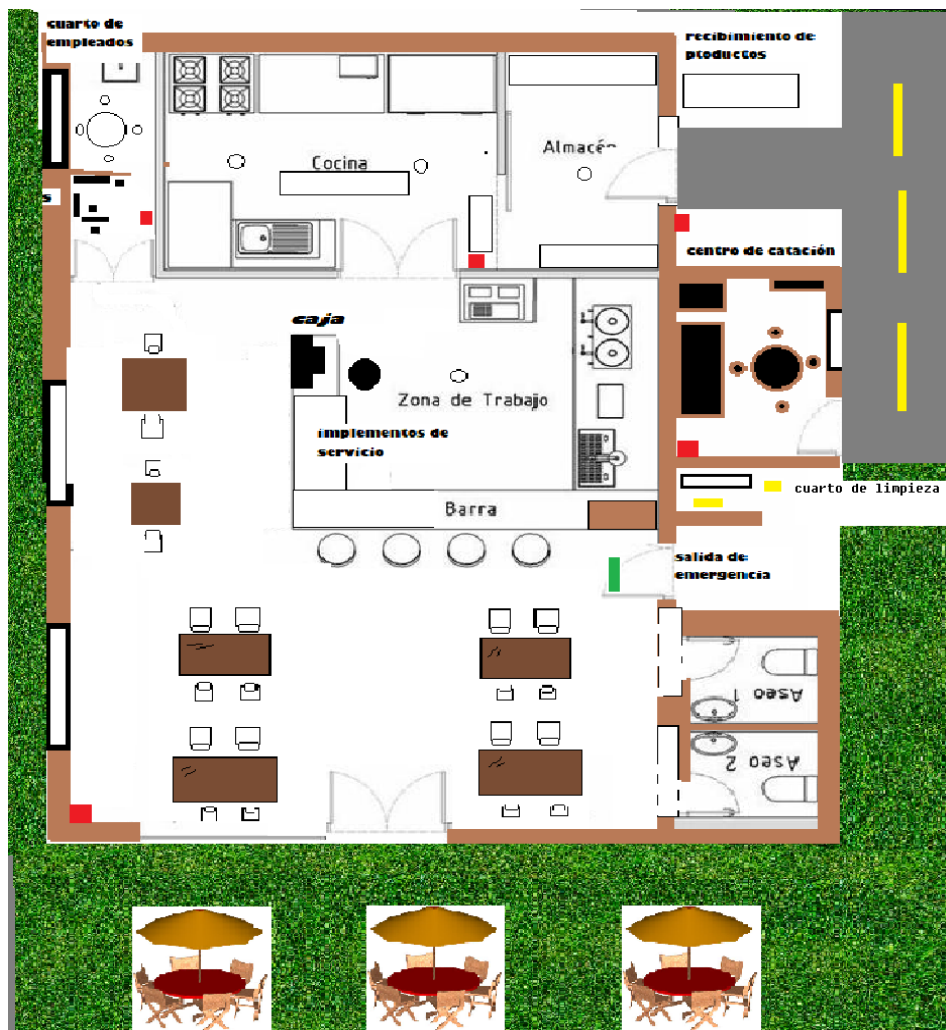


Imagen 13. Jumbo, I (2021) Espacio arquitectónico La Molienda del Sol. Ecuador

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL.

El Restaurante La Molienda del Sol, para su debido funcionamiento y la ejecución de sus tareas debe cumplir con ciertos permisos y trámites, los cuales se conforman de:

4.1. SRI/ Servicio de Rentas Internas.

Es un instrumento que tiene por función registrar e identificar a los contribuyentes con fines impositivos y proporcionar esta información a la Administración Tributaria. (SRI, S/F)

Sirve para realizar alguna actividad económica de forma permanente u ocasional en el Ecuador. Corresponde al número de identificación asignado a todas aquellas personas naturales y/o sociedades, que sean titulares de bienes o derechos por los cuales deben pagar impuestos. (SRI, S/F)

Para obtener el RUC se necesita:

Inscripción

Se estipula persona natural (una sola persona) o Jurídica (sociedades)

- Cédula de identidad/ Pasaporte.
- Certificado de votación.
- Formulario de la actividad a la que se pertenece
- Código CUEN (Código Electrónico Nacional).
- Factura, planilla, comprobante de pago de agua potable o teléfono.
- Factura o estados de cuenta de otros servicios.
- Comprobante de pago de impuestos predial urbano o rural.
- Contrato de Concesión Comercial.
- Estado de cuenta bancario o tarjeta de crédito.
- Patente Municipal, permiso de Bomberos.

- Escritura de compraventa del inmueble o certificado del registro de la propiedad. (SRI, S/F)

4.2. Patente Municipal en la Provincia de Loja.

- Al ejercer la actividad económica en otro cantón de la Provincia de Loja los requisitos son los siguientes:
- Copia de RUC actualizado.
- Declaraciones del impuesto a la Renta año 2020.
- Cuadro distributivo de Ingresos por cantón (agencia).
- Pagar \$10 al año. (Plazo de 30 días, por pago de primera vez a partir de la fecha de ingreso de la patente en el Municipio de Loja)
- Copia de pago de tasa Bomberos. (Loja.gob.ec, S/F)

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

La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), es la entidad pública adscrita al Ministerio de Salud Pública (MSP) que se encarga de controlar y vigilar las condiciones higiénico. sanitarias de los productos de uso y consumo humano, además de brindar servicios que faciliten la obtención de permisos de funcionamiento y Notificación Sanitaria. (ARCSA, S/F)

Requisitos:

- Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- Categorización otorgada por el Ministerio de Turismo (MINTUR).
- Cédula de identidad y papeleta de votación.
- Pago de patente municipal. (Loja.gob.ec, S/F)

- Carnet Ocupacional.
- Curso de manipulación de alimentos en SECAP precio de \$75.00.
- Establecimientos de tercera categoría a los restaurantes que cuenten con categorización del MINTUR como (2) dos tenedores, pago de \$96.00. (ARCSA, S/F)
- Formulario completo en la página oficial del ARCSA.

4.3.1. Certificado único de salud (Documento de salud de las personas que laboran en el local) (Loja.gob.ec, S/F)

- Tomar un turno llamando a MSP.
- No tiene costo.

Requisitos

- Biometría hemática.
- Coproparasitario.
- EMO (Elemental y microscópico de orina). (MSP, S/F)

4.4. Inspección del Cuerpo de Bomberos.

Tanto en el manejo de materiales peligrosos, como en la inspección de instalaciones y establecimientos, es vital contar con la aprobación de los bomberos y de esta manera asegurar su buen funcionamiento estructural, y otros detalles que permitan prevenir siniestros que lamentablemente pueden ser fatales. (ladocumentaciónnaldia, 2021)

- Copia actualizada del RUC.
- Formulario de Solicitud de Inspección
- Comprobante de pago \$15 dólares.

- Un extintor que tenga un peso de 2 kilogramos de PQS (dependiendo del tipo de establecimiento)
- Adhesivo que será colocado al extintor.
- Certificado de Viabilidad (Otorgado por el Departamento de Regulación y Control Urbano del GAD Municipal. Solo en caso de negocios nuevos)
- Permiso del año anterior. (BomberosLoja, S/F)

4.5.Ministerio de Turismo.

Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades: Servicio de alimentos y bebidas. (MINTUR, S/F)

- Registro Único de Contribuyentes (RUC) o Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE), para persona natural. (obtenido por el técnico del Ministerio de Turismo en las plataformas gubernamentales o en INFODIGITAL)
- Obtener el certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado. Para el caso de los establecimientos móviles se sujetarán a lo establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado competente, de ser el caso; y,
- Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio.
- Solicitud de registro de alimentos y bebidas, personas naturales/ jurídicas. (MINTUR, S/F).

4.6.Permiso de funcionamiento Anual del Municipio de la Provincia de Loja, Inicial/ Renovación.

- Solicitud en papel para trámites administrativos (adquirir en ventanilla de recaudaciones) dirigida al director de Higiene \$1.
- Copia de cédula de identidad

- Formulario de permiso de funcionamiento
- Pago de la patente municipal e impuesto a los activos totales. \$2 por papel.
- Carné de Salud de todas las personas que laboran en el negocio, (otorgado por el policlínico Municipal o Dirección de salud)
- Permiso de bomberos. (Loja.gob.ec, S/F)

4.7.Ministerio del Interior.

- Registro del representante legal del establecimiento en la página Web del Ministerio del Interior (Ministerio de Gobierno).
- Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- Patente Municipal, licencia única de actividad económica o su equivalente.
- Permiso de la Agencia Nacional de Regulación y Control Sanitario (únicamente para la categoría 4).
- Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos.
- Comprobante de Ingreso por Recuperación de Costos por concepto de otorgamiento de Permiso de Funcionamiento.
- El pago anual de los permisos de funcionamiento se deberá realizar dentro de los tres primeros meses de cada año fiscal. Categoría 4: Locales de consumo de alimentos preparados, USD 50,00. (gob.ec, S/F)

4.8.IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social)

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

- Ingresar a la página web del IESS www.iesse.gob.ec.
- Escoger la opción empleador-registro nuevo empleador.

- Ingresar el número de RUC o cédula de ciudadanía y escoger el sector al que pertenece (privado, público o doméstico).
- Ingresar los datos obligatorios que se encuentran marcados con asterisco.
- Terminar con el registro patronal, imprimir la solicitud de clave y el acuerdo de uso de la información.
- Acercarse a las agencias del IESS a los Centros de Atención Universal, portando los documentos que han sido solicitados, para obtener la clave patronal. (IESS, 2021)

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

Somos una sociedad de gestión colectiva, cuyo objetivo primordial es proteger y administrar los derechos económicos resultantes de la utilización de las obras musicales de autores nacionales y extranjeros, constituimos una entidad jurídica de derecho privado, sin fines de lucro, capaz de ejercer derechos, contraer obligaciones civiles y de ser representada judicial y extrajudicialmente en el ámbito nacional e internacional. (SAYCE, S/F)

Por difusión pública de obras administradas por SAYCE, abonarán anualmente, de acuerdo con el siguiente detalle:

- De tercera y cuarta categoría, al 18% de un Salario Básico Unificado. \$72 dólares (SAYCE, S/F)

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1. Objetivo de área.

El impacto ambiental que provoca el ser humano con las actividades que realiza, está generando un cambio abrupto en el planeta, especialmente provocando contaminación y la ausencia de recursos naturales, actualmente se toma medidas y responsabilidades para cuidar el planeta, las que se caracterizan por producir un bienestar para todos los seres vivos.

El impacto social por su parte marca la importancia profesional que desempeña la empresa, esto generará de cierta manera en la comunidad aspectos positivos o negativos según la toma de decisiones que se realice, por ello es importante dentro de una empresa tener la prioridad de servir y velar por las personas de la comunidad donde se encuentra localizado el restaurante, partiendo con una filosofía donde pueda generar un cambio positivo mediante su desarrollo.

La Molienda del Sol mantendrá una política de reducción de residuos, trabajando de la mano con familias que se dedican a los diferentes tipos de reciclaje según los residuos (papel, plástico, vidrio, residuos orgánicos); se mantendrá el orden y separación de la basura, se ayudará de un control para evitar el desperdicio de productos dentro del establecimiento, se dará prioridad a la utilización de productos locales, de temporada o del huerto orgánico que se mantiene en la finca para la elaboración de los platillos.

5.2. Impacto Ambiental.

Identificación de posibles impactos ambientales.

- **Contaminación por basura:** Los desechos generados principalmente por la empresa, dentro de las diferentes áreas en las que se desempeña el personal y después el de los clientes, la falta de información y conciencia hacen que la contaminación de basura dentro de un restaurante se genere mayormente.

- **Desperdicio de agua:** Falta de control por parte del personal en la cantidad de uso del agua para lavado de utensilios y limpieza de áreas. Los clientes mantienen una falta de cultura e información sobre la utilización debida del recurso vital como es el agua, otra de las causas del desperdicio de agua dentro de restaurantes o empresas es la falta de mantenimiento en las tuberías de agua potable.
- **Contaminación por productos de limpieza:** La utilización y falta de información sobre el uso de ciertos productos de limpieza que generan contaminación al aire, así mismo los productos que contaminan el agua como plásticos, aceite y la contaminación de la tierra como es el uso de fertilizantes.
- **Consumo de electricidad:** El excesivo consumo de energía se puede provocar por la falta de mantenimiento en instalaciones eléctricas, equipos eléctricos con los que se trabaja en las distintas áreas del restaurante y la falta de aprovechamiento de luz natural.

Medidas para contrarrestar impactos encontrados.

Contaminación por basura:

- Utilización de tachos de basura por colores que ayuden a identificar los diferentes residuos y su clasificación.
- Información dentro del local y en redes sociales sobre las consecuencias de la contaminación del medio ambiente para crear conciencia en los clientes.
- Capacitaciones e información a los empleados sobre el manejo de la basura.

Desperdicio de agua:

- El uso de sensores de lavado de manos en baños y área de cocina controlando así el uso del agua.
- El control con el debido mantenimiento periódico de tuberías y áreas donde se requiere agua evitando así el desperdicio de este recurso vital.

Contaminación por productos de limpieza

- Mediante el uso del manual de ayuda al medio ambiente se generará una serie de información sobre el correcto uso, cantidades y características de productos de limpieza amigables con el medio ambiente.
- Garantizar que el proveedor nos entregue productos de limpieza que sean amigables con el medio ambiente.

Consumo de electricidad:

- Mantenimiento periódico de sistema de electricidad y herramientas eléctricas.
- Uso de focos ahorradores en los lugares que lo necesiten.
- Buena distribución de luz eléctrica en todo el restaurante especialmente haciendo un estudio donde se necesite más y menos luz, dándole prioridad a la luz natural en los horarios adecuados.

5.3. Impacto social.

Incentivar al personal

- El establecimiento premiará a sus empleados por el cumplimiento responsable, estricto de sus deberes y su actitud positiva dentro del mismo. (Los incentivos podrían ser de reconocimiento y empoderamiento, económicos o materiales, en menor medida estos dos últimos aspectos).
- El establecimiento velará por los conocimientos de los empleados, es por ello que buscará la manera de mantener una educación continua sobre las áreas que desempeñen con certificaciones.

Generar fuentes de trabajo

- La Molienda del Sol generará empleo en la zona donde se encontrará establecido el negocio, teniendo en cuenta los perfiles que se solicita para cada puesto.

- Generará indirectamente trabajo ya que necesitará de proveedores de la zona que cumplan con los parámetros de calidad que exige el restaurante.

Mejoramiento de nivel de ingresos

- La remuneración para los colaboradores será justa y sobre las leyes del estado, tomando en cuenta el nivel de estudios de cada perfil y si los ingresos del establecimiento crecen podría mejorar el sueldo de cada empleado.

Igualdad y Equidad

- Crear una igualdad de oportunidades para cada uno de los colaboradores haciéndolos sentir únicos y necesarios para la empresa creando confianza en sí mismos para que puedan trabajar de una manera más libre, con total seguridad y sobre todo felices de pertenecer a un gran equipo.
- Diversidad e inclusión para todo tipo de personas, dentro de la empresa como los trabajadores y fuera de ella con los clientes sin importar su procedencia, creencias, capacidades, orientación sexual, edad, experiencia, entre otros. Es importante que la empresa mantenga un respeto creando un ambiente laboral sano para todos.

Satisfacción de una necesidad social prioritaria.

- La Molienda del Sol, responderá a las necesidades de los clientes, manteniendo un establecimiento que genere seguridad, ambiente agradable y sobre todo una experiencia diferente llena de innovación con calidad, manteniendo en todas las áreas señalética adecuada, equipos de emergencia y un plan de acción de emergencia.
- A los colaboradores se les capacitará inicialmente para el uso de sus herramientas y equipos de trabajo en cada una de las áreas, se mantendrá una guía de procedimientos para el mantenimiento y control de los equipos, es importante recalcar que los conocimientos de cada empleado son indispensables para llevar con éxito una empresa, por lo que las capacitaciones serán continuas así mismo como las evaluaciones en cada área que desempeñen.

6. PROCESO FINANCIERO

6.1. Introducción

En el siguiente capítulo se describe el análisis financiero del proyecto de negocios Restaurante & Cafetería de especialidad La Molienda del Sol, donde se presenta el estudio de factibilidad económica y la inversión inicial con la que el proyecto podrá dar pie a su desarrollo dentro de la Provincia de Loja cantón Espíndola.

6.2. Inversiones

Una inversión tiene como objetivo generara ganancias a través de la utilización de recursos financieros, dentro de un proyecto que involucra una o varias personas siendo esta con total transparencia y seguridad para todas las partes en un tiempo determinado según sea la inversión.

6.3. Activos Fijos

En los activos fijos se encuentran: equipos Industriales y seguridad, equipos de computación y muebles- enseres, calculando un total de los activos fijos de \$18.486,08.

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
vehículo	0
Equipos Ind./ seguridad	9.068
Equipos de Computación	833,49
Muebles - enseres	8.584,59
Total	18.486,08

Tabla 24, Jumbo, I (2021), Inversiones, Activos fijos.

6.4. Activos diferidos.

Los activos diferidos contienen todos los gastos o inversiones que se pagan por anticipado, dentro de estos se tiene a los procesos para la creación de la empresa llamados gastos de constitución que se pagan para obtener los permisos de funcionamiento legal, tomando en cuenta papeles, copias, traslados etc.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	375,5
Total	375,50

Tabla 25, Jumbo, I (2021), Activos diferidos.

6.5. Capital de trabajo.

El capital de trabajo comprende de todos los recursos por utilizar dentro de 1 año, los mismos que la empresa necesita para poder operar sin interrupción alguna estos se encuentran representados en la siguiente tabla con sus valores y una totalidad de Capital de trabajo de \$ 62.374,02.

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	31.978,44
Servicios Básicos	1.799
material oficina	358,1
material limpieza	1.178,9
servicio auto	0
alquiler local	1.800
publicidad	878
adquisición de materia prima	2.160
gastos financieros	3.360,00
Total, capital de trabajo	62.374,02

Tabla 26, Jumbo, I (2021), Capital de Trabajo.

TOTAL DE INVERSIÓN	
Total Activos Fijos	18.486,08
Total Activos Diferidos	375,50
Total Capital de Trabajo	62.374,02
Total inversion	81.235,6

Tabla 27, Jumbo, I (2021), Total de inversión.

La Inversión total toma en cuenta el total de activos fijos, diferidos y capital de trabajo sumando todos estos anteriores y obteniendo como resultado total de \$ 81.235,60.

6.6. Sueldos

En la siguiente tabla se detallan los sueldos del personal que colaborará en el restaurante La Molienda del Sol con sus respectivos beneficios de ley.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Chef Ejecutivo	550	6600	623,7	801,9	6.778,2
Ayudante de Cocina	430	5.160	487,62	626,94	5.299,32
Cajero/a	425	5.100	481,95	619,65	5.237,7
Mesero/a	425	5.100	481,95	619,65	5.237,7
Barista/Bartender	480	5.760	544,32	699,84	5.915,52
	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0
TOTAL	2.310	27.720	2.619,54	3.367,98	28.468,44

Tabla 28, Jumbo, I (2021), Sueldos personal La Molienda del Sol con beneficios de ley.

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL, DECIMOS
Chef Ejecutivo	550	400	550	950
Ayudante de Cocina	430	400	430	830
Cajero/a	425	400	425	825
Mesero/a	425	0	425	425
Barista/Bartender	480	0	480	480
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
TOTAL	2.310	1.200	2.310	3.510

Tabla 29, Jumbo, I (2021), Sueldos del personal de La molienda del sol con beneficios de ley, decimos.

TOTAL, SUELDOS	TOTAL, DECIMOS	TOTAL, ANUAL
28.468,44	3.510	31.978,44

Tabla 30, Jumbo, I (2021), Total de sueldo del personal con beneficios de ley.

El Total de sueldos de los colaboradores en el tiempo de un año a pagar incluido los beneficios de ley es de \$ 31.978,44.

6.7. Depreciación activos fijos

En la siguiente tabla se representa el desgaste de bienes del restaurante, este desgaste representado económicamente por el paso del tiempo. Los activos fijos del establecimiento son los siguientes, equipos industriales 10%, Equipos de computación con un 33.33% y Muebles/ Enseres con 10%, calculando un total de depreciación de \$2.043,06.

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Industriales	9.068	10%	906,8
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	833,49	33,33%	277,802217
Muebles y Enseres	8.584,59	10%	858,459
		TOTAL	2.043,06

Tabla 31, Jumbo, I (2021), Depreciación de Activos Fijos.

6.8. Amortizaciones.

El valor de amortización lo recupera la empresa por constitución, este es equivalente al 20% siendo en efectivo \$75,1 por el monto de \$ 375,50.

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de Constitución	375,5	20%	75,1

Tabla 32, Jumbo, I (2021), Amortizaciones por constitución.

6.9. Estructura Capital.

La estructura del Capital del proyecto está conformado de: Capital Propio con un porcentaje del 62% equivalente en efectivo de \$ 38.374,02 con costo de 13% y una tasa de descuento del 8.0%; por otro lado el Capital Financiero comprende de un porcentaje de 38% equivalente en efectivo de \$ 24.000, el costo es de 14% que otorga el 5.4% de tasa de descuento; con un total de inversión en efectivo de \$ 62.374,02 dando una estructura del 100% y TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento)

que es la suma total de Tasa de descuento con un 13,4% valor que indica la factibilidad del proyecto.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	38.374,02	62%	13%	8,0%	
Capital Financiero	24.000	38%	14%	5,4%	
TOTAL, INVERSION	62.374,02	100%		13,4%	TMAR

Tabla 33, Jumbo, I (2021), Estructura de Capital.

6.10. Tabla de Amortización.

A continuación, la tabla de amortización sus con valores:

TABLA DE AMORTIZACION				
MONTO	24.000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	24000
1	6.990,81	3.360,00	3.630,81	20.369,19
2	6.990,81	2.851,69	4.139,12	16.230,08
3	6.990,81	2.272,21	4.718,59	11.511,48
4	6.990,81	1.611,61	5.379,20	6.132,29
5	6.990,81	858,52	6.132,29	0,00

Tabla 34, Jumbo, I (2021), Tabla de Amortización.

La tabla indica el pago de la cantidad de \$24.000, con una tasa del 14% en un plazo de 5 años: de esta manera el pago del interés es de \$ 858,52 y siendo el pago del capital de 6.132,29, al final del tiempo de 5 años y con los pagos respectivos, se genere un saldo de cero dólares.

6.11. Punto de equilibrio.

En el punto de equilibrio ayuda a establecer la cantidad de menús que se necesita vender para poder generar una rentabilidad. De esta manera se establece una venta de 219 menús al mes y 8 diarios para que el negocio no cierre.

Costos Fijos	
Materia Prima	180
Arriendo	150
sueldos	2.664,87
Servicios Básicos	149,92
TOTAL, COSTOS FIJOS	3.144,79

Tabla 35, Jumbo, I (2021), Costos Fijos, datos punto de equilibrio.

RECETA ESTANDAR	MENÚ		
precio Menú	22,52		
costo Menú	8,16		
ganancia Menú	14,36	MARGEN DE CONTRIBUCION	

Tabla 36, Jumbo, I (2021), Margen de contribución, receta estándar menú.

PUNTO DE EQUILIBRIO = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION			
PE=	219		
	219	menú Mes	7,3 diario

Tabla 37, Jumbo, I (2021), punto de equilibrio, ventas mensual y diaria.

VENTA	219	22,52	4931,8
COSTO	219	8,16	1787,0
GASTO			3144,79
Punto de equilibrio			0

Tabla 38, Jumbo, I (2021), punto de equilibrio, Venta, costo y gasto.

En la siguiente tabla se puede observar la proyección del restaurante según sus ventas con las siguientes cantidades. El primer valor indica 470 menús con el

costo de venta de \$ 22,52 que como resultado se obtiene \$10.584,4 y en un tiempo de un año como resultado se obtiene \$127.012,8 ; en el segundo valor 470 menos multiplicado por \$8,16 que se genera del valor de costo de \$ 3.835,2 estableciendo un valor por año de \$ 46.022,40.

ventas proyectadas			
470	10584,4	127012,8	ventas
470	3835,2	46022,4	costo

Tabla 39, Jumbo, I (2021), Ventas Proyectadas.

6.12 Costo de ventas

El costo de ventas está contemplado en un periodo de 5 años, el mismo que tendrá ventas para conocer el monto del primer año.

COSTO DE VENTAS	0	1	2	3	4	5
Ventas		127.012,80	130.835,89	134.774,05	138.830,74	143.009,55
Costo de ventas		46.022,40	47.407,67	48.834,65	50.304,57	51.818,74
Utilidad bruta en ventas		80.990,40	83.428,21	85.939,40	88.526,18	91.190,81
Gastos administrativos		31.978,44	32.940,99	33.932,51	34.953,88	36.006,00
Servicios básicos		1.799,00	1.853,15	1.908,93	1.966,39	2.025,58
Material ofic. y limpieza		1.537,00	1.583,26	1.630,92	1.680,01	1.730,58
Alquiler auto		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Alquiler		1.800,00	1.854,18	1.909,99	1.967,48	2.026,70
Publicidad		878,00	904,43	931,65	959,69	988,58
Depreciaciones		2.043,06	2.043,06	2.043,06	2.043,06	2.043,06
Amortizaciones		75,10	75,10	75,10	75,10	75,10
Utilidad operativa		40.879,80	42.174,04	43.507,23	44.880,56	46.295,22
Gastos financieros		3.360,00	2.851,69	2.272,21	1.611,61	858,52
Utilidad antes de impuestos		37.519,80	39.322,35	41.235,02	43.268,95	45.436,70
Base impositiva		13.600,93	14.254,35	14.947,70	15.684,99	16.470,80
Utilidad neta		23.918,87	25.068,00	26.287,33	27.583,96	28.965,90

Tabla 40, Jumbo, I (2021), Costo de ventas.

La tabla contemplada para 5 años con un crecimiento país de 1% aproximadamente, las ventas que se contemplan en el primer año generarán una utilidad neta de \$23.918,87, mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$28.965,90,

6.13. Flujo de caja

El Flujo de caja corresponde en las finanzas a los flujos de entradas y salidas de efectivo o caja en un periodo determinado, llevando el control de ingresos como egresos para de esta manera saber el nivel de fluidez que mantiene la empresa.

Flujo de caja	0	1	2	3	4	5
Utilidad operativa		40.879,80	42.174,04	43.507,23	44.880,56	46.295,22
Depreciación		2.043,06	2.043,06	2.043,06	2.043,06	2.043,06
Amortización		75,10	75,10	75,10	75,10	75,10
- Base impositiva		13.600,93	14.254,35	14.947,70	15.684,99	16.470,80
- Gastos financieros		3.360,00	2.851,69	2.272,21	1.611,61	858,52
- Pago capital		3.630,81	4.139,12	4.718,59	5.379,20	6.132,29
+ Valor de salvamento						0
+ Capital de trabajo						0
- Reposición de activos				0		
= Flujo neto de caja	-62374,02	22.406,23	23.047,04	23.686,89	24.322,92	24.951,77

Tabla 41, Jumbo, I (2021), Flujo de Caja.

Para el primer año se obtendrá un flujo neto de caja de una cantidad de \$22.406,23, mientras que para el año 5 esta aumentará a \$24.951,77.

6.14. Cálculo del TIR y el Van.

Para concluir con el análisis financiero se genera el último cálculo del VAN y TIR que consiste en:

6.14.1. VAN (Valor Actual Neto).

El indicador de la rentabilidad de un proyecto de negocios se caracteriza cuando a mayor TIR, mayor rentabilidad.

El VAN o VPN es calculado a partir del flujo de caja anual con el mismo se conocerá los cobros y pagos del establecimiento, cuando se actualicen se podrá

conocer cuánto se va a ganar o perder. El VAN de la empresa es de la cantidad de \$20.586,66.

6.14.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)

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

TIR valor porcentual del flujo de caja (este tiene que ser mayor al TMAR), en este proyecto se observa que el TIR de la empresa tiene un valor de 25,43% que brinda gran utilidad y rentabilidad al proyecto, teniendo una diferencia del 13,38% con el TMAR.

CÁLCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	20.586,66
TIR	25,43%
TMAR	13,38%

Tabla 42, Jumbo, I (2021), Calculo del TIR y el VAN.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

7.1 Conclusiones

- En un plan de negocios es necesario tomar en cuenta la organización de la empresa, ya que, es fundamental mantener un orden y división de tareas con perfiles adecuados a un grupo profesional, especificando la actividad y características que va a tener la empresa, satisfaciendo las necesidades de los clientes, fundamentalmente basadas dentro de un análisis FODA, determinando, la misión, visión, objetivos, metas y estrategias a tomar para el mercado al cual se ha planteado enfocarse para el desarrollo del negocio.
- La investigación de mercado mediante el manejo de encuestas debe ser bien estructurado, realizando preguntas que ayuden a generar información precisa e importante sobre el negocio que se quiere manejar en el sector, de esta manera se determinara el interés del cliente y fijación de precios, menú, servicio y especialmente un buen marketing para la presentación y el posicionamiento del negocio en la mente de los clientes.
- La base legal es importante dentro de un negocio ya que esto representa la formalidad, cumplimiento y responsabilidad que tiene el establecimiento tanto con sus clientes, empleados y país.
- El impacto social y ambiental que genera positivamente un negocio es importante dentro del crecimiento de una empresa, velar por la comunidad es indispensable ya que esto habla bien del restaurante y genera confianza en él, por su parte el impacto ambiental debe ser manejado con conciencia ayudando en el mínimo gesto para reducir la contaminación.
- El proceso financiero se debe llevar a cabo con valores reales con un análisis profundo estableciendo lo que realmente se va a necesitar para montar el negocio, para no tener problema a futuro, esto será una clave fundamental en la toma de decisiones para invertir en el negocio, especialmente saber si el negocio es factible generando ingresos y manteniendo estable al mismo.

7.2 Recomendaciones

- Se recomienda establecer en plan de negocios determinando en la actividad que se quiere trabajar específicamente para después identificar lo que realmente se necesitara dentro del negocio tanto como mano de obra, utensilios, maquinaria para que no se adquiriera un gasto innecesario.
- En el análisis financiero es recomendable tomar en cuenta un año dentro de la inversión entre sueldos, servicios básicos, etc. Esto mantendrá estable al negocio en su primer año de apertura, mientras que para que los siguientes años el negocio pueda mantenerse solo y genere rentabilidad.
- Es importante mantener un conocimiento e información actualizada sobre las entidades legales que determinan el funcionamiento de un establecimiento de alimentos y bebidas ya que de esto depende el desarrollo del negocio cumpliendo legal y responsablemente con sus deberes y a la vez manteniendo sus derechos como lo dicta la ley.

7.3 Referencias bibliográficas.

ARCSA. (S/F de S/F de S/F). *ARCSA*. Obtenido de ARCSA:

<http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>

BomberosLoja. (S/F de S/F de S/F). *bomberosloja*. Obtenido de bomberosloja:

<http://www.bomberosloja.gob.ec/>

Gabriel Giner. (30 de Julio de 2017). *esalud*. Obtenido de esalud:

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

gob.ec. (S/F de S/F de S/F). *gob.ec*. Obtenido de gob.ec:

<https://www.gob.ec/mdg/tramites/emision-permisos-funcionamiento-establecimientos-categoria-45-7-locales-consumo-alimentos-preparados-centros-entretenimiento-venta-bebidas-alcoholicas-supermercado-bodegas>

Google. (11 de Noviembre de 2021). *Google Maps*. Obtenido de

<https://www.google.com.ec/maps/place/Amaluza/@-4.5817798,-79.4267756,17z/data=!4m5!3m4!1s0x90353461f6d7310b:0x281214d8f5658c3d!8m2!3d-4.5830149!4d-79.4267845?hl=es>

Google f. (30 de Noviembre de 2021). *Google Form*. Obtenido de Google Form:

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1wkessHMIJRv3svyg-zs5wpOTZpkmZvY5bNcrpf858CI/edit?resourcekey#gid=1068230097>

IESS. (S/F de S/F de 2021). *IESS*. Obtenido de IESS:

<https://ecuadorec.com/registro-nuevo-empleador-en-el-liess-requisitos/>

ladocumentaciónnaldia. (S/F de S/F de 2021). *ladocumentacionaldia*. Obtenido de

ladocumentacionaldia: https://ladocumentacionaldia.com/c-ecuador/bomberos-loja/#Permiso_de_Funcionamiento_Bomberos_Loja

Loja.gob.ec. (S/F de S/F de S/F). *Loja.gob.ec*. Obtenido de Loja.gob.ec:

<https://www.loja.gob.ec/contenido/permiso-anual-de-funcionamiento>

MINTUR. (S/F de S/F de S/F). *Servicio.turismo.gob*. Obtenido de

Servicio.turismo.gob: <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/31->

registro-de-establecimientos-turisticos/110-registro-de-alojamiento-
alimentos-y-bebidas

MSP. (S/F de S/F de S/F). *Salud.gob.ec*. Obtenido de Salud.gob.ec:

<https://www.salud.gob.ec/emision-del-certificado-unico-de-salud/>

SAYCE. (S/F de S/F de S/F). *SAYCE*. Obtenido de SAYCE:

[https://sayce.com.ec/#:~:text=Somos%20una%20sociedad%20de%20gesti
%C3%B3n, capaz%20de%20ejercer%20derechos%2C%20contraer](https://sayce.com.ec/#:~:text=Somos%20una%20sociedad%20de%20gesti%C3%B3n, capaz%20de%20ejercer%20derechos%2C%20contraer)

SRI. (S/F de S/F de S/F). *SRI*. Obtenido de SRI:

<https://www.sri.gob.ec/web/intersri/ruc>

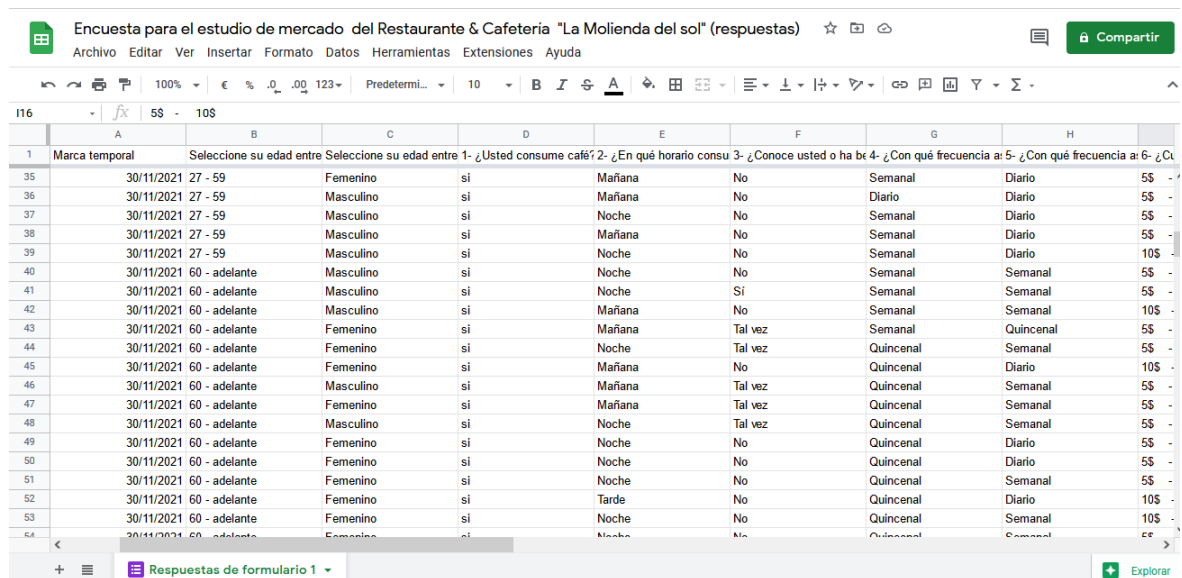
7.4 Anexos

Anexo 1

Hoja de Observación	
Lugar:	Provincia de Loja, cantón Espíndola- Amaluza
Fecha	30 de Noviembre del 2021
Descripción	
-El cantón Espíndola ubicado al sur del país en la provincia de Loja limitando con el Perú, es una de las zonas más representativas de la provincia ya que es uno de los mayores productores del mejor café del país por su clima, esta zona es turística ya que forma parte de la ruta vial del Tahuantinsuyo o camino del Inca, aparte de ser visitado por turistas también comprende de una gastronomía variada como las yucas cuadradas, sopa de arveja con guineo, colada de achira, cecina, entre otros. -En la zona de Espíndola – Amaluza, se caracteriza por ser una de las primeras zonas rurales del cantón por ello se pudo evidenciar que esta comprende de restaurantes de comida de la región de la costa, sierra del país y especialmente de la gastronomía del lugar, sin embargo al ser una de las principales parroquias en desarrollo a zona rural no existe la presencia de giro de negocio como Restaurante & cafetería de especialidad que comparta tendencias innovadoras, ya que las personas de la zona desean conocer este tipo de tendencias y compartirlas con sus familiares y amigos. - La competencia directa no existe en este lugar, sin embargo, la competencia indirecta se encuentra entre 4 establecimientos posicionados en la zona y reconocidos, en la zona se encuentran jóvenes y adultos que desean probar nuevas experiencias, ya que para ellos toma mucho tiempo salir hasta la ciudad a disfrutar de este tipo de experiencias.	

Anexo 2

Encuestas.



Encuesta para el estudio de mercado del Restaurante & Cafeteria "La Molienda del sol" (respuestas)

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Extensiones Ayuda

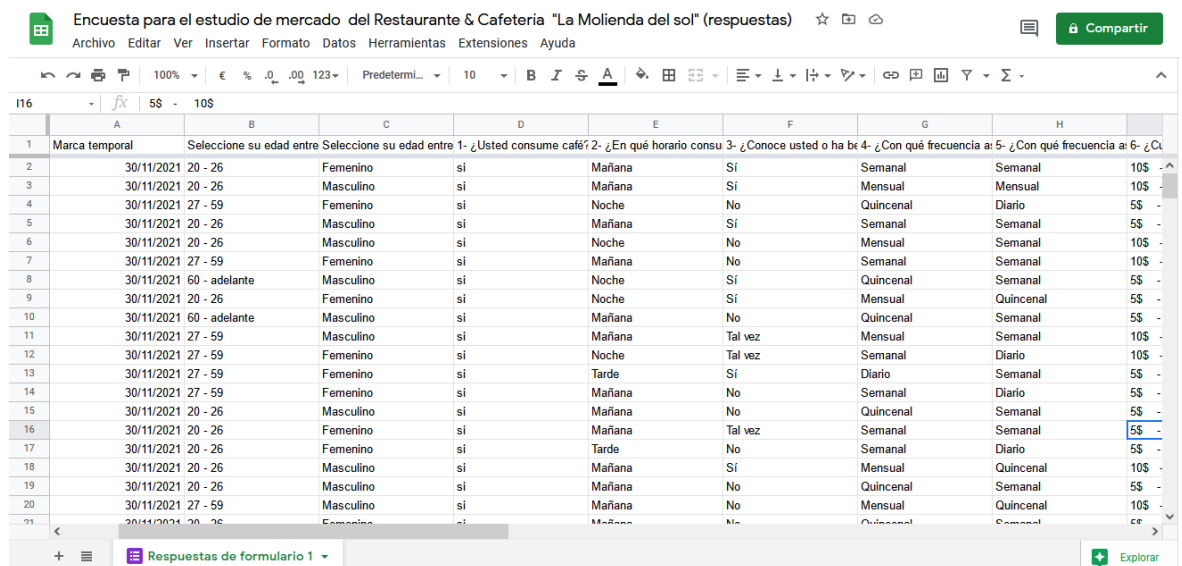
100% 123 Predeterminado 10 B I A

	A	B	C	D	E	F	G	H	
1	Marca temporal	Seleccione su edad entre	Seleccione su edad entre	1- ¿Usted consume café?	2- ¿En qué horario consu	3- ¿Conoce usted o ha be	4- ¿Con qué frecuencia a	5- ¿Con qué frecuencia a	6- ¿C
35	30/11/2021 27 - 59	Femenino	si	Mañana	No	Semanal	Diario	5\$	-
36	30/11/2021 27 - 59	Masculino	si	Mañana	No	Diario	Diario	5\$	-
37	30/11/2021 27 - 59	Masculino	si	Noche	No	Semanal	Diario	5\$	-
38	30/11/2021 27 - 59	Masculino	si	Mañana	No	Semanal	Diario	5\$	-
39	30/11/2021 27 - 59	Masculino	si	Noche	No	Semanal	Diario	10\$	-
40	30/11/2021 60 - adelante	Masculino	si	Noche	No	Semanal	Semanal	5\$	-
41	30/11/2021 60 - adelante	Masculino	si	Noche	Sí	Semanal	Semanal	5\$	-
42	30/11/2021 60 - adelante	Masculino	si	Mañana	No	Semanal	Semanal	10\$	-
43	30/11/2021 60 - adelante	Femenino	si	Mañana	Tal vez	Semanal	Quincenal	5\$	-
44	30/11/2021 60 - adelante	Femenino	si	Noche	Tal vez	Quincenal	Semanal	5\$	-
45	30/11/2021 60 - adelante	Femenino	si	Mañana	No	Quincenal	Diario	10\$	-
46	30/11/2021 60 - adelante	Masculino	si	Mañana	Tal vez	Quincenal	Semanal	5\$	-
47	30/11/2021 60 - adelante	Femenino	si	Mañana	Tal vez	Quincenal	Semanal	5\$	-
48	30/11/2021 60 - adelante	Masculino	si	Noche	Tal vez	Quincenal	Semanal	5\$	-
49	30/11/2021 60 - adelante	Femenino	si	Noche	No	Quincenal	Diario	5\$	-
50	30/11/2021 60 - adelante	Femenino	si	Noche	No	Quincenal	Diario	5\$	-
51	30/11/2021 60 - adelante	Femenino	si	Noche	No	Quincenal	Semanal	5\$	-
52	30/11/2021 60 - adelante	Femenino	si	Tarde	No	Quincenal	Diario	10\$	-
53	30/11/2021 60 - adelante	Femenino	si	Noche	No	Quincenal	Semanal	5\$	-
54	30/11/2021 60 - adelante	Femenino	si	Noche	No	Quincenal	Semanal	5\$	-

Resuestas de formulario 1

Explorar

Imagen 110. Jumbo, I (Google f, 2021) Encuesta La Molienda del Sol,
Respuestas Google form. Ecuador



Encuesta para el estudio de mercado del Restaurante & Cafeteria "La Molienda del sol" (respuestas)

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Extensiones Ayuda

100% 123 Predeterminado 10 B I A

	A	B	C	D	E	F	G	H	
1	Marca temporal	Seleccione su edad entre	Seleccione su edad entre	1- ¿Usted consume café?	2- ¿En qué horario consu	3- ¿Conoce usted o ha be	4- ¿Con qué frecuencia a	5- ¿Con qué frecuencia a	6- ¿C
2	30/11/2021 20 - 26	Femenino	si	Mañana	Sí	Semanal	Semanal	10\$	-
3	30/11/2021 20 - 26	Masculino	si	Mañana	Sí	Mensual	Mensual	10\$	-
4	30/11/2021 27 - 59	Femenino	si	Noche	No	Quincenal	Diario	5\$	-
5	30/11/2021 20 - 26	Masculino	si	Mañana	Sí	Semanal	Semanal	5\$	-
6	30/11/2021 20 - 26	Masculino	si	Noche	No	Mensual	Semanal	10\$	-
7	30/11/2021 27 - 59	Femenino	si	Mañana	No	Semanal	Semanal	10\$	-
8	30/11/2021 60 - adelante	Masculino	si	Noche	Sí	Quincenal	Semanal	5\$	-
9	30/11/2021 20 - 26	Femenino	si	Noche	Sí	Mensual	Quincenal	5\$	-
10	30/11/2021 60 - adelante	Masculino	si	Mañana	No	Quincenal	Semanal	5\$	-
11	30/11/2021 27 - 59	Masculino	si	Mañana	Tal vez	Mensual	Semanal	10\$	-
12	30/11/2021 27 - 59	Femenino	si	Noche	Tal vez	Semanal	Diario	10\$	-
13	30/11/2021 27 - 59	Femenino	si	Tarde	Sí	Diario	Semanal	5\$	-
14	30/11/2021 27 - 59	Femenino	si	Mañana	No	Semanal	Diario	5\$	-
15	30/11/2021 20 - 26	Masculino	si	Mañana	No	Quincenal	Semanal	5\$	-
16	30/11/2021 20 - 26	Femenino	si	Mañana	Tal vez	Semanal	Semanal	5\$	-
17	30/11/2021 20 - 26	Femenino	si	Tarde	No	Semanal	Diario	5\$	-
18	30/11/2021 20 - 26	Masculino	si	Mañana	Sí	Mensual	Quincenal	10\$	-
19	30/11/2021 20 - 26	Masculino	si	Mañana	No	Quincenal	Semanal	5\$	-
20	30/11/2021 27 - 59	Masculino	si	Mañana	No	Mensual	Quincenal	10\$	-
21	30/11/2021 20 - 26	Femenino	si	Mañana	No	Quincenal	Semanal	5\$	-

Resuestas de formulario 1

Explorar

Imagen 111. Jumbo, I (Google f, 2021) Encuesta La Molienda del Sol,
Respuestas Google form. Ecuador

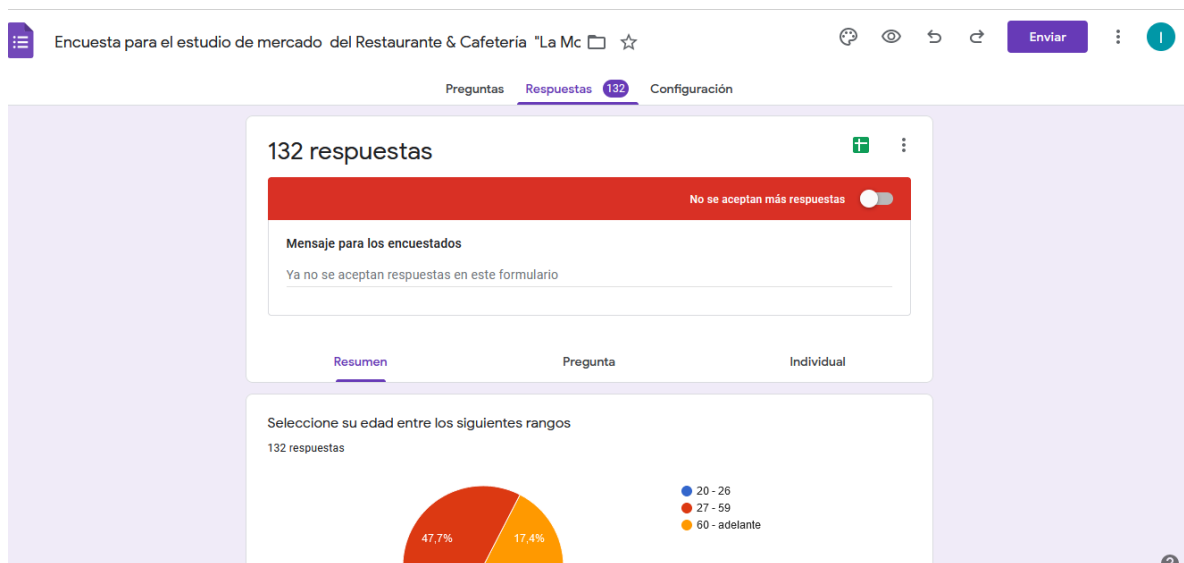


Imagen 112. Jumbo, I (Google f, 2021) Encuesta La Molienda del Sol, Respuestas Google form. Ecuador

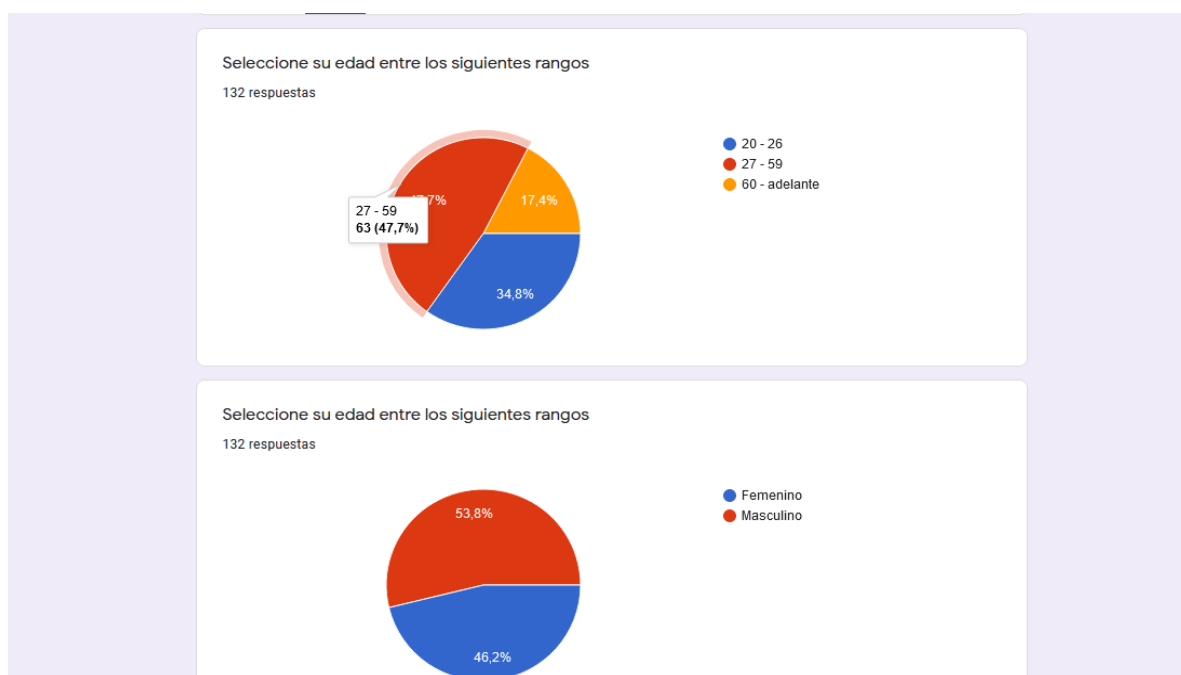


Imagen 113. Jumbo, I (Google f, 2021) Encuesta La Molienda del Sol, Respuestas Google form. Ecuador.

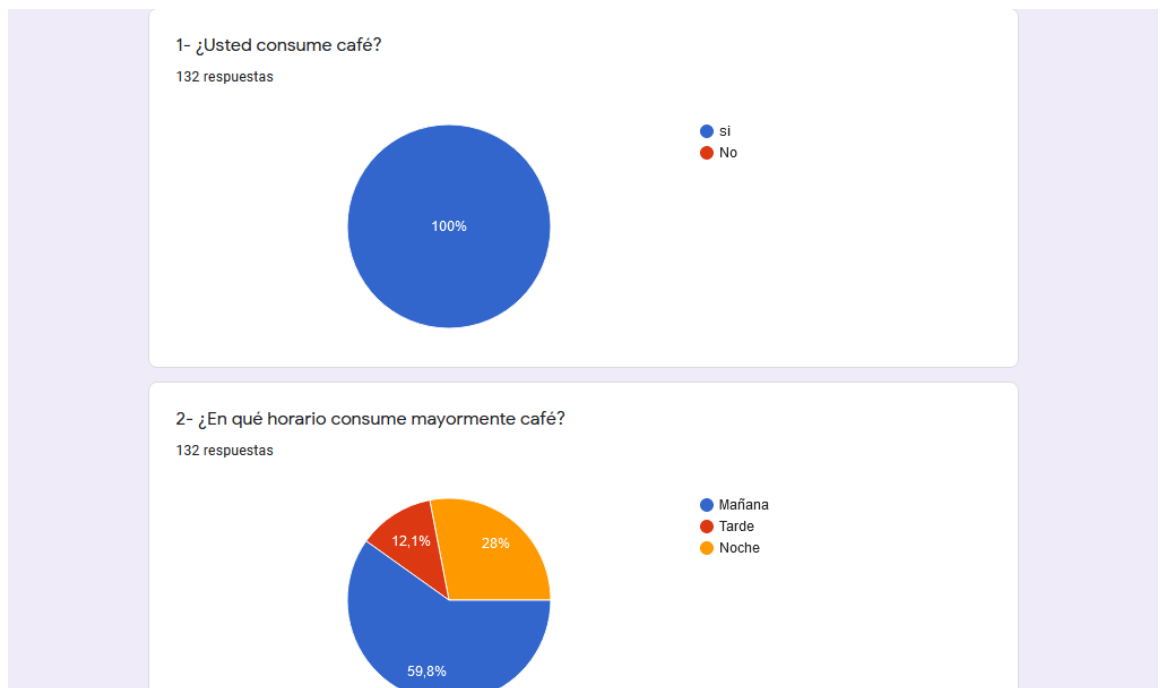


Imagen 114. Jumbo, I (Google f, 2021) Encuesta La Molienda del Sol, Respuestas Google form. Ecuador.

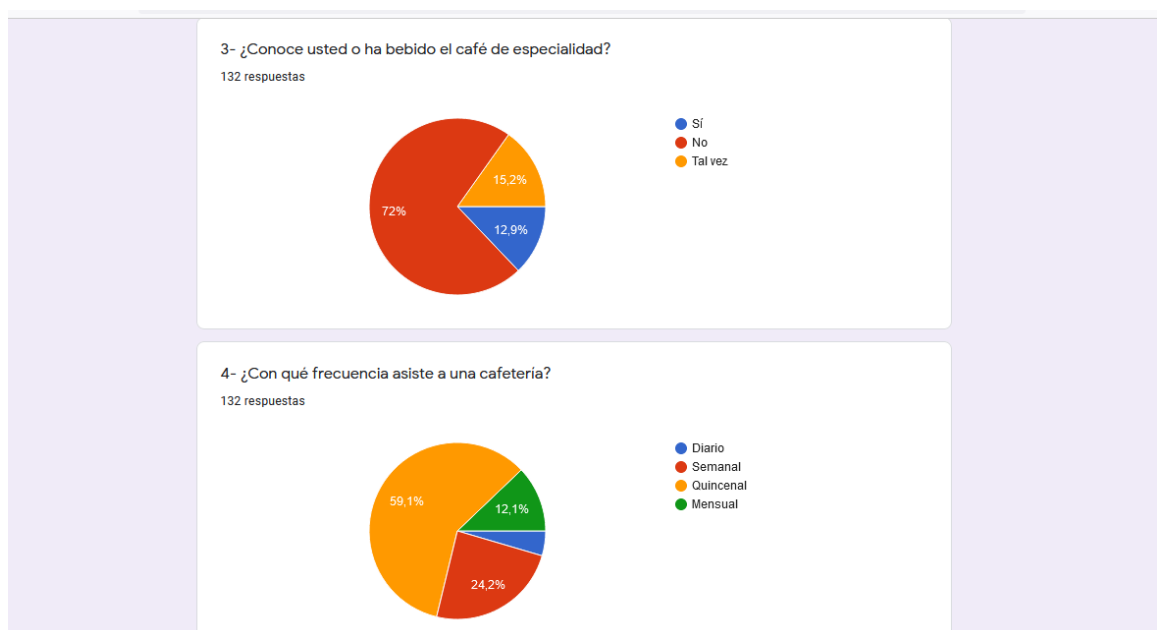


Imagen 115. Jumbo, I (Google f, 2021) Encuesta La Molienda del Sol, Respuestas Google form. Ecuador.

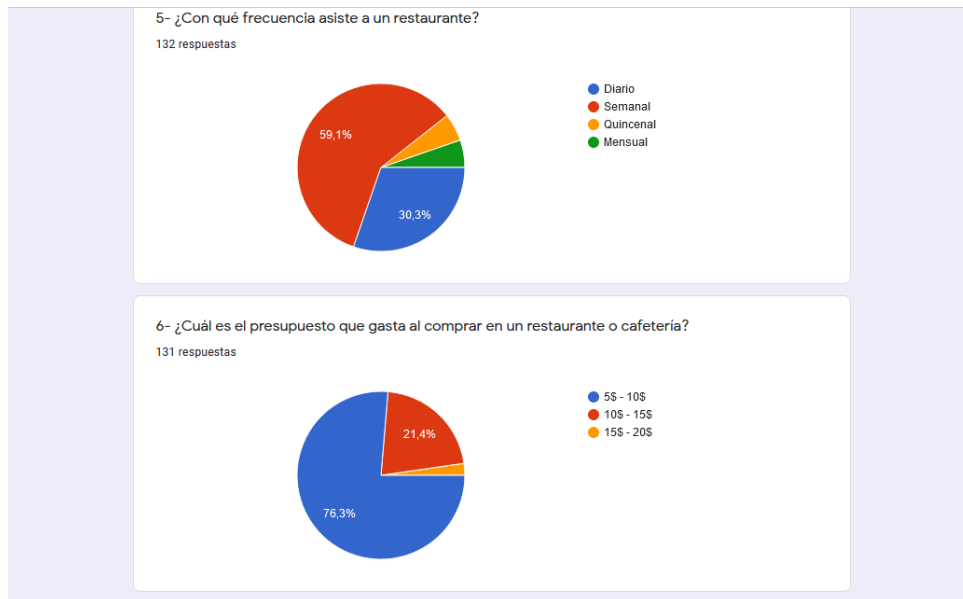


Imagen 116. Jumbo, I (Google f, 2021) Encuesta La Molienda del Sol,
Respuestas Google form. Ecuador.

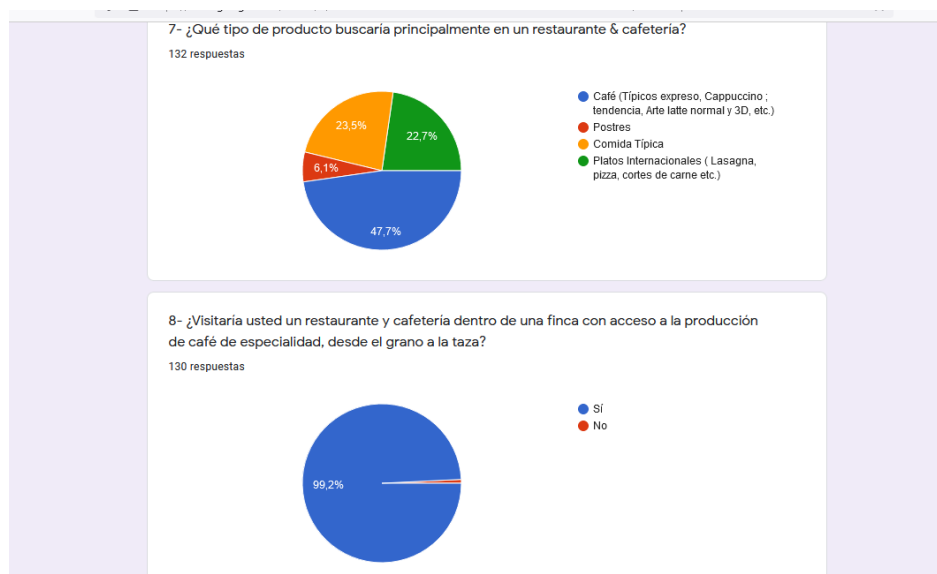


Imagen 117. Jumbo, I (Google f, 2021) Encuesta La Molienda del Sol,
Respuestas Google form. Ecuador.



Imagen 118. Jumbo, I (Google f, 2021) Encuesta La Molienda del Sol,
Respuestas Google form. Ecuador.

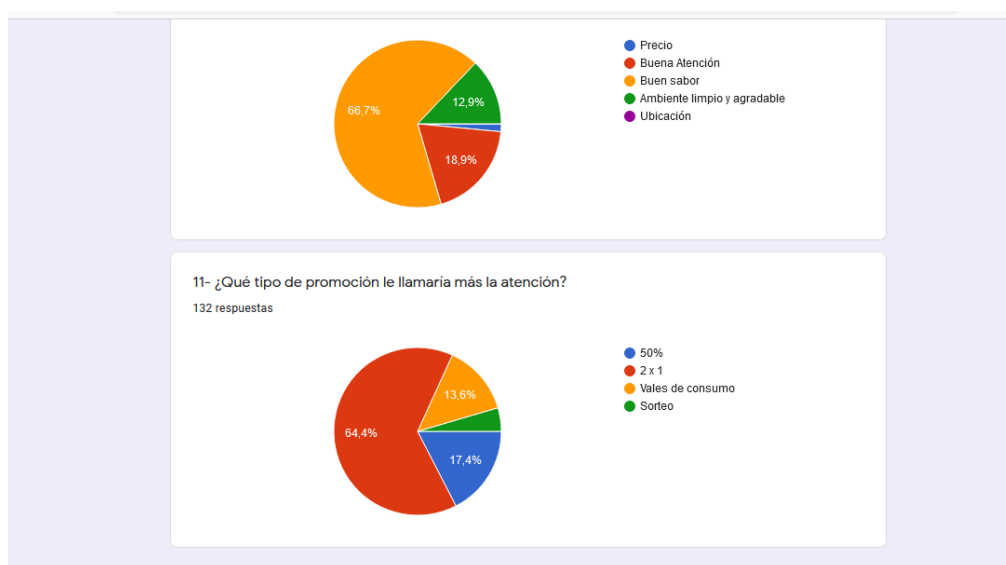


Imagen 119. Jumbo, I (Google f, 2021) Encuesta La Molienda del Sol,
Respuestas Google form. Ecuador.

Anexo 3

Proformas

Equipos Industriales.

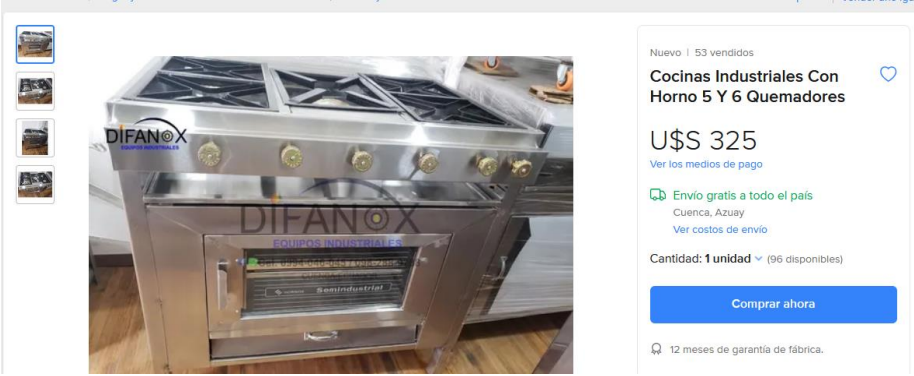


Imagen 14. Jumbo, I (2021) Equipos Industriales. Ecuador

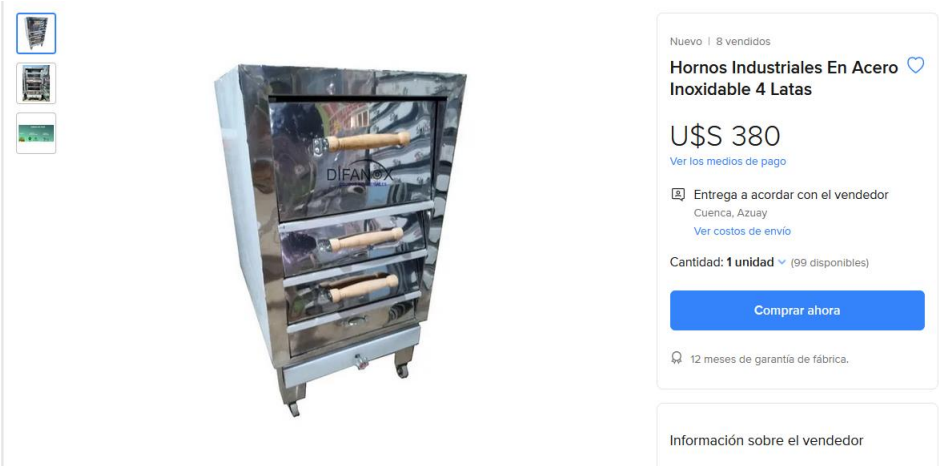


Imagen 15. Jumbo, I (2021) Equipos Industriales. Ecuador

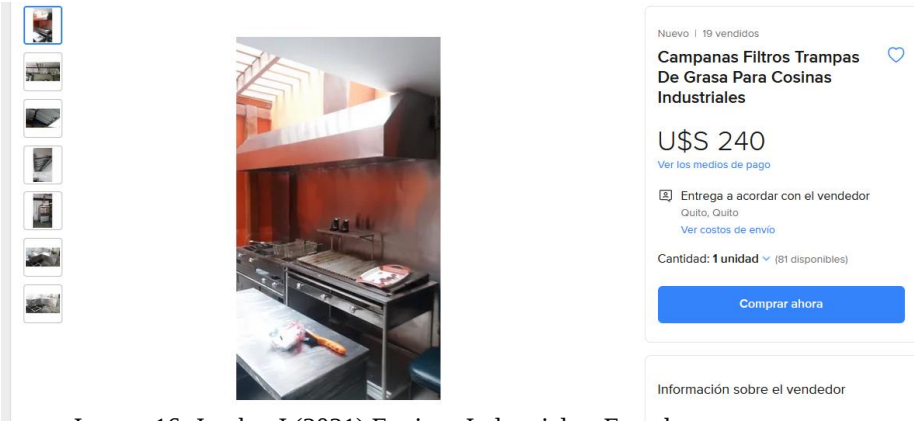


Imagen16. Jumbo, I (2021) Equipos Industriales. Ecuador




Nuevo

Frigorífico Vertical Mixto Congelante Y Refrigerante

U\$S 1.550

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: **1 unidad** (100 disponibles)

Comprar ahora

1 años de garantía de fábrica.

Imagen 17. Jumbo, I (2021) Equipos Industriales. Ecuador




Nuevo | 20 vendidos

Vitrina Frigorifico 90 Lts- Mini Bar Vidrio Templado Negra

U\$S 190

[Ver los medios de pago](#)

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

Color: **Negro**

Cantidad: **1 unidad** (12 disponibles)

Comprar ahora

12 meses de garantía de fábrica.

Información sobre el vendedor

Imagen 18. Jumbo, I (2021) Equipos Industriales. Ecuador




Nuevo | 9 vendidos

Microondas Hamilton Beach 31lts 1000w Marco Acero Inoxidable

U\$S 119⁹⁹

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: **1 unidad** (84 disponibles)

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

Imagen 20. Jumbo, I (2021) Equipos Industriales. Ecuador

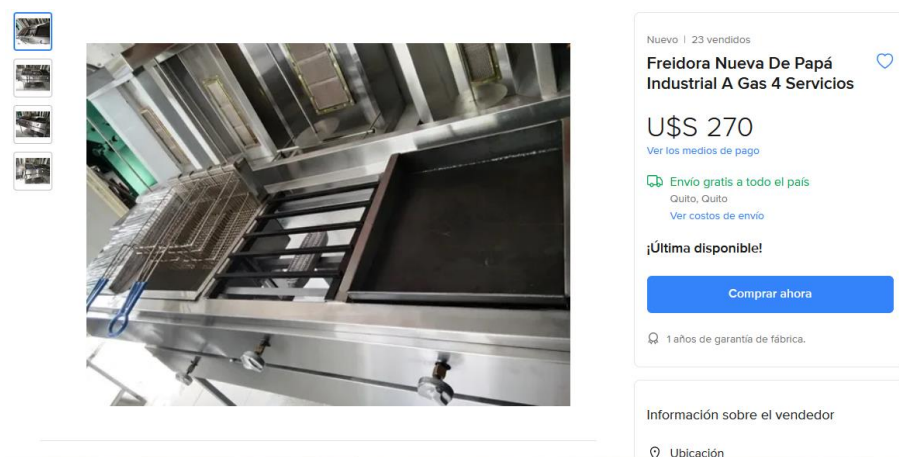


Imagen 21. Jumbo, I (2021) Equipos Industriales. Ecuador

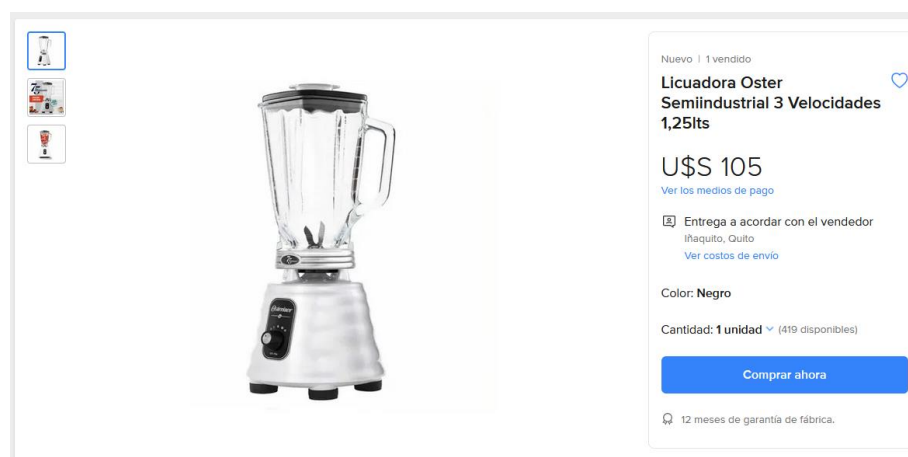


Imagen 22. Jumbo, I (2021) Equipos Industriales. Ecuador



Imagen 23. Jumbo, I (2021) Equipos Industriales. Ecuador



Nuevo | 550 vendidos

Balanza Electrónica Digital De 40kg/lb Potente Profesional

U\$S 35⁴⁸

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: 1 unidad ▾ (419 disponibles)

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

Imagen 24. Jumbo, I (2021) Equipos Industriales. Ecuador



Nuevo | 60 vendidos

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

U\$S 4⁴⁸

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: 1 unidad ▾ (939 disponibles)

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

Imagen 25. Jumbo, I (2021) Equipos Industriales. Ecuador



Nuevo | 3 vendidos

Maquina De Cafe 2grupos Iberital Modelo Ib7

U\$S 3.299⁹⁹

[Ver los medios de pago](#)

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

¡Última disponible!

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

Imagen 26. Jumbo, I (2021) Equipos Industriales. Ecuador




Nuevo | 4 vendidos

Batidora De Pedestal Y Manual Clásica Hamilton Beach 64650

U\$S 63
[Ver los medios de pago](#)

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

Color: **Gris**

Cantidad: **1 unidad** ▾ (53 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Más publicaciones del vendedor

Información sobre el vendedor

Ubicación
 Iñaquito, Quito

Imagen 27. Jumbo, I (2021) Equipos Industriales. Ecuador




Nuevo | 33 vendidos

Maquina De Helados Duro Whynter Nuevas

U\$S 550
[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: **1 unidad** ▾ (75 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor

Ubicación
 Quito, Quito

Imagen 28. Jumbo, I (2021) Equipos Industriales. Ecuador




Nuevo | 50 vendidos

Maquina De Algodon De Azucar Electric Life, Elegante, Diseño

U\$S 38
[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: **1 unidad** ▾ (443 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Más publicaciones del vendedor

Información sobre el vendedor

Ubicación
 Iñaquito, Quito

MercadoLider Gold

Imagen 29. Jumbo, I (2021) Equipos Industriales. Ecuador

Muebles y Enseres





Nuevo | 14 vendidos

**Corta Papas De Metal
Calidad Premium**

U\$S 9⁷⁵

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: 1 unidad ▾ (886 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor

Ubicación

Imagen 30. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador





Nuevo

**Moldes De Aluminio Con
Forma Redonda Para Carne,
Hamburguesa**

U\$S 6⁸⁹

[Ver los medios de pago](#)

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

Color: Gris

Cantidad: 1 unidad ▾ (999 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor

Imagen 31. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador





Nuevo | 195 vendidos

**Kit Bartender De Lujo 18
Piezas Profesional /coctelera
/bar**

U\$S 69⁹⁹

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: 1 unidad ▾ (15 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor

Ubicación
Quito, Quito

Imagen 32. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador

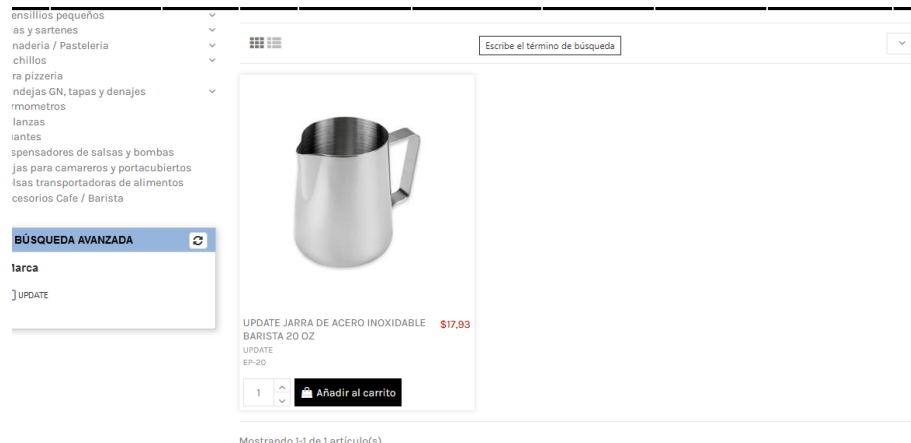


Imagen 33. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador



Imagen 34. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador

"TAMPER" PARA CAFÉ, 58 MM. MARCA KROME

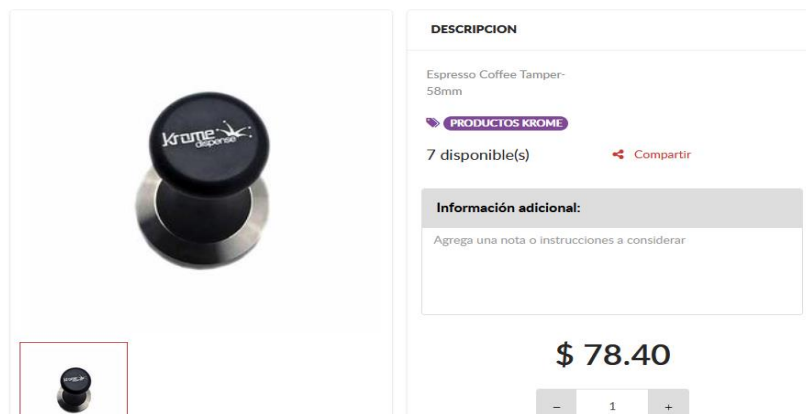


Imagen 35. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador

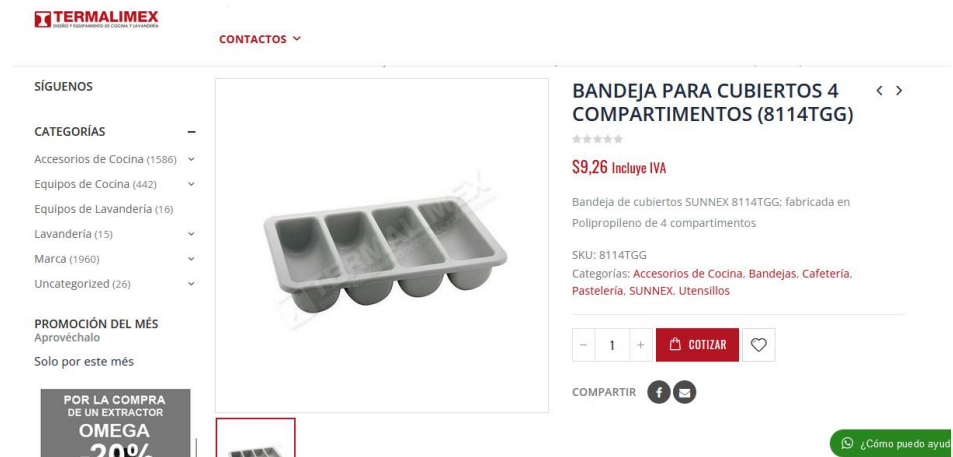


Imagen 36. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador

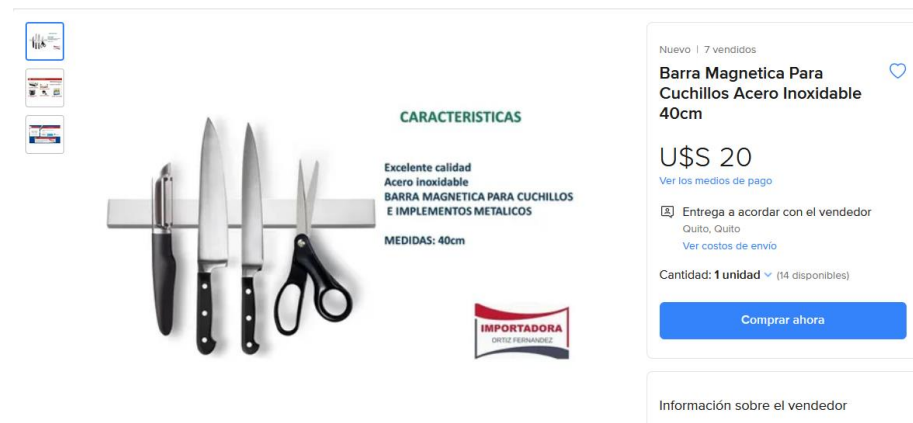


Imagen 37. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador



Imagen 38. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador





COD: 17214

TAZON 14 X 3.5 CMS. SUNEX

Nuevo | 7 vendidos

Tazón Acero Inoxidable 14 X 3.5 Cms. Sunex Impoexito

U\$S 2⁶⁰

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: **1 unidad** (94 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor

 Ubicación

Imagen 39. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador





COD: VCL12007-32CM

TAZON 32CM INOXIDABLE VAR

Nuevo | 2 vendidos

Tazon 32cm Inoxidable Impoexito

U\$S 4⁸⁵

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: **1 unidad** (136 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor

 Ubicación

Imagen 40. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador





COD: 1356-36-01

COLADOR CHINO 21X22 CM 8 PULGADAS

Nuevo | 3 vendidos

Colador Chino 21x22 Cm 8 Pulgadas Impoexito

U\$S 26

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: **1 unidad** (7 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor

 Ubicación

Imagen 41. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador




COD:158010LA

CUCHARA INOXIDABLE 10CM 200CC

Nuevo

Cucharon Acero Inoxidable 10cm 200cc Impoexit

U\$S 7⁴⁰

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: **1 unidad** (79 disponibles)

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

Ubicación
Ambato, Tungurahua

94% | 5 años | 5568

Publicaciones promocionadas que pueden interesarte [Anuncia aquí](#)

Imagen 42. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador



Buscar...

LLÁMANOS AHORA
UIQ: (02) 227 5912
GYE: (04) 2655 900

INICIO PRODUCTOS SERVICIOS PORTAFOLIO PROMOCIONES TOUR VIRTUAL VIDEOS CONTACTOS

Home / Tienda / Accesorios de Cocina, HALCO, Espátula / ESPÁTULA BISELADA ACERO INOXIDABLE HOJA 12 X 7 CM MANGO PLÁSTICO (5744315)

SÍGUENOS

CATEGORÍAS

- Accesorios de Cocina (1586)
- Equipos de Cocina (442)
- Equipos de Lavandería (16)
- Lavandería (15)
- Marca (1960)
- Uncategorized (26)

PROMOCIÓN DEL MES

Aprovechalo

Solo por este mes

POR LA COMPRA



ESPÁTULA BISELADA ACERO INOXIDABLE HOJA 12 X 7 CM MANGO PLÁSTICO (5744315)

★★★★★

\$5,79 Incluye IVA

Espátula biselada HALCO 5744315; hoja fabricada de acero inoxidable; de 12" x 7"; con mango plástico

SKU: 5744315

Categorías: **Accesorios de Cocina, Espátula, HALCO**

- 1 + **COTIZAR**

COMPARTIR

¿Cómo puedo ayudarte?

Imagen 43. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador




COD: EA

ESPUMADERA ALNA

Nuevo

Espumadera Alna Impoexit

U\$S 1²⁵

[Ver los medios de pago](#)

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

¡Última disponible!

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

Ubicación
Ambato, Tungurahua

Imagen 44. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador

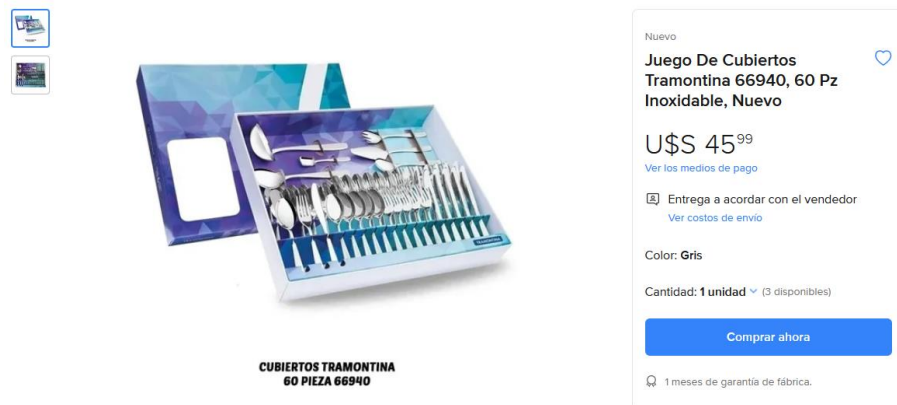


Imagen 45. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador

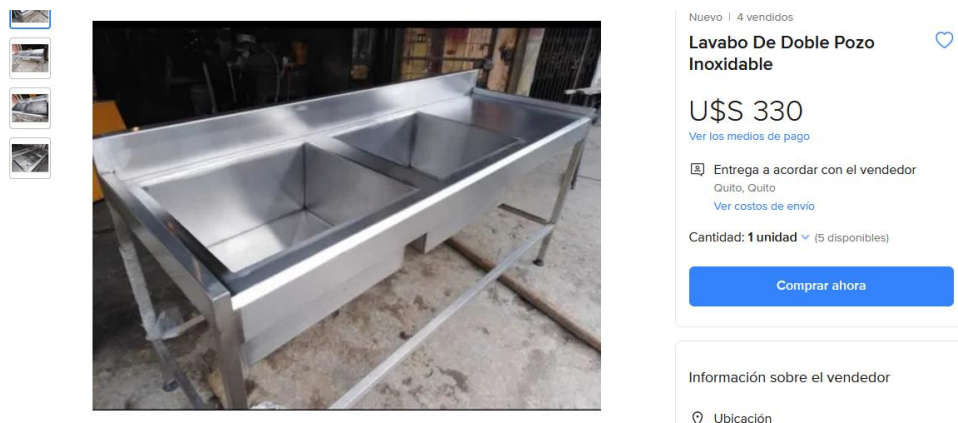


Imagen 46. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador

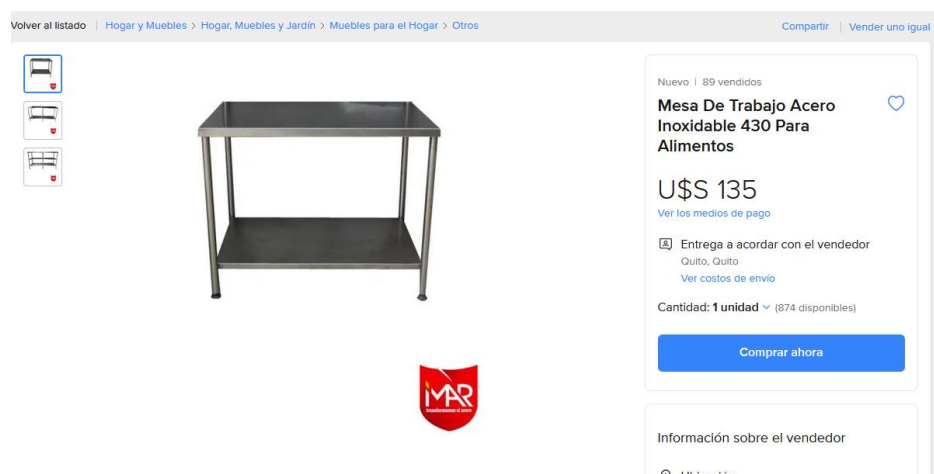


Imagen 47. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador



Imagen 48. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador

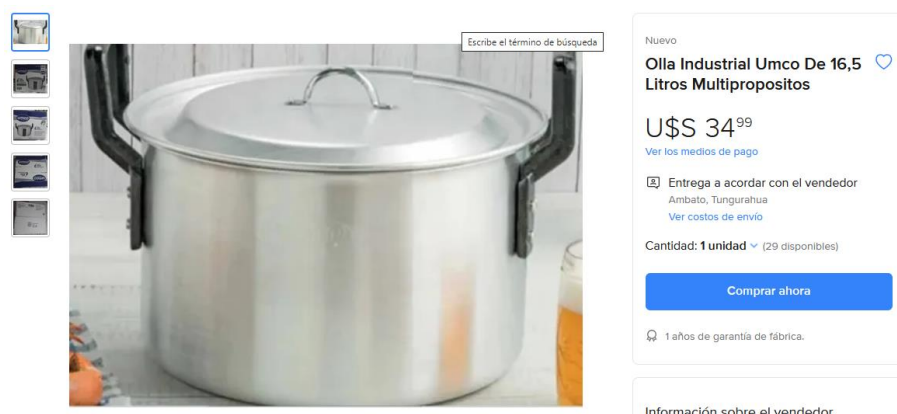


Imagen 49. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador

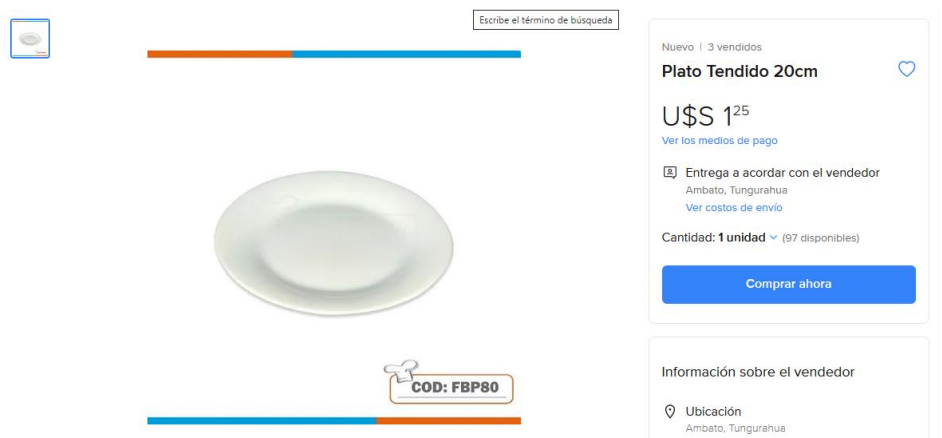


Imagen 50. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador

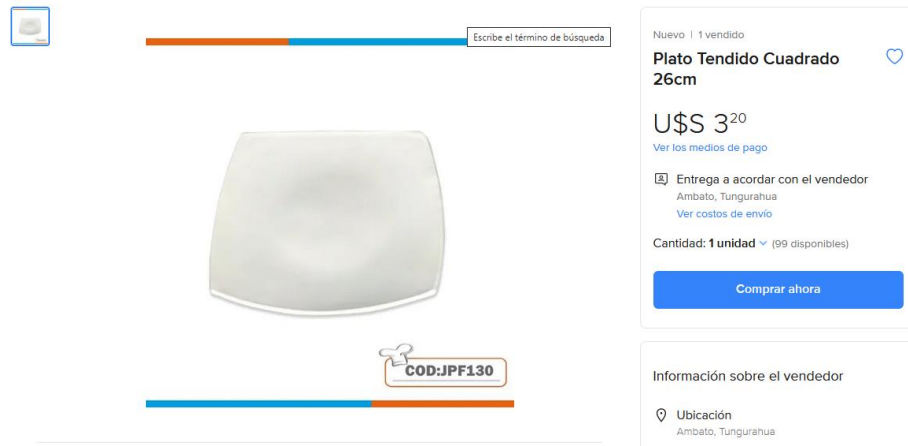


Imagen 51. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador



Imagen 52. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador

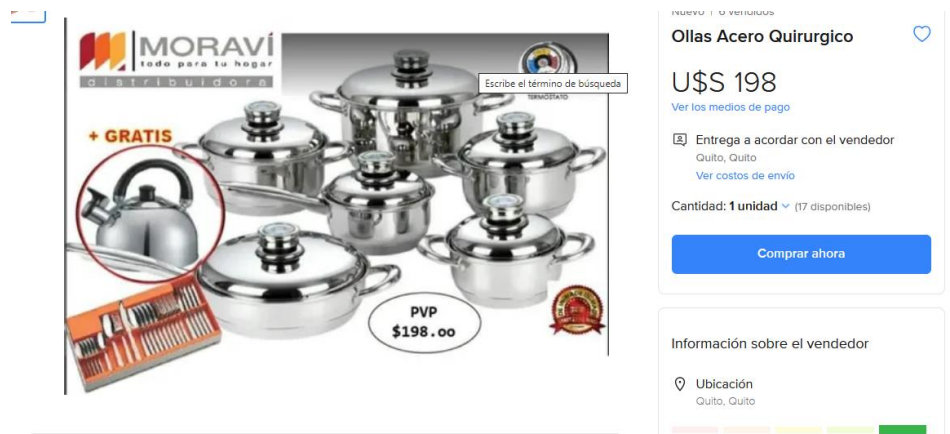


Imagen 53. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador

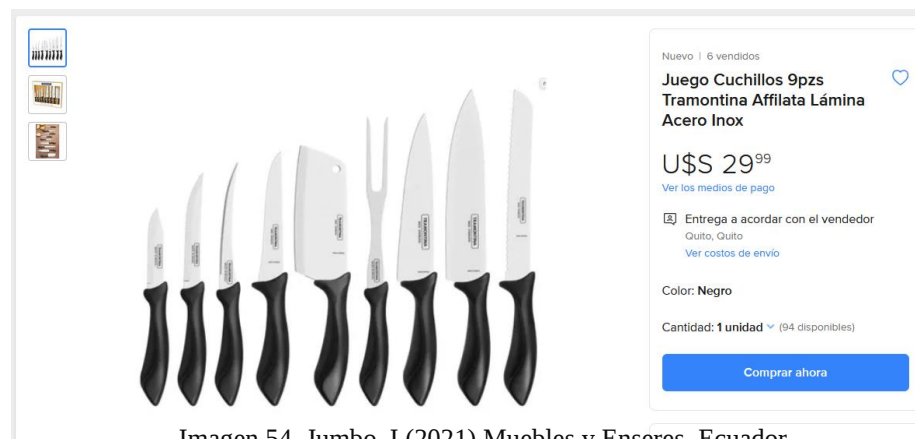


Imagen 54. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador

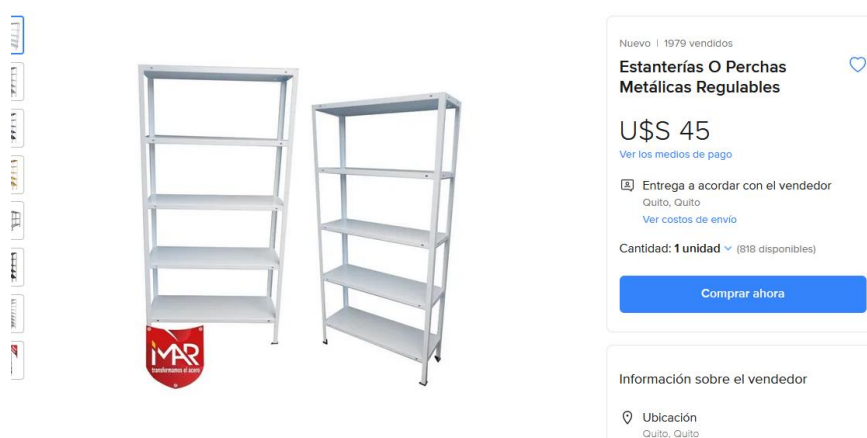


Imagen 55. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador

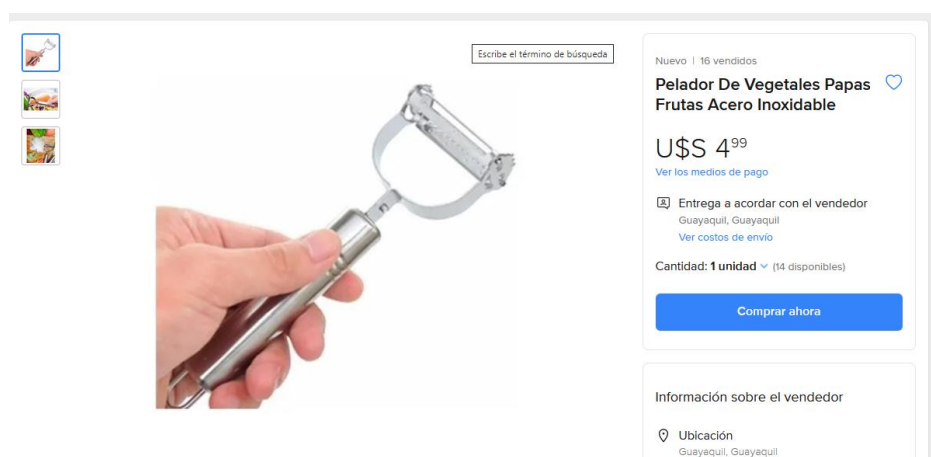


Imagen 56. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador



Imagen 57. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador



Imagen 58. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador

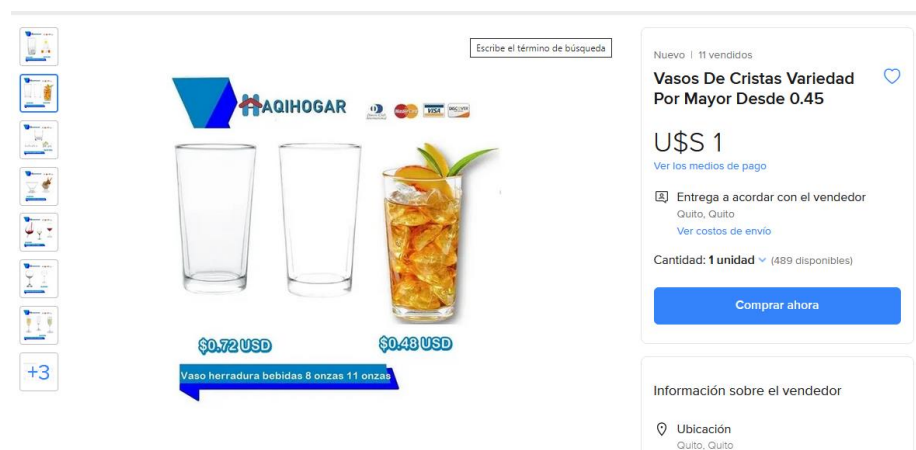


Imagen 59. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador



Imagen 60. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador

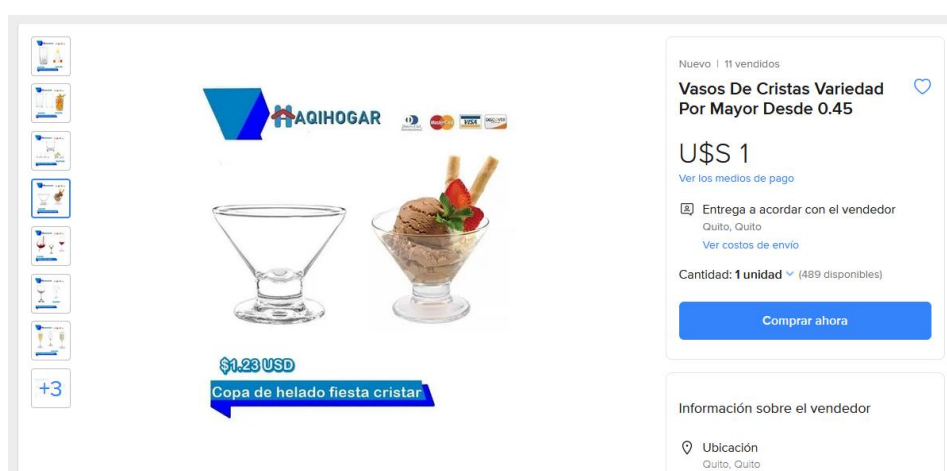


Imagen 61. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador



Imagen 62. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador

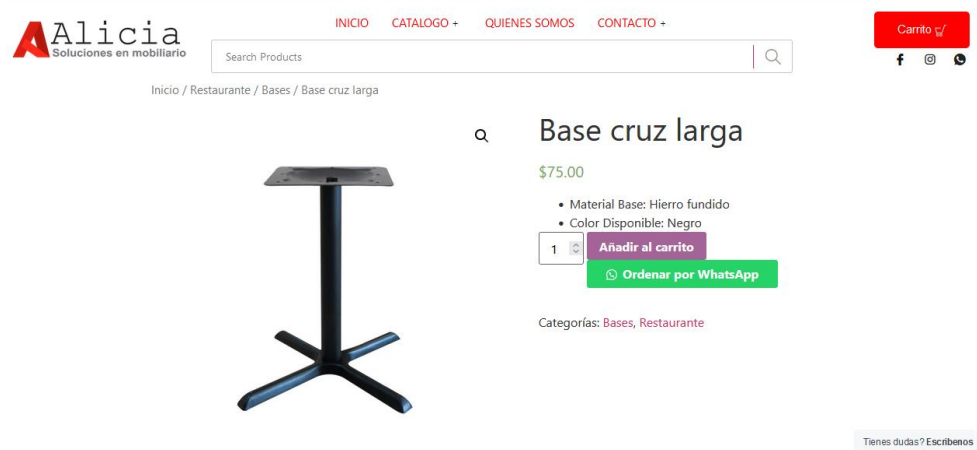


Imagen 63. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador

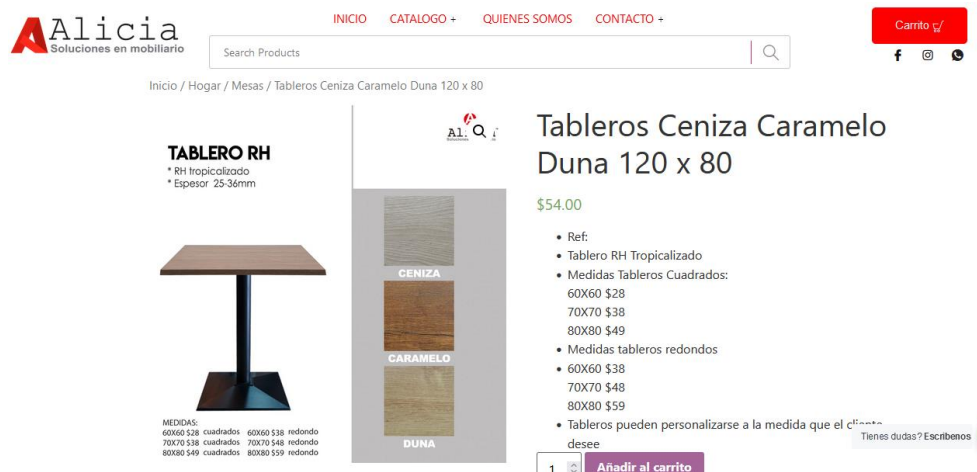


Imagen 64. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador

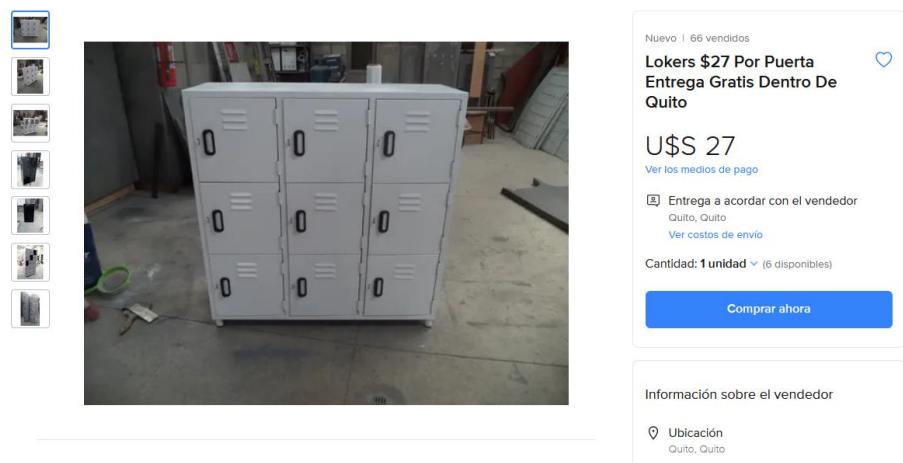


Imagen 65. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador



Imagen 66. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador

Vasos – Almidón de Maíz

Costo:

Vaso 4 oz

- 2000 unidades: 145,40 usd
- 100 unidades: 7,27 usd

Vaso 5 oz

- 2000 unidades: 97 usd

Vaso 6 oz

- 2000 unidades: 137,80 usd

Vaso 8 oz

- 2000 unidades: 214,20 usd
- 100 unidades: 10,71 usd

Vaso 12 oz

- 2000 unidades: 274,40 usd

****Vaso 12 oz (otro modelo)**

- 1000 unidades: 140 usd
- 160 unidades: 22,40 usd

****Vaso 16 oz**

- 1000 unidades: 180 usd
- 160 unidades: 28,80 usd

Imagen 67. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador

Vasos de papel – Bebidas calientes

Costo:

PARED SIMPLE

Vaso 4 oz 1000 unidades: 44,60 usd

Vaso 8 oz 1000 unidades: 71,40 usd

PARED DOBLE

Vaso 9 oz 1000 unidades: 120 usd

Vaso 13 oz 1000 unidades: 142,15 usd

Imagen 68. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador



Porta vasos – Bagazo de caña

Costo:

Porta 2 vasos

- 50 unidades: 14 usd
- 600 unidades: 168 usd

Porta 4 vasos

- 50 unidades: 19,60 usd
- 400 unidades: 156,80 usd

Imagen 69. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador



Tapa para vaso – Bagazo de caña

Costo:

Tapa Delivery

- 1000 unidades: 114.3 usd
- 100 unidades: 11.43 usd

Tapa con hueco

- 1000 unidades: 128.6 usd
- 100 unidades: 12,86 usd

Imagen 70. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador



Contenedores – Almidón de Maíz 1

Costo:

Contenedor 6 pulg

- Paquete 125 unidades: 20,19 usd
- Caja 500 unidades: 80,75 usd

Contenedor 9 x 6 pulg

- Paquete 125 unidades: 28,28 usd
- Caja 500 unidades: 113,10 usd

Contenedor 8 pulg

- Paquete 100 unidades: 35 usd
- Caja 200 unidades: 70 usd

Contenedor 8 pulg con divisiones

- Paquete 100 unidades: 35 usd
- Caja 200 unidades: 70 usd

Contenedor 9 pulg

- Paquete 100 unidades: 43 usd
- Caja 200 unidades: 86 usd

Contenedor 9 pulg con divisiones

- Paquete 100 unidades: 43 usd
- Caja 200 unidades: 86 usd

Imagen 71. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador



Copa salsera 2 y 5 oz – Bagazo de trigo

Costo:

COPA 2 oz + TAPA

- 100 unidades: 14,29 usd
- 2500 unidades: 357 usd

COPA 5 oz + TAPA

- 100 unidades: 28 usd
- 1000 unidades: 280 usd

Imagen 72. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador



Cubiertos – Almidón de Maíz 1

Costo:

Cuchara

- 100 unidades: 5,92 us
- 1000 unidades: 59,20 usd

Tenedor

- 100 unidades: 5,92 us
- 1000 unidades: 59,20 usd

Cuchillo

- 100 unidades: 5,92 us
- 1000 unidades: 59,20 usd

Cuchara postre

- 100 unidades: 4,31 us
- 2000 unidades: 86,20 usd

Imagen 73. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador



Servilletas Eco

Costo:

- 1000 unidades: 7,5 usd

Imagen 74. Jumbo, I (2021) Muebles y Enseres. Ecuador

Equipos de Computación



Nuevo | 2307 vendidos

Hp I3 10ma 11va Generacion Nueva Con Garantia I5 Dell Lenovo

U\$S 499

[Ver los medios de pago](#)

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

Color: Gris

Cantidad: 1 unidad (2583 disponibles)

[Comprar ahora](#)

🔔 12 meses de garantía de fábrica.

Imagen 75. Jumbo, I (2021) Equipos de Computación. Ecuador



Nuevo | 1336 vendidos

Hp Epson Impresora Multifunc Tinta Continua L3110 L3150 415

U\$S 219⁴⁹

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: 1 unidad (4152 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor

📍 Ubicación
Quito, Quito

🏆 MercadoLider Gold

Más publicaciones del vendedor

Imagen 76. Jumbo, I (2021) Equipos de Computación. Ecuador



Nuevo | 308 vendidos

Caja Registradora Caja De Dinero Cajon Gaveta Zkteco 508

U\$S 56

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: 1 unidad (34 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor

📍 Ubicación

Imagen 77. Jumbo, I (2021) Equipos de Computación. Ecuador



Imagen 78. Jumbo, I (2021) Equipos de Computación. Ecuador

Equipos Industriales de Seguridad.



Imagen 79. Jumbo, I (2021) Equipos Industriales de seguridad. Ecuador



Imagen 80. Jumbo, I (2021) Equipos Industriales de seguridad. Ecuador



Imagen 81. Jumbo, I (2021) Equipos Industriales de seguridad. Ecuador



Imagen 82. Jumbo, I (2021) Equipos Industriales de seguridad. Ecuador



Imagen 83. Jumbo, I (2021) Equipos Industriales de seguridad. Ecuador

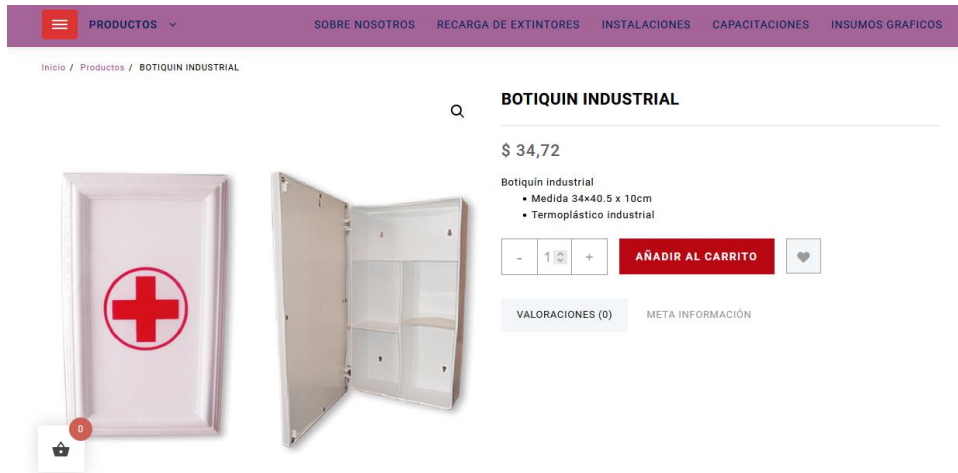


Imagen 84. Jumbo, I (2021) Equipos Industriales de seguridad. Ecuador

Suministros de Oficina.



Imagen 85. Jumbo, I (2021) Suministros de Oficina. Ecuador

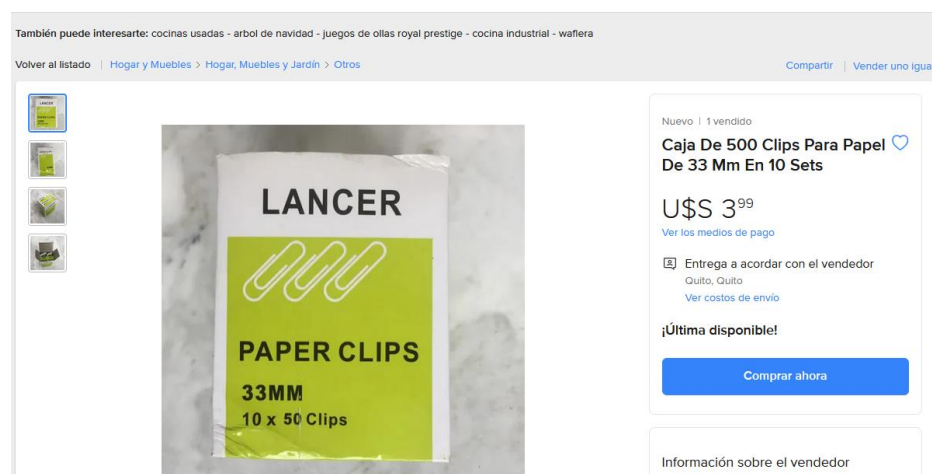


Imagen 86. Jumbo, I (2021) Suministros de Oficina. Ecuador

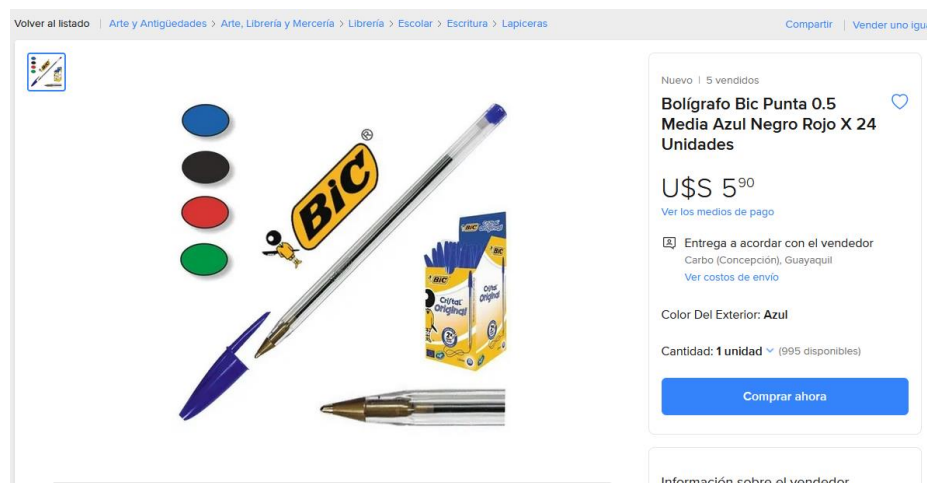


Imagen 87. Jumbo, I (2021) Suministros de Oficina. Ecuador



Imagen 88. Jumbo, I (2021) Suministros de Oficina. Ecuador



Imagen 89. Jumbo, I (2021) Suministros de Oficina. Ecuador

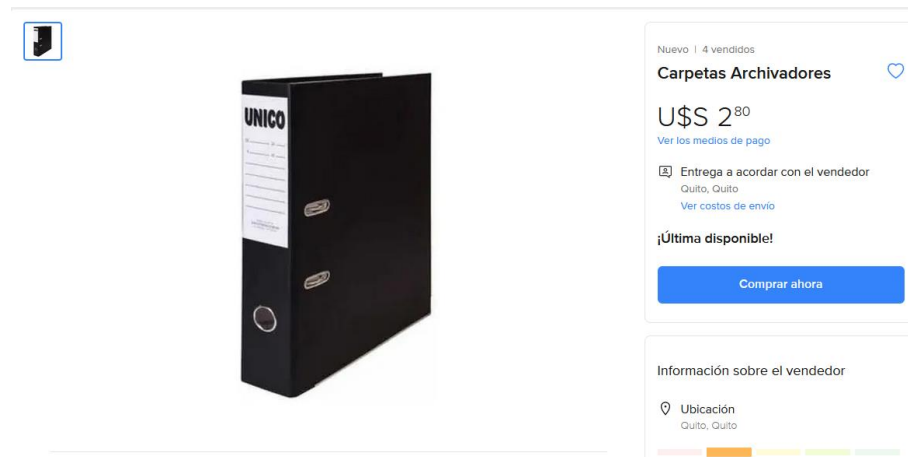


Imagen 90. Jumbo, I (2021) Suministros de Oficina. Ecuador

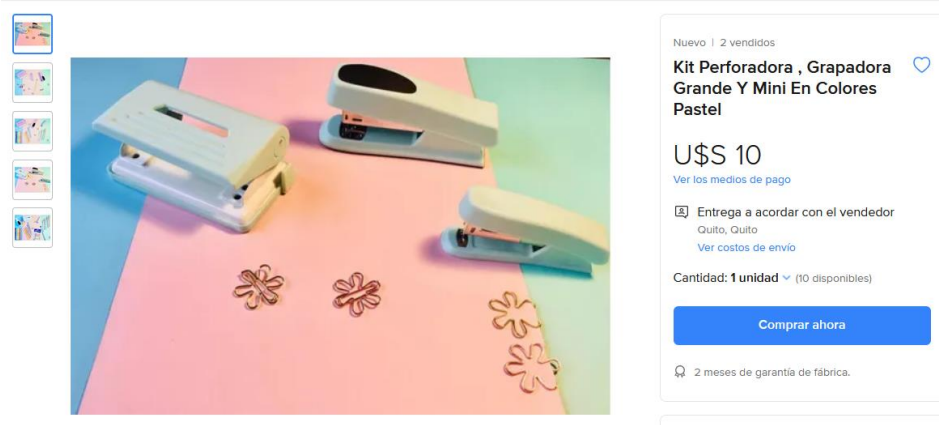


Imagen 91. Jumbo, I (2021) Suministros de Oficina. Ecuador

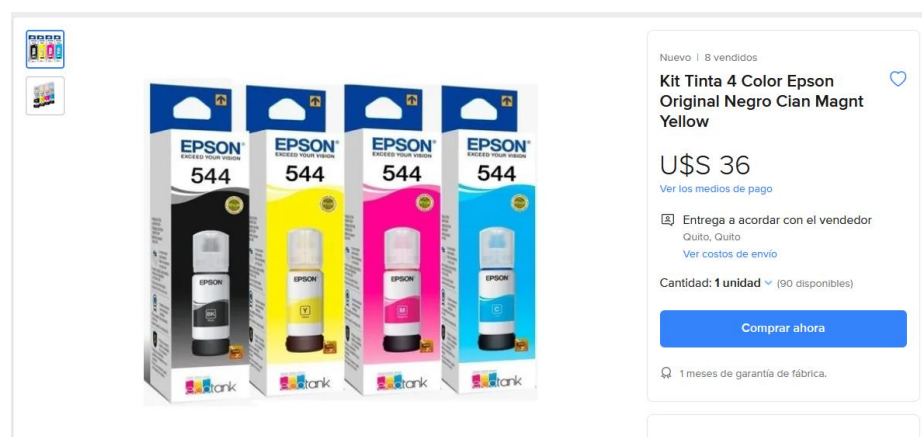


Imagen 92. Jumbo, I (2021) Suministros de Oficina. Ecuador



Nuevo | 9 vendidos

**Resma De Papel Impresora
Copylaser 75 Gr**

U\$S 3⁸⁹

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: **1 unidad** ▾ (990 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor

Ubicación
Carbo (Concepción), Guayaquil

MercadoLider

Imagen 93. Jumbo, I (2021) Suministros de Oficina. Ecuador

Materiales de Limpieza



Nuevo | 16 vendidos

**Caneca Desengrasante
Industrial Marca Dg**

U\$S 39

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: **1 unidad** ▾ (186 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor

Ubicación
Tarqui, Guayaquil

Imagen 94. Jumbo, I (2021) Materiales de Limpieza. Ecuador



Nuevo | 28 vendidos

**Caneca Cloro Líquido
Hipoclorito De Sodio Marca
Dg**

U\$S 22

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: **1 unidad** ▾ (100 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor

Ubicación
Tarqui, Guayaquil

Imagen 95. Jumbo, I (2021) Materiales de Limpieza. Ecuador



Imagen 96. Jumbo, I (2021) Materiales de Limpieza. Ecuador

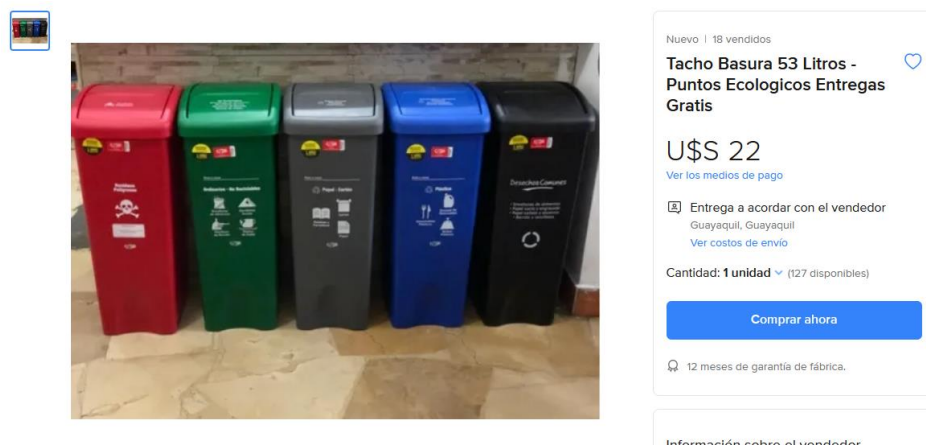


Imagen 97. Jumbo, I (2021) Materiales de Limpieza. Ecuador

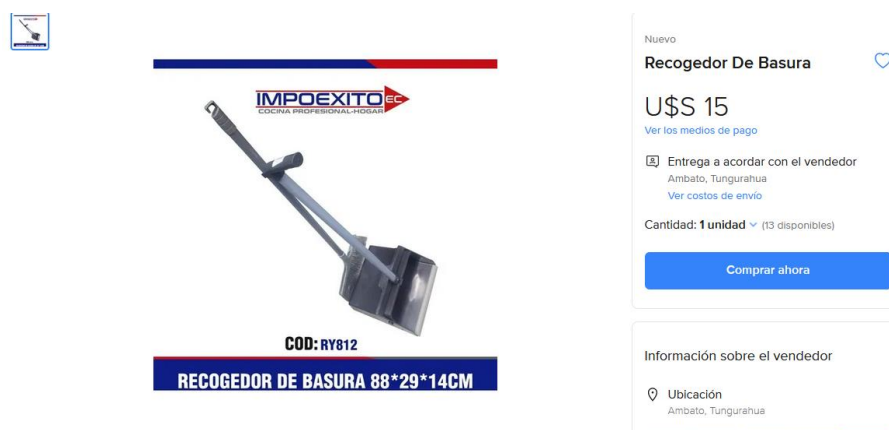


Imagen 98. Jumbo, I (2021) Materiales de Limpieza. Ecuador



Imagen 99. Jumbo, I (2021) Materiales de Limpieza. Ecuador



Imagen 100. Jumbo, I (2021) Materiales de Limpieza. Ecuador

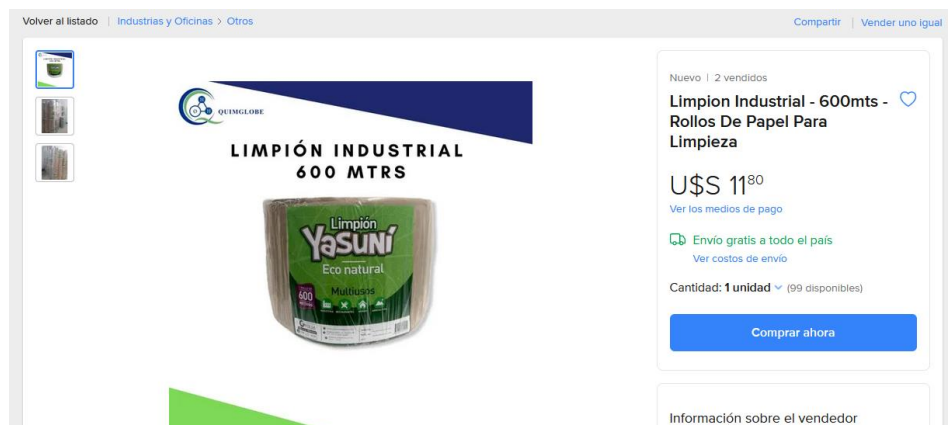


Imagen 101. Jumbo, I (2021) Materiales de Limpieza. Ecuador



Imagen 102. Jumbo, I (2021) Materiales de Limpieza. Ecuador



Imagen 103. Jumbo, I (2021) Materiales de Limpieza. Ecuador



Imagen 104. Jumbo, I (2021) Materiales de Limpieza. Ecuador



Imagen 105. Jumbo, I (2021) Materiales de Limpieza. Ecuador

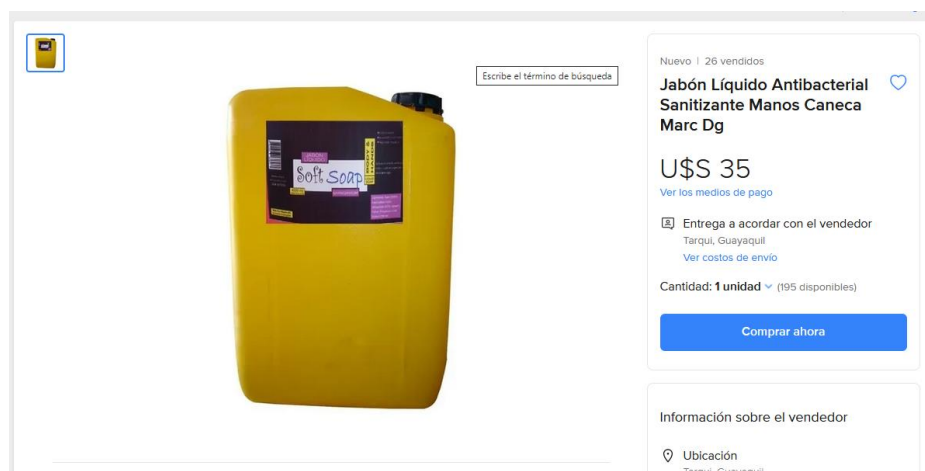


Imagen 106. Jumbo, I (2021) Materiales de Limpieza. Ecuador

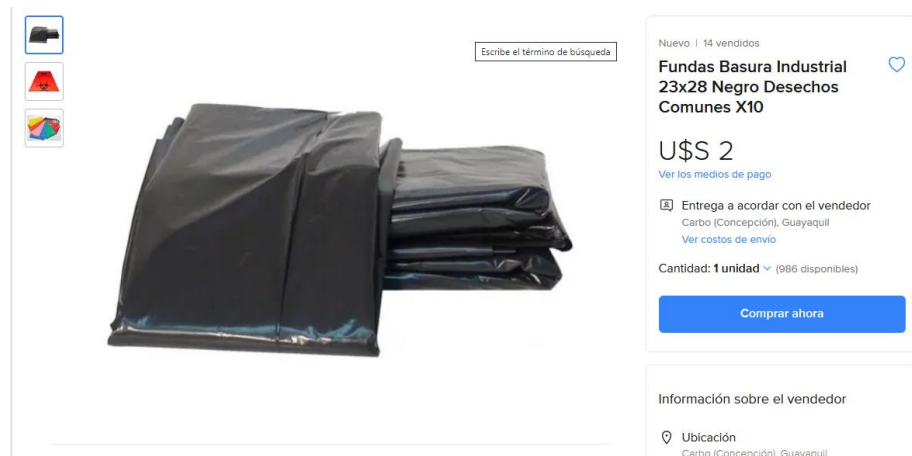


Imagen 107. Jumbo, I (2021) Materiales de Limpieza. Ecuador



Imagen 108. Jumbo, I (2021) Servicios básicos, Internet Fibramax. Ecuador



Imagen 109. Jumbo, I (2021) Servicios básicos, Sistema de software de restauración. Ecuador