



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la implementación de un local de comida rápida, especialidad: hamburguesas

Proyecto Integrador de grado previo a la obtención del título de

Tecnólogo Superior en Gastronomía

AUTOR:

Juan Sebastián Morales Briceño

TUTOR:

Chef. José Antonio Ledesma Larrea

D.M. Quito, 13 de octubre 2023

DEDICATORIA

Este proyecto está dedicado principalmente a mi padre Juan Morales por darme la oportunidad de estudiar una carrera que me apasiona y me ayuda a tener un futuro digno, dedicándome a lo que me gusta, para poder cumplir mis metas y sueños. También va dedicado a toda mi familia, en especial a mi madre Gina Briceño, mi hermana Camila Briceño, mi sobrino Emiliano Plaza y mi abuela paterna Amparo Rubio, todos los nombrados son una gran fuente de inspiración y fortaleza que me ayudan a seguir adelante y con su apoyo incondicional son un gran motivo de mi esfuerzo. A mis amigos por su apoyo y cariño en cada momento, a mis compañeros de carrera por ser un gran grupo de trabajo y a los profesores que gracias a sus enseñanzas podemos buscarnos un buen futuro dedicándonos a lo que nos apasiona. Gracias a todos.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por darme la fortaleza de luchar cada día, a mis padres por apoyarme en cada paso de mi vida, a mi familia y amigos que son mi fuente de energía, al Chef Diego Gonzáles por guiarme y ayudarme en todo el proceso académico, al Chef José Ledesma por ayudarme con la guía para la realización de este proyecto y agradezco al instituto por siempre darnos las herramientas y estar pendientes de sus estudiantes procurando de que recibamos el aprendizaje y lo podamos aprovechar al máximo.

AUTORIA

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

Atentamente

Juan Sebastián Morales Briceño.

D.M. Quito, 13 de octubre del 2023

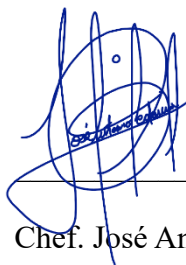


DIRECTOR DE TITULACIÓN

Chef. José Antonio Ledesma Larrea

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.



Chef. José Antonio Ledesma Larrea

D.M. Quito, -----del 2023

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: Chef. José Ledesma y por sus propios derechos en calidad de director del trabajo fin de carrera; y la Sr. Juan Sebastián Morales por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. – El Sr. Juan Sebastián Morales realizó el trabajo fin de carrera titulado: “Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de hamburguesas llamado

“Morales Burguers” al centro norte de Quito, sector. Granda Centeno”, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del Chef. José Antonio Ledesma Larrea

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, Chef. José Antonio Ledesma en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. Juan Sebastián Morales, como autor del mismo por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado:

“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de hamburguesas en la ciudad de Quito – Ecuador.”, 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.



Chef. José Antonio Ledesma Larrea

Juan Sebastián Morales
D.M. Quito, 13 de octubre del

2023

ÍNDICE

DEDICATORIA.....	2
AGRADECIMIENTO.....	3
AUTORIA.....	4
CERTIFICACIÓN.....	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	6
RESUMEN.....	10
INTRODUCCIÓN	11
Nombre del Proyecto.....	11
Antecedentes	11
Marco Contextual.....	12
Análisis Macro	12
Análisis Micro	14
Problema de Investigación	16
Idea a defender	16
Objetivos	17
Capítulo I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	20
Antecedentes históricos.....	20
Análisis de la zona de estudio	27
Fundamentación Conceptual	27
Fundamentación Legal	29
CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO	36
Tipos de investigación.....	36
Plan de Muestro.....	45
Ilustración 1.....	46
Encuesta y Análisis de la encuesta	47
Ilustración 2.....	47
Ilustración 3.....	47
Ilustración 4.....	48
Ilustración 5.....	48
Ilustración 6.....	49

Ilustración 7.....	49
Ilustración 8.....	50
Ilustración 9.....	50
Ilustración 10.....	51
Ilustración 11.....	51
Ilustración 12.....	52
CAPÍTULO III: PROPUESTA	52
Descripción de la Propuesta	52
Desarrollo de la propuesta.....	54
FODA.....	56
Tabla 1.....	56
Ilustración 13.....	58
Ilustración 14.....	59
Organigrama Empresarial	59
Tabla 2.....	60
Tabla 3.....	61
Tabla 4.....	62
Desarrollo de la marca	63
Ilustración 15.....	64
Aplicación de logos.....	65
Ilustración 16.....	65
Ilustración 17.....	66
Ilustración 18.....	66
Ilustración 19.....	67
Ilustración 20.....	67
Fijación de precios	68
Tabla 6.....	71
Tabla 7.....	72
Tabla 8.....	73
Tabla 9.....	74
Tabla 10.....	75
Tabla 11.....	76

Tabla 12.....	77
Tabla 13.....	78
Tabla 14.....	79
Tabla 15.....	80
Tabla 16.....	81
Tabla 17.....	82
Tabla 18.....	83
Tabla 19.....	84
Tabla 20.....	85
Tabla 21.....	86
Tabla 22.....	87
Tabla 23.....	88
Tabla 24.....	89
Tabla 25.....	90
Estudio Financiero	91
Plan de Inversión.....	91
Tabla 26.....	91
Tabla 27.....	93
Tabla 28.....	93
Tabla 29.....	94
¿Qué significa Ingeniería del Menú?	94
Tabla 30.....	97
Ingeniería de menú.....	97
Punto de Equilibrio	98
Ilustración 21.....	98
Tabla 31.....	99
CONCLUSIONES	100
RECOMENDACIONES	101
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	103

RESUMEN

El proyecto a continuación tiene como objetivo mostrar toda la información adquirida en esta carrera de cómo usar los aplicativos administrativos, planificativos y de innovación de la creación de un emprendimiento de un restaurante de comida rápida con la especialidad en las hamburguesas, poder ofrecer preparaciones innovadoras y de calidad para darle una experiencia más diversa al comensal con nuevos sabores y con una temática más moderna.

Este establecimiento con sus metas y objetivos busca dar al cliente una gran experiencia desde el primer instante de su visita brindando formas nuevas y creativas de entretener al comensal para que su experiencia no solo por el gran sabor en su comida si no también en la ambientación del lugar más moderno y la facilidad de la atención con el usos de la tecnología moderna para eso se necesitara un grupo de trabajadores aptos y preparados para brindar un gran servicio y una gran imagen al negocio. Manejando de manera correcta el manual de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el establecimiento por motivos de seguridad alimentaria e higiénica.

Se analizará los antecedentes de establecimientos con la temática y antecedentes de los alimentos que se implementaran en el menú.

Se explicará la misión, visión y FODA, las cuales son importantes para la creación de este emprendimiento, también se verán los cargos de los empleados y sus responsabilidades en el negocio, se verá la parte legal y se hará un estudio financiero, el cuál ayudará para la creación del emprendimiento.

INTRODUCCIÓN

Nombre del Proyecto

Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida rápida “Burger Nation” el centro norte de Quito, sector Granda Centeno.

Antecedentes

Los antecedentes de la hamburguesa se remontan a diferentes culturas y momentos históricos. En la antigua Roma, existían platos que involucraban carne picada mezclada con diversas especias y hierbas. Por otro lado, en el siglo XIII, los tártaros, una tribu mongola, consumían carne picada cruda para ablandarla mientras cabalgaban. colaboradores de Wikipedia. (2023).

La verdadera raíz de la hamburguesa moderna se encuentra en Hamburgo, Alemania, donde en el siglo XVII, los marineros llevaban a bordo carne picada que luego se cocinaba y se servía sin pan. Esta idea se llevó a Estados Unidos a través de inmigrantes alemanes y se popularizó en Nueva York y Chicago a fines del siglo XIX. Olivares, E. (2019b, May 8).

El concepto de poner la carne picada entre dos rebanadas de pan se atribuye a Louis Lassen, quien, en 1900, en su puesto de comida en Connecticut, sirvió una hamburguesa a un cliente apresurado que quería llevarse algo para comer en el camino. Olivares, E. (2019b, May 8).

A medida que se extendió la cultura de las hamburguesas, se convirtió en una comida rápida y popular, especialmente después de la aparición de las cadenas de comida rápida en el siglo XX. Con el tiempo, la hamburguesa ha evolucionado y se ha convertido en un ícono de la cultura culinaria estadounidense y se ha extendido a nivel mundial, adoptando diversas variaciones y estilos regionales. Hoy en día, la hamburguesa sigue siendo un plato versátil y amado por personas de todas partes del mundo. Olivares, E. (2019b, May 8).

Marco Contextual

Análisis Macro

Variables económicas: el crecimiento económico constante de la región y los niveles de ingresos relativamente altos pueden beneficiar a mi restaurante, ya que las personas pueden permitirse comprar comida. Sin embargo, la recesión puede reducir la demanda de comida de restaurante en general. (*Hubworks*, 2021).

Variables demográficas: si una zona tiene una población joven en crecimiento o una alta densidad de población, esto puede significar una mayor demanda de hamburguesas, especialmente entre los jóvenes que tienden a consumir este tipo de comida rápida. Esto aplica al sector Granda centeno donde estará ubicado mi restaurante. (Gourmendia, 2017)

Variables tecnológicas: la tecnología adoptada por los restaurantes, como las aplicaciones móviles para pedidos y entregas, puede mejorar la experiencia del cliente y atraer a clientes más jóvenes y expertos en tecnología. (Luzardo, 2017)

Variables Legales y Políticas: Los restaurantes deben cumplir con todas las regulaciones locales y nacionales relacionadas con la industria alimentaria y requieren licencias y permisos para operar. Debemos realizar estos procedimientos para la apertura del restaurante Burger Palace. (Covarrubias, 2023)

Variables sociales y culturales: Es importante considerar las preferencias culturales y los hábitos alimentarios de la población local. Ofrecer opciones más saludables y sostenibles en el menú también puede atraer a clientes conscientes de la salud y el medio ambiente. Se usará ingredientes naturales y saludables para la creación de las recetas y también se tendrá equipos más innovadores como la air fryer para realizar frituras sin la necesidad de tanta grasa para realizar frituras, manteniendo sabores intensos, ricos y saludables para nuestros clientes. (Anónimo, 2015)

Variables Competitivas: Se debe realizar un análisis competitivo en la zona para identificar otras hamburgueserías o cadenas de comida rápida cercanas y conocer sus puntos fuertes y débiles para poder diferenciarse y destacar. Está cerca la Plaza de las Américas que tiene un par de restaurantes de comida rápida como, por ejemplo, KFC, MCDONALDS, AMERICAN DELI, entre otros. Los puntos fuertes de estos locales es su ubicación dentro de esta plaza y la clientela fija ya que son restaurantes conocidos. Su debilidad sería su horario limitado y se va a diferenciar en ofrecer algo novedoso y llamativo para traer la atención de los clientes, ya que sacar productos o experiencias nuevas al mercado es un buen target para clientes que ya se aburren de los mismos productos de estos restaurantes. (Rodríguez, 2021)

Variables ambientales: se pueden considerar ingredientes locales o productos orgánicos para atraer clientes que se preocupan por el medio ambiente y la sostenibilidad. (Flores, 2016)

Eventos locales y días festivos: utilice eventos importantes en el área, como ferias o días festivos, para ofrecer promociones especiales o atraer a más clientes. **Infraestructura:** considere la accesibilidad de la ubicación, la disponibilidad de transporte público cercano y la disponibilidad de espacios de estacionamiento para facilitar el acceso al restaurante. (Agutierrez, 2023)

Análisis Micro

Derecho Político:

Regulaciones de Alimentos: Cumplir con las regulaciones y normas locales y nacionales con respecto a la preparación, manipulación y venta de alimentos. (Covarrubias, 2023)

Licencias y permisos: obtenga todas las licencias y permisos que necesita para operar un restaurante de hamburguesas. (Covarrubias, 2023)

Impuestos y tarifas: comprenda y administre los impuestos y tarifas que se aplican a su negocio. (Covarrubias, 2023)

Ciencias económicas:

Niveles de ingresos: evaluar el nivel de ingresos de la población local para determinar los precios apropiados para los productos ofrecidos. (Anónimo, 2023)

Tendencias económicas: Comprender la situación económica en países y regiones y predecir posibles cambios en la demanda. (Anónimo, 2023)

Cultura social:

Preferencias dietéticas: comprender las preferencias y hábitos dietéticos de los residentes locales para adaptar el menú en consecuencia. (Rangel, 2021)

Cultura local: Adaptar los restaurantes a la cultura local, teniendo en cuenta las fiestas y tradiciones que puedan afectar la demanda. (Quintal, 2023)

Tecnología:

Digitalización: implementar tecnología que mejore la experiencia del cliente, como solicitar aplicaciones móviles o quioscos de autoservicio. (Access4Anele2Revf, 2023)

Presencia en línea: Sea activo en las redes sociales y sitios web para promocionar el restaurante y atraer clientes. (Access4Anele2Revf, 2023)

Ambiente:

Sostenibilidad: Considere prácticas sostenibles como el uso de ingredientes locales o envases biodegradables para atraer clientes ecológicos. (Valenzuela, 2022)

Derechos laborales: cumplir con las leyes laborales y brindar a los empleados condiciones de trabajo justas. (ER,” 2020)

Propiedad intelectual: Proteja la marca y las recetas de su restaurante del uso no autorizado por parte de la competencia. (*KNR Abogados*, 2022)

Problema de Investigación

Definición del problema

El problema a investigar es determinar la viabilidad y factibilidad de abrir un restaurante de hamburguesas en el sector Granda Centeno de Quito, Ecuador. La investigación buscará identificar los principales desafíos y oportunidades que enfrentaría el negocio, así como los factores clave que influirían en su éxito. Se analizará la creación del menú, costos de las recetas, Estudio financiero, la ingeniería de menú y el punto de equilibrio. Se analizarán aspectos como el mercado objetivo, la competencia, el entorno económico, las preferencias culturales y alimenticias de la población local, las regulaciones legales y otros factores relevantes para evaluar si la apertura del restaurante es una decisión acertada y qué estrategias serían más efectivas para lograr una posición competitiva y rentable en el mercado local.

Idea a defender

Se quiere crear un restaurante de comida rápida, especializándose en las hamburguesas, lo que se busca es crear algo nuevo e innovar con mucha calidad y que el lugar te brinde una experiencia única con una temática más moderna y futurista, cómo ya se está implementando en países de primer mundo, que con la evolución tecnológica buscan que sus comensales tengan una experiencia personalizada y única, adecuada a los tiempos y tecnología actual. Para que su experiencia no solo sea ir a comer si no también disfrutar el proceso, en un ambiente familiar y divertido.

Objetivo de estudio y campo de acción.

Objetivo de estudio: Establecer un restaurante de comida rápida en el sector Granda Centeno del Distrito Metropolitano de Quito, que ofrezca productos innovadores de alta calidad y saludables. El objetivo es crear un ambiente moderno dónde las familias puedan disfrutar de una experiencia culinaria excepcional.

Campo de acción: Personas desde 5 a 65 años de edad, que residan en el centro, norte de Quito, que busquen un lugar nuevo para compartir en familia.

Objetivos

Objetivo General

Aperturar un restaurante de hamburguesas, que ofrezca productos elaborados de alta calidad y gran sabor, con un enfoque más saludable, brindando un servicio moderno a los clientes y una grata experiencia. Se va a seguir un proceso de análisis exhaustivos para asegurar la ejecución correcta del proyecto, con el fin de establecer un negocio rentable, atractivo e innovador al público.

Objetivos Específicos

EJEMPLOS:

1. Diseñar Restaurante de Comida Rápida Innovador y Tecnológico:

- Diseñar un restaurante con una temática moderna y tecnológica.
 - Crear un espacio que refleje la identidad y concepto del restaurante.
2. Definir un grupo objetivo claro a través del análisis de mercado:
- Realizar un análisis de mercado para identificar oportunidades y demanda en el sector.
 - Definir un grupo objetivo que se alinee con la propuesta y concepto del restaurante.
3. Generar ingresos suficientes para cubrir costos a través de análisis financiero:
- Realizar un análisis financiero detallado para establecer proyecciones de ingresos y gastos.
 - Diseñar estrategias para garantizar la rentabilidad del restaurante.
4. Seleccionar Proveedores de Calidad para Garantizar la Calidad de los Productos:
- Identificar proveedores que ofrezcan productos de alta calidad y frescura.
 - Establecer relaciones sólidas con proveedores confiables y de confianza.
5. Desarrollar una estrategia de marketing integral:
- Diseñar una estrategia de marketing efectiva que incluya publicidad, redes sociales y promoción.
 - Difundir la propuesta del restaurante de manera atractiva y convincente.
6. Obtener las Licencias y Permisos necesarios cumpliendo Normas de Seguridad Alimentaria:

- Gestionar todas las licencias y permisos requeridos para la operación del restaurante.

- Cumplir con las normas y regulaciones de seguridad alimentaria.

7. Innovar en los Productos para ofrecer experiencias de sabores únicas:

- Desarrollar un menú que ofrezca innovación culinaria y nuevas experiencias de sabores.

- Presentar platos creativos y únicos que destaquen en el mercado.

8. Ofrecer productos saludables y de calidad:

- Incluir opciones de menú que sean saludables y satisfagan las necesidades de los comensales conscientes de su salud.

- Mantener la calidad de los ingredientes y la preparación de los platos.

9. Brindar atención personalizada e interactiva:

- Entrenar al personal para ofrecer un servicio al cliente amable y personalizado.

- Fomentar la interacción con los clientes para crear una experiencia memorable.

10. Proporcionar una experiencia innovadora en el Centro Norte de Quito:

- Establecer el restaurante como un lugar de referencia para experiencias culinarias novedosas.

- Diferenciarse en el mercado al ofrecer una experiencia innovadora a los consumidores de la zona del centro norte de Quito.

Capítulo I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Antecedentes históricos

La historia de la hamburguesa se remonta a siglos atrás, y sus raíces se encuentran en diversas culturas y tradiciones culinarias. Aunque el concepto moderno de la hamburguesa tal y como la conocemos hoy en día se creó en el siglo XIX, su antecesor fue un antiguo plato elaborado a base de carne picada. Ya en la Antigua Roma se conocían preparaciones a base de carne picada mezclada con diversas especias y hierbas. Estos platos, aunque no del todo hamburguesas, dieron origen a la idea de combinar la carne molida con sabores complementarios.

Sin embargo, uno de los primeros orígenes de las hamburguesas modernas proviene de los tártaros, una tribu mongola que tenía la extraña costumbre de montar a caballo. Los tártaros colocaban la carne picada debajo de la silla y permitían que el movimiento y el calor corporal ablandaran la carne picada. Aunque comían carne cruda o poco cocida, esta práctica fue precursora de la idea de preparar carne picada para el consumo. Olivares, E. (2019b, May 8).

El término hamburguesa procede de la palabra Hamburg (Hamburgo), la segunda ciudad más grande de Alemania, de la que muchos habitantes emigraron a los Estados Unidos. No está claro si la palabra hamburguesa se refiere a una persona que viene de Hamburgo, o más bien sirve como un adjetivo, que indica algo relativo a la ciudad alemana. Lo cierto es que dio su nombre a una de las comidas más famosas y codiciadas del mundo. Mientras que hamburguesas que se refiere principalmente a la carne, las variaciones de hamburguesa permitidos son numerosas:

hamburguesa de búfalo, de pavo, de pollo, de salmón, incluso vegetariana o vegana, preparada principalmente con tofu. Torres-Martell, G. (2021, May 14). Historia de la hamburguesa - Capriccio Trattoria. Capriccio Trattoria. <https://www.capricciotrattoria.com/2021/05/14/historia-de-la-hamburguesa/>

La hamburguesa que se conocen hoy en día fue inventada por Louis Lassen con hamburguesas intercaladas entre dos rebanadas de pan. En 1900, en su puesto de comida en Connecticut, Larson sirvió una hamburguesa a un cliente apresurado que buscaba algo para comer sobre la marcha. Olivares, E. (2019b, May 8).

Él hace la hamburguesa clásica colocando carne picada entre dos rebanadas de pan.

A medida que la ciudad creció y se industrializó, Hamburgo rápidamente se hizo popular. Su naturaleza rápida y fácil de preparar lo convierte en una opción conveniente para los trabajadores que necesitan un refrigerio rápido durante la jornada laboral. Olivares, E. (2019b, May 8).

El concepto de comida rápida se consolidó aún más en la década de 1920 con los primeros restaurantes de comida rápida, como White Castle, que popularizaron la hamburguesa de pan pequeño conocida como "slider". Luego, en 1940, la cadena McDonald's revolucionó la industria al introducir un modelo de hamburguesa con un menú estandarizado y líneas de producción eficientes. Asimismo, la hamburguesa se convirtió en un símbolo de la cultura americana asociada a la expansión de la cultura del automóvil y de las carreteras en la

década de 1950. A lo largo de la carretera han surgido restaurantes de comida rápida con luces distintivas que sirven hamburguesas, papas fritas y batidos a los viajeros que buscan un bocado rápido. (*Una Breve Historia Sobre La Hamburguesa*, 2023)

Durante muchos años, Hamburgo ha evolucionado y adaptado a una variedad de culturales y cocineros. Desde hamburguesas de queso hasta hamburguesas de pollo y versiones vegetarianas, se han creado varios cambios regionales. Hoy en día, la hamburguesa sigue siendo un plato icónico en la industria de la comida rápida y una opción popular en los restaurantes de todo el mundo. Pero también ha sido transformado por chefs y amantes de la cocina que quieren crear opciones gourmet con ingredientes de calidad y combinaciones únicas.

Además, la creciente conciencia sobre la sostenibilidad y la salud ha llevado al desarrollo de hamburguesas vegetarianas y veganas que utilizan ingredientes de origen vegetal para imitar la textura y el sabor de la carne. (Borrego, 2023)

Las hamburguesas han cruzado barreras culturales y geográficas y se están volviendo cada vez más populares en todo el mundo. Es un ícono de comida rápida y un lienzo culinario para que los chefs expresen su creatividad. La hamburguesa tiene una historia rica y variada, y como uno de los platos más queridos e icónicos de la cocina mundial, seguirá deleitando a las generaciones venideras. (Borrego, 2023)

Las hamburguesas y su historia en Latinoamérica.

En América Latina, la hamburguesa tiene una historia interesante y variada, que refleja la influencia de diferentes culturas y tradiciones culinarias. Con los años, la hamburguesa ha

ganado popularidad en la región y se ha convertido en el plato favorito de muchos. El origen de la hamburguesa en América Latina regresa a la influencia de América y Europa, introducida en el siglo XX. Al llegar a cadenas de comida rápida como McDonald's, Burger King y Wendy's, Hamburger se convirtió en un ícono de comida rápida y se hizo popular en toda la región. A medida que estas cadenas se establecieron en varios países de América Latina, las hamburguesas se adaptaron a los gustos y preferencias locales. (Quirós, 2021)

Las diferencias regionales y los sabores locales se introducen e integran en el concepto tradicional de Hamburgo. En algunos países, como México, las hamburguesas incorporan sabores e ingredientes típicos de la cocina mexicana. Hecha con guacamole, jalapeños, frijoles refritos y queso Oaxaca, la hamburguesa combina los sabores mexicanos tradicionales con el estilo clásico de hamburguesa. En Argentina, la influencia europea es evidente en la popularidad de la combinación argentina de salchicha y pan "choripán", que, si bien no es una hamburguesa en sí misma, ha sido la inspiración para las hamburguesas que incluyen chorizo. (Quirós, 2021)

En Brasil, la tradición "X Burger" se ha vuelto icónica. Esta variedad de hamburguesa se llama "X" porque las opciones en la barra de hamburguesas se muestran en un formato similar a las letras en un menú de comida rápida. La X-Burger es diferente porque incluye ingredientes brasileños como yuca frita o katu piri (un tipo de queso crema). En Chile es popular el "Completo", una hamburguesa con chorizo, tomate, palta (aguacate) y mayonesa.

Aunque técnicamente no es una hamburguesa, el "Completo" se ha convertido en una opción clásica de comida rápida y una alternativa local que ha ganado gran aceptación. Con el

tiempo, las hamburguesas gourmet también han ganado popularidad en América Latina. (Quirós, 2021)

Las cadenas de restaurantes y hamburgueserías han comenzado a ofrecer cada vez más opciones creativas con ingredientes de calidad, ofreciendo una variedad de sabores y estilos que han atraído a clientes más exigentes que buscan una nueva experiencia culinaria. Además, la conciencia sobre la sostenibilidad y la salud ha llevado al surgimiento de hamburguesas vegetarianas y veganas en toda la región. (Quirós, 2021)

Los restaurantes y puestos de comida ahora ofrecen hamburguesas a base de frijoles, champiñones, soya y otros ingredientes de origen vegetal que se preocupan por el medio ambiente y el bienestar animal. En resumen, la historia de las hamburguesas latinoamericanas refleja una fusión de influencias culturales y tradiciones culinarias. (Quirós, 2021)

Desde la introducción de influencias estadounidenses y europeas hasta la incorporación de ingredientes y sabores locales, la hamburguesa ha encontrado su lugar en la cocina de la región y ha evolucionado para satisfacer los gustos cambiantes de las personas en toda América Latina. (Quirós, 2021)

HAMBURGUESAS EN EL IMPERIO ROMANO

El Imperio Romano no tenía hamburguesas como se conocen hoy. Sin embargo, una larga historia de las hamburguesas se puede encontrar en la antigua Roma en algunos productos culinarios que utilizaban carne picada. (Gema, 2015)

En la antigua Roma, el plato consistía en carne picada mezclada con diversas especias y hierbas. Estos platos se llaman "isicia" o "isicia omentata". Para su elaboración se mezcla carne molida de res o cerdo con pan rallado, vino, aceite y diversas especias como pimienta, comino y cilantro. (Gema, 2015)

Estos picadillos se cocinaban a la brasa o a la parrilla y se consumían en banquetes y fiestas romanas. Sin embargo, vale la pena señalar que estas preparaciones se diferencian de las hamburguesas modernas en que no se colocan entre dos panes. (Gema, 2015)

En el Imperio Romano, la versión más cercana a la hamburguesa era "isicia omentata", servida con pan, o "libum", un pan plano hecho de harina, queso y huevos, a veces servido con carne picada. Sin embargo, no se puede decir que esta combinación sea una hamburguesa, ya que el concepto de exprimir carne picada entre dos panes no existía en la antigua Roma. (Gema, 2015)

Tipos de Hamburguesa

Hamburguesa de Angus

Este tipo de carne tiene un sabor muy intenso, es muy jugosa y tiene el nivel de grasa perfecto para una hamburguesa. Esta carne proviene del Aberdeen Angus, una raza especial vacuna de origen escocés que está muy bien valorada por su sabor y jugosidad. (Pérez, 2022)

Hamburguesa de Wagyu (Kobe)

Proviene de Japón, en concreto de la ciudad de Kobe. Es una raza bovina que debe cumplir criterios de crianza y de administración bastante estrictos. Lo más característico de este tipo de carne es la infiltración de grasa en las fibras musculares, lo que hace que se funda en el paladar en el primer mordisco. Además, también tiene un sabor intenso y ligeramente dulce. (Administrador & Administrador, 2021)

Hamburguesa de pollo

Las hamburguesas de pollo se han puesto muy de moda en los últimos años porque tienen un aporte bastante menor en grasa que otro tipo de carnes. Su sabor es más delicado y menos intenso,

pero son una gran alternativa para aquellas personas que no quieren consumir carnes rojas.

Hamburguesas de pescado

Es otra de los tipos de hamburguesas que se han popularizado considerablemente en los últimos años. Y es que son una gran opción para aquellas personas que no quieren consumir carne por cualquier tipo de motivo. Se pueden encontrarlas de salmón, merluza, atún y otros pescados.

Además, cabe destacar que contienen menos grasas y calorías que las hamburguesas de carne. (Diet Premium - Hamburguesas y alimentación saludable, 2023)

Hamburguesas de ternera

La carne de ternera es siempre un éxito asegurado si se escogen bien la carne. La auténtica hamburguesa de ternera debe llevar carne y sal, nada más, pero lo normal es que se sazone al

prepararla. Además de ser muy fáciles de hacer, volverán locos a tus clientes más conservadores en hamburguesas. (*Hamburguesa Casera De Ternera*, 2022)

Hamburguesas vegetarianas

Cada vez se está adaptando más y más a otros tipos de alimentación como las vegetarianas. Hace unos años, cuando se iba a un restaurante, era muy complicado encontrar hamburguesas veganas o vegetarianas porque siempre se ha relacionado este plato con la carne. Hoy día, lo cierto es que es mucho más fácil y asequible encontrar lugares donde preparen hamburguesas que no están hechas con carnes o pescados, sino con proteína vegetal. (Arredondo, 2020)

Análisis de la zona de estudio

La Parroquia Rumipamba se encuentra ubicada en el Cantón Rumiñahui, de la Provincia de Pichincha a 15 Km. de la ciudad de Sangolquí. *Rumipamba*. (s. f.).

Barrio Quito Tenis, Barrio Granda Centeno se encuentran dentro de la administración zonal Eugenio Espejo y pertenece a la parroquia **Rumipamba**, (Alcaldía de Quito, 2010).

Fundamentación Conceptual

Pan:

Alimento que consiste en una masa de harina, por lo común de trigo, levadura y agua, cocida en un horno.

Carne:

comestible de vaca, ternera, cerdo, carnero, etc., y muy señaladamente la que se vende para el abasto común del pueblo.

Salsa:

Composición o mezcla de varias sustancias comestibles desleídas, que se hace para aderezar o condimentar la comida.

Restaurante: Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local.

Decoración:

Arte que estudia la combinación de elementos ornamentales y la acomodación del espacio interior.

Experiencia: Conocimiento de la vida adquirido por las circunstancias o situaciones vividas.

Montaje: Acción de montar o armar un objeto.

Hamburguesa: Comida que se prepara con carne u otros alimentos picados (pollo, pescado, tofu, etc.), generalmente condimentada con sal, pimienta, ajo y perejil, y de forma redonda y plana; suele asarse a la plancha o freírse.

Comida rápida: Comida que se sirve en determinados establecimientos y se caracteriza por prepararse con rapidez, y servirse y consumirse también con rapidez, así como por ser económica. Información obtenida de (Real Academia Española, 2021)

Fundamentación Legal

El RUC es el Registro Único de Contribuyente, es un sistema implementado por el SRI (Servicio de Rentas Internas) que permite llevar el control del pago de los impuestos y se distingue entre personas naturales y sociedades que realicen actividades económicas en el país. (Calendario Tributario, 2022)

Para obtener ruc se necesita:

- Copia de cédula
- Papeleta de votación
- Formulario de la actividad a la que vamos a pertenecer
- Se estipula si es persona natural o jurídica

- Natural: Una sola persona
- Jurídica: Sociedades

Municipio de Quito

El municipio se encarga de entregar los siguientes documentos.

- Línea de fabrica: documento que informa mediciones exactas del plano arquitectónico y del terreno.
- Patente: codificación y nombre de la actividad económica social.
- Permiso de suelo: Permiso que avala que la infraestructura este apta para el negocio.

Dentro de esto está:

- Ruc
- Copia de cédula y papeleta de votación
- Permiso de rotulación
- Foto de la fachada y rótulo
- El permiso de bomberos quien realiza la inspección de la infraestructura

Requisitos para el permiso de rotulación

- Escoger la administración zonal que va a realizar el trámite.
- Formulario suscrito por el propietario del predio y propietario del elemento publicitario.

- Fotografías fotomontaje del elemento publicitario.
- Contrato del arrendamiento
- Plano de estructura de sustentación del elemento publicitario
- Pólizas de seguros
- Acta debidamente notariada del consentimiento copropietarios
- Plan masa que contenga la ubicación de los elementos publicitarios con respecto a la edificación y cuadro de áreas respectivas.
- Nro. De la LMU 41 anterior: En caso de renovación de la licencia o memoria técnica descriptiva de la instalación del medio publicitario (detalles constructivos)
- Fotografías de la edificación antes de ubicar el elemento publicitario.

Inspección del Cuerpo de Bomberos

Este permiso tiene como finalidad de precautelar la integridad de los consumidores, para obtener este permiso se debe cumplir con los siguientes requisitos. (Guía Oficial de Trámites y Servicios, 2022)

- Infraestructura interna y externa que sea segura.
- Terreno (firme)
- Cocina, ductos, cañerías, etc.
- Tener las señaléticas adecuadas en cada aérea.
- Detectores de humo

- Extintores en puntos específicos
- Tuberías de agua potable de color verde, color rojo para hidrantes y cisternas. De color amarilla tuberías de gas
- Luz de eléctrica, cables con canaletas
- Plan de contingencia. Es un documento de planificación a futuro para la prevención de riesgos naturales, como antrópicos (daño ocasionado por el ser humano).
- Que las vías de evacuación medios de egreso se encuentren sin obstáculos
- Los empleados demuestren conocimientos en el manejo de extintores.
- La puerta de evacuación debe tener un ancho mínimo de 86cm.
- En el área de bodega
- Almacenamiento debe contar con detectores de humo, lampara de emergencia y extintor.
- Contar con señaléticas que indique las salidas.

Agencia de Regulación, control y vigilancia Sanitaria/ ARCOSA

La Agencia Nacional de Regulación, control y vigilancia sanitaria (ARCOSA), 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. (Gobierno del Encuentro, 2022).

Para este permiso se necesita lo siguiente:

- RUC

- Carnets ocupacionales
- Plano arquitectónico
- Foto de la fachada
- Cédula y papeleta de votación vigentes.
- Curso de manipulación de alimentos
- Llenar formulario en página del ARCSA

Carnet ocupacional de los trabajadores

- Exámenes de sangre, heces y orina
- Control médico
- Foto tamaño carnet
- \$0.50

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS

Se saca el número patronal, esto sirve para afiliar a todos los empleados de la empresa.

- Papeleta de Votación
- RUC (Copia)
- Cédula de Identidad

Obteniendo el número patronal debe cancelar puntualmente los pagos, contribuyendo a los trabajadores de la empresa.

Ministerio de trabajo

Se encarga de legalizar las contrataciones de los trabajadores como también la salida de un trabajador, regulando el control de cumplimiento a las relaciones laborales por procesos eficientes. (Gobierno del Encuentro, 2022)

Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE)

La licencia única de actividades económicas es el funcionamiento que otorga el GAD del Distrito Metropolitano de Quito para el desarrollo de actividades económicas en un establecimiento ubicado en el Distrito Metropolitano de Quito, el cual contiene el código QR que permite a las entidades de control comprobar la veracidad del documento. (Portal Único de Trámites Ciudadanos , 2022) Se necesita los siguientes requisitos:

- Formulario de Solicitud de LUAE.
- Copia de la cédula, de ambos lados.
- Pago de la patente municipal.
- Formulario reglas técnicas de arquitectura y urbanismo.
- Autorización del dueño del predio, en el que le permite colocar el rótulo.
- Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
- Copia de papeleta de votación, de ambos lados.

Patente Municipal

La patente municipal es un requisito esencial a cumplir para quienes ejercen actividades económicas en el Distrito Metropolitano de Quito, es un tributo que se paga anualmente, se aplica

a personas naturales y jurídicas obligadas o no a llevar contabilidad y también a sociedades nacionales o extranjeras que tienen actividades comercial, industrial, financiera, inmobiliaria y profesional. (Quito Informa, 2020)

Se necesita los siguientes requisitos:

- Formulario de Inscripción de RAET o Patente Municipal para personas naturales o jurídicas.
- Inscripción del RUC o RISE en el servicio de Rentas Internas (SRI).
- Copia de la cédula, de ambos lados.
- Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
- Número de predio del domicilio tributario de la persona natural o jurídica.
- Copia del carnet de discapacidad solo si es que aplica
- Copia de papeleta de votación.
- Copia del carnet de artesano calificado solo si es que aplica.

CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO

Tipos de investigación

Este es un tipo de investigación que se utiliza para investigar un problema que no está claramente definido, por lo que se hace para comprenderlo mejor, pero no produce resultados concluyentes.

Cuando un problema está en su fase preliminar, a menudo se le llama enfoque de teoría fundamentada o investigación interpretativa porque se utiliza para responder las preguntas quién, por qué y cómo. (QuestionPro, 2018)

Este tipo de investigación es esencial para poder realizar un estudio previo antes de realizar otros que podrían suponer un precio más elevado. Su objetivo principal es aproximar al investigador al objeto de estudio, así aportará información relevante para plantear las hipótesis que se utilizarán después. (Economipedia, 2017)

Características de la Investigación Exploratoria:

- La investigación exploratoria tiene un enfoque en el conocimiento en la que se contiene de un tema, por lo tanto, el significado es único e innovador.
- No contiene una estructura como tal, así que el investigador puede seguir el proceso que le parezca más fácil.
- Esta investigación halla una solución a problemas que no se tomaron en cuenta en el pasado. (QuestionPro, 2018).

Tipos de metodologías de investigación exploratoria.

Método de investigación primaria: la investigación primaria es la investigación que recopila información directa de los sujetos. Puede ser realizado por un grupo de personas o solo por una persona.

La investigación primaria se realiza específicamente para investigar un problema específico que requiere una investigación en profundidad.

Encuestas: Las encuestas se utilizan para recopilar información y son uno de los métodos cuantitativos más importantes. Se pueden realizar diferentes tipos de encuestas o sondeos para explorar tendencias, opiniones, etc.

Entrevistas: la mayoría de las veces las entrevistas proporcionan información detallada sobre el tema particular que se está estudiando.

Grupo focal: un grupo focal es un método de investigación ampliamente utilizado en el que se selecciona un grupo de personas para expresar sus puntos de vista sobre el tema en estudio.

Método de investigación secundaria: la investigación secundaria es la organización de materiales publicados previamente, como revistas, libros, periódicos, etc.

Investigación en línea: esta es una de las estructuras más rápidas disponibles actualmente para recopilar información sobre cualquier tema; la mayor parte de la información se puede encontrar fácilmente en Internet y el investigador puede descargarla cuando sea necesario.

Investigación bibliográfica: la investigación documental es el método más común para encontrar hipótesis. Hay información diversa disponible en bibliotecas, periódicos, recursos en línea, documentos gubernamentales, artículos relacionados con un tema en particular, etc.

Estudios de casos: los estudios de casos ayudan a los investigadores a encontrar información válida utilizando estudios de casos existentes que abordan el mismo problema. Información obtenida de (QuestionPro, 2018)

Investigación Descriptiva:

Los estudios descriptivos intentan identificar características de la población de estudio; este enfoque se centra más en el "qué" del tema de investigación que en el "por qué". El objetivo es describir la naturaleza de segmentos de la población sin centrarse en las causas de por qué ocurre un fenómeno, es decir, "describir" el tema de estudio sin abarcar las "causas". (QuestionPro, 2018)

La investigación descriptiva tiene como objetivo caracterizar a la población estudiada, es un método de investigación observacional el cual ayuda a recopilar información de manera abundante. (Tesis y Másters, 2021)

Analiza las características de una población o fenómeno sin entrar a conocer las relaciones entre ellas. La investigación descriptiva define, clasifica, divide o resume, por ejemplo, mediante medidas de posición o dispersión. (Economipedia, 2021)

Características de la investigación descriptiva

- Es un método de consulta.
- Manejo de métodos de investigación cuantitativa.

Noticias recuperadas

El objetivo es recopilar información valiosa para que los métodos cuantitativos sean útiles.

Los datos obtenidos en el estudio descriptivo lograron encontrar resultados útiles para el nuevo estudio.

Hay tres métodos de encuesta:

Observación: este es el método más común y puede utilizar métodos tanto cualitativos como cuantitativos.

Observación cuantitativa: se centra principalmente en recopilar datos numéricos y luego utilizar técnicas de análisis estadístico para lograr el éxito.

Método de estudio de casos: Se pueden estudiar múltiples casos con este método, ya que proporciona información útil; sin embargo, los resultados no se pueden generalizar ni predecir a partir de la información obtenida.

Encuesta: Una encuesta de investigación se utiliza para realizar un estudio descriptivo donde la corrección de las preguntas es importante para obtener la información deseada. Información obtenida de (Tesis y Másters, 2021)

Métodos de Investigación

Método Cuantitativo:

El método cuantitativo o también llamado investigaciones cuantitativas son un conjunto de estrategias para obtener información que emplean magnitudes numéricas y técnicas formales o estadísticas para llevar a cabo su análisis siempre enmarcado en una relación de causa y efecto. (QuestionPro, 2017)

El método cuantitativo es aquel que permite investigar los datos de manera numérica, sobre todo en el campo de la estadística, para lo cual se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Dónde se inicia el problema.
- Cuál es la dirección que va a tomar el problema.
- Incidencia que existe entre los elementos (Los elementos constituidos por un problema se denominan variables)

Información obtenida de (Canas, 2020)

Características del Método Cuantitativo:

- El método cuantitativo se describe, ya que se requiere de variables numéricas para poder manifestar cualquier problema en la investigación, en otras palabras, los datos analizados deben ser siempre cuantificables.
- En este método se suelen emplearse encuestas, experimentos o predicciones una vez alcanzado un resultado, debido a que los datos cuantitativos pueden ser generalizables.
- Se trata de un método objetivo esto significa que la interpretación y todos los puntos de vista no tienen capacidad en él, pero si la coherencia demostrable entre modelos matemáticos y cifras.

Tipos de métodos cuantitativos

Investigación descriptiva: investigación que tiene como objetivo descubrir los rasgos, características y naturaleza importantes de la pregunta de investigación a través de observación, demostración y análisis objetivos y dinámicos.

Investigación analítica: Esta es más compleja que la investigación descriptiva porque se basa en la comparación o comparación de variables específicas entre un grupo de estudio y un grupo de control, investigando cómo aparecerían los resultados en la práctica.

Investigación Experimental: Se trata de una investigación basada en recoger el fenómeno objeto de estudio en un ambiente controlado de manera que se puedan comprender y manipular las variables que determinan los resultados. Información obtenida de (Concepto, 2016)

Método Cualitativo:

El método cualitativo se refiere al tipo de procedimientos de recopilación de información. El método cualitativo es un base lingüístico, semiótica que emplea técnicas distintas a la encuesta y al experimento, tales como entrevistas abiertas, grupos de discusión o técnicas de observación. (QuestionPro, 2017)

Todo método cualitativo aspira a recoger los discursos completos sobre un tema específico, para luego proceder a su interpretación, enfocándose así en los aspectos culturales e ideológicos

del resultado, en lugar de los numéricos o proporcionales. El cual implica comprender el contexto natural y cotidiano del fenómeno estudiado.

Características del Método Cualitativo.

- Las investigaciones cualitativas deben ser multimetódicas en el acercamiento al objetivo de estudio, esto significa que se suele aplicar varios métodos de obtención de información al mismo tiempo.
- Este tipo de investigaciones no se plantean una hipótesis a priori, sino que se utiliza la lógica de la inducción para otorgar respuestas a las preguntas planteadas.

Información obtenida de (Concepto,

2015)

Método Inductivo:

Es una estrategia de razonamiento que se basa en la inducción el cual procede a partir de premisas particulares para generar conclusiones generales. En este sentido el método inductivo opera elaborando generalizaciones amplias en observaciones específicas. (QuestionPro, 2017)

El razonamiento inductivo consiste en una forma de hipótesis basada en una única evidencia que apunta a la posibilidad de una conclusión general.

A menudo se expresa en términos de probabilidad, tendencia o probabilidad, porque es imposible estar absolutamente seguro de nada.

Este tipo de razonamiento es sumamente valioso porque implica creatividad y ayuda a sacar conclusiones innovadoras que, si bien no son demostrables, pueden ser consideradas, comprobadas y comprobadas mediante mecanismos que conduzcan a la verdad.

Por tanto, la inducción forma parte del método científico porque ayuda a ampliar el conocimiento sobre el mundo real.

Características de la inducción

Primero se debe investigar el fenómeno de interés.

Este paso se utiliza con mayor frecuencia en casi la mayoría de los métodos científicos, incluida la extracción de información del mundo real.

En segundo lugar, se deben identificar patrones potenciales, lo que significa explorar ciertas relaciones reveladas al comparar datos.

Finalmente, formular una teoría consistente en conclusiones generales. Información obtenida de (Concepto, 2015)

Método Deductivo:

El método deductivo es una estrategia de razonamiento empleada para deducir conclusiones lógicas a partir de una serie de premisas o principios, es un proceso de pensamiento que va de lo general a lo particular. (QuestionPro, 2017)

El método deductivo puede aplicarse de dos formas:

- Directa: Se parte de una sola premisa.
- Indirecta: Se usan dos o más premisas que son contrastadas, usualmente una contiene una afirmación universal y otra un hecho particular.
- El método deductivo consiste en extraer una conclusión con base en una premisa o a una serie de proposiciones que se asumen como verdaderas.

Método Sintético:

Se utiliza como un análisis para alcanzar su objetivo, de esta forma se utiliza un método que permite realizarlo de forma ordenada y con protocolo de actuación donde la ciencia es ciencia cuando puede ser refutable y ante todo repetible. Información obtenida de (Economipedia, 2022)

Características del Método Sintético:

- El método sintético se construye en base a conocimientos y metodología.

- Esta metodología tiene como función analizar y aclarar las distintas partes que componen el conocimiento.
 - El método sintético busca siempre la verdad sobre las cuestiones generales.
- Información obtenida de (Jervis, 2020).

Plan de Muestro

En este proyecto integrador de grado se realizó todas las medidas de bioseguridad sanitarias, se realizó un estudio de las personas del sector Granda Centeno, de diferentes edades que enfoca a las personas que son fanáticas de las hamburguesas que tengan un lugar nuevo e innovador, con recetas más saludables y con mucho sabor.

Para obtener un número exacto de encuestas se aplicará la siguiente formula.

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

Donde:

N= Universo o población

P= Proporción de defectos esperados 50% (0 .50)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.50) E= Error de

estimación (0.09) n= Tamaño de la muestra

$$K = (2)$$

Ilustración 1

$$n = \frac{N(P * Q)}{\left\{ \frac{(N-1)}{K} \right\} E \quad 2 + (P * Q)}$$

$$n = \frac{152242 (0.50 * 0.50)}{\left\{ \frac{(152242 - 1)}{2} \right\} 0.09 \quad 2 + (0.50 * 0.50)}$$

$$n = \frac{152242 * 0.25}{152241 * 0.002025 + 0.25}$$

$$n = 38061 = \mathbf{123}$$

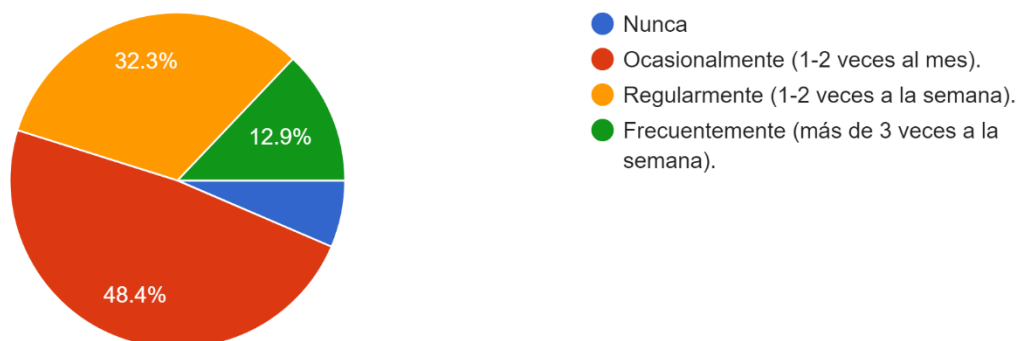
$$\frac{\quad}{309}$$

Encuesta y Análisis de la encuesta

Ilustración 2

¿Con qué frecuencia comes en restaurantes de comida rápida?

31 respuestas

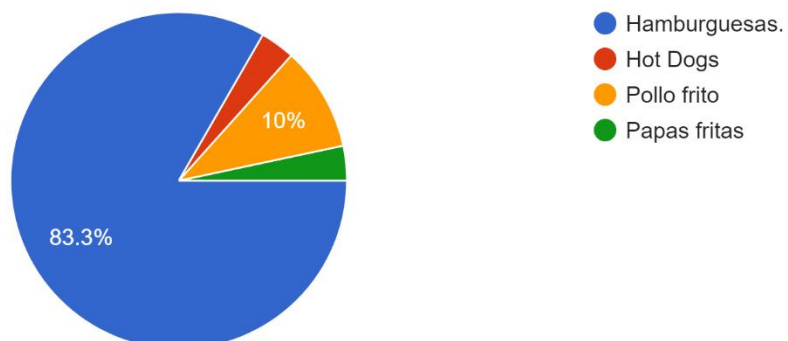


Nota: Este gráfico muestra los resultados del Género. (Sebastián Morales, 2023). Género, gráfico circular.
Quito.

Ilustración 3

¿Qué tipo de comida rápida prefieres?

30 respuestas

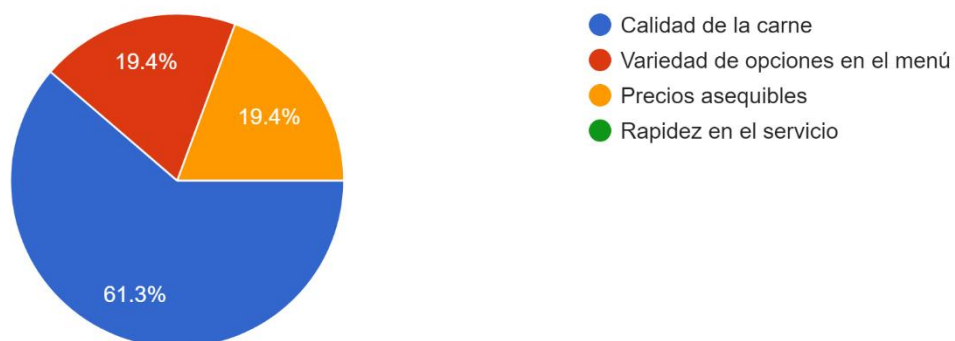


Nota: Este gráfico muestra los resultados del Género. (Sebastián Morales, 2023). Género, gráfico circular.
Quito

Ilustración 4

¿Qué características consideras más importantes en un restaurante de hamburguesas?

31 respuestas

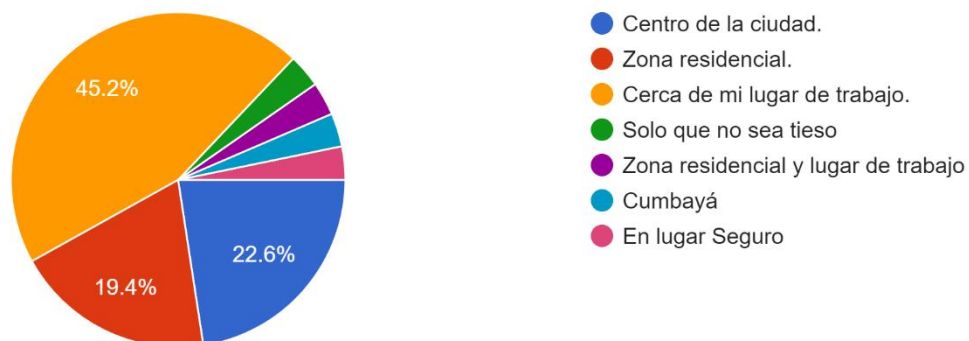


Nota: Este gráfico muestra los resultados del Género. (Sebastián Morales, 2023). Género, gráfico circular. Quito

Ilustración 5

¿Tienes alguna preferencia en cuanto a la ubicación de nuestro restaurante?

31 respuestas

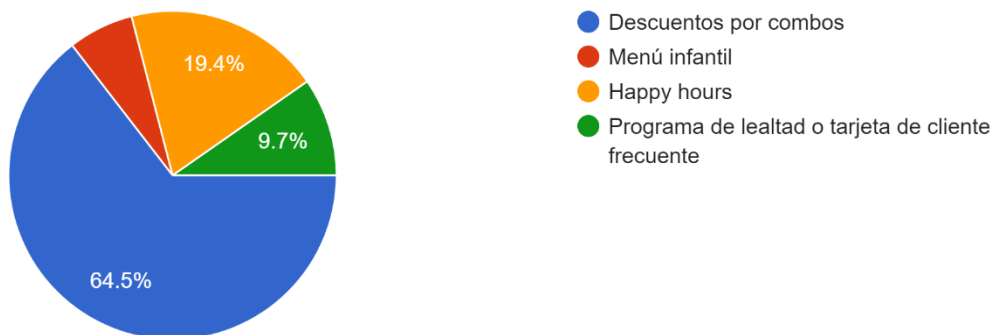


Nota: Este gráfico muestra los resultados del Género. (Sebastián Morales, 2023). Género, gráfico circular. Quito

Ilustración 6

¿Qué tipo de promociones o ofertas especiales te gustaría ver en nuestro restaurante?

31 respuestas

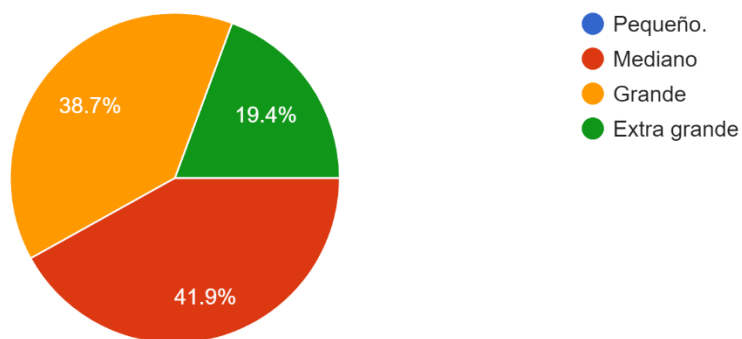


Nota: Este gráfico muestra los resultados del Género. (Sebastián Morales, 2023). Género, gráfico circular. Quito

Ilustración 7

¿Qué tamaño de porción prefieres para las hamburguesas?

31 respuestas

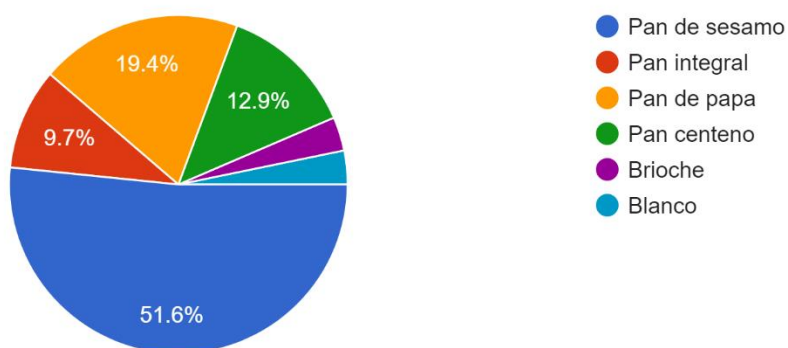


Nota: Este gráfico muestra los resultados del Género. (Sebastián Morales, 2023). Género, gráfico circular. Quito

Ilustración 8

¿Qué tipo de pan para hamburguesas prefieres?

31 respuestas

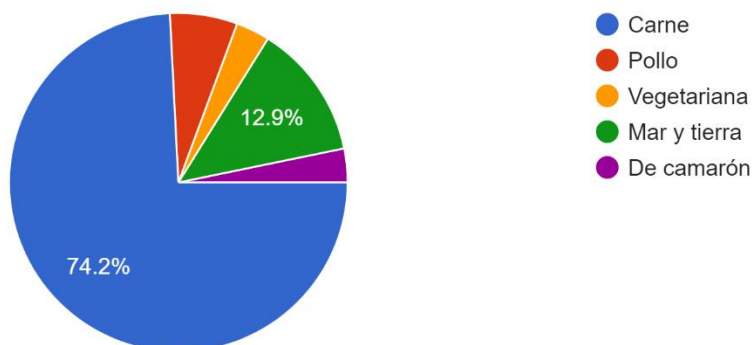


Nota: Este gráfico muestra los resultados del Género. (Sebastián Morales, 2023). Género, gráfico circular. Quito

Ilustración 9

¿Cuál tipo de hamburguesa de gusta más?

31 respuestas

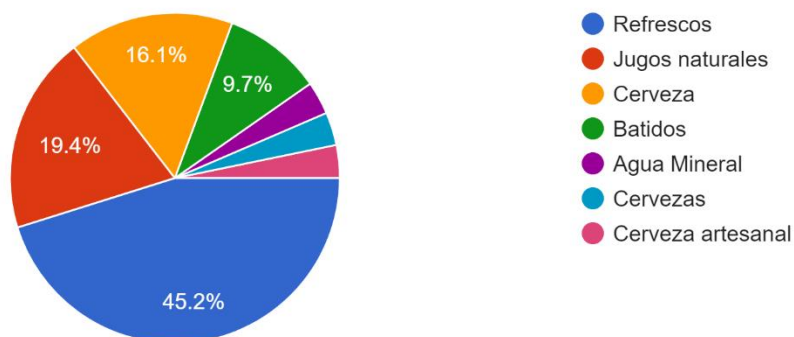


Nota: Este gráfico muestra los resultados del Género. (Sebastián Morales, 2023). Género, gráfico circular. Quito

Ilustración 10

¿Qué opciones de bebidas te gustaría ver en nuestro menú?

31 respuestas

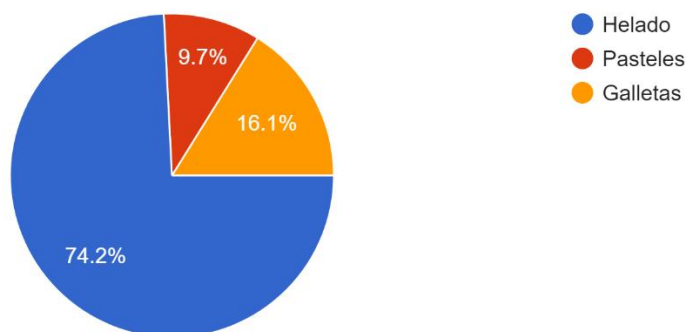


Nota: Este gráfico muestra los resultados del Género. (Sebastián Morales, 2023). Género, gráfico circular. Quito

Ilustración 11

¿Qué tipos de postres te gustaría que ofreciéramos?

31 respuestas

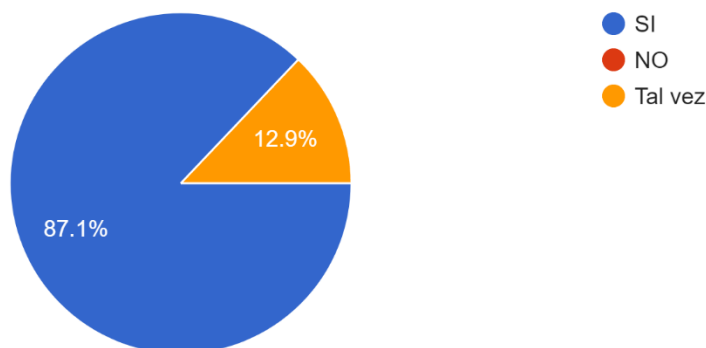


Nota: Este gráfico muestra los resultados del Género. (Sebastián Morales, 2023). Género, gráfico circular. Quito

Ilustración 12

¿Te gustaría un lugar de hamburguesas con diferentes proteínas, salsas y carbohidratos con una proyección más saludable?

31 respuestas



Nota: Este gráfico muestra los resultados del Género. (Sebastián Morales, 2023). Género, gráfico circular. Quito

CAPÍTULO III: PROPUESTA

Descripción de la Propuesta

Burger Nation surge de la idea de crear un emprendimiento de comida rápida pero que su especialidad y toda su atención vaya enfocada en las hamburguesas dando al cliente recetas innovadoras, más saludables y con mucho sabor, dándole una variedad buena y para las personas que quieran probar algo nuevo sin quitar la esencia de lo que son las hamburguesas.

Una gran parte que también se quiere enfocar este proyecto es poder brindar a los clientes una atención personalizada e interactiva con una temática más moderna y tecnológica para que puedan tener una experiencia muy buena, de alta calidad y con todas las herramientas

posibles para que los clientes puedan disfrutar de un ambiente agradable con la familia, dándoles una nueva forma a los clientes quiteños de poder disfrutar e ir a comer una deliciosa hamburguesa.

Viabilidad

1. Viabilidad económica: Nuestro objetivo es poder proveedores con buenos precios que ayuden a reducir costos y que deben tener una gran calidad en sus productos.

2. Viabilidad técnica: Burguer Nation cuenta con el conocimiento, los recurso que se quieren implementar tecnología en el servicio al cliente, con esto se tendrá lo necesario para llevar a cabo el proyecto.

3. Viabilidad ambiental: Burguer Nation es consciente de la contaminación ambiental por eso vamos a implementar fuentes de ingredientes sostenibles se usará ingredientes locales y de temporada siempre que sea posible. Se buscará proveedores que ofrezcan alimentos cultivados de manera sostenible, reducción del desperdicio de alimentos, envases y empaques eco amigables, programas de reciclaje, se pondrán estaciones de reciclaje para los clientes y empleados, donde puedan separar adecuadamente los desechos reciclables, educación y concienciación por ejemplo se colocarán carteles informativos en el restaurante y en las redes sociales.

4. Viabilidad social: Burguer Nation se enfocará en brindar productos con un alto estándar de bioseguridad para la seguridad de los consumidores en los ámbitos importantes como ser accesible con el medio ambiente, con la sociedad, clientes y trabajadores

Desarrollo de la propuesta

Misión

La misión de Burguer Nation es satisfacer y cumplir todas las necesidades de los clientes, brindándoles calidad y una grata experiencia, que puedan compartir y disfrutar en familia, con productos innovadores y con mucho sabor. Se dará a conocer por los platos de alta calidad, hamburguesas con innovación y criterio brindando algo novedoso dónde no se ve muy seguido, brindando toda una experiencia a los clientes.

Visión

En 5 años ser una marca establecida y con clientela frecuente, con gran renombre en la calidad y en lo innovador del producto, para así poder tener una proyección en poder ampliarse a nivel nacional e internacional, tener un ambiente donde sus trabajadores sean capacitados y motivados a desarrollar el más alto potencial de productividad y con un reconocimiento internacional por el gran sabor de los productos, siendo un restaurante reconocido.

Metas

Nuestra meta es ser reconocidos internacionalmente, tener sucursales en toda Latinoamérica y ser uno de los restaurantes de hamburguesas más conocidos por su calidad, innovación y más saludable que nuestras competencias.

Estrategias:

- Investigación de mercado y público objetivo. Haciendo un análisis del sector dónde se quiere poner el restaurante, fijándonos el tipo de competencia alrededor y el público que queremos llegar, como clase media y alta de varias edades ya que se basa en una experiencia familiar.

- Desarrollo del menú. Con recetas nuevas e innovadoras para el mercado.
- Selección de proveedores. Buscando una calidad en precio y producto.
- Marketing y promoción. Como brindar promociones en días festivos, descuentos por temporadas y realizando publicidad virtual.

- Atención al cliente y servicio de calidad.
- Sostenibilidad.
- Ofrecer al consumidor productos de calidad que sean saludables e innovadores.

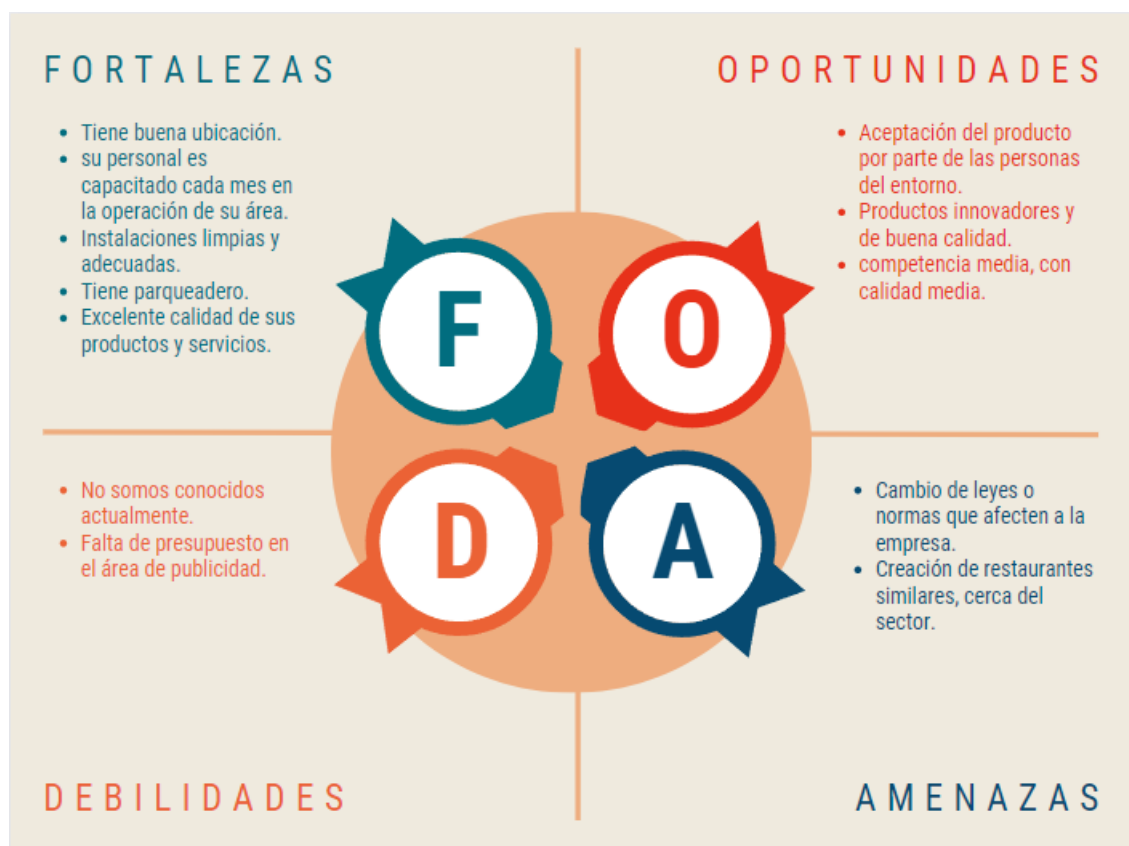
- Atraer a los clientes con un programa de fidelización.
- Uso de publicidad y promociones en el punto de venta
- Burguer Nation formará parte de las aplicaciones más utilizadas en la venta de alimentos

- como son: Uber eats, Appedir y Pedidos Ya.
- Atraves de la calidad y excelencia, Burguer Nation permitirá que sus clientes recomienden

- sus servicios a conocidos, amigos, familiares, etc. Lo que se conoce como
- Marketing de boca a boca

FODA

Tabla 1.



Nota: Tabla FODA, elaborado por (Sebastián Morales, 2023)

Segmentación de clientes

Datos Demográficos:

- Hombres y mujeres
- De 5 a 65 años
- Clase alta – media

- Bachiller, Educación Universitaria, Maestrías y PHD
- Ingreso más de \$500

Datos Geográficos:

- Centro norte de Quito, sector Granda Centeno

Estilo de Vida:

- Rol Familia
- Rol Creativo
- Rol Amistoso

Uso del producto:

- Frecuencia semanal o evento importante
- Lealtad, confianza y vinculo de la empresa hacia el cliente

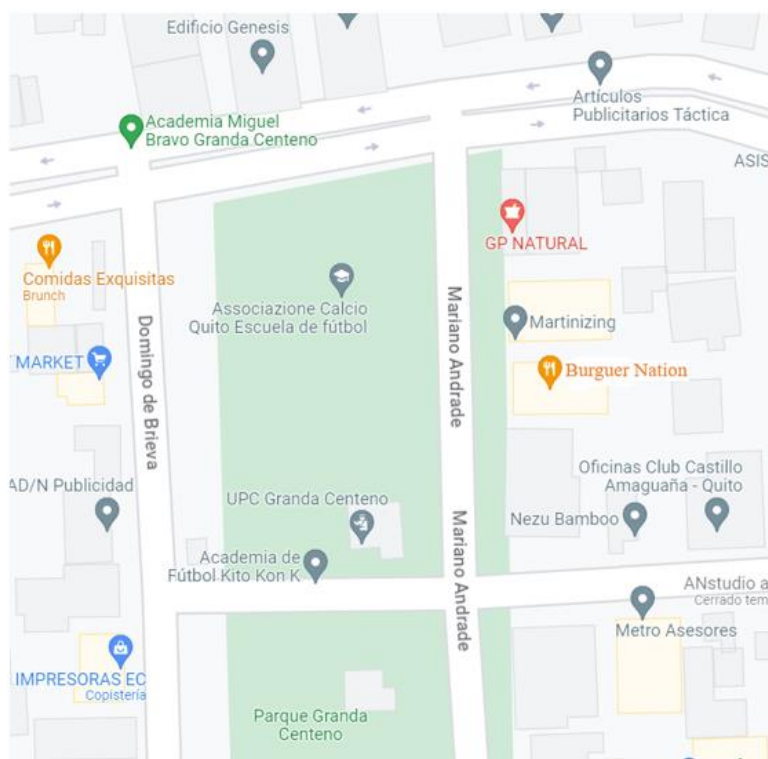
Localización de la microempresa:

El restaurante Burguer Nation está ubicado en el Distrito Metropolitano de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, centro, norte de Quito, sector Granda Centeno

Calle Mariano Andrade y Granda Centeno.

Ilustración 13

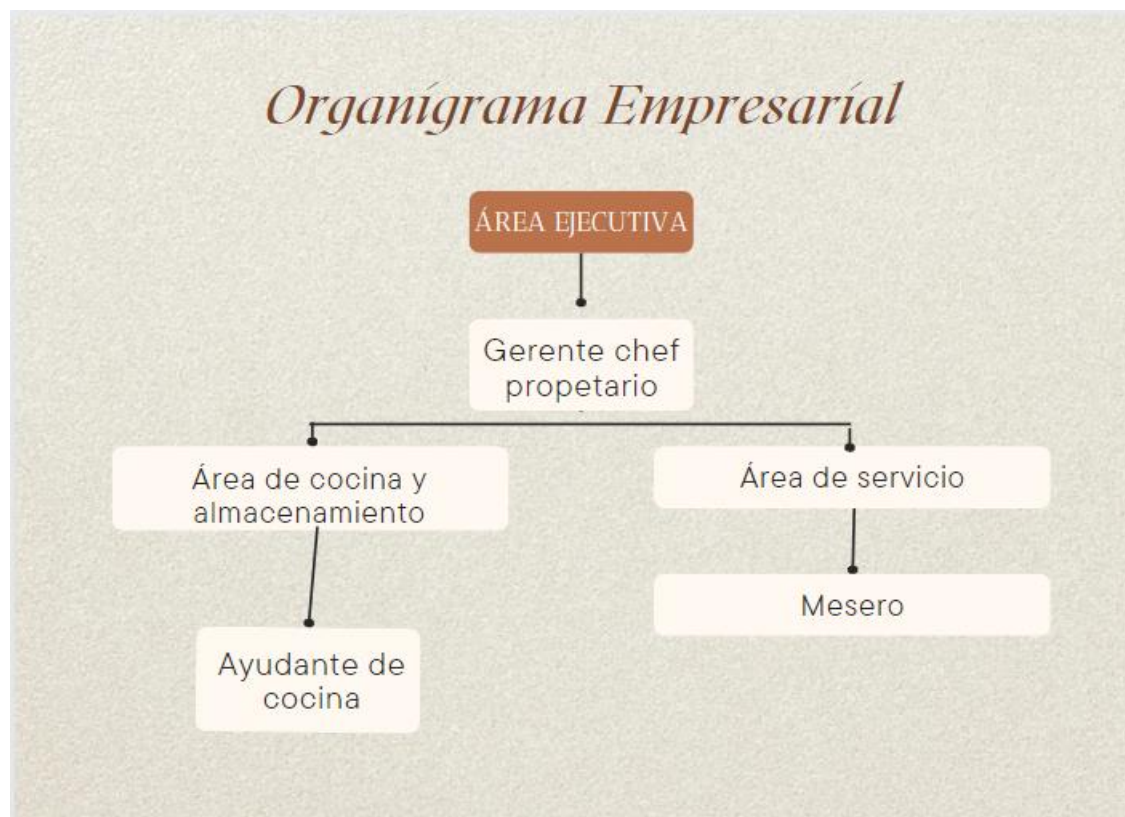
Ubicación del establecimiento



Nota: Google Maps, 2023 Ubicación. <https://www.google.com.ec/maps/place/BURGUERNATION/@-0.1709091,-78.4930854,19.18z/data=!4m6!3m5!1s0x91d59b86a1fd98f3:0xa4024a48c964ba9e!8m2!3d-0.1709593!4d-78.4933303!16s%2Fg%2F11r6vlyvqp?hl=es&entry=ttu>

Desarrollo Organizacional

- Nivel Gerencial
- Chef Propietario
- Nivel Operativo
- Chef Propietario
- Ayudante de cocina
- Mesero

Ilustración 14**Organigrama Empresarial**

Nota: organigrama de Burguer Nations, elaborado por (Sebastián, Morales,2023)

Funciones del personal

Puesto de Gerente Chef.

Tabla 2.

Detalles generales del puesto de Gerente chef		
Empresa	Burguer Nation	
Unidad Administrativa	Área ejecutiva.	
Dominación del puesto	Gerente chef	
Misión del Puesto	El profesional es el responsable de la producción de alimentos, planifica los menús, manejo de presupuesto e incluso de la contratación y capacitación del personal de cocina.	
Rol del Puesto	•	Elaborar menús y velar por que los alimentos ofrecidos cumplan con los estándares de calidad establecidos.
	•	Verificar que los ingredientes estén frescos.
	•	Orientar a los cocinero en la preparación, cocción, emplatado y la presentación final del platillo.
Remuneración	\$650	

Puesto de ayudante de cocina

Tabla 3.

Detalles generales del puesto de ayudante de cocina	
Empresa	Burguer Nation
Unidad Administrativa	Área de producción y almacenamiento
Dominación del puesto	Ayudante de cocina
Misión del puesto	Su objetivo es la ejecución de los platos sea lo más rápida y ordenada posible, de esta forma las actividades que realiza un ayudante de cocina por lo cual sus obligaciones deben ser cubiertas y poseer una gran responsabilidad.
Rol del puesto	• Ayudar en la preparación de los platos listos para servir. • Limpiar y ordenar la cocina y los utensilios. • Llevar un seguimiento del stock de alimentos. • Gestionar el control de los pedidos.
Remuneración	\$425

Puesto de mesero

Tabla 4.

Detalles generales del puesto de mesero		
Empresa	Burguer Nation	
Unidad Administrativa	Área de servicio	
Dominación del puesto	Mesero/a	
Misión del puesto	Es una pieza clave en la atención al cliente, se encarga de procesar pedidos y servirlos en la mesa, administra quejas y cumplidos, procesa pagos y facturación.	
Rol del puesto	•	Presentar el menú debe conocer los ingredientes y las preparaciones, sugerir postres o platos, presentar las recomendaciones del día.
	•	Mantener comunicación continua con los clientes, prestar atención a las reacciones los clientes y canalizar quejas o sugerencias que busquen mejorar el servicio.

	•	Ser un enlace entre la cocina y el cliente, anotar los pedidos y entregarlos al comando de la cocina, cerciorarse que los platos hayan sido preparados de forma correcta, en caso de que el comensal haya hecho una petición especial
Remuneración	\$425	

Desarrollo de la marca

Marca

El nombre Burger Nation salió con la inspiración de la creación de recetas de hamburguesas que tengan sabores sacados alrededor del mundo, inspirando en el sabor de origen en el que se representará e implementándolo en los sabores de la hamburguesa.

Estilo

Se manejará un estilo moderno y familiar, ya que nuestro objetivo es brindar un espacio a los clientes donde se puedan sentir tranquilos y puedan pasar un momento agradable y entretenido con la familia, con instalaciones modernas con tecnología que les brindará facilidades y rapidez en la atención, para que puedan disfrutar de una hamburguesa llena de sabor y calidad.

Logo

Ilustración 15



Nota: La imagen representa el logo principal. Elaborado por (Sebastián Morales, 2023)

Colores del logo:

- Rojo: El rojo es un color que evoca emociones fuertes, como la pasión y la energía. En un logo de hamburguesas, el rojo puede simbolizar el sabor y la intensidad de las hamburguesas servidas en el restaurante. También puede atraer la atención de los clientes y darle un toque de urgencia, lo que podría sugerir que las hamburguesas son irresistibles y deben ser probadas de inmediato.
- Negro: El negro es un color elegante y sofisticado que a menudo se utiliza para transmitir calidad y estilo. En el contexto de un logo de hamburguesas, el negro puede simbolizar la calidad de los ingredientes y la atención al detalle en la preparación de las

hamburguesas. También puede hacer que el logo se vea más elegante y moderno, lo que podría atraer a un público que busca una experiencia culinaria refinada.

- **Beige:** El beige es un color cálido y natural que aporta un sentido de familiaridad y confort al logo de hamburguesas. En este contexto, el beige podría representar la suavidad y la textura apetitosa del pan de hamburguesa. Este color también puede transmitir una sensación de calidez y comodidad, lo que sugiere un ambiente acogedor en el restaurante.

Elementos a destacar:

- La hamburguesa con el pan negro y la calidad de los productos, muestran a los clientes la intención de lo que les se va a brindar.

Aplicación de logos

Ilustración 16

Aplicación del logo, envases negros para bebidas.



Nota: La imagen representa la aplicación del logo. Elaborado por (Sebastián Morales, 2023)

Ilustración 17

Aplicación del logo, cestas negras con papel rojo y beige.



Nota: La imagen representa la aplicación del logo. Elaborado por (Sebastián Morales, 2023)

Ilustración 18

Aplicación del logo, servilletas negras.



Nota: La imagen representa la aplicación del logo. Elaborado por (Sebastián Morales, 2023)

Ilustración 19

Aplicación del logo, cajas de hamburguesa y papas.



Nota: La imagen representa la aplicación del logo. Elaborado por (Sebastián Morales, 2023)

Ilustración 20

Aplicación del logo, cajas para llevar.



Nota: La imagen representa la aplicación del logo. Elaborado por (Sebastián Morales, 2023)

Fijación de precios

La fijación de precios es algo muy importante y un poco complejo ya que de esto depende la supervivencia del microemprendimiento y así se pueda mantener en el mercado, el cálculo de cada receta estándar será por productos, después se divide la porción con su precio por un pax (comensal) tomando en cuenta el costo de los productos utilizados para la elaboración de cada producto.

Los otros factores que se tomara en cuentas son los siguientes:

- Mano de obra
- Gastos administrativos
- Imprevistos
- Gastos de fabricación
- Utilidad

Tabla 5.

Receta estándar de costos de Pan de papa. 18 pax.

 Tecnológico Internacional Universitario		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Pan de Papa			Codigo :RCPP4
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:				Chef:
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)(Lb)	CANTIDAD	TOTAL
Mantequilla	gr	\$ 2,50	60	\$ 0,15
Azúcar	gr	\$ 1,00	30	\$ 0,03
Sal	gr	\$ 1,00	10	\$ 0,01
Levadura	gr	\$ 2,00	20	\$ 0,03
Papa	lt	\$ 0,80	240	\$ 0,19
Huevos	unidad	\$ 2,00	60	\$ 0,12
Harina	gr	\$ 2,00	500	\$ 1,00
Leche	ml	\$ 0,83	80	\$ 0,07
				\$ -
				\$ -
			Total Bruto	\$ 1,60
			10 % Imprevisto	\$ 0,16
			Costo Neto	\$ 1,75
			Gasto de fabr. 15%	\$ 0,26
			Factor Costo 33,33%	\$ 0,58
			M.O. 45%	\$ 0,79
			G. Adm. 12%	\$ 0,21
			45 % Utilidad	\$ 0,79
			sub total	\$ 4,39
			12 % I.V.A.	\$ 0,53
			10 % Servicio	\$ 0,44
			PVP	\$ 5,36

Nota: Esta tabla muestra el cálculo de los costos del pan de papa. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 6.

Receta estándar de costos pan negro. 12 pax.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Pan Negro			Codigo :RCPN3
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:				Chef:Sebastián Morales
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)(Lb)	CANTIDAD	TOTAL
Mantequilla	gr	\$ 2,50	20	\$ 0,05
Tinta de calamar	gr	\$ 4,00	16	\$ 0,06
Sal	gr	\$ 1,00	5	\$ 0,01
Levadura	gr	\$ 4,00	20	\$ 0,05
				\$ -
				\$ -
Harina	gr	\$2	400	\$ 0,80
				\$ -
				\$ -
				\$ -
			Total Bruto	\$ 0,97
			10 % Imprevisto	\$ 0,10
			Costo Neto	\$ 1,07
			Gasto de fabr. 15%	\$ 0,16
			Factor Costo 33,33%	\$ 0,36
			M.O. 45%	\$ 0,48
			G. Adm. 12%	\$ 0,13
			45 % Utilidad	\$ 0,48
			sub total	\$ 2,68
			12 % I.V.A.	\$ 0,32
FOTO			10 % Servicio	\$ 0,27
			PVP	\$ 3,27

Nota: Esta tabla muestra el cálculo de los costos del pan negro. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 7.

Receta estándar de costos de pan tradicional. 12 pax.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Pan tradicional con sesamo			Codigo :RCPT1
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:				Chef:Sebastián Morales
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)(Lb)	CANTIDAD	TOTAL
Margarina	gr	\$ 6,00	60	\$ 0,36
Azúcar	gr	\$ 1,00	45	\$ 0,05
Sal	gr	\$ 1,00	12	\$ 0,01
Levadura	gr	\$ 2,00	20	\$ 0,03
leche en polvo	gr	\$ 2,00	15	\$ 0,03
sesamo	gr	\$ 0,50	5	\$ 0,00
harina de trigo	gr	\$ 2,00	500	\$ 1,00
aceite de oliva	ml	\$ 6,00	15	\$ 0,09
Agua	ml	\$ -	200	\$ -
				\$ -
			Total Bruto	\$ 1,57
			10 % Imprevisto	\$ 0,16
			Costo Neto	\$ 1,72
			Gasto de fabr. 15%	\$ 0,26
			Factor Costo 33,33%	\$ 0,57
			M.O. 45%	\$ 0,78
			G. Adm. 12%	\$ 0,21
			45 % Utilidad	\$ 0,78
			sub total	\$ 4,31
			12 % I.V.A.	\$ 0,52
			10 % Servicio	\$ 0,43
			PVP	\$ 5,26

Nota: Esta tabla muestra el cálculo de los costos del pan tradicional. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 8.

Receta estándar de costos de pan brioche. 10 pax.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Pan Brioche			Codigo :RCPN3
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:				Chef:Sebastián Morales
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)(Lb)	CANTIDAD	TOTAL
Mantequilla	gr	\$ 2,50	100	\$ 0,25
Azúcar	gr	\$ 1,00	20	\$ 0,02
Sal	gr	\$ 1,00	5	\$ 0,01
Levadura	gr	\$ 2,00	10	\$ 0,01
Huevos	unidad	\$ 3,50	3	\$ 0,01
leche	ml	\$ 0,83	200	\$ 0,17
Harina	gr	\$2	250	\$ 0,50
				\$ -
				\$ -
				\$ -
			Total Bruto	\$ 0,96
			10 % Imprevisto	\$ 0,10
			Costo Neto	\$ 1,06
			Gasto de fabr. 15%	\$ 0,16
			Factor Costo 33,33%	\$ 0,35
			M.O. 45%	\$ 0,48
			G. Adm. 12%	\$ 0,13
			45 % Utilidad	\$ 0,48
			sub total	\$ 2,66
			12 % I.V.A.	\$ 0,32
			10 % Servicio	\$ 0,27
FOTO			PVP	\$ 3,24

Nota: Esta tabla muestra el cálculo de los costos del pan brioche. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 9.

Receta estándar de costos de papas fritas.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Papas fritas			Codigo :RCPF5
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:				Chef:
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)(Lb)	CANTIDAD	TOTAL
Papas	gr	\$ 0,80	200	\$ 0,16
Sal	gr	\$ 1,00	10	\$ 0,01
Aceite	gr	\$ 2,40	250	\$ 0,60
				\$ -
				\$ -
				\$ -
				\$ -
				\$ -
				\$ -
				\$ -
			Total Bruto	\$ 0,77
			10 % Imprevisto	\$ 0,08
			Costo Neto	\$ 0,85
			Gasto de fabr. 15%	\$ 0,13
			Factor Costo 33,33%	\$ 0,28
			M.O. 45%	\$ 0,38
			G. Adm. 12%	\$ 0,10
			45 % Utilidad	\$ 0,38
			sub total	\$ 2,12
			12 % I.V.A.	\$ 0,25
			10 % Servicio	\$ 0,21
			PVP	\$ 2,59

Nota: Esta tabla muestra el cálculo de los costos de las papas fritas. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 10.

Receta estándar de costos de papas rústicas.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Papas Rusticas			Codigo :RCPR6
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:				Chef:
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)(Lb)	CANTIDAD	TOTAL
Papas	gr	\$ 0,80	500	\$ 0,40
Sal	gr	\$ 1,00	8	\$ 0,01
Aceite de oliva	gr	\$ 7,00	8	\$ 0,06
Pimienta cayena	gr	\$ 1,60	8	\$ 0,06
comino	gr	\$ 0,40	8	\$ 0,03
Paprika	gr	\$ 1,00	8	\$ 0,20
Oregano	gr	\$ 0,40	8	\$ 0,02
Pimienta negra	gr	\$ 2,00	8	\$ 0,16
				\$ -
				\$ -
			Total Bruto	\$ 0,94
			10 % Imprevisto	\$ 0,09
			Costo Neto	\$ 1,03
			Gasto de fabr. 15%	\$ 0,15
			Factor Costo 33,33%	\$ 0,34
			M.O. 45%	\$ 0,46
			G. Adm. 12%	\$ 0,12
			45 % Utilidad	\$ 0,46
			sub total	\$ 2,58
			12 % I.V.A.	\$ 0,31
			10 % Servicio	\$ 0,26
FOTO			PVP	\$ 3,14

Nota: Esta tabla muestra el cálculo de los costos de las papas rústicas. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 11.

Receta estándar de costos de los aros de cebolla.

 Tecnológico Internacional Universitario		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Aros de cebolla			Codigo :RCAC7
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:				Chef:
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)(Lb)	CANTIDAD	TOTAL
Harina de trigo	gr	\$ 2,00	200	\$ 0,40
Sal	gr	\$ 1,00	5	\$ 0,01
Almidon de maiz	gr	\$ 1,80	50	\$ 0,23
Polvo de hornear	gr	\$ 1,50	10	\$ 0,15
Pimenton	gr	\$ 0,50	5	\$ 0,03
aceite vegetal	gr	\$ 2,40	250	\$ 0,60
Cebolla	gr	\$ 0,60	400	\$ 0,24
Agua mineral	ml	\$ 2,00	200	\$ 0,40
				\$ -
				\$ -
			Total Bruto	\$ 2,05
			10 % Imprevisto	\$ 0,21
			Costo Neto	\$ 2,26
			Gasto de fabr. 15%	\$ 0,34
			Factor Costo 33,33%	\$ 0,75
			M.O. 45%	\$ 1,02
			G. Adm. 12%	\$ 0,27
			45 % Utilidad	\$ 1,02
			sub total	\$ 5,65
			12 % I.V.A.	\$ 0,68
FOTO			10 % Servicio	\$ 0,56
			PVP	\$ 6,89

Nota: Esta tabla muestra el cálculo de los costos de los aros de cebolla. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 12.

Receta estándar de costos de la cebolla caramelizada.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Cebolla Caramelizada			Codigo :RCCC9
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:				Chef:
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)(Lb)	CANTIDAD	TOTAL
Cebolla	gr	\$ 0,30	300	\$ 0,20
aceite de oliva	ml	\$ 7,00	15	\$ 0,11
salsa inglesa	ml	\$ 2,24	15	\$ 0,17
sal kosher	gr	\$ 3,00	6	\$ 0,08
pimienta negra	ml	\$ 2,00	5	\$ 0,10
				\$ -
				\$ -
				\$ -
				\$ -
				\$ -
			Total Bruto	\$ 0,65
			10 % Imprevisto	\$ 0,07
			Costo Neto	\$ 0,72
			Gasto de fabr. 15%	\$ 0,11
			Factor Costo 33,33%	\$ 0,24
			M.O. 45%	\$ 0,32
			G. Adm. 12%	\$ 0,09
			45 % Utilidad	\$ 0,32
			sub total	\$ 1,79
			12 % I.V.A.	\$ 0,22
			10 % Servicio	\$ 0,18
			PVP	\$ 2,19

Nota: Esta tabla muestra el cálculo de los costos de la cebolla caramelizada. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 13.

Receta estándar de costos de la cebolla crujiente.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Cebolla Crujiente			Codigo :RCCC9
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:				Chef:
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)(Lb)	CANTIDAD	TOTAL
Cebolla	gr	\$ 0,30	100	\$ 0,07
Harina de trigo	gr	\$ 2,00	15	\$ 0,03
Leche	ml	\$ 0,89	100	\$ 0,09
Sal	gr	\$ 1,00	6	\$ 0,01
pimienta negra	gr	\$ 2,00	5	\$ 0,10
Aceite vegetal	ml	\$ 2,40	15	\$ 0,04
				\$ -
				\$ -
				\$ -
				\$ -
			Total Bruto	\$ 0,33
			10 % Imprevisto	\$ 0,03
			Costo Neto	\$ 0,36
			Gasto de fabr. 15%	\$ 0,05
			Factor Costo 33,33%	\$ 0,12
			M.O. 45%	\$ 0,16
			G. Adm. 12%	\$ 0,04
			45 % Utilidad	\$ 0,16
			sub total	\$ 0,90
			12 % I.V.A.	\$ 0,11
			10 % Servicio	\$ 0,09
FOTO			PVP	\$ 1,10

Nota: Esta tabla muestra el cálculo de los costos de la cebolla crujiente. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 14.

Receta estándar de costos del cerdo desmechado.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Cerdo Desmenuzado			Codigo :RCCD10
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:				Chef:
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)(Lb)	CANTIDAD	TOTAL
Cebolla	gr	\$ 0,30	150	\$ 0,10
Ajo	gr	\$ 1,40	30	\$ 0,17
Chipotle en polvo	gr	\$ 2,00	5	\$ 0,22
Pasta de tomate	gr	\$ 0,75	20	\$ 0,15
mostaza	gr	\$ 1,00	30	\$ 0,15
Vinagre blanco	ml	\$ 1,36	150	\$ 0,41
Salsa inglesa	ml	\$ 3,00	10	\$ 0,17
Azúcar morena	gr	\$ 2,45	50	\$ 0,06
Sal	gr	\$ 1,00	5	\$ 0,01
Paleta de cerdo	gr	\$ 8,00	500	\$ 4,00
			Total Bruto	\$ 5,44
			10 % Imprevisto	\$ 0,54
			Costo Neto	\$ 5,98
			Gasto de fabr. 15%	\$ 0,90
			Factor Costo 33,33%	\$ 1,99
			M.O. 45%	\$ 2,69
			G. Adm. 12%	\$ 0,72
			45 % Utilidad	\$ 2,69
			sub total	\$ 14,97
			12 % I.V.A.	\$ 1,80
			10 % Servicio	\$ 1,50
			PVP	\$ 18,26

Nota: Esta tabla muestra el cálculo de los costos del cerdo desmechado. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 15.

Receta estándar de costos de la ensalada asiática.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Ensalada Asiática			Codigo :RCEA11
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:				Chef:
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)(Lb)	CANTIDAD	TOTAL
Jengibre	gr	\$ 1,80	45	\$ 0,36
salsa soja	gr	\$ 0,50	22	\$ 0,07
Aceite de oliva	gr	\$ 7,00	45	\$ 0,32
Jamón de pavo	gr	\$ 4,00	200	\$ 2,00
Ají	gr	\$ 1,00	20	\$ 0,10
Menta	ml	\$ 0,50	100	\$ 0,10
Rúcula	ml	\$ 0,90	100	\$ 0,30
Lechuga	gr	\$ 0,80	100	\$ 0,27
Pan ciabatta	gr	\$ 0,20	60	\$ 0,20
				\$ -
			Total Bruto	\$ 3,72
			10 % Imprevisto	\$ 0,37
			Costo Neto	\$ 4,09
			Gasto de fabr. 15%	\$ 0,61
			Factor Costo 33,33%	\$ 1,36
			M.O. 45%	\$ 1,84
			G. Adm. 12%	\$ 0,49
			45 % Utilidad	\$ 1,84
			sub total	\$ 10,23
			12 % I.V.A.	\$ 1,23
FOTO			10 % Servicio	\$ 1,02
			PVP	\$ 12,48

Nota: Esta tabla muestra el cálculo de los costos de la ensalada asiática. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 16.

Receta estándar de costos del sloppy joe.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Sloppy Joe			Codigo :RCSJ12
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:				Chef:
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)(Lb)	CANTIDAD	TOTAL
Carne molida res	gr	\$ 4,00	226	\$ 0,90
Cebolla	gr	\$ 0,50	50	\$ 0,06
Salsa de tomate	gr	\$ 2,40	100	\$ 0,44
Azúcar Morena	gr	\$ 2,45	15	\$ 0,02
Salsa inglesa	ml	\$ 3,00	6	\$ 0,10
Mostaza	gr	\$ 1,00	8	\$ 0,04
Vinagre	ml	\$ 1,36	8	\$ 0,02
Ajo en polvo	gr	\$ 3,60	5	\$ 0,04
Sal	gr	\$ 1,00	5	\$ 0,01
Ají en polvo	gr	\$ 1,30	5	\$ 0,07
			Total Bruto	\$ 1,69
			10 % Imprevisto	\$ 0,17
			Costo Neto	\$ 1,86
			Gasto de fabr. 15%	\$ 0,28
			Factor Costo 33,33%	\$ 0,62
			M.O. 45%	\$ 0,84
			G. Adm. 12%	\$ 0,22
			45 % Utilidad	\$ 0,84
			sub total	\$ 4,66
			12 % I.V.A.	\$ 0,56
FOTO			10 % Servicio	\$ 0,47
			PVP	\$ 5,68

Nota: Esta tabla muestra el cálculo de los costos del sloppy joe. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 17.

Receta estándar de costos de la salsa de aguacate.

 Tecnológico Internacional Universitario		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Salsa de aguacate, pepa de zambo y ají			Codigo :RCSA13
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:				Chef:
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)(Lb)	CANTIDAD	TOTAL
Aguacate	gr	\$ 4,00	200	\$ 0,67
Cilantro	gr	\$ 0,50	20	\$ 0,02
Aji	gr	\$ 1,00	20	\$ 0,10
Ajo	gr	\$ 1,40	10	\$ 0,06
Limón	ml	\$ 1,00	10	\$ 0,01
Crema agria	gr	\$ 1,40	30	\$ 0,28
Sal	ml	\$ 1,00	6	\$ 0,01
Aceite de oliva	gr	\$ 7,00	15	\$ 0,11
Pepa de zambo	gr	\$ 1,00	30	\$ 0,30
				\$ -
			Total Bruto	\$ 1,55
			10 % Imprevisto	\$ 0,16
			Costo Neto	\$ 1,71
			Gasto de fabr. 15%	\$ 0,26
			Factor Costo 33,33%	\$ 0,57
			M.O. 45%	\$ 0,77
			G. Adm. 12%	\$ 0,20
			45 % Utilidad	\$ 0,77
			sub total	\$ 4,27
			12 % I.V.A.	\$ 0,51
FOTO			10 % Servicio	\$ 0,43
			PVP	\$ 5,21

Nota: Esta tabla muestra el cálculo de los costos de la salsa de aguacate. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 18.

Receta estándar de costos de la Burgizza napolitana.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Burgizza Napolitana			Codigo :RCBN8
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:				Chef:
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)(Lb)	CANTIDAD	TOTAL
Pan Brioche	gr	\$ 0,30	1	\$ 0,30
Carne de res	gr	\$ 4,00	150	\$ 0,60
Queso Mozzarella	gr	\$ 8,00	30	\$ 0,60
Prosciutto	gr	\$ 4,50	30	\$ 0,14
Salsa de tomate	ml	\$ 3,40	20	\$ 0,09
Albahaca	gr	\$ 0,89	10	\$ 0,20
Tomate	gr	\$ 0,70	50	\$ 0,04
				\$ -
				\$ -
				\$ -
			Total Bruto	\$ 1,95
			10 % Imprevisto	\$ 0,20
			Costo Neto	\$ 2,15
			Gasto de fabr. 15%	\$ 0,32
			Factor Costo 33,33%	\$ 0,72
			M.O. 45%	\$ 0,97
			G. Adm. 12%	\$ 0,26
			45 % Utilidad	\$ 0,97
			sub total	\$ 5,38
			12 % I.V.A.	\$ 0,65
			10 % Servicio	\$ 0,54
			PVP	\$ 6,56

Nota: Esta tabla muestra el cálculo de los costos de la Burgizza napolitana. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 19.

Receta estándar de costos de la Shanghái Burguer.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Shanghai Burger			Codigo :RCSB14
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:				Chef:
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)(Lb)	CANTIDAD	TOTAL
Pan brioche	gr	\$ 0,30	1	\$ 0,30
Carne de res	gr	\$ 4,00	150	\$ 0,60
Queso cheddar	gr	\$ 1,00	20	\$ 0,10
Semilla de sesamo	gr	\$ 2,10	10	\$ 0,28
Cebolla	ml	\$ 0,30	150	\$ 0,10
Salsa soya	gr	\$ 1,40	15	\$ 0,14
Ensalada asiatica	ml	\$ 3,72	50	\$ 0,31
Mayonesa	gr	\$ 2,92	20	\$ 0,15
				\$ -
				\$ -
			Total Bruto	\$ 1,98
			10 % Imprevisto	\$ 0,20
			Costo Neto	\$ 2,17
			Gasto de fabr. 15%	\$ 0,33
			Factor Costo 33,33%	\$ 0,72
			M.O. 45%	\$ 0,98
			G. Adm. 12%	\$ 0,26
			45 % Utilidad	\$ 0,98
			sub total	\$ 5,44
			12 % I.V.A.	\$ 0,65
			10 % Servicio	\$ 0,54
			PVP	\$ 6,64

Nota: Esta tabla muestra el cálculo de los costos de la Shanghái Burguer. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 20.

Receta estándar de costos de la Kimchesse Burguer.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Kimchesse Burger			Codigo :RCSB14
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:				Chef:
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)(Lb)	CANTIDAD	TOTAL
Pan brioche	gr	\$ 0,30	1	\$ 0,30
Carne de res	gr	\$ 4,00	150	\$ 0,60
Queso cheddar	gr	\$ 5,00	20	\$ 0,25
Hoja de repollo morado	gr	\$ 0,50	25	\$ 0,01
Tocino	ml	\$ 1,50	20	\$ 0,30
Pikles	gr	\$ 2,99	15	\$ 0,10
Kimchi	ml	\$ 3,72	20	\$ 0,12
Mayonesa	gr	\$ 2,92	20	\$ 0,15
				\$ -
				\$ -
			Total Bruto	\$ 1,83
			10 % Imprevisto	\$ 0,18
			Costo Neto	\$ 2,01
			Gasto de fabr. 15%	\$ 0,30
			Factor Costo 33,33%	\$ 0,67
			M.O. 45%	\$ 0,90
			G. Adm. 12%	\$ 0,24
			45 % Utilidad	\$ 0,90
			sub total	\$ 5,03
			12 % I.V.A.	\$ 0,60
			10 % Servicio	\$ 0,50
			PVP	\$ 6,14

Nota: Esta tabla muestra el cálculo de los costos de la Kimchesse Burguer. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 21.

Receta estándar de costos de la Memphis pulled pork burger.

 Tecnológico Internacional Universitario		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Memphis Pulled Pork Burguer			Codigo :RCMB15
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:				Chef:
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)(Lb)	CANTIDAD	TOTAL
Pan de Papa	gr	\$ 0,35	1	\$ 0,35
Carne de res	gr	\$ 4,00	150	\$ 0,60
Queso cheddar	gr	\$ 5,00	20	\$ 0,25
Hoja de repollo morado	gr	\$ 0,50	25	\$ 0,01
Tocino	gr	\$ 1,50	20	\$ 0,30
Carne de cerdo desmechado	gr	\$ 5,44	80	\$ 0,87
Jalapeños	gr	\$ 3,30	20	\$ 0,21
Mayonesa	gr	\$ 2,92	20	\$ 0,15
				\$ -
				\$ -
			Total Bruto	\$ 2,74
			10 % Imprevisto	\$ 0,27
			Costo Neto	\$ 3,01
			Gasto de fabr. 15%	\$ 0,45
			Factor Costo 33,33%	\$ 1,00
			M.O. 45%	\$ 1,36
			G. Adm. 12%	\$ 0,36
			45 % Utilidad	\$ 1,36
			sub total	\$ 7,54
			12 % I.V.A.	\$ 0,90
			10 % Servicio	\$ 0,75
			PVP	\$ 9,20

Nota: Esta tabla muestra el cálculo de los costos de la Memphis pulled pork burger. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 22.

Receta estándar de costos de la Iowa sloppy burger.

 Tecnológico Internacional Universitario		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Iowa sloppy Burguer			Codigo :RCIB16
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:				Chef:
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)(Lb)	CANTIDAD	TOTAL
Pan brioche negro	gr	\$ 0,20	1	\$ 0,20
Carne de res	gr	\$ 4,00	150	\$ 0,60
Queso cheddar	gr	\$ 5,00	20	\$ 0,25
Lechuga	gr	\$ 0,80	10	\$ 0,03
Tocino	gr	\$ 1,50	20	\$ 0,30
Carne de cerdo desmechado	gr	\$ 5,44	40	\$ 0,44
Carne sloppy joe	gr	\$ 1,69	40	\$ 0,19
Mayonesa	gr	\$ 2,92	20	\$ 0,15
Cebolla	gr	\$ 0,50	30	\$ 0,03
Pickles	gr	\$ 2,99	15	\$ 0,10
			Total Bruto	\$ 2,28
			10 % Imprevisto	\$ 0,23
			Costo Neto	\$ 2,51
			Gasto de fabr. 15%	\$ 0,38
			Factor Costo 33,33%	\$ 0,84
			M.O. 45%	\$ 1,13
			G. Adm. 12%	\$ 0,30
			45 % Utilidad	\$ 1,13
			sub total	\$ 6,29
			12 % I.V.A.	\$ 0,75
			10 % Servicio	\$ 0,63
FOTO			PVP	\$ 7,67

Nota: Esta tabla muestra el cálculo de los costos de la Iowa sloppy burger. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 23.

Receta estándar de costos de la Bogotá honey chicken.

 Tecnológico Internacional Universitario		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Bogotá Honey Chicken			Codigo :RCBH17
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:				Chef:
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)(Lb)	CANTIDAD	TOTAL
Pan papa	gr	\$ 0,20	1	\$ 0,20
Pollo en salmuera buttermilk	gr	\$ 7,00	200	\$ 1,40
Tomate	gr	\$ 0,30	30	\$ 0,02
Lechuga	gr	\$ 0,80	30	\$ 0,08
Tocino	gr	\$ 1,50	20	\$ 0,30
Miel	gr	\$ 6,59	15	\$ 0,30
Salsa aioli	gr	\$ 7,00	30	\$ 0,47
				\$ -
				\$ -
				\$ -
			Total Bruto	\$ 2,77
			10 % Imprevisto	\$ 0,28
			Costo Neto	\$ 3,04
			Gasto de fabr. 15%	\$ 0,46
			Factor Costo 33,33%	\$ 1,01
			M.O. 45%	\$ 1,37
			G. Adm. 12%	\$ 0,37
			45 % Utilidad	\$ 1,37
			sub total	\$ 7,62
			12 % I.V.A.	\$ 0,91
			10 % Servicio	\$ 0,76
			PVP	\$ 9,29

FOTO

Nota: Esta tabla muestra el cálculo de los costos de la Bogotá honey chicken. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 24.

Receta estándar de costos de la Ecuaburguer.

 Tecnológico Internacional Universitario		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Ecuaburguer			Codigo :RCEB18
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:				Chef:
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)(Lb)	CANTIDAD	TOTAL
Pan Tradicional	gr	\$ 0,22	1	\$ 0,22
Cerne de res	gr	\$ 4,00	100	\$ 0,40
Camarones	gr	\$ 3,00	200	\$ 1,32
Lechuga	gr	\$ 0,80	30	\$ 0,08
Tocino	gr	\$ 1,50	20	\$ 0,30
Plátano	gr	\$ 5,00	50	\$ 0,33
Huevo	gr	\$ 1,90	1	\$ 0,16
Salsa de aguacate	gr	\$ 1,55	30	\$ 0,19
Queso manaba	gr	\$ 3,50	20	\$ 0,18
				\$ -
			Total Bruto	\$ 3,18
			10 % Imprevisto	\$ 0,32
			Costo Neto	\$ 3,49
			Gasto de fabr. 15%	\$ 0,52
			Factor Costo 33,33%	\$ 1,16
			M.O. 45%	\$ 1,57
			G. Adm. 12%	\$ 0,42
			45 % Utilidad	\$ 1,57
			sub total	\$ 8,75
			12 % I.V.A.	\$ 1,05
			10 % Servicio	\$ 0,87
			PVP	\$ 10,67

Nota: Esta tabla muestra el cálculo de los costos de la Ecuaburguer. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 25.

Receta estándar de costos de la Vegan turkish burger.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Vegan Turkish Burguer			Codigo :RCVT19
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:				Chef:
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)(Lb)	CANTIDAD	TOTAL
Pan Tradicional	gr	\$ 0,22	1	\$ 0,22
Garbanzos	gr	\$ 2,00	150	\$ 0,60
Tomate	gr	\$ 0,30	200	\$ 0,13
Lechuga	gr	\$ 0,80	30	\$ 0,08
Cebolla	gr	\$ 0,30	100	\$ 0,07
Cebollino	gr	\$ 0,83	20	\$ 0,09
Aceite vegetal	gr	\$ 2,40	20	\$ 0,05
Avena	gr	\$ 0,88	30	\$ 0,05
Sal	gr	\$ 1,00	6	\$ 0,01
Salsa de ajo	gr	\$ 1,60	30	\$ 0,19
			Total Bruto	\$ 1,49
			10 % Imprevisto	\$ 0,15
			Costo Neto	\$ 1,64
			Gasto de fabr. 15%	\$ 0,25
			Factor Costo 33,33%	\$ 0,55
			M.O. 45%	\$ 0,74
			G. Adm. 12%	\$ 0,20
			45 % Utilidad	\$ 0,74
			sub total	\$ 4,12
			12 % I.V.A.	\$ 0,49
10 % Servicio	\$ 0,41			
			PVP	\$ 5,02

Nota: Esta tabla muestra el cálculo de los costos de la Vegan turkish burger. Elaborador por (Sebastián

Morales, 2023)

Estudio Financiero

Plan de Inversión

Antes de ejecutar la microempresa es importante hacer una inversión relacionada a la adquisición de insumos, activos fijos, etc.

Tabla 26.

Plan de inversión

MAQUINARIA Y EQUIPO			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V.TOTAL
Plancha	2	189.00	378.00
Parrilla	1	\$300.00	\$300.00
Microondas	1	\$137.00	\$137.00
Refrigeradora	1	\$291.00	\$291.00
Horno Industrial	1	\$180.00	\$180.00
Sartén	3	\$52.99	\$52.99
Licuadaora	1	\$70.00	\$70.00
Set Espátulas	1	\$10.00	\$10,00
Congelador	1	\$647.00	\$647.00
Mesa de Montaje	2	\$150.00	\$300.00
Área de condimento	1	\$122.99	\$122.99
Freidora	1	249.00	249.00
Extractor de olores	2	\$220.00	\$440.00
Termómetro Digital	2	\$5.00	\$10.00
TOTAL		3.186.99	
INSUMOS DE COCINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL

goma	Espátula de	8	\$4.50	\$36.00
	Pinzas set	1	\$25.00	\$25.00
	Coladores	3	\$3.00	\$3.00
	Peladores	3	\$1.10	\$3.30
Papas	Cortador de	1	\$11.89	\$11.89
	Báscula	1	\$6.00	\$6.00
	Rallador	2	\$3.75	\$3.75
	Juego de cuchillo	2	\$40.00	\$80.00
	Tablas para picar	2	\$30.00	\$60.00
	Set de cucharas medidoras	1	\$20.50	\$20.50
	Set de tazas medidoras	1	\$20.50	\$20.50
	Set de Bowls	2	\$30.75	\$61.50
	Cilindro de gas	8	\$3.50	\$28.00
	Juego de ollas	2	\$80.00	\$160.00
	Juego de Sartenes	2	\$80.00	\$160.00
	Molinillo de carne	1	\$65.00	\$65.00
	Limpiones	8	\$15.00	\$120.00
horno	Bandejas para	3	\$15.58	\$46.74
	Rodillo	2	\$5.39	\$10.78
TOTAL			\$924.96	
MUEBLES				
	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V.TOTAL
	Sillas de madera	24	\$50.00	\$1,200.00
	Mesas de madera	12	\$150.00	\$1,800.00
cocina	Muebles de	2	\$300	\$600.00
TOTAL			\$3.600.00	
INSUMOS DE ASEO				
	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V.TOTAL
	Escobas	2	\$3.00	\$6.00
	Trapeadores	2	\$3.00	\$6.00
	Basureros	6	\$3.50	\$21.00

Desinfectante	2	\$5.00	\$10.00
Guantes	2	\$3.50	\$7.00
Jabón de tocador	3	\$8.00	\$24.00
Papel Higiénico	4	\$12.00	\$48.00
Toallas de papel	2	\$8.00	\$16.00
Alcohol	2	\$15.00	\$30.00
Palas de basura	2	\$3.50	\$7.00
Fundas de basura grande	4	\$3.00	\$12.00
Fundas de basura medianas	4	\$3.00	\$12.00
Jabón de vajilla	2	\$9.00	\$18.00
Esponjas	8	\$1.50	\$12.00
TOTAL		\$229.00	

Nota: Esta tabla muestra el plan de inversión. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 27.

Sueldos

SUELDOS						
CANT IDAD	CA RGO	SUE LDO MENSUAL	SUE LDO ANUAL	IESS EMPL EADO ANUA L (9.45%)	IESS EMP RESA ANU AL (11.1 5%)	GA STO SUE LDO AN UAL
1	Che f Gerente	\$62 5.00	\$7,5 00.00	\$708.7 5	\$836. 25	\$7,6 27.50
1	Ayu dante de cocina	\$42 5.00	\$5,1 00.00	\$481.9 5	\$568. 65	\$5,1 86.70
1	Mes ero	\$42 5.00	\$5,1 00.00	\$481.9 5	\$568. 65	\$5,1 86.70
TOTA L		1,47 5.00	17,7 00.00	1672.6 5	1973. 55	18,0 00.90

Nota: Esta tabla muestra todos los sueldos con beneficios legales. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 28.

Decimos

DECIMOS				
PERSONAL	SUELDO	DECIMO 4	DECIMO 3	TOTAL, DECIMO
Chef Gerente	\$625.00	35.42	41.67	1050
Ayudante de cocina	\$425.00	35.42	35.42	850
Mesero	\$425.00	35.42	35.42	850
TOTAL				2750

Nota: Esta tabla muestra todos los décimos de los empleados. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Tabla 29.

Total, de sueldos

TOTAL, DE SUELOS		
TOTAL, SUELDOS	TOTAL, DECIMOS	TOTAL, ANUAL
18,000.90	2750	20,750.90

Nota: Esta tabla muestra el total de los sueldos a pagar. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

¿Qué significa Ingeniería del Menú?

La ingeniería del menú trata de una instrucción particular sobre el marketing el cual es caracterizada por la aplicación de metodologías de mercadotecnia al momento de diseñar y colocar las ofertas en los productos teniendo en cuenta a sus consumidores. (EriSofi, 2022)

La ingeniería del menú también se la conoce como menú engineering es una herramienta que tiene como objetivo principal estudiar a fondo la carta del establecimiento, por lo tanto, esto permite rediseñarla de tal manera que se optimice para así obtener un aumento en la rentabilidad del establecimiento. (EriSofi, 2022)

Esta herramienta se creó con la finalidad de saber correctamente que platos de la carta se deben modificar su precio o reubicarse en otra parte del menú. (EriSofi, 2022)

La matriz de BCG o también conocido como matriz de crecimiento y participación, es un ente clave para el marketing estratégico que se expone en los establecimientos de Alimentos y Bebidas. (EriSofi, 2022)

PRODUCTO ESTRELLA

- El producto estrella es un plato que expresa un elevado margen de contribución y produce gran liquidez.

PRODUCTO CABALLO

- El producto caballo significa que, si se genera utilidades y fondos, pero produce un bajo margen de contribución para lo cual es ideal cambiarlo a “estrella”.

PRODUCTO ROMPECABEZAS

- El producto rompecabezas tiene muy poca cantidad de ventas, pero cuenta con un alto margen de contribución.

PRODUCTO PERRO

- El producto perro es aquel que sus ventas son muy bajas ya que no tiene aceptación por los consumidores y por ende su margen de contribución es mínima. Información obtenida de (Unir, 2023)

Tabla 30.

Ingeniería de menú.

INGENIERIA DEL MENU											
ITEM	# Platos vendidos	% Sales mix	Costo Unitario	Precio de venta	Margen Contribucion por ítem	Ventas Totales	Contirbucion Marginal Total	Ganancia Bruta Promedio	Categoria margen de contribucion	Categoria MIX	Clasificacion plato
BURGUIZZA NAPOLITANA	25	31,3%	\$ 1,95	\$ 6,56	\$ 4,61	\$ 164,00	\$ 115,25	\$ 4,61	Bajo	Alto	CABALLO
ECUABURGUER	20	25,0%	\$ 3,18	\$ 8,50	\$ 5,32	\$ 170,00	\$ 106,40	\$ 5,32	Alto	Alto	ESTRELLA
KIMCHEESE BURGUER	15	18,8%	\$ 1,83	\$ 6,14	\$ 4,31	\$ 92,10	\$ 64,65	\$ 4,31	Bajo	Alto	CABALLO
IOWA SLOPPY BURGUER	12	15,0%	\$ 2,28	\$ 7,67	\$ 5,39	\$ 92,04	\$ 64,68	\$ 5,39	Alto	Alto	ESTRELLA
VEGAN TURKISH BURGUER	8	10,0%	\$ 1,49	\$ 5,02	\$ 3,53	\$ 40,16	\$ 28,24	\$ 3,53	Bajo	Bajo	PERRO
TOTALES	80	100%		\$ 33,89		\$ 558,30	\$ 379,22	\$ 4,74			

Formula promedio MC:	379,22/80
	4,74

Formula % por plato:	14
----------------------	----

Indice Popularidad Prom	14%	%	70% Estandar
-------------------------	-----	---	--------------

Indice Popularidad Prom =

MATRIZ INGENIERIA		
Alto	Alto	Estrella
Alto	Bajo	Rompecabezas
Bajo	Alto	CABALLO
Bajo	Bajo	PERRO

Nota: Esta tabla muestra el cálculo de la ingeniería del menú. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio de un restaurante es el nivel de ventas en el que los ingresos totales son iguales a los costos totales, lo que significa que el restaurante no gana ni pierde dinero.

Es decir, este es el momento en el que el restaurante paga todos sus gastos y empieza a obtener beneficios.

Ilustración 21

Gráfico punto de equilibrio



Nota: Esta tabla muestra el punto de equilibrio. Elaborado por (Devmaster, 2023)

Tabla 31.

Cálculo del punto de equilibrio.

Costos Fijos	
Servicios	95
Sueldos	1500
Arriendo	320
Total	1915

	Costo bruto	Subtotal
Ecuaburger	3,18	6,29
Iowa sloppy Burger	2,28	8,75
Total	5,46	15,04
Margen de contribución		
15,04		
5,46		
9,58		

Costos fijos	1915
Margen de contribución	9,58
Total	199,89

199,89	5,46	1091,39
199,89	15,04	3006,34
		1915

Nota: Esta tabla muestra el punto de equilibrio. Elaborador por (Sebastián Morales, 2023)

CONCLUSIONES

Vitalidad del mercado:

- Los análisis de mercado muestran que existe una demanda sostenible de hamburguesas en los lugares de planificación de restaurantes. La competencia en este campo no es feroz y existen oportunidades para destacar y atraer clientes. Se ha definido un grupo objetivo claro que corresponde al concepto del restaurante.

Posibilidades financieras:

- Las proyecciones financieras muestran que el restaurante puede generar suficientes ingresos para cubrir los costos operativos y obtener ganancias. Los flujos de caja esperados muestran que la empresa puede seguir siendo solvente incluso durante una recesión económica. Se ha calculado un período razonable de retorno de la inversión (ROI).

Probabilidad de acción:

- Se han identificado proveedores fiables y se han celebrado contratos para el suministro de materias primas de alta calidad. Desarrollamos menús eficientes y creamos procesos de cocina para garantizar un servicio rápido y consistente. Se ha contratado o capacitado a personal competente y se ha implementado un programa de capacitación continuo.

Viabilidad legal y regulatoria:

- Obtiene todas las licencias y permisos necesarios para operar el restaurante de acuerdo con las regulaciones locales y estatales. Existen políticas y procedimientos establecidos para cumplir con las normas de seguridad alimentaria y salud pública.

Viabilidad de comercialización:

- Se a desarrollado una sólida estrategia de marketing, que incluye la promoción de nuestros restaurantes a través de canales online y offline. Viabilidad ambiental y social:
- Se tienen en cuenta prácticas sostenibles en la gestión de residuos y en la adquisición de materias primas. El restaurante planea hacer una contribución positiva a la comunidad local a través de actividades sociales o beneficios para los empleados.

RECOMENDACIONES

Investigación de mercado: realizar investigaciones de mercado para determinar las preferencias de los consumidores locales por las hamburguesas. Esto le ayudará a perfeccionar su menú y su estrategia de marketing.

Desarrollo de recetas: tómate el tiempo para perfeccionar tu receta de hamburguesa. Asegúrese de que sus hamburguesas sean sabrosas, de alta calidad y de apariencia atractiva.

Selección de ingredientes: investigue y seleccione ingredientes frescos y de alta calidad para hamburguesas. Considere opciones de carne, pollo, pescado, vegetarianas y veganas para atraer a una clientela diversa.

Diseño de lugar: si planeas abrir un restaurante o un camión de comida, tómate el tiempo para diseñar el espacio. Asegúrese de que sea acogedor y refleje la imagen de su marca. Estrategia de marketing: desarrolle una estrategia de marketing sólida, que incluya presencia en las redes sociales, publicidad local, promociones especiales y asociaciones con personas influyentes locales.

Sostenibilidad: Considere opciones sostenibles de embalaje y gestión de residuos. Los clientes aprecian cada vez más las empresas que se preocupan por el medio ambiente.

Experiencia del cliente: céntrese en ofrecer una excelente experiencia al cliente. La atención amable, eficaz y la rapidez en el servicio son las claves para fidelizar al cliente.

Análisis financiero: realice análisis financieros detallados para calcular los costos operativos, los márgenes de beneficio y los puntos de equilibrio. Esto le ayudará a tomar decisiones financieras informadas.

Capacitación del personal: asegúrese de que su equipo esté bien capacitado en la elaboración de hamburguesas de calidad y en el servicio al cliente.

Recordar que el éxito en la industria de las hamburguesas depende de la calidad, la innovación y la satisfacción del cliente. Su proyecto final debe reflejar estos principios y brindarle una valiosa experiencia laboral.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Administrador, & Administrador. (2021, June 23). ¿Conoces la carne de hamburguesa de Wagyu? Latitudes.es | Un mundo de carnes por descubrir. <https://latitudes.es/blog/conoces-la-hamburguesa-de-wagyu/>

Agutierrez. (2023, May 31). 11 consejos de marketing para los días festivos. OpenTable | Recursos Para Restaurantes. <https://restaurant.opentable.com.mx/resources/consejos-de-marketing-para-dias-festivos/>

Arredondo, E. M. (2020, October 19). Hamburguesas vegetales: ¿son más saludables que las de carne? CuidatePlus. <https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/nutricion/2020/10/07/hamburguesas-vegetales-son-saludables-carne-175141.html>

Aspectos de la economía de los restaurantes. (2021). Hubworks. <https://ziptemperature.com/es/supply-and-demand/restaurant-economics.html>

Covarrubias, M. (n.d.). Conoce los aspectos legales de tu restaurante. <https://blog.cookingdepot.com/conoce-los-aspectos-legales-de-tu-restaurant>

Cuánto gana un restaurante al mes | Rentabilidad de un restaurante al mes. (2023, June 1). <https://www.caminofinancial.com/es/articulos/emprendimiento/cual-es-el-margen-de-ganancias-en-un-restaurant/>

EriSofi. (2022). ¿Qué es la Ingeniería de Menús y cómo ayuda a los restaurantes? Marketing Gastronomico. <https://marketinggastronomico.com/herramientas-de-marketing-para-restaurantes-ingenieria-de-menus/>

Explicacion de las leyes laborales de los restaurantes. (2020). 2023. <https://zipschedules.com/es/blog/restaurant-labor-laws-explained.html>

Flores, J. (2016). Factores de riesgo ambientales en bares y restaurantes. Cero Accidentes. <https://www.ceroaccidentes.pe/factores-de-riesgo-ambientales-en-bares-y-restaurantes/>

Gustin, T. (2018). Libro de cocina: Proyecto Hamburguesa: Cocine hamburguesas de calidad profesional. Babelcube Inc.

Historia, C., & Historia, C. (2023). La historia de la hamburguesa, demuestra como un alimento muy antiguo puede Read more. CurioSfera Historia. <https://curiosfera-historia.com/historia-de-la-hamburguesa/>

Hamburguesas: miles de combinaciones para la hamburguesa perfecta. (2016).

Inscripción del Registro Único de Contribuyente (RUC) para persona natural (artesanos) | Ecuador - Guía Oficial de Trámites y Servicios. (n.d.). <https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural-artesanos>

Invitada, F. (2015). Marketing de restaurantes: la importancia de la inteligencia cultural. Innovación, Marketing Y Tecnología Para Restaurantes | DiegoCoquillat.com. <https://www.diegocoquillat.com/marketing-de-restaurantes-la-importancia-de-la-inteligencia-cultural/>

Irene. (2023). Qué es desarrollo organizacional y por que es importante en las empresas. Factorial Blog. <https://factorial.mx/blog/desarrollo-organizacional/>

J, P. P., & Merino, M. (2021). Objeto de estudio - Qué es, definición y concepto. Definición.de. <https://definicion.de/objeto-de-estudio/>

Identificación de Área de Estudio y Área de influencia. (n.d.). Apuntes De Preparación Y Evaluación De Proyectos. <https://proyectos.ingenotas.com/2010/12/identificacion-de-area-de-estudio-y.html>

Japy, D., Rambaud, É., & Garnier, V. (2013). Hamburguesas gourmet.

Libretexts. (2022). 7.3: Implementación del Plan de Muestreo. LibreTexts Español. [https://espanol.libretexts.org/Quimica/Qu%C3%ADmica_Anal%C3%ADtica/Qu%C3%ADmica_Anal%C3%ADtica_2.1_\(Harvey\)/07%3A_Obtenci%C3%B3n_y_Preparaci%C3%B3n_de_Muestras_para_An%C3%A1lisis/7.03%3A_Implementaci%C3%B3n_del_Plan_de_Muestreo](https://espanol.libretexts.org/Quimica/Qu%C3%ADmica_Anal%C3%ADtica/Qu%C3%ADmica_Anal%C3%ADtica_2.1_(Harvey)/07%3A_Obtenci%C3%B3n_y_Preparaci%C3%B3n_de_Muestras_para_An%C3%A1lisis/7.03%3A_Implementaci%C3%B3n_del_Plan_de_Muestreo)

Luzardo, A. M. (2017). 5 acciones tecnológicas para un restaurante más eficiente. ENTER.CO. <https://www.enter.co/especiales/empresas-del-futuro/5-acciones-tecnologicas-para-un-restaurante-mas-eficiente/>

Marco contextual. (n.d.).
<http://courseware.url.edu.gt/Facultades/Facultad%20de%20Ciencias%20Econ%C3%B3micas/T%C3%A9nicas%20Básicas%20resultados%20obtuvieron>.

AdminIberoBlogs. (2021, November 17). Problema de investigación ¿Qué es y cómo plantear uno? IBERO Posgrados | Blog. <https://blog.posgrados.iberomx/que-es-un-problema-de-investigacion/>

mediagroup. (2019, May 27). Segmentación clientes restaurante | Marketing gastronómico Sevilla. Gourmedia. <https://gourmedia.es/2017/03/01/marketing-gastronomico-restaurante/>

Método Cualitativo - Concepto, características y ejemplos. (n.d.). Concepto. <https://concepto.de/metodo-cualitativo/>

Métodos de Investigación - Concepto, función y ejemplos. (n.d.). Concepto. <https://concepto.de/metodos-de-investigacion/>

Montana, S. (2018). Recetas de hamburguesas: Fantásticas recetas de hamburguesas para hacer agua la boca. Babelcube Inc.

Muguira, A. (2023). Tipos de investigación y sus características. QuestionPro. <https://www.questionpro.com/blog/es/tipos-de-investigacion-de-mercados/>

Olivares, E. (2019, May 8). Hamburguesa: su historia y recorrido en el tiempo - La Capital. La Capital. <https://lacapital.com.bo/hamburguesa-su-historia-y-recorrido-en-el-tiempo/#:~:text=El%20primer%20registro%20que%20se,la%20carne%20de%20baja%20calidad.>

Rangel, I. (2021, November 8). Restaurantes para diabéticos, deleite y salud - Ser Grande. Ser Grande. <https://sergrande-web.com/restaurantes-para-diabeticos-deleite-y-salud/>

Reina, F. J. O. (2023). Organigrama de un Restaurante: Ejemplos, puestos y funciones. IngenieriadeMenu.com. <https://ingenieriademenu.com/organigrama-de-un-restaurante/>

Rodriguez, E. (2021, February 2). ▷ 5 tipos de ventajas competitivas de un restaurante para modelar. Gastromarketing. <https://eloyrodriguez.com/ventajas-competitivas-de-un-restaurante/#:~:text=Para%20ello%20habr%C3%A1%20que%20definir,de%20un%20negocio%20de%20hosteler%C3%ADa.>

Sandoval, L. G. (2021). ¿Cómo hacer un costeo de recetas estándar? Gastronomadas MX. <https://gastronomadas.com.mx/costeo-de-recetas/>

Segmentación de clientes: definición y proceso | Qualtrics. (2022, May 10). Qualtrics.
<https://www.qualtrics.com/es/gestion-de-la-experiencia/cliente/segmentacion-de-clientes/>

SillasMesas. (2022, March 25). El personal de un restaurante: funciones de cada puesto.
 Sillas Mesas. <https://www.sillasmesas.es/blog/personal-restaurante/>

Stephmanzanilla. (2023, August 22). Análisis FODA: qué es y cómo aplicarlo en tu
 Empresa 🧐. Blog De Inbound Marketing Y Ventas | RD Station.
<https://www.rdstation.com/blog/es/analisis-foda-como-hacerlo/>

Pérez, E. (2022). Carne de Angus: por qué es una de las mejores carnes del mundo para
 preparar hamburguesas gourmet. Blog | burgers.love. <https://burgers.love/hamburguesas-gourmet/carne-angus-para-preparar-hamburguesas>

Question Pro. (24, septiembre, 2019). Qué es la investigación exploratoria.
<https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-exploratoria/>

Quintal, P. (n.d.). Cultura de servicio para el éxito de tu restaurante.
<https://blog.cookingdepot.com/cultura-de-servicio-para-el-exito-de-tu-restaurante>

Quirós, J. E. (2021, May 28). La hamburguesa sigue siendo uno de los alimentos favoritos en Latinoamérica - Show TVN | TVN Panamá. TVN Panamá. https://www.tvn-2.com/entretenimiento/hamburguesa-sigue-alimentos-favoritos-region_1_1089583.html

Una breve historia sobre la hamburguesa. (n.d.). <https://www.napoleon.com/es/latam/asadores/aprender/una-breve-historia-sobre-la-hamburguesa>

Unir, V. (2023, October 10). ¿Qué es la matriz BCG? ¿Para qué sirve y cómo se realiza? UNIR. <https://www.unir.net/empresa/revista/matriz-bcg/>

Velázquez, A. (2023). Cómo hacer un análisis e interpretación de resultados de una encuesta. QuestionPro. <https://www.questionpro.com/blog/es/analisis-e-interpretacion-de-resultados-de-una-encuesta/>