

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

UNIB.E

**ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
GASTRONÓMICAS.**

**Trabajo de Titulación para la obtención del Título de Ingeniería en
Administración de Empresas Gastronómicas.**

**Plan de negocios para la creación de un restaurante tradicional en el cantón
Saquisilí provincia de Cotopaxi.**

Autor:

Wendy Alexandra Sananay Quilapa

Tutor:

Mgst. Francisco Mena Galárraga

Quito- Ecuador

Noviembre 2019

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Magister
Juan Francisco Romero
Director de la Escuela de Gastronomía
Universidad Iberoamericana del Ecuador – UNIB.E

Presente.-

Yo Francisco Mena Galárraga, Director del Trabajo de Titulación realizado por la señorita Wendy Alexandra Sananay Quilapa (C.I. 175150385-3), estudiante de la carrera de Ingeniería en Administración de Empresas Gastronómicas, informo haber revisado el presente documento titulado "Plan de negocios para la creación de un restaurante tradicional en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi", el mismo que se encuentra elaborado conforme al Reglamento de Titulación, establecido por la Universidad Iberoamericana del Ecuador y el Manual de Estilo Institucional; por lo tanto, autorizo su presentación final para fines legales pertinentes.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad.

Atentamente,

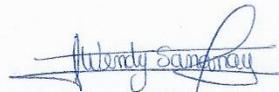


Francisco Javier Mena Galárraga
C.I. 1707785455
Director Trabajo de Titulación

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

1. Yo, Wendy Alexandra Sananay Quilapa declaro, en forma libre y voluntaria, que los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación denominado: "Plan de negocios para la creación de un restaurante tradicional en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi", previa a la obtención del título profesional de Ingeniera en Administración de Empresas Gastronómicas, en la Dirección de la Escuela de Gastronomía. Así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas son exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor/a.
2. Declaro, igualmente, tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Universidad Iberoamericana del Ecuador, de conformidad con el **artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT**, en formato digital una copia del referido Trabajo de Titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública, respetando los derechos de autor.
3. Autorizo, finalmente, a la Universidad Iberoamericana del Ecuador a difundir a través del sitio web de la Biblioteca de la UNIB.E (Repositorio Institucional), el referido Trabajo de Titulación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad Iberoamericana del Ecuador.

Quito, DM., a los 21 días del mes de noviembre de 2019



Firma del Estudiante

175150385-3

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a DIOS por todas las bendiciones que me brinda día tras día a la misma vez darles gracias a mis padres RAMIRO SANANAY Y LIDIA QUILAPA por todo su apoyo, amor y cariño en este largo camino con palabras de aliento y motivación para cumplir mis metas, siendo ellos y mis hermanos BRYAN Y JONATHAN SANANAY QUILAPA quienes día a día me han impulsado para salir adelante y nunca dejar que ningún obstáculo sea un impedimento, ya que ellos son el pilar fundamental en mi vida, gracias por sus consejos, por disfrutar juntos cada logro y por buscar soluciones a cada problema, por fin puedo decir que los logramos gracias padres y hermanos por todo los amo.

También agradezco a mis abuelitos quienes han sido como mis segundos padres Wilfrido Quilapa y María Guachamin, quienes me han sabido escuchar y dar consejos para ser mejor cada día, de igual manera a mi abuelita ROSARIO JAQUI gracias por todo a mis tíos, primos y amigos quienes han formado parte de mi vida, también le agradezco a Steven Yuquilema, el cual me ha brindado su apoyo y amor incondicional durante todo este tiempo gracias por todo y por ser parte de mi vida, de igual manera a Aracely gracias por todo amiga y por compartir este largo camino en la Universidad.

Los quiero infinitamente a todas y cada una de las personas que me apoyaron para cumplir este logro gracias por tanta dedicación, cariño y apoyo.

De igual manera agradezco a mi tutor Mgst. Francisco Mena Galárraga por compartir sus conocimientos y apoyarme para culminar el trabajo de titulación.

Finalmente agradezco a la Universidad Iberoamericana del Ecuador, por haberme permitido formar parte de esta institución, en la cual pude recibir conocimientos y conocer a grandes amistades.

DEDICATORIA

La presente tesis va dedicada a Dios quien ha sido mi guía en este largo camino en especial a mis padres RAMIRO SANANAY y LIDIA QUILAPA, quienes, con el trabajo, apoyo y sabías palabras, pude surgir ante cualquier adversidad y lograr realizar este Trabajo de Titulación, gracias a ustedes a su cariño comprensión consejos de cada día he podido llegar a cumplir una meta que juntos nos plateamos los amo con mi vida gracias padres por todo, nunca me cansare de agradecerles.

También va dedicado a mis hermanos Bryan y Jonathan que me han brindado apoyo y comprensión, de igual manera a mis abuelitos, tíos, primos gracias por sus consejos y sobre todo cariño, Steven gracias por todo tu apoyo, amor y a todos quienes han formado parte de este logro en mi vida los amo.

ÍNDICE GENERAL

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	i
CARTA DE AUTORÍA	ii
DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO	iv
ÍNDICE GENERAL.....	v
RESUMEN	xi
CAPÍTULO I	1
1. Introducción.....	1
1.1 Planteamiento del problema	1
1.2 Objetivos de la Investigación.....	4
1.2.1 Objetivo general.....	4
1.2.2 Objetivos específicos	4
1.3 Justificación del Problema.....	5
CAPÍTULO II	7
MARCO TEÓRICO	7
2.1 Antecedentes de la investigación	7
2.2 Bases teóricas.....	9
2.2.1 Historia de la provincia de Cotopaxi.	9
2.2.2 Generalidades de Saquisilí.	9
2.2.3 Cocinas regionales andinas	10
2.2.4 Reactivación y recuperación de recursos gastronómicos típicos.....	11
2.2.5 Platos tradicionales.....	11
2.2.5.1 Determinación de platos y utensilios para el restaurante tradicional en el cantón Saquisilí.	12
2.2.6 Niveles de comercialización de los principales platos tradicionales.	14
2.2.7 Origen e historia del restaurante	15
2.2.8 Definición de restaurante	15
2.2.9 Qué es un plan de negocios.	15
2.2.10 Importancia del plan de negocios.....	16

2.2.11 Estructura del plan de negocios.....	16
2.2.13 Modelo de negocios para crear un restaurante.....	18
2.13 Operacionalización de Variables.....	19
CAPÍTULO III.....	22
MARCO METODOLÓGICO.....	22
3.1 Paradigma.....	22
3.2 Enfoque Metodológico.....	22
3.3 Nivel de la Investigación.....	22
3.4 Diseño de la investigación.....	23
3.5 Población y Muestra.....	23
3.5.1 Población.....	23
3.5.2 Muestra.....	23
3.5.2.1 Método Probabilístico.....	24
3.5.2.2 Muestreo aleatorio Simple.....	25
3.6 Técnica e Instrumento.....	25
3.6.1 Técnica.....	25
3.6.2 Instrumento.....	25
3.7. Validación del instrumento por los expertos.....	26
3.7.1 Resultados de la Validación a expertos.....	27
CAPÍTULO IV.....	28
4.1 Diagnostico situacional.....	28
4.1.2 Análisis PESTEL para el restaurante tradicional.....	28
4.1.1 FODA.....	29
4.2 Estudio de mercado.....	30
4.2.1 Mercado Meta.....	36
4.2.2 Determinar la oferta y demanda.....	36
4.2.3 Análisis de la competencia.....	39
4.3 Estudió legal.....	40
4.3.1 Requisitos para aperturas de locales comerciales en el cantón Saquisilí.	40
4.3.2 Línea de Fábrica (Municipio).....	40

4.3.3 Certificado Ambiental (Municipio)	41
4.3.4 Patente (Municipio).....	41
4.3.5 Permiso de Bomberos.....	42
4.4 Estudio técnico – administrativo.....	42
4.4.1 Misión.....	42
4.4.2 Visión.....	42
4.4.3 Objetivos gerenciales.....	43
4.4.4 Valores corporativos.....	43
4.4.5 Mix de Marketing	44
4.4.9 Organigrama del restaurante.....	48
4.4.10 Distribución del restaurante	52
4.4.11 Diagrama de procesos.....	53
4.4.12 Horario de funcionamiento	53
4.4.13 Localización	53
4.5 Estudio Financiero.....	54
4.5.1 Activos	54
4.5.2 Inversión inicial.....	57
4.5.3 Capital de trabajo.....	58
4.5.4 Financiamiento.....	58
4.5.5 Costo potencial de la carta.....	58
CAPÍTULO V.....	78
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	78
5.1 CONCLUSIONES.....	78
5.2 RECOMENDACIONES	79
GLOSARIO DE TÉRMINOS	81
BIBLIOGRAFÍA	83
REFERENCIA DE LIBROS Y TESIS	83
REFERENCIAS DE INTERNET	85

ÍNDICE DE CUADROS.

Cuadro No.1. Platos para el restaurante tradicional en el cantón Saquisilí.	12
Cuadro No.2.Operacionalizacion de variables.	20
Cuadro No.3.Resultados de la Validación a expertos.	27
Cuadro No.4. PESTEL del restaurante tradicional en el cantón Saquisilí.	28
Cuadro No.5. FODA del restaurante tradicional en el cantón Saquisilí	29
Cuadro No.6.Estudio de mercado.	30
Cuadro No.7.Estudio de mercado.	30
Cuadro No.8.Estudio de mercado.	31
Cuadro No.9.Estudio de mercado.	31
Cuadro No.10.Estudio de mercado.	32
Cuadro No.11.Estudio de mercado.	32
Cuadro No.12.Estudio de mercado.	33
Cuadro No.13.Estudio de mercado.	33
Cuadro No.14.Estudio de mercado.	34
Cuadro No.15.Estudio de mercado.	34
Cuadro No.16.Estudio de mercado	35
Cuadro No.17.Estudio de mercado.	35
Cuadro No.18.Estudio de mercado.	36
Cuadro No.19.Oferta.	37
Cuadro No.20. Demanda Potencial.	38
Cuadro No.21. Análisis de la competencia.	39
Cuadro No.22. Estrategias.	47
Cuadro No.23.Máquina y equipo.....	54
Cuadro No.24.Muebles y enseres.	55
Cuadro No.25.Tecnología.	55
Cuadro No.26.Utensilios de cocina.	56
Cuadro No.27.Utensilios de salón.	56
Cuadro No.28.Uniformes para el personal.	57
Cuadro No.29.Activos diferidos.	57
Cuadro No.30.Inversión inicial.	58

Cuadro No.31.Capital de trabajo.	58
Cuadro No.32.Financiamiento.	58
Cuadro No.33.Costo potencial de la carta.	59
Cuadro No.34.Precio promedio por categoría.	59
Cuadro No.35.Precio promedio por categoría.	60
Cuadro No.36.Determinación de número de clientes.	60
Cuadro No.37.Número de clientes, ventas y costo materia prima directa.	61
Cuadro No.38.Pronóstico de ingresos.	62
Cuadro No.39.Costo materia prima directa.	62
Cuadro No.40.Mano de Obra Directa.	63
Cuadro No.41.Mano de Obra Indirecta.	65
Cuadro No.42. Costos indirectos de fabricación y servicio.	68
Cuadro No.43.Tabla de referencial.	69
Cuadro No.44.Tabla de amortización.	69
Cuadro No.45.Flujo de caja.	70
Cuadro No.46.Flujo de efectivo.	71
Cuadro No.47.Periodo de recuperación de inversión.	72
Cuadro No.48.VAN.	73
Cuadro No.49.TIR.	73
Cuadro No.50.Estado de pérdidas y ganancias.	74
Cuadro No.51.Balance general.	75
Cuadro No.52. Distribución de costos fijos y variables año 1.	76
Cuadro No.53.Punto de equilibrio.	76

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico No.1 Estudió de mercado	30
Gráfico No.2 Estudió de mercado	30
Gráfico No.3 Estudió de mercado	31
Gráfico No.4 Estudió de mercado	31
Gráfico No.5 Estudió de mercado	32
Gráfico No.6 Estudió de mercado	32

Gráfico No.7 Estudió de mercado	33
Gráfico No.8 Estudió de mercado	33
Gráfico No.9 Estudió de mercado	34
Gráfico No.10 Estudió de mercado	34
Gráfico No.11 Estudió de mercado	35
Gráfico No.12 Estudió de mercado	35
Gráfico No.13 Estudió de mercado	36
Gráfico No.14 Logo	44
Gráfico No.15 Colores	45
Gráfico No.16 Menú y carta del restaurante.....	46
Gráfico No.17 Organigrama Estructural	49
Gráfico No.18 Plano del restaurante	52
Gráfico No.19 Distribución de procesos	53
Gráfico No.20 Localización del restaurante.....	54

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo No.1. Documento otorgado por el GADMIC- Saquisilí	90
Anexo No.2.Requisitos aperturas locales comerciales.....	91
Anexo No.3. Solicitud permiso de bomberos	92
Anexo No.4.Validación del instrumento por expertos.....	93
Anexo No.5.Encuesta.....	94
Anexo No.6.Aplicación de la encuesta	95
Anexo No.7.Competencia	95
Anexo No.8.Competencia	96
Anexo No.9. Receta Estándar	97
Anexo No.10. Suministros	98

Resumen

La presente investigación tuvo como finalidad proponer un plan de negocios para la creación de un restaurante tradicional en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi, con el propósito de determinar platos y utensilios tradicionales de la región para generar mayor impacto en los clientes con la utilización de productos propios de la región, estándares de calidad y sabores ancestrales como tendencia gastronómica con la finalidad de transmitir costumbres y tradiciones mediante preparaciones. Para el desarrollo del plan de negocios se analizó variables para determinar los gustos y preferencias de los pobladores del cantón Saquisilí y establecer la factibilidad del restaurante tradicional, mediante el análisis situacional, estudio de mercado, estudio legal, estudio técnico administrativo y financiero.

Conforme a los argumentos propuestos, la presente investigación se centró en un plan de negocios para la creación de un restaurante tradicional. En coherencia con lo expuesto en el planteamiento, se formulan las siguientes preguntas: ¿Cuáles serían los factores macro y micro que influyen en el entorno para la implementación de un restaurante? ¿Qué tipo de comida tendrán por preferencia las personas del cantón Saquisilí? ¿Cuáles son los requisitos legales para el restaurante tradicional en el cantón Saquisilí? ¿Qué factores son importantes para determinar un estudio técnico – administrativo para un restaurante tradicional? ¿De qué manera un plan de negocios para la creación de un restaurante tradicional en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi permitirá la variabilidad?

Por otra parte, teniendo como objetivo general: proponer un plan de negocio para la creación de un restaurante tradicional en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi, enfocado a la producción y comercialización de comida tradicional.

Para la investigación se utilizó la metodología enfoque cuantitativa, tipo de investigación descriptiva, teniendo como población objetiva pobladores económicamente activa Saquisilí, con el uso de una encuesta para determinar las variables de estudio.

Palabras claves:

Ancestral, comida tradicional, costumbres, tradiciones, factibilidad, utensilios, técnicas, métodos culinario, producción, comercialización, mercado, calidad, higiene.

CAPÍTULO I

1. Introducción

El presente capítulo tiene como finalidad la propuesta de un plan de negocios para la creación de un restaurante tradicional en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi, con el fin de determinar la factibilidad del negocio.

Con el objetivo de ofrecer a la población saquisilence un restaurante tradicional y con preparaciones y utensilios tradicionales de tal manera que se recupere sabores ancestrales y se utilice productos autóctonos del cantón, mediante un establecimiento que cumpla los requisitos adecuados para ofrecer un servicio de calidad y así generar mejor rentabilidad a través de un diagnóstico situacional, estudio de mercado, legal, técnico- administrativo y financiero, en el cual se observe factores económicos, sociales y culturales que se manejan en el entorno del para la propuesta.

1.1 Planteamiento del problema

La inclinación mundial, cada vez tiene mayor desarrollo ya que la innovación es un factor de nuevos retos, por tal motivo que hoy en día las personas se vuelven más exigentes al momento de elegir un restaurante, por varias opciones como ambientación, infraestructura, tipo de comida y distracción. Hoy en día las personas no solo buscan alimentarse sino, buscan lugares donde les brinden servicio de calidad y satisfacción con precios acordes, por lo tanto, son puntos favorables que aportan al valor agregado que se le ofrece al cliente.

Por tal motivo, las personas diariamente buscan mejores opciones, en el cual puedan disfrutar de su estadía durante el tiempo de su comida. Sin embargo, para generar mejor rentabilidad en un restaurante es necesario, ofrecer al cliente algo diferente que los distinga de los demás.

Sin embargo, la gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y

productos que existen en el país. Además, la herencia indígena ha cimentado en varios aspectos gastronómicos tanto en su sabor, técnicas, utensilios y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales.

Por lo tanto a esta combinación tan singular se la ha definido como Comida Criolla, ya que el Ecuador tiene gran diversidad de gastronomía que se puede mostrar al mundo, a su vez lo maravillosamente que es el país, abarcando las cuatro regiones geográficas, considerando, que la actividad turística y gastronómica es una de las actividades económicas con mayor crecimiento a nivel mundial y en el Ecuador está actividad ha ido creciendo en los últimos años, lo que ha representado una gran oportunidad para el aprovechamiento eficiente del turismo y la gastronomía (Ministerio de Turismo, 2013).

En la provincia de Cotopaxi, existen algunos restaurantes, mercados, paraderos que han funcionado desde hace muchos años y se encuentran en todos sus alrededores.

El problema que radica la presente investigación, está dirigida al cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi, ya que en la actualidad en cada uno de sus carnavales, fiestas cantónales y religiosas, en el centro de Saquisilí específicamente en los alrededores de la iglesia matriz, existe gran afluencia de pobladores y no hay un restaurante tradicional, que cumpla parámetros adecuados para ofrecerles un servicio con estándares calidad, sabores ancestrales, con la utilización de productos propios de la región y utensilios tradicionales que aporten de manera significativa al cantón a través de la exquisita gastronomía, con la finalidad de transmitir costumbres y tradiciones mediante preparaciones.

La mayoría de restaurante a los alrededores de la iglesia matriz solo ofrecen pollos asados y no resaltan la gastronomía tradicional de la región como tal, por lo tanto, que a través del desarrollo de variables que determine gustos y preferencia de consumo alimenticio plasmado en restaurante tradicional, por lo tanto soportando la

propuesta de un plan de negocios se determina que, es un documento escrito que ayuda a esquematizar de manera clara la factibilidad, éxito y rentabilidad de un negocio, a través de variables como son análisis de mercado, estudio situacional, legal, técnico administrativo y financiero (Weinberger, 2009).

En tal el sentido la formulación del problema se presenta a continuación:

1. ¿Cuáles serían los factores macro y micro que influyen en el entorno para la implementación de un restaurante?
2. ¿Qué tipo de comida tendrán por preferencia las personas del cantón Saquisilí?
3. ¿Cuáles son los requisitos legales para el restaurante tradicional en el cantón Saquisilí?
4. ¿Qué factores son importantes para determinar un estudio técnico – administrativo para un restaurante tradicional?
5. ¿De qué manera un plan de negocios para la creación de un restaurante tradicional en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi permitirá la variabilidad?

1.2 Objetivos de la Investigación

1.2.1 Objetivo general

Proponer un plan de negocios para la creación de un restaurante en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi, enfocado a la producción y comercialización de comida tradicional.

1.2.2 Objetivos específicos

- Realizar un diagnóstico situacional para analizar los factores de macro y micro entorno para el restaurante tradicional
- Analizar el estudio de mercado para determinar los gustos y preferencias de las personas del cantón Saquisilí, estableciendo la oferta que existe en el sector y la demanda latente.
- Establecer los requisitos legales para la apertura del tipo de negocio para la integración del restaurante tradicional.
- Elaborar el estudio técnico – administrativo, en el cual se determine la misión, visión, estructura organizacional, capacidad instalada, localización procesos según el tipo de negocio y requerimientos del mercado.
- Determinar la factibilidad financiera de un restaurante tradicional en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi, mediante la aplicación de indicadores financieros.

1.3 Justificación del Problema

En el presente trabajo de investigación, se ha visto de manera necesaria proponer en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi un restaurante tradicional que cumpla parámetros con estándares de calidad, productos propios de la región, sabores ancestrales y utilización de utensilios tradicionales, para satisfacer las necesidades de los clientes con un valor agregado, ya que en la actualidad este cantón no cuenta con un restaurante con estos aspectos.

Saquisilí es un cantón, el cual su tendencia en celebraciones, festividades religiosas y grandes carnavales, tiene como resultado afluencia de varias personas de las distintas parroquias que asisten al centro del cantón específicamente a los alrededores de la iglesia matriz, por lo tanto, que se propone un restaurante tradicional, que ofrezca a los pobladores servicio de calidad, infraestructura y ambientación acorde al tipo de comida a ofrecer. Los productos y utensilios a utilizar son propios de la región, ya que el propósito es transmitir a los pobladores costumbres y tradiciones a través de preparaciones, con el fin de que deleiten, disfruten y conozcan más de la gastronomía tradicional.

Sin embargo, es importante recalcar que el contenido, es de gran interés, pues trata de recopilar información gastronómica desde una fuente viva como lo son los saberes ancestrales, costumbres y tradiciones. Es necesario mencionar que la gastronomía es parte de la cultura, la misma que no solamente es el acto de degustar alimentos, sino el hecho de poder conocer ritos y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo (Zapata, 2014).

Por otra parte, con la instrumentación se beneficiará a la población de Saquisilí, ya que genera fuentes de trabajo y pueden acudir al restaurante a deleitar de sabores tradicionales, servicio eficaz y de calidad.

El tema de investigación, tiene como Título " Plan de negocios para la creación de un restaurante tradicional en el Cantón de Saquisilí Provincia de Cotopaxi ", el cual

se refleja en la línea de investigación de innovación gastronómica, la cual determine la factibilidad del restaurante que ofrezca variedad de comida tradicional, con calidad en cada una de sus preparaciones utilizando productos propios de la región reflejando así los gustos y preferencias de los pobladores a través de un diagnóstico situacional, segmento de mercado, estudio técnico- administrativo y financiero, con el fin de lograr los objetivos requeridos y planteados.

Tomando como consideración para el plan de negocios para la creación de un restaurante tradicional en el cantón Saquisilí, según (Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021, 2017) establece:

En el objetivo 2 la interculturalidad y plurinacional, revalorizando las identidades diversas, alineándose a la política 2.3, que consta de promover el rescate, reconocimiento y protección del patrimonio cultural, tangible e intangible, saberes ancestrales, cosmovisiones y dinámicas culturales, de tal manera que ayude a desarrollar de mejor manera la propuesta (pág. 58)

De tal manera que lo que se pretende a través de la creación de un restaurante tradicional es transmitir las costumbres y tradiciones, mediante preparaciones de tal manera que la política establecida, apoya al rescate de saberes ancestrales, los cuales avalan para revalorizar la gastronomía en el cantón.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la investigación

Para realizar la investigación acerca del plan de negocios se ha tomado en cuenta trabajos de pregrado.

Escobar & Navas (2016) Diseño de un plan de negocios para la creación de un restaurante de comida típica de la provincia de Cotopaxi bajo la norma técnica gourmet en la ciudad de Latacunga periodo Octubre 2014- Febrero 2015, el autor en la investigación se enfoca al área gastronómica dando a recalcar que en el Ecuador no existe establecimientos con categorías gourmet, por lo tanto mediante un análisis de mercado busca afianzar el desarrollo para generar un negocio de comida típica con el fin de saber que tan viable es el proyecto analizando las demandas, competencias, etc, a través de un plan de negocios.

La información recopilada por Escobar es importancia para la investigación a realizar, ya que indica los parámetros para proponer un plan de negocios de comida típica, permitiendo así llevar a cabo esta actividad para generar un mejor desarrollo en la propuesta.

Pérez (2015) en su investigación titulada: Estudio gastronómico de la provincia de Cotopaxi y recopilación de recetas tradicionales, el autor tiene como énfasis que la gastronomía tomó impulso en cada una de las festividades tanto católicas como de carnaval, las mismas que permiten difundir la cultura y tradiciones, el cual se distingue de los demás pueblos, de tal modo que busca recopilar antecedentes gastronómicos, culturales y tradicionales para así poder transmitir conocimientos a las nuevas generaciones. Dentro de las conclusiones estudiadas se ha determinado que la provincia de Cotopaxi tiene grandes riquezas turísticas y gastronómicas, el cual puede ser fuente económica y puede llegar a ser uno de los lugares más visitados del Ecuador con altos niveles de conocimientos ancestrales culinarios y atractivos turísticos.

La investigación realizada por Pérez, es de suma importancia ya que aporta la aplicación de recetas tradicionales las cuales ayudarán a difundir cada una de las historias de la variedad de platos que presenta ayudando a rescatar las técnicas culinarias de antepasados y rescatando a su vez productos propios de la región que posee la provincia de Cotopaxi.

Paredes (2015) en su investigación titulada: Plan de negocios para la creación de un restaurante temático de la flora y fauna ecuatoriana en la ciudad de Quito y el posible impacto de este negocio en el turismo del Ecuador. Mediante la investigación realizada por el autor tiene como propósito un plan de negocios que tenga impacto en la localidad el cual toara en cuenta cada una de las variables y una evaluación que identifique el plan de negocios para la aplicación teniendo como resultado ver qué tan viable es el plan de negocios.

La investigación realizada por Paredes es de gran utilidad ya que tiene un enfoque acorde al tema de investigación que se realizará para así poder identificar las variables para generar un análisis en el cual se pueda saber qué tan viable es el plan de negocios.

Valdospinos (2016) determina en su investigación titulada: Plan de negocios para la creación de un restaurante intercultural, con la oferta de platos andinos- mestizos autóctonos de la cultura otavaleña, ubicado en las orillas del lago San Pablo, la investigación se basa en determinar la factibilidad para la implementación de un restaurante intercultural, el cual se lo realice a través de un plan de negocios con el propósito de revalorizar la cultura otavaleña, a través de un plan de negocios, en el cual determinó el segmento de mercado meta, gustos y preferencias del consumidor y plasmando los platos representativos.

Valdospinos tiene información relevante que ayuda a mantener una guía para generar un plan de negocios analizando el mercado legal, técnico y administrativo y así poder identificar pautas para determinar resultados positivos.

2.2 Bases teóricas

2.2.1 Historia de la provincia de Cotopaxi.

Mediante una entrevista realizada por La Hora en una publicación Rengifo (2018) explica que:

La provincia de Cotopaxi se llamó en el pasado provincia de León. Antes de la venida de los españoles, su territorio estuvo habitado por diversas parcialidades indígenas que entraron por olas migratorias.

La provincia de Cotopaxi se fundó como tal el primero de abril de 1851, la conformaban dos cantones: Latacunga (capital) y Ambato; para octubre de aquel año se la cambia a provincia de León, como homenaje al filántropo latacungueño Dr. Vicente León y Arguelles. Un año después, en 1852 se crea el cantón Pujilí, incorporándose como tercer cantón de la naciente provincia.

Existen varias definiciones respecto al significado de la palabra Cotopaxi; para algunos es una voz Cayapa que se descompone así: Coto, cuello; pag, de pagta, sol y si de shi, dulce. Es decir, "Dulce Cuello de Sol". Otros sostienen que en la antigua lengua de los Panzaleos, Cotopaxi significa "Garganta de fuego". Y no son pocos los que aseguran que Cotopaxi viene de la palabra Quichua "Cutu", que significa cuello, y "Pachi", roto.

La forma del Cotopaxi es actualmente de un cuello sin cabeza con un poncho blanco (la nieve). Finalmente, no faltan aquellos que señalan que Cotopaxi significa: "trono de luna" o "cuello liso de la luna" o "dulce cuello de la luna". El origen del nombre 'Cotopaxi', es diversa entre las más repetidas es que Cotopaxi significa 'cuello de la luna', que muchas fuentes además atribuyen al quichua, como variante ecuatoriana de la familia lingüística quechua.

Es importante tomar en cuenta aspectos importantes de la provincia de Cotopaxi, en la cual se explique cómo se fundó, los cantones que forman la misma y el significado que tiene, ya que es la matriz principal de Saquisilí cantón en el cual se está enfocando a realizar el plan de negocios.

2.2.2 Generalidades de Saquisilí.

El cantón Saquisilí pertenece a la provincia de Cotopaxi, fue fundada el 6 de octubre de 1943, tiene una extensión de 205,5 km² con una temperatura anual de 13°C, consta de tres parroquias rurales las cuales son: Canchagua, Chantilín,

Cochabamba, las personas del lugar son trabajadoras y se dedican al comercio donde expenden productos del cantón tales como: ganado, artesanías, telares, comida, etc.

Su ubicación es al Noroeste de Latacunga, al Norte y al Oeste se encuentra los nevados y volcanes como el Cotopaxi, Rumiñahui, Illinizas y Quilotoa que le invitan a ser visitados. Los principales lugares atractivos del cantón Saquisilí como el parque central, iglesia matriz, las siete plazas, cascada Candela Fazo, piedra rocosa Guingopana, piscinas de aguas hervidas, ojo de agua, festividades por carnaval, festividades católicas. (Gobierno Autonomo Descentralizado Provincial, 2014).

Para la realización del plan de negocios para la creación de un restaurante tradicional, es importante tomar en cuenta variables como, la fundación, las parroquias, sus atractivos turísticos y principales productos del cantón para así realizar el estudio de mercado y determinar los platos tradicionales a partir de los gustos y preferencias de las personas del cantón.

2.2.3 Cocinas regionales andinas

La cocina regional andina, se basa en tendencias tradicionales y no solo como una preparación, sino a través de varias opciones como de productos autóctonos, sabores, olores, colores, preparaciones, técnicas que se emplean y como va a ser la manera de presentación con utensilios tradicionales que permitan mejorar la degustación y contribuir de manera significativa al restaurante tradicional.

De acuerdo a Montenegro (2016) en su investigación explica:

La gastronomía ecuatoriana ha logrado mantener muchas de sus recetas y de sus productos nativos, sin embargo, hay que tener muy en cuenta que la alimentación en el país tanto de manera cultural como nutricional ha sufrido varios cambios como resultado los tiempos actuales. En la actualidad se está poniendo mucho interés en recuperar nuestra identidad gastronómica a través de la investigación nutricional de productos nativos, recordando que las recetas tradicionales y ancestrales cuentan una historia y muestran la cultura del país. Los chefs han puesto un granito de arena en este proceso de recuperar identidad a través

de la gastronomía, gracias al desarrollo de recetas tanto dulces como saladas y las dan a conocer a través de diferentes medios que pueden ser virtuales, en conferencias, entre otros. El objetivo final de este proceso es que cada familia pueda recuperar productos y recetas típicas que son ricas y con un gran valor nutricional (pág. 10)

Sin embargo, cabe recalcar que la cocina ecuatoriana tiene amplia gama de platos tradicionales, por lo tanto, es importante tomar en cuenta que el enfoque de la investigación a realizar a través de un plan de negocios para la creación de un restaurante tradicional en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi, busca ofrecer platos tradicionales del lugar utilizando productos propios y utensilios tradicionales.

2.2.4 Reactivación y recuperación de recursos gastronómicos típicos

El paradigma en este punto es la reactivación y recuperación de la gastronomía por tal motivo que es indispensable recuperar ciertos métodos y técnicas originarias de cada receta, ya que la tendencia de alimentación de los antepasados era adecuada, con productos que tienen valores nutricionales altos que ayudan a un mejor nivel alimenticio, pero sin duda sería indispensable recuperar productos del que ofrece el Ecuador.

2.2.5 Platos tradicionales

La cocina de Saquisilí forma parte de grandes sabores tanto de féculas de maíz, papa, carne de cerdo entre otras. Esta cocina se la formo a través del conjunto de varias opciones como son tradiciones, culturas, métodos de cocción y la manera en la cual se lo consume, por lo tanto, que se conoce con una frase muy particular como es de la mata a la olla ya que este cantón goza con gran variedad de productos frescos, sin embargo, es necesario recalcar que para realizar coladas ellos muelen los granos de manera artesanal utilizando una piedra este método se lo realiza desde hace varios años y son comercializados en sus distintas plazas (Pazos, 2014)

2.2.5.1 Determinación de platos y utensilios para el restaurante tradicional en el cantón Saquisilí.

Cuadro No.1. Platos para el restaurante tradicional en el cantón Saquisilí.
Fuente: Elaborado por Sananay, W. 2019.

PLATO	ORIGEN HISTÓRICO	TÉCNICAS EN PROCESO DE PRODUCCIÓN	FORMAS DE CONSERVACIÓN		FORMAS DE EXHIBICIÓN, PRESENTACIÓN Y SERVICIO
			INGREDIENTES	PLATO ELABORADO	
Fritada	Según Soler (2012) en su artículo menciona que la fritada es un plato tradicional de la región Sierra, ya que se produjo en la época del colonialismo español, por su género principal como es el cerdo.	Cocinar la fritada en paila de bronce y las guarniciones en pundos de barro.	Conservación en refrigeración.	Dejar reposar la carne de cerdo y proceder a su preparación.	Servir en plato de barro y con cuchara de palo, acompañado de las guarniciones y ensalada.
Cuy asado	Zumárraga (2011) menciona, que los cuyes un legado milenario, que pertenece a la identidad cultural de la gastronomía ecuatoriana, por lo tanto se establece que el cuy asado es un plato tradicional que conservamos por los Incas.	Cocción del cuy en horno de leña y las guarniciones en pundos de barro.	Conservar el cuy y guarniciones en refrigeración.	Aliñar al cuy y proceder a su cocción en el horno de leña.	Servir en plato de barro, cuy asado, guarniciones y ensalada.
Tortillas con caucara	Ministerio de Cultura y Patrimonio (2017), establece que es un plato tradicional del Ecuador, el cual su género principal la caucara es traído por los españoles y sus guarniciones son locales.	Masa de las tortillas de papa se lo procesara en el molino y se cocinara en tiesto. La cocción de la caucara en pundos.	Conservar en refrigeración la masa, las guarniciones y caucara.	Procesar la masa y cocinara en tiesto. Aliñar la caucara y prepararla.	Servir en plato de barro y con cuchara de palo, acompañado de tortillas de papa, con caucara, guarniciones y ensalada.
Tortillas de maíz	La Hora (2011) en su reportaje estable que las tortillas de maíz, forman parte de la identidad de un pueblo ecuatoriano, la cual son de origen de la parroquia de Guaytacama del cantón Saquisilí, su elaboración es en tiesto y a leña.	Realizar la mezcla y cocinar en tiesto y a leña.	Conservar en refrigeración la masa de las tortillas.	Proceso inmediato de la cocción.	Servir en plato de barro.

Caldo de gallina criolla	Ministerio de Cultura y Patrimonio (2016) establece que es un plato fuerte a base de gallina de campo o criolla, es un plato tradicional del Ecuador que tiene origen prehispánico por su producto principal y sus guarniciones son propias de la región.	Cocción de la gallina en pondo de barro.	Conservar la gallina en refrigeración.	Consumo inmediato de todo el alimento preparado	Servir en plato de barro con cuchara de palo acompañado de una presa de gallina, papa y picadillo.
Yaguarlocro	Pazos (2003) determina que el plato emblemático del Ecuador que tiene origen español, ya que llegó a los Andes en el siglo XVI, ya que ahí está la clave del sabor, ya que este plato se lo realiza con las vísceras. El nombre yaguarlocro significa yaguar: sangre y locro: sopa de papas.	Cocción en pondo de barro.	Lavar y aliñar las vísceras y conservar en refrigeración.	Consumo inmediato de todo el alimento preparado	Servir en plato de barro con cuchara de palo acompañado de aguacate, cebolla paiteña, sangre cocinada y tomate.
Asados de borrego	Ministerio de Cultura y Patrimonio (2016) menciona que el plato tiene origen español por el género principal que es el borrego la técnica que utilizaban es a la brasa y su principal consumo es en las provincias de Cotopaxi y Tungurahua.	Aliñar la carne de borrego y asar en el horno a leña.	Conservar la carne de borrego en refrigeración	Consumo inmediato de todo el alimento preparado	Servir en plato de barro con cuchara de palo acompañado de papa, queso, habas.
Hornado	El Universo (2014) establece que a través de estudios culinarios han determinado que el hornado es de origen español de la época de la conquista y con el pasar del tiempo se convirtió en un plato emblemático del Ecuador.	Aliñar la carne de cerdo y asar en el horno a leña.	Conservar la carne de cerdo en refrigeración	Consumo inmediato de todo el alimento preparado	Servir en plato de barro con cuchara de palo acompañado, de agrio y guarniciones.

2.2.6 Niveles de comercialización de los principales platos tradicionales.

El paradigma que se establecerá en este punto será la comercialización de comida típica ya que se mantendrá el respaldo de la investigación realizada por Zapata, la cual dice que es necesario desarrollar la gastronomía.

De acuerdo a la investigación, Zapata (2014) menciona:

GASTRONOMÍA es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. Sin embargo, ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano (pág. 18)

En este es importante determinar como el cliente adquiere la comida y cuáles son los principales productos que más consumen, para así crear un vínculo con el posible cliente.

2.2.6.1 Estrategias de comercialización de platos tradicionales.

Es importante tomar en cuenta factores que ayuden a mejorar a la comercialización de comida típica en un restaurante tradicional mediante sabor, presentación, diseño del restaurante servicio los cuales a porten a generar mejor rentabilidad.

Sin duda alguna los niveles de comercialización deben ser altos para generar mayor afluencia de personas en Saquisilí, en tal sentido, que "se entiende como desarrollo económico, la capacidad de una región de crear riqueza a fin de promover y mantener el bienestar económico de sus habitantes, es decir la capacidad de mantener tasas de crecimiento estables, permitiendo la acumulación de capital " (Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021, 2017).

La estrategia ecuatoriana busca incrementar el desarrollo socio económico para incrementar el nivel de comercialización y producción en los ámbitos turísticos y gastronómicos para dar a conocer a un lugar por sus grandes riquezas.

2.2.7 Origen e historia del restaurante

En la antigüedad las iglesias y monasterios, tenían como costumbre albergar a las personas que viajaban a cambio de recibir donaciones o dinero, tomando en cuenta esta ventaja los comerciantes decidieron crear establecimientos que ofrezcan a los visitantes comidas y bebidas.

Por lo tanto, el término de restaurante tiene procedencia de origen francés, el cual fue utilizado por primera vez en París, ya que el primer establecimiento fue creado en 1765, en el cual servían alimentos y bebidas. Con el transcurso del tiempo su éxito fue alto y dieron apertura a más establecimientos los mismos que eran atendidos por camareros y mayordomos que abandonaron su empleo, en el siglo XIX la creación de restaurantes se expandió y empezaron a competir entre establecimientos que ofrecían amplia gama de comida y precios accesibles (Rivadeneira, 2010).

2.2.8 Definición de restaurante

Al restaurante se lo define como todo establecimiento público donde se elabora preparados que ofrece servicio de comida y bebidas alcohólicas y no alcohólicas, en el cual se puede disponer cafetería dependiendo la categoría (León, 2018).

Es importante tener claro sobre la definición de restaurante, la cual ayude a desarrollar de mejor manera el tema a realizar, manteniendo definiciones concretas.

2.2.9 Qué es un plan de negocios.

El paradigma a utilizar en este punto es el plan de negocios.

De tal manera que un plan de negocios es un documento escrito el cual ayuda a mantener una orientación para la creación de un establecimiento.

Según Díaz (1994) afirma:

Es un documento formal elaborado por escrito que sigue un proceso lógico, progresivo, realista, coherente y orientado a la acción, en el que se incluyen en detalle las acciones futuras que habrán de ejecutar tanto el dueño como los colaboradores de la empresa para, utilizando los recursos de que disponga la organización, procurar el logro de determinados resultados (pág. 62)

Tomando en cuenta que la investigación a realizarse es sobre un plan de negocios para la creación de un restaurante tradicional, a través la ejecución del plan de negocios se determine la factibilidad del restaurante.

2.2.10 Importancia del plan de negocios

Según el Ban Ecuador (2018) establece la importancia de desarrollar un plan de negocio:

Un plan de negocios es una herramienta que permite iniciar, organizar o fortalecer una actividad económica. Esta herramienta te ayudará a determinar la factibilidad y rentabilidad del negocio asegurando su estabilidad y sustentabilidad en el tiempo. Por lo tanto, un plan de negocios no solo permite definir de qué se trata la idea del negocio; sino también analizar si es pertinente llevarlo a cabo (pág. 8)

Por lo tanto, es importante tomar en cuenta que para no tener un fracaso en el restaurante es necesario realizar un plan de negocios, el cual ayude a determinar cuáles son los posibles clientes y competidores.

2.2.11 Estructura del plan de negocios.

2.2.11.1 Diagnostico situacional.

Hanel del Valle & Hanel (2004) establece que es un método analiza los factores internos y externos, los cuales analiza los problemas y busca soluciones con el fin de alcanzar los objetivos establecidos.

Para la propuesta de restaurante tradicional en el cantón Saquisilí es importante determinar los factores internos y externos los cuales se los realizara a través de la

herramienta PESTEL que determine los factores de entorno y FODA que establece las fortalezas, oportunidades, amenazas, debilidades.

2.2.11.2 Estudió de mercado.

Es uno de los estudios más importantes que se realizan para la evaluación de proyectos, ya que permiten definir el medio en el que se llevar a cabo el proyecto, en el cual se analiza el entorno, demanda, oferta, el producto, precio, mercadotecnia, precio canales de distribución, promoción para tener como resultado rentabilidad (Orjuela & Sandoval, 2002).

A través del estudio de mercado se realizará un análisis de segmentación el cual permita determinar, el tipo de personas que les interesa sobre la idea de restaurante, gustos, preferencias por la comida tradicional de la sierra, ubicación y competencia.

2.2.11.3 Estudió legal.

El estudio legal ayuda a determinar la viabilidad y factibilidad del negocio para planes de desarrollo, ordenamiento, territorial, a través de normas mediante aspectos presupuestales, laborales y contratación, en la cual incorpora la evaluación del proyecto y beneficios de resultados (Gestión de la Inversión Pública, 2013).

En el estudio legal del plan de negocios se determina los permisos y uso de suelo que se necesita cumplir el restaurante para la apertura, los cuales son solicitados por parte del GADMIC de Saquisilí.

2.2.11.4 Estudió Técnico – Administrativo.

Determina la organización en la empresa, la cual planifica, organiza, dirige y controla las funciones que cada departamento debe realizar para lograr alcanzar los objetivos propuesto interrelacionándose y formando un proceso integral (Gúzman, 2013).

El estudio administrativo tiene gran importancia en el plan de negocios, ya que en este punto se establecerá la misión, visión, objetivos empresariales, valores, organigrama estructural y funcional, horarios de funcionamiento, localización.

2.2.11.5 Estudió Financiero.

El estudio financiero en un negocio es la parte fundamental, ya que es la inversión con la que se cuenta para la apertura del emprendimiento, el cual se va a poner en marcha, determinando así las ventas, producción y costos (Zona económica, 2019).

Para ello es importante determinar el estudio financiero en el plan de negocios, ya que se establece la inversión inicial que se necesita para poner en marcha el restaurante y determinar la factibilidad.

2.2.13 Modelo de negocios para crear un restaurante.

En la actualidad se considera de gran importancia crear un diseño gastronómico, el mismo que proporcione a la comunidad satisfacer las necesidades de cada uno, ya que la demanda de hoy en día es muy insatisfecha por el motivo de un mal servicio de alimentación. De este modo se ha optado por planificar un lugar que ayude a fomentar el turismo gastronómico tanto en el medio cultural como tradicional para rescatar las costumbres del cantón.

De acuerdo a lo planteado Vega (2017) afirma que:

Una de las fortalezas de nuestro país es la diversidad de productos que existe en cada una de nuestras cuatro regiones naturales como son, costa, sierra, oriente, y región insular, llena de costumbres y tradiciones una distinta de otra, gastronómicamente se destaca por la gran variedad y frescura de mariscos en la costa, también por las múltiples preparaciones que son conocidas como la comida típica, o criolla, es por ello que nos identificamos en Latinoamérica (pág. 18)

En consideración se ha visto en la necesidad plantear una creación de un restaurante tradicional, el cual influya en las personas del cantón para incrementar los niveles de comercialización de platos, manteniendo los recursos gastronómicos

típicos y tradicionales para dar a conocer al cantón Saquisilí como una fuente de turismo gastronómico.

2.13 Operacionalización de Variables

Según Marroquín (2012) establece que la operacionalización de variables:

Es un instrumento valioso que se constituye en la médula de la investigación, consta de cuatro a más columnas y se desarrolla de conformidad a la propuesta de cada autor o protocolo de investigación. Generalmente en cada columna o fila se coloca las variables, las dimensiones, los indicadores y los ítems”.

Por lo tanto, a través de un cuadro se determinó los indicadores a estudiar para cada uno de los objetivos establecidos en la investigación.

CUADRO DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

Cuadro No.2.Operacionalizacion de variables.

Fuente: Elaborado: por Sananay, W.,2019.

Objetivo general: Proponer un plan de negocios para la creación de un restaurante en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi, enfocado a la producción y comercialización de comida tradicional.				
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	VARIABLE	DEFINICIÓN	DIMENSIÓN	INDICADORES
Realizar un diagnóstico situacional para analizar los factores macro y micro entorno para el restaurante tradicional	Analizar los factores de macro y micro entorno.	Investigar los factores de macro y micro entorno que influyen para la apertura del restaurante tradicional.	Cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis PESTEL • FODA
Analizar el estudio de mercado para determinar los gustos y preferencias de las personas del cantón Saquisilí, estableciendo la oferta que existe en el sector y la demanda latente.	Determinar los gustos y preferencias.	Establecer los gustos y preferencias para determinar la oferta y demanda.	Cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi	<ul style="list-style-type: none"> • Oferta • Demanda
Establecer los requisitos legales para la apertura del tipo de negocio para la integración del restaurante tradicional.	Detallar los requisitos legales para el restaurante	Investigar y establecer los requisitos legales, para el restaurante tradicional en el cantón Saquisilí.	Cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi	<ul style="list-style-type: none"> • Requisitos legales para apertura de locales comerciales •
Elaborar el estudio técnico – administrativo, en el cual se determine la misión, visión, estructura organizacional, capacidad instalada,	Determinar el estudio técnico - administrativo	Establecer el estudio técnico- administrativo para la ejecución del restaurante tradicional.		<ul style="list-style-type: none"> • Misión y visión • Objetivos empresariales • Valores corporativos • Organigrama estructural y funcional

localización procesos según el tipo de negocio y requerimientos del mercado.				<ul style="list-style-type: none"> • Distribución del restaurante y horario de funcionamiento. • Diagrama de procesos
Determinar la factibilidad financiera de un restaurante tradicional en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi., mediante la aplicación de indicadores financieros.	Estudio financiero para la creación de un restaurante tradicional.	Proponer un estudio financiero, para determinar la factibilidad del restaurante tradicional.	Cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi	<ul style="list-style-type: none"> • Estudio financiero • Aceptación del proyecto

CAPÍTULO III MARCO METODOLÓGICO

La metodología de la investigación incluye tipo o tipos de investigación, técnicas y procedimientos para llevar a cabo en el cual se considera y se define la disciplina mediante una sistematización para la búsqueda de datos y la construcción del conocimiento (Rodríguez, 2012). Sin embargo, es necesario fundamentar el propósito y recolectar datos que proporcionen validez de la información recopilada.

3.1 Paradigma

La presente investigación está orientado al paradigma positivista ya que define como el "estado de las ciencias que consideran que basta la aplicación del método científico para asegurar un buen término, avance y progreso creciente y pleno de sus indagaciones, búsquedas, resultados y realizaciones " (Ramírez, 2004).

3.2 Enfoque Metodológico

El método cuantitativo es un enfoque útil para analizar resultados de la encuesta que se aplicara a una población para determinar las necesidades que surge. Por lo tanto, se establece que el enfoque cuantitativo es útil para recolectar y analizar datos de investigación, en la cual se afirma la hipótesis previamente elaborada transferida a una matriz a través del uso estadístico para establecer el comportamiento de la población de investigación (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014).

Por lo tanto, para llevar a cabo la investigación se utilizará el enfoque cuantitativo, ya que se realizará una encuesta a la población económicamente activa a personar de ambos sexos, la cual se realizará en cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi, para recolectar datos que ayuden a determinar la factibilidad de la propuesta del restaurante tradicional.

3.3 Nivel de la Investigación

La investigación es de tipo descriptiva, "Busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis" (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014).

Mediante este estudio se busca obtener información de los pobladores del cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi, mediante encuestas con preguntas cerradas, claras y concisas, en la cual se analice si cumple o no con las necesidades del cliente para determinar si el plan de negocios para la creación de un restaurante tradicional en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi es viable.

3.4 Diseño de la investigación.

La investigación que se llevara a cabo es de campo, ya que mediante una recolección de datos directamente de los sujetos se obtendrá resultados que ayuden a determinar y describir cuales son las situaciones que vive el cantón Saquisilí, lo cual se realizara una encuesta a través de un cuestionario de preguntas cerradas, ordenadas y lógicas que soporten el plan de negocios para la creación de un restaurante autóctono con el fin de obtener datos estadísticos que reflejen las necesidades, gustos y preferencias del posible cliente.

3.5 Población y Muestra.

Hernández, Fernández, & Baptist (2014) dice que "El objetivo es generalizar los datos de una muestra a una población de un grupo pequeño a uno mayor. Se involucran a muchos casos en la investigación porque se pretende generalizar los resultados del estudio" para determinar la población y muestra.

3.5.1 Población.

Es un subconjunto o parte del universo determinado, que ayuda a recopilar datos e información para llevar a cabo una investigación, la misma que proporcione la factibilidad, en el cual la muestra es una parte representativa de la población (López, 2004).

De acuerdo al INEC el cantón de Saquisilí posee una población económicamente activa de 25300 mil habitantes siendo el 6.2% en la provincia de Cotopaxi (GADMIC Saquisilí, 2019). Anexo1.

3.5.2 Muestra

Es un subconjunto o parte del universo determinado, que ayuda a recopilar datos e información para llevar a cabo una investigación, la misma que proporcione la

factibilidad, en el cual la muestra es una parte representativa de la población (López, 2004).

Para llevar a cabo la presente investigación se ha determinado como mercado objetivo con características tales como geográficas, demográficas, pictográficas y conceptuales.

Tomando en cuenta que se realizará a las personas económicamente activas de sexos indiferentes, sin ninguna tendencia religiosa, con nivel económico medio, los mismos que tengan como preferencia visitar restaurantes ya sea por su infraestructura, servicio, sabor y gustos por la comida tradicional del cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi.

Para ello es necesario calcular la muestra que se tomó como universo a la población económicamente activa del cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi, en la cual se aplicara la siguiente formula:

$$n: \frac{z^2 * N * P * Q}{(e^2(N - 1)) + (z^2 P * Q)}$$
$$n: \frac{(1,96)^2 * 25300 * 0.5 * 0.5}{(0,05^2(25300 - 1)) + (1.96^2 * 0.5 * 0.5)}$$
$$n: \frac{24298}{642079}$$
$$N=378$$

El resultado de la muestra es de 378 personas a los cuales se les aplicarlas encuestas que permitirá detectar las necesidades de la población para la propuesta del restaurante tradicional.

3.5.2.1 Método Probabilístico

En la presente investigación se ha tomado en cuenta el método probabilístico para el plan de negocios para la creación de un restaurante tradicional en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi, ya que cada una de las características se adapta a

las necesidades de la población, en la cual los elementos que se seleccione formen parte de la muestra.

3.5.2.2 Muestreo aleatorio Simple.

La muestra con la cual se va a realizar la investigación para la propuesta del plan de negocios de un restaurante tradicional en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi, por lo tanto, que se tomara al muestreo aleatorio simple, ya que estará dirigido a pobladores económicamente activos, los cuales tengan características con variables específicas que ayuden a la medición y realización de investigación de campo.

3.6 Técnica e Instrumento

3.6.1 Técnica

La técnica que se utilizará un cuestionario que ayude a recopilar datos de cuáles se ajusten a las necesidades de los pobladores del cantón Saquisilí.

El cuestionario de preguntas cerradas se establece que "Son aquellas que contienen opciones de respuesta previamente delimitadas. Son más fáciles de codificar y analizar", ya que tienen respuestas delimitadas hace notar algo muy lógico pero que en ocasiones se descuida y resulta fundamental: cuando las preguntas presentan varias opciones, éstas deben recoger todas las posibles respuestas (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014, pág. 217)

De tal manera que a través de la encuesta realizada a 378 pobladores del cantón Saquisilí constan de 13 preguntas, las cuales permite determinar la segmentación de mercado, gustos y preferencias y la factibilidad del restaurante tradicional.

3.6.2 Instrumento

El instrumento a utilizar que se utilizó para la propuesta del plan de negocios para la creación de un restaurante tradicional en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi es un cuestionario con preguntas cerradas.

Según Bernal (2010), afirma que:

La encuesta es un conjunto de preguntas diseñadas para generar los datos necesarios, con el propósito de alcanzar los objetivos del proyecto de investigación. Se trata de un plan formal para recabar información de la unidad de análisis objeto de estudio y centro del problema de investigación (pág. 250).

El instrumento a utilizar para la investigación es una encuesta que consta de 13 preguntas cerradas la cual está dirigida a la población económicamente activa de ambos sexos del cantón Saquisilí.

3.7. Validación del instrumento por los expertos.

La validación del instrumento por los expertos en el cual se menciona que la validez “hace referencia al grado en el que un determinado procedimiento de traducción de un concepto en variable, registra efectivamente el concepto que se pretende registrar” (Elgueta & Zamorano, 2014).

Es decir, depende de la aceptación por los expertos, que den a las preguntas que se han planteado, el cual mantenga, exactitud, autenticidad y solidez, en cada uno de los ítems para conocer el resultado y verificar la validez del instrumento, de tal manera que consiste en que las preguntas planteadas abarquen los objetivos de la investigación, tomando en cuenta los siguientes criterios:

1. Los ítems poseen coherencia con los objetivos de investigación.
2. Las preguntas o enunciados están correctamente redactados.
3. Las preguntas o enunciados están en correspondencia con los indicadores.
4. El instrumento esta adecuadamente estructurado.
5. Los ítems permiten medir lo propuesto en las variables.

La validación de los instrumentos que se llevó a cabo en la presente investigación a las personas en juicio de expertos, los cuales son docentes de la Universidad Iberoamericana del Ecuador, cuyos resultados se muestran a continuación:

3.7.1 Resultados de la Validación a expertos.

Cuadro No.3.Resultados de la Validación a expertos.

Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Ítems	Experto 1 Mgst. Edwin Antamba	Experto 2 Mgst. Juan Francisco Romero	Experto 3 Mgst. Luis Llerena	Experto 4 Dra. Jenniz La Madriz	Validación
1	1	1	1	1	1
2	1	1	1	1	1
3	1	1	1	1	1
4	1	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1
6	0	1	1	1	1
7	0	1	1	1	1
8	1	1	1	1	1
9	1	1	1	1	1
10	1	1	1	1	1
11	1	1	1	1	1
12	1	1	1	1	1
13	1	1	1	1	1
					13

Valor por cada Ítems.

Tres expertos de acuerdo = 1

Dos expertos de acuerdo = 1

Tres expertos en desacuerdo = 0

Dos expertos en desacuerdo = 0

$13/13=1$ $1 \times 100= 100\%$

Finalmente, como se puede verificar, de acuerdo a los resultados obtenidos por los expertos a los cuales se les realizó la validación, se obtuvo la aprobación con el 100%.

CAPÍTULO IV

En el presente capítulo se pondrá desarrollar el plan de negocios para la creación de un restaurante tradicional en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi, en el cual se realizará el análisis situacional, estudio de mercado, legal, técnico- administrativo y financiero.

4.1 Diagnostico situacional

En el análisis situacional se establecerá factores internos y externos plasmados en un FODA, y que factores pueden afectar al restaurante mediante un PESTEL.

4.1.2 Análisis PESTEL para el restaurante tradicional.

Consiste en analizar los recursos y el entorno de mercado para poner en marcha un negocio o proyecto, a través de la identificación de riesgos y beneficios para llevar a cabo la idea (Business School, 2015).

Cuadro No.4. PESTEL del restaurante tradicional en el cantón Saquisilí..

Fuente: Elaborado por Sananay, W.,2019.

POLÍTICO	ECONÓMICO	SOCIO- CULTURAL
<ul style="list-style-type: none"> • Entorno político estable. • Inversionistas extranjeros para mejor desarrollo en el país. • Ley de turismo que ayude a promueve el turismo gastronómico • Existencia de un Código de la producción, comercio e inversiones. • Falta de regularización en temas sanitarios • Economía solidaria y social con el fin de lograr el buen vivir • Poderes del estado que están centralizado en Quito 	<ul style="list-style-type: none"> • Especulación en los precios de materias primas. • Riesgo financiero • De acuerdo (El Telégrafo (2019), establece que el empleo bajó en 3.2% en el 2019 en el Ecuador • La inflación mensual de alimentos en el Ecuador constituye el 32.03% de la canasta del IPC (índice de precios al consumidor), representando el 22.45% del índice, debido a sus precios, clima, y producción (Vera, 2019) • Canasta básica familiar se establece que en marzo del 2019 tuvo un costo de \$713.05, de tal manera que el costo familiar cubre el 103.15% del costo total de la canasta familiar básica (Vera, 2019). 	<ul style="list-style-type: none"> • Crecimiento de turistas en la provincia • Menor consumo de comida tradicional por parte de las nuevas generaciones
TECNOLÓGICO	ECOLÓGICO	LEGAL

<ul style="list-style-type: none"> • Equipos y programas de cómputo actuales. • Mejor servicio de acceso a Internet. • Señal telefónica estable. • Información a través de las redes sociales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plan nacional de Gestión Integral de residuos sólidos. • Clasificación de desechos orgánicos y no orgánicos. • Conservación del medio ambiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Apertura de RUC o Rise • Patente en el Municipio Metropolitano de Saquisilí • Afiliación a la cámara de comercio • Permisos de suelo • Ministerio de trabajo • Permisos de funcionamiento • Permiso sanitario • En Saquisilí
--	---	---

4.1.1 FODA

Es una herramienta de diagnóstico que ayuda a determinar los factores internos y externos para el restaurante tradicional en el cantón Saquisilí.

Cuadro No.5. FODA del restaurante tradicional en el cantón Saquisilí.

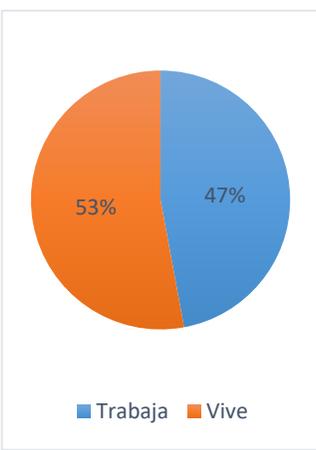
Fuente: Elaborado por Sananay, W.,2019.

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Personal administrativo con experiencia. • Personal operativo que conoce y prepara comida tradicional de la Sierra. • Aumento de la cultura plasmado en un restaurante tradicional. • Utilización de productos propios de la región y utensilios tradicionales. • Diseño y ambientación tradicional, ofreciendo al cliente una experiencia y estadía relajante. • Buscar aliados estratégicos para incrementar número de ventas. • Transmitir costumbres y tradiciones a través de preparaciones. • Fusión de un restaurante con la cultura y tradición 	<ul style="list-style-type: none"> • Poca oferta de establecimientos que ofrezcan comida tradicional con calidad en sus servicios. • "Promover el rescate, reconocimiento, investigación del patrimonio cultural, saberes ancestrales, cosmovisiones y dinámicas culturales" (Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021, 2017). • Vías en buen estado. • Campañas turísticas en Ecuador y provincia de Cotopaxi. • Fiestas tradicionales, cantonales, religiosas
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • Nuevos en el mercado. • Poca inversión para la publicidad en medios masivos • Inversión alta para arrancar con el restaurante. • Personal operacional es empírico • Variación de precios en la materia prima, según su temporada o situaciones climáticas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Afluencia de restaurantes, mercados y plazas con propuestas gastronómicas en el sector. • Reemplazo de consumo de comida típica por otras opciones. • Nuevos establecimientos con características similares. • Poca interés del GAD Saquisilí en promoción turística • Falta de apoyo al sector gastronómico del GAD de Saquisilí. • Escaso apoyo de instituciones financieras para poner en marcha proyectos. • Poca capacidad de acceso a créditos para invertir en el restaurante.

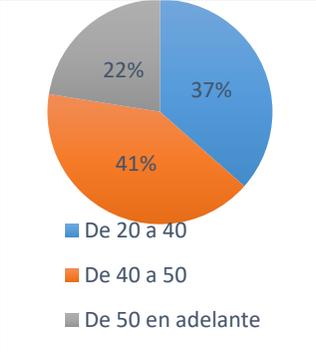
4.2 Estudio de mercado.

En este punto se establece los resultados, que se obtuvo, a través de la encuesta realizada a 378 personas que constan de 13 preguntas cerradas, concretas y sencillas dirigidas a las personas económicamente activa de sexos indiferentes en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi. Anexo 5.

Cuadro No.6.Estudio de mercado.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Cuadro #6			Gráfico # 1	Análisis
1. ¿Trabaja o vive en el cantón Saquisilí?				<p>El resultado general tiene un promedio de 53% que viven el en cantón Saquisilí teniendo un rango de diferencia de 6% y con un 47 % de personas que trabajan en el cantón, de tal manera que la población económicamente activa se encuentra con mayor porcentaje se encuentra en Saquisilí.</p>
Respuesta	Cantidad	%		
Trabaja	178	47		
Vive	200	53		
Total	378	100		

Cuadro No.7.Estudio de mercado.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Cuadro # 7			Gráfico # 2	Análisis
2. ¿Su rango de edad es de?				<p>De acuerdo con el resultado obtenido se determina, que el rango de edad, más alto es de 40 a 50 con un 41% los cuales sería la edad promedio que asistirá con mayor al restaurante y de 50 en adelante con un 22%.</p>
Respuesta	Cantidad	%		
De 20 a 40	138	37		
De 40 a 50	155	41		
De 50 en adelante	85	22		
Total	378	100		

Cuadro No.8.Estudio de mercado.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Cuadro# 8			Gráfico # 3	Análisis
3. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato comida tradicional?			<p>■ De \$5 a \$6 ■ De \$7 a \$8 ■ De \$8 en adelante</p>	<p>El resultado es que las personas están dispuestas a pagar por un plato de comida tradicional entre \$5 a \$6 con un promedio del 40% y con una minoría de 21% de \$8 en adelante.</p>
Respuesta	Cantidad	%		
De \$5 a \$6	153	40		
De \$7 a \$8	147	39		
De \$8 en adelante	78	21		
Total	378	100		

Cuadro No.9.Estudio de mercado.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Cuadro # 9			Gráfico # 4	Análisis
4. ¿Cuál es el aproximado de ingresos económicos mensuales?			<p>■ De \$100 a \$300 ■ De \$300 a \$500 ■ De \$500 en adelante</p>	<p>El resultado obtenido de las encuestas determina que la población de Saquisilí tiene aproximado de ingresos económicos de \$300 a \$500, lo cual se establece que los platos no podrán tener costos muy elevados, tomando en cuenta que cumple con el nivel económico al cual está enfocado el restaurante y con una menos de \$500 en adelante.</p>
Respuesta	Cantidad	%		
De \$100 a \$300	125	33		
De \$300 a \$500	167	44		
De \$500 en adelante	86	23		
Total	378	100		

Cuadro No.10.Estudio de mercado.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Cuadro # 10			Gráfico # 5	Análisis
5. ¿Cuándo acude a un restaurante con quién va?			<p>Gráfico # 5: Gráfico circular que muestra la frecuencia con la que los clientes acuden a restaurantes con diferentes grupos. Familia: 66%, Pareja: 18%, Amigos: 9%, Solo: 7%.</p>	<p>El segmento de mercado analizado determina que cuando acuden a restaurantes van acompañados de su familia con un 66% y con un índice bajo de 27% van solos.</p>
Respuesta	Cantidad	%		
Solo	27	7		
Pareja	69	18		
Familia	249	66		
Amigos	33	9		
Total	378	100		

Cuadro No.11.Estudio de mercado.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Cuadro # 11			Gráfico # 6	Análisis
6. ¿Le gustaría que en el menú del restaurante tradicional siempre haya?			<p>Gráfico # 6: Gráfico circular que muestra la preferencia de los clientes por ciertos tipos de platos en el menú. Platos típicos: 47%, Almuerzos: 27%, Bebidas típicas: 26%.</p>	<p>Las personas del cantón Saquisilí a través de la encuesta determinan que les gustaría que en el menú que siempre haya platos típicos con un 47% que y con un índice bajo de 26% que se ofrezca bebidas típicas.</p>
Respuesta	Cantidad	%		
Almuerzos	101	27		
Platos típicos	178	47		
Bebidas típicas	99	26		
Total	378	100		

Cuadro No.12.Estudio de mercado.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Cuadro# 12			Gráfico # 7	Análisis
7. ¿Por qué aspectos elige ir a un restaurante?			<p> ■ Sabor ■ Servicio al cliente ■ Diseño del restaurante ■ menú ■ Precio ■ Tamaño de la porción ■ Otros </p>	Se tiene como resultado que las personas saquisilences eligen tomar en cuenta varios aspectos antes de elegir un restaurante de tal manera que uno de los aspectos más importantes es su sabor con un 38% y por otras razones un 4%,
Respuesta	Cantidad	%		
Sabor	145	38		
Servicio al cliente	32	8		
Diseño del restaurante	44	12		
Menú	48	13		
Precio	85	22		
Tamaño de la porción	20	5		
Otros	4	1		
Total	378	100		

Cuadro No.13.Estudio de mercado.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Cuadro # 13			Gráfico # 8	Análisis
8. ¿Con que frecuencia, usted iría al restaurante tradicional?			<p> ■ Diario ■ Semanal ■ Qincenal ■ Mensual </p>	De acuerdo a las encuestas realizadas las personas de Saquisilí, se establece que les interesa acudir al restaurante tradicional semanalmente con un 30% y con un 23% a diario, lo cual indica que les interesa la idea de negocio y que tiene gran aceptación por la población.
Respuesta	Cantidad	%		
Diario	86	23		
Semanal	112	30		
Qincenal	87	23		
Mensual	93	25		
Total	378	100		

Cuadro No.14.Estudio de mercado.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Cuadro # 14			Gráfico # 9	Análisis
9. ¿Cuál de las siguientes opciones de platos tradicional le interesa consumir más?				<p>Según las encuestas realizadas delatan que los gustos y preferencias tienen inclinación por la comida tradicional, indicando que el plato más representativo y que les llama la atención es la fritada 27%, ya que es la preparación más apetecida por la población saquisilence y con un 3% caldo de pata de res y otros siendo índices bajos, los cuales no les interesa consumir con frecuencia.</p>
Respuesta	Cantidad	%		
Cuy asado	39	10		
Fritada	101	27		
Caldo de gallina	30	8		
Tortillas con caucara o jugo de carne	31	8		
Hornado	15	4		
Tortillas de maíz	36	10		
Asados de Borrego	79	21		
Yaguarlocro	25	7		
Caldo de pata de res	10	3		
Otros	12	3		
Total	378	100		

Cuadro No.15.Estudio de mercado.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Cuadro# 15			Gráfico # 10	Análisis
10. ¿Cree que el restaurante cuente con utensilios tradicionales?				<p>Se determina con un 61% que las personas desean que se utilice utensilios tradicionales, ya que genera mayor impacto en el servicio y se recalca las presentaciones representativas con los cuales se logra que las personas del cantón Saquisilí se identifiquen a través de costumbres y tradiciones mediante un plato las personas en el restaurante y con un 39% que no.</p>
Respuesta	Cantidad	%		
Si	231	61		
No	147	39		
Total	378	100		

Cuadro No.16.Estudio de mercado
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Cuadro # 16			Gráfico # 11	Análisis
11. ¿En qué ocasiones, usted iría al restaurante tradicional?			<p>■ Almuerzos ■ Después del Trabajo ■ Celebraciones ■ Otros</p>	<p>Mediante la encuesta realizada se establece que a las personas del cantón Saquisilí les interesa la idea del restaurante tradicional, por lo tanto se determina que acudirán al, con un rango de frecuencia alto en fechas como celebraciones con un 40%, con un 26% al terminar su jornada laboral y en otros con un 13%.</p>
Respuestas	Cantidad	%		
Almuerzos	80	21		
Después del trabajo	98	26		
Celebraciones	150	40		
Otros	50	13		
Total	378	100		

Cuadro No.17.Estudio de mercado.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Cuadro # 17			Gráfico # 12	Análisis
12. ¿A qué restaurantes del cantón Saquisilí va frecuentemente?			<p>■ Parrilladas Mateo ■ Asadero al gusto ■ Comedor Blanquita ■ Mercado ■ 7 plazas ■ Otros</p>	<p>A través de la encuesta realizada a las personas del cantón Saquisilí se establece que los principales competidores son Parrilladas Mateo y a Asadero al gusto con un 25%, Mercado 22%, 7 Plazas 21% y con 3% a otros, en el cual los productos que más ofrecen son pollos asados, tortillas y caldos</p>
Respuestas	Cantidad	%		
Parrilladas Mateo	93	25		
Asadero al gusto	95	25		
Comedor Blanquita	14	4		
Mercado	84	22		
7 plazas	79	21		
Otros	13	3		
Total	378	100		

Cuadro No.18.Estudio de mercado.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Cuadro # 18			Gráfico # 13	Análisis
13. ¿Cómo califica el servicio que ofrece el restaurante que usted frecuenta?			<p> ■ Excelente ■ Muy bueno ■ Bueno ■ Malo ■ Regular </p>	Las personas establecieron con un que Parrilladas Mateo y Asadero al gusto ofrecen un excelente servicio con 33% y con un 9% que es malo el servicio que ofrecen los restaurantes comedor Blanquita y otros a los que frecuentan.
Respuesta	Cantidad	%		
Excelente	125	33		
Muy Bueno	54	14		
Bueno	72	19		
Malo	35	9		
Regular	92	24		
Total	378	100		

4.2.1 Mercado Meta

El mercado meta o mercado objetivo, se enfoca al destinatario de un servicio o producto, la cual se lo realiza a través de una segmentación de mercado para saber a quién va dirigido el proyecto (García, 2018).

Por lo tanto, para el presente proyecto el mercado meta es población económicamente activa del cantón Saquisilí, los mismo que tienen gustos y preferencias por la comida tradicional, de sexos indiferentes, de clase media baja.

4.2.2 Determinar la oferta y demanda.

4.2.2.1 Oferta

Cantidad de producto y precio que los ofertantes establecen, con la capacidad de ofrecer al mercado a través de un producto de calidad en un momento determinado (González, 2018).

En el presente estudio, la oferta que se establece a través de la competencia realizada a los establecimientos que se encuentran a los alrededores de la iglesia matriz en el centro de Saquisilí, se analiza los factores que han logrado que los establecimientos logren posesionarse en el mercado. Para ello se ha determinado de manera cuantitativa la oferta, en la cual se toma en cuenta la capacidad, ubicación, tipo de servicio, precios, calidad en el servicio.

Cuadro No.19 . Oferta
Fuentente: Elaborado por Sananay, W.,2019.

Nombre	Capacidad máxima	Rotación Mensual	Clientes al día	Clientes al mes
Parrilladas Mateo	32	15	80	480
Asadero al Gusto	44	24	150	1050
Comedor Blanquita	20	5	40	200
Mercado	56	32	600	1800
7 Plazas	40	56	750	2250
Total	192			5680

Mediante el análisis de campo realizado, se obtuvo como total 5680, a la cual se la determina como oferta, la misma que se determinó a través de la capacidad de cada uno de los establecimientos de comida.

4.2.2.2 Demanda

La cantidad de bienes y servicios que desean adquirir las empresas, en la cual abarca la economía del mercado, de tal manera que ayuda a determinar el precio que estarían dispuestos a pagar por el producto (González, 2018).

4.2.2.2.1 Demanda Total

Según el GADMIC de Saquisilí, a través del INEC establece que la población económicamente activa es de 25300 personas, por lo cual se aplica la fórmula para la muestra, teniendo como resultado 378 personas a quienes se realizó la encuesta, esta cifra establecida es la demanda que existe para realizar el proyecto.

Demanda total: Población económicamente activa del cantón Saquisilí 25300 personas.

4.2.2.2.2 Demanda Potencial

Para calcular la demanda potencial se establecerá los datos otorgados por el GADMIC de Saquisilí, enfocado a la población económicamente activa con el resultado obtenido de la muestra con un total de 378 personas, la cual se lo realizará a través del porcentaje de aceptación del restaurante, mediante las preguntas 3, 8 y 10, las mismas que tiene referencia a la aceptación del restaurante tradicional, respuesta obtenidas a través de la encuesta realizada las personas del cantón

Saquisil, tomando en cuenta los resultados más altos de las respuesta en porcentaje y finalmente se establece el valor de la demanda total

$$\text{Fórmula demanda potencial} = \text{Porcentaje de la aceptación de la encuesta} * \text{Demanda total}$$

Cuadro No.20.Demanda potencial.

Fuente: Encuesta, pregunta 3,8 y 10 Elaborado por Sananay, W., 2019.

Demanda total	25300
Cuanto estaría dispuesto a pagar por un plato de comida tradicional.	60%
Sub total 1	15180
Con que frecuencia, usted iría al restaurante tradicional.	76%
Sub total 2	11537
Cree que el restaurate cuente con utensilios tradicionales.	61%
Demanda Potencial	7037

Por lo tanto, a través de la fórmula aplicada se obtiene como resultado de la demanda total es de 7037 personas económicamente activa del cantón Saquisilí.

4.2.2.2.3 Demanda insatisfecha

Es la parte importante, ya que mediante este dato se desarrolla el proyecto para la inversión y determina los recursos necesarios que hay que implementar para cubrir el mercado, con el objetivo de obtener los resultados de factibilidad (Andía, 2011).

$$\text{Fórmula demanda insatisfecha} = \text{Demanda Potencial} - \text{Oferta}$$

Aplicación de fórmula demanda insatisfecha

$$7037 - 5680 = 1357 \text{ personas.}$$

Mediante los datos aplicados se obtiene como resultado que la demanda insatisfecha para el proyecto tiene como un resultado total 1357 personas.

4.2.3 Análisis de la competencia

La competencia es un factor que influye enormemente dentro del entorno, por lo tanto, que el valor agregado que otorga Tradiciones de mi Tierra es manejarse con estándares de calidad, higiene, con productos propios de la región y utensilios tradicionales, para así generar mayor impacto en los consumidores de tal manera que no pueda tener grandes afectaciones en el mercado meta .Anexo 7 y 8.

Cuadro No.21. Análisis de la competencia.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Nombre	Servicio	Precios	Calificación	Ubicación
Parrilladas Mateo	<ul style="list-style-type: none"> • Ofrece asados • Servicio a domicilio 	\$ 6 \$ 7 incluido IVA	Su calificación es de 4.2	9 de Octubre, Saquisilí
Asadero al gusto	<ul style="list-style-type: none"> • Ofrece pollos asados al carbón • Churrascos • Parrilladas • Comida rápida 	Sus precios son dependiendo la orden desde \$3 hasta \$10	Su calificación está en un rango de 3.5	Calle 24 de Mayo y Pichincha a 1 calle del Parque Central
Comer Blanquita	<ul style="list-style-type: none"> • Ofrece comida casera 	Precios por almuerzo \$3	Su calificación es de 4.5	Saquisilí
Mercado	<ul style="list-style-type: none"> • Servicio rápido. • Tortillas con caucara • Tortillas de maíz • Caldos de pollo • Mote con trociados de carne de cerdo • Jugos naturales 	Precios van desde \$1 hasta los \$3.	Su calificación es de 3.5	Plaza Kennedy
7 plazas	<ul style="list-style-type: none"> • Jugos naturales • Tortillas de maíz • Cevichochos 	Precios van desde \$0.50 a \$1,50	Su clasificación es de un 3	Saquisilí

4.3 Estudió legal

El presente estudio es indispensable, ya que ayuda a determinar los requisitos para la apertura del restaurante en el cantón Saquisilí.

4.3.1 Requisitos para aperturas de locales comerciales en el cantón Saquisilí.

Uso de suelo de acuerdo al numeral 3 del artículo 51 del Decreto Nacional 1469 de 2010, establece un escrito, medio por el cual la autoridad municipal otorga una licencia que permite el uso del suelo en predios según su ubicación geográfica y normativa vigente (Iregui, 2016).

Es idóneo tomar en cuenta estos requisitos para la apertura del restaurante tradicional en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi.

Según el GADMIC de Saquisilí, (2019) para la apertura de locales comerciales solicitan una lista de requisitos para el uso de suelo los cuales son:

- Solicitud dirigida al Director de Planificación
- Línea de Fábrica
- Copia de la cédula y papeleta de votación
- Copia de las escrituras del predio
- Copia del impuesto predial actual
- Certificado de no adeudar al municipio
- Certificado ambiental
- Contrato de arrendamiento (en caso de arrendamiento traer copia de cédula del propietario)
- Patente
- Copia de RUC

4.3.2 Línea de Fábrica (Municipio)

Requisitos establecidos por (GADMIC Saquisilí, 2019).

- Formulario de línea de fabrica
- Certificado de no adeudar al Municipio.
- Copia del impuesto predial actual

- Copiar de la cedula y papeleta de votación
- Copia de la escritura del predio
- Certificado de gravamen e hipotecas del predio.

4.3.3 Certificado Ambiental (Municipio)

Según la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (2014) establece los requisitos para verificación de control para establecimientos de servicios de alimentación:

- Categorización otorgada por el ministerio de turismo
- Contrato de prestación de servicio de expendio de alimentos y bebidas
- Certificado de manipulación de alimentos otorgado por el SECAP (servicio ecuatoriano de capacitación profesional)

4.3.4 Patente (Municipio)

El municipio de Saquisilí en el capítulo I sujetos y obligaciones, establece que los pobladores que ejerzan actividades comerciales deben obtener patente, por lo tanto, en Art. 3.- inscripción en el registro de patentes, se determina los requisitos. (El Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal del Cantón Saquisilí, 2019).

- Nombres y apellidos completos del sujeto pasivo o razón social
- Número de cedula de ciudadanía o pasaporte y papeleta de votación.
- Copia del registro único de contribuyentes
- Nacionalidad
- Dirección del domicilio y del establecimiento
- Tipo de actividad económica a la que se dedica
- Monto del patrimonio con el que se opera el establecimiento
- Indicación si el local es propio, arrendado o en anticresis
- Fecha de iniciación de la actividad
- Informe si lleva o no contabilidad
- Firma del sujeto pasivo o de su representante legal

4.3.5 Permiso de Bomberos

El (Cuerpo de Bomberos de Latacunga) establece requisitos para obtener el permiso de funcionamiento para restaurantes.

- Copia de uso de suelo
- Copia RUC
- Copia de cedula de identidad y papeleta de votación
- Permiso de funcionamiento
- Copia impuesto predial
- Copia contribución de bomberos
- Informe de inspección de bomberos
- Plan de autoprotección (incendios)
- Mapa de riesgos

4.4 Estudio técnico – administrativo.

4.4.1 Misión

Ofrecer a nuestros clientes un ambiente relajante y acogedor, con amplia gama de comida tradicional del cantón Saquisilí con productos propios de la región, conectando con tradiciones, costumbres y cultura a través de un deleite de sabores autóctonos.

4.4.2 Visión

Ser una de las opciones más elegidas del consumidor con gusto y preferencia de comida tradicional, el cual se posicione en el mercado saquisilence, creando en los clientes satisfacción y pertenencia por el producto en 5 años, logrando en 10 años convertirse en uno de los lugares más concurridos por nacionales, turistas y extranjeros, ofreciendo servicios de calidad en sucursales que se encuentre ubicados en la Sierra ecuatoriana.

4.4.3 Objetivos gerenciales

4.4.3.1 Objetivo general

Crear un restaurante tradicional en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi a través de un ambiente acogedor y relajante que brinde a sus clientes amplia gama de comida de la sierra, en el cual se sirva las preparaciones en utensilios propios de la región, con el fin de ofrecer una experiencia diferente.

4.4.3.2 Objetivos específicos

- Transmitir costumbres y tradiciones plasmadas en preparaciones tradicionales.
- Crear nuevas experiencias en los clientes, a través de preparaciones con productos propios de la región.
- Generar fuentes de trabajo para los pobladores del cantón Saquisilí.
- Establecer convenios con empresas y colegios para ofrecer servicio de alimentación.
- Cubrir el 50% de ventas anuales de la población de Saquisilí hasta el año 2025.
- Trabajar con los proveedores locales

4.4.4 Valores corporativos

- Responsabilidad
- Respeto
- Honestidad
- Compromiso
- Eficiencia
- Eficacia
- Trabajo en equipo
- Recuperación de las tradiciones

4.4.5 Mix de Marketing

El mix de Marketing se lo denomina como un elemento clásico, el cual abarca cuatro aspectos importantes para el desarrollo del marketing, tales como, producto, precio, plaza y promoción, ya que se los utiliza en conjunto para lograr un objetivo (Espinosa, 2014).

Para el proyecto es ideal aplicar el mix de Marketing, ya que a través de estos elementos que lo componen puede trabajar de mejor manera, trabajando en el objetivo, creando nuevas estrategias con eficiencia, por lo tanto, para el desarrollo del proyecto se desarrollará las 4Ps.

4.4.5.1 Producto

Variable que abarca los bienes y servicios para una mejor comercialización, de manera tangible o intangible para el consumo o satisfacción del cliente, a través de la presentación del producto, marca, tipo de servicio (Espinosa, 2014).

4.4.5.1.1 Logo

Tradiciones de mi Tierra, hace referencia a la comida tradicional, reflejando sencillez y elegancia en su logo, en el cual sus cocciones serán en horno de leña y con el uso utensilios tradicionales que ayuden a mantener el sabor ancestral, el cual permita transmitir costumbres y tradiciones a través de las preparaciones.



Gráfico No.14. Logo Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019

4.4.5.1.2 Slogan

“Envuélte en tradiciones”, tiene como objetivo ser uno de los restaurantes que permita a sus consumidores ofrecer preparaciones servidos en utensilios tradicionales con productos propios de la región manteniendo un sabor ancestral.

4.4.5.1.3 Colores

Los colores establecidos para el restaurante ayudan a con gran aporte para el desarrollo del restaurante Tradiciones de mi Tierra, detallando así el significado de cada uno.

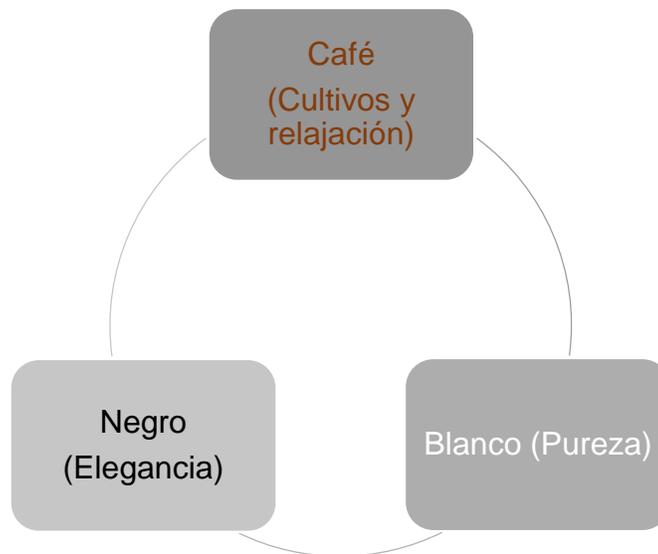


Gráfico No.15. Colores .Fuente: Sananay,W., 2019

4.4.6 Precio

Factor importante que determina los ingresos de la empresa, en la cual según los productos, se fija un valor monetario para el consumidor, ya que esta variable ayuda para que el producto se posicionarse en el mercado con el objetivo de ofrecer un servicio de calidad (Espinosa, 2014).

4.4.6.1 Menú / Carta

Tradiciones de mi Tierra se manejará con la carta, que se presenta a continuación, en la cual consta de entrada, sopas, platos fuertes y bebidas con sus respectivos precios, dirección, logo representativo. Los precios expuestos en la carta son valores que se obtuvo a través del coste de las recetas estándar que ayudaron a determinar el precio de cada plato.



Gráfico No.16. Menú y carta del restaurante "Tradiciones de mi Tierra".Fuente: Sananay, W., 2019

4.4.7 Plaza

Este factor indica la manera en como el consumidor va a obtener el producto, en el cual se determina la distribución, momento y condiciones del producto en manos del consumidor final (Espinosa, 2014).

De tal manera que para el restaurante "Tradiciones de mi Tierra", se establece un canal directo, en el cual se lo realiza de productor a consumidor, es decir no tendrá intermediarios, si no que el restaurante, será quien ofrezca todos los servicios de comercialización y traslados de pedidos a domicilio.

4.4.8 Promoción

La promoción es el factor más impórtate, ya que ayuda a informar, comunicar y llegar al cliente a través de ofertas que llamen la atención del consumidor (Espinosa, 2014).

El restaurante Tradiciones de mi Tierra dentro del enfoque tendrá varios criterios como, captar al posible cliente y generar más ventas con el fin de que ayuden a mejorar el posicionamiento en el cantón Saquisilí, logrando una gran captación de pobladores que acompañen a esté estilo tradicional en el ámbito de la gastronomía, logrando así trasmitir costumbres y tradiciones reflejadas en una preparación.

Cuadro No.22.Estrategias.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Página web	Crear la página web www.tradicionesdemitierra.com para dar a conocer un poco más de los productos que se ofertan.
Redes sociales	Establecer un fan Page dentro de las redes sociales Facebook e Instagram para que los clientes visualicen lo que se ofrece en el restaurante y puedan, enterarse de promociones.
Radio frecuencia	Realizar cuñas publicitarias en radio Stereo del cantón Saquisilí, ya que al ser radio más escuchada a nivel de la ciudad se tendrá un resultado garantizado, el cual la mayoría de personas escuchen del restaurante tradicional Tradiciones de mi Tierra.

4.4.8.1 Estrategias de servicio

- Ofrecer al cliente información clara y precisa de cada producto y no dejar dudas.
- Ser educado y cortés con el cliente
- Orientar al cliente en sus pedidos
- Ofrecer más de lo que el cliente espera.
- Eficiencia en el servicio.
- Crear un vínculo adecuado de estadía y relajamiento en el restaurante.
- Informar al cliente de promociones
- Cumplir con estándares de calidad, para ofrecer un producto óptimo.

- Analizar las necesidades de los clientes, a través de encuestas que califiquen el servicio y calidad del producto y buscar nuevas alternativas ante las sugerencias.
- Capacitaciones al personal.
- No prometer mucho y ofrecer más de lo que el cliente espera.

4.4.9 Organigrama del restaurante

En este punto se realiza la distribución de cada empleado según el área de desarrollar y la función que cada uno debe cumplir en el restaurante.

4.4.9.1 Organigrama estructural

El restaurante "Tradiciones de mi Tierra", se manejará con un personal que está distribuido de la siguiente manera:

1 Administrador

1 Asiste administrativo

2 Cocineros

2 Posilleros

2 Meseros

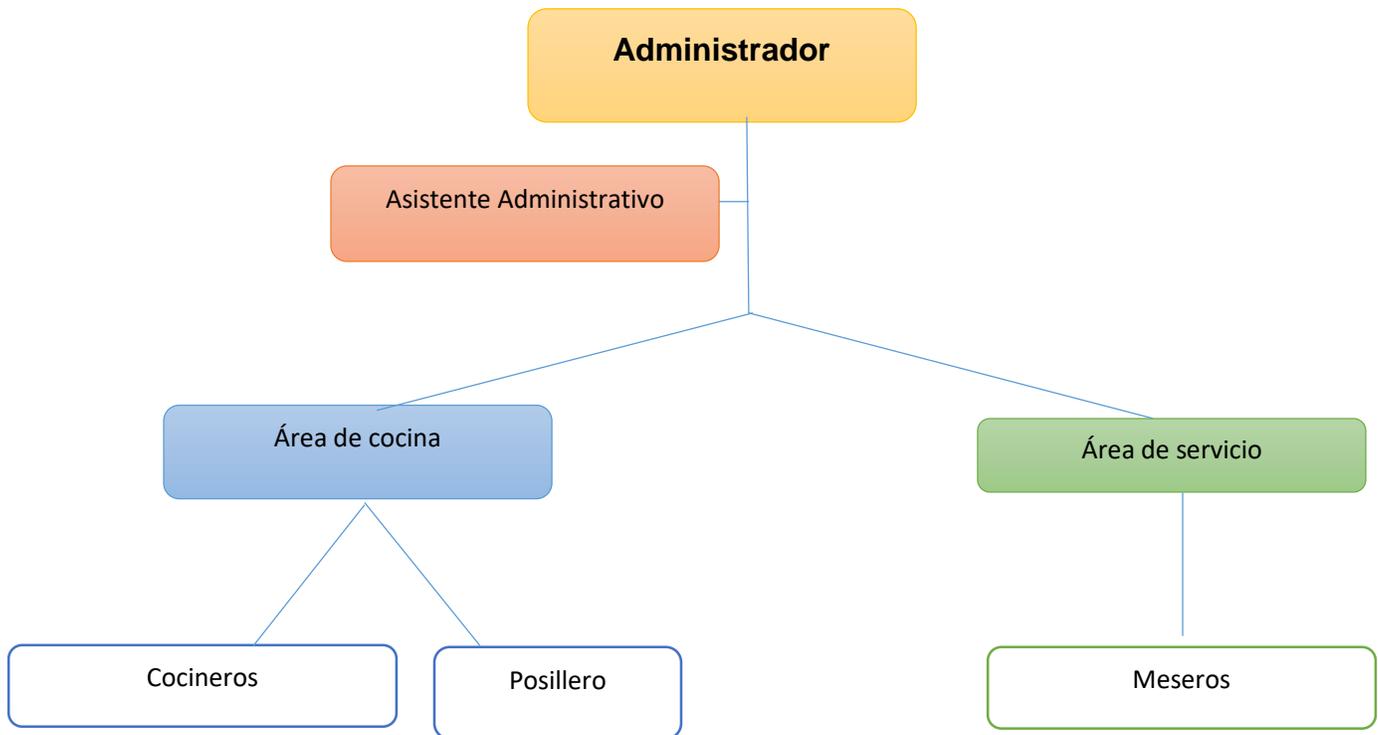


Gráfico No.17.Organigrama Estructural.Fuente: Elaborado por Sananay,W., 2019

4.4.9.2 Orgánico funcional

Administrador.

Funciones

- Encargado de asegurar un adecuado funcionamiento en el restaurante tradicional mediante una adecuada planificación, organización, dirección y control, para un desarrollo óptimo logrando así cumplir el objetivo.
- Generar estrategias
- Toma de decisiones para un mejor desarrollo
- Administrar y elegir el personal
- Otorgar funciones del personal
- Elabora horarios del personal
- Administrar las compras y el inventario de materia prima
- Elegir proveedores
- Marketing

- Convenios con empresas
- Creación de menú

Perfil

- Administrador gastronómico o a fines
- Experiencia mínima de 2 años
- Manejo de inventarios
- Responsabilidad y trabajar en equipo.

Asistente administrativo

- Coordinar y ejecutar tareas gerenciales
- Llevar los registros de ventas
- Realice los pagos del personal
- Proceso de contratos
- Facturación del servicio
- Registro de contabilidad

Perfil

- Título en administración o contabilidad.
- Conocimiento en de herramientas contables
- Capaz de manejar recursos de ordenadores.
- Tener habilidades comunicativas orales y escritas
- Trabajar en equipo Experiencia mínima de 2 años

- Ser responsable.

Cocineros

- Organización de bodega
- Mise en place
- Preparación de alimentos
- Emplatado

- Colaboración para elaborar el menú
- Controlar la calidad de servicio de alimentación
- Limpieza del área de cocina y menaje

Perfil

- Cocinero o a fines
- Experiencia mínima de 3 años
- Trabajo en equipo
- Trabajar bajo presión
- Conocimiento de control de inventarios
- Conocimiento del manejo de alimentos
- Conocimiento de las preparaciones tradicionales de la sierra
- Manejo de sanidad

Posillero

- Limpieza del área de cocina
- Limpieza de menaje y utensilios
- Limpieza de herramientas de trabajo

Perfil

- Experiencia mínima 1 año
- Trabajar en equipo
- Trabajar bajo presión
- Manejo adecuado de herramientas de trabajo
- Responsable y buena presencia

Meseros

- Limpieza de mesas y piso del local
- Servicio y atención al cliente
- Servir platos
- Receptar las ordenes
- Montaje de mesas
- Recoger vajilla

- Solicitar la cuenta
- Mise en place en salón

Perfil

- Experiencia mínima 1 año
- Responsable
- Trabajar en equipo
- Buena presencia
- Trabajar bajo presión
- Bachillerato o a fines.

4.4.10 Distribución del restaurante

El restaurante Tradiciones de mi Tierra, tendrá una distribución adecuada para la producción y el servicio de tal manera que su área total es de $80 m^2$, en el cual su 25% será destinado al área de cocina y el 75% al comedor.

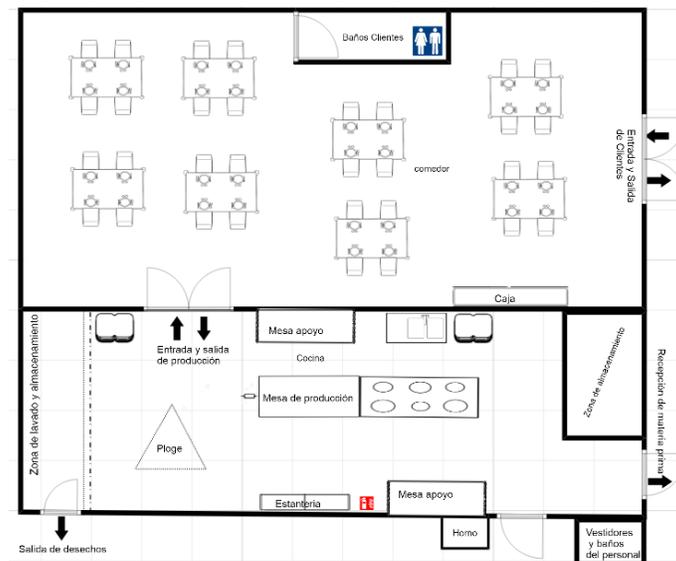


Gráfico No.18.Plano del restaurante Tradiciones de mi Tierra.; Sananay,W., 2019

4.4.11 Diagrama de procesos

En este punto se toma en cuenta cada uno de los procesos, donde nos permite conocer las operaciones que se llevara a cabo para la recepción de la materia prima, producción y servicio que se desarrollara en el restaurante tradicional con el fin de tener fija las funciones que se debe realizar para un mejor desenvolvimiento.



Gráfico No.19. Distribución de procesos para el restaurante Tradiciones de mi Tierra, : Sananay,W., 2019

4.4.12 Horario de funcionamiento

El restaurante Tradiciones de mi Tierra, a través de la encuesta realizada a la población de Saquisilí y según los requerimientos se establece que el horario de atención será de miércoles a domingo de 12:00 a 20:00, ya que según el análisis realizado se determina que a las personas les interesa acudir al restaurante los fines de semana.

4.4.13 Localización

El restaurante tradicional "Tradiciones de mi Tierra", estará ubicado en los alrededores de la Iglesia Matriz, del cantón Saquisilí, provincia de Cotopaxi,

exactamente en las calles 9 de Octubre y Barreros, el lugar posee una estética muy reconocible y de fácil acceso.



Gráfico No.20. Localización del restaurante. Fuente: Google Maps, 2019

4.5 Estudio Financiero.

En el presente capítulo se establecerá los costos destinados para la operación del proyecto, inversión inicial, fuentes de financiamiento y factibilidad para determinar si se lo puede poner en marcha.

4.5.1 Activos

4.5.1.1 Activos fijos

Cuadro No.23.Máquina y Equipo.

Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

RUBRO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Mostrador y caja 90cm	1	\$ 300,00	\$ 300,00
Caja registradora	1	\$ 200,00	\$ 200,00
Teléfono	1	\$ 15,00	\$ 15,00
Frigorífico vertical congelador y refrigerador para alimentos	1	\$ 1.600,00	\$ 1.600,00

Campana Extractora	1	\$ 500,00	\$ 500,00
Cocina industrial 6 quemadores	1	\$ 400,00	\$ 400,00
Mesas de trabajo cocina	3	\$ 100,00	\$ 300,00
Lavaplatos	1	\$ 500,00	\$ 500,00
Microondas	1	\$ 120,00	\$ 120,00
Licuadora	2	\$ 90,00	\$ 180,00
Dispensador de papel industrial	1	\$ 15,00	\$ 15,00
Brasero	1	\$ 40,00	\$ 40,00
Horno de leña	1	\$ 800,00	\$ 800,00
Exprimidores	1	\$ 1,00	\$ 1,00
Refrigeradora (bebidas)	1	\$ 350,00	\$ 350,00
Televisor	1	\$ 350,00	\$ 350,00
TOTAL			\$ 5.671,00

Cuadro No.24.Muebles y enseres.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

RUBRO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Decoraciones para el restaurantes	1	\$ 400,00	\$ 400,00
Mesas de madera	8	\$ 50,00	\$ 400,00
Sillas para niños	2	\$ 30,00	\$ 60,00
Sillas de madera	32	\$ 25,00	\$ 800,00
Dispensador de toallas de baño	1	\$ 20,00	\$ 20,00
Dispensador de papel	2	\$ 30,00	\$ 60,00
Muebles de menaje	1	\$ 800,00	\$ 800,00
Tachos de basura	6	\$ 4,00	\$ 24,00
Extintor	2	\$ 35,00	\$ 70,00
TOTAL			\$ 2.634,00

Cuadro No.25.Tecnología.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

RUBRO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Computadora e impresora	1	\$ 600,00	\$ 600,00
TOTAL			\$ 600,00

4.5.1.2 Activos de operación.

Cuadro No.26.Utensilios de cocina.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

RUBRO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Sartenes	10	\$ 25,00	\$ 250,00
Espumaderas	3	\$ 4,00	\$ 12,00
Ollas de barro	5	\$ 55,00	\$ 275,00
Ollas	15	\$ 30,00	\$ 450,00
Coladores	5	\$ 4,00	\$ 20,00
Cucharones	6	\$ 5,00	\$ 30,00
Pondos grandes	3	\$ 50,00	\$ 150,00
Cuchillos de cocina	6	\$ 15,00	\$ 90,00
Tiestos grandes	2	\$ 60,00	\$ 120,00
Tablas de cocina	6	\$ 20,00	\$ 120,00
Escobas	5	\$ 2,00	\$ 10,00
Espátula	4	\$ 5,00	\$ 20,00
Piedra para moler	1	\$ 20,00	\$ 20,00
Bowls	30	\$ 2,00	\$ 60,00
Cucharetas	5	\$ 4,00	\$ 20,00
Cucharas grandes de palo	2	\$ 5,00	\$ 10,00
Termómetro	1	\$ 10,00	\$ 10,00
Chaira	1	\$ 8,00	\$ 8,00
Jarras	6	\$ 3,00	\$ 18,00
Trapeadores	5	\$ 5,00	\$ 25,00
Recogedores	5	\$ 2,00	\$ 10,00
Pelador de papas	3	\$ 1,50	\$ 4,50
Paila de bronce	1	\$ 180,00	\$ 180,00
Latas de cocina	6	\$ 12,00	\$ 72,00
TOTAL			\$ 1.984,50

Cuadro No.27.Utensilios de salón.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

RUBRO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Cucharas de metal	50	\$ 5,00	\$ 250,00
Cubiertos (cuchillo y tenedores)	200	\$ 2,00	\$ 400,00

Cucharas de palo pequeñas	150	\$ 0,75	\$ 112,50
Vasos de cristal	100	\$ 1,00	\$ 100,00
Pondos pequeños	100	\$ 1,50	\$ 150,00
Platos de barro	150	\$ 1,50	\$ 225,00
Platos grandes	50	\$ 2,50	\$ 125,00
Saleros	10	\$ 2,00	\$ 20,00
Pimenteros	10	\$ 2,00	\$ 20,00
TOTAL		\$ 18,25	\$ 1.402,50

Cuadro No.28.Uniformes para el personal.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

RUBRO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Uniformes de cocina			
Toca	4	\$ 3,00	\$ 12,00
Pantalón mil cuadros	4	\$ 15,00	\$ 60,00
Chaqueta	4	\$ 25,00	\$ 100,00
Faldón	4	\$ 5,00	\$ 20,00
Uniformes de servicio			
Camisa con el logo del restaurante	4	\$ 15,00	\$ 60,00
Mallas de cabello (caja x100)	1	\$ 5,00	\$ 5,00
Limpión	4	\$ 1,00	\$ 4,00
TOTAL		\$ 25,00	\$ 261,00

4.5.1.3 Activos diferidos

Cuadro No.29.Activos diferidos.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

RUBRO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Permisos y patentes	1	\$ 495,00	\$ 495,00
Plan de marketing	1	\$ 230,00	\$ 230,00
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS		\$ 725,00	\$ 725,00

4.5.2 Inversión inicial

El restaurante Tradiciones de mi Tierra, tiene un monto de \$ 28.818,23 como inversión inicial.

Cuadro No.30.Inversión inicial.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Rubro	Valor Total	%
Activo Fijo	\$ 8.905,00	30,91%
Activo de Operación	\$ 3.648,00	12,66%
Activo Diferido	\$ 725,00	2,52%
Capital de trabajo	\$ 15.527,13	53,90%
TOTAL	\$ 28.805,13	100,00%

4.5.3 Capital de trabajo.

Cuadro No.31.Capital de trabajo.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Rubro	Valor
Caja Chica	\$ 50,00
Mano de obra directa	\$ 1.933,41
Materia prima directa	\$ 489,67
Costos indirectos de fabricación y servicio	\$ 2.232,11
Imprevistos (10%)	\$ 470,52
TOTAL MES	\$ 5.175,71
TOTAL AÑO	\$ 62.108,52
CAPITAL DE TRABAJO	\$ 15.527,13

4.5.4 Financiamiento.

El financiamiento con el que se manejará el restaurante será el 75% capital propio y a través de un préstamo bancario el 25%.

Cuadro No.32.Financiamiento.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

RUBRO	%	VALOR TOTAL
Capital propio	75%	\$ 21.603,85
Préstamo bancario	25%	\$ 7.201,28
TOTAL INVERSIÓN INICIAL	100,00%	\$ 28.805,13

4.5.5 Costo potencial de la carta.

Para el costo potencial se realizó la elaboración de la receta estándar, la cual permitió identificar el valor para cada preparación.

Cuadro No.33.Costo potencial de la carta.

Fuente: Recetas Estándar Anexo 9. Elaborado por Sananay, W., 2019.

PREPARACIÓN	COSTO POR PORCIÓN	PRECIO DE VENTA	% COSTO
Entradas			
Mix de guarniciones	\$ 0,30	\$ 3,00	9,85%
Mote con chicharrón	\$ 0,81	\$ 3,50	23,18%
Tortillas con maíz	\$ 0,11	\$ 0,60	18,54%
Sopas			
Caldo de gallina criolla	\$ 2,03	\$ 7,50	27,07%
Yaguarlocro	\$ 0,98	\$ 6,50	15,06%
Caldo de pata de res	\$ 1,18	\$ 6,00	19,67%
Platos Fuertes			
Fritada	\$ 2,05	\$ 8,00	25,64%
Cuy asado	\$ 2,28	\$ 8,00	28,53%
Tortillas con caucara	\$ 0,90	\$ 6,50	13,82%
Hornado	\$ 1,42	\$ 8,00	17,79%
Asados de borrego	\$ 2,06	\$ 8,00	25,80%
Bebidas			
Chicha de jora	\$ 0,27	\$ 1,50	18,31%
Colada morada	\$ 0,20	\$ 1,50	13,59%
Aguas	\$ 0,20	\$ 0,65	30,77%
Gaseosas	\$ 0,30	\$ 1,50	20,00%
COSTO POTENCIAL CARTA	\$ 15,11	\$ 70,75	21,35%

4.5.5.1 Precio promedio por categoría.**Cuadro No.34.**Precio promedio por categoría.

Fuente: Costo potencial de la carta. Elaborado por Sananay, W., 2019.

CATEGORÍA	PRECIO PROMEDIO
Entradas	\$ 2,37
Sopas	\$ 6,67
Platos Fuertes	\$ 7,70
Bebidas	\$ 1,29

4.5.5.2 Consumo promedio por persona.

Cuadro No.35.Precio promedio por categoría.
Fuente: Precio promedio. Elaborado por Sananay, W., 2019.

CATEGORÍA	CONSUMO PROMEDIO
Entradas	\$ 2,37
Plato fuerte o sopa	\$ 7,70
Bebidas	\$ 1,29
Total	\$ 11,35

4.5.5.3 Determinación de número de clientes que acudirán al restaurante.

Cuadro No.36.Determinación de número de clientes.
Fuente: Encuesta, pregunta 8 Elaborado por Sananay, W., 2019.

Frecuencia	%	Capacidad máxima 32	Número Clientes Mes
Diario	23%	7	140
Semanal	30%	10	40
Quincenal	23%	7	14
Mensual	25%	8	8
TOTAL	100%	32	202

4.5.5.4 Número de clientes, ventas y costo de materia prima por años.

En este punto se tomó en cuenta los siguientes factores para determinar el número de clientes, ventas y costo de materia prima hasta 5 años, para el restaurante Tradiciones de mi Tierra.

- Días laborables al mes: 20
- Rotación inicial: 0.31

Cuadro No.37.Número de clientes, ventas y costo materia prima directa.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 20

NÚMERO DE CLIENTES, VENTAS Y COSTO MATERIA PRIMA DIRECTA AÑO 1													
Rotación	Capacidad máxima	Consumo Promedio	Ventas	% Costo de Venta	Clientes			Ventas			Costo Materia Prima directa		
					Día	Mes	Año	Mes	Trimestre	Año	Mes	Trimestre	Año
0,31	32,00	\$ 11,35	100%	21,35%	10,00	202,00	2.424,00	\$ 2.293,54	\$ 6.880,63	\$ 27.522,50	\$ 489,67	\$ 1.469,02	\$ 5.876,06
NÚMERO DE CLIENTES, VENTAS Y COSTO MATERIA PRIMA DIRECTA AÑO 2													
Rotación	Capacidad máxima	Consumo Promedio	Ventas	% Costo de Venta	Clientes			Ventas			Costo Materia Prima directa		
					Día	Mes	Año	Mes	Trimestre	Año	Mes	Trimestre	Año
0,66	32,00	\$ 11,35	100%	21,35%	21,00	420,00	5.040,00	\$ 4.768,75	\$ 14.306,25	\$ 57.225,00	\$ 1.018,13	\$ 3.054,39	\$ 12.217,56
			Aumento clientes	11,00									
NÚMERO DE CLIENTES, VENTAS Y COSTO MATERIA PRIMA DIRECTA AÑO 3													
Rotación	Capacidad máxima	Consumo Promedio	Ventas	% Costo de Venta	Clientes			Ventas			Costo Materia Prima directa		
					Día	Mes	Año	Mes	Trimestre	Año	Mes	Trimestre	Año
1,01	32,00	\$ 11,35	100%	21,35%	32,00	640,00	7.680,00	\$ 7.266,67	\$ 21.800,00	\$ 87.200,00	\$ 1.551,44	\$ 4.654,31	\$ 18.617,23
			Aumento clientes	11,00									
NÚMERO DE CLIENTES, VENTAS Y COSTO MATERIA PRIMA DIRECTA AÑO 4													
Rotación	Capacidad máxima	Consumo Promedio	Ventas	% Costo de Venta	Clientes			Ventas			Costo Materia Prima directa		
					Día	Mes	Año	Mes	Trimestre	Año	Mes	Trimestre	Año
1,36	32,00	\$ 11,35	100%	21,35%	44,00	880,00	10.560,00	\$ 9.991,67	\$ 29.975,00	\$119.900,00	\$ 2.133,22	\$ 6.399,67	\$ 25.598,69
			Aumento clientes	12,00									
NÚMERO DE CLIENTES, VENTAS Y COSTO MATERIA PRIMA DIRECTA AÑO 5													
Rotación	Capacidad máxima	Consumo Promedio	Ventas	% Costo de Venta	Clientes			Ventas			Costo Materia Prima directa		
					Día	Mes	Año	Mes	Trimestre	Año	Mes	Trimestre	Año
1,71	32,00	\$ 11,35	100%	21,35%	55,00	1.100,00	13.200,00	\$ 12.489,58	\$ 37.468,75	\$149.875,00	\$ 2.666,53	\$ 7.999,59	\$ 31.998,37
			Aumento clientes	11,00									

4.5.5.5 Pronóstico de ingresos.

En el presente cuadro se establecerá el pronóstico de ingresos que obtendrá en el restaurante tradicional, de tal manera que se elaboró una tabla de presupuesto de ventas, que ayuda a estimar la demanda que tendrá el producto.

En el cuadro se detalla cada uno de los aspectos que se tomará en cuenta, mediante el cual se establece la rotación, se realiza una multiplicación entre de comensales por día y días laborales obteniendo un total, finalmente el total de días laborales se lo divide para la capacidad máxima y de esa manera se obtiene la rotación del año 1.

Cuadro No.38.Pronóstico de ingresos.

Fuente: Número de clientes, ventas y costo de materia prima directa. Elaborado por Sananay, W.,2019.

Detalle	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Rotación	0,31	0,66	1,01	1,36	1,71
Capacidad Máxima	32,00	32,00	32,00	32,00	32,00
Días laborables año	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00
Comensales al día	10,00	21,00	32,00	44,00	55,00
Comensales al año	2.400,00	5.040,00	7.680,00	10.560,00	13.200,00
Consumo promedio	\$ 11,35	\$ 11,35	\$ 11,35	\$ 11,35	\$ 11,35
TOTAL INGRESOS	\$ 27.250,00	\$ 57.225,00	\$ 87.200,00	\$ 119.900,00	\$ 149.875,00

4.5.5.6 Costo materia prima directa.

Cuadro No.39.Costo materia prima directa.

Fuente: Número de clientes, ventas y costo de materia prima directa. Elaborado por Sananay, W., 2019.

DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas	\$ 27.250,00	\$ 57.225,00	\$ 87.200,00	\$ 119.900,00	\$ 149.875,00
% costo de venta	21,35%	21,35%	21,35%	21,35%	21,35%
TOTAL M.P.	\$ 5.817,89	\$ 12.217,56	\$ 18.617,23	\$ 25.598,69	\$ 31.998,37

4.5.5.7. Mano de obra

El sueldo establecido para los trabajadores del restaurante tradicional está establecido bajo los parámetros de la Ley del Ministerio de Trabajo.

Cuadro No.40.Mano de Obra Directa.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019

Año 1											
Cargo	Salario	IESS		Fondos Reserva	Vacaciones	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	MOD Unitario	No. Colaborador	TOTAL MOD MES	TOTAL MOD AÑO
		Trabajador	Empleador								
		9,45%	11,15%								
Meseros	\$ 394,00	\$ 37,23	\$ 43,93		\$ 16,42	\$ 32,83	\$ 32,83	\$ 482,78	2	\$ 965,56	\$ 11.586,75
Cocineros	\$ 395,00	\$ 37,33	\$ 44,04		\$ 16,46	\$ 32,92	\$ 32,83	\$ 483,92	2	\$ 967,85	\$ 11.614,16
TOTAL	\$ 789,00	\$ 74,56	\$ 87,97	\$ -	\$ 32,88	\$ 65,75	\$ 65,67	\$ 966,70	4	\$ 1.933,41	\$ 23.200,91
Año 2											
Cargo	Salario	IESS		Fondos Reserva	Vacaciones	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	MOD Unitario	No. Colaborador	TOTAL MOD MES	TOTAL MOD AÑO
		Trabajador	Empleador								
		9,45%	11,15%								
Meseros	\$ 406,67	\$ 38,43	\$ 45,34	\$ 33,88	\$ 16,94	\$ 33,89	\$ 33,89	\$ 532,18	2	\$ 1.064,36	\$ 12.772,26
Cocineros	\$ 420,00	\$ 39,69	\$ 46,83	\$ 34,99	\$ 17,50	\$ 35,00	\$ 33,89	\$ 548,51	2	\$ 1.097,03	\$ 13.164,36
TOTAL	\$ 826,67	\$ 78,12	\$ 92,17	\$ 68,86	\$ 34,44	\$ 68,89	\$ 67,78	\$ 1.080,69	4	\$ 2.161,38	\$ 25.936,62
Año 3											
Cargo	Salario	IESS		Fondos Reserva	Vacaciones	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	MOD Unitario	No. Colaborador	TOTAL MOD MES	TOTAL MOD AÑO
		Trabajador	Empleador								

		9,45%	11,15%	8,33%			\$ 416,11				
Meseros	\$ 416,11	\$ 39,32	\$ 46,40	\$ 34,66	\$ 17,34	\$ 34,68	\$ 34,68	\$ 544,54	2	\$ 1.089,07	\$ 13.068,88
Cocineros	\$ 429,30	\$ 40,57	\$ 47,87	\$ 35,76	\$ 17,89	\$ 35,78	\$ 34,68	\$ 560,70	2	\$ 1.121,39	\$ 13.456,73
TOTAL	\$ 845,41	\$ 79,89	\$ 94,26	\$ 70,42	\$ 35,23	\$ 70,45	\$ 69,35	\$ 1.105,23	4	\$ 2.210,47	\$ 26.525,62

Año 4

Cargo	Salario	IESS		Fondos Reserva	Vacaciones	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	MOD Unitario	No. Colaborador	TOTAL MOD MES	TOTAL MOD AÑO
		Trabajador	Empleador								
		9,45%	11,15%								
Meseros	\$ 425,99	\$ 40,26	\$ 47,50	\$ 35,48	\$ 17,75	\$ 35,50	\$ 35,50	\$ 557,46	2	\$ 1.114,93	\$ 13.379,14
Cocineros	\$ 440,97	\$ 41,67	\$ 49,17	\$ 36,73	\$ 18,37	\$ 36,75	\$ 35,50	\$ 575,82	2	\$ 1.151,64	\$ 13.819,66
TOTAL	\$ 866,96	\$ 81,93	\$ 96,67	\$ 72,22	\$ 36,12	\$ 72,25	\$ 71,00	\$ 1.133,28	4	\$ 2.266,57	\$ 27.198,81

Año 5

Cargo	Salario	IESS		Fondos Reserva	Vacaciones	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	MOD Unitario	No. Colaborador	TOTAL MOD MES	TOTAL MOD AÑO
		Trabajador	Empleador								
		9,45%	11,15%								
Meseros	\$ 436,42	\$ 41,24	\$ 48,66	\$ 36,35	\$ 18,18	\$ 36,37	\$ 36,37	\$ 571,11	2	\$ 1.142,23	\$ 13.706,73
Cocineros	\$ 451,77	\$ 42,69	\$ 50,37	\$ 37,63	\$ 18,82	\$ 37,65	\$ 36,37	\$ 589,92	2	\$ 1.179,84	\$ 14.158,13
TOTAL	\$ 888,19	\$ 83,93	\$ 99,03	\$ 73,99	\$ 37,01	\$ 74,02	\$ 72,74	\$ 1.161,04	4	\$ 2.322,07	\$ 27.864,86

Cuadro No.41.Mano de Obra Indirecta.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Año 1											
Cargo	Salario	IESS		Fondos Reserva	Vacaciones	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	MOI Unitario	No. Colaborador	TOTAL MOI MES	TOTAL MOI AÑO
		Trabajador	Empleador								
		9,45%	11,15%				8,33%				
Administrador	\$ 422,00	\$ 39,88	\$ 47,05	\$ -	\$ 17,58	\$ 35,17	\$ 32,83	\$ 514,76	1	\$ 514,76	\$ 6.177,09
Asistente administrativo	\$ 199,92	\$ 18,89	\$ 22,29	\$ -	\$ 8,33	\$ 16,66	\$ 32,83	\$ 261,14	1	\$ 261,14	\$ 3.133,70
Posillero	\$ 394,00	\$ 37,23	\$ 43,93	\$ -	\$ 16,42	\$ 32,83	\$ 32,83	\$ 482,78	1	\$ 482,78	\$ 5.793,38
TOTAL	\$1.015,92	\$ 96,00	\$ 113,28	\$ -	\$ 42,33	\$ 84,66	\$ 98,50	\$ 1.258,68	3	\$ 1.258,68	\$ 15.104,17
Año 2											
Cargo	Salario	IESS		Fondos Reserva	Vacaciones	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	MOI Unitario	No. Colaborador	TOTAL MOI MES	TOTAL MOI AÑO
		Trabajador	Empleador								
		9,45%	11,15%				8,33%				
Administrador	\$ 426,00	\$ 40,26	\$ 47,50	\$ 35,49	\$ 17,75	\$ 35,50	\$ 33,89	\$ 555,87	1	\$ 555,87	\$ 6.670,40
Asistente administrativo	\$ 209,56	\$ 19,80	\$ 23,37	\$ 17,46	\$ 8,73	\$ 17,46	\$ 33,89	\$ 290,66	1	\$ 290,66	\$ 3.487,96
Posillero	\$ 406,67	\$ 38,43	\$ 45,34	\$ 33,88	\$ 16,94	\$ 33,89	\$ 33,89	\$ 532,18	1	\$ 532,18	\$ 6.386,18

TOTAL		\$ 98,49	\$ 116,21	\$ 86,82	\$ 43,43	\$ 86,85	\$ 101,67	\$ 1.378,71	3	\$ 1.378,71	\$ 16.544,54
Año 3											
Cargo	Salario	IESS		Fondos Reserva	Vacaciones	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	MOI Unitario	No. Colaborador	TOTAL MOI MES	TOTAL MOI AÑO
		Trabajador	Empleador								
		9,45%	11,15%								
Administrador	\$ 445,27	\$ 42,08	\$ 49,65	\$ 37,09	\$ 18,55	\$ 37,11	\$ 34,68	\$ 580,27	1	\$ 580,27	\$ 6.963,18
Asistente administrativo	\$ 209,56	\$ 19,80	\$ 23,37	\$ 17,46	\$ 8,73	\$ 17,46	\$ 34,68	\$ 291,45	1	\$ 291,45	\$ 3.497,40
Posillero	\$ 416,11	\$ 39,32	\$ 46,40	\$ 34,66	\$ 17,34	\$ 34,68	\$ 34,68	\$ 544,54	1	\$ 544,54	\$ 6.534,43
TOTAL	\$1.070,94	\$ 101,20	\$ 119,41	\$ 89,21	\$ 44,62	\$ 89,25	\$ 104,03	\$ 1.416,25	3	\$ 1.416,25	\$ 16.995,01
Año 4											
Cargo	Salario	IESS		Fondos Reserva	Vacaciones	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	MOI Unitario	No. Colaborador	TOTAL MOI MES	TOTAL MOI AÑO
		Trabajador	Empleador								
		9,45%	11,15%								
Administrador	\$ 460,91	\$ 43,56	\$ 51,39	\$ 38,39	\$ 19,20	\$ 38,41	\$ 35,50	\$ 600,25	1	\$ 600,25	\$ 7.203,02
Asistente administrativo	\$ 215,11	\$ 20,33	\$ 23,99	\$ 17,92	\$ 8,96	\$ 17,93	\$ 35,50	\$ 299,08	1	\$ 299,08	\$ 3.588,94
Posillero	\$ 425,99	\$ 40,26	\$ 47,50	\$ 35,48	\$ 17,75	\$ 35,50	\$ 35,50	\$ 557,46	1	\$ 557,46	\$ 6.689,57
TOTAL	\$1.102,01	\$ 104,14	\$ 122,87	\$ 91,80	\$ 45,92	\$ 91,83	\$ 106,50	\$ 1.456,79	3	\$ 1.456,79	\$ 17.481,53

Año 5											
Cargo	Salario	IESS		Fondos Reserva	Vacaciones	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	MOI Unitario	No. Colaborador	TOTAL MOI MES	TOTAL MOI AÑO
		Trabajador	Empleador								
		9,45%	11,15%				8,33%				
Administrador	\$ 475,13	\$ 44,90	\$ 52,98	\$ 39,58	\$ 19,80	\$ 39,59	\$ 36,37	\$ 618,55	1	\$ 618,55	\$ 7.422,54
Asistente administrativo	\$ 221,06	\$ 20,89	\$ 24,65	\$ 18,41	\$ 9,21	\$ 18,42	\$ 36,37	\$ 307,23	1	\$ 307,23	\$ 3.686,77
Posillero	\$ 436,42	\$ 41,24	\$ 48,66	\$ 36,35	\$ 18,18	\$ 36,37	\$ 36,37	\$ 571,11	1	\$ 571,11	\$ 6.853,36
TOTAL	\$1.132,61	\$ 107,03	\$ 126,29	\$ 94,35	\$ 47,19	\$ 94,38	\$ 109,10	\$ 1.496,89	3	\$ 1.496,89	\$ 17.962,67

4.5.5.8 Costos indirectos de fabricación y servicios.

Cuadro No.42.Costos indirectos de fabricación y servicio.

Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

RUBRO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
	VALOR TOTAL				
Arriendo	\$ 4.200,00	\$ 4.200,00	\$ 4.200,00	\$ 4.200,00	\$ 4.200,00
Mano de obra indirecta (MOI)	\$ 15.104,17	\$ 16.544,54	\$ 16.995,01	\$ 17.481,53	\$ 17.962,67
Materia prima indirecta (Suministros)	\$ 2.033,80	\$ 2.033,80	\$ 2.033,80	\$ 2.033,80	\$ 2.033,80
Combustible	\$ 2.220,00	\$ 2.220,00	\$ 2.220,00	\$ 2.220,00	\$ 2.220,00
Servicios Básicos	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00
Televisión pagada	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00
Internet	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00
Mantenimiento 5%	\$ 445,25	\$ 445,25	\$ 445,25	\$ 445,25	\$ 445,25
Seguros 2%	\$ 178,10	\$ 178,10	\$ 178,10	\$ 178,10	\$ 178,10
Reposición activos de operación	\$ 1.267,00	\$ 1.267,00	\$ 1.267,00	\$ 1.267,00	\$ 1.267,00
Comida empleados	\$ 1.344,00	\$ 1.344,00	\$ 1.344,00	\$ 1.344,00	\$ 1.344,00
TOTAL AÑO	\$ 28.052,32	\$ 29.492,69	\$ 29.943,16	\$ 30.429,68	\$ 30.910,82
TOTAL MES	\$ 2.337,69	\$ 2.457,72	\$ 2.495,26	\$ 2.535,81	\$ 2.575,90
CLIENTES AÑO	2.424,00	5.040,00	7.680,00	10.560,00	13.200,00
COSTO UNITARIO	\$ 0,96	\$ 0,49	\$ 0,32	\$ 0,24	\$ 0,20

4.5.5.9. Amortización crédito.

Cuadro No.43.Tabla de referencial.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Rubro	Valor Total
Monto	\$ 7.201,28
Tasa anual*	9,76% (Banco Central del Ecuador, 2019)
Tasa mes	0,81%
Plazo (Años)	5
# de Pagos	5
Plazo (Meses)	60
# de Pagos	60

Cuadro No.44.Tabla de amortización.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Pagos	Interés	Capital	Dividendo	Saldo
0				\$ 7.201,28
1	\$ 694,20	\$ 1.440,26	\$ 2.134,46	\$ 5.761,03
2	\$ 555,36	\$ 1.440,26	\$ 1.995,62	\$ 4.320,77
3	\$ 416,52	\$ 1.440,26	\$ 1.856,78	\$ 2.880,51
4	\$ 277,68	\$ 1.440,26	\$ 1.717,94	\$ 1.440,26
5	\$ 138,84	\$ 1.440,26	\$ 1.579,10	\$ -

4.5.5.10 Flujo de caja

El flujo proyectado está determinado para 5 años, en el cual en los primeros años se cubrirá la inversión inicial, por lo tanto, a partir de ese momento el restaurante empieza a ganar rentabilidad.

Cuadro No.45.Flujo de caja.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

DESCRIPCIÓN	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ingresos						
Ventas Totales		\$ 27.250,00	\$ 57.225,00	\$ 87.200,00	\$ 119.900,00	\$ 149.875,00
Egresos operacionales						
Costos y gastos		-\$ 57.071,11	-\$ 67.646,87	-\$ 75.086,01	-\$ 83.227,18	-\$ 90.774,05
Interés préstamo		-\$ 694,20	-\$ 555,36	-\$ 416,52	-\$ 277,68	-\$ 138,84
Gastos no desembolsables						
Depreciación activos fijos		-\$ 1.030,50	-\$ 1.030,50	-\$ 1.030,50	-\$ 1.030,50	-\$ 1.030,50
Amortización activos diferidos		-\$ 151,00	-\$ 151,00	-\$ 151,00	-\$ 151,00	-\$ 151,00
Utilidad antes de impuestos		-\$ 31.696,82	-\$ 12.158,73	\$ 10.515,96	\$ 35.213,64	\$ 57.780,61
Impuestos		\$ 0,00	\$ 0,00	-\$ 3.543,88	-\$ 11.867,00	-\$ 19.472,06
Utilidad neta (después de impuestos)		-\$ 31.696,82	-\$ 12.158,73	\$ 6.972,08	\$ 23.346,64	\$ 38.308,54
Ajustes por gastos no desembolsables						
Depreciación		\$ 1.030,50	\$ 1.030,50	\$ 1.030,50	\$ 1.030,50	\$ 1.030,50
Amortización		\$ 151,00	\$ 151,00	\$ 151,00	\$ 151,00	\$ 151,00
Valor libros						
Egresos no afectos a impuestos						
Activos fijos	-\$ 8.905,00					
Activos de operación	-\$ 3.648,00					
Activos diferidos	-\$ 725,00					
Inversión de capital de trabajo	-\$ 15.527,13					
Préstamo	\$ 7.201,28					
Pago capital préstamo		-\$ 1.440,26	-\$ 1.440,26	-\$ 1.440,26	-\$ 1.440,26	-\$ 1.440,26
FLUJO DE CAJA	-\$ 21.603,85	-\$ 31.955,58	-\$ 12.417,49	\$ 6.713,33	\$ 23.087,89	\$ 38.049,79

4.5.5.11 Flujo de efectivo.

Cuadro No.46.Flujo de efectivo.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Flujo de Ingresos					
Ventas Totales	\$ 27.250,00	\$ 57.225,00	\$ 87.200,00	\$ 119.900,00	\$ 149.875,00
TOTAL INGRESOS	\$ 27.250,00	\$ 57.225,00	\$ 87.200,00	\$ 119.900,00	\$ 149.875,00
DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Flujo de Egresos					
Costos y gastos	-\$ 57.071,11	-\$ 67.646,87	-\$ 75.086,01	-\$ 83.227,18	-\$ 90.774,05
Interés préstamo	-\$ 694,20	-\$ 555,36	-\$ 416,52	-\$ 277,68	-\$ 138,84
Pago capital préstamo	-\$ 1.440,26	-\$ 1.440,26	-\$ 1.440,26	-\$ 1.440,26	-\$ 1.440,26
TOTAL EGRESOS	-\$ 59.205,58	-\$ 69.642,49	-\$ 76.942,79	-\$ 84.945,12	-\$ 92.353,15
DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
FLUJO DE EFECTIVO					
Flujo de Ingreso	\$ 27.250,00	\$ 57.225,00	\$ 87.200,00	\$ 119.900,00	\$ 149.875,00
Flujo de Egresos	-\$ 59.205,58	-\$ 69.642,49	-\$ 76.942,79	-\$ 84.945,12	-\$ 92.353,15
FLUJO DE EFECTIVO	-\$ 31.955,58	-\$ 12.417,49	\$ 10.257,21	\$ 34.954,88	\$ 57.521,85

4.5.5.12 Periodo de recuperación de inversión.

Según conexionesan (2017) establece la siguiente fórmula para el periodo de recuperación de inversión:

$$a + \frac{(b - c)}{D}$$

a: Año anterior al que se recupera

b: Inversión inicial

c: Flujo de efectivo acumulado del año inmediato anterior al que se recupera la inversión.

d: Flujo de efectivo del año de recuperación de la inversión.

a: 5 años

b: \$28.805,13

c: \$27966,10

d: \$57521,85

PRI: 4 años

Cuadro No.47.Periodo de recuperación de inversión.

Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Año	Flujo de efectivo	Flujo efectivo acumulado
0	\$ -28.805,13	\$ -28.805,13
1	\$ -31.955,58	\$ -60.760,71
2	\$ -12.417,49	\$ -73.178,19
3	\$ 10.257,21	\$ -62.920,98
4	\$ 34.954,88	\$ -27.966,10
5	\$ 57.521,85	\$ 29.555,75

4.5.5.13 Valor actual neto (VAN).

Cuadro No.48.VAN.

Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

AÑO	INGRESOS	EGRESOS	FLUJO EFECTIVO NETO
Año 1	\$ 27.250,00	\$ 59.205,58	\$ -31.955,58
Año 2	\$ 57.225,00	\$ 69.642,49	\$ -12.417,49
Año 3	\$ 87.200,00	\$ 76.942,79	\$ 10.257,21
Año 4	\$ 119.900,00	\$ 84.945,12	\$ 34.954,88
Año 5	\$ 149.875,00	\$ 92.353,15	\$ 57.521,85
TOTAL	\$ 441.450,00	\$ 383.089,12	
<i>d (tasa descuento)</i>		8,00%	
<i>Io (Inversión Inicial)</i>		\$ -28.805,13	
VNA	\$ 32.749,30		
VAN	\$ 3.944,17	Aceptar Proyecto	

4.5.5.14 Tasa interna de retorno (TIR).

De acuerdo a los resultados obtenidos en el proyecto, la TIR representa el 9,64% en cinco años, por lo que se determina que el proyecto es viable. Según el estudio realizado el VAN es positivo con 8%, este se encuentra relacionado con la tasa interna de retorno.

TMAR Proyecto 8%

Cuadro No.49.TIR.

Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

AÑO	INGRESOS	EGRESOS	FLUJO EFECTIVO NETO
Año 0			\$ -28.805,13
Año 1	\$ 27.250,00	\$ 59.205,58	\$ -31.955,58
Año 2	\$ 57.225,00	\$ 69.642,49	\$ -12.417,49
Año 3	\$ 87.200,00	\$ 76.942,79	\$ 10.257,21
Año 4	\$ 119.900,00	\$ 84.945,12	\$ 34.954,88
Año 5	\$ 149.875,00	\$ 92.353,15	\$ 57.521,85
TOTAL	\$ 441.450	\$ 383.089	
<i>d (tasa descuento)</i>		8,00%	
TIR	9,64%	Aceptar Proyecto	

4.5.5.15 Estado de pérdidas y ganancias.

Mediante el presente cuadro se determina el estado de pérdidas y ganancias, por lo tanto, se establece que, si la utilidad antes de la participación e impuesto a la renta en los últimos años es negativa, el restaurante tiene pérdidas y no genera rentabilidad.

Cuadro No.50. Estado de pérdidas y ganancias.

Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

ESTADO DE RESULTADOS	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Rubro	Valores	Valores	Valores	Valores	Valores
VENTAS	\$ 27.250,00	\$ 57.225,00	\$ 87.200,00	\$119.900,00	\$ 149.875,00
Costos y gastos					
Materia prima directa	\$ 5.817,89	\$ 12.217,56	\$ 18.617,23	\$ 25.598,69	\$ 31.998,37
Mano de obra directa	\$ 23.200,91	\$ 25.936,62	\$ 26.525,62	\$ 27.198,81	\$ 27.864,86
Costos indirectos de fabricación y servicio	\$ 28.052,32	\$ 29.492,69	\$ 29.943,16	\$ 30.429,68	\$ 30.910,82
Total costos y gastos	\$ 57.071,11	\$ 67.646,87	\$ 75.086,01	\$ 83.227,18	\$ 90.774,05
UTILIDAD BRUTA	\$ -29.821,11	\$ -10.421,87	\$ 12.113,99	\$ 36.672,82	\$ 59.100,95
Depreciación activos fijos	\$ 1.030,50	\$ 1.030,50	\$ 1.030,50	\$ 1.030,50	\$ 1.030,50
Amortización activos diferidos	\$ 151,00	\$ 151,00	\$ 151,00	\$ 151,00	\$ 151,00
UTILIDAD NETA OPERACIONAL	\$ -31.002,61	\$ -11.603,37	\$ 10.932,49	\$ 35.491,32	\$ 57.919,45
Gastos financieros (Interés préstamo)	\$ 694,20	\$ 555,36	\$ 416,52	\$ 277,68	\$ 138,84
UTILIDAD ANTES PARTICIPACIÓN TRABAJADORES E IMPUESTO RENTA	\$ -31.696,82	\$ -12.158,73	\$ 10.515,96	\$ 35.213,64	\$ 57.780,61
Participación Trabajadores 15%			\$ 1.577,39	\$ 5.282,05	\$ 8.667,09
UTILIDAD ANTES IMPUESTO RENTA	\$ -31.696,82	\$ -12.158,73	\$ 8.938,57	\$ 29.931,59	\$ 49.113,52
Impuesto a la renta 22%			\$ 1.966,49	\$ 6.584,95	\$ 10.804,97
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	\$ -31.696,82	\$ -12.158,73	\$ 6.972,08	\$ 23.346,64	\$ 38.308,54

4.5.5.16 Balance general

Cuadro No.51.Balance general.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Balance Inicial al 1 de Enero del Año 1		
ACTIVO		
Activo Circulante		\$ 15.527,13
Caja y Bancos	\$ 15.527,13	
Activo Fijo		\$ 8.905,00
Muebles y Enseres	\$ 2.634,00	
Máquinas y Equipos	\$ 5.671,00	
Tecnología	\$ 600,00	
(-) Depreciación Acumulada	\$ -	
Activo Diferido		\$ 725,00
Permisos y patentes	\$ 495,00	
Plan de marketing	\$ 230,00	
(-) Amortización Acumulada	\$ -	
Activo de Operación		\$ 3.648,00
Utensilios de cocina	\$ 1.984,50	
Utensilios de salón	\$ 1.402,50	
Uniformes	\$ 261,00	
TOTAL ACTIVOS		\$ 28.805,13
PASIVO Y PATRIMONIO		
Pasivo Circulante		\$ 7.193,78
Préstamo bancario	\$ 7.204,56	
Documentos por pagar	\$ -	
Cuentas por pagar	\$ -	
Impuestos por pagar	\$ -	
Participación Trabajadores	\$ -	
Patrimonio		\$ 21.581,35
Capital Social	\$ 7.201,28	
Utilidad Neta del Ejercicio	\$ -	
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		\$ 28.775,13

4.5.5.17 Punto de equilibrio.

Cuadro No.52. Distribución de costos fijos y variables año 1.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

RUBRO	FIJO	VARIABLE	TOTAL
Materia prima directa		\$ 5.817,89	
Nómina	\$ 38.305,08		
Arriendo	\$ 4.200,00		
Materia prima indirecta (Suministros)	\$ 2.033,80		
Combustible		\$ 2.220,00	
Servicios Básicos		\$ 600,00	
Televisión pagada	\$ 360,00		
Internet	\$ 300,00		
Mantenimiento 5%	\$ 445,25		
Seguros 2%	\$ 178,10		
Reposición activos de operación	\$ 1.267,00		
Comida empleados	\$ 1.344,00		
COSTO TOTAL	\$ 48.433,23	\$ 8.637,89	\$ 57.071,11
Comensales al año		2.400,00	
COSTO UNITARIO		\$ 3,60	

Cuadro No.53. Punto de equilibrio.
Fuente: Elaborado por Sananay, W., 2019.

Descripción	Valor	
Punto Equilibrio Clientes	6.245	año
	520	mes
	26	día
Punto Equilibrio Dinero	\$ 70.911,10	
Costo Fijo Total	\$ 48.433,23	
Costo Variable Unitario	\$ 3,60	
Consumo promedio	\$ 11,35	

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

En el Ecuador la tendencia de recuperación de sabores ancestrales, está alineada a la comida tradicional por lo tanto que en el cantón Saquisilí la tendencia de comercialización de comida tiene altos índices de aceptación por las personas, con tendencia a satisfacer sus necesidades de consumo alimentario y conocer de la gastronomía a través de factores que estén alineados a generar impacto en el servicio y sabores autóctonos.

5.1 CONCLUSIONES

- Durante la investigación realizada a través de la encuesta se determinó que existe la necesidad de un restaurante con estas características establecidas, las cuales aporten en el consumidor para satisfacer sus necesidades alimentarias.
- Mediante la investigación realizada con la utilización de la encuesta se establece que la propuesta del plan de negocios para la creación de un restaurante tradicional en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi, se inclina a al consumo y necesidades que tienen los pobladores, con enfoque a gustos y preferencias por la comida tradicional, los cuales manifiestan tendencia de recuperación de utensilios tradicionales y sabores ancestrales, con el fin de transmitir al consumidor costumbres y tradiciones mediante una preparación.
- Por otra parte, abordando todas las variables establecidas en la encuesta se determina que la competencia en el cantón es alta en cuanto a la comida variada, de tal manera que a través del análisis se establece que con mayor frecuencia de personas que visitan los restaurantes que se inclinan por los asados.
- Se establece que la propuesta de plan de negocios para la creación de un restaurante tradicional en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi tiene viabilidad, ya que es necesario cubrir a la demanda insatisfecha y captar clientes a través del buen servicio,

higiene, ambiente agradable, logrando satisfacción en el cliente, con la finalidad crecer en el negocio, llevando a cabo cada uno de los factores legales, técnico-administrativo y financiero.

- Para finalizar se concluye que la gastronomía ecuatoriana tradicional tiene gran variedad de preparaciones, indicando así que en el cantón Saquisilí hay altos índices de tendencia de consumo de platos tradicionales, tanto en sus fiestas religiosas, fiestas cantonales semana santa pero las ofertas de consumo gastronómicas se las encuentra más en el mercado y dejando de lado sanitación e higiene, factores que implican que los consumidores no frecuenten mucho el mercado. Por lo tanto, se establece que sería idóneo poner en práctica esta idea de negocio para un mejor servicio cumpliendo cada uno de los parámetros establecidos.

5.2 RECOMENDACIONES

- Mediante el plan de negocios para la creación de un restaurante tradicional en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi se logra establecer que el proyecto es viable por lo tanto sería idóneo poner en práctica, con el fin de atraer al cliente con preparaciones propias de la región que trasmitan costumbres y tradiciones.
- Establecer sistemas de comunicación, en el cual los clientes puedan opinar acerca del servicio y mejorar en cada una de sus falencias.
- Realizar actividades promocionales que ayuden a generar que el restaurante sea reconocido y así pueda captar mas clientes.
- Es recomendable que el restaurante también analice el segmento turístico, de tal ayude a generar mejores ingresos y dar a conocer la gastronomía tradicional, utilizando utensilios y productos propios de la región para generar mayor impacto en el servicio.
- Es recomendable realizar después de 2 años de la apertura del restaurante tradicional una evaluación que analice las condiciones de bodega, servicio y producción, de tal manera que si existe falencias sería adecuado plantear un

plan de mejoramiento que permita desarrollar de mejor manera el desenvolvimiento del personal y logre ofrecer un servicio apto para el consumidor.

- De acuerdo a la investigación realizada mediante la encuesta se determina que hay índices altos de persona que desean frecuentar el restaurante por tal motivo que es recomendable que el restaurante se busque nuevas plazas de ubicaciones y realizar un plan de marketing, el cual le permita expandirse por la provincia de Cotopaxi, logrando así un buen posicionamiento en el mercado teniendo como resultado que la marca sea reconocida y se pueda expandir por la sierra ecuatoriana a largo plazo.

GLOSARIO DE TÉRMINOS

Al horno: Con este procedimiento los alimentos se cuecen por combinación de elementos: sustancias grasas, aire caliente son los que llevan a cabo esta operación. Generalmente se usa para carnes y pescados, pero a veces también para algún tipo de verdura. (García & Rotti, 2005).

Aliñar: mezcla de condimentos y productos como cebollas, ají colorado y aceite que se utiliza para mejorar el sabor a un alimento o tipo de carne, el cual puede aliñar hasta ensalada de verduras, legumbres u hortalizas (Glosario Diccionario Culinario, 2018).

Ancestral: Tiene carácter tradicional y origen remoto costumbres, ya que tiene relación con los antepasados (THE FREE DICTIONARY, 2009).

Autóctono: Esta palabra aplica a los pueblos, personas o productos propios o nativos de una región (Merino & Pérez, 2016).

Comida criolla: Se caracteriza ante todo por los productos específicamente locales (hierbas, crustáceos, frutas y verduras tropicales) y por una asociación muy variada de ingredientes múltiples en un mismo plato (EL pequeño LAROUSSE GASTRONOMIQUE en español., 2019).

Cosmovisión: Es la visión que ayuda a determinar la cultura o manera de interpretar el mundo (Raffino, 2019).

Factibilidad: Tiene enfoque a la disponibilidad de los recursos necesarios para alcanzar metas u objetivos establecidos previamente, de tal manera que se determina para un proyecto o negocio (Alegsa, 2018).

Marinar: Introducir géneros como carnes, pescados o mársicos, los cuales se sumergen en jugo, vinos, finas hierbas y condimentos, que ayuden ablandar el género cárnico, aromatizar y mejorar sus sabor (Alicante.com, 2018).

Métodos culinarios: Se determina que es una técnica culinaria que ayuda a modificar alimentos de crudo a cocido, a través del uso de calor para el consumo de las personas (VelSid, 2008).

Mise en place para alimentos: Significa disponer o tener listo alimentos y utensilios previamente para trabajar (García & Rotti, 2005).

Mise en place para comedor: Consiste en el conjunto de operaciones que se necesita para que el comedor esté listo antes de servicio (Bachs & Vives, 2002).

Pondo: Vasija tradicional grande de barro, con una abertura pequeñas y su fono ancho (Definiciones- de.com, 2016).

Sofreír: Realizar una fritura de alimentos por debajo de los 100° C, a fuego bajo, logrado así que las verduras suelten sus jugos pero no pierdas sus propiedades nutritivos (Alicante.com, 2017)

Técnicas culinarias: Se considera que son el conjunto de procesos aplicados a los alimentos para conservarlos y mantener sus propiedades (Gallina Blanca, 2019).

Tiesto: El tiesto es un plato plano grande de barro antiguo, que requiere estar curado para que al momento de la cocción de alimentos no se parta ni se pegue el producto (Carishina Gourmet, 2017).

Tradición: Hace referencia a un conjunto de costumbres y bienes culturales que se transmiten de generación en generación dentro de una determinada comunidad de personas (Deborah, 2015).

Típico: Es característico, representativo y peculiar de una región o grupo (Definiciones-de.com, 2010).

Viabilidad: Tiene significado empresarial, el cual determina la posibilidad de que un proyecto o negocio sea garantizado en un futuro (Economía simple.net, 2017)

BIBLIOGRAFÍA

REFERENCIA DE LIBROS Y TESIS

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (2014). *Guía de Requisitos que requieren para la obtencion de permiso de Funcionamiento de Establecimientos sujeto a Vigilancia y Control Sanitario* . Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.

Ashca, A. (2009). *Actores sociales en el desarrollo local del canton saquisili*. Quito: Universidad Politecnica Salesiana.

Bachs, J., & Vives, R. (2002). *Servicio y atencion al cliente en resrauración* . Madrid: Editorial Síntesis, S.A.

BanEcuador . (2018). *elabroacion y evaluacion de un plan de negocios* . Ecuador : Programa de educacion financiera .

Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigacion*. Colombia: Perarson Educación.

Diaz, S. (1994). *El plan de negocios*. España: Ediciones Diaz De santos S.A Primera Edicion .

EL pequeño LAROUSSE GASTRONOMIQUE en español. (2019). *EL pequeño LAROUSSE GASTRONOMIQUE en español*. Mexico: Ediciones Larousse, S.A. de C.V.

Elgueta, M., & Zamorano, F. (2014). *Validación del instrumento de medición para la caracterización nacional de estudiantes de derecho*. Chile: Revista pedagogía universitaria y didáctica del derecho.

Escobar, G., & Navas, W. (2016). *Diseño de un Plan de Negocios para la creación de un restaurante de comida típica de la provincia de Cotopaxi bajo la norma técnica gourmet en la ciudad de Latacunga período octubre 2014 - febrero 2015* . Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi.

Flores, C. (2016). *Analisis de las perspectivas de las ferias culturales, su organización y promoción de la "feria intercultural las 7 plazas" del cantón Saquisilí*. Latacunga: Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE.

GADMIC- SAQUISILI. (2019). *Departamento de turismo*. Saquisili.

GADMIC Saquisilí. (2019). *Departamento de turismo*. Saquisilí: GADMIC Saquisilí.

- GADMIC Saquisilí. (2019). *Requisitos aperturas de locales comerciales*. Saquisilí: GADMIC Saquisilí.
- García, L., & Rotti, M. (2005). *Manual de arte culinario*. Mexico: Editorial Trillas, S.A. de C.V.
- Hanel del Valle, J., & Hanel, M. (2004). *Análisis Situacional*. México: Consejo Editorial de la División de Ciencias Básicas e Ingeniería de la Unidad Azcapotzalco de la UAM.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación*. Mexico: Interamericana Editores, S.A. de C.V.
- León, E. (2018). *Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas*. Ministerio de Turismo.
- López, P. (2004). *Población muestra y muestreo*. Bolivia: Scielo.
- Marroquín, R. (2012). *Matriz operacionalización de variable y matriz de consistencia*. Perú: Universidad Nacional de Educación Enrique Gúzman y Valle .
- Montenegro, E. (2016). *Cocina tradicional Ecuatoriana*. Universidad San Francisco de Quito: Quito .
- Orjuela, S., & Sandoval, P. (2002). *Guía de estudio de mercado para la evaluación de proyectos*. Santiago: Universidad de Chile.
- Paredes, J. (2015). *Plan de negocios para la creación de un restaurante temático de la flora y fauna ecuatoriana en la ciudad de Quito y el posible impacto de este negocio en el turismo del Ecuador*. Quito: Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Pazos, J. (2014). *La cocina del Ecuador: Recetas y Lecturas*. Quito: Flacso.
- Pérez, G. (2015). *Estudio gastronómico de la provincia de Cotopaxi y recopilación de recetas tradicionales*. Quito: Universidad Internacional del Ecuador.
- Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021. (2017). *Toda una Vida*. Quito: Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo.
- Valdospinos, A. (2016). *Plan de negocios para la creación de un restaurante intercultural con la oferta de platos andinos-mestizos autóctonos de la cultura*

otavaleña. Ubicado en las orillas del Lago San Pablo. Quito: Universidad de la Américas.

Vega, E. (2017). *DISEÑO DE UN PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DEL PARADERO GASTRONÓMICO ALLI MIKUNA, EN LA PARROQUIA ZUMBAHUA CANTÓN PUJILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI.* Ambato: Universidad Regional Autonoma de los Andes.

Velasco, I., & Navas, A. (2015). *Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador parroquia la carolina.* Ibarra: Universidad Tecnica del Norte.

Vera, C. (4 de Abril de 2019). *Boletín Técnico* . Quito: INEC.

Weinberger, K. (2009). *Plan de negocios.* Peru: Nathan Associates Inc.

Zapata, A. (2014). *Levantamiento de información gastronómica y su aporte al desarrollo turístico del cantón latacunga provincia de cotopaxi.* Ambato: Universidad Tecnica de Ambato.

Zapata, A. (2014). *Levantamiento de información gastronómica y su aporte al desarrollo turístico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi.* Ambato: Universidad Tecnica de Ambato.

Zumárraga, S. (2011). *Innovaciones gastronómicas del cuy en la provincia de Imbabura.* Ibarra: Universidad Técnica del Norte.

REFERENCIAS DE INTERNET

Alegsa, L. (16 de mayo de 2018). *ALEGSA.COM.AR.* Recuperado el 2019 de junio de 29, de <http://www.alegsa.com.ar/Dic/factibilidad.php>

Alicante.com. (25 de Diciembre de 2017). *Glosario Diccionario Culinario* . Obtenido de <https://glosarios.servidor-alicante.com/glosario-gastronomia/sofreir>

Alicante.com. (15 de Noviembre de 2018). *Glosario Diccionario Culinario.* Obtenido de <https://glosarios.servidor-alicante.com/glosario-gastronomia/marinar>

Business School. (19 de Noviembre de 2015). *Business School.* Obtenido de <https://retos-directivos.eae.es/en-que-consiste-el-analisis-pestel-de-entornos-empresariales/>

- Carishina Gourmet. (10 de Septiembre de 2017). *Carishina Gourmet*. Recuperado el 2019 de Julio de 29, de <https://carishinagourmet.wordpress.com/2017/09/10/el-cafe-quiteno-del-siglo-pasado-se-lo-revive-en-una-gran-experiencia-culinaria/>
- conexionesan. (24 de Enero de 2017). *El PRI: uno de los indicadores que más llama la atención de los inversionistas*. Obtenido de <https://www.esan.edu.pe/apuntes-empresariales/2017/01/el-pri-uno-de-los-indicadores-que-mas-llama-la-atencion-de-los-inversionistas/>
- Cuerpo de Bomberos de Latacunga. (s.f.). *Cuerpo de Bomberos de Latacunga*. Obtenido de <http://www.bomberoslatacunga.gob.ec/site/documentos/Servicios/solicitud%20de%20permiso.pdf>
- Deborah. (17 de Junio de 2015). *DEFINICION.CO*. Obtenido de <https://www.definicion.co/tradicion/>
- Definiciones- de.com. (1 de Junio de 2016). *Definiciones- de.com*. Obtenido de <https://www.definiciones-de.com/Definicion/de/pondo.php>
- Definiciones-de.com. (16 de 09 de 2010). *Definiciones-de.com*. Obtenido de <https://www.definiciones-de.com/Definicion/de/tipico.php>
- Economía simple.net. (19 de Septiembre de 2017). *Economía simple.net*. Obtenido de <https://www.economiasimple.net/glosario/viabilidad>
- El Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal del Cantón Saquisilí. (03 de 2019). *Saquisilí. gob.ec*. Obtenido de <https://saquisili.gob.ec/wp-content/uploads/2019/03/ordenanza-de-patentes.pdf>
- EL pequeño LAROUSSE GASTRONOMIQUE en español. (2019). *EL pequeño LAROUSSE GASTRONOMIQUE en español*. Mexico: Ediciones Larousse, S.A. de C.V.
- El Telégrafo. (15 de Abril de 2019). *El telégrafo*. Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/empleo-ecuador-marzo2019>
- El Universo. (14 de Agosto de 2014). *El Universo*. Obtenido de <https://www.eluniverso.com/vida-estilo/2014/08/14/nota/3405581/tradicion-hornado-proviene-espanoles>

- Gallina Blanca. (2019). *Gallina Blanca*. Obtenido de <https://www.gallinablanca.es/noticia/tecnicas-culinarias/>
- Gestión de la Inversión Pública. (12 de 4 de 2013). Obtenido de Universidad Nacional de Colombia: <http://red.unal.edu.co/cursos/eLearning/dnp/2/html/contenido-2.2.2-estudio-legal.html>
- Glosario Diccionario Culinario. (29 de Diciembre de 2018). *Glosario Diccionario Culinario*. Recuperado el 2019 de Julio de 29, de <https://glosarios.servidor-alicante.com/glosario-gastronomia/alinyo>
- Gobierno Autonomo Descentralizado Provincial. (3 de julio de 2014). *GAD COTOPAXI*. Obtenido de <http://www.cotopaxi.gob.ec/index.php/2015-09-20-00-13-36/2015-09-20-00-15-41/saquisili>
- Gúzman, A. (11 de 6 de 2013). *Gestiopolis*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/el-proceso-administrativo-segun-varios-autores/>
- Iregui, M. (16 de Septiembre de 2016). *Asuntos:legales* . Obtenido de <https://www.asuntoslegales.com.co/consultorio/concepto-sobre-el-uso-de-suelo-y-las-licencias-de-construccion-2061441>
- La Hora. (29 de Noviembre de 2011). *La hora* . Obtenido de <https://lahora.com.ec/noticia/1101243514/tortillas-de-maz-deliciosa-tradicion>
- Merino, M., & Pérez, J. (2016). *Defición.De*. Obtenido de <https://definicion.de/autoctono/>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (8 de Julio de 2016). *Patrimonio Alimentario*. Obtenido de http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Caldo_de_gallina_criolla
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (8 de Julio de 2016). *Patrimonio Alimentario*. Obtenido de http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Asado_de_borrego
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (12 de Junio de 2017). *Patrimonio Alimentario del Ecuador*. Obtenido de http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/P%C3%A1gina_principal

- Ministerio de Turismo. (2013). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Pazos, J. (25 de Septiembre de 2003). *Ecuador. Terra incognita*. Obtenido de http://www.terraecuador.net/allimicuna/25_allimicuna_yahuarlocro.htm
- Raffino, M. (2 de Enero de 2019). *Concepto.de*. Obtenido de <https://concepto.de/cosmovision/>
- Real Academia Española. (2019). *Real Academia Española*. Obtenido de <https://dle.rae.es/?id=WECJvpa>
- Rengifo, M. (1 de Abril de 2018). *La hora*. Obtenido de <https://lahora.com.ec/cotopaxi/noticia/1102146487/referencia-historica-del-nombre-de-la-provincia-de-cotopaxi>
- Rivadeneira, F. (2010). *Ecuador inmediato*. Obtenido de http://www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/Informacion/Origenesdere-staurante.html?fbclid=IwAR3xlqBxD1yPWz1XQkWGwxw-HXJUYDDxJKEh8YM4G4HG_IkCJ3kcCs4p4I
- Soler, C. (30 de Julio de 2012). *VIX*. Obtenido de <https://www.vix.com/es/imj/gourmet/6395/fritada-de-cerdo-de-ecuador>
- THE FREE DICTIONARY. (2009). *THE FREE DICTIONARY*. Obtenido de <https://es.thefreedictionary.com/ancestrales>
- VelSid. (21 de Agosto de 2008). *Gastronomia&Cia*. Obtenido de <https://gastronomiaycia.republica.com/2008/08/21/los-metodos-de-coccion/>
- Zona económica. (2019). *Zona económica*. Obtenido de <https://www.zonaeconomica.com/estudio-financiero>

Anexos

Para: Alexandra Sananay
Presente.-

De mi consideración:-

Reciba un cordial y atento saludo, aprovecho la oportunidad para desearle mis mejores deseos en las labores que actualmente realiza.

Por medio del presente me dirijo a usted para dar respuesta al oficio emitido por usted con el fin de que se le dé la información sobre:

1. **Población actual del cantón Saquisilí:** de acuerdo al INEC la población del cantón es de 25.3 mil habitantes logrando el 6,2% en la provincia de Cotopaxi.
2. **Número de turistas que ingresan al Cantón Saquisilí:** estos datos no cuenta el departamento de turismo puesto que se aperturo recién y no existe ninguna información de anteriores años con referente a cifras de ingreso de turistas al cantón Saquisilí.
3. **Requisitos para apertura un local:** el departamento de turismo elaboro una ordenanza en el cual consta los requisitos legales para la apertura de un establecimiento hotelero, gastronómico y turístico, pero hasta la actualidad no se ha dado ninguna respuesta ni aprobación del mismo.

Particular que le comunico para los fines pertinentes.



Atentamente,
Ing. Raquel Vargas
TÉCNICO DE GESTIÓN TURÍSTICA 3
GADMIC-SAQUISILÍ

Saquisilí, a 07 de mayo del 2019

No. 064-MAY-DP-GADMIC-2019

REQUISITOS APERTURAS DE LOCALES COMERCIALES

 <p>GADMIC Saquisilí</p>	REQUISITOS PARA USO DE SUELO: FUNCIONAMIENTO DE LOCALES COMERCIALES
<ul style="list-style-type: none">-Solicitante dirigirse al Director de Planificación-Línea de Fábrica-Copia de la cédula y papeleta de votación-Copia de las escrituras del predio-Copia del impuesto predial actual-Certificado de no adeudar al municipio-Certificado Ambiental-Contrato de arrendamiento (en caso de arrendamiento traer copia de cédula del propietario)-Patente <p><i>COPIA DE INIC</i></p>	
<p>Presentar los documentos en la Secretaría de Planificación para el respectivo trámite que se requiere según el tipo de uso de suelo, los mismos que están establecidos en la Ordenanza Municipal</p>	

 <p>GADMIC Saquisilí</p>	
LÍNEA DE FÁBRICA	
Requisitos:	
<ul style="list-style-type: none">✓ Formulario de línea de fábrica.✓ Certificado de NO adeudar al Municipio.✓ Copia del impuesto predial actual.✓ Copias de la cédula y papeleta de votación.✓ Copia de la escritura del predio.✓ Certificado de gravamen e hipotecas del predio.	
<p>Presente estos documentos en la secretaria de planificación para: asignar al turno de inspección con fecha y hora, previo al cumplimiento de los requisitos que se requiere según el tipo de LÍNEA DE FÁBRICA, los mismos que están establecidos en las Ordenanzas Municipales.</p>	

CC. Archivo

Anexo No.2.Requisitos aperturas locales comerciales,2019.



**CUERPO DE BOMBREROS DE LATACUNGA
LATACUNGA- ECUADOR**

DEPARTAMENTO DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE INCENDIOS

SOLICITUD

Nº 00.....

Señor:
JEFE DEL CUERPO DE BOMBREROS
DE LATACUNGA

Latacunga, De del 20.....

Presente.-
De mi consideración

Yo, Con Nº RUC.....

RAZÓN SOCIAL: m2

ACTIVIDAD:

PROPIETARIO

ADMINISTRADOR

OTROS

Por medio de la presente solicito a usted, se digne autorizar a quien corresponda, realizar la siguiente actividad.

INSPECCIÓN

REINSPECCIÓN

VTO. BND. EN PLANOS

SIN INSP

Dispone del permiso de funcionamiento de Bomberos. SI

NO

Año.....

DIRECCIÓN

BARRIO/Urb./Cdta.....

CALLE(S)..... Nº..... INTERSECCIÓN.....

TEL..... CEL.....

ATENTAMENTE,

CROQUIS DE UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:.....

NOMBRE:.....

C.I.:.....



NOTA

El CBL se deslinda de responsabilidades, si los datos proporcionados por el usuario son incorrectos.

Dirección: Sánchez de Orellana 11-109 y Marquíz de Maenza Dpto. PDI Tel. (08)2811227
Ext. 107 Secretaría (05)2800088 Emergencias 2813-520 y 102

Anexo No.3. Solicitud permiso de bomberos,2019.

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

Carrera: Gastronomía

Estudiante: Wendy Alexandra Saranay Quilapa

C.I 175150385-3

CARTA DE VALIDACIÓN DEL
INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

Dr./Mgstr. Juan Francisco Romero

C.I. 121563164-1

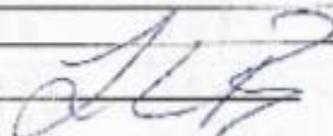
Estimado experto, en su condición de especialista en investigación le solicito muy comedidamente revise y evalúe el siguiente instrumento de investigación el cual será empleado para recolectar información necesaria para llevar a cabo la investigación titulada: **Plan de negocios para la creación de un restaurante tradicional en el cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi.**

Para la validación de dicho instrumento debe leer el cuadro de operacionalización de variables y el formato del instrumento, posteriormente marcar con una X en los criterios que Ud. Considere que el instrumento cumple para su aplicación.

CRITERIOS		SI	No
1	Los Items poseen coherencia con los objetivos de investigación	/	
2	Las preguntas o enunciados están correctamente redactados	/	
3	Las preguntas o enunciados están en correspondencia con los indicadores	/	
4	El instrumento esta adecuadamente estructurado	/	
5	Los Items permiten medir lo propuesto en las variables	/	

Observación:

Firma del Experto



CUESTIONARIO

El presente cuestionario se aplica, como parte de la exigencia académica de la **UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR**, para optar al título de Ingeniería en Administración de Empresas Gastronómicas. El tema del trabajo de Titulación está referido a **PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TRADICIONAL EN EL CANTÓN SAQUISILÍ** PROVINCIA DE COTOPAXI. La información será confidencial y de uso académico.

INSTRUCCIÓN

- A continuación, encontrará ítems de preguntas cerradas, lea atentamente y responda con una (X) en la casilla de la alternativa que considere las más ajustada, desde su punto de vista.

- ¿Trabaja o vive en el cantón Saquisilí?
Trabaja__ Vive
- ¿Su rango de edad es de?
De 20 a 40 De 40 a 50__ De 50 en adelante__
- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato de comida tradicional?
De \$5 a \$6__ De \$7 a \$8 De \$8 en adelante__
- ¿Cuál es el aproximado de ingresos económicos mensuales?
De \$100 a \$300__ De \$300 a \$500 De \$500 en adelante__
- ¿Cuándo acude a un restaurante con quién va?
Solo__ Pareja Familia__ Amigos__
- ¿Le gustaría que en el menú del restaurante tradicional siempre haya?
Almuerzos__ Platos a la carta Bebidas típicas__
- ¿Por qué aspectos elige ir a un restaurante? (Puede elegir más de una respuesta)
Sabor__ Servicio al cliente__ Diseño del restaurante__ Menú Precio__ Tamaño de la porción__ Otros__ ¿Cuál?__
- ¿Con qué frecuencia, usted iría al restaurante tradicional?
Diario Semanal__ Quincenal__ Mensual__
- ¿Cuál de las siguientes opciones de platos tradicionales le interesa consumir más? (Puede elegir más de una respuesta)
Cuy asado__ Fritada__ Caldo de gallina__ Tortillas con caucara o jugo de carne__ Hornado__ Tortillas de maíz Asados de borrego__ Yaguarloco__ Caldo de pata de res__ Otros__ ¿Cuál?__
- ¿Cree que el restaurante cuente con utensilios tradicionales?
Sí No__
- ¿En qué ocasiones, usted iría al restaurante tradicional?
Almuerzos Después del trabajo__ Celebraciones__ Otros__ ¿Cuál?__
- ¿A qué restaurantes del cantón Saquisilí va frecuentemente?
Parrillas mateo__ Asadero al gusto Comedor Blanquita__ Mercado__ ? Plazas__
- ¿Cómo califica el servicio que ofrece el restaurante que usted frecuenta?
Excelente Muy bueno__ Bueno__ Malo__ Regular__

¡¡Gracias por su colaboración, excelente día!!



Anexo No.6.Aplicación de la encuesta,2019.



Anexo No.7.Competencia,2019.



Anexo No.8.Competencia,2019.



FORMATO RECETA ESTÁNDAR

No. RECETA	1			
NOMBRE DE LA RECETA	FRITADA			
NÚMERO DE PAX	9			
TIPO DE RECETA	COCINA NACIONAL			
CHEF RESPONSABLE	WENDY SANANAY			
CIUDAD/REGIÓN	SAQUISILÍ			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Valor unitario	Valor total
Carne de cerdo	1000	g	\$ 7,00	\$ 7,00
Sal	200	g	\$ 0,80	\$ 0,16
Comino	60	g	\$ 3,00	\$ 0,18
Ajo	500	g	\$ 3,00	\$ 1,50
Cerveza	1000	ml	\$ 2,00	\$ 2,00
Achiote	120	g	\$ 1,50	\$ 0,18
Cebolla paiteña	200	g	\$ 0,90	\$ 0,18
Manteca de chanco	500	g	\$ 3,00	\$ 1,50
Guarniciones				
Papa chola	1000	g	\$ 0,80	\$ 0,80
Mote	1000	g	\$ 2,00	\$ 2,00
Maduro	500	g	\$ 0,90	\$ 0,45
Maíz	200	g	\$ 2,00	\$ 0,40
Choclo	1000	g	\$ 2,00	\$ 2,00
Ensalada				
Cebolla paiteña	100	g	\$ 0,90	\$ 0,09
Tomate riñón	100	g	\$ 0,80	\$ 0,08
Cilantro	50	g	\$ 1,00	\$ 0,05
Limón	17	ml	\$ 2,00	\$ 0,03
Sal	7	g	\$ 0,80	\$ 0,01
Aceite	10	g	\$ 4,00	\$ 0,04
	Costo total de materia prima			\$ 18,65
	Margen de error (7-10%)			\$ 1,86
	Costo total de la preparación			\$ 20,51
	Costo por porción			\$ 5,13
	Costo gerencia (30%)			\$ 1,54
	Costo de servicio 10%			\$ 0,51
	Costo IVA 12%			\$ 0,62
	Costo PVP			\$ 7,80
PROCEDIMIENTO				
1.- Cortar la carne de cerdo en cubos grandes y lavar bien.				
2.- Colocar en la licuadora la cebolla paiteña, ajo, comino, sal hasta que se incorpore bien.				
3.- En un bowl colocar la carne de cerdo, el condimento, cerveza, achiote y mezclar todo.				
4.- Dejar reposar la carne con el condimento por 2 horas.				
5.- Una vez que la carne haya reposado el lapso de tiempo establecido, colocar en una paila de bronce a fuego medio la carne para que empiece la cocción.				
6.- Finalmente incorporar la manteca de chanco para dorar a la carne.				
Guarniciones				
1.- Lavar y pelar la papa. Poner a cocinar.				
2.- Cocinar el mote en una olla de barro				
3.- Cocinar el choclo				
4.- Pelar y freír el maduro				
5.- Remojar y tostar el maíz				
Ensalada				
1.- Picar la cebolla paiteña en corte pluma.				
2.- Cortar el tomate de riñón en small dice.				
3.- Picar el cilantro				
4.- Mezclar la cebolla, tomate de riñón, cilantro, limón, sal y aceite.				

Anexo No.9. Receta Estándar,2019.

SUMINISTROS				
RUBRO	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Aseo				
Papel de baño	100	ROLLO	\$ 0,25	\$ 25,00
Toallas de manos	100	PAQUETE x 24	\$ 5,75	\$ 575,00
Jabón de baño	12	BOTELLA 250 ml	\$ 2,50	\$ 30,00
Desinfectante	12	BOTELLA 250 ml	\$ 3,00	\$ 36,00
Cloro	7	LITRO	\$ 4,00	\$ 28,00
Desengrasante	7	LITRO	\$ 4,00	\$ 28,00
Gel antibacterial	12	BOTELLA 250 ml	\$ 1,50	\$ 18,00
Detergente	20	FUNDA 2 KG	\$ 3,99	\$ 79,80
Fundas de basura grandes	50	PAQUETE x 12	\$ 1,25	\$ 62,50
Escoba	5	UNIDAD	\$ 2,00	\$ 10,00
Trapeadores	5	UNIDAD	\$ 5,00	\$ 25,00
Esponjas	24	UNIDAD	\$ 0,50	\$ 12,00
Limpia Vidrios	5	BOTELLA 250 ml	\$ 2,00	\$ 10,00
Recogedor de basura	5	UNIDAD	\$ 2,00	\$ 10,00
Baldes de plástico	5	UNIDAD	\$ 3,00	\$ 15,00
Guantes (caja*24)	2	CAJA x 24	\$ 24,00	\$ 48,00
Guantes de látex	3	CAJA X 100	\$ 6,00	\$ 18,00
Papel de cocina	5	ROLLO	\$ 3,50	\$ 17,50
Lava vajilla	24	250 gr	\$ 3,50	\$ 84,00
Mallas de cabello (caja x 100)	1	CAJA X 100	\$ 5,00	\$ 5,00
TOTAL				\$ 1.136,80
Impresos				
Facturas	66,00	unidad	\$ 2,80	\$ 184,80
Comandas	66,00	unidad	\$ 1,55	\$ 102,30
TOTAL				\$ 287,10
Plásticos y Descartables				
Servilletas biodegradables con el logo	396	UNIDAD	\$ 2,00	\$ 792,00
Contenedores de comida	3	paquete x 24	\$ 4,00	\$ 12,00
Vasos de plástico	3	paquete x 25	\$ 2,00	\$ 6,00
Paquete de fundas	3		\$ 1,50	\$ 4,50
Cubiertos de plástico	3	paquete x 24	\$ 2,00	\$ 6,00
TOTAL				\$ 820,50
Útiles de oficina				
Bolígrafos (caja * 24 unidades)	1	CAJA	\$ 5,00	\$ 5,00
Resma de hojas	2	RESMA x 500	\$ 3,00	\$ 6,00
Carpetas	10	UNIDAD	\$ 1,00	\$ 10,00
Resaltador	1	CAJA x 24	\$ 1,50	\$ 1,50
Tóner impresora	1	unidad	\$ 35,00	\$ 35,00
Clips	1	caja x 100	\$ 2,50	\$ 2,50
Grapas	1	caja x 100	\$ 0,50	\$ 0,50
TOTAL				\$ 60,50
TOTAL SUMINISTROS				\$ 2.017,80
COMBUSTIBLES				
RUBRO	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Gas	3	Tanque 10 Kg	\$ 50,00	\$ 150,00
Leña	10	10kg	\$ 5,00	\$ 50,00
TOTAL				\$ 200,00

Anexo No.10. Suministros,2019.