

# **ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DE UN RESTAURANTE SUSTENTABLE**



# **ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DE UN RESTAURANTE SUSTENTABLE PRIMERA EDICIÓN**



# Estudio de Factibilidad de un Restaurante Sustentable

Autores

Rossana María Ricaurte Párraga  
Johnny Eduardo Solórzano Cedeño  
Jorge Manuel Coca Benítez

Libro sometido a revisión de pares académicos.



Edición  
Diagramación  
Diseño  
Publicación

**Maquetación.**

Grupo Compás

Cámara Ecuatoriana del Libro - ISBN-E: 978-9942-760-36-4

Guayaquil - Ecuador



## TABLA DE CONTENIDO

|                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| PRÓLOGO.....                                                                                 | VIII   |
| INTRODUCCION.....                                                                            | X      |
| PROBLEMA Y SU UBICACIÓN.....                                                                 | - 3 -  |
| SUSTENTABILIDAD .....                                                                        | - 7 -  |
| PRACTICAS AMBIENTALES DE SUSTENTABILIDAD EN EL ECUADOR.....                                  | - 8 -  |
| GARANTIZAR Y PROMOVER LA SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL TERRITORIAL Y GLOBAL<br>EN EL ECUADOR..... | - 11 - |
| NEGOCIOS SUSTENTABLES .....                                                                  | - 13 - |
| BENEFICIOS DE UN NEGOCIO SUSTENTABLE.....                                                    | - 14 - |
| COCINA SOSTENIBLE.....                                                                       | - 15 - |
| SOBERANIA ALIMENTARIA.....                                                                   | - 15 - |
| SOBERANIA ALIMENTARIA EN EL ECUADOR .....                                                    | - 16 - |
| SEGURIDAD ALIMENTARIA .....                                                                  | - 18 - |
| SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL ECUADOR.....                                                     | - 20 - |
| CERTIFICACION ECUATORIANA AMBIENTAL “PUNTO VERDE” .....                                      | - 21 - |
| BENEFICIOS DE LA CERTIFICACIÓN.....                                                          | - 22 - |
| PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS.....                                                    | - 24 - |
| MANEJOS DE LOS DESPERDICIOS EN ESTABLECIMIENTOS DE A&B .....                                 | - 25 - |
| MERMA EN RESTAURANTES .....                                                                  | - 26 - |
| ENERGIA RENOVABLES .....                                                                     | - 27 - |
| AGUA USO SUFICIENTE.....                                                                     | - 29 - |
| AGUAS GRISES .....                                                                           | - 30 - |
| EL RECICLAJE Y LAS TRES ERRES DE LA ECOLOGIA .....                                           | - 31 - |
| HUERTO ORGÁNICO.....                                                                         | - 32 - |
| HUERTO ÓRGANICO EN EL ECUADOR .....                                                          | - 32 - |
| TIPO DE ESTUDIO .....                                                                        | - 35 - |
| TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN .....                                                              | - 37 - |
| RESULTADOS .....                                                                             | - 38 - |
| .....                                                                                        | - 41 - |
| ESTUDIO DE MERCADO .....                                                                     | - 42 - |
| ANÁLISIS SITUACIONAL.....                                                                    | - 42 - |
| ANÁLISIS EXTERNO MACRO (PESTA).....                                                          | - 42 - |

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| POLÍTICO                                      | - 42 - |
| ECONOMICO                                     | - 42 - |
| SOCIAL                                        | - 44 - |
| TECNOLOGICO                                   | - 45 - |
| AMBIENTAL                                     | - 47 - |
| ANALISIS EXTERNO MICRO (PORTER) .....         | - 47 - |
| PODER DE LA NEGOCIACIÓN DE LOS CLIENTES.....  | - 48 - |
| PODER DE NEGOCIACIÓN DE LOS PROVEEDORES ..... | - 48 - |
| AMENAZA DE NUEVOS COMPETIDORES ENTRANTES..... | - 48 - |
| AMENAZA DE PRODUCTOS SUSTITUTOS .....         | - 48 - |
| RIVALIDAD ENTRE LAS EMPRESAS .....            | - 49 - |
| RECURSOS ORGANIZACIONALES.....                | - 49 - |
| RAZON SOCIAL                                  | - 49 - |
| OBJETIVO SOCIAL.....                          | - 49 - |
| LOGO                                          | - 49 - |
| SLOGAN                                        | - 49 - |
| MISION                                        | - 49 - |
| VISION                                        | - 49 - |
| VALORES                                       | - 50 - |
| ORGANIGRAMA                                   | - 50 - |
| FUNCIONES ORGANIZACIONALES .....              | - 50 - |
| FODA                                          | - 52 - |
| ESTUDIO TECNICO .....                         | - 52 - |
| MACRO LOCALIZACION .....                      | - 52 - |
| MICRO LOCALIZACION .....                      | - 52 - |
| PERMISOS Y REQUISITOS .....                   | - 53 - |
| CONCLUSIONES .....                            | - 69 - |
| RECOMENDACIONES .....                         | - 70 - |
| Bibliografía .....                            | - 72 - |

## PRÓLOGO

El libro que se presenta es una propuesta que tiene como objetivo demostrar la factibilidad de la creación de un restaurante sustentable ubicado en el Cantón General Villamil Playas, provincia del Guayas, para intentar culturizar a las personas en una alimentación sana y a su vez contribuir con la preservación del medio ambiente.

El restaurante tendrá por nombre KAWSAY y utilizará como slogan “En Armonía con la Naturaleza” contará con un logo simple que quede grabado fácilmente en la mente del consumidor y tendrá una capacidad para atender un máximo de 40 personas. KAWSAY será acogedor y a la vez innovador por su enfoque en la sostenibilidad, la mayoría de sus productos se los cosechará en su propio huerto, los mariscos se los obtendrán de la pesca diaria que se realiza en el sector. Este lugar tendrá como actividad principal el uso de las 3R (reducir, reusar y reciclar) ya que conseguirá reducir el consumo de los recursos naturales, se evitará el desperdicio innecesario de alimentos.

El servicio también juega un papel importante, es un factor clave para el éxito o fracaso de cualquier negocio más aún cuando se trata de un restaurante, KAWSAY ofrecerá un servicio renovador y grato con atención a la mesa de forma cálida.

La investigación será de tipo exploratoria y descriptiva, además se realizó un estudio de mercado, un estudio técnico, un estudio de la organización y finalmente un estudio financiero para demostrar la viabilidad y factibilidad del proyecto cuyos resultados indican que es rentable.



## INTRODUCCION

La tendencia de comer productos orgánicos y libres de pesticidas es una línea nueva definida en la gastronomía. Su aceptación dentro del mercado se debe a que este tipo de culinaria no es solo interesante para la economía del consumidor puesto que cuenta con precios asequibles para todo estatus social y al mismo tiempo competitivo dentro del mercado, sino también para el dueño del negocio por sus bajos costos de elaboración.

Los ecuatorianos tienen inclinación por la buena comida tanto por los estándares de elaboración como por su sabor, buscan medios de restauración donde estos les brinde la sensación de estar comiendo en sus hogares, de la compañía de los más allegados adentrándose en un ambiente acogedor y familiar; concibiendo a KAWSAY como una alternativa llamativa capaz de hacer al ecuatoriano protagonista principal de esta experiencia culinaria.



## PROBLEMA Y SU UBICACIÓN

En la actualidad en nuestra sociedad se están perdiendo altas cantidades de alimentos debido a varios factores, entre ellos, el desperdicio innecesario debido a un comportamiento social erróneo, la mala práctica que se da al momento de la cosecha y el uso inadecuado de los productos a la hora de la preparación.

Otro problema al que nos enfrentamos es el uso errado de los recursos naturales existentes en el medio ambiente, esto surge ya que en la actualidad las personas se están encargando de acabar con dichas riquezas debido a la falta de responsabilidad, concientización y culturización de la sociedad.

Los establecimientos de alimentos y bebidas son una gran fuente de ingresos en nuestro país por ende una de las principales causantes de basura y desperdicios. Es importante y necesario analizar medidas y parámetros que puedan llevar a cabo estos lugares para formarlos y comprometerlos con la preservación del ecosistema.

La imparable producción de desechos forja no solamente la desaparición de espacios naturales, sino que además trae consigo problemas severos al entorno, tal como el calentamiento global, alta concentración de CO<sub>2</sub>, cambios estacionales y otros.

El desperdicio de alimentos en nuestro medio se constituye como un problema de primera índole, actualmente se desecha alrededor de 1300 millones de toneladas de alimentos al año a nivel mundial, cantidad considerable con la que se podrían alimentar

cerca de 2000 millones de personas. El porcentaje de desperdicio esta dado en un 28% a nivel de producción, 22% en el momento del almacenamiento, 17% en la distribución a los mercados, 6% en el proceso de la elaboración de la comida y un 28% al momento del consumo. (FAO, 2014).

El consumo de riquezas naturales es otro punto al que se debe darle una solución, porque actualmente la sociedad ha consumido alrededor de un 20% de las reservas de agua dulce a nivel mundial y probablemente si no se hace nada al respecto por evitar el consumo innecesario en un corto plazo se llegara a consumir la mitad de la reserva, mientras que se considera que un 80% de la energía proviene de los recursos naturales no renovables (petróleo, gas natural entre otros), aunque ya existe la utilización de energía que provenga de fuentes renovables (eólica, solar, hidroeléctrica entre otras), hay que seguir fomentando su utilización para disminuir la reducción y extinción de los bienes naturales. (Schallenberg Rodriguez, y otros, 2008).

Para ser una empresa sustentable lo primero que realizar es medición para confirmar si emiten gases invernadero, verificar la cantidad de consumo de energía eléctrica, agua, combustible y otros insumos para poder así actuar sobre ellos minimizando, erradicando y reutilizando dichos recursos. A su vez se verá en la obligación de conseguir proveedores verdes que estén sujetos a los lineamientos requeridos por la empresa. (Alto Nivel, 2013).

Esta iniciativa nace con el fin de proporcionar a los gastrónomos una base para que pueda ser aplicada en planes y proyectos

gastronómicos orientados a la sustentabilidad, de esta manera se contará con la posibilidad de crear negocios que generen un valor social, turístico y ambiental combatiendo así el desperdicio innecesario de alimentos y el uso exagerado de los bienes naturales que rodea al entorno y logrando así ayudar a preservar el medio ambiente.

Se utilizara la promoción de alimentos saludables mediante la creación de un huerto orgánico donde se sembrará y cosechará productos libres de pesticidas, fomentar un ahorro energético mediante la utilización de paneles solares, iniciar un plan de ahorro y consumo necesario de agua y la responsabilidad de manejar un debido proceso de reciclaje.

Esto ayuda a beneficiar a la cultura gastronómica, rescatando los hábitos del buen comer (alimentarse sanamente), que se están perdiendo con el pasar del tiempo, además de incentivar a la sociedad a ser responsable con el uso de los recursos, y así poderlos proteger asegurando nuestra riqueza, tomando los cuidados necesarios y poder disfrutar de la diversidad natural y cultural que posee nuestro país.

En nuestro país la mayoría de restaurantes están adaptados a la Nouvelle Cuisine (enfoque a la cocina y presentación de la comida), pero no están siendo responsable con el medio ambiente, mientras que en la actualidad en otros países desarrollados ya cuentan con estas propuestas de restaurantes sustentables, de ahí surge la idea de este proyecto para poder así nivelar a nuestro país y ser parte del cambio, además de impulsar a la creación y adaptación de varios

restaurante a esta forma de ser ECOFRIENDLY (ecoamigable) con las naturaleza.

Por medio de este proyecto se beneficiará el sector turístico, ya que gracias a esta propuesta se logrará generar atracción y por ende la afluencia de turistas nacionales como extranjeros, y así los habitantes de este cantón podrán ofertar otros productos para así poder estimular y mejorar la economía del lugar.

En el ámbito ecológico nos ayudara a crear un vínculo entre la sociedad y la naturaleza, para que las personas puedan concientizar y promover su participación al momento de tomar medidas de control para así poder garantizar el uso correcto de los recursos naturales y evitar el desperdicio de la mayoría de los alimentos.

En el plano económico la sustentabilidad nos permite sostenernos en el entorno a largo plazo, porque nos enfocaremos a la utilización de recursos renovables y así lograremos reducir considerablemente el costo de producción, a su vez evitaremos la escases que conlleva a una reducción de la oferta y subida de precios, la idea es satisfacer las necesidades del consumidor sin comprometer el futuro.



## SUSTENTABILIDAD

Sustentabilidad es la habilidad de lograr una prosperidad económica sostenida en el tiempo protegiendo los sistemas naturales del planeta y otorgando una alta calidad de vida para las personas. Muchas veces se confunde a la sustentabilidad con volver a estados anteriores primitivos, sin embargo es interesante entender que lo que esencialmente se busca a partir de la sustentabilidad es avanzar hacia una relación diferente entre la economía, el ambiente y la sociedad que busca precisamente fomentar un progreso pero desde un enfoque diferente y más amplio, y ahí es donde reside el verdadero desafío. Como vemos, esta definición, implica no sólo un cambio en ciertas prácticas y procedimientos. Sino que está surgiendo como un nuevo paradigma acerca de la relación entre nuestra experiencia cotidiana, nuestro entorno y nosotros mismos. (Calvente, 2007).

## PRACTICAS AMBIENTALES DE SUSTENTABILIDAD EN EL ECUADOR

Según Tarre, y otros (2015), afirma que: en las prácticas ambientales de la sustentabilidad en el Ecuador está ligado a los siguientes parámetros:

Control de consumo de energía

- ❖ Establecer mecanismos para el ahorro de energía, como por ejemplo temperatura de salón, iluminación, lavaplatos solamente con carga completa.



- ❖ Verificar periódicamente los equipos e instalaciones a través de un mantenimiento preventivo para asegurarse de que su funcionamiento sea óptimo.
- ❖ Utilizar sensores y temporizadores que apaguen automáticamente las luces innecesarias en zonas de uso intermitente, como baños, depósitos, vestuario del personal, entre otros.

#### Control de consumo de agua

- ❖ Revisar periódicamente las instalaciones, a los efectos de localizar fugas para su reparación.
- ❖ Instalar equipos que permitan ahorrar el consumo de agua como por ejemplo inodoros de descarga parcial y grifos de caudal reducido. Algunas tecnologías se basan en el criterio de reciclado.
- ❖ Evitar prácticas paisajísticas que consuman excesivamente el recurso del agua, eligiendo preferentemente especies autóctonas. Evitar el riego de las superficies exteriores y los jardines durante el día. Utilizar sistemas de riego por goteo.

#### Tratamiento de aguas residuales

- ❖ Reducir la cantidad de aguas residuales que se producen, disminuyendo el consumo de agua.
- ❖ No verter en desagües aceite y grasas utilizados y procesarlos por separado.
- ❖ Utilizar productos de limpieza compatibles con el medio ambiente.
- ❖ Minimizar la utilización de cloro, detergentes y otras sustancias químicas contaminantes.
- ❖ Asegurarse que se depura adecuadamente el agua, antes de ser vertida.
- ❖ De no existir un sistema local de tratamiento de aguas, determine cuáles son las mejores opciones a su alcance.

### Gestión de residuos

- ❖ Clasificar los tipos y las cantidades de basura que se producen, para así establecer métodos para su eliminación.
- ❖ Elaborar un programa de gestión de residuos sólidos basado en la estrategia de las tres R: Reducir - Reutilizar y Reciclar.
- ❖ Recuperar artículos como el papel, el vidrio, el aluminio y el plástico.
- ❖ Transformar los restos de comida, las hojas y los restos de plantas en abono orgánico.
- ❖ Colocar cestos en lugares estratégicos.
- ❖ Conservar residuos orgánicos en un lugar seguro, higiénico y refrigerado.

### Utilización de productos químicos

- ❖ Limitar la cantidad de residuos que se generan por el uso de los productos químicos que se utilizan en el establecimiento.
- ❖ Reducir los agentes contaminantes empleando productos naturales como la sal, el vinagre y el bicarbonato para limpiar (hornos, desagües, ventanas y suelos, entre otros).
- ❖ Usar productos de limpieza, pinturas, disolventes y productos compatibles con el ambiente.
- ❖ Verificar periódicamente el funcionamiento de aparatos de aire acondicionado, bombas térmicas, cámaras de frío y equipos de ventilación de cocinas a fin de detectar y eliminar fugas nocivas para la capa de ozono.
- ❖ Transformar los equipos existentes para que utilicen sustancias con un potencial bajo o nulo de agotamiento del ozono.
- ❖ Comprar equipos nuevos que utilicen sustancias con potencial nulo de agotamiento del ozono.

### Política de compras

- ❖ Solicitar a los proveedores que adopten y apliquen una política ambiental y prácticas comerciales leales.
- ❖ Adquirir productos a granel y con poco embalaje a fin de reducir los costos de envasado, almacenamiento, transporte y eliminación.
- ❖ Comprar productos y materiales locales que requieran menos transporte, permitan fortalecer las relaciones con la comunidad y aumentar el prestigio del establecimiento. Sensibilización y preservación de la biodiversidad
- ❖ Auspiciar la sensibilización y educación ambiental de la comunidad.
- ❖ Motivar y gestionar la participación del personal como voluntarios en proyectos de conservación o similares.
- ❖ Informar a los clientes cómo apoyar los esfuerzos locales de conservación de la biodiversidad.

## GARANTIZAR Y PROMOVER LA SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL TERRITORIAL Y GLOBAL EN EL ECUADOR

Según el PNBV (2013) (Plan Nacional del Buen Vivir), afirma que: el Programa de Gobierno 2013-2017, en el apartado Revolución Ecológica, apuesta por la transformación productiva bajo un modelo eco eficiente con mayor valor económico, social y ambiental. En este sentido, se plantean como prioridades la conservación y el uso sostenible del patrimonio natural y sus recursos naturales, la inserción de tecnologías ambientalmente limpias, la aplicación de la eficiencia energética y una mayor participación de energías renovables, así como la prevención, el control y la mitigación de la contaminación y la producción, el consumo y el pos consumo sustentables.

La política pública ambiental impulsa la conservación, la valoración y el uso sustentable del patrimonio natural, de los servicios eco sistémicos y de la biodiversidad. Para ello es necesario el establecimiento de garantías, normativas, estándares y procedimientos de protección y sanción efectivos al cumplimiento de los derechos de la naturaleza. También hay que reforzar las intervenciones de gestión ambiental en los territorios, incrementando la eficiencia y eficacia en el manejo y la administración del Sistema Nacional de Áreas Protegidas (SNAP) y la recuperación de los ecosistemas.

Ecuador pretende seguir manteniendo el liderazgo internacional en cuanto a la universalización de los derechos de la naturaleza y la consolidación de propuestas ambientales innovadoras para enfrentar el cambio climático, con énfasis en principios de corresponsabilidad, tales como la Iniciativa Yasuni-ITT, los mecanismos de emisiones netas evitadas y el impuesto Daly-Correa

El presente objetivo propone el derecho ciudadano a vivir en un ambiente sano, libre de contaminación y sustentable, y la garantía de los derechos de la naturaleza, a través de una planificación integral que conserve los hábitats, gestione de manera eficiente los recursos, repare de manera integral e instaure sistemas de vida en una armonía real con la naturaleza.

La Constitución plantea un nuevo paradigma en las relaciones entre capital, política, sociedad y naturaleza, mediante postulados que inciden profundamente en el ordenamiento jurídico, entre los que destaca el reconocimiento de los derechos de la naturaleza. De conformidad con el numeral 3 del artículo 11 de la Constitución, todos los derechos serán aplicados de forma directa e inmediata. Así, los

derechos de la naturaleza deben ser garantizados por el Estado, a través de la generación de política pública nacional.

El Estado central tiene competencias exclusivas sobre las áreas naturales protegidas y los recursos naturales (art. 271). Según el orgánico funcional, el Ministerio del Ambiente del Ecuador (MAE) es el ente rector, coordinador y regulador del Sistema Nacional Descentralizado de Gestión Ambiental y tiene entre sus atribuciones proponer las normas nacionales de manejo ambiental y evaluación de impactos ambientales. De igual manera, los Gobiernos Autónomos Descentralizados tienen entre sus competencias exclusivas el abastecimiento de agua, el manejo de desechos sólidos y el saneamiento ambiental en el territorio.

Pese al reconocimiento constitucional de la naturaleza como sujeto de derechos, es evidente que la defensa de estos continua siendo evaluada y “defendida” a partir de un marco legal obsoleto, expedido en la década de los setenta bajo una concepción que la categoriza como un recurso y que responde a consideraciones utilitarias de explotación de los recursos naturales, y no a las del actual enfoque que plantea la Constitución.

Es por esta razón que resulta necesario formular normativas y reformas que permitan adecuar el régimen jurídico ambiental vigente a los nuevos esquemas constitucionales, con el afán de que incida sustantivamente sobre el marco normativo ambiental y sectorial del Ecuador.

## NEGOCIOS SUSTENTABLES

Un negocio sustentable es una organización que participa en actividades amigables con el ambiente para asegurar que todos los

procesos, productos y operaciones de manufactura consideren los desafíos ambientales y al mismo tiempo produzca un beneficio económico. Además la empresa sustentable es aquella cuya filosofía y cultura de trabajo buscan un balance entre los tres componentes principales que la conforman: sociedad, ambiente y economía. Sin que represente daños o impacto adverso de uno sobre el otro, incluyendo lo económico. Hablamos de invertir versus gastar para alcanzar el nivel de viabilidad; ser equitativo versus justo, para definir nuestra aportación a la sociedad y; desarrollar una integración balanceada de la comunidad con el medioambiente. (IBCE, 2013).

## BENEFICIOS DE UN NEGOCIO SUSTENTABLE

A continuación nombraremos los principales beneficios de tener una empresa sustentable:

1. Reducción de costos.
2. Incremento en la productividad y rentabilidad.
3. Acceso a incentivos.
4. Ventaja competitiva.
5. Prepara a la empresa para el futuro.
6. Mejora la reputación.
7. Mitiga riesgos y asegura la perdurabilidad.
8. Innovador.
9. Mejora las relaciones internas y externas.

Tener un negocio sustentable asegura la perdurabilidad de la empresa. (IBCE, 2013).

## COCINA SOSTENIBLE

La cocina sostenible es una técnica de acopio, uso y transformación de los alimentos basada en el conocimiento de su origen y de sus consecuencias para la salud personal, social, ambiental y económica de nuestro planeta. Como primer paso, indaga en los orígenes de los alimentos que utiliza, y en las cadenas de transformación que han sufrido hasta llegar a ser comercializados. Y elige los mejores para nuestra salud y nuestro planeta utilizando esa información. Como segundo paso, la cocina sostenible utiliza la información disponible y la tecnología a nuestro alcance para llevar a cabo la transformación de los alimentos acopiados en comida sana y apetecible, con la mayor eficiencia energética e hídrica posible y con una producción de residuos reducida al mínimo. (GFVS, 2011)

## SOBERANIA ALIMENTARIA

Según Via Campesina (2003), indica que: la soberanía alimentaria es el DERECHO de los pueblos, Países o Uniones de Estados a definir su política agraria y alimentaria, sin dumping frente a países terceros.

La soberanía alimentaria incluye:

- ❖ Priorizar la producción agrícola local para alimentar a la población, el acceso de los/as campesinos/as y de los sin tierra a la tierra, al agua, a las semillas y al crédito. De ahí la necesidad de reformas agrarias, de la lucha contra los OGM (Organismos Genéticamente modificados), para el libre acceso a las semillas, y de mantener el agua en su calidad de bien público que se reparta de una forma sostenible.

- ❖ El derecho de los campesinos a producir alimentos y el derecho de los consumidores a poder decidir lo que quieren consumir y, como y quien se lo produce.
- ❖ El derecho de los Países a protegerse de las importaciones agrícolas y alimentarias demasiado baratas unos precios agrícolas ligados a los costes de producción: es posible siempre que los Países o las Uniones tengan el derecho de gravar con impuestos las importaciones demasiado baratas, que se comprometan a favor de una producción campesina sostenible y que controlen la producción en el mercado interior para evitar unos excedentes estructurales.
- ❖ La participación de los pueblos en la definición de política agraria.
- ❖ El reconocimiento de los derechos de las campesinas que desempeñan un papel esencial en la producción agrícola y en la alimentación.

## SOBERANIA ALIMENTARIA EN EL ECUADOR

Según la Constitución del Ecuador (2008), nos dice que: en el Art. 281. La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente.

Para ello, será responsabilidad del Estado:

- 1)** Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.



- 2)** Adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan al sector agroalimentario y pesquero nacional, para evitar la dependencia de importaciones de alimentos.
- 3)** Fortalecer la diversificación y la introducción de tecnologías ecológicas y orgánicas en la producción agropecuaria.
- 4)** Promover políticas redistributivas que permitan el acceso del campesinado a la tierra, al agua y otros recursos productivos.
- 5)** Establecer mecanismos preferenciales de financiamiento para los pequeños y medianos productores y productoras, facilitándoles la adquisición de medios de producción.
- 6)** Promover la preservación y recuperación de la agrobiodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella; así como el uso, la conservación e intercambio libre de semillas.
- 7)** Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable.
- 8)** Asegurar el desarrollo de la investigación científica y de la innovación tecnológica apropiada para garantizar la soberanía alimentaria.
- 9)** Regular bajo normas de bioseguridad el uso y desarrollo de biotecnología, así como su experimentación, uso y comercialización.
- 10)** Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como la de comercialización y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos.
- 11)** Generar sistemas justos y solidarios de distribución y comercialización de alimentos. Impedir prácticas monopólicas y cualquier tipo de especulación con productos alimenticios. 139
- 12)** Dotar de alimentos a las poblaciones víctimas de desastres naturales o antrópicos que pongan en riesgo el acceso a la alimentación. Los

alimentos recibidos de ayuda internacional no deberán afectar la salud ni el futuro de la producción de alimentos producidos localmente.

- 13)**Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos.
- 14)**Adquirir alimentos y materias primas para programas sociales y alimenticios, prioritariamente a redes asociativas de pequeños productores y productoras.

## SEGURIDAD ALIMENTARIA

Según Calero (2011), asegura que: la seguridad alimentaria contempla cuatro pilares o dimensiones que son: disponibilidad de alimentos, acceso a los alimentos, estabilidad, y uso o utilización biológica de los alimentos.

- ❖ Disponibilidad: se refiere a la cantidad de alimentos que pueden provenir de producción interna, almacenamiento, importaciones, y ayuda alimentaria, y que están físicamente disponibles. La producción interna contempla los productos que son producidos nacional o localmente; el almacenamiento considera las existencias o reservas mantenidas en inventario por comerciantes y/o el gobierno; las importaciones incluye los alimentos traídos por medio de los mecanismos del mercado; y, la asistencia abarca los alimentos entregados por el gobiernos y/o agencias humanitarias. Esta última, se considera una medida temporal y complementaria frente a otras intervenciones que atacan causas más estructurales de la inseguridad alimentaria.

- ❖ Acceso: se define como la capacidad de los hogares/individuos de adquirir una cantidad suficiente de alimentos, ya sea a través de uno y/o varios medios como son: producción propia (cosecha, ganado); caza, pesca, y recolección de alimentos silvestres; compra de alimentos a los precios vigentes en mercados, tiendas, etc.; intercambio de alimentos o trueque; regalos o donaciones de amigos, familiares, comunidad, gobierno, agencias no gubernamentales; entre otros. Los hogares que no cuenten con estos mecanismos no podrán acceder a una cantidad de alimentos a pesar de que éstos se encuentren disponibles.
- ❖ Estabilidad: es asegurar el abastecimiento y el acceso a alimentos de manera continua y estable en todo el tiempo. Es decir, solucionar las condiciones de inseguridad alimentaria de carácter transitorio que ocurran por problemas en la disponibilidad de alimentos debido a plagas, factores climáticos, entre otros; y, en el acceso a recursos por cambios bruscos en el nivel de precios, inestabilidad económica y política, etc.
- ❖ Uso o utilización biológica: se relaciona con el uso individual de los alimentos, y la capacidad de absorber y metabolizar los nutrientes. La utilización de alimentos considera aspectos tales como el almacenamiento, procesamiento y preparación de los alimentos; la distribución intrahogar de los alimentos de acuerdo a las necesidades de cada miembro; las prácticas alimentarias que deben tomar en cuenta requerimientos nutricionales especiales de ciertos grupos como niños/as, mujeres embarazadas, adultos mayores, enfermos, etc.; y el estado de salud y nutrición de los individuos.

## SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL ECUADOR

Según Enriquez Bermeo (2015), asegura que: la posibilidad de articular las políticas sectoriales con las políticas territoriales de la seguridad alimentaria, solo es posible lograrlo a partir de los territorios y sus niveles de gobierno, puesto que ese es el lugar en donde se ejecutan las políticas y directrices nacionales y en donde podrían complementarse con las capacidades y potencialidades propias de cada territorio, de cada provincia, de cada región.

Si bien el Ecuador es un Estado unitario, es necesario que cada uno de sus territorios logre la mayor autosuficiencia alimentaria posible sobre la base de sus propias potencialidades, dado que se trata de un aspecto estratégico que hace relación al derecho humano de la sobrevivencia de los pueblos y las personas.

Probablemente no todas las provincias del país estén en condiciones de ser autosuficientes alimentariamente, de ahí que sea necesario propiciar procesos de asociatividad y mancomunidad entre provincias, buscando complementar economías y procesos productivos sobre la base de las potencialidades (dotación de recursos), las capacidades humanas e infraestructura existente.

El Gobierno Nacional, a través de sus diversos Ministerios, tiene competencias en el ámbito de la seguridad alimentaria, pero sus visiones son predominantemente sectoriales como corresponde a cada uno de los Ministerios. Son visiones específicas de acuerdo al ámbito de competencia de cada cartera de Estado.

- ❖ Ministerio de Salud controla la calidad de los alimentos que se producen y se consumen en el país.

- ❖ MIPRO promueve que la producción de alimentos en el país agregue el máximo de valor, más aún si van a ser exportados.
- ❖ MAGAP fomenta la producción y comercialización agropecuaria, para garantizar una buena nutrición y alimentación de los ecuatorianos.

Esa es precisamente una función importante del nivel de Gobierno intermedio: la de articular las políticas sectoriales con las políticas territoriales en materia de seguridad alimentaria.

#### CERTIFICACION ECUATORIANA AMBIENTAL “PUNTO VERDE”

Según el Ministerio del Ambiente (2011), nos dice que: la Certificación Ecuatoriana Ambiental (CEA) con “Punto Verde”, será otorgada bajo los siguientes principios:

- ❖ Transparencia: Será de dominio público el proceso de certificación a casos de producción más limpia en sectores de la Producción y de Servicios.
- ❖ Desempeño ambiental: La Certificación Ecuatoriana Ambiental a procesos limpios, promueve la aplicación de medidas preventivas en los procesos o servicios de las empresas, mejorando su desempeño ambiental y cumpliendo la normativa ambiental vigente en el país.
- ❖ Mejoramiento continuo: La Certificación Ecuatoriana Ambiental a procesos limpios, incentiva a que las empresas apliquen medidas preventivas a los aspectos ambientales identificados en sus procesos, productos y servicios y evalúen su eficacia a través de indicadores ambientales.
- ❖ Participación amplia: Todas las empresas del sector productivo o de servicios pueden participar en la obtención del CEA a procesos limpios, que cumplan con los requisitos preestablecidos.

- ❖ Confidencialidad: La información proporcionada por las empresas participantes en el proceso de la certificación a procesos limpios, es exclusivamente utilizada para fines de evaluación preliminar y selección de las mismas así como para la conformación de indicadores globales de ahorro en recursos no renovables.

## BENEFICIOS DE LA CERTIFICACIÓN

Según el Ministerio del Ambiente (2011), nos indica que: la Certificación Ecuatoriana Ambiental, implica importante beneficios; tanto desde el punto de vista económico como ambiental, para los diferentes partes involucradas. Desde la perspectiva empresarial los beneficios son los siguientes:

- ❖ Obtiene una Certificación a sus procesos limpios por la aplicación de medidas preventivas y logro de un desempeño ambiental eficiente
- ❖ La facultad de utilizar el logo “Punto Verde” en los envases de sus productos, empaques, afiches, pancartas, gigantografía, etc., como un medio de publicidad y marketing, siempre y cuando se indique bajo el logo la razón por la cual fue entregado. •
- ❖ Mejora su competitividad e imagen corporativa, al aumentar el valor agregado y preferencia comercial de sus productos y servicios, lo cual posibilita el acceso a nuevos mercados.
- ❖ Incrementa sus beneficios económicos al mejorar el control de los costos.
- ❖ Atrae inversionistas y fuentes de financiamiento, particularmente de aquellos con conciencia ambiental.
- ❖ Aumenta la motivación de los empleados y el conocimiento de sus procesos y productos.

- ❖ Reduce los impactos ambientales a lo largo del ciclo de vida del producto o servicio.
- ❖ Logra procesos más eficientes con menor uso de materias primas, agua y energía; reduce en cantidad y toxicidad la generación de desechos y emisiones.
- ❖ Facilita la identificación y gestión de los requisitos legales, lo que contribuye a mejorar las relaciones con los entes reguladores y reduce el riesgo de sanciones de la autoridad ambiental.
- ❖ Incorpora el concepto de mejoramiento continuo.
- ❖ Incrementa la imagen de sustentabilidad de la empresa y del país con productos de exportación competitivos sobre todo en su componente ambiental.
- ❖ Incorpora consideraciones ambientales en el diseño y desarrollo de productos y servicios.

Desde la óptica del consumidor los beneficios perceptibles son:

- ❖ Mayor confianza con una gestión ambiental y de calidad demostrable.
- ❖ Incremento de la sustentabilidad del producto y su aceptación por el consumidor.
- ❖ Mayor confianza en el consumo de productos por el compromiso de empresas en reducir impactos y riesgos ambientales.

Los beneficios para el ambiente son:

- ❖ Uso racional de materias primas, recursos y otros insumos.
- ❖ Conservación de los recursos naturales no renovables.
- ❖ Reducción de los contaminantes.
- ❖ Armonización de las actividades con el ecosistema.

## PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

Según la FAO (2014), afirma que: las pérdidas de alimentos se refieren a la disminución de la masa disponible de alimentos para el consumo humano a lo largo de la cadena de suministro, pero principalmente en las fases de producción, post-cosecha, almacenamiento y transporte.

El desperdicio de alimentos se refiere a las pérdidas derivadas de la decisión de desechar los alimentos que todavía tienen valor y se asocia principalmente con el comportamiento de los vendedores mayoristas y minoristas, servicios de venta de comida y consumidores.

Según datos del Banco Mundial entre un cuarto y un tercio de los alimentos producidos anualmente para consumo humano a nivel mundial se pierde o desperdicia. Más de la mitad de estos alimentos perdidos o desperdiciados corresponden a cereales. Más de un tercio de las pérdidas ocurren a nivel de los consumidores.

Cada año, la región pierde y/o desperdicia alrededor del 15% de sus alimentos disponibles. Los eslabones de la cadena donde más se pierden y desperdician alimentos son a nivel de producción y del consumidor.

América Latina y el Caribe producen alimentos más que suficientes para alimentar a todos sus habitantes. La producción y disponibilidad alimentaria crece año a año, lo que la ha convertido en una importante exportadora de productos agroalimentarios a nivel global. Aunque los alimentos abundan en la región, sus pérdidas y desperdicios impactan en la sostenibilidad de los sistemas alimentarios y por ende repercuten en la seguridad alimentaria y nutricional de tres maneras:



- ❖ Reducen la disponibilidad local y mundial de alimentos, afectando la salud y nutrición de la población.
- ❖ Ocasionan efectos negativos en el acceso de alimentos; producto de pérdidas económicas y de ingresos para productores y vendedores así como para los consumidores, debido a la contracción de mercado y al alza de precios que generan las pérdidas y desperdicios.
- ❖ Impactan de manera negativa al medio ambiente debido a la utilización insostenible de los recursos naturales del que depende la producción futura y actual de alimentos, y por la generación de desechos.

#### MANEJOS DE LOS DESPERDICIOS EN ESTABLECIMIENTOS DE A&B

Según De la Oliva & Malonda ( 2012), nos aseguran que: para gestionar adecuadamente los residuos que generamos, debemos hacer una correcta separación de los mismos:

- ❖ **MATERIA ORGANICA:** mediante un proceso de fermentación se transforma en compost, un abono orgánico de alto poder fertilizante para el suelo. En este proceso se crean las condiciones necesarias, de temperatura, humedad, aireación, para que los organismos descomponedores presentes en esta materia orgánica elaboren compost.
- ❖ **ACEITE USADO:** en ningún caso debemos verterlo por el desagüe. Lo más adecuado es guardar nuestro aceite usado en botellas de plástico o vidrio y depositarlo en los contenedores destinados para ello en nuestro Punto Limpio más cercano.

- ❖ PAPEL Y CARTON USADOS: Para reciclar el papel es indispensable la recogida selectiva en origen ya que hay que evitar que se mezcle con el resto de residuos urbanos. El papel usado se utiliza para la fabricación de nuevo papel para prensa, papel higiénico y papel de escritura. El cartón usado se utiliza generalmente para la fabricación de cajas.
- ❖ ENVASES DE VIDRIO: El vidrio es 100% reciclable y no pierde sus propiedades al ser reciclado. Puede reprocesarse de manera ilimitada y al reciclarlo se ahorra una 30% de energía con respecto a la fabricación de vidrio nuevo.
- ❖ ENVASES DE PLÁSTICOS Y METÁLICOS: Las latas de hierro y aluminio son 100% reciclables y pueden reciclarse repetidamente sin perder su calidad para volver a ser usados en la fabricación de nuevos envases, perfiles metálicos, etc. Es importante que sepamos que no todo el plástico se recicla con la misma facilidad ya que consumimos muchos productos envasados en plástico. Existen diferentes tipos de plástico con diferentes capacidades de reciclaje.

## MERMA EN RESTAURANTES

Según Santa Maria & Mertens, (2014), nos indica que: la merma en restaurantes esta ligado a la pérdida que se tiene de los productos empleados como resultado de la preparación de alimentos. Esto incluye las pérdidas desde la etapa de abastecimiento de los productos (tomates aplastados durante el transporte), almacenamiento (verduras podridas debido al mal almacenamiento), preparación de alimentos (cáscaras, raíces, pepas.) y hasta que los restos en los platos retornan al área de

cocina. Cabe mencionar que sólo se consideran productos dirigidos para el consumo humano, excluyendo aquellos no comestibles

Al no ser conscientes de la merma generada, se desperdician alimentos de manera innecesaria, lo que se traduce en desperdicio de dinero para el restaurante. Además debes pensar en los efectos negativos en el medio ambiente que implica esa merma, cada año el desperdicio de alimentos en el mundo incrementa los gases de efecto invernadero.

Para evitar esta situación resulta necesario aprender a gestionar la merma en los restaurantes. La gestión de la merma es un conjunto de actividades que se realizan en un restaurante para darle un uso eficiente a todos los insumos necesarios para la preparación de alimentos, de tal manera que se generen menos desperdicios de comida. La reducción o eliminación de la merma es posible siempre y cuando se conozca cuáles son las pérdidas y se tomen acciones en conjunto para utilizar los productos de manera eficiente.

La reducción de merma puede generar diversos beneficios. Es importante recordar que estos se deben compartir con el personal, no solo por motivos de equidad (trabajo decente) pero también para mantener la motivación. No olvides de resaltar este punto con el dueño del restaurante y llegar a un acuerdo de cómo se compartirán estos beneficios.

## ENERGIA RENOVABLES

Según Schallenberg Rodriguez, y otros (2008), asegura que: las energías renovables son aquellas que se producen de forma

continua y son inagotables a escala humana; se renuevan continuamente, a diferencia de los combustibles fósiles, de los que existen unas determinadas cantidades o reservas, agotables en un plazo más o menos determinado.

Las principales formas de energías renovables que existen son:

- ❖ Biomasa: la energía del Sol es utilizada por las plantas para sintetizar la materia orgánica mediante el proceso de fotosíntesis. Esta materia orgánica puede ser incorporada y transformada por los animales y por el hombre. El término biomasa abarca un conjunto muy heterogéneo y variado de materia orgánica y se emplea para denominar a una fuente de energía basada en la transformación de la materia orgánica utilizando, normalmente, un proceso de combustión.
- ❖ Energía hidráulica: se utiliza fundamentalmente para producir electricidad en las denominadas centrales hidroeléctricas. El agua, retenida en un embalse o presa, se deja caer por una tubería, a cuya salida se coloca una turbina, el eje de la cual comienza a girar al caer al agua; este giro pone en marcha el generador eléctrico obteniéndose así la electricidad. Una de las grandes ventajas de la producción de electricidad con energía hidráulica es que puede ser constante y previsible, al contrario que la gran mayoría de las renovables y, por lo tanto, se puede utilizar para satisfacer la demanda eléctrica base. Las centrales hidroeléctricas se pueden situar junto al cauce de un río o al pie de una presa.
- ❖ Energía eólica: es la que contiene el viento en forma de energía cinética, esta energía se puede transformar en otro tipo de energía como la mecánica, eléctrica, hidráulica. Una de las formas más utilizadas en la actualidad para el aprovechamiento a gran escala de la energía eólica es a través de las denominadas aeroturbinas.

- ❖ Energía solar: puede transformarse directamente en electricidad mediante paneles fotovoltaico que producen electricidad en corriente continua y sus parámetros característicos (intensidad y tensión) varían con la radiación solar que incide sobre las células y con la temperatura ambiente. La electricidad generada con energía solar fotovoltaica se puede transformar en corriente alterna, con las mismas características que la electricidad de la red eléctrica, utilizando inversores.
- ❖ Energías marinas: esta energía se puede utilizar aprovechando las mareas, las corrientes oceánicas, las olas, el gradiente térmico de los océanos o la biomasa marina (con la obtención de gases combustibles a partir de ciertas algas marinas). En general, estas diferentes técnicas de aprovechamiento de la energía del mar se encuentran en fase de investigación y desarrollo.

Las energías renovables provienen, de forma directa o indirecta, de la energía del Sol y la de las mareas.

En la actualidad existe una creciente concienciación a nivel mundial en lo que se refiere a la problemática energética, debido fundamentalmente a:

- ❖ La gran dependencia energética del exterior de los países industrializados.
- ❖ El agotamiento y encarecimiento de los recursos energéticos fósiles.
- ❖ Los recientes descubrimientos sobre el origen antropogénico (causado por el hombre) del cambio climático.

#### AGUA USO SUFICIENTE

Según SEDESOL (2012), nos dice que se recomienda el uso de sistemas de:

- ❖ Economizador de agua para sanitarios, este mecanismo de doble descarga es adaptable en cualquier tanque, solo utiliza 3 litros de agua para eliminar líquidos y produce un ahorro de 30 y 55 mil litros de agua al año.
- ❖ Urinarios libres de agua no requieren flujo de agua para su funcionamiento, se conecta directamente al drenaje y mantiene los olores del drenaje fuera del medio ambiente del lugar de instalación.
- ❖ Perlizadores de agua se utilizan en fregaderos y lavabos, inyecta pequeñas burbujas de aire a lo que produce un chorro constante de agua pero ahorro en el flujo del líquido vital ahorrando un 50% de agua.
- ❖ Regadera ahorradora opera bajo un principio técnico similar a los perlizadores, el agua se convierte en miles de gotas con lo que se logra hasta un 72% de ahorro de agua y energía.

## AGUAS GRISES

- ❖ Son catalogadas como agua grises las utilizadas para efectos de lavado, agua jabonosa que no contenga desechos humanos, orgánicos o grasas.
- ❖ Se recomienda la instalación de un sistema de filtrado de agua grises que cuente con bomba de agua filtrada para su utilización en sistema de irrigación de plantas que no sean de consumo humano.
- ❖ El diseño de colección de agua grises debe de incorporarse al sistema hidráulico, ubicar su punto de descarga en el lugar donde se requiera instalar el equipo de filtrado.
- ❖ Incorporar el diseño de jardines y plantas al sistema de riego por goteo con aguas grises.

- ❖ La tubería y equipo de aguas grises debe estar plenamente identificadas.
- ❖ No utilizar el agua gris con sistemas de aspersores para evitar la aspiración humana de microorganismos.

## EL RECICLAJE Y LAS TRES ERRES DE LA ECOLOGIA

Según Paniagua Granada, Giraldo Suarez, & Castro Bermudez (2011), afirman que: más del 60% de los desperdicios que se generan en el hogar se pueden transformar o reutilizar. Por eso, el grupo de ecólogos del banco mundial recomienda poner en práctica la regla de las tres erres: reducir, reutilizar, reciclar. Todos podemos y debemos protagonizar este cambio, poniendo en práctica estas tres acciones que contribuyen al ahorro y tienen como finalidad disminuir el deterioro ambiental que sufre nuestro planeta.

- ❖ REDUCIR: Es disminuir la cantidad de residuos que producimos. Se calcula que un ciudadano común genera un promedio de 1kg de basura por día. En el mundo industrializado, el monto es muy superior. Gran parte del material de embalaje que se utiliza es innecesario.
- ❖ REUTILIZAR: Es aprovechar los residuos que todavía pueden tener alguna utilidad, usándolos de nuevo, por ejemplo las botellas de vidrio.
- ❖ RECICLAR: Así evitamos gastar materia prima y energía. El método se aplica fundamentalmente al papel y al vidrio. Al practicar el reciclaje, salvamos recursos naturales. Por ejemplo árboles, en el caso del papel y evitamos que los rellenos sanitarios se vuelvan gigantescos depósitos de basura.

## HUERTO ORGÁNICO

Según Nuñez & Vatovac (2006) asegura que: una huerta orgánica es un lugar donde se cultivan hortalizas más sanas de forma natural y económica; y además no daña el medio ambiente. Esto significa que en la huerta orgánica se practica Agricultura Ecológica, es decir que:

- ❖ Nunca se usan productos agrotóxicos porque alteran el medio ambiente y pueden dañar directamente nuestra salud.
- ❖ Se mejora y fertiliza el suelo con abonos naturales u orgánicos.
- ❖ Se siembra una gran variedad de hortalizas y hierbas para mantener el equilibrio biológico en la huerta.
- ❖ Se asocian los cultivos para no exigir a la tierra los mismos nutrientes y también se desarrolla la rotación adecuada para obtener plantas vigorosas y para no agotar a la tierra.

Cultivar hortalizas orgánicas nos permite tener:

- ❖ Una variedad de alimentos sanos, frescos, nutritivos y sabrosos libres de sustancias tóxicas a un costo bajo.
- ❖ Un espacio verde y bello en el hogar o en la escuela donde podemos aprender sobre las diferentes hortalizas y su producción.
- ❖ Además podemos contribuir a la conservación del medio ambiente, pues si cultivamos las hortalizas de una manera ecológica no agotamos recursos naturales como el agua, el suelo y la biodiversidad, que son imprescindibles para vivir.

## HUERTO ÓRGANICO EN EL ECUADOR

Según el MAGAP (2013), nos indica que : el huerto familiar es tradicional en los productores del campo ecuatoriano. Ha sido la



base de la alimentación. El huerto, la chacra en kichwa, el aja en shuar, se basa en varios principios:

- ❖ Un buen huerto funciona cuando recibe todos los residuos de la finca: el excremento de los cuyes, vacas, chivos, caballos, y lo que sale del deshierbe de la finca y los desechos orgánicos de la cocina.
- ❖ Tiene que ser diverso, tener la mayor cantidad de especies y asociado.. Al asociar unas plantas con otras se están protegiendo de plagas y se están alimentando.
- ❖ Tiene que ser muy productivo. Mejorando las semillas locales y recuperando plantas comestibles y medicinales de la zona o región.
- ❖ Tiene que ser lo máximo autónomo y autosuficiente. Tiene que producir su propio abono y su propia semilla, sus propias medicinas (fungicidas, insecticidas). La familia debe aportar en conjunto para tener un buen huerto, siempre sembrando y siempre cosechando. La idea es reducir la necesidad de dinero para las compras de insumos.

Para realizar nuestro estudio aplicaremos la Investigación Cuantitativa para poder así medir los datos recolectados y realizar un análisis estadístico adecuado.

Según Sampieri, Fernandez, & Baptista (2010), afirma que: el enfoque cuantitativo usa la recolección de datos para probar hipótesis, con base en la medición numérica y el análisis estadístico, para establecer patrones de comportamiento y probar teorías.

Se utilizará la investigación cuantitativa porque nos permite tener una idea más clara y de forma estadística poder conocer si la

creación de un Restaurante Sustentable será factible y aceptada por los residentes y visitantes del sector.



## TIPO DE ESTUDIO

Nuestra investigación será de tipo exploratoria y descriptiva:

La investigación exploratoria examina o explora un tema o problema de investigación poco estudiado o que no ha sido abordado nunca antes. Por lo tanto, sirve para familiarizarse con fenómenos relativamente desconocidos, poco estudiados o novedosos, permitiendo identificar conceptos o variables promisorias, e incluso identificar relaciones potenciales entre ellas. (Cazau, 2006).

Se ejecutará un estudio exploratorio para poder tener una visión más clara del estudio y así poder examinar y documentar este tema que ha sido poco estudiado en nuestro medio, y poder así familiarizarlo.

La investigación descriptiva busca especificar las propiedades, las características y los perfiles importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Describen situaciones, eventos o hechos, recolectando datos sobre una serie de cuestiones y se efectúan mediciones sobre ellas. (Cortés & Iglesias, 2004).

Se realizará un estudio descriptivo para poder conocer y evaluar los diferentes gustos y preferencias de nuestros futuros y posibles clientes.

## TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

Para el desarrollo de nuestro estudio se utilizará las siguientes técnicas de investigación:

- ❖ Observación: Es un procedimiento por el cual se recoge información observable sobre un determinado aspecto de interés y de acuerdo a un procedimiento establecido, debe ser inequívoco y estructurado de tal manera que los datos generados sean uniformes y comparables. (Hueso Gonzalez & Cascant i Samperre, 2012).

Se usará la técnica de observación para poder prestar atención a situaciones y realidades presentes y poder así captar aquellos aspectos significativos de cara a la investigación.

- ❖ Investigación documental: es aquella que utiliza textos, fuentes bibliográficas, documentales de bibliotecas, internet entre otros como fuentes primarias para obtener sus datos, centrándose en la reflexión innovadora y los conceptos planteados en ellos. (Campos Ocampo, 2009).

Se usará el estudio de documentos físicos y el acceso a fuentes de internet recopilando información correspondiente a normativas, además de tomar como figura modelos de negocios sustentables y realizaremos consultas a expertos en la sostenibilidad.

- ❖ Investigación de campo: tienen como finalidad recoger y registrar ordenadamente los datos relativos al tema escogido como objeto de estudio. (Baena Paz, 2014).

Se dará la exploración de campo para poder recolectar la información correspondiente a través de las encuestas y mediante la tabulación obtendremos los resultados de la investigación que se realizarán a los habitantes del Cantón Playas,

## RESULTADOS

La encuesta es un instrumento de la investigación de mercados que consiste en obtener información de las personas encuestadas mediante el uso de cuestionarios diseñados en forma previa para la obtención de información específica. (Thompson, 2010).

Se escogió utilizar las encuestas como un instrumento para poder recopilar y analizar los diferentes gustos y preferencias para luego aplicarlo en el modelo de negocio que se decidió a ejecutar.

Los datos obtenidos en la realización de las encuestas permitieron obtener la siguiente información:

- El 77% de las personas acostumbra a salir a restaurantes.
- El 35% de los encuestados asisten una vez por semana, el 25% corresponde a una vez al mes, el 23% concurre una vez cada quince días y un 17% asiste diariamente.
- El 36% de las personas acuden a un restaurante en el horario de 20:00 horas en adelante, mientras que el 28% asiste de 18:00 a 20:00 horas, el 23% corresponde de 12:00 a 15:00 horas, el 11% visita de 15:00 a 18:00 y un 2% de 9:00 a 12:00.
- El 49% de la muestra asiste a dichos lugares en familia, mientras que el 40% acude con amigos o compañeros y el 11% restante visita solo un restaurante.
- El 70% de los encuestados consideran la ubicación, precio, higiene, ambiente y servicio al cliente como características importantes al momento de elegir un restaurante.
- El 67% de las personas se encuentran satisfechos con los restaurantes que se encuentran en el sector.
- El conocimiento acerca del término sustentable (ecológico) entre los encuestados, corresponde el 72%.
- El 98% de las personas consideran que sí deberían existir más restaurantes sustentables y adicionalmente en el mismo porcentaje estarían dispuestos a visitarlo.

- El 96% les parece agradable la idea de servirse alimentos frescos libres de químicos y recién cosechados. El restante les parece indiferente.
- En el caso de una posible implementación de un restaurante sustentable, el 29% le llama la atención el huerto orgánico, mientras que el 28% le gusta la cocina al aire libre, al 18% le agrada lo del reciclaje, el 14% corresponde al manejo de desperdicio y solo al 11% les atrae los paneles solares.
- En relación a los servicios adicionales que le gustaría encontrar en un restaurante, el 49% les gustaría contar con un servicio de música en vivo, mientras que el 30% le llama la atención el servicio de bar y 21% le atrae el karaoke.
- El 54% de las personas están dispuestos a pagar entre \$5 a \$10 dólares por un plato, mientras que un 35% pagaría de \$11 a \$15 dólares y el 11% pagaría de \$16 dólares o más.
- El 46% de los encuestados desean recibir publicidad por redes sociales, el 25% prefiere la televisión, el 11% escogió periódicos, el 9% prefiere volantes y por último radio 5% y vallas el 4%.
- Al preguntar que le atrae más en una publicidad, el 31% mencionó las promociones, el 25% prefieren descuentos, y gráficos y precios tienen el 22% respectivamente.





## ESTUDIO DE MERCADO

### ANÁLISIS SITUACIONAL

Es un examen detallado de los factores internos y externos que afectan un negocio. Crea una visión general de la organización que llevará a una mejor comprensión de los factores que influirán en su futuro. (Lorette, 2017).

### ANÁLISIS EXTERNO MACRO (PESTA)

Este punto permitirá realizar un análisis de las oportunidades y amenazas que rodean el ambiente del restaurante, tomando en cuenta el ámbito político, económico, social, tecnológico y ambiental.

#### POLÍTICO

En la actualidad el ámbito político está pasando por un momento de inestabilidad debido a que se acerca un momento de elecciones, donde la oposición está intentado derrocar y desestabilizar al partido del Gobierno actual del Econ. Rafael Correa.

El Gobierno se ha encargado de fortalecer el turismo de nuestro país utilizando diferentes estrategias para darlo a conocer tanto nacional e internacionalmente, uno de sus programas conocidos es el "ALL YOU NEED IS EDCUADOR", que ha tenido gran impacto porque ha logrado traer gran afluencia de turistas extranjero al país.

Aunque debido al terremoto de abril del 2016, produjo varios estragos causando que disminuya el ingreso de turistas por temor a que ocurra otro sismo de igual magnitud, el presidente para fortalecer el turismo interno reformo una ley para los feriados.

#### ECONOMICO

En la actualidad la economía del Ecuador es negativa, según el FMI en el 2016 nos dice que: el país tuvo un declive del 4,5% y para este año decaerá en un 4,3%, afrontando un panorama complicado porque dependerá de financiamiento externo y sufrirá pérdida de competitividad debido a la revaluación del dólar. (EL UNIVERSO, 2016).

## Gráfico 1. Economía Mundial

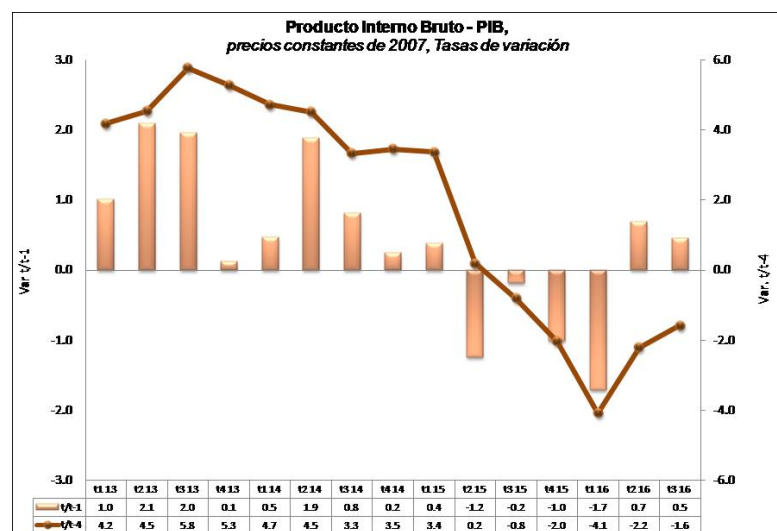
**Table A4. Emerging Market and Developing Economies: Real GDP (continued)**  
(Annual percent change)

|                                        | Average    |            |             |            |            |            |            |            |             |  | Projections |             |            |
|----------------------------------------|------------|------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------------|--|-------------|-------------|------------|
|                                        | 1998–2007  | 2008       | 2009        | 2010       | 2011       | 2012       | 2013       | 2014       | 2015        |  | 2016        | 2017        | 2021       |
| <b>Latin America and the Caribbean</b> | <b>3.1</b> | <b>3.9</b> | <b>-1.2</b> | <b>6.1</b> | <b>4.9</b> | <b>3.2</b> | <b>3.0</b> | <b>1.3</b> | <b>-0.1</b> |  | <b>-0.5</b> | <b>1.5</b>  | <b>2.8</b> |
| Antigua and Barbuda                    | 4.6        | 1.5        | -10.7       | -8.5       | -1.9       | 3.6        | 1.5        | 4.2        | 2.2         |  | 2.0         | 2.4         | 2.7        |
| Argentina <sup>5</sup>                 | 2.5        | 3.1        | 0.1         | 9.5        | 8.4        | 0.8        | 2.9        | 0.5        | 1.2         |  | -1.0        | 2.8         | 2.9        |
| The Bahamas                            | 2.8        | -2.3       | -4.2        | 1.5        | 0.6        | 2.2        | 0.0        | 1.0        | 0.5         |  | 1.5         | 1.5         | 1.5        |
| Barbados                               | 2.2        | 0.4        | -4.0        | 0.3        | 0.8        | 0.3        | 0.0        | 0.2        | 0.5         |  | 2.1         | 2.3         | 2.0        |
| Belize                                 | 5.7        | 3.2        | 0.7         | 3.3        | 2.1        | 3.8        | 1.5        | 3.6        | 1.5         |  | 2.5         | 2.7         | 2.0        |
| Bolivia                                | 3.3        | 6.1        | 3.4         | 4.1        | 5.2        | 5.1        | 6.8        | 5.5        | 4.8         |  | 3.8         | 3.5         | 3.5        |
| Brazil                                 | 3.0        | 5.1        | -0.1        | 7.5        | 3.9        | 1.9        | 3.0        | 0.1        | -3.8        |  | -3.8        | 0.0         | 2.0        |
| Chile                                  | 4.0        | 3.2        | -1.1        | 5.7        | 5.8        | 5.5        | 4.0        | 1.8        | 2.1         |  | 1.5         | 2.1         | 3.4        |
| Colombia                               | 3.1        | 3.5        | 1.7         | 4.0        | 6.6        | 4.0        | 4.9        | 4.4        | 3.1         |  | 2.5         | 3.0         | 4.0        |
| Costa Rica                             | 5.5        | 2.7        | -1.0        | 5.0        | 4.5        | 5.2        | 1.8        | 3.0        | 3.7         |  | 4.2         | 4.2         | 4.0        |
| Dominica                               | 2.4        | 7.1        | -1.2        | 0.7        | -0.1       | -1.3       | 0.6        | 3.9        | -4.3        |  | 4.9         | 3.5         | 1.7        |
| Dominican Republic                     | 5.6        | 3.1        | 0.9         | 8.3        | 2.8        | 2.6        | 4.8        | 7.3        | 7.0         |  | 5.4         | 4.5         | 4.5        |
| <b>Ecuador</b>                         | <b>3.0</b> | <b>6.4</b> | <b>0.6</b>  | <b>3.5</b> | <b>7.9</b> | <b>5.6</b> | <b>4.6</b> | <b>3.7</b> | <b>0.0</b>  |  | <b>-4.5</b> | <b>-4.3</b> | <b>1.0</b> |
| El Salvador                            | 2.9        | 1.3        | -3.1        | 1.4        | 2.2        | 1.9        | 1.8        | 2.0        | 2.4         |  | 2.5         | 2.6         | 2.0        |
| Grenada                                | 4.8        | 0.9        | -6.6        | -0.5       | 0.8        | -1.2       | 2.4        | 5.7        | 4.6         |  | 3.0         | 2.5         | 2.5        |
| Guatemala                              | 3.8        | 3.3        | 0.5         | 2.9        | 4.2        | 3.0        | 3.7        | 4.2        | 4.0         |  | 4.0         | 3.9         | 4.0        |
| Guyana                                 | 1.4        | 2.0        | 3.3         | 4.4        | 5.4        | 4.8        | 5.2        | 3.8        | 3.0         |  | 3.4         | 3.5         | 3.3        |
| Haiti                                  | 0.9        | 0.8        | 3.1         | -5.5       | 5.5        | 2.9        | 4.2        | 2.7        | 1.0         |  | 2.3         | 3.3         | 3.5        |
| Honduras                               | 4.4        | 4.2        | -2.4        | 3.7        | 3.8        | 4.1        | 2.8        | 3.1        | 3.6         |  | 3.5         | 3.7         | 4.0        |

Fuente: FMI 2016.

El PIB (Producto Interno Bruto), en el último trimestre del 2016 registro un rubro de \$17.284 millones a precios constantes, y su tasa de variación fue de 0,5% respecto al segundo trimestre. (BCE, 2016).

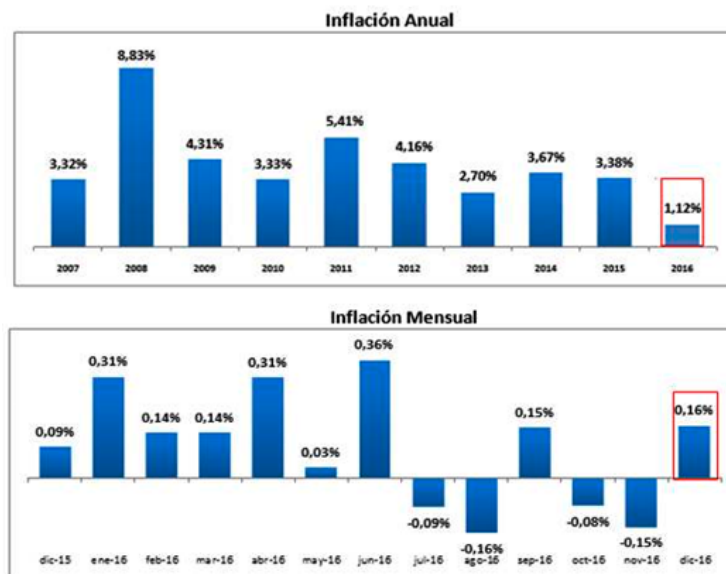
## Gráfico 2. PIB Ecuador



Fuente: BCE, 2016.

Según el INEC nos dice que la tasa de inflación anual en el 2016 cerró con 1,12% frente a 3,38% del 2015, mientras que la inflación mensual llegó a un 0,16% en relación al 0,09% del 2015. (INEC, 2017).

Gráfico 3. Tasa de Inflación



Fuente INEC; 2016.

## SOCIAL

En el ámbito social conoceremos los gustos y preferencias de consumo de la población ecuatoriana.

El gasto de consumo monetario mensual, a nivel nacional, se estima en 2.393.571.816 dólares. Analizado su composición, los gastos destinados a alimentos y bebidas no alcohólicas representan el mayor porcentaje (24,4%); en orden de importancia, se sitúa: transporte con el 14,6%; bienes y servicios diversos con el 9,9%; prendas de vestir y calzado; restaurantes y hoteles, que giran alrededor del 8%; entre los más representativos.

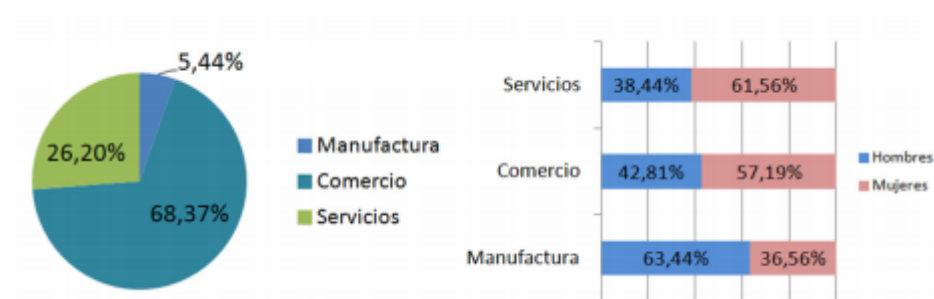
Gráfico 4. Consumo mensual de los ecuatorianos.

| No.                               | Divisiones                                                               | Gasto de Consumo (en dólares) | %            |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------|
| 1                                 | Alimentos y bebidas no alcohólicas                                       | 584.496.341                   | 24,4         |
| 2                                 | Bebidas alcohólicas, tabaco y estupefacientes                            | 17.303.834                    | 0,7          |
| 3                                 | Prendas de vestir y calzado                                              | 190.265.816                   | 7,9          |
| 4                                 | Alojamiento, agua, electr., gas y otros combustibles                     | 177.342.239                   | 7,4          |
| 5                                 | Muebles, artíc. para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar | 142.065.518                   | 5,9          |
| 6                                 | Salud                                                                    | 179.090.620                   | 7,5          |
| 7                                 | Transporte                                                               | 349.497.442                   | 14,6         |
| 8                                 | Comunicaciones                                                           | 118.734.692                   | 5,0          |
| 9                                 | Recreación y cultura                                                     | 109.284.976                   | 4,6          |
| 10                                | Educación                                                                | 104.381.478                   | 4,4          |
| 11                                | Restaurantes y hoteles                                                   | 184.727.177                   | 7,7          |
| 12                                | Bienes y servicios diversos                                              | 236.381.682                   | 9,9          |
| <b>Gasto de Consumo del hogar</b> |                                                                          | <b>2.393.571.816</b>          | <b>100,0</b> |

Fuente: INEC, 2012.

Según un análisis sectorial el 36,9% de los establecimientos que existen en el país se dedican al área de alimentos y bebidas, de los cuales un 5,4% está ligado a la elaboración de productos alimenticios, el 68,4% se dedica al comercio al por mayor y menor y el 26,22% realiza actividades relacionados con alimentos y bebidas. (INEC, 2012).

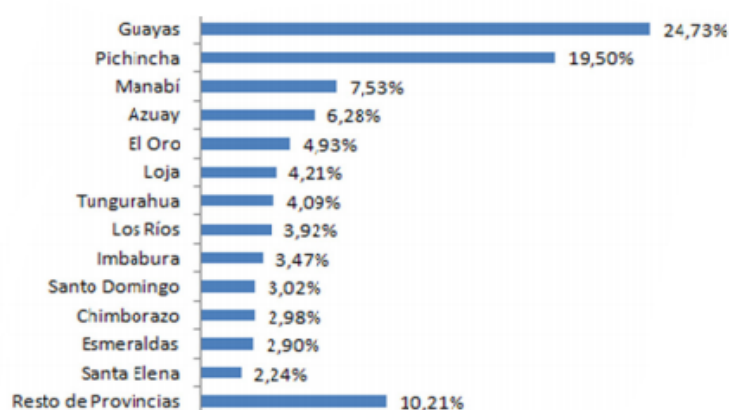
Gráfico 5. Análisis Sectorial A&B



Fuente: INEC, 2012.

Por otro lado se puede observar que a escala provincial la mayor actividad económica en el área de establecimientos de alimentos y bebidas se encuentra en las provincias de: Guayas con 24,7%, Pichincha con 19,5% y Manabí con 7,5%. (INEC, 2012).

Gráfico 6. Escala Provincial A&B

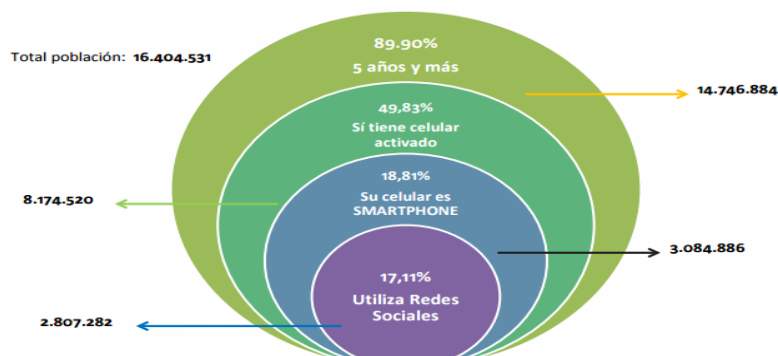


Fuente: INEC, 2012.

## TECNOLOGICO

Según la revista METRO ECUADOR, 2016, nos dice que: alrededor de 2,8 millones de ecuatorianos utilizan las redes sociales, y que 4,9 millones de usuarios poseen una cuenta en las redes y le dedican un tiempo estimado de 7,22 horas al día. El mayor porcentaje de participación se da en el área urbana con un 81,9% frente a un 18,1% en el área rural.

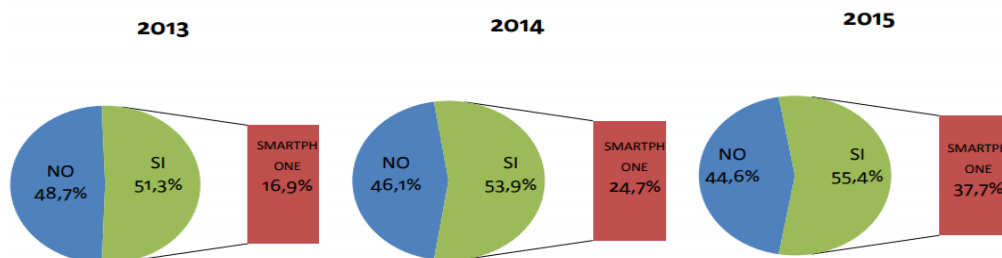
Gráfico 7. Porcentaje de población con celular y redes sociales



Fuente: INEC, 2015.

En el 2015, del 55,4% de las personas que tienen un celular activado, el 37,7% poseen un teléfono inteligente (SMARTPHONE), frente al 24,7% registrado en el 2014, es decir 13 puntos más.

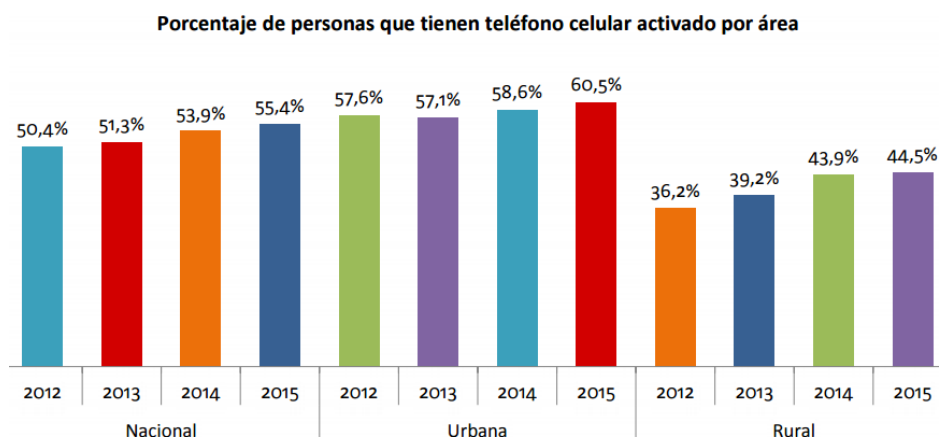
Gráfico 8. Porcentaje de personas que tienen teléfono inteligente (SMARTPHONE) a nivel nacional.



Fuente: INEC, 2015.

En el 2015, el 55,4% de la población (de 5 años y más) tiene por lo menos un celular activado, 5 puntos más que lo registrado en el 2012. En el área rural el incremento es de 8,3 puntos en los últimos cuatro años.

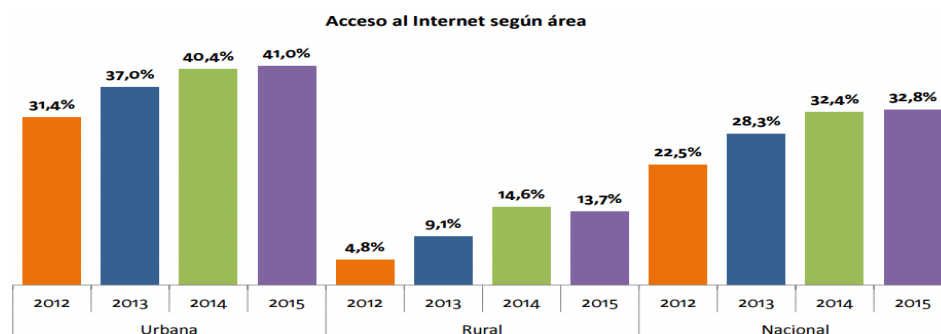
Gráfico 9. Porcentaje de personas que tienen teléfono celular activado por área



Fuente: .INEC, 2015.

El 32,8% de los hogares a nivel nacional tienen acceso a internet, 10,3 puntos más que hace cuatro años. En el área urbana el crecimiento es de 9,6 puntos, mientras que en la rural de 8,9 puntos.

Gráfico 10. Acceso al internet según área



Fuente: INEC, 2015.

## AMBIENTAL

En la última década se ha visto el compromiso del Gobierno con el medio ambiente, donde ha creado leyes para regular y controlar los impactos que producen las empresas al momento de sus operaciones y su impacto con la naturaleza.

Según el Art 395. De La Constitución del Ecuador nos dice que: se reconoce los siguientes principios ambientales:

- ❖ El Estado garantizará un modelo sustentable de desarrollo ambientalmente equilibrado y respetuoso de la diversidad cultural, que conserve la biodiversidad y la capacidad de regeneración natural de los ecosistemas, y asegure la satisfacción de las necesidades de las generaciones presentes y futuras.
- ❖ Las políticas de gestión ambiental se aplicarán de manera transversal y serán de obligatorio cumplimiento por parte del Estado en todos sus niveles y por todas las personas naturales y jurídicas en el territorio nacional.
- ❖ El Estado garantizará la participación activa y permanente de las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades afectadas, en la planificación, ejecución, y control de toda actividad que genere impactos ambientales.
- ❖ En caso de duda sobre el alcance de las disposiciones legales en materia ambiental, éstas se aplicarán en el sentido más favorable a la protección de la naturaleza. (Constitucion del Ecuador, 2008).

### 4.1 ANALISIS EXTERNO MICRO (PORTER)

Es una herramienta de gestión desarrollada por el profesor e investigador Michael Porter, que permite analizar una industria o sector, a través de la identificación y análisis de cinco fuerzas en ella que sirva como base para formular estrategias destinadas a aprovechar las oportunidades y/o hacer frente a las amenazas detectadas. (Crece Negocios, 2015).

## PODER DE LA NEGOCIACIÓN DE LOS CLIENTES

El poder de negociación de los clientes es bajo debido a las características novedosas del proyecto, en la actualidad se encuentran pequeñas propuestas de esta índole. En el mercado será evidente la diferencia del servicio que se ofrecerá, puesto que por la existencia de varios restaurantes ninguna cuenta con las cualidades especiales y este será preferido dependiendo de las necesidades del consumidor, además el precio va acorde al nivel socio económico.

## PODER DE NEGOCIACIÓN DE LOS PROVEEDORES

Los proveedores son una parte primordial para el impulso del proyecto, de esta forma se buscaría hacer negocio con pequeños agricultores que se encargarían de la avicultura y ganadería artesanal para que nos puedan abastecer continuamente de la materia prima necesaria, como el proyecto propuesto está enfocado en buenas prácticas con el medio ambiente, se procederá a realizar constantes visitas para así garantizar el control y cumplimiento de la exigencias de no utilizar químicos, hormonas y fertilizantes en los productos.

## AMENAZA DE NUEVOS COMPETIDORES ENTRANTES

Hoy en día la actividad turística crece enormemente y a su vez aumentan las posibilidades de que surjan nuevos competidores con ideas innovadoras.

Este proyecto es atractivo, renovador y único dentro de este cantón, porque ofrecerá comida orgánica aparte de ser eco amigables con la naturaleza, los restaurantes aledaños querrán incursionar en este nuevo método de trabajo y se darán cuenta que puede generar ingresos sin un costo elevado en sus platos. Se debe tomar muy en cuenta que este modelo de negocio será una amenaza alta para los restaurantes que se ubican alrededor, porque ofrece algo totalmente distinto ya que la mayoría de estos negocios se dedican a vender platos típicos con mariscos de la zona.

Para ello la fidelización de los clientes es muy importante. Una de las estrategias para lograr esto es ofrecer un buen servicio, ambiente y producto, así los gastos en publicidad serán bajos y la mejor difusión para promocionar el restaurante será de boca en boca a través de nuestros clientes.

## AMENAZA DE PRODUCTOS SUSTITUTOS

Como productos sustitos se considerara todo aquello que satisfaga la misma necesidad. En nuestro alrededor existe variedad de negocios que ofrecen productos sustitutos, desde una carreta informal hasta una franquicia en el centro comercial aunque no tengan el mismo modelo de negocio pero si tiene la capacidad de satisfacer la necesidad de alimentarse.



## RIVALIDAD ENTRE LAS EMPRESAS

La competitividad para nosotros se dará con todo negocio que brinde servicios de alimentación a un mismo mercado objetivo, en este caso los primordiales competidores serían los restaurantes o cevicheras que manejan precios estándares para los oriundos y turistas que pernoctan en este balneario turístico.

## RECURSOS ORGANIZACIONALES

### RAZON SOCIAL

La razón social será: KAWSAY S.A.

### OBJETIVO SOCIAL

Ofrecer servicio de restauración sustentable donde se elabore comida orgánica, para poder satisfacer las necesidades de cada uno de los clientes y afianzar su confianza, además de ser amigables con el medio ambiente mediante el ahorro en la utilización de los recursos naturales.

### LOGO



### SLOGAN

EN ARMONIA CON LA NATURALEZA

### MISION

Crear un vínculo entre la sociedad y el medio ambiente, ofreciendo un servicio de alimentación orgánica y durante su elaboración evitamos la contaminación y desperdicio innecesario.

### VISION

Consolidarnos como un modelo a seguir en la cocina sustentable para fomentar a la participación en esta experiencia gastronómica.

## VALORES

Promover en el personal el desarrollo integral con actitud de servicio, responsabilidad, honestidad, respeto y convivencia entre compañeros.

## ORGANIGRAMA

Tabla 1. Organigrama KAWSAY



Fuente: Elaboración propia

## FUNCIONES ORGANIZACIONALES

### GERENTE

- ❖ Aprobar las cuentas y los balances que presenten los administradores y contadores.
- ❖ Establecer objetivos y políticas a cumplir.
- ❖ Toma de decisiones en cuanto a prórroga o finiquitos de contratos.
- ❖ Aportar con dinero, bienes o servicios.
- ❖ Controlar el movimiento del restaurante.
- ❖ Responsabilizarse por las deudas a terceros.
- ❖ Realizar los respectivos pagos a proveedores y al personal.

### CONTADOR

- ❖ Apertura de los libros de contabilidad.
- ❖ Estudios de estados financieros y sus análisis.
- ❖ Certificación de planillas para pago de impuestos.
- ❖ Aplicación de beneficios y reportes de dividendos.
- ❖ La elaboración de reportes financieros para la toma de decisiones.

### ADMINISTRADOR

- ❖ Supervisar y controlar el correcto desempeño en el área de servicio, producción y caja.
- ❖ Resolver los problemas que puedan presentarse durante el desarrollo de las funciones de dichas áreas.
- ❖ Verificar que los estándares se cumplan en cuanto al procesamiento de alimentos y de servicio al cliente.

- ❖ Hacer pedidos a proveedores y recibir la mercadería según los estándares de materia prima establecidos.
- ❖ Revisar los reportes diarios de ventas y hacer cierre de caja en conjunto con el cajero.
- ❖ Mantener contacto directo con los clientes para conocer directamente sus opiniones.
- ❖ Elaborar horarios del personal.

#### CAJERO

- ❖ Factura y cobra las cuentas de los clientes.
- ❖ Maneja la música que suene en el establecimiento.
- ❖ Realizar reservaciones
- ❖ Manejo del dinero de las ventas.
- ❖ Recibir y realizar llamadas.
- ❖ Cerrar caja conjuntamente con el Administrador.
- ❖ Revisar la calidad y sazón de los platos.

#### COCINERO

- ❖ Encargado de la preparación de los alimentos (mise en place y guarniciones).
- ❖ Cumplir con los estándares de receta y de calidad del producto.
- ❖ Mantiene la limpieza general y el orden de su puesto de trabajo.
- ❖ Arma los platos y se los pasa al mesero.
- ❖ Realizar inventarios y control de existencias de productos.
- ❖ Conoce los manuales de BPM y de procesos, y supervisa su cumplimiento.

#### STEWART

- ❖ Encargado del lavado del menaje de cocina y de servicio.
- ❖ Controla la limpieza de pisos, mesones y paredes de la cocina.
- ❖ Mantiene la limpieza general y el orden de su puesto de trabajo.

#### MESERO

- ❖ Designación de mesas a los clientes.
- ❖ Entrega la carta, toma el pedido y sirve los platos y bebidas a los clientes.
- ❖ Conoce a cabalidad el menú del día.
- ❖ Recoge los platos y limpia las mesas.
- ❖ Se encarga de intermediar el pago de las cuentas entre clientes y cajero.

#### LIMPIEZA

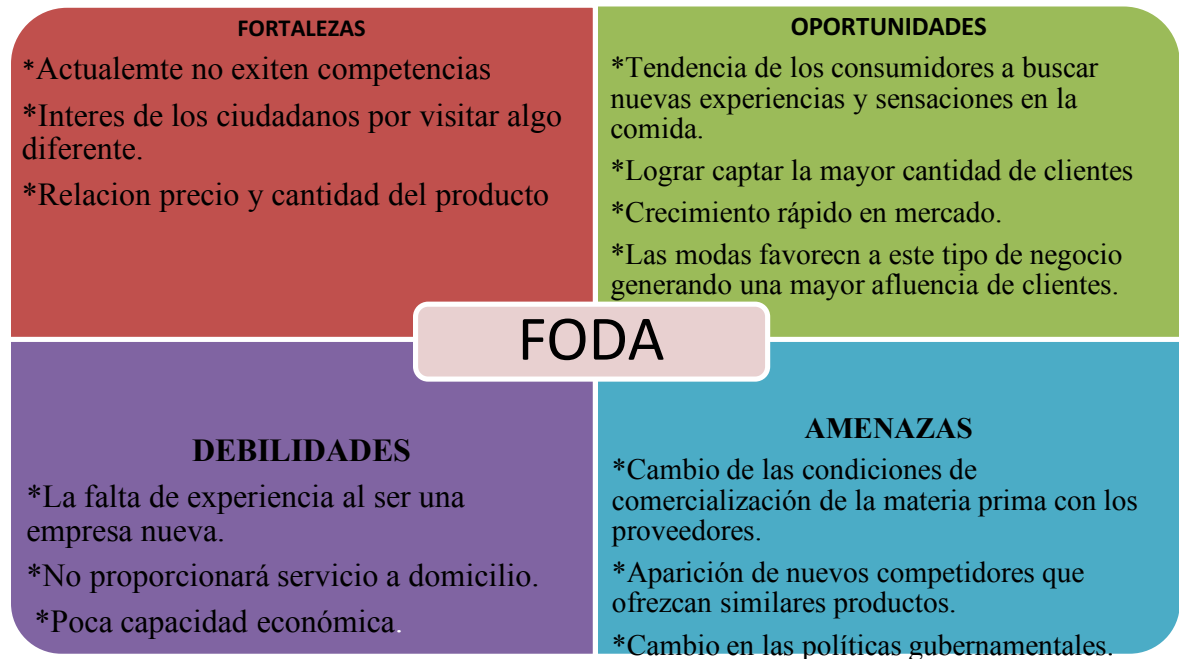
- ❖ Controla la limpieza de baños y pisos del salón.
- ❖ Mantiene la limpieza general y el orden de su puesto de trabajo.
- ❖ Recolecta, clasifica y despacha la basura.
- ❖ Realiza los depósitos diarios de dinero.

#### GUARDIA

- ❖ Cuidar y velar por la seguridad de los intereses del negocio y de los clientes.

## FODA

Gráfico 11. FODA



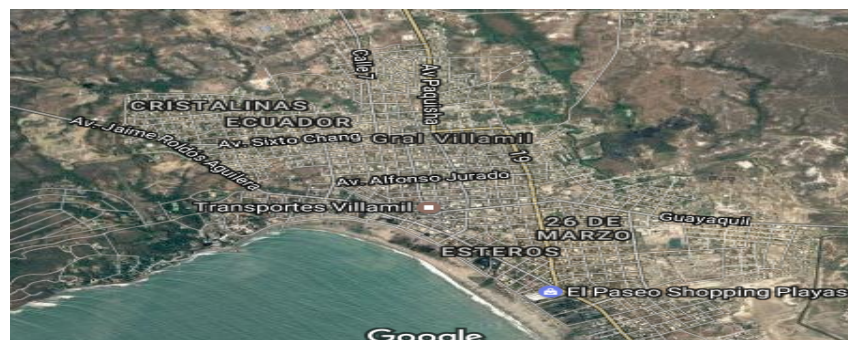
Fuente: Elaboración propia

## ESTUDIO TECNICO

### MACRO LOCALIZACION

El Restaurante KAWSAY estará ubicado en la Provincia del Guayas, en el Cantón Villamil Playas en la vía a Data Posorja.

Gráfico 12. Macro localización



Fuente: Google Maps, 2017.

### MICRO LOCALIZACION

El terreno elegido para la construcción del local está ubicado en el km 2 de la vía a Data Posorja en la avenida principal.

Gráfico 13. Micro localización



## PERMISOS Y REQUISITOS

Según la Ley de Compañías, La Compañía de Responsabilidad Limitada, es aquella que se contrae con dos a quince personas, con un mínimo de capital de 400 USD. Los socios solamente pueden responder a sus obligaciones hasta el monto de sus aportaciones individuales, y hacen el comercio bajo una Razón Social o denominación objetiva, a la que se le añadirá las palabras “Compañía Limitada”, o en su defecto, la abreviatura Cía. Ltda.

Para la creación y funcionamiento de un negocio es necesario obtener permisos y autorizaciones, que permitan operar adecuadamente, dichos requisitos se darán a conocer a continuación:

- ❖ Registro único de contribuyentes (RUC). (Anexo B)
- ❖ Contrato de suministro de energía eléctrica. (Anexo C)
- ❖ Permiso cuerpo de bomberos. (Anexo D)
- ❖ Solicitud de búsqueda fonética (IEPI). (Anexo E)
- ❖ Certificado del ministerio de turismo. (Anexo F)
- ❖ Certificado de trampa grasa. (Anexo G).

## ESTUDIO DE MERCADO

### Segmentación de Mercado

La segmentación de mercado se realizó en función de los siguientes criterios:

**Tabla 2. Segmentación del Mercado**

|                     |                      |                                                |
|---------------------|----------------------|------------------------------------------------|
| <b>DEMOGRAFICA</b>  | Edad                 | 17 A 60 AÑOS                                   |
|                     | Sexo                 | Masculino y Femenino                           |
| <b>GEOGRAFICA</b>   | Región               | Residentes y turistas                          |
|                     | Nivel Socioeconómico | Medio bajo, medio y medio alto                 |
| <b>PSICOGRAFICA</b> | Perfil               | Personas que estén dispuesto a comer saludable |

Fuente: Elaboración Propia

### Marketing Mix

- **Productos:** Las materias primas seleccionadas serán de calidad, libres de químicos y pesticidas, en su mayoría los productos serán cultivados del huerto orgánico que se creará en las instalaciones del negocio, el pescado y mariscos serán frescos de la pesca diaria que se realizan por el sector y la otra parte de insumos buscaremos proveedores que cumplan con nuestros requerimientos.
- **Precios:** Para la fijación del precio se tomaron en cuenta dos factores importantes que son: precios de la competencia y los resultados del estudio de mercado. El precio es acorde a los productos y es accesible para las personas de un nivel económico medio bajo, medio y medio alto. Los precios van desde los \$4 hasta los \$10.
- **Plaza:** La plaza será el sector de la vía a Data en el Cantón Playas. El único canal de distribución es la compra en el propio local
- **Promoción:** Para que KAWSAY se dé a conocer se aprovecharán las redes sociales, según los estudios realizados son las más usadas por los futuros consumidores, además se realizará la entrega de volantes a los habitantes y turistas. El personal se enfocará en brindar el mejor servicio posible ya que la mejor publicidad es el boca a boca de los clientes.

## Estudio Financiero

### Inversión Inicial

Para la inversión inicial se consideraron todos los rubros necesarios tales como activos fijos, gastos de constitución y capital de trabajo para poder iniciar las operaciones esto es dando como resultado un total de \$ 66.073,08

Para calcular el capital de trabajo utilizaremos la siguiente formula:

*Capital de trabajo*

$$= \frac{\text{Costos y gastos totales} - \text{Depreciacion total} - \text{Amortizacion}}{360} \times 60$$

$$\text{Capital de trabajo} = \frac{\$ 151.266,57 - \$ 2.504,10 - \$ 400,00}{360} \times 60$$

$$\text{Capital de trabajo} = \$ 25.727,08$$

**Tabla 3. Inversión Inicial**

| DESCRIPCIÓN              | CANTIDAD | V. UNITARIO  | V. TOTAL     |
|--------------------------|----------|--------------|--------------|
| Capital de trabajo       | 1        | \$ 24.727,08 | \$ 24.727,08 |
| Imprevistos              | 1        | \$ 1.000,00  | \$ 1.000,00  |
| TOTAL EFECTIVO           |          |              | \$ 25.727,08 |
| TERRENO                  | CANTIDAD | V. UNITARIO  | V. TOTAL     |
| Terreno                  | 250      | \$ 30,00     | \$ 7.500,00  |
| TOTAL TERRENO            |          |              | \$ 7.500,00  |
| EDIFICIO                 | CANTIDAD | V. UNITARIO  | V. TOTAL     |
| Construcción del local   | 220      | \$ 70,00     | \$ 15.400,00 |
| Adecuación del local     | 220      | \$ 20,00     | \$ 4.400,00  |
| TOTAL EDIFICIO           |          |              | \$ 19.800,00 |
| EQUIPOS Y UTENSILIOS     | CANTIDAD | V. UNITARIO  | V. TOTAL     |
| Cocina industrial, horno | 1        | \$ 1.200,00  | \$ 1.200,00  |
| Congelador, enfriador    | 1        | \$ 1.400,00  | \$ 1.400,00  |
| Mesa acero inoxidable    | 2        | \$ 390,00    | \$ 780,00    |
| Lavabo 2 pozos           | 1        | \$ 450,00    | \$ 450,00    |
| Ollas y sartenes         | 10       | \$ 25,00     | \$ 250,00    |
| Enfriador de bebidas     | 1        | \$ 750,00    | \$ 750,00    |
| Licuadaora               | 1        | \$ 80,00     | \$ 80,00     |
| Batidora                 | 1        | \$ 80,00     | \$ 80,00     |
| Cucharetas               | 10       | \$ 3,00      | \$ 30,00     |
| Colador                  | 1        | \$ 6,00      | \$ 6,00      |
| Exprimidor               | 1        | \$ 30,00     | \$ 30,00     |
| Cuchillo Cebollero 12cm  | 2        | \$ 15,00     | \$ 30,00     |
| Extintores               | 2        | \$ 50,00     | \$ 100,00    |
| Balanza digital          | 1        | \$ 75,00     | \$ 75,00     |
| Microondas               | 1        | \$ 150,00    | \$ 150,00    |

|                              |          |             |              |
|------------------------------|----------|-------------|--------------|
| Tablas                       | 2        | \$ 15,00    | \$ 30,00     |
| Trampa de grasa              | 1        | \$ 150,00   | \$ 150,00    |
| Extractor de grasa           | 1        | \$ 250,00   | \$ 250,00    |
| TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS   |          |             | \$ 5.841,00  |
| MUEBLES Y ENSERES SALON      | CANTIDAD | V. UNITARIO | V. TOTAL     |
| Mesas                        | 10       | \$ 60,00    | \$ 600,00    |
| Sillas                       | 40       | \$ 25,00    | \$ 1.000,00  |
| Mueble Bar                   | 1        | \$ 200,00   | \$ 200,00    |
| Aparador de platos           | 1        | \$ 200,00   | \$ 200,00    |
| Individuales Bambú           | 40       | \$ 2,00     | \$ 80,00     |
| Servilleteros                | 10       | \$ 3,00     | \$ 30,00     |
| Vajillas                     | 100      | \$ 4,00     | \$ 400,00    |
| Cubertería                   | 100      | \$ 0,60     | \$ 60,00     |
| Cristalería                  | 100      | \$ 0,60     | \$ 60,00     |
| Luminarias                   | 10       | \$ 20,00    | \$ 200,00    |
| TOTAL MUEBLES Y ENSERES      |          |             | \$ 2.830,00  |
| EQUIPOS DE OFICINA           | CANTIDAD | V. UNITARIO | V. TOTAL     |
| Plasma 42"                   | 1        | \$ 600,00   | \$ 600,00    |
| Equipo de audio              | 1        | \$ 250,00   | \$ 250,00    |
| Teléfono                     | 1        | \$ 35,00    | \$ 35,00     |
| Escritorio y silla para caja | 1        | \$ 200,00   | \$ 200,00    |
| TOTAL EQUIPOS DE OFICINA     |          |             | \$ 1.085,00  |
| EQUIPO DE COMPUTACION        | CANTIDAD | V. UNITARIO | V. TOTAL     |
| Impresora matricial          | 1        | \$ 90,00    | \$ 90,00     |
| Computadora + Software       | 1        | \$ 1.200,00 | \$ 1.200,00  |
| TOTAL EQUIPOS DE COMPUTACION |          |             | \$ 1.290,00  |
| GASTOS DE CONSTITUCION       | CANTIDAD | V. UNITARIO | V. TOTAL     |
| Planos                       | 1        | \$ 500,00   | \$ 500,00    |
| Tasas y permisos             | 1        | \$ 1.000,00 | \$ 1.000,00  |
| Consultoría técnica          | 1        | \$ 500,00   | \$ 500,00    |
| TOTAL GASTOS DE CONSTITUCION |          |             | \$ 2.000,00  |
| TOTAL DE INVERSIÓN           |          |             | \$ 66.073,08 |

Fuente: Elaboración Propia

### Equipo de Trabajo

Inicialmente se contará con 11 personas.

**Tabla 4. Listado del personal**

| PERSONAL      | CANTIDADES | SUELDO      | TOTAL       |
|---------------|------------|-------------|-------------|
| Gerente       | 1          | \$ 1.200,00 | \$ 1.200,00 |
| Administrador | 1          | \$ 600,00   | \$ 600,00   |
| Cajero        | 1          | \$ 450,00   | \$ 450,00   |
| Mesero        | 2          | \$ 450,00   | \$ 900,00   |
| Cocineros     | 2          | \$ 450,00   | \$ 900,00   |
| Stewart       | 1          | \$ 380,00   | \$ 380,00   |
| Limpieza      | 1          | \$ 380,00   | \$ 380,00   |
| Guardia       | 1          | \$ 450,00   | \$ 450,00   |
| Contador      | 1          | \$ 400,00   | \$ 400,00   |
| TOTAL         | 11         |             | \$ 5.660,00 |



Fuente: Elaboración Propia

### Financiamiento

Para financiar la inversión requerida, se estimó el aporte de socios en un 25% (\$16,518.27); la diferencia \$ 49.554,81 se proyectó canalizarla a través de un crédito con la CFN a 5 años a una tasa del 9,8% anual.

**Tabla 5. Crédito Bancario**

| CONCEPTO              | VALOR            |
|-----------------------|------------------|
| Monto                 | \$ 49.554,81     |
| Tasa de interés anual | 9,8%             |
| Plazo                 | 5 AÑOS/ 60 MESES |
| Cuota anual           | \$ 9.910,96      |
| Cuota mensual         | \$ 825,91        |

Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 6. Amortización Mensual del Crédito**

| TABLA DE AMORTIZACION MENSUAL |              |           |             |              |              |
|-------------------------------|--------------|-----------|-------------|--------------|--------------|
| AÑO                           | CAPITAL      | INTERESES | CUOTA TOTAL | AMORTIZACION | SALDO        |
| 1                             | \$ 49.554,81 | \$ 404,70 | \$ 825,91   | \$ 421,22    | \$ 48.728,90 |
| 2                             | \$ 48.728,90 | \$ 397,95 | \$ 825,91   | \$ 427,96    | \$ 47.902,98 |
| 3                             | \$ 47.902,98 | \$ 391,21 | \$ 825,91   | \$ 434,71    | \$ 47.077,07 |
| 4                             | \$ 47.077,07 | \$ 384,46 | \$ 825,91   | \$ 441,45    | \$ 46.251,15 |
| 5                             | \$ 46.251,15 | \$ 377,72 | \$ 825,91   | \$ 448,20    | \$ 45.425,24 |
| 6                             | \$ 45.425,24 | \$ 370,97 | \$ 825,91   | \$ 454,94    | \$ 44.599,33 |
| 7                             | \$ 44.599,33 | \$ 364,23 | \$ 825,91   | \$ 461,69    | \$ 43.773,41 |
| 8                             | \$ 43.773,41 | \$ 357,48 | \$ 825,91   | \$ 468,43    | \$ 42.947,50 |
| 9                             | \$ 42.947,50 | \$ 350,74 | \$ 825,91   | \$ 475,18    | \$ 42.121,59 |
| 10                            | \$ 42.121,59 | \$ 343,99 | \$ 825,91   | \$ 481,92    | \$ 41.295,67 |
| 11                            | \$ 41.295,67 | \$ 337,25 | \$ 825,91   | \$ 488,67    | \$ 40.469,76 |
| 12                            | \$ 40.469,76 | \$ 330,50 | \$ 825,91   | \$ 495,41    | \$ 39.643,85 |
| 13                            | \$ 39.643,85 | \$ 323,76 | \$ 825,91   | \$ 502,16    | \$ 38.817,93 |
| 14                            | \$ 38.817,93 | \$ 317,01 | \$ 825,91   | \$ 508,90    | \$ 37.992,02 |
| 15                            | \$ 37.992,02 | \$ 310,27 | \$ 825,91   | \$ 515,65    | \$ 37.166,11 |
| 16                            | \$ 37.166,11 | \$ 303,52 | \$ 825,91   | \$ 522,39    | \$ 36.340,19 |
| 17                            | \$ 36.340,19 | \$ 296,78 | \$ 825,91   | \$ 529,14    | \$ 35.514,28 |
| 18                            | \$ 35.514,28 | \$ 290,03 | \$ 825,91   | \$ 535,88    | \$ 34.688,37 |
| 19                            | \$ 34.688,37 | \$ 283,29 | \$ 825,91   | \$ 542,63    | \$ 33.862,45 |
| 20                            | \$ 33.862,45 | \$ 276,54 | \$ 825,91   | \$ 549,37    | \$ 33.036,54 |
| 21                            | \$ 33.036,54 | \$ 269,80 | \$ 825,91   | \$ 556,12    | \$ 32.210,63 |
| 22                            | \$ 32.210,63 | \$ 263,05 | \$ 825,91   | \$ 562,86    | \$ 31.384,71 |
| 23                            | \$ 31.384,71 | \$ 256,31 | \$ 825,91   | \$ 569,60    | \$ 30.558,80 |
| 24                            | \$ 30.558,80 | \$ 249,56 | \$ 825,91   | \$ 576,35    | \$ 29.732,89 |
| 25                            | \$ 29.732,89 | \$ 242,82 | \$ 825,91   | \$ 583,09    | \$ 28.906,97 |
| 26                            | \$ 28.906,97 | \$ 236,07 | \$ 825,91   | \$ 589,84    | \$ 28.081,06 |
| 27                            | \$ 28.081,06 | \$ 229,33 | \$ 825,91   | \$ 596,58    | \$ 27.255,14 |
| 28                            | \$ 27.255,14 | \$ 222,58 | \$ 825,91   | \$ 603,33    | \$ 26.429,23 |
| 29                            | \$ 26.429,23 | \$ 215,84 | \$ 825,91   | \$ 610,07    | \$ 25.603,32 |

|    |              |           |           |           |              |
|----|--------------|-----------|-----------|-----------|--------------|
| 30 | \$ 25.603,32 | \$ 209,09 | \$ 825,91 | \$ 616,82 | \$ 24.777,40 |
| 31 | \$ 24.777,40 | \$ 202,35 | \$ 825,91 | \$ 623,56 | \$ 23.951,49 |
| 32 | \$ 23.951,49 | \$ 195,60 | \$ 825,91 | \$ 630,31 | \$ 23.125,58 |
| 33 | \$ 23.125,58 | \$ 188,86 | \$ 825,91 | \$ 637,05 | \$ 22.299,66 |
| 34 | \$ 22.299,66 | \$ 182,11 | \$ 825,91 | \$ 643,80 | \$ 21.473,75 |
| 35 | \$ 21.473,75 | \$ 175,37 | \$ 825,91 | \$ 650,54 | \$ 20.647,84 |
| 36 | \$ 20.647,84 | \$ 168,62 | \$ 825,91 | \$ 657,29 | \$ 19.821,92 |
| 37 | \$ 19.821,92 | \$ 161,88 | \$ 825,91 | \$ 664,03 | \$ 18.996,01 |
| 38 | \$ 18.996,01 | \$ 155,13 | \$ 825,91 | \$ 670,78 | \$ 18.170,10 |
| 39 | \$ 18.170,10 | \$ 148,39 | \$ 825,91 | \$ 677,52 | \$ 17.344,18 |
| 40 | \$ 17.344,18 | \$ 141,64 | \$ 825,91 | \$ 684,27 | \$ 16.518,27 |
| 41 | \$ 16.518,27 | \$ 134,90 | \$ 825,91 | \$ 691,01 | \$ 15.692,36 |
| 42 | \$ 15.692,36 | \$ 128,15 | \$ 825,91 | \$ 697,76 | \$ 14.866,44 |
| 43 | \$ 14.866,44 | \$ 121,41 | \$ 825,91 | \$ 704,50 | \$ 14.040,53 |
| 44 | \$ 14.040,53 | \$ 114,66 | \$ 825,91 | \$ 711,25 | \$ 13.214,62 |
| 45 | \$ 13.214,62 | \$ 107,92 | \$ 825,91 | \$ 717,99 | \$ 12.388,70 |
| 46 | \$ 12.388,70 | \$ 101,17 | \$ 825,91 | \$ 724,74 | \$ 11.562,79 |
| 47 | \$ 11.562,79 | \$ 94,43  | \$ 825,91 | \$ 731,48 | \$ 10.736,88 |
| 48 | \$ 10.736,88 | \$ 87,68  | \$ 825,91 | \$ 738,23 | \$ 9.910,96  |
| 49 | \$ 9.910,96  | \$ 80,94  | \$ 825,91 | \$ 744,97 | \$ 9.085,05  |
| 50 | \$ 9.085,05  | \$ 74,19  | \$ 825,91 | \$ 751,72 | \$ 8.259,13  |
| 51 | \$ 8.259,13  | \$ 67,45  | \$ 825,91 | \$ 758,46 | \$ 7.433,22  |
| 52 | \$ 7.433,22  | \$ 60,70  | \$ 825,91 | \$ 765,21 | \$ 6.607,31  |
| 53 | \$ 6.607,31  | \$ 53,96  | \$ 825,91 | \$ 771,95 | \$ 5.781,39  |
| 54 | \$ 5.781,39  | \$ 47,21  | \$ 825,91 | \$ 778,70 | \$ 4.955,48  |
| 55 | \$ 4.955,48  | \$ 40,47  | \$ 825,91 | \$ 785,44 | \$ 4.129,57  |
| 56 | \$ 4.129,57  | \$ 33,72  | \$ 825,91 | \$ 792,19 | \$ 3.303,65  |
| 57 | \$ 3.303,65  | \$ 26,98  | \$ 825,91 | \$ 798,93 | \$ 2.477,74  |
| 58 | \$ 2.477,74  | \$ 20,23  | \$ 825,91 | \$ 805,68 | \$ 1.651,83  |
| 59 | \$ 1.651,83  | \$ 13,49  | \$ 825,91 | \$ 812,42 | \$ 825,91    |
| 60 | \$ 825,91    | \$ 6,74   | \$ 825,91 | \$ 819,17 | \$ 0,00      |

Fuente: Elaboración Propia

### Balance de Situación Inicial

En el apartado anterior se describió la inversión requerida para poder adquirir los activos (bienes que tiene la empresa) para poder operar el negocio. Parte de éstos activos serán financiados a través de deuda en un 75%, y el restante con capital propio aportado por los socios. En el balance inicial se muestran las cuentas de activos, pasivo y patrimonio.

**Tabla 7. Balance Inicial**

| Balance Inicial<br>KAWSAY S.A.<br>Al 1 de Octubre del 2017 |                     |                           |                     |
|------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------|---------------------|
| ACTIVOS                                                    |                     | PASIVO                    |                     |
| ACTIVO CORRIENTE                                           |                     | PASIVO CORRIENTE          |                     |
| Caja                                                       | \$ 25.727,08        | Documentos x pagar        | \$ 49.554,81        |
| TOTAL ACTIVO CORRIENTE                                     | <u>\$ 25.727,08</u> | TOTAL PASIVO CORRIENTE    | <u>\$ 49.554,81</u> |
| ACTIVO FIJO                                                |                     | TOTAL PASIVOS             |                     |
| Terreno                                                    | \$ 7.500,00         |                           | <u>\$ 49.554,81</u> |
| Edificio                                                   | \$ 19.800,00        | PATRIMONIO                |                     |
| Muebles y enseres                                          | \$ 2.830,00         | Capital Social            | \$ 16.518,27        |
| Equipos de cocina                                          | \$ 5.841,00         | TOTAL PATRIMONIO          | <u>\$ 16.518,27</u> |
| Equipos de computación                                     | \$ 1.290,00         |                           |                     |
| Equipos de oficina                                         | \$ 1.085,00         |                           |                     |
| TOTAL ACTIVO FIJO                                          | <u>\$ 38.346,00</u> |                           |                     |
| ACTIVO DIFERIDO                                            |                     |                           |                     |
| Gastos de Constitución                                     | \$ 2.000,00         |                           |                     |
| TOTAL ACTIVO DIFERIDO                                      | <u>\$ 2.000,00</u>  |                           |                     |
| TOTAL ACTIVOS                                              | <u>\$ 66.073,08</u> | TOTAL PASIVO + PATRIMONIO | <u>\$ 66.073,08</u> |

Fuente: Elaboración Propia

### Presupuesto de Ingresos

El presupuesto de ingresos está conformado por el volumen de ventas diarias, los precios (incluido el margen de beneficio) de cada plato y el valor de la venta anual en dólares. El cálculo se hizo teniendo una capacidad instalada para 40 personas en el almuerzo y 40 en la cena, teniendo una capacidad utilizada del 100 y 50% respectivamente.

**Tabla 8. Ingresos por Ventas**

| PRODUCTO           | PRECIO  | UNIDAD DIARIA | VENTA DIARIA | VENTA MENSUAL | VENTA ANUAL   |
|--------------------|---------|---------------|--------------|---------------|---------------|
| Almuerzo ejecutivo | \$ 4,00 | 40            | \$ 160,00    | \$ 4.800,00   | \$ 57.600,00  |
| Platos a la carta  | \$ 7,50 | 20            | \$ 150,00    | \$ 4.500,00   | \$ 54.000,00  |
| Piqueos            | \$ 3,50 | 10            | \$ 35,00     | \$ 1.050,00   | \$ 12.600,00  |
| Postres            | \$ 3,50 | 10            | \$ 35,00     | \$ 1.050,00   | \$ 12.600,00  |
| Colas              | \$ 1,00 | 20            | \$ 20,00     | \$ 600,00     | \$ 7.200,00   |
| Jugos              | \$ 1,50 | 20            | \$ 30,00     | \$ 900,00     | \$ 10.800,00  |
| Aguas              | \$ 1,00 | 20            | \$ 20,00     | \$ 600,00     | \$ 7.200,00   |
| Cervezas           | \$ 1,50 | 10            | \$ 15,00     | \$ 450,00     | \$ 5.400,00   |
| TOTAL DE INGRESOS  |         |               | \$ 465,00    | \$ 13.950,00  | \$ 167.400,00 |

Fuente: Elaboración Propia

A partir del año 2 para la proyección de ingresos se considerará una tasa de inflación del 3,01% para los siguientes años.

**Tabla 9. Proyección de Ingresos**

| PRODUCTO           | AÑO 1         | AÑO 2         | AÑO 3         | AÑO 4         | AÑO 5         |
|--------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Almuerzo ejecutivo | \$ 57.600,00  | \$ 59.333,76  | \$ 61.119,71  | \$ 62.959,41  | \$ 64.854,49  |
| Platos a la carta  | \$ 54.000,00  | \$ 55.625,40  | \$ 57.299,72  | \$ 59.024,45  | \$ 60.801,08  |
| Piqueos            | \$ 12.600,00  | \$ 12.979,26  | \$ 13.369,94  | \$ 13.772,37  | \$ 14.186,92  |
| Postres            | \$ 12.600,00  | \$ 12.979,26  | \$ 13.369,94  | \$ 13.772,37  | \$ 14.186,92  |
| Colas              | \$ 7.200,00   | \$ 7.416,72   | \$ 7.639,96   | \$ 7.869,93   | \$ 8.106,81   |
| Jugos              | \$ 10.800,00  | \$ 11.125,08  | \$ 11.459,94  | \$ 11.804,89  | \$ 12.160,22  |
| Aguas              | \$ 7.200,00   | \$ 7.416,72   | \$ 7.639,96   | \$ 7.869,93   | \$ 8.106,81   |
| Cervezas           | \$ 5.400,00   | \$ 5.562,54   | \$ 5.729,97   | \$ 5.902,44   | \$ 6.080,11   |
| TOTAL DE INGRESOS  | \$ 167.400,00 | \$ 172.438,74 | \$ 177.629,15 | \$ 182.975,78 | \$ 188.483,35 |

Fuente: Elaboración Propia

### Presupuesto de Gastos

En este presupuesto se detallan todos los rubros de materia prima directa, mano de obra directa, gastos indirectos de fabricación, gastos de administración, gastos de ventas y gastos financieros.

Para proyectar los siguientes años se considera la tasa de inflación del Ecuador de los últimos 5 años, se realiza un promedio y con ello se elabora el presupuesto de costos y gastos.

**Tabla 10. Presupuestos Costos y Gastos**

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| COSTOS DE PRODUCCION                 |               |
| COSTOS DIRECTOS                      |               |
| Mano de Obra Directa                 | \$ 35.265,50  |
| Materia Prima Directa                | \$ 53.640,00  |
| SUBTOTAL                             | \$ 88.905,50  |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION     |               |
| Mano de Obra Indirecta               | \$ 28.360,78  |
| Materiales Indirectos                | \$ 465,30     |
| Suministro de Limpieza               | \$ 727,34     |
| Servicios Básicos                    | \$ 2.825,76   |
| Depreciación Activos Fijos           | \$ 1.857,10   |
| SUBTOTAL                             | \$ 34.236,28  |
| GASTOS ADMINISTRATIVOS               |               |
| Sueldos Personal Administrativos     | \$ 19.381,12  |
| Contador                             | \$ 6.711,04   |
| Suministros de Oficina               | \$ 326,83     |
| Implementación del Plan de Marketing | \$ 658,80     |
| Depreciación Activos Fijos           | \$ 647,00     |
| Amortización Activos Diferidos       | \$ 400,00     |
| SUBTOTAL                             | \$ 28.124,79  |
| TOTAL                                | \$ 151.266,57 |

Fuente: Elaboración Propia

Estado de Pérdidas y Ganancias Proyectado

En el Estado de pérdidas y ganancias luego de haber analizado los ingresos y los costos de la empresa se pudo determinar que hay utilidad neta positiva durante todos los años.

**Tabla 11. Estado de Pérdidas y Ganancias Proyectado**

| ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS<br>KAWSAY S.A.<br>Al 31 de Diciembre 2018 |               |               |               |               |               |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
|                                                                          | AÑO 1         | AÑO 2         | AÑO 3         | AÑO 4         | AÑO 5         |
| INGRESO POR VENTAS                                                       | \$ 167.400,00 | \$ 172.438,74 | \$ 177.629,15 | \$ 182.975,78 | \$ 188.483,35 |
| (-) COSTO DE PRODUCCION                                                  | \$ 123.141,78 | \$ 126.848,35 | \$ 130.666,48 | \$ 134.599,54 | \$ 138.650,99 |
| COSTOS DIRECTOS                                                          |               |               |               |               |               |
| Materia Prima Directa                                                    | \$ 53.640,00  | \$ 55.254,56  | \$ 56.917,73  | \$ 58.630,95  | \$ 60.395,74  |
| Mano de Obra Directa                                                     | \$ 35.265,50  | \$ 36.326,99  | \$ 37.420,43  | \$ 38.546,79  | \$ 39.707,05  |
| TOTAL                                                                    | \$ 88.905,50  | \$ 91.581,56  | \$ 94.338,16  | \$ 97.177,74  | \$ 100.102,79 |
| COSTOS INDIRECTOS                                                        |               |               |               |               |               |

|                                         |              |              |              |              |              |
|-----------------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Mano de Obra Indirecta                  | \$ 28.360,78 | \$ 29.214,44 | \$ 30.093,79 | \$ 30.999,62 | \$ 31.932,71 |
| Materiales Indirectos                   | \$ 465,30    | \$ 479,31    | \$ 493,73    | \$ 508,59    | \$ 523,90    |
| Suministro de Limpieza                  | \$ 727,34    | \$ 749,23    | \$ 771,78    | \$ 795,02    | \$ 818,95    |
| Servicios Básicos                       | \$ 2.825,76  | \$ 2.910,82  | \$ 2.998,43  | \$ 3.088,68  | \$ 3.181,65  |
| Depreciación Activos Fijos              | \$ 1.857,10  | \$ 1.913,00  | \$ 1.970,58  | \$ 2.029,89  | \$ 2.090,99  |
| TOTAL                                   | \$ 34.236,28 | \$ 35.266,79 | \$ 36.328,32 | \$ 37.421,80 | \$ 38.548,20 |
| UTILIDAD BRUTA OPERACIONAL              | \$ 44.258,22 | \$ 45.590,39 | \$ 46.962,66 | \$ 48.376,24 | \$ 49.832,36 |
| (-) GASTOS OPERACIONALES                | \$ 28.124,79 | \$ 28.971,35 | \$ 29.843,38 | \$ 30.741,67 | \$ 31.666,99 |
| Sueldos Personal Administrativos        | \$ 19.381,12 | \$ 19.964,49 | \$ 20.565,42 | \$ 21.184,44 | \$ 21.822,09 |
| Contador                                | \$ 6.711,04  | \$ 6.913,04  | \$ 7.121,12  | \$ 7.335,47  | \$ 7.556,27  |
| Suministros de Oficina                  | \$ 326,83    | \$ 336,67    | \$ 346,80    | \$ 357,24    | \$ 367,99    |
| Implementación del Plan de Marketing    | \$ 658,80    | \$ 678,63    | \$ 699,06    | \$ 720,10    | \$ 741,77    |
| Depreciación Activos Fijos              | \$ 647,00    | \$ 666,47    | \$ 686,54    | \$ 707,20    | \$ 728,49    |
| Amortización Activos Diferidos          | \$ 400,00    | \$ 412,04    | \$ 424,44    | \$ 437,22    | \$ 450,38    |
| TOTAL                                   | \$ 28.124,79 | \$ 28.971,35 | \$ 29.843,38 | \$ 30.741,67 | \$ 31.666,99 |
| UTILIDAD OPERACIONAL                    | \$ 16.133,43 | \$ 16.619,05 | \$ 17.119,28 | \$ 17.634,57 | \$ 18.165,37 |
| (-) GASTOS FINANCIEROS                  |              |              |              |              |              |
| Interés de la deuda                     | \$ 4.532,61  | \$ 3.787,22  | \$ 2.968,78  | \$ 2.070,13  | \$ 1.083,41  |
| UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACION LABORAL | \$ 11.600,82 | \$ 12.831,83 | \$ 14.150,50 | \$ 15.564,44 | \$ 17.081,96 |
| (-) 15% Participación Laboral           | \$ 1.740,12  | \$ 1.924,77  | \$ 2.122,58  | \$ 2.334,67  | \$ 2.562,29  |
| UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO A LA RENTA  | \$ 9.860,69  | \$ 10.907,05 | \$ 12.027,93 | \$ 13.229,77 | \$ 14.519,66 |
| (-) 22% Impuesto a la Renta             | \$ 2.169,35  | \$ 2.399,55  | \$ 2.646,14  | \$ 2.910,55  | \$ 3.194,33  |
| UTILIDAD NETA DISPONIBLE                | \$ 7.691,34  | \$ 8.507,50  | \$ 9.381,78  | \$ 10.319,22 | \$ 11.325,34 |

Fuente: Elaboración Propia

### Flujo de Caja Proyectado

Sistematiza los costos y beneficios financieros, así como las entradas y salidas de capital ocurridos en cada período del proyecto.

**Tabla 12. Flujo de Caja Proyectado**

| ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS<br>KAWSAY S.A.<br>Al 31 de Diciembre 2018 |               |               |               |               |               |               |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
|                                                                          | AÑO 0         | AÑO 1         | AÑO 2         | AÑO 3         | AÑO 4         | AÑO 5         |
| <b>FLUJO DE INGRESOS</b>                                                 |               |               |               |               |               |               |
| Ventas Netas                                                             |               | \$ 167.400,00 | \$ 172.438,74 | \$ 177.629,15 | \$ 182.975,78 | \$ 188.483,35 |
| Recuperación Capital de Trabajo                                          |               |               |               |               |               | \$ 25.727,08  |
| <b>TOTAL FLUJO DE BENFICIOS</b>                                          |               | \$ 167.400,00 | \$ 172.438,74 | \$ 177.629,15 | \$ 182.975,78 | \$ 214.210,43 |
| <b>FLUJO DE EGRESOS</b>                                                  |               |               |               |               |               |               |
| Inversión en Activos Fijos                                               | \$ 38.346,00  |               |               |               |               |               |
| Inversión en Activos Diferidos                                           | \$ 2.000,00   |               |               |               |               |               |
| Capital de Trabajo                                                       | \$ 25.727,08  |               |               |               |               |               |
| Costos de producción                                                     |               | \$ 123.141,78 | \$ 126.848,35 | \$ 130.666,48 | \$ 134.599,54 | \$ 138.650,99 |
| (-) Depreciaciones                                                       |               | \$ 2.504,10   | \$ 2.504,10   | \$ 2.504,10   | \$ 2.504,10   | \$ 2.504,10   |
| Gastos Operacionales                                                     |               | \$ 28.124,79  | \$ 28.971,35  | \$ 29.843,38  | \$ 30.741,67  | \$ 31.666,99  |
| (-) Amortizaciones                                                       |               | \$ 400,00     | \$ 400,00     | \$ 400,00     | \$ 400,00     | \$ 400,00     |
| Gastos Financieros                                                       |               | \$ 4.856,37   | \$ 3.885,10   | \$ 2.913,82   | \$ 1.942,55   | \$ 971,27     |
| <b>TOTAL FLUJO DE COSTOS</b>                                             | \$ 66.073,08  | \$ 153.218,84 | \$ 156.800,69 | \$ 160.519,59 | \$ 164.379,66 | \$ 168.385,16 |
| <b>FLUJO ECONOMICO</b>                                                   | -\$ 66.073,08 | \$ 14.181,16  | \$ 15.638,05  | \$ 17.109,56  | \$ 18.596,12  | \$ 45.825,27  |
| (+) Préstamo                                                             | \$ 49.554,81  |               |               |               |               |               |
| (-) Amortización de la Deuda                                             |               | \$ 5.054,59   | \$ 6.025,86   | \$ 6.997,14   | \$ 7.968,41   | \$ 8.939,69   |
| (-) 15% Participación Laboral                                            |               | \$ 1.691,56   | \$ 1.910,09   | \$ 2.130,82   | \$ 2.353,80   | \$ 2.579,11   |
| (-) 22% Impuesto a la Renta                                              |               | \$ 2.108,81   | \$ 2.381,25   | \$ 2.656,42   | \$ 2.934,41   | \$ 3.215,30   |
| <b>TOTAL FLUJO FINANCIERO</b>                                            | -\$ 16.518,27 | \$ 5.326,20   | \$ 5.320,84   | \$ 5.325,18   | \$ 5.339,50   | \$ 31.091,18  |

Fuente: Elaboración Propia

En la tabla podemos observar que en el Año cero se detalla las inversiones realizadas en Activos y Capital de trabajo obteniendo como resultado un Flujo negativo, a partir del Año 1 el restaurante empieza su actividad, por lo que se detallan los ingresos generados año tras año y los porcentajes correspondientes a la participación laboral y el impuesto a la renta quedando como resultado el Total del Flujo Financiero.

Con estos valores se podrá calcular la rentabilidad del proyecto mediante el VAN, TIR, B/C entre otros.

### Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento (TMAR)

Es la tasa mínima aceptable de ganancia que un inversionista estaría dispuesto a aceptar al invertir en un determinado proyecto.

Para realizar el TMAR primero debemos de calcular el Costo del Patrimonio (KP), de los socios y del Banco.

**Tabla 13. KP Socios y KP Bancos**

| COMPONENTES     | %      |
|-----------------|--------|
| RIESGO DEL PAIS | 7,33%  |
| TASA PASIVA     | 4,89%  |
| INFLACION       | 3,01%  |
| KP SOCIOS       | 15,23% |
| COMPONENTES     | %      |
| TASA ACTIVA     | 9,80%  |
| KP BANCO        | 9,80%  |

Fuente: Elaboración Propia

Fuente: Banco Central del Ecuador

Como se puede observar el KP considera Riesgo de Inversión, Tasa Pasiva, Inflación y Tasa Activa.

Para calcular el TMAR utilizaremos la siguiente formula:

TMAR= (KP deuda\*(%) relativo de la deuda) + (KP bancos\*(%) relativo del aporte socios).

**Tabla 14. Calculo TMAR**

| CONCEPTO      | VALOR        | %    | TASA         | COSTO     |
|---------------|--------------|------|--------------|-----------|
|               |              |      | NOMINAL (KP) | PONDERADO |
| Deuda CFN     | \$ 49.554,81 | 75%  | 9,80%        | 7,35%     |
| Aporte Socios | \$ 16.518,27 | 25%  | 15,23%       | 3,81%     |
| TOTAL         | \$ 66.073,08 | 100% | TMAR         | 11,16%    |

Fuente: Elaboración Propia

### Valor Actual Neto (VAN)

Para el cálculo del VAN es necesario emplear el TMAR calculada anteriormente, de ahí se permite calcular el valor presente, de los flujos de caja futuros.

Para calcular el VAN utilizaremos la siguiente fórmula:

$$VAN = \frac{FNE1}{(1 + TMAR)^1} + \frac{FNE2}{(1 + TMAR)^2} + \frac{FNE3}{(1 + TMAR)^3} + \frac{FNE4}{(1 + TMAR)^4} + \frac{FNE5}{(1 + TMAR)^5} - INVERSION$$

$$VAN = \frac{14181,16}{(1 + 0,1116)^1} + \frac{15638,05}{(1 + 0,1116)^2} + \frac{17109,56}{(1 + 0,1116)^3} + \frac{18596,12}{(1 + 0,1116)^4} + \frac{45825,27}{(1 + 0,1116)^5} - 66073,08$$



**Tabla 15. VAN del Proyecto**

| AÑOS | FLUJO NETO DE EFECTIVO | TASA DE DESCUENTO | VALOR NETO ACTUALIZADO | FLUJO NETO ACUMULADO |
|------|------------------------|-------------------|------------------------|----------------------|
| 0    | -\$ 66.073,08          | 11,16%            | -\$ 66.073,08          | -\$ 66.073,08        |
| 1    | \$ 14.181,16           | 11,16%            | \$ 12.757,72           | -\$ 53.315,36        |
| 2    | \$ 15.638,05           | 11,16%            | \$ 12.656,25           | -\$ 40.659,11        |
| 3    | \$ 17.109,56           | 11,16%            | \$ 12.457,26           | -\$ 28.201,85        |
| 4    | \$ 18.596,12           | 11,16%            | \$ 12.180,56           | -\$ 16.021,29        |
| 5    | \$ 45.825,27           | 11,16%            | \$ 27.002,95           | \$ 10.981,66         |
| VAN  |                        |                   | \$ 10.981,66           |                      |

Fuente: Elaboración Propia

En la tabla podemos observar que nuestro VAN es positivo, por lo tanto el proyecto es viable y alcanza la rentabilidad esperada. Después de 5 años de pagar las Inversiones Iniciales el negocio queda funcionando y con montos positivos a su favor.

#### Tasa Interna de Retorno (TIR)

Es la tasa de descuento que permite poner el Valor Actual Neto en cero, a partir de este criterio podemos determinar la viabilidad del proyecto siempre y cuando la TIR sea mayor al TMAR.

Para calcular el TIR utilizaremos la siguiente fórmula:

$$TIR = INVERSION + \frac{FNE1}{(1+r)^1} + \frac{FNE2}{(1+r)^2} + \frac{FNE3}{(1+r)^3} + \frac{FNE4}{(1+r)^4} + \frac{FNE5}{(1+r)^5}$$

**Tabla 16. TIR del Proyecto**

| TASA DE DESCUENTO | VALOR ACTUAL NETO |
|-------------------|-------------------|
| 0%                | \$ 45.277,08      |
| 5%                | \$ 27.601,21      |
| 10%               | \$ 13.752,85      |
| 11,16%            | \$ 10.981,66      |
| 15%               | \$ 2.748,44       |
| 16,441%           | \$ 0,54           |
| 20%               | (\$ 6.110,14)     |
| 25%               | (\$ 13.326,71)    |
| TIR               | 16,44%            |

Fuente: Elaboración Propia

Como podemos observar en la tabla el TIR es mayor al TMAR, por lo tanto, los inversionistas obtendrán una rentabilidad mayor a la mínima deseada.

#### Relación Costo - Beneficio

Por medio de la relación determinaremos cuantos son los beneficios que se obtienen con respecto a los costos que tiene el proyecto.

Para calcular este dato se debe utilizar la siguiente fórmula:

$$\text{Razon B/C} = \frac{\sum \text{Valores Actualizados}}{\text{Inversion}}$$

$$\text{Razon B/C} = \frac{77054,74}{66073,08}$$

**Tabla 17. Razón Beneficio-Costo**

| AÑOS  | FLUJO NETO DE EFECTIVO | VALOR NETO ACTUALIZADO |
|-------|------------------------|------------------------|
| 0     | -\$ 66.073,08          |                        |
| 1     | \$ 14.181,16           | \$ 12.757,72           |
| 2     | \$ 15.638,05           | \$ 12.656,25           |
| 3     | \$ 17.109,56           | \$ 12.457,26           |
| 4     | \$ 18.596,12           | \$ 12.180,56           |
| 5     | \$ 45.825,27           | \$ 27.002,95           |
| TOTAL |                        | \$ 77.054,74           |
| B/C   |                        | 1,17                   |

Fuente: Elaboración Propia

Por cada dólar invertido en el proyecto, se obtiene una ganancia de 0,17

ctvs.

#### Período de Recuperación de la Inversión (PRI) o Payback

Determinará el tiempo exacto en el que el proyecto tarda en recuperar la inversión, en función de los flujos de caja actualizados.

La fórmula a emplearse es la siguiente:

$$\text{PRI} = (N - 1) + \frac{\text{Ultima Recuperacionn Acumulada en Negativo}}{\text{FNE Posterior a la Ultim. Recup. Acum. en Negativo}}$$

$$\text{PRI} = (5 - 1) + \frac{-16021,29}{45825,27}$$

**Tabla 18. PRI o Payback**

| AÑOS | FLUJO NETO DE EFECTIVO | FLUJO NETO ACUMULADO |
|------|------------------------|----------------------|
| 0    | -\$ 66.073,08          | -\$ 66.073,08        |
| 1    | \$ 14.181,16           | -\$ 53.315,36        |
| 2    | \$ 15.638,05           | -\$ 40.659,11        |
| 3    | \$ 17.109,56           | -\$ 28.201,85        |
| 4    | \$ 18.596,12           | -\$ 16.021,29        |
| 5    | \$ 45.825,27           | \$ 10.981,66         |
| PRI  |                        | 0,35                 |

Fuente: Elaboración Propia

$$\begin{array}{cc} \text{AÑO} & \text{MESES} \\ 1 & 12 \\ 0,35 & X=4,20 \end{array}$$

$$\begin{array}{cc} \text{MESES} & \text{DIAS} \\ 1 & 30 \\ 0,35 & X=10,50 \end{array}$$

Finalmente, se obtuvo como resultado que la inversión se recuperará en un periodo de 4 años 10 días.

### Punto de Equilibrio

Se elabora con el fin de obtener el punto de actividad donde los ingresos totales son equivalentes a los costos totales, en ese punto la empresa no gana ni pierde. Para el análisis del Punto de Equilibrio es necesario clasificar los costos fijos y variables.

**Tabla 19. Clasificación de Costos y Gastos Totales**

| COSTOS DE PRODUCCION                    | TOTAL                | VARIABLE            | FIJO                |
|-----------------------------------------|----------------------|---------------------|---------------------|
| <b>COSTOS DIRECTOS</b>                  |                      |                     |                     |
| Mano de Obra Directa                    | \$ 35.265,50         | \$ 35.265,50        |                     |
| Materia Prima Directa                   | \$ 53.640,00         | \$ 53.640,00        |                     |
| SUBTOTAL                                | \$ 88.905,50         | \$ 88.905,50        | \$ 0,00             |
| <b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION</b> |                      |                     |                     |
| Mano de Obra Indirecta                  | \$ 28.360,78         |                     | \$ 28.360,78        |
| Materiales Indirectos                   | \$ 465,30            |                     | \$ 465,30           |
| Suministro de Limpieza                  | \$ 727,34            |                     | \$ 727,34           |
| Servicios Básicos                       | \$ 2.825,76          |                     | \$ 2.825,76         |
| Depreciación Activos Fijos              | \$ 1.857,10          |                     | \$ 1.857,10         |
| SUBTOTAL                                | \$ 34.236,28         |                     | \$ 34.236,28        |
| <b>GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>           |                      |                     |                     |
| Sueldos Personal Administrativos        | \$ 19.381,12         |                     | \$ 19.381,12        |
| Contador                                | \$ 6.711,04          |                     | \$ 6.711,04         |
| Suministros de Oficina                  | \$ 326,83            |                     | \$ 326,83           |
| Implementación del Plan de Marketing    | \$ 658,80            |                     | \$ 658,80           |
| Depreciación Activos Fijos              | \$ 647,00            |                     | \$ 647,00           |
| Amortización Activos Diferidos          | \$ 400,00            |                     | \$ 400,00           |
| SUBTOTAL                                | \$ 28.124,79         | \$ 0,00             | \$ 28.124,79        |
| <b>GASTOS FINANCIEROS</b>               |                      |                     |                     |
| Interés de la deuda                     | \$ 4.856,37          |                     | \$ 4.856,37         |
| SUBTOTAL                                | \$ 4.856,37          | \$ 0,00             | \$ 4.856,37         |
| <b>COSTO TOTAL ANUAL</b>                | <b>\$ 156.122,94</b> | <b>\$ 88.905,50</b> | <b>\$ 67.217,44</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Para determinar el Punto de Equilibrio debemos fijar primero:

COSTO VARIABLE UNITARIO= COSTOS VARIABLES/# UNIDADES  
PRODUCIDAS

COSTO VARIABLE UNITARIO= \$88905,50/54000

CVU= \$ 1,65

MARGEN DE CONTRIBUCION UNITARIO= PRECIO DE VENTA - COSTO  
VARIABLE UNITARIO

MARGEN DE CONTRIBUCION UNITARIO= \$2,94 - \$1,65

MCU= \$ 1,29

Para determinar el Punto de Equilibrio en unidades producidas utilizaremos la siguiente formula:

$$PE = \frac{\text{Costos Fijos Totales}}{\text{Margen de Contribucion Unitario}}$$
$$PE = \frac{\$67.217,44}{\$ 1,29}$$
$$PE = 52062$$

Para determinar el Punto de Equilibrio en valores monetarios utilizaremos la siguiente formula:

$$PE = \frac{\text{Costos Fijos Totales}}{1 - \left( \frac{\text{Costos Variables Unitarios}}{\text{Precio de Venta}} \right)}$$
$$PE = \frac{\$67.217,44}{1 - \left( \frac{1,65}{2,94} \right)}$$
$$PE = \$ 152.932,34$$

## CONCLUSIONES

- ❖ De acuerdo al estudio financiero realizado se concluye que KAWSAY es un proyecto factible y rentable, el presupuesto de inversión inicial es de \$ 66.073,08 el cual será financiado el 75% con crédito y el 25% aporte propio.
- ❖ Con respecto al estudio y el enfoque del proyecto, nos indica que KAWSAY tendrá su periodo de recuperación de la inversión en 4 años y 10 días, dando plena certeza y confianza de que el proyecto tiene un futuro viable.
- ❖ Las encuestas realizadas en el estudio de mercado indican que el 98% de las personas asistirán al restaurante, además se determinara las preferencias de nuestros futuros clientes y así poder trabajar en planes estratégicos para mejorar y satisfacer sus necesidades.
- ❖ KAWSAY es partícipe de ofrecer comida saludable y altamente nutritivos, teniendo en cuenta que la alimentación sana tiene una gran aceptación, además de que el impacto ambiental será bajo para el ecosistema debido a un correcto proceso de reciclaje y manejo de desechos.

## RECOMENDACIONES

- ❖ Teniendo en cuenta los resultados favorables en cuanto al análisis financiero, se recomienda la búsqueda de inversionistas para la puesta en marcha del negocio actualizando periódicamente los costos.
- ❖ Se debe contratar al personal idóneo para cada cargo sin dejar de lado una capacitación constante del mismo para garantizar la calidad del servicio ofrecido.
- ❖ Actualizar las estrategias de marketing para estar al día con las nuevas tendencias y captar a un mayor número de clientes.
- ❖ Se recomienda también poner en práctica un modelo de gestión de calidad y manejo de BPM y HACCP para la optimización de procesos y reducción de fallos.
- ❖ Además se puede ampliar la gama de productos manteniendo su innovación en presentación o ingredientes, garantizando a los clientes que la materia prima utilizada es de buena calidad, fresca y libre de pesticidas.
- ❖ Finalmente es fundamental que al momento de haber conseguido los objetivos fijados al inicio del proyecto, se debe fijar nuevas metas para el crecimiento de la empresa.



## BIBLIOGRAFÍA

- Agro Proyectos. (5 de Agosto de 2013). Obtenido de <http://www.agroproyectos.org/relacion-beneficio-costos/>
- Alto Nivel. (22 de Abril de 2013). Alto Nivel. Obtenido de <http://www.altonivel.com.mx/35404-claves-para-convertirse-en-una-empresa-sustentable/>
- Atahuichi Lopez, E. A. (13 de Agosto de 2015). Youtube Cómo calcular fácil la RBC? Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=nsaQHUM5IGw>
- Baena Paz, G. (s/f de s/f de 2014). <http://www.editorialpatria.com.mx/>. Obtenido de <http://www.editorialpatria.com.mx/pdf/files/9786074384093.pdf>
- Barrera, A. (12 de Mayo de 2012). Youtube VAN PAYBACK. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=oj60vxo8X8A>
- BCE. (29 de Diciembre de 2016). Banco Central del Ecuador. Obtenido de <https://www.bce.fin.ec/index.php/boletines-de-prensa-archivo/item/949-la-econom%C3%ADa-ecuatoriana-durante-el-tercer-trimestre-de-2016-registr%C3%B3-una-variaci%C3%B3n-trimestral-positiva-de-05>
- BOMBEROS PLAYAS. (s/f de s/f de s/f). [www.bomberosplayas.gob.ec](http://www.bomberosplayas.gob.ec). Obtenido de <http://www.bomberosplayas.gob.ec/>
- Buenos Negocios. (18 de Diciembre de 2012). [buenosnegocios.com](http://www.buenosnegocios.com). Obtenido de <http://www.buenosnegocios.com/notas/235-los-rubros-tipicos-la-inversion-inicial-un-proyecto>
- Calero, C. J. (s/f de Octubre de 2011). Flacsoandes. Obtenido de <http://www.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52065.pdf>
- Calvente, I. (Junio de 2007). El concepto moderno de sustentabilidad. Obtenido de <http://www.sustentabilidad.uai.edu.ar/pdf/sde/UAIS-SDS-100-002%20-%20Sustentabilidad.pdf>
- Campos Ocampo, M. (s/f de s/f de 2009). <http://www.icomoscr.org/>. Obtenido de [http://www.icomoscr.org/m/investigacion/%5BMETODOS%5DFolleto\\_v.1.pdf](http://www.icomoscr.org/m/investigacion/%5BMETODOS%5DFolleto_v.1.pdf)
- Carrion, K. (14 de Agosto de 2016). Youtube Como hacer un Rol de Pagos. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=oNBT8awT9Ds>
- Cazau, P. (s/f de Marzo de 2006). [alcazaba.unex.es](http://alcazaba.unex.es). Obtenido de <http://alcazaba.unex.es/asg/400758/MATERIALES/INTRODUCCI%C3%93N%20A%20LA%20INVESTIGACI%C3%93N%20EN%20CC.SS..pdf>
- CNELP. (s/f de s/f de 2016). [www.cnelc.gob.ec](http://www.cnelc.gob.ec). Obtenido de <http://www.cnelc.gob.ec/solicitudes/>
- Constitucion del Ecuador. (20 de Octubre de 2008). Asamblea Nacional. Obtenido de [http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion\\_de\\_bolsillo.pdf](http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion_de_bolsillo.pdf)



- Cortés, D., & Iglesias, D. (s/f de s/f de 2004). [www.unacar.mx](http://www.unacar.mx). Obtenido de [http://www.unacar.mx/contenido/gaceta/ediciones/metodologia\\_investigacion.pdf](http://www.unacar.mx/contenido/gaceta/ediciones/metodologia_investigacion.pdf)
- Crece Negocios. (4 de Abril de 2012). Crece Negocios. Obtenido de <http://www.crecenegocios.com/el-punto-de-equilibrio/>
- Crece Negocios. (17 de Julio de 2014). Crece Negocios. Obtenido de <http://www.crecenegocios.com/el-van-y-el-tir/>
- Crece Negocios. (13 de abril de 2015). [www.crecenegocios.com](http://www.crecenegocios.com). Obtenido de <http://www.crecenegocios.com/el-modelo-de-las-cinco-fuerzas-de-porter/>
- De la Oliva, M., & Malonda, I. (Octubre de 2012). [vertidoscero.com](http://www.vertidoscero.com). Obtenido de [http://www.vertidoscero.com/PDF/Manual\\_BP\\_Residuos\\_ESO\\_FP.pdf](http://www.vertidoscero.com/PDF/Manual_BP_Residuos_ESO_FP.pdf)
- Destino Negocio. (10 de Enero de 2016). Obtenido de <http://destinonegocio.com/economia/enterate-que-es-payback-y-como-calcularlo/>
- Duque Navarro, J. (13 de Febrero de 2017). ABC finanzas. Obtenido de <https://www.abcf finanzas.com/administracion-financiera/estados-financieros/estado-de-resultados>
- EL UNIVERSO. (12 de Abril de 2016). [www.eluniverso.com](http://www.eluniverso.com). Obtenido de <http://www.eluniverso.com/noticias/2016/04/12/nota/5520138/economia-ecuador-caera-45-este-2016-segun-fmi>
- Enciclopedia de ejemplos. (s/f de s/f de 2017). 20 Ejemplos de Costo Fijo y Costo Variable. Obtenido de <http://www.ejemplos.co/20-ejemplos-de-costo-fijo-y-costo-variable/>
- Enriquez Bermeo, F. (s/f de Julio de 2015). Congope. Obtenido de <http://www.congope.gob.ec/wp-content/uploads/2016/07/Seguridad-Alimentaria-texto.pdf>
- FAO. (30 de Octubre de 2006). Obtenido de <http://www.fao.org/3/a-at772s.pdf>
- FAO. (s/f de Julio de 2014). [fao.org](http://www.fao.org). Obtenido de <http://www.fao.org/3/a-i3942s.pdf>
- FAO. (s/f de Julio de 2014). [fao.org](http://www.fao.org). Obtenido de <http://www.fao.org/3/a-i3942s.pdf>
- Ganancias y Perdidas. (31 de Diciembre de 2012). Youtube Ejemplo Estado de ganancias y perdidas en Excel. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=umVBd3S3TNI>
- Gerencie. (12 de Junio de 2010). Gerencie.com. Obtenido de <https://www.gerencie.com/balance-inicial.html>
- GFVS. (Septiembre de 2011). La ruta de la energia. Obtenido de <http://www.larutadelaenergia.org/pdf/vs/GFVScocina.pdf>
- Global Stone. (11 de Abril de 2015). Youtube Flujo de caja economico financiero. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=SZz7KKpD4v0>

- Gonzalez Lavado, C. (13 de Abril de 2015). [www.cgonzalez.cl](http://www.cgonzalez.cl). Obtenido de <http://www.cgonzalez.cl/conceptos-universo-poblacion-y-muestra/>
- Hueso Gonzalez, A., & Cascant i Samperre, M. J. (s/f de s/f de 2012). [https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/17004/Metodolog%EDa%20y%20t%E9cnicas%20cuantitativas%20de%20investigaci%F3n\\_6060.pdf?sequence=3](https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/17004/Metodolog%EDa%20y%20t%E9cnicas%20cuantitativas%20de%20investigaci%F3n_6060.pdf?sequence=3)
- IBCE. (Mayo de 2013). Responsabilidad Social Empresarial. Obtenido de <http://ibce.org.bo/images/publicaciones/RSE-Empresas-Sustentables.pdf>
- IEPI. (s/f de s/f de 2016). [www.propiedadintelectual.gob.ec](http://www.propiedadintelectual.gob.ec). Obtenido de <https://www.propiedadintelectual.gob.ec/signos-distintivos/>
- INEC. (s/f de s/f de 2012). [www.ecuadorencifras.gob.ec](http://www.ecuadorencifras.gob.ec). Obtenido de [http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas\\_Sociales/Encuesta\\_Nac\\_Ingresos\\_Gastos\\_Hogares\\_Urb\\_Rur\\_ENIGHU/ENIGHU-2011-2012/Metologia\\_ENIGHUR\\_2011-2012\\_rev.pdf](http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_Sociales/Encuesta_Nac_Ingresos_Gastos_Hogares_Urb_Rur_ENIGHU/ENIGHU-2011-2012/Metologia_ENIGHUR_2011-2012_rev.pdf)
- INEC. (2016). [inec.gob.ec](http://www.inec.gob.ec). Obtenido de <http://www.inec.gob.ec/cpv/>
- INEC. (5 de Enero de 2017). [www.ecuadorencifras.gob.ec](http://www.ecuadorencifras.gob.ec). Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/inflacion-diciembre-2016/>
- INTERAGUA. (s/f de s/f de 2016). [www.interagua.com.ec](http://www.interagua.com.ec). Obtenido de <https://www.interagua.com.ec/requisitos-tramites>
- Jauregui, M. (23 de Marzo de 2017). Aprendiendo Administracion. Obtenido de <http://aprendiendoadministracion.com/estado-de-resultados/>
- Lopez Ocaña, J. (15 de Diciembre de 2013). Youtube Calculo de la TIR. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=azXEWlnKBtc>
- Lorette, K. (s/f de s/f de 2017). la voz. Obtenido de <http://pyme.lavoztx.com/un-analisis-situacional-de-un-plan-estrategico-de-marketing-4354.html>
- Luna Riojas, O. A. (2 de Octubre de 2010). Youtube Tablas de amortizacion en excel. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=FSkuvLG4yfY>
- Madrid Durango, L. B. (24 de Julio de 2016). Youtube FLUJO DE CAJA PROYECTADO. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=Bk1P3O7H32Q>
- MAGAP. (26 de Septiembre de 2013). Huerto organico. Obtenido de <http://balcon.magap.gob.ec/mag01/magapaldia/HOMBRO%20A%20HOMBRO/manuales/Manual%20El%20huerto%20org%C3%A1nico.pdf>
- Martinez Marquez, F. (11 de Diciembre de 2013). Youtube COMO CALCULAR EL VAN Y TIR EN EXCEL. Obtenido de [https://www.youtube.com/watch?v=W9r7Cs\\_6M0A](https://www.youtube.com/watch?v=W9r7Cs_6M0A)

- Ministerio del Ambiente. (s/f de s/f de 2011). ambiente.gob.ec. Obtenido de <http://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/06/Mecanismo-Certificacion-Punto-Verde..pdf>
- MINTUR. (9 de Junio de 2015). servicios.turismo.gob.ec. Obtenido de <http://servicios.turismo.gob.ec/index.php/31-registro-de-actividades-turisticas/110-registro-de-alimentos-y-bebidas>
- Nuñez, R., & Vatovac, A. (s/f de s/f de 2006). ecocosas.com. Obtenido de <http://ecocosas.com/wp-content/uploads/Biblioteca/perma/la%20huerta%20organika.pdf>
- Ortiz Moreno, A. (2 de Febrero de 2015). Youtube TUTORIAL DEPRECIACIÓN MÉTODO LINEA RECTA. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=e0gkLIBvhMU>
- Ospina, L. (19 de Junio de 2016). Youtube Relacion beneficio costo. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=Tkg6DpGE-n0>
- Paniagua Granada, N. M., Giraldo Suarez, E. C., & Castro Bermudez, L. M. (s/f de Julio de 2011). Ambientalex. Obtenido de [http://www.ambientalex.info/guias/Guia\\_manejo\\_residuos\\_sp.pdf](http://www.ambientalex.info/guias/Guia_manejo_residuos_sp.pdf)
- PNBV. (24 de Junio de 2013). buenvivir.gob.ec. Obtenido de [www.buenvivir.gob.ec](http://www.buenvivir.gob.ec)
- Riquelme, R. (11 de Junio de 2016). Youtube El punto de equilibrio. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=5ZpQ0j5qb4k>
- Rodriguez Sandoval, E. (13 de Julio de 2016). Mundo ejecutivo. Obtenido de <http://mundoejecutivo.com.mx/economia-negocios/2016/07/13/control-costos-gastos-empresas>
- Sampieri, R., Fernandez, C., & Baptista, P. (s/f de s/f de 2010). www.esup.edu.pe. Obtenido de [https://www.esup.edu.pe/descargas/dep\\_investigacion/Metodologia%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%20ta%20Edici%C3%B3n.pdf](https://www.esup.edu.pe/descargas/dep_investigacion/Metodologia%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%20ta%20Edici%C3%B3n.pdf)
- Santa Maria, P., & Mertens, A. (s/f de s/f de 2014). Simapro. Obtenido de [http://www.oitsimapro.org/uploads/3/1/9/0/31906627/guia\\_gestion\\_merma.pdf](http://www.oitsimapro.org/uploads/3/1/9/0/31906627/guia_gestion_merma.pdf)
- Schallenberg Rodriguez, J., Piemavieja Izquierdo, G., Hernandez Rodriguez, C., Unamunzaga Falcon, P., Garcia Deniz, R., Diaz Torres, M., . . . Subiela Ortin, V. (s/f de Abril de 2008). cienciacanaria.es. Obtenido de <http://www.cienciacanaria.es/files/Libro-de-energias-renovables-y-eficiencia-energetica.pdf>
- SEDESOL. (s/f de Julio de 2012). Guia de ecotecnias.
- Sevilla Arias, A. (15 de Enero de 2017). Economipedia. Obtenido de <http://economipedia.com/definiciones/tasa-interna-de-retorno-tir.html>
- SRI. (s/f de Octubre de 2014). Servicio de Rentas Internas. Obtenido de <http://www.sri.gov.ec/web/10138/92>

- Tarre, S., Obiol, A., Burneo, P., Rivas, R., Arias, M., & Quezada, B. (29 de Julio de 2015). Turismo.gob.ec. Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/06/NORMA-PILOTO-ALIMENTOS-Y-BEBIDAS-MARCA-Q.pdf>
- Thompson, I. (s/f de Septiembre de 2010). <http://www.promonegocios.net/>. Obtenido de <http://www.promonegocios.net/mercadotecnia/encuestas-definicion.html>
- Ucañan Leyton, R. (18 de Febrero de 2015). Gestiopolis. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/calculo-del-periodo-de-recuperacion-de-la-inversion-o-payback/>
- Velayos Morales, V. (22 de Noviembre de 2016). Economipedia. Obtenido de <http://economipedia.com/definiciones/valor-actual-neto.html>
- Via Campesina. (15 de Enero de 2003). edualter.org. Obtenido de <http://www.edualter.org/material/sobirania/que%20es%20la%20sobirania.pdf>
- Videos de Negocios. (15 de Agosto de 2015). Youtube Punto de Equilibrio con grafica en excel. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=Ehl0IRmxIMM>
- Ynfante, R. (27 de Enero de 2009). Gestiopolis. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/capital-de-trabajo/>
- Zamudio, E. (13 de Marzo de 2014). Youtube Punto de Equilibrio. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=Tuapcol8ISA>



## Anexo B. REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES (RUC)

Los requisitos de inscripción de una sociedad privada civil o comercial en el Registro único de Contribuyentes son:

- ❖ Formulario RUC 01 A y RUC 01 B, suscritos por el representante legal.
- ❖ Original y copia, o copia certificada de la escritura pública de constitución inscrita en el Registro Mercantil.
- ❖ Original y copia, o copia certificada del nombramiento del representante legal, inscrito en el Registro Mercantil.
- ❖ Original y copia de la cédula de identidad, ciudadanía o pasaporte del representante legal.
- ❖ Original del certificado de votación.
- ❖ Original y copia de la planilla de servicio eléctrico, o consumo telefónico, o consumo de agua potable, de uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de inscripción.
- ❖ Original y copia del comprobante de pago del impuesto predial, puede corresponder al del año actual, o del inmediatamente anterior.
- ❖ Original y copia del contrato de arrendamiento vigente a la fecha de inscripción.  
El número de RUC deberá constar en:
- ❖ Declaraciones y comprobantes de pago de toda clase de tributos.
- ❖ Facturas, Notas de venta y demás documentos contables. (SRI, 2014).

## Anexo C. CONTRATO DE SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA.

Personas Jurídicas

- ❖ Presentar de cédula de ciudadanía del representante legal.
- ❖ RUC en caso de no constar e Dato Seguro.
- ❖ Entregar copia notariada del Certificado de registro de la propiedad (cuya vigencia sea de hasta 6 meses), o copia del contrato de arrendamiento notariado del lugar donde se requiere el servicio.

Si la persona que se acerca a suscribir el contrato de suministro es un representante de la máxima autoridad, adicional a los requisitos solicitados en los puntos anteriores deberá presentar Poder notariado en el cual conste la delegación para realizar el trámite. (CNELP, 2016).

## Anexo D. PERMISO CUERPO DE BOMBEROS

Para la obtención de la tasa por servicios contra incendios con RUC por primera vez se debe presentar lo siguiente:

- ❖ Si el trámite no lo realiza personalmente, adjuntar copia de la cédula de ciudadanía, o autorización por escrito para la persona que realizará el trámite adjuntando fotocopia de las cédulas de ciudadanía de quién autoriza y del autorizado.

- ❖ Copia completa y actualizada del RUC (Registro Único de Contribuyente) donde conste el establecimiento con su respectiva dirección y actividad.

En caso de compañías deberán adjuntar copia del nombramiento del Representante Legal.

- ❖ Original y copia de la Calificación Artesanal en caso de ser artesano.
- ❖ Adjuntar a su documentación la copia del pago de Predios Urbanos o Planilla de servicio básico de agua, a fin de registrar el número del Código Catastral.
- ❖ Plan de Emergencia y Evacuación realizado por un profesional inscrito en el Registro de Profesionales de Seguridad y Salud del Ministerio de Relaciones Laborales, para los establecimientos que disponga la entidad bomberil.
- ❖ Copia de Uso de Suelo. (BOMBEROS PLAYAS, s/f).

#### Anexo E.SOLICITUD DE BÚSQUEDA FONÉTICA (IEPI).

Previo a la presentación de la solicitud, es pertinente realizar una búsqueda de antecedentes, es decir, verificar que no exista en el mercado signos parecidos o similares que impidan su registro. La tasa de la búsqueda fonética es de \$ 16.00.

#### Procedimiento de registro

- ❖ Búsqueda fonética
- ❖ Apertura de casillero virtual.
- ❖ Presentación de solicitud en el sistema en línea.
- ❖ Pago de tasa de solicitud de registro correspondiente al valor de \$208.00.
- ❖ Examen de forma: en el mismo se verifica que se ha cumplido con todos los requisitos necesarios para la publicación de la marca solicitada en gaceta.
- ❖ Publicación de la marca solicitada en la Gaceta de Propiedad Industrial: esta publicación sirve para que terceros que se crean afectados por el posible registro de la marca solicitada presenten oposición, en el caso de que el signo tenga algún parecido con su marca registrada.
- ❖ Oposición: Dentro del término de treinta días hábiles siguientes a la fecha de la publicación, quien tenga legítimo interés podrá presentar oposiciones fundamentadas
- ❖ Examen de registrabilidad: en caso de que no exista oposición, se resuelve aceptar o rechazarla marca.
- ❖ Emisión del título (siempre y cuando la marca haya sido concedida). (IEPI, 2016).

## Anexo F.CERTIFICADO DEL MINISTERIO DE TURISMO.

### Personas Jurídicas

- ❖ Copia certificada de la Escritura de Constitución, aumento de Capital o reforma de Estatutos, tratándose de personas jurídicas.
  - ❖ Nombramiento del Representante Legal, debidamente inscrito en la Oficina del registro Mercantil,
  - ❖ Registro único de contribuyentes (R.U.C.).
  - ❖ Cédula de identidad.
  - ❖ Papeleta de votación.
  - ❖ Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual ( IEPI).
  - ❖ Fotocopia de escrituras de propiedad, pago predial o contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado.
  - ❖ Lista de Precios de los servicios ofertados, (original y copia)
  - ❖ Declaración de activos fijos para cancelación del 1 por mil, debidamente suscrita por el Representante Legal o apoderado de la empresa.
  - ❖ Inventario valorado de la empresa firmado bajo la responsabilidad del propietario o representante legal, sobre los valores declarados.  
La inspección consiste en verificar la infraestructura y servicios ofertados por el establecimiento, misma que se realiza en el domicilio señalado, en lo posible, con la presencia del propietario, el representante legal o el administrador, gestión en la que se determinará:
  - ❖ Actividad Turística
  - ❖ Tipo Capacidad
  - ❖ Categoría
  - ❖ Dirección
  - ❖ Nombre del propietario
- Luego de la Inspección, se otorga la Clasificación y la categoría y se informará al propietario, representante legal o administrador, sobre la Actividad Turística, Tipo y Categoría en la que se registra el establecimiento.
- Para la obtención de la Licencia Única Anual de Funcionamiento (en el caso de un establecimiento que pertenezca a un Municipio no descentralizado) deberá realizar el trámite en el Municipio correspondiente. (MINTUR, 2015).

## Anexo G.CERTIFICADO DE TRAMPA GRASA

- ❖ Copia de cédula de identidad y RUC del establecimiento.
- ❖ Copia de Factura.
- ❖ Carta de autorización del dueño del establecimiento
- ❖ Nombramiento de representante legal (personas jurídicas).
- ❖ Cotización cancelada por este concepto. (INTERAGUA, 2016).





Anexo H. Recetas Estándar

| RECETA ESTANDAR                                                                    |        |                     |                |             |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------|----------------|-------------|
| TILAPIA EN SALSA DE ESPINACAS                                                      |        |                     |                |             |
| PLATO FUERTE                                                                       |        | PORCIONES:          |                | 1           |
| INGREDIENTES                                                                       | UNIDAD | CANTIDAD            | V.<br>UNITARIO | V.<br>TOTAL |
| Tilapia                                                                            | gr     | 180                 | \$ 0,0109      | \$ 1,97     |
| Cebolla perla                                                                      | gr     | 100                 | \$ 0,0030      | \$ 0,05     |
| Espinaca                                                                           | gr     | 100                 | \$ 0,0011      | \$ 0,02     |
| Mantequilla                                                                        | gr     | 30                  | \$ 0,0079      | \$ 0,04     |
| Crema de leche                                                                     | ml     | 250                 | \$ 0,0043      | \$ 0,18     |
| Ajo                                                                                | gr     | 10                  | \$ 0,0300      | \$ 0,05     |
| Sal y pimienta                                                                     | gr     | 4                   | \$ 0,0100      | \$ 0,01     |
|  |        | COSTO NETO          |                | \$ 2,31     |
|                                                                                    |        | VARIOS (10%)        |                | \$ 0,23     |
|                                                                                    |        | COSTO TOTAL         |                | \$ 2,54     |
|                                                                                    |        | COSTO PORCION       |                | \$ 2,54     |
|                                                                                    |        | COMPENSACION (105%) |                | \$ 6,35     |
|                                                                                    |        | IVA 14%             |                | \$ 0,89     |
|                                                                                    |        | PRECIO DE VENTA     |                | \$ 7,24     |

Fuente: Elaboración propia

| RECETA ESTANDAR   |        |            |                |             |
|-------------------|--------|------------|----------------|-------------|
| CAMARONES Y PASTA |        |            |                |             |
| PLATO FUERTE      |        | PORCIONES: |                | 1           |
| INGREDIENTES      | UNIDAD | CANTIDAD   | V.<br>UNITARIO | V.<br>TOTAL |

|                     |    |     |           |         |
|---------------------|----|-----|-----------|---------|
| Pasta               | gr | 200 | \$ 0,0036 | \$ 0,36 |
| Cebolla perla       | gr | 100 | \$ 0,0030 | \$ 0,15 |
| Ajo                 | gr | 50  | \$ 0,0300 | \$ 0,75 |
| tomate              | gr | 100 | \$ 0,0015 | \$ 0,08 |
| Vino blanco         | ml | 100 | \$ 0,0059 | \$ 0,30 |
| Camarón             | gr | 300 | \$ 0,0090 | \$ 1,35 |
| Sal y pimienta      | gr | 4   | \$ 0,01   | \$ 0,02 |
| COSTO NETO          |    |     |           | \$ 3,01 |
| VARIOS (10%)        |    |     |           | \$ 0,30 |
| COSTO TOTAL         |    |     |           | \$ 3,31 |
| COSTO PORCION       |    |     |           | \$ 3,31 |
| COMPENSACION (105%) |    |     |           | \$ 8,27 |
| IVA 14%             |    |     |           | \$ 1,16 |
| PRECIO DE VENTA     |    |     |           | 9,42    |



Fuente: Elaboración propia

| RECETA ESTANDAR             |        |            |                |             |
|-----------------------------|--------|------------|----------------|-------------|
| DORADO EN SALSA DE MARISCOS |        |            |                |             |
| PLATO FUERTE                |        | PORCIONES: |                |             |
| INGREDIENTES                | UNIDAD | CANTIDAD   | V.<br>UNITARIO | 1           |
|                             |        |            |                | V.<br>TOTAL |
| Dorado                      | gr     | 180        | \$ 0,0130      | \$ 2,35     |
| Camarones                   | gr     | 100        | \$ 0,0090      | \$ 0,15     |
| Almejas                     | gr     | 100        | \$ 0,0083      | \$ 0,14     |
| Apio                        | gr     | 100        | \$ 0,0025      | \$ 0,04     |
| Cebolla perla               | gr     | 100        | \$ 0,0030      | \$ 0,05     |
| Pimiento rojo               | gr     | 100        | \$ 0,00        | \$ 0,04     |

|                     |    |     |         |         |
|---------------------|----|-----|---------|---------|
| Mantequilla         | gr | 30  | \$ 0,01 | \$ 0,04 |
| Crema de leche      | ml | 250 | \$ 0,00 | \$ 0,18 |
| Ajo                 | gr | 10  | \$ 0,03 | \$ 0,05 |
| Sal y pimienta      | gr | 4   | \$ 0,01 | \$ 0,01 |
| COSTO NETO          |    |     |         | \$ 3,04 |
| VARIOS (10%)        |    |     |         | \$ 0,30 |
| COSTO TOTAL         |    |     |         | \$ 3,35 |
| COSTO PORCION       |    |     |         | \$ 3,35 |
| COMPENSACION (105%) |    |     |         | \$ 8,36 |
| IVA 14%             |    |     |         | \$ 1,17 |
| PRECIO DE VENTA     |    |     |         | 9,54    |



Fuente: Elaboración propia

| RECETA ESTANDAR                |        |            |             |          |
|--------------------------------|--------|------------|-------------|----------|
| CORVINA EN SALSA DE ALCAPARRAS |        |            |             |          |
| PLATO FUERTE                   |        | PORCIONES: |             | 1        |
| INGREDIENTES                   | UNIDAD | CANTIDAD   | V. UNITARIO | V. TOTAL |
| Corvina                        | gr     | 180        | \$ 0,0126   | \$ 2,27  |
| Cebolla perla                  | gr     | 100        | \$ 0,0030   | \$ 0,05  |
| Alcaparras                     | gr     | 100        | \$ 0,0133   | \$ 0,22  |
| Mantequilla                    | gr     | 30         | \$ 0,0079   | \$ 0,04  |
| Vino blanco                    | ml     | 250        | \$ 0,0059   | \$ 0,25  |
| Limón                          | unid   | 1          | \$ 0,15     | \$ 0,03  |
| Sal y pimienta                 | gr     | 4          | \$ 0,01     | \$ 0,01  |



|                     |         |
|---------------------|---------|
| COSTO NETO          | \$ 2,86 |
| VARIOS (10%)        | \$ 0,29 |
| COSTO TOTAL         | \$ 3,15 |
| COSTO PORCION       | \$ 3,15 |
| COMPENSACION (105%) | \$ 7,87 |
| IVA 14%             | \$ 1,10 |
| PRECIO DE VENTA     | 8,97    |

Fuente: Elaboración propia

#### RECETA ESTANDAR

| CALAMARES AL AJILLO |        |                     |             |          |
|---------------------|--------|---------------------|-------------|----------|
| ENTRADA             |        | PORCIONES:          |             |          |
| INGREDIENTES        | UNIDAD | CANTIDAD            | V. UNITARIO | V. TOTAL |
| Calamar             | gr     | 500                 | \$ 0,0064   | \$ 0,80  |
| Vino blanco         | ml     | 50                  | \$ 0,0059   | \$ 0,05  |
| Limón               | unid   | 2                   | \$ 0,1500   | \$ 0,05  |
| Mantequilla         | gr     | 30                  | \$ 0,0079   | \$ 0,04  |
| Ajo                 | gr     | 10                  | \$ 0,0300   | \$ 0,05  |
| Sal y pimienta      | gr     | 4                   | \$ 0,01     | \$ 0,01  |
|                     |        | COSTO NETO          |             | \$ 1,00  |
|                     |        | VARIOS (10%)        |             | \$ 0,10  |
|                     |        | COSTO TOTAL         |             | \$ 1,10  |
|                     |        | COSTO PORCION       |             | \$ 1,10  |
|                     |        | COMPENSACION (105%) |             | \$ 2,74  |
|                     |        | IVA 14%             |             | \$ 0,38  |
|                     |        | PRECIO DE VENTA     |             | 3,12     |



| RECETA ESTANDAR     |        |                        |                |             |
|---------------------|--------|------------------------|----------------|-------------|
| GRATIN DE LEGUMBRES |        |                        |                |             |
| ENTRADA             |        | PORCIONES:             |                | 1           |
| INGREDIENTES        | UNIDAD | CANTIDAD               | V.<br>UNITARIO | V.<br>TOTAL |
| Cebolla             | gr     | 250                    | \$ 0,0030      | \$ 0,19     |
| Zanahoria           | gr     | 250                    | \$ 0,0010      | \$ 0,06     |
| Berenjena           | gr     | 250                    | \$ 0,0013      | \$ 0,08     |
| Tomate              | gr     | 300                    | \$ 0,0015      | \$ 0,11     |
| Queso<br>parmesano  | gr     | 100                    | \$ 0,0236      | \$ 0,59     |
| leche               | ml     | 500                    | \$ 0,00        | \$ 0,32     |
| Harina              | gr     | 30                     | \$ 0,00        | \$ 0,01     |
| Mantequilla         | gr     | 30                     | \$ 0,01        | \$ 0,06     |
| Sal y pimienta      | gr     | 2                      | \$ 0,01        | \$ 0,01     |
|                     |        | COSTO NETO             |                | \$ 1,43     |
|                     |        | VARIOS (10%)           |                | \$ 0,14     |
|                     |        | COSTO TOTAL            |                | \$ 1,57     |
|                     |        | COSTO PORCION          |                | \$ 1,57     |
|                     |        | COMPENSACION<br>(105%) |                | \$ 3,92     |
|                     |        | IVA 14%                |                | \$ 0,55     |
|                     |        | PRECIO DE VENTA        |                | 4,47        |



Fuente: Elaboración propia

| RECETA ESTANDAR                                                                    |        |                     |                |             |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------|----------------|-------------|
| ENSALADA GRIEGA                                                                    |        |                     |                |             |
| ENTRADA                                                                            |        | PORCIONES:          |                | 1           |
| INGREDIENTES                                                                       | UNIDAD | CANTIDAD            | V.<br>UNITARIO | V.<br>TOTAL |
| Pepino                                                                             | gr     | 200                 | \$ 0,0015      | \$ 0,15     |
| Cebolla colorada                                                                   | gr     | 100                 | \$ 0,0030      | \$ 0,15     |
| Pimiento rojo                                                                      | gr     | 100                 | \$ 0,0025      | \$ 0,13     |
| tomates                                                                            | gr     | 100                 | \$ 0,0015      | \$ 0,08     |
| Queso                                                                              | gr     | 100                 | \$ 0,0065      | \$ 0,33     |
| Aceitunas                                                                          | gr     | 25                  | \$ 0,01        | \$ 0,09     |
| Alcaparras                                                                         | gr     | 15                  | \$ 0,01        | \$ 0,10     |
| Vinagre                                                                            | ml     | 50                  | \$ 0,00        | \$ 0,05     |
| Sal y pimienta                                                                     | gr     | 2                   | \$ 0,01        | \$ 0,01     |
|  |        | COSTO NETO          |                | \$ 1,08     |
|                                                                                    |        | VARIOS (10%)        |                | \$ 0,11     |
|                                                                                    |        | COSTO TOTAL         |                | \$ 1,19     |
|                                                                                    |        | COSTO PORCION       |                | \$ 1,19     |
|                                                                                    |        | COMPENSACION (105%) |                | \$ 2,97     |
|                                                                                    |        | IVA 14%             |                | \$ 0,42     |
|                                                                                    |        | PRECIO DE VENTA     |                | 3,38        |

Fuente: Elaboración propia

| RECETA ESTANDAR   |        |                     |                |             |
|-------------------|--------|---------------------|----------------|-------------|
| TORTILLA ESPANOLA |        |                     |                |             |
| ENTRADA           |        | PORCIONES:          |                | 1           |
| INGREDIENTES      | UNIDAD | CANTIDAD            | V.<br>UNITARIO | V.<br>TOTAL |
| Papas             | gr     | 350                 | \$ 0,0008      | \$ 0,07     |
| Cebolla perla     | gr     | 200                 | \$ 0,0030      | \$ 0,15     |
| Pimiento rojo     | gr     | 200                 | \$ 0,0025      | \$ 0,13     |
| Jamón             | gr     | 200                 | \$ 0,0136      | \$ 0,68     |
| Huevo             | unid   | 10                  | \$ 0,1500      | \$ 0,38     |
| Sal y pimienta    | gr     | 4                   | \$ 0,01        | \$ 0,01     |
|                   |        | COSTO NETO          |                | \$ 1,41     |
|                   |        | VARIOS (10%)        |                | \$ 0,14     |
|                   |        | COSTO TOTAL         |                | \$ 1,56     |
|                   |        | COSTO PORCION       |                | \$ 1,56     |
|                   |        | COMPENSACION (105%) |                | \$ 3,89     |
|                   |        | IVA 14%             |                | \$ 0,54     |
|                   |        | PRECIO DE VENTA     |                | 4,43        |



Fuente: Elaboración propia

| RECETA ESTANDAR |        |            |                |             |
|-----------------|--------|------------|----------------|-------------|
| CREPES SUZETS   |        |            |                |             |
| POSTRE          |        | PORCIONES: |                | 4           |
| INGREDIENTES    | UNIDAD | CANTIDAD   | V.<br>UNITARIO | V.<br>TOTAL |



|                                                                                   |    |     |                     |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|-----|---------------------|---------|
| Harina                                                                            | gr | 125 | \$ 0,0018           | \$ 0,23 |
| Huevos                                                                            | gr | 100 | \$ 0,0034           | \$ 0,34 |
| Leche                                                                             | ml | 300 | \$ 0,0010           | \$ 0,30 |
| Sal                                                                               | gr | 1   | \$ 0,0100           | \$ 0,01 |
| Triple seco                                                                       | ml | 30  | \$ 0,0100           | \$ 0,30 |
| Jugo de naranja                                                                   | ml | 30  | \$ 0,00             | \$ 0,06 |
| Azúcar                                                                            | gr | 30  | \$ 0,00             | \$ 0,03 |
| Brandy                                                                            | ml | 5   | \$ 0,05             | \$ 0,25 |
|  |    |     | COSTO NETO          | \$ 1,52 |
|                                                                                   |    |     | VARIOS (10%)        | \$ 0,15 |
|                                                                                   |    |     | COSTO TOTAL         | \$ 1,67 |
|                                                                                   |    |     | COSTO PORCION       | \$ 0,42 |
|                                                                                   |    |     | COMPENSACION (105%) | \$ 1,04 |
|                                                                                   |    |     | IVA 14%             | \$ 0,15 |
|                                                                                   |    |     | PRECIO DE VENTA     | 1,19    |

Fuente: Elaboración propia

| RECETA ESTANDAR       |        |            |             |            |
|-----------------------|--------|------------|-------------|------------|
| TORTA SACHER POSTRE   |        | PORCIONES: |             |            |
| INGREDIENTES          | UNIDAD | CANTIDAD   | V. UNITARIO | 8 V. TOTAL |
| Chocolate semi amargo | gr     | 140        | \$ 0,0220   | \$ 3,08    |
| Mantequilla           | gr     | 140        | \$ 0,0090   | \$ 1,26    |
| Yemas                 | gr     | 120        | \$ 0,0090   | \$ 1,08    |
| Claros                | gr     | 220        | \$ 0,0060   | \$ 1,32    |

|                     |    |     |           |         |
|---------------------|----|-----|-----------|---------|
| Azúcar              | gr | 180 | \$ 0,0010 | \$ 0,18 |
| Azúcar impalpable   | gr | 40  | \$ 0,00   | \$ 0,08 |
| Esencia de vainilla | ml | 5   | \$ 0,0040 | \$ 0,02 |
| Harina              | gr | 140 | \$ 0,0020 | \$ 0,28 |
| Mantequilla         | gr | 50  | \$ 0,0063 | \$ 0,31 |
| COSTO NETO          |    |     |           | \$ 7,61 |
| VARIOS (10%)        |    |     |           | \$ 0,76 |
| COSTO TOTAL         |    |     |           | \$ 8,38 |
| COSTO PORCION       |    |     |           | \$ 1,05 |
| COMPENSACION (105%) |    |     |           | \$ 2,62 |
| IVA 14%             |    |     |           | \$ 0,37 |
| PRECIO DE VENTA     |    |     |           | 2,98    |



Fuente: Elaboración propia

**Rossana María Ricaurte Párraga**

Economista con Mención en Gestión Empresarial, Especialización Finanzas, ESPOL. Magíster en Administración de Empresas, ESPAE-ESPOL. Programa de Gerencia Política y Gestión Pública, ESPOL-ESPAE. Programa de Formador de Formadores, Universidad de Guayaquil. Docente Titular de la Universidad de Guayaquil. Experiencia en el Sector Cooperativo Financiero

**Johnny Eduardo Solórzano Cedeño**

Licenciado en Gastronomía, Universidad de Guayaquil. Experiencia en el Sector Gastronómico, Turístico y de alimentos y bebidas en general

**Jorge Manuel Coca Benítez**

MÁSTER EN ADMINISTRACIÓN BANCARIA Y FINANZAS-USFQ Especialista en Banca y Finanzas-USFQ. Diplomado en Administración de Empresas ESPOL. Diplomado en Contaduría Pública y Finanzas ESPOL. Diplomado en Prevención de Lavado de Activos UAFAE. Ingeniero Comercial, especialidad Finanzas UG. Docente de Maestría en Administración de Empresas, Materia Contabilidad Gerencial UTEG. Docente de Maestría en Administración de Empresas, Materia Contabilidad Bancaria U GUAYAQUIL

Tutor de Tesis de Postgrado y Pre Grado: UTEG y UG. Docente de Grado en la UG, Materias Finanzas, Presupuestos, Banca y Mercado de Valores, Administración Financiera, Resolución de Conflictos. Docente de Grado en la UTEG, Materias Finanzas, Finanzas Corporativas, Gestión de Riesgos, Banca y Mercado de Valores, Ingeniería Económica y Administración Financiera. Gestor de Titulación: Carrera de Tributación y Finanzas UG. Gerente de Riesgos: Seguros Sucre

ISBN: 978-9942-760-36-4



9 789942 760364

