



ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

Tema:

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DEL PATIO DE
COMIDAS “EL FESTÍN DE LA ABUELA” UBICADO EN LA CIUDAD DE
SALCEDO, PROVINCIA DE COTOPAXI.

**Disertación de grado previo a la obtención de título de Ingeniera Comercial con
mención en Administración de la Productividad**

Línea de investigación:

GERENCIA, PLANIFICACIÓN; ORGANIZACIÓN; Y/O CONTROL DE
EMPRESA

Autora:

ANA ELIZABETH JÁCOME GAVILÁNEZ

Director:

EC. MG. TELMO DIEGO PROAÑO CÓRDOVA

Ambato – Ecuador

Marzo- 2015

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO

HOJA DE APROBACIÓN

Tema:

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DEL PATIO DE COMIDAS “EL FESTÍN DE LA ABUELA” UBICADO EN LA CIUDAD DE SALCEDO, PROVINCIA DE COTOPAXI.

Línea de Investigación:

GERENCIA, PLANIFICACIÓN; ORGANIZACIÓN; Y /O CONTROL DE EMPRESA

Autora:

ANA ELIZABETH JÁCOME GAVILÁNEZ

Telmo Diego Proaño Córdova, Ec. Mg. F.-----

CALIFICADOR

Jeannett Eugenia Velastegui Pazmiño, Ec. F.-----

CALIFICADOR

Fanny Paulina Pico Barrionuevo, Ing. Mg. F. -----

CALIFICADOR

Andrea del Carmen González Bucheli, Ing. Mg. F.-----

DIRECTORA DE LA ESCUELA DE

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

Hugo Rogelio Altamirano Villarroel, Dr. F.-----

SECRETARIO GENERAL PUCESA

Ambato-Ecuador

Marzo – 2015

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo, Jácome Gavilánez Ana Elizabeth portadora de la cédula de ciudadanía N°050324018.6, declaro que los resultados obtenidos en la investigación que presento como informe final, previo la obtención del título de **INGENIERA COMERCIAL CON MENCIÓN EN ADMINISTRACIÓN DE LA PRODUCTIVIDAD** son absolutamente originales, auténticos y personales.

En tal virtud, declaro que el contenido, las conclusiones y los efectos legales y académico que se desprenden del trabajo propuesto de investigación y luego de la redacción de este documento son y serán de mi sola y exclusiva responsabilidad legal y académica.

Jácome Gavilánez Ana Elizabeth

CI.050324018-6

AGRADECIMIENTO

A la prestigiosa Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ambato, en especial a la Escuela de Administración de Empresas, a sus autoridades, maestro y a todas las personas que hacen de esta institución digna de reconocimiento.

Al Eco. Mc. Diego Proaño, por compartir sus conocimientos y experiencias en la dirección y realización de este trabajo.

DEDICATORIA

A Dios por permitirme estar con vida y salud para culminar esta etapa.

A mis padres por el amor y paciencia que me han brindado a lo largo de la vida.

A mis queridos hermanos por estar siempre conmigo en los buenos y malos momentos dándome su apoyo y sabios consejos para la realización de mis sueños.

RESUMEN

Un proyecto de factibilidad es la solución inteligente a una necesidad humana. El presente proyecto de investigación tiende a satisfacer una necesidad básica como es la alimentación por medio del estudio de factibilidad para la creación del patio de comida *EL FESTÍN DE LA ABUELA*, ubicado en la ciudad de Salcedo con la finalidad de mantener la cultura y tradición gastronómica de la provincia de Cotopaxi. Para su ejecución se empleó un análisis estadístico de la demanda referente a los gustos y preferencias alimentarias, obteniendo los datos empleando como fuente de información primaria la encuesta dirigida a la Población Económicamente Activa del cantón Salcedo. Con los resultados se determinó el estudio de mercado, técnico, administrativo y financiero que cumplen satisfactoriamente con los parámetros establecidos dentro del estudio de factibilidad y su posterior evaluación del mismo. Entre los resultados se encuentran el Valor Actual Neto mayor a uno, y la Tasa Interna de Retorno mayor que los costos de la fuente de financiamiento usada para llevar a cabo la inversión; un punto de equilibrio de 9818 clientes anuales y una recuperación en un período de 5 años, permitiendo conocer la base del estudio económico para su posterior introducción al mercado nacional alimenticio.

Palabras clave. Estudio de factibilidad, necesidad humana, tradición gastronómica, inversión.

ABSTRACT

A feasibility study is one of the greatest solutions of the human need. This research project helps to satisfy a basic need such as food through a feasibility study for the creation of a food court named EL FESTÍN DE LA ABUELA, located in the city of Salcedo in order to maintain the culture and gastronomic tradition of the province of Cotopaxi. For its implementation, a statistical analysis was used to determine the demand regarding tastes and food preferences. In order to collect the data, the survey which was aimed at the economically active population of the city of Salcedo was used as the primary source of information. With the results, it was determined that the market study as well as the technical, administrative and financial studies fulfill satisfactorily with established parameters from within the feasibility study and its subsequent evaluation. Among those that were found, the net present value is higher than one and the internal rate of return is higher than the costs of financial options that were used in order to carry out the investment with a break-even point of 9818 customers annually, return of investment within a period of 5 years. The basis of the economic study has now been made known for the food court's subsequent introduction to the national food market.

Keywords. *Feasibility study, human need, gastronomic tradition, investment.*

TABLA DE CONTENIDOS

Portada.....	I
Hoja de aprobación	II
Declaración de autenticidad y responsabilidad.....	iii
Agradecimiento.....	IV
Dedicatoria	V
Resumen.....	VI
Abstract	VII
Tabla de contenidos.....	VIII
Índice de gráficos	XIII
Introducción	1
CAPITULO I.....	2
EL PROBLEMA	2
1.1. Tema de investigación.....	2
1.2. Definición del problema.....	2
1.2.1. Contextualización del problema	2
1.2.3. Árbol de problemas	4
1.2.4. Análisis crítico.....	5
1.2.6. Formulación del problema.....	6
1.2.7. Interrogantes del problema	6

1.2.8.	Delimitación del objeto de investigación	7
1.2.8.1.	Delimitación de contenido.....	7
1.2.8.2.	Delimitación espacial	7
1.2.8.3.	Delimitación temporal	7
1.3.	Justificación.....	7
1.4.	Objetivos	8
1.4.1.	General	8
1.4.2.	Específicos.....	8
CAPITULO II.....		9
MARCO TEÓRICO		9
2.1.	Definición de proyecto	9
2.2.	Definición de proyecto de inversión	9
2.4.	Ciclo de vida de los proyectos	11
2.4.1.1.1.	Generación y análisis de la idea de proyecto.	14
2.4.1.1.2.	Estudio del nivel de perfil.	14
2.5.	Presentación de un estudio de factibilidad	20
CAPITULO III.....		27
METODOLOGÍA		27
3.1.	Enfoque de investigación	27
3.2.	Métodos de la investigación.....	27
3.3.	Modalidad de la investigación	28

3.4. Fuentes de datos	29
3.5. Tipos de investigación.....	30
3.6. Población y muestra.	31
CAPITULO IV	38
ESTUDIO DE MERCADO	38
4.1. Objetivo.....	38
4.2. Análisis del mercado.....	39
4.2.1. Producto/servicio.....	39
4.2.2. Clientes.....	45
4.2.3. Localización geográfica.	46
4.2.2. Mercado.....	47
4.3. Proyección de la demanda.....	64
4.4. Oferta.....	65
4.5. Proyección de la oferta en dolores	66
4.6. Demanda insatisfecha.....	67
4.7. Comercialización.....	69
CAPITULO V.....	76
ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL	76
5.1. Objetivos	76
5.2. Organización administrativa	76
5.2.1. Estructura organizacional.....	76

5.2.2. Organigrama funcional.....	78
5.3. Estructura legal.....	88
5.3.1. Constitución de la compañía	88
5.4. Permisos de funcionamiento.	93
CAPITULO VI	95
ESTUDIO TÉCNICO	95
6.1. Objetivos	95
6.2. Localización de la planta.....	96
6.2.2. Micro - localización.	97
6.3. Infraestructura de la empresa.	98
6.4. Tecnología a utilizarse.	105
CAPITULO VII.....	114
ESTUDIO FINANCIERO	114
7.1. Objetivos	114
7.2. Análisis financiero	114
7.2.1. Inversión inicial	115
7.2.2. Rol de pagos (anexo 3).....	115
7.2.3. Capital de trabajo.....	116
7.2.4. Financiamiento del proyecto	118
7.2.5. Estado de resultados	119
7.2.6. Flujo neto de fondos	121

7.2.7.	Balance inicial	122
7.2.8.	Valor actual neto (van) y tasa interna de retorno (tir)	124
7.2.9.	Tasa interna de retorno (tir).....	125
7.2.10.	Costo beneficio.....	125
7.2.11.	Balance general	127
7.2.12.	Punto de equilibrio	128
7.2.13.	Análisis de sensibilidad	129
	CAPITULO VIII.....	130
	IMPACTO AMBIENTAL.....	130
8.1.	Objetivos	130
8.2.	Análisis impacto ambiental	130
	CAPITULO IX	136
	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	136
9.1.	Conclusión.....	136
9.2.	Recomendaciones.....	137
	Bibliografía	139
	Anexo I Encuesta	142
	Anexo II Ley de compañías	150
	Anexo III Permisos	154
	Anexo IV Estudio financiero	156

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Tablas

Tabla 2.1: formas jurídicas para ejercer la actividad comercial.....	24
Tabla 2.2: compañía de responsabilidad limitada	25
Tabla 3.1: resultados censo	31
Tabla 3.2: proyección de la población económicamente activa (PEA).....	31
Tabla 4.1: demanda actual.....	62
Tabla 4.2: demanda actual semanal por personal.....	62
Tabla 4.3: demanda actual por personal.....	62
Tabla 4.4: consumo en población.....	63
Tabla 4.5: proyección de la demanda.....	64
Tabla 4.6: oferta actual dólares.....	65
Tabla 4.7: oferta actual en dólares.....	66
Tabla 4.8: oferta proyectada en dólares.....	66
Tabla 4.9: demanda insatisfecha.....	68
Tabla 4.10: precios por plato.....	73
Tabla 4.11: precios por aperitivo.....	73
Tabla 6.1: costo de accesorios.....	105
Tabla 6.2: costo de equipos de cocina.....	105
Tabla 6.3: costo de equipos dentro de la cocina.....	106

Tabla 6.4: costo de equipos de oficina.....	107
---	-----

Tabla 6.5: costo de insumos.....	107
----------------------------------	-----

Tabla 6.6: costos totales de accesorios y equipos e insumos.....	108
--	-----

Gráficos

Gráfico 4.1: provincia de cotopaxi.....	40
---	----

Gráfico 4. 2: género.....	48
---------------------------	----

Gráfico 4.3: rango de edad.....	49
---------------------------------	----

Gráfico 4.4: estado civil.....	50
--------------------------------	----

Gráfico 4.5: nivel de estudio.....	51
------------------------------------	----

Gráfico 4.6: situación laboral.....	52
-------------------------------------	----

Gráfico 4.7: come fuera de casa.....	53
--------------------------------------	----

Gráfico 4.8: porque come fuera de casa.....	54
---	----

Gráfico 4. 9: al escoger un lugar donde comer toma en cuenta.....	55
---	----

Gráfico 4.10: ha estado en un patio de comida típica.....	56
---	----

Gráfico 4.11: comida tradicional de la provincia de cotopaxi.....	57
---	----

Gráfico 4.12: platos de preferencia.....	58
--	----

Gráfico 4.13: aperitivos de preferencia.....	59
--	----

Gráfico 4.14: precios de los platos típicos.....	60
--	----

Gráfico 4.15: precio por aperitivo.....	61
---	----

Gráfico 4.16: proyección de la demanda.....	64
---	----

Gráfico 4.17: proyección de la oferta.....	67
--	----

Gráfico 4.18: demanda insatisfecha.....	68
---	----

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto de inversión tiene por objeto realizar un estudio de factibilidad para la creación del patio de comida “*EL FESTÍN DE LA ABUELA*”, idea que nació debido a la ausencia de un sitio destinado al servicio de comida tradicional en Salcedo provincia de Cotopaxi.

El patio de comidas, ofrecerá todos los servicios básicos (comida, parqueadero, baños, seguridad, etc.) con precios accesibles a las familias ecuatorianas, manteniendo características de origen y calidad exigidas por el mercado, que aseguren un servicio de alta calidad y atención personalizada para la completa satisfacción del cliente, además el personal a cargo será seleccionado acorde al nivel del producto que se ofertará.

Realizada una actividad exploratoria previa sobre la investigación bibliográfica, documental vía internet, bibliotecas y universidades del centro del país que preparan en la carrera de Ingeniera Comercial, se ha llegado a establecer que no existen estudios anteriores (PUCESA, ESPEL, UTA, Google académico, entre otros), sobre la creación del patio de comidas en la ciudad de Salcedo.

CAPITULO I

EL PROBLEMA

1.1. Tema de investigación

“Estudio de factibilidad para la creación del patio de comidas “*EL FESTÍN DE LA ABUELA*” ubicado en la ciudad de Salcedo, provincia de Cotopaxi”.

1.2. Definición del problema

1.2.1. Contextualización del problema

La región centro del país conformada por las provincias de Cotopaxi, Chimborazo y Tungurahua, también conocida con el nombre de la Avenida de los volcanes; siendo esta zona una de las más visitadas por los turistas nacionales y extranjeros, ofrecen a sus visitantes atractivos turísticos como villas coloridas, mercados indígenas, picos increíblemente altos, ciudades y pueblos coloniales, parques nacionales y reservas ecológicas.

En la zona existe variedad de gastronomía nacional e internacional, concurriendo a paraderos, restaurantes especializados en carnes, mariscos, restaurantes familiares, informales y étnicos. En la ciudad de Ambato existe un patio de comidas dentro del Mall “Los Andes”, que no abastece la demanda gastronómica existente.

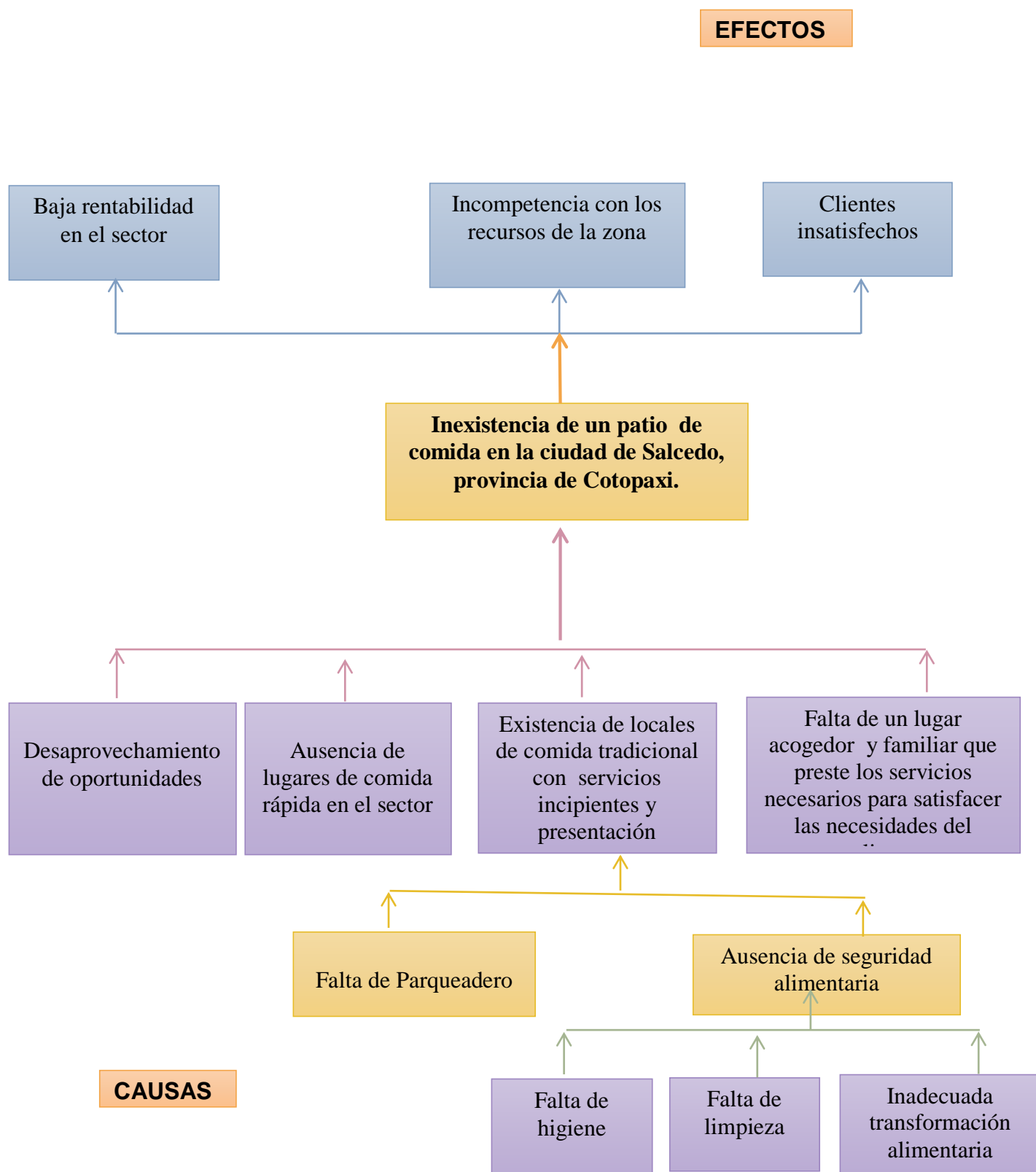
La provincia de Cotopaxi tiene sus cumbres, mercados curiosos, singulares y vistosos como Lasso, Pujilí, Saquisilí, Salcedo y Latacunga, otro atractivo es su nevado, el Cotopaxi (volcán activo más alto del mundo) que a su falda se encuentra el Parque Nacional “El Boliche”.

La comida típica de la provincia se puede encontrar en restaurantes o paraderos en sus diferentes ciudades como las Chugchucaras y allullas (Latacunga), los helados de sabores (Salcedo), y cuy asado (Saquisilí), que no se encuentra en un solo lugar para satisfacer las necesidades de los clientes de una forma efectiva, es decir deben buscar en cada localidad su gastronomía propia.

La creación del patio de comidas “*EL FESTÍN DE LA ABUELA*” en la ciudad de Salcedo posibilitará prestar un servicio acorde a las necesidades descritas anteriormente, con un servicio gastronómico de variedad para satisfacer los paladares más exigentes de quienes visiten el centro del país.

La elaboración de cada uno de los platos será realizado con productos frescos, naturales y sin conservantes químicos que puedan afectar a la salud de los consumidores, además se vigilará permanentemente todos los procesos en su elaboración a fin de garantizar la calidad del producto terminado.

1.2.3. Árbol de problemas



1.2.4. Análisis Crítico

Los clientes acuden a un patio de comidas a satisfacer sus necesidades básicas como la alimentación además busca una satisfacción en un ambiente de calidad y calidez.

Las personas se visten con su mejor ropa, se arreglan, y salen a hacer un “viaje” donde indiscutiblemente van a gastar dinero, aunque sea mínimamente, incluso en épocas de crisis económica y pobreza, las personas hacen una salida que es cada vez más usual dentro de las costumbres familiares en el país, lo que brinda muchas oportunidades para el sector turístico y su explotación a través de la generación de empresas que se distinguen por tratar de elevar el nivel de competitividad.

La falta de un patio de comidas en la provincia de Cotopaxi, en la ciudad de Salcedo, acondiciona una baja rentabilidad en el sector.

1.2.5. Prognosis

La inexistencia de un patio de comida en la ciudad de Salcedo, denota el desaprovechamiento de oportunidades y disminución de los recursos, dando como consecuencia un declive, al brindar un servicio de comida típica con calidez y calidad en el sector alimentario.

1.2.6. Formulación del problema

¿La creación del patio de comidas “*EL FESTÍN DE LA ABUELA*” ubicado en la ciudad de Salcedo en la provincia de Cotopaxi vendrá a solucionar la carencia de un servicio gastronómico de calidad en la ciudad y su implementación será viable y factible?

1.2.7. Interrogantes del problema

¿Cuál será el servicio gastronómico que brindará a los clientes el patio de comidas?

¿Cuál será el impacto ambiental de la creación del patio de comida “*EL FESTIN DE LA ABUELA*” en la ciudad?

¿Cuál es la viabilidad financiera del proyecto de inversión?

¿Qué tipo de estrategias se utilizarán para dar a conocer este servicio?

¿Se cuenta con los recursos financieros para la inversión?

1.2.8. Delimitación del objeto de investigación

1.2.8.1. Delimitación de contenido

Campo: Administrativo

Área: Financiera

Aspecto: Proyectos de inversión

1.2.8.2. Delimitación espacial

El trabajo de investigación se realizará en la provincia de Cotopaxi en la ciudad de Salcedo.

1.2.8.3. Delimitación Temporal

El presente proyecto se realizará en el año 2014.

1.3. JUSTIFICACIÓN

El presente proyecto está enfocado a justificarse con un aporte a la colectividad en general, la misma que será la beneficiaria directa, los socios que conforman el patio de comidas, la ciudad de Salcedo y el centro del país por que se convertirá en una fuente generadora de trabajo y una ayuda económica para el desarrollo productivo de la región.

La factibilidad del proyecto se fundamentó en los resultados que arrojó el estudio de mercado quien determinó la demanda insatisfecha que dará el soporte a la estructura del estudio técnico y de ingeniería, sustentado en la organización financiera que permite evaluar el proyecto y la viabilidad de su ejecución.

Es importante un patio de comidas porque permite asociar lo culinario con las relaciones interpersonales para satisfacer las necesidades básicas (comer y relación de pertenencia), convirtiéndose en un espacio de esparcimiento y encuentros (familiares, amigos y turistas) para interactuar entre ellos.

1.4. Objetivos

1.4.1. General

Determinar la factibilidad de la creación del patio de comidas “*EL FESTIN DE LA ABUELA*” ubicado en la ciudad de Salcedo en la provincia de COTOPAXI.

1.4.2. Específicos

- Realizar el estudio de mercado, que permita conocer si existe la necesidad de la implementación de un patio de comidas.
- Realizar el estudio técnico para determinar el tamaño y equipos a utilizarse.
- Determinar la factibilidad financiera del proyecto, que incluyan cálculos, evaluaciones y criterios financiero

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Definición de proyecto

Es la búsqueda de una solución inteligente al planteamiento de un problema tendente a resolver, entre muchas una, una necesidad humana (Baca, 2006).

2.2. Definición de proyecto de inversión

Es un plan que se le asigna determinado monto de capital y se le proporcionan insumos de varios tipos (materiales, humanos y técnicos), y su objetivo es obtener un rendimiento en un plazo determinado. Esto implica inmovilizar recursos a largo plazo, es cualquier alternativa de las empresas para generar beneficios económicos en un futuro, a través de un período relativamente a largo plazo, mediante el desembolso en el presente de una importante cantidad de recursos. (Fernández, s.f.)

Surge de la necesidad de algunos individuos o empresas para aumentar las ventas de productos o servicios. Actualmente existen muchas herramientas como evaluación de proyectos, que permite establecer ventajas y desventajas, además establecer si es rentable o si es factible el mismo. (Fernández, s.f.)

2.3. Elementos básicos de un proyecto de inversión

Introducción: Breve reseña histórica del desarrollo y los usos del producto, además de precisar cuáles son los factores relevantes que influyen directamente en su consumo. (Hernández, 2007)

Antecedentes: Proporcionar detalles de constitución de la persona física o moral a quien le interesa el proyecto, así como también el estudio debe ser situado en las condiciones económicas y sociales prevalecientes en el momento de su realización. (Hernández, 2007)

Objetivo: Sintetiza los fines del proyecto, tanto de manera general como específica. (Hernández, 2007)

Estudio de mercado: Estudio de la oferta, demanda, el precio, el producto, la plaza y la competencia entre otros factores. Se utiliza para conocer un pronóstico de las ventas. (Hernández, 2007).

El estudio técnico: En base a los resultados del estudio de mercado se decidirá que infraestructura será la necesaria para llevarlo a cabo. (Hernández, 2007)

El estudio administrativo: Es la estructuración administrativa de la nueva entidad para que pueda funcionar y poder cumplir con su objetivo. (Hernández, 2007)

El estudio financiero: La evaluación de los costos y gastos contra los ingresos y en base al resultado se toma la decisión más conveniente. (Hernández, 2007)

Evaluación: Estudia el efecto que produce un nuevo proyecto en la sociedad y en el empresario. Pretende determinar la forma de distribuir los recursos económicos de tal manera que su empleo sea óptimo, por lo que es necesario medir la relación que existe entre los recursos utilizados con los resultados o beneficios estimados. (Hernández, 2007)

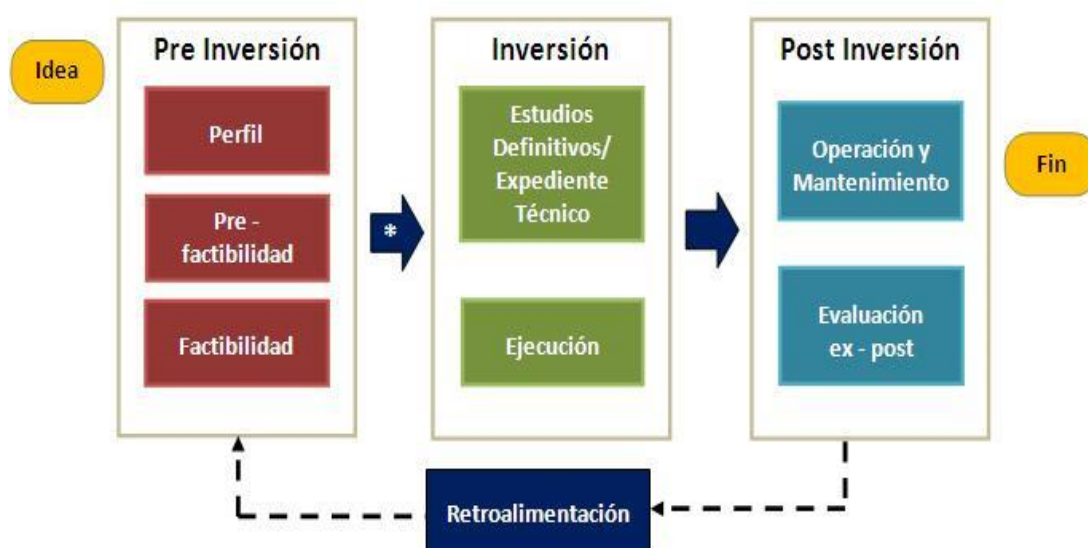
Conclusiones y recomendaciones: Aspectos más importantes que se originan de la posible ejecución del proyecto, así como de las recomendaciones sobre la viabilidad del financiamiento propuesto y sobre todos los aspectos relevantes del proyecto. (Hernández, 2007)

2.4. Ciclo de vida de los proyectos

Todos los proyectos siguen su propio ciclo. Lo que debe tener en cuenta es que la comprensión del ciclo de un proyecto es un aspecto fundamental para poder ubicar la evaluación dentro del conjunto de actividades a realizar. (Paredes, 2011)

En su forma general, el ciclo del proyecto comprende tres etapas:

Ciclo de vida de los proyectos



Fuente: (Finanzas)

2.4.1. Pre – inversión

Es la fase preliminar para la ejecución de un proyecto que permite, mediante elaboración de estudios, demostrar las bondades técnicas, económicas-financieras, institucionales y sociales de este, en caso de llevarse a cabo. Conviene abordarlos sucesivamente en orden, determinado por la cantidad y la calidad de la información disponible, por la profundidad del análisis realizado, y por el grado de confianza de los estudios mencionados. (Rodríguez, 2009)

2.4.1.1. Fases en la etapa de pre - inversión.

La selección de los mejores proyectos de inversión, es decir, los de mayor bondad relativa y hacia los cuales debe destinarse preferentemente los recursos disponibles constituyen un proceso por fases. (Rodríguez, 2009)

Se entiende así las siguientes:

1. Generación y análisis de la idea del proyecto.
2. Estudio del nivel de perfil.
3. Estudio de pre - factibilidad.
4. Estudio de factibilidad.

Se define el problema por resolver. En cada fase de estudios se requiere profundidad creciente, de modo de adquirir certidumbre respecto de la conveniencia o no del proyecto.

El estudio por fases es la de permitir que al estudio mismo, se destine un mínimo de recursos. Esto es así porque, si una etapa se llega a la conclusión de que el proyecto no es viable técnica y económicamente, carece de sentido continuar con las siguientes.

Por lo tanto se evitan gastos innecesarios

2.4.1.1.1. Generación y análisis de la idea de proyecto.

La generación de una idea de proyecto de inversión surge como consecuencia de las necesidades insatisfechas, de políticas, de la existencia de otros proyectos en estudios o en ejecución, se requiere complementación mediante acciones en campos distintos, de políticas de acción institucional, de inventario de recursos naturales. (Rodríguez, 2009)

En el planteamiento y análisis del problema corresponde definir la necesidad que se pretende satisfacer o se trata de resolver, establecer su magnitud y establecer a quienes afectan las deficiencias detectadas (grupos, sectores, regiones o país). Es necesario indicar los criterios que han permitido detectar la existencia del problema, verificando la confiabilidad y pertinencia de la información utilizada. De tal análisis surgirá la especificación precisa del bien que desea o el servicio que se pretende dar. (Rodríguez, 2009)

2.4.1.1.2. Estudio del nivel de perfil.

En esta fase corresponde estudiar todos los antecedentes que permitan formar juicio respecto a la conveniencia y factibilidad técnico – económico de llevar a cabo la idea del proyecto. En la evaluación se deben determinar y explicitar los beneficios y costos

del proyecto para lo cual se requiere definir previa y precisamente la situación "sin proyecto", es decir, prever que sucederá en el horizonte de evaluación si no se ejecuta el proyecto. (Rodríguez, 2009)

El perfil permite, en primer lugar, analizar su viabilidad técnica de las alternativas propuestas, descartando las que no son factibles técnicamente. En esta fase corresponde además evaluar las alternativas técnicamente factibles. En los proyectos que involucran inversiones pequeñas y cuyo perfil muestra la conveniencia de su implementación, cabe avanzar directamente al diseño o anteproyecto de ingeniería de detalle. (Rodríguez, 2009)

2.4.1.1.3. Pre-factibilidad

La información se basa en ideas secundarias, se estiman las inversiones, costos, ingresos que se requerirá y generará el proyecto. (Rodríguez, 2009)

2.4.1.1.4. Factibilidad.

Se realiza sobre datos precisos a través de fuentes primarias de información, este estudio se realiza antes de la pre-inversión. (Hernández, 2007)

a) Objetivo de la factibilidad

1. Permitir a las organizaciones lograr objetivos.
2. Cumplir las metas con los recursos con los que cuenta la empresa en las siguientes áreas:

b) Elementos de la factibilidad

La factibilidad se apoya en los siguientes estudios:

- Estudio Mercado
- Estudio Técnico.
- Estudio Financiero.

2.4.1.1.4.1. Estudio Mercado

Recolección y evaluación de todos los factores que influyen directamente en la oferta y demanda del producto. (Definición, 2008)

Concepto

Es un análisis de mercado se conocen cuatro variables fundamentales: demanda, oferta, precios y comercialización. Este estudio busca diferentes datos que van a ayudar a identificar el mercado y debe asegurar que realmente exista el mercado

potencial, el que se pueda aprovechar para lograr los objetivos planteados. (Definición, 2008)

Objetivos

Es determinar el segmento del mercado al que se enfocará, y la cantidad de producto/servicio que se desea vender o brindar.

Elementos

- Producto/servicio
- Mercado
- Demanda
- Oferta
- Precio
- Comercialización
- Funciones físicas y auxiliares

Recursos

Se refiere a todos los recursos que se utilizan en cada proceso y cada una de las personas que intervienen en los mismos. Esta etapa analiza los objetivos a cumplir y determina todo lo necesario para llevarlos a cabo.

2.4.1.1.4.2. Estudio Técnico

Son todos aquellos recursos que se tomarán en cuenta para poder llevar a cabo la producción del bien o servicio. (Definición, 2008)

Concepto

"Consiste en diseñar la función de producción óptima, que mejor utilice los recursos disponibles para obtener el producto deseado". (Definición, 2008)

Objetivos

Los objetivos de la factibilidad técnica para las empresas nuevas deben enfocarse en la disponibilidad de la tecnología que satisface la necesidades planteadas por la empresa, y en una ya establecida se trata de mejorar u optimizar los sistemas actuales.

Elementos

- Descripción del producto
- Descripción del proceso de manufactura elegido (con diagramas de flujo)
- Determinación del tamaño de planta y el programa de producción.
- Selección de maquinaria y equipo.
- Localización de la planta
- Distribución de la planta
- Disponibilidad de materiales e instalaciones

- Requerimientos de mano de obra
- Desperdicios
- Estimación del costo de inversión y de producción de la planta.

(Definición, 2008)

Recursos

Son todos los recursos como herramientas, conocimientos, habilidades, experiencia, etc., necesarios para realizar las actividades o procesos que requiere el proyecto.

2.4.1.1.4.3. Estudio Financiero

En este estudio se empieza a jugar con los números, los egresos e ingresos que se proyectan, en un período dado, arrojando un resultado sobre el cual el inversionista fundamentará su decisión. (Definición, 2008)

Concepto

Son los recursos económicos necesarios para la realización del proyecto. Cuál será el costo total de la planta (que abarque las funciones de producción, administración y ventas), así como otra serie de indicadores que servirán como base para la parte final y definitiva del proyecto, que es la evaluación económica, la que es muy importante para la toma de decisiones sobre la vida del proyecto. (Definición, 2008)

Objetivos

Se encargan de evaluar los costos de tiempo del analista y del personal que intervenga así como también los costos y gastos que son necesarios para el estudio del proyecto, y sus posteriores requerimientos para la puesta en marcha.

Elementos

- Los costos (egresos) de Inversión o montaje.
- Los costos (egresos) de Operación.
- Los beneficios (ingresos) de Operación.
- El Valor de Salvamento de los Activos del Proyecto.

Recursos

Los recursos financieros necesarios para llevar a cabo las actividades o procesos, la factibilidad financiera tiene muy en cuenta a los costos de tiempo como los de realización, además este punto es el más importante ya que es el que ayuda a conseguir los recursos necesarios y varios en los que existen carencias.

2.5. Presentación de un estudio de Factibilidad

Debe mostrar las posibles ventajas que el proyecto tiene para la organización, sin dejar escapar ningún detalle necesario para el correcto funcionamiento del proyecto, así pues se debe analizar dos aspectos necesarios para su presentación como son:

- Los **requisitos óptimos**, los cuales son los necesarios para que el proyecto se realice y sus objetivos sean cumplidos con la máxima eficacia.
- Los **requisitos mínimos**: los mínimos necesarios para el cumplimiento de metas y objetivos del proyecto, tratando de optimizar todos los recursos disponibles para evitar siempre cualquier gasto adicional.

En un estudio de factibilidad se debe representar gráficamente los gastos y los beneficios en los que incurre el proyecto mediante una gráfica de curva costo-beneficio.

2.6. Patio de comida

Definición

Es una agrupación de restaurantes en lo que se denomina plaza de comida o en inglés *food court* (puede ser interior o exterior) de diferentes ofertas culinarias en la que existe un espacio común para sentarse. (wikimedia, 2012)

Historia

En Estados Unidos las plazas de comida han sido populares desde los ochenta y se han integrado en los centros comerciales y aeropuertos. Es posible encontrarlas en otros sitios turísticos.

En Singapur, Malasia y Tailandia las plazas de comida son tan populares que pueden encontrarse en todas partes y ofrecen siempre una gran variedad de platillos de diferentes países, todo ellos se pueden considerar comida rápida. En Venezuela se les conoce como "feria de la comida" y en Ecuador como "patio de comidas". (wikimedia, 2012)

Comida típica

Comida típica de alguna región, se le llama a aquellos platillos con características muy especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar.

Comida Ecuatoriana.

La comida ecuatoriana actual es el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente en el crisol del buen gusto popular. (wikimedia, 2012)

Características de la Comida Ecuatoriana

En base a tres productos de la tierra -maíz, papas, porotos- los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable.

El maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorra y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclo mote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita. Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad. Las papas, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros, otro alimento degustados eran los porotos (frejol) se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

2.7. La empresa

Es la organización de elementos humanos, materiales, técnicos y financieros proporciona bienes o servicios a cambio de un precio que le permite la reposición de los recursos empleados y la consecución de unos objetivos determinados. (Thompson, 2006)

2.7.1. Factores para la forma jurídica de una Empresa

Tradicionalmente se establecen las siguientes distinciones.

- Empresario Individual o Profesional: en el caso de un único socio.
- Sociedad o Compañía: en el caso de existir varios socios.

2.7.2. Algunos factores para la elección de la forma jurídica de las empresas son:

- a. Tipo de actividad que va a ejercer.
- b. Número de participantes en el proyecto empresarial.
- c. Responsabilidad de los fundadores.
- d. Relaciones que mantienen los socios entre sí.
- e. Necesidades económicas del proyecto.
- f. Aspectos fiscales de la empresa

2.7.3. Formas jurídicas para ejercer la actividad comercial

Tabla 1: formas jurídicas para ejercer la actividad comercial

Nombre	Personas Naturales	Personas Jurídicas
Detalles	Una persona natural puede realizar sus actividades comerciales, productivas y/o de servicio a nombre propio, y de acuerdo a la ley, adquiere la calidad de comerciante	Se define a ésta como una persona ficticia, capaz de ejercer derechos y contraer obligaciones civiles, y de ser representada judicial y extrajudicialmente. Corporaciones (Compañías con fines de lucro) y Fundaciones de beneficencia pública (organizaciones sin fines de lucro)

Fuente: (Superintendencia de compañías, 2008)

Elaborado: Ana Jácome

2.7.3.1 Compañía

Es un contrato en el que dos o más personas estipulan poner algo en común (dinero, bienes, servicios, industria o trabajo apreciable en dinero) con el fin de dividirse entre sí los beneficios que de ello provenga. (Palma, 2014)

2.7.3.1.1. Tipos de compañías

En la ley de compañías del Ecuador, se establece la posibilidad de crear los siguientes tipos:

- a) Nombre colectivo
- b) Comandita Simple
- c) Comandita por acciones
- d) Responsabilidad Limitada
- f) Anónima

Tabla 2: **compañía de responsabilidad Limitada**

Nombre	Compañía de responsabilidad Limitada
Definición	Es la que se contrae entre tres o más personas, que solamente responden por las obligaciones sociales hasta el monto de sus aportaciones individuales y hacen el comercio bajo una razón social o denominación objetiva, a la que se añadirán, en todo caso, las palabras "Compañía Limitada" o su correspondiente abreviatura.
Características:	
Razón Social	Será una que no pueda confundirse con la de una compañía preexistente. Los términos comunes y los que sirven para determinar una clase de empresa, como "comercial", "industrial", "agrícola", "constructora", etc., no serán de uso exclusivo e irán acompañados de una expresión peculiar Compañía Limitada.
	Se celebrará por escritura pública; Será aprobada por el juez de lo civil, el cual ordenará la publicación de un extracto de la misma, por una sola

Extracto de la escritura	vez, en uno de los periódicos de mayor circulación en el domicilio de la compañía y su inscripción en el Registro Mercantil
Capital de la compañía	El capital de la compañía estará formado por dividido en participaciones expresadas en la forma que señale el Superintendente de Compañías. El capital aportado no será menos de 400 dólares.
Constitución de la compañía	Al constituirse la compañía, el capital estará íntegramente suscrito, y pagado por lo menos en el cincuenta por ciento de cada participación. Las aportaciones pueden ser en numerario o en especie y, en este último caso, consistir en bienes muebles o inmuebles que correspondan a la actividad de la compañía. El saldo del capital deberá integrarse en un plazo no mayor de doce meses, a contarse desde la fecha de constitución de la compañía. Las juntas generales son ordinarias y extraordinarias y se reunirán en el domicilio principal de la compañía, previa convocatoria del administrador o del gerente.
Aportaciones a la compañía	Las aportaciones de los socios y no será inferior al monto fijado por el Superintendente de Compañías

Fuente: (Ley de compañías, 2008)

Elaborado: Ana Jácome, (2014).

CAPITULO III

METODOLOGÍA

3.1. Enfoque de investigación

El presente proyecto de inversión está enmarcado dentro del paradigma cuali – cuantitativo. Cualitativo porque va orientado a los futuros clientes y a la satisfacción de sus necesidades básicas mediante sondeos de opinión en base al instrumento de la encuesta. Cuantitativo por cuanto se tomará en cuenta la rentabilidad del proyecto mediante un cálculo de inversión, resaltando la importancia de los resultados económicos; y que se obtendrán a través proceso matemáticos.

3.2. Métodos de la investigación

Método analítico - sintético.

El método analítico y sintético consiste en partir de la ley general para descomponerla en cada una de sus partes o elementos, es decir; del estudio de factibilidad para la creación del patio de comidas, es un análisis minucioso del estudio de la factibilidad para llegar de lo simple a lo complejo en una síntesis, definiendo que la relación que tienen entre sí lleva a la vialidad del mismo.

3.3. Modalidad de la investigación

De campo

Constituye un proceso sistemático, riguroso y racional de recolección, tratamiento, análisis y presentación de datos, basado en una estrategia de recolección directa de la realidad de las informaciones necesarias para la investigación.

Se realizó encuestas para definir las necesidades de los futuros clientes, es decir; la Población Económicamente Activa (PEA), para cumplir con objetivos planteados en este proyecto con una recopilación e análisis de la información obtenida.

Bibliográfica y documental

La investigación documental o bibliográfica es parte esencial de un proceso de investigación científica, constituyéndose en una estrategia donde se observa y reflexiona sistemáticamente sobre realidades (teóricas o no) usando para ello diferentes tipos de documentos. El marco teórico se sustentó en información de textos, revistas y páginas electrónicas; detenidamente analizados y especificadas como referentes de sustentación científica.

Intervención social o proyecto de factibilidad

Se planteó una alternativa de solución de proyecto viable, para solucionar la inexistencia de un patio de comidas en la ciudad de Salcedo, el cual solucionara la carencia de un servicio gastronómico de calidad en el sector y su implementación será viable y factible por cuanto se dispone de los recursos necesarios.

3.4. Fuentes de datos

Fuentes Primarias

Por medio de estas se obtienen los datos de primera mano porque son extraídos del propio lugar donde se efectuara la investigación.

Encuesta

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, se direcciono a Población Económicamente Activa (PEA) del ciudad de Salcedo, en el estudio de factibilidad para la creación de un patio de comida típica.

- **Fuentes Secundarias**

La fuente secundaria que se utilizó son:

- Libros

- Folletos sobre la creación de un negocio.
- Internet (creación de un negocio)
- Revistas especializadas
- Consultas a expertos

3.5. Tipos de investigación

Exploratoria

La investigación exploratoria impulsa a determinar el mejor diseño de la investigación, el método de recogida de datos y la selección de temas. Es recoger e identificar PEA en a donde se realizó las encuestas, posteriormente se tabulo y analizo para saber las necesidades de los futuros clientes.

Descriptiva

La Investigación descriptiva, también conocida como la investigación estadística, describen los datos y este debe tener un impacto en las vidas de la gente que le rodea, es la realización de las encuestas tabuladas y analizadas. (Sabino, 1992)

3.6. Población y muestra.

Población

"Una población es un conjunto de todos los elementos que estamos estudiando, acerca de los cuales intentamos sacar conclusiones". (Levin & Rubin 1996).

La población estimada para la investigación la población del Cantón Salcedo.

Tabla 3.1: resultados Censo

Población Cantón Salcedo

Resultados censo de población	
Cotopaxi	Cantón salcedo
Total	58216
Mujeres	30336
Hombres	27880

Fuente: (INEC, 2010)

Elaborado: Ana Jácome, (2014).

Se representa al total de la población del cantón Salcedo, desglosando en PEA.

Muestra

"Una muestra es una colección de algunos elementos de la población, pero no de todos". Levin & Rubin (1996).

Tabla 3.2: proyección de la Población Económicamente Activa (PEA)

Mayor de 18 años del cantón salcedo año 2014

Años	Hombres	Mujeres	Total
18	578	616	1194
19	493	575	1068
20	515	569	1084
21	512	514	1026
22	567	554	1121
23	508	555	1063
24	443	520	963
25	490	580	1070
26	430	484	914
27	466	547	1013
28	419	501	920
29	399	476	875
30	450	481	931
31	306	393	699
32	339	419	758
33	357	420	777
34	331	407	738
35	297	380	677
36	339	394	733
37	315	357	672
38	331	409	740
39	289	355	644
40	274	347	621
41	292	325	617
42	254	312	566
43	256	288	544
44	241	308	549
45	275	292	567
46	266	317	583
47	266	332	598
48	254	303	557
49	232	259	491
50	241	270	511
51	223	212	435
52	210	221	431
53	191	256	447
54	170	214	384

55	212	258	470
56	215	247	462
57	205	235	440
58	182	220	402
59	187	240	427
60	195	222	417
61	178	175	353
62	160	198	358
63	160	207	367
64	155	188	343
65	195	214	409
TOTAL	14863	17166	<u>32029</u>

UNIVERSO
POBLACIONAL



Fuente: (INEC, 2010)
Elaborado: Ana Jácome, (2014).

El universo poblacional constituye la Población Económicamente Activa (PEA) del Cantón Salcedo del año 2014 mayor de 18 años es de 32029 habitantes.

El tamaño se calculó con la fórmula de muestra finita aplicada al número total PEA.

Formula de muestra finita: $n = \frac{K^2 pqN}{e^2(N-1)+K^2 pq}$ (Dr. Otto Ayala Trujillo, 2006)

Descripción de la formula.

N= Universo poblacional (32029)

K= Nivel de confianza (95%)

p= probabilidad de ocurrencia (50%)

q= probabilidad en contra (50%)

e = margen de error (5%)

- Para la aplicación de la formula muestra finita se utilizó los siguientes datos:

$$n = \frac{K^2 pqN}{e^2(N-1) + K^2 pq}$$

$$n = \frac{(1,96^2)(0,5)(0,5)(32029)}{0,05^2(32029-1) + 1,96^2(0,5)(0,5)}$$

$$n = \frac{3,8416(0,5)(0,5)(32029)}{0,0025(32029) + 3,8416(0,5)(0,5)}$$

$$n = \frac{30760,6516}{81,0329}$$

$$n = 379,6$$

$$n=380 \text{ personas}$$

La muestra que se obtuvo es de **380** personas, las tomas que se aplicó a la PEA de la ciudad Salcedo es decir, a las edades comprendidas entre 18 a 65 años.

3.7. Plan de procedimiento de información.

Los datos recogidos (datos en bruto) se transformaron siguiendo un procedimiento:

- Revisión crítica de la información recogida; es decir limpieza de la información defectuosa: contradictoria, incompleta, no pertinente, etc.
- Repetición de la recolección, en ciertos casos individuales, para corregir fallas de contestación.
- Tabulación o cuadros según lo investigado.

- Manejo de información (reajustes de cuadros con casillas vacías o con datos tan reducidos cuantitativamente, que no influyen en los análisis).
- Estudio estadístico de datos para presentación de resultados.

3.8. Presentación de datos

Sintetiza las formas de presentación de datos utilizados. (Egg, 2003)

- Representación escrita
- Representación semi - tabular
- Representación tabular
- Representación gráfica o figuras.

Representación escrita

Se utilizó para datos que no son numerosos en un análisis cualitativo e interpretación de los datos.

Representación semi - tabular

Se utilizó para resaltar cifras importantes incorporadas a la investigación de campo y facilitar su análisis.

Representación tabular

Se utilizó para los datos numéricos ordenados en filas y columnas, con las especificaciones correspondientes, según el tipo y características de los datos.

Representación gráfica o figuras

Se tomó en cuenta las siguientes cualidades de un buen gráfico.

- Sencillo. Se destacó las relaciones entre los datos, sin exponer todos los detalles del cuadro original.
- Se asumió el emplear gráfico de coordenadas (eje horizontal y vertical).
- Se reflejó con exactitud los datos. En el cual especifica la información numérica imprescindible.

Las mejores representaciones de datos de variables nominales o de comparaciones porcentuales se plasmaron mediante el gráfico de columnas.

Las barras se utilizó para gráficos correspondientes a una gran cantidad de datos o la información está constituida por valores absolutos.

3.9. Análisis e interpretación de resultados.

- Se analizó los resultados estadísticos, destacando tendencias o relaciones fundamentales de acuerdo con los objetivos.
- Se interpretó los resultados, con apoyo del marco teórico, en el aspecto pertinente.
- Se estableció de conclusiones y recomendaciones

CAPITULO IV

ESTUDIO DE MERCADO

4.1. Objetivo

4.1.1. General

Realizar un estudio de mercado en la ciudad de Salcedo para conocer los factores que influyen directa e indirectamente en la cultura oferta y demanda.

4.1.2. Específicos

- Definir la viabilidad del presente proyecto en la ciudad de Salcedo para determinar los futuros clientes
- Analizar la oferta y demanda del mercado actual y proyectado a través de un sondeo de la zona para satisfacer las necesidades de los clientes.
- Establecer el rango de precios promedio que los clientes están dispuestos a pagar para alcanzar el objeto del proyecto que es brindar un servicio con calidad y calidez.
- Crear estrategias de marketing para la comercialización del servicio a los futuros clientes y la búsqueda de un posicionamiento en el mercado competitivo.

4.2. Análisis del mercado

4.2.1. Producto/servicio

La comida será preparada por personas ecuatorianas que conozcan las tradiciones gastronómicas de la provincia de Cotopaxi, tomando en consideración algunos aspectos: estilo de vida, higiene y calidad. Los ingredientes y su preparación serán de acuerdo a las normas ISO 22000 (Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos), además considerando el servicio y las expectativas del consumidor. El patio de comidas es una variedad de platos, que se caracteriza por la comida tradicional de cada sector de la provincia. Se ofrecerá un servido personalizado en base a las costumbres y tradiciones de la provincia.

En la ciudad de Salcedo no existe un patio de comidas para satisfacer las necesidades de los clientes y las personas en la actualidad, por lo general se alimentan fuera de casa debido a sus múltiples ocupaciones o por su ritmo de vida, para tener un escape o recompensa personal a la rutina diaria y estén relacionados a sus necesidades y a sus hábitos personales, así como a sus horarios y posibilidad económicas, cada vez más clientes buscan nuevos lugares a donde ir y no solamente buscan un sitio donde comer, sino un lugar donde se pase momentos agradables.

Los productos que se van analizar son los platos típicos de los cantones de la provincia de Cotopaxi para su comercialización.

Gráfico 4.1: provincia de Cotopaxi



Fuente: (Turismo Cotopaxi, 2014)
Elaborado: Ana Jácome.

Comidas Típicas de la provincia de Cotopaxi

- **Platos Típicos**



Corviche: Preparada a base de plátano relleno de pescado con un refrito de (manteca de color con la cebolla, el maní molido, comino, pimienta, sal y culantro) (Turismo Cotopaxi, 2014)



Encebollado: Preparado con pescado, yuca, cebolla, tomate, cilantro, aji, comino, sal y servido con curtido de cebolla y tomate. Es perfecto para el chuchaqui o la resaca. (Turismo Cotopaxi, 2014)



Caldo de gallina criolla: Se elabora a base de gallina criolla con condimentos especiales, se lo sirve con papas cocinadas o yuca, todo esto saborizado con culantro y cebolla blanca. (Turismo Cotopaxi, 2014)



Hornado: El chanco debe ser joven y luego del correspondiente adobo, ingresa al horno de leña en un gran charol de lata. Va acompañado de tortillas de papas, queso, cebolla picada y manteca de color. (Turismo Cotopaxi, 2014)



La Fritada: Se prepara en base a carne de chanco, para servirla se la acompaña con mote, tostado o choclos, también se acompaña con patatas y plátanos fritos, cuero reventado. (Turismo Cotopaxi, 2014)



Chugchucaras: Lo compone empanaditas dulces, fritada, papas y maduro frito en grasa de cerdo, canguil, chicharrón y mote. (Turismo Cotopaxi, 2014)



Runahucho, plato típico de Sigchos, elaborado con mote, salsa de haba con maíz, tortilla de huevo (leche y harina de maíz) y cuy. Se acompaña con chicha panela con miel y avena. (Turismo Cotopaxi, 2014)

- **Aperitivo de los cantones**



Los Helados de Sabores: Son elaborados a base del jugo de frutas frescas, especialmente de coco, frutilla, mora, naranjilla, aguacate, mango, guanábana, papaya, etc. (Turismo Cotopaxi, 2014)



Allullas: Son preparadas con harina de trigo, la cual es cocida con manteca pura de chanco y huevos son muy crocantitas, lo podemos encontrar frente a la estación del Ferro Carril. (Turismo Cotopaxi, 2014)



El Queso de Hoja: El queso de hoja debe su nombre a la hoja de achira, el reposo del queso en la hoja le da un sabor único, lo podemos encontrar en la Av. Eloy Alfaro y frente a la estación del Ferrocarril. (Turismo Cotopaxi, 2014)



Morocho de Leche: Preparado con morocho partido (molido) en molino de mano, se deja cocinar por 30 min., se pone leche al gusto.

- **Atributos**

“*El Festín De La Abuela*” será un patio de comida típica de igual manera rescatara las tradiciones y costumbres gastronómicas de los siete cantones de la provincia de Cotopaxi y se destacará por el atractivo visual natural del lugar.

- **Nombre**

El nombre patio de comidas “*El Festín De La Abuela*”; se seleccionó este nombre porque su significado es comida abundante y generosa.

Razón social

El patio de comida funcionará bajo el nombre de “*EL FESTÍN DE LA ABUELA.S.L*”, funcionando como una empresa de sociedad limitada.

La razón social fue escogida porque demuestra las características de una tradición y cultura en el servicio.

El festín.- Es comida abundante y generosa.

La Abuela.- Significa antepasados

El nombre de la empresa va a someterse a los trámites que determine el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual para realizar el registro tanto del nombre como los demás diseños corporativos, de igual se realizara la búsqueda en la Superintendencia de Compañía

Logotipo



Elaborado: Ana Jácome.

Los colores elegidos son en base a una estrategia marketing por colores en forma directa con la apreciación de los clientes ya que influye con su presencia una toma de decisiones a la hora de comprar.

Slogan

El slogan que se eligió es descriptivo por sus características que destacan para el servicio en *“EL FESTÍN DE LA ABUELA”*

“DEGUSTO Y ME DOY GUSTO”

Filosofía de la empresa

Calidad

Procurar realizar los procesos y procedimientos con eficacia e inocuidad, cuidando los detalles minuciosamente para lograr la competitividad.

Honestidad

Ser transparente con los clientes y colaboradores además brindar un valor agregado con compromiso a la satisfacción de los clientes.

Pasión

Crear productos a la búsqueda de la satisfacción propia y de los clientes. Hacer las cosas con la idea y el sentimiento de lograr el bien cumplido.

Empatía

Pensar y adecuar la satisfacción del cliente como propia.

- El cliente es primero.
- Excelencia a través del mejoramiento continuo.
- Sentido de pertenencia a la organización.
- Respeto mutuo.
- Trabajo en equipo
- Los errores son tomados como oportunidad de mejoramiento

- Conducta ética responsable.
- Desarrollo de habilidades de liderazgo.
- Respetar a los empleados

Misión

“EL FESTÍN DE LA ABUELA” es un patio de comidas enfocado en rescatar la cultura y tradición gastronómica de la provincia de Cotopaxi, brindando un servicio con calidad y calidez

Visión

El patio de comidas *“EL FESTÍN DE LA ABUELA”*, se consolidara como una empresa alimentaria líder en el centro del país rescatando la cultura y tradición gastronómica de la provincia de Cotopaxi, basándose en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

4.2.2. Clientes

Los clientes del patio de comida serán los consumidores finales, es decir la ciudadanía de Salcedo (PEA); ya que son quienes realmente probarán el producto del lugar. No se manejarán cadenas de mayoristas o minoristas, por lo que toda la estrategia de

mercadeo va dirigida a ese único segmento y esto permite mayor efectividad en los procesos de marketing.

El mercado objetivo al que va dirigido este patio de comida típica es el siguiente:

- Gente que aprecia y que disfruta de sabores tradicionales.
- Para todas las edades.
- También que busquen excelente servicio y calidad

4.2.3. Localización geográfica.

El patio de comidas “*EL FESTÍN DE LA ABUELA*” de cocina tradicional se ubicará en la zona oriente de la ciudad de Salcedo, específicamente en el barrio Anchilivi grande. Se escogió esta zona debido a sus características:

- Es la carretera Salcedo- Tena también conocido como el corredor turístico a los Llanganates o Lagunas de los Antojos en el Km 32.
- La zona oriental del cantón Salcedo tiene un rápido crecimiento por sus atractivos turísticos como los paisajes, pesca deportiva y animales salvajes.
- Las comunidades que la habitan en el sector son acogedoras y pacíficas a relación de las comunidades occidentales.

4.2.2. Mercado

- **Mercado Meta**

El mercado meta para el proyecto es la PEA que gustan de la comida típica de la zona y radican en la ciudad de Salcedo.

Análisis de las encuestas

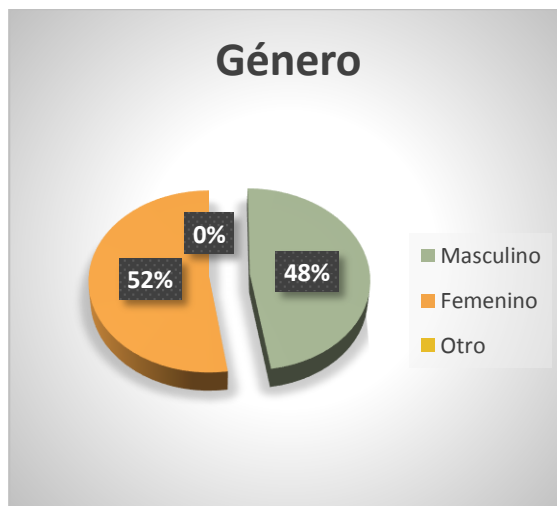
El análisis de las encuesta es importante para el desarrollo del proyecto de creación del patio de comida típica, porque permite identificar los gustos, comportamientos, preferencias, actitudes y demás de los clientes a los que va dirigido el servicio.

Las encuestas (Anexo N°1). Se aplicaron a 380 habitantes del Cantón Salcedo por el sector del parque central, estas se realizaron a la PEA ya que *Festín de la abuela* quiere atraer a los futuros clientes.

Tabulación e Interpretación de la encuesta.

Pregunta 1. ¿Cuál es su género?

Gráfico 4.2: género



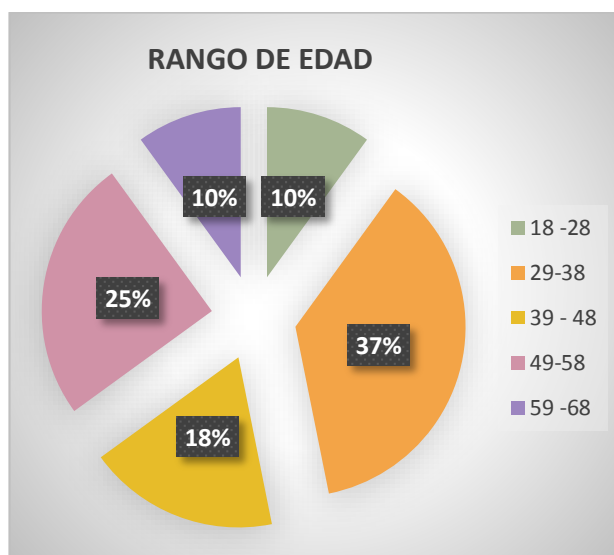
Fuente: Ciudadanía de Salcedo
Elaborado: Ana Jácome, (2014).

Interpretación.

En esta investigación se determinó que según su género las 380 personas encuestadas corresponde al 100%, la cifra de mujeres es de 199 que significa un 52%, y 181 eran hombres que corresponde un 48%.

Pregunta 2. ¿En qué rango de edad está usted?

Gráfico 4.3: rango de edad



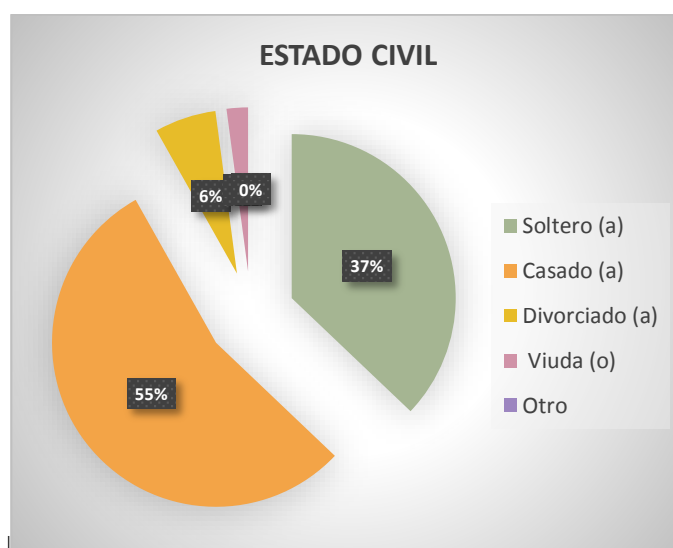
Fuente: Ciudadanía de Salcedo
Elaborado: Ana Jácome, (2014)

Interpretación.

Se observa del 100% de los encuestados un 80% comprenden a un rango de edad de 29 a 58 años, lo cual significa es la población con mayor nivel adquisitivo para la compra de comida típica, abarcando la mayor parte de nuestro objeto de estudio.

Pregunta 3. ¿Cuál es su estado civil?

Gráfico 4.4: estado civil



Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome, 2014

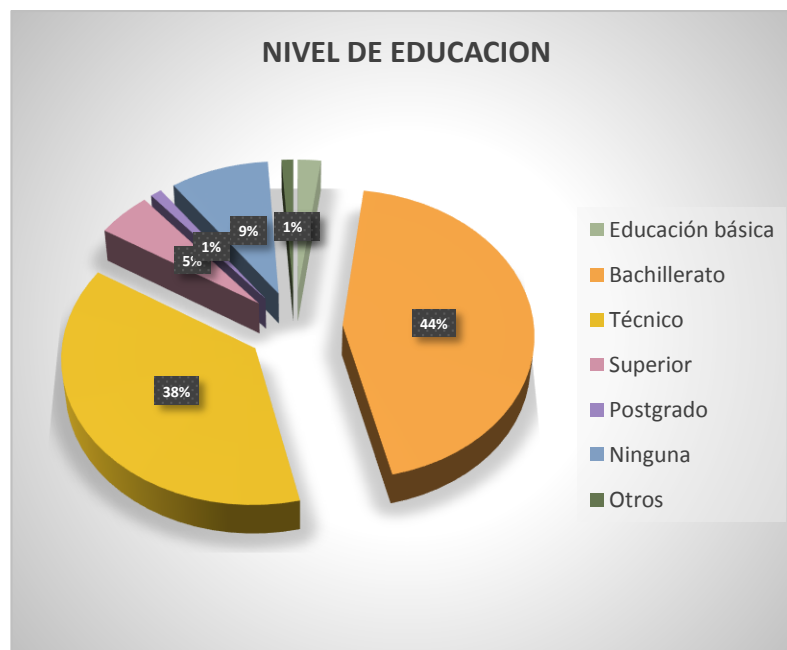
Interpretación.

La mayoría de los encuestados son casados con 55% lo cual corresponde más de la mitad del total del objeto de estudio y un 37% son solteros.

La investigación determina que los futuros clientes son casados lo cual se refiere que son las familias ecuatorianas de tres a cuatro personas según el INEC.

Pregunta 4. ¿Cuál es su nivel de estudio: ?

Gráfico 4.5: nivel de estudio



Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/03/2014

Interpretación.

Los encuestados en su mayoría tienen un nivel de educación de bachillerato con un 44% que corresponde a 168 encuestado y un 38% educación técnica lo cual significa que un 82% de los investigados pueden apreciar el objeto de estudio que es la creación del patio de comidas con su cultura y tradición gastronómica.

Pregunta 5. **Cuál es situación laboral:**

Gráfico 4.6: **situación laboral**



Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

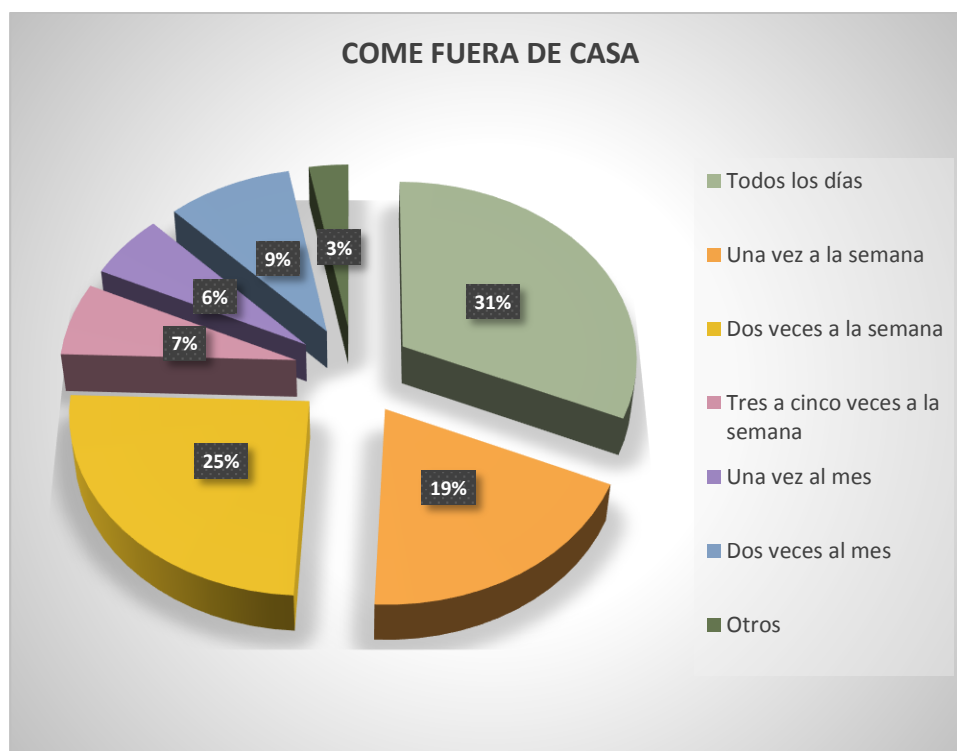
Fecha: 04/03/2014

Interpretación.

La situación laboral de la unidad de muestra es un 43% de empleados que corresponde a 161 encuestados y un porcentaje significativo es un 33% desempleo que figura a 126 investigados.

Pregunta 6. ¿Come fuera de casa?

Gráfico 4.7: come fuera de casa



Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/03/2014

Interpretación.

Los encuestados comen fuera de casa en su gran mayoría 287 personas que corresponde un 75%, se alimentan todos los días o en la semana, lo cual es satisfactorio para el estudio realizado ya que permite explotar un mercado existente para satisfacer sus necesidades.

Pregunta 7. ¿Por qué come fuera de casa?

Gráfico 4.8: porque come fuera de casa



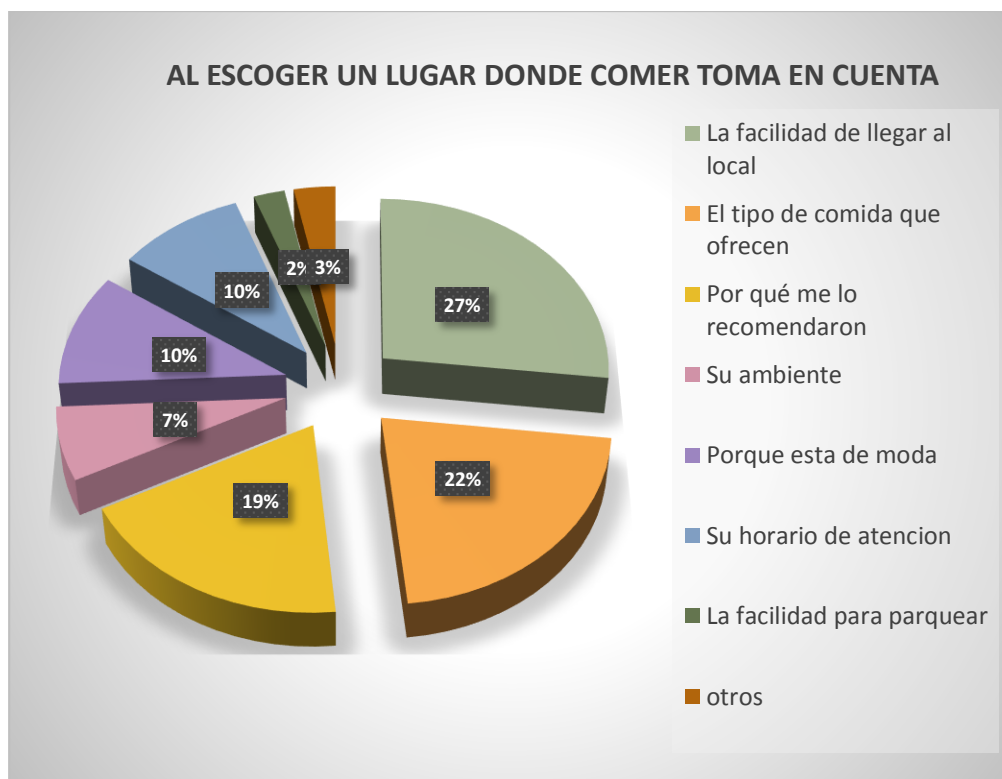
Fuente: Ciudadanía de Salcedo
Elaborado: Ana Jácome.
Fecha: 04/03/2014

Interpretación.

La falta de tiempo es una realidad latente en la sociedad y así se refleja en la encuesta con un 38% lo que corresponde a 146 personas, además pocas personas salen por que les invitan; en un 20%, otro porcentaje latente es el 13% porque salen a divertirse esto nos lleva al mercado meta.

Pregunta 8. **¿Al escoger un lugar donde comer toma en cuenta?**

Gráfico 4.9: **al escoger un lugar donde comer toma en cuenta**



Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/03/2014

Interpretación.

La información obtenida al momento de escoger un lugar donde comer es por la facilidad de llegar a él o es el tipo de comida que ofrece lo que arroja un 49% de los encuestados es significativo ya que corresponde casi a la mitad de los encuestados y el resto que corresponde al 51% son factores que permiten un servicio de calidad para satisfacer las necesidades básicas de los futuros clientes

Pregunta 9. **¿Ha estado en un patio de comida típica?**

Gráfico 4.10: **ha estado en un patio de comida típica**



Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/03/2014

Interpretación.

Los encuestados en un 81% no conocen un patio de comida típica que corresponde a 308 personas y el resto que figura el 19% que es el 72 encuestados han estado en un lugar así.

Pregunta 10. ¿Conoce en que consiste la comida tradicional de la provincia de Cotopaxi?

Gráfico 4.11: comida tradicional de la provincia de Cotopaxi



Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

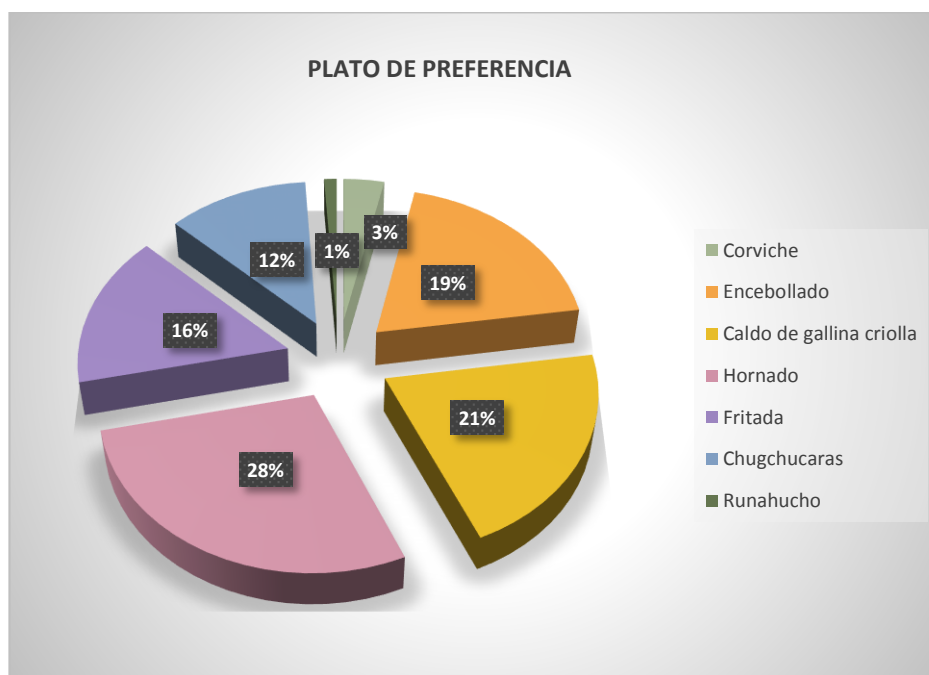
Fecha: 04/03/2014

Interpretación.

El 83% de las personas encuestadas no tienen conocimiento en que consiste la comida tradicional de la provincia de Cotopaxi, la falta de difusión e interés por conocer la cultura lleva a perder valor por las raíces e identidad como provincia, mientras que un 17% conoce en que consiste la riqueza gastronómica de la provincia.

Pregunta 11. **¿De los siguientes platos, cuál sería el de su mayor preferencia?**

Gráfico 4.12: platos de preferencia



Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

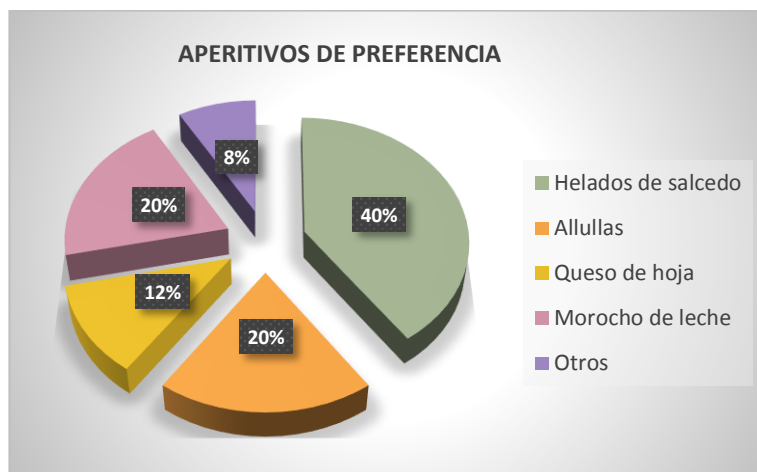
Fecha: 04/03/2014

Interpretación.

Los platos que la personas prefiere degustar con un 28% es el Hornado debido a su gran sabor siendo los platos típicos de la zona como el caldo de gallina con un 21% seguido de la fritada con un 16%, pero en gustos y preferencias no se puede tener un 100% de certeza por lo que la tendencia de las personas está a los platos costeños el encebollado con un 19% y el corviche con un 3% , mientras que el Runahucho debido al desconocimiento de su nombre no tiene gran aceptación en las personas alcanzando un 1% de este ranking del sabor.

Pregunta 12. **¿De los siguientes aperitivos, cuál sería el de su mayor preferencia?**

Gráfico 4.13: **aperitivos de preferencia**



Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

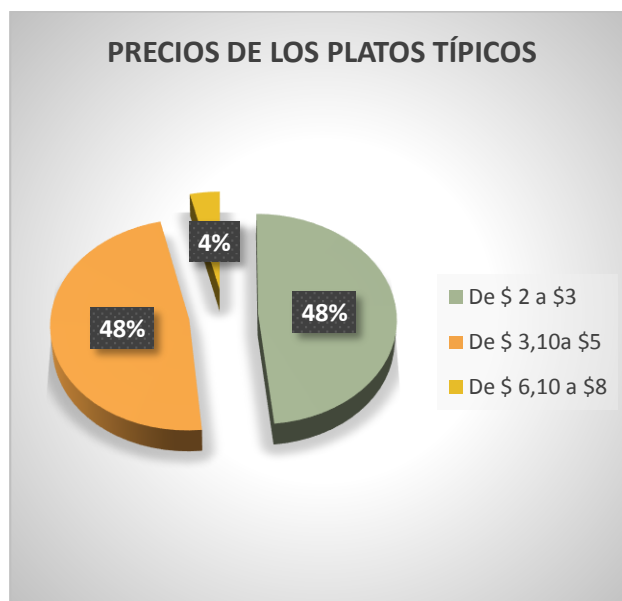
Fecha: 04/03/2014

Interpretación.

La preferencia de los aperitivos es muy variado que van desde un helado de Salcedo con un 40%, morocho de leche con un 20%, denotando que los aperitivos van desde dulces hasta salados como son las allullas con un 20% acompañado de queso de hoja con un 12%, pero un 8% no tiene un aperitivo preferido.

Pregunta 13. **¿Qué precio actualmente usted paga por un plato de comida típica?**

Gráfico 4.14: precios de los platos típicos



Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/03/2014

Interpretación.

Los precios que la gente está dispuesto a pagar por un plato típico en condiciones actuales es de \$2 a #3 dólares con un 48%, en una tendencia igual está el precio de \$3,10 a \$5,00 dólares no tiene diferencia de la realidad económica de los clientes que frecuentan lugares de este tipo y un 3% de las personas está dispuesta a pagar de \$6,10 a \$8,00 dólares, quienes asumen este valor como su límite para comer fuera de casa.

Pregunta 14: ¿Qué precio actualmente usted paga por un aperitivo?

Gráfico 4.15: Precio por aperitivo



Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/03/2014

Interpretación.

El precio que actualmente pagan por un aperitivo es menos de \$1 de un dólar en un 53% lo cual el mercado está en una economía media según los índices de consumo por gustos pequeños de los habitantes lo cual ese es el mercado enfocado para el objeto de investigación, otro porcentaje que revela es del 38% más de un dólar a \$2,00, es decir los dos unidos representa el 91%.

- **Demanda**

Producto o servicio

Demanda actual en personas

En la ciudad de Salcedo existe una demanda de 32.029 habitantes los mismos que son proyectados para el año 2014 mayores de 18 a 65 años (PEA), y con la muestra de 380 personas encuestadas ha dado como resultado un 81% que corresponde a 308 personas que ayuda a conocer la potencial demanda no ha estado del patio de comida típica.

Tabla 4.1: demanda Actual

DEMANDA ACTUAL		
PEA	Pregunta N°9	TOTAL
32029	81%	25943

Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 14/03/2014

La demanda actual por personas es de 25.943 es la aceptación en la creación de un patio de comida típica.

Demanda actual en dólares

Tabla 4.2: demanda actual semanal por persona

PROMEDIO DE CONSUMO TOTAL				
Detalle	Precio	Promedio (Fa)	FA	Promedio
Platos Típico	\$2,00 a \$3,00	\$ 2,50	2,5	6,64
	\$3,10 a \$5,00	4,50	7,00	
Aperitivos	0,50 a 1,00	0,75	7,75	
	1,10 a 2,00	1,55	9,30	

Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 14/12/2014

La demanda actual en dólares se adoptó de las tablas N° 22 y 23 con una frecuencia acumulada para obtener el valor promedio \$6,64 dólares y con ayuda de la pregunta N°6 se determinó que el 75% consumen comida fuera de su casa todos los días o en la semana, es el apoyo para conocer cuánto está dispuesto a gastar un cliente.

Tabla 4.3: demanda actual por persona

PROMEDIO DE CONSUMO POR PERSONA		
Semanal	Mes	Anual
\$6,64	\$26,55	\$371,70

Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 14/12/2014

Consumo en población.

De quienes potencialmente de los que quisieron la apertura del patio de comidas es de una demanda de 25943 personas, para lo cual este proyecto capturara un 60% de la demanda actual.

Tabla 4.4: consumo en población

CONSUMO EN POBLACIÓN		
Demanda actual	Consumo por persona	Consumo anual
15566	6,64	103319,95

Fuente: Investigación de campo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 20/12/2014

4.3. Proyección de la demanda

Los datos que se utilizaron son la Tasa de Crecimiento Poblacional que existe en el cantón Salcedo que según el INEC del año 2010 es 1,9% y la inflación anual en diciembre del año 2014 es 3,17% según el Banco Central del Ecuador y un consumo anual poblacional de la demanda actual por el consumo anual de cada persona en dólares arrojando la proyección de la demanda para el año 2014 de 103319,95.

Tabla 4.5: proyección de la demanda

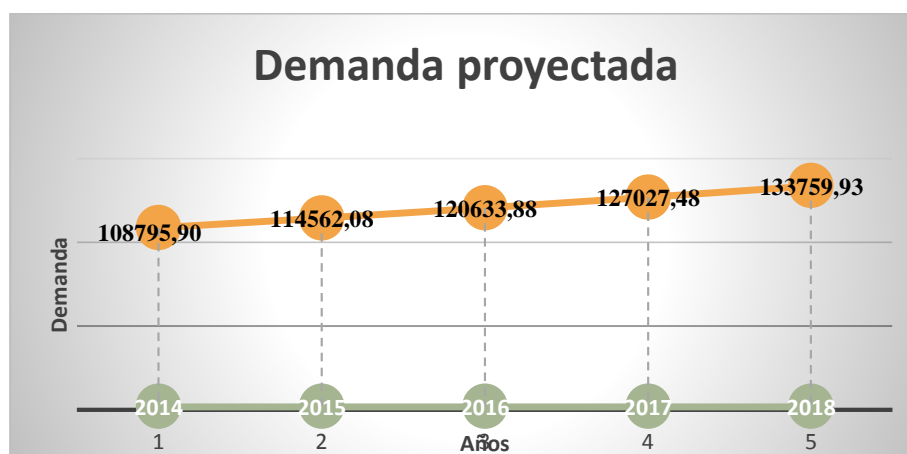
Proyección de la demanda en dólares					
Año	Consumo Anual	TCA %	Inflación %	$G + i / 100 + 1$	Demanda Proyectada
2014	103319,95	0,02	3,17%	1,05	108795,91
2015	108795,91	0,02	3,17%	1,05	114562,09
2016	114562,09	0,02	3,17%	1,05	120633,88
2017	120633,88	0,02	3,17%	1,05	127027,48
2018	127027,48	0,02	3,17%	1,05	133759,93

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 20/12/2014

Gráfico 4.16: proyección de la demanda



Fuente: Investigación de Campo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 14/12/2014

El total de la demanda proyectada para el 2018, está fundamentada con el valor anual de gasto en dólares de las personas que habitan en el cantón Salcedo, valor que multiplicado la TCPA y por la inflación acumulada que encontramos en el año 2014 se pudo proyectar al 2015 para los siguientes años en adelante utilizando los mismos factores.

4.4. Oferta

Oferta Actual

En la investigación de campo se determinó la oferta actual de comida típica en restaurantes, mercado central, asaderos y parrilladas en la ciudad de Salcedo fue la siguiente:

Tabla 4.6: oferta actual en dólares

OFERTA ACTUAL SEMANAL				
Lugares de venta	Producto que ofertan	Cantidad	Valor por Unidad	Oferta Actual
Mercado Central	Hornado	2000	\$ 5,00	\$ 10.000
Restaurante Costeño	Encebollado y mariscos	1600	\$ 2 ,00	\$ 3.200
Asadero El Leñador	Pollos asados y caldo de gallina	2000	\$ 3,00	\$ 6.000
Asociación de Heladeros de Salcedo	Helados y aperitivos	28000	\$ 0,50	\$ 10.000

Fuente: Investigación de campo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 20/03/2014

El promedio de la oferta actual en la ciudad de Salcedo es de \$29.200 dólares semanal de los cuales un 60% se tomara para el presente proyecto que corresponde a \$17520.

Tabla 4.7: oferta actual en dólares

OFERTA POBLACIONAL ANUAL			
Oferta semanal	actual	Anual (semanas)	Total oferta anual
\$ 17520		56	\$ 981120

Fuente: Investigación de campo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 20/03/2014

4.5. Proyección de la Oferta en Dolores

Los datos que se utilizaron son; la TCPA según el INEC que existe en el cantón Salcedo es del 1.9% y la inflación anual de diciembre del año 2014 es 3,17% según el Banco Central del Ecuador y un oferta anual poblacional de \$17520.

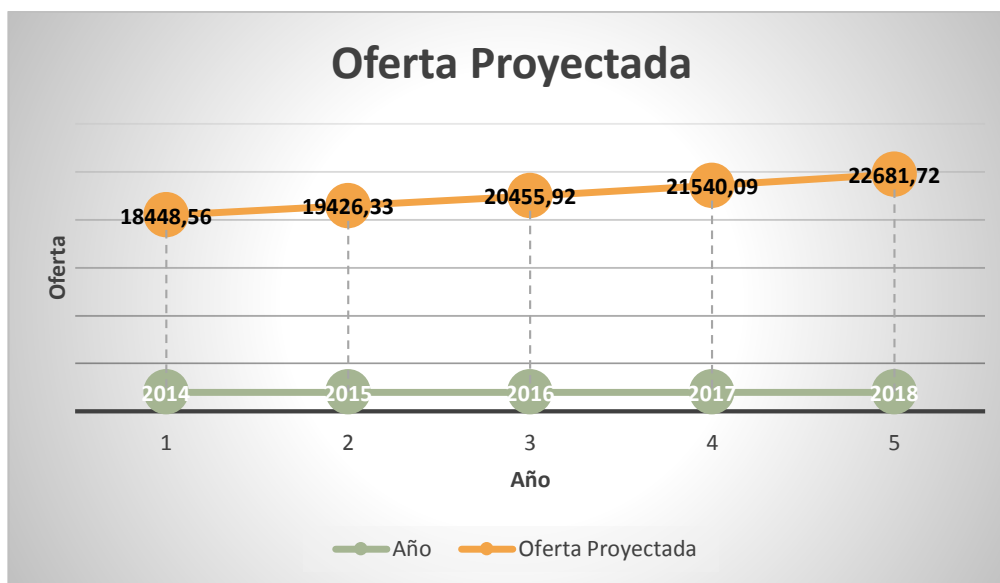
Tabla 4.8: oferta proyectada en dólares

Oferta Proyecta					
Año	Oferta anual	TCA %	Inflación	$g + i / 100 + 1$	Oferta Proyectada
2014	\$ 17.520	1,9	3,70%	1,053	18448,56
2015	18448,56	1,9	3,70%	1,053	19426,33
2016	19426,3337	1,9	3,70%	1,053	20455,92
2017	20455,9294	1,9	3,70%	1,053	21540,09
2018	21540,0936	1,9	3,70%	1,053	22681,71

Fuente: Investigación de campo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 14/03/2014

Gráfico 4.17: **proyección de la oferta**

Fuente: Investigación de campo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 14/03/2014

La oferta proyectada del año 2018 es de \$ 22681,72; al conocer las dos proyecciones tanto de la demanda como la de la oferta se puede obtener la demanda insatisfecha

4.6. Demanda insatisfecha

Es la demanda en la cual no ha logrado acceder al producto o servicio y en todo caso si accedió no está satisfecho con él. (Thompson, 2006)

Tabla 4.9 demanda insatisfecha

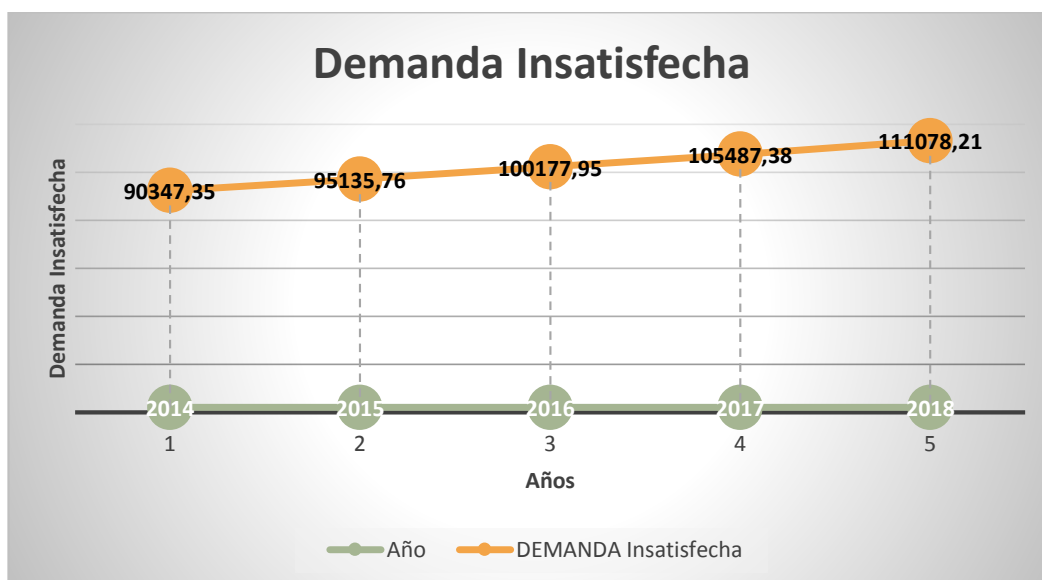
Demanda Insatisfecha			
Año	Demanda Proyectada	Oferta Proyectada	DEMANDA Insatisfecha
2014	108795,91	18448,56	90347,35
2015	114562,09	19426,33	95135,76
2016	120633,88	20455,93	100177,95
2017	127027,48	21540,09	105487,38
2018	133759,93	22681,72	111078,21

Fuente: Investigación de campo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 14/03/2014

Gráfico 4.18: demanda insatisfecha



Fuente: Investigación de campo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 14/03/2014

La demanda insatisfecha es alta, esto quiere decir que el mercado aún no está saturado y existe un sin número de clientes insatisfechos o que no han accedido al producto o servicio, estos datos demuestran que hay una oportunidad en el mercado.

4.7. Comercialización

Marketing de Servicio del Patio de comida “*EL FESTÍN DE LA ABUELA*”

Objetivo

- Conocer las actividades que acompañan la venta del servicio en el patio de comida.

Introducción.

El patio de comida se define como un servicio de actividades, presentaciones, ventaja o satisfacción para la venta de la comida típica de la provincia de Cotopaxi.

Calidad de la comida

Para los clientes es importante saber que los procesos de manipulación de alimentos, así como la preparación de los platos, sean de la mejor de calidad y esto se refleja en el sabor de la comida además generará un alto grado de confianza, aumentando al mismo tiempo el valor agregado del producto.

Buen sabor

Es la calidad de los platos en un buen sabor. Este es uno de los aspectos más importantes a la hora de escoger y preferir la comida. Ya que éste es como el imán que atraerá a los clientes.

Servicio

Es un apoyo a la atención a los clientes con cordialidad, respeto, eficiencia y eficacia por parte del personal. Al lograr la rapidez y eficacia al tomar los pedidos, llevar las comidas a la mesa y atender cualquiera de las inquietudes que pueda tener una persona, ésta se sentirá totalmente a gusto y disfrutará tranquilamente de la mejor experiencia de sabor y calidad de servicio.

Limpieza del patio de comida

Es importante la limpieza e higiene del lugar y seguridad de los clientes con un control minucioso para garantizar el bienestar de los clientes. Esto representa una oportunidad para Patio de comida *“EL FESTÍN DE LA ABUELA”* dado que las personas se encuentran abiertas a conocer un nuevo espacio

El Marketing de servicio engloba:

- La venta está acompañada de un servicio que posee un cierto valor (por ejemplo el crédito).
- Es importante considerar la satisfacción del cliente sin estar ligados a venta de un bien tangible (por ejemplo la satisfacción de las necesidades básicas del ser humano).

Marketing mix de servicio



Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 20/03/2014

Las estrategias que se desarrolló se basan en una planificación para reforzar las previsiones de ventas, presupuestos y beneficios para el negocio.

Producto.

El producto que se oferta es un bien intangible; es decir, el servicio es de comida típica para la satisfacción de los clientes que no se conocen sus apreciaciones para satisfacer sus necesidades, a saber, vista, oído, olfato, gusto y tacto.

El servicio que se ofrecerá a los clientes en el patio de comidas será innovador porque se caracterizará por recoger las tradiciones de la provincia de Cotopaxi en un solo lugar y brindar una armonía de sabores y tradiciones.

La estrategia diferenciadora del patio de comidas “*EL FESTÍN DE LA ABUELA*” será el color de la armonía con cultura y tradición de los platos y aperitivos es decir; el establecimiento estará dividido en dos partes por la provincia de Cotopaxi que tiene costa y sierra un lugar acogedor e innovador.

Promoción

La promoción aplicada se refiere a las relaciones públicas: la venta personal, la publicidad, la propaganda y otras promociones de ventas. Lo cual se crea una diferenciación observable entre los competidores del servicio esto se puede hacer con la ayuda de un profesional en la materia o sin ella, una buena campaña de relaciones públicas.

Las actividades que se realizarán son promociones que permitan utilizar una imagen de las tradiciones y costumbres de la comida típica de la zona y desarrollar unas sólidas relaciones personales que constituya un esfuerzo positivo entre el negocio y los clientes.

Precio

El precio que maneja la competencia es relación de las actitudes y comportamiento de los clientes. La calidad y los costos se pueden variar para permanecer en armonía con los valores del producto.

Con base en los resultados obtenidos en las encuestas y la estrategia de precios basada en la competencia, la cual consiste en establecer precios similares a los que los competidores cobran por productos similares.

Los precios que manejará el patio de comidas “*EL FESTÍN DE LA ABUELA*” son los siguientes:

Tabla 4.10: precios por plato

PRECIOS DE PLATOS		
Detalle	Precio	
	<i>Entre</i>	<i>Hasta</i>
Corviche	\$ 2,50	\$ 4,00
Encebollado	\$ 2,50	\$ 4,00
Caldo de gallina criolla	\$ 2,50	\$ 4,00
Hornado	\$ 3,00	\$ 5,00
Fritada	\$ 3,00	\$ 5,00
Chugchucaras	\$ 3,00	\$ 5,00

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 20/03/2014

Tabla 4.11: Precios por Aperitivo

PRECIOS DE APERITIVOS		
Detalle	Precio	
	<i>Entre</i>	<i>Hasta</i>
Helados de salcedo	\$ 0,50	\$ 0,75
Allullas	\$ 1,00	\$ 2,00
Queso de hoja	\$ 1,00	\$ 2,00
Morocho de leche	\$ 1,00	\$ 2,00

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 20/03/2014

El patio de comidas “*EL FESTÍN DE LA ABUELA*” manejará precios justos y competitivos, pero manteniendo el mejor nivel, además se debe tener en cuenta que la ubicación del mismo será un lugar característico de la ciudad de Salcedo, la ventaja es el valor agregado, es decir que las personas recibirán mayores beneficios por el mismo precio, y de esta manera se maneja una estrategia de precios justa y competitiva, además se debe mantener por siempre la calidad y variedad de los platos para que de esta forma los clientes no sientan el cambio y en ese caso dejen de ir el patio de

comidas “*EL FESTÍN DE LA ABUELA*”. El objetivo es que tener cada día más clientes.

Es necesario saber que dentro del precio de cada plato o aperitivo, es decir el costo de los ingredientes incluidos, del servicio prestado, de la Mano de Obra, de los servicios públicos que se utilizan en la preparación, entre otros.

Plaza

La estrategia que se va a utilizar en el patio de comidas es una oferta híbrida, la cual consiste en bienes y servicios por partes iguales, esto significa que el cliente lo que busca es una buena comida, con un excelente servicio, ya que con un buen servicio va alcanzar una posición sólida en el mercado objetivo que escoja.

Distribución

Calidad interna del servicio

Se seleccionara y capacitara a los empleados que hagan parte del patio de comida, el clima organizacional sea bueno, ya que este es el que refleja las actitudes, comportamientos y satisfacción de los empleados tanto en la organización como en el trato que le da a los clientes.

Empleados satisfechos

Cuando los empleados están satisfechos con el trato que el negocio les brinda, son leales a ésta y, por ende, son mejores trabajadores.

Mayor valor del servicio

Se crea valor para el cliente y la entrega del servicio es más eficiente y eficaz.

Clientes satisfechos y leales

Cuando los clientes están satisfechos mantienen la lealtad y por ende vuelven al patio de comida y lo recomiendan a sus amigos.

El patio de comidas “*EL FESTÍN DE LA ABUELA*” lo más importante en el servicio será que sea expedito y atento, con el cual el cliente pueda sentirse relajado y disfrutar de su comida, y de la conversación con sus compañeros de la mesa.

Es por esto que se enfocará en un buen servicio, uno en donde lo principal sea proporcionar no interferir, el disfrute de una excelente comida, buenos aperitivos, y una buena compañía; igualmente “*EL FESTÍN DE LA ABUELA*” se asegurará de que sus clientes sean tratados sólo con el correcto nivel de familiaridad, saludar cordialmente es lo que se busca, el personal nunca se involucrará en la conversaciones de los clientes, ya que esto puede llegar a ser molesto, y puede molestar a los clientes.

CAPITULO V

ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL

5.1. Objetivos

5.1.1. General

Delimitar las bases de la estructura organizacional y legal como funcional del patio de comidas “*EL FESTÍN DE LA ABUELA*”.

5.1.2. Específicos

- Elaborar los organigramas del patio de comidas “*EL FESTÍN DE LA ABUELA*”
visualizar una jerarquía organizacional
- Definir las competencias laborales en base a sus funciones y obligaciones de los trabajadores
- Determinar los aspectos legales en su creación y funcionamiento de la empresa.

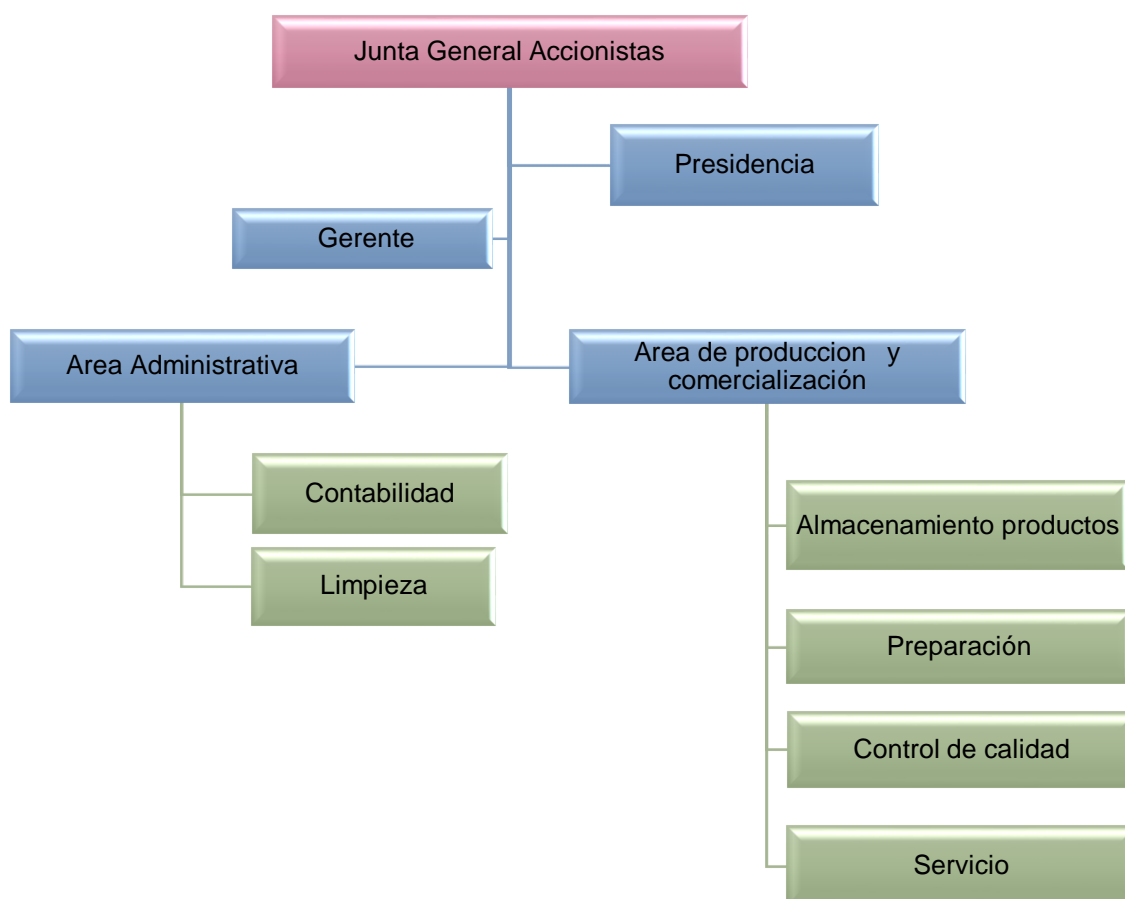
5.2. Organización administrativa

5.2.1. Estructura organizacional

En la estructura organizacional se define la in de la empresa así como su organización y además sus funciones estructurales.

Organigrama Estructural

Patio de Comida "EL FESTÍN DE LA ABUELA"

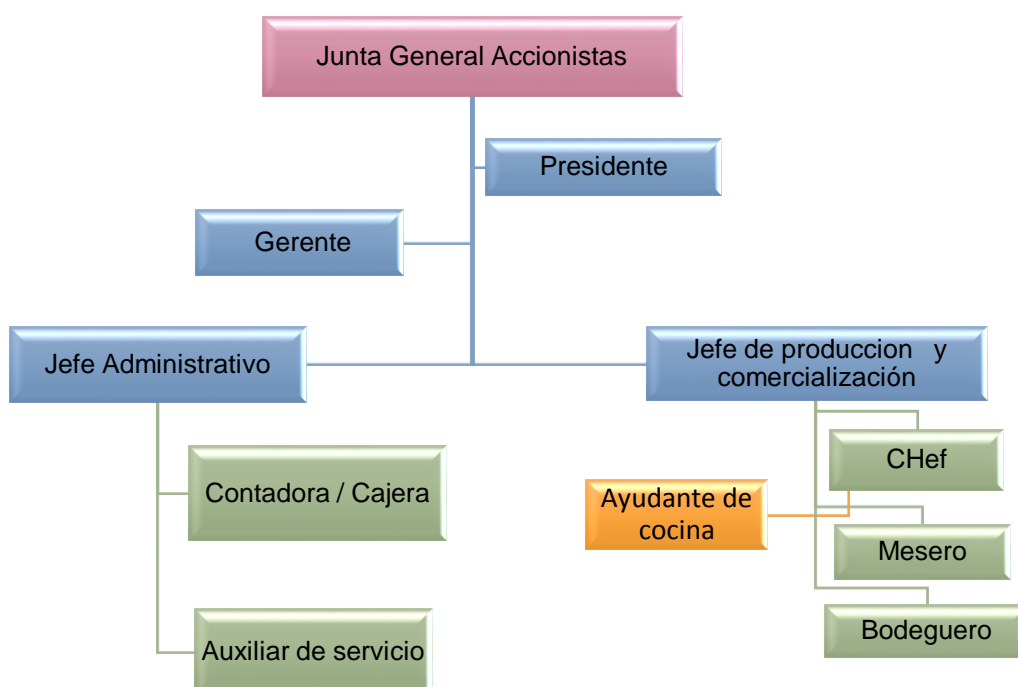


Elaborado: Ana Jácome.
Fecha: 20/03/2014

5.2.2. Organigrama funcional

Organigrama Funcional

Patio de Comida “EL FESTÍN DE LA ABUELA”



Elaborado: Ana Jácome.
Fecha: 20/03/2014

➤ Junta General Accionistas

- Convocar y realizar reuniones para la toma de decisiones
- Nombrar al presidente y representante legal de la empresa

- Convocar a reuniones ordinarias y extraordinarias para la administración y fiscalización de la sociedad. Los acuerdos adoptados deben ser incluidos en actas de reunión.
- Apoyar la reforma de los estatutos sociales

➤ **Presidente**

- Convocar y realizar reuniones para la toma de decisiones con los sub alternos.
- Nombrar al administrador y jefes de las áreas
- Designar actividades para el desarrollo del negocio.
- Desarrollar los planes para lograr una competitividad empresarial en base a las políticas y objetivos planteados.

➤ **Gerente**

- Representar legalmente al patio de comida “El festín de la abuela” S.L.
- Aplicar las funciones administrativas para alcanzar las metas deseadas.
- Ser un apoyo entre el presidente y las áreas para el buen funcionamiento del establecimiento
- Planificar el desarrollo organizacional.

➤ **Jefe administrativo**

- Realizar los procesos contables y tributarios de la empresa

- Efectuar el proceso de reclutamiento de personal
- Motivar al personal con incentivos y creatividad para alcanzar las metas de la empresa.
- Apoyar al jefe de producción y comercialización con el personal calificado.

➤ **Jefe de producción y comercialización**

- Revisar el procedimiento de selección y mantenimiento de la materia prima
- Ejecutar las normas de calidad a la manipulación de los alimentos.
- Servir los alimentos siguiendo los estándares de seguridad alimentaria.
- Acoger las sugerencias de los clientes y poner en consideración del administrador para sus respectivos correctivos.

5.2.3. Perfil competitivo

➤ **Reclutamiento y selección de personal**

- Publicar en los diferentes medios de comunicación tanto en prensa como en radio y televisión haciendo conocer el perfil necesario.
- Controlar las carpetas recibidas constatando su información
- Mantener la aplicación de pruebas para las personas especificadas
- Llamamiento a las personas idóneas para los puestos requeridos

➤ **Capacitación del personal**

La capacitación se dará según lo requiera el personal, debe estar estructurado previo a un plan a seguir, a la vez cada capacitación debe tener su reglamento. Será instruida por profesionales de calidad y que sea competente, finalmente después de cada capacitación el personal será evaluado.

Motivación del personal

Estará constatado por premios económicos, reconocimientos, salarios, y formación personal. La motivación se puede ser abordada por un psicólogo dependiendo del tiempo que requiere el personal. Además desarrolla programas de crecimiento profesional.

5.2.4. Perfiles del personal

➤ **Presidente**

Objetivo

- Atender el requerimiento de la empresa.
- Controlar el buen funcionamiento según las normas empresarial.
- Implementar estrategias competitivas.
- Establecer relaciones interpersonales con proveedores, clientes y empleados.

Perfil

- Profesional de tercer o cuarto nivel en el área administrativa o carreras afines.
- Cinco años de experiencia mínima.
- Experiencia de personal.
- Disponibilidad tiempo completo.
- Indistinto género.
- Conocimiento de la gastronomía del país.

Gerente**Objetivo**

- Seleccionar el personal adecuado según el requerimiento de la empresa.
- Controlar el buen funcionamiento según las normas empresarial.
- Implementar estrategias para la empresa sea competitiva.
- Establecer relaciones interpersonales con proveedores, clientes y empleados.

Perfil

- Profesional de tercer nivel en el área administrativa o carreras afines.
- Dos años de experiencia.
- Experiencia de personal.
- Disponibilidad tiempo completo.
- Genero indistinto.
- Edad a partir de los veinte y cinco años.

- Lugar de trabajo en la ciudad de Salcedo.
- Conocimiento de cultura y tradiciones de la provincia de Cotopaxi, no indispensable.

Jefes de áreas

Objetivo

- Seleccionar el personal adecuado según el requerimiento de la empresa.
- Controlar el buen funcionamiento según las normas empresarial.
- Implementar estrategias para la empresa sea competitiva.
- Establecer relaciones interpersonales con proveedores, clientes y empleados.

Perfil

- Profesional de tercer nivel.
- Dos años de experiencia.
- Manejo de personal.
- Disponibilidad tiempo completo.
- Indistinto género.
- Lugar de trabajo en la ciudad de Salcedo.
- Conocimiento de la gastronomía.

Contadora/ Cajera

Objetivo

- Atender a clientes.
- Contactarse con los proveedores y cotizar precios.
- Facturar.
- Elaborar estados financieros.
- Llevar información contable de cada transacción que realice para la empresa

Perfil

- Profesional de tercer nivel o Bachiller en contabilidad.
- Dos años de experiencia.
- Buena presentación.
- Manejo de paquetes contables.
- Disponibilidad de tiempo completo.
- Genero indistinto.
- Lugar de trabajo en la ciudad de Latacunga

Auxiliar de servicio

Objetivo

- Conservar y limpiar los utensilios de cocina.
- Ayudar en la limpieza del establecimiento.

- Informar quejas de los clientes a su superior.
- Tener conocimiento de conserje para un buen funcionamiento.

Perfil

- Bachiller
- Experiencia no indispensable
- Conocimiento de inventarios.
- Disponibilidad tiempo completo.
- Genero indistinto.
- Mayor de edad.
- Lugar de trabajo en la ciudad de Salcedo.

Chef

Objetivo

- Preparación de los alimentos.
- Controlar la manipulación de los alimentos.
- Mantener un inventario de materia prima.
- Apoyar al área de administración dando información concisa y exacta para los inventarios.

Perfil

- Profesional de tercer o cuarto nivel en el área gastronomía o carreras afines.

- Dos años de experiencia.
- Manejo de personal.
- Disponibilidad tiempo completo.
- Sexo masculino o femenino.
- Edad a partir de los veinte y cinco años.
- Lugar de trabajo en la ciudad de Salcedo.
- Conocimiento de la gastronomía del país

Ayudante de cocina

Objetivo

- Colaborar directamente con el chef.
- Mantener bien limpio la cocina.
- Servir los alimentos si la empresa lo requiere
- Cuidar la inocuidad de los alimentos

Perfil

- Bachiller
- Experiencia no indispensable
- Conocimiento de inventarios.
- Disponibilidad tiempo completo.
- Genero indistinto.
- Mayor de edad.
- Lugar de trabajo en la ciudad de Salcedo.

Almacenador / Bodeguero

Objetivo

- Recibir y almacenar cuidadosamente para la conservación de la materia prima según los requerimientos de las Buenas Practicas de Manufactura (BPM)
- Retirar mercaderías de la despensa.
- Limpiar y conservar los utensilios y máquinas de la cocina
- Controlar el ingreso y egresos de inventarios de mercadería y maquinaria

Perfil

- Bachiller en gastronomía mínimo
- Experiencia no indispensable
- Conocimiento de inventarios.
- Disponibilidad tiempo completo.
- Genero indistinto.
- Mayor de edad.
- Lugar de trabajo en la ciudad de Salcedo.

Mesero

Objetivo

- Conocer las políticas de la empresa para la atención al cliente
- Colaborar en atención al cliente
- Garantizar el correcto montaje de las mesas y limpieza de las mismas.

- Ayudar a avalar el buen funcionamiento del establecimiento con su calidad y calidez humana.

Perfil

- Bachiller
- Experiencia indispensable
- Conocimiento de servicio al cliente.
- Disponibilidad tiempo completo.
- Genero indistinto.
- Mayor de edad.
- Lugar de trabajo en la ciudad de Salcedo.

5.3. Estructura legal

5.3.1. Constitución de la compañía

- Ley de Compañías (Anexo N°2)

Contrato de compañía es aquel por el cual dos o más personas unen sus capitales o industrias, para emprender en operaciones mercantiles y participar de sus utilidades (Art. 1 LC).

El patio de comidas *“EL FESTÍN DE LA ABUELA”S.L.* Se basa en la ley de compañías; según sus requerimientos (observar tabla N°6) es de responsabilidad limitada. (Art. 2 de la LC y Resolución N°. SC. SG. 2008.008 (R. O. 496 de 29 de diciembre de 2008).

5.3.1.1. Proceso para constitución de compañía

1.- **Contratación de un abogado.** – Para iniciar el trámite de constitución de una compañía se requiere contar con el patrocinio de un abogado debidamente registrado en su Colegio profesional. (Superintendencia de compañías, 2008)

2.- **Reserva de denominación.**- Puede hacerse la reserva del nombre de la compañía a constituirse:

- a) Mediante carta dirigida al Intendente de Compañías del domicilio donde se pretende constituir la compañía, se solicita la reserva del nombre en un listado máximo 3 posibles nombres. Se requiere carta firmada por el interesado, con indicación del número de cédula y certificado de votación.
- b) Ingresando a la página web de la superintendencia de compañías (Superintendencia de compañías, 2008)

3.- **Aporte.**- Una vez hecha la reserva del nombre de la compañía a constituirse, se acude a un banco local del domicilio legal donde va a funcionar la compañía para hacer el depósito de los valores aportados en dinero en una Cuenta de Integración de Capital. Se necesita presentar los siguientes documentos:

a) Solicitud en la que se detalla:

- Nombres y apellidos de cada accionista
- Nacionalidad
- Cédula de ciudadanía
- Valor aportado por cada uno de ellos.

b) Reserva del nombre por parte de la Superintendencia de Compañías

c) Copias de Cédulas y Certificados de votación de los accionistas

d) Valor en efectivo o cheque certificado a nombre de la institución bancaria (Superintendencia de compañías, 2008)

4.- Elaboración de la escritura pública.- Un notario debe dar fe del contrato suscrito por los accionistas. Este contrato debe seguir los siguientes procedimientos para ser elevado a escritura pública:

a) Elaboración y revisión de la minuta por parte del abogado patrocinador y los accionistas

b) Presentación al notario de la minuta para su posterior elevación a escritura pública

c) Elevada a escritura pública por parte del notario, requiere de la presencia de los accionistas para la firma del contrato

d) Cierre y entrega de 4-5 testimonios de la escritura de constitución. Para lo cual se agregarán como documentos habilitantes:

- Copias de cédulas y certificados de votación de los accionistas o de pasaportes en caso de ser extranjeros
- Certificado de Depósito de Integración de Capital
- Reserva del nombre por parte de la Superintendencia de Compañías.

5.- Afiliación a la Cámara de Turismo.- Toda compañía debe afiliarse a un gremio relacionado a las actividades que desarrollará. Esta afiliación se realiza en etapas distintas:

Requisitos:

- Copia de la Escritura o contrato de arriendo
- Copia de la cédula de identidad y papeleta de votación
- Copia de Ruc
- Dos fotos tamaño carnet
- Cuota de afiliación, según Registro Oficial (CAPTUR, 2012)

6.- Ingreso de la escritura pública.- Teniendo las 4-5 copias certificadas de la escritura pública, se ingresan a la Superintendencia de Compañías para su correspondiente aprobación. Se requiere:

- a) Carta indicando el ingreso de la documentación, con firma del abogado patrocinador, número de registro, número del certificado de votación.
- b) Presentar 4-5 testimonios de la escritura pública
- c) Certificado de afiliación a la Cámara de turismo, de acuerdo al caso.

7.- Aprobación de la escritura de constitución.- Una vez revisada la escritura pública, con el respectivo cumplimiento de las disposiciones legales, la Intendencia de Compañías emitirá una resolución aprobando la constitución de esta nueva persona jurídica.

8.- Anotaciones Marginales.- El Notario que otorgó la escritura pública de constitución debe anotar al margen de la matriz y de las copias certificadas que confirió, el contenido de la Resolución aprobatoria de la Superintendencia de Compañías.

9.- Publicación en diario.- Un extracto de la escritura de constitución se publica en uno de los diarios de mayor circulación para dar a conocer al público en general de la creación de esta nueva compañía.

10.- Inscripción de la escritura de constitución.- Se acudirá al Registro Mercantil del cantón del domicilio principal de la compañía para inscribir la documentación correspondiente a la constitución de la compañía. Se debe adjuntar:

- a) Testimonios de la escritura pública
- b) Certificado de afiliación a la Cámara de turismo respectiva

11.- Designación de funcionarios.- Toda compañía debe tener al menos un representante legal de la misma. La junta de accionistas o de socios, según el caso, deberá sesionar, eligiendo a la o las personas que ejercerán dicha representación.

12.- Inscripción de nombramientos.- Para proceder a su debida inscripción en el Registro Mercantil del cantón del domicilio principal de la compañía se deben presentar los siguientes documentos:

- Mínimo 5 ejemplares del nombramiento a inscribir, firmados en originales
- Copias de cédulas tanto de quien cursa el nombramiento como del funcionario electo.

13.- Obtención del número de expediente.- Para obtener el RUC, debe obtenerse primero el número de expediente en la Superintendencia de Compañías, para lo cual se presenta una solicitud anexando:

- a) Original de la escritura y resolución inscritas en el Registro Mercantil
- b) Copia del nombramiento del representante legal inscrito en el Registro Mercantil
- c) Copia de la afiliación a la Cámara de la Producción respectiva
- d) Copia de una factura de agua, luz o teléfono
- e) Original del extracto publicado en prensa
- f) Copia de la cédula de ciudadanía y certificado de votación del representante legal
- g) Formulario RUC N° 01 A del Servicio de Rentas Internas

14.- Obtención del RUC.- El representante legal debe acudir al Servicio de Rentas Internas (S.R.I.), para obtener el Registro Único de Contribuyentes (RUC) de la compañía. (SRI, 2008)

También puede hacerlo a través de una tercera persona mediante una carta de autorización, adjuntando copia de cédula del representante.

Los documentos a adjuntar son:

- c) Presentar el original y entregar una copia de la cédula de ciudadanía y del certificado de votación del último proceso electoral, hasta un año posterior a su emisión por parte del Tribunal Supremo Electoral (TSE).
- d) Formulario RUC-01-A y RUC -01-B suscritos por el representante legal

- e) Original y copia, o copia certificada de la escritura pública de constitución inscrita en el Registro Mercantil
- f) Original y copia, o copia certificada del nombramiento del representante legal inscrito en el Registro Mercantil.
- g) Original y copia de la hoja de datos generales otorgada por la Superintendencia de Compañías
- h) Factura de servicio eléctrico, consumo telefónico, o consumo de agua potable, de uno de los últimos tres (3) meses anteriores a la fecha de inscripción; o, Contrato de arrendamiento vigente a la fecha de inscripción, legalizado o con el sello del juzgado de inquilinato; o, Pago del impuesto predial, puede corresponder al año actual o al anterior a la fecha de inscripción.

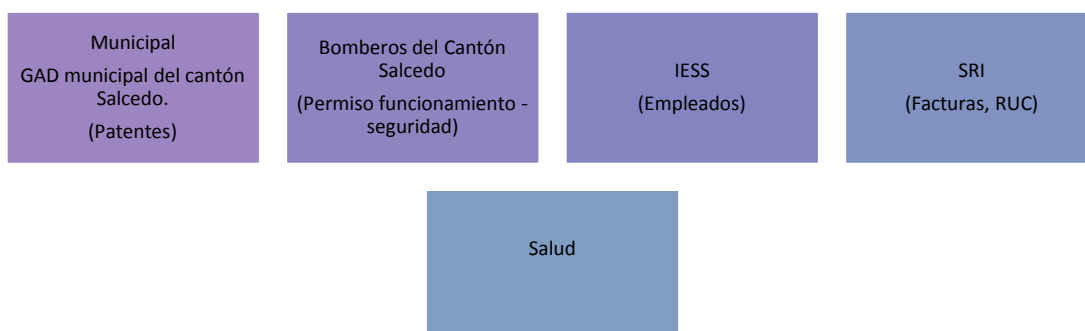
15. Registro de inversión extranjera.- Según lo determinado en la escritura pública, de tratarse de inversión extranjera, ésta deberá registrarse en el Banco Central del Ecuador.

5.4. Permisos de funcionamiento.

Los permisos de funcionamiento de un local o restaurante se basa en cinco pasos que se detalló según la ley del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización publicado en el Suplemento del Registro Oficial No.303, de octubre 19 del 2010 (Anexo N°3).

Permisos de funcionamiento

Patio de Comida “*EL FESTÍN DE LA ABUELA*”



Fuente: <http://www.salud.gob.ec/permiso-de-funcionamiento-de-locales/>

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 02/10/2014

CAPITULO VI

ESTUDIO TÉCNICO

6.1. Objetivos

6.1.1. General

Estudiar la capacidad del patio de comida “*El festín de la abuela*” para su producción y comercialización del servicio óptimo.

6.1.2. Específicos

- Determinar la empresa en un lugar estratégico que facilite el acceso a los clientes y disfrutar de un lugar de *confort*.
- Seleccionar materiales y materia prima de calidad en función a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Elegir la tecnología en maquinaria y en los procesos de producción en función a las demandas requeridas de la empresa.
- Determinar la capacidad de producción instalada; es decir, la capacidad real del negocio para brindar un servicio de competitivo.

6.2. Localización de la planta.

6.2.1. Macro – localización

Macro localización, también llamada macro zona, es el estadio de localización que tiene como propósito encontrar la ubicación más ventajosa para el proyecto. Determinando sus características físicas e indicadores socioeconómicos más relevantes.

La investigación del presente proyecto se desarrolló dentro de la ubicación geográfica del país y el espacio urbano de una región, provincia, ciudad.

El Cotopaxi, que en conjunto con las lagunas de Yambo, Quilotoa, Antejos y las ciudades de Ambato y Baños brindan la más variada diversidad de actividades.

Salcedo es una ciudad ecuatoriana, ubicada al sur de la Provincia de Cotopaxi. Es conocida a nivel nacional por ser cuna de los "helados de Salcedo".

País: Ecuador

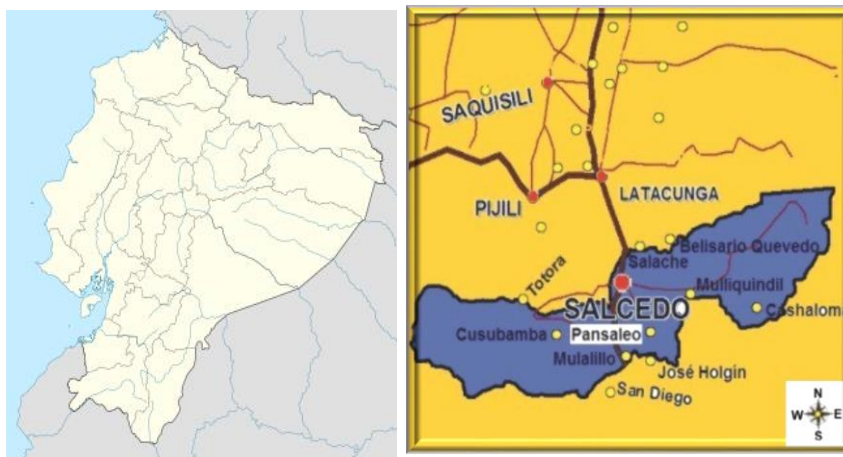
Región: Sierra centro

Provincia: Cotopaxi

Cantón: San Miguel de Salcedo

Ciudad: Salcedo

Mapa de la Provincia de Cotopaxi



Fuente: (Wikipedia, 2005)

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 02/10/2014

6.2.2. Micro - localización.

El barrio Anchilivi está ubicado en la vía Salcedo - Tena, al oriente del cantón Salcedo en la cercanía de los mercados y ferias más importantes para la economía de la zona centro del país, también es conocido como el primer paradero al Parque Nacional Llanganates o a las lagunas de anteojos.

LAGUNA DE ANTEOJOS



Fuente: (Wikipedia, 2005)

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 02/10/2014

El patio de comida será ubicado en un lugar que cumple con los factores de localización (infraestructura, servicios básicos y accesibilidad vial) para satisfacer las necesidades de los clientes.

Croquis del Patio de comida

“El festín de la Abuela”



Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 02/10/2014

Las vías de comunicación están en excelentes condiciones y señalética para facilitar a los proveedores y clientes; asimismo cuenta con servicio telefónico, zona *wafi* y pagina web

6.3. Infraestructura de la empresa.

La infraestructura es, para Karl Marx, *“la base material en la que está sentada la sociedad.”* Es decir; el proyecto se va a ubicar en una superficie plana que cuenta con los servicios básicos e instalaciones técnicas.

➤ Terreno

El terreno brinda todas las facilidades para la construcción cuenta con una superficie de 2520m².

Para la realización del evaluó de la infraestructura se toma como referencia la revista de la Cámara de la construcción de Quito en la que se respecta a Precios unitarios de los rubros que intervienen en la creación del patio de comidas.



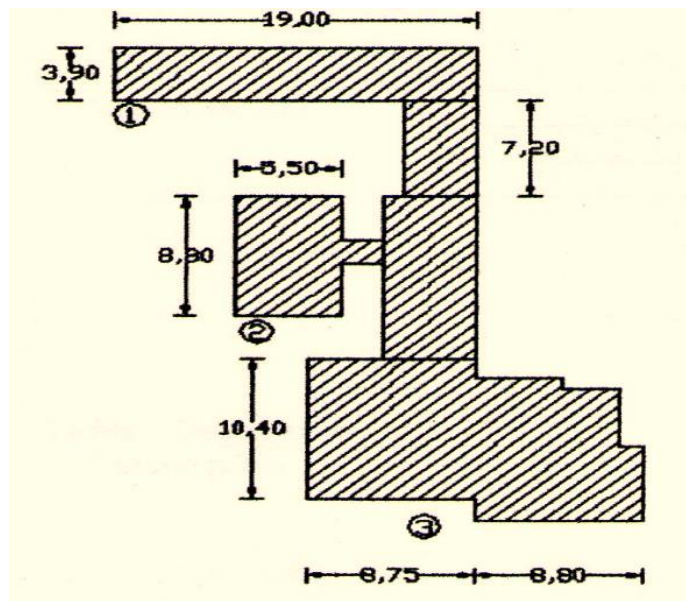
Elaborado: Ana Jácome.
Fecha: 02/10/2014

Costos del terreno

Descripción	Superficie m ²	Precio unitario	Valor total
•Terreno	•2520m ²	•\$15,87	•\$40000,00

Elaborado: Ana Jácome.

- Edificación



Costos del Edificación

Descripción	Superficie m ²	Precio unitario m ²	Precio total m ²
Local y áreas	384	350,76	13469,84
Parqueos	90	102,18	9896,20
Baños	42	350,76	14731,92

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 02/10/2014

Las instalaciones necesarias para el funcionamiento del patio de comida son de acuerdo a las Buenas prácticas de manufactura (BPM) es de 516 m².

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Las BPM básicamente, son un conjunto de herramientas que se implementan en la industria de Alimentos, las cuales tienen como objetivo principal, la obtención de productos higiénicamente procesados para el consumo humano. Donde los ejes principales son las metodologías utilizadas para el control y manejo de: materias primas, producto terminado, higiene del personal, control de plagas, manejo de residuos, mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios entre las más importantes. La implementación de las BPM generan ventajas para los empresarios donde se ven beneficiados en términos de reducción de pérdidas de producto por descomposición o alteración producida por diversos contaminantes y a la vez, contribuyen a mejorar el posicionamiento de sus productos, mediante el reconocimiento de su marca relacionada a sus atributos positivos tanto de calidad como de salubridad. (MEDINA, 2012)

Las BPM son una filosofía de trabajo enfocadas a optimizar recursos y a mejorar la calidad del producto final para el consumidor. (MEDINA, 2012)

- **Recepción, documentación y descarga de materia prima**

Área necesaria: 10 m²

Equipo: báscula, mesa

Esta área debe localizarse en un lugar accesible al embarque y separada de la entrada

de clientes. Anexo a ésta se debe encontrar la bodega seca con anaqueles y los refrigeradores. (Instituto Nacional del emprendedor, 2014)

- **Almacén de materia prima**

Área necesaria: 10 m²

Equipo: Anaqueles y refrigeradores

- **Área de cocina / producción**

Área necesaria: 20 m²

Equipo: Cocina, muebles de cocina, horno, licuadoras

Es considerado el diseño de esta área de modo que proporcione el flujo más eficiente y mayor de alimentos para el área de servicio al cliente. Es decir; debe estar cercano al cocinero y debe permitir el trabajo sincronizado de los cocineros que puedan lograr un nivel de máxima producción. (Instituto Nacional del emprendedor, 2014)

- **Área de lavado de trastes y de basura**

Área necesaria: 2m²

Equipo: Botes de basura, lavaderos, lava trastes

El área de lavado está localizado en el área posterior al de la cocina, donde no estorbe a los cocineros y los meseros. La basura estará donde no contamine, pero al mismo tiempo que sea accesible. (Instituto Nacional del emprendedor, 2014)

- **Área de revisión de producto terminado**

Área necesaria: 2 m²

En esta área los cocineros van colocando las órdenes terminadas en el mismo orden en que entran los pedidos. El supervisor revisa su calidad, apariencia y que coincida con lo que el cliente ordenó. Los meseros las recogen y se las llevan a los clientes. (Instituto Nacional del emprendedor, 2014)

- **Área de consumo de producto o social**

Área necesaria: 81m²

Equipo: Mesas, sillas, bancos

Está diseñada el área en base a la cultura y tradición de la provincia de Cotopaxi

- **Área de limpieza**

Área necesaria: 2m²

Equipo: Lavadero, escobas, trapeado.

Esta área está fuera de la vista del público.

- **Sanitarios**

Área necesaria: 9m² cada uno

Equipo: Lavamanos, sanitarios

El área lo permite, tener sanitarios separados para hombres y para mujeres.

Los sanitarios deben estar siempre limpios, con jabón, papel de baño y toallas de papel. (Instituto Nacional del emprendedor, 2014)

- **Oficina**

Área necesaria: 9m²

Equipo: Escritorio, silla, computadora, equipo de oficina.

Esta área no debe estar a la vista del público. Debe estar cerca del área de recepción

6.4. Tecnología a utilizarse.

La tecnología a utilizarse es un conjunto de instalaciones y servicios necesarios para la creación del patio de comida y se considera un activo depreciable.

Accesorios

Los accesorios que permiten dar un toque de tracción y cultura son necesarios para la producción de los bienes y servicios que se llevara a cabo en el proyecto.

Mesas

Las mesas que se utilizarán serán de madera pequeñas clásicas para una mejor acomodación del área social para demostrar la cultura y tradición.

Sillas

Es un factor importante ya que depende de la comodidad del cliente, es decir; no es de elegir una silla simple o bonita sino cómoda.

Tabla 6.1: Costo de accesorios

Costo accesorios			
Accesorios	Valor unitario	Nº mesas	Total
Mesas	45	30	1350
Sillas	35	30	1050
Otros			3000
Total \$			5400

Fuente: <http://articulo.mercadolibre.com.ec>

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/12/2014

El costo de los accesorios de treinta mesas y sillas es de \$2400 dolar y \$3000 en accesorios para la decoración del área social de la cultura de la provincia como vasijas, manteles bordados entre otros.

Equipos de cocina

Son instrumentos mecánicos que serán necesarios para la producción de los bienes y servicios que se llevará a cabo en la investigación.

Tabla 6.2: costo de equipos de cocina

DESCRIPCION	Cantidad	Precio Unitario	Precio total
Báscula	1	\$ 150	150
Batidora	1	58	58
Cocina	2	600	1200
Dispensador de jugos	1	320	320
Licuadaora	1	45	45
Microondas	2	220	440
Refrigerador	1	2200	2200
Self service	1	400	400
Congelador	1	1350	1350
Fregadero industria	1	300	300
Extractor de olores	1	200	200
Bomba de agua	1	150	150
Filtro de agua	1	300	300
Cilindro de gas	4	45	180
Horno industrial	1	620	620
Mesas de trabajo	1	240	240
Perchas	2	350	700
Dispensador de bandejas	2	200	400
Total \$			9253

Fuente: <http://articulo.mercadolibre.com.ec>

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/12/2014

Tabla 6.3: costo de equipos dentro de la Cocina

DESCRIPCION	Cantidad	Precio Unitario	Precio total
Cacerola 4 litros	2	65	130
Cacerola 2	3	45	135
Juego de recipientes	1	80	80
Cernidores	3	5	15
Cucharas 27.9cm	5	30	150
Cuchara perforada	3	20	60
Cucharas 27.9cm	2	20	40
Cucharones 1onz 1	2	20	40
Cucharones 3onz	2	20	40
Cucharones 2 onza	2	20	40
Cuchillo carnicero	2	45	90
Cuchillo filo ondulado	3	55	165
Cuchillo para frutas y legumbres	3	35	105
Espumadera de malla	2	15	30
Exprimidor limón	2	20	40
Exprimidor naranja	2	20	40
Jarra medidora	2	5	10
Jarra plástica	2	8	16
Olla de presión	1	70	70
Olla de 11lt	2	120	240
Sartén	1	45	45
Rallador	1	5	5
Total\$			1586

Fuente: <http://articulo.mercadolibre.com.ec>

Elaborado: Ana Jácome.

Equipos de oficina, muebles e insumos.

Es un espacio físico donde está organizado de personas y cosas con una misma finalidad.

Tabla 6.4: costo de equipos de oficina

DESCRIPCION	Cantidad	Precio Unitario	Precio total
Laptop	7	800	5600
Impresora	7	200	1400
Teléfono	7	50	350
Total \$			7350

Fuente: <http://articulo.mercadolibre.com.ec>

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/12/2014

Tabla 34: costo de muebles

DESCRIPCION	Cantidad	Precio Unitario	Precio total
Personal			
Lockers	10	20	200
Administración			
Escritorio con silla	1	380	380
Sillón	2	400	800
Archivador	1	600	600
Total \$			1980

Fuente: <http://articulo.mercadolibre.com.ec>

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/12/2014

Tabla 6.5: costo de insumos

DESCRIPCION	Cantidad	Precio Unitario	Precio total
Galón cloro	2	2,80	5,60
Galón desinfectante	2	3,50	7,00
Galón jabón líquido	2	6,85	13,70
Escobas	2	3,00	6,00
Trapeadores	2	3,75	7,50
Cepillo de baños	1	1,25	1,25
Estropajos de alambres	3	0,75	2,25
Guantes	2	2,00	4,00
Esponjas - paquete	3	3,00	9,00

Lava vajilla	2	2,50	5,00
Funda de basura	3	4,00	12,00
Rollo papel toalla	4	5,00	20,00
Tachos Basura Baños	4	3,00	12,00
Tacho de basura cocina	2	7,00	14,00
Papel higiénico	2	12,00	24,00
Servilletas de papel 200	2	6,50	13,00
		Total \$	156,30

Fuente: <http://articulo.mercadolibre.com.ec>

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/12/2014

Tabla 6.6: costos totales de accesorios y equipos e insumos

Detalle	Costos
Accesorios	3400
Equipos de cocina	9253
	1586
Equipos de computo	7350
Muebles	1980
Insumos	156,30
Costos totales	23725,30

Elaborado: Ana Jácome.

- **Capacidad Instalada**

El patio de comidas tiene una capacidad instalada de 516 m². Tendrá la capacidad de recibir a 250 personas simultáneamente como se puede observar en el gráfico de edificación internamente.

Los demás m² se utilizaran para áreas verdes y recreación de los clientes en medio de la naturaleza con una capacidad del 50% de su capacidad total.

6.5. Proceso de producción.

Proceso de operaciones. (Instituto Nacional del emprendedor, 2014)

A las 7:00 a.m. se presenta el personal de limpieza y se hace cargo de la limpieza del local; se acomodan mesas y se limpian. Se lavan pisos, baños. Se hace limpieza general por dentro y por fuera hasta las 9:30 a.m.

A partir de las 10:00 p.m. se presentan el chef y sus colaboradores. Se visten con ropa de trabajo: pantalón negro, camisa blanca, mandil y cofia y se lavan muy bien las manos.

El encargado de los platos tradicionales y de los aperitivos de la provincia, se dirige al área de preparado e inspecciona físicamente la materia prima para verificar que cumpla con las especificaciones de frescura y calidad. Una vez inspeccionada la materia prima, realiza el proceso de preparado de los acompañados de los platos. A las 11:30 horas. Inicia el servicio y la venta a las 12:00 p.m.

El cambio de turno se lleva a cabo de acuerdo con los horarios de apertura del negocio. Cada turno es de entre 8 horas durante el día y ocho horas cuando el trabajo es de noche.

Al finalizar el día, el personal del segundo turno efectúa las operaciones de limpieza y mantenimiento del equipo y los utensilios.

La limpieza se realiza con detergentes anti grasa y desengrasantes, fibras metálicas y piedra pómez

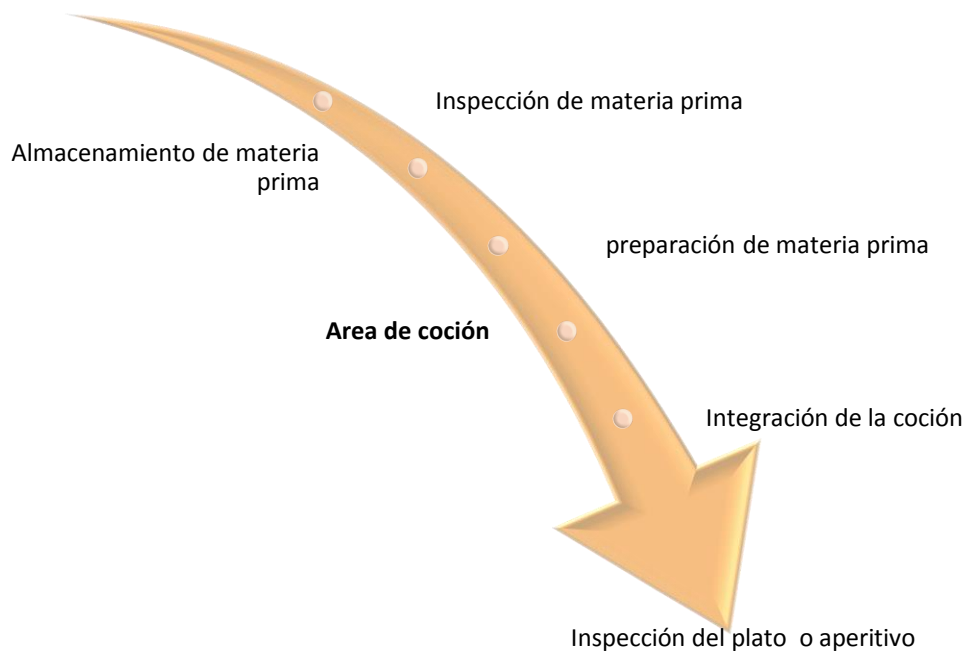
- **Flujo grama**

Materia prima- Producto final

Patio de Comida “EL FESTÍN DE LA ABUELA”

Inicio

- Recepción de materia prima



Elaborado: Ana Jácome

- **Flujo de procesos en tiempo**

FLUJO DE PROCESOS CON TIEMPO

Nº	Descripción	Tiempo de ejecución
1	Inicio M.P	1 min.
2	Control M.P	1min.
3	Almacenamiento M.P	2 min.
4	Transporte M.P	1min.


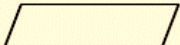
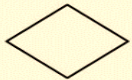
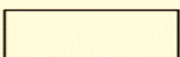
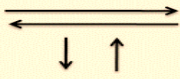

5	Preparación M.P	3 min.
6	transporte del producto	1min.
7	Recepción del cliente	1 min.
8	Toma de decisión SI –No	2min.
9	Transporte pedido	1 min.
10	Control de calidad	1min.
Tiempo de duración	14min.	

Elaborado: Ana Jácome

- **Gráfico de flujo de procesos**

Según Mejía (2009), los símbolos estandarizados utilizados en el diagrama de flujos para el patio de comidas se utilizaron símbolos ampliamente reconocidos propuestos por la ANSI (American National Standards Institute), los que se han tomado como principales son:

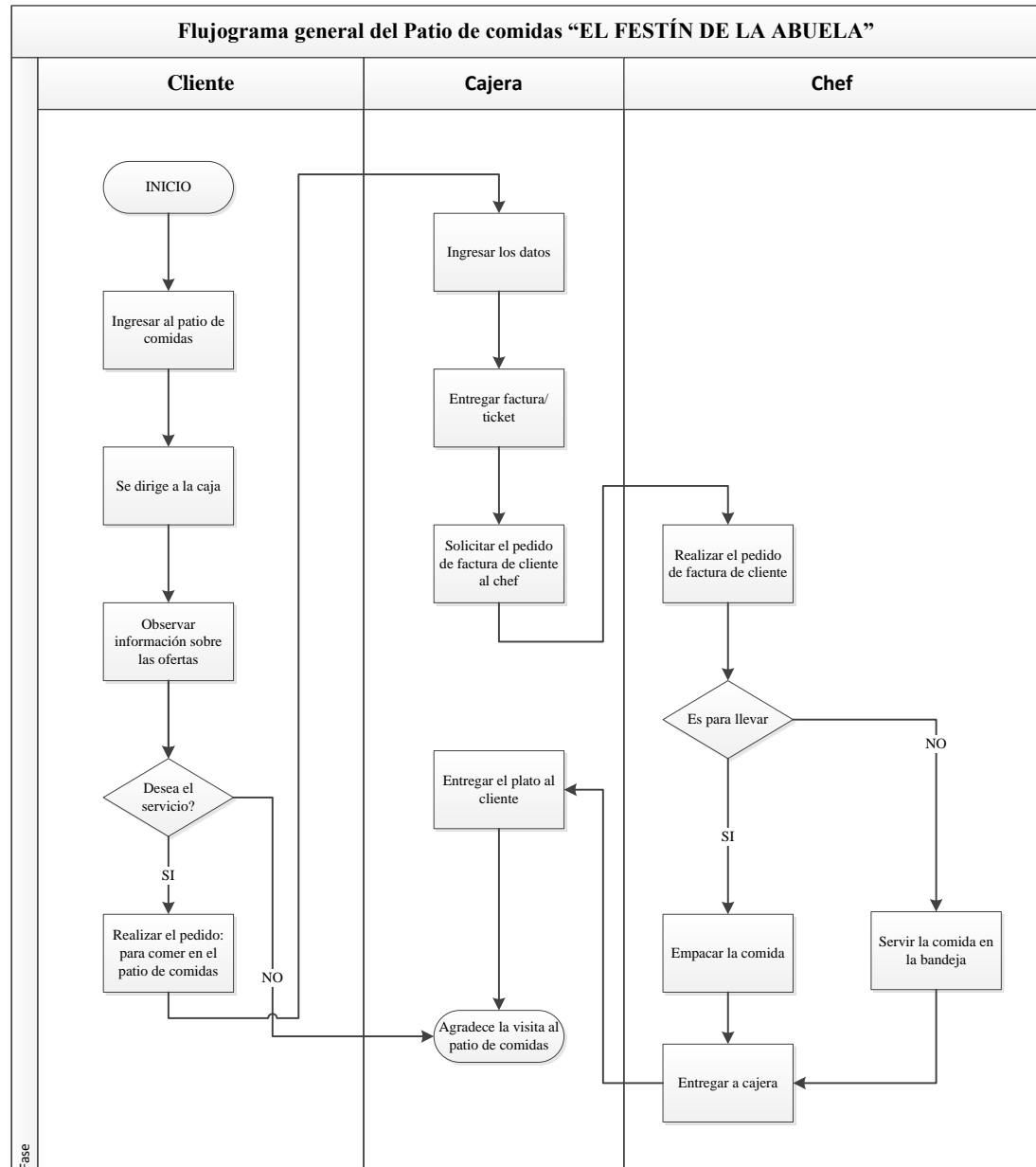
Símbolos del flujo de procesos

SÍMBOLO	NOMBRE	ACCIÓN
	Terminal	Representa el inicio o el fin del diagrama de flujo.
	Entrada y salida	Representa los datos de entrada y los de salida.
	Decisión	Representa las comparaciones de dos o mas valores, tiene dos salidas de información falso o verdadero
	Proceso	Indica todas las acciones o cálculos que se ejecutaran con los datos de entrada u otros obtenidos.
	Líneas de flujo de información	Indican el sentido de la información obtenida y su uso posterior en algún proceso subsiguiente.
	Conector	Este símbolo permite identificar la continuación de la información si el diagrama es muy extenso.

Elaborado: Ana Jácome

Flujograma de procesos productivos

Patio de Comida “EL FESTÍN DE LA ABUELA”



Elaborado: Ana Jácome

CAPITULO VII

ESTUDIO FINANCIERO

7.1. Objetivos

7.1.1. General

Determinar los recursos económicos necesarios para la ejecución del proyecto. “*EL FESTÍN DE LA ABUELA*”.

7.1.2. Específicos

Estudiar los costos totales, la inversión inicial, cuya base son los estudios de la ingeniería, debido a que los costos como la inversión dependerán de la tecnología y a partir de esto se pondrá en acción la depreciación y la amortización de toda la inversión inicial.

7.2. Análisis Financiero

Permite conocer el comportamiento contable de las cuentas de la empresa, determinar cómo marchan las mismas y que porcentaje sobre los totales se maneja.

7.2.1. Inversión inicial

“Comprende la adquisición de todos los activos fijos o tangibles y diferidos o intangibles necesarios para iniciar las operaciones de la empresa con excepción del capital de trabajo” (BACA, 2013).

INVERSIÓN INICIAL		
ACTIVIDADES	DESCRIPCION	COSTO TOTAL
Maquinaria	Maquinaria	3400,00
Equipos de computo	Equipos de computo	7350,00
Muebles y Enseres	equipos de oficina	5480,00
Insumos	Muebles y enseres	2136,30
Edificación	Infraestructura	60000,00
Activo fijo Tangible	Terreno	40000,00
	TOTAL \$	118366,30

Elaborado: Ana Jácome

La inversión inicial indica la cuantía y la forma en que se estructura el capital para la puesta en marcha de la empresa y el desarrollo de la actividad empresarial hasta alcanzar el umbral de rentabilidad.

7.2.2. Rol de Pagos (Anexo 3)

“Es el registro que lleva una compañía para detallar los pagos y los descuentos que tiene que hacer cada mes a sus empleados”. (Definición, 2008)

Resumen rol de pagos

Gasto Salarios	Mensual	Anual
Año 1	\$ 4.405,14	52861,68
Año 2	\$ 4.993,53	59922,3204
Año 3	\$ 4.660,02	55920,2055
Año 4	\$ 4.788,69	57464,2517
Año 5	\$ 4.921,22	59054,6193

Elaborado: Ana Jácome

7.2.3. Capital de Trabajo

“El capital de trabajo se sustenta o conforma a partir de la unión de varios elementos fundamentales. Entre los mismos, los que le otorgan sentido y forma, se encuentran los valores negociables, el inventario, el efectivo y finalmente lo que se da en llamar cuentas por cobrar.” (Definición, 2008)

Ventas del patio de comidas		
Total		
Platos y aperitivos		17434
Precio de Venta promedio		6,88
Ventas mensuales		9995,49
Ventas al Año		119945,92

Elaborado: Ana Jácome

MATERIA PRIMA			
Concepto	Porcentaje de Asignación	Costo Mensual	Costo Anual
MATERIALES DIRECTOS	15%	\$ 1.499,32	\$ 17.991,89
MATERIALES INDIRECTOS	8%	\$ 799,64	\$ 9.595,67
INSUMOS	1,82%	\$ 181,52	\$ 2.178,22
Total			\$ 29.765,78

Elaborado: Ana Jácome

Gasto Salarios	Mensual	Anual
Año 1	\$ 4.405,14	52861,68
Año 2	\$ 4.993,53	59922,3204
Año 3	\$ 4.660,02	55920,20555
Año 4	\$ 4.788,69	57464,25171
Año 5	\$ 4.921,22	59054,61927

Elaborado: Ana Jácome

RESUMEN DE CAPITAL DE TRABAJO	
Gasto Salarios	\$ 52.861,68
Materia Prima	\$ 29.765,78
CAPITAL DE TRABAJO	\$ 82.627,46

Elaborado: Ana Jácome

Los resultados obtenidos, demuestran que el capital de trabajo es de \$ 82627,46 desde el proceso de adquisición de materia prima hasta el expendio de los platos típicos al cliente y por ende el ingreso que de esta actividad se obtiene

7.2.4. Financiamiento del proyecto

“Es la acción y efecto de financiar (aportar dinero para una empresa o proyecto, sufragar los gastos de una obra o actividad). La financiación consiste en aportar dinero y recursos para la adquisición de bienes o servicios. Es habitual que la financiación se canalice mediante créditos o préstamos (quien recibe el dinero, debe devolverlo en el futuro)” (Definición, 2008)

Estado de situación inicial	
Inversión Inicial	\$ 118.366,30
Capital de Trabajo	\$ 82.627,46
Total	\$ 200.993,76

Elaborado: Ana Jácome

Financiamiento del proyecto		
Tipo	Capital de Operación	Total de Financiamiento
Capital Propio	70,00%	\$ 140.695,63
Préstamo Banco	30,00%	\$ 60.298,13
Total	100%	\$ 200.993,76

Elaborado: Ana Jácome

CAPITAL PROPIO			
Número de accionistas	Valor acciones	Aportación	Monto Total
2	17.586,95	\$ 35.173,91	\$ 70.347,82
4	4.396,74	\$ 17.586,95	\$ 70.347,82

Elaborado: Ana Jácome

Préstamos a largo plazo: préstamos solicitados a entidades de crédito con un tiempo de devolución superior a un año.

	Cuota Fija	Interés	Amortización	Saldos
Año 1	12059,62557	4518,590956	16578,21653	
Año 2	12059,62557	3523,671846	15583,29742	48238,50228
Año 3	12059,62557	2528,752737	14588,37831	36178,87671
Año 4	12059,62557	1533,833627	13593,4592	24119,25114
año 5	12059,62557	538,9145177	12598,54009	12059,62557
	60298,12785	12643,76368	72941,89154	0

Elaborado: Ana Jácome

7.2.5. Estado de resultados

El estado de resultados, también conocido como estado de ganancias y pérdidas, es un estado financiero conformado por un documento que muestra detalladamente los ingresos, los gastos y el beneficio o pérdida que ha generado una empresa durante un periodo de tiempo determinado (Definición, 2008)

Porcentaje de crecimiento de ventas

15,00%

Porcentaje de crecimiento en gastos

3,00%

Porcentaje de Participación de Empleados

15%

Porcentaje de Impuesto a la Renta

22%

Elaborado: Ana Jácome

El crecimiento de ventas es de un 15% anual de acuerdo al crecimiento porcentual de desarrollo turístico y sostenible, un 3% de gastos de acuerdo a la inflación anual y un 15%, 22% de acuerdo a la ley que rige en el Ecuador.

ESTADO DE RESULTADOS					
	2014	2015	2016	2017	2018
VENTAS TOTALES	\$ 119.945,92	\$ 137.937,81	\$ 158.628,48	\$ 182.422,75	\$ 209.786,16
Compras inventario	\$ 17.991,89	\$ 20.690,67	\$ 23.794,27	\$ 27.363,41	\$ 31.467,92
Utilidad Bruta	\$ 101.954,03	\$ 117.247,14	\$ 134.834,21	\$ 155.059,34	\$ 178.318,24
Gastos Salarios	\$ 52.861,68	\$ 59.922,32	\$ 55.920,21	\$ 57.464,25	\$ 59.054,62
Gasto Insumos	\$ 2.178,22	\$ 2.243,56	\$ 2.310,87	\$ 2.380,20	\$ 2.451,60
Gasto materiales indirectos	\$ 9.595,67	\$ 9.883,54	\$ 10.180,05	\$ 10.485,45	\$ 10.800,02
Gasto Financiero	\$ 4.518,59	\$ 3.523,67	\$ 2.528,75	\$ 1.533,83	\$ 538,91
Depreciaciones	\$ 4.313,26	\$ 4.313,26	\$ 4.313,26	\$ 1.863,26	\$ 1.863,26
Amortización	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00
Utilidad antes de participación empleados	\$ 25.486,61	\$ 34.360,78	\$ 56.581,07	\$ 78.332,34	\$ 100.609,83
Participación Trabajadores (15%)	\$ 3.822,99	\$ 5.154,12	\$ 8.487,16	\$ 11.749,85	\$ 15.091,47
Utilidad antes de impuesto a la Renta	\$ 21.663,62	\$ 29.206,66	\$ 48.093,91	\$ 66.582,49	\$ 85.518,35
Impuestos (22%)	\$ 4.766,00	\$ 6.425,47	\$ 10.580,66	\$ 14.648,15	\$ 18.814,04
Utilidad neta	\$ 16.897,62	\$ 22.781,19	\$ 37.513,25	\$ 51.934,34	\$ 66.704,32
Rentabilidad	14,09%	16,52%	23,65%	28,47%	31,80%

7.2.6. Flujo neto de fondos

El flujo de fondos o flujo de caja consiste en un esquema que presenta sistemáticamente los costos e ingresos registrados año por año (o período por período).

INGRESOS						
DESCRIPCIÓN	2014	2015	2016	2017	2018	
VENTAS DE CONTADO	\$ 119.945,92	\$ 137.937,81	\$ 158.628,48	\$ 182.422,75	\$ 209.786,16	
TOTAL INGRESOS	\$ 119.945,92	\$ 137.937,81	\$ 158.628,48	\$ 182.422,75	\$ 209.786,16	
EGRESOS						
COSTOS VARIABLES						
Materia Prima Directa	\$ 17.991,89	\$ 20.690,67	\$ 23.794,27	\$ 27.363,41	\$ 31.467,92	
Gasto Financiero	\$ 4.518,59	\$ 3.523,67	\$ 2.528,75	\$ 1.533,83	\$ 538,91	
Gasto Insumos	\$ 2.178,22	\$ 2.243,56	\$ 2.310,87	\$ 2.380,20	\$ 2.451,60	
Gastos de Materiales indirectos	\$ 9.595,67	\$ 9.883,54	\$ 10.180,05	\$ 10.485,45	\$ 10.800,02	
TOTAL COSTOS VARIABLES	\$ 34.284,37	\$ 36.341,45	\$ 38.813,95	\$ 41.762,90	\$ 45.258,46	
COSTOS FIJOS						
Cuota de Préstamo	\$ 12.059,63	\$ 12.059,63	\$ 12.059,63	\$ 12.059,63	\$ 12.059,63	
Gastos Salarios	\$ 52.861,68	\$ 59.922,32	\$ 55.920,21	\$ 57.464,25	\$ 59.054,62	
TOTAL COSTOS FIJOS	\$ 64.921,31	\$ 71.981,95	\$ 67.979,83	\$ 69.523,88	\$ 71.114,24	
TOTAL EGRESOS	\$ 99.205,68	\$ 108.323,40	\$ 106.793,78	\$ 111.286,77	\$ 116.372,70	
TRANSACCIÓN FINANCIERA						
UTILIDAD OPERATIVA	\$ 20.740,24	\$ 29.614,41	\$ 51.834,70	\$ 71.135,98	\$ 93.413,46	
15 % PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	\$ -	\$ 3.822,99	\$ 5.154,12	\$ 8.487,16	\$ 11.749,85	
22% IMPUESTO A LA RENTA	\$ -	\$ 4.766,00	\$ 6.425,47	\$ 10.580,66	\$ 14.648,15	
FLUJO NETO DE FONDOS	\$ 20.740,24	\$ 21.025,42	\$ 40.255,12	\$ 52.068,16	\$ 67.015,46	

Elaborado: Ana Jácome

Indicador	Tasa	Fecha de Indicador
Indicador	Tasa	
Tasa Pasiva (BCE)	5,22%	Dic.14
Riesgo País (BCE)	5,69%	Dic. 14
		0,1091
		10,91%

Elaborado:

7.2.7. Balance Inicial

El balance inicial es aquel balance que se hace al momento de iniciar una empresa o un negocio, en el cual se registran los activos, pasivos y patrimonio con que se constituye e inician operaciones.

Estado de situación Inicial							
Activos				Pasivos			
Corriente				Corriente			
	Clientes	\$ 0,00			Cuentas por pagar	\$ 0,00	
	Efectivo	\$ 0,00			Obligaciones Laborales	\$ 0,00	
	Bancos	\$ 130.171,87			Aportaciones IESS	\$ 0,00	
Total de activos corrientes			\$ 130.171,87		Beneficios sociales	\$ 0,00	
				Total de pasivo corriente			\$ 0,00
Realizable				Intereses por pagar			
	Inventario	\$ 17.991,89			Largo Plazo	\$ 0,00	
					Obligaciones Financieras	\$ 60.298,13	
Total de activos realizable			\$ 17.991,89	Total de pasivo a largo plazo			\$ 60.298,13
Exigible				Total pasivo			
	Cuentas por cobrar	\$ 0,00					
Total de activos exigibles			\$ 0,00				
	Fijo			Patrimonio			

	Terreno	\$ 93.240,00			capital social	\$ 140.695,63	
	Equipos de computo	\$ 7.350,00			Utilidad del Ejercicio	\$ 0,00	
	(-)Depreciación equipo de computo	\$ 0,00		Total de patrimonio			\$ 140.695,63
	Muebles	\$ 5.480,00					
	(-)Depreciación muebles	\$ 0,00					
	Maquinaria	\$ 3.400,00					
	(-)Depreciación maquinaria	\$ 0,00					
	Muebles de cocina	\$ 2.136,30					
	(-)Depreciación vehículo	\$ 0,00					
	Edificio	\$ 40.000,00					
	(-)Depreciación edificio	\$ 0,00					
	Total de activos fijos		\$ 12.830,00				
	Diferido						
	Gastos de adecuaciones	\$ 40.000,00					
	(-)Amortización adecuaciones						
	Total de activos Diferidos		\$ 40.000,00				
	Total de Activos	-	\$ 200.993,76	-	Total de Pasivos y Patrimonio		\$ 200.993,76

Elaborado: Ana Jácome

7.2.8. Valor Actual Neto (VAN) y Tasa Interna de Retorno (TIR)

Valor Actual Neto (VAN)

Es un procedimiento que permite calcular el valor presente de un determinado número de flujos de caja futuros, originados por una inversión.

La metodología consiste en descontar al momento actual (es decir, actualizar mediante una tasa) todos los flujos de caja futuros del proyecto. A este valor se le resta la inversión inicial, de tal modo que el valor obtenido es el valor actual neto del proyecto.

VALOR ACTUAL NETO										
VAN =	Inversion inicial	$f_{nf1}/(1+i)$	$f_{nf2}/(1+i)^2$	$f_{nf3}/(1+i)^3$	$f_{nf4}/(1+i)^4$	$f_{nf5}/(1+i)^5$				
VAN =	\$ 118.366,30	\$ 18.700,07	\$ 17.092,41	\$ 29.505,91	\$ 34.410,37	\$ 39.932,04				
VAN =	21275									
<table border="1"> <tr> <td>i</td> <td>10,91%</td> <td>=</td> <td>0,1091</td> </tr> </table>							i	10,91%	=	0,1091
i	10,91%	=	0,1091							

Elaborado: Ana Jácome

En base a este cálculo se puede establecer que el presente proyecto tiene un Valor Actual Neto de \$21275 entendiéndose así que el valor actual de los pagos es menor al valor actual de los cobros por lo que el proyecto es aceptable

7.2.9. Tasa Interna de Retorno (TIR)

La Tasa Interna de Retorno o de Rentabilidad (TIR), es un método de valoración de inversiones que mide la rentabilidad de los cobros y los pagos actualizados, generados por una inversión, en términos relativos, es decir en porcentaje. (Definición, 2008)

Tasa Interna de Retorno

TIR	=	Inversion inicial	$fn1/(1+i)$	$fn2/(1+i)^2$	$fn3/(1+i)^3$	$fn4/(1+i)^4$	$fn5/(1+i)^5$					
TIR	=	\$ (118.366,30)	16028,83	-1669,05	4499,71	64005,62	57191,40					
TIR	=	258422,81										
<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td>i</td> <td>10,91%</td> <td>=</td> <td>0,1091</td> <td>PERIODO DE 5 AÑOS</td> </tr> </table>								i	10,91%	=	0,1091	PERIODO DE 5 AÑOS
i	10,91%	=	0,1091	PERIODO DE 5 AÑOS								

Elaborado: Ana Jácome

Una vez efectuado el cálculo, se establece que el periodo de recuperación de la inversión del proyecto es de 5 años, es decir, el restaurante de comidas típicas a partir de la finalización de este periodo obtendrá beneficios

7.2.10. Costo Beneficio

El análisis coste beneficio es una técnica que permite valorar inversiones teniendo en cuenta aspectos, de tipo social y medioambiental, que no son considerados en las valoraciones puramente financieras. (Definición, 2008).

Valor Actual Neto - Ingresos								
VAN	=	Inversion inicial	$fnf1/(1+i)$	$fnf2/(1+i)^2$	$fnf3/(1+i)^3$	$fnf4/(1+i)^4$	$fnf5/(1+i)^5$	
VAN	=	\$ 118.366,30	\$ 108.147,07	\$ 112.135,19	\$ 116.270,37	\$ 120.558,04	\$ 125.003,83	
VAN	=	\$ 463.748,20						

i	10,91%	=	0,1091
---	--------	---	--------

Valor Actual Neto - Egresos								
VAN	=	Inversion inicial	$fnf1/(1+i)$	$fnf2/(1+i)^2$	$fnf3/(1+i)^3$	$fnf4/(1+i)^4$	$fnf5/(1+i)^5$	
VAN	=	\$ 118.366,30	\$ 89.447,01	\$ 88.060,44	\$ 78.276,94	\$ 73.546,28	\$ 69.342,20	
VAN	=	\$ 280.306,57						

i	10,91%	=	0,1091
---	--------	---	--------

Elaborado: Ana Jácome

Costo- Beneficio	
VAN INGRESOS	\$ 463.748,20
VAN EGRESOS	\$ 280.306,57
Resultado de Costo- Beneficio	
	1,654432

Elaborado: Ana Jácome

De acuerdo con los cuadros anteriores, se puede determinar que el proyecto tiene viabilidad debido a que la relación costo beneficio en los dos casos es superior a uno, estableciéndose en cifras que por cada dólar invertido el margen de utilidad para el proyecto.

7.2.11. Balance General

El balance general es el estado financiero de una empresa en un momento determinado. Para poder reflejar dicho estado, el balance muestra contablemente los **activos** (lo que organización posee), los pasivos (sus deudas) y la diferencia entre estos (el patrimonio neto).

BALANCE GENERAL PROYECTADO					
Descripción	2014	2015	2016	2017	2018
Activos					
Corriente					
Bancos	\$ 60.298,13				
Inventario	\$ 20.690,67	\$ 23.794,27	\$ 27.363,41	\$ 31.467,92	\$ 36.188,11
Total activo corriente	\$ 80.988,80	\$ 202.187,40	\$ 246.011,66	\$ 302.184,33	\$ 373.919,98
Terreno	\$ 40.000,00				
Muebles y Enseres	\$ 5.480,00	\$ 5.480,00	\$ 5.480,00	\$ 5.480,00	\$ 5.480,00
Equipo de Computo	\$ 7.350,00	\$ 7.350,00	\$ 7.350,00	\$ 7.350,00	\$ 7.350,00
Maquinaria	\$ 3.400,00	\$ 3.400,00	\$ 3.400,00	\$ 3.400,00	\$ 3.400,00
Equipos de oficina	\$ 2.136,30	\$ 2.136,30	\$ 2.136,30	\$ 2.136,30	\$ 2.136,30
Edificio	\$ 40.000,00	\$ 40.000,00	\$ 40.000,00	\$ 40.000,00	\$ 40.000,00
(depreciación acumulada)	\$ (4.313,26)	\$ (8.626,52)	\$ (12.939,78)	\$ (14.803,04)	\$ (16.666,30)
Total activo fijo neto	\$ 102.679,56	\$ 49.739,78	\$ 45.426,52	\$ 43.563,26	\$ 41.700,00
Diferido					
Gastos de constitucion	\$ 6.000,00	\$ 6.000,00	\$ 6.000,00	\$ 6.000,00	\$ 6.000,00
Amortizacion acumulada Activos Diferid	\$ (3.000,00)	\$ (6.000,00)	\$ (9.000,00)	\$ (12.000,00)	\$ (15.000,00)
Total activo diferido	\$ 3.000,00	\$ -	\$ (3.000,00)	\$ (6.000,00)	\$ (9.000,00)
Total de activos	\$ 235.111,41	\$ 251.927,18	\$ 288.438,18	\$ 339.747,59	\$ 406.619,98
Pasivos					
Corriente					
Proveedores	\$ 20.690,67	\$ 23.794,27	\$ 27.363,41	\$ 31.467,92	\$ 36.188,11
Cuentas por pagar (15% trabajadores)	\$ 3.822,99	\$ 5.154,12	\$ 8.487,16	\$ 11.749,85	\$ 15.091,47
Impuesto a la renta por pagar	\$ 4.766,00	\$ 6.425,47	\$ 10.580,66	\$ 14.648,15	\$ 18.814,04
Total pasivo corriente	\$ 29.279,66	\$ 35.373,85	\$ 46.431,23	\$ 57.865,92	\$ 70.093,62
A largo plazo					
Prestamo largo plazo	\$ 48.238,50	\$ 36.178,88	\$ 24.119,25	\$ 12.059,63	\$ -
Total pasivo largo plazo	\$ 48.238,50	\$ 36.178,88	\$ 24.119,25	\$ 12.059,63	\$ -
Total pasivos	\$ 77.518,16	\$ 71.552,73	\$ 70.550,48	\$ 69.925,55	\$ 70.093,62
Patrimonio					
Capital	\$ 140.695,63	\$ 140.695,63	\$ 140.695,63	\$ 140.695,63	\$ 140.695,63
Utilidad/Perdida	\$ 16.897,62	\$ 22.781,19	\$ 37.513,25	\$ 51.934,34	\$ 66.704,32
Resultados de ejercicios ant		\$ 16.897,62	\$ 39.678,82	\$ 77.192,06	\$ 129.126,41
Total patrimonio	\$ 157.593,25	\$ 180.374,45	\$ 217.887,70	\$ 269.822,04	\$ 336.526,36
Total pasivo y patrimonio	\$ 235.111,41	\$ 251.927,18	\$ 288.438,18	\$ 339.747,59	\$ 406.619,98
	\$ -	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00

Elaborado: Ana Jácome

7.2.12. Punto de equilibrio

Punto de equilibrio es un concepto de las finanzas que hace referencia al nivel de ventas donde los costos fijos y variables se encuentran cubiertos. Esto supone que la empresa, en su punto de equilibrio, tiene un beneficio que es igual a cero (no gana dinero, pero tampoco pierde).

PEM	=	costo fijo		
		1-costo variable/ventas		

Punto de equilibrio monetario					
PERÍODOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Costo fijo =	\$ 64.921,31	\$ 71.981,95	\$ 67.979,83	\$ 69.523,88	\$ 71.114,24
Costo variable =	\$ 34.284,37	\$ 36.341,45	\$ 38.813,95	\$ 41.762,90	\$ 45.258,46
PE USD =	67550,92	74962,96	70886,55	72623,05	74450,04
PE Q =	9818	9475	7791	6941	6187

Precio de Venta	
Año 1	\$ 6,88
Año 2	\$ 7,91
Año 3	\$ 9,10
Año 4	\$ 10,46
Año 5	\$ 12,03

Elaborado: Ana Jácome

El patio de comidas típicas obtendrá su punto de equilibrio en dólares, haciendo uso de datos como los costos fijos totales, el costo variable total y los ingresos. El punto de equilibrio para el patio de comidas en el año 2014 es de \$6755092, monto de ventas en el cual la empresa no tendrá ni ganancias ni pérdidas, siendo favorable para la empresa pues es bajo.

7.2.13. Análisis de sensibilidad

Escenario	Indicadores de evaluación del proyecto				
		VAN	TIR	PE	Costo- Beneficio
Optimista		82738	333060,82	67550,92	1,654432151
Pesimista		8811	243717,06	74450,04	1,665285535
Real		21275	258422,81	67550,92	1,654432151

Elaborado por: Ana Jácome

Mediante la simulación de la distribución de probabilidad de ocurrencia de las principales variables que determinan la rentabilidad y beneficios, se resume para cada escenario se seleccionó el mayor rendimiento y los riesgos a los que se expone el proyecto.

El Riesgo País es el principal factor al cual no se puede controlar por su origen, para el análisis se tomó en cuenta el real como base frente al escenario optimista del 0% y en el otro escenario pesimista duplicó como puede observar en el anexo 4. Frente a todos los escenarios el proyecto aún sigue siendo económicamente viable, para su efecto se considera que el análisis de sensibilidad no afecta a la rentabilidad ni los beneficios del proyecto.

CAPITULO VIII

IMPACTO AMBIENTAL

8.1. Objetivos

8.1.1. General

Determinar el grado de incidencia del patio de comida “*El festín de la abuela*” en el ambiente.

8.1.2. Específicos

- Realizar el diagnóstico del impacto del proyecto en sus diversos recursos ya se directos e indirectos en el patio de comidas
- Evaluar mediante la matriz de Leopold la afectación del medio ambiente antes, durante y después de la creación del proyecto “*El festín de la abuela*”.

8.2. Análisis Impacto ambiental

Este estudio contiene la evaluación de las actividades y su influencia positiva y negativa sobre los impactos ambientales. Con el estudio impacto ambiental se determinan las propuestas de prevención, control y mitigación del estudio de factibilidad para creación del patio de comidas “*EL FESTÍN DE LA ABUELA*” en la provincia de Cotopaxi.

Para la determinación de factores ambientales se considera tres aspectos para el proyecto: características físicas y químicas de la tierra, agua y atmosfera, como también las condiciones biológicas flora y fauna, y por ultimo factores culturales entre los que se destacan el uso del suelo, el interés estético y humano es decir, el paisaje de la zona. Para los aspectos culturales se considera la dinamización de la economía local (empleo), patrones (estilos de vida), sensibilización de los clientes y de la comunidad para lo cual se emplea la matriz ambiental de Leopold. (Buendía, 2002)

Los parámetros de valoración de la matriz ambiental de Leopold, se realizan la determinación de la magnitud y de la importancia, los mismos que se determinaron en función de los factores ambientales, estableciendo la transcendencia del impacto que tiene con respecto al resto, es una valoración subjetiva. La importancia fue medida con una escala de valoración de 1 al 10, sabiendo de antemano que 1 representa la magnitud menor y 10 la magnitud mayor, además precedido por el signo (+) o (-) según se trate de los efectos, en provecho o dezmoro de la calidad ambiental.

(Buendía, 2002)

Evaluación	Sumatoria de los Índices de Impacto Ambiental (VIA)	3,3	3,6	7,1	6,6	2,0	2,6	9,0	0,0	0,0	0,0	1,0	18,8	7,1	13,5	9,8	13,4	19,3	
	Impactos Positivos	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	2,0	10,0	5,0	8,0	8	
	Impactos Negativos	2,0	4,0	4,0	5,0	2,0	7,0	6,0	0,0	0,0	6,0	6,0	3,0	4,0	1,0	1,0	3,0	3	

Elaborado: Ana Jácome

Como se puede observar en la matriz el impacto es positivo ya que hay una gran acumulación de valores de clasificación, eso quiere decir que los impactos son significativos, también se puede apreciar una concentración de valores repetitivos que no se alejan de cero eso quiere decir que no son significativos.

Al realizar la evaluación de los impactos es necesario realizar acciones y requerimientos de mitigación de impactos ambientales

Parámetro ambiental	Daños por exceso de producción	Medidas de mitigación (acciones)	Requerimientos
Tierra	Contaminación por desechos	Separación de residuos en la fuente, reaprovechamiento de fibra.	Basureros de reciclaje según el desecho: orgánico, vidrio y metal
Agua	Calidad del Agua	Separación de residuos en la fuente	Señalética de prohibición y prevención y concientización del agua en baños, áreas de producción de alimentos
	Cantidad de agua	Reducir el consumo de agua en la cocina	Conciencia del Personal
Atmosfera	Calidad del aire	Minimizar la emisión del humo de tabaco dentro y fuera del local	Señalética de prohibición y prevención y concientización

Elaborado: Ana Jácome

CAPITULO IX

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

9.1. Conclusión

El patio de comidas “*EL FESTÍN DE LA ABUELA*” ofertará un servicio de producción y comercialización de platos típicos de la provincia de Cotopaxi a quienes tienen el hábito de salir a comer fuera de casa, ubicado al oriente específicamente en el barrio Anchilivi.

La investigación de mercado permitió definir los platos y aperitivos de la provincia de Cotopaxi con mayor aceptación como el hornado con una aceptación del 28% y los tradicionales helados de salcedo con un 40% convirtiéndose de este modo en los principales productos que ofertará el patio de comidas dentro de un marco de procesos y servicios donde las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y precios asequibles y una atención con calidad y calidez conforme a las necesidades del cliente

Los productos serán dirigidos a personas que degusten de platos y aperitivos de la provincia de Cotopaxi, su precio promedio será de \$6,64 más una inflación del 3,67% en base al mes de diciembre del 2014 publicado INEC para un valor promedio actual de \$6,88 para determinar el valor real del producto en el año en curso.

El estudio financiero se puede concluir que el VAN es positivo lo que nos indica que es factible la creación con un valor de \$258422,30 es decir se recuperó la inversión neta y tasa mínima de rendimiento 10,91% y la TIR es positiva con valor de 258422,81 el cual es mayor a las fuentes de financiamiento con una variación de 1,66% de esta manera se puede concluir que la TIR del proyecto es superior que la tasa de los flujos de efectivo.

Finalmente se puede concluir que la implementación del patio de comidas “*EL FESTÍN DE LA ABUELA*” ubicado en la ciudad de Salcedo en la provincia de Cotopaxi atenderá a un segmento de mercado que le guste lo tradicional y cultural del objeto de estudio

9.2. Recomendaciones

Para la puesta en marcha del proyecto se debe asignar los recursos financieros necesarios pues el estudio realizado demuestra que técnicamente es factible, como también económicamente viable, socialmente aceptable y financieramente rentable.

Desarrollar estrategias de competitividad enfocándose en los puntos débiles de los competidores e implementando un servicio de calidad de manera eficiente y eficaz y mantener precios competitivos como medio defensivo frente a sus competidores.

Incrementar la oferta de platos y aperitivos del sector, teniendo en cuenta los giros que puede tener el proyecto por diversos factores internos y externos con estrategias promocionales y de servicio que permita la fidelidad del cliente con el negocio, los precios se establecerán en base a la inflación anual.

Se recomienda, desarrollar una cultura de cambio dentro de la empresa ya que ningún escenario es predecible en un 100%; por lo que es necesario estar dispuesto a un nuevo concepto organizacional hacer creíble, sostenible y funcional a la creación del patio de comidas en el tiempo.

La cultura de la empresa siempre debe estar enfocada a satisfacer las necesidades básicas del cliente, por ello es importante tener en cuenta el impulso que lleva al mismo a elegir el servicio del patio de comidas *EL FESTÍN DE LA ABUELA* y aprecien la “comida como en casa”, trasladándolos a la cultura y tradición gastronómica de la provincia de Cotopaxi.

BIBLIOGRAFÍA

- Buendía, M. P. (2002). *La evaluación del impacto ambiental y social para el siglo XXI*. Madrid: Fundamentos.
- CAPTUR. (2012). *Camara provincial de turismo Cotopaxi*. Obtenido de <http://capturcotopaxi.com/corp.htm>
- COOTAD. (2010). *Ecuador Patente nº 551*.
- Definición. (2008). *Definición de proyectos de inversión*. <http://definicion.de/proyecto-de-inversion/>.
- Dr. Otto Ayala Trujillo, M. (2006). *Emprendedores: Finanzas Empresariales. Estadística Financiera*. Ibarra, Imbabura, Ecuador.
- Egg, E. A. (2003). *Métodos y técnicas de investigación social*. Lumen.
- Fernández, C. R. (s.f.). *Proyectos de inversión*. Obtenido de <https://docs.google.com/presentation/d/1cRXPtkvAVmtIdvNFMeGeLi-hyb35meccWsARLnOSlck/edit?pli=1#slide=id.p13>
- Finanzas, M. d. (s.f.). *SNIP*. Obtenido de https://mef.gob.pe/index.php?option=com_content&view=article&id=876&Itemid=100884&lang=es
- Hernández, I. I. (18 de 07 de 2007). *Gestiopolis*. Obtenido de <http://www.gestiopolis.com/finanzas-contaduria/elementos-de-un-proyecto-de-inversion.htm>
- INEC. (2010). *Instituto Nacional de Estadística y Censos*. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/>
- Instituto Nacional del emprendedor. (12 de 02 de 2014). *Guías empresariales. Inicie y mejore su Negocio*. guias@economia.gob.mx.

- Levin Richard, R. D. (2004). *Estadística para la administración y economía*. Mexico: Pearson Educación.
- MEDINA, I. F. (27 de 11 de 2012). *Alimentos Ecuador*. Obtenido de http://www.alimentosecuador.com/descargas/bt523dcb09ba209_BPM_Crifood.pdf
- Mejía, B. (2009). *Gestión de procesos*. Mexico.
- Palma, M. F. (2014). Artículos de doctrina. *Revista chilena de derecho privado*.
- Paredes, D. P. (9 de 11 de 2011). *Monografías*. Obtenido de <http://www.monografias.com/trabajos82/evaluacion-proyectos-estados-financieros/evaluacion-proyectos-estados-financieros3.shtml>
- Rodriguez, M. L. (02 de 03 de 2009). *Monografías*. Obtenido de <http://www.monografias.com/trabajos16/proyecto-inversion/proyecto-inversion.shtml>
- Rubin, L. &. (1996). *Investigación científica*.
- Sabino, C. (1992). *El proceso de la investigación*. Bogotá: Panamericana.
- SRI. (2008). *Servicio de Rentas Internas*. Obtenido de <http://www.sri.gob.ec/web/guest/inscripcion>
- Superintendencia de compañías. (2008). *LEY DE COMPAÑÍAS*. Constitución Política de la República: publicada en Registro Oficial. No. 326 de 25 de noviembre de 2008.
- Thompson, I. (01 de 2006). *Promonegocios*. Obtenido de <http://www.promonegocios.net/mercadotecnia/empresa-definicion-concepto.html>

Turismo Cotopaxi. (2014). Viajandox. *Viajandox- Ecuador*,
<http://www.viajandox.com/cotopaxi/la-mana-canton.htm>. Obtenido de
<http://www.viajandox.com/cotopaxi/la-mana-canton.htm>

Urbina, G. (2006). *Formulacion y evaluacion de proyectos informaticos*. Mexico: Mc
Graw-Hill.

wikimedia, F. (07 de 05 de 2012). *Wikipedia*. Obtenido de
http://es.wikipedia.org/wiki/Food_court

Wikipedia. (2005). *Provincia de Cotopaxi*. Obtenido de
<https://www.google.com.ec/search?q=mapa+fisico+de+ecuador+cotopaxi+salcedo>

ANEXO I



Encuesta

Objetivo

Determinar la creación del patio de comida tradicional de la provincia de Cotopaxi.

Reciban un cordial saludo. Por favor contestar las preguntas de la forma objetiva y real,

Duración de la encuesta tres minutos

Pregunta 1. **¿Cuál es su género?**

Masculino	
Femenino	

Pregunta 2. **En que rango de edad está usted**

18	28	
29	38	
39	48	
49	58	
59	68	

Pregunta 3. **Cuál es su Estado civil**

Soltero (a)	
Casado (a)	
Divorciado (a)	
Viuda (o)	
Otro	

Pregunta 4. **Cuál es su nivel de estudio:**

Educación básica	
Bachillerato	
Técnico	
Superior	
Postgrado	
Ninguna	
Otros	

Pregunta 5. **Cuál es situación laboral**

Negocio propio

Empleado	
Comisionista	
Desempleado	
Otro	

Pregunta 6. **Come fuera de casa**

Todos los días	
Una vez a la semana	
Dos veces a la semana	
Tres a cinco veces a la semana	
Una vez al mes	
Dos veces al mes	
Otros	

Pregunta 7. **Porque come fuera de casa:**

No me gusta cocinar	
No tengo tiempo	
Por salir a divertirme	
Allá me encuentro con mis amigos / familiares	
Porque me invitan	
Otra	

Pregunta 8. **Al escoger un lugar donde comer toma en cuenta**

La facilidad de llegar al local	
El tipo de comida que ofrecen	
Por qué me lo recomendaron	
Su ambiente	
Porque está de moda	
Su horario de atención	
La facilidad para parquear	
Otros	

Pregunta 9. **Ha estado en un patio de comida típica**

Si	
No	

Pregunta 10. **¿Conoce en que consiste la comida tradicional de la provincia de Cotopaxi?**

Si	
No	

Pregunta 11. **¿De los siguientes platos, cuál sería el de su mayor preferencia?**

Corviche	
Encebollado	

Caldo de gallina criolla	
Hornado	
Fritada	
Chugchucaras	
Runahucho	

Pregunta 12. **¿De los siguientes aperitivos, cuál sería el de su mayor preferencia?**

Helados de salcedo	
Allullas	
Queso de hoja	
Morocho de leche	
Otros	

Pregunta 13. **¿Qué precio actualmente usted paga por un plato de comida típica?**

De \$ 2 a \$3	
De \$ 3,10a \$5	
De \$ 6,10 a \$8	

Pregunta 14. **¿Qué precio actualmente usted paga por un aperitivo?**

menos \$ 1 hasta \$1	
De \$ 1,10a \$2	
De \$ 2,10 en adelante	

Gracias por su colaboración

Tabulación de encuestas

Pregunta 1. ¿Cuál es su género?

Tabla 5: Genero

Sexo	Tabulación
Masculino	181
Femenino	199
Otro	0
Total	380

Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/03/2014

Pregunta 2. En que rango de edad está usted

Tabla 6: rango de edad

Edad	Tabulación
18 - 28	38
29 - 38	140
39 - 48	69
49 - 58	95
59 - 68	38
Total	380

Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/03/2014

Pregunta 3.Cuál es su Estado civil

Tabla 7: estado Civil

Estado Civil	Tabulación
Soltero (a)	141
Casado (a)	208
Divorciado (a)	23
Viuda (o)	8
Otro	0
Total	380

Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/03/2014

Pregunta 4. **Cuál es su nivel de estudio:**

Tabla 8: nivel de estudio

Nivel de educación	Tabulación
Educación básica	8
Bachillerato	168
Técnico	143
Superior	19
Postgrado	4
Ninguna	34
Otros	4
Total	380

Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/03/2014.

Pregunta 5. **Cuál es situación laboral**

Tabla 9: situación laboral

Situación Laboral	Tabulación
Negocio propio	27
Empleado	161
Comisionista	8
Desempleado	126
Otro	58
Total	380

Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/03/2014

Pregunta 6. **Come fuera de casa**

Tabla 10: come fuera de casa

Detalle	Tabulación
Todos los días	120
Una vez a la semana	73
Dos veces a la semana	94
Tres a cinco veces a la semana	25
Una vez al mes	22
Dos veces al mes	35
Otros	11
Total	380

Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Pregunta 7. **Porque come fuera de casa:**

Tabla 11: porque come fuera de casa

Detalle	Tabulación
No me gusta cocinar	47
No tengo tiempo	146
Por salir a divertirme	48
Allá me encuentro con mis amigos / familiares	34
Porque me invitan	76
Otra	29
Total	380

Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/03/2014

Pregunta 8. Al escoger un lugar donde comer toma en cuenta

Tabla 12: al escoger un lugar donde comer toma en cuenta

Detalle	Tabulación
La facilidad de llegar al local	102
El tipo de comida que ofrecen	82
Por qué me lo recomendaron	72
Su ambiente	26
Porque está de moda	40
Su horario de atención	37
La facilidad para parquear	9
Otros	12
Total	380

Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/03/2014

Pregunta 9. Ha estado en un patio de comida típica

Tabla 13: ha estado en un patio de comida típica

Detalle	Tabulación
Si	72
No	308
Total	380

Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/03/2014

Pregunta 10. **¿Conoce en que consiste la comida tradicional de la provincia de Cotopaxi?**

Tabla 14: comida tradicional de la provincia de Cotopaxi

Detalle	Tabulación
Si	65
No	315
Total	380

Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/03/2014

Pregunta 11. **¿De los siguientes platos, cuál sería el de su mayor preferencia?**

Tabla 15: platos de preferencia

Detalle	Tabulación
Corviche	13
Encebollado	73
Caldo de gallina criolla	79
Hornado	107
Fritada	59
Chugchucaras	45
Runahucho	4
Total	380

Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/03/2014

Pregunta 12. **¿De los siguientes aperitivos, cuál sería el de su mayor preferencia?**

Tabla 16: aperitivos de preferencia

Detalle	Tabulación
Helados de salcedo	153
Allullas	74
Queso de hoja	45
Morocho de leche	76
Otros	32
Total	380

Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Pregunta 13. **¿Qué precio actualmente usted paga por un plato de comida típica?**

Tabla 17: precios de los platos típicos

Precio	Tabulación
De \$ 2 a \$3	184
De \$ 3,10a \$5	182
De \$ 6,10 a \$8	14
Total	380

Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/03/2014

Pregunta 14. **¿Qué precio actualmente usted paga por un aperitivo?**

Tabla 18: precio por aperitivo

Precio	Tabulación
menos \$ 1 hasta \$1	202
De \$ 1,10a \$2	145
De \$ 2,10 en adelante	33
Total	380

Fuente: Ciudadanía de Salcedo

Elaborado: Ana Jácome.

Fecha: 04/03/2014

ANEXO II

Ley de compañías

Sección I

DISPOSICIONES GENERALES

Art. 1.- Contrato de compañía es aquel por el cual dos o más personas unen sus capitales o industrias, para emprender en operaciones mercantiles y participar de sus utilidades. (Superintendencia de compañías, 2008)

Art. 5.- Toda compañía que se constituya en el Ecuador tendrá su domicilio principal dentro del territorio nacional. (Superintendencia de compañías, 2008)

Art. 6.- Toda compañía nacional o extranjera que negociare o contrajere obligaciones en el Ecuador deberá tener en la República un apoderado o representante que pueda contestar las demandas y cumplir las obligaciones respectivas. (Superintendencia de compañías, 2008)

Art. 10.- Las aportaciones de bienes se entenderán traslativos de dominio. El riesgo de la cosa será de cargo de la compañía desde la fecha en que se le haga la entrega respectiva. (Superintendencia de compañías, 2008)

.

Art. 20.- Las compañías constituidas en el Ecuador, sujetas a la vigilancia y control de la Superintendencia de Compañías, enviarán a ésta, en el primer cuatrimestre de cada año. (Superintendencia de compañías, 2008)

4. DERECHOS, OBLIGACIONES Y

RESPONSABILIDADES DE LOS SOCIOS

Art. 114.- El contrato social establecerá los derechos de los socios en los actos de la compañía, especialmente en cuanto a la administración, como también a la forma de

ejercerlos, siempre que no se opongan a las disposiciones legales. No obstante cualquier estipulación contractual, los socios tendrán los siguientes derechos:

- a) A intervenir, a través de asambleas, en todas las decisiones y deliberaciones de la compañía, personalmente o por medio de representante o mandatario constituido en la forma que se determine en el contrato. Para efectos de la votación, cada participación dará al socio el derecho de un voto;
- b) A percibir los beneficios que le correspondan, a prorrata de la participación social pagada, siempre que en el contrato social no se hubiere dispuesto otra cosa en cuanto a la distribución de las ganancias;
- c) A que se limite su responsabilidad al monto de sus participaciones sociales, salvo las excepciones que en esta Ley se expresan;
- d) A no devolver los importes que en concepto de ganancias hubieren percibido de buena fe; pero, si las cantidades percibidas en este concepto no correspondieren a beneficios realmente obtenidos, estarán obligados a reintegrarlas a la compañía;
- e) A no ser obligados al aumento de su participación social.

Si la compañía acordare el aumento de capital, el socio tendrá derecho de preferencia en ese aumento, en proporción a sus participaciones sociales, si es que en el contrato constitutivo o en las resoluciones de la junta general de socios no se conviniere otra cosa;

- f) A ser preferido para la adquisición de las participaciones correspondientes a otros socios, cuando el contrato social o la junta general prescriban este derecho, el cual se ejercerá a prorrata de las participaciones que tuviere;
- g) A solicitar a la junta general la revocación de la designación de administradores o gerentes. Este derecho se ejercerá sólo cuando causas graves lo hagan indispensables. Se considerarán como tales el faltar gravemente a su deber, realizar a sabiendas actos

ilegales, no cumplir las obligaciones establecidas por el Art. 124, o la incapacidad de administrar en debida forma;

h) A recurrir a la Corte Superior del distrito impugnando los acuerdos sociales, siempre que fueren contrarios a la ley o a los estatutos.

En este caso se estará a lo dispuesto en los Arts. 249 y 250, en lo que fueren aplicables;

i) A pedir convocatoria a junta general en los casos determinados por la presente Ley. Este derecho lo ejercerán cuando las aportaciones de los solicitantes representen no menos de la décima parte del capital social; y,

j) A ejercer en contra de los gerentes o administradores la acción de reintegro del patrimonio social. Esta acción no podrá ejercitarla si la junta general aprobó las cuentas de los gerentes o administradores.

Art. 115.- Son obligaciones de los socios:

a) Pagar a la compañía la participación suscrita. Si no lo hicieren dentro del plazo estipulado en el contrato, o en su defecto del previsto en la Ley, la compañía podrá, según los casos y atendida la naturaleza de la aportación no efectuada, deducir las acciones establecidas en el artículo 219 de esta Ley;

b) Cumplir los deberes que a los socios impusiere el contrato social;

c) Abstenerse de la realización de todo acto que implique injerencia en la administración;

d) Responder solidariamente de la exactitud de las declaraciones contenidas en el contrato de constitución de la compañía y, de modo especial, de las declaraciones relativas al pago de las aportaciones y al valor de los bienes aportados;

e) Cumplir las prestaciones accesorias y las aportaciones suplementarias previstas en el contrato social. Queda prohibido pactar prestaciones accesorias consistentes en trabajo o en servicio personal de los socios;

f) Responder solidaria e ilimitadamente ante terceros por la falta de publicación e inscripción del contrato social; y,

g) Responder ante la compañía y terceros, si fueren excluidos, por las pérdidas que sufrieren por la falta de capital suscrito y no pagado o por la suma de aportes reclamados con posterioridad, sobre la participación social.

La responsabilidad de los socios se limitará al valor de sus participaciones sociales, al de las prestaciones accesorias y aportaciones suplementarias, en la proporción que se hubiere establecido en el contrato social. Las aportaciones suplementarias no afectan a la responsabilidad de los socios ante terceros, sino desde el momento en que la compañía, por resolución inscrita y publicada, haya decidido su pago. No cumplidos estos requisitos, ella no es exigible, ni aún en el caso de liquidación o quiebra de la compañía. (Superintendencia de compañías, 2008)

5. DE LA ADMINISTRACIÓN

Art. 116.- La junta general, formada por los socios legalmente convocados y reunidos, es el órgano supremo de la compañía. La junta general no podrá considerarse válidamente constituida para deliberar, en primera convocatoria, si los concurrentes a ella no representan más de la mitad del capital social. La junta general se reunirá, en segunda convocatoria, con el número de socios presentes, debiendo expresarse así en la referida convocatoria. (Superintendencia de compañías, 2008)

ANEXO III

. En el Registro Oficial No.416, del miércoles 30 de marzo de 2011, se publicó la Circular **NAC-DGECCGC11-00005**, emitida por el Director General del Servicio de Rentas Internas, mediante la cual se establece la obligatoriedad del pago del impuesto de patente municipal, en forma previa a la obtención de Registro Único de Contribuyentes (RUC).

Esta circular tiene relación directa con el **Art.551** del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización publicado en el Suplemento del Registro Oficial No.303, de octubre 19 del 2010, por el cual el Servicio de Rentas Internas, previo a otorgar el RUC, exigirá el pago del impuesto de patentes municipales.

El impuesto de patentes es de liquidación anual (Art.548 COOTAD) y lo deben satisfacer las personas naturales, jurídicas, sociedades, nacionales o extranjeras, domiciliadas o con establecimiento en la respectiva jurisdicción municipal o metropolitana, que ejerzan permanentemente actividades comerciales, industriales, financieras, inmobiliarias y profesionales (Art.547 COOTAD).

En cuanto al valor a pagar, cada cantón y mediante Ordenanza establecerá la tarifa del impuesto anual en función del patrimonio de los sujetos pasivos de este impuesto dentro del cantón, constante en registros públicos que correspondan al año anterior. La tarifa mínima será de US\$10 y la máxima de US\$25mil (Art.548 COOTAD).

La patente municipal se la deberá obtener dentro de los 30 días siguientes al día final del mes en el que se inician las actividades; o, dentro de los 30 días siguientes al día final del mes en que termina el año (Art.548 COOTAD).

Con base en las disposiciones legales anteriormente mencionadas y con el fin de facilitar al contribuyente el cumplimiento de sus obligaciones formales, la Circular NAC-DGECCGC11-00005, comunica a los sujetos pasivos que desarrollen las actividades contenidas en los grupos de actividad económica detalladas a continuación, que previo al otorgamiento del correspondiente RUC, deberán realizar el pago del impuesto de patente municipal, conforme las disposiciones del COOTAD:

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
C	EXPLORACIÓN DE MINAS Y CANTERAS
D	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS
F	CONSTRUCCIÓN, EXCEPTO TRABAJADORES AUTÓNOMOS
G	COMERCIO AL POR MAYOR Y POR MENOR; REPARACIÓN DE VEHÍCULOS AUTOMOTORES, MOTOCICLETAS, EFECTOS PERSONALES Y ENSERES DOMÉSTICOS
H	HOTELES Y RESTAURANTES
I	TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y COMUNICACIONES, EXCEPTO TRABAJADORES AUTÓNOMOS
J	INTERMEDIACIÓN FINANCIERA
K	ACTIVIDADES INMOBILIARIAS, EMPRESARIALES Y DE ALQUILER.
	ACTIVIDADES PROFESIONALES

El hecho que una actividad económica no se encuentre entre las descritas en el cuadro anterior, no quiere decir que se encuentran exentos del impuesto a la patente municipal. El desglose de los grupos de las actividades mencionadas, se detallará mediante anexo a la circular NAC-DGECCGC11-00005, que se puede obtener en la web del Servicio de Rentas Internas (www.sri.gob.ec).

El comprobante de pago del referido impuesto deberá ser presentado por parte de los respectivos contribuyentes, al momento de solicitar su inscripción en el RUC.

Esta disposición se encontrará en plena vigencia a partir de marzo 31 de 2011.

Por otra parte, en el Registro Oficial No.416, se encuentra publicada la Resolución NAC-DGERCGC11-00121 del SRI, en la que se establece, para efectos de la liquidación y pago del ICE, los siguientes precios mínimos: cigarrillos rubios, como precio mínimo para la cajetilla de 20 unidades, US\$1,70; y, para la cajetilla de 10 unidades, US\$0,85, que son los precios de venta al público vigentes de estos productos.

Consecuentemente, el ICE mínimo en el caso de cajetillas de cigarrillos rubios de 20 unidades será US\$0,911; y, para la cajetilla de cigarrillos rubios de 10 unidades, será de US\$0,455.

Recuperado de: (Ecuador Patente n° 551, 2010)

ANEXO IV

FINANCIERO

Depreciación

INVERSIÓN INICIAL			Depreciación	
ACTIVIDADES	DESCRIPCION	COSTO TOTAL	depreciación anual	vida útil
Maquinaria	Maquinaria	3400,00	340,00	10 años
Equipos de computo	Equipos de computo	7350,00	2450,00	3 años
Muebles y Enseres	equipos de oficina	5480,00	1096,00	5 años
Insumos	Muebles y enseres	2136,30	427,26	5 años
Edificación	Infraestructura	60000,00	3000,00	20 años
Activo fijo Tangible	Terreno	40000,00		0 años
	TOTAL \$	118366,30	7313,26	

Rol de Pagos

No.	Nombres	Cargo	Sueldo Unificado	Horas Extras		Cargas Familiares	T. Remun ALCANCE	Descuentos		Total Descuentos	Líquido a recibir
				H. Suple	H. Extraor			Aport Pers 9,35%	I. Renta		
1	sin nombre	Presidente	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
2	sin nombre	Administrador	\$ 700,00	0	0,00	0	\$ 700,00	\$ 65,45	\$ -	\$ 65,45	\$ 634,55
3	sin nombre	Jefes de area	\$ 650,00	0	0,00	0	\$ 650,00	\$ 60,78	\$ -	\$ 60,78	\$ 589,23
4	sin nombre	Contadora	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
5	sin nombre	Cajera	\$ 400,00	0	0,00	0	\$ 400,00	\$ 37,40	\$ -	\$ 37,40	\$ 362,60
6	sin nombre	Chef	\$ 800,00	0	0,00	0	\$ 800,00	\$ 74,80	\$ -	\$ 74,80	\$ 725,20
7	sin nombre	Ayudante de cocina	\$ 360,00	0	0,00	0	\$ 360,00	\$ 33,66	\$ -	\$ 33,66	\$ 326,34
8	sin nombre	Ayudante de cocina	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
9	sin nombre	Ayudante de cocina	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
10	sin nombre	Ayudante de cocina	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
11	sin nombre	Ayudante de cocina	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
12	sin nombre	Bodeguero	\$ 360,00	0	0,00	0	\$ 360,00	\$ 33,66	\$ -	\$ 33,66	\$ 326,34
13	sin nombre	Mesero	\$ 360,00	0	0,00	0	\$ 360,00	\$ 33,66	\$ -	\$ 33,66	\$ 326,34
14	sin nombre	conserje	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
			\$ 3.630,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 3.630,00	\$ 339,41	\$ -	\$ 339,41	\$ 3.290,60

No.	Nombres	Cargo	Aporte Patronal 12,15%	XIII	XIV	Vacaciones	Fondos Reserva	Total Recargos	Sueldos y Salarios
1	sin nombre	Gerente General	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
2	sin nombre	Jefe de Producción	\$ 85,05	\$ 58,33	\$ 26,50	\$ 29,17	\$ 58,33	\$ 169,88	\$ 804,43
3	sin nombre	Contador	\$ 78,98	\$ 54,17	\$ 26,50	\$ 27,08	\$ 54,17	\$ 159,64	\$ 748,87
4	sin nombre	Secretaria	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
5	sin nombre	Operario	\$ 48,60	\$ 33,33	\$ 26,50	\$ 16,67	\$ 33,33	\$ 108,43	\$ 471,03
6	sin nombre	Operario	\$ 97,20	\$ 66,67	\$ 26,50	\$ 33,33	\$ 66,67	\$ 190,37	\$ 915,57
7	sin nombre	Operario	\$ 43,74	\$ 30,00	\$ 26,50	\$ 15,00	\$ 30,00	\$ 100,24	\$ 426,58
8	sin nombre	Operario	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
9	sin nombre	Operario	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
10	sin nombre	Operario	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
11	sin nombre	Operario	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
12	sin nombre	Bodeguero	\$ 43,74	\$ 30,00	\$ 26,50	\$ 15,00	\$ 30,00	\$ 100,24	\$ 426,58
13	sin nombre	Chofer	\$ 43,74	\$ 30,00	\$ 26,50	\$ 15,00	\$ 30,00	\$ 100,24	\$ 426,58
14	sin nombre	Conserje	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
			\$ 441,05	\$ 302,50	\$ 371,00	\$ 151,25	\$ 302,50	\$ 1.114,55	\$ 4.405,14
									AÑO 1

No.	Nombres	Cargo	Sueldo Unificado	Horas Extras		Cargas Familiares	T. Remun	Descuentos		Total Descuentos	Líquido a recibir
				H. Suple	H. Extras		ALCANCE	Aporte Pers 9,35%	I. Renta		
1	sin nombre	Gerente General	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
2	sin nombre	Jefe de Producción	\$ 721,00	0	0,00	0	\$ 721,00	\$ 67,41	\$ -	\$ 67,41	\$ 653,59
3	sin nombre	Contador	\$ 669,50	0	0,00	0	\$ 669,50	\$ 62,60	\$ -	\$ 62,60	\$ 606,90
4	sin nombre	Secretaria	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
5	sin nombre	Operario	\$ 412,00	0	0,00	0	\$ 412,00	\$ 38,52	\$ -	\$ 38,52	\$ 373,48
6	sin nombre	Operario	\$ 824,00	0	0,00	0	\$ 824,00	\$ 77,04	\$ -	\$ 77,04	\$ 746,96
7	sin nombre	Operario	\$ 370,80	0	0,00	0	\$ 370,80	\$ 34,67	\$ -	\$ 34,67	\$ 336,13
8	sin nombre	Operario	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
9	sin nombre	Operario	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
10	sin nombre	Operario	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
11	sin nombre	Operario	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
12	sin nombre	Bodeguero	\$ 370,80	0	0,00	0	\$ 370,80	\$ 34,67	\$ -	\$ 34,67	\$ 336,13
13	sin nombre	Chofer	\$ 370,80	0	0,00	0	\$ 370,80	\$ 34,67	\$ -	\$ 34,67	\$ 336,13
14	sin nombre	Conserje	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
			\$ 3.738,90	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 3.738,90	\$ 349,59	\$ -	\$ 349,59	\$ 3.389,31

No.	Nombres	Cargo	Aporte Patronal 12,15%	XIII	XIV	Vacaciones	Fondos Reserva	Total Recargos	Sueldos y Salarios
1	sin nombre	Gerente General	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
2	sin nombre	Jefe de Producción	\$ 87,60	\$ 60,08	\$ 26,50	\$ 30,04	\$ 60,08	\$ 264,31	\$ 917,90
3	sin nombre	Contador	\$ 81,34	\$ 55,79	\$ 26,50	\$ 27,90	\$ 55,79	\$ 247,32	\$ 854,23
4	sin nombre	Secretaria	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
5	sin nombre	Operario	\$ 50,06	\$ 34,33	\$ 26,50	\$ 17,17	\$ 34,33	\$ 162,39	\$ 535,87
6	sin nombre	Operario	\$ 100,12	\$ 68,67	\$ 26,50	\$ 34,33	\$ 68,67	\$ 298,28	\$ 1.045,24
7	sin nombre	Operario	\$ 45,05	\$ 30,90	\$ 26,50	\$ 15,45	\$ 30,90	\$ 148,80	\$ 484,93
8	sin nombre	Operario	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
9	sin nombre	Operario	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
10	sin nombre	Operario	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
11	sin nombre	Operario	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
12	sin nombre	Bodeguero	\$ 45,05	\$ 30,90	\$ 26,50	\$ 15,45	\$ 30,90	\$ 148,80	\$ 484,93
13	sin nombre	Chofer	\$ 45,05	\$ 30,90	\$ 26,50	\$ 15,45	\$ 30,90	\$ 148,80	\$ 484,93
14	sin nombre	Conserje	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
			\$ 454,28	\$ 311,58	\$ 371,00	\$ 155,79	\$ 311,58	\$ 1.604,21	\$ 4.993,53
AÑO 2									

No.	Nombres	Cargo	Sueldo Unificado	Horas Extras		Cargas Familiares	T. Remun	Descuentos		Total Descuentos	Líquido a recibir
				H. Suple	H. Extras		ALCANCE	Aporte Pers 9,35%	I. Renta		
1	sin nombre	Gerente General	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
2	sin nombre	Jefe de Producción	\$ 742,63	0	0,00	0	\$ 742,63	\$ 69,44	\$ -	\$ 69,44	\$ 673,19
3	sin nombre	Contador	\$ 689,59	0	0,00	0	\$ 689,59	\$ 64,48	\$ -	\$ 64,48	\$ 625,11
4	sin nombre	Secretaria	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
5	sin nombre	Operario	\$ 424,36	0	0,00	0	\$ 424,36	\$ 39,68	\$ -	\$ 39,68	\$ 384,68
6	sin nombre	Operario	\$ 848,72	0	0,00	0	\$ 848,72	\$ 79,36	\$ -	\$ 79,36	\$ 769,36
7	sin nombre	Operario	\$ 381,92	0	0,00	0	\$ 381,92	\$ 35,71	\$ -	\$ 35,71	\$ 346,21
8	sin nombre	Operario	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
9	sin nombre	Operario	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
10	sin nombre	Operario	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
11	sin nombre	Operario	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
12	sin nombre	Bodeguero	\$ 381,92	0	0,00	0	\$ 381,92	\$ 35,71	\$ -	\$ 35,71	\$ 346,21
13	sin nombre	Chofer	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
14	sin nombre	Conserje	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
			\$ 3.469,14	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 3.469,14	\$ 324,36	\$ -	\$ 324,36	\$ 3.144,78

No.	Nombres	Cargo	Aporte Patronal 12,15%	XIII	XIV	Vacaciones	Fondos Reserva	Total Recargos	Sueldos y Salarios
1	sin nombre	Gerente General	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
2	sin nombre	Jefe de Producción	\$ 90,23	\$ 61,89	\$ 26,50	\$ 30,94	\$ 61,89	\$ 271,44	\$ 944,64
3	sin nombre	Contador	\$ 83,78	\$ 57,47	\$ 26,50	\$ 28,73	\$ 57,47	\$ 253,95	\$ 879,06
4	sin nombre	Secretaria	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
5	sin nombre	Operario	\$ 51,56	\$ 35,36	\$ 26,50	\$ 17,68	\$ 35,36	\$ 166,47	\$ 551,15
6	sin nombre	Operario	\$ 103,12	\$ 70,73	\$ 26,50	\$ 35,36	\$ 70,73	\$ 306,44	\$ 1.075,80
7	sin nombre	Operario	\$ 46,40	\$ 31,83	\$ 26,50	\$ 15,91	\$ 31,83	\$ 152,47	\$ 498,69
8	sin nombre	Operario	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
9	sin nombre	Operario	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
10	sin nombre	Operario	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
11	sin nombre	Operario	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
12	sin nombre	Bodeguero	\$ 46,40	\$ 31,83	\$ 26,50	\$ 15,91	\$ 31,83	\$ 152,47	\$ 498,69
13	sin nombre	Chofer	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
14	sin nombre	Conserje	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
			\$ 421,50	\$ 289,10	\$ 371,00	\$ 144,55	\$ 289,10	\$ 1.515,24	\$ 4.660,02
								AÑO 3	

No.	Nombres	Cargo	Sueldo Unificado	Horas Extras		Cargas Familiares	T. Remun	Descuentos		Total Descuentos	Líquido a recibir
				H. Suple	H. Extraor		ALCANCE	Aporte Pers 9,35%	I. Renta		
1	sin nombre	Gerente General	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
2	sin nombre	Jefe de Producción	\$ 764,91	0	0,00	0	\$ 764,91	\$ 71,52	\$ -	\$ 71,52	\$ 693,39
3	sin nombre	Contador	\$ 710,27	0	0,00	0	\$ 710,27	\$ 66,41	\$ -	\$ 66,41	\$ 643,86
4	sin nombre	Secretaria	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
5	sin nombre	Operario	\$ 437,09	0	0,00	0	\$ 437,09	\$ 40,87	\$ -	\$ 40,87	\$ 396,22
6	sin nombre	Operario	\$ 874,18	0	0,00	0	\$ 874,18	\$ 81,74	\$ -	\$ 81,74	\$ 792,45
7	sin nombre	Operario	\$ 393,38	0	0,00	0	\$ 393,38	\$ 36,78	\$ -	\$ 36,78	\$ 356,60
8	sin nombre	Operario	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
9	sin nombre	Operario	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
10	sin nombre	Operario	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
11	sin nombre	Operario	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
12	sin nombre	Bodeguero	\$ 393,38	0	0,00	0	\$ 393,38	\$ 36,78	\$ -	\$ 36,78	\$ 356,60
13	sin nombre	Chofer	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
14	sin nombre	Conserje	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
			\$ 3.573,22	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 3.573,22	\$ 334,10	\$ -	\$ 334,10	\$ 3.239,12

No.	Nombres	Cargo	Aporte Patronal 12,15%	XIII	XIV	Vacaciones	Fondos Reserva	Total Recargos	Sueldos y Salarios
1	sin nombre	Gerente General	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
2	sin nombre	Jefe de Producción	\$ 92,94	\$ 63,74	\$ 26,50	\$ 31,87	\$ 63,74	\$ 278,79	\$ 972,18
3	sin nombre	Contador	\$ 86,30	\$ 59,19	\$ 26,50	\$ 29,59	\$ 59,19	\$ 260,77	\$ 904,63
4	sin nombre	Secretaria	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
5	sin nombre	Operario	\$ 53,11	\$ 36,42	\$ 26,50	\$ 18,21	\$ 36,42	\$ 170,67	\$ 566,89
6	sin nombre	Operario	\$ 106,21	\$ 72,85	\$ 26,50	\$ 36,42	\$ 72,85	\$ 314,83	\$ 1.107,28
7	sin nombre	Operario	\$ 47,80	\$ 32,78	\$ 26,50	\$ 16,39	\$ 32,78	\$ 156,25	\$ 512,85
8	sin nombre	Operario	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
9	sin nombre	Operario	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
10	sin nombre	Operario	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
11	sin nombre	Operario	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
12	sin nombre	Bodeguero	\$ 47,80	\$ 32,78	\$ 26,50	\$ 16,39	\$ 32,78	\$ 156,25	\$ 512,85
13	sin nombre	Chofer	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
14	sin nombre	Conserje	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
			\$ 434,15	\$ 297,77	\$ 371,00	\$ 148,88	\$ 297,77	\$ 1.549,57	\$ 4.788,69
AÑO 4									

No.	Nombres	Cargo	Sueldo Unificado	Horas Extras		Cargas Familiares	T. Remun	Descuentos		Total Descuentos	Líquido a recibir
				H. Suple	H. Extraor		ALCANCE	Aporte Pers 9,35%	I. Renta		
1	sin nombre	Gerente General	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
2	sin nombre	Jefe de Producción	\$ 787,86	0	0,00	0	\$ 787,86	\$ 73,66	\$ -	\$ 73,66	\$ 714,19
3	sin nombre	Contador	\$ 731,58	0	0,00	0	\$ 731,58	\$ 68,40	\$ -	\$ 68,40	\$ 663,18
4	sin nombre	Secretaria	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
5	sin nombre	Operario	\$ 450,20	0	0,00	0	\$ 450,20	\$ 42,09	\$ -	\$ 42,09	\$ 408,11
6	sin nombre	Operario	\$ 900,41	0	0,00	0	\$ 900,41	\$ 84,19	\$ -	\$ 84,19	\$ 816,22
7	sin nombre	Operario	\$ 405,18	0	0,00	0	\$ 405,18	\$ 37,88	\$ -	\$ 37,88	\$ 367,30
8	sin nombre	Operario	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
9	sin nombre	Operario	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
10	sin nombre	Operario	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
11	sin nombre	Operario	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
12	sin nombre	Bodeguero	\$ 405,18	0	0,00	0	\$ 405,18	\$ 37,88	\$ -	\$ 37,88	\$ 367,30
13	sin nombre	Chofer	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
14	sin nombre	Conserje	\$ -	0	0,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
			\$ 3.680,41	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 3.680,41	\$ 344,12	\$ -	\$ 344,12	\$ 3.336,30

No.	Nombres	Cargo	Aporte Patronal 12,15%	XIII	XIV	Vacaciones	Fondos Reserva	Total Recargos	Sueldos y Salarios
1	sin nombre	Gerente General	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
2	sin nombre	Jefe de Producción	\$ 95,72	\$ 65,65	\$ 26,50	\$ 32,83	\$ 65,65	\$ 286,36	\$ 1.000,55
3	sin nombre	Contador	\$ 88,89	\$ 60,97	\$ 26,50	\$ 30,48	\$ 60,97	\$ 267,80	\$ 930,98
4	sin nombre	Secretaria	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
5	sin nombre	Operario	\$ 54,70	\$ 37,52	\$ 26,50	\$ 18,76	\$ 37,52	\$ 174,99	\$ 583,10
6	sin nombre	Operario	\$ 109,40	\$ 75,03	\$ 26,50	\$ 37,52	\$ 75,03	\$ 323,48	\$ 1.139,70
7	sin nombre	Operario	\$ 49,23	\$ 33,77	\$ 26,50	\$ 16,88	\$ 33,77	\$ 160,14	\$ 527,44
8	sin nombre	Operario	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
9	sin nombre	Operario	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
10	sin nombre	Operario	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
11	sin nombre	Operario	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
12	sin nombre	Bodeguero	\$ 49,23	\$ 33,77	\$ 26,50	\$ 16,88	\$ 33,77	\$ 160,14	\$ 527,44
13	sin nombre	Chofer	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
14	sin nombre	Conserje	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ -	\$ -	\$ 26,50	\$ 26,50
			\$ 447,17	\$ 306,70	\$ 371,00	\$ 153,35	\$ 306,70	\$ 1.584,92	\$ 4.921,22
AÑO 5									

Amortización

Monto de la Deuda	\$ 60.298,13			
CORPORACION NACIONAL FINANCIERA	8,25%	Anual	0,69%	MENSUAL
	SALDO DEUDA	CUOTA	INTERES	AMORTIZACION
0	\$ 60.298,13			
1	\$ 59.293,16	\$ 1.004,97	\$ 414,55	\$ 1.419,52
2	\$ 58.288,19	\$ 1.004,97	\$ 407,64	\$ 1.412,61
3	\$ 57.283,22	\$ 1.004,97	\$ 400,73	\$ 1.405,70
4	\$ 56.278,25	\$ 1.004,97	\$ 393,82	\$ 1.398,79
5	\$ 55.273,28	\$ 1.004,97	\$ 386,91	\$ 1.391,88
6	\$ 54.268,32	\$ 1.004,97	\$ 380,00	\$ 1.384,97
7	\$ 53.263,35	\$ 1.004,97	\$ 373,09	\$ 1.378,06
8	\$ 52.258,38	\$ 1.004,97	\$ 366,19	\$ 1.371,15
9	\$ 51.253,41	\$ 1.004,97	\$ 359,28	\$ 1.364,25
10	\$ 50.248,44	\$ 1.004,97	\$ 352,37	\$ 1.357,34
11	\$ 49.243,47	\$ 1.004,97	\$ 345,46	\$ 1.350,43
12	\$ 48.238,50	\$ 1.004,97	\$ 338,55	\$ 1.343,52
13	\$ 47.233,53	\$ 1.004,97	\$ 331,64	\$ 1.336,61
14	\$ 46.228,56	\$ 1.004,97	\$ 324,73	\$ 1.329,70
15	\$ 45.223,60	\$ 1.004,97	\$ 317,82	\$ 1.322,79
16	\$ 44.218,63	\$ 1.004,97	\$ 310,91	\$ 1.315,88

17	\$ 43.213,66	\$ 1.004,97	\$ 304,00	\$ 1.308,97
18	\$ 42.208,69	\$ 1.004,97	\$ 297,09	\$ 1.302,06
19	\$ 41.203,72	\$ 1.004,97	\$ 290,18	\$ 1.295,15
20	\$ 40.198,75	\$ 1.004,97	\$ 283,28	\$ 1.288,24
21	\$ 39.193,78	\$ 1.004,97	\$ 276,37	\$ 1.281,34
22	\$ 38.188,81	\$ 1.004,97	\$ 269,46	\$ 1.274,43
23	\$ 37.183,85	\$ 1.004,97	\$ 262,55	\$ 1.267,52
24	\$ 36.178,88	\$ 1.004,97	\$ 255,64	\$ 1.260,61
25	\$ 35.173,91	\$ 1.004,97	\$ 248,73	\$ 1.253,70
26	\$ 34.168,94	\$ 1.004,97	\$ 241,82	\$ 1.246,79
27	\$ 33.163,97	\$ 1.004,97	\$ 234,91	\$ 1.239,88
28	\$ 32.159,00	\$ 1.004,97	\$ 228,00	\$ 1.232,97
29	\$ 31.154,03	\$ 1.004,97	\$ 221,09	\$ 1.226,06
30	\$ 30.149,06	\$ 1.004,97	\$ 214,18	\$ 1.219,15
31	\$ 29.144,10	\$ 1.004,97	\$ 207,27	\$ 1.212,24
32	\$ 28.139,13	\$ 1.004,97	\$ 200,37	\$ 1.205,33
33	\$ 27.134,16	\$ 1.004,97	\$ 193,46	\$ 1.198,43
34	\$ 26.129,19	\$ 1.004,97	\$ 186,55	\$ 1.191,52
35	\$ 25.124,22	\$ 1.004,97	\$ 179,64	\$ 1.184,61
36	\$ 24.119,25	\$ 1.004,97	\$ 172,73	\$ 1.177,70
37	\$ 23.114,28	\$ 1.004,97	\$ 165,82	\$ 1.170,79
38	\$ 22.109,31	\$ 1.004,97	\$ 158,91	\$ 1.163,88
39	\$ 21.104,34	\$ 1.004,97	\$ 152,00	\$ 1.156,97

40	\$ 20.099,38	\$ 1.004,97	\$ 145,09	\$ 1.150,06
41	\$ 19.094,41	\$ 1.004,97	\$ 138,18	\$ 1.143,15
42	\$ 18.089,44	\$ 1.004,97	\$ 131,27	\$ 1.136,24
43	\$ 17.084,47	\$ 1.004,97	\$ 124,36	\$ 1.129,33
44	\$ 16.079,50	\$ 1.004,97	\$ 117,46	\$ 1.122,42
45	\$ 15.074,53	\$ 1.004,97	\$ 110,55	\$ 1.115,52
46	\$ 14.069,56	\$ 1.004,97	\$ 103,64	\$ 1.108,61
47	\$ 13.064,59	\$ 1.004,97	\$ 96,73	\$ 1.101,70
48	\$ 12.059,63	\$ 1.004,97	\$ 89,82	\$ 1.094,79
49	\$ 11.054,66	\$ 1.004,97	\$ 82,91	\$ 1.087,88
50	\$ 10.049,69	\$ 1.004,97	\$ 76,00	\$ 1.080,97
51	\$ 9.044,72	\$ 1.004,97	\$ 69,09	\$ 1.074,06
52	\$ 8.039,75	\$ 1.004,97	\$ 62,18	\$ 1.067,15
53	\$ 7.034,78	\$ 1.004,97	\$ 55,27	\$ 1.060,24
54	\$ 6.029,81	\$ 1.004,97	\$ 48,36	\$ 1.053,33
55	\$ 5.024,84	\$ 1.004,97	\$ 41,45	\$ 1.046,42
56	\$ 4.019,88	\$ 1.004,97	\$ 34,55	\$ 1.039,51
57	\$ 3.014,91	\$ 1.004,97	\$ 27,64	\$ 1.032,61
58	\$ 2.009,94	\$ 1.004,97	\$ 20,73	\$ 1.025,70
59	\$ 1.004,97	\$ 1.004,97	\$ 13,82	\$ 1.018,79
60	\$ 0,00	\$ 1.004,97	\$ 6,91	\$ 1.011,88
Fuente: Corporación Nacional Financiera			\$ 12.643,76	

Análisis de sensibilidad

Escenario Optimista

VALOR ACTUAL NETO								
VAN	=	Inversion inicial	$\frac{fnf1}{(1+i)}$	$\frac{fnf2}{(1+i)^2}$	$\frac{fnf3}{(1+i)^3}$	$\frac{fnf4}{(1+i)^4}$	$\frac{fnf5}{(1+i)^5}$	
VAN	=	\$ 118.366,30	\$ 20.740,24	\$ 21.025,42	\$ 40.255,12	\$ 52.068,16	\$ 67.015,46	
VAN	=	82738						
i	=	0,00%		0,0000				

TIR	=	Inversion inicial	$\frac{fnf1}{(1+i)}$	$\frac{fnf2}{(1+i)^2}$	$\frac{fnf3}{(1+i)^3}$	$\frac{fnf4}{(1+i)^4}$	$\frac{fnf5}{(1+i)^5}$	
TIR	=	\$ (118.366,30)	17777,57	-2053,11	6138,98	96850,29	95980,78	
TIR	=	333060,82						

VALOR ACTUAL NETO - INGRESOS								
VAN	=	Inversion inicial	$\frac{fnf1}{(1+i)}$	$\frac{fnf2}{(1+i)^2}$	$\frac{fnf3}{(1+i)^3}$	$\frac{fnf4}{(1+i)^4}$	$\frac{fnf5}{(1+i)^5}$	
VAN	=	\$ 118.366,30	\$ 119.945,92	\$ 137.937,81	\$ 158.628,48	\$ 182.422,75	\$ 209.786,16	
VAN	=	\$ 690.354,82						
i	=	0,00%		0,0000				

VALOR ACTUAL NETO - EGRESOS								
VAN	=	Inversion inicial	$\frac{fnf1}{(1+i)}$	$\frac{fnf2}{(1+i)^2}$	$\frac{fnf3}{(1+i)^3}$	$\frac{fnf4}{(1+i)^4}$	$\frac{fnf5}{(1+i)^5}$	
VAN	=	\$ 118.366,30	\$ 99.205,68	\$ 108.323,40	\$ 106.793,78	\$ 111.286,77	\$ 116.372,70	
VAN	=	\$ 423.616,03						
i	=	0,00%		0,0000				

COSTO - BENEFICIO	
VAN INGRESOS	\$ 690.354,82
VAN EGRESOS	\$ 423.616,03
RESULTADO COSTO - BENEFICIO	
	1,629671

Escenario Pesimista

VALOR ACTUAL NETO							
VAN	=	Inversion inicial	$fnf1/(1+i)$	$fnf2/(1+i)^2$	$fnf3/(1+i)^3$	$fnf4/(1+i)^4$	$fnf5/(1+i)^5$
VAN	=	\$ 118.366,30	\$ 18.193,20	\$ 16.178,38	\$ 27.171,06	\$ 30.828,53	\$ 34.805,73
VAN	=	8811					
i	=	14,00%	=	0,1400			
TIR	=	Inversion inicial	$fnf1/(1+i)$	$fnf2/(1+i)^2$	$fnf3/(1+i)^3$	$fnf4/(1+i)^4$	$fnf5/(1+i)^5$
TIR	=	\$ (118.366,30)	15594,36	-1579,80	4143,64	57343,15	49849,41
TIR	=	243717,06					