

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE
ESMERALDAS.**

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES.

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS.

TEMA:

**“PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN
RESTAURANTE TIPO BUFFET EN LA CIUDAD DE
ESMERALDAS, PROVINCIA DE ESMERALDAS.”**

**PREVIA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERO COMERCIAL MENCIÓN PRODUCTIVIDAD.**

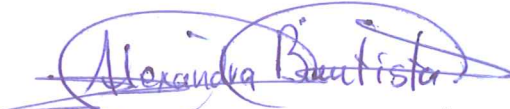
AUTOR: JESÚS DAVID LLERENA GALLEGOS

ASESORA: ECON. ALEXANDRA BAUTISTA

ESMERALDAS ECUADOR

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR
2009
SEDE ESMERALDAS**

Disertación aprobada luego de haber dado cumplimiento a los requisitos por el Reglamento de Grados de la PUCESE previa obtención del título de Ingeniero Comercial mención Productividad.


DIRECTOR DE DISERTACIÓN


LECTOR 1


LECTOR 2


DECANA DE LA FACULTAD
DIRECTORA DE LA ESCUELA

FECHA: Esmeraldas, junio del 2009

AUTORIA

Yo, Jesús David Llerena Gallegos, portador de la cédula de identidad # 0802755801 declaro bajo juramento que la presente investigación es de mi total responsabilidad y que se ha respetado las diferentes fuentes de información que han aportado en los conocimientos.

JESÚS DAVID LLERENA GALLEGOS

0802755801

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR
SEDE ESMERALDAS



DEDICATORIA

Dedico este proyecto primero a mi Dios quién me ha dado la vida y la luz del conocimiento para culminar mi carrera exitosamente que con sus altibajos he logrado cumplir uno de mis mayores sueños.

A mis padres quienes fueron los pilares más fuertes, quienes aunque yo desistiera ellos nunca lo hicieron, y siempre me alentaron a seguir adelante sin mirar atrás hasta conseguir es sueño, que antes que fuera mío fue de mis padres, quienes no solo con su apoyo económico si no también emocional logre este objetivo.

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR
SEDE ESMERALDAS



AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer primero a mi DIOS y a mis padres quienes fueron los que aportaron luz y vida.

A mis maestros que a lo largo de la carrera me incentivaron a luchar y a obtener nuestros sueños, a mi asesora la Economista Alexandra Bautista que fue mi guía en el desarrollo de este proyecto.

A las distintas autoridades, funcionarios, empleados de la universidad, a mis compañeros y a mis amigos quienes permitieron el logro de unos de mis mayores objetivos ser un profesional.

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR
SEDE ESMERALDAS

INDICE

PORTADA.....	I
AUTORIA.....	III
DEDICATORIA.....	IV
AGRADECIMIENTO.....	V
INTRODUCCIÓN.....	2

CAPITULO I

MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	4
1.2. JUSTIFICACIÓN	5
1.3. OBJETIVOS.....	6
1.3.1. GENERAL	6
1.3.2. ESPECÍFICOS.....	6

CAPITULO II

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	7
2.2. MÉTODO.....	7
2.2.1. INDUCTIVO DEDUCTIVO.....	7
2.2.2. ESTADISTICO MATEMÁTICO.....	8
2.3. TÉCNICAS DE LA INVESTIGACIÓN.....	8
2.3.1. ENCUESTA.....	8
2.3.2. ENTREVISTA.....	8
2.3.3. OBSERVACIÓN	9
2.4. AREA DE ESTUDIO	9
2.5. NORMAS TÉCNICAS	9
2.6. POBLACIÓN O UNIVERSO	9

CAPITULO III

ESTUDIO DE MERCADO

3.1. ANTECEDENTES.....	10
3.2. DEFINICIÓN DEL SERVICIO	12
3.2.1. COMIDA TÍPICA	13
3.2.2. COMIDA NACIONAL	13
3.2.3. COMIDA INTERNACIONAL	13
3.3. ANALISIS DE LA DEMANDA.....	14
3.3.1. ANALISIS DE LAS FUENTES PRIMARIAS	14

3.3.1.1. TAMAÑO DE LA MUESTRA	14
3.3.1.2. ANALISIS DE LA MUESTRA	17
3.3.2. ANALISIS DE LA DEMANDA CON FUENTES SECUNDARIAS	25
3.4. PROYECCIÓN DE LA DEMANDA	25
3.5. ANÁLISIS DE LA OFERTA	27
3.6. PROYECCIÓN DE LA OFERTA	28
3.7. ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE OFERTA Y DEMANDA	29
3.8. ANALISIS DE LOS PRECIOS	30
3.9. ESTUDIO DE COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO	30
3.9.1. PUBLICIDAD Y PROPAGANDA	30
3.9.2. HORARIO	31
3.9.2. ESTRATEGIAS A IMPLEMENTARSE.....	31

CAPITULO IV ESTUDIO TÉCNICO

4.1. DETERMINACIÓN DE LA LOCALIZACIÓN ÓPTIMA.....	32
4.2. TAMAÑO ÓPTIMO.....	35
4.3. DISEÑO DEL SERVICIO	35
4.4. DISEÑO DEL PROCESO DEL PRODUCTO.....	35
4.5. REQUERIMIENTOS.....	49
4.6. MISIÓN.....	54
4.7. VISIÓN.....	54
4.8. PLAN DE LA ORGANIZACIÓN	54
4.8.1. ORGANIZACIÓN ESTRUCTURAL	54
4.8.2. ORGANIGRAMA	55
4.8.3. ORGANIZACIÓN FUNCIONAL	56
4.9. ASPECTOS LEGALES	66
4.10. PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO	67
4.10.1. SERVICIO DE RENTAS INTERNAS	67
4.10.2. MINISTERIO DE TURISMO	68
4.10.3. INSCRIPCIONES EN LA CÁMARA DE TURISMO	69
4.10.4. PERMISO DEL MINISTERIO DE SALUD	69

CAPITULO V ESTUDIO ECONÓMICO

5.1. DETERMINACIÓN DE COSTOS TOTALES.....	70
5.1.1. EQUIPOS INFORMÁTICOS.....	70
5.1.2. EQUIPOS Y MATERIALES DE OFICINA.....	70
5.1.3. MUEBLES Y ENSERES.....	71
5.1.4. MAQUINARIA Y EQUIPO	71
5.1.5. UTENSILLOS DE COCINA	71

5.1.6. UTENSILLOS DE COMEDOR	72
5.1.7. SUMINISTRO DE OFICINA	72
5.1.8. SUMINISTRO DE LIMPIEZA	72
5.1.9. GASTOS DE CONSTITUCIÓN.....	73
5.1.10. COSTO DE MATERIA PRIMA	73
5.1.11. COSTO DEL RECURSO HUMANO.....	75
5.1.12. COSTO POR PLATOS.....	76
5.2. RESUMEN DE LA INVERSIÓN INICIAL FIJA.....	80
5.3. TABLA DE DEPRECIACIÓN DE EQUIPOS INFORMÁTICOS.....	81
5.4. TABLA DE DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y ENSERES.....	82
5.5. TABLA DE DEPRECIACIÓN DE EQUIPOS DE OFICINA.....	83
5.6. TABLA DE DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS.....	84
5.7. TABLA DE DEPRECIACIÓN DE EDIFICIO	85
5.8. RESUMEN DE LAS DEPRECIACIONES.....	86
5.9. CAPITAL DE TRABAJO	86
5.10. RESUMEN DE GASTOS MENSUALES.....	87
5.11. TABLA DE AMORTIZACIÓN GRADUAL.....	88
5.12. CUADRO DE COSTOS FIJOS Y VARIABLES.....	91
5.13. CALCULO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO.....	92
5.14. ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA	93

CAPITULO VI ESTUDIO FINANCIERO

6.1. PROYECCIÓN DE COSTOS E INGRESOS.....	95
6.2. FLUJO NETO PROYECTADO	96
6.3. FUENTES DE FINANCIAMIENTO.....	98
6.4. INDICADORES FINANCIEROS Y ANALISIS DE SENSIBILIDAD.....	99

CAPITULO VII ANALISIS DE IMPACTOS

7.1. SITUACIÓN ECONÓMICA.....	101
7.2. SITUACIÓN SOCIAL.....	102
7.3. SITUACIÓN CULTURAL.....	103
7.4. SITUACIÓN AMBIENTAL.....	103
CONCLUSIONES.....	104
RECOMENDACIONES.....	105
BIBLIOGRAFIA.....	106
GLOSARIO.....	107
ANEXOS.....	110

**“PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE
UN RESTAURANTE TIPO BUFFET EN LA CIUDAD DE
ESMERALDAS, PROVINCIA DE ESMERALDAS.”**

INTRODUCCIÓN

Esta investigación se basa en la creación de un restaurante tipo buffet en la ciudad y provincia de Esmeraldas, con este se pretende abrir nuevas plazas de trabajo como también la de ofrecer un nuevo tipo de servicio en la ciudad; se brindará un servicio de alta calidad y de primera a todos los consumidores adicionalmente convertir al sector en un lugar en el que puedan acudir propios y extraños dentro de este restaurante podrán obtener diferentes tipos de platos donde podrán escoger la cantidad que quieran por un solo precio.

Ya que con el paso de los años y el avance de la ciudad de Esmeraldas, debe ya contar con un servicio nuevo y especializado. Actualmente, existe una carencia de este tipo de servicio debido al retraso social y económico de nuestra provincia, cabe señalar que en Esmeraldas existe el servicio buffet bajo contratación sin embargo no existe un establecimiento que brinde este nuevo tipo de servicio.

El objetivo primordial que persigue este proceso investigativo es lograr crear un restaurante tipo buffet; luego un estudio de mercado, técnico, económico y se determinarán una propuesta financiera que solvete la problemática de la investigación.

Este material está conformado por capítulos como se detalla a continuación.

Capítulo 1. Se plantea el problema, la justificación, el objetivo general y los específicos.

Capítulo 2. Aquí planteamos la metodología de la investigación como los métodos, técnicas, y población

Capítulo 3. Se define el servicio y se detalla el tamaño de la muestra, el análisis de la muestra, generalidades del servicio, se analiza la demanda, como también los precios de la competencia, analizando el mercado de la ciudad de Esmeraldas, en cuanto a la demanda y la oferta existente, para así poder determinar la demanda insatisfecha y el porcentaje de participación que pensamos ocupar en el mercado.

Capítulo 4. Se detalla el estudio técnico e ingeniería del proyecto, se determina el tamaño y la localización óptima, así como también se diseña los distintos procesos en la preparación de alimentos, los requerimientos y la organización de la empresa.

Capítulo 5. Se realiza el estudio económico donde se puntualiza la inversión total del proyecto, las inversiones a realizar, el capital de trabajo donde se muestra el costo a incurrir como los estados de Resultados y el Balance General proyectados para la vida útil del proyecto.

Capítulo 6. Se realiza la evaluación del proyecto considerando los distintos índices financieros como VAN, TIR, análisis de sensibilidad, periodo de recuperación de la inversión, relación costo beneficio que nos demostrarán la factibilidad del proyecto.

Capítulo 7. Se determina los distintos impactos del proyecto, tanto en el medio como en el ambiente, en la sociedad, en la economía, en la cultura. Una vez desarrollado los capítulos anteriormente mencionados, se pudo determinar la viabilidad del proyecto en cada uno de los capítulos

CAPITULO N° 1

MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El proyecto es una alternativa de alimentación; considerando que en la ciudad de Esmeraldas no existe un restaurante tipo Buffet que preste este servicio. Una de las razones sería atacar las debilidades del sector en cuanto a servicios de restaurante

Considerando que los sitios en los que se brinda servicios de alimentación como restaurantes y comedores son lugares inadecuados por su infraestructura y en algunas ocasiones antihigiénicos, otros inseguros y con un personal no calificado. Es por ello que mucho de los turistas internos y aun más los externos al tener una situación económica estable o excelente prefieren comer productos enlatados o los preparados en sus hogares antes que exponer su salud a lugares que no brinden las garantías de higiene y seguridad.

Existen pocos restaurantes que cuentan con todas las condiciones necesarias para satisfacer a un cliente los cuales prestan sus servicios por sumas cuantiosas de dinero.

Con el restaurante tipo buffet se pretende completar un tipo de cocina que faltaba en la ciudad de Esmeraldas porque ha existido un vacío en la comida rápida. Este proyecto va enfocado exclusivamente al de turista, que desea comida rápida, y también a los esmeraldeños que trabajan en empresas ubicadas en el centro de la ciudad. En virtud de lo cual se propone la creación de un restaurante tipo buffet que podrá satisfacer el deleite de paladares de los esmeraldeños y de los turistas nacionales e internacionales.

1.2. JUSTIFICACIÓN

El tema propuesto es importante por cuanto va a satisfacer las necesidades alimenticias de nuestra población así como también la de los turistas y al mismo tiempo fortalecer nuestros atractivos turísticos respondiendo a las deficiencias y debilidades que existen en nuestra ciudad en cuanto a la atención del cliente se trate.

La escasez de fuentes de empleo, la insalubridad, la economía del país y el malestar global de la población no son más que algunas de las muchas causas por las cuales es necesario crear un restaurante que brinde las condiciones necesarias y preste servicios especializados en atención al cliente.

Este proyecto provocará un gran impacto en nuestra población y en la atracción de nuevos turistas ya que no solo contaremos con un servicio de calidad si no que también crearemos nuevas fuentes de trabajo al atraer a turistas que se sientan cómodos satisfechos y seguros lo que beneficiará no solo al ejecutor de este proyecto si no también a la economía de la provincia.

Este proyecto servirá para el desarrollo de la provincia y la del país generando nuevas plazas de trabajo a profesionales que se encuentran capacitados en la atención al cliente porque prestará un servicio nuevo, diferente que de seguro motivará a la población a utilizar este servicio que despertará el interés de recibirlo y disfrutarlo como lo hacen muchas personas en las grandes ciudades del mundo.

Siendo la alimentación y nutrición uno de los principales pilares de la vida de un ser humano de seguro que la variedad y una atención especializada logrará cautivar al segmento de mercado escogido la clase media y alta; al cual va dirigido este proyecto. Además cabe resaltar que en Esmeraldas no hay un restaurante tipo buffet que satisfaga la creciente demanda y el desarrollo de nuestra provincia nos sentimos obligados a responder a esta necesidad de este mundo tan globalizado y competitivo en el que la clase media y alta no se encuentra satisfecha por el servicio que se le ofrece

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. GENERAL

- Realizar un estudio de Factibilidad para la creación de un restaurante Tipo Buffet en la ciudad de Esmeraldas y provincia de Esmeraldas.

1.3.2. ESPECÍFICOS

- Analizar la factibilidad económica y financiera del proyecto.
- Estudiar la competencia actual y crear las estrategias necesarias para la creación de un restaurante tipo buffet para hacerlo competitivo y productivo.
- Determinar los requerimientos necesarios los medios materiales, humanos y estructurales, para la implementación del proyecto.

CAPITULO N° 2

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN

En este proyecto la investigación que se propone es de tipo **descriptiva**, puesto que a través de ella se hace una representación o descripción general de la realidad de los Restaurantes Tipo Buffet y los servicios que estos ofrecen, por lo tanto permitirá determinar la factibilidad del estudio. Esta investigación es descriptiva porque nos caracteriza la situación real de los restaurantes que existen en la ciudad de Esmeraldas.

Esta investigación es de tipo analítica, no solo se busca una simple descripción, mas bien los datos recopilados serán analizados y organizados para de tal manera obtener una información significativa que nos ayude en al toma de decisiones de acuerdo a las necesidades del proyecto.

2.2. METODO

Los métodos que se utilizaran son el inductivo-deductivo como métodos generales de trabajo investigativo, y el matemático como método particular para el análisis cuantitativo que determine la factibilidad desde el punto de vista económico. Además se apoyara en el método descriptivo.

2.2.1. INDUCTIVO-DEDUCTIVO

Porque partirá de una observación cuidadosa y crítica, lo que permitirá obtener los datos, analizarlos y estructurarlos para luego dar una idea de la situación y generalizar el problema planteado.

2.2.2. ESTADÍSTICO – MATEMÁTICO

Porque se analizaran las diferentes variables que se presenten en el estudio, tomando en cuenta la muestra adecuada para realizar el estudio correspondiente, el mismo que permitirá cuantificar y cualificar los datos o resultados que se obtengan a través de la aplicación de las técnicas a utilizarse tales como: observación, entrevista y encuesta, información que será representada mediante gráficos pasteles, con su debida interpretación.

2.3. TECNICAS DE INVESTIGACIÓN

Para recopilar la información que facilite el desarrollo del proyecto, motivo de estudio, se utilizarán las técnicas de: entrevista y observación dirigidas a los dueños de restauaran tipo buffet que existen en la ciudad de Esmeraldas, la encuesta será dirigida a Jóvenes, adultos y ancianos.

En esta investigación se va a utilizar las siguientes técnicas

- Encuesta
- Entrevista
- Observación

2.3.1. ENCUESTA

En este método se diseña un cuestionario con preguntas que examinan a una muestra con el fin de inferir conclusiones sobre la población. Considerando la muestra de personas que reúnen ciertas características como son: jóvenes, adultos, ancianos; con el objetivo de determinar los posibles demandantes de los servicios que prestaría el Restauaran Tipo Buffet.

2.3.2. ENTREVISTA

Una vez diseñado el cuestionario se procede a entrevistar a personas consideradas líderes de opinión. en este caso nos vamos a dirigir a los dueños de los restaurantes y a los negocios que estén afines en esta actividad, para

determinar la calidad del servicio que brindan, sus estrategias de ventas frente al mercado y el grado de responsabilidades de los mismos, frente sus obligaciones.

La entrevista como instrumento de investigación será utilizada en su totalidad ya que es un instrumento cualitativo de investigación y se puede emplear a un número determinado de personas involucradas en el tema, como es el caso de los restaurantes y los servicios que estos brindan, esta información se obtendrá de forma presencial.

2.3.3. OBSERVACIÓN

Esta técnica es imprescindible porque me permitirá observar la conducta de nuestro público primario, permite inferir conclusiones, visualizar como están organizados y estructurados los Restaurant Tipo Buffet en la ciudad de Esmeraldas de conformidad con el marco legal. etc.

2.4. AREA DE ESTUDIO

El presente trabajo de investigación se realizará en los restaurantes, que servirá de precedentes para determinar las necesidades a cubrir en cuanto a la satisfacción del servicio a brindar.

2.5. NORMAS TECNICAS

La información obtenida en el presente estudio será reservada por el investigador con seriedad y responsabilidad, y sólo será comentada la información que brinde la ayuda necesaria para realizar el presente trabajo de investigación, manteniendo la fidelidad de datos que perjudique a los restaurantes.

2.6. POBLACION O UNIVERSO

La población o universo que se considerará para el tema planteado abarcará a la ciudad de Esmeraldas de la provincia de Esmeraldas. (Jóvenes, adultos y ancianos).

CAPITULO Nº 3

ESTUDIO DE MERCADO

3.1. ANTECEDENTES

El primer Restaurante que existió tenía en la puerta de entrada estas palabras: venite adme omnes qui stomacho laboratoriat et ego restaurabo vos; el propietario decía: venid a mi todos aquellos cuyos estómagos clamen angustiado que yo restauraré. El origen de los restaurantes tal y como se les conoce actualmente no es muy antiguo. En el siglo 18, en los sitios donde se servía comida, sólo se podía comer a una hora fija y usted tenía que someterse a lo que sirviera el establecimiento.

En el año de 1765, un francés de apellido Boulanger, vendedor de caldos y sopas, las bautizó con el nombre de 'restaurants' porque reconfortaban, y así las anunciaba en el exterior de su negocio.

El negocio de los Restaurantes públicos fue creciendo progresivamente, pero en 1919 había solo 42.600 restaurantes en todo el país, ya que el comer fuera representaba para la familia media de las pequeñas ciudades una ocasión especial. A partir de este tibio comienzo, el progreso que alcanzó el arte culinario de los restaurantes ya no se detuvo. El próximo paso fue no sólo esmerarse en la cocina sino en la manera de servir la comida al cliente.

El comer fuera está íntimamente ligado a la disponibilidad económica y por lo tanto, al incrementarse esta aumenta las ventas en los restaurantes. Las comidas y bebidas consumidas fuera de la casa representan aproximadamente un 5% de la renta de los consumidores. Este porcentaje se mantiene prácticamente constante.

Los restaurantes son aquellos establecimientos que sirvan al público en general comidas y bebidas a consumir en el mismo local por un precio determinado. Los restaurantes, atendiendo a sus características, instalaciones, mobiliario, equipo y por la calidad y cantidad de servicios que ofrecen son clasificados en las siguientes categorías, cinco, cuatro, tres dos y un tenedor.

Al principio en Esmeraldas se expendía la comida en lugares al aire libre con mesas y sillas rústicas con preferencia de la venta de comidas típicas y propias del lugar como el camarón, el pescado; a medida del tiempo y desarrollo de la provincia se fueron localizando restaurantes mejor ubicados con mejores adecuaciones y mejor calidad de los servicios.

En la década de los 90 fue un periodo en el que resaltaron los restaurantes chinos o chifas, luego más adelante han mejorado las instalaciones de los restaurantes aunque propiamente dicho los mejores se encuentran en Las Palmas y mucho de los cuales son de comida rápida.

En la ciudad de Esmeraldas no existe un restaurante tipo Buffet solo existe este servicio bajo una previa contratación de una casas banquetes como DD Gustar de la PUCESE, Don Vinicio, etc a los cuales las empresas o instituciones prestan sus servicios en momentos especiales como celebraciones cumpleaños y eventos donde el contratante solicita el tipo y la cantidad de comida que desee, claro que este servicio en nuestra ciudad como un restaurante tipo buffet no existe.

Debido que en Esmeraldas existen muchos restaurantes que prestan servicios de alimentación de comida rápida y casas banquetes existe ya la necesidad de prestar un nuevo servicio de alimentación como es un restaurante tipo buffet.

Este es el primer estudio que se realiza para determinar la factibilidad de la creación del restaurante tipo buffet en la ciudad de Esmeraldas en el cual se definirá el servicio a ofrecer se analizará la demanda , la oferta la demanda insatisfecha, los precios, el horario y las estrategias como sigue a continuación

3.2. DEFINICIÓN DEL SERVICIO



El proyecto pretende inicialmente demostrar la viabilidad de crear un restaurante tipo buffet aún es desconocido en nuestro país, hasta hace, relativamente, poco tiempo este tipo de servicio que ha sido muy popularizado por muchos hoteles y restaurantes.

Podemos describirlo como un "intermedio" entre la comida y el cóctel. Es una comida con autoservicio "Self-service". El propio comensal es quien debe servirse. A diferencia de otro tipo de comidas (como el lunch o el cóctel que se toman de pie) el "buffet" se toma sentado. Una de las ventajas, es que permite una gran libertad a las personas para moverse y sentarse donde lo deseen.

Los alimentos presentados van a ser sencillos de servir y de comer. Como característica principal, podemos indicar que aquí se permite servir varios alimentos en un mismo plato. A la hora de servirse, se utilizarán los cubiertos que hay en las bandejas, y no se utilizará sus propios cubiertos y a continuación se presentan los posibles platos que se ofertará en restaurante dependiendo del menú de la semana.

3.2.1. Comida Típica

- ❖ Ceviche de camarón
- ❖ Ceviche de pescado
- ❖ Ceviche de concha
- ❖ Ceviche mixto
- ❖ Tapao arrecho
- ❖ Encocao de cangrejo
- ❖ Encocao de camarón del río
- ❖ Arroz con carne asada y menestra

3.2.2. Comida Nacional

- ❖ Guatita
- ❖ Hornado
- ❖ Encebollados
- ❖ Yaguarlocro
- ❖ Cuy
- ❖ Pollo asado
- ❖ Chuchucara
- ❖ Churrasco

3.2.3. Comida Internacional

- ❖ Chaul afán
- ❖ Pizza
- ❖ Lasaña
- ❖ Costillas a la barbacoa
- ❖ Espagueti

3.3. ANALISIS DE LA DEMANDA

Para cuantificar la demanda se utilizaron dos fuentes. Las primarias, que son estadísticas oficiales emitidas por el investigador y las secundarias que indican la tendencia del consumo de los restaurantes de lujo en la ciudad de Esmeraldas a través de los años pero no arrojan datos en cuanto a las preferencias del consumidor en cuanto a alimentos o tipos de comidas prefieren.

3.3.1. ANALISIS DE DATOS DE FUENTES PRIMARIAS

Junto con la asesora del proyecto, se determinó que el nivel de confianza que se requería era de 95% con un error de 5% en los resultados de las encuestas. Para el cálculo del tamaño de la muestra que proporcione estos parámetros es necesaria la probabilidad de ocurrencia 0.50 y la probabilidad de no ocurrencia del 0.50. Para obtenerla se aplicó un muestreo de 367 encuestas, preguntando si conoces el servicio que ofrecen los restaurantes tipo buffet y si desearían este servicio en nuestra ciudad. La encuesta se realizó a los ciudadanos esmeraldeños que utilizan el servicio que ofrecen los restaurantes Con lo cual se determina el cálculo del tamaño de la muestra para aplicar la encuesta.

3.3.1.1 TAMAÑO DE LA MUESTRA

La población o universo que se considerará para la creación del restaurante tipo buffet abarcará de la ciudad de Esmeraldas, y provincia de Esmeraldas. (Jóvenes, adultos y personas de la tercera edad), basándose en la población económicamente activa del área urbana por los grupos principales de ocupación y edad.

CUADRO # 1

sexo y grupos de edad	Total	miembros del poder ejecutivo	Profesión científico intelectual	Técnicos y profesionales nivel medio	Empleados de oficina
Total	8087	888	3672	1060	2467
de 15-19 años	127				127
de 20-24 años	709	99	112	119	379
de 25-29 años	938	106	307	147	378
de 30-34 años	1145	161	477	205	302
de 35-39 años	1154	123	569	129	333
de 40-44 años	1257	116	670	154	317
de 45-49 años	1124	73	667	143	241
de 50-54 años	801	105	447	87	162
de 55-59 años	388	30	223	33	102
de 60-64 años	200	30	100	14	56
de 65 y mas	244	45	100	29	70

AUTOR: DAVID LLERENA

FUENTE: INEC

La fórmula para el tamaño de la muestra que se utilizó es:

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

SIGNIFICADOS:

n= Tamaño de la muestra

Z= Nivel de confiabilidad 95% $0,92/2 = 0,475$ $Z_{01} = 1,96$

P= Probabilidad de ocurrencia 0,50

Q= Probabilidad de no ocurrencia $1-0,5 = 0,50$

N= Población

E= Error de muestreo 0,05 (5%)

$$n = \frac{(1,96)^2(0,5)(0,5)(8087)}{(8086)(0,05)^2 + (1,96)^2(0,05)(0,05)}$$

$$n = \frac{(3,8416)(0,5)(0,5)(8087)}{(20,215) + (0,9604)}$$

$$n = \frac{7.766,7548}{21,1754}$$

$$n = 366,7819$$

367 Encuestas.

Antes de aplicar la encuesta es necesario determinar la cantidad de consumidores que reciben los restaurantes. Se sabe que no toda la población tiene la capacidad económica para utilizar este tipo de servicio ya que las familias de bajos ingresos utilizarán el servicio de los restaurantes de bajo costo.

A continuación se expone el cuestionario utilizado, sus resultados con sus representaciones gráficas con su análisis correspondiente.

3.3.1.2. ANALISIS DE LA MUESTRA

1. ¿Conoce usted el servicio del restaurante tipo buffet?

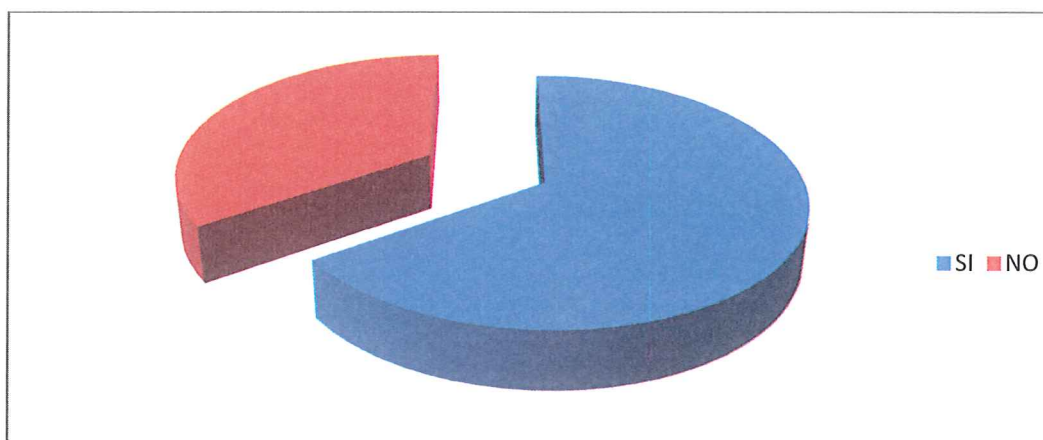
CUADRO # 2

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
SI	240	65,40%
NO	127	34,60%
TOTAL	367	100,00%

Elaborado por: David Llerena

Fuente: 367 personas encuestadas

GRAFICO # 1



Elaborado por: David Llerena

Fuente: 367 personas encuestadas

ANALISIS

La mayor parte de la ciudadanía esmeraldeña es decir el 65.40% de la muestra seleccionada conoce el servicio que ofrecen los restaurantes tipo buffet a diferencia de un 34.60% que no conoce el servicio de un restaurante tipo buffet. Ya que en nuestra provincia no existe ningún restaurante de este tipo y aún en el Ecuador existen pocos y solos en las principales ciudades.

2. ¿Que calificación le daría al servicio que ofrecen actualmente los restaurantes en Esmeraldas?

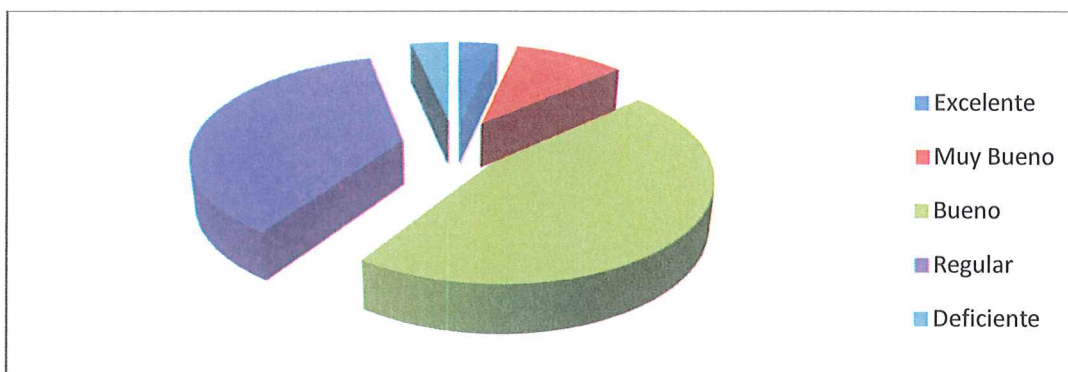
CUADRO # 3

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
EXCELENTE	13	3,54%
MUY BUENO	37	10,08%
BUENO	168	45,78%
REGULAR	136	37,06%
DEFICIENTE	13	3,54%
TOTAL	367	100,00%

Elaborado por: David Llerena

Fuente: 367 personas encuestadas

GRAFICO # 2



Elaborado por: David Llerena

Fuente: 367 personas encuestadas

ANALISIS

A realizar las encuestas se determinó según la muestra seleccionada afirman que los restaurante ofrecen un servicio excelente en un 3.54%, que es muy bueno 10.08%, y la mayor parte de los encuestados dicen que es bueno en un 45.78%, regular 37.06% y la menor parte de los encuestados afirman que es deficiente un 3.54%.

3. ¿Si se creara un restaurante tipo buffet en que lugar de la ciudad le gustaría que funcione?

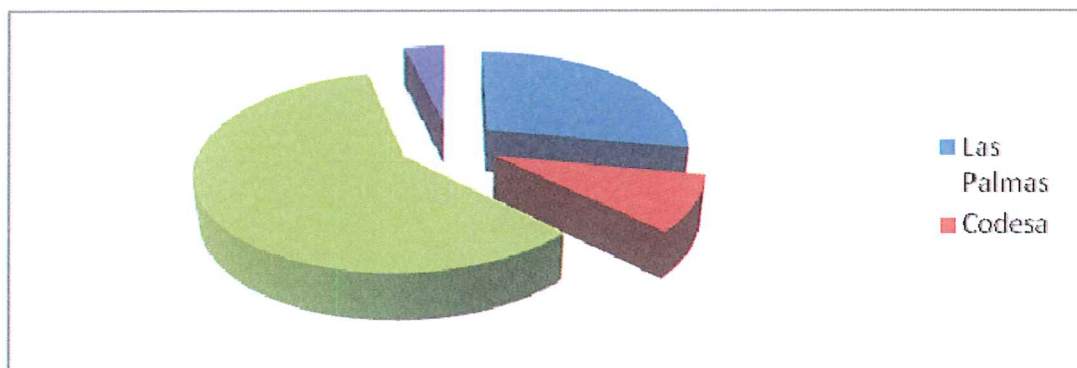
CUADRO # 4

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
LAS PALMAS	103	28,07%
CODESA	34	9,26%
CENTRO	216	58,86%
TOLITA	14	3,81%
TOTAL	367	100,00%

Elaborado por: David Llerena

Fuente: 367 personas encuestadas

GRAFICO # 3



Elaborado por: David Llerena

Fuente: 367 personas encuestadas

ANALISIS

Las encuestas se realizaron en distintos lugares y sectores de la ciudad y de ese total de encuestados se determinó que el restaurante tipo buffet debe funcionar en el centro de la ciudad con un 58.86% de la muestra seleccionada ya que esta ubicación facilita a la clase trabajadora como también es de fácil acceso para todos, luego en Las Palmas en un 28.07%, en Codesa 9.26% y en otro lugar específicamente en La tolita con un 3.81%.

4. ¿Qué tipo de comida desearía que se ofreciera en el restaurante tipo buffet?

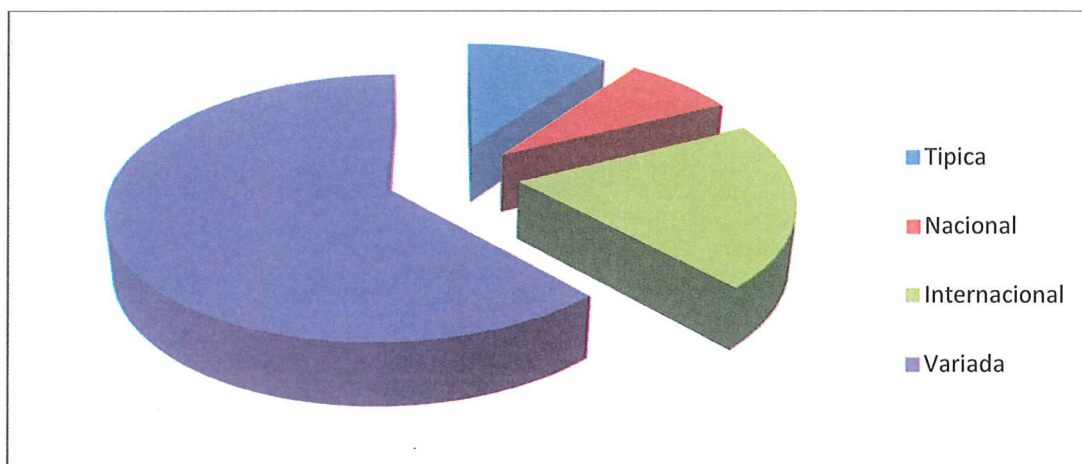
CUADRO # 5

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
TÍPICA	36	9,81%
NACIONAL	29	7,90%
INTERNACIONAL	75	20,44%
VARIADA	227	61,85%
TOTAL	367	100,00%

Elaborado por: David Llerena

Fuente: 367 personas encuestadas

GRAFICO # 4



Elaborado por: David Llerena

Fuente: 367 personas encuestadas

ANÁLISIS

La mayor parte de la muestra decidió que la comida que se ofrezca en el restaurante tipo buffet debe ser variada en un 61.85%, internacional en un 20.44%, Típica en un 9.81 y exclusivamente nacional en 7.90. Es decir debe incluir de todo en el menú nacional, internacional y típica.

5. ¿A usted le gustaría que si existiera un Restaurante Tipo buffet en la ciudad de Esmeraldas funcione?

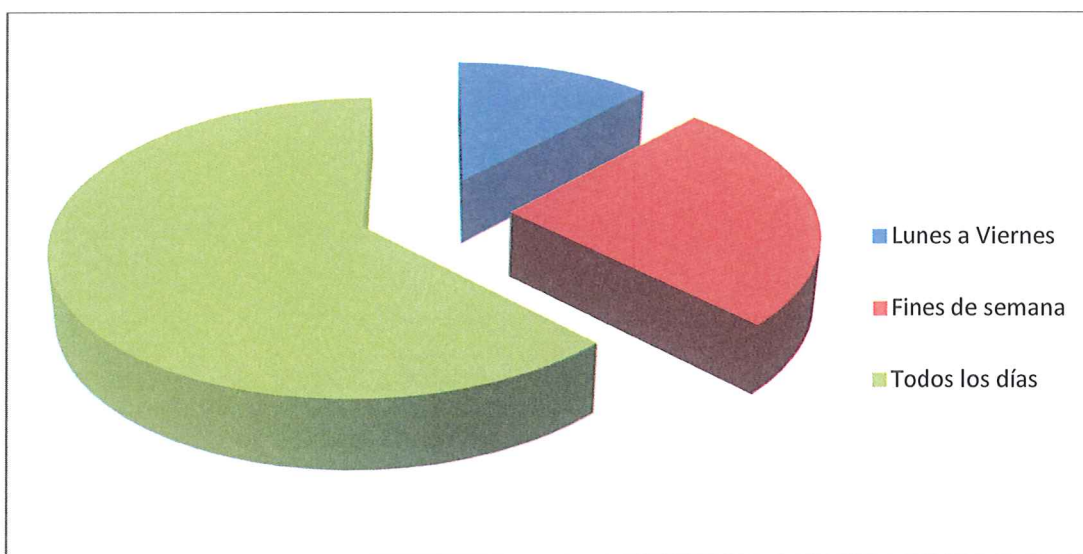
CUADRO # 6

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
LUNES A VIERNES	44	11,99%
FINES DE SEMANA	94	25,61%
TODOS LOS DIAS	229	62,40%
TOTAL	367	100,00%

Elaborado por: David Llerena

Fuente: 367 personas encuestadas

GRAFICO # 5



Elaborado por: David Llerena

Fuente: 367 personas encuestadas

ANALISIS

Los encuestados afirman que el restaurante tipo buffet debe funcionar todos los días en un 62.40%, los fines de semana 25.61% y en el menor porcentaje que debe funcionar de lunes a viernes en un 11.99%

6. ¿Con qué frecuencia por semana come usted fuera de casa?

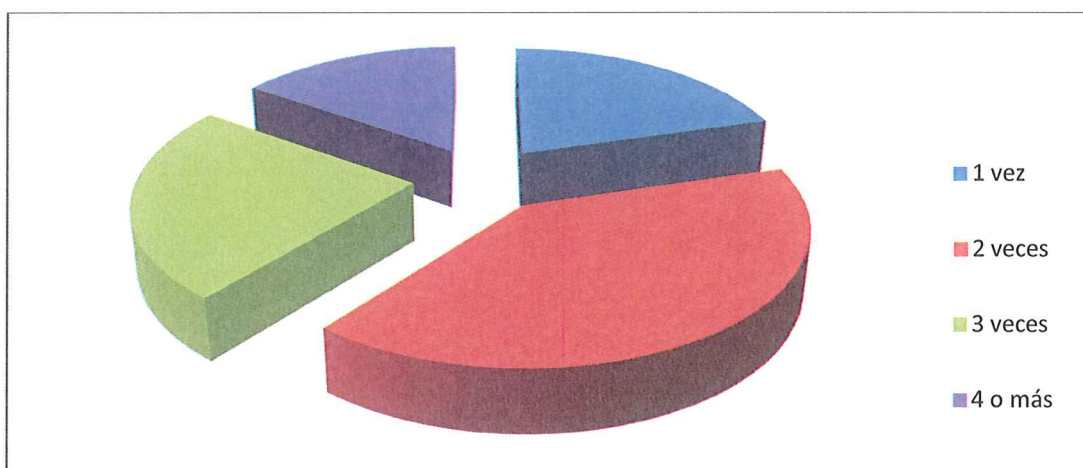
CUADRO # 7

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
1 VEZ	75	20,44%
2 VECES	148	40,33%
3 VECES	88	23,97%
4 O MÁS	56	15,26%
TOTAL	367	100,00%

Elaborado por: David Llerena

Fuente: 367 personas encuestadas

GRAFICO # 6



Elaborado por: David Llerena

Fuente: 367 personas encuestadas

ANALISIS

Los encuestados afirman que en un 20.44% come 1 vez fuera de casa la mayoría de los esmeraldeños dicen comer dos veces fuera de casa en un 40.33%, el 23.98% come 3 veces fuera y el porcentaje más bajo en el 15.26% de las personas encuestadas comen 4 o más veces fuera de casa o sea en un restaurante.

7. ¿Le gustaría tener la libertad de escoger la cantidad y la variedad de comida a un mismo precio o valor?

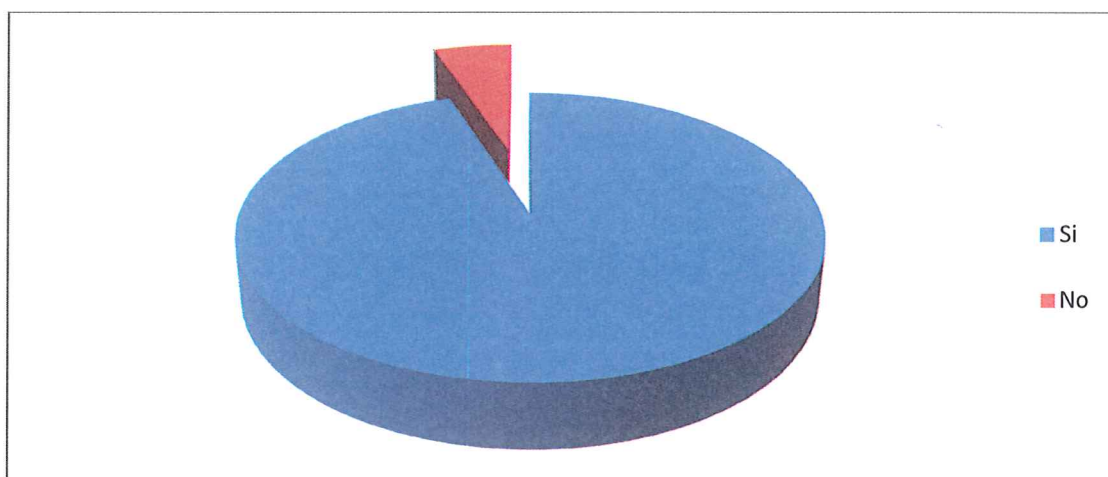
CUADRO # 8

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
SI	348	94,82%
NO	19	5,18%
TOTAL	367	100,00%

Elaborado por: David Llerena

Fuente: 367 personas encuestadas

GRAFICO # 7



Elaborado por: David Llerena

Fuente: 367 personas encuestadas

ANALISIS

La mayoría de los encuestados afirman que si desean tener la libertad de escoger la cantidad y variedad de comida a un mismo precio o valor en un 94.82% y un 5.18% que no desea tener esta libertad propiamente de este porcentaje que contestó no es por desconocimiento de este servicio o por ignorancia y un mínimo no desearía este servicio.

8. ¿Cuánto estaría Ud. Dispuesto a pagar por el servicio tipo buffet?

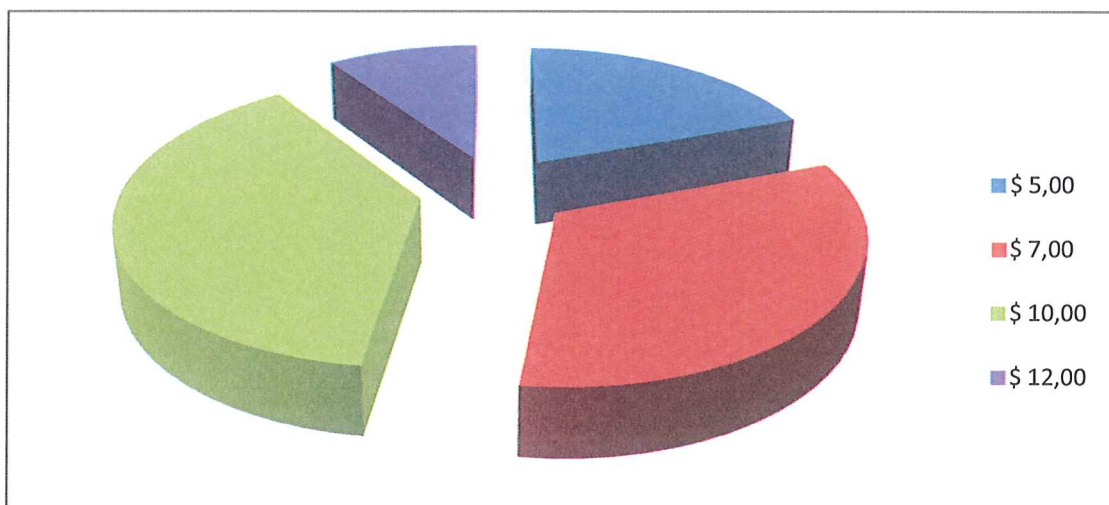
CUADRO # 9

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
\$ 5,00	71	19,33%
\$ 7,00	120	32,70%
\$ 10,00	141	38,42%
\$ 12,00	35	9,55%
TOTAL	367	100,00%

Elaborado por: David Llerena

Fuente: 367 personas encuestadas

GRAFICO # 8



Elaborado por: David Llerena

Fuente: 367 personas encuestadas

ANALISIS

La mayor parte de la muestra afirma que \$ 10.00 debe ser el precio de servicio tipo buffet en un 38.42% del total de encuestados, un 32.70% que debe costar \$ 7.00, un 19.35% que debe valer \$ 5.00 y un 9.55% que debe costar \$ 12.00. Cabe señalar que las encuestas fueron dirigidas a la clase media y alta de la ciudad de Esmeraldas.

3.3.2. ANALISIS DE LA DEMANDA CON FUENTES SECUNDARIAS.

Se consultaron los registros del catastro actualizado de los restaurantes tipo buffet en la ciudad de Esmeraldas y también se entrevisto a los diferentes propietarios de los restaurantes de segunda categoría considerados como competencia indirecta.

3.4. PROYECCIÓN DE LA DEMANDA

El 95% de los encuestados harían uso del servicio, de 8087 que es la población que representarían las 7683 personas al día, 17982 a la semana y 935064 personas sería la demanda anual actual.

CUADRO # 10

FRECUENCIA	PORCENTAJE	CANTIDAD	TOTAL
1 VEZ	20.44%	1570	1570
2 VECES	40.33%	3099	6198
3 VECES	23.97%	1842	5526
4 O M ÁS	15.26%	1172	4688
TOTAL	100%	7683	17982

AUTOR: DAVID LLERENA

FUENTE: ENCUESTAS

CUADRO # 11

AÑOS	CONSUMO APARENTE	Y	X	X - X	XY	X ²
2005	884483		1	-2	-1768966	4
2006	896866		2	-1	-896866	1
2007	909422		3	0	0	0
2008	922154		4	1	922154	1
2009	935064		5	2	1870128	4
SUMATORIA	4547989		15	0	126450	10

AUTOR: DAVID LLERENA

FUENTE: ENCUESTAS

Fórmula de regresión lineal para la proyección de la demanda

$$A = \frac{\sum Y}{N} = \frac{4547989}{5} = 909598$$

$$B = \frac{\sum XY}{\sum X^2} = \frac{126450}{10} = 12645$$

$$Y = A + BX$$

CUADRO # 12

AÑOS	CALCULO	TOTAL
Y(2010)	=909598 + 12645 (3) =	947533
Y(2011)	=909598 + 12645 (4) =	960178
Y(2012)	=909598 + 12645 (5) =	972823
Y(2013)	=909598 + 12645 (6) =	985468
Y(2014)	=909598 + 12645 (7) =	998113

AUTOR: DAVID LLERENA
FUENTE: ENCUESTAS

PROYECCIÓN DE LA DEMANDA

CUADRO # 13

AÑOS	CANTIDAD
2010	947533
2011	960178
2012	972823
2013	985468
2014	998113

AUTOR DAVID LLERENA
FUENTE DEL INVESTIGADOR

3.5. ANALISIS DE LA OFERTA

En Esmeraldas se encuentran registradas 18 tipos de restaurantes de segunda categoría que vendría a representar la competencia indirecta del restaurante tipo buffet. Se muestra los restaurante que contribuyeron en el proceso de investigación a continuación.

RESTAURANTES DE SEGUNDA CATEGORIA DE LA CIUDAD DE ESMERALDAS.

CUADRO # 14

#	RESTAURANTES
1.	Chifa asiático
2.	Los Helechos
3.	El Nuevo Manglar.
4.	Chifa Nueva Era.
5.	Don Ginio
6.	San Marinos
7.	Mi Chanchito
8.	El Toro
9.	Casa China
10.	Mansión Real
11.	El Gran Caviar
12.	Náutico
13.	Big Boy
14.	Ocean
15.	Chifa Esmeraldas
16.	Chozón del Chivo
17.	La Sultana del Valle

Autor: David Llerena

Fuente: Ministerio de Turismo.

3.6. PROYECCIÓN DE LA OFERTA

Para determinar la oferta futura partimos del comportamiento histórico y de la situación actual de la oferta, para lo cual trabajamos con la tasa de crecimiento de la oferta, la misma que calculamos con la fórmula siguiente, derivada de la fórmula del monto.

Fórmula:

$$i = \sqrt[n-1]{\frac{C_n}{C_o}} - 1$$

Donde:

i = Tasa de crecimiento de la oferta

n = Número de años a proyectar

C_n = Oferta Actual

C_o = Oferta Histórica inicial

Cálculos:

Datos:

i = ?

n = 5

C_n = 226200

C_o = 213964

Aplicación de la fórmula:

$$i = \sqrt[5-1]{\frac{226200}{213964}} - 1 = 1.40\%$$

Este valor de 1.40% representa la tasa a la cual la oferta se ha ido incrementando de año en año, desde el 2005 hasta el 2014, por lo que

conservamos las tendencia de crecimiento en el mismo porcentaje para la proyección. Así a partir de la tasa de crecimiento de la oferta se calcula en 1.40% procedí a determinar la proyección de la oferta en los próximos 5 años, teniendo como base para el cálculo de cada año proyectado, al año anterior a este como se puede ver en la tabla siguiente:

CUADRO # 15

AÑOS	OFERTA HISTORICA CONSUMIDORES	OFERTA POTENCIAL CONSUMIDORES
2005	213964	
2006	216960	
2007	219997	
2008	223077	
2009	226200	
2010		229367
2011		232578
2012		235834
2013		239136
2014		242484

Autor: David Llerena

Fuente: Entrevista a los dueños de los restaurantes del cuadro # 14

3.7. ANALISIS COMPARATIVO ENTRE OFERTA Y DEMANDA

CUADRO # 16

AÑOS	DEMANDA	OFERTA	DEMANDA INSATISFECHA
2010	947533	229367	718166
2011	960178	232578	727600
2012	972823	235834	736989
2013	985468	239136	746332
2014	998113	242484	755629

AUTOR DAVID LLERENA

FUENTE EL INVESTIFADOR

3.8. ANÁLISIS DE LOS PRECIOS

El de la comida típica, nacional e internacional fluctúa entre \$6 y \$ 9 con un promedio de \$ 7.50 en los restaurantes de lujo de la ciudad de Esmeraldas quienes representarían la competencia indirecta actual.

Al estudiar a nuestra competencia pudimos percatarnos que los precios del servicio que ellos brindan son los siguientes:

CUARO # 18

NOMBRE DEL TIPO DE COMIDA	DETALLE	PRECIO
Variada	Cantidad y variedad disponible al gusto	\$ 6,00

Autor: David Llerena

Fuente: Estudio Financiero

3.9. ESTUDIO DE COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO

Nuestros servicios serán comercializados de manera directa ofreciendo los servicios directamente al consumidor final, sin requerir intermediarios para llegar a ellos.

Utilizaremos un canal directo de comercialización para llegar a los clientes, ofreciendo el servicio directamente al usuario final, sin requerir de intermediarios para llegar a ellos, a través de distintos métodos y técnicas de promoción/ publicidad, utilizados para dar a conocer la calidad y eficiencia del producto/ servicio que ofertaremos. Por tal motivo el Gerente se encargara de comercializar nuestro producto, estableciendo los adecuados sistemas de promoción y publicidad.

3.9.1. PUBLICIDAD Y PROPAGANDA

Para dar a conocer nuestro producto/servicio nos valdremos de la publicidad masiva a través de:

Televisión: Utilizaremos este medio porque así podremos dar a conocer detalladamente las características del producto/servicio y de nuestro local, aprovechando las horas de la mañana y la noche en que la ciudadanía esta viendo las noticias por lo tanto es un momento oportuno para que ellos se puedan enterar de nuestro negocio como son Telemar y Telecosta.

Periódico: Nos valdremos de este medio porque tiene bastante aceptación en el mercado como es el diario La Hora.

Valla Publicitaria: Utilizaremos una valla publicitaria que la ubicaremos en el centro de la ciudad para que nuestros clientes se enteren de una forma rápida y eficaz de nuestro servicios.

3.9.2. HORARIO

El horario de atención del Restaurante tipo buffet será de Martes a Domingos de 12h00 a 22h00.

3.9.3. ESTRATEGIAS A IMPLEMENTARSE.

- Ofrecer un producto/servicio de calidad a precios cómodos, que garanticen la aceptación de los clientes potenciales.
- Brindar atención de primera a los clientes que nos permitirá posesionarnos en el mercado local como una empresa líder.
- Aplicaremos procesos de producción cortos, eficientes y que cumplan con los estándares de calidad.
- Controlaremos la calidad de la materia prima
- Contrataremos un personal capacitado para ofrecer nuestro servicio

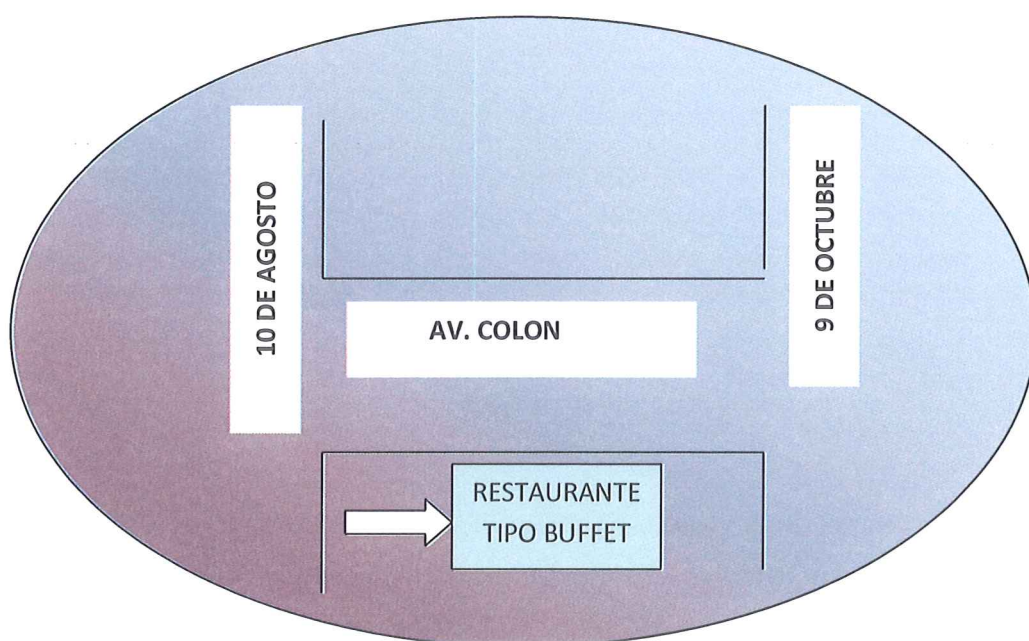
CAPITULO Nº 4

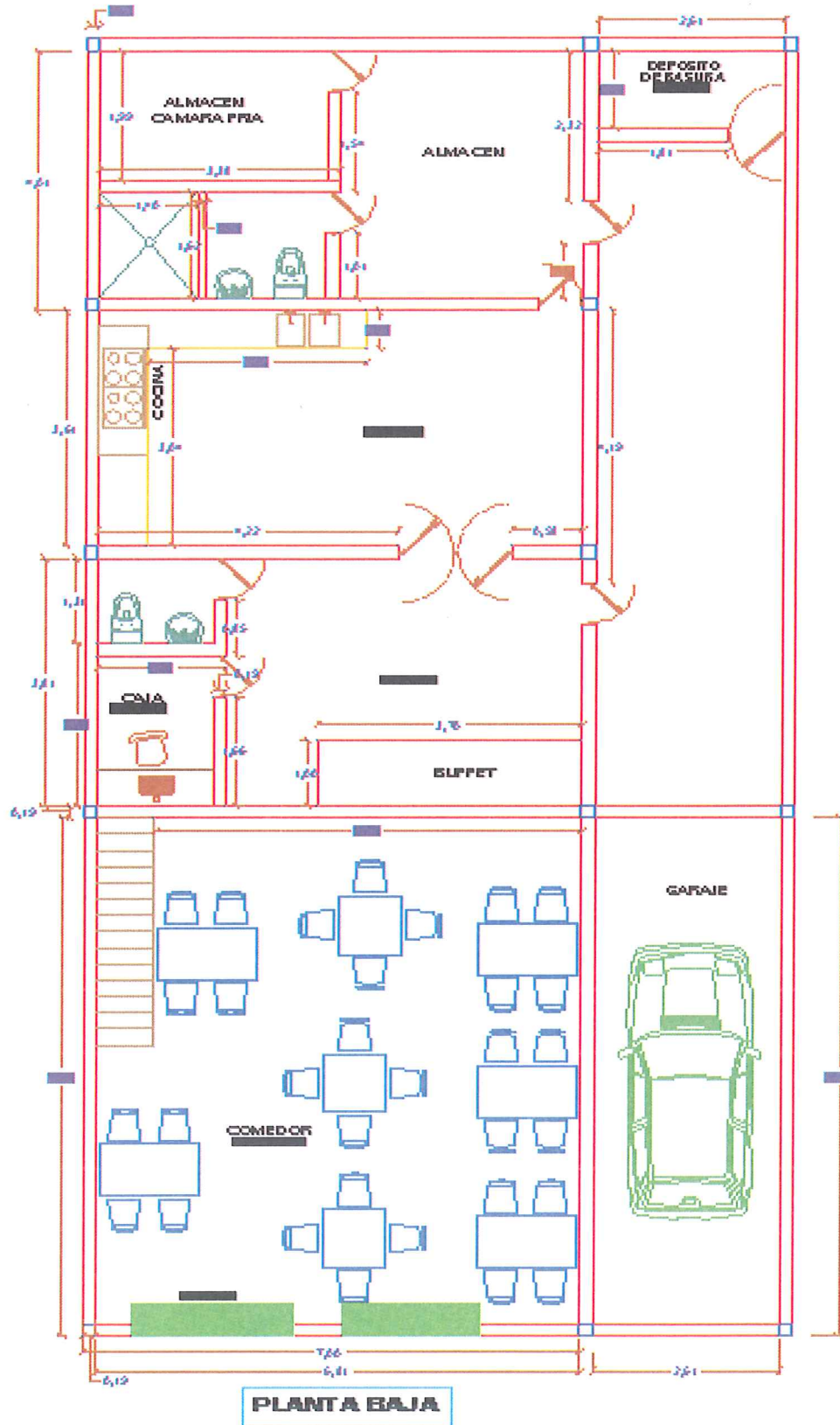
ESTUDIO TÉCNICO

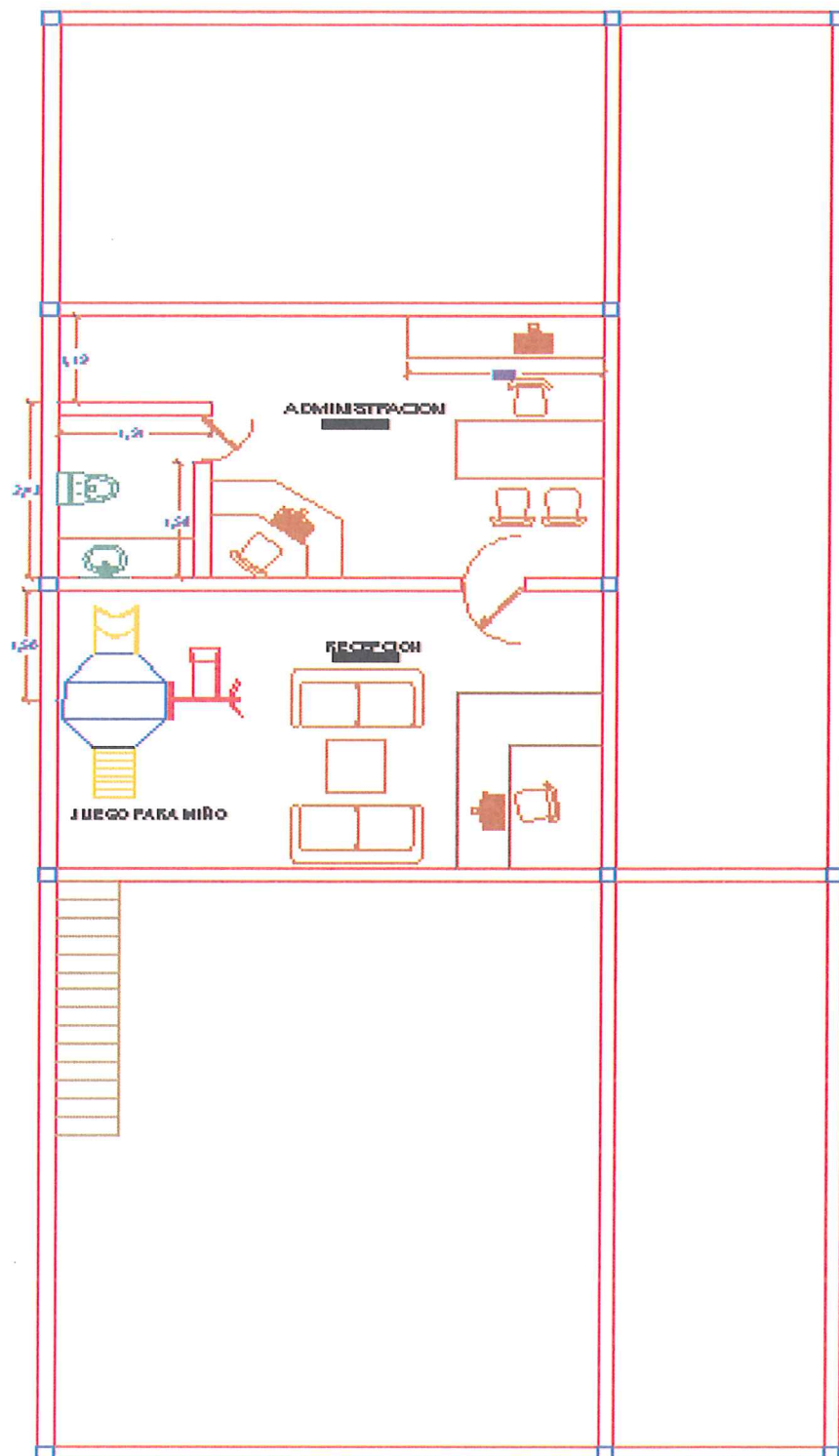
Este estudio del proyecto busca verificar la posibilidad técnica de la creación del restaurante tipo buffet así como también analizar y determinar el tamaño óptimo, localización óptima, los equipos, las instalaciones y la organización requeridos para ofrecer el servicio tipo buffet.

4.1. DETERMINACIÓN DE LA LOCALIZACIÓN ÓPTIMA

El domicilio de Restaurante tipo Buffet en la ciudad de Esmeraldas será Av. Colon entre la 10 de Agosto y 9 de Octubre funcionara en la planta baja y en el mezanine. Hemos decidido ubicar el negocio en esta dirección porque lo consideramos céntrico debido al fácil acceso de los consumidores y proveedores de la materia prima La localización del negocio es adecuada porque está cercano a los clientes potenciales permitiéndonos satisfacer sus necesidades, y es de fácil acceso para nuestro personal.







MEZZANINE

4.2. TAMAÑO ÓPTIMO

La capacidad de atención que tiene el restaurante tipo buffet máxima es de 70 personas diarias es decir 1680 personas al mes y 20160 personas al año el cual representa el 2.807% de 718166 personas de la demanda insatisfecha del año 2010 satisfaciendo a un pequeño porcentaje de la demanda insatisfecha.

4.3. DISEÑO DEL SERVICIO

Restaurante tipo buffet se proyecta como un establecimiento que ofrecerá una variedad de comida (típica, nacional e internacional) de calidad y un servicio eficiente porque trata de satisfacer los gustos de las personas de distintas edades, para lo cual cuenta con una infraestructura adecuada.

4.4. DISEÑO DEL PROCESO DEL PRODUCTO

Para la obtención del comida variada, hemos establecido un proceso que delimita cada uno de los procedimientos que se deben ejecutar y también mide el tiempo en minutos, las distancias entre cada procedimiento para un mejor control en la producción.

CUADRO # 19

OPERACION	PREPARACIÓN DEL ARROZ JARDINERO	RESUMEN				
		Nº 1	ACTIVIDAD	PASOS	TIEMP	DIST
ESPECIALISTA	PERSONAL DE COCINA	OPERACIÓN	○	6	34	—
		TRANSPORTE	➡	—	—	—
		INSPECCION	□	1	5	15
SUJETO DE LA GRAFICA:	Cocineros	DEMORA	D	—	—	—
PRINCIPIO:	Preparación adecuado del arroz	ALMACENAMIENTO	▽	—	—	—
FINAL:	Obtener arroz jardinero					
N	ACTIVIDADES	○	➡	□	TIEMP	DIST
1	Asegúrese de que las superficies y otros utensilios de cocina se encuentren perfectamente limpios y desinfectados			X	5	15
2	Lave sus manos con jabón antibacterial	X			1	
3	Poner a calentar el agua con la sal, el aceite, la cebolla y el ajo y cuando este a punto de ebullición agregar el arroz.	X			5	
4	Dejar hervir durante 10 minutos, bajar la llama al mínimo y dejar cocinar unos 10 o 15 minutos mas.	X			20	
5	Mientras se prepara el arroz, rallar la zanahoria, cortar el pimentón en cuadrados chicos.	X			5	
6	Preparar una fuente y colocar la manteca y los ingredientes.	X			2	
7	Apenas el arroz este cocido, verterlo en la fuente y revolver para que se integren muy bien todos los ingredientes.	X			1	

Autor: David Llerena Fuente: El Investigador









CUADRO # 20

OPERACIÓN		RESUMEN					
PREPARACIÓN DEL ARROZ NEGRO		Nº 2	ACTIVIDAD		PASOS	TIEM	DIST
ESPECIALISTA	Personal de Cocina	OPERACIÓN			14	94	—
SUJETO DE LA GRAFICA:	Cocineros	TRANSPORTE			—	—	—
PRINCIPIO:	Preparación adecuada del arroz negro	INSPECCION			—	—	—
FINAL:	obtener el arroz negro	DEMORA			1	5	15
ACTIVIDADES		ALMACENAMIENTO			—	—	—
N			○	⇨	□	▽	DIST
1	Asegúrese de que las superficies y otros utensilios de cocina se encuentren perfectamente limpios y desinfectados				□	5	15
2	Lave sus manos con jabón antibacterial	X				1	
3	Poner las almejas en un cazo, cubrirlas de agua y un poco de sal, para que expulsen toda la arena.	X				5	
4	Cuando estén limpias, ponerlas en un cazo al fuego y cuando empiecen a hervir y estén todas abiertas apartarlas, reservar las almejas y colar el caldo con un colador muy fino	X				10	
5	Limpiar bien las sepias, cortarlas en cuadrados de 2 centímetros y recoger la tinta en un vaso.	X				5	
6	Para preparar la tinta, colocar sobre un vaso o sobre un bol pequeño, un colador muy fino y hacer pasar por él la tinta de las sepias, removiendo constantemente, en forma circular, con una cucharilla y añadiendo poco a	X				10	

	poco, sobre el colador, hasta dos cucharadas de agua								
7	Poner una paella al fuego con el aceite y cuando esté caliente echar los pimientos cortados en cuadraditos pequeños, rehogarlos y cuando estén tiernos añadir la cebolla rallada.	X						5	
8	Cuando la cebolla esté glaseada añadir los ajos muy picados.	X						2	
9	Darle unas vueltas con la cuchara de palo, para mezclar, bajar el fuego y añadir los trozos de sepia, rehogarlos bien y moverlo todo, para evitar que se pegue.	X						5	
10	Echar el tomate rallado, remover todo bien y dejar a fuego lento durante unos 15 minutos .	X						15	
11	Echar el arroz, darle unas vueltas, para que se mezcle todo bien, echarle entonces el agua de cocer las almejas y si fuera necesario añadir algo más, manteniendo las proporciones clásicas de doble cantidad de agua que de arroz.	X						5	
12	Subir el fuego y cuando rompa a hervir, echar la sal y la tinta removiendo para que se mezcle todo muy bien.	X						5	
13	Mantener a fuego fuerte durante 5 minutos, procurando que el fuego se distribuya de forma homogénea.	X						5	
14	Bajar el fuego y mantener a fuego lento durante 15 minutos.	X						15	
15	Cuando falten 5 minutos colocar las almejas.	X						1	
16	Dejar reposar durante unos 4 ó 5 minutos.	X						5	

Autor: David Llerena Fuente: El Investigador

CUADRO # 21

OPERACIÓN		RESUMEN					
		Nº 3	ACTIVIDAD		PASOS	TIEM	DIST
PREPARACION DE ARROZ VERDE							
ESPECIALISTA	Personal de Cocina	OPERACIÓN		3	70	—	
		TRANSPORTE		—	—	—	
		INSPECCION		—	—	—	
SUJETO DE LA GRAFICA:	Cocineros	DEMORA		1	45	—	
PRINCIPIO:	Manejo adecuado del arroz verde	ALMACENAMIENTO		—	—	—	
FINAL:	ARROZ VERDE						
N	ACTIVIDAD				TIEMP	DIST	
1	Asegúrese de que las superficies y otros utensilios de cocina se encuentren perfectamente limpios y desinfectados			X	5	15	
2	Lave sus manos con jabón antibacterial	X			1		
3	Cortar las hojas de las acelgas, lavar y hervir en 1/2 vaso de agua durante 5 minutos.	X			5		
4	Ecurrir utilizando una gasa.	X			2		
5	Calentar el aceite, añadir 2 vasos del agua de las acelgas escurridas, sal; dejar hervir.	X			5		
6	Lavar el arroz, escurrir, echarle al agua hirviendo y dejar hasta que se seque el agua, bajar y dejar cocer a fuego lento	X			15		










Autor: David Llerena Fuente: El Investigador

CUADRO # 22

OPERACIÓN		RESUMEN	
PREPARACION DE POLLO AL DURAZNO		Nº 4	
ESPECIALISTA	ACTIVIDAD	PASOS	TIEM
Personal de Cocina			
	OPERACIÓN	6	70
	TRANSPORTE	—	—
	INSPECCION	1	5
	DEMORA		
	ALMACENAMIENTO	—	—
N	ACTIVIDAD	TIEMP	DIST
1	Asegúrese de que las superficies y otros utensilios de cocina se encuentren perfectamente limpios y desinfectados		15
2	Lave sus manos con jabón antibacterial		1
3	En una sartén al fuego, calentar el aceite y freír las presas de pollo por ambos lados hasta que se doren.		15
4	Retirar y acomodar en una bandeja.		5
5	Aparte freír la cebolla en un poco de aceite, agregar la harina, el vinagre, el caldo de gallina, los duraznos y el almíbar de estos		10
6	Dejar hervir un poco hasta que espese moviendo constantemente y 5 min. Antes de servir poner la salsa y llevar al horno de 350° F durante 10 minut.		15










Autor: David Llerena Fuente: El Investigador

CUADRO # 22

OPERACION		RESUMEN					
PREPARACIÓN CEVICHE DE CONCHA		ACTIVIDAD		PASOS	TIEMP	DIST	
ESPECIALISTA		OPERACIÓN		5	27	—	
PERSONAL DE COCINA		TRANSPORTE		—	—	—	
SUJETO DE LA GRAFICA:		INSPECCION		1	5	15	
PRINCIPIO:		DEMORA		—	—	—	
FINAL:		ALMACENAMIENTO		—	—	—	
N	ACTIVIDADES					TIEMP	DIST
1	Asegúrese de que las superficies y otros utensilios de cocina se encuentren perfectamente limpios y desinfectados			X		5	15
2	Lave sus manos con jabón antibacterial	X				1	
3	Lavar bien las conchas y ponerlas en una cacerola al vapor para que se abran. Al abrirse, recoger su jugo.	X				10	
4	Picar en cuatro la parte carnosa de la concha y poner en un recipiente, luego añadir el limón, la mostaza, la sal y la salsa de tomates.	X				10	
5	Aparte preparar la sala de cebolla bien fina para que se encurta.	X				5	
6	Finalmente agregar a la concha junto con el culantro finamente picado	X				1	

Autor: David Llerena Fuente: El Investigador

CUADRO # 23

OPERACIÓN		N° 6	RESUMEN				
			ACTIVIDAD		PASOS	TIEM	DIST
Preparación del Ceviche de Camarón Personal de Cocina		OPERACIÓN		10	50	—	
		TRANSPORTE		—	—	—	
		INSPECCION		2	7	—	
		DEMORA		—	—	—	
		ALMACENAMIENTO		—	—	—	
ACTIVIDADES						TIEMP	DIST
1	Asegúrese de que las superficies y otros utensilios de cocina se encuentren perfectamente limpios y desinfectados			X		5	15
2	Lave sus manos con jabón antibacterial	X				2	
3	Trate sus camarones con cariño. No los aplaste. Sáqueles la cáscara con cuidado.	X				15	
4	Sáqueles la vena negra que corre por el lomo. Hágalo bajo un chorro de agua fría. A veces tienen un poco de arena. Cuidate que le queden impecables.	X				10	
5	Una vez limpios, cocínelos muy rápidamente, en poca agua o al vapor. Si tiene una olla de dos pisos vaporará, hágalo ahí, con el agua hirviendo a borbotones y el vapor muy caliente. Si no la tiene, saltéelos en agua muy caliente, en una sartén.	X				15	

6	Tenga cuidado de no cocerlos demasiado. Usted sabrá que están listos cuando toman un saludable color rosa intenso.				X			2
7	En cuanto estén listos, póngalos a enfriar bajo un chorro de agua fría o entre hielos, para que se interrumpa rápidamente el proceso de cocción.	X						5
8	Coloque sus camarones cocidos y fríos en una fuente plana de cerámica o de vidrio ¡nunca una de metal!	X						1
9	Saónelos con sal y pimienta blanca. Cómate uno para comprobar si está en el punto justo de sal. Si lo siente un poco, pero sólo un poco saladito, le quedará perfecto. Si lo siente bien, échele un poquito más de sal.	X						2
10	Corte sus limones y exprímalos directamente sobre los camarones. Cuide de que todos los camarones reciban su dosis de limón. No es necesario inundarlos. Remójelos nomás. No haga jugo de limón en una taza para verterlo luego sobre los camarones. Igual que en todos los cebiches, opere limón por limón. Si tienen semillas, exprímalos sobre un colador.	X						3
11	Corte media cebolla a la pluma, lo más fina posible, y espárzala con cuidado sobre los camarones	X						2
12	Sazónela con sal y pimienta y póngales jugo de limón.	X						1

Autor: David Llerena Fuente: El Investigador

OPERACION		Nº 7	RESUMEN			
PREPARAC. DEL LOMO EN SALSA DE QUESO		ACTIVIDAD		PASOS	TIEMP	DIST
ESPECIALISTA	PERSONAL DE COCINA	OPERACIÓN				
					37	
SUJETO DE LA GRAFICA:	Cocineros			1	5	15
PRINCIPIO:	Preparación adecuado del arroz					
FINAL:	Obtener del lomo en salsa de queso					
N	ACTIVIDADES				TIEMP	DIST
1	Asegúrese de que las superficies y otros utensilios de cocina se encuentren perfectamente limpios y desinfectados				5	15
2	Lave sus manos con jabón antibacterial	X			1	
3	Cortar el lomo en rebanadas partidas por mitad, que queden unos filetitos pequeños	X			5	
4	Se fríe el lomo salpimentado por ambos lados hasta que dore, se le escurre la grasa y se acomoda en un plato refractario	X			10	
5	Agregar sal y pimienta al gusto	X			1	
6	Mesclar 1 taza de leche, 1 queso crema grande en cuadros, 1/2 taza de queso provolone ahumado, 1 diente de ajo, 1 cucharada de consomé y pimienta.	X			5	
7	Se licúa todo. Se baña el lomo dorado y se tapa con plástico film.	X			5	
8	Se mete al micro 10 min	X			10	
Autor: David Llerena Fuente: El Investigador						

CUADRO # 25

OPERACION		RESUMEN				
PREPARACIÓN DE LA SOPA DE MENESTRÓN		Nº 8	ACTIVIDAD	PASOS	TIEMP	DIST
ESPECIALISTA	PERSONAL DE COCINA			6	15	—
			○			
			⇨			
SUJETO DE LA GRAFICA:	Cocineros			1	5	15
			□			
PRINCIPIO:	Preparación adecuado del arroz		D			
FINAL:	Obtener sopa de menestrón		▽			
N	ACTIVIDADES	○	⇨	▽	TIEMP	DIST
			□			
1	Asegúrese de que las superficies y otros utensilios de cocina se encuentren perfectamente limpios y desinfectados		X		5	15
2	Lave sus manos con jabón antibacterial	X			1	
3	Poner en una cacerola con agua, las carnes, los frejoles y las verduras picadas.	X			5	
4	Cuando las carnes estén casi cocidas, agregar las papas cortadas en cuatro y los fideos.	X			5	
5	Mezclar en un tazón el aceite, los ajos, el queso desmenuzado y la albahaca molida.	X			2	
6	Añadir esta mezcla al caldo y hervir por un minuto.	X			1	
7	Agregar sal y pimienta.	X			1	
	Autor: David Llerena Fuente: El Investigador					

CUADRO # 26

OPERACION		Nº 9	RESUMEN			
			ACTIVIDAD	PASOS	TIEMP	DIST
PREPARACIÓN DE SOPA DE ATÚN						
ESPECIALISTA	PERSONAL DE COCINA		○	4	12	—
			⇨	—	—	—
SUJETO DE LA GRAFICA:	Cocineros		□	1	5	15
PRINCIPIO:	Preparación adecuado de la sopa de atún		D	—	—	—
FINAL:	Obtener de la sopa de atún		▽	—	—	—
N	ACTIVIDADES	○	⇨	□	▽	DIST
1	Asegúrese de que las superficies y otros utensilios de cocina se encuentren perfectamente limpios y desinfectados		X		5	15
2	Lave sus manos con jabón antibacterial	X			1	
3	Poner agua a hervir mientras que haces un sofrito de pimiento, cebolla y tomate.	X			5	
4	Añadir el sofrito al agua y echar una lata de atún en aceite bien escurrido.	X			5	
5	Agregar un poco de sal.	X			1	
Autor: David Llerena Fuente: El Investigador						

CUADRO # 27

OPERACION		Nº 10	RESUMEN				
			ACTIVIDAD		PASOS	TIEMP	DIST
PREPARACIÓN DE CARNE PUNZADA					10	253	—
ESPECIALISTA					○		—
PERSONAL DE COCINA					⇨	—	—
SUJETO DE LA GRAFICA: Cocineros					□	5	15
PRINCIPIO: Preparación adecuado de la carne punzada					D	—	—
FINAL: Obtener la carne punzada					▽	—	—
N	ACTIVIDADES				○	⇨	□
1	Asegúrese de que las superficies y otros utensilios de cocina se encuentren perfectamente limpios y desinfectados						X
2	Lave sus manos con jabón antibacterial	X					1
3	Lavar bien la carne y condimentar al gusto, agregar la salsa china y con un cuchillo hacer incisiones en la carne para que el condimento se concentre en el medio también.	X					5
4	Envolver en papel aluminio la carne durante cuatro horas, y hornear.	X					240
5	Dar la vuelta de vez en cuando y bañar con el jugo que desprende.	X					5
6	Macerar las presas de pollo con la sal, pimienta y comino.	X					2

7	Agregar la salsa china y macerar bien cada una de las presas.	x						2	
8	Tapar la olla con papel aluminio y llevar al horno precalentado a 150 grados.	x						5	
9	Bañar el pollo con el jugo de naranja y el vino.	x						2	
10	Hornear hasta que esté doradito.	x						10	
11	Constantemente bañar el pollo en su propia salsa.	x						3	

Autor: David Llerena Fuente: El Investigador

4.5. REQUERIMIENTOS

Mediante un análisis de los diferentes recursos: materia prima, materiales, humanos, tecnológicos y por tanto económicos, con las diferentes especificaciones técnicas de cada requerimiento que se necesitaran para la obtención del producto, como resultado se establecen las siguientes tablas que detallan los requerimientos del establecimiento Restaurante tipo buffet

EDIFICIO

CUADRO # 28

CANTIDAD	DESCRIPCION
1	LOCAL DE HORMIGÓN DE UNA CON MEZANINE

AUTOR:DAVID LLERENA
FUENTE: EL INVESTIGADOR

EQUIPOS INFORMATICOS

CUADRO #29

CANTIDAD	DESCRIPCION
1	COMPUTADORA QUAD DUO 2.4, 2GB MEMORIA RAM, DISCO DURO 640 GB, MONITOR LCD 19", DVD RW LECTOR SD UPS 500 VA CDP, IMPRESORA MULTIFUNCIÓN 3X1, MESA CRISTAL, TARJETA VIDEO 512, TECLADO MULTIMEDIA, MOUSE OPTICO 3 BOTONES, PARLANTES.
2	IMPRESORA INK HP D 1560
1	FAX TELEFONO FAX PANASONIC KXFT 981 IDENTIFICADOR DE LLAMADAS AUTOMATICO DE DOCUMENTOS PAPEL TERMICO

AUTOR:DAVID LLERENA
FUENTE: TECNO HOME COMPUTER

EQUIPOS Y MATERILES DE OFICINA

CUADRO #30

CANTIDAD	DESCRIPCION
1	CAJA REGISTRADORA
2	CALCULADORA CASIO
1	DISPENSADOR DE AGUA ELECTRIC LIFE
5	TELEFONOS PANASONIC
2	TELEVISORES LG 40 PULGADAS
3	AIRES ACONDICIONADOS 9000 BTU
1	D.V.D. LG
6	VENTILADORES DE TUMBADO SMC
2	SECADORES DE MANO
1	MINI COMPONENTE SONY

AUTOR:DAVID LLERENA
FUENTE:TENELEMA CEDEÑO LENIN GEOVANNY

MUEBLES Y ENSERES

CUADRO # 31

CANTIDAD	DESCRIPCION
8	SILLAS DE OFICINA DE PLASTICAUCHO Y CON RUEDAS

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS

1	ARCHIVADOR DE METAL
1	ESCRITORIO EJECUTIVO DE MADERA Y METAL
1	JUEGO DE MUEBLES DE MADERA
1	SILLA DE SECRETARIA CON RUEDAS
1	SILLON EJECUTIVO DE METAL CON RUEDAS
1	ESCRITORIO JUNIOR DE MADERA
10	JUEGO DE SILLAS Y MESAS DE MADERA
4	LAMPARAS FLUORESCENTES GARANDES
1	JUEGO DE RECEPCIÓN
10	MANTELES TEJIDO DE ALGODÓN Y POLIESTER
1	CASITA CON RESBALADERA Y VARIOS MATEL

AUTOR:DAVID LLERENA

FUENTE: INDUMASTER

MAQUINARIA Y EQUIPO

CUADRO # 32

CANTIDAD	DESCRIPCION
2	LICUADORAS INDUSTRIALES OSTER
6	GAS INDUSTRIAL
1	FREIDORAS
1	CORTADORA
2	VITRINA CONSERVADORA
1	CONGELADOR MARCA SMC
1	REFRIGERADORA MARCA LG.
2	APANADORA
2	CAMPANA DE OLORES
1	ISLA BUFETERA
2	COCINAS INDUSTRIALES
2	BATIDORAS OSTER
2	SARTEN ELECTRICO OSTER

AUTOR:DAVID LLERENA

FUENTE:TENELEMA CEDEÑO LENIN GEOVANNY

UTENSILLOS DE COCINA

CUADRO # 33

CANTIDAD	DESCRIPCION
3	BANDEJAS DE ALUMINIO
5	CUCHILLOS TRAMONTINA
4	BALDES PLASTICOS MARCA PIKA
3	CHAROLAS DE ACERO
3	TABLA DE PICAR PIKA
4	CUBETAS PARA ESCURRIR
5	ENVASES PARA SALSAS PIKA
3	TENAZAS METALICAS
10	SERVILLETERO
4	OLLA # 32 MARCA HERCULES
4	OLLA # 36 MARCA HERCULES
10	CHAROLES DE ACERO

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS

5 | SARTEN DE TELÓN UMCO

AUTOR: DAVID LLERENA
FUENTE: ALMACÉN ACURI E HIJOS

UTENSILLOS DE COMEDOR

CUADRO # 34

CANTIDAD	DESCRIPCION
100	PLATO SOPERO DE PORCELANA CHINA
100	PLATO ARROCERO PEQUEÑO DE PORCELANA CHINA
100	PLATO ARROCERO GRANDE DE PORCELANA CHINA
100	PLATO POSTRE DE PORCELANA CHINA
100	CUCHARAS SOPERAS DE ALUMINIO
100	CUBIERTOS DE ALUMINIO
100	VASOS PEQUEÑOS DE VIDRIO
100	VASOS GRANDES DE VIDRIO
100	JARRA DE VIDRIO
100	TAZA CON PLATILLO DE PORCELANA CHINA
100	COPAS PEQUEÑAS DE VIDRIO
100	COPAS GRANDES DE VIDRIO

AUTOR: DAVID LLERENA
FUENTE: ALMACÉN ACURI E HIJOS

SUMINISTROS DE OFICINA

CUADRO # 35

CANTIDAD	DESCRIPCION
3	PAPEL A 4
8	FACTURAS
12	ESFEROS
10	LIBRETAS DE ANOTACIONES
2	GRAPADORA
2	PERFORADORA
5	CLIPS
2	GRAPAS

AUTOR: DAVID LLERENA
FUENTE: PAPELERIA ABC

SUMINISTROS DE LIMPIEZA

CUADRO # 36

CANTIDAD	DESCRIPCION
2	ESCOBAS
4	DETERGENTES (KILO)
12	JABON DE BAÑO
2	DESINFECTANTE DE GALON
6	PAPEL HIGIENICO PACAS
4	AMBIENTALES
2	RECOGEDOR DE BASURA
4	TRAPEADOR
6	LIMPION
6	TACHO DE BASURA

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS

10	FUNDA DE BASURA
8	JABON DE VAJILLAS
4	ESPONJAS DE LAVAR

AUTOR: DAVID LLERENA
FUENTE: COMERCIAL SHINITA

HUMANO

CUADRO # 37

CANTIDAD	FUNCIÓN
1	GERENTE GENERAL
1	CONTADOR
1	CAJERO
1	JEFE DE COCINA
1	MESERO
1	CONSERJE

AUTOR: DAVID LLERENA
FUENTE: EL INVESTIGADOR

MATERIA PRIMA

CUADRO # 38

PRODUCTO	MODO DE COMPRA
CHILLANGUA	PORCION
ACEITE	LITRO
ACEITE DE OLIVA	FRASCO
ACEITUNA NEGRA	FRASCO
AJO	LIBRAS
ALBACA	ATADO
ALIÑO	PORCION
ALMEJAS	CIENTOS
ARROZ	LIBRA
ATUN	LATA
BROCOLI	UNIDAD
CALAMAR	LIBRA
CAMARÓN	LIBRA
CEBOLLA	LIBRAS
COCA COLA	BOTELLA
CONCHA	CIENTOS
COSTELETA	LIBRAS
CUBITO MAGGI	UNIDAD
CULANTRO	PORCIÓN
DURAZNO	TARRO
FIDEO LASO	FUNDA
FIDEO TUBO	FUNDAS
FREJOL	LIBRAS
HARINA	LIBRA
LECHE	LITROS
LIMON	UNIDADES
LOMO AHUMADO	LIBRAS
LOMO FINO	LIBRA
MANTECA	LIBRA

"PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TIPO BUFFET EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS, PROVINCIA DE ESMERALDAS."

AUTOR: DAVID LLERENA

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS

MOSTAZA	FRASCO
PAPA	LIBRAS
PIMIENTA	SOBRES
PIMIENTO	UNIDAD
PLATANOS	UNIDADES
POLLO	LIBRA
QUESO	LIBRA
SAL	FUNDA
SALSA CHINA	FRASCO
SALSA DE TOMATE	FRASCO
TOCINO	LIBRAS
TOMATE	LIBRA
TOSTADO	LIBRAS
VINAGRE	FRASCO
YERBITA	ATADO
ZANAHORIA	LIBRAS
AZÚCAR	LIBRAS
TOMATE DE ÁRBOL	LIBRAS
NARANJA	UNIDADES
MELON	UNIDADES
NARANJILLA	UNIDADES
LIMON	UNIDADES

AUTOR: DAVID LLERENA

FUENTE: MERCADO MUNICIPAL DE ESMERALDAS

4.6. MISIÓN

El restaurante tipo buffet tiene el propósito de servir y satisfacer las necesidades de los esmeraldeños, dándoles la oportunidad de conocer un nuevo servicio y abrir nuevas plazas de trabajo promoviendo el desarrollo social, económico y cultural de la provincia

4.7. VISIÓN

El restaurante tipo buffet será una empresa de servicios que liderará el servicio de restaurantes a nivel provincial, así mismo será un punto de referencias para la creación de nuevos restaurantes tipo buffer. Ofrecerá un servicio innovador y único en la industria hotelera y turística de Esmeraldas.

4.8. PLAN DE LA ORGANIZACIÓN

En este plan se detallará la organización estructural del restaurante tipo buffet, así como también se expondrá el organigrama del mismo y así como también la organización funcional de los posibles trabajadores del restaurante tipo buffet.

4.8.1. ORGANIZACIÓN ESTRUCTURAL

La estructura de la organización es Lineo Funcional debido a que el organigrama del Restaurante tipo Buffet está formado por líneas verticales y se caracteriza por la autoridad, división del trabajo y delegación de autoridades, conservándose la especialización de cada actividad en una función.

Dicha estructura está fundamentada por:

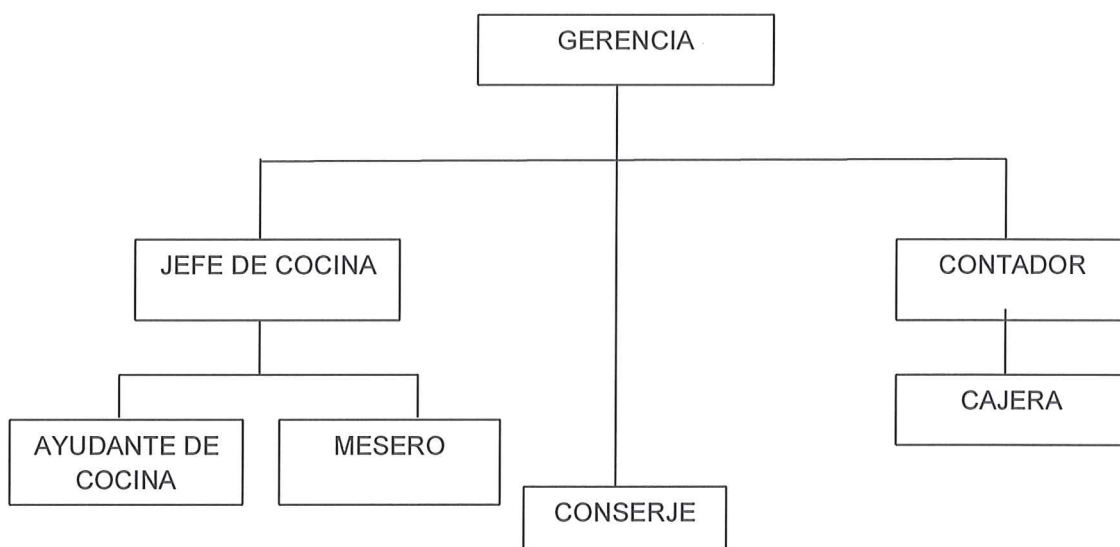
- Las relaciones entre el superior y el subordinado
- Centralización del poder

Las ventajas que permite son:

- Descubrir errores de una manera más sencilla
- Imponer disciplina en todas las áreas con mayor facilidad

- Favorece el control y la acción rápida
- Toma de decisiones sin dificultad y con fluidez
- Capacitación constante

4.8.2. ORGANIGRAMA



4.8.3 ORGANIZACIÓN FUNCIONAL

Descripción del Puesto: Gerente

Personal a Cargo: Seis (6)

Descripción de Tareas:

- Responsable de la apertura y cierre del local
- Asignar y supervisar tareas
- Evaluar que los objetivos establecidos se están ejecutando
- Realizar las Compras de la materia prima y demás requerimientos.
- Se encarga de la publicidad y de hacer promociones

Criterios a Desempeñar:

- Respetar el horario de trabajo
- Eficiencia y eficacia
- Cuidado de los bienes de uso

- **Responsabilidad y Deberes**

- Supervisar que el personal de producción esté cumpliendo adecuadamente con las tareas asignadas.
- Encargado de abrir y cerrar el local
- Cuidar que se le de un buen uso a las maquinarias

Condiciones de Trabajo y Ambiente

- El ambiente de trabajo es todo el negocio
- Compartido con los demás empleados

Especificaciones del Puesto

- Estudios afín
- Experiencia previa de tres años
- Capacidad de enfrentar situaciones imprevistas

Habilidades Físicas

- Salud física y mental
- Visión apta
- Condiciones de motricidad

Condición del Cargo

- 25 a 50 años
- Residencia en la ciudad de Esmeraldas
- Masculino
- Estado civil – no es relevante

Descripción del puesto: JEFE DE COCINA

Personal a Cargo: Dos (2)

Descripción de Tareas:

- Control de los materiales en stock
- Reportar faltantes en inventarios a gerencia
- Realización de los menús
- Control de higiene de la cocina y del ayudante de cocina
- Condimentar y preparar los alimentos.

Criterios a Desempeñar:

- Respetar el horario de trabajo
- Eficiencia y eficacia
- Cuidado de los bienes de uso
- Uso adecuado de las mercaderías

Responsabilidad y Deberes

- Encargarse del cuidado de los bienes de uso para realizar los menús
- Hacer uso adecuado de los materiales necesarios para los menús.

Condiciones de Trabajo y Ambiente

- El ambiente de trabajo es la cocina
- Compartido con el ayudante de cocina

Especificaciones del Puesto

- Estudios afín
- Experiencia previa de tres años
- Capacidad de enfrentar situaciones imprevistas

Habilidades Físicas

- Salud física y mental
- Visión apta
- Condiciones de motricidad

Condición del Cargo

- 25 a 50 años
- Residencia en la ciudad de Esmeraldas
- Masculino
- Estado civil – no es relevante

Descripción del Puesto: AYUDANTE DE COCINA

Personal a Cargo: Ninguno (0)

Supervisor: Jefe de Cocina

Descripción de Tareas:

- Colaborar en la realización de los Combos
- Higiene de la cocina
- Cuidado de los bienes de uso de la cocina
- Ayudar a preparar la comida al jefe de cocina

Criterios a Desempeñar:

- Respetar el horario de trabajo
- Eficiencia y eficacia

Responsabilidad y Deberes:

- Cuidado de los bienes de uso para realizar los menús
- Realizar tareas de agilidad para el trabajo del chef

Condiciones de Trabajo y Ambiente:

- El ambiente de trabajo es la cocina
- Compartido con el chef

Especificaciones del puesto

Habilidades Intelectuales:

- Estudios secundarios
- Experiencia previa de dos años

- Cursos de capacitación
- Activo, enérgico e higiénico

Habilidades Físicas

- Salud física y mental
- Visión apta
- Condiciones de motricidad

Condición del Cargo

- 20 a 40 años
- Residencia en la ciudad de Esmeraldas
- Masculino o femenino
- Estado civil – no es relevante

Descripción del Puesto: MESERO

Personal a Cargo: ninguno (0)

Supervisor: Jefe de Cocina

Descripción de Tareas:

- Organizar el salón
- Orden y limpieza del salón
- Recepción y acomodamiento de clientes
- Atención cordial y eficaz

Criterios a Desempeñar:

- Respetar el horario de trabajo
- Eficacia y eficiencia
- Cuidado de los bienes de uso
- Respetar el orden y pedido

Responsabilidad y Deberes:

- Responsable y cordial
- Responder ante quejas
- Excelente atención

Condiciones de Trabajo:

- El ambiente de trabajo es el salón
- Compartido con los otros meseros

Especificaciones del puesto

Habilidades Intelectuales:

- Estudios secundarios
- Experiencia previa de un año
- Capacidad de afrontar situaciones imprevistas

Habilidades Físicas:

- Salud física y mental
- Visión apta
- Posiciones de motricidad

Condición del cargo:

- 18 a 40 años
- Residencia en la ciudad de Esmeraldas
- Femenino
- Estado civil – no es relevante

Descripción del Puesto: CONSERJE

"PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TIPO BUFFET EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS, PROVINCIA DE ESMERALDAS."

AUTOR: DAVID LLERENA

Personal a Cargo: Ninguno (0)

Supervisor: Gerente

Descripción de Tareas:

- Limpieza de todo el local
- Limpieza de elementos de cocina y salón

Criterios a Desempeñar:

- Respetar los horarios de trabajo
- Eficiencia y eficacia
- Cuidado de los bienes de uso

Responsabilidad y Deberes:

- Limpieza del local todos los días
- Limpieza de los baños todos los días

Condiciones de Trabajo y Ambiente:

- El ambiente de trabajo es todo el local

Especificaciones del Puesto

Habilidades Intelectuales:

- Estudios primarios
- Experiencia mínima un año

Habilidades Físicas:

- Salud física y mental
- Visión apta
- Condiciones de motricidad

Condición del cargo:

- 20 a 50 años
- Residencia en la ciudad de Esmeraldas
- Femenino o masculino
- Estado civil – no es relevante

Descripción del Puesto: CONTADORA

Personal a Cargo: Uno (1)

Supervisor: Gerente

Descripción de Tareas:

- Pago a proveedor y acreedores
- Operaciones bancarias legales
- Pago de sueldo
- Asignar y supervisar tareas de la cajera

Criterios a Desempeñar:

- Respetar los horarios de trabajo
- Eficiencia y eficacia
- Estar al día con las obligaciones tributarias

Responsabilidad y Deberes:

- Supervisar la aplicación de las tareas por parte de la cajera
- Llevar adecuadamente los registros contables de la organización

Condiciones de Trabajo y Ambiente:

- El ambiente de trabajo es todo el local

Especificaciones del Puesto

Habilidades Intelectuales:

- Estudios primarios
- Experiencia mínima un año

Habilidades Físicas:

- Salud física y mental
- Visión apta
- Condiciones de motricidad

Condición del cargo:

- 20 a 50 años
- Residencia en la ciudad de Esmeraldas
- Femenino o masculino
- Estado civil – no es relevante

Descripción del Puesto: CAJERO(A)

Personal a Cargo: 0

Supervisor: Contador

Descripción de Tareas:

- Responsable del dinero en caja
- Atención al cliente

Criterios a Desempeñar:

- Respetar los horarios de trabajo
- Eficiencia y eficacia.

Responsabilidad y Deberes:

- Cuidar el dinero de caja
- Tomar bien los pedidos
- Realizar correctamente las cuentas

Condiciones de Trabajo y Ambiente:

- El ambiente de trabajo es el área de caja

Especificaciones del Puesto

Habilidades Intelectuales:

- Estudios secundarios
- Experiencia mínima un año

Habilidades Físicas:

- Salud física y mental
- Condiciones de motricidad

Condición del cargo:

- 20 a 35 años
- Residencia en la ciudad de Esmeraldas
- Femenino o masculino
- Estado civil – no es relevante

4.9. ASPECTOS LEGALES

CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA

COMPAÑÍA DE RESPONSABILIDAD LIMITADA.-

La compañía Restaurante tipo Buffet será una sociedad de responsabilidad limitada, se constituirá con un capital mínimo de 400,00 dólares, conformado por los accionistas: Jesús David Llerena Gallegos, Lidia Gallegos y Elgi Llerena. Que celebraran el contrato, por escritura pública. La denominación de la compañía deberá constar su denominación objetiva, a la que se agregará las palabras "Compañía Limitada" o su correspondiente abreviatura "Cía. Ltda."

Si la escritura contiene y se ajusta a los requisitos legales, y el capital estuviere debidamente integrado, la Superintendencia la aprobará y dispondrá la publicación de un extracto de la escritura, por una sola vez, en un periódico de mayor circulación en el domicilio de la compañía y dispondrá su inscripción en el Registro Mercantil.

La compañía tendrá personería desde el momento de la inscripción del acto constitutivo en el Registro Mercantil.

Cuando la integración del capital se hace parte en numerario, parte en especie o sólo en especie, previo a la inscripción en el Registro Mercantil, debe procederse a inscribir el aporte de la especie raíz en el Registro de la Propiedad del cantón de la jurisdicción a la cual pertenecen los bienes aportados.

Antes de acudir al Registro Mercantil, deberá haberse afiliado a una de las Cámaras de la Producción, conforme veremos adelante. La estructura de la escritura de fundación de la compañía consiste en:

- Lugar y fecha de celebración
- Nombre, nacionalidad, estado civil y domicilio de las personas que la constituyan y su voluntad de fundarla.

- Objeto social concreto.
- Denominación y plazo de duración.
- Monto del capital, con la expresión del número de participaciones en que estuviere dividido y el valor nominal de las mismas.
- Indicación de las participaciones que cada uno suscribe y aporta, sea en dinero o en especie, el valor atribuido a los bienes en especie el porcentaje no pagado y la forma y plazo en que se pagará el capital insoluto.
- Domicilio
- Forma de deliberar y tomar resoluciones en la junta general y época de convocarla y constituir la.
- Forma de designación de los administradores y la especificación de los funcionarios que ostentarán la representación legal de la compañía.
- Forma de reparto de utilidades.

Los socios tienen derecho a que se limite su responsabilidad al monto de sus participaciones sociales.

La responsabilidad de los socios se limita al monto de sus participaciones, al de las prestaciones accesorias y aportaciones suplementarias, en la proporción que se hubiere establecido en el contrato social.

4.10. PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO

Se detalla a continuación todos los permisos de funcionamiento que necesita el restaurante tipo buffet para su funcionamiento.

4.10.1. SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

En esta institución se debe cumplir con los siguientes requisitos para obtener el RUC que es el Registro Único de Contribuyentes

☞ Original y copia de la cédula de identidad o de ciudadanía.

- ☞ Original y copia del pasaporte, con hojas de identificación y tipo de visa vigente.
- ☞ Presentación del último certificado de votación
- ☞ Original y copia de cualquiera de los siguientes documentos
 - Planilla de servicio eléctrico, consumo telefónico, o consumo de agua potable a nombre del contribuyente, de uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de realización del trámite.
 - Pago del servicio de tv cable, telefonía celular o estados de a cuenta a nombre del contribuyente de uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de inscripción.
 - Comprobante del pago del impuesto predial del año actual o del año inmediatamente anterior.
- ☞ Si el contribuyente no tuviese ninguno de los documentos anteriores a nombre de él se presentará como última instancia una carta de cesión gratuita del uso del bien inmueble, adjuntando copia de la cédula del cedente y el documento que certifique la ubicación.

4.10.2. MINISTERIO DE TURISMO

Aquí se procede a sacar el permiso para funcionar como un restaurante turístico, y se debe presentar los siguientes documentos.

- ❖ Copia de RUC
- ❖ Copia de la cédula
- ❖ Copia de la última papeleta de votación

- ❖ Dirección exacta del lugar para realizar la inspección antes de dar el permiso

Luego de haber realizado la inspección del lugar se valora la categoría y se hace el avalúo para que de acuerdo a esto se determine la tasa para luego proceder con el pago.

4.10.3 INSCRIPCIÓN EN LA CAMARA DE TURISMO.

Para formar parte de la cámara de turismo, lo único que se debe presentar es:

- ❖ Permiso del ministerio de turismo.

4.10.4. PERMISO DEL MINISTERIO DE SALUD

Esta es la última fase, se debe sacar este permiso por el motivo que se venderá alimentos preparados, y para obtenerlo se debe presentar los siguientes documentos:

- ❖ Realizar un depósito de \$ 200 en la Cta. Cte. 3264223 del banco del Pichincha a nombre del Ministerio Provincial de salud de Esmeraldas.
- ❖ Una vez realizado el depósito llegar el original y 3 copias
- ❖ 2 copias de la cédula de ciudadanía del representante legal
- ❖ 2 copias del RUC
- ❖ 2 copias del permiso de funcionamiento
- ❖ 1 copia del certificado de salud.

Luego de haber cumplido con todos estos requisitos el Restaurante Tipo Buffet podrá funcionar legalmente.

CAPITULO Nº 5

ESTUDIO ECONÓMICO

Habiendo concluido la investigación de mercado y el estudio técnico nos damos cuenta de que existe un mercado potencial por cubrir y que no existe impedimento para realizar el proyecto. La parte del análisis económico pretende determinar cual es el monto de los recursos humanos económicos necesarios para la realización del proyecto cual será el costo total de la inversión fija, así como otra serie de indicadores que servirán como base para la parte final y definitiva del proyecto que es el estudio financiero.

5.1. DETERMINACIÓN DE COSTOS TOTALES

INVERSIÓN FIJA

5.1.1. EDIFICIO

CUADRO # 39

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
1	LOCAL	45000	45000
	TOTAL EQUIPOS INFORMATICOS		45000

AUTOR: DAVID LLERENA FUENTE: INVESTIGADOR

5.1.2. EQUIPOS INFORMATICOS

CUADRO # 40

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
1	COMPUTADORA	937,50	937,50
2	IMPRESORA	49,11	98,22
1	FAX	142,86	142,86
	TOTAL EQUIPOS INFORMATICOS		1129,47

AUTOR: DAVID LLERENA FUENTE: TECNO HOME COMPUTER

5.1.3. EQUIPOS Y MATERIALES DE OFICINA

CUADRO # 41

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
1	CAJA REGISTRADORA	1.200,00	1.200,00
2	CALCULADORA	10,71	21,42
1	DISPENSADOR DE AGUA	66,96	66,96
3	TELEFONOS	115,18	354,50
2	TELEVISORES	430,00	860,00
3	AIRES ACONDICIONADOS	426,79	1.280,37

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS

1	D.V.D.	100,89	100,89
6	VENTILADORES DE TUMBADO	53,57	321,42
2	SECADORES DE MANO	80,00	160,00
1	MINI COMPONENTE	278,57	278,57
TOTAL EQUIPOS DE OFICINA			4.635,17

AUTOR:DAVID LLERENA

FUENTE:TENELEMA CEDEÑO LENIN GEOVANNY

5.1.4. MUEBLES Y ENSERES CUADRO # 42

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
8	SILLAS DE OFICINA	49,11	392,88
1	ARCHIVADOR	126,14	126,14
1	ESCRITORIO EJECUTIVO	255,00	255,00
1	JUEGO DE MUEBLES	328,00	328,00
1	SILLA DE SECRETARIA	41,74	41,74
1	SILLON EJECUTIVO	150,00	150,00
1	ESCRITORIO JUNIO	75,00	75,00
10	JUEGO DE SILLAS Y MESAS	224,00	2240,00
4	LAMPARAS FLUORESCENTES	15,00	60,00
1	JUEGO DE RECEPCIÓN	1.250,00	1.250,00
10	MANTELES	12,00	120,00
1	COLUMBIOY RESBALADERA	171,59	171,59
TOTAL MOBILIARIOS Y ENSERES			4915,69

AUTOR:DAVID LLERENA FUENTE:INDUMASTER

5.1.5. MAQUINARIA Y EQUIPO CUADRO # 43

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
2	LICUADORAS INDUSTRIALES	49,11	98,22
6	GAS INDUSTRIAL	40,00	240,00
1	FREIDORAS	895,00	895,00
1	CORTADORA	400,00	400,00
2	VITRINA CONSERVADORA	300,00	600,00
1	CONGELADOR	421,43	421,43
1	REFRIGERADORA	535,71	535,71
2	APANADORA	360,00	720,00
2	CAMPANA DE OLORES	112,36	224,72
1	ISLA BUFETERA	242,91	242,91
2	COCINAS INDUSTRIALES	154,29	308,58
2	BATIDORAS	56,25	112,50
2	SARTEN ELECTRICO	56,25	112,50
TOTAL MAQUINARIA			4.911,57

AUTOR:DAVID LLERENA

FUENTE:TENELEMA CEDEÑO LENIN GEOVANNY

5.1.6. UTENSILLOS DE COCINA CUADRO # 44

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
3	BANDEJAS DE ALUMINIO	9,00	27,00
5	CUCHILLOS	2,50	12,50

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS

4	BALDES PLASTICOS	2,05	8,20
3	CHAROLAS	6,00	18,00
3	TABLA DE PICAR	3,00	9,00
4	CUBETAS PARA ESCURRIR	8,50	34,00
5	ENVASES PARA SALSAS	1,50	7,50
3	TENAZAS METALICAS	2,00	6,00
10	SERVILLETEROS	1,80	18,00
4	OLLA # 32	14,00	56,00
4	OLLA # 36	18,00	72,00
10	CHAROLES	7,00	70,00
5	SARTEN	15,00	75,00
TOTAL OTROS ACTIVOS			413,20

AUTOR: DAVID LLERENA
FUENTE: ALMACÉN ACURI E HIJOS

5.1.7. UTENSILLOS DE COMEDOR CUADRO 45

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
100	PLATO SOPERO	0,75	75,
100	PLATO ARROCERO PEQUEÑO	1,00	100,
100	PLATO ARROCERO GRANDE	1,80	180,
100	PLATO POSTRE	0,75	752,
100	CUCHARAS	0,40	40,
100	CUBIERTOS	1,00	100,
100	VASOS PEQUEÑOS	0,50	50,
100	VASOS GRANDES	1,00	100,
100	JARRA	2,50	250,
100	TAZA CON PLATILLO	1,35	135,
100	COPAS PEQUEÑAS	0,55	55,
100	COPAS GRANDES	1,30	130,
TOTAL OTROS INVENTARIOS			635,00

AUTOR: DAVID LLERENA
FUENTE: ALMACÉN ACURI E HIJOS

5.1.8. SUMINISTROS DE OFICINA CUADRO 46

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
3	Papel A 4	3,80	11,40
8	Facturas	3,00	24,00
12	Esferos	0,25	3,00
10	Libretas de Anotaciones	0,80	8,00
2	Grapadora	9,00	18,00
2	Perforadora	7,00	14,00
5	Clips	0,60	3,00
2	Grapas	1,60	3,20
TOTAL SUMINISTROS DE OFICINA			84,60

AUTOR: DAVID LLERENA PAPELERIA ABC

5.1.9. SUMINISTROS DE LIMPIEZA CUADRO # 47

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
----------	-------------	------	-------

"PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TIPO BUFFET EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS, PROVINCIA DE ESMERALDAS."

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS

2	ESCOBAS	2,00	4,00
4	DETERGENTES (KILO)	3,50	14,00
12	JABON DE BAÑO	0,65	7,80
2	DESINFECTANTE DE GALON	8,50	17,00
6	PAPEL HIGIENICO PACAS	3,80	22,80
4	AMBIENTALES	3,80	15,20
2	RECOGEDOR DE BASURA	2,50	5,00
4	TRAPEADOR	3,50	14,00
6	LIMPION	2,80	16,80
6	TACHO DE BASURA	4,50	27,00
10	FUNDA DE BASURA	1,20	12,00
8	JABON DE VAJILLAS	2,20	17,60
4	ESPONJAS DE LAVAR	2,00	8,00
	TOTAL DE SUMINISTROS DE LIMPIEZA		181,20

AUTOR: DAVID LLERENA

FUENTE: COMERCIAL SHINITA

5.1.10. GASTO DE CONSTITUCION

CUADRO # 48

Honorarios de abogado	220,00
Constitución Notaría pública	100,00
Otros gastos por trámites	100,00
Inscripción en el Registro Mercantil	110,00
Permisos municipales, Direc.Salud, Bomberos y otros	245,00
Inscripción en la Super de Cias.	120,00
TOTAL GASTOS DE CONSTITUCION	895,00

TOTAL INVERSION FIJA

62841.45

5.1.11. COSTO DE MATERIA PRIMA

CUADRO # 49

PRODUCTO	MODO DE COMPRA	V/UNITARIO	UNIDADES A UTILIZAR EN UN DIA	MATERIA PRIMA PARA 24 DIAS	TOTAL
CHILLANGUA	PORCION	0,15	0,50	24,00	1,80
ACEITE	LITRO	2,80	0,65	24,00	43,68
ACEITE DE OLIVA	FRASCO	1,60	0,60	24,00	23,04
ACEITUNA NEGRA	FRASCO	2,80	0,50	24,00	33,60
AJO	LIBRAS	1,20	1,15	24,00	33,12
ALBACA	ATADO	0,15	2,50	24,00	9,00
ALIÑO	PORCION	1,20	0,95	24,00	27,36
ALMEJAS	CIENTOS	1,25	4,00	24,00	120,00
ARROZ	LIBRA	0,40	5,00	24,00	48,00
ATUN	LATA	1,25	3,00	24,00	90,00
BROCOLI	UNIDAD	0,80	2,00	24,00	38,40
CALAMAR	LIBRA	2,80	3,00	24,00	201,60
CAMARÓN	LIBRA	3,00	4,00	24,00	288,00

"PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TIPO BUFFET EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS, PROVINCIA DE ESMERALDAS."

AUTOR: DAVID LLERENA

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS

CEBOLLA	LIBRAS	0,40	2,50	24,00	24,00
COCA COLA	BOTELLA	0,50	1,00	24,00	12,00
CONCHA	CIENTOS	10,50	3,00	24,00	756,00
COSTELETA	LIBRAS	1,20	3,00	24,00	86,40
CUBITO MAGGI	UNIDAD	0,15	4,00	24,00	14,40
CULANTRO	PORCIÓN	0,10	2,00	24,00	4,80
DURAZNO	TARRO	2,00	0,50	24,00	24,00
FIDEO LASO	FUNDA	0,35	1,00	24,00	8,40
FIDEO TUBO	FUNDAS	0,35	1,00	24,00	8,40
FREJOL	LIBRAS	1,10	2,00	24,00	52,80
HARINA	LIBRA	0,55	0,10	24,00	1,32
LECHE	LITROS	0,85	0,45	24,00	9,18
LIMON	UNIDADES	0,05	24,00	24,00	28,80
LOMO AHUMADO	LIBRAS	3,80	4,00	24,00	364,80
LOMO FINO	LIBRA	3,00	2,50	24,00	180,00
MANTECA	LIBRA	1,10	0,30	24,00	7,92
MOSTAZA	FRASCO	1,40	0,65	24,00	21,84
PAPA	LIBRAS	0,30	6,50	24,00	46,80
PIMIENTA	SOBRES	0,35	0,95	24,00	7,98
PIMIENTO	UNIDAD	0,07	10,00	24,00	16,80
PLATANOS	UNIDADES	0,15	7,00	24,00	25,20
POLLO	LIBRA	1,20	6,00	24,00	172,80
QUESO	LIBRA	2,00	0,80	24,00	38,40
SAL	FUNDA	0,35	0,55	24,00	4,62
SALSA CHINA	FRASCO	1,30	0,25	24,00	7,80
SALSA DE TOMATE	FRASCO	1,40	0,85	24,00	28,56
TOCINO	LIBRAS	1,80	1,00	24,00	43,20
TOMATE	LIBRA	0,30	5,00	24,00	36,00
TOSTADO	LIBRAS	0,55	1,00	24,00	13,20
VINAGRE	FRASCO	1,40	0,25	24,00	8,40
YERBITA	ATADO	0,10	3,00	24,00	7,20
ZANAHORIA	LIBRAS	0,30	5,50	24,00	39,60
AZÚCAR	LIBRAS	0,35	3,00	24,00	25,20
TOMATE DE ÁRBOL	LIBRAS	0,18	20,00	24,00	86,40
NARANJA	UNIDADES	0,10	25,00	24,00	60,00
MELON	UNIDADES	1,30	2,00	24,00	62,40
NARANJILLA	UNIDADES	0,25	12,00	24,00	72,00
LIMON	UNIDADES	0,05	21,00	24,00	25,20
TOTALES			211,50		3.390,42

AUTOR: DAVID LLERENA

FUENTE: MERCADO MUNICIPAL DE ESMERALDAS

5.1.11. COSTO DEL RECURSO HUMANO

CUADRO # 50

DATOS INFORMATIVOS				INGRESOS				EGRESOS			
Nº	CARGO	DIAS	SUELDO	S.UNIF. A	HORAS EXTRAS		OTROS	TOTAL	APORTE AL	TOTAL	NETO A
				PAGAR	Nº SUP.50%	Nº EXTR.100%	INGRESOS	INGRESOS	IESS	EGRESO	RECIBIR
1	AREA ADMINISTRATIVA	TRAB.	UNIFICADO								
1	GERENTE GENERAL	30	450,00	450,00	-	-	450,00	450,00	42,08	42,08	407,93
1	CONTADOR	30	260,00	260,00			260,00	260,00	24,31	24,31	235,69
1	CAJERO	30	260,00	260,00			260,00	260,00	24,31	24,31	235,69
1	JEFE DE COCINA	30	260,00	260,00			260,00	260,00	24,31	24,31	235,69
1	MESERO	30	240,00	240,00			240,00	240,00	22,44	22,44	217,56
1	CONSERJE	30	220,00	220,00			220,00	220,00	20,57	20,57	199,43
1	AYUDANTE DE COCINA	30	240,00	240,00			240,00	240,00	22,44	22,44	217,56
				-			-	-	-	-	-
				-			-	-	-	-	-
				-			-	-	-	-	-
				1.930,00	-	-	-	1.930,00	180,46	180,46	1.749,55

TOTAL GASTO DE SUELDO MENSUAL	2.164,50
TOTAL GASTO DE SUELDO ANUAL	25.973,94

APORTE PATRONAL IESS	234,50
TOTAL IESS PATRONAL ANUAL	2.813,94

AUTOR: DAVID LLERENA FUENTE: TABLA SECTORIAL DE SUELDOS Y SALARIOS

ANALISIS: Como podemos apreciar en el mensual se establece el sueldo menos el aporte personal y el ingreso que percibiría mensualmente cada empleado a demás se considera el valor del aporte patronal que entrega el patrono cada mes. Este es el primer rol de pago del personal del mes y será considerado para los gastos mensuales de la empresa.

5.1.12. COSTO POR PLATOS

1

PLATO : POLLO AL DURAZNO
10
porciones CUADRO # 51

PRODUCTO	MODO DE COMPRA	V/UNITARIO	UNIDADES A UTILIZAR	TOTAL	
POLLO	LIBRA	1,20	5,00	6,00	
DURAZNO	TARRO	2,00	0,50	1,00	
CEBOLLA COLORADA	LIBRA	0,40	0,50	0,20	
VINAGRE	FRASCO	1,40	0,25	0,35	
ACEITE	LITRO	2,80	0,10	0,28	
ALIÑO	PORCION	1,20	0,20	0,24	
HARINA	LIBRA	0,55	0,10	0,06	
AUTOR: DAVID LERENA.				COSTO PARA 10 PERS.	8,13
FUENTE: TABLA # 47				COSTO POR PLATO	0,81

2

PLATO : ARROZ NEGRO
10
porciones CUADRO # 52

PRODUCTO	MODO COMPRA	V/UNITARIO	UNID. A UTILIZAR	TOTAL	
ARROZ	LIBRA	0,40	2,50	1,00	
CALAMAR	LIBRA	2,80	2,00	5,60	
ALMEJAS	CIENTOS	1,25	4,00	5,00	
CEBOLLA COLORADA	LIBRA	0,45	0,75	0,34	
TOMATE	LIBRA	0,30	0,50	0,15	
ACEITE DE OLIVA	FRASCO	1,60	0,20	0,32	
AJO	LIBRAS	1,20	0,25	0,30	
SAL	FUNDA	0,35	0,10	0,04	
PIMIENTO	UNIDAD	0,07	5,00	0,35	
AUTOR: DAVID LERENA.				COSTO PARA 10 PERS.	13,09
FUENTE: TABLA # 47				COSTO POR PLATO	1,31

3

PLATO : CEVICHE DE CONCHA
10
porciones CUADRO # 53

PRODUCTO	MODO DE COMPRA	V/UNITARIO	UNIDADES A UTILIZAR	TOTAL
CONCHA	CIENTOS	10,50	2,00	21,00
LIMON	UNIDADES	0,05	8,00	0,40
TOMATE	LIBRAS	0,30	1,50	0,45
CEBOLLA COLORADA	LIBRAS	0,40	1,00	0,40
ACEITE	LITROS	2,80	0,20	0,56
MOSTAZA	FRASCO	1,40	0,25	0,35

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS

SALSA DE TOMATE	FRASCO	1,40	0,50	0,70
SAL	FUNDA	0,35	0,05	0,02
PIMIENTA	SOBRES	0,35	0,25	0,09
YERBITA	ATADO	0,10	3,00	0,30
PLATANOS	UNIDADES	0,15	7,00	1,05
TOSTADO	LIBRAS	0,55	1,00	0,55
AUTOR: DAVID LERENA.			COSTO PARA 10 PERS.	25,87
FUENTE: TABLA # 47			COSTO POR PLATO	2,59

4

PLATO : LOMO AHUMADO EN SALSA DE QUESO
15 porciones

CUADRO # 54

PRODUCTO	MODO DE COMPRA	V/UNITARIO	UNIDADES A UTILIZAR	TOTAL
Lomo Ahumado	libras	3,80	3,00	11,40
Ajo	libras	1,20	0,20	0,24
aceite de Oliva	frasco	1,60	0,20	0,32
Mostaza	frasco	1,40	0,20	0,28
Pimienta	sobres	0,35	0,50	0,18
Zanahoria	libras	0,30	0,75	0,23
Queso Crema	libras	2,50	0,50	1,25
Leche	litros	0,85	0,25	0,21
Papas	libras	0,30	2,50	0,75
Perejil	porción	0,10	1,00	0,10
AUTOR: DAVID LERENA.			COSTO PARA 15 PERS.	14,95
FUENTE: TABLA # 47			COSTO POR PLATO	1,00

5

PLATO : ARROZ JARDINERO

CUADRO # 55

PRODUCTO	MODO DE COMPRA	V/UNITARIO	UNIDADES A UTILIZAR	TOTAL
Arroz	libra	0,40	1,50	0,60
Aceite	litro	2,80	0,25	0,70
Cebolla colorada	libra	0,40	0,50	0,20
Ajo	libra	1,20	0,20	0,24
Sal	funda	0,30	0,05	0,02
Zanahoria	libra	0,30	1,00	0,30
Pimienton	unidad	0,10	3,00	0,30
Manteca	libra	1,10	0,30	0,33
				-
AUTOR: DAVID LERENA.			COSTO PARA 10 PERS.	2,69
FUENTE: TABLA # 47			COSTO POR PLATO	0,27

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS

6

PLATO : CEVICHE DE CAMARON

CUADRO # 56

PRODUCTO	MODO DE COMPRA	V/UNITARIO	UNIDADES A UTILIZAR	TOTAL
Camarón	libra	3,00	3,00	9,00
aceite	litros	2,80	0,10	0,28
Tomate	libras	0,35	1,00	0,35
Cebolla	libras	0,40	0,75	0,30
Mostaza	frasco	1,40	0,20	0,28
Sal	funda	0,30	0,10	0,03
Pimienta	sobres	0,35	0,20	0,07
Salsa de Tomate	frasco	1,80	0,35	0,63
Culantro	porción	0,10	2,00	0,20
Limon	unidad	8,00	0,05	0,40
AUTOR: DAVID LERENA.			COSTO PARA 10 PERS.	11,54
FUENTE: TABLA # 47			COSTO POR PLATO	1,15

7

PLATO : SOPA DE MENESTRON

CUADRO # 57

PRODUCTO	MODO DE COMPRA	V/UNITARIO	UNIDADES A UTILIZAR	TOTAL
FREJOL	LIBRAS	1,10	1,00	1,10
FIDEO TUBO	FUNDAS	0,35	1,00	0,35
COSTELETA	LIBRAS	1,20	3,00	3,60
TOCINO	LIBRAS	1,80	1,00	1,80
ZANAHORIA	LIBRAS	0,30	0,75	0,23
PAPA	LIBRAS	0,30	2,00	0,60
ALIÑOS	FRASCO	1,20	0,20	0,24
PIMIENTON	UNIDAD	0,10	2,00	0,20
CUBITO MAGGI	UNIDAD	0,15	2,00	0,30
ALBACA	ATADO	0,15	2,00	0,30
SAL	FUNDAS	0,35	0,05	0,02
AUTOR: DAVID LERENA.			COSTO PARA 10 PERS.	8,73
FUENTE: TABLA # 47			COSTO POR PLATO	0,87

8

PLATO : SOPA DE ATUN

CUADRO # 58

PRODUCTO	MODO DE COMPRA	V/UNITARIO	UNIDADES A UTILIZAR	TOTAL
PAPAS	LIBRA	0,30	1,00	0,30
LECHE	LITRO	0,75	0,20	0,15

"PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TIPO BUFFET EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS, PROVINCIA DE ESMERALDAS."

AUTOR: DAVID LLERENA

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS

FIDEO LASO	FUNDA	0,35	1,00	0,35
ATUN	LATA	1,25	3,00	3,75
CUBO MAGUI	UNIDAD	0,15	2,00	0,30
ALIÑOS	FRSCO	1,20	0,20	0,24
QUESO	LIBRA	2,00	0,30	0,60
AUTOR: DAVID LERENA.			COSTO PARA 10 PERS.	5,69
FUENTE: TABLA # 47			COSTO POR PLATO	0,57

9

PLATO : CARNE PUNZADA

CUADRO # 59

PRODUCTO	MODO DE COMPRA	V/UNITARIO	UNIDADES A UTILIZAR	TOTAL
LOMO FINO	LIBRA	3,00	1,40	4,20
AJO	LIBRA	1,20	0,50	0,60
ZANAHORIA	LIBRA	0,30	1,00	0,30
CEBOLLA COLORADA	LIBRA	0,40	1,00	0,40
SALSA CHINA	FRASCO	1,30	0,25	0,33
SAL	FUNDA	0,35	0,05	0,02
COCA COLA	BOTELLA	0,50	1,00	0,50
ALIÑOS	FRASCO	1,20	0,35	0,42
ALBACA	PORCION	0,20	0,50	0,10
CHILLANGUA	PORCION	0,15	0,50	0,08
LIMON	UNIDAD	0,05	5,00	0,25
AUTOR: DAVID LERENA.			COSTO PARA 10 PERS.	7,19
FUENTE: TABLA # 47			COSTO POR PLATO	0,72

10

PLATO : ENSALADA VERDE

CUADRO # 60

PRODUCTO	MODO DE COMPRA	V/UNITARIO	UNIDADES A UTILIZAR	TOTAL
BROCOLI	UNIDAD	0,80	1,00	0,80
ZANAHORIA	LIBRAS	0,30	2,00	0,60
TOMATE	LIBRAS	0,30	2,00	0,60
ACEITUNA NEGRA	FRASCO	2,80	0,50	1,40
LIMON	UNIDAD	0,05	6,00	0,30
SAL	FUNDA	0,35	0,15	0,05
ACEITE DE OLIVA	TARRO	1,60	0,20	0,32
AUTOR: DAVID LERENA.			COSTO PARA 10 PERS.	4,07
FUENTE: TABLA # 47			COSTO POR PLATO	0,41

RESUMEN DE INVERSION INICIAL FIJA CUADRO # 61				
DESCRIPCION	meses			TOTAL
Local				45.000,00
Recursos materiales y equipos			16.986,45	16.986,45
Recurso Humano	2	2.164,50	4.328,99	4.328,99
Gastos de Constitución				895,00
Inventario de materiales				2.720,00
TOTAL INVERSION INICIAL				69.930,44

AUTOR: DAVID LLERENA

FUENTE: TABLA # 45, 46 Y 47

ANALISIS:

En el recurso humano se coloca un apoyo para dos meses de sueldo, hasta que el funcionamiento del negocio sea normal. Se establece el valor de materia prima que se requiere para arrancar el negocio el cual esta detallado en función de los platos que se vayan a realizar y tomando en consideración una rotación quincenal. Podemos darnos cuenta que este cuadro representa la totalidad de la inversión que requiere el negocio para iniciar su funcionamiento y está distribuido así:

1.- Local	60.000.00
2.- Activos Fijos	17632.17
3.- Materia Prima	3390.42
4.- Recursos Humanos	4.221.84
5.- Gastos de Constitución	895,00

TOTAL DE INVERSION **\$ 86.139.43**

TABLA DE DEPRECIACION ANUAL CUADRO # 62			
NOMBRE DEL ACTIVO		EQUIPOS DE COMPUTACION	
COSTO		1.129,47	
VIDA UTIL		3 AÑOS	
VALOR RESIDUAL		10%	112,95
DEPRECIACION ANUAL			338,84
V.U.	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EL LIBROS
0			1.129,47
1	338,84	338,84	790,63
2	338,84	677,68	451,79
3	338,84	1.016,52	112,95
	1.016,52		

AUTOR: DAVID LLERENA

FUENTE: TABLA# 38

ANALISIS:

Aquí se encuentra el cálculo individual de los diferentes activos que se depreciarán anualmente. Siguiendo los procedimientos generales de la contabilidad, tomando en consideración valor de salvamento y los años de vida de cada uno de ellos.

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS

TABLA DE DEPRECIACION ANUAL			
NOMBRE DEL ACTIVO		MUEBLES Y ENSERES	
COSTO		4.915,69	
VIDA UTIL		10 AÑOS	
VALOR RESIDUAL		10% 491,57	
DEPRECIACION ANNUAL		442,41	
V.U.	DEPRECIACION ANNUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EL LIBROS
0			4.915,69
1	442,41	442,41	4.473,28
2	442,41	884,82	4.030,87
3	442,41	1.327,24	3.588,45
4	442,41	1.769,65	3.146,04
5	442,41	2.212,06	2.703,63
6	442,41	2.654,47	2.261,22
7	442,41	3.096,88	1.818,81
8	442,41	3.539,30	1.376,39
9	442,41	3.981,71	933,98
10	442,41	4.424,12	491,57
	4.424,12		

AUTOR: DAVID LLERENA

FUENTE: TABLA # 30

TABLA DE DEPRECIACION ANUAL			
NOMBRE DEL ACTIVO		EQUIPOS DE OFICINA	
COSTO		4.635,17	
VIDA UTIL		10 AÑOS	
VALOR RESIDUAL		10% 463,52	
DEPRECIACION ANUAL		417,17	
V.U.	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EL LIBROS
0			4.635,17
1	417,17	417,17	4.218,00
2	417,17	834,33	3.800,84
3	417,17	1.251,50	3.383,67
4	417,17	1.668,66	2.966,51
5	417,17	2.085,83	2.549,34
6	417,17	2.502,99	2.132,18
7	417,17	2.920,16	1.715,01
8	417,17	3.337,32	1.297,85
9	417,17	3.754,49	880,68
10	417,17	4.171,65	463,52
	4.171,65		

AUTOR: DAVID LLERENA

FUENTE: TABLA # 29

5.6. TABLA DE DEPRECIACION ANUAL CUADRO # 65			
NOMBRE DEL ACTIVO		MAQUINARIA Y EQUIPOS	
COSTO		4.911,57	
VIDA UTIL		10 AÑOS	
VALOR RESIDUAL		10% 491,16	
DEPRECIACION ANUAL		442,04	
V.U.	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EL LIBROS
0			4.911,57
1	442,04	442,04	4.469,53
2	442,04	884,08	4.027,49
3	442,04	1.326,12	3.585,45
4	442,04	1.768,17	3.143,40
5	442,04	2.210,21	2.701,36
6	442,04	2.652,25	2.259,32
7	442,04	3.094,29	1.817,28
8	442,04	3.536,33	1.375,24
9	442,04	3.978,37	933,20
10	442,04	4.420,41	491,16
	4.420,41		

AUTOR: DAVID LLERENA

FUENTE: TABLA # 31

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS

TABLA DE DEPRECIACION ANNUAL CUADRO# 66			
NOMBRE DEL ACTIVO		EDIFICIO	
COSTO		45.000,00	
VIDA UTIL		20 AÑOS	
VALOR RESIDUAL		10%	4.500,00
DEPRECIACION ANNUAL			2.025,00
V.U.	DEPRECIACION ANNUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EL LIBROS
0			45.000,00
1	2.025,00	2.025,00	42.975,00
2	2.025,00	4.050,00	40.950,00
3	2.025,00	6.075,00	38.925,00
4	2.025,00	8.100,00	36.900,00
5	2.025,00	10.125,00	34.875,00
6	2.025,00	12.150,00	32.850,00
7	2.025,00	14.175,00	30.825,00
8	2.025,00	16.200,00	28.800,00
9	2.025,00	18.225,00	26.775,00
10	2.025,00	20.250,00	24.750,00
11	2.025,00	22.275,00	22.725,00
12	2.025,00	24.300,00	20.700,00
13	2.025,00	26.325,00	18.675,00
14	2.025,00	28.350,00	16.650,00
15	2.025,00	30.375,00	14.625,00
16	2.025,00	32.400,00	12.600,00
17	2.025,00	34.425,00	10.575,00
18	2.025,00	36.450,00	8.550,00
19	2.025,00	38.475,00	6.525,00
20	2.025,00	40.500,00	4.500,00
	40.500,00		

AUTOR: DAVID LLERENA

FUENTE: TABLA # 39

RESUMEN DE DEPRECIACIONES					
NOMBRE DEL ACTIVO	VIDA UTIL	COSTO DEL ACTIVO	DEPRECIACION MENSUAL	DEPRECIACION ANUAL	VALOR DE SALVAMENTO
MUEBLES Y ENSERES	10	4.915,69	36,87	442,41	491,57
EQUIPOS DE OFICINA	10	4.635,17	34,76	417,17	463,52
EQUIPOS DE COMPUTACION	3	3.555,00	28,24	338,84	112,95
LOCAL	20	45.000,00	168,75	2.025,00	4.500,00
MAQUINARIA Y EQUIPOS	10	4.911,57	36,84	442,04	491,16
TOTAL		63.017,43	305,45	3.665,46	6.059,19

AUTOR: DAVID LLERENA

FUENTE: CUADRO # 60, 61, 62 Y 63

ANALISIS:

Como se podrá observar aquí están las depreciaciones de los activos fijos que el negocio utilizará para su operación de acuerdo al tipo de activo, donde se considera un valor residual o de salvamento, y se aplica un valor mensual y anual a ser depreciado, el mismo que aparecerá en los gastos mensuales operativos

5.8. CAPITAL DE TRABAJO

El capital de trabajo es de \$7048.99 entre el recurso humano \$ 4328.99 y el inventario de mercadería \$ 2720.00.

CUADRO # 68

5.9. RESUMEN DE GASTOS MENSUALES	
DESCRIPCION	VALOR
Sueldos	2.164,50
Luz	115,00
Agua	40,00
Teléfono	70,00
Utiles de Aseo y Limpieza	75,00
Utiles de Oficina	20,00
Publicidad	150,00
Transporte	35,00
Manten. De Maquinarias y equipos	75,00
Depreciación de Activos Fijos	305,45
Otros Inventarios (Materiales)	80,00
t.v. Cable	45,00
TOTAL GASTOS MENSUALES	3.174,95

AUTOR: DAVID LLERENA

FUENTE: TABLA # 30

ANALISIS:

Aquí se consideran todos los costos operativos que generará el proyecto y que se han determinado en función de las necesidades y capacidad operativa del negocio. Los sueldos, intereses del crédito, las depreciaciones vienen de los cuadros anteriormente analizados. Aquí se determina el gasto operativo mensual el cual se aplicará para los flujos en gastos anuales.

**TABLA DE AMORTIZACION GRADUAL
BANCO DEL PICHINCHA
CUADRO # 69**

METODO		CUOTA FIJA		
69930,444	19.930,44	PAGO CADA		12 MESES
TASA DE INTERES ANUAL		11,79%	PERIODOS	48
PLAZO		4	AÑOS	
PAGOS ANUALES		12		
INTERES	0,98%	PAGO PERIODICO		522,79
PERIODO	PAGO PERIODICO	INTERESES PAGADOS	CAPITAL PAGADO	SALDO INSOLUTO
0				19.930,44
1	522,79	195,82	326,98	19.603,47
2	522,79	192,60	330,19	19.273,28
3	522,79	189,36	333,43	18.939,85
4	522,79	186,08	336,71	18.603,14
5	522,79	182,78	340,02	18.263,12
6	522,79	179,44	343,36	17.919,77
7	522,79	176,06	346,73	17.573,03
8	522,79	172,66	350,14	17.222,90
9	522,79	169,21	353,58	16.869,32
10	522,79	165,74	357,05	16.512,27
11	522,79	162,23	360,56	16.151,71
12	522,79	158,69	364,10	15.787,61
TOTAL	6.273,51	2.130,67	4.142,84	
13	522,79	155,11	367,68	15.419,93
14	522,79	151,50	371,29	15.048,64
15	522,79	147,85	374,94	14.673,70
16	522,79	144,17	378,62	14.295,07

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS

17	522,79	140,45	382,34	13.912,73
18	522,79	136,69	386,10	13.526,63
19	522,79	132,90	389,89	13.136,74
20	522,79	129,07	393,72	12.743,01
21	522,79	125,20	397,59	12.345,42
22	522,79	121,29	401,50	11.943,92
23	522,79	117,35	405,44	11.538,48
24	522,79	113,37	409,43	11.129,05
TOTAL	6.273,51	1.614,95	4.658,56	
25	522,79	109,34	413,45	10.715,60
26	522,79	105,28	417,51	10.298,09
27	522,79	101,18	421,61	9.876,48
28	522,79	97,04	425,76	9.450,72
29	522,79	92,85	429,94	9.020,78
30	522,79	88,63	434,16	8.586,62
31	522,79	84,36	438,43	8.148,19
32	522,79	80,06	442,74	7.705,45
33	522,79	75,71	447,09	7.258,37
34	522,79	71,31	451,48	6.806,89
35	522,79	66,88	455,91	6.350,97
36	522,79	62,40	460,39	5.890,58
TOTAL	6.273,51	1.035,04	5.238,47	
37	522,79	57,87	464,92	5.425,66
38	522,79	53,31	469,49	4.956,18
39	522,79	48,69	474,10	4.482,08
40	522,79	44,04	478,76	4.003,32
41	522,79	39,33	483,46	3.519,86

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS

42	522,79	34,58	488,21	3.031,65
43	522,79	29,79	493,01	2.538,65
44	522,79	24,94	497,85	2.040,80
45	522,79	20,05	502,74	1.538,06
46	522,79	15,11	507,68	1.030,37
47	522,79	10,12	512,67	517,71
48	522,79	5,09	517,71	0,00

AUTOR: DAVID LLERENA

FUENTE: TABLA # 30

ANALISIS:

Es la tabla de amortización que se va a aplicar al crédito que se vaya solicitar a la financiera o banco, la cual se construye bajo la modalidad de tabla fija, es decir que mientras los intereses bajan, el capital sube, considerándose una cuota de pago fija, se establece un tiempo de 4 años a un interés del 11.79% donde el interés del préstamo es de 0.98% y los servicios bancarios del 3.56%, con pagos mensuales de capital e interés de \$ 554.51

Como se puede observar la construcción de la tabla es considerada a 4 años.

5.11. CUADRO DE RESUMEN DE COSTOS FIJOS Y VARIABLES CUADRO # 70							
DESCRIPCION	MENSUALES		TOTAL MENSUAL		ANUALES		TOTAL ANUAL
	FIJOS	VARIABLES	FIJOS	VARIABLES	FIJOS	VARIABLES	
Sueldos	2.164,50		2.164,50		25.973,94		25.973,94
Luz	115,00		115,00		1.380,00		1.380,00
Agua	40,00		40,00		480,00		480,00
Teléfono	70,00		70,00		840,00		840,00
Utiles de Aseo y Limpieza	75,00		75,00		900,00		900,00
Utiles de Oficina	20,00		20,00		240,00		240,00
Publicidad	150,00		150,00		1.800,00		1.800,00
Transporte	35,00		35,00		420,00		420,00
Manten. De Maquinarias y equipos	75,00		75,00		900,00		900,00
Depreciación de Activos Fijos	305,45		305,45		3.665,46		3.665,46
Otros Inventarios (Materiales)	80,00		80,00		960,00		960,00
t.v. Cable	45,00		45,00		540,00		540,00
MATERIA PRIMA		2.720,00	2.720,00		-	32.640,03	32.640,03
TOTAL	3.174,95	2.720,00	5.894,95		38.099,40	32.640,03	70.739,43

AUTOR: DAVID LLERENA FUENTE: EL INVESTIGADOR

CALCULO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO

	UNIDADES	MENSUAL	ANUAL
VENTAS	1440	10.080,00	120.960,00
COSTOS FIJOS TOTALES		3.174,95	38.099,40
COSTOS VARIABLES TOTALES		2.720,00	32.640,03
PUNTO DE EQUILIBRIO	621	4.348,30	52.179,63

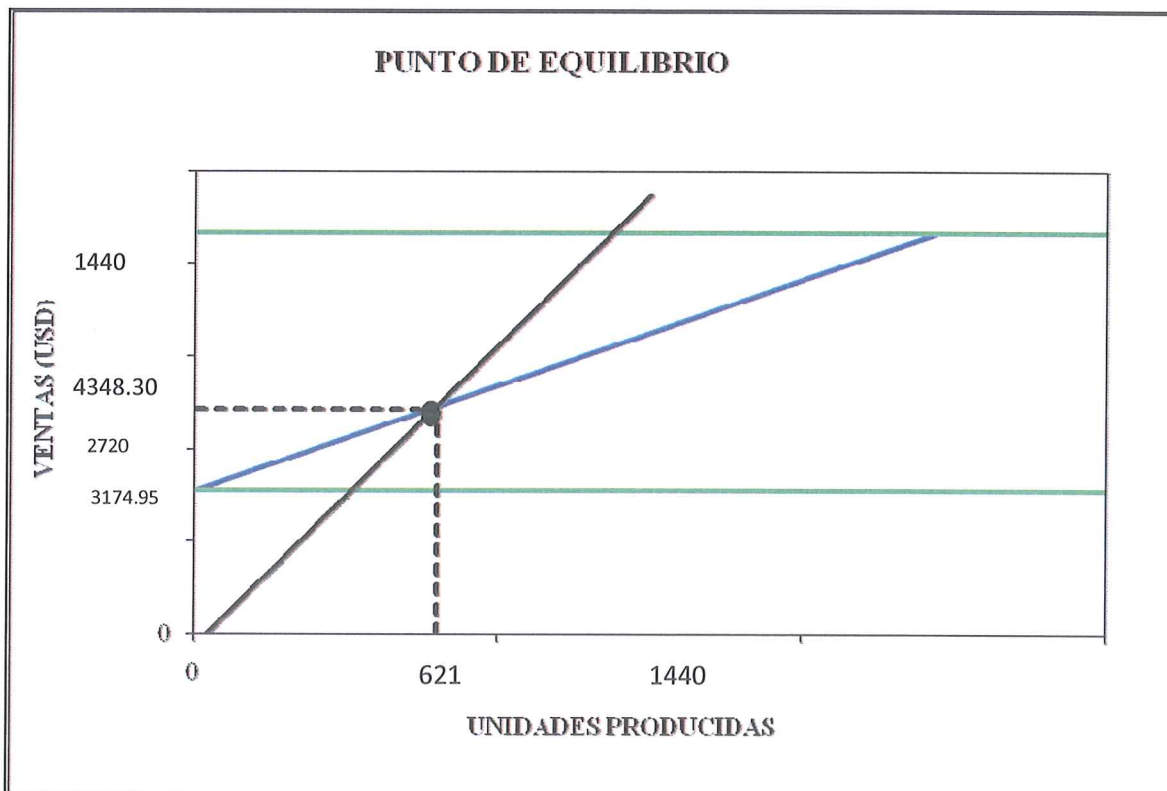
AUTOR: DAVID LLERENA FUENTE: EL INVESTIGADOR

Significa que el valor de 4328.30 es lo mínimo que debo producir para no perder ni ganar. Es decir debo vender 26 platos, menos del 50% de la producción diaria para mantener un punto de equilibrio.

$$PE(v) = \frac{F}{1 - \frac{CV}{V}}$$

PE= 3174.95/1-(2720/1440) PE= 4348.30

GRAFICO # 9



AUTOR: DAVID LLRFNA FUENTE: FL INVESTIGADOR

5.13. ESTADO DE SITUACION FINANCIERA

CUADRO # 72

ACTIVO		PASIVO	
ACTIVOS CORRIENTES		PASIVO CORRIENTE	
Bancos	7.048,99	Préstamos Bancarios por Pagar C/P	4.142,84
Inventarios de Materiales de Oficina	84,60	TOTAL PASIVOS CORRIENTES	4.142,84
inventarios de Suministros de Limpieza	181,20	PASIVOS NO CORRIENTES	
Otros Activos	493,75	Préstamos Bancarios por Pagar L/P	15.787,61
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	7.808,54	TOTAL PASIVOS NO CORRIENTE	15.787,61
ACTIVOS NO CORRIENTES(FIJOS)		TOTAL PASIVOS	19.930,44
Muebles y Enseres	4.915,69	PATRIMONIO	
Equipos de Oficinas	4.635,17	Capital Social	50.000,00
Equipos de Computación	1.129,47		
Maquinaria y equipos	4.911,57		
Utensilios de Comedor	635,00		
Edificio	45.000,00		
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES	61.226,90	TOTAL PATRIMONIO	50.000,00
OTROS ACTIVOS			
Gasto de Constitución	895,00		
TOTAL OTROS ACTIVOS	895,00		
TOTAL ACTIVO	69.930,44	PASIVO MAS PATRIMONIO	69.930,44

AUTOR: DAVID LLERENA FUENTE: CUADROS

ANALISIS:

Aquí aparece la construcción del primer Estado Financiero, que es la reunión de activos, inventarios, préstamos a corto plazo, préstamo a largo plazo y capital propio que aportan los socios.

CAPITULO Nº 6

ESTUDIO FINANCIERO

El estudio financiero es la parte final de toda la secuencia de análisis de factibilidad de la creación de un restaurante tipo buffet en la ciudad de Esmeraldas.

Se sabe que existe un mercado potencial atractivo; se ha determinado la localización de este restaurante así como también el tamaño mas adecuado para este último se incluirán en este estudio los diferentes índices financieros como son el VAN; TIR, PRC,RCB y Rentabilidad Simple la cual detallaré a continuación.

6.1. PROYECCION DE COSTOS E INGRESOS

	PLATOS	COSTO UNITARIO	PLATOS DIARIOS	TOTAL DE COSTO DIARIO	DIAS LABORADOS AL MES	TOTAL MENSUAL
1	POLLO AL DURAZNO	0,81	10	8,13	24	195,00
2	ARROZ NEGRO	1,31	10	13,09	24	314,22
3	CEVICHE DE CONCHA	2,59	10	25,87	24	620,76
4	LOMO AHUMADO EN SALSA DE QUESO	1,00	10	9,97	24	239,24
5	ARROZ JARDINERO	0,27	20	5,37	24	128,88
6	CEVICHE DE CAMARON	1,15	10	11,54	24	276,96
7	SOPA DE MENESTRON	0,87	10	8,73	24	209,58
8	SOPA DE ATUN	0,57	10	5,69	24	136,56
9	CARNE PUNZADA	0,72	15	10,78	24	258,75
10	ENSALADA VERDE	0,41	15	6,11	24	146,61
11	JUGOS	0,07	115	8,06	24	193,44
				113,33		2.720,00
	VALOR POR PLATO					7
	PERSONAS DIARIAS					60
	TOTAL MENSUAL					10080

AUTOR: DAVID LLERENA

FUENTE: CUADRO # 51 AL 60

AUTOR: DAVID LLERENA

FUENTE: CUADRO # 51 AL 60

ANALISIS:

Las 70 posibles personas que utilicen el servicio del restaurante tipo buffet podrán escoger en 10 platos diferentes y tiene la capacidad de servicio hasta para 120 platos lo que les da la alternativa de escoger mayor cantidad y variedad de alimentos por la capacidad de nuestra proyección con la alternativa extra de 115 porciones de jugos extra porque los restaurantes tipo buffet existentes no ofrecen jugos.

6.2. FLUJO NETO PROYECTADO

CUADRO # 74

INGRESOS	AÑO 0	VIDA UTIL DEL PROYECTO				TOTAL
		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	
Ventas	10.080,00	120.960,00	127.008,00	133.358,40	140.026,32	521.352,72
Inversión		69.930,44				
TOTAL INGRESOS		120.960,00	127.008,00	133.358,40	140.026,32	521.352,72
COSTO DE VENTA						
Costo de adquisición	2.720,00	32.640,03	33.456,04	34.292,44	35.149,75	135.538,25
Trasportes en compras			-	-	-	-
Costos por trámites de exportación			-	-	-	-
TOTAL COSTO DE VENTA		32.640,03	33.456,04	34.292,44	35.149,75	135.538,25
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		88.319,97	93.551,96	99.065,96	104.876,57	385.814,47
GASTOS OPERACIONALES						
Gastos de Administración						
Sueldos	2.164,50	25.973,94	26.623,29	27.288,87	27.971,09	107.857,19
Luz	100,00	1.200,00	1.230,00	1.260,75	1.292,27	4.983,02
Agua	40,00	480,00	492,00	504,30	516,91	1.993,21
Teléfono	70,00	840,00	861,00	882,53	904,59	3.488,11
Utiles de Aseo y Limpieza	60,00	720,00	738,00	756,45	775,36	2.989,81
Utiles de Oficina	20,00	240,00	246,00	252,15	258,45	996,60
Publicidad	150,00	1.800,00	1.845,00	1.891,13	1.938,40	7.474,53
Transporte	35,00	420,00	430,50	441,26	452,29	1.744,06
Manten. De Maquinarias y equipos	75,00	900,00	922,50	945,56	969,20	3.737,26
Depreciación de Activos Fijos	305,45	3.665,46	3.665,46	3.665,46	3.665,46	14.661,84
Otros Inventarios (Materiales)	70,00	840,00	861,00	882,53	904,59	3.488,11
t.v. Cable	45,00	540,00	553,50	567,34	581,52	2.242,36
Fondo de Reservas			1.840,93	1.886,95	1.934,13	5.662,01
Años de Servicio		5.029,35	5.155,08	5.283,96	5.416,06	20.884,45

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS

Gastos de Constitución				895,00				895,00
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACION				43.543,75			46.509,23	47.580,33
Gastos Financieros								-
Pago de cuota bancaria				4.142,84			5.238,47	5.890,58
Intereses Bancarios				2.130,67			1.035,04	382,93
TOTAL GASTOS FINANCIEROS				2.130,67			1.035,04	382,93
TOTAL GASTOS OPERACIONALES				45.674,42			47.544,27	47.963,25
UTILIDAD OPERACIONAL				42.645,54			51.521,70	56.913,32
15% Participación trabajadores			15%	6.396,83			7.728,25	8.537,00
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS				36.248,71			43.793,44	48.376,32
25% Impuesto a la Renta			25%	9.062,18			10.948,36	12.094,08
UTILIDAD ANTES DE RESERVAS				27.186,53			32.845,08	36.282,24
Depreciación de Activos fijos		-		3.665,46			3.665,46	3.665,46
INVERSION INICIAL		50.000,00						-
PRESTAMO BANCARIO		19.930,44						-
AMORTIZACION DE DEUDA								-
FLUJO NETO				30.851,99			36.510,54	39.947,70

NOTA: Flujo Neto Proyectado tiene un crecimiento anual del 5% en ingresos y del 2.5% en egresos. De acuerdo al índice de inflación anual

RENTABILIDAD =	120.960,00	27.186,53	22,48%
-----------------------	-------------------	------------------	---------------

**6.3. FUENTES DE FINANCIAMIENTO
COSTO DE CAPITAL
CUADRO
75**

INVERSION INICIAL	69.930,44	100%	TASA SISTEMA FINANCIERO		TASA DEL SISTEMA FINANCIERO	TASA APLICADA AL PROYECTO
TOTAL APORTE DE SOCIOS	50.000,00	0,71	Tasa Pasiva	3,85	0,0385	0,02753
PRESTAMOS ENTIDAD FINANCIE	19.930,44	0,29	TASA ACTIVA	11,79	0,1179	0,03360
		0	Tasa Activa		0	0,00000
TOTAL INVERSION	69.930,44	1,00000000	TASA DE RENTABILIDAD			0,061129
						6,11%

AUTOR: DAVID LLERENA

FUENTE: CUADRO # 69

ANALISIS:

Las fuentes de financiamiento que ocupa el Proyecto son dos, la de los socios y la que se pide al sector financiero. La de los socios se debe considerar a una tasa pasiva que sería la que pagan los bancos, es decir a un 3.85%, pues el dinero de los socios también debe ser considerado como que genera un porcentaje de interés, y el del banco a un a un interés del 11.79%, al hacer un promedio nos da la tasa del proyecto, 5.80% que será ocupada para establecer los índices financieros del proyecto, los que demostrarán la viabilidad o factibilidad financiera del proyecto. Los socios harán un aporte de \$ 65000.00.

6.4. INDICADORES FINANCIEROS DEL PROYECTO

CUADRO # 76

INVERSION INICIAL			69.930,44	TASA MENOR DEL	TASA MAYOR DE	
TASA PASIVA REFERENCIAL			3,85%	PROYECTO	INCERTIDUMBRE	
TASA ACTIVA REFERENCIAL			6,11%	0,0611	0,1611	
VIDA UTIL PROYECTO		4 AÑOS			0,1	
VIDA UTIL PROYECTO	FLUJO NETO		FACTOR TASA DE RENTABILIDAD	FLUJO PRESENTE NETO	FACTOR TASA DE INCERTIDUMBRE/O INDICE DE SENSIBILIZACION	FLUJO PRESENTE NETO
0	-69.930,44					
1	30.851,99	0,0611293	0,9423922	29.074,68	0,8612	26.570,68
2	33.291,84	0,0611293	0,8881031	29.566,58	0,7417	24.693,16
3	36.510,54	0,0611293	0,8369414	30.557,18	0,6388	23.322,58
4	39.947,70	0,0611293	0,7887271	31.507,83	0,5501	21.977,05
	70.671,63					
TOTAL FLUJO PRESENTE NETO				120.706,28		96.563,46
INVERSION INICIAL				69.930,44		69.930,44
VAN				50.775,84		26.633,02
PRC				3,9580		
TIR				27,14%		
R.C.B.				2,01		
RENTABILIDAD SIMPLE				0,25		

AUTOR: DAVID LLERENA
FUENTE: CUADRO # 75

INDICES FINANCIEROS

VAN valor actual neto \$ 6566.50 traído el dinero de los flujos de los 4 años a la actualidad el proyecto ganaría el valor señalado

PRC recuperación de capital 4 Años

TIR tasa interna de retorno tasa del proyecto a 6.11% y retorna al 27.14%

RCB. Recuperación costo beneficio por cada dólar invertido se gana \$ 2.01

RENTABILIDAD SIMPLE 0.25

TASA DE MAYOR INCERTIDUMBRE Y ANALISIS DE SENSIBILIZACIÓN

Al 10% o 0,10 más la tasa de interés del 0,0611 que asciende a un interés del 0,1611 o 16.11% tiene un total flujo neto presente de \$ 95563.46, con un van de \$ 26633.02.

CAPITULO N° 7

ANALISIS DE IMPACTOS

En el cuadro que se detalla a continuación se dará a conocer las huellas positivas o beneficios que este proyecto va a generar en los diferentes ámbitos las mismas que para una mejor interpretación se las analiza sobre la base de las matrices de impactos que tiene la siguiente estructura y metodología Para lograr una adecuada interpretación se estableció rango o niveles de impacto que va con los valores numéricos desde -3 hasta $+3$ de acuerdo a la siguiente tabla.

CUADRO #74

NIVEL DE IMPACTO	INTERPRETACIÓN
-3	Alto negativo
-2	Medio negativo
-1	Bajo negativo
0	Sin impacto
1	Bajo positivo
2	Medio positivo
3	Alto positivo

AUTOR: DAVID LLERENA

Se ha elaborado una matriz donde se ubica horizontalmente el rango de impactos establecidos en el cuadro anterior y verticalmente se colocaran una serie de indicadores que determine el nivel de impacto asignando un valor para cada indicador para luego realizar la sumatoria total que será dividida por el número de indicadores que nos permitirá encontrar el nivel de impacto.

7.1. SITUACIÓN ECONOMICA

CUADRO # 75

INDICADORES	-3	-2	-1	0	1	2	3
Dinamización del aparato Financiero							*

Fuentes de empleo							*
Generación de utilidades							*
TOTAL							9

AUTOR: DAVID LLERENA

SITUACIÓN ECONOMICA = E/ NUMERO DE INDICADORES

SITUACIÓN ECONOMICA= 9/ 3 SE= 3

ANALISIS: La situación económica es muy buena ya que genera buenos ingresos permite la inserción de recurso humano desempleado y genera un gran impacto a la economía de la provincia.

7.2. SITUACIÓN SOCIAL

CUADRO # 76

INDICADORES	-3	-2	-1	0	1	2	3
Socialización entre las familias						*	
Desarrollo psicomotriz en los niños						*	
Mejor calidad de vida							*
TOTAL						4	3

AUTOR: DAVID LLERENA

SITUACIÓN SOCIAL = E/ NUMERO DE INDICADORES

SITUACIÓN SOCIAL = 7/3 SS = 2.33

ANALISIS: Genera un impacto social medio y es generador de una mejor calidad de vida permite el desarrollo de los niños y una socialización entre familias

7.3. SITUACIÓN CULTURAL

CUADRO # 77

INDICADORES	-3	-2	-1	0	1	2	3
Identidad Cultural							*
Desarrollo de la personalidad							*
Desarrollo de la gastronomía esmeraldeña							*
TOTAL							9

AUTOR: DAVID LLERENA

SITUACIÓN CULTURAL = E/ NUMERO DE INDICADORES

SITUACIÓN CULTURAL = 9/ 3 SC =3

ANALISIS: Genera un impacto cultural muy alto ya que acrecienta la cultura gastronómica no solo de Esmeraldas sino del Ecuador y de todo el mundo existe el desarrollo de la personalidad como una identidad culturas

7.4. SITUACIÓN AMBIENTAL

CUADRO # 78

INDICADORES	-3	-2	-1	0	1	2	3
LUGAR TURISTICO						*	
CONTAMINACIÓN						*	
TOTAL						4	

AUTOR: DAVID LLERENA

SITUACIÓN AMBIENTAL = E/ NUMERO DE INDICADORES

SITUACIÓN AMBIENTAL = 4/ 2 SA = 2

ANALISIS: Es un impacto ambiental medio ya que la creación del restaurante tipo buffet genera poca contaminación y si es un lugar turístico medio.

CONCLUSIONES

De acuerdo al estudio de mercado obtuvimos un gran porcentaje de aceptación para la creación de nuestro restaurante tipo buffet especializado en comida variada, ya existe una demanda insatisfecha que requiere este nuevo servicio.

Una vez realizado el estudio técnico hemos determinado su localización y tamaño óptimo el cual es un lugar estratégico donde nuestra clientela tendrá fácil acceso.

Este servicio es innovador lo que provocará un fuerte impacto y el precio que establecemos esta dentro del alcance de los esmeraldeños y generara nuevas plazas de trabajo lo que permitirá el desarrollo económico de la provincia.

Este proyecto es rentable ya que la recuperación de la inversión es en menos de un año por lo que las utilidades que percibe son altas la recuperación es inmediata conocido también que la alimentación es un negocio rentable aquí y en cualquier parte del mundo.

Una vez realizado todos los análisis del caso se concluye que el proyecto es viable, es decir que la inversión será recuperada y se obtendrá las ganancias esperadas conforme a las proyecciones efectuadas, en tal virtud el proyecto puede ser puesto en marcha sin ningún reparo.

RECOMENDACIONES

Implementar el restaurante tipo buffet en la ciudad de Esmeraldas ya que este servicio es nuevo y atractivo.

Ubicar a este restaurante estratégicamente en el centro ya que es de fácil acceso para la mayor parte de la población de Esmeraldas con las especificaciones planteadas en este proyecto

Llevar a cabo la creación e implementación del restaurante tipo buffet ya que el estudio económico y financiero muestra resultados positivos y una muy buena rentabilidad

En cuanto a la administración se recomienda un personal capacitado y adecuado que permita impulsar el desarrollo de este proyecto y así como también brindar capacitación permanente al personal para mejorar el servicio.

Promocionar a través de los diferentes medios de comunicación como son la televisión, prensa y con una valla publicitaria al restaurante tipo buffet como medio eficaz, eficiente y efectivo para la comercialización de nuestros servicios.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

1. **AMBITO FINANCIERO**; "Empresas chicas son futuro de economías"; Ed.Anfin; 1998Buenos Aires.
2. **BACA URBINA, G**; "Evaluación de Proyectos – Análisis y Administración del riesgo Ed. McGraw-Hill.; 1998; México
3. **CANDIOTTI, E. M**; "Administración Financiera a Bases de Recetas Caseras", Ed. Univ. Adventista del Plata; 1998; Villa Libertador Gral. San Martín (ER)
4. **COLAIACOVO, J.L**; **ASSEFH, A.A.**; **GUADAGNA, G.J.C**; "Proyectos de Exportación y Estrategias de Marketing". 1995; Ed. Macchi. Bogotá (Colombia)
5. **FRANK, R.G**; "Evaluación de Inversiones en la Empresa Agraria"; Ed. El.; 1998 Ateneo; Buenos Aires.
6. **HERNANDEZ DIAZ, E.A.**; "Proyectos Turísticos – Formulación y Evaluación; 1994; Ed. Trillas; México.

PAGINAS WEB

1. www.iin.oea.org/manual_proyectos.PDF
2. <http://www.unamosapuntes.com/code3/ceneval/finanzas/unamos6.html>
3. <http://orbita.starmedia.com/~unamosapuntes/presupuestos/presupuestosonline.htm>
4. <http://www.gestiopolis.com/canales/financiera/articulos/24/tir1.htm>
5. <http://www.econolink.com.ar/finanzas/historico/tasatir.htm>
6. http://mx.invertia.com/AprenderMas/letra.asp-letra_glosario=B

GLOSARIO

Activos. Conjunto de bienes y derechos que posee la empresa y que se espera produzcan beneficios. Un activo es un recurso económico propiedad de la empresa.

Activos a largo plazo. Un activo diferente al activo circulante. Cuentas cuyo término se vence en un plazo mayor de 12 meses.

Activos Circulantes o corrientes. Un activo que se espera será convertido en efectivo, vendido o consumido, durante los próximos doce meses, o dentro del ciclo normal del negocio si este es mayor de un año, sin interferir la operación normal del negocio..

Activos Fijos Tangibles o Activos de planta. Se denomina activos fijos a los bienes de larga vida adquiridos para usarlos en la operación de la empresa y que su destino no es la venta. Son ejemplos de éstos, los edificios, los muebles y equipos de oficina, los medios de computación, los medios de comunicaciones, y los medios de transporte de todo tipo.

Son aquellos activos de larga duración destinados a la producción material o prestación de servicios y que no están destinados para la venta a los clientes, éstos conservan su vida útil por un tiempo prolongado, generalmente más de un año y transfieren gradualmente su valor al producto o servicio que prestan, conservando su forma física original según su naturaleza y ubicación en la esfera productiva o improductiva.

Amortización. Una amortización es una disminución gradual o extinción gradual de cualquier deuda durante un periodo de tiempo. La amortización de un préstamo se da cuando el prestatario paga al prestamista un reembolso de dinero prestado en un cierto plazo con tasas de interés estipuladas.

Arte culinario. Es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor

de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.

Buffet. Mesa situada en la zona central o visible del comedor en la que están expuestos los manjares.

Tipo de servicio de restauración que presenta los alimentos en bandejas y cestas sobre varios tableros, dispuestos en gradas, con elementos decorativos (mesas de buffet). Existe buffet frío, caliente o mixto.

Chuchucara Plato típico que lleva trozos de cerdo frito, maíz tostado, mote, aguacate, canguil, patatas hervidas y empanadas de morocho.

Costo beneficio Es la relación que toma los ingresos y egresos presentes netos del estado de resultado, para determinar cuáles son los beneficios por cada dólar que se sacrifica en el proyecto.

La relación beneficio / costo es un indicador que mide el grado de desarrollo y bienestar que un proyecto puede generar a una comunidad.

El análisis de la relación B/C, toma valores mayores, menores o iguales a 1, esto significa que:

$B/C > 1$ los ingresos son mayores que los egresos, entonces el proyecto es aconsejable. $B/C = 1$ los ingresos son iguales que los egresos, entonces el proyecto es indiferente. $B/C < 1$ los ingresos son menores que los egresos, entonces el proyecto no es aconsejable.

El período de recuperación o Pay back es otro de los métodos más utilizados para realizar la evaluación económica de un proyecto.

De acuerdo a los cálculos efectuados para saber el tiempo de recuperación de la inversión, puedo manifestar que la misma será recuperada en nueve meses y diecisiete días de funcionamiento de la Empresa conforme lo indica cada una de las proyecciones previamente efectuadas.

Gourmet Es una persona con gusto delicado y exquisito paladar, conocedor de los platos de cocina significativamente refinados, que tiene la capacidad de ser catador de talentos de gastronomía al probar el nivel de sabor, fineza y calidad de ciertos alimentos y vinos.

Ingresos netos Cuando se los menciona, se hace referencia a los ingresos que efectivamente se recibirán en los años proyectados. Al mencionar los egresos presentes netos se toman aquellas partidas que efectivamente generarán salidas de efectivo durante los diferentes periodos, horizonte del proyecto. Como se puede apreciar el estado de flujo neto de efectivo es la herramienta que suministra los datos necesarios para el cálculo de este indicador.

Inversión Representan colocaciones de dinero sobre las cuales una empresa espera obtener algún rendimiento a futuro, ya sea, por la realización de un interés, dividiendo o mediante la venta a un mayor valor a su costo de adquisición.

TIR El criterio de la tasa interna de retorno evalúa el proyecto en función de una única tasa de rendimiento por período, con lo cual la totalidad de los beneficios actualizados son exactamente iguales a los desembolsos expresados en moneda actual.

Expresado de otra manera, se define como la tasa de descuento que hace que el valor presente neto sea cero; es decir, que el valor presente de los flujos de caja que genere el proyecto sea exactamente igual a la inversión neta realizada. La TIR representa la rentabilidad obtenida en proporción directa al capital invertido.

VAN Mediante este podemos calcular el valor presente de un determinado número de flujos de caja futuros, originados por una inversión. El valor presente de los flujos que genera un proyecto menos la inversión, puede representar un valor el mismo que será analizado a continuación. Si $VAN > 0$, inversión aceptable; si $VAN < 0$, debe rehacerse la inversión:

Yaguar locro Comida típica a base de papa con sangre de borrego.

ANEXOS

RECETAS

CEBICHE DE CONCHA

Ingredientes:

- 50 conchas
- 5 limones
- 2 cabezas de cebolla colorada
- 1/4 de taza de aceite
- 1 cucharada de mostaza
- 4 cucharadas de salsa de tomate
- Sal, pimienta y culantro al gusto.

Elaboración:

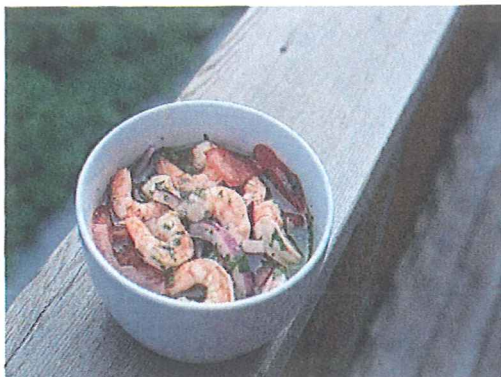
Lavar bien las conchas y ponerlas en una cacerola al vapor para que se abran. Al abrirse, recoger su jugo.

Picar en cuatro la parte carnosa de la concha y poner en un recipiente, luego añadir el limón, la mostaza, la sal y la salsa de tomates.

Aparte preparar la sala de cebolla bien fina para que se encurta. Esto agregar a la concha junto con el culantro finamente picado.

Para servir acompañar con chifles, canguil, maíz tostado o patacones.

CEVICHE DE CAMARÓN



Pasos

1. Poner la cebolla cortada "en juliana" en un colador y enjuagarla bajo el grifo de agua. Sacudir ligeramente para eliminar el exceso de agua. Reservar.
2. Limpiar los camarones, separar las colas y pelarlas. Si las colas tuvieran una vena negra, retirarla haciendo un ligero corte a lo largo de las mismas con un cuchillo. Pasarlas un minuto por agua hirviendo y escurrir.
3. Colocarlas en un tazón y añadir el jugo de los limones recién exprimidos. Dejar reposar de 5 a 10 minutos, dependiendo del tamaño de los camarones. Cuando tomen un color rosado, sazonar con sal, ají mirasol molido y cilantro picado.
4. Poner todo en una fuente o plato extendido y cubrir con la cebolla. Mezclar delicadamente con cuchara de madera para no maltratar las colas de camarón.
5. Servir con rodajas de camote sancochado y cancha (maíz tostado) salada.

Consejos

- Adornar con hojas de lechuga.

INGREDIENTES

- 1 kilogramo de camarones.
- jugo de 10 limones.
- 2 cucharadas de ají mirasol molido.
- 1 cebolla, cortada "en juliana"
- 2 cucharadas de cilantro picado.
- 4 camotes sancochados cortados en rodajas.
- 1 1/2 taza de cancha salada.
- Sal al gusto.
- Hojas de lechuga.

POLLO AL DURAZNO



Ingredientes:

- 6 presas de pollo
- 1 cebolla rallada
- 1 ½ cucharada de harina disuelta en ½ taza de agua
- 2 cucharadas de vinagre
- 1 lata de duraznos en almíbar picados en tiras
- 2 cubitos de caldo de gallina maggi disueltos en una
- taza de agua
- ½ taza de aceite

Preparación:

En una sartén al fuego, calentar el aceite y freír las presas de pollo por ambos lados hasta que se doren.

Retirar y acomodar en una bandeja.

Aparte freír la cebolla en un poco de aceite, agregar la harina, el vinagre, el caldo de gallina maggi,

los duraznos y el almíbar de estos. Dejar hervir un poco hasta que espese moviendo constantemente..

Cinco minutos antes de servir incorporar la salsa al pollo y llevar al horno de 350° F durante 10 minutos.

ARROZ JARDINERO

Poner a calentar el agua con la sal, el aceite, la cebolla y el ajo y cuando este a punto de ebullición agregar el arroz.

Dejar hervir durante 10 minutos, bajar la llama al mínimo y dejar cocinar unos 10 o 15 minutos mas.

Mientras se prepara el arroz, rallar la zanahoria, cortar el pimentón en cuadrados chicos.

Preparar una fuente y colocar en ella la manteca y todos los ingredientes. Apenas el arroz este cocido, vertirlo en la fuente y revolver para que se integren muy bien todos los ingredientes. Servir de inmediato.

ARROZ NEGRO



Este es un plato típico de la costa mediterránea española y con ligeras variantes se puede encontrar tanto en Cataluña, como en Valencia o las Baleares. Esta receta está basada en la que me mandó Vicenta Cholbi valenciana. y madre de Inmaculada Igualá, una encantadora Residente de Bioquímica.

Preparación

Poner las almejas en un cazo, cubrir las de agua y un poco de sal, para que expulsan toda la arena. Cuando estén limpias, ponerlas en un cazo al fuego y cuando empiecen a hervir y estén todas abiertas apartarlas, reservar las almejas y colar el caldo con un colador muy fino y reservarlo también. Limpiar bien las sepias, cortarlas en cuadrados de 2 centímetros y recoger la tinta en un vaso. Para preparar la tinta, colocar sobre un vaso o sobre un bol pequeño, un colador muy fino y hacer pasar por él la tinta de las sepias, removiendo constantemente, en forma circular, con una cucharilla y añadiendo poco a poco, sobre el colador, hasta dos cucharadas de agua, para facilitar el colado de la tinta.

Poner una paella al fuego con el aceite y cuando esté caliente echar los pimientos cortados en cuadraditos pequeños, rehogarlos y cuando estén tiernos añadir la cebolla rallada. Cuando la cebolla esté glaseada añadir los ajos muy picados. Darle unas vueltas con la cuchara de palo, para mezclar, bajar el fuego y añadir los trozos de sepia, rehogarlos bien y moverlo todo, para evitar que se pegue. Echar el tomate rallado, remover todo bien y dejar a fuego lento durante unos 15 minutos.

Echar el arroz, darle unas vueltas, para que se mezcle todo bien, echarle entonces el agua de cocer las almejas y si fuera necesario añadir algo más, manteniendo las proporciones clásicas de doble cantidad de agua que de arroz. Subir el fuego y cuando rompa a hervir, echar la sal y la tinta removiendo para que se mezcle todo muy bien. Mantener a fuego fuerte durante 5 minutos, procurando que el fuego se distribuya de forma homogénea. Bajar el fuego y mantener a fuego lento durante 15 minutos. Cuando falten 5 minutos colocar las almejas. Transcurrido este tiempo apartar y dejar reposar durante unos 4 ó 5 minutos.

Ingredientes para 6 personas

600 gramos de arroz
1/2 kilo de sepia
1/2 kilo de almejas
1 cebolla
3 tomates rojos maduros
1/2 pimiento rojo de los de asar
1 pimiento verde de los de freir
1/2 vaso de aceite de oliva
3 dientes de ajo
Sal

ARROZ VERDE

Ingredientes



2 vasos de arroz
2 cucharadas de aceite
1 manojo de acelgas
1 manojo de perejil
2 vasos de agua
Sal

Preparación



- 1- Cortar las hojas de las acelgas, lavar y hervir en 1/2 vaso de agua durante 5 minutos.
- 2- Escurrir utilizando una gasa.
- 3- Calentar el aceite, añadir 2 vasos del agua de las acelgas escurridas, sal; dejar hervir.

4- Lavar el arroz, escurrir, echarle al agua hirviendo y dejar hasta que se seque el agua, bajar el fuego al máximo y dejar cocer a fuego lento.

Consejos



Se puede poner en un molde una capa de arroz blanco, otra de arroz con curry, y tercera de arroz verde, y finalmente una capa de arroz con tomate. Entre cada capa y otra se pone filetes de pescado, carne o pollo.

LOMO EN SALSA DE QUESO



Ingredientes:

1 K. de lomo en rebanadas partidas por mitad, que queden unos filetitos pequeños.

Aceite o grasa para freír

sal

pimienta

Se frió el lomo salpimentado por ambos lados hasta que dore, se le escurre la grasa y se acomoda en un plato refractario.

Salsa de queso:

1 taza de leche

1 queso crema grande en cuadros

1/2 taza de queso provolone ahumado, gruyere o gouda ahumado. Cualquier queso que le dé el “toque” especial de queso, incluso si desean un trozo de queso azul si les agrada su sabor fuerte, queda de lujo.

1 diente de ajo pequeño

1 cda. de consomé

pizca de pimienta

Se licúa todo. Se baña el lomo dorado y se tapa con plástico film.

Se mete al micro 10 min.

Se deja reposar y se sirve con una guarnición de frijolitos refritos y tortillas o con verduras al vapor.

¡Fácil y rico!

1 K. de lomo en rebanadas partidas por mitad, que queden unos filetitos pequeños.

Aceite o grasa para freír

sal

pimienta

Se fríe el lomo salpimentado por ambos lados hasta que dore, se le escurre la grasa y se acomoda en un plato refractario

1 taza de leche

1 queso crema grande en cuadros

1/2 taza de queso provolone ahumado, gruyere o gouda ahumado. Cualquier queso que le dé el “toque” especial de queso, incluso si desean un trozo de queso azul si les agrada su sabor fuerte, queda de lujo.

1 diente de ajo pequeño

1 cdra. de consomé

pizca de pimienta

Se licúa todo. Se baña el lomo dorado y se tapa con plástico film. Se mete al micro 10 min. Se deja reposar y se sirve con una guarnición de frijolitos refritos y tortillas o con verduras al vapor.

FICHA DE PRODUCCIÓN

INGREDIENTES	TOTAL
<p>MENU</p> <p>PLASTOS FUERTES</p> <p>POLLO AL DURAZNO</p> <p>Pollo</p> <p>Cebolla</p> <p>Harina</p> <p>Vinagre</p> <p>Durazno</p> <p>Aliño</p> <p>Aceite</p>	<p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p>1.00</p> <p>0.02</p> <p>0.05</p> <p>0.02</p> <p>0.20</p> <p>0.05</p> <p>0.20</p>
TOTAL	1.54
<p>LOMO AHUMADO EN SALSAS DE QUESO</p> <p>Lomo ahumado</p> <p>Ajo</p> <p>Aceite de oliva</p> <p>Mostaza</p> <p>Pimienta</p> <p>Zanahoria</p> <p>Queso crema</p> <p>Leche</p> <p>Perejil</p>	<p></p> <p>1.00</p> <p>0.02</p> <p>0.10</p> <p>0.06</p> <p>0.01</p> <p>0.01</p> <p>0.16</p> <p>0.08</p> <p>0.01</p>
TOTAL	1.45

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS

ARROZ JARDINERO	
Arroz	0.05
Aceite	0.20
Cebolla	0.05
Ajo	0.02
Sal	0.01
Zanahoria	0.10
Pimentón	0.05
Manteca	0.10
TOTAL	0.58
ARROZ NEGRO	
Arroz	0.05
Sepia	0.10
Almejas	0.50
Cebolla	0.05
Tomates	0.10
Pimiento	0.05
Aceite de oliva	0.30
Ajo	0.02
Sal	0.01
TOTAL	1.18
ARROZ VERDE	
Arroz	0.05
Aceite	0.20
Acelgas	0.05
Perejil	0.02
Sal	0.01
TOTAL	0.33

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS

CEVICHE DE CONCHA	
Concha	3.00
Limón	0.10
Tomate	0.15
Cebolla	0.15
Aceite	0.20
Mostaza	0.10
Sal	0.01
Pimienta	0.01
Culantro	0.01
TOTAL	3.73
CEVICHE DE CAMARON	
CAMARON	1.00
ACEITE	0.20
TOMATE	0.10
CEBOLLA	0.15
MOZTAZA	0.05
SAL	0.01
PIMIENTA	0.01
CULANTRO	0.01
TOTAL	1.53
Costo de producción	10.34
Mano de obra	3.00
Utilidad	46.64%
PVP	25.00

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE
ESMERALDAS

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

INGENIERIA COMERCIAL MENCION PRODUCTIVIDAD

CUESTIONARIO

OBJETIVO: Obtener información primaria acerca de la posible creación de un restaurante tipo buffet en la ciudad de Esmeraldas (Marque la respuesta)

1. ¿Conoce usted el servicio del restaurante tipo buffet?

SI _____ NO _____

2. ¿Al servicio que ofrecen actualmente los restaurantes en Esmeraldas? ¿Qué calificación le daría?

Excelente _____ Muy Bueno _____ Bueno _____

Regular _____ Deficiente _____

3. ¿Si se creara un restaurante tipo buffet en qué lugar de la ciudad le gustaría que funcione?

Las Palmas _____ Centro _____ Codesa _____

La Tolita _____ Otros _____

4. ¿Qué tipo de comida desearía que se ofreciera en el restaurante tipo buffet?

Típica _____ Nacional _____

Internacional _____ Variada _____

5. ¿A usted le gustaría que si existiera un Restaurante Tipo buffet en la ciudad de Esmeraldas funcione?

Lunes a Viernes _____

Fines de semana _____

Todos los días _____

6. ¿Con qué frecuencia por semana come usted fuera de casa?

1 vez _____ 2 veces _____

3 veces _____ 4 o mas _____

7. ¿Le gustaría tener la libertad de escoger la cantidad y la variedad de comida a un mismo precio o valor?

Si _____ No _____

8. ¿Cuánto estaría Ud. Dispuesto a pagar por el servicio tipo buffet?

\$5 _____ \$7 _____ \$10 _____ 12 _____

MUCHAS GRACIAS POR SU COLABORACIÓN.