



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DE UN BAR TEMATICO CON
ENFOQUE NOVO ANDINO, EN LA CIUDAD DE GUARANDA
2012 – 2013”

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCION DEL TITULO DE:

LICENCIADO EN GESTION GASTRONOMICA

CARLOS ANDRES GAVILANEZ GORTAIRE

RIOBAMBA – ECUADOR

2013

CERTIFICADO

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

Ing. Maribel Vallejo Ch.

DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de investigación titulado “Estudio De Factibilidad De Un Bar Temático Con Enfoque Novo Andino, En La Ciudad De Guaranda 2012 – 2013” de responsabilidad del Sr. Carlos Andrés Gavilánez Gortaire ha sido revisado y se autoriza a su publicación.

Ing. Maribel Vallejo Ch.

DIRECTORA DE TESIS

Lcdo. Carlos Cevallos H.

MIEMBRO DE TESIS

Riobamba, 11 de diciembre del 2013

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública. Escuela de Gastronomía por darme la oportunidad de formarme como un profesional

A la Ing. Maribel Vallejo Directora de Tesis, al Lic. Carlos Cevallos Miembro de Tesis por la dirección de esta investigación.

Debo agradecer la apertura y soporte brindado, al hospital docente Alfredo Noboa Montenegro.

Andrés

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a Dios y a mi familia principalmente a mi Abuelito Angelito que ha estado siempre allí para apoyarme y pegarme una que otra hablada para terminar esta tesis, a mis padres por el empuje en todos mis proyectos buenos malos en fin, a mi tía Anita y mi prima Carmelina. Por la confianza y el apoyo incondicional hacia mí brindándome siempre su apoyo desinteresado, a mí esposa a mi bella hija Amelia quien fue la que me dio el empuje para terminar esta etapa tan importante de mi vida.

Andrés

RESUMEN

Investigación de factibilidad para la creación del Bar Temático con Enfoque Novo Andino en la Ciudad de Guaranda, se ha utilizado el método descriptivo con eje transversal, mediante la aplicación de encuestas a 190 habitantes en las edades comprendidas de 18 a 29 el 41%; y con una demanda insatisfecha del 92%

El estudio técnico estipulo el tamaño óptimo, localización, recetas estándar y los flujos gramas de procesos para establecer el tiempo utilizado en cada preparación, análisis de requerimiento de la inversión para determinar el capital de trabajo, los activos fijos y los diferidos; luego se realizó el estudio administrativo y legal donde se consideró la estructura orgánica, el proceso de reclutamiento, selección e inducción del talento humano que requiere el proyecto, además el estudio considera la remediación ambiental para mitigar los residuos y desperdicios generados por la investigación.

Para la inversión inicial del emprendimiento se cuenta con un capital de \$ 79.595, la cual está distribuida entre los activos fijos (52%), capital de trabajo (33%) y activos intangibles (15%). El monto mencionado será financiado por recursos propios del 44% y un préstamo bancario 56%. En base a la proyección de ingresos y egresos, tendrá un VAN \$ 125.792,12 positivo, TIR 63,59% y PRI 2 años, 11 meses y 28 días. B/C de un dólar setenta centavos (\$1,70), lo que indica que por cada dólar invertido se obtendrá setenta centavos para recuperar gastos. Demostrando factibilidad, mercado y viabilidad financiera del emprendimiento y su capacidad para generar utilidades.

SUMMARY

This research was carried out as feasibility for creating Thematic Approach Novo Andino Bar in Guaranda city. It has used the description method with transverse axis, through surveys to 190 people ages from 18 to 29 to 49% and with an unmet demand of 92%.

The technical study stipulated optical size, location, standard recipes and process flow charts to set the time in each preparation, process of investment requirements to determine working capital, fixed assets and deferred, then is performed administrative and legal study which considered the organizational structure, process of recruitment, selection and induction of human talent required for Project, the study also considers environmental remediation to mitigate waste and waste generated by research.

For initial investment of free Enterprise has a capital \$ 79,595, which is distributed to fixed assets (52%), working capital (33%) and intangible assets (15%). The mentioned amount will be funded by 44% equity and 56% bank loan. Based on the projection of income and expenses, will have a NPV (net present value) plus \$ 125,792.12, IR (Internal rate of return) 63,59% and PRI (period of payback) 2 years, 11 months and 28 days. B/C (benefit – cost) one dollar and seventy cents (\$1,70), indicating that seventy cents per dollar invested will get to recover costs. Finally, it is shown feasibility, market and financial feasibility of Enterprise and financial feasibility of Enterprise and its ability to generate profits.

Índice de contenidos

I. INTRODUCCION.....	15
----------------------	----

II.	OBJETIVOS	17
i.	OBJETIVO GENERAL.....	17
ii.	OBJETIVOS ESPECIFICOS	17
III.	MARCO TEÓRICO.....	17
IV.	METODOLOGÍA.....	21
a.	Localización y Temporización	22
b.	VARIABLES	22
c.	Operacionalización.....	22
d.	Tipo y diseño de la Investigación.....	23
e.	Población, muestra o grupo de estudio	24
f.	Descripción de procedimientos	26
i.	Investigación de Mercado	26
ii.	Plan de Empresa	26
V.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	27
i.	Tabulación, Interpretación y Análisis de los datos obtenidos.....	27
VI.	PLAN DE EMPRESA.....	36
a.	ASPECTOS TECNICOS	36
i.	Determinación del tamaño de la empresa.....	36
ii.	Capacidad de Producción	39
iii.	Localización.....	40
iv.	Proceso de Producción del bien / Ingeniería del Proyecto	43
b.	ASPECTOS JURIDICOS – MERCANTILES.....	73
i.	Forma Jurídica elegida para el proyecto	73
ii.	Requisitos legales (Trámites y permisos para apertura y funcionamiento)	76
iii.	Obligaciones legales y fiscales de la empresa	81
iv.	Gastos de Constitución	82
c.	ESTRATEGIAS DE MARKETING	83
i.	Producto.....	83
ii.	Precio	87
iii.	Distribución.....	90
iv.	Plan de Comunicación.....	91
v.	Estrategia de Mercado.....	92
vi.	Competencia	97

d. GESTION DEL TALENTO HUMANO.....	97
i. Determinación del Talento Humano.....	98
ii. Descripción de los puestos de trabajo y Perfil de los trabajadores.....	99
iii. Costes Salariales.....	105
iv. Organización de la empresa.....	106
v. Programa Operativo.....	106
vi. Organigrama empresarial	107
vii. Selección y Contratación de Talento Humano	108
e. ASPECTOS ECONÓMICOS FINANCIEROS.....	119
i. Objetivos Empresariales	119
ii. Estructura del Balance.....	120
Determinación de la Tasa de Descuento	137
f. ASPECTOS AMBIENTALES.....	142
i. Impacto ambiental del proyecto	142
ii. Acciones remediales.....	143
CONCLUSIONES.....	145
RECOMENDACIONES.....	147
http://es.wikipedia.org	148

Índice de cuadros

Cuadro Nro.	Descripción	Pág.
Cuadro N° 1	Género de los Investigados	28
Cuadro N° 2	Edad de los Investigados	29
Cuadro N° 3	Características bar temático	30
Cuadro N° 4	Preferencias bar	31
Cuadro N° 5	Enfoque Novo Andino	32
Cuadro N° 6	Bar temático	33
Cuadro N° 7	Oferta bar temático	34
Cuadro N° 8	Productos bar temático	35
Cuadro N° 9	Inversión inicial	37
Cuadro N° 10	Mano de Obra	37
Cuadro N° 11	Población de Guaranda	38
Cuadro N° 12	Demanda insatisfecha	39
Cuadro N° 13	Capacidad Mínima	40
Cuadro N° 14	Capacidad Máxima	40
Cuadro N° 15	Receta estándar Lomo Tentación	45
Cuadro N° 16	Receta estándar Lomo Andino	46
Cuadro N° 17	Receta estándar Lomo Subtrópico	47
Cuadro N° 18	Receta estándar Lomo San Andrés	48
Cuadro N° 19	Receta estándar Chulpipollo	49
Cuadro N° 20	Receta estándar Hamburguesa S.	50
Cuadro N° 21	Receta estándar Hamburguesa Doble	51
Cuadro N° 22	Receta estándar Hamb. Douse Esp.	52
Cuadro N° 23	Receta estándar Tostada Pistou	53
Cuadro N° 24	Receta estándar Tostada Nantúa	53
Cuadro N° 25	Receta estándar Picadita de Tres	54
Cuadro N° 26	Receta estándar Pollo al Curry	55
Cuadro N° 27	Receta estándar Pollo a la Plancha	56
Cuadro N° 28	Edificación	64
Cuadro N° 29	Maquinaria y equipo	66
Cuadro N° 30	Utensilios de Cocina	67
Cuadro N° 31	Utensilio de Servicio restaurant	68
Cuadro N° 32	Equipamiento bar restaurant	69
Cuadro N° 33	Equipamiento equipo de oficina	69
Cuadro N° 34	Equipamiento útiles de escritorio	70
Cuadro N° 35	Requerimiento de mano de obra	71
Cuadro N° 36	Materia prima	72
Cuadro N° 37	Gastos de legalización	81
Cuadro N° 38	Obligaciones fiscales	82
Cuadro N° 39	Gastos de constitución	82
Cuadro N° 40	Comparativo Precios	89
Cuadro N° 41	Plan de comunicación	92
Cuadro N° 42	Tipos de estrategia	93
Cuadro N° 43	Requerimiento de personal	99
Cuadro N° 44	Descripción de cargos Administrador	100

Cuadro N° 45	Descripción de cargos Contador	101
Cuadro N° 46	Descripción de cargos Chef	102
Cuadro N° 47	Descripción de cargos Ayudante Coc.	103
Cuadro N° 48	Descripción de cargos Mesero	104
Cuadro N° 49	Costes Salariales	105
Cuadro N° 50	Maquinaria y Equipo	121
Cuadro N° 51	Utensilios de cocina	122
Cuadro N° 52	Muebles y enseres	123
Cuadro N° 53	Equipo de Oficina	123
Cuadro N° 54	Materiales de Oficina	124
Cuadro N° 55	Resumen de activos fijos	124
Cuadro N° 56	Activos intangibles	126
Cuadro N° 57	Capital de trabajo	127
Cuadro N° 58	Inversión inicial	127
Cuadro N° 59	Financiamiento inversión inicial	128
Cuadro N° 60	Resumen de pago de capital e interés	128
Cuadro N° 61	Ingresos proyectados de ventas	130
Cuadro N° 62	Materia prima directa	130
Cuadro N° 63	Mano de obra directa	131
Cuadro N° 64	Materiales indirectos	131
Cuadro N° 65	Costo de ventas	132
Cuadro N° 66	Costos generales	132
Cuadro N° 67	Proyección de egresos	133
Cuadro N° 68	Balance General Proyectado	133
Cuadro N° 69	Estado de pérdidas y Ganancias	134
Cuadro N° 70	Flujo de efectivo proyectado	136
Cuadro N° 71	Cálculo Tasa de descuento	138
Cuadro N° 72	Valor actual neto	139
Cuadro N° 73	Tasa interna de retorno	140
Cuadro N° 74	Período de recuperación inversión	141
Cuadro N° 75	Escenario de Ingresos	142

Índice de recetas

Descripción	Pág.
Receta estándar Lomo Tentación	45
Receta estándar Lomo Andino	46
Receta estándar Lomo Subtrópico	47
Receta estándar Lomo San Andrés	48
Receta estándar Chulpipollo	49
Receta estándar Hamburguesa S.	50
Receta estándar Hamburguesa Doble	51
Receta estándar Hamb. Douse Esp.	52
Receta estándar Tostada Pistou	53
Receta estándar Tostada Nantúa	53
Receta estándar Picadita de Tres	54
Receta estándar Pollo al Curry	55
Receta estándar Pollo a la Plancha	56

Índice de gráficos

Descripción	Pág.
Grafico N° 1	28
Grafico N° 2	29
Grafico N° 3	30
Grafico N° 4	31
Grafico N° 5	32
Grafico N° 6.	33
Grafico N° 7	34
Grafico N° 8	35
Grafico N° 9	42
Grafico N° 10	65
Grafico N° 11	84
Grafico N° 12	84
Grafico N° 13	84
Grafico N° 14	85
Grafico N° 15	85
Grafico N° 16	85
Grafico N° 17	86
Grafico N° 18	86
Grafico N° 19	86
Grafico N° 20	87
Grafico N° 21	87
Grafico N° 22	87
Grafico N° 23	96
Grafico N° 24	107

Índice de diagramas

Descripción		Pág.
Diagrama N° 1	57
Diagrama N° 2	58
Diagrama N° 3	59
Diagrama N° 4	60
Diagrama N° 5	61
Diagrama N° 6	62
Diagrama N° 7	63
Diagrama N° 8	91

I. INTRODUCCION

La alimentación es una de las primeras necesidades que el hombre busca satisfacer, por lo tanto grandes y pequeñas empresas tienen actualmente el gran desafío de producir y ofrecer alimentos de mejor calidad.

El presente estudio de factibilidad para la creación de un bar temático con enfoque novo andino, es una propuesta con un nuevo estilo culinario con el cual se busca retomar costumbres alimenticias del pasado prehispánico para recrear, rescatar y revalorizar muchos de los ingredientes autóctonos utilizando preparaciones modernas para crear los diferentes platos.

En la primera parte del estudio se habla de la gastronomía en la ciudad de Guaranda, bar temático y del enfoque novo andino.

En el Estudio Técnico se determina el tamaño óptimo del restaurante, donde se ubicará, los procesos de la elaboración, recetas estándar, los equipos y maquinarias, tomando en cuenta factores como el mercado, ubicación del proyecto, recursos financieros que permitan satisfacer la demanda del servicio.

En el Estudio Jurídico – Mercantil se establece la forma jurídica adecuada del proyecto y los diferentes requisitos y trámites para su apertura y normal funcionamiento.

En el Estudio de Marketing se habla del producto, precio, distribución y plan de comunicación en el cual se describe las estrategias que tendrá el proyecto para difundir el emprendimiento gastronómico.

El Estudio Económico Financiero se realiza utilizando métodos matemáticos-financieros, como son el flujo de fondos, la tasa mínima de rendimiento, VAN, TIR, período de recuperación de la inversión, para efectivamente constatar si es factible el proyecto.

En el Estudio de Talento Humano se determina la estructura organizacional del proyecto a través de la planificación, organización, dirección y control lo que permite que una empresa funcione de la mejor manera.

Por último se indican las respectivas conclusiones y recomendaciones acerca del proyecto.

II. OBJETIVOS

i. OBJETIVO GENERAL

Determinare la factibilidad de un bar temático con enfoque novo andino en la Ciudad de Guaranda.

ii. OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Identificar necesidades y demanda insatisfecha, los componentes del marketing mix, para la implementación del bar temático, a través de instrumentos que nos permitan identificar los requerimientos de la población.
2. Elaborar el estudio técnico que permitirá identificar los procesos, recetas estándar, flujo gramas, distribución de planta e inversiones requeridas para la creación del bar temático.
3. Establecer los requerimientos Administrativos, gestión del talento humano, organización de la empresa y aspectos legales, que requiere la creación de un bar temático especializado para la Ciudad de Guaranda.
4. Evaluar la viabilidad que tendrá la creación de un Bar temático dirigido a los residentes de la ciudad de Guaranda.

III. MARCO TEÓRICO

Antecedentes de la ciudad Guaranda

Guaranda es la capital de la Provincia de Bolívar, está localizada en la hoya de Chimbo en el corazón del Ecuador. Conocida también como "la ciudad de la 7 colinas" porque está rodeada por la Loma de la Cruz, Loma de Guaranda, San Jacinto, San Bartolo, Talalat, Tililag y el Calvario. Cada año por miles de turistas nacionales y extranjeros se desplazan a la ciudad de Guaranda para disfrutar los carnavales más tradicionales del país.

El nombre de Guaranda se deriva del árbol secular de Guarango es también el nombre de una primitiva tribu de los Guarangas que la poblaron. El árbol de Guarango fue sembrado en el parque principal de la ciudad como símbolo de la ciudad, ya que en su sombra se reunían los caciques para discutir asuntos públicos de importancia.

Guaranda, fue fundada por los españoles en 1571, pasó a ser corregimiento de Guaranda en 1702, fue elevada a Villa el 11 de Noviembre de 1811, su independencia fue el 10 de Noviembre de 1820, y se constituyó como cantón el 23 de Junio de 1824.

Gastronomía Guarandeña

Durante las fiestas de las carnestolendas, los guarandeños matan gallinas, cuyes, conejos y cerdos, ingredientes claves de los más exquisitos platos típicos que deleitan el paladar de propios y extraños, como: El caldo de gallina de campo con una gran presa; las papas con cuy, salsa de maní adornada con lechuga y tomate y un ají muy picante. También preparan una sabrosísima fritada que es servida con mote; dulce de zambo y desde luego la afamada chicha de jora fermentada en pondo de barro, los chigüiles y el famoso Pájaro Azul.

Estudio de Factibilidad

Estudio de factibilidad también Estudio de viabilidad es el análisis amplio de los resultados financieros, económicos y sociales de una inversión (dada una opción tecnológica -estudio de pre-factibilidad). En la fase de pre-inversión la eventual etapa subsiguiente es el diseño final del proyecto (preparación del documento de proyecto), tomando en cuenta los insumos de un proceso productivo, que tradicionalmente son: tierra, trabajo y capital (que generan ingreso: renta, salario y ganancia).

El estudio de mercado consiste en una iniciativa empresarial con el fin de hacerse una idea sobre la viabilidad comercial de una actividad económica.

Estudio de Mercado

El estudio de mercado es el resultado de un proyecto, por lo que se debe obtener una visión clara de las características del bien o servicio que se piensa colocar en el mercado. El resultado de este trabajo es una de las primeras guías para seguir los pasos que lleven a cumplir con las exigencias del consumo, en ese momento. Es también la primera parte de un sistema de trabajos o la planeación de una actualización con el fin de permanecer dentro de la competencia.

Estudio Técnico

El objetivo de aquí es diseñar como se producirá aquello que venderás. Si se elige una idea es porque se sabe o se puede investigar cómo se hace un producto, o porque alguna actividad gusta de modo especial. En el estudio técnico se define:

- ¿Dónde ubicar la empresa, o las instalaciones del proyecto?
- ¿Dónde obtener los materiales o materia prima?
- ¿Qué máquinas y procesos usar?
- ¿Qué personal es necesario para llevar a cabo este proyecto?

En este estudio, se describe que proceso se va a usar, y cuanto costara todo esto, que se necesita para producir y vender. Estos serán los presupuestos de inversión y de gastos.

Estudio Administrativo y Legal

Garantizar la protección a los derechos de propiedad.

Uno de los pilares del desarrollo de un país y de la seguridad de los ciudadanos es la protección a los derechos de propiedad. La ley debe garantizar a las personas, familias, comunidades y empresas que las posesiones que han obtenido legítimamente no habrán de perderse, sino que podrán ser aprovechadas en su propio beneficio. Mejorar la regulación que protege los derechos de propiedad.

Bar Temático

Consideramos bar temático a aquellos establecimientos, cuya política empresarial es determinante en la segmentación de un determinado público, cuya merchandising está relacionado con un tema concreto, que puede ser la gastronomía, la literatura, los automóviles, los animales, el futbol, la música, etc.

Son bares muy dinámicos y evolutivos, que estimula la participación, integración y comunicación de sus clientes. Surge ante la falta de un escenario dispuesto a satisfacer a personas de gustos singulares, adquiere valor al asomar nuevas

tendencias a las “características personales” de fanáticos, nostálgicos de vinilo, y también “seguidores de vanguardia” estéticas.

Tiene su carta y hasta merchandising, apela gustos, hobbies, modas y pasiones más que a la oferta de los productos. Es un espacio donde el consumidor puede tomar un café, probarse una prenda, elegir juegos de mesa, presenciar la televisión o gozar de buenos libros para matizar la noche. El proyecto se dio inicio en Londres por el año de 1971, con el Hard Rock Café, que a la fecha cuentan con más de 108 franquicias distribuido por 41 países.

Los bares temáticos recurren a una serie de estrategias para atraer clientes a base de juegos interactivos, que permiten al consumidor una mayor confiabilidad, exaltando la diferencia y formando grupos entre los mismos.

Enfoque Novo Andino

La cocina Novo Andina es una muestra de lo que se puede lograr teniendo un enfoque distinto utilizando estilos culinarios propios, combinándolos con el uso de técnicas modernas y formas de presentación más sofisticadas, es por ello también que es importante por su esencia.

IV. METODOLOGÍA

El estudio de Factibilidad, conlleva a un amplio matiz de técnicas, métodos de obtención de información, experimental, transversal, descriptiva, explicativa y cuasi experimental.

a. Localización y Temporización

La presente investigación se llevará a cabo en la ciudad de Guaranda, Provincia Bolívar este ante proyecto tendrá una duración de un año 2012 - 2013

b. VARIABLES

Identificación

- Identificar necesidades y demanda insatisfecha, para la implementación del bar temático, a través de instrumentos que nos permitan identificar los requerimientos de la población.
- Desarrollar los componentes del marketing Mix.
- Elaborar el estudio técnico que permitirá identificar los procesos, recetas estándar, flujo gramas, distribución de planta e inversiones requeridas para la creación del bar temático.
- Establecer los requerimientos Administrativo y legal, que requiere la creación de un bar temático especializado para la Ciudad de Guaranda.
- Evaluar la viabilidad que tendrá la creación de un Bar temático dirigido a los residentes de la ciudad de Guaranda.

c. Operacionalización

Categoría	Variable	Indicador
<ul style="list-style-type: none">• Mercado	<ul style="list-style-type: none">• Oferta• Demanda	<ul style="list-style-type: none">• % Demanda insatisfecha.• %edad, %ocupación,• Nivel de ingresos.• Frecuencia de compra.
<ul style="list-style-type: none">• Segmento	<ul style="list-style-type: none">• Demografía• Geografía• Pictografía	

<ul style="list-style-type: none"> • valuación sensorial 	<ul style="list-style-type: none"> • Conductual 	<ul style="list-style-type: none"> • % aspecto • %color • %olor • Sabor
<ul style="list-style-type: none"> • Técnico 	<ul style="list-style-type: none"> • Tamaño • Localización • Procesos productivos 	<ul style="list-style-type: none"> • % Demanda insatisfecha % óptimo • #procesos y flujo gramas.
<ul style="list-style-type: none"> • Administrativo legal 	<ul style="list-style-type: none"> • Estructura orgánica legal 	<ul style="list-style-type: none"> • # De trabajadores • Número requisitos y trámites.
<ul style="list-style-type: none"> • Ambiental 	<ul style="list-style-type: none"> • Impacto 	<ul style="list-style-type: none"> • % Reducción
<ul style="list-style-type: none"> • Económico financiero. 	<ul style="list-style-type: none"> • Balances. • Presupuestos generales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cantidad de inversión. • Cantidad de ingresos y egresos. • Volumen de ingresos.
<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Van. • Tir. • Tmr. • Pri. • B/c. 	<ul style="list-style-type: none"> • Van >1 • Tir > tmr • Tmr> inflación 2 a 3 años • B/c > 1

d. Tipo y diseño de la Investigación

a. Experimental

Este estudio pretende conducir a un sentido de comprensión o entendimiento de un fenómeno. Se realizara mediante la degustación de los platos y aperitivos en

el bar temático, mediante la utilización de productos de la zona, por el cual este trabajo es eminentemente experimental.

b. Transversal

Ya que se efectuarán para estudiar determinado fenómeno en un período de tiempo específico 2012 – 2013.

c. Descriptiva

Ya que se describirán procesos en la elaboración de platos y aperitivos. Se reflejaran en recetas estándar para dosificar las cantidades necesarias de los mismos.

d. Explicativa

Se explicaran los procesos y los métodos que se utilizaran en la implementación del bar temático.

e. Cuasi experimental

Por medio de este tipo de investigación permite tener una perspectiva amplia del trabajo a realizarse. Para la implementación del Bar Temático en la Ciudad de Guaranda.

e. Población, muestra o grupo de estudio

El trabajo de la investigación se lo realizará con datos proporcionadas por el INEC.

Para seleccionar la muestra se trabajó con la población de la ciudad de Guaranda entre 18 y 69 años de edad que son en total 104376 y con las siguientes características y proceso se calculó el tamaño de la muestra:

Fórmula:

$$n = \frac{Z^2 pq}{B^2}$$

DONDE:

n= tamaño de la muestra

z= 1,96 para el 95% de confianza

p= frecuencia esperada del factor a estudiar

q= 1- p

b= precisión o error admitido

SUSTITUYENDO TENEMOS:

z= 1,96 para el 95% de confianza

p= 15%

q= 1 -0.15

b= 5%

$$n = 1,96^2 * 0.15 * 0.85 / 0.05^2$$

$$n = 3.84 * 0.15 * 0.85 / 0.0025$$

$n = 0.49 / 0.0025$

$n = 196$

Tamaño de la muestra 196 HABITANTES

f. Descripción de procedimientos

i. Investigación de Mercado

Mediante el estudio de mercado, se obtendrá información sobre la demanda insatisfecha y satisfecha, preferencias, frecuencia de consumo y datos sobre la competencia, mediante la aplicación de una encuesta para obtener información válida de las preferencias de la población y el mercado meta que se desea alcanzar, para la implementación de un bar temático en la Ciudad de Guaranda.

ii. Plan de Empresa

1. Aspectos Técnicos

Implementación de un sistema correcto de gestión gastronómica, recetas estándar, procesos de adquisición, compra y almacenamiento, distribución de la planta de producción y área de servicio, sectorización de las áreas de trabajo para la implementación de Bar Temático en la ciudad de Guaranda.

2. Aspectos Jurídicos Mercantiles

Averiguar los procesos para la creación o implementación de un Bar Temático en la Ciudad de Guaranda, con todos los requerimientos establecidos por la ley para la implementación del Bar Temático en la Ciudad de Guaranda.

3. Estrategias de Marketing

Estrategias dirigidas a la captación de clientes, con aplicación del Marketing Mix, es decir estrategias para producto, precio, plaza, o mercado, promoción para la implementación de un Bar Temático en la Ciudad de Guaranda.

4. Gestión del Talento Humano

Un sistema de control del personal humano, encargado de la adquisición del personal idóneo para cada uno de los puestos de trabajo, bienestar social de cada uno de los elementos de la empresa, entrevistas de trabajo, manejo rol de pagos, concursos de merecimientos, selección de personal, para la implementación del Bar temático.

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

i. Tabulación, Interpretación y Análisis de los datos obtenidos

Pregunta N° 1

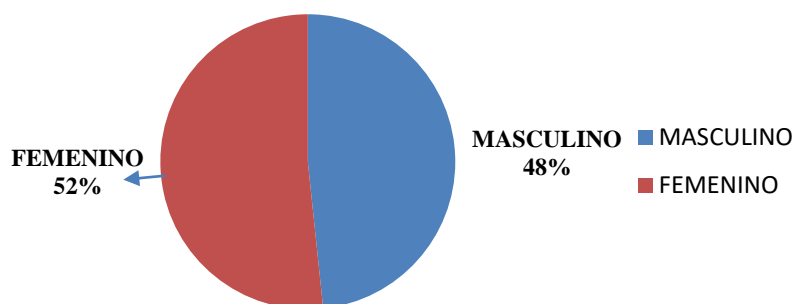
¿Genero del Investigando?

Cuadro # 1: Género de los Investigados

GENERO		
OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MASCULINO	95	48%
FEMENINO	101	52%
TOTAL	196	100%

Fuente: Investigación Aplicada

Gráfico # 1: Género de los Investigación



Análisis e interpretación de los resultados

El 52% de los encuestados es de género femenino; mientras el 48% es de género masculino.

Pregunta N° 2

¿Edad del Investigando?

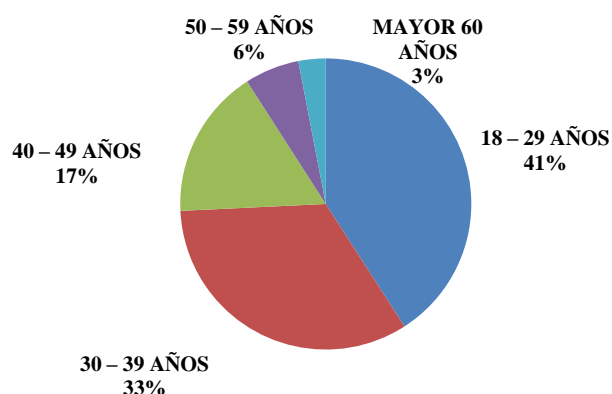
Cuadro # 2: Edad

EDAD		
OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
18 – 29 AÑOS	80	41%
30 – 39 AÑOS	65	33%

40 – 49 AÑOS	33	17%
50 – 59 AÑOS	12	6%
MAYOR 60 AÑOS	6	3%
TOTAL	196	100%

Fuente: Investigación Aplicada

Gráfico # 2



Análisis e interpretación de los resultados

En las encuestas realizadas para saber el rango de edad refleja que el 41% pertenece al grupo entre 18 a 29 años; con el 33% de encuestados se encuentran entre los 30 y 39 años de edad; el 17 % se encuentra entre los 40 y 49 años; el 6% de los encuestados se encuentra entre los 50 y 59 años; mientras el 3% son mayores de 60 años.

Pregunta N° 3

¿Qué características es importante para bar temático?

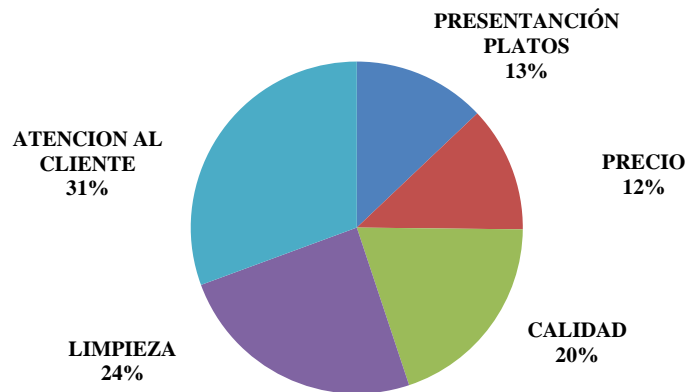
Cuadro # 3: Características Bar Temático

CARACTERISTICAS DEL LUGAR		
OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS	25	13%
PRECIO	24	12%

CALIDAD	39	20%
LIMPIEZA	48	24%
ATENCION AL CLIENTE	60	31%
TOTAL	196	100%

Fuente: Investigación Aplicada

Gráfico # 3: Características Bar Temático



Análisis e interpretación de los resultados

El 31% de los encuestados tienen tendencia hacia la atención al cliente; mientras el 24 % observa la limpieza del bar temático; el 20% prefiere la calidad; el 13% observa la presentación de los platos; y al 20% le importa la calidad.

Pregunta N° 4

¿Qué bar visita frecuentemente?

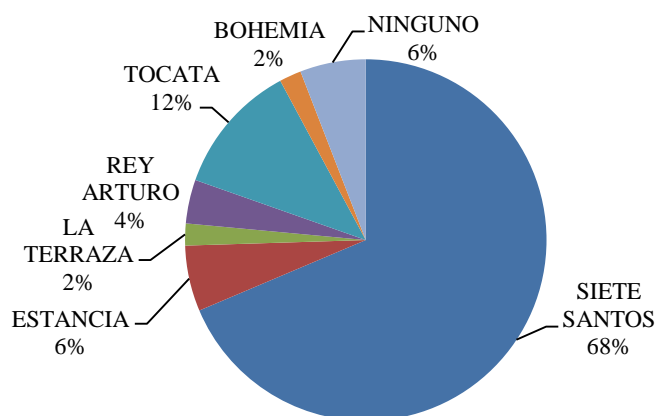
Cuadro # 4: Preferencia Bar

OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIETE SANTOS	135	69%
ESTANCIA	12	6%
LA TERRAZA	4	2%
REY ARTURO	8	4%

TOCATA	23	12%
BOHEMIA	4	2%
NINGUNO	12	6%
TOTAL	196	100%

Fuente: Investigación Aplicada

Gráfico # 4: Preferencia Bar



Análisis e interpretación de los resultados

El 68% de guarandeños encuestados tienen preferencia por el bar cafetería siete santos; el 12% prefieren el pool bar café tocata; el 6% prefieren la estancia; el 4% de los encuestados frecuenta el Rey Arturo.

Pregunta N° 5

¿Sabe lo que es un bar temático con enfoque novo andino?

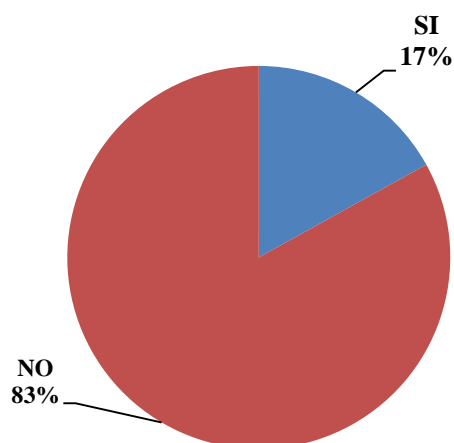
Cuadro # 5: Enfoque Novo Andino

ENFOQUE NOVO ANDINO		
OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	33	17%
NO	163	83%

TOTAL	196	100%
--------------	------------	-------------

Fuente: Investigación Aplicada

Gráfico # 5: Enfoque Novo Andino



Análisis e interpretación de los resultados

Los investigados en un rango de 83% no conocen el enfoque novo andino, mientras el 17% conocen lo que implica un bar temático.

Pregunta N° 6

¿Le gustaría que implementaran un bar temático en la ciudad de Guaranda?

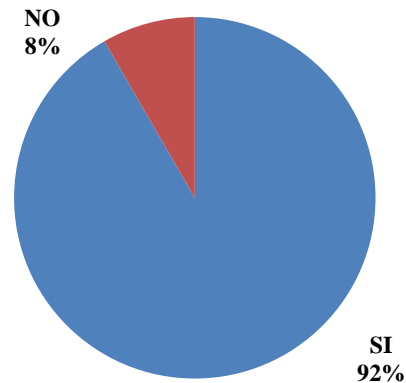
Cuadro # 6: Bar Temático

BAR TEMATICO		
OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	180	92%

NO	16	8%
TOTAL	196	100%

Fuente: Investigación Aplicada

Gráfico # 6: Enfoque Novo Andino



Análisis e interpretación de los resultados

Los Investigados muestran su apertura total a un producto nuevo en el mercado gastronómico de la ciudad de Guaranda, 92% de los Investigados están interesados en la implementación de un bar temático; mientras un 8% se niega a la implementación.

Pregunta N° 7

¿Sabe lo que ofrece un bar con temática novo andino?

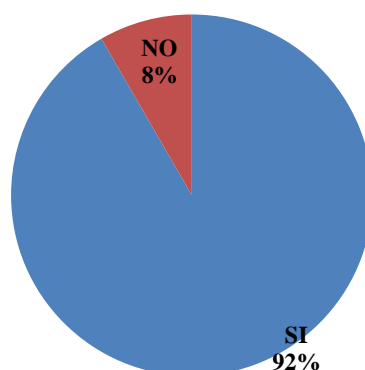
Cuadro # 7: Oferta Bar Temático

OFERTA BAR TEMATICO

OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS	14	7%
PICADITAS	76	39%
ESPECTACULOS	14	7%
PLATOS FUERTES	86	44%
OTROS	7	4%
TOTAL	196	100%

Fuente: Investigación Aplicada

Gráfico # 7: Enfoque Novo Andino



Análisis e interpretación de los resultados

Estas respuestas muestran una posibilidad para la carta del bar temático, los investigados prefieren los platos fuertes, picaditas y bebidas. Estas opciones encajan a la oferta establecida por el Restaurante La Tentación San Andrés.

Pregunta N° 8

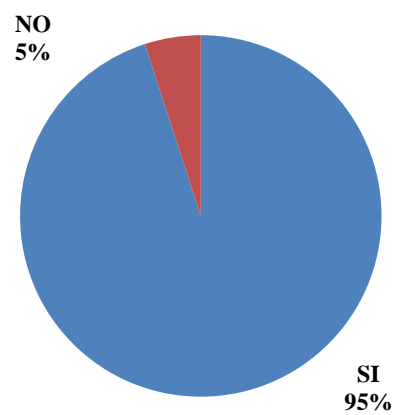
¿Le gustaría que se utilice productos tradicionales en el bar temático?

Cuadro # 8: Productos Bar Temático

PRODUCTOS BAR TEMATICO		
OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	186	95%
NO	10	5%
TOTAL	196	100%

Fuente: Investigación Aplicada

Gráfico # 8: Productos Bar Temático



Análisis e interpretación de los resultados

El 95% de los investigados tienen una total predisposición al uso de productos tradicionales en la oferta gastronómica del bar temático; mientras el 5% no le gustaría que se utilicen dichos productos.

VI. PLAN DE EMPRESA

a. ASPECTOS TECNICOS

i. Determinación del tamaño de la empresa

El tamaño óptimo de un proyecto es su capacidad instalada y se expresa en unidades de producción por año. (Baca Urbina, 2006).

Con una correcta distribución y utilización de los recursos se pretende determinar la máxima capacidad de instalación del proyecto lo que permitirá tener una visión para satisfacer la demanda del mercado a la que va dirigido el servicio.

Existen factores a tomar en cuenta en la determinación del tamaño del proyecto como el mercado, la ubicación del proyecto, la disponibilidad de los recursos financieros, la mano de obra, abastecimiento de materia prima, equipos y maquinaria que aprovechen la capacidad de venta del producto o demanda en el lugar a instalar el proyecto.

Disponibilidad de recursos financieros: El proyecto cuenta con una inversión inicial proveniente del accionista y de un crédito bancario que permitirán financiar el activo fijo y requerimientos de capital de trabajo. El valor de la inversión inicial del proyecto es \$ 79.595, este valor ha sido determinado de acuerdo a los requerimientos financieros de los distintos procesos del proyecto, estos valores se describen a detalle en la evaluación financiera. El cuadro resumen de la inversión inicial es la siguiente:

Cuadro # 9: Inversión Inicial

INVERSION INICIAL		
Activos Fijos	\$ 41.622	52%
Activos Intangibles	\$ 12.015	15%
Capital de Trabajo	\$ 25.958	33%
Total	\$ 79.595	100%

Fuente: Investigación Aplicada

Disponibilidad de mano de obra: El proyecto según el tamaño requiere la disponibilidad de 7 trabajadores entre personal administrativo y operativo de forma inmediata.

Cuadro # 10: Mano de obra

CARGO	Puestos	Remuneración mensual	Total Provisiones Anuales	TOTAL PAGAR ANUAL
Chef	1	\$ 500	\$ 1.797	\$ 7.797
Ayudante Cocina	2	\$ 318	\$ 2.199	\$ 9.831
Meseros	2	\$ 318	\$ 2.199	\$ 9.831
Administrador	1	\$ 500	\$ 1.797	\$ 7.797
Contador	1	\$ 300	\$ 1.205	\$ 4.805
TOTAL	7	\$ 3.286	\$ 9.198	\$ 40.062

Fuente: Investigación Aplicada

Disponibilidad de insumos y materia prima: El aprovisionamiento de los principales insumos y materia prima es de vital importancia para el proyecto, gracias a que el Ecuador es un país agrícola el contar con estos productos es fácil y se puede acceder a grandes centros de distribución como los mercados, y Supermercados locales.

Tamaño y el Mercado: Determinar la demanda y oferta del producto es importante para conocer la capacidad comercial y de esta manera proyectar los resultados financieros.

El primer paso para determinar la demanda insatisfecha, corresponde a conocer el tamaño de la población donde se va a desarrollar el proyecto, para el caso se especifica la población de la ciudad de Guaranda agrupada por edades, según cifras proporcionadas por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos:

Cuadro # 11: Población de Guaranda

POBLACION DE GUARANDA	
SEGÚN EDAD	
18 - 29 años	13.610
30 - 39 años	10.392
40 - 49 años	8.561
50 - 59 años	6.550
mayor 60 años	10.581
Total	49.694

Fuente: Investigación Aplicada

Posteriormente, seleccionamos la población según la edad del mercado objetivo, personas que tienen mayor disponibilidad a consumir el tipo de producto que ofrece “La Tentación de San Andrés”, para aquello se toma en cuenta la población comprendida entre 18 – 49 años, esto es, 32.563 personas. Esta cifra poblacional es la demanda total del producto.

Para determinar la oferta, se tomó en cuenta la competencia directa existente en el área de influencia comercial y su capacidad instalada. El valor de demanda insatisfecha es la diferencia entre la demanda y oferta. La demanda objetivo corresponde al porcentaje de la demanda insatisfecha que el proyecto aspira captar a través de las estrategias de marketing. De esta manera, en la siguiente

tabla se detalla los valores mensuales de clientes calculados para los próximos cinco años:

Cuadro # 12: Demanda Insatisfecha

AÑO	DEMANDA (D)	OFERTA (O)	DEMANDA INSATISFECHA POTENCIAL DPI= D - O	DEMANDA OBJETIVO (DO)	% DEMANDA POTENCIAL INSATISFECHA
AÑO 1	32.563	2.714	29.849	4.477	15,00%
AÑO 2	33.540	3.392	30.148	4.701	15,59%
AÑO 3	34.546	4.368	30.178	4.936	16,36%
AÑO 4	35.582	5.404	30.178	5.183	17,18%
AÑO 5	36.650	6.170	30.480	5.442	17,86%

Fuente: Investigación Aplicada

ii. Capacidad de Producción

La inversión inicial permitirá al proyecto adquirir equipos industriales, menaje de cocina, inmobiliario, adecuación del local, contratación del personal que se encargará de la atención de 172 personas al día en promedio, de acuerdo a los datos de la capacidad mínima y máxima obtenida en base a la demanda insatisfecha:

Cuadro # 13: Capacidad Mínima

CAPACIDAD MINIMA						
AÑO	DIARIO	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	SEMESTRAL	ANUAL

AÑO 1	172	1.119	2.239	4.477	26.864	53.729
AÑO 2	181	1.175	2.351	4.701	28.208	56.415
AÑO 3	190	1.234	2.468	4.936	29.618	59.236
AÑO 4	199	1.296	2.592	5.183	31.099	62.198
AÑO 5	209	1.361	2.721	5.442	32.654	65.308

Fuente: Investigación Aplicada

Cuadro # 14: Capacidad Máxima

CAPACIDAD MAXIMA						
AÑO	DIARIO	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	SEMESTRAL	ANUAL
AÑO 1	203	1.319	2.638	5.275	31.651	63.301
AÑO 2	211	1.375	2.749	5.499	32.994	65.988
AÑO 3	221	1.434	2.867	5.734	34.404	68.808
AÑO 4	230	1.495	2.990	5.981	35.885	71.770
AÑO 5	240	1.560	3.120	6.240	37.440	74.880

Fuente: Investigación Aplicada

Para determinar el número de personas que serán atendidas en el bar-restaurante se considerará la capacidad instalada de 10 mesas con 4 sillas, es decir que se podrá atender a 40 personas simultáneamente.

El horario de atención del bar temático La Tentación de San Andrés será de 18h00 a 24h00, en los días de lunes a sábado, de esta forma se deberían atender 29 personas cada hora, lo que representa 72% de la capacidad instalada del restaurante en base al equipamiento y el mobiliario disponible. El número de 29 clientes por hora determina 4.477 platos anuales, esta cifra es acorde a lo presentado en el estudio financiero.

iii. Localización

La localización del proyecto implica considerar factores de relevancia como la macro y micro localización.

Macro localización

El presente proyecto se desarrolla en el ciudad de Guaranda, provincia de Bolívar, llamada la “ciudad de las siete colinas” por estar rodeada por siete importantes elevaciones, se caracteriza especialmente por la producción en esta zona de la panela, el aguardiente “pájaro azul” lana y tejidos, ésta localización fue escogida por varios motivos que resultan de mejor conveniencia para su funcionamiento.

El proyecto funcionará en el sector céntrico de la ciudad, ubicado sobre las calles Pichincha y García Moreno en plena esquina, el lugar de ubicación está rodeado por las avenidas de mayor afluencia de personas y en donde funcionan varias entidades del sector financiero así como principales entidades públicas como la Gobernación y el Municipio.

Gráfico # 9: Localización



Fuente: www.guaranda.gob.ec

Micro localización

Se consideró varios factores para determinar la micro localización del proyecto:

Afluencia de consumidores: El proyecto estará ubicado en un sector de bastante afluencia ya que está en el centro de la ciudad por lo cual mayor será la probabilidad de que los consumidores visiten el bar temático.

Competencia: La competencia siempre será bien vista, esto permite a los negocios ofrecer mejores servicios para ganar mercado, el sector está rodeado de restaurantes que ofrecen almuerzos y platos fuertes, sin embargo un negocio como el bar-temático no existe en el sector por lo cual la introducción en el mercado podrá realizarse con mayor facilidad.

Infraestructura: En el sector la infraestructura es parte de una arquitectura colonial, el lugar fue considerado ya que es amplio y cómodo, adicionalmente en el lugar los costos que se paga por arriendo de los locales son aceptables lo que

permitirá al proyecto generar un ahorro en comparación con los gastos de arriendo que se paga en otros sectores.

La localización destinada al proyecto cuenta con infraestructura vial tradicional, los accesos son empedrados propios de la arquitectura guarandena; adicionalmente cuenta con todos los servicios básicos:

- ✓ Agua
- ✓ Luz eléctrica
- ✓ Alcantarillado
- ✓ Telefonía fija y móvil

iv. Proceso de Producción del bien / Ingeniería del Proyecto

Para realizar una ingeniería de proyecto, es necesario reconocer los procesos que constituyen un servicio de bar-temático, así como el requerimiento de maquinaria y equipo, muebles y enseres, mano de obra, materias primas e insumos; distribución del espacio físico del área de salón y ventas, cocina, y oficina administrativa.

Flujo grama de producción

Se refiere a los pasos relacionados entre sí con el propósito de producir un bien o prestar un servicio apto y de calidad.

Descripción del Proceso de producción

Para iniciar las actividades productivas y comerciales del proyecto se debe planificar y elaborar los platos diseñando las carta o menú.

El primer paso en el proceso de producción inicia con el abastecimiento de insumos y materia prima (alimentos) ya sea en el mercado o a través de proveedores previamente escogidos; para luego de adquirir todo lo necesario transportarlos hacia el bar tematico. Como siguiente paso en el área de cocina se procede a realizar el proceso de cocción de alimentos de acuerdo al pedido que el cliente realiza en el mismo restaurante, el cajero envía el pedido a la cocina y se procede a preparar los alimentos (lavar, cortar, picar) sobre la mesa de trabajo; una vez preparados se colocan los alimentos en un recipiente adecuado que permita su cocción. Listos los platos solicitados por el cliente, se sirven en la vajilla para que el cliente deguste el plato. El cliente que está en el restaurante luego de consumir debe pagar un valor monetario por su consumo en la caja con lo cual se finaliza el proceso de productivo del bien.

Determinación del Menú según recetas estándar

Se ofrecerá un menú variado el mismo que estará basado en productos de calidad combinados con estilos culinarios propios y técnicas modernas de presentación, poniendo especial énfasis en el enfoque Novo andino, característica principal de este proyecto.

Cuadro # 15: Receta Estándar – Lomo Tentación

RECETA ESTANDAR						
PAX: 1			LUGAR DE PREPARACION: BAR			
RECETA: LOMO TENTACION			TAMAÑO DEL LOTE: PLATO			
GRUPO DE VENTAS: PRINCIPAL			GRUPO DE RECETA:			
CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	C. TOTAL	C. UNITARIO	C. TOTAL
	LOMO FINO	200	GR	1000	\$ 6,50	\$ 1,30
	PIMIENTA	-	-	-	-	-
	SAL	-	-	-	-	-
	CREMA DE LECHE	100	ML	500	\$ 2,59	\$ 0,52
	HABAS	200	GR	454	\$ 1,00	\$ 0,44
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 2,26
COSTO POR PORCION						\$ 2,26
COSTOS INDIRECTOS						\$ 0,75
TOTAL COSTOS						\$ 3,00
PRECIO DE VENTA						\$ 6,00
IMPUESTO VALOR AGREGADO						\$ 0,64
UTILIDAD (PRECIO DE VENTA - COSTOS - IVA)						\$ 2,35
UTILIDAD / PRECIO						39%
PREPARACION						
<p>Porcionar el lomo, bridar y formar un turnedo, disponer en un mortero de piedra la sal y la pimienta procesarlas hasta tener una mezcla homogénea, utilizar dicha mezcla para untar en el lomo y reservar. Para las guarniciones procesar las habas y reservar. En una cacerola colocar la mezcla y acompañarla de la crema de leche, dejar reducir y retificar la sal y pimienta. En un sartén colocar las julianas de cebolla blanca, zanahoria y pimientos, aparte laminar el melloco y en un sartén con aceite freír. Preparar el plato y servir.</p>						

Fuente: Investigación Aplicada

Cuadro # 16: Receta Estándar – Lomo Andino

RECETA ESTANDAR						
PAX: 1			LUGAR DE PREPARACION: BAR			
RECETA: LOMO ANDINO			TAMAÑO DEL LOTE: PLATO			
GRUPO DE VENTAS: PRINCIPAL			GRUPO DE RECETA:			
CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	C. TOTAL	C. UNITARIO	C. TOTAL
	LOMO FINO	200	GR	1000	\$ 6,50	\$ 1,30
	MENTA	2	ATADO	0,25	\$ 0,08	\$ 0,64
	VINAGRE	10	ML	3,25	\$ -	\$ 0,01
	PIMIENTA	-	-	-	\$ -	\$ -
	SAL	-	-	-	\$ -	\$ -
	CREMA DE LECHE	100	ML	500	\$ 2,59	\$ 0,52
	MOTE	200	GR	454	\$ 1,00	\$ 0,44
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 2,91
COSTO POR PORCION						\$ 2,91
COSTOS INDIRECTOS						\$ 0,96
TOTAL COSTOS						\$ 3,87
PRECIO DE VENTA						\$ 6,75
IMPUESTO VALOR AGREGADO						\$ 0,72
UTILIDAD (PRECIO DE VENTA - COSTOS - IVA)						\$ 2,16
UTILIDAD / PRECIO						32%
PREPARACION						
<p>Porcionar el lomo, bridar y formar un turnedo, disponer en un mortero de piedra las hojas de menta, la pimienta en grano y el vinagre, procesarlas hasta tener una mezcla homogénea, utilizar dicha mezcla para huntear en el lomo y reservar. Para las guarniciones procesar el mote y reservar. En una cacerola colocar la mezcla y acompañarla de la crema de leche, dejar reducir y retificar la sal y pimienta. En un sartén colocar las julianas de cebolla blanca, zanahoria y pimientos, aparte laminar el melloco y en un sartén con aceite freír. Sellar el lomo y colocar en el horno durante 15 minutos. Preparar el plato y servir.</p>						

Fuente: Investigación Aplicada

Cuadro # 17: Receta Estándar – Lomo Subtrópico

RECETA ESTANDAR						
PAX: 1			LUGAR DE PREPARACION: BAR			
RECETA: LOMO SUBTROPICO			TAMAÑO DEL LOTE: PLATO			
GRUPO DE VENTAS: PRINCIPAL			GRUPO DE RECETA:			
CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	C. TOTAL	C. UNITARIO	C. TOTAL
	LOMO FINO	200	GR	1000	\$ 6,50	\$ 1,30
	HOJA DE NARANJA	1	HOJA	0,15	\$ 0,05	\$ 0,33
	CANELA	1	RAMA	96	\$ 1,00	\$ 0,01
	PIMIENTA	-	-	-	\$ -	\$ -
	SAL	-	-	-	\$ -	\$ -
	CREMA DE LECHE	100	ML	500	\$ 2,59	\$ 0,52
	CHOCHO	200	GR	454	\$ 0,50	\$ 0,22
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 2,38
COSTO POR PORCION						\$ 2,38
COSTOS INDIRECTOS						\$ 0,79
TOTAL COSTOS						\$ 3,17
PRECIO DE VENTA						\$ 6,25
IMPUESTO VALOR AGREGADO						\$ 0,67
UTILIDAD (PRECIO DE VENTA - COSTOS - IVA)						\$ 2,41
UTILIDAD / PRECIO						39%
PREPARACION						
<p>Porcionar el lomo, bridar y formar un turnedo, disponer en un mortero de piedra las hojas de naranja, la canela, la pimienta y sal, procesarlas hasta tener una mezcla homogénea, utilizar dicha mezcla para huntear en el lomo y reservar. Para las guarniciones procesar el chocho, mote y habas, reservar. En una cacerola colocar la mezcla y acompañarla de la crema de leche, dejar reducir y retificar la sal y pimienta. En un sartén colocar las julianas de cebolla blanca, zanahoria y pimientos, aparte laminar el melloco y en un sartén con aceite freír. Sellar el lomo y colocar en el horno durante 15 minutos. Preparar el plato y servir.</p>						

Fuente: Investigación Aplicada

Cuadro # 18: Receta Estándar – Lomo San Andrés

RECETA ESTANDAR						
PAX: 1			LUGAR DE PREPARACION: BAR			
RECETA: LOMO SAN ANDRES			TAMAÑO DEL LOTE: PLATO			
GRUPO DE VENTAS: PRINCIPAL			GRUPO DE RECETA:			
CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	C. TOTAL	C. UNITARIO	C. TOTAL
	LOMO FINO	200	GR	1000	\$ 6,50	\$ 1,30
	MARCO	2	HOJA	0,25	\$ 0,08	\$ 0,64
	COLA DE CABALLO	1	RAMA	0,25	\$ 0,10	\$ 0,40
	PIMIENTA	-	-	-	\$ -	\$ -
	SAL	-	-	-	\$ -	\$ -
	CREMA DE LECHE	100	ML	500	\$ 2,59	\$ 0,52
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 2,86
COSTO POR PORCION						\$ 2,86
COSTOS INDIRECTOS						\$ 0,94
TOTAL COSTOS						\$ 3,80
PRECIO DE VENTA						\$ 6,50
IMPUESTO VALOR AGREGADO						\$ 0,70
UTILIDAD (PRECIO DE VENTA - COSTOS - IVA)						\$ 2,00
UTILIDAD / PRECIO						31%
PREPARACION						
<p>Porcionar el lomo, bridar y formar un turnedo, disponer en un mortero de piedra el marco, la sal y la pimienta procesarlas hasta tener una mezcla homogénea, utilizar dicha mezcla para huntear en el lomo y reservar. En un sartén colocar las julianas de cebolla blanca, zanahoria y pimientos, aparte laminar el melloco y en un sartén con aceite freír. Sellar el lomo y colocar en el horno durante 15 minutos. Preparar el plato y servir.</p>						

Fuente: Investigación Aplicada

Cuadro # 19: Receta Estándar – Chulpipollo

RECETA ESTANDAR						
PAX: 1			LUGAR DE PREPARACION: BAR			
RECETA: CHULPIPOLLO			TAMAÑO DEL LOTE: PLATO			
GRUPO DE VENTAS: PRINCIPAL			GRUPO DE RECETA:			
CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	C. TOTAL	C. UNITARIO	C. TOTAL
	PECHUGA DE POLLO	200	GR	1000	\$ 5,00	\$ 1,00
	PIMIENTA	-	-	-	\$ -	\$ -
	SAL	-	-	-	\$ -	\$ -
	CHULPI	100	GR	250	\$ 0,75	\$ 0,30
	HARINA	60	GR	2000	\$ 3,65	\$ 0,11
	HUEVO	1	UND	30	\$ 3,80	\$ 0,13
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 1,54
COSTO POR PORCION						\$ 1,54
COSTOS INDIRECTOS						\$ 0,51
TOTAL COSTOS						\$ 2,04
PRECIO DE VENTA						\$ 5,00
IMPUESTO VALOR AGREGADO						\$ 0,54
UTILIDAD (PRECIO DE VENTA - COSTOS - IVA)						\$ 2,42
UTILIDAD / PRECIO						48%
PREPARACION						
<p>Porcionar la pechuga, disponer en un mortero la sal y pimienta y el ajo, huntar en la pechuga y reservarla, para la apanadura de chulpi procesarla y reservar. En un bowl batir el huevo pasar la pechuga por harina, por el huevo y luego untar con el chulpi. En un sartén colocar las julianas de cebolla blanca, zanahoria y pimientos, aparte laminar el melloco y en un sartén con aceite freir. Sellar la pechuga y colocar en el horno durante 15 minutos. Preparar el plato y servir.</p>						

Fuente: Investigación Aplicada

Cuadro # 20: Receta Estándar – Hamburguesa Simple

RECETA ESTANDAR						
PAX: 1			LUGAR DE PREPARACION: BAR			
RECETA: HAMBURGUESA SIMPLE			TAMAÑO DEL LOTE: TABLITA REDONDA			
GRUPO DE VENTAS: APERITIVO			GRUPO DE RECETA:			
CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	C. TOTAL	C. UNITARIO	C. TOTAL
	LECHUGA	1	UND	22	\$ 0,56	\$ 0,03
	TOMATE	1	RODAJA	48	\$ 1,00	\$ 0,02
	CEBOLLA PERLA	2	RODAJA	96	\$ 1,00	\$ 0,02
	CARNE	83	GR	498	\$ 1,39	\$ 0,23
	SALSA DE TOMATE	4	GR	1000	\$ 2,41	\$ 0,01
	MAYONESA	4	GR	1000	\$ 1,99	\$ 0,01
	MOSTAZA	4	GR	250	\$ 0,74	\$ 0,01
	PAN	1	UND	12	\$ 2,09	\$ 0,17
	HUEVO	1	UND	12	\$ 1,60	\$ 0,13
	APANADURA	15	GR	250	\$ 0,45	\$ 0,03
	AJO	1	UND	10	\$ 0,50	\$ 0,05
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 0,71
COSTO POR PORCION						\$ 0,71
COSTOS INDIRECTOS						\$ 0,24
TOTAL COSTOS						\$ 0,95
PRECIO DE VENTA						\$ 1,85
IMPUESTO VALOR AGREGADO						\$ 0,20
UTILIDAD (PRECIO DE VENTA - COSTOS - IVA)						\$ 0,70
UTILIDAD / PRECIO						38%

Fuente: Investigación Aplicada

Cuadro # 21: Receta Estándar – Hamburguesa Doble

RECETA ESTANDAR						
PAX: 1			LUGAR DE PREPARACION: BAR			
RECETA: HAMBURGUESA DOBLE			TAMAÑO DEL LOTE: TABLITA REDONDA			
GRUPO DE VENTAS: APERITIVO			GRUPO DE RECETA:			
CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	C. TOTAL	C. UNITARIO	C. TOTAL
	LECHUGA	1	UND	22	\$ 0,56	\$ 0,03
	TOMATE	1	RODAJA	48	\$ 1,00	\$ 0,02
	CEBOLLA PERLA	2	RODAJA	96	\$ 1,00	\$ 0,02
	CARNE	166	GR	498	\$ 1,39	\$ 0,46
	SALSA DE TOMATE	4	GR	1000	\$ 2,41	\$ 0,01
	MAYONESA	4	GR	1000	\$ 1,99	\$ 0,01
	MOSTAZA	4	GR	250	\$ 0,74	\$ 0,01
	PAN	1	UND	8	\$ 1,81	\$ 0,23
	HUEVO	1	UND	12	\$ 1,60	\$ 0,13
	APANADURA	15	GR	250	\$ 0,45	\$ 0,03
	PEPINILLOS A/D	2	UND	25	\$ 1,05	\$ 0,08
	QUESO CHEDDAR	1	UND	13	\$ 2,38	\$ 0,18
	AJO	1	UND	10	\$ 0,50	\$ 0,05
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 1,26
COSTO POR PORCION						\$ 1,26
COSTOS INDIRECTOS						\$ 0,42
TOTAL COSTOS						\$ 1,68
PRECIO DE VENTA						\$ 3,25
IMPUESTO VALOR AGREGADO						\$ 0,35
UTILIDAD (PRECIO DE VENTA - COSTOS - IVA)						\$ 1,22
UTILIDAD / PRECIO						38%

Fuente: Investigación Aplicada

Cuadro # 22: Receta Estándar – Hamburguesa Duose Especial

RECETA ESTANDAR						
PAX: 1			LUGAR DE PREPARACION: BAR			
RECETA: HAMBURGUESA DUOSE ESPECIAL			TAMAÑO DEL LOTE: TABLITA REDONDA			
GRUPO DE VENTAS: APERITIVO			GRUPO DE RECETA:			
CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	C. TOTAL	C. UNITARIO	C. TOTAL
	LECHUGA	1	UND	22	\$ 0,56	\$ 0,03
	TOMATE	1	RODAJA	48	\$ 1,00	\$ 0,02
	CEBOLLA PERLA	2	RODAJA	96	\$ 1,00	\$ 0,02
	CARNE	166	GR	498	\$ 1,39	\$ 0,46
	SALSA DE TOMATE	4	GR	1000	\$ 2,41	\$ 0,01
	MAYONESA	4	GR	1000	\$ 1,99	\$ 0,01
	MOSTAZA	4	GR	250	\$ 0,74	\$ 0,01
	PAN	1	UND	8	\$ 1,81	\$ 0,23
	HUEVO	1	UND	12	\$ 1,60	\$ 0,13
	APANADURA	15	GR	250	\$ 0,45	\$ 0,03
	PEPINILLOS A/D	2	UND	25	\$ 1,05	\$ 0,08
	QUESO CHEDDAR	1	UND	13	\$ 2,38	\$ 0,18
	PIÑA	1	UND	10	\$ 2,35	\$ 0,24
	AJO	1	UND	10	\$ 0,50	\$ 0,05
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 1,50
COSTO POR PORCION						\$ 1,50
COSTOS INDIRECTOS						\$ 0,49
TOTAL COSTOS						\$ 1,99
PRECIO DE VENTA						\$ 3,75
IMPUESTO VALOR AGREGADO						\$ 0,40
UTILIDAD (PRECIO DE VENTA - COSTOS - IVA)						\$ 1,36
UTILIDAD / PRECIO						36%

Fuente: Investigación Aplicada

Cuadro # 23: Receta Estándar – Tostadas Pistou

RECETA ESTANDAR						
PAX:		1	LUGAR DE PREPARACION: BAR			
RECETA:		TOSTADAS PISTOU				
GRUPO DE VENTAS:		APERITIVO				
		TAMAÑO DEL LOTE: TABLITA REDONDA				
		GRUPO DE RECETA:				
CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	C. TOTAL	C. UNITARIO	C. TOTAL
	PAN BLANCO	2	UND	20	\$ 1,27	\$ 0,13
	MANTEQUILLA	3	GR	25	\$ 0,26	\$ 0,03
	MORTADELA	1	RODAJA	16	\$ 1,66	\$ 0,10
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 0,26
COSTO POR PORCION						\$ 0,26
COSTOS INDIRECTOS						\$ 0,09
TOTAL COSTOS						\$ 0,35
PRECIO DE VENTA						\$ 1,00
IMPUESTO VALOR AGREGADO						\$ 0,11
UTILIDAD (PRECIO DE VENTA - COSTOS - IVA)						\$ 0,54
UTILIDAD / PRECIO						54%

Fuente: Investigación Aplicada

Cuadro # 24: Receta Estándar – Tostadas Nantua

RECETA ESTANDAR						
PAX:		1	LUGAR DE PREPARACION: BAR			
RECETA:		TOSTADAS NANTUA				
GRUPO DE VENTAS:		APERITIVO				
		TAMAÑO DEL LOTE: TABLITA REDONDA				
		GRUPO DE RECETA:				
CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	C. TOTAL	C. UNITARIO	C. TOTAL
	PAN BLANCO	2	UND	20	\$ 1,27	\$ 0,13
	MANTEQUILLA	3	GR	25	\$ 0,26	\$ 0,03
	QUESO	1	RODAJA	13	\$ 2,38	\$ 0,18
	MORTADELA	1	RODAJA	16	\$ 1,66	\$ 0,10
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 0,45
COSTO POR PORCION						\$ 0,45
COSTOS INDIRECTOS						\$ 0,15
TOTAL COSTOS						\$ 0,59
PRECIO DE VENTA						\$ 1,25
IMPUESTO VALOR AGREGADO						\$ 0,13
UTILIDAD (PRECIO DE VENTA - COSTOS - IVA)						\$ 0,52
UTILIDAD / PRECIO						42%

Fuente: Investigación Aplicada

Cuadro # 25: Receta Estándar – Picadita de Tres

RECETA ESTANDAR						
PAX: 1			LUGAR DE PREPARACION: BAR			
RECETA: PICADITA DE TRES			TAMAÑO DEL LOTE: TABLITA REDONDA			
GRUPO DE VENTAS: APERITIVO			GRUPO DE RECETA:			
CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	C. TOTAL	C. UNITARIO	C. TOTAL
	QUESO CHEDAR	3	UND	13	\$ 2,38	\$ 0,55
	QUESO HOLANDES	3	UND	13	\$ 2,38	\$ 0,55
	JAMON	3	UND	17	\$ 3,50	\$ 0,62
	MORTADELA	3	UND	17	\$ 1,66	\$ 0,29
	ACEITUNAS	3	UND	25	\$ 1,09	\$ 0,13
	MANI	20	GR	200	\$ 1,99	\$ 0,20
	CANGUIL	20	GR	454	\$ 1,37	\$ 0,06
	SALAMI	4	UND	64	\$ 3,29	\$ 0,21
	SALSA DE TOMATE	20	GR	1000	\$ 2,71	\$ 0,05
	PIÑA	1	UND	10	\$ 2,35	\$ 0,24
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 2,89
COSTO POR PORCION						\$ 2,89
COSTOS INDIRECTOS						\$ 0,96
TOTAL COSTOS						\$ 3,85
PRECIO DE VENTA						\$ 7,00
IMPUESTO VALOR AGREGADO						\$ 0,75
UTILIDAD (PRECIO DE VENTA - COSTOS - IVA)						\$ 2,40
UTILIDAD / PRECIO						34%

Fuente: Investigación Aplicada

Cuadro # 26: Receta Estándar – Pollo al Curry

RECETA ESTANDAR						
PAX: 1		LUGAR DE PREPARACION: BAR				
RECETA: POLLO AL CURRY		TAMAÑO DEL LOTE: TABLITA REDONDA				
GRUPO DE VENTAS: APERITIVO		GRUPO DE RECETA:				
CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	C. TOTAL	C. UNITARIO	C. TOTAL
	POLLO	1	UND	6	\$ 4,00	\$ 0,67
	PAN BLANCO	2	UND	20	\$ 1,27	\$ 0,13
	CURRY	3	GR	28	\$ 0,75	\$ 0,08
	MAYONESA	3	GR	1000	\$ 1,99	\$ 0,01
	MOSTAZA	3	GR	250	\$ 0,74	\$ 0,01
	LECHUGA	1	UND	22	\$ 0,56	\$ 0,03
	TOMATE	1	UND	48	\$ 1,00	\$ 0,02
	PIMIENTO	1	UND	5	\$ 1,00	\$ 0,20
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 1,14
COSTO POR PORCION						\$ 1,14
COSTOS INDIRECTOS						\$ 0,37
TOTAL COSTOS						\$ 1,51
PRECIO DE VENTA						\$ 3,25
IMPUESTO VALOR AGREGADO						\$ 0,35
UTILIDAD (PRECIO DE VENTA - COSTOS - IVA)						\$ 1,39
UTILIDAD / PRECIO						43%

Fuente: Investigación Aplicada

Cuadro # 27: Receta Estándar – Pollo a la Plancha

RECETA ESTANDAR						
PAX: 1		LUGAR DE PREPARACION: BAR				
RECETA: POLLO A LA PLANCHA		TAMAÑO DEL LOTE: TABLITA REDONDA				
GRUPO DE VENTAS: APERITIVO		GRUPO DE RECETA:				
CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	C. TOTAL	C. UNITARIO	C. TOTAL
	POLLO	1	UND	6	\$ 4,00	\$ 0,67
	PAN BLANCO	2	UND	20	\$ 1,27	\$ 0,13
	CEBOLLA PERLA	2	GR	96	\$ 1,00	\$ 0,02
	MAYONESA	3	GR	1000	\$ 1,99	\$ 0,01
	AJO	3	UNIDAD	10	\$ 0,50	\$ 0,15
	LECHUGA	1	UND	22	\$ 0,56	\$ 0,03
	TOMATE	1	UND	48	\$ 1,00	\$ 0,02
COSTO DE MATERIA PRIMA						\$ 1,02
COSTO POR PORCION						\$ 1,02
COSTOS INDIRECTOS						\$ 0,34
TOTAL COSTOS						\$ 1,35
PRECIO DE VENTA						\$ 3,25
IMPUESTO VALOR AGREGADO						\$ 0,35
UTILIDAD (PRECIO DE VENTA - COSTOS - IVA)						\$ 1,55
UTILIDAD / PRECIO						48%

Fuente: Investigación Aplicada

Diagrama N° 1: Flujo grama del Proceso de Producción

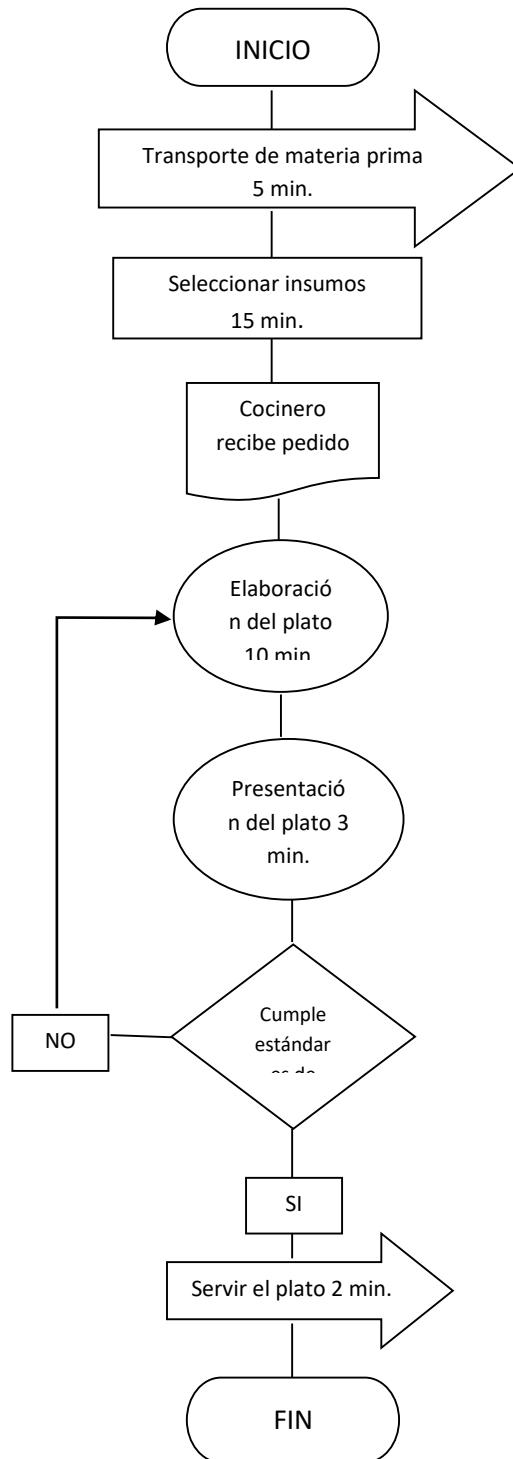


Diagrama 2. Flujo grama del Proceso de Preparación Picadita

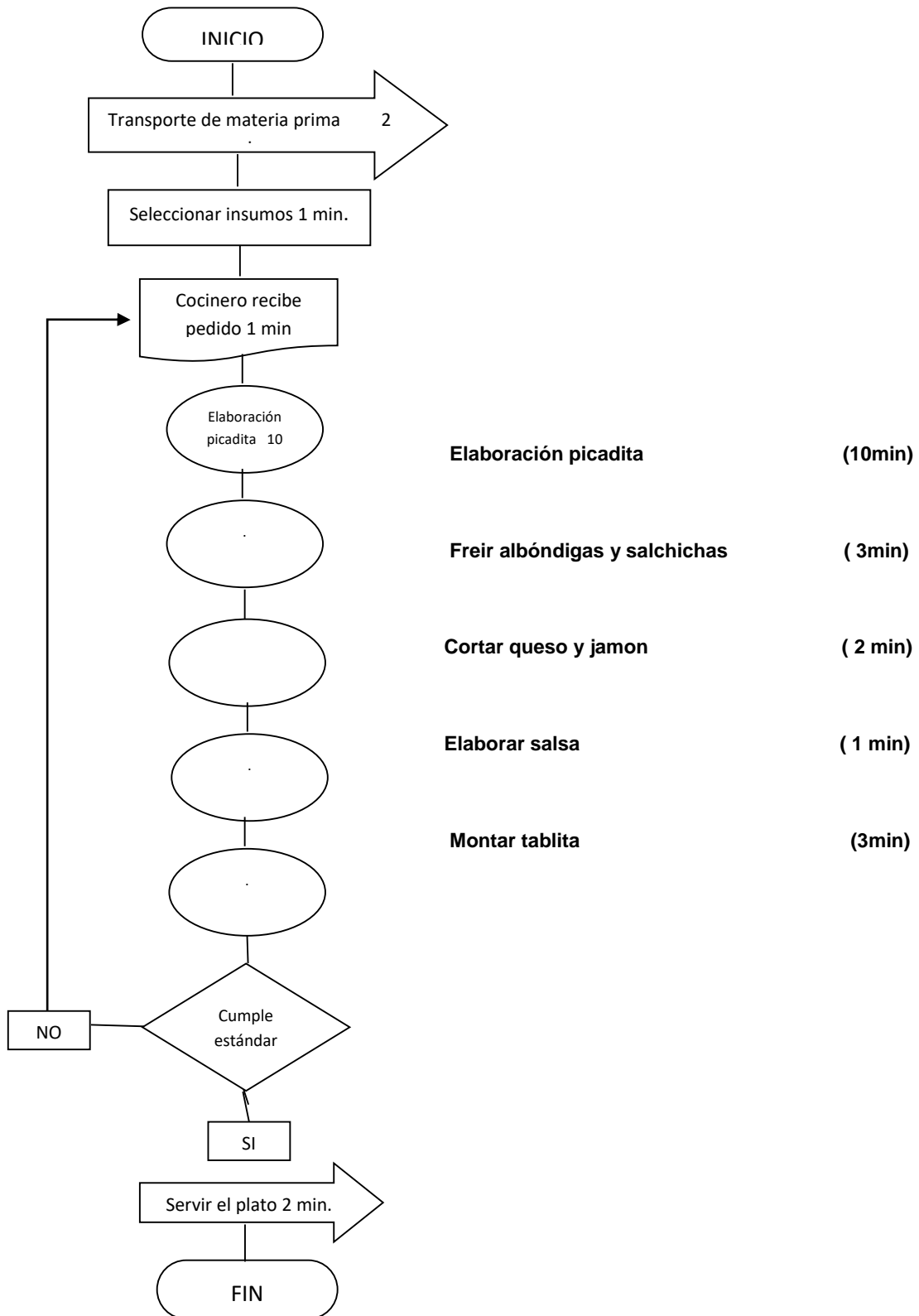


Diagrama 3. Flujo grama del Proceso de Preparación Hamburguesa

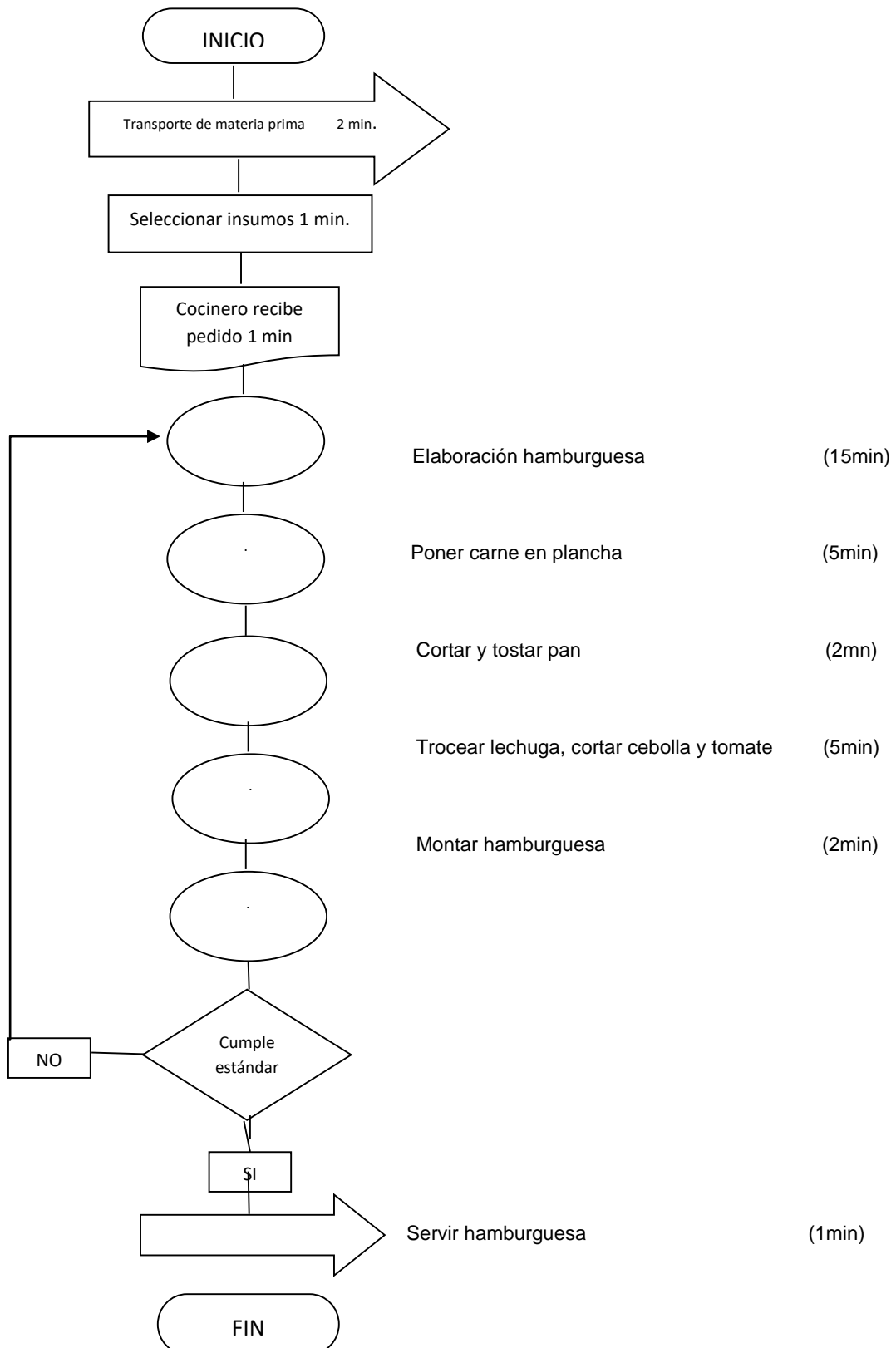


Diagrama 4. Flujo grama del Proceso de Preparación Tostada

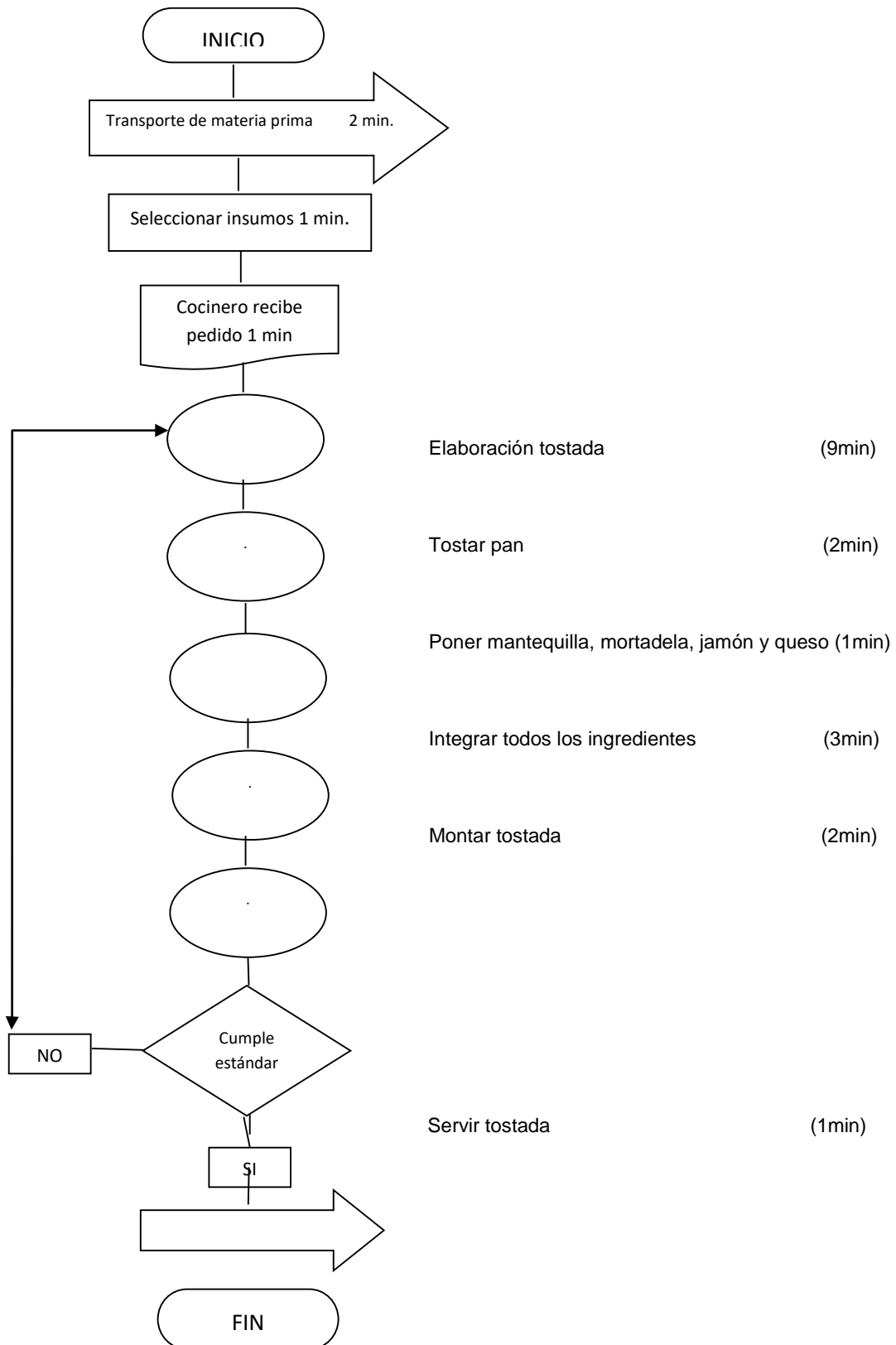


Diagrama 5. Flujo grama del Proceso de Preparación Pollo al Curry

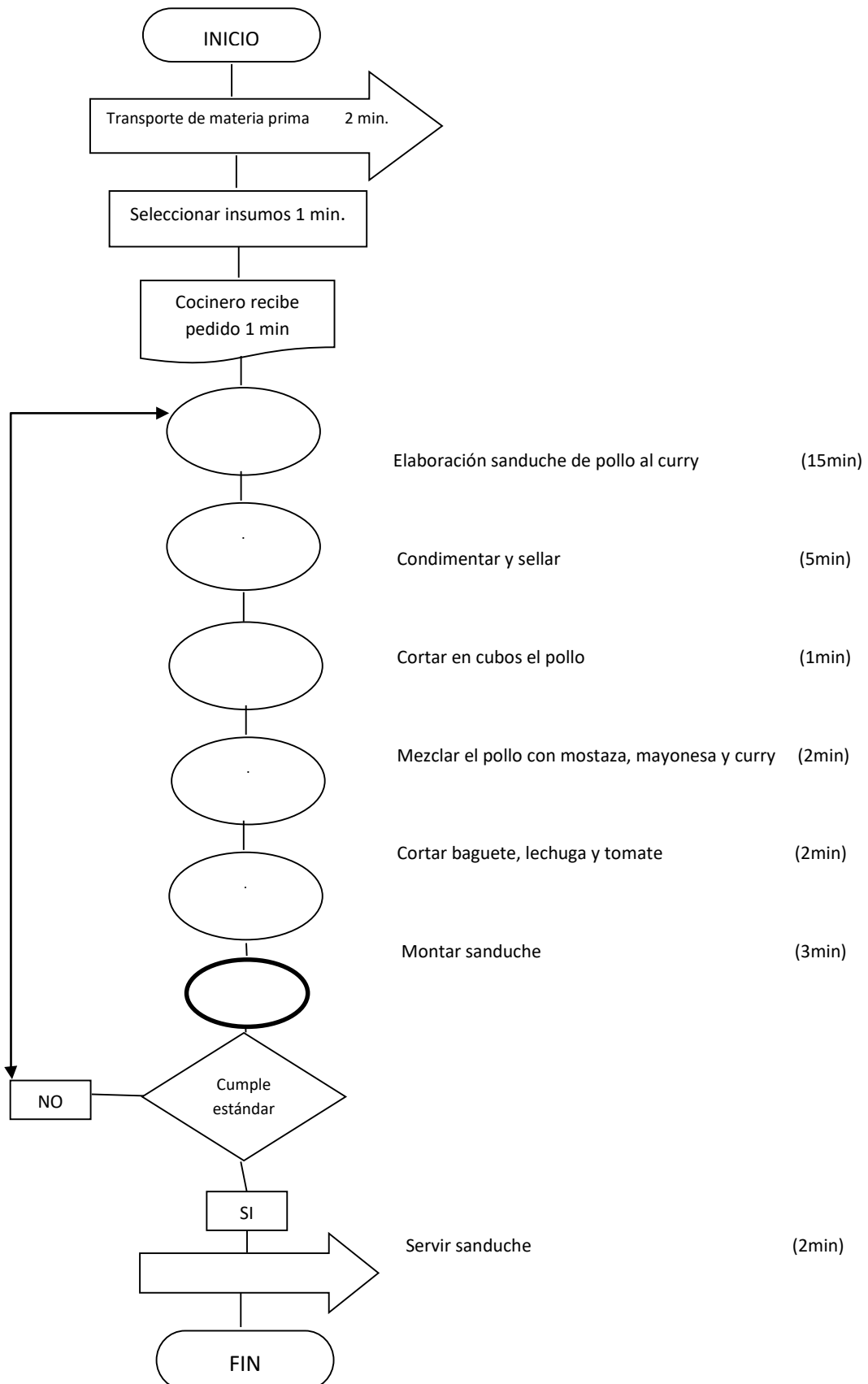


Diagrama Nº 6

PROCESO DE ADQUISICION DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA



Diagrama Nº 7

PROCESO DE ADQUISICION DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA



Distribución del espacio físico

El proyecto dispone de un local arrendado, la misma cuenta con un área aproximada de 120 mts², considerado suficiente para la demanda que está programada en el proyecto. Las áreas estarán distribuidas de la siguiente manera:

Área de Cocina: Se aprovechará el espacio lo mejor posible de manera que se esté conformada por tres áreas importantes: Área fría en donde se colocan los alimentos perecibles, área seca en donde se colocan las estanterías para los alimentos secos, el área de manejo de utensilios y lavaplatos en donde se colocan los utensilios de cocina, vajilla, cubiertos.

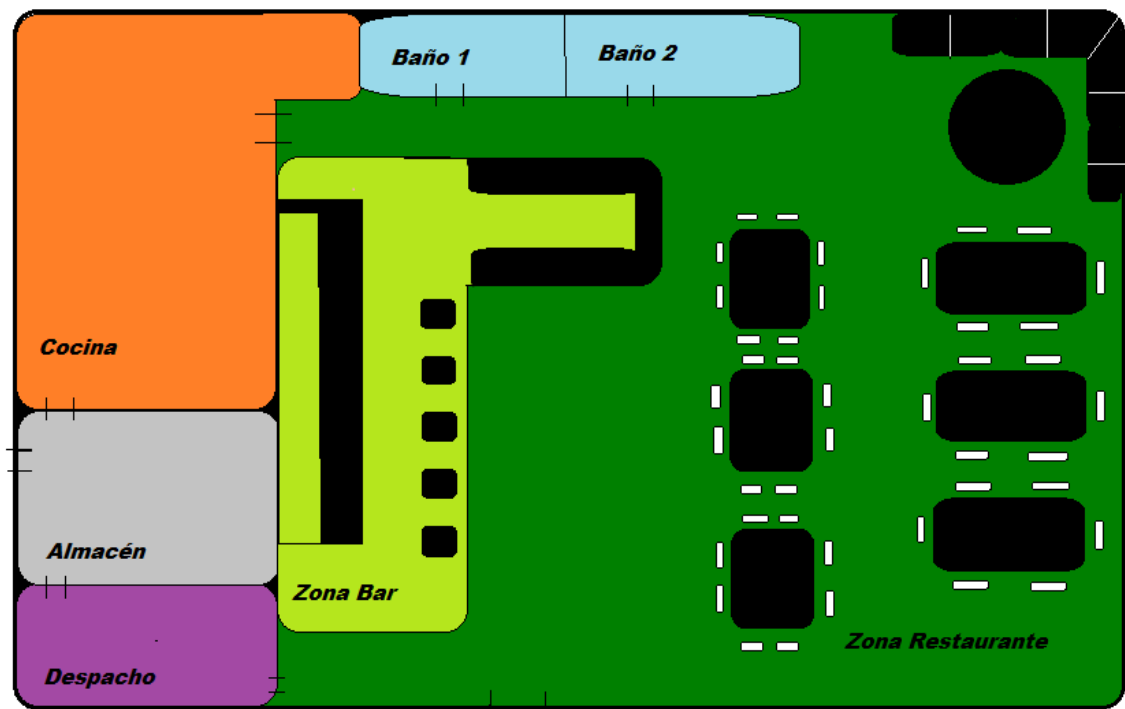
Área de servicio al cliente: Estará cerca de la entrada del local, tendrá un espacio cómodo y amplio para la atención a los clientes, en él se ubicará las mesas con sillas, el cajero, la caja registradora, la máquina de tarjeta de crédito, teléfonos, computadora de escritorio.

Baños: Habrán dos baños, para hombres y mujeres respectivamente cada uno con ventilador, secador de manos, jabón y papel higiénico.

Cuadro # 28: Edificación

Edificación del Local	
Descripción	Área
Local arrendado	120 mts ²
Área de Cocina	50 mts ²
Área de servicio al cliente	50 mts ²
Baños (2)	10 mts ²

Gráfico N° 10: Distribución del Bar tematico



Requerimiento de Equipo y Maquinaria

Para elegir los equipos y maquinaria que serán necesarios para el buen funcionamiento del bar temático se solicitará a varios proveedores una proforma con el precio, dimensiones y capacidad de los equipos.

Entre las empresas proveedoras de maquinarias y equipos están: Ferrisariato, Chef serví, Andino, Aceros Lozada, Imar S.A.

Maquinaria y equipo para el proceso de producción

Cuadro # 29: Maquinaria y Equipo

Detalle de Maquinaria y Equipo	
Descripción	Cantidad
Cocina Industrial	1
Cilindro de Gas	3
Congelador vertical	1
Extractor de olor	1
Refrigerador horizontal	1
Balanza electrónica	1
Extintor contra incendios	2
Microondas	2
Horno Combi a gas	1
Freidora profesional	1
Plancha profesional	1
Estantería acero inoxidable	1

Fuente: Investigación Aplicada

Cuadro # 30: Utensilios de cocina

Utensilios de Cocina	
Descripción	Cantidad
Licadora multiuso manual	2
Batidora manual	2
Mixer mezclador	1
Ollas de aluminio	3
Olla de presión	2
Sartén Steel coat	2
Sartén plancha	1
Cernidor malla	2
Pozuelos Bowl	6
Cuchillo para legumbres/frutas 3"	2
Cuchillo para legumbres/frutas 4"	2
Cuchillo de Chef 10"	2
Cuchillo para filetear 5"	2
Tenedores o diablos	2
Tablas para picar	3
Escurreidor de platos y vasos	2
Escurreidor para cucharas	2
Jarra	4
Cucharón de 32 onzas	2
Cucharón de 6 onzas	2
Caldero recortado 23l	2

Fuente: Investigación Aplicada

Cuadro # 31: Utensilios de Servicio de Mesa

Utensilios de Servicio de Mesa	
Descripción	Cantidad
Bandejas de acero inoxidable	10
Charoles ovalados de acero inoxidable	10
Jarras de cristal	6
Cucharas soperas	60
Cucharas para café	60
Tenedores	60
Cuchillos de mesa	60
Platos tendidos 26 cm	60
Platos pequeños 11cm	60
Saleros	10
Pimenteros	10
Ajiceros	10
Palilleros	10
Vasos de cristal	60
Copas princesa	48
Hielera	4
Vasos cervecedores	48

Fuente: Investigación Aplicada

Muebles y Enseres

Cuadro # 32: Equipamiento Bar Temático - Muebles

Equipamiento Bar-Temático	
Descripción	Cantidad
Área Comedor, caja y administración	
Mesas	10
Sillas	40
Mueble –Bar con aparador cristalería y botellas	1
Mostrador de madera para caja	1
Silla para caja	1
Sillón alargado	1
Archivador metálico	1
Escritorio	1
Sillón general	1

Fuente: Investigación Aplicada

Equipos de Oficina y computación

Cuadro # 33: Equipamiento Bar Temático – Equipos Oficina

Equipamiento Bar-Restaurante	
Descripción	Cantidad
Computador	1
Impresora	1
Caja registradora	1
Aparato telefónico	2
Televisión LCD 42 pulgadas	1
Equipo de sonido	1

Fuente: Investigación Aplicada

Útiles de escritorio y Oficina

Cuadro # 34: Equipamiento Oficina – Útiles escritorio

Ítem	Cantidad anual
Papel Bond A4	4 resmas
Papel Membretado	2 resmas
Esferográficos	3 cajas
Tarjetas de presentación	1000
Marcador	6
Caja de minas	12 cajas
Portaminas	4
Grapadora	1
Perforadora	1
Caja de Grapas	6
Cinta adhesiva	4
Clips	6 cajas
Carpetas archivo	24
Folders	24
Borradores	2
Sellos	3

Fuente: Investigación Aplicada

Requerimiento de Mano de Obra

La mano de obra directa e indirecta requerida debe estar capacitada en el área para la cual se le contrata y deberán tener la experiencia suficiente en el puesto de trabajo asignado.

Cuadro # 35: Requerimiento Mano de Obra

Requerimiento de Mano de Obra		
Área Administrativa		
Área	Cargo	Nº Personas
Administración	Administrador – Cajero	1
Financiera	Contador	1
Área Operativa		
Área	Cargo	Nº Personas
Producción	Chef	1
Producción	Ayudante de Cocina	2
Servicios	Meseros	2
Total Personal Administrativo / Operativo		<u>7</u>

Fuente: Investigación Aplicada

Requerimiento de Materia prima e insumos

Para definir la cantidad de materia prima e insumos a utilizar en la preparación de los platos que se ofrecerá en el proyecto se debe considerar la cantidad de platos a servir así como de las bebidas.

Cuadro # 36: Materia Prima

Materia Prima	
Descripción	Proveedor
Carne de res	Entrecor
Carne de cerdo	Pronaca
Pollos	Pronaca
Azúcar	Aky S.A.
Aceite	Danec S.A.
Especias en general	Distribuidora Ile S.A.
Cebolla blanca, paiteña	Proveedor en mercado
Cilantro, Perejil, Ajo	Proveedor en mercado
Papas	Proveedor en mercado
Tomate riñón	Proveedor en mercado
Zanahoria, Apio, Mellocos	Proveedor en mercado
Mote, Habas, Arvejas, Fréjol	Proveedor en mercado
Frutas temporada	Proveedor en mercado
Bebidas gaseosas	Arca Continental
Bebidas minerales	Tesalia S.A.
Cervezas	Cervecería Nacional
Plátanos maduro, verde	Proveedor en mercado

b. ASPECTOS JURIDICOS – MERCANTILES

i. Forma Jurídica elegida para el proyecto

El plan legal establece la forma jurídica adecuada de la empresa a formarse de acuerdo con la magnitud y especificaciones del negocio. Este plan deberá ser coherente con la localización del negocio, es decir cumplirá con las leyes y ordenanzas dependiendo del lugar de implantación del negocio. (Hernández, 2007).

El presente proyecto prevé emprender operaciones mercantiles en la ciudad de Guaranda con el fin de obtener utilidades para sus socios, por esta razón y de acuerdo al Art. 1 de la Ley de Compañías del Ecuador se debe establecer un “contrato de compañía por el cual dos o más personas unen sus capitales o industrias, para emprender en operaciones mercantiles y participar de sus utilidades”.

El tipo de sociedad escogida para el presente proyecto es el de Sociedad Anónima. Según el Art. 143, Sección VI de la Ley de Compañías el Ecuador: “La compañía anónima es una sociedad cuyo capital, dividido en acciones negociables, está formado por la aportación de los accionistas que responden únicamente por el monto de sus acciones. Las sociedades o compañías civiles anónimas están sujetas a todas las reglas de las sociedades o compañías mercantiles anónimas”.

Procedimiento para la conformación de la Compañía Anónima

Características: El capital está dividido en acciones negociables, y sus accionistas responden únicamente hasta por el monto de su aportación.

Constitución y Nombre: Mediante escritura pública previo mandato de la Superintendencia de Compañías será inscrita en el Registro Mercantil, la denominación contendrá la indicación de “compañía anónima” o “sociedad anónima” o sus siglas correspondientes.

Socios: Mínimo de 2 socios no tiene máximo.

Capital: El capital mínimo es de Ochocientos dólares de los Estados Unidos de América, dicho capital deberá suscribirse íntegramente y pagarse por lo menos el 25% del capital total. Estos aportes podrán realizarse tanto en numerarios como en especies o con los dos al mismo tiempo, en caso que el aporte se lo haga en numerario se procederá a abrir una “Cuenta de Integración de Capital” Según los artículos 102 y 104 de la Ley de Compañías (2008) los socios responderán solidariamente frente a la compañía y con respecto a terceros por el valor asignado a las especies aportadas.

El capital mínimo debe ser depositado en una institución financiera en el caso de que las aportaciones fueran en dinero para que pueda celebrarse la escritura pública.

Escritura Pública y solicitud de aprobación

Se procede a elaborar la minuta de constitución de la compañía, la misma que debe ser elaborada por un abogado y elevada a escritura pública en cualquier notaría de la ciudad.

Tres copias certificadas de la escritura de constitución de la compañía junto con una solicitud adjunta de parte del abogado requiriendo la aprobación del contrato constitutivo son presentadas al Superintendente de Compañías. (Art. 136 de la Ley de Compañías).

Aprobación y Publicación

Una vez aprobado el contrato constitutivo por la Superintendencia de Compañías, se procede con la publicación de un extracto de la escritura de constitución en los diarios de mayor circulación del domicilio de la compañía por una única vez.

Inscripción en el Registro Mercantil

Es obligatoria la inscripción en el Registro Mercantil para lo cual se debe presentar las 3 escrituras con la respectiva resolución de la Superintendencia de Compañías sentada la razón en la notaría correspondiente, publicación original del extracto de la escritura de constitución, copias de cédula del compareciente y el certificado de inscripción en el registro de la dirección financiera tributaria del municipio.

De igual manera es necesario inscribir los nombramientos del representante legal y administrador de la compañía, para lo cual se debe presentar el acta de la Junta General de Accionistas en donde se nombran a las autoridades.

Para concluir con el trámite se envía a la Superintendencia de compañías la siguiente información:

- Publicación por la prensa
- Un ejemplar de la Escritura y la Resolución ya marginada e inscrita.
- Copia del formulario 01-A RUC y 01-B RUC que el Servicio de Rentas Internas emite para el efecto.
- Nombramientos de Administradores.
- Copia de la afiliación a la Cámara respectiva.

La Superintendencia de Compañías emite una hoja de datos generales, por medio de la cual el interesado pueda obtener el RUC en el Servicio de Rentas Internas.

La Superintendencia de Compañías autoriza la devolución del capital de la compañía depositado en el Banco.

ii. Requisitos legales (Trámites y permisos para apertura y funcionamiento)

Las leyes y normas ecuatorianas establecen una serie de trámites que las empresas deben seguir para su conformación y posterior funcionamiento.

Registro Único de Contribuyentes (RUC)

Los requisitos para la obtención del RUC, para personas jurídicas son las siguientes:(Servicio de Rentas Internas, 2010)

- Llenar el formulario 01-RUC
- Copia de la escritura de constitución inscrita en el Registro Mercantil o comprobación de un Juez de lo Civil, según sea el caso.
- Copia de la resolución de la Superintendencia de Compañías, con la razón de inscripción en el Registro Mercantil.
- Copia de los estatutos de constitución, con resolución de aprobación del organismo pertinente.
- Copia del nombramiento del representante legal, inscrito en el Registro Mercantil; y Copia de la cédula de identidad o pasaporte del representante legal y papeleta de votación.
- Copia de una factura de los servicios de luz eléctrica, agua potable o teléfono que identifique al local comercial.

Patente Municipal

Se procede a la obtención de la patente municipal mediante la presentación del original y copia de los siguientes documentos: Escritura de Constitución, Resolución de la Superintendencia de Compañías, copias de cédula de ciudadanía y papeleta de votación actualizada del representante legal.

Permiso del Cuerpo de Bomberos

Se debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Copia del RUC
- Copia de la cédula de ciudadana y papeleta de votación del representante legal

- Solicitud de inspección debidamente llena

Una vez entregados los documentos Técnicos del Cuerpo de Bomberos realiza una inspección in-situ y emite un formato en el que se emite las respectivas recomendaciones y cambios que se debe realizar en el establecimiento, si es el caso en el que todo está acorde con lo dispuesto por el cuerpo de bomberos ser aprobará la revisión y se emitirá el respectivo formulario para que con el respectivo pago se emita el permiso del cuerpo de bomberos.

Certificado Ambiental

Este certificado es otorgado por la Administración Zonal más cercana al lugar del proyecto. Este certificado permite controlar el desempeño ambiental del negocio, con el fin de que no haya ningún inconveniente con la población cercana.

Permiso Sanitario de Funcionamiento Municipal

Se lo obtiene en la Dirección Provincial de Salud y se requiere los siguientes documentos:

- Formulario de solicitud lleno y suscrito por el propietario
- Planilla de inspección
- Copia del RUC
- Permiso del Cuerpo de Bomberos
- Certificados de Salud del personal que labora en el establecimiento, conferido por un Centro de Salud del Ministerio de Salud Pública.

- Copia de la cédula de ciudadana y papeleta de votación del representante legal

Licencia Única Anual de Funcionamiento

Según la Ley de Turismo y su reglamento de aplicación vigente el Ministerio de Turismo otorga la Licencia Única Anual de Funcionamiento a un establecimiento nuevo que cumpla con lo siguiente: (Gobierno Nacional de la República del Ecuador, 2013)

- Recepción de requisitos y formalidades para el registro:
- El propietario o representante del establecimiento turístico que vaya a optar por el Registro ante el Ministerio de Turismo, se entrevistará con el funcionario encargado de este proceso, con quién verificarán uno a uno el cumplimiento de todos los requisitos y formalidades correspondientes, mismas que se encuentran detallados en la Solicitud de Registro.
- Al haber conformidad con los documentos presentados, el funcionario, sumillará aprobando el expediente y coordinará la fecha y hora para realizar la evaluación del establecimiento.
- Una vez ingresado el expediente pasará a conocimiento del Director de Desarrollo o quien realiza esta función en las Coordinaciones Zonales del Ministerio de Turismo. El Jefe inmediato o responsable, si no tiene observaciones al respecto, autorizará el proceso y su ejecución del mismo
-

- EVALUACIÓN
- Una vez receptada la documentación correspondiente, se procede a la Evaluación global de la infraestructura y servicios ofertados por el establecimiento, misma que se realiza en el domicilio señalado, en lo posible, con la presencia del propietario, el representante legal o el administrador, gestión en la que se determinará:
 - Actividad Turística
 - Tipo
 - Capacidad
 - Categoría
 - Dirección
 - Nombre del propietario
- Luego de la Evaluación, se otorga la Clasificación y la categoría, la misma que debe estar de acuerdo a la Normativa vigente. En estas Normativas se establecen todos los requerimientos.
- Realizada la evaluación se informará al propietario, representante legal o administrador, sobre la Actividad Turística, Tipo y Categoría en la que se registra el establecimiento y se le entregarán los números de cuentas bancarias:
 - Si el establecimiento se encuentra funcionando en un Municipio descentralizado, se informa que el Registro se realice mediante el depósito en una cuenta del Fondo Mixto de Promoción Turística
 - Para la obtención de la Licencia Única Anual de Funcionamiento (en el caso de un establecimiento que pertenezca a un Municipio no

descentralizado) deberá realizar el depósito en la Tesorería de la Institución.

Historia Laboral del IESS

“El empleador que se registre en el sistema Historia Laboral podrá realizar diferentes trámites, tales como: solicitudes de nuevos registros patronales, verificar los datos de la empresa, notificar cambios de representante legal, enviar avisos de entrada y salida de trabajadores, reportar novedades sobre los afiliados, en cuanto a cambios en los salarios, promociones, registros de horas extras trabajadas, días laborados, licencia por enfermedad. También podrá pagar planillas de aportes y de créditos de los afiliados, comunicar responsabilidades patronales, consultar datos y solicitar convenios para pagos en mora”(Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, 2010)

iii. Obligaciones legales y fiscales de la empresa

Cuadro # 37: Gastos de Legalización

Gastos de Legalización	
Permiso de construcción	\$ 100
Permiso del Cuerpo de Bomberos	\$ 30
Permiso de Funcionamiento	\$ 100
Certificación ORG BCS	\$ 300
Registro Sanitario	\$ 700
Permiso de faenamamiento	\$ 200
Total gastos legalización	\$ 1.430

Fuente: Investigación Aplicada

Cuadro # 38: Obligaciones Fiscales

Obligaciones fiscales de la empresa		
Tipo de Obligación	Entidad	Responsable
Declaración mensual del Impuesto al Valor Agregado (IVA)	Servicio de Rentas Internas	Contador
Declaración anual del Impuesto a la Renta	Servicio de Rentas Internas	Contador
Pago Anual de la Patente Municipal	Municipio de Guaranda	Propietario

Fuente: Investigación Aplicada

iv. Gastos de Constitución

Cuadro # 39: Gastos Constitución

Gastos de Constitución de la empresa	
Concepto	Valor
Gastos Abogado	\$ 500
Inscripción Registro Mercantil	\$ 100
Aprobación Superintendencia de Compañías	\$ 100
Escritura Pública	\$ 150
Publicación Extracto	\$ 100
Trámites Notaría	\$ 100
Obtención del RUC	\$ 10
Solicitud de aprobación	\$ 50
Patente Municipal	\$ 150
Total Gastos Constitución	\$ 1.260

Fuente: Investigación Aplicada

c. ESTRATEGIAS DE MARKETING

El plan de marketing es una serie de guías de cómo la empresa va a conseguir sus objetivos estratégicos, es una orientación anual para los procesos del plan de negocios. Este plan, es un documento que visualiza las estrategias de marketing escogidas de acuerdo a las necesidades del producto en búsqueda de la aceptación de los consumidores. A continuación se detallan sus componentes.

i. Producto

El producto tiene características diferenciadas de la competencia, por lo que es importante ofrecer detalles que recalquen la importancia de su consumo para satisfacer la necesidad de alimentación del estilo de cocina andino. El producto es la conjunción entre los bienes, que constituyen los platos preparados, y servicios que abarca el contacto con el cliente para completar el círculo de satisfacción de los clientes.

Los platos tendrán productos de alta calidad y la preparación adecuada para brindar al cliente una nueva sensación gastronómica, esto se complementa con el servicio que será con personal capacitado y experiencia en atención al cliente en el campo gastronómico, los encargados del servicio son la imagen del “Restaurante La Tentación de San Andrés”, deben conocer los platos que se ofertan, para que puedan asesorar de acuerdo a los gustos culinarios del cliente.

A continuación se describen los productos que serán ofrecidos en el restaurante:

APERITIVOS

Gráfico N° 11: Hamburguesa Simple



Hamburguesa Simple

Descripción.- Deliciosa carne molida de primera calidad acompañada de vegetales frescos y salsas que aderezan el producto final.

Gráfico N° 12: Hamburguesa Doble



Hamburguesa Doble

Descripción.- El mismo sabor exquisito de la hamburguesa simple pero con doble porción de la exquisita carne.

Gráfico N° 13: Hamburguesa Tentación Especial



Hamburguesa Tentación Especial

Descripción.- La consistencia de la hamburguesa doble adicionados con exquisitos aderezos como queso cheddar, pepinillos y piña.

APERITIVOS

Gráfico Nº 14: Tostadas Nantua



Tostadas Nantua

Descripción.- Crujientes pan blanco junto a mortadela de primera calidad

Gráfico Nº 15: Picadita de tres



Picadita de tres

Descripción.- Selección de los quesos especiales como cheddar y holandés, acompañado de embutidos, aceitunas, maní y aderezos como tomate y piña.

Gráfico Nº 16: Pollo al curry



Pollo al curry

Descripción.- Filete de pollo troceado condimentado con curry para darle un exquisito sabor oriental, servido entre dos rodajas de pan fresco.

APERITIVOS

Gráfico N° 17: Pollos a la Plancha



Pollo a la Plancha

Descripción.- Filete de pollo adobado con finas hierbas dorado a la plancha y acompañado de pan blanco.

PLATOS FUERTES

Gráfico N° 18: Lomo sub trópico



Lomo sub trópico

Descripción.- lomo fino especiado con hoja de naranja, canela y pimienta, bañado en crema de leche. Acompañado de guarnición de granos típicos de la serranía como mote, haba y mellocos.




Gráfico N° 19: Lomo Andino



Lomo Andino

Descripción.- lomo fino especiado con hoja de menta, pimienta y vinagre. Acompañado de guarnición de granos típicos de la serranía como mote, haba y mellocos.

PLATOS FUERTES

<p>Gráfico N° 20: Lomo Tentación</p> 	<p>Lomo Tentación</p> <p>Descripción.- Lomo fino especiado con pimienta. Acompañado de guarnición de granos típicos de la serranía como mote, haba y mellocos.</p>
<p>Gráfico N° 21: Lomo San Andrés</p> 	<p>Lomo San Andrés</p> <p>Descripción.- Lomo fino especiado con rama de marco, cola de caballo y pimienta. Acompañado de guarnición de granos típicos de la serranía como mote, haba y mellocos.</p>
<p>Gráfico N° 22: Chulpi pollo</p> 	<p>Chulpi pollo</p> <p>Descripción.- Pechuga de pollo adobada con pimienta y ajo, recubierta conapañadura de chulpi y acompañado de mellocos salteados.</p>

ii. Precio

Según Kotler y Keller (2006, pág. 332) recomienda que el precio se fije de acuerdo al costo más margen de utilidad en la etapa de introducción, como

corresponde a este proyecto de restaurante temático, además los valores monetarios por el menú debe ser atractivo para el cliente, de la forma que permita generar un impulso comercial importante que genere una portafolio amplio de clientes.

Los precios han sido determinados en base a los costos directos, que corresponde a la materia prima involucrada en el proceso de cocción del plato y por los costos indirectos que corresponden al 33% de los costos directos, en estos indirectos se incluye los pagos de salarios del personal administrativo, servicios básico y otros gastos administrativos. El detalle de la determinación de los precios de acuerdo a las siguientes tablas:

Además se ha tomado en cuenta los precios de la competencia, por ubicación y tipo de comida, en este caso los principales competidores son: La Bohemia, El Fogón y La Estación, que ofrecen platos fuertes sustitutos a los ofrecidos por el proyecto del “La Tentación de San Andrés”. Los precios en los lugares indicados oscilan entre \$ 3,50 y \$ 7,00, como se muestra en la siguiente tabla:

Cuadro # 40: Comparativo Precios

COMPARACION ENTRE PRECIOS
"TENTACION SAN ANDRES" Y COMPETENCIA DIRECTA

PLATO	TIPO	PRECIO BAR SAN ANDRES	PRECIOS COMPETENCIA	DIFERENCIA	PORCENTAJE DIFERENCIA
HAMBURGUESA SIMPLE	APERITIVO	\$ 1,85	\$ 2,00	\$ 0,15	8%
HAMBURGUESA DOBLE	APERITIVO	\$ 3,25	\$ 3,50	\$ 0,25	8%
HAMBURGUESA DOUSE	APERITIVO	\$ 3,75	\$ 3,50	\$ (0,25)	-7%
TOSTADAS PISTOU	APERITIVO	\$ 1,00	\$ 1,50	\$ 0,50	50%
TOSTADAS NANTUA	APERITIVO	\$ 1,25	\$ 1,00	\$ (0,25)	-20%
PICADITA DE RES	APERITIVO	\$ 7,00	\$ 7,00	\$ -	0%
POLLO AL CURRY	APERITIVO	\$ 3,25	\$ 3,50	\$ 0,25	8%
POLLO A LA PLANCHA	APERITIVO	\$ 3,25	\$ 3,50	\$ 0,25	8%
CHULPI POLLO	PLATO FUERTE	\$ 5,00	\$ 4,50	\$ (0,50)	-10%
LOMO SAN ANDRES	PLATO FUERTE	\$ 6,50	\$ 6,50	\$ -	0%
LOMO TENTANCION	PLATO FUERTE	\$ 6,00	\$ 6,50	\$ 0,50	8%
LOMO ANDINO	PLATO FUERTE	\$ 6,75	\$ 6,50	\$ (0,25)	-4%
LOMO SUBTROPICO	PLATO FUERTE	\$ 6,25	\$ 6,50	\$ 0,25	4%
PROMEDIO		\$ 4,24	\$ 4,31	\$ 0,07	2%

Fuente: Investigación Aplicada

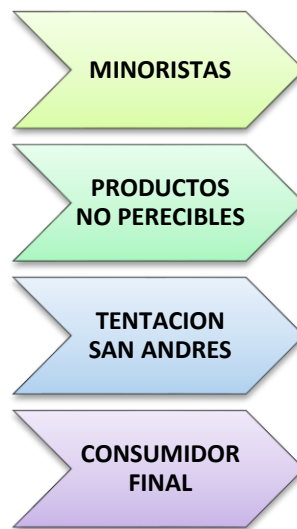
Como se puede apreciar en la tabla anterior, los precios del menú del Bar Temático La Tentación de San Andrés, están fijados estratégicamente de acuerdo al promedio del mercado, en ese sentido, existe una diferencia de 2%

entre el promedio de los precios del menú del Bar Temático y el promedio de platos similares que ofrecen los competidores directos. Esta estrategia ofrece al cliente, una nueva alternativa dentro de la oferta gastronómica de la ciudad, que ofrece ingredientes locales con una preparación y combinación nueva de acuerdo a las tendencias de mixtura de sabores.

iii. Distribución

Los servicios de alimentación deben tener un sistema de distribución directa entre el productor y el cliente, para garantizar la frescura y calidad en la preparación de las delicias gastronómicas. La cadena de abastecimiento de la materia prima es importante para asegurar el sistema eficiente de producción, los alimentos frescos como hortalizas, verduras, carnes, etc. se realizarán adquiridos en forma directa a los mayoristas, para garantizar la frescura, inocuidad y menor precio. En el caso de abarrotes, productos de limpieza, bebidas y empaques, conocidos como productos no perecibles, serán adquiridos a distribuidores o minoristas. Lo mencionado se observa en el siguiente esquema:

Diagrama # 8: Distribución



iv. Plan de Comunicación

El Plan de Comunicación describe las estrategias que tendrá el proyecto para difundir el emprendimiento gastronómico y obtener el mayor nivel de clientes que disfruten de las variedades culinarias de la “Tentación de San Andrés”, en cuanto a material publicitario, serán las siguientes:

Cuadro # 41: Plan de Comunicación

TIPO PUBLICIDAD	DETALLE	OBJETIVO	OBSERVACION	PRESUPUESTO ANUAL
Gigantografía	Impresión 1440 dpii full color, medida 1,20 x 1,40 metros, material lona gris	Graficar en el restaurante los servicios culinarios ofrecidos	Única contratación	\$ 340
Volantes	Tamaño: 1/2 A4 full color papel couche 2000 unidades anuales	Ofertar los productos culinarios que ofrece Restaurante Tentación San Andrés en la ciudad de Guaranda	Contratación anual	\$ 400
Prensa Escrita	Publicación dominical en diario local durante dos meses	Visualizar el servicio del restaurante entre los potenciales clientes	Contratación mensual	\$ 1.200
Letrero luminoso	Fabricado en neón	Llamar la atención de los peatones	Única contratación	\$ 500
			TOTAL	\$ 2.440

Fuente: Investigación Aplicada

v. Estrategia de Mercado

Las estrategias de mercado son una serie de guías de cómo la empresa va a conseguir sus objetivos estratégicos, es una orientación anual para los procesos del plan de negocios. Este plan, es un documento que visualiza las estrategias de marketing escogidas de acuerdo a las necesidades del producto en búsqueda de la aceptación de los consumidores.

Las estrategias de mercado se las puede resumir en el siguiente cuadro, donde detalla las opciones y caminos que puede tomar cada administrador, en base a sus necesidades operativas y comerciales.

Cuadro # 42: Tipos de Estrategias

TIPOS DE ESTRATEGIAS				
COMERCIALIZACION	Ofrecer un producto nuevo	Ofrecer extensiones de producto, servicio o garantía	Diversificar marca y modelos	Descontinuar artículos débiles
	Desarrollar distribución selectiva	Desarrollar distribución intensiva	Desarrollar distribución más intensiva	Volverse selectivo, eliminar distribuidores no rentables
	Crear conciencia del producto entre adoptadores tempranos y detallistas	Crear conciencia e interés masivo	Destacar diferencias y beneficios de la marca	Potenciar el nivel necesario para retener clientes muy leales
	Usar promoción intensa para incitar a la prueba	Reducir para aprovechar la alta demanda del consumidor	Aumentar para fomentar el cambio de la marca	Reducir el nivel mínimo
PLAZA				
SERVICIO				
PROMOCIÓN				

Fuente: Investigación Aplicada

Estrategias de Comercialización

La estrategia de comercialización seleccionada para aplicar en el “Bar La Tentación de San Andrés”, es ofrecer un producto nuevo en el mercado gastronómico, en este caso, la alternativa presentada al clientes es la cocina novo andina, que realza el uso de productos autóctonos de la serranía, como mellocos, habas, mote, etc., combinándolos en la preparación con lomo de res o filete de pollo. La concepción de esta idea es plantear una alternativa al mercado existente y explorar en potenciar nuevos nichos de mercado.

Estrategias de servicio

En base al cuadro presentado anteriormente, la estrategia de servicio por implementar es destacar las diferencias y beneficios de la marca. Al hablar de la marca, se debe especificarla como el concepto de la cocina novo andina que ofrecerá al mercado gastronómico de la ciudad de Guaranda. Es importante que las estrategias de publicidad y comunicación hagan mención a la diferenciación del producto y especifiquen detalladamente los beneficios de su consumo.

Además de la estrategia mencionada, el “Bar La Tentación de San Andrés” debe implementar un plan de servicio que garantice la calidad de los productos ofrecidos, esto debe incluir lo siguiente:

- Buscar productos de primera calidad a través de proveedores calificados que garanticen el continuo abastecimiento de materia prima para la preparación adecuado de los platos fuertes y aperitivos.
- Establecer un plan de cumplimiento para cumplir con las normas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Mantener entrevistas continuas con los clientes para conocer su opinión de la carta ofrecida y determinar nuevos gustos y preferencias.

Estrategias de plaza

La estrategia de plaza, se enmarca dentro de la distribución selectiva procurando la ubicación del negocio en el sector donde existe mayor movimiento de clientes potenciales y donde se ha establecido la competencia. Es por ello que la ubicación del restaurante, estará en la intersección de las calles Pichincha y García Moreno, este sector céntrico y comercial de la ciudad de Guaranda está

rodeado por oficinas municipales, entidades públicas, agencias bancarias y comercio en general.

Estrategias de promoción

La estrategia será usar la promoción intensiva para incitar la prueba de los productos ofrecidos en la gastronomía novo andina. Las herramientas de promoción será la difusión externa a través del material publicitario mencionado anteriormente, esto es, volantes publicitarios, prensa escrita y letrero luminoso.

El material publicitario se usara de la siguiente manera:

- Gigantografía.- promocionará los servicios que presta el “Restaurante La Tentación de San Andrés”, el diseño incluirá el logotipo y se ubicará en la pared principal del local. El logotipo fue diseñado en base a los siguientes criterios La Tentación de San Andrés se enfoca en una alternativa gourmet de tipo Novo andino, la cual enfoca la utilización de ingredientes ancestrales y típicos de la zona. Con este fin se ha diseñado un ambiente físico de acuerdo a este tipo de concepto en restaurantes. En lo referente a la Identidad Corporativa, se ha diseñado un Logotipo que enmarca la idea del propietario de presentar una nueva alternativa culinaria. La base del diseño es un elemento cuadrangular adicional una base circular truncada, dando la idea de solidez y versatilidad, en la parte superior se toma la base esférica en alusión a utensilios de cocina como platos, bandejas y cubiertos.

En el aspecto simbólico del isotipo se pueden observar el nombre referente a TENTACION, tanto en los tipos de platillos y bocaditos que se preparan

en el restaurante. Para simbolizar este tipo de descripción se ha implementado y diseñado al Isotipo, en el área superior dos alas tipo ángel.

En lo referente a la Cromática del Logotipo, nos manejamos en tonos sobrios, en sentido de la seriedad que proyecta el restaurante, y con tonalidades de Fuego. Se iniciara con degrade en café y amarillo. Y en el logotipo superior se maneja las variaciones en degrade Azul y celeste. En términos generales, una simetría de conjunto en forma vertical, con superficie lisa en tono negro y el texto en doble perfil marcando la base en de tono blanco.

Gráfico N° 23



- Volantes.- este material publicitario servirá para expandir el conocimiento del restaurante entre los clientes potenciales, incluirá la imagen corporativa y la diferenciación de los productos a comercializarse.
- Prensa Escrita.- aviso dominical cada semana en la prensa local donde se informará los servicios a prestar. Es una medida de impacto para el mercado

objetivo, cumple el fin de mencionar que el restaurante está en el mercado con una nueva alternativa gastronómica.

vi. Competencia

La gastronomía de la ciudad de Guaranda, se centra básicamente en los platos típicos de la localidad, entre los principales, se puede mencionar: cuy asado, hornado, fritada, chigüiles, humitas, tortillas de tiesto, en cuestión de bebidas, las principales son la chica de jora y el destilado de alcohol pájaro azul. Los restaurantes ofrecen este tipo de comida, aunque en los últimos años se han diversificado la oferta gastronómica con el establecimiento de locales de comida rápida, pizzerías y restaurantes de comida oriental conocido como chifa. Además existen lugares de expendio de comida del día o almuerzos, que son consumidos por las personas que laboran en las instituciones que están ubicadas en el centro de la ciudad de Guaranda. No existe en la localidad un lugar que ofrezca el tipo de comida que “La Tentación de San Andrés”, que tiene un alto contenido de productos típicos de la alimentación diaria de la serranía.

d. GESTION DEL TALENTO HUMANO

La gestión del talento humano es un área muy sensible en las organizaciones, pues depende de la cultura y estructura organizacional adoptada, la tecnología empleada, los procesos internos, etc., en la actualidad las organizaciones buscan la participación constante del cliente interno, es por este motivo que la gestión del talento humano es considerada como el “conjunto de políticas y

prácticas necesarias para dirigir los aspectos de los cargos gerenciales relacionados con las personas o recursos humanos, incluidos reclutamiento, selección, capacitación, recompensas y evaluación del desempeño. (Chiavenato, 2002).

i. Determinación del Talento Humano

El proyecto “La Tentación de San Andrés” contará con una estructura organizacional que permita desarrollar las actividades que se van a prestar así como cumplir con los objetivos propuestos por el proyecto.

Área Administrativa

En un inicio estará conformada por: Administrador-Cajero quien estará a cargo de ejercer las funciones administrativas de los diferentes departamentos. Un Contador quien estará a cargo de la contabilidad y finanzas de la empresa.

Área Operativa

Dentro del área operativa se establecen las sub-áreas de producción y servicios.

Cuadro # 43: Requerimiento de Personal

Requerimiento de Personal		
Área Administrativa		
Área	Cargo	Nº Personas
Administración	Administrador – Cajero	1
Financiera	Contador	1
Área Operativa		
Área	Cargo	Nº Personas

Producción	Chef	1
Producción	Ayudante de Cocina	2
Servicios	Meseros	2
Total Personal Administrativo / Operativo		<u>7</u>

Fuente: Investigación aplicada

ii. Descripción de los puestos de trabajo y Perfil de los trabajadores

La descripción del cargo se refiere básicamente a las tareas, deberes y responsabilidades del cargo, define que hace el ocupante del cargo, cuando y como lo hace, presenta el contenido del cargo y hace referencia a los aspectos intrínsecos del mismo. (Boland, Carro, & Stancatti, 2007)

Cuadro # 44: Descripción Cargos: Administrador

DESCRIPCION Y ANALISIS DE CARGO DEL ADMINISTRADOR			
DESCRIPCION DEL CARGO			
NOMBRE DEL CARGO	ADMINISTRADOR	UNIDAD DE DEPENDENCIA:	JUNTA GENERAL DE ACCIONISTAS
DEPARTAMENTO	ADMINISTRACION		
FUNCIONES:			
Administrar el área operativa			
Planificar, coordinar, dirigir y controlar las actividades del restaurante			
Provisionar Recursos Humanos			
Gestionar el proceso de adquisiciones			

Coordinar campañas de publicidad Selección de Proveedores Presentación de reportes periódicos
ANALISIS DEL CARGO
PERFIL Y COMPETENCIAS: Título de tercer nivel en Administración de Empresas, Hotelería y Turismo o afines Experiencia mínima de 3 años en cargos similares Manejo de herramientas informáticas Disponibilidad de tiempo completo Adaptación a trabajo bajo presión Actitud proactiva e iniciativa estratégica
RESPONSABILIDADES: Supervisión, control y manejo de programas de motivación del personal Cumplimiento de los estándares e indicadores de cada proceso Cumplimiento de los objetivos organizacionales

Fuente: Investigación aplicada

Cuadro # 45: Descripción Cargos: Contador General

DESCRIPCION Y ANALISIS DE CARGO DEL CONTADOR GENERAL		
DESCRIPCION DEL CARGO		
NOMBRE DEL CARGO	CONTADOR GENERAL	UNIDAD DE DEPENDENCIA: DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO
DEPARTAMENTO	FINANCIERO	
FUNCIONES:		
Llevar la contabilidad de la empresa y realizar el análisis financiero mensual		

<p>Ejecutar el costeo de producción y manejo de inventario de toda la empresa</p> <p>Pagar obligaciones tributarias, proveedores, empleados y costos operativos</p> <p>Reportar al administrador los diferentes informes contables y financieros</p>
ANALISIS DEL CARGO
<p>COMPETENCIAS:</p> <p>Título de tercer nivel en Contabilidad, Finanzas, Auditoría o afines y C.P.A</p> <p>Capacitación en paquetes contables</p> <p>Capacitación actualizada en tributación</p> <p>Experiencia mínima 3 años en cargos similares</p> <p>Adaptación a trabajo bajo presión</p>
<p>Responsabilidades</p> <p>Cumplir con los procedimientos contables, financieros e institucionales</p> <p>Manejar con transparencia, exactitud y confidencialidad los balances financieros</p>

Fuente: Investigación aplicada

Cuadro # 46: Descripción Cargos: Chef

DESCRIPCION Y ANALISIS DE CARGO CHEF		
DESCRIPCION DEL CARGO		
NOMBRE DEL CARGO	CHEF	UNIDAD DE DEPENDENCIA: DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO
DEPARTAMENTO	OPERATIVO	
FUNCIONES:		
Supervisión constante de la cocina		

<p>Adquisición de los alimentos y bebidas, en coordinación con el administrador</p> <p>Elaboración, costeo y estandarización de las recetas del Restaurante</p> <p>Control de los estándares de calidad de los alimentos</p> <p>Pedidos y compras de materias primas e insumos para elaborar los platos</p> <p>Creación de la carta de menú</p> <p>Control del costo de alimentos y bebidas</p>
ANALISIS DEL CARGO
<p>COMPETENCIAS:</p> <p>Título de tercer nivel en Gastronomía</p> <p>Conocimiento del idioma Inglés</p> <p>Buenas relaciones interpersonales e iniciativa</p> <p>Experiencia mínima 2 años en cargos similares</p> <p>Adaptación a trabajo bajo presión</p>
<p>RESPONSABILIDADES</p> <p>Planificación, organización, dirección y control de los procesos de cocina</p> <p>Cumplir con los procedimientos para la elaboración de las recetas del Restaurante</p>

Fuente: Investigación aplicada

Cuadro # 47: Descripción Cargos: Ayudante de Cocina

DESCRIPCION Y ANALISIS DE AYUDANTE DE COCINA		
DESCRIPCION DEL CARGO		
NOMBRE DEL CARGO	AYUDANTE DE COCINA	UNIDAD DE DEPENDENCIA: DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO
DEPARTAMENTO	OPERATIVO	
FUNCIONES:		

<p>Apoyo en la preparación de los alimentos Limpieza del área de cocina y demás utensilios Apoyo en las tareas de recepción de alimentos y bebidas Almacenaje de alimentos y bebidas Comunicación constante con el Chef Abastecimiento de utensilios limpios</p>
ANALISIS DEL CARGO
<p>COMPETENCIAS: Edad: 20 años en adelante Buena Presencia Buenas relaciones interpersonales e iniciativa Cursar estudios de Gastronomía Experiencia mínima 1 año Adaptación a trabajo bajo presión</p>
<p>RESPONSABILIDADES Encargado de la limpieza completa del Restaurante Cumplir con los procedimientos para la elaboración de las recetas del Restaurante</p>

Fuente: Investigación aplicada

Cuadro # 48: Descripción Cargos: Meseros

DESCRIPCION Y ANALISIS DE MESEROS		
DESCRIPCION DEL CARGO		
NOMBRE DEL CARGO	MESERO	UNIDAD DE DEPENDENCIA: DEPARTAMENTO OPERATIVO
DEPARTAMENTO	SERVICIOS	
FUNCIONES:		

<p>Atención a los clientes del Bar</p> <p>Recepción de los pedidos y entrega de las cuentas</p> <p>Sugerencias de platos del menú</p> <p>Control de la limpieza del área de servicio del Restaurante</p> <p>Retiro de la vajilla</p> <p>Informar al cliente de los productos ofrecidos en el Restaurante</p>
<p>ANALISIS DEL CARGO</p>
<p>COMPETENCIAS:</p> <p>Edad: 20 años en adelante</p> <p>Buena Presencia</p> <p>Buenas relaciones interpersonales e iniciativa</p> <p>Cursar estudios en Gastronomía, Hotelería o afines</p> <p>Proactivo y creativo</p> <p>Facilidad de palabra</p> <p>Experiencia mínima 1 año</p> <p>Adaptación a trabajo bajo presión</p>
<p>RESPONSABILIDADES</p> <p>Prestar un eficiente y oportuno servicio en el área de servicios del Restaurante de</p> <p>Acuerdo a los estándares establecidos para su cargo.</p>

Fuente: Investigación aplicada

iii. Costes Salariales

Los salarios se determinarán en base a la remuneración mensual unificada vigente para el año 2013.

Cuadro # 49: Costos Salariales

AÑO 1										
ROL DE PAGOS				ROL DE PROVISIONES						TOTAL A
CARGO	SBU mensual	Puestos	Ingreso Anual	Décimo Tercer Sueldo	Décimo Cuarto Sueldo	Fondo de Reserva	Vacaciones	Aporte Patronal	Total Provisiones	PAGAR ANUAL
Chef	\$ 500	1	\$ 6.000	\$ 500	\$ 318	\$ -	\$ 250	\$ 729	\$ 1.797	\$ 7.797
Ayudante Cocina	\$ 318	2	\$ 7.632	\$ 636	\$ 318	\$ -	\$ 318	\$ 927	\$ 2.199	\$ 9.831
Meseros	\$ 318	2	\$ 7.632	\$ 636	\$ 318	\$ -	\$ 318	\$ 927	\$ 2.199	\$ 9.831
Administrador	\$ 500	1	\$ 6.000	\$ 500	\$ 318	\$ -	\$ 250	\$ 729	\$ 1.797	\$ 7.797
Contador	\$ 300	1	\$ 3.600	\$ 300	\$ 318	\$ -	\$ 150	\$ 437	\$ 1.205	\$ 4.805
TOTAL	\$ 3.286	7	30.864	2.572	1.590	-	1.286	3.750	9.198	40.062

Fuente: Investigación Aplicada

iv. Organización de la empresa

La estructura organizacional es la organización de cargos y responsabilidades que deben cumplir los miembros de una organización; es un sistema de roles que han de desarrollar los miembros de una entidad para trabajar en equipo, de forma óptima y alcanzar las metas propuestas en el plan estratégico y plan de empresa.

La organización de la empresa “La Tentación de San Andrés” estará conformada por dos niveles:

El Nivel Administrativo: encargado de administrar y controlar todas las actividades inherentes a cumplimiento de los objetivos organizacionales.

El Nivel Operativo: encargado de brindar un producto de calidad a los clientes y dentro de la empresa. Está conformado a su vez por el área de producción y de servicios.

v. Programa Operativo

La empresa contará con 7 personas que serán distribuidos por áreas y niveles jerárquicos. La operatividad de la empresa se dará de acuerdo a las necesidades del Restaurante y Bar y se atenderá al público de lunes a sábado en un horario de 16h00 a 24h00.

vi. Organigrama empresarial

“Toda empresa debe seleccionar la forma de organización que requiere, con base en sus necesidades funcionales y presupuestales” (Hernández, 2007, pág. 86).

De acuerdo a (Hernández, 2007) el organigrama es un mecanismo de representación de toda la estructura organizacional de una empresa designando la acción de cada elemento.

El Organigrama de la empresa “La Tentación de San Andrés” sigue una estructura vertical, según se muestra en el siguiente gráfico:

Gráfico N° 24: Organigrama empresarial



Fuente: Investigación aplicada

vii. Selección y Contratación de Talento Humano

Una vez realizado la descripción y análisis de los cargos que requieren ser llenados en el restaurante se procede a realizar el proceso de selección y contratación de personal.

Todos los cargos vacantes del restaurante serán cubiertos a través de un concurso entre varios candidatos postulantes con el propósito de que seleccionar al personal idóneo para cada puesto.

Se llevarán a cabo los siguientes pasos:

- Disponibilidad interna y externa de recursos humanos
- Políticas de la empresa
- Planes de recursos humanos
- Prácticas de reclutamiento
- Requerimientos del puesto

Una vez considerados los factores anteriores, el Departamento de Gestión de Talento Humano, será encargado de elaborar:

- Las bases del Concurso
- Convocatoria (convocatoria y solicitud de empleo)
- Cronograma de Actividades
- Hoja de Resultados

Formato de la Solicitud de Empleo que los postulantes deben llenar antes de aplicar a un cargo en el Restaurante.

Figura : Parte anversa de la solicitud de empleo

SOLICITUD DE EMPLEO					
El Bar Restaurante "La Tentación de San Andrés" está sujeto a la igualdad de oportunidades, no discrimina en sus contrataciones ni en los términos y condiciones de empleo, a causa de la raza, el credo, color, género, edad, religión u origen natural de un individuo					
					Solicitud N°
Fecha de solicitud:			Puesto que solicita:		
INFORMACION PERSONAL					
Apellidos:			Nombres:		
Fecha de Nacimiento:			Lugar	Domicilio	
Teléfono Domicilio:			Teléfono Celular	C.I.	
ESTUDIOS					
Nivel	Institución	Año Graduación	Título	Reconocimientos obtenidos	
Primaria					
Secundaria					
Superior					
Postgrado					
COMPETENCIAS RELATIVAS AL PUESTO					
EXPERIENCIA					
Sirvase enumerar sus empleos anteriores desde el más reciente. Si tiene menos de dos lugares de empleo, ponga al menos dos referencias personales para contactarnos con ellos					
Fecha	Institución	Puesto ocupado	Obligaciones Básicas	Superior	Nro. Teléfono

Elaborado por: Andrés Gavilánez

Figura: Parte reversa de la solicitud de empleo

VARIOS					
Existe alguna información adicional relativa a sus antecedentes laborales y personales que sea necesario conocer?					
Ha sido colaborador del Bar Tematico?		Si ()		No ()	
En caso afirmativo favor indique	Cuando?	Donde?		Puesto:	
Alguna vez ha sido acusado de algún delito?					
Si		No		En caso afirmativo por favor indique:	
POR FAVOR LEA ESTA DECLARACION CUIDADOSAMENTE					
<p>Por medio del presente confirmo que la información que ha proporcionado en la Solicitud de empleo es fiel y completa. Entiendo que toda falsificación u omisión será fundamento para mi despido inmediato. Autorizo una investigación a fondo respecto a la solicitud en cuanto a la forma general de mi carácter, antecedentes de empleo y de estudios y antecedentes penales, como fuere requerido. Entiendo que esta investigación puede incluir y por medio de la presente autorizo la liberación de documentos y entrevistas personas con terceros, así como empleadores anteriores, miembros de mi familia, socios de empresas, fuentes financieras, amigos, vecinos, o terceros que conozca. Además entiendo que tengo derecho a presentar una solicitud por escrito, dentro de un plazo de tiempo razonable, para una revelación plena y completa de la naturaleza y alcance de la investigación.</p>					
<p>Queda entendido que como condición para mi empleo inicial o continuado me someteré a los exámenes médicos lícitos, de consumo de drogas o los que fueren requeridos. El Contratante pagará el costo de cualesquiera de estos exámenes.</p>					
<p>En caso de ser contratado, acepto que mi empleo y mi remuneración pueden darse por terminados con o sin causa y sin aviso, en cualquier momento a opción del restaurante o de mi persona. Entiendo que la única persona autorizada para celebrar mi posible contrato o para rescindirlo es el Gerente General del Restaurante.</p>					
He leído y confirmo como propias las declaraciones anteriores					
<p align="center">_____</p> <p align="center">Firma</p>			<p align="center">_____</p> <p align="center">Fecha</p>		

Elaborado por: Andrés Gavilánez

Elaboración de las Bases del Concurso

En este punto se considerarán los siguientes factores de selección: educación, experiencia, pruebas (de conocimiento, aptitudes y destrezas) y la entrevista personal.

Los cuatro factores mencionados serán calificados sobre un total de 100 puntos, que dependiendo del puesto se distribuirán en orden de importancia.

Se cree conveniente que una calificación de 70 puntos puede servir para considerar a un candidato como idóneo (representa el 70% de la calificación). Una explicación más detallada de la ponderación se hará en el punto Legislación, mientras, nos limitamos a explicar la conceptualización de cada factor tomado en cuenta para la selección de personal:

➤ EDUCACIÓN:

Es considerada como un término genérico que indica el grado de conocimientos intelectuales adquiridos por parte de un individuo, tales como: teóricos, técnicos, científicos, humanísticos y culturales que se requieren en cada persona como bienes culturales, entre estos se ubica el manejo de herramientas como características personales consideradas valiosas entre la sociedad.

Importancia: El factor educación es importante porque al aplicar reclutamiento y selección de personal, buscamos personas con potencial, gente que pueda crecer con el restaurante.

Fines: Conocer al candidatos desde su formación más básica hasta las más específica, ya que en ocasiones nos encontraremos con personas que pudieron tener tropiezos durante sus primeros estudios, estos problemas pueden tener un sinnúmero de explicaciones, las cuales conviene aclarar mediante análisis personales. Otro fin de conocer el proceso de educación de los aspirantes a un puesto, radica en determinar las orientaciones que le permitieron optar por una carrera, con qué áreas iba mejor y con cuales no, cuáles eran sus planes de futuro en época estudiantil y cuales se han cumplido.

➤ **EDUCACIÓN MÍNIMA:**

Se refiere a contar con un título o grado en determinada especialidad, considerados como estrictamente necesarios para acceder al puesto de trabajo.

Importancia: Se refiere especialmente a la clase, nivel y tipo de educación necesarias para desempeñar las labores de un puesto de trabajo. Esto quiere decir que para acceder a la lista de aspirantes, obligatoriamente su perfil de formación corresponderá a lo solicitado, caso contrario se omitirá la participación de aquellos que no se ajusten a lo requerido.

Fines: Asegurar que el proceso de inducción al puesto de trabajo sea rápido, debido a que la persona cuenta con la formación suficiente para adaptarse con facilidad a la cultura y procedimientos del restaurante. En un primer momento, dentro del proceso de reclutamiento, impedirá demoras en análisis de documentación de aquellos aspirantes que simplemente no se ajustan al requerimiento.

➤ **EDUCACIÓN ADICIONAL:**

Comprende cursos, conferencias, seminarios recibidos como complemento a la educación mínima recibida por el individuo. Son relacionados con su especialidad.

Importancia: Es importante porque permite conocer a través de documentos certificados el interés del aspirante en seguir formándose en su área de especialidad, permitirá apreciar el deseo de superación y grado de responsabilidad por prepararse para asumir roles relativos a su formación.

Fines: Conocer expectativas de superación y de autorrealización del aspirante. Así mismo, permitirá evaluar la calidad de educación adicional, por la referencia de los centros de formación, encuentros y localidades donde haya asistido (el aspirante).

➤ **EXPERIENCIA:**

Se le considera como los conocimientos y la formación práctica concebidos en términos de tiempo para su adquisición.

Importancia: En los tiempos actuales, de excesiva competencia en todas las áreas y campos, no basta solo con tener la formación adecuada, hace falta combinar la misma con la práctica, entendida como preparación para sumir los riesgos y responsabilidades que el restaurante exige. Es por esto que se justificará la necesidad de incluir este factor en los procesos de admisión dentro de la Entidad.

Fines: Conocer actividades laborales anteriores desarrolladas por los candidatos, sus responsabilidades, resultados, causas para su salida (de ser el caso).

➤ **EXPERIENCIA MÍNIMA:**

Se refiere a la habilidad y prácticas desarrolladas por el candidato en actividades parecidas a las que se requieren desarrollar en el puesto motivo del concurso.

Importancia: la inclusión de este aspecto facilitará en mucho las aspiraciones tanto del restaurante como de la persona que se presenta al proceso de admisión debido a que con gran comprensión de causa se podrán evaluar sus habilidades y conocimientos previos.

Fines: Asegurar por medio de la experiencia que el perfil del individuo se ajusta a los requerimientos del puesto y permitirá que su desempeño dentro de la cooperativa sea satisfactorio.

➤ **EXPERIENCIA ADICIONAL:**

Se refiere a los conocimientos y prácticas obtenidas por el aspirante en la realización de algún trabajo que guarde cierta relación con el puesto motivo de concurso.

Importancia: se evaluará desde la perspectiva que es complemento de la experiencia obtenida por el candidato, en la cual se complementa la formación profesional en campos que desde nuestra filosofía institucional son importantes para la inclusión de personas integra y con amplio cúmulo de valores y cualidades.

Fines: Tiene como finalidad analizar la aplicación verdaderamente práctica de esa experiencia adicional. Así mismo, se determinará si la frecuencia de aplicación de esos conocimientos y prácticas adicionales en virtud de considerarse como experiencia adicional, que para el caso del restaurante Puede ser:

- a) Experiencia Adicional Tipo A: Se recogerá en este ítem aplicaciones de conocimientos afines a los requeridos expresamente por el puesto de trabajo.
- b) Experiencia Adicional Tipo B: Recogerá la aplicación de conocimientos en funciones similares a las que se requieren para el puesto de trabajo.
- c) Experiencia Adicional Tipo C: Es aquella obtenida por el aspirante en cualquier función o puesto de trabajo y que se enmarquen en las políticas de motivación y crecimiento personal que promueve el restaurante.

DETERMINACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES

➤ PRUEBAS (TEST):

Son procedimientos sistemáticos para ejemplificar el comportamiento humano. Hay que considerarlos como herramientas para ayudar a tomar decisiones mejores de las que se podrían tomar sin ellos. Las críticas se refieren más a la aplicación inapropiada de buenos test que a la deficiente calidad de éstos.

Las pruebas a las que se sometan los candidatos permitirán evaluar lo que se conoce como “teoría triple de la inteligencia”:

Académica→fluidez numérica y verbal;

Práctica→necesaria para desenvolverse de forma adecuada en la vida diaria;

Creativa→capacidad de producir trabajos novedosos y adecuados.

Importancia: serán de suma importancia para el reclutamiento y selección de nuevos colaboradores, ya que a través de estas se podrán comparar: conductas, conocimientos, actitudes y aptitudes de las personas que intervienen como aspirantes a un puesto de trabajo.

Fines: Ayudar a determinar las personas más idóneas. Distinguir a los individuos que posean las cualidades de capacidad y las potenciales aptitudes necesarias para desarrollar determinado trabajo. Han de permitir conocer el comportamiento global o parcial del aspirante frente a una situación específica. Reconocer si el aspirante posee las cualidades fijadas por la cooperativa en su perfil de calidad del personal. Establecer las capacidades del candidato para realizar cálculos matemáticos, siendo sometido a la solución de ejercicios. Identificación de elementos psicológicos de los cuales puede depender el éxito, fracaso o variaciones en el comportamiento del individuo y ponderación de los mismos.

Según sea el puesto de trabajo, se proponen los siguientes tipos de pruebas:

➤ **PRUEBAS DE CONOCIMIENTO**

Desde luego el famoso coeficiente intelectual es un concepto dinámico que permite expresar “la rapidez” del desarrollo. El coeficiente de inteligencia va a calcularse a partir de la comparación de resultados de un sujeto con los individuos que pertenecen al mismo grupo (de edad, de nivel de formación). Son procedimientos sistemáticos para ejemplificar el comportamiento humano.

Para la aplicación de este tipo de test, recomendamos el test del dominó, el de razonamiento abstracto, test de razonamiento pensamiento lógico – analítico. (Ver anexo # 2).

➤ **PRUEBAS DE APTITUD**

Se evaluarán estilos de pensamiento, ya que dos individuos con la misma capacidad pueden elegir usar sus aptitudes de forma diferente. El estilo reflejará

el gusto por hacer algo. Y las personas que usen estilos de pensamiento que la organización no requiere serán penalizadas. Se proponen tres estilos de pensamiento: el legislativo (proclive a la creatividad), el ejecutivo (proclive a seguir normas y a los problemas estructurados) y el judicial (proclive a la evaluación de normas y procedimientos, al análisis).

Para este tipo de pruebas se sugiere la aplicación de test de capacidad verbal, de resistencia a la fatiga (capacidad física), de capacidad numérica y de cálculo, test de capacidad sensorial / motriz.

➤ **PRUEBAS DE DESTREZA**

En el caso nuestro, de una entidad dedicada al manejo de recursos económicos y financieros, requerimos de personas que a más de poseer el conocimiento y la aptitud para desempeñarse en un puesto de trabajo, sean altamente productivos, esto es: eficaces, eficientes y que minimicen los costos en las tareas a ellos asignadas.

Dentro de las pruebas de destreza estarán los test de capacidad numérica y de cálculo, con alta consideración de la exactitud en las respuestas y del tiempo empleado por el aspirante. Para ilustrar de mejor manera, en el Anexo # 4, se incluyen modelos de pruebas de destreza para el puesto de Cajera.

➤ **ENTREVISTA PLANEADA:**

Consistirá en un encuentro personal entre el comité de selección (Gerente, Jefe de Dpto., de Talento Humano y Jefe de Departamento solicitante) y el aspirante que ha llegado hasta este nivel del proceso. Se utilizará una guía de preguntas previamente estructuradas para conocer del aspirante rasgos de su personalidad y agilidad mental para la posible solución de problemas inherentes al cargo.

Importancia: se considera importante la realización de entrevistas personales para conocer aspectos relativos a la personalidad, capacidad de solución de problemas, adaptación al entorno, disponibilidad personal que ayudarán a determinar si el candidato posibilitará una inducción rápida al puesto de trabajo,

por cuanto sus características personales se pueden combinar con la cultura y objetivos organizacionales.

Fines: valorar, la personalidad, las habilidades sociales, la fluidez verbal, la presencia física, experiencia precedente, la comunicación o expresión verbal como la no verbal.

Figura : Ponderación de Factores para Puestos de Trabajo

ETAPA	FACTOR	SUBFACTOR	FORMA DE MEDICIÓN	PUNTAJE MÁXIMO DEL FACTOR	PUNTAJE MÍNIMO DE APROBACIÓN	
ETAPA I: EVALUACIÓN CURRICULAR	Educación	Mínima	16	30	35	
		Adicional	14			
	Experiencia	Mínima	6	20		
		Adicional	A			7
			B			4
C	3					
ETAPA II: PRUEBAS	Test	Conocimientos	10	40	28	
		Aptitudes	10			
		Destrezas	20			
ETAPA III: ENTREVISTA PERSONAL	Entrevista	Agilidad mental	4	10	7	
		Personalidad	6			
Totales				100		
Puntaje mínimo para ser considerado como candidato idóneo					70	

Convocatoria

Un ejemplo de cómo se estructurarán las convocatorias para acceder a un puesto de trabajo es el siguiente:

BAR “LA TENTACION DE SAN ANDRES”

DEPARTAMENTO DE TALENTO HUMANO

CONVOCATORIA

Tentación de San Andrés requiere de personal capacitado para integrarse al staff del Restaurante en calidad de

(PUESTO DE TRABAJO)

Que reunirá los siguientes requisitos:

REQUISITOS:

NATURALEZA DEL PUESTO:

Los documentos personales se entregan en las oficinas del Restaurante ubicado en: Avenida García Moreno y 10 De Agosto Esq. hasta las 18:00 pm del día xx del presente mes y año.

Cronograma de Actividades

Para el desarrollo de los subsistemas de Reclutamiento y Selección de Personal en El restaurante, se utilizarán 24 días laborables, de tal suerte que es aconsejable seguir los lineamientos referentes al tiempo disponible.

INDUCCION DEL PERSONAL

La Inducción, denominada también Acogida, Incorporación o Acomodamiento, tiene como finalidad que el colaborador conozca más en detalle el funcionamiento del Restaurante, se integre a su puesto de trabajo y al entorno humano en que transcurrirá su vida laboral.

La Inducción bien ejecutada constituye la base de expectativas y compromisos implícitos (contrato psicológico) del colaborador. Esta persona se plantea una serie de importantes interrogantes acerca de la organización y el ambiente que se “respira” en ella y deben responderse con la mayor rapidez. Una Inducción fallida representa el fracaso de toda la actividad que ya hemos descrito.

Una vez que se ha comunicado a la persona ganadora del concurso de merecimientos y oposición acerca de las condiciones para la contratación, se procede al desarrollo del proceso de inducción al puesto. El mismo (proceso de inducción) dura dos (2) semanas.

Fase de Recepción

Esta fase tiene como finalidad el recibimiento de los nuevos colaboradores, dándoles la bienvenida a El restaurante Es responsable de la aplicación de esta fase la Gerencia General así como de brindar al recién llegado información precisa acerca de los siguientes aspectos:

- Historia y evolución de El restaurante, su estado actual, objetivos, organigrama estructural y posicionamiento en el mercado de intermediación financiera.
- Puesto de trabajo que va a ocupar, características, funciones, relaciones con otros puestos, medios de trabajo que se utilizan, expectativas de desarrollo, salario (se hará entrega de una copia de la descripción del puesto).
- Códigos e instrucciones existentes, en caso de que los hubiere

Se recomienda, cuando existan las condiciones, aprovechar la ocasión para entregar al nuevo trabajador algún artículo que estimule su identificación con el restaurante, esta actividad genera mucho tanto para el empleado como para el negocio.

e. ASPECTOS ECONÓMICOS FINANCIEROS

i. Objetivos Empresariales

Corto Plazo

Ofrecer a la ciudad de Guaranda una nueva alternativa gastronómica enfocada en resaltar las tradiciones andinas bajo un nuevo enfoque que permita crear una mezcla de culturas andinas y europeas, para satisfacer los paladares de los clientes que buscan experimentar con sabores diferentes.

Mantener un crecimiento estable en el nivel de ventas que permita el desarrollo sostenible del proyecto, en base a las estrategias comerciales y de marketing, se ha establecido un valor de crecimiento anual de 5%, esta es una cifra conservadora y muy accesible para este tipo de proyectos gastronómicos.

Mediano Plazo

Consolidar la oferta gastronómica innovadora de los sabores novo andino con constante renovación del menú para mantener el nombre del Restaurante La Tentación de San Andrés en la cúspide de la oferta culinaria de la ciudad.

Largo Plazo

Expandir el negocio hacia otras ciudades de la serranía ecuatoriana con la apertura de nuevas sucursales bajo la modalidad de franquicia o por inversión de los mismos propietarios actuales.

ii. Estructura del Balance

Activos fijos

Los activos fijos comprenden todas aquellas inversiones que se realizan en bienes tangibles necesarios para la actividad del negocio o que sirven de apoyo

en la operación del mismo. Constituyen activos fijos la maquinaria y equipo fundamental para la producción gastronómica, utensilios de cocina y restaurante, muebles y enseres para la cocina y el área de comedor.

La inversión en activos fijos se detalla en la siguiente tabla:

Cuadro # 50: Maquinaria y Equipos

Maquinaria y Equipos			
Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Cocina Industrial	2	\$ 1.200	\$ 2.400
Cilindro de Gas	3	\$ 135	\$ 405
Congelador vertical	2	\$ 1.800	\$ 3.600
Extractor de olor	1	\$ 1.250	\$ 1.250
Refrigerador horizontal	2	\$ 1.800,00	\$ 3.600
Balanza electrónica	1	\$ 250	\$ 250
Extintor contra incendios	2	\$ 125	\$ 250
Microondas	2	\$ 250	\$ 500
Horno Combi a gas	1	\$ 1.500	\$ 1.500
Freidora profesional	1	\$ 750	\$ 750
Plancha profesional	1	\$ 900	\$ 900
Estantería acero inoxidable	1	\$ 800	\$ 800
		Total	\$ 16.205

Fuente: Investigación aplicada

Cuadro # 51: Utensilios de cocina

Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Licuada manual	2	\$ 565,00	\$ 1.130
Batidora manual	2	\$ 175,00	\$ 350
Mixer mezclador	1	\$ 75,00	\$ 75
Ollas de aluminio	3	\$ 185,00	\$ 555
Olla de presión	2	\$ 150,00	\$ 300
Sartén Steel coat	2	\$ 255,00	\$ 510

Sartén plancha	1	\$ 165,00	\$ 165
Cernidor malla	2	\$ 35,00	\$ 70
Pozuelos Bowl	6	\$ 25,00	\$ 150
Cuchillo para legumbres/frutas 3"	2	\$ 15,00	\$ 30
Cuchillo para legumbres/frutas 4"	2	\$ 15,00	\$ 30
Cuchillo de Chef 10"	2	\$ 25,00	\$ 50
Cuchillo para filetear 5"	2	\$ 25,00	\$ 50
Tenedores o diablos	2	\$ 15,00	\$ 30
Tablas para picar	3	\$ 14,00	\$ 42
Escurreidor de platos y vasos	2	\$ 15,00	\$ 30
Escurreidor para cucharas	2	\$ 15,00	\$ 30
Jarra	4	\$ 21,00	\$ 84
Cucharón de 32 onzas	2	\$ 15,00	\$ 30
Cucharón de 6 onzas	2	\$ 25,00	\$ 50
Caldero recortado 23l	2	\$ 420,00	\$ 840
		Total	\$ 4.601
Bandejas de acero inoxidable	10	\$ 19,00	\$ 190
Charoles ovalados de acero inoxidable	10	\$ 16,50	\$ 165
Jarras de cristal	6	\$ 14,50	\$ 87
Cucharas soperas	80	\$ 1,20	\$ 96
Cucharas para café	80	\$ 1,55	\$ 124
Tenedores	80	\$ 1,43	\$ 114
Cuchillos de mesa	80	\$ 1,55	\$ 124
Platos tendidos 26 cm	80	\$ 3,34	\$ 267
Platos pequeños 11cm	80	\$ 2,89	\$ 231
Saleros	15	\$ 1,25	\$ 19
Pimenteros	15	\$ 1,25	\$ 19
Ajiceros	15	\$ 4,00	\$ 60
Palilleros	15	\$ 1,25	\$ 19
Vasos de cristal	80	\$ 1,19	\$ 95
Copas princesa	60	\$ 1,55	\$ 93
Hielera	10	\$ 18,12	\$ 181
Vasos cervecedores	60	\$ 2,25	\$ 135
		Total	\$ 2.019

Cuadro # 52: Muebles y Enseres

Muebles y Enseres - Área Comedor			
Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Mesas	10	\$ 550	\$ 5.500
Sillas	40	\$ 79	\$ 3.160
Mueble – Bar	1	\$ 2.500	\$ 2.500
Mostrador de madera para caja	1	\$ 1.900	\$ 1.900

Silla para caja	1	\$ 70	\$ 70
Sillón alargado	1	\$ 750	\$ 750
Archivador metálico	1	\$ 150	\$ 150
Escritorio	1	\$ 475	\$ 475
Sillón general	1	\$ 425	\$ 425
		Total	\$ 14.930

Fuente: Investigación aplicada

Cuadro # 53: Equipos de Oficina

Equipos de oficina y computación - Área Comedor			
Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Computador	1	\$ 650	\$ 650
Impresora	1	\$ 350	\$ 350
Caja registradora	1	\$ 920	\$ 920
Aparato telefónico	2	\$ 135	\$ 270
Televisión LCD 42 pulgadas	1	\$ 890	\$ 890
Equipo de sonido	1	\$ 565	\$ 565
		Total	\$ 3.645

Fuente: Investigación aplicada

Cuadro # 54: Materiales de oficina

Materiales de Oficina			
Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Papel Bond A4	4 resmas	\$ 6,00	\$ 24,00
Papel Membretado	2 resmas	\$ 15,00	\$ 30,00
Esferográficos	3 cajas	\$ 4,50	\$ 13,50

Tarjetas de presentación	1000	\$ 35,00	\$ 35,00
Marcador	6	\$ 1,80	\$ 10,80
Caja de minas	12 cajas	\$ 0,75	\$ 9,00
Portaminas	4	\$ 1,25	\$ 5,00
Grapadora	1	\$ 4,25	\$ 4,25
Perforadora	1	\$ 3,80	\$ 3,80
Caja de Grapas	6	\$ 1,99	\$ 11,94
Cinta adhesiva	4	\$ 0,45	\$ 1,80
Clips	6 cajas	\$ 0,70	\$ 4,20
Carpetas archivo	24	\$ 0,85	\$ 20,40
Folders	24	\$ 0,55	\$ 13,20
Borradores	2	\$ 0,25	\$ 0,50
Sellos	3	\$ 11,35	\$ 34,05
		Total	\$ 221,44

Fuente: Investigación aplicada

Cuadro # 55: Resumen de activos fijos

CUADRO RESUMEN ACTIVOS FIJOS		
Maquinaria y equipos	\$ 16.205	39%
Utensilios de cocina y restaurante	\$ 6.620	16%
Muebles y enseres	\$ 14.930	36%
Equipos Computación - Material Of	\$ 3.866	9%
VALOR TOTAL	\$ 41.622	100%

Fuente: Investigación aplicada

Activos intangibles

Las inversiones en activos intangibles son todas aquellas que se realizan sobre activos constituidos por los servicios o derechos adquiridos, necesarios para la puesta en marcha del proyecto. (Sapag, 2008).

Los principales ítems que configuran la inversión en activos intangibles son los gastos de organización, las patentes y licencias, los gastos de puesta en marcha, la capacitación y los imprevistos". (Whelsch, 2005)

Para el inicio del proyecto se ha tomado en cuenta los gastos de legales de constitución, donde se encuentra los trámites de ley, permisos y afiliaciones respectivas, además se detalla los gastos de publicidad inicial para la debida promoción de la empresa y de sus productos. En la siguiente tabla se detalla las inversiones en activos intangibles:

Cuadro # 56: Activos Intangibles

GASTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Diseño de marca corporativa	\$	1.500,00
Impresiones logotipo	\$	2.500,00
Gigantografías	\$	350,00
Publicidad apertura	\$	475,00
Material promocional	\$	500,00
Coctel apertura	\$	2.500,00
Promoción inicial	\$	1.500,00
TOTAL	\$	9.325,00
GASTOS DE CONSTITUCION Y LEGALIZACIÓN		
Abogado	\$	500,00
Inscripción Registro Mercantil	\$	100,00
Aprobación Súper de Compañías	\$	100,00
Escritura Publica	\$	150,00
Publicación Extracto	\$	100,00
Tramites Notaria	\$	100,00
Obtención del Ruc	\$	10,00
Solicitud de aprobación	\$	50,00
Patente Municipal	\$	150,00
TOTAL	\$	1.260,00
GASTOS DE LEGALIZACION		
Permiso de Construcción	\$	100,00
Permiso de Bomberos	\$	30,00
Permiso de Funcionamiento	\$	100,00
Certificación ORG BCS	\$	300,00
Registro Sanitario	\$	700,00
Permiso de faenamiento	\$	200,00
TOTAL	\$	1.430,00
TOTAL GASTOS DE DIFERIDOS	\$	12.015,00

Fuente: Investigación Aplicada

Capital de trabajo

El Capital de Trabajo considera aquellos recursos que requiere el Proyecto para atender las operaciones de producción y comercialización de bienes o servicios iniciales, es por eso, que contempla el monto de dinero que se precisa para comenzar el ciclo productivo del proyecto. El capital de trabajo mide el nivel de

solvencia del proyecto y determina la liquidez inicial para garantizar un arranque estable en los recursos financieros.

Se ha fijado tomando en consideración el total de los costos generados por el proyecto y aplicado para tres meses de operación con el propósito de mantener la liquidez inicial del proyecto.

Cuadro # 57: Capital de trabajo

DETALLE CAPITAL DE TRABAJO	
MATERIA PRIMA DIRECTA	\$ 4.101,12
MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 2.288,30
MATERIALES INDIRECTOS	\$ 106,42
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 2.156,89
TOTAL EGRESOS	\$ 8.652,72
CAPITAL DE TRABAJO	\$ 25.958,16

$$K = 8.652,72 * 3 = \$ 25.958,16$$

Fuente: Investigación Aplicada

Inversión Inicial

Con los puntos mencionados anteriormente se puede emitir un resumen de la inversión total necesaria para iniciar el proyecto:

Cuadro # 58: Inversión Inicial

INVERSION INICIAL		
Activos Fijos	\$ 41.622	52%
Activos Intangibles	\$ 12.015	15%
Capital de Trabajo	\$ 25.958	33%
Total	\$ 79.595	100%

Fuente: Investigación Aplicada

Costos de Capital

La inversión inicial que se requiere para el arranque del proyecto es de \$ 79.595, valor que será cubierto por fondos propios de los accionistas y por financiamiento con un préstamo solicitado a una Institución financiera local.

Cuadro # 59: Financiamiento Inversión Inicial

FINANCIAMIENTO INVERSION INICIAL		
Accionistas	Monto	Porcentaje
PROPIO	\$ 35.000	44%
FINANCIAMIENTO	\$ 44.595	56%
Total	\$ 79.595	100%

Fuente: Investigación Aplicada

El monto de financiamiento \$ 44.595, será cubierto por un préstamo bancario solicitado a una Institución Financiera local a una tasa de interés fijada del 13,80%, la garantía solicitada por la Institución Financiera es quirografaria sobre las firmas de los accionistas y el plazo es cinco años con pagos y capitalización de los intereses mensuales (60 meses). De esta forma el resumen de los gastos financieros están desagregados de la siguiente forma:

Cuadro # 60: Resumen de pago de capital e intereses

RESUMEN DE PAGO CAPITAL DEUDA					
AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL
6.652,61	7.631,02	8.753,33	10.040,70	11.517,40	44.595,05

RESUMEN DE PAGO INTERESES					
AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL
5.743,76	4.765,35	3.643,04	2.355,67	878,97	17.386,79

Fuente: Investigación Aplicada

Para determinar la cuota de pago del crédito se utilizó la siguiente fórmula:

$$C = \frac{A\left(\frac{i}{m}\right)}{1 - \left(1 + \frac{i}{m}\right)^{-n}}$$

Donde:

C = Cuota Fija

A = Capital Solicitado

m = Número de pagos mensuales 60

i = Tasa de interés anual

I = Interés

C = \$ 1.033,33

Presupuesto de Ingresos

La proyección de ingresos del Restaurante Tentación de San Andrés se realizó en base a los datos establecidos en el cálculo de la demanda insatisfecha, que determino 4,477 personas atendidas mensualmente, el precio promedio de cada plato es \$ 3,72 sin incluir el impuesto al valor agregado, esto significa un monto mensual de venta \$ 16.656 y anual \$ 199.872.

Para los posteriores años se determina un crecimiento del nivel de ventas de acuerdo a las proyecciones estimadas en la capacidad de producción y demanda insatisfecha, de esta forma la proyección de ingresos es la siguiente:

Cuadro # 61: Ingresos proyectados de ventas

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESO POR VENTAS	\$ 199.872	\$ 209.865	\$ 220.359	\$ 231.376	\$ 242.945

Fuente: Investigación Aplicada

Presupuesto de Egresos

Los egresos del proyecto se dividen en costos directos e indirectos. Los costos directos están asociados directamente a la producción, son nombrados como costo de venta y están compuesto por la sumatoria de materia prima más mano de obra directa más costos generales de fabricación.

En el caso de la materia prima constituye los alimentos usados para preparar los platos del menú de acuerdo al siguiente detalle:

Cuadro # 62: Materia Prima Directa

MATERIA PRIMA DIRECTA		
DETALLE DEL MENU	TIPO PLATO	MATERIA PRIMA
		ANUAL
HAMBURGUESA SIMPLE	APERITIVO	\$ 1.656,78
HAMBURGUESA DOBLE	APERITIVO	\$ 2.937,22
HAMBURGUESA DOUS	APERITIVO	\$ 3.483,49
TOSTADAS PISTOU	APERITIVO	\$ 608,92
TOSTADAS NANTUA	APERITIVO	\$ 1.034,49
PICADITA DE RES	APERITIVO	\$ 6.727,36
POLLO AL CURRY	APERITIVO	\$ 2.638,76
POLLO A LA PLANCHA	APERITIVO	\$ 2.363,52
CHULPI POLLO	PLATO FUERTE	\$ 3.570,92
LOMO SAN ANDRES	PLATO FUERTE	\$ 6.643,61
LOMO TENTANCION	PLATO FUERTE	\$ 5.250,10
LOMO ANDINO	PLATO FUERTE	\$ 6.761,07
LOMO SUBTROPICO	PLATO FUERTE	\$ 5.537,15
	TOTAL	\$ 49.213,38

Fuente: Investigación Aplicada

Mano de obra directa comprende la remuneración mensual unificada del personal involucrado directamente en el proceso de producción y en la atención directa al cliente, esto es, personal de cocina y servicio. De acuerdo al siguiente detalle:

Cuadro # 63: Mano de obra directa

MANO DE OBRA DIRECTA		
CARGO	NUMERO	REMUNERACION
		ANUAL
CHEF	1	\$ 7.797,00
AYUDANTE DE COCINA	2	\$ 9.831,29
MESEROS	2	\$ 9.831,29
TOTAL		\$ 27.459,58

Fuente: Investigación Aplicada

Los costos generales de fabricación abarca el material indirecto involucrado en la producción, pero su uso tiene un porcentaje menor en el producto final.

Cuadro # 64: Materiales Indirectos

MATERIALES INDIRECTOS		
DESCRIPCION	RUBRO	COSTO GENERAL
		ANUAL
FUNDAS	ENVOLTURA	\$ 252,00
EMPAQUES	ENVOLTURA	\$ 56,00
SERVILLETAS	LIMPIEZA	\$ 125,00
TARRINAS	ENVOLTURA	\$ 384,00
DESINFECCION COCINA	LIMPIEZA	\$ 250,00
MATERIAL LAVADO UTENSILIOS	LIMPIEZA	\$ 110,00
MATERIAL DE LIMPIEZA COCINA	LIMPIEZA	\$ 100,00
TOTAL		\$ 1.277,00

Fuente: Investigación Aplicada

El resumen del costo de venta es el siguiente:

Cuadro # 65: Costo de ventas

COSTO DE VENTAS		
DESCRIPCION	RUBRO	COSTO GENERAL
		ANUAL
MATERIA PRIMA	COSTO VENTAS	\$ 49.213,38
MANO DE OBRA DIRECTA	COSTO VENTAS	\$ 27.459,58
MATERIALES INDIRECTOS	COSTO VENTAS	\$ 1.277,00
	TOTAL	\$ 77.949,96

Fuente: Investigación Aplicada

Los costos indirectos o gastos generales están compuestos por la sumatoria de los gastos de administración y ventas, de acuerdo al siguiente detalle:

Cuadro # 66: Gastos Generales

GASTOS GENERALES		
DESCRIPCION	RUBRO	COSTO GENERAL
		ANUAL
ARRIENDO	ADMINISTRACION	\$ 4.200,00
SALARIOS	ADMINISTRACION	\$ 12.602,40
MATERIAL DE OFICINA	ADMINISTRACION	\$ 1.224,00
AGUA	ADMINISTRACION	\$ 1.020,00
LUZ	ADMINISTRACION	\$ 420,00
TELEFONO	ADMINISTRACION	\$ 396,00
GAS	ADMINISTRACION	\$ 3.276,00
MANTENIMIENTO	ADMINISTRACION	\$ 183,81
TRANSPORTE	ADMINISTRACION	\$ 1.040,00
MATERIAL DE LIMPIEZA	ADMINISTRACION	\$ 111,46
PUBLICIDAD	VENTAS	\$ 1.259,00
IMPRESIONES	VENTAS	\$ 150,00
	TOTAL	\$ 25.882,67

Fuente: Investigación Aplicada

La proyección de los egresos se realizó en base al promedio del índice de inflación de los últimos años en el país, los resultados se presentan en la siguiente tabla:

Cuadro # 67: Proyección de Egresos

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MATERIA PRIMA DIRECTA	49.213	51.674	54.258	56.971	59.819
MANO DE OBRA DIRECTA	27.460	30.645	32.130	33.689	35.326
MATERIALES INDIRECTOS	1.277	1.354	1.435	1.521	1.612
CIF	25.883	28.118	29.633	31.232	32.920
TOTAL EGRESOS	103.833	111.791	117.455	123.412	129.677

Fuente: Investigación Aplicada

Balance Inicial

Con la información obtenida se construye el balance inicial, que refleja el estado contable de los activos, pasivos y patrimonio con los que se construye el proyecto. Detalla la forma de financiamiento de los activos necesarios para iniciar el proceso productivo, el balance inicial del proyecto es el siguiente:

Cuadro # 68: Balance General proyectado

BALANCE GENERAL PROYECTADO			
ACTIVOS	AÑO 0	PASIVOS	AÑO 0
Activo Corriente	25.958,16	Pasivo Circulantes	-
Bancos	25.958,16	Pasivo Largo Plazo	44.595,05
Activo Fijo	41.621,89	Préstamo bancario	44.595,05
Maquinaria y Equipo	16.205,00	TOTAL PASIVOS	44.595,05
Equipo de computación	3.866,44	PATRIMONIO	AÑO 0
Utensilios de cocina	6.620,45	PATRIMONIO	35.000,00
Muebles y enseres	14.930,00	Capital social	35.000,00
Activos diferidos	12.015,00	TOTAL PATRIMONIO	35.000,00
Gastos de constitución	12.015,00		
TOTAL ACTIVOS	79.595,05	TOTAL PAS.+ PAT.	79.595,05

Fuente: Investigación Aplicada

Estado de Pérdidas y Ganancias

El Estado de Pérdidas y Ganancias se construye con las proyecciones de ingresos y egresos mencionados anteriormente del estudio financiero, de esta manera se tiene una perspectiva de las utilidades posibles que genere el proyecto. El porcentaje de crecimiento de ingresos es de 5% anual de acuerdo a los objetivos empresariales mencionados anteriormente. En el caso de los egresos se incrementan con el promedio de la inflación de los cinco años anteriores, según datos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos es 5,5%, esto se aplica para materia prima directa, mano de obra directa, materiales indirectos y gastos generales.

Cuadro # 69: Estado de Pérdidas y Ganancias Projectado

Cuentas	CORTO PLAZO	MEDIANO PLAZO		LARGO PLAZO	
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
INGRESOS DE OPERACIÓN	\$ 199.872	\$ 209.865	\$ 220.359	\$ 231.376	\$ 242.945
COSTO DE VENTAS	(\$ 77.950)	(\$ 83.673)	(\$ 87.823)	(\$ 92.180)	(\$ 96.757)
UTILIDAD BRUTA	\$ 121.922	\$ 126.192	\$ 132.536	\$ 139.196	\$ 146.188
GASTOS ADMINISTRACION	(\$ 24.474)	(\$ 26.624)	(\$ 28.050)	(\$ 29.554)	(\$ 31.141)
GASTOS DE VENTAS	(\$ 1.409)	(\$ 1.494)	(\$ 1.583)	(\$ 1.678)	(\$ 1.779)
DEPRECIACIONES	(\$ 6.650)	(\$ 6.650)	(\$ 6.650)	(\$ 5.435)	(\$ 5.435)
AMORTIZACIÓN ACTIV. DIF.	(\$ 2.403)	(\$ 2.403)	(\$ 2.403)	(\$ 2.403)	(\$ 2.403)
GASTOS FINANCIEROS	(\$ 5.744)	(\$ 4.765)	(\$ 3.643)	(\$ 2.356)	(\$ 879)
UTILIDAD ANTES DE IMP. Y PARTIC.	\$ 81.242	\$ 84.256	\$ 90.207	\$ 97.771	\$ 104.552
15% PART TRABAJADORES	\$ 12.186	\$ 12.638	\$ 13.531	\$ 14.666	\$ 15.683
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$ 69.056	\$ 71.618	\$ 76.676	\$ 83.105	\$ 88.869
22% IMPUESTO RENTA	\$ 15.192	\$ 15.756	\$ 16.869	\$ 18.283	\$ 19.551
UTILIDAD ANTES RESERVAS	\$ 53.864	\$ 55.862	\$ 59.807	\$ 64.822	\$ 69.318
10% RESERVA LEGAL	\$ 10.773	\$ 11.172	\$ 11.961	\$ 12.964	\$ 13.864
UTILIDAD NETA	\$ 43.091	\$ 44.689	\$ 47.846	\$ 51.858	\$ 55.454

Fuente: Investigación Aplicada

Flujo de efectivo

El flujo de caja se construye en base a la proyección de ingresos y egresos, es la acumulación neta de activos líquidos en base a un periodo o períodos determinados, es más que nada, un indicador de liquidez del proyecto y sirve para la toma de decisiones en la evaluación financiera en base al cálculo del Valor Actual Neto, que se lo revisará más adelante. El flujo de efectivo se basa fundamentalmente en la información proporcionada por el estado de pérdidas y ganancias más los datos correspondientes a la depreciación, amortización, valor residual e inversión inicial.

El flujo de efectivo proyectado para cinco años es el siguiente:

Cuadro # 70: Flujo de Efectivo Proyectado

Cuentas	Año 0	CORTO PLAZO		MEDIANO PLAZO		LARGO PLAZO	
		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	
(+) INGRESOS DE OPERACIÓN		199.872	209.865	220.359	231.376	242.945	
(-) COSTO DE VENTAS		-77.950	-83.673	-87.823	-92.180	-96.757	
= UTILIDAD BRUTA		121.922	126.192	132.536	139.196	146.188	
(-) GASTOS ADMINISTRACION		-24.474	-26.624	-28.050	-29.554	-31.141	
(-) GASTOS DE VENTAS		-1.409	-1.494	-1.583	-1.678	-1.779	
(-) DEPRECIACIONES AMORTIZACIÓN ACTIV.		-6.650	-6.650	-6.650	-5.435	-5.435	
(-) DIF.		-2.403	-2.403	-2.403	-2.403	-2.403	
(-) GASTOS FINANCIEROS		-5.744	-4.765	-3.643	-2.356	-879	
= UTILIDAD ANTES DE IMP. Y PARTIC.		81.242	84.256	90.207	97.771	104.552	
(-) <u>15% PART TRABAJADORES</u>		12.186	12.638	13.531	14.666	15.683	
= UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		69.056	71.618	76.676	83.105	88.869	
(-) <u>22% IMPUESTO RENTA</u>		15.192	15.756	16.869	18.283	19.551	
= UTILIDAD ANTES RESERVAS		53.864	55.862	59.807	64.822	69.318	
(-) 10% RESERVA LEGAL		10.773	11.172	11.961	12.964	13.864	
= UTILIDAD NETA		43.091	44.689	47.846	51.858	55.454	
(+) VALOR LIBROS ACTIVOS VENDIDOS						10.581	
(+) DEPREC. Y AMORTIZ.		9.053	9.053	9.053	7.838	7.838	
(-) INVERSION	79.595						
= FLUJO NETO GENERADO	79.595	52.144	53.742	56.899	59.696	73.873	

Fuente: Investigación Aplicada

Análisis Financiero del Proyecto

Los aspectos relativos a la preparación de la información que posibilitará evaluar a un proyecto en función de las oportunidades opcionales disponibles en el mercado. En este sentido, la evaluación comparará los beneficios proyectados asociados a una decisión de inversión correspondiente flujo de desembolsos proyectados. Para esto se utilizará las principales técnicas de medición de rentabilidad de un proyecto individual. (Sapag, 2008)

Determinación de la Tasa de Descuento

Los inversionistas deben tomar decisiones relativas a la ejecución del proyecto exigiendo que la inversión rinda en una tasa al gasto promedio ponderado de las fuentes de financiamiento; estas pueden ser de los inversionistas y de las instituciones de crédito, cualquiera que sea la forma de aportar cada uno de los participantes tendrá un costo asociado al capital aportado y la empresa formada asumirá un costo de capital propio. La tasa mínima aceptable de rendimiento o tasa descuento se aplica para llevar a valor presente los flujos netos de efectivo al final del período n . Esta tasa es primordial previo al cálculo de la tasa interna de retorno (TIR) y VAN. (Miranda, 2007)

La tasa de descuento del inversionista se calcula con la siguiente fórmula:

$$\text{Tasa descuento} = TP * (\% Fi) + (TP * (1 - t)(\% Fi) + \text{Riesgo inversión} + \text{Inflación}$$

Los datos planteados en la fórmula son los siguientes:

Cuadro # 71: Cálculo Tasa de descuento

Rubro	Fuente	Valor
Tasa de interés Activa	Banco Central	11,20%
Financiamiento externo	Préstamo	38,78%
Tasa de interés Pasiva	Banco Central	4,53%
Financiamiento interno	Recursos propios	61,22%
Tasa Impositiva	SRI	36%
Riesgo inversión	Banco Central	7,04%
Inflación	Banco Central	3,48%

Fuente: Investigación Aplicada

Con el reemplazo en la fórmula el valor de la tasa de descuento es:

Tasa descuento = 10,58%

Esta tasa de descuento será la utilizada para calcular el valor presente de los flujos.

Valor actual neto

El Valor Actual Neto establece la rentabilidad monetaria que trae a valor presente una serie de flujos, es decir, que contribuyen a la rentabilidad del proyecto luego de la recuperación de la inversión, para el cálculo de los flujos a valor presente se utiliza la tasa de descuento. (Weston, 2010)

La fórmula del Valor Actual Neto es la siguiente:

$$VAN = \sum \frac{FNC}{(1+i)^n} - InversionIncial$$

Donde:

Cuadro # 72: Valor Actual Neto

INVERSION INICIAL = \$ 79.595,05

CÁLCULO DEL VALOR ACTUAL NETO				
AÑOS	FNC	SFNC	(1+i) ⁿ	FNC/(1+i) ⁿ
0	-\$ 79.595,05			
1	\$ 52.143,91	\$ 52.143,91	111%	\$ 47.157,65
2	\$ 53.742,38	\$ 105.886,29	128%	\$ 42.088,16
3	\$ 56.898,90	\$ 162.785,19	144%	\$ 39.433,79
4	\$ 59.695,56	\$ 222.480,75	163%	\$ 36.612,41
5	\$ 73.872,73	\$ 296.353,48	184%	\$ 40.095,16
				\$ 205.387,17

VAN = \$ 125.792,12 PROYECTO VIABLE

Fuente: Investigación Aplicada

VAN > 0 = PROYECTO VIABLE
VAN < 0 = PROYECTO NO VIABLE

Para el proyecto evaluado se obtiene un VAN \$ 125.792,12, este valor es mayor a cero por lo tanto el proyecto es viable porque permite recuperar la inversión inicial y genera rentabilidad.

Tasa interna de retorno

La tasa interna de retorno es la tasa que iguala la suma de los flujos descontados de la inversión inicial, es la rentabilidad de un proyecto cuando el VAN es igual a cero.

Cuadro # 73: Tasa interna de retorno

	Aceptación	Rechazo
VAN	≥ 0	< 0
TIR	$> =$ Tasa descuento	$<$ Tasa descuento

CÁLCULO DE LA TASA INTERNA DE RETORNO

$$TIR = TDi + (TDs - TDi) * VAi / (VAi - VAs)$$

$$TIR = 63,59\%$$

El dato del cálculo de la TIR es obtenido de la fórmula de Excel la fórmula es una referencia

COMPROBACIÓN DE LA TIR				
AÑOS	FNE	SFNE	(1+i) ⁿ	FNE/(1+i) ⁿ
0	-\$ 79.595,05			
1	\$ 52.143,91	\$ 52.143,91	164%	\$ 31.875,00
2	\$ 53.742,38	\$ 105.886,29	268%	\$ 20.082,14
3	\$ 56.898,90	\$ 162.785,19	438%	\$ 12.997,01
4	\$ 59.695,56	\$ 222.480,75	716%	\$ 8.335,44
5	\$ 73.872,73	\$ 296.353,48	1172%	\$ 6.305,46
SUMAN	\$ 296.353,48			\$ 79.595,05

VAN	\$ 0,00
------------	----------------

Fuente: Investigación Aplicada

El resultado de la TIR obtenido es 63,59 %, por lo que este valor es mayor a la tasa de descuento de 10,58 %, por lo tanto el proyecto se acepta. El retorno del proyecto es suficiente para compensar la tasa de descuento y ofrece sustentabilidad financiera a los flujos financieros.

Periodo de recuperación del capital

Es un método de evaluación que permite determinar el número de períodos que se requieren para recuperar la inversión total desde que se pone en marcha el proyecto. (Leon, 2008)

El cálculo del período de recuperación de la inversión se realiza de la siguiente forma:

Cuadro # 74: Periodo de recuperación de inversión

AÑO	FLUJO DE FONDOS	FLUJO DE FONDOS ACUMULADO
0	(\$ 79.595,05)	(\$ 79.595,05)
1	\$ 52.143,91	(\$ 27.451,13)
2	\$ 53.742,38	\$ 26.291,24
3	\$ 56.898,90	\$ 83.190,14
4	\$ 59.695,56	\$ 142.885,71
5	\$ 73.872,73	\$ 216.758,44
PRI		
$PRI = \frac{\$ 107.046,18}{\$ 53.742,38} + 1$		
$PRI = 2,99$		
AÑOS		
2,00 AÑOS		
MESES		
0,99 * 12		
11,90		
11,00 MESES		
DÍAS		
0,90 * 30		
27,06		
28,00 DÍAS		
PRI = 2 AÑOS, 11 MESES Y 28 DIAS		

Fuente: Investigación Aplicada

En base a los datos calculados la inversión se recuperaría en un plazo de 2 años, 11 meses y 28 días.

Escenarios de ingresos

Para conocer la sensibilidad de la proyección de ingresos es pertinente plantear escenarios basados en el nivel de ventas del proyecto, para lo cual se ha tomado como parámetro 30%, 60% y 90% de los ingresos presentado en el flujo de efectivo, obteniendo los siguientes resultados:

Cuadro # 75: Escenario de Ingresos

	Escenario Propuesto	Escenario 90%	Escenario 60%	Escenario 30%
Valor Actual Neto	\$ 125.792,12	\$ 96.369,31	\$ (103.315,41)	\$ (115.376,4)

Fuente: Investigación Aplicada

Con el planteamiento de los escenarios, se determina que el proyecto tiene alta sensibilidad al cambio en el nivel de ingresos, por lo que es necesario que se cumplan los objetivos planteados en torno al aspecto comercial y marketing.

f. ASPECTOS AMBIENTALES

i. Impacto ambiental del proyecto

El impacto ambiental es el efecto producido en la naturaleza o en la sociedad, por una acción del ser humano, este aspecto ha generado últimamente un gran interés en el sector empresarial principalmente de las prácticas orientadas a la determinación de objetivos especialmente en el uso de energía, agua y eliminación de residuos, por tal motivo en el Bar “La Tentación de San Andrés”

se respetará al máximo el medio ambiente poniendo especial cuidado en: el uso del agua, basura y desperdicios, ruido y utilización de productos biodegradables.

ii. Acciones remediales

Basura y Desperdicios

En el área de cocina se dispondrá dos recipientes para la recolección de la basura, en él un recipiente de color rojo se ubicará los desperdicios de comida y en el otro recipiente de color verde se ubicarán los desperdicios comunes.

Cada recipiente contará con sus respectivas tapas las mismas que serán adecuadas para no contaminar el ambiente debido a los olores que se pueden generar en el procesamiento de alimentos y esparcir al ambiente. Se enviará al recolector de basura tres veces a la semana evitando la acumulación de éste tipo de desechos.

Agua

En los baños y en la cocina se ubicarán letreros que informen a los clientes y al personal del restaurante sobre la importancia del ahorro de agua.

Ruido

Para que no haya una contaminación provocada por el ruido que afecte a la población cercana en el Bar-restaurant "La Tentación de San Andrés" utilizará dentro de las instalaciones música adecuada y relajante con un volumen moderado para no contaminar el ambiente interno ni externo del local.

Productos Biodegradables

Se utilizará plásticos biodegradables ya sea estas fundas para la basura, plástico para el empaquetamiento de productos, entre otros, este tipo de fundas serán adquiridas en Supermercados La Favorita (Supermaxi), empresa en la que se expende este tipo de productos.

CONCLUSIONES

- La tendencia en el arte culinario actual es hacia la fusión de sabores para crear combinaciones gastronómicas que permitan ofrecer al cliente una nueva alternativa que satisfagan sus necesidades alimenticias en la ciudad de Guaranda a la vez disfrutar de un ambiente agradable. Dentro de este contexto, se ejecuta el estudio de factibilidad para determinar la aceptabilidad del proyecto con enfoque novo andino logrando la aceptación del estudio de factibilidad determinando la viabilidad del proyecto en la ciudad de Guaranda.
- Los resultados del estudio de mercado facilitan información valiosa de los clientes, quienes manifiestan su apertura hacia el nuevo concepto gastronómico que ofrecerá el proyecto. Éstos resultados, permiten conocer al cliente y canalizar las estrategias de mercado con el fin de incrementar el portafolio de consumidores que permitan el éxito comercial del proyecto.
- Con la estructuración del estudio técnico se precisó los menús que se ofertaran en el restaurante, además se determinó la infraestructura y equipamiento necesario para brindar una oferta gastronómica de calidad.
- La descripción de las funciones y responsabilidades del personal se determinó en el Plan Organizacional con el fin de reclutar el mejor personal disponible, que tenga la convicción empresarial con la que se nutre la esencia del proyecto.

- Con el análisis del estudio económico y financiero se determinó la viabilidad financiera en el uso de los recursos monetarios que necesita el proyecto para su adecuado funcionamiento, con la inversión inicial de \$ 79,595 se obtuvo, Valor Actual Neto \$ 125.792.12; Tasa interna de retorno 63,59% y Periodo de Recuperación de Capital de 2 años y 11 meses, establecen un proyecto atractivo y viable para sus inversionistas.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda la implementación y apertura del Bar temático con enfoque Novo andino La Tentación de San Andrés en la ciudad de Guaranda, para brindar una nueva oferta gastronómica basada en las tendencias actuales.
- Se recomienda la ejecución del estudio técnico para estructurar la organización del Bar en sus primeros meses de apertura, para que la inversión inicial sea canalizada dentro de los parámetros fijados por la administración.
- Se recomienda renovar el menú del restaurante y diversificar su oferta de hospitalidad con nuevos productos en base a los lineamientos gerenciales para que exista coordinación y armonía con los productos de apertura.

IX. BIBLIOGRAFIA

GUARANDA (HISTORIA)

<http://es.wikipedia.org>

2012 – 10 – 16

BAR TEMÁTICO (CONCEPTO)

<http://apasancarock.blogspot.com>

2012 – 10 – 25

FACTIBILIDAD (CONCEPTO)

<http://www.mitecnologico.com/>

2012 – 11 – 14

ESTUDIO - FACTIBILIDAD

<http://es.wikipedia.org>

2012- 11 – 20

ESTUDIO - MERCADO

<http://es.wikipedia.org/>

2012- 12 – 28

ESTUDIO TÉCNICO (CONCEPTO)

<http://www.monografias.com/trabajos16/proyecto-inversion>

2012 – 12 – 20

Boca Urbina, G. Evaluación de Proyectos. 5ª.ed. México: McGraw Hill Interamericana. 2006.

Boland, L. Carro, F Stancarti, M.J. Funciones de la Administración: Teoría y práctica. Bahía Blanca: Ediuns. 2007.

Chiavenato, I. Gestión del Talento Humano. México: McGraw Hill. 2002

Hernández, A. Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión. México:
ECAFSA. 2007

Ecuador: Instituto de Seguridad Social. Registro del Empleador IESS. Quito:
IESS [en línea].

<http://www.iess.gob.ec>

2013 – 07 – 22

Kotler, N. Keller, N. Dirección de Marketing. México: Trillas. 2006

León, O. Administración Financiera. Cali: Prensa Moderna 2008.

Miranda. J. J. Gestión de Proyectos. Bogotá: MM Editores. 2007

Sapag. N. Preparacion y evaluación de Proyectos. Santiago de Chile: Mc Graw
Hill. 2008

Ecuador: Servicio de Rentas Internas. Requisitos para Trámites. Quito: SRI
[en línea]

<http://www.sri.gob.ec>

2013 – 04 – 25

Weston, F. Fundamentos de Administración Financiera. México: McGraw Hill.
2010

Whelsch, G. Presupuesto Planificación y Control. México: McGraw Hill. 2055

