



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**“ESTUDIO DE PRE-INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UN
RESTAURANTE TEMÁTICO ENFOCADO EN EL FERROCARRIL DE
LA CIUDAD DE RIOBAMBA 2011-2012”**

TESIS DE GRADO

Previa a la obtención del Título de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Mélida Alexandra González Curillo

Riobamba – Ecuador
2014

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 la investigación titulada: “ESTUDIO DE PRE-INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ENFOCADO EN EL FERROCARRIL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA 2011-2012.”, de responsabilidad de la señorita Mélida Alexandra González Curillo; ha sido prolijamente revisado, quedando autorizada su publicación.

Ing. Maribel Vallejo Ch.
DIRECTORA DE TESIS

Ing. Msc. Silvia Tapia S.
MIEMBRO DE TESIS

Riobamba, 07 Abril 2014

AGRADECIMIENTO

Mi más sincero agradecimiento a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, por la oportunidad de estudiar en tan prestigiosa institución, misma que me acogió en sus aulas, me educó, formó y profesionalizo.

A la Ing. Maribel Vallejo Directora de Tesis, a la Ing. Msc. Silvia Tapia Miembro de tesis, por la paciencia, dedicación y entrega para impartir sus conocimientos.

DEDICATORIA

A Dios que me dio el gran regalo de la vida, que siempre me acompaño en cada momento con sus bendiciones y sabiduría.

A mis queridos padres Ignacio y Estela, por su gran amor, fortaleza, sabiduría, sacrificio, por su lucha constante para ver cumplir un anhelo muy grande, gracias por la preocupación, por sus abrazos en momentos difíciles, por cada palabra de aliento y los ánimos para seguir adelante.

A mis hermanos Remigio, Mariana, Salvador, Barbarita por su apoyo moral y económico incondicional, por sus consejos acertados, a Elsy, Ángel que siempre estuvieron presentes, a mi querida Lucy por sus lecciones de vida, su sonrisa y abrazos continuos y sobre todo por aquellas palabras de aliento de cada día, a Milton por contagiarme esa seriedad que se debe tener en esos momentos importantes y oportunos, a Karina por ser mi cómplice, mi apoyo en todo momento, por confiar en mí, gracias por tu paciencia y tiempo querida hermanita.

A mis maestros quienes nunca desistieron al enseñarme, aun sin importa que muchas veces no ponía atención en clase, a ellos que continuaron depositando su esperanza en mí.

A mis Amigos por esos momentos inolvidables, por esos pequeños detalles que son recordados en mi corazón, gracias a sus consejos y palabras de aliento que hoy me han fortalecido, para ser una mejor persona y un buen profesional.

Con cariño

Alexandra González C.

RESUMEN

El presente trabajo plantea la realización de un estudio de pre-inversión para la creación de un restaurante temático enfocado en el ferrocarril de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo, empresa que se dedicara a la producción y servicio de especialidades gastronómicas típicas de la región, con un ambiente temático en decoración y estilos enfocados en el ferrocarril de la ciudad, para lo cual se cuenta con un estudio descriptivo de corte transversal, para la obtención de los datos estadísticos, se aplicó una encuesta a 382 turistas nacionales y extranjeros, el 97% de los encuestados aceptan la creación del establecimiento. Mediante un plan de marketing se establecieron características comerciales, plan de comunicación con sus estrategias para difundir la empresa en el mercado. En el Estudio Técnico se determina el diseño de la planta de producción dividida en: Área de Producción, Área de Administración y Área de Ventas con sus respectivos costos de activos y gastos a utilizar, también se establece la capacidad de producción de la planta en 260 unidades diarias. El Aspecto Jurídico de la empresa es unipersonal requiriendo los permisos de funcionamiento para la constitución de la misma. En lo referente al estudio ambiental se procuró mitigar el daño a la naturaleza rigiéndose en las normativas del Ministerio del Medio Ambiente. En el Estudio Económico Financiero, se cuenta con una inversión inicial de 111.321,65 dólares, el margen de utilidad generada por la empresa es de 0,34 centavos por cada dólar en ventas, con un VAN (Valor Actual Neto) rentable de 105.571,90\$, obteniendo un TIR (Tasa Interna de Retorno) del 45% en relación al TMR (Tasa mínima de rendimiento) del 12%, el indicador de Beneficio Costo demuestra que por cada dólar invertido en la empresa se tendrá un beneficio de 0,84 centavos, dando como resultado un proyecto viable.

SUMMARY

This paper presents the realization of a pre-investment for the creation of a theme restaurant focused on railroad city of Riobamba, province of Chimborazo, company that is dedicated to the production and service typical gastronomic specialties of the region, with a theme and decoration environment focused on railroad city styles, for which it has a descriptive cross-sectional study for obtaining statistical data. A survey was applied to 382 domestic and foreign tourists, 97% of respondents accepted the creation of the property. Using a business marketing plan characteristics, communication plan established with their strategies to spread the company en the market. In the Technical study the design of the production plant is determined, end is divided in Area Production, Area Administrative and Area Sales with their asset costs and expenses to be used, also the production capacity of the plant is set to 260 units daily. The Legal aspect of the business is individual requiring operating permits for the constitution thereof. Regarding the environmental study is try to mitigate the damage to nature to be governed by the regulations of the Ministry of Environment. The Financial Economic Research, it has an initial investment of 111.321,65 dollars, net profit generated by the company is 0.34 cents for every dollar in sales, with an NPV (Net Present Value) of \$105.571, 90 profitable, obtaining an IRR (Internal Rate of Return) of 45% in relation to the MRR (Minimum Rate of Return) of 12%, Benefit Cost Indicator shows that for every dollar invested in the company a profit of 0,84 cents, resulting in a viable project.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

I.	INTRODUCCIÓN	1
II.	OBJETIVOS	2

a.	GENERAL	2
b.	ESPECÍFICOS	2
III.	MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL	3
A.	CIUDAD DE RIOBAMBA	3
1.	Ubicación	3
2.	Situación Económica	3
3.	Situación en vías de transporte	3
4.	Ferrocarril de la ciudad de Riobamba	3
a.	Historia	4
b.	Definición	6
B.	PROYECTOS DE PRE-INVERSIÓN GASTRONÓMICOS	7
1.	Proyectos de pre-inversión gastronómicos	7
2.	Objetivos del Proyecto de pre inversión	7
C.	RESTAURANTE	8
1.	Historia	8
2.	Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración	9
3.	Restaurante Temático	10
a.	Comida Típica	11
b.	Decoración de restaurante temático	12
D.	METODOLOGÍA	13
a.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	13
b.	TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	13
c.	POBLACIÓN Y MUESTRA	13
d.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	15
i.	Investigación de Mercado y Marketing	16
a.	Plan de Empresa	16
1.	Aspectos Técnicos	16
2.	Aspectos Jurídicos-Mercantiles	17
3.	Estrategias de Marketing	18
4.	Gestión del Talento Humano	19
5.	Aspectos Económico-Financieros	19

IV.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	21
a.	PRESENTACIÓN, TABULACIÓN Y ANÁLISIS	21
i.	Presentación, Tabulación y Análisis de los datos obtenidos en la investigación de mercado y Marketing	21
ii.	Discusión	32
V.	PLAN DE EMPRESA	33
a.	ASPECTOS TÉCNICOS	33
i.	Determinación del tamaño de la empresa	33
ii.	Capacidad de Producción/ Capacidad de oferta del servicio	34
iii.	Localización	35
iv.	Proceso de Producción del bien/ Proceso de oferta del servicio	36
v.	Diseño de la planta	76
vi.	Viabilidad Técnica.	77
b.	ASPECTOS JURÍDICOS – MERCANTILES	84
i.	Forma Jurídica elegida para el proyecto	84
ii.	Requisitos legales para su apertura y funcionamiento	90
iii.	Derechos, Deberes y Obligaciones legales de la empresa	92
iv.	Gastos de Constitución	93
c.	ESTRATEGIAS DE MARKETING	94
i.	Producto	94
ii.	Precio	101
iii.	Distribución	102
iv.	Plan de Comunicación	103
v.	Estrategias de Mercado	105
vi.	Competencia	106
d.	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	107
i.	Determinación del Talento Humano	107
ii.	Descripción de los puestos de trabajo	107
iii.	Perfil de los trabajadores	109
a.	Gerente	109
b.	Chef	110
c.	Cajero	110
d.	Meseros	110
i.	Políticas del Talento Humano	110

ii.	Costes Salariales	114
iii.	Organización de la empresa	116
iv.	Organigrama empresarial	119
v.	Selección y Contratación del Talento Humano	119
vi.	Inducción	120
vii.	Capacitación	120
viii.	Programa Operativo	121
ix.	Gastos de Organización	121
e.	ASPECTOS ECONÓMICOS FINANCIEROS	122
i.	Objetivos Empresariales	122
1.	Corto plazo	122
2.	Mediano plazo	122
3.	Largo plazo	122
ii.	Previsión de ventas	123
1.	Inversión del proyecto	124
2.	Capital de Trabajo	126
3.	Estado de Resultados	129
4.	Punto de Equilibrio	134
5.	Ratios Económicos	135
6.	Ratios Financieros	136
7.	Viabilidad Financiera	136
e.	ASPECTOS AMBIENTALES	140
i.	Acciones Remediales	141
ii.	Maneras de ahorrar agua	142
iii.	Manejo de grasas y aceites	142
iv.	Manejo de contenedores	143
VI.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	145
VII.	BIBLIOGRAFÍA	147
VIII.	ANEXOS	148

ÍNDICE DE CUADROS

Población	14
Población y muestra	14
Datos informativos	21
Frecuencia que va a restaurantes	22
Creación de un restaurante temático enfocado en el Ferrocarril	23
Tipo de manu	24

Ubicación	25
Días de funcionamiento	26
Horario de funcionamiento	27
Cuánto paga actualmente	28
Motivo para acudir a un restaurante	29
Número de personas que lo acompañan	30
Servicio adicional	31
Tamaño de la empresa	33
Horario de atención	33
Capacidad de producción en unidades por diarias	34
Capacidad de producción anual unidades	35
Ubicación del local de arriendo	36
Diseño de la planta	76
Maquinaria y Equipos de cocina	77
Menaje y Vajilla	77
Muebles y enseres	79
Equipos de computo	79
Suministros de oficina	80
Suministros de limpieza	80
Materia prima indirecta	81
Servicios básicos	81
Mantenimiento	81
Arriendo	82
Combustible	82
Gastos de instalación	82
Materia prima directa	83
Proveedores	85
Termites y permisos de funcionamiento	88
Gastos de constitución	90
Atributos y beneficios	91
Marca	94
Gama de productos	96
Determinación del precio	101
Gastos de publicidad	104
Gastos de investigación	106
Competencia	106
Rol de pagos	114
Costos de selección del personal	115
Manual de funciones gerente	116
Manual de funciones contador	117
Manual de funciones personal operativo	118
Gastos de organización	121
Previsión de ventas diarias	123

Ingresos generales	123
Inversión	124
Depreciaciones	127
Amortizaciones	127
Financiamiento	128
Préstamo bancario	128
Amortización del préstamo	129
Estado de pérdidas y ganancias	131
Costos fijos	134
Costos variables	134
Calculo del VAN	138
Medidas de mitigación	140

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Datos informativos	21
Frecuencia	22
Creación del restaurante temático	23
Tipo de menú	24
Ubicación del restaurante	25

Días de funcionamiento	26
Horario de funcionamiento	27
Cuánto paga	28
Motivo de acudir a un restaurante	29
Cuántas personas lo acompañan	30
Servicios adicionales	31
Mapa de Riobamba sector La estación	36
Procesos de producción	72
Adquisición materia prima	73
Procesos de recepción	74
Plan de comunicación	68
Proceso de abastecimiento a la cocina	75
Distribución del restaurante	76
Canal de distribución	103

I. INTRODUCCIÓN

El establecimiento o empresa que produjere alimentos y bebidas para que sean comercializados y consumidos en el mismo lugar es un restaurante.

Crear un restaurante temático enfocado en el ferrocarril de la ciudad de Riobamba, con un servicio y decoración fuera de lo común, nuevo, novedoso, llamativo a la vista del cliente donde se sienta recorrer en el ferrocarril conociendo parajes escondidos que solo pueden conocerse al viajar en vía férrea, y por supuesto conocer las riquezas gastronómicas que nos ofrecería cada estación por donde pasa, con productos propios de cada zona. Además se contribuiría al desarrollo socioeconómico de la ciudad a través de nuevas plazas laborales que van suplantando al desempleo que existe a nivel de país.

El presente proyecto está basado en la investigación de campo con datos recogidos a través de encuestas realizados a turistas locales como extranjeros, también se verificó la viabilidad del restaurante temático enfocado en el ferrocarril de la ciudad de Riobamba, a través del Estudios de Mercado, Gestión del Talento Humano, Aspecto Económico –Financiero, Impacto Ambiental que pudiere causar el mismo.

La principal motivación de este proyecto es lo que el ferrocarril representa: esfuerzo incansable de muchos trabajadores, unión de muchos pueblos, un paso más hacia el desarrollo.

II. OBJETIVOS

a. GENERAL

Desarrollar un plan de pre-inversión para la creación de un restaurante temático enfocado en el ferrocarril de la ciudad de Riobamba.

b. ESPECÍFICOS

- Elaborar el estudio de mercado para determinar la factibilidad de la creación de un restaurante temático enfocado en el ferrocarril de la ciudad de Riobamba.
- Desarrollar el plan de empresa con sus componentes: Técnicos. Jurídicos-Mercantiles, Marketing, Talento Humano y Ambientales.
- Demostrar la viabilidad económica- financiera del proyecto de restaurante temático enfocado en el ferrocarril de la ciudad.

III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

A. CIUDAD DE RIOBAMBA

1. Ubicación

La ciudad de Riobamba se encuentra ubicada en la región sierra centro del Ecuador, es la capital de la provincia de Chimborazo, situada en la Cordillera de los Andes en el valle del río Chambo, está rodeada de altas montañas y nevados que le dan una gama de innumerables paisajes.

2. Situación económica

La economía de la ciudad se basa en parte de la producción agrícola de sus alrededores, cuyos productos son ofertados en los diferentes mercados de la ciudad; igualmente existen fábricas de cemento, cerámica, tuberías, lácteos, madereras, molineras, hornos, techos, además el turismo que está en incremento a nivel nacional como local, no sin desmerecer la economía también la hacen los innumerables pequeños y medianos negocios con un sinnúmero de actividades que ofrecen a su clientela. Además la ciudad cuenta con dos grandes centros comerciales con concesionarios de marcas comerciales importantes a nivel nacional, impulsando así el empleo a cientos de personas así como su economía.

3. Situación de vías de transporte

Para viajar a esta la “Ciudad de las Primicias” la principal vía de transporte es la terrestre contando para ello con una amplia red de vías asfaltadas, amplias y de primer orden dentro y fuera del perímetro urbano, por lo tanto la afluencia de buses o taxis para el transporte público no es un inconveniente y tampoco los precios del mismo ya que los pasajes en los buses urbanos es de 0.25 centavos o un taxi por lo general cobra 1 dólar.

Otra ruta de transporte es la vía férrea comunicado así con otros cantones de la provincia y principalmente fomenta el turismo al nivel local.

Para poder movilizarse dentro de la ciudad es muy común observar bicicletas y motos que a diario circulan por la ciudad.

4. El ferrocarril en la ciudad de Riobamba

a. Historia

Se hizo muchos planes, proyectos e intentos de construir el ferrocarril de Guayaquil a Quito, gracias a la idea del Dr. Gabriel García Moreno desde 1860 a 1874, año en que llegó la primera locomotora a Milagro.

Finalmente en 1895, cuando Eloy Alfaro era presidente, se entabló contacto con los técnicos norteamericanos Archer Harman y Edward Morely, que eran los representantes de una compañía Americana que estaba interesada en construir el "ferrocarril más difícil del mundo" como fue llamado en este entonces.

Se logró un acuerdo y "The Guayaquil and Quito Railway Company" comenzó la construcción en el año 1899.

Las rieles llegaron finalmente a un enorme obstáculo - una pared de roca casi perpendicular llamada "la nariz del diablo". Muchas vidas se perdieron en la construcción de lo que hasta ahora se considera una obra maestra de ingeniería: un zig-zag cavado en la roca, que permite al tren avanzando y retrocediendo alcanzar la altura necesaria hasta Alausí. El tren por fin llegó a Alausí en septiembre de 1902 y a Riobamba en julio de 1905.

Desde este punto, la construcción fue más fácil. Se llegó al punto más alto de ruta Urbina a 3604 metros a fines de 1905, y en junio 25 de 1908 el ferrocarril hizo su entrada triunfal a Quito, siendo recibido con arcos de palmas, laurel y flores, teñido de campanas, banquetes, danzas y festivales populares que duraron cuatro días.

Más tarde, en septiembre de 1915 se inició la construcción de la vía férrea entre Sibambe y Cuenca. El tendido prosiguió lentamente hasta que por fin en 1930 el ferrocarril llegó a la estación de El Tambo. En agosto de 1945 se inaugura el servicio hasta Azogues y el 6 de marzo de 1965 se declara oficialmente el ferrocarril de Cuenca.¹

Una de las atracciones en Ecuador y en la provincia de Chimborazo constituye este llamado “ferrocarril más difícil del mundo”. Este tren parte desde Riobamba y atraviesa lo que se denomina “la Nariz del Diablo”, que soporta un descenso impresionante hacia un pronunciado acantilado.

El destino final del viaje es la ciudad de Alausí. Originalmente el destino final era la ciudad de Duran en la provincia del Guayas, pero algunas partes de la vía han sido destruidas a través del tiempo por el fenómeno de “El Niño”.

Las autoridades locales trabajan en la reconstrucción de las partes afectadas para recuperar el comercio en la región y para ofrecer a los turistas la posibilidad de realizar el viaje completo hasta Durán en el futuro.

b. Definición

¹ <http://www.ecostravel.com/ecuador/ciudades-destinos/estacion-tren-riobamba.php>

Se entiende por ferrocarril, en el sentido amplio del término, el sistema de transporte terrestre guiado sobre carriles o rieles de cualquier tipo, aunque normalmente se entiende que los rieles son de acero o hierro, que hacen el camino o vía férrea sobre la cual circulan los trenes. Dentro de esta clasificación se incluyen medios de transporte que emplean otros tipos de guiado, tales como los trenes de levitación magnética.²

Su desarrollo se produjo en la primera mitad del siglo XIX como parte de la Revolución industrial, haciendo uso de la ventaja técnica que supone el bajo coeficiente de rodadura metal sobre metal del orden de 3 por 1.000 y muy inferior al coeficiente de rodadura sobre carretera, y de la suavidad de marcha sobre la superficie de los raíles, mucho mejor que sobre los caminos de entonces, lo que causó una transformación completa de la sociedad al permitir el transporte de personas comunes y mercaderías a un bajo costo y en forma regular y segura.

Se trata de un transporte con ventajas comparativas en ciertos aspectos, tales como el consumo de combustible por tonelada kilómetro transportado, la entidad del impacto ambiental que causa o la posibilidad de realizar transportes masivos, que hacen relevante su uso en el mundo moderno.

B. PROYECTOS DE PRE-INVERSIÓN GASTRONÓMICOS

1. Proyecto de pre-inversión gastronómicos

² <http://es.wikipedia.org/wiki/Ferrocarril>

El proyecto de pre-inversión se puede definir como un conjunto de actividades anticipadas con objetivos y trayectorias organizadas para la resolución de problemas con recursos limitados.

También se define como el paquete de inversiones, insumos y actividades diseñadas con el fin de eliminar o reducir varias restricciones del desarrollo, para lograr productos o beneficios en términos del aumento de la productividad y del mejoramiento de la calidad de vida de un grupo de beneficiarios.

2. Objetivo del proyecto de pre inversión

El principal objetivo de pre-inversión es evaluar la conveniencia de realizar proyectos de inversión en particular, es decir la creación de un restaurante temático, para lo cual se exige los principales estudios en donde se demuestre que es rentable, sostenible y que concuerden con las principales normas, leyes y reglamentos. Estos criterios sustentan su declaración de viabilidad requisito indispensable para iniciar su ejecución.

Los estudios de pre-inversión se deben basar en un diagnóstico del área de influencia del Proyecto a Invertir, del servicio sobre el cual se intervendría, así como de los grupos involucrados en todo el ciclo. Con sustento en el diagnóstico se definirá el problema a solucionar, sus causas y sus efectos; sobre esta base, se plantea el proyecto y las alternativas de solución. Es necesario conocer el porcentaje de servicios que atenderá dicho proyecto, que será el punto de referencia para dimensionar los recursos y estimar los costos de inversión, operación y mantenimiento. Finalmente, se estimarán los flujos de beneficios y costos sociales para definir su rentabilidad social. Es importante, así mismo, demostrar la sostenibilidad en la provisión de los servicios objeto de intervención.

Es importante mencionar que no todos los proyectos requieren el mismo nivel de análisis técnico en la fase de pre inversión: a mayor magnitud de inversión, mayores serán los riesgos de pérdida de recursos y, consecuentemente, es mayor la necesidad de información y estudios técnicos que reduzcan la incertidumbre en la toma de decisiones.

C. RESTAURANTE

Un restaurante o restorán es un establecimiento comercial en el mayor de los casos, público donde se paga por la comida y bebida, para ser consumidas en el mismo local o para llevar. Hoy en día existe una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina.

4. Historia

Es muy difícil tratar de determinar a ciencia cierta, la actividad culinaria del hombre de la prehistoria, como también conocer algo sobre las personas que se dedicaban al servicio de las comidas. Sin embargo, se sabe que la venta pública de alimentos preparados es tan antigua como la civilización. Se sabe por ejemplo, que los “Menús” eran conocidos hace más de 6.000 años en la antigua Babilonia. Existen testimonios de un documento escrito, hallado en Egipto el año 512 A.C, que relata ciertos hechos acerca de viajeros que pudieron comer y beber en albergues públicos. Se cita que los romanos heredaron de los griegos el culto a la buena mesa. En el año 40 antes de Cristo, se crea en Roma el primer establecimiento de comidas para “Hombres de negocios”, personas a quienes sus ocupaciones no les permitían comer en sus casas. A estos establecimientos se les denominó “Tabernas”.³

³ <http://mesabar1.blogspot.com/2010/07/historia-del-restaurante.html>

La palabra proviene del francés "restaurant" que significa "restaurativo", refiriéndose a la comida que se ofrecía en esa época. Otra versión del origen de la palabra restaurante para denominar las casas de comidas, la encontramos también en Francia. Según esta segunda versión, un mesonero llamado Boulanger, al inaugurar la que se podría considerar la primera casa de comidas, puso un eslogan en la entrada, que rezaba en latín: "Venite ad me vos qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos" que al castellano, podríamos traducir como: "Venid a mí todos los de estómago cansado y yo os lo restauraré". De esa última palabra del eslogan derivaría el término restaurante. El primer restaurante francés se fundó en 1765, y en Londres en 1873.

5. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración

- Restaurante buffet. Es posible escoger uno mismo una gran variedad de platos cocinados y dispuestos para el autoservicio. A veces se paga una cantidad fija y otras veces por cantidad consumida (peso o tipos de platos). Surgido en los años 70's, es una forma rápida y sencilla de servir a grandes grupos de persona.
- Restaurante de comida rápida (fast food). Restaurantes informales donde se consume alimentos simples y de rápida preparación como hamburguesas, patatas fritas, pizzas, pollo, entre otros, cabe resaltar que cada vez más ganan terreno a nivel mundial, fomentando con ello un gran problema, el sobrepeso y obesidad.
- Restaurantes de alta cocina o gourmet. Los alimentos son de gran calidad y servidos a la mesa. El pedido es "a la carta" o escogido de un "menú", por lo que los alimentos son cocinados al momento. El costo va de acuerdo al servicio y la calidad de los platos que consume. Existen *mozos* o *camareros*, dirigidos

por un Maitre. El servicio, la decoración, la ambientación, comida y bebidas son cuidadosamente escogidos.

- Restaurantes temáticos. Son clasificados por el tipo de comida ofrecida. Los más comunes son según origen de la cocina, siendo los más populares en todo el mundo: La cocina italiana y la cocina china, pero también cocina mexicana, cocina japonesa, cocina española, cocina francesa, cocina peruana, cocina tailandesa, restaurantes espectáculo, entre otros.
- Comida para llevar o take away. Son establecimientos que ofertan una variedad de primeros platos, segundos, y una variedad de aperitivos, que se exponen en vitrinas frías o calientes, según su condición. El cliente elige la oferta y se confecciona un menú a su gusto, ya que la oferta se realiza por raciones individuales o como grupos de menús. Dentro de los take away podemos encontrar establecimientos especializados en un determinado tipo de producto o en una cocina étnica determinada. Al igual que los fast food, la vajilla y el menaje que se usa son recipientes desechables. Un ejemplo son las rosticerías, los asaderos de pollos, etc.

6. Restaurante Temático

Como su nombre lo indica es un establecimiento de alimentos y bebidas enfocado a un tema, idea, actividad en especial en común. En estos negocios lo que prima es la estética sobre la cocina, vendiendo principalmente una experiencia, más que una comida. Se trata de ofrecer al cliente una novedad y una diferencia que distinga al restaurante de cualquier otro. La definición es fácil, ya que en esos locales toda la decoración y la ambientación giran en torno a un tema determinado, como puede ser el oeste americano, el castillo medieval, el mundo del cine o incluso el sexo.

No es lo mismo restaurantes temáticos con restaurantes especializados. Los de comida regional o nacional suelen tener una decoración acorde con el origen de los platos. Así es habitual hallar hoy en día sidrerías asturianas en Madrid con una ambientación pensada para que el local sea un trocito de Asturias, una embajada.

Al parecer, la mayor parte de restaurantes chinos no se parecen nada a los que hay en China, pero se trata de que el cliente se lo crea y que parezcan cuanto más chino mejor; los buenos restaurantes chinos que hay en España tienen un aspecto más sencillo. Cuando se trata sobre restauración temática se incide especialmente en el producto. En sitios temáticos no hay lugar para lo convencional, pues todos intentan sorprender.

Existen parrillas al estilo barbacoa americana con decoración de "salón", e incluso grupos de música country o camareros vestidos a la usanza del oeste. Y también verá clientes gastando dinero. Se han puesto de moda las cafeterías al estilo italiano y los cafés estandarizados al estilo "Starbucks".

a. Comida Típica

A pesar de ser un país pequeño, la gastronomía de Ecuador es bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (costa, sierra, oriente y región insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales.

Riobamba ofrece una gran variedad gastronómica para todos los gustos y paladares, entre los cuales podemos mencionar:

Empanadas de morocho, empanadas de verde, encebollado de pescado, muchines de yuca.

Caldo de pata, sopa marinera, yaguarlocro, caldo de gallina, caldo de bagre.

Secos de chivo, chuleta con menestra, fritada, guatita, cuy asado, trucha frita.

Humitas, quimbolitos, dulce de higos con queso, torta de maqueño.

Chicha de jora, chicha de arroz, chicha de quinua, chicha de pina, jugos y batidos de una variedad de frutas.

b. Decoración del Restaurante Temático

En los restaurantes temáticos su estilo y decoración priman por lo tanto si es un restaurante enfocado a lo deportivo, estará frente a una campo de futbol repleto de jugadores estrellas y sus más novedosos partidos, implementos deportivos, uniforme y más.

Con respecto al Restaurante temático enfocado en el ferrocarril de la ciudad de Riobamba primará la comida típica enfocándose a nombres de las partes de un tren con un montaje respectivo, así como también se decorara como un tren, partes de un tren, fotografías y cuadros de un tren desde tiempos antiguos.

IV. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

El estudio de pre-inversión se realizó en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo, ubicada en la región Sierra Centro del país.

La elaboración del proyecto de pre-inversión tuvo una duración de 18 meses, lapso en el cual se investigó y desarrollo los diferentes estudios para demostrar la factibilidad y viabilidad de proyecto.

B. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Este estudio es de tipo descriptivo porque puntualiza cada proceso de cada tema que se va realizando, los procesos y métodos de recolección de información y análisis de cada tema, tipo de corte transversal porque existe una selección de una muestra de la población de estudio, además no existe continuidad en el eje del tiempo.

C. POBLACIÓN Y MUESTRA

Para la población y muestra tomaremos en cuenta la afluencia de turistas tanto locales como extranjeros, entonces tenemos que la Población Económicamente Activa de la ciudad es de 75.027 según datos conseguidos por el INEC 2010.

De igual forma los turistas extranjeros son de 9.973, según datos del INEC 2010.

Cuadro N° 1 Población

TURISTAS	CANTIDAD
Locales	75.027

Extranjeros	9.973
Total	85.000

Fuente: INEC 2010

Elaborado por: Alexandra González C. (2012)

Fórmula estadística

$$n = \frac{Z^2 \cdot N(p \cdot q)}{e^2(N - 1) + Z^2(p \cdot q)}$$

Dónde:

- n= Tamaño de la muestra
- Z= Nivel de confianza (95%)(1,96)
- N= Universo (85.000)
- p= Población a favor (0,5)
- q= Probabilidad en contra (0,5)
- e²= Error de estimación (0,05) 5%

$$n = \frac{1.96^2 \cdot 85.000(0.5 * 0.5)}{0.05^2(85.000 - 1) + 1.96^2(0.5 * 0.5)}$$

$$n = 81634 / 213.4579$$

$$n = 382.43$$

$$n = 382$$

$$AM = \frac{n}{N} = \frac{382}{85000}$$

$$AM = 0.00449$$

La muestra será de 382 turistas tanto locales y extranjeros que visitan la ciudad de Riobamba.

D. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

Para la elaboración de este proyecto se aplicó método deductivo ya que toda la información es lógica, tiene un sustento teórico aceptable, estadístico porque

nos permitió luego de la tabulación la elaboración de cuadros, tablas y gráficos estadísticos que nos permitieron generalizar los datos a través de una muestra, analítico sintético, los datos tomados fueron examinados para saber las causas y efectos que se pueden lograr dentro del proyecto. Los instrumentos utilizados para la investigación fueron encuestas dirigidas a los habitantes del cantón Riobamba, y entrevistas dirigidas a la competencia directa o indirecta. La técnica del fichaje fue oportuna para reunir toda la bibliografía posible sobre el tema objeto de estudio a través de fuentes primarias y secundarias.

Para el estudio de mercado se revisaron fuentes de información secundaria, datos estadísticos, estudios de mercado realizados en otras localidades, así como toda la información necesaria otorgada por la Cámara de Turismo, que fue necesaria para realizar.

En el Análisis de la Demanda, se analizaron aspectos cuantitativos y cualitativos de los turistas encuestados.

El Análisis de la Oferta, se analizó la oferta existente y complementaria, con datos cualitativos, también se procedió al análisis de la competencia.

En el Estudio de Mercado tomamos en cuenta la oferta, demanda, demanda insatisfecha, análisis de producto, análisis del precio, análisis de los canales de distribución y comercialización, análisis de la comunicación, como también el análisis e interpretación de la encuesta y la decisión tomada.

El Estudio de Mercado permite conocer la existencia de una demanda insatisfecha o por el contrario brindar un mejor servicio y productos a sus posibles consumidores con determinados precios.

Con plan de empresa, dentro de este el aspecto técnico, se analizó y determino el tamaño óptimo de la empresa, localización, procesos de producción y comercialización, equipos, instalaciones, flujogramas de procedimientos.

Así como también la inversión requerida para la producción de esta forma se puede realizar un estudio para la verificación de la posibilidad técnica de la fabricación del producto y servicio.

Para determinar el tamaño de la empresa se tiene en consideración varios factores determinantes para elegir el tamaño óptimo va en función de la demanda insatisfecha, maquinaria y equipo, muebles, decoración

La capacidad de la planta esta de acuerdo a la demanda insatisfecha por lo tanto las unidades de producción diarias, quincenales, mensuales, etc., con los implementos, equipos que son necesarios para el funcionamiento productivo.

Se realizó los flujogramas de producción con sus diferentes tiempos y productos, además de los procesos de adquisición de la materia prima, conociendo perfectamente a los proveedores.

Los horarios esta de acuerdo a la demanda, en complemento de los horarios de atención que necesite la misma.

Se busca la ubicación del Restaurante temático que el mismo será en la ciudad de Riobamba, se determinó el sector más idóneo y representativo para el Restaurante mediante la herramienta estadística de la encuesta con la pregunta ¿En qué lugar le gustaría que se encuentre el Restaurante temático?

De acuerdo al restaurante enfocado en el ferrocarril de la ciudad de Riobamba su respectivo diseño del restaurante e implementos decorativos son específicamente referentes al tema.

Para el análisis de la inversión se tomaron en cuenta puntos muy importantes como:

- Requerimientos de activos fijos
- Servicios básicos
- Mantenimiento
- Materia prima
- Materia prima indirecta
- Combustible y lubricantes
- Requerimiento del talento humano

Dentro de los aspectos jurídicos se plantean los siguientes objetivos:

Conocer las formas jurídicas y elegir cada una para la creación del proyecto.

Se Identificó cada uno de los requisitos legales para su apertura y funcionamiento como son los diferentes permisos de funcionamiento de las diferentes instituciones.

Se conoció a fondo cada uno de los derechos, deberes y obligaciones legales que tiene la empresa antes de la apertura.

Se analizan los componentes del Marketing Mix que brindan múltiples posibilidades de reaccionar ante la baja de las ventas o utilidades. Dentro de las estrategias se tomara en cuenta los siguientes componentes:

El producto es un bien o servicio que se ofrece para que la empresa tenga utilidades o ganancias. Dentro de este componente se diseñan otras estrategias para hacer del producto único y vendible.

El precio es el valor en cantidades monetarias que se asigna a un producto para ofrecer a los consumidores, depende mucho de este que la empresa se posicione o no en el mercado.

La plaza o distribución consiste en los puntos de ventas o canales de distribución, para hacer llegar los productos desde el área donde se produce hasta los consumidores finales.

Promoción y comunicación como dice en el nombre consiste en comunicar, informar, dar a conocer a la ciudadanía la nueva empresa, nuevos productos que han salido al mercado, así como también incentivar o motivar su compra, los más comunes para una promoción son: ofertas, combos, obsequiar, etc., donde la empresa da un adicional al consumidor.

Gestión del Talento Humano, es una serie de decisiones acerca de la relación de los colaboradores con la empresa, influyendo en gran medida la eficiencia y desarrollo dentro de la organización. Se analizan ámbitos como: conocimientos, experiencia, intereses, habilidades y destrezas, entre otros. Empezando desde:

- Reclutamiento y selección.
- Planeación del personal.
- Organización estructural y funcional.
- Horarios de trabajo.
- Políticas internas y externas.
- Roles del personal.

Dentro de los aspectos económicos y financieros tenemos los objetivos empresariales a donde quiere dirigirse la empresa y mediante esta plantearse metas a corto, mediano o largo plazo.

El desarrollo de los siguientes balances informará cual es el estado real de la empresa en términos monetarios:

- Estado de situación inicial
- Balance general
- Estado de pérdidas y ganancias
- Balance de resultados
- Los presupuesto de ingresos y egresos
- Los índices financieros para conocer si el proyecto será rentable o no.
- Valor actual neto
- Tasa de retorno inversión
- Periodo de recuperación de la inversión
- Punto de Equilibrio
- Relación Costo Beneficio

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

a. PRESENTACIÓN, TABULACIÓN Y ANÁLISIS

i. Presentación, Tabulación y Análisis de los datos obtenidos en la investigación de mercado y Marketing

a. Datos Informativos

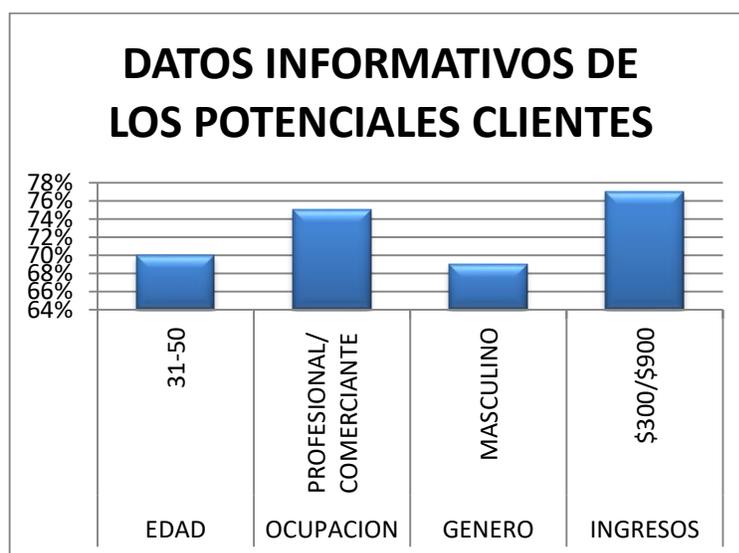
Cuadro N° 02. Datos informativos

	Edad	Ocupación	Genero	Ingresos
	31-50 años	Profesionales y comerciantes	Masculino	\$300-\$900
Frecuencia	267	287	364	294
Porcentaje	70%	75%	69%	77%

Fuente: Encuestas realizadas a turistas nacionales y extranjeros en Riobamba (08-2012)

Elaborado por: Alexandra González C.

Grafico N°1 Datos informativos



Análisis: el 70% de los encuestados tiene una edad que va desde 31-50 años; profesionales y comerciantes en un 75%, de género masculino con un 69%, con ingresos que van desde 300 dólares en adelante con un 77%.

Pregunta 1 ¿Con que frecuencia va a restaurantes?

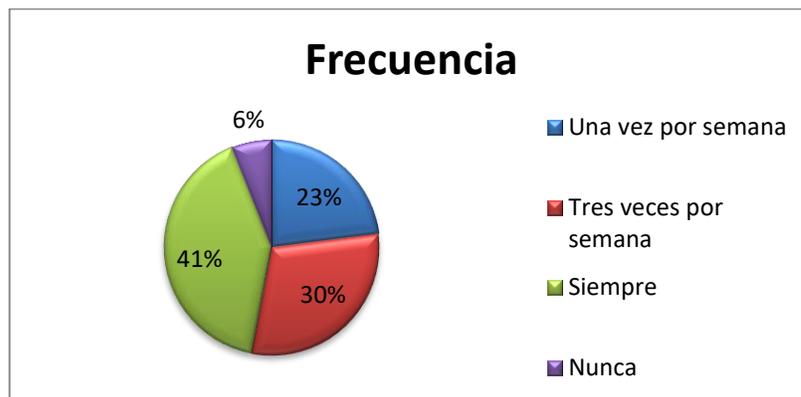
Cuadro N° 03. Frecuencia de acudir a un restaurante

Frecuencia	Frecuencia	Porcentajes
Una vez por semana	86	23%
Tres veces por semana	114	30%
Siempre	160	41%
Nunca	22	6%
Total	382	100%

Fuente: Encuestas realizadas a turistas nacionales y extranjeros en Riobamba (08-2012)

Elaborado por: Alexandra González C.

Grafico N° 2 Frecuencia de acudir a un restaurante



Elaborado por: Alexandra González C.

Análisis: Los turistas encuestados respondieron que el 41% va siempre a un restaurante, el 30% va por lo menos 3 veces por semana, el 23% acude al restaurante una vez por semana y con un 6% respondieron que nunca acuden a un restaurante.

Pregunta 2 ¿Le gustaría la creación de un restaurante temático enfocado en el Ferrocarril de la ciudad?

Cuadro N° 4 Creación de un restaurante temático

Opción	FRECUENCIA	Porcentaje
SI	371	97%
NO	11	3%
Total	382	100%

Fuente: Encuestas realizadas a turistas nacionales y extranjeros en Riobamba (08-2012)

Elaborado por: Alexandra González C.

Grafico N° 3 Creación del Restaurante Temático



Elaborado por: Alexandra González C. (2012)

Análisis: Como se puede observar en el grafico el 97% de encuestados esta de acuerdo en la creación de un restaurante temático enfocado en el ferrocarril de la ciudad a diferencia de un 3% que respondió que no.

Pregunta 3 ¿Qué tipo de menú desearía que se prepare?

Cuadro N° 5 Tipo de Menú

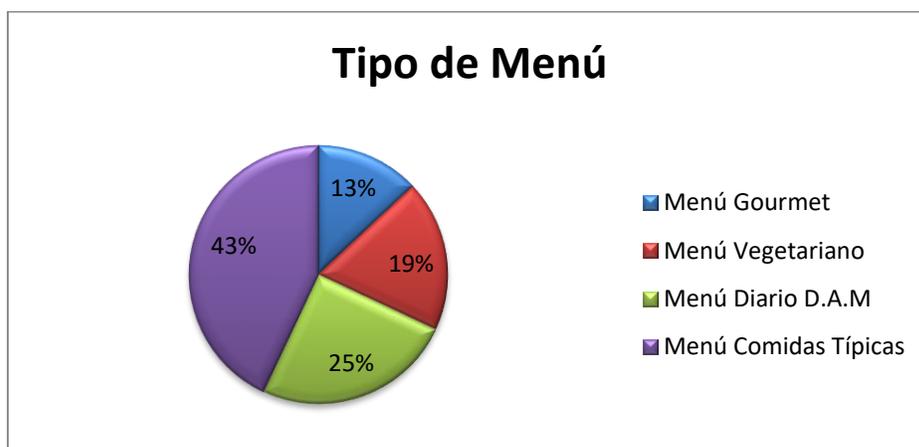
Tipo	FRECUENCIA	Porcentaje
Menú Gourmet	50	13%

Menú Vegetariano	73	19%
Menú Diario D.A.M	96	25%
Menú Comidas Típicas	163	43%
Total	382	100%

Fuente: Encuestas realizadas a turistas nacionales y extranjeros en Riobamba (08-2012)

Elaborado por: Alexandra González C.

Grafico N° 4 Tipo de Menú



Elaborado por: Alexandra González C. (2012)

Análisis: El 43% de encuestados le gustaría que se preparen comidas típicas de este país, el 25% desearía que se prepare menú diario es decir que incluya desayuno, almuerzo, merienda; el 19% prefiere un menú vegetariano; el 13% prefiere un menú gourmet.

Pregunta 4 ¿En qué lugar le gustaría que se encuentre situado el Restaurante?

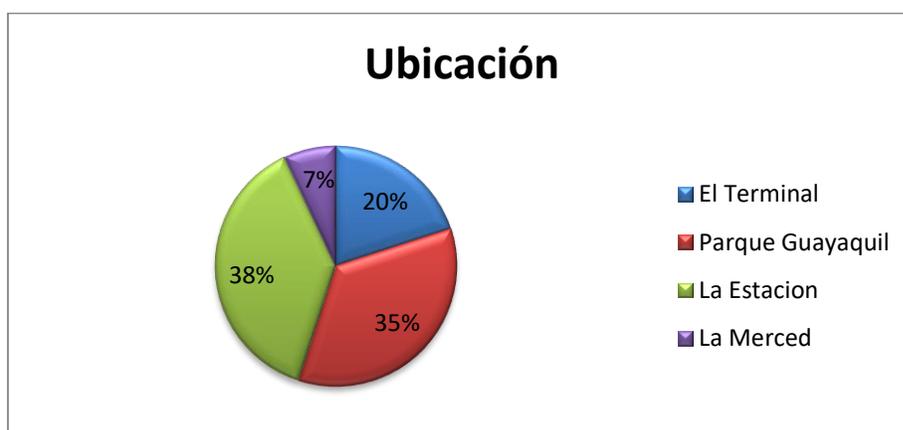
Cuadro N° 6 Ubicación de Restaurante

Sector	Frecuencia	Porcentaje
El Terminal	76	20%
Parque Guayaquil	134	35%
La Estación	145	38%
La Merced	27	7%
Total	382	100%

Fuente: Encuestas realizadas a turistas nacionales y extranjeros en Riobamba (08-2012)

Elaborado por: Alexandra González C.

Gráfico N° 5 Ubicación del Restaurante



Elaborado por: Alexandra González C. (2012)

Análisis: El 38% de encuestados desea que el restaurante este ubicado en el sector La estación, seguido de un 35% que le gustaría en el Parque Guayaquil; mientras que el 20% lo ubicaría por El Terminal y un 7% por la Merced.

Pregunta 5 ¿Qué días recomendaría su funcionamiento?

Cuadro N° 7 Días de Funcionamiento

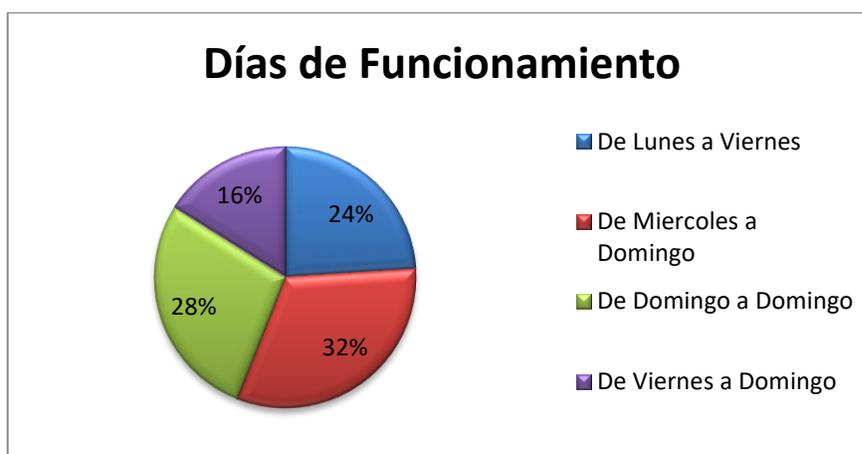
Días	Frecuencia	Porcentaje
De Lunes a Viernes	92	24%
De Miércoles a Domingo	122	32%

De Domingo a Domingo	107	28%
De Viernes a Domingo	61	16%
Total	382	100%

Fuente: Encuestas realizadas a turistas nacionales y extranjeros en Riobamba (08-2012)

Elaborado por: Alexandra González C.

Grafico N° 6 Días de Funcionamiento



Elaborado por: Alexandra González C. (2012)

Análisis: Con referente a la pregunta de los días de funcionamiento en mayor porcentaje es para los días de Miércoles a Domingo con un 32%, seguido muy de cerca con un 28% de desean que el restaurante habrá de Domingo a Domingo, por otro lado con un 24% desean que funcione de Lunes a Viernes, y con 16% desean que funcione de Viernes a Domingo.

Pregunta 6 ¿En qué Horario recomendaría su funcionamiento?

Cuadro N° 8 Horario de Funcionamiento

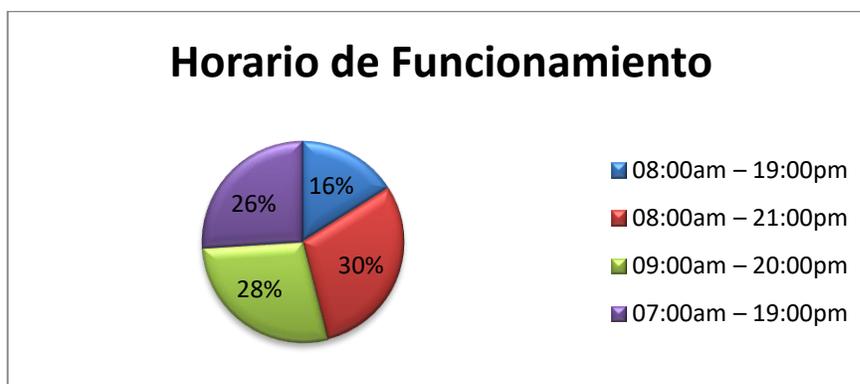
Horario	Frecuencia	Porcentaje
---------	------------	------------

08:00am – 19:00pm	61	16%
08:00am – 21:00pm	115	30%
09:00am – 20:00pm	107	28%
07:00am – 19:00pm	99	26%
Total	382	100%

Fuente: Encuestas realizadas a turistas nacionales y extranjeros en Riobamba (08-2012)

Elaborado por: Alexandra González C.

Grafico N° 7 Horario de Funcionamiento



Elaborado por: Alexandra González C. (2012)

Análisis: El 16% de encuestados recomienda que se habrá el restaurante de 08am -19pm siendo este el porcentaje más bajo; mientras que 26% desea un horario de 07am – 19pm, seguido muy de cerca con 28% el horario de 09am – 20pm, y el más sugerido fue el 08am – 21pm con 30%.

Pregunta 7 ¿Hasta cuánto paga actualmente por un plato a la carta o especial?

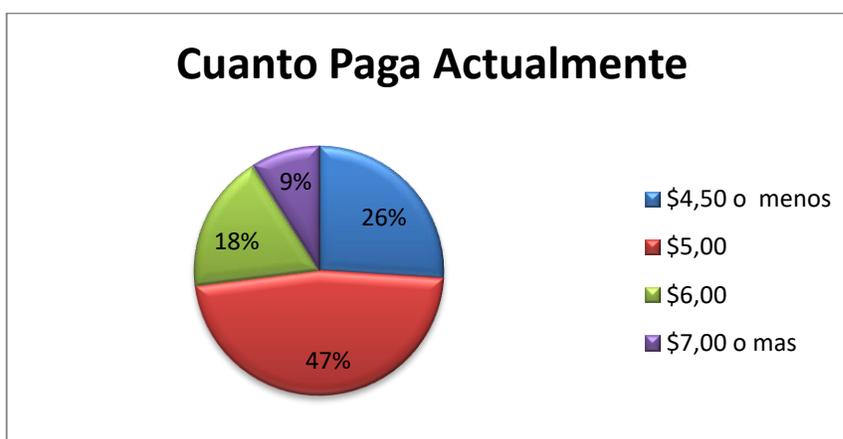
Cuadro N° 9 Cuanto Paga Actualmente

Costo	Frecuencia	Porcentaje
\$4.50 o menos	99	26%
\$5.00	180	47%
\$6.00	69	18%
\$7.00 o mas	34	9%
Total	382	100%

Fuente: Encuestas realizadas a turistas nacionales y extranjeros en Riobamba (08-2012)

Elaborado por: Alexandra González C.

Grafico N° 8 Cuanto Paga Actualmente



Elaborado por: Alexandra González C. (2012)

Análisis: El 47% de encuestados respondieron que pagan \$5,00 por un plato a la carta o una preparación especial, mientras que el 26% paga \$4,50 o menos, el 18% paga \$6,00 por un plato, y el 9% paga de \$7,00 o más, esto dependiendo de la espera y tipo de atención.

Pregunta 8 ¿Cuál es el motivo principal para acudir a un Restaurante?

Cuadro N° 10 Motivo de acudir a un Restaurante

Motivos	Frecuencia	Porcentaje
---------	------------	------------

Salir de la Rutina	126	33%
Compromisos Sociales	77	20%
Por conocer	34	9%
Por trabajo	145	38%
Total	382	100%

Fuente: Encuestas realizadas a turistas nacionales y extranjeros en Riobamba (08-2012)

Elaborado por: Alexandra González C.

Grafico N° 9 Motivo de acudir a un Restaurante



Elaborado por: Alexandra González C.

Análisis: Entre la principal motivación de acudir a un restaurante esta por trabajo con un 38%, ya que no tienen el suficiente tiempo para ir a casa, con un porcentaje mínimo está por salir de la rutina, para cambiar de aire con un 33%, con un 20% está por compromisos sociales; y con 9% por conocer nuevos restaurantes.

Pregunta 9 ¿Cuándo acude a un Restaurante entre cuantas personas lo acompañan?

Cuadro N° 11 Cuantas personas lo acompañan

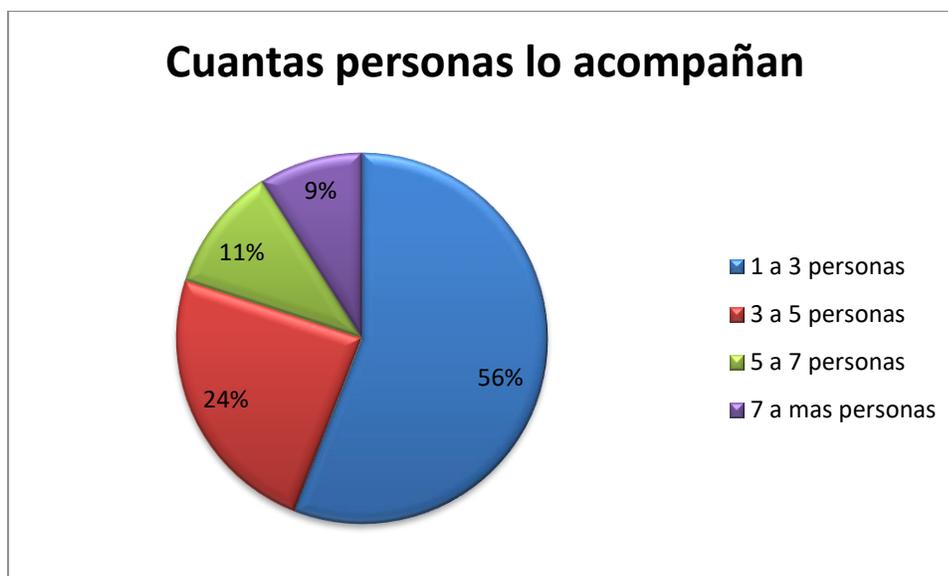
N° de personas	Frecuencia	Porcentaje
1 a 3 personas	214	56%
3 a 5 personas	92	24%

5 a 7 personas	42	11%
7 a más personas	34	9%
Total	382	100%

Fuente: Encuestas realizadas a turistas nacionales y extranjeros en Riobamba (08-2012)

Elaborado por: Alexandra González C.

Grafico N° 10 Cuantas personas lo acompañan



Elaborado por: Alexandra González C. (2012)

Análisis: El 9% de encuestados va a un restaurante entre 7 personas o más por lo general con la familia, el 11% va acompañado de 5 a 7 personas, con un porcentaje un poco más elevado el 24% van al restaurante entre 3 a 5 personas, pero por lo general el 56% asiste a un restaurante solo o entre 3 acompañantes.

Pregunta 10 ¿Qué servicio adicional le gustaría que tenga el restaurante?

Cuadro N° 12 Servicio Adicional

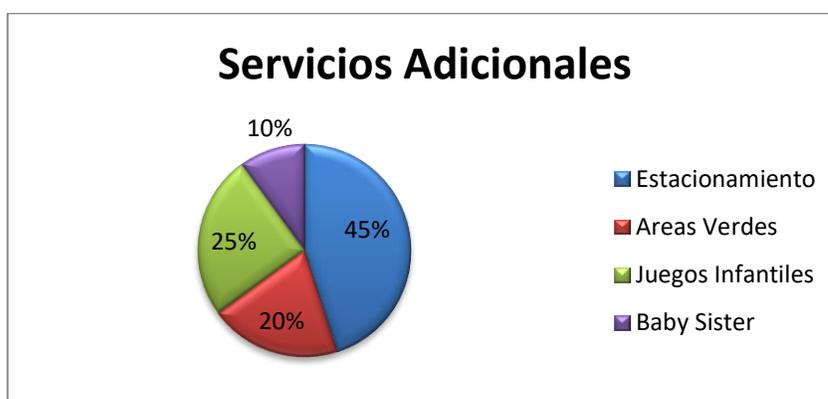
Servicio	Frecuencia	Porcentaje
----------	------------	------------

Estacionamiento	172	45%
Áreas verdes	76	20%
Juegos infantiles	96	25%
Baby sister	38	10%
Total	382	100%

Fuente: Encuestas realizadas a turistas nacionales y extranjeros en Riobamba (08-2012)

Elaborado por: Alexandra González C.

Grafico N° 11 servicio Adicional



Elaborado por: Alexandra González C.

Análisis: Entre los servicios adicionales que debe tener el restaurante resalta estacionamiento con un 45%, con un 25% destaca juegos infantiles; áreas verdes tiene un 20% a su favor y con un 10% los encuestados desearían que exista baby sister.

ii. Discusión

El perfil de nuestros potenciales clientes es la mayoría de la edad comprendida entre 31 a 50 años de género masculino en su mayoría, de ocupación comerciantes y profesionales cuyos ingresos mensuales va de 300 dólares en adelante.

Por lo general 71% de las personas que acuden a un restaurante van siempre o 3 veces a la semana, porque tienen tiempo limitado, el 97% de encuestados está de acuerdo en la creación de un restaurante temático enfocado en el ferrocarril de la ciudad enfocándose principalmente en la gastronomía típica de nuestra ciudad y país, como dato adicional decían que es algo novedoso, diferente y sería una experiencia nueva.

La mayoría de encuestados prefiere que el restaurante se encuentre ubicado en el sector de La Estación o por el Parque Guayaquil ya que es un lugar céntrico y representativo para el restaurante. Con referente a la pregunta de los días de funcionamiento en mayor porcentaje es para los días de miércoles a domingo con un horario de 08:00 de la mañana a 21:00pm para su atención.

En la actualidad el precio que pagan por un plato a la carta va desde 4,50 a 5,00 dólares, la principal motivación de acudir a un restaurante esta por trabajo, ya que no tienen el suficiente tiempo para ir a casa y para salir de la rutina; se observa que a menudo van desde 1 a 5 personas a un restaurante.

Entre los servicios adicionales que debe tener el restaurante resalta estacionamiento y juegos infantiles.

VI. PLAN DE EMPRESA

A. ASPECTOS TÉCNICOS

1. Determinación del tamaño de la empresa

Para determinar el tamaño de la empresa en función a la capacidad instalada en el siguiente cuadro se detalla el número de clientes que acudirá por día la empresa, con un 10% de crecimiento cada año.

Cuadro N° 13 Tamaño de la empresa

Años	Diario	Semanal	Mensual	Anual
2012	70	350	1680	20160
2013	77	385	1848	22176
2014	84	425	2040	24480
2015	91	470	2256	27072
2016	103	515	2472	29664

Elaborado por: Alexandra González C. (2012)

Los días laborables del restaurante es de miércoles a domingo según resultados de la encuesta realizada, cinco días a la semana, 24 días mensuales dando como resultado 288 días laborables anuales.

La capacidad mínima del restaurante es de 70 clientes diarios y la capacidad máxima es de 103 por día.

Cuadro N° 14 Horario de atención

TURNO	DIAS	HORARIO	HORAS
1	Miércoles a domingo	9h00am - 17h00pm	8 horas

Elaborado por: Alexandra González C. (2012)

La utilización de las instalaciones y maquinaria es el 33.33%.

2. Capacidad de producción

Para determinar la capacidad de producción de la empresa en el siguiente cuadro se detalla el número de porciones por género que se elaboraran

diariamente con un mínimo, máximo y medio de producción tomando el ultimo como referencia para los cinco años y con un 10% de crecimiento.

Cuadro N° 15 Capacidad de Producción

Capacidad de Producción				
		Mínimo	Medio	Máximo
Unidades diarias		210	234	260
Entradas	Empanadas de Morocho	8	9	10
	Empanadas de verde	8	9	10
	Encebollado de pescado	8	9	10
	Ceviche de camarón	8	9	10
	Muchines de yuca	8	9	10
Sopas	Caldo de pata	8	9	10
	Sopa marinera	8	9	10
	Yaguarlocro	8	9	10
	Caldo de Gallina	8	9	10
	Caldo de Bagre	8	9	10
Plato Fuerte	Seco de chivo	8	9	10
	Chuleta con menestra	9	9	10
	Fritada	9	9	10
	Guatita	8	9	10
	Cuy Asado	8	9	10
	Trucha Frita	8	9	10
Postre	Humitas	8	9	10
	Quimbolitos	8	9	10
	Dulce de Higos con queso	8	9	10
	Torta de Maqueño	8	9	10
Bebidas	Chicha de jora	8	9	10
	Chicha de quinua	8	9	10
	Chicha de arroz	8	9	10
	Chicha de piña	8	9	10
	Jugo de frutas	8	9	10
	Batido de frutas	8	9	10

Elaborado por: Alexandra González C. (2012)

Cuadro N° 16 Capacidad de Producción (unidades)

Años	Diario	Semanal	Mensual	Anual
2012	260	1300	5200	62400
2013	267	1335	5340	64080

2014	274	1370	5480	65760
2015	281	1405	5620	67440
2016	288	1440	5760	69120

Elaborado por: Alexandra González C. (2012)

3. Localización

El Restaurante “El Vagón del Tren” es una empresa que oferta servicios a la ciudadanía, siendo los mismos que designaron su ubicación en la ciudad.

Macro Localización

País: Ecuador

Región: Sierra Centro

Provincia: Chimborazo

Micro Localización

Cantón: Riobamba

Parroquia: Lizarzaburo

Barrio: La Estación

Dirección: Daniel León Borja y Juan Montalvo

Grafico N° 12 Mapa de Riobamba Sector la Estación



Elaborado por: Ing. Diego Basantes

Cuadro N° 17 Ubicación del local de arriendo

Criterios de selección	Carabobo y Unidad Nacional A	Unidad Nacional y Juan Montalvo B	Daniel L Borja y Juan Montalvo C
Sector comercial	9	8	10
Fácil ubicación	10	9	10
Zona segura	9	8	10
Local amplio	10	8	10
Instalaciones adecuadas	9	9	9
Competencia directa	8	8	9
Acceso fácil	10	9	10
Costo arriendo	9	10	8
TOTAL	74	69	76

Elaborado por: Alexandra González C. (2012)

La opción ganadora es la opción C, que tiene características favorables para a empresa. Con costo mensual de arriendo de 800,00 dólares, espacio físico para cualquier eventualidad, es accesible a mercado y centros comerciales.

Proceso de Producción del bien/ Proceso de oferta del servicio

Enlistan los pasos a seguir para la obtención de producto final, se determina todos los requerimientos necesarios para la producción así tenemos:

c. Recetas estándar

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Empanadas de Morocho	N. 01
GENERO	Entrada	PORCIONES	
		10	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
450	Gr	Morocho remojado por 3 días	0.60
400	Gr	Carne molida	1.10
50	Gr	Cebolla blanca, brunoise	0.05
150	Gr	Alverja cocidas	0.15
30	Gr	Pasas	0.25
10	Gr	Cilantro, micen	0.05
5	Gr	Sal	0.04
5	Gr	Comino	0.04
5	Gr	Pimienta	0.04
30	MI	Aceite	0.10
PROCESO DE PRODUCCIÓN		TOTAL	2.42
TIEMPO DE PREPARACIÓN	1h55 min.	Costo x porción	0.24
<p>Mise en place. Cocer. Enfriar. Moler. Hacer una masa suave agregar sal. Sobre un plástico film extender la masa. Cortar en círculos. Relleno: En un sartén hacer un refrito con aceite, cebolla, comino, pimienta. Agregar la carne molida rectificar sabores. Formar las empanadas con el relleno. Freír hasta que estén doradas.</p>			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Empanadas de verde	N. 02
GENERO	Entrada	PORCIONES	
		10	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
600	Gr	Plátanos verdes	0.70
400	Gr	Carne molida de cerdo	1.50
50	Gr	Cebolla colorada, brunoise	0.10
150	Gr	Alverja cocidas	0.20
30	Gr	Mantequilla	0.25
80	Gr	Tomate concase	0.10
100	Gr	Zanahoria, brunoise cocida	0.20
5	Gr	Sal	0.04
5	Gr	Pimienta	0.04
20	MI	Agua caliente	0.04
PROCESO DE PRODUCCIÓN		TOTAL	3.17
TIEMPO DE PREPARACIÓN	57min	Costo x porción	0.31
<p>Mise en place. Cocinar el verde. Cernir el agua de la cocción. Trabajar al verde cocido hasta tener una masa homogénea y taparla con film. Forma porciones de 30g. Ponerlas entre 2 plásticos amasar formando círculos. Rellenar con 20gr de relleno o queso. Sellar bien los bordes. Freír en abundante aceite. RELLENO: En un sartén hacer un refrito con aceite, cebolla, comino, pimienta. Agregar la carne molida rectificar sabores.</p>			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Encebollado pescado	N. 03
GENERO	Entrada	PORCIONES	10
			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
1000	Gr	Albacora	7.00
90	Gr	Cebolla blanca brunoise	0.10
500	Gr	Cebolla colorada juliana	0.50
900	Gr	Tomate	0.50
900	Gr	Yuca	1.00
80	Gr	Ajo	0.05
10	Gr	Ají peruano	0.10
50	Gr	Yerba buena	0.05
250	Gr	Jugo de limón	0.45
10	Gr	Pimienta	0.04
10	Gr	Sal	0.04
PROCESO DE PRODUCCIÓN		TOTAL	9.83
TIEMPO DE PREPARACIÓN	41min	Costo x poción	0.98
<p>Mise en place Licuar el tomate. Cocinar la yuca con ajo, cebolla blanca, yerba buena, ají peruano y tomate licuado. Cuando la yuca este suave sacar y poner a cocinar la albacora aliñada. Curtir la cebolla colorada con el limón y agregar tomates en dados. Colocar la yuca en una bandeja en dados medianos. En otra bandeja colocar el pescado cocido en tiras. Cernir el caldo del pescado. Servir con hierbitas en fine brunoise. Chifles y pan.</p>			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Ceviche de Camarón	N. 04
GENERO	Entrada	PORCIONES	
		10	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
1000	Gr	Camarones pelados	7.50
500	Gr	Cebolla colorada juliana	0.50
200	Gr	Pimiento	0.20
200	Gr	Salsa de tomate	0.95
150	Gr	Jugo de limón	0.25
150	Gr	Jugo de naranja	0.25
5	Gr	Cilantro mince	0.05
5	Gr	Azúcar	0.05
20	Gr	Mostaza	0.09
20	MI	Aceite	0.05
10	Gr	Sal	0.04
50	Gr	Chifles	0.20
50	Gr	Tostado	0.20
PROCESO DE PRODUCCIÓN		TOTAL	10.33
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10min	Costo x porción	1.03
<p>Mise en place. Cocinar los camarones por 2 minutos con agua, sal, pimienta. Reservar el agua de cocción. Llevar a choque térmico. Cutir la cebolla con el jugo de limón agregar salsa de tomate, azúcar, cilantro jugo de naranja, Aceite el agua de cocción. Rectificar sabores servir con tostado y chifles.</p>			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Muchines de Yuca	N. 05
GENERO	Entrada	PORCIONES 10	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
9000	Gr	Yuca rallada	2.00
90	Gr	Cebolla colorada fine brunoise	0.10
60	Gr	Yemas de huevo	0.10
2	U	Huevos cocidos	0.24
450	Gr	Carne molida	1.25
15	Gr	Hierbitas en micen	0.05
5	Gr	Ajo mince	0.05
15	Gr	Achiote	0.05
10	Gr	Sal	0.04
5	Gr	Comino	0.04
300	Gr	Queso	2.50
PROCESO DE PRODUCCIÓN		TOTAL	6.42
TIEMPO DE PREPARACIÓN	45min	Costo x porción	0.64
<p>Mise en place. Hacer un refrito con la cebolla, ajo, carne molida, hierbitas, achiote, sal y comino. Cuando la carne pierda su líquido poner los huevos picados en dados. En la yuca rallada poner sal y la yema de huevo. Rellenar con carne, dar forma ovalada. Freír en abundante aceite.</p>			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Caldo de Pata	N. 06
GENERO	Sopa	PORCIONES	
		10	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
1000	Gr	Pata de res	2.00
1000	Gr	Mote cocido	1.50
50	Gr	Maní	0.15
50	Gr	Cebolla blanca	0.10
10	Gr	Ajo	0.15
80	Gr	Leche	0.10
10	Gr	Cilantro	0.05
10	Gr	Sal	0.04
5	Gr	Pimienta	0.04
PROCESO DE PRODUCCIÓN		TOTAL	4.13
TIEMPO DE PREPARACIÓN	49 min	Costo x porción	0.41
<p>Mise en place. Cocina en una olla de presión la pata, cebolla, ajo. Hacer un refrito de cebolla blanca y ajo. Licuar agregando la leche y maní. Cuando la pata este suave pasar a otra olla agregar el licuado el mote, rectificar sabores. Hervir por 2min Servir con cebolla y cilantro en fine brunoise.</p>			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Sopa Marinera	N. 07
GENERO	Sopa	PORCIONES	10
			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
500	Gr	Camarones	3.50
600	Gr	Tenazas de cangrejo	3.00
500	Gr	Almejas en su concha	3.50
250	Gr	Rodajas de pescado	2.50
30	Gr	Cebolla blanca fine brunoise	0.15
30	Gr	Cebolla colorada fine brunoise	0.10
100	Gr	Tomate brunoise	0.20
30	Gr	Pasta de maní	0.35
4000	Gr	Verdes pelados y rallados	1.00
20	Gr	Achote	0.06
10	Gr	Sal	0.08
5	Gr	Pimienta	0.04
5	Gr	Comino	0.04
PROCESO DE PRODUCCIÓN		TOTAL	14.52
TIEMPO DE PREPARACIÓN	30 min	Costo x porción	1.45
<p>Mise en place. Refreír la cebolla, tomate, perejil, achote y aliños. Agregar pasta de maní y mezclar. Poner 6 litros de agua hirviendo tapar y dejar cocer. Luego agregar las almejas, el verde y el cangrejo. Añadir el pescado, camarones rectificar sabores dejar cocer. Servir.</p>			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Yaguarlocro	N. 08
GENERO	Sopa	PORCION	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
1300	Gr	Menudo de borrego lavado	5.00
1000	Gr	Sangre de borrego	1.00
1500	Gr	Papas en dados	0.75
150	Gr	Maní licuado en leche	0.40
80	Gr	Cebolla blanca en brunoise	0.15
15	Gr	Ajo en micen	0.10
5	Gr	Cilantro	0.04
5	Gr	Orégano en hojas	0.05
5	Gr	Pimienta	0.04
10	Gr	Sal	0.04
15	Gr	Aceite	0.06
PROCESO DE PRODUCCIÓN		TOTAL	7.63
TIEMPO DE PREPARACIÓN	1h07 min	Costo x porción	0.76
<p>Mise en place. Cocer el menudo en una olla de presión. Retirar del caldo y pico en cuadros pequeños. En otra olla hacer un refrito con cebolla blanca, ajo, cilantro, orégano, pimienta. Agregar la papa freír con el refrito. Anadir el maní tapar y dejar hervir. Añadir el caldo de la cocción anterior rectificar sabores. Aparte hacer un refrito. Añadir la sangre mover según vaya evaporando el líquido hasta obtener una consistencia seca. Servir con una porción de aguacate.</p>			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Caldo de Gallina	N. 09
GENERO	Sopa	PORCIONES 10	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
2000	Gr	Gallina de campo en cuartos	6.50
400	Gr	Zanahoria juliana cocidas	1.00
400	Gr	Alverjas cocidas	1.00
150	Gr	Arroz cocido	0.17
100	Gr	Papas torneadas cocidas	0.40
80	Gr	Cebolla blanca brunoise	0.10
80	Gr	Cebolla colorada brunoise	0.10
10	Gr	Ajo mince	0.05
5	Gr	Apio	0.04
5	Gr	Cilantro	0.04
5	Gr	Perejil	0.04
15	Gr	Aceite	0.04
10	Gr	Sal	0.04
5		Pimienta	0.04
PROCESO DE PRODUCCIÓN		TOTAL	5.56
TIEMPO DE PERPARACIÓN	45 min	Costo x porción	0.56
<p>Mise en place. Cocer la gallina en una olla de presión. En otra olla hacer el refrito con el aceite, ajo, cebollas, pimienta. Agregar agua hacer hervir. Agregar la alverjas, zanahoria, arroz, la gallina con el caldo añadir un bouquet-garni de perejil, apio, cilantro Dejar hervir. Servir con picadillo de cilantro y cebolla blanca.</p>			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Caldo de Bagre	N. 10
GENERO	Sopa	PORCIONES	
		10	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
2000	Gr	Bagre	10.00
800	Gr	Yuca	1.00
700	Gr	Verdes	0.50
80	Gr	Cebolla blanca brunoise	0.05
10	Gr	Ajo mince	0.05
50	Gr	Pimiento	0.05
5	Gr	Yerba buena	0.04
10	Gr	Achote	0.10
5	Gr	Cilantro	0.04
5	Gr	Perejil	0.04
15	Gr	Aceite	0.04
10	Gr	Sal	0.04
5		Pimienta	0.04
PROCESO DE PRODUCCIÓN		TOTAL	11.99
TIEMPO DE PREPARACIÓN	1h17 min	Costo x porción	1.99
<p>Mise en place. Hacer un fumet. Colar el caldo. Hacer un refrito hecho de pimiento, cebolla, tomate, ajo y achiote. Una vez cernido el caldo agregue el refrito. Añadir la yuca, el verde. Deje hervir. Ponerle el pescado cortado y la hierba buena. Montar. Servir.</p>			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Seco de Chivo	N. 11
GENERO	Platos Fuertes	PORCIONES	
		10	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
1500	Gr	Carne de chivo en trozos	10.50
400	Gr	Cebolla colorada brunoise	0.40
200	Gr	Pimiento bruniose	0.15
300	Gr	Tomate	0.40
150	Gr	Cerveza	0.20
10	Gr	Ajo mince	0.10
10	Gr	Ají peruano	0.10
5	Gr	Pimienta	0.04
5	Gr	Comino	0.04
10	Gr	Sal	0.08
5	Gr	Hierbitas picadas	0.05
150	Gr	Lechuga juliana	0.20
800	Gr	Arroz cocido	0.89
PROCESO DE PRODUCCIÓN		TOTAL	13.15
TIEMPO DE PRODUCCIÓN	45min	Costo x porción	1.32
<p>Mise en place. Lavar la carne adobar con ajo, sal, pimienta y comino. Licuar las cebollas, pimiento, tomate y la cerveza. En una olla poner la carne con los ingredientes licuados tapar y dejar hervir. Cuando la carne este suave añadir un bouquet-garni. Retirar del fuego Montar con arroz, lechuga, tomate. Servir.</p>			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Chuleta con Menestra	N. 12
GENERO	Platos Fuertes	PORCIONES	
		10	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
2000	Gr	Chuleta de cerdo	9.78
900	Gr	Frejol rojo cocido	2.00
100	Gr	Cebolla colorada	0.10
100	Gr	Cebolla blanca	0.10
20	Gr	Ajo	0.10
80	Gr	Pimiento	0.05
150	Gr	Tomate	0.20
10	Gr	Cilantro	0.03
10	Gr	Perejil	0.03
10	Gr	Albaca	0.05
10	Gr	Achote	0.04
5	Gr	Pimienta	0.04
20	Gr	Aceite	0.05
10	Gr	Sal	0.04
800	Gr	Arroz cocido	0.89
PROCESO DE PRODUCCIÓN		TOTAL	13.50
TIEMPO DE PREPARACIÓN	40min		
<p>Mise en place. Hacer un refrito con achote, ajo, cebollas, pimiento, tomate, cilantro, perejil, albaca, achote. Licuar y poner en una olla con el frejol cocido hacer hervir. Colocar un bouquet-garni. Rectificar sabores con sal, pimienta. Adobar la chuleta con sal, pimienta, comino. Freír con el aceite. Servir acompañado de arroz, menestra y chuleta.</p>			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Fritada	N. 13
GENERO	Platos Fuertes	PORCIONES	
		10	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
3000	Gr	Carne de cerdo	13.34
40	Gr	Cebolla blanca en batonet	0.10
200	Gr	Cebolla colorada juliana y dados	0.15
800	Gr	Agua	0.50
20	Gr	Ajo	0.10
50	Gr	Aceite	0.12
10	Gr	Comino	0.08
10	Gr	Sal	0.08
10	Gr	Pimienta	0.08
1000	Gr	Mote	1.00
300	Gr	Aguacate	1.00
150	Gr	Tomate	0.20
60	Gr	Jugo de limón	0.20
PROCESO DE PRODUCCIÓN		TOTAL	16.95
TIEMPO DE PRODUCCIÓN	1h06min	Costo x porción	1.69
<p>Mise en place. Sazonar la carne con ajo sal, comino, pimienta. Ponga a hervir agua en una paila. Agrega la carne, cebollas y ajo dejar cocer hasta q se absorba el líquido. Una vez cocida agrega el aceite y dorar a fuego alto. Hacer un encebollado con cebolla colorada, tomate y limón. Montar el plato con mote, encebollado, aguacate. Servir.</p>			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Guatita	N. 14
GENERO	Platos Fuertes	PORCIONES	
		10	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
1500	Gr	Panza de res cocida	4.38
2000	Gr	Papas dados medios	2.00
500	Gr	Leche	0.35
40	Gr	Achote	0.19
200	Gr	Maní	0.50
70	Gr	Cebolla blanca brunoise	0.30
20	Gr	Ajo	0.15
10	Gr	Apio	0.05
5	Gr	Perejil	0.05
5	Gr	Comino	0.05
10	Gr	Sal	0.08
5	Gr	Pimienta	0.04
800	Gr	Arroz	0.89
300	Gr	Aguacate	1.00
PROCESO DE PRODUCCIÓN		TOTAL	10.03
TIEMPO DE PRODUCCIÓN	30min	Costo x porción	1.003
<p>Mise en place. Saltear la papa y cocer con en agua y sal. Cortar en medios dados la panza. Agregar a la papa. Hacer un refrito con achote, cebolla, ajo, pimienta, comino. Seguido licuar con el maní y la leche incorporar a la papa. Cocer. Agregar bouquet-garni. Servir con arroz y aguacate.</p>			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Cuy Asado	N. 15
GENERO	Platos Fuertes	PORCIONES	
		10	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
3000	Gr	Cuy	9.00
1500	Gr	Papa torneadas cocidas	1.25
50	Gr	Cebolla blanca	0.40
30	Gr	Ajos	0.20
300	Gr	Salsa de maní	1.50
150	Gr	Hojas de lechuga	0.20
300	Gr	Tomate slice	0.40
15	Gr	Sal	0.12
10	Gr	Pimienta	0.08
10	Gr	Comino	0.08
PROCESO DE PRODUCCIÓN		TOTAL	13.23
TIEMPO DE PRODUCCIÓN	25min	Costo x porción	1.32
<p>Mise en place. Adobar al cuy con sal, pimienta, comino, ajo triturado y cebolla. Colocar en el asador. Asar sobre carbón girando cada vez hasta q se cocine por dentro y por fuera. Untar con achote y dejar que se dore. Servir con una cama de lechuga, papas cocidas y la salsa de maní.</p>			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Trucha Frita	N. 16
GENERO	Platos Fuertes	PORCIONES	10
			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
2000	Gr	Trucha limpia y deshuesada	10.00
200	Gr	Aceite	0.46
30	Gr	Sal	0.24
10	Gr	Comino	0.08
5	Gr	Pimienta	0.08
300	Gr	Harina	0.40
1000	Gr	Papas en bastones	1.00
600	Gr	Cebolla colorada juliana	0.45
300	Gr	Tomates en dados	0.40
10	Gr	Cilantro	0.05
20	Gr	Jugo de limón	0.20
800	Gr	Arroz cocido	0.89
PROCESO DE PRODUCCIÓN		TOTAL	14.25
TIEMPO DE PRODUCCIÓN	56min	Costo x porción	1.43
<p>Mise en place. Salpimentar las truchas y comino. Enharinar. Calentar el aceite a fuego alto. Poner las truchas hasta que estén doradas. Aparte hacer un encebollado, con la cebolla, tomates, cilantro, jugo de limón. Freír las papas. Montar el plato con papas fritas, arroz, encebollado. Servir.</p>			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Humitas	N. 17
GENERO	Postres	PORCIONES 10	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
4000	Gr	Choclo tierno molido	4.00
300	Gr	Mantequilla	1.44
200	Gr	Manteca de cerdo	0.50
600	Gr	Queso desmenuzado	2.25
40	Gr	Polvo de hornear	0.40
600	Gr	Huevos	0.96
250	Gr	Cebolla blanca mince	0.40
10	U	Hojas de choclo	0.10
10	Gr	Sal	0.08
PROCESOS DE PRODUCCIÓN		TOTAL	10.13
TIEMPO DE PRODUCCIÓN	1H15 min	Costo x porción	1.01
<p>Mise en place. Mezclar el choclo molido con la todos los ingredientes excepto el queso rectificar sabores. Rellenar en las hojas de choclo poner una cucharadita de queso doblarlas. En una olla vaporera cocer. Montar. Servir.</p>			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Quimbolitos	N. 18
GENERO	Prostre	PORCIONES 10	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
112	Gr	Harina de maíz blanco	0.13
112	Gr	Harina de trigo	0.13
480	Gr	Huevos separar claras	0.72
168	Gr	Queso crema rallado	0.84
168	Gr	Mantequilla	0.81
168	Gr	Azúcar	0.17
28	Gr	Pasas	0.25
30	Gr	Coñac	0.30
15	Gr	Polvo de hornear	0.15
10	Gr	Hojas de achira lavadas y secas	0.25
PROCESO DE PRODUCCIÓN		TOTAL	4.25
TIEMPO DE PREPARACIÓN	1h41 min	Costo x porción	0.43
<p>Mise en place. Crear la mantequilla con el azúcar. Agregar queso rallado, las yemas de huevo. Seguido añadir el coñac. Cernir las harinas mezclar con el polvo de hornear. Ir agregando poco a poco en la crema. Batir las claras a punto de nieve. Incorporar a la mezcla con movimientos envolventes. Poner una cuchara de la masa en cada hoja de achira y en el centro poner 3 pasas. Doblar la hoja. Cocer en una tamalera.</p>			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Dulce de Higos con queso	N. 19
GENERO	Postres	PORCIONES 10	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
500	Gr	Higos limpios	1.00
500	Gr	Panela	0.50
5	Gr	Pimienta de olor	0.03
400	Gr	Queso fresco	1.80
10	Gr	Canela	0.04
5	U	Clavos de olor	0.03
500	Gr	Agua	0.50
PROCESOS DE PRODUCCIÓN		TOTAL	3.90
TIEMPO DE PRODUCCIÓN	3h29 min	Costo x porción	0.39
<p>Mise en place. Cortar en cruz en la parte más gruesa. Dar un hervor y escurrir el agua. Poner más agua. Agregar todos los ingredientes excepto el queso. Hervir hasta obtener una miel oscura y espesa. Colocar en una copa. Montar con queso fresco. Servir.</p>			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Torta de Maqueño	N. 20
GENERO	Postres	PORCIONES	10
			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
1000	Gr	Maqueño rallado	1.00
50	Gr	Pasas	0.50
250	Gr	Azúcar	0.25
250	Gr	Queso sin sal rallado	1.80
50	Gr	Mantequilla derretida	1.20
10	Gr	Canela en polvo	0.05
10	Gr	Ralladura de naranja	0.03
400	Gr	Huevo	0.60
PROCEDIMIENTO			TOTAL
			5.43
TIEMPO DE PRODUCCIÓN	1h17min		Costo x porción
<p>Mise en place. Cremar el maqueño, mantequilla con el azúcar. Batir y añadir las yemas de huevo y continuar batiendo. Agregar el queso, pasas, canela y ralladura de naranja cuando la mezcla este homogénea. Agregar las claras de huevo a punto de nieve unir despacio. Vaciar la preparación en un molde previamente enharinado. Llevar al horno hasta que este a punto. Montar. Servir.</p>			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Chicha de Jora	N. 21
GENERO	Bebidas	PORCIONES	10
			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
250	Gr	Jora	0.50
250	Gr	Cebada	0.50
250	Gr	Azúcar	0.25
2000	Gr	Agua	1.00
50	Gr	Hojas de arrayan	0.10
10	Gr	Canela en rama	0.04
10	Gr	Hoja de naranja	0.04
3	U	Clavos de olor	0.02
100	Gr	Cascara de piña	0.05
PROCESO DE PRODUCCIÓN			TOTAL
TIEMPO DE PRODUCCIÓN			Costo x porción
73h11 min			2.45
			0.25
<p>Mise en place. Hervir la cascara de piña en 1000 gr de agua. Dejar reposar un día al otro. Tostar la jora y la cebada. Luego hervir en 1000 gr con las especias. Mover constantemente hasta reducir a la mitad. Agregue azúcar. Cernir y añadir el jugo de la cascara de piña, dejar macerar por 2 días.</p>			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Chicha de Arroz	N. 22
GENERO	Bebidas	PORCIONES 10	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
100	Gr	Arroz crudo	0.13
250	Gr	Panela	0.50
100	Gr	Azúcar	0.10
2000	Gr	Agua	1.00
5	Gr	Pimienta de dulce	0.02
5	Gr	Canela en rama	0.04
4	Gr	Esencia de vainilla	0.05
3	U	Clavos de olor	0.02
200	Gr	Rodajas de piñas	0.25
PROCESO DE PRODUCCIÓN		TOTAL	2.11
TIEMPO DE PRODUCCIÓN	60h29min	Costo x porción	0.21
Remojar el arroz la noche anterior. Cocinar el arroz con todos los ingredientes hasta que el arroz este suave. Dejar fermentar por 2 días. Ecurrir el arroz fermentador. Licuar con 150gr de agua fermentada. Cernir en un cedazo muy fino. Servir con hielo picado.			

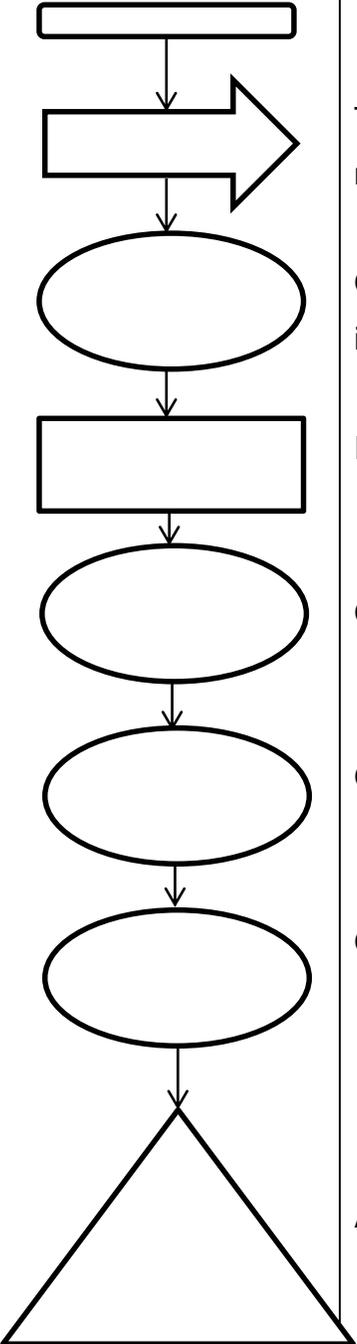
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Chicha de Quinua	N. 23
GENERO	Bebidas	PORCIONES 10	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
250	Gr	Quinua	1.00
2000	Gr	Agua	1.00
150	Gr	Membrillo	0.40
100	Gr	Melaza de caña	0.25
4	Gr	Anís de pan	0.05
RPOCESO DE PRODUCCIÓN		TOTAL	2.70
TIEMPO DE PRODUCCIÓN	120h	Costo x porción	0.27
Remojar la quinua por 3 días hasta que brote. Luego hervir con los ingredientes. Cernir. Deje fermentar por 2 días.			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Chicha de Piña	N. 24
GENERO	Bebidas	PORCIONES 10	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
250	Gr	Melaza de caña	0.30
2000	Gr	Agua	1.00
5	Gr	Canela molida	0.40
4	Gr	Clavos de olor	0.25
100	Gr	Cascara de piña	0.05
PROCESO DE PRODUCCIÓN		TOTAL	2.00
TIEMPO DE PRODUCCIÓN	72H1min	Costo x porción	0.20
<p>En una olla ponga la cascara de piña, la melaza de caña, el agua, la canela y el clavo de olor, tápela y déjela fermentar por 3 días.</p> <p>Al servir espolvorear con canela.</p>			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Jugo de Frutas	N. 25
GENERO	Bebidas	PORCIONES 10	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
500	Gr	Fruta	1.00
1500	Gr	Agua helada	1.00
20	Gr	Azúcar	0.20
4	Gr	Hielos	0.15
PROCESO DE PRODUCCION		TOTAL	2.35
TIEMPO DE PRODUCCION	5min	Costo x porción	0.24
Licuar el agua con la frutas y el azúcar cernir, servir con los hielos.			

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA RECETA		Batido de Frutas	N. 26
GENERO	Bebidas	PORCIONES 10	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTOS
500	Gr	Fruta	1.00
1500	Gr	Leche	1.00
20	Gr	Azúcar	0.20
PROCESO DE PRODUCCION		TOTAL	2.20
TIEMPO DE PRODUCCION	5min	Costo x porción	0.22
Licuar la fruta con la leche y el azúcar, cernir si es necesario y servir.			

d. Flujogramas de Micen place

Grafico	Descripción	Tiempo
 <pre> graph TD A[] --> B[] B --> C(()) C --> D[] D --> E(()) E --> F(()) F --> G(()) G --> H[] </pre>	<p>T1. Llevar utensilios y materia prima</p> <p>O1. Lavar los utensilios e ingredientes</p> <p>I1. Ver limpieza</p> <p>O2. Pelar</p> <p>O3. Pesar</p> <p>O4. Realizar los cortes</p> <p>A1. Llevar al frio</p>	<p>2min</p> <p>2min</p> <p>1min</p> <p>3min</p> <p>2min</p> <p>3min</p> <p>1min</p>

	TOTAL	14 MIN
--	--------------	---------------

Flujograma Entradas

Grafico	Descripción	Tiempo
----------------	--------------------	---------------

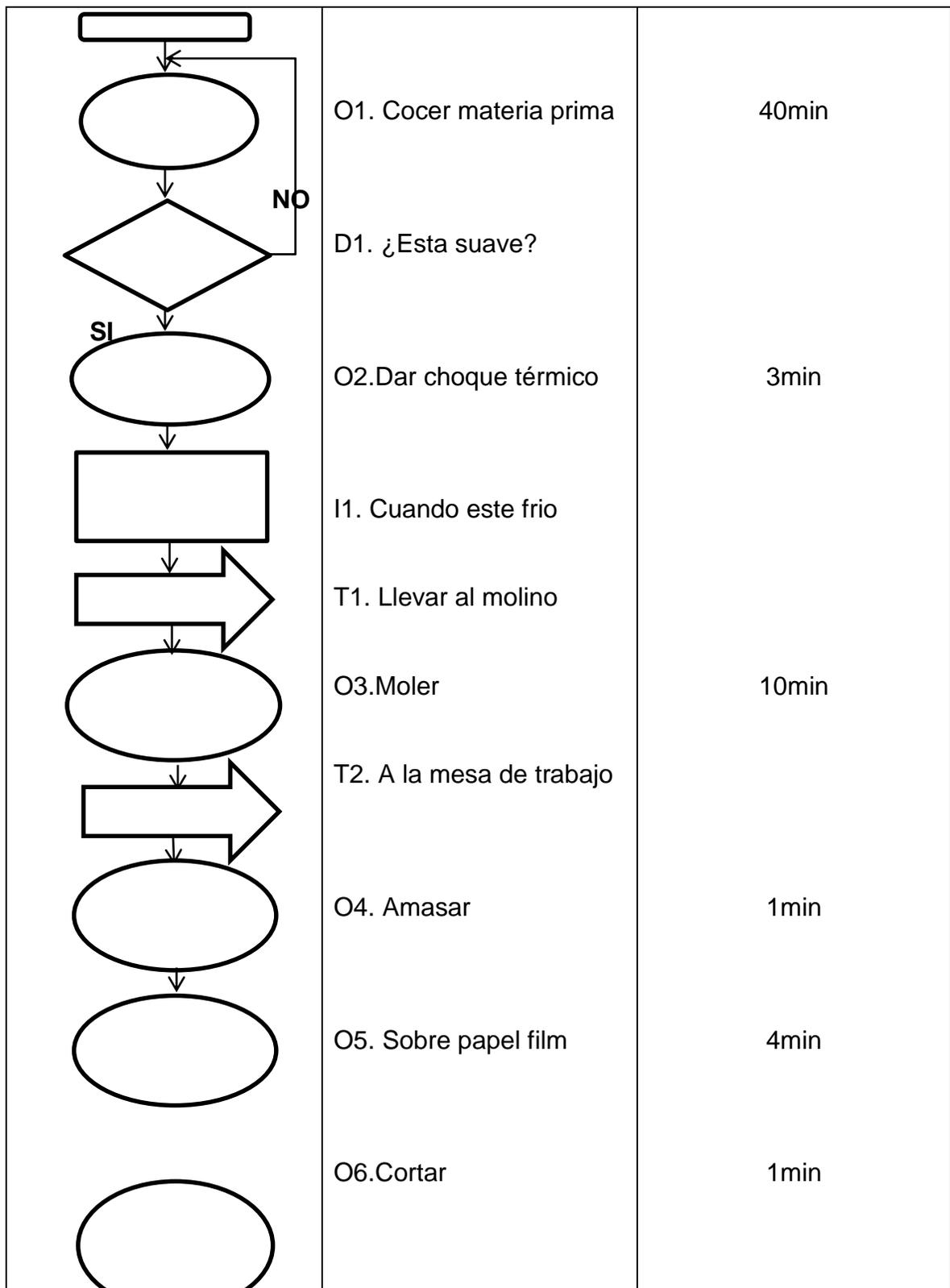
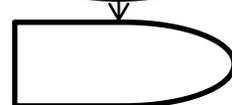
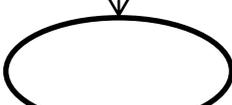
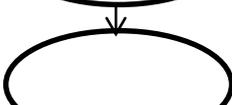
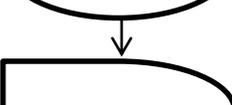
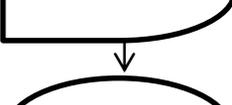
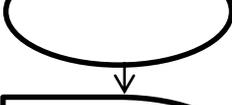
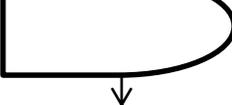
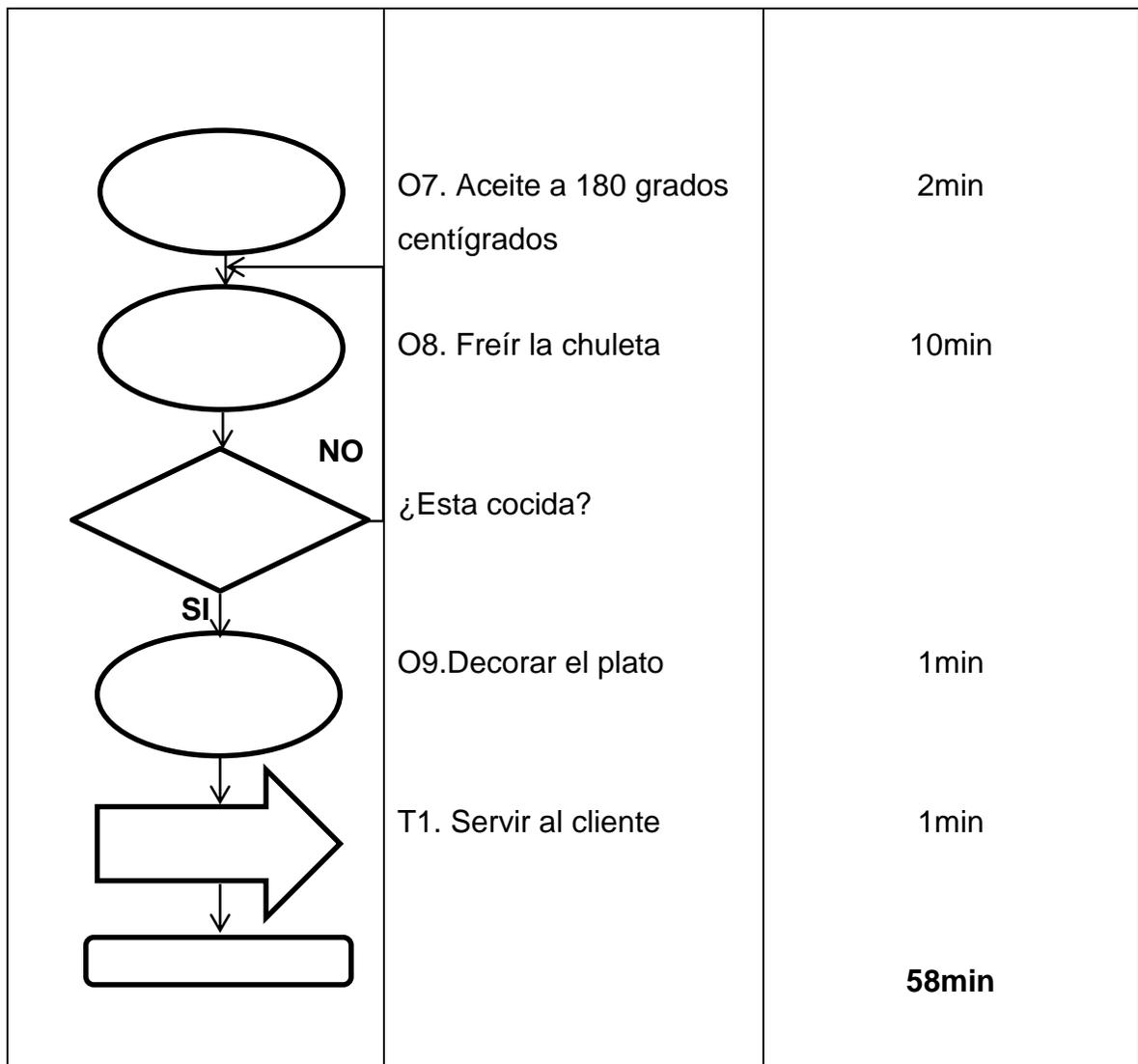


Grafico	Descripción	Tiempo
	O1. Realizar un fumet	45min
	O2. Colar el fumet	1min
	D1. Reservar el fondo	
	O2. Preparar refrito para la sopa	3min
	O3. Unir el fondo con el refrito llevar a fuego	1min
	D2. Cuando empiece a hervir	1min
	O4. Agregar verde	1min
	D2. Dar un hervor	1min
	O5. Añadir la yuca	1min
	D3. Hervir	
		20min

<pre> graph TD Start([Start]) --> Decision{¿Esta suave?} Decision -- Si --> Task([Task]) Decision -- No --> Start Task --> End[End] </pre>	O6. Agregar pescado dejar cocer ¿Esta suave? O7. Montaje del plato T1. Servir al cliente	1min 1min 1min
	Total	1h17min

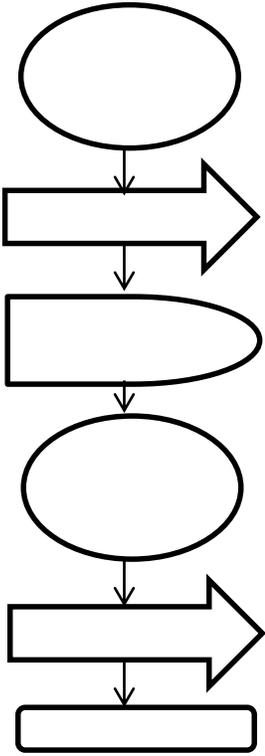
Flujograma De Platos Fuertes

GRAFICO	DESCRIPCION	TIEMPO
	<p>O1. Preparar un refrito</p> <p>¿Esta cristalizada las cebollas?</p> <p>O2. Licuar refrito</p> <p>T1. Llevar a fuego medio</p> <p>O3. Agregar al licuado el frejol cocido</p> <p>D1. Hervir</p> <p>O4. Agregar Bouquet-garni</p> <p>O5. Rectificar Sabores</p> <p>O6. Adobar chuleta</p>	<p>3min</p> <p>2min</p> <p>1min</p> <p>1min</p> <p>15min</p> <p>1min</p> <p>1min</p> <p>2min</p>



Flujograma de Postres

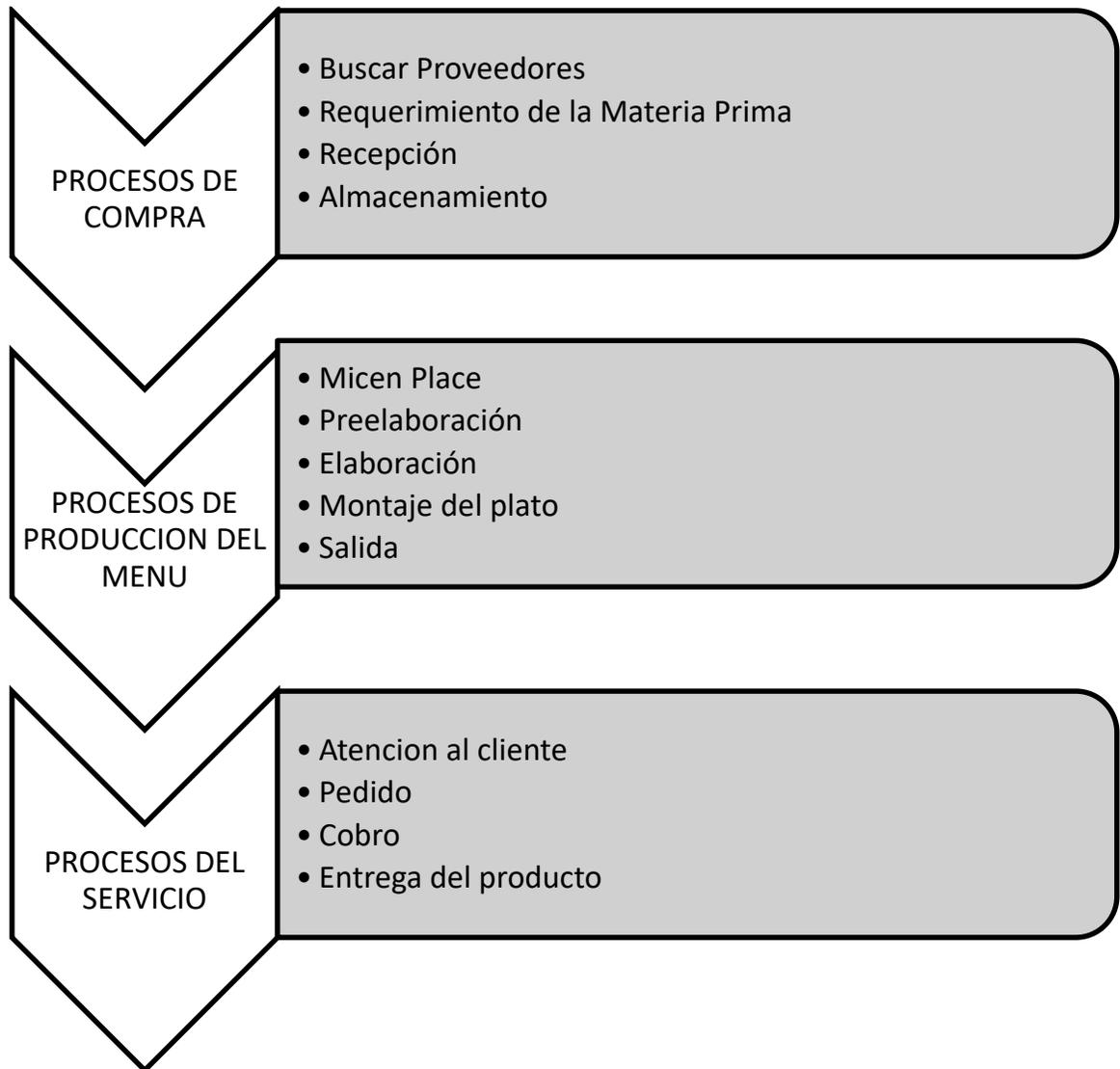
GRAFICO	DESCRIPCION	TIEMPO
	<p>O1. Creumar mantequilla y azúcar</p> <p>¿Duplica el volumen?</p> <p>O2. Agregar yemas de huevo de una a una</p> <p>D1. Continuar batiendo</p> <p>O3. Añadir queso, pasas, canela y ralladura de naranja</p> <p>O4. Mezclar despacio con movimientos envolventes</p> <p>¿Está la masa homogénea?</p> <p>O5. Incorporar claras de huevo a punto de nieve</p>	<p>15min</p> <p>1min</p> <p>5min</p> <p>2min</p> <p>3min</p> <p>1min</p> <p>5min</p>

	<p>O6. Unir con movimientos envolventes</p> <p>O7. Vaciar la preparación en un molde</p> <p>T1. Llevar al horno previamente caliente</p> <p>D1. Cocer</p> <p>O8. Decorar</p> <p>T2. Servir al cliente</p>	<p>2min</p> <p>1min</p> <p>40min</p> <p>1min</p> <p>1min</p> <p>1h17min</p>
--	---	--

Procesos de producción

En el proceso de producción se resumen en tres puntos importantes, como el Proceso de Compra, Proceso de Producción y Proceso de Servicio

Grafico N° 13. Procesos de Producción

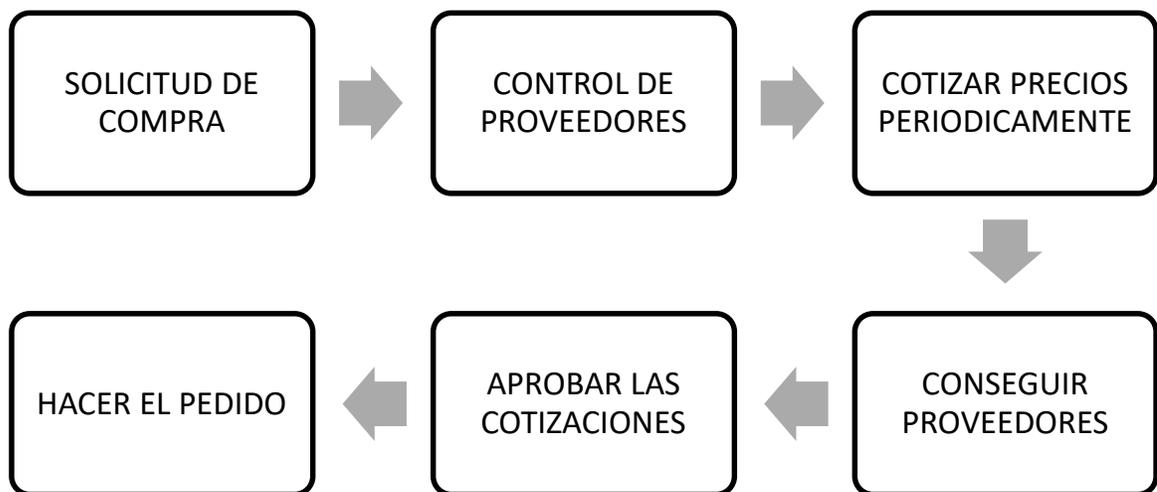


Elaborado por: Alexandra González C. (2012)

Adquisición de Materia Prima

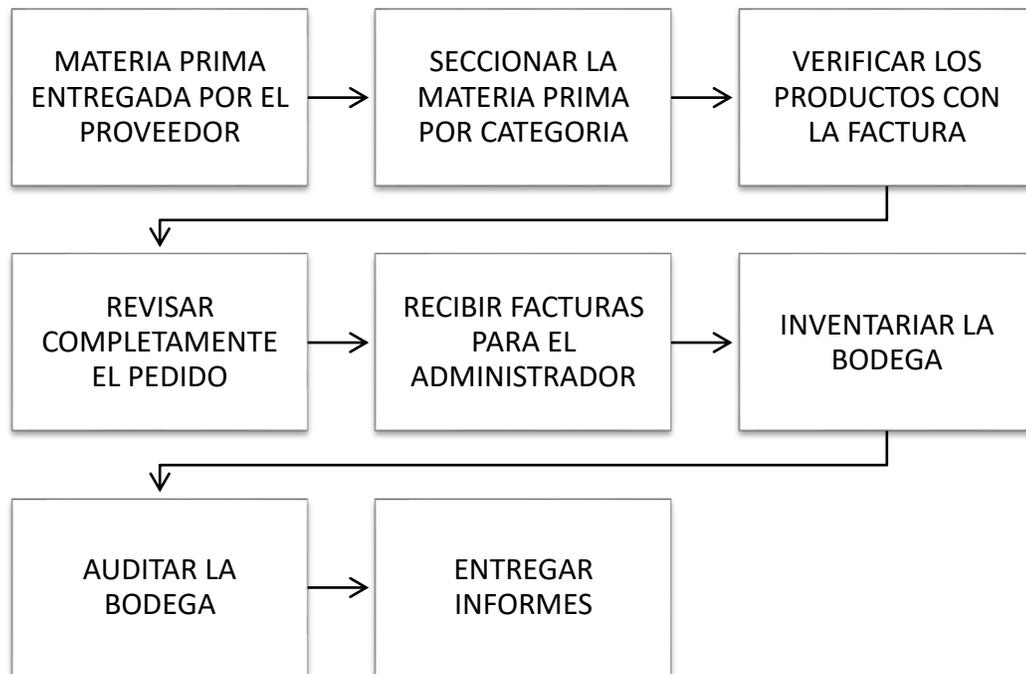
Para hacer el pedido de la materia prima se realiza un inventario de acuerdo a las recetas o al menú que se ofrece en el restaurante, siguiendo el siguiente proceso.

Grafico N° 14. Adquisición de Materia Prima



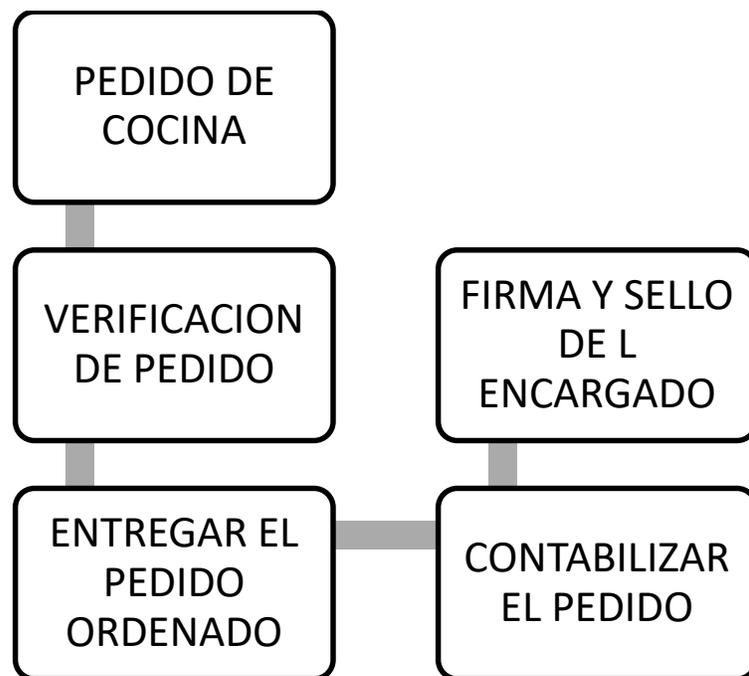
Elaborado por: Alexandra González C. (2012)

Grafico N° 15. Proceso de Recepción de Materia Prima



Elaborado por: Alexandra González C. (2012)

Grafico N° 16. Proceso de Abastecimiento a la Cocina



Elaborado por: Alexandra González C. (2012)

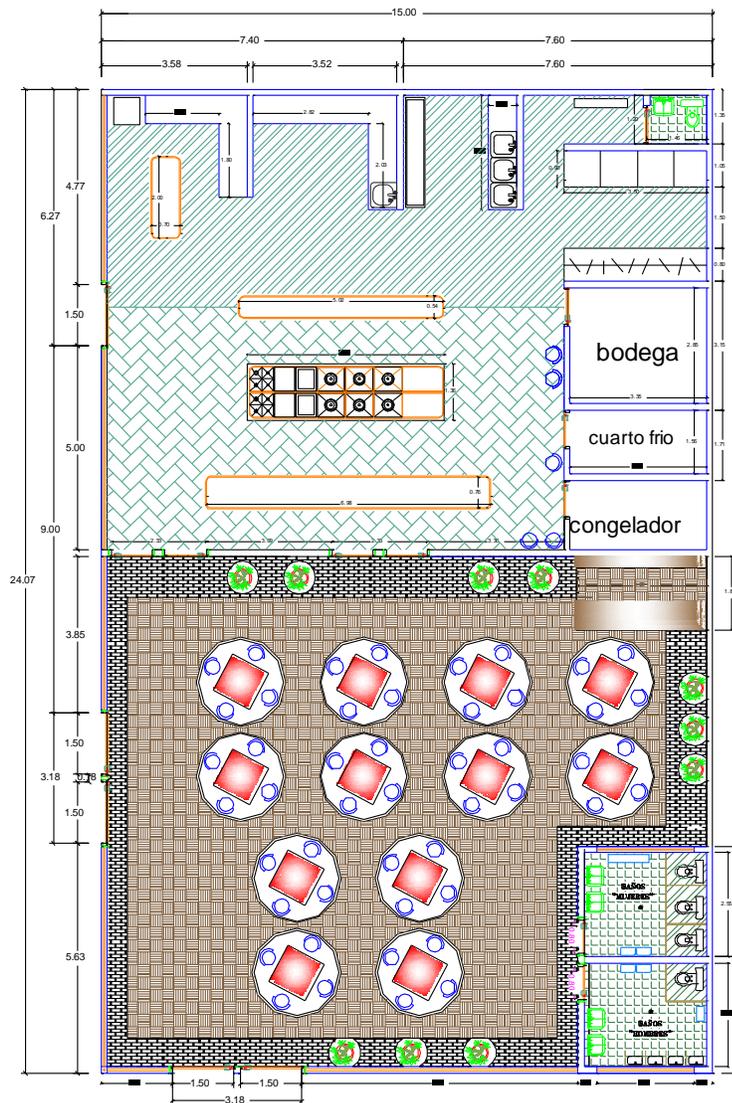
4. Diseño de la planta

Cuadro N° 18. Diseño planta

DEPENDENCIA	SUPEFICIE
Área de producción	11,27 x 15
Área del restaurante	12,66 x 15
Total	359m ²

Elaborado por: Alexandra González C. (2012)

Grafico N° 17. Distribución del Restaurante el Vagón del Tren



Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

5. Viabilidad técnica.

Dentro de la viabilidad técnica se indica los análisis de inversión donde se identifican todos los equipos de cocina, equipos del restaurante, equipos de oficina y de bodega es decir activos para poner en marcha la empresa.

Cuadro N° 19. Maquinaria y Equipos de cocina

Cantidad	Concepto	Valor Unitario	Valor Total
1	Afilador	13,00	13,00
2	Balanza	15,00	30,00
1	Campana extractora	500,00	500,00
1	Extractor de olores	600,00	600,00
3	Cilindros de gas industrial	150,00	450,00
1	Cocina de 6 quemadores con plancha y horno	1.500,00	1500,00
1	Extractor de pulpa	1,50	3,00
1	Fregadero industrial	480,00	480,00
1	Horno	398,75	398,75
1	Horno microondas	120,00	120,00
1	Licuada	110,00	110,00
2	Mesas de trabajo acero inoxidable	225,75	451,50
1	Molino marca corona	45,00	45,00
1	Cuarto frio (Refrigerador)	705,00	705,00
1	Cuarto de congelación (congelador)	800,00	800,00
2	Estante 5 repisas acero inoxidable	275,50	551,00
	TOTAL		6.757,25

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Cuadro N° 20. Menaje y Vajilla

Cantidad	Concepto	Valor Unitario	Valor Total
2	Bandeja inoxidable 1/2 size x 10	17,00	34,00
2	Bandeja inoxidable 1/3 size x 10	16,00	32,00
2	Bandeja inoxidable 1/4 size x 10	16,00	32,00
2	Batidores franceses	10,00	20,00

2	Bowls de acero inoxidable 2 qt.	1,50	3,00
2	Bowls de acero inoxidable 4 qt.	3,00	6,00
2	Bowls de acero inoxidable 6 qt.	5,00	10,00
6	Cacerolas grandes	10,00	60,00
6	Cacerolas medianas	8,75	52,50
3	Cacerolas pequeñas	6,00	18,00
2	Colador de aluminio	1,75	3,50
3	Cucharones	2,50	7,50
2	Cuchillo de golpe de 12"	12,50	25,00
2	Cuchillo para pan de 8"	6,00	12,00
2	Cuchillo pelador de 4"	2,75	5,50
1	Espátulas plásticas juego 3	3,00	3,00
2	Espátulas de metal	4,00	8,00
1	Juego de jarros medidores	3,75	3,75
1	Juegos de cucharas medidoras	2,50	2,50
1	Juegos de ollas de teflón 7 pc.	95,00	95,00
1	Juego de pyrex de 8 piezas	15,00	15,00
1	Juegos de sartenes	12,00	12,00
3	Moldes redondos de 24 cm.	3,00	9,00
4	Pinzas de acero inoxidable	6,50	26,00
1	Paila de bronce	150,00	150,00
2	Rallador 4 lados	2,00	4,00
2	Estante 5 repisas acero inoxidable	275,50	551,00
1	Sartén de teflón de 24 cm.	9,50	9,50
1	Sartén de teflón de 26 cm.	14,75	14,75
1	Sartén de teflón de 30 cm.	19,00	19,00
6	Tablas de corte	5,50	33,00
1	Tenedor de diablo de 7"	2,00	2,00
12	Azucareras	2,95	35,40
4	Charoles antideslizantes	14,30	57,20
12	Juegos de saleros y pimenteros	1,50	18,00
60	Plato base de 31 cm.	2,75	165,00
60	Plato café de 12.5 cm.	1,47	88,20
60	Plato sopero de 14.5 cm	1,20	72,00
60	Plato postre de 20 cm.	0,80	48,00
60	Plato té de 15.5 cm.	1,05	63,00
60	Plato trincherero de 25 cm.	2,46	147,60
12	Platos mantequilleros de 10 cm.	0,95	11,40
60	Taza café	1,65	99,00
3	Copas de vino blanco (doc)	11,88	35,64
12	Jarras de vidrio de 1 lt	4,43	53,16
5	Vasos de 12 onza (docenas)	4,56	22,80
5	Vasos de 2.5 onza (docenas)	3,36	16,80

3	Copas de postre (docena)	12,75	38,25
5	Cuchara de café (docenas)	3,54	17,70
5	Cuchara de postre (docenas)	5,94	29,70
5	Cuchara sopera (docenas)	8,42	42,10
5	Cuchillo (docenas)	15,18	75,90
5	Cuchillo de carnes (docenas)	15,90	79,50
1	Cuchillo mantequillero (docena)	4,55	4,55
2	Sacacorchos	5,34	10,68
5	Tenedor (docenas)	8,42	42,10
5	Tenedor de postre (docenas)	6,68	33,40
12	Manteles	9,50	114,00
12	Cubre manteles	8,75	105,00
12	Servilletas	3,00	36,00
		TOTAL	2.840,58

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Cuadro N° 21 Muebles y Enseres

Cantidad	Concepto	Valor Unitario	Valor Total
2	Espejos de Baño	10,00	20,00
12	Lámparas tipo faroles	12,00	144,00
12	Mesas de Madera	80,50	966,00
60	Sillas con Esponja	58,00	3480,00
4	Sillas Bar	25,00	100,00
1	Escritorio	150,00	150,00
1	Silla de oficina	50,00	50,00
1	Archivador	149,90	149,90
1	Televisor LCD	450,75	450,75
20	Cuadros del tren	35,00	700,00
		Total	6.210,65

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Cuadro N° 22. Equipo de Computo

Cantidad	Concepto	V. Unitario	Valor Total
1	Computadora con impresora	950,00	950,00
1	Caja Registradora	550,00	550,00
1	Teléfono Inalámbrico	120,75	120,75
		TOTAL	1620,75

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Cuadro N° 23. Suministros de oficina

Cantidad	Concepto	Valor Unitario	Valor Total
2	Papel bon paq	5,00	10,00
3	Cartucho	5,00	15,00
5	Carpeta de cartón	0,25	1,25
1	Perforadora	2,50	2,50
1	Engrampadora	4,50	4,50
3	Cuaderno universitario	2,00	6,00
5	Esferos	0,30	1,50
	TOTAL		40,75

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Cuadro N° 24 Suministros de Limpieza

Cantidad	Concepto	Valor Unitario	Valor Total
7	Basureros con tapa	4,00	28,00
3	Recogedor de basura	1,00	3,00
3	Escoba	2,00	6,00
3	Trapeadores	2,00	6,00
4	Fundas de basura	1,25	5,00
1	Estropajos (doc.)	2,50	2,50
1	Viledas (doc.)	2,50	2,50
6	Limpiones	2,00	12,00
3	Papel higiénico	12,24	36,72
1	Cloro	8,99	8,99
1	Desinfectante	5,00	5,00
1	Desengrasante	4,75	4,75
1	Jabón líquido de platos 5lt	13,50	13,50
2	Jabón líquido de manos 5lt	9,75	9,75
2	Gel desinfectante	3,75	3,75
	Total		116,74

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Cuadro N° 25. Materia Prima Indirecta

Cantidad	Concepto	Valor Unitario	Valor Total
2	Albahaca 1000gr	1,00	2,00
2	Canela 500gr	1,00	2,00
2	Clavos de olor 250gr	0,75	1,50
6	Pimienta 450gr	1,83	10,98
6	Comino 450gr	0,85	5,10
3	Orégano 450gr	2,00	6,00
140	Cerveza 600 ml ³	0,83	116,20
12	Pimienta 450gr	1,83	21,96
6	Pimienta de olor 250gr	0,89	5,34
6	Yerba buena 250gr	0,25	1,50
1	Papel absorbente	3,59	3,59
1	Papel film rollo	2,50	2,50
6	Uniforme	30,00	180,00
4	Gorros de tela	2,50	10,00
4	Mascarillas tela	1,50	6,00
1	Guantes	7,85	7,85
1	Mallas doc	2,00	2,00
4	Delantales	10,00	40,00
Total			424,52

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Cuadro N° 26. Servicios Básicos

Concepto	Valor Unitario	Valor Total
Luz eléctrica	100,00	1200,00
Agua potable	50,00	600,00
Teléfono	28,00	336,00
Total		2136,00

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Cuadro N° 27. Mantenimiento

Cantidad	Concepto	Valor Unitario	Valor Total
1	Equipo de computo	30,00	30,00
2	Refrigeradora	19,75	19,75
1	Cocina	15,00	15,00
Total			64,75

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Cuadro N° 28. Arriendo

Concepto	Mensual	Anual
Arriendo local	800,00	9.600,00

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Cuadro N° 29. Combustible

Concepto	Mensual	Anual
Gas	80	960,00

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Cuadro N° 30. Gastos de Instalación

Concepto	Valor
Instalación de tuberías	100,00
Instalación de toma corrientes	80,00
TOTAL	180,00

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Cuadro Nº 31. Requerimiento de Materia Prima Directa

Materia prima	Unidad	Cantidad	Costo unitario	Costos mensual	Costo anual
Arroz	Qq	1	45,00	90,00	1080,00
Azúcar	Qq	1	40,00	80,00	960,00
Aceite	Lt	20	32,00	96,00	1152,00
Achiote	MI	1000	2,50	10,00	120,00
Ajo	Gr	450	1,20	4,80	57,60
Alverjas	Gr	450	1,00	9,00	108,00
Albacora	Gr	1000	7,00	35,00	420,00
Ají	Gr	200	0,50	1,50	18,00
Ají peruano	Gr	150	0,80	0,80	9,60
Almejas	Gr	450	3,00	30,00	360,00
Albaca	Gr	200	0,20	0,60	7,20
Aguacate	Gr	500	1,00	20,00	240,00
Anís de pan	Gr	450	1,25	1,25	15,00
Carne molida	Gr	450	1,50	7,50	90,00
Carne de chivo	Gr	1500	10,50	52,5	630,00
Carne de cerdo	Gr	450	2,25	45,00	540,00
Chuleta	Gr	2000	9,80	196,00	2352,00
Camarones	Gr	1000	7,50	150,00	1800,00
Cangrejos	Dc	1	7,50	150,00	1800,00
Cebada	Gr	250	0,50	2,50	30,00
Cebolla blanca	Gr	3000	1,20	4,80	57,6
Cebolla paiteña	Qq	1	12,00	24,00	288,00
Cilantro	Gr	3000	1,00	4,00	48,00
Choclo	Gr	4000	4,00	80,00	960,00
Cuy	Gr	2000	3,50	70,00	840,00
Frejol	Gr	9000	2,00	40,00	480,00
Gallina	Gr	2000	6,50	130,00	1560,00
Harina	Gr	1000	0,80	16,00	192,00
Higos	Gr	500	1,00	20,00	240,00
Huevos	U	30	3,00	60,00	720,00
Leche	MI	1000	0,70	14,00	168,00
Lechuga	Gr	1000	0,15	6,00	72,00

Limón	U	25	1,00	2,00	24,00
Mantequilla	Gr	2000	2,99	35,88	430,56
Maqueño	Gr	1500	1,00	20,00	240,00
Maní	Gr	450	1,20	24,00	288,00
Menudo	Gr	1300	5,00	100,00	1200,00
Mote	Gr	1000	1,50	30,00	360,00
Morocho	Gr	450	0,60	12,00	144,00
Naranja	U	25	2,00	4,00	48,00
Papas	Qq	1	14	42,00	504,00
Patatas res	U	1	2,00	40,00	480,00
Panza res	Gr	1500	4,38	87,60	1051,20
Plátanos	Gr	1300	1,00	20,00	240,00
Pescado	Gr	450	2,50	25,00	300,00
Perejil	Gr	1000	0,50	1,00	12,00
Pimiento	Gr	1000	0,50	2,00	24,00
Piña	Gr	2500	0,50	4,00	48,00
Queso	Gr	650	2,20	44,00	528,00
Quinoa	Gr	450	1,99	7,96	95,52
Sal	Gr	2000	0,70	2,80	33,60
Tomate	Gr	2000	1,00	20,00	240,00
Trucha	Gr	450	3,00	60,00	720,00
Yuca	Gr	9000	2,00	40,00	480,00
Zanahoria	Qq	1	8,00	32,00	384,00
TOTAL					25.289,88

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Cuadro N° 32. Proveedores

Empresa	Ciudad	Actividad principal
Prolac	Riobamba	Distribuidor de leche, quesos
Aki	Riobamba	Productos secos
Dicosavi	Riobamba	Distribuidor de especias de cocina, mostaza
Tia	Riobamba	Cereales, embutidos
Mercado mayorista	Riobamba	Distribuidor de vegetales, legumbre y frutas
Mercado San Francisco	Riobamba	Distribuidor de papas
Pronaca	Riobamba	Distribuidor de pollo y cerdo y pescado
Frigorífico San Pedro	Riobamba	Distribuidor de carnes
Comercial María José	Riobamba	Distribuidor aceite
La Condamine	Riobamba	Almejas y Mariscos
EXQUIPAN	Riobamba	Productos de Panadería
DISHER	Riobamba	Productos familia
DINADEC S.A	Guayaquil	Distribuidor de cerveza
La Fragancia	Ambato	Jabones y desinfectantes de limpieza
Disprova	Riobamba	Azúcar, café, chocolate

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

VII. ASPECTOS JURÍDICOS – MERCANTILES

1. Forma Jurídica elegida para el proyecto

La forma jurídica elegida para este proyecto es la Empresa Unipersonal de Responsabilidad Limitada.

La empresa está constituida por una sola persona natural, con capacidad para realizar actos de comercio, asumiendo la titularidad de los derechos y las obligaciones de dicha actividad económica que no estuviere prohibida por la ley, asumiendo la titularidad de los derechos y las obligaciones de dicha actividad y asume la gestión, riesgos y beneficios de la actividad.

Su responsabilidad es total frente a las deudas con terceras personas contraídas con la empresa, no existe diferencia entre el patrimonio empresarial con el patrimonio personal. Tiene que cumplir con las obligaciones que le disponen el Servicio de Rentas Internas, El Código de Comercio y Cámara de Turismo.

Para legitimar su presencia como representante legal de la empresa el gerente propietario utilizará la copia certificada actualizada de la escritura pública que contenga el acto constitutivo de la empresa con la correspondiente inscripción en el registro mercantil.

2. Requisitos legales para su apertura y funcionamiento

Toda empresa, sean personas naturales o jurídicas, para iniciar sus actividades, debe obtener los registros y licencias que son requisitos para el desempeño de sus labores, estos son:

- **Registro único de contribuyentes.-** Ruc, que otorga el SRI. El número de ruc identificará a las empresas ante los ministerios de los sectores competentes, entre ellos el ministerio de trabajo.
- **Licencia municipal de funcionamiento.-** Otorgada por la municipalidad competente en el lugar que fija como domicilio fiscal para el desarrollo de sus actividades.
- **Legalización de los libros de contabilidad,** ante notario público o juez de paz, para aquellos lugares en donde no hubieren notario público.
- **Autorización del libro de planillas** en la sede del ministerio de trabajo y promoción social.

Cuadro N° 33. TRÁMITES Y PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO

TRAMITES	LUGAR	REQUISITOS	OBSERVACIONES
Registro Único de Contribuyentes	SRI- Riobamba	Original y copias de la cedula de ciudadanía y certificado de votación. Planilla de los servicios básicos de los últimos tres meses.	Si la inscripción es posterior a 30 días, se pagara la multa respectiva a través del formulario 106.
Registro en el Sistema Laboral del IESS	IESS- Riobamba	Solicitud de entrega de clave firmada. Copia del RUC. Copia de pago del servicio básico.	La clave es un número que entrega en el IESS a los empleadores.
Afiliación de los Empleados al IESS	IESS – Riobamba	Contratos de trabajo que indiquen la relación de dependencia laboral. Copias de la cedula de ciudadanía y certificado de votación.	Presentar el aviso de entrada al IESS cuando ingresa un nuevo trabajador.
Declaración del IVA, Retenciones Fuente e Impuesto a la renta	SRI- Riobamba		Declaración mensual, semestral y anual.
Patente municipal	Municipio de Riobamba		Tramitar en Departamento Municipal de Rentas
Registro en el Ministerio de Turismo	Regional Sierra Centro del Ministerio de Turismo		
Licencia Anual de Funcionamiento	Departamento de Turismo del Municipio de Riobamba		
Certificación de Documentos	Notaria Publica	Documentos a certificar	Notaria a su elección

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

3. Derechos, Deberes y Obligaciones legales de la empresa

Derechos

Determinar la organización general así como dictar y modificar el Reglamento Interno de trabajo. La empresa también podrá formular y modificar los procedimientos, manuales y directivas que resulten necesarios para el adecuado desenvolvimiento de las labores y de las relaciones de trabajo, así como para mantener la disciplina, el orden, la limpieza, la salubridad, la seguridad del trabajador.

Establecer las remuneraciones de los trabajadores. Puede evaluar los méritos, capacidad, idoneidad y productividad de cualquier trabajador, definiendo cualquier acenso y los incentivos y bonos que estime conveniente de acuerdo a su particular apreciación.

Determinar y asignar puestos de trabajo, deberes y responsabilidades, además establecer jornadas compensatorias.

Aplicar las sanciones disciplinarias que haya lugar, incluyendo el despido, atendiendo las circunstancias particulares que se presenten.

Poder disciplinario y facultad sancionadora.

Deberes

Igualdad de trato, promoción profesional así como respeto de la categoría profesional del trabajador.

Verificar el estado de salud de su plantilla (enfermedades y accidentes)

Deberes morales como respeto a su intimidad y a la dignidad del trabajador.

Deberes físicos como la obligación de llevar una política de seguridad e higiene en el trabajo.

Respeto al límite de la jornada, tiempos de descanso, vacaciones y permisos.
Cumplir con la seguridad laboral.

Obligaciones

La principal obligación es el pago del salario correspondiente establecido, y sus respectivos beneficios de ley.

Obtención del Numero Patronal del IESS, para la afiliación respectiva de los empleados del Restaurante.

Afiliación a la Cámara Provincial de Turismo de Chimborazo ya que es un gremio encargado de la actividad gastronómica de la jurisdicción.

Declaración anual del Impuesto al Valor Agregado IVA.

Llevar la contabilidad según el monto de capital o facturación, si los ingresos sobrepasan el \$40.000 anual.

4. Gastos de constitución

Cuadro N° 34. Gastos de constitución

CONCEPTO	COSTO
Abogado	200,00
Notario	100,00
Municipio	95,00
Permisos bomberos	115,00
Permiso la Dirección Provincial de Salud	100,00
Servicios de Rentas Internas	15,00
Imprevistos	50,00
Afiliaciones	105,00
Varios (transporte, copias, internet, etc.)	30,00
TOTAL	\$810,00

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

VIII. ESTRATEGIAS DE MARKETING

1. Producto

La empresa está destinada a la venta de un bien/servicio, como es la elaboración de platos típicos de la región, variados y con altos estándares de calidad. La empresa garantiza a sus consumidores productos de calidad, salubridad e higiene, basados en conocimientos científicos, sanitarios además del buen manejo de tiempos y temperaturas de cocción.

a. Características del producto

Los platos típicos que ofrece el restaurante tienen atributos tangibles e intangibles dándose a conocer al momento del servicio en la mesa a los consumidores.

Cuadro N° 35. Atributos y Beneficios

ATRIBUTOS	BENEFICIOS
Productos idóneos e inocuos	Buena salud
Materia prima de calidad	Ofrece productos de calidad
Almacenamiento adecuado	Evitar pérdidas para la empresa
Infraestructura adecuada	Mejora el funcionamiento de la empresa
Proveedores calificados	Evitar retrasos en la producción
Buenas Prácticas de Manipulación	Productos aptos para el consumo
Servicio personalizado	Cliente feliz
Precios accesibles	Más clientes
Comodidad	Ambiente cálido y sin preocupaciones
Producto Surtido	Disponibilidad del producto
El diseño	Del restaurante en, Montaje de los platos
Calidad	Servicio y productos

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

b. Restaurante Temático Enfocado en el Ferrocarril.

El restaurante ofrece a sus consumidores platos típicos de la región sierra, sean estas entradas, sopas, platos fuertes, postres y bebidas.

1) Decoración

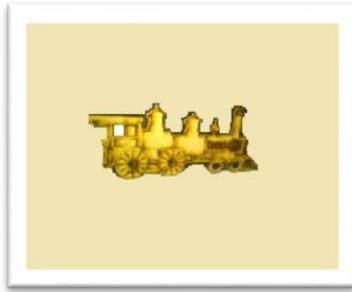
La decoración del restaurante se basa principalmente en cuadros del ferrocarril desde la actualidad en sus mejores momentos hacia el pasado que fue de gran auge para movilizarse la población en general. Mostrando lo mejor de los diferentes paisajes que tiene el país en sus diferentes épocas.



Las mesas y sillas están diseñadas de acuerdo a los que tienen los trenes con el fin de brindar comodidad al cliente.

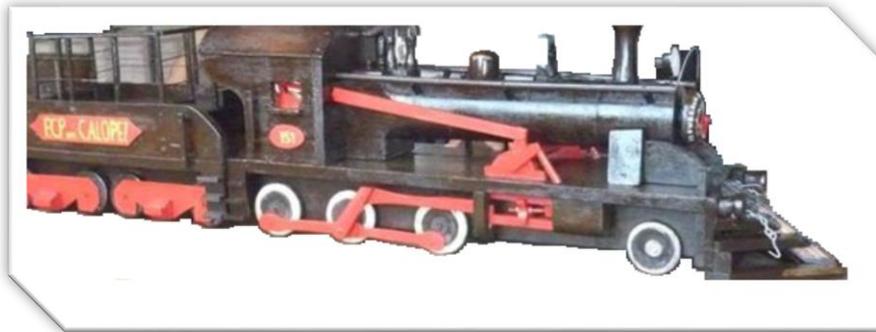


La mantelería principalmente es diseñada con bordados multicolores del ferrocarril, que son exclusivos solo para el restaurante así como también sus servilletas.



Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

También se diseñó diferentes adornos figuras en madera y cuero de pequeños ferrocarriles que se utilizan con porta servilletas, y como bases para la vajilla.

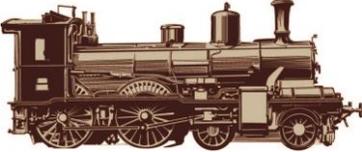
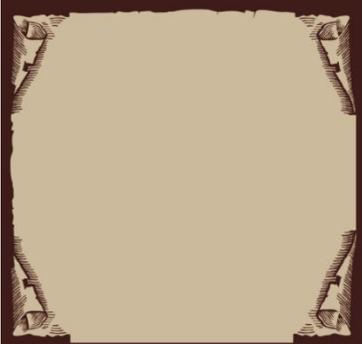


En el centro de la mesa estará una porta servilletas con el diseño de un tren trabajado en madera.



Fotografía de: Alexandra González C. (2013)

Cuadro N° 36. Marca

MARCA	DESCRIPCION
	<p>Tipo: Imagotipo Por conformarse con imágenes y palabras.</p>
	<p>El elemento principal de la marca es el ferrocarril, porque es un restaurante temático enfocado en el ferrocarril de la ciudad. Es un elemento visual que acapara la atención, es de color marrón</p>
	<p>El pergamino enmarca con gran elegancia toda la marca está diseñado en color marrón en los bordes y con un fondo beige, que le da un toque clásico.</p>
	<p>Es una cinta vectorial medieval que da más realce a las frases o palabras que en ella se escriben, es de color blanco y da un toque de clase y distinción</p>
<p>Significado del color de la marca</p>	
<p>El marrón o café</p>	<p>Se encuentra en el pergamino y el la imagen del tren. Significa seguridad, la constancia y a la fiabilidad. No es un color impulsivo, indica saber negociar y rechaza cualquier tipo de impulsividad, es reflexivo. Cuando se asocia con el sabor, resulta apetitoso. Representa lo tostado, la carne asada,</p>

<p>Beige</p> <p>Blanco</p>	<p>el intenso aroma del café, el cacao. El Café es una buena ayuda para realzar pero sin texturas. Bueno para promocionar comida y productos para el trabajo y diversión.</p> <p>Como relleno del pergamino, es una palabra de origen francés que designa a un color naranja muy claro, de saturación débil, que corresponde específicamente a la coloración de la lana cruda, sin teñir. El color beige representa la verdad que no se puede ver. Además demuestra sofisticación, pulcritud, destreza, oculta emociones.</p> <p>Está en la letras, significa espiritualidad, paz, pureza, simplicidad, limpieza, humildad, precisión, inocencia, bueno, esterilidad, frio, clínico, claridad, innovaciones exitosas, unión, santidad.</p> <p>Las habitaciones pintadas de blanco pueden ser inconfortables crenado una atmósfera austera.</p> <p>El blanco es percibido por el ojo como un color brillante. Puede indicar simplicidad y es bueno para promover los productos de alta tecnología así como de seguridad, limpieza y productos médicos.</p>
Tipografía de la marca	
	<p>Son palabras que hacen relación a tema del restaurante temático enfocado al ferrocarril. Tipo de letra es Lucida Black Letter de tamaño 24.</p> <p>Da a conocer el fin de la empresa y el servicio que ofrece. Tipo de letra es Lucida Black Letter de tamaño 24.</p>
<p>“Sabores para recordar”</p>	<p>Slogan</p> <p>La tipografía es Matura MT Script Capitals tamaño 20 cm en color marrón.</p>

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

c. Gama de productos

La empresa ofrece variedad de productos típicos desde entradas hasta bebidas donde el cliente puede escoger según su apreciación y gustos a continuación se detalla los diferentes productos ofertados.

Cuadro N° 37. Gama de Productos

ENTRADAS	Empanadas de morocho
	Empanadas de verde
	Encbollado de pescado
	Ceviche de camarón
	Muchines de yuca
SOPAS	Caldo de pata
	Yaguarlocro
	Sopa marinera
	Caldo de gallina
	Caldo de bagre
FUERTES	Seco de chivo
	Chuleta con menestra
	Fritada
	Cuy asado
	Trucha frita
POSTRES	Humitas
	Quimbolitos
	Dulce de higos con queso
	Torta de maqueño
BEBIDAS	Chicha de jora
	Chicha de pina
	Chicha de quinua
	Chicha de arroz
	Jugo de frutas
	Batidos

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

d. Calidad del producto

La empresa garantiza la calidad de los productos finales desde el proceso mismo de la selección de la materia prima y sus procesos a través de:

Buenos hábitos de higiene personal: la producción se mueve a través de un personal capacitado y responsable con la salud de los clientes, empleados y seguridad del negocio. Entre los buenos hábitos tenemos:

- Un correcto lavado de manos
- Uso adecuado de antisépticos para manos
- Lugar adecuado para lavarse las manos
- Uso de guantes correctamente
- Mantener las manos y uñas siempre limpias y sin accesorios
- Usar uniforme limpio cada día y correctamente.

Control de tiempo y temperaturas: es muy importante para evitar pérdidas en la materia prima, además de precautelar la salud de sus consumidores. Dentro de ello debemos tomar en cuenta:

- Conocer los alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para la seguridad de cliente.
- Medir la temperatura de los alimentos correctamente.
- Mantenimiento y almacenamiento correcto de la materia prima.
- Conocer la zona de temperatura de peligro
- Uso adecuado de etiquetas

Evitar contaminar un producto: es el principal punto al momento de manipular los alimentos, de esto depende:

- Uso adecuado de utensilios.

- Un lugar adecuado para cada proceso, materiales, materia prima, utensilios, etc.
- Un correcto lavado de materia prima, utensilios y equipos.
- Un apropiado manejo de químicos
- Limpiar y sanitizar toda el área de cocina y restaurante correctamente.
- Manejo propicio de la basura.
- Evitar siempre las plagas.

Al momento del servicio se tendrá el mismo cuidado para entregar a los comensales un producto apto para el consumo.

e. Servicio preventa

Un servicio superior de calidad y oportuno es la primera impresión que se lleva un cliente, de esto depende su regreso o no al local. El servicio superior pretende sobrepasar las expectativas del cliente, ya no basta con tener a los clientes satisfechos, se los debe hacer sentir bien, importantes y valiosos, sin presionarlos ni acosarlos, donde con una actitud básica y positiva, saludo jovial, trato amable y cordial desde la preventa, durante y después de la venta el cliente se volverá potencial para la empresa.

Hojas volantes: se entregaran en la puerta del establecimiento.

Afiches: se utilizaran para días festivos o eventos a realizarse.

Acudir a reuniones: en las reuniones es donde se puede conocer a posibles cliente potenciales, estar al tanto sus necesidades y expectativas.

Realizar entrevistas breves: sin pérdida de tiempo a personas que se conoce en el día a día dependiendo del segmento de mercado.

Tarjetas de presentación: se entregan a posibles clientes.

Reservaciones: el cliente puede hacer sus reservaciones a través del número telefónico de la empresa, además se informa de todo lo que ofrece la empresa, sus promociones y celebraciones.

f. Servicio durante la venta

Durante el servicio se entrega el menú respetando al protocolo, servir primero a las señoras y después a los caballeros, y dentro del orden de acuerdo a la edad, de la misma manera a la hora de servir los platos.

El tipo de servicio a dar es el americano, es un servicio rápido ya que el majar a servirse esta elaborado y montado en su totalidad desde que sale de cocina, el servicio se servirá por el lado derecho y se desbrazara por el mismo lado.

El mesero estará en el área de servicio pendiente de los clientes.

Está capacitado para sugerir o recomendar. Se debe tener en cuenta que el cliente no siempre tiene la razón, por lo tanto el manejo del cliente debe ser cordial desde que llega con un saludo amable: ¡Buenos días! ¡A la orden! ¡En que le podemos ayudar! ¡Le voy a tomar su orden! ¡Necesita que le sirva algo más! ¡Que tenga un buen día! ¡Estamos para servirle!

Guion de Atención al Cliente

MESERO.- Bienvenidos

MESERO.- Buenas tardes Sr. o Sra. ¿Cómo está?

CLIENTE.- Buenas tardes, muy bien gracias. Que amable.

MESERO.-Acompáñenme a la mesa por favor. (Colocarlos en las mesas)

CLIENTE.-Gracias

MESERO.- (Pasar el menú) Les ofrezco algo de beber antes tomar su pedido

CLIENTE.- Si por favor un agua mineral y dos empanaditas de morocho.

MESERO.- (Pasar el pedido y luego) Tenga la bondad su orden por favor.

CLIENTE.- ¿Me puede sugerir algún menú en especial?

MESERO.- Por supuesto, la sopa marinera en combinación con la chuleta con menestras acompañada de un jugo de naranja o una chicha de piña queda estupendo.

CLIENTE.- Gracias entonces ayúdeme con una sopa marinera, chuleta con menestra y un jugo de naranja.

MESERO.- Por supuesto enseguida le servimos.

CLIENTE.- Gracias

MESERO.- (Pasa la orden) Si necesita algo mas no dude en avisarme.

CLIENTE.- Muchas gracias

g. Servicio post venta

El servicio post venta nos permite estar en contacto y alargar la relación con el cliente y esto nos conlleva a conocer sus impresiones de los productos, necesidades, preferencia además se le comunica los nuevos productos y promociones.

El objetivo del servicio post venta es satisfacer al cliente, evitar errores, ser competitivo y mejorar continuamente. Para ello la empresa cuenta con:

Libro blanco: donde el cliente expondrá las mejoras que creyere necesarias.

Buzón de sugerencias: estará ubicado cerca de caja, el encargado del buzón es el gerente y tomara las medidas correctivas de las mismas.

2. Precio

El precio que se han fijado el establecimiento se basa en las recetas estándar de cada plato, y costos de producción, mano de obra y CIF.

Determinación del precio

$$\text{Dónde} \quad \text{MU} = \frac{CP}{V} \quad \text{MU} = \frac{92.530,23}{150.000} \quad \text{MU} = 0.61$$

MU=Margen de utilidad

CP= Costo de producción

V= Ventas

Cuadro N° 38. Determinación del precio

Genero	Producto	PVP	Precio competencia	Margen de utilidad
ENTRADAS	Empanada de morocho	1,50	1,50	2%
	Empanada de verde	1,50	1,50	2%
	Ceviche de camarón	3,00	3,50	51%
	Encebollado de pescado	2,50	3,00	41%
	Muchines de yuca	1,50	1,50	2%
SOPAS	Caldo de pata	3,00	4,00	51%
	Sopa marinera	5,00	5,00	70%
	Yaguarlocro	4,00	4,00	63%
	Caldo de gallina	3,00	3,50	51%
	Caldo de bagre	3,50	4,00	58%
PRINCIPALES	Seco de chivo	5,00	5,00	70%
	Chuleta con menestra	5,00	6,00	70%
	Fritada	5,00	6,00	70%
	Guatita	4,00	4,00	63%
	Cuy asado	5,00	8,00	70%
	Trucha frita	5,00	6,00	70%
POSTRES	Humitas	1,50	1,75	2%
	Quimbolitos	1,50	1,50	2%
	Higos con queso	1,50	1,50	2%
	Torta de maqueño	1,50	1,50	2%
BEBIDAS	Chicha de jora	1,50	1,50	2%
	Chicha de quinua	1,50	1,50	2%
	Chicha de arroz	1,50	1,50	2%
	Chicha de piña	1,50	1,50	2%
	Jugo de frutas	1,50	1,50	2%
	Batido de frutas	1,50	1,50	2%

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

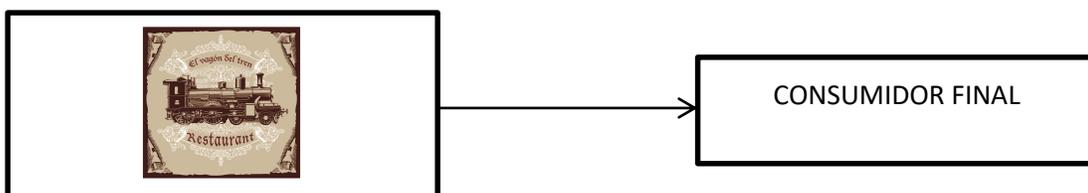
a. Forma de pago

Es un restaurante que brinda sus servicios directamente al consumidor por lo tanto el pago se realiza en efectivo. Por otro lado sus precios están al alcance de todo bolsillo, es más fácil y rápido, se evita inconvenientes con terceras personas o entidades.

3. Distribución

Los establecimientos de alimentos y bebidas implementan en su gran mayoría un canal corto de distribución de sus productos en la que intervienen el productor y consumidor final.

Grafico N° 18. Distribución



Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

e. Almacenamiento

El restaurante “El vagón del tren” cuenta con una infraestructura adecuada para el almacenamiento de la materia prima como de los productos terminados, cuenta con un economato solo para productos secos o que no necesite refrigeración, un cuarto frio y un congelador. La materia prima se maneja a través de inventarios para la mejor rotación de los inventarios se utiliza el método FIFO lo primero que entra, lo primero que sale.

Las bodegas esta adecuadas con estanterías metálicas antioxidantes, existen también gavetas para colocar los productos de acuerdo a su composición, tachos con tapas para colocar productos como azúcar, arroz, harina, etc.

En la bodega de frio y congelación se ubican los controles necesarios para la toma de temperaturas.

4. Plan de Comunicación

Una empresa con un plan de comunicación adecuado puede darse a conocer en los lugares más apartados y despertar curiosidad a sus posibles clientes, por lo tanto se ha elegido los siguientes medios para dar a conocer la empresa y sus productos.

Radio Canela con 6 pasadas diarias a un costo de \$1600,00 anual, la elegimos por la popularidad que esta tiene a nivel nacional

Se entregaran tarjetas de presentación 100 por trimestre a las personas que visiten el local, el costo anual es de \$40.

Utilizaremos 1000 volantes por año para llegar a las personas que están de pasada y no están al tanto de la propaganda, cuyo costo será de \$50.

Rotulo luminoso en la entrada del restaurante.

Cuadro N° 39. Gastos de Publicidad

Medio	Descripción	Cantidad	Costo anual
Radio canela	6 pasada diarias	De lunes a domingo	1600,00
Tarjetas de presentación	8.5 x 5.5 cm Anexo 3	400 unidades	40,00
Hojas volantes	21.5 x 14cm Anexo 4	1000	50,00
Rotulo	2 x 2m Anexo 2	1	250,00
TOTAL			1940,00

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

a. Segmentación del mercado

La empresa lanza sus productos para un segmento de mercado de hombres y mujeres entre 31 a 50 años según la pregunta uno en las encuestas realizadas a los turistas locales y extranjeros, con un nivel de educación de segundo y tercer nivel, sean profesionales o comerciantes, además de turistas que se hospedan en el sector, personas limitadas de tiempo por sus trabajos en su gran mayoría, siempre están al cuidado de su salud evitando comida chatarra, está orientado a personas que quieren disfrutar del placer de comer, dentro de ello buscan calidad, buen servicio, variedad, precio módicos y garantizados; variando el menú diario.

La empresa comercializa sus productos/servicios en la provincia de Chimborazo cantón Riobamba, ciudad de Riobamba, parroquia Lizarzaburo, sector La Estación que es un nicho adecuado para fomentar la economía riobambeña así también ser parte del desarrollo turístico de la ciudad.

b. Análisis del sector

El sector en donde se ubica el restaurante es un sector potencialmente comercial, turístico porque allí se agrupan diferentes hoteles, lugares turísticos como la estación del ferrocarril, bibliotecas: es el centro de la ciudad, un sector que concentran a diferentes grupos de personas sin límite de edad, cultura, nacionalidad, y más. Por considerarse además una lugar del buen vivir, una zona de trabajo para oficinistas, entidades de gobierno y unidades educativas.

El restaurante está en una zona llena de volvimiento diario, nocturno está en plena avenida donde existen centros de diversión, comerciales, gimnasios, restaurantes, bares, etc.,

5. Estrategias de mercado

La estrategia a utilizar es la orientada a varios segmentos, en donde se identifica como mercados meta, en este caso a 3 diferentes prospectos, como son los clientes de clase media, media alta y alta, planificando estrategias, creando una versión especial de platos para cada segmento. Además de contar con una gama de productos de calidad, complementado con un servicio de calidad, rápido y oportuno para la satisfacción del cliente, con precios bien diferenciados.

Se creara promociones especiales para cada segmento.

Cuadro N° 40. Gastos de investigación

Descripción	Costo anual
Diseño de la marca	15,00
Diseño de tarjetas	15,00
Diseño del rotulo	15,00
Diseño hojas volantes	10,00
Encuestas	20,00
TOTAL	75,00

Fuente: Graficas Basantes

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

6. Competencia

La empresa por estar en una zona comercial tiene competencia directa, con otros restaurantes de la zona dentro de estos tenemos:

Cuadro N° 41 Competencia

Restaurantes	Dirección	Descripción
La Fogata	Daniel león Borja y Carabobo	Local amplio Desayunos, almuerzos, meriendas
Casa China	Daniel león Borja y Carabobo	Comida china
Don Pato	Carabobo y 10 de Agosto	Desayunos, almuerzos, meriendas
Doble Feliz Chifa	Carabobo y 10 de Agosto	Chifa
Pio Pio	Daniel león Borja y Juan Montalvo	Desayunos, almuerzos
Corcel Negro	10 de Agosto y Pichincha	Comida Rápida
La Casa Vieja	Daniel L. Borja y Espectador	Almuerzos, Comida Rápida
FruityFast	Daniel L. Borja y Lavalle	Ensalada de frutas, heladería
Pollo Ejecutivo	Daniel L. Borja y Juan Montalvo	Comida Rápida
TAO TAO	Lavalle y Daniel L. Borja	Cafetería
San Valentín	Daniel L. Borja y Vargas Torres	Pizzería
Café del Tren	Carabobo y Unidad Nacional	Cafetería

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Análisis FODA del Restaurante “El Vagón del Tren”

FORTALEZAS: Calidad del producto y servicio, producto novedoso, innovador, seguridad del producto, se conoce al cliente, localización estratégica, precios módicos, buena organización interna, buen proceso de inducción.

OPORTUNIDADES: Ofrecer mejores productos y servicios, llamativo; se promociona solo, mejora la tendencia, adecuado manejo de quejas.

DEBILIDADES: Mercado variable, falencia en aspectos ergonómicos, falta de motivación, falta de liderazgo, no tiene imagen empresarial.

AMENAZAS: Deserción del personal, mala administración, no prestar atención a la competencia, descuidar al cliente.

IX. GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

1. Determinación del Talento Humano

Para el éxito del Restaurante Temático “El Vagón del Tren” se centra en la estimación del número de empleados que debe cumplir su actividad a cabalidad y con responsabilidad las tareas que asigne en cada área, se contrata un personal necesario, capacitado, con conocimientos, experiencia, intereses, habilidades, potencialidades, salud y vocación.

- Gerente/ Chef (1)
- Cajero (1)
- Ayudantes de cocina (2)
- Meseros (2)

El contador será contratado por servicios profesionales, se requerirá un profesional.

2. Descripción de los puestos de trabajo

Gerente

Funciones:

Planificar con equipo de trabajo sus labores diarias

Supervisar el trabajo diario

Revisa la planificación del menú

Identificar y resolver los problemas de la empresa

Delegar responsabilidades

Adquiere equipos, utensilios, materia prima necesaria

Verifica la calidad del producto final

Chef

Funciones:

Planifica al equipo de trabajo sus labores diarias

Supervisa el trabajo diario

Planifica el menú

Responsable directo de la planificación de menú

Asigna, organiza y controla el correcto funcionamiento de las tareas diarias

Ultima de detalles de los platos

Solicita equipos e insumos necesarios para el restaurante según las necesidades

Cajero

Dependen directamente de la gerencia y sus funciones son:

Manejar la caja del negocio

Llevar la contabilidad

Vigilar que el establecimiento se encuentre limpio y en orden

Realizar los balances diarios

Realizar todos los trámites: permisos, SRI, pagos de impuestos y formularios.

Coordinar diariamente las actividades con el mesero

Controlar el mantenimiento de los exhibidores

Informar los acontecimientos diarios y problemas suscitados en el restaurante

Realizar el cierre diario de caja.

Bridar información necesaria a los clientes

Ayudante de Cocina

Depende directamente del chef y sus funciones son:

Preparación del misen place

Preparación de los menús

Montar platos

Recepción y almacenamiento de la materia prima, materiales e insumos
Informe oportunamente el control de stock
Mantener limpio las áreas de trabajo
Informa los problemas suscitados en la cocina

Mesero

Atención cordial al cliente
Permanente limpieza del local
Obtener las órdenes de pedidos
Sugerir menús
Solucionar problemas inmediatos con los clientes

3. Perfil de los trabajadores

a. Gerente

- Conocimiento sobre gerencia de restaurantes
- Conocimiento en contabilidad
- Conocimiento en atención al cliente
- Capacidad de gestión
- Don de gente
- Capacidad de organización del Talento Humano

a. Chef

- Conocimientos manipulación de alimentos y bebidas
- Manejo e Higiene de los alimentos
- Buena presencia
- Manejo de inventarios

- Excelente estado de salud

b. Cajero

- Buena presencia
- Conocimiento de contabilidad
- Conocimiento de administración financiera
- Conocimiento sobre atención al cliente

c. Meseros

- Buena presencia
- Conocimientos sobre atención al cliente
- Tener facilidad de palabra

4. Políticas del Talento Humano

Toda empresa tiene reglamentos internos donde están sujetos los empleados que desempeñan cualquier tipo de trabajo. El personal está obligado a cumplirlos, así como también las disposiciones técnicas y administrativas.

Art 1. Organización del personal

Los trabajadores se clasifican en dos grupos de acuerdo a la duración del contrato en:

Trabajadores permanentes.- los trabajadores cuya relación tienen el carácter de tiempo indeterminado conforme al contrato individual de trabajo.

Trabajadores temporales.- indicado ya por su nombre son trabajadores que realizan trabajos temporales sea por obra o determinado tiempo.

Art 2. Lugar y Tiempo de Trabajo

La empresa se encuentra ubicada en las calles Daniel León Borja y Juan Montalvo. Los trabajadores iniciaran y terminaran sus labores en las instalaciones, en el área donde sean asignados. La jornada laboral diaria es de un solo turno de miércoles a domingo.

Los trabajadores pueden desempeñarse por cualquier imprevisto en diferentes áreas sean estas dentro de cocina o en el área de restaurante o en otra labor compatible, sin menoscabo o retribución de su categoría.

Al terminar el imprevisto el trabajador regresara a sus labores habituales.

Art 3. Jornada de Trabajo

La jornada laboral es de 8 horas diaria, 40 horas semanales, 5 días semanales, en el horario de entrada de 9:00am debiendo llegar 5 minutos antes de la hora, e inmediatamente dirigirse a las instalaciones donde se asignara las labores que debe cumplir diariamente. El horario de salida es 17:00 pm, de los cuales 1 hora se reparte para el almuerzo del personal y tiempo de descanso, en una sola jornada.

Art 4. Permisos

Los permisos del personal se darán previa a una anticipada solicitud del mismo ante el administrador inmediato, para reemplazar inmediatamente al personal necesario, evitando así el mal funcionamiento de la empresa. Toda

falta no amparada con anticipación contara como días de descanso, es decir que no tendrá dos días de descanso sino solo uno, en la semana.

Art 4. Lugar y días de pago

El pago de los trabajadores es mensualmente, deberán firmar el rol de pagos que es la constancia del pago de sus salarios.

El pago será entre los tres primeros días de cada mes, el pago será en efectivo en la empresa. También se reconocerá las horas extras del personal.

Todos los beneficios de ley serán acatados conforme la ley lo disponga, siendo estos: vacaciones, decimos, aporte patronal y fondos de reserva.

Las capacitaciones se realizaran en la empresa dentro de la jornada de trabajo.

Art 5. Medidas de Higiene y Seguridad

La salud de los clientes es la prioridad de la empresa, para ello debemos tomar muy en cuenta medidas de higiene del personal y sus instalaciones.

Practicar buenos hábitos de higiene personal

Lavarse y desinfectarse las manos correctamente después de cada actividad

Usar guantes correctamente

Usar siempre el uniforme impecable, malla, gorra, delantales, filipinas, mascarillas en caso necesarios.

No usar ningún tipo de alhajas, anillos, pulseras, relojes.

Evitar maquillaje de cualquier tipo, tener las manos siempre limpias, uñas cortas y sin esmaltes.

Evitar comer, beber, fumar, masticar chicle en las áreas de cocina y restaurante.

Si está enfermo avisar al gerente y evitar estar en contacto con los alimentos.

Controlar el tiempo y temperatura de los alimentos

Controlar las temperaturas de los alimentos potencialmente peligrosos como: lácteos, carnes, mariscos y pescados, alimentos tratados con calor.

Usar correctamente el termómetro para medir la temperatura de los alimentos.

Limpia y sanitizar el termómetro correctamente.

Controlar las temperaturas de almacenamiento de los Productos

Conocer la zona de peligro de los alimentos

Etiquetar correctamente con fechas, horas, y tipo de genero los productos.

Prevenir la contaminación cruzada

Envolver o tapar correctamente los alimentos antes de almacenar

Almacenar en recipientes adecuados

Almacenar los alimentos listos arriba de la carne, aves y mariscos crudos.

Separar por áreas de almacenamiento

Almacenar en repisas adecuadas por lo menos a 15 cm del suelo y pared.

Evitar tocar los alimentos con las manos u otros utensilios que no sean los apropiados.

Limpia y sanitizar correctamente las superficies

Todas las superficies como paredes, estantes de almacenamiento, botes de basura se deben limpiar y enjuagar.

Todas las superficies que tocan los alimentos deben limpiar y sanitizar.

Manejar correctamente los suministros e implementos de limpieza.

Manejar correctamente la basura.

Detectar y eliminar plagas de todo tipo dentro y fuera del local.

Art 6. Políticas de despido

Los trabajadores que cometan faltas graves como:

Problemas o peleas entre empleados.

Cualquier tipo de acoso.

Estafas, robo o falta al desempeño laboral.

Incumplimiento repetitivo de los reglamentos de la empresa.

Embriaguez o toxicidad que reduzcan el desempeño en el trabajo.

Abuso de confianza en el desempeño del trabajo.

Por ineptitud y falta de adaptación en el trabajo transcurrido 2 meses por lo general.

Se tomaran las medidas necesarias que el gerente considere, siendo la última de las medidas el despido del trabajador.

5. Costos Salariales

Cuadro N° 42. Rol de Pagos

N°	Cargo	Sueldos	Total ingresos	Aporte patronal 12,15%	Total egresos	Líquido a recibir	FIRMA
A	Gerente/ chef	800	800	97,20	97,20	702,80	
B	Cajera	320	320	38,88	38,88	281,12	
C	Ayudantes de cocina	320	320	38,88	38,88	281,12	
D	Ayudantes de cocina	320	320	38,88	38,88	281,12	
E	Meseros	320	320	38,88	38,88	281,12	
F	Meseros	320	320	38,88	38,88	281,12	
6					Total mensual	2.108,40	
Elaborado por: Alexandra González C. (2013)					Total anual	25.300,80	

Cuadro N° 43 Costos de Salariales de Producción

Cargo	Mensual	Anual	Aporte P.	Fondo R.	Decimo T.	Decimo C.	Vacaciones	Total
Ayudante 1	281,12	3.373,44	466,56	320	320	320	160	4.960
Ayudante 2	281,12	3.373,44	466,56	320	320	320	160	4.960
TOTAL								9.920

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Cuadro N° 44 Costos de Salariales Administrativos

Cargo	Mensual	Anual	Aporte P.	Fondo R.	Decimo T.	Decimo C.	Vacaciones	Total
Gerente	702,80	8.433,6	1.166,40	400	400	400	200	11.000
Cajera	281,12	3.373,44	466,56	320	320	320	160	4.960
TOTAL								15.960

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

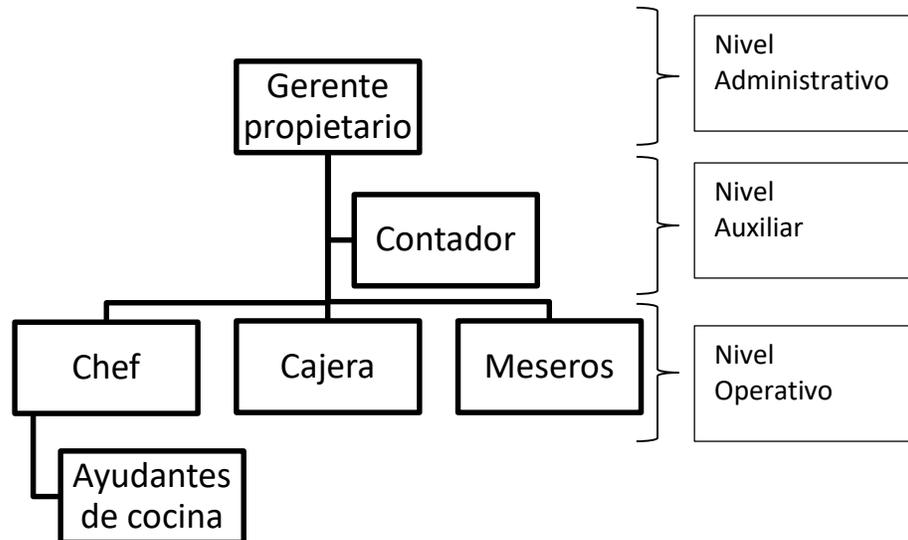
Cuadro N° 45 Costos de Salariales ventas

Cargo	Mensual	Anual	Aporte P.	Fondo R.	Decimo T.	Decimo C.	Vacaciones	Total
Mesero 1	281,12	3.373,44	466,56	320	320	320	160	4.960
Mesero 2	281,12	3.373,44	466,56	320	320	320	160	4.960
TOTAL								9.920

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

6. **Organización de la empresa**

Organigrama Empresarial



Cuadro Nº 46. Manual de Funciones Gerente

MANUAL DE FUNCIONES	CÓDIGO:01
Cargo :	GERENTE PROPIETARIO
Nivel y Área :	ADMINISTRATIVO
Inmediato Inferior :	CHEF, CAJERO/A, MESERO
Relaciones de Trabajo:	CHEF, CAJERA, MESERO
<p>Objetivo</p> <p>Hacer conocer y cumplir el manual de funciones dentro del área que corresponde</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Planificar con equipo de trabajo sus labores diarias • Supervisar el trabajo diario • Revisa la planificación del menú • Identificar y resolver los problemas de la empresa • Delegar responsabilidades • Adquiere equipos, utensilios, materia prima necesaria • Verifica la calidad del producto final 	

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Cuadro N° 47. Manual de Funciones Contador

MANUAL DE FUNCIONES	CÓDIGO:02
Cargo :	CONTADOR
Nivel y Área :	APOYO
Inmediato superior :	Gerente Propietario
Inmediato Inferior :	Caja
Relaciones de Trabajo:	Gerente Propietario y Caja
Objetivo Brindar apoyo contable en pagos y declaraciones de ley	
<ul style="list-style-type: none">• Clasificar, registrar, analizar e interpretar la información financiera de conformidad con el plan de cuentas.• Preparar y presentar informes sobre la situación financiera del Restaurante “El Vagón del Tren”• Preparar y presentar las declaraciones tributarias• Preparar y certificar los estados financieros de fin de ejercicio con sus correspondientes notas, de conformidad con lo establecido en las normas vigentes.• Asesorar a la Gerencia en asuntos financieros	
Requisitos:	
<ul style="list-style-type: none">• Contar con título de tercer nivel en Contabilidad y Auditoría o afines• Experiencia mínima de 3 años	

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Cuadro N° 48. Manual de Funciones Personal Operativo

MANUAL DE FUNCIONES	CÓDIGO:03
Cargo :	Personal Operativo
Nivel y Área :	Operativa
Inmediato superior :	Gerente
Inmediato Inferior :	Ninguno
Relaciones de Trabajo:	Gerente, Nivel de apoyo
Objetivo Encargarse del manejo, manipulación de alimentos funcionamiento del Restaurante “El Vagón del Tren” hasta la satisfacción del cliente.	
<p>Funciones</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recepción de la alimentos • Preparación de alimentos • Servicio de alimentos <p>Requisitos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Haber cursado el nivel primario y secundario • Tener experiencia mínima de 5 años en cargos similares. 	

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

7. Selección del Talento Humano

Para la selección de personal se valorara los conocimientos, destreza, habilidades, aptitudes, actitudes, experiencia, ética profesional y valores que tenga el postulante y según lo que requiera la empresa, dependiendo también del tiempo y la manera de acoplarse a las labores y tareas dadas. Pasos a seguir:

Publicar

- ✓ Medios internos
- ✓ Avisos en la puerta
- ✓ Hojas volantes
- ✓ Llamadas telefónicas
- ✓ Internet

Reclutar

- ✓ Presentación de carpetas

Seleccionar

- ✓ Mejores carpetas

Perfil (3 puntos)

- ✓ Títulos
- ✓ Experiencia Laboral
- ✓ Conocimientos
- ✓ Habilidad o Destrezas
- ✓ Capacidades de desenvolvimiento personal
- ✓ Aptitud de trabajo en equipo e individual

Prueba (4 puntos)

- ✓ Sicológica
- ✓ Conocimiento

Entrevistas (1 punto)

- ✓ Imagen
- ✓ Aspecto
- ✓ Conocimiento
- ✓ Desempeño

Examen médico (2 puntos)

- ✓ Evaluación de enfermedades que tengan riesgos de contagio.

Para la selección se calificara sobre 10 puntos, tomando en cuenta la carpeta, las pruebas de aptitudes, entrevista y examen médico.

8. Contratación del talento Humano

Para la contratación se especifica tener todos los documentos que certifiquen la hoja de vida, el encargado de la contratación será el gerente de la empresa y el trabajador, el contrato puede ser definido por meses o indefinido dependiendo de las dos partes, además el gerente será el encargado de afiliar a los nuevos empleados.

9. Inducción

Con la inducción permite que el nuevo empleado se integre de forma más rápida a la empresa y a sus tareas diarias, se hará un recorrido por las instalaciones explicado las funciones de cada una de las áreas, las actividades y el tiempo en que se realizan, es donde se explica los reglamentos y jefes inmediatos a su cargo.

10. Capacitación

Es un punto muy importante dentro de la empresa se lo realizara cada mes, tomando un tema referente a la empresa, sea de manipulación, elaboración, servicio o ventas de los productos; el gerente es el encargado de buen desarrollo y desenvolvimiento de conocimientos de los empleados.

11. Programa Operativo

Son las actividades a realizarse durante el primer año de funcionamiento, durante el cual puede ser flexible a cambios.

Cuadro N° 49. Programa Operativo

Fecha	Actividad	Responsable
Primer mes de apertura	Inducción del personal	Gerente
	Apertura del establecimiento	Personal de la empresa y publico
	Adquisición de materia prima	Chef
	Capacitación	Gerente
	Reunión mensual	Gerente
	Limpieza profunda	Operarios
	Festejo a empleados	Cajera
Meses posteriores	Adquisición de materia prima	Chef
	Capacitación	Gerente
	Reunión mensual	Gerente
	Limpieza profunda	Operarios
	Festejo a empleados	Cajera

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Cuadro N° 50. Gastos de Organización

Medio	Frecuencia	Costo
Prensa escrita	2 veces a la semana	80,00
Llamada telefónicas	2 veces a la semana	20,00
Avisos en la puerta de la empresa	Hoja con la descripción del cargo	5,00
Capacitación	Folletos, afiches	30,00
TOTAL		135,00

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

X. ASPECTOS ECONOMICOS FINANCIEROS

1. Objetivos Empresariales

1. Corto plazo

- Dentro del primer año de funcionamiento el objetivo es el de obtener liquidez, reflejándose en el capital de trabajo para mantener de manera eficiente el negocio.
- Posesionar al Restaurante “El Vagón del Tren” en el mercado, conociendo la situación actual del mercado, la demanda de los productos a fin de detectar y establecer sus posibilidades, medios y recursos para asegurar su incorporación plena en el mercado.
- Incrementar en un promedio de 2,7% el número de unidades producción a partir del segundo año.
- Cada año se incrementara, los sueldos y salarios de los empleados en un 2%.

2. Mediano plazo

- Recuperar la inversión inicial de “El Vagón del Tren” en forma total en el tercer año de funcionamiento.
- Extender el cuarto año a 184.578 dólares en las ventas.
- Cancelación del préstamo financiero en el lapso de tres años

3. Largo plazo

- Alcanzar ingresos de más de 185.000 dólares.
- Ampliar el margen de utilidades netas del establecimiento con un margen de utilidad del 5% al quinto año, el mismo que permita la expansión del establecimiento.
- Alcanzar gran aceptabilidad y posicionamiento en el mercado.
- Brindar el mejor servicio y calidad en los productos.

2. Previsión de ventas

Cuadro N° 51 Previsión de Ventas Diarias

INGRESOS	DETALLE	CANTIDAD	P/U	P/TOTAL
ENTRADAS 50	Empanadas de Morocho	10	1,50	15,00
	Empanadas de verde	10	1,50	15,00
	Encebollado de pescado	10	2,50	25,00
	Ceviche de camarón	10	3,00	30,00
	Muchines de yuca	10	1,50	15,00
SOPAS 50	Caldo de pata	10	3,00	30,00
	Sopa marinera	10	5,00	50,00
	Yaguarlocro	10	4,00	40,00
	Caldo de Gallina	10	3,00	30,00
	Caldo de Bagre	10	3,50	35,00
FUERTES 60	Seco de chivo	10	5,00	50,00
	Chuleta con menestra	10	5,00	50,00
	Fritada	10	5,00	50,00
	Guatita	10	4,00	40,00
	Cuy Asado	10	5,00	40,00
	Trucha Frita	10	5,00	50,00
POSTRES 40	Humitas	10	1,50	15,00
	Quimbolitos	10	1,50	15,00
	Dulce de Higos con queso	10	1,50	15,00
	Torta de Maqueño	10	1,50	15,00
BEBIDAS 60	Chicha de jora	10	1,50	15,00
	Chicha de quinua	10	1,50	15,00
	Chicha de arroz	10	1,50	15,00
	Chicha de piña	10	1,50	15,00
	Jugo de frutas	10	1,50	15,00
	Batido de frutas	10	1,00	10,00
260	TOTAL VENTAS DIARIAS			710,00

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Cuadro N° 52 Presupuesto de Ingresos General

INGRESOS								
Unidad	Diario	Mensual	Año 1	2,7 %	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
260	710	14200	17040 0		175000,8 0	179725,8 2	184578,4 1	189562,0 2

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

3. Inversión del Proyecto

INVERSIÓN FIJA		TOTAL	17.429,23
Maquinaria y equipo de cocina		Total	6.757,25
	Afilador	13,00	
	Balanza	30,00	
	Campana extractora	500,00	
	Extractor de olores	600,00	
	Cilindros de gas industrial	450,00	
	Cocina de 6 quemadores con plancha y horno	1500,00	
	Extractor de pulpa	3,00	
	Fregadero industrial	480,00	
	Horno	398,75	
	Horno microondas	120,00	
	Licuadaora	110,00	
	Mesas de trabajo acero inoxidable	451,50	
	Molino marca corona	45,00	
	Cuarto frio (Refrigerador)	705,00	
	Cuarto de congelación (congelador)	800,00	
	Estante 5 repisas acero inoxidable	551,00	
	Menaje y Vajilla	Total	2.840,58
	Bandeja inoxidable 1/2 size x 10	34,00	
	Bandeja inoxidable 1/3 size x 10	32,00	
	Bandeja inoxidable 1/4 size x 10	32,00	
	Batidores franceses	20,00	
	Bowls de acero inoxidable 2 qt.	3,00	
	Bowls de acero inoxidable 4 qt.	6,00	
	Bowls de acero inoxidable 6 qt.	10,00	
	Cacerolas grandes	60,00	
	Cacerolas medianas	52,50	
	Cacerolas pequeñas	18,00	
	Colador de aluminio	3,50	
	Cucharones	7,50	
	Cuchillo de golpe de 12"	25,00	
	Cuchillo para pan de 8"	12,00	
	Cuchillo pelador de 4"	5,50	
	Espátulas plásticas juego 3	3,00	
	Espátulas de metal	8,00	
	Juego de jarros medidores	3,75	
	Juegos de cucharas medidoras	2,50	
	Juegos de ollas de teflón 7 pc.	95,00	
	Juego de pyrex de 8 piezas	15,00	
	Juegos de sartenes	12,00	
	Moldes redondos de 24 cm.	9,00	
	Pinzas de acero inoxidable	26,00	
	Paila de bronce	150,00	
	Rallador 4 lados	4,00	
	Estante 5 repisas acero inoxidable	551,00	
	Sartén de teflón de 24 cm.	9,50	
	Sartén de teflón de 26 cm.	14,75	

	Sartén de teflón de 30 cm.	19,00	
	Tablas de corte	33,00	
	Tenedor de diablo de 7"	2,00	
	Azucareras	35,40	
	Charoles antideslizantes	57,20	
	Juegos de saleros y pimenteros	18,00	
	Plato base de 31 cm.	165,00	
	Plato café de 12.5 cm.	88,20	
	Plato sopero de 14.5 cm	72,00	
	Plato postre de 20 cm.	48,00	
	Plato té de 15.5 cm.	63,00	
	Plato trinchero de 25 cm.	147,60	
	Platos mantequilleros de 10 cm.	11,40	
	Taza café	99,00	
	Copas de vino blanco (doc)	35,64	
	Jarras de vidrio de 1 lt	53,16	
	Vasos de 12 onza (docenas)	22,80	
	Vasos de 2.5 onza (docenas)	16,80	
	Copas de postre (docena)	38,25	
	Cuchara de café (docenas)	17,70	
	Cuchara de postre (docenas)	29,70	
	Cuchara sopera (docenas)	42,10	
	Cuchillo (docenas)	75,90	
	Cuchillo de carnes (docenas)	79,50	
	Cuchillo mantequillero (docena)	4,55	
	Sacacorchos	10,68	
	Tenedor (docenas)	42,10	
	Tenedor de postre (docenas)	33,40	
	Manteles	114,00	
	Cubre manteles	105,00	
	Servilletas	36,00	
	Muebles y Enseres	Total	6.210,65
	Muebles y Enseres	20,00	
	Espejos de Baño	144,00	
	Lámparas tipo faroles	966,00	
	Mesas de Madera	3480,00	
	Sillas con Esponja	100,00	
	Sillas Bar	150,00	
	Escritorio	50,00	
	Silla de oficina	149,90	
	Archivador	450,75	
	Televisor LCD	700,00	
	Equipo de Computo	Total	1.620,75
	Computadora con impresora	950,00	
	Caja Registradora	550,00	
	Teléfono Inalámbrico	120,75	
	SUMINISTROS Y MATERIALES	TOTAL	157,49
	Suministros de oficina	Total	40,75
	Papel bon paq	10,00	
	Cartucho	15,00	

	Carpeta de cartón	1,25	
	Perforadora	2,50	
	Engrampadora	4,50	
	Cuaderno universitario	6,00	
	Esferos	1,50	
	Suministros de Limpieza	Total	116.74
	Basureros con tapa	28,00	
	Recogedor de basura	3,00	
	Escoba	6,00	
	Trapeadores	6,00	
	Fundas de basura	5,00	
	Estropajos (doc.)	2,50	
	Viledas (doc.)	2,50	
	Limpiones	12,00	
	Papel higiénico	36,72	
	Cloro	8,99	
	Desinfectante	5,00	
	Desengrasante	4,75	
	Jabón líquido de platos 5lt	13,50	
	Jabón líquido de manos 5lt	9,75	
	Gel desinfectante	3,75	
	INVERSIÓN INTANGIBLE (ACTIVOS DIFERIDOS)	TOTAL	1.205,00
	Gastos de Organización	135,00	
	Gastos de Constitución	810,00	
	Gastos de Investigación	75,00	
	Gastos de Instalación	185,00	
	CAPITAL DE TRABAJO	TOTAL	92.530,23
	Costo producción	Total	54.187,21
	Materia prima Directa	25.289,88	
	Mano de Obra directa	20.920,00	
	CIF	7.977,33	
	Materia Prima Indirecta	424,52	
	Combustible	960,00	
	Mantenimiento	64,75	
	Servicios básicos (70%)	1.495,20	
	Arriendo (45%)	4.320,00	
	Depreciación activos fijos	697,86	
	Amortización activos diferidos	15,00	
	GASTOS ADMINISTRATIVOS	TOTAL	17.718,80
	Sueldo administrativos	15.960,00	
	Servicios básico (5%)	106,80	
	Arriendo (10%)	960,00	
	Depreciación activos fijos	466,00	
	Amortización de activos diferidos	226,00	
	GASTOS VENTAS	TOTAL	17.277,42
	Sueldo meseros	9.920,00	
	Servicios básicos (25%)	534,00	
	Arriendo (45%)	4.320,00	
	Publicidad	1.940,00	
	Depreciación activos fijos	563,42	
	GASTOS FINANCIEROS	TOTAL	3.346,50

	Intereses	3.346,50	
TOTAL INVERSIÓN			111,321,65

4. Depreciaciones

Cuadro N° 53 Depreciación de Activos Fijos

Rubro	Valor	%	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Valor residual
PRODUCCION								
Maquinaria y Equipo	7.754,04	10	697,86	697,86	697,86	697,86	697,86	775,40
ADMINISTRACION								
Equipo de computo	1.815,24	33.33	403,40	403,40	403,40	-	-	605,02
Muebles y Enseres	695,59 10%	10	62,60	62,60	62,60	62,60	62,60	69,56
VENTAS								
Muebles y Enseres	6.260,03 90%	10	563,42	563,42	563,42	563,42	563,42	626,04
Total	16.524,90	-	1727,28	1727,28	1727,28	1323,88	1323,88	2.076,02

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

5. Amortización de Activos Diferidos

Cuadro N° 54 Amortización de Activos Diferidos CIF

	VALOR	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Gastos de Investigación	75,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00

Cuadro N° 55 Amortización de Activos Diferidos Administrativos

	VALOR	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Gastos de Organización	135,00	27,00	27,00	27,00	27,00	27,00
Gastos de Constitución	810,00	162,00	162,00	162,00	162,00	162,00
Gastos de Instalación	185,00	37,00	37,00	37,00	37,00	37,00
TOTAL	1.130,00	226,00	226,00	226,00	226,00	226,00

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

6. Capital

Cuadro N° 56 Financiamiento

CAPITAL	SOCIOS	Cantidad	%
Propio	Alexandra González	70.821,65	63,62
Ajeno	Préstamo bancario	40.500,00	36,38
TOTAL		111,321,65	100

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Se hace un préstamo bancario al banco del pichincha de 40.500,00 por 3 años plazo a un interés del 15,18%.

Cuadro N° 57 Préstamo Bancario

DATOS	FORMULA
PRÉSTAMO = 40.500,00	$I = C \cdot i \cdot t$
INTERES = 15.18%	$I = 40.500 \cdot 0.1518 \cdot 3$
n = 3 años	$I = 18.443,70$
Pago mensual	$I = 18.443,70 / 36 = 511.65$

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Cuadro N° 58. Cuadro de Amortización del Préstamo

Periodo	Capital Préstamo	Intereses	Capital Pagado	Cuota de Pago Dividendo	Saldo
1	40.500	511,65	1.125	1636,7	39.375
2	39.375	434,08	1.125	1559,1	38.250
3	38.250	368,27	1.125	1493,3	37.125
4	37.125	312,44	1.125	1437,4	36.000
5	36.000	265,07	1.125	1390,1	34.875
6	34.875	244,89	1.125	1369,9	33.750
7	33.750	207,76	1.125	1332,8	32.625
8	32.625	176,26	1.125	1301,3	31.500
9	31.500	149,53	1.125	1125	30.375
10	30.375	126,86	1.125	1251,9	29.250
11	29.250	107,62	1.125	1232,6	28.125
12	28.125	91,3	1.125	1216,3	27.000
13	27.000	77,45	1.125	1202,5	25.875
14	25.875	65,7	1.125	1190,7	24.750
15	24.750	55,73	1.125	1180,7	23.625
16	23.625	47,28	1.125	1172,3	22.500
17	22.500	40,11	1.125	1165,1	21.375
18	21.375	34,02	1.125	1159	20.250
19	20.250	28,86	1.125	1153,9	19.125
20	19.125	24,48	1.125	1149,5	18.000
21	18.000	20,76	1.125	1145,8	16.875
22	16.875	17,61	1.125	1142,6	15.750
23	15.750	14,94	1.125	1139,9	14.625
24	14.625	12,67	1.125	1137,7	13.500
25	13.500	10,74	1.125	1135,7	12.375
26	12.375	9,11	1.125	1134,1	11.250
27	11.250	7,72	1.125	1132,7	10.125
28	10.125	6,54	1.125	1131,5	9.000
29	9.000	5,54	1.125	1130,5	7.875
30	7.875	4,7	1.125	1129,7	6.750
31	6.750	3,98	1.125	1129	5.625
32	5.625	3,37	1.125	1128,4	4.500
33	4.500	2,85	1.125	1127,9	3.375
34	3.375	2,41	1.125	1127,4	2.250
35	2.250	2,04	1.125	1127	1.125
36	1.125	1,73	1.125	1126,7	0
36	0	3.346,5	40.500	43847	

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

7. Estado de Situación Inicial

Restaurante “EL VAGÓN DEL TREN” ESTADO DE SITUACION INICIAL AL 01 DE ENERO DEL 2013			
ACTIVOS		PASIVOS	
Corrientes	92.529,93	LARGO PLAZO	
Caja bancos	92.529,93	Préstamo bancario	40.500,00
Realizables	2998,07		
Menaje y vajilla	2.840,58		
Suministro y materiales	157,49		
Fijos	14,588,65		
Maquinaria y equipo	6.757,25		
Equipo de computo	1.620,75	PATRINONIO	
Muebles y enseres	6.210,65	CAPITAL	70.821,65
Diferidos y amortizables	1.205,00		
Gastos de constitución	810,00		
Gastos de organización	135,00		
Gastos de instalación	185,00		
Gastos de investigación	75,00		
TOTAL ACTIVOS	111.321,65	TOTAL PASIVO+PATRINOMIO	111.321,65

Elaborado por

Revisado por

Revisado por

8. Estado de Pérdidas y Ganancias

Cuadro N° 59. Estado de Pérdidas y Ganancias

Rubro/Año	Año 1	Inflación 2.70%	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	170.400,0 0		175.000,8 0	179.725,8 2	184.578,41	189.562,02
(-) Costos de Producción	54.187,21		55.650,26	57.152,81	58.695,93	60.280,72
(=) Utilidad Bruta	116.212,7 9		119.350,5 4	122.573,0 1	125.882,48	129.281,30
(-) Gastos de Administración	17.718,80		18.197,20	18.688,52	19.193,11	19.711,32
(-) Gastos Ventas	17.277,42		17.743,91	18.222,99	18.660,34	19.164,17
(-) Gasto Financiero	1.115,50		1.115,50	1.115,50	-	-
(=) Utilidad antes de Participación	80.101,07		82.294,84	84.546,00	88.029,03	90.405,81
(-) 15% Participación	12.015,16		12.344,22	12.681,90	13.204,35	13.560,87
Utilidad antes del Impuesto	68.085,90		69.950,61	71.854,10	74.824,68	76.844,93
(-) Impuesto a la Renta según tabla SRI	10.089,98		10.362,40	10.642,18	10.929,52	11.224,61
Utilidad Neta del Ejercicio	57.995,92		59.588,51	61.211,92	63.895,16	65.620,32

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

9. Estado de Situación Final

Restaurante "EL VAGÓN DEL TREN" ESTADO DE SITUACION FINAL AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2013			
ACTIVOS		PASIVOS	
Corrientes	178.412,10	Pasivo corriente	26.770,74
Caja bancos	178.412,10	Pasivo Corto plazo	
Realizables	2.998,07	IESS por pagar	4.665,60
Menaje y vajilla	2.840,58	15% participación trabajadores	12.015,16
Suministro y materiales	157,49	Impuesto renta por pagar	10.089,98
Fijos	12,861,37	Pasivo No Corriente	
Maquinaria y equipo	6.757,25	Pasivo Largo Plazo	41.615,50
Equipo de computo	1.620,75	Préstamo bancario	40.500,00
Muebles y enseres	6.210,65	Interés Bancario	1.115,50
(-) Depreciación A.F	1.727,28	Total pasivo	68.386,24
Diferidos y amortizables	964,00	PATRIMONIO	
Gastos de constitución	810,00	CAPITAL	70.821,65
Gastos de organización	135,00	Utilidad	57.995,93
Gastos de instalación	185,00	(-)Beneficios Retenidos	1.968,28
Gastos de investigación	75,00	Total patrimonio	126.849,30
(-) Amortización	241,00		
TOTAL ACTIVOS	195.235,54	TOTAL PASIVO+PATRIMONIO	195.235,54

Elaborado por

Revisado por

Revisado por

10. Determinación de los Flujos Netos del Efectivo

RESTAURANTE "EL VAGON DEL TREN"					
FLUJO NETO DE CAJA					
Rubro/ Año	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	170.400,00	175.000,80	179.725,82	184.578,41	189.562,02
(-) Costos de Producción	54.187,21	55.650,26	57.152,81	58.695,93	60.280,72
(=) Utilidad Bruta	116.212,79	119.350,54	122.573,01	125.882,48	129.281,30
(-) Gastos de Administración	17.718,80	18.197,20	18.688,52	19.193,11	19.711,32
(-) Gastos Ventas	17.277,42	17.743,91	18.222,99	18.660,34	19.164,17
(-) Gasto Financiero	1.115,50	1.115,50	1.115,50	-	-
(=) Utilidad antes de Participación	80.101,07	82.294,84	84.546,00	88.029,03	90.405,81
(-) 15% Participación	12.015,16	12.344,22	12.681,90	13.204,35	13.560,87
Utilidad antes del Impuesto	68.085,90	69.950,61	71.854,10	74.824,68	76.844,93
(-) Impuesto a la Renta según tabla SRI	10.089,98	10.362,40	10.642,18	10.929,52	11.224,61
Utilidad Neta del Ejercicio	57.995,92	59.588,51	61.211,92	63.895,16	65.620,32
(+) Depreciación	1.727,28	1.727,28	1.727,28	1.323,88	1.323,88
(+) Amortización	241,00	241,00	241,00	241,00	241,00
(-) Capital del préstamo	13.500,00	13.500,00	13.500,00	-	-
(+) Valor RESIDUAL	-	-	-	-	2.076,02
Flujo Neto del Efectivo	46.464,20	48.056,79	49.680,20	64.136,16	69.261,22

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Elaborado por

Revisado por

Revisado por

Cuadro N° 60 Costos Fijos

COSTOS / GASTOS	VALOR
Costos de Producción	54.187,21
Gastos Administrativos	17.718,80
Gastos Ventas	17.277,42
Gastos Financieros	1.115,50
TOTAL	90.298,93

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Cuadro N° 61 Costos Variables

COSTOS / GASTOS	VALOR
Materia Prima Directa	25.289,88
CIF	7.977,33
TOTAL	33.267,21

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

11. Punto de Equilibrio

Costos Fijos = 90.298,93

Costos Variables = 33.267,21

Ingresos = 170.400,00

$$PE = \frac{COSTO FIJO}{1 - \frac{COSTOS VARIABLE}{VENTAS TOTALES}}$$

$$PE = \frac{90.298,93}{1 - \frac{33.267,21}{170.400,00}}$$

$$PE = \frac{57.465,91}{1 - 0.195230}$$

$$PE = 71.406,63$$

El punto de equilibrio arroja la cantidad de \$71.406,63, por lo tanto es la cantidad que la empresa debe vender para no perder ni ganar.

12. Ratios Económicos

a. Razones de liquidez

$$\frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}} = \frac{92.529,93}{40.500,00} = 2,28$$

La razón de liquidez demuestra el número de veces que el activo corriente cubre su pasivo corriente, la empresa tiene la capacidad de 1,28 a cubrir las obligaciones a corto plazo.

b. Razones de rentabilidad

Margen de utilidad

$$\text{Margen de utilidad} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas}} = \frac{57.995,92}{170.400,00} = 0,34$$

Esto nos indica desde el punto de vista contable que la empresa genera \$0.34 centavos por cada dólar de ventas.

c. Rotación del activo total

$$\frac{\text{Ventas}}{\text{Activos Totales}} = \frac{170.400,00}{111.321,65} = 1,53$$

Esto significa que por cada dólar de activo total se genera \$1.53 centavos de ventas.

d. Razón endeudamiento

$$\frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}} = \frac{40.500,00}{111.321,65} * 100 = 36,38\%$$

Mide la porción del total de activos totales aportados por los acreedores del Restaurante “El Vagón del Tren”, en este caso es de 36,38% del préstamo bancario.

e. Razón interés ganado

$$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Gastos por Interes}} = \frac{57.995,92}{1.115,50} = \$52$$

Mide la capacidad de la empresa para los pagos por interés de deudas contraídas, es decir que por cada dólar que se deberá pagar por interés se dispone de \$52.

4. Viabilidad Financiera

a. VALOR ACTUAL NETO

Para demostrar la rentabilidad del proyecto se utilizó:

Tasa activa de 8,17%

Tasa pasiva 4.43%

Tasa riesgo país de 6,77%, datos que maneja el Banco Central.

FUENTE: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos INEC (abril 2013)

CALCULO DEL VAN

VAN 1 (Valor Actual Neto)

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

$$VAN 1 = -111.321,65 + \frac{46.464,20}{(1+0.0817)^1} + \frac{48.056,79}{(1+0.0817)^2} + \frac{49.680,20}{(1+0.0817)^3} \\ + \frac{64.136,16}{(1+0.0817)^4} + \frac{69.261,22}{(1+0.0817)^5}$$

$$VAN 1 = -111.321,65 + \frac{46.464,20}{(1.0817)^1} + \frac{48.056,79}{(1.0817)^2} + \frac{49.680,20}{(1.0817)^3} + \frac{64.136,16}{(1.0817)^4} \\ + \frac{69.261,22}{(1.0817)^5}$$

$$VAN 1 = -111.321,65 + 42.954,80 + 41.071,55 + 39.252,10 + 46.846,33 \\ + 46.768,77$$

$$VAN 1 = 105.571,90$$

Tasa Actual Riesgo País

Tasa activa de 8,17%

Tasa pasiva 4.43%

Tasa riesgo país de 6,77%

t = 15% + 20%

Recursos Propios = 63,62%

Recursos Ajenos = 36,38%

TRP = [TP*(%RP) + (TA*(1-t)*(%RA) + TRP)]

TRP = [0.0443*(0.6362) + (0.0817*(1-0.35)*(0.3638)+0.0677)]

TRP = 0.11520

TRP = 11%

VAN 2 (valor Actual Neto)

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

$$VAN 2 = -111.321,65 + \frac{46.464,20}{(1.11)^1} + \frac{48.056,79}{(1.11)^2} + \frac{49.680,20}{(1.11)^3} + \frac{64.136,16}{(1.11)^4}$$

$$+ \frac{69.261,22}{(1.11)^5}$$

$$VAN 2 = -111.321,65 + 41.859,64 + 39.003,96 + 36.325,73 + 42.248,48$$

$$+ 41.103,16$$

$$VAN 2 = 89.219,32$$

Cuadro N° 62. Calculo del Van

Años	VAN 1 (9%)	VAN 2 (19%)	PRI
0	-111.321,65	-111.321,65	-111.321,65
1	42.954,80	41.859,64	-68.366,85
2	41.071,55	39.003,96	-27295,3
3	39.252,10	36.325,73	+11956,80
4	46.846,33	42.248,48	
5	46.768,77	41.103,16	
TOTAL	216.893,55	200.540,97	

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

Según el cuadro en el tercer año se recupera el total de la inversión del restaurante “El Vagón del Tren”

b. Tasa Interna de Retorno

$$TIR = tim + (Tim - tim) \frac{\sum Vantim}{\sum Vantim - \sum vanTim}$$

$$TIR = 0.0817 + (0.11 - 0.0817) \frac{216.893,55}{216.893,55 - 200.540,97}$$

$$TIR = 0.0817 + (0.11 - 0.0817) \frac{216.893,55}{16.352,58}$$

$$TIR = 0.0817 + (0,0283) * 13,2635$$

$$TIR = 0.0817 + 0.375$$

$$\text{TIR} = 0.4567$$

$$\text{TIR} = 45\%$$

La tasa interna de retorno demuestra que existe una rentabilidad del 45% del proyecto en relación a la tasa mínima de rendimiento aceptable que es el 12%.

Tasa Mínima de Rendimiento (TMR)

$$\text{TMR} = si + f + (si + f)$$

$$\text{TMR} = 0.0817 + 0.039 + (0.0817 + 0.039)$$

$$\text{TMR} = 0.0817 + 0.039 + 0.00318$$

$$\text{TMR} = 0,12$$

$$\text{TMR} = 12\%$$

c. Relación Beneficio Costo

$$\text{R B/C} = \frac{\sum \text{Ingresos}}{\sum \text{Egresos}}$$

$$\text{R B/C} = \frac{\sum 170.400,00}{\sum 92.530.23}$$

$$\text{R B/C} = 1,84$$

Este indicador demuestra que por cada dólar invertido en la empresa tendremos un beneficio de 0,84 centavos.

XI. ASPECTOS AMBIENTALES

1. Impacto Ambiental del proyecto

El proyecto contara con sus respectivas medidas de mitigación para evitar impactos ambientales irreversibles.

Cuadro N° 63. Medidas de Mitigación

IMPACTO AMBIENTAL	MEDIDAS
AIRE	Estricto cuidado en el uso de combustibles. Evitar químicos con olor. Evitar el uso de insecticidas. Evitar la combustión del aceite. No fumar. No usar aerosoles.
AGUA	Mantener las llaves de agua cerradas. Avisos de no desperdiciar el agua. Disposición de contenedores adecuados para posillera. Instalación de inodoros con bajo volumen de agua. Evitar descongelar alimentos a corro de agua. Lavar la materia prima en recipientes.
SUELO	Reciclar de forma adecuada los desperdicios. Evitar uso de plásticos innecesarios. Usar fundas reusables cuando se trata de comprar. Reciclar botellas plásticas y vidrio. No arrojar productos venenosos.

Elaborado por: Alexandra González C. (2013)

2. Acciones remediales

Las tres R son el principal objetivo de la empresa que es Recicla, Reduce y Reutiliza.

Recicla

Recicla no es más que los desecho inorgánicos como plásticos, papel, vidrio, cartón sean separados y depositados adecuadamente para poder vender a fabricas que hagan de ellos nuevos productos o utilizar nuevamente como por ejemplo el vidrio. Por otra parte los desechos orgánicos son reciclados como lavazas para cerdos u desechos para la lumbricultura.

Reduce

Por su esto lo que mejor podemos hacer al momento de ir de compras es llevar cestos, bolsas reusables, o carritos de compras

Reutiliza

Un ejemplo muy claro es el vidrio que se puede usar como recipientes, los desperdicios como cascaras dependiendo de lo que fueren pueden utilizarse para puré, mermeladas, etc.

Es preciso evitar cualquier tipo de contaminación, para ello están también instituciones internacionales y nacionales lanzado programas de concientización para el cuidado del medio ambiente de manera individual y colectiva, para ello se aprobado leyes y normas, al igual que procedimientos que puedan acatar las industrias y la población en general.

Por lo tanto la empresa al no utilizar agentes contaminantes o nocivos no presenta problemas de contaminación ambiental. Sin embargo por medidas de seguridad y salubridad, todos los desechos serán clasificados y puestos en fundas de plástico muy bien cerradas para luego ser despachadas diariamente a los recolectores de basura u otros recolectores.

a. Maneras de ahorrar agua

Revisar todas las tuberías para ver si gotea el agua.

Se instalara una regadera "de teléfono". Esta última permite enjuagarse cada parte del cuerpo por separado, por lo que ahorra agua.

Se utilizara un calentador de paso este permite que el agua salga caliente en el momento que se abre la llave

No utilizar la taza del baño como basurero.

No dejen la llave del lavabo abierta mientras hacen otra cosa.

Hacer la limpieza del baño, del local con cubetas de agua

Revisar que los grifos que no tengan goteras.

b. Manejo de Grasa y Aceite

Siempre utilice los recipientes para la grasa para desechar aceites y grasas.

Para minimizar los derrames cuando transfiere aceite o la grasa al recipiente para la grasa, utilice recipientes de tamaño adecuado que estén equipados con conductos.

Limpie los derrames tan pronto como sea posible. Utilice métodos para la limpieza en seco, tales como toallas absorbentes.

Mantenga las trampas o los interceptores de grasa para evitar desbordes y haga que los contenidos se recojan y desechen de manera profesional; haga que se bombeen las trampas de grasa mensualmente y se bombeen los interceptores cada tres meses.

c. Manejo de Contenedores de Basura

Nunca deseche líquidos en el contenedor de basura.

Mantenga el desagüe del contenedor de basura cerrado e inspeccione si tiene pérdidas regularmente.

Mantenga la tapa del contenedor de basura cerrada y con seguro (si es posible) para protegerlo de la lluvia y de las personas que hurgan en la basura.

Cuando sea necesario limpiar el contenedor de basura, llame a la empresa de transportes de desechos sólidos para su limpieza o reemplazo.

Utilice bolsas para la basura.

d. Contenedores del Local

Contenedor plomo (orgánicos): en este contenedor se deben depositar todo tipo de desechos biodegradables, que puedan ser procesados. Restos de vegetales, frutas, verduras, huevos, etc.

Contenedor azul (papel y cartón): en este contenedor se deben depositar los envases de cartón (cajas, bandejas, agrupadores, etc.), así como los periódicos,

revistas, papeles de envolver, folletos de publicidad, etc. Es aconsejable plegar las cajas de manera que ocupen el mínimo espacio dentro del contenedor.

Contenedor verde claro (plásticos): se deposita envases ligeros como los envases de plásticos (botellas, bolsas, bandejas, etc.), de latas (bebidas, conservas, etc.) y de tetra pack. Recomendación: Limpiar los envases y aplastarlos para reducir su volumen antes de tirarlos al contenedor. Ver anexo 6.

Resumen de Viabilidad Económica Financiera

Viabilidad Económica	Índices	Análisis
Ratios económicos	Razones de liquides 2.28 veces.	La empresa tiene la capacidad de 2.28 veces a cubrir las obligaciones a corto plazo.
Razón de rentabilidad	Margen de utilidad \$0.34centavos	Desde el punto de vista contable la empresa genera \$0.34 centavos por cada dólar en ventas
	Rotación de activo \$1.53	Por cada activo total se genera \$1.53 centavos de ventas.
Razón de endeudamiento	Razón de endeudamiento es de 36,38%	Mide la aportación de los acreedores de la empresa, en este caso es del préstamo bancario
	Razón interés ganado \$52.	Por cada dólar que la empresa debe pagar por interés se dispone de \$52.
Viabilidad Financiera	VAN=\$105.571,90	
	PRI= 2 años y medio	Se recupera la inversión
	TIR= 45%	Existe rentabilidad
	TMR= 12%	Taza Mínima de Rendimiento
	Relación Beneficios/costo= 1.84	Por cada dólar invertido se obtiene un beneficio de 0.84 centavos

XII. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

- El Ferrocarril representa esfuerzo incansable de miles de trabajadores, unión de diferentes pueblos y un gran paso hacia el desarrollo económico, turístico; gastronómico, por ello se realizó el siguiente proyecto: “Estudio de Pre-inversión para la creación de un restaurante temático enfocado en el ferrocarril de la ciudad de Riobamba”, determinando la aceptación 97% de los encuestados, para la creación del restaurante temático.
- Dentro del estudio de mercado se logró conocer el perfil del potencial cliente para la empresa, por ende cubrir sus necesidades a través de adecuadas estrategias de mercado, encaminadas a incrementar clientes satisfechos, permitiendo el éxito del Restaurante “El Vagón del Tren”.
- En el Estudio Económico y Financiero se analizó la viabilidad del proyecto en términos monetarios dando como resultado una inversión inicial de \$111.321,65, obteniendo el Valor Actual Neto de \$105.571,90; con una tasa interna de retorno del 45% en comparación con 12% de la Taza Mínima de Retorno, el periodo en que se recupera la inversión es de 2 años y medio. Con relación Beneficio/ Costo de \$1.84, por cada dólar que se invierte se obtiene 0.84 centavos.

XIII. RECOMENDACIONES

- Es recomendable la apertura del restaurante temático “El Vagón del Tren” ya que existe una demanda insatisfecha que necesita ser cubierta según el estudio de mercado.
- El éxito de una empresa no siempre depende de un buen plan de empresa sino más bien cómo se gestiona la misma. Por lo tanto el plan puede ser flexible, sujeto a cambios.
- Estar siempre actualizando el estudio de mercado a los potenciales clientes para alcanzar mayor nivel de fidelidad, si es posible actualizar el estudio de mercado de la competencia para poder superarla y mejorarla.

XIV. BIBLIOGRAFIA

National Restaurant Association Educational Foundation. Guía para empleados. Cuaderno de la Evaluacion de ServSafe que manejan alimentos. 5ª.ed.EE.UU: Servsafe Starters. 2010

Jaramillo, C. Guía para la Elaboración de Proyectos de Tesis de Grado. Quito: FLACSO, 2008.

Sotero, A. Romano, J. Manual del Nuevo Plan General Contable. 3ª.ed. Barcelona: AKAL, 2008.

Loja, L. Redacción Técnica para Escribir Tesis de Grado y Posgrado en Ciencias Agropecuarias. Loja: UTPL, 2007.

Benassini, M. Introducción a la Investigación de Mercado.4ª.ed. México: Prentice Hall, 2006.

Arias, F. El proyecto de Investigación. 5ª.ed. Caracas: Episteme, 2006.

Duron, C. El Plan de negocios para la industria restaurantera. México: Trillas, 2006.

Teran, G. El Proyecto de Investigación: Como elaborar. Quito: FLACSO, 2006.

Vallejo, M. Marketing: Texto Basico. Riobamba: ESPOCH. 2009.

Narvaez, F. Gastronomía Técnicas de Restaurante: ESPOCH. 2009.

Morfin, M. Administración de comedor y bar. México: Trillas, 2001.

Arias, F. El proyecto de Investigación: Guía para su Elaboración. 3ª.ed. Caracas: Episteme, 1999.

Marsá, F. Diccionario de la Lengua Española. 22ª.ed. Barcelona: Planeta. 1999.

PROYECTO – INVERSION

<http://es.wikipedia.org>

2012-12-20

RIOBAMBA - CANTON

<http://es.wikipedia.org>

2013-01-10

OFERTA- DEMANDA

<http://es.wikipedia.org>

2013-02-22

FERROCARRIL - HISTORIA

www.exploringecuador.com

2013-03-25

XV. ANEXOS

Anexo 1. Encuesta

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

ENCUESTA DIRIGIDA A TURISTAS NACIONALES

Objetivo: Conocer la aceptabilidad de un restaurante temático enfocado en el ferrocarril.

Sexo	Masculino.....	Femenino.....
Ocupación		Ingresos
Profesional:.....		292-592\$.....
Comerciante.....		592-792\$.....
Artesano.....		792-1092\$.....
Otros.....		1092- más.....

Edad

- 15-20 años
- 21-30 años
- 31-40 años
- 41-50 años
- Mayor a 50años

Marque con una x su respuesta

1. ¿Con que frecuencia acude a restaurantes?

- 1 vez a la semana
- 3 veces a la semana
- Siempre
- Nunca

Porque.....

2. ¿Le gustaría la creación de un restaurante temático enfocado en el ferrocarril de la ciudad?

- SI
- NO

Porque.....

3. ¿Qué tipo de restaurante le gustaría que fuera?

- Restaurantes gourmet
- Restaurantes de especialidades
- Restaurante familiar
- Restaurante de comida típicas
- Otros:.....

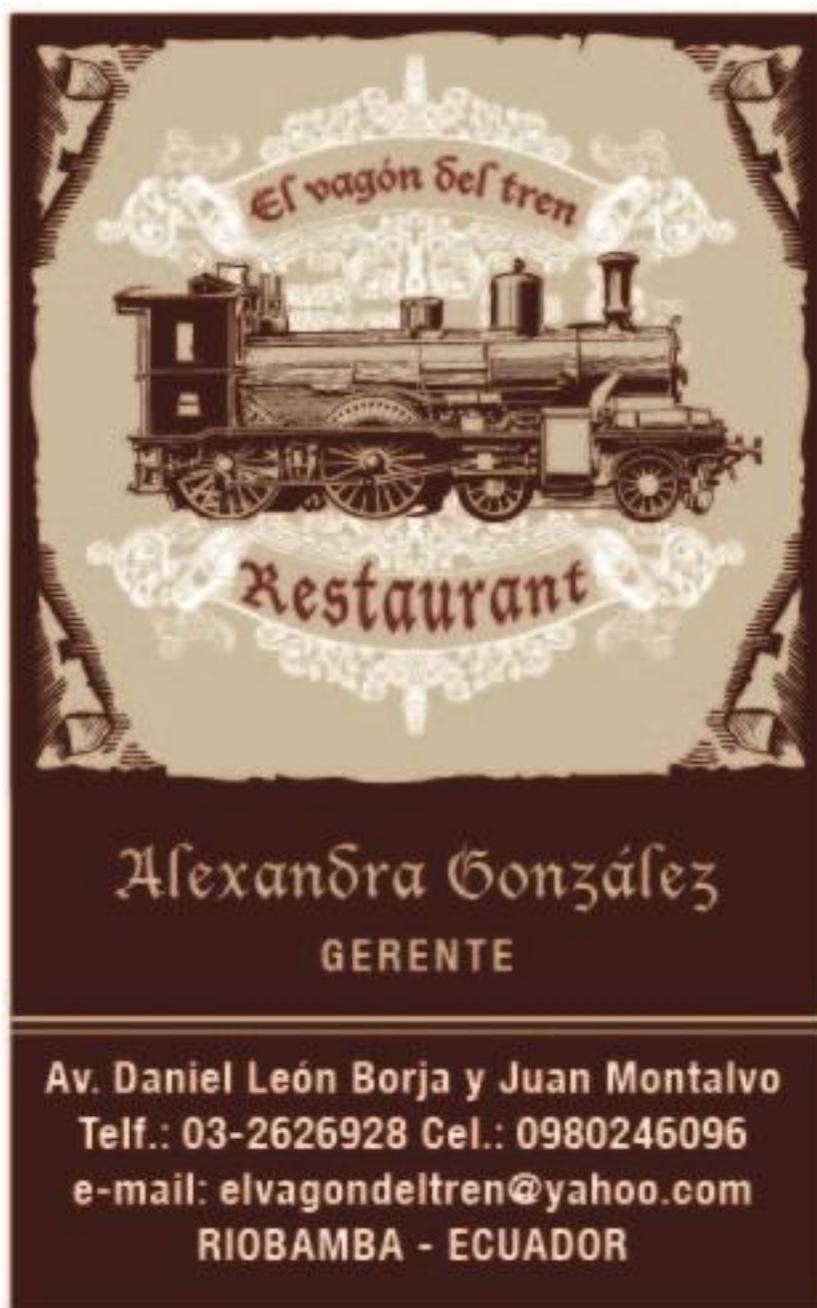
4. ¿Qué días recomendaría su funcionamiento?
 - Lunes a viernes
 - Martes a sábado
 - Miércoles a domingo
 - Otros.....
5. ¿En qué horario le gustaría que atienda?
 - 10h00 -19h00
 - 11h00-14h00 y 17h00 a 22h00
 - 12h00 – 20h00
 - Otros, cual.....
6. ¿En dónde le gustaría que este ubicado?
 - Vía guano
 - Vía chambo
 - Vía san Luis
 - Norte
 - Centro
 - Sur
7. ¿Cuánto paga actualmente y de qué forma?
 - Desayuno \$.....
 - Almuerzo \$.....
 - Cena \$.....
 - Efectivo
 - Tarjeta ¿cuál?.....
8. ¿Motivo para concurrir a un restaurante?
 - Compromisos sociales
 - Necesidad diaria
 - Por conocer
 - Por la familia
9. ¿Cuándo acude a un restaurante cuantas personas lo acompañan?
 - 1-3 personas
 - 4-5 personas
 - 6- más
 - Otras
10. ¿Qué servicios adicionales le gustaría que tenga?
 - Garaje
 - Áreas verdes
 - Juegos infantiles
 - Otros cual.....

Gracias

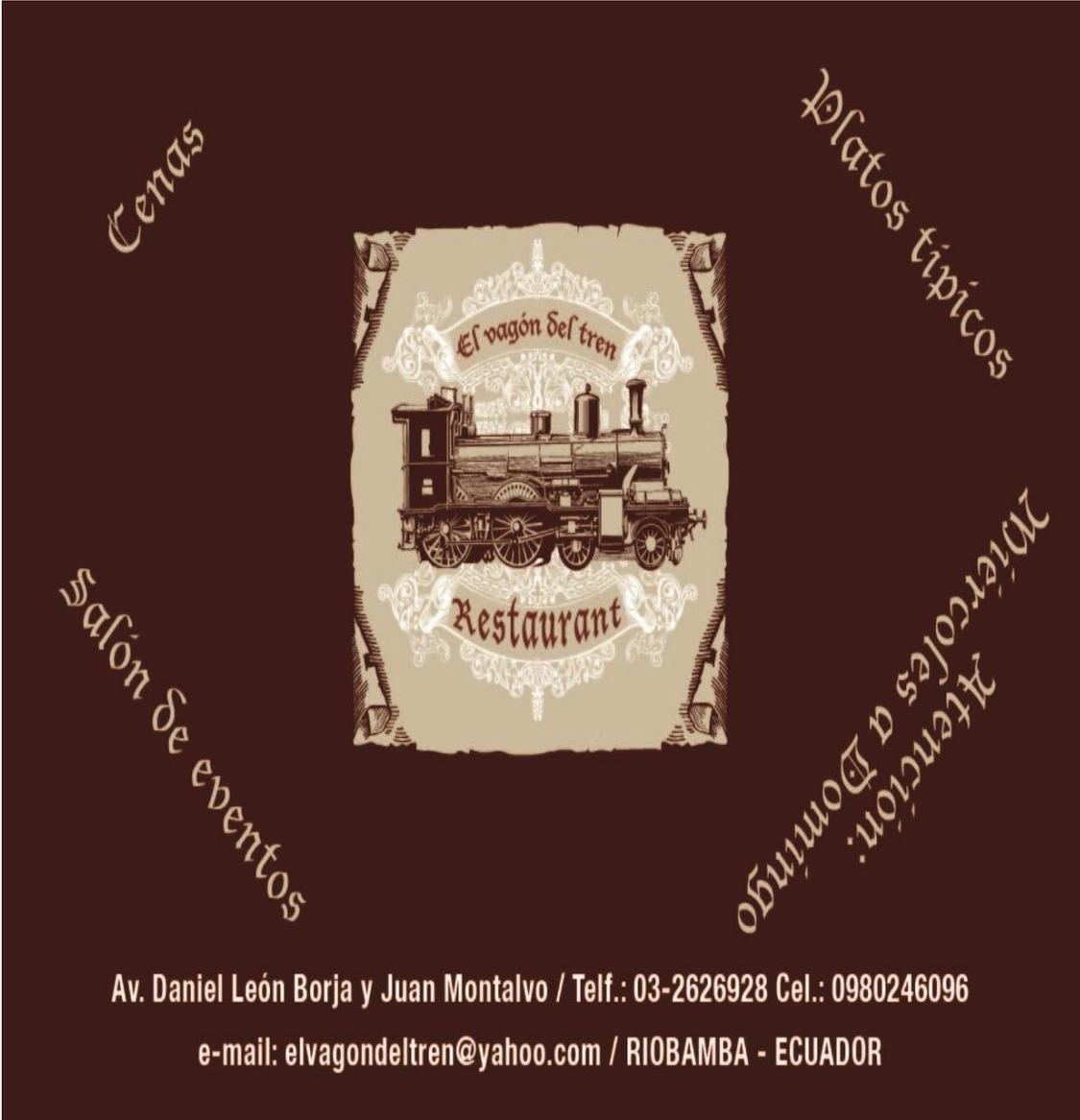
Anexo 2. Rotulo



Anexo 3. Tarjetas de Presentación



Anexo 4. Hojas volantes



The flyer is set against a dark brown background. In the center is a detailed illustration of a steam locomotive, facing right, enclosed within a decorative, ornate frame. Above the locomotive, the text "El vagón del tren" is written in a stylized, cursive font. Below the locomotive, the word "Restaurant" is written in a similar font. Surrounding the central illustration are four phrases, each written in a white, cursive font and rotated 45 degrees: "Cenas" (top-left), "Platos típicos" (top-right), "Salón de eventos" (bottom-left), and "Atención: Miércoles a Domingo" (bottom-right).

Cenas

Platos típicos

Salón de eventos

Atención: Miércoles a Domingo

El vagón del tren

Restaurant

Av. Daniel León Borja y Juan Montalvo / Telf.: 03-2626928 Cel.: 0980246096
e-mail: elvagondeltren@yahoo.com / RIOBAMBA - ECUADOR

Anexo 5.

Glosario de Términos Gastronómicos

ADOBAR: es poner un género crudo con un preparado llamado adobo a fin de conservarlo, ablandarlo o darle un sabor especial. Se usa normalmente en pescados y sus ingredientes son, pimentón, aceite, vino, perejil, especias que se quieran añadir, y vinagre o limón.

AROMATIZAR: añadir a un preparado, elementos de fuerte sabor y olor.

ASAR: es cocinar un género al horno, en la parrilla o asador con grasas solamente de forma que quede dorado exteriormente y jugoso en el interior.

BAÑAR: cubrir totalmente un género con una materia líquida pero suficientemente espesa para que permanezca.

BATIR: sacudir enérgicamente con las varillas o batidora una materia hasta alcanzar la densidad o grado de emulsión deseado.

BLANQUEAR: dar un hervor o cocción a medias para quitar el mal gusto o el mal olor a ciertos géneros. Cocción a medias de un género para ablandarlos pudiendo terminarlo con otros métodos de cocinado. Se utiliza normalmente en carnes blancas partiendo generalmente de agua fría.

BRINDAR: atar un trozo de cualquier género para que no se deforme al cocinarlo.

COCER AL BAÑO MARIA: poner en una olla grande agua que no pase de 85° a 90° de temperatura e introducir otro recipiente menor para poder cocer muy lentamente.

COCER AL Vapor: cocinar un preparado en un recipiente puesto dentro de otro tapado para que resulte cocido por el vapor del agua.

COLAR: filtrar por un colador o estameña un líquido para privarle de impurezas. La estameña es una tela de algodón o tejido similar.

DESANGRAR: sumergir en agua fría una carne o pescado para que pierda la sangre y que al cocinarlo no manche la salsa.

DESGRASAR: retirar la grasa de un preparado, normalmente caldos.

EMPANAR: pasar un género por harina, huevo batido y pan rallado.

ESPUMAR O DESESPUMAR: retirar de un preparado con la espumadera las impurezas que en forma de espuma flotan en él.

ESTOFAR: consiste en hacer en su propia salsa y a fuego lento bien tapado un género determinado.

FREÍR: introducir un género en aceite caliente para su cocinado debiendo quedar costra dorada.

HERVIR: cocer un género por inmersión en un líquido en ebullición.

LIGAR: espesar un preparado por la acción de ligazón.

PUESTA A PUNTO: preparación y acercamiento de todo lo necesario para empezar a cocinar.

A PUNTO: cuando un género preparado alcanza su grado justo de cocción se dice que está a punto para utilizarlo.

REBOZAR: cubrir un género con una ligera capa de harina y otra posterior de huevo batido antes de freírlo.

RECTIFICAR: poner a punto de sazón o color a un preparado.

REDUCIR: disminuir el volumen de un preparado líquido por evaporación al hervir, para que resulte más sustancioso y espeso.

REFRESCAR: poner en agua fría un género inmediatamente después de cocido o blanqueado para cortar su cocción de forma rápida.

REHOGAR: cocinar total o parcialmente un género poniéndolo a fuego lento y con poca grasa (aceite) sin que tome color.

SALTEAR: consiste en hacer cocer a fuego vivo y sin caldo algunos determinados manjares, haciéndolos saltar sobre la sartén para evitar que se agarren o tuesten.

TAMIZAR: separar por el lado del tamiz la parte gruesa de una harina o similar.

TORNEAR: recortar las aristas de un género para embellecerlo.

MISE EN PLACE: elaboración previa de todos los productos, con el fin de tenerlo todo a punto a la hora del servicio. Tenerlo todo cocinado para cocinar, tener preparadas todas las salsas y todo lo que se va a utilizar ese día en menú.

BOUQUET GARNIE: es un ramillete que consta de perejil, tomillo y laurel. Se utiliza para echarlo directamente en los guisos y cuando se termina de cocinar se quita.

FINAS HIERVAS: es una delicada mezcla de hierbas (perejil, perifollo, cebollino, etc...) que deben ir muy finamente picadas sirve para pescados, carnes y guisos dando nombre a cualquier plato que las incluye.

Anexo 6. Menú

RESTAURANT "EL VAGON DEL TREN"

MENU

El vagón del tren

ENTRADAS			
Empanadas de Morocho (queso, carne)	1.50	Guatita (arroz, aguacate, papas)	4.00
Empanadas de Verde (queso, carne, camarón)	1.50	Cuy Asado (papas enteras, salsa de mani, lechuga, tomate)	5.00
Encebollado de Pescado	2.50	Trucha Frita (arroz, papas fritas, ensalada, limón)	5.00
Ceviche de camarón	3.00		
Muchines de Yuca	1.50		
SOPAS		POSTRES	
Caldo de Pata (pata de res, mote, mani)	3.00	Humitas	1.50
Sopa Marinera (camarón, calamar, mejillón, almejas)	5.00	Quimbolitos	1.50
Yaguarlocro (menudo de borrego, mani, papas)	4.00	Dulce de Higos con queso	1.50
Caldo de Gallina (gallina de campo)	3.00	Torta de Maqueño	1.50
Caldo de Bagre	3.50	BEBIDAS	
PLATOS FUERTES		Chicha de Jora	1.50
Seco de Chivo (carne de chivo, arroz, lechuga, tomate)	5.00	Chicha de arroz	1.50
Chuleta con Menestra (chuleta de cerdo, lenteja o frejol, arroz)	5.00	Chicha de quinua	1.50
Fritada (carne de cerdo, papas, mote, lechuga, agrio)	5.00	Chicha de piña	1.50
		Jugo de frutas	1.00
		Batidas de frutas	1.50

Restaurant

Anexo 7. Tabla Impuesto a la Renta

TABLA IMPUESTO A LA RENTA 2013, PERSONAS NATURALES			
Fracción Basica	Exceso hasta	Impuesto a la Fraccion Basica	% Impuesto a la fracción excedente
0	10,180	0	
10,180	12,970	0	5%
12,970	16,220	140	10%
16,220	19,470	465	12%
19,470	38,930	855	15%
38,930	58,390	3,774	20%
58,390	77,870	7,666	25%
77,870	103,810	12,536	30%
103,810	En adelante	20,318	35%

Resolución: NAC-DGERCGC12-00835