



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

I CARATULA

ESCUELA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

PROYECTO DE TESIS

TEMA: EL SECTOR ALIMENTICIO Y LOS EVENTOS CULTURALES, CREACION DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN COMIDA “TÍPICA” CON PRESENTACION DE ARTISTAS URBANOS UBICADO EN EL SECTOR NORTE DE LA CIUDAD DE QUITO.

PROYECTO DE TRABAJO DE GRADUACION QUE SE PRESENTA COMO REQUISITO PARA OPTAR POR EL TITULO DE TECNOLÓGICO EN ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS

AUTOR: PAGUAY LIMA, ADRIANA ELIZABETH

DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADUACION: ING. RICHARD PILLAJO

QUITO, ABRIL 2012





INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

III DEDICATORIA

Este trabajo está dedicado primero a Dios creador y padre de todos, por darme la oportunidad y permitirme llegar hasta aquí, no dejarme caer en el camino, por la darme fortaleza y salud en el transcurso de este tiempo para terminar mis objetivos de estudio.

También va dedicada a mi querido esposo Marcelo Llore por la paciencia y voluntad infinita al ayudarme en esos momentos difíciles.

En especial va dedicada a un nuevo ser que ha iluminado mi vida ha llenado de alegría mis días y será mi razón de ser por el resto de mi vida mi querida hija Bianca Romina quien me ha dado fuerzas para seguir luchando por mis sueños y así poder darle lo mejor de mí.

También va dedicada a la persona que me dio la vida y desde ese momento ha estado conmigo siempre preocupado por mi bienestar mi padre David Paguay.

A mis compañeras y amigas incondicionales que han estado desde el inicio de nuestra carrera por ayudarme cuando lo he necesitado y siempre nos hemos dado la mano en todo lo que podíamos Lucila Vaca, Carmita Lucas, Lorena Atiaja, Jessica Bazurto, Patricia Mendoza.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

IV AGRADECIMIENTOS

La presente tesis ha sido un esfuerzo de varias personas que directa o indirectamente han colaborado para la creación de este proyecto, primero a Dios por darme vida y salud, a mi esposo por estar siempre conmigo en los buenos y malos momentos, a mi padre por los ánimos que siempre me ha dado para seguir adelante, a mi hija querida por ser el motor de mi vida y mi razón de ser a mis amistades que siempre han estado incondicionalmente.

GRACIAS POR TODO



V INDICE GENERAL

	Pág.
INTRODUCCIÓN	1
1. CAPITULO I	2
1.1. El problema	2
1.1.1. Planteamiento del problema	2
1.2. Formulación del problema	4
1.3. Objetivo general	5
1.4. Objetivo de diagnóstico	5
1.5. Objetivo de factibilidad	5
1.6. Objetivo de propuesta	6
1.7. Justificación e Importancia	6
2. CAPITULO II	8
2.1. Marco teórico	8
2.1.1. Antecedentes del estudio	8
2.1.1.1. Autores similares.	8
2.2. Antecedentes	11
2.2.1. Historia de la gastronomía ecuatoriana	11
2.2.2. Comida típica	12
2.3. Definición de términos básicos o glosario de términos	14
2.3.1. Variables: conceptos	14
2.3.2. Fundamentación legal	14
2.4. Definición de términos básicos	17
2.5. Caracterización de las variables	20
2.5.1. Sector alimenticio	20
2.6. Preguntas directrices de la investigación	22
2.7. Definiciones conceptuales	22
3. CAPITULO III	25
3.1. Metodología	25



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

3.1.1. Diseño de investigación	25
3.1.1.1. Modalidad o tipos de investigación	25
3.1.1.2. Investigación de Campo	25
3.1.1.3. Investigación Bibliográfica	26
3.1.1.4. Investigación Documental	26
3.1.2. Tipos de investigación	27
3.2. Población y muestra	28
3.2.1. Población	28
3.3. Fórmula para calcular la muestra	29
3.4. Operacionalización de variables	30
3.5. Instrumentos de la investigación	30
3.6. Procedimientos de la investigación	31
3.7. Recolección de la información	31
4. CAPITULO IV	34
4.1. Procesamiento y análisis	34
4.1.1. Análisis general	43
4.1.1.1. Conclusiones:	43
4.1.2. Recomendaciones	43
4.2. Respuesta a las preguntas directrices	44
CAPITULO V	46
5.1 Análisis realidad nacional	46
5.1.1 Situación económica.	46
5.1.1.1 Inflación	47
5.1.1.2 Tasa de interés	48
5.1.1.2.1 Tasa interés activa	48
5.1.1.2.2 Tasa interés pasiva	50
5.1.1.2.3 PIB	51
5.1.1.2.4 Balanza comercial	52
5.1.1.3 Situación social	54
5.1.1.3.1 Tasa de empleo y desempleo	54



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

5.1.1.3.2	Población Económicamente Activa (PEA)	54
5.1.1.3.3	Inseguridad	55
5.1.1.3.4	Educación	57
5.1.1.3.5	Salud	58
5.2	Estudio de mercado	60
5.2.1	Objetivo general	60
5.2.2	Objetivos específicos	60
5.2.2.3	Demanda	60
5.2.2.3.1	Demanda actual	61
5.2.2.3.2	Demanda referencial proyectada	62
5.2.2.3.3	Demanda potencial proyectada	62
5.2.2.4	Oferta.	63
5.2.2.4.1	Oferta actual	63
5.2.2.4.1.1	Oferta proyectada	63
5.2.2.4.1.2	Demanda insatisfecha	64
5.2.2.4.1.3	Población objetivo	64
5.2.3	Tamaño del proyecto	65
5.2.3.1.	Recursos Humanos	66
5.2.3.2.	Equipamiento / Infraestructura	67
5.2.3.3.	Espacio físico	69
5.2.4.	Tamaño óptimo del proyecto	73
5.2.5.	Localización del proyecto	73
5.2.5.1.	Macro localización	73
5.2.5.2.	Micro localización	75
5.2.6.	Ingeniería del proceso	77
5.2.6.1.	Mapa de procesos	77
5.2.6.1.1.	Flujo de procesos	78
5.3.	Gestión de marketing	79
5.3.1.	Estrategia de comercialización	79
5.3.1.1.	Producto/ Servicio	79



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

5.3.1.1.1.	Producto	79
5.3.1.1.2.	Servicio	79
5.3.1.1.3.	Precio	79
5.3.1.2.	Localización	80
5.3.1.3.	Promoción	81
5.3.1.4.	Publicidad	81
5.3.1.5.	Disco Móvil	81
5.3.1.6.	Rotulo	82
5.3.1.7.	Nombre del Restaurante	82
5.3.1.8.	Logo	82
5.3.1.9.	Colores de la decoración	83
5.3.1.10.	Equipamiento de maquinaria	84
5.4.	Estructura Organizacional	85
5.4.1.	Organización Grupal	87
5.4.1.1.	Objetivos Específicos	88
5.4.1.2.	Estrategias	88
5.4.2.	Cronograma valorado implementación del proyecto	88
5.5.	Activos Fijos	89
5.6.	Activos Diferidos	90
5.7.	Ingresos del proyecto	90
5.8.	Ingresos operacionales	90
5.9.	Costo del proyecto	91
5.10.	Costos Operativos	91
5.11.	Costo de Venta	91
5.12.	Gastos Administrativos y Otros	91
5.13.	Costos fijos y variables	93
5.13.1.	Costos Fijos	93
5.13.2.	Costos Variables	94
5.14.	Evaluación Financiera	94
5.14.1.	Inversión del Proyecto	94



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

5.15. Financiamiento	95
5.16. Balance General	97
5.17. Flujo Financiero	98
5.18. Punto de Equilibrio	98
5.19. Valor Actual Neto	99
5.20. Tasa Interna de Retorno	99
5.21. Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento	100
5.22. Relación Costo Beneficio	100
5.23. Periodo de Recuperación	100
5.24. Análisis Financiero Final	101
5.25. Impacto Positivo	101
5.26. Impacto Negativo	101
5.27. Plan de Mitigación	101
6. CAPITULO VI	103
6.1. Análisis impacto	103
6.1.1. Impacto económico	103
6.1.2. Impacto social	103
6.1.3. Impacto Ambiental	103
6.2. Presupuesto Proyecto	104



VI INDICE DE CUADROS

Cuadro N°	Descripción	Pág.
1	Causa-consecuencia-solución	3
2	Autores similares	8
3	Autores similares	9
4	Autores similares	10
5	Platos típicos	13
6	Población	28
7	Fórmula para calcular muestra	29
8	Operacionalización de variables	30
9	Inflación	48
10	Tasa de interés activa	49
11	Tasa de interés pasiva	50
12	Tasa de interés pasiva	51
13	PIB	53
14	PEA	54
15	Educación	57
16	Salud	58
17	Demanda actual	61
18	Demanda referencial proyectada	62
19	Demanda potencial proyectada	62
20	Oferta actual	63



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

21	Demanda insatisfecha	64
22	Población objetivo	65
23	Tamaño del proyecto	65
24	Recurso humano	66
25	Equipamiento/ infraestructura	67
26	Segunda planta	68
27	Equipo de oficina	69
28	Equipo de computación	69
29	Macro localización	74
30	Micro localización	75
31	Precios	80
32	Equipamiento de maquinaria	86
33	Cronograma valorado	88
34	Activos fijos	89
35	Activos diferidos	90
36	Ingresos operacionales	90
37	Costo de venta	91
38	Gasto administrativo y otros	92
39	Servicios básicos	92
40	Uniformes	92
41	Gasto ambiental	93
42	Gastos publicidad	93
43	Costos fijos	94
44	Ostos variables	94



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

45	Inversión del proyecto	95
46	Financiamiento	95
47	Préstamo	96
48	Balance general	97
49	Flujo financiero	98
50	Punto de equilibrio	98
51	Valor actual neto	99
52	tasa interna de retorno	99
53	Tasa mínima aceptable de rendimiento	100
54	Relación costo beneficio	100
55	Periodo de recuperación	100



VII INDICE DE GRAFICOS

Gráfico N°	Descripción	Pág.
1	Pregunta 1	34
2	Pregunta 2	35
3	Pregunta 3	36
4	Pregunta 4	37
5	Pregunta 5	38
6	Pregunta 6	39
7	Pregunta 7	39
8	Pregunta 8	40
9	Pregunta 9	41
10	Pregunta 10	42
11	Inflación	47
12	PIB	52
13	Balanza comercial	53
14	Inseguridad	56
15	Índice de educación	58
16	Actividades servicios sociales	59
18	Espacio físico	70
19	Espacio físico	70
20	Diseño y fachada	72
21	Mapa Parroquia Carcelén	74
22	Dirección	75



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

23	Croquis	76
24	Mapa de procesos	77
25	Flujo de procesos	78
26	Localización	80
27	Publicidad	81
28	Rotulo	82
29	Logo	83
30	Estructura organizacional	86
31	Punto de equilibrio	99
32	Plan de mitigación	102



VIII RESUMEN EJECUTIVO

Reconociendo la necesidad de un lugar en el sector norte de la ciudad de Quito que brinde la oportunidad de disfrutar platos tradicionales con verdadero sabor criollo se pretende posicionar un restaurante de este tipo, comidas típicas con un valor agregado, la música en vivo, actos y momentos fuera de lo común con artistas urbanos, hacen el deleite de todos y de todas. Siendo una oportunidad para mostrar la gastronomía de la sierra ecuatoriana no solo a los habitantes del sector donde se va encontrar las instalaciones del restaurant sino al público foráneo que visita el sector y que por su buen sabor ya forma parte del tour gastronómico de la ciudad de Quito, una oportunidad se puede considerar la cercanía con la mitad del mundo y sus bellos paisajes, con la visita de prospectos extranjeros que se les puede atraer al restaurant a saborear los espectaculares platos que en este pedazo de tierra llamado Ecuador se los prepara con mucho cariño y dedicación. Un anexo a toda la gastronomía que en este local se ofrece esta la espectacularidad de sus funciones, artistas impresionantes que buscan entretener a toda clase de público con escenarios ya conocidos como son las calles son llevados a formar parte de esta idea, desencadenando emociones a sus espectadores que a su vez son personas degustadoras de platos típicos de la zona. La ubicación se da como llamado a una parte de la población que no cuenta con este tipo de servicio y entretenimiento, el sector escogido es la Parroquia Carcelén, barrio Carcelén al norte de la ciudad de Quito, con una población de 27,722 habitantes y una muestra de 395 personas.



INTRODUCCIÓN

Al referirse a un grupo de personas que permanentemente se encuentran ligados a una vida rutinaria, sedentaria con trabajos monótonos y sin muchas posibilidades de vincularse a actividades socioculturales, de la misma forma personas que hacen de su forma de alimentarse sea difícil, terminando muchas veces en problemas de salud, debido a su incapacidad de relajarse mientras se realiza un acto indispensable para la sobrevivencia, el hábito del buen comer, es más, una forma de consentir a su organismo, dándole la posibilidad de relajarse y convertir una experiencia normal en extraordinaria, el origen de esta propuesta es LA CASA DEL ARBOL RESTAURANT, contando desde el primer momento en que se ingresa a formar parte de un mundo distinto y al mismo tiempo conocido, integrado por un escenario rustico combinado con luces modernas y contrastándose con colores relajantes de sus mezas, sillas y paredes. La visualización de un bosque con árboles dentro de un espacio destinado a un entretenimiento con músicos con el mejor sonido y luces que despiertan la atención de los visitantes a nuestro bosque escondido, tener la sensación de compartir con personas que hacen del arte su forma de vida, en un picnic lleno de sabor y vida.

La carta de presentación será la comida típica del Ecuador, que despierta en cada bocado y pedazo de historia y recuerdos, quien más que los migrantes para dar prueba fehaciente de esto , de igual manera, los que han quedado siempre en este país deben llevar el nombre de su gastronomía en lo más alto, porque simplemente es propia.



1. CAPITULO I

1.1. El problema

1.1.1. Planteamiento del problema

La carencia de lugares que ofrezcan gastronomía típica en un ambiente que brinde salubridad, seguridad confianza y de la misma manera diversión, en el sector de Carcelén, no hemos encontrado ningún restaurante que convine estas características demostrando ser un lugar apropiado ya que nunca ha existido esta alternativa (información basada investigación con los moradores de Carcelén).

En el norte de Quito la afluencia de turistas nacionales y extranjeros es importante y hace falta un lugar de alimentación y diversión sana con la presentación de artistas nacionales que podrán ser vistos y admirados por los visitantes. Quito tiene una amplia gama de platos típicos como:

El loco, humitas, papas con cuero, empanadas con morocho, fritada, caldo de patas, hornado, caldo de 31. Estos platos existen en lugares como mercados de la ciudad y lugares destinados a la comida criolla; las menestras del negro, los mote de la Magdalena, El palacio del menudo.

La escases de este tipo de restaurantes nos obliga a resaltar la gastronomía del Ecuador, es así como nace este proyecto para brindar estos platos en un ambiente limpio cómodo y fresco.

Tomando como referencia el incremento de población en el sector norte de Quito, específicamente Carcelén donde esta referenciada nuestra investigación es necesario dar una opción gastronómica de comida típica, entretenimiento con show`s en vivo



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

difundiendo el talento que la gente admira en muchos lugares tales como; plazas, parques, buses, teatros, etc... siendo imperiosamente necesario consolidar nuestra marca como un restaurante que entrega diversión y proporciona al paladar de nuestros clientes sus comidas tradicionales favoritas.

La Parroquia Carcelén no cuenta con un restaurante moderno en donde la música, el arte y el deguste de exquisitos platos se vean combinados en un ambiente acogedor, higiénico y adecuado para satisfacer a los clientes selectos que siempre buscan alternativas diferentes a las existentes.

CAUSA	CONSECUENCIA	SOLUCION
Falta de variedad en platos típicos.	Desconocimiento de la comida tradicional ecuatoriana.	LA CREACION DE UN RESTAURANT ESPECIALIZADO EN COMIDA TIPICA CON PRESENTACION DE ARTISTAS URBANOS UBICADO EN EL SECTOR NORTE DE QUITO.
La escases de un lugar para divertirse y al mismo tiempo alimentarse.	Clientes insatisfechos y poco motivados para acudir a un lugar específico.	
La insuficiencia de espacios culturales.	La ignorancia cultural ecuatoriana y el poco aporte al arte.	
Falta de comida sana en un lugar higiénico.	Inconformidad y el riesgo de contraer enfermedades.	

Cuadro N°1



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

La población a la que está dirigida este restaurante es Carcelén que cuenta con un aproximado de 39.286 habitantes entre hombres mujeres y niños, tiene una densidad poblacional del 47.42% su población económicamente.

1.2. Formulación del problema

¿De qué forma beneficiará a la sociedad la creación de un restaurante cultural para el Sector Norte de la Ciudad de Quito y sus turistas?

Está demostrado que el Ecuador no cuenta con un total apoyo al arte y cultura, la falta de lugares donde exponer sus habilidades y a la vez un lugar innovador que preste servicio de eventos sociales y reuniones de empresas. Los precios para realizar un evento están por encima del presupuesto de las familias o empresas ecuatorianas.

Cita larga:

(2012) Sra. Sara Zabala (Presidenta de la Asociación de Artistas Nacionales). Expresa que “A nivel de todo el país no se le tiene confianza al artista local”, la cantante expresa que se les deben brindar apoyo para que se puedan desenvolver y demostrar sus cualidades.

La principal fuente de ingreso en muchos lugares de nuestra ciudad son los turistas locales y extranjeros, buscan formas distintas de entretenimiento si a esto le incluimos la necesidad de comer y el gusto que proporciona esta actividad, estaremos dentro de un círculo de necesidades, que el restaurante esta gustoso de complacer y satisfacer sus deseos culinarios y emocionales.

Para el 2011 arribaron un total de 1.027686 turistas extranjeros y nacionales lo que representa un 13,92% del año anterior.

Cita corta:



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

(2011) Según Boris Cornejo, Country Manager Ecuador “las 132 ciudades fueron seleccionadas ya que presentan potencial de ser “centros de comercio” tanto para sus economías regionales como para la economía mundial”

Experiencias opiniones de clientes que han visitado restaurantes Quiteños hasta el 2012.

- La carta se limita a carne y los precios son muy altos, el restaurante no tiene buena ventilación y uno sale con olor a comida.
- La relación precio calidad no es la mejor. El lugar estuvo bonito, la ensalada bien, pero los cortes de carne no estuvieron tan buenos como esperábamos (tampoco estaban malos para nada) tal vez lo malo fue que se les paso el término demasiado.

1.3. Objetivo general

Implementar en el Sector Carcelén, al norte de la Ciudad de Quito un restaurante que deleite a sus clientes con música y arte en vivo en un ambiente que les permita relajarse y degustar de comidas típicas del Ecuador con sabores extraordinarios, de esta manera apoyando a la cultura ecuatoriana, logrando posicionamiento en el mercado gastronómico.

1.4. Objetivo de diagnostico

- Diagnosticar la demanda insatisfecha.
- Investigar los lugares que frecuenta la gente.
- Investigar las preferencias alimenticias de los habitantes de la zona norte de Quito.

1.5. Objetivo de factibilidad

- Determinar mediante el análisis financiero la rentabilidad del proyecto.



1.6. Objetivo de propuesta

- Contar con un restaurante que contribuya al turismo y gastronomía de la sierra ecuatoriana y con mayor énfasis el norte de Quito.

1.7. Justificación e Importancia

La instauración de dicho proyecto será un apoyo para la población ya que se crearan puestos de trabajo que ayudaran a familias de escasos recursos económicos, no está demás mencionar, la falta de empleo que existe en nuestro País ha ocasionado la migración de nuestros compatriotas a países lejanos.

Con este ejemplo se demuestra que este proyecto se basa en antecedentes reales y factibles.

Entonces, es evidente la falta de un restaurant con un ambiente agradable y comida saludable, que produzca en la emoción de las personas satisfacción por su adecuación y su espacio acogedor, por otra parte, la poca ayuda que recibe un artista Ecuatoriano hace que este restaurante se interese en difundir a otros espectadores habilidades distintas que poseen nuestros artistas.

El principal objetivo de este trabajo es proponer la creación de un restaurant dedicado al enriquecimiento cultural y gastronómico. Con esta idea buscamos crear una empresa única, diferente e innovadora en su estilo, que va dirigido al público de ambos sexos, es más el romance es parte fundamental de nuestra propuesta en este restaurant, existirá la oportunidad de compartir momentos agradable e inolvidables.

Cabe destacar la viabilidad del proyecto, que estaría dirigido a esas personas que buscan nuevas formas de entretenimiento sano, diferente en relación a los ya existentes, un lugar donde se pueda aprender y disfrutar a la vez.

De este modo, también se puede apoyar la lucha que cada día afronta un artista para romper los estereotipos que ha creado la sociedad y colaborar a eliminar en lo



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

posible la mentalidad que se tiene con el artista con habilidades inusuales (callejeros) y a la vez fomentar el amor al trabajo.

En el mundo en que vivimos las personas cada vez tienen menos tiempo para organizar reuniones familiares con amigos o compañeros de trabajo. Con la investigación y creación de este proyecto hemos pensado en la comodidad de las personas, para que con una llamada pongan la organización de su evento en nuestras manos y al llegar el día puedan disfrutar con toda tranquilidad de momento especial que este restaurante garantiza a sus clientes.

Las personas y/o empresas se beneficiarán con la creación de este restaurante, ya que tendrán la posibilidad de experimentar un servicio de calidad, así como sus productos con el mayor control y disponibilidad, la dirección siempre destinada al mejoramiento continuo, personal capacitado en cada área, gustoso de satisfacer necesidades y gustos a los clientes.



2. CAPITULO II

2.1. Marco teórico

2.1.1. Antecedentes del estudio

2.1.1.1. Autores similares.

- | |
|---|
| <p>1. TEMA: Estudio para la Creación de un Restaurante Poli gastronómico y Multicultural en el Centro Norte de Quito</p> <ul style="list-style-type: none">• AUTOR: Paola Fernanda Merchán Garzón• FECHA:, marzo 2011• LUGAR:SALGOLQUI (valle de los chillos)• INSTITUCION: ESCUELA POLITÉCNICA DEL EJÉRCITO |
|---|

Cuadro N°2

Justificación

En un mundo globalizado donde cada día la competencia es cada vez mayor las necesidades de las personas y sus exigencias se han ido incrementando por esta razón las empresas y negocios han visto la necesidad de ir cambiando y desarrollando de mejor manera sus estrategias de promoción y comercialización para llegar a las personas y cumplir sus requerimientos.

Debido a esto se ha encontrado la necesidad de alimentar nuestra cultura identificando costumbres y creencias de otros países, por esta razón el estudio y la



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

investigación de la poli funcionalidad gastronómica del servicio que se propone no es solamente de alimentos, sino también el de impulsar y contribuir con la difusión y promoción del turismo y el conocimiento de otras culturas.

Conclusiones

Este restaurante está enfocado a la diversidad de la gastronomía poniendo énfasis en el turismo que acoge nuestro País, para así dar a conocer nuestra cultura al resto del mundo.

- | |
|--|
| <p>2. TEMA: Proyecto de inversión para la creación de un Restaurante de comida ecuatoriana de las cuatro Regiones en la ciudad de Guayaquil.</p> <ul style="list-style-type: none">• AUTORES. Verónica Alexandra Valdivieso Valdivieso; Karen Gisselle Pinargote Vera; Steven Camilo Falcones Reinoso• LUGAR: Guayaquil - Ecuador• FECHA: 2010• INSTITUCION: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL |
|--|

Cuadro N°3

Justificación

Los Ecuatorianos somos muy amantes de las salidas familiares los fines de semana, y una de las actividades que más disfrutan al salir de paseo, es ir a un buen restaurante. Al realizar éste proyecto cumplimos con nuestro anhelo de brindar a la sociedad ecuatoriana y a los extranjeros un lugar para disfrutar de lo mejor de nuestra patria.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

El restaurante se caracterizaría por brindar no sólo una exquisita variedad de sabores para así satisfacer a todos los gustos y antojos, sino también por ofrecer un lugar que destaque lo mejor de las cuatro regiones del Ecuador.

Metodología Aplicada

El procedimiento que se llevará a cabo para la obtención de resultados óptimos y la elaboración del proyecto nos llevará a cumplir con los objetivos planteados

Conclusiones

Está dirigido a turistas que visitan la costa ecuatoriana en especial Guayaquil dar a conocer la comida típica de la región.

- | |
|--|
| <p>3. TEMA: Estudio de pre factibilidad para la creación de un restaurante para la elaboración de platos gastronómicos con productos del mar en la ciudad de Quito.</p> <ul style="list-style-type: none">• AUTOR: OSCAR SALAZAR BORJA.• LUGAR: QUITO• INSTITUCION: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL. |
|--|

Cuadro N°4

Justificación

Ecuador actualmente ocupa el segundo lugar de turismo receptor en la comunidad andina, y genera una balanza turística de \$ 83 millones en el año 2002, este ingreso



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

de divisas constituye el tercer rubro en importancia de las exportaciones de bienes y servicios que genera el país.

Conclusiones

Este proyecto está dirigido a un target medio en la Ciudad de Quito para dar a conocer platos costeños.

2.2. Antecedentes

2.2.1. Historia de la gastronomía ecuatoriana

Como la mayoría de las cocinas de los diferentes países, la de Ecuador está formada por la influencia de otras culturas que llegaron a nuestro país en la época de la conquista y después durante el siglo XIX y XX.

Estas culturas en cuestión fueron, para el siglo XVII y XVIII, la indígena que habitaba el territorio, la española que llegó en los viajes del descubrimiento y la africana que trajeron los iberos como esclavos para trabajar en las minas y los cañaverales. Para el siglo XIX llegaron los franceses y los ingleses, los cuales, nos enseñaron su gastronomía aplicada a toda clase de platillos e ingredientes.

Las costumbres alimenticias, entre otras, de nuestros ancestros indígenas se vieron cambiadas, por un lado, a raíz de la empresa conquistadora con la presencia de Andaluces, valencianos y aragoneses, entre otros, quienes se impusieron sobre los guisos de la Iguana, el manatí o los insectos para reemplazarlos por el ganado vacuno, por nombrar sólo un producto y por el otro con las preparaciones y las costumbres africanas, especialmente en las zonas costeras.

La variación en los platos y las influencias en las mesas colombianas depende de la zona de donde provenga así como de los recursos naturales que dispongan, éstos pueden ser abundantes o pobres en una región, así mismo los climas múltiples o los



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

desarrollos sociales desiguales pueden repercutir en el crecimiento de una cocina propia y marcar la diferencia.

2.2.2. Comida típica

En un país donde las latitudes se fusionan y desaparecen, y las cuatro estaciones se presentan en un solo día, viven 16 nacionalidades indígenas, negros y mestizos rindiendo culto a la tierra fértil que se manifiesta con alegría y singular belleza, colmando de vida a las Galápagos, a la Costa de los Andes y a la Amazonía.

En este país donde la vida se da con extrema facilidad, se respira historia y folklore; miles de recetas son preparadas diariamente con la calidad, el exotismo y la frescura de los ingredientes y especerías cosechadas en esta tierra sin latitud. Conservando el toque mágico de la diversidad, y la más pura sazón de la tradición.

Tenemos gran variedad de comida típicas por ejemplo en la costa se come el ceviche de camarón o de pescado.

En la sierra el hornado, los yapingachos (es como papa aplastada), el mote, el yaguarlocro (es importante, es una sopa muy deliciosa), el cuy, El 2 de noviembre por el día de los difuntos la tradición en nuestro país es comer guaguas de pan con colada morada en el cementerio acompañando a los difuntos.

También en semana santa se come la fanesca, q es uno de los platos más importantes de nuestro país, muy importante busca información sobre la fanesca.

También se acostumbra a tomar la Chicha en varias etnias del oriente, y otros grupos de indígenas.

La población ha optado por crear proyectos relacionados con la gastronomía puesto que se obtiene beneficios económicos como laborales tienen la mayor probabilidad de tener un futuro a largo plazo.

<p>HORNADO</p> 	<p>YAGUARLOCRO</p> 
<p>TORTILLAS CON CAUCARA</p> 	<p>FANESCA</p> 
<p>SECO DE POLLO</p> 	<p>CHURRASCO</p> 

Cuadro N°5



2.3. Definición de términos básicos o glosario de términos

2.3.1. Variables: conceptos

Industria Alimenticia, Es el área encargada de la transformación, preparación, conservación y envasado de los alimentos de consumo humano y animal. Las materias primas de esta industria consisten principalmente de productos de origen vegetal, animal.

Comercialización, Un conjunto de actividades desarrolladas con el objetivo de facilitar la venta de una determinada mercancía, producto o servicio, es decir se ocupa de aquello que los clientes desean. se analiza la oferta y demanda a la cual se enfrenta la empresa.

2.3.2. Fundamentación legal

Como todas las empresas o microempresas entidades que ofrecen un Bien y Servicio al público estamos obligados a cumplir con la ley en este caso, tramitar los permisos correspondientes para el funcionamiento legal de este restaurante. Para concebir tal proyecto se necesita el control de entidades tales como:

- La superintendencia de compañías.
- Municipio de Distrito Metropolitano de Quito.
- Servicio de Rentas Internas (SRI).
- Ministerio de Salud Pública.
- Cuerpo de Bomberos.

Requisitos:

Patente municipal



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

El Ilustre Municipio de Quito es la entidad que otorga la Patente Municipal para el funcionamiento del establecimiento, a continuación se detalla los documentos para obtener este documento:

- Formulario de solicitud.
- Copia de cedula de identidad.
- Copia de la papeleta de votación.
- Copia del RUC.
- Planilla de un servicio básico.

RUC

- Patente municipal.
- Copia a color de la cedula de identidad.
- Copia papeleta de votación.
- Planilla de servicio básico.

Se atiende en las ventanillas, tramite sin costo.

Certificado Medio Ambiente

- Cumplir con las regulaciones ambientales exigidas por la Secretaria del Medio Ambiente Llenar formulario de solicitud.
- Carta de impuesto predial del dueño del predio.
- Copia de RUC.
- Copia de la cedula de identidad.

Informe de Regulación Metropolitana (IRM)

- Llenar formulario (IRM).
- Copia de carta del impuesto predial del año en curso.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

- Copia de la cedula de identidad.
- Copia de la papeleta de votación.

Licencia Metropolitana

- formulario único de solicitud de licencia metropolitana para el ejercicio de actividades económicas (LUAE) debidamente llenado y escrito por el titular del local.

RUC

- COPIA DE RUC actualizado.
- Copia de cedula de ciudadanía o pasaporte.
- Papeleta de votación de las últimas elecciones.
- Certificado ambiental.

Se ingresa el trámite y le entregan 2 documentos con el número de trámite (FUN).

Turismo

- Llenar el formulario de registro, copia del informe de uso de suelo.
- Dos copias de la patente.
- Copia de RUC.
- Copia de cedula de identidad.
- Copia de papeleta de votación.
- Inventario de los bienes muebles y activos del local.

Carné de Salud de Empleados

- EXAMENES y resultados (sangre, orina, heces).
- Copia de la cedula de identidad.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

- Papeleta de votación.

Manipulación de Alimentos

- Tomar la capacitación en manipulación de alimentos.

Cursos organizados por la Dirección Provincial De Salud.

Permiso de Funcionamiento de Salud

- Obtener planilla de inspección.
- Copia de RUC.
- Copia de cedula de identidad.
- Papeleta de votación.
- Copia de licencia metropolitana.
- Copias de carnés.
- Copia de certificados de manipulación de alimentos.

SAYCE

El pago por derecho de autor no se establece solamente en espectáculos públicos, acorde al art 116 de la ley de propiedad intelectual se muestra en el pliego tarifario lugares como:

Restaurantes, cevicherías, picanterías, grilles y similares al pago por categorías.

2.4. Definición de términos básicos

- **FUNDAMENTOS.** Del latín fundamentum, es el principio o cimiento sobre el que se apoya y se desarrolla una cosa puede tratarse de una base literal y material de una construcción o de sustento simbólico de algo.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

- **ORGANIZACIÓN.** El primero, se refiere a un conjunto de elementos, compuesto principalmente por personas, que actúan e interactúan entre sí bajo una estructura pensada y diseñada para que los recursos humanos, financieros, físicos, de información y otros, de forma coordinada, ordenada y regulada por un conjunto de normas, logren determinados fines, los cuales pueden ser de lucro o no; y el segundo: se refiere al resultado de coordinar, disponer y ordenar los recursos disponibles (humanos, financieros, físicos y otros) y las actividades necesarias, de tal manera que se logren los fines propuestos.

- **OBJETIVO.** Se entiende por objetivo a la meta o fin propuesto en una actividad determinada.

- **ESTRATEGIAS.** Es la determinación de los objetivos a largo plazo y la elección de las acciones y la asignación de los recursos necesarios para conseguirlos.

- **COMPETENCIA.** Las competencias son las capacidades de poner en operación los diferentes conocimientos, habilidades, pensamiento, carácter y valores de manera integral en las diferentes interacciones que tienen los seres humanos para la vida en el ámbito personal, social y laboral.

- **PRODUCCION.** La producción es el estudio de las técnicas de gestión empleadas para conseguir la mayor diferencia entre el valor agregado y el costo incorporado consecuencia de la transformación de recursos en productos finales.

- **SERVICIO.** En economía, servicio es la actividad económica agrupada como terciaria, que consiste en la prestación de un bien intangible.

- **LEGAL.** Se hace referencia a la presencia de un sistema de leyes que debe ser cumplido y que otorga la aprobación a determinadas acciones, actos o circunstancias.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

- **PEQUEÑA INDUSTRIA.** La pequeña empresa es una entidad independiente, creada para ser rentable, que no predomina en la industria a la que pertenece, cuya venta anual en valores no excede un determinado tope y que está conformada por un número de personas que no excede un determinado límite, además de aspiraciones, realizaciones, bienes materiales y capacidades técnicas y financieras; todo lo cual, le permite dedicarse a la producción, transformación y/o prestación de servicios para satisfacer determinadas necesidades y deseos existentes en la sociedad.
- **MEDIANA INDUSTRIA** La mediana empresa es aquella unidad económica con la oportunidad de desarrollar su competitividad en base a la mejora de su organización y procesos, así como de mejorar sus habilidades empresariales.
- **GRAN INDUSTRIA.** se puede definir como aquella que sí sobrepasa dichos límites lo contrario de las pymes.
- **PRODUCCION.** La producción es el estudio de las técnicas de gestión empleadas para conseguir la mayor diferencia entre el valor agregado y el costo incorporado consecuencia de la transformación de recursos en productos finales.
- **SERVICIO.** En economía, servicio es la actividad económica agrupada como terciaria, que consiste en la prestación de un bien intangible.
- **VENTA.** La venta es la consecuencia del trabajo empresario para captar clientes que estén dispuestos a pagar por el servicio o producto ofrecido, demandándolo, pues cubre alguna de sus necesidades y están dispuestos a pagar por ello un precio. Quien entrega el producto o servicio se llama vendedor y quien lo adquiere se denomina comprador.
- **MARKETING** es un anglicismo que tiene diversas definiciones. Según Philip Kotler (considerado por algunos padre del marketing)¹ es «el proceso social



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

y administrativo por el que los grupos e individuos satisfacen sus necesidades al crear e intercambiar bienes y servicios». ² También se le ha definido como el arte o ciencia de satisfacer las necesidades de los clientes y obtener ganancias al mismo tiempo. Es en realidad una subsidencia o área de estudio de la ciencia de la administración.

- **SERVICIO.** En economía, servicio es la actividad económica agrupada como terciaria, que consiste en la prestación de un bien intangible
- **PRECIOS.** Generalmente se denomina precio al pago o recompensa asignado a la obtención de un bien o servicio o, más en general, una mercancía cualquiera.
- **MERCADO DIRECTO.** es un sistema interactivo que utiliza uno o más medios de comunicación para obtener una respuesta medible en un público objetivo.

2.5. Caracterización de las variables

2.5.1. Sector alimenticio

Es una variable independiente porque no está atada a ninguna dependencia hablamos del sector alimenticio como algo universal que no lo controla nadie.

La gestión administrativa de este restaurante al iniciar estará conformada por:

- Propietario Administrador.
- Servicios prestados (Contador).
- Chef.
- 2 Meseros.
- Ayudante de cocina.
- Posillero.
- Cajera.

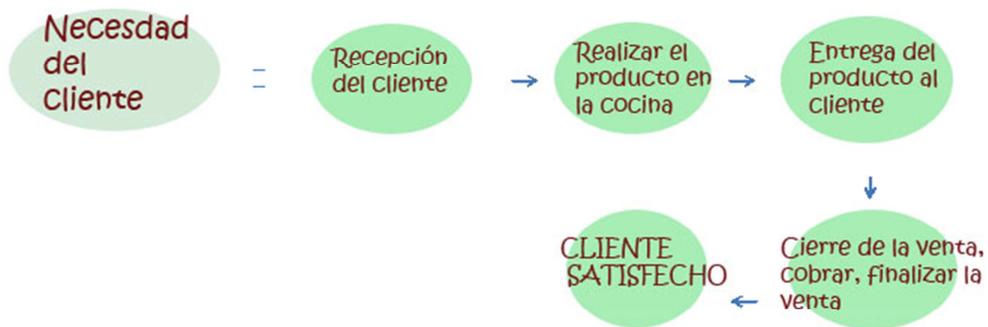


INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

La dirección de este restaurante tendrá un pequeño guion para empezar.

DE DIRECCION

- planificación de objetivos, reglamentos, leyes, gestión de Calidad.
- Comercialización y marketing publicidad, promoción, precios



DE SOPORTE

- Gestión de compras, selección de proveedores, recepción de materia prima, inventarios.
- Tecnología, mantenimiento de equipos, de servicio, sistema informático, etc.

También existirá supervisión de la materia prima, los procesos de preparación, control del servicio.

RESTURANTE

Que busca un cliente encontrar en un restaurante?



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

- ✿ Limpieza, orden e higiene.
- ✿ Buena presencia del personal del restaurante.
- ✿ Buen trato por parte del personal.
- ✿ No demorar en sus pedidos.
- ✿ Un toque de elegancia y estilo.
- ✿ Originalidad, buena presentación, decoración.
- ✿ Carta amplia, tanto en comida como bebida, y bien definida.
- ✿ Cuidado de los detalles.
- ✿ Precios asequibles en relación calidad/precio.
- ✿ Accesibilidad y adecuación.

Los cuidados en la alimentación estarán en primera estancia el procesamiento de los alimentos, la limpieza del restaurante.

2.6. Preguntas directrices de la investigación

1. ¿Cómo crear interés en los posibles clientes para acudir a este restaurante?
2. ¿Qué estadísticas llevar para aplicar procesos de mejoramiento continuo?
3. ¿Qué tipo de investigación aplicar para saber los gustos culinarios de la gente?
4. ¿A quién beneficiará la creación de este restaurante?
5. ¿Crecerá la plusvalía del sector con la instalación de este restaurante?

2.7. Definiciones conceptuales

ESCASES: Falta o poca cantidad de una cosa, especialmente si se considera necesaria.

INSATISFACCION: Sentimiento de malestar o disgusto que se tiene cuando no se colma un deseo o no se cubre una necesidad.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

HABILIDAD Capacidad de una persona para hacer una cosa bien y fácilmente.

INSERTIDUMBRE Falta de conocimiento seguro o fiable sobre una cosa, especialmente cuando crea inquietud en alguien.

FACTIBILIDAD Calidad o condición de factible.

PROSPECTOS Exposición o anuncio breve Que se Hace al Público Sobre UNA Obra, sin Espectáculo, UNA Mercancía u Otra Cosa.

ESCENARIO Parte de un teatro o local destinada a que los actores actúen y representen un espectáculo ante el público.

FOMENTAR Hacer que una actividad u otra cosa se desarrolle o aumente su intensidad.

GENERAR: Producir o crear alguna cosa.

CONSOLIDAR: Dar a una cosa firmeza, solidez y estabilidad.

ADEREZAR: Echar especias u otras sustancias a una comida para que tenga más sabor o el sabor deseado.

RUSTICO: que tiene malos modos o que es poco delicado.

FOMENTAR: Hacer que una actividad u otra cosa se desarrolle o aumente su intensidad.

SUJECION: Cosa con la que se sujeta otra o que se utiliza para mantener sujeto algo.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

COMPETENCIA: Empresa o conjunto de ellas que compite con otra por fabricar o vender el mismo producto y en condiciones similares de mercado.

JURISDICCION: Autoridad para gobernar y hacer ejecutar las leyes.

INFRACCION: Acción u omisión que va en contra de una ley, norma o pacto.

REMANENTE: Residuo que queda de una cosa.



3. CAPITULO III

3.1. Metodología

3.1.1. Diseño de investigación

3.1.1.1. Modalidad o tipos de investigación

Para este proyecto de factibilidad se utilizó la investigación de campo.

3.1.1.2. Investigación de Campo

Es el proceso que; utilizando el método científico permite obtener nuevos conocimientos en el campo de la realidad social (investigación pura) o bien estudiar una situación para diagnosticar necesidades y problemas a efecto de aplicar los conocimientos con fines prácticos (investigación aplicada)

“De acuerdo con Cázares, Christen, Jaramillo, Villaseñor y Zamudio (2000, p. 18), La investigación de campo es aquella en que el mismo objeto de estudio sirve como fuente de información para el investigador. Consiste en la observación, directa y en vivo, de cosas, comportamiento de personas, circunstancia en que ocurren ciertos hechos; por ese motivo la naturaleza de las fuentes determina la manera de obtener los datos.”

A continuación se explica cómo se aplicó la investigación de campo en este proyecto, necesitamos saber la factibilidad y la aceptación que tendrá este proyecto en la sociedad por lo tanto aplicamos la técnica que tiene la investigación de campo.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

Encuesta:

La investigación se aplicó mediante preguntas prediseñadas correctamente seleccionadas para obtener resultados que nos ayuden a determinar cuál es la preferencia de la población en el Sector norte de Quito, Carcelén, en sus gustos y preferencias a la hora de saciar el hambre y compartir momentos agradables, obteniendo de manera general resultados de aceptación a la propuesta de la “Creación de un restaurante especializado en comida típica con presentación de artistas urbanos ubicado en el sector norte de la Ciudad de Quito”.

3.1.1.3. Investigación Bibliográfica

Esta indagación permite, entre otras cosas, apoyar la investigación que se desea realizar, evitar emprender investigaciones ya realizadas, tomar conocimiento de experimentos ya hechos para repetirlos cuando sea necesario, continuar investigaciones interrumpidas o incompletas, buscar información sugerente, seleccionar un marco teórico.

La investigación bibliográfica ha servido para conocer, datos de personas que ya han investigado cierto tema que han sido de mucha ayuda para este proyecto los tipos de fuentes a las que se ha acudido han sido tesis, sitios web, revistas, comercio, autores de ciertos artículos, etc.

Así se aprendió a determinar la información que se necesitaba para este proyecto, indagar sobre los conocimientos de personas expertas o que ya han realizado anteriormente este tipo de proyectos para los cuales aquí han sido de mucha utilidad.

3.1.1.4. Investigación Documental

Se caracteriza por el empleo predominante de registros gráficos y sonoros como fuentes de información. Generalmente se le identifica con el manejo de mensajes registrados en la forma de manuscritos e impresos, por lo que se le asocia



normalmente con la investigación archivística y bibliográfica. por ejemplo: películas, diapositivas, planos y discos.

Con este tipo de investigación se ha obtenido mapas, diapositivas que nos han ayudado a encontrar información necesaria para reforzar este proyecto y también para sacar conclusiones de cómo se debe hacer un proyecto, también se han sacado datos numéricos y estadísticos por ejemplo de la población, restaurantes similares, PEA, entre otros.

3.1.2. Tipos de investigación

- **Método hipotético-deductivo**

Es el procedimiento o camino que sigue el investigador para hacer de su actividad una práctica científica. El método hipotético-deductivo tiene varios pasos esenciales: observación del fenómeno a estudiar, creación de una hipótesis para explicar dicho fenómeno, deducción de consecuencias o proposiciones más elementales que la propia hipótesis, y verificación o comprobación de la verdad de los enunciados deducidos comparándolos con la experiencia.

Mediante la observación se ha determinado que la conducta de las personas que buscan un lugar donde ingresar automáticamente está basado en experiencias anteriores; es decir, el convencimiento que causa en las personas el acudir a un restaurante nace de una primera impresión, que es el primer paso de enganche que utiliza el restaurante mediante estrategias de marketing y comercialización de su nombre o marca, después de lograr que ingrese el cliente al restaurante ocurre un fenómeno que será clave para la preferencia que el cliente de a dicho lugar, este es el servicio obtenido y la calidad del menú.

- **Método lógico inductivo.**



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

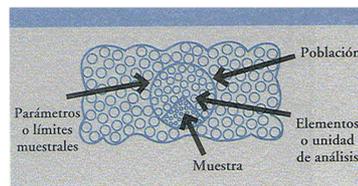
Es un método utilizado en objetos de investigación cuyos elementos son muy grandes o infinitos. Se infiere una conclusión universal observando que un mismo carácter se repite en una serie de elementos homogéneos, pertenecientes al objeto de investigación, sin que se presente ningún caso que entre en contradicción o niegue el carácter común observado.

El ambiente creado en un restaurante es tomado como aspecto importante para tener la preferencia de los clientes, darle el rotulo de acogedor es algo que no todos los restaurantes pueden lograrlo, ya que permita que las personas se sientan bien y se sientan parte del espacio en el que se encuentran y sobre todo al que necesitan regresar, el sentido de pertenencia que un cliente le da a su lugar preferido es algo que no se puede romper fácilmente, siempre y cuando las condiciones no cambien o mejore, de lo contrario podría ser perjudicial ya que la decepción ocasiona que el cliente busque experiencias nuevas en otros restaurantes que el mercado les ofrece, esto es algo que no se puede admitir ya que la competencia siempre está dispuesto a proporcionar lo mejor para atraer más personas.

3.2. Población y muestra

3.2.1. Población

Es un conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación. Esta queda delimitada por el problema y por los objetivos del estudio.



Cuadro N°6



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

MUESTRA: Es un conjunto representativo y finito que se extrae de la población accesible.

MUESTRA REPRESENTATIVA: Es aquella que por su tamaño y características similares a las del conjunto, permiten hacer inferencias o generalizar los resultados al resto de la población con un margen de error conocido.

✿ La población de Quito es de 2239.191 de los cuales se dividen en parroquias, este proyecto va dirigido a la parroquia de Carcelén que tiene una población de 39286 habitantes de los cuales la población económicamente activa es de 27,722 de los cuales se saca una muestra para realizar una investigación en la cual se aplicara la encuesta.

3.3. Fórmula para calcular la muestra

$$n = \frac{N}{(N-1)E^2+1} = \frac{27722}{(27722-1)0.05^2+1} = \frac{27722}{70.30} = 395 \text{ Muestras}$$

Cuadro N°7

- Se realizaran 395 encuestas en la Parroquia de Carcelén

De donde:

N: Tamaño de la población = 27722

n: Tamaño de la muestra = 395

E²: Error máximo admisible = 0.05



3.4. Operacionalización de variables

VARIABLE	DIMENSION	INDICADORES
LA INDUSTRIA ALIMENTICIA	FUNDAMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> • PRODUCCION • SERVICIO • LEGALES
	ORGANIZACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • PEQUEÑA INDUSTRIA • MEDIANA INDUSTRIA • GRAN INDUSTRIA
	OBJETIVO DEL SECTOR ALIMENTICIO	<ul style="list-style-type: none"> • PRODUCCION • SERVICIO • VENTA
COMERCIALIZACIÓN	TIPOS:	<ul style="list-style-type: none"> • DIRECTA
	ESTRATEGIAS	<ul style="list-style-type: none"> • MARKETING • SERVICIO • PRECIOS
	COMPETENCIA	MERCADO DIRECTO

Cuadro N°8

3.5. Instrumentos de la investigación

Para este proyecto se utilizaron los siguientes instrumentos:

La encuesta, es una de las técnicas más precisas que permiten obtener datos cuantitativos.

Campo permitieron descubrir hechos y fenómenos ocasionados en el lugar de investigación.

Vía web Ahora la vía más fácil y utilizada es el internet por donde pudimos tomar datos reales y actuales.

Observación. Este método permitió saber las acciones y reacciones de la población o muestra que nos permitió realizar un análisis.



3.6. Procedimientos de la investigación

Para este proyecto se utilizó:

- La observación del lugar a investigar.
- Diseño de un cuestionario con preguntas claras y precisas para obtener la información requerida de esta manera sacar datos cuantitativos en tiempo real sobre el tema para del proyecto “La factibilidad de la creación de un restaurante de comida típica con presentación de artistas en vivo”.
- Ejecutar la encuesta a la población de Carcelén.
- Análisis de los datos obtenidos.
- Tabular los datos recogidos.
- Determinar la oferta y la demanda.
- Realizar un estudio técnico.
- Realizar una evaluación financiera.
- Realizar una evaluación ambiental.
- Determina resultados y factibilidad.

Con estos datos se conoció si el proyecto es factible o no en el Sector de Carcelén. Para este caso la población ha tenido una respuesta positiva y dan apertura al restaurante.

3.7. Recolección de la información

A continuación se presenta el formato de la encuesta a realizarse en este proyecto.

OBJETIVO: La presente Encuesta tiene como finalidad realizar un estudio de mercado de factibilidad para la creación de un restaurante especializado en comida típica con la presentación en vivo de artistas urbanos, ubicado en el sector de Carcelén al norte de la ciudad de Quito.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

INSTRUCCIONES: llenar los datos con responsabilidad y seriedad ya que esta información ayudara a sacar conclusiones positivas o negativas sobre este proyecto considerar un solo ítem por pregunta.

ESCUELA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

PROYECTO DE GRADO

Encuesta No 1

Código: AEPL01

Sector: CARCELEN

Fecha:.....

Edad:.....

E. Civil:.....

“RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN COMIDA TIPICA CON LA PRESENTACION DE ARTISTAS URBANOS UBICADOS EN EL SECTOR DE CARCELEN”

PREGUNTAS:

1. Qué tipo de comida prefiere usted?
a) Asados b) comida rápida c) comida típica d) otros

2. Que restaurante frecuenta para consumir su comida favorita?
a) La Pluma b) parrilladas Federer c) encebollados d) otros.....

3. Cuantas veces a la semana acude a un restaurante?
a) 1 vez b) 3 veces más veces...

- 4.Cuál es su consumo promedio de gasto en cada visita a un restaurante?
a) 1-5 b) 5-10 c) 10-mas

5. Que música prefiere en la ambientación de un restaurante?
a) Clásica b) folklórica c) guitarra d) jazz



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

6. Alguna vez acudió a un restaurante donde se presenta música en vivo?

SI___ NO___

7. Cuál fue su experiencia?

a) Mala b) buena c) excelente

8. En platos de comida típica Ecuatoriana cual es de su mayor preferencia?

a) Churrasco b) Yaguarlocro c) fritada d) Otro.....

9. Cuanto estaría dispuesto a pagar por el plato favorito escogido en la pregunta anterior?

En dólares

\$2-\$4 \$4-\$6

\$6-\$8

Más de 8

10. De qué nivel socio-económico se considera usted?

a) Alto b) medio c) bajo

Para este proyecto se aplicó la encuesta escrita de acuerdo a los datos de 27722 habitantes del Sector, la muestra fue de 395 personas, en estos datos se ha notado la aceptación para la apertura de un restaurante que destaque la comida típica y sus platos favoritos; así como, la posibilidad de entretenimiento en vivo con artistas urbanos en la Parroquia de Carcelén.

Se han realizado preguntas abiertas y cerradas en las cuales las personas dieron su opinión concreta en cuanto a este proyecto necesita para su ejecución.



4. CAPITULO IV

4.1. Procesamiento y análisis

Pregunta # 1

¿Qué tipo de comida prefiere usted?

Matriz #1

Asados	Comida rápida	Comida típica	otros
130	63	145	57
32.91%	15.95%	36.71%	14.43%

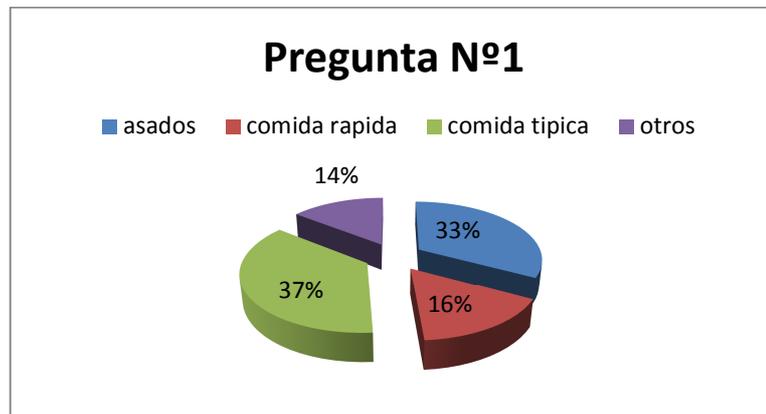


Gráfico N°1

Elabora do por: Adriana Paguay

Fuente: Encuestas



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

Análisis: Para esta pregunta la población encuestada ha respondido que su comida preferida es la típica ecuatoriana, situación que es conveniente para la ejecución de este proyecto, dando un porcentaje de 37% considerando que los asados son únicamente 4% menos, esta sería 33% su inmediata competencia, y 16% la comida rápida considerada como una opción menor, se determina que el 14% de los encuestados optan por otros platos de comida distintos a los expuestos en nuestro cuestionario.

Pregunta # 2

¿ ?

Matriz # 2

Asadero LA PLUMA	Parrilladas FEDERER	Encebollados EL VECINO	Otros
30	205	135	25
7.59%	51.90%	34.18	6.33%

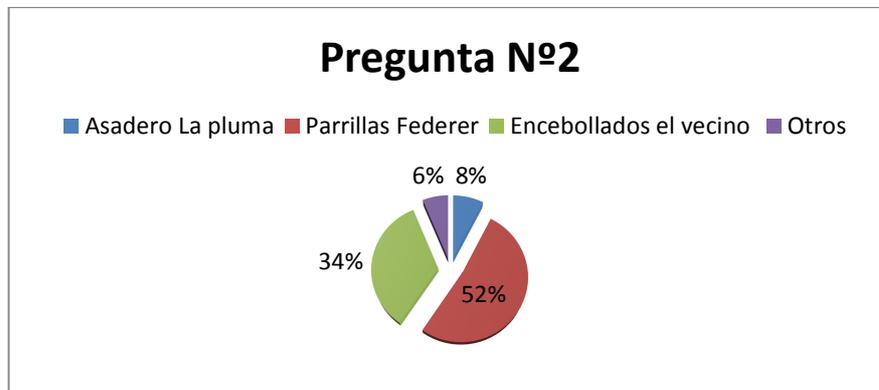


Gráfico N°2

Elaborado por: Adriana Paguay

Fuente: Encuestas

Análisis: Se determina que el 52% acude al Restaurante Parrilladas Federer, sacando como conclusión que las parrilladas son de mayor agrado para los encuestados,



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

considerando que los encebollados con el 34% de aceptación en el Restaurante Encebollados del vecino; son los dos Restaurantes con más aceptación en el sector norte de Quito, se tomara en cuenta esta información a la hora de elegir los platos a servirse.

Pregunta # 3

¿Cuántas veces a la semana acude a un Restaurante?

Matriz # 3

1 vez	3 veces	Más veces
180	130	85
45.57%	32.91%	21.52%

Gráfico N°3

Elabora do por: Adriana Paguay

Fuente: Encuestas

Análisis: Se determina que el 46% de la población asiste 1 vez por semana algún restaurante, de preferencia los fines de semana; acompañados de su familia, el 33% de la población encastada coinciden en acudir 3 veces por semana ya que sus obligaciones laborales así obliga para cumplir con la alimentación diaria, mientras que el 21% dicen acudir más de 3 veces por semana considerando como una necesidad imperiosa y única opción.

Pregunta # 4

¿Cuál es su consumo promedio de gasto en cada visita a un restaurante por persona?

Matriz # 4



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

\$1-\$5	\$5-\$10	\$10- mas
138	197	60
34.94%	49.88%	15.19%

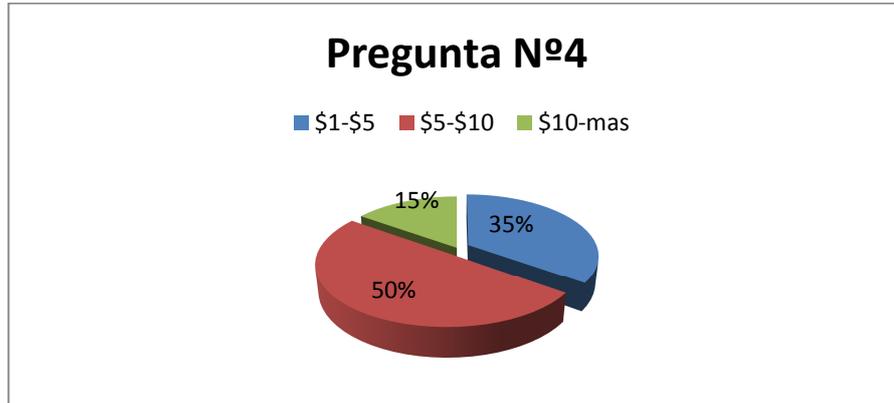


Gráfico N°4

Elabora do por: Adriana Paguay

Fuente: Encuestas

Análisis: La población encastada en su gran mayoría dicen gastar un promedio de 5 a 10 dólares por persona en su restaurante elegido, degustando de su comida favorita, considerando que si optan por comida diferente debe ser de buena calidad y sobre todo buen sabor, tomando en consideración que el 35% coinciden en gastar de 1 a 5 dólares por persona, por último las personas con mayor posibilidad económica prefieren gastar más de 10 dólares por sus platos favoritos en su restaurante favorito.

Pregunta # 5

¿Qué música prefiere en la ambientación de un restaurante?

Matriz#

Clásica	Folklórica	Guitarra	Jazz
123	89	112	71
31.14%	22.53%	28.35%	17.97%

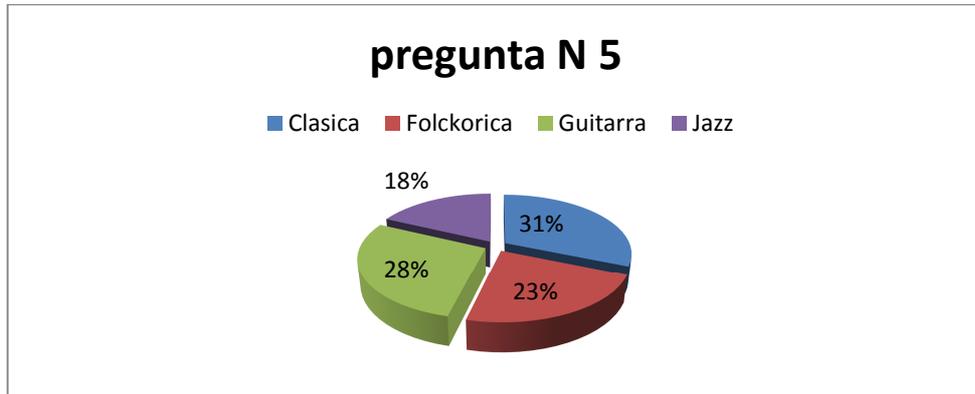


Gráfico N°5

Elabora do por: Adriana Paguay

Fuente: Encuestas

Análisis: tomando como primera opción tenemos que a los encuestados les gusta la música clásica con un 31% de aceptación al momento de alimentarse en un restaurante, no muy alejado de este resultado esta los sonidos de guitarra con un porcentaje de 28% datos que se tomaran en cuenta a la hora de darle un ambiente cálido y ameno al restaurante, la música folclórica tiene mucha aceptación de entre las personas que buscan sonidos andinos y sobre todo quienes distinguen la cultura indígena, mientras que el Jazz es la última opción su interés se basa en sonidos agudos de instrumentos no tradicionales en nuestra música ecuatoriana creando un contraste ideal, resultado que sorprende con un 18% de aceptación.

Pregunta # 6

¿Alguna vez acudió a un restaurante donde se presenta música en vivo?

Matriz #

Si	No
165	230
42%	58%

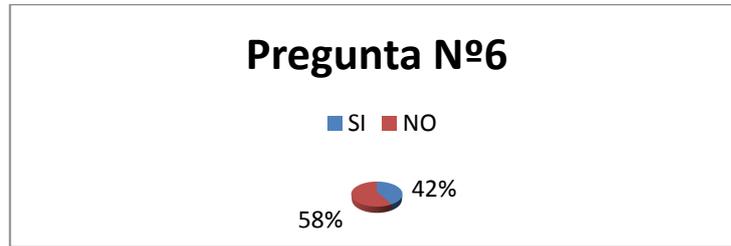


Gráfico N°6

Elaborado por: Adriana Paguay

Fuente: Encuestas

Análisis: Se ha incluido una pregunta donde la gente nos da información de la existencia de restaurantes con música en vivo y como resultado nos ha dado un 55% negativo, sin descartar el tener un gran porcentaje de población que dice haber asistido a restaurantes con músicos desempeñándose en vivo.

Pregunta # 7

¿Cuál fue su experiencia?

Matriz # 7

Mala	Buena	Excelente
28	45	92
16.97%	27.28%	55.75%

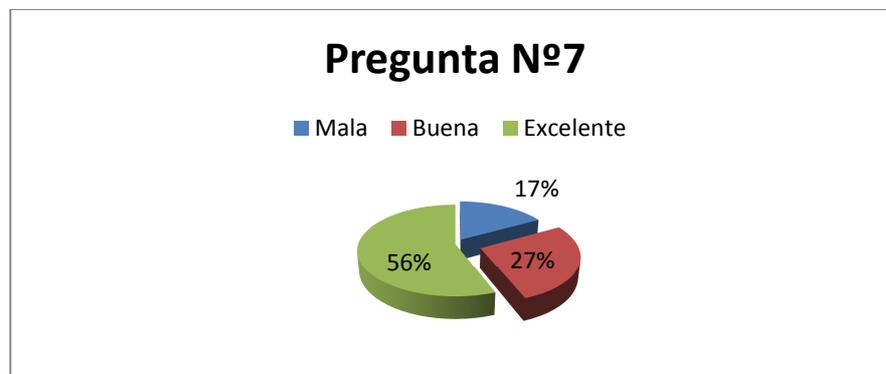


Gráfico N°7



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

Elaborado por: Adriana Paguay

Fuente: Encuestas

Análisis: Dependiendo de la respuesta de la pregunta N° 6 las personas que han acudido a un Restaurante con música en vivo son 165 personas, dichas personas han tenido una excelente experiencia al presenciar el espectáculo en ese momento, dándonos el mayor porcentaje de 56% y entregándonos comentarios adicionales de entre ellos que; “el sonido y el ver actuar a los artistas causa un efecto de atención al espectáculo muy distinto que el de un sistema reproductor de sonido”, el 27% nos dan una respuesta favorable todavía dando una aceptación a sus experiencias, y un 17% coinciden en haber tenido una mala experiencia en este tipo de eventos.

Pregunta # 8

¿En platos de comida típica ecuatoriana cuál es de su mayor preferencia?

Matriz # 8

Churrasco	Yaguarlocro	Fritada	otros
118	146	89	42
29.87%	36.96%	22.53%	10.63%

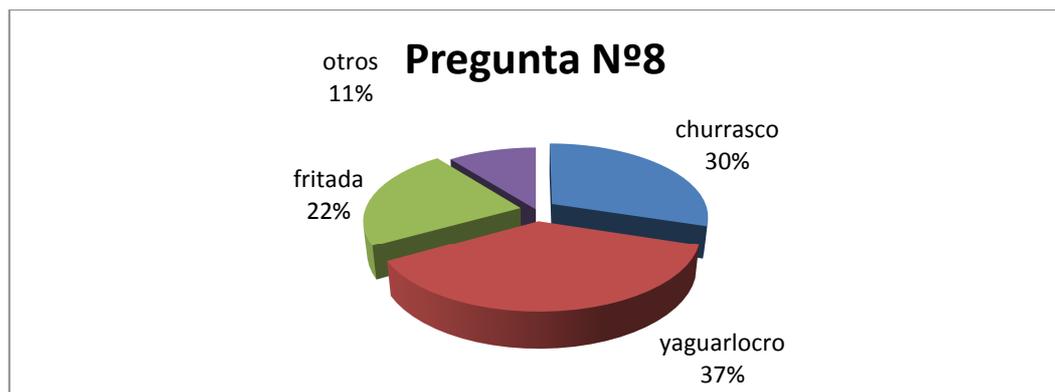


Gráfico N°8

Elaborado por: Adriana Paguay

Fuente: Encuestas



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

Análisis: Considerando que la comida típica ecuatoriana es una de las más apetecidas por la gente encuestada, se tiene que el 37% prefiere el Yaguarlocro de entre sus favoritos, por su condición de ser una sopa distinta que las acostumbradas a servirse en su hogar, en segundo lugar está el churrasco plato típico de la sierra, y seguido por la frita con un 22% considerar que por su alta difusión en la sierra ecuatoriana es un plato muy apetecido. Otros encuestados responden que su plato favorito difiere de los tres anteriores ya que sus preferencias son otros.

Pregunta # 9

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el plato favorito escogido en la pregunta anterior?

Matriz # 9

\$2-\$4	\$4-\$6	\$6-\$8	Más de \$8
92	105	159	39
23.29%	26.58%	40.25%	9.87%

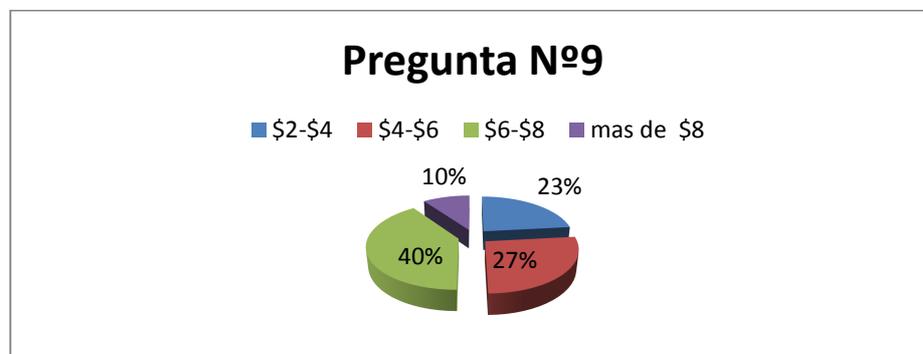


Gráfico N°9

Elaborado por: Adriana Paguay

Fuente: Encuestas

Análisis: se determina que el 40% de las personas pagarían 6 a 8 dólares por su comida favorita, datos que sirven con relevancia para determinar que la población prefiere pagar más y obtener un mejor producto cuando sale con a compartir un



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

momento agradable, teniendo en cuenta que el 10% de la población encuestada afirmó pagar más de 8 dólares por plato y el 23% el valor más barato que en este caso va de entre 2 a 4 dólares, y dato a tomar en cuenta es el segundo lugar de 4 a 6 dólares con un 27% muy importante para ser tomado en cuenta.

Pregunta # 10

¿Asistiría usted a un restaurante de comida típica, con música en vivo en su sector?

Matriz # 10

SI	NO
297	98
75.19%	24.81%

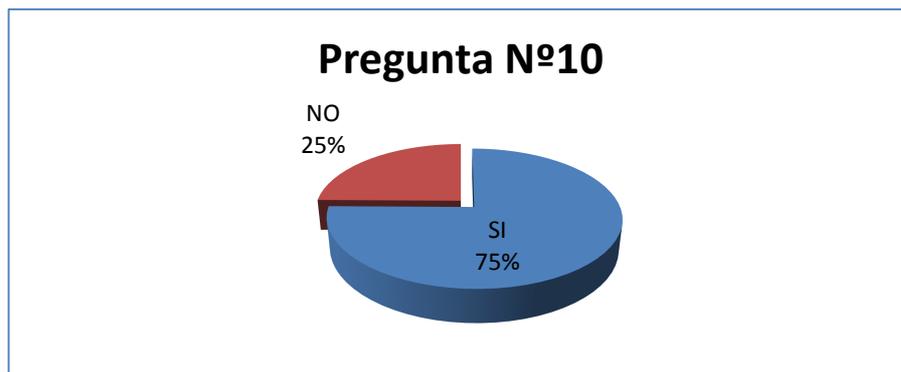


Gráfico N°10

Elaborado por: Adriana Paguay

Fuente: Encuestas

Análisis: en esta pregunta podemos ver que si existiría una aceptación por parte de la población para la apertura de un restaurante con las características especificadas con una diferencia de 75% de aceptación a 25% de personas que les sería indiferente.



4.1.1. Análisis general

4.1.1.1. Conclusiones:

- La población encuestada en un porcentaje mayor prefieren la comida típica ecuatoriana como la elegida cuando tienen la oportunidad de complacer a su paladar, cabe destacar que esta encuesta fue respondida por personas del sector norte de Quito.
- Los consumidores prefieren por diversos motivos acudir un día a la semana a degustar la comida en su restaurante favorito pagando en un rango de \$5-\$10 dólares por cada visita.
- El platos típicos ecuatorianos en que tiene mayor preferencia es el Yaguarlocro, y el valor que la gente estaría dispuesta a pagar va en un rango de \$6-\$8 dólares.
- La música preferida para disfrutar del momento en un restaurante es la Clásica, por la relajación que esta otorga, pero cabe destacar que mayor porcentaje de estas personas encuestadas dicen en un 42% haber acudido a uno con música en vivo, esto nos la posibilidad de verificar como fue su experiencia; dando como resultado que en porcentajes 56% y 27% les fue excelente y bien sucesivamente, esto ofrece grandes expectativas en la inclusión de artistas urbanos en el Restaurante
- La conclusión de la encuesta está incluida en la pregunta N° 10 y la respuesta mayoritaria dice que la gente estaría dispuesta acudir a un restaurante con música en vivo en su sector.

4.1.2. Recomendaciones

- Se recomienda continuar con el desarrollo del proyecto, ya que conforme a lo expuesto por los apropiadamente encuestados, el análisis nos da como conclusión; respuestas positivas y por ende minimización de riesgos, la consideración que el estudio demuestra una oportunidad con alto porcentaje de aceptación.



4.2. Respuesta a las preguntas directrices

1. ¿Cómo crear interés en los posibles clientes para acudir a este restaurante?
 - a) Mostrándoles un ambiente acogedor,
 - b) Realizando una publicidad que llame la atención y despierte curiosidad en la gente.
 - c) Mostrando siempre cosas diferentes (buenos artistas, un menú excelente).

2. ¿Qué estadísticas llevar para aplicar procesos de mejoramiento continuo?

Se aplicara una de las estadísticas que sirven para estudiar a un restaurante; como es la descriptiva, en la cual se investigara la reacción de la gente frente a ciertos platos, gustos, lugar y a los artistas que se presentaran en vivo dando respuestas a estas incógnitas:

- Que plato prefieren los clientes.
 - Cuantos clientes acuden por día.
 - Cuál es el día más concurrido.
 - Con que tipo de artistas la gente se divierte más.
3. ¿Qué tipo de investigación aplicar para saber los gustos culinarios de la gente?
 - Realizar una encuesta a los visitantes del restaurante con preguntas referentes al tema.
 - Buzón de sugerencias.
 - Mediante la observación y estudio a la reacción de movimientos corporales.
 - Dialogo permanente con los clientes.
 4. ¿A quién beneficiará la creación de este restaurante?
 - a) A la población, ya que se crearan oportunidades de trabajo.
 - b) A los amantes de la buena cocina tradicional ecuatoriana.
 - c) A las personas que buscan alternativas nuevas en aromas y sabores.
 - d) A quienes aprecian la cultura.
 - e) A los artistas urbanos.
 - f) Al sector ya que incrementa la posibilidad de recibir turistas.

5. ¿Crecerá la plusvalía del sector con la instalación de este restaurante?

Al implementar un restaurante con ciertas características hace que la publicidad sea positiva, los clientes posibilitaran que la gente de otros sectores venga a conocer el



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

lugar y por ende crecerá su popularidad y se elevará la plusvalía, ya que esta está basada en el realce que le da la gente a determinado lugar.



CAPITULO V

5.1 Análisis realidad nacional

Es el estudio del medio en que se desenvuelve la empresa en un determinado momento, tomando en cuenta los factores internos y externos mismos que influyen en cómo se proyecta la empresa en su entorno.

Enfocado a este proyecto este análisis puede ser positivo o negativo existen muchos puntos que se deben tomar en cuenta cuando se busca la factibilidad para la creación de una empresa.

5.1.1 Situación económica.

Según los datos del último censo realizado en el año 2010 Ecuador tiene 15,434.196 habitantes. En la actualidad, más de 2.4 millones de ecuatorianos trabajan en el extranjero. Pero son precisamente las remesas de los trabajadores inmigrantes, junto con los ingresos petroleros, lo que mantiene a flote la economía nacional.

En este contexto, la débil asistencia técnica orientada al desarrollo de las nuevas actividades económicas, la falta de una adecuada política de capacitación y asesoramiento técnico, acorde a las condiciones de territorio y sus potencialidades; son reconocidos como los principales problemas para el desarrollo socioeconómico del País.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

Se puede decir que al presentar un proyecto de factibilidad se apoya de manera positiva al crecimiento económico-social de Carcelén, se crean puestos de trabajo y se ayuda a ciertas familias a mejorar su estabilidad económica sin necesidad de salir a buscar trabajo a otros países.

5.1.1.1. Inflación

Es el incremento generalizado y sostenido de los precios de bienes y servicios con relación a una moneda durante un periodo de tiempo determinado, si la inflación es moderada (debajo del 10%) para este proyecto de cierta manera es buena porque significa el crecimiento del comercio, si al contrario es galopante no es una buena señal para la factibilidad de este proyecto.

AÑO	VALOR
2010	3.33%
2011	5.41%
2012	4.16%

Gráfico N°10

Fuente: Banco Central del Ecuador
Elaborado por: Adriana Paguay

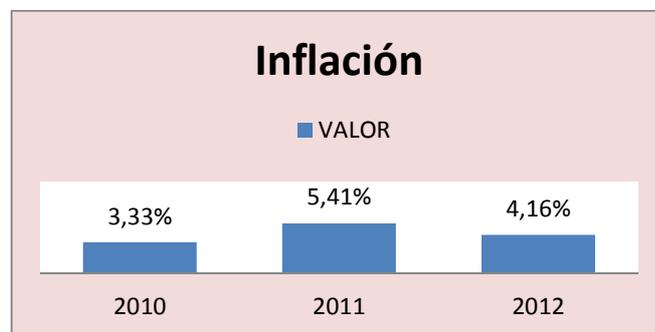


Gráfico N°11



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

Fuente: Banco Central del Ecuador
Elaborado por: Adriana Paguay

ANÁLISIS

En el cuadro anterior observamos que la inflación ha bajado en comparación con el 2012 está casi al nivel de inicios del 2011, lo cual significa que los precios no son tan altos y el poder adquisitivo de la población es estable.

Para este proyecto es una oportunidad porque a la hora de adquirir un bien o servicio la demanda sube y la gente busca más opciones para alimentarse o distraerse sin pensar en el dinero.

5.1.1.2. Tasa de interés

Es el porcentaje al que está invertido un capital en una unidad de tiempo determinado esto es “el precio del dinero” se divide en dos tipos:

- Tasa de interés activa
- Tasa de interés pasiva

5.1.1.2.1. Tasa interés activa

Es la que cobran las entidades financieras por los préstamos que realizan sus clientes.

MES	TASA DE INTERES ACTIVA		
	2010	2011	2012
Enero	9,13%	8.59%	8.17%
Febrero	9,10%	8.25%	8.17%
Marzo	9,21%	8.65%	8.17%
Abril	9,12%	8.34%	8.17%
Mayo	9,11%	8.34%	8.17%



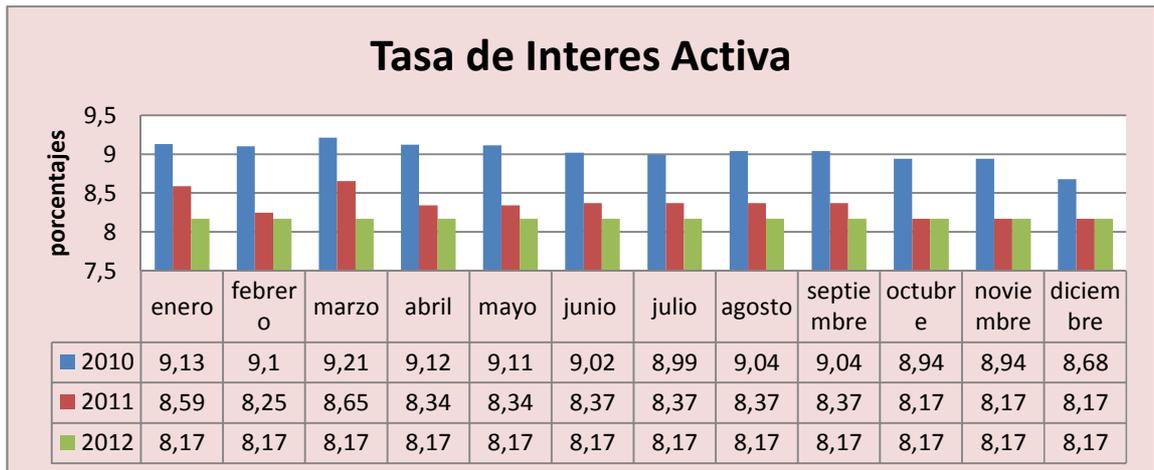
INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

Junio	9,02%	8,37%	8,17%
Julio	8,99%	8,37%	8,17%
Agosto	9,04%	8,37	8,17%
Septiembre	9,04%	8,37%	8,17%
Octubre	8,94%	8,17%	8,17%
Noviembre	8,94%	8,17%	8,17%
Diciembre	8,68%	8,17%	8,17%

Cuadro N°9

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Adriana Paguay



Cuadro N°10

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Adriana Paguay

ANÁLISIS:

Para este proyecto la tasa de interés activa está estable por lo que es una oportunidad ya que a la hora de solicitar un préstamo sabemos que se pagará el



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

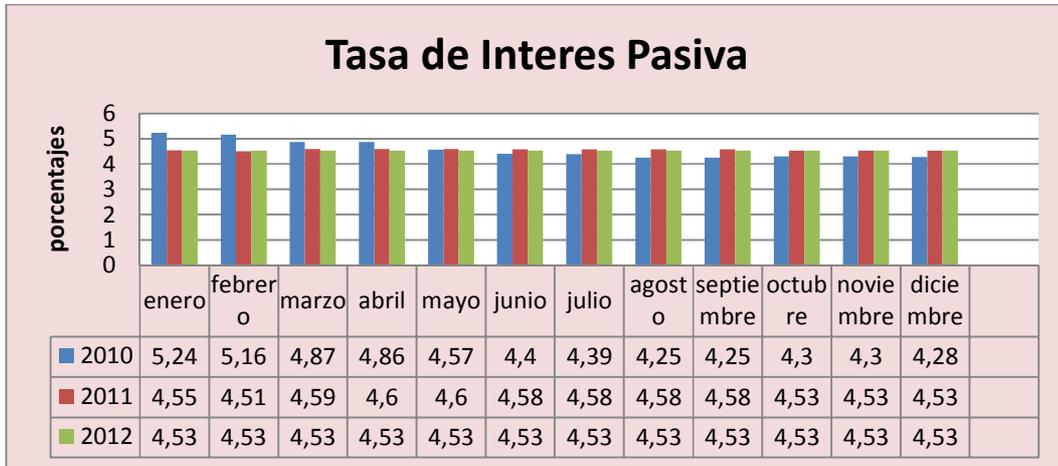
mismo valor durante todo el periodo de pago de la deuda, para este año está en 8.17% lo que representa un valor bajo en comparación con los 2 años anteriores.

5.1.1.2.2. Tasa interés pasiva

Es la que el banco paga a sus depositantes por un lapso de tiempo.

TASA DE INTERES PASIVA			
MES	2010	2011	2012
Enero	5.24%	4.55%	4.53%
Febrero	5.16%	4.51%	4.53%
Marzo	4.87%	4.59%	4.53%
Abril	4.86%	4.60%	4.53%
Mayo	4.57%	4.60%	4.53%
Junio	4.40%	4.58%	4.53%
Julio	4.39%	4.58%	4.53%
Agosto	4.25%	4.58%	4.53%
Septiembre	4.25%	4.58%	4.53%
Octubre	4.30%	4.53%	4.53%
Noviembre	4.30%	4.53%	4.53%
diciembre	4.28%	4.53%	4.53%

Cuadro N°11



Cuadro N°12

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Adriana Paguay

ANÁLISIS:

Se determina que para este proyecto no representa oportunidad o amenaza puesto que la inversión que se haga es para la instalación de un restaurant el capital será utilizado en materia prima, maquinaria. Para este proyecto la tasa pasiva no representa un mayor impacto porque no influirá directamente en el mismo.

5.1.1.2.3. PIB

Es el valor monetario de los bienes y servicios finales producidos por una economía en un periodo determinado de un País, ayuda a determinar el crecimiento o decrecimiento de la producción de las empresas de un País.

VARIACION PIB	
AÑO	PORCENTAJE
ENERO-2010	3.58%
ENERO-2011	7.78%
ENERO-2012	4.82%

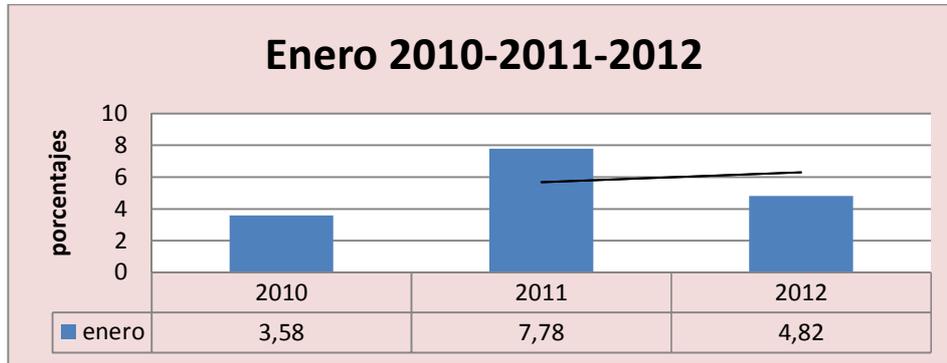


Gráfico N°12

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Adriana Paguay

ANÁLISIS:

En este análisis revisamos los datos y observamos que el PIB nominal tiene una variación, tomando en cuenta que estamos a inicio del año, si se mantiene durante todo el año representa una amenaza porque significa que no ha existido un gran porcentaje de producción de las empresas en este país.

5.1.1.2.4. Balanza comercial

Es el registro de las importaciones y exportaciones de un País durante un periodo, el saldo es la diferencia entre exportaciones e importaciones, es la diferencia de los bienes que un país compra y vende a otros países, existen dos tipos de balanza comercial.

- Positiva: cuando el valor de las importaciones es menor a las exportaciones.
- Negativa: cuando el valor de las importaciones es superior a las exportaciones.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"

BALANZA COMERCIAL 2010-2011-2012			
Balanza comercial total	-1.519.625	-284.751	2.607
Balanza comercial petrolera	4.513.832	6.613.989	7.349.331
Balanza comercial no petrolera	-6.033.458	-6.898.740	-7.346.724
Precio Barril Petróleo	70.37	94.97	99.28

Cuadro N°13

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Adriana Paguay

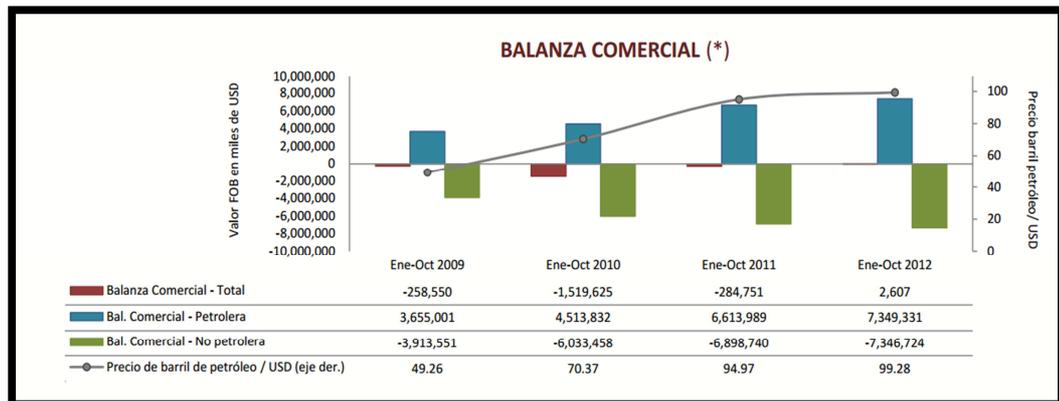


Gráfico N°13

Fuente: Banco Central del Ecuador

Consultado por: Adriana Paguay

ANÁLISIS

Se determina el crecimiento de la curva mediante la balanza comercial dependiente del petróleo siempre y cuando el barril de petróleo incremente su valor y con esto desde el 2009 al 2012 observar que la balanza comercial no petrolera año tras año incrementa su valor negativo logrando así retardar el crecimiento de la curva.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

5.1.1.3. Situación social

Se refiere al modo de vida de un País o región en cuanto a educación, salud, empleo, migración, de otros aspectos.

5.1.1.3.1 Tasa de empleo y desempleo

Empleo:

Es la concreción de una serie de tareas a cambio de una retribución salarial, está regulado por las leyes del Estado.

Desempleo:

Es cuando se encuentra personas que tienen la edad, capacidad y deseo de trabajar y no logran conseguir un puesto de trabajo viendo estando en la obligación de paro forzoso.

5.1.1.3.2. Población Económicamente Activa (PEA)

Es la fuerza laboral efectiva de un país, al estar constituida por las personas en edad de trabajar (PET).

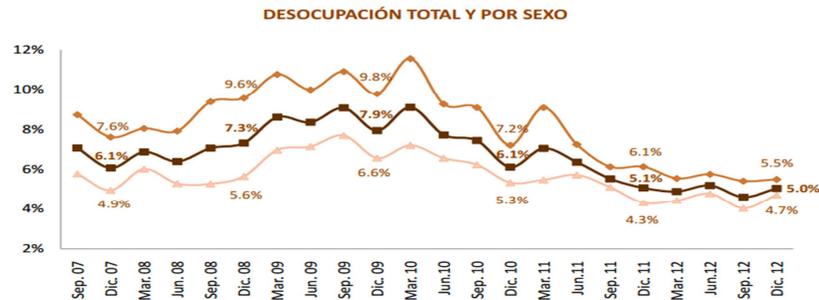
CLASIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN	2010	2010	2010	2010	2011	2011	2011	2011	2012	2012	2012	2012
	Mar.	Jun.	Sep.	Dic.	Mar.	Jun.	Sep.	Dic.	Mar.	Jun.	Sep.	Dic.
Población en Edad de Trabajar (PET)	83.0%	83.6%	83.5%	84.0%	84.5%	84.6%	83.5%	83.7%	83.9%	83.9%	84.3%	84.9%
Población Económicamente Activa (PEA)	59.1%	56.6%	57.2%	54.6%	55.5%	54.6%	55.2%	55.4%	57.2%	56.6%	55.1%	54.7%
Ocupados	90.9%	92.3%	92.6%	93.9%	93.0%	93.6%	94.5%	94.9%	95.1%	94.8%	95.4%	95.0%
Ocupados No clasificados	2.0%	1.6%	1.0%	1.2%	1.8%	1.3%	0.9%	0.8%	1.3%	2.0%	2.0%	3.1%
Ocupados Plenos	37.6%	40.3%	41.9%	45.6%	41.2%	45.6%	47.9%	49.9%	49.9%	49.9%	51.1%	52.1%
Subocupados	51.3%	50.4%	49.6%	47.1%	50.0%	46.7%	45.7%	44.2%	43.9%	43.0%	42.3%	39.8%
Visibles	12.1%	10.6%	10.2%	9.5%	10.5%	8.5%	8.6%	7.6%	8.8%	7.3%	8.0%	6.1%
Otras formas	39.3%	39.8%	39.4%	37.7%	39.5%	38.3%	37.1%	36.7%	35.1%	35.7%	34.3%	33.8%
Desocupados/Desempleados	9.1%	7.7%	7.4%	6.1%	7.0%	6.4%	5.5%	5.1%	4.9%	5.2%	4.6%	5.0%
Cesantes	6.7%	4.9%	5.8%	4.2%	5.2%	4.4%	4.7%	3.3%	4.0%	3.8%	3.5%	3.1%
Trabajadores Nuevos	2.4%	2.8%	1.7%	1.9%	1.8%	1.9%	0.8%	1.8%	0.9%	1.4%	1.1%	1.9%
Desempleo Abierto	7.4%	5.9%	6.1%	4.5%	5.7%	5.1%	4.8%	3.9%	4.2%	4.3%	4.1%	4.0%
Desempleo Oculto	1.7%	1.8%	1.3%	1.6%	1.3%	1.2%	0.7%	1.2%	0.6%	0.8%	0.5%	1.0%
Población Económicamente Inactiva (PEI)	40.9%	43.4%	42.8%	45.4%	44.5%	45.4%	44.8%	44.6%	42.8%	43.4%	44.9%	45.3%

Cuadro N°14



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

Fuente: INEC
Elaborado por: INEC



Fuente: INEC
Elaborado por: INEC

ANÁLISIS

la desocupación basada en valores promedios nos entrega que desde diciembre del año 2007 ha tenido su punto más alto en septiembre y marzo del 2009 y 2010 respectivamente, teniendo en cuenta que en diciembre del 2010 vuelve a tener la misma tendencia en este caso de 6.1 %.

Marcar que el 2011 su tendencia es a decaer hasta llegar a 5.1% en ambos sexos, y mantenerse hasta el 2012 con un aproximado de 5.0%.

5.1.1.3.3. Inseguridad

La delincuencia ha crecido en nuestro país eso preocupa a la población ecuatoriana los principales delitos que se cometen son:

- Homicidio.
- Plagio.
- Robo agravado.
- Secuestro exprés.
- Violaciones.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

- Robo simple.
- Robo en domicilio.
- Robo de vehículos / motos.
- Robos en locales comerciales.
- Robo en entidades bancarias.

El 65% de la población ha sido víctima de algún tipo de hecho delictivo o tiene familiares que lo han padecido.

Inseguridad	Porcentaje
Algo seguro	55%
Nada seguro	36%
Muy seguro	9%

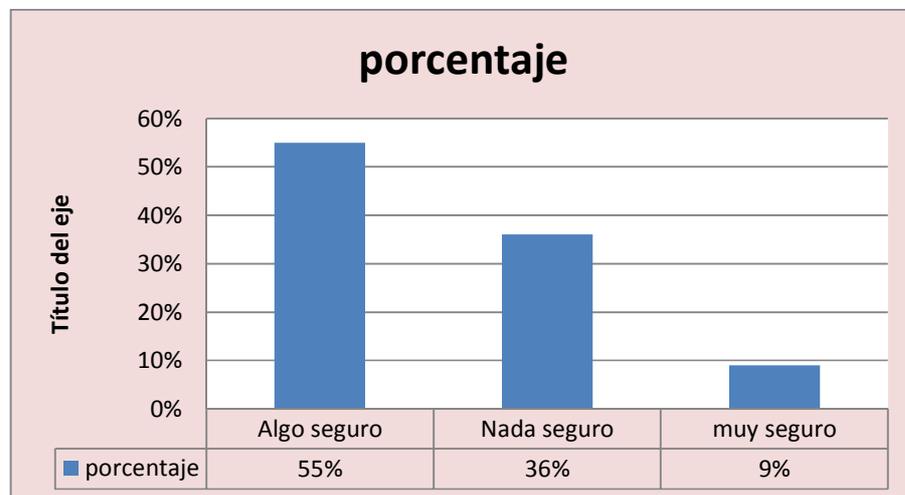


Gráfico N°14

Fuente: CEDATOS
Elaborado por: Adriana Paguay



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

5.1.1.3.4. Educación

Es el proceso mediante el cual el ser humano adquiere valores, conocimientos, costumbres, formas de actuar y de ser, que le permitirán desenvolverse en la vida, la educación puede ser:

- Formal
- Informal

INDICE DE EDUCACION EN EL ECUADOR			
Sector	Diciembre- 2010	Diciembre- 2011	Octubre-2012
M801-Primaria	81	83	110
M802- Secundaria	115	112	88
M803-Superior	71	97	105

Cuadro N°15

Fuente: INEC

Elaborado por: Adriana Paguay

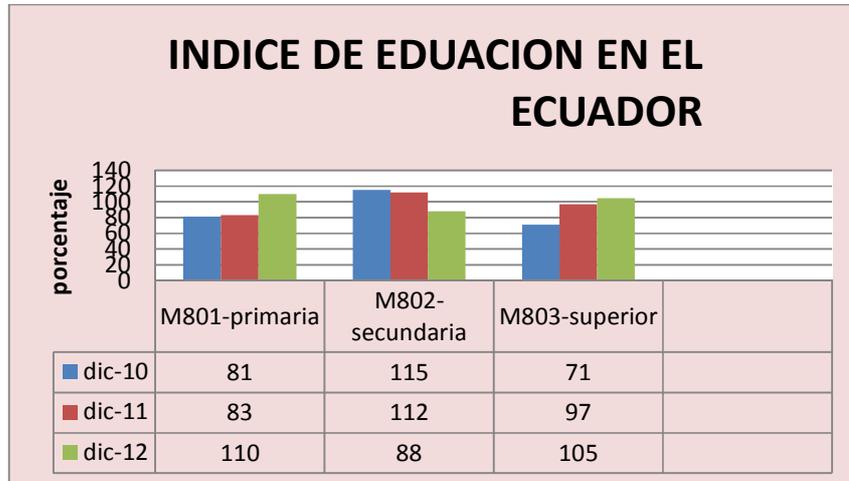


Gráfico N°15

Fuente: INEC

Elaborado por: Adriana Paguay

5.1.1.3.5. Salud

Sector	Diciembre-2010	Diciembre-2011	Octubre-2012
N851-Actividades relacionadas con la Salud Humana	183	87	105
N853-Actividades de Servicios Sociales	89	98	126

Cuadro N°16

Fuente: INEC

Elaborado por: Adriana Paguay

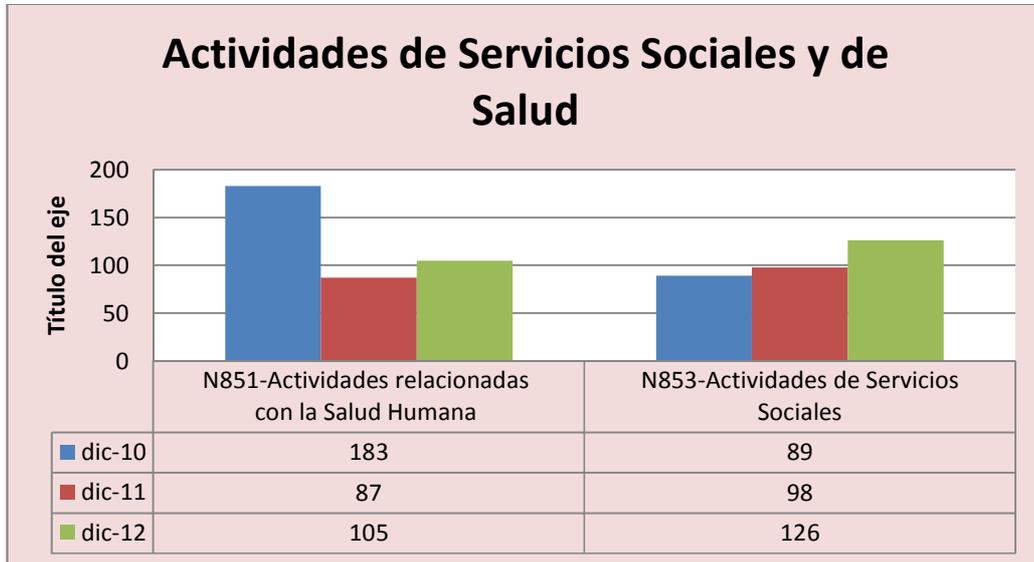


Gráfico N°16

Fuente: INEC

Elaborado por: Adriana Paguay

ANALISIS

Las actividades de servicios sociales y de salud analizadas en 3 años 2010, 2011 y 2012, podemos determinar que en diciembre del 2010 la mayor concentración y atención ha tenido las actividades relacionadas con la salud, mientras que el mismo año el servicio social ha sido de entre los tres años en este análisis, el de menor. En el 2011 se obtiene el valor más pobre en salud de los 3 años y en actividades sociales sin mayores incrementos que las de años anterior, el 2012 podemos ver un alza mínima de actividad en salud y en mayor en servicios sociales siendo este año el más favorecido.



5.2. Estudio de mercado

Con los datos obtenidos se determina la factibilidad en un 75.19% donde la gente dice que si asistiría a un restaurante de este tipo, también se ha investigado a la gente que plato es de su preferencia, el costo que estaría dispuesto a pagar y sobre todo si conoce restaurantes que presenten música en vivo.

5.2.1. Objetivo general

Conocer la cantidad de consumidores que asistirán y el precio que se establecerá por los productos, en este caso los platos favoritos para los clientes potenciales del restaurante.

5.2.2. Objetivos específicos

- Determinar la demanda efectiva de los servicios del restaurante.
- Determinar la oferta que actualmente se tiene en el sector.
- Determinar la demanda insatisfecha que se tiene en el sector sobre los servicios del Restaurante de comidas típicas.

5.2.2.3. Demanda

Se refiere a los bienes y servicios que la población requiere para sus necesidades. La demanda se califica alta o baja de acuerdo al porcentaje de consumidores que requieren ese producto o servicio, esto varía por el precio, cantidad, calidad, está sujeta a los ingresos y necesidades del consumidor.

En este caso la Parroquia de Carcelén tiene una demanda potencial debido al crecimiento poblacional que vive esta zona.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

5.2.2.3.1 Demanda actual

Crecimiento población de Quito		
2.18%		
N.	AÑOS	POBLACION
1	2010	537.642
2	2011	549.363
3	2012	561.339

Sector norte de Quito	Población 2010
Carcelén	54.938
Cochapamba	57.679
comité del pueblo	46.646
cotocollao	31.263
condado	85.845
Iñaquito	44.149
jipijapa	34.677
kenedy	70.041
Concepción	31.892
Ponceano	53.892
Rumipamba	31.300
San Isidro del Inca	42.071
TOTAL	584.393
	439.405
	75%
¿Asistiría usted a un restaurante con música en vivo en su sector? Si=75% 297 personas No= 25% 98 personas	

Cuadro N°17

Fuente: Estudio de mercado

Realizado por: Adriana Paguay



5.2.2.3.2. **Demanda referencial proyectada**

Crecimiento Poblacional De Quito 2.18%		
AÑO BASE	2012	159471
N	AÑOS	POBLACION
1	2012	561339
2	2013	573576
3	2014	586080
4	2015	598857
5	2016	611912
6	2017	625251

Cuadro N°18

Fuente: Estudio de mercado

Realizado por: Adriana Paguay

5.2.2.3.3. **Demanda potencial proyectada**

Crecimiento poblacional de Quito 2.18%		
año base	2012	15740
N.	AÑOS	POBLACION
1	2012	55.404
2	2013	56.612
3	2014	57.846
4	2015	59.107
5	2016	60.396
6	2017	61.712

Cuadro N°19



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

Fuente: Estudio de mercado
Realizado por: Adriana Paguay

5.2.2.4. Oferta.

Es la cantidad de productos y servicios que están disponibles en el mercado, se determina por factores como: la mano de obra y el precio del capital.

5.2.2.4.1. Oferta actual

DIAS	LA PLUMA	EL VECINO	FEDERER
LUNES	40	35	25
MARTES	35	45	30
MIÉRCOLES	30	40	30
JUEVES	45	40	35
VIERNES	50	60	40
SABADO	60	65	50
DOMINGO	65	70	65
SUBTOTAL	325	355	275
TOTAL			955

Cuadro N°20

Fuente: Estudio de mercado
Realizado por: Adriana Paguay

5.2.2.4.1.1. Oferta proyectada

Para proyectar la oferta debemos considerar la evolución de los oferentes actuales y nuevos proyectos similares.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

AÑO	COBERTURA	%COBERTURA	COMPETENCIA
2012	318	0,6	3
2013	318	0,6	3
2014	397	1,2	4
2015	397	2,4	4
2016	496	3	5

Fuente: Estudio de mercado

Realizado por: Adriana Paguay

5.2.2.4.1.2. Demanda insatisfecha

Es la que el público no ha logrado acceder al producto o servicio y si lo tomó pues no está satisfecho, a ese público esta estocado este proyecto para lograr llenar sus expectativas a la hora de alimentarse y distraerse.

año	oferta	demanda	D.I	%D.I
2012	318	20844	20.526	1
2013	318	20844	20.526	0,98
2014	397	21299	20.902	0,98
2015	397	21763	21.366	0,98
2016	496	22237	21.741	0,98

Cuadro N°21

Fuente: Estudio de mercado

Realizado por: Adriana Paguay

5.2.2.4.1.3. Población objetivo

Es a la que el proyecto estará enfocado su razón de ser.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

AÑOS	POBLACION
2012	24404
2013	25302
2014	25854
2015	26417
2016	26993

Cuadro N°22

Fuente: Estudio de mercado

Realizado por: Adriana Paguay

5.2.3. Tamaño del proyecto

Es la capacidad de la empresa y sus instalaciones, para conocer la capacidad de satisfacción de los clientes.

AREA	DIMENSION
Oficina Administrativa	23.29m ²
Oficina del Contador	15.61m ²
Salón de juntas	22.89m ²
Bodega	11.36m ²
Baño	7.49m ²
Sala de espera	19.37m ²
Salón- comedor	115.49m ²
Cocina	23.39m ²
Baños	7.33m ²
Escenario	7.86m ²
TOTAL	254.08m ²

Cuadro N°23



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

Fuente: estudio de mercado

Realizado por: Adriana Paguay

5.2.3.1. Recursos Humanos

Es el personal que colaborara para la apertura del restaurante, el sueldo mensual de acuerdo a la tabla de sueldos por área o función de cada puesto, calculada con decimos, vacaciones, aportes del seguro y proyectada a un año.

RECURSO HUMANO	
1	Administrador
1	Servicios prestados (contador)
1	Chef
1	Posillero
1	Asistente de cocina
1	Mesero
1	Cajera

Cuadro N°24



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"

Segunda Planta

Nombre	Ancho	Fondo	Alto	Visible
Escalera en Curva	90	240	362	x
Ventana fija	91	15	134	x
Ventana fija	91	15	134	x
Ventana fija	213	15	134	x
Puerta	91,5	14,5	208,5	x
Puerta	91,5	14,5	208,5	x
Puerta	91,5	14,5	208,5	x
Puerta Abierta	91,5	68	208,5	x
Ventana Corredera	132	8,1	210	x
Ventana Corredera	132	8,1	210	x
Ventana Doble	132	10,2	174	x
Puerta	91,5	14,5	208,5	x
Mesa Rectangular	305	106	74	x
Silla	40	42	90	x
Silla	40	42	90	x
Silla	40	42	90	x
Silla	40	42	90	x
Silla	40	42	90	x
Silla	40	42	90	x
Escritorio	141	70,5	74	x
Escritorio	141	70,5	74	x
Silla	38,5	52	98	x
Sofá	147	87	87	x
Mesa TV	100	52	93	x
Silla	38,5	52	98	x
Estantería	100	40	211	x
Estantería	100	40	211	x
Sillón	87	92	87	x
Chaise longue	233	168	87	x
Sillón	87	92	87	x
Sofá	147	87	87	x
Mesa de Café	117	49	44	x
Cortina	67	23	225	x
Vitrina	74,5	45,5	150	x

Cuadro N° 26



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"

TECNOLOGÍA

EQUIPO DE OFICINA			
Descripción	CANT.	V.U	V.T.
Teléfono Panasonic	2	30	60,00
Archivador aéreo	1	77	77,00
TOTAL EQUIPO DE OFICINA			137,00

Cuadro N°27

EQUIPO DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCION	CANT.	V.U	V.T.
Caja Registradora Sharp Xe-a207	1	250,00	250,00
computadora de escritorio	4	400,00	1.600,00
Impresora multifunción	1	62,00	62,00
TOTAL EQUIPO DE OFICINA			1.662,00

Cuadro N°28

5.2.3.3. Espacio físico

En la *planta baja* está ubicado el salón, la cocina, baños para el público, un stand para la cajera y un escenario para la presentación de los artistas.

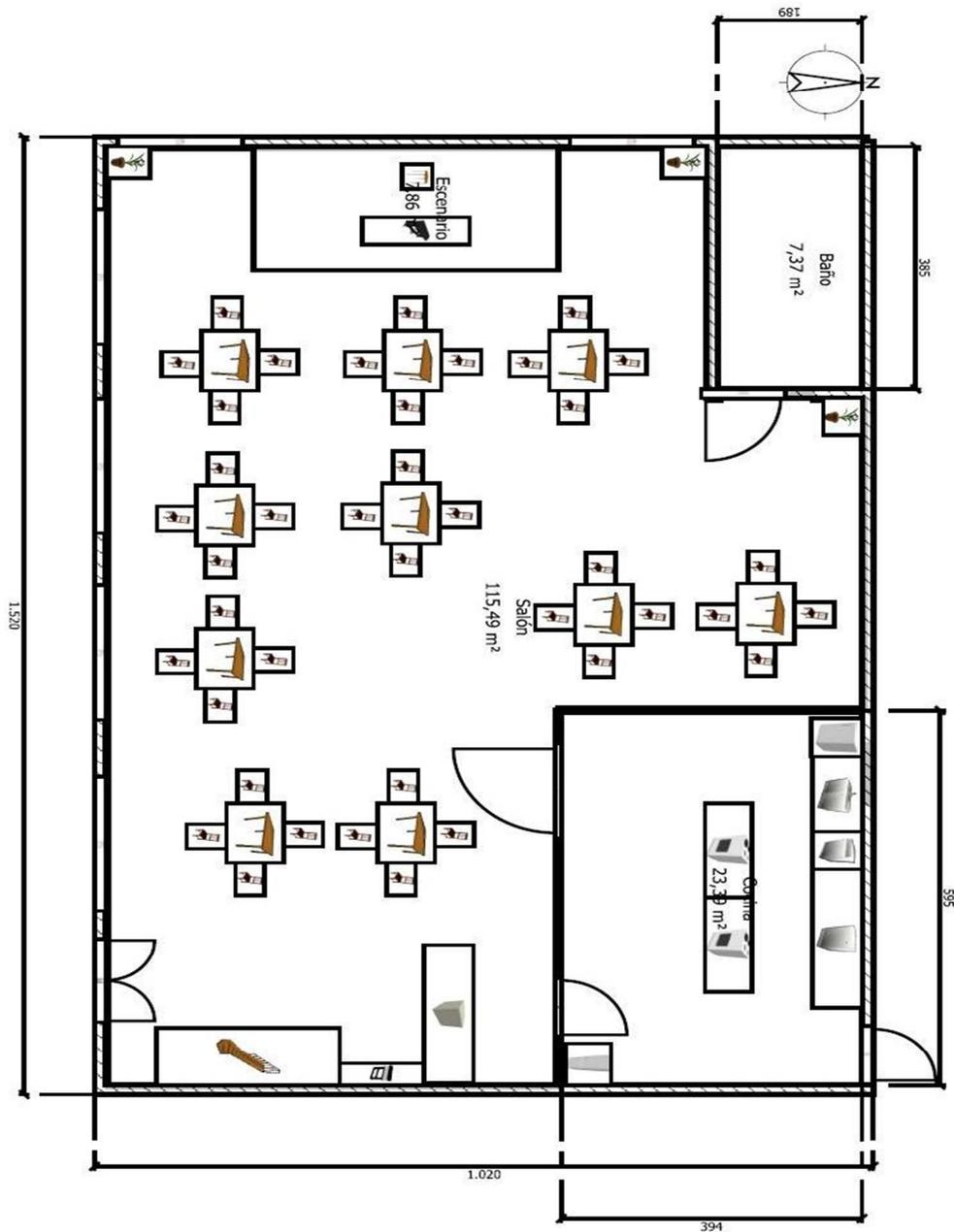


Gráfico N°18

En la *segunda planta* está la oficina de gerencia, bodega, sala de juntas, oficina del contador, sala de espera y un baño.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"

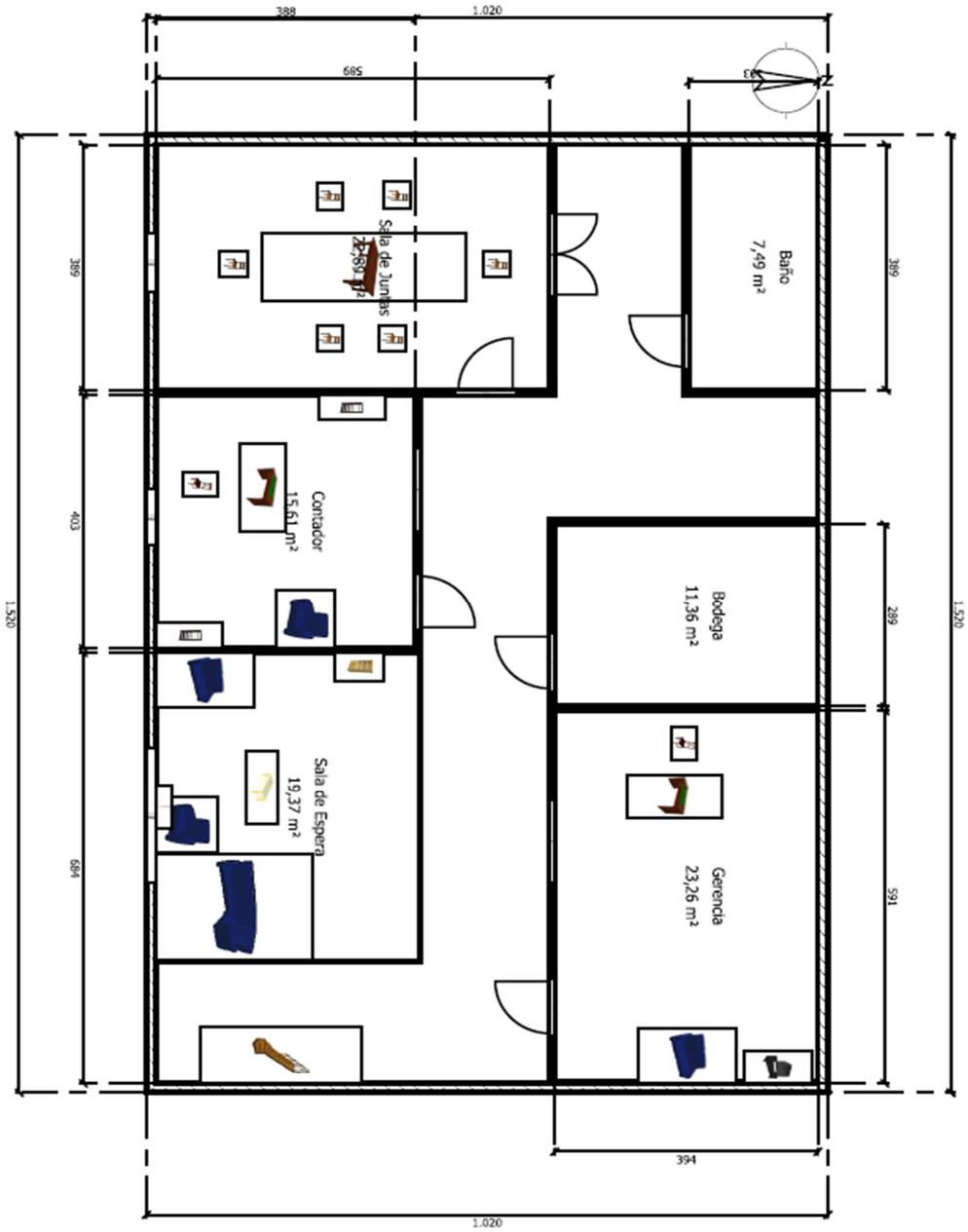


Gráfico N°19



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"

Diseño y Fachada



Gráfico N°20



5.2.4. Tamaño óptimo del proyecto

Para optimizar recursos se realizarán.

- ❖ Utilizará correctamente la materia prima.
- ❖ Se evitarán tiempos muertos cuando haya gran actividad.

Con esto se minimizarán los costos de producción y nos dará mayor rentabilidad.

5.2.5. Localización del proyecto

El restaurante estará ubicado en la parroquia de Carcelén al norte de la ciudad de Quito, esta zona es una de las más pobladas del norte de la ciudad y cuenta con todos los servicios necesarios para la población, el sector es bastante comercial tiene todo tipo de locales comerciales los más frecuentados por la población son los restaurantes que cuentan con variedades para ofrecer al consumidor.

5.2.5.1. Macro localización

La ciudad de Quito acoge a muchos migrantes de otras provincias por ser la ciudad con más oportunidades de trabajo y un clima único, la gente tiene la oportunidad de crear sus propios negocios.

Se ha realizado un análisis tomando en cuenta algunos aspectos importantes para analizar. Se observa que el sector norte resulta positivo para emprender un proyecto de este tipo.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

MACRO LOCALIZACION				
Componentes	NORTE	CENTRO	SUR	TOTAL
POLITICO	0,75	1	1	centro/sur
ECONOMICO	1	0,5	0,75	norte
SOCIAL	1	0,5	0,5	norte
CRECIMIENTO POBLACIONAL	1	0,5	0,75	norte
FACTOR SERVICIOS	1	0,75	0,5	norte
TECNOLOGICA	1	0,5	0,75	norte
TOTAL	5,75	3,75	4,25	norte

Cuadro N°29

Este proyecto está ubicado en la Provincia de Pichincha, Cantón Quito, Parroquia Carcelén, sector norte de la ciudad.

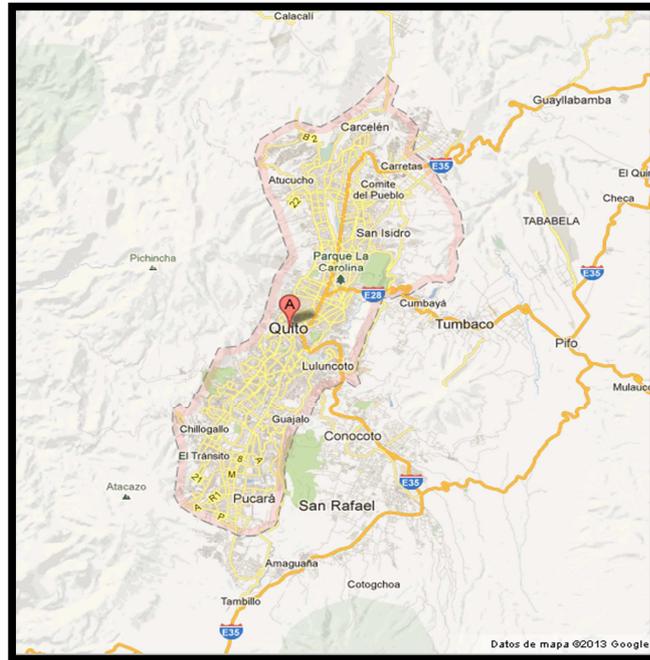


Gráfico N°21



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

5.2.5.1.1.1. Microlocalización

Se ha estudiado algunos aspectos para analizar el lugar donde se ubicará el proyecto.

MICROLOCALIZACIÓN					
COMPONENTES A VALORAR	CARCELÉN	CALDERÓN	CARAPUNGO	LA OFELIA	TOTAL
ACCESIBILIDAD	1	0,75	0,75	1	Carcelén/ Ofelia
TRANSPORTE	1	0,75	0,75	1	Carcelén/ Ofelia
SEGURIDAD	0,75	0,5	0,75	0,5	Carcelén/Carapungo
SERVICIO	1	0,5	0,75	0,5	Carcelén
CRECIMIENTO POBLACIONAL	1	0,75	0,75	0,5	Carcelén
DEMANDA EFECTIVA	1	0,75	0,75	0,5	Carcelén
TOTAL SUMA	5,75	4	4,5	4	Carcelén

Cuadro N°30

La dirección donde se ubicara este proyecto es la parroquia de Carcelén calles Alejandro Ponce Borja N 81-4 y Gonzalo Duarte.

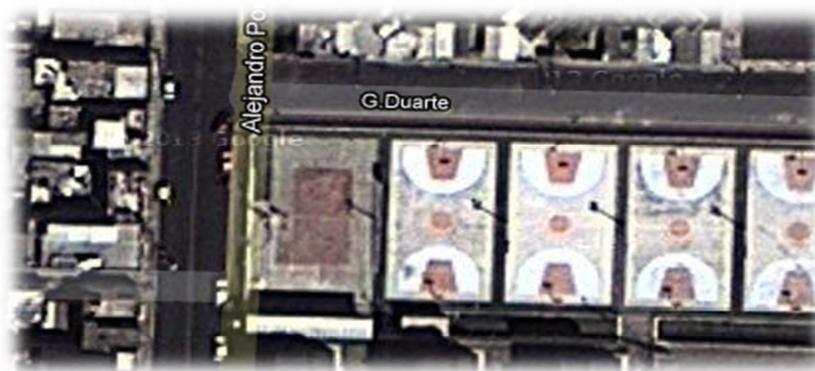


Gráfico N°22



Croquis:

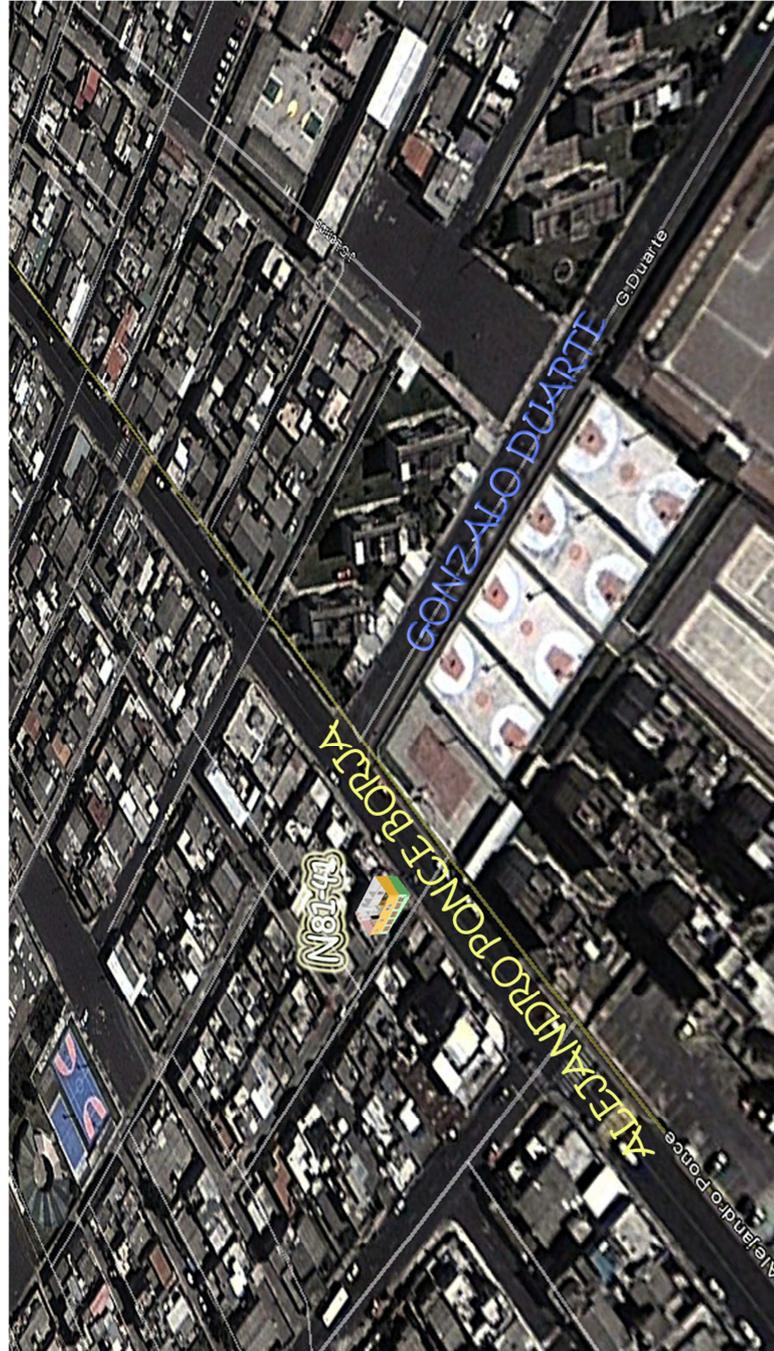


Gráfico N°23



5.2.6. Ingeniería del proceso

Se explican los pasos desde la toma de decisiones de la gerencia hasta que el producto está listo para servirse al público.

5.2.6.1. Mapa de procesos

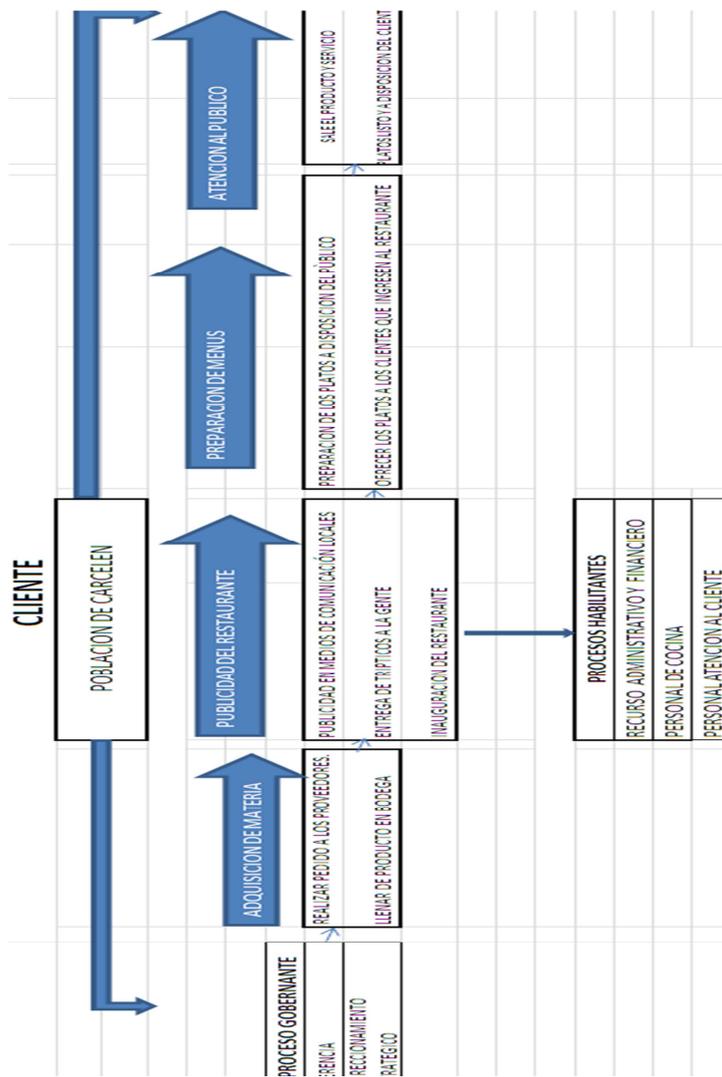


Gráfico N°24



5.2.6.1.1. Flujo de procesos

FLUJOGRAMA DE PROCESOS DEL RESTAURANTE

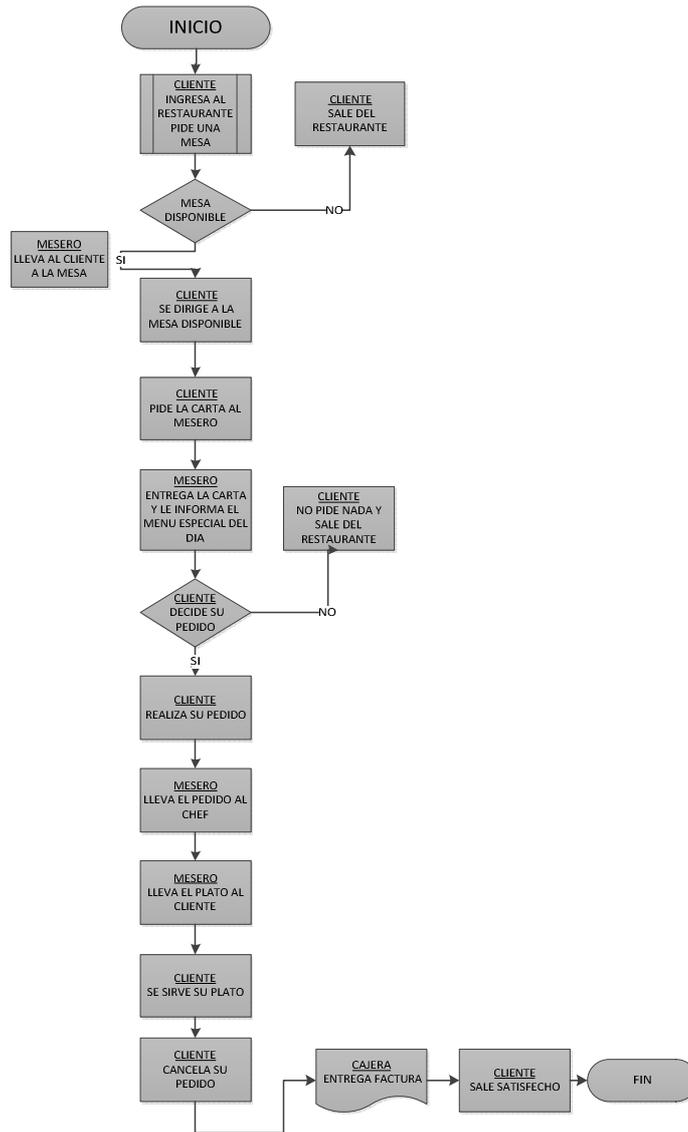


Gráfico N°25



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

5.3. Gestión de marketing

5.3.1. Estrategia de comercialización

Es la forma en que la empresa da a conocer sus productos o servicios al consumidor, su forma de promocionarse y hacer que el público conozca a la empresa y la identifique.

5.3.1.1. Producto/ Servicio

5.3.1.1.1. Producto

Se ofrecerán platos de comida típica como:

- ❖ Fritada.
- ❖ Yaguarlocro.
- ❖ Seco de gallina.
- ❖ Tortillas con caucara.
- ❖ Churrasco.

5.3.1.1.2. Servicio

Se brindará espectáculos, presentaciones de artistas urbanos en vivo, música nacional, arte en pinturas, etc.

5.3.1.1.3. Precio

Los precios están acorde a la competencia son precios que van de acuerdo a la calidad y cantidad del producto y van de la mano con la economía de la Parroquia donde se instalara en restaurante.

PLATO	VALOR
YAGUARLOCRO	\$7
SACO DE GALLINA	\$7,5



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

TORTILLAS CON CAUCARA	\$8
CHURRASCO	\$6,5
FRITADA	\$7,5

Cuadro N°31

5.3.1.2. Localización

Será el lugar donde se exhibirá el producto o servicio que se ofertará a los demandantes, en el caso del restaurante estará ubicado en Carcelén en la calle principal ALEJANDRO PONCE BORJA frente a las 5 canchas conocidas por todo el sector.

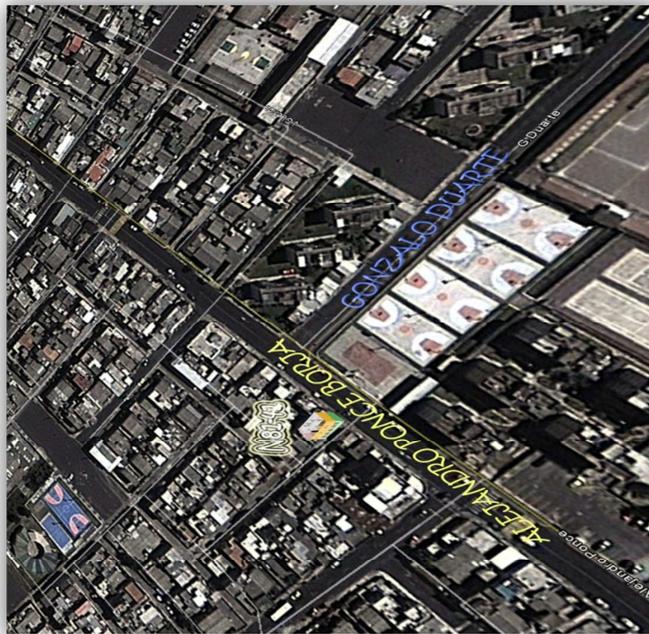


Gráfico N°26



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"

5.3.1.3. Promoción

Se ofrecerá promociones de acuerdo al consumo y a la frecuencia de compra en este caso de los platos del restaurante ejemplo.

- ❖ Por la compra de \$20 lleve una cola familiar gratis.
- ❖ Se ofrecerá jarras e limonada o jugo gratis.
- ❖ Se darán descuentos a pedidos para llevar mayores a \$20.

5.3.1.4. Publicidad

Se harán trípticos para dar a conocer a la gente nuestros producto/ servicios.



Gráfico N° 27

5.3.1.5. Disco Móvil

Para el día de la inauguración se contratara un discomóvil desde las 2pm hasta las 9 pm por un valor de \$150 esto hará que la gente conozca el restaurante y pueda ya familiarizarse con él,



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

5.3.1.6. Rotulo

En la fachada del restaurante se colocara un rotulo luminoso de colores llamativos para atraer a la gente y dar a conocer nuestro nombre comercial.



Gráfico N°28

5.3.1.7. Nombre del Restaurante

El restaurante estará relacionado con la naturaleza es por eso que toda su decoración como su nombre, slogan, y logo tienen referencia con palabras que denotan naturaleza.

“LA CASA DEL ARBOL RESTAURANT”

5.3.1.8. Logo

Se ha elegido una decoración de una casa en el árbol y unos cubiertos que le cruzan por lo que la gente identificara mucho su infancia y sus raíces culinarias.



Gráfico N°29

Su slogan será “**EL SABOR DE TUS RAICES**” la gente se identificara con esta frase puesto que la frágil memoria ha hecho que olvidemos nuestras raíces nuestras costumbres y nuestra hemos perdido parte de nuestra cultura, haciendo relación subjetiva a un árbol se realiza la palabra raíces.

5.3.1.9. Colores de la decoración

VERDE Tiene una fuerte afinidad con la naturaleza y nos conecta con ella, nos hace enfatizar con los demás encontrando de una forma natural las palabras justas, El verde nos crea un sentimiento de confort y relajación, de calma y paz interior, que nos hace sentir equilibrados interiormente.

Palabras claves

- ❖ Naturaleza
- ❖ Armonía
- ❖ Crecimiento
- ❖ Exuberancia
- ❖ Fertilidad
- ❖ Frescura
- ❖ Estabilidad
- ❖ Resistencia
- ❖ Dinero



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

ROJO Simboliza el poder, color al que se asocia con la vitalidad y la ambición. El rojo aporta también confianza en sí mismo, coraje y una actitud optimista ante la vida.

Palabras claves

- ❖ Atracción.
- ❖ Amor.
- ❖ Pasión.
- ❖ Deseo.

CAFÉ Significa las personas físicas. el color de la tierra, lo neutro. Es un color que se encuentra en la tierra, en la madera, en la piedra. es un color cálido, neutro y que puede estimular el apetito en las personas. Se encuentra muy extendido en la naturaleza tanto entre seres vivos como en entes materiales.

AZUL Es un color fresco, tranquilizante y se le asocia con la mente, a la parte más intelectual de la mente, El azul claro y el azul cielo, nos hacen sentir tranquilos y protegidos de todo el alboroto y las actividades del día; también es aconsejable contra el insomnio.

Palabras claves

- ❖ Estabilidad
- ❖ Profundidad
- ❖ Lealtad
- ❖ Confianza
- ❖ Sabiduría
- ❖ Inteligencia
- ❖ Fe
- ❖ Verdad
- ❖ Eternidad



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"

PLOMO Se le asocia con la independencia, la auto-suficiencia, el auto-control, porque es un color que actúa como escudo de las influencias externas.

Palabras claves

- ❖ Estabilidad.
- ❖ Generosidad.
- ❖ Grandes dotes organizativos.
- ❖ Dotes humanitarios.

5.3.1.10. Equipamiento de maquinaria

MAQUINARIA DE COCINA			
DESCRIPCION	CANT.	V.U	V.T.
Cocina Industrial cuatro quemadores	1	1.000,00	1.000,00
refrigeradora Whirlpool Side By Side 26 Pies	1	800,00	800,00
Congelador Electro lux EC466NBHW	1	500,00	500,00
Microonda Electro lux EMDA20S3MKG	1	120,00	120,00
Licuada Cromada Oster 4655	2	50,00	100,00
Cafetera West BEND12-30 Tazas	1	170,00	170,00
Parrilla Industrial A Gas	1	400,00	400,00
campana de desfogue de cocina	1	200,00	200,00
Batidora Oster 2532	1	35,00	35,00
TOTAL MAQUINARIA DE COCINA			3.325,00

EQUIPO DE COCINA			
DESCRIPCION	CANT.	V.U	V.T.
Caldero bordeado #45 UMCO	5	26	130,00
Juego de ollas UMCO(5pcs)	1	100	100,00
Sartén Octagonal 24 Cm	3	20	60,00
Paila bordeada 36CC UMCO	1	21	21,00
Tanque de gas industrial	2	140	280,00
Ollas De Presión 3,10 Lts Umco	2	34	68,00
Tablas De Picar Profesionales	2	25	50,00
TOTAL EQUIPO DE COCINA			709,00



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

MENAJE (VAJILLA)			
DESCRIPCION	CANT.	V.U	V.T.
Vajilla Prestige China Garden 20 p	8	50	400,00
juegos De Cubiertos Umco 24 Piezas	2	35	70,00
Vasos de vidrio 8 ONZ CRISTAL	7	6	42,00
Vaso de vidrio 11 ONZ CRISTAL	7	6	42,00
Cucharon #14 UMCO	3	5,26	15,78
juego de cuchillos grandes	1	30	30,00
TOTAL MENAJE			599,78

Cuadro N°32

5.4. Estructura Organizacional

La estructura organizacional lleva un orden jerárquico vertical empezando desde los mandos principales cada departamento se ocupa de que todo esté en orden y con su ayuda la empresa funcione correctamente.

ORGANIGRAMA

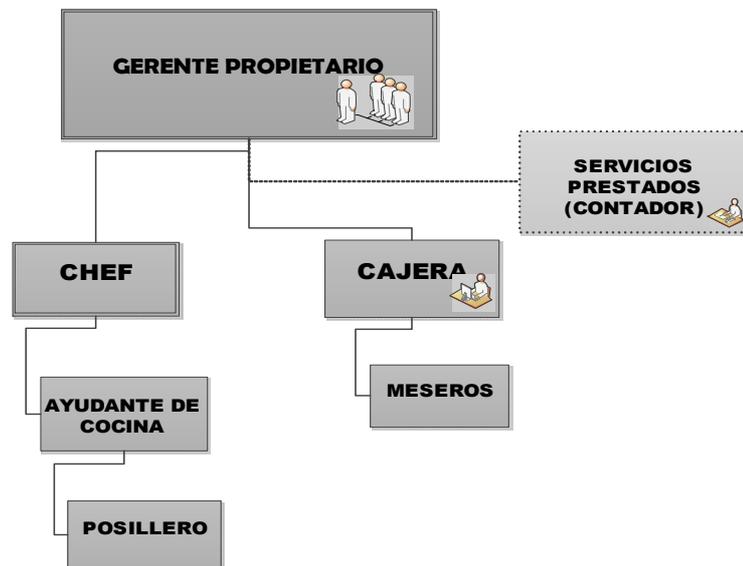


Gráfico N°30



5.4.1. Organización Grupal

GERENTE PROPIETARIO

- Se encarga de dirigir, controlar, planificar, organizar los recursos de la empresa.
- Guiar al personal y a la empresa hacia el crecimiento.
- Se encarga de direccionar las actividades en cada área de trabajo.
- Representará a la empresa dentro y fuera de ella.

CONTADOR (servicios prestados)

- manejar la parte financiera de la empresa.
- Liquidación de impuestos pagos al SRI.
- Emisión de estados contables de la empresa.

CHEF

- preparar los platos del menú.
- Crear nuevas ideas para implementar platos.
- Dirigir la función de la cocina.
- Se encarga de las personas que están a su cargo.

AYUDANTE DE COCINA

- Estar a la orden de los requerimientos del chef.
- Colaborar para el buen funcionamiento de su área.
- Estará encargado de mantener en orden y en su lugar el material de la cocina.

POSILLERO

- Se encargara de mantener las vajillas limpias y listas para su utilización.

MESERO

- Tomar los pedidos.
- Recibir sugerencias e inquietudes del cliente en cuanto a los platos que se ofrecen.
- Mantener limpias las mesas.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

- Estar siempre disponibles para lo que el cliente desee.

5.4.1.1. Objetivos Específicos

- Guiar los pasos de todos hacia un fin común.
- Dirigir y coordinar las funciones de los respectivas áreas
- Velar por el buen funcionamiento de la organización.
- Motivar el compañerismo y trabajo en equipo
- Trabajar todos por el crecimiento del restaurante.

5.4.1.2. Estrategias

- Dar confianza a los colaboradores.
- Crear un ambiente de armonía y confianza.
- Dar a conocer y recordar siempre la misión y visión de la empresa.
- Capacitar siempre al personal.
- Estar siempre al día con los gustos del cliente.

5.4.2. Cronograma valorado implementación del proyecto

CRONOGRAMA POR COMPONENTES Y ACTIVIDADES												
COMPONENTE	No.	ACTIVIDADES	2013						2014			
1) DEFINICIÓN DEL PROYECTO	1	IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES	x									
	2	DETERMINACIÓN CAUSAS Y CONSECUENCIAS		x								
	3	DETERMINACIÓN DE LOS OBJETIVOS DEL PROYECTO			x							
	4	ACEPTACIÓN PREVIO INICIO DEL PROYECTO				x						
2) DESARROLLO DEL ESTUDIO DEL PROYECTO	1	ANÁLISIS SITUACIONAL				x						
	2	ESTUDIO DEL MERCADO				x						
	3	DETERMINACIÓN DE LA INVERSIÓN DEL PROYECTO					x					
	4	DETERMINACIÓN DE LA INFRAESTRUCTURA						x				
	5	ANÁLISIS DE LOCALIZACIÓN							x			
	6	ANÁLISIS FINANCIERO								x		
	7	ESTUDIO ANÁLISIS AMBIENTAL								x		
	8	LEGALIZACIÓN Y TRÁMITES DE APERTURA									x	
3) IMPLEMENTACION DEL PROYECTO	1	ARENDAMIENTO/CONSTRUCCION/ADQ. COMPRAS								x		
	2	EQUIPO/MANTENIMIENTO/HERRAMIENTAS/MUEBL								x		
	3	SELECCIÓN Y CONTRATACIÓN DE PERSONAL									x	
	4	INSUMOS/MATERIA PRIMA/									x	
	5	INICIO DE OPERACIONES/PRUEBAS OPERACIONALES									x	
4) OPERACIÓN	1	PROGRAMACIÓN/PRODUCCION/SERVICIO										
	2	EJECUCIÓN DE LA PROGRAMACIÓN										
	3	SUPERVISIÓN/CONTROL										
	4	EVALUACIÓN										
	5	ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS										

Cuadro N° 33



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"

5.5. Activos Fijos

MAQUINARIA Y EQUIPO													
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL	%	AÑOS	1	2	3	4	5	TOTAL	VALOR RESIDUAL	
Cocina Industrial cuatro quemadores	1	1.000,00	1.000,00	10%	10	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	500,00	500,00	
refrigeradora Whyrpool Side By Side 26 Pies	1	800,00	800,00	10%	10	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	400,00	400,00	
Congelador Electrolux EC466NBHW	1	500,00	500,00	10%	10	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	250,00	250,00	
Microonda Electrolux EMDA20S3MKG	1	150,00	150,00	10%	10	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	75,00	75,00	
Licudora Cromada Oster 4655	2	50,00	100,00	10%	10	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	50,00	50,00	
Cafetera West BEND12-30 Tazas	1	170,00	170,00	10%	10	17,00	17,00	17,00	17,00	17,00	85,00	85,00	
Caja Registradora Sharp Xc-a207	1	250,00	250,00	10%	10	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	125,00	125,00	
Batidora Oster 2532	1	35,00	35,00	10%	10	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	17,50	17,50	
Caldero bordeado #45 UMCO	5	26,00	130,00	10%	10	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	65,00	65,00	
Juego de ollas UMCO(5pcs)	1	100,00	100,00	10%	10	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	50,00	50,00	
Sarten Octagonal 24 Cm	3	20,00	60,00	10%	10	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	30,00	30,00	
Paila bordeada 36CC UMCO	1	21,00	21,00	10%	10	2,10	2,10	2,10	2,10	2,10	10,50	10,50	
Tanque de gas industrial	2	140,00	280,00	10%	10	28,00	28,00	28,00	28,00	28,00	140,00	140,00	
Wols de Cristal	2	30,00	60,00	10%	10	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	30,00	30,00	
Tablas De Picar Profesionales	2	25,00	50,00	10%	10	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	25,00	25,00	
Vajilla Prestige China Garden 20 p	8	50,00	400,00	10%	10	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	200,00	200,00	
juegos De Cubiertos Umco 24 Piezas	2	35,00	70,00	10%	10	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	35,00	35,00	
Vasos de vidrio8 ONZ CRISTAL	7	6,00	42,00	10%	10	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	21,00	21,00	
Vaso de vidrio 11 ONZ CRISTAL	7	6,00	42,00	10%	10	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	21,00	21,00	
Cucharon#14 UMCO	3	5,26	15,78	10%	10	1,58	1,58	1,58	1,58	1,58	7,89	7,89	
juego de cuchillos grandes	1	30,00	30,00	10%	10	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	15,00	15,00	
Telefono Panasonic	2	30	60,00	10%	10	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	30,00	30,00	
Archivador aereo	1	77	77,00	10%	10	7,70	7,70	7,70	7,70	7,70	38,50	38,50	
TOTAL			4.442,78			444,28	444,28	444,28	444,28	444,28	2.221,39	2.221,39	

MUEBLES Y ENSERES													
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL	%	AÑOS	1	2	3	4	5	TOTAL	VALOR RESIDUAL	
silla alta	1	17,00	17,00	10%	10	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	8,50	8,50	
sillas estandar	2	22,00	44,00	10%	10	4,40	4,40	4,40	4,40	4,40	22,00	22,00	
Escritorio	4	150,00	600,00	10%	10	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	300,00	300,00	
sofa grande	1	300,00	300,00	10%	10	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	150,00	150,00	
Piano Electronico Yamaha	1	1410,00	1.410,00	10%	10	141,00	141,00	141,00	141,00	141,00	705,00	705,00	
sillas	40	20,00	800,00	10%	10	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	400,00	400,00	
mesas	10	40,00	400,00	10%	10	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	200,00	200,00	
Pantalla plana	1	800,00	800,00	10%	10	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	400,00	400,00	
meson de cocina	1	100,00	100,00	10%	10	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	50,00	50,00	
Estanteria de cocina	1	60,00	60,00	10%	10	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	30,00	30,00	
Parlantes Amplificadores Euro Sound	2	292,00	584,00	10%	10	58,40	58,40	58,40	58,40	58,40	292,00	292,00	
TOTAL			5.115,00			511,50	511,50	511,50	511,50	511,50	2.557,50	2.557,50	

EQUIPO DE COMPUTACIÓN												
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL	%	AÑOS	1	2	3	4	5	TOTAL	VALOR RESIDUAL
computadora de escritorio	4	400,00	1.600,00	33%	3	533,33	533,33	533,33			1600,00	0,00
Impresora multifuncion	1	62,00	62,00	33%	3	20,67	20,67	20,67			62,00	0,00
TOTAL			1.662,00			554,00	554,00	554,00	0,00	0,00	1.662,00	0,00

Cuadro N°34



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"

5.6. Activos Diferidos

GASTOS DE CONSTITUCIÓN													
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL	%	AÑOS	1	2	3	4	5	TOTAL	VALOR RESIDUAL	
Estudio de factibilidad	1	50	50,00	5%	20	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	12,50	37,50	
Patente Municipal	1	13	13,00	5%	20	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	3,25	9,75	
Ministerio de salud	1	126	126,00	5%	20	6,30	6,30	6,30	6,30	6,30	31,50	94,50	
Licencia Anual de funcionamiento	1	50	50,00	5%	20	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	12,50	37,50	
Ministerio de Turismo 1 *1000	1	120	120,00	5%	20	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	30,00	90,00	
Permiso del Sayce	1	114,48	114,48	5%	20	5,72	5,72	5,72	5,72	5,72	28,62	85,86	
permiso ambiental	1	53,8	53,80	5%	20	2,69	2,69	2,69	2,69	2,69	13,45	40,35	
TOTAL			527,28			26,36	26,36	26,36	26,36	26,36	131,82	395,46	

Cuadro N°35

5.7. Ingresos del proyecto

Son todos los ingresos que el proyecto tendrá a partir de su apertura y funcionamiento por el servicio y producto que se ofrezca.

5.8. Ingresos operacionales

INGRESOS			
Cantidad de Platos Vendidos			Cantidad en Dolares
TIPOS DE PLATOS	5		VALOR PROMEDIO POR PLATO 7,00
VENTAS DIARIA APROXIMADA	20	POR TIPO	VENTAS DIARIAS POR TIPO DE COMIDA 140,00
VENTA DIARIA TOTAL	100		VENTAS DIARIAS 700,00
VENTA SEMANAL TOTAL	700		VENTAS SEMANAL 4.900,00
VENTA MENSUAL TOTAL	2.800		VENTAS MENSUAL 19.600,00
VENTA ANUAL	33.600		VENTAS ANUAL 235.200,00

Cuadro N°36



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"

5.9. Costo del proyecto

En este punto Determinamos los costos que se emplean en el proyecto para la apertura del restaurante proyectados hasta el año 2017.

5.10. Costos Operativos

A continuación se describe los rubros que constan como costos operativos en el cuadro costo de ventas.

- Sueldos y salarios
- Beneficios
- Materia prima e insumos

5.11. Costo de Venta

COSTOS DE VENTAS						
DETALLE	VALOR	AÑO 1	AÑO 2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
		2013	2014	2015	2016	2017
SUELDO Y SALARIOS	1.593,37	19.120,44	20.822,16	22.675,33	24.693,44	26.891,15
BENEFICIOS	313,40	3.760,80	4.095,51	4.460,01	4.856,95	5.289,22
MATERIA PRIMA E INSUMOS	14.780,33	177.363,96	184.742,30	201.184,37	219.089,77	238.588,76
TOTAL		200.245,20	209.659,97	228.319,71	248.640,16	270.769,14

Cuadro N°37

5.12. Gastos Administrativos y Otros

SUELDOS Y SALARIOS MENSUALES							
CARGO	SUELDO	APORTE	DECIMO	DECIMO	VAC.	TOTAL	TOTAL 1 AÑO
	PROPUESTO	IESS =12,15%	TERCERO	CUARTO		1 mes	
Chef	321,37	39,05	26,78	26,50	13,39	427,09	5125,05
ayudante de cocina	318,00	38,64	26,50	26,50	13,25	422,89	5074,64
servicios prestados (contador)	100,00	-	-	-	-	100,00	1200,00
mesero	318,00	38,64	26,50	26,50	13,25	422,89	5074,64
posillero	318,00	38,64	8,23	26,50	13,25	404,62	4855,41
Cajera	324,74	39,46	8,23	26,50	13,53	412,46	4949,49
TOTAL SUELDOS	1700,11	194,41	96,24	132,50	66,67	2189,94	26279,24



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"

GASTOS	MENSUAL	ANUAL				
		2013	2014	2015	2016	2017
MATERIA PRIMA		177.363,90	184.742,24	192.427,52	200.432,50	208.770,49
M.O.D --- SUELDOS	1.600,11	19.201,32	20.910,24	22.771,25	24.797,89	27.004,90
APORTE	194,41	2.332,92	2.540,55	2.766,66	3.012,89	3.281,04
BENEFICIOS	295,41	3.544,96	3.860,46	4.204,04	4.578,20	4.985,66
SERVICIO CONTABLE	100,00	1.200,00	1.249,92	1.301,92	1.356,08	1.412,49
SERVICIOS BASICOS	111,63	1.339,56	1.395,29	1.453,33	1.513,79	1.576,76
UNIFORMES		200,00	208,32	216,99	226,01	235,41
GAST DE PUBLICIDAD	100,00	1.200,00	1.249,92	1.301,92	1.356,08	1.412,49
MANTENIMIENTO	150,00	1.800,00	1.874,88	1.952,88	2.034,11	2.118,73
GAS INDUSTRIAL	105,00	1.260,00	1.312,42	1.367,01	1.423,88	1.483,11
TRANSPORTE	40,00	480,00	499,97	520,77	542,43	565,00
		209.922,66	219.844,19	230.284,26	241.273,86	252.846,09

Cuadro N^o38

SERVICIOS BASICOS						
DESCRIPCION	UNIDAD	CONSUMO		VALOR UNITARIO	TOTAL	TOTAL 1 AÑO
Luz Eléctrica	Kw/H	536,00		0,073	39,128	469,54
Agua Potable	m3	250,00		0,25	62,5	750,00
Teléfono		1,00		10	10	120,00
TOTAL GASTOS SERVICIOS BASICOS					111,628	1339,54

Cuadro N^o39

UNIFORMES			
DESCRIPCION	CAN.	V.U	TOTAL
Uniforme chef	2	20,00	40
Uniforme ayudante de cocina	2	20,00	40
Uniforme Mesero	2	20,00	40
Uniforme posillero	2	20,00	40
uniforme cajera	2	20,00	40
TOTAL UNIFORMES			200

Cuadro N^o40



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

GASTO AMBIENTAL / MANTENIMIENTO			
No,	DESCRIPCIÓN	TOTAL	TOTAL ANUAL
7	Tachos para la basura	100,00	100,00
24	fundas para la basura	20,00	240,00
1	Señalética	100,00	100,00
TOTAL		220,00	440,00

Cuadro N^o41

GASTOS PUBLICIDAD				
DESCRIPCIÓN	CANT	VALOR U	TOTAL	TOTAL ANUAL
Trípticos	100,00	35,00	420,00	420,00
Rotulo luminoso Exterior	1,00	100,00	100,00	100,00
TOTAL			520,00	520,00

Cuadro N^o42

5.13. Costos fijos y variables

Costos fijos son todos aquellos que no cambian durante un periodo de tiempo específico no depende de la cantidad de la producción o servicio que se ofrezca en la empresa durante el mismo periodo.

5.13.1. Costos Fijos



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"

DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
	2013	2014	2015	2016	2017
DEPRECIACION	1.616,14	1.616,14	1.616,14	1.062,14	1.062,14
SUELDOS Y SALARIOS	19.201,32	20.910,24	22.771,25	24.797,89	27.004,90
BENEFICIOS	3.544,96	3.860,46	4.204,04	4.578,20	4.985,66
APORTE PATRONAL	2.332,92	2.540,55	2.766,66	3.012,89	3.281,04
MATERIA PRIMA	177.363,90	184.742,24	192.427,52	200.432,50	208.770,49
INTERES BANCARIO	1.350,67	526,66			
SERVICIOS CONTABLES	1.200,00	1.249,92	1.301,92	1.356,08	1.412,49
SERVICIOS BASICOS	1.339,56	1.395,29	1.453,33	1.513,79	1.576,76
TOTAL...	207.949,47	216.841,49	226.540,85	236.753,48	248.093,48

Cuadro N°43

5.13.2. Costos Variables

DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
	2013	2014	2015	2016	2017
PUBLICIDAD	840,00	874,94	911,34	949,25	988,74
UNIFORMES	200,00	208,32	216,99	226,01	235,41
TOTAL ...	1.040,00	1.083,26	1.128,33	1.175,27	1.224,16

Cuadro N°44

5.14. Evaluación Financiera

Analizamos la inversión que se necesita en la empresa con el detalle de los activos que se requieren para la apertura de dicha empresa en este caso para la apertura se necesita un total de \$25.284.09.

5.14.1. Inversión del Proyecto

DETALLE	VALOR	TOTAL
ACTIVOS FIJOS		15.302,86
Equipo de oficina	137,00	



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

Maquinaria y Equipo	3.325,00	
Muebles y enseres	5.115,00	
Equipo de computación	1.662,00	
Materia Prima	3.695,08	
Equipo de cocina	769,00	
Menaje	599,78	
ACTIVOS DIFERIDO		527,28
Gastos de Constitución	527,28	
ACTIVO CORRIENTE		
CAJA		200
Caja chica	200,00	
BANCOS		9.253,95
Sueldos y Salarios	6.109,24	
servicios Basicos	404,71	
uniformes	280,00	
Publicidad	2.235,00	
Otros suministros	225,00	
TOTAL INVERSION		25.284,09

Cuadro N°45

5.15. Financiamiento

Como lo muestra el siguiente cuadro se trabajara con el 72% de capital propio y la diferencia se cubrirá con un préstamo bancario.

FINANCIAMIENTO		
DESCRIPCIÓN	TOTAL	PORCENTAJE
Capital propio	18.284,09	72%
Préstamo	7.000,00	28%
TOTAL	25.284,09	100%

Cuadro N°46



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"

El préstamo se realizara en el Banco del Pichincha a un plazo de 2 años con una tasa del 23.90%

TABLA DE AMORTIZACION						
VALOR		7.000,00	PLAZO			24
INTERES		23,90%	PAGOS			MENSUALES
# de pago	CAPITAL	INTERES	CUOTA FIJA	AMORTIZACION	SEGURO DESGRAVAMEN	SALDO CAP
1	7.000,00	139,42	371,93	228,87	3,64	6.771,13
2	6.771,13	134,86	371,93	233,55	3,52	6.537,58
3	6.537,58	130,21	371,93	238,32	3,40	6.299,26
4	6.299,26	125,46	371,93	243,19	3,28	6.056,07
5	6.056,07	120,62	371,93	248,16	3,15	5.807,91
6	5.807,91	115,67	371,93	253,24	3,02	5.554,67
7	5.554,67	110,63	371,93	258,41	2,89	5.296,26
8	5.296,26	105,48	371,93	263,69	2,75	5.032,57
9	5.032,57	100,23	371,93	269,08	2,62	4.763,49
10	4.763,49	94,87	371,93	274,58	2,48	4.488,91
11	4.488,91	89,40	371,93	280,19	2,33	4.208,72
12	4.208,72	83,82	371,93	285,92	2,19	3.922,80
13	3.922,80	78,13	371,93	291,76	2,04	3.631,04
14	3.631,04	72,32	371,93	297,72	1,89	3.333,32
15	3.333,32	66,39	371,93	303,81	1,73	3.029,51
16	3.029,51	60,34	371,94	310,02	1,58	2.719,49
17	2.719,49	54,16	371,92	316,35	1,41	2.403,14
18	2.403,14	47,86	371,93	322,82	1,25	2.080,32
19	2.080,32	41,43	371,93	329,42	1,08	1.750,90
20	1.750,90	34,87	371,93	336,15	0,91	1.414,75
21	1.414,75	28,18	371,94	343,02	0,74	1.071,73
22	1.071,73	21,35	371,94	350,03	0,56	721,70
23	721,70	14,37	371,93	357,18	0,38	364,52
24	364,52	7,26	371,97	364,52	0,19	0,00

Cuadro N°47



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

5.16. Balance General

ESTADO DE SITUACION FINANCIERA / BALANCE GENERAL			
ACTIVOS		PASIVOS	
ACTIVO CORRIENTE		PASIVO CORRIENTE	
CAJA		PASIVO A LARGO PLAZO	7.000,00
Caja chica	200,00	OBLIGACIONES FINANCIERAS POR PAGAR	1.877,33
BANCOS			
Sueldos y Salarios	6.109,24		
servicios Básicos	404,71		
uniformes	280,00		
Publicidad	2.235,00		
Otros suministros	225,00		
ACTIVO DIFERIDO		TOTAL PASIVO	8.877,33
GASTOS DE CONSTITUCION	527,28		
TOTAL			
ACTIVO FIJO		PATRIMONIO	
EQUIPOS DE COMPUTACION	1.662,00	CAPITAL PROPIO	16.406,76
EQUIPOS DE OFICINA	137,00	PRESTAMO BANCARIO	7.000,00
MUEBLES Y ENSERES	5.115,00		
MAQUINARIA Y EQUIPO	3.325,00	TOTAL PATRIMONIO	16.406,76
Materia Prima	3.695,08		
Equipo de cocina	769,00		
Menaje	599,78		
TOTAL			
TOTAL ACTIVO	25.284,09	TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	25.284,09

Cuadro N^o48



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"

5.17. Flujo Financiero

FLUJO DE CAJA						
DETALLE	INVERSION	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INVERSION	25.284,09					
INGRESOS		235.200,00	244.984,32	255.175,67	265.790,98	276.847,88
(-) GASTOS		208.362,66	218.219,30	228.591,77	239.510,96	239.510,96
(-) INVERSION			5.000,00	10.000,00	10.000,00	
FLUJO NETO	25.284,09	26.837,34	21.765,02	16.583,90	16.280,02	37.336,92

Cuadro N^o49

5.18. Punto de Equilibrio

DATOS					
COSTOS FIJOS	207.949,47				
COSTOS VARIABLES	1.040,00				
CANTIDAD CLIENTES	33600				
PRECIO DE VENTA	7,00				
COSTO VARIABLE UNITARIO	CV	/	U. CLIENTES		
COSTO VARIABLE UNITARIO	1.040,00	/	33600	=	0,03
MARGEN DE CONTRIBUCION	P.V	-	CVU		
	7,00	-	0,03	=	7,0
PUNTO DE EQUILIBRIO	C.F	/	MC		
	207.949,47	/	6,97	=	29.839 UNIDADES
PUNTO DE EQUILIBRIO	UNIDADES	*	P. VENTA		
EN DOLARES	29.839	*	7,00	=	208.873,05 DOLARES

Cuadro N^o50



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

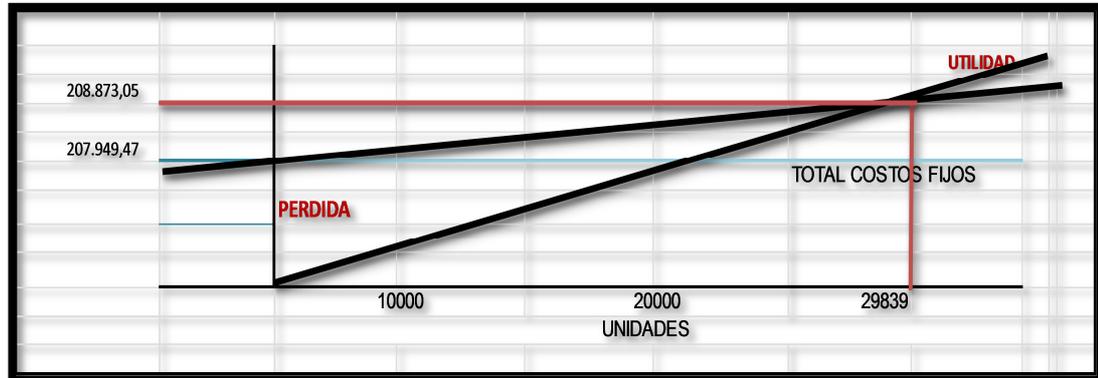


Gráfico N°31

5.19. Valor Actual Neto

No.	AÑOS	FLUJOS DE CAJA	FLUJOS DE CAJA ACTUALIZADOS
0	INVERSION	- 25.284,09	- 25.284,09
1	2014	25.277,34	23.623,68
2	2015	20.140,13	17.666,78
3	2016	14.891,41	12.106,84
4	2017	14.517,12	11.081,77
5	2018	24.001,79	17.144,14
			56.339,12

Cuadro N°51

5.20. Tasa Interna de Retorno

NO.	AÑOS	FLUJOS DE CAJA
0	INVERSION	-25.284,09
1	2014	25.277,34
2	2015	20.140,13
3	2016	14.891,41
4	2017	14.517,12
5	2018	24.001,79
		80,71%

Cuadro N°52



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"

5.21. Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento

(INFLACION +PREMIO AL RIESGO)+(INFLACION* PREMIO AL RIESGO)	
(0.0416+0.12)+(0.0416*0.12)	
16,66%	TMAR
81623,21	

Cuadro N°53

5.22. Relación Costo Beneficio

RCB =	$\frac{\sum \text{FLUJOS DE EFECTIVO ACTUALIZADOS}}{\text{INVERSION}}$				
RCB =	$\frac{81.623,21}{25.284,09}$				
RCB =	3,23	POR CADA DÓLAR INVERTIDO SE GANA 2.23			

Cuadro N°54

5.23. Periodo de Recuperación

AÑOS	1		2	3	4	5
FLUJOS DE EFECTIVO ACTUALIZADOS	23.623,68	23.623,68	17.666,78	12.106,84	11.081,77	17.144,14
			0,094	0,09*12	1,08	MESES
INVERSION	25.284,09		0,08	0,08*30	2,40	DIAS
	23.623,68					
	1.660,41					
	1 AÑOS	1 MES	2 DIAS	TIEMPO DE RECUPERACION DE LA INVERSION		

Cuadro N°55



5.24. Análisis Financiero Final

En este análisis sacamos que para el flujo de caja vendiendo al año 33.600 platos con un precio promedio de \$7 cada plato, por 5 tipos vendidos obtendremos al año un total de \$235.200, los cuales se utilizaron para sacar la inversión proyectada a 5 años, para la proyección se ha tomado 4.16% de la inflación debido a que en este caso sube la materia prima cada año y para compensar se aumenta el precio de los platos. Para el flujo de caja tomamos la inversión inicial, menos gastos, y para el segundo año ya se ha decidido invertir en maquinaria y equipos de sonido.

En la relación costo beneficio tenemos que por cada dólar de inversión ganamos \$2.23.

El tiempo de recuperación es en 1 año 1 mes 2 días.

Este proyecto es factible tomando en cuenta que la comida es indispensable en el hogar este restaurante ofrece aparte de comida distracción por lo que no lo pensarán mucho a la hora de asistir o discutir sobre precios, con las ventas que se han planeado este proyecto resulta positivo.

5.25. Impacto Positivo

Enseñar a la gente a reciclar será una de nuestras prioridades.

5.26. Impacto Negativo

De manera negativa genera humos y gases por lo que existe un sistema de desfogue para no ocasionar inconvenientes a los clientes.

5.27. Plan de Mitigación

Se tendrán basureros con nombres para cada tipo de basura Fundas de basura y señalética.



Grafico N°32



6. CAPITULO VI

6.1. Análisis impacto

6.1.1. Impacto económico

Este impacto es positivo porque genera un superávit para la empresa, genera empleo a personas que lo necesitan y de esta manera ayudan a sus familias, la población no tendrá que ir lejos para disfrutar de un ambiente relajante y limpio sin pagar más de la cuenta.

6.1.2. impacto social

Genera un impacto positivo porque hará que las familias se reúnan y compartan buenos momentos de una manera sana.

6.1.3. Impacto Ambiental

Para evitar el impacto ambiental vamos a reciclar, clasificar la basura en tachos específicos de este modo evitaremos la contaminación y la mezcla de la basura.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”



6.2. Presupuesto Proyecto

DETALLE- GASTOS	VALOR
MATERIALES E INSUMOS	
COPIAS	\$20
IMPRESIONES	\$20
ANILLADOS	\$10
EMPASTADOS	\$30
INTERNET	\$40
TRANSPORTE	\$30
TUTORIAS	\$200
CD	\$5
TOTAL	355



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

Web Grafía

(ANDINOS)

(INEC)

(ecuador.nutrinet.com)

(<http://www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/Informacion/Origenesderestaurante.html>)

(<http://www.arqhys.com/contenidos/restaurantes-historia.html>)

(http://es.wikipedia.org/wiki/Historia_de_la_m%C3%BAsica)

(<http://www.ecuadorambiental.com/>)

(<http://serviciosciudadanos.quito.gob.ec/index.php/2012-01-10-20-39-17/24-impuesto-%C3%BAnico-de-espect%C3%A1culos-p%C3%BAblicos.html>)

(<http://www.bce.fin.ec/>)

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

(www.sayce.com.ec)

(www.relacioneslaborales.gob.ec/)

Bibliografía

(Kotler)

(PORTER)



Anexos del Proyecto

Préstamo bancario: BANCO PICHINCHA



SEGURO DE VIDA GRUPO
INFORMATIVO PRODUCTO VIDA FE
POLIZA MTRZ-0000001697

COBERTURAS Y VALORES ASEGURADOS:

• MUERTE POR CUALQUIER CAUSA.-

A. VALOR ASEGURADO: USD 1.800,00

B. BENEFICIO: Por la muerte del Asegurado, originada por cualquier causa a excepción del suicidio, el cual se pagará transcurrido el primer año de vigencia del contrato.

• RENTA TEMPORAL DE SUPERVIVENCIA

A. VALOR ASEGURADO: USD 50,00 mensuales durante 12 (doce) meses.

B. BENEFICIO: Por la muerte del Asegurado por cualquier causa no excluida, la Compañía pagará a los beneficiarios la renta mensual contratada sin exceder el periodo pactado en el certificado de seguro y / o carátula de esta póliza.

C. EXCLUSIONES: Para la presente cobertura aplican las siguientes exclusiones:

➢ Suicidio, tentativa de suicidio, o lesión intencionalmente causada a sí mismo, ya sea en estado de cordura o demencia, el cual se pagará transcurrido el primer año de vigencia del contrato.

➢ Guerra civil o internacional, motín, huelga, movimientos subversivos o en general conmociones civiles de cualquier clase.

➢ Acontecimientos catastróficos originados por reacciones nucleares.

• GASTOS DE ENTIERRO

A. VALOR ASEGURADO: USD 350,00

B. BENEFICIO: Si el Asegurado muere por cualquier causa no excluida, la Compañía pagará a los beneficiarios, la suma contratada en el certificado de seguro y / o carátula de esta póliza, para cubrir los gastos de sepelio.

C. EXCLUSIONES: Para la presente cobertura aplican las siguientes exclusiones:

➢ Suicidio, tentativa de suicidio, o lesión intencionalmente causada a sí mismo, ya sea en estado de cordura o demencia, el cual se pagará transcurrido el primer año de vigencia del contrato.

➢ Guerra civil o internacional, motín, huelga, movimientos subversivos o en general conmociones civiles de cualquier clase.

➢ Acontecimientos catastróficos originados por reacciones nucleares.

DISPOSICIONES FUNDAMENTALES.- El Asegurado se someterá a las disposiciones de las Leyes del Ecuador y a las de la póliza suscrita por el Banco del Pichincha C.A.

Este seguro es otorgado por Seguros del Pichincha S.A., sobre la base de las declaraciones suscritas por el Banco del Pichincha C.A. y por los Asegurados. Toda declaración falsa, inexacta u omisión de circunstancias conocidas por los Asegurados, aún hechos de buena fe, que a juicio de Seguros del Pichincha S.A. hubiere impedido el contrato o la aceptación del seguro individual, o habría modificado las condiciones del mismo, si Seguros del Pichincha S.A. hubiese conocido el verdadero estado del riesgo, vicia de nulidad relativa el contrato de seguro y por lo tanto invalida las coberturas aquí mencionadas.

PERSONAS ASEGURABLES.- Se consideran asegurables todas aquellas personas clientes de Credife, cuya edad no supere las establecidas más adelante como edades mínimas y máximas de ingreso y permanencia y cuya solicitud de seguros sea aceptada por la Compañía en caso de que se requiera.

ASEGURADO: El Asegurado bajo la presente póliza es el cliente del Banco Pichincha que haya aceptado su inclusión en la presente póliza.

DESIGNACION Y CAMBIO DE BENEFICIARIOS

1. La designación de beneficiario o beneficiarios la hará cada Asegurado por escrito, en su solicitud individual de seguro o en cualquier otra comunicación escrita.

2. Designadas varias personas sin indicación de proporciones, se entiende que el beneficio es por partes iguales. Si un beneficiario hubiere fallecido antes o al mismo tiempo que el Asegurado, la asignación correspondiente del seguro irá a favor de los herederos del Asegurado. Cuando se designe a los herederos, se entiende a los que por ley suceden al Asegurado. Cuando el Asegurado no designe beneficiario o por cualquier causa la designación resulte ineficaz o quede sin efecto, se entiende que designó a sus herederos legales.

3. Todo Asegurado podrá cambiar, en cualquier momento, el beneficiario o beneficiarios por él designados. El cambio de beneficiario surtirá efecto frente a la Compañía, si el Asegurado dirige a sus oficinas la comunicación respectiva. Si el cambio no hubiere llegado a ser registrado por la Compañía, en caso de fallecimiento del Asegurado, el pago se hará a los que consten como beneficiarios al momento del fallecimiento.

Atento el carácter irrevocable de la designación de beneficiario, la Compañía en ningún caso asume responsabilidad alguna por la validez del acto jurídico que dio lugar a tal designación, por las cuestiones que se susciten con motivo de esa designación.

FORMA DE PAGO DE LA PRIMA DEL SEGURO.- El pago de la prima por este seguro se realizará en forma mensual.

VIGENCIA DEL SEGURO: El presente seguro inicia su vigencia a partir de las 00:00 horas del día siguiente a la fecha de expedición del certificado y estará vigente el último día del periodo pagado.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"

"Obligación de avisar la ocurrencia del siniestro: El asegurado o el beneficiario están obligados a dar aviso de la ocurrencia del siniestro, el asegurador o su representante legal autorizado, dentro de los tres días siguientes a la fecha en que hayan tenido conocimiento del mismo. Este plazo puede ampliarse más no reducirse por acuerdo entre las partes. "

Artículo 24 de la Legislación sobre el Contrato de Seguro (Decreto Supremo 1147 del 29.11.1963, Registro Oficial No. 123 del 7 de Diciembre de 1963)

"Pérdida de derechos por incumplimiento: el asegurado o el beneficiario pierden sus derechos al cobro del seguro, por incumplimiento de las obligaciones que le correspondieran en caso de siniestro, conforme a los artículos 20 y 21, si así se estipula expresamente en la póliza.

Pero la mala fe del asegurado en la reclamación o comprobación del derecho al pago de determinado siniestro, o de su importe, causa la sanción establecida en el inciso primero, aun a falta de estipulación contractual. "

DOCUMENTACION MÍNIMA EN CASO DE SINIESTRO

- Carta de aviso de siniestro.
- Copia certificada de la cédula de ciudadanía del Asegurado, o partida de nacimiento
- Copia autenticada del certificado de defunción.
- Certificado de incapacidad Total y permanente
- Formulario de reclamación
- Certificado de saldo de la deuda a la fecha del siniestro emitida por el Banco Pichincha C.A.
- Copia del pagaré

Dentro del término legal, la Compañía pagará al Banco Pichincha C.A., la indemnización a que esta obligada por la póliza, siempre y cuando se acredite la ocurrencia del siniestro y la cuantía del mismo (saldo insoluto de la deuda); para el efecto podrá utilizar todos los medios probatorios admitidos en la ley ecuatoriana, y en especial la documentación que la Compañía requiera en su momento.

Para que la Compañía pague la indemnización correspondiente a los diferentes amparos, el Asegurado y/o los Beneficiarios deberán presentar pruebas fehacientes que determinen la existencia del hecho amparado, de acuerdo con los términos de la Póliza.

La Compañía se reserva el derecho de comprobar la veracidad y la exactitud de tales pruebas.

La Compañía podrá hacer examinar al Asegurado tantas veces como lo estime conveniente, mientras se encuentre pendiente un reclamo bajo el presente amparo.

Artículo 22 de la Legislación sobre el Contrato de Seguro (Decreto Supremo 1147 del 29.11.1963, Registro Oficial No. 123 del 7 de Diciembre de 1963) :

"Prueba del siniestro.- Incumbe al asegurado probar la ocurrencia del siniestro, el cual se presume producido por caso fortuito, salvo prueba en contrario. Así mismo incumbe al asegurado comprobar la cuantía de la indemnización a cargo del asegurador. A éste incumbe, en ambos casos, demostrar los hechos o circunstancias excluyentes de responsabilidad. "

Artículo 26 de la Legislación sobre el Contrato de Seguro (Decreto Supremo 1147 del 29.11.1963, Registro Oficial No. 123 del 7 de Diciembre de 1963) :

"Prescripción de acciones.- Las acciones derivadas del contrato de seguro, prescriben en dos años a partir del acontecimiento que les dio origen. "

Si usted requiere información adicional por favor comuníquese al 02-2981714 de NOVAECUADOR

NOTA: ESTE DOCUMENTO ES UN EXTRACTO DE LA PÓLIZA Y EN CASO DE EXISTIR ALGUNA CONTROVERSI DEBERÁ REMITIRSE A LAS CONDICIONES GENERALES ENTREGADAS AL BANCO PICHINCHA C.A.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"



SEGURO COLECTIVO DE VIDA DEUDORES EXTRACTO DE LAS CONDICIONES GENERALES PÓLIZA No. 2167

COBERTURAS

- **MUERTE POR CUALQUIER CAUSA.-** Por la muerte del Asegurado, originada por cualquier causa a excepción del suicidio, el cual se cubrirá transcurrido el primer año de vigencia del contrato, la Compañía pagará a la persona jurídica que tenga la calidad de beneficiario acreedor la suma contratada.
- **INCAPACIDAD TOTAL Y PERMANENTE.-** Por la Incapacidad Total y Permanente por cualquier causa no excluida, sufrida por el Asegurado durante la vigencia de este seguro.
Para efectos de este seguro se entiende que se presenta incapacidad total y permanente, cuando el Asegurado menor de setenta (70) años de edad sufra alteraciones funcionales, comprobables desde el punto de vista médico, que de por vida le impidan desempeñar cualquier actividad, ocupación o trabajo remunerativo o lucrativo para los cuales se encuentra razonablemente calificado en razón de su educación, entrenamiento o experiencia, siempre que dicha incapacidad haya existido por un periodo continuo no menor a ciento ochenta (180) días y no haya sido provocada por el Asegurado.
El presente amparo no es acumulable con el seguro de vida, por lo tanto, una vez pagada la indemnización por Incapacidad Total y Permanente, la Compañía quedará libre de toda responsabilidad en lo que se refiere al seguro de vida del Asegurado incapacitado.

EXCLUSIONES PARA INCAPACIDAD TOTAL Y PERMANENTE - EVENTOS NO CUBIERTOS

- Tentativa de suicidio o lesión intencionalmente causada a sí mismo ya sea en estado de conciencia o demencia.
- Guerra civil o internacional, motín, huelga, movimiento subversivo, terrorismo o en general conmociones civiles de cualquier clase.
- Acontecimientos catastróficos originados por reacciones nucleares.

DISPOSICIONES FUNDAMENTALES.- El Asegurado se someterá a las disposiciones de las Leyes del Ecuador y a las de la póliza suscrita por el Banco Pichincha C.A.

PERSONAS ASEGURABLES.- Se consideran asegurables todas aquellas personas que hayan cumplido diez y ocho (18) años de edad, pero que su edad no supere las establecidas más adelante como edades mínimas y máximas de ingreso y permanencia y cuya solicitud de seguros sea aceptada por la Compañía en caso de que se requiera.

ASEGURADO.- Es el titular del préstamo otorgado por el Banco Pichincha C.A., a través de Credi fe.

BENEFICIARIO ACREEDOR.- En este seguro en caso de muerte o incapacidad total y permanente del Asegurado el beneficiario a título oneroso será el BANCO PICHINCHA C.A., hasta por el saldo insoluto de la deuda.

PRIMA DEL SEGURO.- El pago de la prima por este seguro se realizará en la misma forma en que se realiza el pago del crédito.

SUMA ASEGURADA.- La suma asegurada con la cual se indemnizará al Banco Pichincha C.A. corresponderá al saldo insoluto de la deuda que el Asegurado mantenga con el Banco a la fecha del siniestro.

SALDO INSOLUTO DE LA DEUDA.- Entiéndase por saldo insoluto de la deuda la sumatoria de: capital más intereses corrientes, más impuestos, más intereses de mora por un tiempo máximo de 30 días.

VIGENCIA SEGURO.- El seguro Desgravamen estará vigente durante la totalidad del periodo en el cual subsista la deuda, aún en el caso de que el deudor se encuentre en mora, incluyendo la duración de los procesos judiciales que se inicien para hacer efectiva la misma.

EDAD MINIMA DE INGRESO.- La edad mínima de ingreso a la Póliza de Desgravamen es de 18 años.

EDAD MAXIMA DE INGRESO.- La edad máxima de ingreso en esta póliza será de 69 años, 11 meses y 29 días.

EDAD MAXIMA DE PERMANENCIA.- La edad máxima de permanencia en esta póliza será de 70 años, 11 meses y 29 días.

TERMINACION DEL SEGURO INDIVIDUAL.- El seguro de cada asegurado terminará en los siguientes casos:

- Por cancelación por parte del Banco Pichincha C.A.
- Por que la deuda del Asegurado individual quede saldada ante el BANCO PICHINCHA C.A.;
- Por cumplir el Asegurado la edad señalada anteriormente como edad máxima de permanencia.
- Por falta de pago de la prima o su contribución.

COMPROBACION DEL SINIESTRO.

Corresponde al Asegurado o al (o los) beneficiario (s) instituido (s):

- Denunciar la muerte, o incapacidad cubiertos por esta póliza dentro de los quince (15) días siguientes a la fecha en que haya ocurrido.
- Suministrar pruebas sobre la fecha y las causas del reclamo, sobre la manera y el lugar en que se produjo el hecho;
- Facilitar cualquier comprobación o aclaración, incluso hasta dos exámenes médicos por facultativos designados por la Compañía con gastos a cargo de ésta.

Artículo 20 de la Legislación sobre el Contrato de Seguro (decreto Supremo 1147 del 29.11.1963, Registro Oficial No. 123 del 7 de Diciembre de 1963)



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"

CALENDARIO DE PAGOS CONDICIONES

Re. Su. Ag. No. Cre
01 01 09 16750

Cliente
ADRIANA ELIZABETH PAGUAY LIMA

Monto a Recibir	7,000.00	Plazo (períodos)	24
Gastos Legales	0.00	Gracia (períodos)	0
Imp. Otros Participes	0.00	Tasa	23.90
Impuesto Solca	0.00	Periodicidad	MENSUAL
Reconocimiento de Firmas	0.00	Fecha de Desembolso	07/12/2010
Monto Financiado	7,000.00		

Estimado Cliente:

Si su fecha de pago coincide en fin de semana o feriado, se trasladará al siguiente día laborable, por favor tomar en cuenta las fechas de pago que se indican en la tabla de amortización que a continuación se detalla:

N° PAGO	CUANDO ME TOCA PAGAR	CUANTO ME TOCA PAGAR	SEGURO INCENDIO	SEGURO DESGRAVAMEN	CAPITAL	INTERES	CUANTO ME FALTA PAGAR
1	Viernes 7/ene/2011	371.93		3.64	228.87	139.42	6.771.13
2	Lunes 7/feb/2011	371.93		3.52	233.55	134.86	6.537.58
3	Miércoles 9/mar/2011	371.93		3.40	238.32	130.21	6.299.26
4	Jueves 7/abr/2011	371.93		3.28	243.19	125.46	6.056.07
5	Lunes 9/may/2011	371.93		3.15	248.16	120.62	5.807.91
6	Martes 7/jun/2011	371.93		3.02	253.24	115.67	5.554.67
7	Jueves 7/jul/2011	371.93		2.89	258.41	110.63	5.296.26
8	Lunes 8/ago/2011	371.92		2.75	263.69	105.48	5.032.57
9	Miércoles 7/sep/2011	371.93		2.62	269.08	100.23	4.763.49
10	Viernes 7/oct/2011	371.93		2.48	274.58	94.87	4.488.91
11	Lunes 7/nov/2011	371.92		2.33	280.19	89.40	4.208.72
12	Miércoles 7/dic/2011	371.93		2.19	285.92	83.82	3.922.80
13	Lunes 9/ene/2012	371.93		2.04	291.76	78.13	3.631.04
14	Martes 7/feb/2012	371.93		1.89	297.72	72.32	3.333.32
15	Miércoles 7/mar/2012	371.93		1.73	303.81	66.39	3.029.51
16	Martes 10/abr/2012	371.94		1.58	310.02	60.34	2.719.49
17	Lunes 7/may/2012	371.92		1.41	316.35	54.16	2.403.14
18	Jueves 7/jun/2012	371.93		1.25	322.82	47.86	2.080.32
19	Lunes 9/jul/2012	371.93		1.08	329.42	41.43	1.750.90
20	Martes 7/ago/2012	371.93		0.91	336.15	34.87	1.414.75
21	Viernes 7/sep/2012	371.94		0.74	343.02	28.18	1.071.73
22	Lunes 8/oct/2012	371.94		0.56	350.03	21.35	721.70
23	Miércoles 7/nov/2012	371.93		0.38	357.18	14.37	364.52
24	Viernes 7/dic/2012	371.97		0.19	364.52	7.26	0.00
CARGA FINANCIERA:		1,926.36					

TOTALES 7,000.00 1,926.36

SON SIETE MIL 00/100*****

Firma Cliente



RENOVACION DEL SEGURO:

1. El seguro se renovará automáticamente por períodos iguales al inicialmente contratado, previo pago de la prima, a no ser que una de las partes manifieste lo contrario por escrito a la Compañía por intermedio del Contratante o por el propio Asegurado con cinco (5) días hábiles de antelación a la fecha en que se deba hacer el siguiente pago de la prima correspondiente y tendrá efecto a partir de esa fecha de pago. En caso de que el aviso de cancelación no se reciba en el período establecido, la cancelación se hará efectiva a partir de la siguiente fecha de pago.

2. La prima se reajustará anualmente de acuerdo con la tarifa vigente.

EDAD MINIMA DE INGRESO.- La edad mínima de ingreso a la Póliza es de 18 años.

EDAD MAXIMA DE INGRESO.- La edad máxima de ingreso es 65 años.

EDAD MAXIMA DE PERMANENCIA.- Con permanencia hasta los 70 años, 11 meses, 29 días.

Nota: Podrán ingresar en la presente póliza aquellas personas menores de 18 años, siempre y cuando sean clientes de Credife y hayan cumplido con los requerimientos legales exigidos por el Banco Pichincha para la obtención del crédito.

TERMINACIÓN DEL SEGURO INDIVIDUAL.- El seguro de cada Asegurado terminará en los siguientes casos:

- Por cancelación por parte del Banco del Pichincha C.A.
- Por cumplir el Asegurado la edad señalada anteriormente como edad máxima de permanencia.
- Por falta de pago de la prima.

COMPROBACION DEL SINIESTRO.

Corresponde al o los beneficiario (s) instituido (s):

- Denunciar la muerte cubierta por esta póliza dentro de los quince (15) días siguientes a la fecha en que haya ocurrido.
- Suministrar pruebas sobre la fecha y las causas del reclamo, sobre la manera y el lugar en que se produjo el hecho.
- Facilitar cualquier comprobación o aclaración.

Artículo 20 de la Legislación sobre el Contrato de Seguro (Decreto Supremo 1147 del 29.11.1963, Registro Oficial No. 123 del 7 de Diciembre de 1963)

"Obligación de avisar la ocurrencia del siniestro: El asegurado o el beneficiario están obligados a dar aviso de la ocurrencia del siniestro al Asegurador o su representante legal autorizado, dentro de los tres días siguientes a la fecha en que hayan tenido conocimiento del mismo. Este plazo puede ampliarse más no reducirse por acuerdo entre las partes."

Artículo 24 de la Legislación sobre el Contrato de Seguro (Decreto Supremo 1147 del 29.11.1963, Registro Oficial No. 123 del 7 de Diciembre de 1963)

"Pérdida de derechos por incumplimiento: El asegurado o el beneficiario pierden sus derechos al cobro del seguro, por incumplimiento de las obligaciones que les correspondían en caso de siniestro, conforme a los artículos 20 y 21, si así se estipula expresamente en la póliza.

Peró la mala fe del asegurado en la reclamación o comprobación del derecho al pago de determinado siniestro, o de su importe, causa la sanción establecida en el inciso primero, aún a falta de estipulación contractual."

DOCUMENTACION MÍNIMA EN CASO DE SINIESTRO

- > Aviso de siniestro.
- > Copia (legible) de la cédula de ciudadanía del Asegurado y partida de nacimiento original.
- > Copias (legibles) de las cédulas de ciudadanía y partidas de nacimiento original de los beneficiarios.
- > Certificación notariada de cobro en caso de ser beneficiarios menores de edad.(Cuando no hay padre o madre)
- > Posesión efectiva de herederos legales en caso de no constar los beneficiarios
- > Acta de Defunción original
- > Acta del levantamiento del cadáver
- > Informe médico legal (autopsia)
- > Parte policial

Artículo 22 de la Legislación sobre el Contrato de Seguro (Decreto Supremo 1147 del 29.11.1963, Registro Oficial No. 123 del 7 de Diciembre de 1963):

"Prueba del siniestro.- Incumbe al asegurado probar la ocurrencia del siniestro, el cual se presume producido por caso fortuito, salvo prueba en contrario. Así mismo incumbe al asegurado comprobar la cuantía de la indemnización a cargo del asegurador. A éste incumbe, en ambos casos, demostrar los hechos o circunstancias excluyentes de responsabilidad."

Artículo 26 de la Legislación sobre el Contrato de Seguro (Decreto Supremo 1147 del 29.11.1963, Registro Oficial No. 123 del 7 de Diciembre de 1963):

Si usted requiere información adicional por favor comuníquese al (02)-298-1714 de NOVAECUADOR

NOTA: ESTE DOCUMENTO ES UN RESUMEN DE LA PÓLIZA Y EN CASO DE EXISTIR ALGUNA CONTROVERSIAS REGISTRAN LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA PÓLIZA MAESTRA.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA”

Encuesta:

PREGUNTAS:

11. Qué tipo de comida prefiere usted?
b) Asados b) comida rápida c) comida típica d) otros
12. Que restaurante frecuenta para consumir su comida favorita?
b) La Pluma b) parrilladas Federer c) encebollados d) otros.....
13. Cuantas veces a la semana acude a un restaurante?
b) 1 vez b) 3 veces más veces...
- 14.Cuál es su consumo promedio de gasto en cada visita a un restaurante?
b) 1-5 b) 5-10 c) 10-mas
15. Qué música prefiere en la ambientación de un restaurante?
b) Clásica b) folklórica c) guitarra d) jazz
16. Alguna vez acudió a un restaurante donde se presenta música en vivo?
SI___ NO___
17. Cuál fue su experiencia?
b) Mala b) buena c) excelente
18. En platos de comida típica Ecuatoriana cual es de su mayor preferencia?
b) Churrasco b) Yaguarlocro c) fritada d) Otro.....
19. Cuanto estaría dispuesto a pagar por el plato favorito escogido en la pregunta anterior?
En dólares
\$2-\$4 \$4-\$6 \$6-\$8 Más de 8
20. De qué nivel socio-económico se considera usted?
b) Alto b) medio c) bajo



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"

Triptico:

"La Casa del Árbol" Restaurant
"El sabor de tus raíces"

Dirección: Alejandro Ponce Borja NS1-41 y Gonzalo Duarte, Sector Carcelén.
Teléfonos: 00593 23443138 - 23443141

La Casa del Árbol

MOFANDO

MAQUECHULO

CUY ASADO

PATASCA

CACHA

COLADA MORADA

La Casa del Árbol
"El sabor de tus raíces"

Artistas Urbanos en VIVO