



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA DE INGENIERÍA EN GESTIÓN EMPRESARIAL

Tesis de grado, previa la obtención
del Título de Ingeniera en Gestión
Empresarial.

TEMA:

**“Estudio de factibilidad para la creación de un restaurant de comida
vegetariana y bocaditos integrales en el cantón La Maná 2013”**

AUTORA:

Mónica Yessenia Solís Laje

DIRECTORA:

ING. Elsy Cobo Litardo, MSC.

QUEVEDO – ECUADOR

2015

DECLARACIÓN DE AUDITORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo, **EGDA. MÓNICA YESSANIA SOLÍS LAJE**, declaro que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Universidad Técnica Estatal de Quevedo, puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente.

EGDA. MÓNICA YESSANIA SOLÍS LAJE

CERTIFICACIÓN

La suscrita, **ING. ELSYE COBO LITARDO, MSC.**, Docente de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, certifica que la egresada **EGDA. MÓNICA YESSENIA SOLÍS LAJE**, realizó la tesis de grado previo a la obtención del título de Ingeniera en Gestión Empresarial, titulado **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANT DE COMIDA VEGETARIANA Y BOCADITOS INTEGRALES EN EL CANTÓN LA MANÁ 2013”**, bajo mi dirección, habiendo cumplido con las disposiciones reglamentarias establecidas para el efecto.

ING. ELSYE COBO LITARDO, MSC.

DIRECTORA



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA DE GESTIÓN EMPRESARIAL

TEMA

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANT DE COMIDA VEGETARIANA Y BOCADITOS INTEGRALES EN EL CANTÓN LA MANÁ 2013”.

Presentado al Consejo Directivo como requisito previo a la obtención del título de Ingeniera en Gestión Empresarial

Aprobado:

LCDO. BOLÍVAR YÉPEZ YÁNEZ MSc.
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE TESIS

ING. ENRIQUE VÁSQUEZ AGUIRRE MSc.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE TESIS

ING. KARINA MURILLO LIMONEZ MBA.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE TESIS

AGRADECIMIENTO

Le agradezco a Dios, quien me ha permitido tener vida y así poder culminar con esta meta.

A mis padres por el enorme sacrificio que han hecho al hacer realidad este sueño ya que sin ellos no hubiera sido posible.

A mis hermanos, esposo e hijo que de alguna manera han sido fundamentales para mí.

A cada uno de los profesores por transmitirme sus conocimientos a lo largo de estos años y con estos ha sido posible este proyecto.

DEDICATORIA

Dedico este proyecto y toda mi carrera universitaria a Dios por ser quien ha estado a mi lado en todo momento.

A mis padres quienes han velado por mí y con su ejemplo me han motivado a seguir adelante y me han brindado su apoyo incondicional.

A mis hermanos y esposo quienes me han aconsejado en aquellos momentos duros y a mis amigos más cercanos con los que pase momentos de alegrías y tristezas.

ÍNDICE

PORTADA.....	i
DECLARACIÓN DE AUDITORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS	ii
CERTIFICACIÓN	iii
APROBACIÓN	iv
AGRADECIMIENTO	v
DEDICATORIA	vi
ÍNDICE.....	vii
ÍNDICE DE CUADROS.....	xi
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xiii
ÍNDICE DE ANEXOS	xiv
RESUMEN EJECUTIVO	xv
SUMARY	xvi
DUBLINCORE (ESQUEMA DE CODIFICACIÓN).....	xvii
CAPÍTULO I	1
MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN	1
1.1. Introducción	2
1.1.1. Planteamiento del problema.....	4
1.1.2. Formulación del Problema	5
1.1.3. Sistematización del Problema	5
1.2. Justificación	6
1.3. Objetivos	7
1.3.1. General.....	7
1.3.2. Específicos.....	7
1.4. Hipótesis	8
1.4.1. General.....	8
1.4.2. Específicas	8
CAPÍTULO II	9
MARCOTEÓRICO.....	9
2.1. Fundamentación Teórica.....	10

2.1.1.	Estudio de mercado	10
2.1.2.	Estudio técnico	11
2.1.2.	Estudio económico financiero	12
2.1.3.	Financiamiento	14
2.1.4.	Evaluación Financiera	17
2.2.	Fundamentación Conceptual	18
2.2.1.	Estudio de Mercado	18
2.2.2.	Demanda	18
2.2.3.	Oferta	19
2.2.4.	Precio	19
2.2.5.	Sistemas o proceso de producción	19
2.2.6.	Estudio Técnico	20
2.2.7.	Tamaño	20
2.2.8.	Localización	20
2.2.9.	Ingeniería del proyecto	21
2.2.10.	Marco financiero	21
2.2.11.	Inversión	22
2.2.12.	Costo de producción	22
2.2.13.	Costo de administración	22
2.2.14.	Costo de venta	22
2.2.15.	Depreciación	23
2.2.16.	Capital de trabajo	23
2.2.17.	Estado de resultado	24
2.2.18.	Flujo de caja	24
2.2.19.	Punto de equilibrio	25
2.2.20.	Evaluación Financiera	25
2.2.21.	Valor Actual Neto (VAN)	26
2.2.22.	Tasa interna de Retorno (TIR)	26
2.3.	Fundamentación Legal	27
2.3.1.	Requisitos Legales para la Constitución de la Empresa	28
2.3.2.	Por su Objeto Social	28
2.3.3.	Por la Responsabilidad	29
2.3.4.	Por el Origen del Capital	29

2.3.5. En Consideración de las Personas	29
2.3.6. Compañía de Responsabilidad Limitada	29
2.3.7. Características Básicas	30
2.3.8. Trámite para la Constitución	31
2.3.9. Formalidades	31
3.1. Localización	34
3.2. Tipos de Investigación	34
3.3. Diseño de la Investigación	35
3.4. Fuentes	35
3.5. Técnicas e instrumentos de evaluación	35
3.6. Población y Muestra	35
3.6.1. Población	36
3.6.2. Tamaño de la Muestra	36
CAPÍTULO IV	37
RESULTADOS Y DISCUSIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	37
4.1. Investigación de Mercado	38
4.1.1. Mercado de Demanda	38
4.1.2. Análisis 4p	38
4.1.3. Análisis Foda	40
4.1.4. Tabulación, Análisis e Interpretación de los resultados obtenidos en las encuestas dirigidas a los habitantes del cantón La Maná.	43
Cuadro 1. Ocupación	43
Gráfico 1. Ocupación	43
Cuadro 2. Genero	44
Gráfico 2 genero	44
Cuadro 3. Residencia	45
Gráfico 3. Residencia	45
Cuadro 4. Frecuencia a Restaurantes	46
Gráfico 4. Frecuencia a Restaurantes	46
Cuadro 5. Preferencia De Compañía	47
Gráfico 5. Preferencia de Compañía	47
Cuadro 6. Comida Vegetariana y Bocaditos Integrales	48
Gráfico 6. Comida Vegetariana y Bocaditos Integrales	48

Cuadro 7. Beneficios de la Comida Vegetariana.....	49
Gráfico 7. Beneficios De La Comida Vegetariana.....	49
Cuadro 8. Degustación de Comida Vegetariana.....	50
Gráfico 8. Degustación de la Comida Vegetariana	50
Cuadro 9. Visitaría el Restaurante Vegetariano	51
Gráfico 9. Visitaría el Restaurante Vegetariano	51
Cuadro 10. Prioridad para ir al Restaurante	52
Gráfico 10. Prioridad para ir al Restaurante	52
Cuadro 11. Estacionamiento Propio	53
Gráfico 11. Estacionamiento Propio	53
Cuadro 12. Estaría dispuesto a pagar.....	54
Gráfico 12. Estaría dispuesto a pagar.....	54
Cuadro 13. Comida Vegetariana que prefiere	55
Gráfico 13. Comida Vegetariana que prefiere	55
Cuadro 14. Grado de relevancia al escoger el Restaurante	56
Gráfico 14. Grado De Relevancia Al Escoger El Restaurante	56
Cuadro 15. Servicio a Domicilio	57
Gráfico N.- 15 Servicio a Domicilio	57
4.1.5. Comportamiento Actual de la Demanda	58
Cuadro N.- 16 Demanda Actual del Servicio	58
Fuente: Investigación directa de campo.....	58
Grafico N.- 16 Indicando demanda actual del servicio	58
Fuente: Investigación Directa de Campo	59
Responsables: Autor.....	59
Cuadro N.- 17Proyecciones de la Demanda Actual.....	59
Fuente: Investigación Directa de Campo	59
Análisis.....	59
Demanda Actual Proyectada	59
Cuadro N.- 18 Demanda Actual Proyectada.....	59
Gráfico N.- 17Indicando demanda futura.	60
Análisis de la Oferta	60
Cuadro N.- 19Oferta Actual.....	61
Fuente: Investigación Directa de Campo	61

Responsables: Autor.....	61
Cuadro N.- 20Proyecciones de la Demanda Actual.....	61
Grafico N.- 19 Indicando Oferta Actual	61
Fuente: Investigación Directa de Campo	61
Responsables: Autor.....	61
Cuadro N.- 21 Oferta Futura	62
Grafico N.- 20 Indicando Oferta Futura	62
Fuente: Investigación Directa de Campo	62
Responsables: Autor.....	62
Demanda Insatisfecha.....	63
Cuadro N.- 22 Indicando la Demanda Insatisfecha	63
Cuadro N.- 23 Indicando la demanda insatisfecha futura.	63
Cuadro N.- 24 Demanda Futura.....	64
Cuadro N.- 25 Demanda Futura Mensual	64
4.1.5. ESTUDIO TÉCNICO	65
4.1.6. PROCESO DE SERVICIO.....	67
4.1.7. INFRAESTRUCTURA FÍSICA	68
4.1.8. ESTUDIO ECONÓMICO	72
Cuadro N.- 34 Detalles de Activos.....	72
Cuadro N.- 35 Depreciación.....	74
Cuadro N.- 36 Inversión del Proyecto	74
Cuadro N.- 37 Capital de Trabajo del Proyecto.....	75
Cuadro N.- 38 Financiamiento del Proyecto.....	75
Cuadro N.- 39 Tabla de Amortización	75
Cuadro N.- 40 Gastos Administrativos	76
Cuadro N.- 41 Gastos Generales	76
Cuadro N.- 42 Costos de Ventas	77
Cuadro N. 43 Ingreso de Ventas	77
Cuadro N.- 44 Estado de Resultado.....	77
Cuadro 45 Flujo de caja.....	78
Cuadro N.- 46 Índices Financieros	79
Cuadro N.- 47 Calculo del TMAR	79
Cuadro N.- 48 VAN, TIR y Costo Beneficio	79

CAPITULO V.....	81
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	81
5.1. CONCLUSIONES	82
5.2. RECOMENDACIONES	83
CAPITULO VI	84
BIBLIOGRAFÍA.....	84
5.3. BIBLIOGRAFÍA	85
CAPITULO VII	86
ANEXOS	86
Cuadro N.- 26 Menú semana dietética.....	90
Cuadro N.- 27 Menú semana vegetariano	90
Cuadro N.- 28 LOS INGREDIENTES DE LAS RECETAS SON LOS SIGUIENTES	91
Cuadro N.- 29 Platos fuertes.....	91
Cuadro N.- 30 Postres	92
Cuadro N.- 31 Menú vegetariano	92
Cuadro N.- 32 Menú Platos fuertes	93
Cuadro N.- 33 Menú semana dietética.....	93

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Ocupación	43
Cuadro 2. Genero.....	44
Cuadro 3. Residencia	45
Cuadro 4. Frecuencia a Restaurantes	46
Cuadro 5. Preferencia De Compañía	47
Cuadro 6. Comida Vegetariana y Bocaditos Integrales	48
Cuadro 7. Beneficios de la Comida Vegetariana.....	49
Cuadro 8. Degustación de Comida Vegetariana	50
Cuadro 9. Visitaría el Restaurante Vegetariano	51
Cuadro 10. Prioridad para ir Al Restaurante.....	52
Cuadro 11. Estacionamiento Propio	53
Cuadro 12. Estaría dispuesto a pagar	54
Cuadro 13. Comida Vegetariana que prefiere	55
Cuadro 14. Grado de relevancia al escoger el Restaurante	56
Cuadro 15. Servicio a Domicilio	57
Cuadro N.- 16 Demanda Actual del Servicio	58
Cuadro N.- 17 Proyecciones de la Demanda Actual del Servicio	59
Cuadro N.- 18 Demanda Actual Proyectada.....	59
Cuadro N.- 19 Oferta Actual del producto.....	61
Cuadro N.- 20 Proyecciones de la Demanda Actual Proyectada	61
Cuadro N.- 21 Oferta Futura	62
Cuadro N.- 22 Indicando la Demanda Insatisfecha.....	63
Cuadro N.- 23 Indicando la Demanda Insatisfecha futura.....	63
Cuadro N.- 24 Demanda Futura	64
Cuadro N.- 25 Demanda Futura Mensual	64
Cuadro N.- 26 Menú semana dietética.....	90
Cuadro N.- 27 Menú semana vegetariano	90
Cuadro N.- 28 LOS INGREDIENTES DE LAS RECETAS SON LOS SIGUIENTES	91
Cuadro N.- 29 Platos fuertes.....	91

Cuadro N.- 30 Postres	92
Cuadro N.- 31 Menú vegetariano	92
Cuadro N.- 32 Menú Platos fuertes	93
Cuadro N.- 33 Menú semana dietética.....	93

ÍNDICE DE GRÁFICOS

CAPÍTULO I	1
MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN	1
1.1. Introducción	2
1.1.1. Planteamiento del problema.....	4
1.1.2. Formulación del Problema	5
1.1.3. Sistematización del Problema	5
1.2. Justificación	6
1.3. Objetivos	7
1.3.1. General.....	7
1.3.2. Específicos	7
1.4. Hipótesis	8
1.4.1. General.....	8
1.4.2. Específicas	8
CAPÍTULO II	9
MARCO TEÓRICO.....	9
2.1. Fundamentación Teórica.....	10
2.1.1. Estudio de mercado	10
2.1.2. Estudio técnico	11
2.1.2. Estudio económico financiero	12
2.1.3. Financiamiento	14
2.1.4. Evaluación Financiera	17
2.2. Fundamentación Conceptual	18
2.2.1. Estudio de Mercado	18
2.2.2. Demanda	18
2.2.3. Oferta	19
2.2.4. Precio	19
2.2.5. Sistemas o proceso de producción	19
2.2.6. Estudio Técnico.....	20
2.2.7. Tamaño	20
2.2.8. Localización	20

2.2.9. Ingeniería del proyecto	21
2.2.10. Marco financiero	21
2.2.11. Inversión.....	22
2.2.12. Costo de producción	22
2.2.13. Costo de administración	22
2.2.14. Costo de venta.....	22
2.2.15. Depreciación.....	23
2.2.16. Capital de trabajo	23
2.2.17. Estado de resultado	24
2.2.18. Flujo de caja	24
2.2.19. Punto de equilibrio	25
2.2.20. Evaluación Financiera	25
2.2.21. Valor Actual Neto (VAN)	26
2.2.22. Tasa interna de Retorno (TIR)	26
2.3. Fundamentación Legal	27
2.3.1. Requisitos Legales para la Constitución de la Empresa	28
2.3.2. Por su Objeto Social	28
2.3.3. Por la Responsabilidad.....	29
2.3.4. Por el Origen del Capital	29
2.3.5. En Consideración de las Personas	29
2.3.6. Compañía de Responsabilidad Limitada	29
2.3.7. Características Básicas	30
2.3.8. Trámite para la Constitución	31
2.3.9. Formalidades.....	31
3.1. Localización.....	34
3.2. Tipos de Investigación.....	34
3.3. Diseño de la Investigación	35
3.4. Fuentes.....	35
3.5. Técnicas e instrumentos de evaluación.....	35
3.6. Población y Muestra	35
3.6.1. Población.....	36
3.6.2. Tamaño de la Muestra.	36
CAPÍTULO IV	37

RESULTADOS Y DISCUSIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	37
4.1. Investigación de Mercado	38
4.1.1. Mercado de Demanda.	38
4.1.2. Análisis 4p	38
4.1.3. Análisis Foda.....	40
4.1.4. Tabulación, Análisis e Interpretación de los resultados obtenidos en las encuestas dirigidas a los habitantes del cantón La Maná.	43
Cuadro 1. Ocupación	43
Gráfico 1. Ocupación	43
Cuadro 2. Genero.....	44
Gráfico 2 genero.....	44
Cuadro 3. Residencia	45
Gráfico 3. Residencia.....	45
Cuadro 4. Frecuencia a Restaurantes	46
Gráfico 4. Frecuencia a Restaurantes.....	46
Cuadro 5. Preferencia De Compañía	47
Gráfico 5. Preferencia de Compañía	47
Cuadro 6. Comida Vegetariana y Bocaditos Integrales	48
Gráfico 6. Comida Vegetariana y Bocaditos Integrales	48
Cuadro 7. Beneficios de la Comida Vegetariana.....	49
Gráfico 7. Beneficios De La Comida Vegetariana.....	49
Cuadro 8. Degustación de Comida Vegetariana	50
Gráfico 8. Degustación de la Comida Vegetariana	50
Cuadro 9. Visitaría el Restaurante Vegetariano	51
Gráfico 9. Visitaría el Restaurante Vegetariano	51
Cuadro 10. Prioridad para ir al Restaurante	52
Gráfico 10. Prioridad para ir al Restaurante	52
Cuadro 11. Estacionamiento Propio	53
Gráfico 11. Estacionamiento Propio	53
Cuadro 12. Estaría dispuesto a pagar.....	54
Gráfico 12. Estaría dispuesto a pagar	54
Cuadro 13. Comida Vegetariana que prefiere	55
Gráfico 13. Comida Vegetariana que prefiere	55

Cuadro 14. Grado de relevancia al escoger el Restaurante	56
Gráfico 14. Grado De Relevancia Al Escoger El Restaurante	56
Cuadro 15. Servicio a Domicilio	57
Gráfico N.- 15 Servicio a Domicilio	57
4.1.5. Comportamiento Actual de la Demanda	58
Cuadro N.- 16 Demanda Actual del Servicio	58
Fuente: Investigación directa de campo.....	58
Grafico N.- 16 Indicando demanda actual del servicio	58
Fuente: Investigación Directa de Campo	59
Responsables: Autor	59
Cuadro N.- 17 Proyecciones de la Demanda Actual.....	59
Fuente: Investigación Directa de Campo	59
Análisis	59
Demanda Actual Proyectada	59
Cuadro N.- 18 Demanda Actual Proyectada.....	59
Gráfico N.- 17 Indicando demanda futura.	60
Análisis de la Oferta	60
Cuadro N.- 19 Oferta Actual.....	61
Fuente: Investigación Directa de Campo	61
Responsables: Autor	61
Cuadro N.- 20 Proyecciones de la Demanda Actual.....	61
Grafico N.- 19 Indicando Oferta Actual	61
Fuente: Investigación Directa de Campo	61
Responsables: Autor.....	61
Cuadro N.- 21 Oferta Futura	62
Grafico N.- 20 Indicando Oferta Futura	62
Fuente: Investigación Directa de Campo	62
Responsables: Autor.....	62
Demanda Insatisfecha	63
Cuadro N.- 22 Indicando la Demanda Insatisfecha.....	63
Cuadro N.- 23 Indicando la demanda insatisfecha futura.	63
Cuadro N.- 24 Demanda Futura.....	64
Cuadro N.- 25 Demanda Futura Mensual	64

4.1.5. ESTUDIO TÉCNICO	65
4.1.6. PROCESO DE SERVICIO	67
4.1.7. INFRAESTRUCTURA FÍSICA	68
4.1.8. ESTUDIO ECONÓMICO	72
Cuadro N.- 34 Detalles de Activos	72
Cuadro N.- 35 Depreciación	74
Cuadro N.- 36 Inversión del Proyecto	74
Cuadro N.- 37 Capital de Trabajo del Proyecto	75
Cuadro N.- 38 Financiamiento del Proyecto	75
Cuadro N.- 39 Tabla de Amortización	75
Cuadro N.- 40 Gastos Administrativos	76
Cuadro N.- 41 Gastos Generales	76
Cuadro N.- 42 Costos de Ventas	77
Cuadro N. 43 Ingreso de Ventas	77
Cuadro N.- 44 Estado de Resultado	77
Cuadro 45 Flujo de caja	78
Cuadro N.- 46 Índices Financieros	79
Cuadro N.- 47 Calculo del TMAR	79
Cuadro N.- 48 VAN, TIR y Costo Beneficio	79
CAPITULO V	81
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	81
5.1. CONCLUSIONES	82
5.2. RECOMENDACIONES	83
CAPITULO VI	84
BIBLIOGRAFÍA	84
5.3. BIBLIOGRAFÍA	85
CAPITULO VII	86
ANEXOS	86
Cuadro N.- 26 Menú semana dietética	90
Cuadro N.- 27 Menú semana vegetariano	90
Cuadro N.- 28 LOS INGREDIENTES DE LAS RECETAS SON LOS SIGUIENTES	91
Cuadro N.- 29 Platos fuertes	91
Cuadro N.- 30 Postres	92

Cuadro N.- 31	Menú vegetariano	92
Cuadro N.- 32	Menú Platos fuertes	93
Cuadro N.- 33	Menú semana dietética.....	93

RESUMEN EJECUTIVO

En la valoración de este proyecto se estudió la factibilidad para instalar una empresa de servicio de restaurante de comida vegetariana en el Cantón La Maná 2013, a través del estudio de factibilidad, se realizó un estudio de mercado del producto, estableciendo la demanda, la oferta, los precios y los canales de comercialización.

En el estudio técnico se estableció el proceso operativo de la planta, la localización, los equipos y maquinarias, insumos, y materias primas que se requieren.

Por medio del análisis económico se analizaron todas las condiciones de operación de un restaurante que resulto el estudio técnico, tales como inversión inicial, costos totales, e instalación del negocio.

Finalmente se realizó la evaluación financiera a través de los indicadores que demostraron la viabilidad de la inversión, teniendo un VAN positivo de 6.678,13 y una TIR. Aceptable de 39.36%.

Considerando que el valor actual neto es mayor a 0 el proyecto es rentable y la tasa interna de retorno es mayor que la tasa de interés la inversión es factible

SUMMARY

In assessing the feasibility of this project was studied to install a service company vegetarian restaurant in Canton La Maná 2013, through feasibility study, a market survey of the product was done by establishing the demand, supply prices and marketing channels.

The technical study the operational process of the plant, location, equipment and machinery, supplies, and raw materials required are established.

Through economic analysis all conditions of operation of a restaurant that turned the technical, such as initial investment, total costs, and installation of Business study were analyzed.

Finally the financial evaluation was performed using indicators that demonstrated the viability of the investment, having a positive NPV and IRR 6678.13. Acceptable 39.36%.

Whereas the net present value is greater than 0 the project is profitable and internal rate of return is higher than the interest rate on investment is feasible

DUBLINCORE (ESQUEMA DE CODIFICACIÓN)

1	Título/Title	M	“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANT DE COMIDA VEGETARIANA Y BOCADITOS INTEGRALES EN EL CANTÓN LA MANÁ 2013”
2	Creador/Creator	M	EGDA. MÓNICA YESSENIA SOLÍS LAJE Universidad Técnica Estatal de Quevedo
3	Materia/Subject	M	Ciencias Empresariales; Gestión Empresarial
4	Descripción /Decription	M	El trabajo de investigación se realizó en el Cantón Quevedo, y se tomó como referencia a los hogares corresponde a 34.715 habitantes para el periodo 2013. Para el logro del objetivo principal se realizó un estudio de mercado, estudio técnico y un estudio económico financiero a fin de obtener toda la información requerida y se realizó análisis que verificó la viabilidad del proyecto.
5	Editor/Publisher	M	Facultad de Ciencias Empresariales Carrera de Gestión empresarial

6	Colaborador/Contributor	O	ING. ELSYE COBO LITARDO, MSC.
7	Fecha/Date	M	
8	Tipo/Type	M	
9	Formato/Format	R	Doc. Windows XP; Microsoft Word 2012
10	Identificador/Identifier	M	http://biblioteca.uteq.edu.ec
11	Fuente/Source	O	
12	Lenguaje/Language	M	Español
13	Relación/Relation	O	Ninguno
14	Cobertura/Coverage	O	Localización :Ámbito empresarial
15	Derechos/Rights	M	Ninguno
16	Audiencias /Audience	O	Proyecto de investigación

CAPÍTULO I

MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. Introducción

Vegetarianismo es una filosofía de vida que va camino de cumplir dos siglos, pero no todo el mundo sabe exactamente en qué consiste la alimentación del vegetariano, básicamente se puede decir que los vegetarianos son aquellos que excluyen de su dieta cualquier tipo de comida de producción animal; de este modo, además de no comer carne roja, tampoco consume aves ni pescado ni huevos ni productos lácteos; en este tipo de alimentación son protagonistas la soya, los cereales, las legumbres, las frutas y otras leguminosas.

La ciudad de La Maná, se ha convertido en un importante destino turístico para la gente del país y del mundo, por sus montañas, por sus afluentes, por su gente, por su gastronomía, dentro de los cuales se destaca la cantidad de hermosos ríos no contaminados y su clima.

Este cantón cuenta con una diversidad de locales donde ofrecen alimentos típicos como las fritadas, encebollados, hornadas entre otros, los mismos que brindan distintos estilos culinarios donde se puede disfrutar de la comida auténtica ecuatoriana.

El objetivo de la presente investigación es realizar un estudio de factibilidad para determinar la viabilidad de la creación de un restaurante de comida vegetariana que ofrece a los consumidores bocaditos integrales; conociendo que este tipo de cocina ha ido creciendo en base a que las personas evitan el consumo de grasas y alimentos que dañan considerablemente la salud.

Se realiza un estudio de mercado para identificar la necesidad de implementar el restaurante vegetariano y bocaditos integrales que satisfagan al segmento de estudiantes, oficinistas, turistas y familias enteras que por problemas de salud no pueden consumir las comidas tradicionales.

Es importante recalcar que por observación directa ha podido detectar que no existe en la actualidad este tipo de negocios en el cantón La Maná.

Conociendo la necesidad a satisfacer; en el estudio de factibilidad, se diseña las estrategias que se van a utilizar para lograr los objetivos del proyecto, entre otros: El volumen de ventas que determina la permanencia de la empresa en el mercado. Se establece la factibilidad de ofrecer bocaditos integrales con precios atractivos, ofreciendo un producto diferente a lo tradicional y de alta calidad.

En la segunda parte se efectúa un análisis Técnico operativo del proyecto donde se verifica la conveniencia de la localización, los equipos, las instalaciones y todos los procesos de elaboración de los alimentos; para ello se realiza una investigación con la finalidad de obtener los mejores resultados para la empresa.

Finalmente se realiza estudios de factibilidad y rentabilidad para identificar el tiempo de retorno de la inversión, así como el balance generado, el flujo de dinero y el punto de equilibrio por producto y por ventas en general.

Con estas herramientas se conoce exactamente si el proyecto genera ganancias o pérdidas permitiendo delinear tácticas en beneficios del establecimiento.

1.1.1. Planteamiento del problema

La presente investigación a través del estudio de factibilidad para el restaurante de comida vegetariana y bocaditos integrales se lo elabora, pensando en las necesidades del consumidor, especialmente aquellos que residen en el Cantón La Maná y los cientos de turistas que acuden a visitarlo, debido a que no cuentan con este tipo de negocios es decir un restaurante especializado en comida vegetariana con toques modernos y con un excelente balance nutricional.

El proyecto está orientado a aquellas personas que gustan o que por sus condiciones de salud se ven obligados a consumir este tipo de comidas, por lo que se ofrecerá una excelente presentación, sabor, equilibrio nutricional y servicio rápido.

La comida a ofrecer es pobre en grasas saturadas y en colesterol, por consiguiente es una dieta que previene las enfermedades cardiovasculares y disminuye el riesgo de padecer cánceres de mama, útero, próstata y colon, es rico en fibras alimentarias para evitar problemas del tránsito intestinal como el estreñimiento y mejoramiento de la diabetes, además no sobrecarga los riñones por contener una menor cantidad de proteínas; la dieta es poco tóxica y limpia el organismo, el hígado y el páncreas que responden muy bien a las comidas vegetarianas.

La comida vegetariana además es rica en magnesio por lo que previenen algunos problemas del ritmo cardiaco, de depresión nerviosa y la formación de cálculos de la orina; contiene óptimas cantidades de proteínas lo que garantiza un buen estado nutricional y evita una hiper estimulación del metabolismo, disminuyendo el estrés.

Las personas cambian sus hábitos alimenticios, ya que generalmente existen factores como: recomendación médica, metas para reducir peso, búsqueda de una mejor alternativa para cuidar la salud, entre otras

1.1.2. Formulación del Problema

¿Se podrá posicionar y mantener en crecimiento un restaurante de comida vegetariana y bocaditos integrales en el Cantón La Maná 2013?

1.1.3. Sistematización del Problema

- ¿Permitirá el estudio de mercado identificar una necesidad insatisfecha sobre el consumo de comidas vegetarianas en el Cantón La Maná 2013?
- ¿Se logrará a través del estudio técnico determinar los requerimientos para el proceso operativo del restaurante?
- ¿Se podrá a través de su análisis económico y su evaluación, establecer la factibilidad y viabilidad del proyecto?

1.2. Justificación

El tema del proyecto nace ante la necesidad de implementar un restaurante de comida vegetariana en el Cantón La Maná y adicionalmente ofrecer productos y bocaditos integrales al mercado objetivo del proyecto. Por observación directa se conoce que no existe un restaurante de este tipo en la Maná por lo que se trata de integrar la demanda insatisfecha ofreciendo un servicio atractivo y rentable.

El propósito es ofrecer una variedad de platos vegetarianos, brindando un producto de buena calidad, un servicio innovador con atención eficiente, dirigida a un público exigente que por muchas razones especialmente por salud, se ven obligados a acudir a este tipo de restaurantes. Por estos motivos se justifica la investigación aprovechando la oportunidad que nos brinda el mercado, ya que este servicio de comidas vegetarianas no está muy explotado, se desea aprovechar las tendencias actuales hacia los productos vegetarianos, provechosos para la salud.

La investigación busca dar a los clientes lo mejor en productos vegetarianos, para de esta forma mejorar la nutrición y salud; por esta causa es importante llevar a cabo el estudio; ya que gracias a este se puede saber cuáles son las expectativas del consumidor frente al servicio.

El propósito es ofrecer un producto de buena calidad, dirigido a un público exigente que por salud, se ven obligados a consumirlo, por este motivo se justifica la investigación y aprovechando la oportunidad que brinda el mercado objetivo; se desea aprovechar las tendencias actuales ofreciendo un producto innovador y por medio de una estrategia basada en la diferenciación del producto ofertado, para que sea deseable y estén dispuestos a pagar por ello.

1.3. Objetivos

1.3.1. General

Determinar la factibilidad de un proyecto para la creación de un restaurante de comida vegetariana y bocaditos integrales en el cantón La Maná, Provincia de Cotopaxi, mediante el uso de herramientas adecuadas de investigación que permite la toma de decisiones.

1.3.2. Específicos

- Identifica la demanda insatisfecha, así como los gustos y preferencias de los habitantes del cantón La Maná.
- Determinar la viabilidad técnica sobre los requerimientos adecuados para el diseño y operación del proyecto.
- comprobar mediante el análisis económico y la evaluación financiera la viabilidad de la inversión.

1.4. Hipótesis

1.4.1. General

Un correcto análisis de factibilidad para identificar las ganancias determinar la rentabilidad sobre la creación de un restaurante de comida vegetariana, permitirá emprender en este negocio y posicionarlo en el mercado

1.4.2. Específicas

- Existe una demanda insatisfecha de comidas vegetarianas y en crecimiento en el cantón La Maná.
- El establecimiento de un Restaurante de comida vegetariana en el cantón La Maná, es una propuesta rentable.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Fundamentación Teórica

2.1.1. Estudio de mercado

(Prieto Herrera, 2012, pág. 79) Para reunir todos los aspectos, vamos a ubicar tres grandes partes de un estudio de mercados: 1. El consumidor y la demanda del mercado y del proyecto (históricas, actuales y futuras), 2. La competencia y la oferta del mercado y proyecto (histórico, actual y futuro) y 3 La comercialización del producto y servicio del proyecto.

2.1.1.1. Definición del producto

(Cordoba, 2011, pág. 56)Producto es la concretización del bien, cualquier cosa que pueda ofrecerse para satisfacer una necesidad o deseo. Abarca objeto físico, servicios, personas, lugares, organizaciones e ideas.

2.1.1.2. Demanda

(Miranda, 2012, pág. 112) Los proyectos generadores de ingresos monetarios, tal como habíamos anotado, suponen la estimación de cantidades que pueden ser vendidas a ciertos niveles de precios. Además, aparecen una serie de factores que condicionan y determinan los gustos y preferencias de los consumidores, lo mismo que su poder adquisitivo o capacidad de compra.

2.1.1.3. Oferta

(Morales & Morales, 2009, pág. 69)La oferta es la cantidad de productos que los diversos fabricantes, productores o prestadores de servicio ponen en los mercados a disposición de los consumidores para satisfacer sus necesidades.

2.1.1.4. Precio

(Cordoba, 2011, pág. 77) El precio es el regulador entre la oferta y la demanda, salvo cuando existe protección (aranceles, impuestos. El estudio de precio tiene gran importancia e incidencia en el estudio de mercado, ya que la fijación del precio y de sus posibles variaciones dependerá el éxito del producto o servicio a ofrecer.

2.1.1.5. Canales de distribución

(Lucio, 2010, pág. 90) Indica que la distribución es el instrumento de marketing que relaciona la producción con el consumo; es decir, el instrumento que transfiere los productos/servicios desde el fabricante al consumidor o cliente final. Su misión es poner el producto a disposición del consumidor final o comprador industrial, con los servicios requeridos, en la cantidad, lugar, y momento en que lo demande.

2.1.2. Estudio técnico

(Prieto Herrera, 2012, pág. 100) Los objetivos de un estudio técnico de un proyecto permiten verificar la posibilidad de la fabricación del producto o servicio definido, analizar el tamaño óptimo, la localización más favorable, los equipos, las instalaciones y la organización necesaria para su ejecución.

2.1.1.6. Localización

(Miranda, 2012, pág. 155) El estudio de localización se orienta a analizar las diferentes variables que determinan el lugar donde finalmente se ubicara el proyecto, buscando en todo caso una mayor utilidad o una minimización de costos.

2.1.1.7. Tamaño óptimo de la planta

(Nassir, 2007, pág. 105) Alega que el estudio del tamaño de un proyecto es fundamental para determinar el monto de las inversiones y el nivel de operación que, a su vez, permitirá cuantificar los costos de funcionamiento y los ingresos proyectados. Varios elementos conjugan para la definición del tamaño: la demanda esperada, la disponibilidad de insumos, la localización del proyecto, el valor de los equipos, etc.

2.1.1.8. Ingeniería del proyecto

(Meza, 2010, pág. 27) Enuncia que un mismo producto puede producirse de muchas maneras diferentes, desde el extremo de un proceso manual hasta otro totalmente automatizado. Durante la etapa de perfil no se suele definir la tecnología óptima, sin embargo, durante la formulación debe considerarse este problema, de manera tal que la definición concreta del proyecto en su etapa de factibilidad se realice teniendo la certeza que la tecnología adoptada en los análisis previos de factibilidad sea la óptima.

2.1.2. Estudio económico financiero

(Meza, 2010, pág. 29) Corresponde a la última etapa de la formulación del proyecto y recoge y cuantifica toda la información proveniente de los estudios de mercado. Estudio técnico y estudio organizacional. Las etapas mencionadas son secuenciales, lo que indica que se deben realizar en este orden.

Una vez que el evaluador del proyecto se haya dado cuenta que existe mercado para el bien o servicio, que no existen impedimentos de orden técnico y legal para la implementación del proyecto, procede a cuantificar el monto de las inversiones necesarias para que el proyecto entre en operación y a definir los ingresos y costos durante el periodo de evaluación del

proyecto. Con esta información se realiza, a través de indicadores de rentabilidad., la evaluación financiera del proyecto.

2.1.2.1. Inversión

(Morales & Morales, 2009, pág. 36)Explica que es preciso realizar la búsqueda de recursos financieros para adquirir los activos necesarios para implementar el proyecto de inversión. Es común designar como inversión al proceso cuyo objetivo es reunir y poner en acción todos los elementos para que el proyecto de inversión comience a generar los productos o servicios planteados en el nivel de proyecto.

2.1.2.2. Inversión Fija

(Miranda, 2012, pág. 207)La inversiones fijas se realizan en bienes tangibles, se utilizan para garantizar la operación del proyecto y no son objeto de comercialización por parte de la empresa y se adquieren para utilizarse durante su vida útil; son entre otras: los terrenos para la construcciones de instalaciones, o explotaciones agrícolas, o ganaderas o mineras; las construcciones civiles como edificios industriales o administrativos; las vías de acceso internas, bodegas, parqueaderos, cerramientos, maquinaria, equipo y herramientas; vehículos, muebles etc.

2.1.2.3. Inversiones diferidas

(Miranda, 2012, pág. 210)Las inversiones diferidas se realizan sobre la compra de servicios o derechos que son necesarios para la puesta de marcha del proyecto; tales como: los estudios técnicos, económicos y jurídicos; los gastos de organización; los gastos de montaje, ensayos y puesta en marcha; el pago por el uso de marcas y patentes; los gastos por capacitación y entrenamiento de personal.

2.1.3. Financiamiento

2.1.3.1. Crédito Bancario

(Banca) Indica que el crédito es un préstamo de dinero que el Banco otorga a su cliente, con el compromiso de que en el futuro, el cliente devolverá dicho préstamo en forma gradual (mediante el pago de cuotas) o en un solo pago y con un interés adicional que compensa al Banco por todo el tiempo que no tuvo ese dinero (mediante el prepago).

Cuando el crédito es de consumo, este permite disponer de una cantidad de dinero para la adquisición de bienes de consumo o el pago de servicios.

2.1.3.2. Recursos propios

(Treto) Explica sobre el Financiamiento Interno.- Es aquel que proviene de los recursos propios de la empresa, como: aportaciones de los socios o propietarios, la creación de reservas de pasivo y de capital, es decir, retención de utilidades, la diferencia en tiempo entre la recepción de materiales y mercancías compradas y la fecha de pago de las mismas.

Financiamiento Externo.- Es aquel que se genera cuando no es posible seguir trabajando con recursos propios, es decir cuando los fondos generados por las operaciones normales más las aportaciones de los propietarios de la empresa, son in suficientes para hacer frente a desembolsos exigidos para mantener el curso normal de la empresa, es necesario recurrir a terceros como: préstamos bancarios, etc.

2.1.3.3. Plan de producción

Tiene como objetivo hacer constar todos los aspectos técnicos y organizativos que conciernen a la elaboración de los productos o a la prestación de servicios recogidos en el Plan de Empresa.

2.1.3.3.1. Descripción del Proceso Productivo

(Cordoba, 2011, pág. 131) Según la descripción del proceso de producción o prestación del servicio define la forma como una serie de insumos se transforman en productos o servicios, mediante la participación de una determinada tecnología que combina mano de obra, maquinaria, métodos y procedimientos de operación.

El proceso de producción, o de prestación del servicio, dependiendo de su naturaleza, puede comprender las siguientes etapas:

- **Recepción de materiales.** Haciendo su contabilización, inspección y verificación comprobando las cantidades y calidades.
- **Almacenamiento.** Ubicándolo en el área destinada para el fin, separándose y calcificándose para facilitar su manejo y control.
- **Corte.** Dependiendo de los moldes.
- **Pegado.** Que puede implicar el punzado, roscado, enderezado, ensamblaje, de acuerdo con el tipo de proceso.
- **Acabado e inspección.** Consistente en el detallado o pasos adicionales para proceder a verificar las partes, haciendo el control de calidad que permita dar el visto bueno.
- **Almacenaje del producto.** Llevándose a donde sea necesario o al almacén de productos terminados, debidamente clasificados.

2.1.3.4. Costos Variables

(Garcia, 2011, pág. 109) Manifiesta Que son los que no varían para un determinado nivel de actividad, y comprenden todos los precios pagados por los bienes y servicios adquiridos y que su pago es obligado e independiente del volumen de producción.

Se incluyen en este punto: alquiler del local, la mano de obra, los seguros sociales y de otros tipos, las amortizaciones, los combustibles y carburantes, los impuestos municipales, la licencia industrial o patente, etc.

2.1.3.5. Costos Fijos

(Garcia, 2011, pág. 109) Concluye que son los que varían en razón del volumen de producción.

Son directamente proporcionales a los costos fijos y dependen totalmente de la producción que se realice. Se incluyen aquí: materias primas, embalaje, almacenamiento, transporte, gastos bancarios, impuestos varios, etc.

2.1.3.6. Ingresos

(Meza, 2010, pág. 253) Expresa que los ingresos hacen referencia a los beneficios del proyecto y corresponden a las entradas de dinero asociadas al mismo, como son: ingresos por venta del producto, ingresos por venta de residuos, ingresos por venta de activos durante la operación y el valor de rescate.

2.1.3.7. Estado de Resultado

(Meza, 2010, pág. 248) Analiza que este estado financiero básico tiene como propósito calcular la utilidad o pérdida que produce una empresa o un proyecto de inversión durante un ciclo contable. Su característica principal es el registro tanto de los ingresos como de los egresos cuando se acusan, sin que sea necesario que se produzca un desembolso de dinero para registrar el gasto y una entrada de efectivo para registrar un ingreso. En el estado de

resultado se registran todos los gastos que significan desembolso o no de dinero: gastos operacionales, gastos financieros, depreciación y amortización, etc.

2.1.3.8. Balance General

(Morales & Morales, 2009, pág. 174) Esta herramienta también denominada balance general, es un estado financiero estático que presenta la situación financiera de la empresa a una fecha determinada. En ella se muestran las inversiones que realiza y las fuentes de financiamiento que emplea una entidad económica.

2.1.4. Evaluación Financiera

(Cordoba, 2011, pág. 231) Manifiesta que la evaluación económica-financiera trata sobre el análisis de la factibilidad de un proyecto para ver si la inversión propuesta será económicamente rentable.

2.1.4.1. VAN

(Garcia, 2011, pág. 99) Este criterio señala que el valor capital de una inversión es igual al valor actualizado de todos los rendimientos esperados, es decir, es igual a la diferencia entre el valor actualizado de los ingresos esperados y el valor también actualizado de los pagos previstos.

2.1.4.2. TIR

(Nassir, 2007, pág. 254) Señala un segundo criterio de evolución lo constituye la tasa interna de retorno, TIR, que mide la rentabilidad como porcentaje.

2.1.4.3. Relación Costo Beneficio

(Miranda, 2012, pág. 272) El análisis económico costo-beneficio es una técnica de evaluación que se emplea para determinar la conveniencia y oportunidad de un proyecto, comparando el valor actualizado de unos y otros.

2.1.4.4. Tiempo de Recuperación del Capital

(Baca, 2010, pág. 77) Explica que el periodo de recuperación de una inversión es el número de años que necesita el proyecto para recuperar el capital que se invirtió en él.

2.2. Fundamentación Conceptual

2.2.1. Estudio de Mercado

Es la plaza en donde se encuentra el cliente con el proveedor en donde se intercambia información para resolver problemas y se detectan oportunidades.

Producto

(Garcia, 2011, pág. 66) Dice que a la producción se la define como la transformación de insumos, a través de recursos humanos, físicos y técnicos, en productos requeridos por los consumidores. Estos productos pueden ser bienes/ o servicios.

2.2.2. Demanda

(Lucio, 2010, pág. 74) Establece el límite superior del precio (el coste establecía el límite inferior). El precio siempre debe estar entre los costes y la demanda.

2.2.3. Oferta

(Miranda, 2012, pág. 126) Analiza que la oferta se puede concebir como la actual capacidad disponible por organizaciones públicas o privadas que ejercen por delegación o contrato funciones públicas (como las cámaras de comercio), para entregar a la comunidad en condiciones de calidad aceptable, un determinado bien o servicio.

2.2.4. Precio

(Miranda, 2012, pág. 131) El estudio de precios viene que ver con las distintas modalidades que toma el pago de los bienes o servicios, sea a través de precios, tarifas o subsidios. El precio suele aparecer con algunas restricciones, como resultante del juego entre la oferta y la demanda; de ahí la importancia de medir la conducta de esta ante alteraciones en el comportamiento del nivel de los precios. Dependiendo de la clase de producto o servicio y teniendo en cuenta la estructura de mercado, se pueden identificar algunas modalidades para la fijación de precios.

2.2.5. Sistemas o proceso de producción

Un sistema es una serie de elementos interrelacionados conformada por tres elementos: entrada, proceso y salida. En este caso, los sistemas de producción se clasifican según el volumen y la rapidez con que procesan los productos. Los sistemas de producción más conocidos son:

- Procesos repetitivos
- Procesos intermitentes
- Procesos por proyectos. (Morales & Morales, 2009, pág. 99)

2.2.6. Estudio Técnico

2.2.7. Tamaño

(Prieto Herrera, 2012, pág. 101) Se considera como tamaño óptimo de un proyecto al que produce la rentabilidad más alta o la mayor diferencia entre los costos y beneficios o también el más bajo costo unitario o la mayor diferencia entre costos y beneficios sociales.

Según el criterio de los dos autores, he analizado que el tamaño se determina en base a las unidades producidas y vendidas.

2.2.8. Localización

(Miranda, 2012, pág. 155) El estudio de localización se orienta a analizar las diferentes variables que determinan el lugar donde finalmente se ubicara el proyecto, buscando en todo caso una mayor utilidad o una minimización de costos.

(Prieto Herrera, 2012, pág. 103) La ubicación de una planta productora de bienes o servicios está controlada por diversos factores y condiciones, los cuales deben ser evaluados técnica y económicamente para asegurar que la elección de entre varias alternativas es la más conveniente al proyecto.

Comparado La localización permite seleccionar el lugar óptimo para la localización de la planta del proyecto, para lo cual deben existir los servicios básicos como: vías de acceso energía eléctrica mano de obra calificada y cercanías a las materias primas necesarias para producir el bien o servicio.

2.2.9. Ingeniería del proyecto

(Miranda, 2012, pág. 167)El estudio de ingeniería está orientado a buscar una función de producción que optimice la utilización de los recursos disponibles en la elaboración de un bien o en la prestación de un servicio. La tecnología ofrece diferentes alternativas de utilización y combinación de factores productivos, que suponen también efectos sobre las inversiones, los costos e ingresos determinando efectos significativos en el proyecto.

(Prieto Herrera, 2012, pág. 109)La ingeniería del proyecto se refiere a aquella parte del estudio técnico, que se relaciona con su fase de producción; que permita optimizar los recursos disponibles para la fabricación del producto o la prestación del servicio.

La ingeniería del proyecto es básica en el proceso de producción de la planta, ya que por medio de la misma se obtiene el producto final donde intervienen insumos o materias primas, maquinarias y equipos mano de obra; además permite conocer sobre la infraestructura y la organización d la planta.

2.2.10. Marco financiero

(Cordoba, 2011, pág. 186)En el marco financiero se especifican las necesidades de recursos a invertir, con detalles de las cantidades y fecha para los diversos ítems señalados, su forma de financiero (aporte propio y créditos) y las estimaciones de ingresos y egresos para l periodo de vida útil del proyecto.

2.2.11. Inversión

(García, 2011, pág. 92) El inicio de operaciones de cualquier negocio requiere de inversiones financieras, es evidente que la empresa al principio genera ingresos que no son suficientes para cubrir todos sus gastos, razón por la cual, es necesario disponer de recursos para cubrir este déficit.

2.2.12. Costo de producción

(Morales & Morales, 2009, pág. 167) Los costos de producción representan todas las erogaciones realizadas desde la adquisición de la materia prima hasta su transformación en artículos finales para el consumo. También incluyen a los servicios que se venden a los consumidores, como es el caso de la energía eléctrica, servicio de televisión, servicio de telefonía, etc. los costos de producción se dividen en gastos directos y gastos indirectos.

(Floréz, 2012, pág. 215) En la estructura de los costos de producción se debe tener en cuenta los costos de fabricación que son asociados en forma directa a la producción del bien o servicio, los gastos operativos, tanto de administración como los de ventas y los gastos financieros ocasionados por los créditos recibidos.

2.2.13. Costo de administración

Los costos de administración son los que generan por los pagos a las personas encargadas de la parte administrativas de la planta como: gerente, secretarías, contadores jefe de producción etc.

2.2.14. Costo de venta

Presupuesto de gastos de administración y ventas. Incluyen los diferentes elementos que conforman estos gastos, los cuales son de distintas naturaleza y entre los que se encuentran:

- Sueldos y prestaciones del personal administrativo.
- Sueldos y prestaciones del personal de ventas.
- Depreciación de activos del área administrativa.
- Depreciación de activos del área de ventas.
- Amortización de diferidos.
- Comisiones en ventas.
- Papelería y útiles de oficina.
- Elementos de aseo.(Cordoba, 2011, pág. 202)

2.2.15. Depreciación

(Meza, 2010, pág. 115)La depreciación es la distribución como gasto del valor del activo en los periodos en los cuales presta sus servicios. Los activos fijos, con excepción de los terrenos, son de uso de la empresa por un número limitado de años y su costo se distribuye como gasto entre los años durante los cuales se usa.

(Nassir, 2007, pág. 132)El termino depreciación se utiliza para referirse para referirse a la perdida contable de valor de activo fijos. El mismo concepto referido a un activo intangible o nominal se denomina amortización del activo intangible.

2.2.16. Capital de trabajo

(Meza, 2010, pág. 121)Por capital de trabajo entenderemos que son los recursos, diferentes a la inversión fija y diferida, que un proyecto requiere para realizar sus operaciones sin contratiempo alguno. Dichos recursos están representaos por el efectivo, las cuentas por cobrar y el inventario.

(Cordoba, 2011, pág. 192) El capital de trabajo, que contablemente se define con la diferencia entre el activo circulante y pasivo circulante, esta representado por el capital adicional necesario para que funciones la empresa, es decir, los medios financieros necesarios para la primera producción mientras se perciben ingresos: materias primas, sueldos y salarios, cuentas por cobrar, almacén de productos terminados y un efectivo mínimo necesario para sufragar los gastos diario del a empresa.

2.2.17. Estado de resultado

(Floréz, 2012, pág. 276) El estado de pérdida y ganancia muestra los ingresos y los gastos, así como la utilidad o perdida resultante de las operaciones de la empresa durante un periodo de tiempo determinado, generalmente un año.

(Morales & Morales, 2009, pág. 164) Este es un estado financiero dinámico ya que la información que proporciona corresponde a un periodo determinado (por lo general un año). De los ingresos se deducen los costos y los gastos, con lo cual, finalmente se obtiene las utilidades o perdidas, así como el monto de los impuestos y repartos sobre utilidades.

El criterio de los dos autores, nos indica que el estado de resultado nos accede comprobar r los ingresos e ingresos del proyecto para concluir sobre el superávit o déficit de la inversión.

2.2.18. Flujo de caja

(Garcia, 2011, pág. 95) El constante movimiento financiero que ocurre en la empresa como producto de su actividad, cuando transforma materias primas, agrega insumos, mano de obra, energía y materiales; cuando comercializa mercaderías, productos o servicios; cuando recibe ingresos por las ventas al contado o a plazo; cuando paga por las compras efectuadas, salarios, contribuciones sociales, impuestos, servicios de terceros; cuando

realiza transacciones bancarias, efectúa inversiones y capta financiamiento, genera un flujo permanente de entrada y salidas de recursos, denominado flujo de caja.

(Meza, 2010, pág. 249) El flujo de caja de proyectado incluye los ingresos y egresos cuando se presenta la entrada y salida de efectivo, no obstante que se excluyen algunos desembolsos, tales como los intereses, amortización de préstamos y se incluyen, para efectos tributarios, egresos que no constituyen desembolsos de efectivo como la depreciación y amortización.

Según el criterio de los dos autores, considero que el flujo de caja permite determinar la capacidad de la empresa para hacer frente a las obligaciones de la empresa.

2.2.19. Punto de equilibrio

(Meza, 2010, pág. 138) El punto de equilibrio se define como aquel punto o nivel de ventas en el cual los ingresos totales son iguales a los costos totales y por lo tanto, no se genera ni utilidad ni pérdida contable en la operación.

(Garcia, 2011, pág. 103) El punto de equilibrio es el nivel de ventas que debe realizarse para no obtener ni pérdida ni ganancia, es decir, cubrir los costos totales.

Los criterios de los autores nos indican que el punto de equilibrio es la cantidad de ingresos que igualan a la totalidad de costos y gastos en que incurren normalmente una empresa.

2.2.20. Evaluación Financiera

(Prieto Herrera, 2012, pág. 203) Mide el beneficio en dinero que el proyecto produce, maximizando las ganancias y se basa en el análisis del aspecto

financiero para calcular la rentabilidad de las inversiones y que ingresos y egresos tendrá el proyecto en su fase de ejecución.

(Floréz, 2012, pág. 269) Es el valor del proyecto medido en dinero de hoy. En la evaluación de proyectos se utiliza una serie de herramientas que permiten medir la viabilidad del proyecto en estudio.

De acuerdo a los criterios de los autores concluyo que la evaluación financiera consiste en identificar ordenar y sistematizar la información de carácter monetario., es decir la inversión, ingreso y costos que puedan deducirse para elaborar los cuadros financieros con el fin de evaluar el proyecto y determinar la rentabilidad Flujo de fondo

2.2.21. Valor Actual Neto (VAN)

(Floréz, 2012, pág. 283) Es el valor del proyecto medido en dinero de hoy. Es el equivalente en pesos actuales de todos los ingresos y egresos, presentes y futuros que constituyen el proyecto.

(Cordoba, 2011, pág. 236) El VAN es el método más conocido y el más aceptado. Mide la rentabilidad del proyecto en valores monetarios que exceden a la rentabilidad deseada después de recuperar toda la inversión.

Según el criterio de los autores, considero que el Van es un indicador financiero que demuestra la viabilidad de la inversión, considerando que si el resultado del mismo es menor a cero el proyecto no es viable; si es igual a cero queda a decisión del inversionista si invierte en el proyecto; y si es mayor a cero el proyecto es rentable.

2.2.22. Tasa interna de Retorno (TIR)

(Floréz, 2012, pág. 283) La TIR permite calcular el rendimiento esperados del plan de negocio antes de iniciar cualquier inversión.

(Meza, 2010, pág. 176) La TIR es la tasa de interés pagada sobre los saldos de dinero tomado en préstamos o la tasa de rendimiento ganada sobre el saldo no recuperado de la inversión.

2.3. Fundamentación Legal

La estructura administrativo legal de la empresa será propiedad de una Persona Individual, para ello se necesita presentar al Registro Mercantil los siguientes documentos:¹

- Formulario de inscripción de comerciante individual y de empresa con firma autenticada del propietario.
- Certificación contable firmada y sellada por un contador.
- Cédula de vecindad original.
- Solicitar una orden de pago y cancelar en la agencia bancaria que funciona dentro de las instalaciones del Registro, la cantidad de Q.100.00, por la inscripción de la empresa y Q. 75.00 por la inscripción del comerciante.
- Patente de comercio de empresa estará lista para ser retirada, 24 horas después de la presentación del expediente con la respectiva orden de pago porteada por el banco.
- Si la propiedad de la empresa es de más de una persona, presentar un formulario por cada copropietario.

¹ASAMBLEA CONSTITUYENTE (2008) Constitución de la República del Ecuador; Ecuador

Para la inscripción en la Superintendencia de Administración Tributaria – SAT- se necesita:

- Presentar cedula original del propietario y su fotocopia.
- Llenar los formularios A-14, A-42 y A-52, para habilitar los libros de ventas, inventarios y de compras, y la habilitación de las facturas.

Para obtener el permiso Sanitario se necesita:

- Llevar una muestra del producto empacado a Sanidad pública para las pruebas de laboratorio que se hacen en la ciudad capital.
- Luego se extiende el permiso para la comercialización del producto.

2.3.1. Requisitos Legales para la Constitución de la Empresa

En la constitución de este tipo de empresa los requisitos de las siguientes entidades son las siguientes:

- Servicio de Rentas Internas.
- Crear el RUC de tu empresa como último paso.
- Ministerio de Turismo del Ecuador.
- Cámara Provincial de Turismo (CAPTUR)
- Corporación Metropolitana de Turismo.
- Dirección de Higiene y Salud Municipal.
- Cuerpo de Bomberos.
- Dirección Metropolitana del Ambiente.
- Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.

2.3.2. Por su Objeto Social

Las compañías o sociedades pueden clasificarse por el aspecto social formal, fin común u objeto social en sociedades industriales, comerciales, turísticas, artesanales, agrícolas, etc.

La ley permite, en definitiva, que las compañías puedan tener como objeto social la más amplia gama de actividades mercantiles, pero prohíbe (Art. 3) la formación y funcionamiento de las compañías contrarias al orden público, a las leyes mercantiles y a las buenas costumbres, de las que no tengan un objeto real y de la lícita negociación y de las que tiendan al monopolio de las subsistencias o de algún ramo de cualquier industria, mediante prácticas orientadas a esa finalidad.²

2.3.3. Por la Responsabilidad

Si tomamos como elemento diferenciador la responsabilidad de los socios, encontramos compañías o sociedades industriales, con responsabilidad limitada y sociedades o compañías con responsabilidad limitada.

2.3.4. Por el Origen del Capital

En razón del origen del capital, las sociedades pueden ser nacionales, extranjeras y mixtas.

2.3.5. En Consideración de las Personas

Una de las clasificaciones importantes es aquella que se hace entre sociedades de personas y sociedades de capital. En las primeras prevalece la consideración de las 79 personas que la conforman.

2.3.6. Compañía de Responsabilidad Limitada

Según el análisis de nuestro proyecto, tamaño y forma, este es el tipo de compañía que nos definiría como negocio.³

²<http://blog.pucp.edu.pe/item/119548/ley-n-28015-ley-de-promocion-y-formalizacion-de-la-micro-y-pequena-empresa>

³<http://blog.pucp.edu.pe/item/119548/ley-n-28015-ley-de-promocion-y-formalizacion-de-la-micro-y-pequena-empresa>

La Cia. Ltda. Es la que se contrae o constituye, entre tres o más personas que solamente respondan por las obligaciones sociales hasta el monto de sus aportaciones individuales y hacen el comercio bajo una razón social o denominación objetiva, a la que se añadirá las palabras “Compañía Limitada” o su abreviatura.

Esta forma es actualmente una de las más utilizadas, por lo cual más adelante se señalarán con amplitud sus principales características.

2.3.7. Características Básicas

- Como en toda sociedad, la legislación ecuatoriana considera a esta compañía un contrato, que para su validez debe reunir los siguientes requisitos: capacidad de las personas que lo celebren, consentimiento que dan para su celebración, objeto lícito, causa lícita y solemnidades con que debe celebrarse.
- Aunque en esta compañía es importante el factor personal y se lo toma en cuenta en varios aspectos la ley señala que para efectos fiscales y tributarios se la considera como una sociedad de capital, criterio que determina el tratamiento que en general le da la ley. Para su constitución se requiere un capital mínimo, dividido en participantes de un dólar o múltiplos de un dólar de los Estados Unidos de América, que sólo pueden transferirse en la forma establecida legalmente.⁴
- La responsabilidad de los socios en este tipo de compañías se extiende exclusivamente al monto de sus aportaciones individuales.
- Esta compañía puede actuar bajo una razón social bajo una denominación objetiva, referida a sus actividades comerciales, a la que

⁴<http://blog.pucp.edu.pe/item/119548/ley-n-28015-ley-de-promocion-y-formalizacion-de-la-micro-y-pequena-empresa>

se agregara las palabras "compañía limitada" o su abreviatura "Cía. Ltda."

- Esta compañía de responsabilidad limitada se administra a través de un administrador o gerente, que no puede ser removido, salvo por causas determinadas por ley.
- Esta compañía va ser siempre mercantil, pero sus socios por el hecho de contribuirles no adquiere la calidad de comerciantes.

2.3.8. Trámite para la Constitución

Según los instructivos dados por la Superintendencia de Compañías, en el trámite para la constitución de una compañía de responsabilidad limitada, se deben seguir los siguientes pasos, con las diferentes específicas propias de cada tipo de compañía. Sin embargo, y por la importancia del tema, detallamos a continuación los aspectos fundamentales de la constitución de una compañía de responsabilidad limitada.⁵

2.3.9. Formalidades

La constitución de una compañía de responsabilidad limitada requiere necesariamente de escritura pública y de la aprobación de la Superintendencia de Compañías, que la dará si encuentra que se han cumplido las exigencias legales.⁶

La misma entidad ordenará la publicación de un extracto de la escritura en uno de los periódicos de mayor circulación en el domicilio de la compañía y la inscripción de la escritura en el Registro Mercantil. Dicha inscripción marca el principio de existencia de la compañía.

⁵<http://blog.pucp.edu.pe/item/119548/ley-n-28015-ley-de-promocion-y-formalizacion-de-la-micro-y-pequena-empresa>

⁶<http://www.elemprendedor.ec/tramites-abrir-empresa/>

La aprobación de la escritura de constitución será solicitada a la Superintendencia por los administradores o por las personas que hubieren sido designadas en la misma escritura, dentro de treinta días de suscrito el contrato.

2.3.9.1. Capacidad

Puede intervenir en la constitución de esta compañía cualquier persona natural, siempre que tenga capacidad civil para contratar.

El menor emancipado autorizado para comerciar puede participar en la formación de esta clase de compañía sin necesidad de autorización especial. Sin embargo no pueden intervenir en la constitución de compañías de responsabilidad limitada los cónyuges, los padres e hijos no emancipados, aunque luego sí puedan llegar a ser socios simultáneamente.

2.3.9.2. Contenido de la Escritura de Constitución

La escritura de constitución de una compañía de responsabilidad limitada debe contener el contrato constitutivo y el estatuto por el que se regirá la compañía y, en especial, lo siguiente:

Nombres, apellidos y estado civil de los socios, si fueran personas naturales; o la denominación o razón social si fueran personas jurídicas. En ambos casos su nacionalidad y domicilio. ⁷

⁷ASAMBLEA CONSTITUYENTE (2008); *Constitución de la República del Ecuador*; Ecuador

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Localización



La investigación se realizará en el cantón La Maná de la provincia de Cotopaxi, a una distancia de 33 km del cantón Quevedo.

3.2. Tipos de Investigación

Deductivo.- Permitió la recopilación directa de la información analizando la misma desde la general a la particular.

Inductivo.- Ayudó a razonar cada una de las variables que intervienen en la investigación y están relacionadas con el desarrollo de la empresa.

Analítico.- Permitió diagnosticar y analizar la estructura del estudio de factibilidad hasta llegar a las conclusiones y recomendaciones.

3.3. Diseño de la Investigación

La investigación será descriptiva, explicativa y de campo.

Investigación de Campo: Se inició con una investigación aplicada, y de esta manera se encontró información valiosa para poder usar a futuro en la elaboración del estudio de factibilidad para la creación de un restaurante vegetariano en el cantón La Mana 2013.

Descriptiva: Ayudó a identificar la rentabilidad del proyecto a través de esta descripción del estudio económico y financiero del mismo.

Explicativa: Responde a las causas de los eventos físicos o sociales y establece relaciones de causa efecto entre las variables, y tiene como característica el tratamiento concreto del objeto de investigación.

3.4. Fuentes

Primarias: Corresponde a la información obtenida de las encuestas, entrevistas y observación de la demanda del servicio.

Secundarias: Corresponderá a todo el sustento teórico, esta información es cualitativa, y se la tomó de libros, folletos, revistas, periódicos y páginas web.

3.5. Técnicas e instrumentos de evaluación

Encuesta: La técnica de evaluación a utilizar es la encuesta a través del instrumento cuestionario dirigido a la población del cantón La Maná

3.6. Población y Muestra

3.6.1. Población

La población objetiva de la investigación fueron la totalidad de habitantes del cantón.

De acuerdo a los datos del INEC del último censo realizado en el año 2010 La Mana cuenta con una población de 42.216 habitantes.

3.6.2. Tamaño de la Muestra.

Para determinar el tamaño de la muestra será necesario considerar el universo, y a través de la determinación del tamaño de la muestra identificar a los principales consumidores de comidas vegetarianas.

n=tamaño de la muestra

Uo= Universo (27.703 Habitantes cantón La Mana).

P= Probabilidad de que el evento ocurra (0.50)

q= Probabilidad de que el evento no ocurra (0.50)

Z=Nivel de confianza 1.96

e= error de diseño 0.05

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

$$n = \frac{27703(0,50)(0,50)(1,96)^2}{(27703 - 1)(0,05)^2 + (0,50)(0,50)(1,96)^2}$$

$$n = \frac{27703(0,50)(0,50)(3,8416)}{27702(0,0025) + (0,50)(0,50)(3,8416)}$$

$$n = \frac{26605.96}{69.255 + 0,9604}$$

$$n = \frac{26605.96}{70.215} = 379 \rightarrow \textit{Encuestas}$$

CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

3.7. Investigación de Mercado

3.7.1. Mercado de Demanda.

El mercado de demanda para este producto será el público en general, porque el consumidor de la oferta suele ser directo, es decir, que el cliente busca claramente un producto vegetariano y dietético. La demanda será de las personas que trabajan, residan o quieran alimentarse de una manera saludable.

3.7.2. Análisis 4p

3.7.2.1. Producto

Se trata de preparar comida para ofertar en un local comida vegetariana y dietética, que también se pueda entregar a domicilio.

3.7.2.2. Precio

Para establecer el precio es necesario considerar lo siguiente:

- Los precios de la competencia por servicios similares.
- El precio que el cliente estaría dispuesto a pagar por este servicio.
- Los gastos de elaboración.

En el sector centro de la ciudad de La Maná, el precio de la competencia no existe, debido a la falta de este tipo de servicios; además el cliente acudirá

de manera diaria al local y el precio debe compensarle de otras opciones, como por ejemplo: ir a la casa a preparar la comida o acudir a un restaurante tradicional. El valor del producto estará dado por tarifas de menú y costos de la materia prima.

3.7.2.3. Plaza

Este servicio de restaurante estará localizado en el centro de la ciudad de La Maná; se consideró un punto clave para emprender este negocio, debido a la afluencia de personas que se ven afectadas por comer alimentos no sanos y debido a la gran cantidad de restaurantes que elaboran alimentos con elevados niveles de grasa.

3.7.2.4. Promoción

El personal serán los primeros en difundir el producto, debido a que ellos serán los que recomendarán platos o harán sugerencias a los clientes. Se incluirán datos en las páginas amarillas y en el internet, especificando la misión, visión y servicio prestados.

Se elaborarán promociones en los días con menor afluencia de clientes, descuentos, combos, etc.

3.7.2.5. Competidores

Para el análisis de la competencia en la ciudad de La Maná, hay que distinguir varios tipos principales de competidores indirectos: *Supermercados* e *hipermercados* que dentro de su servicio, cuentan con artículos dietéticos y a precios competitivos, y entre ellos, productos dietéticos. *Herbolarios* donde se puedan encontrar algunos de estos productos. *Farmacias*, que incluyan artículos naturales y dietéticos, como infusiones, cápsulas, etc.

3.7.2.6. Proveedores

La política del negocio con respecto a los proveedores se basará en el desarrollo de relaciones a largo plazo y mutuamente beneficiosas, que permitan mantener los estándares de calidad de la compañía. Los productos básicos del menú serán comprados a empresas ecuatorianas, para reafirmar la confianza de la empresa en la industria nacional. Desde las materias primas, y durante todo el proceso de producción (cadena de valor), se hará el compromiso de brindar máxima calidad, seguridad, frescura y sabor en todos los productos. Los proveedores serán:

Mercados o plazas cercanas al local, la cual permitirá el abastecimiento de la materia prima y la mayoría de los productos no perecibles y artículos de limpieza también será proveedor de carne y leche de soya. Algunos de los proveedores tendrán un bajo poder de negociación debido a que existe en el mercado una gran diversidad de oferentes los cuales venden los mismos productos teniendo la opción de comparar precios.

3.7.2.7. Clientes

El negocio se dirigirá al público en general, si bien la demanda de este tipo de productos suele ser una demanda directa, en la que el cliente busca claramente un producto saludable, se ofrecerá platos totalmente saludables y variados.

3.7.3. Análisis Foda

3.7.3.1. Fortalezas

1.- Primer restaurante de comida sana (vegetariana y dietética), dirigido al sector empresarial, y a las amas de casa de la ciudad de La Maná.

2.- Ofrecer comida vegetariana y dietética basada en mantener una alimentación balanceada, las cuales tienen bajo nivel de grasa; y además son nutrientes y vitaminizantes.

3.- Servicio a domicilio de los ingredientes para la preparación de los alimentos, como también los platos ya preparados para empresas y hogares, los cuales no ofrece la competencia.

4.- Innovación de platos y variación constante del menú.

5.- Los costos de materia prima son bajos, porque se adquieren al por mayor.

3.7.3.2. Oportunidades

1.- En el lugar en el cual se ubica el negocio ya que no existen otros restaurantes que ofrecen un servicio similar al nuestro.

2.-La demanda por la comida vegetariana mantiene un constante crecimiento.

3.- La posibilidad de apertura de otra sucursal a mediano o largo plazo.

4.- La oportunidad de poseer un horno industrial, en el cual mediante un proceso podrán los alimentos preparados mantenerse durante 22 a 25 días sin descomponerse a una temperatura + 30C.

3.7.3.3. Debilidades

1.- Ser una empresa nueva que carece de experiencia.

2.- La falta de lealtad de los consumidores de nuestro servicio.

3.7.3.4. Amenazas

- 1.- Los restaurantes pueden aplicar estrategias de competencia agresiva.
- 2.- El ingreso de nuevos competidores.
- 3.- Políticas imprescindibles del Gobierno.
- 4.- Desestabilización económica.

3.7.3.5. Comercialización

En la semana previa al lanzamiento, se visitará a las diferentes empresas en el centro de la ciudad, presentando el servicio a los departamentos de recursos humanos, para la información del servicio. Entregar volantes a las personas acerca del servicio y su conveniencia.

Con descripción del menú vegetariano y/o dietético, precios y formas de pago de almuerzos. Adjunto a esto habrá un adhesivo que describa el servicio a domicilio de la comida preparada o el suministro de los ingredientes para aquellas personas que quieran aprender a realizar este tipo de comidas con tan solo ingresar a nuestra página de internet.

3.7.4. Tabulación, Análisis e Interpretación de los resultados obtenidos en las encuestas dirigidas a los habitantes del cantón La Maná.

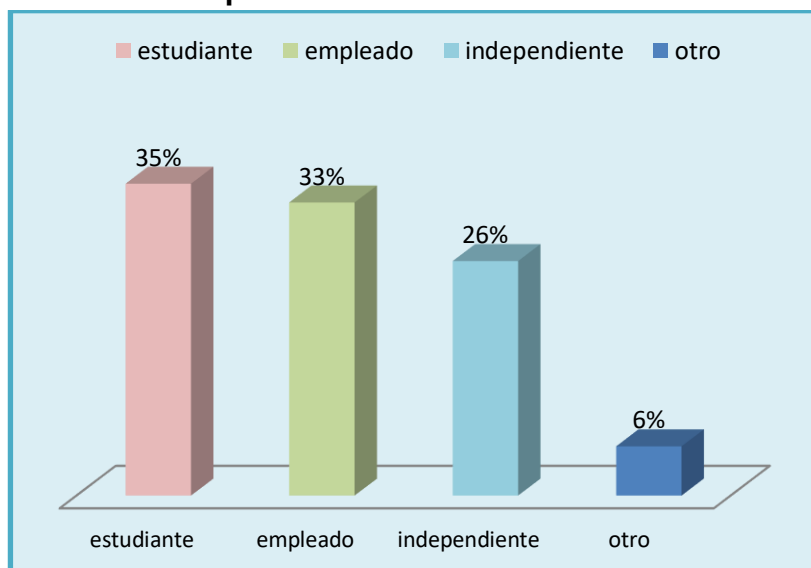
Encuesta Restaurant Comida Vegetariana y bocaditos integrales en el cantón La Maná 2013.

Pregunta 1. ¿A qué se dedica usted?

Cuadro 1. Ocupación

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Estudiante	133	35%
Empleado	125	33%
Independiente	100	26%
Otro	21	6%
Total	379	100%

Gráfico 1. Ocupación



Fuente: Encuesta

Elaboración: La autora

Análisis

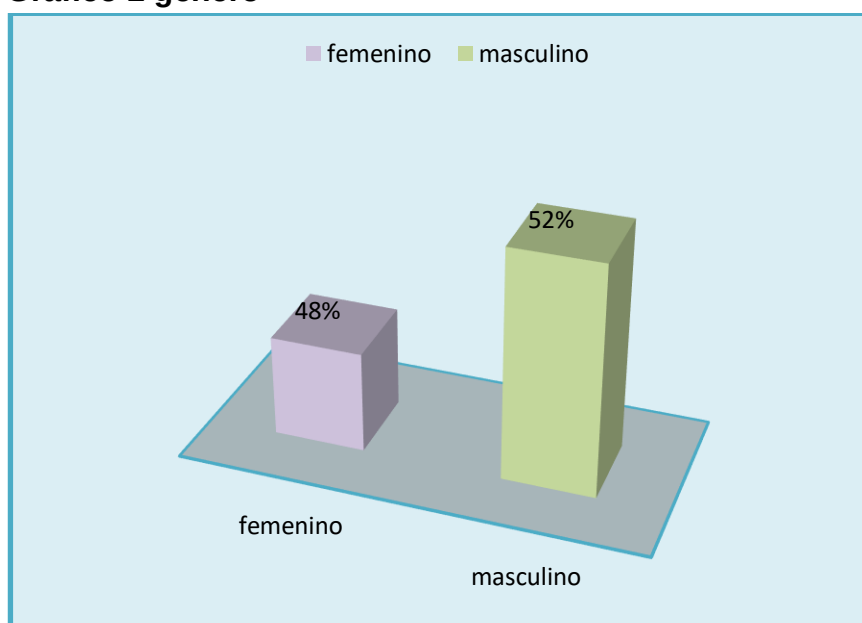
En el gráfico 1 indica que el 35% de los encuestados son estudiantes, el 30% son empleados, 29% son independientes, mientras que el 6% se dedica a otra actividad. Se puede indicar que los mayores consumidores de del producto serán estudiantes y personas empleadas.

Pregunta 2. ¿Cuál es su género?

Cuadro 2. Genero

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Femenino	181	48%
Masculino	198	52%
Total	379	100%

Gráfico 2 genero



Fuente: Encuesta
Elaboración: La autora

Análisis

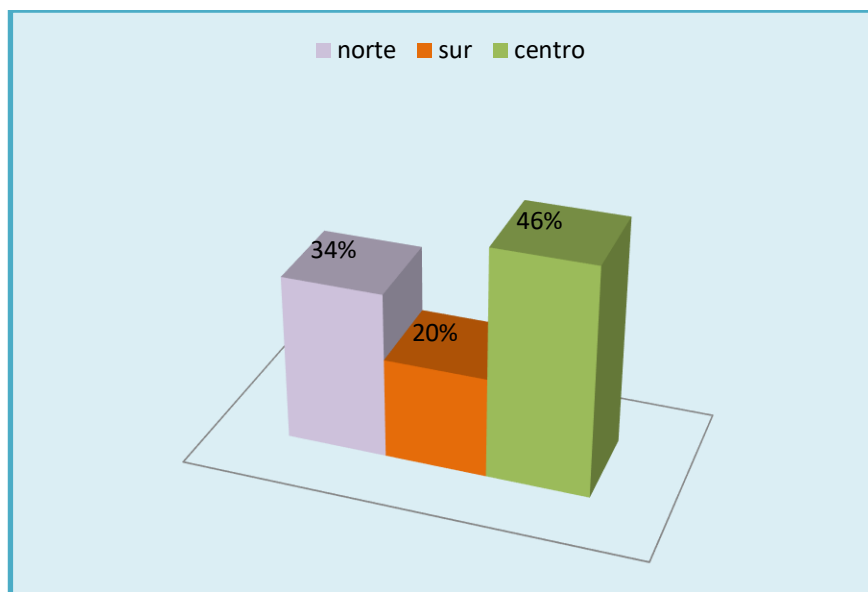
El gráfico 2 señala que el 52% de los encuestados son del sexo masculino mientras que el 48% es sexo femenino. En el análisis de género la preferencia de comida vegetariana son las mujeres.

Pregunta 3. ¿En qué zona de La Maná vive usted?

Cuadro 3. Residencia

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Norte	127	34%
Sur	77	20%
Centro	175	46%
Total	379	100%

Gráfico 3. Residencia



Fuente: Encuesta

Elaboración: La autora

Análisis

El gráfico 3 indica que el 48% de los encuestados, residen en el centro de La Maná, mientras que el 32% reside en el norte y el 20% habita en el sur de la ciudad. Es importante indicar que los mayores consumidores del producto

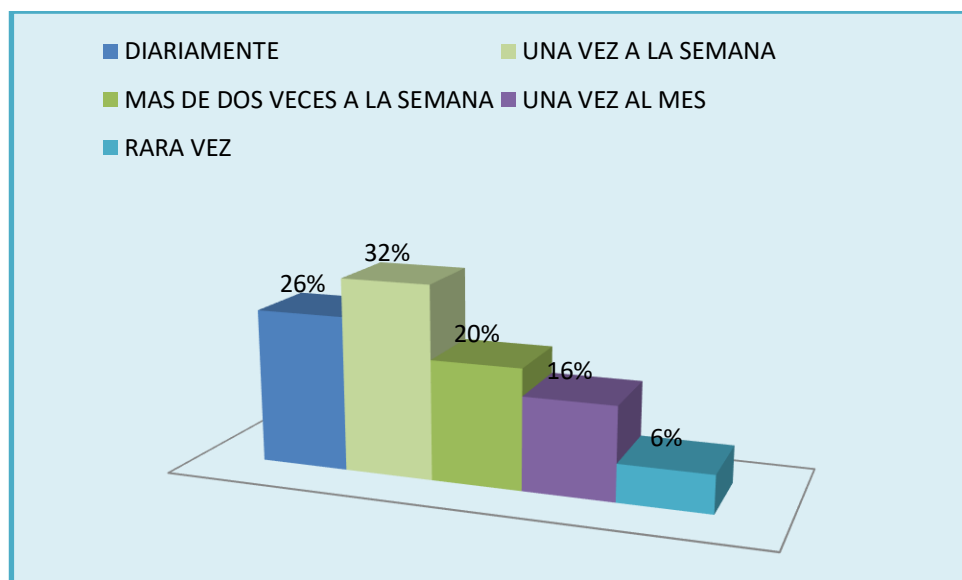
viven en el centro de la ciudad lo que se toma como una fortaleza para la empresa.

Pregunta 4. ¿Con qué frecuencia acostumbra ir a un restaurante?

Cuadro 4. Frecuencia a Restaurantes

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Diariamente	98	26%
Una vez a la semana	122	32%
Más de dos veces a la semana	76	20%
una vez al mes	59	16%
Rara vez	24	6%
Total	379	100%

Gráfico 4. Frecuencia a Restaurantes



Fuente: Encuesta
Elaboración: La autora

Análisis

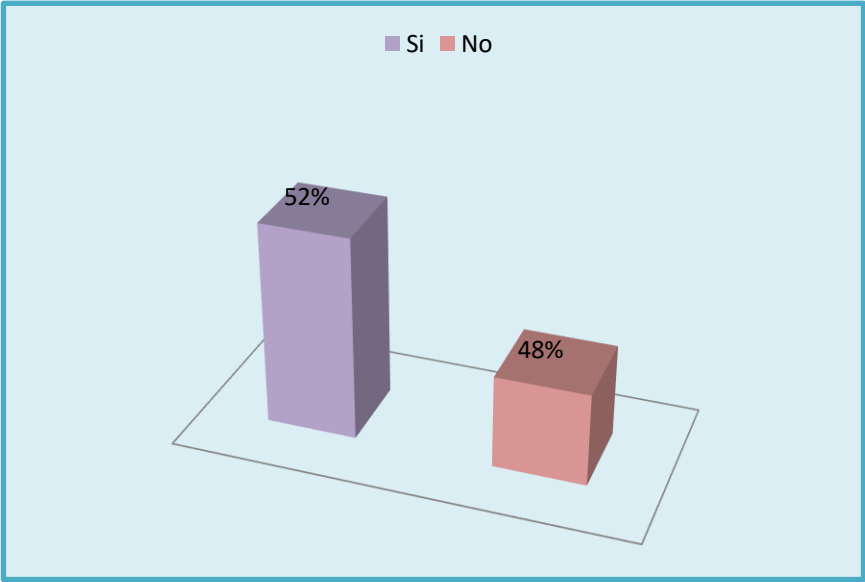
El gráfico 4 indica que el 35% de los encuestados frecuenta los restaurantes una vez a la semana, el 27% lo hace diariamente, el 21% dos veces a la semana, el 14% una vez al mes, el 3% rara vez, mientras un 0% ocupa rara vez. Este resultado ayudará a determinar que de acuerdo a la frecuencia de visitas a los restaurantes, proyectar la cantidad de producción de comida vegetariana.

Pregunta 5. ¿Suele ir acompañado?

Cuadro 5. Preferencia De Compañía

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	198	52%
No	181	48%
TOTAL	379	100%

Gráfico 5. Preferencia de Compañía



Fuente: Encuesta
Elaboración: La autora

Análisis

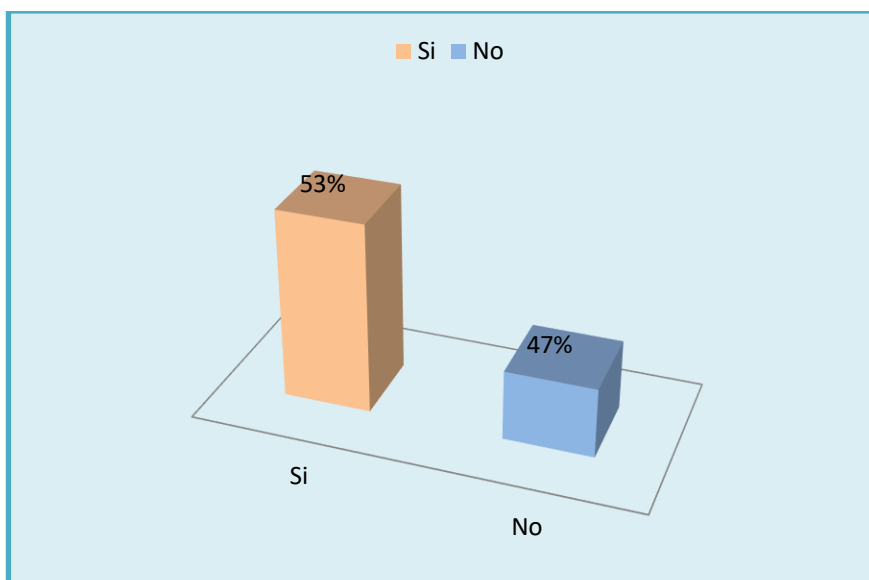
En el gráfico 5 manifiesta que el 52% de los encuestados suele ir acompañado a los restaurantes mientras que el 48% mencionó asistir solo.

Pregunta 6. ¿Sabe qué es la comida vegetariana y bocaditos integrales?

Cuadro 6. Comida Vegetariana y Bocaditos Integrales

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Si	200	53%
No	179	47%
total	379	100%

Gráfico 6. Comida Vegetariana y Bocaditos Integrales



Fuente: Encuesta
Elaboración: La autora

Análisis

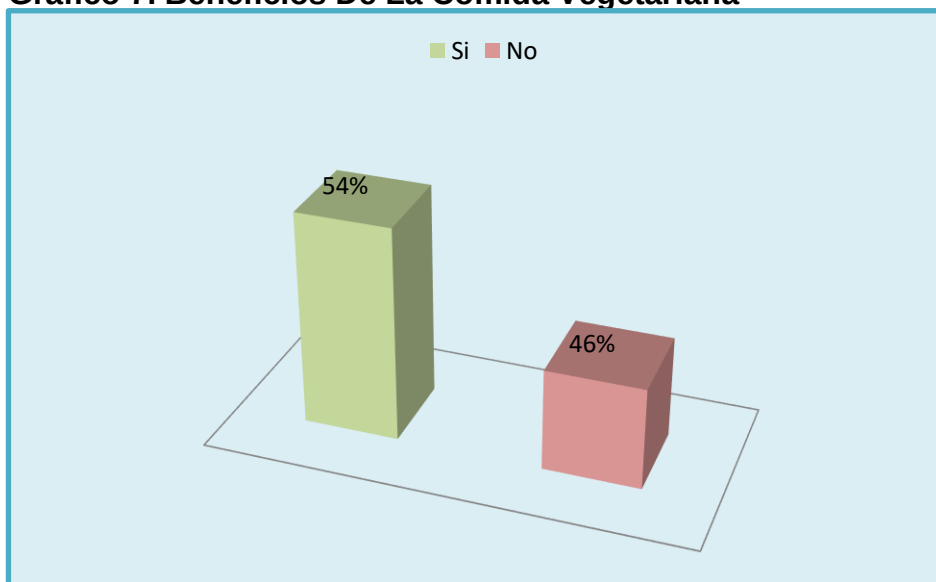
El gráfico 6 al diagnosticar si sabe que es la comida vegetariana el 52% si conoce mientras que el 48% no lo sabe.

Pregunta 7. ¿Conoce Ud. sobre los beneficios de la comida vegetariana?

Cuadro 7. Beneficios de la Comida Vegetariana

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Si	203	54%
No	176	46%
total	379	100%

Gráfico 7. Beneficios De La Comida Vegetariana



Fuente: Encuesta
Elaboración: La autora

Análisis

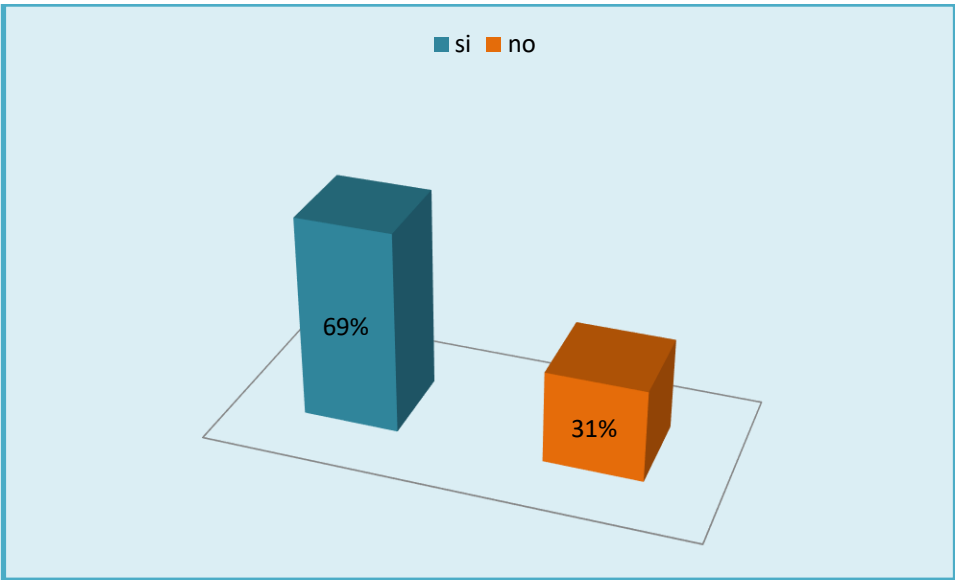
El gráfico 7 al mencionar si conocen los beneficios de la comida vegetariana el 52% si tiene conocimiento mientras que el 48% lo desconoce. Este resultado da una idea de que las personas si tienen conocimiento de este tipo de comidas.

Pregunta 8. ¿Usted iría o está dispuesto a degustar de la comida vegetariana?

Cuadro 8. Degustación de Comida Vegetariana

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	260	69%
NO	119	31%
TOTAL	379	100%

Gráfico 8. Degustación de la Comida Vegetariana



Fuente: Encuesta
Elaboración: La autora

Análisis

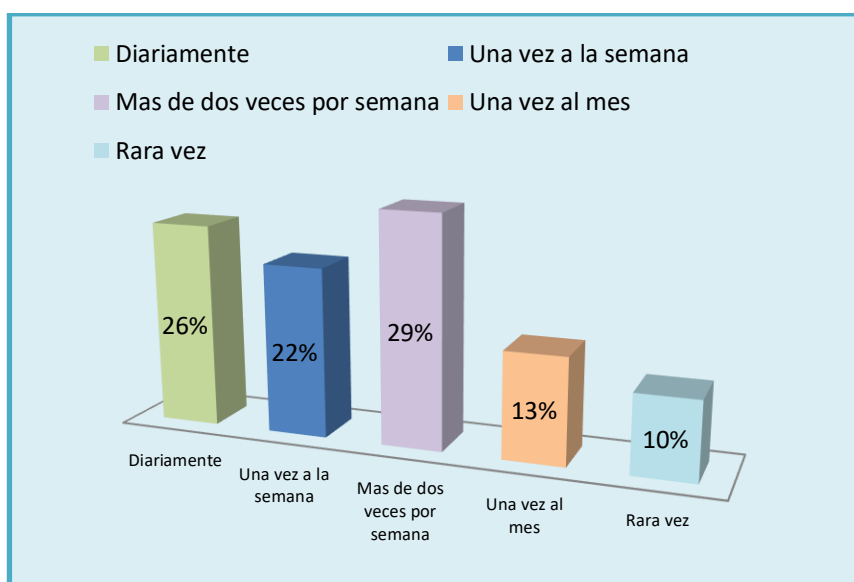
El gráfico 8 al preguntar si estarían de acuerdo que exista un restaurante en el Cantón La Maná de comida vegetariana mencionaron que el 70% si está de acuerdo mientras que el 30% no lo ve oportuno.

Pregunta 9. ¿Con qué frecuencia visitaría usted el restaurante vegetariano en el cantón La Maná?

Cuadro 9. Visitaría el Restaurante Vegetariano

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Diariamente	67	26%
Una vez a la semana	56	22%
Más de dos veces por semana	76	29%
una vez al mes	35	13%
Rara vez	26	10%
Total	260	100%

Gráfico 9. Visitaría el Restaurante Vegetariano



Fuente: Encuesta

Elaboración: La autora

Análisis

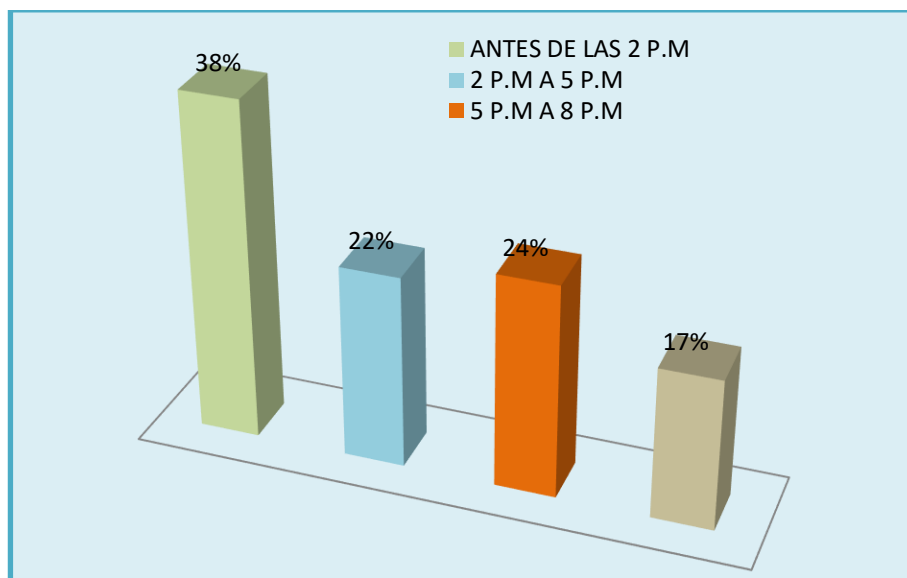
El gráfico 9 el 37% frecuentaría el restaurante una vez a la semana, el 28% visitaría más de dos veces por semana, el 19% la haría diariamente, el 10% una vez al mes mientras que el 7% rara vez. De acuerdo a este resultado puedo determinar que la necesidad de mejorar los hábitos alimenticios es muy frecuente en las personas.

Pregunta 10. ¿Qué horario prefiere para ir a un restaurante?

Cuadro 10. Prioridad para ir al Restaurante

Detalle	Cantidad	Porcentaje
ANTES DE LAS 2 P.M	98	38%
2 P.M A 5 P.M	56	22%
5 P.M A 8 P.M	62	24%
DESPUÉS DE LAS OCHO	44	17%
TOTAL	260	100%

Gráfico 10. Prioridad para ir al Restaurante



Fuente: Encuesta
Elaboración: La autora

Análisis

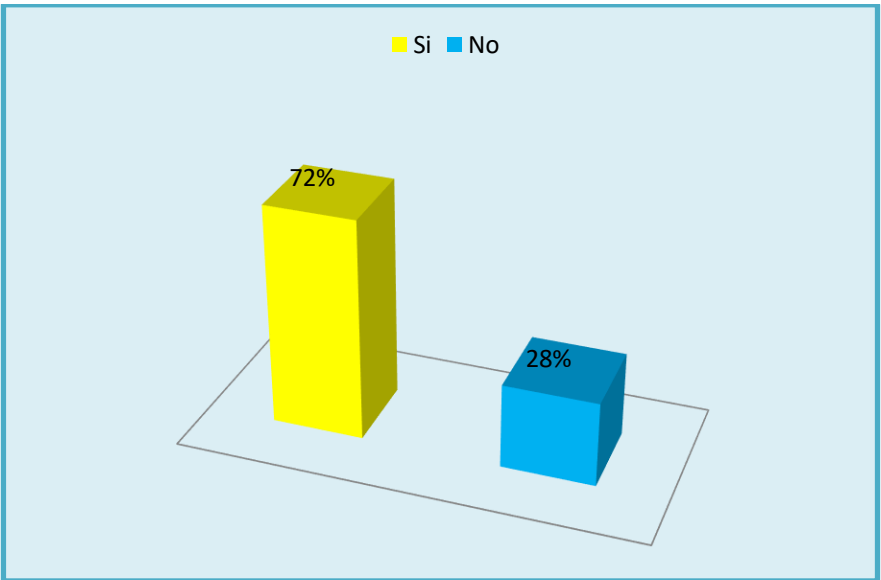
El gráfico 10 se analiza que horario prefiere ir al restaurante y dijeron: el 36% prefiere antes de las 2 de la tarde, el 27% es de 5 a 8 p.m., el 25% de 2 a 5 pm. Mientras que el 12% lo considera mejor para después de las ocho de la noche. Es importante indicar que la mayoría de las personas prefieren visitar el restaurant a la hora del almuerzo por que aporta con mayores ingresos para la empresa.

Pregunta 11. ¿Es para usted importante que el restaurant tenga un estacionamiento propio?

Cuadro 11. Estacionamiento Propio

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	188	72%
No	72	28%
TOTAL	260	100%

Gráfico 11. Estacionamiento Propio



Fuente: Encuesta
Elaboración: La autora

Análisis

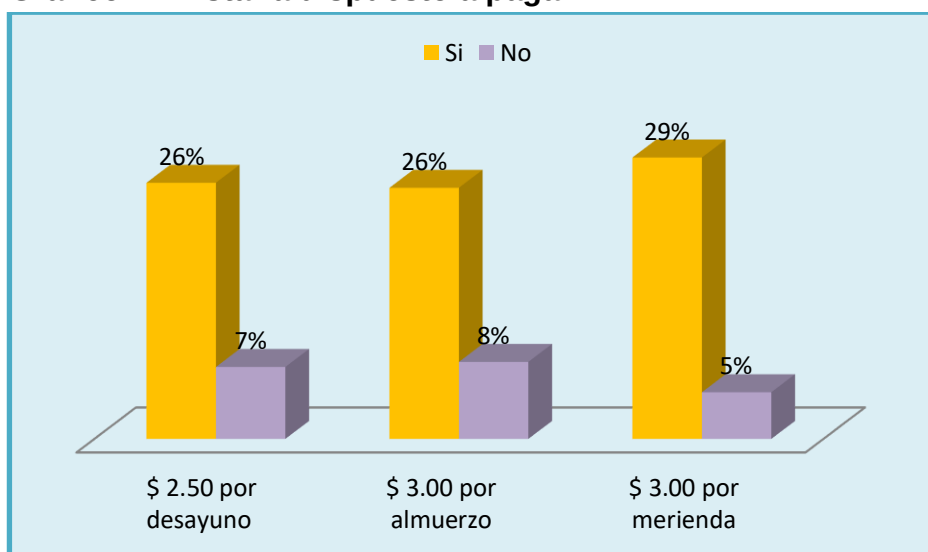
El gráfico 11 muestra que el 80% considera que si debe tener un establecimiento propio mientras que el 20% no lo ve factible por el momento.

Pregunta 12. ¿Está de acuerdo con los siguientes precios?

Cuadro 12. Estaría dispuesto a pagar

Detalle	Si	No	Cantidad	Si	No	Porcentaje
\$ 2.50 por desayuno	203	57	260	26%	7%	33%
\$ 3.00 por almuerzo	199	61	260	26%	8%	33%
\$ 3.00 por merienda	223	37	260	29%	5%	34%
TOTAL			780	80%	20%	100%

Gráfico 12. Estaría dispuesto a pagar



Fuente: Encuesta

Elaboración: La autora

Análisis

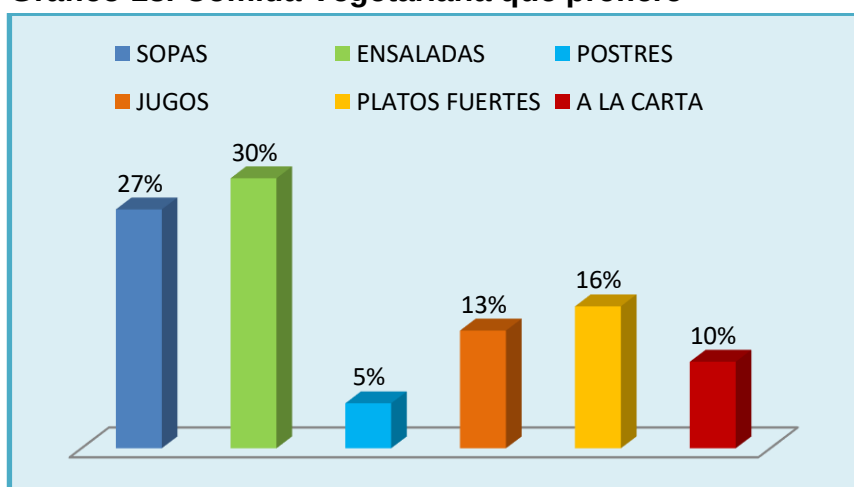
El gráfico 12 para determinar el precio en el restaurante en las tres opciones confirmaron que el desayuno \$ 2.50: con un si 19% y con un no del 16%, en el almuerzo de \$3.00 el 23% mencionaron que están de acuerdo con el precio y un no del 19% mientras que en la merienda de \$ 3.00 el 16% si lo acepto beneficioso y 7% confirmaron que no.

Pregunta 13. ¿Qué plato de comida vegetariana prefiere usted?

Cuadro 13. Comida Vegetariana que prefiere

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Sopas	69	27%
Ensaladas	78	30%
Postres	13	5%
Jugos	34	13%
Platos Fuertes	41	16%
A la Carta	25	10%
Total	260	100%

Gráfico 13. Comida Vegetariana que prefiere



Fuente: Encuesta

Elaboración: La autora

Análisis

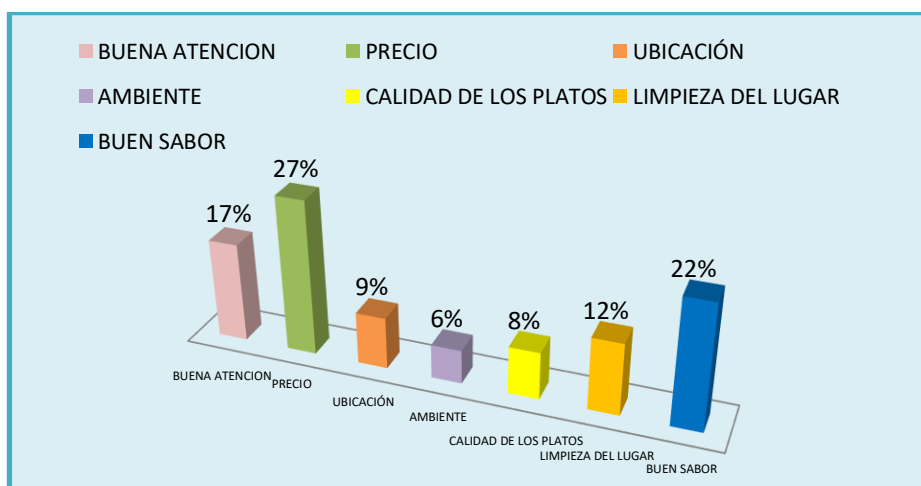
El gráfico 13 se determina la preferencia de las comidas en el restaurante que; el 30% les gusta las ensaladas, el 27% prefiere las sopas, el 16% les los platos fuerte, el 13% les agrada los jugos, el 10% le agrada los platos a la carta mientras que con un 5% para los postres.

Pregunta 14. ¿Cuál es el grado de relevancia al momento de escoger en un restaurant vegetariano?

Cuadro 14. Grado de relevancia al escoger el Restaurante

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Buena Atención	44	17%
Precio	69	27%
Ubicación	23	9%
Ambiente	15	6%
Calidad de los Platos	21	8%
Limpieza del Lugar	32	12%
Buen Sabor	56	22%
Total	260	100%

Gráfico 14. Grado De Relevancia Al Escoger El Restaurante



Fuente: Encuesta

Elaboración: La autora

Análisis

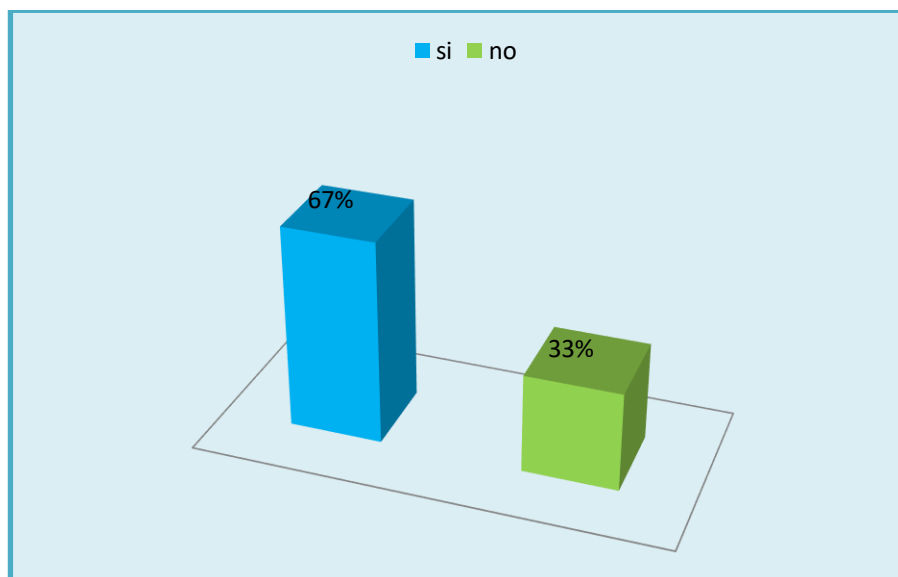
El gráfico 14 para determinar cuál es el grado de relevancia mencionaron así: el 27% prefiere buen precio, el 22% considera importante el sabor, el 17% analiza la buena atención, el 12% observa la limpieza del lugar, el 9% observa la ubicación del lugar, el 8% calidad de los platos, el 6% observa el ambiente del restaurante.

Pregunta 15. ¿Le gustaría tener este servicio a domicilio?

Cuadro 15. Servicio a Domicilio

Detalle	Cantidad	Porcentaje
SI	175	67%
NO	85	33%
TOTAL	260	100%

Gráfico N.- 15 Servicio a Domicilio



Fuente: Encuesta

Elaboración: La autora

Análisis

El gráfico 15 al cuestionar a los encuestados acerca de que si les gustaría tener este servicio a domicilio el 67% menciono que si le agradaría y que el 33% por el momento no lo ve apropiado.

4.1.5. Comportamiento Actual de la Demanda

La preferencia por las comidas vegetarianas presenta una demanda sostenida y de identifican por el consumo, el consumidor objetivo, según el INEC al año 2010 fue de 27.703.

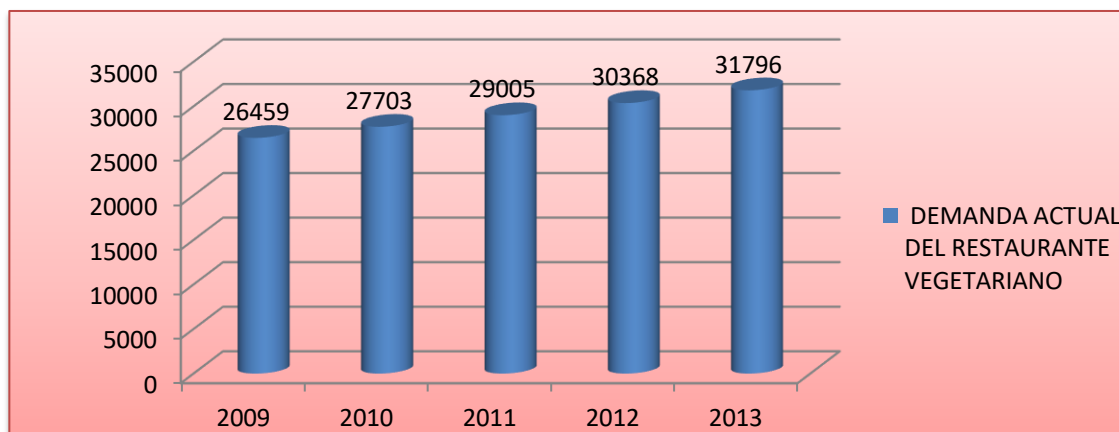
Cuadro N.- 16 Demanda Actual del Servicio

AÑOS	D. A
2009	26459
2010	27703
2011	29005
2012	30368
2013	31796

Fuente: Investigación directa de campo

Responsable: Autor

Grafico N.- 16 Indicando demanda actual del servicio



Fuente: Investigación Directa de Campo
Responsables: Autor

Análisis

Se indica la demanda histórica del restaurante vegetariano para los años analizados desde el 2009 fue de 26459 Persona, teniendo un crecimiento hasta 2013 de 31796 Persona, siendo favorable para la viabilidad del proyecto.

Cuadro N.- 17 Proyecciones de la Demanda Actual

Años	x	y	xy	X2
2009	1	26459,41	26459,41	1
2010	2	27703,00	55406,00	4
2011	3	29005,04	87015,12	9
2012	3	30368,28	121473,11	16
2013	5	31795,59	158977,93	25
total	15	145331	449332	55

Fuente: Investigación Directa de Campo
Responsables: Autor

Análisis

Mediante el cuadro estadístico se determinar la demanda actual proyectada utilizando la fórmula de mínimos cuadrados.

Demanda Actual Proyectada

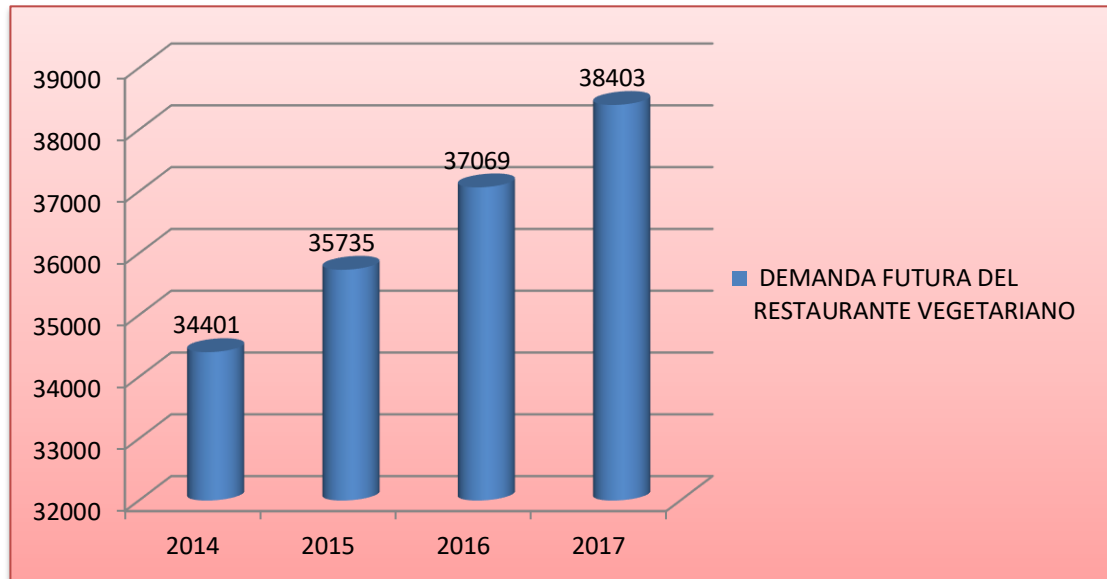
Se aplicó la fórmula de mínimos cuadrados partiendo desde la demanda del año 2013 para estimar la demanda actual proyectada.

Cuadro N.- 18 Demanda Actual Proyectada

X	AÑOS	DEMANDA FUTURA
7	2014	34401
8	2015	35735
9	2016	37069
10	2017	38403

Fuente: Resumen de cuadros Anteriores
Responsables: Autor

Gráfico N.- 17 Indicando demanda futura.



Fuente: Resumen de cuadros anteriores Fuente
Responsables: Autor

Análisis

Para determinar la demanda futura se utiliza el método de los mínimos cuadrados, de acuerdo a las proyecciones de la demanda tenemos que para el Año 2014 van asistir 34401 personas; un crecimiento Anual de 1.047% de clientes; llegando al Año 2017 con una demanda de 38403 personas.

Análisis de la Oferta

Es la cantidad de un bien o servicio de una unidad de producción que pone a disposición del consumidor a determinado precio.

Cuadro N.- 19 Oferta Actual

AÑOS	O.A.
2009	18257
2010	19115
2011	20013
2012	20954
2013	21939

Fuente: Investigación Directa de Campo

Responsables: Autor

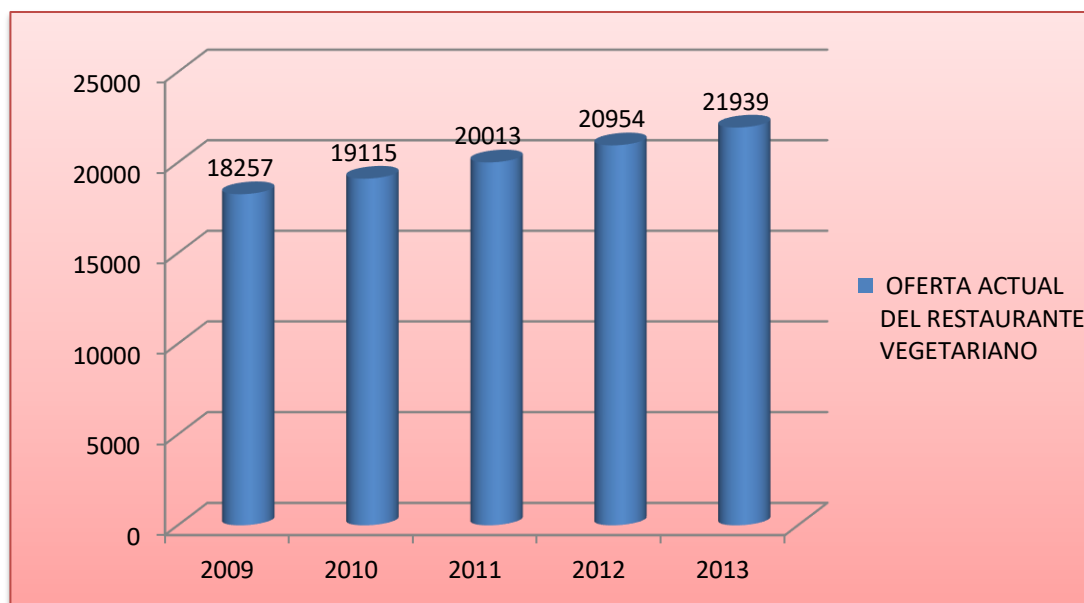
Cuadro N.- 20 Proyecciones de la Demanda Actual

Años	x	y	xy	X2
2009	1	18256,99	18256,99	1
2010	2	19115,07	38230,14	4
2011	3	20013,48	60040,43	9
2012	4	20954,11	83816,45	16
2013	5	21938,96	109694,78	25
Total	15	100279	310039	55

Fuente: Investigación Directa de Campo

Responsables: Autor

Grafico N.- 19 Indicando Oferta Actual



Fuente: Investigación Directa de Campo

Responsables: Autor

Se indica la oferta actual del servicio de entretenimiento para los años analizados desde el 2009 fue de 18257 Persona, teniendo un crecimiento hasta 2013 de 21939 Persona, siendo favorable para la viabilidad del proyecto.

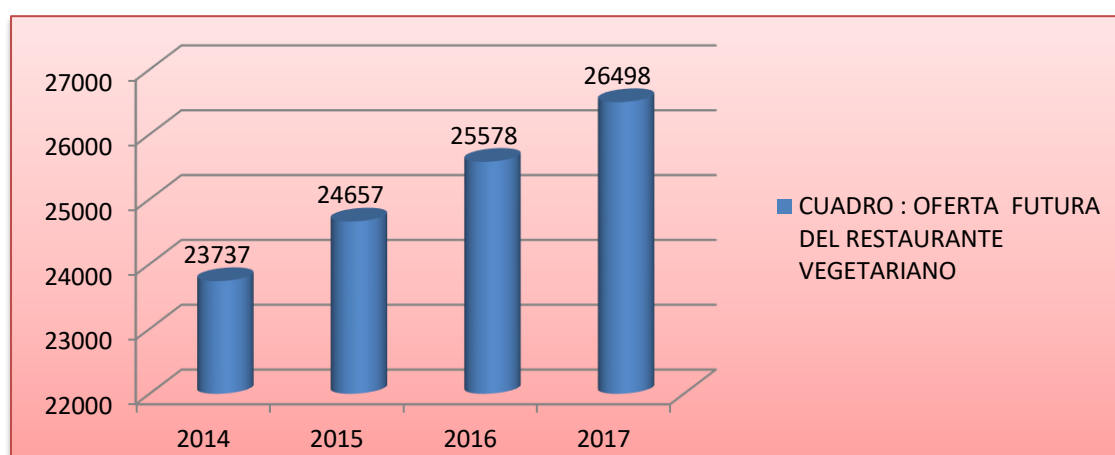
Cuadro N.- 21 Oferta Futura

X	AÑOS	OFERTA FUTURA
7	2014	23737
8	2015	24657
9	2016	25578
10	2017	26498

Fuente: Resumen de cuadros Anteriores

Responsables: Autor

Grafico N.- 20 Indicando Oferta Futura



Fuente: Investigación Directa de Campo

Responsables: Autor

Análisis

Para el cálculo de la oferta futura se aplicó la proyección mediante el método de mínimos cuadrados y en base a los datos obtenidos en la oferta actual, los cuáles permitieron obtener la cantidad de posibles personas que podrían atender los locales.

Demanda Insatisfecha

El cuadro demuestra la demanda insatisfecha sobre el consumo de comidas vegetarianas desde el año 2009 hasta el año 2013 para lo cual se considera el crecimiento neto de la población anual que según el INIAC es del 2.24%.

Cuadro N.- 22 Indicando la Demanda Insatisfecha

Años	O.A	D.A	D.I.A
2009	18257	26459	-8202
2010	19115	27703	-8588
2011	20013	29005	-8992
2012	20954	30368	-9414
2013	21939	31796	-9857

Fuente: Resumen de cuadros anteriores

Responsables: Autor

Análisis

Para identificar la demanda insatisfecha futura se realizaron las proyecciones desde el año 2014 hasta el año 2017 tomando en cuenta el crecimiento anual de la población tal como lo demuestra el siguiente cuadro.

Cuadro N.- 23 Indicando la demanda insatisfecha futura.

Años	O.F	D.F	D.I.F
2014	23737	34401	-10664
2015	24657	35735	-11078
2016	25578	37069	-11491
2017	26498	38403	-11905

Fuente: Resumen de cuadros anteriores

Responsables: Autor

Análisis

La demanda ha sido mayor que la oferta se puede deducir que el proyecto fue conveniente en los años analizados desde el punto de vista del mercado.

Cuadro N.- 24 Demanda Futura

Años	D.I.F	%	Tamaño
2014	-10664	11	1173,08
2015	-11078	11	1218,57
2016	-11491	11	1264,05
2017	-11905	11	1309,53

Fuente: Resumen de cuadro anteriores

Responsables: Autor

Análisis

La empresa iniciará sus operaciones con el 11% de la demanda objetiva.

Cuadro N.- 25 Demanda Futura Mensual

Años	Demanda	Frecuencia de Asistencia	Demanda Anual	Demanda Mensual
2014	1173,08	58	68038,93	5706
2015	1218,57	58	70676,84	5890
2016	1264,05	58	73314,76	6110
2017	1309,53	58	75952,68	6329

Fuente: Resumen de cuadros anteriores

Responsables: Autor

3.7.5. ESTUDIO TÉCNICO

3.7.5.1. DESCRIPCIÓN DETALLADA DEL PRODUCTO

Este servicio se basa en la elaboración de comida saludable vegetariana dietética, en un local ubicado en el centro de la ciudad de La Maná, además del envío de la comida a domicilio, y como un servicio auxiliar se realizará el suministro de los ingredientes y la enseñanza por medio del internet a las personas interesadas en aprender a cocinar de una manera sana.

Previamente se ha elaborado un menú inicial para una semana el cual se enmarca en los alimentos básicos de acuerdo a los gustos y preferencias del país en cuanto a: vegetales, carnes, bebidas, entre otros, sin embargo este menú puede variar cada semana según la acogida de los futuros clientes a continuación se detalla el menú básico disponible en el restaurante.

3.7.5.2. PROCESO DE PRODUCCIÓN

El proceso que se implementara para la preparación de los productos es el siguiente: Se utilizara un horno mixto manejable y fácil de utilizar que se adapta al estilo personal de cada chef. Este horno ofrece varias posibilidades de trabajo, con memoria o de modo manual (versión P programable) o sólo de modo manual (versión D con mandos manuales, pero con nuevos display para visualizar mejor los valores programados).

Además podrá almacenar hasta 88 recetas de 9 fases cada uno. Dividir el ciclo de cocción en varias fases, que se realizarán de modo automático más tarde sin necesidad de ser controladas, que permitirá mejorar la calidad de cocción, usar menos grasas y controlar el punto final. Utilizará el Auto clima que es ideal para llevar los alimentos previamente cocinados, abatidos y refrigerados hasta la temperatura exacta de servicio. Gracias a esta opción, todas las recetas llegarán a la mesa con la temperatura, humedad y

fragancia de recién horneadas. Los alimentos van a ser preparados con las siguientes opciones:

3.7.5.3. COCCIÓN CON VAPOR

Vapor en vacío: 70/90 °C y sonda de aguja.

Con este horno se puede realizar todo tipo de cocción en vacío. Esta técnica reduce prácticamente a cero la merma de los alimentos, precisa muchos menos condimentos y facilita la conservación del producto cocinado, el cual, tras un abatimiento de temperatura, puede mantenerse a +3 °C hasta 20-25 días.

De este modo es posible ofrecer menús más completos sin esfuerzo adicional y sin riesgos. La cocción en vacío se realiza con ayuda de la exclusiva sonda de aguja; Las sondas de aguja también pueden utilizarse fuera del horno para controlar la temperatura de los alimentos en las fuentes de servicio o en los platos.

Vapor forzado: 130 °C

La cocción con vapor forzado se utiliza como primera fase para cocinar verduras ultra congeladas o frescas con piel (papas, nabos, remolachas, etc.). La ventaja del vapor a 130 °C es que reduce la diferencia de temperatura que se produce en el horno cuando se introducen grandes cantidades de producto frío para cocerlos con vapor.

Con este horno podremos mejorar todas las fases de cocción y, al mismo tiempo, reducir el consumo de energía, minimizar el uso de condimentos, reducir el derroche del producto, eliminar los desperdicios causados por cocciones incorrectas y anular los tiempos muertos con un ventajoso aprovechamiento del tiempo del personal. Además nos proporciona otra

enorme ventaja: disponer de más espacio en la cocina gracias al uso de una sola máquina en lugar de varias ollas, cacerolas, fuegos y equipos diferentes. Todas estas ventajas, expresadas en valor económico, hacen que la inversión se amortice rápidamente.

3.7.6. PROCESO DE SERVICIO

3.7.6.1. ENTREGA A DOMICILIO

Los clientes se comunicarán directamente al local, y telefónicamente, realizarán su pedido, el cual será despachado por el repartidor quien lo llevará hacia el lugar indicado por el cliente, este puede ser su oficina o domicilio. De esta manera el cliente se evita el traslado al restaurante

Además a futuro tendrán a su disposición una página web en la cual se incluirán las recetas de la semana con los respectivos ingredientes, de esta manera el cliente podrá elegir entre pedir el servicio de comida a domicilio o los ingredientes si desean preparar la comida en casa y de esta manera aprender la preparación de comida saludable.

3.7.6.2. ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA

El restaurante de comida dietética y vegetariana se constituirá como sociedad anónima, de acuerdo a las reglamentaciones vigentes por la Ley de Compañías y el GAD Municipal del cantón La Maná, Se contratarán los servicios de empleados para el funcionamiento del local, el cual se instalará en el centro de la ciudad, el personal se distribuirá en el área cocina y mantenimiento.

3.7.6.3. DESCRIPCIÓN DE CARGOS

Chef: Se encargará de la preparación de los alimentos, el cuidado y el stock de materia prima más su correcto almacenamiento.

Asistente de Cocina: Se reportará con el Chef, asistiéndolo en la elaboración de los alimentos, la provisión de utensilios y deservir los platos y bebidas a nuestros futuros clientes.

Servicio a Domicilio: Se encargará de llevar los almuerzos e ingredientes solicitados por los clientes del restaurante a su domicilio.

Limpieza y Mantenimiento: Tendrá como tarea la limpieza del restaurante y de los equipos que se encuentren en el local

Cajero: Se encargará del cobro a los clientes en el local, llevando con precisión todos los ingresos que genera el negocio, debido a esto el aspirante debe tener un buen manejo de utilitarios.

3.7.7. INFRAESTRUCTURA FÍSICA

3.7.7.1. CARACTERÍSTICAS

Se espera alquilar un local de un área aproximada de 100 m², el cual debe contar con servicio de agua potable, servicio eléctrico de 110v y 220v, baño, lavaderos, mesones, sistema de gas, de evacuación de olores, entrada de servicio y buena iluminación. Se conoce que el valor por alquiler de un local en el centro de la ciudad con las características descritas es de \$ 600.00 mensuales, al momento del contrato de arrendamiento se deberá cancelar dos meses por adelantado y uno de garantía.

3.7.7.2. LOCALIZACIÓN

En el estudio se analizó el centro de la ciudad de La Maná, como la ubicación óptima para el negocio, debido a la afluencia de personas que trabajan y buscan un lugar donde poder alimentarse de una manera saludable.



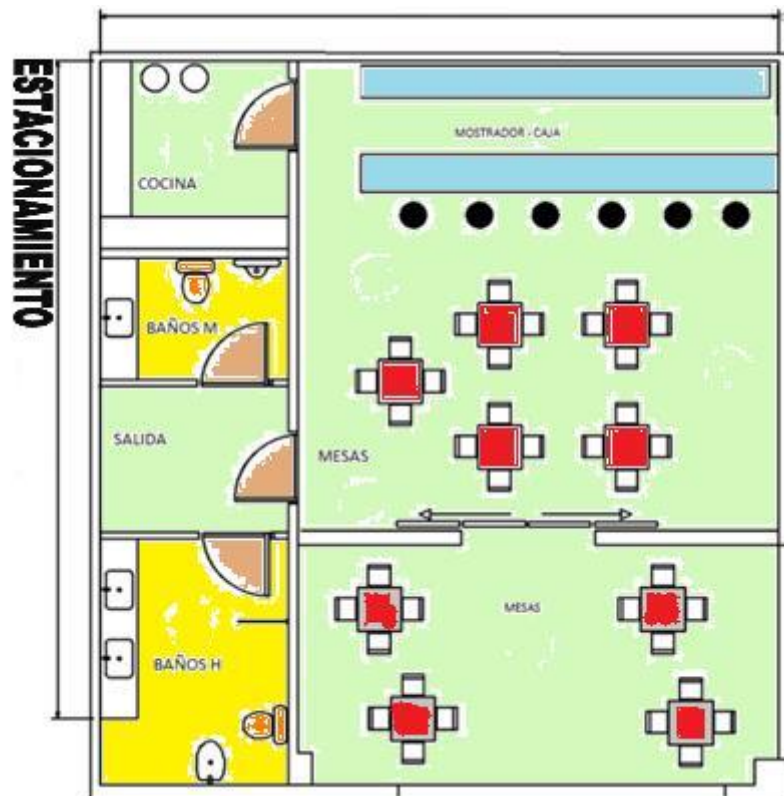
3.7.7.3. CAPACIDAD TOTAL INSTALADA

El local tendrá capacidad total para 30 personas.

3.7.7.4. CAPACIDAD TOTAL DEL LOCAL

Se puede determinar que la capacidad estimada durante el primer año será baja, por cuanto se está introduciendo al mercado este tipo de negocio, pero debido a que la zona en la cual se encuentra el negocio, se considera un crecimiento de los clientes del 5% para el segundo año y del tercer año en adelante un 2% más.

3.7.7.5. Diseño del interior del local



3.7.7.6. IMPACTO AMBIENTAL

Impacto sobre el agua, se considera que existe un impacto de baja magnitud e importancia, porque los ingredientes a utilizar no afectan directamente a este recurso, debido a que la zona es regenerada y existe el servicio de alcantarillado el cual brinda protección, además contara con una trampa de grasa la cual separa la grasa y aceites de las aguas residuales, estos quedan atrapados dentro del tanque de acero dejando pasar agua limpia a la alcantarilla.

Impacto sobre el aire, el impacto sobre el aire de crear un restaurante en el centro de la ciudad de La Mana, es directo, de moderada magnitud, permanente y localizado. Este es el mayor impacto por el humo u otros olores los cuales pueden afectar a este recurso, pero lo trataremos de evitar

Gracias a la utilización de un campana extractora de olores la cual logrará evitar el humo resultante y aspirará de forma eficaz el exceso de olores.

Impacto sobre el área regenerada (localización), el impacto será de moderada magnitud y Localizado, este impacto se contrarrestará de la siguiente manera: La basura que genera la actividad del restaurante será almacenada embolsas de polietileno dentro de recipientes y retirada por camiones municipales que periódicamente y regularmente efectúan rondas, para tal efecto. En el caso que por razones de fuerza mayor ello no sucediera, en camionetas del propietario procederán a llevar estos residuos al vertedero municipal.

3.7.8. ESTUDIO ECONÓMICO

Cuadro N.- 34 Detalles de Activos

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	C. UNITARIO	C. TOTAL
	<u>MUEBLES Y ENSERES</u>		
2	Archivador	140,00	280,00
1	Vitrina	400,00	400,00
1	Escritorio	180,00	180,00
1	Silla giratoria con brazos	120,00	120,00
50	Silla individual plástica	30,00	1.500,00
1	Televisor lcd 49"	600,00	600,00
10	Mesas	30,00	300,00
30	Manteles	10,00	300,00
	<u>TOTAL DE MUEBLES Y ENSERES</u>		3.680,00
	<u>EQUIPOS DE OFICINA</u>		
2	aire acondicionado split 24000 btu	1.250,00	2.500,00
1	caja registradora	500,00	500,00
2	teléfono	80,00	160,00
	<u>TOTAL DE EQUIPOS DE OFICINA</u>		3.160,00
	<u>EQUIPOS DE COMPUTO</u>		
2	computadora	670,00	1.340,00
2	impresora multifunción	150,00	300,00
	<u>TOTAL DE EQUIPOS DE COMPUTO</u>		1.640,00
	<u>MAQUINAS Y EQUIPOS</u>		
2	Cocina Industrial de 4 quemadores	1.200,00	2.400,00
1	Lavadora de plato de 3 servicios	380,00	380,00
1	Lavado de plato de 1 servicios	160,00	160,00
1	Horno Industrial	1.400,00	1.400,00
1	Freidora	340,00	340,00
1	Congelador	1.800,00	1.800,00
1	Refrigerador	650,00	650,00
2	Mesa de acero inoxidable	800,00	1.600,00
2	Estantería	120,00	240,00
1	Porta Platos	30,00	30,00
1	Parrilla	70,00	70,00
1	Plancha	80,00	80,00
2	Ollas grandes	40,00	80,00
2	Ollas Medianas	30,00	60,00

4	Ollas Pequeñas	25,00	100,00
2	Ollas de Presión	105,00	210,00
4	Cucharones	25,00	100,00
5	Cucharetas	25,00	125,00
4	Espátulas	9,00	36,00
70	Platos bases	18,00	1.260,00
70	Plato sopero	22,00	1.540,00
70	Vasos	3,00	210,00
70	Juegos de Cubiertos	17,00	1.190,00
70	Tasas	7,00	490,00
10	Mesas con 4 sillas	27,00	270,00
8	Mesas con 2 sillas	35,00	280,00
3	Escobas	2,00	6,00
3	Trapeador	2,50	7,50
3	Baldes	2,00	6,00
3	Desinfectantes	5,50	16,50
3	Lava Vajilla Axion	5,00	15,00
3	Tips para la Cocina	0,60	1,80
1	Moto Suzuki Ax-100	1.380,00	1.380,00
3	Basureros Grandes	10,00	30,00
4	Mesas con 6 sillas	100,00	400,00
	<u>TOTAL DE MAQUINAS Y EQUIPOS</u>		16.963,80
	<u>GASTOS DE FUNCIONAMIENTO</u>		
1	Cuerpo de Bomberos	30,00	30,00
1	Ruc Factureros	15,00	15,00
1	Ministerio de Salud Pública	30,00	30,00
1	Patente Municipal	55,00	55,00
	<u>TOTAL DE GASTOS DE FUNCIONAMIENTO</u>		130,00
	<u>ALQUILER</u>		
3	Tres meses de Garantía	500,00	1.500,00
	<u>TOTAL DE EDIFICIO</u>		1.500,00
	<u>GASTOS DE ADECUACIÓN</u>		
1	Pintura de paredes	400,00	400,00
1	Software Financiero	600,00	600,00
1	Estudio de Factibilidad	900,00	900,00
1	Mano de obra	350,00	350,00
1	Conexiones de electricidad	400,00	400,00

	TOTAL GASTOS DE ADECUACIÓN		2.650,00
	TOTAL DE ACTIVOS		29.723,80

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado: Autora

Cuadro N.- 35 Depreciación

Descripción	Valor de activo	Porcentaje de depreciación	Depreciación mensual	Depreciación anual	Depreciación en 5 años	Valor de salvamento
Muebles y enseres	3.680,00	10%	30,67	368,00	1840,00	3312,00
Equipos de oficina	3.160,00	10%	26,33	316,00	1580,00	2844,00
Equipos de cómputo	1.640,00	33,33%	45,55	546,61	-	1093,39
Máquinas y equipos	16.963,80	10%	141,37	1696,38	8481,90	15267,42
Total de depreciación			243,92	2926,99	11901,90	22516,81

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado: Autora

Cuadro N.- 36 Inversión del Proyecto

INVERSIÓN DEL PROYECTO	
Equipos de computo	1.640,00
Muebles y enseres	3.680,00
Maquinarias y equipos	16.963,80
Gastos de funcionamiento	130,00
Alquiler	1.500,00
Gasto de adecuación	2.650,00
Equipos de oficina	3.160,00
Capital de Trabajo	13.402,81
Total de la inversión	43.126,61

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado: Autora

Cuadro N.- 37 Capital de Trabajo del Proyecto

CAPITAL DE TRABAJO	
	Año 1
COSTO DE VENTA	\$ 109.325,70
GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$ 51.508,00
COSTO TOTAL	\$ 160.833,70
CAPITAL DE TRABAJO	\$ 13.402,81

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado: Autora

Cuadro N.- 38 Financiamiento del Proyecto

FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO		
Inversión total	100%	43.126,61
Financiado	70%	30.188,63
Aportes propios	30%	12.937,98

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado: Autora

Cuadro N.- 39 Tabla de Amortización

TABLA DE AMORTIZACIÓN				
PERIODO	CAPITAL	INTERÉS	PAGO	SALDO
0				30.188,63
1	6.037,73	4.113,20	10.150,93	24.150,90
2	6.037,73	3.207,54	9.245,27	18.113,18
3	6.037,73	2.301,88	8.339,61	12.075,45
4	6.037,73	1396,22	7433,95	6.037,73
5	6.037,73	490,57	6528,29	0,00

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado: Autora

Cuadro N.- 40 Gastos Administrativos

Gastos administrativos		Mensual	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
1	Gerente	500,00	6.000,00	6.300,00	6.615,00	6.945,75	7.293,04
1	Chef	400,00	4.800,00	5.040,00	5.292,00	5.556,60	5.834,43
1	Cajera	380,00	4.560,00	4.788,00	5.027,40	5.278,77	5.542,71
4	Meseros	1.560,00	18.720,00	19.656,00	20.638,80	21.670,74	22.754,28
1	Guardia	340,00	4.080,00	4.284,00	4.498,20	4.723,11	4.959,27
	Aporte patronal	354,57	4.254,84	4.467,58	4.690,96	4.925,51	5.171,78
	Fondo de reserva	294,43	3.533,16	3.709,81	3.895,30	4.090,07	4.294,57
	Décimo cuarto		2.380,00	2.499,00	2.623,95	2.755,15	2.892,90
	Décimo tercero		3.180,00	3.339,00	3.505,95	3.681,25	3.865,31
Total de gastos administrativos		3.829,00	51.508,00	54.083,40	56.787,57	59.626,94	62.608,29

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado: Autora

Cuadro N.- 41 Gastos Generales

Gastos generales	ENERO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Agua	40,00	480,00	504,00	529,20	555,66	583,44
Energía eléctrica	250,00	3.000,00	3.150,00	3.307,50	3.472,88	3.646,52
Teléfono	100,00	1.200,00	1.260,00	1.323,00	1.389,15	1.458,61
Alquiler de local	500,00	6.000,00	6.300,00	6.615,00	6.945,75	7.293,04
Útiles de oficina	60,00	720,00	756,00	793,80	833,49	875,16
Gas	140,00	1.680,00	1.764,00	1.852,20	1.944,81	2.042,05
Materiales de limpieza	50,00	600,00	630,00	661,50	694,58	729,30
Depreciación muebles y enseres	30,67	368,00	368,00	368,00	368,00	368,00
Depreciación de equipo de computación	45,55	546,61	546,61	546,61	-	-
Depreciación de equipo de oficina	26,33	316,00	316,00	316,00	316,00	316,00
Depreciación de maquinarias y equipos	141,37	1.696,38	1.696,38	1.696,38	1.696,38	1.696,38
Total de gastos generales	1.383,92	16.606,99	17.290,99	18.009,19	18.216,69	19.008,51

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado: Autora

Cuadro N.- 42 Costos de Ventas

DESCRIPCIÓN	CANT.	UNID. MED.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Desayunos	1883	Unidades	1,25	2.353,75	28.245,00	29.657,25	31.140,11	32.697,12	34.331,97
Almuerzos	1883	Unidades	1,50	2.824,50	33.894,00	35.588,70	37.368,14	39.236,54	41.198,37
Meriendas	1940	Unidades	1,60	3.104,00	37.248,00	39.110,40	41.065,92	43.119,22	45.275,18
Imprevisto 10%					9.938,70	10.435,64	10.957,42	11.505,29	12.080,55
					109.325,70	114.791,99	120.531,58	126.558,16	132.886,07

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado: Autora

Cuadro N. 43 Ingreso de Ventas

DESCRIPCIÓN	CANT.	UNID. MED.	PVP	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Desayunos	1883	Unidad	2,50	56.490,00	59.314,50	62.280,23	65.394,24	68.663,95
Almuerzos	1883	Unidad	3,50	79.086,00	83.040,30	87.192,32	91.551,93	96.129,53
Meriendas	1940	Unidad	3,50	81.480,00	85.554,00	89.831,70	94.323,29	99.039,45
TOTAL DE INGRESOS				217.056,00	227.908,80	239.304,24	251.269,45	263.832,92

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado: Autora

Cuadro N.- 44 Estado de Resultado

ESTADO DE RESULTADO					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas	\$ 217.056,00	\$ 227.908,80	\$ 239.304,24	\$ 251.269,45	\$ 263.832,92
(-)Costo de producción	\$ 109.325,70	\$ 114.791,99	\$ 120.531,58	\$ 126.558,16	\$ 132.886,07
Utilidad bruta	\$ 107.730,30	\$ 113.116,82	\$ 118.772,66	\$ 124.711,29	\$ 130.946,85
(-)Gastos administrativos	\$ 51.508,00	\$ 54.083,40	\$ 56.787,57	\$ 59.626,94	\$ 62.608,29
(-)Gastos generales	\$ 16.606,99	\$ 17.290,99	\$ 18.009,19	\$ 18.216,69	\$ 19.008,51
(-)Gastos de ventas	\$ 3.240,00	\$ 3.402,00	\$ 3.572,10	\$ 3.750,71	\$ 3.938,24
Utilidad operacional	\$ 36.375,31	\$ 38.340,43	\$ 40.403,80	\$ 43.116,95	\$ 45.391,82
(-)Gastos financieros	\$ 4.113,20	\$ 3.207,54	\$ 2.301,88	\$ 1.396,22	\$ 490,57
Utilidad antes de part. De trab.	\$ 32.262,11	\$ 35.132,89	\$ 38.101,92	\$ 41.720,73	\$ 44.901,25
Participación de empleados 15%	\$ 4.839,32	\$ 5.269,93	\$ 5.715,29	\$ 6.258,11	\$ 6.735,19
Utilidad antes de imp.	\$ 27.422,79	\$ 29.862,95	\$ 32.386,63	\$ 35.462,62	\$ 38.166,06
Impuesto 10%	\$ 2.742,28	\$ 2.986,30	\$ 3.238,66	\$ 3.546,26	\$ 3.816,61
Utilidad neta	\$ 24.680,52	\$ 26.876,66	\$ 29.147,97	\$ 31.916,36	\$ 34.349,46

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado: Autora

Cuadro 45 Flujo de caja

	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ingresos operativos						
Ventas		217.056,00	227.908,80	239.304,24	251.269,45	63.832,92
Total ingresos operativos		217.056,00	227.908,80	239.304,24	251.269,45	263.832,92
Egresos operativos						
Costos variables		109.325,70	114.791,99	120.531,58	126.558,16	132.886,07
Ingresos menos costos variables		107.730,30	113.116,82	118.772,66	124.711,29	130.946,85
Aporte propio	12.559,32					
Préstamo bancario	30.188,63					
Total ing. No operativos	42.747,95					
Egresos operativos						
Gasto de administrativos		51.508,00	54.083,40	56.787,57	59.626,94	62.608,29
Gastos financieros		4.113,20	3.207,54	2.301,88	1.396,22	490,57
Gasto de ventas		3.240,00	3.402,00	3.572,10	3.750,71	3.938,24
Gastos generales		13.680,00	14.364,00	15.082,20	15.836,31	16.628,13
Pago particip. Empleados		4.839,32	5.269,93	5.715,29	6.258,11	6.735,19
Pago del impuesto a la renta		2.742,28	2.986,30	3.238,66	3.546,26	3.816,61
Total de egresos operativos	-	80.122,79	83.313,17	86.697,70	90.414,55	94.217,02
Flujo neto	-43.126,61	29.202,91	31.478,82	33.833,89	36.143,61	38.669,06
Flujo acumulado		29.202,91	60.681,73	94.515,61	130.659,22	169.328,28
PAGO DE CAPITAL		6.037,73	6.037,73	6.037,73	6.037,73	6.037,73

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado: Autora

Cuadro N.- 46 Índices Financieros

ÍNDICES FINANCIEROS						
DESCRIPCIÓN	INV. INICIAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Flujos netos	-43.126,61	29.202,91	31.478,82	33.833,89	36.143,61	38.669,06
Flujos descontados y traídos a valor Presente	-43.126,61	24.616,80	22.368,11	20.266,01	18.249,60	16.458,53

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado: Autora

Cuadro N.- 47 Calculo del TMAR

Riego País	3,16
Inflación	4,15
TBCE	11,32
TMAR	18,63

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado: Autora

Cuadro N.- 48 VAN, TIR y Costo Beneficio

Van	POSITIVO	58.832,44
Costo beneficio	MAYOR A 1	1,73
Tasa interna de retorno		67,95%

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado: Autora

DISCUSIÓN

De acuerdo a los datos obtenidos en el estudio de mercado, el 69% de la población está de acuerdo con la implementación de un restaurante vegetariano y bocaditos integrales en la ciudad de la Mana, por los beneficios que aporta para la salud, en esto concuerda con lo encontrado por María Fernanda Salomé Salazar en su tesis titulada estudio de factibilidad para implementar un restaurante vegetariana gourmet en la ciudad de Guayaquil; El vegetarianismo es una forma de vida que cada día más personas la eligen con el fin de mejorar su salud o para apoyar una causa ambientalista.

Del análisis realizado en el estudio técnico, existen todas las condiciones necesarias para las actividades del restaurantes vegetariano; en esto también concuerda la autora antes mencionada Por lo tanto se puede decir que el proyecto es factible de realizar desde el punto de vista técnico.

Los indicadores financieros realizados a través del Valor Actual Neto, y la Tasa Interna de retorno demuestran la viabilidad de la inversión sobre el restaurante, señalando que estos resultados también coinciden con la autora antes mencionada.

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. CONCLUSIONES

- En el análisis de mercado, se pudo establecer que el proyecto es viable, no existen competidores en la ciudad de la Mana que ofrezcan este tipo de comida.
- En el estudio técnico, se estableció, que la creación del establecimiento de comidas vegetarianas, cuenta con activos y servicios necesarios para la instalación y funcionamiento.
- Con base en el estudio económico _ financiero, se concluye que la capacidad instalada para el primer año es de \$35.212,80 La inversión inicial está conformada por adecuaciones del local, compra de muebles, equipos y enseres y el capital de trabajo.
- La tasa de descuento utilizada fue de 30%, El Valor Actual Neto \$6.678,13 es mayor a cero y la tasa interna de retorno es de 39,36%.

4.2. RECOMENDACIONES

- Se recomienda la creación del restaurant de comidas vegetarianas y bocaditos integrales en la ciudad de la Mana, considerando que la factibilidad del mercado es favorable, de acuerdo al estudio realizado existe demanda insatisfecha sobre este servicio.

- Se recomienda el uso de herramientas de mercadeo para aumentar la capacidad estimada del restaurante y aumentar la demanda. Es importante que la empresa utilice uniforme para poder identificarse y dar una mejor imagen

- Tratar en lo posible de disminuir costos y gastos sin afectar la calidad de los productos.

- Considerando los indicadores financieros favorables, establecidos en la evaluación financiera, se recomienda llevar a cabo la inversión.

CAPITULO VI

BIBLIOGRAFÍA

4.3. BIBLIOGRAFÍA

- Baca, G. (2010). Evaluacion de proyectos . Mexico: McGraw-H Companies, Inc.
- Banca, F. (s.f.). Obtenido de
<http://www.bancafacil.cl/bancafacil/servlet/Contenido?indice=1.2&idPublicacion=3000000000000027&idCategoria=5>
- Cordoba, M. (2011). Formulación y Evaluación de Proyectos. Bogota: Ecoe ediciones.
- Floréz, J. (2012). Plan de negocio para pequeñas empresas. Colombia: Ediciones de la U.
- Garcia, G. (2011). Guia para crear y desarrollar su propia empresa. Quito: Editorial Ecuador.
- Lucio. (2010). Tecnicas de marketing identificar, conquistar y fidelizar clientes. Colombia: Ediciones en la U.
- Mera, E. (2010). Tecnicas de marketing identificar, conquistar y fidelizar clientes. Colombia: Ediciones de la U.
- Meza, J. (2010). Evaluación financiera de proyectos. Colombia: Eco Ediciones.
- Miranda, J. (2012). Evaluación de Proyectos. Colombia: MM editores.
- Morales, A., & Morales, J. (2009). Proyectos de Inversión Evaluación y Formulación. México: McGrawHill Companies, Inc.
- Nassir, S. (2007). Proyectos de inversión formulación y evaluación. México: Pearson Educación de Mexico S.A. de C.V.
- Prieto Herrera, J. (2012). *Proyecto enfoque gerenciales*. Colombia: Ecoe Ediciones.
- Sapag, N., & Sapag, Reinaldo. (2008). Preparación y evaluación de proyectos. Mexico: McGrawHill Interamericana S.A.
- Treto, Y. R. (s.f.). Obtenido de
<http://www.monografias.com/trabajos88/capital-trabajo-y-financiamiento/capital-trabajo-y-financiamiento.shtml>

CAPITULO VII

ANEXOS



ANEXO N.- 1

UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ENCUESTA DE UN RESTAURANT DE COMIDA VEGETARIANA Y BOCADITOS INTEGRALES EN EL CANTÓN LA MANA 2013

Buenos días, el siguiente formulario está dirigido a conocer sus opiniones en materia de restaurantes vegetarianos. El desarrollo de la misma no tomará más de 8 minutos.

Agradecemos de antemano su sinceridad.

Ocupación

Estudiante _____

Empleado _____

Independiente _____

Otro.

Genero

Masculino _____

Femenino _____

1. ¿En qué zona de La Mana vive usted?

2. ¿Con que frecuencia acostumbra ir a un restaurante?

Diariamente _____

Una vez a la semana _____

Una o dos veces al mes _____

Alguna vez al año _____

3. ¿Suele ir acompañado?

SI _____ NO _____

4. ¿Sabe que es la comida vegetariana y bocaditos integrales?

SI _____ NO _____.

5. ¿Conoce sobre los beneficios de la comida vegetariana?

SI _____ NO _____

6. ¿Está usted de acuerdo que exista en el Cantón La Maná un restaurante de comida Vegetariana?

SI _____ NO _____

7. ¿Con que frecuencia visitaría usted el Restaurante Vegetariano en el cantón La Maná?

Diariamente _____

Una vez a la semana _____

Más de una vez a la semana _____

Una vez al mes _____

Rara vez _____

8. ¿Qué horario prefiere para ir a un restaurante?

Antes de las 2 p.m. _____

2 p.m. – 5 p.m. _____

5 p.m. – 8 p.m. _____

Después de las 8 p.m. _____

9. ¿Es para usted importante que el restaurante tenga un estacionamiento propio?.

SI _____ NO _____

10. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por:

Un desayuno hasta \$ 2.50, 00 _____

Un almuerzo hasta \$ 3.00, 00 _____

Una merienda hasta \$ \$3.00, 00 _____

11. ¿Qué plato de comida Vegetariana prefiere usted?

12. ¿Califique de 1 a 5 (1 siendo poco importante y 5 siendo muy importante) el grado de relevancia de cada aspecto mencionado a la hora de escoger un restaurante Vegetariano:

- Buena atención _____
- Precio _____
- Ubicación _____
- Ambiente _____
- Calidad en los platos _____
- Limpieza del establecimiento _____
- Buen sabor _____

Muchas gracias por su colaboración.

Cuadro N.- 26 Menú semana dietética

MENU SEMANA DIETETICA				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ENTRADA crema de alcachofa	ENTRADA tomate relleno con verdura	ENTRADA ensalada light	ENTRADA crema de zapallo	ENTRADA sopa de tomate
FUERTE carde pollo saltado con arroz	FUERTE Arroz tapado	FUERTE medallón de pavita	FUERTE arroz a la jardinera con pescado al vapor	FUERTE pechuga tropical
POSTRE manzana al horno	POSTRE fruta picada	POSTRE volteado de piña	POSTRE gelatina con leche descremada y frutilla	POSTRE postre de limón

Cuadro N.- 27 Menú semana vegetariano

MENÚ SEMANAL VEGETARIANO				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ENTRADA sopa de papas	ENTRADA ceviche de soya	ENTRADA crema de coliflor	ENTRADA crema de zapallo	ENTRADA sopa de tomate
FUERTE pasta con cuatro quesos	FUERTE Arroz vegetariano	FUERTE arroz con carne vegetal	FUERTE carne de soya guisada	FUERTE macarrones gratinados con tomates
POSTRE manzana al horno	POSTRE gelatina con frutas picada	POSTRE volteado de piña	POSTRE gelatina con leche descremada y frutilla	POSTRE postre de limón

Cuadro N.- 28 LOS INGREDIENTES DE LAS RECETAS SON LOS SIGUIENTES

MENÚ SEMANAL DIETETICO				
DÍA 1 CREMA DE ALCACHOFAS	DÍA 2 TOMATE RELLENO DE VERDURAS	DÍA 3 ENSALADA LIGTH	DÍA 4 CREMA DE ZAPALLO	DÍA 5 SOPA DE TOMATE
• alcachofa • cebolla picada • cubito de carne • comino o nuez • Moscada al gusto	• Tomate sin pepas • Zanahoria picada • Papa sancochada en cuadritos • Arvejas sancochadas • Mayonesa light	• Brócoli • Vainitas • Zanahoria • Champiñones • Limón • mostaza	• margarina • leche descremada • harina • zapallo • papa	• pan • aceite de oliva • pimienta • cebolla • tomate • hierba buena • sal

Cuadro N.- 29 Platos fuertes

FUERTE				
crema de pollo saltado de arroz	arroz tapado	medallón de pevita	arroz a la jardinera	pechuga tropical
Pollo	arroz cocido	medallón de pavo	arroz	pechuga
tomate	carne molido	puré de manaza	choclo	limón
vinagre	pasas	arroz	alverjita	albahaca
pimienta	huevo picado		zanahoria	sal
perejil	salsa de tomate			pimienta
ají en tiras	caballo picado			edulcorante

Cuadro N.- 30 Postres

POSTRE				
MANZANA AL HORNO	GELATINA DE DIETA CON FRUTA PICADA	VOLTEADO DE PIÑA	GELATINA CON LECHE DESCREMADA CON FRUTILLA	POSTRE DE LIMÓN
• manzana • edulcorante	• gelatina dietética • fruta variada	• harina • mantequilla • huevos • piña • almíbar • cerezas • polvo de hornear	• gelatina de dieta • frutilla • leche descremada	• leche condensada • leche descremada • limón • galletas

Cuadro N.- 31 Menú vegetariano

MENU VEGETARIANO				
DÍA 1 SOPA DE PAPAS	DÍA 2 CEVICHE DE SOYA	DÍA 3 CREMA DE COLIFLOR	DÍA 4 CREMA DE ZAPALLO	DÍA 5 SOPA DE TOMATE
• papas • tomate • cebolla • queso • mantequilla • agua • sal	• soya • agua • pepino • zanahoria • cebolla blanca • limones • cilantro • tomate • sal • galletas salvadas	• Brócoli • Papas • Agua • Mantequilla • Leche • Sal • Pimienta	• margarina • harina • leche descremada • zapallo • papa	• pan • aceite de oliva • pimienta • cebolla • tomate • hierba buena • sal

Cuadro N.- 32 Menú Platos fuertes

MENÚ FUERTE				
PASTA CON CUATRO QUESOS	ARROZ VEGETARIANO	ARROZ CON CARNE VEGETAL	CARNE SOYA GUISADA	MACARRONES GRATINADOS CON TOMATES FRESCOS
• queso cheddar • queso parmesano • queso mozzarella • queso gruyere • orégano • mantequilla • champiñones	• arroz • papas grandes • zanahoria • champiñones • brotes de soya	• arroz • puré de tomate • verduras • Agua • Sal • Harina • Cebolla • Apio • Diente de ajo	• Carne de soya • Aceite de oliva • Sal • Salsa de pollo • Cebolla • Pimiento • ajo • zanahoria	• macarrones • tomate • cebolla • mantequilla • pimienta • sal • aceite de oliva

Cuadro N.- 33 Menú semana dietética

MENÚ FUERTE				
MANZANA AL HORNO	GELATINA DE DIETA CON FRUTA PICADA	VOLTEADO DE PIÑA	GELATINA CON LECHE DESCREMADA CON FRUTILLA	POSTRE DE LIMON
• manzana • edulcorante	• gelatina dietética • frutas variadas	• harina • mantequilla • huevos • piña • almidón • cerezas • polvo de hornear	• gelatina de dieta • frutilla • leche descremada	• leche condensada • leche descremada • limón • galletas

RESTAURANT

VEGETARIANO Y BOCADITOS INTEGRALES



MYS L