



**UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**CARRERA**  
**ADMINISTRACIÓN FINANCIERA**

Proyecto de investigación previo la  
obtención del Título de Ingeniería en  
Administración Financiera

**TEMA DE TESIS**

“Estudio de factibilidad para determinar la rentabilidad económica y financiera sobre la implementación de un restaurant de comida de libre elección en la ciudad de Quevedo año 2012-2013”

**AUTORA:**

EGDA. Remache Lucio Janina Elizeth

**DIRECTOR DE TESIS**

Eco. Nivaldo Vera Valdiviezo

**QUEVEDO - LOS RIOS - ECUADOR**

**2013**





**UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO  
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN FINANCIERA.**

**TEMA** “Estudio de factibilidad para determinar la rentabilidad económica y financiera sobre la implementación de un restaurant de comida de libre elección en la ciudad de Quevedo año 2012-2013”

Presentado al Consejo Directivo como requisito previo a la obtención del título de **Ingeniería en Administración Financiera de la egresada Remache Lucio Janina Elizeth.**

**Aprobado:**

---

**Presidente del Tribunal de Tesis**

---

**Miembro del Tribunal de Tesis**

---

**Miembro del Tribunal de Tesis**

**QUEVEDO – LOS RÍOS – ECUADOR**

**2013**

## **CERTIFICACIÓN**

El suscrito, Eco. Nivaldo Vera, Docente de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, certifica que la egresada Remache Lucio Janina Elizeth, realizó la tesis de grado previo a la obtención del título de Ingeniera en Administración Financiera, de grado titulada **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA DETERMINAR LA RENTABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA SOBRE LA IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANT DE COMIDA DE LIBRE ELECCIÓN EN LA CIUDAD DE QUEVEDO AÑO 2012 - 2013”**, bajo mi dirección, habiendo cumplido con las disposiciones reglamentarias establecidas para el efecto.

---

**Eco. Nivaldo Vera Valdiviezo**

**DIRECTOR**

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo, **Remache Lucio Janina Elizeth**, 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.

---

Janina Elizeth Remache Lucio

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo de investigación a los seres que más amo en este mundo, mis padres: Leonardo Remache Silva y Victoria Lucio Erazo quienes me dieron la vida, que con su amor, abnegación, ejemplo, sacrificio y ternura, supieron motivarme moral y económicamente para culminar mi Carrera Universitaria, y así poder obtener un Título Profesional.

A mi novio, Stalin Moscoso quien con sacrificio estuvo conmigo ayudándome en todo momento para poder culminar con éxito mi Tesis de Grado.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios por haberme dado la fortaleza, sabiduría y paciencia para la culminación de este proyecto, por ser mi mejor aliado día a día.

A mi padre Leonardo Remache Silva, por su ejemplo de visión, lucha y perseverancia.

A mi madre Victoria Lucio Erazo, por su paciencia, amor, dedicación que día a día me brindo.

A mi novio, Stalin Moscoso por brindarme siempre su apoyo incondicional, dándome fuerzas y luchando juntos.

<b>(DUBLIN CORE) ESQUEMAS DE CODIFICACIÓN</b>			
1	Título / Title	M	“Estudio de factibilidad para determinar la rentabilidad económica y financiera sobre la implementación de un restaurant de comida de libre elección en la ciudad de Quevedo año 2012-2013”
2	Creador / Creator	M	Janina Elizeth Remache Lucio Universidad Técnica Estatal de Quevedo
3	Materia / Subject	M	Ciencias Empresariales; Economía Y Finanzas.
4	Descripción / Description	M	<p>El trabajo de investigación se realizó en la ciudad de Quevedo, y se tomó como referencia la población de 15 años y más, con una totalidad de 102.200 habitantes</p> <p>Para el logro del objetivo principal se realizó un estudio de mercado y un estudio económico financiero a fin de obtener toda la información requerida y se realizó análisis que verificó la viabilidad del proyecto.</p>
5	Editor / Publisher	M	Carrera de Economía y Finanzas
6	Colaborador / Contributor	O	Ninguno
7	Fecha / Date	M	
8	Tipo / Type	M	Tesis de Grado; Artículo
9	Formato / Format	R	Doc. Windows XP; Microsoft Word 2012
10	Identificador / Identifier	M	<a href="http://biblioteca.uteq.edu.ec">http://biblioteca.uteq.edu.ec</a>
11	Fuente / Source	O	INEC, Población Económicamente Activa de Quevedo.
12	Lenguaje / Language	M	Español
13	Relación / Relation	O	Ninguno
14	Cobertura / Coverage	O	Localización :Ámbito empresarial
15	Derechos / Rights	M	Ninguno
16	Audiencia / Audience	O	Proyecto de investigación

## PROLOGO

El siguiente informe en la elaboración de un estudio de factibilidad se realizó una investigación de mercado con el fin de recolectar opiniones, gustos y otros datos específicos mediante encuestas que permitan analizar acerca de las preferencias de elegir un restaurante de comida de libre elección en el Cantón Quevedo.

Se analizó el creciente aumento sobre las preferencias de asistir a los restaurantes por parte de la ciudadanía y en este caso a un restaurante de comidas de libre elección; se espera que este estudio de factibilidad proporcione datos que sirvan de guía para tomar la dedición de invertir en este proyecto.

Las actividades de investigación que la industria y las profesiones realizan crecen año tras año, los profesionales en la rama de administración financiera saben perfectamente cuál es el mejor futuro de las empresas y realizan las investigaciones necesarias para a través de los objetivos planteados sacar sus propias conclusiones.

Se ha analizado el creciente aumento en la demanda de comidas de libre elección y se espera que este proyecto de investigación proporcione datos que guíen para la toma de decisiones para emprender en este negocio.

Los resultados que se pueden llamar las **teorías de prácticas** de esta actividad consisten en un abundante conocimiento útil para la producción o profesión pertinente.

En el mundo académico la meta fundamental de la investigación es encontrar conocimiento, mientras que en las empresas lo sigue la meta del negocio que hace servicio o producto.

Un adecuado bienestar en los consumidores son ejes fundamentales que contribuyen de forma muy importante con el desarrollo humano, económico, social de un país. Los factores que condicionan la situación de bienestar pueden ser muy complejos entre ellos la comodidad.

Contribuimos a mejorar la situación cuando, todas las personas gocen en forma oportuna y permanente, del acceso a restaurantes confortables, garantizado un estado de bienestar que contribuya a la comodidad integral de los clientes.

## RESUMEN EJECUTIVO

El Restaurante de Comida de libre elección se establecerá en la ciudad de Quevedo, provincia de Los Ríos, con el propósito de prestar el servicio de alimentos especializada en comida típica ecuatoriana.

El restaurant de libre elección tendrá gran aceptación ya que de acuerdo a la propuesta realizada, este tipo de servicio gusta a las personas porque pagan un precio fijo y comen lo que deseen; además existe rapidez en el servicio y variedad en el menú.

Es importante resaltar que la comida ecuatoriana tiene una alta aceptación en el mercado, gusta tanto a ecuatoriano como ha extranjero.

El restaurant requiere de una inversión total de \$30.881,99 de los cuales su propietario aportara con \$15.881,99 y el aporte restante de \$15.000 se financiará con un crédito de la banca pública local a cuatro años plazo y un interés del 12%

La oportunidad de instalar este tipo de restaurant es muy importante ya que representa una oportunidad de negocio y además es una inversión que aún no ha sido explotada en esta ciudad.

## **SUMMARY**

Food restaurant of choice will be established in the city of Quevedo, Los Rios province, for the purpose of providing specialized food service specializing in typical Ecuadorian food.

The restaurant of choice will have wide acceptance since according to the proposal made, this type of service like people because they pay a fixed price and eat whatever they want, plus there fast service and variety on the menu.

Importantly Ecuadorian food has a high market acceptance, love has both Ecuadorian and foreign.

The reason for this project restaurant requires a total investment of \$ 22,382.24 of which furnish the owner with \$ 7,382.24 and the remaining \$ 15,000 contribution will be financed with a loan from the local public banking term to four years, a 12% interest.

The opportunity to install this type of restaurant is very important as it represents a business opportunity and it is an investment that has not been exploited in this city.

## ÍNDICE

CERTIFICACIÓN.....	iv
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS .....	v
DEDICATORIA .....	vi
AGRADECIMIENTO.....	vii
PROLOGO.....	ix
RESUMEN EJECUTIVO .....	xi
SUMMARY .....	xii
CAPÍTULO I.....	1
MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN .....	1
<b>1.1 Introducción .....</b>	<b>2</b>
<b>1.2 Planteamiento del problema .....</b>	<b>4</b>
<b>1.3 Formulación del problema.....</b>	<b>4</b>
<b>1.4 Justificación .....</b>	<b>5</b>
<b>1.5 Objetivos .....</b>	<b>6</b>
<b>1.5.1 General .....</b>	<b>6</b>
<b>1.5.2 Específicos.....</b>	<b>6</b>
<b>1.6 Hipótesis .....</b>	<b>7</b>
<b>1.6.1 General .....</b>	<b>7</b>
<b>1.6.2 Específica.....</b>	<b>7</b>
<b>1.6.3 Variables.....</b>	<b>7</b>
<b>1.6.3.1 Variable Independiente .....</b>	<b>7</b>
<b>1.6.3.2 Variables Dependientes .....</b>	<b>7</b>
CAPÍTULO II.....	8
MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACION .....	8
<b>2.1.1 Generalidades de un servicio de restaurante.....</b>	<b>9</b>
Gastronomía Ecuatoriana.....	9
<b>2.1.2 Investigación de mercado .....</b>	<b>12</b>

2.1.3	Definición del producto .....	12
2.1.4	Análisis de la demanda .....	13
2.1.5	Método de proyección .....	13
2.1.6	Fuentes secundarias .....	13
2.1.7	Fuentes primarias .....	13
2.1.8	Muestreo.....	14
2.1.9	Análisis de la oferta .....	14
2.1.10	Como analizar la oferta.....	14
2.1.11	Demanda potencial insatisfecha .....	14
2.1.12	Precio.....	15
2.1.13	Comercialización.....	15
2.2	Estudio técnico .....	15
2.2.1	Objetivos del estudio técnico .....	15
2.2.2	Tamaño óptimo de un proyecto .....	16
2.2.3	Localización optima de un proyecto .....	16
2.2.4	Ingeniería del proyecto.....	16
2.2.5	Proceso de producción .....	16
2.2.6	Distribución de la planta .....	17
2.3.	Estudio económico.....	17
2.3.1.	Objetivos del estudio económico .....	17
2.3.2.	Costo.....	17
2.3.3.	Costos de producción .....	17
2.3.4.	Inversión inicial: fija y diferida .....	18
2.3.5.	Depreciaciones y amortizaciones.....	19
2.3.6.	Capital de trabajo .....	19
2.3.7.	Punto de equilibrio.....	19
2.3.8.	Estado de resultados.....	20
2.3.9.	Evaluación financiera .....	20

2.3.10.	<b>Análisis de sensibilidad</b> .....	21
2.4.	<b>Fundamentación legal</b> .....	21
2.4.1.	<b>Formas de organización de la producción y su gestión</b> .....	21
2.4.2.	<b>Intercambios económicos y comercio justo</b> .....	22
2.4.3.	<b>Ahorro e inversión</b> .....	22
2.4.4.	<b>Ley de promoción y formalización de la micro y pequeña Empresa Ley N° 28015</b> .....	22
2.4.5.	<b>Trámites legales para abrir una empresa</b> .....	24
	<b>CAPÍTULO III</b> .....	26
	<b>METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN</b> .....	26
3.1	<b>Métodos de la investigación</b> .....	28
3.2	<b>Tipos de investigación</b> .....	28
3.3	<b>Técnicas e instrumentos de la investigación</b> .....	28
3.4	<b>Fuentes de información</b> .....	28
3.5	<b>Materiales</b> .....	29
3.6	<b>Población y muestra</b> .....	29
3.7	<b>Tamaño de la muestra</b> .....	29
	<b>CAPÍTULO IV</b> .....	30
	<b>RESULTADOS Y DISCUSIÓN</b> .....	30
4.1.1	<b>Descripción del bien o Servicio</b> .....	31
4.1.2	<b>El mercado Proveedor</b> .....	48
4.1.2.1	<b>Materia prima</b> .....	49
4.1.2.2	<b>Sistema de Despacho a Domicilio</b> .....	49
4.1.2.3	<b>Ingeniería del proyecto</b> .....	50
4.1.2.4	<b>Infraestructura</b> .....	50
4.1.2.5	<b>Muebles, Enseres y Artefactos</b> .....	50
4.1.2.6	<b>Vehículos</b> .....	51
4.1.2.7	<b>Unidad Envases</b> .....	51

4.1.2.8	<b>Materiales de Limpieza</b>	51
4.1.2.9	<b>Mano de Obra</b>	51
4.1.2.10	<b>Análisis FODA</b>	52
4.1.2.11	<b>Análisis de Precios</b>	53
4.1.2.12	<b>Determinación de la demanda específica para el proyecto</b>	53
4.2	<b>Estudio técnico</b>	54
4.2.1	<b>Tamaño y localización del proyecto</b>	54
4.2.2	<b>Ingeniería del proyecto</b>	54
4.2.3	<b>Estructura y ubicación de la Cocina</b>	55
4.2.4	<b>Diseño interior de cocina</b>	56
4.2.5	<b>Diseño de interior de mesas</b>	57
4.2.6	<b>Maquinarias y Equipos para el Proceso</b>	57
4.2.7	<b>Materia Prima</b>	58
4.2.8	<b>Mano de Obra</b>	58
4.2.9	<b>Tamaño del Proyecto</b>	59
4.2.10	<b>Localización</b>	60
4.2.10.1	<b>Macro Localización</b>	60
4.2.10.2	<b>Micro Localización</b>	60
4.3	<b>Plan de Marketing</b>	61
4.3.1	<b>Canales de Distribución</b>	61
4.3.2	<b>Publicidad</b>	61
4.4	<b>Estudio Económico</b>	62
4.4.1	<b>Definición de Precio</b>	62
4.4.2	<b>Planificación de Inversión Financiera</b>	63
4.4.3	<b>Costo de Constitución</b>	64
4.4.4	<b>Costos de operación</b>	65
4.4.5	<b>Financiamiento</b>	65
4.4.7	<b>Inversión Inicial</b>	66

<b>4.4.8</b>	<b>Proyección de los estados financieros</b> .....	67
<b>4.4.8.1</b>	<b>Balance General Proyectado</b> .....	67
<b>4.5</b>	<b>Estado de Resultado Proyectado</b> .....	68
<b>4.6</b>	<b>Flujo de caja proyectado.</b> .....	69
<b>4.7</b>	<b>Evaluación Financiera</b> .....	70
	<b>CAPÍTULO V</b> .....	72
	<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b> .....	72
<b>5.1.</b>	<b>CONCLUSIONES</b> .....	73
<b>5.3.</b>	<b>RECOMENDACIONES</b> .....	74
	<b>CAPÍTULO VI</b> .....	75
	<b>BIBLIOGRAFÍA Y ANEXOS</b> .....	75
	<b>Operacionalización de las variables</b> .....	84

## ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1:	Ocupación.....	40
Cuadro 2:	Diferencia de sexo .....	41
Cuadro 3:	Donde vive.....	42
Cuadro 4:	Frecuencia de acudir a un restaurante .....	43
Cuadro 5:	Acompañado.....	44
Cuadro 6:	Horario.....	45
Cuadro 7:	Importancia de estacionamiento .....	46
Cuadro 8:	Le gustaría un restaurant de libre elección.....	47
Cuadro 9:	Gasto .....	48
Cuadro 10:	Ubicación .....	49
Cuadro 11:	Preferencia .....	50
Cuadro 12:	Importancia al elegir un restaurante. ....	51
Cuadro 13:	Demanda actual.....	52
Cuadro 14:	Demanda futura .....	53
Cuadro 15:	Oferta actual .....	54
Cuadro 16:	Oferta futura.....	55
Cuadro 17:	Demanda insatisfecha actual.....	56
Cuadro 18:	Demanda insatisfecha futura .....	57
Cuadro19:	Indica la maquinaria y equipos a utilizar para el proceso de elaboración de comida.....	65
Cuadro 20:	Indica el detalle de la materia prima indispensable para la elaboración del producto. ....	66
Cuadro 21:	Presenta el costo de mano de obra, el sueldo mensual del personal anual incluyendo los beneficios de ley para los dos primeros años .....	66
Cuadro: 22	Presenta el costo de mano de obra, el sueldo mensual del personal anual incluyendo los beneficios de ley para los dos últimos años.....	67
Cuadro: 23	Indicando el tamaño del proyecto de acuerdo a la tasa de oportunidad del mercado. ....	67

Cuadro: 24	Indica un resumen de los gastos publicitarios para inicio de la operación.....	70
Cuadro 25:	Se muestra el paquete de precios de los almuerzos y meriendas, establecido de acuerdo al estudio de mercado donde los consumidores indican el precio que están de acuerdo a pagar.....	70
Cuadro 26:	Indica Inversión y adecuación del local .....	71
Cuadro 27:	Inversión en muebles y equipo .....	71
Cuadro 28:	Indicando la tabla de depreciación acumulada de los equipos.....	72
Cuadro 29:	Indica los gastos de constitución .....	72
Cuadro 30:	Indica los costos de operación.....	73
Cuadro 31:	Indica la inversión inicial para la ejecución del proyecto....	74
Cuadro 32:	Balance General Proyectado a 4 años .....	75
Cuadro 33:	Indica el estado de resultado proyectado a cuatro años....	76
Cuadro 34:	Flujo de caja proyectado a cuatro años. ....	77
Cuadro 35:	Indica la rentabilidad que obtendría la ejecución del restaurante de comida de libre elección. ....	78

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1:</b> Ocupación .....	40
<b>Gráfico 2:</b> Diferencia de sexo.....	41
Gráfico 3: Donde vive .....	42
Gráfico 4: Frecuencia de acudir a un restaurante .....	43
Gráfico 5: Acompañado .....	44
Gráfico 6: Horario.....	45
Gráfico 7: Importancia de estacionamiento.....	46
Gráfico 8: Le gustaría un restaurant de libre elección.....	47
Gráfico 9: Gasto.....	48
Gráfico 10: Ubicación.....	49
Gráfico 11: Preferencia .....	50
Gráfico 12: Importancia al elegir un restaurante .....	51
Gráfico 13: Demanda Actual.....	52
Gráfico 14: Demanda Futura.....	53
Gráfico 15: Oferta Actual.....	54
Gráfico 16: Oferta Futura .....	55

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Donde indica el diseño de la cocina.....	63
Figura 2: Interior de cocina .....	64
Figura 3: Interior y diseño de mesas.....	65

## ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO: 1	Encuestas dirigidas a la población del cantón Quevedo.....	86
ANEXO: 2	Presentación comida .....	89
ANEXO: 3	Tabla de pago.....	90

## **CAPÍTULO I**

### **MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN**

## 1.1 Introducción

La sociedad presenta necesidades o requerimientos que se convierten en problemas, a los cuales se les debe encontrar soluciones a través de proyectos; invirtiendo recursos de acuerdo a la realidad del entorno donde este operará.

De esta manera el estudio de factibilidad para determinar la rentabilidad económica y financiera sobre la creación de un restaurant en el Cantón Quevedo, surge como una opción de soluciones a raíz de las necesidades insatisfechas de la comunidad; fijándose objetivos, analizando las necesidades técnicas, económicas, sociales, legales, culturales, financieras y estratégicas que permitan establecer la factibilidad de creación del restaurant.

En la investigación se hará una predicción de cómo será en el futuro y contendrá el análisis del mercado, el desarrollo del servicio a brindar, la organización involucrada, el marco financiero, la evolución y de esta forma a corto plazo tomar la decisión de invertir.

Es esta investigación se espera dar respuesta a los requerimientos de los emprendedores o empresarios.

En la primera parte del proyecto se establecerá el proceso, los beneficios que traerá a la población beneficiaria, las necesidades a satisfacer entre otros.

En la segunda parte se analizará el mercado del proyecto, su estructuración, lo relacionado con el servicio, el perfil del consumidor, la demanda del producto, la oferta, las características de los competidores, el establecimiento del precio, la estrategia del mercado, el mercado de insumo y materia prima.

Seguidamente se determinará el tamaño del proyecto, la localización del mismo, la tecnología apropiada, la distribución del negocio, el control de calidad.

Se tratará lo relacionado con la organización, los principios organizativos, la estructura legal, la estructura administrativa aplicable.

Se analizará el marco financiero, el flujo de beneficios, las inversiones necesarias, la proyección de los ingresos y egresos y la forma como se financiará el proyecto.

Seguidamente se hará la evaluación del proyecto, que incluirá los aspectos generales y la evaluación desde el punto de vista financiero, económico, social y ambiental.

En la investigación se podrá determinar qué tan atractivo y confiable es la puesta en marcha del proyecto de un servicio de comida a través de un restaurant de comida de libre elección, que además contribuirá a la generación de nuevas fuentes de trabajo y al desarrollo comercial de la región.

Los resultados a obtener darán las bases fundamentales para la creación del negocio a futuros inversionistas, proporcionando información, técnica para la toma de decisiones.

El proyecto definirá claramente el problema a solucionar y las razones de su realización es necesario recalcar sobre el análisis financiero que se la dará a la investigación a fin que cumpla con el perfil profesional relacionado con la autora de esta investigación.

## **1.2 Planteamiento del problema**

Por observación empírica y por medio de relaciones personales se llega a la conclusión preliminar de que en el Cantón Quevedo, no existe un restaurant de comida de libre elección que satisfaga las necesidades del consumidor en cuanto a sabor, calidad y precio.

Los servicios existentes no presentan las mejores características de calidad, sabor y presentación deseada por los consumidores.

Para emprender este proyecto se dará respuesta a preguntas críticas para evitar problemas de orden técnico y económico tales como ¿Qué alimentos preparar?, y ¿Dónde y cuándo conseguir insumos y materia prima? una vez obtenidos ¿cómo conservarlos?

Es indispensable satisfacer las exigencias que va imponiendo el consumidor, como por ejemplo, los consumidores por carecer de tiempo suficiente, prefieren comer en los restaurantes exigiendo calidad, variedad y buen servicio.

## **1.3 Formulación del problema**

¿Qué viabilidad técnica, económica y financiera puede tener la creación de un restaurant de comida de libre elección en el Cantón Quevedo?

¿Cuáles son los resultados esperados en la proyección del restaurante a mediano y largo plazo?

¿Qué características especiales y cualidades específicas deberá tener el restaurant por su ubicación en una zona netamente poblada y con alta competencia?

## **1.4 Justificación**

Estudios concluyen que el Cantón Quevedo, es un mercado de enormes posibilidades para emprender en la creación de negocio que actualmente se encuentra sin explotar.

La implementación de un restaurant de venta y elección libre de comida permitirá diversificar el sector de comidas y convertirse en una buena solución para el consumidor que podrá escoger su plato preferido a un determinado precio, la prestación de este servicio ha tenido rápido crecimiento en ciudades como: Quito, Guayaquil; razones por lo que este tipo de empresa en Quevedo, se presenta como una novedosa alternativa para diversificar el negocio de restaurant.

A través de este proyecto se busca cambiar la forma de disfrutar de un buen restaurant a los quevedeños y sus visitantes; es por tal razón que se considera necesario: elaborar el desarrollo de esta tesis ya que estará basada en un marco teórico aplicable a las necesidades del Cantón, resaltando que la mayor parte de este tipo de servicios operan empíricamente.

Se dará énfasis en el análisis económico y financiero a través de los índices establecidos para el efecto.

## **1.5 Objetivos**

### **1.5.1 General**

Elaborar un estudio de factibilidad para determinar la rentabilidad económica y financiero sobre la implementación de un restaurant de comida libre elección en la Ciudad de Quevedo año 2012 - 2013.

### **1.5.2 Específicos**

- Determinar por medio de una investigación de mercados, la aceptación que se dé al servicio de comida libre en un restaurant.
- Determinar las exigencias de los consumidores en cuanto a la calidad, cumplimiento y demás requerimientos.
- Realizar un estudio de económico para determinar los ingresos y egresos del proyecto.

## **1.6 Hipótesis**

### **1.6.1 General**

El estudio de factibilidad para la creación de un restaurant de comida de libre elección tendrá una mayor aceptación que los restaurantes de comidas tradicionales.

### **1.6.2 Específica**

- Mayor variedad de comidas mayor consumo
- El aumento de personas que acuden a un restaurant de elección libre de comidas será de un 10% más que los restaurantes tradicionales.

### **1.6.3 Variables**

#### **1.6.3.1 Variable Independiente**

- Estudio de factibilidad

#### **1.6.3.2 Variables Dependientes**

- Restaurant de comida de libre elección

## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACION**

## **2.1. Fundamentación conceptual**

### **2.1.1 Generalidades de un servicio de restaurante.**

#### **Gastronomía Ecuatoriana**

**Revista, Vistazo. (2012)** El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han fundido o mejor, se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

La comida ecuatoriana actual es, pues, el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente en el crisol del buen gusto popular. Una cultura auténtica, macerada por siglos, en la que nada falta salvo, quizá, un vino generoso y de factura propia.

Un restaurante es un comercio, en el mayor de los casos público, donde se paga por la comida y bebida, para ser consumidas en el mismo local. Hoy en día existen una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina. La palabra proviene del francés *restaurantes* que significa restaurativo, refiriéndose a la comida que se ofrecía en esa época un caldo de carne, la palabra se extendió por toda Europa, en algunos países se modifica a *restorán*, *restaurante* o *restauraría*. En Polonia, el primer restaurante francés se fundó en 1765, mientras que en Londres, apenas en 1873.

Dos tipos de servicios son regularmente utilizados en el mercado latinoamericano y americano: servicio francés y americano.

- El servicio americano en la mayoría de los restaurantes estadounidenses es bastante sencillo. Tal vez la característica que distingue este servicio americano inmediatamente es su rapidez, la comida se prepara en la cocina y un mesero la lleva a la mesa de los comensales.
- El servicio francés se encuentra en los restaurantes en donde se sirve un clásico menú francés y que se ofrece a una sofisticada clientela. La principal característica de este servicio, es que todo su menú es elaborado en el restaurante en presencia del cliente. Los ingredientes se traen de la cocina y se les muestran al cliente para su inspección y el maître los prepara delante del comensal. Gran habilidad se amerita del personal para presentar eficientemente este tipo de servicio. Los camareros deben estar familiarizados con los ingredientes del menú y los métodos de preparación. El servicio francés es muy caro y requiere de un menú de alto precio. De igual modo requiere de vajillas de excelente categoría para causar una excelente impresión.

Existen diversos tipos de establecimientos:

- Restaurante buffet. Es posible escoger uno mismo una gran variedad de platos cocinados y dispuestos para el autoservicio. A veces se paga un monto fijo u otras veces por cantidad consumida peso o tipos de platos. Surgido en los años 70's, es una forma rápida y sencilla de servir a grandes grupos de personas.
- Restaurante de comida rápida. Restaurantes informales donde se consume alimentos simples y de rápida preparación como hamburguesas, papas fritas, pizzas o pollo, algunas de las cadenas

de restaurantes más conocidas son: Mc Donalds, Burger King, KFC, Pizza Hut o Domino's pizza.

- Restaurantes de alta cocina o gourmet. Los alimentos son de gran calidad y servidos a la mesa, el pedido es a la carta o escogido de un menú, por lo que los alimentos son cocinados al momento, el costo va de acuerdo al servicio y la calidad de los platos que consume, existen mozos o camareros, dirigidos por un *maître*, el servicio, decoración, ambientación, comida y bebidas son cuidadosamente escogidos.
- Restaurantes temáticos. Son clasificados por el tipo de comida ofrecida, los más comunes son según origen de la cocina, siendo los más populares en todo el mundo: La cocina italiana y la cocina china, pero también cocina mexicana, cocina japonesa, cocina española, cocina francesa, cocina tailandesa, restaurantes espectáculo, entre otras.
- Comida para llevar. Son establecimientos que ofertan una variedad de primeros platos, segundos, y una variedad de aperitivos, que se exponen en vitrinas frías o calientes, según su condición. El cliente elige la oferta y se confecciona un menú a su gusto, ya que la oferta se realiza por raciones individuales o como grupos de menús. Dentro de estos podemos encontrar establecimientos especializados en un determinado tipo de producto o en una cocina étnica determinada, la vajilla y el menaje que se usan son recipientes desechables, un ejemplo son las rosciterías, los asaderos de pollos.

### **2.1.2 Investigación de mercado**

**CARLOS, S. (2004)** Proporciona información que sirve de apoyo para la toma de decisiones en la cual está encaminada a determinar si las condiciones de mercado no son un obstáculo para llevar a cabo el proyecto.

La investigación de mercado tiene una aplicación muy amplia, como en las investigaciones sobre publicidad, ventas, precios y potencialidad del mercado además permite, cuantificar la demanda potencial insatisfecha de cualquier producto, sin importar que existan datos estadísticos sobre el mismo.

La investigación que se realice tiene que tener las siguientes características:

- a.- La recopilación de la información debe de ser sistemática.
- b.- El método de recopilación debe ser objetivo y no tendenciosos.
- c.- Los datos recopilados siempre deben ser información útil.
- d.- El objeto de la investigación siempre debe tener como objetivo final servir como base para la toma de decisiones.

### **2.1.3 Definición del producto**

**CASTRO, R. (2005)** Debe darse una descripción exacta del producto o servicio; debe ir acompañado por las normas de calidad que edita el ministerio correspondiente.

#### **2.1.4 Análisis de la demanda**

**CASTRO, R. (2005)** Es la cantidad de bienes y servicios que el mercado requiere o solicita para buscar la satisfacción de una necesidad específica a un precio determinado.

El principal propósito que se persigue con el análisis de la demanda es determinar y medir cuales son las fuerzas que afectan al requerimiento del mercado respecto a un bien o servicio.

Así establecer la posibilidad de participación del producto del proyecto en satisfacción de dicha demanda, la demanda está en una serie de factores, como son la necesidad real del bien o servicio, su precio, el nivel de investigación de la población y otros, por lo que en el estudio habrá que tomar en cuenta información proveniente de fuentes primarias y secundarias.

#### **2.1.5 Método de proyección**

**CARLOS, S. (2004)** Muestra cómo se relaciona las variables.

#### **2.1.6 Fuentes secundarias**

**CARLOS, S. (2004)** Reúne la información escrita que existe sobre el tema, ya sea en estadística del gobierno, libros, datos de la propia empresa y otras.

#### **2.1.7 Fuentes primarias**

**MERA, L. (2010)** La fuente primaria de información están constituidas por el propio usuario o consumidor del producto, de manera que para obtener información de él es necesario encontrar contacto directo.

### **2.1.8 Muestreo**

**MERA, L. (2010)** Selección de un pequeña parte estadísticamente determinada para inferir el valor de una o varias características del producto.

### **2.1.9 Análisis de la oferta**

**BACA, G. (2005)** El propósito que se persigue mediante el análisis de la oferta es determinar o medir las cantidades y condiciones en que una economía quiere y puede poner a disposición del mercado un bien o un servicio

### **2.1.10 Como analizar la oferta**

**BACA, G. (2005)** Entre los datos indispensables para hacer un análisis de la oferta están.

- Números de productores
- Localización
- Capacidad instalada y utilizada
- Calidad y precio de los productos
- Plan de expansión
- Inversión fija y número de trabajadores

### **2.1.11 Demanda potencial insatisfecha**

**NARESH, K. (2008)** Es la cantidad de bienes y servicios que es probable que el mercado consuma en los años futuros, sobre la cual se ha determinado que ningún productor actual podrá satisfacer si prevalecen las condiciones en las cuales se hizo el cálculo.

### **2.1.12 Precio**

**MORALES, A. (2009)** Es la cantidad monetaria a lo cual los productores están dispuestos a vender y los consumidores a comprar un bien o un servicio, cuando la oferta y la demanda están en equilibrio.

### **2.1.13 Comercialización**

**MORALES, A. (2009)** Es la actividad que permite al productor hacer llegar un bien o servicio al consumidor con los beneficios de tiempo y lugar.

## **2.2 Estudio técnico**

### **2.2.1 Objetivos del estudio técnico**

**NARESH, K. (2008)** Los objetivos del análisis técnico-operativo de un proyecto son los siguientes:

- Verificar la posibilidad técnica de la fabricación del producto que se pretende.
- Analizar y determinar el tamaño, la localización, los equipos, las instalaciones y la organización óptima requeridos para realizar la producción y operación.
- Se pretende resolver las preguntas referentes a donde, como, cuanto, cuando, como y con que se produce lo que se desea por lo que el aspecto técnico-Operativo de un proyecto comprende todo aquello que tenga relación con el funcionamiento y la operatividad del propio proyecto.

### **2.2.2 Tamaño óptimo de un proyecto**

Es su capacidad instalada y se expresa en unidades de producción por años. Se considera óptimo cuando opera con los menores costos totales o la máxima rentabilidad económica.

### **2.2.3 Localización optima de un proyecto**

**BACA, G. (2005)** Es llegar a determinar el sitio donde se instalará la planta y que contribuya en mayor medida a que se logre la mayor tasa de rentabilidad sobre el capital.

### **2.2.4 Ingeniería del proyecto**

**BACA, G. (2005)** El objetivo general del estudio de ingeniería del proyecto es resolver todo lo concerniente a la instalación y el funcionamiento de la planta. Desde la descripción del proceso, adquisición de equipo y maquinaria, distribución optima de la planta hasta definir la estructura jurídica y de organización que habrá de tener la planta productiva.

### **2.2.5 Proceso de producción**

**NARESH, K. (2008)** El proceso de producción es el procedimiento técnico que se utiliza en el proyecto para obtener los bienes y servicios a partir de insumos identifica como la transformación de una serie de materias primas para convertirlas en artículos mediante una determinada manufactura.

## **2.2.6 Distribución de la planta**

**NARESH, K. (2008)** Es la que proporciona las condiciones de trabajos aceptables y permite la operación más económica, a la vez que mantiene las condiciones óptimas de seguridad y bienestar para los trabajadores.

## **2.3. Estudio económico**

### **2.3.1. Objetivos del estudio económico**

**ECO, H. (2005)** Es el que pretende determinar, cual es el monto de los recursos económicos necesarios para el estudio del proyecto, cuál será el costo total de la operación planta (que abarque las funciones de producción, administración y ventas).

### **2.3.2. Costo**

**URIBE, R. (2011)** Es un desembolso en efectivo o en especie hecho en el pasado (costos hundidos), en el presente (inversión) en el futuro (costos futuros) o en forma virtual (costos de oportunidad).

### **2.3.3. Costos de producción**

**URIBE, R. (2011)** Los costos de producción no son más que un reflejo de las determinaciones realizadas en un estudio técnico. Los costos de producción se anotan y determinan con las siguientes bases:

- costos de materia prima
- costos de mano de obra
- envases
- costos de energía eléctrica
- costo de agua
- combustible
- control de calidad
- mantenimiento
- cargo de depreciación y amortización

#### **2.3.4. Inversión inicial: fija y diferida**

**MORALES, A. (2009)** La inversión inicial comprende la adquisición de todos los activos fijos o tangibles y diferidos o intangibles necesarios para iniciar las labores de la empresa con excepción del capital de trabajo.

Se entiende por activo tangible o fijo a los bienes propiedades de la empresa, como terrenos, edificios, maquinaria, equipo, mobiliario, entre otros.

Se le llama fijo porque la empresa no puede desprenderse fácilmente de el sin que ocasionen problemas a sus actividades productivas.

Se entiende por activo intangible al conjunto de bienes propiedades de la empresa, necesario para su funcionamiento, y que incluyen; patentes de invención, marcas, diseño comerciales, nombres comerciales, asistencia técnica, gastos pre operativos, etc.

### **2.3.5. Depreciaciones y amortizaciones**

**MORALES, A. (2009)** Se aplica al activo fijo ya que con el uso de estos bienes valen menos es decir, se deprecian; en cambio, la amortización solo se aplica a los activos diferidos o intangibles.

Ya que, por ejemplo, si se ha comprado una marca comercial, esta, con el uso del tiempo, no baja de precio o se deprecia, por lo que el termino amortización significa el cargo anual que se hace para recuperar la inversión.

### **2.3.6. Capital de trabajo**

**MORALES, A. (2009)** Desde el punto de vista contable el capital de trabajo se define como la diferencia aritmética entre el activo circulante y el pasivo circulante.

Desde el punto de vista práctico, está representado por el capital adicional con que hay que contar para que empiece a funcionar una empresa; esto es hay que financiarla la primera producción antes de recibir ingresos, entonces, debe comprarse materia prima pagar mano de obra directa que la transforme, entre otras.

### **2.3.7. Punto de equilibrio**

**OCEANO** El análisis del punto de equilibrio es una técnica útil para estudiar las relaciones entre los costos fijos costos variables y los ingresos.

El punto de equilibrio es el nivel de producción en que los ingresos por ventas son exactamente iguales a la suma de los costos fijos y los variables.

### **2.3.8. Estado de resultados**

**CASTRO, R. (2009)** La finalidad del análisis del estado de resultado de pérdidas y ganancias es calcular la utilidad neta y los flujos netos efectivos del proyecto, que son, en forma general, el beneficio real de la operación de la planta, y que se obtienen restando a los ingresos todos los costos en que incurra la planta y los impuestos que deban pagar.

### **2.3.9. Evaluación financiera**

**CASTRO, R. (2009)** El estudio de la evaluación financiera es la parte final de toda la secuencia de análisis de factibilidad del proyecto. Si no ha existido contratiempo hasta este punto se sabrá que existe un mercado potencial atractivo; se habrá determinado un lugar óptimo y el tamaño más adecuado del proyecto; se conocerá y dominará el proceso de producción.

Así como todos los costos; además se habrá calculado la inversión necesaria para llevar a cabo el proyecto, y a pesar de conocer las utilidades probables del proyecto, aun no se han demostrado que la inversión será económicamente rentable; entonces se aplicara el método de análisis que se empleará para comprobar la rentabilidad del proyecto, empleando los siguientes indicadores.

- Valor actual neto: Es el valor monetario que resulta de restar la suma de los flujos descontados a la inversión inicial.
- Tasa interna de retorno: Es la tasa de descuento por la cual el valor presente neto es igual a cero. Es la tasa que iguala la suma de los flujos descontado de la inversión inicial.

### **2.3.10. Análisis de sensibilidad**

**BACA, G. (2005)** Se denomina análisis de sensibilidad al procedimiento por medio del cual se puede determinar cuánto se afecta o cuan sensible es la TIR ante cambios en determinadas variables del proyecto.

## **2.4. Fundamentación legal**

### **2.4.1. Formas de organización de la producción y su gestión**

**Art. 319.-**Se reconocen diversas formas de organización de la producción en la economía, entre otras las comunitarias, cooperativas, empresariales públicas o privadas, asociativas, familiares, domésticas, autónomas y mixtas.

El Estado promoverá las formas de producción que aseguren el buen vivir de la población y desincentivará aquellas que atenten contra sus derechos o los de la naturaleza; alentará la producción que satisfaga la demanda Interna y garantice una activa participación del Ecuador en el contexto internacional.

**Art. 320.**-En las diversas formas de organización de los procesos de producción se estimulará una gestión participativa, transparente y eficiente.

La producción, en cualquiera de sus formas, se sujetará a principios y normas de calidad, sostenibilidad, productividad sistémica, valoración del trabajo y eficiencia económica y social.

#### **2.4.2. Intercambios económicos y comercio justo**

**Art. 337.**-El Estado promoverá el desarrollo de infraestructura para el acopio, transformación, transporte y comercialización de productos para la satisfacción de las necesidades básicas internas, así como para asegurar la participación de la economía ecuatoriana en el contexto regional y mundial a partir de una visión estratégica.

#### **2.4.3. Ahorro e inversión**

**ASAMBLEA C. (2008) Art. 339.**- El Estado promoverá las inversiones nacionales y extranjeras, y establecerá regulaciones específicas de acuerdo a sus tipos, otorgando prioridad a la inversión nacional. Las inversiones se orientarán con criterios de diversificación productiva, innovación tecnológica, y generación de equilibrios regionales y sectoriales.

#### **2.4.4. Ley de promoción y formalización de la micro y pequeña**

**Empresa**

**Ley N° 28015**

## ➤ TITULO I

### **Disposiciones Generales**

#### **Art. 1° Objeto de la ley**

**ASAMBLEA C. (2008)** La presente ley tiene por objeto la promoción de la competitividad, formalización y desarrollo de las micro y pequeñas empresas para incrementar el empleo sostenible, su productividad y rentabilidad, su contribución al Producto Interno Bruto, la ampliación del mercado interno y las exportaciones y su contribución a la recaudación tributaria.

#### **Art 2° Definición de micro y pequeña empresa**

La Micro y Pequeña Empresa es la unidad económica constituida por una persona natural o jurídica, bajo cualquier forma de organización o gestión empresarial contemplada en la legislación vigente, que tiene como objeto desarrollar actividades de extracción, transformación, producción, comercialización de bienes o prestación de servicios.

## ➤ TITULO II

### **Marco institucional de las políticas de promoción y formalización**

#### **CAPITULO I – De los lineamientos**

#### **Art. 4° Política Estatal:**

El Estado promueve un entorno favorable para la creación, formalización, desarrollo y competitividad de las MYPE y el apoyo a los nuevos

emprendimientos, a través de los Gobiernos Nacionales, Regionales y Locales y establece un marco legal e incentiva la inversión privada, generando o promoviendo una oferta de servicios empresariales destinados a mejorar los niveles de organización, administración, tecnificación y articulación productiva y comercial 2 de las MYPE, estableciendo políticas que permitan la organización y asociación empresarial para el crecimiento económico con empleo sostenido.

### ➤ TITULO III

## **Instrumentos de promoción para el desarrollo y la competitividad**

### **CAPITULO I**

#### **De los Instrumentos de promoción de Las MYPE**

##### **Art. 14° Rol del estado**

**ASAMBLEA C. (2008)** El Estado fomenta el desarrollo integral y facilita el acceso a los servicios empresariales y a los nuevos emprendimientos, con el fin de crear un entorno favorable a su competitividad, promoviendo la conformación de mercados de servicios financieros y no financieros, de calidad, descentralizado y pertinente a las necesidades y potencialidades de las MYPE.

#### **2.4.5. Trámites legales para abrir una empresa**

**ASAMBLEA C. (2008)** Los emprendimientos siempre van a ser un reto, desde crearlos hasta mantenerlos a flote. Para llevarlos por buen camino hay que avanzar paso a paso, así que si te has propuesto fundar tu propia empresa ten en cuenta que hay una serie de trámites que debes realizar para que esté constituida legalmente.

Los pasos para que cualquier empresa nueva pueda funcionar bajo las reglas que impone la Superintendencia de Compañías son:

- **Darle un nombre a la empresa.** Cuando ya lo hayas pensado dirígete a la Súper Intendencia de Compañía para reservarlo, o enterarte de que ya está ocupado. En caso de que no esté registrado por otra persona tienes un plazo de 30 días de reserva, si lo necesitas puedes ampliar este plazo haciendo una petición expresa de más tiempo. Después tienes que acercarte a cualquier banco para abrir una Cuenta de Integración de Capital, con un mínimo de 200 dólares cual fuera que sea el tipo de negocio;
- **Escritura de la Constitución de la Compañía.** Este documento debe redactarlo un abogado, por su alto contenido de información detallada. Luego de eso, tiene que ser elevado a instrumento público para que sea inscrito en una notaría;
- **Registro mercantil.** Cuando ya esté aprobada la Constitución de la Compañía esta debe ser ingresada a la Súper Intendencia de Compañías, que la revisará mediante su departamento jurídico. En caso de que exista algún error, será devuelta para realizar las correcciones correspondientes. De ser aprobado, el documento debe pasar al Registro Mercantil junto a una carta en la que se especifique el nombre del representante legal de la empresa; al momento de estar inscrita en esta dependencia la compañía ya habrá nacido legalmente;
- **Súper de compañías.** Cuando la constitución de la compañía haya sido inscrita en el Registro Mercantil los papeles deben regresar a la Súper Intendencia de Compañías, para que la inscriban en su libro de registro.
- **Crear el RUC de tu empresa como último paso.**

## **CAPÍTULO III**

### **METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

### 3.1. Localización

La investigación se realizará en el cantón de Quevedo, Provincia de Los Ríos, en el contexto en el cual presenta las siguientes características.

**Localización geográfica.** El Cantón Quevedo se encuentra ubicado en la Región Central del Ecuador al Norte de la Provincia de los Ríos.

Sus coordenadas son:

Latitud Sur                      1°2´ 30´´

Latitud Oeste                    79°28´30´´

Límites son los siguientes:

Norte. Valencia, Buena Fe y la Provincia de Cotopaxi

Este: Ventanas

Oeste: Empalme

**Extensión:** el área del Cantón Quevedo es de 288.70Km<sup>2</sup>

**Temperatura:** la temperatura media del Cantón Quevedo es de 25 a 32°C altura sobre el nivel del mar, la Ciudad se encuentra ubicada 74 metros sobre el nivel del mar.

La población de acuerdo al Instituto Nacional Estadística y Censo (INEC), la proyección es de 175.575 habitantes.

### **3.1 Métodos de la investigación**

En la investigación se empleará el método de análisis y síntesis; básicamente el descriptivo buscando determinar operativamente las relaciones de las variables, sobre la implementación de un restaurant de comida de libre elección.

### **3.2 Tipos de investigación**

La investigación será descriptiva, explicativa, ya que en un principio analizará todo lo que respecta a los servicios de restaurant de comida de libre elección en el Cantón Quevedo.

### **3.3 Técnicas e instrumentos de la investigación**

Se aplicará una encuesta a los ciudadanos del Cantón Quevedo a través de un cuestionario de preguntas sobre la implementación de un restaurant de comida típica de libre elección.

### **3.4 Fuentes de información**

Se acudirá a fuentes primarias de información a través de trabajo de campo y fuentes secundarias a toda información documentada sobre el objetivo de esta investigación a través de ministerios, instituciones, libros, revistas, internet entre otras.

### 3.5 Materiales

- Equipo de computadora
- Cartucho de impresora
- Impresora
- Remas de papel
- Pen drive
- Servicio de internet

### 3.6 Población y muestra

Para determinar el universo de la investigación se identificará a la población total del Cantón Quevedo entre las edades comprendidas entre 15 a 60 años de edad.

### 3.7 Tamaño de la muestra

Para determinar el tamaño de la muestra será necesario, considerar el universo, el mismo que estará integrado por personas entre 15 y 60 años de edad del Cantón Quevedo, para determinar el número de encuestas a realizar, se establecerá el grado de confianza y el margen de error, el nivel de confianza entre otras.

Muestra

$$n = \frac{N * Z^2 * P * q}{d^2(N - 1) + Z^2 * P * q}$$

Dónde:

n= tamaño de la muestra

N= Universo (102.200)

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

d= error de diseño 0.05

$$n = \frac{102.200 * 1.96^2 * 0.5 * 0.5}{0.05^2(102.199) + 1.96^2 * 0.5 * 0.5}$$

n= 383

## **CAPÍTULO IV**

### **RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

## **Estudio de mercado**

### **4.1.1 Descripción del bien o Servicio**

El servicio a ofrecer será la venta de comida especial de libre elección a clientes que deseen platos seleccionados a su gusto y por la porción que soliciten en el momento de hacer su pedido con menús a su elección, variados postres con la facilidad que ofrece la tecnología actual.

El servicio servirá para satisfacer las necesidades alimenticias de los clientes que estén insatisfechos por las pocas opciones de selección que se ofrecen en el Cantón Quevedo; gran parte de la población de Quevedo labora en oficina razón por lo que este servicio de comida de libre elección facilitará satisfacer sus necesidades alimenticias.

Las características del servicio será especializado y nuevo preparado por profesionales en el arte culinario con entrega a domicilio, en el restaurante y al tiempo que lo solicite.

La novedad del restaurante es que intentaría ofrecer un servicio nuevo en el Cantón Quevedo, cambiarlos por completo la comida actual establecida en los menús que ofrece los restaurantes tradicionales agregando sabores y nuevas alternativas al paladar de nuestros clientes.

Se diferencia de la competencia por:

- Su facilidad de pedido directo o a domicilio, vía internet, teléfonos otros.
- Por ser selectivo al gusto del cliente
- Libre disposición de la cantidad deseada
- Por ser preparados por profesionales conocedores de la comida local, nacional e internacional.
- Por la calidad e higiene

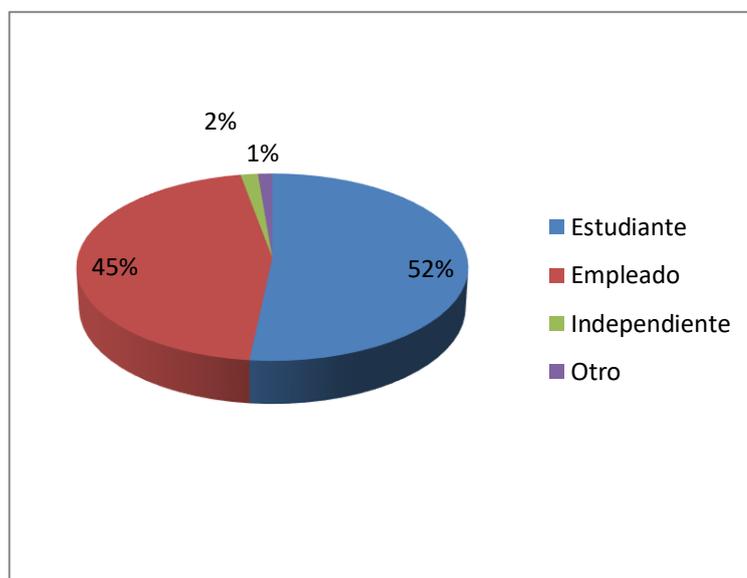
## Pregunta 1. Ocupación

**Cuadro 1:** Ocupación

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Estudiante	198	52%
Empleado	174	45%
Independiente	6	2%
Otro	5	1%
<b>TOTAL</b>	<b>383</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas

Elaborado por: La autora



**Gráfico 1:** Ocupación

### Interpretación

En la primera pregunta realizada de la encuesta se considera de suma importancia preguntar a la población del cantón Quevedo cual es su ocupación principal, con 52% nos indica son estudiantes, el 45% empleados, 2% independientes y el 1% tienen otra ocupación que prefieren no especificar

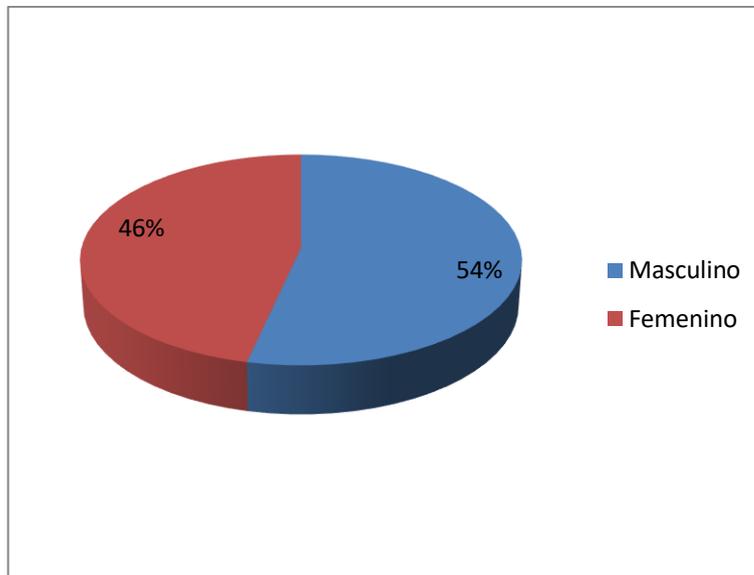
## Pregunta 2. Sexo

**Cuadro 2:** Diferencia de sexo

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Masculino	205	54%
Femenino	178	46%
<b>TOTAL</b>	<b>383</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas

Elaborado por: La autora



**Gráfico 2:** Diferencia de sexo

### Interpretación

En la segunda pregunta de la encuesta se considera importante conocer cuál es el género de sexo que acude al restaurante, con un 54% masculino y 46% femenino.

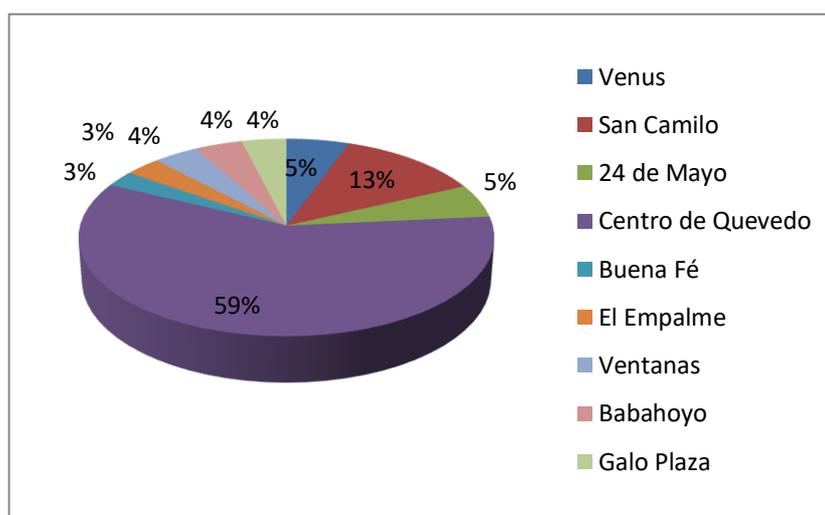
### Pregunta 3. ¿En qué sector vive usted?

**Cuadro 3:** Donde vive

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Venus	21	5%
San Camilo	48	13%
24 de Mayo	21	5%
Centro de Quevedo	225	59%
Buena Fé	10	3%
El Empalme	12	3%
Ventanas	15	4%
Babahoyo	16	4%
Galo Plaza	15	4%
<b>TOTAL</b>	<b>383</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas

**Elaborado por:** La autora



**Gráfico 3:** Donde vive

### Interpretación

En la tercera pregunta realizada en las encuestas, se considera necesario saber dónde vive la población investigada, con un 5% Venus del Río Quevedo, el 13% en la parroquia San Camilo, el 5% parroquia 24 de Mayo, el 59% Centro de Quevedo, el 3% cantón Buena Fé, el 3% cantón El Empalme, el 4% en el cantón Ventanas, el 4% cantón Babahoyo y 4% en la Galo Plaza.

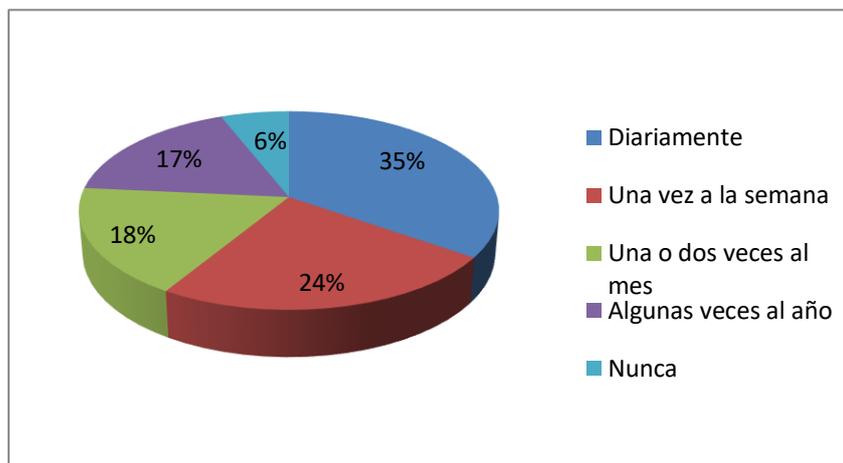
#### Pregunta 4. ¿Con qué frecuencia acostumbra ir a un restaurant?

**Cuadro 4:** Frecuencia de acudir a un restaurante

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Diariamente	133	35%
Una vez a la semana	92	24%
Una o dos veces al mes	68	18%
Algunas veces al año	67	17%
Nunca	23	6%
<b>TOTAL</b>	<b>383</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas

Elaborado por: La autora



**Gráfico 4:** Frecuencia de acudir a un restaurante

#### Interpretación

En la pregunta cuarta realiza en la encuesta se reflejan los siguientes porcentajes relacionado con la frecuencia de asistencia a los restaurante con un 35% indica que es diariamente, el 24% una vez por semana, el 18% una o dos meses al mes, el 17% algunas veces al año y el 6% nunca.

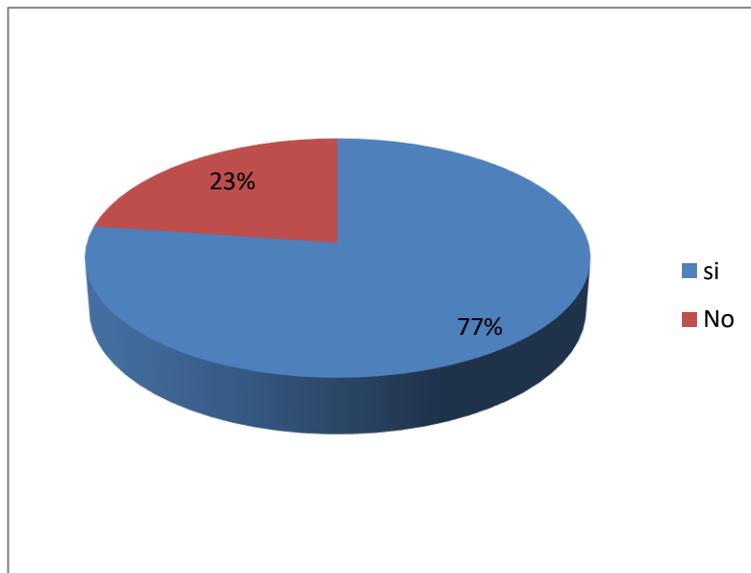
## Pregunta 5. Suele ir acompañado

**Cuadro 5:** Acompañado

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	296	77%
No	87	23%
<b>TOTAL</b>	<b>383</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas

Elaborado por: La autora



**Gráfico 5:** Acompañado

### Interpretación

En la quinta pregunta realizada de la encuesta a una parte de la población nos indica que el 77% suele ir acompañado a los restaurantes y el 23% nos indica que no asisten acompañados.

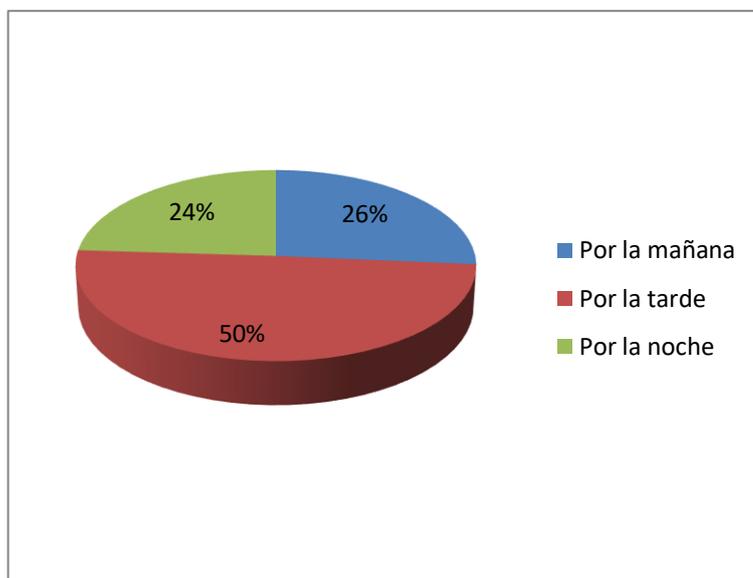
## Pregunta 6. ¿Qué horario prefiere para ir a un restaurante?

**Cuadro 6:** Horario

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Por la mañana	101	26%
Por la tarde	190	50%
Por la noche	92	24%
<b>TOTAL</b>	<b>383</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas

Elaborado por: La autora



**Gráfico 6:** Horario

### Interpretación

En la pregunta 6 realizada en la encuesta se consideró necesario indagar a las personas entrevistadas sobre el horario que prefieren para acudir a un restaurante el 26% acude por la mañana, el 50% por la tarde y el 24% en la noche.

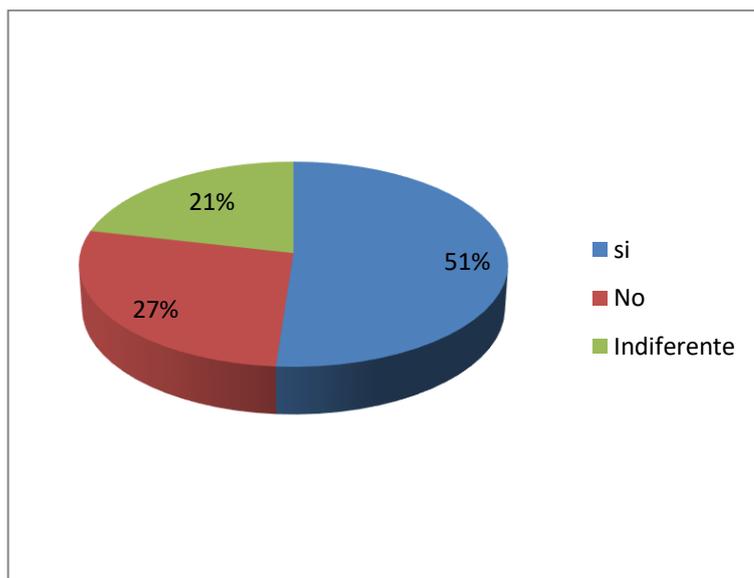
**Pregunta 7. ¿Es importante para usted que el restaurante tenga un estacionamiento propio?**

**Cuadro 7:** Importancia de estacionamiento

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	196	51%
No	105	27%
Indiferente	82	21%
<b>TOTAL</b>	<b>383</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas

Elaborado por: La autora



**Gráfico 7:** Importancia de estacionamiento

**INTERPRETACION**

En la séptima pregunta realizada de la encuesta se consideró investigar si es necesario que un restaurante tenga un estacionamiento propio, con un 51% nos indica que es de suma importancia, el 27% no es tan importante y 21% son indiferentes.

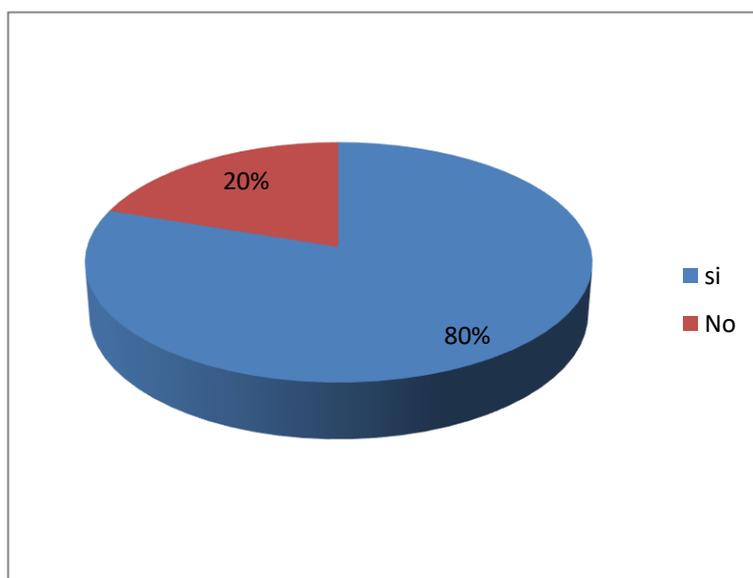
**Pregunta 8. ¿Le gustaría a usted que exista en Quevedo un restaurante de comida de libre elección?**

**Cuadro 8:** Le gustaría un restaurant de libre elección

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	307	80%
No	76	20%
<b>TOTAL</b>	<b>383</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas

Elaborado por: La autora



**Gráfico 8:** Le gustaría un restaurant de libre elección

### INTERPRETACION

En la octava pregunta realizada en la encuesta a la población del cantón Quevedo, se considera si es importante que exista un restaurante de comida de libre elección, con el 80% indica que si y el 20% que no es necesario.

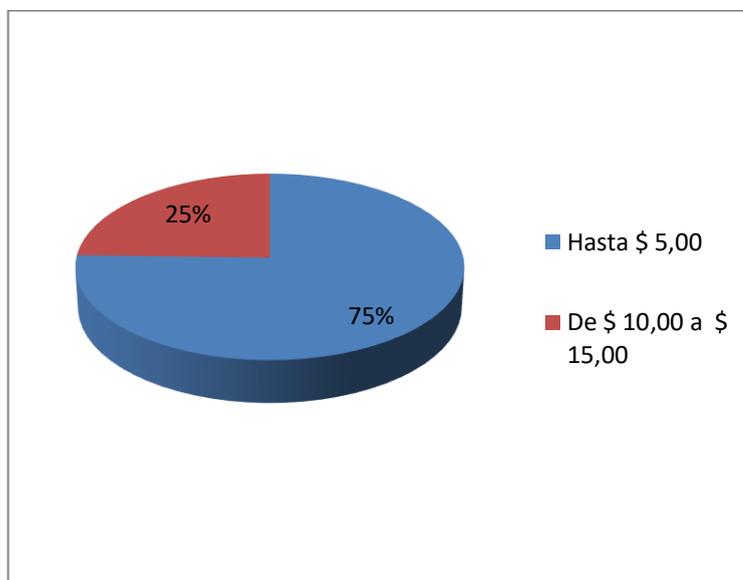
**Pregunta 9. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un menú de comida de libre elección?**

**Cuadro 9:** Gasto

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Hasta \$ 5,00	289	75%
De \$ 10,00 a \$ 15,00	94	25%
<b>TOTAL</b>	<b>383</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas

Elaborado por: La autora



**Gráfico 9:** Gasto

**Interpretación**

En la novena pregunta realizada en la encuesta consideramos de suma importancia conocer cuánto estaría dispuesto a gastar en un restaurante de comida de libre elección, con el 75% considera un gasto de \$ 5,00 y el 25% de \$10,00 a \$ 15,00.

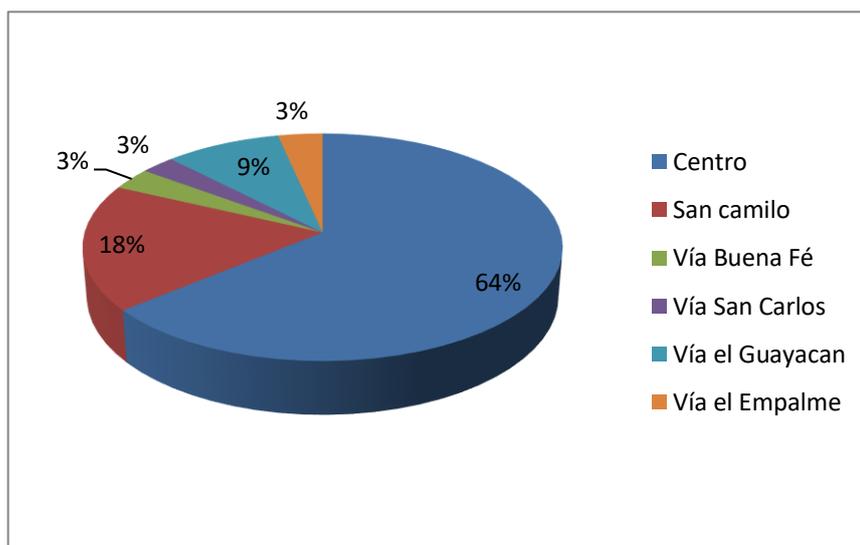
**Pregunta 10. Indique usted el lugar donde le gustaría que este ubicado el restaurante de comida de libre elección**

**Cuadro 10: Ubicación**

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Centro	245	64%
San Camilo	69	18%
Vía Buena Fé	12	3%
Vía San Carlos	10	3%
Vía El Guayacán	34	9%
Vía El Empalme	13	3%
<b>TOTAL</b>	<b>383</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas

Elaborado por: La autora



**Gráfico 10: Ubicación**

### Interpretación

En la décima pregunta de la encuesta se considera muy importante preguntar a la población del cantón Quevedo donde le gustaría que se encuentre ubicado un restaurante de comida de libre elección, con un 64% en el centro de Quevedo, el 18% en San Camilo, el 3% en Buena Fé, el 3% vía San Carlos, el 9% vía el Guayacán y el 3% vía El Empalme.

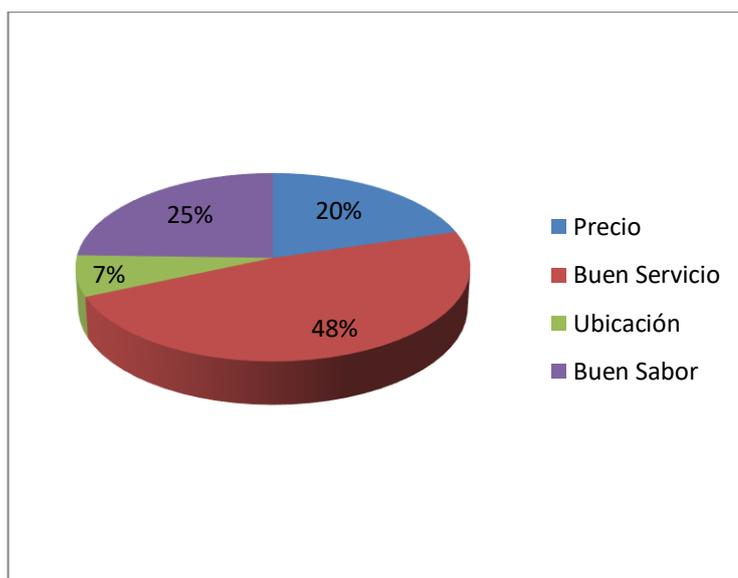
**Pregunta 11. ¿Qué preferiría usted que le ofrezcan un restaurante de comida de libre elección?**

**Cuadro 11:** Preferencia

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Precio	78	20%
Buen Servicio	184	48%
Ubicación	27	7%
Buen Sabor	94	25%
<b>TOTAL</b>	<b>383</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas

**Elaborado por:** La autora



**Gráfico 11:** Preferencia

**Interpretación**

En la décima primera pregunta de la encuesta la población del cantón Quevedo considera muy importante en un restaurante el precio con un 20%, el 48% un buen servicio, el 7% la ubicación del restaurante y el 25% un buen sabor.

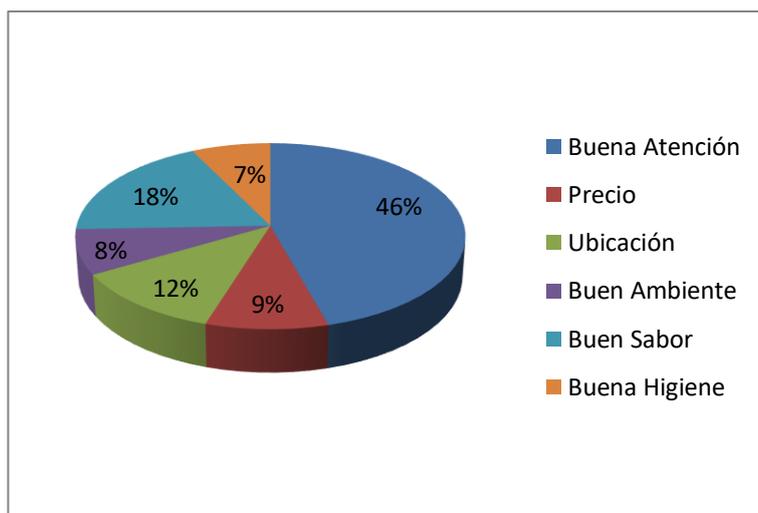
**Pregunta 12. Califique del 1 al 5 (1 poco importante y 5 muy importante) lo relevante de la hora qué usted escoja un restaurante.**

**Cuadro 12:** Importancia al elegir un restaurante.

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Buena Atención	175	46%
Precio	35	9%
Ubicación	45	12%
Buen Ambiente	30	8%
Buen Sabor	70	18%
Buena Higiene	28	7%
<b>TOTAL</b>	<b>383</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas

**Elaborado por:** La autora



**Gráfico 12:** Importancia al elegir un restaurante

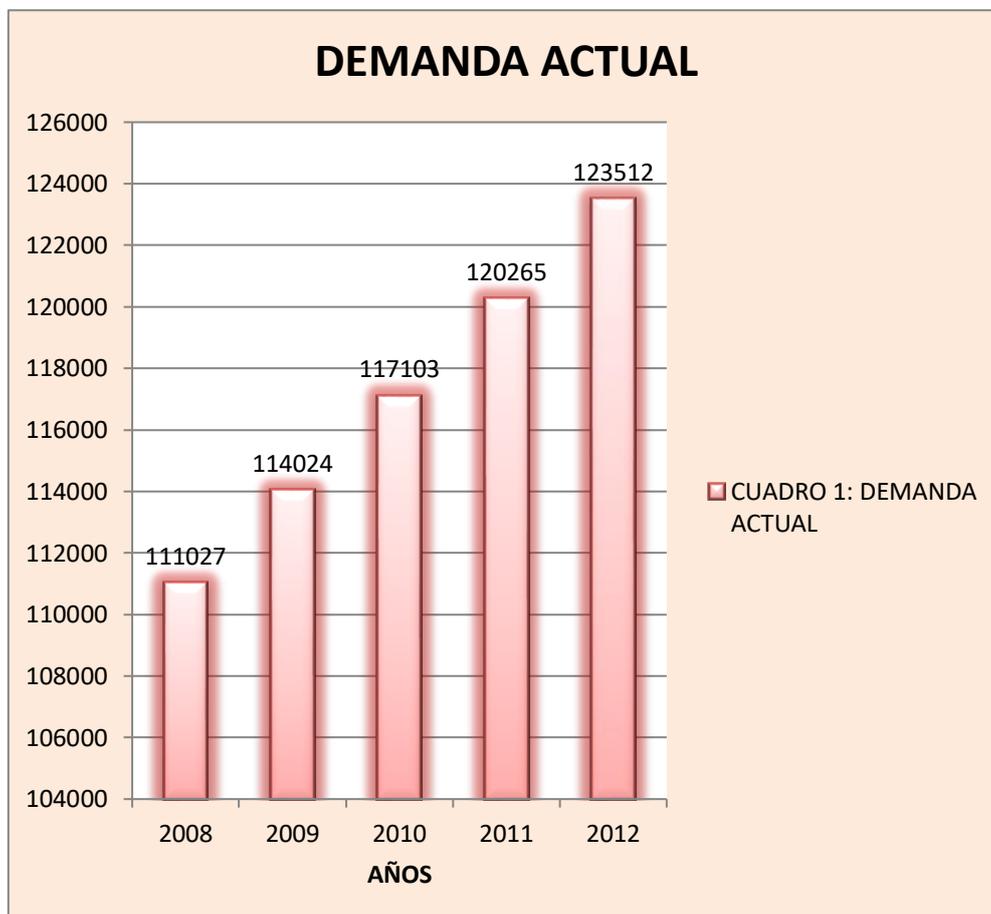
### Interpretación

En la décima segunda pregunta de la encuesta la población del cantón Quevedo considera muy relevante al momento de hacer la elección de un restaurante, con un 46% una buena atención, el 9% su precio, el 12% la ubicación, el 8% un buen ambiente, el 18% un buen sabor y el 7% buena higiene.

**CUADRO 13: Demanda Actual**

<b>AÑOS</b>	<b>D.A.</b>
2008	111027
2009	114024
2010	117103
2011	120265
2012	123512

Fuente: Datos del INEC Proyectada  
Responsable: Janina Remache

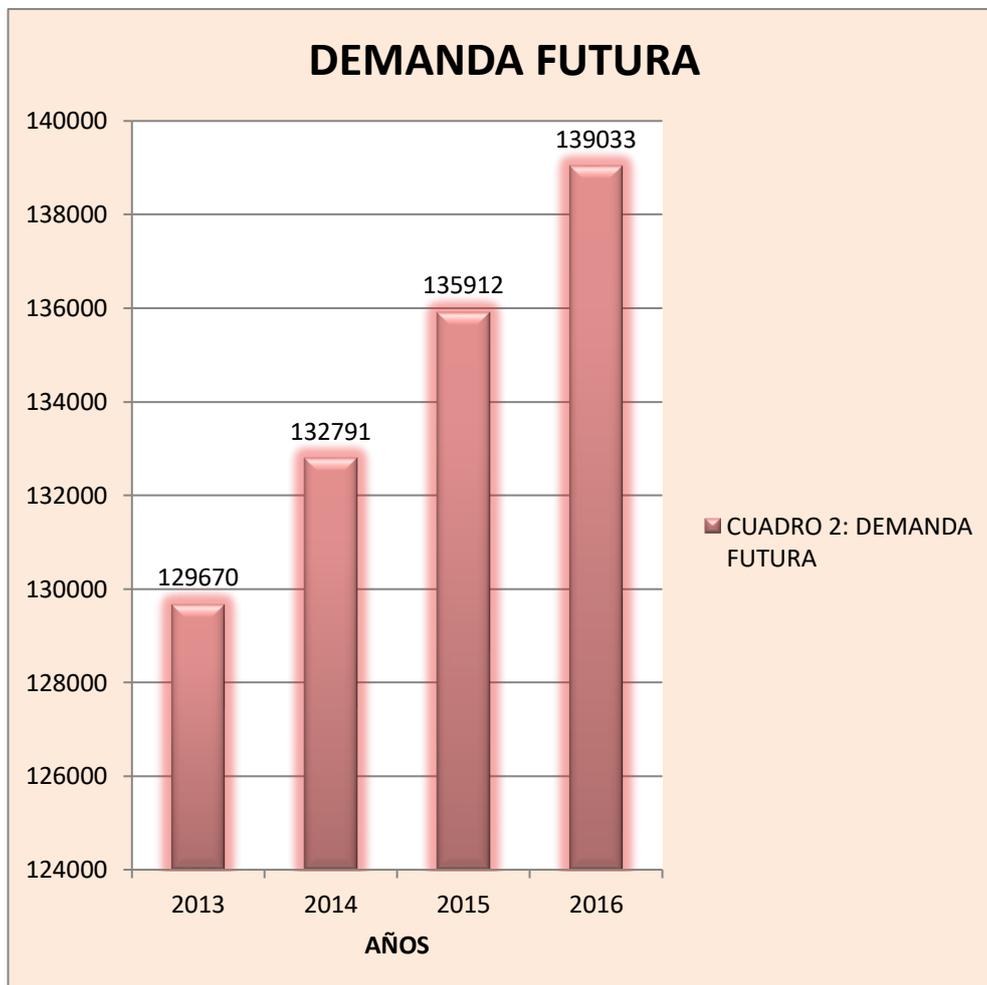


**Grafico 13: Demanda Actual**

**CUADRO 14: Demanda Futura**

<b>AÑOS</b>	<b>D.F.</b>
2013	129670
2014	132791
2015	135912
2016	139033

Responsable: Janina Remache

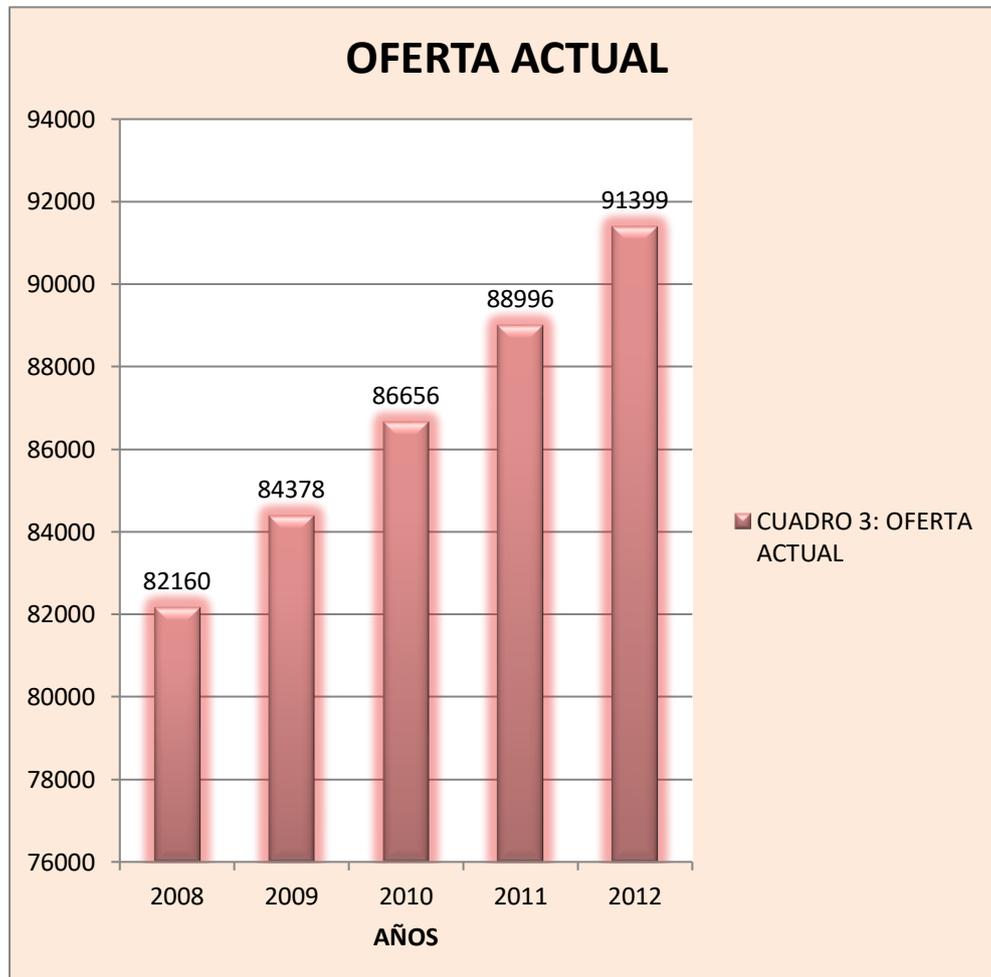


**Grafica 14: Demanda Futura**

**CUADRO 15: Oferta Actual**

<b>AÑOS</b>	<b>O.A.</b>
2008	82160
2009	84378
2010	86656
2011	88996
2012	91399

Fuente: Datos del INEC proyectada  
Responsable: Janina Remache

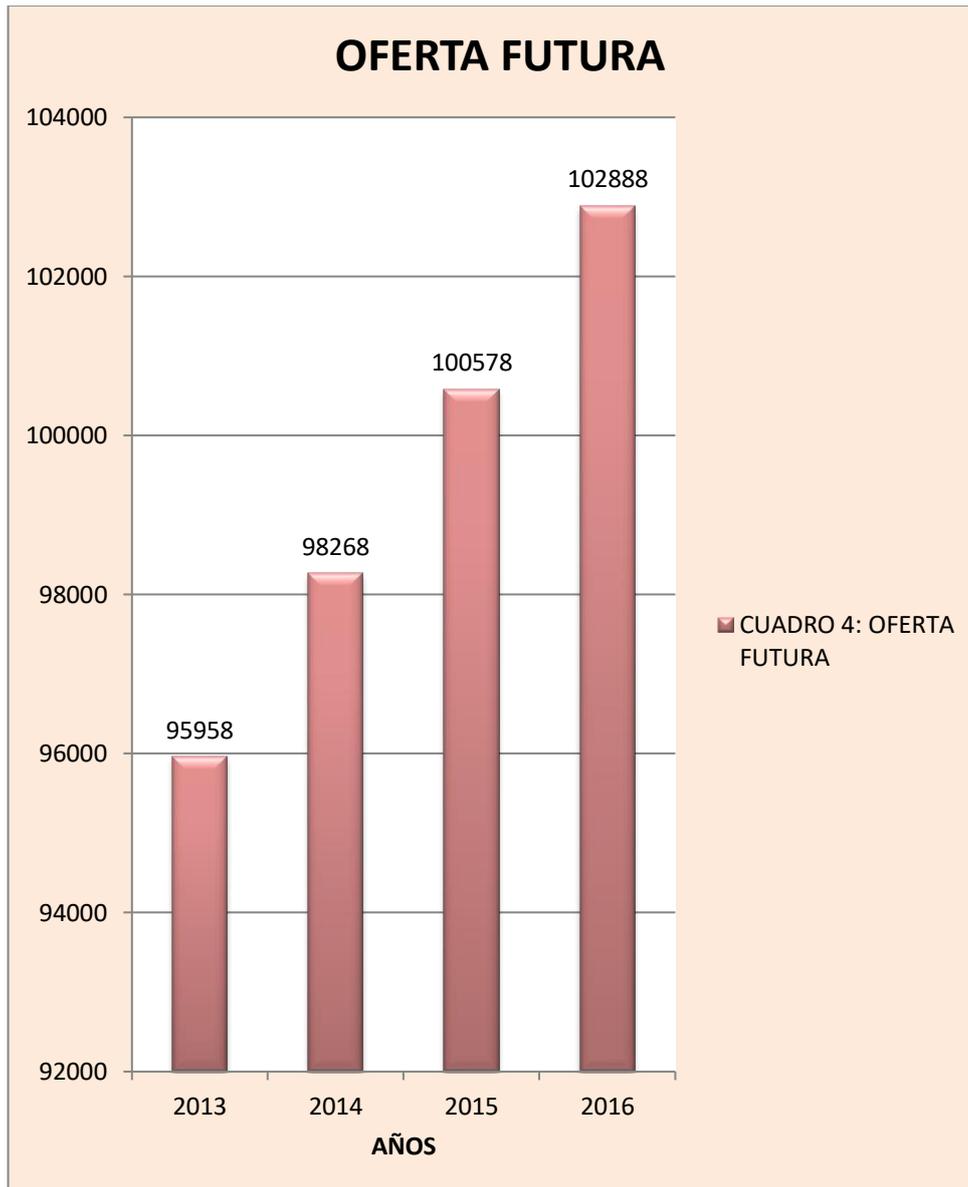


**Grafica 15: Oferta Actual**

**CUADRO 16: Oferta Futura**

<b>AÑOS</b>	<b>O.F.</b>
2013	95958
2014	98268
2015	100578
2016	102888

Responsable: Janina Remache



**Grafica 16:** Oferta Futura

**CUADRO 17: DEMANDA INSATISFECHA ACTUAL**

<b>Años</b>	<b>O.A.</b>	<b>D.A</b>	<b>D.I.A.</b>
2008	82160	111027	-28867
2009	84378	114024	-29646
2010	86656	117103	-30447
2011	88996	120265	-31269
2012	91399	123512	-32113

Responsable: Janina Remache

### **Análisis:**

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

### **CUADRO 18: DEMANDA INSATISFECHA FUTURA**

<b>Años</b>	<b>O.F.</b>	<b>D.F.</b>	<b>D.I.F.</b>
2013	95958	129670	-33712
2014	98268	132791	-34523
2015	100578	135912	-35334
2016	102888	139033	-36145

Responsable: Janina Remache

### **Análisis:**

Dado que la demanda será mayor que la oferta se puede concluir que el proyecto ve a ser conveniente en los siguientes años analizados desde el punto de vista del mercado.

### **4.1.2 El mercado Proveedor**

#### **4.1.2.1 Materia prima**

La materia prima que se empleará será todas que brinde la naturaleza y que se transforman para elaborar bienes de consumo.

Entre las materias primas a emplear son todas aquellas que estén acordes al requerimiento del cliente, en otras: verduras, tubérculos, legumbres, frutas, carnes, etc.

El mercado proveedor es positivo y el nivel de oferta cubrirá las expectativas del restaurante; entre los principales abastecedores tenemos:

- Mi comisariato
- Fénix
- Akí
- La fortuna
- Súper Tiendas Quevedo
- Tía
- Mercado central
- Venta directa de agricultores de la zona de Quevedo

#### **4.1.2.2 Sistema de Despacho a Domicilio**

Se creara un sistema adaptable a la empresa (restaurante) que permite la venta y servicios a través de internet, bajo altos estándares de calidad y servicio.

**Localización.-** el local restaurante estará localizado en la calle Bolívar en el centro de la ciudad, en un lugar que contribuya a que se logre la mayor tasa de rentabilidad sobre el capital, además de considerar factores relevantes como disponibilidad de materia prima, mano de obra disponible, insumos, cercanía de los mercados proveedores etc.

#### **4.1.2.3 Ingeniería del proyecto**

Se trata de resolver todo lo concerniente a la instalación y el funcionamiento del restaurante.

#### **4.1.2.4 Infraestructura**

Consiste en el lugar donde se instalará el restaurante con sus diversas áreas como: atención al cliente, lugar donde se prepara las comidas, estanterías, etc.

#### **4.1.2.5 Muebles, Enseres y Artefactos**

Estarán conformados por los implementos y partes complementarias para el servicio del local y formar punto del activo fijo de la empresa entre otras:

- Congelador
- Refrigerador
- Ollas industriales
- Ollas domésticas, sartenes y
- Otros utensilios de cocina.

#### **4.1.2.6 Vehículos**

2 motos alquiladas (incluido el pago del personal)

Equipo de cómputo

Herramienta necesaria para el centro de atención al pedido de los clientes con servicio a domicilio o lugar de trabajo.

#### **4.1.2.7 Unidad Envases**

Se refiere al envase para entrega de alimentos a domicilios por pedido de clientes.

El equipo de trabajo en todas las áreas debe contar con uniformes completos e impecables.

#### **4.1.2.8 Materiales de Limpieza**

Lo necesario para la limpieza de cocina, baños, área de atención el cliente etc.

#### **4.1.2.9 Mano de Obra**

Será el personal capacitado para la preparación de los menús y los ayudantes, una secretaria recepcionista-contadora se encargara de los pedidos en el local y vía internet.

#### **4.1.2.10 Análisis FODA**

##### **Fortalezas**

- Especialización en el producto
- Sistema de pago
- Infraestructura
- Personal capacitado
- Tecnología de alta calidad
- Muy buena calidad de comida
- Variedad de menús
- Rapidez en el servicio tanto de atención en el local como entrega a domicilio.

##### **Oportunidades**

- Nivel económico estable
- Introducción en el mercado un nuevo servicio
- Recurso humano preparado
- Nuevas tecnologías

##### **Amenazas**

- Ingreso de nuevos competidores con poder económico
- Productos sustitutos
- Quejas de los consumidores

#### **4.1.2.11 Análisis de Precios**

El precio será de acuerdo al promedio del mercado y en muchos casos con un margen mínimo de ganancia, es decir un precio aceptable para la gente con una solvencia económica buena y alta.

- El precio de costo
- Ganancia
- Diversos gustos
- Precio promedio de mercado
- De acuerdo al gusto y preferencias de los clientes

#### **4.1.2.12 Determinación de la demanda específica para el proyecto**

Número de unidades que se esperan vender en el inicio y el ritmo de crecimiento en los años posteriores de acuerdo a la vida del proyecto. Se debe a que el tamaño estará supeditado a los recursos financieros y los aspectos técnicos del proyecto.

## **4.2 Estudio técnico**

### **4.2.1 Tamaño y localización del proyecto**

El centro de la ciudad de Quevedo se ha considerado para implantar el restaurante y para la distribución del servicio a domicilio, el local tendrá una extensión de 100 m<sup>2</sup> y estará basado en la cercanía a los potenciales consumidores por su ubicación y con muchas instituciones públicas y privadas en su entorno.

### **4.2.2 Ingeniería del proyecto**

La finalidad del proyecto es de satisfacer las necesidades de los consumidores de acuerdo al gusto de su elección, servicio rápido y eficiente tanto en el local, como en la entrega de pedidos a domicilio, la mayor ventaja será ahorrar tiempo y dinero, es decir brindar un servicio de calidad q supere las expectativas de los clientes.

Actualmente en el centro de la ciudad de Quevedo no existe este novedoso servicio de comida de libre elección, es por ello que el servicio que se ofrecerá permitirá posicionarse y lograr satisfacer a los clientes en el servicio de comida de libre elección, y brindar un canal alternativo como es la entrega a domicilio bajo pedidos.

### 4.2.3 Estructura y ubicación de la Cocina

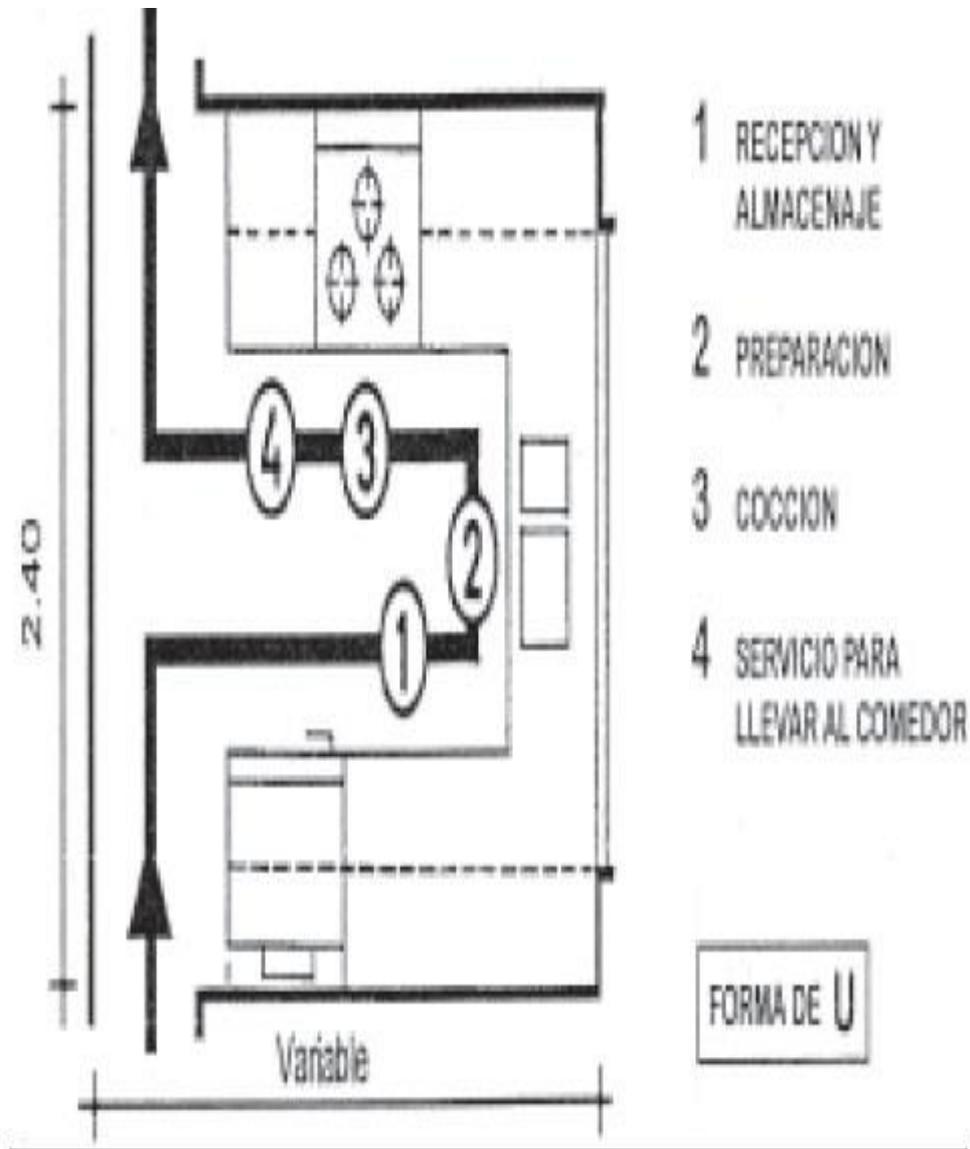


Figura 1: Donde indica el diseño de la cocina

Este es otro modelo de cocina, pero contemporánea o de tamaño duplicado.

Ésta deberá funcionar del modo siguiente:

- En la zona 1.-se colocarán los alimentos recién adquiridos (del supermercado, almacén, etc.) que vayan a prepararse de forma inmediata. El mobiliario constará de un repostero bajo y alto o una mesa grande de trabajo.
- En la zona 2.-se limpiarán y prepararán los alimentos. El mobiliario estará integrado por un lavadero de dos pozas con uno o dos escurrideros, además de una mesa de trabajo.
- En la zona 3.-se cocinarán los alimentos. El mobiliario que se utilizará será una cocina de 4 a 6 hornillas y una mesa para situar condimentos y los cucharones de cocina.
- En la zona 4.-se ubicarán los platos y los alimentos para llevar a las mesas.

Además, tendrá una isla o mesa de trabajo auxiliar donde se podrá gratinar y decorar los platos

#### 4.2.4 Diseño interior de cocina



Figura 2: Interior de cocina

Donde estaría ubicado el personal de proceso para la elaboración de los alimentos.

#### 4.2.5 Diseño de interior de mesas



Figura 3: Interior y diseño de mesas

#### 4.2.6 Maquinarias y Equipos para el Proceso

Cuadro: 19 Indica la maquinaria y equipos a utilizar para el proceso de elaboración de comida.

INVERSION FIJA	CANTIDAD	COSTO	TOTAL (\$)
INVERSION FIJA			
<b>MAQUINARIAS Y EQUIPOS</b>			<b>22022</b>
Auto servicio caliente de 5 bandejas	2	2100	4200
Cocina Industrial con horno 3 quemadores	3	950	2850
Olla arrocera de 16 lb.	1	215	215
Plancha asadora eléctrica	2	1150	2300
Freidor individual con dos canastillas	2	867	1734
Refrigerante Vertical de acero	1	1654	1654
Mesa de Trabajo dos pozo dos escurridoras	2	856	1712
Licuada de 1.5 Lt.	3	145	435
Computadora de escritorio	3	850	2550
Escritorio Rey	2	246	492
Archivador 4 gavetas	2	215	430
Computadora + Impresora	1	850	850
Motos	2	1300	2600
<b>EQUIPOS Y AUXILIARES Y OTROS</b>			
<b>MUEBLES Y ENCERES</b>			<b>2678</b>
<b>ESTANTERIA Y OTROS</b>		2678	
<b>TOTAL DE LA INVERSION FIJA TANGIBLE</b>			<b>24700</b>

#### 4.2.7 Materia Prima

Cuadro: 20 Indica el detalle de la materia prima indispensable para la elaboración del producto.

Materia Prima	Insumos
<b>Carne</b>	Sal
<b>Pescado</b>	Aceite
<b>Pollo</b>	Aliños
<b>Chancho</b>	Yerbita
<b>Camarones</b>	Platos
<b>Arroz</b>	

#### 4.2.8 Mano de Obra

Cuadro: 21 Presenta el costo de mano de obra, el sueldo mensual del personal anual incluyendo los beneficios de ley para los dos primeros años.

<b>Descripción</b>	<b>Clasificación mano de obra</b>	<b>Número</b>	<b>Sueldo mensual (\$)</b>	<b>Total Sueldos anual (\$/año)</b>
Administrador	Calificada	1	400	5.321,66
Personal de Proceso		4	318	16.657,66
Jefe de Materia Prima	Semicalificada	1	318	4.255,66
<b>TOTAL</b>		<b>6</b>		<b>26.234,98</b>

Cuadro: 22 Presenta el costo de mano de obra, el sueldo mensual del personal anual incluyendo los beneficios de ley para los dos últimos años.

<b>Descripción</b>	<b>Clasificación mano de obra</b>	<b>Número</b>	<b>Sueldo mensual (\$)</b>	<b>Total Sueldos anual (\$/año)</b>
Administrador	Calificada	1	500	6.792
Personal de Proceso		4	318	16.828
Jefe de Materia Prima	Semicalificada	1	350	4.842
<b>TOTAL</b>		<b>6</b>		<b>28.462</b>

#### 4.2.9 Tamaño del Proyecto

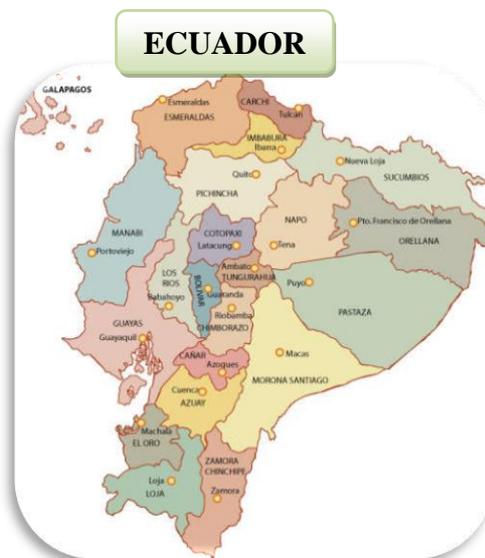
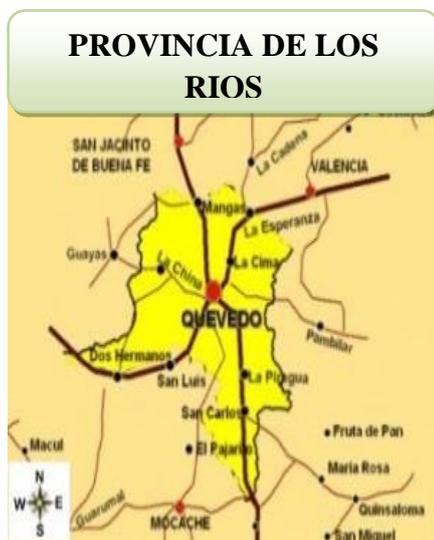
Cuadro: 23 Indicando el tamaño del proyecto de acuerdo a la tasa de oportunidad del mercado.

<b>AÑOS</b>	<b>D.I.F.</b>	<b>%</b>	<b>TAMAÑO</b>
2013	-33712	12	4045,44
2014	-34523	12	4142,76
2015	-35334	12	4240,08
2016	-36145	12	4337,4

## 4.2.10 Localización

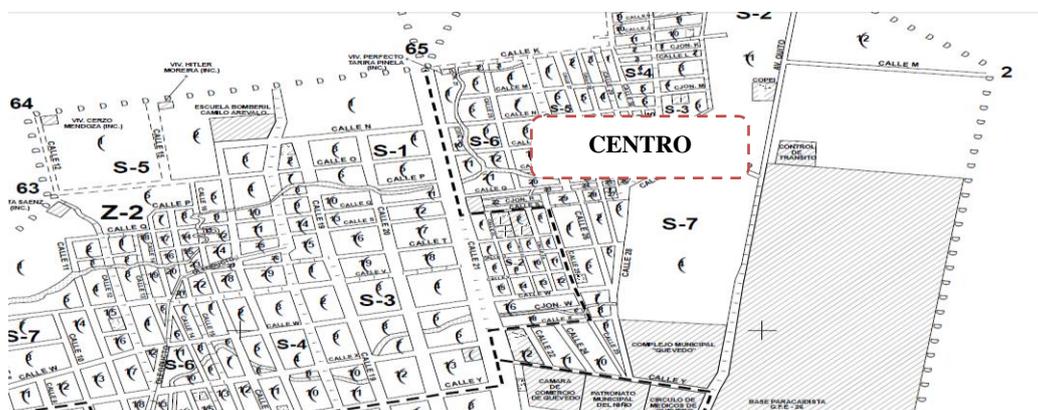
### 4.2.10.1 Macro Localización

Estará ubicado en la costa del Ecuador, Provincia de Los Ríos, Cantón Quevedo.



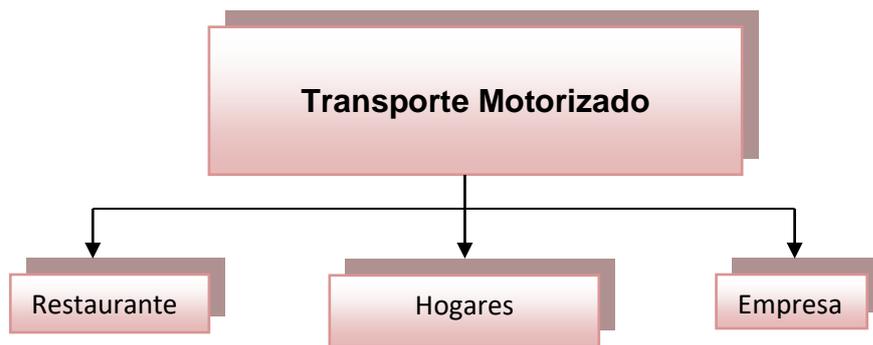
### 4.2.10.2 Micro Localización

En el centro de la ciudad del cantón Quevedo.



## 4.3 Plan de Marketing

### 4.3.1 Canales de Distribución



Gráfica: 18 Indica los canales de comercialización serán ventas directas en el restaurante y para llevar los productos a los domicilios se haya a través de motocicleta con personal calificado; además se atenderá a los clientes vía internet.

### 4.3.2 Publicidad

El 15 de marzo del 2013 se realizará la inauguración del restaurante de libre elección, brindando una excelente atención a los clientes consumidores del cantón, Quevedo y se hará conocer por los diferentes medios de publicidad con la finalidad de llegar a toda la población.

Cuadro: 24 Indica un resumen de los gastos publicitarios para inicio de la operación.

<b>PUBLICIDAD</b>			
<b>CANT.</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>P.V</b>	<b>P.T.</b>
3	Publicaciones en Diario la Hora desde el 15 de marzo al 30 de Dic. 2013	59,14	177,42
1	Contrato de Radio Audiorama (4 cuñas diarias desde el 26 de febrero al 31 de diciembre del 2013)	168	168
1	Contrato en Radio Imperio (3 cuñas diarias) desde el 25 de marzo al 25 de diciembre del 2013.	134,4	134,4
3000	Volantes en tamaño de 10 * 15cm a color.	0,01	30
2	Prestaciones de servicio para la entrega de los volantes.	10	20
<b>TOTAL</b>			<b>529,82</b>

#### **4.4 Estudio Económico**

##### **4.4.1 Definición de Precio**

Cuadro: 25 Se muestra el paquete de precios de los almuerzos y meriendas, establecido de acuerdo al estudio de mercado donde los consumidores indican el precio que están de acuerdo a pagar.

<b>PRODUCTO</b>	<b>PRECIO</b>
<b>Almuerzos (libre elección)</b>	<b>\$ 5.00</b>
<b>Meriendas (libre elección)</b>	<b>\$ 5.00</b>

#### 4.4.2 Planificación de Inversión Financiera

##### ➤ Inversión del Local

Cuadro: 26 Indica Inversión y adecuación del local.

DESCRIPCION	COSTO EN USD
PINTURA DE PAREDES	380
MANO DE OBRA	355
CONEXIONES DE ELECTRICIDA	325
<b>TOTAL</b>	<b>1060</b>

##### ➤ Inversión en muebles y equipos para la producción.

Cuadro: 27 Inversión en muebles y equipo

INVERSION FIJA	CANTIDAD	COSTO	TOTAL (\$)
<b>MAQUINARIAS Y EQUIPOS</b>			<b>17388</b>
Auto servicio caliente de 5 bandejas	2	2100	4200
Cocina Industrial con horno 3 quemadores	3	950	2850
Olla arrocera de 16 lb.	1	215	215
Plancha asadora eléctrica	2	1150	1150
Freidor individual con dos canastillas	2	867	867
Refrigerante Vertical de acero	1	1654	1654
Mesa de Trabajo dos pozo dos escurridoras	2	856	856
Licuada de 1.5 Lit.	3	145	435
Computadora de escritorio	3	850	2550
Escritorio Rey	2	246	246
Archivador 4 gavetas	2	215	215
Computadora + Impresora	1	850	850
Motos	2	1300	1300
<b>EQUIPOS Y AUXILIARES Y OTROS</b>			
<b>MUEBLES Y ENCERES</b>			<b>2678</b>
<b>ESTANTERIA Y OTROS</b>		2678	
<b>TOTAL DE LA INVERSION FIJA TANGIBLE</b>			<b>20066</b>

Cuadro: 28 Indicando la tabla de depreciación acumulada de los equipos.

DESCRIPCION	COSTO (EN USD)	TIEMPO DE VIDA (EN AÑOS)	DEPRECIACION %	Depreciación Anual (Años 1-3) (en USD)	Depreciación Anual (Años 4-5) (en USD)	Depreciación Mensual
Auto servicio caliente de 5 bandejas	2100	7	14,286	300	300	25
Cocina Industrial con horno 3 quemadores	950	7	14,286	135,71	135,71	11,31
Olla arrocera de 16 lb.	215	7	14,286	30,71	30,71	2,56
Plancha asadora eléctrica	1150	7	14,286	164,29	164,29	13,69
Freidor individual con dos canastillas	867	7	14,286	123,86	123,86	10,32
Refrigerante Vertical de acero	1654	7	14,286	236,29	236,29	19,69
Mesa de Trabajo dos pozo dos escurridoras	856	7	14,286	122,29	122,29	10,19
Licuada de 1.5 Lt.	145	7	14,286	20,71	20,71	1,73
Computadora de escritorio	850	7	14,286	121,43	121,43	10,12
Escritorio Rey	246	7	14,286	35,14	35,14	2,93
Archivador 4 gavetas	215	7	14,286	30,71	30,71	2,56
Motos	1300	7	14,286	185,71	185,71	15,48
COMPUTADORA + IMPRESORA	850	4	25,000	212,50	212,50	0,12
<b>TOTAL</b>				<b>1719,36</b>	<b>1719,36</b>	<b>125,69</b>

#### 4.4.3 Costo de Constitución

Cuadro: 29 Indica los gastos de constitución

COSTO DE CONSTITUCION	USD
Cargos De Notaria	120
Otros Certificados Oficiales ( Registro Y Patente)	50
Permiso De Cuerpo De Bomberos	15
Costo De Planeación ( Estudio, Impuesto, Consultoría)	500
<b>TOTAL</b>	<b>685</b>

#### 4.4.4 Costos de operación

Cuadro: 30 Indica los costos de operación.

ALQUILER DE LOCAL + UN MES DE GARANTIA	800
COSTO DE MATERIALES ( VARIAN MENSUALMENTE)	
ELECTRICIDAD AGUA Y OTROS ADICIONALES	110
ADMINISTRACION Y VENTAS	718
<b>TOTAL</b>	<b>1628</b>

#### 4.4.5 Financiamiento

El proyecto requiere de \$ 30,881.99 dólares para la ejecución hasta la puesta en marcha del negocio.

El proyecto se financia de la siguiente manera:

- Capital propio: \$ 15.881,99
- Préstamo Bancario: \$ 15,000.00

El préstamo se lo realizará en el Banco Nacional de Fomento

#### 4.4.6 Tabla de pago de Préstamo al Banco Nacional de Fomento

<b>Préstamo</b>	<b>\$ 15000</b>
<b>Tasa %</b>	12%
<b>Periodo</b>	2
<b>Años</b>	4

#### 4.4.7 Inversión Inicial

La inversión inicial para la implementación de un restaurante de libre elección, para el cantón Quevedo es de \$ 30.881,99

Cuadro: 31 Indica la inversión inicial para la ejecución del proyecto.

ACTIVIDAD	PRESUPUESTO	FUENTE FINANCIAMIENTO
<b>ESTUDIO DE FACTIBILIDAD</b>		
➤ <b>Infraestructura Adecuada</b>	<b>26106,6</b>	
Alquiler Local	800	capital propio
Adecuación Local	1060	capital propio
Adquirir muebles de oficina	461	capital propio
Adquirir equipos de computación	850	capital propio
Adquirir maquinaria y materiales	22022	capital propio y bancario
Servicios básicos	80	capital propio
materiales de limpieza	15	capital propio
Materiales y suministros	818,6	capital propio
➤ <b>Recurso Humano</b>	<b>2090</b>	capital propio
Contratar personal	1990	
Capacitar personal	100	
➤ <b>Publicidad adecuada</b>	<b>529,82</b>	capital propio
Contratar publicidad	529,82	
➤ <b>Gastos de constitución</b>	<b>685</b>	capital propio
Costos de constitución	685	
<b>Subtotal</b>	<b>29411,42</b>	
<b>Imprevistos 5%</b>	1470,571	
<b>Recursos propios</b>	15881,991	
<b>Crédito Bancario de Fomento</b>	<b>15000</b>	
<b>TOTAL DE INVERSIÓN</b>	<b>30881,99</b>	

## 4.4.8 Proyección de los estados financieros

### 4.4.8.1 Balance General Proyectado

El balance indica la situación con la que inicia la empresa, proyectada a los 4 años.

Cuadro: 32 Balance General Proyectado a 4 años

CONCEPTOS	AÑOS			
	1	2	3	4
<b>ACTIVOS</b>				
<b>ACTIVOS CORRIENTES</b>				
Caja	3.000,00	4.500,00	5.500,00	5.500,00
Bancos	6.800,00	8.800,00	9.500,00	10.500,00
<b>Total Activos Corrientes</b>	<b>9.800,00</b>	<b>13.300,00</b>	<b>15.000,00</b>	<b>16.000,00</b>
<b>ACTIVOS FIJOS</b>				
<b>Activos Fijos Tangibles</b>				
Maquinaria y equipos	22.022,00	22.022,00	22.022,00	22.022,00
Equipos de computación	\$ 850,00	\$ 850,00	\$ 850,00	\$ 850,00
Muebles de oficina	\$ 461,00	\$ 461,00	\$ 461,00	\$ 461,00
Utensilios e implementos	913,60	913,60	913,60	913,60
( - ) Depreciación Acumulada	2.872,79	2.872,79	2.872,79	2.872,79
<b>Total Activos Tangibles</b>	<b>21.373,81</b>	<b>21.373,81</b>	<b>21.373,81</b>	<b>21.373,81</b>
<b>TOTAL DE ACTIVOS</b>	<b>31.173,81</b>	<b>34.673,81</b>	<b>36.373,81</b>	<b>37.373,81</b>
<b>PASIVOS</b>				
Pasivos a largo plazo	15.434,11	13.904,32	8.122,72	3.019,54
<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>15.434,11</b>	<b>12.190,95</b>	<b>12.190,95</b>	<b>3.019,54</b>
<b>PATRIMONIO</b>				
Capital Contable	15.739,70	22.482,87	24.182,87	34.354,27
Total Patrimonio	15.739,70	22.482,87	24.182,87	34.354,27
<b>TOTAL PASIVO + CAPITAL</b>	<b>31.173,81</b>	<b>34.673,81</b>	<b>36.373,81</b>	<b>37.373,81</b>

## 4.5 Estado de Resultado Proyectado

En el estado de resultado se observa que para el año uno se obtiene una utilidad de \$43.556,43 y para el cuarto año \$ 48.758,11 esto demuestra que el proyecto tiene utilidad desde el primer año ya que para todos los años los ingresos son mayores que los egresos.

Cuadro: 33 Indica el estado de resultado proyectado a cuatro años.

CONCEPTOS	1	2	3	4
<b>INGRESOS</b>	<b>108000,00</b>	<b>108000,00</b>	<b>126000,00</b>	<b>126000,00</b>
Almuerzos	45000,00	45000,00	54000,00	54000,00
Meriendas	63000,00	63000,00	72000,00	72000,00
<b>EGRESOS</b>	<b>35620,61</b>	<b>36278,34</b>	<b>40476,74</b>	<b>41511,70</b>
<b>COSTO DIRECTO</b>	<b>5685,60</b>	<b>5685,60</b>	<b>7361,60</b>	<b>7361,60</b>
Materia prima	4867,00	4867,00	6543,00	6543,00
Materiales y suministros	818,60	818,60	818,60	818,60
<b>COSTOS INDIRECTOS</b>	<b>29935,01</b>	<b>30592,74</b>	<b>33115,14</b>	<b>34150,10</b>
Alquiler Local	4800,00	4800,00	4800,00	4800,00
Servicios básicos	960,00	960,00	1140,00	1140,00
Artículos de limpieza	180,00	180,00	180,00	180,00
Contratar personal	26234,98	26234,98	28462,00	28462,00
Publicidad	1213,68	1213,68	504,00	504,00
Gastos financieros	-3453,65	-2795,92	-1970,86	-935,90
<b>Utilidad antes de participación</b>	<b>72379,39</b>	<b>71721,66</b>	<b>85523,26</b>	<b>84488,30</b>
15% participación de trabajadores	10856,91	10758,25	12828,49	12673,25
<b>Utilidad antes de impuesto a la renta</b>	<b>61522,49</b>	<b>60963,41</b>	<b>72694,77</b>	<b>71815,06</b>
25% Impuesto a la renta	15380,62	15240,85	18173,69	17953,76
<b>UTILIDAD antes de pago de capital</b>	<b>46141,86</b>	<b>45722,56</b>	<b>54521,08</b>	<b>53861,29</b>
Pago de capital (-)	-2585,43	-3243,16	-4068,22	-5103,18
<b>UTILIDAD NETA</b>	<b>43556,43</b>	<b>42479,40</b>	<b>50452,85</b>	<b>48758,11</b>

#### 4.6 Flujo de caja proyectado.

De acuerdo al flujo de caja generado para los años de vida del proyecto, primer año es de \$ 43128,65 mientras que los siguientes flujos de caja indica una variación en los dos últimos años por el pago de capital.

Cuadro: 34 Flujo de caja proyectado a cuatro años.

CONCEPTOS	AÑOS				
	0	1	2	3	4
<b>INGRESOS</b>	<b>0,00</b>	<b>108000,00</b>	<b>108000,00</b>	<b>126000,00</b>	<b>126000,00</b>
Almuerzos		45000,00	45000,00	54000,00	54000,00
Meriendas		63000,00	63000,00	72000,00	72000,00
<b>EGRESOS ECONÓMICOS</b>	<b>61487,15</b>	<b>40797,97</b>	<b>41455,70</b>	<b>46687,79</b>	<b>45572,74</b>
<b>COSTO ECONÓMICO DIRECTO</b>	<b>1001,76</b>	<b>8335,60</b>	<b>8335,60</b>	<b>10611,60</b>	<b>8461,60</b>
Materia prima	645,76	4867,00	4867,00	6543,00	6543,00
Materiales y suministros	56,00	818,60	818,60	818,60	818,60
Gasolina	255,00	850,00	850,00	850,00	850,00
Mantenimiento vehículo	45,00	1800,00	1800,00	2400,00	250,00
<b>COSTO ECONÓMICO INDIRECTOS</b>	<b>28592,82</b>	<b>32462,37</b>	<b>33120,10</b>	<b>36076,19</b>	<b>37111,14</b>
Alquiler Local	800,00	4800,00	4800,00	4800,00	4800,00
Adecuación Local	1060,00				
Muebles y equipamiento	23333,00				
Servicios básicos	80,00	960,00	960,00	1200,00	1200,00
Artículos de limpieza	15,00	180,00	180,00	180,00	180,00
Contratar personal	1990,00	26234,98	26234,98	28462,00	28462,00
Capacitar personal	100,00				
Publicidad	529,82	868,26	868,26	532,26	532,26
Gastos de constitución	685,00				
Gastos financieros		-3453,65	-2795,92	-1970,86	-935,90
Depreciación		2872,79	2872,79	2872,79	2872,79
<b>Utilidad antes de participación</b>		<b>67202,03</b>	<b>66544,30</b>	<b>79312,21</b>	<b>80427,26</b>
15% participación de trabajadores		10080,30	9981,64	11896,83	12064,09
<b>Utilidad antes de impuesto a la renta</b>		<b>57121,72</b>	<b>56562,65</b>	<b>67415,38</b>	<b>68363,17</b>
25% Impuesto a la renta		14280,43	14140,66	16853,85	17090,79
<b>UTILIDAD NETA</b>		<b>42841,29</b>	<b>42421,99</b>	<b>50561,54</b>	<b>51272,38</b>
<b>COSTOS DE INVERSIÓN</b>	<b>30422,00</b>				
Auto servicio caliente de 5 bandejas	4200				
Cocina Industrial con horno 3 quemadores	2850				

Olla arrocera de 16 lb.	215				
Plancha asadora eléctrica	2300				
Freidor individual con dos canastillas	1734				
Refrigerante Vertical de acero	1654				
Mesa de Trabajo dos pozo dos escurridoras	1712				
Licuada de 1.5 Lt.	435				
Escritorio Rey	492				
Estanterías	6500				
Sillas + Mesas	4450				
Archivador 4 gavetas	430				
Motos	2600				
COMPUTADORA + IMPRESORA	850				
Imprevistos 5%	<b>1470,57</b>				
Depreciación		2872,79	2872,79	2872,79	2872,79
Capital recibido (+)	15000,00				
Pago de capital (-)		-2585,43	-3243,16	-4068,22	-5103,18
<b>FLUJO DE FONDOS NETOS</b>	<b>-61487,15</b>	<b>43128,65</b>	<b>42051,61</b>	<b>49366,10</b>	<b>49041,98</b>
<b>FLUJO DE FONDOS ACUMULADO</b>		<b>43128,65</b>	<b>85180,26</b>	<b>134546,36</b>	<b>183588,34</b>

#### 4.7 Evaluación Financiera

Cuadro: 35 Indica la rentabilidad que obtendría la ejecución del restaurante de comida de libre elección.

INDICADORES DE RENTABILIDAD	
VAN	\$ 76.848,74
TIR	62%
RELACION B/C	\$ 2,25

➤ **Valor Actual Neto:** si el resultado de este índice financiero es positivo entonces nos indica que el proyecto es atractivo y conveniente, y si es negativo sería todo lo contrario. En nuestro caso tenemos un VAN de \$ 76.848.74

- **Tasa Interna de Retorno:** cuando la TIR es mayor que la tasa de oportunidad nos indica que el proyecto es viable, en nuestro caso tenemos 62% de tasa interna de retorno y la tasa de oportunidad es del 12%.
  
- **Relación Beneficio – Costo:** el B/C del proyecto es de \$ 2,25 esto indica que por cada \$ 1,00 de inversión tendríamos \$ 1,25 de dólar de ganancia.
  
- **Tiempo de Recuperación de la Inversión:** el tiempo de recuperación de la inversión es de 3 años, 207días.

## **CAPÍTULO V**

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

## 5.1. CONCLUSIONES

- Se planteó, analizó y desarrolló un estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de comida de libre elección en el Cantón Quevedo.
  
- Al hacer una investigación de mercados, se pudo saber que no hay muchos restaurantes de comida de libre elección en la ciudad de Quevedo y que la gente no diferencia estos restaurantes de los de especialidades.
  
- El estudio económico financiero demuestra la rentabilidad de la inversión: existe utilidad desde el primer año, el VAN es positivo y la Tasa Interna de Retorno es superior a la que normalmente se paga en el mercado financiero
  
- Se identificó también que la competencia directa son aquellos restaurantes que Existen en el paseo shopping como: Menestras del Negro, Ch Farina, KFC, Pollos Gus. Puerto Marisco entre otros.

### **5.3. RECOMENDACIONES**

- Se debe considerar como imprescindible que se ejecute el proyecto lo antes posible ya que la recuperación de la inversión es casi inmediata; debiéndose considerar realizar un crédito en el Banco Nacional de Fomento ya que su tasa de interés es la más baja del mercado.
  
- Se considera clave que se arriende un local en el centro de la Ciudad de Quevedo por ser un importante eje de Quevedo y político del Cantón.
  
- Se deberá poner en práctica las normas de “buenas prácticas ambientales” fomentando el respeto al medio, además ubicar afiche y recipiente que indiquen como se realiza el tratamiento en el restaurant, considerando que estas medidas ayudaran a los clientes apreciar más el negocio.

## **CAPÍTULO VI**

### **BIBLIOGRAFÍA Y ANEXOS**

## BIBLIOGRAFÍA

- **BACA** Gabriel 2005, Evaluación de proyectos. Mc Graw Hill. Cuarta Edición. México.
- **CARLOS S.** Andriani 2004. Rodolfo E. Biasca. Mauricio Rodríguez M. Un Nuevo Sistema de Gestión para las PYMES. Segunda edición.
- **CASTRO** Raúl 2005, Evaluación económica y social de proyectos de inversión, Segunda Edición, Colombia.
- **ECO** Humberto 2005, como se hace una tesis. Técnicas y procedimientos de investigación y escritura S.A. Tercera Edición. México.
- **GABRIEL** Baca Urbina 2010. Evaluación de proyectos. Sexta edición.
- **GABRIEL** Baca Urbina 2010. Fundamentos de Ingeniería. Quinta edición.
- **LUCIO** Mera Elena 2010, Técnicas de Marketing, Primera Edición, Bogotá, Colombia.
- **MORALES** Castro Arturo 2009, Proyectos de Inversión, evaluación y Formulación, Primera Edición, McGraw-Hill.
- **NARESH**, k Malhotra 2008, Investigación de Mercados, Quinta Edición, Pearson, Prentice Hill. México 2008.
- **OCÉANO.** Enciclopedia práctica profesional de turismo Hoteles y Restaurant. Grupo Editorial
- **RICARDO** Uribe Marín 2011. Costos para la toma de decisiones. Primera edición.

**ANEXOS**



**ANEXO: 1**  
**UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

ENCUESTAS DIRIGIDAS A LA POBLACION DEL CANTON QUEVEDO EN RELACION AL CONOCIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS PARA UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARALA CREACION DE UN RESTAURANTE DE LIBRE ELECCION EN EL CANTON QUEVEDO, LOS SIGUIENTES DATOS SERVIRAN PARA APORTAR CON EL DESARROLLO DE LA TESIS.

1. Ocupación

- Estudiante \_\_\_\_\_
- Empleado \_\_\_\_\_
- Independiente \_\_\_\_\_
- Otro \_\_\_\_\_

2. Sexo

- Masculino \_\_\_\_\_
- Femenino \_\_\_\_\_

3. ¿En qué sector de Quevedo vive usted?

\_\_\_\_\_

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

- Diariamente \_\_\_\_\_
- Una vez a la semana \_\_\_\_\_
- Una o dos veces al mes \_\_\_\_\_
- Algunas veces al año \_\_\_\_\_
- Nunca \_\_\_\_\_

5. Suele ir acompañado

- Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

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

Por la mañana \_\_\_\_\_

Por la tarde \_\_\_\_\_

Por la noche \_\_\_\_\_

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

Si \_\_\_\_\_

No \_\_\_\_\_

Indiferente \_\_\_\_\_

8. ¿Le gustaría a usted que exista en Quevedo un restaurante de comida de libre elección?

Si \_\_\_\_\_

No \_\_\_\_\_

9. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un menú de comida de libre elección?

Hasta \$ 5,00 \_\_\_\_\_

De \$ 10.00 a \$ 15.00 \_\_\_\_\_

10. Indique usted el lugar donde le gustaría que esté ubicado el restaurante de comida libre elección.

Centro \_\_\_\_\_

San Camilo \_\_\_\_\_

Vía Buena Fé \_\_\_\_\_

Vía San Carlos \_\_\_\_\_

Vía El Guayacán \_\_\_\_\_

Vía El Empalme \_\_\_\_\_

11. ¿Que preferiría usted que le ofrezca el restaurante de comida de libre elección?

Precio \_\_\_\_\_  
Buen servicio \_\_\_\_\_  
Ubicación \_\_\_\_\_  
Buen Sabor \_\_\_\_\_  
Otro \_\_\_\_\_ ¿Cuál? \_\_\_\_\_

12. Califique del 1 al 5 (1 poco importante y 5 muy importante) lo relevante a la hora que usted escoge un restaurante.

Buena atención \_\_\_\_\_  
Precio \_\_\_\_\_  
Ubicación \_\_\_\_\_  
Buen Ambiente \_\_\_\_\_  
Buen sabor \_\_\_\_\_  
Buena higiene \_\_\_\_\_

**¡MUCHAS GRACIAS POR SU PARTICIPACION EN ESTE ESTUDIO! EN VERDAD APRECIAMOS MUCHO SU TIEMPO Y SUS OPINIONES.**



**ANEXO: 2**  
**UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**PRESENTACION COMIDA.**





**ANEXO: 3**  
**UNIVERSIDAD TECNICA ESTATAL DE QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

TABLA DE PAGO

<b>PERIODOS</b>	<b>INTERÉS DEL PERIODO</b>	<b>CAPITAL DE PAGO</b>	<b>CUOTA A PAGAR</b>	<b>DEUDA PENDIENTE</b>
0				15000
1	(\$ 1.800,00)	(\$ 1.219,54)	(\$ 3.019,54)	\$ 13.780,46
2	(\$ 1.653,65)	(\$ 1.365,89)	(\$ 3.019,54)	\$ 12.414,57
3	(\$ 1.489,75)	(\$ 1.529,79)	(\$ 3.019,54)	\$ 10.884,78
4	(\$ 1.306,17)	(\$ 1.713,37)	(\$ 3.019,54)	\$ 9.171,41
5	(\$ 1.100,57)	(\$ 1.918,97)	(\$ 3.019,54)	\$ 7.252,43
6	(\$ 870,29)	(\$ 2.149,25)	(\$ 3.019,54)	\$ 5.103,18
7	(\$ 612,38)	(\$ 2.407,16)	(\$ 3.019,54)	\$ 2.696,02
8	(\$ 323,52)	(\$ 2.696,02)	(\$ 3.019,54)	(\$ 0,00)

ACTIVIDAD	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIONES	ITEMS
<p><b>Variables Independientes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Estudio de factibilidad</b></li> </ul>	<p>Es una evaluación que demuestre que el negocio puede ponerse en marcha y mantenerse, mostrando evidencias de que se ha planeado cuidadosamente, contemplado los problemas que involucra y mantenerlo en funcionamiento. Algunos aspectos que deben ponerse en claro son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Correcto funcionamiento del producto o servicio (número de pruebas, fechas...)</li> <li>-Lo que se ha hecho o se hará para mantenerse cerca de los consumidores.</li> <li>-Escalas de producción (es posible ampliar o reducir la producción).</li> <li>-Proyectos complementarios para desarrollar el proyecto; ¿cómo se obtuvo o se obtendrá la tecnología necesaria?; ¿cómo se capacitará al personal del plantel?; ¿ si existen proveedores alternativos a los seleccionados?</li> </ul> <p>Debe mostrarse que el proyecto es factible económicamente, lo que significa que la inversión que se está realizando es justificada por la ganancia que se generará. Para ello es necesario trabajar con un esquema que contemple los costos y las ventas:</p> <p><b>Costos:</b> Debe presentarse la estructura de los costos contemplando costos fijos y variables.</p> <p><b>Ventas:</b> En este punto el precio del producto o servicio es fundamental, ya que determina el volumen de ventas, por lo que debe explicarse brevemente cómo se ha definido éste. Debe mostrarse también estimaciones de ventas (unidades y en dinero) para un periodo de al menos 1 año, justificando cómo se han calculado (a través de investigaciones de mercado,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudio técnico</li> <li>• Estudio económico</li> <li>• Evaluación financiera</li> <li>• Inversión</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Financiero</li> <li>• Administrativo</li> <li>• Producción</li> <li>• Ventas</li> <li>• Insumos</li> <li>• Equipos</li> <li>• Maquinarias</li> <li>• Inversión</li> <li>• Materia prima</li> <li>• Materiales</li> <li>• Estado de resultados</li> <li>• Ingresos</li> <li>• Costo de producción</li> <li>• Costos de venta</li> <li>• Costos financieros</li> <li>• Inversión inicial</li> <li>• Flujos netos de efectivo</li> <li>• Valor actual neto (VAN)</li> <li>• Tasa interna de retorno (TIR)</li> <li>• Relación beneficio costo</li> <li>• Periodo de recuperación</li> </ul>

	estadísticas anteriores...)  Sintetiza numéricamente todos los aspectos desarrollados en el plan de negocios. Se debe elaborar una lista de todos los ingresos y egresos de fondos que se espera que produzca el proyecto y ordenarlos en forma cronológica. El horizonte de planeamiento es el lapso durante el cual el proyecto tendrá vigencia y para el cual se construye el flujo de fondos e indica su comienzo y finalización		
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>DEFINICIÓN CONCEPTUAL</b>	<b>DIMENSIONES</b>	<b>ITEMS</b>
<b>Variables Dependientes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Restaurant de comida de libre elección</b></li> </ul>	Los restaurantes de comida de libre elección deben tener en consideración cuán importante es ofrecer un servicio de alimentación con características de calidad, tanto en su valor nutricional como en su preparación y costo, el manejo higiénico y conservación de los alimentos como aspectos fundamentales para la calidad del servicio, aprovechamiento de algunos productos no convencionales que ofrezcan alternativas de alimentación sana y diferente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto o servicio</li> <li>• Escala de producción</li> <li>• Tecnología</li> <li>• Capacitación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materia prima e insumos</li> <li>• Turno de trabajo</li> <li>• Ampliación</li> <li>• Reducción</li> <li>• Maquinaria y equipos</li> <li>• Mano de obra</li> <li>• Consumidores</li> <li>• Proveedores</li> </ul>

### Operacionalización de las variables