



UNIVERSIDAD ESTATAL

PENÍNSULA DE SANTA ELENA

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE DESARROLLO EMPRESARIAL**

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN
RESTAURANTE-PASTELERÍA EN LA COMUNA PALMAR,
PARROQUIA COLONCHE, CANTÓN SANTA ELENA,
PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2016.**

TRABAJO DE TITULACIÓN

Previa a la obtención del título de:

INGENIERA EN DESARROLLO EMPRESARIAL

AUTORA: TANYA DE LOS ANGELES SUÁREZ TOMALÁ.

TUTORA: SABINA VILLÓN PERERO, MSc.

LA LIBERTAD – ECUADOR.

AÑO 2016.

**UNIVERSIDAD ESTATAL
PENÍNSULA DE SANTA ELENA**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE DESARROLLO EMPRESARIAL**

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN
RESTAURANTE-PASTELERÍA EN LA COMUNA PALMAR,
PARROQUIA COLONCHE, CANTÓN SANTA ELENA,
PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2016.**

TRABAJO DE TITULACIÓN

Previa a la obtención del título de:

INGENIERA EN DESARROLLO EMPRESARIAL

AUTORA: TANYA DE LOS ANGELES SUÁREZ TOMALÁ.

TUTORA: SABINA VILLÓN PERERO, MSc.

LA LIBERTAD – ECUADOR.

AÑO 2016.

La Libertad, Enero del 2016.

APROBACIÓN DE LA TUTORA.

En mi calidad de tutora del trabajo de investigación del, **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE-PASTELERÍA, EN LA COMUNA PALMAR, PARROQUIA COLONCHE, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2016”**, elaborado por la señorita TANYA DE LOS ANGELES SUÁREZ TOMALÁ, egresada de la Carrera Desarrollo Empresarial, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Ingeniera en Desarrollo Empresarial, me permito declarar que luego de haber dirigido científica y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, este cumple y se ajusta a los estándares académico y científico, razón por la cual apruebo en todas las partes.

Atentamente.

.....
ING. SABINA VILLÓN PERERO. MSc.

TUTORA.

La Libertad, Enero del 2016.

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

El presente trabajo de Titulación o Graduación “**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE-PASTELERÍA EN LA COMUNA PALMAR, PARROQUIA COLONCHE, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2016**”, elaborado por quien suscribe la presente, declara que los datos, análisis, opiniones y comentarios que constan en este trabajo de investigación son de exclusiva propiedad, responsabilidad legal y académica del autor. No obstante es patrimonio intelectual de la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Atentamente.

.....

TANYA DE LOS ANGELES SUÁREZ TOMALÁ.

C.I. 092454470-3.

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a Dios que supo guiarme por el buen camino dándome las fuerzas necesarias para seguir adelante y cumplir una de mis metas, brindándome salud, fortaleza y sabiduría, venciendo los obstáculos que se presentaban y así estar en esta etapa importante en mi vida.

A mis padres Alberto Suárez y Ángela Tomalá, por su apoyo y confianza incondicional, a mis hermanos Karen Suárez, Joan Suárez, por ser la motivación para seguir adelante con mis objetivos propuestos.

Y de manera muy especial a una persona que forma parte de mi vida, que siempre estuvo apoyándome y brindándome sus palabras de aliento para seguir creciendo profesionalmente.

Tanya Suárez Tomalá.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar a Dios por tantas bendiciones recibidas y por permitirme llegar a culminar mis estudios universitarios.

A mi tutora Ing. Sabina Villón, por tenerme paciencia y guiarme con sus buenos consejos; a mi especialista Ing. Germán Mosquera por impartirme sus conocimientos, con su experiencia y motivación pude culminar con éxito mi trabajo, agradezco a mis demás docentes que me impartieron sus conocimientos durante mi formación académica.

Tanya Suárez Tomalá.

TRIBUNAL DE GRADO

Ing. José Villao Viteri, MBA.
**DECANO DE LA FACULTAD
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS.**

Cpa. Mariela Reyes Tomalá, MSc.
**DIRECTORA DE CARRERA
DESARROLLO EMPRESARIAL.**

Ing. Sabina Villón Perero, MSc.
PROFESORA – TUTORA.

Ing. Germán Mosquera MSc.
PROFESOR DEL ÁREA.

Abg. Joe Espinoza Ayala.
SECRETARIO GENERAL.

**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DESARROLLO EMPRESARIAL**

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN
RESTAURANTE-PASTELERÍA EN LA COMUNA PALMAR,
PARROQUIA COLONCHE, CANTÓN SANTA ELENA,
PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2016.**

Autora: Srta. Tanya De Los Ángeles Suárez Tomalá.

Tutora: Ing. Sabina Villón Perero, MSc.

RESUMEN

El trabajo de investigación que a continuación se desarrolla, trata sobre la factibilidad para la puesta en marcha de un restaurante-pastelería en la Comuna Palmar, Parroquia Colonche, Cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena, partiendo desde el punto de vista socio-económico y turístico, donde cada vez existe una mayor demanda de turistas y visitantes que llegan a esta localidad, busca diferenciarse de los demás restaurantes, gracias a las características como la calidad en el servicio, la variedad de comida y pasteles que se oferten. Se utilizarán redes sociales y telefonía, para facilitar los procesos en los canales de distribución de los productos también brindará servicio a domicilio, las características mencionadas hacen la diferencia con los competidores.

Los restaurantes y pastelerías se ven obligados a enfrentar una actualización permanente, no solo en sus productos, sino también en sus procesos, primero se realiza el planteamiento del problema, para determinar las causas y consecuencias del tema a ser desarrollado, seguido de la fundamentación teórica donde se expone la apreciación de expertos en el tema y los respectivos análisis para su fácil interpretación. Por otra parte, se efectúa la metodología, donde se detallan los instrumentos de investigación a ser utilizados, como entrevistas y encuestas para conocer las exigencias y expectativas de los diferentes actores. Finalmente se plantea la propuesta a ser desarrollada, determinando la inversión que es de \$ 198.800,00 y el Valor Actual Neto (V.A.N) 219.640,89 Tasa Interna de Retorno (T.I.R.) de 31%, Tiempo de recuperación de la inversión de 4 años, que determinan si el proyecto a ser realizado es factible económica, financiera y social, contribuyendo con de desarrollado de la Comuna.

ÍNDICE GENERAL

APROBACIÓN DE LA TUTORA.....	ii
AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	v
TRIBUNAL DE GRADO.....	vi
RESUMEN.....	vii
ÍNDICE GENERAL.....	viii
ÍNDICE DE CUADROS.....	xvii
ÍNDICE TABLA.....	xviii
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xxiii
INTRODUCCIÓN.	1
MARCO CONTEXTUAL.	3
TEMA.	3
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.	3
DELIMITACIÓN DE LA PROBLEMÁTICA.....	4
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	4
SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA.	5
JUSTIFICACIÓN DEL TEMA.	5
OBJETIVOS.	6
Objetivo General.	6
Objetivos Específicos.....	6
HIPÓTESIS.....	7
OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES.....	7
CAPÍTULO I.....	10

1.	MARCO TEÓRICO.....	10
1.1.	ANTECEDENTES DEL TEMA DE ESTUDIO.....	10
1.1.1.	Antecedentes de la gastronomía en la provincia de Santa Elena.....	10
1.1.2.	Reseña histórica.....	11
1.1.2.1.	Organización territorial.....	13
1.1.2.2.	Límites de la Comuna Palmar.....	13
1.1.3.	Características demográficas.....	13
1.1.3.1.	Clima y temperatura.....	13
1.1.3.2.	Suelo.....	13
1.1.3.3.	Escuelas de la Comuna Palmar.....	14
1.1.3.4.	Transportes de la comunidad.....	14
1.1.4.	Análisis Económico.....	14
1.1.4.1.	Análisis económico de la Comuna Palmar.....	14
1.1.4.2.	Relación de género en las actividades productivas.....	14
1.1.5.	PIB del Ecuador.....	16
1.1.5.1.	P.I.B. del sector turismo / hotelero y restaurantes.....	17
1.1.5.2.	Inflación.....	17
1.1.6.	Desarrollo del área en estudio.....	18
1.1.7.	Actividades tradicionales de la comuna Palmar.....	19
1.1.7.1.	Fechas cívicas de la Comunidad de Palmar.....	19
1.1.7.2.	Fiestas religiosas.....	19
1.1.7.3.	Costumbres de la comunidad.....	21
1.1.8.	Procedencia de la materia prima.....	21
1.1.9.	Formas de organización colectiva de la parroquia Colonche.....	21
1.1.10.	Volumen de residuos de materia prima.....	22

1.1.10.1. Tipos de residuos.	22
1.2. RECURSOS DEL ÁREA DE ESTUDIO.	22
1.2.1. Recursos requeridos.	22
1.2.1.1. Instalaciones físicas.....	23
1.2.1.2. Maquinarias y equipos.	23
1.2.1.3. Recursos humanos.....	23
1.2.1.4. Recursos Financieros.	23
1.2.2. Clasificación de los recursos del área de estudio.	23
1.2.2.1. Tipos de restaurantes.....	24
1.2.2.2. Restaurantes de servicio completo.	24
1.2.2.3. Restaurantes de especialidades.	24
1.2.2.4. Restaurantes familiares.	24
1.2.2.5. Restaurantes de comida rápida.....	24
1.2.2.6. Restaurantes étnicos.	25
1.2.2.7. Restaurantes temáticos.	25
1.2.3. Industria del área de estudio.....	25
1.2.3.1. Restaurante-Pastelería.	26
1.2.4. Producto final.	26
1.3. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD. 27	
1.3.1. Aspectos generales de un estudio de factibilidad.....	28
1.3.2. Etapas del estudio de factibilidad.....	28
1.3.2.1. Análisis de mercado.	28
1.3.2.2. Estudio Técnico.....	29
1.3.2.3. Análisis Económico.	29
1.3.2.4. Evaluación Económica – Financiera.	30

1.3.2.5.	Análisis de sensibilidad.....	30
1.3.2.6.	Valor actual neto (VAN).....	30
1.3.2.7.	Tasa interna de retorno: (TIR).....	31
1.3.2.8.	Estudio de impacto ambiental.....	32
1.4.	MARCO LEGAL.....	32
1.4.1.	Constitución de la República del Ecuador.....	32
1.4.2.	Plan Nacional del Buen Vivir.....	33
1.4.3.	Código orgánico de la producción, comercio e inversiones.....	34
1.4.4.	Matriz productiva.....	35
1.4.5.	Normas ISO.....	35
1.4.6.	Ley orgánica de defensa del consumidor.....	36
	CAPÍTULO II	38
2.	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	38
2.1.	DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	38
2.2.	MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN.....	38
2.3.	TIPOS DE INVESTIGACIÓN.....	39
2.3.1.	Investigación bibliográfica.....	39
2.3.2.	Investigación de campo.....	39
2.4.	MÉTODOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	39
2.4.1.	Método de observación.....	39
2.4.2.	Método inductivo.....	39
2.4.3.	Método deductivo.....	40
2.4.4.	Método de análisis.....	40
2.5.	INSTRUMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	40
2.5.1.	Encuesta.....	40

2.5.2.	Formato de las preguntas utilizada en la encuesta.	40
2.5.3.	Entrevista.....	41
2.6.	POBLACIÓN Y MUESTRA.....	41
2.6.1.	Población.....	41
2.6.2.	Muestra.....	42
2.7.	PROCEDIMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN.	43
2.7.1.	Validez y Confiabilidad.	44
CAPÍTULO III		46
3.	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.	46
3.1.	ANÁLISIS Y RESULTADOS DE LA ENTREVISTA.	46
3.2.	ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS A CLIENTES.....	49
3.3.	ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS A TURISTAS Y VISITANTES.....	64
3.4.	CONCLUSIONES DE LAS ENCUESTAS.	78
3.5.	RECOMENDACIONES DE LA ENCUESTAS.....	79
CAPÍTULO IV		80
ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE–PASTELERÍA EN LA COMUNA PALMAR, PARROQUIA COLONCHE, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA.		80
4.	DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	80
4.1.	RESPONSABLE / PROMOTORES DEL PROYECTO.....	80
4.1.1.	Actividad Económica.....	81
4.1.2.	Ubicación.	81
4.2.	ESTRUCTURA ORGANIZATIVA Y JURÍDICA.....	83

4.2.1.	Necesidades a Satisfacer.	90
4.2.2.	Objetivos.	90
4.2.2.1.	Objetivo General.	90
4.2.2.2.	Objetivos Específicos.	90
4.2.2.3.	Misión.	91
4.2.2.4.	Visión.	91
4.2.2.5.	Valores.	92
4.2.2.6.	Requerimientos de Personal.	92
4.2.2.7.	Organigrama.	94
4.2.2.8.	Descripción de los puestos del restaurante-pastelería.	95
4.2.3.	Productos / servicios a ofrecer.	106
4.3.	MERCADO.	109
4.3.1.	Análisis de la situación las fuerzas competitivas del mercado.	109
4.3.1.1.	Clientes.	109
4.3.1.2.	Análisis de la competencia actual y potencial.	109
4.3.1.3.	Proveedores.	110
4.3.1.4.	Sustitutos.	110
4.3.2.	Valoración de la demanda.	110
4.3.3.	Análisis situacional.	111
4.3.3.1	Definición y Cuantificación de los Segmentos del Mercado.	113
4.3.3.2.	Herramienta FODA.	114
4.3.4.	Estrategia de Mercadeo.	115
4.3.4.1.	Producto / Servicio.	115
4.3.4.2.	Logo.	116
4.3.4.3	Slogan.	116

4.3.4.4. Uniformes.....	117
4.3.4.5. Precio.	118
4.3.4.6. Plaza canal de distribución.....	118
4.3.4.7. Promoción.	119
4.3.4.8. Publicidad.....	119
4.3.4.8.1.Página web.	120
4.3.4.8.2.Red social Facebook.	120
4.3.4.8.3.Radio.	121
4.3.4.8.4.Prensa escrita.....	122
4.3.4.8.5.Hojas volantes y tarjetas de presentación.	122
4.3.4.8.6.Banners.....	124
4.3.4.8.7.Vehículo para transportar las compras y ventas a domicilio.....	125
4.4. ESTUDIO TÉCNICO.	125
4.4.1. Tamaño de la planta seleccionado.....	126
4.4.2. Proceso de producción del servicio.....	126
4.4.3. Recursos Requeridos.....	128
4.4.3.1. Tecnológico.....	128
4.4.4. Instalaciones físicas.....	128
4.4.4.1. Atención al cliente.....	130
4.4.4.2 Área de cocina.....	130
4.4.4.3. Oficina.....	130
4.4.4.4. Baños.....	130
4.4.5. Maquinarias y Equipos.....	130
4.4.6. Recursos Humanos.....	131
4.5. PLAN ECONÓMICO-FINANCIERO.	131

4.5.1.	Plan de inversiones.....	131
4.5.1.1.	Propiedad Planta y Equipo.	132
4.5.1.2.	Capital de Trabajo.	132
4.5.2.	Cronograma de ejecución.....	133
4.5.3.	Costos de operación y gastos.	134
4.5.3.1.	Costos de sueldos y salarios.....	134
4.5.3.2.	Gastos de Administración.	134
4.5.3.3.	Gastos Financiero.....	134
4.5.3.4.	Gastos de Ventas.....	134
4.5.4.	Ingresos (Restaurante-Pastelería).....	135
4.6.	EVALUACIÓN FINANCIERA.	135
4.6.1.	Estados financieros proyectados	135
4.6.1.1.	Estado de Resultado Integral.....	135
4.6.1.2.	Flujo de caja (Corriente de liquidez).....	136
4.6.1.3.	Estado de situación financiera.....	136
4.6.1.4.	Flujos de Caja para Evaluación.....	136
4.6.2.	Indicadores de rentabilidad de la Inversión	137
4.6.2.1.	Tasa Interna de Retorno.	137
4.6.2.2.	Valor Presente Neto.	137
4.6.2.3.	Período de Retorno de la Inversión.....	137
4.6.2.4.	Generación de Empleos.....	138
4.6.2.5.	Ratios financieros.....	138
4.6.3.	Coeficiente de Rentabilidad Nacional.....	139
4.6.3.1.	Valor Agregado.....	139
4.6.3.2.	Generación de Empleos.....	139

4.6.3.3.	Beneficios Socio económico.....	140
4.7.	IMPACTO AMBIENTAL.....	140
4.8.	PLAN DE ACCIÓN.....	141
4.9.	CONCLUSIONES.....	143
4.10.	RECOMENDACIONES.....	144
4.11.	BIBLIOGRAFÍA.....	145
4.12.	ABREVIATURAS.....	148
4.13.	ANEXOS	149

ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO # 1	Operacionalización de la Variable Independiente.....	8
CUADRO # 2	Operacionalización de la Variable Dependiente.....	9
CUADRO # 3	Actividades productivas.....	15
CUADRO # 4	Interno Bruto de los últimos 5 años.....	16
CUADRO # 5	P.I.B del sector Turismo/ Hotelero y Restaurantes.....	17
CUADRO # 6	Variación anual de la inflación de los últimos 5 años.....	17
CUADRO # 7	Población Económicamente Activa de la Provincia de Santa Elena.....	18
CUADRO # 8	Población de Palmar.....	41
CUADRO # 9	Población de Turistas y Visitantes.....	42
CUADRO # 10	Muestra de la Encuesta a Turistas y Visitantes.....	43
CUADRO # 11	Requerimiento del Personal del Restaurante-Pastelería.....	93
CUADRO # 12	FODA.....	114
CUADRO # 13	Precio de los Productos.....	118
CUADRO # 14	Cronograma de Ejecución.....	133

ÍNDICE TABLA

TABLA # 1	Género de los habitantes de la Comuna Palmar.	49
TABLA # 2	Edad de los habitantes de la Comuna Palmar.	50
TABLA # 3	Costumbres de acudir a restaurantes o pastelerías.....	51
TABLA # 4	Frecuencia de acudir a un restaurante.....	52
TABLA # 5	Restaurante-Pastelería en la Comuna Palmar.	53
TABLA # 6	Alimentos y pasteles de gran variedad.	54
TABLA # 7	Carta de presentación de gran variedad.	55
TABLA # 8	Comida preferida.	56
TABLA # 9	Precio dispuesto a pagar por alimentación.	57
TABLA # 10	Pasteles de preferencia.....	58
TABLA # 11	Precio porción de pastel.....	59
TABLA # 12	Servicio a domicilio del Restaurante-Pastelería	60
TABLA # 13	Medios de comunicación para los pedidos a domicilio.	61
TABLA # 14	Áreas recreativas en el Restaurante–Pastelería.....	62
TABLA # 15	Contribuirá el Restaurante–Pastelería al desarrollo económico.	63
TABLA # 16	Género de los Turistas y Visitantes.	64
TABLA # 17	Edad Turistas y Visitantes.	65
TABLA # 18	Frecuencia visitar Palmar.....	66
TABLA # 19	Requiere los servicios de restaurante.....	67
TABLA # 20	Creación de un Restaurante.	68
TABLA # 21	Restaurante con servicio de pastelería.....	69
TABLA # 22	Tipo de comida de su preferencia.	70
TABLA # 23	Precio por alternativa de alimentos.....	71
TABLA # 24	Pasteles de su preferencia.	72
TABLA # 25	Precio de una porción de pastel.	73
TABLA # 26	Servicio a domicilio del restaurante-pastelería.....	74
TABLA # 27	Medios de comunicación para coger el pedido.....	75
TABLA # 28	Área para implementar en el restaurante-pastelería.....	76

TABLA # 29	El restaurante-pastelería contribuirá con el desarrollo socio-económico de la comuna.	77
TABLA # 30	Métodos de los factores ponderados.	82
TABLA # 31	Financiamiento.	150
TABLA # 32	Préstamo hipotecario	150
TABLA # 33	Capital de Trabajo.	151
TABLA # 34	Infraestructura.	151
TABLA # 35	Propiedad Planta y Equipo.	152
TABLA # 36	Sistemas y Equipos de Computación.	152
TABLA # 37	Maquinaria, Equipos Y Herramientas.	153
TABLA # 38	Muebles y enseres.	154
TABLA # 39	Equipos de comunicación y seguridad.	154
TABLA # 40	Vehículo.	155
TABLA # 41	Terreno.	155
TABLA # 42	Depreciación.	156
TABLA # 43	Depreciación sistemas y equipos de computación.	157
TABLA # 44	Depreciación sistemas y equipos de comunicación.	157
TABLA # 45	Gastos depreciación vehículo.	158
TABLA # 46	Muebles y enseres.	158
TABLA # 47	Presupuesto de depreciación total.	159
TABLA # 48	Gastos Generales y Administrativos.	160
TABLA # 49	Gastos de Ventas.	161
TABLA # 50	Materia Prima desayuno	161
TABLA # 51	Materia Prima Almuerzo	162
TABLA # 52	Materia prima Merienda	163
TABLA # 53	Materia prima Pasteles de sal.	163
TABLA # 54	Materia Prima pasteles de Dulce	164
TABLA # 55	Demanda	164
TABLA # 56	Precio de Venta.	165
TABLA # 57	Ponderación del precio.	165
TABLA # 58	Ponderación de la materia prima	166

TABLA # 59	Ponderación de la mano de obra.....	166
TABLA # 60	Sueldos más beneficios sociales (Administración, Ventas y Operativos).....	167
TABLA # 61	Presupuesto de Gastos Administrativos.....	168
TABLA # 62	Presupuesto Gastos de Ventas	168
TABLA # 63	Presupuesto Gastos de Ventas	169
TABLA # 64	Estado de Resultados Integrales	170
TABLA # 65	Estado de Situación Financiera.....	171
TABLA # 66	Flujo efectivo (CASH FLOW)	172
TABLA # 67	Flujo de caja libre (CASH FREE)	173
TABLA # 68	Ratios financieros.	174
TABLA # 69	Vida del proyecto.....	175

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO # 1	Género de los habitantes de la Comuna Palmar.	49
GRÁFICO # 2	Edad de los habitantes de la Comuna Palmar.	50
GRÁFICO # 3	Costumbres de acudir a restaurantes o pastelerías.	51
GRÁFICO # 4	Frecuencia acudir a un restaurante.	52
GRÁFICO # 5	Restaurante-Pastelería en la Comuna Palmar.	53
GRÁFICO # 6	Alimentos y pasteles de gran variedad.	54
GRÁFICO # 7	Carta de presentación de gran variedad.	55
GRÁFICO # 8	Comida preferida.	56
GRÁFICO # 9	Precio dispuesto a pagar por alimentación.	57
GRÁFICO # 10	Pasteles de preferencia.	58
GRÁFICO # 11	Precio porción de pastel.	59
GRÁFICO # 12	Servicio a domicilio del Restaurante-Pastelería.	60
GRÁFICO # 13	Medios de comunicación para los pedidos a domicilio.	61
GRÁFICO # 14	Áreas recreativas en el Restaurante–Pastelería.	62
GRÁFICO # 15	Contribuirá el Restaurante–Pastelería al desarrollo económico	63
GRÁFICO # 16	Género de los Turistas y Visitantes.	64
GRÁFICO # 17	Edad Turistas y Visitantes.	65
GRÁFICO # 18	Frecuencia visitar Palmar.	66
GRÁFICO # 19	Requiere los servicios de restaurante.	67
GRÁFICO # 20	Creación de un Restaurante.	68
GRÁFICO # 21	Restaurante incluya el servicio de pastelería.	69
GRÁFICO # 22	Tipo de comida de su preferencia.	70
GRÁFICO # 23	Precio por alternativa de comida.	71
GRÁFICO # 24	Pasteles de su preferencia.	72
GRÁFICO # 25	Precio de una porción de pastel.	73
GRÁFICO # 26	Servicio a domicilio del Restaurante-pastelería.	74
GRÁFICO # 27	Medios de comunicación para coger el pedido.	75

GRÁFICO # 28	Área para implementar en el restaurante-pastelería.	76
GRÁFICO # 29	El restaurante-pastelería contribuirá con el desarrollo socio-económico de la comuna.	77
GRÁFICO # 30	Organigrama.	94
GRÁFICO # 31	Carta de presentación alimentos.	106
GRÁFICO # 32	Carta de presentación de pasteles.	107
GRÁFICO # 33	Macro localización.	111
GRÁFICO # 34	Micro localización.	112
GRÁFICO # 35	Logo.	116
GRÁFICO # 36	Uniformes.	117
GRÁFICO # 37	Página Web del Restaurante-Pastelería “De Ángeles”....	119
GRÁFICO # 38	Red Social-Facebook.	120
GRÁFICO # 39	Radio–Amor.	121
GRÁFICO # 40	Diario Súper.	122
GRÁFICO # 41	Hojas Volantes.	123
GRÁFICO # 42	Tarjetas de Presentación.	124
GRÁFICO # 43	Banners.	124
GRÁFICO # 44	Vehículo.	125
GRÁFICO # 45	Tamaño de la Planta Seleccionado.	126
GRÁFICO # 46	Diagrama de flujo del servicio.	127
GRÁFICO # 47	Diseño de la Planta.	129

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO	# 1	Modelo de Entrevista.	176
ANEXO	# 2	Modelo de encuesta a los habitantes de Palmar.	177
ANEXO	# 3	Modelo de encuesta dirigida a turistas y visitantes.	179
ANEXO	# 4	Entrevista a la Vice Presidenta de la comuna Palmar 2014. .	181
ANEXO	# 5	Entrevista al Presidente de la comuna Palmar 2014.	181
ANEXO	# 6	Encuestas a los habitantes de la comuna Palmar.	182
ANEXO	# 7	Encuesta realizada a Turistas	182

INTRODUCCIÓN.

El comportamiento del ser humano a través del tiempo se ha vuelto exigente, logrando así que el mercado experimente grandes cambios, esto ha provocado una demanda de productos de calidad en una economía sostenible y sustentable, donde se establecen estrategias competitivas en el mercado, obteniendo crecimiento en las empresas.

En la Comuna Palmar, ubicada en la parte norte de la provincia de Santa Elena, las principales actividades económicas son: la pesca, el comercio y el turismo. Para crear un restaurante-pastelería se elabora un estudio de factibilidad, para determinar económica y financieramente la viabilidad que tiene la propuesta para la toma de decisiones de inversión, debido a que no existe un lugar que brinde los requerimientos que el cliente necesita.

A continuación se detallan los cuatro capítulos que conforman el trabajo de investigación:

Capítulo I, consta del marco teórico, con referencias bibliográficas basadas en autores especializados en estudios de factibilidad, información que sirve para elaborar la fundamentación de la propuesta.

Capítulo II, metodología de la investigación, detalla los principales métodos y técnicas aplicadas para la recopilación de información, así como la población y muestra a considerar.

Capítulo III, comprende análisis e interpretación de resultados obtenidos de la encuesta, gráficos estadísticos que contribuyen a la obtención de información, que sirven para la fundamentación de la propuesta.

Capítulo IV, está compuesto por la propuesta del estudio de factibilidad para la creación de un restaurante-pastelería, en la Comuna Palmar, Parroquia Colonche, Cantón Santa Elena, donde se realiza el direccionamiento estratégico, estudio financiero, los resultados obtenidos son viables, dicha propuesta permitirá generar fuentes de empleos a los habitantes de la comunidad.

MARCO CONTEXTUAL.

TEMA.

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE-PASTELERÍA EN LA COMUNA PALMAR, PARROQUIA COLONCHE, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2016.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

A nivel mundial, uno de los servicios que ha perdurado y se mantiene hasta el día de hoy es el servicio de restaurante, los países se caracterizan por tener diferentes culturas con diferentes gustos y preferencias, se logra a través de este servicio satisfacer necesidades fundamentales que requiere el hombre, como es alimentarse debido a que no se puede vivir sin consumir alimentos, porque son los que aportan energía a nuestro organismo.

En Ecuador, las empresas que brindan el servicio de alimentación han diversificado siempre sus propuestas alimenticias para mantenerse en el mercado, debido a un alto grado competitivo en el que se encuentran, desarrollando estrategias de ventas e incorporando al mercado nuevas líneas de productos; sean éstas empresas nacionales o extranjeras, dónde brindan diferentes tipos de alimentos para complacer el exquisito paladar del cliente.

La provincia de Santa Elena tiene hermosas playas, y una variada gastronomía, siendo visitada por turistas nacionales y extranjeros. Los lugares más concurridos de la ruta del spondylus son: Salinas, La Libertad, San Pablo, Ayangue, Montañita y Palmar.

En la comuna Palmar, ubicada en el kilómetro 35 de la ruta del Spondylus del cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena, se evidencia la falta de

establecimientos dónde se pueda adquirir el servicio de alimentación porque sólo cuenta con dos comedores con la capacidad para pocas personas y cabañas que sólo brindan sus servicios de alimentación por pedidos o para ciertas ocasiones, por ello contando con la asociación de cabañas caída del sol, que sólo atienden para la temporada, es evidente que no hay un establecimiento donde se pueda adquirir el servicio personalizado de alimentación, que cuente con los requerimientos que el cliente necesita , por tal motivo es importante realizar un estudio de factibilidad para la creación de un restaurante-pastelería, que sea seguro, confiable y pueda brindar una buena atención al cliente, tomando en cuenta la globalización que se está viviendo en la actualidad donde las competencias, exigencias y las expectativas de los futuros clientes son factores que están en constante cambio, por este motivo se han aplicado estrategias y metodologías para realizar la viabilidad del proyecto.

DELIMITACIÓN DE LA PROBLEMÁTICA.

El siguiente trabajo investigado se delimita de la siguiente forma:

- ❖ **Campo:** Estudio de factibilidad.
- ❖ **Área Social:** El área se basa en el desarrollo de la comunidad.
- ❖ **Aspecto:** Creación del restaurante-pastelería.
- ❖ **Localidad:** Comuna Palmar – Parroquia Colonche – Provincia de Santa Elena.

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.

¿Cómo incide el estudio de factibilidad en la creación de un Restaurante-Pastelería en la comuna Palmar, Parroquia Colonche, Cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena, año 2016?

SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA.

¿La fundamentación teórica, permitirá el desarrollo del estudio de factibilidad para la creación de un restaurante-pastelería?

¿Cuáles son los métodos más adecuados que se aplicarán para elaborar el estudio de factibilidad para la creación de un restaurante-pastelería?

¿Existe demanda de los servicios de un restaurante-pastelería?

¿Cuáles serán los resultados esperados en el estudio de factibilidad para la creación de un restaurante-pastelería en la comuna Palmar?

JUSTIFICACIÓN DEL TEMA.

A nivel mundial el crecimiento económico de una sociedad obedece a múltiples factores que generan movimiento en una economía sostenible y sustentable, los líderes empresariales en el mundo tienden cada día a establecer nuevas estrategias competitivas, que hacen de la creatividad e innovación éxitos en sus empresas, de esta manera logran posicionarse dentro del mercado, junto con el trabajo en equipo, que es uno de los factores fundamentales para que una empresa funcione bien, a través de la comunicación efectiva que exista entre ellos, afrontando un futuro excelente tanto para los empleados como empleadores.

En el Ecuador hoy en día el emprendimiento es la base fundamental para identificar y desarrollar nuevas ideas ofreciendo productos y servicios.

El estudio de factibilidad para la creación de un restaurante-pastelería, de la Comuna Palmar, Parroquia Colonche, Cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena, busca el desarrollo socio-económico de la comunidad que día a día está en

constante progreso, implementando estrategias innovadoras para los nativos y turistas que visiten el lugar.

La idea de la creación del restaurante-pastelería se da debido a que no existe un lugar que brinde dichos requerimientos en la Comuna Palmar y estén al alcance de los usuarios con una debida adecuación del lugar, es por eso que es necesario realizar un estudio de factibilidad para la creación del restaurante-pastelería el mismo que aportará con el desarrollo de la localidad y a nivel nacional, ya que abrirá plazas de trabajo, y varias personas tendrán un ingreso justo para sustentar a sus familias, convirtiéndose en un lugar acogedor y confortable, esto será el complemento para la satisfacción del cliente.

OBJETIVOS.

Objetivo General.

Elaborar un estudio de factibilidad mediante la aplicación del estudio de mercado para la creación del restaurante-pastelería en la Comuna Palmar, Parroquia Colonche, Cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena.

Objetivos Específicos.

- ❖ Determinar las estrategias de mercado para lograr el posicionamiento del restaurante-pastelería en la Comuna Palmar de la provincia de Santa Elena.
- ❖ Diseñar la estructura organizacional y funciones de los colaboradores del restaurante-pastelería
- ❖ Elaborar el estudio técnico, determinando el tamaño óptimo de la planta y los recursos necesarios para la creación del Restaurante-Pastelería.
- ❖ Analizar financiera y económicamente, determinando la viabilidad de la creación del restaurante-pastelería.

HIPÓTESIS.

La elaboración del estudio de factibilidad determinará la viabilidad económica y financiera para la creación de un restaurante-pastelería en la Comuna Palmar, Parroquia Colonche, Cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena, año 2016.

OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES.

Variable Independiente:

Estudio de factibilidad.

Variable Dependiente:

Creación de un Restaurante-Pastelería.

CUADRO # 1 Operacionalización de la Variable Independiente

Hipótesis	VARIABLE	DEFINICIONES	DIMENSIONES	INDICADOR	ÍTEMS	INSTRUMENTOS
¿La elaboración del estudio de factibilidad determinará la viabilidad de la creación de un restaurante-pastelería en la Comuna Palmar, Parroquia Colonche, Cantón Santa Elena, Provincia de santa Elena, año 2016?	Independiente: Estudio de factibilidad.	El estudio de factibilidad es el análisis que realiza la empresa para determinar si el negocio que se propone es viable, con la realización de los diferentes tipos de estudios.	Estudio de Mercado. Estudio técnico. Estudio administrativo. Estudio Financiero. Estudio ambiental.	-Tamaño del mercado potencial. -Tamaño del mercado objetivo. -Cuota del mercado objetivo. -Capital inicial/Operación. -Costo de materiales. -Mano de obra. -Gestión del proyecto. -Gastos de administración. -Sistemas, oficinas. -Valor presente neto (VAN). -Tasa interna de retorno (TIR) -Razón Beneficio/Costo (B/C). -Punto de equilibrio. -Análisis de índices financieros. -Análisis de sensibilidad. -Marketing mix -Proyecto contaminante o factible.	¿Cuáles son los clientes potenciales? ¿Cuáles son los gustos y preferencias del consumidor? ¿Los servicios que se ofertará serán necesarios para satisfacer a los consumidores? ¿Cuáles serán los costos de inversión de materiales y mano de obra para iniciar y operar el proyecto? ¿Dónde debe estar ubicado el restaurante-pastelería? ¿Cuál es el tamaño óptimo de la planta? ¿El restaurante-pastelería tendrá una estructura organizacional apropiada? ¿La empresa cuenta con un manual de funciones y requerimiento para los empleados? ¿Cuál es la rentabilidad que generará el restaurante-pastelería? ¿Cuántas unidades se deben vender para mantener el equilibrio de la empresa? ¿Cuál será la tasa interna de retorno de la inversión? ¿Cuál será el impacto ambiental y social de la creación del restaurante-pastelería?	-Encuestas -Entrevistas

Elaborado por: Tanya Suárez.

CUADRO # 2 Operacionalización de la Variable Dependiente.

HIPÓTESIS	VARIABLE	DEFINICIONES	DIMENSIONES	INDICADOR	ÍTEMS	INSTRUMENTOS
¿La elaboración del estudio de factibilidad determinará la viabilidad de la creación de un restaurante-pastelería en la Comuna Palmar, Parroquia Colonche, Cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena, año 2016?	Dependiente: Creación de un Restaurante-Pastelería En la Comuna Palmar, Parroquia Colonche de la Provincia de Santa Elena.	Es un establecimiento comercial donde se producen o se Comercializan distintos tipos de comidas, dulces y bebidas, para ser consumidas en el mismo local o para llevar. Hoy en día existe una gran variedad de Alimentos.	Características Generales. Filosofía Empresarial. Servicios. Personal.	-Es un lugar donde se ofrecerá alimentos y pasteles. - Misión - Visión - Objetivos - Organización Administrativa - Talento humano - Atención al cliente. - Ambiente confortable. - Personal capacitado acorde al área designada.	¿La creación del restaurante-pastelería contribuirá al desarrollo económico de la comuna Palmar? ¿Cuál será la misión, visión, objetivos del restaurante-pastelería? ¿El restaurante-pastelería debe tener una buena organización? ¿Las personas que trabajen en el restaurante-pastelería deben de tener los conocimientos necesarios para que den una buena atención al cliente? ¿Cuál será el perfil de los empleados que prestaran sus servicios en el restaurante-pastelería?	Encuestas. Entrevistas.

Elaborado por: Tanya Suárez.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1. ANTECEDENTES DEL TEMA DE ESTUDIO.

Los restaurantes en el mundo y en la historia han surgido por los distintos tipos de gastronomías, que se diferencian entre sí, por su origen étnico, estilos de preparación. Las salidas a comer tienen una larga historia, las tabernas existían en el año 1700 a.C., los antiguos Romanos salían a comer fuera de sus casas, en 1785 Mounsieeur Boulanger Carpentier, abrió el primer establecimiento restaurantero en la calle de Poulies en Paris.

Morfin (2006), define restaurante haciendo referencia al término restaurare que proviene del latín y significa recuperar o restaurar, por lo que los restaurantes son lugares donde se preparan y sirven alimentos y también bebidas por las cuales se cobra, recuperando así la inversión hecha.

1.1.1. Antecedentes de la gastronomía en la provincia de Santa Elena.

Los restaurantes generan aproximadamente 1.3 millones de dólares por año a nivel mundial, y hacen parte integral de la gran diversidad de establecimientos que ofrecen atención y buen servicio, que representan entre el 30% y 50% de los negocios del sector que brindan hospitalidad y servicio alimenticio.

La gastronomía del Ecuador varía en la forma de preparar platos, que son de diversas regiones que componen el país, como son; Costa, Sierra, Oriente y Región Insular o Galápagos, cada lugar cuenta con costumbres y tradiciones diferentes. La comida ecuatoriana es también conocida como “comida criolla”.

Repostería se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, cocción y decoración de platos y piezas dulces tales como tortas, pasteles, galletas, budines, además de la repostería también puede ser conocida como pastelería.

En la provincia de Santa Elena los restaurantes y pastelerías que existen ofrecen una variedad de gastronomía como son una diversidad de pescados, camarones, ostras entre otros, las pastelerías ofrecen variedades como son cheesecake brazo gitano, budines, galletas, caracoles entre otros.

1.1.2. Reseña histórica.

La Comuna Palmar fundada con el acuerdo ministerial N° 185, el 22 de febrero de 1938 con personería jurídica que permite acogerse a las prerrogativas, autonomías y a la constitución política del Estado y a aquellas le confiere la ley régimen de las comunas y el estatuto jurídico de la misma, pertenece a la Parroquia Colonche, Cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena, y forma parte del pueblo Huancavilca asentada en el perfil costero, llamado antes “Estero de Balsas” esta denominación se debe a que dicho estero tiene conexión con el mar, en el cual entraban grandes cantidades de balsas; en el año 1888 llegó un sacerdote llamado Rafael Tomás, que tuvo la idea de cambiarle de nombre con el de Palmar, debido a la gran cantidad de Palmeras y por tener un extenso mar, haciendo una combinación y así quedó con el nombre de Palmar, pero esto no fue confirmado por su corta estadía, luego llegó el obispo de apellido Barriga, quien bautizó la comuna con el nombre de Palmar, es afiliada a la FEDECOMSE, Federación de Comunas de la provincia de Santa Elena, con una extensión de 2.312.4 hectáreas, reconocidas por el Ministerio de Agricultura y Ganadería el 3 de Diciembre de 1983, e inscrita en el registro de la propiedad el mismo año.

La comunidad se caracteriza por tener gente acogedora y hospitalaria , además cuenta con el Santuario Nuestra Señora de Fátima, que se encuentra ubicado en el cerro María Guale, con una maravillosa vista panorámica, cada detalle que tiene el santuario tiene un significado bíblico en cada uno de sus lugares, además es visitado por personas de la provincia y del Ecuador, también por personas de otros países, los habitantes profesan la religión católica, la comunidad posee la Iglesia Santa Rita de Casia, que es la patrona de la Comunidad y es visitado por personas de diferentes lugares, además de personas nacionales o extranjeras, además de encontrarse el templo evangélico Mar de Galilea y la primera cancha de césped sintético en la ruta del spondylus.

La población es de 10.000 habitantes, antecedentes obtenidos por la base de datos de la Comuna Palmar, y se encuentra dividida en 11 barrios, los cuales tienen su propia directiva y se reúnen con el cabildo comunal que buscan el desarrollo de la comunidad.

Barrios de la Comuna Palmar.

1. Las Mercedes
2. Santa Rita
3. Cristo del Consuelo
4. Santa Verónica
5. 16 de Julio
6. Pablo María
7. Los Esteros
8. Las Conchas
9. Santa María
10. Cruce de Palmar
11. Pueblo Nuevo

La directiva de la comuna Palmar liderada por el Presidente Ing. Juan Pablo Gonzabay Tomalá, Vice Presidente Sra. Lorena Villao, Tesorero Ing. Cristian Cucalón, Secretario Sr. Ronald Tomalá, Síndica Ing. Silvana Tomalá, según el gobierno autónomo descentralizado de la parroquia Colonche.

1.1.2.1. Organización territorial.

Según datos obtenidos en la Comuna Palmar, perteneciente a la Parroquia Colonche, ubicada en la ruta del spondylus a 35 kilómetros al Noreste del Cantón Santa Elena.

1.1.2.2. Límites de la Comuna Palmar.

Al norte con la Comuna Ayangue.

Al sur con la Comuna Jambelí.

Al este con la Parroquia Colonche.

Al Oeste con el océano Pacífico.

1.1.3. Características demográficas.

1.1.3.1. Clima y temperatura.

El clima en la Comuna Palmar es cálido – seco.

La época de invierno es de diciembre a mayo y la temperatura es de 25 grados centígrados como mínima y 31 grados centígrados como máxima que es una época relativamente lluviosa con calor intenso en la costa ecuatoriana, y el verano de junio a diciembre que oscila en los 20 a 25 grados centígrados y sus temperaturas son variables.

1.1.3.2. Suelo.

El suelo de la comuna Palmar se caracteriza por ser arenoso el cual es de fácil acceso en las épocas de lluvia porque absorbe de forma rápida el agua, para no causar inundaciones en la comunidad.

1.1.3.3. Escuelas de la Comuna Palmar.

- ❖ Escuela fiscal mixta Ignacio Alvarado.
- ❖ Escuela particular Eduardo Aspiazu Estrada.
- ❖ Escuela Eloy Alfaro.

1.1.3.4. Transportes de la comunidad.

Transportes Santa Rita: La ruta que ellos cubren es de Santa Elena a Palmar desde las 5 de la madrugada hasta 10 de la noche con un costo del pasaje de \$ 1,05.

Taxis Palmar: costo de la carrera \$ 1,00 mínimo.

1.1.4. Análisis Económico.

1.1.4.1. Análisis económico de la Comuna Palmar.

Palmar es uno de los primeros puertos pesqueros de la provincia de Santa Elena, la principal actividad económica y fuente de ingresos de la comunidad es la captura y comercialización de la pesca artesanal, seguido por el comercio, turismo, avicultura, artesanías, construcción entre otras actividades en las que se desenvuelven los habitantes.

1.1.4.2 Relación de género en las actividades productivas.

Los hombres en su mayoría se dedican a la pesca, comercio, turismo, las mujeres de la localidad se dedican a los quehaceres domésticos de la casa, costura, artesanías, cría de pollos, entre otras actividades.

CUADRO # 3 Actividades productivas.

Actividad	Hombres	Mujeres
Pesca artesanal	80%	5%
Comercio	10%	25%
Turismo	5%	25%
Otras actividades	5%	45%
Total	100%	100%

Fuente: Archivos del cabildo comuna Palmar año 2014.

Elaborado por: Tanya Suárez.

La pesca.

La pesca es la principal actividad económica a la que se dedican sus habitantes en mayor porcentaje, predominando debido a que es uno de los primeros puertos pesqueros de la provincia de Santa Elena.

El comercio.

El comercio que genera ingresos en la comunidad de Palmar se basa en la pesca y turismo.

Turismo.

El principal atractivo turístico de la comunidad es la playa que es sumamente tranquila y acogedora, también posee un manglar que cuenta con diferentes tipos de especies, como son el mangle rojo, blanco y negro además de poseer una infinita variedad de aves y reptiles, que es otro lugar visitado por los visitantes, también posee el santuario nuestra señora de Fátima. La fundación Neo Juventud promueve el turismo, realizando paseos en kayak, ciclo paseo, entre otras actividades.

Otras actividades.

Las personas se dedican a la crianza y comercialización de pollos, otras actividades tradicionales de la localidad está la albañilería y costura.

1.1.5. PIB del Ecuador.

PIB (Producto Interno Bruto) es el valor monetario de los bienes y servicios producidos por una economía en un periodo determinado.

En cuanto a las contribuciones inter-anales, tenemos la construcción (0,65%), Correo y Comunicaciones (0,57%), así como petróleo y minas (0,46%); estas fueron las actividades económicas que presentan mayor variación nacional del PIB, del 3.5 que corresponden al año 2013 y al año 2014 fue de (3.8) %, según el Banco Central del Ecuador.

PIB del Ecuador.

CUADRO # 4 Producto Interno Bruto de los últimos 5 años.

Año	Valor
2010	3.5%
2011	7.8%
2012	5.1%
2013	3.5%
2014	3.8%

Fuente: Banco Central del Ecuador.

Elaborado por: Tanya Suárez.

1.1.5.1. P.I.B. del sector turismo / hotelero y restaurantes.

CUADRO # 5 P.I.B del sector Turismo/ Hotelero y Restaurantes.

Contribución al crecimiento PIB	2012	2013	2014
Alojamiento y servicios de comida	0,13%	0,09%	10,3%

Fuente: Banco Central del Ecuador.

Elaborado por: Tanya Suárez.

1.1.5.2. Inflación.

La inflación es un indicador que se representa el crecimiento o alza generalizada de precios de bienes, servicios dentro de una economía, que registra la disminución del poder adquisitivo del dinero.

Inflación de los últimos 5 años.

CUADRO # 6 Variación anual de la inflación de los últimos 5 años.

Año	Valor
2010	3.33%
2011	5.41%
2012	4.16%
2013	2.70%
2014	3.60%

Fuente: Banco Central del Ecuador.

Elaborado por: Tanya Suárez.

CUADRO # 7 Población Económicamente Activa de la Provincia de Santa Elena.

POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA		
ACTIVIDADES	CASOS	%
Producción - Agricultura, Ganadería, silvicultura y Pesca.	19448	19,14%
Comercio - Por mayor y menor	19152	18,85%
Industria – Manufacturera	10477	10,31%
Construcción	9235	9,09%
Transporte y Almacenamiento	5721	5,63%
Administración - Pública y Defensa	5430	5,35%
Total principales actividades	69463	68,37%
Otros	32121	31,63%
TOTAL	101584	100%

Fuente: http://vototransparente.ec/apps/elecciones-2014/images/planes_trabajo - INEC 2010

Elaborado por: Tanya Suárez.

La provincia de Santa Elena se tienen las siguientes actividades laborables y principales de los habitantes que son la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca; seguido del comercio al por mayor y menor; la industria manufacturera; la construcción; transporte y almacenamiento; administración pública y defensa. Estas actividades suman el 68,37 % de la economía provincial.

1.1.6. Desarrollo del área en estudio.

El desarrollo gastronómico se da gracias a la combinación que lleva con el alojamiento, es un puntal fundamental de la oferta turística ecuatoriana. Según datos de la Corporación Financiera Nacional (CFN), hotelería registra una gran contribución al Producto Interno Bruto (PIB). No hay cifras oficiales, pero la inversión del sector bordea los 73 millones de dólares, desde el 2007. En Ecuador existen alrededor de 52.000 negocios que se dedican a las actividades de alojamiento y de servicio de comidas, de ellos unos 20 mil se encuentran en Guayaquil y Quito.

Además, en estas mismas ciudades hay entre 35 y 40 hoteles considerados de lujo que destacan por ser servicios completos debido a su alta inversión en recursos como: hospedaje (el costo de la habitación es una guía para el turista extranjero); gastronomía (se invierte en creación de restaurantes y bares de primera, con sabores tradicionales). Además, transporte (los paquetes incluyen tarifas de movilización).

Palmar posee una rica y variada cultura gastronómica en los tiempos de antaño existían muchos lugares llamados fondas dónde cocinaban con leña con un sabor único y original, con el pasar de los años han tomado el nombre de comedores y cabañas que son los que hoy en día existen en la comunidad.

Las pastelerías en la comunidad de Palmar siempre han estado incluidas en las panaderías, donde ofrecen una limitada cantidad de dulces.

1.1.7 Actividades tradicionales de la comuna Palmar.

Las actividades tradicionales que se realizan en la Comuna Palmar son las siguientes:

1.1.7.1 Fechas cívicas de la Comunidad de Palmar.

El 22 de Febrero se celebra la fundación de la Comuna.- para esta fecha se realiza la sesión solemne en la que el cabildo de la Comuna es el encargado de invitar a los comuneros para que sean partícipes de la misma.

1.1.7.2. Fiestas religiosas.

El 22 de mayo se realizan las festividades de Santa Rita de Casia (Patrona de los imposibles).- que inicia, comienza con el pregón en el que son partícipes los habitantes de la localidad, desfilan en los carros de la cooperativa Santa Rita, donde se trasladan hasta la comuna Monteverde, además en el mismo día se elige a la reina

a la madre símbolo, luego se celebran las fiestas en los barrios de la comunidad, y se realiza una novena en honor a la patrona de los imposibles, hasta el día 23 de mayo empieza con el desfile donde participan todas las autoridades y organizaciones de la localidad, en la tarde se hace una fiesta en el barrio que lleva el mismo nombre, donde realizan diferentes tipos de concursos entre los cuales son: carrera de ensacados, el baile de naranja, palo encebado, y luego se realiza la misa y la quema del castillo.

16 de julio, fiestas de la Virgen del Carmen (Patrona de los pescadores).-

La fiesta en honor a la Virgen del Carmen que es la patrona de los pescadores, empieza con el pregón, y la elección de la reina que representan a los 11 barrios de la comunidad, se realizan las novenas y el 14 de julio se realiza el balconazo donde se presentan varios artistas de la localidad y de la provincia para darle un realce las festividades del día 16 de julio, los directivos de la comuna realizan un desfile con las diferentes autoridades de la comunidad, de las escuelas y colegios, en la noche es la santa misa, quema del castillo y el baile que realizan en el complejo deportivo del barrio antes mencionado.

El 6 de agosto, fiestas del Divino Niño.-

Las fiestas del Divino Niño las realiza la familia Tomalá, en honor a que ellos tienen un barco el cual lleva el nombre mencionado y en agradecimiento a la pesca recibida realizan esta festividad que empieza con la procesión en horas de la tarde, donde la mayoría de niños participan con la vestimenta del Divino Niño, y en la noche termina con la santa misa, el santo rosario y el baile realizado en la propiedad de la familia Tomalá.

1.1.7.3. Costumbres de la comunidad.

En la comunidad, una de las principales costumbres es el día de los difuntos recuerdan a un miembro de su familia, ya sea un niño o un adulto que ha fallecido, le sirven la mesa que consiste en prepararle todos los alimentos que a ellos les gustaba, esto se realiza el 1 y 2 de noviembre, luego las personas visitan a estos hogares diciendo la siguiente frase “del cielo venimos, pan pedimos”, y les brindan los alimentos que han cocinado.

El día 3 de noviembre se realiza la Feria de la natilla que es conocida porque se realiza la natilla más grande de la Provincia.

1.1.8. Procedencia de la materia prima.

La materia prima que tiene nuestra provincia y todas las provincias del Ecuador, es utilizada para la preparación de los platos, proviene de diversas áreas de nuestra localidad y localidades aledañas como son:

- ❖ Puerto Pesquero Palmar.
- ❖ Puerto Pesquero Chanduy.
- ❖ Mercados municipales de La Libertad.
- ❖ Distribuidora Piedra.
- ❖ Mi Comisariato.

1.1.9. Formas de organización colectiva de la parroquia Colonche.

La Parroquial Colonche está conformada por 18 que son: Comuna Palmar, Jambelí, Monteverde, Ayangue, Bambil Collao, Bambil Desheco, Rio Seco, Febres Cordero, Loma Alta, Bajadita de Colonche, San Marcos, Manantial de Guangala, Cerezal Bellavista, Salanguillo, Las Balsas, Aguadita, Calicanto.

Comuna Palmar: Identificada por varias cooperativas relacionadas con la principal actividad como es la pesca:

- ❖ Cooperativa de producción pesquera Virgen del Carmen.
- ❖ Cooperativa de producción pesquera Palmar.
- ❖ Cooperativa de pescadores artesanales El Palmar.

1.1.10. Volumen de residuos de materia prima.

Los residuos de la materia prima producidos por una persona o una sociedad, implica esfuerzos para minimizar recursos y el uso de energía durante la fabricación de los productos, donde la opción más favorecedora es la prevención, minimizar, reutilizar y reciclar.

1.1.10.1. Tipos de residuos.

Todas las actividades producen residuos como son los hogares, la agricultura, la industria y el comercio entre otros.

1.2. RECURSOS DEL ÁREA DE ESTUDIO.

1.2.1. Recursos requeridos.

Son los recursos necesarios para el proyecto a realizar y se clasifican, instalaciones físicas, maquinarias y equipos, recursos humanos y recursos financieros.

1.2.1.1. Instalaciones físicas.

Las instalaciones físicas no sólo son áreas físicas, sino también un lugar donde se desenvuelve y se lleva a cabo el proceso productivo, donde el diseño y la distribución de la empresa sea el adecuado.

1.2.1.2. Maquinarias y equipos.

Las maquinarias y equipos en una empresa son muchos, cada uno con sus características, vida útil, costos de instalación, además de realizar su respectivo mantenimiento y viendo la factibilidad de la adquisición de repuestos cuando sean necesarios.

1.2.1.3. Recursos humanos.

Los recursos humanos son el personal que trabajan en una organización ya sea mano de obra directa e indirecta y según el orden jerárquico.

1.2.1.4. Recursos Financieros.

Hacen referencia al presupuesto necesario para la operación del proyecto, todo tales como créditos, préstamos, emisiones de deuda, que se asientan en el pasivo del balance y se utilizan para invertir o adquirir activos.

1.2.2. Clasificación de los recursos del área de estudio.

En la clasificación de los recursos del área de estudio se encuentran los siguientes:

1.2.2.1. Tipos de restaurantes.

Los restaurantes se caracterizan por dar un servicio de calidad y brindar una buena atención al cliente, entre los cuales tenemos restaurantes de servicio completo y restaurantes de especialidades, así como detallo a continuación:

1.2.2.2. Restaurantes de servicio completo.

Restaurante de servicio completo, en su menú se encuentra una serie de alternativas para que el cliente tenga la opción a escoger, dependiendo de sus gustos y preferencias.

1.2.2.3. Restaurantes de especialidades.

Entre los restaurantes de especialidades tenemos a los restaurantes familiares, restaurantes de comida rápida, restaurantes étnicos y restaurantes temáticos.

1.2.2.4. Restaurantes familiares.

Generalmente se ofrece un menú casero, las instalaciones del restaurante deben de estar adecuada a las necesidades de las familias y en su mayoría son administrados por familias, brindando un ambiente acogedor.

1.2.2.5. Restaurantes de comida rápida.

En este tipo de restaurantes podemos encontrar un menú limitado y el precio es accesible para el usuario, entre los principales productos que se ofrecen están: hamburguesas, pizza, papi pollo, salchipapas, tacos, hot dogs; estos se encuentran abiertos los 7 días de la semana.

1.2.2.6. Restaurantes étnicos.

Los restaurantes étnicos son aquellos que ofrecen menús según los lugares de origen de las personas donde existen otras costumbres como son de China, México, Italianos, se puede observar que en nuestro país viven personas de otras costumbres en su alimentación.

1.2.2.7. Restaurantes temáticos.

Este tipo de restaurantes tienen una tendencia antigua, pero que aún se mantiene viva, son habitualmente establecimientos grandes donde su fachada se combina con la decoración y música.

1.2.3. Industria del área de estudio.

La industria de la gastronomía va de la mano con la evolución de la humanidad, adaptándose a los progresos de las nuevas generaciones, nuestros antiguos ancestros eran nómadas que se alimentaban con la caza de animales, la recolección de frutas y vegetales, como también se encontraban los sedentarios que a medida que iban de un lugar a otro conocían diferentes y nuevas formas de preparar los alimentos. Con el pasar del tiempo la gastronomía ha ido evolucionando y se encuentran diferentes tipos de gastronomía, entre las principales están:

Gastronomía nacional: Depende de cada país y de cada una de sus tradiciones.

Gastronomía internacional: Es aquella donde preparan platos de diferentes países.

Gastronomía creativa: Nuevos platos y combinación de alimentos.

1.2.3.1. Restaurante-Pastelería.

El término de restaurante proviene del francés “restaurant” que en castellano significa “restaurativo”. El Ecuador posee una abundante variedad de cultura gastronómica auténtica y también de otros países, satisfaciendo las necesidades de los clientes.

Restaurante:

Es un local en el cual se venden desayunos, almuerzos, meriendas y cenas, donde se paga por comidas y bebidas para ser servidas en el mismo lugar o para llevar.

Pastelería:

Es un establecimiento donde se producen y se comercializan distintos tipos de alimentos de dulce, sal o de sabor mixto, tales como son: pasteles, tortas, bocaditos, galletas entre otros.

1.2.4. Producto final.

El restaurante-pastelería que se proyecta crear, estará ubicado en la Comuna Palmar, Parroquia Colonche, Cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena.

El restaurante-pastelería se especializará en ofrecer un servicio completo que se caracterizará en brindar una serie de alternativas, ofreciendo los alimentos con buena manipulación y siempre dando una debida atención al cliente, haciéndolos sentir satisfechos con el producto que ellos prefieran, la combinación de los dos productos que se ofrecerán con todos estos beneficios, hará que el cliente se sienta a gusto con lo que estará requiriendo, además de beneficiar con plazas de trabajo a los moradores para que mejoren su calidad de vida, contribuyendo al beneficio de la localidad, está llegará a ser reconocida por todos los sitios turísticos que cuenta

los visitantes y nativos de la comunidad, tendrán un lugar que brinde productos y servicios basados en los principales platos que demandan los pobladores, turistas o visitantes en la Comuna Palmar, que son los siguientes:

Principales platos de la Comuna Palmar.

- ❖ Ceviche de camarón.
- ❖ Arroz con pescado frito.
- ❖ Camarones apanados.
- ❖ Seco de pollo.
- ❖ Arroz con menestra (pollo asado, carne, chuleta)
- ❖ Caldo de bolas de pescado.
- ❖ Guatita.
- ❖ Arroz con camarones.

Platos secundarios de la comuna Palmar.

- ❖ Seco de chivo.
- ❖ Tortilla de camarón.
- ❖ Pescado asado.

Principales pasteles de la Comuna Palmar.

- ❖ Caracoles.
- ❖ Cheesecake.
- ❖ Bizcochos.
- ❖ Torta de piña.
- ❖ Empanadas de queso.
- ❖ Queso de leche.

1.3. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD.

El estudio de factibilidad tiene como objetivo conocer la viabilidad al implementar un proyecto de inversión determinando, si el negocio que se propone será rentable,

y en qué condiciones se debe desarrollar para que se obtenga los resultados deseados, además sirve para recopilar datos relevantes sobre el desarrollo del estudio de factibilidad para la creación de un restaurante-pastelería determinando, la viabilidad del mismo por medio de los siguientes estudios a realizarse, como son:

- ❖ Estudio de mercado.
- ❖ Estudio técnico.
- ❖ Estudio administrativo.
- ❖ Estudio financiero.
- ❖ Estudio ambiental y social.

1.3.1. Aspectos generales de un estudio de factibilidad.

El estudio de factibilidad es el análisis de una empresa para determinar si el negocio que se propone será bueno o malo y en cuales condiciones que se debe desarrollar para que sea exitoso, permiten conocer si el negocio propuesto contribuye con la conservación de los recursos naturales y ambientales.

1.3.2. Etapas del estudio de factibilidad.

1.3.2.1. Análisis de mercado.

Según Gabriel Baca Urbina, (2010) Consta de la determinación y cuantificación de la demanda y la oferta, el análisis de precios y el estudio de la comercialización.

El estudio de mercado es una de las partes principales en la realización de un proyecto debido a que en el vemos si es factible o no, donde podemos determinar si va a tener acogida y a través de encuestas obtendremos los datos que son de mucha importancia y luego se realizarán los análisis de datos, donde obtendremos

la información acerca de los clientes, para así mejorar y detectar las necesidades de los consumidores.

1.3.2.2. Estudio Técnico.

Según Gabriel Baca Urbina (2010) El estudio técnico puede subdividirse a su vez en cuatro partes, que son: determinación del tamaño óptimo de la planta, determinación de la localización óptima de la planta, ingeniería del proyecto, y análisis organizativo, administrativo y legal.

El estudio técnico es primordial porque determina la parte técnica de un proyecto donde se realiza la explicación de los productos o servicios a ofrecer precisando los detalles de los insumos que se utilizarán, además de determinar el tamaño óptimo de la planta que debe de ser el adecuado para la implementación del Restaurante-Pastelería donde los clientes se sientan cómodos con los diferentes espacios que tendrá el proyecto, la localización óptima de la planta debe estar en un lugar adecuado de fácil acceso para los clientes, además debe de contar con la ingeniería del proyecto.

1.3.2.3. Análisis Económico.

Según Gabriel Baca Urbina (2010), Ordena y sistematiza la información de carácter monetario que proporcionan las etapas anteriores y elabora los cuadros analíticos que sirven de base para la evaluación económica.

En el estudio económico se determina cuanto es el valor que vamos a invertir en el proyecto de la realización del Restaurante-Pastelería y es uno de los puntos más importantes donde se ordena y se sistematiza la información del carácter económico, producción, administración y ventas es muy importante porque sin el factor económico no se puede llevar a cabo un proyecto, donde se calcula la rentabilidad de la inversión y se calcula el (VAN) que es el valor presente neto y el (TIR) que es la tasa interna de retorno.

1.3.2.4. Evaluación Económica – Financiera.

Gabriel Baca Urbina (2010), manifiesta que la evaluación económica describe los métodos actuales de evaluación que toman en cuenta el valor del dinero a través del tiempo, anota sus limitaciones de aplicación y los compara con métodos contables de evaluación que no toman en cuenta el valor del dinero a través del tiempo, y muestra la aplicación práctica de ambos.

El análisis financiero en el estudio de factibilidad refleja la realidad económica y financiera que va a tener el restaurante-pastelería, teniendo en cuenta como se encuentre si va a hacer rentable, buscando estrategias de marketing aprovechando todos los recursos ya que existen diferentes indicadores financieros para determinar si va a hacer factible o no.

1.3.2.5. Análisis de sensibilidad.

En el momento de tomar decisiones sobre la herramienta financiera en la que debemos invertir nuestros ahorros, es necesario conocer los métodos para obtener el grado de riesgo que presenta la inversión en el proyecto.

- ❖ Si el coeficiente es mayor a 1 el proyecto es sensible.
- ❖ Si el coeficiente es menor a 1 el proyecto ni es sensible.
- ❖ Si el coeficiente es igual a 1 no hay efectos sobre el proyecto.

1.3.2.6. Valor actual neto (VAN).

Nassir Sapag Chain (2008), 321 Plantean que el proyecto debe ser aceptado siempre y cuando su valor actual neto (VAN) sea igual o superior a cero, donde el VAN es la diferencia entre todos sus ingresos y egresos expresados en moneda actual.

Es el valor actualizado Neto (VAN) es un método de valoración de inversiones que puede definirse como la diferencia entre el valor actualizado de los cobros y de los pagos generados por una inversión. Proporciona una medida de la rentabilidad del

proyecto analizado en valor absoluto, es decir expresa la diferencia entre el valor actualizado de las unidades monetarias cobradas y pagadas.

Analíticamente se expresa como la diferencia entre el desembolso inicial (que no se actualiza ya que se genera en el momento actual) y el valor actualizado, al mismo momento, de los cobros y pagos futuros, a los que se denomina flujos de caja:

El VAN sirve para tomar dos tipos de decisiones: la efectabilidad y la jerarquización.

a) Efectuabilidad: Son efectuables, es decir interesa realizar, aquellas inversiones que tengan un VAN positivo, ya que en estos casos generan más cobros que pagos ($VAN > 0$).

b) Jerarquización: Entre las inversiones efectuables son preferibles las que tengan un VAN más elevado.

1.3.2.7. Tasa interna de retorno: (TIR).

Nassir Sapag Chain (2008), 323 evalúa el proyecto en función a la única tasa de rendimiento por periodo, donde la totalidad de los beneficios que son actualizados deben ser exactamente iguales a los desembolsos expresados en el dinero actual.

La Tasa Interna de Retorno o de Rentabilidad (TIR), es un método de valoración de inversiones que mide la rentabilidad de los cobros y los pagos actualizados, generados por una inversión, en términos relativos, es decir en porcentaje.

La TIR permite determinar si una inversión es efectiva así como realizar la jerarquización entre varios proyectos.

a) Efectuabilidad: Son efectuables aquellas inversiones que tengan una TIR superior a la rentabilidad que se exige a la inversión “k” ($r > k$). Esta rentabilidad puede calcularse de distintas formas.

b) Jerarquización: Entre las inversiones efectuables es preferible la que tenga una TIR más elevada.

1.3.2.8. Estudio de impacto ambiental.

Según el autor Córdoba M.(2006), define que el estudio de impacto ambiental es el conjunto de elementos que implica cambios de la vida económica y cultural del mundo, entre ellos quizás el cambio más significativo que está ocurriendo es el fenómeno de la globalización que también influye problemas ambientales que amenazan el mundo.

Los estudios ambientales son realizados para medir los efectos positivos o negativos sobre el medio ambiente físico, biológico o donde se puede ver los efectos causados por la población humana, la biodiversidad, el suelo, el aire, el agua, el paisaje y la estructura y la función del ecosistema presente en el aire que hoy en día amenazan al mundo.

1.4. MARCO LEGAL.

1.4.1. Constitución de la República del Ecuador.

Derechos del buen vivir Agua y alimentación

Según el artículo 11, literal 2, todas las personas son iguales y tendrán los mismos derechos, deberes y oportunidades.

Los trabajadores del restaurante-pastelería se tratarán de la misma forma, no discriminar por ideologías políticas, raza, sexo o religión, cada quien tiene derecho a decidir sobre sus creencias.

El artículo 13, se refiere que las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente en los alimentos sanos, suficientes y nutritivos de preferencias de nivel local.

Brindar alimentación segura que los alimentos sean nutritivos y de calidad para los clientes utilizando la materia prima que sea producida a nivel local para además contribuir con el desarrollo de las comunidades.

En el artículo 14 se menciona un ambiente sano; prevalecer a vivir en un ambiente sano con la construcción del restaurante-pastelería se aportara para que ya no se siga destruyendo el medio ambiente ya que se tratara en la menor forma de no contaminar, utilizando materia prima del medio.

Según el artículo 284, literal 3, se debe asegurar la soberanía alimentaria y energética. En el restaurante-pastelería se garantizará la alimentación energética y equilibrada de esta forma contribuir con la buena nutrición además aportando a la salud de los futuros clientes.

1.4.2. Plan Nacional del Buen Vivir.

Objetivo 6 Garantizar el trabajo estable, justo y digno, en su diversidad de formas.

Se garantizara a los trabajadores del restaurante-pastelería un trabajo estable con los beneficios sociales y económicos.

Política 6.1 Valorar todas las formas de trabajo, generar condiciones dignas para el trabajo y velar por el cumplimiento de los derechos laborales.

En el Restaurante-Pastelería será fundamental para los trabajadores que se les haga prevalecer sus derechos laborales, como también capacitándolos constantemente para que de esta forma tengan un buen rendimiento en el trabajo.

Art. 5.- rol del estado en el desarrollo productivo; literal c) mejorar la productividad de los actores de la economía popular y solidaria y de la micro pequeña y mediana empresa.

Con el estudio de factibilidad a realizar en la comuna Palmar para la creación del restaurante-pastelería se estará contribuyendo al sector productivo brindando nuevas plazas de trabajos y contribuyendo a una mejor economía de la localidad y a la vez de la provincia.

1.4.3. Código orgánico de la producción, comercio e inversiones.

Art.22. del desarrollo productivo de la economía popular y solidaria y comunitaria literal d) promover la seguridad alimentaria a través de mecanismos preferenciales de financiamiento de las micro, pequeñas medianas y gran empresa de las comunidades.

En el código de la producción nos referimos al desarrollo productivo y que haya una economía popular y solidaria para comenzar por la alimentación que es fundamental para el ser humano tenga una buena nutrición, y con su trabajo pueda llevar la alimentación a sus familias.

Ministerio de coordinación de la producción, empleo y competitividad.

El Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad se encarga de velar todos los esfuerzos de las entidades vinculadas a la producción, empleo y competitividad sean exitosos y logren un Ecuador inclusivo, positivo y en potencia, generador de empleo de calidad, productivo y competitivo, con políticas públicas integrales, e impulsado por una transformación productiva, y la cooperación público-privada comprometida con la equidad, el desarrollo y el buen vivir.

1.4.4. Matriz productiva.

La matriz productiva busca la forma como se organiza la sociedad para producir determinados bienes y servicios no se limita únicamente a los procesos estrictamente técnicos o económicos, sino que también tiene que ver con todo el conjunto de interacciones entre los distintos actores sociales que utilizan los recursos que tienen a su disposición para llevar adelante las actividades productivas.

En las estrategias de la matriz productiva se encuentra mejorar la productividad, calidad y seguridad de la producción garantizando la soberanía alimentaria y el acceso a alimentos sanos y de calidad.

La creación del restaurante-pastelería contribuirá a la transformación de la matriz productiva debido a que se venderán alimentos frescos y de buena calidad.

1.4.5. Normas ISO.

La norma ISO 22000 es un estándar internacional que integra todas las actividades de la empresa alimentaria con los pre-requisitos y los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. Que se hace un sistema de Gestión de la calidad en la totalidad de una organización.

Está mundialmente aceptado que la calidad de los alimentos se halla constituida por una serie de atributos que varían de acuerdo a los productos y los mercados. De esta manera la gestión de calidad en las empresas alimentarias comienza en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), sigue con el análisis de Peligros y puntos Críticos de Control (HACCP) y finaliza en un sistema general, como son las ISO 9000.

Las normas ISO 22000 son de gran utilidad para la creación del restaurante-pastelería ya que servirá de mucho para tener todo en orden y acogernos a los reglamentos que esta ofrece para así llevar control con los alimento.

1.4.6. Ley orgánica de defensa del consumidor.

Todo proveedor tiene la obligación de entregar al consumidor información veraz, clara, completa y oportuna de los bienes o servicios ofrecidos, incluyendo los montos adicionales correspondientes a impuestos y otros recargos, con el fin de permitir al consumidor comparar y elegir libremente lo que desea adquirir.

10% DE PROPINA O TIP.

Están autorizados a cobrar el 10% adicional al consumo solo los hoteles, bares y restaurantes de las dos primeras categorías establecidas en el Reglamento General de Actividades Turísticas.

TARJETA DE CRÉDITO

Cuando un consumidor cancele con tarjeta de crédito (crédito corriente) sus consumos, el valor cobrado deberá ser el mismo que el precio en efectivo. Los establecimientos no pueden trasladar los costos que les cobra la compañía emisora de la tarjeta hacia el consumidor final.

DOCUMENTOS OBLIGATORIOS:

Todo proveedor de bienes y servicios está obligado a entregar al consumidor, la factura o nota de venta que documente el negocio realizado.

Todo proveedor de bienes y servicios tiene la obligación de poner a disposición del consumidor un libro de sugerencia o reclamos.

PROMOCIONES Y OFERTAS:

Si se hacen públicas cualquier tipo de promociones y ofertas, estas deberán señalar, además del tiempo de duración de las mismas, el precio anterior y el nuevo del bien o servicio. No olvides, las ofertas son de cumplimiento obligatorio.

RECUERDA: Infórmate, Compara Y Decide.

La Dirección de Defensa del Consumidor - DIDECO del MIPRO protege al consumidor. Te ofrece la información que necesitas para detectar y evitar que vulneren tus derechos. Aunque la DIDECO no resuelve disputas individuales, la información que nos brindes es de gran utilidad para lograr que se cumplan las leyes de protección al consumidor.

CAPÍTULO II

2. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.

2.1. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.

Se utilizaron técnicas de investigación como son las encuestas y entrevistas, que sirvieron de gran relevancia para el presente estudio de factibilidad.

El diseño de la investigación tiene como base los factores importantes en la relación al estudio de factibilidad para la creación de un restaurante-pastelería en la Comuna Palmar, consiste en determinar el mercado objetivo al cual está dirigido y las cualidades del mismo, se usó el diseño de investigación cuantitativo-cualitativo que sirvió para la tabulación y análisis de las preguntas realizadas.

2.2. MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN.

La modalidad de la investigación fue la de proyecto factible o de intervención, que comprendió en realizar el diagnóstico de la propuesta planteada, además de plantear y fundamentar con bases teóricas la propuesta y establecer, tantos los procedimientos metodológicos, así como las actividades y los recursos necesarios que servirán para llevar adelante la ejecución de la propuesta con su respectiva evaluación que contribuirá con el beneficio de los habitantes de la Comuna Palmar y sus sectores aledaños.

2.3. TIPOS DE INVESTIGACIÓN.

2.3.1. Investigación bibliográfica.

La investigación bibliográfica fue de mucha importancia para el presente estudio de factibilidad porque se obtuvo información de investigaciones ya realizadas donde se puede respaldar con el propósito de ampliar, profundizar y analizar el conocimiento producido por la utilización de libros, revistas, periódicos tomando en cuenta las referencias bibliográficas de diferentes tipos de autores.

2.3.2. Investigación de campo.

La investigación de campo consistió en la recolección de datos directamente de los sujetos a investigar, para esto se aplicó este tipo de investigación en la localidad y la encuesta donde se determinaron los factores importantes para el desarrollo del presente proyecto, en especial la aceptación de los moradores de la comunidad de Palmar.

2.4. MÉTODOS DE LA INVESTIGACIÓN.

2.4.1. Método de observación.

Con el método de observación se pudo constatar la realidad en la comunidad de Palmar sobre el comercio de restaurantes como también de las pastelerías, identificar las debilidades y luego convertirlas en oportunidades para el nuevo restaurante que incluirá el servicio de pastelería.

2.4.2. Método inductivo.

Este método fue fundamental para el desarrollo de la investigación ya que inicia por la observación, con el propósito de llegar a realizar un análisis ordenado coherente y lógico, llegando a las conclusiones respectivas.

2.4.3. Método deductivo.

El método deductivo es la complementación al método de inducción porque permitió la caracterización de las situaciones observadas, también con las teorías ya existentes que tienen un orden lógico en la obtención de la información que se recabada.

2.4.4. Método de análisis.

Con el método de análisis se logró conocer la realidad más específica y establece la relación causa-efecto entre los elementos que componen el objeto de investigación.

2.5. INSTRUMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN.

Los instrumentos de investigación utilizados en el presente estudio de factibilidad para la creación de un restaurante-pastelería fueron la encuesta y la entrevista que se realizaron en la Comuna Palmar donde se aplicó un cuestionario de 13 preguntas para habitantes y 12 preguntas para turistas y visitantes.

2.5.1. Encuesta.

La encuesta es de gran importancia para realizar el estudio de mercado en el cual se ve si el proyecto es viable referente a las respuestas de los clientes potenciales, para luego cuantificarlas y cualificarlas además es de mucha importancia para el presente proyecto.

2.5.2. Formato de las preguntas utilizada en la encuesta.

Tipos de preguntas utilizadas en la encuesta son:

- ❖ Cerradas dicotómicas estableciendo dos tipos de respuestas “ Si ” “ No”

- ❖ Opciones múltiples donde el encuestado podrá seleccionar entre las respuestas sugeridas.

2.5.3. Entrevista.

La entrevista es una herramienta que se utilizó para conocer la opinión de las autoridades de la comuna Palmar referente al estudio de factibilidad.

Para el presente trabajo se realizaron entrevistas estructuradas y formuladas con anticipación, las mismas que consistieron en proporcionar cuestionarios estructurados, en los cuales las preguntas estuvieron organizadas tanto en su secuencia como en su formulación.

Las entrevistas fueron personales dirigidas a las autoridades de la comuna Palmar y consistió en aplicar el cuestionario de 7 preguntas.

2.6. POBLACIÓN Y MUESTRA.

2.6.1. Población.

Población es la totalidad del fenómeno a estudiar que comparten características en común. Se consideró como población de estudio a los habitantes de la comuna Palmar, turistas y visitantes en la entrevista se consideró a las autoridades y expertos en el tema, así como también a, los mismos que se detallan en los siguientes cuadros

CUADRO # 8 Población de Palmar

Elementos	Ni
Habitantes	10.000
Total	10.000

Fuente: Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

CUADRO # 9 Población de Turistas y Visitantes.

Elementos	Ni
Visitantes y turistas(feria de la natilla)	500
Visitantes y turistas(1 de enero)	200
Total	700

Fuente: Turistas y visitantes en la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

2.6.2. Muestra.

La muestra permitió seleccionar las unidades de la población de las que requirió la información. Para la presente investigación se trabajó con el muestreo probabilístico. Donde el muestreo probabilístico es aquel donde todos los elementos de la población tienen la misma posibilidad de ser escogidos y se obtiene definiendo las características de la población y el tamaño de la muestra y por medio de una selección aleatoria o mecánica de las unidades de análisis. En el presente proyecto se consideró la población finita ya que en la comunidad de Palmar hay 10.000 habitantes, a este tamaño poblacional se le aplicó la siguiente fórmula para calcular una muestra representativa.

Fórmula

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

Los elementos a considerar son:

N= Tamaño de la población.

n= Tamaño de la muestra.

Z²= Valor z para un nivel de confianza del 95%.

e²= Porcentaje de error.

p= Probabilidad de éxito.

q= probabilidad que no se consiga el éxito.

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

$$n = \frac{1,96^2 \cdot 0,5 \cdot 0,5 \cdot 10,000}{0,05^2(10000-1) + 1,96^2 \cdot 0,5 \cdot 0,5}$$

$$n = 385$$

La aplicación de la fórmula dio como resultado que se debe encuestar a 385 habitantes, por otro lado la entrevista se aplicó a las 5 autoridades y a los 5 expertos; y por último se aplicó el muestreo aleatorio para determinar la muestra de turistas y visitantes que resultó un tamaño equivalente a 150 personas.

CUADRO # 10 Muestra de la Encuesta a Turistas y Visitantes.

Elementos	Ni
Visitantes y turistas (feria de la natilla)	100
Visitantes y turistas (1 de enero)	50
Total encuestados	150

Fuente: Turistas y visitantes en la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

2.7. PROCEDIMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN.

En el procedimiento de la investigación realizado, se tomaron en cuenta los siguientes aspectos importantes como son:

Planteamiento del problema.

Revisión bibliográfica

Definición de la población y muestra

El procedimiento de esta investigación se enmarca en los siguientes aspectos importantes como son:

1. Planteamiento del problema.
2. Revisión bibliográfica.
3. Definición de la población.
4. Selección de la muestra.
5. Elaboración del instrumento
6. Ensayo piloto del instrumento.
7. Recolección de datos.
8. Proceso y análisis de datos.
9. Conclusiones y recomendaciones.
10. Formulación de la propuesta.
11. Preparación y redacción del informe final.

Los diferentes procesos que se desarrollaron en este estudio fueron de mucha utilidad para determinar la viabilidad del proyecto a través de las estrategias, políticas y técnicas de estudio que permitieron realizar este tipo de investigación, buscando la finalidad de dar a conocer la propuesta de una manera sencilla y clara a las personas interesadas que deseen conocer los resultados del estudio y que se haga posible entender los análisis y conclusiones necesarias.

2.7.1. Validez y Confiabilidad.

Para validar el instrumento de investigación, se procedió a elaborar el cuestionario de preguntas dirigidas a los involucrados como son:

- ❖ Habitantes de la Comuna Palmar.
- ❖ Turistas y visitantes.

Para validar el instrumento de investigación se buscó a dos personas para que validaran el cuestionario de preguntas que había elaborado para poder realizar la respectiva encuesta, los cuales fueron El Ing. Vladimir Soria Freire MSc. y el Lcda. Tannia Aguirre Suárez MSc, docentes de la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Al realizar las respectivas encuestas a las personas, se recopiló información y datos importantes que me permitieron determinar la aceptación del proyecto, las personas fueron honestas con las respuestas que escogieron para cada pregunta y por ende me permitió continuar con el trabajo de investigación.

CAPÍTULO III

3. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.

Este capítulo muestra los resultados de la investigación, que comprendió el análisis e interpretación de resultados de la encuesta y entrevista a clientes potenciales, turistas, visitantes, autoridades y expertos en el tema; las conclusiones y recomendaciones que se diseñan en base a las preguntas planteadas.

3.1. ANÁLISIS Y RESULTADOS DE LA ENTREVISTA.

Se procedió a realizar la entrevista a los dirigentes de la Comuna Palmar y a expertos en el tema, mediante un test de preguntas por el investigador referente al tema “Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante-pastelería en la comuna Palmar, parroquia colonche, cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena, año 2016”

Mediante la aplicación de la entrevista se pudo obtener los siguientes resultados:

1. ¿Qué piensa del desarrollo económico de la Comuna Palmar?

Los dirigentes de la Comuna Palmar manifestaron que el desarrollo económico de la comunidad está progresando de una forma positiva, debido a que con las obras que se están realizando de alcantarillado y arreglo de las vías, esperan que la localidad sea visitada por todos los atractivos que posee, considerando estas vías de acceso.

2. ¿Usted conoce los restaurantes que existen en Palmar?

Expresaron que si existen comedores en la comunidad pero solo abren hasta cierta hora de la tarde y en su mayoría no venden variedad de alimentos, razón por la cual manifestaron que la creación del restaurante-pastelería es un buen proyecto.

3. ¿Usted cree que los restaurantes que se encuentran en la Comuna Palmar logran satisfacer las necesidades de los clientes?

No logran satisfacer al cliente porque no tienen variedad de alimentos y sólo preparan pocos alimentos que si buscan en la tarde ya no se encuentra abierto, y no cuentan con un local adecuado para la venta de estos alimentos.

4. ¿Con qué frecuencia acude a los restaurantes en la Comuna Palmar?

Los dirigentes de la comuna Palmar acuden de dos a tres veces por semana a los comedores que existen, donde compran almuerzos. Lo que representa una gran oportunidad para la presente propuesta.

5. ¿Qué opina usted si se creara un restaurante que implemente el servicio de pastelería en la Comuna Palmar?

Para las autoridades de la comuna Palmar les parece una idea excelente debido a que el nuevo restaurante-pastelería, será el primero que cuente con todos los requerimientos que el cliente necesite.

6. ¿De qué manera, desde las funciones que usted ejerce, ayudaría a la realización de proyectos de esta magnitud?

Supieron manifestar que apoyarían a buscar entidades del estado que estén dispuestos a ejecutar estos tipos de proyectos para que sean ejecutados y a la vez dar a conocer la comunidad.

7. ¿Cree usted que la creación del Restaurante-Pastelería aportará al desarrollo socio económico de la Comuna Palmar?

De acuerdo a la entrevista realizada nos respondieron que si se beneficiara al desarrollo socio-económico de la comuna, de tal manera con la apertura del Restaurante-Pastelería brindará nuevas fuentes de empleos a los habitantes de la comunidad sin embargo es bueno destacar la ética y la responsabilidad que conlleva el trabajar en restaurantes por la presencia diaria que esta clase de negocio requiere, de tal manera que se deberá tener turno rotativos para mantener el buen clima de la empresa y también por medio de la publicidad se dará a conocer a Palmar por su playa, manglar, santuario que son los atractivos turísticos que esta posee.

3.2. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS A CLIENTES

Las encuestas fueron realizadas en la comuna Palmar, las mismas que se aplicaron a 385 habitantes, considerados como clientes potenciales; los resultados obtenidos se detallan en las siguientes tablas y gráficos, con sus respectivos análisis.

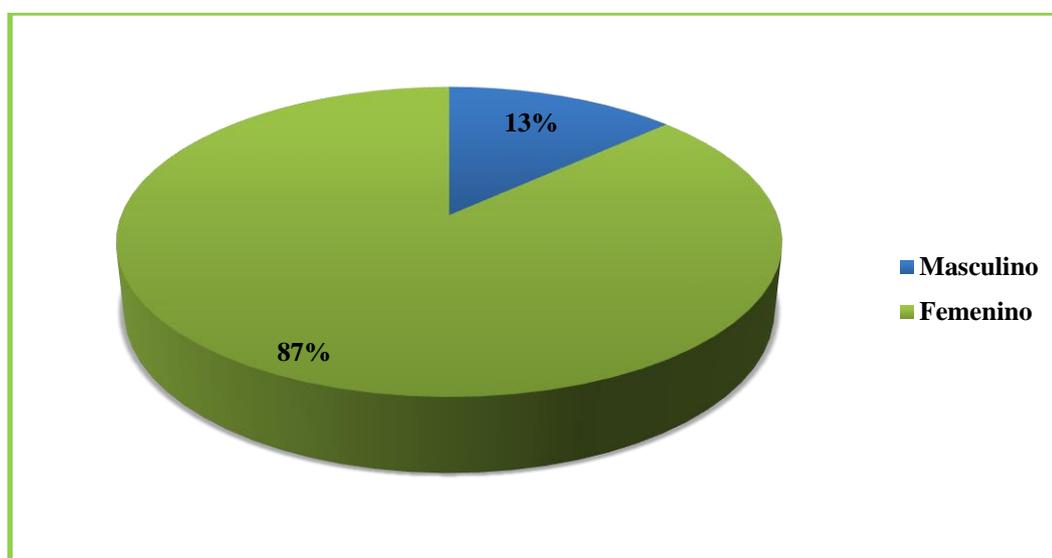
TABLA # 1 Género de los habitantes de la Comuna Palmar.

GÉNERO DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS			
ÍTEMS	GÉNERO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	Masculino	51	13%
	Femenino	334	87%
	Total	385	100%

Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 1 Género de los habitantes de la Comuna Palmar.



Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

Según los resultados obtenidos, se evidencia a las personas encuestadas con el 87% correspondiendo al género femenino, por lo tanto son las mujeres quienes tienen mayor participación en la comuna, mientras que el 13% son de género masculino.

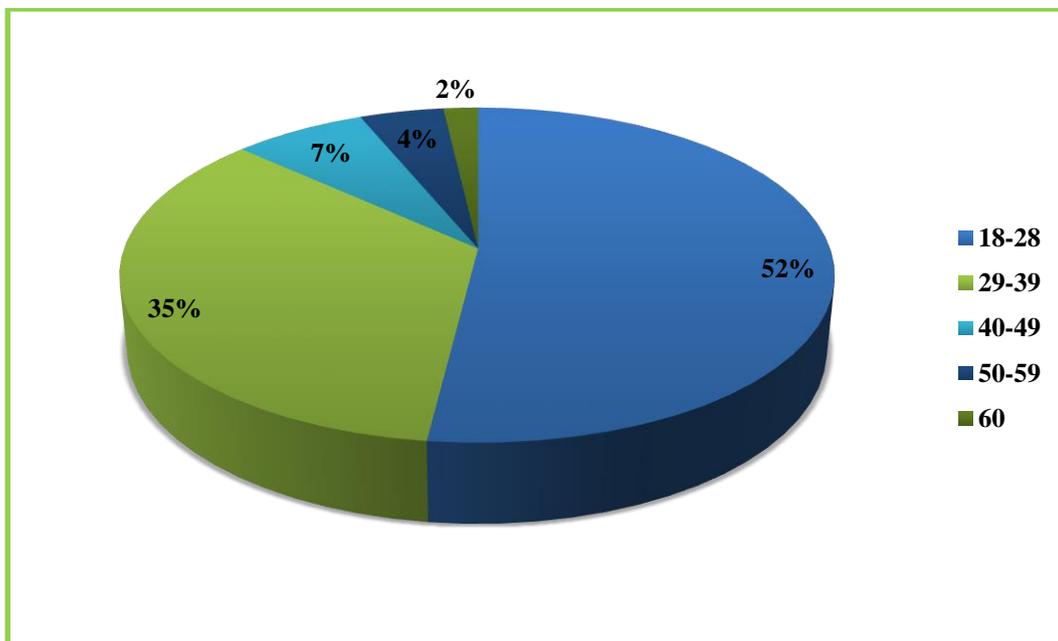
TABLA # 2 Edad de los habitantes de la Comuna Palmar.

EDAD			
ÍTEMS	EDAD	FRECUENCIA	PORCENTAJE
2	18-28	200	52%
	29-39	134	35%
	40-49	27	7%
	50-59	17	4%
	>60	7	2%
	TOTAL	385	100%

Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 2 Edad de los habitantes de la Comuna Palmar.



Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

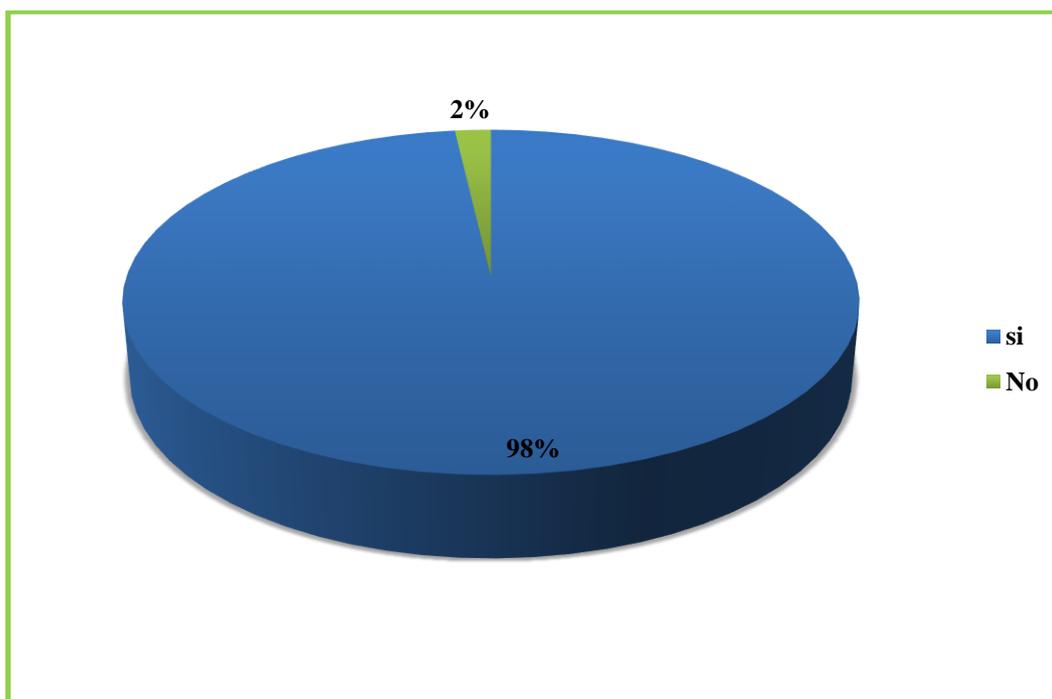
Se determina que el 52% de las personas encuestadas corresponden a la edad de 18 a 28 años, seguido por el 35% corresponde entre los 29 a 39 años, mientras que el 7% está entre 40 a 49 años, seguido del 4% está entre 50 a 59 años y finalmente el 2% tiene 60 años.

TABLA # 3 Costumbres de acudir a restaurantes o pastelerías.

¿Usted tiene la costumbre de acudir a restaurantes o pastelerías?			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
3	Sí	378	98%
	No	7	2%
	Total	385	100%

Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.
Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 3 Costumbres de acudir a restaurantes o pastelerías.



Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.
Elaborado por: Tanya Suárez.

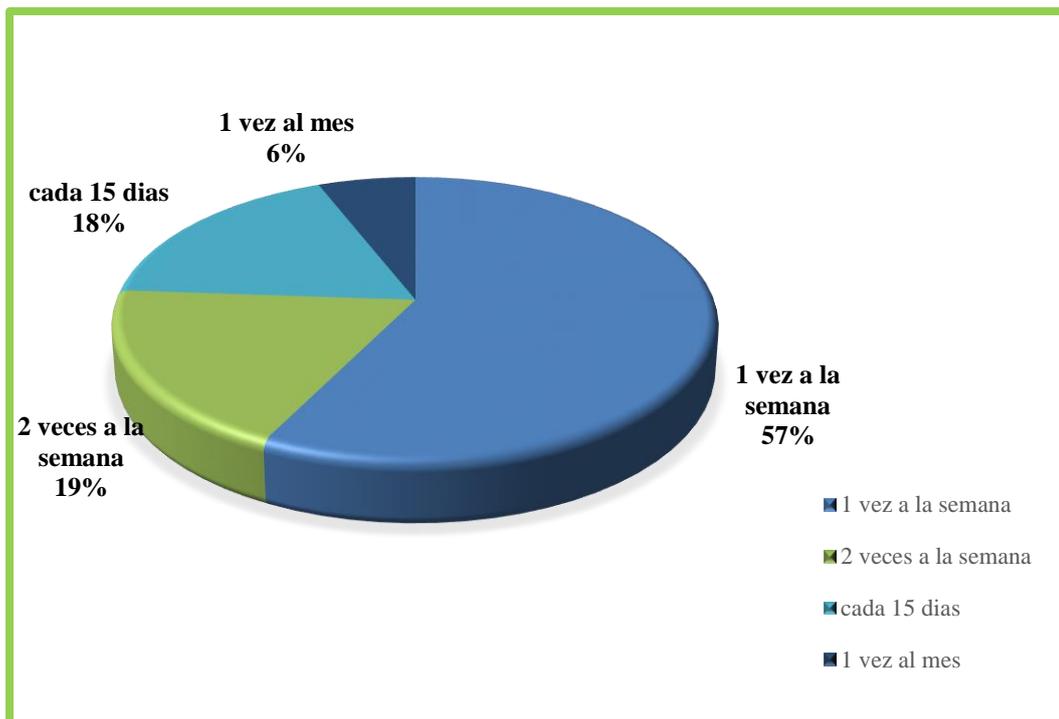
De los datos obtenidos en la encuesta el 98% de los encuestados tienen la costumbre de acudir a un restaurante o pastelería, lo que significa que existe una gran cantidad de personas que acudirían al restaurante, considerado este resultado como una oportunidad en la ejecución del proyecto mientras que apenas un 2% expresó que no acude a estos establecimientos.

TABLA # 4 Frecuencia de acudir a un restaurante.

¿Con qué frecuencia acude a un restaurante?			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
4	1 vez a la semana	221	57%
	2 veces a la semana	72	19%
	cada 15 días	69	18%
	1 vez al mes	23	6%
	Total	385	100%

Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.
Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 4 Frecuencia acudir a un restaurante.



Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.
Elaborado por: Tanya Suárez.

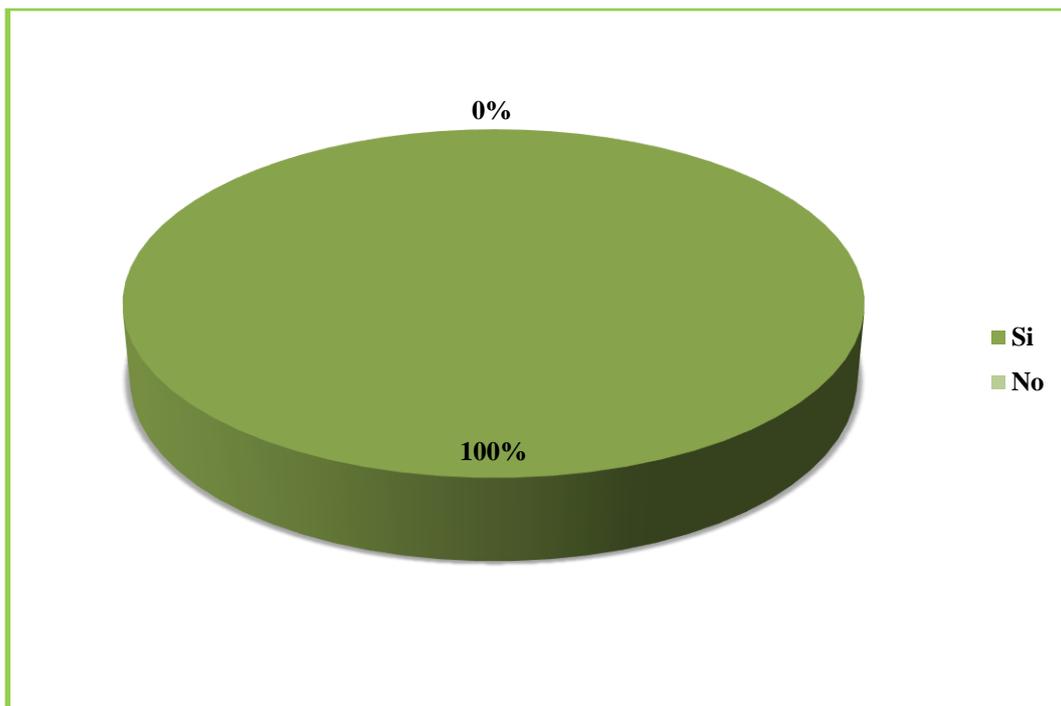
Los resultados evidencian que las personas acuden a un restaurante o una pastelería en un total del 57% como se demuestra, seguido por el 19% que acuden dos veces a la semana, mientras el 18% acude cada 15 días y finalmente el 6% acude una vez al mes, por lo que se concluye que están frecuentando constantemente estos lugares.

TABLA # 5 Restaurante-Pastelería en la Comuna Palmar.

¿Le gustaría que hubiera un Restaurante-Pastelería en la Comuna Palmar?			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
5	Sí	385	100%
	No	0	0%
	Total	385	100%

Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.
Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 5 Restaurante-Pastelería en la Comuna Palmar.



Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.
Elaborado por: Tanya Suárez.

Según los resultados el 100% de las personas que participaron en las encuestas están de acuerdo que se construya un restaurante-pastelería y que esté ubicado específicamente en la Comuna de Palmar, debido a que no existe uno que brinde los requerimientos que el cliente necesita.

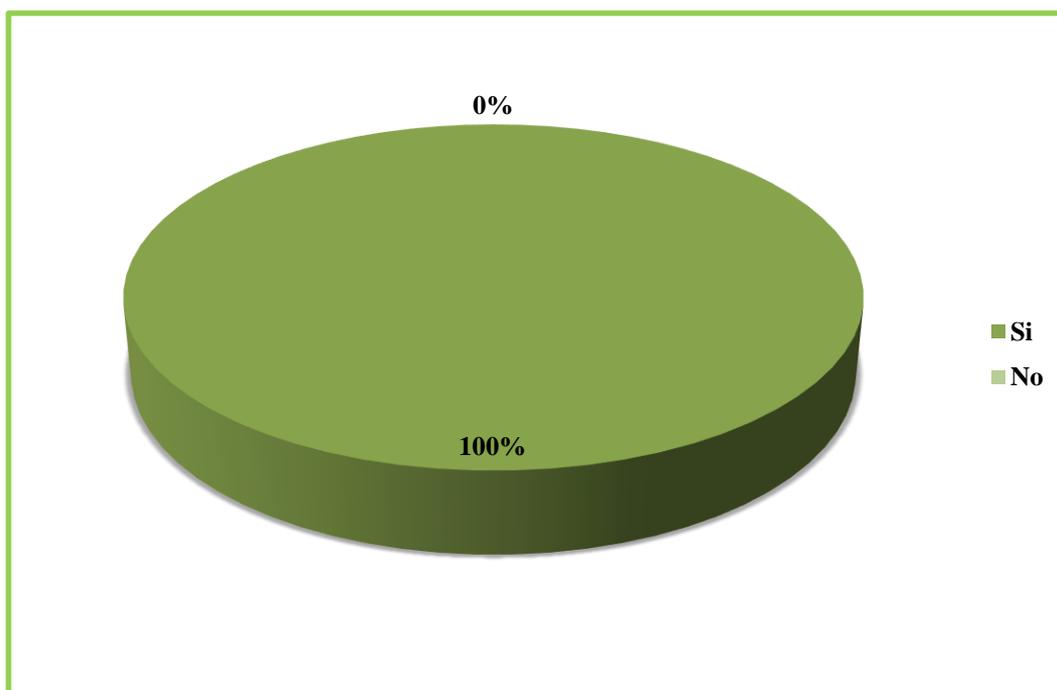
TABLA # 6 Alimentos y pasteles de gran variedad.

¿Le gustaría que los alimentos y pasteles a ofrecer fueran de gran variedad?			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
6	Sí	385	100%
	No	0	0%
	Total	385	100%

Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 6 Alimentos y pasteles de gran variedad.



Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

Según los datos obtenidos las personas encuestadas en su totalidad le gustaría que los alimentos que se brinde en el restaurante-pastelería sean de gran variedad, así lo muestra el gráfico con un porcentaje del 100% que aceptaron esta propuesta de la diversificación de los productos.

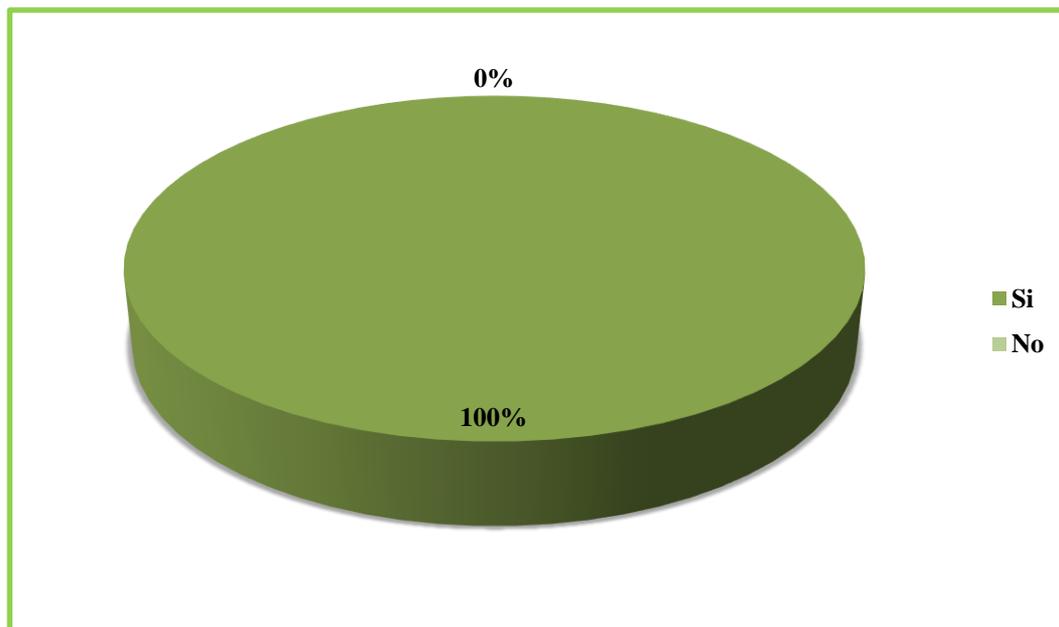
TABLA # 7 Carta de presentación de gran variedad.

¿Le gustaría que la carta de presentación de los alimentos y pasteles a ofrecer fuera de gran variedad?			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
7	Sí	385	100%
	No	0	0%
	Total	385	100%

Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 7 Carta de presentación de gran variedad.



Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

En el gráfico se observa que la carta de presentación de los alimentos o productos a ofrecer por parte del restaurante-pastelería debe contener una gran variedad, así lo expresan los datos obtenidos con un 100% de aceptación de los encuestados quienes consideraron además que debería estar al alcance de la economía de los clientes potenciales.

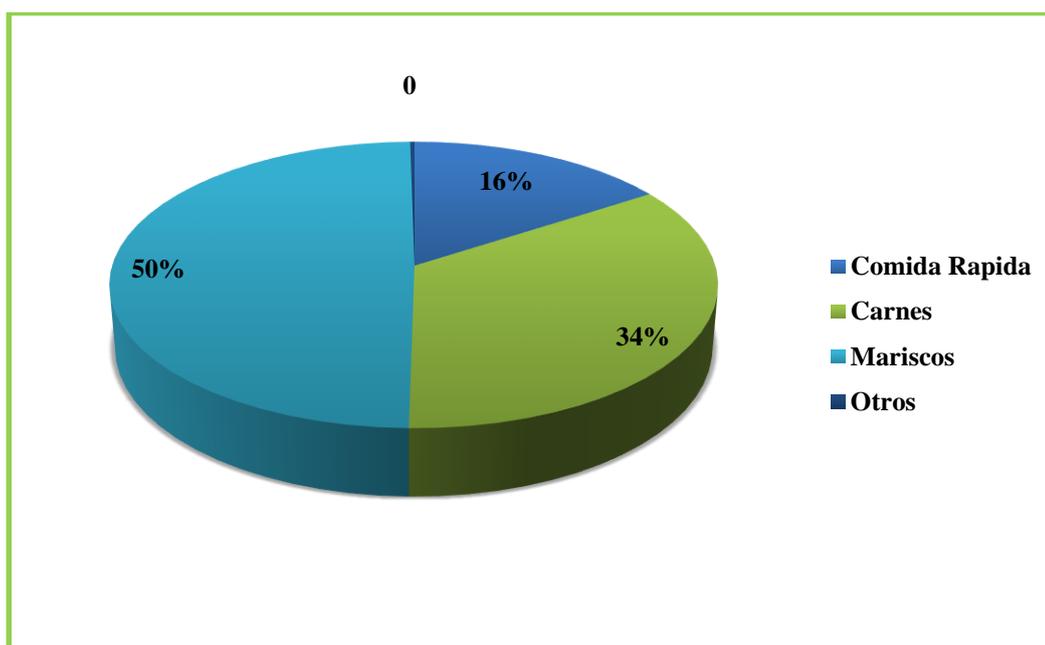
TABLA # 8 Comida preferida.

¿Qué tipo de comida usted prefiere?			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
8	Comida Rápida	60	16%
	Carnes	133	34%
	Mariscos	191	50%
	Otros	1	0%
	Total	385	100%

Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 8 Comida preferida.



Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

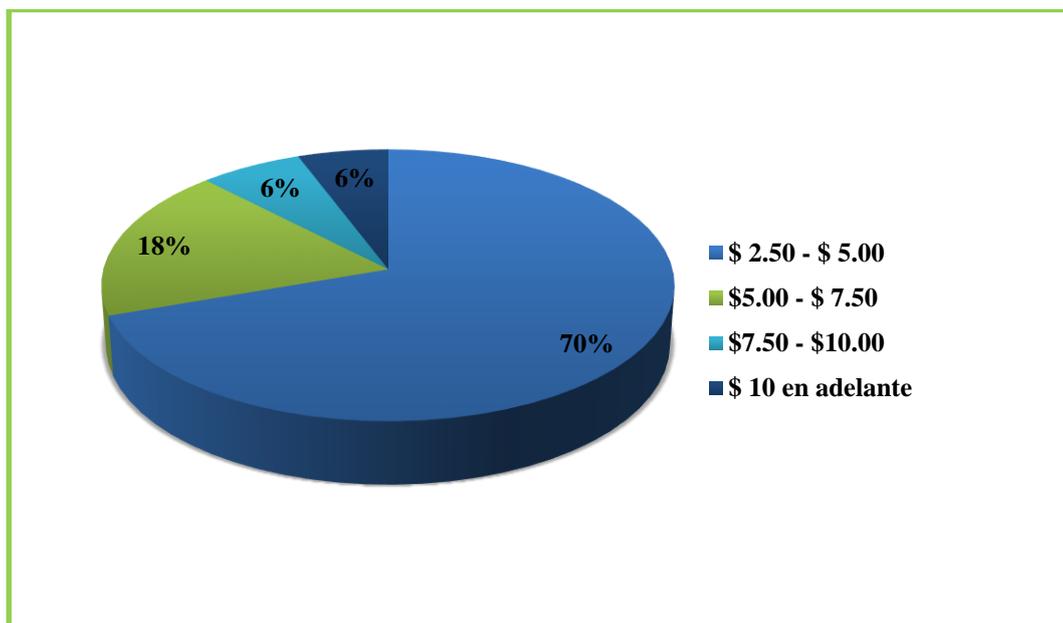
Se concluye que las personas prefieren los mariscos en un 50%, mientras que el 34% prefieren carnes (pollo, res y chacho) y finalmente el 16% prefieren comida rápida, estos resultados evidencian que los gustos de los encuestados se inclinan por los crustáceos, por lo tanto se ofrecerá platos de comida con estos ingredientes para satisfacer los gustos y preferencias de los clientes.

TABLA # 9 Precio dispuesto a pagar por alimentación.

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por la alternativa de comida que usted escogió?			
Ítems	Detalle	Frecuencia	Porcentaje
9	\$ 2.50 - \$ 5.00	268	70%
	\$5.00 - \$ 7.50	70	18%
	\$7.50 - \$10.00	25	6%
	\$ 10 en adelante	22	6%
	TOTAL	385	100%

Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.
Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 9 Precio dispuesto a pagar por alimentación.



Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.
Elaborado por: Tanya Suárez.

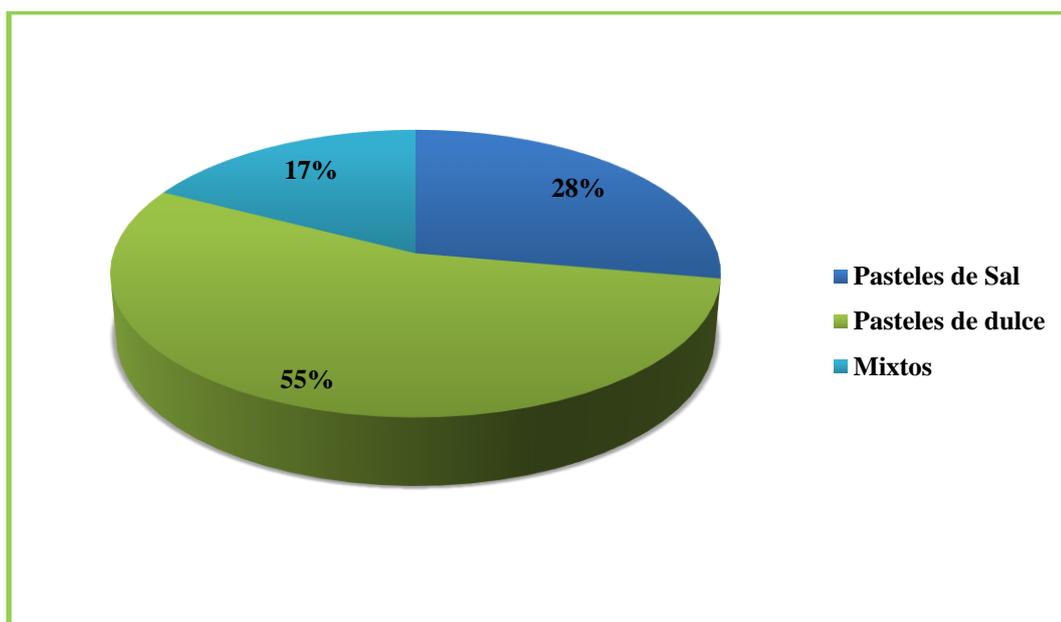
Se determina que el 70% de encuestados estará dispuesto a cancelar entre \$2,50 a \$5,00 dólares con el mayor porcentaje de los clientes, el 18% desearía pagar de \$5,00 a \$ 7,50 mientras que el 6% estaría dispuesto a pagar entre \$ 7,50 a \$10,00 y finalmente el 6% con menores probabilidades estarían dispuestos a pagar un total de \$10,00 en adelante.

TABLA # 10 Pasteles de preferencia.

¿Qué tipo de pasteles usted prefiere?			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
10	Pasteles de Sal	107	28%
	Pasteles de dulce	211	55%
	Mixtos	67	17%
	Total	385	100%

Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.
Elaborado por: Tanya Suárez

GRÁFICO # 10 Pasteles de preferencia.



Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.
Elaborado por: Tanya Suárez.

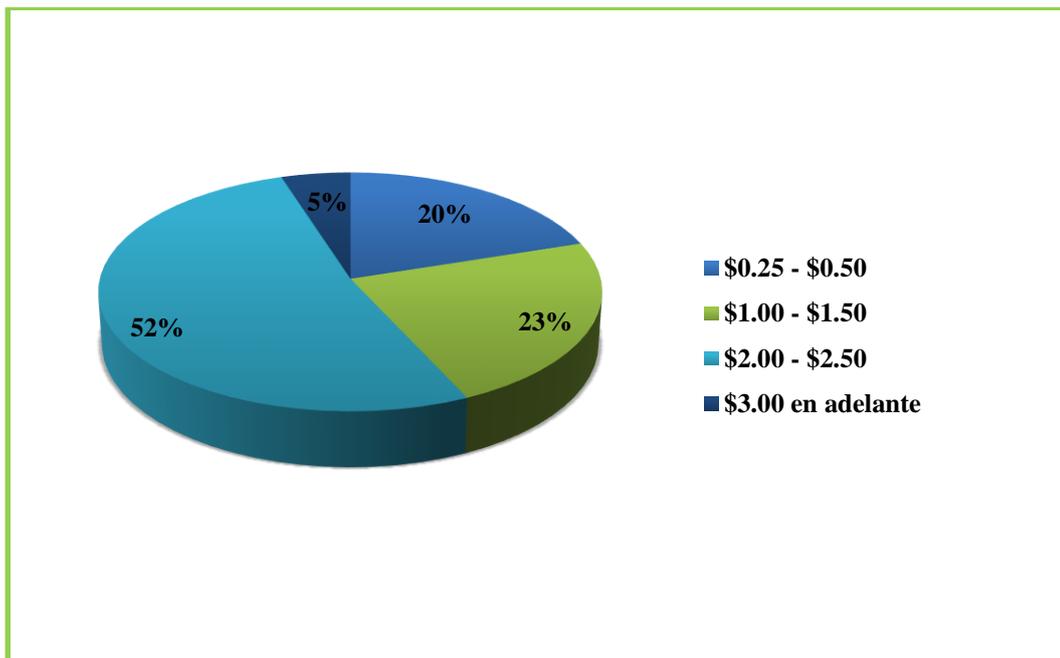
Se concluye en relación al tipo de pasteles que prefieren las personas encuestadas el 55% respondió que optan por los de dulce, el 28% eligen los de sal y solo un 1% escogería mixtos. Por lo que el restaurante-pastelería debe dedicarse en su mayoría a hacer pasteles de dulce para satisfacer las necesidades del cliente y también elaborar pasteles de sal que además tiene un porcentaje significativo.

TABLA # 11 Precio porción de pastel.

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una porción de pastel?			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
11	\$0.25 - \$0.50	77	20%
	\$1.00 - \$1.50	89	23%
	\$2.00 - \$2.50	200	52%
	\$3.00 en adelante.	19	5%
	TOTAL	385	100%

Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.
Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 11 Precio porción de pastel.



Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.
Elaborado por: Tanya Suárez.

Luego del análisis de las encuestas se concluye que el 52% está dispuesto a pagar por un pastel de 2,00 a 2,50, mientras el 23% está dispuesto a cancelar de a \$1,00 a 1,50 y el 20% cancelaría de \$0,25 a 0,50, finalmente el 5% que cancelarían de \$3,00 en adelante. Se demuestra que les gustarían pasteles que sean de buen deleite.

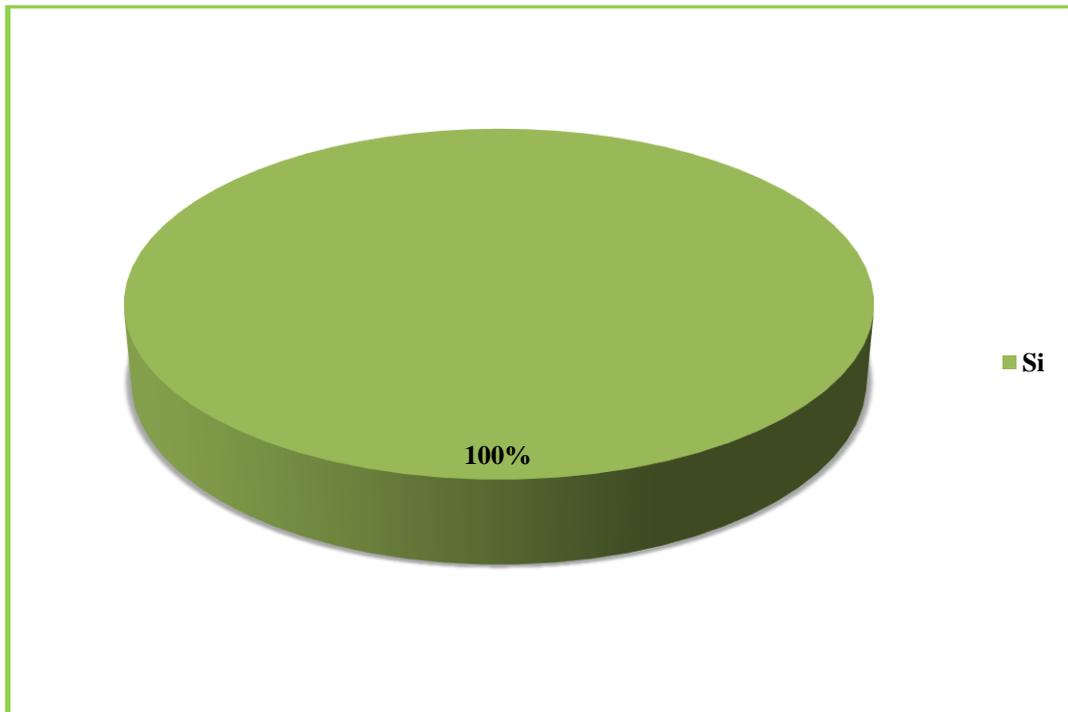
TABLA # 12 Servicio a domicilio del Restaurante-Pastelería

¿A usted le gustaría que el Restaurante-Pastelería le brinde servicio a domicilio?			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
12	Sí	385	100%
	No	0	0%
	Total	385	100%

Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 12 Servicio a domicilio del Restaurante-Pastelería.



Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

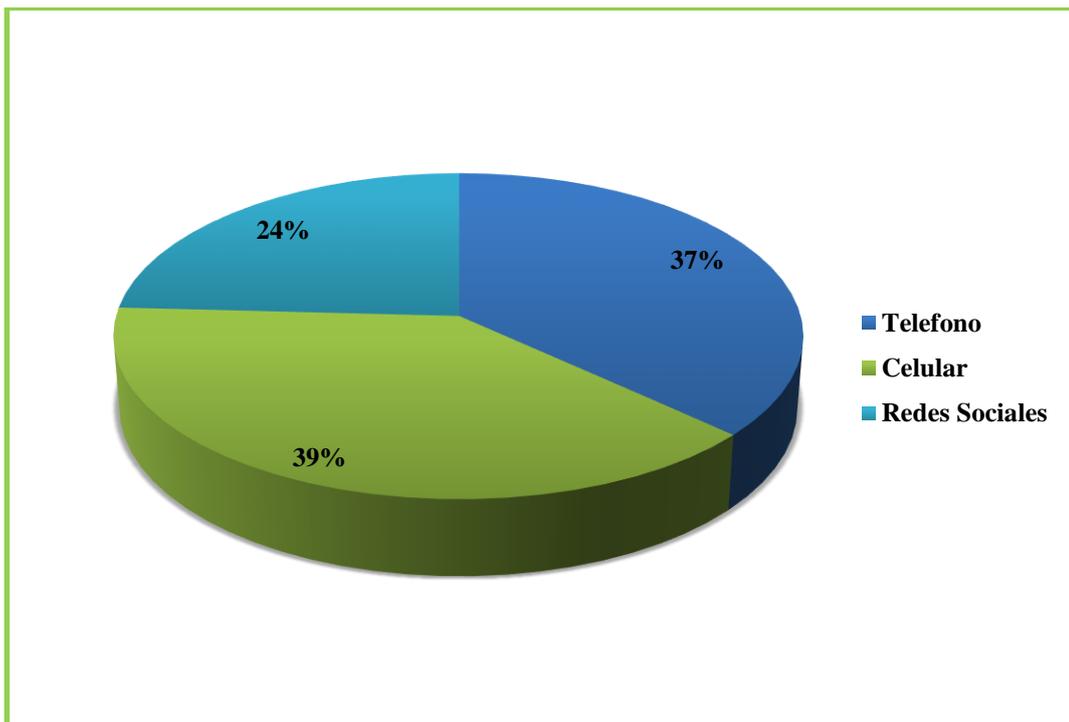
Luego del análisis de las encuestas se establece brindar servicio a domicilio, en un 100% representando su totalidad para una mejor atención al cliente.

TABLA # 13 Medios de comunicación para los pedidos a domicilio.

¿Por cuál de estos medios de comunicación le gustaría que se le tome el pedido a domicilio?			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
13	Teléfono	142	37%
	Celular	150	39%
	Redes Sociales	93	24%
	Total	385	100%

Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.
Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 13 Medios de comunicación para los pedidos a domicilio.



Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.
Elaborado por: Tanya Suárez.

En el gráfico se observa los medios de comunicación que a las personas les gustaría hacer su pedido a domicilio manifestaron que en un 39% desearían que se le tome el pedido por celular ya sea en llamada o mensaje escrito, el 37% por el teléfono convencional y un 24% desearía por las redes sociales como es el Facebook.

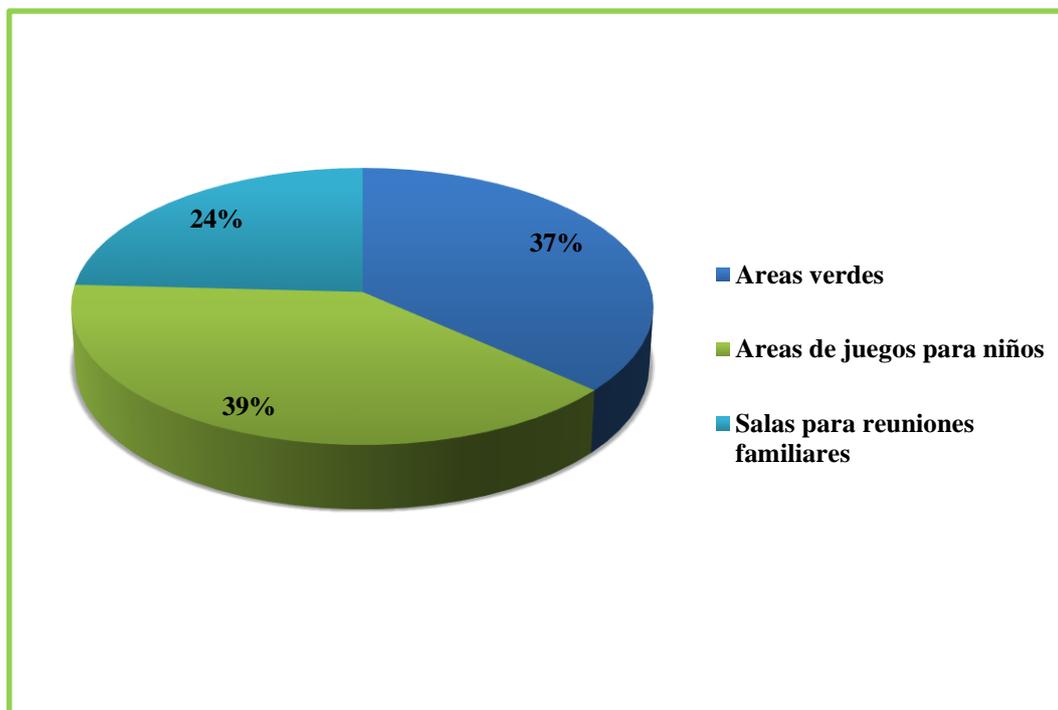
TABLA # 14 Áreas recreativas en el Restaurante–Pastelería.

¿A usted le gustaría que en el Restaurante-Pastelería tuviera áreas recreativas?			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
14	Áreas verdes	141	37%
	Áreas de juegos para niños	151	39%
	Salas para reuniones familiares	93	24%
	Total	385	100%

Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 14 Áreas recreativas en el Restaurante–Pastelería.



Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

Según las alternativas presentadas en las encuestas sobre si le gustaría tener áreas recreativas respondieron, que el 39% le gustaría un área de juegos para niños, el 37% solo que tenga áreas verdes y finalmente el 24% quiere salas de reuniones familiares.

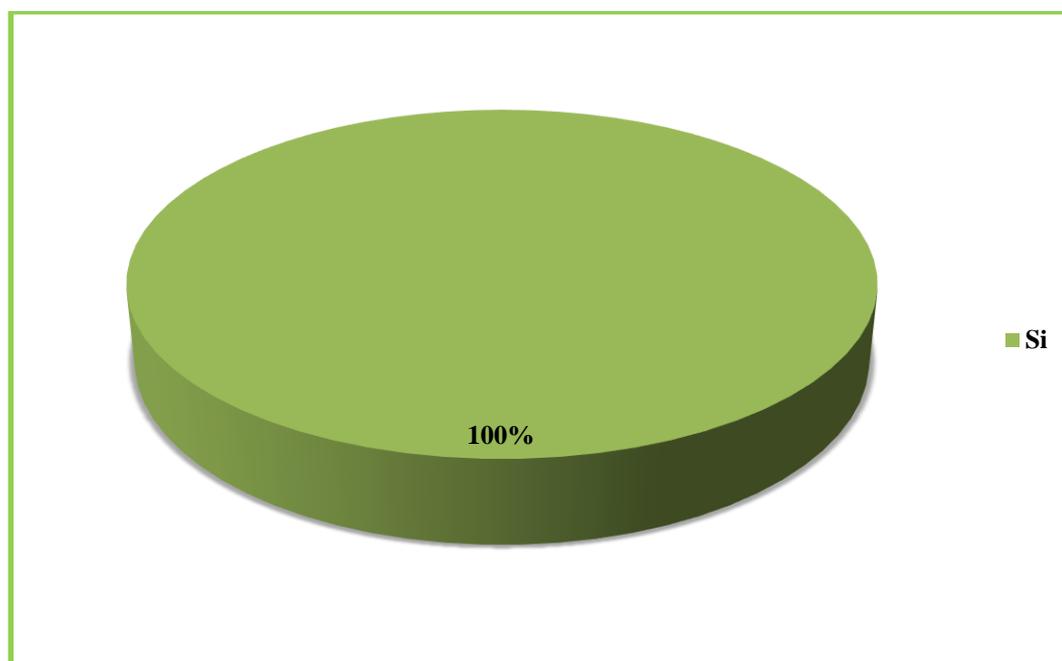
TABLA # 15 Contribuirá el Restaurante–Pastelería al desarrollo económico.

¿Cree usted que la creación del Restaurante-Pastelería contribuirá con el desarrollo económico de la comuna Palmar?			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
15	Sí	385	100%
	No	0	0%
	Total	385	100%

Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 15 Contribuirá el Restaurante–Pastelería al desarrollo económico



Fuente: Habitantes de la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

Según la variable presentada sobre si el restaurante–pastelería aportará con el desarrollo económico a la comuna Palmar las personas encuestadas calificaron con un 100% que si aportaría en el progreso de la Comuna

3.3. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS A TURISTAS Y VISITANTES.

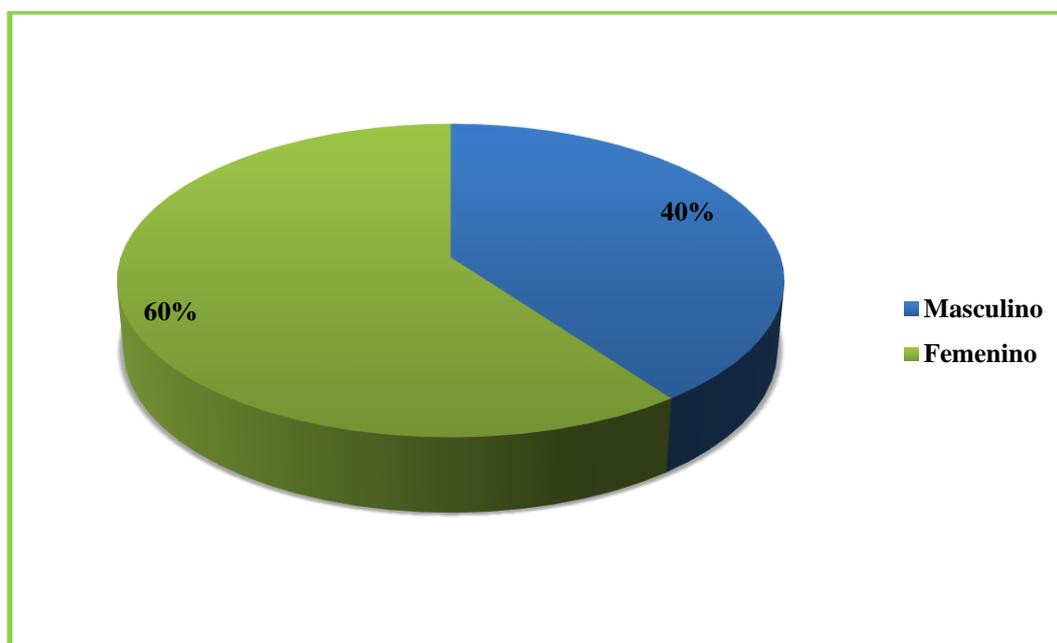
Los resultados que se obtienen en la encuesta realizada a 150 visitantes y turistas que acuden a Palmar se reflejan en las siguientes tablas y gráficos.

TABLA # 16 Género de los Turistas y Visitantes.

GÉNERO DE LOS TURISTAS			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	Masculino	60	40%
	No	90	60%
	Total	150	100%

Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.
Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 16 Género de los Turistas y Visitantes.



Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.
Elaborado por: Tanya Suárez.

Según los datos obtenidos en las encuestas realizadas a turistas y visitantes el 60 % de los encuestados fueron de género femenino y el 40 % de género masculino por lo tanto la comuna de Palmar es visitada en su mayoría por mujeres.

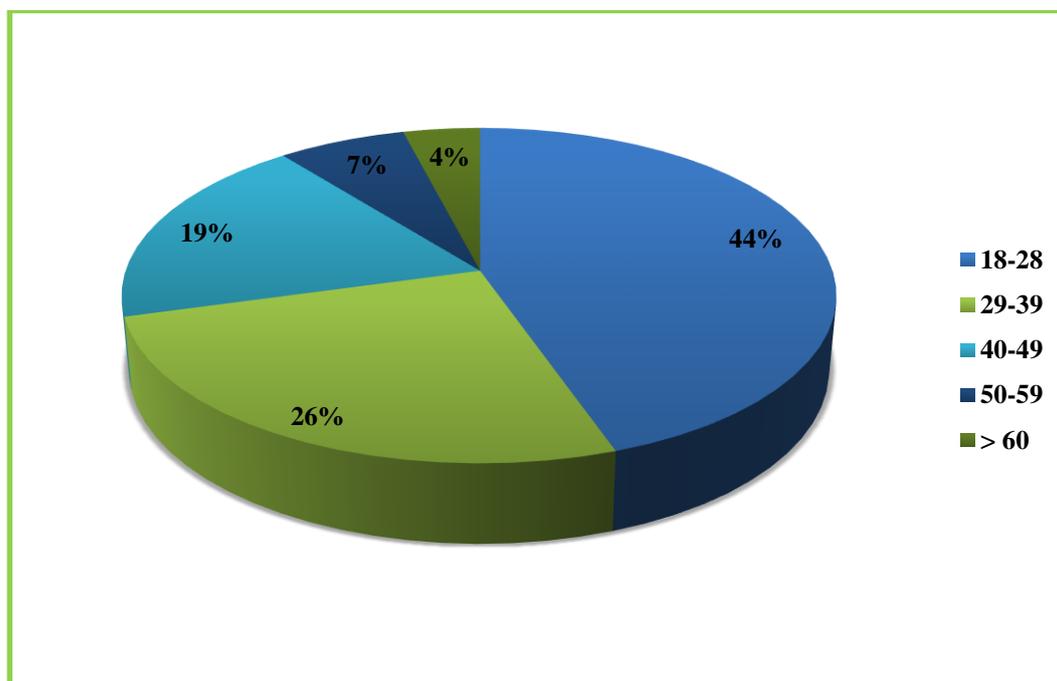
TABLA # 17 Edad Turistas y Visitantes.

Edad de los Turistas y Visitantes.			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
2	18-28	67	44%
	29-39	39	26%
	40-49	28	19%
	50-59	10	7%
	>60	6	4%
	Total	150	100%

Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 17 Edad Turistas y Visitantes.



Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

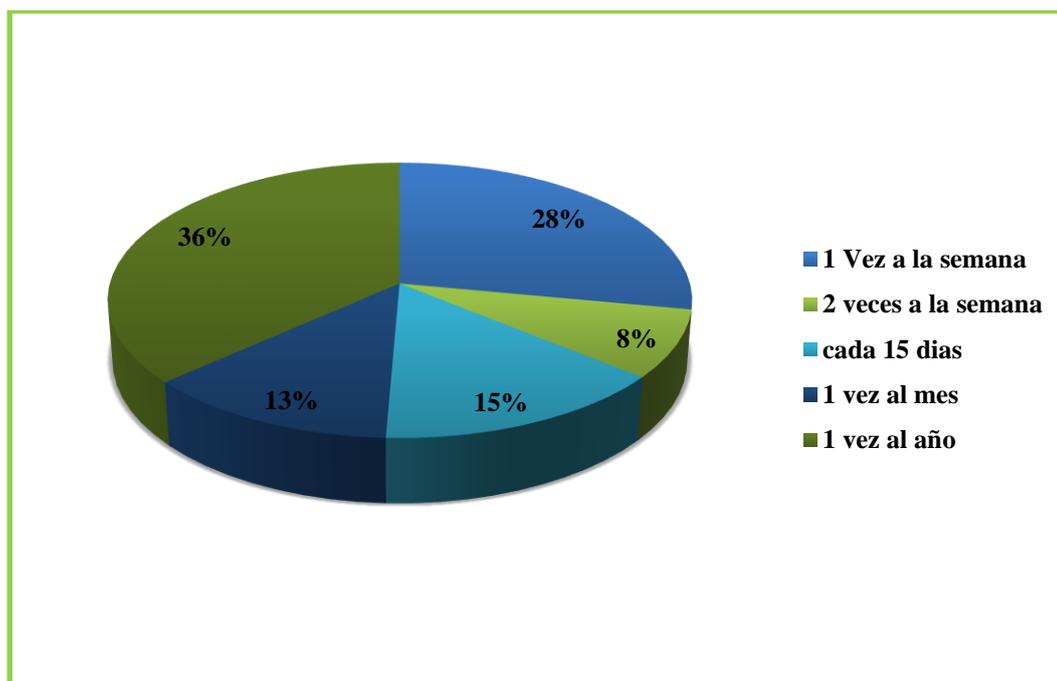
En la encuesta realizada el 44% de las personas oscila entre los 18 a 28 años, el 26% corresponde entre la edad de 29 a 39 años, el 19% está en la edad de 40 a 49 años, mientras el 7% está entre 50 a 59 años, finalmente el 4% tiene más de 60 años.

TABLA # 18 Frecuencia visitar Palmar.

¿Con que frecuencia visita Palmar?			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
3	1 Vez a la semana	42	28%
	2 veces a la semana	12	8%
	cada 15 días	22	15%
	1 vez al mes	19	13%
	1 vez al año	55	37%
	Total		150

Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.
Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 18 Frecuencia visitar Palmar.



Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.
Elaborado por: Tanya Suárez.

El mayor porcentaje que comprende el 36% de los visitantes y turistas encuestados visitan la comuna Palmar una vez al año, seguido por el 28% que acuden 1 vez a la semana, mientras que el 15% asiste cada 15 días, el 13% una vez al mes y apenas el 8% va a Palmar con una frecuencia de 2 veces a la semana.

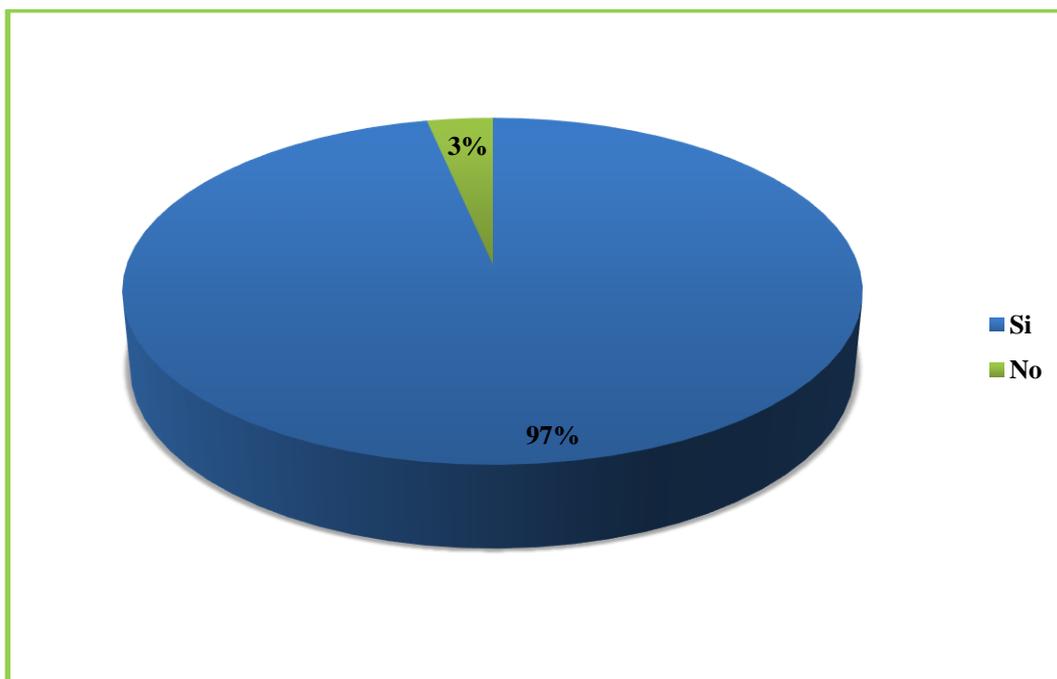
TABLA # 19 Requiere los servicios de restaurante.

¿Cuándo usted visita Palmar requiere los servicios de un Restaurante?			
Ítems	Detalle	Frecuencia	Porcentaje
4	Sí	145	97%
	No	5	3%
	Total	150	100%

Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 19 Requiere los servicios de restaurante.



Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

Se determina que personas encuestadas cuando visita la comuna Palmar el 97% requieren los servicios de un restaurante, mientras tanto el 3% no requieren los servicios de restaurante. Por esta razón se puede evidenciar que existe una considerable y potencial demanda que requiere los servicios de un restaurante.

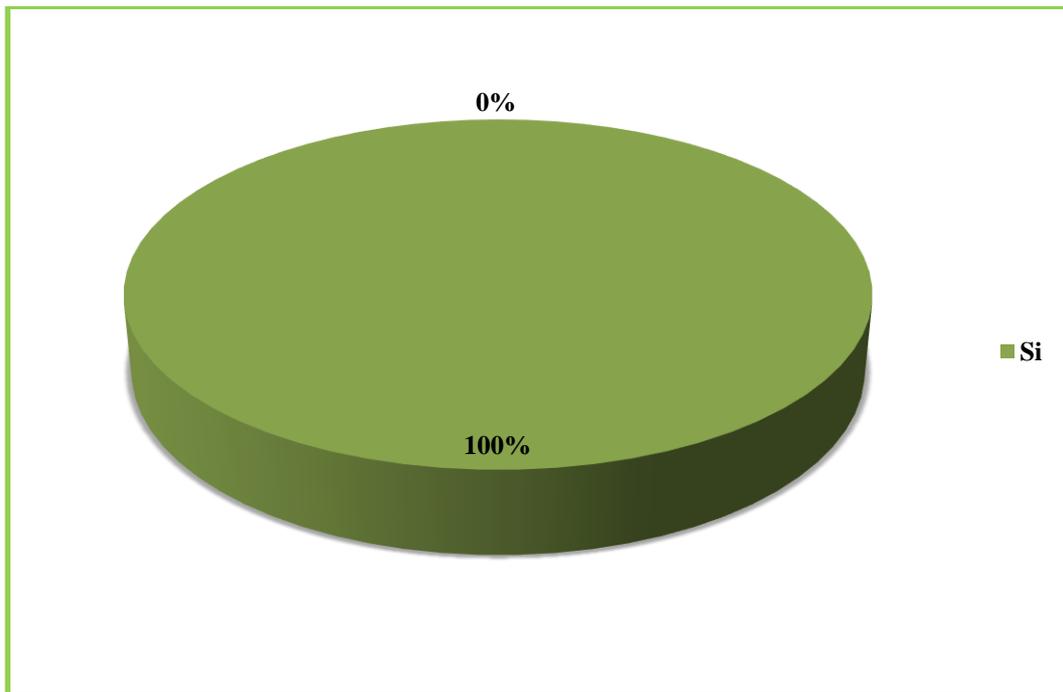
TABLA # 20 Creación de un Restaurante.

¿Estaría de acuerdo con la creación de un Restaurante en la comuna Palmar?			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
5	Sí	150	100%
	No	0	0%
	Total	150	100%

Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 20 Creación de un Restaurante.



Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

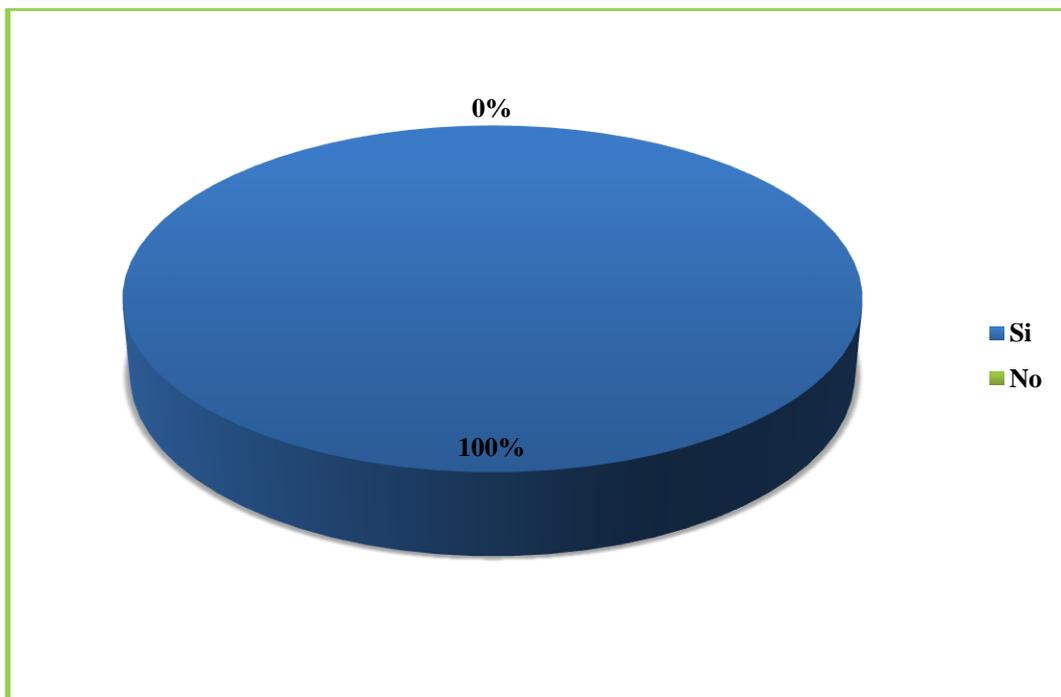
Según los resultados obtenidos, el 100% de las personas encuestadas están de acuerdo con la creación de un restaurante que incluya el servicio de pastelería, de esta manera se beneficiaría tanto a los pobladores como a los turistas, brindándoles un servicio de calidad.

TABLA # 21 Restaurante con servicio de pastelería.

¿Le gustaría que este restaurante incluya el servicio de pastelería?			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
6	Sí	150	100%
	No	0	0%
	Total	150	100%

Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.
Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 21 Restaurante incluya el servicio de pastelería.



Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.
Elaborado por: Tanya Suárez.

En el gráfico se observa el 100 % de los encuestados le gustaría que el restaurante incluya los servicios de pastelería, servicio adicional que aportaría a satisfacer los gustos de los clientes.

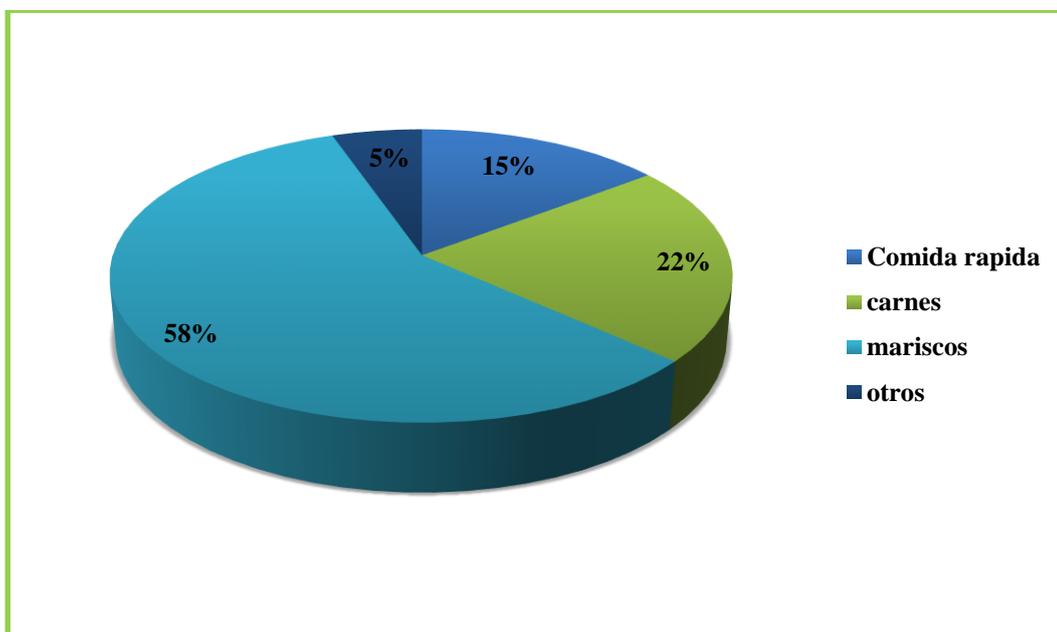
TABLA # 22 Tipo de comida de su preferencia.

¿Qué tipo de comida usted prefiere?			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
7	Comida rápida	22	15%
	Carnes	33	22%
	Mariscos	87	58%
	Otros	8	5%
	Total	150	100%

Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 22 Tipo de comida de su preferencia.



Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

De las personas encuestadas, que corresponden el 58% prefiere mariscos, seguido por el 22% que prefiere consumir carnes, mientras tanto el 15% requiere comida rápida y finalmente el 5% manifestó que le gustaría comida de especialidad como es la Italiana y comida China

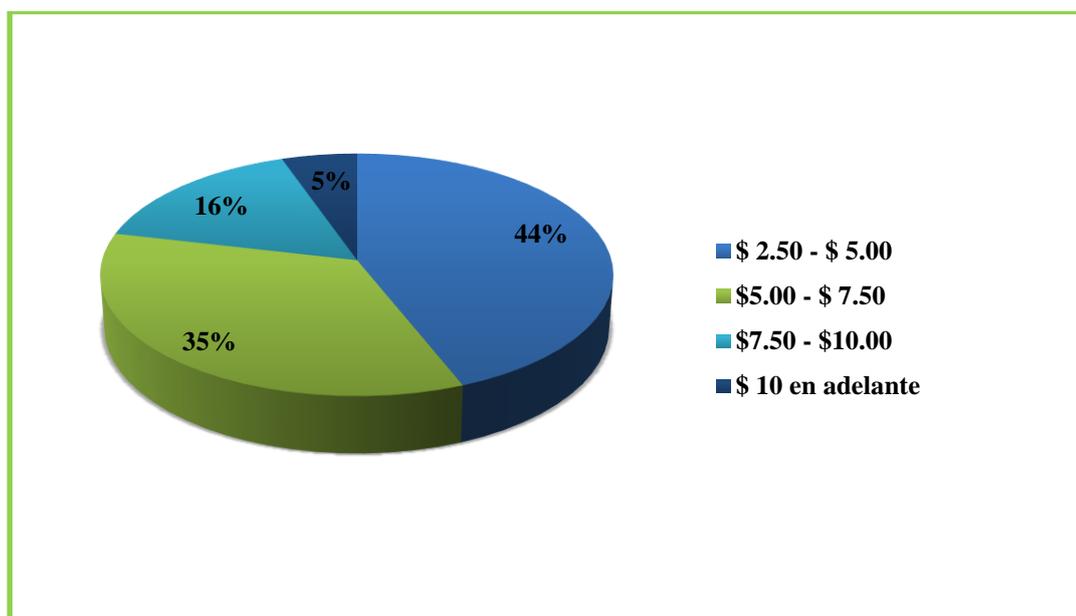
TABLA # 23 Precio por alternativa de alimentos.

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por la alternativa de comida que usted escogió en el numeral anterior?			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
8	\$ 2.50 - \$ 5.00	66	44%
	\$5.00 - \$ 7.50	52	35%
	\$7.50 - \$10.00	24	16%
	\$ 10 en adelante	8	5%
	TOTAL	150	100%

Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 23 Precio por alternativa de comida.



Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

Según las variables presentadas en las encuestas el 44% de los encuestados está dispuesto a pagar entre \$ 2.50 a \$5.00 dólares, seguido por el 35% que se dispone a cancelar de \$5.00 a \$7.50 dólares, mientras tanto un 16% de \$7.50 a \$10.00 y finalmente un 5% se dispone a cancelar de \$10.00 dólares en adelante, por lo tanto los encuestados estarían dispuestos a cancelar por un plato de comida \$ 4.00.

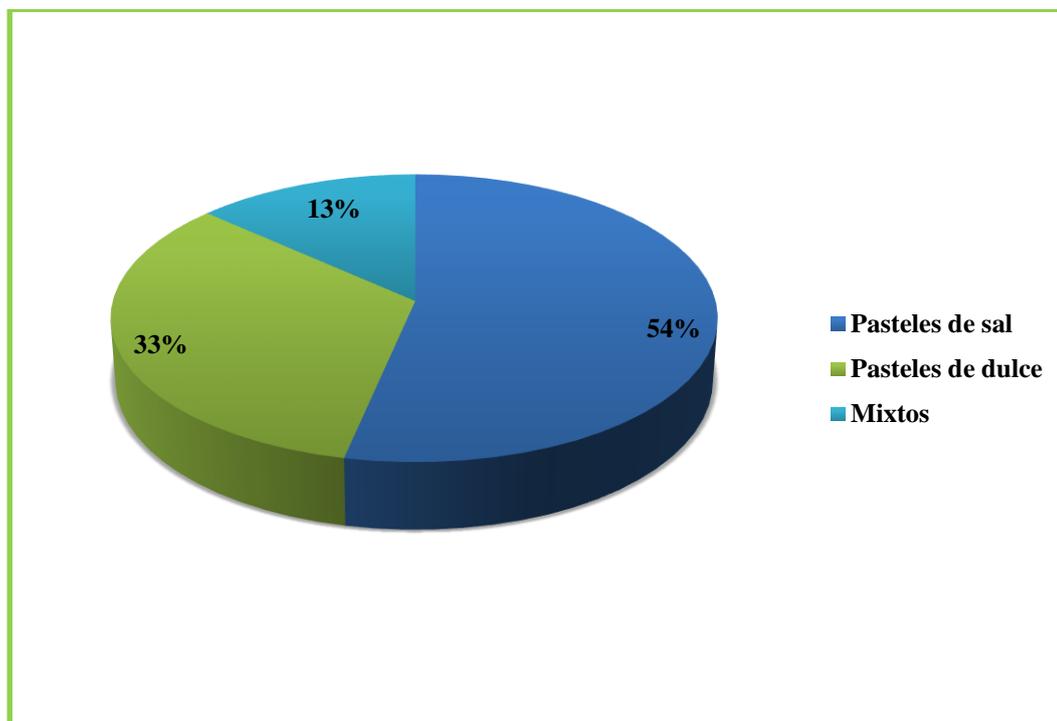
TABLA # 24 Pasteles de su preferencia.

¿Qué tipos de pasteles usted prefiere?			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
9	Pasteles de sal	80	53%
	Pasteles de dulce	50	33%
	Mixtos	20	13%
	Total	150	100%

Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 24 Pasteles de su preferencia.



Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

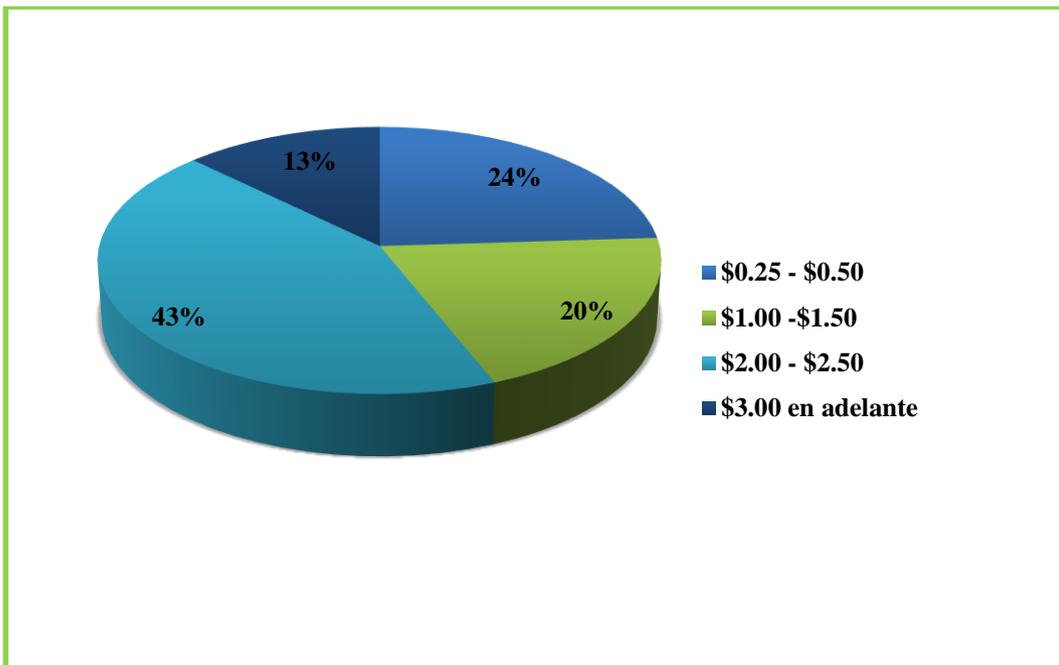
Luego del análisis de la encuesta se concluye que los tipos de pasteles preferidos por los clientes son los de sal correspondiente al 53%, seguido por pasteles de dulce con el 33% y finalmente el 13% desean pasteles de tipo mixto.

TABLA # 25 Precio de una porción de pastel.

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una porción de pastel?			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
10	\$0.25 - \$0.50	36	24%
	\$1.00 -\$1.50	30	20%
	\$2.00 - \$2.50	65	43%
	\$3.00 En Adelante	19	13%
	Total	150	100%

Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.
 Elaborado por: Tanya Suárez

GRÁFICO # 25 Precio de una porción de pastel.



Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.
 Elaborado por: Tanya Suárez.

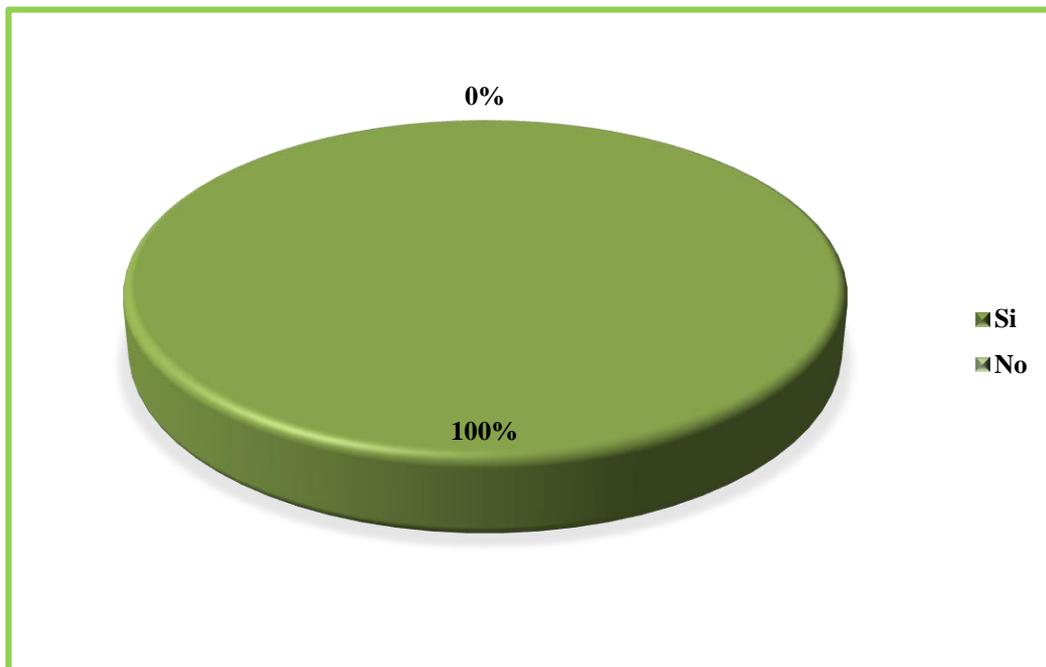
Luego del análisis de la encuesta se concluye estar de acuerdo cancelar de \$ 2.00 a \$ 2.50 por una porción de pastel, esto corresponde al 43% de la muestra de visitantes y turistas, seguido por el 24% que pagaría entre \$ 0,25 a \$0,50 ctvs., el 20% cancelaría de \$ 1.00 a \$ 1,50 y por último el 13% están dispuesto a cancelar de \$ 3.00 dólares en adelante por un pastel.

TABLA # 26 Servicio a domicilio del restaurante-pastelería.

¿A usted le gustaría que el restaurante-pastelería le brinde servicio a domicilio?			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
11	Sí	150	100%
	No	0	0%
	Total	150	100%

Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.
Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 26 Servicio a domicilio del Restaurante-pastelería.



Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.
Elaborado por: Tanya Suárez.

Luego del análisis de la encuesta se concluye con el 100% de los encuestados está de acuerdo que se brinde servicio a domicilio.

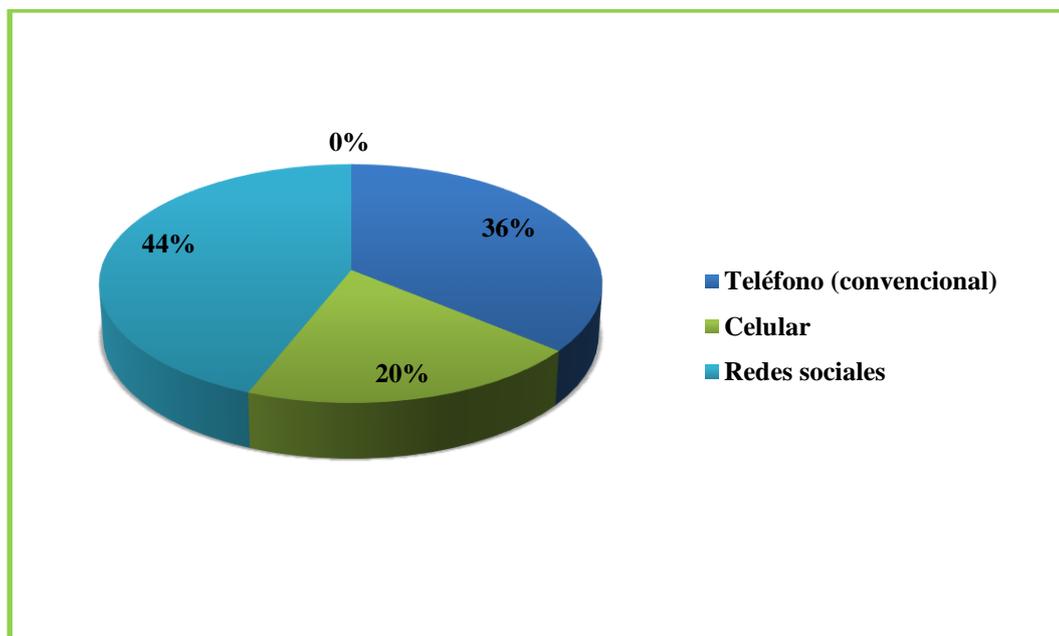
TABLA # 27 Medios de comunicación para coger el pedido.

¿Por cuál de estos medios de comunicación le gustaría que se le tome el pedido si usted quisiera el servicio a domicilio?			
ÍTEMES	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
12	Teléfono (Convencional)	54	36%
	Celular	30	20%
	Redes Sociales	66	44%
	Total	150	100%

Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 27 Medios de comunicación para coger el pedido.



Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

Luego del análisis de la encuesta se determina que el 44% desean hacer pedido por las redes sociales tomando en cuenta que hoy en día son de mucha utilidad e importancia, seguido por el 36% que desean comunicarse por teléfono convencional y por último el 20% desea que su pedido sea tomado por medio de telefonía celular.

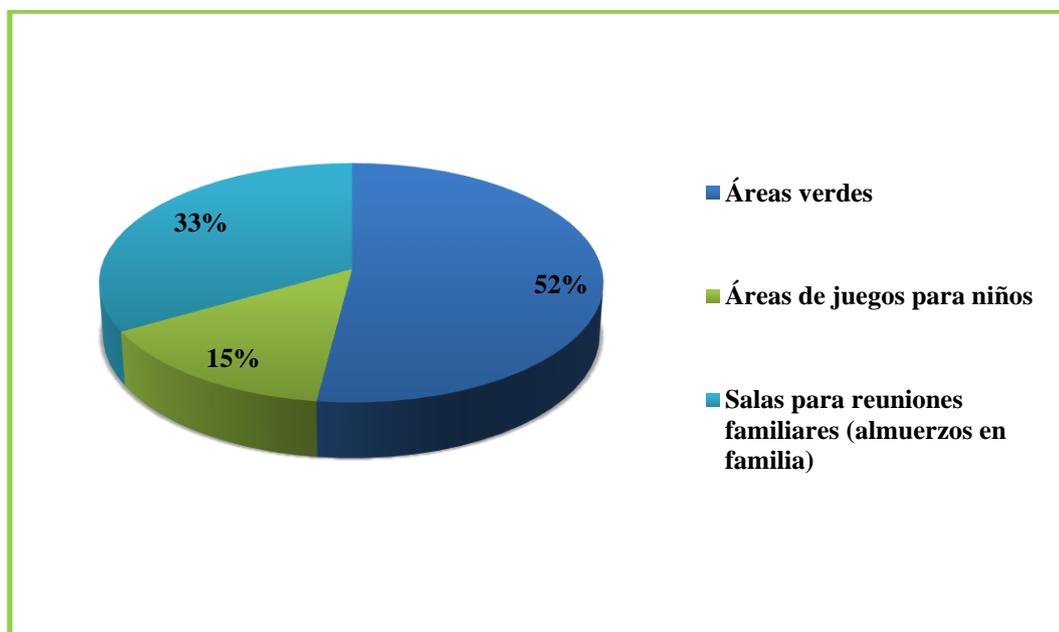
TABLA # 28 Área para implementar en el restaurante-pastelería.

Nombre el área que más le gustaría que se implemente en el Restaurante-Pastelería.			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
13	Áreas Verdes	78	52%
	Áreas De Juegos Para Niños	22	15%
	Salas Para Reuniones Familiares (Almuerzos En Familia)	50	33%
	Total	150	100%

Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 28 Área para implementar en el restaurante-pastelería.



Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.

Elaborado por: Tanya Suárez.

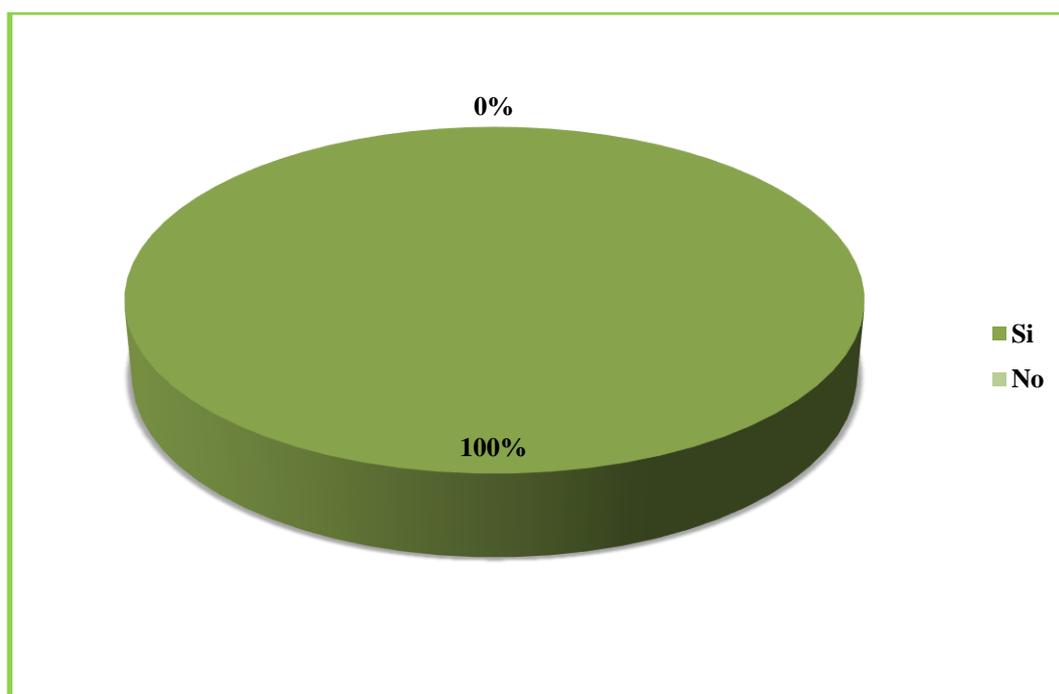
Luego del análisis de la encuesta se determina implementar áreas verdes con un 52%, seguido por el 33% que desea que se implemente sala de reuniones familiares, como por último correspondiente al 15% que desearían que contará con áreas de juegos para niños.

TABLA # 29 El restaurante-pastelería contribuirá con el desarrollo socio-económico de la comuna.

¿Cree usted que la creación del Restaurante-Pastelería contribuirá con el desarrollo socio-económico de la comuna Palmar?			
ÍTEMS	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
14	Sí	150	100
	No	0	0
	Total	150	100%

Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.
 Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 29 El restaurante-pastelería contribuirá con el desarrollo socio-económico de la comuna.



Fuente: Turistas y Visitantes en la Comuna Palmar.
 Elaborado por: Tanya Suarez.

Luego del análisis de la encuesta se concluye en un 100% que la creación del restaurante-pastelería contribuirá con el desarrollo socio-económico de la comuna Palmar debido que se brindará fuentes de trabajo a los habitantes, además de dar a conocer turísticamente a la comunidad

3.4. CONCLUSIONES DE LAS ENCUESTAS.

Durante la investigación se obtuvo información valiosa que ayudara a lograr los objetivos planteados.

- ❖ Se concluye que en un 100% las personas están de acuerdo con la creación del restaurante y que incluya el servicio de pastelería debido a que cuando ellos necesitan de este servicio no encuentran un restaurante-pastelería que cumpla con los requerimientos que ellos necesitan, porque no existe en la localidad un lugar que pueda satisfacer las necesidades de este tipo.
- ❖ Los encuestados mencionaron que los alimentos y pasteles a ofrecer fueran de gran variedad debido que representarían una diversificación de productos, lo cual permitirían que el cliente pueda escoger el producto que les gusta.
- ❖ Las preferencias de los encuestados, en cuanto al tipo de comida, tiene una tendencia hacia los mariscos y los pasteles de sal como también a los de dulce, por lo tanto los alimentos que se ofrecerán en el restaurante-pastelería serán acorde a los gustos y preferencias de los clientes, brindando variedad y calidad.
- ❖ Los encuestados concluyeron que la creación del restaurante-pastelería es factible y contribuirá con el desarrollo socio-económico de la comunidad, debido que aportará a la generación de empleo y al movimiento económico ya que se requerirá de que los comerciantes y pescadores provean la materia prima.

3.5. RECOMENDACIONES DE LA ENCUESTAS.

- ❖ El restaurante-pastelería debe implementar los requerimientos que el cliente necesite, debido a que están en total acuerdo con la creación y así beneficiar a la potencial demanda con servicios de calidad que brindará, de esta manera se podrá incrementar la afluencia de visitantes y turistas a la comuna.

- ❖ Los alimentos y pasteles que se prepararán siempre deben brindar en gran variedad para que el restaurante-pastelería tengan aceptación por parte de los clientes potenciales, turistas o visitantes para que se lleven una buena imagen y de esta manera puedan volver y transmitir a sus conocidos que en comuna Palmar cuenta con un restaurante-pastelería que cumple con los requerimientos que el cliente desea.

- ❖ Se debe implementar el servicio a domicilio tomando el pedido por las redes sociales que hoy en día son una fuente principal de comunicación además de tener teléfono convencional y celular la entrega ya sea desayunos, almuerzos, meriendas además de los postres deben de llegar en la hora adecuada para que el cliente se lleve una buena impresión.

- ❖ Con la creación del restaurante-pastelería contribuirá con el desarrollo socio-económico de la comuna Palmar, brindando fuentes de trabajo para sus habitantes y esto aportará a mejorar la calidad de vida, como también en el área turística a los visitantes o turistas contarán con un lugar que cumpla con los requerimientos que necesiten y Palmar sea uno de los balnearios reconocidos a nivel nacional e internacional.

CAPÍTULO IV

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE–PASTELERÍA EN LA COMUNA PALMAR, PARROQUIA COLONCHE, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA.

Este capítulo comprende los parámetros de un estudio de factibilidad que se clasifica en estudio técnico, estudio de mercado y estudio financiero, que son trascendental para que el proyecto sea factible en la Comuna Palmar.

Como análisis técnico se identifica la parte física del proyecto para la creación de un restaurante-pastelería; análisis del mercado corresponde a los objetivos de la oferta y la demanda del estudio a realizarse en la Comuna Palmar y determinar el comportamiento del análisis financiero para la elaboración de los activos financieros del proyecto; tomando en cuenta los beneficios o pérdidas de la toma de decisiones de los movimientos de inversión. Además se anexa en el capítulo IV datos relevantes que ayuden a la aprobación de la propuesta.

4. DESARROLLO DE LA PROPUESTA.

4.1. RESPONSABLE / PROMOTORES DEL PROYECTO.

El proyecto a ejecutar es un estudio de factibilidad para la creación de un Restaurante-Pastelería con la responsabilidad de la Srta. Tanya De los Angeles Suárez Tomalá, con número convencional 2904313 y celular 0924544703, además su correo electrónico Suarez_tanya@hotmail.com, para mayor información.

El patrocinador es el presidente de la Comuna Sr. Juan Pablo Gonzabay Tomalá, con para la respectiva carta aval.

4.1.1. Actividad Económica.

El restaurante-pastelería va dirigido a todo tipo de personas, con el fin de brindar el servicio sin ningún tipo de discriminación o preferencia alguna, por tal motivo se brindará una atención de primera, sumado a la calidad de todos los alimentos que se expendan tanto en el restaurante como en la pastelería.

En el mercado local no existen negocios que cumplan con los requerimientos que el cliente necesita, considerando el crecimiento de la provincia y el reconocimiento turístico que posee la localidad.

4.1.2. Ubicación.

El restaurante-pastelería está ubicado en la Comuna Palmar, Barrio Santa Rita, calle principal. El método de la localización de instalaciones de producción y servicios para el restaurante-pastelería de la propuesta son de factores ponderados, que permite una fácil identificación de los costos difíciles de evaluar.

De acuerdo a los factores analizados se pudo determinar que el lugar donde estará ubicado el presente proyecto es la Comuna Palmar.

TABLA # 30 Métodos de los factores ponderados.

Factor de localización	Ponderación del factor (%)	Comunidades cercanas del lugar de estudio			
		Comuna Jambelí	Parroquia Colonche	Comuna Palmar	Comuna Ayangue
1. Disponibilidad de mano de obra.	14	112	126	140	126
2. Calidad de vida	9	63	72	72	81
3. Sistema de transporte	13	130	130	130	104
4. Proximidad a los materiales	11	110	77	99	77
5. Servicios públicos	12	84	96	96	108
6. Afluencia de población local	7	49	56	63	70
7. Costo de tierra y de construcción	11	99	77	66	55
8. Disponibilidad de estacionamiento	8	56	64	56	48
9. Atractivo turístico de la localidad	15	75	105	135	150
Puntuación total	100	778	803	857	819

Fuente: Comuna Jambelí, Comuna Palmar, Comuna Ayangue, Parroquia Colonche.

Elaborado por: Tanya Suárez.

El método de los factores ponderados ha identificado que la Comuna Palmar obtuvo una puntuación total de 857 a diferencia de la Comuna Ayangue 819, Parroquia Colonche con 803, y la Comuna Jambelí 778 que recayó a diferencia a la puntuación de la comunidad de Palmar que sobrepaso las localidades cercanas, para salir ganador para la elaboración del proyecto del restaurante-pastelería.

4.2. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA Y JURÍDICA.

La organización jurídica que regulará al restaurante-pastelería para el seguimiento de formación y funcionamiento de la empresa es la ley de compañías del Ecuador la cual vigila y controla la normativa de la empresa para emprender operaciones financieras y participar de los beneficios. Entre su clasificación de compañías se ha tomado la decisión de llevar a cabo la compañía unipersonal responsabilidad limitada.

De las Generalidades y Naturaleza Jurídica.

Ítem 1.- Toda persona natural con capacidad legal para realizar actos de comercio, podrá desarrollar por intermedio de una empresa unipersonal de responsabilidad limitada cualquier actividad económica que no estuviere prohibida por la ley, limitando su responsabilidad civil por las operaciones de la misma al monto del capital que hubiere destinado para ello.

Ítem 2.- La empresa unipersonal de responsabilidad limitada, es una persona jurídica distinta e independiente de la persona natural a quien pertenezca, por lo que, los patrimonios de la una y de la otra, son patrimonios separados.

La persona que constituya una empresa de esta clase no será responsable por las obligaciones de la misma, ni viceversa, salvo los casos que se mencionan a continuación, en que el gerente-propietario responderá con su patrimonio personal por las correspondientes obligaciones de la empresa:

- 1.** Si dispusiere en provecho propio de bienes o fondos de la empresa que no correspondan a utilidades líquidas y realizadas, según los correspondientes estados financieros;
- 2.** Si la empresa desarrollare o hubiere desarrollado actividades prohibidas o ajenas a su objeto;
- 3.** Si el dinero aportado al capital de la empresa no hubiere ingresado efectivamente en el patrimonio de ésta;
- 4.** Cuando la quiebra de la empresa hubiere sido calificada por el juez como fraudulenta;

5. Si el gerente-propietario de la empresa, al celebrar un acto o contrato, no especificare que lo hace a nombre de la misma;

6. Si la empresa realizare operaciones antes de su inscripción en el Registro Mercantil, a menos que se hubiere declarado en el acto o contrato respectivo, que se actúa para una empresa unipersonal de responsabilidad limitada en proceso de formación;

7. Si en los documentos propios de la empresa se manifestare con la firma del gerente-propietario que la empresa tiene un capital superior al que realmente posee; y,

Ítem 3.- El principio de existencia de la empresa unipersonal de responsabilidad limitada es la fecha de la inscripción del acto constitutivo en el Registro Mercantil de su domicilio principal.

El Registrador Mercantil llevará un libro especial denominado “Registro de empresas unipersonales de responsabilidad limitada”, que formará parte del Registro Mercantil, en el que se inscribirán los actos constitutivos de las empresas mencionadas y sus posteriores reformas o modificaciones.

Ítem 4.- La empresa unipersonal de responsabilidad limitada deberá siempre pertenecer a una sola persona y no podrá tenerse en copropiedad, salvo el caso de la sucesión por causa de muerte a que se refiere el artículo 37 de esta Ley.

La persona natural a quien pertenece una empresa unipersonal de responsabilidad limitada se llama “gerente-propietario”.

Ítem 5.- No podrán constituir empresas unipersonales de responsabilidad limitada, las personas jurídicas ni las personas naturales que según la ley no pueden ejercer el comercio.

Ítem 6.- Una misma persona natural puede constituir varias empresas unipersonales de responsabilidad limitada, siempre que el objeto empresarial de cada una de ellas fuere distinto y que sus denominaciones no provoquen confusiones entre sí.

Las empresas unipersonales de responsabilidad limitada pertenecientes a un mismo gerente-propietario, no podrán contratar ni negociar entre sí, ni con personas en donde guarde el parentesco hasta el cuarto grado de consanguinidad o el segundo grado de afinidad de conformidad con la ley.

Ítem 7.- La empresa unipersonal de responsabilidad limitada, tiene siempre carácter mercantil cualquiera que sea su objeto empresarial, considerando como comerciante a su gerente-propietario.

De la Denominación.

Ítem 8.- La empresa unipersonal de responsabilidad limitada, deberá ser designado con una denominación específica que la identifique como tal.

La antedicha denominación específica deberá estar integrada, por lo menos, por el nombre y/o iniciales del gerente-propietario, al que en todo caso se agregará la expresión “Empresa Unipersonal de Responsabilidad Limitada” o sus iniciales E.U.R.L. Dicha denominación podrá contener, además, la mención del género de la actividad económica de la empresa.

De la Nacionalidad y Domicilio.

Ítem 13.- Toda empresa unipersonal de responsabilidad limitada, que se constituya y se inscriba en el Ecuador tendrá la nacionalidad ecuatoriana y su domicilio principal deberá estar ubicado en un cantón del territorio nacional, pudiendo operar ocasional o habitualmente en cualquier otro lugar de la República o fuera de ella.

Ítem 14.- La empresa unipersonal de responsabilidad limitada, tendrá un solo domicilio principal no obstante las sucursales o establecimientos que tuviere dentro del territorio nacional.

Si la empresa tuviere fuera de su domicilio principal una sucursal o cualquier otro establecimiento que estuviere administrado por algún factor designado según el Código de Comercio, el lugar en que funcione tal sucursal o establecimiento constituirá también domicilio de la empresa, pero sólo para los efectos judiciales o extrajudiciales derivados de los actos o contratos ejecutados o celebrados en dicho domicilio o con directa relación al mismo.

Del Plazo.

Ítem 19.- Toda empresa unipersonal de responsabilidad limitada, deberá constituirse por un plazo determinado.

Una vez vencido el plazo de duración de la empresa, ésta deberá disolverse y liquidarse, a no ser que con anterioridad se hubiere otorgado ya la correspondiente escritura pública que contuviere la prórroga respectiva; pero, si dicha escritura no

se inscribiere en el Registro Mercantil dentro de los doce meses posteriores a su otorgamiento, la empresa deberá necesariamente liquidarse sin más dilación.

Del Capital.

Ítem 20.- El capital inicial de la empresa unipersonal de responsabilidad limitada, estará constituido por el monto total del dinero que el gerente-propietario hubiere destinado para la actividad de la misma, según el artículo 1 de esta Ley.

Dicho capital deberá fijarse en el acto constitutivo de manera clara y precisa, y en moneda de curso legal.

Para conformar el capital antedicho sólo podrá aportarse efectivo o numerario.

Dicho capital podrá aumentarse o disminuirse de conformidad con esta Ley.

El capital a que se refiere este artículo, es decir el inicial, el aumentado o el disminuido, se llama “capital empresarial” o “capital asignado”.

Ítem 21.- El capital asignado a la empresa unipersonal de responsabilidad limitada, no podrá ser inferior al producto de la multiplicación de la remuneración básica mínima unificada del trabajador en general, por diez.

Si en cualquier momento de su existencia la empresa resultare tener un capital asignado inferior al mínimo antedicho, en función de la remuneración básica unificada que entonces se hallare vigente, el gerente-propietario deberá proceder a aumentar dicho capital dentro del plazo de seis meses. Si dentro de este plazo la correspondiente escritura pública de aumento de capital asignado no se hubiere inscrito en el Registro Mercantil, la empresa entrará inmediatamente en liquidación.

Ítem 30.- La empresa unipersonal de responsabilidad limitada, se constituirá mediante escritura pública otorgada por el gerente-propietario, que contendrá:

1. El nombre, apellidos, nacionalidad, domicilio y estado civil del gerente-propietario;
2. La denominación específica de la empresa;
3. El domicilio fijado como sede de la empresa y las sucursales que la misma tuviere;
4. El objeto a que se dedicará la empresa;

5. El plazo de duración de la misma;
6. El monto del capital asignado a la empresa por el gerente-propietario, de conformidad con el artículo 1 de esta Ley;
7. La determinación del aporte del gerente-propietario;
8. La determinación de la asignación mensual que habrá de percibir de la empresa el gerente-propietario por el desempeño de sus labores dentro de la misma; y,
9. Cualquier otra disposición lícita que el gerente-propietario de la empresa desee incluir.

Si el gerente-propietario o la gerente-propietaria tuvieren formada sociedad conyugal, la escritura de constitución de la empresa unipersonal de responsabilidad limitada será otorgada también por su cónyuge o conviviente, a fin de que en el mismo deje constancia de su consentimiento respecto de dicha constitución.

De la Administración y de la Representación Legal.

Ítem 38.- La empresa unipersonal de responsabilidad limitada, será administrado por su gerente-propietario, quien a su vez, será su representante legal.

Para legitimar su personería como representante legal de la empresa el gerente-propietario utilizará una copia certificada actualizada de la escritura pública que contenga el acto constitutivo de la empresa con la correspondiente inscripción en el Registro Mercantil, o una certificación actualizada del Registrador Mercantil en la que se acredite la existencia y denominación de la empresa, domicilio principal, objeto, plazo de duración, capital empresarial y la identidad de su gerente-propietario.

Se entenderá por copia o certificación actualizada la extendida durante los noventa días anteriores.

Ítem 39.- La representación legal de la empresa se extenderá sin posibilidad de limitación alguna, a toda clase de actos y contratos relacionados directamente con el objeto empresarial y a todos los que tengan como finalidad ejercer los derechos o cumplir las obligaciones de la empresa que se deriven de su existencia y de su

actividad, así como los que tengan por objeto garantizar el cumplimiento de dichas obligaciones, en los términos señalados en el artículo 18 de esta Ley.

De la Contabilidad y de los Resultados.

Ítem 46.- La empresa unipersonal de responsabilidad limitada, deberá llevar su contabilidad de conformidad con la ley y reglamentos respectivos en la forma que más se adecue al giro de sus negocios.

Ítem 47.- Anualmente, dentro de los noventa días posteriores a la terminación de cada ejercicio económico, la empresa deberá cerrar sus cuentas y preparar su balance general y su cuenta de pérdidas y ganancias, siguiendo las normas establecidas en la Ley de Compañías y en los reglamentos correspondientes expedidos por la Superintendencia de Compañías, en cuanto fueren aplicables.

De la Disolución y la Liquidación.

Ítem 54.- El gerente-propietario de la empresa unipersonal de responsabilidad limitada o sus sucesores, podrán declarar disuelta voluntariamente la empresa en cualquier tiempo y proceder luego a su liquidación.

De la Prescripción.

Ítem 62.- A excepción de los casos señalados en el artículo 66 de esta Ley, la responsabilidad del gerente-propietario o sus sucesores en los casos de disolución de las empresas unipersonales de responsabilidad limitada prescribirá en tres años, salvo norma legal en contrario, contado desde la fecha de inscripción correspondiente en el Registro Mercantil.

Reformas.

Ítem 68.- Reformase la Ley de Compañías, de la siguiente manera:

1. En el primer inciso del artículo 92, sustitúyase la frase: “...entre tres o más personas”, por: “entre dos o más personas,...”;

2. Sustitúyase el artículo 147, por el siguiente:

“Ítem 147.- Ninguna compañía anónima podrá constituirse sin que se halle suscrito totalmente su capital y pagado en una cuarta parte, por lo menos. Para que pueda celebrarse la escritura pública de fundación o de constitución definitiva, según el

caso, será requisito haberse depositado la parte pagada del capital social en una institución bancaria, en el caso de que las aportaciones fuesen en dinero.

La compañía anónima no podrá subsistir con menos de dos accionistas, salvo las compañías cuyo capital total o mayoritario pertenezca a una entidad del sector público.

En los casos de la constitución simultánea, todos los socios fundadores deberán otorgar la escritura de fundación y en ella estará claramente determinada la suscripción íntegra del capital social.

El certificado bancario de depósito de la parte pagada en numerario del capital social se incorporará a la escritura de fundación o de constitución definitiva, según el caso.”;

3. Sustitúyase el numeral 8 del artículo 361, por el siguiente:

“8. Por reducción del número de socios o accionistas del mínimo legal establecido, siempre que no se incorpore otro socio a formar parte de la compañía en el plazo de seis meses, a partir de cuyo vencimiento, si no se hubiere cubierto el mínimo legal, el socio o accionista que quedare empezará a ser solidariamente responsable por las obligaciones sociales contraídas desde entonces, hasta la publicación de la correspondiente declaratoria de disolución;” y,

4. Sustitúyase el inciso segundo del artículo 367, por el siguiente:

“En los casos previstos en los numerales 1, 2 y 3 del artículo 361 de esta Ley, las compañías se disuelven de pleno derecho. También se disuelven de pleno derecho las compañías después de transcurridos los ciento ochenta días previstos en el numeral 8 del artículo 361 sin que la compañía respectiva hubiere recuperado su número mínimo de socios o accionistas. El Superintendente de Compañías dispondrá, de oficio o a petición de parte, la liquidación de la compañía y ordenará que el o los representantes legales cumplan con la publicación, marginación e inscripción de esta resolución en el Registro Mercantil del domicilio principal de la compañía, dentro de un término no mayor de ocho días, contados desde la notificación. De esta resolución no habrá recurso alguno.”.

4.2.1. Necesidades a Satisfacer.

El Restaurante-Pastelería de la Comuna Palmar, satisface las necesidades de los habitantes, visitantes y turistas, ofertando productos de calidad, generando una imagen que definen al servicio de restaurante como un negocio único en el sector y en los servicios que ofrece como son ambiente, comodidad y confort. El restaurante-pastelería “De Ángeles” es planteado como una opción práctica de prestar un gran servicio a la comunidad, mediante exquisitos platos y variedades de postres. Además el proyecto busca crear un servicio de comida pensando en el bienestar y desarrollo del sector y de la comuna, ya que contribuye de manera saludable y exquisita a la buena alimentación de quienes se den la oportunidad de utilizar el restaurante.

4.2.2. Objetivos.

4.2.2.1. Objetivo General.

Brindar un servicio de calidad con un variado menú, y diversidad de postres, a precios cómodos, ofreciendo a cada uno de nuestros clientes un estilo gastronómico único e inolvidable, generando una gran satisfacción y fidelidad de los clientes convirtiéndose en uno de los restaurantes-pastelerías reconocidos de la provincia.

4.2.2.2. Objetivos Específicos.

1. Ofrecer un servicio de calidad donde los clientes puedan pasar momentos agradables con la familia y amigos, disfrutando deliciosos desayunos, almuerzos, meriendas además una gran variedad de postres.

2. Utilizar de manera óptima los recursos necesarios y el espacio físico para la implementación del restaurante-pastelería mediante un estudio administrativo y técnico.
3. Aplicar herramientas financieras para la evaluación económica que permita conocer la sostenibilidad y la rentabilidad del proyecto en el tiempo determinado.

4.2.2.3. Misión.

Ofrecer a nuestros consumidores productos alimenticios de calidad y variedad con una diversidad de platos que cautiven a personas de nuestro país y a extranjeros; generando un ambiente agradable formado por un excelente equipo de trabajo humano, comprometido en proporcionar excelente servicio y satisfacer las necesidades de nuestros clientes, forjando un desarrollo económico y social para la comunidad.

4.2.2.4. Visión.

Ser reconocidos como uno de los mejores restaurante-pastelería de prestigio en la provincia de Santa Elena por la calidad de sus productos, confiable en comidas y pasteles con una variada carta de presentación, dónde nuestro compromiso principal es crear experiencias agradables al paladar de nuestros consumidores y tener una proyección al mercado a nivel nacional.

4.2.2.5. Valores.

El restaurante y pastelería “De Ángeles” aplicará los siguientes valores:

Calidad: Procuramos hacer las cosas bien, evitamos redundar en procesos y procedimientos, cuidamos los más pequeños detalles, queremos lograr un producto Excelente.

Honestidad: Ser transparentes con nuestros clientes y colaboradores, otorgar lo que se ofrece; no prometer si no se puede cumplir lo acordado; un valor que compromete a ser conscientes que lo ofrecido es compromiso y debe cumplirse sin buscar soluciones a medias, ni pretextos para ocultar los errores.

Pasión: Crear nuestros productos con la búsqueda de la satisfacción propia y de nuestros clientes. Hacer las cosas con la idea y el sentimiento de lograr el bien cumplido.

Excelencia: Procuramos hacer las cosas bien, evitamos redundar en procesos y procedimientos, cuidamos los más pequeños detalles, queremos lograr un producto de calidad.

Responsabilidad Social.

Mejorar la forma de vida de los pobladores y brindar servicios de calidad en el restaurante-pastelería, prometiendo productos de calidad para los habitantes y turistas potenciales que le gusta disfrutar de un ambiente agradable y disfrutar en

4.2.2.6. Requerimientos de Personal.

Para cumplir con las necesidades del Restaurante – Pastelería “De Ángeles”, se consideraron los siguientes puestos de trabajo por niveles jerárquicos que integran los directivos y operarios:

CUADRO # 11 Requerimiento del Personal del Restaurante-Pastelería.

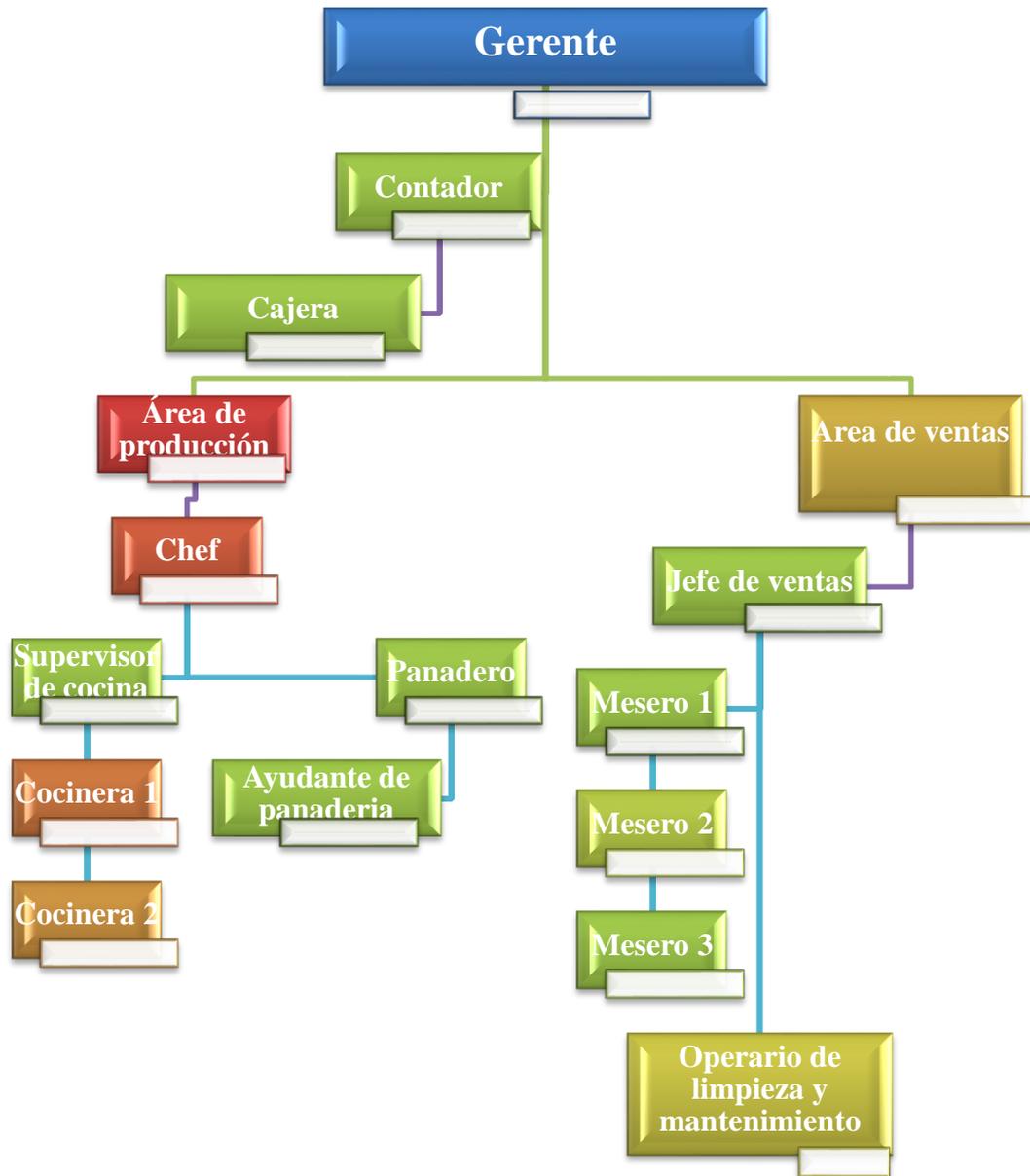
RECURSOS HUMANO	
CARGO	CANTIDAD
Gerente	1
Contador	1
Cajera	1
Chef	1
Supervisor de cocina	1
Cocinera 1	1
Cocinera 2	1
Panadero	1
Ayudante de panadería	1
Mesero 1	1
Mesero 2	1
Mesero 3	1
Operario de limpieza y mantenimiento	1
Jefe de comercialización y ventas	1
Total	14

Fuente: Restaurante – Pastelería “De Ángeles”.

Elaborado por: Tanya Suárez.

4.2.2.7. Organigrama.

GRÁFICO # 30 Organigrama.



Fuente: Restaurante-Pastelería “De Ángeles”

Elaborado por: Tanya Suárez.

4.2.2.8. Descripción de los puestos del restaurante-pastelería.

Información General del Puesto.

Nombre del Puesto: Gerente General.

Área o Sección: Administrativa.

Reporta a: Nadie.

Puesto (s) que supervisa Directamente:

- ✓ Contador/a.
- ✓ Cajera/o.
- ✓ Chef.
- ✓ Supervisor de cocina.
- ✓ Jefe de ventas.

Descripción del Puesto:

La Gerencia General es la máxima instancia ejecutora en su objetivo fundamental es asegurar la administración, el crecimiento y la consolidación del restaurante-pastelería en la zona.

Funciones Esenciales:

- ✓ Ser el responsable de la calidad en la empresa.
- ✓ Fijar las políticas y estrategias de la empresa.
- ✓ Realizar un plan de desarrollo a corto, mediano y largo plazo.
- ✓ Velar por el cumplimiento de la misión, visión, políticas y normas de la empresa.

Requisitos del Puesto:

- ✓ Licenciatura en Administración de Empresas o carreras afines.
- ✓ 5 años de experiencia.
- ✓ Sexo indistinto.
- ✓ Proactivo.
- ✓ Disponibilidad de horarios.

Información General del Puesto.

Nombre del Puesto: Contador.

Área o Sección: Administrativa.

Reporta a: Gerente General.

Puesto (s) que supervisa Directamente: Ninguno.

Descripción del Puesto:

El Contador es la persona responsable del correcto registro de todas las transacciones del Restaurante-Pastelería.

Funciones Esenciales:

- ✓ Aperturas de libros de contabilidad.
- ✓ Establecer un sistema de contabilidad.
- ✓ Registrar los movimientos financieros del Restaurante-Pastelería.
- ✓ Presentar la información en los respectivos estados financieros.
- ✓ Realiza las planillas de sueldos.

Requisitos del Puesto:

- ✓ Licenciatura en Contaduría o carreras afines.
- ✓ Experiencia mínima de 3 años.
- ✓ Responsable.

Información General del Puesto.

Nombre del Puesto: Cajera/o.

Área o Sección: Administrativa.

Reporta a: Gerente General.

Puesto (s) que supervisa Directamente: Ninguno

Descripción del Puesto:

La cajera/o es la persona que está en contacto directo con el cliente, y por lo tanto debe poseer normas de atención indispensables y los requisitos son

Funciones Esenciales:

- ✓ Organiza el área de trabajo.
- ✓ Administrar el dinero de la caja.
- ✓ Realizar respaldos de la información.
- ✓ Atención al público.
- ✓ Realizar las facturaciones.
- ✓ Verificación y arqueos de caja.

Requisitos del Puesto:

- ✓ Licenciatura en Administración o carreras afines.
- ✓ Experiencia mínima de 2 años. Responsable.
- ✓ Paciente.

Información General del Puesto.

CARGO: Chef.

CARGO DEL JEFE INMEDIATO: Gerente y/o Administrador.

RESPONSABILIDAD: Entrevistar y apoyar los procesos de selección de aspirantes a cargos en la cocina en coordinación con la oficina de personal.

Descripción del Puesto:

Generar las recetas de los diferentes platos, además de apoyar en el proceso de selección del personal de restaurante-pastelería.

Funciones Esenciales:

- ✓ Capacitar al personal.
- ✓ Supervisar y evaluar el trabajo del personal a cargo.
Elaborar las requisiciones para la oficina de compras o almacén según el caso.
- ✓ Supervisar la calidad de los alimentos que llegan a la cocina
Apoyar al contralor de costos en la elaboración de recetas estándar.
- ✓ Revisar y autorizar las requisiciones de alimentos que los cocineros solicitan al almacén.
- ✓ Elaborar los presupuestos de gastos de la cocina.

Requisitos del Puesto:

Máximo 3 años

Mínimo 1 año en labores similares en hoteles, restaurantes de alto nivel

Técnico profesional o experto profesional en cocina.

Especialización en Administración de Restaurantes

Manejo BPM.

Información General del Puesto.

CARGO: Supervisor de cocina.

CARGO DEL JEFE INMEDIATO: Gerente y/o Administrador.

RESPONSABILIDAD: Responsable de velar por su personal haciendo que este cumpla con calidez y servicio para el cliente objetivo del restaurante.

Descripción del Puesto: Generar las recetas de los diferentes platos, además de apoyar en el proceso de selección del personal de restaurante-pastelería.

Funciones Esenciales:

Programa, coordina, controla y supervisa las tareas que realiza el personal a su cargo.

Programa los menús diarios a preparar junto al chef.

Lleva el control de asistencia del personal.

Efectúa inventarios semanales.

Requisitos del Puesto:

Máximo 3 años.

Mínimo 1 año en labores similares en hoteles, restaurantes de alto nivel

Técnico profesional o experto profesional en cocina

Especialización en Administración de Restaurantes.

Manejo BPM.

Información General del Puesto.

Nombre del Puesto: Cocinera.

Área o Sección: Restaurante

Reporta a: Jefe de Cocina

Puesto (s) que supervisa Directamente: Ayudante de cocina.

Descripción del Puesto:

La Cocinera es la persona encargada de elaborar los alimentos que el cliente solicita mediante la carta o menú.

Funciones Esenciales:

- ✓ Preparar platillos apetitosos y bien sazonados, combinando texturas y colores en su presentación.
- ✓ Controlar las porciones y supervisar que los platillos se preparen, presenten y sirvan de acuerdo a los estándares de calidad y cantidad establecidos. Disminuir al máximo el desperdicio.
- ✓ Supervisar la limpieza, higiene y sanidad de la materia prima así como las diversas áreas de servicio.
- ✓ Conocer todo lo relacionado con la recepción de alimentos perecederos y no perecederos, revisando su frescura, madurez, calidad y presentación.
- ✓ Conocer los procedimientos para la preparación y combinación de los alimentos.
- ✓ Aplicar los estándares de higiene y calidad.

Requisitos del Puesto:

- ✓ Experiencia mínima de 2 años.
- ✓ Trabajo en equipo.
- ✓ Disponibilidad de horarios.
- ✓ Proactivo.
- ✓ Responsable.

Información General del Puesto.

Nombre del Puesto: Panadero/Pastelero.

Área o Sección: Restaurante

Reporta a: Jefe de Cocina

Puesto (s) que supervisa Directamente: Ninguno.

Descripción del Puesto:

Es la persona que ejecuta todas las operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de toda clase de postres.

Funciones Esenciales:

Supervisar elaboración de productos

Preparar y aplicar rellenos y pastas decorativas

Decorar productos de pastelería.

Controlar calidad de materias primas e insumos cumplir con las normas de higiene y seguridad.

Requisitos del Puesto:

Experiencia mínima de 2 años.

Trabajo en equipo.

Disponibilidad de horarios.

Proactivo.

Responsable.

Información General del Puesto.

Nombre del Puesto: Ayudante de Panadero/Pastelero.

Área o Sección: Restaurante

Reporta a: Panadero/Pastelero.

Puesto (s) que supervisa Directamente: Ninguno.

Descripción del Puesto:

Auxiliar del panadero/pastelero en la preparación y distribución de los pasteles, así como mantener en orden y limpio todo el equipo de cocina.

Funciones Esenciales:

Preparado en pastelería.

Conocimiento de elaboración de variedades de postres.

Cumplir con normas de higiene y seguridad necesarias.

Servir y recoger el servicio del comedor.

Mantener en perfecta limpieza y orden la cocina, equipo e instalaciones, incluyendo vajillas, cubiertos, platos de cocina, etc.

Controlar la vajilla, cubiertos, etc.

Requisitos del Puesto:

Experiencia mínima de 2 años.

Trabajo en equipo.

Disponibilidad de horarios.

Proactivo.

Responsable.

Información General del Puesto.

Nombre del Puesto: Mesero.

Área o Sección: Restaurante.

Reporta a: Jefe de Ventas.

Puesto (s) que supervisa Directamente: Nada.

Descripción del Puesto:

El Mesero es la persona encargada de atender a los clientes, proporcionándoles alimentos, bebidas y asistencia durante la estancia.

Funciones Esenciales:

- ✓ Presentarse al trabajo debidamente aseado, tanto del cuerpo como del uniforme.
- ✓ Limpia mesas, ceniceros, candeleros, menús, lámparas de mesas, charolas, etc.
- ✓ Presentarse al cliente con amabilidad y cortesía.
- ✓ Conocer perfectamente los platillos del menú, así como el tiempo de elaboración y los ingredientes con que están preparados.
- ✓ Sugerir alguna ensalada o algunas de las especialidades de la casa.
- ✓ Presentar la comanda al cajero para que la selle y poder solicitar al cocinero los platillos ordenados por el cliente.
- ✓ Retirar los platos oportunamente.
- ✓ Cuando el cliente lo solicita, presentar la cuenta para su pago.

Requisitos del Puesto:

- ✓ Bachillerato.
- ✓ Sexo indistinto.
- ✓ Puntual.
- ✓ Responsable.
- ✓ Disponibilidad de horarios.
- ✓ Proactivo.

Información General del Puesto.

Nombre del Puesto: Operario de limpieza y mantenimiento.

Área o Sección: Restaurante

Reporta a: Supervisor de cocina.

Puesto (s) que supervisa Directamente: Nadie

Descripción del Puesto:

Es la persona que se ocupa de la limpieza y mantenimiento de inmuebles. Para ello, emplea los productos y la maquinaria más adecuados y respeta las normas de utilización.

Funciones Esenciales:

- ✓ Elaboración de cronograma de limpieza.
- ✓ Mantener en buen estado los materiales de limpieza.
- ✓ Administrar bien los recursos asignados.
- ✓ Receptividad ante las instrucciones recibidas.
- ✓ Seguimiento de un plan de trabajo.
- ✓ Facilidad de adaptación a las nuevas tecnologías de limpieza.
- ✓ Responsabilidad y capacidad de seguir un método de trabajo.
- ✓ Actitud discreta ante la documentación de los clientes.
- ✓ Organización.
- ✓ Atención.
- ✓ Capacidad de trabajo en equipo.
- ✓ Cuidado y rigor en el manejo de productos y mezclas peligrosas.
- ✓ Pulcritud.
- ✓ Eficiencia.

Requisitos del Puesto:

- ✓ Bachillerato.
- ✓ Puntual.
- ✓ Responsable.
- ✓ Disponibilidad de horarios.

Información General del Puesto.

Nombre del Puesto: Jefe de comercialización y ventas.

Área o Sección: Ventas.

Reporta a: Gerente.

Puesto (s) que supervisa Directamente: Producción.

Descripción del Puesto:

Realiza las ventas buscando siempre la mejor opción para el restaurante-pastelería.

Funciones Esenciales:

Compras:

Solicita los presupuestos a distintos distribuidores con cada uno de las características de los productos.

Verifica que no falte materia prima.

Realiza las compras.

Ventas:

Coordina con el gerente para buscar nuevo mercado.

Establece las políticas de ventas.

Verificar si los clientes están satisfechos con la atención brindada.

Requisitos del Puesto:

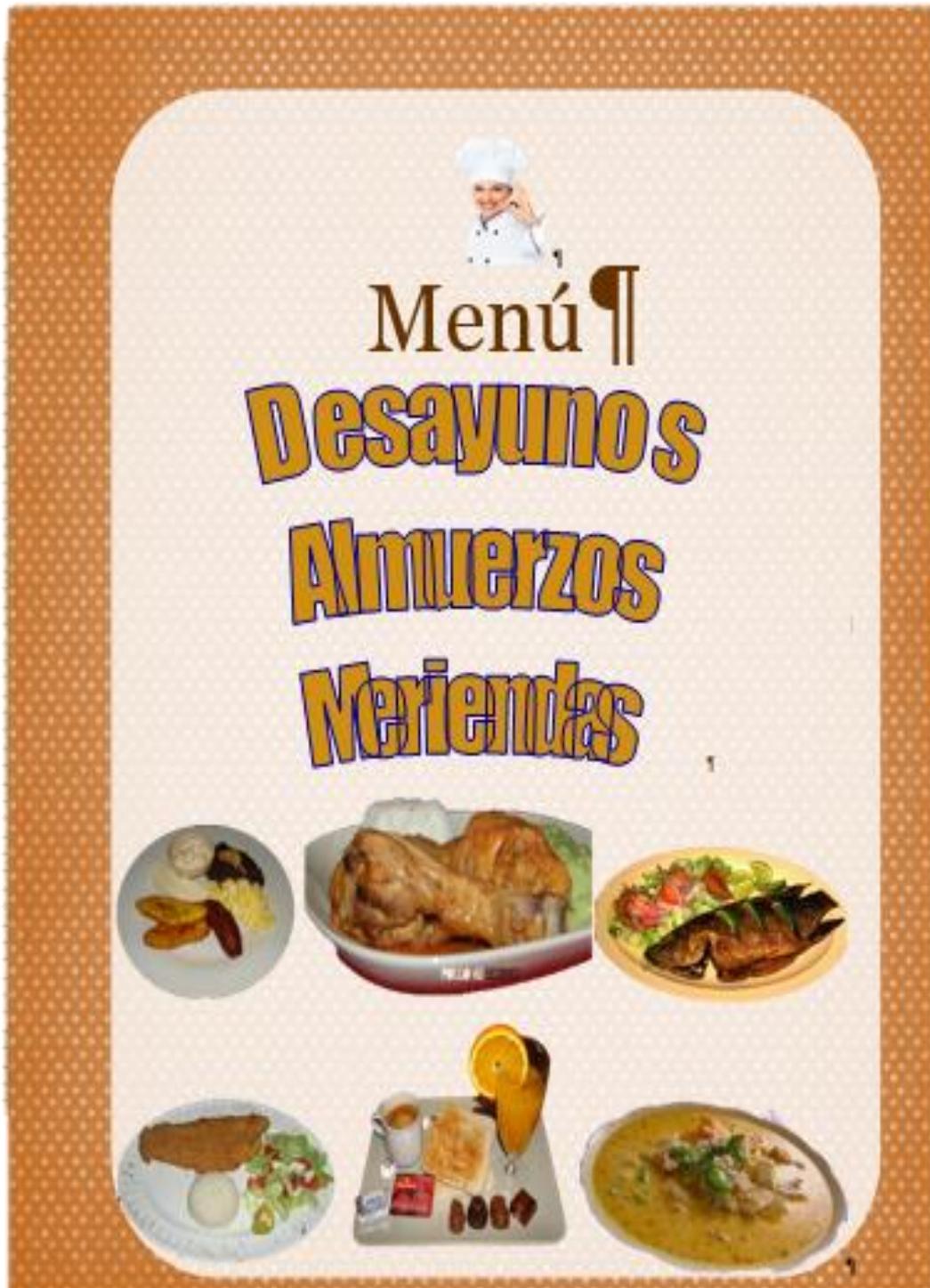
Experiencia mínima de 2 años.

Debe ser una persona con bastante capacidad de negociación.

Debe tener licenciatura en administración de empresas o carreras afines.

4.2.3. Productos / servicios a ofrecer.

GRÁFICO # 31 Carta de presentación alimentos.



Fuente: Restaurante-Pastelería "De ángeles"
Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 32 Carta de presentación de pasteles.



Fuente: Restaurante-Pastelería "De Ángeles"
Elaborado por: Tanya Suárez.

Productos.

Para definir los productos a ofrecer en el restaurante, se consideró la preferencia que tienen los posibles clientes determinada en la encuesta de mercado, el restaurante brindará desayunos, almuerzos y meriendas donde se ofrecerá mariscos, seguido de las carnes y las comidas rápidas, en la pastelería será una línea exclusiva de postres.

Para la preparación de los alimentos, se utilizará un proceso artesanal, el chef junto al supervisor de cocina y cocinero están encargados que los alimentos estén a la hora que el cliente pida su requerimiento de los desayunos, almuerzos y meriendas y de los postres estarán listos para el consumo de los clientes, el consumidor podrá recibir su pedido al instante con un sabor fresco.

Es importante que el restaurante-pastelería tenga una carta que incluya los platos a ofrecer como son: desayunos, almuerzos y meriendas que se brinden en el día, además de los productos de pastelería.

Servicio.

Es una empresa de servicio, se estructurará un modelo de trabajo que logre el reconocimiento del cliente con el restaurante-pastelería y la marca, es decir que los consumidores se identificarán con el negocio y tener la fidelización por el producto, por el nivel de atención y servicio prestado por los trabajadores de “De Ángeles”, convirtiéndose en una referencia principal para la publicidad que podrá ser la marca.

La empresa brindará constantes capacitaciones que permitan dar buena atención al cliente. El restaurante-pastelería tendrá iluminación, ambiente agradable, música de acuerdo a la ocasión y televisión, que permita fidelizar al cliente. Los muebles, mesas, decoración y colores que se usarán en el local serán de tipo moderno-playero que proyecte una imagen atractiva y en vías de desarrollo y crecimiento.

4.3. MERCADO.

4.3.1. Análisis de la situación las fuerzas competitivas del mercado.

El estudio de mercado permite establecer las variables que se encuentran en el entorno, como son la demanda y la oferta de un producto o servicio determinado que una empresa desea ofrecer. Además la utilizamos como herramienta primordial del mercadeo para obtener información por medio de datos primarios del entorno para su posterior proceso estadístico y su respectivo análisis y conclusiones.

4.3.1.1. Clientes.

Personas de la comunidad que buscan un lugar que cuente con las características que ellos necesitan, además de los visitantes y turistas que buscan pernoctar en la localidad para degustar los desayunos, almuerzos, meriendas y postres, con la debida atención al cliente.

4.3.1.2. Análisis de la competencia actual y potencial.

La competencia actual son los lugares que ofertan servicios similares en el mercado, tomando en consideración que no existe tal competencia que se iguale con la creación del restaurante-pastelería, debido a que solo existen pequeños comedores, con servicio y capacidad limitada.

Restaurante-pastelería “De Ángeles” se introducirá en el sector alimenticio de Palmar, con una competencia indirecta con los comedores, restaurante o pastelería y que manejan valores altos o iguales en comparación con los costos de la capacidad de la empresa, los cuales serán cómodos y económicos, estos restaurantes están ubicados cerca como son la comuna San Pablo, Santa Elena y La Libertad. Por lo que se consideró como competidores indirectos a los siguientes negocios:

4.3.1.3. Proveedores.

Las compras de la materia prima para el restaurante-pastelería para la elaboración de los platillos y postres se necesitaran víveres de primera necesidad como son: legumbres, frutas, carnes, harinas y productos de limpieza. Los proveedores serán de la provincia de santa Elena se las realizará en Mi Comisariato que representa un 60%, de las compras semanales, considerando la calidad y el buen precio de los productos, los 20% mercados municipales de La Libertad, Santa Elena y Palmar, 20% Distribuidora Piedra del inventario de carnes y pollos para los demás alimentos que necesitan para la elaboración de los platos y postres.

4.3.1.4. Sustitutos.

Los sustitutos del restaurante–pastelería “De Ángeles” son directamente otros restaurantes no especializados, pastelerías, comedores y cabañas; e indirectamente también se involucra a las panaderías por la relación del servicio que se desea brindar, sin embargo, el servicio complementario que se brindará como lo es la ambientación, delicias, confort y comodidad, son los productos de la pastelería que serán el sello que representa a la marca en el mercado.

4.3.2. Valoración de la demanda.

La valoración de la demanda es uno de los elementos más significativo para considerar en el tamaño del proyecto. La demanda se la obtiene por medio del estudio de investigación que se realizó con una muestra de 385 habitantes y 150 turistas y visitantes, mediante la tabulación sobre si estaría de acuerdo con la creación de un restaurante-pastelería en la Comuna Palmar, el 100% respondió que sí están de acuerdo debido a que no existe un lugar que cuente con los requerimientos que el cliente necesita, además en la comunidad se encuentran 2 laboratorios de larvas y 3 escuelas, donde requieren el servicio de alimentación, además de brindar el servicio a domicilio.

mencionar que se realizó la tabla de métodos ponderados que refleja las características del ámbito social y económico que posee la Comuna Palmar.

La comunidad de la Parroquia Atahualpa está ubicada en el Cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena con una extensión de 2.312.4 hectáreas. Con 10.000 habitantes. Con límites al Norte: Comuna Ayangue, al Sur: Comuna Jambelí, al Este: Parroquia Colonche y al Oeste: Océano Pacífico.

GRÁFICO # 34 Micro localización.



Fuente: Google Earth (Provincia de Santa Elena, 2015).

4.3.3.1 Definición y Cuantificación de los Segmentos del Mercado.

Perfil del consumidor:

País: Ecuador.

Región: Costa-Sierra-Oriente-Región Insular.

Nacionalidad: Ecuatoriana y de diferentes nacionalidades.

Demográfico:

Edad: 18 – 60 años.

Ingresos: 200 – 800 dólares mensuales.

Sexo: Masculino y Femenino.

Ocupación: Estudiantes, Profesionales, Servidores públicos y privados.

Clase social: Todo tipo de niveles.

Psicográficos:

Nuestro futuro cliente será una persona que gusta del entretenimiento, aventura y que sea socialmente activo. La motivación de compra es por probar los mejores platos, postres y apreciar la imagen que se proyectará la empresa, con su marca.

Conductual:

Visita el restaurante y pastelería “De Ángeles” varias veces en la semana, puedes consumir el producto en el local, pedirlo para llevar o decidir por servicios a domicilios siempre y cuando el lugar de destino este cerca. Considera mucho el valor de la calidad del servicio y el ambiente del establecimiento.

Además se debe considerar también a los turistas que llegan a nuestra provincia en especial los que visitan la comuna de Palmar, en caso de que ellos tengan acogida del restaurante y considerar que manejan un nivel medio – alto, lo que hace atractivo este proyecto por la rentabilidad que representa para los intereses del inversionista.

4.3.3.2. Herramienta FODA.

Mediante las investigaciones del entorno, las encuestas a los habitantes de la comuna Palmar, a los turistas que visitan su playa y una pequeña observación del comportamiento y del lugar, se elaboró un cuadro para determinar cuáles son las fortalezas, oportunidades, debilidades y las amenazas del entorno.

CUADRO # 12 FODA.

MATRIZ FODA	
FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Buena ubicación estratégica. ❖ Diversidad de alimentos y postres. ❖ Materia prima de excelente calidad. ❖ Platos tradicionales y originales. ❖ Rapidez del servicio. ❖ Atención a domicilios mediante pedidos. ❖ Productos frescos. ❖ Personal especializado y capacitado. ❖ Nuevas vías de acceso. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Nuevo en el sector. ❖ Materia prima perecible de corta vida. ❖ Clientes no fidelizados.
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Tendencia hacia restaurante y pastelería temáticos. ❖ No existe una oferta similar. ❖ Tendencia del consumidor a alimentarse fuera de casa. ❖ Afluencia constante de personas en el sector. ❖ Imagen proyectada por la marca propia. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Temporadas bajas. ❖ Copias del estilo de negocio. ❖ Inestabilidad de las políticas del país.

Fuente: Restaurante – Pastelería “De Ángeles”.

Elaborado por: Tanya Suárez.

4.3.4. Estrategia de Mercadeo.

Las metas empresariales se obtienen mediante la aplicación de estrategias de marketing encaminadas a un mismo fin. En la propuesta del restaurante–pastelería “De Ángeles” se destacan las 4P:

- ❖ Producto.
- ❖ Precio.
- ❖ Plaza.
- ❖ Promoción.

4.3.4.1. Producto / Servicio.

Una de las claves para el éxito de una empresa es el servicio al cliente, principalmente en los servicios de restaurantes o servicios de alimentos. Conociendo el margen de beneficio limitado y la cantidad de competencia existente en el mercado, el Restaurante–Pastelería “De Ángeles” necesita fidelizar a sus clientes.

Trato amable: se mostrará amabilidad y respeto con los consumidores bajo cualquier circunstancia. Los trabajadores siempre saludarán, darán la cordial bienvenida, mostrarán una sonrisa sincera y darán las gracias por su visita.

Higiene: el restaurante, mantendrá una higiene y limpieza deslumbrante, la cocina limpia al igual que los baños. La higiene no solo debe estar presente en el local, sino también en el personal, con uniformes limpios para una buena presencia.

Rápida atención: el restaurante–pastelería “De Ángeles”, la rapidez de la atención es de gran importancia, porque permitirá ganar la preferencia de los clientes y poder atender a un mayor número de clientela.

El servicio que ofrecerá el Restaurante – Pastelería “De Ángeles” contará con las siguientes características:

Brindará desayunos a sus clientes y en el menú habrá diferentes opciones entre las cuales tenemos: arroz con filete de pescado y jugo en segunda opción esta café o leche, dos panes con mantequilla, una rebanada de queso y jamón.

Los almuerzos tendrán diferentes menús de acuerdo como se establezca en el día y que será sopa, arroz, jugo y porción de fruta.

Los postres se presentarán en dos tipos de dulce y de sal.

4.3.4.2. Logo.

GRÁFICO # 35 Logo



Fuente: Restaurante – Pastelería “De Ángeles
Elaborado por: Tanya Suárez.

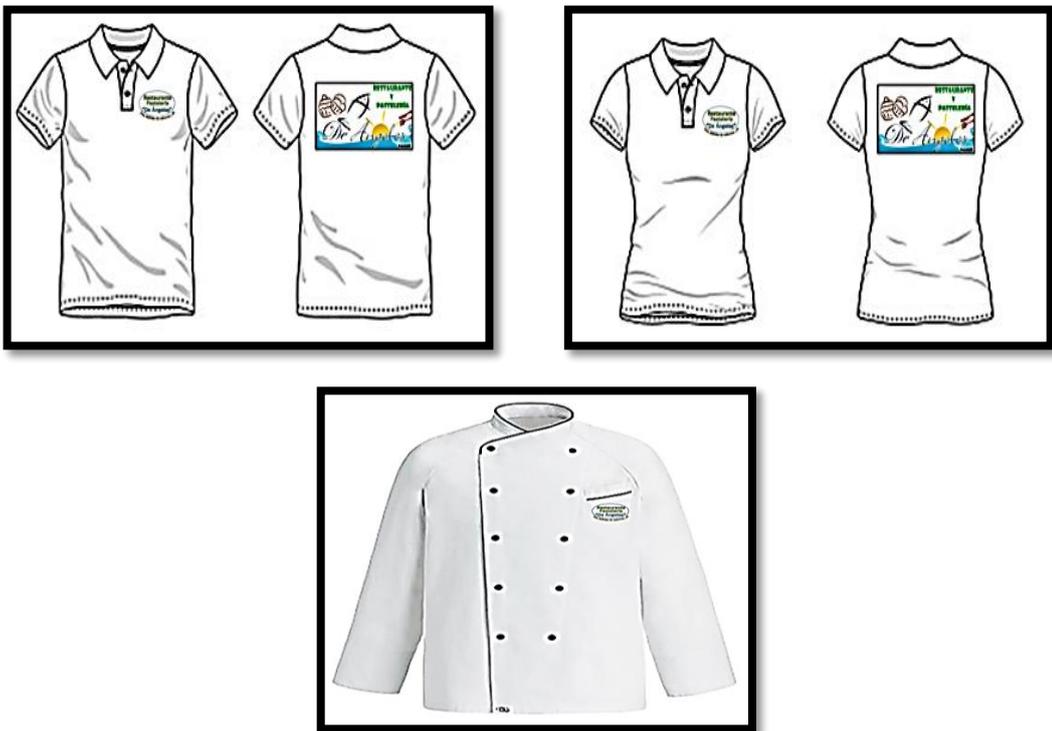
4.3.4.3 Slogan.

¡Una delicia de sabores!

4.3.4.4. Uniformes.

Para complementar una buena imagen se diseñó camisetas polo y trajes de cocineros con el logo respectivo del restaurante–pastelería “De Ángeles” y el color elegido para ello es el blanco, sinónimo de limpieza, que caracterizará el servicio, y estará dirigido exclusivamente al personal de trabajo por el contacto directo que ellos manejan con los clientes, entre estos se encuentran el administrador, cajero, meseros, limpieza, ayudantes de cocina y los de producción que son la cocinera y panadero.

GRÁFICO # 36 Uniformes



Fuente: Restaurante – Pastelería “De Ángeles”.
Elaborado por: Tanya Suárez.

4.3.4.5. Precio.

Estrategias para el precio.

Para efectos de determinación de precios se utilizó la técnica de la contribución marginal, haciendo un análisis exhaustivo en la identificación de sus costos fijos y variables; basados en este cálculo, los desayunos se venderán a un precio de \$3,00 dólares, los almuerzos tendrán un precio de \$4,00 dólares, meriendas costarán \$ 4,50 dólares mientras que los postres se presentarán en dos tipos de dulce \$2,20 y de sal \$1,80 como se detalla en el siguiente cuadro:

CUADRO # 13 Precio de los Productos.

DESCRIPCIÓN	PRECIO
Desayunos	\$ 3,00
Almuerzos	\$ 4,00
Meriendas	\$ 4,50
Postres de Dulce	\$ 2,20
Postres de Sal	\$ 1,80

Fuente: Restaurante – Pastelería “De Ángeles”.

Elaborado por: Tanya Suárez.

4.3.4.6. Plaza canal de distribución.

El restaurante-pastelería contará con su principal canal de distribución que será de forma directa con el consumidor, que también, además de brindar servicio complementario como es la entrega a domicilio.

Los canales de distribución se efectuarán las ventas de este servicio de alimentos, del Restaurante y Pastelería “De Ángeles” serán los siguientes:

- ❖ Instalaciones de la empresa.
- ❖ Internet: Redes Sociales y Pagina Web.

4.3.4.7. Promoción.

Para dar a conocer el servicio de alimentos será a través de incentivos especiales al realizar las ventas, como son:

- Promociones especiales para grupos familiares del 5% en su total del servicio. (10 personas en adelante).
- En el mes de tu cumpleaños, te damos un descuento del 5% para cuando quieras venir a comer con amigos, familia, compañeros del trabajo, o con quien quieras.

4.3.4.8. Publicidad.

El objetivo es incrementar el consumo del servicio y los productos a ofrecer en la mente del consumidor, Restaurante-Pastelería “De Ángeles” utilizará los siguientes medios de publicidad que son: página web, redes sociales, radio y televisión, prensa escrita, hojas volantes, tarjeta de presentación y banners.

GRÁFICO # 37 Página Web del Restaurante-Pastelería “De Ángeles”.



Fuente: Restaurante – Pastelería “De Ángeles”.
Elaborado por: Tanya Suárez.

4.3.4.8.1. Página web.

La página web del restaurante–pastelería “De Ángeles” tendrá información de: ubicación, horarios, servicios (Los platos del menú del día y la variedad de postres a ofrecer), precio, promociones, teléfonos, correo electrónico, logo y fotos de la empresa.

GRÁFICO # 38 Red Social-Facebook.



Fuente: Restaurante – Pastelería “De Ángeles”.
Elaborado por: Tanya Suárez.

4.3.4.8.2. Red social Facebook.

Es de mucha importancia para promocionar productos y servicios a ofrecer, creando una cuenta al restaurante–pastelería “De Ángeles” ofreciendo variedades gastronómicas.

4.3.4.8.3. Radio.

Se realizarán cuñas radiales a través de radio Amor, por ser el medio de comunicación con mayor aceptación en la provincia de Santa Elena, donde se dará a conocer la ubicación, el nuevo servicio y las promociones que brindará el restaurante– pastelería “De Ángeles”.

GRÁFICO # 39 Radio–Amor.

Radio	Sonido	Contenido	Tiempo
	Música Llamativa y de Moda.	<p>Restaurante y Pastelería “De Ángeles”</p> <p>Te invita a formar parte de nuestro servicio de excelente calidad y saborear todas las variedades de platos y postres, cubriendo todas sus expectativas.</p> <p>Estamos ubicados en Palmar en frente del Malecón, en el Barrio Santa Rita.</p>	30 Segundos

Fuente: Radio Amor.
Elaborado por: Tanya Suárez.

4.3.4.8.4. Prensa escrita.

La prensa escrita tiene un gran alcance, uno de estos medios es el DIARIO SÚPER es un emisor importante es el de cobertura local.

GRÁFICO # 40 Diario Súper.



Fuente: Diario El Súper.
Elaborado por: Tanya Suárez.

4.3.4.8.5. Hojas volantes y tarjetas de presentación.

Estas publicaciones sin duda son uno de los medios de publicidad más utilizados por las empresas, siendo de gran alcance y serán utilizados para poder posicionar el producto y servicio en la mente de los posibles consumidores.

GRÁFICO # 41 Hojas Volantes.



**RESTAURANTE
Y
PASTELERÍA**

De Angeles

PALMAR

OFRECE



Desayunos, Almuerzos, Meriendas



Pasteles

Dirección: Palmar, Barrio Santa Rita.
Teléfono: 904-313.
Celular: 0992296585.
Correo electrónico: angeles_tomaja@hotmail.com
<https://www.facebook.com/Restaurante-Pastelería->

Elaborado por: Tanya Suárez.

GRÁFICO # 42 Tarjetas de Presentación.



Elaborado por: Tanya Suárez.

4.3.4.8.6. Banners.

Estarán en lugares estratégicos, en la entrada del restaurante-pastelería “De Ángeles”, en el cruce de Palmar para brindar información de la ubicación del lugar, servicios, promociones y para que los turistas tengan conocimiento de la empresa y en la playa.

GRÁFICO # 43 Banners



Elaborado por: Tanya Suárez.

4.3.4.8.7. Vehículo para transportar las compras y ventas a domicilio.

GRÁFICO # 44 Vehículo



Elaborado por: Tanya Suárez.

4.4. ESTUDIO TÉCNICO.

El Estudio Técnico trata del espacio físico del proyecto para su factibilidad que posee y de la forma en que funcionará, en la que incluye la ingeniería del proyecto, como las construcciones e instalaciones correspondientes para iniciar las operaciones del restaurante-pastelería. Además se detallan las inversiones adecuadas para el respectivo equipamiento y la contratación del personal idóneo para el establecimiento. Tiene por objeto proveer información para cuantificar el monto de las inversiones y de los costos de operación pertinentes a esta área. Técnicamente existirían diversos procesos productivos opcionales, cuya jerarquización puede diferir de la que pudiera realizarse en función de su grado de perfección financiera. Por lo general, se estima que deben aplicarse los procedimientos y tecnologías más modernos, solución que puede ser óptima.

4.4.1. Tamaño de la planta seleccionado.

Restaurante-pastelería “De Ángeles” desarrollará sus actividades empresariales en la Comuna de Palmar, barrio Santa Rita, al frente del malecón, vía a la iglesia, en una extensión territorial de 15 x 20 m², en el que estarán ubicadas las instalaciones y donde se darán los respectivos servicios.

GRÁFICO # 45 Tamaño de la Planta Seleccionado.

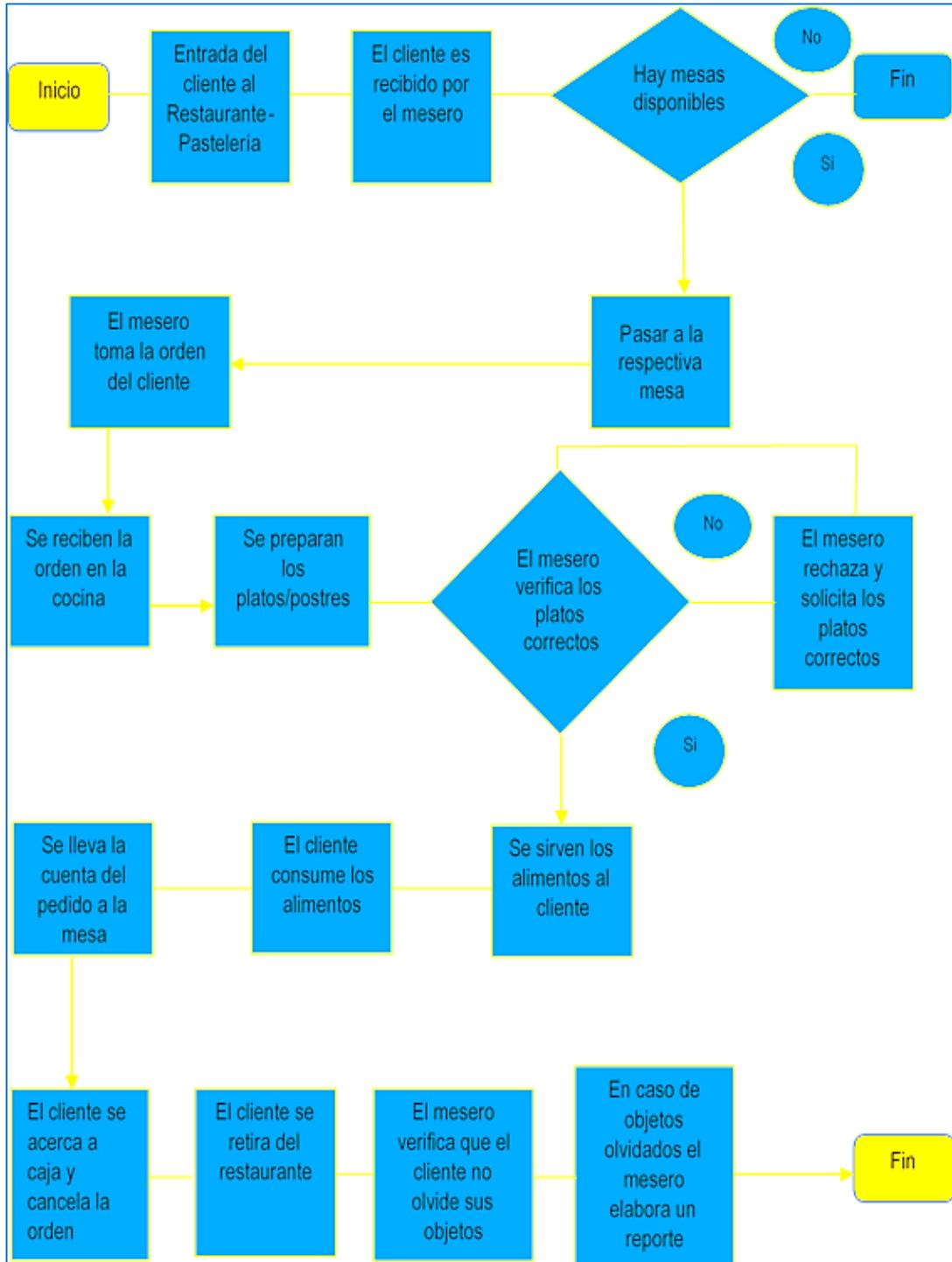


Fuente: Restaurante – Pastelería “De Angeles”.
Elaborado por: Tanya Suárez.

4.4.2. Proceso de producción del servicio.

La empresa ofrecerá dos tipos de servicio, el primero es que el cliente realiza su pedido para consumir los alimentos en el local para disfrutar del ambiente ofrecido y el servicio a domicilio o para llevar.

GRÁFICO # 46 Diagrama de flujo del servicio.



Fuente: Restaurante – Pastelería “De Ángeles”.

Elaborado por: Tanya Suárez.

4.4.3. Recursos Requeridos.

4.4.3.1. Tecnológico.

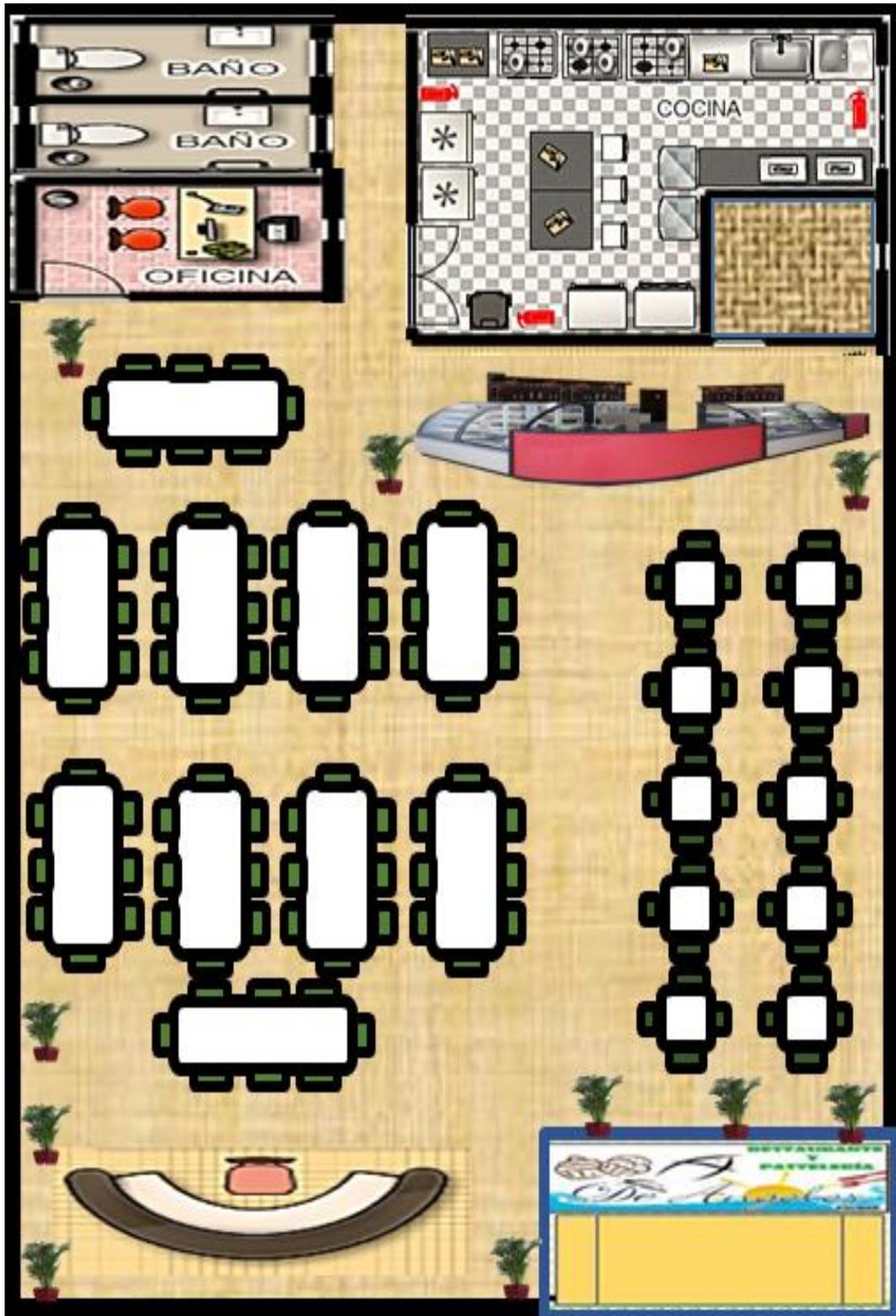
Estarán dotadas de equipos de alta tecnología como: computadora, impresora, caja registradora y teléfono cuyas especificaciones se detallan en los activos fijos.

4.4.4. Instalaciones físicas.

Las instalaciones físicas del Restaurante–Pastelería “De Ángeles” estarán compuestas por el área de cocina, una oficina para el administrador, los baños y una amplia zona de atención al cliente y el área para servirse los alimentos, para que los consumidores se sientan cómodos en sus respectivas mesas, y el personal de la empresa pueda brindar el servicio de manera apropiada.

A continuación, una descripción detallada de la estructura de las áreas del restaurante – pastelería:

GRÁFICO # 47 Diseño de la Planta



Fuente: Restaurante – Pastelería “De Ángeles”.
Elaborado por: Tanya Suárez.

4.4.4.1. Atención al cliente.

El restáurate y pastelería contará con una capacidad de 20 mesas para 120 personas.

4.4.4.2 Área de cocina.

La cocina tendrá su área específica para la preparación de los alimentos como los desayunos, almuerzos y los postres. Contará con una zona despejada para el debido equipamiento como son las cocinas, hornos, refrigeradoras, etc.

4.4.4.3. Oficina.

En este departamento ejercerá sus funciones el gerente y el contador donde se llevará el control del Restaurante-Pastelería.

4.4.4.4. Baños.

Los servicios higiénicos habrá respectivamente para hombres y mujeres.

4.4.5. Maquinarias y Equipos.

La propuesta consiste en la creación de un restaurante y pastelería, por lo tanto, se comenzará con el estudio del negocio y posteriormente con las primeras inversiones; asimismo, se debe adquirir todo el equipamiento necesario para el local y otras inversiones a realizar. Además se presentaran los utensilios que equiparán el área de la cocina y parte del área de atención al cliente para la preparación de los alimentos como el desayuno, almuerzo, merienda como también los postres de dulce y de sal, para brindar un buen servicio, en el restaurante-pastelería “De Ángeles”.

4.4.6. Recursos Humanos.

El recurso humano se especificó en capítulos anteriores y está compuesto por 14 personas que son: gerente, contador, cajera, chef, supervisor de cocina, cocinera 1, cocinera 2, panadero, ayudante de panadería, mesero1, mesero 2, mesero 3, operario de limpieza y mantenimiento, jefe de compras y ventas.

Conservar los departamentos de manera organizada es de vital importancia para establecer las políticas relacionadas a los requisitos que deben poseer las personas que formarán parte de la empresa, como se detalló anteriormente, es preciso brindar a los turistas atención especializada.

4.5. PLAN ECONÓMICO-FINANCIERO.

4.5.1. Plan de inversiones.

La inversión para el financiamiento del Restaurante-Pastelería “De Ángeles” para que funcione perfectamente se adquiere los bienes necesarios para la implementación. Al realizarse el estudio técnico y de mercado en la empresa de servicios del restaurante-pastelería, se ha tomado en cuenta realizar un estudio financiero, que permita llevar un control de los ingresos, costos y gastos en el proceso de la actividad, considerando que una inversión financiera sea proactiva y que no haya pérdida.

El objetivo de este capítulo es analizar la información requerida en los capítulos antes mencionados como son estudio de mercado, estudio técnico, estudio administrativo y estudio financiero.

4.5.1.1. Propiedad Planta y Equipo.

Son los activos fijos de la empresa, que son destinados para la producción o servicios de la empresa, éstos se deprecian en función a su vida útil, porque están sujetos al desgaste por su uso.

Cada uno de los activos tiene su inversión para el desarrollo del restaurante-pastelería como equipos de computación con una inversión de \$ 9400,00 maquinarias equipos y herramientas 33.025,00 muebles de oficina \$ 9.970,00 equipos de comunicación y seguridad \$ 3.805,00 vehículo \$ 28.000,00 infraestructura \$ 90.000,00 y terreno \$ 9.000.00, (Ver anexo tabla # 35).

4.5.1.2. Capital de Trabajo.

El capital de trabajo son recursos para poner en marcha la empresa, siendo el capital adicional que se utiliza para el funcionamiento antes obtener ingresos. Los activos fijos y diferidos se financiaran con créditos a corto plazo, tanto en efectivo como a través de créditos de los proveedores. El Capital de Trabajo se la obtiene por la diferencia entre activos corrientes y pasivos corrientes, que equivale a la suma total de los recursos bancarios del restaurante-pastelería, destina en forma permanente para la conservar las existencias y los precios normales para el funcionamiento de las operaciones de la Empresa. Con un valor de \$ 15.600,00 dólares.

4.5.2. Cronograma de ejecución.

CUADRO # 14 Cronograma de Ejecución.

ETAPA	ACCIÓN	PERIODO	SEMANAS
ETAPA 1	CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DEL LOCAL	Construcción del Restaurante - Pastelería "De Ángeles"	10
		Decoración del Lugar	2
		Compra del Equipamiento	2
ETAPA 2	CONSTITUCIÓN Y CONTRATACIÓN	Constitución de la empresa	1
		Selección del Personal	
		Charlas de las Funciones	
ETAPA 3	ADECUACIONES DE LOCAL Y TECNIFICACIÓN	Contratación de la Mano de Obra	2
		Planificación de adecuaciones	
		Ejecución de la Obra	
		Tecnificación y Contratación del personal para inicios de la operación del Restaurante.	2
		Entrega de la Obra	1
OPERACIONES	Plan de Mercado y Promociones		
ETAPA 4	OPERACIONES	Periodo de Inauguración	1

Fuente: Restaurante – Pastelería “De Ángeles”.
Elaborado por: Tanya Suárez.

4.5.3. Costos de operación y gastos.

4.5.3.1. Costos de sueldos y salarios.

Para el funcionamiento de la empresa se necesita de mano de obra calificada, por esta razón se contará con personal calificado para el restaurante-pastelería que se invertirá en un gerente \$ 14.727,84, un contador de \$ 9.940,56, una cajera \$ 7.068,19, un chef \$ 14.727,84, supervisor de cocina \$ 11.536,32, cocinero 1 \$ 7.546,92, cocinero 2 \$ 7.546,92, panadero \$ 7.546,92, ayudante de panadería \$ 7.546,92, mesero 1 \$ 6.749,04, mesero 2 \$ 6.749,04, mesero 3 \$ 6.749,04, operario de limpieza y mantenimiento \$ 6.429,89 y jefe de compras y ventas \$ 9.940,56 dando un monto anual de \$ 124.806,00 dólares.

4.5.3.2. Gastos de Administración.

En el proyecto se ha considerado los gastos de administración considerando los servicios básicos, materiales, suministro de limpieza y suministro de oficina, que se obtuvo un valor total de \$ 56.936,59. (Ver anexo tabla # 61).

4.5.3.3. Gastos Financiero.

El valor de gasto financiero se asignó por medio de un préstamo bancario con un de total de \$ 119.280,00 con el interés anual 12% a 10 años.

4.5.3.4. Gastos de Ventas.

Este gasto de venta es considerado, para dar a conocer al restaurante-pastelería que ofrece servicios de alimentación El total de gasto de venta es de \$ 15.520,56 dólares (Ver anexo tabla # 62).

4.5.4. Ingresos (Restaurante-Pastelería).

El presupuesto de ingreso es la iniciativa para preparar los estados financieros y llevar una correcta operación.

El restaurante-pastelería, estará compuesto por brindar servicios de alimentación como son alimentos y pasteles, tomando en cuenta las ventas e ingreso de cada actividad, para conseguir los ingresos totales de cada año, como primer año 20.000 desayunos, 40.000 almuerzos, 20.000 meriendas, 25.000 postres dulces y 25.000 postres salados Obteniendo un total de ingreso en el año 1 de \$ 410.242,80.

4.6. EVALUACIÓN FINANCIERA.

4.6.1. Estados financieros proyectados

Los estados financieros proyectados del restaurante-pastelería, representa la situación económica financiera de la empresa, estos estados deben de ser comprensible, comparable, útil pertinente, neutral, confiable y verificable, para proveer información sobre el patrimonio de la misma. La planeación financiera es de mucha utilidad ya que sirve para controlar el presupuesto para que marche bien la empresa.

4.6.1.1. Estado de Resultado Integral.

El estado de pérdidas y ganancias llamado también estado de resultado integrales está compuesto de cuentas de ingresos, gastos y costos, que cuyos saldos deben ser cerradas al finalizar el ejercicio contable para demostrar la utilidad o pérdida en el periodo de actividades.

Para el restaurante-pastelería se ha considerado proyectar a 10 años que es el cual refleja los ingresos anuales como referencia del primer año con un total de

\$ 410.242,80 total de costos operativos de \$ 342.367,33 utilidad operativa \$ 67.875,46 y utilidad neta \$ 45.001,43 que tendrá el restaurante-pastelería. (Ver anexo tabla # 63).

4.6.1.2. Flujo de caja (Corriente de liquidez).

El flujo de efectivo (Corriente liquidez) son los activos corrientes, pasivos corriente, activos fijos y pasivos fijos.

El restaurante-pastelería “De Ángeles” posee efectivo perteneciente a los activos corrientes el total de \$ 15.600,00 que corresponde al capital de trabajo que se utilizarán al iniciar la actividad, además cuenta con activos fijos un total de \$ 183.200,00.

Al iniciar la actividad se realiza un préstamo bancario de \$ 119.280,00 y aporte de la accionista corresponde \$ 79.520,00, lo cual corresponde en el balance inicial de los activos y pasivos \$ 198.800,00

4.6.1.3. Estado de situación financiera

El estado de situación financiera muestra en el activo del primer año un valor de \$ 289.593,43 y en el pasivo un valor \$ 107.352,00 y en el patrimonio \$ 79.520,00 y la utilidad del ejercicio \$ 45.001,43 obteniendo la suma en el total pasivo más patrimonio un valor de \$ 289.593,43 (Ver anexo tabla # 64).

4.6.1.4. Flujos de Caja para Evaluación.

Flujo de caja está conformado con ingresos totales restado con los gastos operativos, 15% participación a trabajadores, utilidad antes del impuesto y impuesto a la renta, que designa un valor de flujo efectivo sumado de las inversiones y valor de rescate de terreno, infraestructura, equipos de computación, equipos de oficina, vehículo, muebles y enseres y capital de trabajo.

El flujo efectivo del primer año es de \$ 51.874,60 que al transcurrir los años el valor va aumentando hasta llegar a los 10 años con el valor de \$ 118.683,20.

4.6.2. Indicadores de rentabilidad de la Inversión

La rentabilidad es una relación porcentual que se obtiene a través del tiempo por cada unidad de recurso invertido.

Como rentabilidad económica, es la inversión inicial del proyecto de la utilidad operativa que es de \$ 57.649,14 obteniendo una utilidad neta para en primer año con un valor de \$ 45.001,43.

4.6.2.1. Tasa Interna de Retorno.

La tasa interna de retorno (TIR) se define como la tasa de rendimiento utilizada para el presupuesto de capital para medir y comparar la rentabilidad de las inversiones.

En el estudio económico que se realizó en el restaurante-pastelería los 10 años alcanzó una de tasa del 31% que es proyecto aceptable, el cual se encuentra por encima del costo de capital a 0.

4.6.2.2. Valor Presente Neto.

El proyecto del restaurante-pastelería tiene como valor neto de \$ 219.640,89 dónde la inversión inicial se recuperara en el cuarto año.

4.6.2.3. Período de Retorno de la Inversión.

Es aquella que evalúa la inversión económica del proyecto, que sirve para calcular los números de años necesarios para recuperar la inversión inicial. Los diez años asignados se recuperara la inversión del proyecto en el cuarto año.

4.6.2.4. Generación de Empleos.

Restaurante–Pastelería “De Ángeles” crea una nueva fuente de trabajo para un total de 14 personas a nivel administrativo y productivo y que necesita de ser capacitados para su crecimiento laboral y profesional, como el mandato fiel a la generación de empleos con sueldos dignos como estipula la ley del país.

4.6.2.5. Ratios financieros.

Razón efectivo

Es para medir la capacidad efectiva del restaurante-pastelería a corto plazo; considerando el activo del efectivo, para evitar recurrir a los flujos de venta. Que se cuenta en liquidez el primer año 29% y el último año 94%.

Margen de utilidad neta

Se relaciona la utilidad líquida con el nivel de las ventas netas. Mide el porcentaje de cada margen de utilidad de ventas.

Que para el primer año se obtuvo una utilidad 11%, y para el último año 17%, esto quiere decir que está produciendo una adecuada retribución para la empresa.

Razón de deuda

La deuda total cubre en el primer año el 46% y para el último año 0% porque estará completamente cancelada la deuda del préstamo de 10 años.

Multiplicador capital.

Los accionistas van a cubrir el 40% y el restante de un préstamo bancario, donde multiplicador capital en el primer año se obtiene 186% que al finalizar la deuda después de 10 años al 100%.

Rotación del total de activo.

Indica que los activos para generar ventas deben vender más por cada margen de utilidad en lo invertido, se obtuvo para el primer año 177 veces y para el último año 78 veces.

Rendimiento sobre el capital.

Se la obtiene multiplicando el margen de utilidad, rotación del total de activo, multiplicador del capital, que para el primer año recayó al 36 % y para el año 10 el 14% de rendimiento sobre el capital.

4.6.3. Coeficiente de Rentabilidad Nacional.

El restaurante-pastelería se debe tomar en cuenta la utilidad neta de primer año \$ 45.001,43 con la vida útil de 10 años y la inversión total de \$ 198.800,00 El porcentaje del coeficiente de rentabilidad Nacional es de 0,02 porciento.

4.6.3.1. Valor Agregado

El valor agregado para el restaurante-pastelería, se brindará el servicio de pastelería para que disfruten en familia.

4.6.3.2. Generación de Empleos.

Mediante las oportunidades que brinda la Provincia de Santa Elena a las comunidades son la generación de fuentes de empleo. Por esta razón el proyecto del estudio de factibilidad para la creación de un restaurante-pastelería, aportará fuentes de empleo a la comunidad de Palmar.

4.6.3.3. Beneficios Socio económico.

El beneficio social debe estar relacionado con el desarrollo y crecimiento de la provincia, entre los factores se encuentran la modernización de los negocios, la exigencias de nuevas formas de recreación y la satisfacción de las necesidades del ciudadano; es decir que con la creación del proyecto se iniciaría un nuevo tipo de empresa enfocado en la diferenciación en el servicios de alimentación, siendo éste un referente de incidencia turística en la comuna de Palmar.

4.7. IMPACTO AMBIENTAL.

En el restaurante-pastelería se estarán implementando las 3 R que significan reciclar, reducir y reutilizar, en un restaurante-pastelería se generan muchos desperdicios que pueden ser aprovechados.

Reciclar: se contará con diferentes tachos de basura para vidrios, plásticos y desechos orgánicos.

Reducir.- el menaje del restaurante-pastelería será de porcelana y vidrio para dar un buen servicio y a su vez no contaminamos el medio ambiente reduciendo menos desechos, además si se utilizará platos y vasos desechables solo si el cliente lo desea, además nos ayudará a reducir costos.

Reutilizar.- el desperdicio de comida generado será donado a las personas que tengan cerdos o para las personas que realizan el abono ya que de esta manera estamos contribuyendo con el medio ambiente.

4.8. PLAN DE ACCIÓN.

PLAN DE ACCIÓN				
Problema principal				
Carencia de restaurantes-pastelerías que permitan brindar un servicio de calidad en la Comuna Palmar.				
Fin del proyecto				Indicadores
Estudio de factibilidad para la creación de un Restaurante-Pastelería en la Comuna Palmar, Parroquia Colonche, cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena, año 2016.				Estudio de Mercado, Técnico, Administrativo y Financiero
Propósito del Proyecto:				Indicador:
Creación de un restaurante-pastelería para potencializar el desarrollo económico, turístico de la Comuna Palmar y la Provincia de Santa Elena, brindando atención personalizada al cliente.				Incremento del número de clientes y turistas que visitan a la comuna de Palmar y el negocio.
Objetivos	Programas	Proyectos	Estrategias	Actividades
1. Ofrecer un servicio de calidad donde los clientes puedan pasar momentos agradables con la familia, amigos, disfrutando deliciosos almuerzos y una gran variedad de postres.	Programa de publicidad para el Restaurante-Pastelería "De Ángeles" en la Comuna Palmar.	Planes de proyecciones de introducción de la publicidad para el Restaurante-Pastelería "De Ángeles".	* Innovación del servicio de restaurante y pastelería.	1.- Análisis Situacional "De Ángeles"
				2.- Servicios a ofrecer.
				3.- Precio de los productos.
				4.- Segmento de mercado.
				1.- Creación de la Imagen Corporativa.
				2.- Elaboración de una página web.
	3.- Publicidad a través de radio, tv y prensa escrita.			
	4.- Elaborar medios de promoción (Volantes, Tarjetas de presentación y banners).			
				Ejecutar el estudio

2.- Utilizar de manera óptima los recursos necesarios y el espacio físico para la implementación del restaurante-pastelería mediante un estudio administrativo y técnico.	Programa técnico y administrativo del Restaurante-Pastelería "De Ángeles" en la comuna Palmar.	Proyectos del diseño de la estructuración del Restaurante-Pastelería "De Ángeles".	* Diseño de la estructura física de las instalaciones. * Elaboración de una estructura organizacional para el Restaurante-Pastelería.	1.- Localización de la empresa.
				2.- Recursos requeridos para el funcionamiento (Humano, material, equipamiento y financiero)
				3.- Modelo y diseño de las instalaciones
				1.- Dirección Estratégica. (Misión y Visión)
				2.- Organigrama funcional.
				3.- Contratación del personal de acuerdo a las funciones y los perfiles del puesto Ejecutar el estudio
3.- Aplicar herramientas financieras para la evaluación económica que permita conocer la sostenibilidad y la rentabilidad del proyecto en el tiempo determinado.	Programa financiero del Restaurante-Pastelería "De Ángeles"	Proyecto de la evaluación financiera de los presupuestos, inversiones y financiamientos.	* Establecer el presupuesto para el funcionamiento del restaurante-pastelería. * Elaboración del estudio financiero. * Establecer la rentabilidad de la inversión.	1.- Activos Fijos requeridos.
				2 Talento humano necesario.
				3.- Capital de Trabajo.
				1.- Plan de financiamiento. (Préstamo)
				2.- Ingresos obtenidos por el estudio.
				3.- Estados financieros proyectados.
1.- VAN (Valor Actual Neto).				
2.- TIR (Tasa Interna de Retorno).				
3.- PRI (Periodo de Recuperación de la Inversión). Ejecutar el estudio				

Fuente: Restaurante–Pastelería “De Ángeles”.

Elaborado por: Tanya Suárez.

4.9. CONCLUSIONES.

- ❖ En el presente estudio de factibilidad se realizó encuestas y entrevistas, donde se identificó gustos y preferencias de los clientes potenciales, los resultados obtenidos justifican la ejecución del proyecto.
- ❖ El restaurante-pastelería de “Ángeles” contará con un manual de funciones donde se detallan las labores que debe efectuar cada uno del personal.
- ❖ Ofrecer varias alternativas en cuanto a desayunos, almuerzos, meriendas y pasteles para que los clientes encuentren diversificación y los productos sean de calidad.
- ❖ La presente propuesta en base a las necesidades establecidas en el mercado, los resultados obtenidos en el estudio financiero se obtuvo el Valor Actual Neto (VAN) representado por un valor de \$ 219.640,89 y la Tasa Interna de Retorno (TIR) es de 31%, la recuperación de la inversión del proyecto es de 4 años y estos resultados determinan que el proyecto es viable y rentable para su ejecución, existiendo oportunidades laborales.

4.10. RECOMENDACIONES.

Concluido el proyecto de investigación se recomienda lo siguiente:

- ❖ Realizar publicidad en los diferentes medios de comunicación, dando a conocer al Restaurante-Pastelería de “Ángeles” disminuyendo la demanda insatisfecha.
- ❖ Ejecutar capacitaciones al personal que va a contratar en los diferentes cargos a desempeñar, para que el servicio a ofrecer sea de calidad y así brindar una buena atención al cliente.
- ❖ Ofrecer un variado menú con tendencias innovadoras, de acuerdo al restaurante-pastelería, siendo la clave para atraer y mantener el mercado.
- ❖ Crear el Restaurante-Pastelería De Ángeles en la Comuna Palmar, debido a que brindará fuentes de empleos a los habitantes de la comunidad y sectores aledaños, aportando al desarrollo socioeconómico del sector, según los resultados obtenidos el proyecto es factible y viable para su puesta en marcha.

4.11. BIBLIOGRAFÍA.

- ❖ Anaya Tejero Julio Juan, (2011). Logística Integral “la gestión operativa de la empresa” Cuarta edición, Editorial ESIC, España.
- ❖ Armada Domínguez Lourdes, Ros Oliver Cristina, (2007). Manipulador de alimentos, la importancia de la higiene en la elaboración de servicio de comida, Editorial Vigo, Segunda edición, España.
- ❖ Ávila Baray Héctor Luis, (2008), Introducción a la Metodología de la Investigación.
- ❖ Baca Urbina Gabriel, (2010). Evaluación de proyecto, Editorial,(McGraw-Hill/INTERAMERICANA EDITORES) Sexta Edición, México.
- ❖ Córdova Padilla Marcial. (2011), formulación de Proyectos, Ecoe Ediciones, Segunda edición, Colombia.
- ❖ Evans James, Lindsay William M (2008) Administración y control de calidad “Servicio al cliente”, Editorial Cengage Learning 7ª Ed. México.
- ❖ Eyssautier De La Mora Maurice. (2006) Metodología de la Investigación, México-Santa Fé: Quinta edición.
- ❖ Gómez bastar Sergio, (2012). Metodología de la Investigación. Primera Edición.
- ❖ Hernández Sampieri Roberto Dr.; Fernández Collado Carlos Dr.; Baptista Lucio María del Pilar, Dr.; (2010) Metodología de la investigación, Editorial, (Mc GRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORS, S.A. DE C.V.) 5ª edición México.

- ❖ Hernández, Abraham (1998), Matemáticas Financieras Teoría y Práctica, Editorial Ecafsa, Cuarta Edición, México.
- ❖ Martínez Bencardino Ciro (2012) Estadística y muestreo, Décima tercera edición.
- ❖ Martínez Álvarez Carlos Eduardo, (2006) Metodología diseño y desarrollo del proceso de investigación "con énfasis en las ciencias empresariales, Editorial Limusa 4^{ta} edición, Colombia.
- ❖ Muñiz Luis. (2012). Control Presupuestario: Planificación elaboración y seguimiento del presupuesto.
- ❖ R Escudero Francisco, (2011) Compra, recepción y almacenamiento de alimentos en hoteles y restaurantes, Editorial Trillas, México.
- ❖ Rosillo, Jorge, (2008), Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión. Cengage Learning, Bogotá.
- ❖ Sapag Chain Nassir – Sapag chain Reinaldo, (2008) Preparación y evaluación de proyectos, Quinta edición, Colombia.
- ❖ Sapag Chain Nassir, (2011) Proyectos de inversión, formación y evaluación, Editorial Pearson, Segunda edición, Chile.
- ❖ Schutler R, (2003) Gastronomía Y Turismo: Una Introducción. Buenos Aires Centro de Investigación y Estudios Turísticos.
- ❖ Thompson, Arthur A. (2012). Administración Estratégica. Editorial: McGraw-Hill Interamericana Editores.

- ❖ Tschohl Jonh (2008) El arma secreta de la empresa que alcanza la excelencia “Servicio al cliente” Quinta edición.
- ❖ Ubidia, M.B. (2009).Contabilidad de Costos Segunda Edición. Quito.

Páginas web

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

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

<http://pdba.georgetonwn.edu/parties/Ecuador/Leyes/Constitucion.pdf>

<http://www.Irqa.es/certificaciones/iso-22000-norma-seguridad-alimentaria/>

<http://www.planificacion.gob.ec/wpcontent/wpcontent/uploads/downloads/2013/01/matrizproductiva.WEBtodo.pdf>.

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

[www.inec.gob.ec.](http://www.inec.gob.ec)

[www.cfn.fin.ec.](http://www.cfn.fin.ec)

4.12. ABREVIATURAS.

CFN: Corporación Financiera Nacional.

PIB: Producto Interno Bruto.

MIPRO: Ministerio de Industrias y Productividad.

MIES: Ministerio de Inclusión Económica y Social.

FODA: Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas.

BCE: Banco Central del Ecuador.

RUC: Registro Único Contribuyente.

SRI: Servicios de Rentas Internas.

INEC: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.

TIR: Tasa Interna de Retorno.

VAN: Valor Actual Neto.

PRI: Periodo de Recuperación de la Inversión

ANEXOS

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 31 Financiamiento.

RUBRO	PORCENTAJE	VALOR
Aporte Capital propio	40%	\$ 79.520,00
Préstamo CFN	60%	\$ 119.280,00
Inversión Inicial		\$ 198.800,00
Tasa	12%	
Años	10	

Fuente: Restaurante-Pastelería “De Ángeles”
 Elaborado por: Tanya Suárez

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 32 Préstamo hipotecario

PRÉSTAMO HIPOTECARIO				
PERIODO	DIVIDENDOS	INTERÉS	AMORTIZACIÓN DE CAPITAL	SALDO FINAL
				119.280,00
2016	26.241,60	14.313,60	11.928,00	107.352,00
2017	24.810,24	12.882,24	11.928,00	95.424,00
2018	23.378,88	11.450,88	11.928,00	83.496,00
2019	21.947,52	10.019,52	11.928,00	71.568,00
2020	20.516,16	8.588,16	11.928,00	59.640,00
2021	19.084,80	7.156,80	11.928,00	47.712,00
2022	17.653,44	5.725,44	11.928,00	35.784,00
2023	16.222,08	4.294,08	11.928,00	23.856,00
2024	14.790,72	2.862,72	11.928,00	11.928,00
2025	13.359,36	1.431,36	11.928,00	0,00

Fuente: Restaurante-Pastelería “De Ángeles”
 Elaborado por: Tanya Suárez

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 33 Capital de Trabajo

ELEMENTO	VOLUMEN DE LAS OPERACIONES	PMM	VALOR MEDIO	
			MASA PATRIMONIAL	
Proveedores (p)	144.165	30		12.013,73
Pasivo circulante (Pc)				<u>12.013,73</u>
Materiales (m)	144.165	15		6.006,86
Productos en fabricación (f)	236.675	1		657,43
Productos terminados (v)	236.675	4		2.629,73
Clientes (c)	410.015	15		17.083,95
Activo circulante (Ac)				<u>26.377,97</u>
		AC		26.377,97
		GARANTÍA		1.201,37
		PC		12.013,73
		FM CTPREVISTO	15.565,62	15.600,00

Fuente: Restaurante-Pastelería “De Ángeles”
Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 34 Infraestructura

Inversión en Infraestructura	Cantidad	Cant. De metros cuadrados	PVP x M2	Valor
Construcción y adecuación de la planta	15	20	\$ 300,00	\$ 90.000,00

Fuente: Restaurante-Pastelería “De Ángeles”
Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 35 Propiedad Planta y Equipo.

RESUMEN			
GRUPOS	Mantenimiento y limpieza	Administrativo y ventas	TOTAL
Equipos de computación	2.820,00	6.580,00	9.400,00
Equipos y Herramientas	33.025,00	0,00	33.025,00
Muebles de Oficina	2.991,00	6.979,00	9.970,00
Equipos de Comunicación Y Seguridad	1.141,50	2.663,50	3.805,00
Vehículo	8.400,00	19.600,00	28.000,00
Inversión Infraestructura	27.000,00	63.000,00	90.000,00
Terreno	6.300,00	2.700,00	9.000,00
TOTAL	81.677,50	101.522,50	183.200,00

Fuente: Restaurante-Pastelería "De Ángeles"

Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 36 Sistemas y Equipos de Computación.

Sistemas y Equipos de Computación	Cantidad	PVP	Valor
Sistema Contable completo	1	\$ 4.200,00	\$ 4.200,00
Computador escritorio Core 13 Led LG	2	\$ 720,00	\$ 1.440,00
Laptops HP	1	\$ 1.600,00	\$ 1.600,00
Licencias Microsystem	1	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00
Impresora Lexmark 7200 multifunción	3	\$ 220,00	\$ 660,00
SUBTOTAL			9.400,00
Total de Sistemas y Equipo computación	8	8.240,00	9.400,00

Fuente: Restaurante-Pastelería "De Ángeles"

Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 37 Maquinaria, Equipos Y Herramientas.

Equipos y Herramientas	Cantidad	PVP	Valor
Vajillas de porcelana 20 piezas	7	\$ 85,00	\$ 595,00
Cocina industrial	2	\$ 1.200,00	\$ 2.400,00
Licuadaora 3 velocidades	4	\$ 120,00	\$ 480,00
Congelador	2	\$ 1.200,00	\$ 2.400,00
Refrigeradora comercial	2	\$ 1.200,00	\$ 2.400,00
Vitrinas	2	\$ 1.500,00	\$ 3.000,00
Extractor	3	\$ 280,00	\$ 840,00
Caldero 50 cm.	2	\$ 100,00	\$ 200,00
Caldero 36 cm.	2	\$ 80,00	\$ 160,00
Mesas de Trabajo	3	\$ 450,00	\$ 1.350,00
Ollas Industriales	5	\$ 250,00	\$ 1.250,00
Mesa Turín cuadrada	10	\$ 150,00	\$ 1.500,00
Dispensador de agua 3 llaves	3	\$ 250,00	\$ 750,00
juegos de mantelería	25	\$ 50,00	\$ 1.250,00
Utensilios Industriales de Cocina	30	\$ 320,00	\$ 9.600,00
Mesa Turín rectangulares	10	\$ 250,00	\$ 2.500,00
Horno	2	\$ 800,00	\$ 1.600,00
Microondas	3	\$ 250,00	\$ 750,00
SUBTOTAL			33.025,00
Total Equipos y Herramientas	117	8.535,00	33.025,00

Fuente: Restaurante-Pastelería "De Ángeles"
 Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 38 Muebles y enseres

Muebles y Enseres	Cantidad	PVP	Valor
Escritorios de oficina	4	\$ 190,00	\$ 760,00
Mesas plásticas	3	\$ 90,00	\$ 270,00
Sillas giratoria oficina	4	\$ 210,00	\$ 840,00
Sillas fijas	10	\$ 95,00	\$ 950,00
Archivadores aéreos diámetro 0,90 c/tapa curva	5	\$ 1.200,00	\$ 6.000,00
Archivadores verticales	6	\$ 150,00	\$ 900,00
Mesas de trabajo	1	\$ 250,00	\$ 250,00
SUBTOTAL			\$ 9.970,00
Total Muebles y Enseres	33	2.185,00	9.970,00

Fuente: Restaurante-Pastelería "De Angeles"

Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 39 Equipos de comunicación y seguridad

Equipos de Comunicación y Seguridad	Cantidad	PVP	Valor
Central de Telefónica Panasonic KXTDA-100	1	\$ 1.120,00	\$ 1.120,00
Sistema de Seguridad Q-see de 12 Cámaras 1Tb y 16 Canales	1	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00
Radios Portátil Motorola Troncalizada Pro 5350	4	\$ 235,00	\$ 940,00
Base Motorola Pro 5100 Vhf 136-174 MHz 45 Watios	1	\$ 495,00	\$ 495,00
SUBTOTAL			\$ 3.805,00
Total de Eq. Comunicación y Seguridad	7	3.100,00	3.805,00

Fuente: Restaurante-Pastelería "De Ángeles"

Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 40 Vehículo.

Vehículo	Cantidad	PVP	Valor
Mini Van carga n 300	1	\$ 28.000,00	28.000,00
SUBTOTAL			28.000,00
Total Vehículo	1	28.000,00	28.000,00

Fuente: Restaurante-Pastelería “De Ángeles”
Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 41 Terreno.

Terreno	Cantidad	PVP	Valor
Terreno	1	\$ 9.000,00	\$ 9.000,00
SUBTOTAL			\$ 9.000,00
Total Terreno	1	9.000,00	\$ 9.000,00

Fuente: Restaurante-Pastelería “De Ángeles”
Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 42 Depreciación.

Inversion en Infraestructura	Valor	% Deprec.	Años	V/Deprec.1	V/Deprec.2	V/Deprec.3	V/Deprec.4	V/Deprec.5	V/Deprec.6	V/Deprec.7	V/Deprec.8	V/Deprec.9	V/Deprec.10
Construccion y adecuación de la planta	90.000,00	5%	20	4.500,00	4.500,00	4.500,00	4.500,00	4.500,00	4.500,00	4.500,00	4.500,00	4.500,00	4.500,00
Equipos y Herramientas													
Vajillas de porcelana 20 piezas	595,00	10%	10	59,50	59,50	59,50	59,50	59,50	59,50	59,50	59,50	59,50	59,50
Cocina industrial	2.400,00	10%	10	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00
Licuadaora 3 velocidades	480,00	10%	10	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00
Congelador	2.400,00	10%	10	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00
Refrigeradora comercial	2.400,00	10%	10	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00
Vitrinas	3.000,00	10%	10	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00
Extractor	840,00	10%	10	84,00	84,00	84,00	84,00	84,00	84,00	84,00	84,00	84,00	84,00
Caldero 50 cm.	200,00	10%	10	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00
Caldero 36 cm.	160,00	10%	10	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
Mesas de Trabajo	1.350,00	10%	10	135,00	135,00	135,00	135,00	135,00	135,00	135,00	135,00	135,00	135,00
Ollas Industriales	1.250,00	10%	10	125,00	125,00	125,00	125,00	125,00	125,00	125,00	125,00	125,00	125,00
Mesa turin cuadrada	1.500,00	10%	10	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00
Dispensador de agua 3 llaves	750,00	10%	10	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00
juegos de mantelería	1.250,00	10%	10	125,00	125,00	125,00	125,00	125,00	125,00	125,00	125,00	125,00	125,00
Utensilios Industriales de Cocina	9.600,00	10%	10	960,00	960,00	960,00	960,00	960,00	960,00	960,00	960,00	960,00	960,00
Mesa turin rectangulares	2.500,00	10%	10	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00
Horno	1.600,00	10%	10	160,00	160,00	160,00	160,00	160,00	160,00	160,00	160,00	160,00	160,00
Microondas	750,00	10%	10	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00
SUBTOTAL	33.025,00			3.302,50									
Total Equipos y Herramientas	33.025,00			3.302,50									

Fuente: Restaurante-Pastelería "De Ángeles"
 Elaborado por: Tanya Suárez

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares

TABLA # 43 Depreciación sistemas y equipos de computación.

Sistemas y Equipos de Computación	Valor	% Deprec.	Años	V/Deprec.1	V/Deprec.2	V/Deprec.3
Sistema Contable completo	4.200,00	33,33%	3	1.400,00	1.400,00	1.400,00
Computador escritorio Core 13 Led LG	1.440,00	33,33%	3	480,00	480,00	480,00
Laptops HP	1.600,00	33,33%	3	533,33	533,33	533,33
Licencias Microsystem	1.500,00	33,33%	3	500,00	500,00	500,00
Impresora Lexmark 7200 multifunción	660,00	33,33%	3	220,00	220,00	220,00
SUBTOTAL	9.400,00			3.133,33	3.133,33	3.133,33
Total de Sistemas y Equipo computación	9.400,00			3.133,33	3.133,33	3.133,33

Fuente: Restaurante-Pastelería "De Ángeles"

Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares

TABLA # 44 Depreciación sistemas y equipos de comunicación.

Equipos de Comunicación	Valor	% Deprec.	Años	V/Deprec.1	V/Deprec.2	V/Deprec.3
Central de Telefónica Panasonic KXTDA-100	1.120,00	33,33%	3	373,33	373,33	373,33
Sistema de Seguridad Q-see de 12 Cámaras 1Tb y 16 Canales	1.250,00	33,33%	3	416,67	416,67	416,67
Radios Portátil Motorola Troncalizada Pro 5350	940,00	33,33%	3	313,33	313,33	313,33
Base Motorola Pro 5100 Vhf 136-174 MHz 45 Watios	495,00	33,33%	3	165,00	165,00	165,00
SUBTOTAL	3.805,00			1.268,33	1.268,33	1.268,33
Total de Eq. Comunicación y Seguridad	3.805,00			1.268,33	1.268,33	1.268,33

Fuente: Restaurante-Pastelería "De Ángeles"

Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 45 Gastos depreciación vehículo.

Vehículo	Valor	% Deprec.	Años	V/Deprec.1	V/Deprec.2	V/Deprec.3	V/Deprec.4	V/Deprec.5
Mini van carga n 300	28.000,00	20%	5	5600,00	5600,00	5600,00	5600,00	5600,00
SUBTOTAL	28.000,00			5.600,00	5.600,00	5.600,00	5.600,00	5.600,00
Total Vehículo	28.000,00			5.600,00	5.600,00	5.600,00	5.600,00	5.600,00

Fuente: Restaurante-Pastelería “De Ángeles”
 Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 46 Muebles y enseres

Muebles y Enseres	Valor	% Deprec.	Años	V/Deprec.1	V/Deprec.2	V/Deprec.3	V/Deprec.4	V/Deprec.5	V/Deprec.6	V/Deprec.7	V/Deprec.8	V/Deprec.9	V/Deprec.10
Estaciones de trabajo	760,00	10%	10	76,00	76,00	76,00	76,00	76,00	76,00	76,00	76,00	76,00	76,00
Sillas de escritorio hidraulica c/cuerina n	270,00	10%	10	27,00	27,00	27,00	27,00	27,00	27,00	27,00	27,00	27,00	27,00
Sillon Gerencial giratoria	840,00	10%	10	84,00	84,00	84,00	84,00	84,00	84,00	84,00	84,00	84,00	84,00
Estacion gerencial	950,00	10%	10	95,00	95,00	95,00	95,00	95,00	95,00	95,00	95,00	95,00	95,00
Archivadores aereos diametro 0,90 c/tap	6.000,00	10%	10	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00
Archivadores verticales	900,00	10%	10	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00
Mesas de trabajo	250,00	10%	10	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00
SUBTOTAL	9.970,00			997,00									
Total Muebles y Enseres	9.970,00			997,00									
Total	146.200,00			18.801,17	18.801,17	18.801,17	14.399,50	14.399,50	8.799,50	8.799,50	8.799,50	8.799,50	8.799,50

Fuente: Restaurante-Pastelería “De Ángeles”
 Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 47 Presupuesto de depreciación total

PRESUPUESTO DE DEPRECIACIÓN										
DETALLE	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Depreciación Propiedad Planta y Equipos	18.801,17	18.801,17	18.801,17	14.399,50	14.399,50	8.799,50	8.799,50	8.799,50	8.799,50	8.799,50
TOTAL RESUMEN DE DEPRECIACIONES	18.801,17	18.801,17	18.801,17	14.399,50	14.399,50	8.799,50	8.799,50	8.799,50	8.799,50	8.799,50

Fuente: Restaurante-Pastelería "De Ángeles"

Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 48 Gastos Generales y Administrativos

GASTOS ADMINISTRATIVOS		
SERVICIOS BÁSICOS		
DESCRIPCIÓN	REQ. MENSUAL	REQ. ANUAL
Agua	70,00	840,00
Electricidad	80,00	960,00
Combustible	40,00	480,00
Teléfono	70,00	840,00
SUBTOTAL	260,00	3.120,00
GASTOS ADMINISTRACIÓN		
DESCRIPCIÓN	REQ. MENSUAL	REQ. ANUAL
Suministros de para el Área de Oficina	200,00	2.400,00
Gastos Legales	300,00	3.600,00
Gastos de Funcionamiento	50,00	600,00
Permisos / año	100,00	1.200,00
Suministros de limpieza	320,00	3.840,00
SUBTOTAL	970,00	11.640
SUMINISTROS DE OFICINA		
DESCRIPCIÓN	REQ. MENSUAL	REQ. ANUAL
Suministros de oficina	250,00	3.000,00
Papelería	320,00	3.840,00
Gastos de mantenimiento	150,00	1.800,00
Imprevistos	150,00	1.800,00
SUBTOTAL	870,00	10.440,00
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS		25.200,00

Fuente: Restaurante-Pastelería "De Ángeles"
Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 49 Gastos de Ventas

GASTOS DE VENTAS		
DESCRIPCIÓN	REQ. MENSUAL	REQ. ANUAL
Publicidad	200,00	2.400,00
Transporte Combustible	80,00	960,00
Uniformes (Camisetas y Delantales)	60,00	720,00
Gastos de mantenimientos de activos	60,00	720,00
Imprevistos	65,00	780,00
TOTAL GASTOS DE VENTAS		5.580,00

Fuente: Restaurante-Pastelería “De Ángeles”

Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería “De Ángeles”
Expresado en Dólares
TABLA # 50 Materia Prima desayuno

MATERIA PRIMA	Unidad de Medida	Requerimiento	Costo Unitario	Total
LECHE	LITRO	12,5	1,20	15,00
PANES	UNIDAD	50	0,10	5,00
HUEVOS	UNIDAD	100	0,13	13,00
FRUTAS	UNIDAD	10	1,00	10,00
QUESO, MANTEQUILLA, JAMÓN	PORCIÓN	2,5	2,50	6,25
TOTAL			\$4,93	\$ 49,25

Fuente: Restaurante-pastelería “De Angeles”

Elaborado por: Tanya Suárez.

PRECIO PROMEDIO PONDERADO DESAYUNOS	\$ 0,99
--	----------------

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 51 Materia Prima Almuerzo

Sopa				
MATERIA PRIMA	Unidad de Medida	Requerimiento	Cto. Unit.	Total
YUCA	UNIDAD	8	0,20	1,60
VERDE	UNIDAD	4	0,08	3,20
CARNE/PESCADO/POLLO	LIBRA	6	2,00	12,00
TOMATE	LIBRA	4	0,50	2,00
CEBOLLA	LIBRA	4	0,30	1,20
HIERBITA	GRAMO	2	0,10	0,20
YERBABUENA	GRAMO	2	0,10	0,20
ALBAHACA	GRAMO	2	0,10	0,20
ZANAHORIA	LIBRAS	4	0,25	1,00
ALVERJITA	LIBRA	½	0,80	0,40
ACEITE	LITRO	½	3,00	1,50
LECHE	CAJA	8	1,50	12,00
MANÍ	LIBRA	2	1,25	3,13
SAL	KG	0,20	0,10	0,02
CHOCLO	UNIDAD	8	0,15	1,20
AJO	UNIDAD	20	0,25	5,00
TOTAL			\$ 10,68	\$ 44,85

Arroz

MATERIA PRIMA	Unidad de Medida	Requerimiento	Costo Unitario	Total
PAPA	LIBRA	13	0,20	2,60
LECHE	LITRO	2	0,60	1,20
SAL	GRAMO	1	0,10	0,10
ARROZ	LIBRA	12	0,60	7,20
CARNE/POLLO/PESCADO/OTROS	LIBRA	8	2,00	16,00
ACEITE	LITRO	0,5	3,00	1,50
AJO	CABEZA	10	0,25	2,50
TOTAL			\$ 6,75	\$ 31,10

Fuente: Restaurante-pastelería "De Ángeles"

Elaborado por: Tanya Suárez.

TOTAL COSTO PROMEDIO DE PRODUCCIÓN ALMUERZOS \$ 1,52

Restaurante-Pastelería “De Ángeles”
Expresado en dólares
TABLA # 52 Materia prima Merienda

MATERIA PRIMA	Unidad de Medida	Requerimiento	Cto. Unit.	Total
ARROZ	LIBRA	12	0,60	7,20
LENTEJA	LIBRA	4	0,65	2,60
SAL	KG	0,10	0,10	0,01
AJO	UNIDADES	20	0,25	5,00
HIERBITA	GRAMOS	8	0,80	6,40
VERDE	UNIDAD	8	0,08	0,64
TOMATE	LIBRA	6	0,50	3,00
PIMIENTO	UNIDAD	4	0,50	2,00
CEBOLLA	UNIDAD	3	0,30	0,90
ORÉGANO	GRAMO	2	0,10	0,20
YERBABUENA	GRAMO	2	0,10	0,20
CARNE/POLLO/CHULETA/CHORIZOS/PESCADO	LIBRA	8	8,00	64,00
ACEITE	LITRO	0,50	3,00	1,50
LECHE	LITRO	2	1,10	2,20
TOTAL			\$ 26,98	\$ 95,85

Fuente: Restaurante-pastelería “De Ángeles”

Elaborado por: Tanya Suárez.

PRECIO PROMEDIO PONDERADO DE MERIENDAS \$ 1,92

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 53 Materia prima Pasteles de sal

MATERIA PRIMA	Unidad de Medida	Requerimiento	Cto. Unit.	Total
HARINA	LIBRAS	10	0,40	4,00
SAL	UNIDADES	10	0,01	0,10
MANTECA	PORCIÓN	5	0,10	0,50
MANTEQUILLA	PORCIÓN	5	0,30	1,50
AGUA	LITRO	5	0,10	0,50
POLLO	LIBRAS	5	1,50	7,50
CEBOLLA	UNIDADES	5	0,1875	0,94
ZANAHORIA	UNIDADES	10	0,05	0,50
LECHE	TAZAS	10	0,25	2,50
APIO	PORCIÓN	5	0,10	0,50
TOTAL			\$ 6,82	\$ 18,54

Fuente: Restaurante-pastelería “De Ángeles”

Elaborado por: Tanya Suárez.

PRECIO PROMEDIO PONDERADO DE PASTELES DE SAL \$ 0,37

**Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 54 Materia Prima pasteles de Dulce**

MATERIA PRIMA	Unidad de Medida	Requerimiento	Cto. Unit.	Total
GALLETA	UNIDAD	10	0,50	5,00
QUESO CREMA	PORCIÓN	5	1,80	9,00
CREMA DE LECHE	UNIDADES	6	1,00	6,00
JUGO MARACUYÁ	UNIDADES	10	0,10	1,00
CREMA CHANTILLIN	UNIDAD	5	1,50	7,50
AZÚCAR	LIBRA	3	0,40	1,20
GELATINA SIN SABOR	CAJA	5	0,50	2,50
TOTAL			\$ 5,80	\$ 32,20

Fuente: Restaurante-pastelería "De Angeles"

Elaborado por: Tanya Suárez.

PRECIO PROMEDIO PONDERADO DE PASTELES DE DULCE \$ 0,94

**Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 55 Demanda**

	31%	15%	15%	19%	19%	100%
DEMANDA	40.000	20.000	20.000	25.000	25.000	130.000

Fuente: Restaurante-pastelería "De Angeles"

Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 56 Precio de Venta

		ALMUERZOS	MERIENDAS	DESAYUNOS	POSTRES SALADOS	POSTRES DULCES
PRECIO DE VENTA		4,00	4,50	3,00	1,80	2,20
<u>COSTO DE PRODUCCIÓN</u>		2,35	2,74	1,81	1,20	1,47
MATERIA PRIMA		1,52	1,92	0,99	0,37	0,64
MOD		0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
CIF		0,07	0,07	0,07	0,07	0,07
CONTRIBUCIÓN MARGINAL		1,65	1,76	1,19	0,60	0,73
MEZCLA DE VENTAS		31%	15%	15%	19%	19%
CONTRIBUCIÓN PONDERADA		0,51	0,27	0,18	0,12	0,14
CONTRIBUCIÓN PONDERADA TOTAL	1,22					

Fuente: Restaurante-pastelería "De Angeles"
 Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 57 Ponderación del precio

PONDERACIÓN DEL PRECIO				
Fuentes	Monto	%	PRECIO	Ponderado
ALMUERZOS	40.000	0,307692308	4,00	1,20
MERIENDAS	20.000	0,153846154	4,50	0,70
DESAYUNOS	20.000	0,153846154	3,00	0,50
POSTRES SALADOS	25.000	0,192307692	1,80	0,30
POSTRES DULCES	25.000	0,192307692	2,20	0,40
Total	130.000	1		3,20

Fuente: Restaurante-pastelería "De Ángeles"
 Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 58 Ponderación de la materia prima

PONDERACIÓN DE LA MATERIA PRIMA				
Fuentes	Monto	%	MATERIA PRIMA	Ponderado
ALMUERZOS	40.000	0,307692308	1,52	0,467353846
MERIENDAS	20.000	0,153846154	1,92	0,294923077
DESAYUNOS	20.000	0,153846154	0,99	0,151538462
POSTRES SALADOS	25.000	0,192307692	0,37	0,071298077
POSTRES DULCES	25.000	0,192307692	0,64	0,123846154
Total	130.000	1		1,11

Fuente: Restaurante-pastelería “De Angeles”
Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería De Ángeles
Expresado En Dólares
TABLA # 59 Ponderación de la mano de obra

PONDERACIÓN DE LA MANO DE OBRA				
Fuentes	Monto	%	MANO DE OBRA	Ponderado
ALMUERZOS	40.000	0,307692308	0,75	0,232192582
MERIENDAS	20.000	0,153846154	0,75	0,116096291
DESAYUNOS	20.000	0,153846154	0,75	0,116096291
POSTRES SALADOS	25.000	0,192307692	0,75	0,145120364
POSTRES DULCES	25.000	0,192307692	0,75	0,145120364
Total	130.000	1		0,75

Fuente: Restaurante-pastelería “De Ángeles”
Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería “De Ángeles”
Presupuesto De Gastos De Personal
Expresado En Dólares

TABLA # 60 Sueldos más beneficios sociales (Administración, Ventas y Operativos)

#	CARGO	CÓDIGO 1	SUELDOS		BENEFICIOS SOCIALES ANUALES						
			SUELDO MENSUAL	SUELDO ANUAL	DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	VACACIONES	FONDO DE RESERVA	APORTE (IESS) PATRONAL	TOTAL BENEFICIOS	TOTAL ANUAL S + BS
1	GERENTE ADMINISTRATIVO		900,00	10.800,00	900,00	366,00	450,00	899,64	1.312,20	3.927,84	14.727,84
1	CONTADOR		600,00	7.200,00	600,00	366,00	300,00	599,76	874,80	2.740,56	9.940,56
1	CAJERA		420,00	5.040,00	420,00	366,00	210,00	419,83	612,36	2.028,19	7.068,19
	TOTAL SUELDOS ADMINISTRATIVOS		1.920,00	23.040,00	1.920,00	1.098,00	960,00	1.919,23	2.799,36	8.696,59	31.736,59
1	CHEF PROFESIONAL		900,00	10.800,00	900,00	366,00	450,00	899,64	1.312,20	3.927,84	14.727,84
1	SUPERVISOR DE COCINA		700,00	8.400,00	700,00	366,00	350,00	699,72	1.020,60	3.136,32	11.536,32
1	COCHINERO 1		450,00	5.400,00	450,00	366,00	225,00	449,82	656,10	2.146,92	7.546,92
1	COCHINERO 2		450,00	5.400,00	450,00	366,00	225,00	449,82	656,10	2.146,92	7.546,92
1	PANADERO		450,00	5.400,00	450,00	366,00	225,00	449,82	656,10	2.146,92	7.546,92
1	AYUDANTE DE PANADERÍA		450,00	5.400,00	450,00	366,00	225,00	449,82	656,10	2.146,92	7.546,92
1	MESERO 1		400,00	4.800,00	400,00	366,00	200,00	399,84	583,20	1.949,04	6.749,04
1	MESERO 2		400,00	4.800,00	400,00	366,00	200,00	399,84	583,20	1.949,04	6.749,04
1	MESERO 3		400,00	4.800,00	400,00	366,00	200,00	399,84	583,20	1.949,04	6.749,04
1	OPERARIO DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO		380,00	4.560,00	380,00	366,00	190,00	379,85	554,04	1.869,89	6.429,89
	TOTAL SUELDOS OPERATIVOS		4.980,00	59.760,00	4.980,00	3.660,00	2.490,00	4.978,01	7.260,84	23.368,85	83.128,85
1	Jefe de Comercialización y Ventas		600,00	7.200,00	600,00	366,00	300,00	599,76	874,80	2.740,56	9.940,56
	TOTAL SUELDOS DE VENTAS		600,00	7.200,00	600,00	366,00	300,00	599,76	874,80	2.740,56	9.940,56
14	TOTAL GENERAL		7.500,00	90.000,00	7.500,00	5.124,00	3.750,00	7.497,00	10.935,00	34.806,00	124.806,00

Fuente: Restaurante-Pastelería “De Ángeles”

Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería “De Ángeles”
Expresado En Dólares
TABLA # 61 Presupuesto de Gastos Administrativos

PRESUPUESTO DE GASTOS ADMINISTRATIVOS					
PERIODO	SUELDOS FIJOS	MAT. DE OFICINA	GASTOS ADM	SERV BÁSICOS	TOTAL
2016	31.736,59	10.440,00	11.640,00	3.120,00	56.936,59

Fuente: Restaurante-Pastelería “De Ángeles”
Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería “De Ángeles”
Expresado En Dólares
TABLA # 62 Presupuesto Gastos de Ventas

PRESUPUESTO GASTOS. DE VENTAS			
PERIODO	SUELDOS	PUBLICIDAD	TOTAL
2016	9.940,56	5.580,00	15.520,56

Fuente: Restaurante-Pastelería “De Ángeles”
Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería “De Ángeles”
Expresado En Dólares
TABLA # 63 Presupuesto Gastos de Ventas

FLUJO DE INVERSIÓN											
AÑOS	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Inversión Equipos de computación	-9.400	0	0	-9.400	0	0	-9.400	0	0	-9.400	0
Inversión Equipos de Comunicación	-3.805	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Inversión Equipos y Herramientas	-33.025	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Inversión Muebles y Enseres	-9.970	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Inversión Vehículo	-28.000	0	0	0	0	-28.000	0	0	0	0	0
Inversión Terrenos	-9.000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Inversión Infraestructura	-90.000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Inversión Capital de Trabajo	-15.600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Fuente: Restaurante-Pastelería “De Ángeles”

Elaborado por: Tanya Suárez

DEMANDA	130.000	131.300	132.613	133.939	135.279	136.631	137.998	139.378	140.771	142.179
----------------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

Restaurante-Pastelería “De Ángeles”
Expresado En Dólares
TABLA # 64 Estado de Resultados Integrales

ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL										
DETALLE	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
VENTAS	410.242,80	435.062,49	461.383,77	489.297,48	518.899,98	550.293,43	583.586,18	618.893,15	656.336,18	696.044,52
TOTAL INGRESOS	410.242,80	435.062,49	461.383,77	489.297,48	518.899,98	550.293,43	583.586,18	618.893,15	656.336,18	696.044,52
COSTO VARIABLES										
MATERIA PRIMA	144.164,75	152.886,72	162.136,36	171.945,61	182.348,32	193.380,40	205.079,91	217.487,25	230.645,22	244.599,26
MANO DE OBRA	83.128,85	87.285,29	91.649,55	96.232,03	101.043,63	106.095,82	111.400,61	116.970,64	122.819,17	128.960,13
CIF	9.501,82	10.076,68	10.686,32	11.332,84	12.018,48	12.745,59	13.516,70	14.334,46	15.201,70	16.121,40
Gastos Administrativos	56.936,59	59.783,42	62.772,59	65.911,22	69.206,78	72.667,12	76.300,48	80.115,50	84.121,28	88.327,34
Gastos de Ventas	15.520,56	16.296,59	17.111,42	17.966,99	18.865,34	19.808,60	20.799,03	21.838,99	22.930,94	24.077,48
Gastos de Intereses	14.313,60	12.882,24	11.450,88	10.019,52	8.588,16	7.156,80	5.725,44	4.294,08	2.862,72	1.431,36
Depreciación PPE.	18.801,17	18.801,17	18.801,17	14.399,50	14.399,50	8.799,50	8.799,50	8.799,50	8.799,50	8.799,50
TOTAL COSTO OPERATIVOS	342.367,33	358.012,10	374.608,29	387.807,72	406.470,22	420.653,83	441.621,67	463.840,41	487.380,52	512.316,47
UTILIDAD OPERATIVA	67.875,46	77.050,38	86.775,47	101.489,77	112.429,77	129.639,60	141.964,51	155.052,73	168.955,66	183.728,05
15% PARTICIPACIÓN A TRABAJADORES	10.181,32	11.557,56	13.016,32	15.223,47	16.864,46	19.445,94	21.294,68	23.257,91	25.343,35	27.559,21
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS RENTA	57.694,14	65.492,83	73.759,15	86.266,30	95.565,30	110.193,66	120.669,83	131.794,82	143.612,31	156.168,84
22% IMPUESTO RENTA	12.692,71	14.408,42	16.227,01	18.978,59	21.024,37	24.242,60	26.547,36	28.994,86	31.594,71	34.357,15
UTILIDAD NETA	45.001,43	51.084,40	57.532,14	67.287,72	74.540,93	85.951,05	94.122,47	102.799,96	112.017,60	121.811,70

Fuente: Restaurante-Pastelería “De Ángeles”

Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería “De Ángeles”
Expresado En Dólares
TABLA # 65 Estado de Situación Financiera

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA											
ACTIVOS		2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
EFFECTIVO	15.600,00	67.474,60	125.432,17	189.837,47	259.596,69	336.609,12	419.431,68	510.425,64	610.097,11	718.986,21	837.669,40
INVENTARIO INSUMOS		57.720,00	60.606,00	63.636,30	66.818,12	70.159,02	73.666,97	77.350,32	81.217,84	85.278,73	89.542,66
PROPIEDAD PLANTA Y EQ.											
Inversión Terreno	9.000,00	9.000,00	9.000,00	9.000,00	9.000,00	9.000,00	9.000,00	9.000,00	9.000,00	9.000,00	9.000,00
Equipos y Herramientas	33.025,00	33.025,00	33.025,00	33.025,00	33.025,00	33.025,00	33.025,00	33.025,00	33.025,00	33.025,00	33.025,00
DEP.EQUIPOS Y HERRAMIENTAS.		(3.302,50)	(6.605,00)	(9.907,50)	(13.210,00)	(16.512,50)	(19.815,00)	(23.117,50)	(26.420,00)	(29.722,50)	(33.025,00)
Equipos de computación	9.400,00	9.400,00	9.400,00	9.400,00	9.400,00	9.400,00	9.400,00	9.400,00	9.400,00	9.400,00	9.400,00
DEP.EQUIPO COMPUTO		(3.133,33)	(6.266,67)	(9.400,00)	(9.400,00)	(9.400,00)	(9.400,00)	(9.400,00)	(9.400,00)	(9.400,00)	(9.400,00)
Equipos de Comunicación	3.805,00	3.805,00	3.805,00	3.805,00	3.805,00	3.805,00	3.805,00	3.805,00	3.805,00	3.805,00	3.805,00
DEP.EQUIPO COMUNICACIÓN.		(1.268,33)	(2.536,67)	(3.805,00)	(3.805,00)	(3.805,00)	(3.805,00)	(3.805,00)	(3.805,00)	(3.805,00)	(3.805,00)
Vehículo	28.000,00	28.000,00	28.000,00	28.000,00	28.000,00	28.000,00	28.000,00	28.000,00	28.000,00	28.000,00	28.000,00
DEP.VEHÍCULOS		(5.600,00)	(11.200,00)	(16.800,00)	(22.400,00)	(28.000,00)	(28.000,00)	(28.000,00)	(28.000,00)	(28.000,00)	(28.000,00)
Muebles y Enseres	9.970,00	9.970,00	9.970,00	9.970,00	9.970,00	9.970,00	9.970,00	9.970,00	9.970,00	9.970,00	9.970,00
DEP.MUEBLES Y ENSERES		(997,00)	(1.994,00)	(2.991,00)	(3.988,00)	(4.985,00)	(5.982,00)	(6.979,00)	(7.976,00)	(8.973,00)	(9.970,00)
Infraestructura	90.000,00	90.000,00	90.000,00	90.000,00	90.000,00	90.000,00	90.000,00	90.000,00	90.000,00	90.000,00	90.000,00
DEP. INFRAESTRUCTURA		(4.500,00)	(9.000,00)	(13.500,00)	(18.000,00)	(22.500,00)	(27.000,00)	(31.500,00)	(36.000,00)	(40.500,00)	(45.000,00)
TOTAL ACTIVOS	198.800,00	289.593,43	331.635,84	380.270,27	438.811,80	504.765,65	582.296,65	668.174,47	762.913,94	867.064,44	981.212,07
PASIVOS											
PRÉSTAMO BANCARIO	119.280,00	107.352,00	95.424,00	83.496,00	71.568,00	59.640,00	47.712,00	35.784,00	23.856,00	11.928,00	0,00
PATRIMONIO											
CAPITAL	79.520,00	137.240,00	140.126,00	143.156,30	146.338,12	149.679,02	153.186,97	156.870,32	160.737,84	164.798,73	169.062,66
UTILIDAD DEL EJERCICIO		45.001,43	96.085,84	153.617,97	220.905,69	295.446,62	381.397,68	475.520,15	578.320,11	690.337,71	812.149,40
TOTAL PASIVO Y CAPITAL	198.800,00	289.593,43	331.635,84	380.270,27	438.811,80	504.765,65	582.296,65	668.174,47	762.913,94	867.064,44	981.212,07

Fuente: Restaurante-Pastelería “De Ángeles”

Elaborado por: Tanya Suárez.

Restaurante-Pastelería “De Ángeles”
Expresado En Dólares
TABLA # 66 Flujo efectivo (CASH FLOW)

FLUJO DE EFECTIVO	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
INGRESOS NETOS	410.242,80	435.062,49	461.383,77	489.297,48	518.899,98	550.293,43	583.586,18	618.893,15	656.336,18	696.044,52
COSTOS OPERATIVO	323.566,17	339.210,94	355.807,13	373.408,22	392.070,72	411.854,33	432.822,17	455.040,91	478.581,02	503.516,97
PAGO DE PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	10.181,32	11.557,56	13.016,32	15.223,47	16.864,46	19.445,94	21.294,68	23.257,91	25.343,35	27.559,21
PAGO DE PRÉSTAMO	11.928,00	11.928,00	11.928,00	11.928,00	11.928,00	11.928,00	11.928,00	11.928,00	11.928,00	11.928,00
PAGO DE IMPUESTO	12.692,71	14.408,42	16.227,01	18.978,59	21.024,37	24.242,60	26.547,36	28.994,86	31.594,71	34.357,15
CASH FLOW	51.874,60	57.957,57	64.405,31	69.759,22	77.012,43	82.822,55	90.993,97	99.671,46	108.889,10	118.683,20

Fuente: Restaurante-Pastelería “De Ángeles”

Elaborado por: Tanya Suárez

Restaurante-Pastelería “De Ángeles”
Expresado En Dólares
TABLA # 67 Flujo de caja libre (CASH FREE)

CASH FREE		2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Inversión Equipos de computación	(9.400,00)	0,00	0,00	(9.400,00)	0,00	0,00	(9.400,00)	0,00	0,00	(9.400,00)	0,00
Inversión Equipos de Comunicación	(3.805,00)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Inversión Equipos y Herramientas	(33.025,00)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Inversión Muebles y Enseres	(9.970,00)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Inversión Vehículo	(28.000,00)	0,00	0,00	0,00	0,00	(28.000,00)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Inversión Terrenos	(9.000,00)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Inversión Infraestructura	(90.000,00)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Inversión Capital de Trabajo	(15.600,00)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Recuperación Equipos de computación		0,00	0,00	940,00	0,00	0,00	940,00	0,00	0,00	940,00	0,00
Recuperación Equipos de oficina		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	380,50
Recuperación Maquinarias y herramientas		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.302,50
Recuperación Vehículo		0,00	0,00	0,00	0,00	2.800,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.800,00
Recuperación Muebles de Oficina		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	997,00
Recuperación Capital de Trabajo		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	15.600,00
FLUJO DE INVERSIÓN	(198.800,00)	53.890,60	59.975,69	57.964,42	71.779,30	53.833,54	76.384,63	93.017,07	101.695,56	102.454,19	143.789,29
			1	1	1	1	1	1	1	1	1

(144.909,40) (84.933,72) (26.969,30) 44.810,00 98.643,54 175.028,17 268.045,23

VAN	\$ 219.640,89
TIR	31%

Fuente: Restaurante-Pastelería “De Ángeles”

Elaborado por: Tanya Suárez.

TABLA # 68 Ratios financieros.

RATIOS FINANCIEROS													
RAZONES	FÓRMULAS	AÑOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
RAZÓN EFECTIVO	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE		29%	46%	60%	70%	77%	82%	86%	89%	92%	94%	
	TOTAL ACTIVOS												
MARGEN UTILIDAD NETA	UTILIDAD NETA		11%	12%	12%	14%	14%	16%	16%	17%	17%	17%	
	VENTAS												
RAZÓN DE DEUDA	DEUDA TOTAL		46%	35%	26%	19%	14%	9%	6%	4%	2%	0%	
	TOTAL DE ACTIVOS												
MULTIPLICADOR CAPITAL	1		186%	154%	136%	124%	116%	110%	106%	104%	102%	100%	
	1 - RAZÓN DEUDA												
ROTACIÓN TOTAL DE ACTIVOS	VENTAS		177%	160%	146%	132%	119%	108%	99%	91%	84%	78%	
	TOTAL DE ACTIVOS												
RENDIMIENTO SOBRE EL CAPITAL	MARGEN DE UTILIDAD	ROTACIÓN DEL TOTAL DE ACTIVO	MULTIPLICADOR DEL CAPITAL	36%	29%	25%	22%	20%	19%	17%	16%	15%	14%

Fuente: Estudio financiero.
Elaborado por: Tanya Suárez.

TABLA # 69 Vida del proyecto.

VIDA PROYECTO	10	AÑOS
Inversión Equipos de computación	9.400,00	\$
AÑO DE INVERSIÓN EQUIPO DE COMPUTO	0	AÑOS
VALOR DE RESCATE EQUIPO DE COMPUTO	940,00	\$
VIDA ÚTIL EQUIPO DE COMPUTO	3	AÑOS
Inversión Terreno	9.000,00	\$
AÑO DE INVERSIÓN TERRENO	0	AÑOS
Inversión Muebles y Enseres	9.970,00	\$
AÑO DE INVERSIÓN MUEBLES DE OFICINA	0	AÑOS
VALOR DE RESCATE MUEBLES DE OFICINA	997,00	\$
VIDA ÚTIL MUEBLES DE OFICINA	10	AÑOS
Inversión Equipos de comunicación	3.805,00	\$
AÑO DE INVERSIÓN EQUIPOS DE OFICINA	0	AÑOS
VALOR DE RESCATE EQUIPOS DE OFICINA	380,50	\$
VIDA ÚTIL EQUIPOS DE OFICINA	10	AÑOS
Inversión Maquinarias, Equipos y Herramientas	33.025,00	\$
AÑO DE INVERSIÓN MUEBLES Y ENSERES	0	AÑOS
VALOR DE RESCATE MUEBLES Y ENSERES	3.302,50	\$
VIDA ÚTIL MUEBLES Y ENSERES	10	AÑOS
Inversión Vehículos	28.000,00	\$
AÑO DE INVERSIÓN VEHÍCULO	0	\$
VALOR DE RESCATE VEHÍCULO	2.800,00	\$
VIDA ÚTIL VEHÍCULO	5	AÑOS
Inversión Infraestructura	90.000,00	\$
AÑO DE INVERSIÓN INFRAESTRUCTURA	0	AÑOS
VALOR DE RESCATE INFRAESTRUCTURA	9.000,00	\$
VIDA ÚTIL INFRAESTRUCTURA	20	AÑOS
Inversión Capital de Trabajo	15.600,00	\$
AÑO DE INVERSIÓN CAPITAL DE TRABAJO	0	AÑOS
Total Inversión	198.800,00	
IMPUESTO A LA RENTA	22%	%
TASA DE CRECIMIENTO DE VENTAS	2%	%
PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	15%	%
DEMANDA DE ALIMENTOS	130.000	SERVICIOS
TASA DE CRECIMIENTO DE LAS VENTAS	1%	%
PRECIO POR UNIDAD	3,16	\$
TASA DE CRECIMIENTO DEL PRECIO	5%	%
IMPUESTO AL VALOR AGREGADO	12%	%
MATERIA PRIMA	1,11	\$
COSTO. MO	83.129	\$
CIF	0,07	
GASTOS. ADMINISTRATIVOS FIJOS	56.937	\$
GASTOS DE VENTAS	15.521	\$
COSTO DE CAPITAL	12%	%
INFLACIÓN	5%	%

Fuente: Estudio financiero.

Elaborado por: Tanya Suárez.



ANEXO # 1 Modelo de Entrevista.

**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
ESCUELA DE INGENIERÍA COMERCIAL
CARRERA DE DESARROLLO EMPRESARIAL**



Objetivo: Obtener información a través de la entrevista a las autoridades de la Comuna Palmar para la realización del estudio de factibilidad para la creación de un Restaurante Pastelería en la Comuna Palmar, Parroquia Colonche, Cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena, año 2016.

DATOS DEL ENTREVISTADO

Género:

Cargo:

Dirección:

CONTENIDO GENERAL

1. **¿Qué piensa del desarrollo económico de la Comuna Palmar?**
2. **¿Usted conoce los restaurantes que existen en palmar?**
3. **¿Usted cree que los restaurantes que se encuentran en la Comuna Palmar logran satisfacer las necesidades de los clientes?**
4. **¿Con que frecuencia acude a los restaurantes en la Comuna Palmar?**
5. **¿Qué opina usted si se creara un restaurante que implemente el servicio de pastelería en la Comuna Palmar?**
6. **¿De qué manera desde las funciones que usted ejerce ayudaría a la realización de proyectos de esta magnitud?**

ANEXO # 2 Modelo de encuesta a los habitantes de Palmar.



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
ESCUELA DE INGENIERÍA COMERCIAL
CARRERA DE DESARROLLO EMPRESARIAL**

Objetivo: Obtener información a través de la encuesta tomando en cuenta los gustos y preferencias de las personas involucradas estableciendo los diferentes criterios para la realización del estudio de factibilidad para la creación de un Restaurante-Pastelería en la Comuna Palmar, Parroquia Colonche, Cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena, año 2016.

INSTRUCTIVO: Para contestar este instrumento sírvase marcar con una **X** el número que corresponda.
No olvide que de sus respuestas depende el éxito de nuestro estudio.

I. Información General

Condición del informante

SEXO: MASCULINO: FEMENINO
EDAD: _____ FECHA: _____

1. ¿usted tiene la costumbre de acudir a restaurantes o pastelerías?

Sí No

2. ¿Con qué frecuencia usted acude a un restaurante?

1 vez a la semana
2 veces a la semana
Cada 15 días
1 vez al mes

2. ¿Le gustaría que hubiera un Restaurante-Pastelería en la Comuna Palmar?

Sí No

4. ¿Le gustaría que los alimentos y pasteles a ofrecer fueran de gran variedad?

Sí No

5. ¿Le gustaría que la carta de presentación de los alimentos estuvieran al alcance de su economía?

Sí No

6. ¿Qué tipo de comida usted prefiere?

Comida rápida
Carnes
Mariscos
Otros (especifique) _____

7. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por la alternativa de comida que usted escogió en el numeral anterior?

\$ 2,50 – 5.00

\$ 5.00- 7.00

\$ 7.50-10.00

\$ 10.00 en adelante.

8. ¿Qué tipo de pasteles usted prefiere?

Pasteles de sal

Pasteles de dulce

Mixtos

Otros (especifique) _____

9. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una porción de pastel?

\$ 0.25 – 0.50

\$ 1.00 –1.50

\$2.00 – 2.50

\$ 3.00 en adelante.

10. ¿A usted le gustaría que el Restaurante-Pastelería le brinde servicio a domicilio?

Sí

No

11.¿ Por cuál de estos medios de comunicación le gustaría que se le tome el pedido si usted quisiera el servicio a domicilio?

Teléfono (convencional)

Celular

Redes Sociales

Otros (especifique) _____

12. ¿A Usted le gustaría que en el Restaurante-Pastelería tuviera áreas recreativas?

Áreas verdes

Áreas de juegos para niños

Salas para reuniones familiares (almuerzos en familia)

13 ¿cree usted que la creación del Restaurante-Pastelería contribuirá con el desarrollo económico de la comuna Palmar?

SI

No

ANEXO # 3 Modelo de encuesta dirigida a turistas y visitantes.



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
ESCUELA DE INGENIERÍA COMERCIAL
CARRERA DE DESARROLLO EMPRESARIAL**

Objetivo: Obtener información a través de la encuesta a los turistas tomando en cuenta los gustos y preferencias de las personas involucradas estableciendo los diferentes criterios para la realización del estudio de factibilidad para la creación de un restaurante-Pastelería en la Comuna Palmar, Parroquia Colonche, Cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena, año 2016.

Información General.

Género: masculino

Femenino:

Edad: _____

Fecha: _____

1. ¿Con que frecuencia visita Palmar?

- 1 vez a la semana
- 2 veces a la semana
- Cada 15 días
- 1 vez al mes
- 1 vez al año

2. ¿Cuándo usted visita Palmar requiere los servicios de un Restaurante?

Sí No

3. ¿Estaría de acuerdo con la creación de un Restaurante en la comuna Palmar?

Sí No

4. ¿Le gustaría que este restaurante incluya el servicio de pastelería?

Sí No

5. ¿Qué tipo de comida usted prefiere?

-
- Comida rápida
- Carnes
- Mariscos
- Otros.

6. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por la alternativa de comida que usted escogió en el numeral anterior?

- \$2,50 - \$5,00
- \$5,00 - \$7,50
- \$7,50 - \$10,00
- \$ 10 en adelante

7. ¿Qué tipos de pasteles usted prefiere?

- Pasteles de sal
- Pasteles de dulce
- Pasteles mixtos

8. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una porción de pastel?

- \$0,25 - \$ 0,50
- \$1,00 - \$1,50
- \$2,00 - \$2,50
- \$3,00 en adelante

9. ¿A usted le gustaría que el restaurante-pastelería le brinde servicio a domicilio?

Sí No

10. ¿Por cuál de estos medios de comunicación le gustaría que se le tome el pedido si usted quisiera el servicio a domicilio?

- Teléfono (convencional)
- Celular
- Redes sociales

11. Escoja el área que más le gustaría que se implemente en el Restaurante-Pastelería

-
- Áreas verdes
- Áreas de juegos para niños
- Sala de reuniones

12. ¿Cree usted que la creación del Restaurante-Pastelería contribuirá con el desarrollo socio-económico de la comuna Palmar?

Sí No

Fotos de las entrevistas

ANEXO # 4 Entrevista a la Vice Presidenta de la comuna Palmar 2014.



Tomada por: Tanya Suárez.

ANEXO # 5 Entrevista al Presidente de la comuna Palmar 2014.



Tomada por: Tanya Suárez.

ANEXO # 6 Encuestas a los habitantes de la comuna Palmar.



Tomada por: Tanya Suárez.

ANEXO # 7 Encuesta realizada a Turistas



Tomada por: Tanya Suárez.