



**UNIVERSIDAD ESTATAL
PENÍNSULA DE SANTA ELENA**

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

**CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDAS DERIVADAS DE VERDE
“EL BARRAGANETE” UBICADO EN EL
CANTÓN LA LIBERTAD**

TRABAJO FINAL DE GRADO

Previa a la obtención del Título de:

LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN DE TURISMO

AUTORA: MARÍA DE LOURDES MUÑOZ VILLACÍS

FACILITADOR: ECON. CARLOS SÁENZ OZAETTA

LA LIBERTAD – ECUADOR

2009

**UNIVERSIDAD ESTATAL
PENÍNSULA DE SANTA ELENA**

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

ESCUELA DE HOTELERIA Y TURISMO

CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDAS DERIVADAS DE VERDE “EL
BARRAGANETE” UBICADO EN EL CANTÓN LA LIBERTAD

TRABAJO FINAL DE GRADO

Previa a la obtención del Título de:

LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN DE TURISMO

MARÍA DE LOURDES MUÑOZ VILLACÍS

TUTOR: ECON. CARLOS SÁENZ OZAETTA

LA LIBERTAD – ECUADOR

2009

El ayer se fue,

El mañana vendrá,

El único día que tienes en tus manos es HOY;

Procura no amargar tu alma con el miedo o con las preocupaciones del mañana,

Ni agobiar tu corazón con las amarguras del ayer.

VIVE HOY!

PRESENTACIÓN

La prestación de los servicios de alimentos y bebidas es de suma importancia para aquellas personas que formamos parte de la actividad turística en el campo gastronómico; conocer la realidad y estar a la vanguardia en lo referente a la diversificación y calidad con que se ofrecen estos servicios para lograr el cumplimiento exitoso y satisfacer necesidades, deseos, gustos y exigencias del cliente, es de vital importancia, puesto que la competitividad aumenta cada día.

Por ello este proyecto pretende diversificar las prestaciones de alimentos y bebidas existentes en el cantón La Libertad, y por ende en toda la provincia de Santa Elena de manera especializada y así colaborar con el desarrollo de esta actividad.

El restaurante “El Barraganete” ubicado en el cantón La Libertad, busca encaminar adecuadamente servicios especializados, creando la variedad gastronómica en el sector mediante la preparación de una gama diversas de platos alimenticios derivados del verde.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a DIOS TODOPODEROSO, a mis familiares y amigos; y como no agradecer sobre todo a nuestro maestro Eco. Carlos Sáenz Ozaetta, quien con sus conocimientos y tutela nos ha permitido adquirir nuevos conocimientos, alimentando así nuestro intelecto y formando parte de nuestro desarrollo profesional.

DEDICATORIA

El presente informe está dedicado a nuestro dador de vida, DIOS, aquel ser maravilloso que nos regala día a día las fuerzas necesarias para cumplir nuestros ideales.

Con todo el AMOR del mundo a mi MADRE y HERMANO, quienes me han brindado siempre apoyo incondicional para luchar en la vida derrumbando todos los obstáculos que se puedan presentar.

NOTARIZACIÓN

Por la ley de propiedad intelectual la presente propuesta de creación del Restaurante de comidas derivadas de verde “el barraganete” ubicado en el cantón La Libertad, es de mí autoría y se ha realizado bajo mí absoluta responsabilidad de los contenidos expuestos, por lo que me reservo el derecho legal sobre el proyecto.

María de Lourdes Muñoz Villacís
C.I. 0919403766

La Libertad, 30 de Mayo del 2009

APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del trabajo de investigación, CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDAS DERIVADAS DE VERDE “EL BARRAGANETE” UBICADO EN EL CANTÓN LA LIBERTAD elaborado por la Srta. María de Lourdes Muñoz Villacís, egresada de la Escuela de Hotelería y Turismo, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Península de Santa Elena, previo a la obtención del Título de Licenciada en Administración de Turismo, me permito declarar que luego de haber orientado, estudiado y revisado, la Apruebo en todas sus partes.

Atentamente,

.....

Eco. Carlos Sáenz Ozaeta
TUTOR

UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

**CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDAS DERIVADAS DE VERDE “EL
BARRAGANETE” UBICADO EN EL CANTÓN LA LIBERTAD**

“UNA DELICIA AL PALADAR”

Autor: Ma. Muñoz Villacís.
Tutor: Eco. Carlos Sáenz
Ozaeta.

RESUMEN

En este documento encontrará la realidad actual de los establecimientos de alimentos y bebidas del cantón La Libertad, así como también una propuesta especializada, como es la creación de un restaurante cuyo ingrediente principal en todos los platos que se oferten será el verde; de la misma manera se detalla el presupuesto contable necesario para poner en marcha este proyecto, el mismo que servirá como fuente de consulta y guía para los prestadores de estos servicios, ya que conocer la realidad y estar a la vanguardia en lo referente a la innovación, creatividad y calidad con que se brindan los mismos, es muy importante.

Además este documento presenta un análisis situacional del medio en cuanto a los establecimientos de Alimentos y Bebidas se refiere y que operan en el cantón La Libertad, el mismo que se enfoca en conocer las necesidades del cliente tomando como base el mercado actual.

Por ello este proyecto de creación de un “Restaurante de comidas derivadas de verde El Barraganete” ubicado en el cantón La Libertad, presenta la estructura de una alternativa diferente en servicios de alimentos y bebidas dirigido a aquellas personas que **gustan de una delicia al paladar** y que desean encontrar un lugar que oferte servicios especializados en un producto nutritivo y delicioso como es el verde, y así lograr satisfacer necesidades, deseos, gustos y exigencias del cliente, ya que es de vital importancia en la actualidad, puesto que la competitividad aumenta cada día.

INDICE GENERAL

	Pág.
Introducción	1
Tema	2
Antecedentes	2
Formulación del problema	3
Justificación	3
Objetivo General	4
Objetivo Especifico	5
Misión	5
Visión	5
Valore Corporativos o Institucionales	6

CAPÍTULO 1

1. ESTUDIO DE MERCADO

1.1. Análisis del producto o servicio	7-8
1.2. Análisis de la demanda	9
1.2.1. Población existente	9-12
1.2.2. Segmentación del mercado	13
1.2.3. Mercado objetivo	14
1.2.4. Población y muestra	15
1.2.5. Análisis de resultado	16-22
1.3. Análisis de la oferta	23
1.4. Demanda insatisfecha	24
1.5. Análisis de los precios	25-27
1.6. Análisis de la Competencia	27
1.7. Estrategias de comercialización	28

CAPÍTULO 2

2. ESTUDIO TECNICO

2.1. Tamaño del Proyecto	30-33
2.2. Estudio de localización	33
2.2.1. Macro localización	33-35
2.2.2. Micro localización	36-41
2.3. Ingeniería del proyecto	42-48

CAPÍTULO 3

3. ESTUDIO ORGANIZACIÓN

3.1. Análisis FODA	49-50
3.4. Organigrama de la empresa	51-53
3.5. Aspectos legales	54-58

CAPÍTULO 4

4. ESTUDIO FINANCIERO Y EVALUACION

4.1. Presupuesto de Ventas	59
4.2. Activos Fijos	60
4.3. Ventas	61
4.4. Servicios Básicos	62
4.5. Rol de pago	62-63
4.6. Costo de Ventas	64
4.7. Gastos Administrativos	65
4.8. Flujo de Efectivo	66
4.9. Estado de Resultado	67
4.10. Inversión Inicial	68
4.11. Amortización	69
4.12. Evaluación	70-72
4.13. Balance General	73-74
4.14. Beneficio Costo	75

CONCLUSION	76
-------------------	----

RECOMENDACIÓN	77
----------------------	----

BIBLIOGRAFÍA	78
---------------------	----

ANEXO	79-93
--------------	-------

INDICE DE TABLAS

	Pág.
TABLA 1.1. Viviendas del Cantón La Libertad	10
TABLA 1.2. Población del Cantón La Libertad divididas en Zonas	11
TABLA 1.3. Población por edad y sexo del cantón La Libertad	13
TABLA 1.4. Edad	16
TABLA 1.5. Conoce restaurante especializado en verde	17
TABLA. 1.6. Cantón	18
TABLA 1.7. Le gustaría que exista un restaurante especializado en comidas derivadas de verde	19
TABLA 1.8. Factor importante	20
TABLA 1.9. Dispuesto a degustar los platos	21
TABLA 1.10. Costos	22
TABLA 1.11. Establecimientos Alimenticios del cantón La Libertad	23-24
TABLA 1.12. Demanda Insatisfecha	25
TABLA 1.13. Precio de la Competencia en el Mercado	26
TABLA 1.14. Precios del restaurante “El Barraganete”	27
TABLA 2.1. Principales Distancias	38
TABLA 2.2. Información Demográfica	39
TABLA 4.1 Presupuesto de Ventas	59
TABLA 4.2 Activos Fijos	60
TABLA 4.3 Ventas en dólares	61
TABLA 4.4 Presupuestos de servicios básicos	62
TABLA 4.5 Rol de Pago	63
TABLA 4.6 Presupuesto de Costo de Ventas	64
TABLA 4.7 Presupuesto de Gastos Administrativos	65
TABLA 4.8 Flujo de Efectivo	66
TABLA 4.9 Estado de Resultado	67
TABLA 4.10 Inversión Inicial	68
TABLA 4.11 Amortización	69
TABLA 4.12 Evaluación	70-72
TABLA 4.13 Balance General	73-74
TABLA 4.14 Beneficio Costo	75

INDICE DE GRAFICOS

	Pág.
Gráfico 1.1. Edad	16
Gráfico 1.2. Conoce restaurante especializado en verde	17
Gráfico 1.3. Cantón	18
Gráfico 1.4. Le gustaría que exista un restaurante especializado en comidas derivadas de verde	19
Gráfico 1.5. Factor Importante	20
Gráfico 1.6. Dispuesto a degustar los platos	21
Gráfico 1.7. Costo	22
Gráfico 2.1. Provincia de Santa Elena	33
Gráfico 2.2. Cantón La Libertad	36
Gráfico 2.3. Límites del Cantón La Libertad	37
Gráfico 2.4. Límites del Cantón La Libertad	41
Gráfico 2.5. Bosquejo del Restaurante	47
Gráfico 3.1. Organigrama Restaurante	51
Gráfico 3.2. Bosquejo	

INDICE DE ANEXOS

	Pág.
Plano del cantón La Libertad	79
Encuestas	80
Inventario de establecimientos de alimentos y bebidas del cantón La Libertad	81-86
Logo del Restaurante “El barraganete”	87
Recetas de comidas derivadas del verde (plátano)	88-93

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto presenta la propuesta de creación de un restaurante de comidas derivadas de verde (plátano) “El Barraganete”, la ubicación del lugar donde entrara a operar una vez constituido legalmente; de igual manera mediante este proyecto usted podrá conocer el trámite legal respectivo para entrar en funcionamiento así como también los requisitos necesarios para el mismo.

Además puede usted conocer todo el presupuesto contable del restaurante, basado en una oferta muy creativa e innovadora, puesto que restaurantes de alimentos y bebidas especializados en verde (barraganete), no existe en el medio es decir en el Cantón La Libertad; lo que permite desarrollarse libremente en el mercado sin competencia directa. Cabe mencionar que en competencia indirecta se convierten los prestadores informales de alimentos y bebidas frente a este proyecto.

En la parte final del proyecto específicamente en el área contable podrá conocer la utilidad anual del establecimiento y el tiempo de recuperación de la inversión. De igual manera conocer a algunas de las recetas que se pueden y van a desarrollar en el restaurante, todas ellas preparadas con verde (plátano), razón por la cual este elemento (plátano) se convierte en principal al momento de preparar y ofertar un plato, puesto que la comida de o con verde es una delicia al paladar.

TEMA

Proyecto de creación de un restaurante de comidas derivadas de verde “El Barraganete” ubicado en el cantón La Libertad.

ANTECEDENTES

ANÁLISIS SITUACIONAL

El turismo tiene hoy en día un sitio de honor en la economía de nuestro País, especialmente en la Provincia de Santa Elena; ya que a más de generar divisas brinda oportunidad de trabajo a la comunidad, mejorando la actividad socioeconómica y el desarrollo de toda la población.

En la Provincia de Santa Elena, específicamente en el cantón de La Libertad, quienes desarrollan la actividad turística, sea como ofertantes o demandantes, desarrollan sus actividades con poca orientación concreta y confiable, es decir, no cuentan con un conocimiento debido del mercado sobre los productos que tienen más demanda en el mismo.

Es por ello que en los diferentes destinos turísticos existentes en nuestra provincia, concretamente en el cantón La Libertad podemos visualizar un desorden total al momento de ofertar los productos o servicios turísticos, sin medir la calidad de lo que se oferta, y lo que es peor sin considerar la satisfacción del consumidor; pero como no hacerlo si no existe aún una orientación profesional que indique las estrategias específicas y estudios adecuados del entorno, para poner en marcha un proyecto de esta naturaleza.

PROBLEMA

¿Cual es la incidencia de la implementación de un Proyecto de creación de un restaurante de comidas derivadas de verde “El Barraganete”, ubicado en el cantón La Libertad, que limitaciones del arte culinario existente obstaculizan el desarrollo eficaz de la actividad gastronómica, y que correctivos pueden ser más efectivos para mejorar y superar el avance de este servicio?.

En los actuales momentos, en la provincia de Santa Elena, cantón La Libertad, la necesidad de servicio de calidad es uno de los objetivos que pone en acción al cliente y a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas, para quienes un producto de calidad es muy importante al momento de consumirlo, considerando que a través del tiempo la conducta del cliente ha cambiado, dando paso de esta manera a tener día a día clientes más exigentes a los cuales se debe satisfacer.

JUSTIFICACIÓN

La presentación de esta propuesta de tesis, como es la creación de un restaurante de comidas derivadas de verde “El Barraganete”, ubicado en el cantón La Libertad, permitirá al interesado contar con una alternativa diferente de acuerdo al gusto y necesidad del cliente, considerando que en un alto porcentaje de la población libértense tiene orígenes manabas; y siendo el verde un alimento característico en la alimentación diaria de los hermanos de la provincia de Manabí, hace visorar que la demanda será mayoritaria, a más de considerar que de por sí el verde es un gran alimento.

Este proyecto permitirá incrementar la competitividad del sector, a través de la diversificación de platos derivados de un mismo producto, con precios módicos accesibles al consumidor, optimizando así el rendimiento económico del sector

desde una óptica de calidad y obteniendo una correcta combinación de los ingredientes y productos claves en la actividad gastronómica, mediante la variación de alimentos y bebidas que se ofertan en el cantón La Libertad.

Son estos algunos de los motivos para que esta propuesta de la creación de un restaurante de comidas derivadas de verde “El Barraganete”, ubicado en el cantón La Libertad, se enmarque a la prestación y diversificación estratégica de las oferta de alimentos y bebidas idóneos en el cantón La Libertad, con metas y objetivos concretos bien direccionados a cumplir los fines planteados, basados en el compromiso, el servicio, la creatividad, la responsabilidad y la originalidad, como factores claves de toda actividad gastronómica; siendo esta una actividad creativa de la cual proviene la gran diversificación de platos a ofertar en este restaurante.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

- ✓ Diseñar el proyecto de creación de un restaurante de comidas derivadas de verde “El Barraganete”, basados en la situación gastronómica actual del medio, logrando la variación de los establecimientos de alimentos y bebidas de manera especializada en el cantón La Libertad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas que prestan los servicios en el cantón La Libertad, mediante la obtención de información de los mismos, logrando definir la variedad de productos que se ofertan.
- Determinar la situación actual de los servicios de alimentos y bebidas que brindan los prestadores en el cantón La Libertad, mediante de la información obtenida para el conocimiento íntegro de los mismos.
- Implantar El Restaurante de comidas derivadas de verde “El Barraganete” como una alternativa gastronómica diferente y especializada, cubriendo las necesidades y alcanzando la satisfacción del cliente en el cantón La Libertad.

MISIÓN

Satisfacer el paladar de los ecuatorianos en especial a los de la Provincia de Santa Elena, brindando productos de óptima calidad y una variedad de platos, de esta manera crecer como institución, en el mercado Libértense.

VISIÓN

Ampliar el mercado potencial para lograr un mejor posicionamiento en el mercado de los servicios de alimentos y bebidas, y así alcanzar mayores réditos económicos y un mayor reconocimiento en el medio.

VALORES CORPORATIVOS O INSTITUCIONALES

El recurso humano es el elemento más importante de toda organización y por ende de su calidad de servicio depende que sus objetivos sean alcanzados en el menor tiempo posible. Por ellos es menester dar a conocer los valores organizacionales que el recurso humano del Restaurante “El Barraganete” aplica dentro y fuera del establecimiento:

Respeto.- Todo el personal que laborará en el Restaurante de comidas derivadas de verde “El barraganete”, tendrá como valor primordial el respeto al cliente desde el momento de preparar un plato hasta el momento de llevarlo a la mesa para que el cliente deguste el mismo.

Ética.- La ética es un valor que todos tienen pues el sentido de pertenencia y lealtad, primará.

Compromiso.- El compromiso de todos es brindar un buen servicio

Profesionalismo.- Se ve reflejado en la calidad de atención y servicios que el cliente recibe

Creatividad.- Esta en dar diversificación de platos derivados del verde, pues la cocina es un arte y el arte es creatividad y calidad.

CAPITULO I

1. ESTUDIO DE MERCADO

1.1. ANÁLISIS DEL PRODUCTO O SERVICIO

El producto y servicio que el restaurante ofrece, está enfocado a un segmento de mercado con criterio formado que guste mucho de un alimento muy nutritivo como es el verde, donde podrá disfrutar de un ambiente agradable y degustar de entradas, comida rápida, platos a la carta, almuerzos y cenas, todos derivados del verde (plátano); así como también se ofertaran bebidas sin alcohólicas y gaseosas, dándole al cliente una opción diferente de servirse en un local donde pueda disfrutar de una magnifica vista frente al malecón del cantón La Libertad y el aire fresco con brisa del mar.

Como servicio brindamos un ambiente placentero rodeado de buena música, gente agradable, con precios accesibles al mercado que vamos dirigidos y variaciones que nos hacen diferenciarnos de la competencia para brindar una opción más al cliente.

Cabe señalar que el verde (plátano) materia prima que empleará el restaurante "El Barraganete" en todos sus platos, es un nutriente de nombre común de las especies de un género tropical de plantas herbáceas de porte arbóreo que producen este fruto. Estas especies se cultivan mucho en

todos los países tropicales por sus frutos, fibras y hojas; es de gran tamaño, provista de una raíz, a partir de la cual se perpetúa por medio de brotes. En el trópico, el tallo es anual; muere cuando madura el fruto y brota de nuevo a partir de las yemas de la raíz, el desarrollo es tan rápido que el fruto suele estar maduro diez meses después de la plantación de los brotes. La longitud del fruto oscila entre 10 y 30 cm; un racimo pesa 11 kg por término medio, pero no es raro que algunos superen los 18 kg. Cada tallo produce una vez; muere y da lugar a varios brotes, de los que producen dos o tres.

El fruto de la especie llamada verde (plátano) maduro que se emplea para cocinar, es mayor, más vasto y menos dulce que el de las variedades que suelen consumirse en crudo. La parte comestible del verde (plátano) contiene por término medio un 75% de agua, un 21% de hidratos de carbono y un 1% de grasas, proteínas, fibra y cenizas. Las hojas y tallos tienen abundantes fibras que se usan en la fabricación de papel y cuerdas.

1.2. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

En lo que corresponde al análisis de la demanda se consideran muy importante indicar que los usuarios de los servicios que ofertará el restaurante “El Barraganete” serán todas aquellas persona mayores de 19 años con disponibilidad de capital y ganas de pasar un buen rato en un excelente lugar, en el corazón de la capital económica de la provincia de Santa Elena, cantón La Libertad.

La finalidad en sí de este proyecto, es de dar a conocer los diferentes platos que se pueden elaborar teniendo como materia prima un producto muy saludable como es el verde, y además que el público pueda degustar de la delicia de los mismo, en un ambiente lógicamente agradable, pero sobre todo acorde a los productos y servicios que se ofertan, logrando así alcanzar la satisfacción total del cliente.

1.2.1. Población Existente

Según datos estadísticos del VI Censo de Población y de Vivienda realizado en el año 2001, el Cantón La Libertad tiene 77.646 habitantes y un total de 16 581 viviendas. A continuación se muestra el cuadro explicativo de la población.

Tabla 1.1.

Viviendas del Cantón La Libertad

ÁREA Y TIPO DE VIVIENDA	TOTAL DE VIVIENDAS	CONDICION DE OCUPACION Y OCUPANTES					
		OCUPADAS				DESOCUPADAS	EN CONSTRUCCION
		TOTAL	CON PERSONAS PRESENTES		CON PERSONAS AUSENTES		
			VIVIENDAS	OCUPANTES			
TOTAL	19 711	17 452	16 581	77 646	871	1 090	1 169
VIVIENDAS PARTICULARES	19 698	17 439	16 568	77 566	871	1 090	1 169
CASA O VILLA	15 963	13 969	13 236	63 827	733	928	1 066
DEPARTAMENTO	643	620	598	2 185	22	19	4
CUARTOS (INQUILINOS)	501	491	477	1 870	14	10	-
MEDIAGUA	757	721	699	3 081	22	26	10
RANCHO	578	560	548	2 317	12	12	6
COVACHA	769	708	677	2 856	31	53	8
CHOZA	2	2	2	13	-	-	-
OTRO	485	368	331	1 417	37	42	75
VIVIENDAS COLECTIVAS	13	13	13	80	-	-	-

Fuente: Censo de población y vivienda 2001.

Cabe señalar además que la población del cantón La Libertad se encuentra dividido en cuatro zonas muy importantes que son las siguientes:

Tabla 1.2.

Población del Cantón La Libertad dividida en zonas

Zona 1		Zona 2	
Sector	Descripción	Sector	Descripción
01	Mirador de Costa de Oro	17	28 de Mayo
03	Fundo de Carolina	18	Abdón Calderón
04	10 de Agosto	19	La Esperanza
05	11 de Diciembre	20	6 de Diciembre
06	25 de Diciembre	28	25 de Septiembre
07	Rocafuerte	29	Manabí
08	Puerto Rico	30	Eugenio Espejo
09	Las Acacias	31	Une
10	Simón Bolívar	32	El Paraíso
11	Mariscal Sucre	64	IESS
12	Libertad		
13	12 de Octubre		
14	J. F. Kennedy		
15	Eloy Alfaro		
16	San Francisco		
21	La Carioca		
23	Puerto Nuevo		
55	Terminal		
56	Refinería		
71	Marañón		

ZONA 3		Zona 4	
Sector	Descripción	Sector	Descripción
33	Autopista	22	Punta Murciélago
34	Virgen del Carmen	24	Francisco Rodríguez
35	Jaime Roldós	25	La Previsora
36	24 de Mayo	26	José Tamaríz Mora
37	5 de Junio	27	General Enriquez Gallo
38	Bellavista	41	7 de Septiembre
39	Ciudadela 11 de Diciembre	42	24 de Junio
40	San Vicente	43	La Propicia
45	Ernesto González	44	Cordillera del Cóndor
46	Jaime Nebot	53	Las Colinas
47	La Unión	54	6 de Enero
48	Nueva Esperanza	57	Petroindustrial
49	Suinli	58	Lotes de Petroindustrial
50	San Raymundo	59	Industrial
51	Sinaí	60	Universidad
52	Sur de Suinli	61	Parque Metropolitano
66	Las Palmeras	62	Autódromo
69	Costa Azul	63	Brisas de La Libertad
70	San Sebastián	65	Las Pampas
67	Ficus		
68	Girasoles		
72	Terraza		
73	Las Minas		

Fuente: I.M. La Libertad

1.2.2. Segmentación del Mercado

Este proyecto como es la creación de un restaurante de comidas derivadas del verde “El Barraganete” ubicado en el cantón La Libertad, va dirigido a los habitantes de la Provincia de Santa Elena, que requieren de una alternativa diferente de alimentación en la región, sobre todo a aquellos hermanos de la provincia de Manabí y Esmeraldas que en un gran porcentaje habitan en este bello lugar de la Patria y que gustan mucho de este aliento y de sus derivados, puesto que en sus nativas provincias este se convierte en un alimento principal al momento de elaborar los diferentes platos alimenticios que se sirven diariamente.

Pero sobre el mercado se segmenta a aquellas personas hombres y mujeres mayores de los 19 años de edad, que gustan de este alimento muy nutritivo para la salud humana. A continuación se detalla una tabla poblacional de las personas mayores de 19 años que habitan en el cantón la Libertad.

Tabla 1.3.
Población por Edad y Sexo del Cantón La Libertad

GRUPOS POR EDAD Y SEXO							
20- 39 AÑOS		40-59 AÑOS		60-79 AÑOS		80 AÑOS Y MAS	
H	M	H	M	H	M	H	M
12 597	12 645	5 995	6 045	2 229	2 249	589	648

Fuente: Censo de población y vivienda 2001.

1.2.3. Mercado Objetivo

El mercado objetivo para el desarrollo de este proyecto pese a que es generalizado se enmarca a un 20% de toda la población de la provincia Santa-Elenenses, y específicamente se mota el total de aquellas personas mayores de 19 años de edad que habitan en el cantón la Libertad que es de 42.926.

Se orienta también este proyecto a las personas que laboran en los alrededores, ya que el cantón La Libertad es considerado como el mayor casco comercial de la provincia de santa Elena, con su mayor influencia en los siguientes lugares:

- Centro comercial El Paseo, sector 16
- Centro comercial Buenaventura Moreno, sector 11
- La avenida 2 (conocida como Avenida 9 de Octubre)
- La calle 21, en toda su extensión hasta interceptar la avenida 2.
- Bancos
- La avenida Eleodoro Solórzano
- Las siete esquinas, en el sector 16.

1.2.4. Población y Muestra

Para la obtención del tamaño de muestra óptima, se ha tomado en cuenta el total aproximado de los habitantes del cantón La Libertad mayores de 19 años; partiendo de la hipótesis estadística de que el tamaño de la población tiende a ser finito se empleará la siguiente fórmula.

$$n = \frac{p \cdot q}{\frac{e^2}{z^2} + \frac{p \cdot q}{N}}$$

$$n = \frac{0,5 * 0,5}{\frac{(0,02)^2}{(1,96)^2} + \frac{0,5 * 0,5}{42,926}} = \frac{0,25}{0,0009375 + 0,0000005824} = \frac{0,25}{0,0009433}$$

n= 265 R//

Donde **n** es el tamaño de la muestra, **z²** es la desviación estándar para un intervalo de 95= 1,96, **p** es la hipótesis de la proporción de la población que poseen las características o rasgos distintivos del universo = 50%, **q** es 1-p y es la imagen de error que se está dispuesto aceptar.

Trabajando con un máximo de error estimado 0.06 en una población de 42,926 se obtuvo que el tamaño necesario es de 265 (f. f.), de este tamaño se toma un porcentaje de 37,74% que equivale a 100.

1.2.5. Análisis de Resultados

De acuerdo a las Encuestas realizadas a los habitantes del cantón La Libertad, deducimos los siguientes resultados:

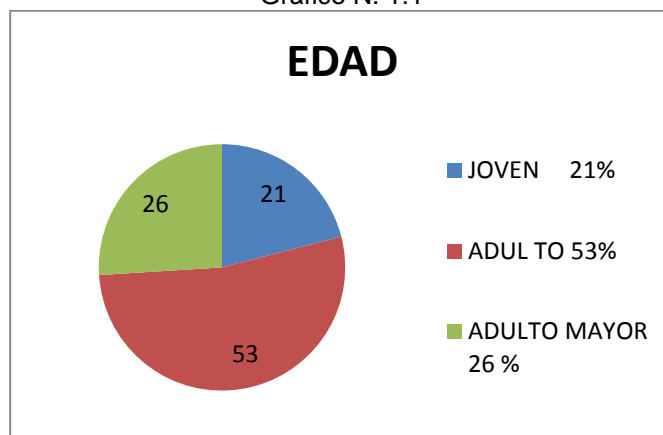
1. ¿EN QUE GRUPO DE EDAD SE ENCUENTRA USTED IDENTIFICADO?

Tabla # 1.4:

1. EDAD				
JOVEN	19 – 29 a.	21%		21,00%
ADUL TO	30 – 65	53%	53	53,00%
ADULTO MAYOR	66 ...	26 %	26	26,00%
TOTAL			100	100,00%

FUENTE: POBLACION DEL CANTÓN LA LIBERTAD

Gráfico N. 1.1



FUENTE: POBLACION DEL CANTÓN LA LIBERTAD

Entre las personas encuestadas, respecto a la primera pregunta que hace referencia al rango de edad, podemos observar tanto en la tabla como en el gráfico que en un mayor número se encuentran las personas adultas equivalentes al 53% de 30 a 65 años, seguido de los adultos mayores y jóvenes.

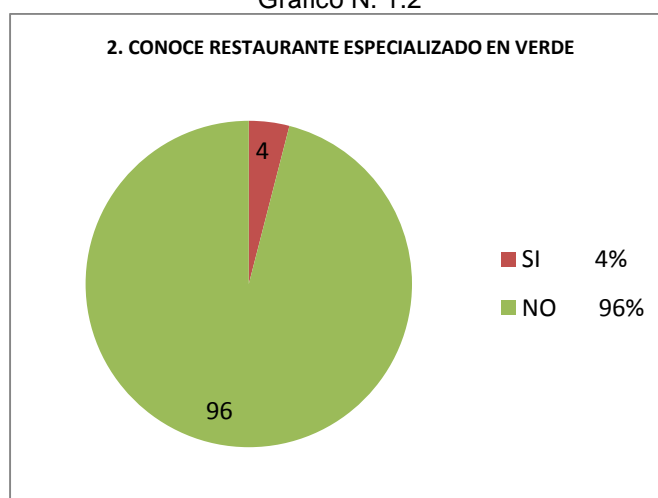
2. ¿CONOCE USTED ALGUN ESTABLECIMIENTO ALIMENTICIO DONDE LA ESPECIALIDAD SEAN PLATOS ELABORADOS CON VERDE?

Tabla # 1.5

2. CONOCE RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN VERDE		
SI	4%	4,00%
NO	96%	96,00%
TOTAL		100,00%

FUENTE: POBLACION DEL CANTÓN LA LIBERTAD

Gráfico N. 1.2



FUENTE: POBLACION DEL CANTÓN LA LIBERTAD

De las personas encuestados podemos observar en la tabla que en respuesta a la pregunta No. 2 tenemos un porcentaje del 96% que manifestó no conocer un establecimiento de alimentos y bebidas que especialice sus servicios en platos derivados del verde, mientras que un 4% manifestó conocer algún establecimiento pero no dentro del cantón La Libertad.

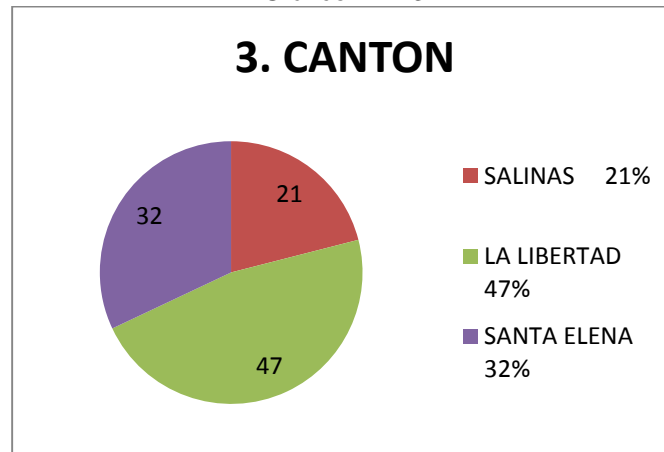
3. EN QUE CANTON DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA VIVE USTED?

Tabla # 1.6

3. CANTON		
SALINAS 21%	21	21,00%
LA LIBERTAD 47%	47	47,00%
SANTA ELENA 32%	32	32,00%
TOTAL	100	100,00%

FUENTE: POBLACION DEL CANTÓN LA LIBERTAD

Gráfico N. 1.3



FUENTE: POBLACION DEL CANTÓN LA LIBERTAD

Como podemos observar en la tabla y en el gráfico correspondiente a la pregunta No. 3, de las personas encuestadas el 47% habitan en el cantón La Libertad, mientras que el 32% en el cantón Santa Elena y un 21% en el cantón Salinas.

4. ¿LE GUSTARÍA QUE EXISTA UN ESTABLECIMIENTO ALIMENTICIO EN EL CANTÓN LA LIBERTAD DONDE EL PRODUCTO PRINCIPAL SEA EL VERDE?

Tabla # 1.7 -

4. LE GUSTARIA QUE EXISTA UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN VERDE		
SI 89%	89	89,00%
NO 11%	11	11,00%
TOTAL	100	100,00%

FUENTE: POBLACION DEL CANTÓN LA LIBERTAD

Gráfico N. 1.4



FUENTE: POBLACION DEL CANTÓN LA LIBERTAD

Al dar respuesta los encuestados a la pregunta numero 4, que hace referencia a la complacencia de que exista un restaurante especializado en comidas de verde en el cantón La Libertad, según la tabla y el grafico observamos que el 89% mostro complacencia ante un 11% que manifestó lo contrario debido a que no gustan mucho del verde (plátano).

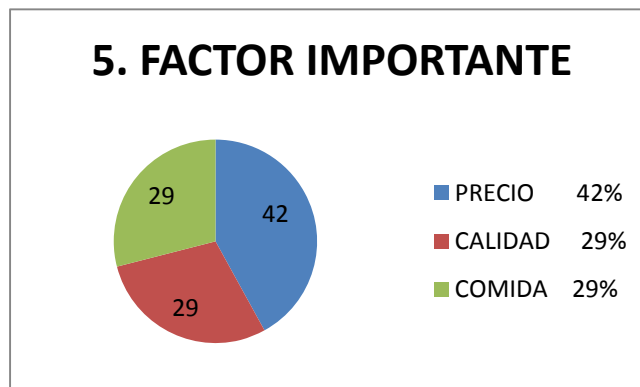
5. ¿A LA HORA DE ESCOGER UN LUGAR PARA ALIMENTARSE, CUAL ES EL FACTOR MAS IMPORTANTE EN SU DECISIÓN?

Tabla # 1.8

5. FACTOR IMPORTANTE		
PRECIO 42%	42	42,00%
CALIDAD 29%	29	29,00%
COMIDA 29%	29	29,00%
TOTAL	100	100,00%

FUENTE: POBLACION DEL CANTÓN LA LIBERTAD

Gráfico N. 1.5 -



FUENTE: POBLACION DEL CANTÓN LA LIBERTAD

En la tabla y el grafico que corresponde a la pregunta No. 5 y que hace referencia a los factores importantes que consideran las personas al momento de alimentarse, manifestó un 42% considerar primero el precio pues consideran que este debe estar acorde al bolsillo ya que la situasion economica esta muy dificil; con 29% consideran la calidad y el tipo de comida a servirse.

6. ¿ESTARIA USTED DISPUESTO A DEGUSTAR PLATOS ELABORADOS A BASE DE VERDE?

Tabla # 1.9

6. DISPUESTOS A DEGUSTAR LOS PLATOS		
SI	92%	92,00%
NO	8%	8,00%
TOTAL		100,00%

FUENTE: POBLACION DEL CANTÓN LA LIBERTAD

Gráfico N. 1.6



FUENTE: POBLACION DEL CANTÓN LA LIBERTAD

De las personas encuestadas, podemos observar en la tabla y el gráfico correspondiente a la pregunta No. 6 en la que se busca saber si estarían dispuestos a degustar platos de comida elaborados con verde, y el 92% manifestó su disposición ante un 8% que dijo no estar dispuesto.

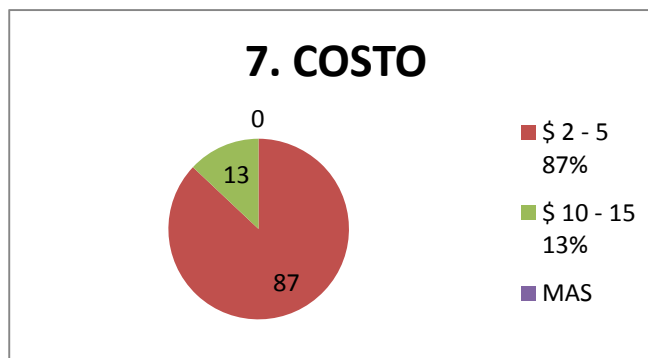
7. SI LE GARANTIZAMOS BRINDARLE EL PLATO IDEAL TENIENDO COMO INGREDIENTE PRINCIPAL EL VERDE ¿CUANTO ESTARIA DISPUESTO A CANCELAR?

Tabla # 1.10

7. COSTO		
\$ 2 - 5	87%	87,00%
\$ 10 - 15	13%	13,00%
MAS		0,00%
TOTAL		100,00%

FUENTE: POBLACION DEL CANTÓN LA LIBERTAD

Gráfico N. 1.7



FUENTE: POBLACION DEL CANTÓN LA LIBERTAD

Como podemos observar en la tabla y grafico correspondiente a la pregunta no. 7 que hace referencia al valor que los encuestados estarian dispuestos a cancelar al momento de servirse un plato de comida que tiene como ingrediente principal el verde, el 87% equivalente a 87 personas respondieron que cancelarian de \$2 a \$5, mientras que un 13% es decir 13 personas manifestaron poder cancelar de \$10 a \$15.

1.3. ANALISIS DE LA OFERTA

En la provincia de Santa Elena son muchos los servicio de alimentos y bebidas que ofertan sus productos y en una gama diversa, específicamente en el Cantón la Libertad; sin embargo muchos de estos lugares brinda servicios tradicionales y no muy buenos por lo que es necesesario presentar una alternativa innovadora diferente y con calidad al consumidor, para así alcanzar la satisfacción total del cliente.

En el analisis de la oferta se consideran los diferentes servicios generales que la actividad de alimentos y bebidas brinda en el cantón La libertad, puesto que no existe un lugar que brinde los servicio especializados que este proyecto busca dar, lo que nos convierte en unicos en el mercado sin competencia directa en el mismo.

Para mayor detalle de los establecimientos de Aliementos y Bebidas que brindan sus servicios específicamente en el catnón La Libertad, se presenta la siguiente tabla con algunos de los establecimientos.

Tabla No. 1.11

ESTABLECIMIENTOS ALIMENTICIOS DEL CANTON LA LIBERTAD

No.	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	TIPOS PLATOS	PRECIOS
1.	RINCON DE POCHA	VARIADOS	\$2,5 – \$5,5
2.	RESTAURANTE SAAVEDRA 2	VARIADOS	\$ 2,0 - \$12
3.	RESTAURANTE MANABITA	VARIADOS	1,5 – 3,25

4.	RESTAURANTE ESTHERCITA	VARIADOS	1,5 – 2,80
5.	RESTAURANTE LA CASA DEL ARBOL	VARIADOS	1,5 – 2,75
6.	RINCON DEL BUEN SABOR	VARIADOS	1,75 – 3-50
7.	RESTAURANTE D LUIS	VARIADOS	1,75 – 2,00
8.	RESTAURANTE MARBELLA	VARIADOS	2,00 – 3,50
9.	RESTAURANTE SAN SEBASTIAN	VARIADOS	2,00 – 16,00
10.	CEVICHERIA EL ÑATO	VARIADOS	2,00 – 6,50
11.	RESTAURANTE RINCÓN ZARUMENO	VARIADOS	2,00 – 2,50
12.	RESTAURANTE SAAVEDRA	VARIADOS	2,00 – 16,0

1.4. DEMANDA INSATISFECHA

La Demanda insatisfecha es la comparación entre la demanda y la oferta en términos cuantitativos, por lo que si la demanda resulta positiva el proyecto es realizable caso contrario no.

Al hablar de la demanda respecto a este proyecto como es la creación de un restaurante especializado en comidas derivadas de verde “el Barraganete”, se puede conocer que al no existir establecimiento de alimentos y bebidas en el mercado que oferte este tipo de servicio o productos, en demanda insatisfecha se convierte nuestro mercado potencial que es el equivalente a todas las personas mayores de 18 años de edad que habitan en el cantón la Libertad, es decir un total de 42. 926 personas.

Es decir demanda insatisfecha del cantón La Libertad va hacer cubierta una vez que el restaurante “El Barraganete” oferte sus productos, como es de comidas derivadas de verde, ubicado en el cantón La Libertad, permitiendo así con precisión identificar a los consumidores a quien va dirigido nuestro servicio.

Para mayor cobertura de la demanda, el restaurante “El Barraganete” estará brindando sus servicios de lunes a viernes de 7H00 a 19H00 y sábados y domingos de 8H00 a 15H00, los 365 días del año

Tabla No. 1.12

DEMANDA INSATISFECHA

DEMANDA	OFERTA	DEMANDA INSATISFECHA
42.926	0	✓

1.5. ANÁLISIS DE LOS PRECIOS

Precio es todo valor en dinero que se paga cuando se recibe un bien o un servicio.

Los precios de los productos a ofertan que se detallan en este proyecto sean elaborado luego de un estudio investigativo del mercado urbano del entorno del

Cantón La Libertad, debido a que es la plaza central en donde funcionará el proyecto, y en el cual la presencia de restaurantes afines son mayores.

Es importante mencionar que los precios varían de acuerdo a los ingredientes que lleve cada plato para la elaboración, considerando la calidad y presentación de producto que se ofrecen. El análisis de los precios fluctuantes en el mercado, nos ha permitido evaluar todos los componentes que conforman los costos de producción,

En la siguiente tabla citamos los precios los desayunos, almuerzos y meriendas de tres establecimientos de alimentos y bebidas que brindan sus servicios en el cantón La Libertad.

Tabla No. 1.13

PRECIO DE LA COMPETENCIA EN EL MERCADO

RESTAURANTE	DEAYUNOS	ALMUERZOS	MERIENDAS	OTROS
SAN SEBASTIAN	2 PANES 1 VASO DE LECHE 1 PORCION DE QUESO MERMELADA 1 VASO DE JUGO 2,00	SOPA DE CARNE ARROZ CON POLLO A VASO DE JUGO 2,75	MORO DE LENTEJA Y CARNE UN VASO DE JUGO 2,50	PARRILLADA PERSONAL 6,50
SAAVEDRA	2 PANES 1 VASO DE LECHE 1 PORCION DE QUESO MERMELADA MANTEQUILLA 1 VASO DE JUGO 2,00	SOPA DE CARNE ARROZ CON ENSALADA ROJA Y CARNE FRITA A VASO DE JUGO 2,00	ARROZ MENESTRA DE LENTEJA Y CARNE UN VASO DE JUGO 2,50	PARRILLADA PERSONAL 6,50
EL MANABA	2 PANES 1 VASO DE LECHE 1 PORCION DE QUESO MERMELADA 1 VASO DE JUGO 1,75	SOPA DE POLLOE ARROZ CON ENSALADA RUSA A VASO DE JUGO 2,,00	-	¼ DE POLLO Y PATACONES 2,00

Tabla No. 1.14

PRECIO DEL RESTAURANTE "EL BARRAGANETE"

RESTAURANTE	DEAYUNOS	ALMUERZOS	MERIENDAS	OTROS
EL BARRAGANETE	1 BOLON DE VERDE MIXTO 1 VASO DE LECHE 1 HUEVO 1 VASO DE JUGO 2,00	CALDO DE BOLAS DE PESCADO ARROZ CON PESCADO APANADO Y PATACONES 1 VASO DE JUGO 2,50	ARROZ MENESTRA DE LENTEJA Y CARNE APANADA CON PATACONES UN VASO DE JUGO 3,00	CAZUELA 4,00

1.6. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

1.6.1. Competencia Directa

La creación del restaurante "El Barraganete", no posee competencia directa, puesto que no existe en el cantón La Libertad, establecimiento alguno de alimentos y bebidas que especialice sus servicios de alimentación en preparación de alimentos derivados del verde.

1.6.2. Competencia Indirecta

En la competencia indirecta para el restaurante "El Barraganete" especializado en la preparación de alimentos derivados del verde, se convierten todos aquellos establecimientos de alimentos y bebidas, en especial los ofertantes informales que suelen vender comidas rápidas elaboradas con verde, como:

- ✓ Bolones de verde
- ✓ Empanadas de verde
- ✓ Chifles
- ✓ Tortillas de verde
- ✓ Bollos de verde

1.7. ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN

1.7.1. PRODUCTO / SERVICIO

El servicio que se ofrece presenta garantías en el desarrollo de la actividad alimentaria, como es la prestación de servicios de alimentos y bebidas en el restaurante “El Barraganete”, ubicado en el cantón La Libertad; pues los diferentes platos a ofertar serán escogidos de acuerdo a la necesidad de la demanda. Cabe señalar una vez más, que este servicio fue diseñado para mejorar las prestaciones de los servicios de alimentos y bebidas que se ofertan cubriendo así la demanda existente en el Cantón La Libertad, creando nuevas alternativas para una alimentación diaria.

1.7.2. COMERCIALIZACION

1.7.3.1. PUBLICIDAD

Los medios de comunicación que tendremos en cuenta en el área publicitaria será: radio, televisión, diarios, revistas y panfletos para así fomentar el desarrollo de la actividad diversa de prestaciones de servicios de alimentos y bebidas del Cantón La Libertad y por ende de la provincia de Santa Elena.

La publicidad del Restaurante “El Barraganete”, ubicado en el cantón La Libertad se dará a conocer a través del siguiente logo y slogan:

“Restaurante “El Barraganete”, una delicia al paladar

1.7.3.2. PROMOCION DE VENTAS

La promoción de las ventas de los servicios y productos que ofrece el Restaurante “El Barraganete”, estarán dadas a través de descuentos corporativos al momento de adquirir dichos productos y mediante convenios anuales con los establecimiento e instituciones de esta área.

1.4. PLAZA

Se tomará en cuenta las preferencias de los interesados (clientes) con respecto a la ubicación específica, así como también se considerara los gustos existentes al paladar, y de acuerdo al tipo de servicios de alimentos y bebidas que se vaya a ofertar se ampliara o adecuara el lugar, para que sea un lugar idóneo digno de frecuentar y consumir los productos que se expenden; garantizando previamente que dichos productos y servicios de atención serán de calidad.

CAPITULO II

2. ESTUDIO TECNICO

2.1. TAMAÑO DEL PROYECTO

✓ *Capacidad de producción*

Nuestro personal estará habilitado para trabajar en su máxima capacidad, atendiendo a 32 personas al mismo tiempo como máximo de capacidad que puede albergar el lugar. Para la atención de nuestra clientela contamos con una barra en la que se logran colocar 5 personas, cómodamente sentadas, contamos con una cajera, 1 meseros, 1 seguridad y dentro de la cocina un cocinero.

• *Definición del tamaño*

El restaurante contara con un local amplio de distribución física en el cual el 15% representa la cocina y oficina, el resto será destinado al restaurante, esto nos permitirá recibir unas 32 personas. Para atender unas 145 personas por día en calidad de rotación, de lunes a viernes en horarios de 07:00am a 19:00pm y de sábados a domingos de 08:00am a 15:00pm.

- *Posibilidad de expansión futura*

Cabe la posibilidad de que en un futuro logremos la expansión con miras al turismo mayor contando con otro local en área de amor dependiendo de la demanda que esta área ofrezca de aquí a cinco años.

- **Factores determinantes del tamaño**

- *El mercado*

Se considera que el proyecto tiene mucha aceptación por parte del segmento de mercado al que está dirigido, debido al incremento de personas de cierta edad y a la escasez de este tipo de establecimientos y ligado a esto, la cercanía de nuestro local con el área bancaria y comercial de la urbe, se considera que el mercado al que se desea llegar es completamente amplio y lleno de oportunidades.

- *La materia prima básica*

Debido a la beneficiosa posición geográfica de Ecuador, contamos con las tres materias primas que hacen funcionar este negocio, que son el café, verde y maní. Al ver la creciente demanda de café frío y/o caliente como bebida preferida y de moda decidimos hacerla parte de nuestro menú; de igual el verde y el maní, que se convierten en los ingredientes base para la elaboración de los platos que se expendrán.

- *El financiamiento*

Para efectos de este proyecto, el financiamiento provendrá de dos fuentes: préstamo bancario y recursos propios de los accionistas.

La inversión de capital necesaria para el establecimiento y puesta en ejecución del restaurante es \$ 36.313,14 lo que incluye activos fijos equipo y maquinarias; activos nominales; remodelaciones y capital de trabajo necesario para operación inicial del proyecto. El aporte de los socios será del 60% del monto total de la inversión o sea \$ 21.787,29 los cuales serán utilizados para cubrir los gastos iniciales del proyecto que incluyen los activos nominales, inventario e instalación de servicios básicos del restaurante.

- *Financiamiento Bancario*

El financiamiento bancario lo conforma un préstamo por \$ 14.525,26 con una tasa fija del 12% anual sobre saldo por un periodo de cinco años al que se le harán aportes de capital e intereses mensuales.

- *Análisis y proyecciones financieras*

Las proyecciones financieras para el proyecto del Restaurante “El Barraganete” se las ha realizado en base a 5 años debido a que como accionistas del proyecto se desea ver un desarrollo a largo plazo y al mismo tiempo no ser subjetivos en cuanto a los resultados posteriores.

- Justificación del tamaño

Observando lo que indican nuestras encuestas consideramos que este local cuenta con el área perfecta y el tamaño adecuado para comenzar nuestro proyecto ya que podemos comenzar con un establecimiento de cierto tamaño pero con el tiempo se puede ampliar y ofertar mayores productos.

2.2. ESTUDIO DE LOCALIZACIÓN

2.1. Macro localización

Grafio N.- 2.1
Provincia Sta. Elena



PROVINCIA DE SANTA ELENA

Santa Elena es una provincia de la costa del Ecuador creada el 7 de noviembre de 2007, la más joven de las 24 actuales, con territorios que anterior a esa fecha formaban parte de la provincia del Guayas, al oeste de ésta. Su capital es la ciudad de Santa Elena. En esta provincia se encuentra una gran infraestructura hotelera, una refinería de petróleo, aeropuerto y puerto marítimo. Es muy conocida la playa de Salinas.

Ubicación y distribución política

La provincia consta con 3 cantones o municipios: La Libertad, Salinas y Santa Elena; los cuales no han sufrido ninguna modificación territorial tras la separación del Guayas. La ubicación geográfica de la provincia comprende al norte la provincia de Manabí, Guayas al este y sur, y el Océano Pacífico al oeste, particularmente la península con su mismo nombre, Santa Elena. Entre sus poblaciones más destacadas constan:

- Salinas
 - José Luís Tamayo
 - Santa Rosa
 - Anconcito

- Santa Elena
 - Manglaralto
 - Colonche
 - Chanduy
 - Simón Bolívar
 - Atahualpa
 - Ancón

- La Libertad

El 7 de noviembre del 2007 se publicó, en el **Registro Oficial #206**, a Santa Elena como provincia. Esto ocurre luego de que Santo Domingo de los Tsáchilas haya sido inscrita como la provincia 23 en el Registro Oficial #205, del día anterior 6 de noviembre.

"Créase la provincia de Santa Elena como Unidad Territorial, Política y Administrativa, integrada por el territorio de los cantones Santa Elena, Salinas y La Libertad, cuyos límites serán los mismos que en su conjunto tienen estos cantones con sus respectivas cabeceras cantonales, parroquias, barrios, comunas, recintos y pueblos"

Población y superficie

Santa Elena tiene una superficie de 3,762.8 kilómetros cuadrados (1.46 % del total nacional) y con una población residente de 238,889 habitantes (1.97 % del total nacional) y una población flotante superior a 200,000 personas en época alta de turismo, básicamente turistas de la ciudad de Guayaquil y otros cantones de la Provincia del Guayas y del país.

2.3. MICRO LOCALIZACIÓN

CANTON LA LIBERTAD

Grafio N.- 2.2
Cantón La Libertad



ANTECEDENTES

El cantón La Libertad es el más joven y próspero de la Península de Santa de Elena, ya que la dinámica actividad mercantil y financiera se concentra en el mismo, y fue creado mediante Decreto No. 23 publicado en el Registro Oficial No. 168 del 14 de abril de 1.993, con una superficie de 25 Km², su población aproximada es de 77.646 habitantes (según Censo del INEC del 2001). La Libertad es un cantón netamente urbano, en el no existen parroquias rurales ni recintos.

Su clima es ardiente en donde por los meses de diciembre hasta marzo el sol sale desde las primeras horas del día, a veces el clima es algo seco pero con una agradable brisa marina.

LIMITES

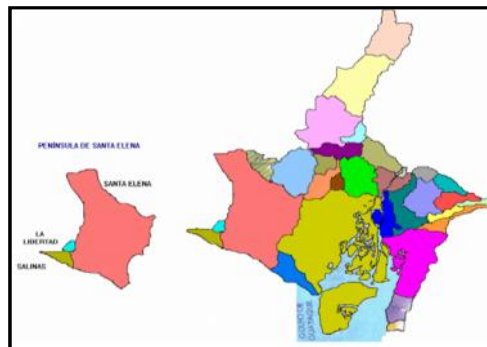
Grafico N.- 2.3 –
Limites del Cantón La Libertad

Al norte: Océano Pacífico

Al este: Santa Elena

Al sur: Represa Velasco Ibarra

Al oeste: El Cantón Salinas



Cuando tratamos sobre los pueblos de la Península de Santa Elena, es preciso detenerse en la vida del Cantón La Libertad que, sin lugar a duda, ha sido desde hace muchos años la más activa de las poblaciones de la Costa Azul ecuatoriana.

La mayor parte de la población se dedica a la actividad comercial, debido a la estratégica ubicación del cantón situado a orillas de la Bahía de Santa Elena. Frente a sus costas el mar se caracteriza por su inigualable riqueza ictiológica, dedicándose a esta actividad gran cantidad de flotas de barcos pesqueros.

La Hotelería y Restaurantes dan cabida a una buena parte de los turistas que acuden a las playas de toda la Provincia de Santa Elena.

Atractivos Turísticos

Sus principales atractivos turísticos lo constituyen las playas ubicadas en Cautivo, La Caleta, La Isla del Amor, el Malecón, El Parque Central con vista al mar, la Plazoleta y Adalberto Montenegro y el muelle de Petroindustrial y la refinería La Libertad.

El Museo Casa León, Museo del Colegio Celleri y el Museo Náutico y Arqueológico Hotel Arte Palatino, el Museo del Megaterio.

La Libertad cuenta con hoteles para sus visitantes como son: Temporada, Palatino, Valdivia, Costa Brava, Center, Costa de Oro, El Sol, Portofino, etc.,

Si usted visita este balneario puede disfrutar de los deliciosos platos típicos como los tradicionales cebiches de pescado, camarón, concha, entre otros, pescado en diferentes presentaciones, arroz marinero, tallarín de mariscos y arroz con camarones, etc.

PRINCIPALES DISTANCIA

Tabla N.- 2.1
Principales Distancias

Guayaquil	135	kms
Quito	575	kms
Playas	114	kms
Salinas	10	kms

INFORMACION DEMOGRÁFICA

Según el VI Censo de Población realizado por el INEC en el 2001 El Cantón La Libertad contaba con una población de 77.646 habitantes. De acuerdo a la tasa de crecimiento poblacional en la provincia del Guayas que es del 12%, las proyecciones del número de habitantes del Cantón La Libertad en la actualidad se aproximarían a las siguientes cifras:

Tabla N.- 2.2
Información demográfica

Población de acuerdo a:	Cantidad
Censo del 2001	77.646
Proyección al 2002	86.963
Proyección al 2003	97.399
Proyección al 2004	109.087
Proyección al 2005	122.177
Proyección al 2006	136.838
Proyección al 2007	153.259
Proyección al 2008	171.650
Proyección al 2009	192.248

TRANSPORTACION

El Cantón La Libertad cuenta con un parque automotor muy diverso, entre los que podemos mencionar: Hay cinco cooperativas interprovinciales, que realizan su recorrido entre La Libertad y otras ciudades fuera de la provincia, como Manta, Ambato y Quito, con una frecuencia de 4 unidades diarias por cooperativa.

15 cooperativas de transporte intercantonales que realizan su recorrido entre La Libertad y otros cantones y parroquias aledañas, con un promedio de 20 unidades por cada cooperativa. 3 cooperativas de transporte urbano, que realizan su recorrido en los diferentes sectores del Cantón La Libertad, con un promedio de 20 unidades por cooperativa. 1500 vehículos particulares, entre vehículos livianos, pesados y motocicletas. 900 taxis entre las diferentes cooperativas que realizan su recorrido en el Cantón.

Además dentro del Cantón se encuentran importantes empresas como la Refinería de PETROINDUSTRIAL, ubicada en el sector 59, y la Planta Cautivo en el sector 58, la Empresa Eléctrica en el sector 57, y el Terminal Petrolero en el sector 55 y una variedad de talleres mecánicos, industriales, metal- mecánicos, entre otros, dispersos por los diferentes sectores del Cantón.

ZONA COMERCIAL

El Cantón La Libertad es considerado como el mayor casco comercial dentro de la Península de Santa Elena con su mayor influencia en:

- ✓ Centro comercial El Paseo, sector 16

- ✓ Centro comercial Buenaventura Moreno, sector 11
- ✓ La avenida 2 (conocida como Avenida 9 de Octubre)
- ✓ La calle 21, en toda su extensión hasta interceptar la avenida 2.
- ✓ Mercados municipales, ubicados entre el sector 11 y 7.
- ✓ La avenida Eleodoro Solórzano, y
- ✓ Las siete esquinas, en el sector 16.

LOCALIZACION DEL PROYECTO

El restaurante “El Barraganete”, estará ubicado en el malecón del Cantón La Libertad, un lugar estratégico, donde la afluencia de personas es frecuente, pues son atraídos por la magia de la naturaleza que emana el esplendoroso mar y la suave brisa del mismo, sin dejar de lado que la zona comercial, bancaria y vehicular está muy cerca, lo que se convierte en un factor importante para funcionamiento y rentabilidad económica del establecimiento.

Grafico N.- 2.4
Malecón del Cantón La Libertad



2.3. INGENIERÍA DEL PROYECTO

Aspectos de ingeniería del proyecto

- **Alternativas de tecnología en proceso**

Se contará con maquinarias y equipos de bar y cocina así como también muebles y enseres, además de equipos de oficina.

- **Descripción del proceso**

El flujo de proceso será de tipo intermitente secuenciado debido a que el cliente escoja un determinado aperitivo o bebida a consumir, o sea, se desarrolla un orden exacto o secuencial de procesamiento a medida que las órdenes llegan y pasan las estaciones.

“El proceso de producción es el procedimiento técnico que se utiliza en el proyecto para obtener bienes y servicios a partir de los insumos, y se identifica con la transformación de una serie de insumos para convertirlos en productos mediante una determinada función de producción”. (Baca Urbina Gabriel, Evaluación de proyectos. Tercera Edición. Colombia 1997.)

DETERMINACION DE LAS MAQUINARIA Y EQUIPO.

La maquinaria, equipos y utensilios que se emplearan para la elaboración y venta de los servicios de alimentos y bebidas que ofertará el Restaurante “El Barraganete” serán moderna y de calidad, de tal manera que agilite el proceso del cuidado y tratamiento de los alimentos, permitiendo así que la entrega de los platos al momento de servirse sea de calidad y en el tiempo necesario.

Factores relevantes que determinan la adquisición de Equipos y Maquinarias. “Constituye una serie de factores que deben ser analizados al momento de decidir sobre la compra de equipos y maquinarias ya que afectan directamente en la elección. La mayoría de la información que es necesario recabar será útil en la comparación de varios tipos y también es la base para realizar una serie de cálculos y determinaciones posteriores”. (Baca Urbina Gabriel, Evaluación de proyectos. Tercera Edición. Colombia 1997. Pág. 97),

Los factores que deben tomarse en cuenta para recabar la información son:

- Materia Prima
- Proveedores
- Precios
- Capacidad y Dimensión
- Flexibilidad
- Mano de obra necesaria
- Costo de energía eléctrica

Para la realización del proyecto se requiere necesariamente de la adquisición de las siguientes maquinarias y equipos:

MANO DE OBRA DIRECTA

- 2 operarios, que se encargue de la elaboración de los platos.

El Personal obedecerá políticas de higiene con la utilización indispensable de los siguientes artículos:

- Mandiles, que garanticen la higiene en la preparación de los alimentos
- Gorras para cubrirse el cabello.
- Debe haber un control estricto de higiene, por ejemplo en el cuarto de cocina que es donde se elaboran los platos deberá existir un lavabo para que los empleados se laven constantemente las manos
- El contacto entre los ingredientes y los empleados debe ser lo menos posible, en ciertos casos se deberán utilizar guantes.

MAQUINARIA

- Un congelador
- Una refrigeradora vitrina modelo VFV 520 Indurada
- Dos cocinas grandes
- Una Batidora
- Dos sandwichera

- Dos licuadoras
- Dos extractores de aire para cocina

EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Dos juegos de ollas grandes para preparar los platos que se van a ofertar
- Cucharones para mezclar los alimentos a la hora de la cocción
- Juegos de cubertería (cucharas, tenedores y cuchillos de mesa)
- Vajillas
- Sartenes

MUEBLES DE OFICINA

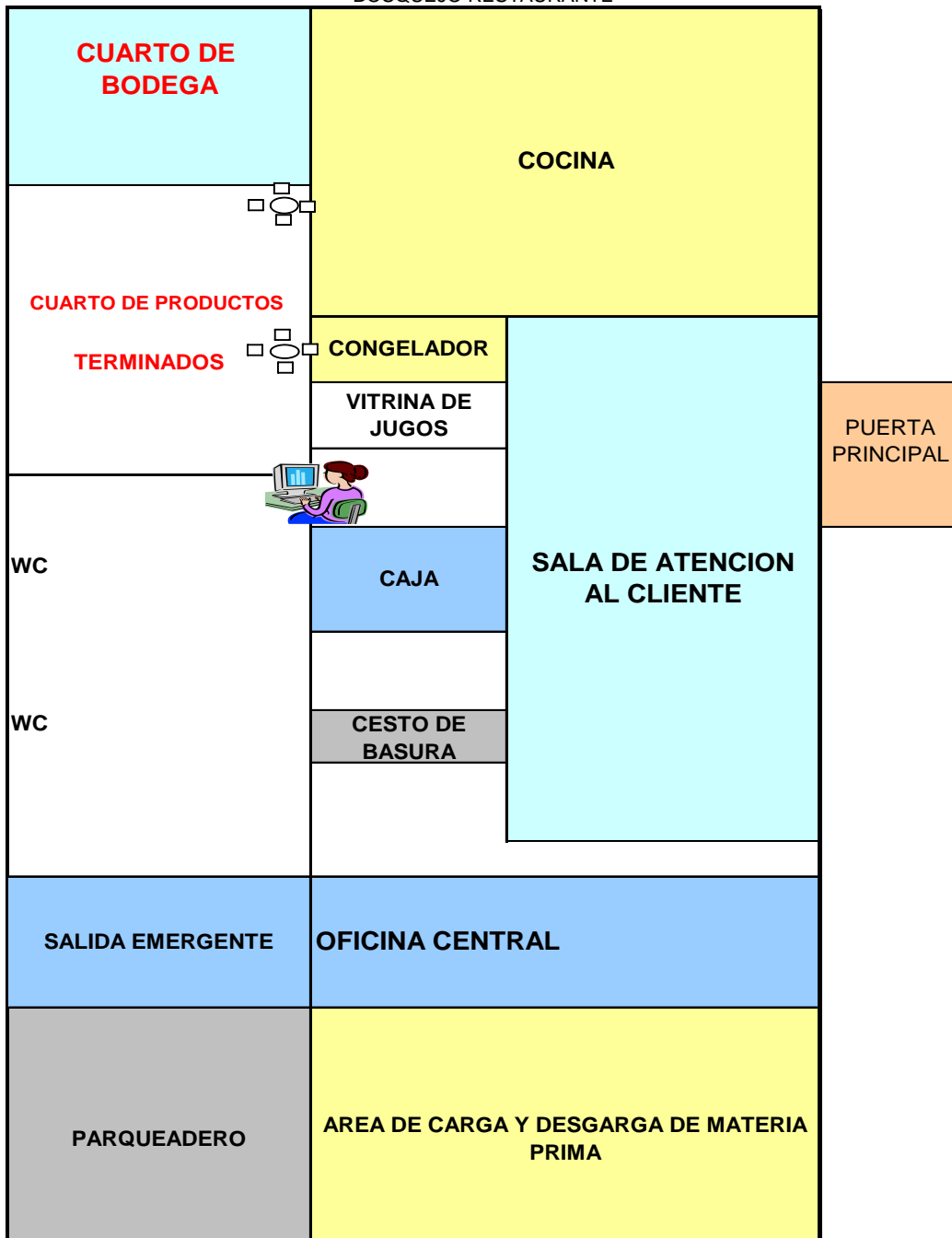
- Una computadora
- Una impresora
- Un escritorio ejecutivo
- una silla giratoria
- 32 sillas plástico
- 8 mesas plástica
- Máquina registradora

Este proyecto presenta una preocupación absoluta por la contaminación ambiental por ello colaborará con la preservación ecológica utilizando cesto de basura para que los clientes depositen los desechos. Los equipos a utilizar serán debidamente desinfectados antes y después de la realización de las actividades. Se contará con personal encargado para la limpieza de las instalaciones.

BOSQUEJO DEL RESTAURANTE

GRAFICO N.- 2.5

BOSQUEJO RESTAURANTE



Las estrategias para hacer frente a la competencia, son la siguiente:

- Calidad total en todo el proceso de elaboración y comercialización del producto que se ofrece a los consumidores en el Cantón La Libertad y de toda la provincia.
- Capacitación permanente a los empleados, para que desarrollen su trabajo de la mejor manera y la atención sea excelente

CAPITULO III

3. ESTUDIO ORGANIZACIONAL

3.1. ANALISIS FODA

FORTALEZA

- Servicios y productos especializados.
- Producto exquisito
- Alta demanda potencial

DEBILIDADES

- Los establecimientos de alimentos y bebidas existentes en el mercado
- Los comerciantes informales
- Los precios existentes de los alimentos que actualmente se ofertan en el medio.

OPORTUNIDADES

- Ser únicos en el mercado
- Sin competencia directa en el mercado.
- Brindar una alternativa nueva e innovadora en alimentación

AMENAZAS

- La competencia indirecta existente
- El surgimiento de la competencia directa
- La baja de precios de los servicios de alimentos y bebidas existentes en el medio actualmente.

3.2. ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA

- Estructura organizativa
 - 2 Accionistas
 - Banco
 - Presidente y/o representante legal

GRAFICO N.- 3.1
ORGANIGRAMA RESTAURANTE



RECURSO HUMANO REQUERIDO

- Administrador.- La persona encargada de llevar adelante el control de los fondos, inventarios y personal del negocio; debe velar porque los objetivos estratégicos de los propietarios se ejecuten.
- Secretaria.- Es la encargada de darle apoyo en el manejo de las actividades que realiza, diariamente, el administrador.
- Contador.- Persona encargada de manejar y controlar la contabilidad que se ejecutan y que están en constante movimiento en el restaurante.
- Cajero.- Preferiblemente mujer, es la encargada de manejar y administrar de manera eficiente la caja registradora (marcar correctamente, al alejarse poner llave a la caja y asegurarse que queda otra persona encargada, asegurarse que marque claro la caja); verificar junto con la secretaria el fondo de cambio inicial y final de su turno; asegurase que cuenta con los suministros necesarios para atender a nuestros clientes; solicitar al administrador que proceda a ser cambios correspondientes al cometer algún error al macar; y su vez, estar pendiente al cambio de dinero cuando así lo requiera.

- Cocinero.- Es la persona encargada de la preparación de los aperitivos y comidas del lugar.

- Ayudante de cocina.- Es aquella persona que colabora al cocinero en la elaboración de los platos.

- Seguridad.- Personal que tendrán la responsabilidad de velar por el cuidado y seguridad tanto de las personas que están en el local, como del mismo personal y establecimiento en general; el seguridad debe estar atento si tratan de asaltar o formar alguna disputa en el establecimiento.

- Meseros.- Esta persona es responsable y es parte importante ya que de esta va a depender la frecuencia de los clientes en el local, deben estar bien entrenados para dar una atención amable y eficiente, aquí también se incluyen los cantineros ya que de ellos se dependerá la rapidez con que se entregan los pedidos.

3.3. ASPECTOS LEGALES

Cualquier entidad de negocio que vaya a entrar en función en un mercado seleccionado, debe cumplir con los requisitos establecidos por la ley que garantiza la idoneidad de sus operaciones y la atención a sus clientes. Existen muchos aspectos a cumplir por la organización enfocada a sujetarse antes las normas tributarias del país.

Leyes reglamentos y código.- El restaurante “El Barraganete”. Se registrará de acuerdo al código de trabajo, ley de Superintendencia de compañía cumpliendo con los requisitos de sociedad Anónima, ley de turismo, y régimen tributario interno, está obligado a la inscripción de RUC, afiliación a la cámara de turismo, ley de régimen municipal y se acogerá de acuerdo a los permisos Municipales que se establecen en el lugar donde está ubicado el restaurante.

REQUISITOS LEGALES DE ACUERDO A LA NATURALEZA DEL NEGOCIO

Todo negocio, debe cumplir con lo que dispone la ley en los ámbitos legales, tributarios, sanitarios, etc., para que sus operaciones sean reconocidas por las autoridades y tener un respaldo de las mismas y a la vez ser reconocidas como tales, brindando confianza a sus clientes. A continuación detallaremos parámetros a cumplirse para el funcionamiento de la empresa.

Emisión del Registro Único de Contribuyentes (RUC)

El Registro Único de Contribuyentes (RUC) permite que el negocio funcione normalmente y cumpla con las normas que establece el código tributario en materia de impuestos. La emisión del RUC requiere los siguientes requisitos:

- Copia de la Cédula de Identidad
- Acercarse a las oficinas del SRI
- Proporcionar datos informativos como la dirección, teléfono.
- Tipo de negocio o actividad a la que se dedica
- Firma y retira el RUC
- Este trámite no tiene ningún costo monetario

Afiliación a la Cámara de Turismo.

Al afiliarse a la Cámara de Turismo, requiere el cumplimiento de los siguientes requisitos:

- Fotocopia de la cédula de identidad
- Llenar la solicitud de afiliación

Patente Municipal

Este permiso o documento se lo obtienen en el Municipio del Cantón La Libertad, cumpliendo los siguientes requisitos:

- Registro Único de Contribuyentes (RUC)
- Copia de la Cédula de Identidad.
- Papeleta de votación
- Formulario de declaración para obtener la patente (costo 0,25 centavos)

Permiso de la Dirección de Higiene Municipal

Para acceder a este permiso los empleados de la empresa, sin excepción alguna, deben someterse a exámenes médicos para comprobar su estado de salud, sobre todo al tratarse de una microempresa que provee a sus clientes productos de consumo.

- Permiso de la Dirección de Higiene Municipal
- Registro único de Contribuyentes (RUC)
- Copia de la Cédula de Identidad
- Papeleta de votación
- El carné de salud ocupacional por cada uno de los empleados que manipulan los insumos de producción.

Permiso Único de Funcionamiento Anual

- Copia del certificado de la Afiliación a la Cámara de Turismo

Permiso de funcionamiento Ministerio Salud Pública (M.S.P.)

Este documento se lo obtiene en la Dirección Provincial de Salud de la Provincia de Santa Elena presentando la siguiente documentación:

- Permiso de la Dirección de Higiene Municipal
- Registro único de Contribuyentes (RUC)
- Fotocopia de la Cédula de Identidad
- Papeleta de votación
- El carné de salud de cada uno de los empleados

Con lo que después se puede obtener el respectivo registro sanitario.

Permiso de funcionamiento Ministerio Salud Pública (M.S.P.)

Es un documento que da la mencionada entidad del estado una vez que el personal del Cuerpo de Bomberos haya inspeccionado el local, en la cual básicamente se revisa la instalación y se asegura que tengan medios para prevenir y contrarrestar cualquier tipo de incendio que se presente.

Impuestos a los Establecimientos Comerciales

- a. Tasa de Cuerpo de Bombero (\$5-\$6-\$15 depende de los activos)
- b. Solicitud de Inspección (en la Comisaría)
- c. Se lleva al Dpto. de Catastro y Renta para que se proceda a la Inspección
- d. Se compra un formulario (\$ 1.00)
- e. Solicitud para matricula de comerciantes industriales.
- f. Declaración del Impuesto del 1 por mil sobre los Activos Totales (\$1.00)
- g. Después de la Inspección se dirige al Dpto. de Recaudación y se cancela \$3.25 de un comprobante de pagos varios.
- h. El recibo de pago y permiso de funcionamiento es otorgado en la Municipalidad. (\$2.00)
- i. Cada documento se saca copia y se regresa a la Comisaría Municipalidad,
- j. El permiso de funcionamiento dura un año

CAPITULO IV

4. ESTUDIO FINANCIERO Y EVALUACION

El estado financiero y de evaluación de este proyecto como es la creación de un restaurante de comidas derivadas de verde “El Barraganete”, ubicado en el cantón La Libertad, presenta el siguiente presupuesto contable para poner en práctica este proyecto. Cabe señalar que según los estados financieros y evaluativos realizados presenta resultados favorables.

4.1. Presupuesto De Ventas

El presupuesto de venta está dado en la cantidad de platos que se ofertan en el día y el valor de los mismos, dando un presupuesto de venta anual. Para ello se multiplica el total de venta diaria por 365 días que tiene el año, dicho valor se multiplica por la tarifa diaria dando como resultado la tarifa anual de cada servicio.

TABLA N.- 4.1
PRESUPUESTO DE VENTAS

RESTAURANTE "EL BARRAGANETE"

TIPOS DE COMIDAS	Número de platos	Platos vendidos al día 100%	Tarifas diarias promedio \$	Ingresos anuales al 100%
DESAYUNOS	40	14.600,00	2	29.200,00
ALMUERZOS	70	25.550,00	2,5	63.875,00
MERIENDAS	35	12.775,00	3	38.325,00
	145			131.400,00

4.2. Activos Fijos

Esta tabla presenta los activos fijos que requiere el restaurante "El Barraganete" para un normal funcionamiento en la prestación de alimentos y bebidas. Para ello se considero el valor unitario y total de los mismos, multiplicado por el % según los años de depreciación, para determinar los mismos según estos a 5 años.

TABLA N.- 4.2

RESTAURANTE "EL BARRAGANETE" CUADRO DE ACTIVOS FIJOS

DESCRIPCION	CANT.	V. UNITARIO	TOTAL	% DEPREC.	AÑOS DE P.	DEPREC. 1	DEPREC. 2	DEPREC. 3	DEPREC. 4	DEPREC. 5
EQUIPOS DE COMPUTACION	1	600,00	600,00	33,33%	3	200,00	200,00	200,00		
IMPRESORA	1	250,00	250,00	33,33%	3	83,33	83,33	83,33		
CAJA REGISTRADORA	1	220,00	220,00	33,33%	3	73,33	73,33	73,33		
			1.070,00			356,67	356,67	356,67	0,00	0,00
EQUIPO DE SONIDO	1	600,00	600,00	10,00%	10	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00
TELEVISOR	1	300,00	300,00	10,00%	10	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00
CONGELADOR	1	800,00	800,00	10,00%	10	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
COCINAS	2	600,00	1.200,00	10,00%	10	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
REFRIGERADOR A	1	708,00	708,00	10,00%	10	70,80	70,80	70,80	70,80	70,80
BATIDORAS	1	28,00	28,00	10,00%	10	2,80	2,80	2,80	2,80	2,80
SANDWCHERAS	2	35,00	70,00	10,00%	10	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00
LICUADORAS	2	80,00	160,00	10,00%	10	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
EXTRACTOR DE AIRE	2	180,00	360,00	10,00%	10	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00
JUEGOS DE OLLAS	3	80,00	240,00	10,00%	10	24,00	24,00	24,00	24,00	24,00
JUEGOS DE VAJILLAS	3	55,00	165,00	10,00%	10	16,50	16,50	16,50	16,50	16,50
JUEGOS DE CUBIERTOS	3	25,00	75,00	10,00%	10	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50
SARTENES	2	25,00	50,00	10,00%	10	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
			4.756,00			475,60	475,60	475,60	475,60	475,60
ESCRITORIOS	1	75,00	75,00	10%	10	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50
SILLA DE OFICINA	2	35,00	70,00	10%	10	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00
SILLAS PLASTICAS	3	9,00	288,00	10%	10	28,80	28,80	28,80	28,80	28,80
ARCHIVADOR 4 GAVETAS	1	45,00	45,00	10%	10	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
VENTILADOS DE TUMBADO	2	55,00	110,00	10%	10	11,00	11,00	11,00	11,00	11,00
VENTILADOR DE PEDESTAL	2	35,00	70,00	10%	10	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00
MESAS PLASTICAS	8	15,00	120,00	10%	10	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00
SILLAS DE BEBE	2	20,00	40,00	10%	10	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
			818,00			81,80	81,80	81,80	81,80	81,80
TELEFONO	1	25,00	25,00	10%	10	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50
			25,00			2,50	2,50	2,50	2,50	2,50
HERRAMIENTAS VARIAS	1	100,00	100,00	10%	10	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00
			100,00			10,00	10,00	10,00	10,00	10,00
VEHICULO	1	8.000,00	8.000,00	20%	5	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00
			8.000,00			1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00
TOTAL GENERAL			14.769,00							
				DEP. ANUAL		2.526,57	2.526,57	2.526,57	2.169,90	2.169,90
				DEP. ACUMULADA		2.526,57	5.053,13	7.579,70	9.749,60	11.919,50

4.3. Ventas

Las ventas que va a realizar el restaurante “El Barraganete” están presupuestadas en una oferta potencial a 5 años, e inicia con el objetivo de cubrir un 45% de mercado en el primer año, luego en los años posteriores aumenta en un 7% cada año.

TABLA N.- 4.3

PRESUPUESTO DE VENTAS Por los periodos que comprenden desde el año 1 al 5

PRESUPUESTO DE VENTAS EN DÓLARES						
DESCRIPCION	1	2	3	4	5	TOTAL
Desayunos	13.140,00	15.184,00	17.228,00	19.272,00	21.316,00	86.140,00
Almuerzos	28.743,75	33.215,00	37.686,25	42.157,50	46.628,75	188.431,25
Meriendas	17.246,25	19.929,00	22.611,75	25.294,50	27.977,25	113.058,75
Otros servicios	30.000,00	30.900,00	31.827,00	32.781,81	33.765,26	159.274,07
TOTAL	89.130,00	99.228,00	109.353,00	119.505,81	129.687,26	546.904,07

7.4. Servicios Básicos

Los servicios básicos están dados por el consumo mensual multiplicado por los 365 días del año al inicio del desarrollo del proyecto posteriormente como se proyecta a 5 años se aumenta un \$1,03 anual.

TABLA N.- 4.4

RESTAURANTE "EL BARRAGANETE"
PRESUPUESTO DE SERVICIOS BASICOS
Por los periodos que comprenden desde año 1 al 5
Expresado en dólares

CONSUMO TOTAL					
CONCEPTO	1	2	3	4	5
ENERGIA ELECTRICA	600,00	618,00	636,54	655,64	675,31
AGUA POTABLE	500,00	515,00	530,45	546,36	562,75
TELEFONO	400,00	412,00	424,36	437,09	450,20
LOCAL	3.000,00	3.090,00	3.182,70	3.278,18	3.376,53
TOTALES	4.500,00	4.635,00	4.774,05	4.917,27	5.064,79

7.5. Rol de Pago

Esta tabla presenta los cargos de empleados y por ende la cantidad, dando a conocer el sueldo mensual de cada uno multiplicado por los 12 meses que es un año, sumado a ello todos los beneficios y aportaciones; dando un total de gastos anuales en sueldos.

TABLA N.- 4.5

RESTAURANTE "EL BARRAGANETE"

ROL DE PAGO

AÑO 1

CARGO	Canti dad	Sue ldo	Sueldo Total	SUELD O ANUAL	Décimo Tercer Sueldo	Décimo Cuarto Sueldo	Vacaci ones	Fondos de Reserva	12,15%	GAST OS ANUA LES	total beneficio s
GERENTE PROPIETARIO	1	400	400,00	4800,00	400,00	218,00	16,67	400,00	583,2	6.417,8 7	1617,87
CAJERO	1	280	280,00	3360,00	280,00	218,00	11,67	280,00	408,24	4.557,9 1	1197,91
SECRETARIA	1	250	250,00	3000,00	250,00	218,00	10,42	250,00	364,5	4.092,9 2	1092,92
COCINERO	2	270	540,00	6480,00	540,00	218,00	22,50	540,00	787,32	8.587,8 2	2107,82
AYUDANTE DE COCINA	2	230	460,00	5520,00	460,00	219,00	19,17	460,00	670,68	7.348,8 5	1828,85
MESERO	3	130	390,00	4680,00	390,00	218,00	16,25	390,00	568,62	6.262,8 7	1582,87
GUARDIA	1	270	270,00	3240,00	270,00	218,00	11,25	270,00	393,66	4.402,9 1	1162,91
Total general			2.590,00	31.080,00	2.590,00	1.527,00	107,92	2.590,00	3.776,22	41.671,1 4	10.591,14

7.6. Costo de Ventas

El costo de ventas están dado por el total de las ventas anuales sumado a ello un porcentaje anual según el servicio que va del 30% al 45% cada año, recordando que todo está presupuestado a cinco años.

TABLA N.- 4.6 –

PRESUPUESTO COSTO DE VENTAS EN UNIDADES

COSTOS Y GASTOS (en dólares)						
CONCEPTO	1	2	3	4	5	TOTAL
Desayunos	3.942,00	4.555,20	5.168,40	5.781,60	6.394,80	25.842,00
Almuerzos	12.934,69	14.946,75	16.958,81	18.970,88	20.982,94	84.794,06
Meriendas	6.036,19	6.975,15	7.914,11	8.853,08	9.792,04	39.570,56
Otros servicios	9.000,00	9.270,00	9.548,10	9.834,54	10.129,58	47.782,22
TOTAL	31.912,88	35.747,10	39.589,43	43.440,09	47.299,35	197.988,85

7.7. Gastos Administrativos

Para obtener un total de los gastos administrativos se considera los sueldos de los empleados, los servicios básicos, gastos legales, mantenimiento, depreciación y amortización y otros, anualmente; y para presupuestarlo hasta los 5 años cada año se incrementa un 2 %.

TABLA N.- 4.7
RESTAURANTE "EL BARRAGANETE"
PRESUPUESTO GASTO ADMINISTRATIVO
Por los periodos que comprenden desde año 1 al 5
Expresado en dólares

DESCRIPCIÓN	1	2	3	4	5	TOTAL
PERSONAL						
SUELDOS	31.080,00	31.701,60	32.335,63	32.982,34	33.641,99	161.741,57
BENEFICIOS SOCIAL	10.591,14	10.802,96	11.019,02	11.239,40	11.464,19	55.116,70
UNIFORMES	180,00	183,60	187,27	191,02	194,84	936,73
CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO	60,00	61,20	62,42	63,67	64,95	312,24
TOTAL	41.911,14	42.749,36	43.604,35	44.476,43	45.365,96	218.107,24
SERVICIOS BÁSICOS						
ENERGÍA ELÉCTRICA	580,00	618,00	636,54	655,64	675,31	3.165,48
AGUA POTABLE	466,00	515,00	530,45	546,36	562,75	2.620,57
TELÉFONO	330,00	412,00	424,36	437,09	450,20	2.053,65
ALQUILER DE LOCAL	3.000,00	3.090,00	3.182,70	3.278,18	3.376,53	15.927,41
TOTAL	4.376,00	4.635,00	4.774,05	4.917,27	5.064,79	23.767,11
GASTOS LEGALES						
NOTARIALES	200,00	210,00	220,50	231,53	243,10	1.105,13
VARIOS	100,00	103,00	106,09	109,27	112,55	530,91
TOTAL	300,00	313,00	326,59	340,80	355,65	1.636,04
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES						
EQUIPOS DE OFICINA	250,00	257,50	265,23	273,18	281,38	1.327,28
EQUIPO DE AIRE	200,00	206,00	212,18	218,55	225,10	1.061,83
COMBUSTIBLE Y MANTENIMIENTO	150,00	154,50	159,14	163,91	168,83	796,37
OTROS	50,00	51,50	53,05	54,64	56,28	265,46
TOTAL	650,00	669,50	689,59	710,27	731,58	3.450,94
DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES						
DEPRECIACIONES	2.526,57	2.526,57	2.526,57	2.169,90	2.169,90	11.919,50
AMORTIZACIONES	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	1.000,00
TOTAL	2.726,57	2.726,57	2.726,57	2.369,90	2.369,90	12.919,50
MATERIALES DE ASEO	200,00	206,00	212,18	218,55	225,10	1.061,83
SUMINISTROS DE OFICINA	100,00	103,00	106,09	109,27	112,55	530,91
TOTAL	300,00	309,00	318,27	327,82	337,65	1.592,74
TOTALES	50.263,70	51.402,43	52.439,41	53.142,49	54.225,54	261.473,57

7.8. Flujo de Efectivo

El flujo de efectivo esta dado por la suma de los ingresos operacionales, menos los egresos operacionales, permitiendo conocer los movimientos que realiza el restaurante dando un saldo final de 26.194,69 en el primer año, con un incremento en los siguientes años.

TABLA N.- 4.8
RESTAURANTE "EL BARRAGANETE"
ESTADO DEL FLUJO DE EFECTIVO
 Por los periodos que comprenden desde el año 1 al 5
 Expresado en dólares

Descripción	1	2	3	4	5	TOTALES
Saldo Inicial		26.194,69	35.081,51	47.256,74	62.661,40	
<u>INGRESOS OPERACIONALES</u>						
Ventas	89.130,00	99.228,00	109.353,00	119.505,81	129.687,26	546.904,07
Aporte de Accionistas	21.787,89					21.787,89
Préstamos Bancarios	14.525,26					14.525,26
Total Ingresos Reales	125.443,14	99.228,00	109.353,00	119.505,81	129.687,26	583.217,22
<u>EGRESOS OPERACIONALES</u>						
	31.912,88	35.747,10	39.589,43	43.440,09	47.299,35	197.988,85
Gastos de Administrativo						
Sueldos y Salarios	41.911,14	42.749,36	43.604,35	44.476,43	45.365,96	218.107,24
Viáticos						
Servicios Básicos	4.376,00	4.635,00	4.774,05	4.917,27	5.064,79	23.767,11
Gastos Legales	300,00	313,00	326,59	340,80	355,65	1.636,04
Mantenimiento y Reparaciones	650,00	669,50	689,59	710,27	731,58	3.450,94
Material de Aseo	200,00	206,00	212,18	218,55	225,10	1.061,83
Compra de Activos Fijos	14.769,00					14.769,00
Capital principal	2.286,42	2.560,79	2.868,08	3.212,25	3.597,72	14.525,26
Intereses Pagados	1.743,03	1.468,66	1.161,37	817,20	431,73	5.621,98
Suministros de Oficina	100,00	103,00	106,09	109,27	112,55	530,91
Gasto de Constitución	1.000,00					1.000,00
Participación de Trabaj.15%		781,56	1.591,47	2.424,42	3.315,90	8.113,35
Impuestos 25%		1.107,21	2.254,59	3.434,60	4.697,53	11.493,92
Total Egresos Operativos	99.248,46	90.341,17	97.177,77	104.101,15	111.197,87	502.066,43
Saldo Operacional	26.194,69	8.886,83	12.175,23	15.404,66	18.489,39	81.150,79
Saldo Final	26.194,69	35.081,51	47.256,74	62.661,40	81.150,79	252.345,13

7.9. Estado de Resultado

Esta tabla presente la utilidad neta a obtener anualmente por cinco años que es a lo que está presupuestado, dando un incremento anual de aproximadamente una utilidad neta de 3442,14 y en los 5 años se genera un total de 52.160,04.

TABLA N.- 4.9

**RESTAURANTE "EL BARRAGANETE"
ESTADO DE RESULTADOS**

Por los periodos que comprenden desde el año 1 al 5

Expresado en dólares

DESCRIPCION	1	2	3	4	5	TOTAL
Ventas	89.130,00	99.228,00	109.353,00	119.505,81	129.687,26	546.904,07
(-) Costo de Servicio	31.912,88	35.747,10	39.589,43	43.440,09	47.299,35	197.988,85
Utilidad Bruta	57.217,13	63.480,90	69.763,58	76.065,72	82.387,91	348.915,23
(-) <u>Costos de Operación</u>	50.263,70	51.402,43	52.439,41	53.142,49	54.225,54	261.473,57
Gastos de Administración	50.263,70	51.402,43	52.439,41	53.142,49	54.225,54	261.473,57
UAII(Utilidades antes de Intereses e Impuestos)	6.953,42	12.078,47	17.324,17	22.923,22	28.162,37	87.441,66
(-) Intereses Pagados	1.743,03	1.468,66	1.161,37	817,20	431,73	5.621,98
Utilidad Antes de Impuestos	5.210,39	10.609,81	16.162,80	22.106,03	27.730,65	81.819,68
(-) Participación Trabajadores	781,56	1.591,47	2.424,42	3.315,90	4.159,60	12.272,95
(-) Impuestos	1.107,21	2.254,59	3.434,60	4.697,53	5.892,76	17.386,68
UTILIDAD NETA	3.321,62	6.763,76	10.303,79	14.092,59	17.678,29	52.160,04

7.10. Inversión Inicial

Para llevar a efecto el desarrollo de este proyecto, se debe contar con un valor inicial de \$ 36.313,14. En cuyo valor se consideran el monto total de los activos fijos, el capital de trabajo y los gastos de constitución.

TABLA N.- 4.10

RESTAURANTE "EL BARRAGANETE" INVERSIÓN INICIAL

GASTOS DE ARRANQUE	
ACTIVOS FIJOS	14.769,00
CAPITAL DE TRABAJO	20.544,14
GASTOS DE CONSTITUCIÓN	1.000,00
TOTAL	36.313,14

Anexo Capital de Trabajo	
COSTOS DE VENTAS	31.912,88
GASTOS ADM. PROD	50.263,70
Total	82.176,58
Capital de Trabajo (3Meses)	20.544,14

FINANCIAMIENTO	%S	K \$
APORTE PROPIO	60%	21.787,89
APORTE EJENO (PRÉSTAMO)	40%	14.525,26
TOTAL		36.313,14

Anexo Acciones Comunes		
SOCIO # 1	50,00%	10.893,94
SOCIO # 2	50,00%	10.893,94
TOTALES		21.787,89

7.11. Amortización

La amortización está dada de acuerdo a la inversión inicial, cuyo monto financiado mediante préstamo cubre el 40% del valor total que se requiere para el desarrollo de este proyecto que equivale en dólares a 14.525,26.

TABLA N.- 4.11

RESTAURANTE "EL BARRAGANETE"
TABLA DE AMORTIZACION PRESTAMO
 Por los periodos que comprenden desde el 2009 al 2013
 Expresado en dólares

AÑOS	Principal	Interés	Amortización	Dividendo	SALDO	0,12
1	14.525,26	1.743,03	2.286,42	4.029,45	12.238,84	
2	12.238,84	1.468,66	2.560,79	4.029,45	9.678,05	
3	9.678,05	1.161,37	2.868,08	4.029,45	6.809,97	
4	6.809,97	817,20	3.212,25	4.029,45	3.597,72	
5	3.597,72	431,73	3.597,72	4.029,45	0,00	
		5.621,98	14.525,26	20.147,24		
				4.029,45		

PRESTAMO BANCARIO						
CONCEPTO	1	2	3	4	5	TOTAL
Amortización	2.286,42	2.560,79	2.868,08	3.212,25	3.597,72	14.525,26
Interés	1.743,03	1.468,66	1.161,37	817,20	431,73	5.621,98
Total	4.029,45	4.029,45	4.029,45	4.029,45	4.029,45	20.147,24

CONCEPTO	1	2	3	4	5	TOTAL
Saldo del Principal	12.238,84	9.678,05	6.809,97	3.597,72	0,00	

TOTAL INTERESES						
CONCEPTO	1	2	3	4	5	TOTAL
INTERES	1.743,03	1.468,66	1.161,37	817,20	431,73	5.621,98

TOTAL	1	2	3	4	5	TOTAL
CORRIENTE	2.560,79	2.868,08	3.212,25	3.597,72		
NO CORRIENTE	9.678,05	6.809,97	3.597,72			
TOTAL	12.238,84	9.678,05	6.809,97	3.597,72		

7.12. Evaluación

Este proceso nos permite medir los resultados del proyecto, y así conocer la factibilidad o no del mismo. En este proyecto los resultados que se arrojan son positivos, lo que da paso a al ejecútese del mismo.

TABLA N.- 4.12

RESTAURANTE "EL BARRAGANETE" ESTADO DEL FLUJO DE EFECTIVO

Por los periodos que comprenden desde el año 1 al 5

FLUJO DE EFECTIVO RELEVANTE PARA DECISION DE EXPANSIÓN

INVERSION INICIAL

36.313,14

ENTRADAS OPERATIVAS

CONCEPTO	1	2	3	4	5
(+) INGRESOS	89.130,00	99.228,00	109.353,00	119.505,81	129.687,26
(-) EGRESOS	85.808,38	92.464,24	99.049,21	105.413,22	112.008,98
(+) DEPREC	2.526,57	2.526,57	2.526,57	2.169,90	2.169,90
(+) AMORTIZ	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
	6.048,19	9.490,32	13.030,35	16.462,49	20.048,19

FLUJO DE EFECTIVO
RELEVANTE

ENTRADAS OPERATIVAS	
1	6.048,19
2	9.490,32
3	13.030,35
4	16.462,49
5	20.048,19

15.538,51

16.634,28

32.172,79

16,34

32.189,13

METODO DE RECUPERACIÓN

Este método nos sirve para determinar el tiempo requerido para que una empresa recupere su inversión inicial en un proyecto; calculado desde las entradas de efectivo.

INV. INICIAL	36.313,14
---------------------	-----------

ENTRADAS OPERATIVAS

ENTRADAS OPERATIVAS					COMPARA C.
1	6.048,19	6.048,19	30.264,95	1 año	
2	9.490,32	15.538,51	20.774,63	2 años	7.744,28
3	13.030,35	28.568,87	7.744,28	3 años	5,65
4	16.462,49	45.031,36			0,65
5	20.048,19	65.079,54			19

El Restaurante "EL BARRAGANETE" recupera su inversión en 3 años, 5 meses y 19 días.

PROYECTO	FLUJO		F.V.A.	VAFE	F.V.A.	VAFE
AÑOS			0,12		0,189	
0	36.313,14	-	1	-36.313,14	1,00	-36.313,14
1	6.048,19		0,892857143	5.400,17	0,84	5.086,79
2	9.490,32		0,797193878	7.565,63	0,71	6.713,01
3	13.030,35		0,711780248	9.274,75	0,59	7.751,94
4	16.462,49		0,635518078	10.462,21	0,50	8.236,98
5	20.048,19		0,567426856	11.375,88	0,42	8.436,57
			<u>VAN</u>	7.765,49		-87,85

$$TIR = i_1 + (i_2 - i_1) \frac{VAN_1}{VAN_1 + VAN_2}$$

$$TIR = 0,12 + 0,069000 \frac{7.765,49}{7.853,34} = 0,188228119$$

$$TIR = 18,82 \%$$

AL SER EL VALOR ACTUAL NETO (VAN) POSITIVO SIGNIFICA QUE ESTE INDICADOR EL PROYECTO

ES FACTIBLE

SI LA TIR ES MAYOR AL COSTO DE OPORTUNIDAD ES PROYECTO ES ACEPTADO, YA QUE CUBRE LOS COSTOS Y GASTOS, SIENDO RENTABLE.

7.13. Balance General

El balance general de este proyecto presenta los siguientes valores expresado en dólares anualmente.

1er. Año = 39.237,12

2do. Año = 45.397,38

3er. Año = 54.846,04

4to. Año = 67.880,80

5to. Año = 84.000,29

TABLA N.- 4.13

RESTAURANTE "EL BARRAGANETE"

BALANCE GENERAL

Por los periodos que comprenden desde el año 1 al 5

Expresado en dólares

	1	2	3	4	5
ACTIVO					
ACTIVO CORRIENTE	26.194,69	35.081,51	47.256,74	62.661,40	81.150,79
DISPONIBLE	26.194,69	35.081,51	47.256,74	62.661,40	81.150,79
Caja					
Bancos	26.194,69	35.081,51	47.256,74	62.661,40	81.150,79
ACTIVOS NO CORRIENTES	13.042,43	10.315,87	7.589,30	5.219,40	2.849,50
ACTIVOS FIJOS	12.242,43	9.715,87	7.189,30	5.019,40	2.849,50
COSTO	14.769,00	14.769,00	14.769,00	14.769,00	14.769,00
Terrenos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Edificios	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Maquinarias	4.756,00	4.756,00	4.756,00	4.756,00	4.756,00
Equipos de Oficina	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00
Muebles y Enseres	818,00	818,00	818,00	818,00	818,00
Equipos de Computación	1.070,00	1.070,00	1.070,00	1.070,00	1.070,00
Vehículo	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00
Herramientas	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
DEPRECIACION	-2.526,57	-5.053,13	-7.579,70	-9.749,60	-11.919,50
(-) Depreciación Acumulada	-2.526,57	-5.053,13	-7.579,70	-9.749,60	-11.919,50
DIFERIDOS	800,00	600,00	400,00	200,00	0,00
Gastos de Constitución	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00
(-) Amortización	-200,00	-400,00	-600,00	-800,00	-1.000,00
TOTAL ACTIVOS	39.237,12	45.397,38	54.846,04	67.880,80	84.000,29

PASIVOS					
PASIVO CORRIENTES	4.449,55	6.714,14	9.071,27	11.611,16	10.052,36
PASIVOS ACUMULADOS	1.888,77	3.846,06	5.859,02	8.013,43	10.052,36
Impuestos por Pagar	1.107,21	2.254,59	3.434,60	4.697,53	5.892,76
Participación Trabajadores	781,56	1.591,47	2.424,42	3.315,90	4.159,60
PORCION CORRIENTE P. L. P	2.560,79	2.868,08	3.212,25	3.597,72	0,00
Préstamos Bancarios	2.560,79	2.868,08	3.212,25	3.597,72	0,00
PASIVOS NO CORRIENTE	9.678,05	6.809,97	3.597,72	0,00	0,00
Préstamos Bancarios	9.678,05	6.809,97	3.597,72	0,00	0,00
Banco	9.678,05	6.809,97	3.597,72	0,00	0,00
TOTAL PASIVOS	14.127,61	13.524,11	12.668,99	11.611,16	10.052,36
PATRIMONIO					
CAPITAL SOCIAL	21.787,89	21.787,89	21.787,89	21.787,89	21.787,89
Acciones Comunes	21.787,89	21.787,89	21.787,89	21.787,89	21.787,89
UTILIDADES (PÉRDIDAS) ACUMULADAS	0,00	3.321,62	10.085,38	20.389,17	34.481,76
Utilidades Acumuladas		3.321,62	10.085,38	20.389,17	34.481,76
UTILIDADES (PÉRDIDAS) DEL EJERCICIO	3.321,62	6.763,76	10.303,79	14.092,59	17.678,29
Utilidades del Ejercicio	3.321,62	6.763,76	10.303,79	14.092,59	17.678,29
Pérdidas del Ejercicio					
TOTAL PATRIMONIO	25.109,51	31.873,27	42.177,05	56.269,64	73.947,93
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	39.237,12	45.397,38	54.846,04	67.880,80	84.000,29

0,00 0,00 0,00 0,00 0,00

7.14. Beneficio - Costo

La tabla de beneficio costo nos permite conocer que los ingresos son mayores que los egreso, por lo tanto se considera que la creación de un restaurante de comidas derivadas de verde "el barraganete" ubicado en el cantón La Libertad es factible

TABLA N.- 4.14

RESTAURANTE "EL BARRAGANETE" RELACIÓN BENEFICIO- COSTO

	AÑO					
	2009	2010	2011	2012	2013	TOTAL
VENTAS	89.130,00	99.228,00	109.353,00	119.505,81	129.687,26	546.904,07
VAN	\$ 6.602,22	\$ 7.350,22	\$ 8.100,22	\$ 8.852,28	\$ 9.606,46	\$ 40.511,41
EGRESOS	99.248,46	90.341,17	97.177,77	104.101,15	111.197,87	502.066,43
VAN	\$ 7.351,74	\$ 6.691,94	\$ 7.198,35	\$ 7.711,20	\$ 8.236,88	\$ 37.190,11

BENEFICIO COSTO	1,09
-----------------	------

Cuando la relación Beneficio/Costo es mayor a 1, el proyecto, para este indicador es factible, pues el Flujo de Ingresos esperados es mayor al Flujo de Egresos esperados para el Proyecto.

CONCLUSION

En el desarrollo de este proyecto y tras los resultados obtenidos de las encuestas realizadas, se puede conocer que el verde (plátano) es un producto muy apetecido a la hora de alimentarse, pues existe una gama diversa de deliciosos platos que se pueden realizar teniendo como ingrediente principal este alimento, contando además que en el cantón La Libertad, un alto porcentaje de habitantes son oriundos de las provincias Manabí y Esmeraldas, lugares de nuestra tierra ecuatoriana donde el verde (plátano) se convierte en un ingrediente principal de la alimentación diaria.

Es por esto que se ha llegado a la conclusión que la creación de un restaurante de comidas derivadas del verde en el cantón La Libertad va a captar la atención y uso del cliente, sea residente o visitante del cantón, puesto que el restaurante será único en el mercado y sin competencia directa.

Al momento de ofertar los servicios de alimentos y bebidas se considera mucho el precio de venta al público, por ello se considera y analiza los valores que presentan la competencia indirecta en el mercado. Este informe presenta además un presupuesto contable que al evaluar presenta una recuperación de la inversión en 3 años 5 meses y 19 días.

RECOMENDACIÓN

Al momento de entrar en operaciones el restaurante “El Barraganete”, debe contar con un personal especializado sobre todo en el arte culinario y en el departamento contable, puesto que el margen de aceptación que presenta el proyecto es muy bueno, por lo que se proyecta mayores ventas e ingresos.

Se debe considerar además las capacitaciones constantes al personal y la supervisión debida al mismo, para que la eficiencia del servicio y la calidad de los productos sea cada vez mejor y se logre alcanzar la satisfacción total del cliente.

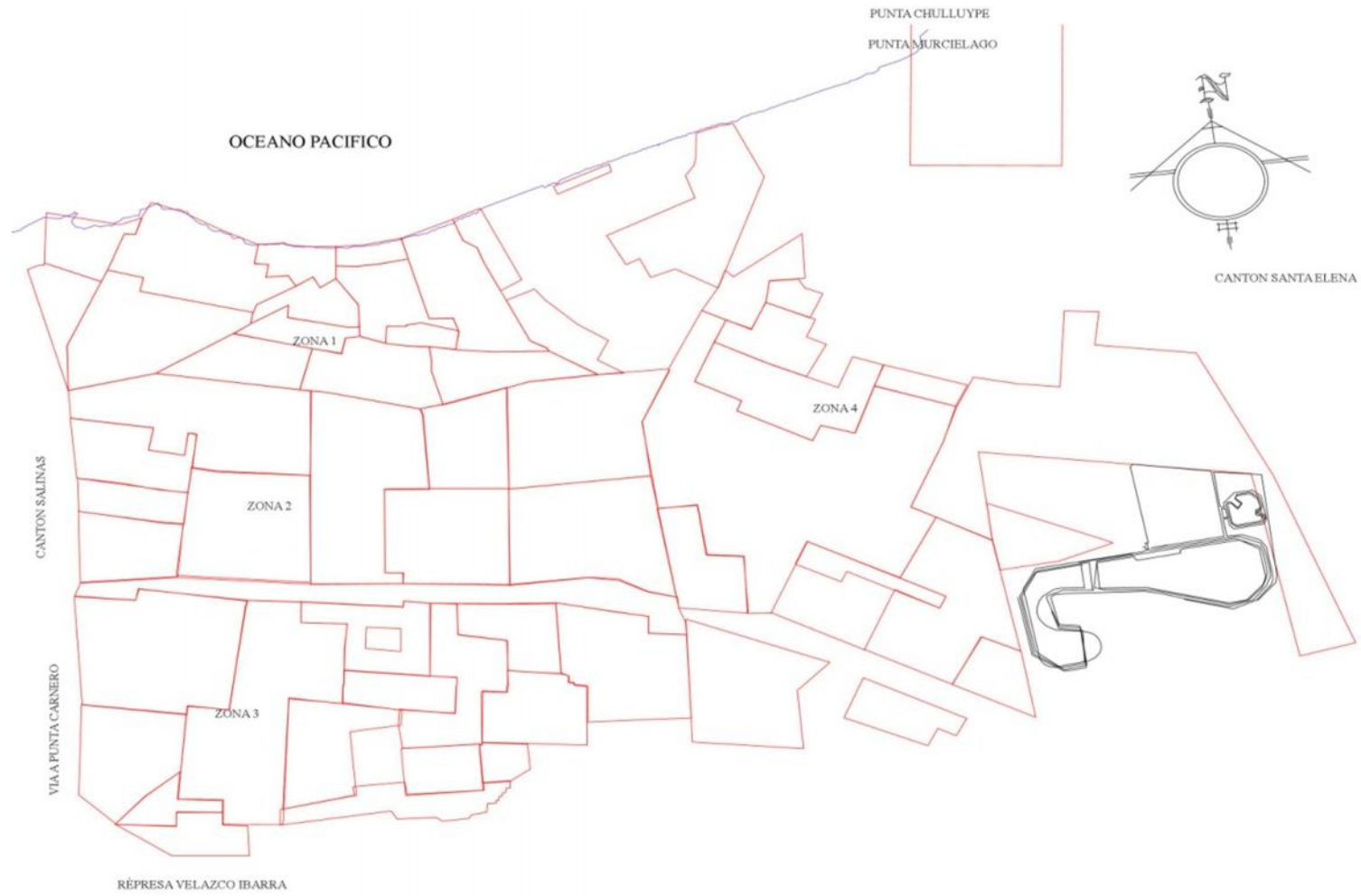
Para un mayor posicionamiento en el mercado y permanencia en el mismo, se sugiere utilizar las estrategias y promociones correctas de publicidad acordes con el mercado al cual va dirigido este proyecto.

BIBLIOGRAFÍA

- ✓ GURRIA Di Bella Manuel, Introducción al Turismo, editorial Trillas, 1991 (reimp. 1999).
- ✓ FOSTER, Dennis: 1995"Alimentos y bebidas, operaciones, métodos y control de costos",1ra. Edic., México.
- ✓ MORFI, Ma. Del Carmen: (2001)"Administración de Comedor y Bar", 1ra. Edic., edit. Trillas, México.
- ✓ Municipio La Libertad, Departamento de Turismo, Inventario de establecimiento de Alimentos y Bebidas 2007.
- ✓ www.lalibertad.gov.ec. 14/05/09.
- ✓ www.hcpse.gov.ec
- ✓ www.es.encarta.msn.com
- ✓ www.mundorecetas.com
- ✓ www.directoalpaladar.com

ANEXOS

PLANO DEL CANTON LA LIBERTAD



1.6.3. Encuestas

**UNIVERSIDAD ESTATAL PENINSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
ESCUELA DE HOTELERIA Y TURISMO**

RESTAURANTE "EL BARRAGANETE", un proyecto que busca cubrir las expectativas de aquellas personas que gustan de un alimento en especial como es el verde, elaborado de distintas maneras apetecibles al paladar humano. Con el fin de evaluar la factibilidad de este proyecto realizamos a usted la siguiente encuesta:

2. ¿EN QUE GRUPO DE EDAD SE ENCUENTRA USTED IDENTIFICADO?

Joven	<input type="checkbox"/>	18 - 29 años.
Adulto	<input type="checkbox"/>	30 - 65 años.
Adulto mayor	<input type="checkbox"/>	65 en adelante.

3. ¿CONOCE USTED ALGUN ESTABLECIMIENTO ALIMENTICIO DONDE LA ESPECIALIDAD SEAN PLATOS ELABORADOS CON VERDE?

Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>

4. ¿EN QUE CANTON DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA VIVE USTED?

SALINAS	<input type="checkbox"/>
LA LIBERTAD	<input type="checkbox"/>
SANTA ELENA	<input type="checkbox"/>

5. ¿LE GUSTARÍA QUE EXISTA UN ESTABLECIMIENTO ALIMENTICIO DONDE EL PRODUCTO PRINCIPAL SEA EL VERDE?

Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>

6. ¿A LA HORA DE ESCOGER UN LUGAR PARA ALIMENTARSE, CUAL ES EL FACTOR MAS IMPORTANTE EN SU DECISIÓN?

PRECIO	<input type="checkbox"/>
CALIDAD	<input type="checkbox"/>
COMIDA	<input type="checkbox"/>

7. ¿ESTARIA USTED DISPUESTO A DEGUSTAR PLATOS ELABORADOS A BASE DE VERDE?

Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>

8. SI LE GARANTIZAMOS BRINDARLE EL PLATO IDEAL. ¿CUANTO ESTARIA DISPUESTO A CANCELAR?

\$ 2 - \$ 5	<input type="checkbox"/>
\$10 - \$15	<input type="checkbox"/>
O más	<input type="checkbox"/>

GRACIAS POR SU VALIOSA COLABORACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ESTA ENCUESTA.



I. MUNICIPALIDAD DEL CANTON LA LIBERTAD

INVENTARIOS DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS Y BEBIDAS

REGISTRO DE TURISMO	RUC	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	NOMBRE PROPIETARIO O ADMINISTRADOR	DIRECCION	Solar	Ms .	Sector	# Teléfono	# MESAS	# PLAZAS	Categorías Registradas	# Personas	# LUA
0926502561	0905105425001	RESTAURANTE EL TIGRE	JUAN PAZMINO GARCIA	25 DE DICIEMBRE Juil. 108 y Av. Malecón	7	1	6	2-786738	7	28	CUARTA	4	00086
0926502580	0991232451001	RESTAURANTE PEPE 2 FUENTE DE SODA	VITERBO MENDOZA VERA	25 DE DICIEMBRE Av. 2 y 9 de Octubre B. 25 DE DICIEMBRE	12	1	6		6	24	TERCERA	2	
	300129129001	PINGÜINITO	LUIS ARCOS ARCOS	9 de Octubre 804 y calle Juil.	12	1	6	785128	2	8	TERCERA	2	
0926502582	0903345726001	RESTAURANTE VIRGEN DE FATIMA	JOSE THOMAS COLLINS VARGAS	25 DE DICIEMBRE Av. 9 de Octubre e Ignacio Guerra	11	1	6	2-786610	8	32	TERCERA	1	
0901502568	090748320001	BAR ATLANTIC	ESPINOZA INFANTE ANTONIO ELIAS	25 DE DICIEMBRE Ignacio Guerra y Av. 9 de Octubre	15	1	6	2-785806	7	28	TERCERA	2	
0901502557	0990075871001	BAR COLLINS	COLLINS MARTINEZ THOMAS	25 DE DICIEMBRE Av. 9 de Octubre e Ignacio Guerra	14	1	6	2-786267	8	32	TERCERA	3	
0926503825	0906647854001	RINCON DE POCHA CHIFA ORIENTAL	JORGE ARGUELLO TRIVIÑO	25 DE DICIEMBRE Josué Robles B. B. 25 DE DICIEMBRE CALLE GUAYAQUIL E/AV. 1 Y 2	13	3	6	782867	10	40	CUARTA	5	00088
0926503848	1721421954001		CAI QING						10	40	TERCERA		

0926503115	0921798377001	RESTAURANTE SAAVEDRA 2	SAAVEDRA NUÑEZ HECTOR HUMBERTO	B. 11 DE DICIEMBRE Av. 2da	8	3	5	2-783939	3	12	CUARTA	2	
0926502574	0990568215001	RESTAURANTE DON PEPE	SEGUNDO ESCLANDOR MENDOZA	B. 11 DE DICIEMBRE 9 de Octubre e Ignacio Guerra	9	4	5	2-784555	11	44	TERCERA	1	00076
0926502569	0902103365001	RESTAURANTE LA BARRA DE PATITO	ROSARIO PIEDAD PAEZ PAZZOS	B. ROCAFUERTE Av. 9 de Octubre y Salomón Pinargote	7	11	7		5	20	TERCERA	2	
0926502571	0914092424001	RESTAURANTE BONGO SNACK	CARLOS HERNAN SAAVEDRA NUÑEZ	B. ROCAFUERTE Av. 9 de Octubre y Salomón Pinargote	5	11	7	2-784156	12	48	TERCERA	5	
0901502575	0906489117001	RESTAURANTE EXCLUSIV	BELLA LUZ VERA RUIZ	B. ROCAFUERTE Josué Robles B.205 y 2da Av.	23	3	11	2-782992	8	32	CUARTA	1	
0926502576	0906476650001	RESTAURANTE JALIL SUIZO	ESTEVAN MALAVE REYES	B. MARISCAL SUCRE Av. 5ta y Josué Robles Boderó	6	14	11		6	24	TERCERA	3	
0926502578	0907023329001	RESTAURANTE MARCO	TULA ZAMBRANO MORALES	B 25 DE DICIEMBRE Av. 9 de Octubre623 y calle 19	8	1	11		15	60	TERCERA	5	
0926502564	1706346572001	RESTAURANTE SAAVEDRA	JORGE SAAVEDRA NUÑEZ	B. MARISCAL SUCRE 9 de Octubre535 y calle Juil	3	2	11	2-786429	15	60	SEGUNDA	9	
0926502565	0901051268001	RESTAURANTE TAYWAN	VICTOR CRUZ ECHEVERRIA	B. MARISCAL SUCRE Av. 2da y calle Juil 307	11	2	11	2-785698	9	36	TERCERA	4	
0926502556	0913103925001	BAR FLAMINGO	ALEXANDRA FREIRE PADILLA	MARISCAL SUCRE Av. 3ra y entre 20 y 21	19	5	11	2-783761	15	56	TERCERA	3	00097

0901502573	0904259520001	RESTAURANTE	JENNY PAZMIÑO DE CASTRO	B. MARISCAL SUCRE				2780020	9	36	TERCERA	2	
		D LUIS		Josué Robles B. Y calle 3ra	1	8	11						00083
0926502870	#0912370764001	EL MESÓN DEL SABOR	PEDRO MAXIMO DE LA CRUZ VILLAO	B. KENNEDY Diagonal A Entre calles 18 y 19	4	4	14		8	32	CUARTA	3	00077
0926502563	1700538893001	RESTAURANTE RINCON DEL MAR	BALTAZAR MARMOL	B. 12 DE OCTOBRE				2-786358	9	36	TERCERA	4	
			DE LA TORRE	Av. 2da y calle 20	2	2	13						
0926502567	0904742376001	RESTAURANTE AMERICAN SNACK BAR	BETTY VILLAVICENCIO VILCHE	B. 12 DE OCTOBRE Av. 7 entre Rodolfo Abad y calle 17	2	6	13		2-786316	6	24	TERCERA	3
REGISTRO DE TURISMO	RUC	NOMBRE ESTABLECIMEN TO	NOMBRE PROPIETARIO O ADMINISTRADOR	DIRECCION	Solar	Ms	Sector	# Teléfono	# MESAS	# PLAZAS	Categorías Registrada s	# Person as	# LUA
0926503512	0992233532001	RESTAURANTE PATRONATO MUNICIPAL	MIRIAM GONZALEZ DE CISNEROS	CENTRO COM ERCIAL BUENAVENTURA Nº10		12	11		4	16	CUARTA		
	0904746112001	RESTAURANTE NIÑO DANNY	VICTORIA PALMA GONZABAY	CENTRO COM ERCIAL BUENAVENTURA Nº 15		12	11		3	12	CUARTA		
0926503529	0911380681001	RESTAURANTE EL TURISMO	CARMEN VILLAO PIGUAVE	CENYTRO COMERCIAL BUENAVENTURA Nº 11		12	11		3	12	CUARTA		
0926503509	1300244660001	RESTAURANTE 24 DE MAYO	MARIA MAGDALENA MERA	CENTRO COM ERCIAL BUENAVENTURA Nº 16		12	11		3	12	CUARTA	1	
0926503527	0901031286001	RESTAURANTE FERNANDO	FERNANDO LEON BELAYO	CENTRO COM ERCIAL BUENAVENTURA Nº14		12	11		3	12	CUARTA	1	
0926503523	0912425857001	RESTAURANTE LISSETH	NELLY GONZALEZ LEON	CENTRO COM ERCIAL BUENAVENTURA Nº 2		12	11		3	12	CUARTA		

		RESTAURANTE	BELGICA PLUAS MONCAYO	CENTRO COM ERCIAL					3	12	CUARTA		
0926503508	1302554736001	MANABITA		BUENAVENTURA		12	11						
0926503525	0901316489001	RESTAURANTE MARUJITA	BLANCA CATUTO MENDEZ	CENTRO COMERCIAL BUENAVENTURA M. N°6		12	11		3	12	CUARTA		
0926503503	0906535984001	RESTAURANTE LA PININA	ROSA RODRIGUEZ GONZABAY	CENTRO COM ERCIAL BUENAVENTUR A N°12		12	11		3	12	CUARTA		
0926503505	1202696918001	RESTAURANTE LA PINTA	JOSE VALDEZ VELASQUEZ	CENTRO COMERCIAL BUENAVENTURA M. N° 4		12	11		3	12	CUARTA		
0926503531	0901069054001	RESTAURANTE STEFANIE	ANGELA YAGUAL BORBOR	CENTRO COMERCIAL BUENAVENTURA M. N° 5		12	11		3	12	CUARTA		
0926504162	1201279871001	RESTAURANTE NORMITA	NORMA LEON CEPEDA	CENTRO COMERCIAL BUENAVENTURA M. N°7		12	11		3	12	CUARTA		
	0901754887001	RESTAURANTE DORITA	CLARA CATUTO MENDEZ	CENTRO COMERCIAL BUENAVENTURA M. N° 1		12	11		3	12	CUARTA		
0926504166	0910146091001	RESTAURANTE COMIDAS DEL SOCIO	GABRIEL RAMIREZ TOMALA	CENTRO COMERCIAL BUENAVENTURA M. N°3		12	11		3	12	CUARTA		
		RESTAURANTE ESTHERCITA	CATALINA FIGUEROA POZO	CENTRO COMERCIAL BUENAVENTURA M. N° 13		12	11		3	12	CUARTA		
0926503672	0901754887002	CAFETERIA ALQUIMIA	GREGORY PETER SANTA MARIA SUAREZ	CC BUENAVENTURA LOCAL N° 13 PLAN TA BAJA					6	24	TERCERA		
0926503093	170717583001	RESTAURANTE LA CASA DEL ARBOL	MARTHA NARCISA SEMINARIO DAVILA	B. 10 DE AGOSTO AV. 5 CALLE 11 ESQ.		3	11	2-786846	9	40	CUARTA	3	00080

0926502558		DISCO	NATIVIDAD ALEJANDRO	CALLE NUMERO 27				2786086	10	40	TERCERA	4	
		SHAURY	MENDOZA	Y AVENIDA SEPTIMA									
0926502577	100325141001	RESTAURANTE MARBELLA	BAYRON BOLIVAR RUIZ LOZANO	B. ELOY ALFARO Av. 9 Calle 14	1 Y 2	6	15	2-785503	12	48	TERCERA	4	00091
0926502566	091409424001	RESTAURANTE SAN SEBASTIAN	CARLOS SAAVEDRA NUÑEZ	SAN FRANCISCO Av. Eleodoro Solórzano y calle 11 vía a Salinas	10	35	16	2-782634	16	64	TERCERA	5	
0926503207	0904744463001	CEVICHERIA EL ÑATO	EFREN AUGUSTO BAI DAL MUÑOZ	SAN FRANCISCO Av. 7 entre Calle 10 y 11	7	3	16	2-782073	6	24	TERCERA	4	00081
0926502893	17914151320045	K.F.C	INT. FOOD SERVICES CORP.	CENTRO COMERCIAL El Paseo Shopping	1 AL 7	38	16	2-930413	10	40	SEGUNDA	11	00095
0926503993	1203127632002	COMIDAS DE VICTOR	VICTOR HUGO COELLO M	COMERCIAL SHOPPING EL PASEO		38	16	2930374	10	40	PRIMERA	6	00078
REGISTRO DE TURISMO	RUC	NOMBRE ESTABLECIMEN TO	NOMBRE PROPIETARIO O ADMINISTRADOR	DIRECCION	Solar	Ms	Sector	# Teléfono	# MESAS	# PLAZAS	Categorías Registradas	# Person as	# LUA
0926503955	0992218932003	CHINA WOK	INFRUCEL S.A.	COMERCIAL SHOPPING EL PASEO		38	16	930384	10	40	SEGUNDA		00087
0926503936	0900419607001	ROCK AND ROLL	IMPORTADORA EL ROSADO	COMERCIAL SHOPPING EL PASEO		38	16		10	40	PRIMERA		
0926504003		DULCERIA DOLUPA	BELUMA S. A.	CC EL PASEO			1	2779539	3	12	SEGUNDA	2	00094
	1791321596026	HELADOS PINGÜINO	UNILEVER JABONERIA NACIOANL S.A.	CENTRO COMERCIAL El Paseo Shopping	1 AL 7	38	16		10	40	7		000034
0926502579	8905931895	RESTAURANTE		B. ABDON CALDERON					8	32	TERCERA	2	

		LA PARRILLADA	BENIGNO ANIBAL	Av. Eleodoro Solórzano									
		DE ANLEY	ABAD LOPEZ	y Calle 16	4	2	18						
0926502871	0902192954001	RINCON DEL BUEN SABOR	RAFAE RAMÓN AREVALO	B. ABDON CALDERON Calle 18 Entre 20 y 21	1	34	18	2-783091	4	16	CUARTA	3	00071
0926503224	0908403959002	ASADERO MAX	VILLON RODRIGUEZ MIREYA ISABEL	B. LA ESPERANZA Calle 24 y 25 Av. 12	4	24 Y 25	19	2-784636	4	16	CUARTA	3	
0926504153	#070071555001	RESTAURANTE RINCÓN ZARUMEÑO	JORGE WILMAN FEIJOO SANCHEZ	Barrio Quito calle 12 entre Av. 9 y 10	1	32	16	2-785328	8	32	TERCERA	4	

Tabla No. 1.12 - Inventario de los establecimientos y bebidas del cantón la Libertad

Fuente: Municipio La Libertad

LOGO DEL RESTAURANTE “EL BARRAGANETE”



RECETAS DE COMIDAS DERIVADAS DEL VERDE (PLATANO)

VERDE RELLENOS CON QUESO

Ingredientes

250 g de queso panela en rebanadas delgadas
4 huevos yemas y claras por separado
4 plátanos machos 1 kg.
3 jitomates 390 g
1/4 de cebolla 60 g
1 diente de ajo 2 g,
1/4 de taza de crema 60 ml
1/2 taza de aceite para freír 120 ml, grasas.
1 raja de canela
sal y pimienta al gusto

Preparación

Se pelan los plátanos, se cortan por la mitad y se rebanan a lo largo en tres partes, con el queso se van rellinando cada dos rebanadas de plátano, apretando un poco con las dos manos, en cada extremo se atraviesa un palillo para sujetarlos, se baten las cuatro claras a punto de nieve y se incorporan las yemas al final. Los plátanos ya rellenos se sumergen en el huevo batido tomándolos de los palillos; se fríen en el aceite caliente a fuego lento y posteriormente se escurren en servilletas de papel para eliminar el exceso de grasa y se retiran los palillos; el jitomate, la cebolla y el ajo se licuan perfectamente, se fríe en dos cucharadas de aceite y se sazona con sal, pimienta y una rajita de canela, se sirven los plátanos bañados con el caldillo de jitomate caliente y se adornan con una cucharada de crema

FLAN DE PLÁTANO



Ingredientes

- . 6 plátanos maduros
- . 8 huevos
- . 1 litro de leche
- . 2 tazas de azúcar para el flan
- . 100 g de azúcar para el caramelo
- . 1/4 taza de jerez dulce
- . 1 taza de nueces picadas

Preparación

Derrita el azúcar para el caramelo y cubra un molde. Licue los demás ingredientes excepto las nueces. Mezcle éstas al licuado y vierta sobre el caramelo. Se cocina en olla express durante 15 min., enfría y desmolde.

PALANQUETA DE VERDE

Ingredientes

- . Plátano
- . Aceite
- . Miel

Preparación

El plátano macho debe ser verde, se pica muy menudito y se fríe. Luego se hace una miel de piloncillo y se le agrega el plátano dejando que hierva hasta que espese y se corta como palanqueta.

TORTA DE MADURO

Ingredientes:

4 plátanos maduros medianos
2 huevos
1/2 libra de queso crema
1 cucharada de azúcar
1 cucharadita de mantequilla o margarina
1/2 cucharadita de canela en polvo
2 cucharadas de maicena
1 cucharadita de polvo de hornear
1 taza de polvo de galletas dulces

Preparación:

Lavar tres plátanos y partiéndolos por la mitad, cocinarlos con cáscara en poca agua con una pizca de sal hasta que suavicen. Escurrir bien, retirar la cáscara y pasarlos por un prensa puré antes de que enfríen. El plátano sobrante rallarlo crudo para añadirlo al cocido mezclándolo bien. Luego agregar la mantequilla derretida, azúcar, canela, polvo de hornear, los huevos batidos y maicena. Una vez conformada una masa liviana, poner la mitad de masa preparada en un molde previamente engrasado y espolvoreado de galleta en polvo. Regarle el queso rallado para luego taparla con el sobrante de masa preparada. Cubrir con el resto de galleta en polvo toda la superficie, llevando así el pastel al horno de temperatura moderada hasta que tome color dorado y

BIZCOCHO CON VERDE

Ingredientes

3 plátanos
125 g de almendra en polvo
1/2 limón
100 g de mantequilla
30 g de harina
4 huevos
2 dl de almíbar ligero

1 cucharada de canela

175 g de azúcar

Preparación

Batir las yemas de huevo con el azúcar hasta que la preparación blanquee. Montar las claras a punto de nieve e incorporarlas a las yemas batidas con cuidado para que no se baje. Incorporar la almendra poco a poco sin dejar de batir y la canela. Poner mantequilla en un molde redondo de 22 cm de diámetro, espolvorear con la harina y sacudirlo para retirarle el exceso. Meter en el horno precalentado a 190°C de 40 a 45 minutos.

Desmoldar el bizcocho sobre una rejilla. Pelar los plátanos, cortarlos en rodajas de 1/2 cm, rociarlos con el limón y saltearlos unos segundos en la mantequilla restante caliente. Cubrir el bizcocho con los plátanos y con el almíbar.

SOPA DE VERDE

1 caldo básico para 5 platos

1/2 zanahoria

1/2 taza de arvejas verdes

1 yuca en astillas sin venas

2 plátanos verdes

2 papas sabaneras

1 arracacha

2 trozos de ahuyama amarilla

Preparación

Se parten las astillas y pedazos del plátano con el mango de la cuchara de palo. Agregar zanahoria picada o rallada, arvejas verdes, yuca en astillas y arracacha si se desea. Se deja hervir unos 40 minutos, hasta que tome una consistencia cremosa y "tenga aroma" y cuando casi la totalidad del plátano esté desatado. Se sirve con cilantro y aguacate, mejor con cilantro cimarrón (culantro)

SANCOCHO DE VERDE

Preparación

- 1 caldo básico para 5 platos
- 1/2 zanahoria rallada
- 2 yucas partidas en astillas y sin venas
- 3 plátanos verdes
- 2 papas sabaneras
- 2 mazorcas bien tiernas partidas en trozos
- 1 arracacha
- 2 trozos de ahuyama amarilla

Preparaciones

Si la intención es preparar sancocho de gallina, se debe dejar hervir la gallina en la olla a presión, por lo menos 30 minutos; si es sancocho de pescado, el pescado se agrega en el último hervor con especial cuidado para que no se despedace. Se le pueden agregar trozos de mazorca sudada y cilantro picado al momento de servir; mejor si consigue culantro o cimarrón, una variedad de cilantro, también denominado cilantro macho que crece en el Valle del Cauca, los llanos orientales, la zona cafetera y otras regiones tropicales del país. En algunas regiones del país - como en el Valle del Cauca - este sancocho lo sirven en un plato o cazuela para sopa y con platos adicionales con "el recado", arroz blanco, cebolla cabezona blanca en tajadas, tomate verde en trozos y patacones o tostones de plátano verde y ají. Estos los agrega el comensal a su plato según su gusto. No se recomienda su congelación.

EMPANADITAS DE VERDE

Ingredientes

2 plátanos verdes
3 cucharaditas de cebolla blanca l, picada muy finamente
8 onzas de queso fresco
1 cucharadita de manteca de color
Aceite para untar el plástico y las manos
Sal y pimienta

Preparación:

Cocinar los verdes pelados en agua con sal, hasta que estén suaves. Rallarlos o majarlos con un mazo. Una vez rallados, amasarlos con las manos hasta obtener una masa suave y lista. Formar bolitas y extenderlas dentro de una funda abierta de plástico. Rehogar la cebolla en la manteca sazonar con sal y pimienta. Mezclar el refrito con el queso fresco y rellenar las empanadas. Freírlas en aceite a temperatura alta. Colocarlas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

PATACONES RELLENOS

Ingredientes:

3 plátanos verdes
1 limón
1 queso fresco
1 taza aceite
Sal

Preparación:

Pelar los plátanos y cortarlos en redondeles gruesos. Rociar con sal y limón. Cortar el queso en redondeles del mismo tamaño que los verdes. Freír los verdes hasta que se doren pero sin que se cocinen por dentro. Aplastarlos con un mazo. Sobre la mitad de los verdes colocar una rodajita de queso, tapar con la otra mitad y aplastarlos suavemente.