



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA FACULTAD
DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

**TEMA DEL ENSAYO
“PLAN DE NEGOCIO PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE
COMIDA TÍPICA CON TEMÁTICA SOSTENIBLE EN LA COMUNA
OLÓN, PROVINCIA DE SANTA ELENA: ANÁLISIS FINANCIERO”**

**COMPONENTE PRÁCTICO DEL EXÁMEN COMPLEXIVO PREVIO A LA
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADO
EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

**AUTOR:
JUAN MANUEL BALÓN GONZÁLEZ**

**PROFESOR GUÍA:
ING. VALENCIA MEDRANDA JOSÉ ADRIÁN, MSc.**

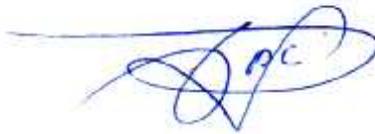
LA LIBERTAD – ECUADOR

JULIO 2021

APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

En mi calidad de Profesor guía del Ensayo titulado, **“PLAN DE NEGOCIO PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA CON TEMÁTICA SOSTENIBLE EN LA COMUNA OLÓN, PROVINCIA DE SANTA ELENA: ANÁLISIS FINANCIERO”**, elaborado por la Sr. **BALÓN GONZÁLEZ JUAN MANUEL**, de la Carrera Gestión y Desarrollo Turístico de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciado en Gestión y Desarrollo Turístico, con la modalidad examen complejo, me permito declarar que luego de haber dirigido científicamente y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, este cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

Atentamente,

A handwritten signature in blue ink, consisting of a series of loops and a horizontal line extending to the left.

Ing. José Adrián Valencia Medranda MSc.
PROFESOR GUÍA

DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

El presente trabajo de Titulación denominado PLAN DE NEGOCIO PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA CON TEMÁTICA SOSTENIBLE EN LA COMUNA OLÓN, PROVINCIA DE SANTA ELENA: ANÁLISIS FINANCIERO”, elaborado por la Sr. BALÓN GONZÁLEZ JUAN MANUEL de claro que la concepción, análisis y resultados son netamente originales que aportan a la actividad científica educativa empresarial y administrativa **Transferencia de los derechos autorales.** Declaro que, una vez aprobado el trabajo de investigación otorgado por la Facultad de Ciencias Administrativas, Carrera de Gestión y Desarrollo Turístico, pasan a tener los derechos autorales correspondientes, convirtiéndose exclusivamente propiedad de la Universidad Estatal Península de Santa Elena y su reproducción total o parcial en su versión original o en otro idioma será prohibido en cualquier instancia.

Atentamente,



Balón González Juan Manuel
C.I. 0928145523

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Estatal Península de Santa Elena por darme la oportunidad de seguir con mi crecimiento profesional.

A mis maestros de cátedra por guiarme y gracias a sus conocimientos y ayuda pude culminar con éxito mis estudios

A mi profesor guía por apoyarme, guiarme durante el proceso de titulación dándome ánimos para seguir adelante, por enseñarme la realidad de la vida del turismo y por formarme profesionalmente.

A mis padres por su ayuda incondicional tanto emocional como económicamente y sobre todo por su amor ayudándome así alcanzar mi meta propuesta como obtener mi título universitario.

Juan Manuel Balón González

DEDICATORIA

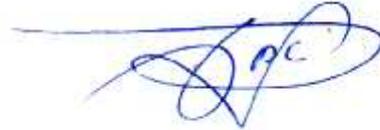
Este trabajo de titulación está dedicado en primer lugar a Dios por haberme otorgado una familia maravillosa, quienes siempre han confiado en mí dándome ejemplo de superación y humildad, además quiero agradecer a mi señor padre Juan Paulino Balón del Pezo por siempre estar conmigo dándome apoyo para seguir con mis estudios y llegar hacer un profesional, enseñándome a valorar todo lo que tengo. También a mi abuelita Francia González por siempre darme palabras de aliento para no decaer y siempre creer en mí.

Juan Manuel Balón González

TRIBUNAL DE GRADO



.....
Ing. Soraya Linzán Rodríguez, MSc.
**DIRECTORA CARRERA DE
GESTIÓN Y DESARROLLO
TURÍSTICO**



.....
Ing. José Valencia Medranda, MSc.
DOCENTE GUÍA



.....
Lic. Andrés Padilla Gallegos, MSc.
DOCENTE TUTOR



.....
Lic. Maritza Pérez Chiquito, MSc
DOCENTE ESPECIALISTA

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| INTRODUCCIÓN | 1 |
| DESARROLLO | 2 |
| 1 JUSTIFICACIÓN | 2 |
| 2 PROBLEMA A RESOLVER..... | 3 |
| 3 DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA..... | 4 |
| 3.1 Nombre de la empresa | 4 |
| 3.2 Descripción del negocio | 4 |
| 3.3 Horarios de atención | 4 |
| 3.4 Imagen Corporativa del Restaurante | 6 |
| 4 OBJETIVO GENERAL | 8 |
| 4.1 Objetivo General | 8 |
| 4.2 Objetivos específicos | 8 |
| 4.3 Metas..... | 8 |
| 5 MISIÓN Y VISIÓN..... | 9 |
| 5.1 Misión..... | 9 |
| 5.2 Visión..... | 9 |
| 6 VALORES CORPORATIVOS..... | 9 |
| 7 ANÁLISIS FINANCIERO..... | 11 |
| 7.1 Presupuesto de la inversión del Negocio | 11 |
| 7.2 Costos por producto..... | 11 |
| 7.3 Inversión de activo..... | 20 |
| 7.4 Inversión de Activos Diferidos | 21 |
| 7.5 Sueldos y Salarios..... | 22 |
| 7.6 Capital de trabajo | 23 |
| 7.7 Estado de situación Inicial | 23 |
| 7.8 Estados de resultados proyectados a 5 años | 24 |
| 7.9 Flujo de efectivo a 5 años | 26 |
| 7.10 Estado de Situación Financiera | 27 |

| | | |
|------|--|----|
| 7.11 | Análisis del punto de equilibrio | 30 |
| 7.12 | Análisis de sensibilidad | 42 |
| 7.13 | Análisis de Tasa interna de retorno, índice de rentabilidad, Valor actual neto, Retorno de la inversión..... | 45 |
| | CONCLUSIONES | 46 |
| | RECOMENDACIONES | 48 |
| | BIBLIOGRAFÍA | 49 |

INDICE DE TABLAS

| | | |
|----------|---|----|
| Tabla 1 | Acciones Comunes | 1 |
| Tabla 2 | Horarios De Atencion | 5 |
| Tabla 3 | Inversión Del Negocio | 11 |
| Tabla 4 | Costos Mensuales Del Producto 1 | 11 |
| Tabla 5 | Costos Mensuales Del Producto 2 | 12 |
| Tabla 6 | Costos Mensuales Del Producto 3 | 12 |
| Tabla 7 | Costos Mensuales Del Producto 4 | 12 |
| Tabla 8 | Costos Mensuales Del Producto 5 | 13 |
| Tabla 9 | Costos Mensuales Del Producto 6 | 13 |
| Tabla 10 | Costos Mensuales Del Producto 7 | 14 |
| Tabla 11 | Costos Mensuales Del Producto 8 | 14 |
| Tabla 12 | Costos Mensuales Del Producto 9 | 15 |
| Tabla 13 | Costos Mensuales Del Producto 10 | 15 |
| Tabla 14 | Costos Mensuales Del Producto 11 | 15 |
| Tabla 15 | Costos Mensuales Del Producto 12 | 16 |
| Tabla 16 | Costos Mensuales Del Producto 13 | 16 |
| Tabla 17 | Costos Mensuales Del Producto 14 | 17 |
| Tabla 18 | Costos Mensuales Del Producto 15 | 17 |
| Tabla 19 | Costos Mensuales Del Producto 16 | 18 |
| Tabla 20 | Costos Mensuales Del Producto 17 | 18 |
| Tabla 21 | Costos Mensuales Del Producto 18 | 19 |
| Tabla 22 | Costos Mensuales Del Producto 19 | 19 |
| Tabla 23 | Ingresos Y Costos Totales Mensuales | 19 |
| Tabla 24 | Resumen De Ingresos Y Costos Totales Y Beneficios | 20 |
| Tabla 25 | Costos Fijos Mensuales..... | 20 |
| Tabla 26 | Costo Total De La Inversión De Activos Fijos | 20 |
| Tabla 27 | Gastos De Construcción..... | 21 |
| Tabla 28 | Roles De Pago..... | 22 |
| Tabla 29 | Capital De Trabajo..... | 23 |

| | |
|--|----|
| Tabla 30 Balance Inicial | 23 |
| Tabla 31 Estados De Resultados Anuales | 24 |
| Tabla 32 Flujo De Efectivo | 26 |
| Tabla 33 Estado De Situación Financiera | 28 |
| Tabla 34 Producto 1 | 31 |
| Tabla 35 Producto 2 | 31 |
| Tabla 36 Producto 3 | 32 |
| Tabla 37 Producto 4 | 32 |
| Tabla 38 Producto 5 | 33 |
| Tabla 39 Producto 6 | 33 |
| Tabla 40 Producto 7 | 34 |
| Tabla 41 Producto 8 | 35 |
| Tabla 42 Producto 9 | 35 |
| Tabla 43 Producto 10 | 36 |
| Tabla 44 Producto 11 | 36 |
| Tabla 45 Producto 12 | 37 |
| Tabla 46 Producto 13 | 37 |
| Tabla 47 Producto 14 | 38 |
| Tabla 48 Producto 15 | 38 |
| Tabla 49 Producto 16 | 39 |
| Tabla 50 Producto 17 | 40 |
| Tabla 51 Producto 18 | 40 |
| Tabla 52 Producto 19 | 41 |
| Tabla 53 Análisis De Factibilidad..... | 42 |
| Tabla 54 Análisis De Tasa Interna De Retorno, Índice De Rentabilidad, Valor Actual Neto, Retorno De La Inversión..... | 45 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|---|----|
| Figura 1 Logotipo Del Restaurante | 6 |
| Figura 2 Slogam | 7 |
| Figura 3 Estado De Resultados Anuales | 25 |
| Figura 4 Total De Ingresos Anuales | 27 |
| Figura 5 Total De Egresos | 27 |
| Figura 6 Flujo De Efectivo- Saldo Final | 27 |
| Figura 7 Estado De Situación Financiera..... | 29 |

PLAN DE NEGOCIO PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA CON TEMÁTICA SOSTENIBLE EN LA COMUNA OLÓN, PROVINCIA DE SANTA ELENA: ANÁLISIS FINANCIERO

RESUMEN

El presente plan propuesto es el diseño de un restaurante que busca diferenciarse de los demás en la comuna Olón, parroquia Manglaralto gracias a características únicas como la temática sostenible, la calidad del servicio y por supuesto en la comida típica que se ofrece siendo el valor agregado que se ofrecerá al público y la originalidad de sus platos.

El restaurante llevará el nombre de “RESTAURANT SAZOLÓN” y estará ubicado en la comuna Olón debido a la gran afluencia de público y negocios existentes a su alrededor. El turismo gastronómico toma cada vez más importancia, en un mercado creciente en demanda de restaurantes, esto representa una gran oportunidad para hacer negocios. Este restaurante se especializará en comida típica elaborada con productos orgánicos de excelente calidad, además tendrá una temática como antes mencionada, sostenible, estas son características que hacen la diferencia y generan gran ventaja en cuanto a sus competidores. Estas características darán un atractivo extra al restaurante, muy diferente a lo que se ve comúnmente se oferta. Para efectos de publicidad y comunicación se pretende el uso de redes sociales para la debida promoción exclusiva y debida del Restaurante “RESTAURANT SAZOLÓN”. A continuación, se detalla la participación de los accionistas y el monto que van a aportar cada uno para ejecutar el Plan de Negocio.

Palabras claves: Presupuesto, Inversión, Trabajo, Innovación Turismo, Gastronomía, Negocio, Emprendimiento

ABSTRACT

The present proposed plan is the design of a restaurant that seeks to differentiate itself from others in the Olón commune, Manglaralto parish thanks to unique characteristics such as the sustainable theme, the quality of the service and of course the typical food that is offered being the added value that will be offered to the public and the originality of their dishes.

The restaurant will be called "RESTAURANT SAZOLÓN" and will be located in the Olón commune due to the large influx of public and existing businesses around it. Gastronomic tourism takes on more and more importance, in a growing market in demand for restaurants, this represents a great opportunity to do business. This restaurant will specialize in typical food made with organic products of excellent quality, it will also have a theme as mentioned above, sustainable, these are characteristics that make a difference and generate a great advantage over its competitors. These characteristics will give an extra appeal to the restaurant, very different from what is commonly seen on offer. For advertising and communication purposes, the use of social networks is intended for the proper and exclusive promotion of the Restaurant "RESTAURANT SAZOLÓN". The shareholders' participation and the amount that each one is going to contribute to execute the Business Plan is detailed below.

Keywords: Budget, Investment, Job, Innovation, tourism, Gastronomy
Deal, entrepreneurship

INTRODUCCIÓN

El presente plan propuesto es el diseño de un restaurante que busca diferenciarse de los demás en la comuna Olón, parroquia Manglaralto gracias a características únicas como la temática sostenible, la calidad del servicio y por supuesto en la comida típica que se ofrece siendo el valor agregado que se ofrecerá al público y la originalidad de sus platos. El restaurante llevará el nombre de “RESTAURANT SAZOLÓN” y estará ubicado en la comuna Olón debido a la gran afluencia de público y negocios existentes a su alrededor. El turismo gastronómico toma cada vez más importancia, en un mercado creciente en demanda de restaurantes, esto representa una gran oportunidad para hacer negocios. Este restaurante se especializará en comida típica elaborada con productos orgánicos de excelente calidad, además tendrá una temática como antes mencionada, sostenible, estas son características que hacen la diferencia y generan gran ventaja en cuanto a sus competidores. Estas características darán un atractivo extra al restaurante, muy diferente a lo que se ve comúnmente se oferta. Para efectos de publicidad y comunicación se pretende el uso de redes sociales para la debida promoción exclusiva y debida del Restaurante “RESTAURANT SAZOLÓN”.

A continuación, se detalla la participación de los accionistas y el monto que van a aportar cada uno para ejecutar el Plan de Negocio.

Tabla 1

Acciones Comunes

| Accionistas | Participación | Monto | N. Acción |
|--------------------------------|----------------------|------------------|------------------|
| Balón González Juan Manuel | 20% | 2.421,31 | 2 |
| Camacho Veloz Natalia Cristina | 20% | 2.421,31 | 2 |
| Lindao Quimí Paola Brigitte | 20% | 2.421,31 | 2 |
| Quimí González Betsy Angélica | 20% | 2.421,31 | 2 |
| Ormaza Vera Carolina Estefanía | 20% | 2.421,31 | 2 |
| TOTAL, CAPITAL PROPIO | 100% | 12.106,54 | 12 |
| Valor por Acción | | 1.000,00 | |
| Número de Acciones | | 12 | |

DESARROLLO

1 JUSTIFICACIÓN

La propuesta de creación de un restaurante de comida típica con temática sostenible está dirigida a fomentar la economía circular, además de aportar de manera económica a la comunidad. Esta idea nace como una iniciativa con el fin de promocionar la gastronomía típica orientada a la sostenibilidad, de esta manera se contará con la posibilidad de crear algo innovador, incentivando a la población de la comuna Olón a ser responsables con el medio ambiente conservando así las riquezas que posee. A nivel provincial la mayoría de los restaurantes aun no implementan propuestas o estrategias para la aplicación y ejecución de prácticas sostenibles. Es por esta manera que nace la idea de un plan de negocios de comida típica con temática sostenible no solo para mostrar a las personas una forma agradable de alimentarse si no también que se debe tener consciencia ambiental, como antes mencionado los menú serán platos típicos con productos orgánicos propios de la localidad y de proveedores de comunidades cercanas, la temática sostenible es una idea innovadora que pretende concientizar a las personas dándole el privilegio de visitarnos en nuestro restaurante, ofreciendo una experiencia gastronómica extraordinaria, lo que se busca es satisfacer las necesidades del cliente con la vivencia de experiencias únicas.

Los restaurantes se ven obligados a actualizar sus productos tomando en cuenta el valor agregado y la innovación, esto se debe a que la demanda es cambiante además que sus gustos y preferencias son variados, los nuevos segmentos buscan que los servicios turísticos no solo satisfagan sus necesidades sino más bien que les brinden nuevas experiencias, y el sector restauración no será la excepción.

En el ámbito ecológico nos ayudará a crear una relación entre la sociedad y la naturaleza, para que los habitantes puedan concientizar y promover su participación al momento de tomar medidas de control.

2 PROBLEMA A RESOLVER

La provincia de Santa Elena se caracteriza por el turismo de sol y playa, en épocas de temporada llegan un gran número de turistas que deciden visitar cada uno de los rincones de la Provincia de Santa Elena. La comuna Olón es uno de los destinos a escoger de los turistas debido a sus atractivos a visitar como la playa para la práctica surf, también las caminatas por los senderos que dirigen a las cascadas y la visita al Santuario Blanca Estrella del Mar que es muy visitada. Esta comunidad también ofrece gastronomía a pesar de que existen varios establecimientos de alimentos y bebidas, sin embargo, no se acogen a la responsabilidad social y ambiental, por ello se pretende crear un restaurante de comida típica con productos orgánicos de la comunidad diferenciándonos en la temática de la sostenibilidad, convirtiéndonos en un lugar que brinde a los turistas armonía, calidad en el servicio y producto de esta manera siendo satisfactorio al consumidor.

Cabe recalcar que por medio de esta iniciativa se beneficiará no solo a la comunidad sino aportará al desarrollo del sector turístico, pues a través de esta idea se fortalecerá acciones en torno al tipo de servicios y productos que ofrezcan los demás establecimientos de restauración a su vez estos determinaran si es factible implementar estrategias de sostenibilidad y cuidado al medio ambiente.

3 DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

3.1 Nombre de la empresa

“RESTAURANT SAZOLÓN”

3.2 Descripción del negocio

“RESTAURANT SAZOLÓN” es un restaurante que se dedicará a brindar el servicio de comida, a través de la preparación y servicio de comida típica elaborada con utensilios ancestrales y modernos realzando el sabor del producto y ofertando una variedad de platos; otra de las características del establecimiento es que tendrá una temática sostenible para atraer a nuevos segmentos de mercado y cumplir con la responsabilidad ambiental, manteniendo altos estándares de higiene, limpieza y buenas prácticas en la elaboración del producto, donde el servicio al cliente sea de calidad en un entorno acogedor y con una experiencia única que permita la satisfacción al segmento de familias y amigos. El restaurante aplicara como política la economía circular al utilizar utensilios y otros elementos como cucharas de palo, hojas de plátanos, vasijas de mate y recursos reciclables que estarán basados en la responsabilidad ambiental

Otra política es la de responsabilidad social puesto que nos caracterizarnos por hacer respetar las tradiciones, costumbres y valores de la comunidad, con respecto a la preparación los alimentos y productos orgánicos que ofrecemos estamos comprometidos con el desarrollo social, turístico y económico de la comuna donde nos situamos, por tanto necesitaremos del recurso humano por lo cual se generara plazas de empleo para los habitantes de la localidad, en cuanto a los productos, estos se obtendrán de los agricultores de la zona e incluso de otras regiones del país. Además, se mantendrá una contribución activa para proteger y preservar el medio ambiente, fomentando así el interés de concientización de sostenibilidad para nuestro segmento.

3.3 Horarios de atención

El restaurante ofertara desayunos y almuerzos en el horario correspondiente:

Tabla 2

Horarios de Atencion

| Días | Horas |
|-------------------|----------------------|
| Lunes a Jueves | 07:00 am. a 17:00 pm |
| Viernes a Domingo | 08:00 am a 17:00 pm |

3.4 Imagen Corporativa del Restaurante

3.4.1 Logotipo del Restaurante



Figura 1 logotipo del restaurante

El logotipo del restaurante presenta el nombre de “Restaurant SAZOLÓN” llevando colores bajos y altos, con el siguiente esquema:

SazOlón: tiene si significado “Saz” de sazón y Olón por la comuna donde estará ubicado el restaurante.

Hoja: representa a la sostenibilidad, al medio ambiente.

Sartén: representa a la utilización de materiales reutilizables.

Pez: representa a la riqueza marina, de nuestra provincia.

Rama de apio, representa a uno de los vegetales de nuestros productores locales y a lo saludable.

Color anaranjado bajo : se considera un color que demuestra amabilidad, de la misma manera se asocia con la fruta de nuestros proveedores locales en este caso la naranja que demuestra salud y vitalidad. Este color suele relacionarse con los meses de verano, e incluso con las puestas de sol que se dan en nuestra provincia demostrando momentos de alegría y de goce.

Color verde : representa a la armonía, la esperanza, la fortaleza, la abundancia sobre todo a la seguridad. Es el color que representa a la naturaleza.

Color amarillo : El color amarillo personifica la alegría, la felicidad, la inteligencia y la energía. Tiene como significado la simpatía y se vincula también con el sol, se asocia de la misma manera con la comida como frutas o vegetales, este color también es común verlo en paquetes turísticos que ofertas viajes a lugares cálidos.

3.4.2 Slogam



Figura 2 Slogam

El slogan se identifica por la temática del restaurante, este slogan será muy llamativo para los consumidores que les gusta la responsabilidad social, que les gusta alimentarse bien, para las personas que fomentan el mensaje del cuidado al medio ambiente, de saber reutilizar cada uno de los productos o materiales y transformarlos en algo novedoso, los colores representan a la esperanza y a la paz.

4 OBJETIVO GENERAL

4.1 Objetivo General

Implementar en la comuna Olón un restaurante de comida típica con temática sostenible, por medio del cual se brinde no sólo satisfacción de las necesidades de los clientes, sino que también a partir de su sazón y calidad del producto se brinden experiencias inolvidables, y que se posicione en la mente del consumidor como la mejor alternativa para el disfrute gastronómico en la comuna Olón, parroquia Manglaralto.

4.2 Objetivos específicos

- 1) Desarrollar un estudio de mercado para analizar la oferta y demanda con el fin de identificar los productos a ofrecer y el mercado objetivo a quien estará dirigido.
- 2) Contar con personal altamente capacitado y motivado, brindándoles beneficios, oportunidades de desarrollo y capacitaciones continuas, permitiendo satisfacer las necesidades de los turistas o visitantes.
- 3) Establecer relaciones con agricultores minoristas que provean los productos al restaurante con el fin de dinamizar la economía en el sector.

4.3 Metas

- 1) Identificar el segmento de personas a quienes se les ofrecerá nuestros productos y servicios mediante un estudio de mercado.
- 2) Brindar calidad en productos y calidez al momento de brindar nuestro servicio y de esta manera superar las expectativas de los comensales.
- 3) Aumentar a un 5% de tasa de venta de crecimiento.
- 4) Trabajar mancomunadamente con los agricultores minoristas para beneficio de la comunidad local y nacional.

5 MISIÓN Y VISIÓN

5.1 Misión

Ser una empresa productiva, innovadora, competitiva y dedicada a brindar experiencia auténtica en comida típica para satisfacer las necesidades gastronómicas de nuestros clientes, tendiendo como estrategia la aplicación de estándares de atención al cliente, higiene y con alta calidad, comprometidos con el cuidado del medio ambiente y el desarrollo turístico del sector.

5.2 Visión

Ser un restaurante de comida típica con temática sostenible, reconocido y preferido no solo a nivel local sino también a nivel provincial y nacional por su calidad y diversificación de productos, para establecerse como un referente en el ámbito turístico de la provincia de Santa Elena.

6 VALORES CORPORATIVOS

- **Responsabilidad social.** - Se ofrecerá a los clientes los mejores productos y servicios, haciendo que los platos típicos superen las expectativas con calidad y excelencia de nuestro servicio, respetando las tradiciones y valores, con respecto a la preparación de los alimentos se fomentará el consumo de productos orgánicos, además se contribuirá para preservar, proteger y promover prácticas que contribuya al medio ambiente fomentando el interés de concientización de sustentabilidad para nuestro segmento.
- **Calidad.** - Ofrecemos un buen servicio desde el primer momento en que solicita nuestros servicios, para ello mantenemos capacitaciones constantes que permita brindar una atención al cliente de calidad, además los productos que ofrecemos

son orgánicos y los platos ofertados son preparados para satisfacer las necesidades que tenga el cliente.

- **Respeto.** – Promover una cultura de respeto tanto interna como externa a la empresa: desde los propios trabajadores y hacia los clientes y el entorno en general, en el restaurante nuestros clientes podrán disfrutar de un servicio con respeto y rapidez tratarlo con justicia, esmero, amabilidad y cortesía.
- **Compromiso.** – Estamos comprometidos con el medio ambiente, la sociedad y el desarrollo turístico y económico de la localidad mediante acciones que permitan poner al máximo todas nuestras capacidades con el fin de lograr los objetivos de la compañía.
- **Competitividad.** – Luchar día a día por mejorar lo que ofrecemos tanto en productos como servicios, nuestra empresa está dispuesta a adoptar cambios y plantear estrategias cuando sea necesario para generar una ventaja competitiva lo cual permita garantizar el posicionamiento y el crecimiento de la compañía.
- **Excelencia.** – Dar más de lo que se hace por encima de lo esperado para generar expectativas al consumidor. En cuanto al desempeño se planteará metas con respecto a los productos y servicios que estamos desarrollando.
- **Ética.** – Promover una cultura dentro de la organización donde el personal note los valores y principios en todas sus acciones que desarrolle, pues el principio de la conducta humana y laboral es tratar a los demás como uno quisiera ser tratado.

7 ANÁLISIS FINANCIERO.

7.1 Presupuesto de la inversión del Negocio

El plan financiero sirve para determinar cuál es el monto de los recursos económicos que la empresa requiere.

Tabla 3

Inversión del Negocio

| | |
|---------------------------------|------------------|
| INVERSION TOTAL | |
| INVERSION EN ACTIVOS FIJOS | 5.126,20 |
| INVERSION EN CAPITAL DE TRABAJO | 6.980,34 |
| INVERSION TOTAL | 12.106,54 |

| | |
|-----------------------------|----|
| Tasa de Crecimiento Ventas | 5% |
| Inflación (costos) | 3% |
| Tasa crecimiento del precio | 1% |

7.2 Costos por producto

Tabla 4

Costos Mensuales del Producto 1

| PRODUCTO 1 | VALOR |
|-----------------------------------|---------------|
| Consumidores o demanda mensual | 100,00 |
| Costos Fijos Unitarios | 0,19 |
| Costos Variables Unitarios | 1,91 |
| Costos Totales Unitarios | 2,10 |
| Costos Totales Mensuales | 210,00 |
| Margen Utilidad | 0,00 |
| Precio Unitario | 3,25 |
| Ingresos Totales Mensuales | 325,00 |

Tabla 5*Costos Mensuales del Producto 2*

| PRODUCTO 2 | VALOR |
|-----------------------------------|---------------|
| Consumidores o demanda mensual | 100,00 |
| Costos Fijos Unitarios | 0,16 |
| Costos Variables Unitarios | 1,55 |
| Costos Totales Unitarios | 1,71 |
| Costos Totales Mensuales | 171,00 |
| Margen Utilidad | 0,00 |
| Precio Unitario | 2,60 |
| Ingresos Totales Mensuales | 260,00 |

Tabla 6*Costos Mensuales del Producto 3*

| PRODUCTO 3 | VALOR |
|-----------------------------------|---------------|
| Consumidores o demanda mensual | 100,00 |
| Costos Fijos Unitarios | 0,20 |
| Costos Variables Unitarios | 1,96 |
| Costos Totales Unitarios | 2,16 |
| Costos Totales Mensuales | 216,00 |
| Margen Utilidad | 0,00 |
| Precio Unitario | 3,30 |
| Ingresos Totales Mensuales | 330,00 |

Tabla 7*Costos Mensuales del Producto 4*

| PRODUCTO 4 | VALOR |
|--------------------------------|--------------|
| Consumidores o demanda mensual | 100,00 |

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Costos Fijos Unitarios | 0,21 |
| Costos Variables Unitarios | 2,06 |
| Costos Totales Unitarios | 2,27 |
| Costos Totales Mensuales | 227,00 |
| Margen Utilidad | 0,00 |
| Precio Unitario | 3,50 |
| Ingresos Totales Mensuales | 350,00 |

Tabla 8

Costos Mensuales del Producto 5

| PRODUCTO 5 | VALOR |
|-----------------------------------|---------------|
| Consumidores o demanda mensual | 100,00 |
| Costos Fijos Unitarios | 0,18 |
| Costos Variables Unitarios | 1,83 |
| Costos Totales Unitarios | 2,01 |
| Costos Totales Mensuales | 201,00 |
| Margen Utilidad | 0,00 |
| Precio Unitario | 3,50 |
| Ingresos Totales Mensuales | 350,00 |

Tabla 9

Costos Mensuales del Producto 6

| PRODUCTO 6 | VALOR |
|---------------------------------|---------------|
| Consumidores o demanda mensual | 100,00 |
| Costos Fijos Unitarios | 0,12 |
| Costos Variables Unitarios | 1,18 |
| Costos Totales Unitarios | 1,30 |
| Costos Totales Mensuales | 130,00 |

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Margen Utilidad | 0,00 |
| Precio Unitario | 3,50 |
| Ingresos Totales Mensuales | 350,00 |

Tabla 10

Costos Mensuales del Producto 7

| PRODUCTO 7 | VALOR |
|-----------------------------------|---------------|
| Consumidores o demanda mensual | 100,00 |
| Costos Fijos Unitarios | 0,17 |
| Costos Variables Unitarios | 1,65 |
| Costos Totales Unitarios | 1,82 |
| Costos Totales Mensuales | 182,00 |
| Margen Utilidad | 0,00 |
| Precio Unitario | 4,50 |
| Ingresos Totales Mensuales | 450,00 |

Tabla 11

Costos Mensuales del Producto 8

| PRODUCTO 8 | VALOR |
|-----------------------------------|---------------|
| Consumidores o demanda mensual | 100,00 |
| Costos Fijos Unitarios | 0,21 |
| Costos Variables Unitarios | 2,10 |
| Costos Totales Unitarios | 2,31 |
| Costos Totales Mensuales | 231,00 |
| Margen Utilidad | 0,00 |
| Precio Unitario | 6,00 |
| Ingresos Totales Mensuales | 600,00 |

Tabla 12*Costos Mensuales del Producto 9*

| PRODUCTO 9 | VALOR |
|-----------------------------------|---------------|
| Consumidores o demanda mensual | 100,00 |
| Costos Fijos Unitarios | 0,34 |
| Costos Variables Unitarios | 3,44 |
| Costos Totales Unitarios | 3,78 |
| Costos Totales Mensuales | 378,00 |
| Margen Utilidad | 0,00 |
| Precio Unitario | 8,50 |
| Ingresos Totales Mensuales | 850,00 |

Tabla 13*Costos Mensuales del Producto 10*

| PRODUCTO 10 | VALOR |
|-----------------------------------|---------------|
| Consumidores o demanda mensual | 100,00 |
| Costos Fijos Unitarios | 0,34 |
| Costos Variables Unitarios | 3,40 |
| Costos Totales Unitarios | 3,74 |
| Costos Totales Mensuales | 374,00 |
| Margen Utilidad | 0,00 |
| Precio Unitario | 8,50 |
| Ingresos Totales Mensuales | 850,00 |

Tabla 14*Costos Mensuales del Producto 11*

| PRODUCTO 11 | VALOR |
|--------------------------------|--------------|
| Consumidores o demanda mensual | 100,00 |
| Costos Fijos Unitarios | 0,21 |

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Costos Variables Unitarios | 2,09 |
| Costos Totales Unitarios | 2,30 |
| Costos Totales Mensuales | 230,00 |
| Margen Utilidad | 0,00 |
| Precio Unitario | 5,00 |
| Ingresos Totales Mensuales | 500,00 |

Tabla 15

Costos Mensuales del Producto 12

| PRODUCTO 12 | VALOR |
|-----------------------------------|---------------|
| Consumidores o demanda mensual | 100,00 |
| Costos Fijos Unitarios | 0,12 |
| Costos Variables Unitarios | 1,16 |
| Costos Totales Unitarios | 1,28 |
| Costos Totales Mensuales | 128,00 |
| Margen Utilidad | 0,00 |
| Precio Unitario | 2,80 |
| Ingresos Totales Mensuales | 280,00 |

Tabla 16

Costos Mensuales del Producto 13

| PRODUCTO 13 | VALOR |
|---------------------------------|---------------|
| Consumidores o demanda mensual | 100,00 |
| Costos Fijos Unitarios | 0,16 |
| Costos Variables Unitarios | 1,56 |
| Costos Totales Unitarios | 1,72 |
| Costos Totales Mensuales | 172,00 |

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Margen Utilidad | 0,00 |
| Precio Unitario | 3,50 |
| Ingresos Totales Mensuales | 350,00 |

Tabla 17

Costos Mensuales del Producto 14

| PRODUCTO 14 | VALOR |
|-----------------------------------|---------------|
| Consumidores o demanda mensual | 100,00 |
| Costos Fijos Unitarios | 0,10 |
| Costos Variables Unitarios | 1,04 |
| Costos Totales Unitarios | 1,14 |
| Costos Totales Mensuales | 114,00 |
| Margen Utilidad | 0,00 |
| Precio Unitario | 2,80 |
| Ingresos Totales Mensuales | 280,00 |

Tabla 18

Costos Mensuales del Producto 15

| PRODUCTO 15 | VALOR |
|-----------------------------------|---------------|
| Consumidores o demanda mensual | 100,00 |
| Costos Fijos Unitarios | 0,15 |
| Costos Variables Unitarios | 1,49 |
| Costos Totales Unitarios | 1,64 |
| Costos Totales Mensuales | 164,00 |
| Margen Utilidad | 0,00 |
| Precio Unitario | 3,50 |
| Ingresos Totales Mensuales | 350,00 |

Tabla 19*Costos Mensuales del Producto 16*

| PRODUCTO 16 | VALOR |
|-----------------------------------|---------------|
| Consumidores o demanda mensual | 100,00 |
| Costos Fijos Unitarios | 0,04 |
| Costos Variables Unitarios | 0,47 |
| Costos Totales Unitarios | 0,51 |
| Costos Totales Mensuales | 51,00 |
| Margen Utilidad | 0,00 |
| Precio Unitario | 1,50 |
| Ingresos Totales Mensuales | 150,00 |

Tabla 20*Costos Mensuales del Producto 17*

| PRODUCTO 17 | VALOR |
|-----------------------------------|---------------|
| Consumidores o demanda mensual | 100,00 |
| Costos Fijos Unitarios | 0,04 |
| Costos Variables Unitarios | 0,43 |
| Costos Totales Unitarios | 0,47 |
| Costos Totales Mensuales | 47,00 |
| Margen Utilidad | 0,00 |
| Precio Unitario | 1,50 |
| Ingresos Totales Mensuales | 150,00 |

Tabla 21*Costos Mensuales del Producto 18*

| PRODUCTO 18 | VALOR |
|-----------------------------------|---------------|
| Consumidores o demanda mensual | 100,00 |
| Costos Fijos Unitarios | 0,05 |
| Costos Variables Unitarios | 0,53 |
| Costos Totales Unitarios | 0,58 |
| Costos Totales Mensuales | 58,00 |
| Margen Utilidad | 0,00 |
| Precio Unitario | 1,50 |
| Ingresos Totales Mensuales | 150,00 |

Tabla 22*Costos Mensuales del Producto 19*

| PRODUCTO 19 | VALOR |
|-----------------------------------|---------------|
| Consumidores o demanda mensual | 100,00 |
| Costos Fijos Unitarios | 0,05 |
| Costos Variables Unitarios | 0,53 |
| Costos Totales Unitarios | 0,58 |
| Costos Totales Mensuales | 58,00 |
| Margen Utilidad | 0,00 |
| Precio Unitario | 1,50 |
| Ingresos Totales Mensuales | 150,00 |

Tabla 23*Ingresos y Costos Totales Mensuales*

| | VALOR |
|-----------------------------------|--------------|
| Ingresos Totales Mensuales | 7075,00 |
| Costos Totales Mensuales | 3342,00 |

Tabla 24*Resumen de Ingresos y Costos totales y Beneficios*

| RESUMEN | Mensual | Año 1 | Año 2 | Año 3 | Año 4 | Año 5 |
|-----------------------------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Ingresos Totales Mensuales | 7075,00 | 84900,00 | 89784,45 | 94976,95 | 100499,33 | 106375,18 |
| Costos Totales Mensuales | 3342,00 | 40104,00 | 43372,48 | 46907,33 | 50730,28 | 54864,80 |
| BENEFICIOS | 3733,00 | 44796,00 | 46411,97 | 48069,61 | 49769,05 | 51510,39 |

Tabla 25*Costos Fijos Mensuales*

| Detalle | Precios Mensuales |
|------------------------------|--------------------------|
| Alquiler del Local | \$ 500,00 |
| Agua | \$ 11,00 |
| Luz | \$ 16,00 |
| Gas | \$ 15,00 |
| Internet | \$ 20,00 |
| Salarios | \$ 2.826,27 |
| Total de costos Fijos | \$ 3.388,27 |

7.3 Inversión de activo**Tabla 26***Costo Total de la Inversión de Activos Fijos*

| Activo Fijo | Precios | Porcentaje |
|--------------------|----------------|-------------------|
| Maquinarias | 2.200,50 | 220050,00% |
| Herramientas | 849,60 | 84960,00% |
| Equipos de Oficina | 1.179,00 | 117900,00% |

| | | |
|------------------------|-----------------|-------------------|
| Equipos de Computación | 400,00 | 40000,00% |
| Muebles de Oficina | 30,00 | 3000,00% |
| TOTAL | 4.659,10 | 465910,00% |

7.4 Inversión de Activos Diferidos

Tabla 27

Gastos de Construcción

| CONCEPTO | COSTO TOTAL |
|-----------------------------------|--------------------|
| Registro Único del Contribuyente | - |
| Patente Municipal | 10,00 |
| Permiso de cuerpo de bomberos | 35,00 |
| Licencia de funcionamiento MINTUR | 35,00 |
| Permiso Sanitario | 130,00 |
| TOTAL | 210,00 |

7.5 Sueldos y Salarios

Tabla 28

Roles de Pago

| PLAN DE NEGOCIOS " RESTAURANT SAZOLÓN " | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--------------------|-----|-------------------|-----------------|------------------|---------------------|---------------|------------------|-------------------------------|---------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------------|-------------------|
| ROLES DE PAGOS | | | | | | | | | | | | | | | | |
| No. | CARGO | COD | INGRESOS | | | EGRESOS | | TOTAL A CANCEL. | PROVISION BENEFICIOS SOCIALES | | | | | TOTAL BENEF. | TOTAL GASTO MENSUAL | TOTAL GASTO ANUAL |
| | | | SALARIO UNIFICADO | TOTAL ING. | SUELDO ANUAL | AP. IND. IESS 9,45% | TOTAL EGR. | | 13ª Sueldo | 14ª Sueldo | Vacac. | F. Reserva | Aporte Pat. | | | |
| AREA ADMINISTRATIVA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Gerente General | ADM | 400,00 | 400,00 | 4.800,00 | 37,80 | 37,80 | 362,20 | 33,33 | 33,33 | 16,67 | 33,32 | 48,60 | 165,25 | 565,25 | 6.783,04 |
| 2 | Contador - Caja | ADM | 400,00 | 400,00 | 4.800,00 | 37,80 | 37,80 | 362,20 | 33,33 | 33,33 | 16,67 | 33,32 | 48,60 | 165,25 | 565,25 | 6.783,04 |
| Total área de Administración Y Ventas | | | 1.250,00 | 800,00 | 9.600,00 | 75,60 | 75,60 | 724,40 | 66,67 | 66,67 | 33,33 | 66,64 | 97,20 | 330,51 | 1.130,51 | 13.566,08 |
| AREA OPERATIVA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Chef | MOD | 400,00 | 400,00 | 4.800,00 | 37,80 | 37,80 | 362,20 | 33,33 | 33,33 | 16,67 | 33,32 | 48,60 | 165,25 | 565,25 | 6.783,04 |
| 4 | Auxiliar de Cocina | MOD | 400,00 | 400,00 | 4.800,00 | 37,80 | 37,80 | 362,20 | 33,33 | 33,33 | 16,67 | 33,32 | 48,60 | 165,25 | 565,25 | 6.783,04 |
| 5 | Mesero I | MOD | 400,00 | 400,00 | 4.800,00 | 37,80 | 37,80 | 362,20 | 33,33 | 33,33 | 16,67 | 33,32 | 48,60 | 165,25 | 565,25 | 6.783,04 |
| Total área | | | 1.200,00 | 1.200,00 | 14.400,00 | 113,40 | 113,40 | 14.286,60 | 100,00 | 100,00 | 50,00 | 99,96 | 145,80 | 495,76 | 1.695,76 | 20.349,12 |
| Total MOD | | | 1.200,00 | 1.200,00 | 14.400,00 | 113,40 | 113,40 | 14.286,60 | 100,00 | 100,00 | 50,00 | 99,96 | 145,80 | 495,76 | 1.695,76 | 20.349,12 |
| TOTAL GENERAL | | | 2.500,00 | 2.000,00 | 24.000,00 | 189,00 | 189,00 | 15.011,00 | 166,67 | 166,67 | 83,33 | 166,60 | 243,00 | 826,27 | 2.826,27 | 33.915,20 |

7.6 Capital de trabajo

Tabla 29

Capital de Trabajo

| CAPITAL DE TRABAJO | TOTAL | % |
|---------------------------|-----------------|-------------|
| Gastos Administrativos | 1.702,58 | 25,00% |
| Gastos De Ventas | 1.725,76 | 1,00% |
| Gastos De Constitución | 210,00 | 1,00% |
| Costos Totales | 3.342,00 | 73,00% |
| CAPITAL DE TRABAJO | 6.980,34 | 100% |

7.7 Estado de situación Inicial

Tabla 30

Balance Inicial

| ACTIVOS | | PASIVOS | |
|-------------------------------|-------------------------|--------------------------------|-------------------------|
| ACTIVO CORRIENTE | | PASIVO NO CORRIENTE | |
| CAJA | 6.980,34 | PRESTAMO BANCARIO | - |
| TOTAL ACTIVO CORRIENTE | 6.980,34 | TOTAL PASIVO CORRIENTE | - |
| ACTIVOS FIJOS | | PATRIMONIO | |
| Maquinarias | 2.200,50 | CAPITAL | 11.639,44 |
| Herramientas | 849,60 | TOTAL PATRIMONIO | 11.639,44 |
| Equipos de Oficina | 1.179,00 | | |
| Equipos de Computación | 400,00 | | |
| Muebles de Oficina | 30,00 | | |
| TOTAL ACTIVOS FIJOS | 4.659,10 | | |
| TOTAL ACTIVOS | <u>11.639,44</u> | TOTAL PASIVO+PATRIMONIO | <u>11.639,44</u> |

7.8 Estados de resultados proyectados a 5 años

Tabla 31

Estados de Resultados Anuales

| PLAN DE NEGOCIO " RESTAURANT SAZOLÓN" | | | | | |
|--|------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| Estados de Resultados Anuales | | | | | |
| | Año 1 | Año 2 | Año 3 | Año 4 | Año 5 |
| VENTAS | 84.900,00 | 89.784,45 | 94.976,95 | 100.499,33 | 106.375,18 |
| Ingresos | 84.900,00 | 89.784,45 | 94.976,95 | 100.499,33 | 106.375,18 |
| Costos Fijos y Variables | 40.104,00 | 43.372,48 | 46.907,33 | 50.730,28 | 54.864,80 |
| UTILIDAD BRUTA | 44.796,00 | 46.411,97 | 48.069,61 | 49.769,05 | 51.510,39 |
| Gastos Operativos | 41.350,03 | 41.551,43 | 41.966,95 | 42.386,62 | 42.810,48 |
| Gastos Administrativos | 20.430,91 | 20.635,22 | 20.841,57 | 21.049,99 | 21.260,49 |
| Gastos de Ventas | 20.709,12 | 20.916,21 | 21.125,37 | 21.336,63 | 21.549,99 |
| Gastos de Constitución | 210,00 | | | | |
| UTILIDAD ANTES DE OTROS GASTOS | 3.445,97 | 4.860,54 | 6.102,67 | 7.382,43 | 8.699,90 |
| Gastos Financieros | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| UTILIDAD ANTES DE PARTIC TRABAJO | 3.445,97 | 4.860,54 | 6.102,67 | 7.382,43 | 8.699,90 |
| Utilidad Participación Trabajo | 516,90 | 729,08 | 915,40 | 1.107,36 | 1.304,99 |
| UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS | 2.929,07 | 4.131,46 | 5.187,27 | 6.275,07 | 7.394,92 |
| Impuesto a la Renta | 644,40 | 908,92 | 1.141,20 | 1.380,51 | 1.626,88 |
| UTILIDAD NETA | 2.284,68 | 3.222,54 | 4.046,07 | 4.894,55 | 5.768,03 |
| Utilidad Bruta | 52,76% | 51,69% | 50,61% | 49,52% | 48,42% |
| Utilidad Operativa | 4,06% | 5,41% | 6,43% | 7,35% | 8,18% |
| Utilidad Neta | 2,69% | 3,59% | 4,26% | 4,87% | 5,42% |

190,39

268,54

337,17

407,88

480,67

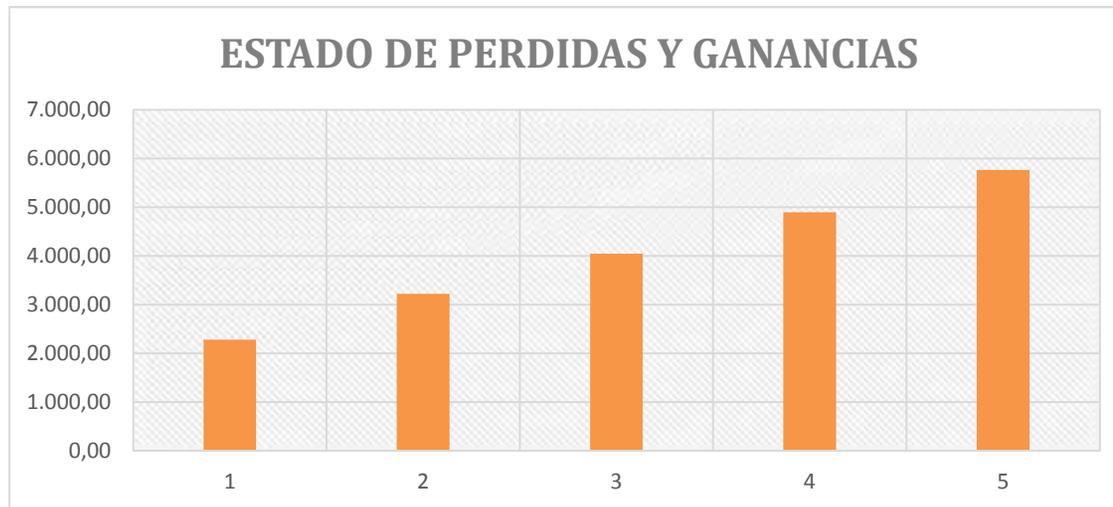


Figura 3 Estado de Resultados Anuales

7.9 Flujo de efectivo a 5 años

Tabla 32

Flujo de Efectivo

| PLAN DE NEGOCIO " RESTAURANT SAZOLÓN " | | | | | |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| FLUJOS DE EFECTIVO ANUALES | | | | | |
| CUENTAS | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 | 2024 |
| INGRESOS | 84.900,00 | 89.784,45 | 94.976,95 | 100.499,33 | 106.375,18 |
| TOTAL INGRESOS | 84.900,00 | 89.784,45 | 94.976,95 | 100.499,33 | 106.375,18 |
| EGRESOS | | | | | |
| Pago de Costos Fijos y Variables | 39.750,88 | 43.019,36 | 46.554,21 | 50.377,16 | 54.511,68 |
| Pago de Gastos Administrativos | 19.968,08 | 20.172,39 | 20.378,74 | 20.587,16 | 20.797,66 |
| Pago de Gastos de Ventas | 20.709,12 | 20.916,21 | 21.125,37 | 21.336,63 | 21.549,99 |
| Pago de Gastos Financieros | - | - | - | - | - |
| Pago de Gastos de Constitución | 210,00 | | | | |
| Pago de Préstamo bancario | - | - | - | - | - |
| Pago de Impuesto a la renta | | 644,40 | 908,92 | 1.141,20 | 1.380,51 |
| Pago de Participación Trabajadores | | 516,90 | 729,08 | 915,40 | 1.107,36 |
| Compra de Equipos de computación | | | | | |
| TOTAL EGRESOS | 80.638,08 | 85.269,25 | 89.696,33 | 94.357,54 | 99.347,21 |
| SOBRANTE O FALTANTE | 4.261,92 | 4.515,20 | 5.280,62 | 6.141,79 | 7.027,98 |
| SALDO INICIAL | 6.980,34 | 11.242,26 | 15.757,46 | 21.038,08 | 27.179,86 |
| SALDO FINAL | 11.242,26 | 15.757,46 | 21.038,08 | 27.179,86 | 34.207,84 |



Figura 4 Total de Ingresos Anuales

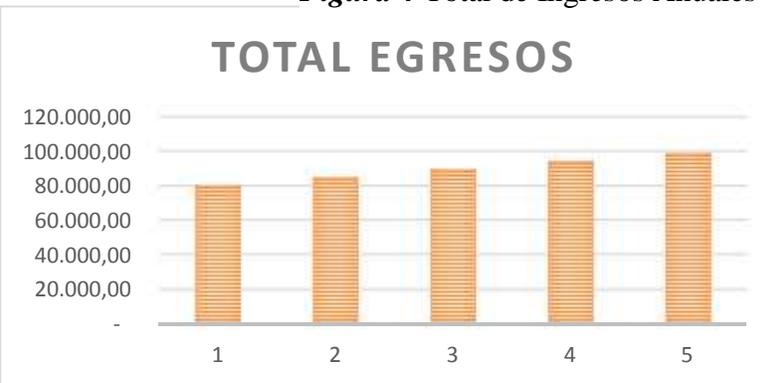


Figura 5 Total de Egresos



Figura 6 Flujo de Efectivo- Saldo Final

7.10 Estado de Situación Financiera

Tabla 33*Estado de Situación Financiera*

| PLAN DE NEGOCIO " RESTAURANT SAZOLÓN" | | | | | |
|--|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA | | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ACTIVOS CORRIENTES | | | | | |
| EFFECTIVO | 11.242 | 15.757 | 21.038 | 27.180 | 34.208 |
| INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS TERMINADOS | | | | | |
| TOTAL ACTIVOS CORRIENTES | 11.242 | 15.757 | 21.038 | 27.180 | 34.208 |
| ACTIVOS FIJOS | | | | | |
| Vehículo | - | - | - | - | - |
| Maquinarias | 2.201 | 2.201 | 2.201 | 2.201 | 2.201 |
| Herramientas | 850 | 850 | 850 | 850 | 850 |
| Equipos de Oficina | 1.179 | 1.179 | 1.179 | 1.179 | 1.179 |
| Equipos de Computación | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 |
| Muebles de Oficina | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Depreciación | 816 | 1.632 | 2.448 | 3.264 | 4.080 |
| TOTAL ACTIVOS FIJOS | 3.843 | 3.027 | 2.211 | 1.395 | 579 |
| <u>TOTAL DE ACTIVOS</u> | 15.085 | 18.785 | 23.249 | 28.575 | 34.787 |
| PASIVOS PASIVOS CORRIENTES | | | | | |
| Impuestos por pagar | 644 | 909 | 1.141 | 1.381 | 1.627 |
| 15% Participación Trabajadores | 517 | 729 | 915 | 1.107 | 1.305 |
| TOTAL PASIVOS CORRIENTES | 1.161 | 1.638 | 2.057 | 2.488 | 2.932 |
| PASIVOS NO CORRIENTES | | | | | |
| PRESTAMO BANCARIO | - | - | - | - | - |
| TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES | - | - | - | - | - |

| | | | | | |
|----------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| TOTAL PASIVOS | 1.161 | 1.638 | 2.057 | 2.488 | 2.932 |
| PATRIMONIO | | | | | |
| CAPITAL | 11.639 | 11.639 | 11.639 | 11.639 | 11.639 |
| UTILIDADES DEL EJERCICIO | 2.285 | 5.507 | 9.553 | 14.448 | 20.216 |
| TOTAL PATRIMONIO | 13.924 | 17.147 | 21.193 | 26.087 | 31.855 |
| TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO | 15.085 | 18.785 | 23.249 | 28.575 | 34.787 |

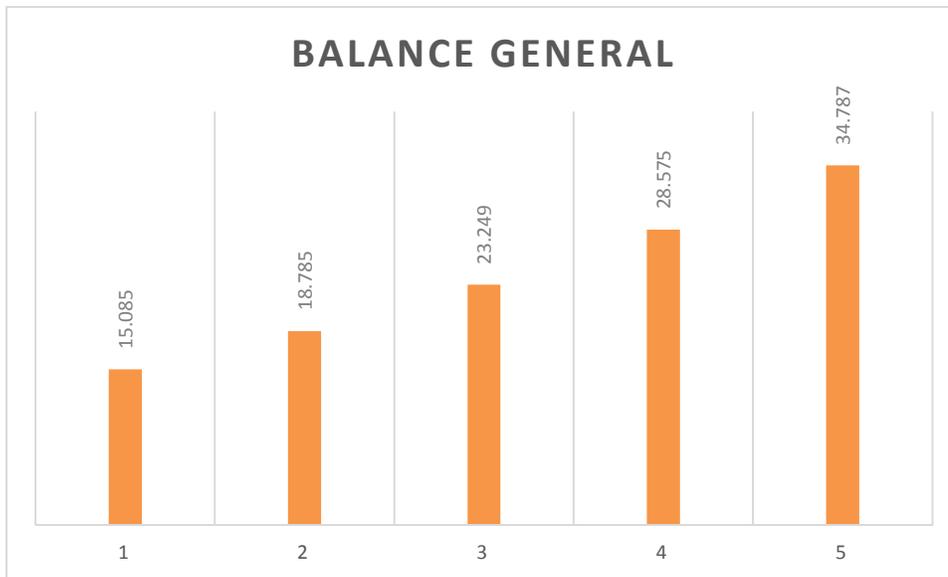


Figura 7 Estado de Situación Financiera

7.11 Análisis del punto de equilibrio

CF: Costos Fijos

PVU: Precio Unitario

CVU: Costos Variables Unitarios

$$P = \frac{C}{(P - C)}$$

PRODUCTO 1

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 3,25 - \$ 1,91)}$$

$$P = \$ 2529$$

Tabla 34*Producto 1*

| | | | |
|------------------|----------|-------------------|-------------|
| Ingresos | PE * PVU | \$ 2529 * \$ 3,25 | \$ 8.217,81 |
| Costos Fijos | | | \$ 3.388,27 |
| Costos Variables | PE * CVU | \$ 2529 * \$ 1,91 | \$ 4.829,54 |

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 8.217,81 - \$ 4.829,54)}$$

$$P = \$ 0,00$$

PRODUCTO 2

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 2,60 - \$ 1,55)}$$

$$P = \$ 3227$$

Tabla 35*Producto 2*

| | | | |
|------------------|----------|------------------|-------------|
| Ingresos | PE * PVU | \$ 3227* \$ 2,60 | \$ 8.389,99 |
| Costos Fijos | | | \$ 3.388,27 |
| Costos Variables | PE * CVU | \$ 3227* \$ 1,55 | \$ 5.001,73 |

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 8.389,99 - \$ 5.001,73)}$$

$$P = \$ 0,00$$

PRODUCTO 3

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 3,30 - \$ 1,96)}$$
$$P = \$ 2529$$

Tabla 36

Producto 3

| | | | |
|------------------|----------|-------------------|-------------|
| Ingresos | PE * PVU | \$ 2529 * \$ 3,30 | \$ 8.344,24 |
| Costos Fijos | | | \$ 3.388,27 |
| Costos Variables | PE * CVU | \$ 2529 * \$ 1,96 | \$ 4.955,97 |

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 8.344,24 - \$ 4.955,97)}$$
$$P = \$ 0,00$$

PRODUCTO 4

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 3,50 - \$ 2,06)}$$
$$P = \$ 2353$$

Tabla 37

Producto 4

| | | | |
|------------------|----------|-------------------|-------------|
| Ingresos | PE * PVU | \$ 2353 * \$ 3,50 | \$ 8.235,37 |
| Costos Fijos | | | \$ 3.388,27 |
| Costos Variables | PE * CVU | \$ 2353 * \$ 2,06 | \$ 4.847,10 |

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 8.235,37 - \$ 4.847,10)}$$
$$P = \$ 0,00$$

PRODUCTO 5

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 3,50 - \$ 1,83)}$$

$$P = \$ 2029$$

Tabla 38*Producto 5*

| | | | |
|------------------|----------|------------------|-------------|
| Ingresos | PE * PVU | \$ 2029* \$ 3,50 | \$ 7.101,16 |
| Costos Fijos | | | \$ 3.388,27 |
| Costos Variables | PE * CVU | \$ 2029* \$ 1,83 | \$ 3.712,89 |

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 7.101,16 - \$ 3.712,89)}$$

$$P = \$ 0,00$$

PRODUCTO 6

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 3,50 - \$ 1,18)}$$

$$P = \$ 1460$$

Tabla 39*Producto 6*

| | | | |
|------------------|----------|------------------|-------------|
| Ingresos | PE * PVU | \$ 1460* \$ 3,50 | \$ 5.111,61 |
| Costos Fijos | | | \$ 3.388,27 |
| Costos Variables | PE * CVU | \$ 1460* \$ 1,18 | \$ 1.723,34 |

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 5.111,61 - \$ 1.723,34)}$$

$$P = \$ 0,00$$

PRODUCTO 7

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 4,50 - \$ 1,65)}$$

$$P = \$ 1189$$

Tabla 40

Producto 7

| | | | |
|------------------|----------|------------------|-------------|
| Ingresos | PE * PVU | \$ 1189* \$ 4,50 | \$ 5.349,89 |
| Costos Fijos | | | \$ 3.388,27 |
| Costos Variables | PE * CVU | \$ 1189* \$ 1,65 | \$ 1.961,63 |

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 5.349,89 - \$ 1.961,63)}$$

$$P = \$ 0,00$$

PRODUCTO 8

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 6,00 - \$ 2,10)}$$

$$P = \$ 869$$

Tabla 41

Producto 8

| | | | |
|------------------|----------|-----------------|-------------|
| Ingresos | PE * PVU | \$ 869* \$ 6,00 | \$ 5.212,72 |
| Costos Fijos | | | \$ 3.388,27 |
| Costos Variables | PE * CVU | \$ 869* \$ 2,10 | \$ 1.824,45 |

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 5.212,72 - \$ 1.824,45)}$$
$$P = \$ 0,00$$

PRODUCTO 9

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 8,50 - \$ 3,44)}$$
$$P = \$ 670$$

Tabla 42

Producto 9

| | | | |
|------------------|----------|-----------------|-------------|
| Ingresos | PE * PVU | \$ 670* \$ 8,50 | \$ 5.691,75 |
| Costos Fijos | | | \$ 3.388,27 |
| Costos Variables | PE * CVU | \$ 670* \$ 3,44 | \$ 2.303,49 |

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 5.691,75 - \$ 2.303,49)}$$
$$P = \$ 0,00$$

PRODUCTO 10

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 8,50 - \$ 3,40)}$$

$$PE = \$ 664$$

Tabla 43

Producto 10

| | | | |
|------------------|----------|-----------------|-------------|
| Ingresos | PE * PVU | \$ 664* \$ 8,50 | \$ 5.647,11 |
| Costos Fijos | | | \$ 3.388,27 |
| Costos Variables | PE * CVU | \$ 664* \$ 3,40 | \$ 2.258,84 |

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 5.647,11 - \$ 2.258,84)}$$

$$P = \$ 0,00$$

PRODUCTO 11

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 5,00 - \$ 2,09)}$$

$$P = \$ 1164$$

Tabla 44

Producto 11

| | | | |
|------------------|----------|------------------|-------------|
| Ingresos | PE * PVU | \$ 1164* \$ 5,00 | \$ 5.821,76 |
| Costos Fijos | | | \$ 3.388,27 |
| Costos Variables | PE * CVU | \$ 1164* \$ 2,09 | \$ 2.433,50 |

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 5.821,76 - \$ 2.433,50)}$$

$$P = \$ 0,00$$

PRODUCTO 12

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 2,80 - \$ 1,16)}$$

$$P = \$ 2066$$

Tabla 45*Producto 12*

| | | | |
|------------------|----------|------------------|-------------|
| Ingresos | PE * PVU | \$ 2066* \$ 2,80 | \$ 5.784,85 |
| Costos Fijos | | | \$ 3.388,27 |
| Costos Variables | PE * CVU | \$ 2066* \$ 1,16 | \$ 2.396,58 |

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 5.784,85 - \$ 2.396,58)}$$

$$P = \$ 0,00$$

PRODUCTO 13

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 3,50 - \$ 1,56)}$$

$$P = \$ 1747$$

Tabla 46*Producto 13*

| | | | |
|------------------|----------|------------------|-------------|
| Ingresos | PE * PVU | \$ 1747* \$ 3,50 | \$ 6.112,85 |
| Costos Fijos | | | \$ 3.388,27 |
| Costos Variables | PE * CVU | \$ 1747* \$ 1,56 | \$ 2.724,59 |

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 6.112,85 - \$ 2.724,59)}$$

$$P = \$ 0,00$$

PRODUCTO 14

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 2,80 - \$ 1,04)}$$

$$P = \$ 1925$$

Tabla 47

Producto 14

| | | | |
|------------------|----------|------------------|-------------|
| Ingresos | PE * PVU | \$ 1925* \$ 2,80 | \$ 5.390,42 |
| Costos Fijos | | | \$ 3.388,27 |
| Costos Variables | PE * CVU | \$ 1925* \$ 1,04 | \$ 2.002,16 |

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 5.390,42 - \$ 2.002,16)}$$

$$P = \$ 0,00$$

PRODUCTO 15

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 3,50 - \$ 1,49)}$$

$$P = \$ 1686$$

Tabla 48

Producto 15

| | | | |
|------------------|----------|------------------|-------------|
| Ingresos | PE * PVU | \$ 1686* \$ 3,50 | \$ 5.899,97 |
| Costos Fijos | | | \$ 3.388,27 |
| Costos Variables | PE * CVU | \$ 1686* \$ 1,49 | \$ 2.511,70 |

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 5.899,97 - \$ 2.511,70)}$$

$$P = \$ 0,00$$

PRODUCTO 16

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 1,50 - \$ 0,47)}$$

$$P = \$ 3290$$

Tabla 49

Producto 16

| | | | |
|------------------|----------|------------------|-------------|
| Ingresos | PE * PVU | \$ 3290* \$ 1,50 | \$ 4.934,37 |
| Costos Fijos | | | \$ 3.388,27 |
| Costos Variables | PE * CVU | \$ 3290* \$ 0,47 | \$ 1.546,10 |

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 4.934,37 - \$ 1.546,10)}$$

$$P = \$ 0,00$$

PRODUCTO 17

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 1,50 - \$ 0,43)}$$

$$P = \$ 3167$$

Tabla 50*Producto 17*

| | | | |
|------------------|----------|------------------|-------------|
| Ingresos | PE * PVU | \$ 3167* \$ 1,50 | \$ 4.749,91 |
| Costos Fijos | | | \$ 3.388,27 |
| Costos Variables | PE * CVU | \$ 3167* \$ 0,43 | \$ 1.361,64 |

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 4.749,91 - \$ 1.361,64)}$$

$$P = \$ 0,00$$

PRODUCTO 18

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 1,50 - \$ 0,53)}$$

$$P = \$ 3493$$

Tabla 51*Producto 18*

| | | | |
|------------------|----------|------------------|-------------|
| Ingresos | PE * PVU | \$ 3493* \$ 1,50 | \$ 5.239,59 |
| Costos Fijos | | | \$ 3.388,27 |
| Costos Variables | PE * CVU | \$ 3493* \$ 0,53 | \$ 1.851,32 |

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 5.239,59 - \$ 1.851,32)}$$

$$P = \$ 0,00$$

PRODUCTO 19

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 1,50 - \$ 0,53)}$$
$$P = \$ 3493$$

Tabla 52*Producto 19*

| | | | |
|------------------|----------|------------------|-------------|
| Ingresos | PE * PVU | \$ 3493* \$ 1,50 | \$ 5.239,59 |
| Costos Fijos | | | \$ 3.388,27 |
| Costos Variables | PE * CVU | \$ 3493* \$ 0,53 | \$ 1.851,32 |

$$P = \frac{\$ 3.388,27}{(\$ 5.239,59 - \$ 1.851,32)}$$
$$P = \$ 0,00$$

7.12 Análisis de sensibilidad

Tabla 53

Análisis de Factibilidad

| PLAN DE NEGOCIO " RESTAURANT SAZOLÓN" | | | | | | |
|--|-----------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| FACTIBILIDAD | | | | | | |
| | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 | 2024 | 2020 |
| AÑOS | - | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| INVERSION HERRAMIENTAS | 849,60 | - | - | - | - | - |
| INVERSION EQUIPOS DE COMPUTO | 400,00 | - | - | 400,00 | - | - |
| INVERSION EQUIPOS DE OFICINA | 1.179,00 | - | - | - | - | - |
| INVERSION MUEBLES DE OFICINA | 30,00 | - | - | - | - | - |
| INVERSION CAPITAL DE TRABAJO | 6.980,34 | - | - | - | - | - |
| INVERSION TOTAL | 9.438,94 | | | | | |
| Estado de Resultados | | | | | | |
| INGRESOS BRUTOS | | 84.900,00 | 89.784,45 | 94.976,95 | 100.499,33 | 106.375,18 |
| SALSAS | | 84.900,00 | 89.784,45 | 94.976,95 | 100.499,33 | 106.375,18 |
| | | - | - | - | - | - |

| | | | | | | |
|---|--|------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| INGRESOS NETOS | | 84.900,00 | 89.784,45 | 94.976,95 | 100.499,33 | 106.375,18 |
| COSTOS DE SERVICIOS | | | | | | |
| Costos fijos y Variables | | 40.104,00 | 43.372,48 | 46.907,33 | 50.730,28 | 54.864,80 |
| Costos variables | | - | - | - | - | - |
| TOTAL COSTOS | | 40.104,00 | 43.372,48 | 46.907,33 | 50.730,28 | 54.864,80 |
| UTILIDAD BRUTA | | 44.796,00 | 46.411,97 | 48.069,61 | 49.769,05 | 51.510,39 |
| GASTOS OPERATIVOS | | | | | | |
| Gastos administrativos | | 20.430,91 | 20.653,61 | 20.878,73 | 21.106,31 | 21.336,37 |
| Gastos de ventas | | 20.709,12 | 20.934,85 | 21.163,04 | 21.393,72 | 21.626,91 |
| Gastos de constitución | | 210,00 | | | | |
| | | | | | | |
| TOTAL GASTOS OPERATIVOS | | 41.350,03 | 41.588,46 | 42.041,77 | 42.500,03 | 42.963,28 |
| UTILIDAD ANTES DE IMP.E INT. | | 3.445,97 | 4.823,51 | 6.027,84 | 7.269,02 | 8.547,11 |
| INTERESES | | - | - | - | - | - |
| UTILIDAD ANTES DE IMP. Y PARTICIP. | | 3.445,97 | 4.823,51 | 6.027,84 | 7.269,02 | 8.547,11 |
| 15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES | | | 723,53 | 904,18 | 1.090,35 | 1.282,07 |
| UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS | | 3.445,97 | 4.099,99 | 5.123,66 | 6.178,67 | 7.265,04 |
| IMPUESTOS | | | 902,00 | 1.127,21 | 1.359,31 | 1.598,31 |

| | | | | | | |
|----------------------|--|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| UTILIDAD NETA | | 3.445,97 | 3.197,99 | 3.996,46 | 4.819,36 | 5.666,73 |
|----------------------|--|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|

| GASTOS OPERATIVOS | Año 1 | Año 2 | Año 3 | Año 4 | Año 5 |
|--------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Gastos administrativos | 20.430,91 | 20.653,61 | 20.878,73 | 21.106,31 | 21.336,37 |
| Gastos de ventas | 20.709,12 | 21.102,59 | 21.503,54 | 21.912,11 | 22.328,44 |
| Gastos de constitución | 210,00 | | | | |
| Total | 41.350,03 | 41.756,20 | 42.382,28 | 43.018,42 | 43.664,81 |

7.13 Análisis de Tasa interna de retorno, índice de rentabilidad, Valor actual neto, Retorno de la inversión.

Costo Capital 11,86%

Tabla 54

Análisis de Tasa interna de retorno, índice de rentabilidad, Valor actual neto, Retorno de la inversión

| CASH FLOW | <i>Año 0</i> | <i>Año 1</i> | <i>Año 2</i> | <i>Año 3</i> | <i>Año 4</i> | <i>Año 5</i> |
|----------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| VENTAS BRUTAS | | 84.900,00 | 89.784,45 | 94.976,95 | 100.499,33 | 106.375,18 |
| COSTO DE PRODUCCIÓN | | 39.288,05 | 43.372,48 | 46.907,33 | 50.730,28 | 54.864,80 |
| GASTOS OPERATIVOS | | 40.887,20 | 41.551,43 | 41.966,95 | 42.386,62 | 42.810,48 |
| IMPUESTO TOTAL | | 644,40 | 908,92 | 1.141,20 | 1.380,51 | 1.626,88 |
| INTERESES | | 0,00 | 0,00 | 0,00 | | |
| PRESTAMO BANCARIO | | 0 | 0 | 0 | | |
| PARTICIPACION TRABAJADORES | | 516,90 | 729,08 | 915,40 | 1.107,36 | 1.304,99 |
| TOTAL CASH FLOW | 12.106,54 | 3.563,46 | 3.222,54 | 4.046,07 | 4.894,55 | 5.768,03 |

| | |
|--------------|------------|
| VAN | \$2.964,92 |
| TIR | 20,41% |
| IR | 7,25 |
| PRI | |
| Años | 2 |
| Meses | 2 |
| Días | 0 |

| Periodo | Flujo | Acumul |
|----------------|--------------|---------------|
| 0 | 12.106,54 | |
| 1 | 3.563,46 | 3.563,46 |
| 2 | 3.222,54 | 6.786,00 |
| 3 | 4.046,07 | 10.832,07 |
| 4 | 4.894,55 | 15.726,62 |
| 5 | 5.768,03 | 21.494,65 |

CONCLUSIONES

Al finalizar este presente trabajo de investigación para el diseño de un Plan de negocio y el análisis financiero para la creación de un restaurante de comida típica con temática sostenible en la Comuna Olón, se determinan las siguientes conclusiones:

- La realización de este análisis financiero sirvió como referencia para la creación de un restaurante de comida típica con temática sostenible en la comuna Olón perteneciente al cantón Santa Elena, la inversión aproximada es de 15.000.00 dólares de los cuales cada socio o miembro de la empresa aportara con 3.000 c/u siendo este el capital inicial de la empresa.
- Al momento de realizar el levantamiento de información a través de encuesta se llegó a la conclusión que el negocio a implementarse será rentable puesto que el 44% de las personas encuestas están dispuesta a pagar entre 11,00 a 15,00 dólares y un 31% está de acuerdo en pagar entre 15,00 a 20,00 mayor parte de las personas están dispuesto a pagar por un producto saludable (orgánico) y de calidad.
- Al momento de trabajar con las comunidades aledañas y las personas de la localidad de la comuna de Olon, siendo estos los mayores productores de nuestra materia prima para la elaboración de nuestros diferentes platos y bebidas, se trabajará en conjunto para lo cual crecerá la plaza de trabajo y se generara un ingreso económico para los hogares y agricultores que proporcionaran la materia prima.
- De acuerdo a los resultados obtenidos según el estudio de mercado y a través de encuestas la implementación del restaurante “SAZOLON” será factible; en

la parte de financiamiento se determinó la rentabilidad del establecimiento dentro de los primeros 5 años.

RECOMENDACIONES

- Antes de realizar un emprendimiento, hacer un levantamiento de información a través de encuestas para conocer cuáles son las necesidades del sector y así obtener ganancias en un corto tiempo y sobre todo recuperar o invertido.
- Invertir en un proyecto de innovación el cual se diferencia del resto de los emprendimientos para así despertar el interés de los consumidores en visitar nuestro restaurante de comida rápida con técnicas ancestrales.
- Capacitar a todos los empleados de mi empresa para brindarle una mejor atención y un servicio de calidad donde los consumidores queden satisfechos con el servicio adquirido.

BIBLIOGRAFÍA

- ADEN. (2019). *Instituto de Competitividad. Ranking General de Competitividad – Estimación*. Obtenido de International Business School : <https://www.aden.org/files/Ranking%20de%20Competitividad%20para%20A L.pdf>
- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria . (2014). *Guía de Requisitos que se requieren para la Obtención del Permiso de Funcionamiento de los Establecimientos sujetos a Vigilancia y Control Sanitario* . Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/08/Guia-Requisitos-que-se-requieren-para-obtener-el-permiso-de-funcionamiento.pdf>
- BCE. (2019). *Banco central del Ecuador*. Obtenido de <https://www.bce.fin.ec/index.php/boletines-de-prensa-archivo/item/1206-la-economía-ecuatoriana-creció-03-en-el-segundo-trimestre-de-2019>
- García Sánchez, M. N., & González Serrano , M. B. (2018). *Plan de mejora de los servicios turísticos en la Comuna Olón*,. Obtenido de Repositorio de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil: <http://192.188.52.94:8080/bitstream/3317/11294/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-520.pdf>
- INEC. (2010). *Instituto Nacional de estadísticas y Censos*. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/empleo-diciembre-2019/>
- MINTUR. (2014). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de Ley de Turismo: <https://www.turismo.gob.ec/programas-y-servicios/>
- MINTUR. (2018). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de Coordinación General de Estadística e Investigación del Ministerio de Turismo: <https://www.turismo.gob.ec/el-turismo-ecuatoriano-crecio-un-11-en-2018/>
- ODS. (2019). *Objetivos de Desarrollo Sostenible*. Obtenido de <https://odsterritorioecuador.ec/>

SRI. (2016). *Servicio de rentas internas*. Obtenido de REGLAMENTO A LA LEY DE REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES, RUC, Decreto Ejecutivo 2167 : <https://www.sri.gob.ec/web/guest/RUC#requisitos>