



CARRERA DE ADMINISTRACIÓN BANCARIA Y FINANCIERA

TEMA: APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS
APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE
UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO
EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA,
DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Proyecto de Investigación Preciso A La Obtención Del Título De Tecnólogo En
Administración Bancaria Y Financiera

Autor: Cevallos Hernández Mayra Silvana

Tutor: Ing. Díaz Freire Gelkaly Estefanía.

Quito, 2019.

ACTA DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Quito, 22 de mayo del 2019

El equipo asesor del trabajo de Titulación de las Sr. (Srta.) **CEVALLOS HERNANDEZ MAYRA SILVANA**, de la carrera de Administración Bancaria y Financiera, cuyo tema de investigación fue: **APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS A PARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018-2019**, una vez considerados los objetivos del estudio, coherencia entre los temas y metodologías desarrolladas; adecuación de la redacción, sintaxis, ortografía y puntuación con las normas vigentes sobre la presentación del escrito, resuelve: **APROBAR** el proyecto de grado, certificando que cumple con todos los requisitos exigidos por la institución.



DÍAZ PREIRE GELKALY ESTEFANIA
Tutor de Proyectos



MORENO NASIMBA ELSA DE LOS ANGELES
Lector de Proyectos



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR
"CORDILLERA"
CONSEJO DE CARRERA
SALAS JIMENEZ FRANCISCO
Delegado Unidad de Titulación



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR
"CORDILLERA"
DIRECCIÓN DE CARRERAS
BURGA JADAN MARIA FERNANDA
Directora de Carrera

CAMPUS 1 - MATRIZ	CAMPUS 2 - LOGROÑO	CAMPUS 3 - BRACAMOROS	CAMPUS 4 - BRASIL	CAMPUS 5 - YACUAMBI
Av. de la Prensa N45-288 y Logroño Teléfono: 2255460 / 2269900 E-mail: instituto@cordillera.edu.ec Pag.Web: www.cordillera.edu.ec Quito - Ecuador	Calle Logroño Oe 2-84 y Av. de la Prensa (esq.) Edif. Cordillera Telfs.: 2430443 / Fax: 2433649	Bracamoros N15-163 y Yacuambi (esq.) Telf.: 2262041	Av. Brasil N46-45 y Zamora Telf.: 2246036	Yacuambi Oe2-36 y Bracamoros Telf.: 2249994

DECLARATORIA

Declaro que la investigación es absolutamente original, autentica, personal, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes. Las ideas, doctrinas resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad.



Mayra Silvana Cevallos Hernández
C.I. 172111409-6

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

LICENCIA DE USO NO COMERCIAL

Yo, **Mayra Silvana Cevallos Hernández** portador de la cédula de ciudadanía asignada con el No. **1721114096** de conformidad con lo establecido en el Artículo 110 del Código de Economía Social de los Conocimientos, la Creatividad y la Innovación (INGENIOS) que dice: “En el caso de las obras creadas en centros educativos, universidades, escuelas politécnicas, institutos superiores técnicos, tecnológicos, pedagógicos, de artes y los conservatorios superiores, e institutos públicos de investigación como resultado de su actividad académica o de investigación tales como trabajos de titulación, proyectos de investigación o innovación, artículos académicos, u otros análogos, sin perjuicio de que pueda existir relación de dependencia, la titularidad de los derechos patrimoniales corresponderá a los autores. Sin embargo, el establecimiento tendrá una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra con fines académicos. Sin perjuicio de los derechos reconocidos en el párrafo precedente, el establecimiento podrá realizar un uso comercial de la obra previa autorización a los titulares y notificación a los autores en caso de que se traten de distintas personas. En cuyo caso corresponderá a los autores un porcentaje no inferior al cuarenta por ciento de los beneficios económicos resultantes de esta explotación. El mismo beneficio se aplicará a los autores que hayan transferido sus derechos a instituciones de educación superior o centros educativos.”, otorgo licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial del proyecto denominado **“APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019”**. Con fines académicos al Instituto Tecnológico Superior Cordillera.



Silvana Cevallos

C.C: 172111409-6

Quito, a los 22 días mes de mayo del año 2019

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar quiero agradecer a Dios por guiarme y darme cada día la sabiduría para ir por el camino del bien. Al Instituto Tecnológico Superior “Cordillera” por brindarme los conocimientos para aplicarlos en el campo laboral. Un agradecimiento especial a mi tutora Ing. Gelkaly Díaz y mi lectora Ing. Ángeles Moreno, por el aporte profesional e impartirme sus conocimientos y ayuda, para la obtención de un logro profesional en mi vida. A cada uno de los Ingenieros que durante mi carrera aportaron con sus conocimientos, consejos, sus enseñanzas, regaños que han aportado para la formación personal y profesional.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

DEDICATORIA

A mis hijos por todo su apoyo incondicional y paciencia

A mis padres por su apoyo moral,

A mis queridos abuelitos que siempre con sus palabras de aliento y bendición a diario

que han aportado para el logro de una meta más en la vida,

A mis adorados primos Carlos y Jenny, por todo su apoyo afectivo, moral y espiritual,

A mis compañeros de aula por sus palabras de aliento y apoyo incondicional.

A mis compañeros de trabajo por su aporte profesional y apoyo total.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

ÍNDICE GENERAL

DECLARATORIA	i
LICENCIA DE USO NO COMERCIAL	ii
AGRADECIMIENTO	iii
DEDICATORIA	iv
ÍNDICE GENERAL	v
ÍNDICE DE TABLAS	xiii
ÍNDICE DE FIGURAS	xvii
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xix
RESUMEN EJECUTIVO	xx
ABSTRACT	xxi
CAPÍTULO 1	1
1.01 Justificación.....	2
1.02 Antecedentes.....	3
CAPÍTULO II.....	5
2. Análisis Situacional.....	5
2.01. Ambiente Externo.....	5
2.01.01. Factor económico.....	6

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

	vi
2.01.01.01. Producto Interno Bruto	6
2.01.01.02 PIB Sectorial	8
2.01.01.03 Inflación	9
2.01.01.04 Inflación por Ciudades.	10
2.01.01.05 Tasa de Riesgo País	11
2.01.01.06 Tasa De Interés	12
2.01.01.06.01 Tasa De Interés Activa	13
2.01.01.06.01 Tasa De Interés Pasiva	14
2.01. Factor Social	15
2.01.02.01 Población Económicamente Activa (Pea)	16
2.01.02.02 Empleo	17
2.01.02.03 Desempleo	18
2.01.02.04 Subempleo	19
2.01.03 Factor Legal	20
2.01.03.01 Permisos	21
2.01.03.05 Buenas Prácticas de Manufactura	24
2.01.04 Factor Tecnológico	25
2.02 Entorno Local	26
2.02.01. Clientes	26
2.02.01.01 Clientes Potenciales	28

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

2.02.02 Proveedores	29
2.02.03 Competidores	30
2.02.03.01 Competidores Directos	31
2.03. Propuesta Estratégica.....	31
2.03.01.01. Visión	32
2.03.01.02 Misión.....	32
2.03.03. Objetivos.....	33
2.03.03.01. Objetivo General.....	33
2.03.03.02 Objetivos Específicos.....	33
2.03.04. Principios y Valores.....	34
2.03.05. Gestión Administrativa	36
2.03.05.01 Organigrama Administrativo	37
2.03.06 Organigrama Operativo.....	38
2.03.07. Gestión Comercial.	40
2.03.08 Marketing Mix	40
2.03.08.01. Producto.....	40
2.03.08.02. Precio	41
2.03.08.03 Plaza.....	42
2.03.08.04 Promoción.....	43
2.03.08.05 Personas.....	44

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

	viii
2.03.08.06 Procesos.....	44
2.03.08.07 Evidencia.....	45
2.04. Análisis FODA.....	45
CAPÍTULO III.....	51
3. Estudio de Mercado	51
3.01 Análisis del Consumidor	51
3.01.01 Determinación de la Población y Muestra.....	52
3.01.01.02 Muestra	52
3.01.01.02.01 Formula de la Muestra	53
3.01.01.02.02 Aplicación de la Formula	53
3.01.02 Técnicas de Obtención de Información.....	54
3.01.02.01 Entrevista.....	54
3.01.02.02 Información	54
3.01.02.03 Encuesta.....	55
3.01.03 Análisis de la Información.....	55
3.01.03.01 Resultados de la Encuesta	56
3.02 Demanda	67
3.02.01 Demanda Histórica	67
3.02.02 Demanda Actual.....	68
3.02.03 Demanda Proyectada.....	69

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

3.03 Oferta	69
3.03.02 Oferta Actual	70
3.03.01 Oferta Histórica	71
3.03.02 Oferta Proyectada	71
3.04 Productos Sustitutos	72
3.05 Balance Oferta Demanda	74
3.05.01 Balance Actual	74
3.05.02 Balance Proyectado	75
CAPÍTULO IV	76
4. Estudio Técnico	76
4.01 Tamaño del Proyecto	76
4.01.01 Capacidad Instalada	76
4.01.02 Capacidad Óptima	78
4.02 Localización	79
4.02.02 Micro-localización	80
4.02.03 Localización Óptima	81
4.03 Ingeniería del Producto	82
4.03.01 Definición del Servicio	82
4.03.02 Distribución de la Planta	82
4.03.03 Diagrama del Flujo	86

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

	x
4.03.04 Maquinaria	88
4.03.05 Equipo	89
4.03.06 Muebles y Enseres	90
CAPÍTULO V	92
5. Estudios Financieros	92
5.01 Ingresos	92
5.01.01 Ingresos Operacionales	92
5.02 Costos	93
5.02.01 Costo Directo	93
5.02.01.01 Materia Prima Directa (MPD)	94
5.02.01.02 Mano de Obra Directa (MOD)	94
5.02.02 Costos Indirectos	95
5.02.03 Gastos Administrativos	96
5.02.04 Gastos de Ventas	97
5.02.05 Gastos Financieros	98
5.02.06 Costos Fijos	98
5.02.07 Costos Variables	99
5.03 Inversiones	99
5.03.01 Inversión Fija	100
5.03.02 Activos Fijos	100

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

	xi
5.03.03 Activos Nominales (diferidos)	101
5.03.04 Capital de Trabajo	101
5.03.05 Fuentes de Financiamiento y uso de fondos	102
5.03.06 Amortización de Financiamiento (tabla de amortización)	103
5.03.07 Depreciaciones (tabla de depreciación)	105
5.03.08 Estado de Situación Inicial	106
5.03.09 Estado de Resultados Proyectado (a cinco años)	108
5.03.10 Flujo Caja	109
5.04 Evaluación financiera	110
5.04.01 Tasa de descuento	110
5.04.02 VAN	110
5.04.04 TIR	111
5.04.05 PRI (Período de recuperación de la inversión)	112
5.04.06 RBC (Relación costo beneficio)	112
5.04.06 RBC (Relación costo beneficio)	113
5.04.07 Punto de equilibrio	114
5.04.08 Análisis de índices financieros	116
5.04.08.01 Índices de Rentabilidad	116
CAPÍTULO VI	118
6. Análisis de Impactos	118

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

	xii
6.01 Impacto Ambiental	118
6.02 Impacto Económico	119
6.03 Impacto Productivo	119
6.04 Impacto Social	119
CAPÍTULO VII	121
7. Conclusiones y Recomendaciones	121
7.01 Conclusiones	121
7.02 Recomendaciones	122
BIBLIOGRAFÍA	124
ANEXOS	130

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Producto Interno Bruto.....	7
Tabla 2 PIB Sectorial.....	8
Tabla 3 Inflación.....	9
Tabla 4 Inflación por Ciudades.....	10
Tabla 5 Riesgo País.....	11
Tabla 6 Tasa de Interés Activa.....	13
Tabla 7 Tasa de Interés Pasiva.....	14
Tabla 8 Población por Sexo, según Provincia, Parroquia y Cantón de Empadronamiento.....	15
Tabla 9 Población Económicamente Activa.....	16
Tabla 10 Empleo.....	17
Tabla 11 Desempleo.....	18
Tabla 12 Subempleo.....	19
Tabla 13 Rubros.....	21
Tabla 14 Gastos.....	25
Tabla 15 Factor Tecnológico.....	26
Tabla 16 Variable de Clientes.....	27
Tabla 17 Clientes Generales.....	27
Tabla 18 Potenciales Clientes.....	28
Tabla 19 Proveedores.....	29
Tabla 20 Competidores Generales.....	30
Tabla 21 Competidores Directos.....	31
Tabla 22 Población.....	52
Tabla 23 Género.....	56

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

	xiv
Tabla 24 Rango de Edad.....	57
Tabla 25 Consumo.....	58
Tabla 26 Frecuencia de Compra.....	59
Tabla 27 Ocasiones Especiales de Consumo.....	60
Tabla 28 Cantidad.....	61
Tabla 29 Horario.....	62
Tabla 30 Servicio a Domicilio.....	63
Tabla 31 Alimentos para acompañar al Pollo Broaster.....	64
Tabla 32 Precio por Servicio.....	65
Tabla 33 Criterios a tomar en cuenta por el Servicio.....	66
Tabla 34 Demanda Histórica.....	67
Tabla 35 Cálculo de la Demanda Actual.....	68
Tabla 36 Demanda Actual.....	68
Tabla 37 Demanda Actual por Frecuencias.....	68
Tabla 38 Demanda Proyectada.....	69
Tabla 39 Oferta Actual.....	70
Tabla 40 Cálculo de la Oferta Actual.....	70
Tabla 41 Oferta Histórica.....	71
Tabla 42 Oferta Proyectada.....	72
Tabla 43 Productos Sustitutos.....	72
Tabla 44 Oferta Actual Productos Sustitutos.....	73
Tabla 45 Oferta Proyectada de Productos Sustitutos.....	73
Tabla 46 Oferta Histórica de Productos Sustitutos.....	74
Tabla 47 Balance Actual.....	74
Tabla 48 Balance Proyectado.....	75

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

	xv
Tabla 49 Capacidad Instalada máquina 1	77
Tabla 50 Capacidad instalada máquina 2	77
Tabla 51 Capacidad Óptima máquina 1	78
Tabla 52 Capacidad óptima máquina 2	78
Tabla 53 Macro - localización	79
Tabla 54 Código de Cercanía	83
Tabla 55 Razones de cercanía	83
Tabla 56 Distribución de la Planta	84
Tabla 57 Circuito del Proceso de Producción	85
Tabla 58 Símbolos de la Norma ANSI	86
Tabla 59 Maquinaria	88
Tabla 60 Equipo	89
Tabla 61 Equipo de Computación	89
Tabla 62 Equipo de Oficina	89
Tabla 63 Muebles y Enseres de Producción	90
Tabla 64 Muebles y Enseres	91
Tabla 65 Muebles y Enseres para Administración	91
Tabla 66 Materia Prima	94
Tabla 67 Mano de Obra Directa	94
Tabla 68 Costos Indirectos	95
Tabla 69 Costos de Fabricación	95
Tabla 70 Fijación de Precios	96
Tabla 71 Gastos Administrativos	96
Tabla 72 Gastos Administrativos	96
Tabla 73 Gastos de Ventas	97

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

	xvi
Tabla 74 Gastos de Ventas	97
Tabla 75 Gastos Financieros	98
Tabla 76 Costos Fijos	99
Tabla 77 Costos Variables	99
Tabla 78 Activos Fijos	100
Tabla 79 Activos Nominales	101
Tabla 80 Capital de Trabajo	102
Tabla 81 Fuentes de Financiamiento	102
Tabla 82 Método de Amortización	103
Tabla 83 Condiciones del Préstamo	103
Tabla 84 Tabla de Amortización Método Alemán	104
Tabla 85 Depreciación	105
Tabla 86 Amortización Gastos de Constitución	106
Tabla 87 Estado de Situación Inicial	107
Tabla 88 Estado de Resultados Proyectado (a cinco años)	108
Tabla 89 Flujo de Caja	109
Tabla 90 Tasa de Descuento	110
Tabla 91 Período de Recuperación	112
Tabla 92 Relación Costo Beneficio	114
Tabla 93 Punto de Equilibrio	114
Tabla 94 Comprobación del Punto de Equilibrio	115

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Producto Interno Bruto.....	7
Figura 2 PIB Sectorial.....	8
Figura 3 Inflación.....	9
Figura 4 Inflación por Ciudades.....	10
Figura 5 Riesgo País.....	12
Figura 6 Tasa de Interés Activa.....	13
Figura 7 Tasa de Interés Pasiva.....	14
Figura 8 Población por Sexo, según Provincia, Parroquia y Cantón de Empadronamiento.....	16
Figura 9 Población Económicamente Activa.....	17
Figura 10 Empleo.....	18
Figura 11 Desempleo.....	19
Figura 12 Subempleo.....	20
Figura 13 Ubicación Parroquia Pomasqui.....	28
Figura 14 Organigrama Estructural.....	36
Figura 15 Organigrama Administrativo.....	37
Figura 16 Organigrama Operativo.....	38
Figura 17 Ubicación de la Microempresa.....	42
Figura 18 Análisis D.A.F.O.....	46
Figura 19 Estrategias Matriz DAFO/ FODA.....	47

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Figura 20 Análisis de la Situación Interna	48
Figura 21 Análisis de la Situación Externa	49
Figura 22 Posición Estratégica Actual - FODA	50
Figura 23 Género	56
Figura 24 Rango de Edad	57
Figura 25 Consumo	58
Figura 26 Frecuencia de Compra	59
Figura 27 Ocasiones Especiales Consumo	60
Figura 28 Cantidad	61
Figura 29 Horario	62
Figura 30 Servicio a Domicilio	63
Figura 31 Alimentos para acompañar al Pollo Broaster	64
Figura 32 Precio por Servicio	65
Figura 33 Criterios a tomar en cuenta por el Servicio	66
Figura 34 Mapa de Quito	80
Figura 35 Micro Localización	80
Figura 36 Ponderación de Factores	81
Figura 37 Alternativa 1	82
Figura 38 Matriz SPL	83
Figura 39 Distribución de la Planta	84
Figura 40 Diagrama de Flujo de Proceso del Pollo	87
Figura 41 Proceso	88
Figura 42 Punto de Equilibrio	115

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS A PARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Logotipo	130
Anexo 2 Estrategias de Comercialización	131
Anexo 3 Encuesta	132
Anexo 4 Maquinaria 1	133
Anexo 5 Maquinaria 2	133
Anexo 6 Tabla de Amortización Método Francés	134

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto tiene como finalidad y sustento determinar, si es viable la implementación de una microempresa de servicios, que se dedicara a la venta de pollos broaster, ubicada al Norte del Distrito Metropolitano de Quito, por lo cual el presente proyecto busca satisfacer las necesidades de los posibles clientes.

Mediante el estudio de mercado se situó el mercado meta al cual, se consiguió fijar las necesidades y exigencias, que se espera satisfacer con la implantación de la microempresa, la cual obtuvo una aceptación considerable si se logra crear la apertura del mismo teniendo en cuenta el precio que está dispuesto a cancelar los posibles clientes por un servicio de cantidad y calidad.

Para satisfacer las necesidades y lograr cubrir sus exigencias, se realizó un estudio técnico donde se determinó la capacidad de brindar el servicio mediante, las instalaciones equipos y los más importante los profesionales quienes apoyarán de forma directa al servicio de los futuros clientes, para entregar un servicio de calidad, apegadas a las normativas que rigen a este tipo de microempresas para beneficio de los futuros clientes y colaboradores.

Con lo cual completada toda la información del estudio de mercado y técnico, se procede a la realización del estudio financiero, donde se fijó mediante indicadores financieros la viabilidad del proyecto y la rentabilidad que logrará obtener, estableciendo que el emprendimiento es sostenible y sustentable en el tiempo con una correcta administración.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

ABSTRACT

The present project has as purpose and sustenance to determine, if it is viable the implementation of a microenterprise of services, that will be dedicated to the sale of broaster chickens, located to the North of the Metropolitan District of Quito, for which the present project seeks to satisfy the needs of the possible clients.

Through the market study, the target market was located, where the needs and requirements were determined, which is expected to be met with the implementation of the microenterprise, which gained considerable acceptance if the opening of the same is achieved. Price that is willing to cancel potential customers for a quantity and quality service.

To meet the needs and meet their requirements, a technical study was conducted where the ability to provide the service through facilities, equipment and most important professionals who will directly support the service of future customers was determined to deliver a quality service, adhering to the regulations that govern this type of company for the benefit of future customers and partners.

With this, after completing all the information of the market and technical study, the financial study was carried out, where the viability of the project and the profitability that it will obtain were determined by means of financial indicators, establishing that the enterprise is sustainable and sustainable in the time with a correct administration.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

CAPÍTULO 1

1. Introducción

El vigente proyecto se refiere al estudio de factibilidad para la creación de un restaurante especializado en pollo broaster, estudio en el que se determinó la viabilidad y factibilidad, para obtener resultados económicos, la generación de empleo y productividad al país.

Los mecanismos del proyecto están basados al cumplimiento de los objetivos del mismo, y determinar los instrumentos necesarios para el desempeño de los objetivos dados, para lo cual se realizó las consecutivas actividades en el orden lógico que se detalla a continuación:

El segundo capítulo indica el Análisis Situacional, que es el estudio del entorno interno y externo que es lo que se implementara, tanto en los factores económico, social, legal, y tecnológico. Para establecer la autenticidad de la misma.

En el tercer capítulo se ejecutó el estudio de mercado, donde sirvió para determinar la oferta y demanda del proyecto, aceptación de precios y del consumo del pollo, de la población de estudio.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

En el cuarto capítulo se llevó a cabo el estudio técnico, el tamaño del proyecto, ver si la localización del restaurante puede ser óptima, necesidades o requerimientos oportunos a insumos, materiales y maquinaria indispensables para elaboración de los pollos broaster.

El quinto capítulo corresponde al Estudio Financiero, donde se empleó diferentes indicadores de evaluación, basados en los estados de resultados y flujo de caja, los mismos que son necesarios para la ejecución del proyecto que son: el VAN, TIR, TMAR, Costo / Beneficio, Periodo de recuperación de Capital, ROA, ROE, ROI.

En el Sexto capítulo se estudió los impactos ambientales, económicos, productivos y sociales, para analizar el impacto positivo o negativo del proyecto.

En conclusión, en el séptimo capítulo se pone a consideración las conclusiones y recomendaciones de todo el estudio efectuado en el presente proyecto.

1.01 Justificación

Como seres humanos existe la necesidad de alimentarse, en nuestra sociedad las exigencias de las actividades laborales entre los padres o cabezas de hogar, ha generado la necesidad de recurrir a los restaurantes ya que no tienen tiempo para la elaboración diaria de alimentos.

Considerables restaurantes a nivel nacional se han encaminado en estimular el consumo de comida rápida con el fin de generar lucro, sin darse cuenta el daño que hacen al organismo en los clientes.

La cadena de restaurantes posee crecimiento, pero pocos se han dado a conocer por que los ingredientes sean menos tóxicos para el organismo.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

La idea del negocio nace de la necesidad que como seres humanos existe, en consumir alimentos que no sean adobados con ingredientes tóxicos para la salud, si no tengan una sazón criolla, alimentarse de forma sana obteniendo las proteínas que brinda el pollo. Cuidando la salud de las personas y cubriendo las necesidades de las mismas.

El restaurante trata de satisfacer las necesidades y el nivel de calidad de prestación del servicio y así llegar a la satisfacción de los clientes.

1.02 Antecedentes.

Tomando en cuenta que el pollo es alto en proteína, contribuye al crecimiento muscular, mejora el desarrollo y ayuda a mantener un peso corporal saludable.

El pollo, al igual que el pavo, es rica en un aminoácido llamado triptófano, que le da esa sensación reconfortante. De hecho, si se siente deprimido, comer un poco de pollo aumentará los niveles de serotonina en el cerebro, mejorando nuestro estado de ánimo.

Cuando se envejece, y en especial, si hacen ejercicio, los huesos se desgastan. El pollo ayudará en la lucha contra la pérdida ósea gracias a la inyección de proteínas que aporta al organismo.

El pollo, también, es rico en fósforo, un mineral esencial que nutre a los dientes y huesos, así como a los riñones, hígado y a mantener la función del sistema nervioso central nivelada.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

La vitamina B6 fomenta las enzimas y las reacciones metabólicas celulares (o un proceso conocido como metilación), lo que significa comer de esta ave a mantener los vasos sanguíneos sanos, los niveles de energía altos.

El pollo tiene una alta cantidad de retinol, alfa y beta-caroteno, licopeno y, los derivados de la vitamina A, que son esenciales para poder tener una salud visual adecuada.

CAPÍTULO II

2. Análisis Situacional

El análisis situacional es un paso crítico para establecer una relación a largo plazo con los clientes. En la vida corporativa, el análisis situacional ayuda a definir cuál es la situación actual y cuáles deberían ser las acciones para seguir avanzando. (Corvo, s.f, pág. 1).

El análisis situacional es el estudio del entorno interno y externo, para así tomar en cuenta la factibilidad del negocio y posteriormente la creación del Restaurante especializado en pollo broaster.

2.01. Ambiente Externo

“Aquellos elementos ajenos a la organización que influyen de manera directa o indirecta el cumplimiento de objetivos, siendo este concepto, la base de la presente investigación”. (Rosas, 2011, pág. 2).

El análisis externo se realiza para ver el entorno que competirá la microempresa, con los resultados se podrá establecer si el negocio especializado en pollos broaster se pondrá en marcha. Pues se trata no sólo de predecir la demanda cuantitativamente a partir de hipótesis viable sobre demografía, reparto de riqueza, evolución del

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

consumo, etc., sino también de predecir cualitativamente la existencia de ciertos productos y servicios futuros.

2.01.01. Factor económico

Los factores económicos de una empresa incluyen todas las tendencias importantes en la economía que pueden ayudar u obstaculizar a la compañía en el logro de sus objetivos de negocio. Aspectos relacionados con el comportamiento del consumidor, las tasas de empleo, las tasas de interés y la banca y la inflación, así como los indicadores económicos generales deberían ser considerados. (Retos en Supply Chain, 2018, pág. 2)

Este factor es importante ya que ayuda a determinar la demanda de un país, a continuación, se detallarán los indicadores que forman parte de la economía ecuatoriana.

2.01.01.01. Producto Interno Bruto

El PIB es uno de los indicadores más utilizados en la macroeconomía ya que tiene como objetivo principal medir la actividad económica, tomando en cuenta únicamente los bienes y servicios producidos dentro de la economía formal de un determinado territorio sin importar el origen de las empresas, excluyendo todo aquello que se conoce como PIB a las siglas de “Producto Interno Bruto” es el valor monetario de todos los bienes y servicios producidos en una determinada región, durante un período determinado, normalmente un año. (Significados, 2018, pág. 3)

El PIB mide la actividad económica de un bien y servicio de un país, es el reflejo de la competitividad de la microempresa. Donde se analiza si el servicio es viable o no.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Tabla 1
Producto Interno Bruto

FECHA	PIB	VARIACION
2014	70.105,4	
2015	70.174,7	0,10%
2016	69.314,1	-1,23%
2017	70.955,7	2,37%
2018	71.705,2	1,06%

Fuente: Banco Central del Ecuador
Elaborado por: Silvana Cevallos

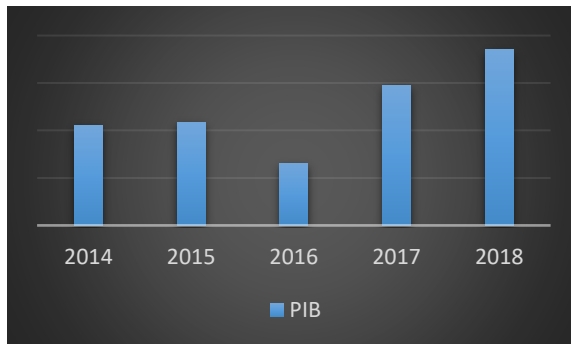


Figura 1Producto Interno Bruto

Fuente: Banco Central del Ecuador
Elaborado por: Silvana Cevallos

En base a los datos arrojados por Banco Central del Ecuador (BCE), se podría decir que el producto interno bruto del Ecuador con respecto al año 2017 que cerró en el cuarto semestre con 2.37% de crecimiento y al primer semestre de año 2018 que fue de 1.06% a partir del segundo semestre del año la economía del país comenzó a declinar con 1.31% de decrecimiento, debido a los diferentes problemas que ha tenido que enfrentar el país con el terremoto que sufrió la costa ecuatoriana, la recesión económica a nivel mundial, caída en el precio del petróleo.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

2.01.01.02 PIB Sectorial

Determina el valor de bienes y servicios producidos por sectores productivos es una magnitud macroeconómica que expresa el valor monetario de la producción de demanda final de un sector en un determinado tiempo.

Tabla 2
PIB Sectorial

Período / Industrias	Alojamiento y servicios de comida
2014	1.190,9
2015	1.217,9
2016	1.173,4
2017	1.166,5
2018	1.233,7

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Silvana Cevallos

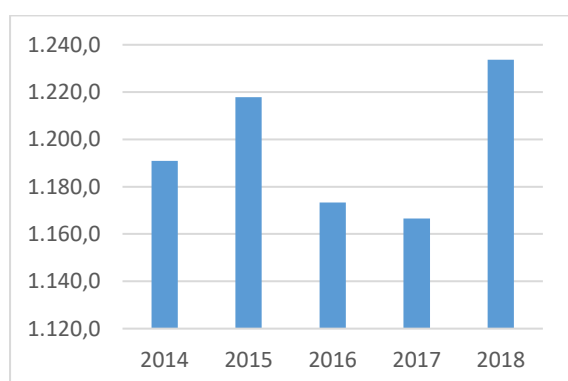


Figura 2 PIB Sectorial

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Silvana Cevallos

En la siguiente figura con los datos del Banco Central del Ecuador refleja que en del 2017, se observa las diferentes actividades que contribuyen al crecimiento del Producto Interno Bruto, el proyecto a realizar se ubica en Alojamiento de Servicios de Comida el mismo que apoya con 1.233,7, esto significa una oportunidad para empezar el negocio. En los últimos tres años el porcentaje ha tenido diferentes cambios en el año 2016 con 1.173,4 y en el 2017 un 1.166,5 y en el 2018 con un

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

1.233,7, esto determina que en el 2015 fue un año no bueno por tener un porcentaje bajo a diferencia en el año 2017 y 2018 con un porcentaje bastante bueno positivo para la implementación del proyecto a iniciarse

2.01.01.03 Inflación

El término inflación, en economía, se refiere al aumento de precios de bienes y servicios en un periodo de tiempo. Otra forma de definirlo es como la disminución del valor del dinero respecto a la cantidad de bienes o servicios que se pueden comprar con dicho dinero. (González, 2010, pág. 2)

Es el aumento que se da a los precios de bienes y servicios, es decir la caída de los precios del mercado, el mismo que se da por el devaluó de la moneda nacional.

Tabla 3
Inflación

FECHA	INFLACIÓN
dic-14	3,67%
dic-15	3,38%
dic-16	1,12%
dic-17	-0,20%
dic-18	0,27%

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Silvana Cevallos

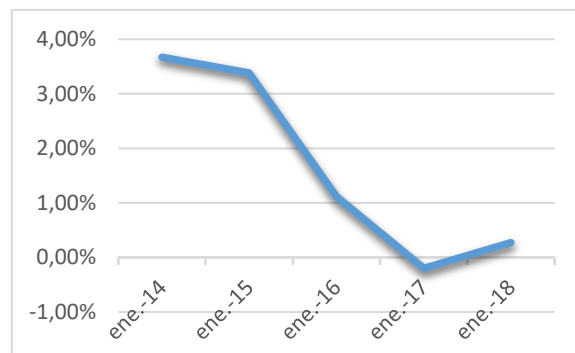


Figura 3 Inflación

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

La inflación ha sufrido una serie de variaciones desde el año 2017. Con base en el cuadro estadístico que facilita el Banco Central del Ecuador en su informe mensual, permite visualizar una inflación anual en el mes de diciembre del 2017 de -0,20% , con respecto al 0.27% anual hasta el mismo mes del año 2018 lo que indica que el aumento en los precios de bienes y servicios es alto, pero al mismo tiempo es un punto de discordia, debido a la recesión económica que enfrenta el país, con la implementación de políticas gubernamentales ha tenido que subir el precio de bienes y servicios los cuales han dejado de ser consumidos debido a sus elevados precios que no corresponden a la inflación, si no al gobierno.

2.01.01.04 Inflación por Ciudades.

Tabla 4
Inflación por Ciudades

FECHA	QUITO	GUAYAQUIL	CUENCA	ESMERALDAS
dic-14	3,89%	3,40%	3,57%	3,97%
dic-15	3,20%	3,30%	4,29%	3,91%
dic-16	1,07%	1,12%	1,06%	2,49%
dic-17	-0,15%	-0,09%	-0,17%	-1,00%
dic-18	0,49%	0,54%	0,68%	0,07%

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Silvana Cevallos

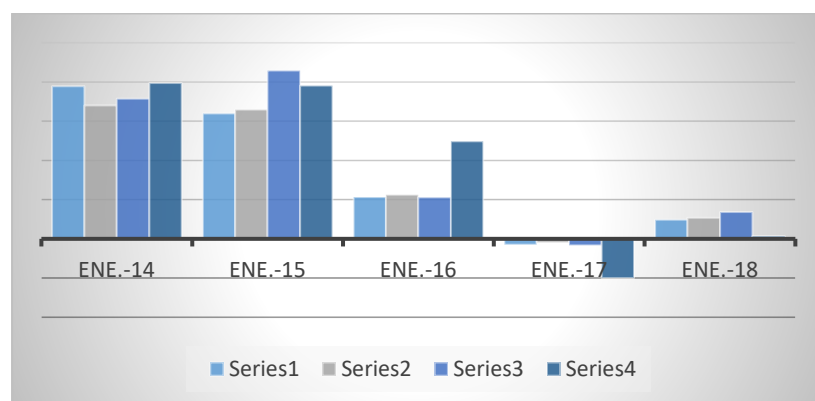


Figura 4 Inflación por Ciudades

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Con los datos derivados en el Banco Central del Ecuador se ve que la tasa de inflación en año 2018 es del 0.27% a nivel del país, y en la ciudad de Quito en el mismo año es del 0.49%, ha comparación del año 2016 con un 1.07%, por lo tanto representa una oportunidad para la apertura del Restaurante especializado en pollo broaster.

2.01.01.05 Tasa de Riesgo País

El riesgo país es el grado de probabilidad de que un país incumpla con sus obligaciones en moneda extranjera, de su calificación depende, en gran medida, la inversión extranjera directa a cada nación y en consecuencia su desarrollo económico y social. (Gestiopolis, 2001, pág. 1)

El Riesgo país es un indicador que estudia el aumento o disminución de la economía de un país y cómo puede afectar a la microempresa

Tabla 5
Riesgo País

FECHA	PUNTOS
ene-18	442
feb-18	490
mar-18	544
abr-18	667
may-18	671
jun-18	761
jul-18	603
ago-18	725
sep-18	622
oct-18	722
nov-18	740
dic-18	826

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

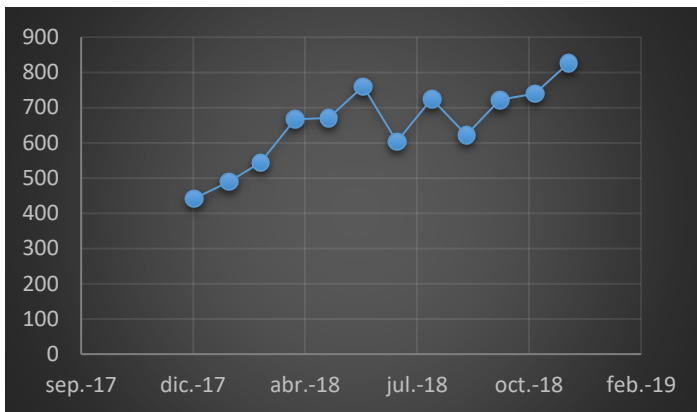


Figura 5 Riesgo País

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Silvana Cevallos

En la siguiente figura datos determinados por el Banco Central del Ecuador en el año 2018 el riesgo país indica que en diciembre del 2018 fue de 826 puntos, a comparación del mes de enero del mismo año de 442 puntos y del mes de Junio de 761 puntos, se observa que ha ido aumentando por una serie de acontecimientos dados en el país como el incremento del 2% del IVA, lo cual los inversionistas extranjeros no podían invertir en el país y arriesgar el dinero de su inversión esto para el año 2017 ya fue mejorando ya que el gobierno retiro los impedimentos que afectaba la economía del país. Por lo que se determina una oportunidad para la inversión de la apertura del Restaurante especializado en pollo broaster.

2.01.01.06 Tasa De Interés

“La tasa de interés es el precio del dinero en el mercado financiero. Al igual que el precio de cualquier producto, cuando hay más dinero la tasa baja y cuando hay escasez sube”. (Banco Central, 2016, pág. 1)

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

2.01.01.06.01 Tasa De Interés Activa

“Es la tasa de interés que reciben los intermediarios financieros de los demandantes por los préstamos otorgados. Es decir, la que te cobra el banco por el dinero que te presta”. (Finanzas, 2000, pág. 3)

Tabla 6
Tasa de Interés Activa

FECHA	TASA
dic-14	22,32%
dic-15	24,25%
dic-16	21,48%
dic-17	21,07%
dic-18	20,24%

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Silvana Cevallos

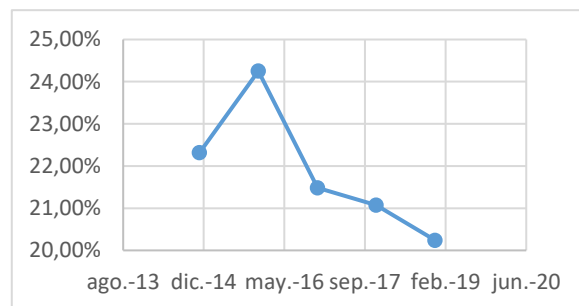


Figura 6 Tasa de Interés Activa

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Silvana Cevallos

Se puede observar en la siguiente tabla la tasa de interés del Ecuador ha disminuido a comparación del año 2017, para el año 2018 con una tasa del 20.24% y para el 2017 una tasa del 21,07%, esto genera una gran oportunidad como propietario del negocio que deberá tomar en cuenta las debidas precauciones, ya que al adquirir un crédito los pagos deben ser bajos y cancelar la deuda en el tiempo menor posible y que la obligación crediticia termine a menor tiempo e ir generando mayores ganancias e invertir de la mejor manera.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

2.01.01.06.01 Tasa De Interés Pasiva

“Es la tasa de interés que pagan los intermediarios financieros a los oferentes de recursos por el dinero captado. Es decir, la que te paga el banco por tus depósitos”.

(Finanzas, 2000, pág. 3)

Tabla 7
Tasa de Interés Pasiva

FECHA	TASA
dic-14	7,16%
dic-15	6,89%
dic-16	7,52%
dic-17	7,05%
dic-18	7,73%

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Silvana Cevallos

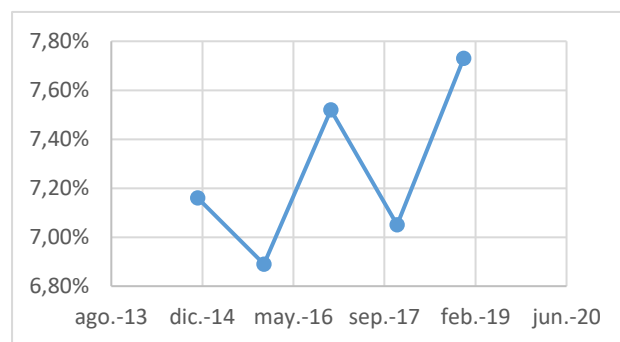


Figura 7 Tasa de Interés Pasiva

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Silvana Cevallos

Para el proyecto por el momento no es rentable poner el dinero en plazos fijos ya que las tasas de interés de los Bancos están disminuyendo, para diciembre del año 2018 dato del Banco Central fue de 7,73%, mientras que en el 2017 la tasa fue del 7.05% siendo esta buena oportunidad para invertir el dinero.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

2.01. Factor Social

“Se refiere a las actividades, deseos, expectativas, grados de inteligencia y educación de las personas de una determinada sociedad”. (Idalia, 2010, pág. 1)

Ubicada a 2350 metros sobre el nivel del mar, Pomasqui se levanta entre las faldas de los cerros Pacpo y Casitahua, al norte de Quito. Su nombre está relacionado con la presencia de pumas en el sector. Pomasqui está atravesado por el río Monjas, el mismo que divide a la población en dos zonas definidas. Además, se encuentra en una región semiárida, con un clima primaveral, que ha dado lugar a que a esta parroquia se la conozca como el “Valle del Lindo Temple” y la “Tierra de la Convalecencia y de Longevos”. Existen datos históricos que denotan la presencia del pueblo Inca, el cual consideró a la zona como un asentamiento político, militar y religioso y lo pobló con mitimaes. (Quito Cultura Alcaldía Metropolitana de Quito, S.F, pág. 4)

Manifestaciones Culturales

“Se caracteriza por sus Manifestaciones Culturales que se basan en el arte, danza, música, casas abiertas, eventos gastronómicos. Y diferentes eventos que se dan a lo largo de todos los barrios que conforman la parroquia”. (Ecuador Turismo, s.f, pág. 1)

Tabla 8
Población por Sexo, según Provincia, Parroquia y Cantón de Empadronamiento.

Provincia	Cantón	Parroquia	Sexo		
			Hombre	Mujer	Total
Pichincha	Quito	Pomasqui	14.101	14.809	28.910

Fuente: INEC

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

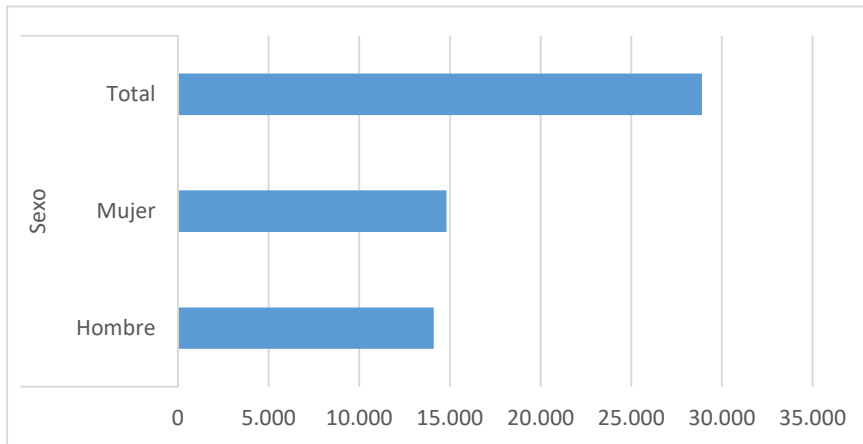


Figura 8 Población por Sexo, según Provincia, Parroquia y Cantón de Empadronamiento.

Fuente: INEC

Elaborado por: Silvana Cevallos

Mediante información proporcionada por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, se puede observar en la parroquia de Pomasqui existe una población de 28.910 habitantes esto significa para nuestra microempresa tendrá una gran oportunidad de crear el restaurante ya que existe demanda de habitantes.

2.01.02.01 Población Económicamente Activa (Pea)

La población activa es una magnitud económica que define el número de personas en edad de trabajar de un territorio que cuentan con un puesto de trabajo remunerado o que aspiran a acceder a alguno, contando ambas condiciones en registros oficiales de empleo. (Economía, 2018, pág. 3)

Tabla 9

Población Económicamente Activa

FECHA	PEA
dic-14	7194521
dic-15	7498528
dic-16	7874021
dic-17	8086048
dic-18	8027130

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

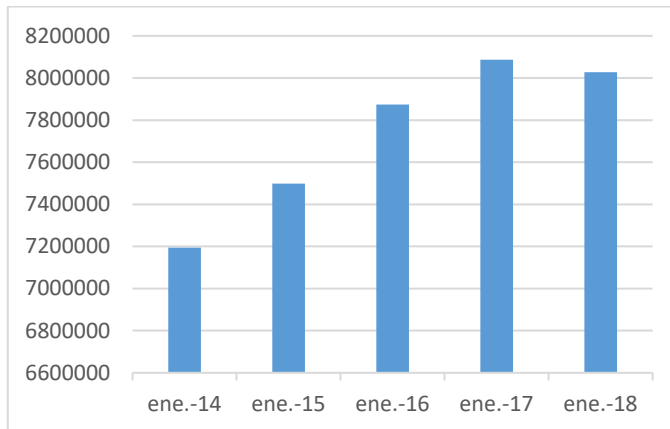


Figura 9 Población Económicamente Activa

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Silvana Cevallos

Se observa con los datos del Banco Central de Ecuador que la población económicamente activa para el 2017 es de 8.086.048, mientras que para el año 2018 es de 8.027.130 personas trabajando lo que es una oportunidad para el proyecto.

2.01.02.02 Empleo

“Nivel de ocupación de la población activa de una economía”. (Améz, 2002,

Pág. 89)

Tabla 10

Empleo

FECHA	CANTIDAD	EMPLEO
dic-14	6921107	49,30%
dic-15	7140636	46,50%
dic-16	7463579	41,20%
dic-17	7712177	42,30%
dic-18	7731032	40,60%

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

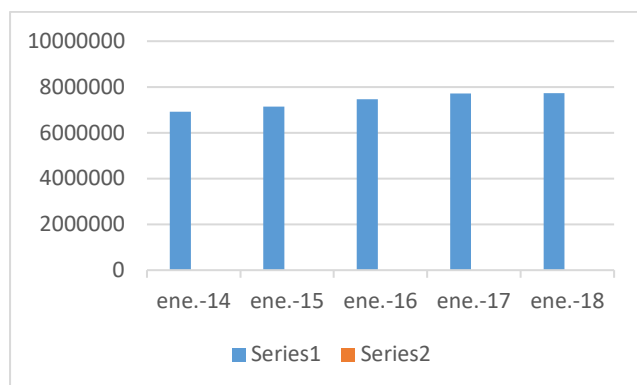


Figura 10 Empleo

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Silvana Cevallos

Según cifras del Banco Central del Ecuador se ve que el empleo ha tenido un descenso desde el año 2014, para el año 2018 es de 7.731.032 con un 40.60%. Ha comparación del año 2017 con 7.712.177 con un 42.30% disminuyendo en un 1.70% Siendo una leve amenaza para la apertura del restaurante.

2.01.02.03 Desempleo

El desempleo es la falta de empleo. Se refiere a la situación en la cual un individuo carece de empleo y de salario. Como desempleo también se emplean los términos paro o desocupado en algunos países. La persona desempleada se caracteriza por tener una edad promedio para estar activa (entre 18 y 65 años), tener disposición para trabajar, estar en busca de empleo que sin embargo no logra obtener ningún puesto de trabajo. (Significado de desempleo, 2018, pág. 1)

Tabla 11

Desempleo

FECHA	CANTIDAD	%
dic-14	273414	3,80%
dic-15	357892	4,77%
dic-16	410441	5,20%
dic-17	373871	4,60%
dic-18	296097	3,70%

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

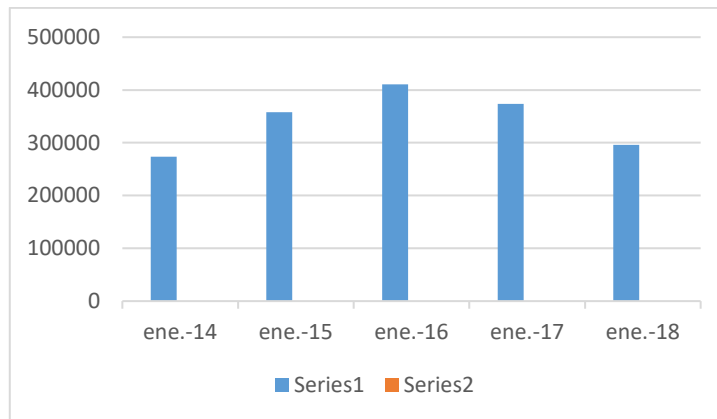


Figura 11 Desempleo

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Silvana Cevallos

Se observa según fuente del Banco Central del Ecuador que para el año 2017, hubo una tasa de desempleo del 4.60% y para el año 2018 una tasa del 3.70% ha disminuido en un 0.90% por lo tanto es una oportunidad para que el proyecto se lleve a cabo y para la economía del país.

2.01.02.04 Subempleo

El empleo de los trabajadores con niveles de habilidad alta, en aquellos puestos de trabajos en que no se requieren de tales habilidades como puede tratarse del caso de un médico capacitado, que debe dedicarse además a trabajar como conductor de taxi. (Rombiola, 2012, pág. 1)

Tabla 12

Subempleo

FECHA	CANTIDAD	SUBEMPLEO
dic-14	925774	12,87%
dic-15	1050646	14,01%
dic-16	1564825	19,87%
dic-17	1602909	19,80%
dic-18	1323724	16,50%

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

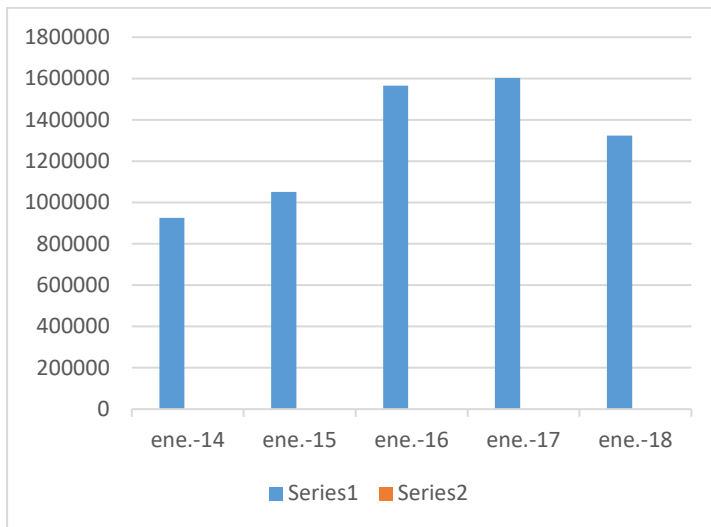


Figura 12 Subempleo

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Silvana Cevallos

Según fuentes del Banco Central del Ecuador se ve para el año 2018 un 16.50%, ha comparación del año 2017 con un 19.80%, se observa una disminución del 3.30%, lo que se convierte en una oportunidad economía para el país, la población y la apertura del restaurante especializado en pollos broaster.

2.01.03 Factor Legal

Hacen referencia a todas las normas que las empresas nacionales como las internacionales tienen que pasar para entrar en operaciones en ese país. Son distintos los mecanismos de normatividad en cada país ya que son influenciados por el tipo de gobierno que prevalece en ese momento, es decir a la ideología política que tenga. (Hernández, 2008, pág. 3)

El gobierno ecuatoriano el que indica cuáles son las instituciones que permiten la regularización y normativa para las microempresas. De acuerdo a las características del proyecto se considera que esta se constituya como persona natural sin contabilidad. (PNSC) debido a los siguientes parámetros:

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Tabla 13
Rubros

RUBRO	VALOR
Capital	<= 180000
Ingreso	<= 300000
Gastos	<= 240000

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

2.01.03.01 Permisos

❖ Registro Único de Contribuyente (RUC)

- Original de la Cédula de Ciudadanía
- Original del Certificado de Votación Actualizado
- Original y Copia de la Planilla de Servicio Básico

❖ Registro Sanitario

- Para obtener la inscripción del Registro Sanitario por producto para alimentos procesados nacionales, el interesado ingresará el formulario de solicitud (129-AL-002-REQ-01) a través de la Ventanilla Única Ecuatoriana (VUE). Ver instructivo IE-D.1.1-VUE-01 2.2. Adjuntar al formulario de solicitud los requisitos descritos a continuación en formato digital:
- Declaración que el producto cumple con la Norma Técnica Nacional respectiva: se debe adjuntar un documento en el que declare el cumplimiento de la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN que aplica al producto, en el cual debe constar el nombre y firma del responsable

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

técnico y el nombre del producto a registrar tal como consta en el formulario de solicitud.

- Descripción general del proceso de elaboración del producto.

❖ **Patente Municipal**

Se debe solicitar la clave de acceso para la declaración en línea del impuesto a la patente en las administraciones zonales, presentando los siguientes requisitos:

- Requisitos Generales
- Formulario de Inscripción de Patente
- Copia de la Cédula de Identidad y certificado de votación de la última elección
- Copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC)
- Acuerdo de responsabilidad y uso de medios electrónicos
- Correo electrónico personal y número telefónico del contribuyente

Una vez que tiene su clave, la declaración del impuesto se realizará en la página web del municipio

Usted podrá realizar el pago del Impuesto a la Patente en las entidades del sistema Nacional que mantienen convenio de recaudación con el Municipio Metropolitano de Quito (Recuerde llevar la Planilla impresa).

En caso de que el trámite lo realice una tercera persona:

- Carta simple de autorización firmada por el Contribuyente, en computadora.
- Copia de Cédula y papeleta de votación del contribuyente y autorizado.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Requisitos adicionales

- En caso de discapacidad, copia del carné del CONADIS.

❖ Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE)

- Formulario de Solicitud LUAE (Licencia Única de Actividades Económicas)
- Copia de RUC (Registro Único De Contribuyentes)
- Copia de cédula
- Copia de papeleta de votación vigente
- Copia del nombramiento del representante legal si declara rótulo.
- Si el local no es propio: Autorización del dueño del predio para colocar el rótulo.
- Si es propiedad horizontal: Autorización de la Asamblea de Copropietarios o del Administrador como representante legal.
- Si el rótulo es existente: Dimensiones y fotografía de la fachada del local.
- Si es rótulo nuevo: Dimensiones y esquema gráfico de cómo quedará el rótulo.

❖ Permiso de Bomberos

- Solicitud de Inscripción del local.
- Informe favorable de la Inscripción
- Copia del RUC (Registro Único de Contribuyentes)
- Copia de la calificación artesanal

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

2.01.03.05 Buenas Prácticas de Manufactura

Esta herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación. Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación. Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano. Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos, y son una herramienta fundamental para la obtención de productos inocuos. Constituyen un conjunto de principios básicos con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución. (International Dynamic Advisors, s.f.)

Procedimientos:

- Para iniciar el proceso de registro del certificado de BPM, el propietario/gerente o responsable técnico de la planta procesadora de alimentos, deberá seleccionar entre los Organismo de Inspección Acreditado registrado en la ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria)
- El representante legal o técnico, a través del sistema automatizado de Buenas Prácticas de Manufactura para plantas procesadoras de alimentos, deberá comunicar la fecha, hora y el auditor designado a

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

realizar la inspección, en término de 5 días laborables antes de la ejecución de la misma.

- Revise el Instructivo Externo – Sistematización del proceso de Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos procesados, el mismo que lo podrá obtener mediante la página oficial de la Agencia a través del siguiente [linkhttp://www.controlsanitario.gob.ec/documentos-vigentes/](http://www.controlsanitario.gob.ec/documentos-vigentes/).(ARCSA, 2015, pág. 6 -7)

De acuerdo a todos los procesos obligatorios antes indicados que hay que realizarlos tomara su tiempo, siendo este una oportunidad para la apertura del restaurante especializado en pollo broaster.

Tabla 14
Gastos

DETALLE	TIEMPO	VALOR
SRI	2 horas	\$ 0,00
Registro Sanitario	2 horas	\$ 340,34
Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE)	1 hora	\$ 0,00
Buenas Prácticas de Manufactura	3 horas	\$ 2,00
Patente	2 horas	\$ 20,00
TOTAL GASTOS	10 horas	\$ 362,34

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

2.01.04 Factor Tecnológico

Este es un concepto que se maneja ampliamente en el ámbito empresarial. Hace referencia al uso de los medios desarrollados para procesar y compartir información. Este uso facilita que las empresas o compañías puedan más fácilmente mostrar y manejar sus recursos. Los Factores Tecnológicos han demostrado ser de gran importancia para posicionar a las empresas modernas dentro del mercado. Es más probable que esta era donde la comunicación se comparte a través de medios informáticos, una empresa sea más exitosa si maneja adecuadamente estos factores. (Concepto y definición, s.f, pág. 5)

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Tabla 15
Factor Tecnológico

MAQUINARIA	CANTIDAD
Brosterizadora 10 Lb	1
Freidora Industrial De Papas Con Dos Canastas	1
Vitrina Térmica De Dos Bandejas	1
Extractor De Olores	1

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

El presente proyecto no necesita tecnología de punta, sin embargo la tecnología que se implementará se encuentra disponible en el país, convirtiéndose en aspecto positivo para el proyecto ya que con ello se ahorrara costos, contribuyendo a la economía del país.

2.02 Entorno Local

“El micro entorno se utiliza para definir a aquellas fuerzas externas y cercanas a la empresa, que tienen un impacto directo en su capacidad de servir su producto o servicio al cliente final”. (Franquet, s.f, pág. 3)

Establece la relación que existe entre el negocio y los clientes, proveedores, competencia, intermedios, esto ayudara a establecer los precios y de más diferencias del negocio.

2.02.01. Clientes

“Un cliente, desde el punto de vista de la economía, es una persona que utiliza o adquiere, de manera frecuente u ocasional, los servicios o productos que pone a su

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

disposición un profesional, un comercio o una empresa”. (Significados, 2015, pág.

2)

El cliente es aquella persona que elije obtener el producto o servicio para llegar a satisfacer las necesidades.

Tabla 16
Variable de Clientes

VARIEDADES	RESPUESTAS
Edad	2 años en adelante
Genero	Masculino - Femenino
Clase Social	Baja- Media - Alta
Ubicación	Parroquia - Pomasqui
Frecuencia de Consumo	Diario- Semanal - Quincenal - Mensual

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

Tabla 17
Clientes Generales

CLIENTES GENERALES	PORCENTAJE
Institución Educativa Pomasqui	45%
Escuela Quiteño Libre	10%
Escuela San Antonio de Padua	1%
Jardín Manuel Córdova Galarza	4%
Escuela María Elena Salazar	2%
Escuela Simón Rodríguez	1%
IESVAL	1%
Colegio Francés	1%
Colegio de Liga	1%
Escuela Municipal Eugenio Espejo	2%
Unidad Educativa Santo Domingo Savio	5%
Escuela Superior de Policía	2%
Leterago	1%
Cooperativa de Ahorro y Crédito Cooprogreso	8%
Cooperativa de Ahorro y Crédito Cotocollao	1%
Distrito de Educación Zona 9 Distrito 3	2%
Compañía de transporte Hemisféricos S.A	8%
Escuela de Fútbol Independiente del Valle	2%
Escuela de Fútbol Aucas - Los Toques	1%
Población en General	2%
TOTAL	100%

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

2.02.01.01 Clientes Potenciales

Tabla 18
Potenciales Clientes

POTENCIALES	PORCENTAJE
Institución Educativa Pomasqui	30%
Escuela Quiteño Libre	10%
Cooperativa de Ahorro y Crédito Cooprogreso	8%
Distrito de Educación Zona 9 Distrito 3	3%
Escuela de Fútbol Independiente del Valle	2%
Población en General	47%
TOTAL	100%

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Silvana Cevallos



Figura 13 Ubicación Parroquia Pomasqui

Fuente: Google Map

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Los posibles clientes se encuentran en la Parroquia de Pomasqui y sus alrededores ya que su demografía ha ido creciendo al Norte: La Pampa, al Sur Pusuquí Chico bajo, se aprecia Instituciones Educativas y el crecimiento de la población, las cuales generan mayor oportunidad para la apertura del restaurante especializados en Pollos broaster.

2.02.02 Proveedores

“Un proveedor es aquel tercero que abastece de materiales u otros suministros a la empresa, los cuales son necesarios para su desarrollo y funcionamiento”. (Reviso, s.f, pág. 3)

Los proveedores son aquellos que se encargaran de la venta de productos o requerimientos que la microempresa necesite.

Tabla 19
Proveedores

PROVEEDOR	BIENES	FACTOR DE DIFERENCIACIÓN
POFASA	Pollo	Calidad- Precio
Mercado de Calderón	Papas	Calidad- Precio
La Fabril	Aceite	Calidad- Precio
Marcelo`s	Condimentos	Precio

Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Silvana Cevallos

Después de realizado la investigación respectiva se pudo determinar que los proveedores ofrecen precios accesibles y de buena calidad para que el negocio obtenga su ganancia, siendo una oportunidad para la creación del restaurante especializado en pollo broaster.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

2.02.03 Competidores

En economía, se entiende por competencia aquella situación en la que existe un indefinido número de compradores y vendedores, que intentan maximizar su beneficio o satisfacción, y en la que los precios están determinados únicamente por las fuerzas de la oferta y la demanda. (Gil, s.f, pág. 1)

Tabla 20
Competidores Generales

NOMBRE	LÍNEAS
Esquipollo	Pollo Asado y Broaster
Pollo de Xavi	Pollo Asado y Broaster
Alitas de Cadillac	Alitas BBQ y Fritas
Comic	Alitas BBQ y Fritas
Fogonazo	Pollo Asado
Quitús	Pizza
Empanadas Chilenas	Empanadas
Pizza Zu	Pizza
Los Hot Dog de la González Suarez	Hot - Dog
Pizza Los Tíos	Pizza
Pollo Pueblita	Pollos Broaster
Mega Parrilladas	Parrilladas
Tradiciones	Comida Típica
Pollos Costeño	Pollo Asado
Koko Riko	Pollo Asado
Pollo Kristhel	Pollo Asado
Los Encebollados de Don K	Encebollados
Pollos Emelec	Pollo Asado
Fritada Charito	Fritada
Fritada Pomasqui	Fritada
Fritada la Esquina del Sabor	Fritada
Junto al Mar	Cevichería
Pollo Campero	Pollo broaster
Texas Chicken	Pollo Asado
Cevichería Macías	Comida Costeña
Picantería del Roció	Fritadas
Exquisitas Fritadas el Garage	Fritadas
Picantería Rosita	Fritadas
Fritadas Pomasqui	Fritadas
Tropi Burger	Hamburguesas
Ceviches de la Rumiñahui	Comida Costeña
Yogurt de la Amazonas	Pan de Yuca - Yogurt
American Deli	Comida Variada
Búfalos	Parrilladas
Chifa Buena Suerte	Comida Oriental
Mayflower	Comida Oriental
Sweet & Coffee	Café, Pastel y Dulces

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

2.02.03.01 Competidores Directos

Tabla 21
Competidores Directos

NOMBRE	LÍNEAS
Esquipollo	Pollo Asado y Broaster
Pollo de Xavi	Pollo Asado y Broaster
Alitas de Cadillac	Alitas BBQ y Fritas
Comic	Alitas BBQ y Fritas
Fogonazo	Pollo Asado
Pollos Costeñito	Pollo Asado
Koko Riko	Pollo Asado
Pollo Kristhel	Pollo Asado
Pollos Emelec	Pollo Asado
Pollo Campero	Pollo broaster
Pollo Pueblita	Pollos Broaster
Texas Chicken	Pollo Asado

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Silvana Cevallos

Se Observa en la investigación frente a los competidores, una leve amenaza para la microempresa, ya que por el tiempo de posesión en el mercado de la competencia, hace que los futuros clientes prefieran ir a la competencia, a diferencia del restaurante especializado en pollo broaster es el precio y el servicio de calidad que se ofrecerá es lo que hace una oportunidad para la apertura del mismo.

2.03. Propuesta Estratégica

La planeación estratégica consiste en definir por parte de los responsables de una empresa las estrategias y políticas de la empresa u organización para cumplir con los objetivos en un período determinado, estos pueden ser a corto, mediano o a largo plazo. (Planificación Estratégica, 2017, pág. 3)

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

La propuesta estratégica consiste en transformar un plan de producción y progreso para la apertura de una microempresa, con el fin de lograr utilidades gratas en un periodo de tiempo determinado. Esto con lleva a cumplir los procesos y la planificación ya planteada en el proyecto.

2.03.01.01. Visión

“Se define como el camino al cual se dirige la empresa a largo plazo y sirve de rumbo y aliciente para orientar las decisiones estratégicas de crecimiento junto a las de competitividad”. (Misión y visión, 2016, pág. 1)

Para el año 2023 Delicious Chicken restaurante especializado en pollo broaster, debe ser reconocido en un 63% y así consolidarse a nivel de la Parroquia de Pomasqui, creando un ambiente acogedor y orientados a ofrecer servicio de calidad, sabor y precios, garantizando la fidelidad de clientes, generando fuentes de empleos para bienestar del restaurante y colaboradores.

2.03.01.02 Misión

La misión es el motivo, propósito, fin o razón de ser de la existencia de una empresa u organización porque define: lo que pretende cumplir en su entorno o sistema social en el que actúa, lo que pretende hacer, y el para quién lo va a hacer; y es influenciada en momentos concretos por algunos elementos como: la historia de la organización, las preferencias de la gerencia y/o de los propietarios, los factores externos o del entorno, los recursos disponibles, y sus capacidades distintivas. (Thompson, 2006, pág. 2).

Ofrecer a nuestros clientes un servicio de buena calidad mediante precios económicos y cantidad en los platos ofrecidos, bajo buenas prácticas de normas de

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

manufactura direccionado a estudiantes, trabajadores, clientes en general con el fin de satisfacer las necesidades.

2.03.03. Objetivos

Propósito o fin que se espera conseguir con el desarrollo de determinada empresa o actividad. En general, suelen ser vitados como objetivos de una empresa el maximizar ventas y beneficios, minimizar costes y capital, así como mantener alta la productividad de sus empleados. (Améz, 2002, pág. 173)

Los objetivos son importantes para que planificación de una microempresa, la misma que debe seguir su trayectoria.

2.03.03.01. Objetivo General

Crear un restaurante especializado en pollo broaster, ubicado en la parroquia de Pomasqui, con un servicio de calidad y precios acorde a las necesidades del consumidor con el fin de obtener beneficios financieros.

2.03.03.02 Objetivos Específicos.

- Determinar la ubicación geográfica del área de influencia del proyecto de investigación
- Realizar las gestiones legales necesarias y obligatorias para la apertura del negocio
- Analizar lista de proveedores y ofertas para la compra de maquinaria y tecnología

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

- Efectuar un diagnóstico situacional en la parroquia de Pomasqui con el fin de identificar aliados, oponentes, oportunidades y riesgos para la apertura de un restaurante especializado en pollo broaster; destacando características históricas, geográficas, demográficas y económicas en la zona objeto de estudio.
- Tramitar el financiamiento externo con la cooperativa de ahorro y crédito Cotocollao, para la obtención de un préstamo.
- Comprar maquinaria necesaria para la elaboración del pollo broaster.
- Comprar muebles y enseres para la apertura del restaurante especializado en pollo broaster.
- Diseñar estrategias de marketing para satisfacer las necesidades de los futuros clientes

2.03.04. Principios y Valores.

“Son reglas o normas consideradas como deseables que orientan las acciones del ser humano.”

“Valores son una cualidad de un sujeto. Los valores son agregados a las características físicas tangibles de dicho sujeto es decir son atributos aprendidos que modifican su comportamiento”. (Juamp, 2015, pág. 2)

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Principios:

- **Productividad:** Es la vía para que el restaurante pueda progresar, ampliar utilidades, aseguren su desarrollo, cumplimiento, y responsabilidades para los clientes, proveedores y personal.
- **Calidad:** Se proyecta mejor todos los procesos para que el cliente quede satisfecho.
- **Cuidado Ambiental:** El restaurante respetara al medio ambiente con las leyes vigentes y buenas prácticas ambientales
- **Compromiso:** Trabajar con responsabilidad para llegar a satisfacer al cliente en precios, sabor y calidad.
- **Innovación:** buscar alternativas para atraer clientes a través de la publicidad para el crecimiento del Restaurante.

Valores:

- **Honestidad:** Principio que guía y asegura la transparencia del Restaurante con los proveedores, clientes y personal.
- **Respeto:** Con los clientes, proveedores y personal
- **Puntualidad:** Para el restaurante es importante y necesario poder satisfacer las necesidades al cliente con entregas oportunas a los requerimientos.
- **Tolerancia:** Aprender a respetar las opiniones y actitudes de clientes, proveedores y empleados.
- **Fidelidad:** Con nuestros clientes y proveedores para obtener resultados positivos en el momento de ofrecer el servicio.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

2.03.05. Gestión Administrativa

“Un grupo social en el que, a través de la administración de capital y el trabajo, se producen bienes y/o servicios tendientes a la satisfacción de las necesidades de cada comunidad” (Grupo Aranda, 2014, pág. 3)

La gestión administrativa es parte importante del restaurante ya que de la misma dependerá el éxito, haciendo cumplir procesos que están destinados en el restaurante.

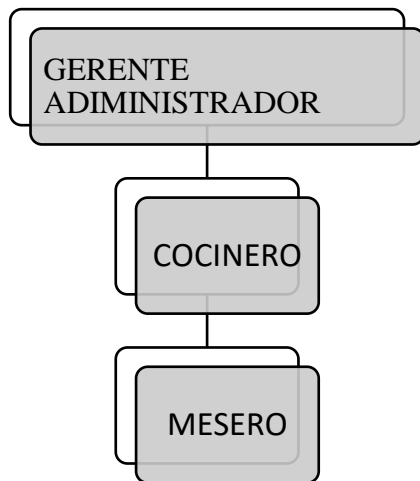


Figura 14 Organigrama Estructural

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

2.03.05.01 Organigrama Administrativo










Figura 15 Organigrama Administrativo

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

Tabla 22

Funciones del Gerente

CARGO	GERENTE
REQUERIMIENTO ACADEMICO	TECNÓLOGO
EXPERIENCIA LABORAL	1 AÑO
<p>FUNCIONES:</p> <ul style="list-style-type: none">  Asignar las tareas de sus subordinaros.  Realizar co   ntrol de Inventario.  Delegar y asignar tareas.  Organizar y operar eventos dentro y fuera del restaurante.  Supervisar los presupuestos para controlar los gastos 	

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Tabla 23
Funciones del Cajero

CARGO	CAJERO
REQUERIMIENTO ACADEMICO	TECNÒLOGO
EXPERIENCIA LABORAL	2 AÑOS
FUNCIONES: <ul style="list-style-type: none"> ✚ Recaudación de dinero por las ventas ✚ Pago a Proveedores. ✚ Registro de Ingresos y Gastos ✚ Cuadrar Caja. ✚ Entregar informe económico diario al Gerente 	

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

2.03.06 Organigrama Operativo

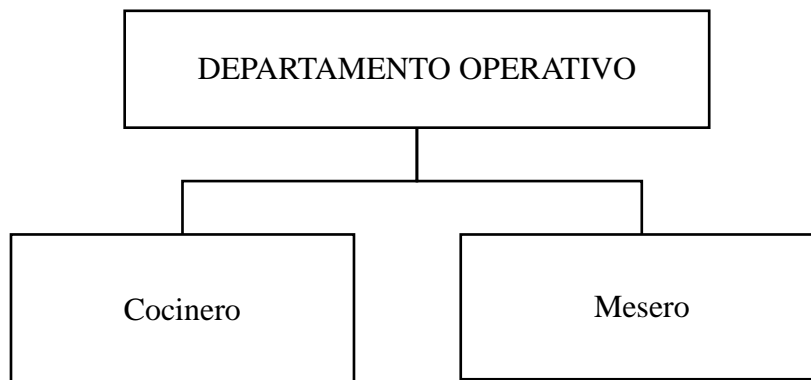


Figura 16 Organigrama Operativo

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Tabla 24
Funciones del Cocinero

CARGO	COCINERO
REQUERIMIENTO ACADEMICO	BACHILLER
EXPERIENCIA LABORAL	3 AÑOS
<p>FUNCIONES:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Lavar los pollos y dejar los mismos en congelamiento. ✚ Sazonar los pollos ✚ Brosterizar el Pollo ✚ Pelar y freír las papas ✚ Preparar la ensalada ✚ Preparación del Consomé 	

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos

Tabla 25
Funciones del Mesero

CARGO	MESERO
REQUERIMIENTO ACADEMICO	BACHILLER
EXPERIENCIA LABORAL	1 AÑO
<p>FUNCIONES:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Bienvenida a los clientes ✚ Toma de pedidos ✚ Indicar al cocinero los platos solicitados ✚ Entregar al cliente los platos requeridos ✚ Proceder con el cobro del valor correspondiente a cada plato. ✚ Recoger los platos, lavar la vajilla y limpiar las mesas. 	

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

2.03.07. Gestión Comercial.

“La gestión comercial es una de las tradicionales áreas funcionales de la gestión, que se encuentra en cualquier organización y que se ajustan a la ejecución de tareas de ámbito de ventas y marketing”. (Nunes, 2015, pág. 1)

La gestión comercial es importante para promover un buen servicio, para desarrollar el cumplimiento de actividades dentro del restaurante.

2.03.08 Marketing Mix

El Marketing Mix hace referencia a la combinación de 4 variables o elementos básicos a considerar para la toma de decisiones estratégicas de marketing en una empresa, son el producto, el precio, la distribución y la comunicación, pero si hablamos de empresas del sector servicios debemos pasar de 4 a 7 variables, las 7 p's. (Estrategias de Marketing, 2016, pág. 4)

2.03.08.01. Producto

Cuando hablamos de producto, hay que distinguir entre bienes y servicios. Al igual que ocurre con los bienes, los clientes exigen determinados beneficios y satisfacciones de los servicios que reciben. Sin embargo, debemos aclarar que los servicios se compran y se usan por los beneficios que ofrecen y por las necesidades que satisfacen pero no por sí solos. Por lo tanto el servicio visto como producto requiere tener en cuenta la gama de servicios ofrecidos, la calidad de los mismos y el nivel al que se entregan. De la misma forma también se necesitará prestar atención a aspectos como el empleo de marcas, garantías y servicios post-venta. (Estrategias de Marketing, 2016, pág. 5)

El restaurante ofrecerá un servicio especializado en pollo broaster, que logrará satisfacer las necesidades del cliente por calidad y cantidad.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Logotipo se puede apreciar una imagen de un pollo, el cual representa el servicio que se ofrece, lo cual hace un mensaje visual para el restaurante y los clientes. (Ver Anexo 1).

2.03.08.02. Precio

“Valor, generalmente expresado en unidades monetarias, mediante la entrega del cual se adquiere un bien o servicio”. (Améz, 2002, pág. 202)

El precio se fijará de acuerdo a los costos tomando en cuenta el estado financiero de producción y al target que va dirigido el establecimiento con una identidad propia y determinar precios analizando a la competencia.

Existen varios tipos de Precio como:

- **Precio Sombra.-** Es un valor que se determina al producto en base a los precios que tiene asignado la competencia que pertenecen al mismo giro de negocio, con el fin de que no haya una variación relevante en el precio final al público.
- **Precio con Costeo.-** Representa la inversión del producto más el margen de utilidad para poder asignar un precio de venta al público con el fin de que el proyecto logre su objetivo deseado.

El presente proyecto se fundamentara en el Precio al Costeo, ya que es importante determinar un margen de ganancia en base a la inversión y orientación propia, con el fin de tener un funcionamiento en base a la rentabilidad que este genere.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

2.03.08.03 Plaza

La variable distribución del Marketing Mix significa como la empresa pone a disposición de los clientes sus ofertas y las hacen accesibles a ellos. La distribución es una variable del Marketing Mix que normalmente, dentro de los servicios, no ha recibido la suficiente atención debido a que siempre ha sido relacionada directamente al movimiento de elementos físicos. Por norma general cuando se habla de la distribución del servicio se piensa en la venta directa como en el método de distribución más frecuente y en que los canales son cortos. Sin embargo, en la distribución de servicios, el uso de intermediarios es frecuente y no existe ninguna uniformidad en las funciones realizadas por los mismos. (Estrategias de Marketing, 2016, pág. 3)

La plaza es el lugar de localización del Restaurante Delicious Chicken estará ubicado en Pomasqui, Avenida Manuel Córdova Galarza E1-13 y Santa Teresa, el establecimiento estará dentro de un área con buen poder adquisitivo y económicamente sólido. Los clientes son los que tomarán la decisión de elegir en algunos establecimientos que se ubican cerca y dentro, los cuales son la competencia, pero la ventaja competitiva será la calidad, cantidad y promociones del servicio.

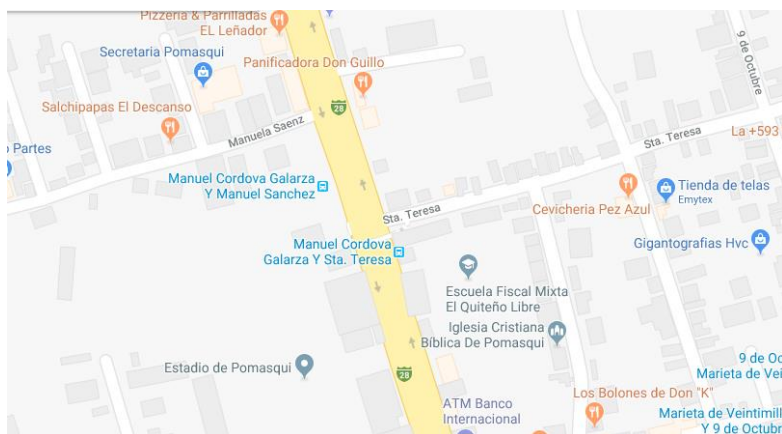


Figura 17 Ubicación de la Microempresa

Fuente: Google Map

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

2.03.08.04 Promoción

El principal propósito de la comunicación en el marketing de servicios es crear interés en el servicio y en la propia organización del mismo, para diferenciarse de la competencia, para comunicar y representar los beneficios de los servicios disponibles y finalmente para persuadir a los clientes para que compren o usen el servicio.

Lo cierto es que la comunicación para el sector servicios es bastante más complicada que para el sector de bienes, fundamentalmente por la propia intangibilidad de los servicios, que dificulta la percepción de calidad de los mismos por parte de los clientes.

En todo caso el crecimiento en los últimos años del número de empresas del sector servicios ha ido en consonancia también con la mejora en las acciones comunicativas de las mismas y por lo tanto en un incremento en el conocimiento de las mismas por parte del público objetivo.

La estrategia comunicativa de la empresa se puede desarrollar principalmente de 4 formas: publicidad, relaciones públicas, marketing directo y promoción y en todo caso no debemos obviar como se ha comentado ya en algún post de este blog la importancia hoy en día de la estrategia de marketing 2.0 debido al auge de las redes sociales. (Estrategias de Marketing, 2016, pág. 2)

Para promocionar el restaurante se tomaran iniciativas que llamen atención al cliente, como publicidad y mercadotecnia, como redes sociales, volanteo, entre otros.

Estrategia de Comercialización

Para que el restaurante tenga un impacto deseado se utilizara las siguientes estrategias:

- **Participación en Redes:** Desarrollando páginas en Facebook e Instagram ya que son las redes más visitadas, haciendo publicidad en las

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

mismas donde los clientes tendrán la oportunidad de hacer sus preguntas, y dejar sus sugerencias.

- **Volantes:** Por medio de estos flyers se hará conocer nuestro servicio, precio y promoción

Para una mejor visualización de las estrategias se ubicaran en el Anexo 2

2.03.08.05 Personas

Si hay algo que define a los servicios es que no pueden sustraerse de las personas que los suministran y por lo tanto el personal puede llegar a ser un factor clave en la diferenciación de los servicios y en su posicionamiento.

El departamento comercial o personal de ventas tiene contacto directo con el cliente en las organizaciones de servicios y su comportamiento puede ser tan importante como para influir en la calidad percibida de un servicio. Por ello es básico que este personal realice su trabajo de una manera efectiva y eficiente para ser así una variable más del marketing mix de una empresa de servicios (Estrategias de Marketing, 2016, pág. 3)

2.03.08.06 Procesos

Los procesos se podrían definir como mecanismos o rutinas en la prestación de un servicio que afectan a la calidad percibida del mismo.

Normalmente en cualquier sector de servicios en el que podamos pensar existe bastante homogeneidad en los servicios prestados por una empresa con respecto a sus competidores, por lo que resulta imprescindible lograr la diferenciación por otros medios y esta diferenciación nos la pueden dar los procesos implementados para la prestación de los servicios. (Estrategias de Marketing, 2016, pág. 3)

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

2.03.08.07 Evidencia

La evidencia física es de las 3 variables la que cada vez está adquiriendo más importancia en las últimas tendencias del marketing mix, ya que puede ayudar a darle forma a las percepciones que del servicio tengan los clientes.

Y es que los clientes se forman impresiones sobre una empresa de servicios en parte a través de evidencias físicas como locales, accesorios, disposición, color y bienes asociados con el servicio como material de papelería, folletos, rótulos, etc.

El diseño y creación de un “ambiente” debe ser una acción bien planificada para una empresa de servicios y cuando hablamos del “ambiente” nos referimos al contexto, físico y no físico, en que se realiza un servicio y en que interactúan la empresa y el cliente. Por lo tanto incluye cualquier cosa que influya en la realización y comunicación del servicio.

De hecho es bastante común en empresas que cuentan con sedes en varias ubicaciones o las que trabajan bajo el sello de las franquicias, la creación de un “dossier de interiorismo” para crear una imagen homogénea en todos sus establecimientos. (Estrategias de Marketing, 2016, pág. 4)

2.04. Análisis FODA

Se trata de una herramienta analítica que facilita sistematizar la información que posee la organización sobre el mercado y sus variables, con fin de definir su capacidad competitiva en un período determinado. Por lo general es utilizada por los niveles directivos, reuniendo información externa e interna a efectos de establecer Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA). Este análisis combina el interior de la empresa (fortalezas y debilidades) con las fuerzas externas (oportunidades y amenazas). (González, 2005, pág. 1)

Es un análisis interno que ayuda a determinar varios factores que pueden existir dentro de una microempresa u organización.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Análisis D.A.F.O.			
		Pueden generar PROBLEMAS	Pueden generar VENTAJAS COMPETITIVAS
INTERNAS	D	Debilidades	F
		1 Capacitación al Personal	1 Existencia de Potenciales Clientes
		2 Manejo de Inventario	2 Acceso a Crédito con Proveedores
		3 Poca capacidad de acceso a Crédito	3 Localización del Restaurante
	4 Manejo de Estrategia - Marketing	4 Iniciativa de Patrimonio	
Procedentes del ENTORNO	A	Amenazas	O
		1 Competencia Directa e Indirecta	1 Crecimiento del Mercado
		2 Trayectoria de la competencia dentro del mercado	2 Incursionar en la apertura de nuevos locales
		3 Desempleo	3 Demanda del Mercado
	4 Producto Interno Bruto	4 Plan Nacional del Buen Vivir	

Figura 18 Análisis D.A.F.O

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

		Estrategias - MATRIZ DAFO / FODA		
DAFO	Crecimiento del Mercado Incursionar en la apertura de nuevos locales Demanda del Mercado Plan Nacional del Buen Vivir		Competencia Directa e Indirecta Trayectoria de la competencia dentro del mercado Desempleo Producto Interno Bruto	
	Estrategias OFENSIVAS		Estrategias DEFENSIVAS	
Existencia de Potenciales Clientes	1	A medida que va creciendo la población es una oportunidad para el negocio con la existencia de potenciales clientes	1	Mantener a los clientes con ayuda del marketing
Acceso a Crédito con Proveedores	2	Al momento de Posesionarse en el mercado se accede a créditos y esto ayudara a la apertura de sucursales	2	Brindar un servicio de calidad
Localización del Restaurante	3	Al estar ubicado en un área cerca de instituciones educativas hace que el proyecto sea factible, con la demanda de estudiantes y profesores	3	Establecer estrategias de marketing con el cliente
Iniciativa de Patrimonio	4	Con el Plan Nacional del Buen vivir se puede obtener acceso a créditos	4	Mantener un ambiente agradable
Debilidades	Estrategias REORIENTACIÓN		Estrategias SUPERVIVENCIA	
Capacitación al Personal	1	Realizar capacitaciones que orienten a dar un mejor servicio a los clientes	1	Exigir al personal que sean amables con los clientes
Manejo de Inventario	2	Capacitación para el manejo y cuidado del inventario	2	Preparar un mejor manejo de inventario
Poca capacidad de acceso a Crédito	3	Con la iniciativa del Gobierno del Plan Nacional del Buen Vivir se puede acceder a micro créditos con una tasa de interés del 7,73%.	3	Realizar un control minucioso de los ingresos y gastos, para así insertar estrategias de venta para el aumento del capital
Manejo de Estrategia - Marketing	4	Cambiar de Estrategia en el momento que empiecen a bajar las ventas y así tener una orientación de lo que queremos lograr	4	Realizar estrategias como promociones, de esta manera llamar la atención a los posibles clientes

Figura 19 Estrategias Matriz DAFO/ FODA

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

ANÁLISIS de la POSICIÓN ESTRATÉGICA (DAFO)					
Análisis de la SITUACIÓN INTERNA					
	FACTORES CRÍTICOS PARA EL ÉXITO	POSICIÓN	% Importancia para ÉXITO		VALORACIÓN
F FORTALEZAS pon los factores críticos	1 Calidad en el Producto	MF	35%	35%	1,4
	2 Buen Servicio	F	2%	2%	0,06
	3 Precio	F	5%	5%	0,15
	4 Ambiente acogedor	MF	15%	15%	0,6
	5 Aumentar la tasa de consumo	F	10%	10%	0,3
D DEBILIDADES pon los factores críticos	1 Poca capacitación al personal	M	1%	1%	0,02
	2 Poca experiencia en el mercado	D	2%	2%	0,04
	3 Rotación del personal	MD	3%	3%	0,03
	4 El mal manejo de inventario	MD	1%	1%	0,01
	5	MD		0%	0

Figura 20 Análisis de la Situación Interna

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS A PARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Análisis de la SITUACIÓN EXTERNA					
	FACTORES CRÍTICOS PARA EL ÉXITO	VALOR	% Importancia para ÉXITO		VALORACIÓN
O OPORTUNIDADES pon los factores críticos	1 Localización	MF	40%	40%	1,6
	2 Competencia	F	20%	20%	0,6
	3 Existencia de potenciales clientes	M	10%	10%	0,2
	Mantener un alto nivel de				
	4 satisfacción del consumidor	M	10%	10%	0,2
5	M	0%	0%	0	
A AMENAZAS pon los factores críticos	1 DELINCUENCIA	MF	2%	2%	0,08
	2 DESEMPLEO	F	4%	4%	0,12
	3 PRUDUCTO INTERNO BRUTO	M	1%	1%	0,02
	4	D	0%	0%	0
	5	MF	0%	0%	0

Figura 21 Análisis de la Situación Externa

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS A PARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Posición Estratégica Actual - FODA

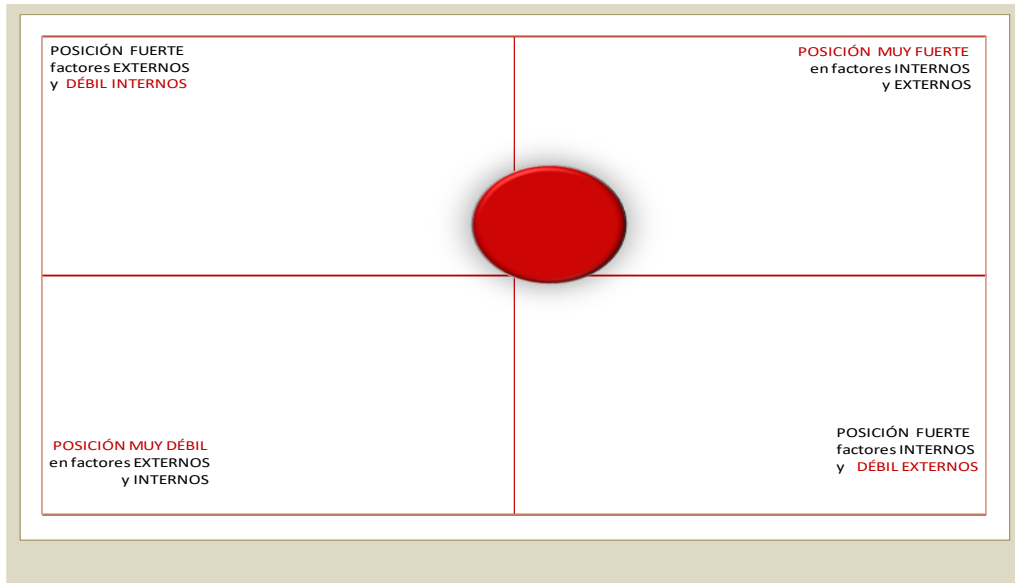


Figura 22 Posición Estratégica Actual - FODA

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

El FODA permite considerar de una forma global las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas a las que estará expuesta la microempresa, permite estar al tanto de cuáles son los factores negativos de mayor impacto, para de esta manera poder determinar estrategias que conlleven al éxito y poder minimizar las debilidades investigando alternativas las cuales ayude a la microempresa a cumplir metas y objetivos planteados en un inicio y así poder tener la satisfacción tanto de clientes internos como externos y sobre todo el rendimiento económico de la microempresa. Una vez realizado el análisis interno y externo se observa que las oportunidades de la creación del restaurante especializado en pollos broaster son factibles por la localización, existencia de potenciales clientes y en el futuro mantener un alto nivel de satisfacción al cliente final.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

CAPÍTULO III

3. Estudio de Mercado

Estudio de mercado es el conjunto de acciones que se ejecutan para saber la respuesta del mercado (Target (demanda) y proveedores, competencia (oferta)) ante un producto o servicio. Se analiza la oferta y la demanda, así como los precios y los canales de distribución. (Rico, 2005-2017, pág. 1).

El estudio de mercado determina que cantidad de la población adquirirá el servicio y quien no, de esta manera se analizará si el proyecto es factible o no.

3.01 Análisis del Consumidor

“El análisis del consumidor consiste en el análisis de las necesidades, gustos, preferencias, deseos, hábitos de consumo, comportamientos de compra y demás características de los consumidores que conforman el mercado objetivo” (Arturo, 2013, pág. 1).

Con el análisis al consumidor se determinará los gustos, personalidades, estilo de vida y expectativas de la población que será encuestada para la toma de decisiones.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

3.01.01 Determinación de la Población y Muestra

La población o universo se refiere al conjunto para el cual serán válidas las conclusiones que se obtengan. En una investigación puede considerarse varias poblaciones o sub-poblaciones. Se debe incluir una breve descripción de las características más sobresalientes de la población., en términos de su importancia para el estudio.

De la población es inconveniente, por razones prácticas, extraer muestras las cuales pueden ser o no estadísticamente representativas. En el diseño se debe definir y justificar el tipo de muestra, el método de selección que se va a emplear y el tamaño de la muestra.

En esta parte de la investigación, el interés consiste en definir quiénes y qué características deberán tener los sujetos.

El proceso de definición de esa población en estudio, en la mayoría de los casos, y dependiendo de algunos criterios, es necesario escoger una parte de ese universo para llevar a cabo el estudio. (Galán, 2010, pág. 2).

Para determinar la muestra se debe obtener datos reales del sector donde se va a poner en marcha el proyecto.

Tabla 26
Población

POBLACIÓN NÚMERO	
Ecuador	17.267.986
Sierra	7.733.725
Pichincha	3.172.200
Quito	2.735.987
Pomasqui	38.017
PEA	22.810

Fuente: INEC

Elaborado por: Silvana Cevallos

3.01.01.02 Muestra

Una muestra estadística es un subconjunto de datos perteneciente a una población de datos. Estadísticamente hablando, debe estar constituido por un cierto número de observaciones que representen adecuadamente el total de los datos. La estadística, como rama de las matemáticas, se encarga de recoger datos, ordenarlos y analizarlos. Es decir, cuando

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

queremos estudiar un determinado fenómeno recurrimos a la estadística. (López, 2018, pág. 1).

Se determina el número de encuestas que se realizara, a un determinado número de la población, para obtener resultados que aportarán a la realización del proyecto.

3.01.01.02.01 Formula de la Muestra

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

N= Población

P= Variación Negativo

Q= Variación Positiva

E= error

Z= Nivel de Confianza.

3.01.01.02.02 Aplicación de la Formula

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

$$n = \frac{(1,96)^2 (22.810) (0,50 * 0,50)}{(22.810) 0,0025 + 3,84 (0,50 * 0,50)}$$

$$n = \frac{3,84 (22.810) (0,25)}{22.810 * 0,0025 + 3,84 (0,25)}$$

$$n = \frac{21.907}{58}$$

$$n = 378$$

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

3.01.02 Técnicas de Obtención de Información

“Las técnicas de recolección de datos, son los procedimientos y actividades que le permiten al investigador obtener la información necesaria para dar cumplimiento a su objetivo de investigación”. (De Jesús, 2014, pág. 1).

Con la técnica de obtención de información ayuda a seleccionar datos reales de la población, para obtener información si el servicio es de satisfacción del consumidor.

3.01.02.01 Entrevista

Es una técnica de recopilación de información mediante contacto directo con las personas, a través de una conversación interpersonal, preparada bajo una dinámica de preguntas y respuestas, donde se dialoga sobre un tópico relacionado con la problemática de investigación. La interacción verbal es inmediata y personal, donde una parte es el entrevistador, quien formula las preguntas, y la otra persona es el entrevistado. La entrevista permite estar al tanto de la postura del o los informantes ante una situación determinada. (De Jesús, 2014, pág. 1).

3.01.02.02 Información

"La información es un conjunto de datos acerca de algún suceso, hecho o fenómeno, que organizados en un contexto determinado tienen su significado, cuyo propósito puede ser el de reducir la incertidumbre o incrementar el conocimiento acerca de algo". (Thompson, 2008, pág. 1).

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

3.01.02.03 Encuesta

Una encuesta es una manera de recoger información sobre un tema en específico, donde a través de ella logramos analizar los datos que necesitamos para llegar a una conclusión o dar solución a un problema en concreto. Cabe destacar que, se pueden conseguir muchos autores que la definen como una técnica y que a la vez la misma despliega una variedad de instrumentos o medios que puede facilitar su implementación. A continuación, conoceremos más sobre este medio y aprenderemos los diversos aspectos que alcanza la encuesta. (Riquelme, 2016, pág. 1).

(Ver Anexo 3)

3.01.03 Análisis de la Información

“Análisis de la información. Decodificación de datos contenidos en un documento, es ejecutado por un especialista en relación con las operaciones del procesamiento de la información para facilitar la recuperación y acceso a la misma”. (Díaz, 201, pág. 2).

3.01.03.01 Resultados de la Encuesta

Género

Tabla 27

Género.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MASCULINO	143	37,83%
FEMENINO	235	62,17%
TOTAL	378	100%

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

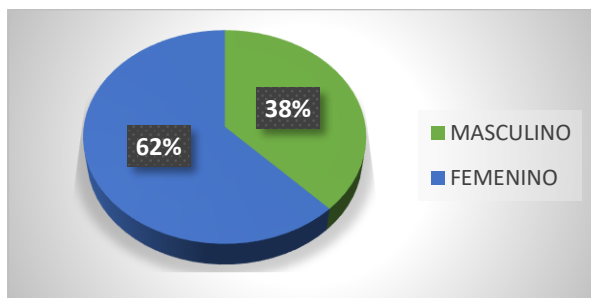


Figura 23 Género.

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

De los datos obtenidos de la primera pregunta, del 100% de las personas encuestadas se desprende que el 62% de la muestra es de género femenino, en donde se observa que en el proyecto se tendrá en su mayoría clientes de género femenino que masculino.

Pregunta 1 Rango de edad

Tabla 28
Rango de Edad.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
10-20	81	21,43%
21-30	85	22,49%
31-40	100	26,46%
41 en adelante	112	29,63%
TOTAL	378	100%

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

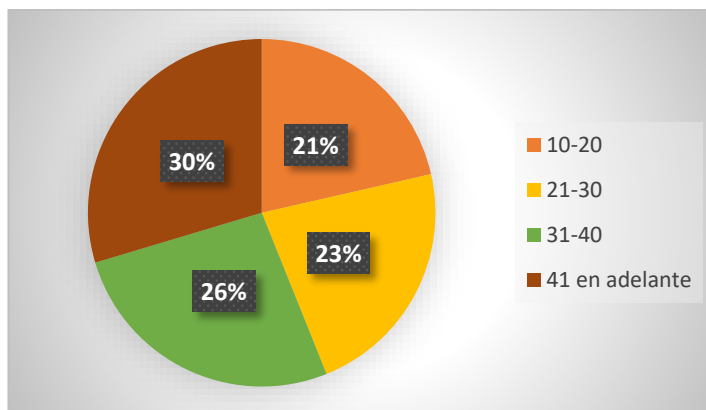


Figura 24 Rango de Edad

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

El rango de edad que sobresalió de la encuesta es de 41 años en adelante con un 30%, seguido de un 26% de 31 a 40 años. Estos datos ayudarán a determinar cuál es el porcentaje de edades que consumirán el pollo.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Pregunta 3 De preferencia usted consume carnes?

Tabla 29
Consumo

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Blancas – Pollo	238	62,96%
Rojas – Carne	140	37,04%
TOTAL	378	100%

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

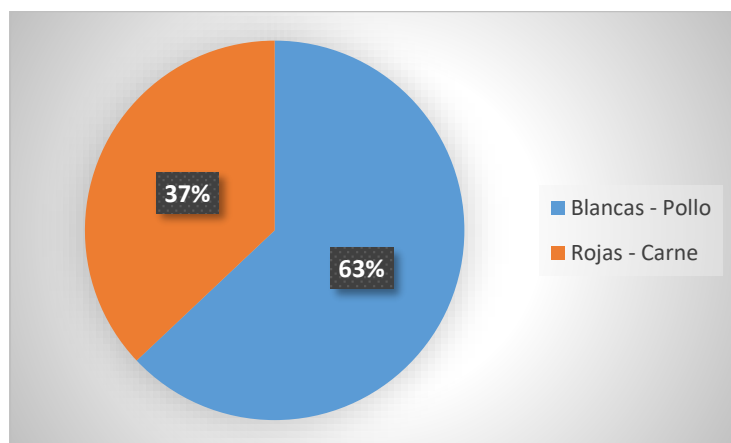


Figura 25 Consumo

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

Para el proyecto la frecuencia con la que consumen carne blanca es significativa, ya que con este dato se podrá determinar el consumo del mismo con un 63% de las personas encuestadas indican el consumo de carne blanca – pollo. Dando una oportunidad para la creación del restaurante especializado en pollo broaster.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Pregunta 2 ¿Con qué frecuencia compra usted pollo broaster?

Tabla 30
Frecuencia de Compra

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Diario	196	51,85%
Semanal	103	27,25%
Mensual	79	20,90%
TOTAL	378	100,00%

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos

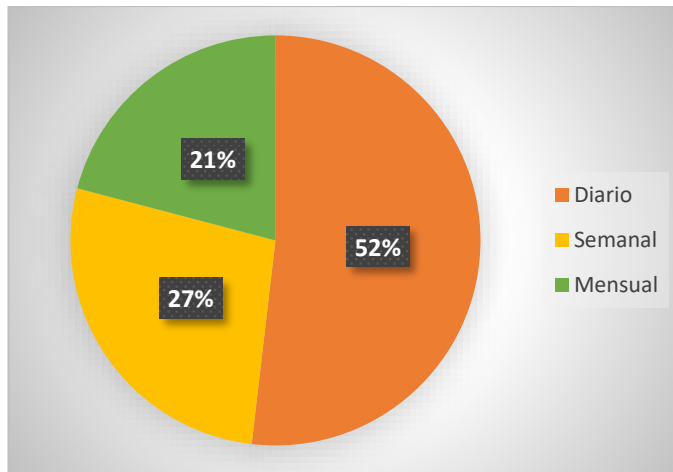


Figura 26 Frecuencia de Compra
Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos

El fundamento importante que se podrá sacar de esta pregunta es el porcentaje de personas que consumen pollo broaster, en frecuencia diario, semanal y mensual, la frecuencia de consumo ayudará a determinar la demanda que se tendrá en el proyecto, los datos arrojados son del 52% diario, 27% semanal y un 21% mensual. Siendo un porcentaje positivo para el proyecto.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Pregunta 3 ¿En qué ocasiones especiales consume usted pollo broaster?

Tabla 31
Ocasiones Especiales de Consumo

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Cumpleaños	99	26,19%
Reunión Social	169	44,71%
Trabajo	110	29,10%
TOTAL	378	100,00%

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos

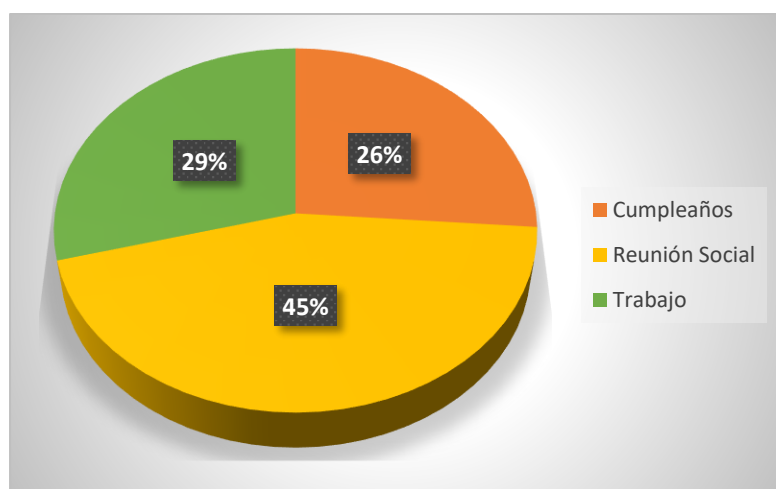


Figura 27 Ocasiones Especiales Consumo
Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos

En esta pregunta se observa los resultados notables ya que las personas prefieren consumir el pollo broaster en ocasiones especiales, los resultados arrojan con un 45% en reuniones sociales, con un 29% trabajo y un 26% Cumpleaños, esto indica que los futuros clientes consumirán el pollo en su mayoría en reuniones sociales, teniendo un impacto positivo el proyecto.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Pregunta 5 ¿En qué cantidad compra el pollo?

Tabla 32
Cantidad

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Octavos	85	22,49%
Cuartos	117	30,95%
Enteros	176	46,56%
TOTAL	378	100,00%

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

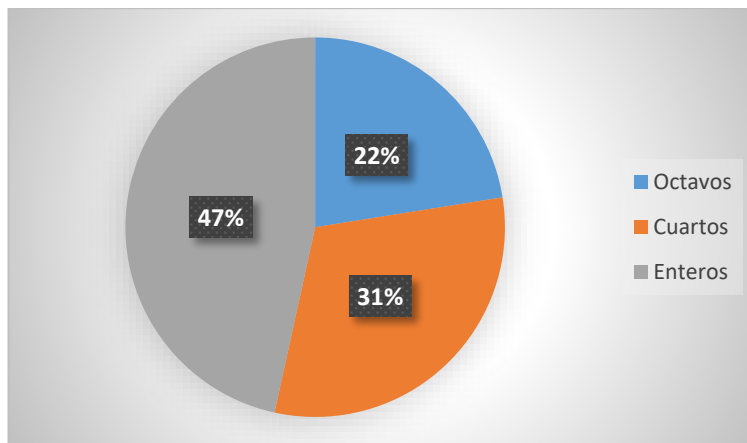


Figura 28 Cantidad

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

De los datos obtenidos en la pregunta cinco, se desprende que el 47% de la muestra prefiere comprar el pollo entero a diferencia de octavos y cuartos, en donde se observa que en el proyecto la mejor opción para promocionar el producto y exponerlo a la venta es el pollo entero.

Pregunta 6 ¿Considera que el horario del restaurante debe ser?

Tabla 33
Horario

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Desde las 10 am hasta las 21:30	263	70%
Desde las 11 am hasta las 00:30	115	30%
TOTAL	378	100%

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

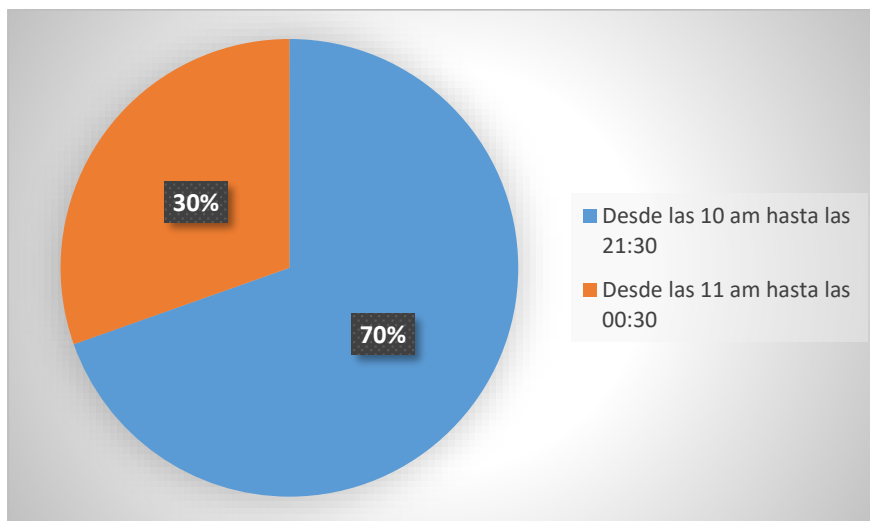


Figura 29Horario

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

Se observa la siguiente información según la encuesta realizada, que el horario con mayor aceptación es de 10am hasta las 21:30 con un 70% de la muestra, lo que ayudará a tener una mejor visión de lo que los futuros clientes desean para así ofrecer un servicio de calidad acorde a los requerimientos del consumidor final.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Pregunta 7 ¿Le gustaría que el servicio requerido sea entrega a domicilio?

Tabla 34
Servicio a Domicilio

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	250	66%
No	128	34%
TOTAL	378	100%

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos

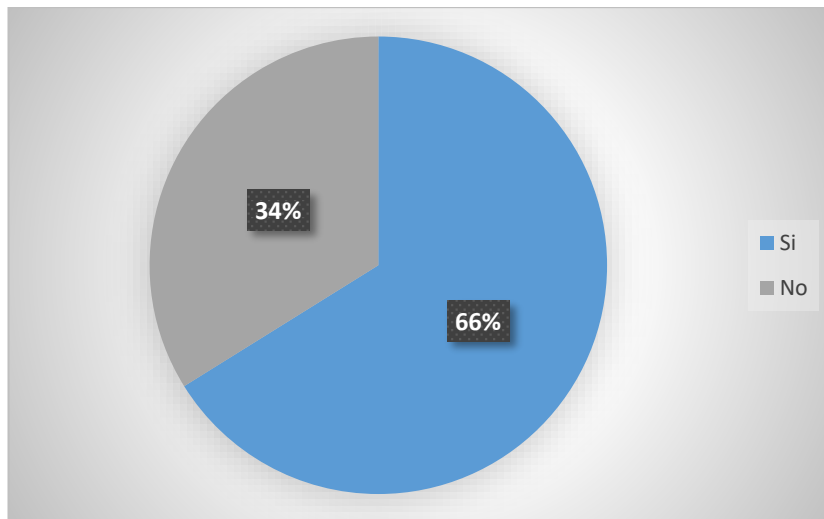


Figura 30 Servicio a Domicilio
Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos

El total de la muestra poblacional se evidencia que la mayoría de la población, el 66% prefiere que el servicio sea entrega a domicilio, lo que implica que el proyecto tiene una aceptación importante para su implementación y contribuirá con la sociedad.

Pregunta 8 ¿Con que le gustaría acompañar al pollo broaster?

Tabla 35
Alimentos para acompañar al Pollo Broaster

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Papas Cocidas	116	30,69%
Papas Fritas	189	50,00%
Yucas Fritas	73	19,31%
TOTAL	378	100,00%

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

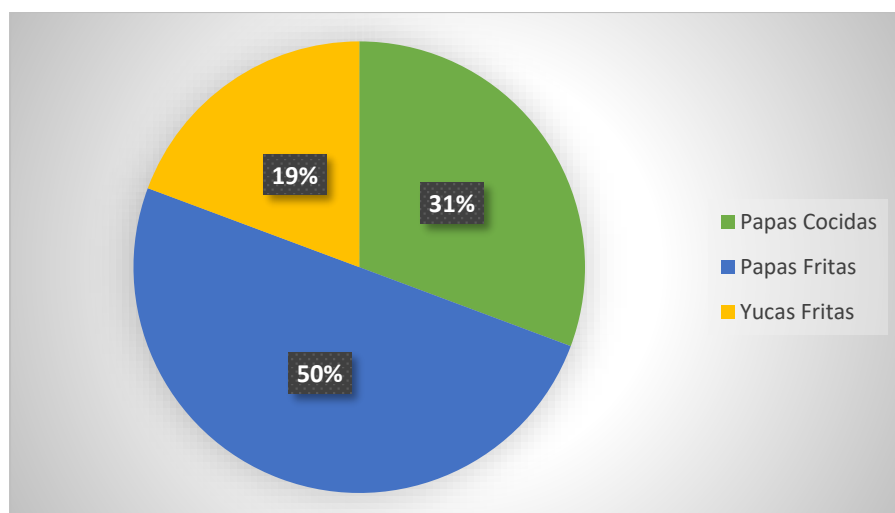


Figura 31 Alimentos para acompañar al Pollo Broaster

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

En la encuesta realizada a 378 personas se observa que la mayoría de las personas prefieren acompañar al pollo broaster, con papas fritas el 50%, con papas cocidas un 31% y con yucas fritas el 19%.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Pregunta 9 ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un pollo entero broaster con papas fritas?

Tabla 36
Precio por Servicio

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
\$ 13	241	63,76%
\$ 14	119	31,48%
\$ 15	18	4,76%
TOTAL	378	100,00%

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos

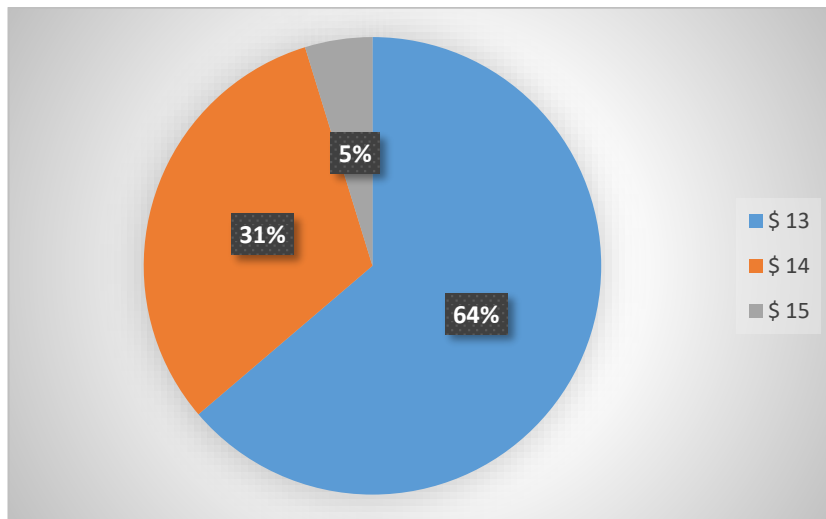


Figura 32 Precio por Servicio
Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos.

Mediante la encuesta realizada en la pregunta número 9, con respecto a qué valor estaría dispuesto a pagar por un pollo entero acompañado de papas fritas fue de 63.76% el valor de \$13, 31.48% el valor de 14\$ y un 4.76% el valor de \$5.00 con esta información permite conocer cuál es la mejor opción para promocionar el producto y exponerlo a la venta.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Pregunta 10 ¿Qué criterios toma en cuenta para elegir un restaurante y consumir pollo broaster?

Tabla 37
Criterios a tomar en cuenta por el Servicio

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Precio	110	29,10%
Calidad en la comida	220	58,20%
Calidad del Servicio	48	12,70%
TOTAL	378	100,00%

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos.

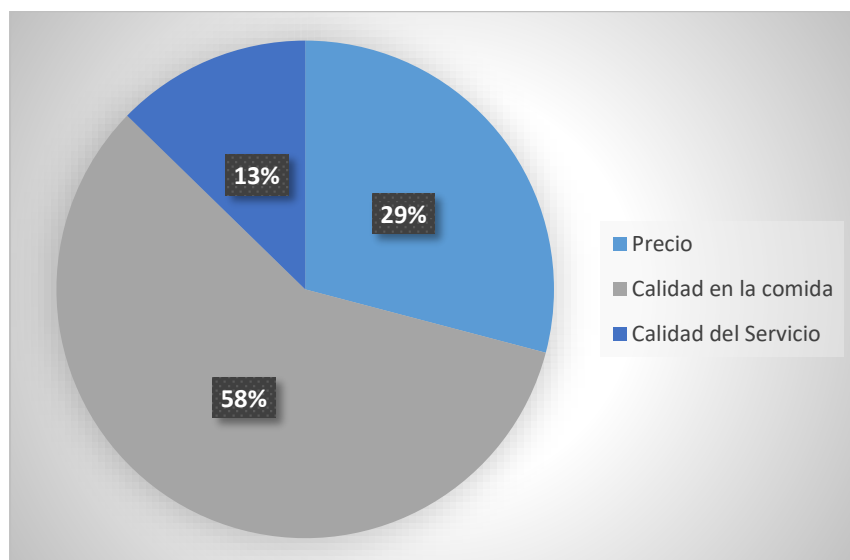


Figura 33 Criterios a tomar en cuenta por el Servicio

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos.

El dato relevante que se podrá usar de esta pregunta es la razón por la que la personas toman en cuenta al momento de elegir el servicio, la cual es la calidad en la comida con un porcentaje de 58,20% esto indica que nuestra calidad en la comida debe ser altamente competitivos en el sector.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

3.02 Demanda

Es la cantidad de bienes o servicios que el comprador o consumidor está dispuesto a adquirir a un precio dado y en un lugar establecido, con cuyo uso pueda satisfacer parcial o totalmente sus necesidades particulares o pueda tener acceso a su utilidad intrínseca. (Andrade, 2016, Pág. 215).

Es la cantidad de productos o servicios que las personas desean comprar en un periodo determinado.

3.02.01 Demanda Histórica

El objetivo de la Demanda Histórica es conocer el comportamiento del consumo en el tiempo pasado, es decir, la demanda de producto y servicio, que hubo en años anteriores. Este análisis solo se efectúa para productos que existen en el mercado. (Andrade, 2009, pág. 57).

Tabla 38
Demanda Histórica

AÑOS	DEMANDA
2018	89476
2017	73786
2016	60848
2015	50178
2014	41380

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

La Demanda Histórica trata de conocer el consumo de productos de años anteriores, para sí determinar si existe demanda del producto.

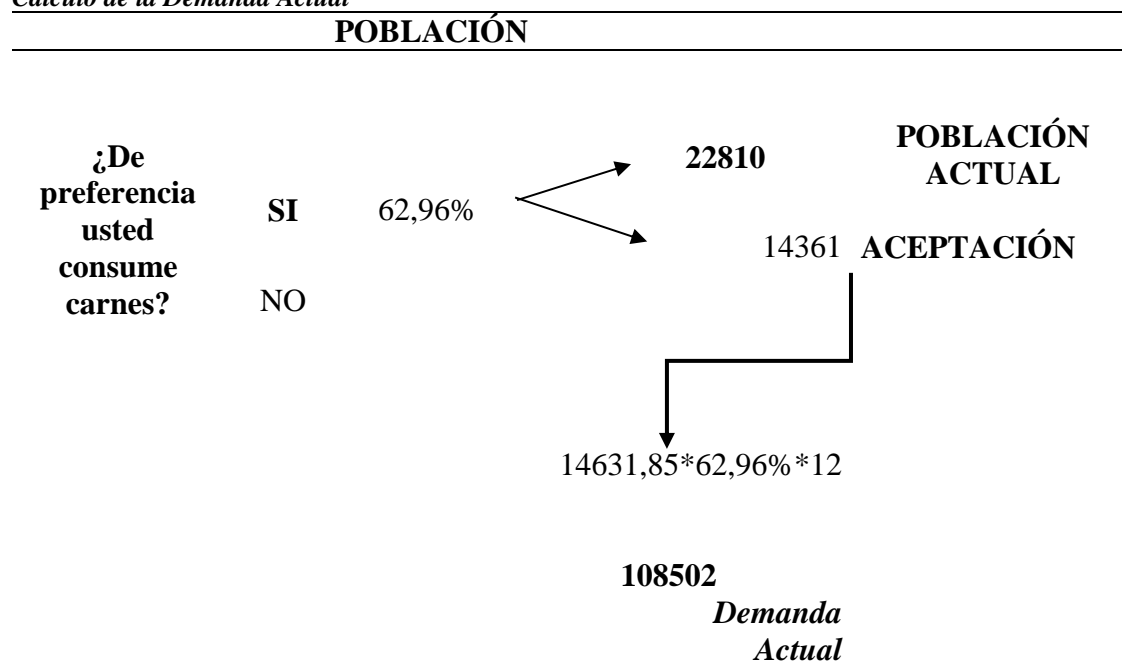
Para el cálculo de la Demanda Histórica se toma en cuenta la Demanda Actual restando por la misma demanda multiplicada por la tasa de crecimiento poblacional que es de 17.53%, dando como resultado la demanda para 5 años.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

3.02.02 Demanda Actual

“Determinar el volumen de bienes o servicios, que los consumidores actuales o potenciales están dispuestos a adquirir”. (Carreño, 2014, pág. 1).

Tabla 39
Cálculo de la Demanda Actual



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Silvana Cevallos.

Tabla 40
Demanda Actual

FRECUENCIAS	PORCENTAJE	ACEPTACION	DEMANDA ACTUAL
Carne Blanca (pollo)	63%	9043	108512
DEMANDA ACTUAL			108512

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

Tabla 41
Demanda Actual por Frecuencias

FRECUENCIA	PORCENTAJE	ACEPTACIÓN	DEMANDA ACTUAL
Diario	51,85%	7446,27	89355,24
Semanal	27,25%	3913,42	46961,05
Mensual	20,90%	3001,49	36017,83

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Una vez realizada la encuesta a 378 personas, se llega a la conclusión que el 63% de la muestra consumen pollo, siendo este una oportunidad para la creación del restaurante especializado en pollo broaster.

3.02.03 Demanda Proyectada

Es un elemento importante debido a que se constituye un factor crítico que permite determinar la viabilidad y el tamaño del Proyecto. La Demanda Proyectada se refiere fundamentalmente al comportamiento que esta variable puede tener en el tiempo, suponiendo que los factores que condicionaron el consumo histórico del bien “Z” actuaran de igual manera en el futuro. (Bennasar, 2015, pág. 85).

Tabla 42
Demanda Proyectada

AÑOS	DEMANDA
2019	108502
2020	127527
2021	149889
2022	176172
2023	207063
2024	243372

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

Para el cálculo de la demanda proyectada se toma en cuenta la Demanda Actual sumado por la misma demanda multiplicada por la tasa de crecimiento poblacional que es de 17.53%, dando resultado la demanda para los siguientes 5 años.

3.03 Oferta

“Actividad mediante la cual se presentan en un mercado ciertas mercancías con el objeto de ser ofrecida para su venta”. (Améz, 2002, pág. 177).

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

La oferta es la cantidad de productos que la microempresa está dispuesta a vender en un periodo determinado.

3.03.02 Oferta Actual

“Consiste en estudiar las características de la competencia que hay en la actualidad, tanto en las cantidades ofrecidas como en las condiciones en que se realiza dicha oferta”. (Deglin, 2011, pág. 1)

Tabla 43
Oferta Actual

DEMANDA ACTUAL	PORCENTAJE	TOTAL
108502	66,14%	71760,289
TOTAL OFERTA ACTUAL		71760,289

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos.

Tabla 44
Cálculo de la Oferta Actual

OFERTA		
		71760,29
¿Le gustaría que el servicio requerido sea entrega a domicilio?	SI	66,14%
	No	33,86%
		108502
		Oferta Actual
		Demanda Actual

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos.

Para el cálculo de la Oferta Actual se tomó en consideración la pregunta número 7 de la encuesta que es ¿Le gustaría que el servicio requerido sea entrega a domicilio?,

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

con resultado positivo para el proyecto del 66.14% multiplicando por el valor de la Demanda Actual que es 108502, y el resultado de la Oferta Actual es de 71760,29.

3.03.01 Oferta Histórica

El análisis del comportamiento histórico de la oferta del producto se realiza con el propósito de determinar la información que permita determinar pronósticos sobre su comportamiento futuro. Además, permite identificar y analizar las consecuencias positivas y negativas de decisiones que fueron tomadas por los competidores e incorporar dicha experiencia en beneficio del proyecto. (Bennasar, 2015, pág. 19)

Tabla 45
Oferta Histórica

AÑOS	TOTAL
2018	71760
2017	59177
2016	48801
2015	40243
2014	33187
2013	27367

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

Para el cálculo de la Oferta Histórica es el valor de la Oferta Histórica por el porcentaje de aceptación.

3.03.02 Oferta Proyectada

La oferta proyectada se describe a traer valores futuros al presente los cuales valdrán como base para saber que, solidez se de en productos o servicios se podría ofrecer en un futuro al mercado para satisfacer las necesidades.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Tabla 46
Oferta Proyectada

AÑOS	TOTAL
2019	71760
2020	84343
2021	99133
2022	116516
2023	136947
2024	160960

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

Para el cálculo de la Oferta Proyectada es el valor de la Demanda Proyectada por el porcentaje de aceptación.

3.04 Productos Sustitutos

“Los bienes sustitutos son bienes que compiten en el mismo mercado. Se puede decir que dos bienes son sustitutos cuando satisfacen la misma necesidad”. (Santillán, 2008, pág., 1)

Tabla 47
Productos Sustitutos

NOMBRE	LÍNEAS
Quitús	Pizza
Empanadas Chilenas	Empanadas
Pizza Zu	Pizza
Los Hot Dog de la González Suarez	Hot - Dog
Pizza Los Tíos	Pizza
Mega Parrilladas	Parrilladas
Tradiciones	Comida Típica
Los Encebollados de Don K	Encebollados
Fritada Charito	Fritada
Fritada Pomasqui	Fritada
Fritada la Esquina del Sabor	Fritada
Junto al Mar	Cevichería
Picantería del Roció	Fritadas
Exquisitas Fritadas el Garage	Fritadas
Picantería Rosita	Fritadas
Fritadas Pomasqui	Fritadas
Tropi Burger	Hamburguesas
Ceviches de la Rumiñahui	Comida Costeña
Yogurt de la Amazonas	Pan de Yuca - Yogurt
American Deli	Comida Variada
Búfalos	Parrilladas
Chifa Buena Suerte	Comida Oriental
Mayflower	Comida Oriental
Sweet & Coffee	Café, Pastel y Dulces

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Se observa cerca de la localidad del restaurante existen varios productos sustitutos, que pueden remplazar al pollo broaster, por ende es una leve amenaza para la creación del restaurante.

Tabla 48
Oferta Actual Productos Sustitutos

AÑO	OFERTA ACTUAL
2018	114514

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

Se calcula el número de personas que fueron beneficiadas el año pasado con los productos sustitutos en este caso con el pollo.

Tabla 49
Oferta Proyectada de Productos Sustitutos

AÑO	OFERTA PROYECTADA
2018	114514
2019	116988
2020	119514
2021	122096
2022	124733
2023	127427

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

Para el cálculo de la Oferta Proyectada de Productos Sustitutos se toma en cuenta la Oferta de Productos Sustitutos suma, por la misma oferta multiplicada por el porcentaje del PIB Sectorial que es de 2.60%, dando como resultado la Oferta Proyectada de los Productos Sustitutos para 5 años.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Tabla 50
Oferta Histórica de Productos Sustitutos

OFERTA HISTORICA	
AÑO	HISTORICA
2018	114514
2017	112040
2016	109620
2015	107253
2014	104936
2013	102669

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

Para el cálculo de la Oferta Histórica de Productos Sustitutos se toma en cuenta la Oferta de Productos Sustitutos restando por la misma oferta multiplicada por el porcentaje del PIB Sectorial que es de 2.16%, dando como resultado la Oferta Histórica de los Productos Sustitutos para 5 años.

3.05 Balance Oferta Demanda

En una situación normal, el mercado se encuentra equilibrado. Se oferta tanto como se demanda. Es decir que todo lo que hay para vender se vende (nadie demanda más ni menos de ese determinado bien o servicio de lo que está ofertado en el mercado). (Bennasar, 2015, Pág. 85-86).

3.05.01 Balance Actual

Evidencia la no acumulación de las necesidades de los compradores que no satisfacen las necesidades hasta la actualidad donde el proyecto, pretende que sean cubiertas.

Tabla 51
Balance Actual

AÑO	DEMANDA ACTUAL	OFERTA ACTUAL	DEMANDA INSATIFECHA
2019	108502	71760,28897	36741
BALANCE ACTUAL			36741

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Para el cálculo del Balance Actual se toma en cuenta el valor de la Demanda Actual restando el valor de la Oferta Actual dando como resultado la Demanda Insatisfecha.

3.05.02 Balance Proyectado

Es la situación económica financiera proyectada para fin de gestión, la información requerida es: Saldo a inicio de período de las distintas cuentas, es decir el balance general a inicio de período, aumentos proyectados de las distintas cuentas del balance, disminuciones proyectadas de las distintas cuentas del balance. (Thompson, 2001, pág. 90).

Tabla 52
Balance Proyectado

AÑOS	DEMANDA PROYECTA	OFERTA PROYECTADA	DEMANDA INSASTIFECHA PROYECTADA
2020	127527	84343	43184
2021	149889	99133	50756
2022	176172	116516	59656
2023	207063	136947	70117
2024	243372	160960	82412

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

Para el cálculo del Balance Proyectado para los siguientes 5 años se toma en cuenta el valor de la Demanda Proyectada por cada año restando el valor de la Oferta Proyectada dando como resultado la Demanda Insatisfecha Proyectada.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

CAPÍTULO IV

4. Estudio Técnico

El estudio técnico no es un estudio aislado ni tampoco se refiere exclusivamente a aspectos relacionados con la producción del proyecto. Por el contrario, deberá tomar la información del estudio de mercado referente a necesidad de locales de venta y distribución para determinar la inversión en obra física respectiva. (Hernández, 2011, pág. 1)

Este estudio permite relacionar con la producción del proyecto. Haciendo referencia al estudio de mercado para determinar la inversión

4.01 Tamaño del Proyecto

El tamaño de un proyecto es su capacidad de producción durante un periodo de tiempo de funcionamiento que se considera normal para las circunstancias y tipo de proyecto de que se trata. El tamaño de un proyecto es una función de la capacidad de producción, del tiempo y de la operación en conjunto. (Rojas, 2007, pág. 2)

4.01.01 Capacidad Instalada

La capacidad instalada, se refiere a la capacidad máxima de producción sostenida de una instalación como una central eléctrica, una fábrica de productos, planta de combustible, refinería de metales, minería, etc. En el caso de empresas energéticas, esta capacidad depende de la capacidad técnica interna de la planta para mantener la producción durante un período

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

de tiempo razonable (por ejemplo, un día), ni por un momento, ni de forma permanente, y sin tener en cuenta los acontecimientos externos, como la falta de combustible o eventos internos tales como el mantenimiento. La salida real puede ser diferente a la capacidad nominal (capacidad instalada) por una serie de razones en función de los equipos y de las circunstancias. (Buján, 2015, pág. 2)

Tabla 53
Capacidad Instalada máquina 1

CAPACIDAD	MINUTOS UTILIZADOS	PRESAS DE POLLO
DIARIA	480	640
SEMANAL	2880	3840
MENSUAL	11520	15360
ANUAL	138240	184320

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

La maquinaria 1 trabaja en función de presas tomando en cuenta de que por cada 15 minutos ingresan 20 presas de pollo, dando como resultado que al día la capacidad de trabajo reflejara 640 presas producidas en 480 minutos, de forma anual la máquina producirá 184.320 presas de pollo.

Tabla 54
Capacidad instalada máquina 2

CAPACIDAD	MINUTOS	LIBRAS PAPAS
DIARIA	480	320
SEMANAL	2880	1920
MENSUAL	11520	7680
ANUAL	138240	92160

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

La maquinaria 2 trabaja en función de libras de papas tomando en cuenta de que por cada 10 minutos ingresan 6.66 libras de papas, dando como resultado que al día la capacidad de trabajo reflejara 320 libras de papas producidas en 480 minutos, de forma anual la máquina producirá 92160 libras de papas.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

4.01.02 Capacidad Óptima

El tamaño de un proyecto es su capacidad de producción durante un periodo de tiempo de funcionamiento que se considera normal para las circunstancias y tipo de proyecto de que se trata. El tamaño de un proyecto es una función de la capacidad de producción, del tiempo y de la operación en conjunto. (Viveros, 2014, pág. 23).

Tabla 55
Capacidad Óptima máquina 1

CAPACIDAD	MINUTOS	PRESAS DE POLLO
DIARIA	40	40
SEMANAL	240	240
MENSUAL	960	960
ANUAL	11520	11520

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos.

Se determina que la maquinaria 1 trabaja en función de presas tomando en cuenta de que por cada 15 minutos ingresan 20 presas de pollo, dando como resultado que al día la capacidad óptima de trabajo reflejara 40 presas producidas en 40 minutos, de forma anual la máquina producirá 11520 presas de pollos, Observando tener un merma del 40% ya que se tomara en cuenta las horas con menor frecuencia de clientes y la acogida de clientes futuros en días posteriores por esta razón la máquina producirá menor cantidad de presas al día.

Tabla 56
Capacidad óptima máquina 2

CAPACIDAD	MINUTOS	LIBRAS PAPAS
DIARIA	20	16
SEMANAL	120	96
MENSUAL	480	384
ANUAL	5760	4608

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Se determina que la maquinaria 2 trabaja en función de libras tomando en cuenta de que por cada 10 minutos ingresan 6.6 libras de papas, dando como resultado que al día la capacidad óptima de trabajo reflejara 16 libras de papas, de forma anual la máquina producirá 4608 libras de papas, Observando tener un merma del 40% ya que se tomara en cuenta las horas con menor frecuencia de clientes y la acogida de clientes futuros en días posteriores por esta razón la máquina producirá menor cantidad de libras al día.

4.02 Localización

“Teoría o análisis económico sobre las dos vertientes que ofrece la ubicación óptima de una actividad económica en un emplazamiento concreto, la del empresario y la del Estado”. (Améz, 2002, pág. 151).

Tabla 57

Macro - localización

POBLACIÓN

Ecuador

Sierra

Pichincha

Quito

Pomasqui

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

La localización del Restaurante estará ubicada al Norte del Distrito Metropolitano de Quito.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.



Figura 34 Mapa de Quito
Fuente: Google Map
Elaborado por: Silvana Cevallos.

4.02.02 Micro-localización

“Una vez definida a la zona o población de localización se determina el terreno conveniente para la ubicación definitiva del proyecto. Este apartado deberá formularse cuando ya se ha avanzado el estudio de ingeniería del proyecto”. (ARQHYS, 2011, pág. 2)

El presente proyecto estará ubicado en la Parroquia de Pomasqui.



Figura 35 Micro Localización
Fuente: Google Map
Elaborado por: Silvana Cevallos.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS A PARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

4.02.03 Localización Óptima

“La localización óptima de un proyecto es la que contribuye en mayor medida a que se logre la mayor tasa de rentabilidad sobre el capital (criterio privado) u obtener el costo unitario mínimo”. (Velez, 2013, pág. 2)

Para la ejecución del presente proyecto se fijó 3 potenciales. Estas son:

- Alternativa 1: Avenida Manuel Córdova Galarza E1-13 y Santa Teresa
- Alternativa 2: Barrio Central de las cruces
- Alternativa 3: Barrio la Independencia.

Para una localización óptima se realizara el cuadro de ponderación de factores.

Figura 36
Ponderación de Factores

FATORES	PONDERACIÓN	ALTERNATIVA 1		ALTERNATIVA 2		ALTERNATIVA 3	
		PUNTAJE	CALIFICACIÓN	PUNTAJE	CALIFICACIÓN	PUNTAJE	CALIFICACIÓN
COSTO	20%	5	1	1	0,2	1	0,2
INFRAESTRUCTURA	10%	4	0,4	5	0,5	5	0,5
UBICACIÓN	45%	5	2,25	4	1,8	5	2,25
SEGURIDAD	10%	3	0,3	3	0,3	5	0,5
GARANTIAS	5%	1	0,05	4	0,2	4	0,2
VISIBILIDAD	5%	4	0,2	5	0,25	4	0,2
ACCESIBILIDAD	5%	5	0,25	4	0,2	3	0,15
TOTAL	100%	TOTAL	4,45	TOTAL	3,45	TOTAL	4

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

Una vez realizado el análisis, se puede asegurar que la localización óptima es la opción 1, es decir, Av. Manuel Córdova Galarza E1-13 y Santa Teresa con una calificación ponderada mayor de 4.45 puntos. El área donde se localiza el siguiente proyecto cuenta con 140 m2.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.



Figura 37 Alternativa 1

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

4.03 Ingeniería del Producto

4.03.01 Definición del Servicio

El presente proyecto tiene como finalidad la creación de un restaurante especializado en pollo broaster, satisfaciendo las necesidades de los futuros clientes.

4.03.02 Distribución de la Planta

La distribución de la planta del siguiente proyecto cuenta con 106.40 m² de terreno, que conforma el comedor, dos baños, Cocina, área Administrativas, el cual se encuentra dividido de la siguiente manera:

Matriz SLP

La matriz SLP consiente en distribuir la planta de mejor manera tomando en cuenta los criterios de proximidad según su beneficio.

Para un mejor entendimiento a continuación se presenta las simbologías y los códigos de cercanía entre las diferentes áreas.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Tabla 58
Código de Cercanía

N	CÓDIGO DE CERCANIA
1	Por Procesos
2	Por Gestión Administrativa
3	Necesidad
4	Ruido
5	Higiene

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos.

Tabla 59
Razones de cercanía

LETRA	ORDEN DE PROXIMIDAD
A	Absolutamente necesario que este cerca
I	Especialmente necesario que este cerca
O	Importante que este cerca
U	Cercanía Indiferente
X	Cercanía Indeseable

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos.

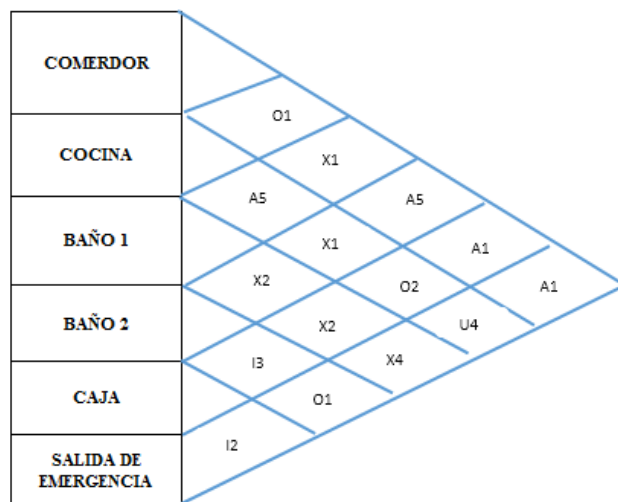


Figura 38Matriz SPL
Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Tabla 60
Distribución de la Planta

ÁREAS	METROS	TOTAL
COMEDOR	10 X 9	90
COCINA	8 X 6,10	42,7
BAÑOS	2 X 1,30	2,6
CAJA	1 X 1,10	1,1
TOTAL		136,4

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

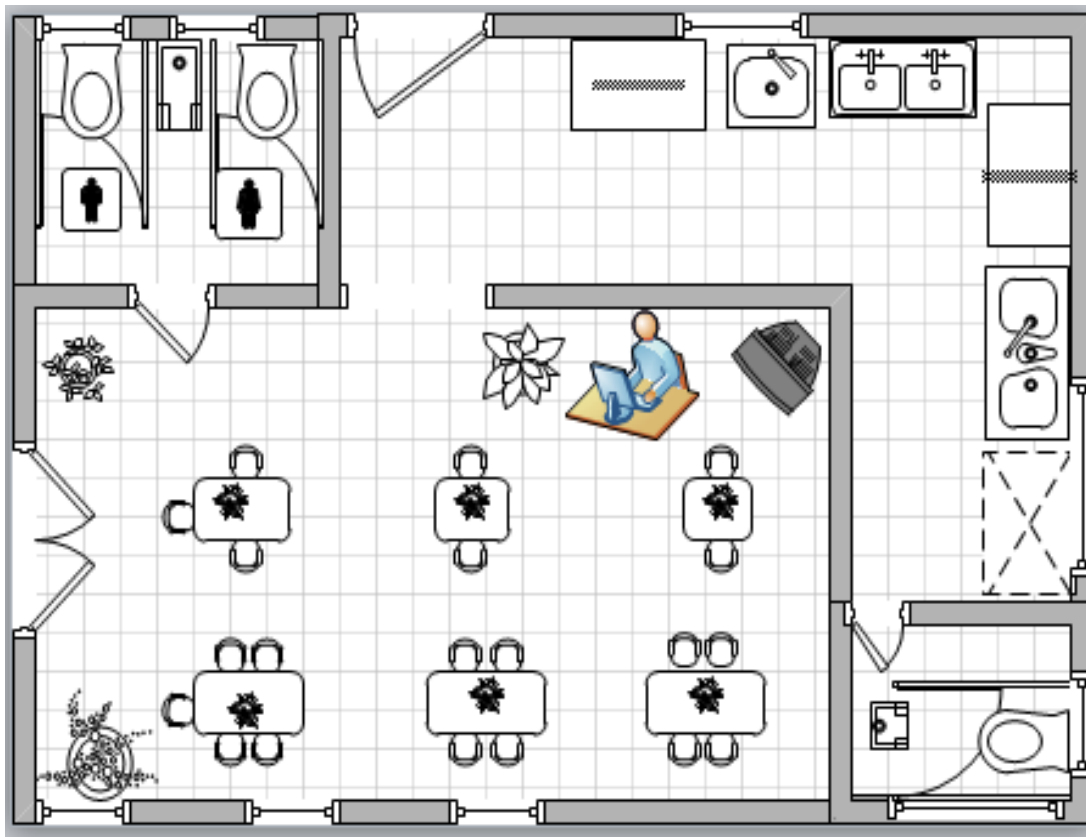




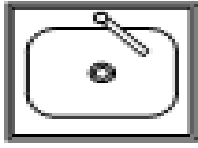

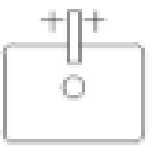

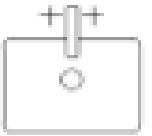







Figura 39 Distribución de la Planta

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Tabla 61
Circuito del Proceso de Producción

REFERENCIA	NOMBRE	PROCESO
	Mesa En Acero Inoxidable 304 Despacho de Alimentos	
	Cocina Indurama Montecarlo 5	
	Máquina 2 Freidora para papas con dos canastas	
	Máquina 1 Brosterizadora de 10 Lb	
	Mesa En Acero Inoxidable 304 Preparación de Alimentos	
	Lavabo	
	Refrigeradora Mabe 250lts 12 Pies	

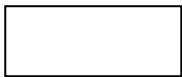
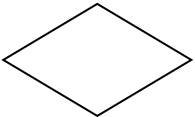

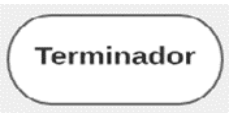
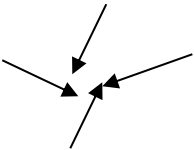
Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

4.03.03 Diagrama del Flujo

El diagrama de flujo es la representación gráfica de los procesos a utilizarse dentro del restaurante.

Tabla 62
Símbolos de la Norma ANSI

FUNCIÓN	SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN
Proceso		Representa una instrucción que debe ejecutarse. Operación.
Decisión		Elección. Representa una pregunta e indica el destino del flujo de información con base en respuestas alternativas de sí y no.
Base de Datos		Una lista de información con una estructura estandarizada que permite la investigación y la clasificación.
Entrada / Salida		Trámite u operación burocrática de rutina. Implica entrada o salida de información por cualquier parte del sistema.
Flechas		Representan flujo de información. Indican dirección que sigue el flujo en el sistema.

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

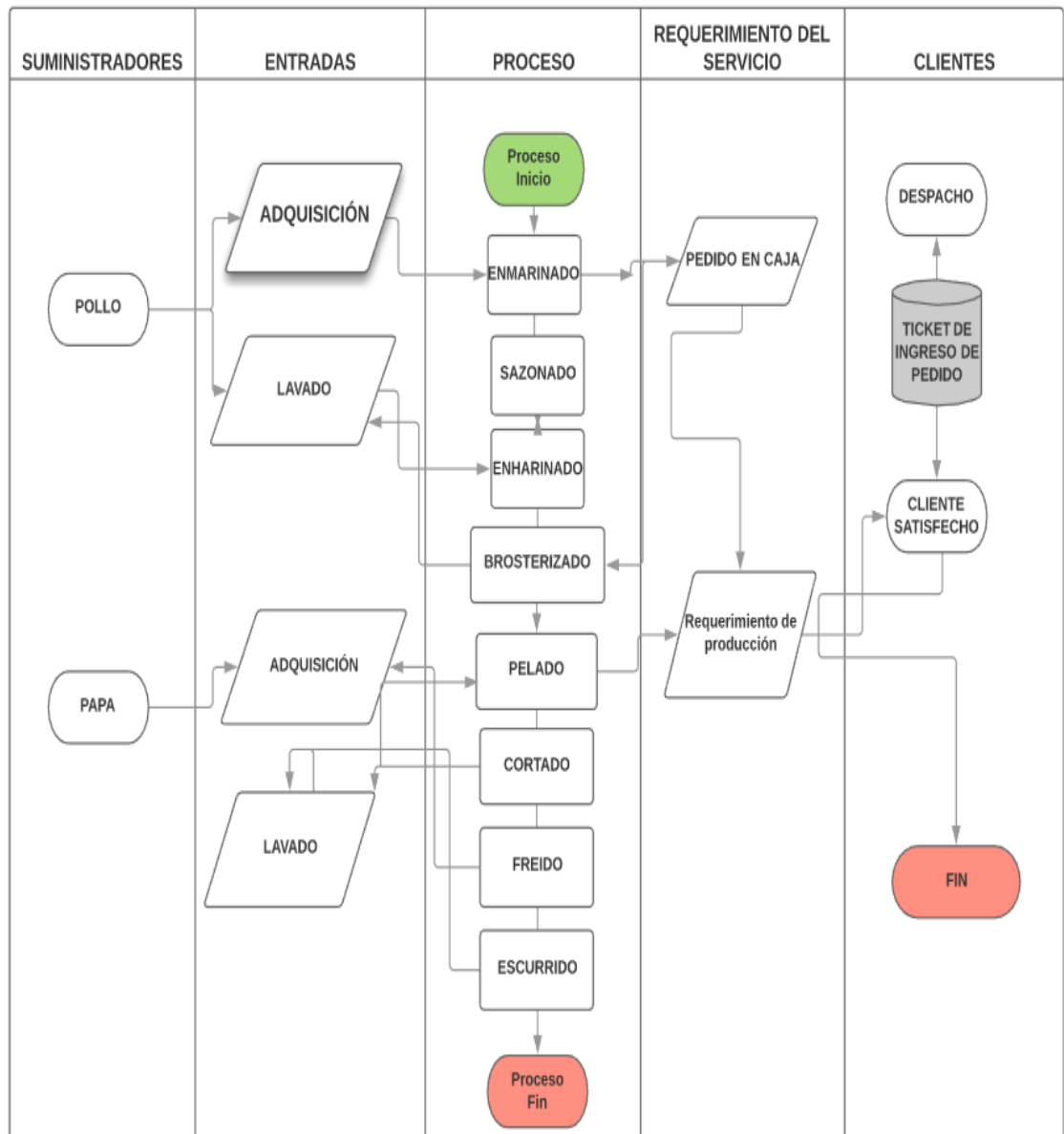


Figura 40 Diagrama de Flujo de Proceso del Pollo.

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS A PARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

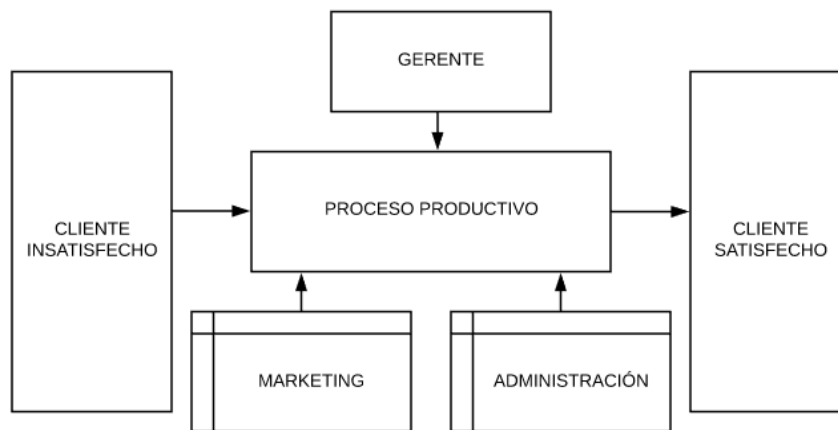


Figura 41Proceso

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

4.03.04 Maquinaria

“Cuenta de activo pertinente a la agrupación de inmovilizado material que recoge el conjunto de máquinas que se utilizan en la empresa para el desarrollo de su actividad productiva”. (Améz, 2002, pág. 155)

El restaurante contara con la siguiente maquinaria para poder ofrecer un buen servicio. (Ver Anexo 4).

Tabla 63
Maquinaria

MAQUINARIA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Brosterizadora 10 lb	1	\$ 2.900,00	\$ 2.900,00
Freidora industrial de papas con dos canastas	1	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00
Vitrina térmica de dos bandejas	1	\$ 500,00	\$ 500,00
Extractor de olores	1	\$ 150,00	\$ 150,00
TOTAL			\$ 4.750,00

Fuente: Investigación Propia.

Elaborado por: Silvana Cevallos.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

4.03.05 Equipo

Activo fijo utilizado en el proceso productivo de una empresa. (Ámez, 2002, Pág.

91)

Tabla 64
Equipo

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Cocina Indurama Montecarlo 5 Quemadores Acero Inox Timer	1	\$ 739,99	\$ 739,99
Refrigeradora Mabe 250lts 12 Pies	1	\$ 383,99	\$ 383,99
Cilindro de Gas	3	\$ 46,99	\$ 140,97
Rebanador Cortador De Papas Fritas Industrial	1	\$ 30,00	\$ 30,00
Licuadaora Clásica Oster De 3 Velocidades	1	\$ 53,99	\$ 53,99
TOTAL			\$ 1.348,94

Fuente: Fuente Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

Tabla 65
Equipo de Computación

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Laptop Hp 15 Intel Core I3-7100 8gb 1tb	1	\$ 641,00	\$ 641,00
TOTAL			\$ 641,00

Fuente: Fuente Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

Tabla 66
Equipo de Oficina

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Caja Registradora	1	\$ 460,00	\$ 460,00
Calculadora Casio FX-350Es Plus	1	\$ 15,99	\$ 15,99
Teléfono Inalámbrico Panasonic Kxtgc350	1	\$ 41,00	\$ 41,00
TOTAL			\$ 516,99

Fuente: Fuente Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

4.03.06 Muebles y Enseres.

“Bien susceptible de ser trasladado de un lugar a otro sin que por ello pierda su naturaleza”.

(Améz, 2002, pág. 167).

Tabla 67
Muebles y Enseres de Producción

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO	VALOR TOTAL
Mesa En Acero Inoxidable 304			
Alimentos	2	\$ 190,00	\$ 380,00
Pinza para ensalada Tramontina	1	\$ 3,80	\$ 3,80
Pinza para adobar el Pollo Tramontina	1	\$ 4,20	\$ 4,20
Cuchillo	2	\$ 25,00	\$ 50,00
Bandeja de Acero Inoxidable con tapa para enharinar el pollo	1	\$ 40,00	\$ 40,00
Bandeja Acero Inoxidable para enmarinar el pollo	1	\$ 35,00	\$ 35,00
Bandejas en acero inoxidable 430 en 0.7 mm en tamaño 45 cm x 65 cm x 2 cm de altura	1	\$ 13,00	\$ 13,00
Gaveta Industrial Largo 60cm, Ancho 40cm, Alto 40cm. Peso: 4kg.	1	\$ 10,00	\$ 10,00
Cortador de papas Industrial	1	\$ 35,00	\$ 35,00
Ollas de 4 litros UMCO	1	\$ 40,00	\$ 40,00
Utensilios de Cocina	1	\$ 100,00	\$ 100,00
TOTAL			\$ 711,00

Fuente: Fuente Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Tabla 68
Muebles y Enseres

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO	VALOR TOTAL
Mesas	6	\$ 60,00	\$ 360,00
Sillas	24	\$ 12,00	\$ 288,00
Mueble (para ubicar la vajilla)	1	\$ 150,00	\$ 150,00
Platos medianos	24	\$ 0,90	\$ 21,60
Platos grandes	24	\$ 1,10	\$ 26,40
Cuchillos	24	\$ 0,60	\$ 14,40
Tenedores	24	\$ 0,60	\$ 14,40
Cucharas	24	\$ 0,60	\$ 14,40
Saleros	8	\$ 1,50	\$ 12,00
Canastas para poner los cubiertos	8	\$ 0,50	\$ 4,00
Cucharas pequeñas para el ají	12	\$ 1,00	\$ 12,00
Ajiceros	6	\$ 1,67	\$ 10,00
TOTAL			\$ 927,20

Fuente: Fuente Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

Tabla 69
Muebles y Enseres para Administración

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO	VALOR TOTAL
Silla (Caja)	24	\$ 12,00	\$ 288,00
Mueble (Caja)	1	\$ 110,00	\$ 110,00
Estantería	1	\$ 50,00	\$ 50,00
TOTAL			\$ 448,00

Fuente: Fuente Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

CAPÍTULO V

5. Estudios Financieros

“El estudio financiero es el análisis de la capacidad de una empresa para ser sustentable, viable y rentable en el tiempo”. (Mateos, 2017, pág. 2).

El estudio financiero es un factor significativo para la creación del restaurante el cual nos permitirá conocer mediante los respectivos estados financieros establecer el monto total que se requiere para poner en marcha el mismo.

5.01 Ingresos

“Contrapartida o equivalente monetario de una cantidad de bienes vendidos o de servicios prestados”. (Améz, 2002, Pág. 128).

5.01.01 Ingresos Operacionales

Comprende los valores recibidos y/o causados como resultado de las actividades desarrolladas en cumplimiento de su objeto social mediante la entrega de bienes o servicios, así como los dividendos, participaciones y demás ingresos por concepto de intermediación financiera, siempre y cuando se identifique con el objeto social principal del ente económico. (Suarez, 2009, pág. 2)

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Tabla 70
Ingresos Operacionales

CONCEPTO	VALOR
Costo de Producción unitario	\$ 1,28
Utilidad del 60%	\$ 1,95
P.V.P	\$ 2,50
Producción Mensual	960
Ingreso Mensual	\$ 2.395,60
Ingreso Anual	\$ 28.747,23

Fuente: Fuente Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

Como podemos visualizar los ingresos operacionales anuales serán de \$ 28747.23 esto se realizó en base al costo unitario de producción y posible número de clientes.

5.01.02 Ingresos No Operacionales

Los ingresos no operacionales se entienden como a los rubros monetarios que integran de otros orígenes de la microempresa que son impropias al giro de negocio para la cual estaría formada.

5.02 Costos

Se entiende la suma de erogaciones en que incurre una persona física o moral para la adquisición de un bien o de un servicio, con la intención de que genere ingresos en el futuro. Un costo puede tener distintas características en diferentes situaciones, según el producto que genere. (Ramírez, 2005, pág. 34).

5.02.01 Costo Directo

“Son los que se identifican plenamente con una actividad, departamento o producto”. (Ramírez, 2005, pág. 35).

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

5.02.01.01 Materia Prima Directa (MPD)

“Incluyen todos los materiales que se usan en la elaboración de un producto, que se identifican con éste con mucha facilidad y tienen el valor relevante que se contabiliza”. (Torres, 2010, pág. 28).

Tabla 71
Materia Prima

ALTERNATIVA	VALOR
Pollo	\$ 0,49
Papas	\$ 0,10
TOTAL	\$ 0,59

Fuente: Fuente Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

Una vez investigado el precio de la materia prima en este caso el pollo y las papas, se obtienen el valor de cada presa de pollo de \$ 0,49 y de la libra de papa de \$0.10 un total de \$0,59 que se utilizara en costo por materia prima.

5.02.01.02 Mano de Obra Directa (MOD)

Se refiere a todo el tiempo que se invierte para mantener un funcionamiento la planta productiva, pero no se relacionan directamente con los productos. Por tanto, este elemento del costo, al igual que la materia prima indirecta, se contabiliza dentro de los costos indirectos de fabricación. (Torres, 2010, pág. 29).

Tabla 72
Mano de Obra Directa

CARGO	SUELDO MES	COSTO TOTAL UNITARIO
Chef	450.00	0,39

Fuente: Fuente Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

En el proyecto se utilizará como Mano de Obra Directa al chef, con un sueldo mensual de \$450.00 que dividiendo para la cantidad de minutos trabajados al mes que se obtendrá un costo unitario de \$ 0,39.

5.02.02 Costos Indirectos

“Es el que no se puede identificar con una actividad determinada”. (Ramírez, 2005, pág. 36).

Tabla 73
Costos Indirectos

ITEM	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
Aceite (20 litros)	561	1,7	953,7
Especias	310	8,96	2777,6
Cilindro de Gas	50	2,5	125
Servicios Básicos	1	360	360
Sueldo mesero	1	0,03	0,03
TOTAL ANUAL			4216,33
PRODUCCION ANUAL			16128
CIF UNITARIO			0,26

Fuente: Fuente Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

Una vez realizado el análisis se determina los Costos Indirectos, para determinar los Costos Unitarios obteniendo un Costo Indirecto Unitario de \$0,26.

A continuación se detalla los todos los Costos:

Tabla 74
Costos de Fabricación

ELEMENTO	VALOR
Materia Prima	0,63
Mano de Obra	0,39
Costo Indirecto de Fabricación	0,26
TOTAL	1,28

Fuente: Fuente Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Tabla 75
Fijación de Precios

ELEMENTO	VALOR
Materia Prima	0,63
Mano de obra	0,39
CIF	0,26
COSTO UNT FABRICACION	1,28
Margen de Utilidad	95%
Factor de Fijación	1,95
Precio de Venta	<u>2,50</u>
Precio Sombra	2

Fuente: Fuente Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos.

5.02.03 Gastos Administrativos

“Gatos generados por la gestión de una empresa y que no son imputables a costes de producción”. (Améz, 2002, pág. 111)

Tabla 76
Gastos Administrativos

PERIODO	TOTAL
2020	9381,40
2021	9536,19
2022	9693,54
2023	9853,48
2024	10016,07

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

Tabla 77
Gastos Administrativos

TOTAL GASTOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Sueldos Administrativos	7581,40	7706,49	7833,65	7962,91	8094,29
Arriendo	1440,00	1463,76	1487,91	1512,46	1537,42
Servicios Básicos	300,00	304,95	309,98	315,10	320,30
Suministro de Oficina	60,00	60,99	62,00	63,02	64,06
TOTAL	9381,40	9536,19	9693,54	9853,48	10016,07

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Los gastos administrativos del presente proyecto comprenden el pago de remuneraciones con todos los beneficios apegados a la normativa, los suministros de oficina, servicios básicos, arriendo que se vayan a utilizarse en el ejercicio de la producción las cuales para el año base que es el 2020 proyecta el valor de \$ 9381,40 que corresponde para todo el año.

5.02.04 Gastos de Ventas

“Son los que se incurren en el área que se encarga de llevar el producto desde la empresa hasta el último consumidor”. (Ramírez, 2005, pág. 589).

Tabla 78
Gastos de Ventas

PERIODO	TOTAL
2020	27,50
2021	111,82
2022	113,66
2023	115,54
2024	117,44

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos

Tabla 79
Gastos de Ventas

DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Redes Sociales	50,00	50,83	51,66	52,52	53,38
Volantes	60,00	60,99	62,00	63,02	64,06
	110,00	111,82	113,66	115,54	117,44

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos

Los gastos de ventas del presente proyecto comprenden el pago de los gastos de publicidad que se utilizará para el marketing de la microempresa, arroja que para el año base que es el 2020 proyecta el valor de \$110,00. Dividiendo para los cuatro

trimestres del año nos da \$ 27,50. Cada tres meses. Valor que corresponde para todo el año.

5.02.05 Gastos Financieros

“Agrupación de cuentas pertenecientes al grupo de compras y gastos que recoge en ellas los gastos producidos en la empresa por intereses , descuentos y pérdidas, aparte de otros conceptos”. (Améz, 2005, pág. 112).

Tabla 80
Gastos Financieros

INSTITUCIONES	TASA DE INTERÉS NOMINAL
Banco Pichincha	23,50%
Banco Internacional	25,34%
Cooperativa 23 de julio	22,60%
Cooperativa Cooprogreso	22,08%
Cooperativa Cotocollao	22,00%

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

Una vez realizado la investigación en diferentes entidades financieras, se observa para el presente proyecto se tendrá, un gasto financiero debido al financiamiento de \$6.000,00

5.02.06 Costos Fijos

“Son los que permanecen constantes durante un periodo determinado, sin importar si cambian el volumen; por ejemplo, los sueldos, la depreciación en línea recta, alquiler del edificio, etcétera”. (Ramírez, 2005, pág. 37).

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Tabla 81
Costos Fijos

DESCRIPCIÓN	VALOR
Gastos Administrativos	1895,35
Gastos de Venta	27,50
Total Costos Fijos	1922,85

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

5.02.07 Costos Variables

Son los que cambian o fluctúan en relación directa con una actividad o volumen dado. Dicha actividad puede ser diferida a producción o ventas: la materia prima cambia de acuerdo con la función de producción, y las comisiones de acuerdo a las ventas. (Ramírez, 2005, pág. 37).

Tabla 82
Costos Variables

ELEMENTO	VALOR
Materia Prima	0,63
Mano de Obra	0,39
Costo Indirecto de Fabricación	0,26
TOTAL	1,28

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

5.03 Inversiones

“Aplicación de las personas físicas o jurídicas dan a sus fondos, tantos propios como ajenos, y que se realiza con el ánimo de obtener una rentabilidad o beneficio futuro”. (Améz, 2002, pág. 137).

5.03.01 Inversión Fija

Se concibe por inversión fija a todos los recursos tangibles y no tangibles precisos para poner en marcha el proyecto, se llama fija porque la empresa no se puede desasir de los mismos sin tener un perjuicio.

5.03.02 Activos Fijos

También denominado inmovilizado, está formado por los bienes destinado a asegurar la vida de la empresa, son bienes que no se destinan a la venta, y se consumen en largos periodos de tiempo, superiores a un año, por ejemplo una máquina, un automóvil, etc. (Aguirre, 2000, pág. 40).

Tabla 83
Activos Fijos

ACTIVOS FIJOS	COSTO
Maquinaria	4750,00
Equipos de Computación	641,00
Equipo de Oficina	1865,93
Muebles y Enseres	2086,20
TOTAL	9343,13

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

Los Activos Fijos que posee la microempresa, serán parte de la inversión para comenzar sus operaciones es de \$9.343,13. Donde se considera la maquinaria, Equipos de Computación, Equipos de Oficina Muebles y Enseres.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

5.03.03 Activos Nominales (diferidos)

Los activos nominales son bienes intangibles de la empresa, se asientan en el archivo que debe de tener para ser constituida los permisos etc., que servirán para que emprenda sus operaciones.

Tabla 84

Activos Nominales

ACTIVOS NOMINALES	COSTO
Gastos de Constitución	362,34

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

Los activos nominales que posee el presente proyecto son los gastos de constitución en este caso permisos de funcionamiento el valor es de \$362,34, cuyo valor será amortizado en 5 años.

5.03.04 Capital de Trabajo

Se considera como aquellos recursos que solicita la empresa para poder operar.

Ejemplo: efectivo, inversiones a corto plazo, cartera e inventarios.

Tabla 85
Capital de Trabajo

ITEM	VALOR
Costos de Producción	3695,02
Gastos Administrativos	1895,35
Gastos de Venta	27,50
Capital de Trabajo	5617,87
Días del año	360,00
Capital de Trabajo diario	15,61
Días de Desfase	30,00
Capital de Trabajo	468,16

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

El Capital de Trabajo corresponde al monto inicial es de \$468,16. Con el que contara el presente proyecto para cubrir los costos y gastos operativos para la apertura del mismo. El cálculo se determina mediante el método de días de desfase. El mismo que permite conocer cuál es el tiempo que la microempresa necesita para lograr mantener un financiamiento independiente, mediante la proyección anual de los costos de producción

5.03.05 Fuentes de Financiamiento y uso de fondos

Es el origen de los recursos con que se cubren las asignaciones presupuestarias.

Tabla 86
Fuentes de Financiamiento

FUENTE	APORTE	PARTICIPACIÓN
Recursos Propio	4173,63	30%
Deuda	6000,00	70%
TOTAL	10173,63	100%

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

La presente tabla se observa la inversión que se deberá realizar que es de, \$10173,63 de la cual se compone de un 30% de capital propio, con un 70% de capital

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

financiado que corresponde a, \$6.000,00 el cual se lo realizara a través de un crédito en la Cooperativa de Ahorro y Crédito Cotocollao.

5.03.06 Amortización de Financiamiento (tabla de amortización)

Cantidad de dinero que se debe cancelar periódicamente, previamente acordado durante un tiempo determinado para cancelar el total de la deuda incluido los intereses.

Para ello se financiara el proyecto mediante la Cooperativa de ahorro y crédito Cotocollao.

Tabla 87

Método de Amortización

AMORTIZACIÓN	INTERÉS PAGADO
Alemán	\$ 2.695,00
Francés	\$ 3.073,75

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

Se realiza el cuadro comparativo para determinar el método de amortización que se obtendrá para la solicitud del crédito.

Una vez realizado el análisis de las talas de amortización por dos métodos, se establece el método alemán, es beneficioso para la microempresa.

Tabla 88

Condiciones del Préstamo

Condiciones del Financiamiento	
Capital	6000
Plazo	48
Tasa Anual	22,0%
Tasa Mensual	1,83%

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Tabla 89
Tabla de Amortización Método Alemán

Periodo	Saldo Inicial	Cuotas	Interés	Amortización	Saldo Capital
0					6000
1	6000	\$235,00	110,00	125,00	5875,00
2	5875,00	\$232,71	107,71	125,00	5750,00
3	5750,00	\$230,42	105,42	125,00	5625,00
4	5625,00	\$228,13	103,13	125,00	5500,00
5	5500,00	\$225,83	100,83	125,00	5375,00
6	5375,00	\$223,54	98,54	125,00	5250,00
7	5250,00	\$221,25	96,25	125,00	5125,00
8	5125,00	\$218,96	93,96	125,00	5000,00
9	5000,00	\$216,67	91,67	125,00	4875,00
10	4875,00	\$214,38	89,38	125,00	4750,00
11	4750,00	\$212,08	87,08	125,00	4625,00
12	4625,00	\$209,79	84,79	125,00	4500,00
13	4500,00	\$207,50	82,50	125,00	4375,00
14	4375,00	\$205,21	80,21	125,00	4250,00
15	4250,00	\$202,92	77,92	125,00	4125,00
16	4125,00	\$200,63	75,63	125,00	4000,00
17	4000,00	\$198,33	73,33	125,00	3875,00
18	3875,00	\$196,04	71,04	125,00	3750,00
19	3750,00	\$193,75	68,75	125,00	3625,00
20	3625,00	\$191,46	66,46	125,00	3500,00
21	3500,00	\$189,17	64,17	125,00	3375,00
22	3375,00	\$186,88	61,88	125,00	3250,00
23	3250,00	\$184,58	59,58	125,00	3125,00
24	3125,00	\$182,29	57,29	125,00	3000,00
25	3000,00	\$180,00	55,00	125,00	2875,00
26	2875,00	\$177,71	52,71	125,00	2750,00
27	2750,00	\$175,42	50,42	125,00	2625,00
28	2625,00	\$173,13	48,13	125,00	2500,00
29	2500,00	\$170,83	45,83	125,00	2375,00
30	2375,00	\$168,54	43,54	125,00	2250,00
31	2250,00	\$166,25	41,25	125,00	2125,00
32	2125,00	\$163,96	38,96	125,00	2000,00
33	2000,00	\$161,67	36,67	125,00	1875,00
34	1875,00	\$159,38	34,38	125,00	1750,00
35	1750,00	\$157,08	32,08	125,00	1625,00
36	1625,00	\$154,79	29,79	125,00	1500,00
37	1500,00	\$152,50	27,50	125,00	1375,00
38	1375,00	\$150,21	25,21	125,00	1250,00
39	1250,00	\$147,92	22,92	125,00	1125,00
40	1125,00	\$145,63	20,63	125,00	1000,00
41	1000,00	\$143,33	18,33	125,00	875,00
42	875,00	\$141,04	16,04	125,00	750,00
43	750,00	\$138,75	13,75	125,00	625,00
44	625,00	\$136,46	11,46	125,00	500,00
45	500,00	\$134,17	9,17	125,00	375,00
46	375,00	\$131,88	6,88	125,00	250,00
47	250,00	\$129,58	4,58	125,00	125,00
48	125,00	\$127,29	2,29	125,00	0,00
Total		8695	2695,00	6000,00	

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

La microempresa requiere un crédito de \$6.000 el cual será diferido para cuatro años en cuotas accesibles que se podrán cancelar, el cual se lo realizara en la Cooperativa de Ahorro y Crédito Cotocollao. Cotocollao con una tasa de interés del 22% anual y tasa mensual del 1,83%.

Para efectos de comparación se calculó el método Francés (Ver Anexo 6)

5.03.07 Depreciaciones (tabla de depreciación)

“Es la reducción sistemática o pérdida de valor de un activo para su uso o caída en desuso, o por su obsolescencia ocasionada por los avances tecnológicos”. (Díaz, 2001, pág. 147).

Tabla 90
Depreciación

ACTIVOS FIJOS	COSTO	VIDA ÚTIL	2020	2021	2022	2023	2024	VALOR EN LIBROS
Maquinaria	4750,00	20,00	237,50	237,50	237,50	237,50	237,50	3562,50
Equipos de Computación	641,00	3,00	213,67	213,67	213,67			0,00
Equipo de Oficina	1865,93	10,00	186,59	186,59	186,59	186,59	186,59	932,97
Muebles y Enseres	2086,20	10,00	208,62	208,62	208,62	208,62	208,62	1043,10
TOTAL	9343,13		846,38	846,38	846,38	632,71	632,71	5538,57

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

Las depreciaciones manifiestan la disminución económica que van teniendo los bienes en el transcurso de los años. La maquinaria tiene una vida útil de 20 años con una depreciación anual de \$237,50. Equipos de Computación tiene una vida útil de 3 años con una depreciación anual de \$213,67. Equipos de Oficina, Muebles y Enseres

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

se deprecian a los 10 años por lo que al final de la proyección se obtendrá un saldo en libros.

Tabla 91

Amortización Gastos de Constitución

ACTIVOS							
NOMINALES	COSTO	AMORTIZACIÓN	2020	2021	2022	2023	2024
Gastos de Constitución	362,34	5	72,47	72,47	72,47	72,47	72,47

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

5.03.08 Estado de Situación Inicial

Es un estado financiero básico que informa en una fecha determinada la situación financiera de la empresa, al presentar en forma clara el valor de sus propiedades y derechos, sus obligaciones y su patrimonio, valuados y elaborados de acuerdo con los principios de contabilidad generalmente aceptados. (Coral, 1998, pág. 225).

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Tabla 92
Estado de Situación Inicial

DELICIOUS CHICKEN	
ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL	
AL 31 DE DICIEMBRE 2019	
ACTIVO	
ACTIVO CORRIENTE	
CAJA	5617,87
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	5617,87
ACTIVOS NO CORRIENTES	
MAQUINARIA	4750,00
DEPRECIACIÓN ACUMULADA MAQUINARIA	0,00
EQUIPO DE OFICINA	2086,20
DEPRECIACIÓN ACUMULADA OFICINA	0,00
EQUIPO DE COMPUTACIÓN	641,00
DEPRECIACION ACUMULADA EQUIPO DE COMPUTACIÓN	0,00
MUEBLES Y ENSERES	1865,93
DEPRECIACIÓN ACUMULADA MUEBLES Y ENSERES	0,00
TOTAL NO CORRIENTES	9343,13
OTROS ACTIVOS	
GASTOS DE CONSTITUCIÓN	362,34
TOTAL OTROS ACTIVOS	362,34
TOTAL ACTIVOS	<u>15323,34</u>
PASIVOS	
DEUDA BANCARIA	6000,00
TOTAL PASIVOS	6000,00
PATRIMONIO	
CAPITAL	9323,34
TOTAL PATRIMONIO	9323,34
TOTAL PASIVO +PATRIMONIO	<u>15323,34</u>



FIRMA DEL GERENTE

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos

El Estado se Situación Inicial refleja en qué condiciones emprende la microempresa financieramente al inicio de operaciones, para conseguir administrar adecuadamente

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

los recursos disponibles cancelar deudas y hacer que la microempresa siga creciendo en el mercado con un correcto manejo administrativo.

5.03.09 Estado de Resultados Proyectado (a cinco años)

Antes denominado Estado de Ganancias y pérdidas, es quizás el estado de mayor importancia por cuanto permite evaluar la gestión operacional de la empresa además sirve de base para la toma de decisiones. En este estado se resumen todas las transacciones correspondientes a los ingresos generados ya los costos y gastos incurridos por la empresa en un periodo determinado. La diferencia que resulta entre los ingresos y egresos será el producto de las operaciones que puede ser utilidad o pérdida. (Díaz, 2001, pág. 332).

Tabla 93
Estado de Resultados Proyectado (a cinco años)

CUENTAS	2020	2021	2022	2023	2024
VENTAS	28.747,23	29.494,65	30.261,51	31.048,31	31.855,57
COSTO DE PRODUCCIÓN	14.780,06	15.164,35	15.558,62	15.963,14	16.378,18
UTILIDAD BRUTA	13.967,16	14.330,31	14.702,89	15.085,17	15.477,38
GASTOS ADMINISTRATIVOS	9.381,40	9.625,32	9.875,57	10.132,34	10.395,78
GASTOS DE VENTA	110,00	112,86	115,79	118,81	121,89
GASTO DEPRECIACIÓN	846,38	846,38	846,38	632,71	632,71
GASTO AMORTIZACIÓN	72,47	72,47	72,47	72,47	72,47
UTILIDAD OPERACIONAL	3.556,91	3.673,28	3.792,68	4.128,84	4.254,53
GASTOS FINANCIEROS	1.168,75	838,75	508,75	178,75	0,00
UTILIDAD ANTS PARTICIPACIÓN					
TRABAJADORES	2.388,16	2.834,53	3.283,93	3.950,09	4.254,53
15% PARTICIPACIÓN					
TRABAJADORES	358,22	425,18	492,59	592,51	638,18
UTILIDAD NETA	2.029,94	2.409,35	2.791,34	3.357,58	3.616,35



FIRMA DEL GERENTE

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

En el Estado de Resultados Proyectado accede reflejar si se conseguirá pérdida o ganancia en el ejercicio de las actividad económica de la microempresa, evidencia que el presente proyecto tendrá una ganancia el cual el proyecto es viable además, cabe recalcar que para el cálculo de la utilidad no se tomó en cuenta al impuesto a la renta, debido que no es una microempresa no supera las bases imponibles por el SRI que son; Capital de negocio de \$180.000, Costos y Gastos de \$240.000 e Ingresos de \$300.000, debido que no se superar ninguna de estas bases imponibles no está obligada a llevar contabilidad ni pagar impuesto a la renta.

5.03.10 Flujo Caja

“Entrada y salida de fondos de caja. Conjunto de anotaciones contables realizadas en la cuenta de tesorería de una empresa”. (Améz, 2002, Pág. 104)

Tabla 94
Flujo de Caja

DELICIOUS CHICKEN						
FLUJOS DE CAJA						
	0	2020	2021	2022	2023	2024
UTILIDAD OPERACIONAL		3556,91	3673,28	3792,68	4128,84	4254,53
GASTO DEPRECIACIÓN		846,38	846,38	846,38	632,71	632,71
GASTO AMORTIZACIÓN		72,47	72,47	72,47	72,47	72,47
15% PARTICIPACION TRABAJADORES		358,22	425,18	492,59	592,51	638,18
FLUJO EFECTIVO OPERATIVO		4117,54	4166,95	4218,94	4241,51	4321,53
INVERSION DE ACTIVOS FIJOS	-9343,13					
RECUPEACIÓN ACTIVOS FIJOS						
INV CAP DE TRABAJO	-468,16					
RECUPERACIÓN CAPITAL DE TRABAJO						4012,4
FLUJO DE CAPITAL DE PROYECTO	-9811,29	4117,54	4166,95	4218,94	4241,51	8333,93
PRESTAMO	6000					
GASTOS FINANCIEROS		1168,75	838,75	508,75	178,75	0,00
DEVOLUCION DEL PRESTAMO		1200	1200	1200	1200	1200
FLUJO DE CAJA DEL INVERCIONSTA	-3811,29	1748,79	2128,20	2510,19	2862,76	7133,93



FIRMA DEL GERENTE

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

El flujo de Caja determina los fondos netos que posee la microempresa, para cubrir el valor del proyecto, con lo que facilitara la evaluación financiera.

5.04 Evaluación financiera

Se describe al análisis estudio financiero realizado, el cual admitirá determinar si es viable y rentable el proyecto mediante diferentes indicadores económicos.

5.04.01 Tasa de descuento

“Tipo de interés aplicado en el descuento de efectos. Coeficiente que se aplica para calcular el valor actual de un capital o renta futura”. (Améz, 2002, pág. 258).

Tabla 95 Tasa de Descuento

ELEMENTO	PORCENTAJE
Inflación	1,65%
Tasa De Riesgo País	6,51%
Prima De Riesgo	3%
TMAR	11,16%

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

En el cálculo de la TMAR evidencia que se espera, al invertir en el proyecto una tasa mínima de rentabilidad de 11,16% para que el inversor este confiado en ejecutar el proyecto.

5.04.02 VAN

El VAN o Valor Actual Neto, se conoce a esta herramienta financiera como la diferencia entre el dinero que entra a la empresa y la cantidad que se invierte en un mismo producto para ver si realmente es un producto (o proyecto) que puede dar beneficios a la empresa. (Mateos, 2017, pág. 2).

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

VAN=	-9811,29	$\frac{4117,54}{(1+0,01116)^1}$	$\frac{4166,95}{(1+0,01116)^2}$	$\frac{4218,94}{(1+0,01116)^3}$	$\frac{4241,51}{(1+0,01116)^4}$	$\frac{8333,93}{(1+0,01116)^5}$
VAN=	-9811,29	4117,54	4166,95	4218,94	4241,51	8333,93
		1,1116	1,23565456	1,373553609	1,526842192	1,69723778
VAN=	-9811,29	3704,15	3372,26	3071,55	2777,96	4910,29
VAN=		8024,93				

El valor actual neto indica que tiene un valor de \$ 8.024.93 lo cual se evidencia que el proyecto es factible y que se obtendrá una ganancia interesante para el propietario de la microempresa

5.04.04 TIR

El TIR o la tasa interna de retorno, es la tasa de descuento que se tiene en un proyecto y que nos permite que el BNA sea como mínimo igual a la inversión. Cuando se habla del TIR se habla de la máxima TD que cualquier proyecto puede tener para que se pueda ver como apto. (Mateos, 2017, pág. 3).

TIR	-9811,29	$\frac{4117,54}{(1+Tir)}$	$\frac{4166,95}{(1+Tir)^2}$	$\frac{4218,94}{(1+Tir)^3}$	$\frac{4241,51}{(1+Tir)^4}$	$\frac{8333,93}{(1+Tir)^5}$
TIR		37%				

La tasa interna de retorno muestra el porcentaje de ganancia que se espera tener al invertir en el proyecto que en este caso es de 37% que es superior a la tasa mínima aceptable de rentabilidad que es de 11,16%, demostrando que el proyecto es rentable y por ende es viable ejecutar.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

5.04.05 PRI (Período de recuperación de la inversión).

“Método para evaluar proyectos de inversión cuyo objetivo es determinar en cuánto tiempo se recupera la inversión. Por ello, se seleccionan los proyectos que se recuperan más rápidamente”. (Ramírez, 2005, pág. 592).

5.04.06 RBC (Relación costo beneficio)

“La relación costo beneficio toma los ingresos y egresos presentes netos del estado de resultado, para determinar cuáles son los beneficios por cada peso que se sacrifica en el proyecto”. (Váquiro, 2010).

Tabla 96
Período de Recuperación

AÑOS	FLUJO	F DESCONTADOS	F ACUMULADO
0	-9811,29	-9811,29	-9811,29
1	4117,54	3704,15	-6107,13
2	4166,95	3372,26	-2734,87
3	4218,94	3071,55	336,68
4	4241,51	2777,96	3114,64
5	8333,93	4910,29	8024,93

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

PRI=	AÑO DE ÚLTIMO FLUJO +	ÚLTIMO FLUJO ACUMULADO SIGUIENTE FLUJO DESCONTADO
PRI=	2+	$\frac{2734,87}{3071,55}$
PRI=	2+	0,890387991
PRI=		2,890387991

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Se observa que el periodo de recuperación es de 2 años 8 meses 9 días, lo que indica que el proyecto es viable ya que el periodo de recuperación es antes de los 5 años proyectados.

5.04.06 RBC (Relación costo beneficio)

La relación de costos sobre los beneficios es establecer la ganancia que se va a tener el capitalista por cada dólar puesto en el proyecto, los cuales se realizan de la sumatoria de los flujos de caja para el total de la inversión.

RCB=	-9811,29	$\frac{4117,54}{(1+0,011116)^1}$	$\frac{4166,95}{(1+0,011116)^2}$	$\frac{4218,94}{(1+0,011116)^3}$	$\frac{4241,51}{(1+0,011116)^4}$	$\frac{8333,93}{(1+0,011116)^5}$
RCB=	-9811,29	$\frac{4117,54}{1,1116}$	$\frac{4166,95}{1,23565456}$	$\frac{4218,94}{1,373553609}$	$\frac{4241,51}{1,526842192}$	$\frac{8333,93}{1,69723778}$
RCB=	-9811,29	3704,15	3372,26	3071,55	2777,96	4910,29
RCB=		8024,93				
RCB=			<u>0,301062245</u>			

En base al cálculo de la relación costo beneficio se establece que por cada \$1 invertido en el proyecto por parte del inversionista, se puede tener un beneficio de \$ 0,30 centavos de dólar, siendo este significativo para los beneficios del inversor.

5.04.07 Punto de equilibrio

Se define como el volumen de ventas necesarias para no perder ni ganar; es decir, quedar en equilibrio con utilidad cero. Para el análisis de punto de equilibrio, normalmente se trabaja con la utilidad operativa, o sea la utilidad antes de intereses, impuestos y cualesquiera otros gastos e ingresos que no pertenecen a la operación básica del negocio. (Díaz, 2001, pág. 383).

Tabla 97
Relación Costo Beneficio

Costos Fijos:	
Gastos Administrativos	9.381,40
Gastos de Ventas	27,50
TOTAL COSTO FIJO	9.408,90
Precio de venta	2,50
Costo variable unitario	1,28
P.E. =	CF = 9.408,90 = 7.760
	$\frac{\text{p} - \text{Cvu}}{1,21}$
P.E. =	7.760 X 1 = 7.760,38
	Ventas

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

Tabla 98
Punto de Equilibrio

ELEMENTO	TOTAL
Costos Fijos	9408,90
Costos Unitarios De Fabricación	1,28
Precio De Venta	2,50
Margen De Contribución	1,21
Punto De Equilibrio	7828

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Tabla 99
Comprobación del Punto de Equilibrio

CANTIDAD	INGRESO	CV TOTAL	COSTO FIJO	COSTO TOTAL	UT/PER
5000	12477,09	6414,958	9491,40	15906,36	-3429,26
6700	16719,31	8596,044	9491,40	18087,44	-1368,14
7828	19535,21	10043,81	9491,40	19535,21	0,00
10000	24954,19	12829,92	9491,40	22321,32	2632,87
12300	30693,65	15780,80	9491,40	25272,20	5421,45

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

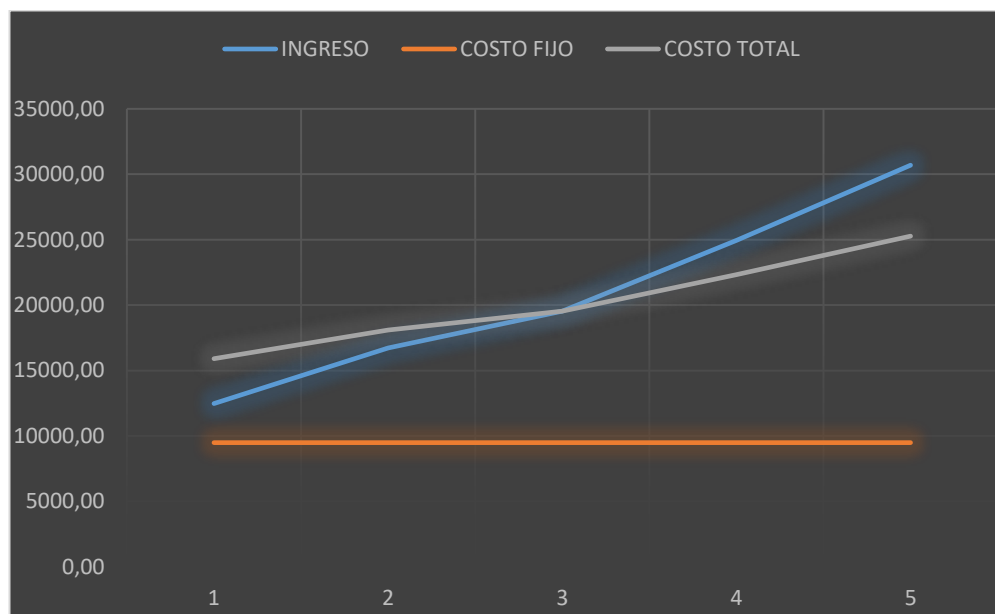


Figura 42 Punto de Equilibrio

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Silvana Cevallos

El Punto de Equilibrio se determina de la sumatoria de Gastos Fijos dividido para el precio de venta menos los Costos Unitarios de Fabricación dando como resultado 19535 unidades, las ventas deben ser superiores a 19535 caso contrario la microempresa tendría una pérdida.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

5.04.08 Análisis de índices financieros

Accede a saber la rentabilidad de la microempresa con relación a los Estados Financieros.

5.04.08.01 Índices de Rentabilidad

- Rendimiento sobre la inversión (ROI)

El ROI constituye la rentabilidad que se tendrá sobre la inversión realizada.

$$\text{ROI} = \frac{\text{UTILIDAD OPERACIONAL}}{\text{VENTAS}}$$

$$\text{ROI} = \frac{3556,91}{28747,23}$$

$$\text{ROI} = 12\%$$

El cálculo del ROI indica que la utilidad generada es del 12%, ya que la inversión es beneficiosa y se podrá invertir más para acrecentar la microempresa.

- Rendimiento Sobre el patrimonio (ROE)

El ROE representa la ganancia que va a poseer sobre el patrimonio de la empresa.

$$\text{ROE} = \frac{\text{UTILIDAD NETA}}{\text{PATRIMONIO}}$$

$$\text{ROE} = \frac{2029,94}{9323,34}$$

$$\text{ROE} = 22\%$$

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

La rentabilidad que se logra con la inversión es de 0,22 lo que indica que el proyecto puede seguir creciendo con el transcurso de la actividad comercial.

- Rendimiento Sobre Activos (ROA)

Este indicador calcula el porcentaje de rendimiento que se logrará sobre la inversión.

$$\text{ROA} = \frac{\text{UTILIDAD NETA}}{\text{ACTIVO}}$$

$$\text{ROA} = \frac{2029,94}{15323,34}$$

$$\text{ROA} = 13\%$$

Con el análisis del ROA se establece que el rendimiento de los activos de la microempresa es de 0,13% lo que indica que existe una rentabilidad del 13%.

CAPÍTULO VI

6. Análisis de Impactos

“El impacto está compuesto por los efectos a mediano y largo plazo que tiene un proyecto o programa para la población objetivo y para el entorno, sean estos efectos o consecuencias deseadas (planificadas) o sean no deseadas”. (Bello, 2009, pág. 4)

Se concibe por análisis de impactos a las fuerzas positivas o negativas que puede llegarse a considerar, una vez realizado la investigación del proyecto y determinar qué tan profundo se vería afectado el proyecto.

6.01 Impacto Ambiental

El impacto ambiental refiere a los efectos y consecuencias del accionar del hombre en el medio ambiente. La ecología es la ciencia que se dedica fundamentalmente a analizar dichas consecuencias y la magnitud del impacto producido o que puede llegar a producir; a su vez busca desde hace mucho tiempo concientizar a los gobiernos y países mediante proyectos de ley que ayuden a disminuir los impactos negativos que se ocasionan al medio ambiente. (Raffino, 2019, pág. 2).

Dentro del impacto ambiental se puede considerar que el presente proyecto tendrá, un impacto positivo y negativo, el positivo teniendo en cuenta que se va a satisfacer las necesidades del consumidor. Los desechos que la microempresa genere

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

serán ocupados como abono orgánico. El impacto negativo en un mínimo debido a la generación de desechos por actividades diarias al prestar el servicio.

6.02 Impacto Económico

Con origen etimológico en el vocablo latino impactus, impacto es un concepto que refiere a un golpe, ya sea físico o simbólico. Lo económico, por su parte, es aquello vinculado a la economía: la ciencia centrada en el análisis de la distribución de los recursos para la satisfacción de las necesidades materiales del ser humano. (Pérez, 2018, pág. 3).

Los factores económicos ayudan con la generación de fuentes de trabajo para a futuro obtener la posibilidad de crecer en el mercado nacional.

El proyecto tiene un impacto positivo en la economía ya que proporciona un incremento en el sector de servicios y al desarrollo económico del país.

6.03 Impacto Productivo

Con la apertura del restaurante tomara uno de los puntos más importantes de este objetivo que es apoyar al sector de servicios al consumir alimentos sin exceso de especias y condimentos.

El proyecto tendrá un impacto positivo ya que está bajo las Normas de Buenas Prácticas de Manufactura y los alimentos serán preparados el mismo día y esto no afectará la salud satisfaciendo las necesidades del consumidor.

6.04 Impacto Social

El término impacto, que procede del latín tardío impactus, tiene varios usos. En esta oportunidad vamos a centrarnos en su acepción como el efecto emocional o simbólico

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

que produce un hecho o un suceso. Impacto Social, por su parte, es aquello vinculado a la sociedad. Así se denomina a la agrupación de individuos que conviven en un mismo espacio y deben respetar diversas normas comunes. Con estas ideas en claro, podemos avanzar con la definición de impacto social. Se trata del resultado o la consecuencia de una determinada acción en una comunidad. (Pérez, 2018, pág. 3)

El proyecto trata de disminuir este impacto creando fuentes nuevas de empleo para diferentes personas para que tengan una mejor calidad de vida respetando los derechos sociales de cada individuo.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

CAPÍTULO VII

7. Conclusiones y Recomendaciones

7.01 Conclusiones

Una vez elaborada el proyecto, se llega a las siguientes conclusiones:

- La ejecución del presente proyecto sobre la implementación de crear un restaurante especializado en pollos broaster, ha permitido ampliar los conocimientos adquiridos durante toda la carrera
- Se ejecutó el análisis de la situación actual del país, con el fin de saber cuál es la atribución de las principales variables tanto del ambiente interno, como del ambiente externo; así mismo se obtuvo el análisis FODA, para fijar las fortalezas y debilidades que tendrá la microempresa.
- La investigación de mercado consintió saber si el proyecto de inversión tendría la aceptación del caso o no, de los resultados de la encuesta se desglosa que la aceptación del mismo es del 62.96%, esto significa que la aprobación es buena para la implementación del restaurante especializado en pollos broaster

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

- El estudio técnico estableció la localización adecuada en donde estará ubicado el restaurante, a la vez que permitió determinar la maquinaria, equipo, muebles y enseres que se utilizará en el proyecto.
- Se ejecutó el estudio financiero para determinar los ingresos operacionales, y también se fijó la inversión necesaria para el proyecto, la misma que es de \$10173.63
- La evaluación financiera aprobó comprobar si el proyecto es viable y/o rentable, otros indicadores financieros necesarios para la evaluación del proyecto. Se Observa un Valor Actual Neto de 8.024,93 en positivo; una Tasa Interna de Retorno de 37% positiva; un periodo de recuperación del capital en 2 años, 8 meses 9 días ; una relación costo – beneficio de \$0.30 por cada dólar invertido en el proyecto, y un punto de equilibrio de \$19535,21.

7.02 Recomendaciones

- Se recomienda que el proyecto sea implementado en un tiempo corto, puesto que éste se establecerá en un intermedio de vida para el capitalista.
- Es recomendable hacer investigaciones de mercado de forma permanente, puesto que esto accederá saber qué es lo que quiere el cliente, para ir innovando y así prestar un mejor servicio.

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

- En cuanto al reclutamiento del personal se deberá tomar en cuenta, personal capacitado que se implique con el restaurante y aporte en la ejecución de los objetivos de la misma.
- Tener márgenes de producción suficiente para atender las necesidades de los potenciales clientes.
- Llevar un control de costos como gestión administrativa financiera.
- Elaborar un plan de marketing de forma permanente con la finalidad de captar nuevos clientes.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre, J. (2000, Pág. 40). *Contabilidad General*. Madrid, Didáctica Multimedia, S.A
- Aguirre, J. (2000, pág. 409). *Contabilidad General*. 3ra Edición. Madrid, Didáctica Multimedia, S.A
- Améz, F, (2002, Pág. 89). *Diccionario de Contabilidad y Finanzas*. 1ra Edición. Madrid. Cultural, S.A
- Améz, F., (2002, Pág. 173). *Diccionario de Contabilidad y Finanzas*. 1ra Edición. Madrid. Cultural, S.A
- Améz, F., (2002, Pág. 202). *Diccionario de Contabilidad y Finanzas*. 1ra Edición. Madrid. Cultural, S.A
- Améz, F. (2002, Pág. 177). *Diccionario de Contabilidad y Finanzas*. 1ra Edición. Madrid. Cultural, S.A
- Améz, F. (2002, Pág. 151). *Diccionario de Contabilidad y Finanzas*. 1ra Edición. Madrid. Cultural, S.A
- Améz, F. (2002, Pág. 167). *Diccionario de Contabilidad y Finanzas*. 1ra Edición. Madrid. Cultural, S.A
- Améz, F. (2002, Pág. 128). *Diccionario de Contabilidad y Finanzas*. 1ra Edición. Madrid. Cultural, S.A
- Améz, F. (2002, Pág. 111). *Diccionario de Contabilidad y Finanzas*. 1ra Edición. Madrid. Cultural, S.A
- Améz, F. (2002, Pág. 137). *Diccionario de Contabilidad y Finanzas*. 1ra Edición. Madrid. Cultural, S.A
- Améz, F. (2002, Pág. 104). *Diccionario de Contabilidad y Finanzas*. 1ra Edición. Madrid. Cultural, S.A
- Andrade, S. (2006, pág. 215). *Diccionario de Economía*. 3ra Edición. Lima. Andrade
- Andrade. (2009, pág. 39). *Principios de la Economía*. 1ra Edición. España. Cultural S.A
- Andrade, (2009, pág.57). *Principios de la Economía*. 1ra Edición. España. Cultural S.A

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

- Anónimo. (2018). Recuperado el 24 de febrero del 2019, de significados: <https://www.significados.com/desempleo/>
- Anónimo, (2015). Recuperado el 16 de marzo del 2019, de Cliente: <https://www.significados.com/cliente/>
- Anónimo. (2018). Recuperado el 10 de marzo del 2019, de Producto Interno Bruto: <https://www.significados.com/pib/>
- Anónimo (2016). Recuperado el 25 de febrero del 2019, de El marketing mix de servicios: las 7 p's: <https://www.marketingsgm.es/marketing-mix-servicios-las-7-ps/>
- Anónimo, (2018). Recuperado el 26 de febrero del 2019, de Operaciones Logística: <https://retos-operaciones-logistica.eae.es/factores-economicos-de-una-empresa-que-deben-tenerse-en-cuenta/>
- Anónimo. (2008). Recuperado el 23 de marzo del 2019, de Quito Cultura Alcaldía Metropolitana de Quito: <http://www.quitocultura.info/venue/parroquia-pomasqui/>
- Anónimo. (2009). Recuperado el 23 de abril del 2019, de Ecuador Turismo: <https://www.goraymi.com/es-ec/pomasqui/parroquia-pomasqui-ajc8koscq>
- Anónimo. (2018). Recuperado el 28 de abril del 2019, de Retos en Supply Chain: <https://retos-operaciones-logistica.eae.es/factores-economicos-de-una-empresa-que-deben-tenerse-en-cuenta/>
- Anónimo. (2017). Recuperado el 13 de marzo del 2019, de Significados: <https://www.significados.com/planeacion-estrategica/>
- ARCSA. (2015). Recuperado el 23 de mayo del 2019, de Control Sanitario: <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/Registro-Oficial-Res-042-BPM-Alimentos.pdf>
- Arosh, C. (2008). Recuperado el 23 de abril del 2019, de Reviso: <https://www.reviso.com/es/que-es-un-proveedor>
- Arturo, (2013). Recuperado el 26 de febrero del 2019, de EL Análisis del Consumidor: <https://www.crecenegocios.com/el-analisis-del-consumidor/>
- Bello, R. (2009). Recuperado el 18 de abril del 2019, de Evaluación de Impacto: https://www.cepal.org/ilpes/noticias/paginas/9/37779/impacto_rbbcproy.pdf

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

- Bennasar, D. (2015, Pág. 19). *Conceptos Económicos básicos*. 3ra Edición. México D.F. Cultural S.A.
- Bennasar, D. (2015, Pág. 85-86). *Conceptos Económicos básicos*. 3ra Edición. México D.F. Cultural S.A.
- Bennasar, D. (2015, Pág. 85). *Conceptos Económicos básicos*. 3ra Edición. México D.F. Cultural S.A.
- Buján, A. (2015). Recuperado el 12 de marzo del 2019, de Capacidad Instalada: <https://www.encyclopediainfinanciera.com/definicion-capacidad-instalada.html>
- Carreño, N. (2004). Recuperado el 04 de Marzo del 2019, de Demanda Actual y Futura: <https://prezi.com/fkmtpg1vzu2p/demanda-actual-y-futura/>
- Corvo, T. (2002). Recuperado el 25 de febrero del 2019, de Lifeder: <https://www.Lifeder.com/análisis-situacional/>
- De Jesús, D. (2014). Recuperado el 03 de marzo del 2019, de Eumed: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2010f/852/TECNICAS%20DE%20RECOLECCION%20DE%20INFORMACION.htm>
- Deglin, R. & Chateaufneuf A. (2011). Recuperado el 29 de marzo del 2019, de Que es la oferta y la demanda: <https://www.elblogsalmon.com/conceptos-de-economia/que-es-la-oferta-y-la-demanda>
- Díaz, H. (2001, Pág. 147). *Contabilidad General*. 1ra Edición. Bogotá D.C. Pearson educación de Colombia Ltda.
- Díaz, H. (2001, Pág. 332). *Contabilidad General*. 1ra Edición. Bogotá D.C. Pearson educación de Colombia Ltda.
- Díaz, H. (2001, Pág. 383). *Contabilidad General*. 1ra Edición. Bogotá D.C. Pearson educación de Colombia Ltda.
- Editorial Definición, (2014). Recuperado el 12 de marzo del 2019, de Definición MX: <https://definicion.mx/localizacion/>.
- Franquet, A. (2009). Recuperado el 23 de abril del 2019, de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/microentorno.html>
- Galán, J. (2018). Recuperado el 24 de febrero del 2019, de economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/poblacion-activa.html>
- Galán, M. (2010). Recuperado el 26 de febrero del 2019, de determinación de la población y la muestra objeto de estudio en la

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

investigación:<http://manuelgalan.blogspot.com/2010/12/determinar-la-poblacion-y-la-muestra.html>

Garduñogu mx. (2012). Recuperado el 12 de marzo del 2019, de Macro – Micro Localización:<http://garduno-elaboracion-de-proyectos.blogspot.com/2012/01/macro-localizacion-y-micro-localizacion.html>

Gil, S. (2009). Recuperado el 28 de abril del 2019, de Economipedia:<https://economipedia.com/definiciones/competencia.html>

González, H. (2005). Recuperado el 15 de marzo del 2019, de Análisis FODA herramienta estratégica de las organizaciones: <https://www.gestiopolis.com/analisis-foda-herramienta-estrategica-de-las-organizaciones/>

González, A. (2010). Recuperado el 23 de febrero del 2019, de Blog Salmón: <https://www.elblogsalmon.com/conceptos-de-economia/que-es-la-inflacion>

Grupo Aranda. (2014). Recuperado el 23 de marzo del 2019, de Gestión Administrativa: <https://arandaformacion.com/blog/gestion-administrativa-curso/>

Hernández, J. (2012). Recuperado el 12 de marzo del 2019, de Estudio Técnico de Proyectos Presentación: <https://www.gestiopolis.com/estudio-tecnico-de-proyectos-presentacion/>

Hernández, J. (2011). Recuperado el 12 de abril del 2019, de Estudio Técnico de Proyectos Presentación: <https://www.gestiopolis.com/estudio-tecnico-de-proyectos-presentacion/>

Hernández, P. (2008). Recuperado el 25 de abril del 2019, de Factores Legales: <http://factoreslegales.blogspot.com/>

Juamp, J. (2015). Recuperado el 23 de marzo del 2019, de Educación: https://es.slideshare.net/kevinromeroperez56/valores-y-principios-humanos?next_slideshow=1

López, J. (2018). Recuperado el 26 de febrero del 2019, de economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/muestra-estadistica.html>

Mateos, S. (2017). Recuperado el 17 de abril del 2019, de Economía y Finanzas: <https://www.economiafinanzas.com/que-son-van-tir/>

Nunes, P. (2015). Recuperado el 12 de abril del 2019, de Gestión Comercial: <http://know.net/es/cieeconcom/gestion/gestion-comercial/>

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

- Peralta, I. (2010). Recuperado el 23 de marzo del 2019, de Slideshare:<https://es.slideshare.net/anarosamendez/factor-social>
- Pérez, P. (2018). Recuperado el 19 de abril del 2019, de Definición de impacto económico: <https://definicion.de/impacto-economico/>
- Pérez P. (2018). Recuperado el 19 de abril del 2019, de Definición de impacto social: <https://definicion.de/impacto-social/>
- Raffino, M. (2019). Recuperado el 18 de abril del 2019, de: Concepto: <https://concepto.de/impacto-ambiental/>.
- Ramírez, D. (2005, Pág. 34). *Contabilidad Administrativa*. 7ma Edición. México D.F. McGRAW-HILL/ INTERAMERICADA EDITORES S.A. DE C.V
- Ramírez, D. (2005, Pág. 35). *Contabilidad Administrativa*. 7ma Edición. México D.F. McGRAW-HILL/ INTERAMERICADA EDITORES S.A. DE C.V
- Ramírez, D. (2005, Pág. 36). *Contabilidad Administrativa*. 7ma Edición. México D.F. McGRAW-HILL/ INTERAMERICADA EDITORES S.A. DE C.V
- Ramírez, D. (2005, Pág. 37). *Contabilidad Administrativa*. 7ma Edición. México D.F. McGRAW-HILL/ INTERAMERICADA EDITORES S.A. DE C.V
- Ramírez, D. (1998, Pág. 225). *Contabilidad Universitaria*. 3ra Edición. Santafé de Bogotá, D.C., Colombia. McGRAW-HILL/ INTERAMERICADA S.A.
- Ramírez, D. (2005, Pág. 592). *Contabilidad Administrativa*. 7ma Edición. México D.F. McGRAW-HILL/ INTERAMERICADA EDITORES S.A. DE C.V.
- Revista ARQHYS. (2009). Recuperado en 14 de abril del 2019, de Que es una micro localización:<https://www.arqhys.com/que-es-una-microlocalizacion.html>.
- Rojas, F. (2007). Recuperado el 12 de marzo del 2019, de Formulación de Proyectos: <http://www.mailxmail.com/curso-formulacion-proyectos/tamano-proyecto>
- Rosas, V & Barrios, I. (2011). Recuperado el 20 de marzo del 2019, de Ambiente Externo: www.gestiopolis.com/ambiente-externo-de-las-organizaciones-empresariales/
- Rombiola, N. (2012). Recuperado el 24 de febrero del 2019, de finanzas: <http://www.finanzas.com/subempleo>
- Rico, V. (2005-2017). Recuperado el 26 de febrero del 2019, de Estudios de mercado: https://www.estudiosdemercado.org/que_es_un_estudio_de_mercado.html

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

- Riquelme, M. (2016). Recuperado el 03 de marzo del 2019, de Weby empresas: <https://www.webyempresas.com/encuesta-que-es-y-como-hacerla/>
- Santillán, M. (2008). Recuperado el 05 de marzo del 2019, de Comercialización Producto Sustituto: <http://mktunlam.blogspot.es/1211159940/producto-sustituto/>
- Schettino, M. (2002, Pág. 3). *Problemas Sociales, Políticos Y Económicos*. 2da Edición. Pearson Educación.
- Suarez, J. (2009). Recuperado el 29 de abril del 2019, de Ingresos Operacionales: <http://www.mailxmail.com/curso-contabilidad-practica-5-estado-ganancias-perdidas/ingresos-operacionales>
- Thompson, I. (2008). Recuperado el 03 de marzo del 2019, de Promonegocios: <https://www.promonegocios.net/mercadotecnia/definicion-informacion.html>
- Thompson, I. (2006). Recuperado el 10 de marzo del 2019, de Definición de Oferta: <https://www.promonegocios.net/oferta/definicion-oferta.html>
- Thompson, I. (12 de Abril de 2006). Recuperado el 10 de Marzo de 2019, de misión definición: <https://www.promonegocios.net/mercadotecnia/mision-definicion.html>
- Thompson, I. (2006). Recuperado el 23 de abril del 2019, de Definición de Misión: <https://www.promonegocios.net/empresa/mision-vision-empresa.html>
- Torres, A. (2010, Pág. 28). *Contabilidad de Costos Análisis para la toma de decisiones*. 3ra Edición. México D.F McGRAW-HILL/ INTERAMERICADA S.A.
- Urbano, S. (2017). Recuperado el 23 de abril del 2019, de Economía Finanzas: <https://www.economiafinanzas.com/que-son-van-tir/>
- Váquiro, J. (2010). Recuperado el 17 abril del 2019, de Grenecia-Financiera-Proyecto: <http://www.pymesfuturo.com/costobeneficio.html>
- Vélez, J. (2013). Recuperado el 12 de marzo del 209, de Localización óptima del proyectoy características técnicas: https://issuu.com/jhovel/docs/localizaci_n__ptima_del_proyecto_y_caracteris_ticas
- Viveros, R. (2014, Pág. 23). *Estimulación de Automática e informática Industrial*. 1ra Edición. Chile. Elsevier .

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

ANEXOS

Anexo 1 Logotipo



APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Anexo 2 Estrategias de Comercialización



APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Anexo 3 Encuesta

Para los fines académicos dígnese en resolver la encuesta abajo descrita, con el objetivo de realizar un estudio de factibilidad para la creación de un restaurante especializado en pollo broaster, ubicado en la parroquia de Pomasqui, muy gentil por su colaboración

Género

Masculino Femenino

1. Rango de edad

10 - 20 21-30 31 - 40 41 – En adelante

2. ¿De preferencia usted consume carnes?

Blancas (pollo) Rojas (carne)

3. ¿Con qué frecuencia compra usted pollo broaster?

Diario Semanal Mensual

4. ¿En qué ocasiones especiales consume usted pollo broaster?

Cumpleaños Reunión Social Trabajo

5. ¿En qué cantidad compra el pollo?

Octavos Cuartos Enteros

6. ¿Considera que el horario del restaurante debe ser?

Desde las 10 am Hasta las 21:30 Hasta las 00:30

7. ¿Le gustaría que el servicio requerido sea entrega a domicilio?

Si No

8. ¿Con que le gustaría acompañar al pollo broaster?

Papas Cocidas Papas Fritas Yucas Fritas

9. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un pollo entero broaster con papas fritas?

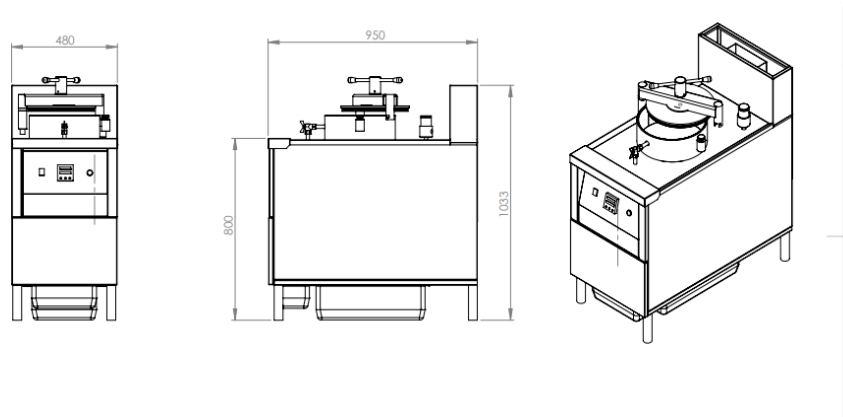
\$ 13 \$ 14 \$ 15

10. ¿Qué criterios toma en cuenta para elegir un restaurante y consumir pollo broaster?

Precio Calidad de la comida Calidad del servicio

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Anexo 4 Maquinaria 1



		CLIENTE:	
DISEÑO: CHRISTIAN PADILLA		PROYECTO: Brosterizadora 12 Lb	
DIBUJADO POR: ING. DAVID VILLACRÉS		TÍTULO: Hoja 1	
MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 430	ESPESOR	UNIDADES MILÍMETROS	DIBUJO No 1 A4

Anexo 5 Maquinaria 2



APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

Anexo 6 Tabla de Amortización Método Francés

Periodo	Saldo Inicial	Cuota	Interés	Amortización	Saldo Final
0					6000
1	6000	\$189,04	\$110,00	\$79,04	\$5.920,96
2	\$5.920,96	\$189,04	\$108,55	\$80,49	\$5.840,48
3	\$5.840,48	\$189,04	\$107,08	\$81,96	\$5.758,52
4	\$5.758,52	\$189,04	\$105,57	\$83,46	\$5.675,05
5	\$5.675,05	\$189,04	\$104,04	\$84,99	\$5.590,06
6	\$5.590,06	\$189,04	\$102,48	\$86,55	\$5.503,51
7	\$5.503,51	\$189,04	\$100,90	\$88,14	\$5.415,37
8	\$5.415,37	\$189,04	\$99,28	\$89,75	\$5.325,61
9	\$5.325,61	\$189,04	\$97,64	\$91,40	\$5.234,21
10	\$5.234,21	\$189,04	\$95,96	\$93,08	\$5.141,14
11	\$5.141,14	\$189,04	\$94,25	\$94,78	\$5.046,36
12	\$5.046,36	\$189,04	\$92,52	\$96,52	\$4.949,84
13	\$4.949,84	\$189,04	\$90,75	\$98,29	\$4.851,55
14	\$4.851,55	\$189,04	\$88,95	\$100,09	\$4.751,45
15	\$4.751,45	\$189,04	\$87,11	\$101,93	\$4.649,53
16	\$4.649,53	\$189,04	\$85,24	\$103,80	\$4.545,73
17	\$4.545,73	\$189,04	\$83,34	\$105,70	\$4.440,04
18	\$4.440,04	\$189,04	\$81,40	\$107,64	\$4.332,40
19	\$4.332,40	\$189,04	\$79,43	\$109,61	\$4.222,79
20	\$4.222,79	\$189,04	\$77,42	\$111,62	\$4.111,17
21	\$4.111,17	\$189,04	\$75,37	\$113,66	\$3.997,51
22	\$3.997,51	\$189,04	\$73,29	\$115,75	\$3.881,76
23	\$3.881,76	\$189,04	\$71,17	\$117,87	\$3.763,89
24	\$3.763,89	\$189,04	\$69,00	\$120,03	\$3.643,85
25	\$3.643,85	\$189,04	\$66,80	\$122,23	\$3.521,62
26	\$3.521,62	\$189,04	\$64,56	\$124,47	\$3.397,15
27	\$3.397,15	\$189,04	\$62,28	\$126,76	\$3.270,39
28	\$3.270,39	\$189,04	\$59,96	\$129,08	\$3.141,31
29	\$3.141,31	\$189,04	\$57,59	\$131,45	\$3.009,87
30	\$3.009,87	\$189,04	\$55,18	\$133,86	\$2.876,01
31	\$2.876,01	\$189,04	\$52,73	\$136,31	\$2.739,70
32	\$2.739,70	\$189,04	\$50,23	\$138,81	\$2.600,90
33	\$2.600,90	\$189,04	\$47,68	\$141,35	\$2.459,54
34	\$2.459,54	\$189,04	\$45,09	\$143,94	\$2.315,60
35	\$2.315,60	\$189,04	\$42,45	\$146,58	\$2.169,01
36	\$2.169,01	\$189,04	\$39,77	\$149,27	\$2.019,74
37	\$2.019,74	\$189,04	\$37,03	\$152,01	\$1.867,73
38	\$1.867,73	\$189,04	\$34,24	\$154,79	\$1.712,94
39	\$1.712,94	\$189,04	\$31,40	\$157,63	\$1.555,31
40	\$1.555,31	\$189,04	\$28,51	\$160,52	\$1.394,78
41	\$1.394,78	\$189,04	\$25,57	\$163,47	\$1.231,32
42	\$1.231,32	\$189,04	\$22,57	\$166,46	\$1.064,86
43	\$1.064,86	\$189,04	\$19,52	\$169,51	\$895,34
44	\$895,34	\$189,04	\$16,41	\$172,62	\$722,72
45	\$722,72	\$189,04	\$13,25	\$175,79	\$546,93
46	\$546,93	\$189,04	\$10,03	\$179,01	\$367,92
47	\$367,92	\$189,04	\$6,75	\$182,29	\$185,63
48	\$185,63	\$189,04	\$3,40	\$185,63	\$0,00
Total		\$9.073,75	\$3.073,75	\$6.000,00	

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

URKUND

Urkund Analysis Result

Analysed Document: MAYRA SILVANA CEVALLOS HERNÁNDEZ.docx (D51345087)
Submitted: 5/1/2019 7:22:00 AM
Submitted By: silvy150885@hotmail.com
Significance: 10 %

Sources included in the report:

TESIS DAYSI LLUMIQUINGA.docx (D51215001)
Mera_Kevin_Incubadora.docx (D51155047)
Mera_Kevin_Incubadora.docx (D51097225)
urkun nathaly cadena.docx (D51193890)
JESSICA PAGUAY ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA APERTURA DE UN BAR KARAOKE.docx
(D51176866)
Sopa Pilaquina Andrés Fernando.docx (D38622825)
SAAVEDRA RODRIGUEZ PATRICIA SILVANA.docx (D51172289)
12be0d10-1fb4-4552-bce0-b8621a141b08

Instances where selected sources appear:

35



Ing. Gelkaly Díaz

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.

34	163789	2019-02-26	EN SITE	2019-02-26 17:00:00	ASPECTOS ADMINISTRATIVOS IMPACTO AMBIENTAL	2019-02-26 19:00:00	2.00	CLASE MAGISTRAL DE LOS RIESGOS Y EVALUACIONES EN TEMAS ADMINISTRATIVOS DEL PROYECTO	PROCESADO
35	163781	2019-02-28	AUTONOMA	2019-02-28 09:10:00	ASPECTOS ADMINISTRATIVOS IMPACTO AMBIENTAL	2019-02-28 19:00:00	10.00	TERMINO LA PARTE ADMINISTRATIVA	PROCESADO
36	163782	2019-03-05	EN SITE	2019-03-05 17:00:00	ASPECTOS ADMINISTRATIVOS IMPACTO ECONOMICO	2019-03-05 20:00:00	3.00	SE REALIZO UNA SITUACION ECONOMICA DE LA EMPRESA PARA EL RESPECTIVO ANALISIS DE LA PARTE ADMINISTRATIVA	PROCESADO
37	163783	2019-03-15	AUTONOMA	2019-03-15 10:37:00	ASPECTOS ADMINISTRATIVOS IMPACTO ECONOMICO	2019-03-15 17:37:00	7.00	REALIZO LOS CAMBIOS RESPECTIVOS	PROCESADO
38	163784	2019-03-19	EN SITE	2019-03-19 17:30:00	ASPECTOS ADMINISTRATIVOS IMPACTO PRODUCTIVO	2019-03-19 19:18:00	2.13	SE REALIZO UNA CLASE MAGISTRAL DEL IMPACTO PRODUCTIVO	PROCESADO
39	163785	2019-03-22	AUTONOMA	2019-03-22 10:39:00	ASPECTOS ADMINISTRATIVOS IMPACTO PRODUCTIVO	2019-03-22 19:19:00	9.00	REALIZO LOS CAMBIOS RESPECTIVOS	PROCESADO
40	163786	2019-04-09	EN SITE	2019-04-09 17:00:00	ASPECTOS ADMINISTRATIVOS IMPACTO SOCIAL	2019-04-09 18:30:00	1.50	SE DIO LA TUTORIA DE LOS IMPACTOS EN LA CULTURA EN LA APLICACION AL POMA AL PROYECTO SECTOR POMASQUI	PROCESADO
41	163787	2019-04-12	AUTONOMA	2019-04-12 09:00:00	ASPECTOS ADMINISTRATIVOS IMPACTO SOCIAL	2019-04-12 17:41:00	8.05	REALIZO LOS CAMBIOS RESPECTIVOS	PROCESADO
42	163788	2019-04-16	EN SITE	2019-04-16 17:00:00	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	2019-04-16 19:20:00	2.50	SE ARGUMENTO LAS CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	PROCESADO
43	163789	2019-04-20	AUTONOMA	2019-04-20 16:40:00	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	2019-04-20 20:00:00	4.00	REALIZO LOS CAMBIOS AL CONTENIDO DE LAS CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	PROCESADO
44	163790	2019-04-23	EN SITE	2019-04-23 17:30:00	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	2019-04-23 18:00:00	1.00	PREPARANDO	PROCESADO
45	163791	2019-04-24	AUTONOMA	2019-04-24 10:00:00	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	2019-04-24 21:00:00	11.00	REVISION A LA TESIS FINAL	PROCESADO
							TOTAL HORAS:	240	



LUZ GEIBEL
DIRECTORA DE LA ASISTENCIA



EVELYN HERRERA MAYRASHVANA
ALUMNO
CE: 17211406



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR
"CORDILLERA"
CONSEJO DE FIDES
DELEGADO

FECHA: 30/04/2019
CE: 17230070
Adm. Bancaria y Financiera

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.



**INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR
CORDILLERA**

ADMINISTRACIÓN BANCARIA Y FINANCIERA

ORDEN DE EMPASTADO

Una vez verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos para el proceso de Titulación, se **AUTORIZA** realizar el empastado del trabajo de titulación, del alumno(a) **CEVALLOS HERNÁNDEZ MAYRA SILVANA**, portador de la cédula de identidad N° 1721114096, previa validación por parte de los departamentos facultados.

Quito, 22 de mayo del 2019,

Sra. Mariela Balseca
CAJA



28 MAY 2019

9.33 JBS
COORDINACIÓN PRÁCTICA

Ing. Samira Villalba
PRÁCTICAS PREPROFESIONALES



Ing. Francisco Salas

DELEGADO DE LA UNIDAD DE TITULACIÓN



Ing. María Fernanda Burga

DIRECTOR DE CARRERA



Ing. William Parra
BIBLIOTECA



Sra. Cristina Chuqui
SECRETARÍA ACADÉMICA

*Nuestro reto formar seres humanos con iguales
derechos, deberes y obligaciones*

APORTAR AL DESARROLLO DEL SECTOR DE LOS SERVICIOS APARTIR DE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN POLLO BROASTER, UBICADO EN LA PARROQUIA DE POMASQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2018 – 2019.