

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

**Estudio de Factibilidad para la creación de un Bar
Restaurante con material reciclado,
en el Cantón Pujilí – Ecuador**

Emprendimiento

Holger Rolando Toaquiza Tipantuña

Arte Culinario

Trabajo de titulación presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciado en Arte Culinario

Quito, 16 de mayo de 2018

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ
COLEGIO HOSPITALIDAD, ARTE CULINARIO Y TURISMO

HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN

**Estudio de Factibilidad para la creación de un Bar Restaurante con
material reciclado, en el Cantón Pujilí – Ecuador**

Holger Rolando Toaquiza Tipantuña

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Renata Moncayo,
Master Management de Hoteles

Firma del profesor

Quito, 16 de mayo de 2018

Derechos de Autor

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma del estudiante:

Nombres y apellidos:

Holger Rolando Toaquiza Tipantuña

Código:

00024685

Cédula de Identidad:

0503636607

Lugar y fecha:

Quito, 16 de mayo de 2018

RESUMEN

Este trabajo trata sobre el análisis y factibilidad para la apertura de un bar restaurante con productos reciclados llamado "*Uñaguille*" del Cantón Pujilí, Provincia de Cotopaxi. Para esto he propuesto un análisis macroeconómico de la zona, la ubicación y la reactivación del turismo en el Cantón Pujilí, la cual su programa está basado en el servicio de alimentos, optimizando el tiempo de trabajo y su eficacia.

Además, se hablará del emprendimiento gastronómico que está basada esencialmente en el apoyo a lo pequeño productores de la zona rural del cantón, la propuesta de valor son ingredientes nativos, enfocados en el desarrollo del turismo comunitario. Para ello expongo el proyecto y la viabilidad del negocio en crecimiento, acatando con las leyes y demandas de los consumidores.

El "*Uñaguille*"; está ubicado en la Cabecera Cantonal, bajo un estilo arquitectónico colonial, manteniendo las tradiciones de los Pueblos indígenas de la zona, a su vez con decoración y estilos modernos.

ABSTRACT

This work treats on the analysis of feasibility for the opening of a Bar Restaurant called *"Uñaguille"* of the Cantón Pujilí, Province of Cotopaxi. For this have proposed an analysis macroeconomic of the zone, the location and the reactivation of the tourism in the Cantón Pujilí, in which his program is based in the food service, optimizing the time of work and his efficiency.

Also, it will speak of the gastronomic entrepreneurship that is based essentially in the support to the small producers of the rural zone of the Cantón Pujilí, the proposal of value are native ingredients, focused in the development of the community tourism. For this expose the project and the feasibility of the business in growth, observing with the laws and demands of the consumers.

The *"Uñaguille"*, is situated in the Cabecera Cantonal, under a colonial architectural style, keeping the traditions of the native Villages of the zone, but also with modern styles.

TABLA DE CONTENIDO

1. CONCEPTO DEL PROYECTO	11
1.1. Resumen Ejecutivo	11
2. Concepto del proyecto	13
2.1.1. Tipo de empresa	15
2.1.2. Experiencia del cliente	16
2.1.3. Ubicación	16
2.1.4. Dimensiones	17
2.1.5. Servicio	19
2.1.6. Capacidad del local	19
2.1.7. Mercado Meta	19
3. Estudio de factibilidad	22
3.1. Entorno macroeconómico	22
3.1.1. Plan económico 2018	25
3.2. Análisis del sitio	25
3.2.1. Localización	25
3.2.2. Adaptabilidad y conveniencia física	26
3.2.3. Actualmente que se encuentra en el terreno	29
3.2.4. Constitución del suelo	29
3.2.5. Acceso y visibilidad	29
3.2.6. Servicios básicos	31
3.2.7. Situación legal y regulaciones municipales aplicables	32
3.3. Regulaciones Municipales	33
3.4. Análisis del mercado	33
3.5. Análisis de la oferta	34
3.5.1. Competencia primaria	36
3.5.2. Competencia secundaria	36
3.6. Análisis de la demanda	36
3.6.1. Cálculo de muestras de la encuesta	37
3.6.2. Análisis de las encuestas	38
3.7. Proyección de demanda	43
3.8. Pronóstico de ingresos y gastos	44
3.8.1. Ingresos del Restaurante	44
3.8.1.1. Platos a la carta	44
3.8.1.2. Comida rápida	44
3.8.1.3. Bebidas	45
3.8.1.4. Proyecciones de ingresos anuales por comida y bebidas	45
3.8.2. Gastos del Bar Restaurante	47
3.8.2.1. Costos por comida	47
3.8.2.2. Costos por bebida	48
3.8.2.3. Utilidad Bruta	49
3.8.2.4. Gastos Operativos	51
3.8.2.5. Utilidad antes de impuestos	52
3.8.2.6. Depreciación	52
3.8.2.7. Impuesto a la renta	54
3.8.2.8. Utilidad para los empleados	54
3.9. Flujo de caja operativo	54
3.10. Valor Actual Neto VAN y Tasa Interna de Retorno TIR	55

3.10.1.	Payback	55
4.	A&B	56
4.1.	Diseño arquitectónico	56
4.1.1.	Programa de espacio	56
4.1.2.	Public Space Design	59
4.2.	Back of the House	60
4.2.1.	Optimización del empleado	61
4.2.2.	Descripción de la cocina.	61
4.2.3.	Bodega	62
4.2.4.	Recibidor y basura	62
4.2.5.	Área de empleados	62
4.2.6.	Iluminación	62
4.2.7.	Ruido	63
4.3.	Restaurante y su menú	63
4.3.1.	Catering y su menú.	63
4.3.2.	Técnicas Culinarias empleadas	63
4.3.3.	Receta estándar	64
4.3.4.	Costos generales y precios de venta A&B	64
4.3.4.1.	Food cost	65
4.3.5.	Diseño de la carta	66
4.3.6.	Proveedores	69
4.3.7.	Ciclo de compras	70
4.4.	Recursos Humanos	71
4.4.1.	Cultura organizacional.	71
4.4.1.1.	Misión	71
4.4.1.2.	Visión	72
4.4.1.3.	Valores pilares de la empresa	72
4.4.1.4.	Organigrama	72
4.4.1.5.	Descripción del puesto de trabajo	74
4.4.1.6.	Administrador	75
4.4.1.7.	Chef	76
4.4.1.8.	Mesero	76
4.4.1.9.	Ayudante de cocina	77
4.4.2.	Reclutamiento	78
4.4.3.	Selección de personal	78
4.5.	Plan de comunicación de Marketing	81
4.5.1.	Actividades previo a la apertura	82
4.5.2.	Pre - apertura	83
4.5.3.	Apertura	83
4.5.4.	Marketing normal	83
4.6.	Inversión	83
5.	Conclusiones	85
6.	Referencias Bibliográficas.....	87

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Capacidad del Bar Restaurante	19
Tabla 2 Rango de edad en la Provincia de Cotopaxi	20
Tabla 3 Ocupación de hombres y mujeres	21
Tabla 4 Evaluó del predio	32
Tabla 5 Normativas del Predio	33
Tabla 6 Análisis FODA.....	35
Tabla 7 Rotación mensual.....	43
Tabla 8 Costo de receta por plato	44
Tabla 9 Costo por plato de Snacks.....	44
Tabla 10 Costo por receta y PV S/imp comida rápida.....	45
Tabla 11 Costo por plato y PV S/imp	45
Tabla 12 Costo por porción y PV S/imp licor.....	45
Tabla 13 Promedio de Días trabajados al año y Rotación de clientes	46
Tabla 14 Ventas al año del Bar Restaurante	47
Tabla 15 Gastos por cereta.....	47
Tabla 16 Costo por rectea en Snacks	48
Tabla 17 Costo por receta en comida rápida.....	48
Tabla 18 Costo por receta en bebidas calientes y frias	48
Tabla 19 Costo por porción en licor	49
Tabla 20 Total de gastos al año en el Bar Restaurante	49
Tabla 21 Cálculo de utilidad departamental de 1 a 5 años	50
Tabla 22 Variación porcentual de la inflación para ecuador entre los años 2010 al 2018	50
Tabla 23 Variación porcentual del PIB para Ecuador entre los años 2010 al 2017.....	51
Tabla 24 Utilidad despues de gastos no distribuidos	51
Tabla 25 Variación de salario básico en Ecuador entre 2015 a 2018	52
Tabla 26 Utilidad antes de impuestos	52
Tabla 27 Depreciación de la inversión inicial para los bienes del negocio	53
Tabla 28 Utilidad de los empleados.....	54
Tabla 29 Flujo de caja operativo de los primeros 5 años.....	55
Tabla 30 Valor Actual neto VAN y Tasa interna de Retorno TIR	55
Tabla 31 Cálculo del PayBack.....	56
Tabla 32 Técnicas para el Diceño de cargo	74
Tabla 33 Descripción de puesto de trabajo – Gerente	75
Tabla 34 Descripción de puesto de trabajo – Administrador.....	76
Tabla 35 Descripción de puestos de trabajo – Chef.....	76
Tabla 36 Descripción de puesto de trabajo – Mesero	77
Tabla 37 Descripción de puesto de trabajo – Ayudante de cocina	78
Tabla 38 Inversón inicila para la operación del Bar Restaurante	84

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Entrada local 1	14
Figura 2 Barra de la entrada Principal	15
Figura 3 Exposición de cuadros Bar restaurante.....	15
Figura 4 Dimensiones de Bar Restaurante "Uñaguille BrewPub"	18
Figura 5 Crecimiento por año del Producto Interno Bruto PIB	22
Figura 6 Inflación mensual de los últimos años.....	23
Figura 7 Plano cental de la Cabecera cantonal Pujilí.....	24
Figura 8 Plano Cartográfico del terreno.....	26
Figura 9 Plano cartográfico del barrio centro Pujilí.....	27
Figura 10 Plano Cartográfico del terreno.....	27
Figura 11 Plano de constucción de la casa.....	28
Figura 12 Plano de la estructura de la casa	28
Figura 13 Mapa del Bar Restaurante "Uñaguille BrewPub"	30
Figura 14 Fotografía del Municipio del Cantón Pujilí.....	31
Figura 15 Calle Rafael Morales de Pujilí, frente al Bar Restaurante	31
Figura 16 Porcentaje de encuestas mujeres y hombres.....	38
Figura 17 Lugar de residencia	39
Figura 18 Lugar de Trabajo	40
Figura 19 Ingresos Mensuales de los encuestados.....	41
Figura 20 Días de Frecuencia a la semana a un Bar Restaurante	¡Error! Marcador no definido.
Figura 21 Preferencias de comida.....	42
Figura 22 Pronostico de gastos por persona	43

Figura 23 Plano del Bar Restaurante, Local 1, local 2, cocina y espacios verdes	58
Figura 24 Vista fachada y entrada del Bar Restaurante "Uñaguille BrewPub"	59
Figura 25 Vista calle Rafael Morales y Parqueadero.....	59
Figura 26 Vista de ventas de F&B del Bar Restaurante	60
Figura 27 Costos del menú	65
Figura 28 Food cost promedio de los productos.....	66
Figura 29 Diseño de Carta Menú del Bar restaurante.....	67
Figura 30 Diseño de la carta del Menú del Bar Restaurante.....	68
Figura 31 Diseño de la Carta del Bar Restaurante.....	69
Figura 32 Ciclo de compras	70
Figura 33 Organigrama funcional de Bar Restaurante	73
Figura 34 Ciclo y proceso de contratación de persona	80
Figura 35 Marketing mix	82
Figura 36 Logotipo de la empresa	¡Error! Marcador no definido.

1. CONCEPTO DEL PROYECTO

1.1. Resumen Ejecutivo

Para realizar el estudio de factibilidad de la creación de un Bar Restaurante en el cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi se hizo un estudio macroeconómico del mismo cantón, de tal forma que se determinó que los clientes de entre 20 y 54 años son el público objetivo de la empresa, además la frecuencia en promedio de gastos en empresas similares para llegar al cheque promedio por persona es esencial. El nombre del Bar Restaurante es "Uñaguille". La decoración es reciclaje artístico rescatando las tradiciones ancestrales de la zona andina del cantón Pujilí. El servicio turístico empresarial, actualmente es considerado como uno de los proyectos empresariales más rentables y de notable crecimiento, así también se considera que la demanda en el servicio turístico es muy alta, principalmente al sector productivo que apunta la organización. Por tal razón es casi imposible los escasos de clientes.

El Cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi se encuentra a 97 km de la capital, Quito-Ecuador. El emprendimiento a su vez pretende reactivar el turismo en la zona centro-urbano de Pujilí, de esta forma contribuir con la economía y fuentes de trabajo en el sector productivo de la región. El Bar Restaurante "Uñaguille" se ubica en el centro histórico del cantón, cuenta con la infraestructura necesaria con el enfoque de la empresa, se encuentra en una zona estratégica ya que en Pujilí se realiza cada año una popular festividad llamada "Las octavas de Corpus Cristi", declarada Patrimonio Cultural Intangible de la Nación.

Con la empresa se pretende cubrir un mercado del servicio turístico, ofreciendo un servicio personalizado y ambiente exclusivo para todos los clientes que se pueda atraer. Para llevar a cabo este proyecto emprendedor se necesitó de varios factores primordiales como: ambiente, presupuesto, turismo y ubicación.

El equipo de trabajo está conformado por un administrador y un chef. El administrador se encarga de la planeación, organización y control económico de la empresa;

además desarrolla el plan estratégico de Marketing. El chef está encargado de la parte operativa de la cocina y la elaboración de recetas estandarizadas, también debe elaborar platos de acuerdo al gusto y demanda de los consumidores. El diseño interno del Bar Restaurante fue realizado por un arquitecto. La distribución de las mesas y de los espacios seguirán programas de acuerdo a los planos. Se espera tener un margen de rentabilidad positivo, para ello es importante mantener un buen sistema de control de gastos y egresos. Es importante recalcar que el análisis de factibilidad del Bar Restaurante "Uñaguille" está proyectado a 5 años, cuenta con varios indicadores al respecto, tales como la Tasa interés de Retorno TIR y el Valor Actual neto VAN.

2. Concepto del proyecto

El Bar Restaurante “Uñaguille” promueve a sus clientes arte, cultura y tradición de la zona andina de la provincia de Cotopaxi, para ello fue diseñado con material reciclado como madera, palets, partes de autos y bicicletas, cajas de almacenamientos frutas, botellas de cristal, pintura y material de construcción. En cuanto a la gastronomía ofrece variedad de platos, postres, café y licores nacionales e importados. La empresa realiza frecuentemente eventos culturales como: conciertos en vivo, exposición de pinturas, catación de cerveza artesanal y chocolate ecuatoriano con el fin de crear un lugar perfecto para pasar en familia y amigos. De tal forma que el cliente estará inmerso en un ambiente completamente distinto a las posibles competencias del lugar.

El nombre del Bar Restaurante “Uñaguille” se basó en los mitos de la localidad, en especial de la leyenda del HuaHua Diablo (Uñaguille), del cual se extrajo el nombre de la organización.

“El Uñaguille, “El HuaHua diablo”

Ya quisiera oírles diciendo que son lindos o indefensos, después de descubrir las toscas pezuñas del Uñaguille, sus ojos color infierno y sus colmillos filosos. Luego de escuchar sus alaridos, más, aún después de percibir su nauseabundo olor azufré.

Es que el Uñaguille es el diablo en persona.

¡Y no solo por decirlo!

¡Es el propio diablo, y hace sus diabluras!

Este ser malévolo suele ocultarse, en sitios donde abunda la oscuridad, el silencio es su mejor aliado para hacer sus apariciones teatrales, decoradas con lúgubres y enmarañadas quebradas de la Sierra Ecuatoriana.

Le gusta llamar la atención a cuanto campesino camina por los bosques sombríos o chaquiñanes; sea cuando el sol quiere apenas despertarse o cuando está a punto de caer el manto oscuro de la noche

¡Llora a todo pulmón!!! Como un niño pequeñito...

Entonces la persona conmovida, mira y busca por todos lados a la criatura, que de seguro se encuentra en peligro, desamparada con mucho frío y hambre.

¡Me muero!! "El guagua esta botado en medio caminó" y se apresta ayudarlo para protegerlo y cuidarlo.

Umm! El muy astuto se aprovecha de la buena fe de los paisanos, y encima el bribón se oculta en lugares de no tan fácil acceso de modo que el comedido tendrá que esforzarse mucho para lograr el rescate, con su falso llanto conmueve hasta al corazón más duro y alienta a cumplir misiones imposibles.

Una vez que lo hallan se acercan tomándolo en sus brazos brindándole protección y abrigo.

Pero es en ese instante que el héroe que lo rescato empieza a sentirse extraño, empezando con la pestilencia (el guagua huele a estiércol podrido)

su peso es anormal (el guagua pesa un quintal)

Empieza a calentarse como carbón encendido

El llanto tierno de un niño se torna ronco grueso con chillidos cavernosos y una risa burlona!!

¡Exclama!! "yo ca' dientes tengo" " yo ca' rabo tengo" " ya ca' cachos tengo"

En ese mismo instante el paisano intenta huir de tan horripilante encuentro.

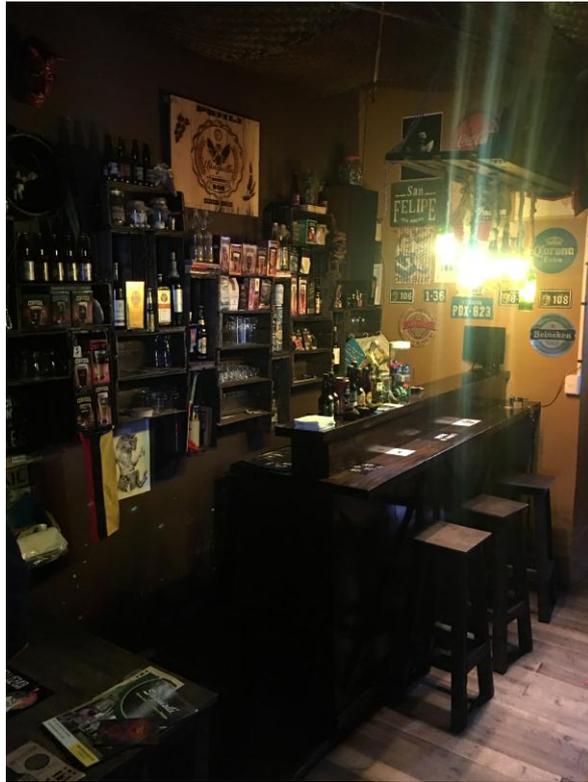
Muchas veces es demasiado tarde, pero también muchos han logrado huir de las garras del guagua diablo..

Para contar su desagradable experiencia con el mal” (Anonimo)



Figura 1 Entrada local 1

Fuente: Los Autores



*Figura 2 Barra de la entrada Principal
Fuente: Los Autores*



*Figura 3 Exposición de cuadros Bar restaurante
Fuente: Los Artistas*

2.1.1. Tipo de empresa

El Bar Restaurante “*Uñaguille*” es una empresa para el servicio de alimentos y bebidas promoviendo el arte, cultura y tradición del canto Pujilí. El diseño externo es rustico, ya que fue construido hace 150 años aproximadamente, el diseño interno fue acorde al diseño de la infraestructura y al concepto del Bar que a su vez es contemporáneo con el centro histórico de la ciudad. El horario de atención del Bar Restaurante “*Uñaguille*” es: martes, miércoles, jueves de 17:00pm-00:00am, viernes y sábados de 17:00pm-3:00am.

2.1.2. Experiencia del cliente

Para hacer agradable la experiencia del cliente se ha hecho incapie en tres aspectos importantes del Bar Restaurante como son: el menú, el servicio y el ambiente.

El sabor y la calidad de los alimentos y bebidas que ofrece el Bar Restaurante juega un rol muy importante para la fidelizacion de los clientes. Además, se debe ofrecer al cliente un servicio adecuado en el momento y tiempo correcto. En cuanto al ambiente, como ya se ha mencionado, es de tipo rustico lo cual genera que el Bar Restaurante permita al cliente trasladarse a un lugar lleno de arte y tradiciones de la zona, con el objetivo de que este dispuesto a pagar y a su vez sentirse satisfecho con el servicio brindado.

2.1.3. Ubicación

El Bar Restaurante “*Uñaguille*” está ubicado en el Cantón Pujilí, (llamado también Cabecera cantonal) provincia de Cotopaxi, en el centro histórico de la ciudad, entre las calles Rafael Morales y Vicente Rocafuerte, frente al parque central Luis Vivero, cerca al GAD Municipal, a la Iglesia Matriz de Pujilí y muy pronto se instalará la Universidad Técnica de Cotopaxi (UTC) extensión Pujilí. De esta forma se aprovechará todos los puntos antes mencionados. El motivo para realizar el proyecto en esta ubicación es reactivar el comercio en el centro histórico, promoviendo el turismo comunitario.

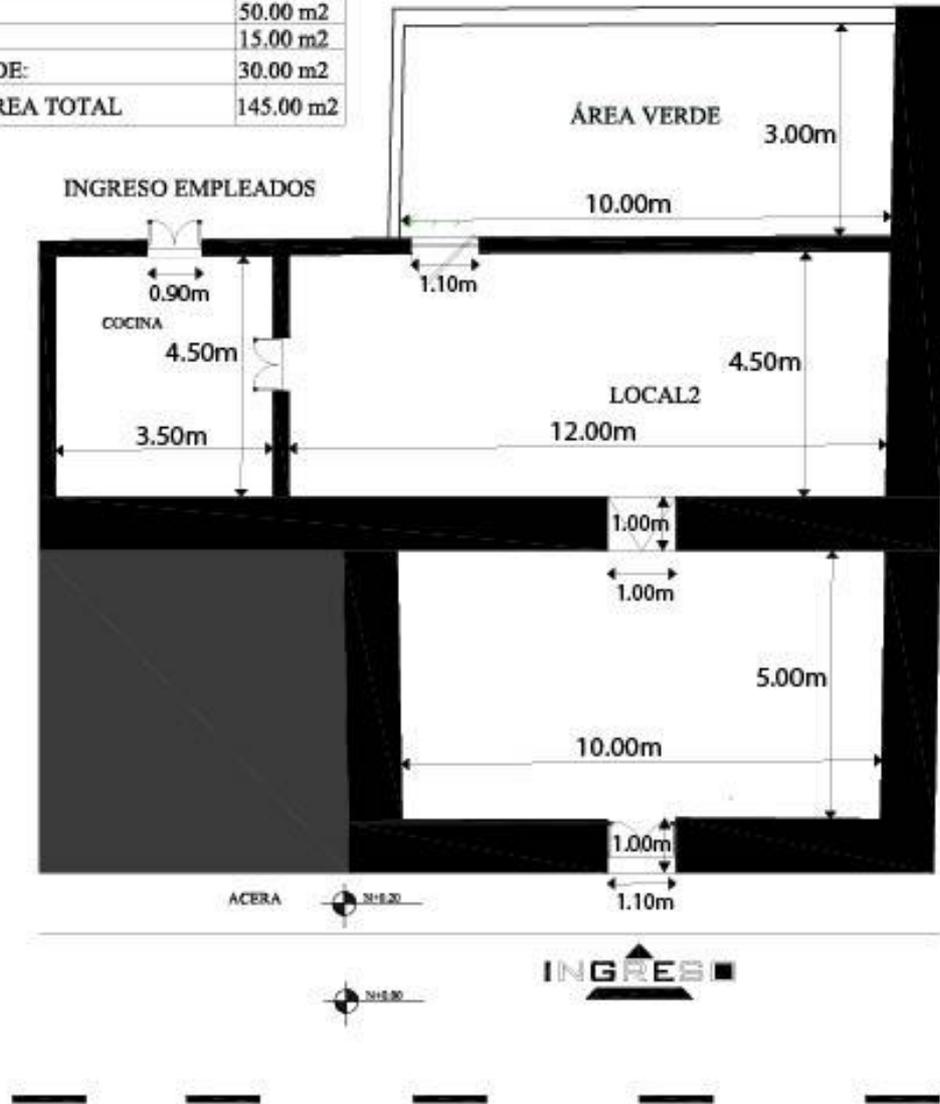


Figura 4: Ubicación
Fuente: s.f Google Map

2.1.4. Dimensiones

El Bar Restaurante tiene la siguiente distribución y dimensiones:

ÁREAS POR M2	
PROGRAMA	ÁREA
LOCAL 1:	50.00 m2
LOCAL 2:	50.00 m2
COCINA:	15.00 m2
ÁREA VERDE:	30.00 m2
ÁREA TOTAL	145.00 m2



PLANTA BAJA NIVEL +0.40
ESCALA 1:100



Figura 5: Dimensiones del Bar Restaurante "Uñaguille"
 Elaboración: Cristian Toaquiza - Arquitecto

2.1.5. Servicio

El Bar Restaurante “Uñaquille” ofrece los siguientes servicios:

- Servicio de Cafetería
- Servicio de Bar
- Centro cultural de eventos y conciertos en vivo
- Catación de cerveza artesanal y chocolate ecuatoriano
- Alimentos: entradas, sopas, platos fuertes, hamburguesas y bocaditos.

2.1.6. Capacidad del local

El Bar Restaurante cuenta con dos locales amplios con una capacidad para 42 personas en total. La capacidad de cada uno de los locales es en función a la movilidad de los clientes y empleados, priorizando la distancia en cada mesa.

Capacidad del Bar Restaurante “Uñaquille”	
	Personas
Local 1	16
Local 2	16
Espacio verde	10
Capacidad total	42

*Tabla 1 Capacidad del Bar Restaurante
Elaborado: Rolando Toaquiza*

2.1.7. Mercado Meta

Para la apertura del Bar Restaurante se enfocó en la población urbana del cantón Pujilí. El centro urbano se divide en zona uno y zona dos; en las cuales 4,774 son mujeres y 5,289 son hombres; sin embargo, para el desarrollo óptimo de la organización se enfocará en

personas de entre 20 a 54 años, ya que este proyecto está dirigido a personas con este rango de edad, en vista que se los considera clientes potenciales. (INEC, 2010). En los registros del INEC no existe cifras exactas del mercado al cual apunta la empresa.

Según el INEC, en el último censo realizado en el 2010 en la provincia de Cotopaxi existe alrededor de 359,868 habitantes entre 20 a 54 años, que constituye el 42.5% de la provincia. Para desarrollar el mercado meta de este proyecto se va analizar del Cantón Pujilí que forma el 17.5%, es decir 13.250 habitantes de dicha edad en el 2010. De acuerdo con el crecimiento de los últimos censos, desde 1962 a 2010 se proyectó el crecimiento para el 2019 con un crecimiento del 1.48%, es decir que se espera 15.211 potenciales clientes de dicha edad.

Rango de edad	2001	%	2010	%
De 95 y más años	825	0,2%	244	0,1%
De 90 a 94 años	974	0,3%	744	0,2%
De 85 a 89 años	1.910	0,5%	2.090	0,5%
De 80 a 84 años	3.240	0,9%	4.058	1,0%
De 75 a 79 años	4.811	1,4%	5.848	1,4%
De 70 a 74 años	6.271	1,8%	8.124	2,0%
De 65 a 69 años	7.998	2,3%	10.826	2,6%
De 60 a 64 años	9.474	2,7%	11.689	2,9%
De 55 a 59 años	10.310	2,9%	13.604	3,3%
De 50 a 54 años	13.068	3,7%	15.215	3,7%
De 45 a 49 años	13.927	4,0%	18.611	4,5%
De 40 a 44 años	16.760	4,8%	20.405	5,0%
De 35 a 39 años	19.371	5,5%	24.172	5,9%
De 30 a 34 años	21.445	6,1%	27.117	6,6%
De 25 a 29 años	24.006	6,9%	31.932	7,8%
De 20 a 24 años	30.464	8,7%	35.680	8,7%
De 15 a 19 años	36.064	10,3%	42.499	10,4%
De 10 a 14 años	42.919	12,3%	46.489	11,4%
De 5 a 9 años	44.244	12,7%	47.367	11,6%
De 0 a 4 años	41.459	11,9%	42.491	10,4%
Total	349.540	100,0%	409.205	100,0%

Tabla 2 Rango de edad en la Provincia de Cotopaxi
Fuente: INEC 2010 – Fasciculado Provincia de Cotopaxi

Las actividades económicas de los habitantes son primordiales para cualquier tipo de negocio, de tal forma que la población económica (PEA) de Cotopaxi tiene las siguientes estadísticas: 44.6% trabajan por su propia cuenta, 20.2% empleado del estado, 15.6% jornalero o peon, 9.7% empleado privado, 3.0% empleada doméstica, 2.2% patrono, 1.7% trabajador no remunerado, 0.7% socio y el 2.4% no declarado.

Ocupación*	Hombre	Mujer
Empleado privado	22.400	11.610
Cuenta propia	39.579	35.423
Jornalero o peón	20.261	5.918
Empleado u obrero del Estado, Municipio o Consejo Provincial	9.657	6.663
No declarado	2.249	2.792
Empleada doméstica	263	3.699
Patrono	2.205	1.480
Trabajador no remunerado	1.412	1.411
Socio	832	418
Total	98.858	69.414

*Personas ocupadas de 10 años y más.

*Tabla 3 Ocupación de hombres y mujeres
Fuente: INEC 2010*

3. Estudio de factibilidad

3.1. Entorno macroeconómico

El desarrollo de una empresa se basa en la recopilación de información sobre la situación económica, social y política de un país. En este emprendimiento se podrá proyectar la idea de la economía global del mercado ecuatoriano. La economía del país ha ido en declive el último trimestre por razones de mala inversión. Para el desarrollo macroeconómico del Ecuador se detallará el Producto Interno Bruto, el Índice del Precio al Consumidor, la Inflación y el plan económico del gobierno para el siguiente año.

El Producto Interno Bruto (PIB), según el Banco Mundial, Ecuador se encuentra en el segundo lugar, liderando Perú. El PIB de Ecuador en el 2016 fue de \$97.8 mil millones, una diferencia de 28,24 mil millones del 2010. Con un PIB per Capital de \$5.968,98. Saber la economía del país y su producción en bienes y servicios nos representa un mayor conocimiento para el desarrollo del negocio e inversiones en el país.

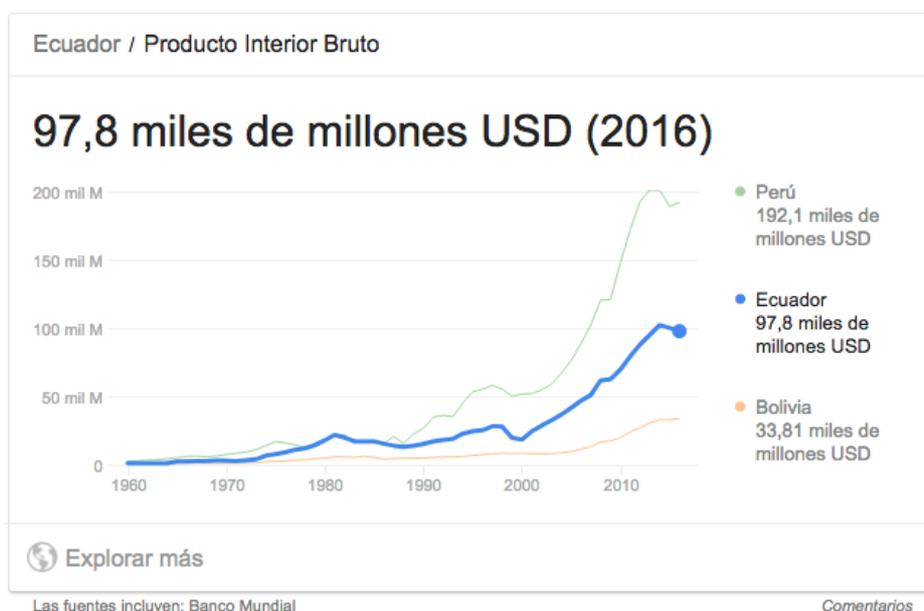


Figura 6: Crecimiento por año del Producto Interno Bruto PIB
Fuente: Banco mundial

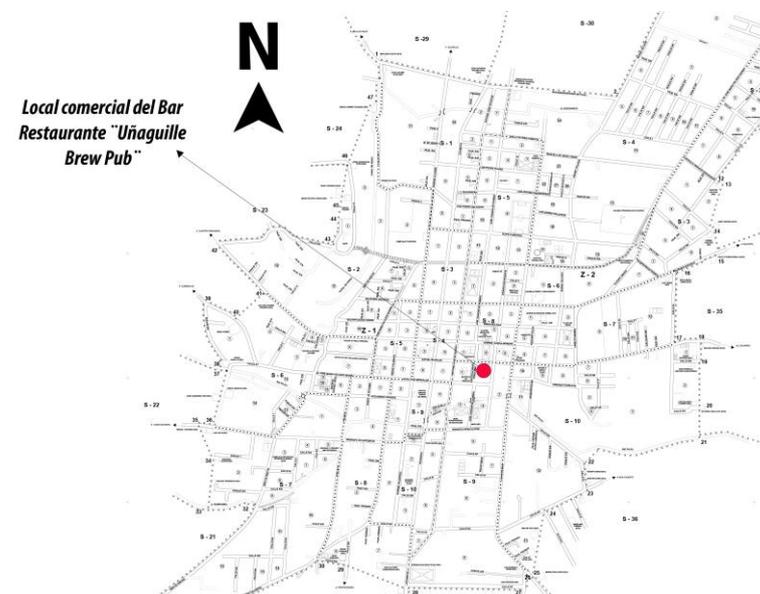
En el Ecuador, el índice de Precios al Consumidor (IPC) miden el costo de una canasta entre bienes y servicios de cada consumidor, a su vez la variación de la misma en un lapso de tiempo, según la inflación. A partir del 2015, el INEC realizo el cambio de año, y quedando como base el 2014. (INEC, 2017).

De acuerdo con la inflación de marzo del 2018 es del 0,06%, el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, en marzo del año 2017 y marzo de este año llego al -0,21%, de tal manera que la canasta básica se ubicó en \$ 711,13 (Astudillo, 2018). El Ecuador ha sufrido un deterioro en la economía, por los cambios gubernamentales y el endeudamiento de la misma.

FECHA	VALOR
Marzo-31-2018	-0.21 %
Febrero-28-2018	-0.14 %
Enero-31-2018	-0.09 %
Diciembre-31-2017	-0.20 %
Noviembre-30-2017	-0.22 %
Octubre-31-2017	-0.09 %
Septiembre-30-2017	-0.03 %
Agosto-31-2017	0.28 %
Julio-31-2017	0.10 %
Junio-30-2017	0.16 %
Mayo-31-2017	1.10 %
Abril-30-2017	1.09 %
Marzo-31-2017	0.96 %
Febrero-28-2017	0.96 %
Enero-31-2017	0.90 %
Diciembre-31-2016	1.12 %
Noviembre-30-2016	1.05 %
Octubre-31-2016	1.31 %
Septiembre-30-2016	1.30 %
Agosto-31-2016	1.42 %
Julio-31-2016	1.58 %
Junio-30-2016	1.59 %
Mayo-31-2016	1.63 %
Abril-30-2016	1.78 %

*Figura 7: Inflación mensual de los últimos años
Fuente: Banco Central del Ecuador, 2017*

De acuerdo con la información económica del Ecuador, el Bar Restaurante “Uñaquille” se ubica en el cantón Pujilí en la provincia de Cotopaxi, aproximadamente a dos horas de la ciudad de Quito. Según el último censo registrado en el 2010 del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), el Cantón Pujilí cuenta con siete parroquias Angamarca, Guangaje, Pilalo, Pujilí, Tingo y Zumbahua con un total de 69,055 habitantes. Pujilí y su área urbana cuenta con 10,065 habitantes y rural con 23,366, un total de 33,430 habitantes. (INEC, 2010)



*Figura 8 Plano central de la Cabecera cantonal Pujilí
INEC. (2009). Quito Instituto Nacional de estadísticas y censos. Recuperado el 9 de abril,
2017. Figura 10*

Pijilí que en *kichwa* significa “posada de juguetes”, cuenta con la mayor referencia turística del Ecuador dado que en este cantón se encuentra la laguna del Quilotoa en la parroquia de Zumbahua a 64,7 km de Pujili. La laguna del Quilotoa es una de las 15 lagunas volcánicas más hermosas del mundo. Se estima que recibió alrededor de 90.000 turistas en el 2015 y 100.300 en el 2016, dejando ingresos y desarrollo sostenible a los pobladores (Encalada, 2016).

De acuerdo con el análisis sectorial elaborado por el Banco Central del Ecuador, en el país las cifras de actividades económicas son las siguientes:

- El 39.9% se dedican en relación a alimentos y bebidas
- El 5.4% se dedica a productos alimenticios
- El 68.4% se dedica al comercio por mayor y menor
- El 26.2% su actividad son alimentos y bebidas

Con los datos generales sobre el Producto Interno Bruto el Bar Restaurante “*Uñanguille*” aprovecha la información antes recolectada para la proyección de gastos tanto en productos básicos y salarios de la empresa.

3.1.1. Plan económico 2018

El plan económico del actual presidente de la república Lic. Lenin Moreno presiona al sector privado para que al año se recaude alrededor de 1.500 millones de dólares destinados a financiar el gasto público, de esta forma el sector privado será el que asumirá el mayor costo del desequilibrio fiscal. Esto representa un gran reto para la empresa por las recaudaciones de impuestos y las posibles pérdidas.

3.2. Análisis del sitio

3.2.1. Localización

El Bar Restaurante se encuentra en la zona dos al sur del Cantón, junto al parque central del Ilustre Municipio del Cantón Pujilí. El terreno se localiza en el barrio centro. El área del levantamiento es de 1.732,36 m².



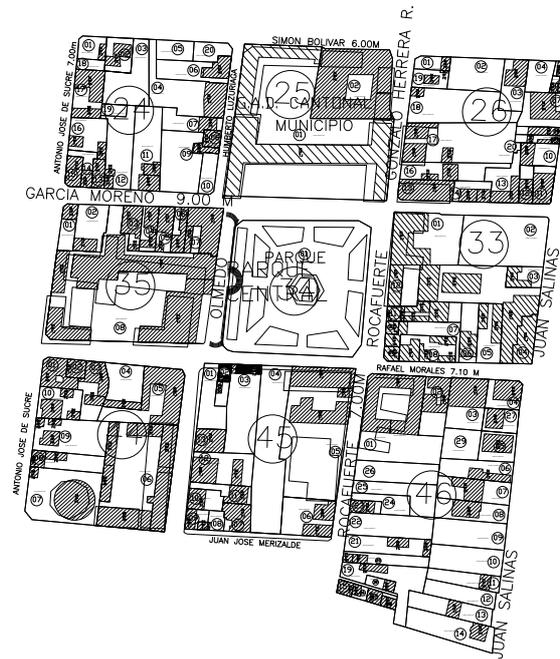
*Figura 9 Plano Cartográfico del terreo
Fuente: Municipio del cantón Pujilí 2017*

3.2.2. Adaptabilidad y conveniencia física

La casa en donde se encuentra el Bar Restaurante "Uñaquille" está lindada con las propiedades: al norte la calle (S40) Rafael Morales, al sur la calle (E40) Vicente Rocafuerte, al este la calle Juan José Merizalde y al oeste la construcción aladaña declarada Patrimonio Cultural del GAD Municipal del Cantón Pujilí (SINAT, 2018). Expongo los planos de la cuadra del barrio centro en números.

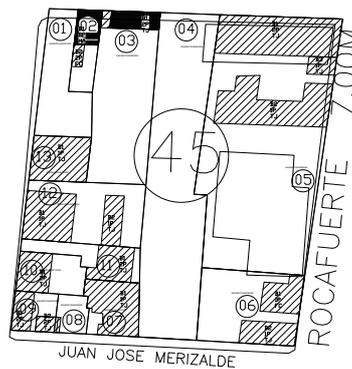
- # 45 Terreno y casa donde se encuentra el proyecto
- # 25 al norte Gad Municipal del Cantón Pujilí:
- Sin número. Al sur: casas privadas
- # 35 al este se encuentra Iglesia central del Cantón
- # 33 al oeste, notarias y biblioteca del Cantón Pujilí

Plano de la superficie del terreno, cartografía del Cantón Pujili, linderos y calles adyacentes al terreno.



*Figura 10 Plano cartográfico del barrio centro Pujilí
Fuente: Municipio del cantón Pujilí*

- **Plano del terreno y casas adyacentes**



*Figura 11 Plano Cartográfico del terreo
Fuente: Municipio del cantón Pujilí 2017*

- **Planos de la construcción**

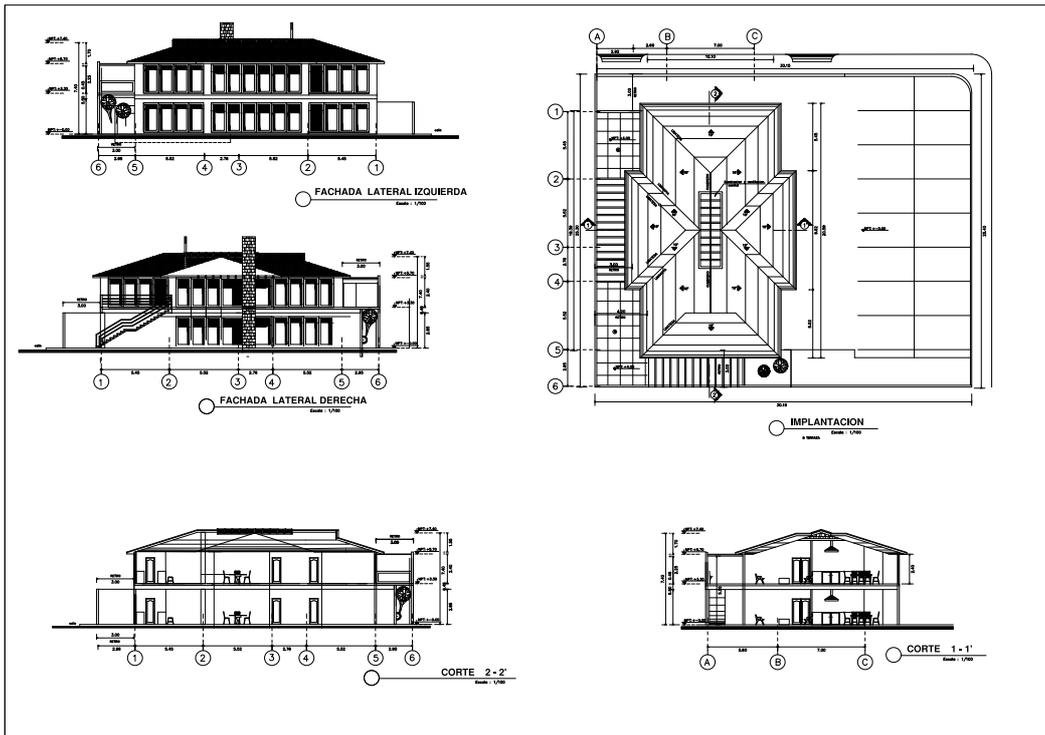


Figura 12 Plano de construcción de la casa
Fuente: Municipio del cantón Pujilí 2017

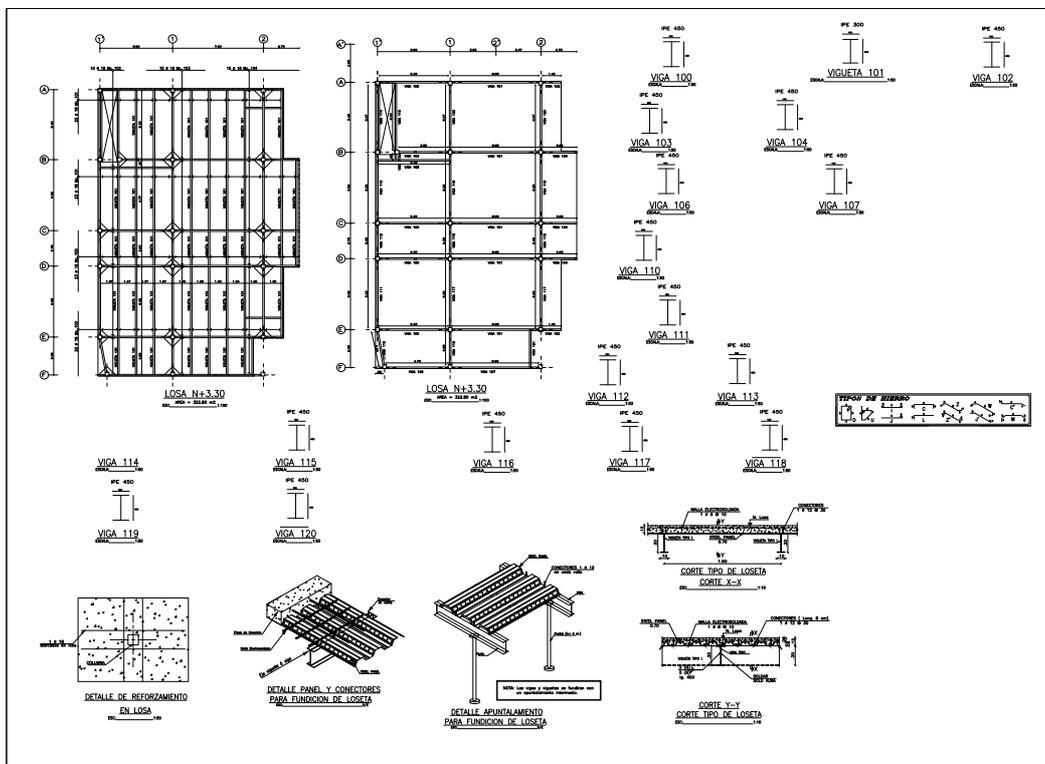


Figura 13 Plano de la estructura de la casa
Fuente: Municipio del cantón Pujilí 2017

3.2.3. Actualmente que se encuentra en el terreno

Actualmente el terreno cuenta con una construcción de 230,27 m² declarada patrimonio cultural intangible del Cantón Pujilí. Dentro de la construcción se localiza el Bar Restaurante “*Uñaquille*”, los trabajos necesarios dentro de la superficie fueron:

- **Trabajos de carpintería.** La reconstrucción de los pisos, techos y muebles de la cocina para mayor adaptabilidad según los parámetros del arquitecto y leyes de la de reconstrucción del Municipio.
- **Albañilería.** Los trabajos en ese campo se enfocaron principalmente en la reconstrucción de baños y alcantarillados de los mismos.
- **Instalaciones eléctricas.** Fue necesario contar con un ingeniero eléctrico para la instalación de iluminación, cables, focos y audio.

3.2.4. Constitución del suelo

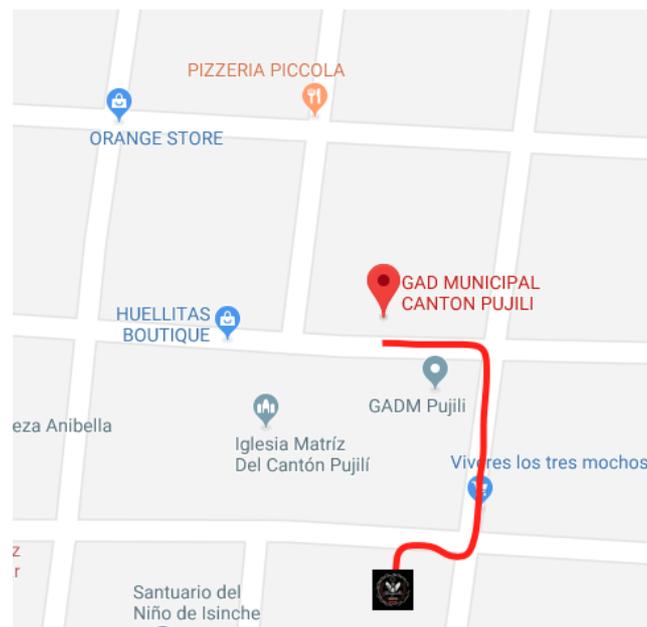
Según el estudio del suelo, realizado por el GAD Municipal del Cantón Pujilí, el subsuelo está conformado por una mezcla de suelo calizo y fumífero de color café oscuro, capacidad de aguante y nivel freático.

3.2.5. Acceso y visibilidad

La visibilidad y los accesos al establecimiento son más importantes para la fidelización de los clientes actuales y potenciales. El bar Restáurate “*Uñaquille*” se enfoca de la siguiente forma:

- **Demografía del área:** la satisfacción del cliente al cual apunta el proyecto, ya que está cerca de oficinas, iglesias, el centro histórico del Cantón Pujilí y muy pronto se instalará la Universidad Técnica de Cotopaxi (UTC), estos acceso y visibilidad contribuirá a la captación de clientes.

- **Visibilidad:** El Bar Restaurante “Uñaguille” se encuentra en un punto estratégico, ya que su visibilidad es de este y oeste frente a la calle principal del centro histórico. Barrio centro. Además, el Bar Restaurante se encuentra en la aplicación TripAdvisor para su fácil y pronta localización.
- **Accesibilidad:** el Bar Restaurante cuenta con parqueadero disponible para sus clientes, ya que en la tarde y noche la calle Rafael Morales, al frente del Bar Restaurante está libre para los usuarios. El punto de referencia es el GAD Municipal del Cantón Pujili. La facilidad de llegar al local es evidente, los puntos de referencias son los puntos más claros en todo el Cantón.



*Figura 14 Mapa del Bar Restaurante “Uñaguille”
Fuente: Google Maps 2017*



*Figura 15 Fotografía del Municipio del Cantón Pujilí
Fuente: s.f Google*



*Figura 16 Calle Rafael Morales de Pujilí, frente al Bar Restaurante
Fotografía de Este a Oeste, la calle Rafael Morales
Fuente: Rolando Toaquiza*

3.2.6. Servicios básicos

Cuenta con todos los servicios básicos como:

- Agua potable
- Luz eléctricas
- Impuesto predial
- Alcantarillado
- Recolección de basura, la misma que es clasificada de manera correcta para su adecuado retiro por parte del Municipio.

3.2.7. Situación legal y regulaciones municipales aplicables

Datos generales de la Propiedad:

- **Propietario:** Persona natural Miguel Ángel Aquilino, Toro Moscoso con cedula 0500136106
- **Alícuota:** \$100,00 al año
- **Tipo de zona:** zona urbana, tipo 2, barrio centro.
- **Valoración:**

Avalúo Predio	\$ 281.861,13
Avalúo Suelo (área suelo)	\$ 346.471,13
Valor Unit. Lote	\$ 1.732.36
Avalúo Construcción	\$ 52.033,40

*Tabla 4 Evaluó del predio
Elaborado; Rolando Toaquiza*

- **Normativas para la edificación de la Propiedad (IRM)**

Lote Mínimo	200 m ²
Número de Pisos Máximos	2
Frontal	0

Posterior	3
Lateral	0
COS	85%
CUS	170%

*Tabla 5 Normativas del Predio
Elaborado: Rolando Toaquiza*

La construcción de la casa principal fue en 1850, está incluida en el centro histórico de Pujilí, por lo que es importante mantener el valor arquitectónico y además está prohibido realizar cualquier modificación y/o arreglos sin los permisos del Municipio de Pujilí.

3.3. Regulaciones Municipales

Las regulaciones por parte del Municipio para la apertura del Bar Restaurante son:

- Formulario de la inscripción de patentes por el Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual (IEPI).
- Patente Municipal.
- Copia de cedula y papeleta de votación.
- Contrato con el arrendatario.
- Copia de registro de contribuyente RUC.
- Copia de permisos de funcionamientos por parte del Ministerio de Turismo, por motivos que se encuentra en el centro histórico y cerca de agracias patrimoniales.
- Descripción del local detallada por un ingeniero industrial, por motivos de seguridad.
- Permiso de uso de suelos.
- Declaración juramentada que los recursos son prevenientes de actividades licitas.

3.4. Análisis del mercado

El Cantón Pujilí se encuentra a 2.961 m sobre el nivel del mar y la superficie de 1.305 km². Debido a la ubicación del Bar Restaurante, se tomará las referencias del Cantón Latacunga por motivos de ubicación por parte del Ministerio de turismo.

3.5. Análisis de la oferta

El estudio de factibilidad requiere variables para las nuevas alternativas de alimentos de acuerdo al mercado competitivo los índices de aceptación son elevados, ya que la mayoría de los habitantes al cual está dirigido el proyecto, tienen la necesidad de frecuentar lugares nuevos y que brinden la experiencia necesaria para fidelizar al cliente. Los clientes objetivos pueden pagar por el producto ya que se maneja con ideas innovadoras y se pretende exponer la cultura del Cantón Pujilí.

Para analizar la oferta en el Cantón Pujilí, se determinará herramientas de estudio fáciles, rápidas y concretas para recolectar información. El análisis FODA es una de las herramientas más utilizadas por emprendedores para determinar las oportunidades del entorno del negocio.

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo de productos de calidad para los clientes 	<ul style="list-style-type: none"> • Este negocio nos permite el ingreso a nuevos mercados
<ul style="list-style-type: none"> • Buena y cercana relación con el cliente 	<ul style="list-style-type: none"> • Captación de nuevos clientes por la atención personalizada y la
<ul style="list-style-type: none"> • Canales de distribución en el cantón 	<ul style="list-style-type: none"> forma de distribución • Desarrollo económico
<ul style="list-style-type: none"> • Excelente presentación de los 	<ul style="list-style-type: none"> • Creación de empleos

locales	<ul style="list-style-type: none"> • Apoyo por parte del Ministerio de turismo • Desarrollo de eventos con artistas del cantón
<ul style="list-style-type: none"> • Ubicación estratégica • Servicio personalizado • Horarios de atención accesibles • Instalaciones agradables • Excelente diseño 	

DEBILIDADES

AMENAZAS

<ul style="list-style-type: none"> • La empresa no cuenta con un sitio web reconocido por el usuario • La empresa no tiene un reconocimiento de marca • Poco conocimiento de los clientes potenciales • El capital no es suficiente para las demandas del Bar Restaurante 	<ul style="list-style-type: none"> • Podemos correr el riesgo de competir con mercados que son aún más grandes y con mucha más experiencia, un claro ejemplo los servicios turísticos por parte del municipio del cantón Pujilí • Los cambios previsible en los gustos de los consumidores • Progresiva escases de productos básicos
---	--

*Tabla 6 Análisis FODA
Elaborado: Rolando Toaquiza*

Para el desarrollo de la oferta se aplicó una visita a los locales como posibles competencias, de acuerdo con el Municipio de Pujilí, en el barrio centro solo existe un local

que ofrece a los clientes un ambiente de bar, mas no de restaurante. Esta investigación aportara datos que sean factibles.

Las técnicas a utilizar para la investigación son:

- **Encuestas:** Procedimiento directo y necesario para recopilar información complementaria en base a cuestionarios, sin modificar el entorno en el Cantón Pujili.
- **Observación:** Es de vital importancia las visitas a los locales similares al proyecto que se está impulsando, ya que su finalidad es observar la concurrencia de los clientes, servicio y estrategias en procesos de ventas.

3.5.1. Competencia primaria

El Bar Restaurante “*Uñaquille*” no cuenta con una competencia primaria ya que es un emprendimiento innovador; sin embargo, existen bares que podrían ser competencia en base a la venta de licor.

3.5.2. Competencia secundaria

De acuerdo con las observaciones en el cantón, las posibles competencias secundarias del Bar Restaurante “*Uñaquille*” son bares del entorno.

- Cafetal (Bar karaoke)
- El chino navas (Bar)

Los bares designados como competencia secundaria en el entorno no son amenaza para el proyecto ya que su menú es completamente diferente.

3.6. Análisis de la demanda

El negocio está dirigido a la clase media y medio alta del canton Pujilí. El análisis de la demanda se refiere a la cantidad de productos que la población compra a diferente precio, de tal forma que se enfoca en el lugar, tiempo y periodo. Los factores primordiales para determinar la demanda son: precio de los productos, ingreso monetario de los consumidores,

tamaño de la población, gustos y preferencias del consumidor. De manera que la herramienta a seguir será la encuesta por su mayor información directa. (Cortés, 2012).

Modelo de encuesta véase en Anexo A

3.6.1. Cálculo de muestras de la encuesta

La encuesta tuvo lugar en el Cantón Pujili, en un horario y día específico en el centro histórico por motivo de gran afluencia. Los mercados objetivos para el análisis son los habitantes de 20 a 54 años, debido a las demandas del Bar Restaurante. El desarrollo de la encuesta será corta para evitar un aburrimiento del entrevistado, las preguntas serán con respuestas cerradas para impedir confusión. El objetivo de la encuesta es determinar los gustos alimenticios, edad, lugar y frecuencia de asistencia a lugares similares.

Para determinar el número de encuestas se aplicará la fórmula estadística para el cálculo de muestra de Población Finita.

Formula

$N = 15.211$ habitantes

$Z = 1.96$

$E = 0.05$

$P = 0.5$

$Q = 0.5$

$$n = \frac{(n * z^2 * p(1-p))}{e^2(n-1) + z^2 * p(1-p)}$$

$$n = \frac{z^2(p)(q)(n)}{(n-1)e^2 + z^2pq} = \frac{1.96^2(0.5)(0.5)(15211)}{(15211-1)(0.05)^2 + 1.96^2(0.5)(0.5)} = 373$$

Existen 15.211 habitantes, entre 20 a 54 años, de tal forma que el número de encuestas a realizar es de **373** personas.

De acuerdo con el estudio de mercado y los análisis de las encuestas realizadas en el Cantón Pujilí, la aplicación de la misma fue de gran satisfacción para los participantes. De tal forma que las encuestas nos proporcionaron información pertinente para determinar los gustos y preferencias de los consumidores.

Los objetivos principales de la empresa es determinar las preferencias del consumidor, economía en gastos por alimentos y bebidas, a su vez la afluencia a la semana a bares y restaurantes. Esto nos dará mayor información para la elaboración efectiva del proyecto como la realización de receta, servicio, ambientación y el precio que el consumidor esté dispuesto a pagar por la experiencia.

3.6.2. Análisis de las encuestas

De las 373 persona encuestadas para el estudio, el 41% son mujeres y el 59 % hombres. Esto quiere decir que habrá mayor frecuencia de hombres en el sector donde se encuentra el Bar Restaurante.

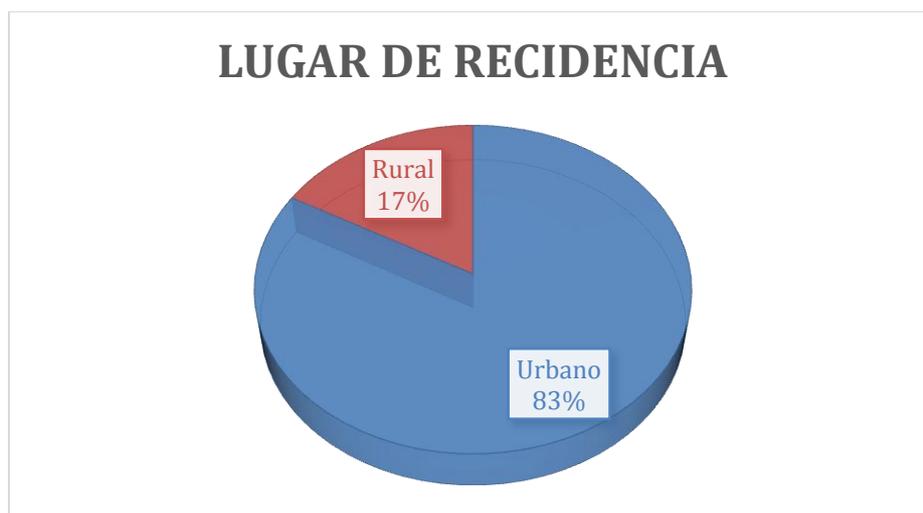
Población total encuestado	
Hombres	59%
Mujeres	41%



*Figura 17 Porcentaje de encuestas mujeres y hombres
Elaborado: Rolando Toaquiza*

El lugar de residencia de los encuestados es en su mayoría urbano con el 83% y rural con un 17%, esto quiere decir que la frecuencia más activa en el centro histórico del Cantón Pujilí es del sector urbano.

Lugar de residencia	
Urbano	83%
Rural	17%



*Figura 18 Lugar de residencia
Elaborado: Rolando Toaquiza*

Para esta sección es importante mencionar el lugar de trabajo, por motivos de solvencia económica, cercanía al local del proyecto y la disponibilidad, por tal razón el 56% son empleados públicos del cantón, el 22% empleados privados, el 11% independiente, el 5% agricultores, 6% no trabaja.

Lugar de trabajo	
Empleado Público	56%
Empleado Privado	21%
Independiente	11%
Escuelas	5%
No Trabaja	6%



*Figura 19 Lugar de Trabajo
Elaborado: Rolando Toaquiza*

De acuerdo a los ingresos mensuales de los encuestados, es favorable para la organización, ya que el 34% de los encuestados tienen ingresos mayores a los \$500, el 26% tiene mayor a los \$300, el 22% son lo que perciben ingresos mayores a los \$700, el 13% menor a los \$300 y el 5% optaron por no responder.

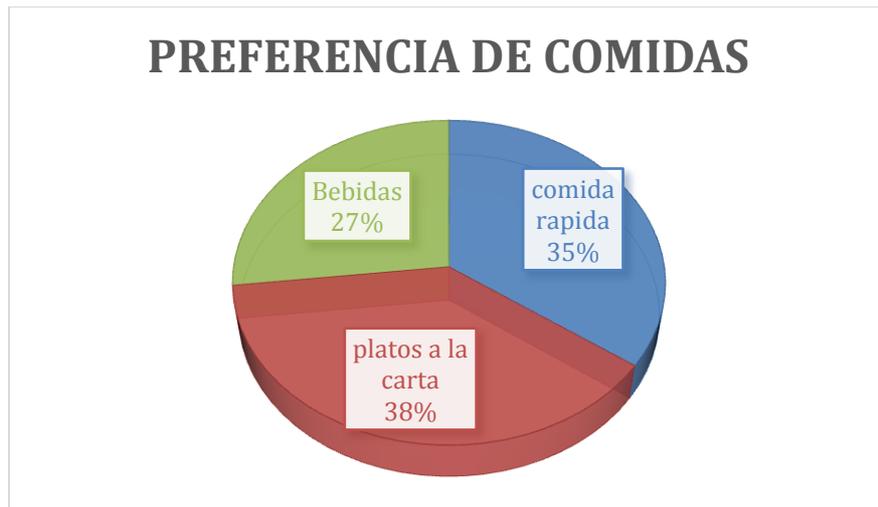
Ingreso Mensual	
Menos de \$ 300	13%
De \$ 301 a \$500	26%
De \$501 a \$700	34%
Más de \$700	21%
No contesta	5%



*Figura 20 Ingresos Mensuales de los encuestados
Elaborado: Rolando Toaquiza*

Para el desarrollo de la carta es primordial saber los gustos de los potenciales clientes al cual se está dirigido el proyecto, de tal forma que la encuesta fue en su mayoría a público joven y adulto. En primer lugar, el 38% decidieron platos a la carta, el 35% comida rápida y el 27% snacks. Este análisis da preferencia a los platos a la carta y comida rápida. El menú del Bar Restaurante se basará en estas dos opciones.

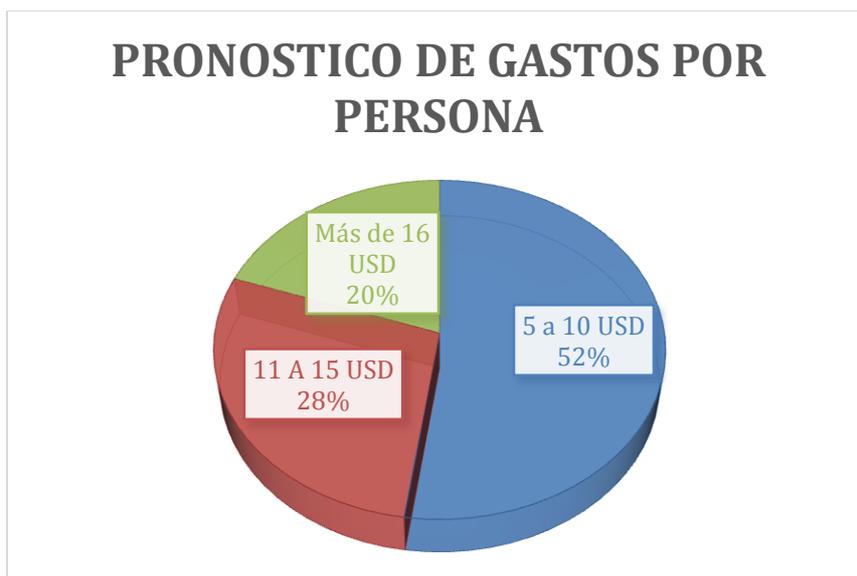
Preferencia de comida	
comida rápida	35%
platos a la carta	38%
Snacks	27%



*Figura 21 Preferencias de comida
Elaborado: Rolando Toaquiza*

El pronóstico de gastos por persona al momento de frecuentar establecimientos similares es de: 52% gasta entre 5 y 10 dólares, 28% entre 11 a 15 dólares y por último el 20% tiene un gasto mayor a 16 dólares. Esta parte de la encuesta es importante para determinar el cheque promedio de la organización.

Preferencias de Gastos	
5 a 10 USD	52%
11 a 15 USD	28%
Más de 16 USD	20%



*Figura 22 Pronostico de gastos por persona
Elaborado: Rolando Toaquiza*

3.7. Proyección de demanda

Al analizar las encuestas en el sector productivo del cantón y la determinación de aceptación del Bar Restaurante se procedió a la planificación de proyecciones de demanda al año, en la cual se expone el siguiente cuadro: meses de rotación del cliente al año expuesto en porcentajes, en la cual su rotación al año es diferente entre martes, miércoles y jueves con el 40% de rotación, viernes y sábados con 72% de rotación.

MESES	Rotación	VIÉS
Enero	30%	60%
Febreo	50%	55%
Marzo	30%	86%
Abril	30%	58%
Mayo	40%	60%
Junio	30%	95%
Julio	60%	59%
Agosto	45%	80%
Septiembre	45%	70%
Octubre	60%	88%
Noviembre	20%	55%
Diciembre	35%	98%
TOTAL AL AÑO	40%	72%

*Tabla 7 Rotación mensual
Elaboración: Rolando Toaquiza*

3.8. Pronóstico de ingresos y gastos

Se tomó en cuenta la capacidad del local, cheque promedio de consumo, rotación y días de apertura.

3.8.1. Ingresos del Restaurante

Para el desarrollo de los ingresos y gastos, se tomó en cuenta el cheque promedio por persona en alimentos y bebidas, a su vez el porcentaje de rotación al año.

3.8.1.1. Platos a la carta

Para los platos a la carta se tomó en cuenta todos los gastos que se refiere a cada ingrediente, incluido el costo por receta y el food cost. En las siguientes tablas se detalla los valores:

		COSTO DE RECETA	PV\$/imp	F&B COST %
Platos a la carta	Costilla de res a la parrilla	\$ 0.66	\$ 1.15	27%
	Costilla de cerdo	\$ 0.47	\$ 0.44	27%
	Caldo de gallina	\$ 0.56	\$ 0.73	39%
	Locro de papa	\$ 0.60	\$ 0.32	37%
	Yaguarloco	\$ 0.52	\$ 0.61	33%
TIKET PROMEDIO Platos a la carta	\$ 0.57	\$ 0.05	33%	

Tabla 8 Costo de receta por plato
Elaboración: Rolando Toaquiza

		COSTO DE RECETA	PV\$/imp	F&B COST %
SNACKS	Llapingacho con queso	\$ 0.74	\$ 2.96	25%
	Boda	\$ 0.80	\$ 2.96	27%
	Tortilla de palo	\$ 0.54	\$ 2.70	20%
	Tortilla de mote con chicharrón	\$ 0.85	\$ 2.93	29%
	Papa frita porción	\$ 0.43	\$ 0.59	27%
	Guacamole	\$ 0.41	\$ 0.52	27%
	Nachos con guacamole	\$ 0.84	\$ 3.11	27%
	Mix de Snacks	\$ 0.23	\$ 0.24	29%
TIKET PROMEDIO	\$ 0.83	\$ 2.75	26%	

Tabla 9 Costo por plato de Snacks
Elaboración: Rolando Toaquiza

3.8.1.2. Comida rápida

El cheque promedio de comida rápida se realizó en base al valor de hamburguesas y papa rústica. Se tomó el mismo procedimiento descrito anteriormente. Los valores se muestran en la siguiente tabla:

		COSTO DE RECETA	PV S/imp	F&B COST %
COMIDA RÁPIDA	Curuchupa Burger	\$ 0.25	\$ 0.63	27%
	Aya Burger	\$ 0.09	\$ 0.04	27%
	kuntur Burger	\$ 0.34	\$ 0.47	30%
	Urcu papa	\$ 0.40	\$ 0.24	33%
	Ñukña Wiralapa	\$ 0.03	\$ 0.81	27%
	Quyllur Chiralapa	\$ 2.37	\$ 0.74	33%
TICKET PROMEDIO		\$ 0.21	\$ 0.32	30%

*Tabla 10 Costo por receta y PV S/imp comida rápida
Elaboración: Rolando Toaquiza*

3.8.1.3. Bebidas

Para esta sección se tomó en cuenta a las bebidas calientes y frías, incluyendo también bebidas alcohólicas, según el consumo promedio por cada persona. A continuación se detalla los valores:

		COSTO DE RECETA	PV S/imp	F&B COST %
BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS	Chocolate caliente	\$ 0.31	\$ 0.15	27%
	Milkshake	\$ 0.78	\$ 0.60	30%
	Batido de fruta	\$ 0.52	\$ 0.93	27%
	Café americano	\$ 0.34	\$ 0.26	27%
	Capuccino	\$ 0.42	\$ 0.56	27%
	Mocaccino	\$ 0.36	\$ 0.33	27%
	cocacola 200ml	\$ 0.45	\$ 0.36	33%
	Agua gasada 600ml	\$ 0.40	\$ 0.89	45%
Total Bebidas		\$ 0.45	\$ 0.51	30%

*Tabla 11 Costo por plato y PV S/imp
Elaboración: Rolando Toaquiza*

		COSTO DE RECETA	PV S/imp	F&B COST %
LICOR	Cerveza Club 50ml	\$ 0.20	\$ 0.67	45%
	cerveza Pilsener 50ml	\$ 0.04	\$ 0.31	45%
	cerveza Artesanal 300ml	\$ 2.50	\$ 0.97	63%
	Jonnie W. Rojo Porción 50ml	\$ 0.64	\$ 0.00	41%
	Ron Habana Club blanco porción	\$ 0.00	\$ 0.00	38%
TICKET PROMEDIO		\$ 0.86	\$ 0.59	46%

*Tabla 12 Costo por porción y PV S/imp licor
Elaboración: Rolando toaquiza*

3.8.1.4. Proyecciones de ingresos anuales por comida y bebidas

Para realizar proyecciones de ingreso anuales en alimentos se tomó en cuenta los siguientes factores:

- Capacidad del local
- Rotación del Bar Restaurante
- Investigación de campo en bares similares al proyecto para determinar la preferencia de bebida
- Días al año trabajados

Entre semana la afluencia de clientes es diferente a los fines de semana, para ello se estimó los días en el año trabajados entre semana y fin de semana. Se detalla en el siguiente cuadro:

Días de la semana trabajados	Promedio de clientes	número de días al año
Martes	40%	156
Miércoles		
Jueves		
Viernes	72%	104
Sábado		
Total		260

*Tabla 13 Promedio de Días trabajados al año y Rotación de clientes
Elaboración: Rolando Toaquiza*

La rotación anual del Bar Restaurante se fijó con un previo análisis mediante la observación de rotación del cliente, por tal razón los días martes, miércoles y jueves el Bar Restaurante recibe el 40% de clientes por año. Por otra parte, los viernes y sábados la rotación promedio se determinó en 72% debido a la alta demanda de los fines de semana, también se tomó en cuenta los días festivos para llegar a dicho porcentaje.

Ventas al año en F&B					
Días	Mes	Ves	Cheque prom	Ventas al año	Ventas al año Ves
Capacidad	42				
Rotación ocupacional	40%	72%			
Días al año	156	104			
Platos a la carta	38%		\$ 5.05	\$ 5,029.37	\$ 5,035.24
Comida rápida	35%		\$ 3.32	\$ 3,964.27	\$ 3,757.12
Snack	27%		\$ 2.75	\$ 1,947.50	\$ 2,337.00
Subtotal alimentos				\$ 10,941.13	\$ 13,129.36
Total Ventas al año restaurante				\$ 14,070.49	
Ventas Bebidas					
Bebidas alcohólicas			\$ 2.22	\$ 3,435.52	\$ 4,012.62
Ventas al año bebidas					\$ 8,558.14
Total Ventas al año Bar Restaurante				\$ 2,628.63	

Tabla 14 Ventas al año del Bar Restaurante
Elaboración: Rolando Toaquiza

Para la proyección de demanda anual se multiplicó el costo promedio por frecuencia por capacidad del local y por los días laborables al año. Ejemplo 156 días x 40% frecuencia x \$5.05 cheque promedio de plato x 42 capacidad del local = \$ 13,235.17 x 38% preferencia del cliente (Plato a la carta) = 5,029.37

3.8.2. Gastos del Bar Restaurante

3.8.2.1. Costos por comida

Para la obtención de los costos en comida se tomó en cuenta los costos iniciales de cada plato obteniendo los siguientes valores:

Platos a la carta	COSTO DE RECETA	
	Plato	Costo
Costilla de res a la parrilla		\$ 1.66
Costilla de cerdo		\$ 1.47
Caldo de tallina		\$ 1.56
Locro de papa		\$ 1.60
Yaguarlocro		\$ 1.52
TIKETE PROMEDIO Platos a la carta		\$ 1.57

Tabla 15 Gastos por cereta
Elaboración: Rolando Toaquiza

		COSTO DE RECETA
SNACKS	Llapingachón con queso	\$ 0.74
	Boda	\$ 0.80
	Tortilla de pallo	\$ 0.54
	Tortilla de mote con chicharrón	\$ 0.85
	Papa rustica porción	\$ 0.43
	Guacamole	\$ 0.41
	Nachos con guacamole	\$ 0.84
	Mix de snacks	\$ 0.23
TICKET PROMEDIO		\$ 0.83

Tabla 16 Costo por receta en Snacks
Elaboración: Rolando Toaquiza

		COSTO DE RECETA
COMIDA RÁPIDA	Curuchupa Burger	\$ 0.25
	Aya Burger	\$ 0.09
	kuntur Burger	\$ 0.34
	Urcu papa	\$ 0.40
	Ñukña wira papa	\$ 0.03
	Quyllu chira papa	\$ 0.37
TICKET PROMEDIO		\$ 0.21

Tabla 17 Costo por receta en comida rápida
Elaboración: Rolando Toaquiza

3.8.2.2. Costos por bebida

Para calcular el costo por bebidas se determinó el costo total en bebidas calientes y frías, incluido bebidas alcohólicas. A continuación, se detalla los valores:

		COSTO DE RECETA
BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS	Chocolate caliente	\$ 0.31
	Milkshake	\$ 0.78
	Batido de fruta	\$ 0.52
	Café americano	\$ 0.34
	Capuccino	\$ 0.42
	Mocaccino	\$ 0.36
	cocacola 400ml	\$ 0.45
	Agua asani 600ml	\$ 0.40
Total Bebidas		\$ 0.45

Tabla 18 Costo por receta en bebidas calientes y frías
Elaboración: Rolando Toaquiza

		COSTO DE RECETA
LICOR	Cerveza Club 750ml	\$ 0.20
	cerveza Pilsener 750ml	\$ 0.04
	cerveza Artesanal 300ml	\$ 2.50
	Jonnie W. Rojo Porción 50ml	\$ 0.64
	Ron Habana Club Blanco porción	\$ 0.86
TICKET PROMEDIO		\$ 0.86

Tabla 19 Costo por porción en licor
Elaboración: Rolando Toaquiza

Con los gastos necesarios empleados en la elaboración del menú se proyectó el costo anual de cada receta del Bar Restaurante, para ello se tomó la misma fórmula anteriormente aplicada en el pronóstico de ingresos.

Gastos al año en F&B					
Días	MES	VES	Cheque prom	Gastos al año	Gastos al año VES
Capacidad	42				
Rotación Ocupacional	40%	72%			
Días al año	156	104			
Platos de la Carta	38%		\$ 0.57	\$ 1,558.59	\$ 1,870.31
Comida Rapida	35%		\$ 0.21	\$ 1,111.22	\$ 1,333.46
Snack	27%		\$ 0.83	\$ 90.35	\$ 108.42
Sub Total Alimentos				\$ 2,660.16	\$ 3,112.20
Total gastos al año restaurante					\$ 3,112.20
Gastos bebidas al año					
Gastos en bebidas alcohólicas			\$ 0.20	\$ 1,157.15	\$ 1,388.58
Sub Total Bebida					\$ 1,388.58
Total gastos al año Bar Restaurante					\$ 4,500.78

Tabla 20 Total de gastos al año en el Bar Restaurante
Elaboración: Rolando Toaquiza

3.8.2.3. Utilidad Bruta

Con la proyección de gastos e ingresos al año se estimó la utilidad bruta a 5 años, para ello se tomó en cuenta el promedio de la inflación y el PIB. En los siguientes cuadros se mostrará los cálculos realizados para llegar a la utilidad departamental:

	Año1	Año2	Año3	Año4	Año5
VentasRestaurante	\$4,070.49	\$5,033.31	\$6,034.64	\$7,076.03	\$8,159.07
ventasBar	\$8,558.14	\$9,300.46	\$10,072.48	\$10,875.38	\$11,710.39
TotalIngresos	\$12,628.63	\$14,333.77	\$16,107.12	\$17,951.41	\$19,869.46
GastoRestaurante	\$7,172.36	\$7,390.40	\$7,608.44	\$7,826.48	\$8,044.52
GatosBar	\$9,945.73	\$7,163.77	\$7,381.81	\$7,599.85	\$7,817.89
TotalCostosyGastosDepartamentales	\$17,118.09	\$14,554.17	\$14,990.25	\$15,426.33	\$15,862.41
UtilidadDepartamental	\$5,510.53	\$2,779.60	\$1,116.87	\$2,525.08	\$4,007.05

*Tabla 21 Cálculo de utilidad departamental de 1 a 5 años
Elaboración: Rolando Toaquiza*

Para el aumento en ventas se basó en el Producto Interno Bruto (PIB) del Ecuador desde el año 2010 a 2017, de tal manera que el promedio de aumento al año es de 4%.

También es importante recalcar la inflación en cuanto al gasto de la materia prima, en la cual su porcentaje varía cada año y su promedio es de 3.04%.

AÑO	Inflación
2010	4.44%
2011	3.17%
2012	5.29%
2013	4.10%
2014	2.92%
2015	3.53%
2016	3.09%
2017	0.90%
2018	-0.09%
	27.35%
Promedio Inflación	3.04%

Tabla 22 Variación porcentual de la inflación para Ecuador entre los años 2010 al 2018

*Fuente: Banco Mundial
Elaboración: Rolando Toaquiza*

AÑO	PIB
2010	3.52%
2011	7.86%
2012	5.64%
2013	4.97%
2014	9.79%
2015	0.10%
2016	-1.50%
2017	2.60%
Promedio	4%

Tabla 23 Variación porcentual del PIB para Ecuador entre los años 2010 al 2017

Fuente: Banco Mundial

Elaboración: Rolando Toaquiza

3.8.2.4. Gastos Operativos

Los gastos operativos del Bar Restaurante se determinaron acatando las leyes designadas por el Ministerio del Trabajo, también para la proyección de gastos no distribuidos se tomo en cuenta la inflación y el PIB previamente analizados.

Gastos no distribuidos	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
Gastos administrativos	\$ 19,432.80	\$ 20,059.99	\$ 20,687.19	\$ 21,314.38	\$ 21,941.57
Agua, Luz y Fuerza	\$ 1,200.00	\$ 1,236.47	\$ 1,272.93	\$ 1,309.40	\$ 1,345.87
Material Mantenimiento	\$ 480.00	\$ 494.59	\$ 509.18	\$ 523.78	\$ 538.37
Total de gastos no distribuidos	\$ 21,112.80	\$ 21,791.05	\$ 22,469.30	\$ 23,147.56	\$ 23,825.81
Utilidad después de gastos operativos no distribuidos	\$ 397.73	\$ 988.55	\$ 647.57	\$ 377.52	\$ 181.24

Tabla 24 Utilidad después de gastos no distribuidos

Elaboración: Rolando Toaquiza

La siguiente tabla muestra el procedimiento para determinar el porcentaje de alza del salario básico al año, de tal forma que se tomo referencias desde el año 2015 a la actualidad.

año	salario básico	Porcentaje
2015	\$354.00	4.11%
2016	\$366.00	3.40%
2017	\$375.00	2.50%
2018	\$386.00	2.90%
Promedio		3.23%

Tabla 25 Variación de salario básico en Ecuador entre 2015 a 2018
 Elaboración: Rolando Toaquiza

3.8.2.5. Utilidad antes de impuestos

Para determinar la utilidad antes de impuestos se tomó en cuenta los siguientes factores: depreciación, arriendo del local e impuesto predial. Los seguros de la propiedad dependen del municipio por ser patrimonio cultural. El arriendo y el impuesto predial aumenta cada año acorde a la inflación. En el siguiente cuadro se detalla los valores.

	añoI	añoII	añoIII	añoIV	añoV
Depreciación	\$46.00	\$46.00	\$46.00	\$46.00	\$46.00
ArriendoLocal	\$2,040.00	\$2,102.02	\$2,164.03	\$2,226.05	\$2,288.06
ImpuestoPredial	\$0.00	\$1.52	\$3.04	\$4.56	\$6.08
TotalCargosFijos	\$2,836.00	\$2,899.54	\$2,963.07	\$3,026.61	\$3,090.14
UtilidadantesdeImpuestos	\$561.73	\$5089.01	\$5684.49	\$5350.91	\$5091.10

Tabla 26 Utilidad antes de impuestos
 Elaboración: Rolando Toaquiza

3.8.2.6. Depreciación

La depreciación es un desgaste a un activo, de tal forma que el uso y las funciones de los inmuebles que tienen más de 15 años se deprecian un 25% de su costo inicial. Se detalla la depreciación de la inversión inicial a continuación:

Primera Etapa		DETALLE DE INVERSION INICIAL CON DEPRECIACION			
CONCEPTO		VALOR	VIDA UTIL	DEPREC.	
ACTIVO FIJO					
INSTALACIONES Y EDIFICIOS		\$ 1,330.00		\$ 119.00	
INSTALACIONES Y EDIFICIOS	baños y patio	\$ 400.00	8	\$ 50.00	
INSTALACIONES Y EDIFICIOS	instalaciones eléctricas	\$ 780.00	20	\$ 39.00	
INSTALACIONES Y EDIFICIOS	alcantarillado	\$ 150.00	5	\$ 30.00	
EQUIPOS DE COMPUTACION		\$ 900.00		\$ 225.00	
EQUIPOS DE COMPUTACION	Computadora	\$ 500.00	4	\$ 125.00	
EQUIPOS DE COMPUTACION	equipo de sonido	\$ 400.00	4	\$ 100.00	
EQUIPOS DE COMPUTACION			3	\$ 0.00	
MUEBLES Y ENSERES		\$ 1,510.00		\$ 151.00	
MUEBLES Y ENSERES	MESAS ,SILLAS Y BARRA	\$ 810.00	10	\$ 81.00	
MUEBLES Y ENSERES	PINTURA, DECORACION Y ENSERES	\$ 700.00	10	\$ 70.00	
MUEBLES Y ENSERES			10	\$ 0.00	
HERRAMIENTAS Y EQUIPOS		\$ 2,470.00		\$ 251.00	
MAQUINARIA	REFRIGERADOR	\$ 700.00	10	70	
MAQUINARIA	COCINA 1	\$ 600.00	10	\$ 60.00	
MAQUINARIA	COCINA 2	\$ 40.00	5	\$ 8.00	
MAQUINARIA	BARRILES CERVECEROS	\$ 280.00	10	\$ 28.00	
HERRAMIENTAS Y EQUIPOS	LIQUADORA Y MICROHONDAS	\$ 200.00	10	\$ 20.00	
HERRAMIENTAS Y EQUIPOS	WAFLERA	\$ 50.00	10	\$ 5.00	
HERRAMIENTAS Y EQUIPOS	PLATOS DE SERAMICA	\$ 150.00	10	\$ 15.00	
HERRAMIENTAS Y EQUIPOS	CRISTALERIA	\$ 450.00	10	\$ 45.00	
			10	\$ 0.00	
			10	\$ 0.00	
			10	\$ 0.00	
			10	\$ 0.00	
			10	\$ 0.00	
			10	\$ 0.00	
TOTAL ACTIVOS FIJOS		\$ 6,210.00		\$ 746.00	
ACTIVO DIFERIDO					
		VALOR	VIDA UTIL	AMORTZ.	
	Gastos de Constitución de la Compañía	\$ 2,000.00	5	\$ 400.00	
	Asesoría Legal y Empresarial	\$ 500.00	5	\$ 100.00	
	Software Administrativo - Contable	\$ -	5	\$ 0.00	
	Diseño Página web	\$ -	5	\$ 0.00	
TOTAL ACTIVOS DIFERIDO		\$ 2,500.00		\$ 500.00	

Tabla 27 Depreciación de la inversión inicial para los bienes del negocio
Elaboración: Rolando Toaquiza

3.8.2.7. *Impuesto a la renta*

De acuerdo con el SRI, el impuesto a la renta es obligatorio para la persona natural y la sucesión indivisa en base a la tabla propuesta por el SRI se paga impuestos desde \$11.291 al año de ingreso neto. El pago al impuesto a la renta solo se lo hace en base imponible, es decir ingresos brutos menos gastos deducibles. El Bar Restaurante no pagará impuestos a la renta en los primeros 5 años ya que sus ingresos netos anuales son menores a \$ 11.291

3.8.2.8. *Utilidad para los empleados*

Según la ley descrita por el Código del trabajo impuesto en el artículo 97 dice que el 15% se debe dosificar a los trabajadores de la empresa. La forma de pago es el 10% directamente a los trabajadores y el 5% se entregará a los trabajadores con cargas familiares.

	año1	año2	año3	año4	año5
15% Utilidad Empleados	\$ 884.26	\$ 63.35	\$ 52.67	\$ 52.64	\$ 063.67
Saldo	\$ 3,877.47	\$ 325.66	\$ 831.82	\$ 398.28	\$ 027.44
Impuesto a la Renta					
Utilidad Neta	\$ 3,877.47	\$ 325.66	\$ 831.82	\$ 398.28	\$ 027.44

*Tabla 28 Utilidad de los empleados
Elaboración: Rolando Toaquiza*

3.9. Flujo de caja operativo

Para la proyección de flujo de caja operativa se tomó en consideración inversión inicial, gastos, egresos y financiamiento. Es importante saber que el flujo de caja presenta los detalles que genera la empresa a un determinado tiempo, en este caso se enfoca desde el año 1 a 5 años.

Flujo de caja operativo después de impuestos					
	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
Utilidad antes de intereses, impuestos y depreciación (EBITDA)	\$ 3,307.73	\$ 5,835.01	\$ 6,430.49	\$ 7,096.91	\$ 7,837.10
Impuesto de operación	\$ 684.26	\$ 763.35	\$ 852.67	\$ 952.64	\$ 1,063.67
Flujo operativo después de impuestos	\$ 4,623.47	\$ 5,071.66	\$ 5,577.82	\$ 6,144.28	\$ 6,773.44
Flujo de caja total	\$ 4,623.47	\$ 5,071.66	\$ 5,577.82	\$ 6,144.28	\$ 6,773.44
Cálculo de impuestos para el flujo operativo					
(EBITDA)	\$ 3,307.73	\$ 5,835.01	\$ 6,430.49	\$ 7,096.91	\$ 7,837.10
intereses sobre la deuda					
Depreciación	\$ 46.00	\$ 46.00	\$ 46.00	\$ 46.00	\$ 46.00
Utilidad antes de impuestos	\$ 3,561.73	\$ 5,089.01	\$ 6,684.49	\$ 7,350.91	\$ 8,091.10
15% trabajadores	\$ 684.26	\$ 763.35	\$ 852.67	\$ 952.64	\$ 1,063.67
saldo	\$ 3,877.47	\$ 4,325.66	\$ 5,831.82	\$ 6,398.28	\$ 7,027.44
impuesto de renta	\$ 684.26	\$ 763.35	\$ 852.67	\$ 952.64	\$ 1,063.67
Total	\$ 3,877.47	\$ 4,325.66	\$ 5,831.82	\$ 6,398.28	\$ 7,027.44

Tabla 29 Flujo de caja operativo de los primeros 5 años
Elaboración: Rolando Toaquiza

3.10. Valor Actual Neto VAN y Tasa Interna de Retorno TIR

El VAN y el TIR son indicadores del progreso óptimo del negocio y del flujo de los ingresos futuros. Se tomó en consideración el costo capital, inversión inicial, VAN y TIR para determinar si el negocio es viable. El costo capital es del 18% descrito por el Banco Central del Ecuador, con ello se estimó que el negocio es de alta rentabilidad.

Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
\$ (11,995.00)	\$ 4,623.47	\$ 5,071.66	\$ 5,577.82	\$ 6,144.28	\$ 6,773.44
Costo de capital	18%		Inversión inicial	\$ 11,995.00	
Futuro 5 años	\$ 17,085.30				
Inversión inicial	\$ (11,995.00)				
VAN	\$ 5,090.30				
TIR	34%				

Tabla 30 Valor Actual neto VAN y Tasa interna de Retorno TIR
Elaboración: Rolando Toaquiza

3.10.1. Payback

El plazo de recuperación del Bar restaurante se estima al tercer año, para llegar a ello se tomó las inversiones iniciales, gastos del año cero y los flujos de caja total. En el siguiente cuadro se detalla el procedimiento.

año	PERIODO	Balance
0	\$ (11,995.00)	\$ (11,995.00)
1	\$ 4,623.47	\$ (7,371.53)
2	\$ 5,071.66	\$ (2,299.87)
3	\$ 3,577.82	\$ 1,277.95
4	\$ 1,144.28	\$ 2,422.23
5	\$ 3,773.44	\$ 6,195.66
Payback (años)		Se recupera al tercer año

*Tabla 31 Cálculo del PayBack
Elaboración: Rolando Toaquiza*

4. A&B

4.1. Diseño arquitectónico

La infraestructura es considerada patrimonio cultural del cantón, presenta un estilo rústico, fue construida aproximadamente hace 150 años. Sus paredes están construidas de adobe y paja, con un diámetro de 1.20m de grosor y 3m de alto. Los techos y pisos son de madera. Los baños están diseñados con bloques y tejado conforme a la estructura de la casa. El misticismo que brinda a la organización es un factor clave para la atracción de los clientes, de esta manera se aprovecha cada rincón del lugar.

Se colocaron palets en las paredes del Bar Restaurante, así se aprovecha la calidez de la madera, regulando la temperatura del local. El estilo decorativo con la madera y productos reciclados en cada punto estratégico del local genera cambios positivos en los clientes y confiabilidad. Las lámparas son de productos reciclados al igual que los focos ahorradores de luz amarilla para el ahorro energético.

4.1.1. Programa de espacio

De acuerdo con el programa de necesidades expuesto por la propiedad este proyecto trata de dar respuesta dentro de los límites definidos en las ordenanzas municipales conjunto con los criterios económicos del cliente y el diseño estético del profesional.

La vivienda consta de una planta y patio, respondiendo cada una de ellas al siguiente programa:

-Primera planta: 145m²

Oficina

Local Comercial 1

Local comercial 2

Bar

Cocina

-Patio 30m²

Barra 2

Espacios verdes

Baño 1

Baño 2

Sala BBQ

Estos espacios que integran la vivienda se disponen de una manera funcional para el uso cotidiano. La zona del local comercial es un espacio grande con una altura de tres metros y una superficie de 100 m², se pensó en espacios dinámicos. Los baños están situados estratégicamente para poder dar servicio tanto al área verde como a los espacios sociales. Es por ello, que se sitúa en los espacios verdes, con luz y ventilación natural. La zona de los locales se distribuye en un solo bloque en la planta baja.

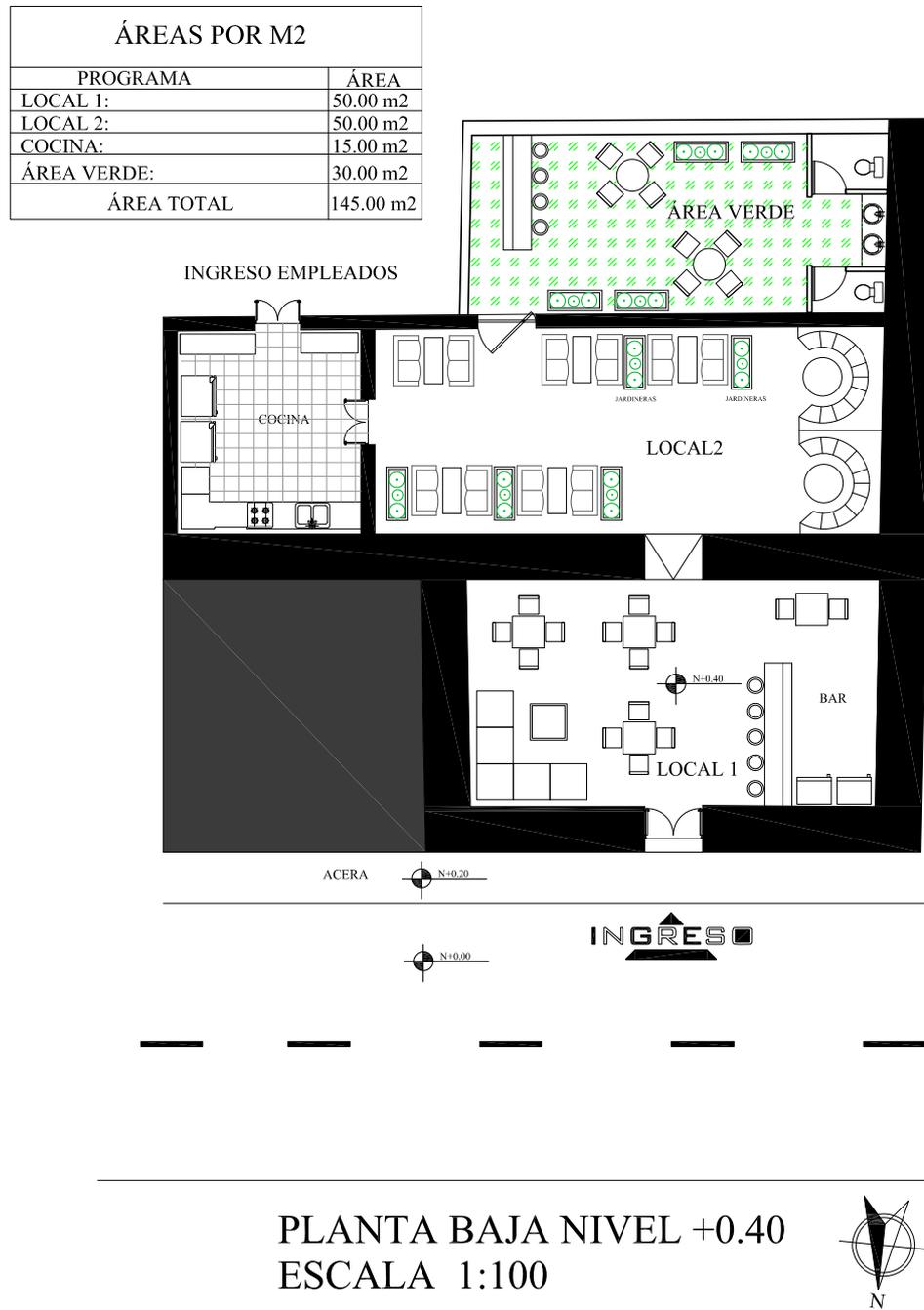


Figura 23 Plano del Bar Restaurante, Local 1, local 2, cocina y espacios verdes
Elaborado: Arquitecto Cristain Toaquiza

4.1.2. Public Space Design

El estilo de cada salón donde las personas se reúnen para disfrutar la calidad y servicio del Bar Restaurante.



Figura 24 Vista fachada y entrada del Bar Restaurante "Uñaquille"
Elaboración: Los propietarios



Figura 25 Vista calle Rafael Morales y Parqueadero
Elaboración: Los propietarios



*Figura 26 Vista de ventas de F&B del Bar Restaurante
Elaboración: Los propietarios*

4.2. Back of the House

El back of the house del Bar Restaurante se divide en tres partes como: cocina caliente, cocina fría y postres. Para el correcto funcionamiento de la cocina se encuentran dos personas incluyendo el chef de la organización, se dividen equitativamente el trabajo en las tres áreas para la optimización del tiempo de preparación de los pedidos.

Servicio cocina caliente. Se encarga de todos los platos calientes de la carta.

- Recibir las comandas por medio de una impresora
- Realizar platos calientes
- Recepción de acompañantes / montaje de plato
- Entrega platos calientes

Servicio cocina fría. Se encarga de todos los platos, incluido los acompañantes como ensalada y vegetales de los platos calientes.

- Recibir la comanda
- Realizar los platos fríos / entrega de las misma
- Montaje entradas calientes / entrega de la misma
- Realizar acompañamientos cocina caliente / entrega de platos de cocina caliente

El área de empleados se encuentra junto a la entrada de la cocina para el descanso durante los turnos y consultar sus horarios. Sin embargo, la reunión entre la gerencia y el personal se realiza en el local 1 antes de la apertura del Bar Restaurante a los clientes, de esta forma se responde a cualquier inquietud de los empleados y el dictamen de las ordenes predispuestas por la gerencia.

4.2.1. Optimización del empleado

Se basa fundamentalmente en la distribución de espacio tanto para los clientes como para los empleados, priorizando la movilidad de cada uno de ellas, es decir la organizada distribución entre el back of the house y front of the house es prioridad. Es esencial optimizar el tiempo de distribución de los empleados en el salón, para ello se deben tomar en cuenta los siguientes parámetros:

- La contratación del personal capacitado
- Capacitaciones constantes al empleado
- Control total del inventario
- Costo de la materia prima
- Incentivos

Estos parámetros son importantes para el trabajo óptimo del empleado y los incentivos será un factor importante para la empresa.

4.2.2. Descripción de la cocina.

La cocina cuenta con 15m², se ubica en la parte posterior del Bar Restaurante, su entrada posterior es para el personal de servicio. Está equipada con todas las herramientas básicas y necesarias para el expendio de comida. Equipos indispensables para el desarrollo de la carta:

- Parrilla
- Plancha
- Cocina
- Cafetera

Para el buen funcionamiento del área de cocina y la optimización del empleado, su distribución es detallada por el espacio reducido.

4.2.3. Bodega

El Bar Restaurante “*Uñaguille*” no cuenta con área de bodega por motivos de espacio, por esta razón se decidió un área de alacena, la cual se divide en dos partes: la primera es en la cocina donde almacena productos comestibles y la segunda es en el local 1 debajo de la barra donde se almacenan los licores y bebidas. La correcta distribución de la alacena con las otras áreas es primordial para optimizar el espacio y el buen funcionamiento del servicio.

4.2.4. Recibidor y basura

Para almacenar la basura se clasifica correctamente entre lo orgánico, papel y plástico. El municipio de Pujilí optó por colocar un basurero comunitario en el centro histórico, de tal manera que se encuentra al alcance de la empresa y su uso es al cerrar el local.

4.2.5. Área de empleados

El área de empleados se encuentra en la parte de atrás de la cocina para el descanso y confort de los mismos.

4.2.6. Iluminación

Dentro del Bar Restaurante la iluminación será con luz artificial ya que la construcción carece de ventanas en ciertas partes del local, esto ayuda a la temática de la organización.

4.2.7. Ruido

En el bar Restaurante no se tendrá ese tipo de inconvenientes ya que sus paredes son de aproximadamente un metro y medio de longitud y obstruyen el ruido del exterior.

4.3. Restaurante y su menú

4.3.1. Catering y su menú.

La justificación de la carta se acopla a las demandas del consumidor, se trata sobre el arte de la gastronomía en los diferentes platos empleando diferentes técnicas, el nombre de cada plato concuerda con el concepto de la organización. Por esta razón el menú tiene platos internacionales con productos nacionales presentados a un estilo místico y barroco. El menú está balanceado entre sus ingredientes y cerveza artesanal para la experiencia de los clientes.

4.3.2. Técnicas Culinarias empleadas

- **Freír:** Introducir un género en abundante grasa a temperaturas altas. La calidad del producto se basa en la temperatura controlada (Martínez, 2010)
- **Asar:** Cocinar un género en el horno con poca grasa, de tal forma que quede jugosa por dentro y dorado por fuera (Martínez, 2010).
- **Cocer:** Técnica de cocción que consiste en introducir un género en líquido hirviendo a 100 °C (Martínez, 2010).
- **Dorar:** Cocinar a fuego alto una pieza de carne, pescado etc., hasta que quede caramelizado en el exterior (Martínez, 2010).
- **Gratinar:** Dorar una superficie de un plato en una gratinadora o salamandra (Martínez, 2010).

- **Desglasar:** Añadir un vino, o cerveza a la superficie de un recipiente para recuperar los jugos que han quedado pegados después de un asado (Martínez, 2010).

4.3.3. Receta estándar

Ver Anexos B

4.3.4. Costos generales y precios de venta A&B

Los costos generales y precios de alimentos & bebidas se acata a las demandas del consumidor en el cantón Pujilí. Por esta razón el food cost entre los alimentos y bebidas son diferentes. El Food Cost de los alimentos es entre 27% y 33% por motivos de gastos de los insumos esenciales, estos porcentajes son óptimos para la organización en su mantenimiento. El Food cost de las bebidas como aguas, colas y licor el porcentaje varía entre el 50 y el 70% por motivos del mercado competitivo y a su vez mantener el programa del negocio.

		COSTO DE RECETA	PV\$/imp	F&B COST %	PVP/CON IVA
Platos de la Carta	Costilla de res de parrilla	\$ 1.66	\$ 6.15	27%	\$ 8.89
	Costilla de cerdo	\$ 1.47	\$ 5.44	27%	\$ 6.10
	Caldo de gallina	\$ 1.56	\$ 5.73	39%	\$ 5.29
	Locro de papa	\$ 1.60	\$ 4.32	37%	\$ 6.84
	Yaguar loco	\$ 1.52	\$ 4.61	33%	\$ 5.16
TICKET PROMEDIO		\$ 1.57	\$ 5.05	33%	\$ 5.66
SNACKS	Llapingacho con queso	\$ 0.74	\$ 2.96	25%	\$ 3.32
	Boda	\$ 0.80	\$ 2.96	27%	\$ 3.32
	Tortilla de pallo	\$ 0.54	\$ 2.70	20%	\$ 3.02
	Tortilla de mote con chicharrón	\$ 0.85	\$ 2.93	29%	\$ 3.28
	Papa rustica porción	\$ 0.43	\$ 1.59	27%	\$ 1.78
	Guacamole	\$ 0.41	\$ 1.52	27%	\$ 1.70
	Nachos con guacamole	\$ 0.84	\$ 3.11	27%	\$ 3.48
	Mix de snacks	\$ 0.23	\$ 0.89	29%	\$ 1.25
TICKET PROMEDIO		\$ 0.83	\$ 2.75	26%	\$ 3.52
COMIDA RÁPIDA	Curuchupa Burger	\$ 0.25	\$ 0.93	27%	\$ 1.19
	Aya Burger	\$ 0.09	\$ 0.34	27%	\$ 0.52
	kuntur Burger	\$ 0.34	\$ 1.27	30%	\$ 1.50
	Urcu papa	\$ 0.40	\$ 1.24	33%	\$ 1.05
	Nukña virapapa	\$ 0.03	\$ 0.81	27%	\$ 0.27
	Quyllu chira papa	\$ 0.37	\$ 1.74	33%	\$ 3.31
TICKET PROMEDIO		\$ 0.21	\$ 0.82	30%	\$ 1.15
BEBIDAS CALIENTES Y FRIAS	Chocolate caliente	\$ 0.31	\$ 1.15	27%	\$ 1.29
	Milkshake	\$ 0.78	\$ 2.60	30%	\$ 2.91
	Batido de fruta	\$ 0.52	\$ 1.93	27%	\$ 2.16
	Café americano	\$ 0.34	\$ 1.26	27%	\$ 1.41
	Capuccino	\$ 0.42	\$ 1.56	27%	\$ 1.74
	Mocaccino	\$ 0.36	\$ 1.33	27%	\$ 1.49
	cocacola 400ml	\$ 0.45	\$ 1.36	33%	\$ 1.53
Agua gasada 500ml	\$ 0.40	\$ 1.89	45%	\$ 2.00	
Total Bebidas		\$ 0.45	\$ 1.51	30%	\$ 1.69
LICOR	Cerveza Club 500ml	\$ 0.20	\$ 0.67	45%	\$ 0.99
	cerveza Pilsener 500ml	\$ 0.04	\$ 0.31	45%	\$ 0.59
	cerveza Artesanal 300ml	\$ 0.50	\$ 1.97	63%	\$ 3.44
	Jonnie V. Rojo Porción 50ml	\$ 0.64	\$ 2.00	41%	\$ 2.48
	Ron Habana Club Blanco porción	\$ 0.20	\$ 0.53	38%	\$ 0.84
TICKET PROMEDIO		\$ 0.20	\$ 0.72	46%	\$ 1.60

Figura 27 Costos del menú
Elaboración: Rolando Toaquiza

4.3.4.1. Food cost

El food cost para cada receta fue el mismo porcentaje; sin embargo, para algunos platos se tomó la decisión de aumentarlo, enfocándose en el precio y priorizando las preferencias de los consumidores.

% Fod Cost Promedio	
PLATO FUERTE	33%
ENTRADAS	33%
SOPAS	39%
HAMBURGUESAS Y PAPAS	35%
DEBIDAS CALIENTES	33%
Aguas y licor	61%

*Figura 28 Food cost promedio de los productos
Elaboración: Rolando Toaquiza*

4.3.5. Diseño de la carta

Uraguille
BREWPUB

SÁCATE LOS DIABLOS

PAPA RUSTICA

Urcu Papa
Montaña de papas

PAPAS CON CASCARA, CARNE MOLIDA, VEGETALES SALTEADOS, TOCINO AHUMADO, SALAMI, QUESO PARMESANO.

4.00

Ñakña Wira Papa
Papas con mantequilla

PAPAS RUSTICAS, VEGETALES SALTEADOS, CHAMPINONES TOCINO AHUMADO, TROZOS DE POLLO, QUESO CHEDDAR.

2.50

Qaylla Chira Papa
Papas con salsa Jack Daniels

PAPAS RUSTICAS, VEGETALES SALTEADOS, HUEVO FRITO, QUESO RALLADO, SALCHICHON AHUMADO, LOMO FINO EN TROZOS, SALSA JACK DANIEL'S

4.50

Patatas

Figura 29 Diseño de Carta Menú del Bar restaurante
Elaboración: Emma Toaquiza

Uñaquille
BREW PUB

Menú
SÁCATE X LOS DIABLOS

Hamburguesas

Curuchupa
Burger

PAN DE AJONJOLI
CARNE DE RES, CEBLLA ROJA,
TOMATE CONFITADO, PICKLES
Y LECHUGA, ACOMPAÑADO CON
PAPA RUSTICA. 4.50

Aya
Burger

PAN BINBO CON CEBOLLA CARA-
MELIZADA, CARNE DE RES,
HUEVO FRITO 4.00
QUESO QUEDDAR, TOAMTE
CHERRY Y LECHUGA. ACOMPAÑADO
CON PAPA RUSTICA

Kuntur
Burger

1/4 DE LIBRA, CON CEBOLLAS
CARAMELIZADAS, CHAMPIÑONES EN SU
SALSA, VEGETALES SALTEADOS
LECHUGA CRESPA. ACOMPAÑADO
CON PAPA RUSTICA CON JAMÓN 4.50

\$.

Figura 30 Diseño de la carta del Menú del Bar Restaurante
Elaboración: Emma Toaquiza



*Figura 31 Diseño de la Carta del Bar Restaurante
Elaboración: Emma Toaquiza*

4.3.6. Proveedores

El Bar Restaurante "Uñaquille" tiene un manejo de proveedores óptimo, priorizando a los pequeños agricultores de la zona andina del cantón Pujilí, siendo así los productos básicos

como hortalizas, tubérculos y verduras ya que la provincia de Cotopaxi es pionera en dichos productos esenciales. También es importante mencionar los proveedores estratégicos como:

- **Salinerito de Guaranda:** con sus productos básicos se obtiene descuentos y su distribución con la empresa se maneja a consignación.
- **Pacari:** aporta con uno de los mejores chocolates de país, el acuerdo se maneja mediante eventos en fechas importantes del cantón Pujilí.

El proveedor para productos como: gaseosas, jugos embotellados y aguas es Coca-Cola, su distribución es óptima para las demandas del Bar Restaurante. Las diferentes bebidas alcohólicas se adquieren en la ciudad de Quito. Los proveedores de licor son:

- **Cherusker** (cervecera alemana Quito - Ecuador) aporta con la cerveza artesanal y la distribución de publicidad.
- **Liquor's Store** (venta de licores) distribuidor de todas las bebidas alcohólicas para el Bar Restaurante.

4.3.7. Ciclo de compras

La compra se limita como la adquisición de bienes. La ciencia define a las compras como una especie de antropología que estudia el comportamiento moderno, en la cual la búsqueda de proveedores en almacenes, tiendas y mercados para satisfacer las necesidades de los consumidores, de tal forma que se evalúa la calidad que ofrece cada uno de los proveedores y los servicios apropiados para la organización (Underhill, 2000).



Figura 32 Ciclo de compras
Fuente: introducción a las Finanzas (Bravo, Lambretón y Marquez, 2017)

El ciclo de compra en el Bar Restaurante “*Uñaquille*” es cada semana, principalmente los días miércoles ya que es feriado en los mercados del cantón.

- **Inventario:** los encargados de cada área deben supervisar los productos faltantes para el reporte al personal de compra.
- **Obtener autorización:** las autorizaciones de compra son por parte del gerente y del chef de área.
- **Proveedores:** para la selección de proveedores se enfoca en: coste, calidad, entrega y flexibilidad de cobro.
- **Orden de compra:** el gerente o el chef encargado proporcionan la orden de compra para el proveedor elegido por la organización.

4.4. Recursos Humanos

4.4.1. Cultura organizacional.

La cultura organizacional de una empresa es fundamental que aprecia a los empleados, de tal forma que genera una colisión en la satisfacción, motivación, la moral y la productividad que se debe tener dentro del entorno laboral. En la cual se debe realizar programas de desarrollo para mejorar las habilidades de los empleados, dando como resultado el fortalecimiento de los valores y la retención de buenos empleados. (Romero, 2016)

Para el planeamiento de reclutamiento se estima la demanda del negocio del Bar Restaurante “*Uñaquille*”, de tal forma que se define el personal necesario para cumplir dicha demanda. En Recursos Humanos existen dos factores importantes: la oferta y la demanda del personal. La oferta y la demanda son dos elementos que influyen en la organización tanto interno como externo. (Rodney Jordan, 2006)

4.4.1.1. Misión

Nuestra empresa se encarga en el servicio personalizado, destacando en el servicio de bar restaurante y cafetería diferente de la zona y fomentando el turismo comunitario con los artistas de Pujilí, de esta forma se diferenciará en la calidad del servicio, siempre priorizando al cliente.

4.4.1.2. Visión

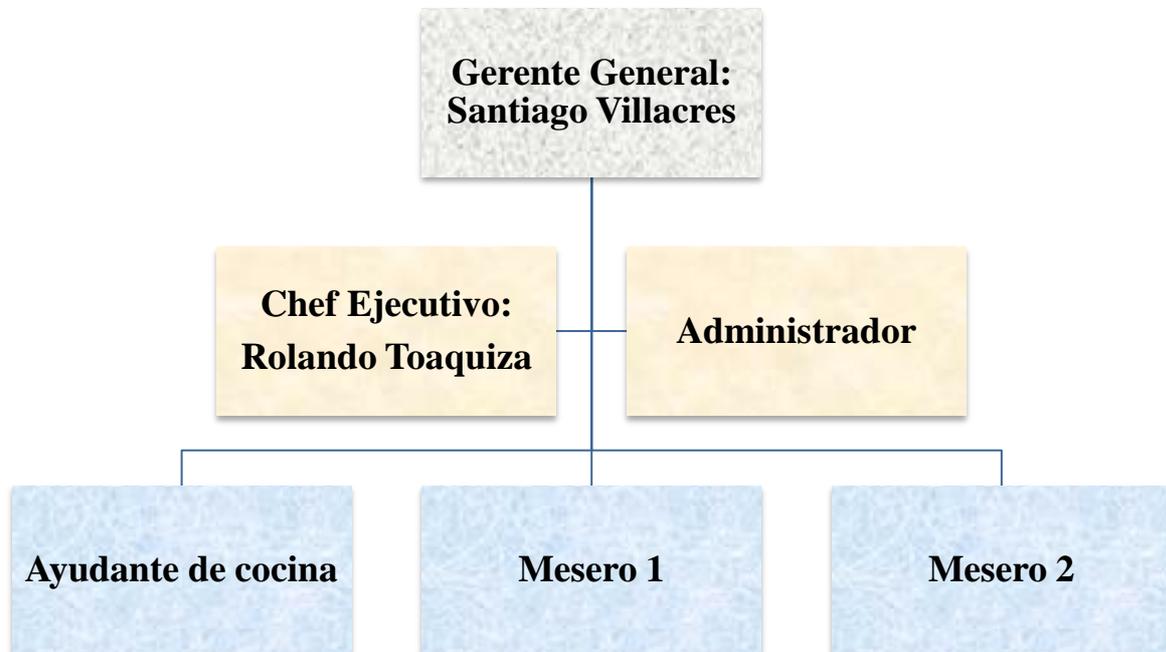
El propósito de la empresa es llegar a ser reconocida en cinco años por la calidad de nuestros productos, comprometiéndonos a mejorar la calidad de vida de todos nuestros socios, clientes y consumidores.

4.4.1.3. Valores pilares de la empresa

- El chef ecuatoriano cuenta con conocimientos sobre gastronomía de la zona andina del Ecuador, principalmente del cantón Pujilí en la provincia de Cotopaxi.
- Dispone de un equipo humano altamente calificado y con ganas de cambiar la monotonía del cantón, que está distribuido equitativamente en todas las áreas de la empresa, tanto en servicio, cocina y administración.
- Los precios permiten mantener la aceptación de clientes nacionales e internacionales.
- La ubicación estratégica en la zona centro del cantón Pujilí de gran atractivo turístico por sus calles de piedra, parque central y la arquitectura prehispánica.
- Se ofrece platos representativos de la cocina étnica de la zona al igual que se fusiona con otros productos para la innovación de nuestra cocina.
- Promociones de espectáculos artísticos y danzas folclóricas, pinturas, arte y poesía.
- Infraestructura antigua de alrededor de 150 años, con paredes de adobe y pisos de madera, con un ambiente que refleja la identidad y el alma de la organización.

4.4.1.4. Organigrama

Para el buen funcionamiento de la empresa se debe tomar en cuenta el organigrama funcional de la misma. De esta forma el objetivo principal es dar a conocer las funciones de cada puesto de trabajo, de tal manera que el desarrollo sea de forma ordenada y clara.



*Figura 33 Organigrama funcional de Bar Restaurante
Elaboración: Rolando Toaquiza*

“Se enfoca en la manera como se realiza el trabajo. Existen cinco técnicas que se utiliza ampliamente en el diseño de cargo: simplificación de cargo, ampliación del cargo, enriquecimiento del cargo, rotación del cargo y creación de equipos”

Técnicas para el diseño de cargo	
Simplificación de cargo	Para aumentar la eficacia se dividen los puestos en tareas simples y repetitivas.
Ampliación del cargo	Aumenta el número de tareas a desarrollar en un puesto, se extiende el ámbito de puestos. Se enfoca en las aptitudes y habilidades de cada empleado
Enriquecimiento del cargo	Expansión vertical del cargo. Se adiciona responsabilidades al trabajo de un empleado que no son muy similares a las tareas que normalmente realiza. Supone una ampliación del puesto y aumento de su profundidad.
Rotación del cargo	Es el cambio de los empleados de un puesto a otro, puede ser por el aburrimiento de los empleados al realiza el mismo trabajo una y otra vez.
Creación de equipos	Anima a los empleados a trabajar bien juntos y ayudarse mutuamente. Su desventaja es que necesita capacitaciones constantemente y genera competencias contraproducentes en los grupos.

*Tabla 32 Técnicas para el Diseño de cargo
Elaboración: Rolando Toaquiza*

Los cargos mal diseñados pueden generar estrés innecesario y baja satisfacción laboral, lo cual a su vez genera baja motivación, alta rotación de empleados y altas tasas de ausentismo. (Schrier, 2016)

4.4.1.5. Descripción del puesto de trabajo

Descripción del cargo: Gerente

Horario de trabajo	Martes a sábado con horarios rotativos
Salario	Accionista
Reporta	Los Accionistas
<u>Resumen del cargo:</u>	Encargado del funcionamiento de logística y contactos con proveedores, también del análisis financiero de cada mes.
<u>Deberes de cargo:</u>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar las aprobaciones de las compras para los distintos puntos del Bar Restaurante. 2. Calificaciones de los cargos. 3. Desarrollo de eventos en las distintas fiestas culturales. 4. Resumen de ventas.
Entorno laboral:	Principalmente un ambiente de Bar Restáurate
<u>Calificación mínima:</u>	Experiencia en trabajos similares, toma de decisiones efectivas. Título de finanzas o similares.

*Tabla 33 Descripción de puesto de trabajo – Gerente
Elaboración: Rolando Toaquiza*

4.4.1.6. *Administrador*

Descripción del cargo: Administrador

Horario de trabajo	Martes a sábado con horarios rotativos
Salario	\$600 mensuales y beneficios de ley
Personas a su cargo	3 personas
Reporta	Los Accionistas
<u>Resumen del cargo:</u>	Persona encargada de administrar tanto en la parte financiera y marketing externo e interno
<u>Deberes de cargo:</u>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dirigir y supervisar a cada uno de los trabajadores. 2. Elaborar horarios. 3. Realizar un conteo financiero semanal. 4. Encargado de la selección y reclutamiento del personal. 5. Capacitar a los nuevos integrantes. 6. Desarrollo de estrategias en Marketing. 7. Encargado de la línea de proveedores en sus pagos y compras.
Entorno laboral:	Principalmente un ambiente de Bar Restáurate

Calificación mínima: Experiencia en trabajos similares, toma de decisiones efectivas. Título universitario de Administración, experiencia mínima un año.

*Tabla 34 Descripción de puesto de trabajo – Administrador
Elaboración: Rolando Toaquiza*

4.4.1.7. Chef

Descripción del cargo: Chef

Horario de trabajo	Martes a sábado con horarios rotativos
Salario	Accionista
Personas a su cargo	1 persona
Reporta	Los Accionistas
<u>Resumen del cargo:</u>	<p>Persona encargada de hacer toda la producción de Bar Restaurante.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Organización general de la cocina. 2. Pedidos de materia Prima. 3. Contratar personal y capacitar. 4. Supervisar la cocina en horarios de servicio. 5. Supervisar la limpieza. 6. Planificación de menús. 7. Manejo del presupuesto de compras. 8. Realizar los informes de pedidos y consumos necesario para la contabilización. 9. Administración y gestión de A&B.
<u>Deberes de cargo:</u>	
Entorno laboral:	Principalmente un ambiente de Bar Restáurate

Calificación mínima: Experiencia en trabajos similares, toma de decisiones efectivas. Título universitario de Arte Culinario. Experiencia mínimo 3 años en Hoteles.

*Tabla 35 Descripción de puestos de trabajo – Chef
Elaboración: Rolando Toaquiza*

4.4.1.8. Mesero

Descripción del cargo: servicio

Horario de trabajo	Martes a sábado con horarios rotativos
Salario	386 incluido beneficios de ley
Reporta	Chef ejecutivo y Administrador

Resumen del cargo:

Proporcionar a los clientes el servicio de alimentos & bebidas. Seguir las políticas y estándares de calidad de higiene y seguridad establecidos por la organización. Servicio personalizado.

Deberes de cargo:

1. Contribuir con la atención al cliente.
2. Montaje de mesas y acondicionamiento de los espacios utilizados por los clientes.
3. Elaboración de café, jugos y limpieza e higiene del Bar Restaurante.
4. Reorganizar los utensilios como: lavar vajilla y pulir la cristalería.
5. Verificar que los equipos, materiales y suministros sean adecuados para la prestación de servicios.
6. Supervisar y contribuir con el manejo adecuado de las mesas asignadas.
7. Preparar y limpiar las áreas para el servicio de mesas.
8. Comunicación afectiva con los clientes y otras personas.
9. Elaborar el inventario de bebidas, equipos y suministros de servicio.
10. Clasificar, remojar y lavar la cubertería.
11. Clasificar y vaciar los cubos de la basura, dar mantenimiento al área de depósito de basura.
12. Limpiar y trapear todas las áreas del departamento asignado.

Entorno laboral:

Principalmente un ambiente de Bar Restáurate

Calificación mínima:

Experiencia en trabajos similares, toma de decisiones efectivas en posibles problemas. También es deseable la experiencia en verismo, maridajes y otras funciones de administración culinaria a nivel profesional o equivalente

*Tabla 36 Descripción de puesto de trabajo – Mesero
Elaboración: Rolando Toaquiza*

4.4.1.9. Ayudante de cocina

Descripción del cargo: Ayudante de cocina

Horario de trabajo	Martes a sábado con horarios rotativos
Salario	\$ 386 mensuales, incluido beneficios de ley
Reporta	Chef ejecutivo y Administrador

<u>Resumen del cargo:</u>	Persona encargada de hacer toda la producción del Bar Restaurante, junto al chef.
<u>Deberes de cargo:</u>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar toda la producción y elaboración para la carta. 2. Reporte de la materia prima al chef. 3. Encargado de la cocina cuando el chef no se encuentra. 4. Mantenimiento en la maquinaria y equipos de cocina. 5. Control de inventario. 6. Mantenimiento de la cocina ordenada.
<u>Entorno laboral:</u>	Principalmente un ambiente de Bar Restáurate
<u>Calificación mínima:</u>	Experiencia en trabajos similares, toma de decisiones efectivas en posibles problemas. Título de Chef, mínimo de experiencia 1 años.

*Tabla 37 Descripción de puesto de trabajo – Ayudante de cocina
Elaboración: Rolando Toaquiça*

4.4.2. Reclutamiento

El reclutamiento tiene el fin de atraer personal calificado, evaluando quienes cumplan mejor las exigencias del cargo. Los procesos de reclutamiento son difíciles de detectar por la alta rotación en los puestos de trabajo; sin embargo, existen facetas que también ayudaran al reclutamiento, selección y retención de empleados; entre las cuales están: contratar al personal correcto, suministrar orientación, enseñar las habilidades necesarias e inculcar la conducta educativa. (Jordan, Tang, & Kyung, 2016)

Para el reclutamiento de la organización se enfocó en los siguientes puntos:

- Periódico local "La Gaceta"
- Radio el sol, local
- Feria de empleo
- Convenio con los institutos de Arte culinario de la ciudad de Latacunga

4.4.3. Selección de personal

Los cargos se deben analizar antes de cualquier proceso de selección, la frecuencia con que se analizan los cargos depende de las posibles rotaciones del empleado. Las organizaciones empresariales evitan las constantes rotaciones por los altos costos que genera

capacitar a un empleado óptimo para el puesto. Existen factores internos y externos que afectan la frecuencia del análisis. Un factor interno es aumentar nuevos deberes a un cargo o a una persona que requiere un análisis detallado para asegurarse que estos deberes sean distribuidos equitativamente. Un factor externo puede ser el aumento o disminución de la demanda de clientes y la competencia.

Para los diferentes puestos disponibles, el proceso de selección se llevará a cabo por la Administración, Chef Principal y Gerente. Para ello se deberá tomar en cuenta los siguientes pasos:



Figura 34 Ciclo y proceso de contratación de persona
Elaboración: Rolando Toaquiza
Fuente (Poliakova, 2016)

4.5. Plan de comunicación de Marketing

El plan de comunicación de Marketing es la clave para el éxito de una empresa. Es importante tener en cuenta los procesos de cambio en los gustos del cliente. Para el desarrollo del plan de marketing del Bar Restaurante se hizo un enfoque en el análisis del entorno, control de gestión, objetivos de la comunicación, establecimiento de presupuesto y marketing mix.

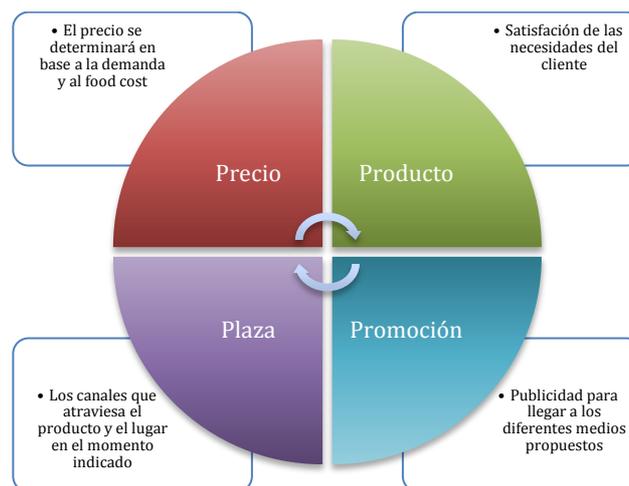
- **Análisis del entorno:** Pujilí es el segundo cantón más poblado de la provincia de Cotopaxi. La población es de 32.736 habitantes, según el último censo del 2010 la edad promedio es de 27 años, a su vez la reducción poblacional es 1.75%. La mayor fuente económica del cantón es la agricultura con ingresos de 119 millones a 206 millones entre el 2008 a 2013.
- **Control de gestión:** es importante saber a dónde se dirige la empresa tanto en su producción, gestión de costos y procesos. Para ello se necesita la parte humana con los objetivos, incentivos y evaluaciones, también la parte ejecutiva que evalúa la planificación y la verificación del control de gestión. En el siguiente gráfico se especifica los pasos.



Figura 35: Pasos de Control de Gestión

Fuente: s.f Google

- **Objetivos de la comunicación:** Con la campaña de marketing se espera llegar a la mayor cantidad de clientes potenciales en el cantón. El objetivo es desarrollar el sentido de interés con el servicio personalizado que ofrece la empresa.
- **Diseño de la comunicación:** Determinar las estrategias al público objetivo, proyectando mensajes claros con cinco grandes elementos de la personalidad como: apertura al cambio, escrupulosidad, extraversión, amabilidad e inestabilidad emocional; esto se puede adquirir mediante la página oficial de Facebook, con las interacciones de los perfiles de cada cliente, es decir con estos elementos sabremos como entablar una comunicación con los clientes.
- **Establecimientos de presupuesto:** Esto se materializa en un presupuesto analizando el entorno macroeconómico del sitio, de tal forma que la secuencia de gasto se dará según el programa de trabajo que se ejecute mensualmente.
- **Marketing mix:** existe cuatro puntos: Precio, Producto, Plaza y Promoción. Estas 4P's del marketing ayudan a tener claro los objetivos que apunta la organización para el plan de marketing.



*Figura 36 Marketing mix
Elaboración: Rolando Toaquiza*

4.5.1. Actividades previo a la apertura

Para las actividades previo a la apertura del Bar Restaurante se promovió afiches en las redes sociales tanto en facebook como en instagram con el lema de la organización "sácate los diablos", también se otorgó entrevistas en programas de comunicación masivas como: radio, televisión y periódicos locales, de esta forma se transmitirá una duda y frecuencia de interés en la mente de los posibles consumidores.

4.5.2. Pre - apertura

Para la pre-apertura se invitó a personas allegadas a los inversionistas también a las autoridades del cantón, esto ayuda a la publicidad de boca en boca y a proyectar futuros clientes.

4.5.3. Apertura

Para la apertura del Bar Restaurante ya se debe posesionar el nombre en la mente de los consumidores. Los días siguientes se priorizará en las estrategias de combos de comida, 2x1 en bebidas y entradas gratis a eventos culturales. Es necesario mantener estos programas para la captación de clientes y desarrollar el reconocimiento de marca en el entorno.

4.5.4. Marketing normal

La campaña del Bar Restaurante en redes sociales ya está ejecutada, cuenta con página de facebook e instagram, en la cuales se muestra fotografías de diferentes eventos que se realicen en la organización. La comunicación en redes sociales es constante para mantener informados a los clientes.

4.6. Inversión

La inversión para el Bar Restaurante "Uñaquille" no fue de costos altos ya que se utilizó productos reciclados. Se especifica en el siguiente cuadro:

Inversión				
DETALLE	CAPITAL SEMILLA (SENAMI)	CAPITAL PROPIO (BENEFICIARIO)	CRÉDITO	TOTAL
INFRAESTRUCTURA		2,030		2,030
Arreglo del patio		200		
Limpieza		300		
Paredes de palets		200		
Intalaciones Electricas		780		
Tumbado (esteras pintadas)		150		
Arreglo de Baños		400		
MAQUINAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS	0	7,130		7,130
Refrigerador (indurama)		700		
Refrigerador 2		2,000		
Horno		400		
Plancha		300		
Cocina 1		600		
Cubiertos		200		
Cocina 2		600		
Set de cuchillos		500		
Barriles de cerveza		280		
licuadora		100		
Wafflera		50		
Microhondas		100		
Platos de ceramica		150		
Cristaleria		450		
Utensilios de cicina (ollas, tablas, sartenes)		500		
Cubiertos		200		
EQUIPOS DE OFICINA	0	400	500	900
Computadora			500	
Equipos de sonido		400		
MUEBLES Y ENSERES	0	1,200	0	1,200
Mesas, Cillas y barra		900		
Pintura, decoraciones y enseres		300		
CAPITAL DE TRABAJO	0	735		735
Maestro mayor		300		
Arquitecto		435		
TOTAL	0	11,495	500	\$ 11,995.00
Total				\$ 11,995.00

*Tabla 38 Inversión inicial para la operación del Bar Restaurante
Elaboración: Rolando Toaquiza*

5. Conclusiones

- El Bar Restaurante “*Uñaquille*”, en base a la investigación realizada, espera cumplir con los objetivos propuestos: la rentabilidad financiera, la apertura de un proyecto en crecimiento y la reactivación del turismo en el cantón Pujilí.
- Los espacios del Bar Restaurante se modificaron de acuerdo a la estructura de la casa, de tal forma que el atractivo para los clientes es la decoración con productos reciclados buscando fomentar el arte, cultura y tradición de la zona andina del cantón.
- Una vez realizado el análisis de campo, se determinó que el Bar Restaurante no tiene competencias directas, de tal manera que va a un público objetivo y beneficia a la organización abarcando a todas las personas encuestadas.
- Dentro de las encuestas el 90% de la población prefiere un Bar Restaurante en el cantón Pujilí. Las encuestas realizadas en la parte de gastos determinaron que la empresa abarca a todo el público objetivo. El cheque promedio por persona es de \$ 4.94 S/imp.
- El mercado meta se enfoca en personas de clase media y media alta del sector urbano. Las personas de entre 20 a 54 años de la población encuestada trabajan en el sector público principalmente en el municipio del cantón Pujilí y notarias, este sector productivo es prioridad para la organización con ingresos seguros de clientes a la semana ya que sus trabajos se encuentran a pocos metros del Bar Restaurante.
- El periodo de recuperación de la inversión y de los productos básicos en alimentación durante los cinco años son significativos; sin embargo, con el análisis financiero y la proyección a 5 años se espera recuperar al tercer año, también con el futuro a 5 años los ingresos son de \$ 17,085.30 y el VAN promedio es de \$ 5,090.30 con el 18% de tasa de capital. La rentabilidad para los inversionistas es óptima, a su vez el TIR es

del 34% de rentabilidad, quiere decir que es un negocio prospero para inversiones futuras.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Anonimo. (s.f.). Cuentos . *anonimo* .
- Astudillo, G. (5 de Abril de 2018). La Inflación de marzo fue del 0,06%, en Ecuador . *EL COMERCIO* , pág. 1.
- Cortés, A. R. (2012). Analisis de la oferta y la demanda. *uveg*, 1-5. Obtenido de r.
- Encalada, E. (2016). *www.elcomercio.com*. Recuperado el Domingo de Diciembre de 2017, de *www.elcomercio.com*: <http://www.elcomercio.com/viajar/aventura-ecologica-atractivo-quilotoa.html>
- INEC. (2010). *Población por Parroquia* . Quito : Instituto Nacional de Estadísticas y Censos .
- INEC. (2010). *www.inec.gob.ec*. Obtenido de *www.ecuadorencifras.com*: http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Publicaciones/Evolucion_variables_1950_2010_24_04_2014.pdf
- Jordan, R., Tang, E., & Kyung, A. (2016). Planeacion y reclutamiento. En R. H. Woods, *Administracion de Recursos Humanos en la Industria Hotelera* (págs. 95-96). Michigan : American Hotel & Lodging Educational Institute .
- Martinez, A. G. (2010). *Técnicas culinarias* . España : Ediciones Akal, S. A., 2010 .
- Poliakova, T. (2016). Selecccion . En R. H. Woods, *Administración de Recursos Humanos en la Industria Hotelera* (págs. 126-127). Michigan : American Hotel & Lodging Educational Institute .
- Rodney Jordan, E. T. (2006). Planeación y Reclutamineto . En R. H. Woods, *Administración de Recursos Humanos en la Industria Hotelera* (págs. 87-88). Michigan: American Hotel & Lodging Educational Institute .
- Romero, N. (01 de Abril de 2016). *La importancia de la cultura organizacional*. Obtenido de Revista Recursos Humanos.com: <https://revistarecursoshumanos.com/2016/04/01/la-importancia-de-la-cultura-organizacional/>
- Schrier, T. (2016). Análisis y diseño de cargo . En R. H. Woods, *Administración de Recursos Humanos en la Industria Hotelera* (págs. 67-68). Michigan : American Hotel & Lodging Education Institute.
- SINAT, S. N. (2018). *Ficha Predial Unipropiedad*. Pujilí: Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal Del Canton de Pujilí.
- Underhill, P. (2000). *Why we Buy*. Chicago : Simon & Schuster.

ANEXO A: ENCUESTA

Modelo de encuesta

Lugar de trabajo

Rural

Urbano

Sxo F () M ()

Ingresos mensuales

Menos 300 USD ()

De 301 a 500 USD ()

De 501 a 700 USD ()

¿Cuántos años tiene?

¿Te gustaría un Bar Restaurante en Pujilí?

Si ()

No ()

¿En que horario Frecuenta un Brar Restaurante?

Tarde (17:00)

Noche (19:00)

¿Qué tipo de comida prefiere en un bar restaurante?

Comida rápida ()

Platos a la carta ()

Snacks ()

¿A cuanto hciende los gastos que realiza en estos establecimientos?

De 5 a 10 dolares

De 11 a 15 dolares

Más de 16 dolares

¿Qué busca al frecuentar estos lugares?

Cercanía

Ambientación

Atención al cliente

¿Qué prefiere tomar cuando frecuenta estos lugares?

Bebidas calientes

Bebidas frias

Cerveza Licor

ANEXO B. Receta estándar

Platos a la carta

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:	1.1	Página:		
Receta:	Costilla de res a la parrilla	Fecha:	20/4/2018	
Rendimiento:	8	Cant Porción:	8	
Uso:	Produccion	Tam Porción:	1 Kilogramo	
Punto de venta:	" Uñaguille Brew Pub "	sub recetas:		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	1.5	Costilla de res	\$ 4.00	\$ 6.00
un	8	Papa rustica	\$ 0.43	\$ 3.44
un	8	Vegetales salteados	\$ 0.39	\$ 3.12
kg	0.01	Mostaza	\$ 5.00	\$ 0.05
kg	0.02	Comino	\$ 12.00	\$ 0.24
ml	0.1	Sal	\$ 0.80	\$ 0.08
		sub total		\$ 12.93
		condimentos		\$ 0.39
		total		\$ 13.32
		total unitario		\$ 13.32 1.66
		Food cost		27%
		PV S/imp		\$ 6.17

Numero de Receta:	1.1	Página:		
Receta:	Vegetales salteados	Fecha:	20/4/2018	
Rendimiento:	8	Cant Porción:	8	
Uso:	Produccion	Tam Porción:	1 Kilogramo	
Punto de venta:	" Uñaguille Brew Pub "	sub recetas:		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.5	Zanahoria	\$ 1.00	\$ 0.50
kg	0.5	Brócoli	\$ 1.20	\$ 0.60
kg	0.5	Pimiento	\$ 1.00	\$ 0.50
kg	0.1	Mantequilla	\$ 12.00	\$ 1.20
kg	0.03	ajo	\$ 6.00	\$ 0.18
Kg	0.1	Sal	\$ 0.80	\$ 0.08
		sub total		\$ 3.06
		condimentos		\$ 0.09
		total		\$ 3.15
		total unitario		3.15 0.39
		Food cost		28%
		PVP S/imp		1.41

		RECETA DE COSTO		
Numero de Receta:	1.1	Página:		
Receta:	Costillas de cerdo	Fecha:	20/4/2018	
Rendimiento:	8	Cant Porción:	8	
Uso:	Produccion	Tam Porción:	1 Kilogramo	
Punto de venta:	" Uñaguille Brew Pub "	sub recetas:		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	2	Costillas de cerdo	\$ 2.50	\$ 5.00
kg	0.06	ajo	\$ 4.60	\$ 0.28
kg	0.2	Cebolla perla	\$ 1.14	\$ 0.23
kg	0.1	Jengibre	\$ 5.00	\$ 0.50
Porción	8	vegetales salteados	\$ 0.32	\$ 2.56
Porción	8	papa rustica	\$ 0.35	\$ 2.80
kg	0.1	Sal	\$ 0.80	\$ 0.08
		sub total		\$ 11.44
		condimentos		\$ 0.34
		total		\$ 11.79
		total unitario		11.79 1.47
		Food cost		27%
		PVP S/imp		5.46

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		1.1	Página:	
Receta:	Caldo de Gallina		Fecha:	20/4/2018
Rendimiento:		10	Cant Porción:	10
Uso:	Produccion		Tam Porción:	1 Kilogramo
Punto de venta:		" Uñaquille Brew Pub "	sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	3	Gallina criolla	\$ 4.00	\$ 12.00
kg	0.5	Arocillo	\$ 0.70	\$ 0.35
kg	0.25	Papanabo	\$ 1.50	\$ 0.38
kg	0.1	Pimiento	\$ 1.50	\$ 0.15
kg	0.15	Zanahoria	\$ 1.00	\$ 0.15
kg	0.25	Cebolla Blanca	\$ 1.00	\$ 0.25
kg	0.03	ajo	\$ 6.00	\$ 0.18
kg	0.05	apio	\$ 3.00	\$ 0.15
un	1	cilantro	\$ 0.25	\$ 0.25
kg	0.02	Comino	\$ 12.00	\$ 0.24
Kg	0.1	Sal	\$ 0.80	\$ 0.08
kg	1	Papa leona blanca	\$ 1.00	\$ 1.00
		sub total		15.18
		condimentos		0.46
		total		15.63
		total unitario		1.56
		Food cost		39%
		PVP S/imp		4.01

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		1.1	Página:	
Receta:	Locro de papa		Fecha:	20/4/2018
Rendimiento:		5	Cant Porción:	5
Uso:	Produccion		Tam Porción:	1 Kilogramo
Punto de venta:		" Uñaguille Brew Pub "	sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	2	Papa leona negra	\$ 1.00	\$ 2.00
kg	0.25	Cebolla blanca	\$ 1.00	\$ 0.25
kg	0.1	Cebolla paiteña	\$ 1.00	\$ 0.10
kg	0.1	Pimientos	\$ 1.50	\$ 0.15
kg	0.03	ajo	\$ 4.60	\$ 0.14
ml	1	Leche	\$ 0.80	\$ 0.80
ml	0.1	Achote	\$ 2.00	\$ 0.20
kg	0.5	Queso	\$ 3.60	\$ 1.80
kg	0.4	tostado	\$ 2.00	\$ 0.80
kg	0.8	Aguacate	\$ 1.50	\$ 1.20
kg	0.02	Comino	\$ 12.00	\$ 0.24
Kg	0.1	Sal	\$ 0.80	\$ 0.08
		sub total		7.76
		condimentos		0.23
		total		7.99
		total unitario		7.99 1.60
		Food cost		37%
		PVP S/imp		4.32

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		1.1	Página:	
Receta:	Yaguarlocro		Fecha:	20/4/2018
Rendimiento:		10	Cant Porción:	10
Uso:	Produccion		Tam Porción:	1 Kilogramo
Punto de venta:		" Uñaguille BrewPub "	sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	2	Papa leona negra	\$ 1.00	\$ 2.00
kg	5	Menudo de borrego	\$ 1.80	\$ 9.00
kg	0.25	cebolla blanca	\$ 1.00	\$ 0.25
kg	0.1	Pimiento	\$ 1.50	\$ 0.15
kg	0.03	ajo	\$ 6.00	\$ 0.18
kg	0.45	tomate	\$ 2.00	\$ 0.90
kg	0.2	cebolla perla	\$ 1.00	\$ 0.20
kg	1.2	aguacate	\$ 1.50	\$ 1.80
		sangre		\$ -
kg	0.02	Comino	\$ 12.00	\$ 0.24
kg	0.1	Sal	\$ 0.80	\$ 0.08
		sub total		\$ 14.80
		condimentos		0.44
		total		15.24
		total unitario		15.24 1.52
		Food cost		33%
		PVP S/imp		4.62

Comida rápida

		RECETA DE COSTO		
Numero de Receta:	1.1	Página:		
Receta:	CuruchupaBurger	Fecha:	20/4/2018	
Rendimiento:	7	Cant Porción:	7	
Uso:	Produccion	Tam Porción:	1 Kilogramo	
Punto de venta:	" Uñaguille BrewPunb "	sub recetas:		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.84	Carne molida	\$ 3.50	\$ 2.94
un	7	Pan de ajonjolí	\$ 0.49	\$ 3.43
kg	0.2	Cebolla perla	\$ 1.14	\$ 0.23
kg	0.01	Mostaza	\$ 3.29	\$ 0.03
kg	0.14	Tomate	\$ 1.25	\$ 0.18
kg	0.07	Mayonesa	\$ 2.28	\$ 0.16
kg	0.04	salsa de tomate	\$ 1.89	\$ 0.08
kg	0.12	Pikles	\$ 6.10	\$ 0.73
un	0.07	Lechuga	\$ 0.70	\$ 0.05
kg	0.02	Comino	\$ 12.00	\$ 0.24
ml	0.1	Sal	\$ 0.80	\$ 0.08
un	1	Papa rustica	\$ 0.35	\$ 0.35
		sub total		8.49
		condimentos		0.25
		total		8.75
		total unitario		8.75 2.25
		Food cost		33%
		PVP S/imp		4.63

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		1.1	Página:	
Receta:	Aya Burger		Fecha:	20/4/2018
Rendimiento:		7	Cant Porción:	7
Uso:	Produccion		Tam Porción:	1 Kilogramo
Punto de venta:		" Uñaguille Brew Pub "	sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.7	Carne molida	\$ 3.50	\$ 2.45
un	7	Pan bimbo	\$ 0.23	\$ 1.61
kg	0.2	Cebolla perla	\$ 1.14	\$ 0.23
kg	0.01	Mostaza	\$ 3.29	\$ 0.03
kg	0.14	Tomate cherry	\$ 2.09	\$ 0.29
kg	0.07	Pickles	\$ 6.10	\$ 0.43
kg	0.07	Myonsesa	\$ 2.28	\$ 0.16
kg	0.04	Salsa de tomate	\$ 1.89	\$ 0.08
un	1	Papa rustica	\$ 0.35	\$ 0.35
un	0.07	lechiga	\$ 0.70	\$ 0.05
uni	1	Huevo	\$ 0.15	\$ 0.15
ml	0.1	Sal	\$ 0.80	\$ 0.08
kg	0.06	Queso cheddar	\$ 25.00	\$ 1.50
		sub total		7.40
		condimentos		0.22
		total		7.63
		total unitario		7.63
		Food cost		27%
		PVP S/imp		4.04

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		1.1	Página:	
Receta:	Papa Rustica		Fecha:	20/4/2018
Rendimiento:		8	Cant Porción:	8
Uso:	Produccion		Tam Porción:	1 Kilogramo
Punto de venta:		" Uñaguille Brew Punb "	sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	2	Papa chola	\$ 1.00	\$ 2.00
un	0.5	cebolla perla	\$ 1.14	\$ 0.57
kg	0.1	ajo	\$ 4.60	\$ 0.46
kg	0.01	Comino	\$ 12.00	\$ 0.12
kg	0.1	Sal	\$ 0.80	\$ 0.08
lt	0.07	Achote	\$ 2.00	\$ 0.14
		sub total		3.37
		condimentos		0.10
		total		3.47
		total unitario		3.47 0.43
		Food cost		27%
		PVP S/imp		1.61

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		1.1	Página:	
Receta:	KunturBurger		Fecha:	20/4/2018
Rendimiento:		7	Cant Porción:	7
Uso:	Produccion		Tam Porción:	1 Kilogramo
Punto de venta:		" Uñaguille Brew Punb "	sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	1.14	Carne molida	\$ 3.50	\$ 3.99
un	7	Pan de ajonjolí	\$ 0.49	\$ 3.43
kg	0.2	Cebolla perla	\$ 1.14	\$ 0.23
kg	0.01	Mostaza	\$ 3.29	\$ 0.03
kg	0.14	Tomate	\$ 1.25	\$ 0.18
kg	0.07	Mayonesa	\$ 2.28	\$ 0.16
kg	0.04	salsa de tomate	\$ 1.89	\$ 0.08
un	0.07	Lechuga	\$ 0.70	\$ 0.05
kg	0.105	Champiñones	\$ 8.00	\$ 0.84
ml	0.1	Sal	\$ 0.80	\$ 0.08
un	1	Papa rustica	\$ 0.35	\$ 0.35
		sub total		9.41
		total		9.41
		total unitario		9.41 1.34
		Food cost		33%
		PVP S/imp		4.48

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		1.1	Página:	
Receta:	Urcu	papa	Fecha:	20/4/2018
Rendimiento:		8	Cant Porción:	8
Uso:	Produccion		Tam Porción:	1 Kilogramo
Punto de venta:		" Uñaguille Brew Punb"	sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	1	carne molida	\$ 3.50	\$ 3.50
kg	0.1	tocino	\$ 15.33	\$ 1.53
kg	0.3	Cebolla perla	\$ 1.14	\$ 0.34
kg	0.1	Pimientos verdes	\$ 1.50	\$ 0.15
kg	0.2	Salami	\$ 12.40	\$ 2.48
kg	0.15	Queso fresco	\$ 5.50	\$ 0.83
kg	2	Papa chola	\$ 1.00	\$ 2.00
kg	0.03	ajo	\$ 4.60	\$ 0.14
kg	0.01	Comino	\$ 12.00	\$ 0.12
ml	0.1	Sal	\$ 0.80	\$ 0.08
		sub total		11.17
		total		11.17
		total unitario		11.17 4.40
		Food cost		33%
		PVP S/imp		4.23

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		1.1	Página:	
Receta:	Ñukña Wira Papa		Fecha:	20/4/2018
Rendimiento:		7	Cant Porción:	7
Uso:	Produccion		Tam Porción:	1 Kilogramo
Punto de venta:		" Uñaguille Brew Pumb"	sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.1	tocino	\$ 15.33	\$ 1.53
kg	0.3	Cebolla perla	\$ 1.14	\$ 0.34
kg	0.1	Pimientos verdes	\$ 1.50	\$ 0.15
kg	0.06	Queso cheddar	\$ 25.00	\$ 1.50
kg	2	Papa chola	\$ 1.00	\$ 2.00
kg	0.03	ajo	\$ 4.60	\$ 0.14
kg	0.1	pollo pechuga	\$ 6.30	\$ 0.63
kg	0.01	Comino	\$ 12.00	\$ 0.12
kg	0.1	Sal	\$ 0.08	\$ 0.01
kg	0.1	champiñones	\$ 8.00	\$ 0.80
		sub total		7.22
		total		7.22
		total unitario		0.03
		Food cost		27%
		PVP\$/imp		0.82

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		1.1	Página:	
Receta:	Quyllu Chirapapa		Fecha:	20/4/2018
Rendimiento:		8	Cant Porción:	8
Uso:	Produccion		Tam Porción:	1 Kilogramo
Punto de venta:		" Uñaquille Brew Pub "	sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	1	carne molida	\$ 3.50	\$ 3.50
un	10	huevo	\$ 0.15	\$ 1.50
kg	0.3	Cebolla perla	\$ 1.00	\$ 0.30
kg	0.1	Pimientos verdes	\$ 1.50	\$ 0.15
kg	0.15	Queso fresco	\$ 5.50	\$ 0.83
ml	0.2	Jack daniels	\$ 45.00	\$ 9.00
kg	2	Papa chola	\$ 1.00	\$ 2.00
ml	0.1	Aceite	\$ 2.00	\$ 0.20
kg	0.03	ajo	\$ 4.60	\$ 0.14
kg	0.1	Pickle	\$ 6.10	\$ 0.61
kg	0.01	Comino	\$ 12.00	\$ 0.12
ml	0.1	Sal	\$ 0.80	\$ 0.08
		sub total		18.42
		condimentos		0.55
		total		18.98
		total unitario		2.37
		Food cost		50%
		PVP S/imp		4.74

Snacks

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:	1.1		Página:	
Receta:	llapingachos rellenos de queso		Fecha:	20/4/2018
Rendimiento:		5	Cant Porción:	5
Uso:	Produccion		Tam Porción:	1 Kilogramo
Punto de venta:	" Uñaquille BrewPub "		sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.75	Papa chola	\$ 2.00	\$ 1.50
kg	0.25	Queso fresco	\$ 3.60	\$ 0.90
kg	0.25	cebolla blanca	\$ 1.00	\$ 0.25
un	2	huevo	\$ 0.25	\$ 0.50
ml	0.05	achote	\$ 2.00	\$ 0.10
kg	0.02	Comino	\$ 12.00	\$ 0.24
kg	0.1	Sal	\$ 0.80	\$ 0.08
		sub total		3.57
		condimentos		0.11
		total		3.68
		total unitario		0.74
		Food cost		25%
		PVP S/imp		2.94

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:	1.1		Página:	
Receta:	Boda (colada de habilla con cerdo)		Fecha:	20/4/2018
Rendimiento:		7	Cant Porción:	7
Uso:	Produccion		Tam Porción:	1 Kilogramo
Punto de venta:	" Uñaquille BreuPub "		sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.25	Hrina de habilla	\$ 2.00	\$ 0.50
kg	0.25	Hrina de haba	\$ 2.00	\$ 0.50
kg	0.5	Mote	\$ 2.00	\$ 1.00
kg	0.5	Papa leona leona negra	\$ 2.00	\$ 1.00
kg	0.4	cerdo	\$ 5.00	\$ 2.00
kg	0.25	cebolla blanca	\$ 1.00	\$ 0.25
kg	0.02	Comino	\$ 12.00	\$ 0.24
Kg	0.1	Sal	\$ 0.80	\$ 0.08
		sub total		5.57
		condimentos		0.17
		total		5.74
		total unitario		0.82
		Food cost		27%
		PVP S/imp		3.04

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		1.1	Página:	
Receta:	Tortilla de pallo		Fecha:	20/4/2018
Rendimiento:		8	Cant Porción:	8
Uso:	Produccion		Tam Porción:	1 Kilogramo
Punto de venta:		" Uñaguille Brew Pub "	sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.5	Harina de maiz	\$ 2.00	\$ 1.00
un	2	huevo de campo	\$ 0.25	\$ 0.50
kg	0.25	Queso fresco sn	\$ 3.60	\$ 0.90
kg	0.25	Cebolla blanco	\$ 1.00	\$ 0.25
kg	0.25	Manteca de cerdo	\$ 5.00	\$ 1.25
kg	0.02	Comino	\$ 12.00	\$ 0.24
Kl	0.1	Sal	\$ 0.80	\$ 0.08
		sub total		\$ 4.22
		condimentos		\$ 0.13
		total		\$ 4.35
		Costo por unidad		0.54 0.54
		Food cost		20%
		PVP S/imp		2.72

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		1.1	Página:	
Receta:	Tostado de tisto, café leche y sumpillu		Fecha:	20/4/2018
Rendimiento:		8	Cant Porción:	8
Uso:	Produccion		Tam Porción:	1 Kilogramo
Punto de venta:		" Uñaguille Brew Pub "	sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.5	Tostado	\$ 2.00	\$ 1.00
mi	2	Leche	\$ 0.80	\$ 1.60
kg	0.1	Panela	\$ 2.00	\$ 0.20
		sub total		2.80
		condimentos		0.08
		total		2.88
		total unitario		0.36 0.36
		Food cost		27%
		PVP S/imp		1.34

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:	1.1	Página:		
Receta:	Tortilla de mote con chicharrón	Fecha:	20/4/2018	
Rendimiento:	8	Cant Porción:	8	
Uso:	Produccion	Tam Porción:	1 Kilogramo	
Punto de venta:	" Uñaguille Brew Pub "	sub recetas:		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.75	Mote	\$ 2.00	\$ 1.50
un	2	Huevo del campo	\$ 0.25	\$ 0.50
kg	0.25	Cebolla blanca	\$ 1.00	\$ 0.25
kg	0.4	chicharron	\$ 10.00	\$ 4.00
kg	0.02	Comino	\$ 12.00	\$ 0.24
Kg	0.1	Sal	\$ 0.80	\$ 0.08
		sub total		6.57
		condimentos		0.20
		total		6.77
		total unitario		6.77 0.85
		Food cost		29%
		Precio venta al público		2.92

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:	1.1	Página:		
Receta:	Nachos con Guacamole	Fecha:	20/4/2018	
Rendimiento:	8	Cant Porción:	8	
Uso:	Produccion	Tam Porción:	1 Kilogramo	
Punto de venta:	" Uñaguille Brew Pub "	sub recetas:		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
un	5	Nachos	\$ 0.50	\$ 2.50
kg	2.5	Guacamole	\$ 1.60	\$ 4.00
		sub total		\$ 6.50
		condimentos		\$ 0.20
		total		\$ 6.70
		total unitario		6.70 0.84
		Food cost		33%
		PVP S/imp		3.10

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		1.1	Página:	
Receta:	Guacamole		Fecha:	20/4/2018
Rendimiento:		10	Cant Porción:	10
Uso:	Produccion		Tam Porción:	1 Kilogramo
Punto de venta:		" Uñaguille Brew Punb "	sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	2	Aguacate	\$ 1.50	\$ 3.00
lt	0.15	aceite	\$ 2.75	\$ 0.41
kg	0.2	Cebolla perla	\$ 1.14	\$ 0.23
lt	0.1	vinagre Blanco	\$ 2.50	\$ 0.25
ml	0.1	Sal	\$ 0.80	\$ 0.08
	2.55	sub total		\$ 3.97
		condimentos		\$ 0.12
		total		\$ 4.09
		total unitario		4.09 0.41
		Food cost		33%
		PVP S/imp		1.24

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		1.1	Página:	
Receta:	Mix de Snacks		Fecha:	20/4/2018
Rendimiento:		8	Cant Porción:	8
Uso:	Produccion		Tam Porción:	1 Kilogramo
Punto de venta:		" Uñaguille Brew Punb "	sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
un	5	Platanitos	\$ 0.40	\$ 2.00
un	5	chip de papa	\$ 0.35	\$ 1.75
un	5	nachos	\$ 0.50	\$ 2.50
kg	0.4	Mayonesa	\$ 2.28	\$ 0.91
kg	0.4	Salsa de tomate	\$ 1.89	\$ 0.76
kg	1	Guacamole	\$ 1.60	\$ 1.60
		sub total		\$ 9.52
		condimentos		\$ 0.29
		total		\$ 9.80
		total unitario		9.80 1.23
		Food cost		29%
		PV S/imp		\$ 4.23

Bebidas calientes

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:	1.1	Página:		
Receta:	Chocolate Caliente	Fecha:	20/4/2018	
Rendimiento:	10	Cant Porción:	10	
Uso:	Produccion	Tam Porción:	1 Kilogramo	
Punto de venta:	" Uñaguille Brew Punb "	sub recetas:		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	2	Leche l	\$ 0.80	\$ 1.60
kg	0.2	Cocoa polvo	\$ 5.39	\$ 1.08
kg	0.08	azucar	\$ 0.76	\$ 0.06
kg	0.01	Clavo de olor	\$ 5.00	\$ 0.05
ml	0.02	Canela	\$ 14.75	\$ 0.30
		sub total		3.08
		total		3.08
		total unitario		\$ 3.08 0.31
		Food cost		27%
		PVP S/imp		\$ 1.14

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:	1.1	Página:		
Receta:	Milkshake	Fecha:	20/4/2018	
Rendimiento:	10	Cant Porción:	10	
Uso:	Produccion	Tam Porción:	1 Kilogramo	
Punto de venta:	" Uñaguille Brew Punb "	sub recetas:		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
lt	3	Leche l	\$ 0.80	\$ 2.40
lt	1.5	Helado de sabores	\$ 3.50	\$ 5.25
kg	0.12	azucar	\$ 0.90	\$ 0.11
		sub total		7.76
		total		7.76
		total unitario		\$ 7.76 0.78
		Food cost		30%
		PVP S/imp		\$ 2.59

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:	1.1	Página:		
Receta:	Batidos de Frutas	Fecha:	20/4/2018	
Rendimiento:	10	Cant Porción:	10	
Uso:	Produccion	Tam Porción:	1 Kilogramo	
Punto de venta:	" Uñaguille Brew Punb "	sub recetas:		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
lt	1	Pulpa de Mora	\$ 2.65	\$ 2.65
kg	3	Leche	\$ 0.80	\$ 2.40
kg	0.2	azucar	\$ 0.76	\$ 0.15
		sub total		5.20
		total		5.20
		total unitario		5.20 0.52
		Food cost		27%
		PVP S/imp		\$ 1.93

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:	1.1	Página:		
Receta:	Café Americano	Fecha:	20/4/2018	
Rendimiento:	10	Cant Porción:	10	
Uso:	Produccion	Tam Porción:	1 Kilogramo	
Punto de venta:	" Uñaguille Brew Punb "	sub recetas:		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	1.5	Café Molido	\$ 1.50	\$ 2.25
li	1	agua	\$ -	\$ -
kg	1.5	azucar	\$ 0.76	\$ 1.14
		sub total		3.39
		total		3.39
		total unitario		3.39 0.34
		Food cost		27%
		PVP S/imp		\$ 1.26

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		1.1	Página:	
Receta:	Capuccino		Fecha:	20/4/2018
Rendimiento:		10	Cant Porción:	10
Uso:	Produccion		Tam Porción:	1 Kilogramo
Punto de venta:		" Uñaguille Brew Punb "	sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	1.5	Café Molido	\$ 1.50	\$ 2.25
kg	1.5	azúcar	\$ 0.76	\$ 1.14
kg	1	Leche	\$ 0.80	\$ 0.80
		sub total		4.19
		total		4.19
		total unitario		4.19 0.42
		Food cost		27%
		PVP S/imp		1.55

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		1.1	Página:	
Receta:	Mocaccino		Fecha:	20/4/2018
Rendimiento:		10	Cant Porción:	10
Uso:	Produccion		Tam Porción:	1 Kilogramo
Punto de venta:		" Uñaguille Brew Punb "	sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	1	Leche l	\$ 0.80	\$ 0.80
kg	0.1	Cocoa polvo	\$ 5.39	\$ 0.54
kg	1	agua		\$ -
kg	1.5	café molido	\$ 1.50	\$ 2.25
		sub total		3.59
		total		3.59
		total unitario		3.59 0.36
		Food cost		27%
		PVP S/imp		1.33