



**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO**  
**Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo**

**Food Truck Mexicano: Al Paso**

**María Laura Gómez Rea**

**Adriana Kywi León**

**Mauricio Cepeda, MBA., Director de Tesis**

**Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título de  
Licenciadas en Administración de Empresas de Hospitalidad**

**Quito, mayo de 2015**

**Universidad San Francisco de Quito**  
**Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo**

**HOJA DE APROBACIÓN DE TESIS**

**Food Truck Mexicano: Al Paso**

**María Laura Gomez Rea**

**Adriana Kywi León**

Mauricio Cepeda, MBA.

Director de Tesis

-----

Damián Ramia, MBA.

Miembro del Comité de Tesis

-----

Quito, mayo de 2015

© DERECHOS DE AUTOR

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

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

Firma:

-----

Nombre: María Laura Gómez Rea

C.I: 1713847455

Firma:

-----

Nombre: Adriana Kywi León

C.I: 1714081765

Fecha: Quito, mayo de 2015

## **Resumen**

En este documento analizaremos, el proyecto de restaurantes sobre ruedas que será llamado "Al Paso". El cual estará localizado en diferentes lugares de la ciudad de Quito. Durante el día los carritos estarán localizados cerca de dos campus diferentes, los cuales son: campus UDLA de la Granados y campus UDLA en Nayon. Los carritos se localizaran en lugares estratégicos solamente en la hora de almuerzo, de lunes a viernes. En el horarios de 12:00 del día a las 15:00. El concepto básico de brindar este servicio es satisfacer las necesidades del cliente, de una forma rápida, de calidad y que agrade a todos. El menú del restaurante sobre ruedas constara, de siete platos mexicanos los cuales son: dos variedades de tacos, dos variedades de burritos, nachos, flautas y churros. Este concepto es innovador porque formaría nuevas tendencia en el mercado de restaurantes, al ser una idea emprendedora.

### **Abstract**

Within this research paper, we will be analyzing a new trending project of Food Trucks called *Al Paso*. This developing project would be found in different areas of Quito. During the weekdays the Food trucks will be located near two different campuses, which are Universidad de Las Americas, Granados as well as Universidad de Las Americas, Nayón. The Food Trucks will be operating on Mondays through Fridays from 12:00 pm to 15:00. The main objective of this service is to satisfy the needs of the customer in a rapid and efficient manner. The menu of these food services will consist of seven Mexican plates, which are two varieties of tacos, two varieties of burritos, nachos, flautas and churros. This idea is very innovative because it is the start of a new trend in the restaurant business and in the industry as a whole, making it a great entrepreneurship idea.

## Tabla de Contenidos

1. Sumario Ejecutivo .....	9
2. Concepto del Proyecto.....	10
3. Estudio de Factibilidad.....	12
3.1 Entorno Macroeconómico .....	12
3.2 Análisis de Sitio.....	13
3.2.1 Localización.....	13
3.2.3 Accesos y Visibilidad .....	14
3.2.4 Servicios Básicos.....	14
3.2.5 Permisos y Regulaciones.....	14
3.3 Análisis de Vecindad.....	15
3.4 Análisis del área de mercado.....	16
3.4.1 Entorno demográfico .....	16
3.5 Análisis de la oferta.....	17
3.6 Análisis de la demanda.....	18
4. Análisis financiero.....	18

4.1 Flujo de caja operativo .....	20
4.2 Retorno de inversión.....	20
5. Programa de Alimentos y bebidas .....	21
5.1 Recetas estándar .....	21
5.2 Costos Unitarios .....	24
6. Diseño y arquitectura.....	25
6.1 Diseño de la cocina central.....	25
6.2 Diseño del food truck .....	26
6.3 Diseño del logo y decoración del food truck .....	28
7. Anexos.....	31
8. Bibliografía.....	33



## 1. Sumario Ejecutivo

El propósito de crear un restaurante sobre ruedas, es brindar una opción de alimentación diferente, en lugares específicos de la ciudad donde existe mucha concurrencia de gente, que buscan algo rápido, diferente y que satisfaga al cliente. La idea principal de nuestro proyecto es implementar un servicio de comida de fácil acceso en diferentes partes de la ciudad y que brinde sus servicios a las horas pico de comida. Con este concepto se quiere brindar un servicio de alimentos y bebidas con costos accesibles, de buena calidad, fácil y rápida. Nuestra idea del restaurante se basa prácticamente en comida mexicana, la cual es bastante aceptados por el público en general y pueden remplazar una comida completa. Habrá distintos platos que ofreceremos, pero solo platos que sean fáciles de comer, sin necesidad de cubiertos, estos serán flautas, burritos, quesadillas, tacos, nachos y churros. Estos serán venidos simple o en combos. Estos últimos incluyen una orden de flautas o cualquier plato, con una bebida y un churro o con una orden de nachos. Además el producto que se ofrecen tiene diversos ingredientes y un sabor esquivo.

El foco principal de nuestro restaurante es la hora de almuerzo cerca de universidades, donde no hay muchas opciones de comida y en las noches ofrecer nuestro servicio a la salida de diferentes discotecas o bares. Aquí se podrá satisfacer las necesidades de los clientes con una opción diferente y rápida.

El concepto planteado es bastante atractivo por diversas razones. La primera razón es porque la comida que se brinda a los clientes es de excelente calidad y con un servicio único. Segundo, para los universitarios y para la gente que sale en las noches será un alivio ya que

podrán alimentarse de una manera rápida y divertida. Por último, este servicio de comida rodante en nuestro país no es muy común. Como en otras ciudades como New York. Nuestro servicio tiene su propio segmento de mercado, el cual son persona de entre 18- 30 años que buscan algo que satisfaga sus expectativas, al momento de sentir la necesidad de comer. Finalmente, nuestro objetivo principal es ser los pioneros en la excelencia y servicio de restaurantes rodantes del Ecuador.

## 2. Concepto del Proyecto

La propuesta que se tiene en mente es crear una línea de restaurantes rodantes, conocidos como Food trucks. Donde tendremos un servicio de alimentos y bebidas a la hora necesaria en el lugar estratégico a la hora exacta. La comida que se va a brindar en nuestro restaurante rodante va a ser mexicana. Nuestro menú ofrecerá tacos, quesadillas, nachos, burritos, flautas y churros. Nuestra idea se basa en tener una cocina central en una ubicación estratégica donde se preparara el misen place de la materia prima. Así mismo se realizaran todas las cocciones previas que se necesitan para armar nuestros platos. Es decir la cocción de todas las carnes, frijoles, salsas entre otras; armar todo lo que son tacos, flautas, quesadillas, burritos, nachos y dar forma a los churros pero sin freír.

Empezaremos teniendo dos a tres carritos que saldrán de nuestra cocina central hacia los diferentes puntos. Los carritos están conformados por pequeños camiones Chevrolet de modelo NLR Reward con capacidad de dos toneladas. En los cuales haremos un furgón especialmente adaptado al propósito de nuestros restaurantes. El cual tendrá una puerta trasera y una puerta que se abrirá en la parte frontal del furgón, la cual se abrirá para atender a los clientes. En la parte de adentro del furgón tendremos una freidora, microondas, un mesón,

refrigerador, una pequeña cocineta y lavabo con grifo y agua potable. Para darnos electricidad cada camión tendrá su generador de electricidad.

El local principal donde estará nuestra cocina central estará ubicado en el sector de la 6 de diciembre. El cual es un lugar central de fácil acceso para nuestros restaurantes rodantes. Pero los restaurantes rodantes tendrán diferentes ubicaciones, en el día estarán en algunos sitios y en la noche estarán en otros sitios. En el día estarán disponibles en dos ubicaciones, la primera en el sector de los granados a lado de la UDLA ya que en este sitio no existen muchos lugares donde los estudiantes puedan comer. El segundo lugar estará localizado enfrente del campus de la UDLA vía a Nayón, donde tampoco existen muchos lugares donde se pueda comer. Básicamente nuestros restaurantes rodantes estarán ubicados en áreas donde exista mucha concurrencia de gente joven a la cual guste nuestra comida. Algo que se podría implementar en el futuro será ubicar los carritos en la parte de afuera de discotecas o bares. Esta cambiara conforme los días de semana, dependiendo cual discoteca está más concurrida. Como ejemplos de las ubicaciones serian en la parte de afuera de las discotecas Love y Kong las cuales quedan en la avenida República. Otro ejemplo sería afuera de la discoteca Alma que queda en la avenida Orellana.

Estas ubicaciones son perfectas para nuestro target en específico el cual es de gente de 18 a 30 años de edad. Ya que en estas zonas existe una mayor concentración de personas económicamente activas y existe una buena concentración económica.

### 3. Estudio de Factibilidad

#### 3.1 Entorno Macroeconómico

La ubicación de nuestro negocio será en la ciudad de Quito, en la parte norte. Por el día uno de los food trucks estará situado afuera de la Universidad de las Américas en el campus de La granados y el otro en el campus del Ecopark Nayón. La UDLA cuenta en total con 13000 estudiantes, los cuales son repartidos entre los diferentes campus y horario de atención a clases.

En el año 2013, el nivel de vida basándonos en los datos del PIB per cápita fue de \$ 5.773, ya con descontando la inflación. La actividad económica ha sido bastante positiva basándonos en los datos del año 2013. Quito tuvo una alta variabilidad a comparación con otras ciudades del país. En este año se pudo apreciar un aumento progresivo en el índice de actividad de Quito. Esto demuestra un crecimiento más estable que años anteriores, donde la economía de Quito cambio de manera importante, por efectos en la variación de la población dedicada al comercio. Poco a poco otros sectores como la salud, la enseñanza y la manufactura han sido más fuertes, estos han generado más empleo, a consecuencia de esto la economía en la capital es cada vez mendo dependiente del comercio como principal fuente de empleo.

Los Ecuatorianos estamos pasando por un incremento en aranceles, donde desde un punto de vista consumista podríamos vernos un poco afectados por la subida de precios de los productos. Aun así la industria alimenticia no se verá afectada tan grandemente como otras, sufrirá un incremento de más o menos el 2% en producción nacional, pero en cuanto a importaciones, estas tendrán una nueva sobretasa del 45%. Actualmente la industria

alimenticia, es una industria en crecimiento. Cada día se elaboran más artículos para el consumo local y para la exportación.

## 3.2 Análisis de Sitio

### 3.2.1 Localización

La cocina central estará localizada en dos posibles sectores los cuales son bastante céntricos. Tienen menos congestión vehicular y tenemos espacio de parqueadero para poder montar y desmontar nuestros restaurantes rodantes. En ambos locales pagaríamos un arriendo de \$500 al mes.

- Primera opción: En la avenida 6 de diciembre y German Alemán justo enfrente del Supercines, en la misma calle del Megamaxi.
- Segunda opción: 6 de diciembre y Rio Coca

Los restaurantes rodantes estarán localizados en diferentes puntos. Durante el día estarán ubicados en sectores universitarios. Como por ejemplo en el campus de la universidad UDLA en los granados y en su otro campus ubicado en Nayón. En la noche los carritos se ubicarán en la parte de afuera de las discotecas. La ubicación dependerá del día de semana, y que tan concurridas estén las diversas discotecas esos días. Como ejemplo de ubicación tomaremos la avenida Republica donde se encuentran dos discotecas que son bastante concurridas. Las discotecas Love y Kong, el restaurante rodante estaría ubicado en un punto medio entre las dos discotecas.

### 3.2.3 Accesos y Visibilidad

Al tener carritos que conforman nuestro restaurante rodante estos son bastante accesibles y tienen buena visibilidad. Al estar ubicados en sitios con mucha concurrencia de gente, nuestros carritos serán bastante visibles. Además estos llamarán la atención de nuestro cliente al ser un concepto diferente, entonces esto también los hará bastante visibles. En cuanto al acceso, ya que estarán localizados en veredas, parqueaderos o en la calle misma estos serán de fácil acceso.

### 3.2.4 Servicios Básicos

En nuestro local donde está localizada la cocina central contamos con todos los servicios básicos. Agua potable, luz, instalaciones de gas, teléfono. Ya que es un local comercial este cuenta con todos los servicios necesarios. En los restaurantes rodantes contamos con electricidad a base de un generador de la misma. Instalación de una tubería de gas para la freidora. Instalación de agua potable, vía un mecanismo que estará equipado en nuestro camión.

### 3.2.5 Permisos y Regulaciones

1. Registro del establecimiento en el RUC – Servicio de Rentas Internas
2. Uso de Suelo – Municipio de Quito
3. Permiso de Funcionamiento – Cuerpo de Bomberos
4. Ministerio de Turismo

5. Permiso de Funcionamiento – ARCOSA
6. Patente Municipal – Municipio de Quito
7. Certificado de Trampa de Grasa – Interagua
8. Tasa de Habilitación y Control – Municipio de Quito
9. Permiso de Comunicación Pública – Sayce

### 3.3 Análisis de Vecindad

Local comercial donde estará ubicada la cocina central, el vecindario es bastante concurrido ya que está rodeado de:

- Supermercados (Megamaxi)
- Centros Comerciales (Quicentro)
- Cines (Supercines)
- Varios locales comerciales
- Parada de trole cercana

En el caso de los restaurantes rodantes, al tener diferentes ubicaciones en el día y en la noche tienen varios puntos que generan demanda y oferta. Estos serían:

- Universidades
- Locales comerciales
- Supermercados (Gran Aki)
- Autopista
- Discotecas
- Bares

### 3.4 Análisis del área de mercado

El mercado al que se quiere llegar es de un nivel socioeconómico medio, que comprenda de ingresos que cubran una canasta básica para llegar a satisfacer ciertos antojos. El mercado es principalmente para estudiantes, es por eso que los restaurantes rodantes estarán situados afuera de la Universidad de las Américas. Esta universidad cuenta con numerosos estudiantes, muchos, si no son todos cuentan con un horario el cual no les da mucho tiempo para almorzar o simplemente salen de clases tarde. Es por esto que nos dirigimos hacia ellos, con una propuesta de comida rápida, deliciosa y diferente donde prácticamente pueden comer "on the go". Por otra parte en cuanto a la salida de las discotecas la segmentación de mercado es casi la misma, estudiantes de 18 a 30 años, además de las personas que gustan de salir por la noche a bailar y disfrutar con amigos. (anexo 2)

#### 3.4.1 Entorno demográfico

El entorno demográfico se va afectando según los cambios de edad de la población. A medida que las personas envejecen, estas demandaran menos el tipo de comida que ofrecemos. De igual manera mientras unos envejecen y ya no están dentro de nuestro target, otros entran para formar parte del mismo. Es un círculo vicioso, la demanda no terminará.



### 3.5 Análisis de la oferta

Consideramos que la competencia de nuestro restaurante sobre ruedas, aun así no compartan el mismo concepto son: las ``huecas`` establecidas alado de la UDLA, es decir sitios pequeños donde venden sanduchitos, empanadas, hamburguesas, hotdogs. También está el patio de comidas del Granados plaza, donde los estudiantes pueden encontrar varios tipos de comidas a precios asequibles. El pirata, un restaurante ubicado alado de la UDLA donde proveen almuerzos y comida económica para los estudiantes. También se pueden encontrar las vendedoras de la calle, las cuales venden cevichochos o mote con chicharrón, es decir comida tradicional ecuatoriana. Finalmente está el restaurante el cactus que vende comida mexicana, el precio es un poco más elevado y el concepto es completamente diferente al nuestro, pero aun así muchos alumnos acuden allá en sus horas huecas.

	Patio de comidas Granados Plaza	EL PIRATA	CEVICHOS
<b>Ubicación</b>	Granados Plaza	Granados	Granados
<b>Capacidad</b>	180 vehículos	-	-
<b>Calidad percibida</b>	Buena	Buena	Regular
<b>Tipo de administración</b>	DK Management services S.A.	Familiar	Personal
<b>Imagen</b>	Buena	Regular	Mala
<b>Acceso y visibilidad</b>	Fácil acceso, acceso por carro o peatonal. Buena visibilidad	Peatonal, no tan visible	Peatonal, no tan visible
<b>Segmento de mercado</b>	Estudiantes, residentes de la zona.	Estudiantes, residentes de la zona	Estudiantes, residentes de la zona
<b>Generadores de demanda</b>	Estudiantes, profesores, trabajadores, personas que van a comprar.	Estudiantes, profesores, gente que sale del trabajo.	Estudiantes, profesores, gente que sale del trabajo.

### 3.6 Análisis de la demanda

El método que va a ser utilizado para el análisis de la demanda, es encuestar a 100 estudiantes de la UDLA, para poder obtener retroalimentación sobre nuestro restaurante. De esta manera se podrá saber que piensan de la idea, el concepto, si estarían dispuestos a consumir, que tal les parece el precio, si les es conveniente, entre otros factores importantes. La demanda fue calculada en base a cuantos estudiantes asisten a la Universidad, estos son 13.000 estudiantes, pero solamente consideramos a 10,000 que vayan a los campus de la Granados y el EcoPark campus Nayón. Es base a esto escogimos una muestra de 100 estudiantes para ver si comprarían en nuestro negocio. El resultado de las encuestas fue que un 35% estaría dispuesto a comprar en nuestro negocio, esto se da ya que existen más ofertas de comida alrededor del campus y los estudiantes no se repetirían todos los días el restaurante. La demanda también está considerada en base a que si están dispuestos de pagar el cheque promedio.

## 4. Análisis Financiero

Al realizar en análisis financiero nos podemos dar cuenta que el proyecto es bastante factible y que la inversión se recupera en su totalidad. Para esto empezaremos analizando las secciones más importante dentro del estado financiero.

### Inversión

La inversión inicial del proyecto fue de \$155,000.00, contado con todo el equipo necesario. El capital de trabajo fue de \$66,000.00 el cual cubría los gastos e imprevistos de los tres primeros meses de funcionamiento. Al realizar una proyección de cinco años pudimos ver que la

inversión se recupera no en su totalidad, pero el restaurante está generando ganancias. Empezamos con una inversión de \$155,000.00 y al final de los cinco años de proyección, se logra recuperar \$72,645.39. Lo cual es un valor positivo el cual nos dice que a partir de los cinco años el restaurante seguirá generando ganancias.

#### Indicadores Financieros

Basándonos en el VAN y el TIR podemos observar que la implantación es bastante factible. Al ver la inversión inicial que es de \$155,000.00 a 5 años que nos das un total de \$72,645.39.. Viendo la inversión inicial y calculando el VAN nos damos cuenta que es una muy buena inversión ya que se recupera un total de \$65,388.50 en los 5 años. Por supuesto sacando todos los valores adicionales nos da este gran total. La inversión inicial se recuperará bastante bien. En otro aspecto también tenemos el porcentaje del TIR, el cual es indicador de rentabilidad al igual que el VAN. El TIR nos dice que entre más grande el porcentaje mayor el margen de rentabilidad. En el caso del restaurante "Al Paso" el TIR nos da un 31% lo cual nos dice que al ser positivo el negocio tiene una buena rentabilidad. Así basándonos en esta proyección podemos decir que el restaurante sobre ruedas es una buena inversión.

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas Restaurante	\$ 76.000,00	\$ 79.800,00	\$ 83.790,00	\$ 87.979,50	\$ 92.378,48
Costos y Gastos Restaurante	\$ 60.420,00	\$ 62.836,80	\$ 65.350,27	\$ 67.964,28	\$ 70.682,85
<b>- Total Costos y Gastos departamentales</b>	<b>\$ 136.420,00</b>	<b>\$ 142.636,80</b>	<b>\$ 149.140,27</b>	<b>\$ 155.943,78</b>	<b>\$ 163.061,33</b>
Administración	\$ 9.120,00	\$ 9.393,60	\$ 9.675,41	\$ 9.965,67	\$ 10.264,64
Mercadeo	\$ 300,00	\$ 306,00	\$ 312,12	\$ 318,36	\$ 324,73
Mantenimiento	\$ 500,00	\$ 510,00	\$ 520,20	\$ 530,60	\$ 541,22
Agua-Luz-Fuerza	\$ 44.000,00	\$ 45.540,00	\$ 47.133,90	\$ 48.783,59	\$ 50.491,01
<b>- Total Gastos No Distribuidos</b>	<b>\$ 53.920,00</b>	<b>\$ 55.749,60</b>	<b>\$ 57.641,63</b>	<b>\$ 59.598,22</b>	<b>\$ 61.621,60</b>
<b>= utilidad despues de gastos operativos no distribuidos</b>	<b>\$ 82.500,00</b>	<b>\$ 86.887,20</b>	<b>\$ 91.498,64</b>	<b>\$ 96.345,56</b>	<b>\$ 101.439,73</b>
Seguros a la propiedad	\$ 1.520,00	\$ 1.596,00	\$ 1.675,80	\$ 1.759,59	\$ 1.847,57
Impuesto predial	\$ 1.140,00	\$ 1.197,00	\$ 1.256,85	\$ 1.319,69	\$ 1.385,68
arriendo de planta	\$ 9.600,00	\$ 9.600,00	\$ 9.600,00	\$ 9.600,00	\$ 9.600,00
Depreciación	\$ 26.000,00	\$ 26.000,00	\$ 26.000,00	\$ 26.000,00	\$ 26.000,00
<b>- Total Cargos Fijos</b>	<b>\$ 38.260,00</b>	<b>\$ 38.393,00</b>	<b>\$ 38.532,65</b>	<b>\$ 38.679,28</b>	<b>\$ 38.833,25</b>
<b>= utilidad antes de impuestos</b>	<b>\$ 44.240,00</b>	<b>\$ 48.494,20</b>	<b>\$ 52.965,99</b>	<b>\$ 57.666,28</b>	<b>\$ 62.606,48</b>
(15% Empleados)	\$ 6.636,00	\$ 7.274,13	\$ 7.944,90	\$ 8.649,94	\$ 9.390,97
Saldo	\$ 37.604,00	\$ 41.220,07	\$ 45.021,09	\$ 49.016,34	\$ 53.215,51
(24% Impuesto a la renta)	\$ 9.024,96	\$ 9.892,82	\$ 10.805,06	\$ 11.763,92	\$ 12.771,72
<b>= Utilidad Neta</b>	<b>\$ 28.579,04</b>	<b>\$ 31.327,25</b>	<b>\$ 34.216,03</b>	<b>\$ 37.252,42</b>	<b>\$ 40.443,79</b>

#### 4.1 Flujo de caja operativo

Flujo de caja Operativo después de impuestos					
<b>= utilidad antes de intereses, impuestos, depreciaciones y amortizaciones (EBITDA)</b>	<b>\$ 79.840,00</b>	<b>\$ 84.094,20</b>	<b>\$ 88.565,99</b>	<b>\$ 93.266,28</b>	<b>\$ 98.206,48</b>
- Intereses	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>= Flujo de caja antes de impuestos</b>	<b>\$ 79.840,00</b>	<b>\$ 84.094,20</b>	<b>\$ 88.565,99</b>	<b>\$ 93.266,28</b>	<b>\$ 98.206,48</b>
- Impuestos de la operación	\$ 19.059,36	\$ 20.565,35	\$ 22.148,36	\$ 23.812,26	\$ 25.561,10
<b>= Flujo operativo despues de impuestos</b>	<b>\$ 60.780,64</b>	<b>\$ 63.528,85</b>	<b>\$ 66.417,63</b>	<b>\$ 69.454,02</b>	<b>\$ 72.645,39</b>
Cálculo de impuestos para el flujo operativo					
(EBITDA)	\$ 79.840,00	\$ 84.094,20	\$ 88.565,99	\$ 93.266,28	\$ 98.206,48
- Intereses sobre la deuda	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
- Depreciación	\$ 26.000,00	\$ 26.000,00	\$ 26.000,00	\$ 26.000,00	\$ 26.000,00
<b>= utilidad antes de impuestos</b>	<b>\$ 53.840,00</b>	<b>\$ 58.094,20</b>	<b>\$ 62.565,99</b>	<b>\$ 67.266,28</b>	<b>\$ 72.206,48</b>
- 15% trabajadores	\$ 8.076,00	\$ 8.714,13	\$ 9.384,90	\$ 10.089,94	\$ 10.830,97
saldo	\$ 45.764,00	\$ 49.380,07	\$ 53.181,09	\$ 57.176,34	\$ 61.375,51
- 24 % impuesto renta	\$ 10.983,36	\$ 11.851,22	\$ 12.763,46	\$ 13.722,32	\$ 14.730,12

#### 4.2 Retorno de inversión

				Inversión	\$ (155.000,00)
<b>Año 0</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
\$ (155.000,00)	\$ 60.780,64	\$ 63.528,85	\$ 66.417,63	\$ 69.454,02	\$ 72.645,39
Costo de Capital		15%			
VP		\$220.388,50			
Inversión Inicial		\$ (155.000,00)			
VAN		\$ 65.388,50			
TIR	31%				

## 5. Programa de Alimentos y bebidas

### 5.1 Recetas estándar

Nachos:

<b>Nachos</b>				
		<b>Rendimiento</b>	1	pax
		<b>Numero de Porciones</b>	1	Porciones
<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Costo x Kg/L/Und</b>	<b>Total</b>
kg	0,120	Carne Molida	\$ 5,44	\$ 0,65
und	0,050	Cebolla	\$ 0,90	\$ 0,05
kg	0,005	Cilantro Picado	\$ 1,50	\$ 0,01
und	0,200	Tomate	\$ 2,97	\$ 0,59
und	1,000	Coca Cola	\$ 0,60	\$ 0,60
kg	0,100	Tortillas de maiz	\$ 3,50	\$ 0,35
und	0,250	Aguacate	\$ 2,00	\$ 0,50
kg	0,080	Mozzarella	\$ 3,79	\$ 0,30
kg	0,100	Frejol Negro	\$ 2,80	\$ 0,28
		<b>Sub Total</b>		<b>\$ 3,33</b>
		<b>(3%) condimentos</b>		<b>\$ 0,15</b>
		<b>Costo Total</b>		<b>\$ 3,48</b>

Flautas:

<b>Flautas</b>				
		<b>Rendimiento</b>	1	pax
		<b>Numero de Porciones</b>	1	Porciones
<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Costo x Kg/L/Und</b>	<b>Total</b>
kg	0,100	Tortillas de maiz	\$ 3,50	\$ 0,35
kg	0,080	Mozzarella	\$ 7,15	\$ 0,57
lt	0,020	Aceite Girasol	\$ 2,86	\$ 0,06
lt	0,400	Aguacate	\$ 2,00	\$ 0,80
und	1,000	Coca Cola	\$ 0,60	\$ 0,60
		<b>Sub Total</b>		<b>\$ 2,37</b>
		<b>(3%) condimentos</b>		<b>\$ 0,15</b>
		<b>Costo Total</b>		<b>\$ 2,52</b>

## Burrito de Carne:

<b>Burrito Carne</b>				
			<b>Rendimiento</b>	1 pax
			<b>Numero de Porciones</b>	1 Porciones
<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Costo x Kg/L/Und</b>	<b>Total</b>
kg	0,120	Carne Molido	\$ 5,44	\$ 0,65
und	0,050	Cebolla	\$ 0,90	\$ 0,05
und	0,200	Tomate	\$ 2,97	\$ 0,59
und	0,500	Aguacate	\$ 2,00	\$ 1,00
kg	0,080	Mozzarella	\$ 3,79	\$ 0,30
kg	0,100	Tortilla harina	\$ 2,61	\$ 0,26
und	1,000	Coca Cola	\$ 0,60	\$ 0,60
kg	0,100	Frejol Negro	\$ 2,80	\$ 0,28
			<b>Sub Total</b>	<b>\$ 3,73</b>
			<b>(3%) condimentos</b>	<b>\$ 0,15</b>
			<b>Costo Total</b>	<b>\$ 3,88</b>

## Burrito de pollo:

<b>Burrito de pollo</b>				
			<b>Rendimiento</b>	1 pax
			<b>Numero de Porciones</b>	1 Porciones
<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Costo x Kg/L/Und</b>	<b>Total</b>
kg	0,120	Pollo	\$ 4,58	\$ 0,55
kg	0,050	Cebolla	\$ 0,90	\$ 0,05
kg	0,200	Tomate	\$ 2,97	\$ 0,59
kg	0,500	Aguacate	\$ 2,00	\$ 1,00
kg	0,080	Mozzarella	\$ 3,79	\$ 0,30
kg	0,100	Tortilla harina	\$ 2,61	\$ 0,26
und	1,000	Coca Cola	\$ 0,60	\$ 0,60
kg	0,100	Frejol Negro	\$ 2,80	\$ 0,28
			<b>Sub Total</b>	<b>\$ 3,63</b>
			<b>(3%) condimentos</b>	<b>\$ 0,15</b>
			<b>Costo Total</b>	<b>\$ 3,78</b>

Taco de carne:

**Tacos Carne**

Rendimiento 1 pax  
Numero de Porciones 1 Porciones

Unidad	Cantidad	Ingrediente	Costo x Kg/L/Und	Total
kg	0,120	Carne Molidas	\$ 5,44	\$ 0,65
und	0,050	Cebolla	\$ 0,90	\$ 0,05
kg	0,050	Lechuga	\$ 2,89	\$ 0,14
und	0,500	Tomate	\$ 2,97	\$ 1,48
kg	0,080	Mozzarella	\$ 3,79	\$ 0,30
und	1,000	Coca Cola	\$ 0,60	\$ 0,60
kg	0,100	Tortilla de Maiz	\$ 3,50	\$ 0,35
kg	0,050	Aguacate	\$ 2,00	\$ 0,10
			<b>Sub Total</b>	\$ 3,67
			<b>(3%) condimentos</b>	\$ 0,15
			<b>Costo Total</b>	\$ 3,82

Taco de pollo:

**Taco Pollo**

Rendimiento 1 pax  
Numero de Porciones 1 Porciones

Unidad	Cantidad	Ingrediente	Costo x Kg/L/Und	Total
kg	0,120	Pollo	\$ 4,58	\$ 0,55
und	0,050	Cebolla	\$ 0,90	\$ 0,05
kg	0,050	Lechuga	\$ 2,89	\$ 0,14
und	0,500	Tomate	\$ 2,97	\$ 1,48
kg	0,080	Mozzarella	\$ 3,79	\$ 0,30
und	1,000	Coca Cola	\$ 0,60	\$ 0,60
kg	0,100	Tortilla de Maiz	\$ 3,50	\$ 0,35
kg	0,050	Aguacate	\$ 2,00	\$ 0,10
			<b>Sub Total</b>	\$ 3,57
			<b>(3%) condimentos</b>	\$ 0,15
			<b>Costo Total</b>	\$ 3,72

Churros:

<b>Churros</b>				
<b>Rendimiento</b>				<b>1 pax</b>
<b>Numero de Porciones</b>				<b>1 Porciones</b>
<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Costo x Kg/L/Und</b>	<b>Total</b>
kg	0,100	Azucar Granulada	\$ 0,86	\$ 0,09
kg	0,010	Canela molida	\$ 1,00	\$ 0,01
kg	0,200	Harina de trigo	\$ 0,74	\$ 0,15
kg	0,050	Polvo de hornear	\$ 0,90	\$ 0,05
kg	0,005	Sal	\$ 0,35	\$ 0,00
lt	0,450	Agua	\$ -	\$ -
und	1,000	Coca Cola	\$ 0,60	\$ 0,60
lt	0,050	Aceite Girasol	\$ 2,86	\$ 0,14
			<b>Sub Total</b>	\$ 1,03
			<b>(3%) condimentos</b>	\$ 0,04
			<b>Costo Total</b>	<b>\$ 1,07</b>

## 5.2 Costos Unitarios

<b>Costos Unitarios</b>			
<b>Costo Variable Total</b>	<b>q</b>	<b>costo unitario por quintal</b>	
Nachos	1	\$	3,48
Flautas	1	\$	2,52
Burrito de Carne	1	\$	3,88
Burrito de Pollo	1	\$	3,78
Tacos de Carne	1	\$	3,82
Tacos de Pollo	1	\$	3,72
Churos	1	\$	1,07
<b>Costo Total por Menú Procesado</b>		\$	<b>22,27</b>



## 6. Diseño y arquitectura

### 6.1 Diseño de la cocina central



Figure 1

## 6.2 Diseño del food truck



*Figure 2*



*Figure 3*



Figure4



Figure 5

El food truck contará con una plancha, un lavamanos, un extractor de olores, 6 gavetas, microondas y una mini refrigeradora. El espacio es reducido, pues aquí solo se preparan los platos con el misen place preparado en la cocina principal. Las dimensiones del carrito son de 3 x 2.50 metros. Se cuenta con una entrada al carrito por la puerta trasera, la comida se pasa por una ventana en el medio del carrito.

### 6.3 Diseño del logo y decoración del food truck



Figure 6



Figure 7

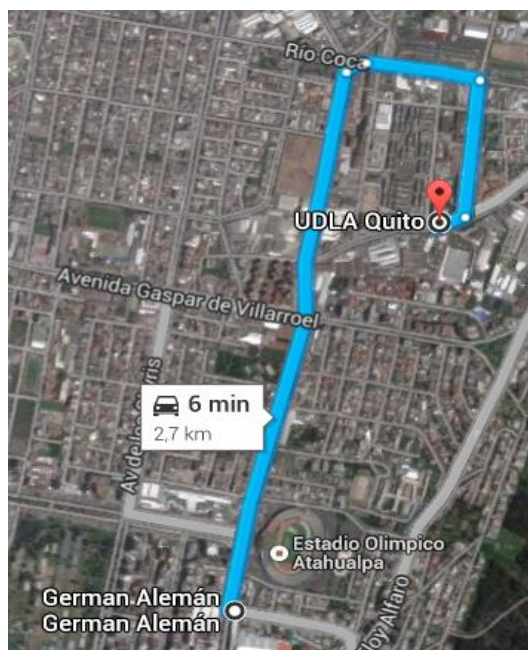


Figure 8

Se escogió el nombre del food truck Al Paso, ya que de esta manera los consumidores pueden entender el concepto que es comprar nuestros productos en la calle, cuando tienen poco tiempo y necesitan movilizarse. Los colores amarillo, verde y blanco los escogimos porque son colores frescos y atractivos. También los escogimos para que sean de fácil visibilidad en la noche. El color amarillo es un color brillante, alegre, se asocia con la parte intelectual de la mente, ayuda al poder de decisión, es un color llamativo y lo consideramos muy interesante para que capte la atención de nuestros consumidores. El color verde es un color el cual buscamos cuando estamos deprimidos, crea un sentimiento de confort, relajación, calma y paz interior. Finalmente el color blanco, lo escogimos porque aporta paz, confort, alivia la sensación de desesperación.

## 7.Anexos

### Anexo 1



### Anexo 2

La población de la provincia de Pichincha, según el Censo del 2010, se encuentra distribuida principalmente en edades jóvenes hasta los 29 años.

Rango de edad	2001	%	2010	%
De 95 y más años	3.829	0,2%	1.619	0,1%
De 90 a 94 años	6.294	0,3%	4.639	0,2%
De 85 a 89 años	11.092	0,5%	10.760	0,4%
De 80 a 84 años	17.445	0,7%	20.187	0,8%
De 75 a 79 años	25.513	1,1%	27.990	1,1%
De 70 a 74 años	35.569	1,5%	40.040	1,6%
De 65 a 69 años	43.818	1,8%	57.014	2,2%
De 60 a 64 años	54.407	2,3%	72.702	2,8%
De 55 a 59 años	66.296	2,8%	94.397	3,7%
De 50 a 54 años	92.256	3,9%	114.630	4,4%
De 45 a 49 años	247.627	10,4%	142.926	5,5%
De 40 a 44 años	110.756	4,6%	154.206	6,0%
De 35 a 39 años	141.919	5,9%	180.504	7,0%
De 30 a 34 años	163.413	6,8%	208.179	8,1%
De 25 a 29 años	182.114	7,6%	238.668	9,3%
De 20 a 24 años	204.363	8,6%	246.050	9,6%
De 15 a 19 años	249.075	10,4%	238.705	9,3%

■ PIRÁMIDE 2010
   
 ■ PIRÁMIDE 2001
   
 ■ PIRÁMIDE 1990



## 8. Bibliografía

- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, (s.f.). Permisos de Funcionamiento. Tomado el 11/02/14 de <http://www.controlsanitario.gob.ec/>
- Cuerpo de Bomberos del Cantón Pedro Vicente Maldonado, (s.f.). Requisitos para emisión de permisos y certificados de funcionamiento. Tomado el 10/02/14 de <http://bpvm.gob.ec/index.php/servicios-a-la-comunidad/permisos/12-bpvm>
- El Comercio, (2013, Junio 14). El permiso de los bomberos es exigente. Descargado el 8/02/14 de [http://www.elcomercio.com/quito/tramite-permiso-bomberos-Quito\\_0\\_937706298.html](http://www.elcomercio.com/quito/tramite-permiso-bomberos-Quito_0_937706298.html)
- El Emprendedor, (2012, Diciembre 17). ¿Cómo obtener la patente municipal? Tomado el 11/02/2014 de <http://www.elemprendedor.ec/obtener-patente-municipal/>
- La Hora, (2014, Enero 4). Permiso con el mismo precio. Tomado el 8/02/14 de [http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101446504/-1/Permiso\\_con\\_el\\_mismo\\_precio.html#.Uvoy8PI5OSo](http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101446504/-1/Permiso_con_el_mismo_precio.html#.Uvoy8PI5OSo)
- Ministerio de Turismo, (2013, Marzo 5). El Ministerio de Turismo desarrolla campaña de registro a establecimientos turísticos. Tomado el 8/02/14 de <http://www.turismo.gob.ec/el-ministerio-de-turismo-desarrolla-campana-de-registro-a-establecimientos-turisticos/>

Ministerio de Salud Pública del Ecuador, (s.f.). Permiso de Funcionamiento de Locales.

Tomado el 11/02/14 de <http://www.salud.gob.ec/permiso-de-funcionamiento-de-locales/>

Ministerio de Salud del Ecuador, (s.f.). Derechos por Permisos de Funcionamiento Año 2013.

Tomado el 11/02/14 de <http://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/07/Costo-permisos-de-funcionamiento.pdf>

M.I. Municipalidad de Guayaquil, (s.f.). Solicitud de Registro de Patentes. Tomado el

11/02/14 de <http://www.guayaquil.gov.ec/content/solicitud-de-registro-de-patentes>

M.I. Municipalidad de Guayaquil, (s.f.). Tasa de Habilitación y Control. Tomado el 11/02/14

de <http://guayaquil.gob.ec/content/requisitos-para-obtener-la-tasa-de-habilitaci%C3%B3n>

Registro Oficial, (2010, Diciembre 28). Ordenanza que establece el cobro del Impuesto anual

de Patente en el cantón Quito Disponible en

[http://www.lacamaradequito.com/uploads/tx\\_documents/ordenanzapatentegye.pdf](http://www.lacamaradequito.com/uploads/tx_documents/ordenanzapatentegye.pdf)

Registro Oficial No. 653, (2012, Marzo 5). Pliego Tarifario de la Sociedad de Autores del

Ecuador Tomado el 11/02/14 de <http://guayaquil.gob.ec/content/requisitos-para-obtener-la-tasa-de-habilitaci%C3%B3n>

Servicio de Rentas Internas, (s.f.). RUC. Tomado el 10/02/14 de

<http://www.sri.gob.ec/web/guest/ruc>

[http://www.chevrolet.com.ec/camiones/capacidades.html?%3Fppc=GM\\_%7C\\_CHEVROLET\\_%7C\\_EC\\_%7C\\_ALL\\_%7C\\_CAMIONES\\_%7C\\_SRCH\\_%7C\\_RETENTION\\_%7C\\_TEXTADS\\_%7C\\_KEYWORD\\_%7C\\_CAMION+modelo++camion++chevrolet](http://www.chevrolet.com.ec/camiones/capacidades.html?%3Fppc=GM_%7C_CHEVROLET_%7C_EC_%7C_ALL_%7C_CAMIONES_%7C_SRCH_%7C_RETENTION_%7C_TEXTADS_%7C_KEYWORD_%7C_CAMION+modelo++camion++chevrolet)