

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO

VIDA NUEVA



TECNOLOGÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

TEMA DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:

PLAN DE NEGOCIO PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE
COMIDA VEGETARIANA UBICADO EN EL SECTOR LA ECUATORIANA AL
SUR DE LA CIUDAD DE QUITO

AUTOR:

CUENCA CASIGÑA MARIA PAULINA

TUTOR:

MSC. ORTEGA GUANOLUISA WILLIAM ROBERTO

FECHA:

MARZO 2021

QUITO-ECUADOR

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Yo, **CUENCA CASIGÑA MARIA PAULINA** portador/a de la cédula de ciudadanía **172473690-3**, facultado/a de la carrera **TECNOLOGÍA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**, autor/a de esta obra certifico y proveo al Instituto Tecnológico Superior Vida Nueva, usar plenamente el contenido del informe con el tema **CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA VEGETARIANA**, con el objeto de aportar y promover la lectura e investigación, autorizando la publicación de mi proyecto de titulación en la colección digital del repositorio institucional bajo la licencia de Creative Commons: Atribución-NoComercial-SinDerivadas.

En la ciudad de Quito, del mes de marzo de 2021.

CUENCA CASIGÑA MARIA PAULINA
C.I.: 172473690-3

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto: **CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA VEGETARIANA** en la ciudad de Quito, presentado *por el/la ciudadano/a CUENCA CASIGÑA MARIA PAULINA* para optar por el título de Tecnólogo **ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**, certifico que dicho proyecto ha sido revisado en todas sus partes y considero que reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de Quito, del mes de marzo de 2021.

TUTOR: ORTEGA GUANOLUISA WILLIAM ROBERTO

C.I.: 1712282589

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

Los miembros del tribunal aprueban el informe de investigación, sobre el tema:
**“CREACION DE UN RESTAURANTE DE COMIDA VEGETARIANA
UBICADO AL SUR DE LA CIUDAD DE QUITO”** en la ciudad de Quito, *del/la
estudiante: CUENCA CASIGÑA MARIA PAULINA* de la Carrera en Tecnología
ADMINISTRACION DE EMPRESAS.

Para constancia firman:

C.I.:

C.I.:

C.I.:

C.I.:

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, **CUENCA CASIGÑA MARIA PAULINA** con cédula de ciudadanía **172473690-3** estudiante del Instituto Superior Tecnológico Vida Nueva, declaro que he realizado este proyecto de titulación tomando en consideración citas bibliográficas que se nombran en este texto.

El Instituto Superior Tecnológico Vida Nueva puede utilizar este proyecto de titulación como una ayuda bibliográfica.

En la ciudad de Quito, del mes de marzo de 2021.

CUENCA CASIGÑA MARIA PAULINA
C.I.: 172473690-3

ÍNDICE

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR	I
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	II
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	III
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD	IV
RESUMEN	IX
ABSTRACT	X
INTRODUCCIÓN.....	XI
ANTECEDENTES	XII
OBJETIVOS	1
CAPÍTULO I.....	2
FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	2
CAPÍTULO II.....	14
METODOLOGÍA DEL PROYECTO, VARIABLES INFLUYENTES EN EL DIAGNÓSTICO.....	14
CAPÍTULO III	25
ESTUDIO DE MERCADO.....	25
CAPÍTULO IV	44
PLAN DE NEGOCIOS	44
CAPÍTULO V	58
PROPUESTA DEL EMPRENDIMIENTO.....	58
CONCLUSIONES.....	85
RECOMENDACIONES	86
BIBLIOGRAFÍA	87

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración No 1 organigrama de un restaurante.....	3
Ilustración No 2. Plan de negocio.....	6
Ilustración No 3. ¿Cómo está constituido el plato vegano?	15
Ilustración No 4. Tasa de desempleo.....	17
Ilustración No 5. Producto interno bruto 2020.....	18
Ilustración No 6. Bienes y servicios	19
Ilustración No 7. Mapa ciudad de quito 2020	25
Ilustración No 8. Proyección de la demanda	43
Ilustración No 9 .Logotipo	46
Ilustración No10 .Slogan	46
Ilustración No11. Aguacate al ajillo	47
Ilustración No12 .Alcachofas a la plancha	47
Ilustración No13 .Licuado de durazno y piña con leche de almendras	48
Ilustración No14 .Licuado de apio	48
Ilustración No 15. Locro de quinua	49
Ilustración No 16. Sopa de avena	49
Ilustración No.18 Arroz con verduras al horno	50
Ilustración No 19. Cuadro de cotización del costo de cada platillo a ofrecer.....	51
Ilustración No 22. Cuadro de cotización del costo de cada platillo a ofrecer.....	51
Ilustración No 23. Cuadro de cotización de cada platillo a ofrecer.....	52
Ilustración No 24. Cuadro de cotización de cada platillo.....	52
Ilustración No 25. Ubicación geográfica.....	53
Ilustración No 26. Establecimiento	54
Ilustración No27 Establecimiento	54
Ilustración No 28. Carta de presentación.....	55
Ilustración No 29. Volante promocional	56
Ilustración No 30. Volante publicitario	57
Ilustración No 31. Pagina web.....	57
Ilustración No 32. Red personal facebook.....	57
Ilustración No 33. Infraestructura y distribución	58
Ilustración No. 34 Formula de cálculo	72
Ilustración No 35. Punto de equilibrio.....	73
Ilustración No36. Fórmula de cálculo	73
Ilustración No 37. Punto de equilibrio.....	74
Ilustración No 38. Fórmula de calculo	74
Ilustración No 39. Punto de equilibrio.....	75
Ilustración No40 .Fórmula de calculo	75
Ilustración No 41. Punto de equilibrio.....	76
Ilustración No 42. Fórmula del cálculo	76
Ilustración No 43. Punto de equilibrio.....	77
Ilustración No 44. Encuesta.....	89
Ilustración No 45. Restaurantes vegetarianos en quito	90
Ilustración No 46. Carne vegetariana	91
Ilustración No 47. Alimentación vegana salva vidas	92
Ilustración No48 Alimentos orgánicos	93

Ilustración No 49. Dietas que matan a nivel mundial.....	94
Ilustración No 50. Alergia a la comida vegetariana	94
Ilustración No 51. Desventajas de ser vegetariano.....	94
Ilustración No 52. Diferencia entre veganos y vegetarianos	94

ÍNDICE DE FIGURAS

Figuras No 1. Datos estadísticos.....	30
Figura No 2. Datos estadísticos.....	31
Figuras No 3. Datos estadísticos.....	32
Figuras No 4. Datos estadísticos.....	33
Figuras No 5 datos estadísticos.....	34
Figuras No 6. Datos estadísticos.....	35
Figuras No 7. Datos estadísticos.....	36
Figuras No 8 datos estadísticos.....	37
Figuras No 9. Datos estadísticos.....	37
Figuras No 10. Datos estadísticos.....	38

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla No 1. Matriz foda	23
Tabla No 2. Estrategias foda.....	24
Tabla No 3. Mercado potencial	26
Tabla No 4. Cálculo del nivel de confianza.....	26
Tabla No 5. Pregunta 1	30
Tabla No 6. Pregunta 2.	30
Tabla No 7. Pregunta 3	31
Tabla No 8. Pregunta 4	32
Tabla No 9. Pregunta 5	33
Tabla No 10. Pregunta 6	34
Tabla No 11. Pregunta 7	35
Tabla No12. Pregunta 8	36
Tabla No13. Pregunta 9	37
Tabla No14. Pregunta 10	38
Tabla No 15. Proyección de la demanda	42
Tabla No 16. Precio de cada elemento	51
Tabla No 17. Precio de cada elemento	51
Tabla No 18 .Precio de cada elemento	52
Tabla No 19. Distribución física	58
Tabla No 20. Presupuesto	59
Tabla No 21. Muebles y enseres.....	60
Tabla No 22. Equipamiento de cocina.....	60
Tabla No 23. Utensilios de cocina.....	61
Tabla No 24. Vajilla	62
Tabla No25 Mantelería.....	62

Tabla No 26. Equipos de oficina	62
Tabla No 27. Suministros de limpieza general.....	62
Tabla No 28. Activos fijos.....	63
Tabla No 29. Servicios básicos.....	64
Tabla No 30 Arriendo.....	64
Tabla No 31. Sueldos personal administrativos (propietario)	64
Tabla No 32. Suministros de oficina	65
Tabla No 33. Nómina del departamento de ventas.....	65
Tabla No 34. Anexo de depreciación de los activos fijos	65
Tabla No 35. Inversión diferida.....	66
Tabla No 36. Inversión total del proyecto	66
Tabla No 37. Financiamiento	66
Tabla No 38. Financiamiento del establecimiento	67
Tabla No 39. Tasa de interés	67
Tabla No 40. Préstamo bancario.....	67
Tabla No 42. Nómina con proyección a 5 años.....	69
Tabla No 43. Gastos administrativos.....	69
Tabla No 44. Gastos generales	70
Tabla No 45. Costo indirecto.....	70
Tabla No 46. Costo directo.....	71
Tabla No. 47 Ingresos.....	72
Tabla No 48. Punto de equilibrio.....	72
Tabla No 49. Datos activos	73
Tabla No 50. Año 3	74
Tabla No 51. Año 4	75
Tabla No 52. Año 5	76
Tabla No 53. Estado de perdida y ganancia	80
Tabla No 54. Flujo de caja.....	81
Tabla No 55. Balance general.....	82
Tabla No 56. Van y tir	84

RESUMEN

El actual trabajo tiene como iniciativa la implementación de un restaurante de comida vegetariana VEGETARIAN FOOD, al sur de la ciudad de Quito, que ofrecerá varios tipos de platillos elaborados en base de frutas, verduras, granos secos y como productos complementarios y jugos naturales. Para conocer la viabilidad del proyecto se comenzó con el análisis externo e interno de la industria, después se realizó una investigación de mercado, estructura organizacional y para finalizar un análisis financiero que presentará la viabilidad que obtendrá el negocio con una proyección de 5 años.

La idea de negocio surge por la falta de establecimientos que oferten únicamente productos para personas que no consumen derivados cárnicos. De acuerdo con la investigación de mercado se realizará 153 encuestas las mismas que serán enfocadas para personas de 19 a 65 años de edad entre hombres y mujeres.

Mediante la creación del establecimiento, contará con varias personas que serán elegidas cuidadosamente, para obtener un mejor servicio tomando en cuenta la experiencia que presenten, de esa manera el cliente se sentirá satisfecho por la atención.

La empresa VEGETARIAN FOOD tendrá una ubicación apta para el desarrollo de sus actividades, es por ello que se realiza los requerimientos materiales, analizando los estados financieros para conocer la inversión con la que emprenderá el establecimiento.

La inversión que se requiriere para la apertura del establecimiento es de 5.000 (30%) que será obtenido mediante un préstamo bancario y un 70% que es de aporte personal.

PALABRAS CLAVE: Alimentación sana, dieta, responsabilidad con el medio ambiente.

ABSTRACT

The current work has as an initiative the implementation of a vegetarian restaurant "VEGETARIAN FOOD", south of the city of Quito, which will offer various types of dishes made from fruits, vegetables, dried grains, and as complementary products and natural juices. To determine the viability of the project, it started with the external and internal analysis of the industry. Afterward, market research and an organizational structure. Finally, a financial analysis that will present the viability of the business with a five-year projection was carried out.

The business idea is based on the lack of establishments that offer products only for people who do not consume meat products. According to the market research, 153 surveys will be conducted, targeting people between 19 and 65 years old, both men and women. Through the establishment creation, it will have several people that will be carefully chosen, to get a better service considering the experience they have. In that way, the customer will be satisfied with the service.

The VEGETARIAN FOOD company will have a suitable location for the development of its activities, that is why the material requirements are made, analyzing the financial statements to know the investment with which the establishment will undertake.

The investment required to open the establishment is 5,000 (30%), which will be obtained through a bank loan and 70% is a personal contribution.

KEYWORDS: HEALTHY FOOD, DIET, ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITY.



LCDO. QUISHPE SATAN RICARDO ARTURO

INTRODUCCIÓN

Con el transcurso del tiempo los hábitos alimenticios de las personas han ido cambiando, y esto se enfocan cada vez en lo natural, lo que conlleva a un cambio extraordinario en la salud del ser humano, ya que cuenta con una alimentación adecuada la cual favorece al bienestar de la persona, en la búsqueda de implementar una mejor alimentación han surgido distintas prácticas para procurar satisfacer la necesidad de comer saludablemente.

Las dietas vegetarianas constituyen uno de los temas más discutidos y cuestionados en el mundo de hoy, pues algunos afirman que las prácticas en las cuales los vegetales son los participantes principales no solo previenen enfermedades, sino que son capaces de revertir algunas, por ello algunos de los seres humanos en la búsqueda personal de tranquilidad y de hábitos de vida saludables, ha convertido la alimentación vegetariana en una de sus principales prácticas.

Algunos apelan a la protección de los animales, al rechazo a cualquier forma de daño ecológico o simplemente al deseo de implementar acciones que promuevan un ritmo de vida pleno y agradable. En la actualidad, la ciudad de Quito no cuenta con suficientes lugares que permitan acceder a productos vegetarianos.

El proyecto consiste en un plan de negocios de un restaurante que ofrece variedad de alimentos veganos, tomando en cuenta las adversidades que con lleva iniciar un negocio, de igual manera como existen adversidades también existen las ventajas siempre y cuando se gane la fidelidad del cliente.

Las partes del plan de negocio serán la presentación de donde estará situado el establecimiento, tendrá un estudio de mercado lo cual se obtendrán por medio de datos, de diferentes fuentes, se establecerá una estrategia comercial para que sea una atracción ante la vista de los futuros clientes, al final se presentará el análisis financiero lo cual presentara la factibilidad del negocio

Los aspectos del plan de negocio que se utilizará serán analizados adecuadamente para con llevar una mejor estabilidad del establecimiento qué deberán ser presentados en él proyecto, lo cual impulsa a realizar una actividad específica para tener claro el punto de que tan factible será la implementación del establecimiento.

Sobre el mercado donde va a estar situado el establecimiento presenta una buena oportunidad de impulsar la comida vegetariana, lo cual se muestra como algo novedoso en el sector, siendo la idea principal de siempre pensar en la estabilidad del cliente manteniendo los estándares de calidad de los productos.

Teniendo en cuenta este contexto se propone como proyecto objeto de creación de un restaurante vegetariano con amplia oferta de comida saludable, balanceada y libre de productos de origen animal. Ubicado al sur de la ciudad de Quito.

ANTECEDENTES

La razón de este proyecto de negocio se enfoca en personas que llevan una dieta saludable en la ciudad de Quito, ya que no existe una gran oferta de restaurantes que ofrezcan un menú saludable con una variedad de proteínas. Por lo cual nace la idea de satisfacer a un segmento insatisfecho como es la comunidad que consume comida vegetariana y no tiene acceso a lugares de comida que deleite su paladar.

El tema tiene una visión macro, ya que los quiteños buscan el bienestar en su cuerpo, esto no hace referencia a una tendencia light se trata de tener conciencia sobre la importancia de la salud y su mala alimentación, al transcurso del tiempo se entiende como una problemática de salud.

El restaurante Hill, en Zúrich, fue el primer restaurante vegetariano del mundo impulsado por Ambrosius Hill así lo anuncio ABC Tecnología (2013). Así fueron aparecieron varios restaurantes de comida vegetariana alrededor del mundo hasta que llegó a Ecuador en el año 1993 con el restaurante llamado el Maple que se encuentra ubicado en Pinto E7-68 y Diego de Almagro La Mariscal, está reconocido como uno de los 10 mejores restaurantes de comida vegetariana del norte de la ciudad.

Una de estas oportunidades de negocio surgió varios años después de que se popularizara la comida vegetariana, se trataba de restaurantes dedicados a la elaboración de platillos que no cuenten con carne, se basaban en ensaladas, arroz, nueces, semillas, cereales, legumbres, frutas y verduras endulzadas naturalmente.

De acuerdo a una publicación de la revista El Comercio (2018) se registran 22 restaurantes de comida Vegetariana en el norte de la ciudad de Quito. Pero en el sur de la ciudad existen pocos restaurantes de comida vegetariana con espacios pequeños que no dan variedad al menú y los horarios de atención no son adecuados.

En la actualidad las personas deciden cambiar su alimentación por varios motivos como: salud, creencias religiosas, el respeto animal o cuidado al medio ambiente (ambientalistas)

El plan de negocio de la creación de un restaurante de comida vegetariana, en el sur de la ciudad de Quito es una tendencia que se desarrolla a favor de las personas que desean tener una buena alimentación, dando como resultado una mejor calidad de vida por comida 100% saludable y sea agradable al momento del consumo.

OBJETIVOS

Objetivo General

- Elaborar un plan de negocio para la creación de un restaurante de comida vegetariana en la Avenida la Ecuatoriana sur de la ciudad de Quito, mediante la realización de un estudio de mercado para la determinación de la factibilidad del negocio y su nivel de competitividad.

Objetivos específicos

- Realizar una investigación de mercado mediante el análisis micro y macro de los alrededores de donde estará situado el restaurante.
- Establecer procedimientos técnicos mediante un flujo de procesos de adquisición, producción, servicio y venta de productos del restaurante.
- Analizar financieramente la viabilidad del proyecto mediante la utilización de herramientas de cálculo como el VAN y el TIR.

CAPÍTULO I

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Empresa

Según J Conil (2019, p.45) Empresa es:

Es un organismo social integrado por elementos humanos, técnicos y materiales cuyo objetivo natural y principal es la obtención de utilidades, o buena prestación de servicios a la comunidad, coordinados por un administrador que tome decisiones de forma oportuna para la aceptación de los objetivos que fueron plasmados a futuro. Para cumplir con este objetivo la empresa combina naturaleza y capital,”

A la vez señala que la empresa “es la unidad económica básica encargada de satisfacer las necesidades del mercado mediante la utilización de recursos materiales y humanos”, mientras que Romero (s.f.) asegura que, empresa es "El organismo formado por personas, bienes materiales, aspiraciones y realizaciones comunes para dar satisfacción a su clientela"

Es decir, resumiendo, una empresa constituye un conjunto de elementos humanos, materiales y técnicos asociados con el fin de obtener ganancias financieras, y la cual lo administra una persona con conocimientos en el tema con capacidad para tomar decisiones acertadas para el beneficio de la misma. Se encarga de la organización de los factores de producción, capital y trabajo.

Gerente

Ejecutivo que tiene la responsabilidad general de administrar los ingresos y costos de una empresa. Esto significa que un gerente general se preocupa por todas las funciones de mercadeo, ventas, finanzas y de recursos humanos de una empresa, así como también de las operaciones del día a día. Frecuentemente, el gerente general es también responsable de liderar y coordinar las funciones de planeamiento estratégico de la empresa.

"El término gerente es una insinuación para designar el acto de guiar a los demás, lograr que las cosas se hagan bien y ejecutar órdenes (DITCHER).

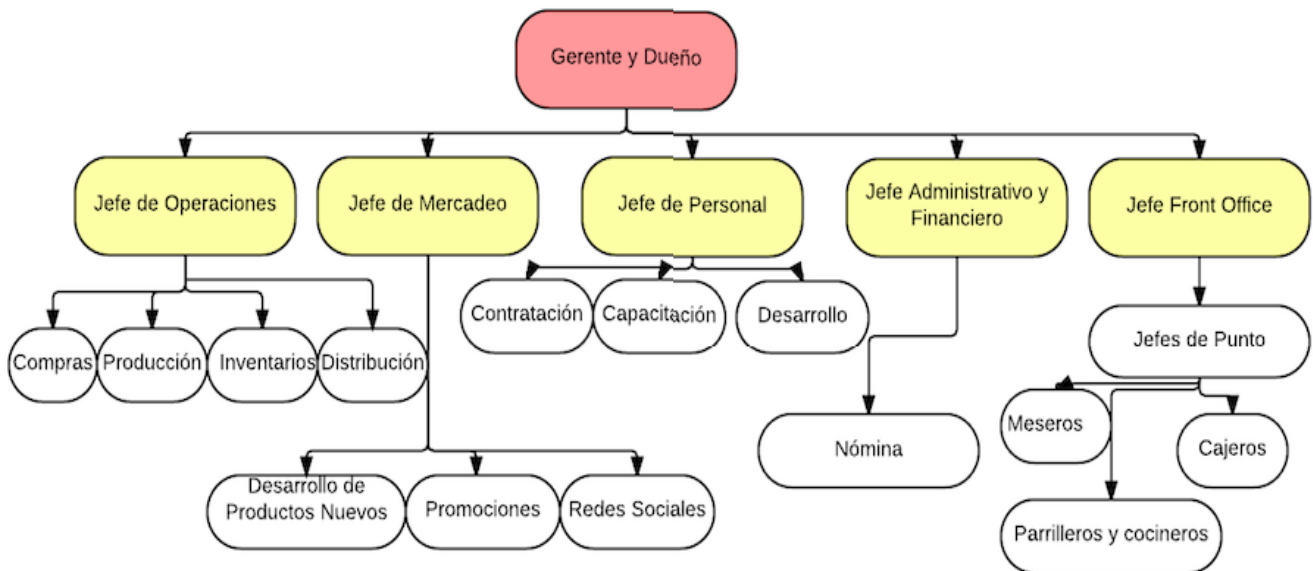


Ilustración No 1 organigrama de un restaurante
Fuente: Emprender fácil

De acuerdo a la editorial Definición MX (2019), “Un restaurante es un comercio que se caracteriza por servir distintos platos para consumo de sus clientes”.

Establecimiento donde se ofrecen comidas y bebidas para el consumo es aquel establecimiento o comercio en el cual se ofrece a los clientes una diversa variedad de platillos para su consumo, es decir las personas que asistieron a un restaurante se sientan en las mesas que este tiene dispuestas, eligen aquello que quiere comer y beber de una carta o menú que se les facilita, lo ordenan a un camarero, y una vez listos los alimentos, se los sirve en la mesa para el consumo inmediato.

Constitución de la empresa

Según los instructivos dados por la Superintendencia de Compañías para el trámite de apertura de un establecimiento de comida, se deben seguir los siguientes pasos:

Permiso de uso de suelo

Los permisos para Uso de Suelo en los estados del país se tramitan en las cabeceras municipales y en el caso del Distrito Federal se realizan en cada delegación o en las oficinas de la Secretaría de Desarrollo Urbano.

El costo, así como los requisitos varían en cada estado por lo que es importante solicitar informes antes de pedir una cita.

Finalmente, debes tomar en cuenta que el trámite tarda alrededor de cinco días hábiles y el permiso tiene una vigencia de dos años y es fácilmente renovable.

Declaración de apertura de establecimientos mercantiles

La Declaración de Apertura es el segundo trámite más importante que debes hacer antes de abrir tu restaurante.

Es un trámite gratuito y se hace en la ventanilla única de las delegaciones o en las cabeceras municipales.

La buena noticia es que se trata de un trámite inmediato, por lo que no hay que esperar ni un sólo día.

Anuncio exterior

La publicidad de tu restaurante dependerá mucho del anuncio exterior que pongas. Por ello, es importante que tomes en cuenta este trámite.

Como todos los anteriores, lo puedes realizar en la ventanilla única de cada delegación o en las cabeceras municipales. El costo y tiempo para autorizar varía en cada estado. Es necesario saber que en algunos lugares no se permiten anuncios luminosos y en algunas ciudades hay anuncios que son considerados inmorales. Lo bueno es que puedes darte de alta hasta un mes después de abrir tu local

Ministerio de Relaciones Laborales

En lo que a factores políticos se refiere es importante tomar en cuenta que a partir de enero del año 2020 el sueldo del trabajador se extendió a \$400 dólares. (El Universo)

El incremento en el salario básico también genera una subida de costos en valores que están atados al sueldo básico unificado (SBU), como es el caso de las pensiones alimenticias, multas municipales, multas de tránsito, gastos judiciales, indemnizaciones por jubilaciones

La mayoría de los empleados que laborarán dentro del restaurante percibirán el salario mencionado.

Control sanitario

En cuanto a la parte de permisos se regirá por Reglamento de Funcionamiento de Establecimientos Sujetos a Control Sanitario.

Toda persona natural o jurídica, nacional o extranjera, para solicitar por primera vez el Permiso de Funcionamiento del establecimiento deberá adjuntar escaneados en formato PDF en el Sistema Informático los siguientes requisitos: (control sanitario. Gob.)

Solicitud para permiso de funcionamiento

- Planilla de Inspección.
- Licencia anual de funcionamiento otorgada por la Corporación Metropolitana de Turismo. (Restaurantes, bar – restaurantes, cafeterías en caso de estar ubicados en sitios turísticos.)
- Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos.
- Copia RUC del establecimiento.
- Copia de certificado de salud ocupacional emitido por los centros de salud del Ministerio de Salud (el certificado de salud tiene validez por 1 año)
- Copias de la Cédula y Certificado de Votación del propietario

Servicio de Rentas Internas

El Servicio de Rentas Internas pertenece al Ministerio de Finanzas y se encarga de hacer cumplir las leyes tributarias, mediante el Registro de Contribuyentes cuya principal función consiste en vigilar que toda actividad económica sea lícita y cumpla con el pago de impuestos acorde a la base de datos del solicitante del Registro Único de Contribuyentes (RUC), los establecimientos de procesamiento de alimentos deben declarar el formulario 104, de forma mensual.

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social

El IESS es el organismo, que, mediante Ley Orgánica de Salud, se encarga de la afiliación obligatoria de todo el personal que labora en el establecimiento, basada en los aportes patronales y personales, aparte de los Fondos de reserva, que se deben cancelar una vez por año, desde el segundo año. “En el caso de personas jurídicas que no cumplan con la obligación, serán sancionadas con multa de 3 a 5 salarios básicos unificados del trabajador

en general, por cada empleado no afiliado”. Así mismo, según el Ministerio de Justicia (2020), se aplica sanción en el caso de que:

“La o el empleador que no afilie a sus trabajadores al seguro social obligatorio dentro de 30 días, contados a partir del primer día de labores, será sancionado con pena privativa de libertad de 3 a 7 días. Las penas previstas se impondrán siempre que la persona no abone el valor respectivo, dentro del término de 48 horas después de haber sido notificada”.

Cuerpo de bomberos

Luego realizada la inspección para la petición del permiso de funcionamiento, después de cumplir con los debidos requerimientos y normas establecidas en el manual contra incendios, el permiso es otorgado, y para ello es necesario lo siguiente:

- Solicitud de inspección del local,
- Informe favorable de la inspección, y
- Copia del RUC.

El permiso se otorga según el tipo de actividad y riesgo, en este caso, pertenece al Tipo C, se actualiza cada año. “El trámite es gratuito. Según la normativa, los establecimientos deben contar con “un extintor de 10 libras por cada 100 metros cuadrados de espacio útil. Los componentes del dispositivo pueden ser CO₂, polvo químico seco” (guiaosc.org 2020).

El plan de negocio

El plan de negocios es un documento que describe, de manera general, un negocio y el conjunto de estrategias que se implementarán para su éxito. En este sentido, el plan de negocios presenta un análisis del mercado y establece el plan de acción que seguirá para alcanzar el conjunto de objetivos que se ha propuesto.

El plan de negocios, en este sentido, sirve de brújula para el emprendedor, pues se permite tener un mejor entendimiento del negocio, al mismo tiempo que lo obliga a investigar, reflexionar y visualizar todos los factores, tanto internos como externos, que incidirán en la marcha de su negocio. Del mismo modo, los planes de negocio son documentos que se encuentran sujetos a constantes actualizaciones y replanteamientos, conforme con las dinámicas propias de la gestión empresarial con herramientas como el análisis FODA. (100plandenegocios 2020)

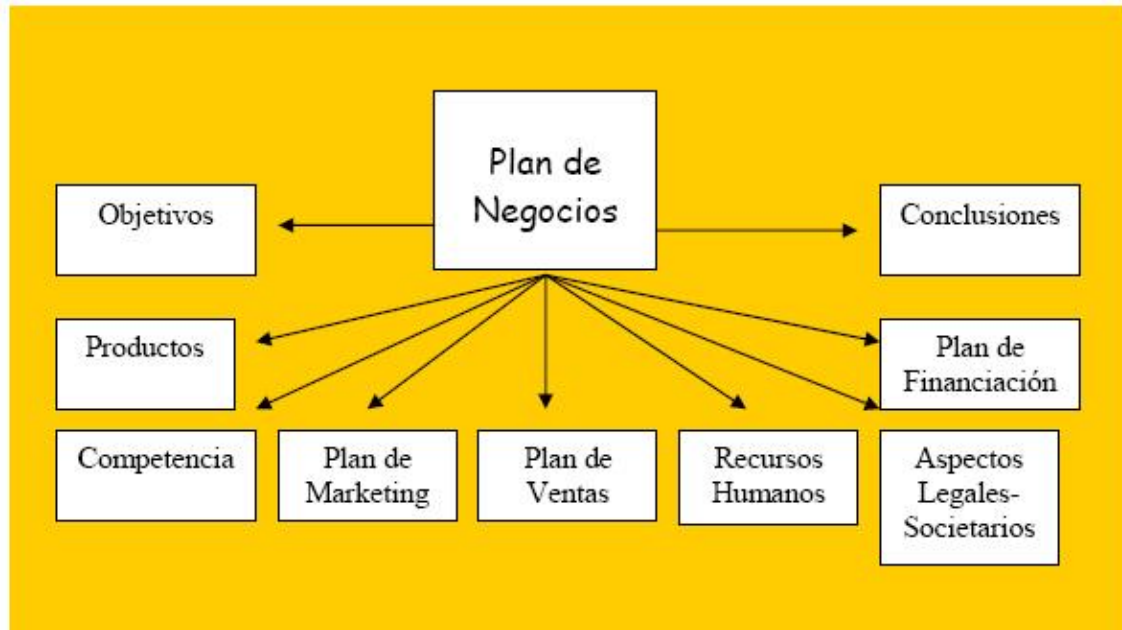


Ilustración No 2. Plan de negocio
Fuente: 100plandenegocios

¿Cuál es la importancia del plan de negocio?

La importancia de elaborar un plan de negocio o plan de empresa en Proyectos de negocio. El plan de empresa es un documento escrito en el que se detalla el proyecto empresarial. Se define el modelo de negocio. Se planifican estrategias y se concretan las acciones a realizar y medios a utilizar.

Objetivo del plan de negocio

Los objetivos de negocios son una manera para que una organización defina sus objetivos y dirección. Una empresa utiliza una estrategia combinada en todos los niveles de su funcionamiento para lograr su objetivo. Estos determinan cómo una compañía destinará sus recursos y cuáles son las fortalezas, las debilidades y las oportunidades que pueda tener. Un objetivo de negocios normalmente no se modifica, una vez implementado, a menos que surjan cambios en las circunstancias; fijar un rumbo claro para la organización es clave para su éxito

El producto del plan de negocios

El Producto o Servicio es el medio a través del cual una empresa puede satisfacer las necesidades del cliente. Se trata de la materialización o respuesta que una empresa da a las necesidades reales de los clientes.

A partir del producto comienza o gira el resto de la estrategia de Marketing. Es importante definir el resto de acciones que acompañan la estrategia de la empresa de forma correctamente. El producto “per se” no tiene capacidad para sobrevivir; necesita que se definan el resto de acciones necesarias para que el lanzamiento al mercado sea un éxito.

Si el producto es adecuado, pero tiene un precio alto, una mala distribución, envase poco atractivo, promoción y publicidad insuficiente o mal planificada... el producto no llegará al público-objetivo y, por tanto, será un fracaso. Se pone, pues, de manifiesto la importancia de la combinación y el equilibrio entre las distintas variables de Marketing Mix.

La competencia en el plan de negocios

Ayuda a los emprendedores a encauzar estratégicamente sus emprendimientos, detectando oportunidades de crecimiento, fortalezas, debilidades, posibles amenazas y cómo enfrentar dichas situaciones. A su vez, se los enriquece con una vasta red de contactos del mundo empresario y los prepara para presentarse frente a posibles inversores y fuentes de financiamiento.

Todos los seleccionados en la Competencia: tendrán un seminario capacitación y formación especializada, asistencia técnica y seguimiento del proyecto. Además, la competencia como todos los años incluye importantes premios.

El plan de marketing

El plan de marketing es un documento en formato texto o esquemático donde se recogen todos los estudios de mercado realizados por la empresa, los objetivos de marketing a conseguir, las estrategias a implementar y la planificación a seguir.

¿Cómo elaborarlo?

- Análisis del mercado
- Objetivos
- Estrategias a seguir
- Revisión del trabajo realizado

Plan de ventas en el plan de negocios

El plan de ventas es la planificación de la empresa referente a toda la parte comercial y a la acción de ventas. En él se definen cuáles son los objetivos de ventas de una empresa y se trazan una serie de directrices necesarias para conseguirlos

Recursos humanos en el plan de negocios

El plan de recursos humanos es una herramienta fundamental para conocer cuáles son las necesidades de personal necesarias en el momento de crear una empresa o negocio. También es conocido como plan de organización o plan de organización y recursos humanos.

En el plan de recursos humanos se determinará la estructura y el organigrama de la empresa. Para ello, es necesario estudiar cuántas personas hace falta incluir en la plantilla de la empresa y cuáles son los perfiles que deben tener para poder iniciar la actividad empresarial.

Aspectos legales societarios del plan de negocio

Crear empresa es uno de los sueños de muchos profesionales. Para que una idea se convierta en negocio hace falta mucho más que ingenio y dinero. La parte legal es uno de los temas más importantes y a la que se le debe prestar mucha atención.

Los 10 aspectos importantes en el plan de negocio

- **El modelo de negocio es legal, está regulado o requiere autorización**
Existen muchas actividades que requieren autorización de las autoridades gubernamentales, como, por ejemplo, las financieras, intermediación laboral, salud, telecomunicaciones y transporte. Es mejor estar seguros de esto antes de empezar y tener que hacer ajustes sobre el camino, que pueden resultar costosos o hacer que la empresa no sea viable.
- **Está utilizando los instrumentos societarios adecuados**

El riesgo de hacer actividades comerciales a título personal es que se pone en juego el patrimonio propio. Para esto existen las sociedades, que permiten acotar el riesgo comercial a los activos y aportes destinados a la empresa exclusivamente. También es importante usar tipos societarios modernos y flexibles, tales como la SAS.

- **Está accediendo a los beneficios tributarios que la ley pone a su disposición**
La Ley 1429 de 2020 tiene una serie de beneficios fiscales para pequeñas empresas (máximo 50 trabajadores y 5.000 SMLV en activos), que incluyen tarifas del 0% en impuesto de renta (primeros 2 años) y cero retenciones en la fuente (5 primeros años). Esto tiene un efecto muy importante en el flujo de caja, que tiende a ser escaso en los primeros años.
- **Está implementando formas de contratación de talento costo eficientes**
Una empresa nueva necesita mucho talento, de hecho, el factor humano es lo que más vale en una empresa. Sin embargo, reclutar personas calificadas es costoso, especialmente, para una empresa que está empezando. Para eso existen esquemas como los “vesting agreements” o “acuerdos de adquisición de derechos” que permiten dar participaciones accionarias pequeñas gradualmente a lo largo del tiempo, lo cual es un incentivo importante para quienes un salario no es tan importante, sino que quieren ser propietarios.
- **Está empleando estructuras legales adecuadas para conseguir financiamiento**
Salvo que tenga activos que lo respalden, es muy difícil que la banca tradicional otorgue créditos a las nuevas empresas. Sin embargo, para las primeras fases existen inversionistas de capital semilla e inversionistas ángel. Para vincular estos capitales, existen notas convertibles en acciones y acuerdos de accionistas especializados. Tenga en cuenta que estos instrumentos serán exigentes en cuanto al manejo de la empresa se refiere, pero son un importante paso para acceder a inversionistas más grandes, como los fondos de capital privado.
- **Está protegiendo la propiedad intelectual y los secretos industriales de la nueva empresa**
Todo lo que tenga un componente intelectual creado al interior de una empresa, como obras literarias, software, diseños gráficos, etc. tiene un valor moral y económico y la ley da esta protección. Sin embargo, para efectos de publicidad ante terceros, es importante registrar estos derechos en la Dirección Nacional de Derechos de Autor.
- **Está teniendo cuidado con la información personal de sus clientes**
Hay muchas empresas que manejan información personal de sus clientes. Esta información se debe mantener en estricta reserva, y si se va a dar un uso comercial a la misma, se necesita autorización de su titular.
- **Está excediéndose en las garantías de calidad que da sobre su producto**
Cuando se trata de empresas que van a comercializar plataformas tecnológicas, es importante hacer la salvedad en los contratos con los clientes que estas no son infalibles y que a veces, pueden caerse. De lo contrario, las pérdidas por responsabilidad pueden ser muy grandes.
- **Tiene instrumentos legales para exigir a sus aliados en el extranjero**
Es muy importante que los esquemas de distribución y comercialización con empresas en el extranjero queden consignados en contratos. Estos contratos permitirán exigir derechos en cualquier evento de incumplimiento y además es

usual que contengan cláusulas de arbitramento en el extranjero para empresas pequeñas, lo cual permite una manera ágil de reparación.

- **Tiene su modelo de negocio riesgos reputacionales**

Existen muchas actividades que, aunque no se encuentran prohibidas legalmente, pueden resultar siéndolo en la percepción de las personas, como, por ejemplo, la de dar recompensas por objetos personales perdidos. En este caso, el manejo no será jurídico, sino a través de asesorías en medios para transmitir los mensajes adecuados e informar a la comunidad. (crea una empresa ya 2020)

Plan de financiación de un plan de negocios

El plan de financiación es la herramienta básica que permitirá especificar cuáles van a ser, con concreción, las fuentes de financiación de un proyecto empresarial. Es fundamental, un documento que forma parte del plan económico-financiero de una empresa donde se recoge de forma explícita las vías de acceso al capital preciso.

¿Para qué sirve el plan de financiamiento en un plan de negocios?

El plan de financiación, junto al resto de documentos que conforman el plan económico financiero de una empresa es clave para determinar la viabilidad de un proyecto empresarial, antes de crear una empresa y constituirlo.

Así que, además, de ser un documento esencial para conocer la viabilidad económica del proyecto, el plan de financiación de una empresa sirve para concretar las necesidades de financiación del proyecto tanto en el corto como en medio plazo. (emprendepyime2020)

Alimentación vegetariana

La dieta vegetariana ha sido propuesta por varias personas, desde filósofos como (Platón y Nietzsche) hasta líderes políticos como (Benjamín Franklin y Gandhi), e ídolos modernos como (Paul McCartney y Bob Marley). La ciencia también apoya la dieta vegetariana, existiendo muchos estudios que demuestran sus beneficios para la salud.

Ser “vegetariano” significa no comer producto animal alguno, incluyendo todo tipo de pescado o aves. Los vegetarianos que consumen huevo y leche o sus derivados se denominan “ovo-lacto-vegetarianos” (ovo=huevo, lacto= leche). Quienes evitan por completo todo producto de origen animal se llaman vegetarianos puros o “veganos.”

Tipo de clientes

Poder de negociación de los clientes:

El mercado está constituido por una variedad de clientes que no están ubicados en un solo lugar pues alrededor se cuenta con varias empresas cuyos trabajadores actualmente incurren diariamente en un gasto para su alimentación, sin tener la opción de poder adquirir un producto que sea sano y a la vez delicioso a la hora de degustarlo. (PromonegocioS.net Iván Thomson 2020)

Ciente interno

Cuando hablamos de cliente interno nos referimos a aquellos que intervienen en el desarrollo de nuestro producto o servicio. Son nuestros empleados, colaboradores y proveedores.

Ciente externo

Los clientes externos son aquellos que pagan por obtener los bienes o servicios de la organización. A la hora de clasificarlos podemos dividirlos en distintos perfiles y tipología de clientes externos.

Los Apóstoles.

Son los incondicionales. Manifiestan muy elevados niveles de encanto y de compromiso futuro. Se convierten en “embajadores de buena voluntad”, porque dentro de sus respectivos círculos de referencia suelen ejercer un pronunciado liderazgo de opinión a favor de nuestros productos.

Los Clientes Leales

Manifiestan un patrón de conducta similar a los Apóstoles, pero con un nivel de intensidad menor.

Los Clientes Terroristas

Se caracterizan por sus muy bajos niveles de compromiso futuro. Frecuentemente han tenido una o varias malas experiencias con el producto o servicio y una gran parte de ellos difunde su “mala voz” con un comparativamente elevado nivel de efectividad.

Los Clientes Potencialmente Desertores.

Manifiestan un patrón de conducta similar a los terroristas, aunque con una menor intensidad.

Los Clientes Indiferentes

Este segmento agrupa a aquellos consumidores que tienen una actitud neutra hacia el producto. En cierta forma, su actitud es del tipo “no está bien ni mal sino todo lo contrario”.

Los Clientes Rehenes

Son aquellos que, a pesar de no estar contentos con la empresa, permanecen con la marca. Esta situación se puede dar, por ejemplo, en mercados semimonopolios en donde no perciben alternativas viables, o en categorías donde estos clientes ven como excesivamente costosa la migración a otras alternativas.

Los Mercenarios

Se caracterizan por niveles de “encanto” comparativamente elevados, pero con muy bajas intenciones de compromiso hacia el producto. (PromonegocioS.net Iván Thomson 2019)

Importancia de consumir alimentos basados en una dieta vegetariana

Decidir dejar de ingerir alimentos que contengan residuos animales va más allá de un platillo con comida, se trata de un estilo de vida que busca crear conciencia sobre el maltrato y explotación animal. La comida vegana es diversa y sabrosa, solo se necesita imaginación para elaborarla diario (el telégrafo)

El veganismo va más allá de los platillos, es un estilo de vida basado en el respeto hacia las especies. Se trata de una lucha diaria por evitar que miles de estos seres vivos sufran o mueran en mataderos, laboratorios, zoológicos, circos, etc. De ahí ser vegano no solo es no comer cualquier alimento que provenga de algún animal, sino que también consiste en no utilizar productos cosméticos que hagan pruebas en ellos, ni prendas de vestir elaboradas con lana, cuero, plumas o pieles de animales. Nada de carne, lácteos, huevos, ni miel en los platillos. Lo cierto es que la comida vegana es rica y nutritiva, para veganos,

solo es cuestión de dejar volar la imaginación y usar ingredientes que la propia naturaleza lo provee.

- Arroz integral con cúrcuma, maíz con jengibre y sal marina, galleta de amaranto con chispas de chocolate son algunos de sus snacks.
- Empanadas de morocho, amaranto y quinua, que contienen cúrcuma, jengibre y sal marina, rellenas con proteína vegetal de trigo
- La leche de amaranto hecha con cedrón y arroz integral, también es una bebida saludable.
- Crema de lentejas, cebiche de champiñones, puré de piñones, milanesa de berenjenas, croquetas de garbanzo y pescado vegetal hecho con calabacín, son algunos de los platillos fuertes que usted puede degustar.

Sentirse más saludables y de buen ánimo son algunos beneficios comunes que afirman tener los veganos. Karla Ramón asegura sentirse mejor desde que decidió dejar de comer carne y todo producto que sea elaborado con algún ser vivo. Comenta que ya no sufre de dolores estomacales ni de migrañas. Incluso dice que se ha convertido en una mujer más tranquila, detallado por el diario (el telégrafo).

Ventajas en la dieta vegetariana

El vegetarianismo o también llamado vegetarianismo puede ser saludable.

Algunas de las ventajas de este tipo de alimentación se las detalla a continuación. Publicado por (geo salud 2020)

- Previenen enfermedades cardíacas: ya que está comprobado que existe cierta relación entre ese tipo de afecciones y el consumo de cualquier tipo de carne.
- Disminuye la arterial: Las grasas animales elevan la presión mientras que las vegetales polinsaturadas las disminuyen.
- La sal marina no refinada: es mucho menos dañina que la refinada que genera infartos, hipertensión y otras patologías.
- La fibra: facilita la expulsión de residuos alimenticios la dieta vegetariana se caracteriza justamente por contener mucha fibra.
- Los cereales, vegetales y frutas permiten un mayor control de la diabetes.
- Es saludable para quienes tienen colesterol alto. Ellos deben ingerir soya, berenjenas, quingombó, almendras, margarina con esteroides vegetales y cebada.
- Es beneficiosa para los deportistas. Sucede que tanto las pastas como los cereales son buenas fuentes energéticas.
- Aporta nutrientes. Las vitaminas y nutrientes que el organismo necesita están contenidas en los cereales, las frutas y los vegetales.
- Suele ser más económica.

Desventajas en la dieta vegetariana

No todo es beneficio. Una alimentación basada únicamente en frutas, verduras y cereales también tiene sus desventajas. (geo salud 2020)

- Aseguran que los veganos pueden sufrir problemas en su desarrollo físico e intelectual si no reciben el triptófano que está contenido en las proteínas y alimenta a las neuronas del cerebro.
- Las vitaminas vegetales no son completas. Por eso, si no comes carne, será mejor que combines los vegetales para poder recibir las proteínas que tu cuerpo necesita para funcionar bien.
- No reciben la vitamina B12 adecuada. En el caso de los niños, esto puede repercutir negativamente en su desarrollo y nutrición.

Tabla No 1. Alimentos imprescindibles en la alimentación

Legumbres	Cereales	Verduras	Frutos secos
Garbanzos	Arroz	Tomates	Nueces
Lentejas	Pasta	Pimiento	Pistacho
Alubias	Avena	Cebollas	Almendras
Habas	Trigo	Puerro	Avellanas
Judías verdes	Sarraceno	Papas	Pipas
Judías mingo	Mijo	Berenjenas	Anacardos

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: dir.cat/blog/es

Beneficio de la comida vegetariana en deportistas.

Desde un punto nutricional, alrededor del mundo, ya se ha demostrado que es posible seguir una dieta vegana dedicada al deporte, inclusive aquellos de alta competencia, como lo es en el caso del futbolista argentino Sergio "El Kun" Agüero. Afirma (América Noticias)

“Muchos de los deportistas se inclinan a la dieta vegetariana para mejorar su rendimiento físico y mental” El problema es simplemente la falta de información referente al tema”.

Beneficios

- Una mejor recuperación ante el desgaste físico
- Menor disminución en los tiempos en recuperación
- Mayor consumo y mejor digestión de vitaminas, minerales, proteínas de buena calidad
- Dietas menos restrictivas
- Consumo suficiente de fibras naturales

Dentro de este estilo de alimentación existen diversos tipos de dietas, algunas más estrictas y otras con un mayor nivel de flexibilidad. Por lo tanto, según se siga de una manera más o menos estricta, podemos distinguir entre estas categorías de dieta vegetariana:

Dieta vegana

Es la puesta en práctica de la alimentación vegetariana en su versión más estricta. Las personas veganas, además de no comer carne ni pescado, tampoco consumen ningún tipo de alimento procedente de los animales, incluyendo huevos, lácteos y todos sus derivados.

Dieta de frutas recién recolectadas

Es una dieta muy estricta, ya que se trata de una alimentación donde solamente está permitido comer: fruta cruda, frutos secos, granos y los frutos que se recogen directamente de los árboles y las plantas, sin que se tengan que cortar.

Dieta ovo-lacto-vegetariana

Además de todo tipo de verduras, frutas, granos y frutos secos, los seguidores de esta dieta consumen también huevos y lácteos.

Dieta lacto vegetariana

Este estilo de alimentación permite comer lácteos y derivados, pero está prohibido cualquier tipo de carne ni pescado.

Semi vegetarianos

Este estilo de alimentación no excluye todas las carnes ni pescados, sino únicamente la carne roja y blanca y los mariscos.

La gastronomía vegetariana es aquella que utiliza ingredientes que cumplen el criterio vegetariano, es decir excluyen la carne y los productos derivados de tejido animal según la revista *Vegetarianos con Ciencia* (2020)

Tomando en consideración el concepto citado anteriormente en el restaurante objeto de este estudio se preparará comida vegetariana cuidadosamente preparada con ingredientes como frutas, verduras y legumbres frescos, granos secos de la mejor calidad y guardando las más estrictas normas de asepsia. Se aplicará también los conocimientos adquiridos en este documento sobre su elaboración, cuidando de ofrecer platillos ricos en proteínas y minerales, que sean de agrado para el cliente, con lo cual se logrará que acuda al restaurante por reiteradas ocasiones, así como su recomendación a otras personas.

Productos excluidos de la comida vegetariana

- Carnes
- Pescados y mariscos
- Quesos
- Yogurt

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA DEL PROYECTO, VARIABLES INFLUYENTES EN EL DIAGNÓSTICO

Microambiente:

“Son las fuerzas que rodean a la empresa, sobre las cuales, la misma no puede ejercer ningún control” Reyes (2004, p.5). Según este concepto, se puede deducir que las características externas a la organización influyen en ella de manera que la intervención del personal directivo no se da, como la economía, el aspecto socio-cultural y político-legal.

Mercado

El volumen de negocio del sector donde se ubicará el restaurante se situó en unos 15.000 millones de dólares en el año 2019, un 7,5% menos que en el año anterior. Se prolongará de este modo la tendencia a la baja de los cuatro años anteriores, en un contexto marcado por el deterioro del gasto de los hogares, según un estudio que realizó (El Comercio).

Es importante tener claro que el veganismo no es una dieta ni un estilo de vida, sino poner en práctica la idea ética de respetar a los demás seres sintientes. A continuación, datos sobre la tendencia a consumir menos productos de origen animal entre quienes no son veganos, así como el aumento de la alimentación vegetariana.

Aunque en Ecuador no hay cifras sobre el número de personas que optan por esta alimentación, una encuesta realizada por el grupo Nielsen en el 2019 muestra que el 8% de los latinos han optado por el vegetarianismo. En el planeta, el 14% de los encuestados respondieron que son vegetarianos. (El comercio 2020)



1/2 plato de verduras y frutas



1/4 de plato de cereales de grano entero



1/4 de plato de leguminosas y productos de soya libres de omg

Ilustración 3 ¿Cómo está constituido el plato vegano?

Fuente: foodandwineespanol.com

El número de clientes sensibilizados y preocupados por una alimentación sana ira aumentando, conforme pasa el tiempo, los ciudadanos van tomando mayor conciencia de la incidencia de la alimentación diaria en su salud. Cada día más gente sigue determinadas dietas y quiere controlar lo que come. En realidad, se suman tres tendencias: (foodandwineespanol.com)

- Mayor preocupación por la salud en general.
- Mayor conocimiento dietético y conciencia de la importancia de la alimentación en la salud.
- Mayor desconfianza en los alimentos convencionales.

Las causas de esta tendencia se encuentran en diversos motivos:

- Acudir a una dieta saludable para combatir enfermedades coronarias, alergias, intolerancia a determinados alimentos.
- Mayor concienciación o compromiso ecologista: conservación medioambiental, respeto a la vida de los animales

Investigación de mercado

Para poner en marcha el plan de negocios para la creación de un restaurante a base de comida vegetariana en el sur de la ciudad de Quito, es necesario realizar una investigación para conocer la situación actual del mercado y contar con información necesaria para la toma de decisión acerca de la inversión.

Factor económico

En cuanto a lo que respecta al factor económico se analizará la situación actual del país en la parte de las industrias y el comercio, así como también las cifras correspondientes

al Producto Interno Bruto, Nivel General de Precios, Nivel de Desempleo y Tipo de Interés que constituyen los ejes fundamentales para el mercado de Restaurantes

Índices de desempleo año 2020

El Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) publicó los resultados de la Encuesta Nacional de Empleo, Desempleo y Subempleo para el mes de septiembre 2020.

La tasa de desempleo en Ecuador, a septiembre de 2020, se ubicó en un 6,6%, es decir, un porcentaje menor al registrado en junio del mismo año, cuando el país vivía en medio de la emergencia sanitaria por la pandemia del covid-19. En ese entonces las cifras porcentuales fueron del 13,3%.

Así lo establece el último informe de la Encuesta Nacional de Empleo, Desempleo y Subempleo (Enemdu), elaborado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censo (INEC) y que fue informado este jueves 15 de octubre, por el director ejecutivo, Diego Andrade.

Según el funcionario, el resultado de la encuesta elaborada vía telefónica señala aspectos como una variación en la situación de desempleo; en ese sentido, indicó que en junio el índice mostraba alrededor de 1 millón de personas sin empleo, sin embargo, la cifra de septiembre pasado señala que al menos 523.000 personas se encontraban en esa situación.

No obstante, esta cifra aún es considerable si se compara este índice con el mismo mes del año anterior. Existe un aumento de 1,7%, lo que significa que al menos 115.749 ecuatorianos quedaron desempleados.

Respecto del empleo adecuado, la encuesta revela que hubo un incremento, es decir, que del 16,7% que se registró en junio, el porcentaje se elevó en septiembre en un 32,1%, lo que equivale a que 1'254.836 ecuatorianos tienen un empleo estable, con beneficios de ley.

Sobre el subempleo, este índice descendió, pues del 34,7% en junio, ahora se encuentra en un 23,4% en septiembre, lo que quiere decir que 780.541 personas dejaron la informalidad; mientras que el empleo no remunerado aumentó del 7,7% al 10,8%.

Población Económicamente Activa

7'874.225

Población Económicamente Inactiva

4'656.901

■ Mayo-junio ■ Septiembre

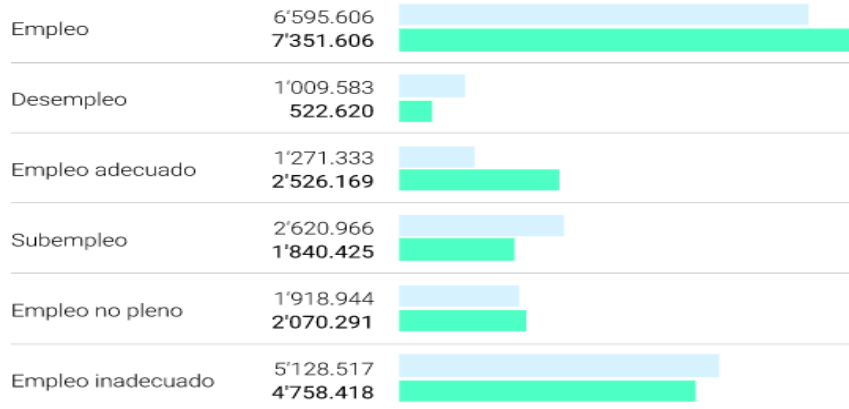


Ilustración No 4. Tasa de desempleo

Fuente: INEC

El desempleo ocasiona a la ciudad tanto un costo económico como social:

El desempleo, forzoso o desocupación al trabajador que pueden y quieren trabajar pero no encuentran un puesto de trabajo. En las sociedades en las que la mayoría de la población vive de trabajar para los demás, el no poder encontrar un trabajo es un grave problema. Debido a los costes humanos derivados de la privación y del sentimiento de rechazo y de fracaso personal, la suma del desempleo se utiliza habitualmente como una medida del bienestar de los trabajadores.

PIB. Producto Interno Bruto

El Producto Interno Bruto (PIB) de la economía ecuatoriana

Estimaciones de los indicadores Macroeconómicos del Ecuador			
Indicadores	2019	2020*	2021*
Crecimiento del PIB	0,1	-6,0	-3,2
Inflación	0,2	0,0	0,6
Saldo de la cuenta corriente (% del PIB)	-0,1	-2,3	-1,0
Balance Fiscal (% del PIB)	-2,8	-6,7	-3,5
Deuda Pública (% del PIB)	49,6	60,2	60,7
Tasa de pobreza internacional	3,8	6,3	5,5
Tasa de desempleo (% de la PEA)	3,8	6,5	5,9

Ilustración No 5. Producto interno bruto 2020

Fuente: Banco Central del Ecuador

El Banco Central del Ecuador (BCE) presenta este día las cifras de crecimiento de la economía ecuatoriana. Según esta información, el Producto Interno Bruto (PIB) creció 0,3% en el segundo trimestre de 2019 en comparación con similar período de 2018. Respecto al primer trimestre de este año, el crecimiento fue de 0,4%.

Empezaron a publicar las proyecciones económicas y el impacto que tendrá el Covid-19 en las diferentes economías. Según el Fondo Monetario Internacional (FMI), el crecimiento mundial caerá al 3%. En el 2009, con la crisis financiera, el PIB se contrajo apenas -0,1%. La crisis que experimentará el mundo en 2020 sólo es comparable con la gran depresión en los años 30.

La estimación sostiene que la pandemia debería durar hasta máximo la primera mitad del presente año. Además, afirma que, si las acciones tomadas en política económica y monetaria son efectivas, logrando así prevenir quiebras generalizadas en las empresas, se lograría proyectar una recuperación para el 2021 de 5,8%.

Por primera vez desde la gran depresión, tanto las economías avanzadas, emergentes y en vías de desarrollo, estarán en recesión. Para este año, el crecimiento en las economías avanzadas se proyecta en -6,1%. También que las economías de mercados emergentes y en desarrollo tendrán tasas de crecimiento negativas de -1,0% en 2020 y -2,2%, excluyendo a China. Se proyecta que el ingreso per cápita se reducirá en más de 170 países. Y se espera que tanto las economías avanzadas, emergentes y en desarrollo se recuperen parcialmente en 2021.

Durante esta pausa en la economía, los encargados de formular políticas deberán garantizar que las personas puedan satisfacer sus necesidades básicas; y que las empresas puedan recuperarse una vez que pasen las fases agudas de la pandemia. Las políticas fiscales, monetarias y financieras amplias, oportunas y específicas que ya han sido adoptadas son: las garantías de crédito, las facilidades de liquidez, la tolerancia de préstamos, el seguro de desempleo ampliado, los beneficios mejorados y la desgravación fiscal. Estas medidas representan líneas de vida para los hogares y empresas. Los

gobiernos en casi todas las economías serán los principales promotores de la estabilización y la recuperación lenta pero segura.

En el caso de Ecuador esta crisis no pudo llegar en peor momento. El país atravesaba una crisis económica por la falta de un plan, que potencie al sector privado y ordene las cuentas fiscales, para reducir una deuda creciente con plazos y tasas poco beneficiosas. Según las estimaciones de los organismos multilaterales, Ecuador tendrá una contracción de su PIB entre el 6,0% y 6,3%; esto significaría un incremento en el desempleo de 2,7 puntos porcentuales (220 000 personas más en desempleo). Además, se estima que la deuda crezca en unos 10 puntos del PIB.

Indicador de exportaciones e importaciones de bienes y servicios

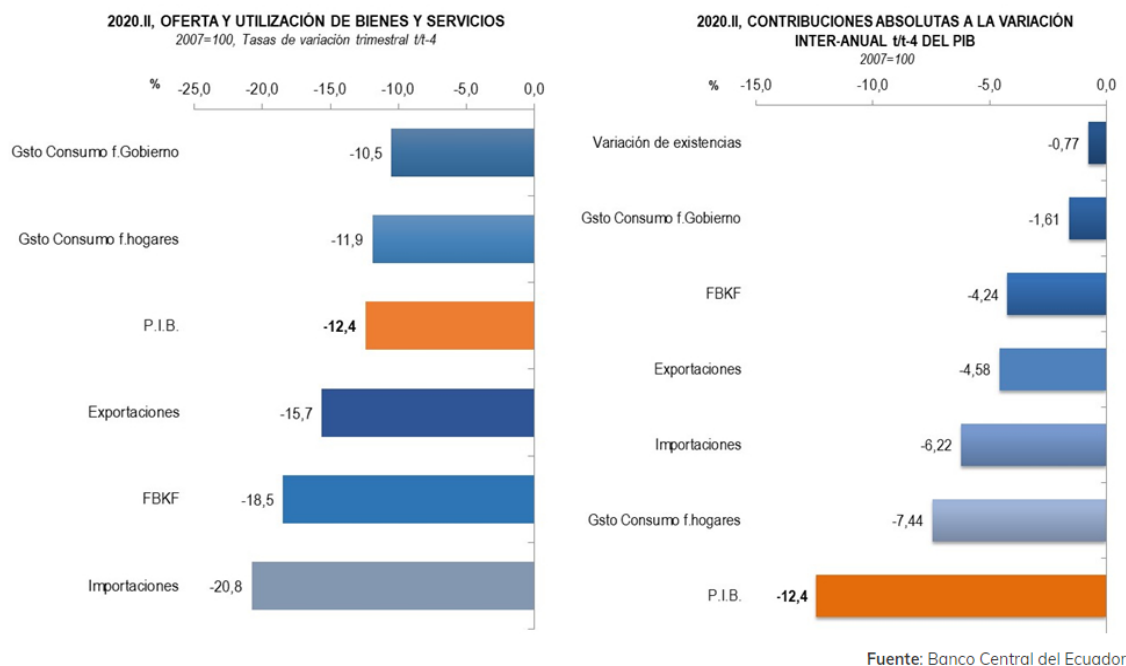


Ilustración No 6. Bienes y Servicios

Fuente: Banco Central del Ecuador

Exportaciones e importaciones de bienes y servicios

En el segundo trimestre de 2020 las exportaciones de bienes y servicios disminuyeron 15,7% respecto al segundo trimestre de 2019. Cabe destacar que, pese al impacto del covid-19 en el contexto internacional, algunos productos ecuatorianos tuvieron un desempeño positivo en sus ventas externas anuales: camarón elaborado, 8,1%; banano, café y cacao, de 3,2%; otros productos alimenticios diversos, de 0,2%, entre otros.

En cuanto a las importaciones, estas decrecieron en 20,8%. Entre los productos que presentaron una mayor caída destacan: aceites refinados de petróleo, -22,6%; productos químicos básicos, -11,7%; maquinaria, equipo y aparatos eléctricos, -18,5% y productos de metales comunes, -5,8%.

Factor social

Dentro del factor social se debe recalcar que por la situación que se vive en la actualidad, el sector productivo o laboral de la ciudad se ve impedido de acudir a sus hogares con el fin de compartir el almuerzo, debido a que el tiempo que disponen para ello es en la mayoría, de una hora, tiempo en el cual es prácticamente imposible alcanzar, puesto que se debe tomar el bus para ir y regresar de casa, el mismo que se encontrará con la congestión de vehículos, ya que es una de las “horas pico”.

Por otra parte, el elemento femenino se ve en la necesidad de trabajar, para contribuir con la economía del hogar, por lo que no goza del tiempo suficiente para dedicarse a los quehaceres domésticos y en especial a la preparación de los alimentos para su familia. Este factor viene a representar un punto importante a la hora de mencionar los cambios sociales que señalan que tanto hombres como mujeres buscan una fuente de ingresos para sus hogares. Lo que conlleva a la mujer a preparar los alimentos de forma rápida y utilizando alimentos, que a veces no proporcionan los nutrientes que el cuerpo humano necesita para gozar de una buena salud. O, a adquirir los alimentos ya preparados.

En el Ecuador el factor social tiene una influencia muy relevante sobre los alimentos que consume la gente, en general, asunto que viene dado de generación en generación, es decir por tradición, conocimiento que se va pasando de madre a hija, en la forma de preparar sus alimentos, sus prácticas alimentarias y los alimentos que prefieren.

Sin embargo, los hábitos y/o prácticas alimenticias son rara vez la causa principal o importante de la mal nutrición, por el contrario, muchas prácticas son específicamente diseñadas para proteger y promover la salud; un ejemplo es suministrar a las mujeres alimentos abundantes densos en energía dentro los primeros meses durante el parto.

Por otra parte, los medios de comunicación, en especial la TV ejercen gran influencia sobre las personas que la están mirando, en especial, niños y jóvenes, aunque también se ven involucrados los adultos. “La publicidad influencia en sus conductas alimentarias” Troncoso y Amaya (2019), tomando en consideración que cada vez, en cada uno de los comerciales se puede observar la presentación de alimentos, en su mayoría nada nutrientes, ni sanos, haciendo uso de todas las artimañas posibles, a fin de convencer al televidente a consumirlo, por lo que, en algunos de ellos surte efecto de inmediato y se ve en la necesidad urgente de salir de manera precipitada y veloz a comprarlo para satisfacer su necesidad.

Es verdad que algunas prácticas alimenticias tradicionales o tabúes de ciertas sociedades pueden contribuir a deficiencias nutricionales en grupos específicos de la población

Los nutricionistas deben conocer los hábitos y o prácticas de alimentación de las comunidades donde trabajan de manera que puedan ayudar a reforzar los elementos positivos y luchar para cambiar los negativos.

En resumen, el factor social incluye la forma de interactuar de las personas, entre sí; los estilos de vida de las diferentes clases sociales que se basan en determinadas creencias, los ambientales que se basan en el respeto al medio ambiente y a la naturaleza; el interés por mantener la figura y/o la salud. (siise.gob)

Factor político - legal

El factor político hace referencia a los beneficios y cargas, mediante grupos sociales e intereses de los mismos, que se han establecido por procesos ocurridos en la sociedad a lo largo de su existencia. “Las razones políticas efectivas son creadas analizando cómo las diferentes políticas pueden distribuir o ser percibidas como que distribuyen, apreciados beneficios y cargas entre grupos e intereses influyentes” Rosado William (2020), los grupos influyentes mencionados se pueden presentar tanto a nivel nacional como internacional, en el interior de organizaciones, pero también de comunidades. El análisis de los procesos y métodos sociales en la actualidad que forman, implementan y evalúan las políticas determinantes, dan lugar a las estrategias políticas de forma eficiente. La política económica es la estrategia que formulan los gobiernos para conducir la economía de los países. Esta estrategia utiliza la manipulación de ciertas herramientas para obtener unos fines o resultados económicos específicos.

Las herramientas utilizadas se relacionan con las políticas fiscal, monetaria, cambiaria, de precios, de sector externo, etc. La política monetaria, por ejemplo, a través de las decisiones sobre la emisión de dinero, puede generar efectos sobre la inflación o las tasas de interés; la política fiscal, a través de las determinaciones de gasto público e impuestos, puede tener efectos sobre la actividad productiva de las empresas y, en últimas, sobre el crecimiento económico. La política comercial, o de comercio exterior, tiene efectos sobre los ingresos del Estado y, de esta forma, sobre el gasto que éste mismo hace, etc.

En general, la intervención del Estado se puede dar de muchas formas, sin embargo, fundamentalmente, tiene el propósito de modificar el comportamiento de los sujetos económicos a través de incentivos, estímulos, beneficios tributarios, etc., o de prohibir o limitar las acciones de estos sujetos.(monografías factores y empresas)

Como todo tipo de negocio, el restaurante también se rige bajo leyes, La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, (ARCSA), es el organismo de control que se ocupa del cumplimiento de las leyes sanitarias en estos establecimientos. A continuación, se detallan las instituciones reguladoras de la empresa para su funcionamiento legal. (Microambiente)

Micro entorno

Competencia

En cuanto a la competencia se refiere, en este estudio se puede observar que no cuenta con una competencia directa, pues la comida vegetariana en el sur de la ciudad de Quito, al momento no registra ningún restaurante funcionando. La competencia indirecta la constituyen los restaurantes de comida vegetariana, los restaurantes de comidas que ofrecen servicios de comidas dietéticas

Estos factores han originado que el número de personas que se autodefinen como vegetarianas vaya en aumento, favoreciendo las posibilidades del sector.

Para el análisis de la competencia hay que distinguir tipos principales de competidores:

Restaurantes de similares características del establecimiento, ubicados en la misma zona de influencia.

Por tanto, habrá que estudiar la zona escogida para la ubicación del negocio ya que es básico saber qué hace la competencia ya que está establecida y apostar por la diferenciación. Otros establecimientos que ofrecen productos sustitutos: establecimientos

de comida tradicional, de comida exótica, etc. Y, en último término, cualquier tipo de negocio que ofrezca comida: bares, comida rápida (pizzerías, hamburgueserías), cafeterías, establecimientos que elaboran comida para servir a domicilio. Aquí hay que señalar que en muchos casos la existencia de competencia en la zona de influencia del local puede resultar beneficiosa pues genera afluencia de público.

Propuesta de valor

En este proyecto representa la creación de un negocio dentro del sector, en concreto un restaurante de tipo medio dedicado a ofrecer comida vegetariana .se comenzará con una oferta de platos en la carta reducida, ampliándola paulatinamente, ya que cartas amplias son inviables si se pretende ofrecer una calidad superior. (Diario Thermomix 2020).

El establecimiento debe reunir calidad de los platos y buen servicio, no cantidad, combinado con una decoración única y precios razonables para que la suma de todos estos factores mueva a los consumidores no sólo a repetir la experiencia, sino también a realizar la publicidad del restaurante mediante “boca a boca”. Este negocio necesita disponer de una amplia variedad de productos que permitan adaptarse a los distintos tipos de público no sólo al vegetariano. Los productos que se comercializan en el establecimiento se dividirán en:

- Oferta de bebidas: vinos, aguas minerales, refrescos, cervezas, cafés, infusiones, cócteles...
- Aperitivos
- Postres. La oferta de comida vegetariana debe dar respuesta a los siguientes colectivos:
 - Vegetarianos estrictos:
 - También llamados “veganos”, no consumen alimentos de origen animal
 - Innovación constante en la carta, ya que el mundo vegetariano es todavía susceptible de mucha creatividad.
 - Actividades culturales y alternativas en consonancia con el espíritu del local (micro conciertos, charlas, exposiciones con artistas y personas invitadas sin fines de lucro).

Descripción del mercado

El mercado de productos vegetarianos en el Ecuador en general se está incrementando, en la ciudad de Quito se cuenta con un 45% de la población que está ingresando a la tendencia de la cultura “Saludable” llamada así por tratarse de personas que quieren estar en forma a través del consumo de productos sanos y de la práctica frecuente de diferentes deportes

Es así como el mercado que representará el establecimiento estará constituido por personas empleadas entre los 20-60 años de edad, que tengan un promedio de ingresos mensuales de \$450- \$600 dólares.

Los veganos se caracterizan por saber lo que quieren, “los hábitos saludables y el consumo ético” se sitúan como los principales criterios que tienen en cuenta a la hora de determinar qué es lo que consumen. Es por ello que se trata de un estrato de consumidor “dispuesto a pagar un poco más por productos amigables con el entorno”, donde el

consumo naturista, vegetariano, orgánico y la defensa de los animales adquieren una importancia destacada.

Concluyendo, las principales características de este segmento del mercado son:

- No comen carne, o no comen productos de procedencia animal (vegetariano/vegano)
- Se preocupan por la defensa de los animales y lo orgánico
- Buscan alimentos variados para satisfacer sus necesidades
- Están dispuestos a pagar precios un poco más altos.

Matriz Foda

Consiste en ajustar las fortalezas de la compañía con oportunidades atractivas en el entorno, Kotler & Armstrong (2019, p.54)

Tabla No 1. Matriz FODA

FOFTALEZA	DEBILIDADES
Buena calidad	Escases de productos
Ingredientes con normas de calidad en preparación	Tiempo extendido de entrega de productos vegetales
Ambiente ideal para los clientes	Poco tiempo de conservación de los ingredientes de diferentes platillos
Productos para la preparación de los diferentes platillos, no contiene contaminantes	Personal no apto para el puesto
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
No se presenta competencia El mercado orgánico está en crecimiento	Actores externos (climáticos) afectan producción de los productos orgánicos
Desarrollo de las redes sociales para difundir la propaganda del establecimiento	Falta de voluntad de los clientes por mantener un régimen saludable
Venta libre de productos orgánicos	Aparición de otros restaurantes vegetarianos o dietéticos, con propuestas orgánicas con precios más factibles

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: blog.hubspot.es

Estrategias de la matriz FODA un plan estratégico que sirva para mejorar el manejo de la empresa.

Tabla No 2. Estrategias FODA

ESTRATEGIAS FODA	FORTALEZAS	DEBILIDADES
	FO Max – Max	DO Min – Max
OPORTUNIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Ofrecer al cliente, paquetes de descuentos e incentivos. • Realizar convenios con empresas cercanas e instituciones educativas • Ofertar la atención para eventos sociales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ofrecer promociones para dar a conocer el servicio. • Realizar invitaciones personalizadas a los habitantes. • Ofrecer precios acordes a la economía del sector.
AMENAZAS		
	FA Max – Min	DA Min – Min
	<ul style="list-style-type: none"> • Facilitar la forma de pago mediante negociaciones con proveedores. • Capacitar al personal en la atención al cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Buscar mayor cantidad de proveedores eficaces. • Mantener estudios permanentes de mercado para conocer sobre nuevas plazas de competencia.

Elaborado por: Paulina Cuenca
Fuente: blog.hubspot.es

La elaboración de la matriz sirve para la planificación de estrategias para aprovechar las oportunidades, convertir las debilidades en fortalezas y tomar control de las amenazas.

CAPÍTULO III

ESTUDIO DE MERCADO

Segmentación de mercado

Macro localización:

La empresa a implementar se encuentra localizada en la República del Ecuador, provincia de Pichincha, cantón Quito, el cual cuenta con una superficie de 372.39 Km² y con una población de 1'619.146 habitantes. (INEC)



Ilustración No 7. Mapa ciudad de Quito 2020

Fuente: Google maps

Micro Localización

La empresa estará ubicada en la parroquia La Ecuatoriana, sur de la ciudad de Quito, la parroquia cuenta con una población de 62.313 habitantes, con una población activa de 28.479. Morán y Torres (2019, p.76).

Segmentación del mercado

Sector La Ecuatoriana de la zona distrital Quitumbe. La población económicamente activa total de La Ecuatoriana es de 28.479, dato que será de utilidad para calcular el mercado potencial.

Mercado Potencial

El mercado potencial constituye el conjunto de clientes que por el momento no consumen el producto, pero que, con el tiempo, podrán llegar a hacerlo. Quintana señala que “es el constituido por la totalidad de los posibles usuarios de un producto totalmente nuevo en el mercado, no existiendo conocimiento ni actitud de compra hacia el mismo”.

Tabla No 3. Mercado potencial

POBLACIÓN POR EDAD	HOMBRES	MUJERES	TOTAL	PORCENTAJE
De 19 A 35 años	4.918	5.540	10.458	50%
De 36 A 64 años	5.917	6.979	10.458	43%
65 y más años	1.110	1.200	2.310	7%
TOTAL	11.945	13.719	25.664	100%

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: ecuadorencifras.gob.ec

Con el fin de elaborar el mercado potencial en la Tabla 4 es necesario considerar los datos de la población económicamente activa, a partir de los 19 años, por considerarla independiente y con posibilidad de compra en un alto porcentaje.

Cálculo de la muestra

- Nivel de confianza y margen de error

Para el cálculo de la muestra es importante conocer el nivel de confianza, lo que se genera mediante el nivel de aceptación registrado en la encuesta, en base a los porcentajes establecidos en la tabla 6.

Tabla No 4. Calculo del nivel de confianza

TABLA DE APOYO AL CÁLCULO DE TAMAÑO DE UNA MUESTRA POR NIVELES DE CONFIANZA									
Certeza	95%	4%	3%	2%	1%	0%	0%	2.27%	0%
Z	1.96	1.88	1.81	1.75	1.69	.65	.28	1	.674
²	3.84	3.53	3.28	3.06	2.86	.72	.64	.00	5
E	0.05	0.06	0.07	0.08	0.09	0.10	0.20	0.37	0.45
e ²	0.0025	0.0036	0.0019	0.0064	0.0081	0.01	0.04	0.1369	0.50
									0.25

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Rodríguez Salvador

Mercado Objetivo

Definición del número de encuestas según la fórmula de la muestra

Muestreo Aleatorio Simple

$$N = \frac{Z^2 pq N}{NE^2 + Z^2 p q}$$

Donde,

N = Número de compradores posibles
 p = probabilidad de aceptación en el mercado
 q = probabilidad de rechazo en el mercado (pregunta abierta para el sector sin encuesta)
 Z = nivel de confianza (rodríguez)
 E = margen de error permitido
 n = tamaño de la muestra

Reemplazando

$E = 0,5$ (50%)

$Z = 1.96$ (95%)

$P = 0.82 = 82\%$

$q = 2815$

$N = 25.664$

Calculando

$(1.96)^2 (0.82) (2815) (25.664)$

$N = \frac{\text{-----}}{\text{-----}}$

$(25.664) (0.5)^2 (0.82) (2815)$

2275771953

$N = \frac{\text{-----}}{\text{-----}} = 153$ encuestas

148100528

Recolección de datos

Para la investigación, se tomó en cuenta la fórmula desarrollada con anterioridad en el cálculo de la muestra, en este caso 153 encuestas.

La encuesta

A fin de recopilar datos que provean información necesaria para conocer sobre el nivel de aceptación que tendrá la empresa en el sector La Ecuatoriana, Zona Quitumbe, Sur de la ciudad de Quito, se aplica la recolección de datos por medio de encuestas.

Cuestionario sobre vegetarianismo

La encuesta aplicada consta de preguntas cerradas dicotómicas y alguna con respuesta múltiple que consiste en varias opciones de respuesta, que hará referencia al gusto, aceptación o rechazo del futuro cliente, la encuesta va dirigida a todas las personas mayores de 19 años de edad que habitan en el sur de la ciudad de Quito Av. la ecuatoriana

Objetivo

El objetivo principal de esta encuesta es saber cuál es el porcentaje de personas que se preocupan por su alimentación y a la vez qué importancia le dan a la vida de los animales, cabe recalcar que la encuesta va dirigida a personas adultas de esa manera se podrá calcular la rentabilidad del negocio.

Encuesta

Datos informativos

Nombre y apellido.....

Edad:

Sexo:

Ocupación:

Teléfono:

Correo electrónico:

INSTRUCCLIONES

Marque con una X lo que considere más acorde con su respuesta.

1. ¿Indique porqué se encuentra al sur de la ciudad de Quito?

Reside

Trabaja

Realiza gestiones de forma regular

Otros

2. ¿Ha escuchado usted el término de comida vegetariana?

Si

No

3. ¿Conoce usted los beneficios de la comida vegetariana?

Si

No

4. ¿Sería conveniente para usted que en el sur de la ciudad de Quito exista un lugar que expendan comida vegetariana?

Si

No

5. ¿Con qué frecuencia visitará usted un restaurante de comida vegetariana?

Una vez a la semana

Varias veces por mes

6. ¿Qué tipo de comida le gustaría adquirir en este lugar?

Postres

Ensalada de la casa

Sopas

Batidos

Otros

(ejemplo)

7. **¿Conoce usted sobre restaurantes que brinden este tipo de comida vegetariana?**

Sí No

8. **¿Ha degustado alguna vez platillos basados en comida vegetariana?**

Si fue de mi agrado

No fue de mi agrado

Algo que le gustaría degustar

9. **¿Le gustaría degustar variedades de menú a base de comida vegetariana?**

Sí No

10. **¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un almuerzo a base de comida vegana?**

a) Almuerzo que consiste en dos clases de sopa y segundo de arroz con verduras 2.50\$

b) Ensalada de la casa con postre y batido a su elección por 4\$

c) Combos de tres almuerzos con postre de frutas 8\$

d) Más de 9\$ por platos especiales

Gracias por su colaboración

PROCESO DE TABULACIÓN DE LA ENCUESTA

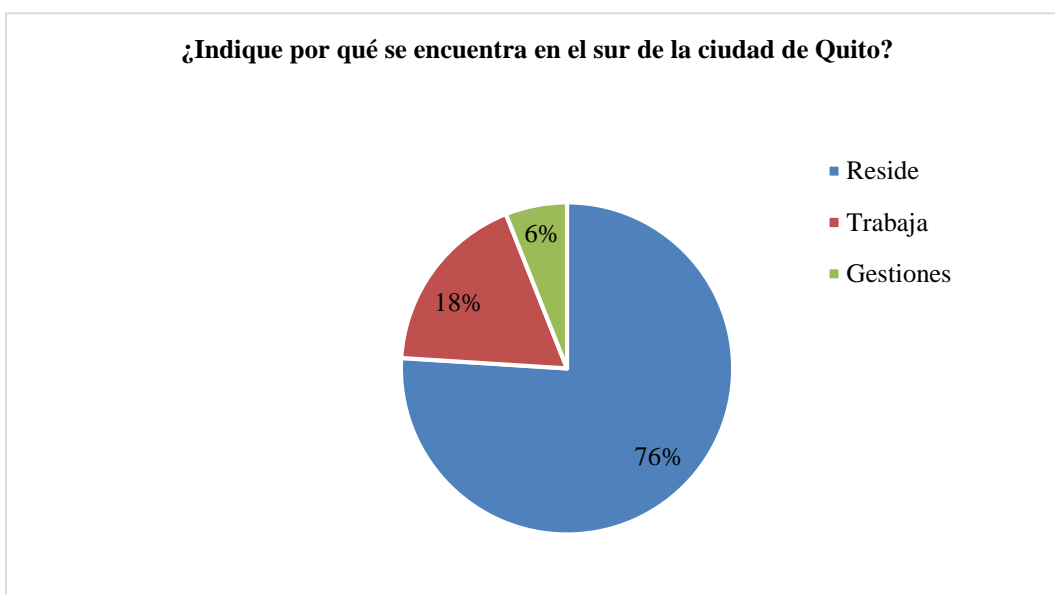
Tabulación

Tabla No 5. Pregunta 1 ¿Indique por qué se encuentra en el sur de la ciudad de Quito?

Indicadores de evaluación	Frecuencia	Porcentaje
Reside	76	76%
Trabaja	18	18%
Realiza gestiones	6	6%
Total	100	100%

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Encuesta



Figuras No 1. Datos estadísticos

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Encuesta

Análisis:

En la figura 1 se puede observar en la figura, el 76% de las personas que han sido encuestadas respondieron que residen en el sector de estudio, mientras que el 18% trabaja, y el 6% realiza gestiones.

Tabla No 6. Pregunta 2. ¿Ha escuchado usted el término "comida vegetariana"?

Indicadores de evaluación	Frecuencia	Porcentaje
Sí	94	94%

No	6	6%
Total	100	100%

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Encuesta



Figura No 2. Datos estadísticos

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Encuesta

Análisis:

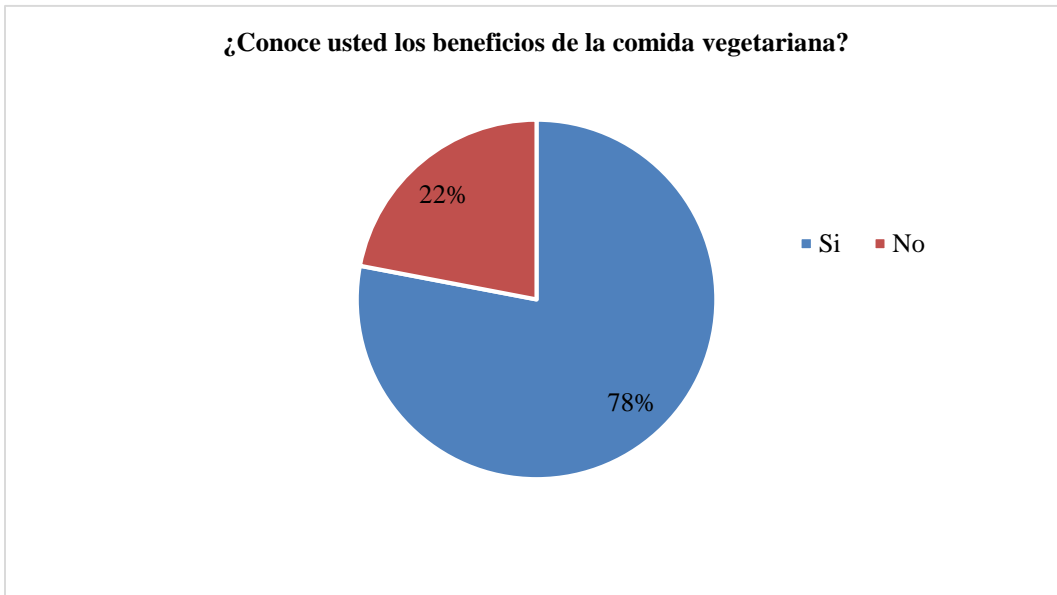
En la figura 2 señala que el 94% de las personas encuestadas si tienen nociones de la comida vegetariana, mientras que el 6% nunca lo ha escuchado. Esto nos lleva a discernir que constituye una ventaja para la creación de este proyecto.

Tabla No 7. Pregunta 3. ¿Conoce usted sobre los beneficios de la comida vegetariana?

Indicadores de evaluación	Frecuencia	Porcentaje
Sí	78	78%
No	22	22%
Total	100	100%

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Encuesta



Figuras No 3. Datos estadísticos
Elaborado por: Paulina Cuenca
Fuente: Encuesta

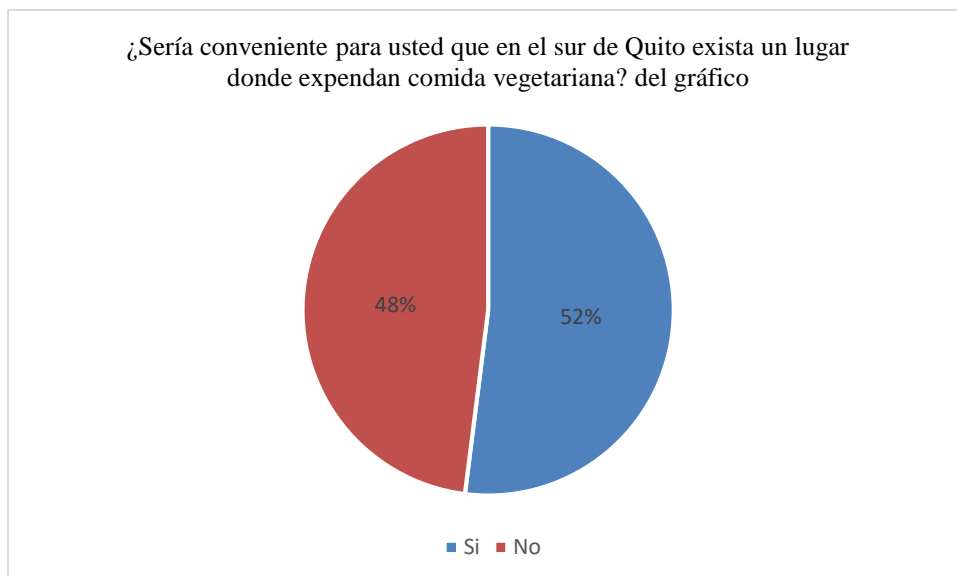
Análisis:

En la figura 3 muestra que el 78% de las personas encuestadas tienen conocimientos básicos acerca de los beneficios que la comida vegetariana proporciona, mientras que el 22% no lo sabe, lo que implica un punto positivo a favor de la implementación del proyecto en estudio.

Tabla No 8. Pregunta 4 ¿Sería conveniente para usted que en el sur de Quito exista un lugar donde expendan comida vegetariana?

Indicadores de evaluación	Frecuencia	Porcentaje
Sí	52	52%
No	48	48%
Total	100	100%

Elaborado por: Paulina Cuenca
Fuente: Encuesta



Figuras No 4. Datos estadísticos
Elaborado por: Paulina Cuenca
Fuente: Encuesta

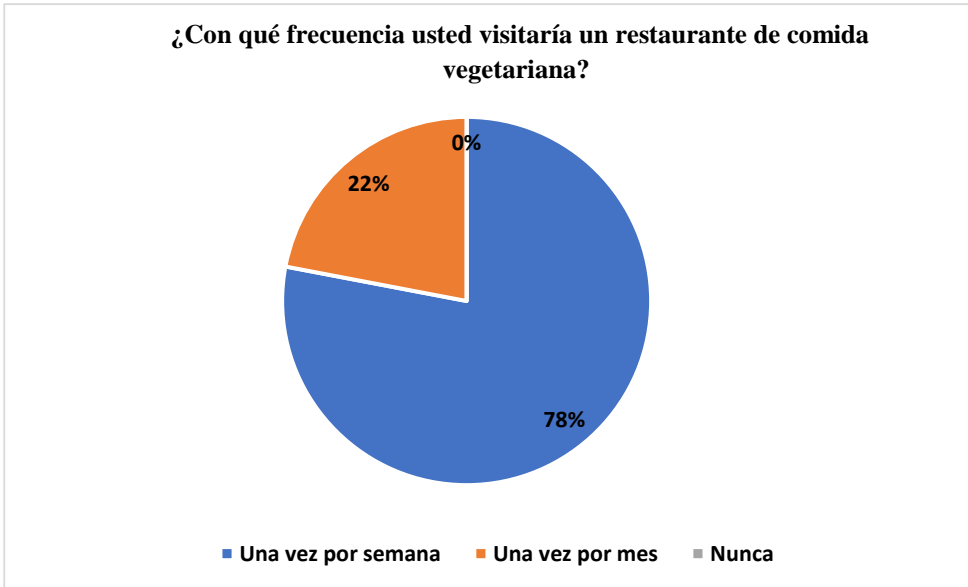
Análisis:

En la figura 4 muestra que, el 52% opina que sería conveniente la existencia de un restaurante de comida vegetariana en el sur de la ciudad, concretamente en el sector de La Ecuatoriana, el 48% opina que no. Esta pregunta indica que casi la mitad de las personas no demuestran ningún interés en la apertura de este restaurante, sin embargo, con los estudios realizados de forma completa se podrá acceder a un resultado verídico.

Tabla No 9. Pregunta 5 ¿Con qué frecuencia usted visitaría un restaurante de comida vegetariana?

Indicadores de evaluación	Frecuencia	Porcentaje
Una vez por semana	78	78%
Una vez por mes	22	22%
Nunca	0	0%
Total	100	100%

Elaborado por: Paulina Cuenca
Fuente: Encuesta



Figuras 5 Datos estadísticos
Elaborado por: Paulina Cuenca
Fuente: Encuesta

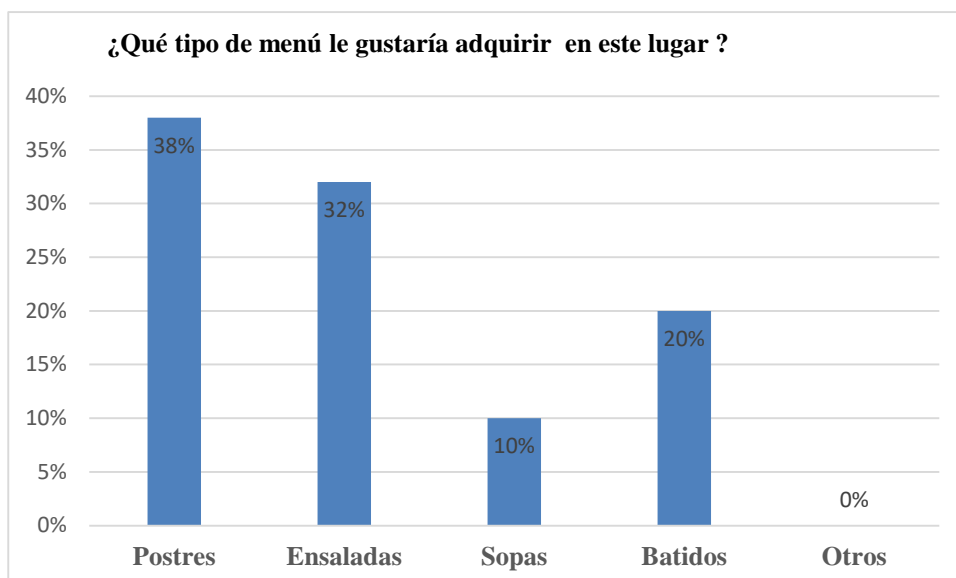
Análisis:

En la figura 5 muestra que el 78% visitaría un restaurante vegetariano una vez por semana, el 22%, una vez por mes y el 0%, nunca. Lo que demuestra que la visita de clientes tiende a ser más positiva en lo que se refiere a visitar un restaurante de comida vegetariana en este sector.

Tabla No 10. Pregunta 6 ¿Qué tipo de menú le gustaría adquirir en este lugar?

Indicadores de evaluación	Frecuencia	Porcentaje
Postres	38	38%
Ensaladas	32	32%
Sopas	10	10%
Batidos	20	20%
Otros (ejemplo)	0	0
Total	100	100%

Elaborado por: Paulina Cuenca
Fuente: Encuesta



Figuras No 6. Datos estadísticos

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Encuesta

Análisis:

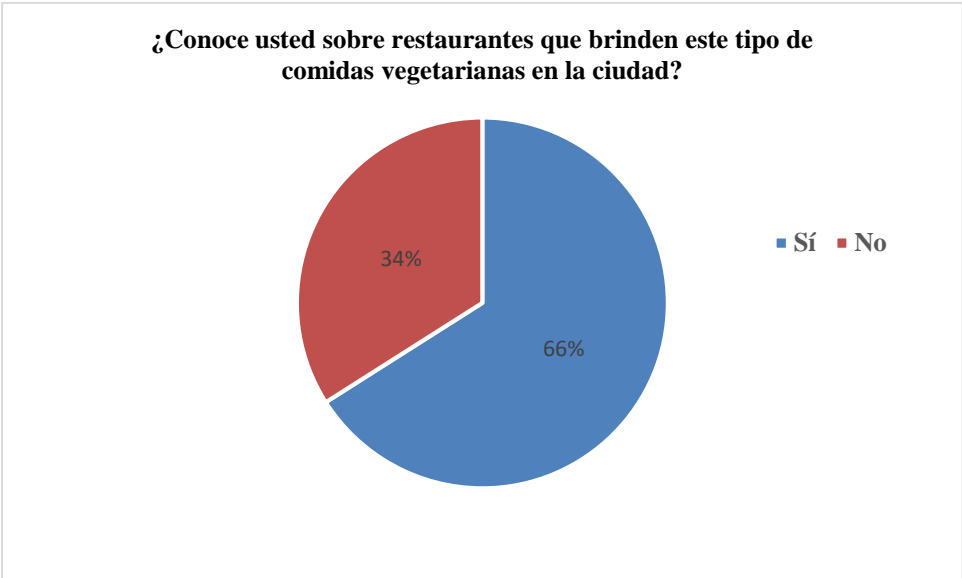
En la figura 6 se observar que la mayoría de personas encuestadas, el 38% optó por los postres, en segundo lugar, están las ensaladas con un 32%, seguido del 20% que prefiere los batidos, por último, las sopas con un 10%. Lo que nos da un claro enfoque en lo que se debería preparar y ofrecer en el restaurante en estudio.

Tabla No 11. Pregunta 7 ¿Conoce usted sobre restaurantes que brinden este tipo de comida vegetariana en la ciudad?

Indicadores de evaluación	Frecuencia	Porcentaje
Sí	66	66%
No	34	34%
Total	100	100%

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Encuesta



Figuras No 7. Datos estadísticos
Elaborado por: Paulina Cuenca
Fuente: Encuesta

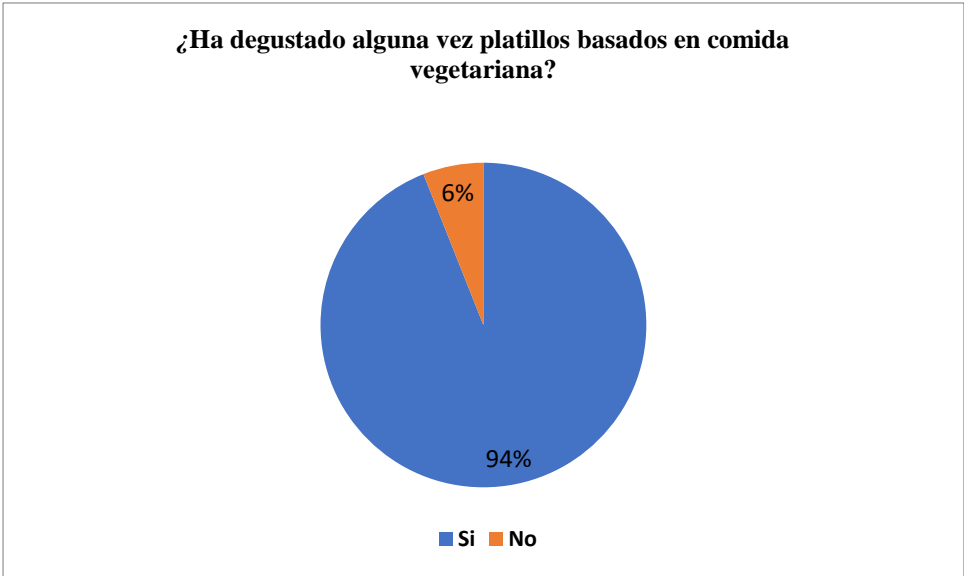
Análisis:

En la figura 7 indica que el 66% de las personas encuestadas sí conocen de este tipo de restaurantes en la ciudad, mientras que el 34% no conocen este tipo de establecimientos

Tabla 12 Pregunta 8 ¿Ha degustado alguna vez platillos basados en comida vegetariana?

Indicadores de evaluación	Frecuencia	Porcentaje
Sí	94	94%
No	6	6%
Total	100	100%

Elaborado por: Paulina Cuenca
Fuente: Encuesta



Figuras 8 Datos estadísticos

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Encuesta

Análisis:

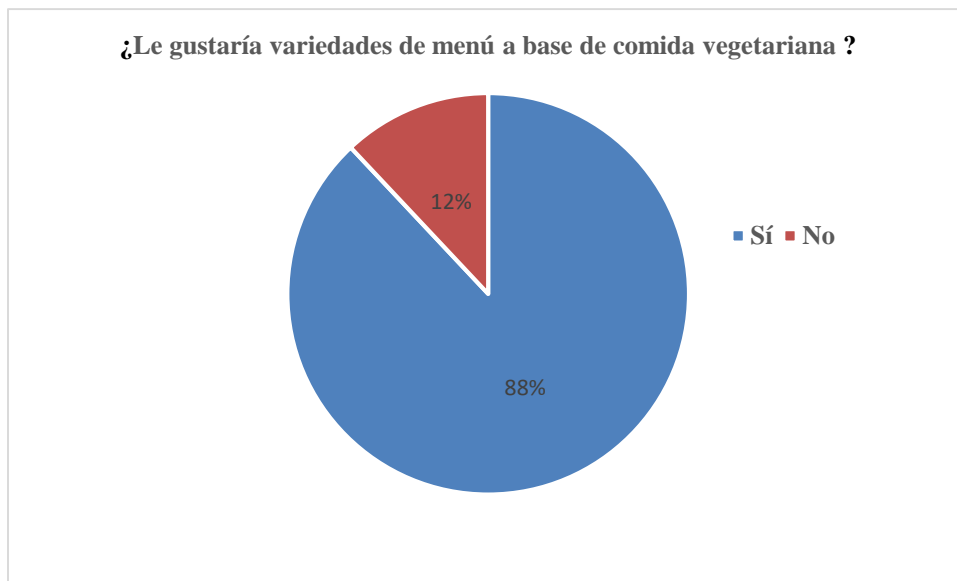
En la figura 8 señala que el 94% si ha tenido la oportunidad de degustar comida vegetariana, mientras que el 6% no lo ha hecho. Lo que muestra que la comida vegetariana cada vez se va dando más a conocer y representa una ventaja para el éxito de este proyecto.

Tabla 13 Pregunta 9 ¿Le gustaría variedades de menú a base de comida vegetariana?

Indicadores de evaluación	Frecuencia	Porcentaje
Sí	88	88%
No	12	12%
Total	100	100%

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Encuesta



Figuras No 9. Datos estadísticos

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Encuesta

Análisis:

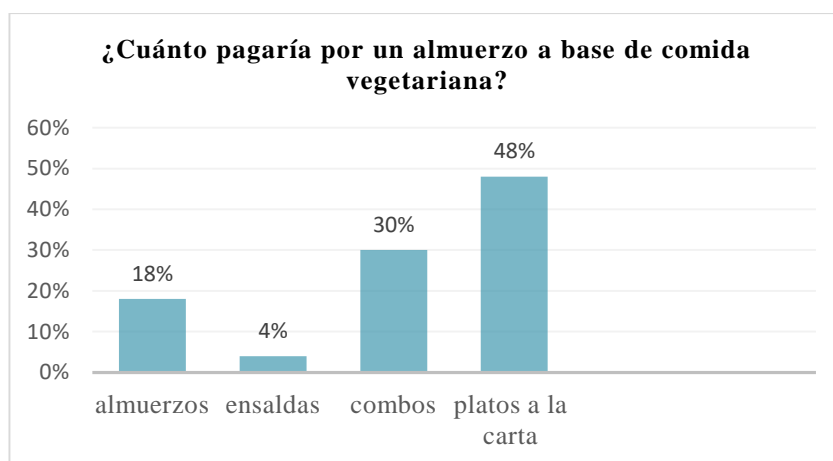
En la figura 9, indica que al 88% de la población encuestada si le gustaría degustar variedades de menú a base de comida vegetariana, y que al 12% no le interesa, esto denota que es un punto a favor para la creación del proyecto en curso, en el cual se puede dar uso al conocimiento sobre preparación de comida vegetariana e incluso, a la creatividad, para ofrecerla al público del sector.

Tabla 14 Pregunta 10 ¿Cuánto pagaría por un almuerzo a base de comida vegetariana?

Indicadores de evaluación	Frecuencia	Porcentaje
Almuerzo completo 3\$	18	18%
En salda con postre	4	4%
Combo de 3 almuerzos con un postre 8\$	30	30%
Platos a la carta 10\$	48	48%
TOTAL	100	100%

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Encuesta



Figuras No 10. Datos estadísticos

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Encuesta

Análisis:

En la figura 10 señala que el 18% de los encuestados están dispuestos a cancelar 2.50\$ por un almuerzo completo, el 30% se inclina por la opción del combo de 3 almuerzos con postre de frutas por un valor de 8\$, el 4% prefiere la ensalada de la casa con postre y batido a su elección a 5\$ y el restante 48% por platos especiales a 9 \$. Esto define que los platos para consumir un buen plato de comida vegetariana el precio no es importante.

Resultados de la encuesta realizada

Como resultado de la encuesta realizada se determinó que la población del sector está de acuerdo en la implementación de un restaurante de comida vegetariana

Gracias a las 153 encuestas se tiene un panorama más abierto sobre la acogida que tendrá el futuro establecimiento.

En general el ser vegetariano ya no es nada nuevo para las personas del sector en base al conocimiento que han ido obteniendo, ya no queda esa incógnita de ¿la comida vegetariana en realidad es buena para la salud?

El propósito fundamental de la encuesta realizada fue para saber exactamente a cuantas personas les agrada la idea de la implementación de un establecimiento que ofrece comida sana rica en proteínas y carbohidratos a la vez que ayuda con el bienestar de su salud.

Se examinará pregunta por pregunta sobre la encuesta realizada:

¿Indique usted porque se encuentra en el sur de la ciudad de Quito?

Según a las respuestas en la encuesta realizada dio como resultado que el 100% el 76% de personas residen en el sector el 18% trabaja y el 6% realiza gestiones varias, botando como resultado que con un porcentaje de del 76% que una gran cantidad de personas habitan en el sector y gracias a ese porcentaje se puede tener un negocio rentable para el futuro.

¿Ha escuchado usted el termino de comida vegetariana?

La pregunta número dos arroja como resultado que el 94% de personas han escuchado el termino de comida vegetariana, con muchos de ellos que se ha podido conversar supieron manifestar que les llama la atención la clase de alimentación que ofrece y los productos que son para la elaboración del mismo lo cual es importante que una gran cantidad de personas le agrada el termino mencionado

¿Conoce usted los beneficios de la comida vegetariana?

La pregunta número tres arroja como resultado que el 78% de personas tienen un conocimiento básico sobre los beneficios de la comida vegetariana, dando como resultado que con la apertura del establecimiento llamaría la atención a los comensales de saber cuáles serían los platillos que servirían en el lugar, dando una ventaja bastante extensa de la acogida del establecimiento.

¿Sería conveniente para usted que en el sur de la ciudad de Quito exista un lugar expendan comida vegetariana?

La pregunta número cuatro arroja como resultado que el 52% opina que, si sería conveniente que existiera un lugar con comida vegetariana, a más de las anteriores preguntas efectuadas anteriormente es una ventaja para el establecimiento que tendrá un enorme futuro de rentabilidad y así se podrá ofrecer más fuentes de trabajo ya sea para las personas que habitan por el sector o personas de otros lugares que sean cercanos al establecimiento.

¿Con qué frecuencia visitaría usted un restaurante de comida vegetariana?

La pregunta número cinco arroja como resultado que un 78% visitarían el establecimiento una vez por semana, en conclusión, con pregunta sería que minetas las personas haga su visita semanal irán conociendo cual es el ambiente la calidad y cantidad d alimentos que se ofrecerá tomando en cuenta que depende de la atención que reciba el cliente volverá y no solo una vez por semana al contrario su visita seria diaria, mientras la atención al cliente siempre sea de primera no existiría competencia.

¿Qué tipo de comida le gustaría adquirir en este lugar?

La pregunta número seis arroja como resultado que el 38% de personas han optado por degustar los postres que se darán a conocer en el establecimiento, como una pregunta adicional que se les realizo por productos dulces, y que los postres se realizaran pura fruta sin nada de azúcar artificial la cual es perjudicial para la salud, siempre pensando en el bienestar del cliente y que le agrade los componentes del producto a ofrecer para que si visita sea continua.

¿Conoce usted sobre restaurantes que brinden este tipo de comida vegetariana?

La pregunta número siete arroja como resultado que el 66% de personas conocen varios establecimientos que ofrecen comida vegetariana, como pregunta adicional

(conversación) salió una conclusión que si conocen establecimientos que ofrecen dicho servicio, pero no queda cerca a sus hogares deben tomar varios buses para llegar al lugar o sus precios son elevados.

¿Ha degustado alguna vez platillos basados en comida vegetariana?

La pregunta número ocho arroja como resultado que el 94% de personas han degustado comida vegetariana, esto quiere decir que la comida vegetariana cada vez se da a conocer de muchas maneras, sea por anuncios, redes sociales, televisión o radio, que con el simple hecho de escuchar el termino de comida vegetariana viene las preguntas de ¿Cómo será? ¿tendrá sabor diferente?, o la pregunta que todas las personas se hacen ¿me gustara? Son varias incógnitas, pero la elaboración de la comida vegetariana su propio termino lo dice comida saludable sana con productos orgánicos que bien elaborada a todas las personas les puede gustar.

¿Le gustaría degustar variedades de menú a base de comida vegetariana?

La pregunta número nueve arroja como resultado que el 88% de personas optan por probar nuevas cosas en base a comida vegetariana, el establecimiento que estará ubicado al sur de la ciudad de Quito ofrecerá una gran variedad de productos a elegir, el cliente también puede dar su opinión sobre que producto nuevo le gustaría probar, los trabajadores del lugar siempre deben tener en cuenta que hay que complacer al cliente en todo lo que quiera en su platillo a servir.

¿Cuánto pagaría por un plato a base de comida vegetariana?

La pregunta número diez arroja como resultado que el 48% de personas pagarían la cantidad de 9\$ por un buen platillo de comida sana para su cuerpo dando a conocer que para servirse un buen platillo el precio no es importante a más de eso el establecimiento ofrecerá una pequeña charla de motivación para el cuidado de su organismo dejando completamente satisfecho al cliente.

Conclusión

En conclusión, el propósito de la empresa es que más personas se unan a esta causa de comer saludable y llevar un mejor estilo de vida.

Se puede notar que varias personas optan por una alimentación más sana ya que con lleva un bienestar en su salud, por la razón que la mayoría de las personas usan una tecnología más avanzada la cual muestra una información más detallada de lo que es la comida vegetariana y los beneficios que trae al consumir los mencionados alimentos.

La encuesta realizada dio a conocer la cantidad de personas que desean mejorar su calidad de salud, muchos de los alimentos que se utilizará en la elaboración de los mismos serán 100% orgánicos

Gracias a los alimentos orgánicos que son saludables, brindan grandes nutrientes para la salud lo cual ayuda a combatir ciertas enfermedades.

Con los productos que fueron presentados en la encuesta, se dio a notar que se interesaron mucho en los alimentos y bebidas que se establecerá en el menú.

A más de eso estas personas pueden enseñarles a sus futuras generaciones que comer sano es llevar un cuerpo saludable que no será vulnerable a enfermedades.

Determinación de la demanda

Mercado al que va dirigido el servicio:

El estudio va dirigido al sector La Ecuatoriana, al sur de la ciudad de Quito; para la

creación de un restaurante vegetariano, con el fin de ofrecer comida saludable y nutritiva para los habitantes del sector. Para determinar esta demanda se utiliza el método de observación personal Malhotra, (2019) determina “observar de manera directa lo que sucede y no manipula la información solo detalla lo que observa permitiendo conocer las necesidades de un sector”, dicho esto con la observación personal y aplicando la técnica la encuesta (pregunta 4) se determina que los habitantes de La Ecuatoriana no cuentan con un lugar cuya oferta sea la comida vegetariana; hay restaurantes con variedad de comida típica ecuatoriana o pequeños locales que ofrecen platos que contienen carne, además existe interés por parte de los habitantes por probar la comida vegetariana. Por lo que se determina que es positivo abrir un restaurante vegetariano en este sector.

Descripción de la competencia

De acuerdo con la encuesta (pregunta 4) no existe un restaurante que brinde comida vegetariana en el sector. Existen restaurantes vegetarianos en el centro y norte de la ciudad de Quito. Por lo tanto, se determina la factibilidad de un nuevo servicio de comida que no tenga carne animal sino productos altos en proteínas, vitaminas y carbohidratos como: chocho, soya, lenteja, cereales, legumbres, hortalizas, tubérculos, y así colaborar con alimentación sana y nutritiva para los habitantes del sector.

Demanda

Es necesario identificar las competencias existentes en el sector, conocer la demanda de posibles clientes. Baca (2019) dice “La demanda hace referencia a la cantidad de bienes o servicios que el mercado está dispuesto a adquirir para satisfacer las necesidades requeridas en un sector determinado”.

Para la medición de la demanda tomaremos datos obtenidos de la encuesta realizada en el sector La Ecuatoriana al sur de la ciudad de Quito.

Está representada por la fórmula: $Q=n*p*q$

Donde:

Q = Demanda potencial

q = Cantidad promedio de consumo en el mercado (52%, pregunta 4)

n = Número de posibles clientes (88%, pregunta 9)

p = promedio de tiempo del producto en el mercado (10 equivale a los meses)

La fórmula presenta los siguientes resultados:

$Q=n*p*q$

$Q = (88) (10) (52)$

$Q = 45760$

De acuerdo a la investigación realizada se observa que, el porcentaje de posible clientela es del 45%, se realiza el cálculo correspondiente logrando obtener la demanda en el sector.

Cálculo del PIB

Para la proyección de la demanda se usó el incremento anual PIB (Producto Interno Bruto) del sector comercial cuya contribución es del 2.58%, año 2017, proyectada para 5 años.

$$D_f = D_i (1 + T_c)^n$$

Donde:

Do: Demanda final o a estimarse

Di: Demanda inicial

Tc: Tasa de crecimiento (2,58%)

n: número de año.

Para el año 2020, la demanda es de 45.760,00

Año 2021

Do = 45.760,00

I = 2.58%

N = 1

Do = 45.760 (1 + 0,0258) ¹=46.940,60

Año 2022

Do = 46.940,60

I = 2.58%

N = 2

Do = 46.940,60 (1 + 0,0258) ²=49.515,18

Año 2023

Do = 49.515,18

I = 2.58%

N = 3

Do = 4951518(1+0,0258) ³ =52.653,24

Año 2024

Do = 42.643,24

I = 2.58%

N = 4

Do = 52.653,24 (1 + 0,0258) ⁴=55.228,35

Año 2025

Do = 55.228,35

I = 2.58%

N = 5

Do = 55.228,35 (1+0,0258) ⁵=58.643,39

Tabla No 15. Proyección de la demanda

AÑO	N	DEMANDA PROYECTADA	VARIACIÓN PROMEDIO
2020	1	45.760,00	2,58
2021	2	46.552,48	2,58
2022	3	49.515,18	2,58
2023	4	52.653,24	2,58
2024	5	55.228,35	2,58
2025	6	58.643,39	2,58

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Cálculo PIB

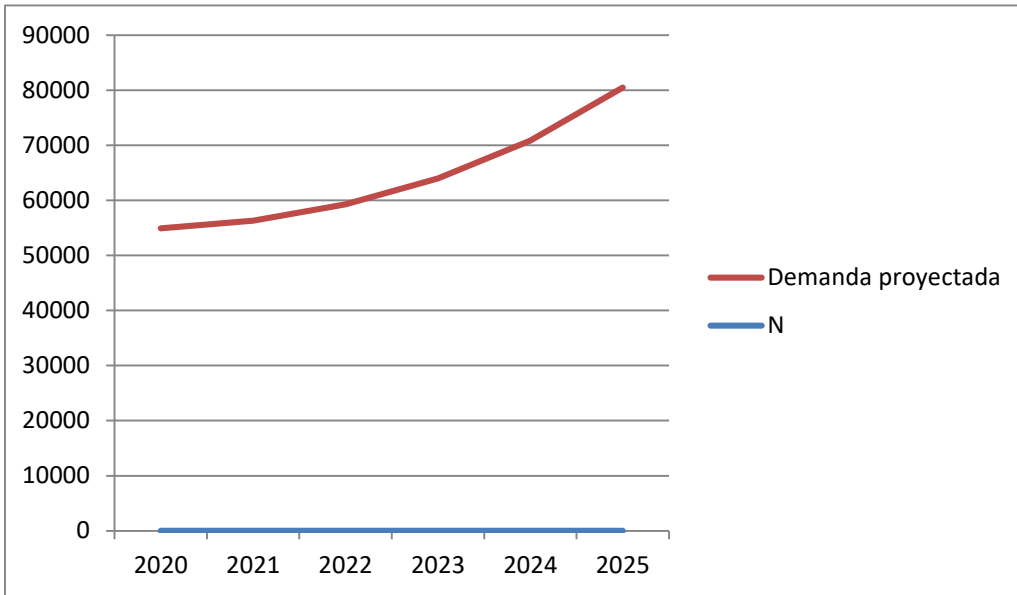


Ilustración 8 proyección de la demanda

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Demanda de la proyección

En la ilustración 8 indica un evidente aumento en cada año en la demanda, con lo que se puede observar la rentabilidad del presente proyecto.

CAPÍTULO IV

PLAN DE NEGOCIOS

Filosofía empresarial

Misión

El Restaurante Vegetariano " Vegetarían Food" tendrá como misión promover la cultura del buen comer, mediante un buen servicio, teniendo presente los gustos por la comida vegetariana, permitiendo mejorar la vitalidad del ser humano considerando una alimentación adecuada para la sociedad.

Visión

"Vegetarían Food" tiene como visión de llegar a ser la cadena de restaurante más exitoso en nuestra especialidad, y así general trabajo e inversión para el desarrollo socio-económico.

Valores

- Lealtad
- Honestidad
- Liderazgo
- Servicio de calidad
- Eficiencia

Objetivos del restaurante

- Ofrecer un servicio con calidad, atento y confiable
- Tener gran variedad a la hora de ofrecer nuestro menú
- Contribuir a la sociedad con una nueva forma de nutrición
- Prestar un servicio en el cual mientras los diferentes clientes degustan nuestro menú tenga un momento de esparcimiento
- Tener un punto estratégico para que el lugar sea accesible a los futuros cliente
- Crear conciencia de una nueva alimentación la cual es beneficiosa para el cuerpo humano
- Dar a nuestro cliente información detallada de los servicios que presta el restaurante
- Asesorar a nuestros clientes para hacer una mejor selección de los diferentes productos a brindar
- Introducir el vegetarianismo como una alternativa de calidad.

Objetivos estratégicos

Para conseguir los objetivos estratégicos, se utilizará diferentes maneras para cautivar la atención del cliente. Se establecerá una política de precios que permita una rápida introducción en el mercado.

- Como principal oferta, existe la anticipación a las necesidades de cada cliente, de la competencia, y considerarlos a cada uno como un bien/recurso muy valioso.
- Posicionarse en los próximos años como uno de los mejores restaurantes por la atención personalizada a los clientes, el ambiente cómodo que se emana y la calidad de sus productos.
- En un cierto periodo recuperar la inversión puesta en marcha para la consecución de este negocio.
- Contar con el personal adecuado, para el óptimo desarrollo de las actividades del negocio.

Objetivos a corto plazo:

- Satisfacer al máximo las necesidades del consumidor brindando un servicio y producto de calidad.
- Contribuir al desarrollo personal y profesional de todos los trabajadores, mediante capacitaciones, formaciones, brindándoles ayuda y atención por parte de los restantes miembros de la organización.
- Formar alianzas estratégicas con los proveedores con la finalidad que puedan brindar productos de buena calidad y aun mejor precio al momento que sea requerido.

Objetivos a medio plazo:

- Fidelización de los clientes o recuperar el capital de inversión.
- Mantener un buen clima laboral y de confianza que promueva la innovación y la mejora continua.

Objetivos a largo plazo:

- Reconocimiento del establecimiento.
- Incremento de las ventas, crecimiento del mercado.

Políticas del establecimiento

- En búsqueda de la satisfacción de las necesidades del cliente del restaurante se manejará con las siguientes políticas:
- Brindar atención de calidad y calidez a los clientes y sus familias.
- Ofrecer con respeto, educación, amabilidad y premura, la variedad de menú en existencia.
- Supervisar la calidad de los productos, elaboración de los platillos y asepsia en el local.
- Desarrollar un control diario de caja.

Marketing mix

EL Marketing Mix provee un enfoque a la organización en cuanto se refiere a los procesos para el crecimiento de la empresa, en la competitividad, con el propósito de la satisfacción requerimientos de los clientes, así como también la incorporación del producto en el

mercado. Para esto es necesario contar con una marca de identificación que, a su vez, logrará la fidelidad en el cliente.

El Producto

Se trata de productos de tipo vegetal. Las empresas se ven obligadas a aumentar la cantidad disponible, y la facilidad de encontrar productos como el Tofu, la Quínoa, Y además se debe crear nuevos productos para suplir las necesidades que los cárnicos dejan vacías, sustitutivos, como la carne picada vegetariana o el queso que no está hecho con leche.

Los restaurantes también se ven afectados por este fenómeno. Mientras que algunos optan por crear restaurantes exclusivos de comida vegetariana, otros lugares aumentan su oferta de productos sin carne para no perder estos clientes.

Nombre y logotipo

Con el objetivo de lograr una identificación exclusiva de la empresa se ha decidido por el siguiente:

Logotipo del establecimiento que será presentado en la apertura del establecimiento.



Ilustración 11 logotipo

Fuente: Paulina Cuenca

Slogan que será presentado junto con el logotipo del establecimiento.



Ilustración No. 14 slogan

Fuente: Paulina Cuenca

Platillos a ofrecer

Para tener un mejor conocimiento sobre los platillos a ofrecer, se elaborará una carta que especificará de qué manera, que ingredientes se utilizará en el plato, el tiempo que se demore en prepararlo, al final se añadirá el precio del mismo. A continuación, detallaremos cuáles serán los platillos a servir.

El aguacate tiende a oxidarse y a oscurecerse, así que este plato se lo preparar al instante que sea del pedido.



Ilustración 17 aguacate al ajillo

Fuente: divina cocina

Beneficios

- Contiene más potasio que los plátanos.
- Es rico en ácidos grasos mono insaturado beneficiosos para el corazón

Ingredientes:

- Aguacates de buen tamaño
- 1 diente de ajo grande
- Cebolla fresca picada
- Aceite de oliva extra virgen
- 1 zumo de limón
- Sal y pimienta molida



Ilustración 20 alcachofas a la plancha

Fuente: divina cocina

Ingredientes

- 12 alcachofas medianas
- 1 limón
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva extra virgen
- Beneficios

Contiene cinacina, que es una sustancia que estimula la secreción de bilis, que favorece la digestión de las grasas.

Jugos/ batidos vegetarianos



Ilustración 23 licuado de durazno y piña con leche de almendras

Fuente: divina cocina

Beneficio:

Ayuda a bajar de peso y regula el tránsito intestinal. Este licuado para bajar de peso tiene propiedades diuréticas. Es rico en vitamina A, C, B1, B2, B3, potasio y fósforo



Ilustración 26 licuado de apio

Fuente: divina cocina

Ilustración No 27. locro de quinua
Ilustración 28
licuado de apio

Fuente: divina cocina

Beneficio:

Contiene vitaminas A, E, C, B1, B2, B6 y B9. Además, esta fruta también contiene cantidad de fibra y minerales como el magnesio, potasio, selenio, calcio, hierro y zinc

Beneficio:

- Mejora la salud del corazón
- Beneficia a la circulación
- Previene el cáncer
- Protección de la piel
- Desintoxica el cuerpo

Servicio de almuerzo completo estará compuesto por:



Ilustración No 29. locro de quinua

Fuente: divina cocina



Ilustración No 31. sopa de avena

Fuente: divina cocina

Dos clases de segundo





Ilustración No.33 arroz con verduras al horno

Fuente: divina cocina

Presentación de los segundos que serán ofrecidos en el menú lo cual serán realizados por personal completamente capacitado

Precio

Este segmento es poco clásico en cuanto al precio. No les importa que los precios sean un poco más altos si éstos son orgánicos y naturales.

Estrategia de precios

La estrategia de precios que se implementará, basada en el estudio de mercado aplicado y en la encuesta realizada el porcentaje mayor fue del precio de 3,00 como base de pago a un platillo

Permitiéndonos competir y penetrar en el mercado objetivo este precio comprenderá los siguientes factores

Composición del plato:

- Mano de obra
- Servicio
- Infraestructura

Esto se cubrirá con el avance que tenga el futuro negocio con ayuda familia, proveedores que ofrecerán precios cómodos



Ensaladas de casa		Valor
	Este platillo de aguacate al ajillo lleva como ingredientes aguacate, sal, aceite de oliva, especias, limon	1,75
	Este platillo de alcachofas lleva como ingredientes la alcachofa, sal, pimienta y aceite de oliva	1,75

Ilustración No 34. cuadro de cotización del costo de cada platillo a ofrecer
Fuente: divina cocina

Tabla No 16. Precio de cada elemento

Ingredientes	Costo	Ingredientes	Costo
Durazno	0,25	Apio	0,10
Piña	0.25	Espinaca	0.10
Leche almendras	1.00	Manzana	0.25
TOTAL	1.50	TOTAL	0.45

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: dir.cat/blog/es



LICUADOS DE LA CASA		Valor
	Licuado de durazno y piña y leche de almendras	2.00
	Licuado de apio, espinaca, manzana y agua	1.25

Ilustración No 38. cuadro de cotización del costo de cada platillo a ofrecer
Fuente: divina cocina

Tabla No 17. Precio de cada elemento

INGREDIENTES	COSTO	INGREDIENTES	COSTO
Aguacate	0,25	Alcachofa	0,25
Sal	0,25	Sal	0,25
Aceite de oliva	0,25	Aceite de oliva	0,25
Especias	0,25	pimienta	0,15
Limón	0,25	TOTAL	0,90
TOTAL	1,25		

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: dir.cat/blog/es



DOS CLASES DE SOPA		VALOR
	Locro de quinua con aguacate	2,50
	Crema de avena	

Ilustración No 41. Cuadro de cotización de cada platillo a ofrecer

Fuente: divina cocina

Tabla No 18 .Precio de cada elemento

INGREDIENTES	COSTO	INGREDIENTES	COSTO
Agua	0.10	Pasta	0,15
Quinua	0.25	Maíz	0.10
Aguacate	0.10	Condimentos	0.10
Papas	0.25	Arroz	0.25
Condimentos	0.10	Legumbres	0.10
Avena	0.20	Vinagre blanco	0.25
TOTAL	1.00	TOTAL	1.00

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: dir.cat/blog/es



DOS CLASES DE SEGUNDO		VALOR
	Pasta con maiz y aguacate	2,50
	Arroz con verduras al horno	

Ilustración No 44. Cuadro de cotización de cada platillo

Fuente: Divina cocina



Ilustración No 48. Establecimiento

Fuente: es. tisú

Presentación del espacio interior del establecimiento limpio y organizado acorde a lo explicado.



Ilustración 51 Establecimiento

Fuente: es. tisú

Presentación del establecimiento por fuera, representado con colores ligeros a gusto de la visualización del cliente

Características del establecimiento

- Amplio
- Agradable estadía
- Ambiente familiar
- Aroma floral
- Asientos cómodos
- Excelente servicio
- Estructura antisísmica

Promoción

Un gran lugar de promoción de los productos para este mercado son los blogs o las páginas de internet dedicadas y creadas por los consumidores que llevan este estilo de vida. En ellos, además de trucos y recetas, se recomiendan productos específicos, restaurantes y supermercados donde es más fácil conseguirlos.

La provisión de alimentos vegetarianos se realizará de manera directa, es decir, al comprador consumidor en el punto de venta.

Promoción Motivacional

- A los 5 primeros clientes de la mañana se le dará un obsequio de un postre, cualquiera de su elección
- A los 3 primeros clientes de la tarde se le obsequiará un batido gratis
- A los 2 primeros clientes de la noche se les regalará una cena gratis con su pareja.



Ilustración No 54. Carta de presentación

Fuente: Paulina Cuenca

La carta de presentación del establecimiento tiene por escrito la misión y visión que representara al restaurant, una presentación sencilla pero agradable para los clientes.



Ilustración No 57. Volante Promocional
Fuente: Paulina Cuenca

El volante promocional será repartido por impulsores que recorrerán las principales calles de la ciudad de Quito, y a la vez presentado por redes sociales para una obtener mejor acogida.

VEGETARIAN FOOD

PRECIOS A TU ALCANZE DE ENSALDAS



1,50



1,50

UBICACIÓN AL SUR DE LA CIUDAD DE QUITO AV LA ECUATORIANA

WWW.VEGETARIAN.FOOD.COM

TAMBIÉN OFRECEMOS

Batido hecho con pura fruta y saludables



Gaseosas Aguas



Ilustración No 60. Volante Publicitario

Fuente: Paulina Cuenca

El volante publicitario estará conformado por platillos principales el cual se ofrecerá una volante diferente con variaciones de platillos de igual manera se hará conocer los precios por el mismo.

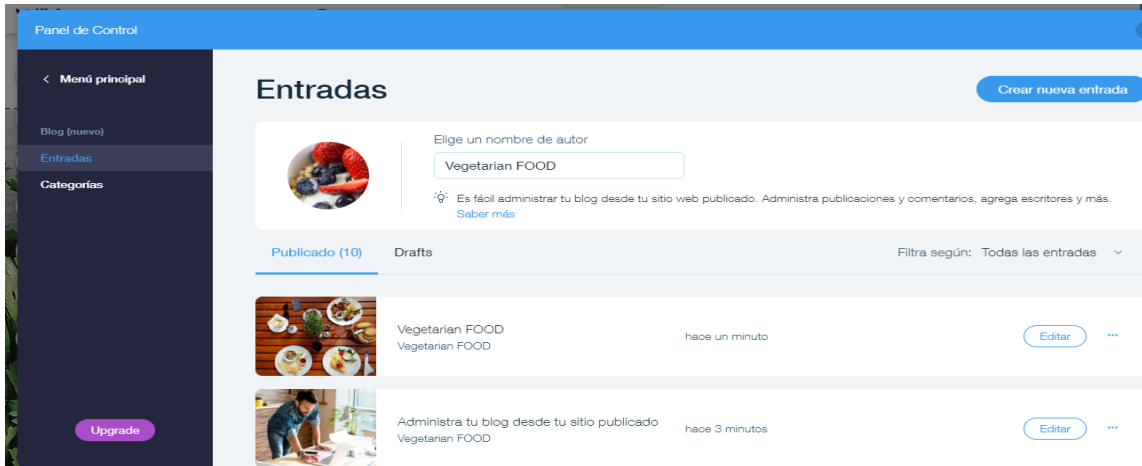


Ilustración No 63. Página Web

Fuente: webnode

Por medio de esta pagina se hará conocer la variedad del menú que se ofrecerá diariamente en el establecimiento mostrando ofertas y servicios.

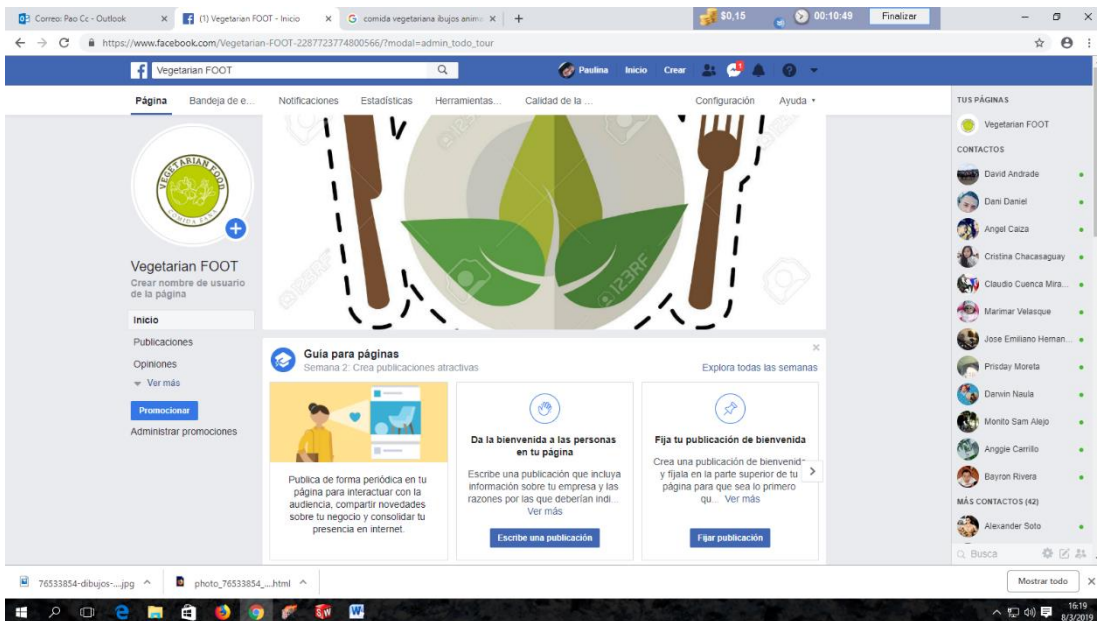


Ilustración No 64. Red personal Facebook

Fuente: Facebook

Por este medio se dará a conocer el producto y ofertas que vaya a tener a un futuro.

CAPÍTULO V

PROPUESTA DEL EMPRENDIMIENTO

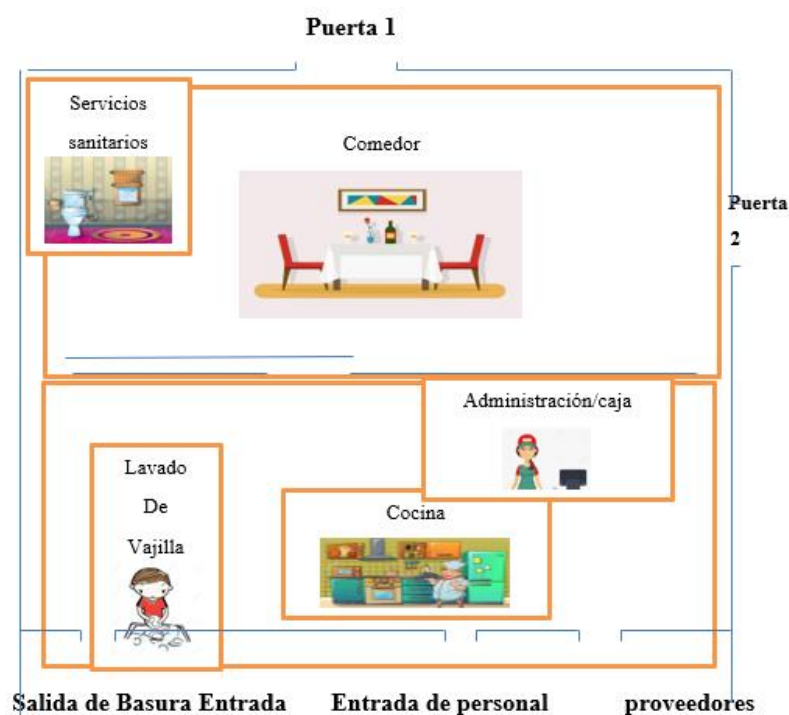


Ilustración No 65. Infraestructura y distribución

Fuente: Paulina Cuenca

Infraestructura y distribución

Tabla No 19. Distribución física

Área del comedor	58m ²
Preparación de comida	12m ²
Administración	12m ²
Lavado de vajilla	8m ²
Área sanitaria	10m ²

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: es. tisú

Proveedores

Los proveedores son aquellas empresas que abastecen a otras con bienes los servicios necesarios para el correcto funcionamiento del negocio. La palabra proveedor deriva del verbo proveer que significa suministrar, abastecer, entregar.

En el ámbito de los negocios, los administradores o departamento de adquisiciones debe negociar con sus proveedores los tiempos de entrega y las condiciones de pago para fortalecer una relación a largo plazo.

Las empresas que proveerá las frutas para el día a día del restaurante son:

- Frutó: ofrece una gran variedad de frutos frescos que es lo que se necesita para la calidad de las bebidas a servir.
- Begums: ofrece una gran variedad de legumbres, su producto tiene una alta calidad.
- Mercado Mayorista de la ciudad de Quito: a más de su comodidad al momento de comprar, el monto que sea su precio no varía, el precio se mantiene.
- Mercado de San Roque de la ciudad de Quito: se puede adquirir cualquier fruto o legumbre que se desee a buen precio y buena calidad.

Existen dos tipos de proveedores, internos y externos:

Los proveedores internos: se refieren a los trabajadores de la empresa que deben entregar un determinado producto o servicio en un plazo determinado. Un proveedor interno, por ejemplo, son los departamentos que crean informes financieros o estudios de mercado.

Proveedores externos

- Gourmet León Delicatessen Import - SEMPER TEA
- La Vía Vegana
- Te doy salud
- Veganas Vida Sana

Presupuesto técnico

Inversión fija

“La empresa tiene la inversión más significativa que se encuentra en la adquisición de activos fijos ya que sin ellos no funciona”. Gitman (2019). Consiste en el conjunto de inversiones realizadas en bienes tangibles a utilizarse en el proceso de transformación de insumos, para dar lugar a la creación del proyecto.

PRESUPUESTO

Tabla No 20. Presupuesto

LOCAL	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Renta	300.00	3.600.00
Adecuaciones	1.000.00	1.000.00
TOTAL		700.00

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Plan de tesis

En la tabla 20 indica los valores que se tendrán que cancelar de la renta y adecuaciones del establecimiento.

Tabla No 21. Muebles y enseres

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNITARIO	TOTAL
Juego de mesa	15	100,00	1.500,00
Silla/mesa para niños	8	20,00	160,00
Muebles, caja registradora	1	500,00	500,00
TOTAL			2.160,00

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Plan de tesis

En la tabla 21 indica los valores de los materiales de interiores que se deberá adquirir para el establecimiento.

Tabla No 22. Equipamiento de cocina

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNITARIO	TOTAL
Cocina industrial	1	1.200,00	1.200,00
Licuada industrial	1	350,00	350,00
Extractor de cítricos industrial	1	130,00	130,00
Cafetera eléctrica grande	1	40,00	40,00
Horno a gas pequeño	1	170,00	170,00
Horno Microondas	1	150,00	150,00
Batidora	1	35,00	35,00
Mesa de trabajo	2	200,00	400,00
Mesa de despacho	1	180,00	180,00
Extractor de olores	1	120,00	120,00
Balanza	2	180,00	360,00
TOTAL			3.135,00

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Plan de Tesis

En la tabla 22 indica los valores que se deberán adquirir para el espacio de cocina se toma en cuenta cada utensilio.

Tabla No 23. Utensilios de cocina

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNITARIO	TOTAL
Ollas de 2 lt. /Acero inoxidable	4	20,00	80,00
Ollas de 4 lt/Acero inoxidable	4	30,00	120,00
Olla de 20 lt/Acero inoxidable	4	80,00	320,00
Sartén grande	2	40,00	80,00
Cuchillos	6	7,00	42,00
Cucharones/Acero inoxidable	4	4,00	16,00
Molde grande para pastel	6	5,00	30,00
Bol grande/Acero inoxidable	6	6,00	36,00
Bol mediano/Acero inoxidable	6	4,00	24,00
Bol pequeño/Acero inoxidable	6	3,00	18,00
Espátula plástica	3	2,00	6,00
Jarra plástica 2 lt	6	3,00	18,00
Juego de cucharas de medida	2	8,00	16,00
Juego de tazas de medida	2	12,00	24,00
TOTAL			858,00

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Plan de Tesis

En la tabla 23 indica los valores que se deberán adquirir para el espacio de cocina se toma en cuenta cada utensilio.

Tabla No 24. Vajilla

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNITARIO	TOTAL
Platos soperos	100	2,50	250,00
Platos base	100	2,50	250,00
Platos para fuertes	100	4,00	400,00
Platos para postre	100	2,50	250,00
Vasos	100	1,25	125,00
Juegos de cubiertos	60	3,00	180,00
Saleros	15	1,50	22,50
Recipientes de salsas	30	1,50	45,00
Plato/taza para café	50	2,50	125,00
TOTAL			1.647,50

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Plan de Tesis

En la tabla 24 indica los valores que se deberán adquirir para el espacio de cocina se toma en cuenta cada utensilio.

Tabla 25 Mantelería

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNITARIO	TOTAL
Manteles	20	32,00	640,00
Servilletas/papel/paquete	50	1	50,00
Limpiones	10	4,00	40,00
TOTAL			730,00

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Plan de Tesis

En la tabla 25 indica los valores que se deberán adquirir para el espacio de mesas que serán amuebladas de manera cómoda.

Tabla No 26. Equipos de oficina

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNITARIO	TOTAL
Escritorio/silla	2	230,00	360,00
Computador	2	540,00	1.080,00
Impresora	1	120,00	120,00
Archivador	1	80,00	80,00
TOTAL			1.640,00

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Plan de Tesis

En la tabla 26 indica los valores que se deberán cancelar para equipar las oficinas del establecimiento.

Tabla No 27. Suministros de limpieza general

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNITARIO	TOTAL
Escobas	5	3,00	15,00
Jabón lava vajilla	5	2,50	12,50
Esponjas Villeda	6	0,40	2,40
Recolectores basura/grandes	3	20,00	60,00
Champo/galón	1	4,00	4,00
Jabón líquido/galón	3	4,00	12,00
Papel higiénico	24	0,30	7,20

Toalla de mano	10	3,00	30,00
Espejo	4	8,00	24,00
TOTAL			167,10

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Plan de Tesis

En la tabla 27 indica los valores que se deberán cancelar para el aseo diario del establecimiento y así evitar alguna molestia.

ACTIVOS FIJOS

Tabla No 28. Activos fijos

INVERSIÓN FIJA	VALOR
Local	300
Muebles y enseres	2.160.00
Equipamiento de cocina	3.132.00
Equipo de oficina	858.00
Utensilios, vajilla	1.647.50
Manteles	730
Materia prima	500.00
Suministros de oficina	64.80
Suministros de limpieza	167.10
TOTAL	15.902.40

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Plan de Tesis

En la tabla 28 indica el activo fijo el cálculo de las inversiones

Inversión diferida

El activo diferido está comprendido por todos los activos intangibles de la empresa, que se caracterizan por “su inmaterialidad y son derechos adquiridos y servicios necesarios para el estudio e implementación del Proyecto, no están sujetos a desgaste físico. Usualmente está conformada por trabajos de investigación y estudios, gastos de organización y supervisión, gastos de puesta en marcha de la planta, gastos de administración, intereses, gastos de asistencia técnica y capacitación de personal, más imprevistos, gastos en patentes y licencias. (Baca, 2019).

La Constitución de la empresa, abarca gastos que se detallan en los siguientes rubros: Servicios Básicos, en este grupo se encuentran la energía eléctrica, el agua potable.

Tabla No 29. Servicios básicos

RUBRO	VALOR
Energía eléctrica	120.00
Agua potable	80.00
TOTAL	200.00

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Plan de Tesis

En la tabla 29 presenta el costo que tendrá la energía eléctrica y el agua potable.

Arrendamiento del local

Con el fin de poner en marcha el presente proyecto, se tomará en arriendo un local comercial que reúna los requisitos para la correcta operatividad de la empresa.

Tabla No 30 Arriendo

ARRIENDO	PORCENTAJE
Local	- 300.00
Atención al cliente	100% -
TOTAL	300.00

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Plan de Tesis

En la tabla 30 presenta el arriendo mensual que se tendrá que cancelar

Gastos administrativos

Son como su nombre lo indica, los gastos que provienen de realizar la función de administración en la empresa. Sin embargo, tomados en un sentido amplio, no sólo significan los sueldos del gerente o director general y de los contadores, auxiliares, secretarías, sino también los gastos generales de oficina. (Baca, 2019).

Tabla No 31. Sueldos personal administrativos (Propietario)

SUELDO	500.00	-
13ro		500.00
14to		400.00
Vacaciones		226.37
Total		1.126.37
TOTAL, ANUAL	1.126.37	

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Sueldos actuales

En la tabla 31 indica los valores que se deberán al personal contratado tomando en cuenta todos los aportes que por ley deben ser respetados.

Suministros de Oficina

Este rubro es un gasto previsto en suministros de oficina, cuya función es la administración de la empresa.

Tabla No 32. Suministros de oficina

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNITARIO	TOTAL
Folders	5	2,80	14,00
Papel bond/resma	4	4,00	16,00
Perforadora	3	3,00	9,00
Grapadora	3	3,00	9,00
Grapas/Caja	4	0,50	2,00
Clips	2	0,90	1,80
Bolígrafos	10	0,30	3,00
Recolectores de basura	2	5,00	10,00
TOTAL			64,80

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Plan de Tesis

En la tabla 32 se presenta el costo de todos los suministros de oficina que se adquirirá

Tabla No 33. Nómina del departamento de ventas

NÓMINA	SUELDO
Cocinero	400.00
Ayudante	400.00
Mesero	400.00

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Sueldo actual

En la tabla 33 indica los valores que se deberán al personal contratado tomando en cuenta todos los aportes que por ley deben ser respetados.

Depreciaciones

La depreciación es el mecanismo mediante el cual se reconoce el desgaste que sufre un bien por el uso que se haga de él. Cuando un activo es utilizado para generar ingresos, éste sufre un desgaste normal durante su vida útil que al final lo lleva a ser inutilizable se aplica al activo fijo, ya que con el uso estos bienes valen menos. (Baca, 2019).

Depreciación total de los departamentos

De acuerdo al equipamiento requerido por departamentos, su vida útil y porcentaje de depreciación detallado en el SRI Art 28. Gastos generales deducibles; se procede a elaborar el cálculo de depreciación total y su proyección para años posteriores.

Tabla No 34. Anexo de depreciación de los activos fijos

DESCRIPCIÓN	ACTIVO	PORCENTAJE	MENSUAL	ANUAL
Muebles y enseres	2.160,00	10%	18,00	216,00
Equipo de oficina	1.640,00	10%	13,67	164,00
Maquinarias y equipos	6.370,00	10%	53,08	637,00
TOTAL	10.170,00		84,75	1.017,00

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Plan de Tesis

Por lo tanto, la depreciación es la pérdida del valor de un bien y solo se aplica a los activos fijos (edificios, maquinaria, muebles, equipos, etc.), ya que pierden su valor, ya sea por el uso.

Tabla No 35. Inversión diferida

AMORTIZACIONES	INVERSIÓN DIFERIDA
Estudio técnico	600.00
Registro sanitario	200.00
Ordenanza municipal	35.00
Permiso bomberos	30.00
Permiso de ARSA	45.00
TOTAL	910.00

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Plan de Tesis

Inversión del Proyecto

Señala el monto a invertir para la creación de la empresa y así poder calcular la rentabilidad

Tabla No 36. Inversión total del proyecto

DESCRIPCIÓN	COSTO TOTAL
Muebles y enseres	2.160.00
Total, de muebles y enseres	2.160.00
Equipos de oficina	1.640.00
Total, de equipos de oficina	1.640.00
Equipamiento de cocina	3.135.00
Utensilios de cocina	858.00
Equipo de oficina	1647.00
Equipo de oficina	1647.00
Equipo de oficina	1647.00
Total, de maquinaria y equipo	6.370.00
TOTAL, DE INVERSIÓN EN ACTIVOS FIJOS	10.170.00

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Plan de Tesis

En la tabla 36 se muestra la inversión total para la apertura del establecimiento.

Financiamiento

El financiamiento es el mecanismo a través del cual una persona o empresa consiguen recursos destinados a poner en marcha un proyecto específico como adquirir bienes y servicios, el pago a proveedores, etc. El financiamiento hace posible que las empresas pueden mantener estabilidad económica, planear a futuro y lograr su expansión.

Tabla No 37. Financiamiento

INVERSIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	
Muebles y enseres	2.160,00
Equipos de oficina	1.640,00
Maquinarias y equipos	6.370,00
Gastos	4064,51

Costo indirecto	910,00
Costo directo	2500
TOTAL, DE LA INVERSIÓN	17.644,51

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Financiamiento

Tabla No 38. Financiamiento del establecimiento

FINANCIACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		
Inversión total		17.644.51
Financiamiento	30%	5.293.35
Aporte propio	70%	12.351.16
TOTAL	100%	17.644.51

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Préstamo bancario

Tabla No 39. Tasa de interés

TASA	
Tasa anual interés préstamo	14%

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Cooperativa Chibuleo

En la tabla 39 presenta el interés del préstamo que se utilizará para la apertura del establecimiento

Tabla No 40. Préstamo bancario

PRÉSTAMO BANCARIO	
Préstamo	Letras mensuales
5.293.35	741.07

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Cooperativa Chibuleo

En la tabla 40 se presenta la cantidad del préstamo bancario que se solicitaría para juntar lo restante para el establecimiento

Tabla No 41. Tabla de amortizaciones

FINANCIAMIENTO				
Tabla de amortización				
Periodo	Capital	Interés	Pago	Saldo
				5.293,35
1	1.058,67	741,07	1.799,74	4.234,68
2	1.058,67	92,86	1.651,53	3.176,01
3	1.058,67	444,64	1.503,31	2.117,34
4	1.058,67	296,43	1.355,10	1.058,67
5	1.058,67	148,21	1.206,88	0

TOTAL	5.293,35	2.223,21	7.516,56
--------------	-----------------	-----------------	-----------------

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Cooperativa Chibuleo

Fuente de Financiamiento

Se realizará un préstamo en la cooperativa (CHIBULEO) que su interés no sea muy elevado, ya que ciertas cooperativas ayudan con préstamos para iniciar un negocio que tenga rentabilidad a más de eso como apoyo ofrecen accesorias para tener un mejor desenvolvimiento en el ámbito empresarial.

Para realizar un crédito empresarial en dicha cooperativa su papeleo no es extenso, por ejemplo, los documentos que la entidad bancaria solicita son:

- Una foto tamaño carnet
- Solicitud de crédito debidamente llenada firmada
- Copia original de cedula y papeleta de votación
- Planilla de luz
- Pago del impuesto predial y copia de la escritura
- En caso de tener vehículo, copia de la matrícula del vehículo.

Para la realización del préstamo que podría ser de 5.000 no se necesita garantes para que el préstamo sea aprobado se necesita de:

- Solicitud de crédito debidamente llenada firmada
- Copia original de cedula y papeleta de votación
- Planilla de luz
- Pago del impuesto predial y copia de la escritura
- En caso de tener vehículo, copia de la matrícula del vehículo.
- 3 roles mecanizados del IESS sellado y firmado.

En caso de la aprobación del préstamo este quedaría para 1 año con cuotas mensuales de 741

Tabla No 41. Nómina con proyección a 5 años

NÓMINA AÑO 1								
Personal	Básico	3ro	4to	ac.	Aportes	Fdo.res	Rem.	R-anual
Gerente	500,00	41,67	29,50	20,83	60,75	-	652,75	7.833,00
Cocinero	94,00	32,83	29,50	6,42	7,87	-	520,62	6.247,45
Ayudante de cocina	94,00	32,83	29,50	16,42	7,87	-	520,62	6.247,45
Mesero	94,00	32,83	29,50	16,42	7,87	-	520,62	6.247,45
TOTAL	1.682,00						2.214,61	26.575,36

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Financiamiento

En la tabla 42 se presenta la nómina de proyección del personal presentando los sueldos que percibirán.

Tabla No 42. Gastos administrativos

DETALLE DE GASTOS					
Gastos administrativos	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Gerente	7.833,00	8.531,47	8.735,09	8.943,78	9.157,67
Cocinero	6.247,45	6.797,85	6.958,30	7.122,75	7.291,29
Ayudante de cocina	6.247,45	6.797,85	6.958,30	7.122,75	7.291,29
Mesero	6.247,45	6.797,85	6.958,30	7.122,75	7.291,29
TOTAL, GASTOS ADMINISTRATIVOS	26.575,36	28.925,02	29.609,99	30.312,02	31.031,53

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Gastos administrativo

En la tabla 43 se presenta el total de gastos administrativos que se obtendrán en el área de oficinas

Tabla No 43. Gastos generales

GASTOS GENERALES	Enero	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Agua	80,00	960,00	983,90	1.008,40	1.033,51	1.059,25
Energía eléctrica	120,00	1.440,00	1.475,86	1.512,60	1.550,27	1.588,87
Adecuaciones	1.000,00	1.000,00	1.024,90	1.050,42	1.076,58	1.103,38
Arriendo	300,00	3.600,00	3.689,64	3.781,51	3.875,67	3.972,18
Suministro de oficina	64,80	264,80	271,39	278,15	285,08	292,18
Materiales de limpieza	167,10	257,10	263,50	270,06	276,79	283,68
Dep. Muebles y enseres	18,00	216,00	216,00	216,00	216,00	216,00
Dep. De equipo de ofic.	13,67	164,00	164,00	164,00	164,00	164,00
Dep. de maq. y equipos	53,08	637,00	637,00	637,00	637,00	637,00
TOTAL, gastos generales	1.816,65	8.538,90	8.726,20	8.918,15	9.114,89	9.316,53

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Gastos Generales

En la tabla 44 se presenta los gastos generales que tendrá que asumir el establecimiento

Tabla No 44. Costo indirecto

COSTO INDIRECTO	Enero	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Estudio técnico	600,00	600,00	614,94	630,25	645,95	662,03
Sanitario ordenanza	200,00	200,00	204,98	210,08	215,32	220,68
Municipal permiso de funcionamiento	35,00	35,00	35,87	36,76	37,68	38,62

Permiso cuerpo de bomberos	30,00	30,00	30,75	31,51	32,30	33,10
Arza	45,00	45,00	46,12	47,27	48,45	49,65
TOTAL, costo indirecto	910,00	910,00	932,66	955,88	979,68	1004,08

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Salud.gob

En la tabla 45 se presenta el costó indirecto de todos los permisos de funcionamiento que se deberá obtener.

Tabla No 45. Costo directo

COSTO DE DIRECTO

Detalle	Precio	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Materia prima	2500,0	30000,00	30900,00	31827,00	2781,81	33765,26
TOTAL		30.000,00	30.900,00	31.827,00	32.781,81	33.765,26

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Plan de Tesis

En la tabla 46 se presenta el costo indirecto de materia prima se adquirirá anualmente el cálculo se establece para 5 años

Tabla No. 46 Ingresos

PRESUPUESTO DE INGRESOS						
Ingresos por venta	Enero	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Comida vegetariana	6800,00	8160,00	85680,00	89964,00	94462,20	99185,31
TOTAL, de Ingresos	6.800,00	81.600,00	85.680,00	89.964,00	94.462,20	99.185,31

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Financiamiento

En la tabla 47 se muestra los ingresos que se obtendrán cada año de igual manera proyectado para 5 años

Tabla No 47. Punto de equilibrio

Año 1

PUNTO DE EQUILIBRIO EN DÓLARES	
DATOS	
Ventas	81.600,00
Costos fijos	37.440,26
Costos variables	30.000,00

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Financiamiento

En la tabla 48 se muestra los datos que se obtiene en el primero año dando como resultado el costo variable de 30.000\$ No

PE=	CF	=	37440,26
	1- CV		0,63235
PE=		=	59207,85

Ilustración No. 68 Formula de cálculo

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Rodríguez Salvador

En la ilustración 34 se muestra la fórmula que se utilizó calculando el costo fijo y costo variable dando como resultado el gasto fijo del establecimiento.

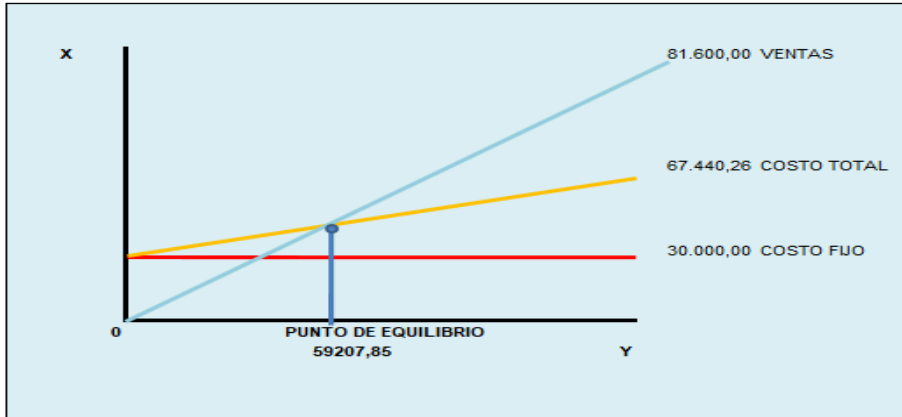


Ilustración No 71. Punto de equilibrio

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Calculo de año

En la ilustración 35 se muestra el punto el punto de equilibrio reflejado en ventas, costo total. Y costo fijo.

Tabla No 48. Datos activos

Año 2

DATOS	
ventas	85.680,00
costo fijos	39.999,87
Costos variables	30.900,00

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Financiamiento

En la tabla 49 se muestra los datos que se obtiene en el segundo año costos fijos dando como resultado el costo variable de 30.900\$

PE=	CF	=	39999,87
	1- CV		0,63936
PE=		=	62562,78

Ilustración 74 Formula de cálculo

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Rodríguez Salvador

En la ilustración 36 se muestra la fórmula que se utilizó calculando el costo fijo y costo variable dando como resultado el gasto fijo del establecimiento del año 2.

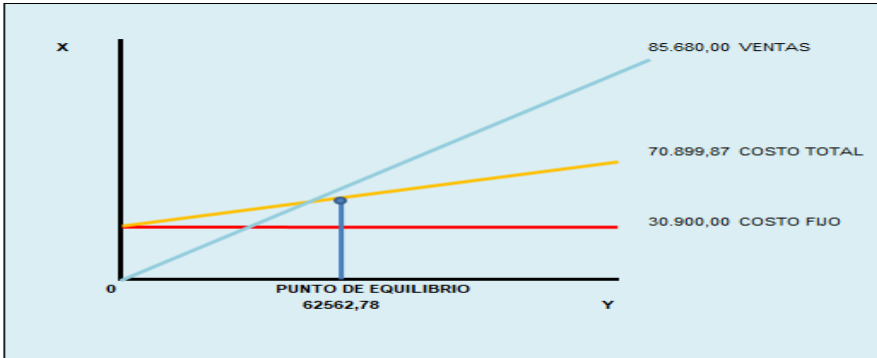


Ilustración No 77. Punto de equilibrio

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Calculo por año

En la ilustración 37 se muestra el punto el punto de equilibrio reflejado en ventas, costo total. Y costo fijo del año 2

Tabla No 49. Año 3

DATOS	
Ventas	89.964,00
Costos fijos	40.900,03
Costos variables	31.827,00

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Financiamiento

En la tabla 50 se muestra los datos que se obtiene en el tercer año dando como resultado el costo variable de 31.827\$

PE=	CF	=	$\frac{40900,03}{0,64623}$
	1- CV		
PE=		=	63290,68

Ilustración No 80. Formula de calculo

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Rodríguez Salvador

En la ilustración 38 se muestra la fórmula que se utilizó calculando el costo fijo y costo variable dando como resultado el gasto fijo del establecimiento del año 3.

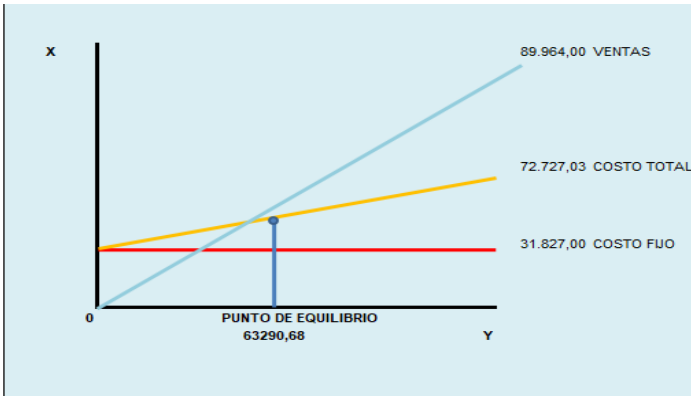


Ilustración No 81. Punto de equilibrio
Elaborado por: Paulina Cuenca
Fuente: cálculo por año

En la ilustración 39 se muestra el punto el punto de equilibrio reflejado en ventas, costo total. Y costo fijo del año 3

Tabla No 50. Año 4

DATOS	
Ventas	94.462,20
Costos fijos	41.822,60
Costos variables	32.781,81

Elaborado por: Paulina Cuenca
Fuente: Plan de Tesis

En la tabla 51 se muestra los datos que se obtiene en el cuarto año dando como resultado el costo variable de 32.781.81

PE=	CF	=	$\frac{41822,60}{0,65296}$
	1- CV		
PE=		=	64050,42

Ilustración 84 fórmula de cálculo
Elaborado por: Paulina Cuenca
Fuente: Rodríguez Salvador

En la ilustración 40 se muestra la fórmula que se utilizó calculando el costo fijo y costo variable dando como resultado el gasto fijo del establecimiento del año 4.

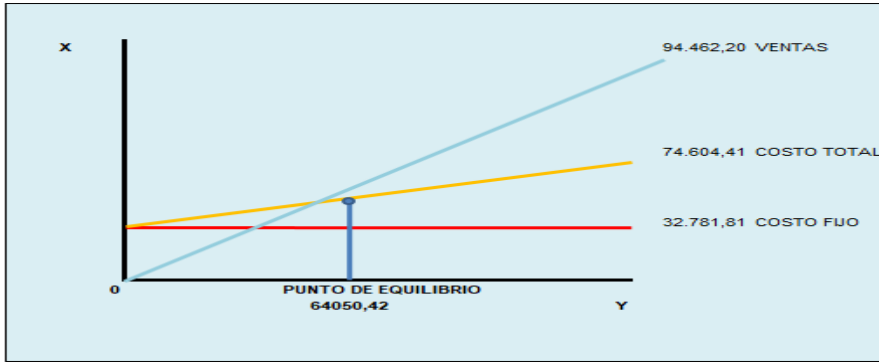


Ilustración No 85. Punto de equilibrio

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: cálculo por año

En la ilustración 41 se muestra el punto el punto de equilibrio reflejado en ventas, costo total. Y costo fijo del año

Tabla No 51. Año 5

DATOS	
Ventas	99.185,31
Costos fijos	42.768,14
Costos variables	33.765,26

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Financiamiento

En la tabla 52 se muestra los datos que se obtiene en el quinto año dando como resultado el costo variable de 33.765.26

PE=	CF	=	$\frac{42768,14}{0,65957}$
	1- CV		
PE=		=	64842,07

Ilustración No 88. Formula del cálculo

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Rodríguez Salvador

En la ilustración 42 se muestra la fórmula que se utilizó calculando el costo fijo y costo variable dando como resultado el gasto fijo del establecimiento del año 5.

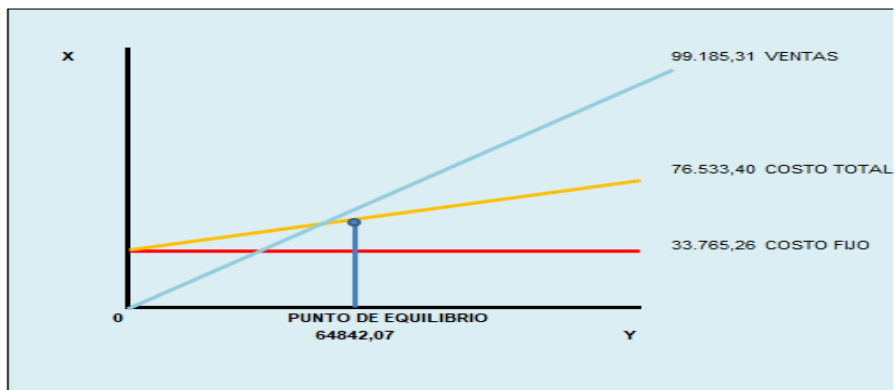


Ilustración No 89. Punto de equilibrio

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: cálculo por año

En la ilustración 43 se muestra el punto el punto de equilibrio reflejado en ventas, costo total. Y costo fijo del año 5.

Tabla No 52. Estado de perdida y ganancia

ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADO							
	Ene.	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Total
Ventas	6.800,00	81.600,00	85.680,00	89.964,00	94.462,20	99.185,31	450.891,51
- Costo directo	2.500,00	30.000,00	30.900,00	31.827,00	32.781,81	33.765,26	159.274,07
Utilidad bruta	4.300,00	51.600,00	54.780,00	58.137,00	61.680,39	65.420,05	291.617,44
Costos indirectos	910,00	910,00	932,66	955,88	979,68	1.004,08	4.782,30
Utilidad operacional	3.390,00	50.690,00	53.847,34	57.181,12	60.700,71	64.415,97	286.835,13
Gastos administrativos	4.149,26	36.530,26	39.067,21	39.944,14	40.842,91	41.764,06	198.148,59
- Gastos financieros	144,10	1.729,16	1.383,33	1.037,50	691,66	345,83	5.187,49
Utilidad antes part. Imp	903,36	12.430,58	13.396,80	16.199,48	19.166,13	22.306,07	83.499,06
Participación empleados	155,38	1.864,59	2.009,52	2.429,92	2.874,92	3.345,91	12.524,86
Utilidad antes de impto.	1.058,74	10.565,99	11.387,28	13.769,55	16.291,21	18.960,16	70.974,20
Impuesto renta	220,12	2.641,50	2.846,82	3.442,39	4.072,80	4.740,04	17.743,55
Utilidad neta	1.278,87	7.924,50	8.540,46	10.327,17	2.218,41	14.220,12	53.230,65

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Financiamiento

En la tabla 53 se presenta el estado de pérdidas y ganancias proyectada para 5 años en el cual muestra una ganancia confortable para el establecimiento

Tabla No 53. Flujo de caja

FLUJO DE CAJA PROYECTADO								
	Año	Ene.	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Total
0								
Ingresos operativos								
Ventas	-	6.800,00	81.600,00	85.680,00	89.964,00	94.462,20	99.185,31	450.891,51
Total, ingresos oper.		6.800,00	81.600,00	85.680,00	89.964,00	94.462,20	99.185,31	450.891,51
Egresos operativos								
Inversión inicial	17.644,51	-	-	-	-	-	-	-
Gastos administrativos	-	2.332,61	25.658,74	30.341,02	31.025,99	31.728,02	32.447,53	151.201,30
Gasto de ventas	-	-	-	-	-	-	-	-
Gastos generales	-	1.731,90	5.790,00	7.709,20	7.901,15	8.097,89	8.299,53	37.797,77
Costo indirecto	-	910,00	-	932,66	955,88	979,68	1.004,08	3.872,30
Costo directo	-	2.500,00	27.500,00	30.900,00	31.827,00	32.781,81	33.765,26	156.774,07
Pagos empleados	-	-	-	1.864,59	2.009,52	2.429,92	2.874,92	3.345,91
Pag impuesto a la renta	-	-	-	2.641,50	2.846,82	3.442,39	4.072,80	4.740,04
Total, egresos operati	17.644,51	7.474,51	58.948,74	74.388,96	76.566,37	79.459,72	82.464,13	357.731,40
Flujo operativo	17.644,51	674,51	22.651,26	11.291,04	13.397,63	15.002,48	16.721,18	79.063,60
Ingresos no operativ								
Préstamo bancario	12.351,16	-	-	-	-	-	-	-
Total ing. no operativ	12.351,16	-	-	-	-	-	-	-
Egresos no operativos								
<u>Inversiones</u>								
Pago de capital	-	205,85	2.470,23	2.470,23	2.470,23	2.470,23	2.470,23	12.351,16
Pago de intereses	-	144,10	1.729,16	1.383,33	1.037,50	691,66	345,83	5.187,49
Total, egress no opera	-	349,95	4.199,39	3.853,56	3.507,73	3.161,90	2.816,06	17.538,65
Flujo neto no operati	12.351,16	349,95	4.199,39	3.853,56	3.507,73	3.161,90	2.816,06	17.538,65
Flujo neto	5.293,35	1.024,46	18.451,86	7.437,48	9.889,90	11.840,59	13.905,12	61.524,95
Flujo acumulado		1.024,46	18.451,86	25.889,34	35.779,25	7.619,83	61.524,95	

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Financiamiento

En el cuadro 54 se presenta flujo de caja e ingresos que son calculados con una proyección de 5 años

Tabla No 54. Balance general

BALANCE GENERAL					
Cuentas	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año
<u>Activo corriente</u>					
Caja –bancos	18.451,86	25.889,34	35.779,25	47.619,83	61.524,95
TOTAL, activo corriente	18.451,86	25.889,34	35.779,25	47.619,83	61.524,95
Activos fijos	10.170,00	10.170,00	10.170,00	10.170,00	10.170,00
Depreciac. Acumulada	1.017,00	2.034,00	3.051,00	4.068,00	5.085,00
TOTAL, de Activo Fijo	9.153,00	8.136,00	7.119,00	6.102,00	5.085,00
TOTAL. de Activos	27.604,86	34.025,34	42.898,25	53.721,83	66.609,95
<u>Pasivo</u>					
Corriente	-	-	-	-	-
Préstamo	9.880,93	7.410,70	4.940,46	2.470,23	-
Participación empl. Por pagar	1.864,59	2.009,52	2.429,92	2.874,92	3.345,91
Impuesto a la renta por pagar		2.846,82	3.442,39	4.072,80	4.740,04
	2.641,50				
TOTAL, Pasivo	14.387,01	12.267,04	10.812,77	9.417,95	8.085,95
<u>Patrimonio</u>					
Aporte capital		5.293,35	5.293,35	5.293,35	5.293,35
	5.293,35				
Utilidad del ejercicio		8.540,46	10.327,17	12.218,41	14.220,12
	7.924,50				
Utilidad años anteriores	-	7.924,50	16.464,96	26.792,12	39.010,53
Total. Patrimonio	13.217,85	21.758,31	32.085,48	44.303,88	58.524,00

TOTAL. Pasivo y Patrimonio	27.604,86	34.025,34	42.898,25	53.721,83	66.609,95
-----------------------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

Elaborado por: Paulina Cuenca

Fuente: Financiamiento

E la tabla 55 se presenta un balance de todo lo que se obtendrá para la apertura del establecimiento tomando en cuenta cuadros anteriores para la elaboración del mismo

Tabla No 55. VAN Y TIR

ÍNDICES FINACIEROS						
Descripción	Inv. Inicial	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Flujos netos	17.644.51	22.651.26	11.291	13.397.63	15.002.48	16.721.18
TASA DE DESCUENTO						
Tasa de descuento	16%					
TASA DE RENDIMIENTO PROMEDIO		MAYOR A 12%				
Sumatoria de flujos	79.063.60					
Años	5					
Inversión inicial	17.644.51					
Tasa de rendimiento promedio	89.62%					
SUMA DE FLUJOS DESCONTADOS		52.748.24				
VAN	35.103.72					
Índice de rentabilidad TIR	Positivo	1.50				
Rendimiento real	Mayor a 1	50.26				
Tasa de retorno	Mayor a 12	98%				

Elaborado por: Paulina Cuenca**Fuente:** Financiamiento

Según los criterios presentados previamente se puede determinar que el proyecto es rentable ya que se tiene un VAN positivo

CONCLUSIONES

- La competitividad existente en el sector representa un 99% indirecta puesto que en el sector no existe un restaurante de este tipo, que ofrezca al cliente una alimentación vegetariana, los restaurantes aledaños brindan comida típica que contiene carnes ya sea de pollo, res, cerdo, pescado.
- Los resultados de la encuesta aplicada señalan que los habitantes del sector se encuentran abiertos a la posibilidad de visitar con frecuencia un restaurante vegetariano, además muestran un amplio interés con las ofertas que se ejecutara en el establecimiento con una finalidad de obtener una acogida y mantenerse en el mercado.
- El estudio de mercado muestra una demanda satisfecha de este tipo de servicio, la falta de conocimiento sobre las ventajas de este tipo de alimentación por lo que, empleando un buen servicio, óptima calidad en los productos a emplearse, y precios convenientes; este proyecto tendría una acogida favorable en el mercado, ya que la población adulta va dando más importancia a la forma adecuada de alimentarse con la finalidad de mantener una buena salud e imagen.
- En lo referente a la aplicación de marketing es justamente necesario y útil para lograr el posicionamiento deseado en el mercado; para lo cual se contará con los servicios de redes sociales ya que es un ámbito que toda persona suele manejar, sé realizara volantes y estrategias adecuadas para la apertura del establecimiento que nos da la guía acertada para conseguir un ambiente adecuado del local y así presentar una buena imagen al cliente.

RECOMENDACIONES

- Aplicar las estrategias establecidas en el estudio de mercado que se realizó con arduo trabajo para obtener los resultados que se fueron trazando en el transcurso de la elaboración de la tesis, ya que se toma como apoyo cada encuesta, cuadro de investigación que fue ejecutado paso a paso.
- Ejecutar el proyecto ya que del análisis económico-financiero y según el estudio realizado demuestra ser una inversión rentable, después del análisis de indicadores de rentabilidad positiva y encuestas a través de las ya mencionadas se obtuvo un resultado favorable para la apertura del establecimiento que indican los gustos y preferencias de los consumidores.
- Realizar convenios estratégicos con gimnasios, clínicas, instituciones públicas y privadas para implantar el conocimiento sobre los beneficios que ofrece este tipo de alimentación, dando una breve explicación de cuáles son los beneficios para la salud que ofrece cada verdura, proteína que se utilizará y a la vez lograr la captación y mantenimiento de los clientes potenciales.
- Realizar un control estricto en cuanto a pedidos y compras de todos los suministros e ingredientes necesarios para evitar el desperdicio y de costos ya que todo el proceso utiliza productos que mantengan su frescura para la elaboración de cada alimento, la finalidad de este control permitirá optimizar recursos justamente necesarios sobre todo al iniciar el funcionamiento de una empresa.

BIBLIOGRAFÍA

- B. Chase, R., Jacobs, F., & Aquilano, N. (2005). Administración de la Producción y Operaciones para una ventaja competitiva. México: Printed y Litográfica Ingramex.
- Definicion.mx (2019), Recuperado de: [https://definicion.mx/?s=Restaurante El Universo](https://definicion.mx/?s=Restaurante%20El%20Universo). (agosto de 2019). Obtenido de El Universo: <https://www.mdzol.com/nota/614840-los-alimentos-que-si-o-si-debe-consumirun-vegetariano/>.
- Fines, L., Somarriba, E., & Quesada, F. (2019). Macro Micro Empresa.
- Gitman, L. (2019). Administración Financiera. En L. Gitman, Administración Financiera (pág.720). México: Pearson.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2019). Fundamentos de Marketing. En P. Kotler, & G. Armstrong. México: Impresora Apolo S.A.
- LeyOrgánicadeSalud. (Diciembrede2019)
- Robbins, S., & Coulter, M. (2019). Administration. En S. Robbins, & M. Coulter, Administración Financiera (pág. 720). México: Apolo S.A.
- Romero Ricardo, Marketing (2019, pág. 9)., Editora Palmir, E: I: R: L.
- ROSS, Gastón, Artículo en: Restaurantes Emol (agosto 2019), Tema de Gastronomía: “Cocinando entre Bambú”.
- SALAZAR, William Alta redacción (2019, p.8): Informes técnicos y administrativos, Ed. NET Educativa.
- VALLEJO, Rodríguez Luís, “¿Omnívoro o Vegetariano? (2019) Lo que los más famosos naturalistas han dicho sobre este tema”, Artículo en: Asociación Vegetariana.

Anexo 1

Encuesta

ENCUESTA

DATOS INFORMATIVOS

Nombre y apellido: Samantha Arroyo
Edad:
Sexo: F M
Ocupación: Estudiante
Teléfono: 0986639620
Correo electrónico: samaca21@hotmail.com

INSTRUCCIONES

Marque con una X lo que considere más acorde con su respuesta.

1. ¿Indique porqué se encuentra al sur de la ciudad de Quito?

- Reside
Trabaja
Realiza gestiones de forma regular
Otros

2. ¿Ha escuchado usted el termino de comida vegetariana?

- Si No

3. ¿Conoce usted los beneficios de la comida vegetariana?

- Si No

4. ¿Sería conveniente para usted que en el sur de la ciudad de Quito exista un lugar expendan comida vegetariana?

- Si No

5. **¿Con qué frecuencia visitara usted un restaurante de comida vegetariana?**

Una vez a la semana Varias veces por mes

6. **¿Qué tipo de comida le gustaría adquirir en este lugar?**

Postres

Ensalada de la casa

Sopas

Batidos

Otros (ejemplo)

7. **¿Conoce usted sobre restaurantes que brinden este tipo de comida vegetariana?**

Si No

8. **¿Ha degustado alguna vez platillos basados en comida vegetariana?**

Si fue de mi agrado

No fue de mi agrado

Algo que le gustaría degustar

9. **¿Le gustaría degustar variedades de menú a base de comida vegetariana?**

Si No

10. **¿Cuánto estaría dispuesto a pagar pagaría por un almuerzo a base de comida vegana?**

a) Almuerzo que consiste en dos clases de sopa y segundo de arroz con verduras 2.50\$

b) Ensalada de la casa con postre y batido a su elección por 4\$

c) Combos de tres almuerzos con postre de frutas 8\$

d) Más de 9\$ por platos especiales

Gracias por su atención

Ilustración No 92. Encuesta

Fuente: Paulina Cuenca

Se realiza la presentación de la encuesta que se realizó a las personas que habitan en el sector o que realizan diferentes diligencias

ANEXO 2

Se muestra la cantidad de restaurantes vegetarianos que se encuentran ubicados en la ciudad de Quito

Según Ana Belén Veintimilla redactora de EL COMERCIO, afirman que existe 39 establecimientos que ofrecen comida vegetariana.



Ilustración No 93. Restaurantes vegetarianos en Quito

Fuente: google maps

ANEXO 3

La revista lideres dio a conocer la primera carne vegetariana lo cual el creador de esta maravilla es Marco Molina, su creación fue:

"El pescado vegetariano, por ejemplo, utilizamos algas para darle el sabor", cuenta Molina. Y el efecto realmente si se logra con esa planta marina. Al menos eso considera Gabriela Mendoza, quien es vegetariana desde hace cuatro años. "El sabor es muy bueno, disimula bien, ni parece soya. Lo que más me gusta es la consistencia".



Ilustración No 94. Carne vegetariana

Fuente: Revista Lideres

ANEXO 4

El diario el comercio dio a conocer que la alimentación vegana salvara la vida de 23189 personas en el Ecuador

La investigación, publicada en la revista Proceedings of National Academy of Sciences, incluye una proyección al 2050 de cuál sería el impacto en el ambiente tomando en cuenta tres tipos de dieta: una baja en carne, otra vegetariana y la tercera vegana. En el primer caso se calcula que se pudiera reducir 29% de las emisiones de gases contaminantes, en el segundo un 63% y en el caso de los veganos, 70%. En el Ecuador, el panorama sería similar. Con una dieta baja en carne habría una reducción del 44,5% de las emisiones proyectadas para el 2050 asociado a la comida, en el caso de la dieta vegetariana la reducción sería del 77% y en el caso de los veganos sería del 82,1%.



Ilustración No 95. Alimentación vegana salva vidas

Fuente: Diario el Comercio

ANEXO 5

Cynthia Flores Rodríguez afirma que en el mundo hay una tendencia creciente ante el consumo de alimentos saludables, así como se puso de moda la comida light se convirtió en sentencia que hasta el presente año ocupa un espacio importante en las perchas de los supermercados. (la alimentación basada en comida vegetariana genera al año millones de dólares).

ALIMENTOS ORGÁNICOS
UNA VARIEDAD SALUDABLE

EN CONTEXTO

No son sencillos de comprar
Tipo de proceso químico. Es un mercado que va en crecimiento.

Es una producción
con valores más vitales y naturales que las de cultivo industrial y destaca por su sabor.

Una oferta de más de 500 productos

El Ecuador es uno de los países que más se ha desarrollado en el mundo en cuanto a la producción de alimentos orgánicos. En el año 2014, el país tenía una oferta de más de 500 productos orgánicos, lo que representa un crecimiento del 10% respecto al año anterior. Este crecimiento se debe a la creciente demanda de alimentos saludables y naturales por parte de los consumidores.

EN EL MUNDO

Los espacios para volver a lo natural crecen

El mundo está experimentando un crecimiento constante en la producción de alimentos orgánicos. Según el informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la producción de alimentos orgánicos a nivel mundial creció un 10% en el año 2014. Este crecimiento se debe a la creciente conciencia de los consumidores sobre los beneficios de los alimentos orgánicos para la salud y el medio ambiente.

Una nueva generación de la agricultura orgánica

Una nueva generación de la agricultura orgánica ha surgido en el mundo. Esta generación se caracteriza por su enfoque en la sostenibilidad y el bienestar animal. Los productores de esta generación utilizan prácticas agrícolas que respetan el medio ambiente y aseguran que los animales de granja sean tratados con dignidad.

El mundo va

El mundo va hacia adelante en la producción de alimentos orgánicos. Según el informe de la FAO, la producción de alimentos orgánicos a nivel mundial creció un 10% en el año 2014. Este crecimiento se debe a la creciente conciencia de los consumidores sobre los beneficios de los alimentos orgánicos para la salud y el medio ambiente.

Ilustración 96 Alimentos orgánicos

Fuente: Cynthia Flores

ANEXO 6

Los alimentos que ingerimos están contribuyendo a la muerte temprana de unos 11 millones de personas al año, según un reciente estudio publicado en la prestigiosa revista (The Lancet)

La dietas menos saludables de América Latina

(Muertes vinculadas a la dieta por cada 100.000 habitantes)

País	Fallecimientos
1. Haití	425.3
2. Honduras	271.1
3. República Dominicana	256.4
4. Bolivia	249.3
5. Venezuela	239
6. Paraguay	233.4
7. El Salvador	214.1
8. Argentina	203.1
9. Guatemala	193.6
10. México	192.6
11. Uruguay	186.9
12. Brasil	183.1
13. Cuba	171.8
14. Nicaragua	171.8
15. Ecuador	167.2
16. Chile	158.3
17. Costa Rica	153.2
18. Colombia	143.1
19. Panamá	142.8
20. Puerto Rico	125.7
21. Perú	106.9

Ilustración No 97. Dietas que matan a nivel mundial

Fuente: Estudio de la carga global de las enfermedades

Según la investigación, las dietas peligrosas son las que contienen:

- Demasiada sal (causando tres millones de muertes)
- Muy pocos granos integrales (tres millones de muertes)
- Muy poca fruta (dos millones)

ANEXO 7

La Unión Vegetariana Internacional (UVI), dio a conocer que.

La intolerancia alimentaria se puede definir como una condición en la que se producen efectos adversos tras ingerir un alimento en concreto o un ingrediente culinario. La intolerancia alimentaria genuina es distinta de la aversión alimentaria psicológica, en la que la persona odia una comida y cree que el alimento en cuestión le produce una reacción determinada.

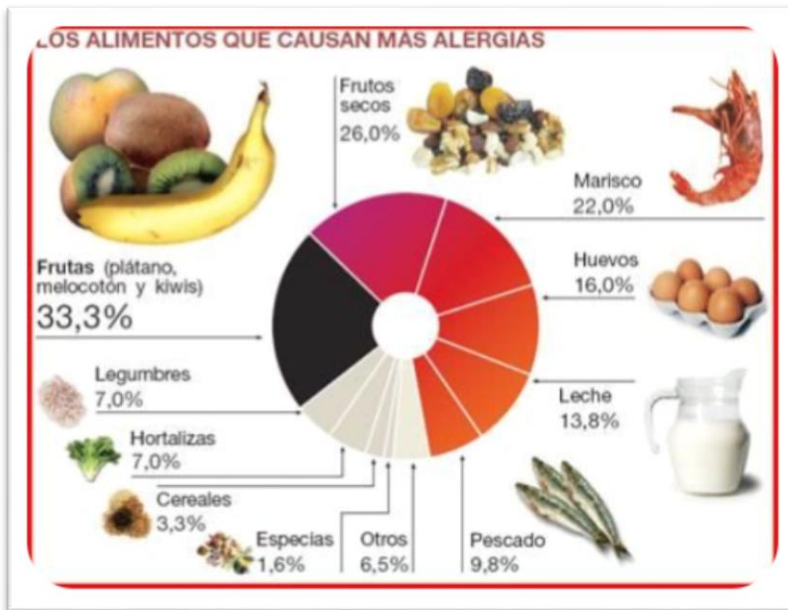


Ilustración No 100. Alergia a la comida vegetariana

Fuente: UVI

ANEXO 8

La renuncia a comer productos de origen animal se hace cada vez más popular. Unos se hacen vegetarianos y veganos por motivos religiosos o culturales, otros creen que la dieta vegetariana les ayudará a prevenir la aterosclerosis, el cáncer, enfermedades cardiovasculares y gastrointestinales.

"Los amantes de la comida mixta padecen con frecuencia la anemia megaloblástica. Esto se debe al hecho que, a diferencia de los veganos y vegetarianos, consumen una cantidad insuficiente del ácido fólico y su deficiencia conlleva una división celular anormal", informa Alexéi Gálchenko.

Infografía: ¿Carnívoro o Vegetariano?

¿Carnívoro o Vegetariano?

Gran aporte proteínico.
Buena fuente de energía.
Vital para el crecimiento.
Para los sentidos es más rico y atractivo.

Lo curioso:
En sus orígenes el ser humano era vegetariano
Científicamente estábamos diseñados para ser así, ya que los comportamientos físicos eran iguales a los de un herbívoro.
Los que digieren vegetales suelen masticar mejor, para lograr una correcta digestión.

Los beneficios!
Previene enfermedades cardíacas y ciertos tipos de cáncer.
Proporciona una buena dieta.
Hidrata el organismo.
Excelente manera de mantener la figura.
Se gana alto contenido de vitaminas y algunos minerales.

Clases de vegetarianos
● **Veganos:** excluye de su dieta todo tipo de animal ni carnes ni huevos ni leche ni miel.
● **Vegano lacto-ovo:** Ellos consumen leche, huevos y demás.
● **Frutariano:** solo viven de frutas.
● **Pescetariano:** solo comen peces.
● **Crudívoro:** no cocinan sus alimentos, pero viven de frutas, verduras y semillas.

Los datos:
Solo se comía carne cuando se encontraba en crisis alimentaria ya que se habían escaseado las frutas y las verduras.
Cuando la agricultura no daba abasto con las necesidades, surge la caza y la pesca.
Los alimentos de origen animal menos tradicionales podrían ser: insectos, anfibios y partes poco ortodoxas de los animales (genitales, cabeza, etc.)

Desventajas:
X Aumenta la masa corporal.
X Su aporte calórico es superior.
X Causa problemas circulatorios.

Infografía: Bairon Reyes

Ilustración No 103. Desventajas de ser vegetariano

Fuente: Mundo.sputniknews.com

ANEXO 9

Un vegetariano es una persona que no va a comer carne por cualquier razón que elija, su estado de salud, la protección de animales, o para el medio ambiente. Un vegetariano lacto-ovo es un vegetariano que sí incluye huevos y lácteos en su dieta.



Ilustración No 106. Diferencia entre veganos y vegetarianos

Fuente: elespañol.com

Un Vegano no come nada que tenga que ver con los animales, incluye carne, pollo, pescado, productos lácteos, huevos, miel o gelatina. Su dieta consiste únicamente en frijoles, granos, frutas, frutos secos, semillas y verduras. Puede parecer que este estilo de comer está muy lejos de una dieta americana estándar, o SAD, pero es mucho más que comer una ensalada

ANEXO 10

Muerte por consumo de comida vegetariana (dunwitch71842)

Un bebé de 18 meses que pesaba siete kilos (el peso medio de un bebé de seis meses) falleció por desnutrición

La dieta de los menores estaba formada únicamente por alimentos crudos, en especial mangos, plátanos, aguacates y rambutanes (una fruta tropical exótica). Y según declaró la madre cuando fue arrestada, el bebé habría sido alimentado durante la última semana solo con leche materna, sin alimentos sólidos.

Las muertes de las personas no son exactamente por consumo vegetariano, solo que las personas no toman las medidas adecuadas de cómo debe llevar la alimentación, muchas personas se dejan llevar por lo que ven o por lo que escucha y no toman en cuenta los datos exactos de los profesionales de la salud.