



UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, GESTIÓN
EMPRESARIAL E INFORMÁTICA**

**ESCUELA DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y DESARROLLO
TURÍSTICO**

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

**TRABAJO DE GRADUACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE LICENCIADO(A) EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
DE TURISMO Y HOTELERÍA**

TEMA:

**“PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UN
RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS EN EL RECINTO
CHAQUISHCA-VÍA A LAS COCHAS-CANTÓN GUARANDA-AÑO 2010-
2011.”**

AUTORES:

**ROSA ELENA URBANO URBANO
JOSÉ VICENTE URBANO URBANO**

DIRECTOR:

ECON. JAIME VENEGAS

PARES ACADÉMICOS:

ING. SILVANA DEL SALTO

LIC. FHARAB HERNÁNDEZ

GUARANDA – ECUADOR

2012

II. DEDICATORIA

Dedico este trabajo a toda mi familia, a mis hermanos y en especial a mis padres quienes han sido los que me enseñaron el valor de la educación, para salir adelante en este mundo y llegar al éxito.

A Dios quien me ha dado la fuerza de voluntad para seguir con mis estudios y no darme por vencido y a levantarme después de cada tropiezo.

José Vicente Urbano

Dedico este trabajo a mi hijo quien ha sido la razón de mi vida y por quien debo salir adelante, para darle un buen futuro, a mis padres y hermanos quienes me han apoyado cada momento de mis estudios hasta la culminación de mi carrera.

A Dios que me ha dado la voluntad y la fuerza cada día para cumplir mi objetivo.

Rosa Elena Urbano Urbano.

AGRADECIMIENTO

A nuestros padres que con amor y sacrificio siempre supieron motivarnos para que salgamos adelante y terminemos los estudios superiores, para obtener un título y una vida digna en el futuro; a Dios por habernos dado la vida, salud y sabiduría para culminar con éxito.

A nuestros hermanos/as quienes forman parte de este logro en nuestras vidas.

Un especial agradecimiento a la Universidad Estatal de Bolívar, Facultad de Ciencias Administrativas, Gestión Empresarial e Informática, especialmente a la Carrera de Turismo y Hotelería y a nuestros maestros que día a día nos han entregado sus sabios consejos y conocimientos sembrando en nosotros las semillas del saber, formando nuestro espíritu para la lucha permanente en el difícil mundo del quehacer profesional.


Un grato reconocimiento y agradecimiento al Eco. Jaime Venegas quien con su entrega y nobleza permitió planificar, desarrollar y llevar a un feliz término este trabajo.

Los Autores

IV. CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR

El suscrito Economista Jaime Venegas Salinas, en cumplimiento a lo estipulado en el Reglamento respectivo para la Titulación de Licenciados en Turismo y Hotelería, certifico que una vez revisado el **PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS EN EL RECINTO CHAQUISHCA-VÍA A LAS COCHAS-CANTÓN GUARANDA-AÑO 2010-2011**, presentado por los Egresados Srta. Rosa Elena Urbano Urbano y José Vicente Urbano Urbano; cumplen con los parámetros y requisitos para tal efecto; de tal manera que sigan el trámite legal pertinente.


Para constancia de lo expuesto, firmo en Guaranda a los veinticinco días del mes de febrero del dos mil trece.


Eco. Jaime Venegas Salinas MBA
DIRECTOR

AUTORIA NOTARIADA

Los Autores, José Vicente Urbano Urbano, Rosa Elena Urbano Urbano, declaramos bajo juramento que el presente trabajo de Investigación aquí descrito es de nuestra Autoría; que no ha sido presentado previamente para ningún grado o calificación profesional y que hemos consultado las referencias bibliográficas que se incluyen a través de este documento.

A través de la presente declaración sedemos nuestros derechos de propiedad intelectual correspondiente a este trabajo a la Universidad Estatal de Bolívar, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual por la normativa Institucional vigente.


José Vicente Urbano Urbano


Rosa Elena Urbano Urbano




201320104D00036

De conformidad con la facultad que me confiere el artículo diecioch numeral nueve de la Ley Notarial, DOY FE.- Que los señores: ROS. ELENA URBANO URBANO Y JOSE VICENTE URBANO URBANO Portadores de la cedula de identidad número cero dos cero uno cinc nueve cuatro nueve cuatro dos y cero dos cero uno cinco cinco cero tre seis cinco. Concurrieron a mí y reconocieron la firma y rubrica impuesta en el documento que antecede como ser las suyas propias y que la usan tanto en sus documentos públicos como privados, firmando en unidad de acto conmigo el Notario, Guaranda a veintiuno de febrero del dos mil trece.-


Rosa Elena Urbano Urbano
C.C. 0201594942


José Vicente Urbano Urbano
C.C.0201550365

EL NOTARIO,



NOTARIO CUARTO DEL CANTON GUARANDA
Lic. Guillermo Ribadeneira Lemos


V. AUTORIA

El presente Proyecto siguiendo las normas establecidas previa la obtención del Título de Licenciados en Turismo y Hotelería de la Universidad Estatal de Bolívar, Facultad de Ciencias Administrativas.

A través de la presente no se autoriza su reproducción total o parcial del contenido insertado en este documento sin mencionar la fuente del mismo.

Este proyecto es responsabilidad exclusivamente de los autores.


Srta. Rosa Elena Urbano Urbano


José Vicente Urbano Urbano

VI. TABLA DE CONTENIDOS

ÍNDICE	PÁGINAS
Portada	I
Dedicatoria	II
Agradecimiento	III
Certificación del Director	IV
Autoría Notariada	V
Tabla de Contenido	VI
Lista de Cuadros y Gráficos	IX
Lista de Anexos	XI
Resumen Ejecutivo en Español	XII
Introducción	XIV
CAPITULO I	1
1. Tema	2
2. Antecedentes	3
3. Justificación	5
4. Objetivos	7
4.1 General	7
4.2 Específicos	7
5 Metodología	8
5.1 Métodos	8
5.2 Tipos de Investigación	9
5.3 Técnicas e instrumentos para la obtención de datos.	9
5.4 Universo de Estudio.	10
5.5 Procesamiento de los datos	12
CAPITULO II	13
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	14

CAPITULO III	32
3.1 ESTUDIO DE MERCADO	33
3.1.1 Definición del Producto y Servicio	33
3.1.2 Análisis de la Demanda y Proyecciones	34
3.1.3 Análisis de la Ofertay Proyecciones	36
3.1.4 Demanda Insatisfecha	38
3.1.5 Análisis de Precios	39
3.1.6 Capacidad de Producción de la Empresa	39
3.1.7 Análisis de Comercialización	41
3.2 ESTUDIO TÉCNICO	43
3.2.1 Tamaño	43
3.2.2 Localización	45
3.2.3 Ingeniería o proceso productivo	47
3.2.4 Distribución de la Planta	53
3.2.5 Requerimientos de Maquinaria y Equipos	55
3.3 ESTUDIO ADMINISTRATIVO ORGANIZACIONAL	57
3.3.1 Nombre de la empresa	57
3.3.2 Eslogan y Logotipo	57
3.3.3 Giro del Negocio	58
3.3.4 Accionistas	58
3.3.5 Cuadro Directivo	59
3.3.6 Orgánico Estructural	61
3.3.7 Orgánico Funcional	62
3.4 ESTUDIO FINANCIERO	65
3.4.1 Costo Total	65
3.4.2 Inversión Total	67
3.4.3 Financiamiento	69
3.4.4 Estructura de Costos	71

3.4.5	Determinación de los Ingresos	72
3.4.6	Punto de equilibrio	73
3.4.7	Estado de pérdidas y ganancias	75
3.4.8	Estado de situación financiera	76
3.4.9	Flujo de fondos de efectivo proyectados	78
CAPITULO IV		79
EVALUACIÓN FINANCIERA, SOCIAL Y AMBIENTAL		80
4	Evaluación Financiera	80
4.1	Tasa de rendimiento económica mínima aceptable	80
4.2	Tasa interna de retorno TIR	81
4.3	Índices Financieros.	84
4.4	Evaluación Social	88
	Conclusiones	90
	Recomendaciones	90

VII. LISTA DE CUADROS

ENCUESTA REALIZADA A LOS POBLADORES		PÁGINA
Cuadro N° 1	Cuál es su lugar de residencia habitual	14
Cuadro N° 2	Cuántas veces al mes visita el complejo turístico Las Cochas	15
Cuadro N° 3	Con cuántas personas Ud. visita el complejo turístico Las Cochas	16
Cuadro N° 4	En cada visita al complejo turístico las Cochas, con Su familia, cuánto es el presupuesto que dispone Para alimentación	17
Cuadro N° 5	Cómo considera usted los precios de alimentación en el Complejo Turístico las Cochas	18
Cuadro N° 6	De estos platos, cuántos consume al mes	19
Cuadro N° 7	Qué clase de bebidas consume usted	21
Cuadro N° 8	Como considera la atención a los clientes por parte De los vendedores de comidas en el complejo Turístico Las Cochas	23
Cuadro N° 9	Las condiciones higiénicas-sanitarias en la Preparación y expendio de alimentos son adecuadas	24
Cuadro N°10	De existir un restaurante de comidas típicas Higiénicamente elaborado, en un buen ambiente Y con atención de calidad cerca del complejo Turístico las cochas, estaría dispuesto a utilizar Los servicios	25
Cuadro N°11	Hasta qué valor estaría dispuesto a gastar con su Familia en el nuevo restaurante de comidas típicas	26
Cuadro N°12	Qué platos típicos le gustaría que ofrezca el restaurante	27
Cuadro N°13	Algún plato especial que nos sugiera para poder Ofrecerle	28

	GRÁFICOS	PÁGINA
Cuadro N° 1	Cuál es su lugar de residencia habitual	14
Cuadro N° 2	Cuántas veces al mes visita el complejo turístico Las Cochas	15
Cuadro N° 3	Con cuántas personas Ud. visita el complejo turístico Las Cochas	16
Cuadro N° 4	En cada visita al complejo turístico las Cochas, con Su familia, cuánto es el presupuesto que dispone Para alimentación	17
Cuadro N° 5	Cómo considera usted los precios de alimentación en el Complejo Turístico las Cochas	18
Cuadro N°6	De estos platos, cuántos consume al mes	20
Cuadro N°7	Qué clase de bebidas consume usted	21
Cuadro N°8	Como considera la atención a los clientes por parte De los vendedores de comidas en el complejo Turístico Las Cochas	23
Cuadro N°9	Las condiciones higiénicas- sanitarias en la Preparación y expendio de alimentos son adecuadas	24
Cuadro N°10	De existir un restaurante de comidas típicas Higiénicamente elaborado, en un buen ambiente Y con atención de calidad cerca del complejo Turístico las cochas, estaría dispuesto a utilizar Los servicios	25
Cuadro N°11	Hasta qué valor estaría dispuesto a gastar con su Familia en el nuevo restaurante de comidas típicas	26
Cuadro N°12	Qué platos típicos le gustaría que ofrezca el restaurante	27
Cuadro N°13	Algún plato especial que nos sugiera para poder Ofrecerle	29

ANEXOS

Anexo N° 1	Materia Prima Directa	92
Anexo N° 2	Mano de Obra Directa	93
Anexo N° 3	Matéria Prima Indireta	93
Anexo N° 4	Depreciaciones	94
Anexo N° 5	Movilización y transporte	95
Anexo N° 6	Mantenimiento	95
Anexo N° 7	Amortización	96
Anexo N° 8	Sueldos	98
Anexo N° 9	Útiles de Aseo	98
Anexo N° 10	Papelería	99
Anexo N° 11	Servicios Básicos	100
Anexo N° 12	Depreciaciones Administrativas	100
Anexo N° 13	Promoción y Publicidad	102
Anexo N° 14	Intereses	104
Anexo N° 15	Terreno	106
Anexo N° 16	Adecuaciones	106
Anexo N° 17	Maquinaria	107
Anexo N° 18	Equipo de Cocina	108
Anexo N° 19	Menaje	109
Anexo N° 20	Muebles y enseres	111
Anexo N° 21	Equipo de Oficina	111
Anexo N° 22	Equipo de Cómputo	112
Anexo N° 23	Elaboración del Proyecto de Factibilidad	112
Anexo N° 24	Gastos de Organización	112
Anexo N° 25	Capacitación del Personal	113
Anexo N° 26	Materia Prima Directa	115
Anexo N° 27	Manos de obra Directa	116
Anexo N° 28	Materia Prima Indirecta	117
Anexo N° 29	Gastos Administrativos y Generales	120
Anexo N° 30	Gasto de Venta Promoción y Publicidad	123
Anexo N° 31	Gastos Financieros	124
Anexo N° 32	Interés	125

IX. RESUMEN EJECUTIVO

La provincia Bolívar es conocida por la tradicional fiesta del carnaval, cabe señalar que cada uno de sus cantones encierra un mundo mágico que se conjuga con la variedad de climas y microclimas, el encanto de sus mujeres, el olor de caña en los trapiches y sus verdes campos que dan el entorno agradable de una provincia digna de ser visitada. El extraordinario calor humano de su gente, se expresa también en deliciosos platos típicos como: cuyes, conejos asados, locro de cuy, tortillas de maíz en tiesto, molo, buñuelos, bolitas de verde, sancocho, fritadas, horado, etc.

“EI PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS EN EL RECINTO CHAQUISHCA-VÍA A LAS COCHAS, CANTÓN GUARANDA, AÑO 2010-2011.”, ha sido elaborado de acuerdo a la metodología aprobada en la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal de Bolívar y consta de varios capítulos, mencionándose al Capítulo I con el Tema, los Antecedentes, la Justificación, los Objetivos, la Metodología, Universo y Muestra.

En el Capítulo II se analiza las respuestas de cada una de las preguntas de las encuestas aplicadas para establecer conclusiones y recomendaciones.

El Capítulo III comprende el Estudio de Mercado con el análisis de la demanda, la oferta, la capacidad de producción, los precios y la comercialización.

El Estudio Técnico contempla el tamaño, la localización, la ingeniería o proceso productivo y los requerimientos de la empresa.

En el Estudio Organizacional administrativo se plantea el organigrama estructural y funcional que se requiere en la empresa.

En el Estudio Financiero se determinan los costos, inversiones, financiamiento, depreciaciones, amortizaciones, ingresos, punto de equilibrio, estado de resultados, estado de situación final y el flujo de fondos de efectivo proyectados.

El capítulo IV contempla las evaluaciones con los indicadores financieros, el Valor Actual Neto, la Tasa Interna de Retorno y la Relación Beneficio Costo.

Entre los principales indicadores financieros mencionamos:

- Costo Total al Primer Año de 22.924,32USD
- La Inversión Total es de 13.454,33 USD distribuidos en Inversión Fija Tangible e Intangible y Capital de Trabajo
- El Capital propio es de \$ 8956,40 USD que corresponden al 66,64% de la Inversión Total
- El Financiamiento es de \$ 4.488,9 USD que corresponden al 33,36% de la Inversión Total
- Los Ingresos al primer año son de \$ 25.163,04USD distribuidos en ingresos por productos alimenticios y bebidas.
- El Punto de Equilibrio es de 19.850,98 USD
- La Utilidad Neta Ejercicio al Primer Año es de 1.236,20 USD; que corresponden al 4,9 % de los Ingresos
- El Estado de Situación Financiera al 31 de Diciembre del Año 1 es de \$15.049,61 USD en Activos.
- Tasa Interna de Retorno o Recuperación de la Inversión (TIR), corresponde al 23,78 %.
- El Período de Recuperación de la Inversión PRI es de 2 años, 3 meses y 18 días

La presente Investigación arroja resultados positivos en los estudios de Mercado, Técnico, Económico y Financiero por lo que el **PROYECTO DE INVERSIÓN** beneficiará a los inversionistas, productores y población del cantón.

X. INTRODUCCIÓN

El presente estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de comidas típicas, se constituirá en un instrumento significativo, el cual garantizará la posibilidad de generar fuentes de empleo, siendo una alternativa que contribuirá al progreso de nuestra empresa y va a servir como ejemplo para que estas iniciativas se vayan desarrollando por otros emprendedores.

Dentro de la investigación se analiza el estudio de mercado, estudio técnico, estudio financiero, y la evaluación financiera, social y ambiental.

Este estudio servirá de guía para obtener un conocimiento básico y técnico de cuanto se requiere invertir, en el proceso productivo, los cuidados, la comercialización, la utilidad para reducir el riesgo.

Se aplica el método Inductivo – Deductivo, así como la investigación de campo, descriptiva, inferencial y estadística, se emplea como instrumentos de investigación la entrevista y la encuesta.

Para determinar la competencia se ha tomado en cuenta a los propietarios de los paraderos turísticos existentes así tenemos: Cumandá, Grupo Comunitario, La Delicia.

Realizado el estudio de mercado se obtiene los datos generales del tamaño, el mismo que sirve para realizar los análisis de la oferta y la demanda lo cual nos permite establecer que existe una demanda insatisfecha.

Dentro del estudio técnico tenemos que la capacidad del proyecto será de 40 personas y estará ubicado en el Recinto Chaquishca Vía al Complejo Turístico las Cochas Cantón Guaranda Provincia Bolívar.

El estudio financiero nos permite evaluar y distribuir los costos del proyecto en términos totales y unitarios, calcular la inversión total o la cantidad de recursos monetarios que requiere el proyecto así como los ingresos, los estados financieros para establecer la utilidad.

Se realiza la evaluación financiera, social y ambiental, finalizando se presentan las conclusiones y recomendaciones que permiten visualizar alternativas y posibilidades a tomar en cuenta por los accionistas que deseen invertir en este proyecto.

CAPÍTULO I

1. TEMA

PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS EN EL RECINTO CHAQUISHCA - VÍA A LAS COCHAS - CANTÓN GUARANDA - AÑO 2010 - 2011.

2. ANTECEDENTES.

El turismo es un sector económico muy importante que abre amplias perspectivas para el futuro, así pues hoteles, restaurantes, agencias de viajes, medios de transportes, atracciones, servicios públicos, etc. constituyen una amplia red del sistema fundamental para el negocio de las industrias más activas del ámbito mundial que se desarrollan de un modo eficaz y satisfactorio.

El comer fuera de casa (Restaurante) tiene una larga historia, en la antigüedad las tabernas existían ya en el año 1700 a. C. encontrándose pruebas de la existencia de un comedor público en Egipto en el año 512 a.C. que tenía un menú limitado, solo servían un plato preparado con cereales, aves salvajes y cebolla, no obstante, los Egipcios utilizaban una amplia selección de alimentos.¹

El primer restaurante en París, tenía la siguiente inscripción en la puerta: “venid ad me amenes quid stomacho laboratoratis etegorestaurabo vos”. No eran muchos los parisinos que en el año 1765 sabían leer francés y menos latín, pero los que podían sabían que, Monsieur Boulanger, el propietario decía “venid todos aquellos cuyos estómagos clamen angustiados que yo los restaure”.²

La provincia Bolívar se caracteriza por su gente amable y recursos naturales que deslumbra a propios y extraños por lo que lo están visitando sea en épocas como carnaval o feriados

En el cantón Guaranda y a pocos km se encuentra la parroquia de Guanujo, que posee el complejo turístico las Cochas convertido en la actualidad en uno de los puntos de mayor afluencia por parte de los visitantes locales y nacionales.

¹ DE LA TORRE, Francisco. Administración Hotelera 1ra Edición México. Pág. 35

² DE LA TORRE, Francisco. Administración Hotelera 1ra Edición México. Pág. 39

Transitan por Guanujo y sus alrededores visitantes de otras provincias, con el objetivo de distraerse, pasar un momento de sano esparcimiento y admiración del paisaje especialmente los fines de semana donde asisten con toda su familia.

El complejo turístico las Cochas dispone de áreas verdes, canchas deportivas multiuso, piscina, parqueadero y una variedad de comidas rápidas y típicas que se ofrecen a los turistas en covachas o carpas de manera desorganizada, sin las condiciones higiénico-sanitarias y con una atención a los clientes que deja mucho que desear.³

La implementación de un restaurante de comidas típicas en el recinto Chaquishca vía a las Cochas, permitirá fortalecer el área gastronómica, especialmente mediante la venta de platos típicos, con una excelente atención al cliente, correcta preparación, manipulación y expendio de los alimentos; esto vendrá a agradar y satisfacer al paladar del turista, dando a conocer la variedad de comidas típicas de la zona.

³ H. Gobierno de la provincia Bolívar. Plan Estratégico de Desarrollo de la provincia Bolívar 2004 – 2024 Pág. 78

3. JUSTIFICACIÓN.

Entre las principales causas por las que consideramos es realizable esta investigación y el proyecto de inversión son:

De las actividades económicas que en el futuro darán un mayor desarrollo dentro de la economía provincial y nacional es la creación de microempresas para aprovechar las bondades turísticas que ofrece la naturaleza, es decir crear las denominadas empresas sin chimenea en las que se vincule la inversión y el medio ambiente realizando una explotación racional de los recursos, por lo que hemos visto favorable participar en esta actividad con la creación de un Restaurante de Comidas Típicas en el Recinto Chaquishca Vía a las Cochas.

Los alimentos que se expenden presenta una serie de falencias que van desde la higiene, calidad del servicio y la atención al cliente, por lo que hace necesario emprender una empresa en donde se vaya a dirigir nuestro esfuerzo hacia el cliente.

La importancia de este proyecto radica en aprovechar el flujo de turistas que se desplazan al Complejo Turístico las Cochas, para festejos institucionales o familiares, distracción en los fines de semana, feriados o cuando el gobierno provincial realice eventos culturales, deportivos, recreacionales y en épocas de excursiones de escuelas y colegios locales.

La Creación de un restaurante de comidas típicas en el recinto Chaquishca vía a las Cochas permitirá fortalecer el desarrollo del sector mejorando las condiciones de vida de los pobladores al estimular la producción agrícola y pecuaria quienes serán los principales proveedores de insumos o materias primas.

A través de un nuevo restaurante se ofertará una variedad de comidas típicas entre las cuales tenemos: papas con cuy, caldo de gallina criolla, mote con fritada, llapingachos, choclos con queso, y un plato muy especial que el 100% de los

encuestados nos ha sugerido que se ofrezca como son las parrilladas, además una variedad de bebidas frías como: colas, aguas, jugos naturales, bebidas con alcohol, etc.

4. OBJETIVOS.

General.

Elaborar el proyecto de inversión para la creación de un restaurante de comidas típicas en el recinto Chaquishca-vía a Las Cochas-cantón Guaranda-año 2010-2011.

4.1 Específicos.

- Realizar la investigación de mercado, a través de estudios de la demanda, oferta, mercado proveedor de insumos y comercializador.
- Determinar, a través del estudio técnico, el tamaño del proyecto, su localización, el proceso productivo, los equipos necesarios, la distribución del restaurante, sus ingresos y costos.
- Desarrollar el estudio organizacional administrativo, su estructura y funciones.
- Realizar el estudio financiero para conocimiento de las inversiones, costos, ingresos y financiamiento.
- Realizar la evaluación del proyecto en su aspecto financiero, socioeconómico y ambiental.

5. METODOLOGÍA

Aspectos metodológicos.

Para el estudio del proyecto se utilizó la siguiente metodología la cual nos permitió obtener información precisa y veraz del tema a investigar.

5.1 MÉTODOS.

Método Inductivo.

El método inductivo es un proceso analítico sintético mediante el cual se parte del estudio de casos, hechos o fenómenos particulares, para la presente investigación realizada en el Complejo Las Cochas, partimos de hechos lo que nos permitió analizar el presente y proyectarnos al futuro para llevar a cabo el presente proyecto.

Método Deductivo.

El método deductivo sigue un proceso sintético - analítico, es decir contrario al anterior y se presenta en conceptos, principios, definiciones.

Por medio del proceso sintético - analítico definió la información apta para la elaboración del documento en el cual se indicó los aspectos preliminares del proyecto.

5.2 Tipos de Investigación.

El tipo de investigación que utilizamos fue la descriptiva, de campo en el lugar de los hechos (Complejo Turístico Las Cochas) y estadística.

Investigación de campo.

Este método de investigación nos permitió investigar y conocer cómo está el mercado para ver si es necesario y rentable, establecer un nuevo servicio, analizando la oferta, la demanda existente en el mercado y decidir si el proyecto es viable o no.

Investigación descriptiva.

Este método nos permitió hacer un análisis de la realidad actual, en cuanto a los posibles clientes y tipo de mercado que se desea captar y lo que se desea alcanzar en un determinado tiempo.

Investigación estadística.

En base a los datos estadísticos podremos analizar la información para tomar decisiones referentes al comportamiento de la demanda, oferta, los precios y otras variables que inciden en el estudio de mercado.

5.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA OBTENCIÓN DE DATOS.

Encuesta

Es una técnica que mediante un esquema de preguntas previamente elaboradas nos permitió conocer los requerimientos de bienes y servicios que necesitan los visitantes.

Entrevista.

Esta técnica de investigación se utilizó para el administrador del complejo Turístico “Las Cochas”, así como a las personas que ofrecen servicios de comida en el lugar antes mencionado y conocer sus ofertas, fortalezas, debilidades y futuras posibilidades.

Observación directa.

Esta técnica nos permitió tener un criterio claro de cómo se encuentra en la actualidad el “Complejo Turístico Las Cochas” en cuanto a la oferta y la demanda de comidas típicas, como también en su entorno, calidad de los mismos y falencias.

5.4 UNIVERSO DE ESTUDIO.

El mercado que se pretende captar es un grupo determinado de personas que tienen capacidad de gasto como son las personas que visitan de los diferentes sectores cercanos al complejo turístico las Cochas, quienes serán los posibles consumidores de los servicios que brindará el restaurante de comidas típicas.

El objetivo se logrará mediante diferentes técnicas de promoción y publicidad del servicio.

Según un estudio realizado por el Gobierno Provincial del Cantón Guaranda en el año 2010 se calcula que alrededor de 300 familias asisten al complejo Turístico “Las Cochas”; cada semana, para lo cual se ha tomado un promedio de 5 miembros por familia es decir que en total son 1.500 visitantes; por lo que, la muestra es de 316 encuestas al azar.

TAMAÑO DE LA MUESTRA

Se realizó el estudio para calcular el tamaño de la muestra, considerando el universo de familias, utilizando la siguiente formula.

$$m = \frac{N}{\epsilon^2(N - 1) + 1}$$

SIMBOLOGÍA

m= tamaño de la muestra

N= población / Universo

He= error admisible 5 %

VISITANTES

1.500

TAMAÑO DE LA MUESTRA DE LOS VISITANTE

$$n = \frac{m}{\epsilon^2(m - 1) + 1}$$

$$n = \frac{1.500}{(0.05)(1.500 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{1.500}{(0.0025)(1.499) + 1}$$
$$n = \frac{1.500}{4.74}$$

N = 316 encuestas

5.4 PROCESAMIENTO DE LOS DATOS.

La tabulación se lo realizó en forma manual a cada una de las preguntas, posteriormente se procedió a la presentación utilizando diferentes gráficos y finalmente se analizó los resultados.

CAPÍTULO II

CAPÍTULO II

2.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS ENCUESTAS DIRIGIDAS A LOS VISITANTES

PREGUNTA N° 1

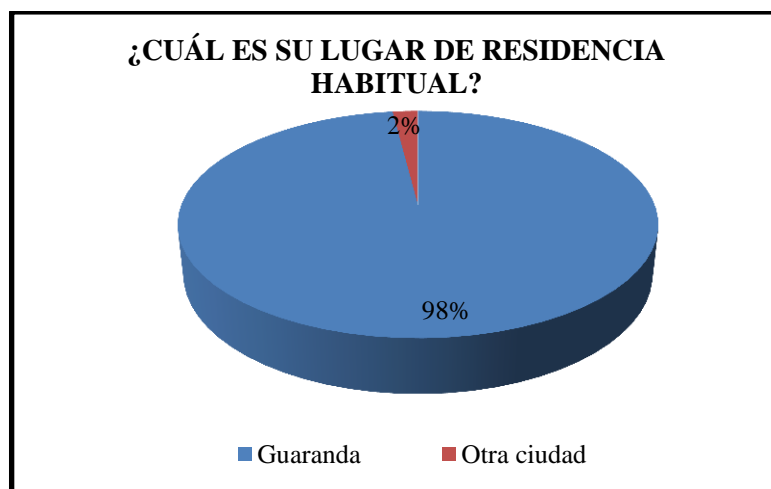
¿Cuál es su lugar de residencia habitual?

TABLA N° 1

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Guaranda	310	98
Otra ciudad	6	2
Total	316	100

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.
Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

GRÁFICO N° 1



Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.
Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

El 98% de los visitantes que asisten al complejo turístico las Cochas provienen de la Ciudad de Guaranda, por lo que debemos enfocar nuestro producto hacia la población local, quienes serán los consumidores potenciales del restaurante.

PREGUNTA N° 2

¿Cuántas veces al mes visita el complejo turístico las cochas?

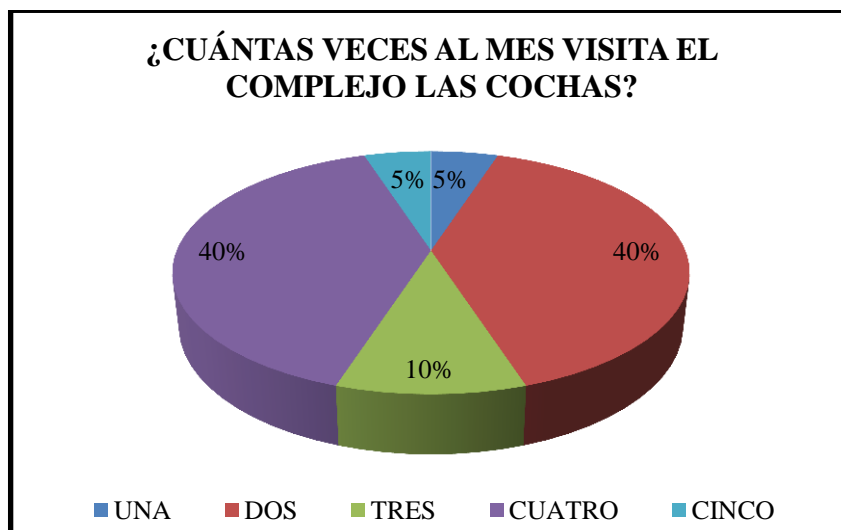
TABLA N° 2.

ALTERNATIVAS	N° DE PERSONAS	%	N° DE PERSONAS UNIVERSO AL MES	VISITAS AL AÑO
UNA	16	5	76	911
DOS	126	40	598	7177
TRES	32	10	152	1823
CUATRO	126	40	598	7177
CINCO	16	5	76	911
TOTAL	316	100	1500	18000

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

GRÁFICO N° 2



Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

De acuerdo a la investigación realizada hemos determinado que los visitantes concurren al Complejo Turístico las Cochas entre cuatro y dos veces al mes, con su familia y amigos lo cual nos permitirá proyectar las visitas.

PREGUNTA N° 3

¿Con cuántas personas Ud. visita el complejo turístico las cochas?

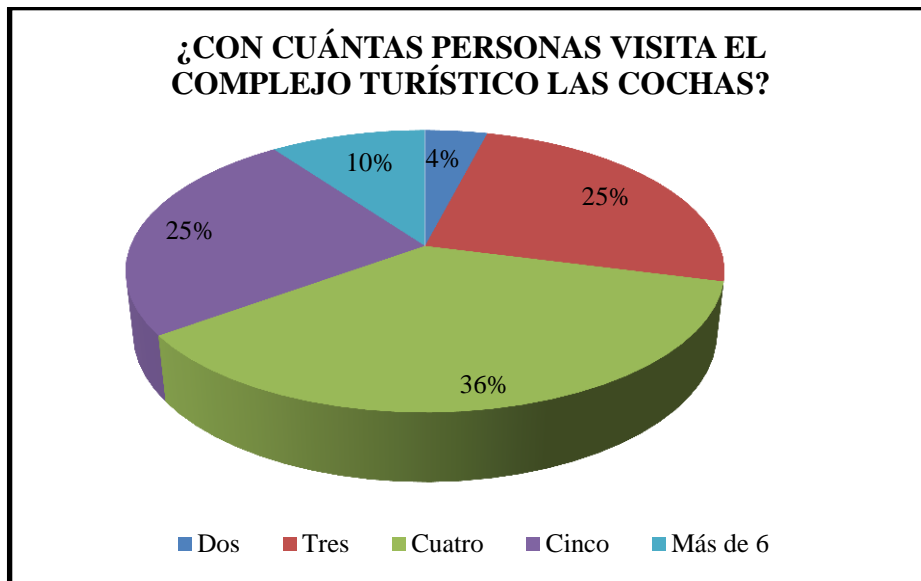
TABLA N° 3

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Dos	13	4
Tres	79	25
Cuatro	114	36
Cinco	79	25
Más de 6	31	10
Total	316	100

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

GRÁFICO N° 3



Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

De acuerdo a la encuesta aplicada a los visitantes que semanalmente visitan el Complejo Turístico las Cochas, podemos determinar que lo hacen en grupos de cuatro y cinco personas, este dato es muy importante para calcular el número de visitantes y usuarios que vamos a tener en el restaurante.

PREGUNTA N° 4

¿En cada visita al complejo turístico las Cochas con su familia, cuánto es el presupuesto que dispone para alimentación?

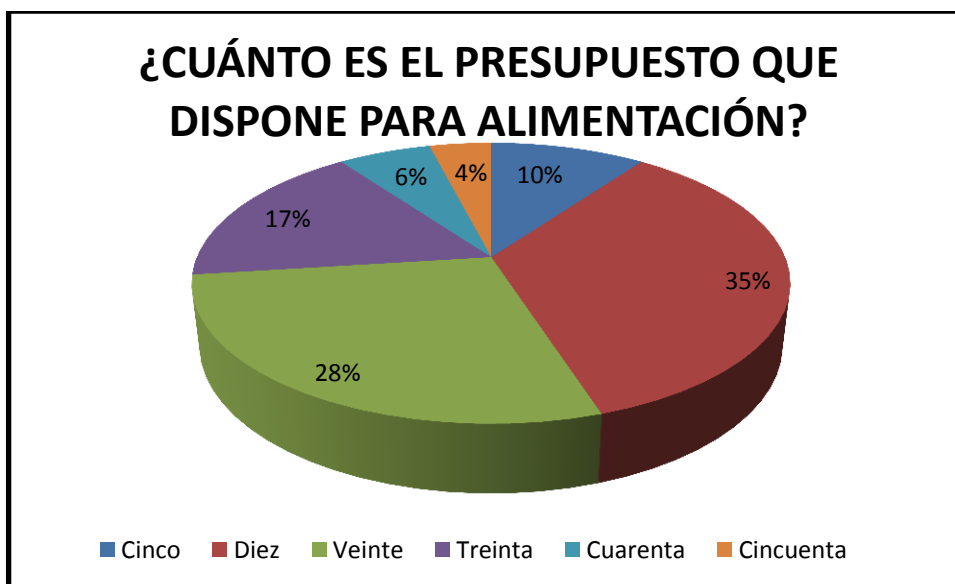
TABLA N° 4

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Cinco	32	10
Diez	111	35
Veinte	88	28
Treinta	54	17
Cuarenta	19	6
Cincuenta	12	4
TOTAL	316	100

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

GRÁFICO N° 4



Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

De acuerdo a la investigación realizada a los visitantes del complejo Turístico Las Cochas quienes se desplazan a este complejo gastan de promedio diez, veinte y treinta dólares y en menor porcentaje cincuenta, cuarenta y cinco dólares.

PREGUNTA N° 5

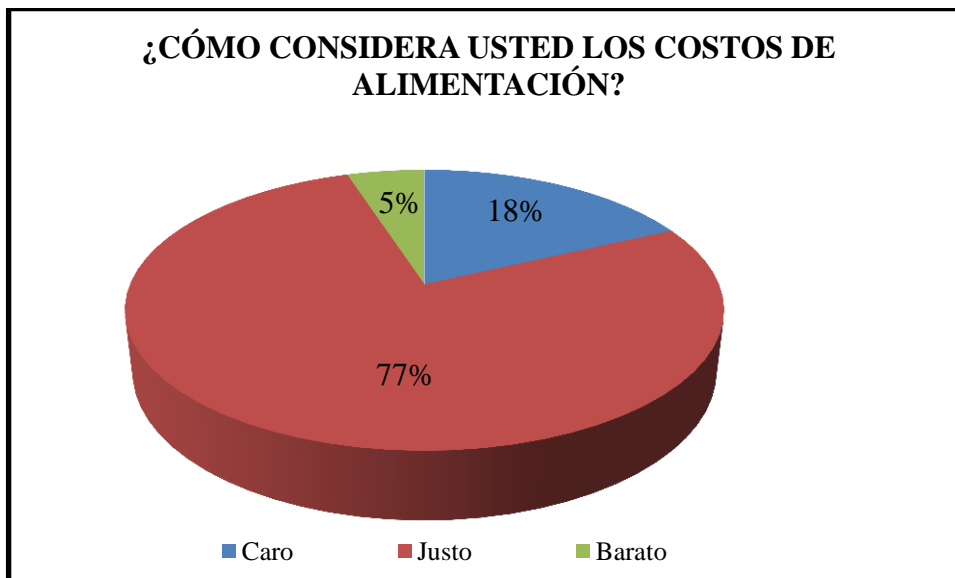
¿Cómo considera usted los precios de alimentación en el Complejo Turístico las Cochas?

TABLA N° 5

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Caro	57	18
Justo	243	77
Barato	16	5
TOTAL	316	100

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.
Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

GRÁFICON°5



Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.
Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

Después de la investigación realizada se ha podido constatar que el 77 % de los visitantes al complejo turístico Las Cochas opina que los costos en alimentación son justos y no existe un abuso por parte de los expendedores de alimentos en el sector, sin embargo falta una oferta mayor de productos y de establecimientos de alimentación.

PREGUNTA N° 6

¿De estos platos, cuántos consume al mes?

PLATOS TÍPICOS

TABLA N° 6

CANTIDAD	DETALLE	PORCENTAJE	
	Papas con Cuy	55	35
	Caldo de gallina	47	30
	Mote con fritada	42	26
	Choclos con queso	14	9
TOTAL	158	100	

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

COMIDAS RÁPIDAS.

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE	
	Papas fritas	60	38
	Salchipapas	49	31
	Papi pollo	49	31
TOTAL	158	100	

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

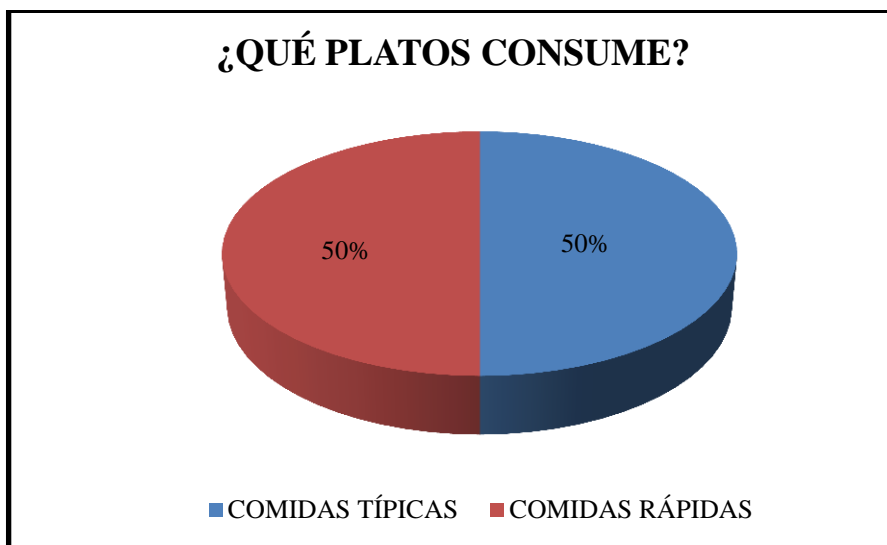
Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

CANTIDAD	DETALLE	PORCENTAJE	
	Comidas típicas	158	50
	Comidas rápidas	158	50
TOTAL	316	100	

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

GRÁFICO N° 6



Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

Luego de la investigación realizada a los visitantes al complejo turístico Las Cochas se ha podido conocer que tienen preferencia y consideran una prioridad el consumo de los platos típicos de la zona, en igual porcentaje las comidas rápidas se consumen en el lugar; sobresaliendo las papas con cuy, fritada, caldo de gallina criolla, choclos con queso, etc.

PREGUNTA N° 7

¿Qué clase de bebidas consume usted?

BEBIDAS FRÍAS

TABLA N° 7

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Colas	63	60
Aguas con gas	32	30
Poni malta	10	10
TOTAL	105	100

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

JUGOS NATURALES

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Jugo de tomate	29	28
Jugo de mora	29	28
Jugo de naranja	47	44
TOTAL	105	100

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

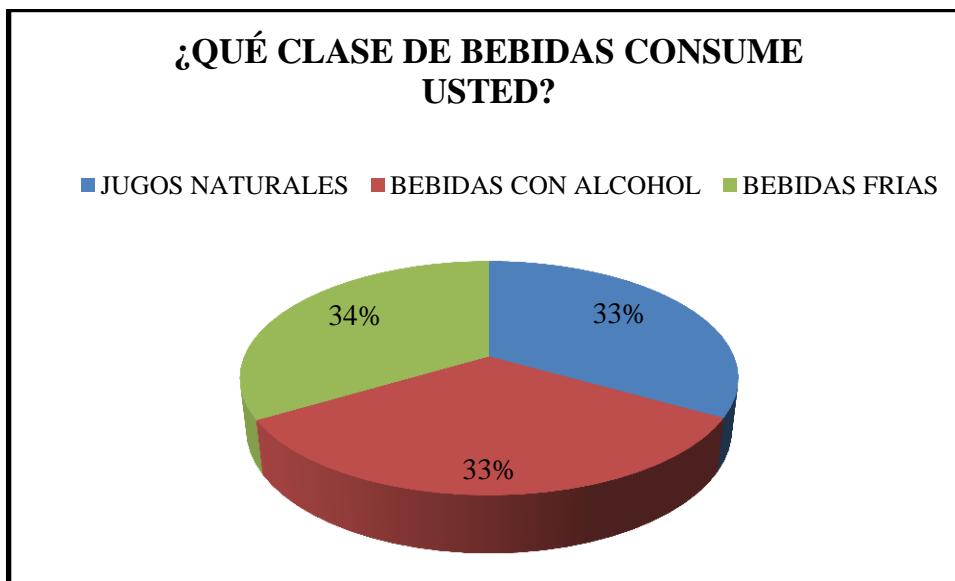
BEBIDAS CON ALCOHOL

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Cerveza	48	45
Vinos	32	30
Ron	26	25
Jerez	0	0
TOTAL	106	100

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

GRÁFICO N° 7



Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

Según las encuestas realizadas a los visitantes manifiestan su preferencia en iguales porcentajes los jugos naturales, bebidas con alcohol y bebidas frías.

Se puede observar que el gusto por una variedad de bebidas es diferente por lo que tiene que ser bien diverso para la elaboración de jugos naturales, entre ellos el tomate de árbol, naranja, mora, etc.

PREGUNTA N° 8

¿Cómo considera la atención a los clientes por parte de los vendedores de comidas en el complejo turístico Las Cochas?

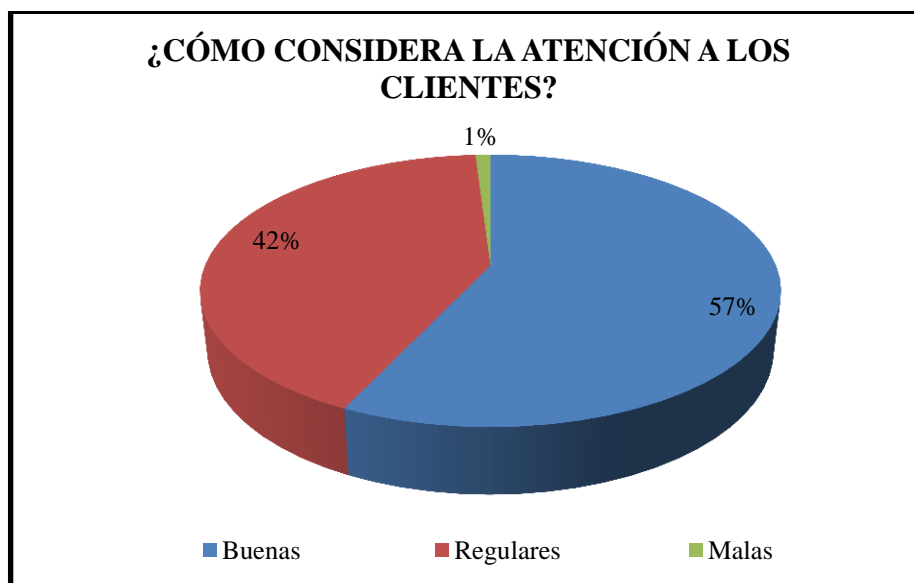
TABLA N° 8

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Buenas	180	57
Regulares	133	42
Malas	3	1
TOTAL	316	100

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

GRÁFICO N° 8



Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

De acuerdo a la investigación realizada el 57% de los encuestados aseguran que la atención a los clientes por parte de los vendedores de comidas típicas en el complejo turístico Las Cochas es buena, en el nuevo restaurante la atención al cliente deberá ser de calidad a través de la venta de una buena imagen y un excelente servicio.

PREGUNTA N° 9

¿Las condiciones higiénicas-sanitarias en la preparación y expendio de alimentos son adecuadas?

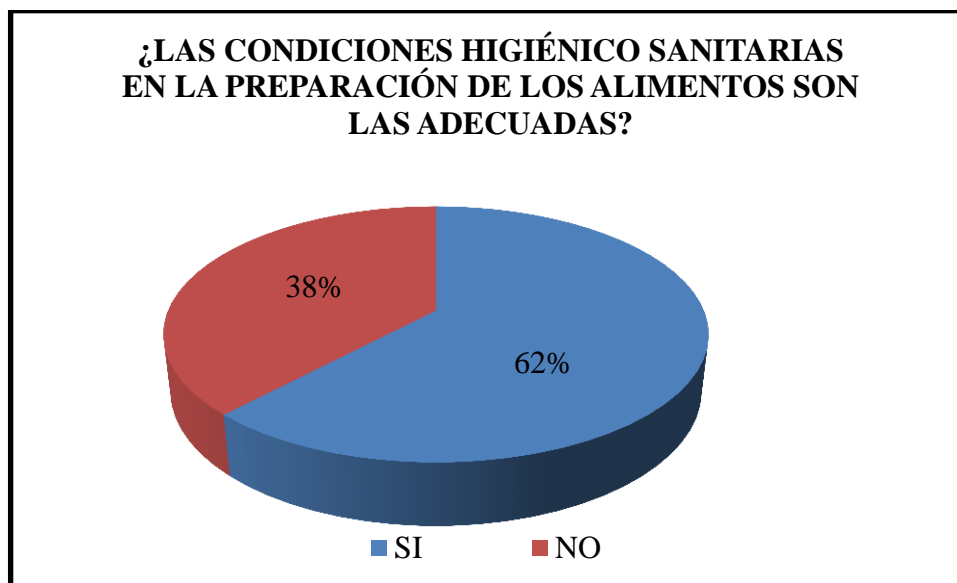
TABLA N° 9

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	196	62
NO	120	38
TOTAL	316	100

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

GRÁFICO N° 9



Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

Después de la investigación realizada, el 62% de los visitantes aseguran que las condiciones higiénicas-sanitarias en la preparación y expendio de alimentos en los establecimientos de alimentación son las adecuadas, mientras que el 38% dice que no, pues existe desorden, desaseo en el comedor, cocina y en la manipulación de los productos, además de no disponer de un lugar que reúna las condiciones adecuadas en el cual se brinde un excelente servicio.

PREGUNTA N° 10

¿De existir un restaurante de comidas típicas higiénicamente elaboradas, en un buen ambiente y con atención de calidad cerca del complejo turístico las Cochass, estaría dispuesto a utilizar los servicios?

TABLA N° 10

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	310	98
NO	6	2
TOTAL	316	100

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano

GRÁFICO N° 10



Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano

Después de la investigación realizada los visitantes aseguran que sí visitarían un restaurante de comidas típicas en la vía a las Cochass, que ofrezca atención de calidad en un ambiente acogedor y con un personal capacitado para la preparación y manipulación de los alimentos.

PREGUNTA No 11

¿Hasta qué valor estaría dispuesto a gastar con su familia en el nuevo restaurante de comidas típicas?

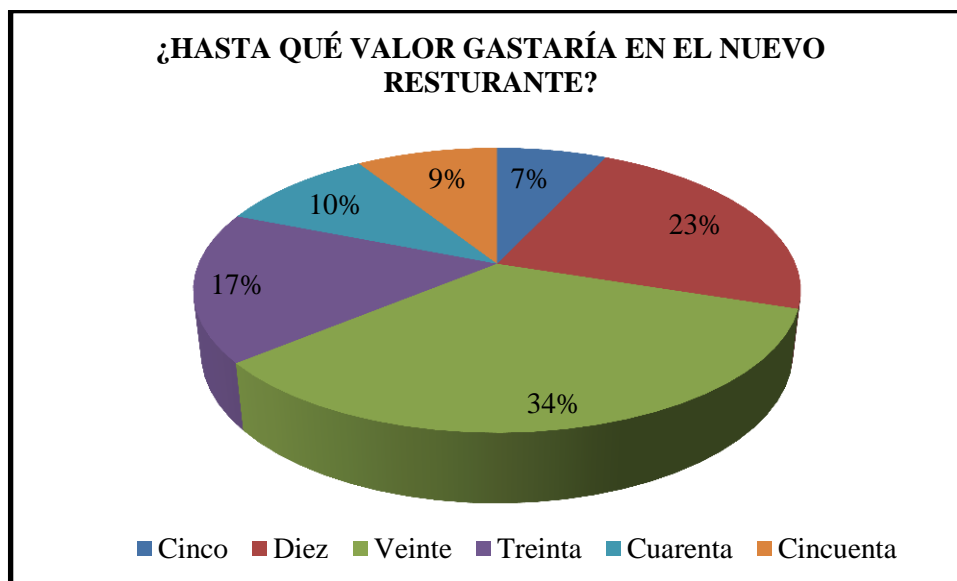
TABLA N° 11

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Cinco	22	7
Diez	73	23
Veinte	107	34
Treinta	54	17
Cuarenta	32	10
Cincuenta	28	9
Total	316	100

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

GRÁFICO N° 11



Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

Mediante la investigación realizada a los visitantes para conocer cuánto estaría dispuesto a gastar en alimentación en el nuevo restaurante de comidas típicas, respondió un 34% que gastaría 20 dólares y en un porcentaje menor entre 10 dólares.

PREGUNTA No 12

¿Qué platos típicos le gustaría que ofrezca el restaurante?

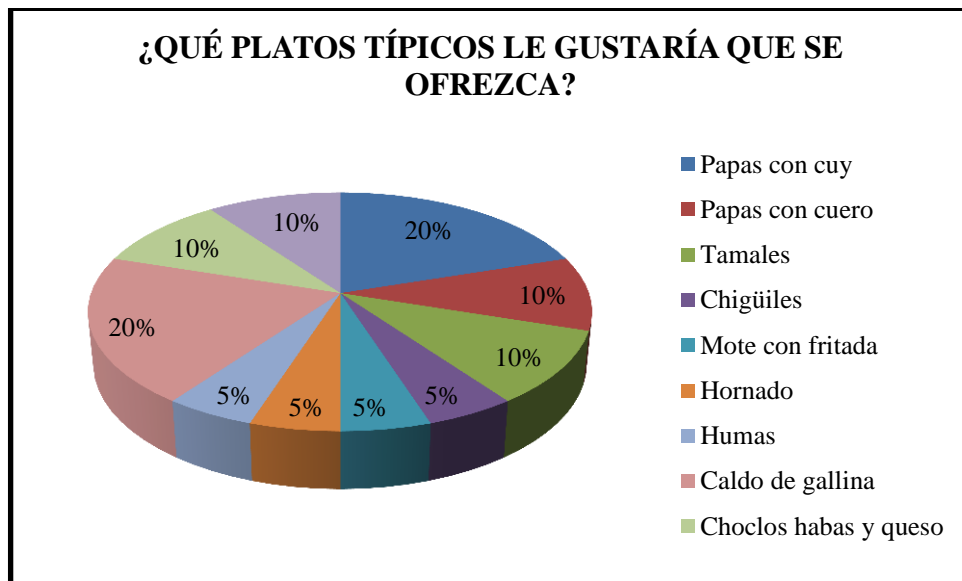
TABLA N° 12

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Papas con cuy	63	20
Papas con cuero	32	10
Tamales	32	10
Chigüiles	16	5
Mote con fritada	16	5
Hornado	16	5
Humas	16	5
Caldo de gallina	63	20
Choclos habas y queso	31	10
Llapingachos	31	10
TOTAL	316	100

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

GRÁFICO N° 12



Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

Según la encuesta realizada a los visitantes se determinó la preferencia por la comida típica con un mayor porcentaje las papas con cuy, el caldo de gallina criolla y en porcentajes menores papas con cuero, tamales, chigüüiles, mote con fritada, hornado, humas, lo cual nos permitirá planificar el menú y ofertar una amplia variedad y gama de platos para alimentar a los visitantes.

PREGUNTA No 13

¿Algún plato especial que nos sugiera para poder ofrecerle?

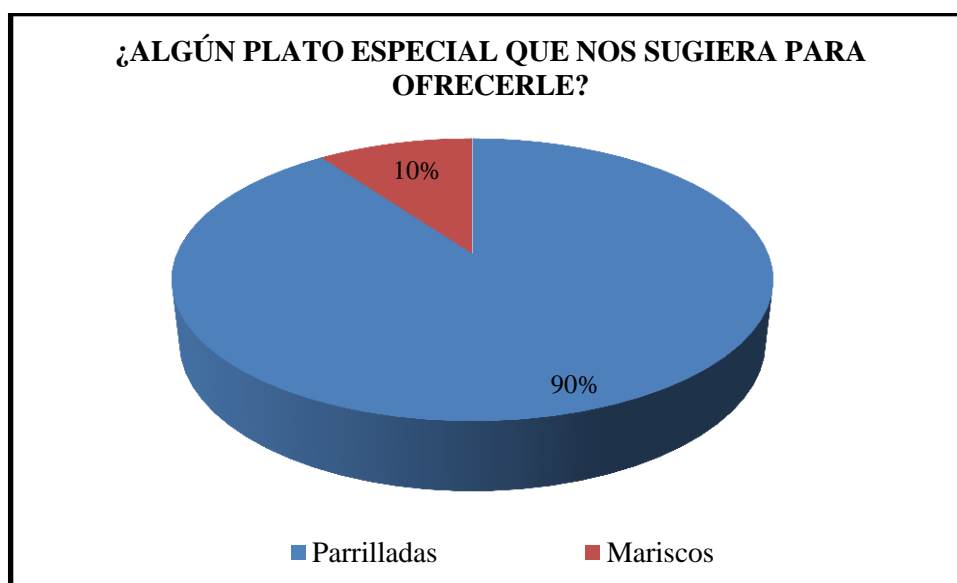
TABLA N° 13

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Parrilladas	284	90
Mariscos	32	10
TOTAL	316	100

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

GRÁFICO N° 13



Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

Mediante el estudio realizado, los encuestados nos sugieren a más de las comidas típicas, que se oferten las parrilladas lo cual tendría mucha acogida por parte de los clientes ya que este tipo de plato no se comercializa en el sector, además se podría variar entre los platos típicos y las parrilladas, para así poder captar más clientela para mejorar los ingresos para el negocio.

2.2. CONCLUSIONES.

Mediante las encuestas realizadas a los visitantes del complejo turístico Las Cochas las principales conclusiones son:

1. Los visitantes que concurren al Complejo Turístico son de la ciudad de Guaranda, la diferencia de otras localidades de la provincia o visitantes extranjeros.
2. Los visitantes que asisten al Complejo Turístico Las Cochas van acompañado de por lo menos cinco personas que son familiares o amigos y todos los fines de semana (4 veces).
3. La alimentación es una prioridad para los visitantes por lo que gastan entre 20 y 30 dólares.
4. A través de las encuestas realizadas se determinó que existe preferencia por los platos típicos y las comidas rápidas para lo cual se deberá adicionar una buena atención de servicios al cliente y una infraestructura adecuada para brindar el servicio de alimentación.

2.3 RECOMENDACIONES

1. Hay que estimular el turismo en nuestra provincia para mejorar los ingresos económicos de los habitantes en este sector, buscando calidad y a la vez mejorar su calidad de vida ya que se impulsara el turismo y así todos nos vamos a beneficiar.
2. No todos los proveedores de alimentos satisfacen las necesidades de los visitantes, pues falta lugares donde se puedan alimentar a quienes visitan el Complejo con personal capacitado, y que las condiciones de infraestructura sean adecuadas para brindar un servicio acorde a los requerimientos del consumidor.

3. Debe incorporarse en el nuevo proyecto de restaurante, una variedad de comidas típicas, comidas rápidas, etc. lo que permitirá que los visitantes degusten de una buena gastronomía.

CAPITULO III

CAPÍTULO III

3.1. ESTUDIO DE MERCADO

El estudio de mercado se lo considera como parte esencial del proyecto ya que permitirá desarrollar eficientemente los estudios técnico, financiero y la evaluación económica del proyecto.

3.1.1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO Y SERVICIO

Se ofrecerá platos de acuerdo a las necesidades y expectativas del cliente, manteniendo los estándares de calidad e higiene en los productos y el servicio; los mismos que serán:

CUADRO N° 2
PRODUCTOS QUE OFERTAREMOS

COMIDAS TÍPICAS	BEBIDAS FRÍAS	BEBIDAS CON ALCOHOL
Papas con cuy	Poni malta	Cerveza
Papas con cuero	Colas	
Caldo y Seco de Gallina criolla	Aguas	

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

PLATOS PRINCIPALES	GUARNICIONES
Papas con cuy	Ensaladas, Papas, arroz blanco
Mote con fritada	Mote, tomate, cebolla, maduro, lechuga, carne de chancho
Llapingachos	Tortilla de papas, chorizo, ensaladas, aguacate, huevo frito
Choclos habas y queso	Ají de chochos, salsa de queso

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

Se los servirá en el local que tendrá un ambiente acogedor limpio, con personal capacitado. Además los clientes podrán solicitar que se los sirva en recipientes para llevar.

3.1.2. ANÁLISIS DE LA DEMANDA Y PROYECCIONES

Para obtener la demanda en el año 2.010 se estableció a través del levantamiento de la encuesta a los visitantes del Complejo Turístico Las Cochas; del estudio se desprende que los visitantes que concurren al complejo Turístico las Cochas ascienden según datos del Gobierno de la provincia de Bolívar a 18.000 en el año, quienes consumen alimentos preparados en el sector por los vendedores de la asociación, llevan alimentos para servirse o productos para preparar en los chozones y en familia degustar de un alimento campestre.

Estos datos se corroboran con el número de visitantes que concurren los fines de semana, los feriados y en temporada de vacaciones; cuyos datos constan en el estudio de mercado.

CUADRO N° 4

VISITANTES AL COMPLEJO TURÍSTICO LAS COCHAS

ALTERNATIVAS	N° DE PERSONAS	PORCENTAJE	N° DE PERSONAS DEL UNIVERSO AL MES	VISITAS AL AÑO
1	16	5,06	76	911
2	126	39,87	598	7177
3	32	10,13	152	1823
4	126	39,87	598	7177
5	16	5,06	76	911
TOTAL	316	100	1500	18000

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

DEMANDA DE PLATOS

ALTERNATIVAS	Nº DE PLATOS	PORCENTAJE	Nº DE PLATOS AL MES	Nº DE PLATOS AL AÑO
Cuy con papas	55	17	261	3.132
Caldo de gallina	47	15	223	2.676
Mote con fritada	42	13	199	2.388
Choclos con queso	14	4	66	792
Papas fritas	60	19	284	3.408
Salchipapas	49	16	232	2.784
Papi pollo	49	16	232	2.784
TOTAL	316	100	1.500	17.964

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

PROYECCIÓN DE LA DEMANDA EN EL PERÍODO 2011-2015.

De acuerdo al análisis realizado en el estudio de mercado, se estima que la demanda va a crecer en un 2% promedio anual, en el periodo 2011- 2015; por lo que del estudio se desprende que existe una demanda potencial importante que debe ser cubierta por la oferta.

Para realizar la proyección de la demanda utilizamos la siguiente fórmula:

$$D_f = D_a (1+i)^n$$

$$D_f = \text{Demanda futura}$$

$$D_a = \text{Demanda actual} \quad 18.000$$

$$i = \text{Tasa de crecimiento.} \quad 2 \%$$

$$n = \text{Numero de períodos} \quad 1$$

CUADRO Nº 5

PROYECCIÓN DE LA DEMANDA

AÑOS	DEMANDA
2012	18.000
2013	18.360
2014	18.727
2015	19.102
2016	19.484

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes y población de la ciudad de Guaranda.

Elaborado: José Urbano y Rosa Elena Urbano.

3.1.3. ANÁLISIS DE LA OFERTA Y PROYECCIONES

La oferta del producto en el complejo turístico es cubierta una parte por los productores existentes que detallamos a continuación:

CUADRO N° 6

LA COMPETENCIA Y SU MENÚ

PROPIETARIO	LOCAL	DIRECCIÓN	MENÚ
MANUEL YÁNEZ.	CUMANDÁ	VÍA A LAS COCHAS.	CUY CON PAPAS, CALDO DE GALLINA CRIOLLA, PLATOS A LA CARTA, MOTE CON FRITADA.
ZORAIDA REA.	S/N	VÍA A LAS COCHAS.	MOTE CON FRITADA Y BEBIDAS.
MORADORES DEL SECTOR.	GRUPO COMUNITARIO.	COMPLEJO TURÍSTICO LAS COCHAS.	COMIDAS RÁPIDAS, COMIDAS TÍPICAS, TORTILLAS EN TIESTO, BEBIDAS GASEOSAS Y ALCOHÓLICAS.
LUPE YÁNEZ.	PARADERO LA DELICIA	PANAMERICANA NORTE KM 3 ½ VÍA AMBATO.	CALDO DE GALLINA CRIOLLA, PAPAS CON CUY, MOTE CON FRITADA, BEBIDAS GASEOSAS.

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

CUADRO N° 7

CANTIDAD OFRECIDA.

PARADERO.	CANTIDAD CADA FIN DE SEMANA, VIERNES, SÁBADO DOMINGO.	TOTAL AÑO.
CUMANDÁ	50	2600
S/N	30	1560
ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES	30	1560
LA DELICIA	50	2600
TOTAL	160	8320

Fuente: Estudio de campo.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

La oferta de alimentos que brindan los paraderos Cumandá, La Delicia, Asociación de Comerciantes y Sin Nombre alcanza a 8320 en el año 2011.

Con estos antecedentes nuestra empresa brindará servicios de calidad a través de comidas típicas y una variedad de platos elegidos por los clientes.

PROYECCIÓN DE LA OFERTA EN EL PERIODO 2011- 2015.

CUADRO N° 8

AÑOS	OFERTA
2011	8.320
2012	8486
2013	8656
2014	8829
2015	9006

Fuente: Estudio de campo.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

3.1.4. DEMANDA INSATISFECHA.

Para determinar la demanda insatisfecha se resta la cantidad demandada y ofertada durante los años proyectados y de los resultados se desprenden que la cantidad demandada es superior a la cantidad ofertada, por lo tanto existe una demanda insatisfecha importante que se cubrirá con el proyecto.

BALANCE ENTRE DEMANDA Y OFERTA PROYECTADAS.

Para determinar el comportamiento de la oferta y la demanda, en los próximos cinco años, se expone el siguiente cuadro.

CUADRO N° 9

DEMANDA Y OFERTA PROYECTADAS.

AÑOS	DEMANDA	OFERTA	DEMANDA INSATISFECHA
2.011	18000	8.320	9.680
2.012	18360	8486	9.874
2.013	18727	8656	10.071
2.014	19102	8829	10.272
2.015	19484	9006	10.478

Fuente: Estudio de campo.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

Al analizar el cuadro N° 9 se determina que la demanda es mayor que la oferta, así tenemos que la demanda asciende a 18.000 visitantes y la oferta es de 8320 existiendo una demanda insatisfecha de 9680 visitantes que demandan del servicio de alimentación en el año 2.011.

Tenemos que la cantidad demandada es superior a la cantidad ofertada ya que los actuales paraderos no brindan el servicio de alimentación en condiciones apropiadas para el expendio de comida típica y satisfacción de los clientes.

3.1.5 ANÁLISIS DE LOS PRECIOS.

Para determinar el precio comercial del producto se tomaron en cuenta dos principales paraderos turísticos como Cumanda y La Delicia.

Estos precios nos servirán de base para fijar los precios de nuestros productos y el cálculo de los ingresos en el futuro, así los utilizaremos para la comparación entre los precios actuales y el precio probable al que vamos a vender.

En los paraderos turísticos encontramos diferentes precios por su ubicación.

CUADRO N° 10

PRECIOS DE LA COMPETENCIA.

ESTABLECIMIENTO	SERVICIO	PRECIO
PARADERO CUMANDÁ	Mote con fritada.	3,00 – 5,00
	Papas con cuy.	6,00
	Caldo de gallina criolla.	3,50
PARADERO LA DELICIA.	Papas con cuy.	5,00
	Caldo de gallina criolla.	2,00 - 4,00
	Mote con fritada.	3,00
	Choclos, habas, queso.	3,00

Fuente: Estudio de campo.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

CUADRO N° 11

PRECIOS DEL “RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS EL CISNE”

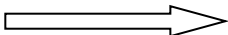
SERVICIO	PRECIO PROPUESTO
COMIDAS TÍPICAS.	EN DÓLARES.
Tamales, Humas, Chigiüiles + café	2,00
Mote con fritada	3,50
Caldo o Seco de gallina criolla	3,50
Choclos, habas, queso	3,50
Llapingachos con chorizo	3,50
Parrillada Entera	6,00
Parrillada Media	4,00
Pinchos	2,00
BEBIDAS GASEOSAS	
Personales	0,25
Dos litros	1,50
Tres litros	2,00
BEBIDAS ALCOHÓLICAS	
Cerveza	1,25
BEBIDAS NATURALES	
Agua natural pequeña	0,40
Agua natural grande	1,00
Agua natural con gas pequeña	0,50
Agua natural con gas grande	1,25
BATIDOS	
Tomate	1,50
Mora	1,50
Melón	1,50

Fuente: Estudio de campo.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

3.1.7 ANÁLISIS DE LA COMERCIALIZACIÓN.

El canal de distribución que vamos a optar para la distribución de nuestro servicio será el directo ya que se entregará en el local directamente al consumidor final.

PRODUCTOR  **CONSUMIDOR FINAL.**

PUBLICIDAD.

Lo realizaremos en los principales medios de comunicación radio, prensa local y la aplicación de vallas publicitarias.



Fuente: Investigación directa
Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

ESTRATEGIAS DE VENTAS.

Nuestra estrategia de venta será brindar un servicio de calidad al cliente, a través de la disponibilidad de personal capacitado en el área.

Además por el consumo de veinte dólares, se le obsequiará un souvenir que consistirá en una artesanía del lugar.

Se prevé aplicar publicidad y promoción de nuestro establecimiento que se lo hará a través de spot publicitarios para dar a conocer nuestros productos, un tríptico de la oferta gastronómica del menú del restaurante.

Se ha determinado que los clientes que mayormente asistirán a nuestras instalaciones son de ingresos económicos medios, lo que nos permite exponer los servicios a través de las radios de la localidad, adicionando como estrategia hojas volantes y constantemente las promociones, así como la prestación de nuestros servicios para eventos.

Ofertar una variedad de platos típicos para un mejor deleite de nuestros clientes.

3.2. ESTUDIO TÉCNICO

3.2.1. Tamaño

El estudio técnico nos permite determinar la oportunidad de creación del restaurante de comidas típicas, considerando que los consumidores visitan las Cochabambas y hacen uso de los puestos de comidas típicas durante el fin de semana, para servirse alimentos, existiendo también una buena cantidad de la población a la que se la considera como demanda insatisfecha que está inconforme o requiere establecimientos que contemplen las condiciones e infraestructura suficiente donde se pueda brindar los alimentos y comida en este importante sector de nuestra provincia.

La capacidad de producción del proyecto será de 40 personas, es decir 6 mesas de 6 sillas cada una y una mesa de 4 personas, pudiendo atender en un del fin de semana a cerca de 100 personas por lo que el proyecto captará el 50 % de la demanda insatisfecha y su proyección será de la siguiente manera.

CUADRO N° 12

VOLUMEN DE PRODUCCIÓN

AÑOS	VOLUMEN DE PRODUCCIÓN
2011	4840
2012	4937
2013	5036
2014	5136
2015	5239

Fuente: Estudio de campo.

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

CUADRO N° 13
PROYECCIÓN DE LOS PLATOS A OFERTAR

RUBROS	PRECIO VENTA	CANTIDAD FIN DE SEMANA	CANTIDAD MENSUAL	TOTAL ANUAL
Cuy con papas	6	20	150	1.800
Mote con fritada	3,5	20	85	1.020
Seco y Caldo de gallina criolla.	3,5	10	44	520
Choclos, habas, queso	3,5	20	70	840
Llapingachos con chorizo	3,5	20	30	360
Humas, Chigüiles, Tamales	2	10	25	300
TOTAL MES		100	404	4.840

Fuente: Estudio de campo
Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

CUADRO N° 14
PROYECCIÓN DE BEBIDAS A OFERTAR

BEBIDAS	NÚMERO
Colas	485
Aguas	485
Jugos	970
Cerveza	970

Fuente: Estudio de campo
Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

Para el cálculo de las bebidas se consideró el total del producto a ofertar con sus respectivos porcentajes pues no existen restricciones en el abastecimiento de suministros, insumo y materias primas; igualmente en cuanto al financiamiento de la inversión ya que se tiene previsto financiar el 35,25 %, a través de un crédito otorgado por una institución bancaria y el 64,75 % restante será un aporte propio de los inversionistas del proyecto.

3.2.2.- LOCALIZACIÓN

Macro localización

El restaurante de comidas típicas “EL CISNE” estará ubicado en Ecuador, provincia de Bolívar, cantón Guaranda, vía al Complejo Turístico Las Cochas.

La Macro localización se determinó por ser un área geográfica en la que se dispone de la materia prima, de los mercados cercanos, de los recursos naturales óptimos y de las vías de acceso al lugar.

Además es nuestro interés generar proyectos que contribuyan al desarrollo de la provincia Bolívar.

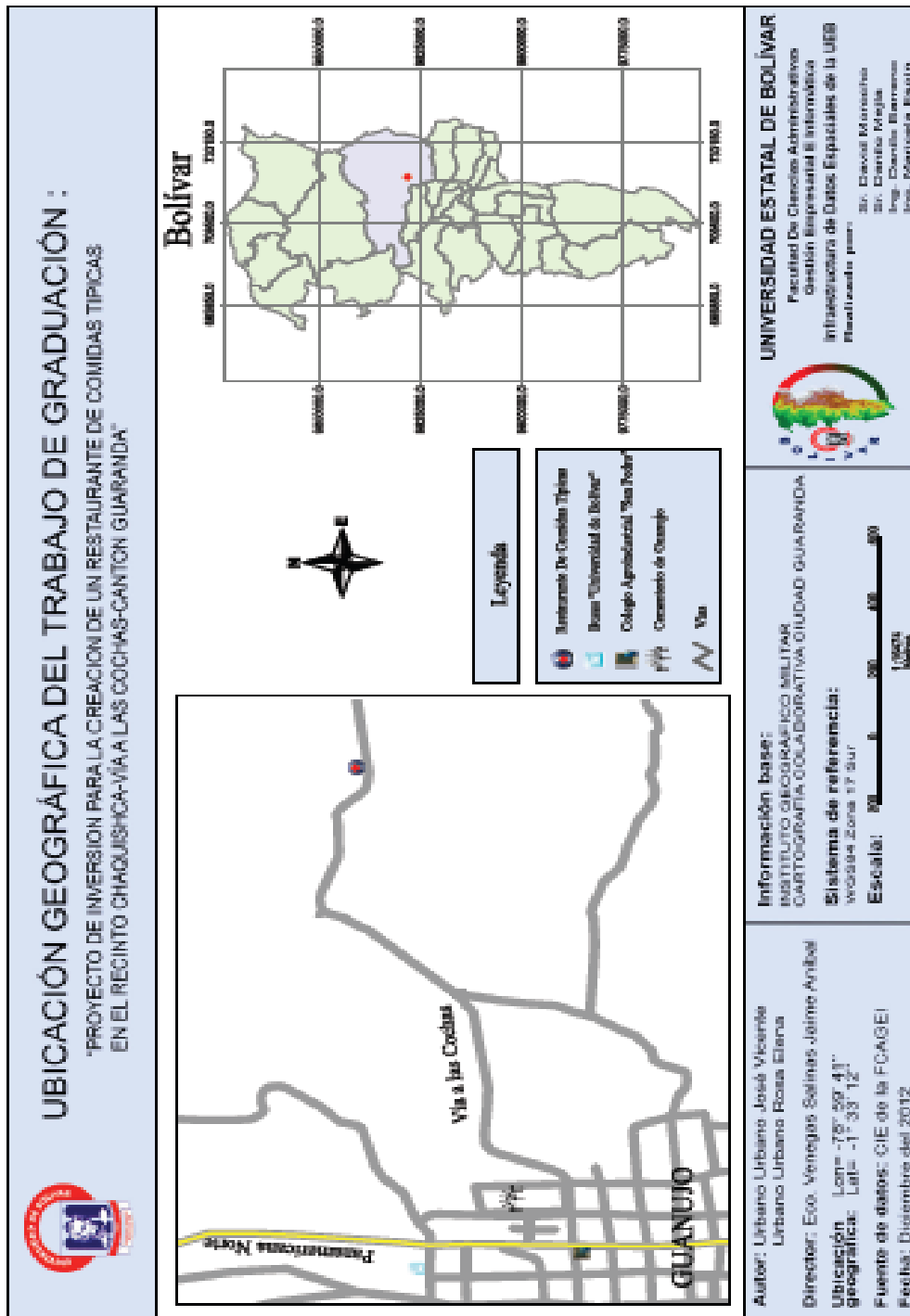
Micro localización

La micro localización exacta del proyecto es la ciudad de Guaranda ubicado en la parroquia Guanujo recinto Chaquishca vía al Complejo Turístico Las Cochas.

MÉTODO CUALITATIVO DE MACRO LOCALIZACIÓN

Para el funcionamiento del Restaurante de Comidas Típicas se tomará en cuenta dos sectores que pueden prestar las condiciones que el proyecto requiere, sector A vía al complejo turístico Las Cochas recinto Chaquishca, sector B complejo turístico Las Cochas.

LOCALIZACIÓN:



	CHAQUISHCA		INGRESO A LAS COCHAS		
Factores claves	Peso	Calificación	C/Ponderada	Calificación	C/Ponderada
Cercanía a mercados	0,20	5	1,00	4	0,80
Vías de acceso	0,20	5	1,00	5	1,00
Servicios básicos	0,15	4	0,60	3	0,45
Propiedad del terreno	0,20	5	1,00	1	0,20
Disponibilidad de mano de obra	0,10		0,40	3	0,45
Recursos naturales	0,15	4	1,00	5	1,00
TOTAL	1,00		5,00		3,90

Fuente: Estudio de campo
Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

Para identificar la mejor ubicación del proyecto

Se miró la disponibilidad de los servicios en el sector a más de considerar que cuenta con agua potable, energía eléctrica y el desplazamiento de turistas durante el fin de semana los cuales serán nuestros consumidores potenciales.

3.2.3.- INGENIERÍA O PROCESO PRODUCTIVO

En esta etapa debemos determinar las características del proceso productivo que requiere el proyecto, lo que nos permitirá cuantificar los equipos necesarios, sus instalaciones y funcionamiento, distribución dentro de la planta, los requerimientos de personal, etc.

DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Los Platos típicos serán servidos con papas, arroz blanco, lechuga, choclos, carnes, embutidos, fritadas, es decir que dependerá de la materia prima o ingredientes que se utilicen en su preparación.

Para brindar el servicio de alimentación en el restaurante de comidas típicas se requiere aplicar el siguiente proceso de producción:

ADQUISICIÓN DE LA MATERIA PRIMA

Para la preparación de los diferentes platos y menú que se ofertará al público, las principales materias primas se adquirirán en el mercado mayorista, 10 de noviembre así como en almacenes Tía, Akí o comercios de la ciudad de Guaranda, dependiendo la temporada, además de considerar que varios de los productos se producen en la zona.

SUMINISTROS E INSUMOS

Para la elaboración de las diferentes comidas típicas se requieren de algunos insumos básicos de cocina como sal, azúcar, aliños así como el gas. Se debe adquirir además insumos para el aseo de las instalaciones, que preferentemente serán desinfectantes, limpiadores y repelentes con olor a fresa, eucalipto, etc.

CLASIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

Adquirida la materia prima en el mercado, serán transportados a las instalaciones donde se supervisará su número y estado, luego se separarán las carnes, verduras e ingredientes perecibles para su almacenamiento y los ingredientes no perecibles para la distribución.

ALMACENAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA E INSUMOS.

Se dispondrá de una refrigeradora donde se almacenará las carnes, embutidos y ciertos productos perecibles, en tanto que otros productos como el arroz, las papas y los granos irán a la bodega y otros productos e insumos serán ubicados en lugares específicos que no se contaminen ni contaminen a otros productos.

PREPARACIÓN DEL MENÚ

De acuerdo a los requerimientos del cliente que escojan del menú el plato a servirse, el recepcionista o mesero receptorá el pedido y lo llevará a recepción y cocina procediendo a la entrega del mismo, algunos platos estarán previamente elaborados, como son: el caldo de gallina criolla, las papas con cuy que son los platos principales.

PRESENTACIÓN ADECUADA DE LOS PLATOS.

Se prevé que los clientes dispongan de los platos dependiendo del pedido, gustos y preferencias.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VAJILLA.

La vajilla luego de ser utilizada, será lavada con desinfectantes, cloro y la utilización de agua hervida para los cubiertos a fin de que no se oxide ni pierda sus cualidades.

PROCESO

ORDEN DE PRODUCCIÓN	DESCRIPCIÓN	TIEMPO DE OPERACIÓN	TIEMPO DE PREPARACIÓN	TIEMPO TOTAL	MAQUINARIA
A	Clasificado	0.30	0.30	0.60	
B	Almacenado	0.25	0.00	0.25	Congelador y alacena
C	Preparado	0.40	0.20	0.60	Cocina
D	Servido	0.05	0.05	0.10	
E	Manejo de desechos	0.05	0.05	0.10	

Fuente: Estudio de campo

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

DIAGRAMA DE BLOQUES

(Las actividades se describen a continuación)

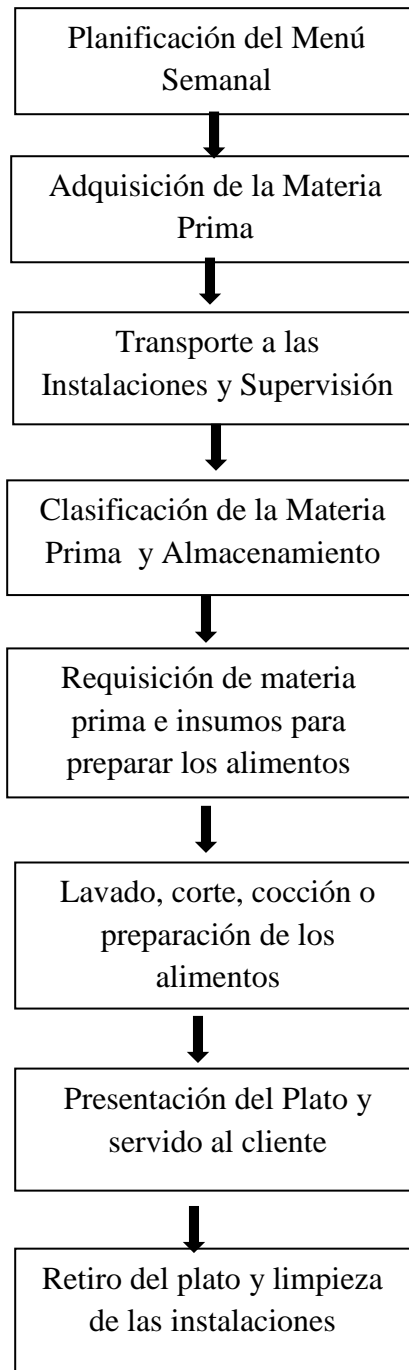
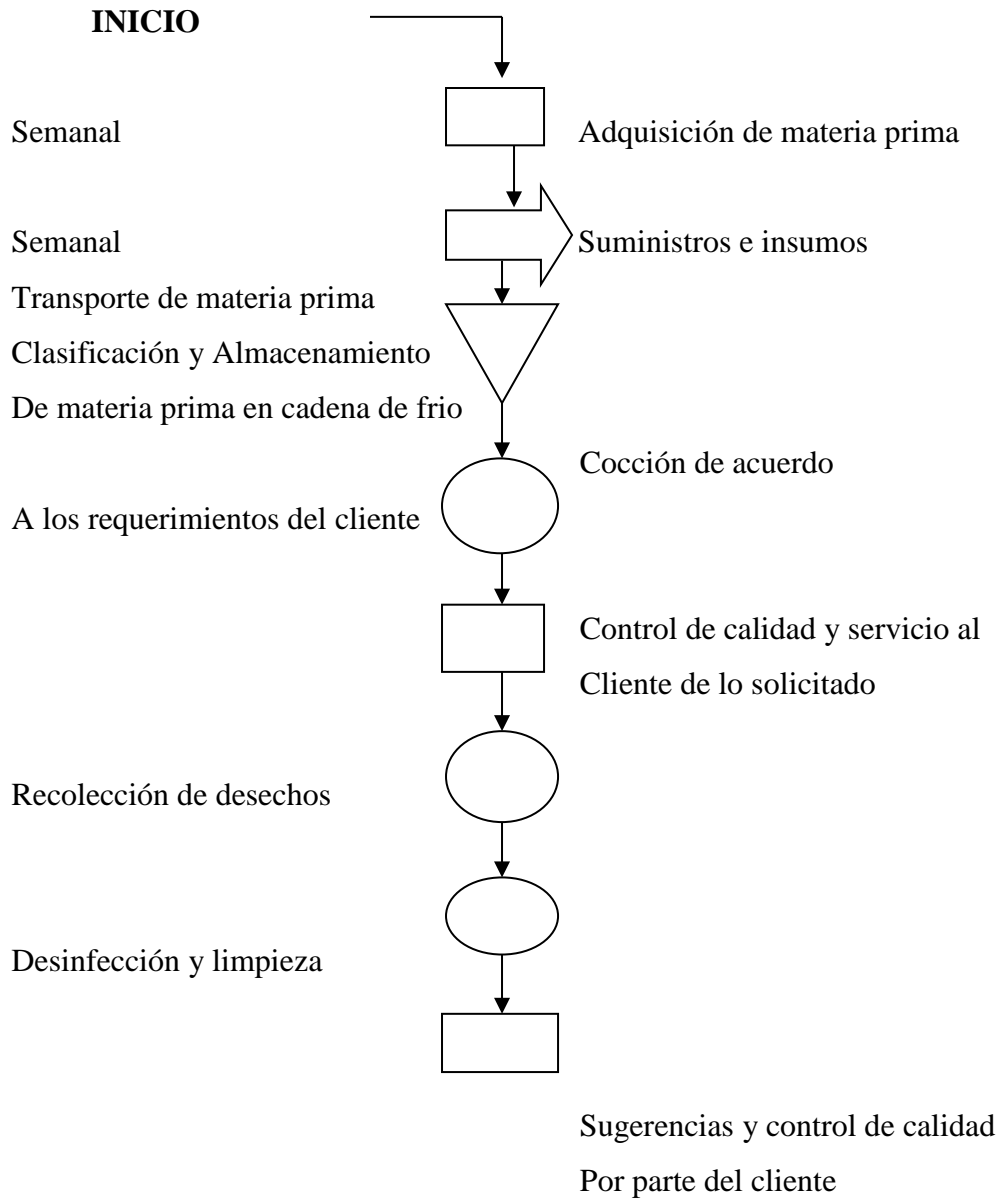
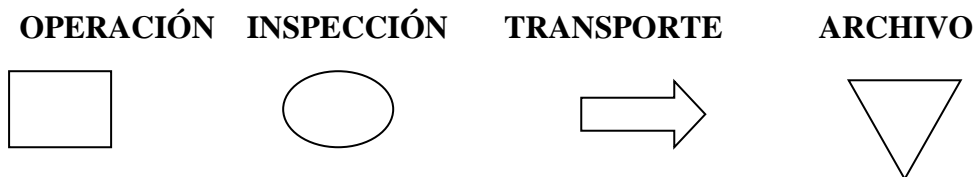


DIAGRAMA DE FLUJO DE PROCESO



FINAL

SIMBOLOGÍA



DISTRIBUCIÓN FÍSICA DEL LOCAL

DESCRIPCIÓN	LOCALES	M2
Área de cocina	1	12
Bodega / Almacenamiento	1	4
Comedor	1	100
Baños para el público	5	8
Baños para empleados	1	4
Áreas y espacios verdes		9
Administración	1	8
TOTAL		145

Fuente: Estudio de campo

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano.

ALMACENAMIENTO

Toda el área destinada a almacenamiento de materia prima, insumo, suministros y materiales constituye un total de 4 metros cuadrados.

PROCESOS INTERNOS

Que comprenden el área destinada a la preparación de los productos y la destinada al comedor llegan a un total de 112 metros cuadrados.

ADMINISTRACIÓN

Se dispondrá de una oficina de 8,00 metros cuadrados en la cual se encontrara el administrador.

BAÑOS

También se dispondrá de baños ubicados en el interior, para el servicio de los clientes y otro completo para los trabajadores del restaurante los mismos que ocupan un área de 12,00 metros cuadrados.

ALGUNAS CONDICIONES AMBIENTALES

Se requiere una temperatura ambiental de 15°C tanto en la bodega como en el área de trabajo

3.2.5. REQUERIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO

Los requerimientos de maquinaria son los siguientes:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	MARCA	CAPACIDAD	PROVEEDOR
Refrigeradora	1	Ecasa	14 pies	Comercial Jaher
Licuada	1	Oster	4 velocidades	Comercial Jaher
Batidora	1	Oster	3 velocidades	Comercial Jaher
Micro ondas	1	Ecasa	Estándar	Comercial Jaher
Extractor de jugos	1	Oster	3 velocidades	Comercial Jaher
Cafetera	1	Oster	Estándar	Comercial Jaher
Cocina industrial	1	Mecánica industrial Reyes	4 hornillas y freidora de papas, plancha	Mecánica industrial Reyes
Mesas y Sillas para cuatro personas	7 mesas y 40 sillas	S /N	40 personas C/U	Carpintero de la localidad
Utensilios de cocina	40	S /N	X	Varias marcas
Vajillas	5 docenas	S/N	40 personas	Indeterminado

Fuente: Estudio de campo

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano

REQUERIMIENTOS DE MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNIT.	ALMACÉN	LUGAR
Ladrillos de 10 cm	200	0,15	S/N	Guanujo
Bloques	300	0,12	Distribuidor Purcachi	Guanujo
Cemento Rocafuerte	20 qq	6,5	Ferretería Borja	Guaranda
Eternit 8 pies	10	20	Ferretería Borja	Guaranda
Clavos de 2,5	10 lb	1	Ferretería Borja	Guaranda
Madera	12	2,5	Aserradero Vizcarra	Guaranda
Volqueta de arena	8 m ³	120	Particular	Guanujo

Fuente: Estudio de campo

Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano

3.3. ESTUDIO ORGANIZACIONAL ADMINISTRATIVO

3.3.1. Nombre de la microempresa

El nombre de la microempresa es:

RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS “EL CISNE”

El restaurante de comidas típicas “EL CISNE”, estará legalmente registrado y categorizado ante el Ministerio de Turismo, a través de la Cámara de Turismo cantonal, quien le entregará los permisos necesarios para el funcionamiento.

ESTRUCTURA DEL CAPITAL

ACCIONISTAS	APORTES EFECTIVO	BIENES	TOTAL	%
José Vicente Urbano	1.000	3.965,40	4.965,40	55,38%
Rosa Elena Urbano	1.000	1.000,00	2.000,00	22,31%
Juan Urbano	1.000	1.000,00	2.000,00	22,31%
TOTAL	3.000	5.965,40	8.965,40	100,00%

Fuente: Estudio de campo
Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano

3.3.2. SLOGAN

El slogan corresponde a una frase significativa del negocio, es la esencia de su actividad y para el Restaurante de Comidas Típicas El Cisne, es el siguiente: “Los Mejores Platos Típicos de Bolívar”

El logotipo es un diseño gráfico o símbolo utilizado por el negocio, es la marca utilizada conjuntamente con el nombre, este se menciona a continuación.



3.3.3. GIRO

El restaurante de comidas típicas atenderá a la población y turistas en la preparación y venta de comidas típicas que se comercializará en el mismo local y contará con personal altamente capacitado.

La actividad esencial de este negocio es la oferta de comida típica para lo cual se cuenta con los recursos materiales, económicos y humanos.

Razón Social: Restaurante de Comidas Típicas “El Cisne”; domicilio: Guaranda Parroquia Guanujo recinto Chaquishca Vía a las Cochas.

3.3.4 PROPIETARIOS

Los propietarios son los dueños del negocio y se convierten en inversionistas:

No	PROPIETARIOS	C.I	APORTE DE CAPITAL
1	José Vicente Urbano	2004523244	4.921,76
2	Rosa Elena Urbano	203132368	2.000,00
3	Juan Urbano	201136496	2.000,00
TOTAL			8.921,76

3.3.5.- CUADRO DIRECTIVO

El cuadro directivo es la descripción de los cargos directivos de la microempresa, así:

No	NOMBRE DEL SOCIO	FUNCIÓN
1	José Vicente Urbano	Administrador

Requisitos Legales

Los requisitos legales para el funcionamiento del Restaurante son los siguientes:

Registro Único de Contribuyentes- RUC

El RUC, es el punto de partida para el proceso de administración tributaria, el RUC constituye el número de identificación de todas las personas naturales que sean sujetos de obligaciones tributarias, quienes tienen obligaciones iniciales con el Servicio de Rentas Internas.

El RUC es el documento que le califica para efectuar transacciones comerciales en forma legal, los contribuyentes deben inscribirse en el RUC dentro de los treinta días hábiles siguientes a su inicio de actividades.

Requisitos:

- Copia de cedula de identidad y certificado de votación del Administrador.
- Original y copia de la planilla de servicio básico de agua, luz o teléfono.

Aspectos Tributarios

“El SRI, es una entidad técnica y autónoma que tiene la responsabilidad de recaudar los tributos internos establecidos por Ley mediante la aplicación de la normativa vigente. Su finalidad es la de consolidar la cultura tributaria en el país a efectos de incrementar sostenidamente el cumplimiento voluntario de las obligaciones tributarias por parte de los contribuyentes”.⁴

El pago del impuesto a la Renta se lo realiza anualmente y tiene vigencia desde el 1ro de enero al 31 diciembre, las obligaciones tributarias varían según el tipo de contribuyente y de acuerdo a las características de su actividad económica.

Las obligaciones con el SRI son las siguientes:

- Presentar la declaración del IVA como agente de retención si la actividad lo amerita, ésta declaración se presentará mensualmente de las operaciones grabadas por dicho impuesto, la base imponible es el 12%.
- Declaración del Impuesto a la Renta Empleados.
- Realizar retenciones en la fuente por concepto de impuesto a la renta y presentar las correspondientes declaraciones y pago retenido.

Patente Municipal

- Original y copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- Original y copia de la cédula de identidad y papeleta de votación del propietario o representante legal.
- Formulario de declaración del impuesto de patentes (Se compra en la tesorería a la que corresponda el establecimiento).
- Formulario para categorización
- Clave catastral.

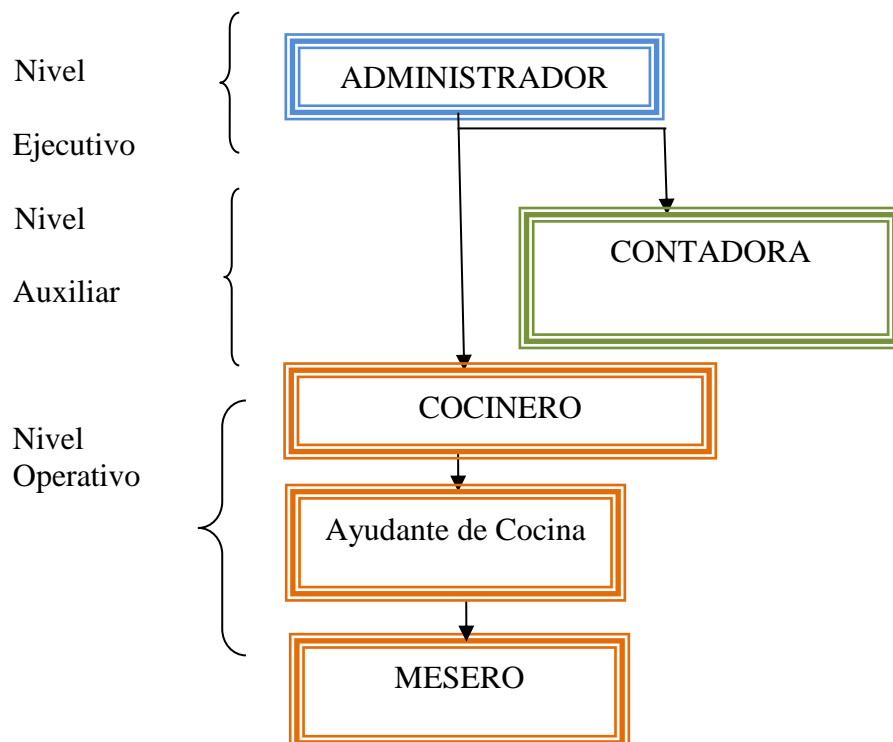
⁴ www.sri.gov.ec/sri/portal/main.do?code=163

Permiso de Funcionamiento por parte del Cuerpo de Bomberos

- Original y copia de la cedula de identidad y papeleta de votación
- Copia del RUC.
- Formulario de declaración del Impuesto de patentes (Este formulario se lo compra en la tesorería del CB).
- Informe favorable de inspección.
- Copia de la Patente Municipal.

3.3.6.- ORGÁNICO ESTRUCTURAL

La organización del restaurante será de tipo vertical en el que se encuentran los 4 niveles jerárquicos y son:



3.3.7 ORGÁNICO FUNCIONAL

NIVEL EJECUTIVO

ADMINISTRADOR

Será el representante legal, sus funciones administrativas serán: planificar, organizar, dirigir planes y programas; transmitir a los órganos operativos y auxiliares para su ejecución.

PERFIL DEL PUESTO

Título Terminal: Lic. En Administración de Empresas de Turismo y Hotelería

Edad: 28 a 30 años

Experiencia: 2 años

OBJETIVO: Supervisar, planificar, coordinar, controlar, dirigir y ejecutar las actividades empresariales del proyecto.

FUNCIONES

- Dirigir, controlar y evaluar las actividades técnicas, administrativas, financieras y judiciales.
- Implementar mecanismos de control interno, calidad y competitividad
- Preparar anualmente los informe de actividades administrativas, económicas y financieras de la empresa.
- Supervisar la correcta utilización de los recursos en la empresa
- Controlar los depósitos y reembolsos.
- Supervisar la elaboración de la producción.
- Receptar los pedidos de los clientes y entregar a cocina y realizar el cobro.

NIVEL AUXILIAR

Ayuda a los otros niveles en la prestación de servicios con oportunidad y eficiencia; las actividades del nivel auxiliar tiene que ver con la contabilidad, finanzas, etc.

CONTADOR

- Llevar la contabilidad.
- Manejar todo el sistema contable y sus estados financieros
- Contratar capacitadores de diversos temas, de acuerdo a las necesidades.
- Emitir a la gerencia todos los resultados financieros que se obtengan.
- Presentar el Balance General de cada mes.

NIVEL OPERATIVO

COCINERO

PERFIL

- Título en gastronomía o administración turística y hotelera.
- Mínimo 2 años de experiencia en el área.
- Edad mínima 25 años.

FUNCIONES:

- Preparar todos los platos típicos que el Restaurante ofrezca.
- Vigilar el aseo de la cocina.
- Organizar el área de cocina.
- Elaborar los menús.
- Capacitar a su personal.

AYUDANTE DE COCINA

PERFIL

- Tener experiencia en el área de cocina.
- Edad mínima 25 años.
- Disponibilidad de tiempo.
- Ayudar a organizar el área de cocina.
-

FUNCIONES

- Ayudar en la elaboración de los menús.
- Receptar los pedidos de recepción para entregar al cocinero.
- Ayudar en el aseo de la cocina.
- Preparar los platos

MESERO

En esta área trabajará 1 mesero que tendrá la siguiente función:

- Recibir a los clientes con un cordial saludo.
- Ubicarlos en las mesas respectivas
- Pasar el pedido al administrador
- Limpiar la zona del comedor.
- Atender a los turistas y población local con servicios de alimentación, bebidas calientes y frías de calidad.
- Confeccionar los pedidos de alimentación.
- Optimizar los materiales y cantidad de alimentos
- Implementar recetas y menús.
- Optimizar la materia prima para la disminución de los precios en los que se prime la calidad del producto.
- Vigilar que se prepare con eficiencia lo solicitado.
- Debe vigilar los pedidos de sus clientes.
- Brindar un excelente servicio de atención al cliente.
- Contribuir con el aseo del local.

3.4 ESTUDIO FINANCIERO

El Estudio Financiero es muy importante para continuar con el proyecto, ya que se analiza los egresos de acuerdo al Costo de Producción, las Inversiones en Activos Fijos, Capital de Trabajo, la totalidad de la Inversión y el Financiamiento así como los Ingresos para en base del Estado de Resultados determinar la Utilidad y los posteriores indicadores financieros que nos permitan tomar la decisión de invertir.

3.4.1 COSTO TOTAL

CUADRO N° 32

COSTO TOTAL				
	CONCEPTO	PARCIAL	REFERENCIA.	TOTAL
1	COSTOS DE PRODUCCIÓN			14759,32
	Costos Directos			
	Materia Prima	4551	Anexo No 1	
	Mano de Obra Directa	9101,04	Anexo No 2	
	Costos Indirectos			
	Materia Prima Indirecta	345,6	Anexo No 3	
	Depreciaciones	479,68	Anexo No 4	
	Movilización y Transporte	108	Anexo No 5	
	Mantenimiento	24	Anexo No 6	
	Amortización	150	Anexo No 7	
2	COSTOS DE ADMINISTRACIÓN			6178,76
	Sueldos	5536,64	Anexo No 8	
	Útiles de Aseo	121,8	Anexo No 9	
	Papelería	150,84	Anexo No 10	
	Servicios Básicos	156	Anexo No 11	
	Depreciaciones Administraciones	213,48	Anexo No 12	
3	COSTOS DE VENTA			460
	Promoción y Publicidad	460	Anexo No 13	
4	COSTOS FINANCIEROS			
	Intereses	1526,24	Anexo No 14	1526,24
	COSTO TOTAL	22924,32		22924,32

Fuente: Estudio de campo
 Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano

DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS.

La determinación de los costos surge sobre la base de la investigación de campo que se realiza, lo que permite calcular y distribuir los costos del proyecto en términos totales y unitarios, se estimara entonces la cantidad de recursos monetarios que se necesitan durante un año del proyecto.

Los costos se clasifican en:

- Costos de Producción.
- Costos de administración.
- Costos de venta
- Costos financieros.

La suma de estos costos nos permite calcular el costo total que asciende a 22.924,32 dólares.

Costos de Producción.- Son los recursos que se quieren para la producción del bien o servicio; está constituido por los siguientes elementos: materia prima, materiales, insumos, mano de obra directa e indirecta, depreciación; totalizando 14.759,32 dólares.

Costos administrativos.- Se refiere a los rubros que se originan en la administración de la microempresa es decir sueldos, papelería lo cual asciende a 6.178,76 dólares.

Costos de ventas.- Son los recursos que se invierten dentro del área de ventas constituido por los siguientes rubros: publicidad cuyo valor es de 460 dólares.

Costos financieros

Son los rubros que se paga por el crédito obtenido por el financiamiento del proyecto el valor a pagar es de 1.526,24 dólares

3.4.2 INVERSIÓN TOTAL

CUADRO N° 33

	INVERSIÓN TOTAL			
	RUBROS	PARCIAL	REFERENCIA	TOTAL
1	INVERSIÓN FIJA			10002,3
	Terreno	2900	Anexo No 15	
	Construcción e Infraestructura	3366,9	Anexo No 16	
	Maquinaria	1545	Anexo No 17	
	Equipo de Cocina	340	Anexo No 18	
	Menaje	528,4	Anexo No 19	
	Muebles y Enseres	410	Anexo No 20	
	Equipo de Oficina	462	Anexo No 21	
	Equipo de Cómputo	450	Anexo No 22	
2	INVERSIÓN INTANGIBLES			1500
	Elaboración Proyecto Factibilidad	800	Anexo No 23	
	Gastos de Organización	500	Anexo No 24	
	Capacitación del Personal	200	Anexo No 25	
3	CAPITAL DE TRABAJO			1952,03
	Materia Prima	379,25	Anexo No 26	
	Mano de Obra	758,42	Anexo No 27	
	Gastos de Fabricación	79,77	Anexo No 28	
	Gastos Administrativos y Generales	514,9	Anexo No 29	
	Gastos de Venta	80	Anexo No 30	
	Gastos Financieros	127,19	Anexo No 31	
	Amortización	12,5	Anexo No 32	
4	INVERSIÓN TOTAL			13454,33

Fuente: Estudio de campo
 Elaborado: José Urbano y Rosa Urbano

INVERSIÓN TOTAL.- Son los recursos que se necesitan para la implementación del proyecto el monto asciende a 13.454,33 dólares y se clasifican en:

- Inversión fija o activos fijos
- Inversión intangible
- Capital de trabajo

Inversión Fija.- Se refiere a todos los bienes muebles e inmuebles que posee la empresa los cuales están sujetos a la depreciación y cuyo valor asciende a 10.002,30 dólares.

Inversión Intangible.- Es aquella que se realiza antes de la implementación del proyecto considerada también otros activos, los cuales constituyen los estudios y gastos de la organización, etc; y asciende a 1.500,0 dólares.

Capital de Trabajo.- Es el dinero en efectivo que se requiere para iniciar las actividades de la microempresa durante un ciclo de producción, para el proyecto se considera una semana en algunos rubros y en un mes para otros rubros, cuyo valor asciende a 1.952,03dólares.

El financiamiento para este proyecto se lo va a realizar con capital propio por parte de los socios y crédito bancario de acuerdo a una línea preferencial para Turismo y se detalla a continuación:

FUENTES	INVERSIÓN FIJA E INTANGIBLE	%	CAPITAL DE TRABAJO	%	TOTAL	%
Aporte Propio	7013,4	52,1	1952	14,51	8965,4	66,64
Préstamo	4488,9	33,4	0,00	0,00	4488,9	33,36
TOTAL	11502,3	85,5	1952	14,51	13454,3	100,0

3.4.3 FINANCIAMIENTO POR PARTIDAS

CUADRO N° 34

CONCEPTO INVERSIONES FIJAS	TOTAL INVERSIÓN	PROPIETARIO	CRÉDITO BANCARIO
Terreno	2900	2900	0
Construcciones	3366,9	1010,07	2356,83
Maquinaria	1545	772,5	772,5
Equipo de Cocina	340	170	170
Menaje	528,4	264,2	264,2
Muebles y Enseres	410	123	287
Equipo de Oficina	462	138,6	323,4
Equipo de Computo	450	135	315
Inversiones Fijas Intangibles	1500	1500	
CAPITAL DE TRABAJO			
Materia Prima	379,25	379,25	0
Mano de Obra	758,42	758,42	0
Gastos de Fabricación	79,77	79,77	0
Gastos Administrativos y Gles	514,9	514,9	0
Gastos de Venta	80	80	0
Gastos Financieros	127,19	127,19	0
Amortización	12,5	12,5	
TOTAL	13454,33	8965,4	4488,93
PARTICIPACIÓN		66,64 %	33,36 %

De acuerdo al Cuadro de Financiamiento, del Total de la Inversión que contiene la Inversión en Activos Fijos y Capital de Trabajo totalizan US\$ 13.454,33 dólares, de los cuales los socios aportarán con recursos propios 8.965,40 dólares que

corresponden al 66,64% del total y la diferencia esto es de US\$ 4488,93 dólares que corresponden al 33,36% del total serán obtenidos a través de un crédito en una de las instituciones financieras de la localidad y línea de crédito preferencial.

CUADRO N° 35

TABLA DE AMORTIZACIÓN DE LA DEUDA

No	CAPITAL	INTERÉS	PAGO ANUAL	SALDO
0	897,79	628,5	1526,2	4488,93
1	897,79	502,8	1400,5	3591,14
2	897,79	377,1	1274,9	2693,36
3	897,79	251,4	1149,2	1795,57
4	897,79	125,7	1023,5	897,79
5	4488,93	1885,4	6374,3	

PAGO ANUAL / 12 = 1526,2/ 12 = 127,19

Empleando la fórmula para el cálculo de interés por cuotas variables y de acuerdo a la tasa de interés que cobran actualmente los bancos, el financiamiento está calculado a 5 años, con lo que las cuotas anuales son variables correspondiendo al pago total que resulta de la suma del Capital más el Interés cuyas cuotas totalizan en los 5 años 6.374,30 dólares; la cuota para el capital de trabajo mensualmente es de 127,19 dólares; en los que se incluye el interés y la amortización de la deuda que se contrata en el Banco.

3.4.4 ESTRUCTURA DE COSTOS

CUADRO N° 36

ESTRUCTURA DE COSTOS				
	DESCRIPCIÓN	FIJO	VARIABLE	TOTAL
1	COSTO DE PRODUCCIÓN			14759,32
	Costos Directos			
	Materia Prima		4551	
	Mano de Obra Directa		9101,04	
	Costos Indirectos			
	Materia Prima Indirecta		345,6	
	Depreciación	479,68		
	Movilización y Transporte		108	
	Mantenimiento		24	
	Amortización	150		
2	COSTOS DE ADMINISTRACIÓN			6178,76
	Sueldos y Salarios	5536,64		
	Útiles de Aseo		121,8	
	Papelería		150,84	
	Servicios Básicos		156	
	Depreciaciones Equ. Of.	213,48		
3	COSTOS DE VENTA			460
	Promoción y Publicidad	460		
4	COSTO FINANCIERO			
	Intereses	1526,24		1526,24
	COSTO TOTAL	8.366,04	14.558,28	22924,32

Los Costos Variables, que se incurren durante el proceso de producción y varían de acuerdo al volumen, así tenemos: materia prima, servicios básicos, útiles de oficina, etc.

En el cuadro anterior se detalla la estructura de Costos Fijos y Variables del Proyecto comprendidos para un año.

3.4.5 DETERMINACIÓN DE LOS INGRESOS

Para obtener los ingresos debemos considerar el tiempo que utilizará la microempresa con sus Departamentos y personal calificado así como su capacidad instalada, laborando los fines de semana y a un precio de venta unitario, lo siguiente:

RUBROS	PRECIO VENTA	SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	ANUAL	TOTAL INGRESOS
Papas con cuy	6	20	150	1.800	10.800
Mote con fritada	3,5	20	85	1.020	3.570
Seco y Caldo de gallina criolla.	3,5	10	44	520	1.848
Choclos, habas, queso	3,5	20	70	840	2.940
Llapingachos con chorizo	3,5	20	30	360	1.260
Humas, Chigüiles, Tamales	2	10	25	300	600
SUBTOTAL MES		100	404	4.840	21.018
SUBTOTAL AÑO					

OTROS INGRESOS

Colas	970	387,84
Aguas	970	484,8
Jugos	970	1454,4
Cerveza	1.454	1818
SUBTOTAL		4145,04
TOTAL		25163,04

3.4.6 PUNTO DE EQUILIBRIO

PE =	$\frac{C F}{Y}$
1 -	$\frac{C V}{Y}$

PE =	$\frac{\text{COSTOS FIJOS}}{\text{INGRESOS TOTALES}}$
1 -	$\frac{\text{COSTOS VARIABLES}}{\text{INGRESOS TOTALES}}$

=	8366,04
1 -	14558,28
	25163,04
=	8366,04
1 -	0,578558076
=	8366,04
	0,421441924
=	19850,98

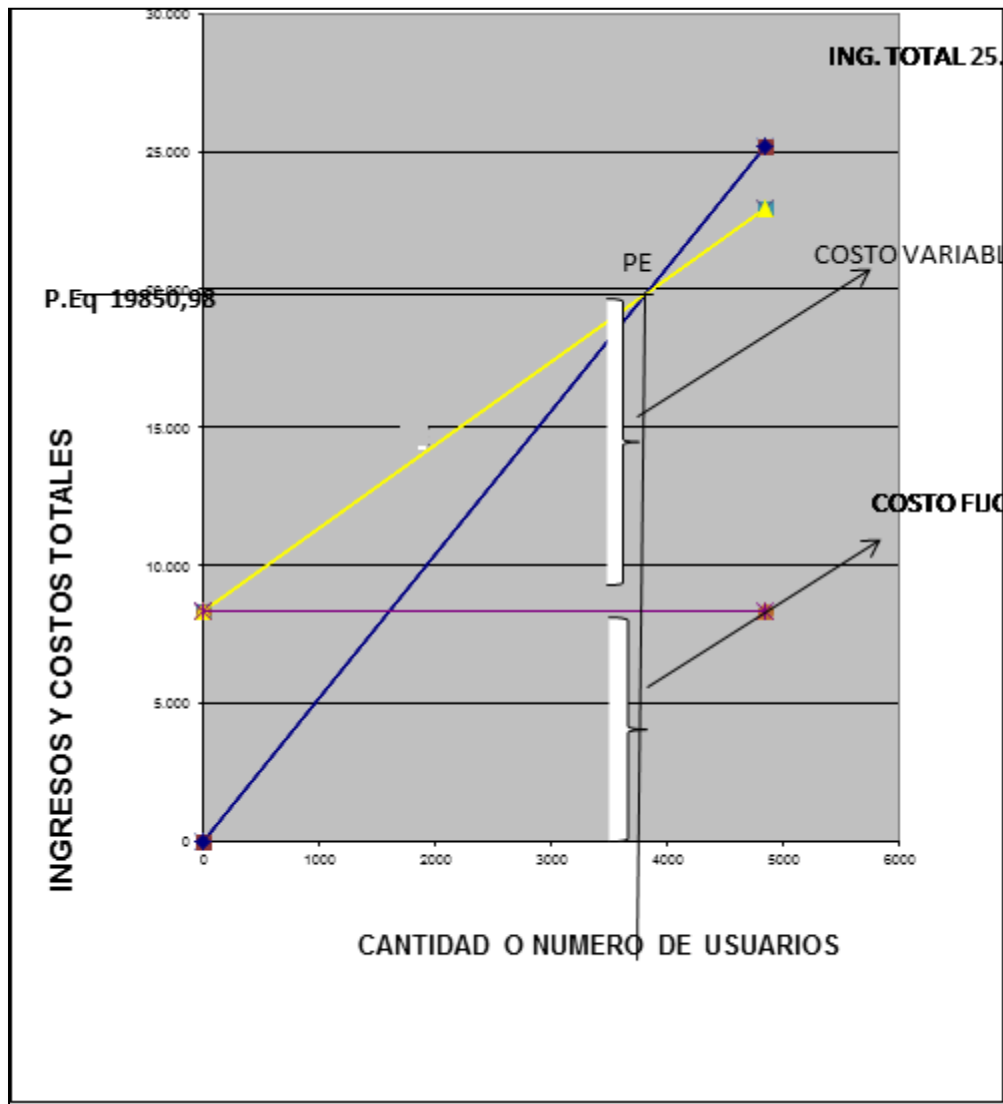
Para determinar el punto de equilibrio se ha estudiado las relaciones entre los costos fijos, costos variables y los ingresos, de acuerdo al cálculo del Punto de Equilibrio, para superar todos los gastos no se puede vender menos de 19.850,98 dólares lo que quiere decir con este rubro no ganamos ni perdemos.

En el punto de equilibrio de un negocio, las ventas son iguales a los costos y gastos, por lo que al aumentar el nivel de ventas se obtiene utilidad y al bajar las ventas se produce pérdida; por lo tanto el punto de equilibrio es el nivel de ventas que esta debe alcanzar en un determinado periodo para no obtener ni pérdidas ni ganancias

Para tener concordancia con el cálculo numérico del punto de equilibrio, en el gráfico anterior se demuestra que el ingreso total es de 25.163,04 dólares, el Costo Fijo es de 8.366,04 dólares y el Costo Variable es de 14.558,04 dólares totalizando el Costo en 22.924,32 dólares y el punto de equilibrio es de 19.850,98 dólares.

GRÁFICO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO

CANTIDADES PRODUCIDAS		4848
INGRESOS TOTALES		25.163,04
COSTO VARIABLE		14.558,04
COSTO FIJO		8366,04
COSTO TOTAL		22.924,32



3.4.7 ESTADO DE RESULTADOS

El Estado de Resultados se estructura en base de los Ingresos por la venta de los productos que se brindará a los clientes, a los cuales se le resta todos los costos de producción donde se incluye materia prima, mano de obra y gastos de fabricación, para seguidamente anotar los gastos administrativos, de venta, financieros y los impuestos que por Ley se deben cancelar a los trabajadores y al Estado.

El Estado de Resultados para el Primer Año, se anota a continuación, así:

ESTADO DE RESULTADOS

PRIMER AÑO

		VALOR	AÑO 1	%
	CONCEPTO /AÑOS			
	INGRESOS		25163,04	100
-	COSTOS		23274,32	92,5
-	Costo de Producción	14609,32		58,1
-	Costos Administrativos	6178,76		24,6
-	Costos de Ventas	960		3,8
-	Costos Financieros	1526,2		6,1
=	UTILIDAD EN OPERACIÓN		1889	7,5
-	Participación (15%) Trabajadores		283,3	1,1
=	Utilidad antes de Imp. a la Renta		1605,4	6,4
-	Impuesto a la Renta		369,2	1,5
=	UTILIDAD NETA		1236,2	4,9

Cancelando todos los gastos e impuestos se obtendrá una utilidad de US\$ 1.236,2 dólares que corresponden al 4,9% en relación al ingreso total y que pasará a ser patrimonio de la institución; los costos de mayor incidencia son los de producción con el 58,1%, Administrativos con el 24,6 %, el Financiero con el 6,1 % y de ventas con el 3,8 %.

El Impuesto a la Renta se calcula considerando disposiciones de carácter legal, así para el año 2012, el porcentaje es del 23 %.

3.4.8 ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA

ACTIVOS			PASIVOS	
Activos Corriente		4390,5	Pasivo Corriente	
Caja	2090,5		Ctas x Pagar	116,7
Bancos	1500			
Ctas x Cobrar			Pasivo Largo Plazo	
Dtos x Cobrar			Dtos x Pagar	4731,3
Inventarios	800			
Activos Fijos			PATRIMONIO	
Terreno	2900			
Construcciones	3366,9			
Maquinaria	1545	9309,1	Capital	8965,4
Equipo de Cocina	340		Utilidad Ejercicio	1236,2
Menaje	528,4			
Muebles y Enseres	410			
Equipo de Oficina	462			
Equipo de Computo	450			
Depreciación	-693,16			
Activos Diferidos	1350	1350		
TOTAL	15049,61		TOTAL	15049,61

El Balance General o Estado de Situación Financiera al Primer Año, nos demuestra la situación económica financiera en que se encontrará la Empresa al 31 de diciembre del primer año, luego de un año de funcionamiento, el Activo Corriente es de 4.390,5 dólares en el que se incluye Caja, Bancos y la cuenta de Inventario de Mercadería; el Activo Fijo de 9.309,1 dólares y Otros Activos de 1.350 dólares; lo que da un Activo Total de 15.049,61 dólares.

En tanto que el Pasivo de Corto Plazo es de 116,7 dólares, el Pasivo de Largo Plazo de 4731,3 dólares; dentro de Patrimonio se encuentra el Capital Propio que es de 8.965,4 y la Utilidad del Ejercicio es de 1.236,2 dólares, sumados entre el Pasivo y el Patrimonio se igualan al Activo Total.

Según el Estado de Situación se mantiene una cantidad considerable en los pasivos por el crédito solicitado para el desarrollo normal de las actividades, sin embargo con los resultados económicos, los propietarios plantearían el pago de estas obligaciones a corto plazo.

3.4.9 FLUJO DE FONDOS DE EFECTIVO

El flujo de fondos es muy importante para la evaluación del proyecto considerando que es para cinco años, en él se detalla la Inversión Inicial distribuida en Activos Fijos Tangibles, Intangibles y Capital de Trabajo, la proyección se la ha realizado de acuerdo al incremento en la producción y venta del producto para cada año y se detalla a continuación.

El flujo de fondos es importante para la evaluación de proyectos, estimándose para 5 años la vida útil del proyecto; de allí que con una inversión al año cero (0) de US\$ 13.454,30 dólares, distribuido en Inversiones Fijas Tangibles, Intangibles, Capital de Trabajo e Imprevistos; el Flujo Neto de Caja al Año 1 es de US\$. 2.079,3 dólares.

Para el flujo de fondos, se aplica disposiciones de carácter legal en lo referente al porcentaje del pago de impuesto a la renta así:

AÑO	PORCENTAJE
2012	23 %
2013	22 %
2014	22%
2015	22%
2016	22%

FLUJO DE FONDOS DE EFECTIVO

AÑO 2011- 2015

	RUBROS /AÑOS		2011	2012	2013	2014	2015
	Ingresos	0	25163,04	27679,344	30447,278	33492	36841,2
+	Fondo de Salvamento						3513,31
							40354,51
			23274,32	23885,37	24523,14	25188,63	25882,89
-	Costos de Producción		14609,32	15193,7	15801,4	16433,5	17090,8
-	Costos Administrativos		6178,76	6302,3	6428,4	6556,9	6688,1
-	Costos de Ventas		960	988,8	1018,5	1049	1080,5
-	Costos Financieros		1526,24	1400,55	1274,86	1149,17	1023,48
=	Utilidad Operacional		1888,72	3794	5924,1	8303,4	14471,6
-	Participación (15%) Trabajadores		283,3	569,1	888,6	1245,5	2170,7
=	Utilidad antes del Imp. A la Renta		1605,4	3224,9	5035,5	7057,9	12300,9
-	Impuesto a la Renta		369,2	709,5	1107,8	1552,7	2460,2
=	Utilidad Neta Ejercicio		1236,2	2515,4	3927,7	5505,1	9840,7
+	Depreciaciones		693,2	693,2	693,2	693,2	693,2
+	Amortizaciones		150	150	150	150	150
	INVERSIONES						
-	Fija	10002,3					
-	Intangible	1500					
-	Capital de Trabajo	1952					
	Recuperación capital de Trabajo						1952
	Flujo Neto de Efectivo	- 13454,3	2079,3	3358,6	4770,9	6348,3	12635,9

CAPITULO IV

CAPÍTULO IV

4. EVALUACIÓN FINANCIERA

La evaluación financiera es parte esencial del proyecto y determina cuán factible es de ejecutarlo posteriormente, pues con los indicadores obtenidos a través de las razones financieras que es una relación entre dos cantidades numéricas de los estados financieros.

Para determinar si la microempresa obtiene una rentabilidad adecuada, se debe analizar el estado de resultados y el balance general con lo que determinaremos los valores de activos, pasivos, patrimonio, ingresos y gastos.

Además se debe recurrir y analizar la información contable en base de técnicas como el Valor Actual Neto, la Tasa Interna de Retorno y los índices financieros para actualizar los valores futuros a valores presentes, así:

4.1 TASA DE RENDIMIENTO MÍNIMA ACEPTABLE

TREMA = Tasa de Interés+ Tasa de Inflación +Premio

$$\text{TREMA} = 8 \% + 4,5 \% + 5 = 17,5$$

CÁLCULO DEL VAN

VAN =	INVERSIÓN	F1 +	F2 +	F3 +	F4 +	F5
		(1+i)1	(1+i)2	(1+i)3	(1+i)4	(1+i)5
VAN =	-13454,3	2079,3	3358,6	4770,9	6348,3	12635,9
		(1+0,175)1	(1+0,175)2	(1+0,175)3	(1+0,175)4	(1+0,175)5
VAN =	-13454,3	2079,3	3358,6	4770,9	6348,3	12635,9
		1,175	1,380625	1,62223438	1,90612539	2,23969733
VAN =	-13454,3	1769,6	2432,6	2940,9	3330,5	5641,8
VAN =	2661,13					

VAN= - Inversión Inicial + Sumatoria FNE, actualizado.

VALOR ACTUAL NETO POSITIVO

Mide la rentabilidad del proyecto en valores monetarios que exceden a la rentabilidad deseada (23%), después de recuperar toda la inversión. El VAN no es otra cosa que el flujo neto de fondos en el período de evaluación en dinero de hoy.

El VAN se calcula encontrando la sumatoria de los valores actualizados a una tasa de descuento TREMA, restados de la inversión inicial.

Fórmula

VAN =	Inversión	F1	+	F2	+	F3	+	F4	+	F5
		(1+i)1		(1+i)2		(1+i)3		(1+i)4		(1+i)5
VAN =	-13454,3	2079,3		3358,6		4770,9		6348,3		12635,9
		(1+0,23)1		(1+0,23)2		(1+0,23)3		(1+0,23)4		(1+0,23)5
VAN =										
	-13454,3	2079,3		3358,6		4770,9		6348,3		12635,9
		1,23		1,5129		1,860867		2,28886641		2,81530568
VAN =										
	-13454,3	1690,5		2219,9		2563,8		2773,6		4488,3
VAN =										
	281,76									

Esto significa que luego de entregar el 23% de rentabilidad el proyecto nos arroja un valor adicional equivalente a 281,76 dólares.

4.2 TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)

La TIR es la tasa de rendimiento total del proyecto, es decir que se va a calcular en términos de tasas el valor del VAN.

La TIR es aquella tasa que se hace al VAN igual a 0, para lo cual se calcula un valor actual positivo y uno negativo, ambos cercanos a cero.

Para calcular se debe obtener un valor neto negativo y aplicar la fórmula. Obtendremos un VAN negativo, para lo cual se eleva la tasa de descuento $I=26\%$.

VAN =	Inversión	F1 +	F2 +	F3 +	F4 +	F5
		$(1+i)^1$	$(1+i)^2$	$(1+i)^3$	$(1+i)^4$	$(1+i)^5$
VAN =	-13454,3	2079,3	3358,6	4770,9	6348,3	12635,9
		$(1+0,26)^1$	$(1+0,26)^2$	$(1+0,26)^3$	$(1+0,26)^4$	$(1+0,26)^5$
VAN =	-13454,3	2079,3	3358,6	4770,9	6348,3	12635,9
		1,26	1,5876	2,000376	2,52047376	3,17579694
VAN =	-13454,3	1650,3	2115,5	2385	2518,7	3978,8
VAN =	-806,08					

De esta manera estamos demostrando mediante los respectivos cálculos la aceptabilidad del proyecto al obtener dos valores netos actualizados, uno positivo y otro negativo sea al 23 o 26 %

El Valor Actual Neto VAN positivo y negativo se combina para por medio de la fórmula y cálculos de aproximaciones sucesivas, obtener la tasa interna de retorno TIR, por lo que al ser el rendimiento superior al requerimiento mínimo, es factible ejecutar el proyecto de inversión

El cálculo para determinar lo aseverado, lo podemos apreciar a continuación:

TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)

$$TIR = R1 + (R2 - R1) \frac{VAN1}{VAN1 - VAN2}$$

$$RI = \text{Tasa de descuento utilizada para calcular el VAN 1} = 23$$

$$R2 = \text{Tasa de descuento utilizada para calcular el VAN2} = 26$$

$$IR = R1 + (R2 - R1) \frac{VAN1}{VAN1 - VAN2}$$

$$TIR = 23 + (26 - 23) \frac{281,76}{281,76 - -806,087}$$

$$TIR = 23 + (3)0,259$$

$$TIR = 23 + 0,78$$

$$TIR = 23,78$$

TASA INTERNA DE RETORNO = 23,78 %

VAN =	Inversión	F1 +	F2 +	F3 +	F4 +	F5
		(1+i)1	(1+i)2	(1+i)3	(1+i)4	(1+i)5
VAN =	-13454,3	2079,3	3358,6	4770,9	6348,3	12635,9
		(1+0,2378)1	(1+0,2378)2	(1+0,2378)3	(1+0,2378)4	(1+0,2378)5
VAN =	-13454,3	2079,3	3358,6	4770,9	6348,3	12635,9
		1,2378	1,53214884	1,89649383	2,35	2,90571083
VAN =	-13454,3	1679,9	2192,1	2515,6	2704,3	4348,6
VAN =	- 13,84					

Se obtuvo dos resultados del Valor Actual Neto, el primero con un valor positivo del 23 % y el otro con un valor negativo del 26 % que permitieron aplicar la fórmula para calcular la Tasa Interna de Retorno (TIR), la misma que corresponde al 23,78 %.

Mediante el cálculo siguiente, demostramos que con una tasa interna de retorno del 23,78 %; el VAN debería ser cero, pero por el redondeo en decimales, el resultado es cercano a CERO, en nuestro caso (-13,84).

Mediante el cálculo que antecede, nos demuestra que el presente proyecto tiene una tasa interna de retorno del 23,78 %; que quiere decir que el proyecto tiene una aceptable rentabilidad para los inversionistas.

4.3 ÍNDICES FINANCIEROS

Las razones financiera que con más frecuencia se usan en esta categoría son:

PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN

PRI	Inversión	13454,3	
	Utilidad Promedio Anual	5838,6	2,318

El Período de Recuperación de la Inversión PRI mide en cuanto tiempo se recupera la inversión más el costo de capital involucrado, es decir se recuperará la inversión en 2 años, 3 meses y 18 días.

Índice de Solvencia	Activo Corriente	4390,5	
	Pasivo Corriente	116,7	37,62

Este indicador muestra que el negocio por cada dólar (1) que adeuda a corto plazo, se dispone de 34 dólares con 62 centavos en los activos corrientes, por lo que es muy elevado y muy bien lo puede destinar al pago de las deudas, adquirir maquinaria, materia prima, etc.

Prueba del Ácido	Activo Corriente- Inventario	3590,5	
	Pasivo Corriente	116,7	30,76

Esta razón nos indica que una vez restados los Inventarios del Activo Corriente, la microempresa dispone por cada dólar de deuda, 30 dólares con 76 centavos de dólar, lo que evidentemente demuestra que tenemos dinero en efectivo al que hay que darle un uso adecuado, sea cancelando las deudas, adquiriendo materia prima, maquinaria o cancelando la deuda de largo plazo.

Relación Activo Total	Ventas	25163,04	
	Activo	15049,6	1,67

Esta razón indica que cada dólar que está invertido en el Activo Total, ha generado 1 dólar con 67 centavos en Ventas.

Endeudamiento	Deuda Total	4848,0	
	Activo Total	15049,6	0,32

Se observa que por cada dólar invertido en los activos de la empresa, está financiado con 32 centavos de Deuda.

Apalancamiento	Activo Total	15049,6	
	Patrimonio	10201,6	1,48

Significa que por cada dólar invertido en la cuenta del Patrimonio ha generado 1 dólar con 48 centavos en Activos de la empresa.

Margen Neto en Ventas	Utilidad Neta	1236,2	
	Ventas	25163,04	0,05

Se observa que por cada dólar invertido en Ventas, se obtiene un 5 por ciento de Utilidad.

Rentabilidad de Patrimonio	Utilidad Neta	1236,2	
	Patrimonio	10201,6	0,12

Esto significa que por cada dólar invertido en el Patrimonio, se ha generado 12 centavos de dólar de Utilidad.

Rentabilidad del Activo	Utilidad Neta	25163,04	
	Activo	15049,6	1,67

Se demuestra que por cada dólar invertido en los Activos, han generado 1 dólar con 67 centavos de Utilidad.

RELACIÓN BENEFICIO COSTO

Define la rentabilidad del proyecto dividiendo los ingresos actualizados para los costos actualizados más la inversión, obteniendo el costo que representa la Inversión versus los ingresos.

INGRESOS ACTUALIZADOS

ING =	Inversión	ING1 +	ING2 +	ING3 +	ING4 +	ING5
		(1+i)1	(1+i)2	(1+i)3	(1+i)4	(1+i)5
ING =	-13454,3	25163	27679,3	30447,3	33492	40354,5
		(1+0,2378)1	(1+0,2378)2	(1+0,2378)3	(1+0,2378)4	(1+0,2378)5
ING =	-13454,3	25163	27679,3	30447,3	33492	40354,5
		1,2378	1,53214884	1,89649383	2,35	2,90571083
ING =	-13454,3	20328,8	18065,7	16054,5	14267,2	13888,0
ING =	69149,94	Ingresos	Actualizados			

COSTOS ACTUALIZADOS

COS =	Inversión	COS 1 +	COS2 +	COS3 +	COS 4 +	COS 5
		(1+i)1	(1+i)2	(1+i)3	(1+i)4	(1+i)5
COS =	-13454,3	23274,3	23885,4	24523,1	25188,6	25882,9
		(1+0,2378)1	(1+0,2378)2	(1+0,2378)3	(1+0,2378)4	(1+0,2378)5
COS =	-13454,3	23274,3	23885,4	24523,1	25188,6	25882,9
		1,2378	1,53214884	1,89649383	2,34748007	2,90571083
COS =	-13454,3	18803	15589,5	12930,8	10730,1	8907,6
COS =	53506,55	Costos	Actualizados			

La fórmula es:

RELACIÓN BENEFICIO COSTO	Ingresos Actualizados
	Costos Actualizados + Inversión
RBC =	69149,94
	66960,88
RBC=	1,033

Es decir que por cada dólar invertido en los costos, recibimos US\$ 1,033 de Ingresos Actualizados.

4.4 EVALUACIÓN SOCIAL

La implementación de la microempresa Restaurante de Comidas Típicas en el recinto Chaquishca vía a las Cochas en el cantón Guaranda, generará un impacto social en los pobladores de la ciudad que visitan el Complejo Turístico Las Cochas que consumirán cada uno de nuestros productos y que a su vez requeriremos de mano de obra local directa e indirecta.

El aspecto social del proyecto se mide también por los Sueldos y Remuneraciones que pagará, estimándose que el primer año cancelarán 14.921,0 dólares que representan el 59,30 % en relación a los Ingresos del primer año.

De la misma manera en lo referente a Impuestos, se pagarán por concepto de Impuesto a la Renta 652,6 dólares que representa en relación a los Ingresos el 2,6%

Definitivamente la implementación del Restaurante de Comidas Típicas en la vía al Complejo Turístico Las Cochas va a incidir en el medio, pues generará un desarrollo social y ser más dinámico al sector turístico y gastronómicamente y por ende a la competencia se lo volverá más competitivo.

La elaboración del proyecto de comidas típicas influirá en el medio pues los demandantes ya tendrán otra alternativa para salir de sus casas a servirse alimentos que se produzcan en la vía al complejo las Cochas y más bien generará una corriente de visitantes de la provincia quienes se desplazarán atraídos por la buena gastronomía lo que permitirá la recirculación de capitales en el medio.

La conformación de la microempresa legalmente influirá en el cantón pues se constituirá en un ejemplo para futuras inversiones y además porque los dos

jóvenes son emprendedores y estudiaron en la Universidad Estatal de Bolívar en la Carrera de Turismo y Hotelería.

EVALUACIÓN AMBIENTAL

La evaluación ambiental consiste en realizar un examen minucioso del grado de afectación que va a producir en el desarrollo del proyecto y su relación con el medio ambiente, así:

El proyecto utilizará como materia prima productos naturales y otros procesados, por lo que es necesario clasificar los desechos en:

- Orgánicos,
- Inorgánicos,
- Vidrio; y,
- Metal.

Estos productos serán clasificados por el personal y en el caso de los orgánicos se entregarán a los pobladores de la localidad para que los procesen como abono para los cultivos y otros para alimentar a los animales caseros.

En lo referente al vidrio y metal serán enviados al centro de reciclaje para su posterior envío a las empresas procesadoras.

CONCLUSIONES

Al realizar las encuestas, la mayoría de los encuestados manifestaron que es necesario implementar un Restaurante ya que en el sector no existe un local adecuado que brinden comidas típicas en un solo lugar.

Los lugares que ofrecen estos platos típicos son inadecuados, no poseen infraestructura propia para brindar una buena atención al cliente, no tienen variedad de comidas típicas y las condiciones de salud son deficientes.

Al realizar el análisis financiero del proyecto, hemos obtenido como resultado que la inversión está debidamente garantizada y la rentabilidad a obtener es satisfactoria con respecto a los beneficios que ofrecen las instituciones financieras si nuestro dinero lo depositamos en ellas.

RECOMENDACIONES.

En vista de que el proyecto arroja resultados positivos para invertir, pues en la actualidad no existen locales de alimentación en la zona de estudio y que ofrezcan los productos que se hacen referencia en el proyecto.

El proyecto aportará socialmente a la ciudad de Guaranda, parroquia de Guanujo y sector de las Cochas, brindando un servicio de gastronomía al gusto del paladar exigente de los visitantes, con una adecuada atención al cliente, con una variedad de platos típicos, contando para ello con infraestructura que es de nuestros padres.

Es recomendable la implementación del restaurante considerando que los resultados son satisfactorios.

COSTOS DE PRODUCCIÓN
ANUAL

ANEXO N° 1
MATERIA PRIMA DIRECTA

No	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	P/U	VALOR TOTAL
20	Cuy	u	6	120
5	Gallina	u	8	40
10	Carne de chanco	lbs	1,5	15
1	Papas	qq	10	10
0,5	Arroz	qq	35	17,5
1	Choclos	qq	8	8
10	Haba	lbs	0,5	5
6	Queso	u	2	12
1	Café	frasco	1	1
20	Mote	lbs	0,5	10
20	Huevos	u	0,09	1,8
4	Maní	funda	0,5	2
4	Tomate Riñon	lbs	1	4
4	Cebolla paiteña	lbs	1	4
8	Lechuga	u	0,5	4
10	Ajo	libras	0,3	3
10	Pimiento	lbs	0,3	3
10	Zanahoria	lbs	0,3	3
4	Tomate de árbol	funda	1	4
4	Mora	lbs	0,8	3,2
4	Piña	u	0,5	2
4	Melón	u	0,5	2
SUBTOTAL				274,5

No	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
3	Agua	Jabas	2,5	7,5
5	Cerveza (Club)	Jabas	7	35
5	Colas	Jabas (personal)	5,25	26,25
10	Colas	Jabas (mediana)	3,6	36
Subtotal				104,75
Total Semana				379,25
TOTAL ANUAL				4551

ANEXO N° 2

MANO DE OBRA DIRECTA

No	CARGO	SUELDO	APORTE IESS	10 3ro	10 4to	FONDOS RESERVA	VACACIONES	TOTAL MES	TOTAL ANUAL
1	Cocinero ½ tiempo	180	19,53	18	18	18	9	262,53	
1	Mesero ½ Tiempo	180	19,53	18	18	18	9	262,53	
1	Ayudante de cocina ½ tiempo	160	17,36	16	16	16	8	233,36	
	SUBTOTAL	520	56,42	52	52	52	26	758,42	
	TOTAL							758,42	9101,04

ANEXO N° 3

MATERIA PRIMA INDIRECTA

CANT	UNIDAD MEDIDA	PRODUCTO	V. UNI	V. TOTAL
6	Litro	Aceite	1	6
1	Litro	Achiote	1	1
2	Fundas	Sal	1,2	2,4
1	Libras	Mantequilla	0,6	0,6
1	Frasco	Mostaza	5	5
1	Sobres	Curry	1,2	1,2
120	m3	Agua	0,02	2,4
6	Tanque	Gas	1,7	10,2
	SUBTOTAL			28,8
	TOTAL ANUAL			345,6

ANEXO N° 4

DEPRECIACIONES

BIENES	VALOR LIBROS	VALOR RESIDUAL 10 % VLib	VALOR A DEPRECIAR	AÑOS DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL
Adecuaciones	3.367	336,69	3030,21	20	151,51
Maquinaria	1.545,00	154,5	1.390,50	10	139,05
Equipo de Cocina	340,00	34	306	10	30,60
Menaje	528,40	52,84	475,56	3	158,52
TOTAL	5.780	578	5202,27		479,68

D = Valor del Activo – Valor Residual
No. de Años

DEPRECIACIÓN = DEPRECIACIÓN ANUAL/ 12

ANEXO N° 5

MOVILIZACIÓN Y TRANSPORTE

DENOMINACIÓN	DÍAS PROMEDIO	PRECIO POR DÍA	VALOR MENSUAL
Alquiler de Camioneta para Compras de Materia Prima	3	3	9
TOTAL ANUAL			108

ANEXO N° 6

MANTENIMIENTO

DENOMINACIÓN	DÍAS PROMEDIO	PRECIO POR DÍA	VALOR MENSUAL
Reparación Maquinaria y Equipo	1	2	2
SUBTOTAL			2,0
TOTAL ANUAL			24,0

ANEXO N° 7

AMORTIZACIÓN

CONCEPTO	VALOR LIBROS	AMORTIZACIÓN	
		ANUAL	MES
Elaboración Proyecto Factibilidad	800	80	6,67
Gastos de Organización	500	50	4,17
Capacitación del Personal	200	20	1,67
TOTAL	1500	150	12,5

FORMULAS

AMORTIZACIÓN ANUAL

V Libros/10 (Años)

AMORTIZACIÓN MES

Amortz Anual/12 (Mes)

COSTOS DE ADMINISTRACIÓN
ANUAL

ANEXO N° 8**SUELDOS**

No	CARGO	SUELDO BÁSICO UNIFICADO	APORTE IESS	DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	FONDOS RESERVA	VACACIONES	TOTAL A PAGAR
1	Administrador	320	34,72	32	26,66	32	16	461,39
	SUBTOTAL		34,72	32	26,7	32	16	461,38
	TOTAL							5536,64

ANEXO N° 9**ÚTILES DE ASEO**

CONCEPTO	NUMERO	V/Unitario	V/Total
Jabón	3	0,5	1,5
Papel Higiénico	12	0,2	2,4
Escobas y Otros	1	1,25	1,25
Ambientales	2	1,5	3
Toallas pequeñas	4	0,5	2
TOTAL MES			10,15
TOTAL ANUAL			121,8

ANEXO N° 10**PAPELERÍA**

CONCEPTO	NUMERO	V/Unitario	V/Total
Hojas	1	4	4
Lápices	2	0,17	0,34
Lapiceros	2	0,5	1
Borradores	1	0,08	0,08
Resaltadores	1	0,6	0,6
Carpetas	2	0,5	1
Cintas	1	1	1
Goma	1	0,6	0,6
Tijeras	1	0,45	0,45
Grapadoras	1	0,5	0,5
Perforadoras	1	3	3
TOTAL MES			12,57
TOTAL ANUAL			150,84

ANEXO N° 11
SERVICIOS BÁSICOS

DETALLE	VALOR MES	COSTO ANUAL
Teléfono	5	60
Energía Eléctrica	8	96
SUBTOTAL	13	
TOTAL ANUAL		156

ANEXO N° 12
DEPRECIACIONES ADMINISTRATIVAS

BIENES	VALOR LIBROS	VALOR RESIDUAL 10 % VLib	VALOR A DEPRECIAR	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MES
Muebles y Enseres	410,00	41	369,00	36,90	3,08
Equipo de Computo	450,00	45	405,00	135,00	11,25
Equipo de Oficina	462,00	46,2	415,80	41,58	3,47
TOTAL	1322,00	132,2	1189,8	213,48	17,79

GASTOS DE VENTA
ANUAL

ANEXO N° 13
PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD

DETALLE	NÚMERO	DÍAS	VALOR	VALOR/ MES	VALOR / AÑO
Radio	1	30	1	30	360
Gigantografía	1		50	50	100
SUBTOTAL				80	
TOTAL ANUAL					460

**GASTOS FINANCIEROS
ANUALES**

ANEXO N° 14

INTERESES TABLA DE PAGOS

CÁLCULO PRÉSTAMO		
Fecha de Contratación		
Monto	4488,9	
Tasa de Interés	14	%
Plazo	5	Años
Cuotas Variables		
Cuota de Capital	897,78	

PERIODO	CAPITAL	INTERÉS	PAGO TOTAL	SALDO
0				
1	897,79	628,5	1526,2	4488,93
2	897,79	502,8	1400,5	3591,14
3	897,79	377,1	1274,9	2693,36
4	897,79	251,4	1149,2	1795,57
5	897,79	125,7	1023,5	897,79
TOTAL	4488,93	1885,4	6374,3	

INVERSIÓN TOTAL

ANEXO N° 15**TERRENO**

CONCEPTO	COSTO UNITARIO	m2	VALOR TOTAL
Terreno	20	145,00	2.900

ANEXO N° 16**ADECUACIONES**

No	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Cemento	Unidad	80	6,6	528
2	Lastre	Unidad	2	80	160
3	Piedra Bola	Unidad	1	50	50
4	Tablas	Unidad	50	2	100
11	Duratecho	Unidad	1	800,00	800
13	Alambre Negro	Unidad	15	0,9	13,5
15	Clavos 2 1/2'	Unidad	1	12	12
16	Clavos 3'	Unidad	1	12	12
17	Cable	Unidad	100	0,3	30
18	Focos	Unidad	50	0,5	25
19	Boquillas	Unidad	4	0,5	2
20	Tomacorrientes	Unidad	4	1	4
21	Interruptores	Unidad	4	1	4
22	Tubos PVC de 4'	Unidad	5	3	15
23	Estacas	Unidad	10	0,14	1,4
24	Listones	Unidad	10	1	10
27	Mano de Obra	Unidad	500	4	1600
	TOTAL				3.366,90

ANEXO N° 17
MAQUINARIA

No	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Cocina Industrial	Unidades	1	480	480
2	Refrigeradora	Unidades	1	700	700
3	Cafetera	Unidades	1	80	80
4	Batidora	Unidades	1	45	45
5	Licadora	Unidades	1	90	90
6	Asadero	Unidades	1	40	40
7	Micro ondas	Unidades	1	80	80
6	Extractor de Jugo	Unidades	1	30	30
7	TOTAL				1.545,00

ANEXO N° 18
EQUIPO DE COCINA

No	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Ollas Grandes	Unidad	1	40	40
2	Ollas Medianas	Unidad	2	20	40
3	Juego de Cuchillos	Unidad	1	20	20
4	Juego de Cubiertos	Unidad	2	25	50
5	Vajillas	Unidad	2	40	80
6	Juego de Espumaderas	Unidad	1	5	5
7	Juego de Coladores	Unidad	1	8	8
8	Juego de Sartenes	Unidad	1	10	10
9	Juego de Pailas Pequeñas	Unidad	1	40	40
10	Juego de Cucharones	Unidad	1	5	5
11	Cucharas de Palo	Unidad	1	5	5
12	Juego de Reposteros	Unidad	1	5	5
13	Ceniceros	Unidad	6	1	6
14	Hieleras	Unidad	1	6	6
15	Cocteleras	Unidad	1	10	10
16	Bandejas	Unidad	1	10	10,00
	TOTAL				340

ANEXO N° 19**MENAJE****VAJILLA**

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
40	Plato Sopero	Unidad	1,20	48
40	Plato Llano	Unidad	1,20	48
40	Plato Tendido	Unidad	1,20	48
6	Tazones	Unidad	5	30
40	Juegos de Tazas de Café	Unidad	1,20	48
4	Azucareras	Unidades	3	12
1	Paila	Unidades	80	80
SUBTOTAL				314,00

CUBERTERÍA

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
40	Cuchara Sopera.	Unidad	0,75	30
40	Tenedor de Mesa.	Unidad	0,75	30
40	Cuchillo de Mesa	Unidad	0,75	30
40	Cucharitas	Unidad	0,75	30
3	Tenazas de carne	Unidad	2	6
SUBTOTAL				126

CRISTALERÍA

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
40	Vasos de Agua	Unidad	0,75	30
40	Vasos Cerveceros	Unidad	0,96	38,4
SUBTOTAL				68,4

MANTELERÍA

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
7	Manteles	Unidades	1,43	10
7	Cubre Manteles	Unidades	0,70	5
40	Servilletas	Unidades	0,13	5
SUBTOTAL				20
TOTAL				528,40

ANEXO N° 20

MUEBLES Y ENSERES

No	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Mesas	Unidad	7	21,42	150
2	Sillas	Unidad	40	3	120
3	Escritorios	Unidad	1	60	60
4	Archivador	Unidad	1	80	80
	TOTAL				410,00

ANEXO N° 21

EQUIPO DE OFICINA

No	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Sumadora	Unidades	1	25	25
2	Televisión	Unidades	1	300	300
3	Mini componente	Unidades	1	80	80
4	Reloj	Unidad	2	3,5	7
5	Dispensador	Unidad	2	25	50
	TOTAL				462,00

ANEXO N° 22
EQUIPO DE CÓMPUTO

No	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Computadora	Unidad	1	450	450
	TOTAL				450,00

ANEXO N° 23
ELABORACIÓN DEL PROYECTO DE FACTIBILIDAD

No	CONCEPTO/ESTUDIO	VALOR/.UNITARIO.	VALOR /TOTAL
1	Mercado	200	200
2	Técnico	200	200
3	Financiero	200	200
4	Evaluaciones	200	200
	TOTAL		800

ANEXO N° 24
GASTOS DE ORGANIZACIÓN

No.	CONCEPTO	VALOR /UNITARIO.	VALOR /TOTAL
1	Permisos Legales	500	500
	TOTAL		500

ANEXO N° 25
CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

No	CONCEPTO	VALOR/UNITARIO.	VALOR /TOTAL
1	Cursos de Organización	200	200
	TOTAL		200

**CAPITAL DE TRABAJO
PARA UN MES**

ANEXO N° 26

MATERIA PRIMA DIRECTA

No	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	P/U	VALOR TOTAL
20	Cuy	u	6	120
5	Gallina	u	8	40
10	Carne de chanco	lbs	1,5	15
1	Papas	qq	10	10
0,5	Arroz	qq	35	17,5
1	Choclos	qq	8	8
10	Haba	lbs	0,5	5
6	Queso	u	2	12
1	Café	frasco	1	1
20	Mote	lbs	0,5	10
20	Huevos	u	0,09	1,8
4	Maní	funda	0,5	2
4	Tomate riñón	lbs	1	4
4	Cebolla paiteña	lbs	1	4
8	Lechuga	u	0,5	4
10	Ajo	libras	0,3	3
10	Pimiento	lbs	0,3	3
10	Zanahoria	lbs	0,3	3
4	Tomate de árbol	funda	1	4
4	Mora	lbs	0,8	3,2
4	Piña	u	0,5	2
4	Melón	u	0,5	2
	SUBTOTAL			274,5

No	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
3	Agua	Jabas	2,5	7,5
5	Cerveza (Club)	Jabas	7	35
5	Colas	Jabas (personal)	5,25	26,25
10	Colas	Jabas(media)	3,6	36
	Subtotal			104,75
	Total Semana			379,25
	TOTAL ANUAL			4551

ANEXO N° 27

MANO DE OBRA DIRECTA

N o	CARGO	SUELDO	APORTE IESS	10 3ro	10 4to	FONDOS RESERVA	VACACIONES	TOTAL MES	TOTAL ANUAL
1	Cocinero ½ tiempo	180	19,53	18	18	18	9	262,53	
1	Mesero ½ Tiempo	180	19,53	18	18	18	9	262,53	
1	Ayudante de cocina ½ tiempo	160	17,36	16	16	16	8	233,36	
	SUBTOTAL	520	56,42	52	52	52	26	758,42	
	TOTAL							758,42	9101,04

ANEXO N° 28

**GASTOS DE FABRICACIÓN
MATERIA PRIMA INDIRECTA**

CANT.	UNIDAD MEDIDA	PRODUCTO	V. UNI	V. TOTAL
6	Litro	Aceite	1	6
1	Litro	Achiote	1	1
2	Fundas	Sal	1,2	2,4
1	Libras	Mantequilla	0,6	0,6
1	Frasco	Mostaza	5	5
1	Sobres	Curry	1,2	1,2
120	m3	Agua	0,02	2,4
6	Tanque	Gas	1,7	10,2
SUBTOTAL				28,8
TOTAL ANUAL				345,6

DEPRECIACIONES

BIENES	VALOR LIBROS	VALOR RESIDUAL 10 % VLib	VALOR A DEPRECIAR	AÑOS DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL
Adecuaciones	3.367	336,69	3030,21	20	151,51
Maquinaria	1.545,00	154,5	1.390,50	10	139,05
Equipo de Cocina	340,00	34	306	10	30,60
Menaje	528,40	52,84	475,56	3	158,52
TOTAL	5.780	578	5202,27		479,68

D= Valor del Activo – Valor Residual

No. de Años

DEPRECIACIÓN = DEPRECIACIÓN ANUAL/ 12

MOVILIZACIÓN Y TRANSPORTE

DENOMINACIÓN	DÍAS PROMEDIO	PRECIO POR DÍA	VALOR MENSUAL
Alquiler de Camioneta para Compras de Materia Prima	3	3	9
TOTAL ANUAL			108

MANTENIMIENTO

DENOMINACIÓN	DÍAS PROMEDIO	PRECIO POR DÍA	VALOR MENSUAL
Reparación Maquinaria y Equipo	1	2	2
SUBTOTAL			2,0
TOTAL ANUAL			24,0

ANEXO N° 29

GASTOS ADMINISTRATIVOS Y GENERALES

SUELDOS

No	CARGO	SUELDO BÁSICO UNIFICADO	APORTE IESS	DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	FONDOS RESERVA	VACACIONES	TOTAL A PAGAR
1	Administrador	320	34,72	32	26,66	32	16	461,39
	SUBTOTAL		34,72	32	26,7	32	16	461,38
	TOTAL							5536,64

ÚTILES DE ASEO

CONCEPTO	NUMERO	V/Unitario	V/Total
Jabón	3	0,5	1,5
Papel Higiénico	12	0,2	2,4
Escobas y Otros	1	1,25	1,25
Ambientales	2	1,5	3
Toallas pequeñas	4	0,5	2
TOTAL MES			10,15
TOTAL ANUAL			121,8

PAPELERÍA

CONCEPTO	NUMERO	V/Unitario	V/Total
Hojas	1	4	4
Lápices	2	0,17	0,34
Lapiceros	2	0,5	1
Borradores	1	0,08	0,08
Resaltadores	1	0,6	0,6
Carpetas	2	0,5	1
Cintas	1	1	1
Goma	1	0,6	0,6
Tijeras	1	0,45	0,45
Grapadoras	1	0,5	0,5
Perforadoras	1	3	3
TOTAL MES			12,57
TOTAL ANUAL			150,84

SERVICIOS BÁSICOS

DETALLE	VALOR MES	COSTO ANUAL
Teléfono	5	60
Energía Eléctrica	8	96
SUBTOTAL	13	
TOTAL ANUAL		156

DEPRECIACIONES ADMINISTRATIVAS

BIENES	VALOR LIBROS	VALOR RESIDUAL 10 % VLib	VALOR A DEPRECIAR	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MES
Muebles y Enseres	410,00	41	369,00	36,90	3,08
Equipo de Computo	450,00	45	405,00	135,00	11,25
Equipo de Oficina	462,00	46,2	415,80	41,58	3,47
TOTAL	1322,00	132,2	1189,8	213,48	17,79

ANEXO N° 30

**GASTOS DE VENTA
PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD**

DETALLE	NÚMERO	DÍAS	VALOR	VALOR/ MES	VALOR / AÑO
Radio	1	30	1	30	360
Gigantografía	1		50	50	100
SUBTOTAL				80	
TOTAL ANUAL					460

ANEXO N° 31

GASTOS FINANCIEROS

INTERESES

TABLA DE PAGOS

CALCULO PRÉSTAMO		
Fecha de Contratación		
Monto	4488,9	
Tasa de Interés	14	%
Plazo	5	Años
Cuotas Variables		
Cuota de Capital	897,78	

PERIODO	CAPITAL	INTERÉS	PAGO TOTAL	SALDO
0				
1	897,79	628,5	1526,2	4488,93
2	897,79	502,8	1400,5	3591,14
3	897,79	377,1	1274,9	2693,36
4	897,79	251,4	1149,2	1795,57
5	897,79	125,7	1023,5	897,79
TOTAL	4488,93	1885,4	6374,3	

DEPRECIACIÓN = DEPRECIACIÓN ANUAL/ 12

ANEXO N° 32

AMORTIZACIÓN

CONCEPTO	VALOR LIBROS	AMORTIZACIÓN	
		ANUAL	MES
Elaboración Proyecto Factibilidad	800	80	6,67
Gastos de Organización	500	50	4,17
Capacitación del Personal	200	20	1,67
TOTAL	1500	150	12,5

FORMULAS

AMORTIZACIÓN ANUAL

V Libros/10 (Años)

AMORTIZACIÓN MES

Amortz Anual/12 (Mes)

BIBLIOGRAFÍA

- ACHIG S, Lucas A. Metodología de la Investigación Social. Cuenca 2 da Edición.
- BACA URBINA Gabriel, Evaluación de Proyectos Editorial Mac Graw Hill, Tercera Edición. 1997
- BONELL, Ramón. Manuel de Empresas, Mercados y Finanzas. Edit. Limusa, España. 2009
- Corporación Financiera Nacional (CFN) Instructivo para Proyectos 2007
- Gerencia Regional
- DE LA TORRE, Francisco. Administración Hotelera 1ra Edición México
- LEIVA Z, Francisco. Investigación Científica. Quito 4ta Edición
- KOTLER Philip-ARMSTRONG Gary “Marketing” Décima Edición. Madrid. 2004
- Ministerio de Industrias y Competitividad Instructivo para Proyectos Gerencia Comercial 2008
- H. Gobierno de la Provincia Bolívar. Plan Estratégico de Desarrollo de la Provincia Bolívar 2004 – 2024
- SAPAG CHAIN Nassir – SAPAG CHAIN Reinaldo “Preparación y Evaluación de proyectos “ Quinta Edición México 2008.

ENLACES

- <http://www.educación.gov.ec/CNIE/> AMIE –Población y Vivienda. Obtenido el 15 de agosto de 2010
- <http://.mintur.gov.ec> MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR
- <http://plan.semplades.gov.ec/inicioPNBV> - Plan Nacional del Buen Vivir 2009 – 2013. Obtenido el 20 de octubre del 2010