



GASTRONOMÍA

Tesis previa para la obtención del título de Magíster en Gastronomía con Mención en
Gestión e Innovación

AUTOR: Vanessa Catalina Lizano
Saltos

TUTOR: Francisco Javier Mena
Galárraga

**“Plan de Negocios para el restaurante temático “LIMÓ Resto Bar
Terraza” en el cantón Ambato con innovación de platos populares”**

**Autorización por parte del autor para la consulta, reproducción parcial o total, y
publicación electrónica del trabajo de titulación**

Yo, Vanessa Catalina Lizano Saltos, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Plan de Negocios para el restaurante temático “LIMÓ Resto Bar Terraza” en el cantón Ambato con innovación de platos populares” como requisito para optar al grado de Magister en Gastronomía y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Internacional del Ecuador, para que con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UIDE).

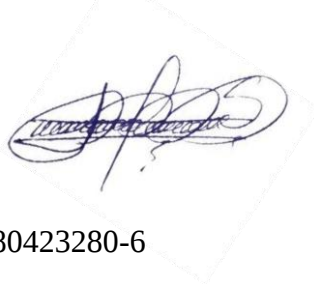
Los usuarios del RDI-UIDE podrán consultar el contenido de este trabajo en las redes de información del país y del exterior, con las cuales la Universidad tenga convenios. La Universidad Internacional del Ecuador no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

Del mismo modo, acepto que los Derechos de Autor, Morales y Patrimoniales, sobre esta obra, serán compartidos entre mi persona y la Universidad Internacional del Ecuador, y que no tramitaré la publicación de esta obra en ningún otro medio, sin autorización expresa de la misma. En caso de que exista el potencial de generación de beneficios económicos o patentes, producto de este trabajo, acepto que se deberán firmar convenios específicos adicionales, donde se acuerden los términos de adjudicación de dichos beneficios.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los 30 días del mes de septiembre de 2024, firmo conforme:

Autor: Vanessa Catalina Lizano Saltos

Firma:



Número de Cédula: 180423280-6

Dirección: Ambato – Velasco Ibarra #07

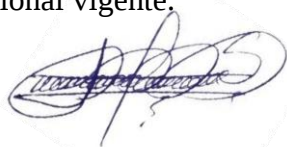
Teléfono: 0961128515

Correo electrónico: vanelizano2890@gmail.com

Declaración de originalidad

Yo, Vanessa Catalina Lizano Saltos declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentada para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

A través de la presente declaración cedo mis derechos de propiedad intelectual correspondientes a este trabajo, a la Escuela de Gastronomía de la Universidad Internacional del Ecuador, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente.



.....
Vanessa Catalina Lizano Saltos

Autor del proyecto de
investigación

Yo, Francisco Javier Mena Galárraga certifico que conozco al autor del presente trabajo de titulación que lo ha desarrollado bajo los preceptos de originalidad y autenticidad, tomando en consideración los lineamientos para su divulgación pública del contenido sin perjuicio a terceros.



Firmado electrónicamente por:
**FRANCISCO
JAVIER MENA
GALARRAGA**

.....
Francisco Javier Mena
Galárraga

Tutor del proyecto de
investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Plan de Negocios para el restaurante temático “LIMÓ Resto Bar Terraza” en el cantón Ambato con innovación de platos populares” presentado por Vanessa Catalina Lizano Saltos, para optar por el Título de Magister en Gastronomía

Certifico

Que dicho trabajo de investigación ha sido revisado en todas sus partes y considero que reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del Tribunal Examinador que se designe.

Quito, 30 de septiembre de 2024



Firmado electrónicamente por:
**FRANCISCO
JAVIER
MENA
GALÁRRAGA**

.....

Francisco Javier Mena
Galárraga Tutor del proyecto de
investigación

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Quien suscribe, declaro que los contenidos y los resultados obtenidos en el presente trabajo de investigación, como requerimiento previo para la obtención del Título de Magister en Gastronomía con mención en Gestión e Innovación, son absolutamente originales, auténticos y personales y de exclusiva responsabilidad legal y académica del autor.

Quito, 30 de septiembre del 2024

A handwritten signature in blue ink, enclosed within a faint, light-blue diamond-shaped border. The signature is stylized and cursive.

.....
Vanessa Catalina Lizano Saltos

DEDICATORIA

Dedicado a Gonzalo y Catalina sus enseñanzas de vida me pusieron en este lugar. Gracias.

A todos, gratitud infinita... El camino de un gastrónomo se forja del sendero que construyen los que aún creen en la esencia de ser un cocinero.

Amigos gordis, el camino fue fácil con su compañía.

Vane.

AGRADECIMIENTO

Expreso mi más sincero agradecimiento a las personas que han contribuido a la realización de este trabajo investigativo. Este logro no habría sido posible sin el apoyo y la colaboración de varios individuos que han dejado una huella imborrable en este trabajo.

En primer lugar, quiero agradecer a mi asesor Magister Francisco Mena, por su orientación experta, paciencia y dedicación. Su experiencia y consejos fueron fundamentales para dar forma y mejorar este proyecto. Su compromiso con mi desarrollo académico ha sido invaluable.

Quiero expresar mi gratitud a mis padres Gonzalo y Catalina, por su apoyo incondicional a lo largo de este viaje académico. Sus palabras de aliento y comprensión me han impulsado a superar los desafíos y perseverar en la consecución de mis metas.

Este logro no solo es mío, sino de todos aquellos que contribuyeron de alguna manera. Estoy agradecida por haber tenido la oportunidad de trabajar con personas tan talentosas y apasionadas.

¡Gracias a todos!

Vane.

ÍNDICE DE CONTENIDO

RESUMEN	7
ABSTRACT.....	8
INTRODUCCIÓN	9
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	10
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	13
OBJETIVOS	14
OBJETIVO GENERAL	14
OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	14
JUSTIFICACIÓN	14
CAPÍTULO I	16
1. MARCO TEÓRICO	16
1.1. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA	16
CAPÍTULO II	30
2.1. Antecedentes de la investigación	30
Modalidad de la investigación	30
2.3. Población y muestra	31
2.4.3. Métodos, técnicas e instrumentos.....	32
2.4.3.1. Métodos.....	32
2.4.3.2. Técnicas e instrumentos	32
CAPÍTULO III.....	49
3.1. Tema de la Propuesta:	49
3.2. Objetivo de la Propuesta	49
3.3. FODA de LIMÓ Gastronomía Urbana.....	49
3.4. Justificación de la Propuesta:	53
3.5. Esquema de la Propuesta.....	54
3.5.2. Ideas de inversión turística- gastronómica.....	55

3.5.3. Concepción preliminar.....	55
3.5.4. Proveedores.....	55
3.6.1. Estudio de mercado.....	64
3.6.9. Verificación del cumplimiento de objetivos (viabilidad del proyecto)	73
3.6.10. Financiamiento.....	75
CONCLUSIONES	92
RECOMENDACIONES	93
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	95
ANEXOS	100

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Componentes FODA	19
Tabla 2. Ubicación geográfica del cantón Ambato	22
Tabla 3. Símbolos patrios del cantón Ambato.	23
Tabla 4. Límites del cantón Ambato	24
Tabla 5. Parroquias Urbanas del cantón Ambato.....	24
Tabla 6. Parroquias rurales del cantón Ambato.....	25
Tabla 7. Fechas Importantes del cantón Ambato.....	29
Tabla 8. Población y Pea de Ecuador	33
Tabla 9. Población y PEA de Ambato	33
Tabla 10. Edad de los encuestados.....	34
Tabla 11. Sexo de los encuestados.	35
Tabla 12. Parroquia de residencia	36
Tabla 13. Ingresos de los encuestados	37
Tabla 14. Conoce sobre los restaurantes temáticos.....	38
Tabla 15. Oferta gastronómica del cantón Ambato.....	39
Tabla 16. Consumo de alimentos en empresas de A&B en el cantón Ambato.....	40
Tabla 17. Frecuencia de consumo de alimentos en el cantón Ambato.	41
Tabla 18. Gasto mensual en el cantón Ambato	42
Tabla 19. Aceptabilidad de un Restobar en el cantón Ambato	43
Tabla 20. Costo proyectado en un Restobar en el cantón Ambato	44
Tabla 21. Preferencia de platos típicos	45
Tabla 22. Preferencia de bebidas	46
Tabla 23. Importancia del ambiente en un Restobar	47
Tabla 24. FODA de LIMÓ	50
Tabla 25. Matriz de relación entre los componentes del F.O.D.A de LIMÓ Restobar	51
Tabla 26. Estrategias formadas por la relación de los componentes del F.O.D.A. de LIMÓ Restobar Terraza	53

Tabla 27. Plazas y Mercados – Ambato.....	56
Tabla 28. Horario de trabajo	62
Tabla 29. Micro localización LIMÓ.....	63
Tabla 30. Oferta de productos y servicios similares en el cantón de Ambato.	71
Tabla 31. Productos y precios de LIMÓ	73
Tabla 32. Rango de precios en LIMÓ Restobar Terraza	74
Tabla 33. Costo de los activos fijos.....	110
Tabla 34. Costo de equipamiento – salón.....	111
Tabla 35. Costo de batería de cocina.....	112
Tabla 36. Costo de utensilio de cocina	113
Tabla 37. Costo de los equipos tecnológicos	114
Tabla 38. Costos de los equipos de oficina.....	114
Tabla 39. Ventas diarias proyectadas en unidades.....	79
Tabla 40. Pronóstico de unidades vendidas	80
Tabla 41. Proyección de ingreso por ventas de LIMÓ	80
Tabla 42. Costo mensual de salarios a Colaboradores	81
Tabla 43. Costo de la materia prima de los productos.....	83
Tabla 44. Estado de resultados proyectados	84
Tabla 45. Flujo de Caja proyectado.....	86
Tabla 46. Tasa de evaluación del proyecto.....	86
Tabla 47. Receta estándar del llapingacho con chorizo Ambateño	101
Tabla 48. Receta estándar de salsa de pepa de sambo	101
Tabla 49. Receta estándar de llapingacho con caucara.....	102
Tabla 50. Receta estándar de curtido de cebolla y tomate	102
Tabla 51. Receta estándar de llapingacho	103
Tabla 52. Receta estándar de gallina de Pinllo.....	103
Tabla 53. Receta estándar de gallina	104
Tabla 54. Receta estándar de cositas finas	104

Tabla 55. Receta estándar de papa chaucha cocida.....	105
Tabla 56. Receta estándar de choclo mote cocido	105
Tabla 57. Receta estándar de mellocos cocido	106
Tabla 58. Receta estándar de habas cocidas	106
Tabla 59. Receta estándar de jugo de frutas locales.....	107
Tabla 60. Receta estándar de chocolate ambateño.....	107
Tabla 61. Receta estándar de limonada y agua de Jamaica	108
Tabla 62. Receta estándar de come y bebe	108
Tabla 63. Receta estándar de aguas de hierbas	109

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Árbol de problemas	12
Figura 2. Esquema del Plan de Negocios.....	18
Figura 3. Componentes del Plan de Operaciones.	20
Figura 4. Principales actividades económicas del cantón Ambato	25
Figura 5. Distribución de Servicios Básicos en el cantón. Ambato.....	26
Figura 6. Edad de los encuestados	35
Figura 7. Sexo de los encuestados	36
Figura 8. Parroquia de residencia.....	37
Figura 9. Ingresos de los encuestados.....	38
Figura 10. Conoce sobre los restaurantes temáticos	39
Figura 11. Oferta gastronómica del cantón Ambato	39
Figura 12. Consumo de alimentos en empresas de A&B en el cantón Ambato	40
Figura 13. Frecuencia de consumo de alimentos en el cantón Ambato.....	41
Figura 14. Gasto mensual en el cantón Ambato	42
Figura 15. Aceptabilidad de un restaurante temático Terraza Restobar en el cantón Ambato	43
Figura 16. Costo proyectado en un Restobar en el cantón Ambato.....	44
Figura 17. Preferencia de platos típicos.....	45
Figura 18. Preferencia de bebidas.....	46
Figura 19. Importancia del ambiente en un Restobar	47
Figura 20. Esquema de la Propuesta.....	54
Figura 21. Componentes de un plan de negocios	57
Figura 22. Logotipo de LIMÓ Restobar Terraza	59
Figura 23. Organigrama Estructural	60
Figura 24. Organigrama Funcional	62
Figura 25. Mapa de Ambato	62
Figura 26. Parroquia Huachi Loreto	63

RESUMEN

La presente tesis de maestría abordó el desarrollo de un plan de negocios para un restaurante temático “LIMÓ Resto bar Terraza” en el cantón Ambato, con el objetivo de analizar la viabilidad económica y estratégica de la empresa. Ambato, ubicado en el centro de Ecuador, se ha destacado por su rica tradición gastronómica y su creciente demanda de propuestas innovadoras en el sector de la restauración. El plan de negocios se inicia con un análisis exhaustivo del entorno empresarial, considerando aspectos demográficos, socioeconómicos y competitivos específicos de Ambato. Se identifican las oportunidades y desafíos clave, así como las tendencias del mercado que impactarán en el rendimiento del restaurante. En cuanto a la propuesta del restaurante, se presenta una oferta gastronómica distintiva y adaptada a los gustos locales, destacando la incorporación de ingredientes frescos y técnicas culinarias innovadoras. La ambientación y el servicio al cliente se diseñan para proporcionar una experiencia única que refleje la identidad cultural del cantón. El análisis financiero detallado evalúa la inversión inicial, los costos operativos y los posibles ingresos, proyectando estados financieros largo plazo. Se consideran diversas fuentes de financiamiento y estrategias para garantizar la sostenibilidad financiera del restaurante. La estrategia de marketing se enfoca en la creación de una marca sólida, el uso efectivo de las redes sociales y alianzas estratégicas con proveedores locales. Se implementa un plan de fidelización de clientes para mantener una base sólida de clientes recurrentes. Este plan de negocios no solo aspira a establecer un restaurante exitoso, sino también a contribuir al desarrollo económico y cultural de Ambato. Se busca fomentar la creación de empleo y fortalecer la identidad gastronómica del cantón. Al realizar el análisis financiero para determinar la factibilidad del proyecto, se determinaron los indicadores financieros del $TIR = 22 \%$ y $VAN = 3.003,07$. Por lo tanto, según los valores de $TIR = 22 \%$, mayor al costo de oportunidad (Interés pagado en el banco) y el resultado del valor del $VAN = 3.003,07$ mayor a cero. En conclusión, esta investigación ofrece una guía integral para la implementación de un restaurante en Ambato, proporcionando un análisis detallado de su viabilidad, estrategias de mercado, y consideraciones financieras. Se espera que este plan sirva como base para emprendedores interesados en el sector gastronómico en esta región.

ABSTRACT

ion. This master's thesis addressed the development of a business plan for a themed restaurant "LIMÓ Resto Bar Terraza" in the canton of Ambato, with the objective of analyzing the economic and strategic viability of the business. Ambato, located in the center of Ecuador, is renowned for its rich gastronomic tradition and growing demand for innovative proposals in the restaurant sector. The business plan begins with a thorough analysis of the business environment, considering specific demographic, socioeconomic, and competitive aspects of Ambato. Key opportunities and challenges are identified, as well as market trends that will impact the restaurant's performance. Regarding the restaurant's proposal, a distinctive gastronomic offer tailored to local tastes is presented, highlighting the incorporation of fresh ingredients and innovative culinary techniques. The ambiance and customer service are designed to provide a unique experience that reflects the cultural identity of the canton. The detailed financial analysis evaluates the initial investment, operating costs, and potential revenues, projecting long-term financial statements. Various sources of financing and strategies are considered to ensure the restaurant's financial sustainability. The marketing strategy focuses on creating a strong brand, effective use of social media, and strategic partnerships with local suppliers. A customer loyalty plan is implemented to maintain a solid base of recurring customers. This business plan aims not only to establish a successful restaurant but also to contribute to the economic and cultural development of Ambato. It seeks to promote job creation and strengthen the gastronomic identity of the canton. In conclusion, this research provides a comprehensive guide for the implementation of a restaurant in Ambato, offering a detailed analysis of its viability, market strategies, and financial considerations. It is expected that this plan will serve as a basis for entrepreneurs interested in the gastronomic sector in this thriving region. Through the financial analysis to determine the project's feasibility, financial indicators $TIR = 22\%$ and $NPV = 3.003,07$ were determined. Therefore, according to the TIR values of 22%, higher than the opportunity cost (interest paid at the bank), and the NPV result of 3.003,07 greater than zero, it is concluded that the creation of a themed restaurant for the canton of Ambato is viable.

INTRODUCCIÓN

En el dinámico escenario culinario del cantón Ambato, el presente trabajo se sumerge en el planteamiento de la creación y consolidación de un restaurante que no solo busca satisfacer las necesidades del ambateño por alimentarse, sino también redefinir la experiencia gastronómica en esta ciudad. En un contexto donde la tradición y la modernidad convergen, se plantea la creación de un establecimiento que fusiona la rica herencia culinaria ecuatoriana de la sierra con la audacia de la innovación gastronómica.

A través de una exhaustiva investigación de mercado, análisis de tendencias gastronómicas y consideraciones logísticas, este trabajo propone explorar los desafíos y oportunidades que surgen al establecer un restaurante en Ambato con un enfoque distintivo en platillos innovadores. Se abordarán aspectos clave, desde la selección de ingredientes locales hasta el diseño del menú, la gestión operativa y la estrategia de marketing, estudio de viabilidad financiera con el objetivo de comprender y proponer soluciones para los retos específicos que implica la introducción de propuestas gastronómicas vanguardistas en un entorno tradicional.

A lo largo de este documento, se desplegará una narrativa que no solo documenta la creación del restaurante, sino que también explora las implicaciones culturales, sociales y económicas de introducir innovación en el ámbito culinario de Ambato. Con el respaldo de análisis detallados y enfoques teóricos pertinentes, esta investigación busca contribuir al conocimiento académico y ofrecer perspectivas valiosas para emprendedores, académicos y profesionales del sector gastronómico interesados en la convergencia entre tradición y vanguardia en la creación de restaurantes.

Para contribuir al enriquecimiento del panorama gastronómico en Ambato, el trabajo busca proporcionar una guía detallada y analítica para emprendedores y profesionales interesados en crear y gestionar restaurantes con propuestas culinarias innovadoras. En este estudio, se destacarán las mejores prácticas, desafíos potenciales y lecciones aprendidas, para fomentar el desarrollo sostenible y exitoso de establecimientos gastronómicos que trasciendan las expectativas de los comensales.

En un entorno donde la cocina es considerada un reflejo de la identidad cultural, este proyecto se propone destacar la autenticidad de los platos populares que han perdurado en la memoria

del ambateño. A través de un enfoque meticuloso, se examinará la historia y los ingredientes característicos de platillos emblemáticos, identificando oportunidades para la introducción de técnicas modernas, presentaciones creativas y la selección cuidadosa de ingredientes locales de alta calidad.

La innovación propuesta no busca desvincularse de la tradición, sino más bien resaltarla y revitalizarla. Al finalizar este estudio, se espera ofrecer un modelo integral y aplicable para la creación de un restaurante en Ambato que celebre la gastronomía local, a través de una perspectiva contemporánea, creando así un espacio donde la innovación y la autenticidad converjan para deleitar a los comensales y enriquecer la escena gastronómica ambateña.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El cantón Ambato, es reconocido por su rica herencia gastronómica arraigada en platos populares que han perdurado a lo largo del tiempo, y se enfrenta a un desafío en el ámbito culinario. A pesar de contar con una tradición culinaria robusta, la oferta gastronómica en la ciudad ha experimentado una relativa estabilidad, con una limitada exploración de la innovación en la preparación y presentación de los platillos locales.

El problema fundamental reside en la falta de espacios gastronómicos que logren reinterpretar y revitalizar los platos tradicionales de Ambato mediante la introducción de técnicas innovadoras, ingredientes contemporáneos y presentaciones creativas. Aunque existe una base sólida de platillos que han sido apreciados generación tras generación, la adaptación a las tendencias gastronómicas actuales y la atracción de nuevas audiencias se han visto relegadas.

Este vacío en la oferta gastronómica no solo limita las oportunidades para emprendedores y chefs locales, sino que también compromete la capacidad de la ciudad para posicionarse como un destino culinario vibrante y atractivo para residentes y visitantes. La falta de innovación en la presentación de platos populares podría afectar la relevancia y competitividad de Ambato en el panorama gastronómico actual, donde la creatividad y la originalidad son elementos clave para destacar y atraer a un público diverso.

Por lo tanto, la necesidad de explorar y desarrollar estrategias para la creación de un restaurante en Ambato que fusione la autenticidad de los platillos populares con la innovación culinaria se

convierte en el centro de atención de esta investigación. La pregunta central es cómo diseñar y gestionar un espacio gastronómico que celebre la tradición local a través de platos populares, al mismo tiempo que introduce elementos innovadores que cautiven a una audiencia moderna y diversa. La respuesta a esta interrogante no solo aportará a la escena gastronómica local, sino que también abrirá nuevas posibilidades para el emprendimiento y la promoción de la identidad culinaria de Ambato.

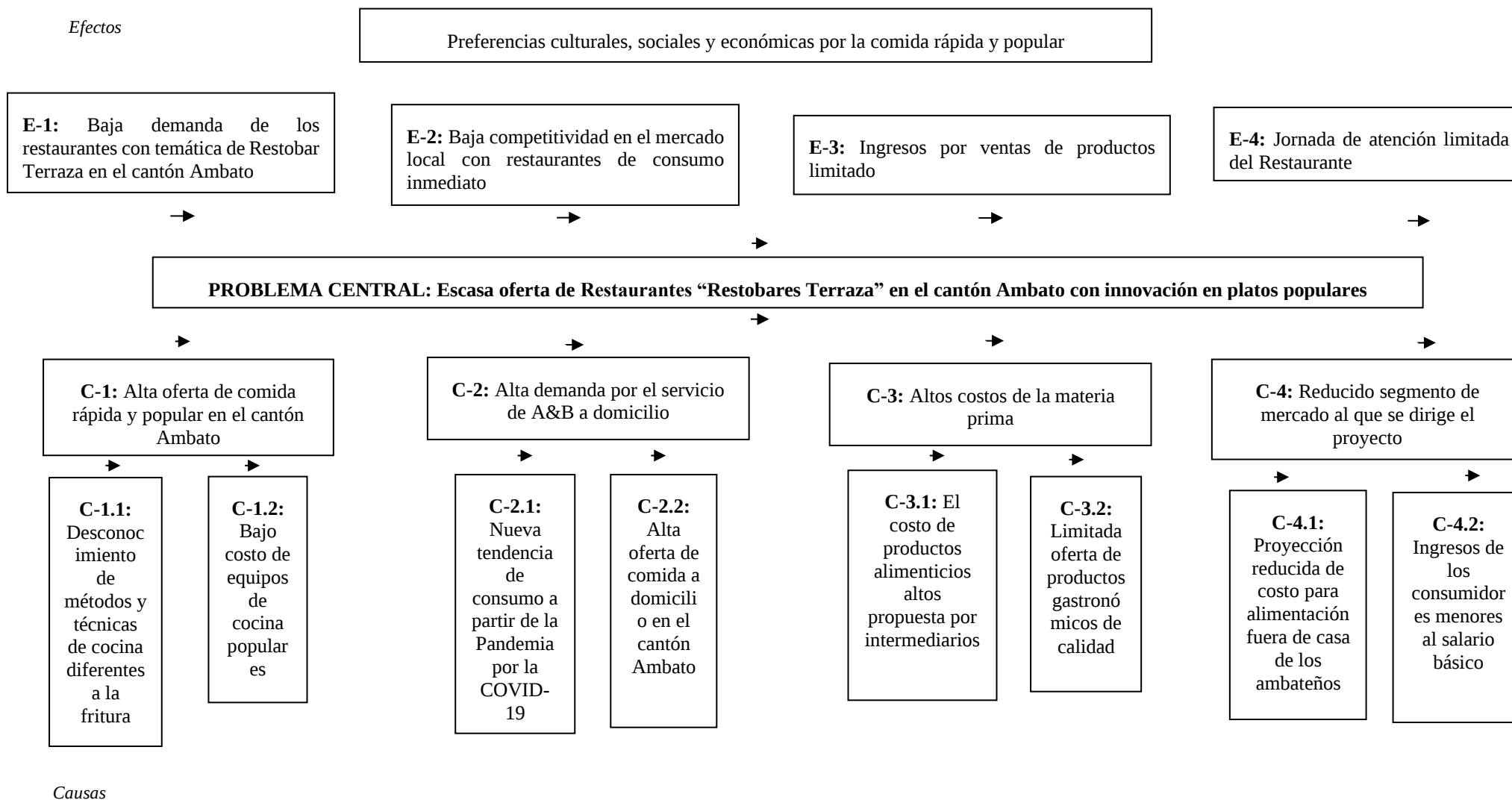


Figura 1. Árbol de problemas
Elaborado por Lizano, 2024

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

Ambato es un cantón reconocido por estar ubicado en un sector estratégico para el comercio en general en la zona centro del país, sin embargo, la oferta de alimentos y bebidas en restaurantes temáticos es limitada, siendo la comida rápida la predominante en el casco urbano; su fácil preparación, precio asequible y ubicación estratégica son factores que permiten que esta área culinaria sea superior en el mercado e influya directamente en la creación de nuevas propuestas gastronómicas en la localidad, como una oportunidad para mejorar el sector restaurantero y que esto sea el preámbulo para que Ambato se transforme en un referente de turismo a nivel nacional.

Según Rojas (2020) el costo de la materia prima es un elemento clave al momento de plantear un negocio de Alimentos y Bebidas (A&B) en Ambato, por ser un cantón comercial el precio de los productos alimenticios están entre los más altos del país, a pesar de que la provincia de Tungurahua es productiva en el sector agrícola y agropecuario se puede observar en los mercados populares y cadenas de supermercados que los ingredientes y alimentos son costosos, por lo que se relaciona directamente con el precio de los productos finales, es por esto que la propuesta del restaurante LIMÓ busca también mejorar la situación de los productores agrícolas de la provincia, pues se establecerán alianzas estratégicas directamente con ciertos productores para que la materia prima se comercialice directamente.

De igual manera el segmento de mercado al que va dirigido el proyecto es reducido puesto que los ingresos económicos de los habitantes del cantón Ambato según el INEC (2021) se encuentran en promedio entre los más bajos del país, siendo un factor poco favorable para evaluar el impacto del resto bar terraza a corto, mediano y largo plazo, sin embargo, la estrategia que la empresa aplicará es modificar y adaptar los precios de las preparaciones en la carta para que sea accesible, pueda competir en el mercado y posicionarse como un restaurante de alta afluencia.

SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA

- ¿La Fundamentación teóricamente, permitirá determinar la viabilidad de la creación de un restaurante temático, cuya oferta gastronomía se centra en platillos populares?
- ¿La realización de un estudio de mercado resultará fundamental para definir con precisión el segmento objetivo del proyecto? ¿Esto permitirá adaptar los productos y

servicios ofrecidos de manera óptima, en aras de la creación exitosa de un restaurante temático, el "Terraza Restobar, en Ambato?

- ¿Será viable la elaboración de un estudio de factibilidad para la creación de un restaurante temático denominado “Limó Resto Bar Terraza” en la ciudad de Ambato?

Hi: La creación de un restaurante temático en la ciudad de Ambato, con el propósito de brindar una experiencia gastronómica única mediante la presentación de platillos innovadores, es una iniciativa viable.

Ho: La creación de un restaurante temático en la ciudad de Ambato, con el propósito de brindar una experiencia gastronómica única mediante la presentación de platillos innovadores, no es una iniciativa viable.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar un plan de negocios para el restaurante temático "LIMÓ Resto Bar Terraza" en la ciudad de Ambato, centrado en innovar platos populares para ofrecer una experiencia gastronómica única y rentable a los clientes.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Fundamentar teóricamente la creación de un restaurante temático, centrado en los platillos populares del cantón Ambato, con el fin de determinar su viabilidad.
- Realizar un estudio de mercado para identificar el segmento objetivo del proyecto y así ofrecer los productos y servicios más adecuados.
- Elaborar un estudio de factibilidad para la creación de un restaurante temático denominado “Limó Resto Bar Terraza” en la ciudad de Ambato.

JUSTIFICACIÓN

La evolución de la sociedad se ha marcado por la falta de tiempo para cumplir con las actividades que se presenta a diario, sean estas laborales, personales y familiares, esto ha influenciado en la alimentación de las masas, resaltado las preferencias por la comida rápida

de bajo costo, preelaborada y de fácil acceso, siendo el servicio a domicilio que permite la adquisición de alimentos por aplicaciones móviles el método más utilizado por el ecuatoriano promedio (Morales, 2022).

Es necesario destacar que la presión social, acumulación de trabajo y factores culturales provocan que el estrés sea la enfermedad más común hoy y se presente desde tempranas edades, por eso la población busca alternativas para mejorar su calidad de vida. Por esto, la propuesta gastronómica del restaurante Restobar Terraza LIMÓ permite que el ambateño y el turista pueda consumir alimentos, bebidas de calidad en un ambiente fresco y relajado, que permitan al cliente vivir una experiencia gastronómica diferente y única.

Un restobar es un establecimiento híbrido que combina elementos de un restaurante y un bar, proporcionando tanto comidas elaboradas como una amplia variedad de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Implica ofrecer un menú diverso que puede incluir desde tapas y platos principales hasta postres, acompañado de cócteles, cervezas, vinos y licores. Los restobares se caracterizan por su ambiente informal, acogedor y moderno, diseñado para la socialización.

Propuestas como las de un restobar que ofrece servicios y productos alimenticios de calidad, con precios accesibles, en un espacio en el que el consumidor salga de la rutina diaria sin necesidad de recorrer grandes distancias, escasean en el cantón Ambato, por lo que el concepto de empresa de A&B sería atractiva para la población local y extranjera.

A la vez promover en el sector restaurantero local la mejora de la calidad de sus productos y servicios, de igual manera se promueve alianzas con sectores estratégicos con proveedores directos de restaurantes y bares, combatiendo en cierta medida la explotación de los agricultores y mejorando la calidad de vida de estos. Finalmente, permitirá la creación de nuevas fuentes de empleo optimizando la situación económica de la población.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO

Una vez definido el formato para la presentación del presente proyecto, se procede a investigar en repositorios virtuales, libros digitales y estudios relevantes del área. En este proceso, se han encontrado definiciones, conceptos y características de temáticas relacionadas con el proyecto, que sustentan su ejecución. Documentos y textos con conceptos, datos e información enriquecerán a la investigación. Entre ellas tenemos:

Fuentes Primarias

- Encuestas
- Entrevistas
- Estudios de mercado

Fuentes Secundarias

- Libros
- Artículos científicos
- Estadísticas del sector

1.1. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA

Se realizaron una búsqueda de investigaciones con temas similares al presente proyecto, para hacer referencia a la realidad actual del sector y permitir contrastar la posición del autor del documento con lo que otros autores han escrito o investigado respecto a la temática que se está abordando

Según Rodríguez y Chango (2023) en su investigación se busca desarrollar un plan de negocio para un bar temático deportivo en Ambato, provincia de Tungurahua. Se realizó una encuesta a 377 personas, donde el 87% mostró interés en visitar un bar deportivo. Se identificó una demanda potencial insatisfecha de 13,431 DPI/año. La producción mensual de 1,232 unidades es suficiente para cubrir esta demanda. La inversión total es de USD 32,240.51, financiada en un 62.03% por fuentes externas y 37.97% por recursos propios. El costo total para el primer año es de USD 91,224.46, con un costo unitario de USD 8.95 y un margen de utilidad del 45%, generando ingresos de USD 132,275.51. El punto de equilibrio requiere la venta de 11,640 frascos para generar USD 104,149.88. Se proyecta un VAN de USD 11,926.74, una TIR del

25%, una relación beneficio-costo de 1.37 y un periodo de recuperación del capital de 2 años, 11 meses y 13 días, lo que asegura la viabilidad y rentabilidad del proyecto.

Según Calvopiña (2019) el objetivo principal de esta investigación es determinar si la aplicación del modelo Canvas para el plan de negocios de un restaurante que fusione comida típica con gourmet es viable. Este modelo ayuda a estructurar el negocio, crear valor y ofrecer una alternativa atractiva para los clientes en Latacunga y otros lugares, incluyendo turistas extranjeros. El segmento objetivo incluye personas de 25 a 65 años, económicamente activas. El plan de negocios, basado en el modelo Canvas, examina el segmento de clientes, propuesta de valor, canales, relación con los clientes, flujo de ingresos, recursos y actividades clave, alianzas y costos. Los estudios financieros proyectados indican la viabilidad del negocio con una TIR del 19%, un VAN de \$56,712.25 y un TMAR menor que la TIR, confirmando que el proyecto es viable

1.1.1. Alimento (definición)

Cualquier sustancia, ya sea procesada, semiprocada o cruda, destinada al consumo humano, incluyendo bebidas y chicles, así como cualquier ingrediente empleado en la producción, preparación o tratamiento de alimentos. No abarca cosméticos, tabaco ni sustancias utilizadas exclusivamente como medicamentos. Alimento es un producto natural o elaborado susceptible de ser ingerido y digerido, cuyas características lo hacen apto y agradable al consumo, constituido por una mezcla de nutrientes que cumplen determinadas funciones en el organismo (FAO, 2023 y OMS, 2023).

1.1.2. Gastronomía (definición).

La gastronomía implica un conocimiento fundamentado sobre todos los aspectos relacionados con la alimentación humana. Es el análisis de cómo los seres humanos interactúan con su alimentación y todo lo relacionado con ella en su entorno ambiental, geográfico, social y cultural (Bahls et al., 2019).

1.1.3. Restaurante (definición).

Un establecimiento donde se preparan y/o venden alimentos listos para el consumo. En estos lugares también se pueden comercializar bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Además, pueden ofrecer servicios de cafetería y, según su categoría, pueden contar con un servicio de autoservicio (ARCSA, 2019).

1.1.4. Bar (definición).

Un establecimiento donde se consumen bebidas alcohólicas y no alcohólicas, así como alimentos ligeros como bocaditos, picadas y sándwiches. Su estructura debe incluir una barra o mostrador desde donde se sirven las bebidas y otros pedidos de los clientes para consumo dentro del local. No está permitido contar con un área de baile (ARCSA, 2019).

1.1.5. Restobar (definición).

Un establecimiento de restauración que opera simultáneamente como bar y restaurante. Los restobares temáticos son locales innovadores que ofrecen servicios gastronómicos, incorporando nuevas tendencias que han emergido a nivel global. (Bahls et al., 2019).

1.1.6. Plan de Negocios (definición).

Un plan de negocios es un documento exhaustivo que explica los objetivos, estrategias, mercado y estado financiero de una empresa, además de los pasos necesarios para lograr sus metas. Es una herramienta fundamental para dirigir el crecimiento de la empresa, atraer inversores y evaluar el avance hacia los objetivos establecidos (Gaytán, 2020).

1.1.6.1. Esquema del Plan de Negocios.



Figura 2. Esquema del Plan de Negocios

Fuente: Gaytán, 2020

1.1.6.1.1. Oportunidad

Según Álvarez et al., (2020) el concepto oportunidad es fundamental en el mundo de los negocios. Sin embargo, la mayoría de las veces como ocurre con muchos otros términos, se le atribuyen significados divergentes y se le usa desde perspectivas contradictorias. Por su parte, la literatura académica sobre el tema ha avanzado bastante en los últimos años investigando y analizando los distintos aspectos relacionados con este concepto. En este contexto, el propósito central de este artículo es proveer mayor claridad sobre el concepto que contribuya positivamente a su aplicación y ejecución práctica.

1.1.6.1.2. FODA.

La herramienta estratégica FODA, basada en el análisis interno (fortalezas y debilidades) y externo (oportunidades y amenazas), permite identificar y evaluar factores que favorecen u obstaculizan el logro de los objetivos establecidos por una organización (Montoya, 2020).

1.1.6.1.2.1.Técnica FODA.

La técnica FODA se orienta principalmente al análisis y resolución de problemas y se lleva a cabo para identificar y analizar las Fortalezas y Debilidades de la organización, así como las Oportunidades (aprovechadas y no aprovechadas) y Amenazas reveladas por la información obtenida del contexto externo (Barragán y González, 2020).

1.1.6.1.2.2.Componentes FODA.

	POSITIVOS	NEGATIVOS
INTERNOS	Fortalezas	Debilidades
EXTERNOS	Oportunidades	Amenazas

Tabla 1. Componentes FODA
Fuente: Barragán y González, 2020

1.1.6.1.3. Plan Estratégico.

Se entiende a la planificación como un conjunto de acciones coordinadas que se orientan en sus premisas y fines a la consecución de resultados. Es decir, se parte de una situación “A” dada, el presente, para alcanzar otra, situación “B”, ubicada en el futuro (Quiroz et al., 2020).

1.1.6.1.3.1. Elementos de la Planeación Estratégica

- Misión
- Visión

- Valores
- Objetivos organizacionales
- Filosofía
- Propósito (Salazar y Hernández, 2022).

1.1.6.1.4. Plan de Marketing

De acuerdo con Ballesteros (2021), el plan de marketing es el resultado del proceso de planificación en el área comercial. Es un documento escrito que sintetiza las estrategias y planes de acción que una empresa va a seguir, para alcanzar los objetivos que se marque, una vez analizada la situación en la que se encuentra y el entorno en el que dicha empresa desarrolla su actividad. Establece, asimismo, los mecanismos y acciones de seguimiento y control necesarios para verificar el cumplimiento del plan.

1.1.6.1.5. Plan de Operaciones

El Plan de Operaciones resume todos los aspectos técnicos y organizativos que conciernen a la elaboración de los productos o a la prestación de los servicios. Contiene cuatro partes productos o servicios, procesos, programa de producción y aprovisionamiento y gestión de existencias. (Salazar y Hernández, 2022).

1.1.6.1.5.1. Componentes de un Plan de Operaciones

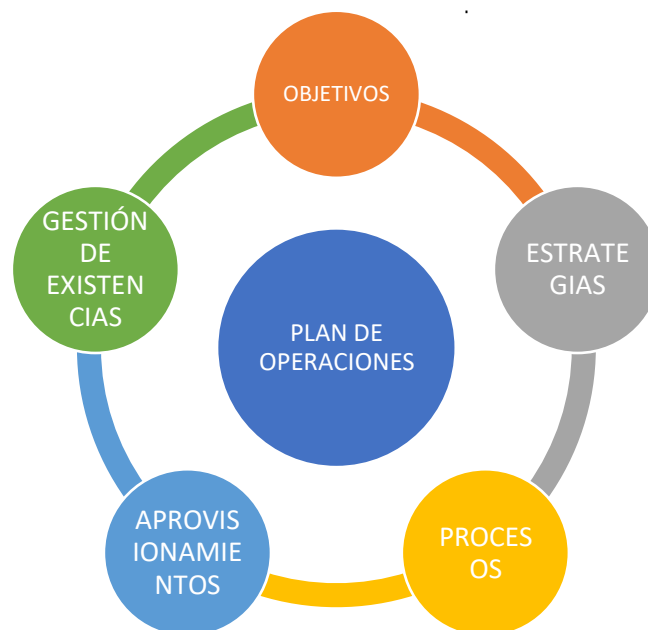


Figura 3. Componentes del Plan de Operaciones.

Fuente: CEEI, 2023.

1.1.6.1.6. Equipo de Trabajo

Un equipo de trabajo es un grupo de personas que trabajan por un mismo propósito, integrando los conocimientos personales de cada uno en función de los objetivos propuestos. (Orellana, 2020).

1.1.6.1.7. Recursos Financieros

Los recursos financieros se definen como aquellos activos que poseen un cierto nivel de liquidez. Es decir, son aquellos recursos que tienen como atributo la posibilidad de ser convertidos en dinero en efectivo en un determinado periodo de tiempo y a un determinado valor. (CEUPE, 2023).

1.1.7. Cliente

Cliente es la persona, empresa u organización que adquiere o compra de forma voluntaria productos o servicios que necesita o desea para sí mismo, para otra persona o para una empresa u organización; por lo cual, es el motivo principal por el que se crean, producen, fabrican y comercializan productos y servicios (López, 2020).

1.1.7.1. Tipos de Clientes

1.1.7.1.1. Clientes Internos

Según López (2020) menciona: Los clientes internos de una empresa son los miembros de la propia empresa. Están vinculados a esta por una relación de trabajo. La organización debe procurar afianzar ciertos principios entre sus empleados, entre otros:

- Estimular la obtención de resultados.
- Inculcar una cultura empresarial basada en la calidad y en la ética.
- Hacerles partícipes del desarrollo y logros de la empresa.

1.1.7.1.2. Clientes Externos

Los individuos u organizaciones que reciben los productos o los servicios de una empresa, o que se relacionan profesionalmente con ella, son sus clientes externos. Existen diversos grupos de clientes externos (Gonzales et al., 2019):

- Clientes propiamente dichos. Es el grupo que adquiere el producto de la empresa. La organización dirige sus esfuerzos a suplir y satisfacer las necesidades de estos clientes. Sus compras pueden ser habituales, esporádicas o iniciales

- Proveedores. Venden a la empresa productos y servicios para que esta produzca y desarrolle su actividad empresarial. La relación entre la empresa y los proveedores debe ser sana y cordial.
- Entorno social. Está formado por la sociedad en general, las empresas del entorno, los medios de comunicación y los organismos públicos. La empresa desarrollará con cada grupo las políticas de comunicación que considere más eficaces.

1.1.8. Cantón

En algunos estados europeos, unidad administrativa de carácter territorial superior al municipio (PDOT Ambato, 2020).

1.1.9. Cantón Ambato (generalidades)

La ciudad fue fundada el 24 de agosto de 1534, pero fue destruida varias veces por terremotos y erupciones volcánicas. El último de estos eventos se dio el 5 de agosto de 1949: un terremoto con epicentro en la ciudad de Pelileo, en el sector conocido como Chacauco, afectó a Ambato en casi su totalidad. Gracias a la tenacidad de sus habitantes, logró levantarse nuevamente en menos de dos años (PDOT Ambato, 2020).

1.1.9.1. Ubicación geográfica del cantón Ambato

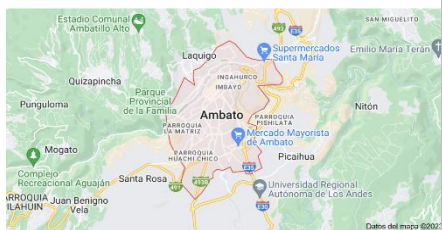
MAPA DE ECUADOR	MAPA DE TUNGURAHUA	MAPA DE AMBATO
		

Tabla 2. Ubicación geográfica del cantón Ambato

Fuente: Google Maps, 2024.

1.1.9.2. Símbolos patrios del cantón Ambato

ESCUDO	BANDERA	HIMNO

		CORO Con la voz de Agoyán voz del agua, elevemos un himno de hermanos, en Ambato con el Tungurahua, cielo y tierra se estrechen las manos. ESTROFAS I Nuestra tierra, avalancha de oro, se prodiga a los cuatro horizontes, con la audacia bravía del coro, de sus valles, sus ríos, sus montes. Es crisol y también es cisterna en su seno la idea se escancia; voluntad de su fuerza; constancia, su virtud palpitante y eterna. II Con el fuego de nuestros volcanes encendieron las flamas de aureola de este noble solar de los Juanes, que es una india con alma española, Y su pecho es un bronce sonoro en que vibra este lema sagrado; libertad e hidalguía, tesoro de la pluma y también de arado.
---	---	---

Tabla 3. Símbolos patrios del cantón Ambato.

Fuente: Castañeda et al., 2023

1.1.9.3. Datos geográficos del cantón Ambato

El paisaje urbano del cantón se caracteriza por la presencia del río Ambato que es alimentado por una serie de ríos que nacen de las elevaciones accidentales de la cordillera andina. Su presencia ha provocado en ciertos sectores de la ciudad micro ecosistemas con pequeños refugios de plantas nativas importantes que dan un toque especial a los sectores aledaños, como Miraflores, Ficoa, Atocha y la Península. Sus innumerables atractivos naturales y culturales hacen que este cantón sea digno de ser visitado y admirado (Castañeda et al., 2023).

1.1.9.4. Datos geográficos del cantón Ambato

LÍMITES DEL CANTÓN AMBATO
Norte: Provincia de Cotopaxi.
Sur: Provincia de Chimborazo.
Este: cantón Píllaro, Pelileo, Tisaleo, Mocha y Cevallos.
Oeste: Provincia de Bolívar.
Población: 329.856 habitantes
Extensión: 1018,32 km ²

Tabla 4. Límites del cantón Ambato

Fuente: PDOT Ambato, 2020

El cantón Ambato se encuentra conformado por 27 parroquias. La organización política urbana se basa en la presencia de un gran espacio que comprende la ciudad capital Ambato, subdivido en:

PARROQUIAS URBANAS DEL CANTÓN AMBATO	
Atocha-Ficoa	Matriz
Celiano Monge	La Merced
Huachi Chico	La Península
Huachi Loreto	Pishilata
	San Francisco

Tabla 5. Parroquias Urbanas del cantón Ambato.

Fuente: PDOT Ambato, 2020

PARROQUIAS RURALES DEL CANTÓN AMBATO		
Ambatillo	Izamba	Quisapincha
Atahualpa	Juan Beningno Vela	San Bartolomé de Pinllo

Augusto Martínez	Montalvo	San Fernando
Constantino Fernández	Pasa	Santa Rosa
Cunchibamba	Picaihua	Totoras
Huachi Grande	Pilahuin	Unamuncho

Tabla 6. Parroquias rurales del cantón Ambato

Fuente: PDOT Ambato, 2020

1.1.9.5. Principales actividades económicas del cantón Ambato.

PRODUCTIVAS	COMERCIO	SERVICIOS
Fabricación de calzado Fabricación de prendas de vestir	Ventas al por menor de alimentos, bebidas y tabaco Venta al por menor de prendas	Actividades de restaurantes y servicios móviles de comida Actividades de peluquería y otros productos de belleza

Figura 4. Principales actividades económicas del cantón Ambato

Fuente: PDOT Ambato, 2020

1.1.9.6. Introducción turística del cantón Ambato.

En el documento: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Ambato (2020) se menciona que: La ciudad conocida como San Juan Bautista de Ambato, cabecera del cantón Ambato y capital de la Provincia de Tungurahua, así como la urbe más grande y poblada de la misma. Se localiza al centro de la Región interandina del Ecuador atravesada por el río Ambato, a una altitud de 2580 msnm y con un clima andino de 15°C en promedio. En sus inicios, Ambato estaba a la orilla derecha del río del mismo nombre, en el barrio del Socavón, siendo su fundador Sebastián de Benalcázar en 1535.

En el año de 1570 por orden del presidente de la Real Audiencia de Quito, vino Antonio de Clavijo con el encargo de delinear las calles, plazas y señalar el sitio donde debía construirse la iglesia. En 1603 el Obispo Solís mandó a construir el nuevo templo, los trabajos se iniciaron el 24 de junio, día de San Juan, en su honor fue bautizada la ciudad con su nombre. El primer asentamiento ambateño tuvo un fin trágico el jueves 20 de junio de 1698. El fiscal Antonio de

Ron, fundó por segunda ocasión Ambato el 6 de diciembre 1698, como circunscripción dentro del Corregimiento de Riobamba.

Para el año de 1756 contaba ya con unas 150 familias españolas y más o menos unos 6000 indígenas, se presentó entonces una solicitud ante el Virrey de Nueva Granada pidiéndole el ascenso de Ambato a la categoría de Villa, la que fue atendida el 26 de abril de 1757. Con esta refundación por parte de los conquistadores españoles alcanzó una cierta posición como nodo comercial en la región. Después de la guerra independentista y la anexión de Ecuador a la Gran Colombia, se crea la Provincia de Chimborazo el 25 de junio de 1824, en la que dentro de sus límites se encuentra el actual territorio tungurahense; luego pasaría a ser parte de la Provincia de León. El 3 de julio de 1860 se crea la undécima provincia del país, la Provincia de Ambato, que posteriormente cambiaría su nombre a Tungurahua. Se designa a la ciudad de Ambato como su capital.

1.1.9.7. Distribución de Servicios Básicos en el cantón

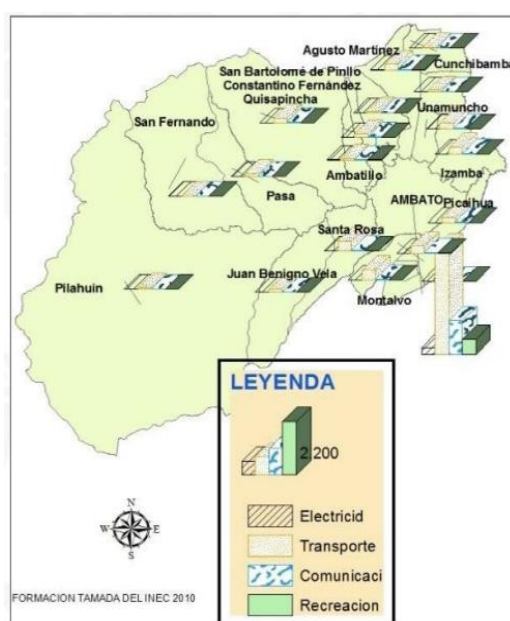


Figura 5. Distribución de Servicios Básicos en el cantón. Ambato

Fuente: Ortiz y Pérez, 2023

1.1.9.8. Turismo del cantón Ambato

De acuerdo con el documento oficial: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Ambato (2020) vigente se encuentra la siguiente información: Si bien el cantón cuenta con atractivos

importantes como sus ríos, lagunas y zonas altoandinas: Pilishurco, Carihuayrazo, Chimborazo, la actividad turística es significativa, ya que Ambato es un cantón con una de las mayores fiestas tradicionales, la cual data del siglo pasado, 17 de febrero de 1951; catalogada como Patrimonio Cultural Inmaterial del estado Ecuatoriano desde el 2009 Y referente cultural y patrimonio inmaterial de la Región Andina desde el 2019, la “Fiesta de la Fruta y de las Flores”, que se celebra cada carnaval y que atrae a gran cantidad de turistas, que disfrutan de esta fiesta en la Sierra ecuatoriana.

Dentro de este campo, también están la visita obligatoria a los centros de exhibición y venta de confecciones de cuero como los de la parroquia de Quisapincha, y el disfrute de comidas típicas de Pinllo y Ficoa, a las cuales se suman los deleites de la colada morada en Atocha y la visita a la Quinta de Juan León Mera. La posición geográfica, como la entrada a la zona oriental y ser el centro comercial más importante de la región central del país, lo visitan muchos turistas que se dirigen a las poblaciones de Baños de Agua Santa y Riobamba; además, durante todas las épocas invernales se constituye el centro vacacional de la población del litoral ecuatoriano en el invierno costeño (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Ambato, 2020).

1.1.9.9. Gastronomía del cantón Ambato

De igual manera, en la página oficial de digital “Vive Tungurahua” (2022) se puede encontrar la siguiente información: La Gastronomía de la ciudad está marcada por la influencia de las parroquias que la componen, existen platos deliciosamente representativos de Ambato, entre estos la colada morada que es vendida en la parroquia de Atocha, donde alrededor de 21 mujeres integrantes de la Asociación 2 de noviembre, preparan diariamente este exquisito potaje, donde la mejor compañía son las empanadas de cebolla o las tradicionales guaguas de pan.

Otra de las maravillas gastronómicas son los moteles del mercado Central y Modelo, los cuales son de agrado para propios y extraños. Según comentarios de los propios ambateños estos tienen un toque mágico que los hacen ser especiales, quizá parte de ese secreto se encuentre en la tradición propia de las vendedoras, que desde hace más de 45 años cuecen el mote en horno de leña. Otro plato tradicional de Ambato son las gallinas de Pinllo, visitadas especialmente por turistas de diferentes ciudades del Ecuador. Desde reinas hasta presidentes de la República han pasado por esta zona, la cual encierra una historia llena de encantos y costumbres. Turistas cuentan que el sabor y la salsa de maní son los principales atractivos del contundente plato.

Los llapingachos ambateños son otra de las delicias tradicionales que puedes encontrar en mercados y restaurantes de esta ciudad, es que parte de la identidad de este plato identifica no solo a este cantón, sino a la provincia entera de Tungurahua (Vive Tungurahua, 2022).

1.1.9.10. Platos Típicos del cantón Ambato

En la página oficial de “Vive Tungurahua” (2022) se puede encontrar la siguiente información.

- Pan de Pinllo; preparadas con leña y carbón
- Helados de Ficoa uno exquisitos helados de la Catedral y de Ficoa
- Colada Morada y Empanadas de Viento, o pan en horno de leña que se la puede encontrar durante todo el año en Atocha.
- Gallinas de Pinllo también se puede degustar de las exquisitas gallinas de Pinllo
- Cuyes de Ficoa
- Empanadas de Morocho
- Jugos y Batidos
- Llapingacho ambateño inconfundible plato elaborado a base de papa acompañado de chorizo, huevo frito y aguacate.

1.1.9.11. Fechas importantes del cantón Ambato

FECHA	ACONTECIMIENTO	PARROQUIA	TIPOLOGÍA
6 de enero	Corso de las Flores y Alegría	Ciudad Ambato	Festividad programada
Febrero	Fiesta de la Fruta y las Flores	Ciudad Ambato	Festividad programada
12-14 febrero	Virgen de la Elevación	Santa Rosa	Festividad Religiosa
13 de abril	Día del Maestro	Ciudad de Ambato	Festividad Cívica
15 de mayo	San Isidro Labrador	Picaihua	Festividad religiosa
13 de junio	San Antonio	Quisapincha	Festividad Religiosa
5 de agosto	Virgen de las Nieves	Izamba	Festividad Religiosa
15 de agosto	Virgen del Tránsito	Totoras	Festividad Religiosa

15 de agosto	San Antonio	Juan Benigno Vela	Festividad Religiosa
29 de septiembre	San Miguel Arcángel	Montalvo	Festividad Religiosa
7 de octubre	Virgen del Rosario	Pilahuin	Festividad Religiosa
22 de octubre	San Fernando	San Fernando	Festividad Religiosa
12 de noviembre	Independencia de Ambato	cantón de Ambato	Festividad Independencia
21 de noviembre	Virgen del Quinche	Quisapincha	Festividad Religiosa
1-30 de noviembre	Sol de Noviembre	Ambato	Eventos Culturales

Tabla 7. Fechas Importantes del cantón Ambato.

Fuente: Dirección de Turismo, 2019

CAPÍTULO II

2. MARCO METODOLÓGICO - MATERIALES Y MÉTODOS

2.1. Antecedentes de la investigación

Una vez sustentada la investigación en textos, libros y artículos publicados, la autora utiliza métodos y técnicas para receptar y analizar datos y cifras relevantes en la construcción de la propuesta para la creación del Restaurante temático “Restobar Terraza LIMÓ” en el cantón Ambato.

Modalidad de la investigación

- **Cualitativa:** La investigación cualitativa explora fenómenos sociales en profundidad mediante métodos como entrevistas y observaciones (Urbina, 2020). La investigación es cualitativa porque se enfoca en comprender a fondo las opiniones, percepciones y expectativas de los habitantes del cantón Ambato, se utilizó una encuesta para la recolección de datos descriptivos y no numéricos, para interpretar y contextualizar la información e innovar en la oferta gastronómica del restaurante temático.

2.2. Tipos de investigación

- **De campo:** Para la creación de un restaurante temático, una investigación de campo efectiva es esencial para comprender mejor las preferencias de los clientes de Ambato, evaluar la viabilidad del concepto y tomar decisiones informadas sobre el diseño, preferencias del menú y marketing del restaurante (Bedoya, 2020).
- **Bibliográfico:** Proporciona una base sólida al explorar conceptos, tendencias y mejores prácticas en la industria gastronómica. Se sustentó la investigación citando información de diferentes autores que nutren el trabajo (Arias, 2020).
- **Cuantitativa:** Se utilizaron encuestas para comprender el mercado de Ambato, incluyendo preferencias de comida, precios de la competencia, hábitos de consumo, competencia local y tendencias gastronómicas (Bedoya, 2020).
- **Inductiva:** Implica recopilar datos específicos y detallados sobre el mercado, los gustos culinarios, las tendencias de consumo, entre otros aspectos, y luego utilizar estos datos para extraer conclusiones generales que guíen la creación y operación del restaurante temático (Arias, 2020).

- **Transversal:** Una investigación transversal en la creación de un restaurante temático implica analizar diversos aspectos del mercado, la industria gastronómica y las preferencias de los clientes en un momento específico (Bedoya, 2020).

La combinación de estos tipos de investigación permitirá desarrollar un plan de negocios sólido y bien fundamentado para "LIMÓ Resto Bar Terraza", asegurando que el concepto del restaurante y sus innovaciones en platos populares sean bien recibidos por el mercado objetivo en Ambato.

2.3. Población y muestra

2.4.1. Población: La población está compuesta por todos los elementos (personas, objetos, organismos, historias clínicas) que participan del fenómeno que fue definido y delimitado en el análisis del problema de investigación (Díaz, 2020). Para la presente investigación se consideró a las personas económicamente activas que residen en las parroquias aledañas al proyecto (Huachi Loreto, La Matriz, Celiano Monge). En la Tabla 9 y 10 se presenta la población del Ecuador, población económicamente activa y delimitación de la población en estudio.

2.4.2. Muestra: Una muestra es una parte de la población. La muestra puede ser definida como un subgrupo de la población o universo (Díaz, 2020). Para determinar la muestra se utilizó la fórmula que se presenta a continuación, la muestra se calculó con 95 % de confianza y 5 % de error de estimación.

$$n = \frac{N * Z_{\alpha}^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z_{\alpha}^2 * p * q}$$

Donde:

n = tamaño de muestra buscado.

N = total de la población.

Z_{α}^2 = parámetro estadístico, depende del nivel de confianza (nivel de confianza = 95 %).

p = probabilidad que ocurra el evento deseado (probabilidad de éxito; si se desconoce es igual a 0,5).

$q = 1 - p$; probabilidad que no ocurra el evento deseado.

e = error de estimación máximo aceptado (para este tipo de investigación se asume un error del 5 %)

2.4.3. Métodos, técnicas e instrumentos.

2.4.3.1. Métodos

- **Histórico** – Lo histórico se refiere al estudio del objeto en su trayectoria real a través de su historia, con sus condicionamientos sociales, económicos y políticos en los diferentes periodos. Lo lógico interpreta lo histórico e infiere conclusiones (Torres y Salazar, 2019). El método histórico en el proyecto "Plan de Negocios para el restaurante temático LIMÓ Resto Bar Terraza" en Ambato implica investigar la evolución de los restaurantes temáticos y platos populares en la región, analizando datos históricos para identificar tendencias, preferencias culinarias y factores de éxito, proporcionando una base sólida para innovar y adaptar platos populares al contexto local
- **Inductivo:** La inducción es una forma de razonamiento en la que se pasa del conocimiento de casos particulares a un conocimiento más general, que refleja lo que hay de común en los fenómenos individuales (Torres y Salazar, 2019). El método inductivo en el proyecto "Plan de Negocios para el restaurante temático 'LIMÓ Resto Bar Terraza'" en Ambato implica observar tendencias y preferencias culinarias locales. A partir de estas observaciones, se identifican patrones que permiten innovar en la oferta de platos populares, adaptándolos a un concepto temático único que atraiga a los clientes.

2.4.3.2. Técnicas e instrumentos

- **Encuesta:** Con esta técnica de recolección de datos se establece contacto con las unidades de observación mediante cuestionarios establecidos (Tamayo y Silva, 2023). El modelo de la encuesta aplicada consta de 10 preguntas y se adjunta en el **Anexo 1**

En la siguiente Tabla siguiente se presenta la población del Ecuador y la población económicamente activa.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PORCENTAJE
POBLACIÓN ECUADOR	17510643	100%
PEA ECUADOR	8568867	49%

Tabla 8. Población y Pea de Ecuador
Fuente: INEC, 2023

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PORCENTAJE
POBLACIÓN AMBATO	287282	100,00%
POBLACIÓN DE AMBATO EN PARROQUIAS URBANAS	154095	53,64%
POBLACIÓN DE AMBATO EN LAS PARROQUIAS URBANAS ENTRE 25 Y 55 AÑOS	87319	30,39%
POBLACIÓN DE LAS PARROQUIAS ALEDAÑAS (Huachi Loreto, La Matriz, Celiano Monge) AL RESTAURANTE DE ENTRE 25 Y 55 AÑOS	5112	1,78%
POBLACIÓN DE LAS PARROQUIAS ALEDAÑAS (Huachi Loreto, La Matriz, Celiano Monge) AL RESTAURANTE DE ENTRE 25 Y 55 AÑOS, que perciben más de 801\$ mensuales	1083	0,38%

Tabla 9. Población y PEA de Ambato
Fuente: INEC, 2023

Para determinar el tamaño de la muestra se aplicó la siguiente fórmula descrita anteriormente.

$$n = \frac{N * Z_{\alpha}^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z_{\alpha}^2 * p * q}$$

$$= \frac{1083 * (1.96)^2 * 0.5 * 0.5}{(0.05)^2 * (1083 - 1) + (1.96)^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = \frac{1039,52}{19,36}$$

$$n = 283 \text{ personas}$$

Según los resultados de la fórmula, el tamaño de la muestra adecuado para la presente investigación es de 283 personas.

2.4.4. Interpretación de Datos

Pregunta. Edad de los encuestados

Rango de edades		Cantidad	Porcentaje (%)
Menor a 20	20	18	6%
20	30	59	21%
30	40	99	35%
40	50	62	22%
50	60	40	14%
60	70	5	2%
Total		283	100%

Tabla 10. Edad de los encuestados

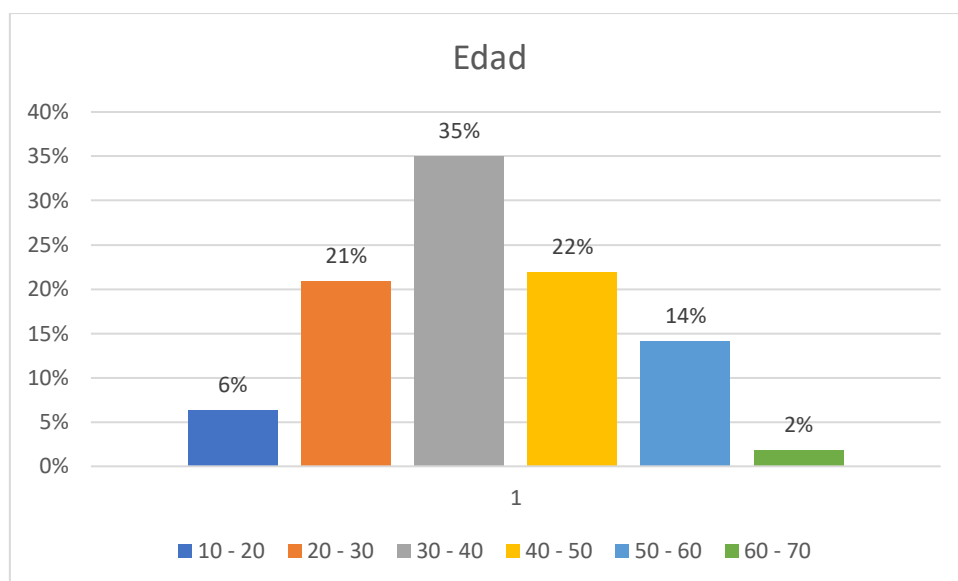


Figura 6. Edad de los encuestados
Elaborado por: Autora, 2024

Análisis:

De los 283 encuestados, el 35 % (99 encuestados) se encuentran dentro de un rango de 30 a 40 años, el 21 % (59 encuestados) se encuentran de 20 a 30 años, seguidos de un 22 % (62 encuestados), a continuación, el 14 % (40 encuestados) están dentro de un rango de 50 a 60 años y finalmente el 6 % (18 encuestados) están con edades menores a 20 años.

Pregunta. Sexo de los encuestados

DETALLE	NÚMERO DE PERSONAS	PORCENTAJE
Masculino	160	54.5%
Femenino	117	43.2%
Prefiere no decirlo	6	2.3%
TOTAL	283	100%

Tabla 11. Sexo de los encuestados.
Elaborado por: Autora, 2024

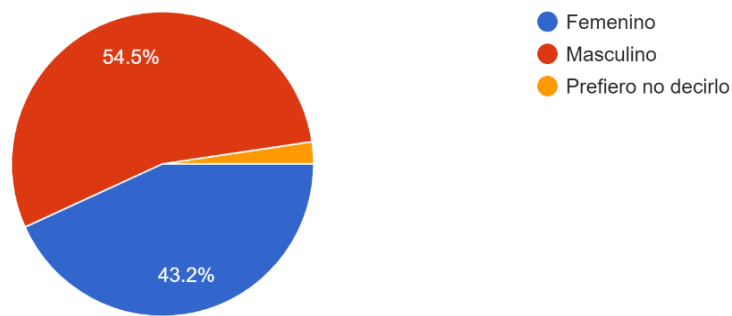


Figura 7. Sexo de los encuestados

Elaborado por: Autora, 2024

Análisis: En la pregunta correspondiente al sexo de los encuestado, se puede observar en la figura que el porcentaje más alto 54.5% representa al sexo masculino que equivale a 160 personas del total de los encuestados, también, se observa que el 43.2% es de sexo femenino equivalente a 117 personas y el 2.3% de los encuestados en la pregunta mencionada prefiere no decirlo.

Pregunta. Parroquia de residencia

DETALLE	NÚMERO DE PERSONAS	PORCENTAJE
Atocha-Ficoa	29	11.3%
Celiano Monge	33	10.1%
Huachi Chico	50	19.5%
Huachi Loreto	62	20.2%
Matriz	49	15.2%
La Merced	21	8.2%
La Península	13	5.1%
Pishilata	15	5.8%
San Francisco	12	4.7%
TOTAL	283	100%

Tabla 12. Parroquia de residencia

Elaborado por: Autora, 2024

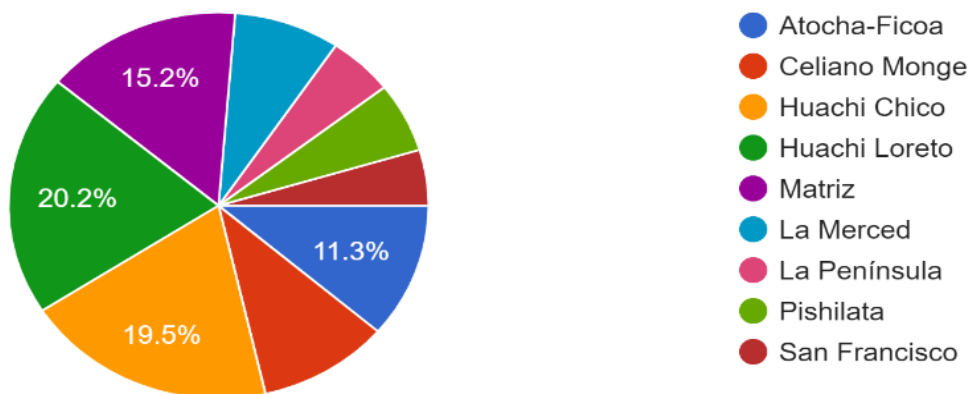


Figura 8. Parroquia de residencia

Elaborado por: Autora, 2024.

Análisis: según los resultados de la encuesta presentados en la Figura, se puede observar que la opción de Huachi Loreto es la que presenta el 20.2% siendo la más alta con 52 personas, en segundo lugar, se encuentra la parroquia de Huachi Chico con un porcentaje de 19.5% con 50 personas residentes y en tercer lugar se encuentra la Matriz con el 15.2% siendo 52 personas que han optado por la opción mencionada. Luego sigue la parroquia Atocha- Ficoa con 11,3 % que representan el 29 de los encuestados, a continuación, con porcentajes más bajos están: La Merced 8,2 % (21 encuestados), La Península 5,1 % (13 encuestados) y Pishilata 5,8 (15 encuestados).

Pregunta. Ingresos

DETALLE	NÚMERO DE PERSONAS	PORCENTAJE
\$100 a \$250	19	7.4%
\$251 a \$450	36	11.7%
\$451 a \$600	48	18.7%
\$601 a \$800	97	33.9%
\$801 en adelante	83	28.4%
TOTAL	283	100%

Tabla 13. Ingresos de los encuestados

Elaborado por: Autora, 2024.

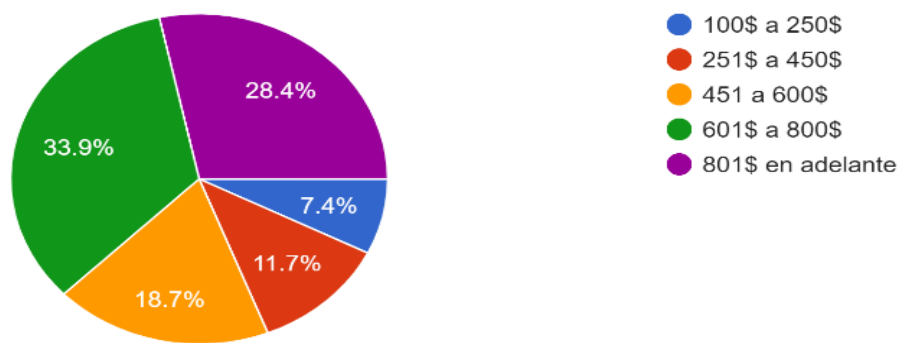


Figura 9. Ingresos de los encuestados

Elaborado por: Autora, 2024

Análisis: según los resultados de la encuesta, en la figura se evidencia que el 33.9% representan a 97 encuestados con ingresos mensuales entre \$601 a \$800, luego se ubican el 28.4% de 83 personas perciben mensualmente de \$801. En adelante, se observa que el 18.7% correspondiente a 48 personas tiene ingresos mensuales entre \$451 a \$600, mientras que el 11.7% de los encuestados tienen ingresos mensuales de \$251 a \$450 y el 7.4% de los encuestados tienen ingresos bajos comprendidos entre \$100 a \$250.

Pregunta 1. ¿Conoce sobre restaurantes temáticos?

RESPUESTAS	ENCUESTADOS	PORCENTAJES
SI	148	52.5%
NO	135	47.5%
TOTAL	283	100%

Tabla 14. Conoce sobre los restaurantes temáticos

Elaborado por: Autora, 2024

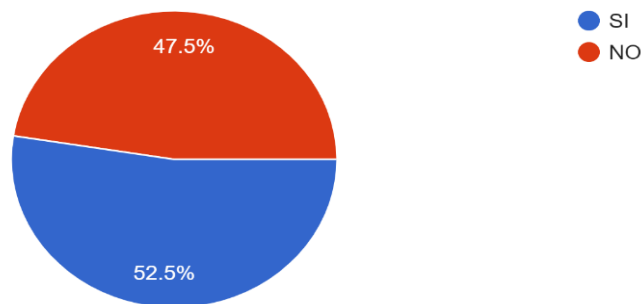


Figura 10. Conoce sobre los restaurantes temáticos
Elaborado por: Autora, 2024

Análisis: según los resultados de la encuesta, en la figura se puede observar que el 52.5 % si identifica los restaurantes temáticos, pero el 47.5 % se inclinó por no conocer sobre los restaurantes temáticos.

Pregunta 2. ¿Considera usted que la oferta gastronómica del cantón Ambato es amplia con respecto a Alimentos y Bebidas?

RESPUESTAS	ENCUESTADOS	PORCENTAJES
SI	171	61.5%
NO	112	38.5%
TOTAL	283	100%

Tabla 15. Oferta gastronómica del cantón Ambato
Elaborado por: Autora, 2024

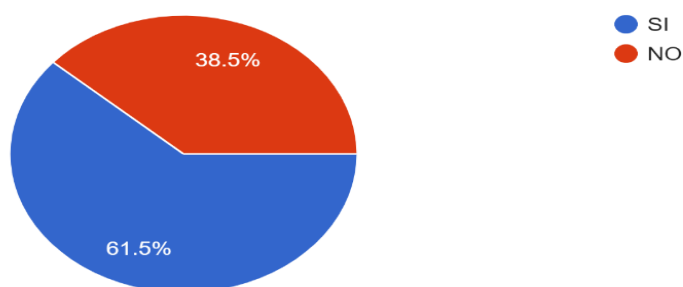


Figura 11. Oferta gastronómica del cantón Ambato
Elaborado por: Autora, 2024

Análisis: según los resultados de la encuesta, en la figura se puede observar que si la oferta gastronómica de alimentos y bebidas que ofrece el cantón Ambato es amplia el 61.5% menciona que si lo es mientras que el 38.5% optó por la opción de que no es amplia la oferta gastronómica del cantón.

Pregunta 3. ¿Usted consume alimentos de restaurantes, bares, longes, asaderos, paraderos en el cantón Ambato?

RESPUESTAS	ENCUESTADOS	PORCENTAJES
SI	237	87.2%
NO	46	12.8%
TOTAL	283	100%

Tabla 16. Consumo de alimentos en empresas de A&B en el cantón Ambato

Elaborado por: Autora, 2024

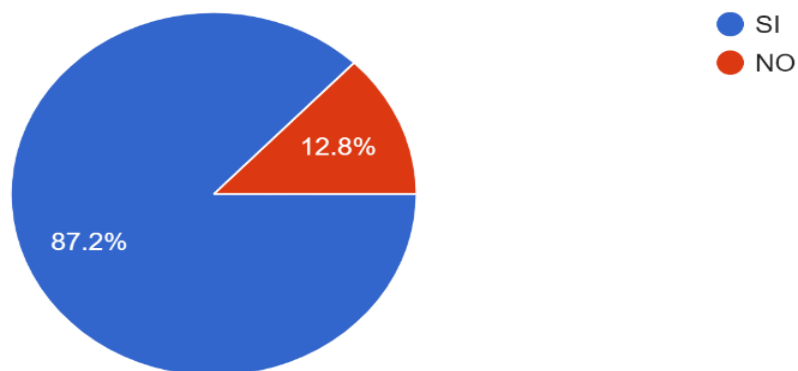


Figura 12. Consumo de alimentos en empresas de A&B en el cantón Ambato

Elaborado por: Autora, 2024

Análisis: Se puede observar en la figura, sobre si el encuestado consume alimentos de restaurantes, bares, longes, asaderos y paraderos del cantón Ambato el 87.2% que corresponde

a 237 personas menciona que, si consume servicios de estas empresas de A&B, mientras que el 12.8% representando a 46 personas asegura que no consume productos fuera del hogar.

Pregunta 4. ¿Con qué frecuencia en la semana usted consume alimentos de restaurantes, bares, longes, asaderos, paraderos en el cantón Ambato?

RESPUESTAS	ENCUESTADOS	PORCENTAJES
0 a 2 veces por semana	137	48.2%
3 a 4 veces por semana	129	46.3%
5 o más veces por semana	17	5.4%
TOTAL	283	100%

Tabla 17. Frecuencia de consumo de alimentos en el cantón Ambato.

Elaborado por: Autora, 2024.

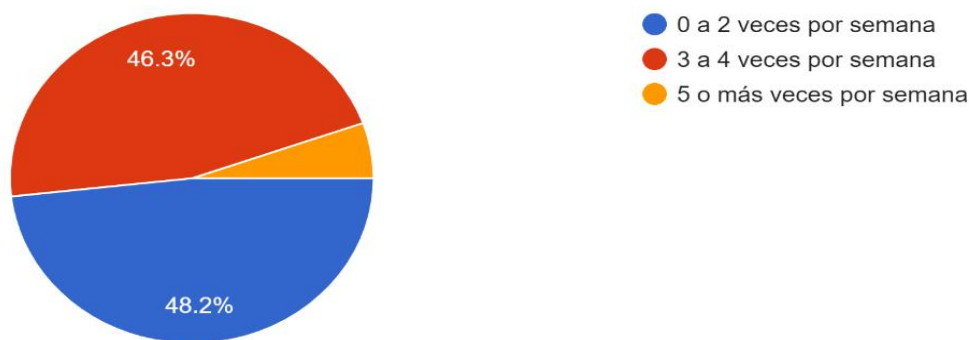


Figura 13. Frecuencia de consumo de alimentos en el cantón Ambato.

Elaborado por: Autora, 2024

Análisis: según la información de la figura, en lo referente a cuántas veces el encuestado consume alimentos en restaurantes, bares, longes, asaderos y paraderos en el cantón Ambato se puede observar que el 48.2% correspondiente a 137 personas optó por la opción de 0 a 2 veces por semana, mientras que el 46.3% que corresponde 129 personas se inclinó por la opción de 3 a 4 veces por semana y el 5.4% que son 17 encuestados menciona que consume alimentos de empresas de A&B de 5 o más veces por semana.

Pregunta 5. ¿Cuánto gasta usted semanalmente en la compra de alimentos y bebidas en restaurantes, bares, longes, asaderos, paraderos en el cantón Ambato?

RESPUESTAS	ENCUESTADOS	PORCENTAJES
\$5 a \$10 por semana	55	19.8%
\$11 a \$20 por semana	84	30.7%
\$21 a \$30 por semana	87	31.5%
\$31 a \$40 por semana	42	14.4%
\$41 o más por semana	14	3.5%
TOTAL	283	100%

Tabla 18. Gasto mensual en el cantón Ambato

Elaborado por: Autora, 2024.

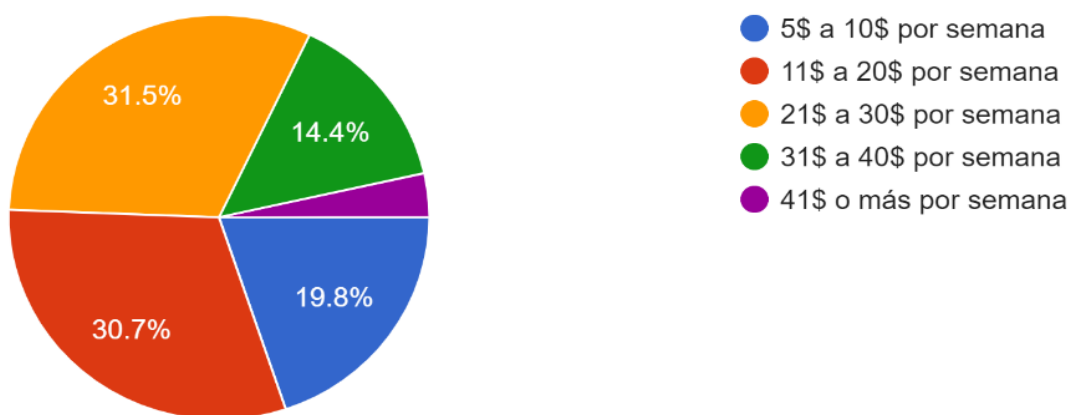


Figura 14. Gasto mensual en el cantón Ambato

Elaborado por: Autora, 2024

Análisis: en la figura relacionada a cuánto dinero gasta en restaurantes, bares, longes, asaderos, paraderos en el cantón Ambato se puede observar que el 31.5% corresponde a 87 personas eligió la opción de 21\$ a 30\$ por semana, se observa también que el 30.7% siendo 84 encuestados se inclinó por la opción de 11\$ a 20\$ por semana, además también se observa que el 19.8% son 56 personas optó por la opción de 5\$ a 10\$ por semana, el 14.4% representa 42 encuestados eligió de 31\$ a 40\$ por semana de costo en empresas de A&B y por último el 3.5% siendo 14 personas optó por 41\$ o más por semana.

Pregunta 6. ¿Usted estaría de acuerdo con una propuesta gastronómica de un restaurante temático Restobar que funcione en el cantón Ambato?

RESPUESTAS	ENCUESTADOS	PORCENTAJES
SI	265	89.1%
NO	18	1.9%
TOTAL	283	100%

Tabla 19. Aceptabilidad de un Restobar en el cantón Ambato

Elaborado por: Autora, 2024

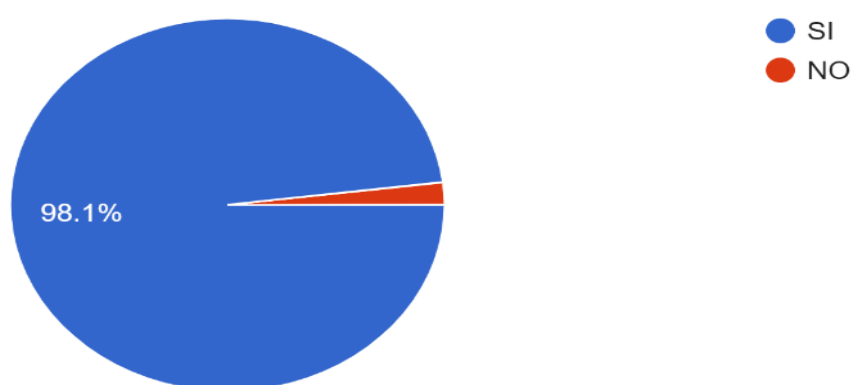


Figura 15. Aceptabilidad de un restaurante temático Terraza Restobar en el cantón Ambato

Elaborado por: Autora, 2024

Análisis: la información de la figura, con respecto a la pregunta sobre la aceptabilidad de crear un Restobar en el cantón Ambato, se puede observar que el 98.1% que equivale a 265 encuestados están de acuerdo con la creación de un Restobar que funcione en el cantón Ambato, mientras que el 1.9% que corresponde a 18 personas no están de acuerdo con la propuesta mencionada.

Pregunta 7. ¿Cuánto estaría usted dispuesto a gastar en un Restobar que oferta alimentos y bebidas populares en el cantón Ambato?

RESPUESTAS	ENCUESTADOS	PORCENTAJES
\$5 a \$10 por semana	49	17.1%
\$11 a \$20 por semana	102	37.7%

\$21 a \$30 por semana	86	31.5%
\$31 a \$40 por semana	35	11.7%
\$41 o más por semana	10	1.9%
TOTAL	283	100%

Tabla 20. Costo proyectado en un Restobar en el cantón Ambato

Elaborado por: Autora, 2024

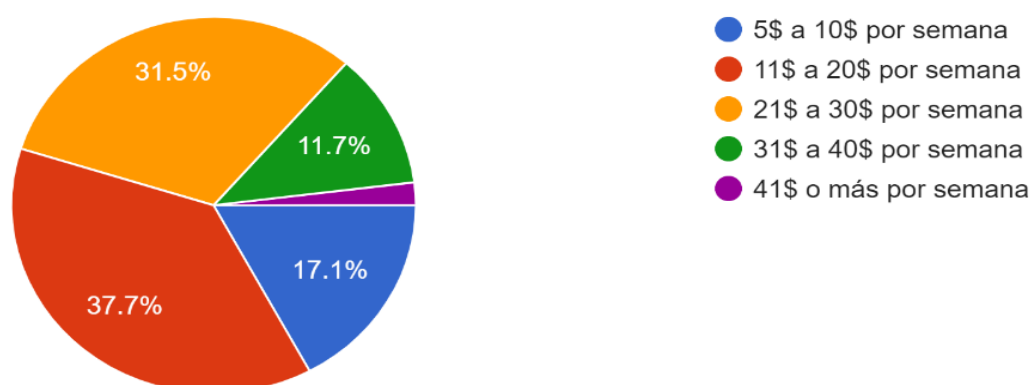


Figura 16. Costo proyectado en un Restobar en el cantón Ambato

Elaborado por: Autora, 2024

Análisis: la información de la figura, correspondiente a cuánto dinero está dispuesto a gastar en una empresa de A&B se puede apreciar que el 37.7% que corresponde a 102 personas eligió de 11\$ a 20\$ por semana como una proyección de costos, el 31.5% siendo 86 personas optaron por 20\$ a 30\$ por semana como costo límite, 17.1% corresponde a 49 personas optaron de 5\$ a 10\$ por semana que podría gastar en un Restobar, el 11.7% que corresponde a 35 encuestados eligió de 5\$ a 10\$ por semana como valores tope de costo y el 1.9% que son 10 personas seleccionó de 41\$ o más por semana para pagar por los servicios gastronómicos en una empresa de A&B.

Pregunta 8. Seleccione cuatro (4) alimentos que consumiría en un Restobar en el cantón Ambato.

DESCRIPCION	FRECUENCIA
Llapingacho con chorizo ambateño	207 (79 %)

Llapingacho con caucara	154 (58.4%)
Puchero ambateño	49 (17.9%)
Arroz con huevo	40 (14.4%)
Churrasco	119 (45.1%)
Cositas Finas (papa chaucha, choclomote, mellocos, habas y chicharrón)	183 (70%)
Gallina de Pinllo	150 (57.2%)
Cuy	47 (16.3%)

Tabla 21. Preferencia de platos típicos

Elaborado por: Autora, 2024

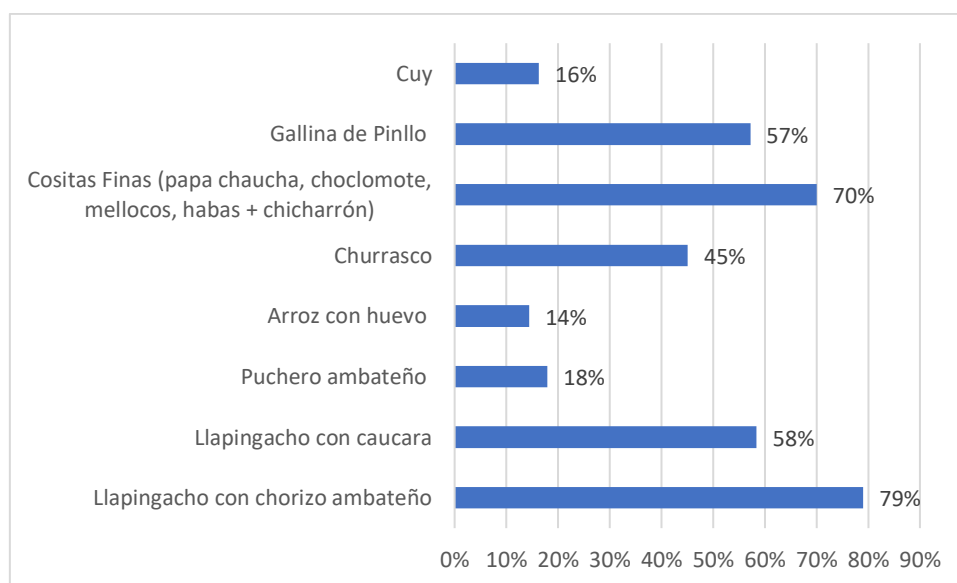


Figura 17. Preferencia de platos típicos

Elaborado por: Autora, 2024

Análisis: en la figura se puede observar como resultado que el 79% corresponde a 207 personas ha seleccionado el Llapingacho con chorizo ambateño, el 70% que equivale a 183 personas ha seleccionado las Cositas Finas, el 58.4% representa a 154 encuestados ha optado por el Llapingacho con caucara, el 45.1% corresponde a 119 personas ha elegido el Churrasco, mientras que el 57.2% que equivale a 150 encuestados seleccionó las Gallinas de Pinllo, también se observa que el 17.9% que representa a 49 personas eligió al Puchero ambateño, y finalmente el 16.3% que equivale a 47 personas seleccionó el Cuy.

Pregunta 9. De las siguientes bebidas seleccione cuatro (4) que consumiría en un Restobar en el cantón Ambato.

DESCRIPCION	FRECUENCIA
Cuaquer con naranjilla	73 (27.2 %)
Come y bebe	112 (42.4%)
Cuaquer con leche	38 (13.6%)
Agua de hierbas (Hierba luisa, Cedrón, Mejorana, etc)	112 (42.4%)
Jugos de frutas locales	204 (77.8%)
Chocolate ambateño	172 (65.4%)
Chicha de jora	98 (37%)
Limonada, agua de Jamaica, etc.	153 (.3%)

Tabla 22. Preferencia de bebidas

Elaborado por: Autora, 2024

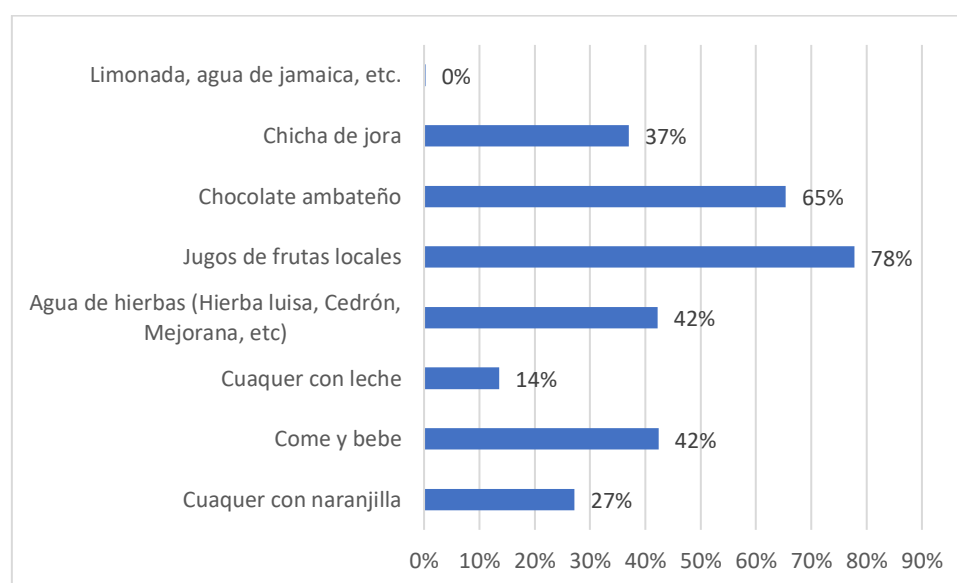


Figura 18. Preferencia de bebidas

Elaborado por: Autora, 2024

Análisis: Se puede observar en la figura que alrededor del 77.8% correspondiente a 204 personas optó por jugos de frutas locales, el 65.4% que equivale en 172 seleccionó el Chocolate ambateño, además, el 60.3% que representa a 153 encuestados seleccionó la Limonada, agua

de Jamaica, etc., el 42.4% siendo 112 personas seleccionó Come y bebe y Aguas de hierbas, el 37% de los encuestados que corresponde a 98 personas optó por la Chicha de jora mientras que el 27.2% que son 73 encuestados seleccionó el Cuaquer con naranjilla y finalmente el 13.6% correspondiente a 38 personas se inclinó por el Cuaquer con leche.

Pregunta 10. En una escala del 1 al 5, siendo 1 poco importante y 5 muy importante, considera usted que el ambiente de un Restobar es:

RESPUESTAS	ENCUESTADOS	PORCENTAJES
Muy importante	210	78.2%
Importante	56	18.7%
Mas o menos importante	16	3.1%
Poco importante	0	0
Nada importante	0	0
TOTAL	283	100%

Tabla 23. Importancia del ambiente en un Restobar

Elaborado por: Autora, 2024

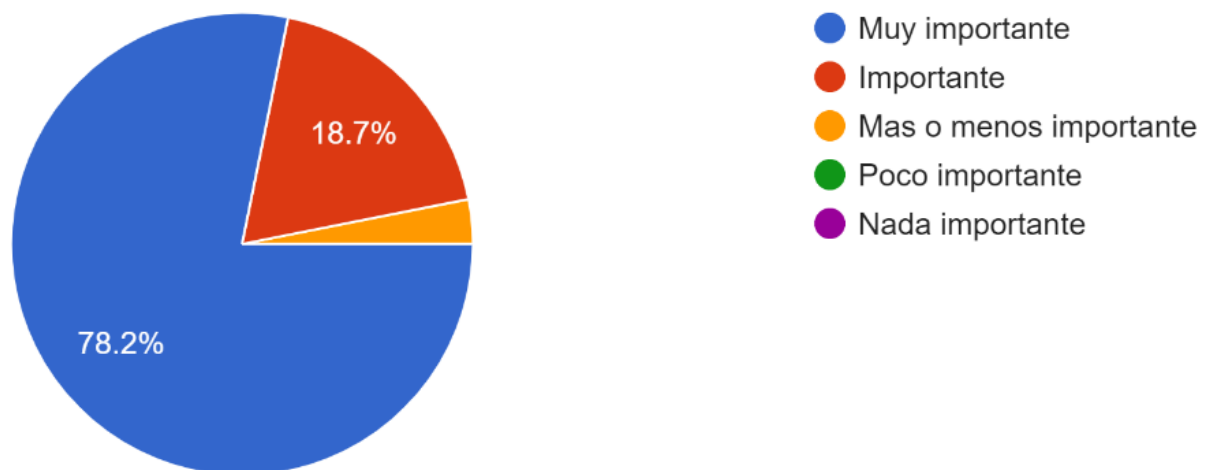


Figura 19. Importancia del ambiente en un Restobar

Elaborado por: Autora, 2024

Análisis: según la figura el 78.2% correspondiente a 210 personas optó por la opción Muy Importante, el 18.7% representa a 56 personas que seleccionaron Importante y el 3.1% siendo

16 encuestados eligió Mas o menos Importante, mientras que Poco y Nada Importante presentan el 0%.

CAPÍTULO III

PROPUESTA

De acuerdo con los resultados obtenidos en con la pregunta: 6, se identifica una oportunidad de mercado para la implantación de un restaurante temático “LIMÓ Resto Bar Terraza” en el cantón Ambato con innovación de platos populares, puesto que casi el 100% de los encuestados están de acuerdo con la creación de este tipo de negocio, como se lo puede apreciar en la Figura 15. Se puede definir que la propuesta de elaborar un Plan de Negocios de un Restobar en el cantón Ambato en donde se innoven preparaciones de A&B populares es factible.

3.1.Tema de la Propuesta:

Restaurante temático Terraza Restobar “LIMÓ” Gastronomía Urbana

3.2.Objetivo de la Propuesta

Realizar el plan de negocios para la determinación de la factibilidad del Restaurante temático Terraza Restobar “LIMÓ” como gastronomía urbana en el cantón Ambato.

3.3. FODA de LIMÓ Gastronomía Urbana

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
1. Profesionales capacitados en procesos gastronómicos y servicio al cliente 2. Equipamiento e insumos de cocina y servicio óptimo para producir servicios gastronómicos 3. Ubicación estratégica de LIMÓ Restobar Terraza en el cantón Ambato. 4. Menú con platos populares y precios competitivos en el mercado	1. Nuevas tendencias y tecnologías en el ámbito culinario 2. Alta demanda de restobares en el cantón Ambato 3. Redes sociales de largo alcance para la publicidad de LIMÓ Restobar Terraza.
DEBILIDADES	AMENAZAS

1. Ser nuevos en el mercado de servicio de A&B 2. Falta de financiamiento para invertir en la infraestructura de LIMÓ Restobar Terraza 3. No se cuenta con parqueadero privado para los clientes. 4. Inadecuada infraestructura para personas con capacidades especiales.	1. Aumento de la informalidad de servicios gastronómicos en el cantón Ambato (Pérez, 2022). 2. Inestabilidad política nacional y local. 3. Aumento de la inseguridad nacional y local. 4. Efecto post COVID en la economía local y nacional 5. Desastres naturales (actividad volcánica, sismos, etc).
--	--

Tabla 24. FODA de LIMÓ

Elaborado por: Autora, 2024

3.3.1. Matriz de relación de los componentes del F.O.D.A.

Para relacionar entre los componentes del análisis F.O.D.A., se utiliza una relación comprendida entre los valores del 1 al 5, siendo 5 cuando exista una alta relación y 1 cuando exista una relación sea baja. En la Tabla siguiente se detalla la relación entre los componentes del F.O.D.A.

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES						TOTAL	AMENAZAS						TOTAL
	O1	O2	O3	O4	O5	O6		A1	A2	A3	A4	A5	A6	
F1	2	1	4	5	5	1	18	5	5	5	1	1	1	18
F2	5	2	4	4	4	5	24	5	2	2	4	1	1	15
F3	1	1	4	1	2	1	10	3	5	4	1	1	1	15
F4	3	1	1	2	1	1	9	4	2	1	2	4	1	14
F5	1	1	2	1	1	1	7	1	3	3	1	1	1	10
F6	2	1	2	3	2	1	11	3	1	1	1	2	1	9
TOTAL	14	7	17	16	15	10		21	18	16	10	10	6	
DEBILIDADES														
D1	5	5	4	4	5	1	24	4	2	2	1	1	1	7
D2	4	4	1	3	4	4	20	4	1	1	4	1	1	8
D3	3	1	1	1	3	1	10	2	1	1	2	5	5	14
D4	4	1	4	3	4	1	17	2	5	3	1	1	2	12
D5	5	5	1	5	4	2	22	4	2	1	1	3	4	11
D6	2	1	4	1	1	2	11	1	3	1	1	1	1	7
TOTAL	23		15	17	21	10		17	14	9	10	12	14	

Tabla 25. Matriz de relación entre los componentes del F.O.D.A de LIMÓ Restobar
Elaborado por: Lizano, 2024

3.3.2. ESTRATEGIAS

	OPORTUNIDAD	AMENAZA
	F5.O2. Estrategia de organización Determinar un plan de producción de A&B organizado para cumplir con las expectativas del segmento de LIMÓ. F6.O5. Estrategia de mejoramiento Las capacitaciones al personal del restaurante deberán ser periódicas en el área en el que se desenvuelven dentro de LIMÓ Restobar Terraza mediante estrategias con entidades públicas cercana.	F6.A6. Estrategia de contingencia Realizar un plan contingente con respecto a la producción de A&B en LIMÓ para mantenerse alto en las ventas. F1.A6. Estrategia de mejoramiento Se realiza una potencialización de la publicidad digital en plataformas virtuales y redes sociales de LIMÓ Restobar Terraza.
FORTALEZAS		
	DEBILIDADES	AMENAZAS
	D1.O1. Estrategia de mejoramiento Aplicar un plan de servicio a domicilio para abarcar la población directamente relacionada con el proyecto que prefiere pedir los Alimentos y Bebidas por aplicaciones digitales.	D1.A4. Estrategia de planificación. Establecer un plan de mejoras basada en la satisfacción del cliente después del primer semestre de funcionamiento de LIMÓ.

DEBILIDADES	D5.O5. Estrategia de aprovechamiento	D3.A5. Estrategias de prevención
	Mantener una alianza estratégica con las entidades públicas y privadas que capacitan, invierten y fomentan el emprendimiento.	Manejar normas básicas de manipulación de alimentos para controlar las ETAS. Y a la vez fomentar mediante los canales de comunicación digitales y en tiempo real las normas básicas de higiene.

Tabla 26. Estrategias formadas por la relación de los componentes del F.O.D.A. de LIMÓ Restobar Terraza

Elaborado por: Autora, 2024

3.4. Justificación de la Propuesta:

Basándose en los resultados obtenidos en la pregunta 6, se identifica una oportunidad de mercado para la implantación de un restaurante temático, “LIMÓ Resto Bar Terraza”, en el cantón Ambato. Casi el 100% de los encuestados están de acuerdo con la creación de este tipo de negocio. La carencia de servicios de Alimentos y Bebidas (A&B) que pueden ofrecerse en este tipo de establecimiento resalta la necesidad de realizar una investigación que aborde y clarifique esta situación

La relevancia de fomentar la comercialización de alimentos populares es innegable, ya que impacta directamente a aquellos que optan por comer fuera del hogar. La conexión emocional que los consumidores establecen con ingredientes y técnicas de cocción hogareños destaca la importancia de preservar la autenticidad culinaria, conectando así con recuerdos y experiencias familiares.

En la actualidad, el cantón Ambato se encuentra saturado de empresas de A&B que predominantemente ofrecen comida rápida, carente de valor cultural. Estas opciones se han vuelto la elección común, ofreciendo alimentos económicos en un tiempo reducido, sin proporcionar la experiencia gastronómica completa que un restaurante tradicional puede ofrecer. Según Pérez (2022) la presencia continua de empresas de A&B informales sin

regularizar ha generado un impacto negativo en la promoción de la producción y consumo de alimentos identitarios locales y nacionales, afectando incluso la situación turística del país.

La fusión de técnicas y productos introducidos en el país y provincia ha dado lugar a platos populares en Ambato que no solo cumplen con una función alimentaria, sino que también representan aspectos sociales, culturales y religiosos. Sin embargo, la falta de comprensión clara de estos elementos en la oferta gastronómica actual pone de manifiesto la necesidad de una propuesta restaurantera que rescate y resalte estos valores.

En este contexto, es relevante destacar que el perfil del consumidor ecuatoriano ha evolucionado con los cambios en la concepción de la nacionalidad, influenciado por empresas de A&B que buscan recuperar costumbres e identidad gastronómica. Esta oferta ha logrado establecerse en el mercado como una alternativa equilibrada frente a la amplia presencia de locales de comida rápida, especialmente evidente en el cantón Ambato. La presente investigación busca abordar estas problemáticas, proponiendo un modelo innovador de Restobar que rescate, reinterprete y promueva la autenticidad de los platos populares ambateños, contribuyendo así al enriquecimiento de la oferta gastronómica local y nacional.

3.5. Esquema de la Propuesta

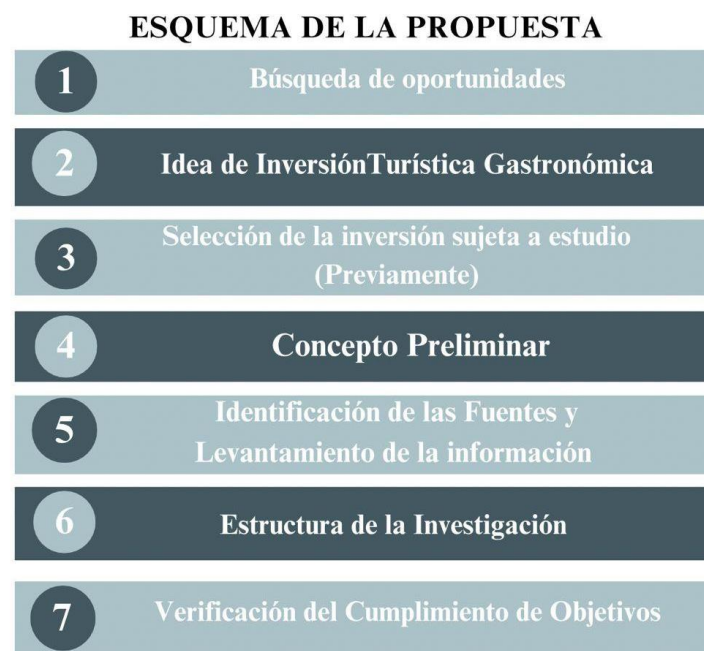


Figura 20. Esquema de la Propuesta.

Elaborado por: Autora, 2024.

3.5.1. Búsqueda de oportunidades

Con respecto a la recolección de información que se realizó en el cantón Ambato del casco urbano se pudo observar que un alto porcentaje 87.2% está de acuerdo con la creación de un Restobar en el que se ofrezcan alimentos y bebidas populares, entendiéndose que el concepto de este tipo de empresas aún no está completamente claro y que se ve como una oportunidad de atraer a comensales por las preparaciones sino también por la definición de este tipo de empresa de A&B.

Las oportunidades que se presentan en el mercado gastronómico son infinitas cuando en el estudio preliminar se delimitan los actores directos e indirectos de la propuesta de un Restobar.

3.5.2. Ideas de inversión turística- gastronómica

El proyecto va encaminado a la creación de fuentes de empleo, a la generación de nuevas estrategias de turismo con el que se puede impulsar las actividades del sector restaurantero del cantón y a la vez promover el consumo de alimentos y productos propios de la provincia.

Particularmente la idea de inversión turística gastronómica es proponer una empresa que oferta servicios de alimentos y bebidas que apuestan en vender experiencias apoyada en la conceptualización del rescate de sabores y saberes populares. En caminar la oferta e idea de negocio a explotar la estimulación del retrogusto mediante platos y bebidas que el comensal ha consumido desde pequeño y que identifica con recuerdos, memorias y significados ligados a la crianza y lo que significa la comida de hogar y popular.

3.5.3. Concepción preliminar

El proyecto se basa en elaborar un plan de negocios de LIMÓ Restobar de gastronomía urbana un modelo de empresa de A&B que oferte productos y elaboraciones populares innovados en el cantón Ambato. Permitiendo abrir una conceptualización de negocio para promover el turismo local y nacional.

3.5.4. Proveedores

Dentro de la selección de proveedores se toma en cuenta los mercados que ofertan alimentos en el cantón Ambato.

SECTOR COMERCIO	
Centro Comercial	Centro comercial artesanal

	Centro comercial Ferroviario
	Centro comercial Simón Bolívar
Mercados	Mercado de las Flores
	Mercado Colón
	Mercado Sur
	Mercado Urbina
	Mercado Central
	Mercado América
	Mercado Juan Cajas
	Mercado Mayorista
	Mercado Modelo
Plazas	Plaza primera de mayo
	Plaza Pachano
	Plaza Santa Clara

Tabla 27. Plazas y Mercados – Ambato

Fuente: PDOT Ambato, 2024

Se toma en cuenta los mercados y plazas que expenden alimentos en el cantón Ambato y de los cuales se pueden obtener los productos e insumos necesarios para producir los servicios gastronómicos.

3.5.4.1. Estructuración de la investigación

Para la investigación, se ha utilizado el esquema de Plan de Negocios elaborado por Vanessa Catalina Lizano Saltos en 2014 en la Universidad Regional Autónoma de los Andes, como parte de su trabajo de titulación para obtener el título de Ingeniera en Gestión de Alimentos y Bebidas. Su trabajo de investigación se titula "LA CREATIVIDAD EN LOS FAST FOOD" (Lizano, 2014).

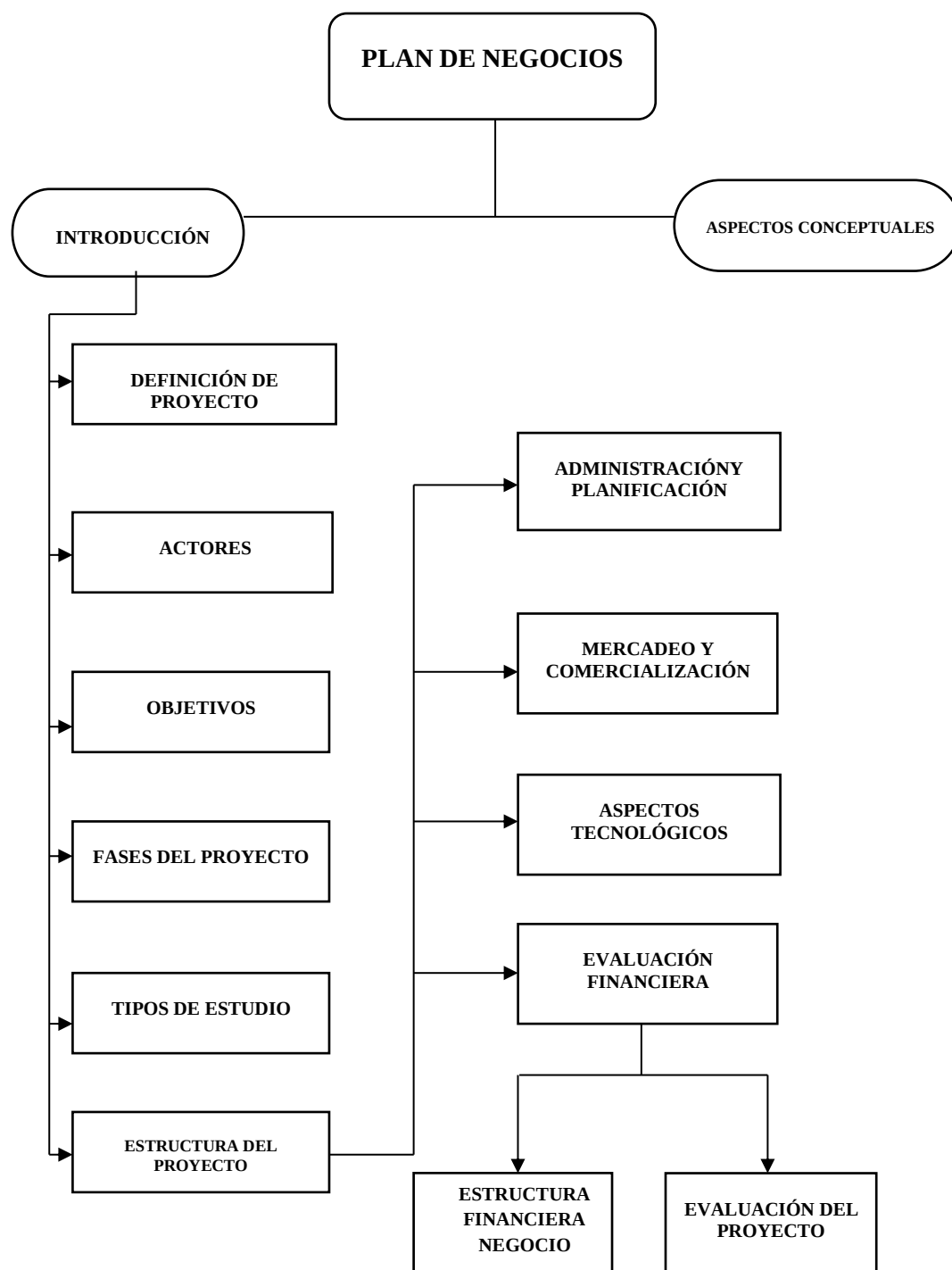


Figura 21. Componentes de un plan de negocios

Elaborado por: Autora, 2024

3.5.4.2.Desarrollo del plan de negocios

3.5.4.3.1. Planeamiento estratégico

3.5.4.3.1.1. Misión

La excelencia en el servicio de alimentos y bebidas con el uso de productos y alimentos de la localidad que permitan elaborar platos y bebidas representativos de las tradiciones culturales del cantón Ambato.

3.5.4.3.1.2. Visión de LIMÓ

Para el año 2034 ser un referente gastronómico de renombre a nivel provincial, por ofrecer una experiencia culinaria única y enriquecedora, donde la excelencia de los servicios gastronómicos se combina armoniosamente con la frescura de los ingredientes.

3.5.4.3.1.3. Objetivos del negocio

3.5.4.3.1.3.1. Objetivo general:

Ofertar alimentos y bebidas populares innovadores en el cantón Ambato

3.5.4.3.1.3.2. Objetivos específicos:

- Proponer un modelo de empresa A&B con preparaciones populares en el cantón Ambato.
- Satisfacer las necesidades de los posibles clientes mediante una carta innovadora.

3.5.4.3.1.4. Nombre de la empresa

El nombre del restaurante “LIMÓ Restobar Terraza” Gastronomía Urbana, se ha construido con la primera sílaba del apellido de la propietaria LI, en combinación con la sílaba MÓ que forma parte de los nombres de las mascotas familiares.

3.5.4.3.1.5. Logotipo de la empresa

El logotipo tiene como principal forma las letras del nombre del negocio en **color celeste brillante**, a los extremos se ubican los **cubiertos clásicos** una cuchara, cuchillo y tenedor y en la parte inferior se puede observar el eslogan de la marca: **Gastronomía Urbana**. Cada uno de estos aspectos esta pensando para poder transmitir a los comensales lo siguiente:

Color Celeste Brillante

El celeste es un color que, está asociado con la calma, la serenidad, la frescura y la modernidad. Es un color que inspira confianza y limpieza. Al utilizar celeste en el nombre "LIMÓ" la marca

se percibe como fresca, confiable y moderna. Esto es ideal para una marca que busca destacar en un entorno urbano y posiblemente atraer a una clientela que valora estos atributos.

Cubiertos Clásicos

Los cubiertos clásicos (cuchara, cuchillo y tenedor) evocan una sensación de tradición y calidad en la gastronomía. Representan la atención al detalle y la importancia de una experiencia culinaria completa y bien presentada. Estos elementos gráficos quieren transmitir que la marca valora la tradición y la excelencia en la presentación de sus platos, a la vez que combina lo clásico con lo moderno.

Frase "Gastronomía Urbana" en Gris

El gris es un color neutral que puede simbolizar sofisticación y equilibrio. No compite con el celeste brillante, sino que complementa y resalta la información principal. El uso de gris para "Gastronomía Urbana" añade un toque de seriedad y profesionalismo a la marca, indicando que, aunque la experiencia es fresca y moderna (como sugiere el celeste), también es sólida y confiable.



Figura 22. Logotipo de LIMÓ Restobar Terraza

Elaborado por: Autora, 2024

La combinación de estos elementos y colores en el marketing de la marca "LIMÓ" sugiere una estrategia bien pensada que busca transmitir: Frescura y Modernidad: A través del uso del color celeste en el nombre de la marca. Calidad y Tradición: Mediante las ilustraciones de los cubiertos clásicos. Profesionalismo y Sofisticación: A través del uso del gris en la frase descriptiva.

Esta imagen en colores comunica que "LIMÓ" es una marca de gastronomía urbana que ofrece una experiencia culinaria que equilibra lo tradicional con lo moderno, destacándose por su frescura y atención al detalle.

3.5.4.3.1.6. Eslogan de la empresa

“Gastronomía Urbana” es el eslogan de LIMÓ que permite al cliente identificar el tipo de servicios de A&B que oferta la empresa en el mercado.

En el contexto del eslogan del proyecto "Plan de Negocios para el restaurante temático 'LIMÓ Resto Bar Terraza' en el cantón Ambato con innovación de platos populares", la expresión "gastronomía urbana" se refiere a la cocina que está influenciada por el entorno urbano y que típicamente se encuentra en ciudades. Esta puede incluir una combinación de platos tradicionales con un toque moderno, comida de calle elevada a un nivel gourmet, y la incorporación de ingredientes y técnicas culinarias contemporáneas.

La gastronomía urbana busca reflejar la diversidad y dinamismo de la vida en la ciudad, ofreciendo a los comensales experiencias culinarias innovadoras y accesibles que están en sintonía con las tendencias actuales y la cultura local. En este caso, el restaurante "LIMÓ Resto Bar Terraza" se enfocaría en presentar versiones creativas y modernizadas de platos populares, adaptándolos al paladar contemporáneo y a las expectativas de un público urbano

3.5.4.3.2. Organigrama estructural y funcional de la empresa

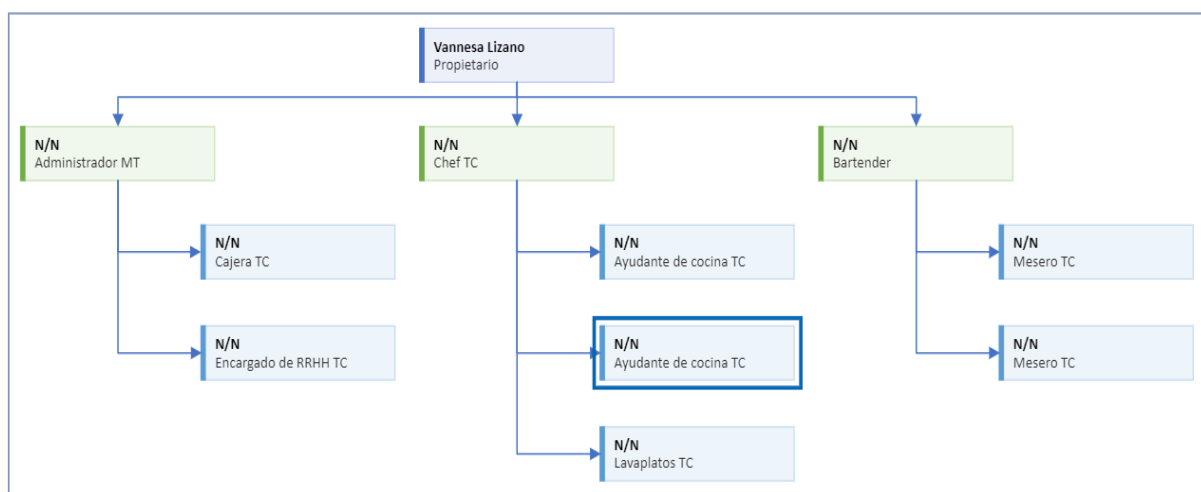


Figura 23. Organigrama Estructural
Elaborado por: Autora, 2024

3.5.4.3.3. Organigrama estructural y funcional de la empresa

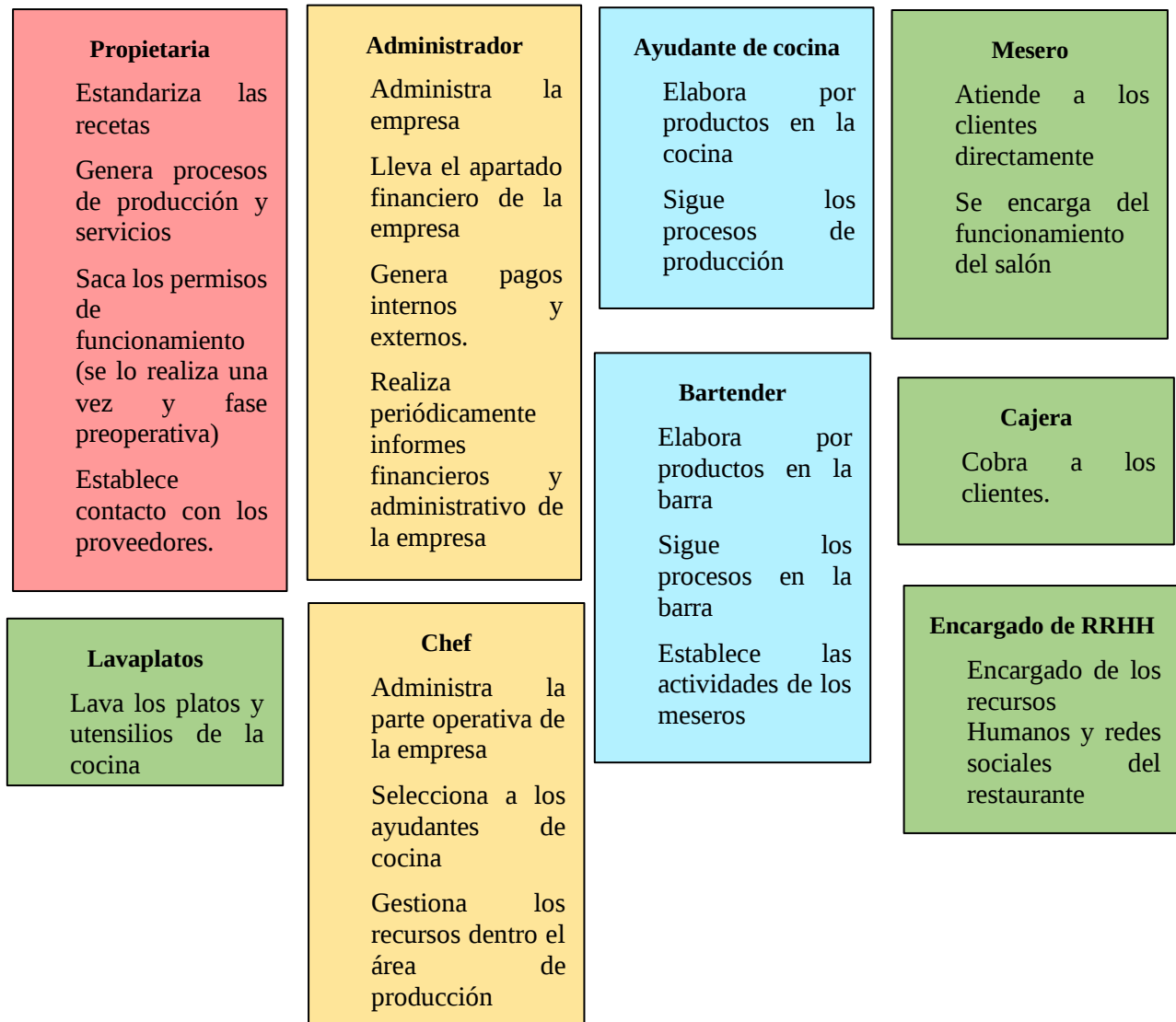
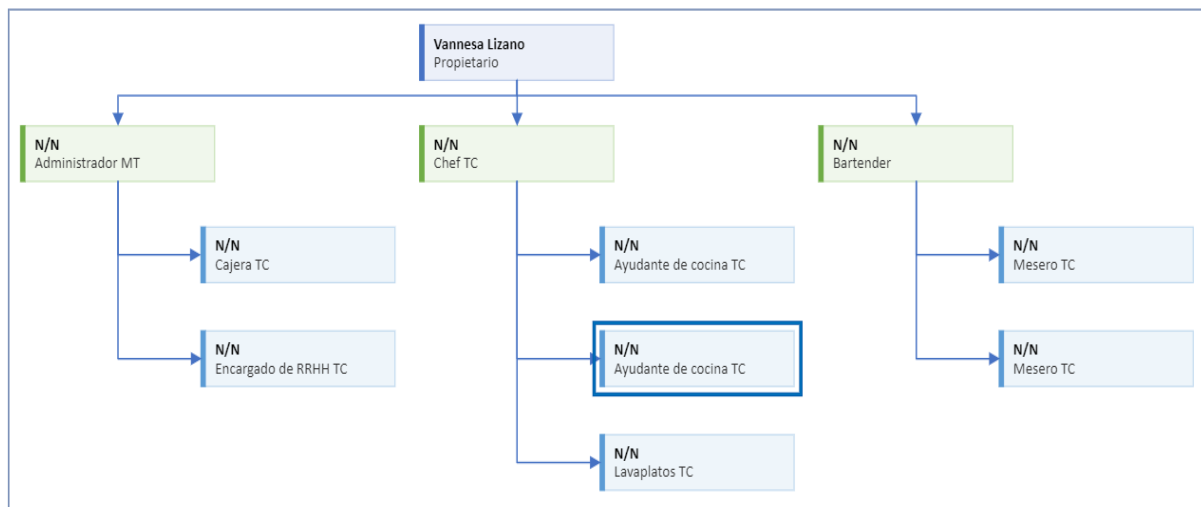


Figura 24. Organigrama Funcional

Elaborado por: Autora, 2024

3.5.4.3.4. Jornada de trabajo de LIMÓ

La jornada de trabajo para el equipo de colaboradores de LIMÓ, se dividirá en dos modalidades, TC (Tiempo Completo) y MT (Medio Tiempo) por lo que se dispone el siguiente horario de entrada y salida semanal, podría adaptarse a cambios en feriados o días festivos y eventos dentro de la empresa.

COLABORADOR	CÓDIGO	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Administrador MT	LM-ET-001	18H00 - 22H00	18H00 - 22H00	18H00 - 22H00	18H00 - 22H00	18H00 - 22H00
Chef TC	LM-ET-002	14H00 - 22H00	14H00 - 22H00	14H00 - 22H00	14H00 - 22H00	14H00 - 22H00
Ayudante de cocina 1 TC	LM-ET-003	14H00 - 22H00	14H00 - 22H00	14H00 - 22H00	14H00 - 22H00	14H00 - 22H00
Ayudante de cocina 2 MT	LM-ET-004	18H00 - 22H00	18H00 - 22H00	18H00 - 22H00	18H00 - 22H00	18H00 - 22H00
Bartender TC	LM-ET-005	14H00 - 22H00	14H00 - 22H00	14H00 - 22H00	14H00 - 22H00	14H00 - 22H00
Mesero TC	LM-ET-006	14H00 - 22H00	14H00 - 22H00	14H00 - 22H00	14H00 - 22H00	14H00 - 22H00
Mesero MT	LM-ET-007	18H00 - 22H00	18H00 - 22H00	18H00 - 22H00	18H00 - 22H00	18H00 - 22H00

Tabla 28. Horario de trabajo

Elaborado por: Autora, 2024

3.5.4.4.4. El entorno de la LIMÓ

3.5.4.4.4.1. Localización



Figura 25. Mapa de Ambato

Fuente: Google maps, 2024

Ambato es la capital de la provincia de Tungurahua, situada en el centro del país es conocido como un cantón de comercio y de paso a la capital Quito si se viaja desde el sur del Ecuador; al estar ubicada en la región Sierra su clima se considera templado lo que permite que la oferta gastronómica sea amplia y pueda abarcar alimentos calientes y fríos dentro de la carta. Además, la facilidad de movilidad y la cercanía de las distintas parroquias urbanas hacen que no se marque abruptamente la lejanía de un restaurante o empresa de A&B ubicada en el casco urbano. La ubicación se define en la parroquia Huachi Loreto



Figura 26. Parroquia Huachi Loreto
Fuente: Google Maps, 2024

Micro localización del restaurante “LIMÓ Restobar Terraza”

PAÍS	PROVINCIA	CANTÓN
Ecuador	Tungurahua	Ambato
HABITANTES	LOCALIZACIÓN	ALTURA
387 309 (proy. INEC)	17M 0820233 UTM 9745069	1.070 m S.N. mar
TEMPERATURA	IDIOMA	MONEDA
16° C(Promedio)	Español	Dólar Americano

Tabla 29. Micro localización LIMÓ
Fuente: INEC, 2023

3.5.4.4.2. Competencia de LIMÓ Restobar Terraza

Según Córdoba (2020) en su trabajo de investigación menciona lo siguiente: Actualmente la ciudad de Ambato cuenta con 540 restaurantes registrados en diferentes especialidades, esto demuestra que el crecimiento de ofertas de alimentación ha ido aumentando sustancialmente en el campo informal, no se cuenta con un dato exacto de las empresas que se dedican al servicio de restaurante y alimentación se encuentran en una escala amplia de negocios, bastante precarios e informales hasta restaurante gourmet y de especialidades de gran categoría en los cuales las investigaciones preliminares demuestran que una gran mayoría de estas empresas tienen una deficiente aplicación de herramientas de gestión de procesos aún en los niveles gerenciales, la implementación de procesos tanto en el área de producción como en áreas administrativas incrementaría la rentabilidad empresarial en porcentajes significativos, mejorando su posicionamiento en el mercado.

3.6.1. Estudio de mercado

3.6.1.1. Oferta gastronómica en platos típicos

En la pregunta 8 de la encuesta referente a los alimentos que consumiría en un Restobar en el cantón Ambato se pudo observar que fueron seleccionados cuatro 4 elaboraciones representativas de la localidad, estas son: Llapingacho con chorizo ambateño, Llapingacho con caucara, Cositas Finas (papa chaucha, choclo mote, mellocos, habas y chicharrón) y Gallina de Pinillo de las cuales se dará una breve descripción y se adjunta la receta estándar en el **Anexo 2**, como se indicó en la Figura 17. Preferencia de platos típicos

3.4.1.1.1. Llapingachos con chorizo ambateño

El origen de los llapingachos se les atribuye a los indígenas Salasacas de la provincia de Tungurahua, en la sierra central del Ecuador. El nombre de este plato parece provenir de la palabra Llapin que en quichua significa aplastado

El llapingacho se lo come como guarnición en toda la sierra y es una tortilla de papa que le mezcla con un refrito de cebolla blanca, ajo, comino y achiote para que luego ser sellada con manteca de cerdo y aceite de achiote (Supe, 2019).

3.6.1.1.2. Llapingachos con caucara

La caucara es la parte de la res que se encuentra entre el estómago y las costillas, también conocido como matambre. Esta preparación se elabora cortando la carne en láminas de 4 cm x 4 cm y cocinándose en achiote (Supe, 2019).

3.6.1.1.3. Gallina de Pinllo

La gallina de Pinllo es una de las manifestaciones de patrimonio inmaterial más representativas de la zona. Y es que esta ave de corral sorprende a comensales locales y nacionales por su singular tamaño y sabor (Torres, 2023).

3.6.1.1.4. Cositas finas

Son granos que se cultivan en el cantón Ambato, se le puso este nombre, porque todos estos productos tienen una calidad alimenticia muy rica y nutritiva, los antepasados se han alimentado desde pequeños, especialmente a quienes provienen del campo. Entre los alimentos que se las llaman cositas finas son: papa chaucha, choclo mote, mellocos, habas y chicharrón (Supe, 2019).

3.6.1.2. Oferta gastronomía en bebidas

En la pregunta 9 de la encuesta referente a las bebidas que consumiría en un Restobar en el cantón Ambato se pudo observar que fueron seleccionadas las siguientes: Jugos de frutas locales, chocolate ambateño, Aguas de hierbas (Hierba luisa, Cedrón, Mejorana, etc), Come y bebe y chicha de Jora de las cuales se dará una breve descripción y se adjunta la receta estándar en el **Anexo 3**, como se indicó en la Figura 19. Preferencia de bebidas.

3.6.1.2.1. Jugos de frutas locales

El zumo o jugo de frutas es una sustancia líquida extraída de las frutas, generalmente al exprimirlas por presión, sin embargo, puede incluir un conjunto de procesos intermedios como la cocción, molienda o centrifugación del producto original (Araujo, 2020).

3.6.1.2.2. Chocolate ambateño

Es el chocolate negro, al que se le ha añadido una pequeña cantidad de fécula para que a la hora de cocerlo aumente su espesor. Hoy en día, es posible encontrar también este chocolate en los comercios en forma líquida (Supe, 2019).

3.6.1.2.3. Limonada y Agua de Jamaica.

La limonada es una bebida refrescante tradicionalmente elaborada a base de agua, jugo de limón y azúcar. Dependiendo de la receta y las preferencias personales, puede incluir otros ingredientes como miel, menta o jengibre. La limonada es popular en muchas culturas y se disfruta especialmente en épocas de calor debido a su sabor cítrico y su capacidad para hidratar y refrescar (Caicedo et al., 2023).

El agua de Jamaica es una bebida refrescante y tradicional de varios países de América Latina, especialmente popular en México y Centroamérica. Se elabora a partir de la infusión de los cálices secos de la flor de hibisco (*Hibiscus sabdariffa*), también conocida como flor de Jamaica. El resultado es una bebida de color rojo intenso, con un sabor ligeramente ácido y dulce. Además de ser deliciosa, el agua de Jamaica es apreciada por sus beneficios para la salud (Caicedo et al., 2023).

3.6.1.2.4. Come y Bebe

El Come y Bebe es preparada en varios lugares del Ecuador, porque es de fácil elaboración y sus ingredientes son accesibles, puesto que contiene frutas picadas (frutilla, plátano, papaya, babaco y uvas) y jugo de naranja. Hay diferencias procesos de elaboración y formas de consumirlo; por ejemplo, algunos suelen llamarla ensalada de frutas porque no agregan jugo, en cambio los quiteños mantienen la tradición de añadir suficiente jugo de naranja en las frutas para que la tomen como bebida y por ello la denominan Come y Bebe (Lita, 2019).

3.6.1.2.5. Agua de hierbas

Las infusiones son una bebida obtenida de las hojas secas, flores, raíces o cortezas de las plantas en agua caliente o hirviendo como es el caso de la menta, el jengibre o la manzanilla, entre otras (Favero, 2023).

3.6.1.3. La demanda de Limo

Una vez definido el concepto de la demanda se puede entonces interpretar la pregunta relacionada a que, si el encuestado consume alimentos de restaurantes, bares, longes, asaderos, paraderos en el cantón Ambato, dando como resultado que la demanda por las empresas de A&B es alto en el cantón.gar.

3.6.1.4. La competencia de LIMO

La competencia de LIMÓ en el cantón Ambato se define por varios factores, incluyendo la calidad de la comida, el servicio al cliente, la ubicación, el precio y la variedad de opciones

gastronómicas ofrecidas, a continuación, se presentan las empresas de A&B que funcionan en el cantón.

.

Nombre Comercial	Actividad / Modalidad	Clasificación	Categoría	Provincia	Cantón	Parroquia	Dirección	Referencia de Dirección	Teléfono Principal	Correo Electrónico	Dirección Web
TUTTO FREDDO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERÍA	(1) Una taza	TUNGURA HUA	AMBA TO	LA MERCE D	AV. DE LAS AMERICAS, BRASIL, s/n	DENTRO DEL CORAL HIPERMERCADOS	022820500	cobranzas@freddo.com.ec	tuttofreddo.ec
TORREON DE LA PENINSULA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	(4) Cuatro tenedores	TUNGURA HUA	AMBA TO	LA MERCE D	BUENOS AIRES, LA PAZ, SN	DIAGONAL A LA EMPRESA TRANSPORTADORA DE VALORES (TEV COL)			
HONEY COFFEE AND TEA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERÍA	(1) Una taza	TUNGURA HUA	AMBA TO	LA MERCE D	AV MIRAFLORES, MARGARITAS, 1707	A 100 METROS DE LA UNIDAD EDUCATIVA LA IMACULADA	999865023	myriamt20@hotmail.com	www.honeycoffeeandtea.com
REY PALETAS	ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERÍA	(1) Una taza	TUNGURA HUA	AMBA TO	LA MERCE D	AV. CEVALLOS, GUAYAQUIL, S/N	FRENTE AL COLEGIO LUIS A. MARTINEZ, CASA DE TRES PISOS, COLOR BEIGE	32826888	dangarciap@gmail.com	www.rey-paletas.com
THE BLACK COFF.	ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERÍA	(1) Una taza	TUNGURA HUA	AMBA TO	ATOCHA – FICOA	LOS GUAYTAMBOS, LAS CEREZAS, 1337	FRENTE A LA UNIDAD EDUCATIVA SANTO DOMINGO DE GUZMAN	0983856869	javiertipan2000@gmail.com	
MARCELO'S LA K'FETERIA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERÍA	(1) Una taza	TUNGURA HUA	AMBA TO	LA MERCE D	CASTILLO, ROCAFUERTE, 20486	DIAGONAL A ANDINATEL	995230257	marcelos_kf@hotmail.com	
CHIFA GANG WAN	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	(3) Tres tenedores	TUNGURA HUA	AMBA TO	HUACHI LORETO	AV. ATAHUALPA, AV. LOS SHYRIS, 3-20	JUNTO A LA GASOLINERA BALLESTERO S UNO	998076864	anpaenda@gmail.com	

MAYFLOWER	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	(3) Tres tenedores	TUNGURA HUA	AMBA TO	LA MERCE D	MALL DE LOS ANDES			
QUITO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERÍA	(1) Una taza	TUNGURA HUA	AMBA TO	LA MERCE D	MERA, AV. CEVALLOS, 5-47	FRENTE AL RESTAURANTE POLLOS GUS	032822549	wilmaalicia1275@hotmail.es
OH ASIS	ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERÍA	(1) Una taza	TUNGURA HUA	AMBA TO	LA MERCE D	ISIDRO AYORA, BAQUERIZO MORENO, 2311	A una cuadra del parque la Presidencial		
LA ESQUINA DEL MOROCHO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERÍA	(1) Una taza	TUNGURA HUA	AMBA TO	HUACHI LORET O	AV. LOS SHYRIS, NARY PILLAHUAZO, 20-14	FRENTE A LAS COMISARIAS MUNICIPALES, CASA ESQUINERA DE TRES PISOS, COLOR AMARILLO	987555023	esquinadelmoroch@gmail.com
TAKO EXPRESS	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	(3) Tres tenedores	TUNGURA HUA	AMBA TO	LA MERCE D	AV. ATAHUALPA, AV. VICTOR HUGO, S/N	FRENTE A AUTOMOTORES DE LA SIERRA	995037642	patyarmendarizp@hotmail.com
LILY'S OTRA LINEA DE COMIDA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERÍA	(1) Una taza	TUNGURA HUA	AMBA TO	LA MERCE D	Rio Cutuchi, Rio Yasuni, s/n	A una cuadra de la UTA		
EL ESPIGAL	ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERÍA	(1) Una taza	TUNGURA HUA	AMBA TO	HUACHI LORET O	ZOPOZOPANGUI, LOS SHYRIS, 2145	DIAGONAL A LA PANADERIA CALIDAD	0984377507	espigal.2023@gmail.com
CALIDAD	ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERÍA	(1) Una taza	TUNGURA HUA	AMBA TO	ATOCHA – FICOA	Av. los Guaytambos, Frutillas, NC01-05	aladode la pizzeria la cigarra	32461743	
TORA RESTAURANTE	ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERÍA	(1) Una taza	TUNGURA HUA	AMBA TO	LA MERCE D	UNIDAD NACIONAL,	DIAGONAL AL MONUMENTO	0999020849	mariafernandatorresaguilera@gmail.com

							DARQUEA, 07-68	DE LA SEGUNDA CONSTITUYE NTE, CASA DE DOS PISOS, COLORES BEIGE Y CAFE		
FANDANGO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERÍA	(1) Una taza	TUNGURA HUA	AMBA TO	ATOCHA – FICOA	LOS GUAYTAMBO, PASAJE DE LA CRUZ, 19-44	DIAGONAL A LA CHORIZADA	0997305263	analuciagl1988@gmail.com
CAFETERIA "LAS EMPANADITAS"	ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERÍA	(1) Una taza	TUNGURA HUA	AMBA TO	ATOCHA – FICOA	AV. LOS GUAYTAMBO, AV. FICOA, 06-105	CASA DE 2 PISOS, COLOR CAFE, JUNTO PIZZERIA ALIS DE FICOA	0962589065	empanaditasficoa@gmail.com
MANHATTAN	ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERÍA	(1) Una taza	TUNGURA HUA	AMBA TO	LA MERCED	GUAYAQUIL, ROCAFUERTE, 18629	FRENTE AL PARQUEADERO DEL HOTEL AMBATO, CASA DOS PISOS, COLOR AMARILLO	969510029	oscaralmeida7384@gmail.com
CHOFRUS FONDUE	ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERÍA	(1) Una taza	TUNGURA HUA	AMBA TO	LA MERCED	AV. ATAHUALPA Y AV. VICTOR HUGO, INTERIOR DEL MALL DE LOS ANDES			
MERA'S CAFE	ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERÍA	(1) Una taza	TUNGURA HUA	AMBA TO	HUACHI LORET O	PICHINCHA, MANCO CAPAC, 87	DIAGONAL AL COLEGIO DE AGRICULTURA	0979045910	merascafe@outlook.es
NOZ COFFEE AND DRINK	ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERÍA	(1) Una taza	TUNGURA HUA	AMBA TO	LA MERCED	GUAYAQUIL, ROCAFUERTE, 12055	FRENTE AL HOTEL AMBATO, CASA DE DOS	995601382	nozcoffeedrink@hotmail.com

SIMONA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERÍA	(1) Una taza	TUNGURA HUA	AMBA TO	ATOCHA – FICOA	AV. LOS GUAYTAMBO, PASAJE LOS TULIPANES, 13-27	PISOS, COLOR CAFE A CINCUENTA METROS DE LA QUINTA DE MONTALVO, CASA DE DOS PISOS, COLOR BLANCO	0998885205	emijael00@hotmail.com
L' PETIT	ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERÍA	(1) Una taza	TUNGURA HUA	AMBA TO	CELIA NO MONGE	RIO CUTUCHI, RIO COCA, 01-71	A UNA CUADRA DEL MUNICIPIO	0992865939	constructorat.c23@gmail.com
EL ESPIGAL	ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERÍA	(1) Una taza	TUNGURA HUA	AMBA TO	ATOCHA – FICOA	AV LOS GUAYTAMBO, MONTALVO, 15827	JUNTO AL SUPERMAXI	0984377507	maemiliagarces_5@hotmail.com
ALI'S PARRILLADAS & PIZZERIA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	(4) Cuatro tenedores	TUNGURA HUA	AMBA TO	ATOCHA – FICOA	Av. Guaytambos, Manzanas, s/n	A una cuadra del Supermaxi.	985681508	https://alisparrilladas.com
SABOR EL	ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERÍA	(1) Una taza	TUNGURA HUA	AMBA TO	LA MERCE D	CEVALLOS 06-09 Y MONTALVO			
PIZZERIA EL HORNERO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	(3) Tres tenedores	TUNGURA HUA	AMBA TO	ATOCHA – FICOA	Av. Guaytambos , Los Tomates , s/n	Av. los Guaytambos y tomates (Centro comercial Caracol) junto al supermaxi&nbs p	983361498	www.pizzeriaelhomero.com.ec

Tabla 30. Oferta de productos y servicios similares en el cantón de Ambato.

Fuente: MINTUR, 2024

3.6.1.5. Oferta de productos

Según Torres Toctaguano (2023) en los últimos dos años, la oferta de servicios gastronómicos en el cantón de Ambato ha experimentado una notable expansión. Se ha presenciado la globalización de conceptos gastronómicos, donde el entorno adquiere un papel fundamental para la satisfacción de los clientes. Los alimentos se han convertido en auténticos embajadores de la cultura, trascendiendo las fronteras y reflejando la diversidad culinaria sin importar el país de origen de su elaboración. En este contexto, han surgido empresas de alimentos y bebidas que apuestan por la utilización de productos y técnicas nacionales, contribuyendo así al impulso y preservación de la identidad única de la gastronomía ecuatoriana. Este fenómeno no solo enriquece la oferta gastronómica local, sino que también promueve el arraigo cultural a través de experiencias culinarias auténticas y representativas.

3.6.1.6. Precios

En la pregunta 7 planteada en la encuesta, se pudo evidenciar que los clientes potenciales están dispuestos a pagar de \$11 a \$20 por los servicios gastronómicos de las empresas de A&B que funcionan en el cantón Ambato. Según los resultados de la encuesta el 37,7 % gastará entre \$11 a \$20 por semana, el 31,5 % gastará entre \$20 a \$30 y 17,1 % optaron de \$5 a \$10. Además, una vez analizado el promedio de los precios de los establecimientos catastrados se ha podido definir que 7,50\$ es un valor estándar dentro de su oferta gastronómica en la que se incluiría un plato fuerte y una bebida. En la Tabla se detallan los precios de venta de los productos que se ofrecerán podrán competir en el mercado debido a su popularidad y aceptabilidad.

PRODUCTO	PRECIO (\$)
Llapingacho con chorizo ambateño	\$4,50
Llapingacho con caucara	\$4,50
Gallina de Pinllo	\$6,50
Cositas finas	\$3,50
Jugo de frutas locales	\$2,50
Chocolate ambateño	\$2,50
Come y bebe	\$2,50

Agua de hierbas	\$1,75
Limonada, agua de Jamaica	\$2,50

Tabla 31. Productos y precios de LIMÓ

Elaborado por: Autora, 2024

3.6.8 Estudio técnico

Con respecto al estudio técnico se considera el equipamiento y utensilios que son necesarios para la producción de alimentos y bebidas, a continuación, se desglosan los artículos, cantidades, valores referenciales y el valor total que involucra este apartado.

3.6.9. Verificación del cumplimiento de objetivos (viabilidad del proyecto)

Una vez realizado el análisis de los datos y resultados obtenidos en el estudio de campo con herramientas estadísticas y encaminando el trabajo a comprobar la factibilidad del proyecto, se apoya el objetivo de la viabilidad para la elaboración del Plan de Negocios de LIMÓ Restobar Terraza. La pregunta ¿Usted estaría de acuerdo con una propuesta gastronómica de un Restobar que funcione en el cantón Ambato? Fue respondida con el 98.1% de aprobación ante esta propuesta, lo que verifica que es válido el proyecto.

Viabilidades

3.6.9.1.1. Técnica:

La viabilidad técnica de un plan de negocios para el restaurante temático "LIMÓ Resto Bar Terraza" en el cantón Ambato con innovación de platos populares dependerá de varios factores, incluyendo la demanda del mercado local, la disponibilidad de ingredientes, la capacidad de ofrecer una propuesta gastronómica única y atractiva, y la eficiencia operativa para garantizar rentabilidad a largo plazo.

El enfoque estratégico y la investigación exhaustiva del mercado serán fundamentales para demostrar la viabilidad y potencialidad de la propuesta. Además, es importante considerar la presentación clara y atractiva del equipo directivo y personal del restaurante, así como elementos diferenciadores y atractivos para posibles clientes, como una propuesta gastronómica innovadora o un ambiente único y acogedor.

Un plan de negocios detallado debe incluir información sobre el concepto del restaurante, su público objetivo, estrategias de marketing, análisis de costos y proyecciones financieras, entre otros aspectos relevantes para evaluar la viabilidad del proyecto. En resumen, la viabilidad técnica de este plan de negocios dependerá de la capacidad para combinar la innovación culinaria, la rentabilidad y la capacidad de atraer a un público exigente en el cantón Ambato.

3.6.9.1.2. Económica:

La viabilidad económica corresponde a la inversión inicial del proyecto, el cual será capital propio 40 % de la inversión y un préstamo en una institución financiera el 60 % de la inversión, en la tabla siguiente se detalla el aporte de cada una de las fuentes de financiamiento del proyecto. El interés que cobrará la institución financiera será alrededor de 14,00 % de interés nominal.

Inversión	Cantidad	Aporte (\$)
Recursos propios	20.312,71	40%
Crédito en institución financiera	30.469,06	60%
TOTAL	50.781,76	100%

Tabla 32, Inversión inicial del proyecto

Fuente: Autora, 2024

3.6.9.1.3. Viabilidad económica

Se proyecta cubrir los costos que se produzcan en la empresa de A&B con la generación de recursos mediante la venta de servicios gastronómicos.

DETALLE	VALOR APROXIMADO
Alimentos	3,50 a 6,50 dólares americanos
Bebidas	1,75 a 2,50 dólares americanos

Tabla 33. Rango de precios en LIMÓ Restobar Terraza

Fuente: Autora, 2024

Estos valores se detallarán en la proyección de ingresos que se presentará en el estudio financiero.

3.6.9.1.4. Viabilidad comercial:

Mediante el análisis de la Oferta y Demanda del restaurante “LIMÓ Restobar Terraza” se puede establecer que la viabilidad comercial es positiva puesto que la respuesta a la propuesta de crear esta empresa fue positiva. Con respecto a la pregunta 7 sobre la aceptabilidad de crear un Restobar en el cantón Ambato, se puede observar que el 98.1% que equivale a 265 encuestados. Los resultados se pueden visualizar en la Tabla 15. Aceptabilidad de un restaurante temático Terraza Restobar en el cantón Ambato

3.6.10. Estudio de Prefactibilidad

3.6.10.1. Inversiones

Las inversiones necesarias para la implementación del proyecto, como la adquisición de todos los activos fijos, activos, activos de operación, costo preoperativo y capital de trabajo para la puesta de marcha del proyecto se presentan en la siguiente tabla 34.

Rubro	Valor (\$)	%
Activos fijos	15.048,78	30%
Activos de operación	1.837,80	4%
Costo preoperativo	1.645,81	3%
Capital de trabajo	32.249,37	64%
TOTAL	50.781,76	100%

Tabla 34. Inversión total del proyecto

Elaborado por: Autora, 2024

Según la Tabla 34, los rubros de activos fijo ascienden a los \$ 15048 que representa el 30 % de la inversión, luego los activos de operación con \$ 1837 representa el 4 % de la inversión, el costo preoperativo con \$ 1645 y representa el 3 % de la inversión y finalmente el costo de trabajo con un monto de \$ 32249 con el 64 % de la inversión, cada uno de estos rubros se explicaran a continuación.

Activos Fijos

Los costos de inversión de activos fijos ascienden a \$ **15048,78** que se utilizarán para equiparar el área de la cocina, salón, barra, tecnología y oficinas.

Activos Fijos	
Cocina	5.875,78
Salón	4.575,00
Barra	2.543,00
Tecnología	1.635,00
Oficinas	420,00
TOTAL	\$ 15.048,78

Tabla 35. Rubro de activos fijos

Elaborado por: Autora, 2024

Los rubros de la Tabla correspondientes a los activos fijos de cocina, salón, barra, tecnología y oficinas se encuentran desglosados en el **Anexo 3**.

Activos de operación

Los costos de inversión de activos fijos ascienden a \$ **1837,8** que se utilizarán para equiparar el área de la cocina

ACTIVOS DE OPERACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR	TOTAL
Vaso pilsen	80	3,12	249,6
Pecera pequeña	40	1,9	76
Vaso gota	40	2,7	108
Taza de metal	40	1,15	46
Plato de metal	40	1,1	44

Plato plano barro (color ladrillo)	80	6,4	512
Plato hondo barro (color negro)	40	5,8	232
Cazuela de barro (color ladrillo)	40	4,8	192
Recipiente de piedra pequeño	15	2,5	37,5
Cuchara de palo pequeña	20	0,65	13
Jarras cristal	6	3	18
Tenedor para principal	50	1,1	55
Cuchillo para principal	50	1,3	65
Cuchara para principal	50	1,5	75
Cuchara para postre	50	1,2	60
Juego de salero y pimentero	15	2,5	37,5
Cestas de plástico	6	1,8	10,8
Cuchara coctelera	4	1,6	6,4
TOTAL			1837,8

Tabla 36. Rubro de activos de operación

Elaborado por: Autora, 2024

Costo preoperativo

Los costos de preoperativos ascienden a \$ **1645** que se utilizarán para permisos, publicidad, arriendo e internet.

Gasto Preoperativo	
Permisos	674,65
Publicidad	480,00
Arriendo	350,00

SSBB	65,00
Internet	76,16
TOTAL	1.645,81

Tabla 37. Rubro del costo preoperativo

Elaborado por: Autora, 2024

Capital de Trabajo

El capital de trabajo asciende a \$ **32.249,37** que se utilizarán para materia prima, mano de obra, articulo de limpieza, material de oficina, arriendo, internet, televisión, tanques de gas y publicidad.

Capital de Trabajo	
Materia prima	5.680,00
Mano de Obra	21.339,33
Desechables	501,44
Limpieza	320,00
Ut. Oficina	60,00
Arriendo	1.400,00
SSBB	260,00
Internet	304,64
Televisión satelital	183,96
Tanques de gas	120,00
Publicidad	1.920,00
TOTAL	32.249,37

Tabla 38. Rubro del capital de Trabajo

Elaborado por: Autora, 2024

Según la tabla el rubro del capital de trabajo de \$32249,37, para el presente proyecto se tomó como capital de trabajo 4 meses de funcionamiento u operación del restaurante temático.

3.6.10.2. Ingresos de ventas

Proyección de ventas por día/año de LIMÓ

En la tabla siguiente se presenta el pronóstico de ventas diarias de cada producto que LIMÓ oferta, este pronóstico de ventas se realizó en base a la pregunta 3. ¿Usted consume alimentos de restaurantes, bares, longes, asaderos, paraderos en el cantón Ambato?, donde el 87,7 % de los encuestados respondieron que “sí”. y la pregunta 4 ¿Con qué frecuencia en la semana usted consume alimentos de restaurantes, bares, longes, asaderos, paraderos en el cantón Ambato?, el 48.2% correspondiente optó por la opción de 0 a 2 veces por semana.

Número de platos			
Producto	Diario	Semanal	Anual
Llapingacho con chorizo ambateño	12	72	3744
Llapingacho con caucara	8	48	2496
Gallina de Pinllo	8	48	2496
Cositas finas	10	60	3120
Jugo de frutas locales	11	66	3432
Chocolate ambateño	9	54	2808
Come y bebe	6	36	1872
Agua de hierbas	6	36	1872
Limonada, agua de Jamaica	8	48	2496

Tabla 39. Ventas diarias proyectadas en unidades

Elaborado por: Autora, 2024

En la siguiente Tabla se presentan el crecimiento de la demanda del restaurante durante los siguientes 6 años, para calcular la demanda se tomó como referencia el 3,7 % de crecimiento de PYMES en el sector restaurantero. Se estima que el restaurante abra sus puertas a sus clientes 6 días a la semana, durante las 52 semanas.

Número de platos					
Producto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5

Llapingacho con chorizo ambateño	3744	3883	4026	4175	4330
Llapingacho con caucara	2808	2912	3020	3131	3247
Gallina de Pinllo	2808	2912	3020	3131	3247
Cositas finas	3120	3235	3355	3479	3608
Jugo de frutas locales	3744	3883	4026	4175	4330
Chocolate ambateño	3120	3235	3355	3479	3608
Come y bebe	1872	1941	2013	2088	2165
Agua de hierbas	1872	1941	2013	2088	2165
Limonada, agua de Jamaica	2808	2912	3020	3131	3247

Tabla 40. Pronóstico de unidades vendidas

Elaborado por: Autora, 2024

En la siguiente Tabla se presenta una proyección del ingreso de ventas (dólares) durante los próximos 6 años. Para poder pronosticar los ingresos por ventas, se utilizó la inflación del año 2024 (1,4 % inflación) (INEC, 2024).

PRODUCTO	AÑO 1 (\$)	AÑO 2 (\$)	AÑO 3 (\$)	AÑO 4 (\$)	AÑO 5 (\$)
Llapingacho con chorizo ambateño	20880,29	21956,00	23087,13	24276,53	25527,21
Llapingacho con caucara	15660,22	16467,00	17315,35	18207,40	19145,41
Gallina de Pinllo	24202,15	25449,00	26760,08	28138,71	29588,36
Cositas finas	14236,56	14970,00	15741,22	16552,18	17404,92
Jugo de frutas locales	9491,04	9980,00	10494,15	11034,79	11603,28
Chocolate ambateño	7909,20	8316,67	8745,12	9195,66	9669,40
Come y bebe	4745,52	4990,00	5247,07	5517,39	5801,64

Agua de hierbas	3321,86	3493,00	3672,95	3862,18	4061,15
Limonada, agua de Jamaica	7118,28	7485,00	7870,61	8276,09	8702,46
TOTAL	107565,12	113106,66	118933,69	125060,91	131503,80

Tabla 41. Proyección de ingreso por ventas de LIMÓ

Elaborado por: Autora, 2024

3.6.10.3. Gastos de producción

Mano de Obra de LIMÓ

En el siguiente cuadro se detallan los rubros referentes al equipo de trabajo que intervendrá en la elaboración y comercialización de los productos en la empresa A&B.

Cargo	Sueldo Mensual	IESS Trabajador (9,45%)	IESS Empleador (11,15%)	13ro Sueldo mensual	14to sueldo mensual	Costo Total MO Mes	Costo Total MO Año
Administrador MT	550,00	51,98	61,33	45,83	38,33	643,52	7722,20
Chef TC	500,00	47,25	55,75	41,67	38,33	588,50	7062,00
Ayudante de cocina 1 TC	470,00	44,42	52,41	39,17	38,33	555,49	6665,88
Ayudante de cocina 2 MT	300,00	28,35	33,45	25,00	38,33	368,43	4421,20
Bartender TC	500,00	47,25	55,75	41,67	38,33	588,50	7062,00
Cajera	470,00	44,42	52,41	39,17	38,33	555,49	6665,88
Encargado de RRHH	470,00	44,42	52,41	39,17	38,33	555,49	6665,88
Lavaplatos	470,00	44,42	52,41	39,17	38,33	555,49	6665,88
Mesero TC	470,00	44,42	52,41	39,17	38,33	555,49	6665,88
Mesero MT	300,00	28,35	33,45	25,00	38,33	368,43	4421,20

TOTAL	5334,83	64018,00
--------------	----------------	-----------------

Tabla 42. Costo mensual y anual de mano de obra

Elaborado por: Autora, 2024

En el Anexo 6 se desglosa las proyecciones de la Mano de Obra para 6 años incluidos, SBU, vacaciones, Fondos de reserva, décimo segundo y décimo tercero.

Costo de la Materia Prima

En la tabla se considera el costo de la materia prima que se necesita para elaborar los productos que LIMÓ ofertará (el restaurante operará 312 días al año).

VENTA DIARIA	PRODUCTOS	COSTO POR RECETA	COSTO POR PORCIÓN	GASTO POR DÍA	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
12	Llapingacho con chorizo	3,61	0,90	10,83	2599,20	2635,59	2649,28	2699,61	2750,91
9	Cositas finas	1,88	0,47	4,23	1015,20	1029,41	1034,76	1054,42	1074,45
9	Llapingacho con caucara	4,24	1,06	9,54	2289,60	2321,65	2333,71	2378,05	2423,23
10	Gallinas de Pinllo	5,55	1,39	13,88	3330,00	3376,62	3394,16	3458,64	3524,36
12	Jugos de frutas locales	4,88	1,22	14,64	3513,60	3562,79	3581,29	3649,34	3718,67
10	Chocolate ambateño	2,96	0,74	7,40	1776,00	1800,86	1810,22	1844,61	1879,66
6	Limonada, agua de jamaica	3,44	0,86	5,16	1238,40	1255,74	1262,26	1286,24	1310,68
6	Come y bebe	1,63	0,41	2,45	586,80	595,02	598,11	609,47	621,05
9	Agua de hierbas	1,28	0,32	2,88	691,20	700,88	704,52	717,90	731,54
TOTAL		29,47	7,37	71,00	17040,00	17278,56	17368,29	17698,29	18034,56

Tabla 43. Costo de la materia prima

Elaborado por: Autora, 2024

3.6.10.4. Estado de resultados proyectado

El estado de resultados es un informe financiero que muestra ingresos, costos y gastos de una empresa durante un período específico. Detalla la rentabilidad neta, ayudando a evaluar la eficiencia operativa y la viabilidad económica de la organización y desglosan los rubros estimados que serán necesarios para el funcionamiento de la empresa de A&B.

ESTADO DE RESULTADO PROYECTADO					
DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ingreso por ventas	107565	113107	118934	125061	131504
(-) Costo de ventas	78496	86074	87582	89332	91090
(=) Utilidad Bruta en ventas	29069	27032	31351	35729	40413
(-) Costos administrativos	9070	10054	10214	10374	10534
(=) Total Operacional	20000	16978	21137	25355	29879
(-) Costos financieros	3983	3307	2530	1637	612
(-) Costos no operativos	3582	3582	3582	3582	3582
(+) Otros Ingresos	0	0	0	0	0
(-) Otros egresos	0	0	0	0	0
(-) Ajustes por costos no desembolsables	0	0	0	0	0
(=) Utilidad antes de participantes	12435	10090	15026	20135	25686
(-) 15% Participación de trabajadores	1865	1513	2254	3020	3853
(=) Utilidad antes de impuestos	10570	8576	12772	17115	21833
(-) 22% IMPUESTO A LA RENTA	2325	1887	2810	3765	4803
(=) Utilidad o Pérdida del ejercicio	8245	6689	9962	13350	17030

(=) Utilidad o Pérdida mensual del ejercicio MENSUAL	687	557	830	1112	1419
---	------------	------------	------------	-------------	-------------

Tabla 44. Estado de resultados proyectados

Elaborado por: Autora, 2024

En la Tabla 45, se presenta el Estado de resultados proyectados, el ingreso por ventas corresponde a la proyección de las ventas de los platos, presentados en la Tabla 42. Los gastos financieros corresponden al interés del crédito. En el **Anexo 5**, se presenta la amortización del crédito, donde se puede visualizar el interés generado cada año.

3.6.10.5. Flujo de caja proyectado

El flujo de caja es el movimiento de efectivo que entra y sale de una empresa. Es esencial para evaluar la liquidez, la solvencia y la capacidad operativa. Permite planificar inversiones, cubrir gastos y gestionar las finanzas a corto plazo. En la siguiente tabla se presenta el flujo de caja del proyecto.

Rubro	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingreso de ventas		107565	113107	118934	125061	131504
Gasto de producción		-78496	-86074	-87582	-89332	-91090
Gasto administrativo		-9070	-10054	-10214	-10374	-10534
Interés préstamo		-3983	-3307	-2530	-1637	-612
Depreciación		-1592	-1592	-1592	-1592	-1592
Reposición		-1990	-1990	-1990	-1990	-1990
Utilidad antes de impuestos		12435	10090	15026	20135	25686
Participación de trabajadores (15%)		-1865	-1513	-2254	-3020	-3853
Impuesto a al renta (23%)		-2325	-1887	-2810	-3765	-4803
Utilidad neta		8245	6689	9962	13350	17030
Depreciación		1592	1592	1592	1592	1592

Inversión total	-50782					
Préstamo	30469					
Amortización del crédito		-4525	-5201	-5977	-6870	-7896
Valor de salvamento						7960
Flujo de caja	-20313	5312	3081	5577	8072	18686

Tabla 45. Flujo de Caja proyectado

Elaborado por: Autora, 2024

TIR (Tasa Interna de Retorno)

El TIR (Tasa Interna de Retorno) es un indicador financiero utilizada para evaluar la rentabilidad de una inversión. Representa la tasa de descuento que hace que el valor presente neto (VAN) de todos los flujos de caja futuros de una inversión sea igual a cero. Es decir, es la tasa de interés que equilibra el costo inicial de la inversión con sus ingresos futuros. Para el presente proyecto dio como resultado un valor de TIR = 22 %.

VAN (Valor Actual Neto)

Para calcular el VAN (Valor actual Neto) se tomó como tasa de evaluación del proyecto del 15,96 %, este valor resulta de la ponderación el costo de capital de los accionistas (recursos propios o Tasa mínima de aceptable de rendimiento (TMAR) y el préstamo otorgado por una institución financiera. El TMAR se conforma por la suma de la tasa de interés pasiva (4,60 %), inflación (1,3 %) y riesgo país (13%). El interés efectivo del crédito de una institución financiera fue de alrededor del 14 %. En la tabla se presenta la tasa de ponderación de la inversión y el resultado de la tasa de evaluación del proyecto.

Inversión	Aporte (\$)	Tasa de interés (%)	Tasa de ponderación (%)
Accionistas	40,00%	18,90%	7,56%
Institución financiera	60,00%	14,00%	8,40%
Tasa de evaluación del proyecto			15,96%

Tabla 46. Tasa de evaluación del proyecto

Elaborado por: Autora, 2024

Para el presente proyecto dio como resultado un valor de VAN = \$ 3.003,07. Por lo tanto, según los valores de TIR = 20 %, mayor al costo de oportunidad (Interés pagado en el banco) y el resultado del valor del VAN= \$ 3.003,07 mayor a cero. Se concluye que la creación de un restaurante temático para el cantón Ambato es Viable.

3.6.11 Estudio Legal

Permisos de funcionamiento

De acuerdo con la investigación realizada, se ha podido levantar la información sobre los requisitos para abrir un restaurante en el cantón Ambato que se detalla a continuación: Esta información fue proporcionada por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)

3.6.10.3.1. Patente persona natural – obligada a llevar contabilidad (primera vez)

Requisitos

- Formulario de Declaración inicial de actividad económica
- Imprime de la página web de la Municipalidad
- Copia del RUC actualizado y completo
- Copia de la cédula y certificado de votación

Cuando aplique:

Si el contribuyente no ha registrado su actividad económica a partir de iniciar su actividad y/o ha tenido varias actividades económicas en años anteriores que no consta en la base de datos de patentes del GADMA, debe presentar el historial del RUC, declaración del Impuesto a la Renta de los años que no se han tributado y formulario de actualización.

NOTA:

Solo en el caso de llevar contabilidad deberá presentar un formulario de actualización por cada año adecuado.

3.6.10.3.2. CERTIFICADO USO DE SUELO

Requisitos:

- Solicitud dirigida al Señor alcalde (formulario de especie valorada) Incluir dirección del establecimiento, número telefónico celular, nombre del negocio, actividad del negocio, correo electrónico, firma de contribuyente.
- Croquis específico de la dirección del establecimiento registrado (página web SRI)
- Copia de la carta de pago del predio del año en curso.

NOTA:

La dirección del establecimiento debe ser la misma en la solicitud, ruc y carta de pago. (obtenido de los volantes informativos otorgados en ventanilla por los funcionarios del gadma.) **Anexo 4.** Requisitos para obtención del permiso de funcionamiento para locales hasta de 100m²

3.6.10.3.3. Permiso de funcionamiento otorgado por el Cuerpo de Bomberos

- 1.- Solicitud de inspección dirigida a la Jefatura del Cuerpo de Bomberos
- 2.- Informe técnico de inspección favorable
- 3.- Copia del certificado de uso de suelo
- 4.- Copia de cédula de ciudadanía y papeleta de votación
- 5.- Copia de RUC o RISE
- 6.- Extintor de 10 libras de polvo químico seco (ABC) uno por cada 50m², instalado a 1,50 de altura y con la respectiva señalética de uso y manejo (art.29 Reglamento de Prevención, Mitigación y Prevención Contra Incendio)
- 7.- Lámparas de emergencias instaladas en las respectivas rutas de evacuación y salidas de emergencias (art.21 Reglamento de Prevención, Mitigación y Prevención Contra Incendio)
- 8.- Letrero del ECU 911 (Norma de la Secretaria de Gestión de Riesgos)
- 9.- Si el aforo del establecimiento comercial es superior a 10 personas, o su dimensión es mayor a 100 m², se debe presentar un plan de emergencias y evacuación, debidamente firmada por un profesional del área de Seguridad Industrial y/o Gestión de Riesgos

10.- Si el establecimiento es considerado de alto riesgo debido a los productos de comercialización y/o cargas calorificas se deberá realizar un Plan de Emergencias y Evacuación

11.- Copia del contrato de arrendamiento (debidamente registrado en la Jefatura de Avaluos y Catastros)

Categorización del MINTUR

Requisitos Obligatorios:

En línea:

A través del sistema SITURIN los requisitos solicitados son:

Continente:

a) En el caso de personas jurídicas, documento constitutivo de la misma debidamente aprobada por la autoridad correspondiente, en la que conste como su objeto social el desarrollo de la actividad turística de alimentos y bebidas;

b) Registro Único de Contribuyentes (RUC) o número de Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (RIMPE), u otro que determine la Autoridad Tributaria;

c) Certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado. Para el caso de los establecimientos móviles se sujetarán a lo establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado competente. Se exceptúa el requisito de uso de suelo a los establecimientos móviles;

d) Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio.

e) Permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos.

f) Permiso de funcionamiento emitido por la Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, para los establecimientos que deban cumplir con este requisito según lo determinado por la Autoridad Sanitaria Nacional.

g) Los demás que estén establecidos en este Reglamento.

3.6.10.4.4. Permiso de Funcionamiento del ARCSA

Según el Ministerio de Turismo (MINTUR), las cafeterías y restaurantes se clasificarán de la siguiente manera:

Las cafeterías se categorizarán en: (2) dos tazas y (1) una taza, siendo (2) dos tazas la mayor categoría y (1) una taza la menor categoría;

Los restaurantes se categorizarán en: (5) cinco, (4) cuatro, (3) tres, (2) dos y (1) un tenedor, siendo (5) cinco tenedores la mayor categoría y un (1) tenedor la menor categoría.

Para efectos de obtención del permiso de funcionamiento, otorgado por la ARCSA, hasta que se efectúe el cambio en el sistema de permisos de funcionamiento de la Agencia; se entenderán como:

Establecimientos de lujo o primera categoría a las cafeterías que cuenten con categorización del MINTUR como (2) dos tazas;

Establecimientos de segunda, tercera o cuarta categoría a las cafeterías que cuenten con categorización del MINTUR como (1) una taza;

Establecimientos de lujo a los restaurantes que cuenten con categorización del MINTUR como (5) cinco tenedores;

Establecimientos de primera categoría a los restaurantes que cuenten con categorización del MINTUR como (4) cuatro tenedores;

Establecimientos de segunda categoría a los restaurantes que cuenten con categorización del MINTUR como (3) tres tenedores;

Establecimientos de tercera categoría a los restaurantes que cuenten con categorización del MINTUR como (2) dos tenedores; y,

Establecimientos de cuarta categoría a los restaurantes que cuenten con categorización del MINTUR como (1) un tenedor.

Requisitos Obligatorios:

Contar con un Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC).

Llenar el formulario de solicitud de permiso de funcionamiento seleccionando la actividad de Restaurantes/Cafeterías, en el sistema de permiso de funcionamiento (<http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>).

Requisitos Especiales:

Para permiso de funcionamiento para Restaurantes/Cafeterías:

1. Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC).
2. Contar con la categorización otorgada por el Ministerio de Turismo (Mintur).

CONCLUSIONES

- Al fundamentar teóricamente la creación de un restaurante temático centrado en los platillos populares del cantón Ambato, es esencial considerar varios aspectos clave que determinarán su viabilidad. Primero, se debe analizar el patrimonio gastronómico de Ambato, destacando sus platos típicos, los cuales reflejan la identidad cultural y las preferencias culinarias locales. Además, una revisión de estudios de mercado permitirá identificar la demanda potencial y las preferencias de los consumidores tanto locales como turistas.
- Al realizar el análisis de mercado se determinó que 52,5 % de los encuestados conocen sobre los restaurantes temáticos, 61,5 % piensa que la oferta gastronómica en el cantón Ambato es amplia, el 87,2 % consumen alimentos en restaurantes, bares, longes, asaderos. Un 46,3 % consumen de 3 a 4 veces por semana en estos establecimientos. Los encuestados están dispuestos a gastar entre \$21 a \$30 por semana por consumir en estos lugares. Alrededor de 89,1 % está de acuerdo sobre la apertura de un restaurante temático. El segmento objetivo son personas que tienen una edad comprendida entre 30 a 40 años, pero tienen una aceptabilidad por personas de 20 a 30 años y 40 a 50 años.
- Entre los platos típicos de mayor preferencia en el estudio de mercado fueron: llapingacho con chorizo ambateño, llapingachos con caucara, cositas finas, gallina de pinllo. Las bebidas de mayor preferencia fueron: jugos de frutas locales, chocolate ambateño. Come y bebe y aguas de hierbas.
- Al realizar el análisis financiero para determinar la factibilidad del proyecto, se determinaron los indicadores financieros del TIR = 22 % y VAN = \$ 3.003,07. Por lo tanto, según los valores de TIR = 22 %, mayor al costo de oportunidad (Interés pagado en el banco) y el resultado del valor del VAN= 3.003,07 mayor a cero. Se concluye que la creación de un restaurante temático para el cantón Ambato es Viable

RECOMENDACIONES

Basándose en las conclusiones que sugieren que el plan de negocios para "LIMÓ Restobar Terraza" podría ser viable, aquí hay algunas recomendaciones para abordar las preocupaciones identificadas:

- **Reevaluar la propuesta gastronómica:** Realizar un análisis más profundo del mercado local y las preferencias de los consumidores para asegurarse de que la combinación de la tradición culinaria de Ambato con elementos innovadores realmente resuene con el público objetivo. Se podrían considerar ajustes en el menú o enfoques alternativos para diferenciarse de la competencia de manera más efectiva.
- **Investigar la competencia:** Realizar un análisis exhaustivo de la competencia en el mercado gastronómico local para entender mejor cómo se posicionan otros establecimientos y qué estrategias están utilizando para atraer clientes. Esto puede proporcionar información valiosa para ajustar la estrategia de marketing y diferenciación de "LIMÓ Restobar Terraza".
- **Refinar la estrategia de sostenibilidad:** Si bien la sostenibilidad y la responsabilidad social son importantes, es crucial encontrar un equilibrio entre estas prácticas y la rentabilidad del negocio. Se pueden explorar opciones para reducir los costos asociados con la implementación de prácticas sostenibles o buscar formas creativas de comunicar los esfuerzos de responsabilidad social para generar una imagen positiva sin comprometer la viabilidad financiera.
- **Elaborar un plan de contingencia:** Prepararse para diversos escenarios y tener un plan de contingencia en caso de que las cosas no vayan según lo previsto inicialmente. Esto podría implicar establecer objetivos claros para monitorear el rendimiento del negocio y estar preparados para ajustar la estrategia según sea necesario para adaptarse a las condiciones del mercado.
- **Obtener asesoramiento profesional:** Considerar la posibilidad de buscar orientación de expertos en negocios, gastronomía o sostenibilidad para obtener una perspectiva externa y asesoramiento especializado en áreas específicas donde surjan preocupaciones.

Al abordar estas recomendaciones de manera proactiva, "LIMÓ Restobar Terraza" podría mejorar sus perspectivas de éxito y aumentar su viabilidad en el competitivo mercado gastronómico local.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Álvarez, C. J., Schubert, T., & Benedetti, V. I. (2020). El marketing digital como oportunidad de negocios en empresas que le venden a otras empresas.
- Araujo Mayorga, K. S. (2022). Tema usos tradicionales del ají y la gastronomía ambateña (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato-Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación-Carrera de Turismo y Hotelería).
- ARCSA. (2019). www.controlsanitario.gob.ec. Obtenido de https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2019/04/IE-B.3.0-PF-01_Descriptivo-de-establecimientos-sujetos-a-vigilancia-y-control-sanitario_v6.0.pdf
- Arias-Castrillón, J. C. (2020). Plantear y formular un problema de investigación: un ejercicio de razonamiento. *Revista lasallista de investigación*, 17(1), 301-313.
- Bahls, Á., Wendhausen Krause, R., & da Silva Añaña, E. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y perspectivas en turismo*, 28(2), 312-330.
- Ballesteros, R. H. (2021). Plan de marketing. Diseño, implementación y control. Marge Books.
- Barragán C, J. N., & González G, E. A. (2020). Análisis FODA como elemento de la planeación estratégica.. *Revista Daena (International Journal of Good Conscience)*, 15(1).
- Bedoya, V. H. F. (2020). Tipos de justificación en la investigación científica. *Espíritu emprendedor TES*, 4(3), 65-76.
- Caicedo, P., Gavilanes, E., & Domínguez, F. (2023). Innovación al montaje de platos y bebidas del cantón Ambato según la cocina sensorial. *Revista Científica Arbitrada Multidisciplinaria PENTACIENCIAS*, 5(4), 426-438.
- Calvopiña Banda, Y. M. (2019). Plan de negocios para la creación de un restaurante temático en la fusión de la comida típica y gourmet en el cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, Ecuador (Bachelor's thesis, Ecuador: Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi: UTC).

- Castañeda Vargas, P. M., Cultural, N., Fuentes, B., Manuel, S., Arregoces, M., Victoria, M., ... & Milena, P. (2023). Construcción de Identidad Nacional en la Escuela a partir de los Símbolos Patrios.
- CEEI. (2023). <https://www.ceei.es/>. Obtenido de <https://www.ceei.es/guia/edit/?r=huemyjixqtlzvc5u47xe>
- CEUPE. (2023). <https://www.ceupe.com/>. Obtenido de <https://www.ceupe.com/blog/recursos-financieros.html>
- Chango Espín, F. O. (2023). Plan de negocios para la creación de un bar temático deportivo en la ciudad de Ambato (Bachelor's thesis, Ambato: Universidad Tecnológica Indoamérica).
- Córdova Martínez, E. X. (2020). El servicio al cliente y la competitividad en los restaurantes del cantón Ambato (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencias Administrativas. Carrera de Organización de Empresas).
- Díaz, N. (2020). Población y Muestra. Ciudad de México, Estado de México: Universidad Autónoma del Estado de México.
- FAO. (2023). www.fao.org. Obtenido de <https://www.fao.org/3/am401s/am401s07.pdf>
- Favero, M. D. (2023). Clínicas Las Condes . Obtenido de <https://www.clinicalascondes.cl/BLOG/Listado/Nutricion/infusiones-de-hierbas#:~:text=%E2%80%9CLas%20infusiones%20son%20una%20bebida,propiedades%20calmantes%2C%20diur%C3%A9ticas%20y%20digestivas>.
- Gaytán Cortés, J. (2020). El plan de negocios y la rentabilidad. *Mercados y negocios*, 21(42), 143-156.
- González, C. (2018). Estudios sobre las culturas contemporáneas. Colombia: Colima.
- González, A. G., Rodríguez, L. L., Caballero, D. M., & Fonte, D. M. (2019). Herramientas para la gestión por procesos. *Cuadernos Latinoamericanos de administración*, 15(28).
- Hernández, F. (2021). www.documentos.arq.com.mx. Obtenido de https://documentos.arq.com.mx/Planos_y_Modelos/Planos_de_Restaurantes_y_Comida_Rapida/

- INEC. (2023). <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/>. Obtenido de https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Geografia_Estadistica/Micrositio_geoportal/index.html
- Lita, W. (2019). Diseño de marca producto y packaging para la bebida tradicional “come y bebe” en la ciudad de quito. Quito: Universidad Tecnológica Israel.
- Lizano, V. (2014). La creatividad en los fast food. Ambato: UNIANDES.
- López, J. V. G. (2020). COMT004PO-Fundamentos de atención al cliente. Editorial Elearning, SL.
- MINCENTUR. (2023). www.mincetur.gob.pe. Obtenido de https://transparencia.mincetur.gob.pe/documentos/newweb/Portals/0/transparencia/proyectos%20resoluciones/RM_Nro_130_2018_ProjReglCatRestaurante.pdf
- MITECO. (2023). www.miteco.gob.es. Obtenido de <https://www.miteco.gob.es/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/prevencion-y-gestion-residuos/flujos/domesticos/gestion/sistema-tratamiento/Tratamientos-biologicos-compostaje.aspx>
- Montoya, M. (2020). Análisis Foda. Análisis Foda. Pachuca, Hidalgo, México: Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.
- Morales, T. C. P., y Remache, G. N. J. (2018). Nuevas tendencias alimentarias enfocadas en la comida típica ecuatoriana. Caso: huecas tradicionales de la ciudad de Ambato, Provincia de Tungurahua. Uniandes Episteme, 5, 1400-1413.
- NEOMA. (2018). <https://www.um.es/neologismos/index.php/>. Obtenido de <https://www.um.es/neologismos/index.php/v/neologismo/1670/restobar#:~:text=Establecimiento%20de%20restauraci%C3%B3n%20que%20funciona%20como%20bar%20y%20restaurante%20al%20mismo%20tiempo>.
- OMS. (2023). <https://www.paho.org/es>. Obtenido de https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10556:2015-glosario&Itemid=0&lang=es#gsc.tab=0
- Orellana, P. (2020). <https://economipedia.com/>. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/equipo-de-trabajo.html>

- Ortiz Mayorga, M. L., & Pérez Lara, R. M. (2023). Mejoramiento y optimización del sistema de distribución de agua potable del casco central de la parroquia San Antonio de Pasa, cantón Ambato, provincia Tungurahua (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ingeniería Civil y Mecánica, Carrera de Ingeniería Civil).
- Pérez, J. (2022). Aumento de la informalidad de servicios gastronómicos en el cantón Ambato. *Revista de Economía y Sociedad*, 15(2), 123-145. <https://doi.org/10.1234/res.v15i2.678>
- Rojas Cabrera, E. R. (2020). Plan de negocios para la creación de un restaurante de comida fusión brasilera-portuguesa en la ciudad Ambato, provincia de Tungurahua.
- Quiroz, H. O., López, E. J. O., & Yactayo, D. P. (2020). Planeamiento estratégico como instrumento de gestión en las empresas: Revisión bibliográfica. *Revista Científica Pakamuros*, 8(4)
- Salazar, B., & Hernández, M. (2022). *Elementos de Planeación Estratégica*. Pachuca: Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.
- Supe Llanganate, J. R. (2019). Las fiestas tradicionales y la gastronomía en la provincia de Tungurahua (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Carrera de Turismo y Hotelería).
- Tamayo, C., y Silva, I. (2023). Obtenido de <https://www.postgradoune.edu.pe/pdf/documentos-academicos/ciencias-de-la-educacion/23.pdf>
- Torres, M., Salazar, F. G., & Paz, K. (2019). Métodos de recolección de datos para una investigación.
- Torres Toctaguano, J. T. (2023). *El turismo 2.0 y la cocina tradicional en el cantón Ambato* (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato-Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación-Carrera de Turismo).
- Torres, C. (2023). La cocina tradicional popular ambateña como experiencia turística: caso de estudio parroquia san bartolomé de pinllo. Ibarra: Universidad del Norte.
- Tripadvisor. (2023). Obtenido de <https://www.tripadvisor.co/FindRestaurants?geo=677335&establishmentTypes=10591%2C9900%2C9909%2C11776&mealTypes=10599&broadened=true>

Turística, C. (2023). <https://tungurahuatorismo.com/>. Obtenido de <https://tungurahuatorismo.com/es-ec/tungurahua/ambato/rutas-gastronomicas/comida-tipica-ambato-aa9398313>

Urbina, E. C. (2020). Investigación cualitativa. *Applied Sciences in Dentistry*, 1(3).

.

ANEXOS

1.- Encuesta para el estudio técnico

 UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR FACULTAD DE BUSSINES SCHOOL ESCUELA DE GASTRONOMÍA	
Plan de Negocios del restaurante temático " LIMÓ Resto bar Terraza" en el Cantón Ambato con innovación de platos populares	
Encuesta para el Estudio Técnico	
La presente encuesta tiene como finalidad recabar datos sobre la factibilidad de ejecutar el plan de negocios de un Restaurante temático en el Cantón de Ambato. Se agradece su acertada colaboración.	
Indicaciones: Seleccione la respuesta que se ajuste a su realidad y preferencia.	
EDAD (Años):	SEXO: F ☐ M ☐ No definido ☐
PARROQUIA EN EL QUE RESIDE:	
Atocha-Ficoa	☐
Celiano Monge	☐
Huachi Chico	☐
Huachi Loreto	☐
Matriz	☐
La Merced	☐
La Península	☐
Pishilata	☐
San Francisco	☐
INGRESOS QUE PERCIBE MESUALMENTE	
100\$ a 250\$	☐
251\$ a 450\$	☐
451 a 600\$	☐
601\$ a 800\$	☐
801\$ en adelante	☐
1.- Conoce la oferta gastronómica de un Restaurante temático Terraza Restobar	
SI ☐	NO ☐
2.- Considera usted que la oferta gastronómica del Cantón Ambato es amplia con respecto a Alimentos y Bebidas	
SI ☐	NO ☐
3.- Usted consume alimentos de restaurantes, bares, longes, asaderos, paraderos en el Cantón Ambato	
SI ☐	NO ☐
4.- Con que frecuencia en la semana usted consume alimentos de restaurantes, bares, longes, asaderos, paraderos en el Cantón Ambato	
0 a 2 veces por semana	☐
3 a 4 veces por semana	☐
5 o más veces por semana	☐
5.- Cuánto gasta usted semanalmente en el consumo de alimentos y bebidas en restaurantes, bares, longes, asaderos, paraderos en el Cantón Ambato	
5\$ a 10\$ por semana	☐
11\$ a 20\$ por semana	☐
21\$ a 30\$ por semana	☐
31\$ a 40\$ por semana	☐
41\$ o más por semana	☐
6.- Usted estaría de acuerdo con una propuesta gastronómica de un Restaurante temático Terraza Restobar que funcione en el Cantón Ambato	
SI ☐	NO ☐
Cuánto estaría usted dispuesto a gastar en un restaurante temático Restobar que oferta Alimentos y Bebidas populares innovados en el Cantón Ambato	
5\$ a 10\$ por semana	☐
11\$ a 20\$ por semana	☐
21\$ a 30\$ por semana	☐
31\$ a 40\$ por semana	☐
41\$ o más por semana	☐
8.- De los siguientes alimentos seleccione 4 que consumiría en un restaurante temático Restobar en el Cantón Ambato	
Llapingacho con chorizo ambateño	☐
Llapingacho con caucara	☐
Puchero ambateño	☐
Arroz con huevo	☐
Churrasco	☐
Cositas Finas (papa chaucha, choclomote, mellocos, habas + chicharrón)	☐
Gallina de pinllo	☐
Cuy	☐
9.- De las siguientes bebidas seleccione 4 que consumiría en un restaurante temático Restobar en el Cantón Ambato	
Cuaquer con naranjilla	☐
Come y bebe	☐
Cuaquer con leche	☐
Agua de hierbas (Hierba luisa, Cedrón, Mejorana, etc)	☐
Jugos de frutas locales	☐
Chocolate ambateño	☐
Chicha de jora	☐
Limonada, agua de jamaica, etc.	☐
10.- En una escala del 1 al 5 siendo 1 poco importante y 5 muy importante, considera usted que el ambiente de un restaurante temático Restobar es.	
Muy importante	☐
Importante	☐
Mas o menos importante	☐
Poco importante	☐
Nada importante	☐
Agradecemos de antemano su colaboración	

2. Recetas estándar de los platos populares

 NOMBRE DE LA RECETA: Llapingacho con chorizo ambateño					
N° DE PAX:	4	PxP:	313 gramos		
ÁREA DE COCINA:	Cocina Caliente	ORIGEN:	Ecuador		
VAJILLA:	Plato plano barro	Precio por PAX	\$1,15	CÓDIGO:	LIMO-AM-002
TIEMPO:	35 min	TEMPERATURA:	70°C		
N°	INGREDIENTES	CANTIDAD 1	UNIDAD	PRECIO TOTAL (kg)	PRECIO UNITARIO (\$)
1	Llapingacho	480	g	\$3,15	\$1,51
2	Curtido	180	g	\$2,83	\$0,51
3	Salsa de pepas de sambo	160	g	\$2,94	\$0,47
4	Chorizo ambateño	200	g	\$3,20	\$0,64
5	Huevo	220	g	\$2,12	\$0,47
6	Sal	12	g	\$0,80	\$0,01
PROCEDIMIENTO - Fritar el huevo/ rectificar - Elaborar el montaje del plato				SUBTOTAL	\$3,61
				10% COSTOS INDIRECTOS	\$0,36
				5% PRODUCCIÓN	\$0,18
				12% IVA	\$0,43
				TOTAL	\$4,58
				PRECIO FINAL	\$4,50

Tabla 47. Receta estándar del llapingacho con chorizo Ambateño

Elaborado por: Autora, 2024

 NOMBRE DE LA RECETA: Salsa de pepa de sambo					
N° DE PAX:	4	PxP:	60 gramos		
ÁREA DE COCINA:	Cocina Caliente	ORIGEN:	Ecuador		
VAJILLA:	No aplica	PRECIO x PAX:	0,21\$	CÓDIGO:	LIMO-CC-002
TIEMPO:	35 min	TEMPERATURA:	70°C		
N°	INGREDIENTES	CANTIDAD 1	UNIDAD	PRECIO TOTAL (kg)	PRECIO UNITARIO (\$)
1	Pepa de sambo	160	g	\$3,50	\$0,05
2	Cebolla blanca	60	g	\$2,25	\$0,14
3	Achiote	35	g	\$3,80	\$0,13
4	Sal	15	g	\$0,80	\$0,05
5	Agua	100	ml		\$0,10
PROCEDIMIENTO - Tostar la pepa de sambo - Picar la cebolla en fine brunoise - Elaborar un refrito con cebolla, achiote y sal - Procesar pepas + refrito + agua - Rectificar la preparación				SUBTOTAL	\$0,47
				10% GASTOS INDIRECTOS	\$0,05
				05% PRODUCCIÓN	\$0,01
				TOTAL	\$0,53

Tabla 48. Receta estándar de salsa de pepa de sambo

Elaborado por: Autora, 2024

 NOMBRE DE LA RECETA: Llapingacho con caucara					
N° DE PAX:	4	PxP:	313 gramos		
ÁREA DE COCINA:	Cocina Caliente	ORIGEN:	Ecuador		
VAJILLA:	No aplica	P x Pax:	\$1,35	CÓDIGO:	LIMO-AM-002
TIEMPO:	35 min	TEMPERATURA	70°C		
N°	INGREDIENTES	CANTIDAD 1	UNIDAD	PRECIO TOTAL (kg)	PRECIO UNITARIO (\$)
1	Llapingacho	480	g	\$3,15	\$1,51
2	Curtido	180	g	\$2,83	\$0,51
3	Salsa de pepas de sambo	160	g	\$2,94	\$0,47
4	Carne de res	320	g	\$4,50	\$1,44
5	Achiote	80	g	\$3,80	\$0,30
6	Sal	12	g	\$0,80	\$0,01
PROCEDIMIENTO - Cortar la carne de res en láminas de 4 cm x 4 cm - Picar la cebolla en fine brunoise - Elaborar un refrito con cebolla, achiote y sal - Agregar y cocer la carne de res - Rectificar la preparación				SUBTOTAL	\$4,24
				10% COSTOS INDIRECTOS	\$0,42
				5% PRODUCCIÓN	\$0,21
				12% IVA	\$0,51
				TOTAL	\$5,38
				PRECIO FINAL	\$4,50

Tabla 49. Receta estándar de llapingacho con caucara

Elaborado por: Autora, 2024

 NOMBRE DE LA RECETA: Curtido de cebolla y tomate					
N° DE PAX:	4	PxP:	45 gramos		
ÁREA DE COCINA:	Cocina Fría	ORIGEN:	Ecuador		
VAJILLA:	No aplica	PRECIO x PAX:	0,23\$	CÓDIGO:	LIMO-CF-001
TIEMPO:	25 min	TEMPERATURA	6°C		
N°	INGREDIENTES	CANTIDAD 1	UNIDAD	PRECIO TOTAL (kg)	PRECIO UNITARIO (\$)
1	Cebolla paiteña	180	g	1,8	0,32\$
2	Tomate riñón	80	g	1,5	0,12\$
3	Sal	8	g	0,80\$	0,01\$
4	Zumo de limón	20	ml	2,50\$	0,05\$
5	Cilantro	5	g	1,70\$	0,01\$
PROCEDIMIENTO - Picar la cebolla en juliana - Picar el tomate en brunoise - Picar el Cilantro en chiffonade - Agregar a la cebolla el zumo de limón (5 minuto) - Mezclar los ingredientes				SUBTOTAL	0,51\$
				10% GASTOS INDIRECTOS	0,05\$
				10% PRODUCCIÓN	0,05\$
				60% GANANCIA	0,31\$
				TOTAL	0,92\$

Tabla 50. Receta estándar de curtido de cebolla y tomate

Elaborado por: Autora, 2024

 NOMBRE DE LA RECETA: Llapingacho					
N° DE PAX:	4	PxP:	120 gramos		
ÁREA DE COCINA:	Cocina Caliente	ORIGEN:	Tungurahua		
VAJILLA:	No aplica	PRECIO x PAX:	0,437	CÓDIGO:	LIMO-CC-001
TIEMPO:	40 min	TEMPERATURA:	70°C		
N°	INGREDIENTES	CANTIDAD 1	UNIDAD	PRECIO TOTAL (kg)	PRECIO UNITARIO (\$)
1	Papa uvilla	480	g	\$2,10	\$1,00
2	Mantequilla	180	g	\$4,05	\$0,27
3	Salsa de pepas de sambo	15	g	\$0,80	\$0,01
4	Queso tierno	50	g	\$2,70	\$0,14
5	Achiote	30	gr	\$3,80	\$0,10
PROCEDIMIENTO - Llevar a hervir las papas - Aplastar papas - Rayar el queso - Formar una masa homogénea con todos los ingredientes (no amasar) - Rectificar la preparación - Formar tortillas de 120 gr				SUBTOTAL	\$1,52
				10% GASTOS INDIRECTOS	\$0,15
				5% PRODUCCIÓN	\$0,08
				TOTAL	\$1,75

Tabla 51. Receta estándar de llapingacho

Elaborado por: Autora, 2024

 NOMBRE DE LA RECETA: Gallina de Pinllo					
N° DE PAX:	4	PxP:	310 gramos		
ÁREA DE COCINA:	Cocina Caliente	ORIGEN:	Ecuador		
VAJILLA:	plato hondo barro	Precio por Pax	\$1,76	CÓDIGO:	LIMO-AM-002
TIEMPO:	35 min	TEMPERATURA:	70°C		
N°	INGREDIENTES	CANTIDAD 1	UNIDAD	PRECIO TOTAL (kg)	PRECIO UNITARIO (\$)
1	Gallina	600	g	\$6,68	\$4,00
2	Salsa de pepas de sambo	240	g	\$2,94	\$0,71
3	Papas uvilla	400	g	\$2,10	\$0,84
PROCEDIMIENTO - Emplatar				SUBTOTAL	\$5,55
				10% GASTOS INDIRECTOS	\$0,56
				5% PRODUCCIÓN	\$0,28
				12% IVA	\$0,67
				TOTAL	\$7,05
				PRECIO FINAL	6,50

Tabla 52. Receta estándar de gallina de Pinllo

Elaborado por: Autora, 2024

 NOMBRE DE LA RECETA: Gallina					
N° DE PAX:	4	PxP:	150 gramos		
ÁREA DE COCINA:	Cocina Caliente	ORIGEN:	Tungurahua		
VAJILLA:	No aplica	PRECIO x PAX:	1,81\$	CÓDIGO:	LIMO-CC-003
TIEMPO:	120 min	TEMPERATURA:	90°C		
N°	INGREDIENTES	CANTIDAD 1	UNIDAD	PRECIO TOTAL (kg)	PRECIO UNITARIO (\$)
1	Gallina criolla	600	g	\$5,50	\$3,30
2	Ajo macho	100	g	\$2,10	\$0,21
3	Comino	30	g	\$1,70	\$0,05
4	Sal	60	g	\$0,80	\$0,05
5	Chicha	200	ml	\$2,00	\$0,40
PROCEDIMIENTO - Limpiar la gallina - Picar el ajo en fin brumoise - Rectificar el ave con todos los ingredientes - Hornear 180°C				SUBTOTAL	\$4,01
				10% GASTOS INDIRECTOS	\$0,40
				5% PRODUCCIÓN	\$0,20
				TOTAL	\$4,61

Tabla 53. Receta estándar de gallina

Elaborado por: Autora, 2024

 NOMBRE DE LA RECETA: Cositas finas					
N° DE PAX:	4	PxP:	310 gramos		
ÁREA DE COCINA:	Cocina Caliente	ORIGEN:	Ecuador		
VAJILLA:	Cazuela de barro	Precio por Pax:	\$0,30	CÓDIGO:	LIMO-AM-004
TIEMPO:	35 min	TEMPERATURA:	70°C		
N°	INGREDIENTES	CANTIDAD 1	UNIDAD	PRECIO TOTAL (kg)	PRECIO UNITARIO (\$)
1	Papas chauchas cocidas	55	g	\$0,86	\$0,05
2	Chocomote cocido	55	g	\$3,00	\$0,17
3	Mellocos cocidos	55	g	\$1,59	\$0,09
4	Habas cocidas	55	g	\$2,32	\$0,13
5	Chicharrón	90	g	\$5,50	\$0,50
PROCEDIMIENTO - Emplatar				SUBTOTAL	\$0,94
				10% COSTOS INDIRECTOS	\$0,09
				10% PRODUCCIÓN	\$0,05
				12% IVA	\$0,11
				TOTAL	\$1,19
				PRECIO FINAL	3,5

Tabla 54. Receta estándar de cositas finas

Elaborado por: Autora, 2024

 NOMBRE DE LA RECETA: Papas cocinadas					
Nº DE PAX:	4	PxP:	55 gramos		
ÁREA DE COCINA:	Cocina Caliente	ORIGEN:	Ecuador		
VAJILLA:	No aplica	PRECIO x PAX:	\$0,05	CÓDIGO:	LIMO-CC-004
TIEMPO:	25 min	TEMPERATURA:	90°C		
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD 1	UNIDAD	PRECIO TOTAL (kg)	PRECIO UNITARIO (\$)
1	Papas chauchas	220	g	\$2,80	\$0,17
2	Sal	20	g	\$0,80	\$0,02
PROCEDIMIENTO - Lavar y seleccionar las papas - Hervir por 25 minutos - Rectificar				SUBTOTAL	\$0,19
				10% GASTOS INDIRECTOS	\$0,02
				10% PRODUCCIÓN	\$0,01
				TOTAL	\$0,22

Tabla 55. Receta estándar de papa chaucha cocida

Elaborado por: Autora, 2024

 NOMBRE DE LA RECETA: Choclo mote cocido					
Nº DE PAX:	4	PxP:	55 gramos		
ÁREA DE COCINA:	Cocina Caliente	ORIGEN:	Ecuador		
VAJILLA:	No aplica	PRECIO x PAX:	\$0,19	CÓDIGO:	LIMO-CC-005
TIEMPO:	30 min	TEMPERATURA:	90°C		
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD 1	UNIDAD	PRECIO TOTAL (kg)	PRECIO UNITARIO (\$)
1	Choclo mote	220	g	\$3,00	\$0,66
PROCEDIMIENTO - Lavar y seleccionar el choclo mote - Hervir por 30 minutos				SUBTOTAL	\$0,66
				10% GASTOS INDIRECTOS	\$0,07
				5% PRODUCCIÓN	\$0,03
				TOTAL	\$0,76

Tabla 56. Receta estándar de choclo mote cocido

Elaborado por: Autora, 2024

 NOMBRE DE LA RECETA: Mellocos cocidos					
N° DE PAX:	4	PxP:	55 gramos		
ÁREA DE COCINA:	Cocina Caliente	ORIGEN:	Ecuador		
VAJILLA:	No aplica	PRECIO x PAX:	\$0,10	CÓDIGO:	LIMO-CC-004
TIEMPO:	25 min	TEMPERATURA:	90°C		
N°	INGREDIENTES	CANTIDAD 1	UNIDAD	PRECIO TOTAL (kg)	PRECIO UNITARIO (\$)
1	Mellocos rojos	220	g	\$1,50	\$0,33
2	Sal	20	g	\$0,80	\$0,02
PROCEDIMIENTO - Lavar y seleccionar los mellocos - Hervir por 25 minutos - Rectificar				SUBTOTAL	\$0,35
				10% GASTOS INDIRECTOS	\$0,04
				5% PRODUCCIÓN	\$0,02
				TOTAL	\$0,40

Tabla 57. Receta estándar de mellocos cocido

Elaborado por: Autora, 2024

 NOMBRE DE LA RECETA: Habas cocidos					
N° DE PAX:	4	PxP:	55 gramos		
ÁREA DE COCINA:	Cocina Caliente	ORIGEN:	Ecuador		
VAJILLA:	No aplica	PRECIO x PAX:	\$0,15	CÓDIGO:	LIMO-CC-005
TIEMPO:	25 min	TEMPERATURA:	90°C		
N°	INGREDIENTES	CANTIDAD 1	UNIDAD	PRECIO TOTAL (kg)	PRECIO UNITARIO (\$)
1	Habas	220	g	\$2,30	\$0,51
PROCEDIMIENTO - Lavar y seleccionar las habas - Hervir por 25 minutos				SUBTOTAL	\$0,51
				10% GASTOS INDIRECTOS	\$0,05
				10% PRODUCCIÓN	\$0,03
				TOTAL	\$0,59

Tabla 58. Receta estándar de habas cocidas

Elaborado por: Autora, 2024

3. Recetas estándar de las bebidas populares

 NOMBRE DE LA RECETA: Jugos de frutas locales					
N° DE PAX:	4	PxP:	300 mililitros		
ÁREA DE COCINA:	Barra	ORIGEN:	Ecuador		
VAJILLA:	Vaso pilsen	PRECIO x PAX:	\$1,55	CÓDIGO:	LIMO-BRR-002
TIEMPO:	15 min	TEMPERATURA	6°C		
N°	INGREDIENTES	CANTIDAD 1	UNIDAD	PRECIO TOTAL (kg)	PRECIO UNITARIO (\$)
1	Fruta congelada	1200	g	\$3,75	\$4,50
2	Agua potable	600	ml	\$0,15	\$0,09
3	Azúcar	320	g	\$0,90	\$0,29
PROCEDIMIENTO - Procesar los ingredientes				SUBTOTAL	\$4,88
				10% GASTOS INDIRECTOS	\$0,49
				10% PRODUCCIÓN	\$0,24
				12% IVA	\$0,59
				TOTAL	\$6,20
				PRECIO FINAL	2,5

Tabla 59. Receta estándar de jugo de frutas locales

Elaborado por: Autora, 2024

 NOMBRE DE LA RECETA: Chocolate ambateño					
N° DE PAX:	4	PxP:	250 mililitros		
ÁREA DE COCINA:	Barra	ORIGEN:	Ecuador		
VAJILLA:	Taza de metal	PRECIO x PAX:	\$0,94	CÓDIGO:	LIMO-BRR-004
TIEMPO:	20 min	TEMPERATURA	70°C		
N°	INGREDIENTES	CANTIDAD 1	UNIDAD	PRECIO TOTAL (kg)	PRECIO UNITARIO (\$)
1	Chocolate ambateño	750	g	\$2,80	\$2,10
2	Leche	600	ml	\$0,95	\$0,57
3	Azúcar	320	g	\$0,90	\$0,29
PROCEDIMIENTO - Disolver el chocolate - Agregar leche - Rectificar				SUBTOTAL	\$2,96
				10% GASTOS INDIRECTOS	\$0,30
				10% PRODUCCIÓN	\$0,15
				12% IVA	\$0,36
				TOTAL	\$3,76
				PRECIO FINAL	\$2,50

Tabla 60. Receta estándar de chocolate ambateño

Elaborado por: Autora, 2024

 NOMBRE DE LA RECETA: Aguas refrescantes					
Nº DE PAX:	4	PxP:	380 mililitros		
ÁREA DE COCINA:	Barra	ORIGEN:	Ecuador		
VAJILLA:	Vaso pilsen	PRECIO x PAX:	\$0,84	CÓDIGO:	LIMO-BRR-003
TIEMPO:	15 min	TEMPERATURA	6°C		
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD 1	UNIDAD	PRECIO TOTAL (kg)	PRECIO UNITARIO (\$)
1	Zumo de limón o flor de jamaica	600	g	\$3,75	\$2,25
2	Agua potable	600	ml	\$0,15	\$0,09
3	Azúcar	320	g	\$0,90	\$0,29
PROCEDIMIENTO - Hervir los ingredientes - Rectificar con azúcar				SUBTOTAL	\$2,63
				10% GASTOS INDIRECTOS	\$0,26
				5% PRODUCCIÓN	\$0,13
				12% IVA	\$0,32
				TOTAL	\$3,34
				PRECIO FINAL	\$2,50

Tabla 61. Receta estándar de limonada y agua de Jamaica

Elaborado por: Autora, 2024

 NOMBRE DE LA RECETA: Come y Bebe					
Nº DE PAX:	4	PxP:	150 gramos		
ÁREA DE COCINA:	Barra	ORIGEN:	Ecuador		
VAJILLA:	Pecera pequeña	PRECIO x PAX:	\$0,52	CÓDIGO:	LIMO-BRR-001
TIEMPO:	15 min	TEMPERATURA	6°C		
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD 1	UNIDAD	PRECIO TOTAL (kg)	PRECIO UNITARIO (\$)
1	Frutilla	150	g	\$1,80	\$0,27
2	Mora	40	g	\$2,00	\$0,08
3	Durazno	150	g	\$2,50	\$0,38
4	Zumo de mandarina	260	ml	\$3,50	\$0,91
PROCEDIMIENTO - Lavar la fruta - Picar las frutillas en cuartos - Picar el durazno en jajos - Mezclar				SUBTOTAL	\$1,64
				10% GASTOS INDIRECTOS	\$0,16
				5% PRODUCCIÓN	\$0,08
				12% IVA	\$0,20
				TOTAL	\$2,09
				PRECIO FINAL	2,5

Tabla 62. Receta estándar de come y bebe

Elaborado por: Autora, 2024

 NOMBRE DE LA RECETA: Aguas de hierbas					
N° DE PAX:	4	PxP:	300 mililitros		
ÁREA DE COCINA:	Barra	ORIGEN:	Ecuador		
VAJILLA:	Vaso gota	Precio por Porción:	\$0,41	CÓDIGO:	LIMO-BRR-005
TIEMPO:	15 min	TEMPERATURA	6°C		
N°	INGREDIENTES	CANTIDAD 1	UNIDAD	PRECIO TOTAL (kg)	PRECIO UNITARIO (\$)
1	Hierba luisa, cedrón, manzanilla	600	g	\$1,50	\$0,90
2	Agua potable	600	ml	\$0,15	\$0,09
3	Azúcar	320	g	\$0,90	\$0,29
PROCEDIMIENTO - Hervir los ingredientes - Rectificar con azúcar				SUBTOTAL	\$1,28
				10% GASTOS INDIRECTOS	\$0,13
				5% PRODUCCIÓN	\$0,06
				12% IVA	\$0,15
				TOTAL	\$1,63
				PRECIO FINAL	1,75\$

Tabla 63. Receta estándar de aguas de hierbas

Elaborado por: Autora, 2024

3. Costo de los activos Fijos

Los costos de inversión de activos fijos ascienden a \$ **15048,78** y que se utilizarán para equiparar el área de la cocina, salón, barra, tecnología y oficinas en las tablas siguientes de desglosan estos rubros

Equipamiento de cocina

Los costos de inversión en el equipamiento de cocina ascienden a \$ **5875,78** que se utilizarán para equiparar el salón con entretenimiento como televisor, sonido y calefacción

ACTIVOS COCINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR REF.	VALOR TOTAL
Cocina industrial 4 quemadores	2	425	850,00
Plancha industrial (1,70 m)	1	650	650,00
Horno de leña (desm) con bandejas	1	2500	2500,00
Congelador horizontal 25 litros	1	315,88	315,88
Vitrina exhibidora	1	712,5	712,50
Microondas	1	147,9	147,90
Licuada industrial	1	139,5	139,50
Lavabo dos pozos	1	450	450,00
Tanque de gas industrial 10 l	2	55	110,00
TOTAL			5875,78

Tabla 64. Costo de los activos fijos

Elaborado por: Autora, 2024

Equipamiento del salón

Los costos de inversión en el equipamiento y salón ascienden a \$ **4575** que se utilizarán para equiparar el salón con entretenimiento como televisor, sonido y calefacción

EQUIPAMIENTO – SALÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR REF.	VALOR TOTAL
Barra 2,50 x 1,00 m (desm)	1	450	450
Silla para barra giratorio	6	55	330
Mesa rectangular 1,20 x 1,20 mts	10	80	800
Televisor 60 plg	3	650	1950
Barra de audio	2	65	130
Calentador para exteriores	3	250	750
Tanque gas doméstico	3	55	165
TOTAL			4575

Tabla 65. Costo de equipamiento – salón

Elaborado por: Autora, 2024

Batería de Cocina y Barra

Para el salón se optará por comprar mesas y sillas de manera sencillas que en total daría \$ **2543** de inversión.

BATERIA DE COCINA – BARRA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR REF.	VALOR TOTAL
Mixer industrial	1	75	75,00
Olla 16,5 litros	8	35	280
Sartén 28 cm diámetro	8	48	384
Línea de trabajo 1lt	15	12	180

Línea de trabajo 4lt	15	20	300
Bowls acero inoxidable mediano	10	12	120
Bowls acero inoxidable grande	10	18	180
Cucharones	5	18	90
Espumadera	5	20	100
Cuchareta	5	18	90
Espátula goma	6	15	90
Bandejas para horno	10	25	250
Pala para horno de leña	2	30	60
Tablas de picar 40 cm	8	18	144
Juego de cuchillos (cebollero, puntilla, pan)	5	40	200
TOTAL			2543,00

Tabla 66. Costo de batería de cocina

Elaborado por: Autora, 2024

Utensilios del Salón

Se considera a todos los utensilios que intervienen tanto el proceso de producción como de servicio lo que significa un monto de \$ **1837,8**.

UTENSILIOS SALÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR REF.	VALOR TOTAL
Vaso pilsen	80	3,12	249,6
Pecera pequeña	40	1,9	76
Vaso gota	40	2,7	108
Taza de metal	40	1,15	46
Plato de metal	40	1,1	44

Plato plano barro (color ladrillo)	80	6,4	512
Plato hondo barro (color negro)	40	5,8	232
Cazuela de barro (color ladrillo)	40	4,8	192
Recipiente de piedra pequeño	15	2,5	37,5
Cuchara de palo pequeña	20	0,65	13
Jarras cristal	6	3	18
Tenedor para principal	50	1,1	55
Cuchillo para principal	50	1,3	65
Cuchara para principal	50	1,5	75
Cuchara para postre	50	1,2	60
Juego de salero y pimentero	15	2,5	37,5
Cestas de plástico	6	1,8	10,8
Cuchara coctelera	4	1,6	6,4
TOTAL			1837,8

Tabla 67. Costo de utensilio de cocina

Elaborado por: Autora, 2024

Equipo tecnológico y de oficina

Los costos de inversión en equipos tecnológicos y de oficina ascienden a \$ **2045** que se utilizarán para procesos administrativos y de gestión para dar agilidad en la empresa. En las siguientes Tablas se presentan los rubros que comprenden los equipos tecnológicos y de oficina.

EQUIPOS TECNOLÓGICO			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR REF.	VALOR TOTAL
Computadora	1	750	750
Registradora	1	150	150

Programa	1	45	45
Tablets	3	70	210
Impresora	1	210	210
Cámaras de vigilancia	3	90	270
TOTAL			1635

Tabla 68. Costo de los equipos tecnológicos

Elaborado por: Autora, 2024

EQUIPOS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR REF.	VALOR TOTAL
Escritorio	1	200	200
Sillas	4	55	220
TOTAL			420

Tabla 69. Costos de los equipos de oficina

Elaborado por: Autora, 2024

4. Requisitos para abrir un restaurante en la ciudad de Ambato



CERTIFICADO USO DE SUELO

Requisitos

- Solicitud dirigida al Señor Alcalde (formulario municipal especie valorada) incluir dirección del establecimiento, número telefónico celular, nombre del negocio, actividad de negocio, correo electrónico, firma del contribuyente.
- Croquis específico de la dirección del establecimiento con referencias exactas.
- Copia del RUC actualizado y completo, debe constar dirección del establecimiento
- Copia del certificado de establecimiento registrado (página web SRI)
- Copia de la carta de pago del predio del año en curso.

NOTA:
LA DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DEBE SER LA MISMA EN LA SOLICITUD, RUC Y CARTA DE PAGO

Ambato
LA NUEVA HISTORIA
Municipalidad de Ambato

PLANIFICACIÓN www.ambato.gob.ec



GAD MUNICIPALIDAD DE AMBATO

PATENTE PERSONA NATURAL - OBLIGADA A LLEVAR CONTABILIDAD (PRIMERA VEZ)

REQUISITOS

- Formulario de Declaración inicial de actividad económica.
- Imprime de la página web de la Municipalidad.
- Copia del RUC actualizado y completo.
- Copia de la cédula y certificado de votación.

Cuando aplique:

- Si el contribuyente no ha registrado su actividad económica a partir de iniciar su actividad y/o ha tenido varias actividades económicas en años anteriores que no consta en la base de datos de patentes del GADMA, debe presentar el historial del RUC, declaración del Impuesto a la Renta de los años que no se han tributado y formulario de actualización.

NOTA:

1. Solo en el caso de llevar contabilidad deberá presentar un formulario de actualización por cada año adeudado.

Juntos Construimos
La Gran Ciudad del Ecuador

AMBATO
LA GRAN CIUDAD

Dirección de
Catastros y Avalúos

www.ambato.gob.ec

Elaborado por: Catastros y Avalúos / Atención Ciudadana Versión 01 22/09/2021

5. Tabla de amortización del préstamo

Cuota	Fecha de pago	Saldo reducido	Capital	Interés	Total cuota
1	2024-05-23	30469,06	353,49	355,47	708,96
2	2024-06-23	30115,57	357,61	351,35	708,96
3	2024-07-23	29757,96	361,79	347,18	708,96
4	2024-08-23	29396,17	366,01	342,96	708,96
5	2024-09-23	29030,16	370,28	338,69	708,96
6	2024-10-23	28659,89	374,60	334,37	708,96
7	2024-11-23	28285,29	378,97	330,00	708,96
8	2024-12-23	27906,32	383,39	325,57	708,96
9	2025-01-23	27522,94	387,86	321,10	708,96
10	2025-02-23	27135,08	392,39	316,58	708,96
11	2025-03-23	26742,69	396,96	312,00	708,96
12	2025-04-23	26345,73	401,59	307,37	708,96
13	2025-05-23	25944,13	406,28	302,68	708,96
14	2025-06-23	25537,85	411,02	297,94	708,96
15	2025-07-23	25126,83	415,82	293,15	708,96
16	2025-08-23	24711,02	420,67	288,30	708,96
17	2025-09-23	24290,35	425,57	283,39	708,96
18	2025-10-23	23864,77	430,54	278,42	708,96
19	2025-11-23	23434,24	435,56	273,40	708,96
20	2025-12-23	22998,67	440,64	268,32	708,96
21	2026-01-23	22558,03	445,78	263,18	708,96
22	2026-02-23	22112,24	450,99	257,98	708,96
23	2026-03-23	21661,26	456,25	252,71	708,96

24	2026-04-23	21205,01	461,57	247,39	708,96
25	2026-05-23	20743,44	466,95	242,01	708,96
26	2026-06-23	20276,49	472,40	236,56	708,96
27	2026-07-23	19804,08	477,91	231,05	708,96
28	2026-08-23	19326,17	483,49	225,47	708,96
29	2026-09-23	18842,68	489,13	219,83	708,96
30	2026-10-23	18353,55	494,84	214,12	708,96
31	2026-11-23	17858,71	500,61	208,35	708,96
32	2026-12-23	17358,10	506,45	202,51	708,96
33	2027-01-23	16851,65	512,36	196,60	708,96
34	2027-02-23	16339,29	518,34	190,63	708,96
35	2027-03-23	15820,96	524,38	184,58	708,96
36	2027-04-23	15296,57	530,50	178,46	708,96
37	2027-05-23	14766,07	536,69	172,27	708,96
38	2027-06-23	14229,38	542,95	166,01	708,96
39	2027-07-23	13686,43	549,29	159,68	708,96
40	2027-08-23	13137,14	555,70	153,27	708,96
41	2027-09-23	12581,45	562,18	146,78	708,96
42	2027-10-23	12019,27	568,74	140,22	708,96
43	2027-11-23	11450,53	575,37	133,59	708,96
44	2027-12-23	10875,16	582,08	126,88	708,96
45	2028-01-23	10293,08	588,88	120,09	708,96
46	2028-02-23	9704,20	595,75	113,22	708,96
47	2028-03-23	9108,45	602,70	106,27	708,96
48	2028-04-23	8505,76	609,73	99,23	708,96
49	2028-05-23	7896,03	616,84	92,12	708,96

50	2028-06-23	7279,19	624,04	84,92	708,96
51	2028-07-23	6655,15	631,32	77,64	708,96
52	2028-08-23	6023,83	638,68	70,28	708,96
53	2028-09-23	5385,15	646,13	62,83	708,96
54	2028-10-23	4739,01	653,67	55,29	708,96
55	2028-11-23	4085,34	661,30	47,66	708,96
56	2028-12-23	3424,04	669,01	39,95	708,96
57	2029-01-23	2755,03	676,82	32,14	708,96
58	2029-02-23	2078,21	684,72	24,25	708,96
59	2029-03-23	1393,49	692,70	16,26	708,96
60	2029-04-23	700,79	700,79	8,18	708,96
Total			30469,06	12068,64	42537,70

6. Tabla de mano de obra con beneficios de ley

Cargo	Vacaciones	Fondos de reserva	AÑO 1
Administrador MT	275	45,815	824,78
Chef TC	250	41,65	749,8
Ayudante de cocina 1 TC	235	39,151	704,812
Ayudante de cocina 2 MT	150	24,99	449,88
Bartender TC	250	41,65	749,8
Mesero TC	235	39,151	704,812
Mesero MT	150	24,99	449,88
Cajera	235	39,151	704,812
Encargado de RRHH	235	39,151	704,812
Lavaplatos	235	39,151	704,812
TOTAL			6748,2
Cargo	Vacaciones	Fondos de reserva	AÑO 2
Administrador MT	275	45,815	824,78
Chef TC	250	41,65	749,8
Ayudante de cocina 1 TC	235	39,151	704,812
Ayudante de cocina 2 MT	150	24,99	449,88
Bartender TC	250	41,65	749,8
Mesero TC	235	39,151	704,812
Mesero MT	150	24,99	449,88
Cajera	235	39,151	704,812
Encargado de RRHH	235	39,151	704,812
Lavaplatos	235	39,151	704,812
TOTAL			6748,2
Cargo	Vacaciones	Fondos de reserva	AÑO 3

Administrador MT	275	45,815	824,78
Chef TC	250	41,65	749,8
Ayudante de cocina 1 TC	235	39,151	704,812
Ayudante de cocina 2 MT	150	24,99	449,88
Bartender TC	250	41,65	749,8
Mesero TC	235	39,151	704,812
Mesero MT	150	24,99	449,88
Cajera	235	39,151	704,812
Encargado de RRHH	235	39,151	704,812
Lavaplatos	235	39,151	704,812
TOTAL			6748,2
Cargo	Vacaciones	Fondos de reserva	AÑO 4
Administrador MT	275	45,815	824,78
Chef TC	250	41,65	749,8
Ayudante de cocina 1 TC	235	39,151	704,812
Ayudante de cocina 2 MT	150	24,99	449,88
Bartender TC	250	41,65	749,8
Mesero TC	235	39,151	704,812
Mesero MT	150	24,99	449,88
Cajera	235	39,151	704,812
Encargado de RRHH	235	39,151	704,812
Lavaplatos	235	39,151	704,812
TOTAL			6748,2
	Vacaciones	Fondos de reserva	AÑO 5
Administrador MT	275	45,815	824,78
Chef TC	250	41,65	749,8

Ayudante de cocina 1 TC	235	39,151	704,812
Ayudante de cocina 2 MT	150	24,99	449,88
Bartender TC	250	41,65	749,8
Mesero TC	235	39,151	704,812
Mesero MT	150	24,99	449,88
Cajera	235	39,151	704,812
Encargado de RRHH	235	39,151	704,812
Lavaplatos	235	39,151	704,812
TOTAL			6748,2