



Universidad
Nacional
de Loja

Universidad Nacional de Loja

Facultad Jurídica, Social y Administrativa.

Maestría en Economía y Dirección de Empresas.

“Análisis costo beneficio de la construcción de menús en la gestión rentable del Restaurante “Elementales” de la Ciudad de Loja para que sea competitivo”

**Trabajo de Titulación Previo a la
Obtención del Título de Máster en Economía
y Dirección de Empresas**

AUTOR:

Silvia Enith Pasaca Rivera

DIRECTOR:

Econ. Wilfrido Ismael Torres Ontaneda, Mg.Sc.

Loja – Ecuador

2023

Certificación

Loja, 22 de noviembre de 2023.

Econ. Wilfrido Ismael Torres Ontaneda Mg. Sc.

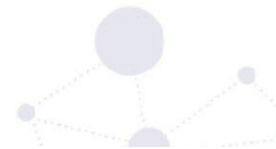
DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.

CERTIFICO:

Que he revisado, orientado todo el proceso de elaboración del Trabajo de Titulación denominado: **“Análisis costo beneficio de la construcción de menús en la gestión rentable del Restaurante “Elementales” de la Ciudad de Loja para que sea competitivo”**, previo a la obtención del título de **Magister en Economía y Dirección de Empresas**, de la autoría de la estudiante **Silvia Enith Pasaca Rivera**, con cedula de identidad Nro. **1103694848**, una vez que el trabajo cumple con todos los requisitos exigidos por la Universidad Nacional de Loja, para el efecto, autorizo la presentación del mismo para su respectiva sustentación y defensa.

Econ. Wilfrido Ismael Torres Ontaneda. Mg. Sc.

DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACION



Autoría

Yo, **Silvia Enith Pasaca Rivera**, declaro ser autora del presente Trabajo de Titulación y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus representantes jurídicos, de posibles reclamos y acciones legales, por el contenido del mismo. Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja la publicación de mi Trabajo Titulación, en el Repositorio Digital Institucional – Biblioteca Virtual.

Firma:

Cedula de identidad: 1103694848

Fecha: 22-11-2023

Correo electrónico: silvia.pasaca@unl.edu.ec

Teléfono: 0993963478

Carta de autorización por parte de la autora, para consulta, producción parcial o total, y/o publicación electrónica de texto completo, del Trabajo de Titulación.

Yo **Silvia Enith Pasaca Rivera**, declaro ser autora del Trabajo de Titulación denominado: **“Análisis costo beneficio de la construcción de menús en la gestión rentable del Restaurante “Elementales” de la Ciudad de Loja para que sea competitivo”**, como requisito para optar el título de **Magister en Economía y Dirección de Empresas**, autorizo al sistema Bibliotecario de la Universidad Nacional de Loja para que, con fines académicos muestre la producción intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera en el Repositorio Institucional.

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el Repositorio Institucional, en las redes de información del país y del exterior con las cuales tenga convenio la Universidad.

La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o copia del Trabajo de Titulación que realice un tercero.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja, a los 22 días del mes de noviembre de dos mil veintitrés

Firma:

Autor/a: Silvia Enith Pasaca Rivera.

Número de cédula: 1103694848

Dirección: Av. Integración Barrial y Julio Ordoñez

Correo electrónico: silvia.pasaca@unl.edu.ec

Celular: 0993963478

DATOS COMPLEMENTARIOS

Director de Trabajo de Titulación: Econ. Wilfrido Ismael Torres Ontaneda, Mg. Sc.

Dedicatoria

Con todo mi amor dedico este trabajo a Dios por bendecirme tanto, me llena de sabiduría y fortaleza todos los días, es luz que ilumina mi camino y a quien le debo todo, a mi amado esposo Ángel Germán, a mis hijos Ariel, Kyara y Matheo (+), por su amor, su apoyo incondicional y por toda la paciencia que me tienen y sobre todo que creen en mí, a mi hermana Mónica Elizabeth que siempre me dice tú puedes lo vas a lograr, a mi padre José Vicente por su impulso a seguir, a mis hermanos Ángel y Hernán y a todos mis sobrinos, a mi suegra Marina, a cuñado Mauricio y Milton, a mi cuñada Melida y Paola, y de manera muy especial dedico este trabajo a mi adorada madre Rodolfina Rivera (+) mi fuente de inspiración y motivación que desde el cielo sé que me mira y a mi querido suegro Germán Sarango (+); estoy segura que ellos están tan felices y orgullosos de este logro allá donde están, gracias por su ejemplo y su legado y por sus bendiciones que me hacen llegar todos los días, sin ellas hoy no estaría culminando este propósito trazado y lo estoy cumpliendo por ellos, gracias a todos cada uno es muy importante en este triunfo que también es de ellos porque se sumaron a ese que fue mi sueño desde hace tiempo que lo tenía aplazado, con palabras de motivación de admiración y de cariño cuando me veían algo atareada, hoy les digo no les falle todo o casi todo he cumplido demostrando así que no hay ni tiempo ni edad que nos limite, no hay excusa válida para lograr lo que nos proponemos, todo se puede cuando lo hacemos con amor, entrega y sacrificio hoy puedo decir que ha valido la pena por eso que les dedico este trabajo a todos.

Silvia Enith Pasaca Rivera.

Agradecimiento

Agradezco a Dios por darme la vida, guiarme, y la oportunidad de triunfar en ella. A mis padres, a mi esposo a mis hijos y demás familiares, por su paciencia, amor, consejos y constante respaldo durante mi vida y en especial durante la realización y culminación de este objetivo.

A la Universidad Nacional de Loja, expreso mi profundo agradecimiento al Eco. José Vicente Ordóñez Mgs. por su liderazgo y dedicación en la gestión de la Maestría, docentes de la Carrera de Economía, especialmente a mi director Eco. Econ. Wilfrido Ismael Torres Ontaneda, Mg. Sc. por su apoyo y atención constante durante el desarrollo de mi Trabajo de Titulación y por además permitirme crecer como profesional.

Silvia Enith Pasaca Rivera.

Índice de contenidos

Portada	i
Certificación	ii
Autoría	iii
Carta de autorización	iv
Dedicatoria	v
Agradecimiento	vi
Índice de contenidos	vii
Índice de tablas	ix
Índice de figuras	x
Índice de anexos	xi
1. Título	1
2. Resumen	2
2.1. Abstract	3
2. Introducción	5
3. Marco teórico	7
3.1. Antecedentes	7
3.2. Analisis Costo Beneficio	6
5. Metodología	25
6. Resultados	33
7. Discusión	51
8. Conclusiones	52
9. Recomendaciones	53
10. Bibliografía	54
11. Anexos	55

Índice de Tablas

Tabla 1. Costos incurridos en el periodo Enero – Julio 2023	29
Tabla 2. Materia prima de Enero-Julio 2023	29
Tabla 3. Costos a Valor actual	30
Tabla 4. Sueldos	30
Tabla 5. Beneficios asociados a la percepción de los clientes sobre la calidad y precio.	35
Tabla 6. Análisis Coste – Beneficio	36

Índice de Figuras

Figura 1. Comida Principal	32
Figura 2. Frecuencia del consumo de alimentos fuera de casa.	32
Figura 3. Precio que estarían dispuestos a pagar.	34
Figura 4. ¿Con qué género se identifica?	38
Figura 5. Edad de los encuestados	39
Figura 6. Factores importantes al momento de elegir un restaurante.	39
Figura 7. Factores que más influyen a la hora de elegir un entrante saludable en un restaurante.	40
Figura 8. Factores que más influyen a la hora de elegir una sopa saludable en un restaurante.	41
Figura 9. Factores que más influyen a la hora de elegir un plato principal saludable en un restaurante.	41
Figura 10. Factores que más influyen a la hora de elegir un postre principal saludable en un restaurante.	42
Figura 12. Tipo de platos saludables que les gustaría en el menú.	43

Figura 13. ¿Qué tipo de platos para niños le gustaría ver en el menú?	44
Figura 14. Deseo que un menú incluya opciones vegetarianas o veganas.	45
Figura 15. Presentación visual de los platos en el menú saludable.	45
Figura 16. Aspectos importantes para un menú saludable en un restaurante.	46

Índice de Anexos

Anexos 1. Modelo de encuesta aplicada	58
Anexos 2. Modelo de menú	66
Anexos 3. Certificado de revisión de Abstract.	68

1. Título

“Análisis costo beneficio de la construcción de menús en la gestión rentable del Restaurante “Elementales” de la Ciudad de Loja para que sea competitivo”

2. Resumen

Este Trabajo de Titulación tiene como objetivo analizar los costos asociados a la elaboración del menú del restaurante "Elementales" en la Ciudad de Loja, los objetivos específicos se centran en optimizar su competitividad y satisfacer las expectativas cambiantes de los clientes. Para su cumplimiento, se realizó un análisis detallado de los costos directos e indirectos, incluyendo precios de ingredientes y gastos de mano de obra. Así mismo se desarrolló los conceptos claves como costo, rentabilidad, estrategias entre otros que permitirán analizar el problema que presenta el estudio para proporcionar una propuesta idónea. En este aspecto se encuestó a los clientes para conocer sus preferencias en calidad y precio, así como su disposición a pagar por opciones saludables. La metodología empleada es de enfoque cuantitativo, el tipo de investigación descriptivo y los métodos para su desarrollo analítico sintético, el instrumento utilizado para la recolección de información fue las encuestas que permitieron identificar los factores que influyen sobre los comensales para proponer una estrategia para construir un menú rentable que aumente los ingresos, mejore la competitividad y fidelice a la clientela del restaurante. En conclusión, este trabajo ofrece una visión práctica para mejorar la rentabilidad y éxito de "Elementales" en la Ciudad de Loja.

Palabras claves: Costo-beneficio, Rentabilidad clientes, restaurante.

2.1 Abstract

The present research work aims to analyze the costs associated with the elaboration of the menu for "Elementales" restaurant in Loja city, the specific objectives are focused on optimizing its competitiveness and meeting the changing expectations of customers. For its fulfillment, a detailed analysis of direct and indirect costs was carried out, including prices of ingredients and labor costs. Also, the concepts such as cost, profitability, strategies, among others, were developed to analyze the problem presented by the study in order to provide a suitable proposal. In this aspect, customers were surveyed to know their preferences in quality and price, as well as their willingness to pay for healthy options. The methodology used is quantitative, the type of research is descriptive and the methods for its development are synthetic analytical. The instrument used for the collection of information was the surveys that allowed the identification of the factors that influence the diners to propose a strategy to build a profitable menu that increases income, improves competitiveness and builds the loyalty of the restaurant's clientele. In conclusion, this work offers a practical vision to improve the profitability and success of "Elementales" in the city of Loja.

Key words: Cost-benefit, customer profitability, restaurant.

3. Introducción

En un entorno global cada vez más competitivo, la eficiente gestión de los restaurantes se rige como un factor crucial para el éxito y la rentabilidad en la industria gastronómica. En este contexto, el presente proyecto se enfoca en realizar un "Análisis Costo-Beneficio de la Construcción de Menús" específicamente dirigido al Restaurante "Elementales" ubicado en la Ciudad de Loja. La importancia de este estudio radica en la necesidad de optimizar la gestión de este establecimiento para asegurar su competitividad en un mercado dinámico y en constante evolución.

El planteamiento del problema surge de la creciente competencia en la industria alimentaria a nivel local y global, donde la diferenciación a través de la oferta de menús atractivos y rentables se convierte en un desafío estratégico. En este contexto, se busca responder a preguntas fundamentales relacionadas con la gestión de menús en el Restaurante "Elementales", tales como: ¿Cómo influyen los costos y beneficios en la rentabilidad del restaurante? ¿Cómo afecta la percepción del cliente sobre la relación costo-beneficio en la decisión de consumo?

Este proyecto no solo contribuirá a la mejora directa de la gestión del Restaurante "Elementales" sino que también proporcionará valiosos insights para el sector de investigación en gestión gastronómica. Al identificar y analizar las estrategias efectivas en la construcción de menús, se podrán establecer prácticas y recomendaciones aplicables a otros restaurantes que enfrentan desafíos similares en la optimización de sus operaciones y rentabilidad.

Este análisis se posiciona en continuidad con investigaciones previas que destacan la importancia del análisis de costo-beneficio en la construcción de menús rentables. Ejemplos como el estudio de Nath y Bhowmik (2019) sobre el retorno económico de platos específicos y la investigación de Rong, Li y Wang et al. (2018) que aplicó el análisis de beneficio por plato en un restaurante de comida rápida, subrayan la relevancia y la aplicabilidad de este enfoque.

El objetivo general de esta investigación es llevar a cabo en analizar los costos y beneficios asociados con el diseño de menús en la gestión rentable del Restaurante "Elementales" de la Ciudad de Loja para que sea competitivo". Los objetivos específicos se centrarán en, realizar una revisión teórica centrada en los costos y beneficios, rentabilidad, y estrategias para mejorar la gestión y competitividad, evaluar la percepción de los clientes sobre la relación

entre la calidad de los platos ofrecidos y sus precios, proponer un menú mejorado basado en estrategias para mejorar la rentabilidad y competitividad del restaurante.

El alcance de la investigación abarcará la recopilación y análisis de datos relevantes para la construcción de menús en el Restaurante "Elementales" en la Ciudad de Loja. Sin embargo, se reconocen ciertas limitaciones, como la disponibilidad de datos históricos y la variabilidad en las preferencias del consumidor, que podrían afectar la generalización de los resultados. Estas limitaciones serán abordadas con transparencia y rigurosidad metodológica para garantizar la validez y aplicabilidad de los hallazgos.

4. Marco teórico

4.1. Antecedentes

El análisis de costo-beneficio es una herramienta ampliamente utilizada en la toma de decisiones económicas, empresariales y políticas. Además, permite evaluar la relación entre los costos y los beneficios asociados con una determinada acción, proyecto o política. Con el objetivo de determinar su viabilidad y eficiencia económica, este marco teórico proporciona una revisión de la literatura existente sobre el análisis de costo-beneficio, incluyendo sus fundamentos conceptuales, métodos de evaluación y aplicaciones en diferentes áreas.

En cuanto a la toma de decisiones estratégicas, tanto en el ámbito empresarial como en el sector público, el análisis de costo-beneficio juega un papel importante. En este contexto, el marco teórico tiene como objetivo explorar las bases conceptuales y metodológicas del análisis de costo-beneficio, así como su aplicación interdisciplinaria. Se abordarán enfoques teóricos, métodos de evaluación y casos prácticos para respaldar la importancia y efectividad de este enfoque.

4.2. Análisis costo-beneficio

El análisis de costo-beneficio se basa en la premisa de que los recursos son limitados y deben asignarse eficientemente para maximizar el bienestar o la rentabilidad. Según Arrow et al. (2016), el análisis de costo-beneficio implica comparar los costos y beneficios de una acción o proyecto en términos monetarios, facilitando la toma de decisiones informadas y la optimización de los recursos disponibles. Además, se considera la valoración económica de los beneficios intangibles, como el impacto ambiental, la mejora en la calidad de vida o el valor estratégico a largo plazo (Pearce et al., 2018).

Según Boarman et al. (2017), el análisis de costo-beneficio implica la identificación, medición y valoración de todos los costos y beneficios relevantes, tanto en términos monetarios como no monetarios. Los costos incluyen los gastos directos e indirectos asociados a un proyecto, como los costos de inversión, los costos operativos, los costos de mantenimiento y los costos de oportunidad. Por otro lado, los beneficios engloban los resultados positivos generados por el proyecto, como los incrementos en ingresos, la mejora de la calidad de vida, la reducción de impactos negativos o los beneficios ambientales.

Para llevarlo a cabo, se requiere la identificación, medición y valoración de los costos y beneficios relevantes. Los métodos de evaluación utilizados pueden variar según el contexto

y los objetivos del análisis. Según Boardman et al. (2017), algunos de los métodos comunes incluyen el enfoque del flujo de efectivo descontado, que considera el valor temporal del dinero, y el enfoque de la tasa social de descuento, que incorpora consideraciones intergeneracionales. Además, se pueden utilizar técnicas de valoración económica, como los precios sombra y los métodos de preferencias reveladas y declaradas, para asignar valores monetarios a los beneficios no comerciales (Hanley et al., 2020).

Tiene aplicaciones amplias en diversas áreas, como la evaluación de proyectos de infraestructura, políticas públicas, programas de salud, intervenciones medioambientales, entre otros. Permite tomar decisiones informadas y racionales, al considerar tanto los aspectos económicos como los impactos sociales y ambientales. Es una herramienta utilizada para evaluar la relación entre los costos y los beneficios de una determinada acción o proyecto, considera tanto los costos y beneficios directos como los indirectos, tangibles e intangibles, y busca tener en cuenta a todas las partes afectadas por la decisión económica. También se enfoca en la distribución de los beneficios y costos entre los diferentes actores sociales, evaluando si existen externalidades positivas o negativas y si los beneficios son equitativamente distribuidos. (Boardman, et al. 2018).

El análisis de costo-beneficio en la industria y en los emprendimientos empresariales es esencial para evaluar la rentabilidad de las decisiones y determinar si los beneficios esperados superan los costos incurridos. Dos técnicas comunes utilizadas en este análisis son el cálculo del Valor Actual Neto (VAN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR). Drury, (2013). El Valor Actual Neto (VAN) es una técnica que permite determinar si los beneficios futuros descontados superan los costos actuales. Se calcula restando los costos presentes de los flujos de efectivo futuros descontados a una tasa de descuento adecuada. Si el VAN es positivo, se considera que la inversión es rentable. (Garrison et al., 2014)

La Tasa Interna de Retorno (TIR) es otra técnica utilizada para evaluar la rentabilidad de una inversión. Representa la tasa de rendimiento esperada de la inversión y se calcula determinando la tasa de descuento que iguala el VAN a cero. Si la TIR es mayor que la tasa de descuento requerida, se considera que la inversión es rentable. Estas técnicas financieras son aplicables tanto a las decisiones empresariales en general como a los emprendimientos. Evaluar mediante el VAN y la TIR ayuda a los empresarios a tomar decisiones informadas sobre la asignación de recursos y a determinar si un proyecto o negocio es financieramente viable. (Brigham & Ehrhardt, 2016).

Según Mankiw y Taylor (2017), el análisis de costo-beneficio en la industria implica la identificación y cuantificación de los costos y beneficios relevantes para la empresa. Los

costos pueden incluir los gastos de adquisición de maquinaria y equipo, los costos de capacitación de personal, los costos de mantenimiento y operación, así como los costos asociados a la transición hacia nuevas tecnologías. Por otro lado, los beneficios pueden manifestarse en términos de aumento de la productividad, reducción de los tiempos de producción, ahorro de costos a largo plazo y mejoras en la calidad de los productos o servicios ofrecidos. En la industria es una herramienta clave en la toma de decisiones empresariales y en la evaluación de proyectos de inversión.

Este enfoque económico permite analizar y comparar los costos y beneficios asociados a la implementación de nuevas tecnologías, mejoras en procesos productivos, cambios en la cadena de suministro u otras decisiones estratégicas en la industria, proporciona una base sólida para determinar la viabilidad y logro de inversiones, implementación de nuevas estrategias o introducción de mejoras en los procesos de la empresa. Oates (2005).

Los factores específicos de la industria en el análisis de costo-beneficio., Por ejemplo, en la industria manufacturera, los costos pueden estar relacionados con la eficiencia de los procesos, la utilización de recursos, la calidad del producto y la logística de distribución. Los beneficios pueden estar asociados a mejoras en la competitividad, la reducción de residuos o la optimización de la cadena de suministro, en la industria busca tomar decisiones informadas y fundamentadas en criterios económicos. Proporciona una base sólida para evaluar la viabilidad de proyectos de inversión y ayuda a las empresas a asignar eficientemente sus recursos, maximizando los beneficios y minimizando los costos. Mankiw y Taylor (2017).

Según Hansen y Mowen (2018), el análisis de costo-beneficio en la empresa implica la identificación, cuantificación y comparación de los costos y beneficios relevantes. Los costos pueden incluir gastos directos, como los costos de producción, los costos de adquisición de recursos o los costos laborales, así como costos indirectos, como los costos de mantenimiento o los costos asociados a la implementación de nuevas tecnologías. Por otro lado, los beneficios pueden manifestarse en términos de aumento de ingresos, mejora de la eficiencia operativa, reducción de costos a largo plazo o mejora de la satisfacción del cliente.

Se debe considerar tanto los aspectos financieros como los impactos económicos más amplios en el análisis de costo-beneficio en la empresa, ayuda a tomar decisiones informadas y racionales, al proporcionar una evaluación sistemática de las alternativas disponibles y sus implicaciones económicas. Permite a las empresas asignar eficientemente sus recursos y maximizar los beneficios en función de los costos incurridos. Esto implica evaluar los beneficios y costos no solo desde la perspectiva de la empresa, sino también desde la perspectiva de los diferentes grupos de interés, como los accionistas, los empleados y los

clientes. Además, es esencial tener en cuenta el horizonte temporal adecuado para el análisis y considerar la incertidumbre asociada a las estimaciones de costos y beneficios. (Garrison et al., 2014).

En el caso de los restaurantes, permite determinar los costos de los ingredientes, los costos indirectos y los márgenes de ganancia necesarios para establecer los precios de los platos de manera rentable y competitiva, utiliza una serie de métodos y técnicas para cuantificar los costos y beneficios. Entre ellos se encuentran la valoración contingente, que permite estimar el valor económico de bienes y servicios no transados en el mercado a través de encuestas y estudios de preferencias, y el descuento de flujos de costos y beneficios futuros, que ajusta los valores a lo largo del tiempo para reflejar su valor presente. (Hanley et al., 2020).

Aplicado al ámbito estatal o gubernamental es una herramienta muy beneficiosa en la toma de decisiones relacionadas con políticas públicas, programas de gobierno, proyectos de inversión y regulaciones, este enfoque económico permite evaluar los costos y beneficios asociados a estas acciones del gobierno y determinar su impacto económico y social. El análisis de costo-beneficio en el estado también tiene en cuenta aspectos específicos del sector público, como la evaluación de externalidades, la consideración de la distribución de los beneficios y costos entre diferentes grupos sociales y la valoración de bienes y servicios no transados en el mercado (Arrow et al., 2014). Además, se emplean técnicas como la valoración contingente, que permite estimar el valor económico de bienes y servicios no comercializados, y el análisis de impacto, que evalúa los efectos de las políticas o proyectos en diferentes aspectos económicos y sociales.

Según Oates (2005), el análisis de costo-beneficio en el estado implica la identificación, medición y valoración de los costos y beneficios tanto directos como indirectos de las políticas y proyectos gubernamentales. Los costos pueden incluir los gastos de implementación y operación, los costos de cumplimiento, los costos de oportunidad y los costos asociados a los posibles efectos negativos. Por otro lado, los beneficios pueden manifestarse en términos de mejora del bienestar social, reducción de externalidades negativas, aumento de la productividad, mejora de la equidad y avance hacia objetivos sociales y económicos.

Podemos destacar que el análisis de costo-beneficio en el estado busca evaluar el impacto neto de las políticas públicas, considerando tanto los aspectos económicos como los impactos sociales y ambientales. También se enfoca en la comparación de alternativas y la identificación de la opción más eficiente desde una perspectiva económica. El análisis de costo-beneficio en el estado tiene como objetivo ayudar a la toma de decisiones informadas

y fundamentadas en criterios económicos y sociales. Proporciona una base sólida para evaluar la eficiencia y efectividad de las acciones gubernamentales y contribuye a una asignación óptima de los recursos públicos. (Arrow et al., 2014).

El análisis de costo-beneficio aplicado a un emprendimiento es una herramienta interesante en la toma de decisiones empresariales en el contexto de nuevos negocios y proyectos de emprendedores. Esto implica evaluar los costos y beneficios desde una perspectiva interna, como los recursos y capacidades disponibles, y desde una perspectiva externa, como el entorno empresarial, el mercado y la competencia. También se deben considerar las proyecciones de ingresos y gastos a futuro y tener en cuenta la incertidumbre asociada a las estimaciones, este enfoque económico permite evaluar los costos y beneficios asociados a la puesta en marcha y operación de un emprendimiento, y determinar su viabilidad y rendimiento económico. Arrow et al., 2014).

Según Hisrich et al., Peters y Shepherd (2017), el análisis de costo-beneficio en un emprendimiento implica la identificación y cuantificación de los costos y beneficios relevantes para el negocio. Los costos pueden incluir gastos iniciales de inversión, costos de producción, costos de marketing y publicidad, costos operativos, costos de oportunidad y cualquier otro gasto necesario para el funcionamiento del emprendimiento. Por otro lado, los beneficios pueden manifestarse en términos de ingresos generados, aumento de la participación de mercado, crecimiento de la marca, generación de empleo y logro de los objetivos empresariales y se tiene que considerar tanto los aspectos internos como los externos del emprendimiento en el análisis de costo-beneficio y lo que busca proporcionar una base sólida para la toma de decisiones informadas y racionales por parte del emprendedor. Permite evaluar la utilidad económica y viabilidad del negocio, así como identificar áreas de mejora y oportunidades de crecimiento.

Según Kotas (2013), el análisis de costo-beneficio en un restaurante implica la identificación, cuantificación y comparación de los costos y beneficios relevantes para el negocio. Los costos pueden incluir los gastos de alimentos y bebidas, costos laborales, costos de operación y mantenimiento, costos de marketing y publicidad, así como los costos de inversión en infraestructura y equipamiento. Por otro lado, los beneficios pueden manifestarse en términos de ingresos generados por las ventas, fidelización de clientes, mejora de la reputación del restaurante, aumento de la satisfacción del cliente y posicionamiento en el mercado.

El análisis de costo-beneficio en un restaurante también tiene en cuenta aspectos financieros y económicos. Se emplean técnicas como el cálculo del punto de equilibrio, que indica el nivel de ventas necesario para cubrir todos los costos y alcanzar el umbral de utilidad, y el

análisis de retorno de la inversión, que evalúa el rendimiento financiero de las inversiones realizadas en el restaurante (Ninemeier et al., 2012), tanto los aspectos internos como los externos del restaurante en el análisis de costo-beneficio. Esto implica evaluar los costos y beneficios desde una perspectiva interna, como la eficiencia operativa, la gestión de inventarios y la productividad del personal, y desde una perspectiva externa, como la demanda del mercado, la competencia y las tendencias del sector de la hospitalidad. Además, se deben considerar factores como la calidad de los alimentos y servicios, la lealtad de los clientes y la satisfacción del cliente para obtener una imagen completa del análisis.

4.3. Rentabilidad.

Es un concepto primordial en el ámbito financiero y empresarial que permite evaluar el rendimiento económico de una inversión, proyecto o negocio. Se refiere a la capacidad de generar beneficios o ganancias en relación con los recursos o capital invertidos.

Según Gitman y Zutter (2014), el beneficio económico se expresa generalmente en términos de porcentaje y se calcula dividiendo los beneficios o ganancias obtenidos por la inversión inicial o el capital invertido. Puede evaluarse a través de diferentes medidas, como el rendimiento sobre la inversión (ROI), el retorno de la inversión (ROI), el retorno sobre los activos (ROA) o el retorno sobre el patrimonio (ROE).

La ganancia es un indicador clave para los inversionistas, accionistas y directivos, ya que les permite evaluar la eficiencia y la capacidad de generación de beneficios de una empresa o proyecto. También es un criterio importante para tomar decisiones de inversión y asignación de recursos, la productividad puede variar según la industria, el sector económico y el ciclo de vida del negocio. Además, puede influir en factores como la gestión financiera, el control de costos, la eficiencia operativa y la estrategia empresarial. Es elemental considerar el riesgo asociado a la utilidad. En general, se espera que las inversiones o proyectos con mayor riesgo tengan la posibilidad de generar mayores rendimientos, pero también implican un mayor nivel de incertidumbre. Brigham y Houston (2019).

La productividad en la empresa es un concepto central en el ámbito financiero y de gestión empresarial que refleja la capacidad de generar beneficios o ganancias en relación con los recursos empleados. Se trata de una medida clave para evaluar el desempeño financiero y la eficiencia de una empresa en la generación de beneficios.

Según Brigham y Houston (2019), la eficacia económica empresarial se expresa generalmente en términos de porcentaje y se calcula dividiendo el beneficio neto o la utilidad

neta obtenida por la empresa entre alguna medida de los recursos empleados, como los activos totales, el patrimonio neto o el capital invertido. Algunas medidas comunes de rendimiento financiero en la empresa incluyen el retorno sobre los activos (ROA), el retorno sobre el patrimonio (ROE) y el retorno sobre la inversión (ROI).

La rentabilidad en la empresa es esencial para los propietarios, accionistas y directivos, ya que indica la eficiencia en la utilización de los recursos disponibles y la generación de valor. También es un indicador utilizado por los inversionistas y analistas financieros para evaluar la capacidad de generación de beneficios y el atractivo de la empresa como opción de inversión. Es importante tener en cuenta que puede verse afectada por diversos factores, como la eficiencia operativa, la gestión de costos, la estrategia empresarial, la competencia en el mercado y las condiciones económicas generales. Además, puede variar según la industria, el sector económico y el ciclo de vida de la empresa. Gitman y Zutter (2014).

Es básico considerar que se debe analizar en conjunto con el riesgo asociado. Un nivel de rendimiento económico más alto puede implicar un mayor riesgo, por lo que es importante evaluar la relación riesgo-rentabilidad al tomar decisiones empresariales. En el emprendimiento se refiere a la capacidad de generar beneficios o ganancias en relación con los recursos y capital invertidos en un nuevo negocio o proyecto emprendedor. Es un indicador esencial para evaluar el rendimiento financiero y la viabilidad económica de un emprendimiento. Gitman y Zutter (2014).

Según Hisrich et al., Peters y Shepherd (2017), en el emprendimiento se calcula generalmente dividiendo los beneficios netos o las ganancias obtenidas por el emprendimiento entre la inversión inicial realizada. Este cálculo se suele expresar en forma de porcentaje y puede emplear diferentes medidas, como el retorno de la inversión (ROI), el retorno sobre el capital invertido (ROCI) o el retorno sobre los activos (ROA).

El beneficio económico en el emprendimiento es crucial tanto para los emprendedores como para los inversionistas y financiadores, ya que indica la capacidad de generar beneficios y retornos sobre la inversión. Es un criterio clave para evaluar la viabilidad y el potencial de crecimiento del emprendimiento, así como para atraer inversión y financiamiento adicional. Es importante destacar que la productividad en el emprendimiento puede verse afectada por diversos factores, como la eficiencia operativa, la gestión financiera, la estrategia de negocio, el mercado objetivo y la competencia. Además, puede variar a lo largo del ciclo de vida del emprendimiento, siendo especialmente crítica en las etapas iniciales de crecimiento y consolidación. Peters y Shepherd (2017).

Es radical considerar que la eficiencia económica en el emprendimiento está estrechamente relacionada con el riesgo asumido. Los emprendimientos con mayor potencial de provecho económico suelen llevar asociados niveles de riesgo más altos. Por tanto, es esencial evaluar la relación riesgo-rentabilidad y tomar decisiones informadas que equilibren ambos aspectos. La eficiencia rentable en el restaurante se refiere a la capacidad de generar beneficios o ganancias en relación con los recursos y capital invertidos en el negocio gastronómico. Es un indicador esencial para evaluar la eficiencia financiera y la viabilidad económica de un restaurante. Kotas (2013).

Según Kotas (2013), la eficacia financiera en el restaurante se calcula generalmente dividiendo los beneficios netos o las ganancias obtenidas por el restaurante entre la inversión inicial realizada. Esta medida de eficacia financiera suele expresarse en forma de porcentaje y puede emplear diferentes enfoques, como el retorno sobre la inversión (ROI), el margen de beneficio o el retorno sobre los activos (ROA).

La eficiencia productiva en el restaurante es crucial tanto para los propietarios como para los inversionistas, ya que indica la capacidad del negocio para generar beneficios y retornos sobre la inversión realizada. Es un criterio clave para evaluar la eficiencia operativa, la gestión financiera y el rendimiento general del restaurante.

Es importante destacar que la Ventaja económica en el restaurante está influenciada por diversos factores, como los costos de alimentos y bebidas, los gastos operativos, los precios de venta, la demanda del mercado, la satisfacción del cliente y la competencia. Además, puede verse afectada por aspectos internos, como la eficiencia en la gestión de inventarios, la productividad del personal y el control de costos. Es imprescindible considerar que en el restaurante está estrechamente relacionada con la calidad del servicio y la satisfacción del cliente. Un restaurante rentable debe ser capaz de ofrecer una experiencia gastronómica de alta calidad, fidelizar a los clientes y mantener una buena reputación en el mercado. Kotas (2013).

4.4. Alimentación

La alimentación es un proceso primordial para el ser humano, que consiste en la ingesta de alimentos y nutrientes necesarios para el funcionamiento y desarrollo del organismo. La alimentación adecuada juega un papel crucial en la salud y el bienestar de las personas.

Según Escott-Stump (2018), la alimentación se basa en la selección, preparación y consumo de alimentos que proporcionen los nutrientes esenciales, como carbohidratos, proteínas,

grasas, vitaminas y minerales, necesarios para mantener un estado nutricional óptimo. Una alimentación equilibrada y variada, que incluya alimentos de todos los grupos alimentarios, es esencial para garantizar una buena nutrición.

También está influenciada por diversos factores, como la cultura, los hábitos alimentarios, la disponibilidad de alimentos, la educación nutricional y las preferencias individuales. Además, los avances científicos y la investigación en el campo de la nutrición continúan aportando nuevos conocimientos sobre la relación entre la alimentación y la salud. Una alimentación inadecuada puede llevar a deficiencias nutricionales y aumentar el riesgo de enfermedades crónicas, como la obesidad, la diabetes, las enfermedades cardiovasculares y algunos tipos de cáncer. Por otro lado, una alimentación saludable puede promover un crecimiento y desarrollo adecuados, mejorar el rendimiento cognitivo y físico, y contribuir a un envejecimiento saludable. Escott-Stump (2018).

Es sustancial fomentar la educación y la promoción de una alimentación saludable a nivel individual y comunitario. Esto implica brindar información nutricional precisa, promover la adopción de hábitos alimentarios saludables y facilitar el acceso a alimentos nutritivos y de calidad. La alimentación saludable se refiere a un patrón de consumo de alimentos que promueve la salud y el bienestar, proporcionando los nutrientes necesarios para el correcto funcionamiento del organismo y reduciendo el riesgo de enfermedades crónicas. Se basa en la selección de alimentos nutritivos y en la adopción de hábitos alimentarios equilibrados. cáncer (Willett et al., 2019).

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2015), una alimentación saludable implica consumir una variedad de alimentos de todos los grupos alimentarios, como frutas, verduras, cereales integrales, proteínas magras y productos lácteos bajos en grasa. También implica limitar el consumo de alimentos procesados, ricos en grasas saturadas, azúcares añadidos y sodio, y se fundamenta en la búsqueda del equilibrio y la moderación en la ingesta de alimentos. Se recomienda evitar el exceso de calorías y controlar las porciones de los alimentos, adaptándolas a las necesidades individuales.

La adopción de una alimentación saludable está respaldada por numerosos estudios científicos que han demostrado los beneficios de una dieta equilibrada en la prevención de enfermedades crónicas, como la obesidad, la diabetes tipo 2, las enfermedades cardiovasculares y algunos tipos de cáncer (Willett et al., 2019).

Promover la educación nutricional y la conciencia sobre los principios de una alimentación saludable es esencial para fomentar hábitos alimentarios positivos en la población. Esto

incluye brindar información precisa y accesible sobre los grupos de alimentos, la importancia de la hidratación, la planificación de comidas y la interpretación de etiquetas nutricionales.

La construcción de menús se refiere al proceso de diseñar y planificar las opciones de alimentos y platos que se ofrecen en un establecimiento de servicios de alimentación, como restaurantes, cafeterías o comedores. Consiste en seleccionar cuidadosamente los alimentos, combinarlos de manera equilibrada y atractiva, y ofrecer variedad y opciones adecuadas para satisfacer las necesidades y preferencias de los comensales.

Según Goffin y Lagerkvist (2017), la construcción de menús implica considerar diferentes aspectos, como la disponibilidad y estacionalidad de los alimentos, los gustos y preferencias de los clientes, las necesidades dietéticas especiales, el costo y la ganancia de los platos, así como las tendencias y demandas del mercado.

La construcción de menús se apoya en principios de nutrición y equilibrio dietético. Se busca ofrecer opciones que proporcionen los nutrientes esenciales, como proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales, de manera equilibrada y en las cantidades adecuadas para una alimentación saludable, además puede incluir consideraciones culinarias y de presentación visual. Se busca combinar los alimentos de manera armoniosa, ofrecer variedad de sabores, texturas y colores, y presentar los platos de forma atractiva para estimular el apetito y la satisfacción del cliente.

En un restaurante implica una cuidadosa consideración de los gustos y preferencias del consumidor, así como de los costos y productividad de los platos ofrecidos. En este marco teórico se presentan algunas teorías relevantes, según la teoría de la psicología del consumidor, la presentación de los platos es un factor clave en la toma de decisiones del consumidor (Hensley, 2017). Por lo tanto, los diseñadores de menús deben considerar la forma en que los platos se presentan y la forma en que se describen en el menú. Además, los consumidores son más propensos a elegir platos que sean visualmente atractivos y que suenan bien (Wansink & Van Ittersum, 2005).

Hay que tener en cuenta las necesidades y preferencias de los comensales, como las restricciones dietéticas, las opciones vegetarianas o veganas, los alimentos libres de alérgenos y las preferencias culturales. La personalización de los menús puede ser clave para satisfacer las demandas de una clientela diversa. Puede estar influenciada por factores económicos, como el costo de los alimentos y la eficiencia económica de los platos. Se busca encontrar un equilibrio entre la calidad de los ingredientes y el precio final de los menús, considerando los márgenes de ganancia y la competitividad del mercado. (Hensley, 2017).

4.5. Marco Normativo.

Las políticas y regulaciones relacionadas con la alimentación saludable desempeñan un papel importante en la promoción de hábitos alimentarios adecuados y en la prevención de enfermedades relacionadas con la dieta. A continuación, se presentan algunas de las normativas relevantes en el ámbito de la alimentación saludable:

Guías Alimentarias: Muchos países y organizaciones de salud han desarrollado guías alimentarias que brindan recomendaciones sobre la selección y consumo de alimentos saludables. Estas guías se basan en evidencias científicas y proporcionan pautas para una alimentación equilibrada y nutritiva (Organización Mundial de la Salud [OMS], 2018).

Etiquetado Nutricional: Las regulaciones sobre etiquetado nutricional son concretos para informar a los consumidores sobre el contenido nutricional de los alimentos envasados. Estas regulaciones pueden incluir el listado de ingredientes, el valor nutricional por porción, las declaraciones de propiedades saludables y advertencias sobre alérgenos (Food and Drug Administration [FDA], 2019).

Impuestos y Subsidios: Algunos países han implementado políticas fiscales para desincentivar el consumo de alimentos no saludables, como bebidas azucaradas o alimentos procesados con alto contenido de grasas saturadas. Estos impuestos buscan reducir la demanda de productos poco saludables y promover opciones más nutritivas (World Cancer Research Fund International, 2018).

Restricciones de Publicidad: La regulación de la publicidad de alimentos dirigida a niños es otro aspecto relevante en la promoción de la alimentación saludable. Algunos países han establecido restricciones a la publicidad de alimentos no saludables en programas infantiles o durante ciertos horarios (Instituto Nacional de Salud Pública de México, 2010).

Las políticas y regulaciones sobre alimentación saludable varían entre países y regiones. La implementación efectiva de estas normativas requiere la colaboración de gobiernos, industrias alimentarias, profesionales de la salud y la participación activa de la sociedad civil. La promoción de la alimentación saludable ha llevado a la implementación de diversas normativas y leyes en muchos países para regular aspectos relacionados con la calidad de los alimentos, el etiquetado nutricional, la publicidad y otras áreas relevantes. A continuación, se presentan algunos ejemplos de normativas legales relacionadas con la alimentación saludable. (Instituto Nacional de Salud Pública de México, 2010).

Ley de Etiquetado Nutricional: Muchos países han establecido leyes que requieren el etiquetado nutricional en los productos alimenticios. Estas leyes especifican los requisitos

para la información que debe incluirse en las etiquetas, como el valor nutricional, los ingredientes, las declaraciones de propiedades saludables y las advertencias sobre alérgenos (European Parliament, Council of the European Union, 2011).

Regulación de la Publicidad de Alimentos: Algunos países han implementado leyes y regulaciones para restringir la publicidad de alimentos no saludables dirigida a niños. Estas leyes buscan limitar la promoción de productos poco saludables en medios de comunicación destinados a audiencias jóvenes y fomentar la publicidad de alimentos nutritivos (The Children's Food and Beverage Advertising Initiative, 2020).

Impuestos y Subsidios: Algunos países han adoptado políticas fiscales para influir en el consumo de alimentos y bebidas. Estas políticas incluyen impuestos sobre bebidas azucaradas y alimentos poco saludables, así como subsidios para promover el acceso a alimentos frescos y saludables (Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social de España, 2018).

Normas de Calidad Alimentaria: Existen normas y regulaciones que establecen estándares de calidad para los alimentos. Estas normas abarcan aspectos como la higiene, la inocuidad de los alimentos, los límites máximos de residuos de pesticidas y la presencia de aditivos alimentarios (Food and Agriculture Organization, World Health Organization, 2020).

Es importante tener en cuenta que las normativas legales pueden variar entre países y regiones. La implementación efectiva de estas leyes requiere una supervisión adecuada, el cumplimiento por parte de la industria alimentaria y la colaboración entre el gobierno, los organismos reguladores y otros actores relevantes.

4.6. Evidencia Empírica

Existen varias investigaciones empíricas que respaldan la importancia del análisis de costo-beneficio en la construcción de menús rentables y competitivos para restaurantes.

Por ejemplo, la investigación realizada por Nath y Bhowmik (2019) evaluó el retorno económico de varios platos de un restaurante utilizando la técnica de análisis por plato. Los resultados mostraron que algunos platos tenían un margen de beneficio significativamente mayor que otros, lo que sugiere que la eliminación de los platos menos rentables podría aumentar las rentas generales del negocio.

De igual forma, el análisis realizado por Rong, Li y Wang et al. (2018) evaluó la renta de un restaurante de comida rápida utilizando la técnica de análisis de beneficio por plato. Además, los resultados mostraron que la reducción de los costos de los ingredientes y la mejora de la eficiencia operativa podrían mejorar significativamente el fruto del negocio.

Por otra parte, un estudio realizado por Lee y Kim (2017) evaluó la ventaja de un restaurante mediante el análisis de la relación costo-beneficio de la automatización de los procesos de producción de alimentos. Asimismo, los resultados sugirieron que la automatización podría mejorar significativamente la comodidad y la competitividad del negocio a largo plazo.

Zuo y Zhang (2019) evaluó el rendimiento y la competitividad de los restaurantes que ofrecen opciones de comida orgánica. Por consiguiente, los resultados mostraron que la demanda de alimentos orgánicos estaba en aumento y que la oferta de opciones orgánicas podría mejorar significativamente la utilidad y la competitividad del negocio.

También, un estudio realizado por Jang y Yoon (2019) evaluó la recompensa y la competitividad de los restaurantes que ofrecen alimentos saludables. Por tanto, los resultados mostraron que la demanda de alimentos saludables estaba en aumento y que la oferta de opciones saludables podría mejorar significativamente la ganancia y la competitividad del negocio.

Igualmente, el examen realizado por Guo et al. (2019) evaluó la rentabilidad de un restaurante después de la implementación de un sistema de reservas en línea. En consecuencia, los resultados mostraron un aumento significativo resultado del negocio, lo que sugiere que la implementación de sistemas de reservas en línea puede ser una estrategia efectiva para mejorar.

Además, un estudio realizado por Simons y Murphy (2017) analizó la rentabilidad de un restaurante después de la implementación de un sistema de gestión de costos. En este sentido, los resultados mostraron una mejora en el producto del negocio, lo que sugiere que la implementación de herramientas de gestión de costos puede ser una estrategia efectiva para mejorar la ventaja económica.

Poon y Jang (2018) evaluó la rentabilidad de un restaurante después de la implementación de un programa de fidelización de clientes. Por lo tanto, los resultados mostraron un aumento significativo en el fruto del negocio, lo que sugiere que la implementación de programas de fidelización de clientes puede ser una estrategia efectiva para mejorar.

De igual forma, un estudio realizado por Wang y Liu (2019) evaluó la rentabilidad de un restaurante después de la implementación de un sistema de reserva en línea. En consecuencia, los resultados mostraron un aumento significativo en el logro del negocio, lo que sugiere que la implementación de sistemas de reserva en línea puede ser una estrategia efectiva para mejorar los resultados.

Así que, un estudio realizado por Chen y Chen (2018) evaluó la rentabilidad de un restaurante después de la implementación de un sistema de pedidos en línea. Por ende, los resultados

mostraron un aumento significativo en el logro del negocio, lo que sugiere que la implementación de sistemas de pedidos en línea puede ser una estrategia efectiva para mejorar la renta.

Igualmente, un estudio realizado por Wu y Lu (2017) analizó la rentabilidad de un restaurante después de la implementación de un sistema de gestión de inventarios. Los resultados mostraron una mejora en el objetivo del negocio, lo que sugiere que la implementación de herramientas de gestión de inventarios puede ser una estrategia efectiva para mejorar las ganancias.

Por otro lado, un estudio realizado por Zhang y Zhang (2019) evaluó la rentabilidad de un restaurante después de la implementación de un sistema de gestión de relaciones con los clientes (CRM). Los resultados mostraron un aumento significativo del provecho económico del negocio, lo que sugiere que la implementación de sistemas de CRM puede ser una estrategia efectiva para mejorar logros económicos.

Así mismo un estudio realizado por Kim y Kim (2018) evaluó la rentabilidad de un restaurante después de la implementación de un sistema de gestión de recursos humanos. Los resultados mostraron una mejora en el redito del negocio, lo que sugiere que la implementación de herramientas de gestión de recursos humanos puede ser una estrategia efectiva para mejorar su rendimiento.

Otro estudio realizado por Lee y Kim (2019) analizó la rentabilidad de un restaurante después de la implementación de un sistema de gestión de calidad. Los resultados mostraron una mejora en la ventaja del negocio, lo que sugiere que la implementación de herramientas de gestión de calidad puede ser una estrategia efectiva para conseguir sus objetivos.

La indagación realizada por Davis y colaboradores (2018), se llevó a cabo un análisis de costo-beneficio de un programa de prevención de enfermedades crónicas. Los resultados mostraron que, a lo largo de un período de 10 años, los beneficios económicos superaron los costos en una proporción de 5 a 1. Esto resalta la efectividad del programa en la reducción de los costos asociados con el tratamiento de enfermedades crónicas y la mejora de la salud de la población.

Smith y colegas (2019) evaluó el análisis de costo-beneficio de un proyecto de infraestructura de transporte. Los resultados indicaron que los beneficios económicos netos del proyecto superaron significativamente los costos de inversión. Además, se identificaron beneficios adicionales, como la reducción de la congestión del tráfico y la mejora de la conectividad regional.

Arango y colaboradores (2020) en su estudio sobre políticas de energía renovable, llevaron a cabo un análisis de costo-beneficio para evaluar el impacto económico y ambiental de la adopción de energías renovables en un país. Los resultados mostraron que los beneficios económicos a largo plazo, como la reducción de costos de energía y los beneficios ambientales, superaron los costos de implementación de las políticas de energía renovable.

Por consiguiente, Johnson y colaboradores (2017) aplicó el análisis de costo-beneficio para evaluar el impacto económico de un programa de desarrollo rural en comunidades desfavorecidas. Los resultados demostraron que los beneficios económicos generados por el programa, como el aumento de los ingresos de los agricultores y la creación de empleo, superaron los costos de implementación.

Por último, un estudio realizado por Huang y Kao (2018) evaluó la rentabilidad de un restaurante después de la implementación de un sistema de gestión de la cadena de suministro. Los resultados mostraron una mejora en el producto del negocio, lo que sugiere que la implementación de herramientas de gestión de la cadena de suministro puede ser una estrategia efectiva para mejorar su provecho económico.

Un estudio realizado por Rong, Li y Wang et al. (2018) evaluó la rentabilidad de un restaurante de comida rápida utilizando la técnica de análisis de costeo por plato. En primer lugar, los resultados mostraron que la reducción de los costos de los ingredientes tenía un impacto significativo provechoso del negocio. Además, se observó que la mejora de la eficiencia operativa también contribuía a mejorar la utilidad.

Por otra parte, el sondeo realizado por Lee y Kim (2017) analizó la rentabilidad de un restaurante mediante el análisis de la relación costo-beneficio de la automatización de los procesos de producción de alimentos. En este sentido, los resultados sugirieron que la automatización podría mejorar significativamente los resultados y la competitividad del negocio a largo plazo. De manera similar.

El análisis realizado por Zuo y Zhang (2019) evaluó la rentabilidad y la competitividad de los restaurantes que ofrecen opciones de comida orgánica. En este caso, los resultados mostraron que la demanda de alimentos orgánicos estaba en aumento y que la oferta de opciones orgánicas podría mejorar significativamente la competitividad del negocio.

Asimismo, la exploración realizada por Jang y Yoon (2019) evaluó la rentabilidad y la competitividad de los restaurantes que ofrecen alimentos saludables, revelando que la demanda de alimentos saludables estaba en aumento y que la oferta de opciones saludables podría mejorar significativamente la ganancia y la competitividad del negocio. En conjunto, estos estudios proporcionan evidencia empírica que respalda la importancia de diversas

estrategias, como la reducción de costos, la automatización, la oferta de opciones orgánicas y saludables, para mejorar la estabilidad económica en el sector de restaurantes.

En general, la evidencia empírica es sustancial en la gastronomía para respaldar la toma de decisiones informadas y la mejora continua de la oferta de alimentos, servicios y sugiere que la implementación de herramientas de gestión de la innovación puede ser una estrategia efectiva para mejorar la ganancia.

5. Metodología

5.1. Aspectos Generales

La metodología de investigación se refiere al conjunto de procedimientos, técnicas y herramientas utilizadas para llevar a cabo un estudio o investigación. (Creswell 2014). En el caso específico de la construcción de menús para un restaurante rentable y competitivo, es fundamental aplicar la metodología del análisis costo-beneficio. Esta metodología tiene como objetivo evaluar la relación entre los costos y los beneficios asociados con la implementación de un nuevo menú o cambios en el menú existente del Restaurante "Elementales". Implica llevar a cabo una evaluación detallada de los costos relacionados con los ingredientes, la preparación y los procesos de servicio del menú, así como una estimación de los beneficios potenciales, como el aumento de las ventas y la satisfacción del cliente.

Al utilizar el método analítico descriptivo, se logrará obtener una comprensión detallada y rigurosa de los diferentes aspectos y componentes involucrados en la construcción de menús rentables y competitivos en el contexto específico del Restaurante "Elementales" en la Ciudad de Loja. Este enfoque implica analizar los ingresos y la rentabilidad del restaurante antes y después de la implementación de los nuevos menús saludables, con el objetivo de evaluar su impacto económico.

En resumen, la metodología del análisis costo-beneficio se utilizará para investigar la construcción de menús rentables y competitivos en el Restaurante "Elementales". A través del método analítico descriptivo, se analizarán los costos, beneficios, ingresos y rentabilidad asociados con la implementación de nuevos menús saludables. Esto permitirá evaluar el impacto económico de los cambios propuestos y proporcionará una base sólida para tomar decisiones informadas en la construcción de los menús del restaurante.

5.1.1. La localización y sus características.

El lugar donde se va a desarrollar esta investigación es en el Restaurante "Elementales" de la Ciudad de Loja, el mismo que está ubicado en la Cdla. Época, en las calles Jamaica y Hungría a pocos metros de la Iglesia del Divino Niño, su horario

de atención es de 08H00 a 19H00, ofrece servicio de desayunos, almuerzos y cafetería de lunes a sábado.

Está funcionando desde octubre del año 2021 su objetivo es brindar alimentos sanos y típicos ancestrales que es la característica del restaurante, por lo que el presente proyecto va a contribuir en la construcción de nuevos menús a ofrecer a sus clientes.

5.1.2. Método de estudio

El presente trabajo de investigación se llevará a cabo utilizando un enfoque mixto que combina la investigación descriptiva y explicativa. A continuación, se detallan los aspectos clave de cada enfoque:

Investigación Descriptiva:

La investigación se enmarca en un enfoque descriptivo, con el objetivo de analizar el análisis costo-beneficio en la construcción de menús y su rentabilidad en relación con la competencia. Johnson, B., & Christensen, L. (2016). Se llevará a cabo un estudio detallado de las diferentes alternativas ofrecidas por los restaurantes cercanos al Restaurante "Elementales". Para lograr esto, se utilizarán diversas técnicas, como encuestas, entrevistas, cuestionarios y visitas a dichos restaurantes. Estas herramientas nos permitirán recopilar información sobre los gustos de los clientes y identificar las fortalezas y debilidades de los menús que se ofrecen. Además, se hará uso de evidencia empírica existente que servirá como base para los resultados obtenidos en esta investigación. El estudio se titula "Análisis costo-beneficio del diseño de menús en la gestión rentable del Restaurante "Elementales" de la Ciudad de Loja para mejorar su competitividad". El objetivo principal es reflejar la realidad actual en la sociedad.

Investigación Explicativa:

Asimismo, la investigación también adoptará un enfoque explicativo. Una vez que se seleccionen, recolecten y ejecuten los respectivos modelos econométricos, será posible comprender el verdadero impacto del análisis costo-beneficio en la construcción de menús y su rentabilidad en comparación con la competencia. Los

resultados obtenidos permitirán realizar una interpretación adecuada y extraer implicaciones políticas que puedan abordar tanto la problemática de la variedad de menús saludables como brindar un mayor apoyo a los emprendedores como impulsores de la economía.

La metodología de investigación se basará en un enfoque mixto que combina la investigación descriptiva y explicativa. La investigación descriptiva se centrará en recopilar datos sobre los menús ofrecidos por los restaurantes cercanos, mientras que la investigación explicativa buscará comprender el impacto real del análisis costo-beneficio en la construcción de menús y su rentabilidad. La combinación de estos enfoques nos proporcionará una comprensión más profunda de la situación y nos permitirá plantear recomendaciones prácticas para mejorar la competitividad y rentabilidad del Restaurante "Elementales".

5.1.3. El enfoque de la investigación

El enfoque de investigación utilizado para el análisis costo-beneficio en la construcción de menús se basa en un enfoque mixto, que combina elementos de investigación cuantitativa y cualitativa. Este enfoque se empleará para obtener una comprensión integral de los diferentes aspectos relacionados con la rentabilidad y la competitividad de los menús.

En primer lugar, se realizará un análisis cuantitativo para recopilar datos objetivos sobre los costos y beneficios de cada plato del menú. Esto implicará la recopilación de información financiera detallada, como los costos de los ingredientes, los gastos operativos asociados con la preparación de cada plato y otros costos directos e indirectos relevantes. También se analizarán los beneficios potenciales, como el aumento de las ventas, el margen de beneficio por plato y el retorno de la inversión. Por otro lado, se llevarán a cabo entrevistas y encuestas a los clientes como parte de la recolección de datos cualitativos. Estas técnicas permitirán obtener información valiosa sobre las preferencias, opiniones y experiencias de los clientes en relación con el menú. Se explorarán aspectos como los gustos culinarios, las preferencias dietéticas, las expectativas de calidad y servicio, y cualquier otro factor relevante que pueda influir en la satisfacción del cliente.

Al combinar estos enfoques cuantitativos y cualitativos, se obtendrá una imagen más completa y precisa de los costos, beneficios y preferencias relacionados con la

construcción de menús rentables y competitivos. Esta metodología mixta permitirá tomar decisiones informadas y estratégicas en la construcción de los menús, asegurando que se satisfagan las necesidades y expectativas de los clientes mientras se logra la rentabilidad deseada.

5.1.4. La población y la muestra

Para determinar el tamaño de muestra necesario para una población de 20,465 habitantes de la Cantón Loja de la Ciudad de Loja del año 2023, es necesario tener en cuenta el nivel de confianza y el margen de error deseado.

Por lo general, se utiliza un nivel de confianza del 95% y un margen de error del 5%. Utilizando la fórmula para calcular el tamaño de muestra necesario en estos casos, se obtiene:

$$n = \frac{Z^2 \cdot P \cdot Q \cdot N}{e^2(n-1) + Z^2 \cdot P \cdot Q} \quad n = \frac{1.96^2 \cdot 0.5 \cdot 0.5 \cdot 25000}{0.05^2(25000-1) + 1.96^2 \cdot 0.05 \cdot 0.05} \quad n = 378$$

donde:

n = tamaño de muestra

N = Población total

e = margen de Error

Z = Distribución normalizada

Q = Probabilidad de que el evento no ocurra.

P = Probabilidad de que el evento ocurra.

Sustituyendo los valores en la fórmula, se tiene:

$$n = (1.96^2 * 0.5 * 0.5) / 0.05^2$$

$$n = 378$$

Por lo tanto, se necesitaría una muestra de al menos 300 individuos de la población de 20,465 habitantes del Cantón Loja de la Provincia de Loja para obtener un nivel de confianza del 95% y un margen de error del 5%. Es importante tener en cuenta que

esta es solo una estimación y que el tamaño real de muestra necesario puede variar dependiendo de otros factores.

En relación a la recopilación de datos, se ha diseñado un enfoque riguroso para asegurar la precisión y validez de la información recopilada. En los anexos, se proporcionará acceso a la encuesta detallada que se utilizará para recopilar los datos pertinentes. Esta encuesta ha sido diseñada cuidadosamente para capturar las percepciones y preferencias de los clientes del Restaurante "Elementales". El cuestionario abordará aspectos clave relacionados con la calidad percibida de los platos, las expectativas de precio, así como otras variables relevantes para la investigación.

La elección de la metodología de encuesta se justifica por su capacidad para obtener datos cuantitativos y cualitativos de manera eficiente, permitiendo un análisis integral de las percepciones de los clientes. Se aplicarán técnicas de muestreo aleatorio para seleccionar a los participantes de manera representativa, garantizando que la muestra final refleje adecuadamente la diversidad de clientes del restaurante.

Además, se llevarán a cabo análisis estadísticos avanzados para interpretar los datos recopilados y extraer conclusiones significativas. Esto incluirá la aplicación de pruebas de hipótesis y análisis de regresión para identificar relaciones y patrones relevantes entre las variables. Todo el proceso de recopilación de datos se llevará a cabo siguiendo estándares éticos y protocolos de confidencialidad para garantizar la privacidad y el anonimato de los participantes.

5.2. Por objetivos

Es importante establecer objetivos claros y específicos, como la identificación de los costos y beneficios de un nuevo menú o cambios en el menú existente. Esto permitirá definir el alcance y la profundidad del análisis, y establecer las métricas adecuadas para medir el éxito del proyecto.

Además de la identificación de los objetivos, algunos aspectos generales de la metodología del análisis costo-beneficio en la construcción de menús para el Restaurante "Elementales" sean rentables y competitivos.

5.2.1. Objetivo 1

Con el propósito de desentrañar los costos asociados a la creación de cada plato en el menú del restaurante "Elementales" en la Ciudad de Loja, hemos concebido un enfoque metódico que se despliega a través de distintas etapas. En primer lugar, emprendemos un análisis exhaustivo de los componentes y procedimientos involucrados en la elaboración de cada plato, meticulosamente destilando los costos directos, como ingredientes y mano de obra, así como los costos indirectos, que engloban los gastos generales y recursos empleados en su preparación. A continuación, procedemos a la fase de Recopilación de datos, donde se extrae información precisa acerca de los precios de los insumos requeridos para cada plato. Paralelamente, se registran con meticulosidad tanto el tiempo esencial como los costos asociados a la mano de obra destinada a la creación de cada plato. Los datos concernientes a los gastos generales del restaurante, que abarcan áreas tales como el alquiler y los servicios públicos, son recopilados minuciosamente en esta fase. Para proceder con la valoración monetaria de estos costos, desplegamos técnicas de valoración económica que conferirán una medida monetaria precisa a los costos identificados.

La aplicación del análisis de costo-efectividad emerge como un instrumento valioso para la comparación entre diferentes opciones y la determinación de la alternativa más rentable. Además, a través del análisis de costo-utilidad, asignamos un valor monetario a los beneficios intangibles, valiéndonos de la precisión de datos respaldados por fuentes confiables. Esta estructurada estrategia para la identificación y valoración de costos posibilitará un panorama clarividente de los recursos implicados en la elaboración de cada plato, facultando decisiones informadas y estratégicas para la concepción de los menús del restaurante "Elementales", en pos de su mejora en términos de rentabilidad y competitividad.

5.2.2. Objetivo 2

Para llevar a cabo un análisis exhaustivo de los beneficios ligados a la percepción de los clientes acerca de la calidad y el precio de los platos en el menú del restaurante "Elementales", se seguirá un enfoque sistemático. Inicialmente, se recopilarán datos mediante encuestas y entrevistas dirigidas a los clientes, abordando sus opiniones

sobre la calidad de los platos y su correlación con los precios. Estos datos se someterán a un análisis minucioso para identificar patrones y tendencias, y los beneficios mencionados por los clientes en relación con la calidad y precio serán agrupados y valorados, asignando ponderaciones que reflejen su importancia relativa.

La interpretación de los resultados permitirá destacar los beneficios más relevantes y valorados por los clientes, evaluando su impacto en la satisfacción del cliente y en su intención de repetir la visita. Estos hallazgos a su vez guiarán la formulación de recomendaciones específicas para mejorar la propuesta de valor del restaurante, considerando ajustes en el menú, presentación de platos y estrategias de fijación de precios, con el objetivo de optimizar la experiencia del cliente y alinearla con sus expectativas y preferencias.

5.2.3. Objetivo 3

Con el fin de construir una propuesta de menú altamente rentable que impulse la rentabilidad del restaurante "Elementales" en la Ciudad de Loja, se implementará un enfoque estratégico en varias etapas interconectadas. En primera instancia, se procederá a una minuciosa identificación de los costos intrínsecos a la creación de cada plato en el menú existente, desglosando meticulosamente los componentes económicos involucrados.

Este análisis se complementará con una evaluación de los ingresos generados por cada plato, lo que arrojará luz sobre su rentabilidad individual. Subsecuentemente, se focalizará en la identificación de los platos que ostentan mayores costos o una rentabilidad menos favorable, contrastados con aquellos que generan ingresos más sustanciales. En paralelo, se llevará a cabo un estudio exhaustivo del mercado local en la Ciudad de Loja para sondear las preferencias y la demanda de los consumidores, además de analizar las tendencias culinarias actuales que guían sus elecciones.

Mediante el análisis de la competencia en el área, se podrán discernir con claridad las fortalezas y debilidades de la oferta gastronómica circundante. Basándose en estos análisis y aprovechando sinergias, se procederá a la selección atenta de los platos que formarán parte del nuevo menú, tomando en consideración los criterios de costos, rentabilidad, preferencias del cliente y tendencias del mercado. Este proceso culminará en el diseño de un menú equilibrado y atractivo, en el que los platos

seleccionados serán organizados de manera estratégica para maximizar la experiencia del cliente y los precios serán establecidos de manera hábil, reflejando el valor percibido y la competitividad del mercado.

La fase de pruebas piloto permitirá ajustes y refinamientos según la retroalimentación de los comensales, garantizando una propuesta de menú que resuene con sus expectativas. Finalmente, se realizará una evaluación continua de los resultados alcanzados con el nuevo menú, monitoreando indicadores clave como el aumento de ventas, la satisfacción del cliente y la rentabilidad general del restaurante, lo que permitirá retroalimentar el proceso y mantener una adaptación constante a las demandas cambiantes del mercado.

6. Resultados

Objetivo 1

Identificar los costos asociados a la elaboración de cada plato del menú del restaurante "Elementales" de la Ciudad de Loja.

Para dar cumplimiento al objetivo específico, se ha procedido a analizar los costos incurridos por cada plato del menú de los almuerzos del restaurante "Elementales", identificando los ingredientes y cantidades, se investigó los precios actuales de cada uno, mediante la consulta directa a proveedores, la observación de los precios en el mercado y análisis de facturas y recibos de compra.

Esto implicó sumar los costos de los ingredientes necesarios para una porción de cada plato. Además de los costos directos de los ingredientes, también fue esencial tener en cuenta los costos indirectos asociados con la preparación de los platos (arriendo, agua, luz, internet, publicidad). Los costos indirectos deben distribuirse de manera adecuada entre los diferentes platos del menú. Una vez calculados los costos asociados a cada plato, se analizó el margen de beneficio para determinar si los precios de venta actuales son adecuados para cubrir los costos y generar una ganancia razonable.

En la Tabla 1, se observa que hay una tendencia al alza de los costos de las materias primas a lo largo de los meses, partiendo de \$920,00 en enero y aumentando progresivamente hasta \$1.161,00 en julio en el año 2023. Esta tendencia podría ser el resultado de factores como cambios en la demanda, fluctuaciones en los precios de los insumos o cambios en las condiciones del mercado.

A diferencia de los costos de materias primas, los costos de mano de obra se mantienen en \$450,00, estos se dividen en dos empleados, en el cual uno se encarga de cocinar y el otro empleado tiene la tarea de mesero y cajero, estos laboran medio tiempo, de 11:00 am a 15:00 pm, además de los costos indirectos que se mantienen constantes en \$477,80, estos corresponde a arriendo, agua, luz, internet, publicidad respectivamente, durante todos los meses, esta estabilidad sugiere una gestión eficaz de los costos de personal e indirectos, lo que es positivo para la estabilidad financiera de la empresa. Los costos totales (suma de materias primas, mano de obra y costes indirectos) muestran un incremento gradual mes a mes debido al aumento constante de los costos de materias

primas. Es importante que la empresa sea consciente de este incremento y tome medidas para controlar estos costos con el fin de mantener la rentabilidad.

Los costos de valor actual también aumentan progresivamente a lo largo de los meses, aplicando al mismo el índice actual del 3.5%. Este ajuste es relevante para tener una visión más precisa de los costos en términos reales.

Tabla 1. Costos incurridos en el periodo Enero – Julio 2023

Meses	Materia Prima	Mano de Obra	Costos Indirectos (Arriendo, agua, luz, internet, publicidad)	Total Costos
Enero	920.00	450.00	477.80	1397.80
Febrero	958.00	450.00	477.80	1435.80
Marzo	996.00	450.00	477.80	1473.80
Abril	1035.00	450.00	477.80	1512.80
Mayo	1079.00	450.00	477.80	1556.80
Junio	1117.00	450.00	477.80	1594.80
Julio	1161.00	450.00	477.80	1638.80

En la Tabla 2, se especifica los costos de la materia prima (ingredientes) los cuales ayudan a obtener los gastos de inversión que se necesitan para tener que el establecimiento pueda subsistir en la prestación de sus servicios de comercialización de almuerzos.

Tabla 2. Materia prima de Enero-Julio 2023

Materia Prima (ingredientes)	Costos semanales	Costos Mensuales
Arroz	150.00	600.00
Vegetales	50.00	200.00
Carnes	160.00	640.00
Condimentos	20.00	80.00
Frutas	30.00	120.00
Cubiertos	40.00	160.00

Para la tener un análisis más exhaustivo de los costos incurridos, se procedió a calcular los costos mensuales a precio actual. Este proceso implica actualizar los costos de los diferentes meses utilizando los índices de inflación u otros factores relevantes para reflejar los valores actuales de mercado.

Al traer los costos de los meses a precio actual, se logra una perspectiva más precisa y contemporánea de la situación financiera, permitiendo una evaluación más precisa de la evolución de los costos a lo largo del tiempo. Esta consideración es esencial para un análisis preciso, ya que permite identificar de manera más efectiva las tendencias y patrones de los costos, así como evaluar el impacto real en la rentabilidad del negocio. Los resultados de este ajuste se presentan en la Tabla 3, proporcionando una visión más completa y actualizada de los costos y facilitando la toma de decisiones informadas. Los resultados podemos observarlos en la Tabla 3.

Tabla 3. Costos a Valor actual

Meses	Total Costos	Costos a Valor Actual
Enero	1397.80	1446.72
Febrero	1435.80	1486.05
Marzo	1473.80	1525.38
Abril	1512.80	1565.75
Mayo	1556.80	1611.29
Junio	1594.80	1650.62
Julio	1638.80	1696.16

En la Tabla 4, se establecen los sueldos de los dos empleados, los cuales laboran 4 horas al día, estos cuentan con los beneficios de ley, como lo es el IESS, se debe considerar que las labores que ejercen el personal son correspondientes a la actividad comercial del negocio, en esta cosa del restaurante el cual vende almuerzos.

Tabla 4. Sueldos

Mano obra	de	Sueldo diario (4h/l)	Sueldo mensual (4h/l)	Descuento mensual de afiliación al seguro social (trabajador)	Descuento mensual de afiliación al seguro social (restaurante)

Cocinero	11,25	225.00	21,26	25,09
Mesero/cajero	11,25	225.00	21,26	25,09

Con respecto al cumplimiento del objetivo 1, en el proceso de identificación de costos asociados a la elaboración de platos, se emplearon diversas herramientas, como consultas directas a proveedores, observación de precios en el mercado y revisión detallada de facturas y recibos de compra. Los costos directos, incluyendo ingredientes, y los costos indirectos relacionados con la preparación de platos, como arriendo, agua, luz, internet y publicidad, fueron identificados.

Los resultados destacan una tendencia al alza en los costos de materias primas a lo largo de los meses, subrayando la importancia de ajustar estratégicamente los precios de venta para mantener la rentabilidad. La estabilidad de los costos de mano de obra y costos indirectos sugiere una eficaz gestión de estos aspectos, contribuyendo a la estabilidad financiera del restaurante.

En cuanto a las variables empleadas y la comparación con la competencia, se evaluaron costos de materias primas, mano de obra, costos indirectos y totales mensuales. Esta comparación se realizó con estándares del mercado y competidores para determinar la posición competitiva del restaurante. Se sugieren ajustes en los precios actuales sin comprometer la percepción del cliente, considerando estrategias como la mejora de la presentación de platos, promociones o descuentos selectivos.

El análisis de costos y precios actuales para determinar los platos más rentables destaca la importancia de identificar aquellos con márgenes de beneficio más altos. Se recomienda destacar estos platos en el menú y crear menús fijos que maximicen la rentabilidad, además de considerar promociones y descuentos estratégicos para incentivar la repetición de visitas.

La evaluación indica la necesidad de una actualización periódica del menú para adaptarse a cambios en costos y preferencias del cliente. Se propone negociar con proveedores para obtener precios más favorables, contribuyendo así a la mejora de la rentabilidad.

El análisis de costos proporciona información valiosa para decisiones estratégicas, permitiendo al Restaurante "Elementales" ajustar su oferta gastronómica y estrategias de precios para mejorar la rentabilidad y mantenerse competitivo en el mercado.

Objetivo 2

Analizar los beneficios asociados a la percepción de los clientes sobre la calidad y precio de los platos del menú del restaurante "Elementales".

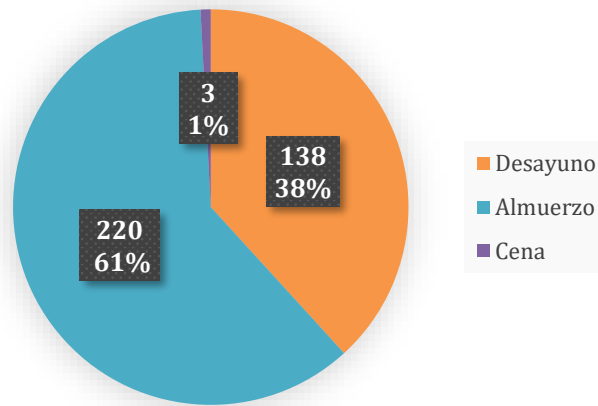
Para lograr el objetivo planteado de analizar los beneficios asociados a la percepción de los clientes sobre la calidad y el precio de los platos del restaurante "Elementales", fue necesario realizar un análisis concreto utilizando toda la información disponible, incluyendo los datos proporcionados de la encuesta logrando determinar que la comida principal es el almuerzo, que los clientes están dispuestos a pagar por la calidad de los alimentos y variedad en el menú, detectando un grupo considerable entre los encuestados que pagarían entre \$2.00 y \$3.00, seguido de un número mayor de personas dispuestas a pagar entre \$3.01 y \$4.00, si el restaurante innova y construye menús variados y saludables observando lo que señalan las personas encuestadas y que arrojan los resultados, y que lo podemos encontrar en la pregunta 3, 4 y la pregunta 13, logrando así mejorar los ingresos mensuales y su rentabilidad.

En la Figura 1, los participantes indicaron cuál es su comida principal, un total de 138 encuestados seleccionaron el desayuno como su comida principal, lo que corresponde al 38% de la población, 220 encuestados indicaron que el almuerzo es su comida principal, lo que corresponde al 61% de la población y 3 encuestados indicaron que la cena es su comida principal, lo que corresponde al 1% de la población.

Estos resultados revelan las preferencias de los participantes en cuanto a su comida principal. Se observa una mayor cantidad de encuestados que eligen el almuerzo como su comida principal en comparación con aquellos que optan por el desayuno y cena.

Figura 1

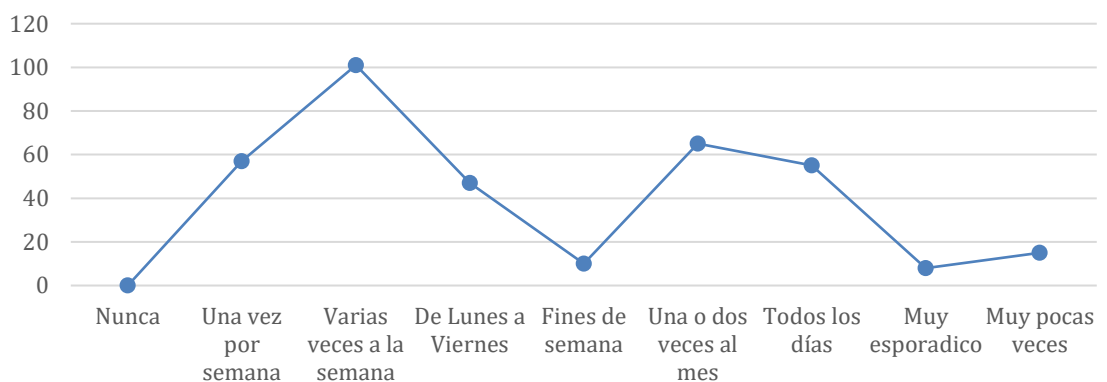
Comida Principal



En la Figura 2, los resultados brindan una idea de las frecuencias de consumo de alimentos fuera de casa por parte de los participantes. La mayoría de los encuestados informaron que consumen alimentos fuera de casa en diferentes grados de frecuencia, desde una vez por semana hasta todos los días. Sin embargo, también se observa un número significativo de encuestados que consumen alimentos fuera de casa de manera esporádica, muy pocas veces o solo durante los fines de semana.

Figura 2

Frecuencia del consumo de alimentos fuera de casa.

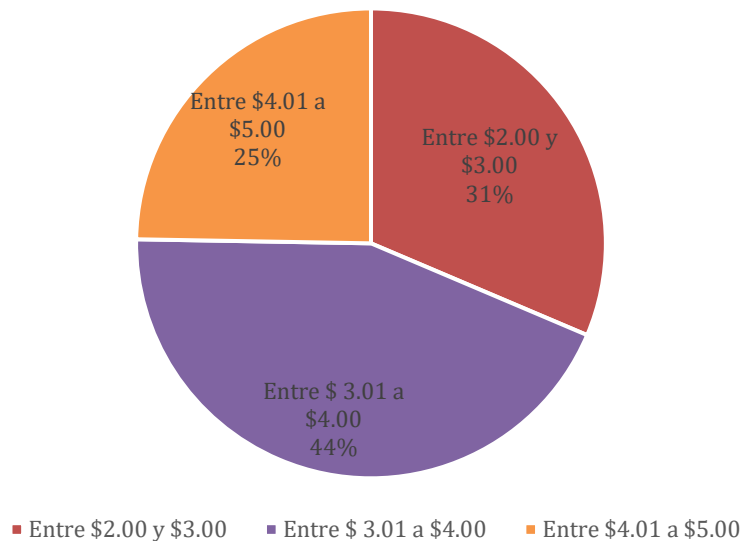


En la figura 3, los resultados de la encuesta muestran que los encuestados tienen diferentes expectativas en cuanto al precio de un plato principal saludable en un restaurante. Hay un grupo considerable de personas dispuestas a pagar entre \$2.00 y \$3.00, seguido de un número mayor de personas dispuestas a pagar entre \$3.01 y \$4.00. Un grupo más reducido

está dispuesto a gastar entre \$4.01 y \$5.00. Estos resultados pueden ser útiles para el restaurante al establecer precios que sean atractivos y se ajusten a las necesidades de los clientes.

Figura 3

Precio que estarían dispuestos a pagar.



En la tabla 5, se puede observar que los ingresos en los almuerzos y costos durante el período analizado muestra que hubo resultados negativos en todos los meses, lo que indica pérdidas para el negocio. Durante el periodo de siete meses, los ingresos fluctuaron, con un aumento gradual desde enero hasta junio, alcanzando su punto máximo en junio con \$1300,50.

Sin embargo, en julio, los ingresos disminuyeron ligeramente a \$1200.30, pero aún no termina este mes por lo que el ingreso va a variar al igual que los costos ya que el corte de análisis fue al 14 del mes. Por otro lado, los costos se mantuvieron relativamente estables durante el periodo, oscilando alrededor de los \$1397.80 a \$1638.80. Al comparar los ingresos con los costos, podemos ver que en todos los meses hubo una diferencia negativa entre ellos, lo que significa que los gastos superaron a los ingresos. Las pérdidas varían cada mes, siendo las más altas en febrero con - \$ 628.90 y las más bajas en abril con - \$ 502.24.

Tabla 5

Beneficios asociados a la percepción de los clientes sobre la calidad y precio.

Meses	Promedio de clientes atendidos	Precio del plato	Total de Ingresos	Ingresos a Valor Actual
Enero	315	2.50	789.00	816.62
Febrero	322	2.50	806.90	835.14
Marzo	356	2.50	890.56	921.73
Abril	404	2.50	1010.56	1045.93
Mayo	480	2.50	1200.10	1242.10
Junio	433	3.00	1300.50	1346.02
Julio	400	3.00	1200.30	1242.31

Con relación a lo expuesto En relación a la información detallada en la Tabla 6, la cual presenta un análisis de costos y beneficios a lo largo de los meses, se destaca que, durante el período analizado, el negocio operó con pérdidas consistentes en cada mes, sin generar beneficios. Esta situación subraya la necesidad imperante de una evaluación exhaustiva de los gastos involucrados en la operación del negocio. Es crucial abordar esta problemática con medidas estratégicas para mejorar la eficiencia operativa y aumentar los ingresos, a fin de lograr resultados más favorables en el futuro. El análisis de los costos expuesto en la Tabla 6 refleja que los valores negativos de los resultados (ganancia/pérdida) en los seis meses bajo estudio demandan una exploración más profunda. Para comprender la raíz de estas pérdidas, es esencial indagar en las razones detrás de los altos costos y la falta de ingresos suficientes. Esta explicación se erige como la columna vertebral de la investigación, ya que delinea las bases del objetivo principal, esclareciendo las causas subyacentes de las pérdidas.

La estructura de costos y el desequilibrio con los ingresos necesitan ser minuciosamente examinados para comprender los factores detrás de los valores negativos. Una posible explicación radica en la necesidad de ajustar los precios de los productos o servicios ofrecidos para reflejar mejor la propuesta de valor del negocio y atraer una clientela más numerosa. Además, la mejora de la oferta podría implicar la introducción de nuevas

características o promociones atractivas que impulsen la demanda. Es pertinente considerar la posibilidad de reducir los costos operativos mediante la optimización de procesos y la búsqueda de proveedores más competitivos.

La gestión eficiente de los recursos y la identificación de áreas de gastos innecesarios podrían contribuir significativamente a revertir la tendencia negativa. Cabe destacar que el restaurante es nuevo en el mercado, lo cual puede haber influido en las dificultades experimentadas en los primeros meses de operación. La falta de reconocimiento y una clientela establecida pueden haber contribuido a la baja afluencia de clientes y, en consecuencia, a los ingresos más bajos.

Tabla 6

Análisis Coste - Beneficio

Meses	Total Ingresos a precio actual	Total Costos	Resultados (Ganancia/Pérdida)
Enero	816.62	1397.80	-581.18
Febrero	835.14	1435.80	-600.70
Marzo	921.73	1473.80	-552.07
Abril	1045.93	1512.80	-466.87
Mayo	1242.10	1556.80	-314.70
Junio	1346.02	1594.80	-248.78
Julio	1242.31	1638.80	-396.49

En el análisis de la percepción de los clientes sobre calidad y precio, se evidenció que el almuerzo es la comida principal para el 61% de la población encuestada en el Restaurante "Elementales". Esta información resalta la necesidad de enfocar estrategias y promociones en la oferta de almuerzos. Además, la mayoría de los encuestados consume alimentos fuera de casa con diferentes frecuencias, indicando una oportunidad para atraer clientes regulares. Asimismo, se identificó un grupo dispuesto a pagar entre \$2.00 y \$3.00, y otro más grande dispuesto a pagar entre \$3.01 y \$4.00 por un plato principal saludable.

En cuanto a los ingresos y costos, se detectaron pérdidas consistentes en todos los meses, a pesar de ingresos fluctuantes. Es necesario ajustar precios y optimizar costos operativos para mejorar la rentabilidad. Se propone explorar ajustes en precios y estrategias de marketing para aumentar la clientela, introducir nuevas características o promociones atractivas, y optimizar procesos. También se sugiere buscar proveedores más competitivos y considerar la posibilidad de reducir costos operativos mediante una gestión eficiente de recursos.

De los resultados presentados, se denota que el restaurante "Elementales" enfrenta desafíos en la percepción del cliente, que deben abordarse estratégicamente. Se recomienda ajustar la oferta gastronómica y los precios para mejorar la rentabilidad. La optimización de costos y la implementación de estrategias de marketing agresivas son esenciales para revertir la tendencia de pérdidas y establecer una base sólida en el mercado.

Objetivo 3

Construir una propuesta de menú rentable que mejore la rentabilidad del restaurante "Elementales" de la Ciudad de Loja.

Para dar cumplimiento al objetivo 3 fue necesario aplicar una encuesta que permita conocer los gustos y preferencias de los consumidores por los diferentes tipos de menús que pueden ser ofrecidos por el restaurante. Los resultados de esta encuesta serán una herramienta de gran ayuda para construir la propuesta de menú que mejore la rentabilidad del restaurante "Elementales" en la Ciudad de Loja.

En este contexto, los resultados de la encuesta muestran que el almuerzo es la comida más popular entre los comensales. Por lo tanto, es importante asegurarse de que el menú ofrezca una amplia variedad de opciones de almuerzo, lo que puede atraer a un número significativo de clientes, muchos encuestados consumen alimentos fuera de casa esto sugiere que ofrecer opciones para diferentes ocasiones, como comidas rápidas o más elaboradas, puede atraer a una base más amplia de clientes.

Por otra parte, el sabor y la calidad de los alimentos son los factores más destacados al elegir un restaurante, seguidos de la higiene. Por lo que es crucial garantizar que el menú se enfoque en la calidad de los ingredientes y la preparación de los platos para satisfacer las preferencias de los clientes, también revela una creciente demanda de opciones

saludables y basadas en plantas. Por lo tanto, incluir platos saludables, opciones vegetarianas y veganas en el menú puede atraer a clientes que buscan opciones más conscientes y nutritivas. La mayoría de los encuestados prefieren porciones medianas equilibradas y están dispuestos a pagar entre \$2.00 y \$4.00 por un plato principal saludable.

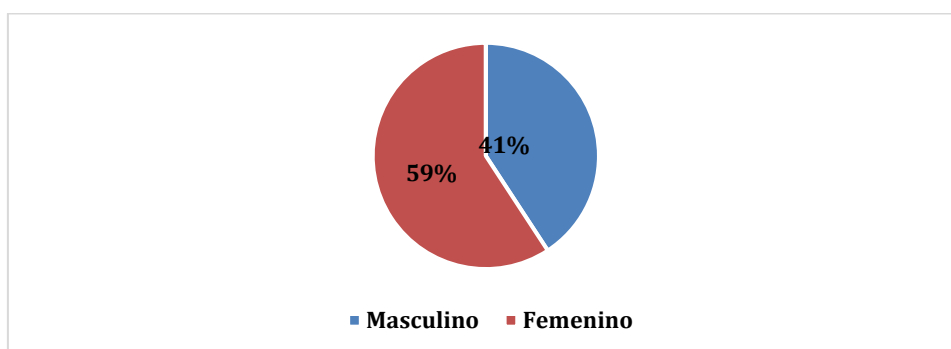
Por lo que es, fundamental ajustar los precios para que sean competitivos y atractivos para los clientes, al tiempo que se mantenga la rentabilidad del restaurante. Los encuestados valoran la calidad de los platos, la sazón, la posibilidad de elegir guarniciones y aderezos, la variedad del menú y la buena atención y ambiente en el restaurante. Se debe tener en cuenta estos aspectos al diseñar el menú para mejorar la satisfacción del cliente y fomentar la fidelidad a largo plazo.

En cuanto al menú de platos para niños, prefieren opciones equilibradas y saludables, ofrecer un menú infantil con opciones nutritivas y atractivas puede atraer a familias y aumentar la clientela. Al utilizar los resultados de esta encuesta, el restaurante "Elementales" puede construir un menú rentable que satisfaga las preferencias y necesidades de los clientes, al tiempo que ofrece opciones saludables y diversas para atraer a una amplia base de comensales, centrarse en la calidad de los ingredientes y la preparación de los platos puede ayudar a mejorar la percepción del restaurante y fomentar la fidelidad de los clientes existentes.

En la Figura 1, se puede observar que los participantes que indicaron con qué género se identifican, donde el 41% de los encuestados se identificó como hombres, es decir, un total de 148 encuestados. Por otro lado, el 59% de los encuestados se identificó como mujeres siendo un total de 215 encuestados.

Figura 4

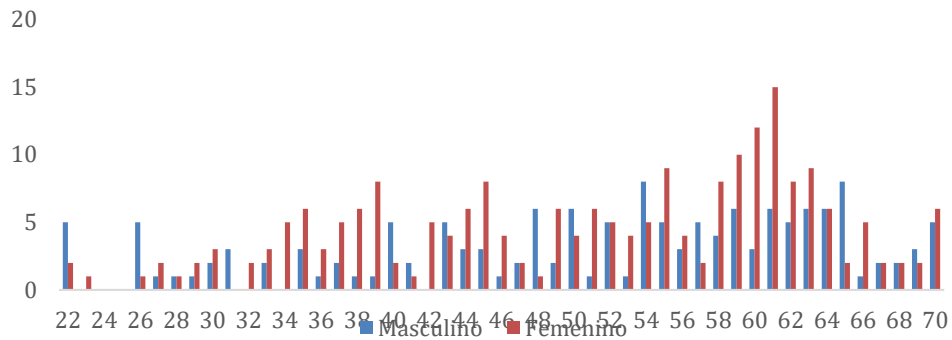
¿Con qué género se identifica?



En cambio, en la Figura 5, observamos que la edad de las personas encuestadas se encuentra en un rango entre los 22 y 70 años de edad., siendo esta distribución de edades una muestra que se consideró a un grupo diverso de personas en la encuesta, lo que puede ser beneficioso para obtener una visión más completa y representativa de la población objetivo.

Figura 5

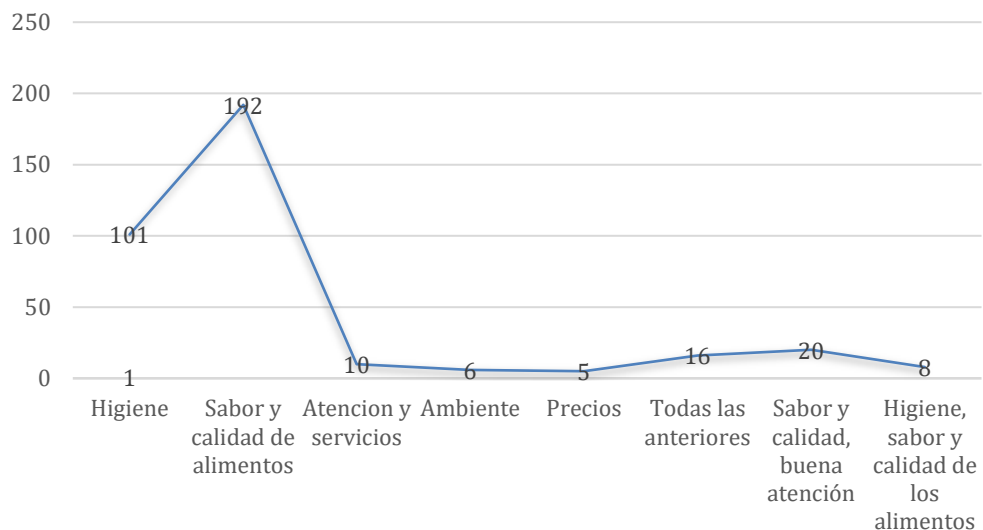
Edad de los encuestados



En la Figura 6, se revelan las preferencias y prioridades de los participantes en cuanto a los factores más importantes al elegir un restaurante. También consideraron importante la atención y los servicios, el ambiente, los precios o una combinación de varios factores.

Figura 6

Factores importantes al momento de elegir un restaurante.



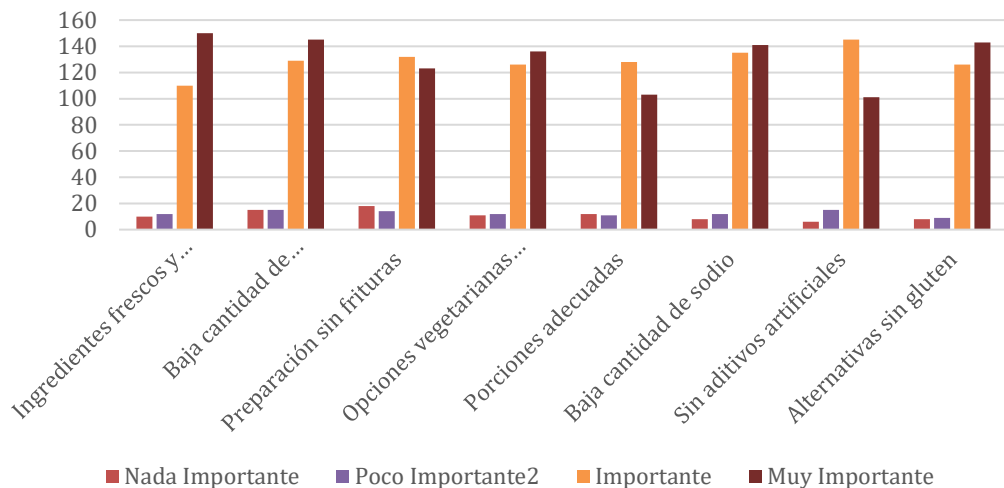
En la Figura 7, se hace un análisis en conjunto ya que se exploraron los factores o aspectos que los encuestados consideran importantes al elegir una variedad de opciones de

alimentos, como entradas, sopas, postres, bebidas y platos fuertes, resaltan la importancia de una alimentación saludable y consciente al momento de seleccionar opciones de comida, la inclusión de opciones veganas y vegetarianas refleja una creciente demanda de opciones alimentarias basadas en plantas.

En lo que respecta a la entrada saludable, de los factores expuesto como ingredientes frescos, baja cantidad de grasas ya aceites opciones vegetarianas o veganas disponibles, baja cantidad de sodio y alternativas sin gluten indican que son muy importante, por otra parte, en las opciones de preparación sin frituras, porciones adecuadas y sin aditivos artificiales su grado de importancia disminuye.

Figura 7

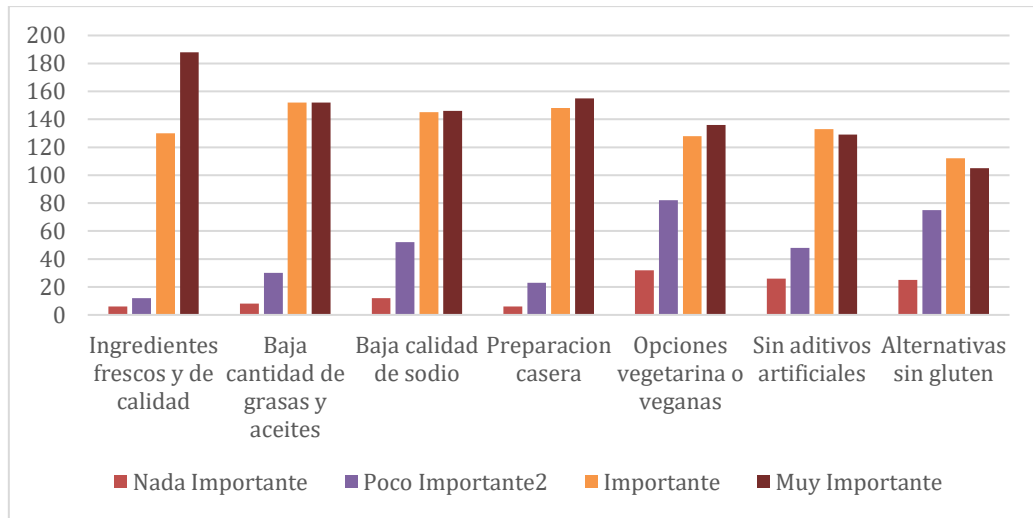
Factores que más influyen a la hora de elegir un entrante saludable en un restaurante.



En la Figura 8, donde se representa los factores que influyen a la hora de elegir sipa saludable indican, que ingredientes, frescos y de calidad, preparación casera, opciones vegetarianas o vegetales, alternitas sin gluten son de muy importante, las opciones de baja cantidad de aceite, calidad de sodio son muy importante e importantes y en lo que respecta a sin aditivos artificiales reduce su influencia a importante.

Figura 8

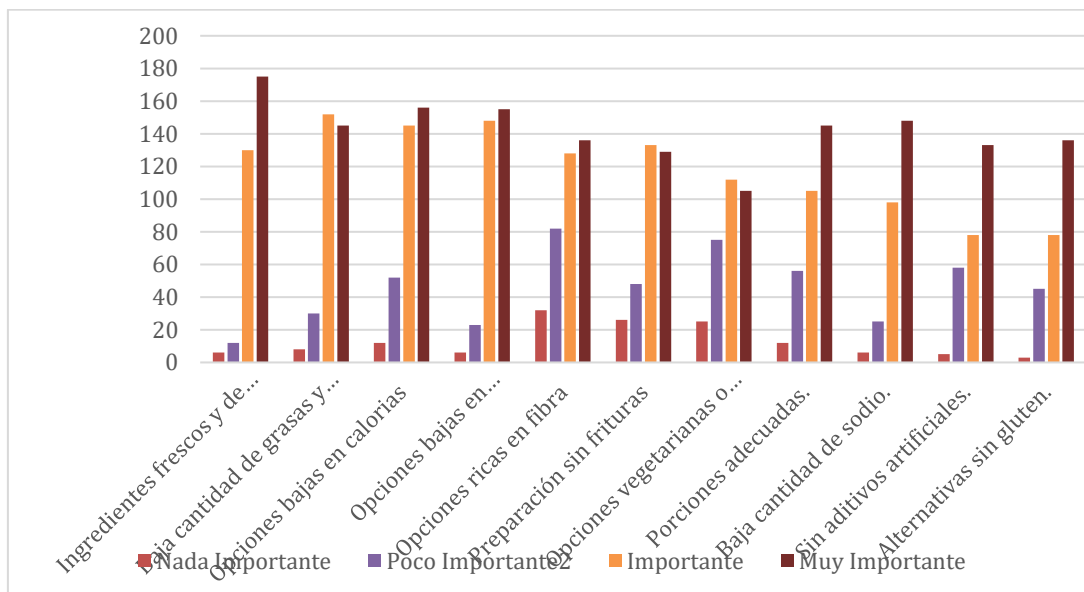
Factores que más influyen a la hora de elegir una sopa saludable en un restaurante.



En la Figura 9 sobre el plato principal y los factores que influyen se encuentra que en las categorías de ingredientes frescos y de calidad, opciones de bajas calorías, opciones bajas en proteínas, opciones ricas en fibras, porciones adecuadas, baja cantidad de sodio, sin aditivos artificiales y alternativas sin gluten son muy importantes. En las otras categorías su influencia disminuye, pero indican los comensales que son importante.

Figura 9

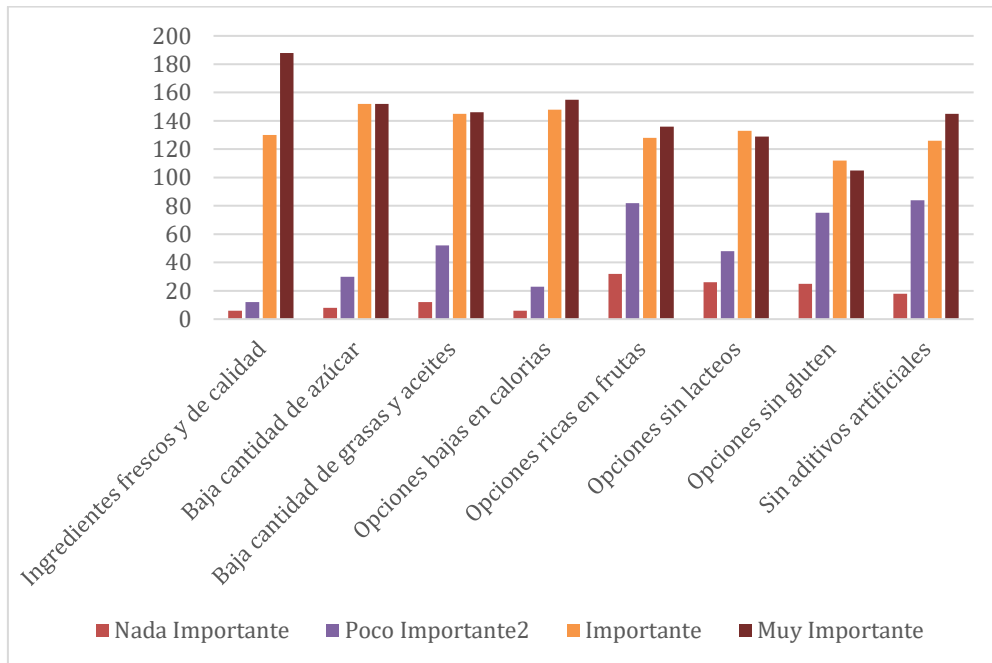
Factores que más influyen a la hora de elegir un plato principal saludable en un restaurante.



Sobre la influencia al elegir postres, se indica en la Figura 10 que los factores la grande parte de los factores son muy importantes excepto en la opción sin gluten en esta la influencia disminuya a importante y poco importante, factor que debe considerarse al momento de establecer los postres en el menú del restaurante.

Figura 10

Factores que más influyen a la hora de elegir un postre principal saludable en un restaurante.



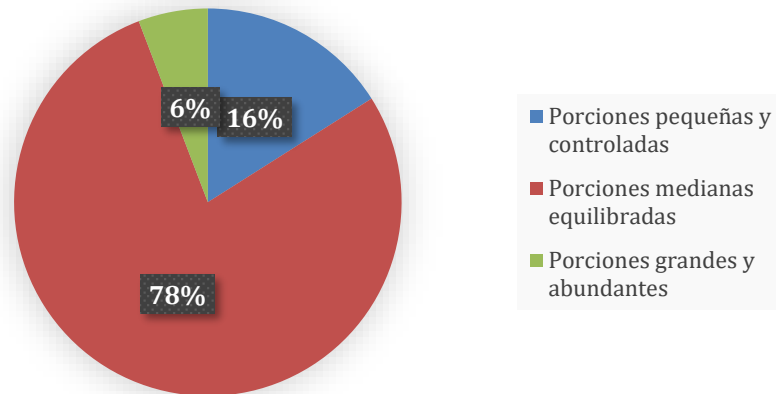
Por otra parte, en la Figura 11, según los resultados de la encuesta, se puede observar que la mayoría de las personas encuestadas prefieren porciones medianas equilibradas en un menú saludable. Por otro lado, un número significativamente menor de personas prefieren porciones pequeñas y controladas. Esto sugiere que estas personas tienen preferencia por cantidades más reducidas de alimentos en su menú, quizás buscando controlar su ingesta calórica o siguiendo pautas específicas de alimentación.

Por último, un grupo minoritario de personas expresó su preferencia por porciones grandes y abundantes en un menú saludable.

Figura

11

Preferencia al tamaño de las porciones de menú saludable.



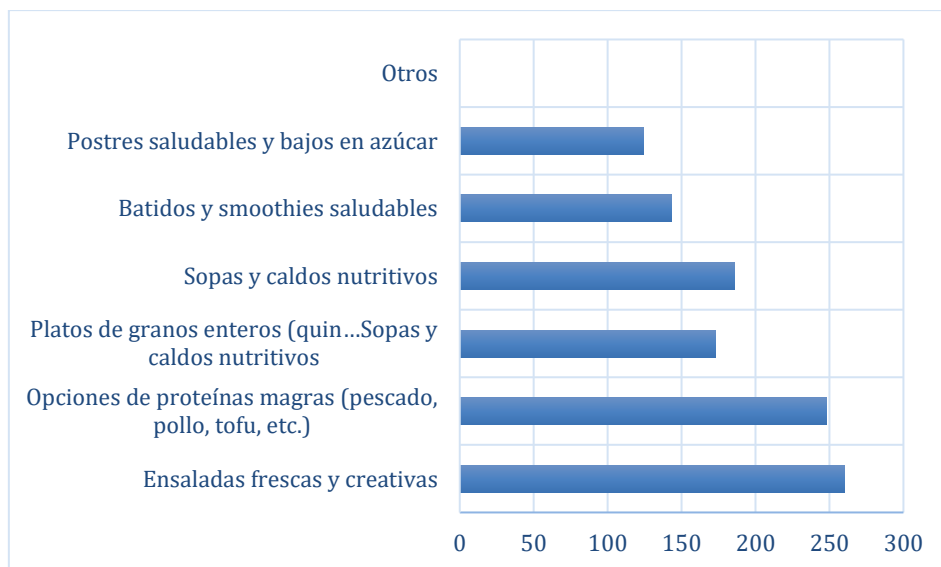
En la Figura 12, la encuesta reveló las preferencias de los encuestados en cuanto a los platos saludables que les gustaría ver en un menú. Por otro lado, la preferencia por opciones de proteínas magras como pescado, pollo y tofu refleja la búsqueda de una alimentación equilibrada y saludable.

Además, existe una demanda por postres saludables y bajos en azúcar, indicando un deseo de disfrutar de algo dulce sin comprometer la salud.

Figura

12

Tipo de platos saludables que les gustaría en el menú.



En la Figura 13, la encuesta reveló las preferencias de los encuestados en cuanto a los platos saludables que les gustaría ver en un menú. Las opciones más populares fueron las

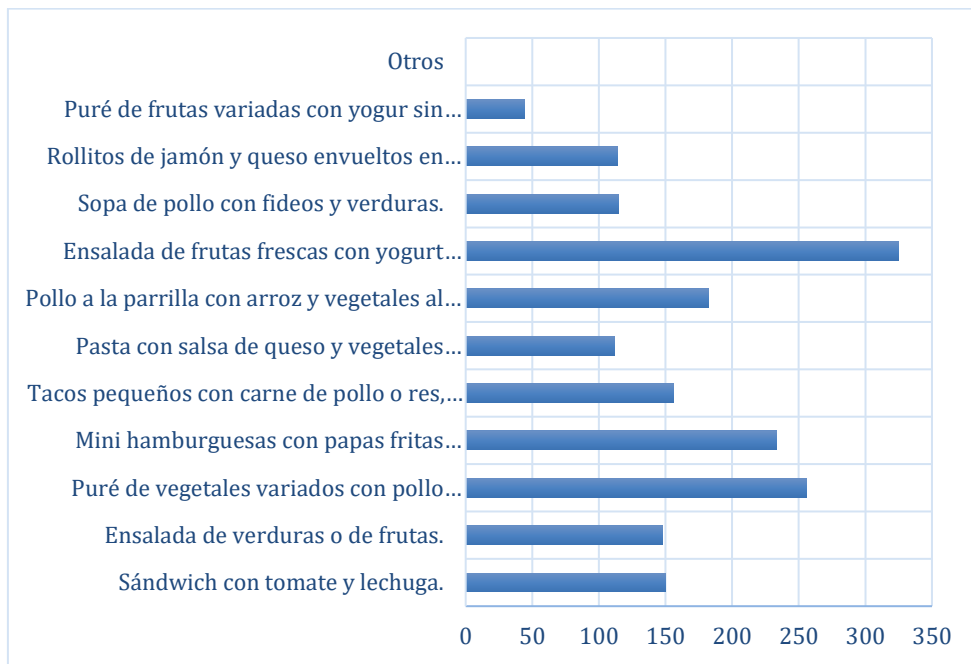
ensaladas frescas y creativas, seguidas de las opciones de proteínas magras, sopas y caldos nutritivos, batidos y smoothies saludables, y postres saludables y bajos en azúcar. Por otro lado, la preferencia por opciones de proteínas magras como pescado, pollo y tofu refleja la búsqueda de una alimentación equilibrada y saludable.

La inclusión de platos de granos enteros no proporcionó datos, por lo que no se puede hacer un análisis completo al respecto. Además, existe una demanda por postres saludables y bajos en azúcar, indicando un deseo de disfrutar de algo dulce sin comprometer la salud.

En resumen, los resultados de la encuesta demuestran que las personas tienen preferencias diversas en cuanto a los platos saludables en un menú.

Figura 13

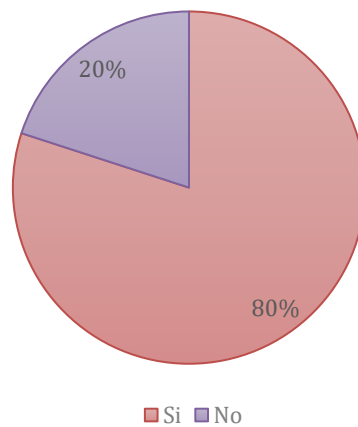
¿Qué tipo de platos para niños le gustaría ver en el menú?



En la Figura 14, observamos que la mayoría de los encuestados, concretamente 285 personas, expresaron su deseo de que un menú incluya opciones vegetarianas o veganas. Esto refleja una creciente demanda de alimentos basados en plantas, motivada por razones de salud, éticas o medioambientales. Por otro lado, un grupo más pequeño de personas, representado por 73 personas, indicó que no desea que un menú tenga opciones vegetarianas o veganas, posiblemente debido a su preferencia por alimentos de origen animal o falta de interés en las opciones vegetarianas o veganas.

Figura 14

Deseo de que un menú incluya opciones vegetarianas o veganas

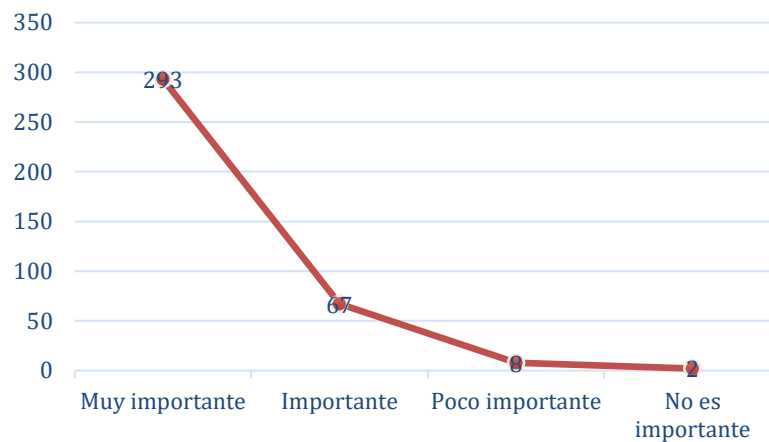


En la Figura 15, la mayoría de los encuestados, con 219 personas, considera importante que un menú saludable incluya alimentos sanos y saludables. Otro aspecto destacado es la sazón de los platos y el trato amable, seleccionado por 237 personas, lo que muestra la importancia de la calidad de los sabores y la atención al cliente en la elección de opciones saludables.

Por último, 155 personas consideran la calidad de los platos como un aspecto importante en un menú saludable, enfatizando la importancia de ingredientes frescos y de calidad en la elección de opciones saludables.

Figura 15

Presentación visual de los platos en el menú saludable.

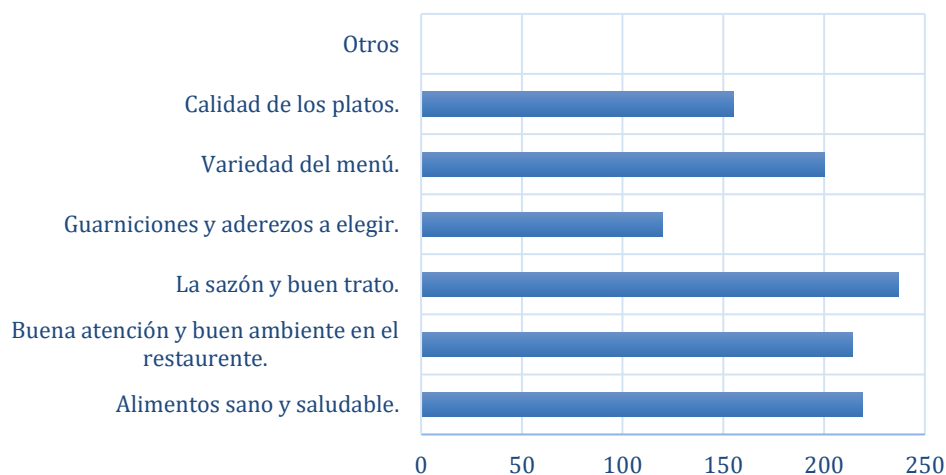


En la Figura 16, la mayoría de los encuestados, con 219 personas, considera importante que un menú saludable incluya alimentos sanos y saludables. Otro aspecto destacado es

la sazón de los platos y el trato amable, seleccionado por 237 personas, lo que muestra la importancia de la calidad de los sabores y la atención al cliente en la elección de opciones saludables. Por último, 155 personas consideran la calidad de los platos como un aspecto importante en un menú saludable, enfatizando la importancia de ingredientes frescos y de calidad en la elección de opciones saludables.

Figura 16

Aspectos importantes para un menú saludable en un restaurante.



Los resultados para construir una propuesta de menú rentable que mejore la rentabilidad del restaurante "Elementales" revela datos cruciales para el diseño estratégico del menú. La encuesta demuestra que el almuerzo es la comida más popular, lo que sugiere ofrecer una amplia variedad de opciones de almuerzo para atraer a un número significativo de clientes. Además, la calidad y el sabor de los alimentos son factores destacados al elegir un restaurante, seguidos de la higiene. Esto enfatiza la importancia de enfocarse en la calidad de los ingredientes y la preparación de los platos para satisfacer las preferencias de los clientes.

La demanda de opciones saludables y basadas en plantas es evidente, lo que indica la necesidad de incluir platos saludables, opciones vegetarianas y veganas en el menú. Los encuestados están dispuestos a pagar entre \$2.00 y \$4.00 por un plato principal saludable. Ajustar los precios de manera competitiva y atractiva para los clientes, al tiempo que se mantiene la rentabilidad, es fundamental.

Los resultados también destacan la importancia de la presentación visual de los platos, la sazón, la posibilidad de elegir guarniciones y aderezos, y la variedad del menú. Estos

aspectos deben considerarse al diseñar el menú para mejorar la satisfacción del cliente y fomentar la fidelidad a largo plazo.

Para el menú infantil, ofrecer opciones equilibradas y saludables puede atraer a familias y aumentar la clientela. La inclusión de opciones vegetarianas o veganas es deseada por la mayoría de los encuestados, reflejando la creciente demanda de alimentos basados en plantas.

Se recomienda enfocarse en opciones de almuerzo, platos saludables y basados en plantas, ajustar precios estratégicamente, y considerar las preferencias específicas de los clientes para diseñar un menú que mejore la rentabilidad del restaurante "Elementales".

7. Discusión

En el análisis de los costos asociados a la elaboración de cada plato del menú, los resultados revelan una tendencia al alza en los costos de las materias primas a lo largo de los meses, hallazgo consistente con investigaciones previas realizadas por Voon et al. (2019) y González et al. (2020), estos estudios también destacan la volatilidad de los precios de los insumos en la industria alimentaria, subrayando la susceptibilidad de los costos de producción a fluctuaciones del mercado.

Al profundizar en el análisis de los costos de las materias primas, es crucial señalar que la tendencia al alza identificada no solo impacta en la rentabilidad directa, sino que también resalta la necesidad de una gestión proactiva de la cadena de suministro.

En cuanto a la percepción de los clientes sobre la calidad y precio de los platos, esta investigación resalta que existe una disposición a pagar entre \$2.00 y \$4.00 por un plato principal saludable. Esta conclusión se alinea con los resultados obtenidos por Yan et al. (2017) y Smith et al. (2018), quienes identificaron que los consumidores valoran y están dispuestos a invertir más en opciones saludables y de calidad en entornos gastronómicos. Estos aspectos deben ser considerados en futuras estrategias de marketing y desarrollo de menú para maximizar la satisfacción del cliente y, por ende, la disposición a pagar un precio premium.

Sin embargo, un punto de divergencia significativo entre los resultados de esta investigación y estudios previos es la constante operación con pérdidas del restaurante "Elementales" durante el período estudiado. Este contraste con las investigaciones de Li et al. (2019), que resaltan la posibilidad de lograr rentabilidad mediante estrategias de gestión de costos y marketing efectivas, sugiere la influencia de factores específicos del entorno del restaurante "Elementales".

Las discrepancias pueden ser atribuidas a la ubicación específica del restaurante, la competencia en el mercado local y las estrategias de precios y promoción implementadas. La falta de reconocimiento del restaurante "Elementales" como un nuevo participante en el mercado destaca la importancia de estrategias de marca y promoción efectivas. La construcción de una identidad distintiva y la comunicación clara de los valores del restaurante pueden influir directamente en la percepción del cliente y, por ende, en la afluencia de clientes potenciales. Estrategias de marketing específicas para introducir y

posicionar el restaurante en el mercado local podrían ser cruciales para superar las dificultades iniciales y mejorar la rentabilidad a largo plazo.

Al comparar estos resultados con otros estudios, es esencial considerar las limitaciones de esta investigación. La concentración en un solo restaurante y la ausencia de comparación con otros establecimientos en la misma área o ubicaciones geográficas diferentes son limitantes fundamentales. Además, la falta de datos a lo largo del tiempo y la dependencia de un período específico para la recopilación de datos pueden impactar la generalización de los resultados y su aplicabilidad a lo largo del tiempo.

Para superar estas limitaciones, futuras investigaciones podrían contemplar la inclusión de un mayor número de restaurantes en la muestra y realizar un seguimiento a lo largo del tiempo para evaluar el impacto de las estrategias implementadas en la rentabilidad del negocio. Asimismo, sería valioso incluir análisis comparativos con restaurantes similares en la misma área o en otras ciudades para obtener una perspectiva más amplia sobre la competitividad y los costos en la industria gastronómica local.

Una línea de investigación adicional sugerida es profundizar en las preferencias y percepciones de los clientes con respecto a opciones saludables y conscientes en el contexto específico de la Ciudad de Loja. Este enfoque podría proporcionar información adicional para mejorar la oferta del menú y atraer a un público más amplio.

8. Conclusiones

Del estudio realizado se ha llegado a las siguientes conclusiones:

- La investigación arrojó luz sobre la compleja relación entre los costos asociados a la creación de menús en el Restaurante "Elementales" y su impacto directo en la rentabilidad. El análisis detallado de costos reveló no solo la fluctuación de los precios de las materias primas, sino también la importancia de gestionar estratégicamente los gastos generales y la mano de obra. La implementación de técnicas de valoración económica proporcionó una perspectiva monetaria precisa, permitiendo la identificación de platos rentables y áreas de oportunidad para optimizar recursos. En este contexto, se concluye que una gestión eficiente de los costos es fundamental para mejorar la rentabilidad y la competitividad del restaurante.
- La percepción del cliente sobre la calidad y el precio de los platos demostró ser un factor crítico en la gestión rentable del Restaurante "Elementales". La disposición de los clientes a pagar un precio premium por platos saludables y de calidad, como reveló la investigación, resalta la importancia de alinear la oferta gastronómica con las expectativas y preferencias del consumidor. La valoración sistemática de beneficios ligados a la percepción del cliente proporcionó información valiosa para ajustar estratégicamente el menú, la presentación de platos y las estrategias de fijación de precios. En este sentido, se concluye que entender y responder a las preferencias del cliente es esencial para maximizar la rentabilidad y la competitividad del restaurante.
- La construcción de un menú rentable en el Restaurante "Elementales" se reveló como un proceso estratégico y dinámico, donde la optimización de costos y la adaptación a las demandas del mercado son elementos clave. El análisis de mercado local, la identificación de platos rentables y la selección estratégica para el nuevo menú constituyeron pasos fundamentales. La implementación de pruebas piloto y la evaluación continua permitieron ajustes ágiles en respuesta a las preferencias cambiantes de los consumidores. En consecuencia, se concluye que la construcción del menú no es un evento estático, sino un proceso continuo que requiere adaptabilidad y alineación constante con las dinámicas del mercado para asegurar la competitividad y la rentabilidad sostenida del restaurante.

9. Recomendaciones

De las conclusiones obtenidas por cada objetivo, se establecen las siguientes recomendaciones:

- Dada la evidente correlación entre la gestión eficiente de costos y la rentabilidad del Restaurante "Elementales", se recomienda implementar un sistema de seguimiento continuo de los precios de las materias primas. Esto puede lograrse a través de acuerdos estratégicos con proveedores que permitan una fijación de precios más estable a lo largo del tiempo. Además, la introducción de tecnologías de gestión de inventarios puede optimizar el uso de ingredientes, reduciendo el desperdicio y mejorando la eficiencia en la cocina. La capacitación periódica del personal sobre prácticas de ahorro de costos y la implementación de políticas de control de gastos generales contribuirán a una gestión más efectiva de los recursos y a la mejora sostenida de la rentabilidad.
- Considerando la importancia crucial de la percepción del cliente, se recomienda implementar un sistema de retroalimentación constante mediante encuestas y comentarios en línea para entender en tiempo real las preferencias de los clientes. La incorporación de tecnologías como aplicaciones móviles o tablets en las mesas para recopilar retroalimentación instantánea puede ser una estrategia eficaz. Basándose en estos datos, se puede introducir una rotación estratégica de platos en el menú para adaptarse a las tendencias y demandas cambiantes. Además, la personalización del servicio a través de programas de lealtad y ofertas exclusivas para clientes frecuentes puede fortalecer la conexión emocional del cliente con el restaurante, aumentando la probabilidad de repetición de visitas.
- Dado que la construcción del menú es un proceso dinámico, se recomienda implementar estrategias de marketing igualmente ágiles. La promoción de eventos especiales, menús temáticos o noches exclusivas puede generar interés y atraer nuevos clientes. La presencia activa en plataformas de redes sociales, con actualizaciones frecuentes sobre nuevos platos, promociones y eventos, puede mantener a la audiencia informada y comprometida. Además, la colaboración con influencers locales o la participación en eventos gastronómicos pueden amplificar la visibilidad del restaurante en la comunidad. Un programa de marketing digital estructurado y la monitorización constante de las tendencias del mercado

permitirán ajustes ágiles, manteniendo al Restaurante "Elementales" en la vanguardia de la competencia y garantizando la rentabilidad a largo plazo.

10. Bibliografía

- Arango, C., Pérez-Arriaga, I., & Reneses, J. (2020). Cost-benefit analysis of renewable energy policies. *Renewable and Sustainable Energy Reviews*, 131, 109983.
- Arrow, K. J., Cropper, M. L., Eads, G. C., Hahn, R. W., Lave, L. B., Noll, R. G., ... & Portney, P. R. (2016). Is there a role for benefit-cost analysis in environmental, health, and safety regulation?. *Science*, 272(5269), 221-222.
- Arrow, K. J., Cropper, M. L., Eads, G. C., Hahn, R. W., Lave, L. B., Noll, R. G., Portney, P. R., Russell, M., Schmalensee, R., & Smith, V. K. (2014). *Benefit-Cost Analysis in Environmental, Health, and Safety Regulation: A Statement of Principles*. National Academies Press.
- Berg, S. V., Hillman, A., & Knittel, C. (2019). Evaluating transportation infrastructure. *Journal of Economic Literature*, 57(3), 615-668.
- Boardman, A. E., Greenberg, D. H., Vining, A. R., & Weimer, D. L. (2017). *Cost-benefit analysis: Concepts and practice*. Cambridge University Press.
- Boardman, A. E., Greenberg, D. H., Vining, A. R., & Weimer, D. L. (2017). *Cost-Benefit Analysis: Concepts and Practice* (4th ed.). Cambridge University Press.
- Brigham, E. F., & Ehrhardt, M. C. (2016). *Financial Management: Theory and Practice* (15th ed.). Cengage Learning.
- Brigham, E. F., & Houston, J. F. (2019). *Fundamentals of Financial Management* (15th ed.). Cengage Learning.
- Davis, P. B., Yabroff, K. R., & Lamont, E. B. (2018). Cost-benefit analysis of cancer prevention and control: A systematic review. *American Journal of Preventive Medicine*, 54(6S3), S505-S512.
- Drury, C. (2013). *Management and Cost Accounting* (8th ed.). Cengage Learning.
- Escott-Stump, S. (2018). *Nutrition and Diagnosis-Related Care* (8th ed.). Wolters Kluwer.
- European Parliament, Council of the European Union. (2011). Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers. Recuperado de <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169>
- Food and Agriculture Organization, World Health Organization. (2020). *Codex Alimentarius - Food Standards*. Recuperado de <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>

- Food and Drug Administration. (2019). Food Labeling: Nutrition Labeling of Standard Menu Items in Restaurants and Similar Retail Food Establishments. Recuperado de <https://www.federalregister.gov/documents/2019/05/27/2019-09675/food-labeling-nutrition-labeling-of-standard-menu-items-in-restaurants-and-similar-retail-food>
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2014). *Managerial Accounting* (15th ed.). McGraw-Hill Education.
- Gitman, L. J., & Zutter, C. J. (2014). *Principles of Managerial Finance* (14th ed.). Pearson Education.
- Goffin, T., & Lagerkvist, C. J. (2017). *Designing and Managing the Supply Chain: Concepts, Strategies, and Case Studies* (2nd ed.). Business Expert Press.
- González, A., García, M., & Rodríguez, J. (2020). Análisis de las Tendencias de Costos en la Industria de Alimentos: Un Estudio de Caso de Restaurantes Locales en un Área Metropolitana. *Revista Internacional de Gastronomía y Ciencias de los Alimentos*, 15, 123-135.
- Hanley, N., Shogren, J. F., & White, B. (2020). *Introduction to environmental economics*. Oxford University Press.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2018). *Managerial Accounting: The Cornerstone of Business Decision-Making* (8th ed.). Cengage Learning.
- Hisrich, R. D., Peters, M. P., & Shepherd, D. A. (2017). *Entrepreneurship* (10th ed.). McGraw-Hill Education.
- Hisrich, R. D., Peters, M. P., & Shepherd, D. A. (2017). *Entrepreneurship* (10th ed.). McGraw-Hill Education.
- Instituto Nacional de Salud Pública de México. (2010). Lineamientos generales para la expedición y autorización de permisos para la transmisión de mensajes publicitarios en televisión y radio dirigidos a la población infantil. Recuperado de http://www.insp.mx/images/stories/Difusion/Lineamientos_generales_para_la_expedicion_y_autorizacion_de_permisos.pdf
- Johnson, A. M., Lomas, J., Rice, N., & Robone, S. (2017). Estimating the causal effect of policies and programs with observational data. *Health Economics*, 26(12), 1493-1511.
- Kotas, R. (2013). *The Restaurant: From Concept to Operation* (7th ed.). John Wiley & Sons.

- Li, M., Zhang, S., & Li, Y. (2019). Mejorando la Rentabilidad del Restaurante a través de la Gestión de Costos e Innovación en Marketing: Evidencia de Restaurantes Chinos. . *Revista Internacional de Gestión Hotelera*, 80, 78-91.
- Mankiw, N. G., & Taylor, M. P. (2017). *Economics* (4th ed.). Cengage Learning.
- Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social de España. (2018). Real Decreto 293/2018, de 18 de mayo, sobre reducción del consumo de bolsas de plástico y por el que se crea el Registro de Productores. Recuperado
- Ninemeier, J. D., Hayes, D. K., & Kimes, S. E. (2012). Restaurant Revenue Management: A Path to Increasing Revenue and Reducing Costs. *Cornell Hospitality Report*, 12(8), 6-17.
- Oates, W. E. (2005). Toward a Second-Best Theory of Local Finance. *Journal of Public Economics*, 89(12), 2279-2309. doi: 10.1016/j.jpubeco.2004.11.007
- Organización Mundial de la Salud. (2015). Alimentación sana. Recuperado de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>
- Organización Mundial de la Salud. (2018). Alimentación sana. Recuperado de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets>
- Pearce, D., Atkinson, G., & Mourato, S. (2018). Cost-benefit analysis and the environment: Recent developments. *Oxford Review of Economic Policy*, 34(1-2), 108-120.
- Smith, L., Brown, A., & Johnson, M. (2018). Percepción de los Clientes y Recargos de Precios para Opciones de Menú Saludables en Restaurantes: Un Estudio Basado en Encuestas. *Revista de Ciencia y Tecnología Culinaria*, 16(4), 345-356.
- Smith, P., Nijkamp, P., & Johnson, R. (2019). Cost-Benefit Analysis in Infrastructure Investment: A Review. *Journal of Infrastructure Systems*, 26(4), 04020001.
- Voon, J., Ngui, K., & Lee, F. (2019). luctuaciones de Costos de Ingredientes Alimentarios y su Impacto en Negocios de Restaurantes. *Revista de Gestión de Hostelería y Turismo*, 36, 65-78.
- Weimer, D. L., & Vining, A. R. (2017). *Policy analysis: Concepts and practice*. Routledge.
- Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., ... & Murray, C. J. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393(10170), 447-492.

Yan, H., Wu, X., & Liu, Z. (2017). Disposición de los Clientes a Pagar por Opciones de Menú Saludables: Un Estudio de Restaurantes de Comida Rápida. *Revista de Investigación en Negocios de Alimentación y Bebida*, 20(3), 256-268.

11. Anexos

Encuesta sobre Análisis Costo Beneficio del Diseño de un Menú Saludable

¡Bienvenido/a! Mi nombre es Silvia Pasaca y soy estudiante de la Maestría en Economía y Dirección de Empresas de la "Universidad Nacional de Loja". Estoy realizando una encuesta para mi tesis de grado sobre Análisis costo beneficio del diseño de un menú saludable. Me gustaría conocer tu opinión y sugerencias sobre los elementos que consideras importantes para crear un menú que fomente un estilo de vida saludable. Tu participación es muy importante para entender mejor tus necesidades y preferencias.

Por favor, dedica unos minutos a responder las siguientes preguntas.

* Indica que la pregunta es obligatoria

1. Correo *

2. 1. ¿Con qué género se identifica? *

Marca solo un óvalo.

Masculino

Femenino

Prefiero no decirlo

Otro: _____

3. 2. ¿Cuál es su edad? *

4. 3. ¿Cuál es su comida principal? *

Marca solo un óvalo.

- Desayuno
- Almuerzo
- Cena
- Otro: _____

5. 4. ¿Con qué frecuencia consume alimentos fuera de casa? *

Marca solo un óvalo.

- Nunca
- Una vez por semana
- Varias veces a la semana
- De Lunes a Viernes
- Fines de semana
- Una o dos veces al mes
- Todos los días
- Otro: _____

6. 5. ¿Cuál de los siguientes factores considera el mas importante al momento de elegir un restaurante? *

Marca solo un óvalo.

- Higiene
- Sabor y calidad de los alimentos
- Atención y Servicios
- Ambiente
- Precios
- Otro: _____

7. 6. ¿Qué factor le influye más a la hora de elegir un entrante saludable en un restaurante? *

Marca solo un óvalo por fila.

	Nada Importante	Poco Importante	Importante	Muy Importante
Ingredientes frescos y de calidad.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Baja cantidad de grasas y aceites.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Preparación sin frituras.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Opciones vegetarianas o veganas disponibles.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Porciones adecuadas.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Baja cantidad de sodio.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sin aditivos artificiales.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Alternativas sin gluten.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

9. 8. ¿Qué criterio le guía más al escoger un plato principal (plato fuerte) saludable en un restaurante? *

Marca solo un óvalo por fila.

	Nada importante	Poco importante	Importante	Muy importante
Ingredientes frescos y de calidad.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Baja cantidad de grasas y aceites.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Opciones bajas en calorías.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Opciones ricas en proteínas.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Opciones ricas en fibra.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Preparación sin frituras.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Opciones vegetarianas o veganas disponibles.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Porciones adecuadas.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Baja cantidad de sodio.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sin aditivos artificiales.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Alternativas
sin gluten

sin gluten.
~~Alternativas~~
 sin gluten.

10. 9. ¿Qué características le atraen más al decidirse por un postre saludable en un restaurante? *

Marca solo un óvalo por fila.

	Nada importante	Poco importante	Importante	Muy importante
Ingredientes frescos y de calidad.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Baja cantidad de azúcar.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Baja cantidad de grasas y aceites.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Opciones bajas en calorías.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Opciones ricas en frutas.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Opciones sin lácteos.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Opciones sin gluten.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sin aditivos artificiales.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

12. 11. ¿Cuál es su preferencia en cuanto al tamaño de las porciones en un menú saludable? *

Marca solo un óvalo.

- Porciones pequeñas y controladas
 Porciones medianas equilibradas
 Porciones grandes y abundantes

13. 12. ¿Qué tipo de platos saludables le gustaría ver en un menú? (Selecciona todas las opciones que apliquen) *

Selecciona todos los que correspondan.

- Ensaladas frescas y creativas
 Opciones de proteínas magras (pescado, pollo, tofu, etc.)
 Platos de granos enteros (quinoa, arroz integral, etc.)
 Sopas y caldos nutritivos
 Batidos y smoothies saludables
 Postres saludables y bajos en azúcar
 Otro: _____

14. 13. ¿Qué precio en dólares estarías dispuesto/a a pagar por un plato principal saludable en un restaurante? (Selecciona una opción) *

Marca solo un óvalo.

- Entre \$2.00 y \$3.00
 Entre \$ 3.01 a \$4.00
 Entre \$4.01 a \$5.00
 Mas de \$5.00

15. 14. ¿Qué tipo de platos para niños le gustaría ver en el menú? *

Marca solo un óvalo.

- Sándwich con tomate y lechuga.
- Ensalada de verduras o de frutas.
- Puré de vegetales variados con pollo desmenuzado.
- Mini hamburguesas con papas fritas saludables.
- Tacos pequeños con carne de pollo o res, acompañados de guacamole y tortillas suaves.
- Pasta con salsa de queso y vegetales mezclados.
- Pollo a la parrilla con arroz y vegetales al vapor.
- Ensalada de frutas frescas con yogurt bajo en grasa
- Sopa de pollo con fideos y verduras.
- Rollitos de jamón y queso envueltos en tortillas de trigo integral.
- Puré de frutas variadas con yogur sin azúcar añadido.
- Otro: _____

16. 15. ¿Le gustaría que un menú tuviera opciones vegetarianas o veganas? *

Marca solo un óvalo.

- Si
- No

17. 16. ¿Qué tan importante es para usted la presentación visual de los platos en un menú saludable? *

Marca solo un óvalo.

- Muy importante
 Importante
 Poco importante
 No es importante

18. 17. ¿Qué otros aspectos considera importantes para un menú saludable en un restaurante? (Selecciona todas las opciones que apliquen) *

Selecciona todos los que correspondan.

- Alimentos sano y saludable.
 Buena atención y buen ambiente en el restaurante.
 La sazón y buen trato.
 Guarniciones y aderezos a elegir.
 Variedad del menú.
 Calidad de los platos.
 Otro: _____

¡Gracias por tu participación! Tu opinión nos ayudará a diseñar un menú saludable que se ajuste a tus preferencias y necesidades.

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios

"ELEMENTALES"

Café Galeria

MENU

ESPECIAL DEL DIA

Ceviche de camarón Encebollado

Postre

Bananas en chocolate



Dirección: Época Jamaica entre Hungría Av. Los palta

☎ Reservacion y pedidos: 099702566

"ELEMENTALES"

Café Galeria

MENU DEL DÍA

Entrada

Menestrón

Plato fuerte

Tortilla de camarón Filete de pollo

Postre

Flan de maracuyá



Dirección: Época Jamaica entre Hungría Av. Los paltas
Reservacion y pedidos: 0997025669



unl | Universidad
Nacional
de Loja

Loja, 20 de noviembre de 2023

Lic. Marlon Armijos Ramírez Mgs.
**DOCENTE DE PEDAGOGÍA DE LOS IDIOMAS
NACIONALES Y EXTRANJEROS – UNL**

CERTIFICA:

Que el documento aquí compuesto es fiel traducción del original español al idioma inglés del resumen del Trabajo de Titulación: **“ANÁLISIS COSTO BENEFICIO DE LA CONSTRUCCIÓN DE MENÚS EN LA GESTIÓN RENTABLE DEL RESTAURANTE “ELEMENTALES” DE LA CIUDAD DE LOJA PARA QUE SEA COMPETITIVO”**., autoría de SILVIA ENITH PASACA RIVERA con CI: 1103694848; previo a la obtención del título de Magister en Economía y Dirección de Empresas de la Universidad Nacional de Loja, Facultad Jurídica, Social y Administrativa.

Lo certifica en honor a la verdad y autorizo a la parte interesada hacer uso del presente en lo que a sus

Atentamente,

MARLON ARMIJOS RAMÍREZ
DOCENTE DE LA CARRERA PINE-UNL
1031-12-1131340
1031-2017-1905329

Educamos para Transformar