



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
FACULTAD JURÍDICA SOCIAL Y ADMINISTRATIVA
CARERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

TITULO:

Diseño del Restaurante de Comidas Típicas Latacungueñas “EL CUCAYO”, mediante la elaboración del plan de negocios para fortalecer el turismo gastronómico en el Cantón Joya de los Sachas, provincia de Orellana

Tesis previa a la obtención del grado de Ingeniera en Administración Turística

AUTORA:

Nelly Margoth Analuisa Tutillo

DIRECTORA:

Ing. Melva Jaramillo Hidalgo.

LOJA- ECUADOR

2018

CERTIFICACIÓN

Ingeniera Comercial.

Melva Jaramillo

DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICA:

Que luego de haber revisado de manera prolija la investigación de Tesis Titulada **DISEÑO DEL RESTAURANTE DE COMIDAS TIPICAS LATACUNGUENAS “EL CUCAYO”, MEDIANTE LA ELABORACION DEL PLAN DE NEGOCIOS PARA FORTALECER EL TURISMO GASTRONOMICO EN EL CANTON JOYA DE LOS SACHAS, PROVINCIA DE ORELLANA;** previa a la obtención del Título de Ingeniera en Administración Turística, presentada por la Señorita: **Nelly Margoth Analuisa Tutillo** y una vez que ha cumplido con las normas de graduación que exige la Universidad Nacional de Loja; autorizo su presentación para fines legales pertinentes.

Loja a, 5 de marzo del 2018



Ing. Com. Melva Jaramillo, M.A.E

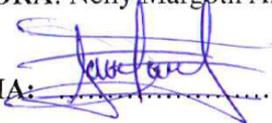
DIRECTORA DE TESIS.

AUTORÍA

Yo Nelly Margoth Analuisa Tutillo declaro ser autora del presente trabajo de tesis y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus representantes jurídicos de posibles reclamos o acciones legales, por el contenido de la misma.

Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja, la publicación de mi tesis en el repositorio Institucional-biblioteca Virtual.

AUTORA: Nelly Margoth Analuisa Tutillo

FIRMA: 

CÉDULA: 2200015507

FECHA: Loja, marzo de 2018

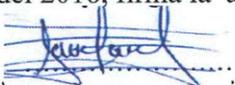
CARTA DE AUTORIZACIÓN DE TESIS POR PARTE DE LA AUTORA PARA LA CONSULTA, REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL, Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL TEXTO COMPLETO.

Yo, Nelly Margoth Analuisa Tutillo declaro ser autora de la Tesis titulada: **DISEÑO DEL RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS LATACUNGUEÑAS “EL CUCAYO”, MEDIANTE LA ELABORACION DEL PLAN DE NEGOCIOS PARA FORTALECER EL TURISMO GASTRONOMICO EN EL CANTON JOYA DE LOS SACHAS, PROVINCIA DE ORELLANA**, Como requisito para optar al Grado de: **INGENIERA EN ADMINISTRACION TURISTICA**: autorizo al Sistema Bibliotecario de la Universidad Nacional de Loja para que con fines académicos, muestre al mundo la producción intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera en el Repositorio Digital Institucional:

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el RDI, 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 de la Tesis que realice un tercero.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja, a los 06 días del mes de marzo del 2018, firma la autora.

FIRMA: 

AUTORA: Nelly Margoth Analuisa Tutillo

CÉDULA: 220001557

DIRECCIÓN: Orellana-La Joya de los Sachas, Calle García Moreno y Velasco Ibarra

CORREO ELECTRÓNICO: nellysaluisa@hotmail.com

TELÉFONO: 062899032

CÉLULAR: 0989330602/ 0997408787

DATOS COMPLEMENTARIOS

DIRECTOR DE TESIS: Ingeniera Melva Jaramillo, M.A.E

TRIBUNAL DE GRADO:

DATOS COMPLEMENTARIOS

Dra. Rocío del Carmen Toral Tinitana (Presidenta)

Ing. Pavel Fernando Gonzales Bustamante. Mg. SC. (Vocal)

Ing. Manuel Pasaca Mora. Mg. Sc. (Vocal)

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento principalmente a Dios; a mis padres; Julio Analuisa (+), Delfina Tutillo, por ser los seres más increíbles del mundo y que nunca dejaron de creer en mí y que lograría alcanzar esta meta, gracias por todo su amor, cariño, comprensión, consejos y de vez en cuando regaños que fueron necesarios para llegar a ser una mujer de bien que soy.

A mis hermanos, Carlos, Jenny Analuisa Tutillo, a mi hijo Carlos Zambrano, a Mi abuelita Matilde Toaquiza, mi familia, amistades, con su cariño y apoyo han hecho que culmine esta etapa educativa y avance un peldaño más en mi realización personal y profesional.

Mi eterno a agradecimiento también a todos los docentes de la Universidad Nacional de Loja, al Área Jurídica Social y Administrativa, a través de la Carrera de Ingeniería en Administración Turística que no sólo han sabido transmitir sus conocimientos sino sembrar valores morales y éticos que nos engrandece como personas e inspira a formar parte de los profesionales que sirven al país para hacer de él un gran lugar donde vivir.

A la Directora del presente trabajo en la persona de la Ingeniera Melva Jaramillo quien con su conocimiento me supo encaminar al término de este trabajo de investigación.

Gracias a mis compañeros de estudio por los intercambios de exposiciones de ideas durante el proceso de estudio Dios los bendiga.

Nelly Analuisa Tutillo.

DEDICATORIA

A DIOS.

Gracias por otorgarme la vida, salud y sabiduría para darme la oportunidad de llegar a cumplir este objetivo y regalarme a mí, un triunfo más.

Todo esfuerzo y sacrificio del presente trabajo lo dedico a mi Padre (+) Julio Analuisa, mi Madre Delfina Tutillo, a mis hermanos, Carlos y Jenny Analuisa Tutillo, mi hijo Carlos Zambrano, a mi Abuelita Matilde Toaquiza, familia y amistades por su constante apoyo y comprensión en el desarrollo de mi Carrera Profesional y por ser la razón más poderosa para continuar con mi superación personal y profesional.

Nelly Analuisa Tutillo.

a. TITULO

**DISEÑO DEL RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS LATACUNGUEÑAS
“EL CUCAYO”, MEDIANTE LA ELABORACION DEL PLAN DE NEGOCIOS
PARA FORTALECER EL TURISMO GASTRONOMICO EN EL CANTON
JOYA DE LOS SACHAS, PROVINCIA DE ORELLANA**

b. RESUMEN

El presente trabajo de investigación titulado: “DISEÑO DEL RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS LATACUNGUEÑAS “EL CUCAYO”, MEDIANTE LA ELABORACION DEL PLAN DE NEGOCIOS PARA FORTALECER EL TURISMO GASTRONOMICO EN EL CANTON JOYA DE LOS SACHAS, PROVINCIA DE ORELLANA”, tiene como objetivo principal: implementar un restaurante de Comidas Típicas Latacungueñas en el Cantón Joya de los Sachas, Provincia de Orellana.

La determinación de la implementación se realizó en función al estudio de mercado a los visitantes del sector que fueron la base fundamental para recabar la información pertinente que determinar una demanda insatisfecha factible para implementar el proyecto como también la consecución de los objetivos del proyecto.

En lo que respecta al estudio técnico, la empresa piensa incursionar con una vida útil de 5 años. El equipo que se utilizará es el exigido por la actividad que va a realizar, y por pedidos de técnicos y profesionales en la materia gastronómica de comidas típicas, el personal será altamente conocedor y profesional como lo indicamos a lo interno del proyecto, las áreas a ocuparse estarán técnicamente diseñadas para la presentación del servicio.

El estudio financiero permitió establecer los costos de la inversión inicial asciende a 17.199.82 USD, se utiliza el capital de operación para un mes por cuanto con las ventas se puede hacer circular holgadamente el capital en los demás meses, se realizará un préstamo para cubrir parte de la inversión del proyecto en un monto de 10.000 dólares con el 12% de interés anual.

Una vez realizado los presupuestos y el flujo de caja, se procedió a la evaluación financiera, en donde se utilizó diferentes parámetros de evaluación como son el valor actual neto VAN que es positivo 80.121.92, durante la vida útil de la empresa; la tasa interna de retorno que es de 128.74% mayor al costo de oportunidad que el mercado crediticio ofrece, la relación beneficio –costo es de 1,42 o sea que por cada dólar invertido obtenemos 42 centavos de dólar de utilidad, estos índices financieros permiten determinar que el proyecto es aceptable o sea es factible.

Los ingresos por ventas en el primer año asciende a USD 116.480 y los costos totales son de USD 86.824.93, realizando el balance de pérdidas y ganancias se puede obtener una rentabilidad de USD 17.695.24 en el primer año.

SUMMARY

The present investigation work entitled: "DESIGN OF THE RESTAURANT OF TYPICAL MEALS LATACUNGUEÑAS" THE CUCAYO ", THROUGH THE DEVELOPMENT OF THE BUSINESS PLAN TO STRENGTHEN GASTRONOMIC TOURISM IN THE CANTON JOYA DE LOS SACHAS, PROVINCE OF ORELLANA", has as main objective: implement a Latacungueñas Typical Food Restaurant in the Canton Joya de los Sachas, Province of Orellana.

The determination of the implementation was made based on the market study to the visitors of the sector that were the fundamental basis for gathering the pertinent information that determine a feasible unmet demand to implement the project as well as the achievement of the project's objectives.

Regarding the technical study, the company plans to enter with a useful life of 5 years. The equipment that will be used is that required by the activity that will be carried out, and by requests of technicians and professionals in the gastronomic subject of typical meals, the personnel will be highly knowledgeable and professional as we indicate it within the project, the areas to take care will be technically designed for the presentation of the service.

The financial study made it possible to establish the costs of the initial investment amounting to USD 17.199.82, operating capital is used for one month as with the sales can be circulated comfortably in the other months, a loan will be made to cover part of the investment of the project in an amount of 10.000 dollars with 12% annual interest.

Once the budgets and cash flow were carried out, the financial evaluation was carried out, where different evaluation parameters were used, such as the NPV net present value that is positive 80.121.92, during the useful life of the company ; the internal rate of return that is 128.74% higher than the opportunity cost that the credit market offers, the benefit ratio - cost is 1.42, that is, for every dollar invested we get 42 cents of profit, These financial indices allow to determine that the project is acceptable or that it is feasible.

The income from sales in the first year amounts to USD 116.480 and the total costs are USD 86.824.83, realizing the profit and loss balance can yield a return of USD 17.695.24 for the one year.

c. INTRODUCCIÓN

El mundo actual se caracteriza por lo que se conoce como mundialización o globalización, es decir, la creciente gravitación de los procesos económicos, sociales y culturales de carácter mundial en los ámbitos nacional y regional.

La globalización ha dado origen no sólo a una creciente interdependencia, sino también a marcadas desigualdades entre los países, podría decirse que la economía mundial es un “campo de juego” especialmente desnivelado, que se distingue por la concentración del capital y la generación de tecnología en los países desarrollados, y su fuerte gravitación en el comercio de bienes y servicios. Estas asimetrías del orden global constituyen la base de las profundas desigualdades internacionales de distribución del ingreso.

Más allá de la crisis están los encantos del Ecuador y entre ellas la belleza de nuestra Provincia y Cantón Joya de Los Sachas, en donde existe un potencial enorme para el desarrollo del turismo en todas sus facetas, convirtiéndose en un mosaico de atractivos, existe una serie de centros turísticos naturales creados por el hombre con el afán de darle grandeza y ornamentar la urbe, estos sistemas de turismo en la ciudad, han creado enormes expectativas en los diversos inversionistas.

La presente investigación tiene como función determinar la factibilidad de implementar un restaurante de comidas típicas en el sector, este fue positivo puesto que existe una inmensa demanda para utilizar estos servicios por no existir en el entorno; restaurante que atienda estos requerimientos, decimos que existe una demanda aceptable de turistas nacionales y extranjeros.

El trabajo investigativo y su recopilación en el presente documento de estudio, engloba las siguientes partes:

Empieza por un resumen detallado de todo el proceso tanto en castellano como traducido al inglés, continuamos con la introducción, luego se pasó a la revisión de literatura la misma que nos proporcionó todos los referentes teóricos que utilizamos y, nos sirvieron para el desarrollo aceptado del presente proyecto.

Los materiales y métodos manejados en la investigación, abarca todo lo correspondiente a métodos y técnicas de estudio, siendo uno de sus puntales los fundamentos para la distribución muestral, a fin de aplicar una encuesta, la misma que mediante sus respuestas nos dieron la aceptación favorable al desarrollo del presente proyecto. En lo concerniente a los resultados se encuentra la parte del trabajo de campo, donde se procedió a la recolección de información mediante la aplicación de encuestas a los turistas, para luego ser tabulada, procesada e interpretadas.

La parte referente a la discusión, abarca desde los Referentes del Producto y Materia Prima a Utilizar, Estudio de Mercado donde se determinó la demanda y oferta, mismas que sirvieron para proyectarnos y descubrir la demanda insatisfecha, a la cual le pondremos el énfasis necesario.

Para el Estudio Técnico nos basamos en el estudio de mercado y además realizamos un estudio de todos los requerimientos para la Localización de la Empresa, En el Estudio Financiero tomamos como base el Estudio de Mercado y Técnico que nos permitió determinar las necesidades, valiéndonos de instrumentos como el Presupuesto para cuantificar el monto que se requiere para la inversión y con ello determinar las fuentes de obtención de capital, dentro de la Evaluación Financiera nos basamos en indicadores económicos importantes como son: Valor Actual Neto, Tasa Interna de Retorno, la Relación Beneficio-Costo y al Análisis de Sensibilidad a través de los cuales determinamos la rentabilidad del proyecto.

Finalmente se procedió a la Organización de la empresa en base a las diferentes normas y reglas, con el objeto de posibilitar un buen funcionamiento. Luego se procedió a realizar las Conclusiones y Recomendaciones a las que llegamos.

Objetivo General

Determinar la factibilidad financiera para la implementación de un restaurante de comidas típicas latacungueñas, en el cantón Joya de los Sachas Provincia de Orellana; A través de elaboración de un Plan de Negocios.

Objetivos Específicos

- Determinar las condiciones de oferta y demanda para la implementación de un restaurante de comidas típicas en el cantón Joya de los Sachas.
- Determinar el tamaño y localización, ingeniería del proyecto y diseño organizacional, para la propuesta de inversiones.
- Realizar el estudio financiero que permita determinar el monto de las inversiones las fuentes de financiamiento, costo de los productos y los ingresos esperados de la propuesta de inversión.
- Realizar la evaluación financiera para mediante el cálculo de indicadores financiero determinar la factibilidad de inversión.

d. REVISIÓN DE LITERATURA

1. MARCO REFERENCIAL

Antecedentes de La Provincia de Orellana

Provincia de Orellana. Provincia de la Región Centro Norte de Ecuador, la capital de la provincia es El Coca más conocida como Coca. Es una de las provincias más nuevas del país, provincia 22, pues fue creada en 1998 al ser separada de Napo. Inicialmente su nombre iba a ser provincia de Amazonas pero ante un potencial reclamo de Perú se decidió denominarla Orellana. La población es de 136.396 habitantes; sus habitantes nativos pertenecen principalmente a las nacionalidades waorani, schuar y kichwa.

La provincia tiene una superficie de 20.733 km², que en términos de extensión es similar a la de El Salvador. Entre sus principales atractivos se puede mencionar el Parque Nacional Yasuní, declarado por la UNESCO como Reserva de Biosfera, el volcán Sumaco rodeado de una extensa biodiversidad y un mirador natural de la meseta amazónica. Coca es un centro turístico, lugar donde se encuentra la Catedral de Nuestra Señora del Carmén, la Laguna de Taracea, el complejo turístico Samana Huasi, el museo de Cicame, el jardín botánico Mushu Yura, Pañacocha y el Río Napo son parte de sus atractivos.

La Provincia de Orellana es también la única provincia amazónica que no tiene fronteras con una provincia de la serranía ecuatoriana. La cuenca del río Napo es una de las más importantes de la región amazónica y del país; numerosas comunidades indígenas están asentadas en sus riberas, sus dos principales afluentes: Coca, en las estribaciones de la cordillera Oriental; y el río Aguarico en plena selva Amazónica. Estos afluentes vendrían a ser el principal sistema hídrico de la Provincia.

Ubicación:**Cuadro N° 1 : Información básica de la Provincia de Orellana**

DATOS	GENERALIDADES
NORTE:	Con la provincia de Sucumbíos
SUR:	Provincia de Pastaza
ESTE:	Con la frontera de Perú
OESTE:	Provincia de Napo
CANTONES:	Francisco de Orellana, Joya de los Sachas Loreto, Aguarico. 33 parroquias en toda la provincia
CAPITAL:	Francisco de Orellana más conocido como el Coca.
SUPERFICIE:	20.733 km ² similar al república del Salvador
POBLACION:	136.396 (INEC 2010) 155.453(INEC 2017)

Fuente: Google Provincia de Orellana.com

Elaboración: Nelly Margoth Analuisa Tutillo

CARACTERÍSTICAS**Hidrografía**

Los ríos más importantes que bañan a esta provincia son el Payamino, Napo, Tiputini, Yasuní, Coca, Nashiño, Rumiyaçu, Pinoloyacu. Todos ellos alimentan al Napo que avanza al Atlántico. Hay hermosas lagunas como las de Añangucocha, Zancudococha, Jatuncocha, etcétera.

Áreas protegidas

Parque Nacional Yasuní, la zona baja de la Reserva de Producción Faunística Cayambeño, Parque Nacional Sumaca Napo Galeras, Reserva Biológica Limón cocha, Bosque Protector Napo, Paya mino, Bosque Protector Estación Científica San Carlos, Bosque Protector Subcuenta río Paca yacu, Bosque protector Hollín-Loreto-Coca, Patrimonio forestal flancos al este de la cordillera del Galeras.

Clima

El clima es cálido húmedo, la temperatura varía entre los 20° y 40° C. debido a su altitud (254 m.). Predomina el tropical húmedo, con lluvias persistentes que originan intensa evaporación y consecuentemente altas temperaturas de un promedio de 25 grados centígrados.

Grafico N° 1. MAPA DE LA PROVINCIA DE ORELLANA

Fuente: Google Mapa de Provincia de Orellana.com
 Elaboración: Nelly Margoth Analuisa Tutillo

DATOS GENERALES DEL CANTON JOYA DE LOS SACHAS

Antecedentes

La Joya de los Sachas nace 1972 los colonos de todas partes del Ecuador a través de una Pre cooperativa agrícola a la que deberían darle un nombre por la imperiosa necesidad de realizar gestiones ante el IERAC de Lago Agrio y el cantón Francisco de Orellana en ese entonces todavía parroquia, por lo que en varias sesiones se discutió sobre el nombre que se le debe dar a esta organización y que al mismo tiempo sea de satisfacción del conglomerado, luego de mencionar varios nombres sin ningún resultado la gente ya estaba cansada hasta que alguien exclamó a manera de burla ¡SOMOS UNA JOYA!, frase que impacto a todos los presentes y que posteriormente llevaría el nombre de "LA JOYA", Y SACHA porque la estación Petrolera de este lugar se denominaba SACHA 7. (GADMCJS, 2010)

Los colonos provinieron de todas las provincias del país principalmente de Loja, Bolívar, Manabí, El Oro y de Chimborazo entre ellos; quienes se asentaron en terrenos que pertenecían ancestralmente a comunidades indígenas.

El Cantón La Joya de los Sachas se encuentra ubicado al noroeste de la provincia de Orellana; teniendo por cabecera del Cantón la ciudad que lleva su nombre -La Joya de los Sachas- la cual es la segunda ciudad más grande de la provincia de Orellana, por hallarse en el eje principal arterial del Cantón, se ha convertido en el motor comercial y económico entre las poblaciones del Coca -Francisco de Orellana- y Lago Agrio.

Dentro de sus límites se encuentran ubicados los pozos de producción de petróleo más grandes del país, por lo que en este territorio están presente gran cantidad de empresas y comercios relacionados con la explotación de petróleo.

Grafico N° 2. MAPA DE LAS PARROQUIA DEL SACHA



Fuente: GADM JOYA DE LOS SACHAS V.CIUDANIA 2007

Elaboración: Nelly Margoth Analuisa Tutillo

A continuación se presenta información general que describe los aspectos más relevantes del Cantón La Joya de los Sachas, datos que básicamente se refieren al entorno y desarrollo, sobre la cual se asienta la población que ocupa el territorio.

Cuadro N° 2 Información Básica del Cantón Joya de los Sachas

DATOS GENERALIDADES	
Nombre del GAD	Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón la Joya de los Sachas
Fecha de creación del Cantón	9 de agosto de 1988
Población total al 2015	39.317
Alcalde	Sr. Rodrigo Román
Cabecera cantonal	0°18'S 76°51'O
Entidad	Canton
País	Ecuador
Provincia	 ORELLANA
Extensión	1.2056 km ²
Limites	Norte Provincia de Sucumbíos; Sur: Con el cantón Francisco de Orellana; Este: Provincia de Sucumbíos, Oeste: Cantón Francisco de Orellana.
Rango altitudinal o topografía	Oscila entre 260 y 270 m.s.n.m
Precipitaciones:	Promedio anual de 2650 a 450 mm, siendo lo meses de mayo a noviembre con mayor pluviosidad
Clima:	Es muy húmedo tropical. Precipitaciones: Muy Húmedo Tropical, nubosidad media 6 octavos.
Temperatura:	Mínimo: 18° C, Normal: 28°C, Máximo: 42°C
Suelo:	Arcilloso de textura delgada y característica ferruginosa y suelo medio de textura.
Superficie:	Urbana: 440.7 Ha Rural: 119.848 Has Total: 120.560 has.
POBLACION:	37.591(INEC 2010) 11.480 Parta Urbana (INEC 2017)
Parroquias:	Cabecera cantonal Joya de los Sachas, San Sebastián del Coca, San Carlos, Unión Milagreña, Tres de Noviembre y Lago San Pedro, Enokanki, Rumipamba, Enokanki.

Fuente: Google Canton Joya de los Sachas.com. PDYOT SACHA 2015

Elaboración: La Autora

Principales productos del cantón

Cacao

Café

Maíz

Arroz

Plátano

Palmito

Palma aceitera

Atractivos gastronómicos

Asado de guanta

Chonta cocinada

Maito de pescado (alimentos que se cocinan envueltos en hoja de chagra panga)

Chontacuro (gusano de palma) (GAMCJS, 2014)

Bebidas típicas

Chicha de chonta

Chicha de Yuca

Aspectos biofísicos y climáticos

Recurso Agua

En el territorio de La Joya de los Sachas, se encuentra dentro de la cuenca hidrográfica del Río Napo, a continuación se describen los principales ríos y drenes existentes en el cantón:

- Drenajes menores del Río Coca
- Río Jivino
- Río Eno
- Río Yanayacu
- Río Blanco
- Río Yanaquincha
- Río Aguajal
- Drenajes menores del Río Napo
- Ríos Principales

Recurso Suelos

Tienen suelos de topografía plana y ondulada, poco profundo con abundante materia orgánica. La mayoría de los suelos en el área tienen textura franco arenoso y franco arcilloso, poseen un PH que fluctúa entre

El suelo contiene humus que se genera por el material muerto de la vegetación. Cuando una planta muere, primero hay fraccionamiento por insectos y actividad bacteriana. Después, hay humificación y mineralización en la que se forma el humus. Las tierras son muy productivas.

Uso actual del Suelo

Cuadro N° 3 : Cobertura Vegetal y Uso del Suelo - 2013

Cobertura	Área que ocupa el cantón (ha)	% que ocupa en el cantón
Intervención (Pasto y Cultivos)	74.720,20	62,64
Cuerpos de agua	3.497,70	2,91
Bosque inundado	4.150,80	3,45
Bosque de tierra firme	37.747,60	31,4
Herbazales	96,2	0,08
Área urbana	626,5	0,52

Fuente: MAE 2013/ SENPLADES 2013
Elaboración: La Autora

Aspectos biofísicos

Recursos flora

En cantón se han logrado identificar importantes especies de flora que forman parte de la atractividad turística, encontrando especies de uso medicinal, ornamental, industrial, maderable, comestible entre otras, que son aprovechadas turísticamente por ser las áreas con mayor biodiversidad las más atraídas por los visitantes. Las especies existentes se detallan a continuación: (GADMCJS :. D., 2010)

Cuadro N° 4 Flora del Cantón

N°	NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	USOS
1	Aguacate	Persea americana	Comestible.
2	Anón	Annonas quamosa	Comestible y medicinal
3	Arazá	Eugenia stipitata	Comestible.
4	Arecáceae	Spondias purpuera	Comestible, medicinal y forrajero
5	Bijao	Heliconia bihai	Ornamental.
6	Bore	Xantho somasp	Comestible
7	Cacao	Theobroma cacao	Industrial.
8	Chapil	Oenocarpus bataua	Comestibles, medicinal, industrial y para la construcción de casas
9	Chonta pambil	Bactris gasipaes	Comestible y para la construcción de casas y utensilios
10	Guaba	Inga sp	Maderable, se utiliza para postes de leña y carbón. Fruto comestible
11	Guanabana	Annona muricata	Comestible e industrial
12	Laurel	Cordia alliodora	Maderable
13	Mango	Manguifera indica	Medicinal y comestible
14	Marañón	Anacardiu moccidentale	Medicinal e industrial
15	Morete	Mauritia flexuosa	Comestibles, de las hojas se extraen fibras para fabricar cordones, cestas, etc.
16	Paja toquilla	Carludo vicapalmata	Se utiliza para tejer artículos
17	Pambil	Iriartea ventricosa	Comestible, industrial y para la construcción.
18	Pomarosa	Syzygium sp	Comestible y ornamental.
19	Quiebrabarrigo	Trichanthera Gigantea	Medicinal y forrajero
20	Sangre de dargo	Croton lechleri	Medicinal.
21	Saragosa	Tagetes patula	Ornamental, industrial, medicinal y también es utilizado en rituales.
22	Uva de moente	Pourouma cecropiifolia	Comestible.

Fuente: Departamento de Planificación del GADMCJS 2015.

Elaborado: Nelly Margoth Anluisa Tutillo

Fauna representativa del cantón

Anfibio Forman parte de la atractivita turística del cantón especies de anfibios como:

Cuadro N° 5 Fauna del Cantón

N°	NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO
1	Sapo	Bufo marinus
2	Rana verde	Hyla geográfica
3	Rana	Rana palmipes

Fuente: Departamento de Planificación del GADMCJS 2015.

Las familias de anfibios más representativas del cantón son: Hylidae y Bufonidae, dónde destacan especies como: sapo (Bufo marinus), Rana verde (hyla geográfica), entre otras.

Aves.- Dentro de la atractividad del Cantón están 32 especies de aves representativas de la amazonia ecuatoriana, algunas de las cuales principalmente por el tráfico ilegal de especies, se encuentran amenazadas y en peligro de extinción. La información se detalla a continuación:

Cuadro N° 6 Aves del Cantón

N°	NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	FAMILIA
1	Águila arpía	Harpia harpyja	ACCIPITRIDAE
2	Águila pescadora	Pandion haliaetus	PSITTACIDAE
3	Búho de anteojos	Pulsatrix perspicillata	STRIGIDAE
4	Carpintero	Chrysoptilus punctigula	PICIDAE
5	Gallinazo cabeza roja	Cathartes aura	CATHARTIDAE
6	Gallinazo negro	Coragyps atratus	CATHARTIDAE
7	Garceta azul	Egreta caerulea	ARDEIDAE
8	Garrapatero	Crotophaga ani	CUCULIDAE
9	Garza	Ardea alba	ARDEIDAE
10	Guacamayo	Ara macao	PSITTACIDAE
11	Guacamayo azul	Ara arauna	PSITTACIDAE
12	Guacamayo militar	Ara militaris	PSITTACIDAE
13	Lora real	Amazona farinosa	PSITTACIDAE
14	Loro	Amazona ochrocephala	PSITTACIDAE
15	Loro cabecifuja	Aratinga weddellii	PSITTACIDAE
16	Loro orejiamarillo	Ognorhynchus sicterotis	PSITTACIDAE
17	Oropéndola	Psarocolius decumanus	ICTERIDAE
18	Oropéndola	Psarocolius yuracares	ICTERIDAE
19	Pato aguja	Anhinga anhinga	ANHINGIDAE
20	Paujil culiblanco	Mitu salvini	CRACIDAE
21	Pava amazónica	Penelope jacquacu	CRACIDAE
22	Pava del mente	Penelope sp	CRACIDAE
23	Perdiz	Crypturellus sp	STRIGIDAE
24	Perdiz	Tinamus major	STRIGIDAE
25	Perico aliazul	Brotogeris scyanoptera	PSITTACIDAE
26	Perico cabeza azul	Pionus menstruus	PSITTACIDAE
27	Perico cachetigris	Brotogeris pyrrhopterus	PSITTACIDAE
28	Perico cachetirrojo	Aratinga erythrogaena	PSITTACIDAE
29	Perico chilicrés	Pionite smelanocephala	PSITTACIDAE

Fuente: Departamento de Planificación del GADMCJS 2015.

Elaborado: Nelly Margoth Anluisa Tutillo

Ictiofauna.- Dentro de los ríos, cascadas y piscícolas que forman parte de los atractivos turísticos del cantón se ha logrado identificar varias especies de ictiofauna, las mismas que se detallan a continuación:

Cuadro N° 7 Peces del Cantón

N°	NOMBRES COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	FAMILIA
1	Bagre	<i>Pimelodus ornatus</i>	PIMELODIDAE
2	Bocachico	<i>Prochilodus nigricans</i>	PROCHILODONTIDAE
3	Cachama	<i>Colossoma macropomum</i>	LORICARIIDAE
4	Guanchinche	<i>Hoplias malabaricus</i>	ERYTHRINIDAE
5	Pez eléctrico	<i>Gymnotus sp</i>	CHARACIDAE
6	Piraña	<i>Serrasalmus rhombeus</i>	CHARACIDAE
7	Sábalo	<i>Brycon melanopterus</i>	CHARACIDAE
8	Tilapia	<i>Oreochromis sp</i>	CICHLIDAE
9	Vieja	<i>Aequidens sp.</i>	CICHLIDAE

Fuente: Departamento de Planificación del GADMCJS 2015.

Elaborado: Nelly Margoth Anluisa Tutillo

Las especies representativas de ictiofauna existentes en el cantón son: vieja (*Aequidens sp.*), guanchinche (*Hoplias malabaricus*), bocachico (*Prochilodus nigricans*), bagre (*Pimelodus ornatus*), entre otros., que son utilizados como alimento. Además en varias comunidades se han construido piscinas para la producción de especies introducidas como: Cachama (*Colossoma macropomum*) y tilapia (*Oreochromis sp*) (GADMCJS D. d., 2010)

Mamíferos.- Forman parte de la atraktividad del cantón 37 especies de mamíferos, dónde las familias más comunes son: Callitrichidae, Cebidae, Dasypodidae, Felidae, Mymecophagidae, Tayassuidae, los mismos que debido a la caza ilegal y al tráfico de especies, se encuentran amenazadas y en peligro de extinción. A continuación se detalla la información

Cuadro N° 8 Mamíferos del Cantón

N°	NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	FAMILIA
1	Ardilla	<i>Microsciurus flaviventer</i>	SCIURIDAE
2	Armadillo común	<i>Dasyprocta vemicinctus</i>	DASYPODIDAE
3	Armadillo de klaper	<i>Dasyprocta kappleri</i>	DASYPODIDAE
4	Armadillo rabo de molle amazónico	<i>Cabassous unicinctus</i>	DASYPODIDAE
5	Cabeza de mate	<i>Eira barbara</i>	MUSTELIDAE
6	Capibara	<i>Hydrochaeris</i>	HIDROCHAERIDAE
7	Chichico dorado	<i>Saguinus tripartitus</i>	CALLITRICHIDAE
8	Chichico negro	<i>Saguinus nigricollis</i>	CALLITRICHIDAE
9	Cuchucho	<i>Nasua nasua</i>	PROCYONIDAE
10	Cusumbo	<i>Potos flavus</i>	PROCYONIDAE
11	Guatusa negra	<i>Dasyprocta fuliginosa</i>	DASYPROCTIDAE
12	Mono araña	<i>Ateles belzebuth</i>	CEBIDAE
13	Mono aullador de oriente	<i>Alouatta seniculus</i>	CEBIDAE
14	Mono barizo	<i>Saimiri sciureus</i>	CEBIDAE
15	Mono capuchino	<i>Cebus apella</i>	CEBIDAE
16	Mono chorongo	<i>Lagothrix lagotricha</i>	CEBIDAE
17	Mono chorongo	<i>Lagothrix lagotricha</i>	CEBIDAE
18	Mono de bolsillo	<i>Cebuella pygmaea</i>	CEBIDAE
19	Mono leoncillo	<i>Callithrix pygma</i>	CALLITRICHIDAE
20	Mono machin	<i>Cebus albifrons</i>	CEBIDAE
21	Murciélago orejudo	<i>Micronycteris daviesi</i>	PHYLLOSTOMIDAE
22	Ocelote	<i>Leopardus pardalis</i>	FELIDAE
23	Oso hormiguero	<i>Myrmecophaga tridactyla</i>	MYMECOPHAGIDAE
24	Oso hormiguero amazónico	<i>Tamandua tetradactyla</i>	MYMECOPHAGIDAE
25	Pecari	<i>Tayassu pecari</i>	TAYASSUIDAE
26	Perezoso de dos dedos	<i>Choloepus didactylus</i>	MEGALONYCHIDAE
27	Perezoso de tres uñas	<i>Bradypus variegatus</i>	BRADYPODIDAE
28	Puerco espín	<i>Coendou bicolor</i>	ERETHIZONTIDAE
29	Puma	<i>Puma concolor</i>	FELIDAE
30	Raposa	<i>Glironia venusta</i>	CALUROMYIDAE
31	Raposa de agua	<i>Chironectes minimus</i>	DIDELPHIDAE
32	Sajino	<i>Pecari tajacu</i>	TAYASSUIDAE
33	Tapir amazónico	<i>Tapirus terrestris</i>	TAPIRIDAE
34	Tigrillo chico	<i>Leopardus tigrinus</i>	FELIDAE
35	Tigrillo de cola alargada	<i>Leopardus wiedi</i>	FELIDAE
36	Venado colorado	<i>Masama americana</i>	CERVIDAE
37	Yaguarundi	<i>Herpailurus yaguarondi</i>	FELIDAE

Fuente: Departamento de Planificación del GADMCJS015.

Elaborado: Nelly Margoth Anluisa Tutillo

Reptiles.- Se han registrado 15 especies de reptiles que forman parte de la biodiversidad y atractividad del cantón, los mismos que se detallan a continuación.

Cuadro N° 9 Reptiles del Cantón

N°	NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	FAMILIA
1	Anaconda	<i>Eunectes murinus</i>	BOIDAE
2	Boa	<i>Boa constrictor</i>	BOIDAE
3	Caimán	<i>Paleosuchus palpebrosus</i>	ALLIGATORIDAE
4	Caimán de anteojos	<i>Caiman crocodylus</i>	ALLIGATORIDAE
5	Charapa	<i>Microrussp</i>	PODOCNEMIDIDAE
6	Charapa	<i>Podocnemis expansa</i>	PODOCNEMIDIDAE
7	Chonta	<i>Clelia</i>	COLUBRIDAE
8	Coral	<i>Microrus sp</i>	ELAPIDAE
9	Culebra ciega	<i>Amphisbaena alba</i>	AMPHISBAENIDAE
10	Culebra ciega	<i>Amphisbaena fuliginosa</i>	AMPHISBAENIDAE
11	Culebra equis	<i>Bothorop satrox</i>	VIPERIDAE
12	Dipsa	<i>Dipsas gracilis</i>	COLUBRIDAE
13	Falsa coral	<i>Oxyrhopus pelota</i>	COLUBRIDAE
14	Lagartija	<i>Anolis sp</i>	TEIIDAE
15	Shushupe	<i>Lachesis muta</i>	VIPERIDAE

Fuente: Departamento de Planificación del GADMCJS 2015.

Elaborado: Nelly Margoth Anluisa Tutillo

Joya de los Sachas es posible encontrar gran variedad de reptiles, las especies más comunes son: caimán de anteojos (*Caiman crocodylus*), culebra ciega (*Amphisbaena alba*), boa (*Boa constrictor*), tortuga charapa (*Podocnemis unifilis*), culebra equis (*Bothorop satrox*), entre otras.

Aspectos climáticos

Clima:

El clima del cantón La joya de Los Sachas, de acuerdo a la Propuesta Metodológica para la Representación Cartográfica de los Ecosistemas del Ecuador Continental, elaborado por el Ministerio del Ambiente del Ecuador, 2012, es Pluvial; caracterizado por la inexistencia de una época del año con falta notoria de agua disponible en el suelo para la vegetación.

Durante 2 o 3 meses disminuyen algo las precipitaciones o cantidad de lluvia, pero no llega a producirse una escasez significativa de agua, con lo cual el crecimiento de las plantas se mantiene si las temperaturas no bajan de forma notable. Esta es una región con

una notable capacidad hídrica, fruto de ellos son los caudales de los ríos que circundan el territorio cantonal. (GADMCJS :. D., 2010)

Educación

De acuerdo al Ministerio de Educación el nivel inicial va desde los 3 años de edad hasta los 4 años, educación básica general se inicia a partir de los 5 años hasta los 14 años, mientras que el bachillerato empieza a los 15 hasta los 17 años de edad. Existen demandas en lo que respecta a infraestructura y equipamiento educativo con tecnologías informáticas acordes con la realidad. Las falencias en algunos de los aspectos han provocado que la calidad de la educación no responda a las exigencias del siglo XXI. Los servicios básicos (agua, luz, alcantarillado, baterías sanitarias), en muchos de los establecimientos no son los apropiados

En el cantón La Joya de los Sachas existe un total de 15.550 estudiantes, de estos 7.931 son hombres (51.1%), 7.569 son mujeres (48,8%); existen 914 docentes y un total de 658 aulas escolares.

De este total de estudiantes, el 8,9% pertenece a la educación bilingüe; con 720 estudiantes hombres y 660 mujeres.

Económico

El campo económico es uno de los pilares fundamentales para el desarrollo, es menester del análisis plasmar un sistema que permita el bienestar de la población a través del equilibrio económico, que en la práctica se caracterice principalmente por la distribución de ingresos de manera equitativa en condiciones de igualdad.

Dentro del presente análisis se describen las actividades agropecuarias y de comercio, que básicamente concentran la vocación cantonal.

Trabajo y empleo

La dinámica poblacional identificada en el territorio del Cantón La Joya de los Sachas, está inmersa dentro de las propias de la región amazónica, las actividades productivas de la zona están alineadas a las actividades de explotación petrolera, pero existe una fortaleza

con respecto a la actividad agrícola, debido a la capacidad productiva que presentan los suelos del territorio cantonal.

La presencia de la industria petrolera, origino una serie de acontecimientos de notable repercusión en el contexto local y nacional, incidiendo de modo directo sobre la evolución del mercado de trabajo de dos maneras diferentes:

Análisis de la Población Económicamente Activa –PEA

La Población Económicamente Activa PEA está conformada por las personas de 5 años y más que trabajaron al menos una hora en la semana de referencia, o que no laboraron, pero tuvieron empleo (ocupados), o bien, aquellas personas que no tenían empleo, pero estaban disponibles para trabajar y buscaban empleo –desocupados-.

Según el censo del INEC 2010 en el cantón son el 59,36% del total de la población, que equivale a 22.313 personas; de los cuales el 53,88% son hombres y el 46,12% son mujeres; entre los rangos de edad de 15 a 65 años.

Cuadro N° 10 población del cantón joya de los Sachas

Población:	37.6 mil hab. (27.6% respecto a la provincia de ORELLANA).
Urbana:	30.5%
Rural:	69.5%
Mujeres:	47.0%
Hombres:	53.0%
PEA:	53.8% (27.9% de la PEA de la provincia de ORELLANA)

Fuente: INEC 2010

Elaborado: La Autora

En esta ocasión voy a tomar en cuenta a la población económicamente activa de la cabecera cantonal de Joya de los Sachas que es el 11.264 personas activos entre mujeres y hombres.

ANÁLISIS DEL COMPONENTE MOVILIDAD, ENERGÍA Y CONECTIVIDAD

El objetivo dentro de la elaboración de este estudio, es el de estructurar el escenario en el Cantón de acuerdo con la potencialidad y debilidades del componente estratégico de la movilidad, de manera que contribuya al desarrollo del territorio a través de la participación concertada de la ciudadanía.

El transporte modal constituye el tipo de medio mediante el cual se realiza la movilización, así existe el transporte privado (livianos), transporte público masivo (buses), el transporte de carga (pesados) y el transporte aéreo.

El sistema vial es el conjunto de mallas jerarquizadas y relacionadas funcionalmente entre ellas y por las intersecciones generadas entre las mismas, en las cuales la infraestructura existente juega un papel preponderante para la consecución de una movilidad óptima.

En este estudio se analiza el actual modelo de movilidad urbana, inter-parroquial, intercantonal e interprovincial, que explican los grandes impactos en materia ambiental y social, junto con las afectaciones negativas que provoca el transporte, utilizando para ello datos estadísticos, información levantada en el campo, tales como rutas de transporte público de pasajeros actual y aportes teóricos y técnicas actuales, ingredientes que permiten realizar los análisis específicos, generar principios, que deben regir el modelo de movilidad urbana si se desea mejorar la calidad de vida y apoyar al desarrollo de los habitantes.

La movilidad dentro de las cabeceras parroquiales, genera una necesidad imperiosa de acortar distancias y los tiempos de viaje, los cambios de los desplazamientos y de la ubicación de las actividades productivas y administrativas que no paran de crecer producen grandes efectos en la calidad de vida de las comunidades.

Acceso a servicios de telecomunicaciones

La población mantiene una cobertura aceptable de telefonía tanto celular como fija con un 84%, los servicios de internet con un 10%, lo cual señala que aún no tiene una cobertura que pueda satisfacer las necesidades actuales de conexión.

Situación Cantonal

En el Cantón La Joya de los Sachas el servicio de telefonía fija tiene una cobertura del 10,26%, lo cual evidencia la falta de conectividad entre las distintas comunidades del Cantón. Actualmente el centro poblado es el sector menos afectado por la cobertura de servicios de telefonía móvil con un 84,7%, y a nivel cantonal del 75,5%; debido a la dinámica comercial de la ciudad de La Joya de los Sachas.

Análisis Socio Cultural

En lo socio cultural existe 16 organizaciones de segundo nivel como es el FICKAE (Federación Interprovincial de comunas Kichwas de la Amazonía ecuatoriana), 4 forman parte de FEPIO (Federación de Pueblos Indígenas Omaguas) y los demás no forman parte de ninguna organización de segundo nivel. Cabe mencionar además en estas comunidades encontramos una gran parte de superficie de territorio del Cantón y en donde guardan una gran inmensa biodiversidad natural y cultural.

La población del Cantón La Joya de Los Sachas de acuerdo a la cultura del poblador agrupa los siguientes grupos socioculturales de referencia: las personas auto-identificadas como mestizas agrupa al 75.4% de la población cantonal, la indígena al 15.7%; las personas auto-definidas como blancas 4.3%, mulatos, 1,4%; las personas agrupadas en el fenotipo afro al 1.3%; negro, 1,1%; montubios; menos del 1% y otras auto-definiciones alrededor del 0.2%. Esto se traduce en que 7 de cada 10 personas que habitan en el Cantón se considera mestiza.

Cuadro N° 11: Cultura y costumbre del cantón

IDENTIFICACION SEGÚN SU CULTURA	CASOS	%	PORCENTAJE ACUMULADO
Mestizo/a	28.330	75,4	75,4
Indígena	5.908	15,7	91,4
Mulato/a	1.607	4,3	95,4
Afro ecuatoriano/Afrodescendiente	526	1,3	96,8
Negro/a	469	1,1	98,0
Montubio/a	403	0,8	99,1
Otro/a	288	0,2	99,8
Total	60		100

Fuente: INEC 2010

Elaboración: Equipo Consultor 2015

Nacionalidad kichwa

Según el último levantamiento de la información realizada, para el PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL, las nacionalidades Kichwas del cantón la Joya de los Sachas, se encuentran asentados.

Cuadro N° 12 Análisis Socio Cultural

PARROQUIA	ORGANIZACIONES KICHWAS
3 de Noviembre	Asociación Kichwa Heliconia "Aigaje"
3 de noviembre	Asociación 12 de Febrero
Enokanqui	Centro Omagua de San Francisco de Kichwa
Enokanqui	Recinto Nuevo Santo Domingo
Enokanqui	Asociación Ramal San Francisco
Joya de los Sachas	J Asociación Primero de Mayo
Joya de los Sachas	Comuna Huamayacu
Lago San Pedro	Comuna Juan Montalvo
Lago San Pedro	Agrupación Tanguila
Pompeya	Comuna Pompeya
Pompeya	Comuna San Antonio
Pompeya	Comuna San Francisco de Chicta
Rumipamba	Comuna Rumipamba
3Rumipamba	Comuna Bernayacu
San Carlos	Comuna San Carlos
San Sebastián del Coca	Comuna Huataracu
San Sebastián del Coca	Comuna Kichwa San Pablo
San Sebastián del Coca	Comuna San Pablo Sur
San Sebastián del Coca	Comuna Sardina
San Sebastián del Coca	KichwaToyuca
San Sebastián del Coca	Comuna San José
San Sebastián del Coca	Comuna Domingo Playa
San Sebastián del Coca	Comuna Amarun Mesa
Unión Milagreña	Comunidad Omagua Loma de Tigre
Unión Milagreña	Cooperativa Sin Fronteras
Unión Milagreña	Comuna EL Descanso
Unión Milagreña	Agrupación Kichwas San Agustín
Unión Milagreña	Comuna Parotuyaku
Unión Milagreña	Huamayacu

Fuente: INEC - Censo de Población y Vivienda 2010

Elaborado por: Equipo consultor, 2015

El Idioma Kichwa

La población de las nacionalidades a nivel del cantón La Joya de los Sachas, es de 4.921 personas Kichwas -según el censo del año 2010-, no hay asentamientos de otras etnias,

constituyendo el 83,3% de la población de nacionalidades del cantón La Joya de los Sachas.

Cultura Kichwa

Las poblaciones Kichwas del cantón La Joya de los Sachas tienen una cultura particular, lo que constituye una de sus mayores riquezas; se presentan a través de diferentes manifestaciones que la mantienen viva: la expresión del idioma, la gastronomía, danza, música, artesanía, los saberes ancestrales.

La Vida de los Kichwas

Las nacionalidades, por legado de sus ancestros, llevan una vida en contacto con la naturaleza y tienen un territorio permanente, donde la relación hombre-naturaleza pretende la armonía, permitiendo el desarrollo de sus habilidades y capacidades, que da oportunidad del aprovechamiento de los recursos de la selva, lagunas, cascadas, flora y fauna evitando la devastación de los mismos. A decir de los pobladores de diferentes comunidades: las nacionalidades han sido los primeros guardianes de la selva.

Artesanía Kichwa

Las nacionalidades Kichwas tienen una potencialidad en elaboración de artesanías utilizando semillas, fibras y otros materiales del medio, para construir y tejer, como ashanka, guami, collares, lanzas, coronas, pulseras, aretes; siendo las mujeres las que se dedican a la elaboración de estos artículos.

Actualmente las artesanías son confeccionadas especialmente con fines turísticos, entre las principales se pueden mencionar:

En Barro: se trabajan ollas, jarrones, platos, mucawas, esta última es de cerámica decorada con diseños simbólicos, que son recubiertos con una resina vegetal.

En Pita o Chambira: las shigras elaboradas con la fibra vegetal similar a la cabuya con la cual se elaboran coronas, pulseras, bolsos, hamacas y otros artículos.

En Guadúa: Las shushunas, guamis, ahangas, que son canastas elaboradas de igual manera con fibra vegetal.

En Madera: Bateas, cucharas y representaciones de herramientas y actividades cotidianas.

Con Pepas: se trabajan aretes, collares y en combinación con plumas, huesos y dientes de animales se confeccionan coronas, vestidos y adornos corporales.

En Chonta o Pambil: pucunas, tundas, bodoqueras, flechas, arcos, etc.

En Balsa: Adornos para sala como loros, guacamayos, etc.

Gastronomía Kichwa

Es reconocido que en las nacionalidades Kichwas del cantón La Joya de los Sachas, son expertos por sus saberes ancestrales de sazonar al sabor natural. Los maytos de pescados: bocachico, bagre, sábalo, pintadillo, maytos de mayón con palmitos, verdes rallados o la mazamorra de guanta, gallina criolla, guatuso, armadillo, saíno, venado, caldo de todo tipo de pescado y carne del monte.

La Medicina Natural

Las nacionalidades Kichwas del cantón, a través del programa de saberes ancestrales, se fortalece mediante la capacitación a un grupo de personas de yachak, pajuyuk, y parteras, quienes están al servicio de sus comunidades Kichwas. Nuestra selva es rica en plantas medicinales, como: sangre de drago, leche de sandi, zaragoza, rabo de mono, chaluwakara, ajimjibre, chuchwaso y otras, muchos estos remedios son aplicados a través de un culto propio de las nacionalidades Kichwas.

Los Shamanes

Los Yachak o curanderos, es una cultura milenaria indiscutible, sabio de nuestros ancestros que guardan en silencio sus secretos. Los yachak viven en todas las comunidades del cantón La Joya de los Sachas, también se conocen como naturista, porque se aplican dos métodos.

Los shamanes para curar consumen el ayahuaska, y utiliza como herramienta de trabajo el famoso surupamka, sirve para aventar el mal viento, el mal espíritu, también ocupa el trago este tipo de ritos aún se mantienen vivos en las comunidades, y en el otro método aplican las medicinas naturales de acuerdo a la enfermedad. En las diferentes comunidades indígenas se están explorando y explotando petróleo por lo que existe mayor afluencia de personas mestizas que se están asentando en estos sectores, lo que tiende a conllevar a la pérdida de las culturas de las nacionalidades Kichwas, sin embargo las comunidades procuran conservar su cultura, identidad, patrimonio, artesanía, gastronomía, y música. (INEC, 2010)

Atractivos Naturales y Culturales

Recursos Naturales y Culturales .- Al contar con el interés por el desarrollo turístico en el cantón, las facilidades turísticas y el apoyo técnico, los atractivos alcanzarían mayor jerarquía y mejores servicios, lo cual ayudaría mucho para captar mercados tanto nacionales como internacionales, generando la satisfacción de los visitantes que gusten de actividades relacionadas con el ecoturismo, agroturismo, turismo comunitario, turismo de naturaleza y lograr mejorar la calidad de vida de la población y la conservación del patrimonio turístico mediante el aprovechamiento sostenible de los recursos.

Turismo.- La amazonia ecuatoriana, es rica en diversidad biológica y cultural, cuenta con importantes recursos hídricos y lacustres, áreas silvestre de incomparable belleza, pueblos ancestrales con profundas tradiciones y costumbres y una flora y fauna nativa únicas en el mundo, atractivos que atraen a turistas de todas partes del país y el mundo.

La región del Amazonas o de la selva, situada al este de los Andes, es una de las áreas más accesibles y amistosas para el viajero, el área biológica más rica en la tierra. Hay variedades innumerables de flora, incluyendo más de 4.500 especies de orquídeas, y muchas plantas con valor medicinal. La fauna tal como mariposas, monos, loros, papagayos, delfines de río y caimanes. La actividad turística en el cantón La Joya de los Sachas, no se desarrolla de forma intensiva, existen centros de recreación privados que son visitados por turistas locales y de las provincias y cantones cercanos, sin embargo existe un sinnúmero de espacios naturales y expresiones culturales que pueden ser aprovechados para desarrollar propuestas turísticas que beneficien a los habitantes del cantón.

Grafico N° 3. MAPA DE SITIO TURISTICOS



Fuente: Equipo consultor, 2015 GADMCJS

Se ha registrado treinta y nueve (39) atractivos, de los cuales dos (2) corresponde a la jerarquía I representando el 5,13%; veinte y tres (23) se ubican en la jerarquía II 56 constituyendo el 58,97%; y, catorce (14) se sitúan en la jerarquía III que representan el 35,90% del total de atractivos. Es decir, que existe un potencial turístico dentro del cantón, estos atractivos turísticos deben tener una mayor divulgación para que estos sean conocidos dentro y fuera del cantón.

A continuación se presenta la información de los atractivos turísticos urbanos del cantón La Joya de los Sacha

Cuadro N° 13 Atractivos Turísticos Zona Urbana

N°	NOMBRE DE ATRACTIVO	CATEGORIA	JERRARQUIA	TIPO	SUBTIPO
1	Centro Turístico Choza Bar la Valladolid	Sitio Natural	III	Rio	Riachuelo
2	Cascada Yurak Pakcha	Sitios Naturales	II	Rio	Cascada
3	La Macareña	Sitio Natural	II	Rio	Riachuelo
4	Centro Turístico Royal Palm	Manifestacion culturales	II	Realizacion Tecnicas y científicas	Explotaciones Agropecuarias
5	Museo Arqueológico Sr. Torres	Manifestacion culturales	II	Históricas	Museo arqueológicos
6	Grupo de Danza Puma Urku	Manifestacion culturales	III	Etnografía	Musica - Danza
7	Pesca Deportiva Yanayacu	Manifestacion culturales	III		Explotaciones Agropecuarias
8	Complejo Turístico Yanayacu	Manifestacion culturales	III	Realizacion Tecnicas y científicas	Obras Tecnicas
9	Finca Agropecuaria Simón Bolívar	Sitio Natural	II	Rio	Riachuelo
10	Parque Central Joya de los Sachas	Manifestacion culturales	III	Realizacion Tecnicas y científicas	Explotaciones Agropecuarias
11	Piscícola Asociación Getsemaní	Manifestacion culturales	II	Realizacion Tecnicas y científicas	Obras Tecnicas
12	Finca Ingreso Valladolid	Manifestacion culturales	I	Realizacion Tecnicas y científicas	Explotaciones Agropecuarias
13	Parque lineal Joya de los Sachas	Manifestacion culturales	I	Realizacion Tecnicas y científicas	Obras Tecnicas
14	Desafío de la Selva	Manifestacion culturales	III	Acontecimientos programados	Eventos Deportivos

Fuente: Dirección de desarrollo económico y productivo, Unidad de turismo, 2015

Elaborado por: Equipo consultor, 2015

Atractivos con mayor vista de turistas extranjeros y nacionales nuevos

Museo Arqueológico CICAME

Propietario: Misión Laurita (Vicariato Apostólico de Aguarico)

Categoría: Manifestaciones Culturales

Tipo: Históricas

Subtipo: Museo

Jerarquía: III

El Museo Arqueológico del Vicariato Apostólico de Aguarico se encuentra en la ribera izquierda del río Napo, a una altitud de 228 msnm. Este Museo Arqueológico y Etnográfico, muestra cerámicas de la cultura indígena amazónica, principalmente OMAGUA, que es una de las primeras etnias de la Amazonía. El museo, que está bajo la administración de las Hermanas Lauritas, abrió sus puertas en 1989 por iniciativa del Padre Miguel Ángel Cabodevilla, misionero español del Vicariato Apostólico de Aguarico, y dispone de una colección importante de cerámica funeraria y otras piezas de distintas culturas indígenas amazónicas, coleccionadas desde hace más de 30 años.

Tiene muestras importantes de objetos arqueológicos encontrados en la ribera del río Napo y sus afluentes. Se pueden observar piezas como hachas de piedra de diferentes formas, urnas funerarias con restos óseos en su interior, vasijas de uso doméstico decoradas con símbolos e imágenes abstractas, sellos cilíndricos que servían para colorearse el cuerpo, vasijas con formas humanas y zoomorfas, lanzas, cerbatanas, arcos y flechas, etc. La infraestructura física del museo es amplia y se encuentra enclavada en la espesura del bosque húmedo tropical, en una “isla” formada entre los ríos Jivino Rojo y Napo. Según la administradora del museo, el Vicariato Apostólico de Aguarico está considerando la posibilidad de trasladar todas las piezas en exposición a la ciudad de Puerto Francisco de Orellana (El Coca), capital de la provincia de Orellana, centro de operaciones de la Misión Capuchina. servían para colorearse el cuerpo, vasijas con formas humanas y zoomorfas, lanzas, cerbatanas, arcos y flechas, etc. La infraestructura física del museo es amplia y se encuentra enclavada en la espesura del bosque húmedo tropical, en una “isla” formada entre los ríos Jivino Rojo y Napo. Según la administradora del museo, el Vicariato Apostólico de Aguarico está considerando la posibilidad de trasladar todas las piezas en exposición a la ciudad de Puerto Francisco de Orellana (El Coca), capital de la provincia de Orellana, centro de operaciones de la Misión Capuchina.

Centro Turístico Amaran

El Centro Turístico Amaran Yaya (Rey de las Boas) es una nueva alternativa para el turismo cultural y ancestral que está ubicado en la parroquia San Carlos, del cantón La Joya de los Sachas, en Orellana.

El proyecto es una iniciativa que impulsa el Ministerio de Turismo desde enero del 2014 y consiste en un emprendimiento familiar que vincula a la comunidad Flor de Pantano en el empeño por difundir las tradiciones de la cultura Kichwa amazónica, nuevo de jerarquía IV.

MAJAGUA FINCA AGROTURISTICA.

Majagua es una finca agro turística privada que se encuentra ubicado a 15 km del centro del Cantón La Joya De Los Sachas, a aproximadamente a 10 minutos. Majagua es un centro turístico muy agradable para todo tipo de evento social o deportivo, las instalaciones cuentan con:

Cancha de fútbol y fulbito,

Hospedaje, Cabañas con parrillas para asar

Un río muy aseado, Baños, Duchas

Bar

Tienda

Pesca deportiva

Entre otras cosas para su diversión

2. MARCO CONCEPTUAL

TURISMO

Turismo es una actividad productiva, que consiste en elaborar un plan de desplazamiento de viaje en forma circular o de ida y vuelta o, lo que es lo mismo, un programa de estadía temporal o de visita.

TURISMO GASTRONOMICO

El turismo gastronómico se enfrenta hoy en día a dos retos fundamentales: conseguir que la gastronomía y los alimentos de la zona sean el granito de arena que haga inclinarse la balanza por el destino turístico y atraer a ese nuevo perfil de turista gastronómico que busca alimentos de calidad y está dispuesto a pagar por éllo. (Flavián Blanco, 2011)

GASTRONOMÍA

La gastronomía es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. El gastrónomo es el profesional que se encarga de esta ciencia. (L., 2014)

La actividad gastronómica es sin duda una de las mayores actividades económicas y comerciales a nivel mundial. La gastronomía está presente allá donde vayamos, sin importar la geografía, raza o cultura.

GASTRONOMÍA DEL ECUADOR

La gastronomía de Ecuador es rica, abundante y llena de sabor, además de variada, destacando la diversidad de ingredientes de gran calidad, con los que se elaboran sus platos, entre los que se encuentran los pescados y marisco, las carnes de cordero, cerdo, vaca y pavo, las papas, maíz, frutas y verduras. En la cocina ecuatoriana se utiliza mucho las especias como el aji, cilantro, perejil, canela, etc., dando así un excelente sabor a sus platos.

PLATOS TÍPICOS

Chugchucaras: Lo compone empanaditas dulces, fritada, papas y maduro frito en grasa de cerdo, canguil, chicharrón y mote. Lo podemos encontrar en la calle de las chugchucaras y en la Av. Eloy Alfaro.

Yahuarlocro: Se trata de una sopa a base de papas (un locro), que también contiene panza (estómago), librillo (estómago), hígado y pulmones de borrego, que se acompaña con aguacate, cebollas y sangre de borrego. Este plato es preparado a nivel nacional, es servido tanto como primer plato o plato principal de una comida cuando se presenta en abundante cantidad.

Cauca Es una sopa muy apetecible es a base de maíz molido con presa de pollo y papas

Allullas Son preparadas con harina de trigo, la cual es cocida con manteca pura de chanco y huevos son muy crocantitas, lo podemos encontrar frente a la estación del Ferro Carril.

Cuy Asado: comprende un cuy (adobado y asado al carbón), acompañado de papas cocidas con lechuga, tomate y zarza (similar a un estofado que tiene cebolla larga, leche, maní, entre otros.)

RESTAURANTE

El restaurante es aquel establecimiento o comercio en el cual se ofrece a los clientes comidas y bebidas de diverso tipo para su consumo in situ, es decir, las personas que asisten a un restaurante se sientan en las mesas que este tiene dispuestas, eligen aquello que quieren comer y beber de una carta o menú que se les facilita, lo ordenan a un mozo o camarero, y una vez listos los alimentos y bebidas se los sirve en a la mesa para que consuman el pedido allí mismo.

TIPOS DE RESTAURANTES

Hoy en día existe una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina.

- **Restaurante buffet.**-Es posible escoger una gran variedad de platos cocinados y dispuestos para el autoservicio. A veces se paga una cantidad fija y otras veces por cantidad consumida (peso o tipos de platos). Surgido en los años setenta, es una forma rápida y sencilla de servir a grandes grupos de personas.
- **Restaurante de comida rápida.** -Restaurantes informales donde se consume alimentos simples y de rápida preparación, como hamburguesas, patatas fritas, pizzas y pollo, entre otros.

- **Restaurantes de alta cocina.-** (gourmet). Los alimentos son de gran calidad y se sirven a la mesa. El pedido es "a la carta" o se elige de un "menú", por lo que los alimentos se cocinan al momento. El costo depende del servicio y de la calidad de los platos que se consumen. Existen mozos o camareros, dirigidos por un Maitre. El servicio, la decoración, la ambientación, la comida y las bebidas se escogen cuidadosamente.
- **Restaurantes temáticos.** -Se clasifican por el tipo de comida ofrecida. Los más comunes dependen del origen de la cocina, y los más populares en todo el mundo son: la cocina italiana y la cocina china, pero también la cocina mexicana, la cocina japonesa, la cocina española, la cocina francesa, la cocina peruana, la cocina colombiana, la cocina tailandesa y los restaurantes espectáculo, entre otros.
- **Restaurantes bares.** - Se sirve comida y bebida, y generalmente no se requiere consumir alimentos para poder pedir bebidas alcohólicas, muy parecidos a las cantinas.

Tipos de Servicios

Existen distintos tipos de servicios de mesa, según la forma de preparar, presentar y servir las bebidas y alimentos. De todos ellos, el más empleado a nivel mundial es el servicio a la rusa.

- 1) **Servicio francés:** Se asocia generalmente a la gastronomía francesa, aunque hoy en día es poco empleado incluso en Francia, más allá de en restaurantes clásicos de alto nivel. La principal característica de este servicio es que todo su menú es elaborado en el restaurante en presencia del cliente. Los ingredientes se traen de la cocina y se le muestran al cliente para su inspección. Posteriormente, son devueltos a la cocina, donde se preparan de una pieza.

Una vez cocinados, el maître los presenta a los comensales, que eligen de entre lo presentado la cantidad que desean comer, de manera que el maître prepara la ración delante de los clientes y la sirve en su plato, sirviendo siempre por la izquierda. Este tipo de servicio precisa gran habilidad del personal para ser eficaz, y aun así requiere gran cantidad de personal; los camareros deben estar familiarizados con los ingredientes del menú y los métodos de preparación. El servicio francés es por todo ello muy caro y sólo se emplea en los restaurantes de más alto nivel.

- 2) **Servicio a la rusa:** Pese a su nombre, parece ser que se originó en Francia a principios del siglo XIX, probablemente como servicio de mesa del embajador ruso Alexander Kurakin. Al sentarse a la mesa, los comensales encuentran con un plato vacío el plato de servicio sobre el que se coloca una servilleta, así como toda la cubertería necesaria, a excepción de cubiertos de postre y, en algunas ocasiones, cubiertos específicos como lo son los cuchillos de carne o pescado. Se espera del comensal que nada más sentarse coloque la servilleta sobre su regazo. Tras elegir aquello que se va a comer, se retira el plato de servicio y se van trayendo los platos encargados siguiendo un orden específico, usualmente sopa y entremeses, primeros y segundos platos, postres. El chef y el personal de cocina se encargan del emplatado y la presentación, y en general tienen mayor protagonismo que en el servicio a la francesa. Por ello, este servicio, mucho más dinámico, es el más empleado hoy en día.

- 3) **Servicio a la inglesa:** En este servicio, el cliente se encuentra una mesa con un plato de servicio vacío y toda la cubertería necesaria, pero a diferencia del servicio a la rusa en este caso el camarero sirve los alimentos al cliente desde una fuente o bandeja. Los alimentos se sirven por la izquierda. La presentación de plato se pierde, y como el servicio es muy incómodo tanto para camarero como para comensal, el servicio a la inglesa solo es empleado en algunos banquetes.

- 4) **Servicio americano:** Así llamado al servicio sencillo asociado a los restaurantes estadounidenses, una simplificación del servicio a la rusa. La característica que distingue este servicio norteamericano es su rapidez, la comida se prepara en la cocina y un camarero la lleva a la mesa de los comensales. Los entremeses se reducen al máximo y las reglas del servicio son muy sencillas. Servir los alimentos por la derecha, las bebidas por la derecha y retirar los platos por la izquierda. No se requiere de mucho personal porque el servicio no es complicado; este servicio es común en las cafeterías, en los almacenes comerciales y en la mayor parte de los restaurantes.

- 5) **Servicio tradicional:** Tiene asistencia total a la mesa y se realiza en la mayoría de los establecimientos (restaurantes, bares, cafeterías, hoteles). (TIPO & RESTAURANTE, 2016)
- 6) **Autoservicio:** Es donde el cliente elige su comida desde el área de exhibición; llevando sus alimentos y bebidas sobre una bandeja, cancelando al final de la línea y sin ayuda de mesero/mozo/garzón, el que se limita generalmente al retiro de la loza y mantención limpia de las mesas.

Deseo.- considerado como un acto voluntario posterior a la necesidad, se puede definir como la forma en que la persona manifiesta la voluntad de satisfacer la misma, lógicamente los factores sociales, culturales y ambientales en marcan los estímulos de marketing para su consecución.

Fomentar.- favorecer la realización o el desarrollo de una cosa, iniciándola o activándola si se encuentra paralizada o detenida provisionalmente.

Marketing Turístico.- se entiende la adaptación sistemática y coordinada de las políticas de las que dependen y emprenden negocios turísticos, privados o estatales, sobre el plano local, regional, nacional e internacional, para satisfacción óptima de ciertos grupos determinados de consumidores y lograr de esta forma un beneficio apropiado.

Mezcla de Marketing.- es la combinación de ventas personales, publicidad, promoción de ventas y relaciones públicas de una organización.

Necesidad.- Cuando se llega a un determinado nivel de coherencia, es decir, cuando esta se hace muy intensa, se transforma en necesidad. Estas existen en el individuo, sin que haya ningún bien destinado a satisfacerla. Las necesidades tienen raíz biológica, están condicionadas por el medio social.

Producto.- es todo aquel bien material o inmaterial que puesto en el mercado viene a satisfacer la necesidad de un determinado cliente o usuario. Al bien material se le denomina producto y al inmaterial servicio.

Promover.- en el ámbito de la publicidad, promover se emplea como equivalente de impulsar o estimular la compra de un producto o servicio mediante la potenciación de su mensaje publicitario.

Servicio.- se define a la actividad y consecuencia de servir, a nivel económico y en el ámbito del marketing, se suele entender a un cumulo de tareas desarrolladas por una entidad para satisfacer las exigencias de sus clientes/usuarios.

Turista.- todo visitante que viaja a un país distinto de aquel en el que tiene su residencia habitual, que efectúa una estancia de por lo menos un noche, pero no superior a un año, y cuyo motivo principal de la visita no es el de ejercer una actividad que se remunere en el país visitado.

Visitante.- toda persona que viaja, por un periodo inferior a un año, a un país distinto del de su residencia habitual, pero fuera de su entorno habitual, y cuyo motivo principal de la visita no es ejercer un actividad remunerada en el país visitado.

3. MARCO TEORICO

e. Plan de Negocio

Un plan de negocios es un instrumento que se utiliza para documentar el propósito y los proyectos del propietario respecto a cada aspecto del negocio. El documento puede ser utilizado para comunicar los planes, estrategias y tácticas a sus administradores, socios e inversionistas (Viniestra, 2011).

Estructura de un plan de negocio.

Hacer un plan de negocios es una etapa por la que todos debemos pasar al momento de iniciar un negocio. Este nos permite comprobar la factibilidad del negocio (y así ahorrar tiempo y dinero en caso de que no sea factible), nos sirve de guía para ponerlo en marcha y posteriormente administrarlo (y así ser más eficientes, reducir la incertidumbre y minimizar el riesgo) y, en caso de buscar financiamiento, nos permite demostrar lo atractivo de nuestra idea y que seremos capaces de pagar la deuda oportunamente.

Un plan debe contener la siguiente estructura:

- a.** Resumen ejecutivo
- b.** Estudio de mercado
- c.** Estudio Técnico
- d.** Estudio Financiero
- e.** Evaluación Financiera

ESTUDIO DE MERCADO

Es la recopilación, el análisis y la presentación de información para la toma de decisiones la cual está encaminada a determinar si las condiciones de mercado no son un obstáculo para llevar a cabo la inversión del proyecto.

Producto Principal

Son aquellos artículos cuya elaboración es la función esencial de la empresa por la cual fue establecida.

Producto Secundario

Los subproductos se producen a efecto de: Disponer más provechosamente del desperdicio o desechos derivados de los productos principales. Utilizar los costos fijos que constituyen y que no se recuperan, debidos a que la fabricación de los artículos principales no utiliza totalmente la capacidad productiva de la planta.

Productos Sustitutos

Los bienes sustitutos son bienes que compiten en el mismo mercado. Se puede decir que dos bienes son sustitutos cuando satisfacen la misma necesidad.

Productos Complementarios

En mercadotecnia y microeconomía, un bien complementario es un bien que depende de otro y estos, a su vez, dependen del primero. Debido a esta relación, cuando sube el precio de uno de los bienes, disminuye la demanda del otro.

Mercado Demandante

Es el segmento de consumidores que son componente fundamental del mercado que se

benefician del producto o servicio. Se lo denomina mercado meta, ya que serán los consumidores del producto o servicio que se ofrecerá en el proyecto, constituyéndose en su razón de ser.

Análisis de la Demanda

El principal objetivo que persigue el análisis de la demanda es determinar y medir cuáles son las fuerzas que afectan los requerimientos del mercado respecto al producto o servicio, así como establecer la participación del producto del proyecto en la satisfacción de dicha demanda. Pende de la investigación de campo (fuentes primarias, secundarias, de indicadores económicos, etc.)

Se analiza las siguientes demandas:

- ✓ **Demanda potencial.** Constituida por la cantidad de bienes y servicios que podría consumir o utilizar de un determinado producto en el mercado.
- ✓ **Demanda real.** Constituida por la cantidad de bienes y servicios que consume o utiliza de un producto.
- ✓ **Demanda efectiva.** Constituida por la cantidad de bienes y servicios que los consumidores están dispuestos a adquirir a la nueva unidad productiva.

Estudio de la Oferta.

El estudio de la oferta consiste en conocer los volúmenes de producción y venta de un determinado producto o servicio, así como saber el mayor número de características de la empresa que los generan. El propósito del análisis de la oferta es determinar o medir las cantidades y condiciones en que una economía puede y quiere poner a disposición del mercado un producto o servicio. Al igual que el análisis de la demanda pende de una investigación de campo.

Balance Demanda – Oferta

A partir del análisis de la Oferta y la demanda se puede determinar las condiciones del mercado; cuando la oferta es mayor a la demanda existe una sobre producción, cuando la oferta es igual a la demanda existe un mercado equilibrado y cuando la oferta es menor a la demanda existe una demanda insatisfecha.

Comercialización del Producto.

Para comercializar el producto se necesita elaborar un Plan Comercial que es un documento escrito estructurado donde se definen los objetivos comerciales; esta estrategia comercial abarca todos los medios desde la presentación del producto hasta que el producto llega a manos del consumidor final. Los elementos del Plan comercial son: Producto, Precio, Plaza, Promoción y Publicidad.

Análisis de Situación Base.

Permite identificar que pasa este momento sin que exista el proyecto en el mercado, cambiará o no la situación con el proyecto, determina si es necesario el proyecto.

1.2.1. ESTUDIO TÉCNICO

Si el estudio de mercado indica que hay demanda suficiente de acuerdo a las características del producto o servicio, se procede a verificar la posibilidad técnica de fabricación del producto, analizar y determinar el tamaño y localización de la planta, los equipos, las instalaciones y la organización óptimos requeridos para realizar la producción.

Tamaño y Localización

a. Tamaño

El estudio técnico tiene como objetivo establecer la capacidad óptima de producción del proyecto de acuerdo con las estimaciones futuras de mercado; estableciendo el sitio donde el proyecto pueda generar los mejores resultados a costos razonables. Este estudio busca responder a los interrogantes básicos: ¿Cómo?, ¿Dónde?, ¿Quiénes?, ¿Cuándo?, ¿Con qué producirá la empresa?; así como diseñar la función de producción óptima que mejor utilice los recursos disponibles para obtener el producto.¹

a.1. Capacidad instalada.

Corresponde al nivel máximo de producción o prestación de servicios que los trabajadores con la maquinaria, equipos e infraestructura disponible pueden generar permanentemente. Se considera los 365 del año y las 24 horas del día.

a.2. Capacidad utilizada

Es la producción de uno o varios productos, que el sistema de trabajadores de la empresa puede generar, de acuerdo a unas condiciones dadas de mercado y de disponibilidad de recursos. Indica y explica el porcentaje de utilización de la capacidad instalada. Para determinar la capacidad utilizada se considera las 8 horas laborables por los 264 días laborables del año.

a.3. Capacidad Financiera.

Corresponde a la disponibilidad de recursos financieros que el proyecto requiere para inversiones fijas, diferidas y capital de trabajo, es un condicionante que determina la capacidad a producir

¹ Formulación y Evaluación de Proyectos. Autor: Marcial Córdova Padilla. Segunda Edición. Pág. 106

a.4. Capacidad Administrativa

La capacidad administrativa hace referencia a si se cuenta o no con el recurso humano necesario para llevar adelante el proyecto, si existe personal calificado para manejarlo, desde el punto de vista administrativo (Gerente, jefes departamentales, etc.)Corresponde a la capacidad de planificar, organizar, dirigir y controlar el uso de los recursos y las actividades de trabajo con el propósito de lograr los objetivos y las metas de organización de manera eficaz y eficiente; es decir es la aptitud para hacer que los recursos y los esfuerzos humanos sean productivos y se usen de la manera más eficiente posible, Además se encarga de prevenir y mejorar y de estar al tanto de las condiciones cambiantes.

b. Localización.

La localización óptima del proyecto es la que contribuye en gran medida a que se logre la máxima rentabilidad sobre el capital y obtener costo unitario mínimo. El objetivo general de este punto es, llegar a determinar el sitio donde se instalará la planta.

b.1. Micro localización.

Indica cuál es la mejor alternativa de instalación de un proyecto dentro de la macro zona elegida, se debe indicar con la ubicación del proyecto en el plano del sitio donde operará

b.2. Macro localización.

Se refiere a la ubicación de la macro zona durante la cual se establecerá el proyecto; esta macro localización debe indicarse con un mapa del país, región y provincia dependiendo del área de influencia del proyecto.

b.3. Factores de localización

El análisis de las variables (factores) que determinan el lugar donde el proyecto logra la

máxima utilidad o el mínimo costo son los siguientes:

- Medios y costos de transporte.
- Disponibilidad y costo de mano de obra.
- Cercanía de las fuentes de abastecimiento.
- Factores ambientales.
- Cercanía del mercado.
- Costo y disponibilidad de terrenos.
- Topografía de suelos.
- Estructura impositiva y legal.
- Disponibilidad de agua, energía y otros suministros.
- Comunicaciones.
- Posibilidad de desprenderse de desechos.

Ingeniería del proyecto

Tiene la responsabilidad de seleccionar el proceso de producción del proyecto cuya disposición en la planta conlleva a la adopción de una determinada tecnología y la instalación de obras físicas o servicios básicos de conformidad con los equipos y maquinarias elegidos.

a. Componente Tecnológico.

En este punto se selecciona la tecnología más eficiente tanto del punto de vista físico como económico para el proyecto de inversión; no siempre la mejor tecnología es la más apropiada.

b. Infraestructura Física.

Es la parte física de la empresa en donde se determina las áreas requeridas para el cumplimiento de las actividades tanto administrativas como de producción.

c. Distribución en la planta.

La distribución del área física así como la maquinaria y equipo debe brindar las condiciones ergonómicas para los trabajadores y las condiciones óptimas de trabajo haciendo más económico la operación de la planta. Se desarrolla un diagrama que especifique donde está cada equipo y donde está cada instalación, esto incide sobre estimación de costos.

d. Proceso de Producción

Un proceso de producción es un sistema de acciones que se encuentran interrelacionadas de forma dinámica y que se orientan a la transformación de ciertos elementos. De esta manera, los elementos de entrada (conocidos como insumos) pasan a ser elementos de salida (productos), tras un proceso en el que se incrementa su valor.

e. Diseño del producto.

El producto originario del proyecto debe ser diseñado de tal forma que reúna todas las características del consumidor que desea adquirir.

f. Flujo grama de Procesos

Es una técnica de análisis del proceso de producción a través de una simbología internacionalmente aceptada para representar las operaciones efectuadas. Su simbología es el famoso OTIDAO (Operación, Transporte, Inspección, Demora, Almacenamiento y Operación Combinada).

Diseño Organizacional

Este estudio pretende establecer los aspectos relacionados con la organización legal y administrativa de la empresa.

a. Base Legal

Es el andamiaje que regula las relaciones de los diferentes miembros de la organización, las cuales deben estar enmarcadas en la Constitución de la Republica, La Ley de Compañías, El Código de Trabajo, El Código de Tributación y otros reglamentos que puedan añadirse.

b. Estructura Administrativa

Para que un eficiente y eficaz desempeño de las funciones y actividades, es necesario contar en una estructura organizativa, de manera que permita una buena comunicación y adecuado uso de recursos.

En toda actividad organizada se plantea una división del trabajo y una coordinación de esas tareas para llegar al trabajo final.

b.1. Niveles Jerárquicos de Autoridad

Estos se encuentran definidos de acuerdo al tipo de empresa y conforme a lo que establece la ley de compañías en cuanto a la administración, más los que son propios de toda organización productiva, existen los siguientes niveles:

- ✓ **Nivel Legislativo.**-Es el que elabora y establece todo tipo de leyes y reglamentos que se aplicaran al interior de la empresa.
- ✓ **Nivel Ejecutivo.**-Es el máximo nivel de representación de la empresa, sus decisiones pueden hacer triunfar o fracasar; este nivel lo ocupara un Gerente.
- ✓ **Nivel Asesor.**-Por lo general en las empresas se producen algunas actividades que no son propias del accionar empresarial, pero que están presentes accionariamente y merecen un trato inmediato.

- ✓ **Nivel de Apoyo-Auxiliar.**-Este nivel lo conforman todos los puestos de trabajo que tienen relación directa con las actividades administrativas de la empresa.
- ✓ **Nivel operativo.**-Está conformado por todos los puestos de trabajo que tienen relación directa con la planta de producción, específicamente en las labores de producción o el proceso productivo.

b.2.Organigramas.

Son diagramas donde se representa gráficamente la estructura general de una organización.

- ✓ **Organigrama Estructural.**-Es la representación gráfica de la estructura organizacional de la empresa, pudiendo visualizarse cada uno de los departamentos o puestos que conforman la organización y poder determinar sus niveles jerárquicos.
- ✓ **Organigrama Funcional.**-Se representa o se da a conocer las funciones más importantes que deben desempeñar y cumplir cada uno de los departamentos, puestos que conforman la estructura organizativa.
- ✓ **Organigrama Posicional.**-Su principal objetivo es mostrar el número de empleados/trabajadores que laboraran en cada uno de los departamentos y se indica su remuneración.

b.3. Manual de Funciones.-Es una guía básica donde se detalla las funciones que tiene que desempeñar los integrantes de cada puesto de trabajo dentro de la empresa.

Contenido básico de una manual de funciones:

- ✓ Código: caracteres de identificación
- ✓ Nombre del cargo
- ✓ Jefe inmediato: a quién debe rendir cuentas el subordinado.

- ✓ Objetivo del cargo: describe la función en general que se deben desempeñar.
- ✓ Funciones: detalla todas las funciones del cargo, que se deben realizar.
- ✓ Perfil del cargo: detalla el perfil profesional y aptitudes de la persona que ocupará el cargo.
- ✓ Responsabilidades: comprende las responsabilidades por las que responderá dentro de la empresa por ocupar determinado.
- ✓ Requisitos para el cargo: dentro de este se encuentran los requisitos intelectuales.

ESTUDIO FINANCIERO

La finalidad del estudio financiero es determinar la necesidad de recursos y los mecanismos para obtenerlos; establecer los costos para la etapa de operación y los ingresos que en ella se generan, para con esa base proyectar los estados financieros para la vida útil del proyecto. Es decir es el monto de los recursos necesarios para la realización del proyecto y cuál será el costo total de la operación de la planta.

Inversiones y financiamiento

Dentro del análisis financiero de la empresa, la determinación de las inversiones y el financiamiento son partes fundamentales, ya que mediante la estructuración se podrá determinar el monto a invertir en el proyecto y las fuentes que financiarán al mismo.

a. Inversiones

Es la cantidad de recursos financieros, su objetivo es definir la cuantía de los requerimientos de la empresa. Comprende la inversión inicial constituida por los activos fijos, activos diferidos y capital de trabajo ($I=AF+AD+CT$).

a.1. Inversión en Activos Fijos

Es la inversión que se realiza respecto a activos físicos o tangibles para la empresa y tienen por característica que se deprecian excepto el terreno. Son: terreno, edificaciones, maquinaria y equipo, mobiliario, vehículo, herramientas, muebles y enseres.

a.2. Inversión en Activos Diferidos.

Es la inversión que se realiza respecto a activos intangibles que están referidos al conjunto de bienes propiedad de la empresa necesarios para su funcionamiento e incluyen estudios preliminares, adquisición de derechos, patentes de inversión, licencias, permisos, marcas, asistencia técnica, gastos pre operativos y de instalación, puesta en marcha, estructura organizativa, etc.

a.3. Inversiones en capital de trabajo.

Son las inversiones que se hacen que a corto plazo representado por el capital adicional necesario para que la empresa inicie las operaciones mientras se perciben ingresos. El capital de trabajo (también denominado capital corriente, capital circulante, capital de rotación, fondo de rotación) por lo general se lo presupuesta para un mes de operaciones.

b. Financiamiento.

El financiamiento no es más que los recursos monetarios financieros necesarios para llevar a cabo una actividad económica, con la característica esencial que generalmente se trata de sumas tomadas a préstamo que complementan los recursos propios.²

²<http://www.monografias.com/trabajos82/fuentes-formas-financiamiento-empresarial/fuentes-formas-financiamiento-empresarial.shtml#370#ixzz2hfmKv9ep>

b.1. Financiamiento Interno

El financiamiento interno es el capital privado con que cuentan los inversionistas para ejecutar el proyecto.

b.2. Financiamiento Externo

El financiamiento externo es el capital ajeno a la empresa, al que se accede para complementar determinada inversión tales como: crédito bancario, préstamo a particulares, etc.

Análisis de costos

el mismo que determina la calidad y cantidad de recursos necesarios, entre otros factores, analiza el costo del proyecto en términos de dinero. El análisis de costo no solo ayuda a determinar el costo del proyecto y su mantenimiento sino que también sirve para determinar si vale la pena o no llevar a cabo.

a. Costo Total de Producción

Incluye la suma de todos los costos que están asociados al proceso de producción de un producto, o a la prestación de un servicio, por lo tanto entre más se produce mayor será el costo en el que se incurre. Se calcula sumando los costos fijos (no varían en el corto plazo con la cantidad producida) y los costos variables (varían en el corto plazo según cambie la producción)³

$$CT = CP + CO$$

a.1. Costos de Producción o Fabricación

Significan los costos relacionados con actividades netamente que son de la producción; es decir son los gastos necesarios para mantener un proyecto, línea de procesamiento o un equipo

³ http://es.wikipedia.org/wiki/Coste_total

en funcionamiento.

$$CP = MPD + MOD + GGF.$$

a.2. Costos de Operación

El costo de operación es igual a la suma de los gastos administrativos, gastos de ventas, gastos financieros y otros gastos (CO= G.Adm. +G.V.+G.F.+OTROS GASTOS).

b. Costo Unitario de Producción

Para calcular el costo unitario de fabricación el empresario tiene que dividir el costo total de fabricación por el número de productos fabricados, pero si estos son pocos en relación a los que puede fabricar, simplemente porque no tiene suficientes pedidos, pues el costo unitario le saldrá muy alto y si a eso le suma el porcentaje que se quiere ganar, pues seguramente el precio “ideal” para él, muy probablemente será mayor que el de la competencia.

$$CU = \frac{CT}{Q(\textit{Unidades Producidas})}$$

Establecimiento de ingresos

Es la estimación de las unidades que se venderán y del ingreso que se obtendrá en un periodo. Para determinar los ingresos del proyecto relacionamos el número de unidades vendidas con el precio de venta ajustado.⁴

a. Determinación del precio de venta

Se determina el (P.V.P.); que no es otra cosa que la cantidad total expresada en una moneda que su comprador debe satisfacer al vendedor, ya incluido los impuestos que graven el

⁴ SILABO IX: Elaboración y Evaluación de Proyectos de Inversión, periodo 2013-2014

producto.

b. Determinación de los ingresos

Ingresos es igual a ingreso ventas y estas a su vez es igual al # de unidades producidas por precio de venta al público (DETERMINACIÓN DE INGRESOS=INGRESOS VENTAS= # DE UNIDADES PRODUCIDAS).

Presupuesto proyectado

Es un plan económico de acción dirigido a cumplir una meta prevista, expresada en valores y términos financieros que, debe cumplirse durante la vida útil u horizonte del proyecto y bajo ciertas condiciones previstas, este concepto se aplica a cada centro de responsabilidad de la organización.⁵ Es el instrumento clave para planear y controlar.

Estado de pérdidas y ganancias

Es el registro contable que permite conocer la situación actual de la empresa en un período específico, establece la utilidad o pérdida del ejercicio durante la comparación de ingresos y egresos; para proyectos se elabora anualmente la función es establecer la utilidad que se ofrece a los inversionistas como resultado de la operación de la empresa.

Determinación del punto de equilibrio

Es el punto en el cual a cierto volumen de producción o ventas la empresa no gana ni pierde. Esto es básico para establecer la situación real de la empresa o de los productos, ya que no solo el punto de equilibrio se lo obtiene para la empresa en su conjunto sino también para cada producto que se fabrica o se vende. Para establecer el punto de equilibrio se parte de los conceptos de: costo fijo, costo variable como también de ingresos que corresponden al volumen de

⁵<http://www.monografias.com/trabajos3/presupuestos/presupuestos.shtml#1661#ixzz2hfnrrIKV>

producción vendida.

El punto de equilibrio se puede calcular en forma matemática y en forma gráfica; los métodos para determinar el punto de equilibrio se detallan a continuación:

a. En función de las ventas o ingresos

Si el costo total de producción excede a los ingresos obtenidos por las ventas de los objetos producidos, la empresa sufre una pérdida; si, por el contrario, los ingresos superan a los costos, se obtiene una utilidad o ganancia. Si los ingresos obtenidos por las ventas igualan a los costos de producción, se dice que el negocio está en el punto de equilibrio o de beneficio cero⁶.

Fórmula:
$$PE = \frac{CF}{1 - \frac{CV}{VT}}$$

b. En función de la capacidad de producción

El punto de equilibrio se produce cuando la capacidad y las ventas, se encuentren en un punto en que la empresa ni gana ni pierde.⁷

Análisis:

Cuando la empresa trabaja menos de su capacidad instalada o cuando sus ventas son menores la empresa pierde. Cuando la empresa trabaja más de su capacidad instalada o cuando sus ventas son mayores la empresa comenzará a ganar.

Fórmula:

$$P.E = \frac{CF}{VT - CV} \times 100$$

⁶<http://www.fce.unam.edu.ar/pma/Modulo1/FLEquilCostoIngreso.htm>

⁷ MÓDULO 6; Administración de la producción de bienes y servicios; periodo 2012

c. En función de las unidades producidas

El punto de equilibrio se produce cuando las unidades o cuando sus ingresos se encuentren en un punto en la que la empresa ni gana ni pierde.

Cuando la empresa produce menos unidades o cuando sus ingresos son menores la empresa pierde. Cuando la empresa produce más unidades o cuando sus ventas son mayores la empresa comenzará a ganar.

Fórmula:

$$P.E = \frac{CF}{PVU - CVU}$$

EVALUACIÓN FINANCIERA

La evaluación económico-financiera, pretende determinar cuál es el monto de los recursos económicos necesarios para la realización del proyecto, cuál será el costo total de la operación de la planta (que abarque la función de producción, administración y ventas), así como otra serie de criterios que comparan flujos de beneficios y costos; esta evaluación permite determinar si conviene llevar a efecto un proyecto, o sea, si es o no rentable, y si siendo conveniente es oportuno ejecutarlo en ese momento o puede postergarse su inicio.⁸

Los criterios de evaluación son:

- ✓ Valor Actual Neto (VAN)
- ✓ Tasa Interna de Retorno (TIR)

⁸<http://www.monografias.com/trabajos79/evaluacion-economica-proyectos-inversion/evaluacion-economica-proyectos-inversion2.shtml#ixzz2hfsWTCan>

- ✓ Relación Beneficio Costo (RBC)
- ✓ Periodo de Recuperación de Capital (PRC)
- ✓ Análisis de Sensibilidad (AS)
- ✓

Flujo de Caja

En finanzas y en economía se entiende por flujo de caja o flujo de fondos (en inglés cash flow) los flujos de entradas y salidas de caja o efectivo, en un período dado. El flujo de caja es la acumulación neta de activos líquidos en un periodo determinado y, por lo tanto, constituye un indicador importante de la liquidez de una empresa.⁹

Valor Actual Neto

Constituye el primer indicador de la Evaluación Financiera, mide la posibilidad de que la empresa pueda generar valores en el tiempo. El VAN permite trasladar al año 0, los flujos netos que se esperan obtener durante la vida útil o horizonte del proyecto. Si la Sumatoria de los Valores Actualizados supera la inversión significa que la empresa ganará valor durante la operación.

- ✓ **Criterios de decisión del VAN:**
 - Si el VAN < 0; el proyecto no es factible.
 - Si el VAN > 0; el proyecto es factible
 - Si el VAN=0; el proyecto es indiferente.

- ✓ **Procedimiento:**

Para sacar el Valor Actual (VA) de cada flujo se sugiere la siguiente fórmula:

$$VA = FN (1 + i)^{-n}$$

⁹http://es.wikipedia.org/wiki/Flujo_de_caja

- Se toman los flujos netos que constan en el flujo de caja.
 - Se encuentra el Factor de Descuento $1 + i)^{-n}$
 - Se multiplica los Flujos Netos por el Factor de Descuento del año correspondiente.
- ✓ **La fórmula para calcular el VAN es la siguiente:**

$$VAN = \sum VA 1^n - INVERSIÓN$$

Los valores que deben actualizarse son los correspondientes a cada año del flujo de caja

Tasa Interna de Retorno

También conocida como criterio de rentabilidad, se la define como la tasa de descuento que hace que el valor presente VAN, de entradas de efectivo sea igual a la inversión neta relacionada con un proyecto.¹⁰ Constituye el segundo indicador clave para la evaluación financiera, mide la rentabilidad de la inversión y es comparable con la tasa de rendimiento que oferta el proyecto, mide también la tasa máxima que podría pagarse por un crédito que financie la inversión.¹¹

- ✓ **Criterios de decisión de la TIR:**
- Si la TIR > que el Costo de Capital; el proyecto es factible se acepta.
 - Si la TIR < que el Costo de Capital; el proyecto no es factible o aceptable.
 - Si la TIR= que el Costo de Capital; el proyecto es indiferente es criterio del inversionista invertir o no.
- ✓ **Procedimiento de la TIR:**
- Se toman los valores anuales del Flujo de Caja.

¹⁰ Formulación y Evaluación de Proyectos. Autor Marcial Córdova Padilla 2da.edición; PÁG. 242

¹¹ Silabo 9. Elaboración y Evaluación de Proyectos de inversión. Periodo 2013-2014

- Se los actualiza a distintas tasa de descuento para obtener los resultados siguientes: el VAN Tm siempre tiene que ser positivo y el VAN TM siempre será negativo y la diferencia entre estos valores será lo más cercano a 0.
- Para obtener los valores de actualización se utiliza el método de tanteo; es decir hasta que el VAN Tm sea positivo y el VAN TM sea negativo.
- Se remplaza los valores en la fórmula, el valor resultante siempre estará entre la tasa menor y la tasa mayor.
-
- ✓ **La fórmula para calcular la TIR es la siguiente:**

$$TIR = Tm + Dt \left(\frac{VAN Tm}{VAN Tm - VAN TM} \right)$$

En donde:

Tm: Tasa menor

TM: Tasa Mayor

Dt.: Diferencia de Tasas

VAN Tm: VAN de tasa menor

VAN TM: VAN de tasa mayor

Relación Costo - Beneficio.

Mide la rentabilidad esperada por cada unidad monetaria invertida. Compara los ingresos con los egresos actualizados. Este indicador no es tan determinante a la hora de evaluar el proyecto debido a que el margen de utilidad es manejable desde el interior de la empresa.¹²

¹² Silabo 9. Elaboración y Evaluación de Proyectos de inversión. Periodo 2013-2014

✓ **Criterios de evaluación del RBC**

- Si la $RBC > 1$; se acepta el proyecto.
- Si la $RBC < 1$; no se acepta el proyecto.
- Si la $RBC = 1$, es indiferente y queda a criterio del inversionista.

✓ **Procedimiento:**

- Del presupuesto General se toman egresos e ingresos totales correspondientes a cada año.
- Se actualizan los valores a la tasa de descuento indicada anteriormente 11,20%.
- Se suma los ingresos y egresos actualizados.
- Se aplica la fórmula

✓ **Fórmula para calcular la RBC:**

$$RBC = \left(\frac{\sum \text{Ingresos Actualizados}}{\sum \text{Egresos Actualizados}} \right) - 1$$

Período de Recuperación del Capital

Representa el periodo de tiempo que requiere un proyecto para que los flujos de fondos proyectados acumulados igualen a la inversión inicial.¹³ Permite determinar el tiempo necesario para recuperar la inversión realizada, esto en función de los valores actualizados. Mientras mayor sea el margen de utilidad más rápida será la Recuperación de la Inversión.¹⁴

✓ **Procedimiento del PRC:**

- Se toman los flujos netos del Flujo de Caja.
- Se multiplican por el Factor de Actualización $(1+i)^{-n}$

¹³ Formulación y Evaluación de Proyectos. Autor Marcial Córdova Padilla 2da.edición; PÁG. 234

¹⁴ Silabo 9. Elaboración y Evaluación de Proyectos de inversión. Periodo 2013-2014

- Se acumula valores actualizados hasta obtener un valor superior a la inversión.
 - Aplicamos la fórmula.
- ✓ **La fórmula para calcular el PRC es:**

$$PRC = \text{Año supera la inversión} - \left(\frac{\text{Inversión} - \sum \text{de primeros flujos}}{\text{Flujo año que supera la inversión}} \right)$$

Análisis de Sensibilidad

Se denomina análisis de sensibilidad (AS) al procedimiento por medio del cual se puede determinar cuánto se afecta la TIR ante cambios en determinadas variables del proyecto.¹⁵ Permite medir el impacto que tiene en el proyecto la variación de costos o de los ingresos. Mide el efecto cuando se presenta la variación de uno de los elementos, costos e ingresos no puede analizarse con variación simultánea de los dos elementos.

Por lo tanto los análisis esperados son los siguientes:

1. Análisis con incremento en costos; los ingresos no varían.
 2. Análisis con disminución de ingresos; los costos varían.
- ✓ **Criterios de decisión:**
- Si el AS > 1; los cambios afectan al proyecto.
 - Si el AS < 1; no le afecta al proyecto.
 - Si el AS = 0; es indiferente al proyecto; la disminución de ingresos o el incremento de costos.

Para este análisis se toman los costos e ingresos originales del presupuesto o flujo de caja.

✓ **Procedimiento:**

- Se busca la nueva TIR.

¹⁵ Evaluación de proyectos. Autor Gabriel Baca Urbina; 6ta Edición; Cap. 5 Pág. 191

- Se busca la diferencia entre la TIR original y la nueva TIR.
- Se busca el % de variación.
- Se calcula el Valor de Sensibilidad (AS)

Para encontrar la nueva TIR, con los costos o ingresos, incrementamos ingresos se busca los nuevos flujos de caja. Comparando los costos incrementados o ingresos disminuidos con los costos e ingresos originales.

Es aconsejable manejar incrementos o disminuciones que permitan ubicar el punto de quiebra; que es 0,99 para cualquiera de los análisis realizados.

Los análisis siempre serán independientes tanto el de costo como el de ingresos. Al proyectar los nuevos flujos es necesario evitar la presencia de flujos de caja negativos esto a pesar que el análisis global de resultados positivos con presencia de flujos negativos.

Para el análisis es aconsejable tomar como punto de partida el % de inflación real, tanto para los costos como para los ingresos.

Para encontrar el nuevo análisis de sensibilidad:

1. Nueva TIR, con los flujos de los nuevos de la disminución de ingresos.
2. TIR resultante.

$$TIR\ RESULTANTE = TIR\ 1 - NUEVA\ TIR$$

3. Porcentaje de Variación:

$$\% VARIACIÓN = \frac{\%V}{NUEVA\ TIR} * 100$$

4. Valor de Sensibilidad:

$$AS = \frac{\%V}{NUEVA\ TIR} = 0,99$$

e. MATERIALES Y MÉTODOS

En esta investigación se realizó mediante los procesos metodológicos y operativos que se detallan a continuación:

Materiales

En la realización de esta investigación se tomó en cuenta los siguientes procesos.

Equipos

- Computadora e impresora
- Calculadora CASIO fx-82LAPLUS
- Cámara fotográfica Marca: Konica NLT-7D N° 9896R6R7R76.
- Equipos de protección personal.
- Memory DT 101 2G HP

Herramientas

- Libros y documentos sobre el tema de estudio
- Revista informativas
- Cuaderno
- Material de oficinas

Insumos

- Internet
- Encuestas
- Fichas de inventarios de atractivos turísticos del Ministerio de Turismo
- Mapas Geográfico y político del cantón Joya de los sachas

Métodos

Método Inductivo

Sirvió en el estudio de mercado para determinar los gustos y presencias de la comida típica de Latacunga mediante la aplicación de las encuestas a la población económicamente activa del cantón Joya de los Sachas

Método Deductivo.

Sirvió para la elaboración del marco teórico en donde se utiliza la teoría básica para realizar los estudios de factibilidad, además permitió elaborar el marco referencial que hizo posible contextualizar el trabajo sobre la implementación del restaurant de comidas típicas de Latacunga.

Método Descriptivo

Permitió recopilar la información y tabular datos así como su interpretación contrastándola con la realidad de la información bibliográfica recopilada.

Método Matemático

Este método permitió obtener la tabulación de datos recolectados en base a las encuestas realizadas, el análisis de los resultados obtenidos para aplicarlos a futuro.

Método Estadístico

Este método se aplicó para obtener la muestra de la población es decir se utilizaron técnicas de muestreo y aplicando herramientas estadísticas para obtener resultados de la población como media población, la distribución de los datos de cada variable en estudio y entre otros estadísticos para la toma de decisión en el presente estudio.

Técnicas**Revisión bibliografía**

En el desarrollo de la investigación se emplearon diferentes instrumentos, herramientas y técnicas, que fueron los siguientes:

La observación. - Esta técnica se utilizará básicamente para poder analizar la preparación de los platos típicos de Latacunga y sondear la visita de turistas al Cantón Joya de los Sachas.

Encuesta. - Mediante esta técnica se conoció sobre las tendencias de consumo de alimentos de los habitantes y visitantes. Se aplicó a los habitantes del cantón Joya de los Sachas.

Determinación del Tamaño de La Muestra

Debido a que no existe ningún registro estadísticos verídico de ingreso de turistas nacionales e internacionales he tomado la muestra de **11.264** que es la población Económicamente Activa ya que el proyecto abarca solo a población de la zona urbana del cantón Joya de los Sachas, aplicando la fórmula para lograr el número total de encuestas a realizar.

$$n = \frac{z^2 \times P \times Q \times N}{e^2(N - 1) + z^2 \times P \times Q}$$

Dónde:

n= tamaño de la muestra

N= población total de 11.264 (PEA)

Z= nivel de confianza de 95% (1,96)

P= probabilidad de éxito 50% (0,5)

Q= probabilidad de fracaso 50% (0,5)

e= error de 5% (0,05)

Aplicación de la fórmula:

$$n = \frac{(1,96)^2 * (0,5)(0,5) * (11.264)}{(0,05)^2 * (11.264 - 1) + (1,96)^2 * (0,5)(0,5)}$$

$$n = \frac{3,8416 * 0,25 * 11.264}{0,0025 * (11263) + 3,8416 * 0,25}$$

$$n = \frac{10817,9456}{28,1575 + 0,9604}$$

$$n = \frac{10817,945}{29.1179}$$

$$n = 371,522 ; 372 \text{ encuestas}$$

f. RESULTADOS

ANÁLISIS E INTERPRETACION DE ENCUESTA

La encuesta fue aplicada a la Población de la zona urbana del cantón Joya de los Sachas 11.480 Población Económicamente Activo a los 11.264.

1. ¿Edad?

Cuadro N° 1. Edad

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
18 a 30	102	27%
31 a 45	148	40%
46 a 55	80	22%
Mayor de 65	42	11%
TOTAL	372	100

Elaborado: Nelly Margoth Anluisa Tutillo

Análisis En cuanto a la edad se puede apreciar que el 40% está entre 31 a 45 años, el 33% es mayor a esa edad, mientras que el 67% es inferior a esa edad.

2. ¿Sexo?

Cuadro N° 2. Sexo

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Masculino	210	56%
Femenino	162	44%
TOTAL	372	100

Elaborado: Nelly Margoth Anluisa Tutillo

Análisis En cuanto al sexo de los entrevistados, vemos que el 56% son hombres y 44% mujeres, esto guarda relación con la composición del sexo de los habitantes del cantón en donde la mayoría son hombres.

1. ¿En qué rango están sus ingresos mensuales?

Cuadro N° 3. Ingresos mensuales.

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje	Xm	Xm.f
1- 400	78	19,55	200,5	15.639,00
401- 800	65	16,29	600,5	39.032,50
801 - 1,200	85	21,30	1000,5	85.042,50
1,200 - 1,600	83	20,80	1400,5	116.241,50
+ de 1,600	88	22,06	1800,5	158.444,00
Total	372	100,00		414.399,50
				1.038,60

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Alexandra Nelly Analuisa Tutillo Andi

Análisis: Del total de encuestados, el 19.55% su rango de ingresos mensuales es de hasta 400 dólares, el 16.29% de hasta 800, el 21.30% manifiesta que su ingreso mensual es de hasta 1.200, el 20.80% que su ingreso mensual es de hasta 1.200 dólares y el 22.06% manifiesta que su ingreso es superior a 1.600 dólares, con ello arroja un ingreso promedio de 1.038.60 dólares mensuales, un ingreso moderado para hacer turismo.

Interpretación: Interpretando los resultados, un gran número de encuestados manifiestan que tienen un rango de ingresos medios bajos y medios accesibles a la canasta básica.

2. ¿Gusta Usted de comidas típicas de la sierra?

Cuadro N° 4. Gusta comidas de la sierra.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	372	100%
NO	0	0%
TOTAL	372	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Nelly Analuisa Tutillo

Análisis: Del total de encuestados en el cantón Joya de los Sachas, el 100% manifiesta que gusta de la comidas típicas de la sierra.

Interpretación: Interpretando los resultados, el total de los encuestados manifiestan su preferencia por la comida típica serrana, ello fortalece la idea de inversión.

3. ¿Ha visitado alguna vez un restaurante de comidas de la Sierra?

Cuadro N° 5. Visita a restaurantes.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	160	40%
NO	212	60%
TOTAL	372	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Nelly Analuisa Tutillo

Análisis: Del total de encuestados en el cantón Joya de los Sachas, el 40% manifestó que ha visitado un restaurante de comida típica serrana, el 60 % manifestó que no.

Interpretación: Interpretando los resultados, un gran número de encuestados manifiestan que no han visitado restaurantes de típica de la sierra, ello indica que puede aprovecharse ese mercado.

4. ¿Cómo califica la oferta de la gastronomía típica de la serranía?

Cuadro N° 6. Calificación de oferta gastronómica

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Muy bueno	103	64 %
Bueno	46	28 %
Regular	8	5 %
Deficiente	3	2%
TOTAL	160	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Nelly Analuisa Tutillo

Análisis: Del total de encuestados en el cantón Joya de los Sachas, el 64% calificó como muy buena la oferta de la gastronomía típica der la serranía, el 29 % calificó como buena, el 5% califico como regular y el 2% califico como deficiente la gastronomía típica de la serranía.

Interpretación: Interpretando los resultados, un gran número de encuestados manifiestan que la oferta de la gastronomía típica de la sierra no es muy buena.

5. **¿De cuál de los siguientes aspectos cree usted, que carecen los restaurantes de comida típica en la cantón Joya de los Sachas**

Cuadro N° 7. Aspectos a mejorar

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Variedad de platos	38	24 %
Atención al cliente	23	14%
Comodidad	30	19 %
Higiene	18	11 %
Todos los anteriores	51	32%
TOTAL	160	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Nelly Analuisa Tutillo

Análisis: Del total de encuestados, el 32% carece de todos los servicios servicio que ofrecen los restaurantes de comida típica en la Cantón Joya de los Sachas, el 24% carece de platos variados, el 19% carece de higiene, el 14% carece de atención al cliente y el 11% carece de comodidad en los restaurantes de comida típica en la Cantón Joya de los Sachas

Interpretación: Interpretando los resultados, la considerar las alternativas, variedad de platos y todas las anteriores, vemos que el 56% no están satisfechos con lo que ofrecen los restaurantes existentes.

6. **¿Conoce usted la comida típica de Latacunga?**

Cuadro N° 8. Conocimiento de comidas.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	368	98.93%
NO	4	1.07%
TOTAL	372	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Nelly Analuisa Tutillo

Análisis: Del total de encuestados, prácticamente la totalidad de ellos el 98.93% afirmo que si conoce la comida típica del cantón Latacunga, solamente el 1.07% no la conoce..

Interpretación: Interpretando los resultados, la totalidad de encuestados manifiestan conocer la comida típica del cantón Latacunga, ello es positivo para la propuesta de inversión.

7. **¿Ha consumido y Gusta usted de la comida típica de Latacunga?****Cuadro N° 9. Conocimiento de comidas.**

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	293	79.62%
NO	75	20.38%
TOTAL	368	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Nelly Analuisa Tutillo

Análisis: Del total de encuestados que conocen la comida típica de Latacunga 368, el 79.62% gusta de ella, para el 20.38% no es de su agrado.

Interpretación: Interpretando los resultados, la totalidad de encuestados manifiestan conocer la comida típica del cantón Latacunga, ello es positivo para la propuesta de inversión.

8. **¿De los platos que se indica a continuación, indique el de su preferencia?****Cuadro N° 10. Platos de preferencia**

PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Caldo de gallina criolla	125	33.60%
Caldo de patas de chanco	86	23.12%
Chuggchucaras	258	87.90%
Seco de gallina criolla	108	29.03%
Cuy	290	98.93%
Yaguarlocro	248	84.68%
Fritada de chanco	180	48.39%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Nelly Analuisa Tutillo

Análisis e interpretación: Como se puede apreciar la variedad de comida de la serranía es muy apetecida, sin embargo se puede ver que es el Cuy, 98.93%, las Chuggchucaras 87.90% y el Yaguarlocro 84.68% son de preferencia de la población demandante.

9. ¿En caso de crearse un restaurante de comidas típicas Latacungueñas “El Cucayo” en el La Joya de los Sachas, sería nuestro cliente? DE

Cuadro N° 11. Aceptación del proyecto

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	225	60%
NO	147	40%
TOTAL	372	100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Nelly Analuisa Tutillo

Análisis: Del total de encuestados, el 98.93% manifiesta que sería bueno se creara un restaurante de comidas típicas de Latacunga en el cantón, el 1.07% no respalda la idea.

10. De los siguientes platos tradicionales de la gastronomía latacungueña ¿Cuál consumiría?

Cuadro N° 12. Preferencia de comidas

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Chugchucaras	60	27%
Yahuarlocro	72	32%
Cuy Asado con papas y ají	93	41%
TOTAL	225	100

Elaborado: Nelly Margoth Analuisa Tutillo

Análisis: Del total de encuestados y que prefieren la comida típica de Latacunga, el 41% manifiesta su preferencia por el cuy asado, el 32% por el Yaguarlocro y el 27% por las Chuggchucaras, esto orienta la elaboración de platos típicos en el restaurant el Cucayo.

11. ¿Con qué frecuencia mensual visitaría usted el restaurante de comida típica de Latacunga para servirse su plato preferido?

Cuadro N° 13. Frecuencia de visita.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE	X*F
1	200	88.88%	200
2	25	11.11%	50
Total	225	100,00	250
			1,11

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Nelly Analuisa Tutillo

Análisis: Del total de encuestados, el 88.88% estaría dispuesto a visitar el restaurante 1 vez al mes, el 11.11% estaría dispuesto a visitar el restaurante 2 veces al mes. Con estos datos se obtiene un promedio de 1.11 visitas, el dato se redondea a 1 para ser aplicable, esto da un promedio de 1 vez al mes, 12 veces en el año, para efectos del proyecto se estima que se cumpla el 50% de lo manifestado por los encuestados, con ello se tendrá un flujo de 6 veces al año, ello dependiendo de los ingresos.

12. ¿A qué medios de comunicación accede regularmente para recibir información?

Cuadro N° 14. Medios de comunicación a que accede

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Redes Sociales	368	100,00
Volantes Publicitarios	62	44,93
Radio	125	90,58
Televisión	86	62,32
Todos	368	100,00

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Nelly Analuisa Tutillo

Análisis: Del total de encuestados, el 100% manifiesta le gustaría recibir información de la comida típica de Latacunga mediante todos los medios de publicidad, el 100% mediante redes sociales, el 90.58% mediante la radio y el 62.32% mediante televisión.

Resultados:

La muestra es de 372 personas que radican en el área urbana del cantón Joya de los Sachas, las encuestas fueron entregadas a hombres y mujeres sin hacer diferencias en cuanto al sexo y arrojaron los siguientes datos.

Los resultados demuestran que los habitantes de la cantón Joya de los Sachas en cuanto a los ingresos se puede apreciar que el 80.45% tiene ingresos superiores a la remuneración básica que es de 386 dólares, sin embargo se aprecia que el 44.16% tiene ingresos que supera el costo de la canasta familiar, esto mide las posibilidades económicas de los encuestados.

La casi totalidad de los encuestados conocen de la comida típica de Latacunga, se debe tomar en cuenta que los restaurantes existentes no ofrecen el servicio de comida típica de Latacunga. La totalidad de los encuestados gusta la comida típica Latacungueña, la frecuencia de asistencia se estima en 6 veces al año, es la medida de la preferencia de los consumidores por la comida típica de la sierra en esta caso de Latacunga en la cantón Joya de los Sachas.

Con esto se evidencia que existe demanda suficiente para los platos típicos de Latacunga.

g. DISCUSION

1. PLAN DE NEGOCIOS

1.1. ESTUDIO DE MERCADO

PRODUCTO PRINCIPAL

Los platos que se venderán en restaurante de comidas típicas laticungueñas “El Cucayo” son de la gastronomía de la sierra los mismo que servirán para fomentar el turismo gastronómico en el cantón Joya de los Sachas, y los que hemos visto de gran acogida con una mayor salida por medio de las encuesta son:

Chugchucaras

Yahurlocro

Papas con cuy

DEMANDANTES

Los demandantes es la población del cantón Joya de los Sachas los dela zona urbana 11.480 habitantes para lo que fue dirigido el proyecto tomando como muestra a la población PEA 11.264 habitantes con un incremento del 4% anual según el Censo de población del 2010.

El tamaño del mercado cantón Joya de los Sachas Provincia de Orellana, es muy amplio y grande por la visita de los turistas nacionales y extranjeros por los 39 atractivos turísticos en el parte rural de todo el cantón y 14 atractivos en el sector urbano pertenecientes a la cabecera cantonal.

Dando una buena opción de implantación de este proyecto del Restáurate de comidas típicas laticungueñas de ingresar y posesionarnos en el mercado con un excelente tipo de servicio, variedad, precios y publicidad, adicional a esto el valor agregado que nos diferenciará de la competencia indirecta es que se ofertaran los platos típicos laticungueños así fomentado rescate gastronómico de la ciudad de la Latacunga en el cantón Joya de los Sachas Provincia de Orellana.

Cuadro N° 15. Demandantes

AÑOS	POBLACION (4%)
1	11.264
2	11.715
3	12.183
4	12.670
5	13.177

Fuente: INEC 2010

Elaboración: Nelly Margoth Analuisa Tutillo

CONSUMO PROMEDIO ANUAL.

De acuerdo a la información del cuadro N° se determina que el consumo promedio será de, 6 veces al año.

ANALISIS DE DEMANDA**Demanda Potencial**

Es aquella que constituye por la cantidad de bins o servicios que podrían consumir o utilizar un determinado producto en el mercado.

La demanda potencial es determinar los posibles demandantes considerando a la población económicamente activa 11.264 habitantes del área urbana del cantón, la misma que se la proyectara para 5 años de vida útil con un incremento del 4% anual según el Censo de población del 2010.

Cuadro N° 16. Demanda Potencial

AÑO	DEMANDANTES POTENCIALES	CONSUMO ANUAL	DEMANDA POTENCIAL PLATOS
	4%		
1	11.264	6	67.584
2	11.715	6	70.287
3	12.183	6	73.099
4	12.670	6	76.023
5	13.177	6	79.064

Elaborado: Nelly Margoth Analuisa Tutillo

Demanda Real.

La demanda real, es decir la cantidad de personas que realmente compra un producto o servicios.

En el caso del diseño del Restaurante de Comidas Típicas, se considera para la demanda real el porcentaje del 79.62%, que es el porcentaje de personas que han consumido comidas típicas de Latacunga.

Cuadro N° 17. Demanda Real

AÑO	DEMANDANTES POTENCIALES	DEMANDANTES REALES	CONSUMO ANUAL	DEMANDA REAL PLATOS
	4%	79.62%		
1	11.264	8.968	6	53.810
2	11.715	9.327	6	55.963
3	12.183	9.700	6	58.201
4	12.670	10.088	6	60.529
5	13.177	10.492	6	62.951

Demanda efectiva

Es la cantidad de bienes o servicios de la nueva unidad productiva, que está constituida por quienes tienen intención y capacidad de comprar, además forma parte de la demanda insatisfecha que puede ser atendida por la acción del proyecto

Cuadro N° 18. Demanda Efectiva

AÑO	DEMANDANTES POTENCIALES	DEMANDANTES REALES	DEMANDANTES EFECTIVOS	CONSUMO ANUAL	DEMANDA EFECTIVA PLATOS
	4%	79.62%	60%		
1	11.264	8.968	5.381	6	32.286
2	11.715	9.327	5.596	6	33.578
3	12.183	9.700	5.820	6	34.921
4	12.670	10.088	6.053	6	36.318
5	13.177	10.492	6.295	6	37.770

Fuente: Pregunta 9

Elaboración: Nelly Margoth Analuisa Tutillo.

Conocida la demanda efectiva y considerando los gustos y preferencia por cada uno de los platos la demanda de los mismos se demuestra en el cuadro siguiente:

Cuadro N° 19. Demanda Efectiva en Platos

AÑO	DEMANDA EFECTIVA PLATOS	CUY	YAGUARLOCRO	CHUGGCHUCARAS
		41%	32%	27%
1	32.286	13.237	10.332	8.717
2	33.578	13.767	10.745	9.066
3	34.921	14.318	11.175	9.429
4	36.318	14.890	11.622	9.806
5	37.770	15.486	12.086	10.198

ANALISIS DE LA OFERTA

La oferta es considerada como la cantidad de bienes o servicios que los productores están dispuesto a colocar en el mercado en un momento dado para la venta durante un periodo de tiempo a un precio estimado.

Para la determinación de la oferta se tomó a los restaurantes registrados del cantón, los mismos que se detallan a continuación:

OFERTA ACTUAL

Si bien en el cantón existen algunos restaurantes, los mismos no son especializados en comida Latacungueña y además de preferencia prepara platos típicos de la amazonia y costa, es por ello que se considera que no existe oferta con la cual competir, para referencia se presenta el cuadro de establecimientos de comidas legalmente registrados en el GAD cantonal.

COMPETENCIA**Cuadro N° 20. Competencia.**

N°	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	TELEFONO
1	Parrilladas El Bosques	Av. Los Fundadores y Simón Bolívar	062899401
2	Las parrilladas de Foguño	Calle Jumandy y Av. Los Fundadores	062899302
3	Las Delicias de Mi Abuelita	Av. Los Fundadores frente a la notario del cantón	062899014
4	Restaurante El Roció	Av. Los Fundadores y Amazonas	062899268
5	Parrilladas y Menestras Don Juan	Av. Jaime Roldos y Alta tención	062897020
6	Restaurante Los Jardines	Av. Guayaquil y Alejandro Lavaka	062899375
7	Restaurante La Joya	La Joya y Av. Capuchina	0997723685
8	Chifa Sol	Av. Los Fundadores, Jumandy y calle Guayaquil	0993402118
9	Ska Sanduches	Av. Los Fundadores	09672649499
10	Orien Cook	Av. Los Fundadores	0985006210
11	Pizzería Amazonas	Av. Los Fundadores y Dolores Monje.	0994574921

Fuente: Guia Turistica del GADM CJ2017

Una vez conocido la realidad de la oferta del cantón Joya de los Sachas, referente a los servicios de restaurantes se procedió al análisis de oferta, según la Jefatura de Turismo GAD Sacha, la oferta de cada uno de los establecimientos anotados es de 6.720 platos de comida al año, y de todos los negocios es de 73.920 anual, con una tasa de crecimiento del 4%.

FACTORES DE LA OFERTA

Determinado que el Restaurante de Comidas Típicas Latacungueñas a ser implementado en el Cantón Joya de los Sachas no existe y no tendrá competencia por lo que sería una buena opción de servicio que se va ofertar.

Tamaño del Mercado

DEMANDA INSATISFECHA

Constituida por la cantidad de bienes o servicios en la cual el público no ha logrado satisfacer, acceder al producto o servicio en todo caso si accedió pero con un precio alto y no está satisfecho con él.

Se obtiene de la resta de la demanda efectiva y de la oferta realizada por otros restaurantes.

Se obtiene de la resta de la demanda efectiva y de la oferta realizada por otros restaurantes.

Cuadro N°. 21. Demanda Insatisfecha

AÑO	CUY	YAGUARLOCRO	CHUGGCHUCARAS
	41%	32%	27%
1	13.237	10.332	8.717
2	13.767	10.745	9.066
3	14.318	11.175	9.429
4	14.890	11.622	9.806
5	15.486	12.086	10.198

COMERCIALIZACION DEL PRODUCTO

La comercialización es un proceso que hace posible que el productor haga llegar el bien o servicio, proveniente de su unidad productiva al consumidor o usuario en las condiciones óptimas de lugar y tiempo.

Donde se ponen a su disposición o utilizan canales de distribución que sirven de caminos y al final lleguen a las manos del consumidor o usuario final.

A través de la implementación de un correcto plan de comercialización con son las 4P que son Producto, plaza, precio y promociones

Para la implementación del restaurante de comidas típicas latacungueñas tomaremos el correcto plan de comercialización se trabajará con las 4P's, que son Producto, Plaza, Precio y Promoción.

PRODUCTO

El restaurante de comidas típicas latacungueña El Cucayo ofrecerá al a los habitantes y público en general del cantón Joya de los sachas, el menú de los platos típicos de la ciudad de Latacunga como Chugchucaras, Yahuarlocros, Papas con cuy

El restaurante de comidas típicas latacungueñas “El Cucayo” ofrecerá un servicio de alimentación y rescate cultural de la gastronomía de la sierra ecuatoriana específicamente de la ciudad de Latacunga, a la par de la comida tradicional para promover el turismo en el cantón Joya de los Sachas provincia de Orellana, con un servicio de calidad personalizado altamente calificado en diferentes ramas.

- El restaurante contara con instalación confortable y agradable al interior e exterior del mismo para los turistas y clientes y ser pioneros en el mercado y alcanzar la fidelidad de los clientes.
- Ofrecer los platos típicos de la gastronomía latacungueña y cocina tradicional al servicio de desayunos, almuerzos, meriendas debidamente garantizado con Chets, con una variedad de menús.
- El horario será de acuerdo al gusto y preferencia del cliente máximo 8 horas de duración con establecer la ley.
- Contestara con dos áreas de dos pisos
- Cocina base
- Caja
- Bar
- Wifi
- Guías Turísticas de cantón tipo revistas.
- Servicio reservaciones de menús.

PRECIO

El precio será uno valores accesible para todos los habitantes y turista que se acerquen a disfrutar de nuestro servicio en el restaurante.

Cada menú tiene un costo determinado dependiendo de las opciones seleccionadas por los clientes

PLAZA

El restaurante de comidas típicas latacungueñas “El Cucayo” estará ubicado en el cantón Joya de los Sachas provincia de Orellana, barrio central calles 12 de Febrero y Misión Capuchina en un sector muy estratégico de comercio como el mercado de minoristas San Francisco, con una capacidad de aforo de 40 personas así cubrir la demanda más sobresaliente para el restaurante.

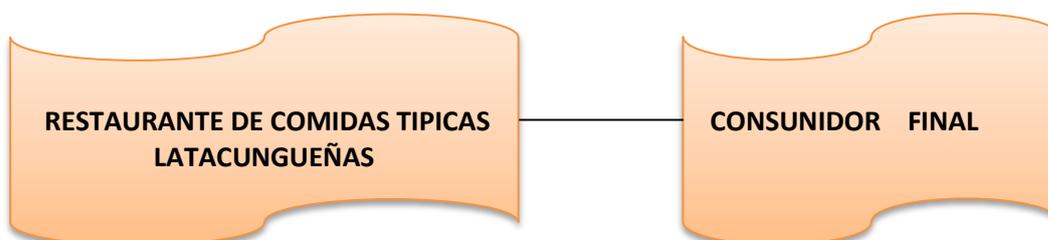
CANAL DE DISTRUBICION

El restaurante de comidas típicas latacungueñas “El Cucayo” utilizara el canal de comercialización directa para promocionar sus servicios a los futuros clientes entre los cuales están la población del cantón turistas nacionales e internacionales así tener una mejor acogida y definir el mercado, conforme crezca el restaurante se verá más por el producto, precio y canales de distribución siendo los primeros ante que la competencia.

Según la tendencia que tienen las personas de recibir la información es más directamente por las redes sociales, seguido de la televisión, radio y ultimo por otros etc. Siendo unas buenas estrategias de marketing que se puede llegar a más personas sin importar su lugar de residencia, comodidad de su hogar o lugar de trabajo.

El conjunto de personas u organizaciones que están entre el producto y el usuario final son los intermediarios.

Grafico N° 4. CANALES DE COMERCIALIZACION.



PROMOCION

Mediante la encuesta aplicada reflejo que la población esta con un gran interés de que se implemente en la realidad el restaurante de comidas típicas latacungueñas “El Cucayo” por sus servicio de alimentación nueva en la elaboración de platos típicos y la variedad de los menus a través de descuentos, bonos y premiación por su fidelidad por consumir en nuestro restaurante.

PUBLICIDAD

Consistirá en la imagen corporativa del restaurante me refiero a la primera impresión que tendrán los turistas y clientes al momento de ingresar y degustar nuestros servicio de alimentación.

El restaurante de comidas típicas latacungueñas “El Cucayo” se dé a conocer y promocionar mediante los instrumentos de publicidad sugeridos en la encuesta realizada por como camisetas, gorras, llaveros, esferos y otros para hacer saber que existimos en cantón con el servicio de alimentación.

1.2. ESTUDIO TECNICO

Tamaño y Localización

Es la capacidad de producción que tendrá la empresa durante un período de tiempo, de funcionamiento considerado normal para la naturaleza del proyecto de que se trate, y se mide en unidades producidas por año. (PASACA MANUEL, 2017)

Tamaño

El tamaño del proyecto se debe considerar aspectos fundamentales como demanda existente, la capacidad a instalar, la capacidad a utilizar el abastecimiento de materia prima, la tecnología disponible, la necesidad de mano de obra, etc.

Capacidad Instalada

Se la determina por el rendimiento o producción máxima que puede alcanzar el componente tecnológico en un período de tiempo determinado. Está en función de la demanda a cubrir durante el tiempo de vida de la empresa.

Cuadro N° 22. Capacidad Instalada

Descripción del restaurante	Capacidad o aforo de restaurante	Horas	Capacidad diaria	Días del año laborables	Capacidad anual
10 mesas con 4 sillas	40	24	960	365	350.400
TOTAL					350.400

Fuentes: Capacidad de restaurante

Elaborado: Nelly Margoth Analuisa Tutillo

Capacidad Utilizada

Es el rendimiento o nivel de producción con lo que se hace trabajar la maquinaria, está determinada por el nivel de demanda que se desea cubrir durante un período de tiempo.

Para su cálculo se considera las jornadas laborables de ley, 5 días a la semana y durante 52 semanas

Cuadro N° 23. Capacidad Utilizada

Miércoles a Jueves	Viernes a Martes	Total semana	Semana 52 laborables del año	Capacidad anual de restaurante
80	200	280	52	14.560
TOTAL				14.560

Capacidad Instalada	Chugchucaras	Yahuarlocro	Papas con cuy	Total Platos
	27%	32%	41%	
14,560	3,931	4,659	5,970	14,560
14,560	3,931	4,659	5,970	14,560
14,560	3,931	4,659	5,970	14,560
14,560	3,931	4,659	5,970	14,560
14,560	3,931	4,659	5,970	14,560
14,560	3,931	4,659	5,970	14,560

Fuente: Capacidad del restaurante

Elaboración: Nelly Margoth Analuisa Tutillo

Localización

Es el estudio de ubicación geográficamente, lugar donde se implementará la nueva unidad productiva, para lo cual debe analizar ciertos aspectos que son fundamentales y constituyen la razón de su ubicación; estos factores no solamente los económicos, sino también aquellos relacionados con el entorno empresarial y de mercado.

Localización del restaurante de comidas típicas latacungueñas “El Cucayo” se ubicara geográficamente en un lugar muy privilegiado como el mercado de minoristas San Francisco, barrio central del cantón Joya de los Sachas, donde hay mucho comercio, el mismo que tiene como objetivo posesionarnos en el mercado y ser pioneros con este servicio de comida típica latacungueña con alta calidad de servicio a precios muy cómodos y de fácil acceso para los turistas y futuros clientes.

En la localización de un proyecto se presenta dos etapas

Macrolocalización

Es la ubicación de la empresa dentro de un mercado a nivel local, frente a un mercado de posible incidencia regional, nacional e internacional. Para su representación se recurre al apoyo de mapas geográficos y políticos

El restaurante de comidas típicas latacungueña se encontrará ubicado en el cantón Joya de los Sachas, provincia de Orellana.

PAIS: ECUADOR

REGION: ZONA II (AMAZONICA)

PROVINCIA: ORELLANA

CANTON: JOYA DE LOS SACHAS

Gráfico N° 5. MACROLOCALIZACION



Fuente: Equipo técnico del GADMCJS
Elaboración: Equipo técnico del GADM CJ

Microlocalización

Es el punto de ubicación exacto en el mercado local del proyecto, apoyados preferentemente en la representación gráfica de mapas y planos urbanísticos para su implementación.

CANTON: JOYA DE LOS SACHAS
CIUDAD: JOYA DE LOS SACHAS
PARROQUIA: JOYA DE LOS SACHAS
BARRIO: CENTRAL
SECTOR: MERCADO SAN FRANCISCO
CALLE: 12 DE FEBRERO Y MISION CAPUCHINA

Gráfico N° 6. MICROLOCALIZACION.



Fuente: Mapas Google. com
Elaboración: La Autora

Factores de localización

Son todos los aspectos que permiten el normal funcionamiento de la empresa

Entre estos factores tenemos

Económico

Político – legales

Ambientales

Social y cultural

Abastecimiento de materia prima

Disponibilidad de mano de obra calificada

Servicios básicos indispensables

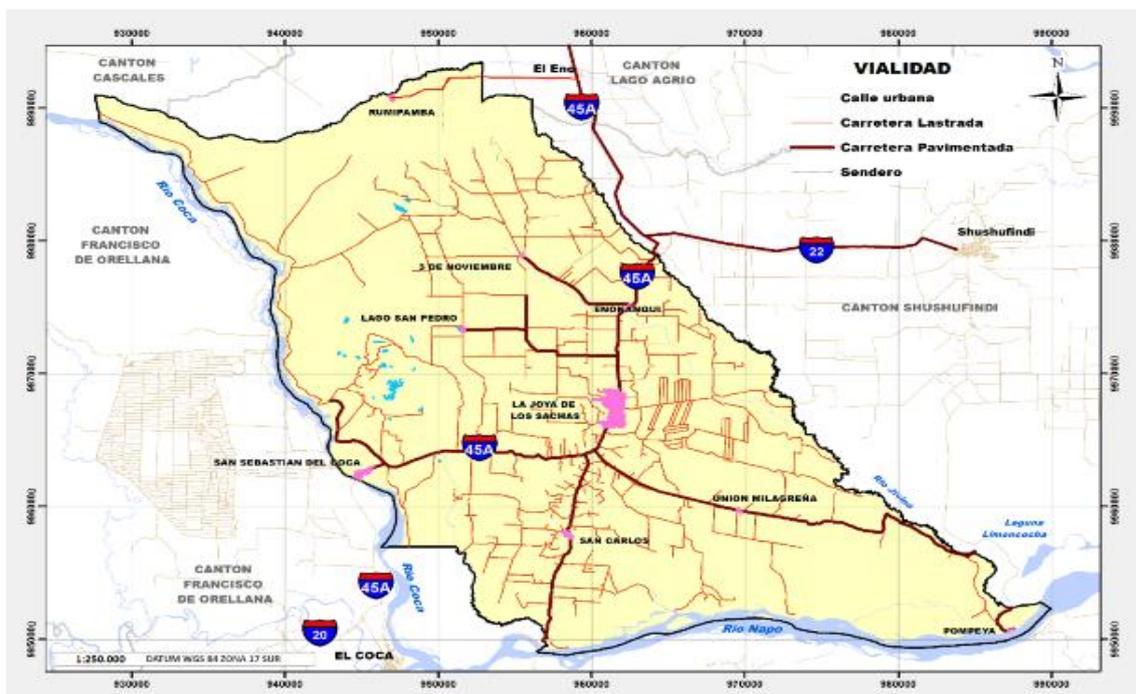
Mercado para el cual va orientado el producto

Vías de comunicación

La vía de acceso para llegar desde la ciudad capital de Quito al cantón Joya de los sachas es aproximadamente la distancia es de 460 Km y la duración aproximada del viaje de 6h 58 min.

El hecho de disponer de únicamente dos salidas y entradas al interior del cantón, con Lago Agrio y el Coca, convierte al mismo altamente vulnerable. Las dos salidas secundarias, Pompeya y San Carlos conectan únicamente con zonas interiores de la provincia de Orellana, de igual manera la conexión terciaria, que comunica con el Cantón Cáscales.

Grafico N° 7. MAPA DE VIALIDAD



Fuente: Mapas Google. com
Elaboración: La Autora

INGENIERIA DEL PROYECTO

Es el estudio de ingeniería del proyecto, como función el acoplar los recursos físicos para los requerimientos óptimos de producción, tiene que ver fundamentalmente con la construcción de la nave industrial, su equipamiento y características del producto de la empresa.

El objetivo del estudio de ingeniería del proyecto es de dar la solución a todo lo relacionado con la instalación y el funcionamiento del restaurante, indicando el proceso productivo así como la maquinaria y equipamiento dando unos usos eficientes, eficaces de todos los recursos que se tiene a disposición para su puesta en marcha. .

Diseño del restaurante de comidas típicas latacungueñas “EL CUCAYO”, mediante la elaboración del plan de negocios para fortalecer el turismo gastronómico en el Cantón Joya de los Sachas, provincia de Orellana. Permitió brindar el servicio de alimentación y posesionándose en el mercado con gran afluencia de clientes y turistas por ser el primer restaurante con esta temática de menús.

Descripción del producto o servicio

El restaurante de comidas típicas latacungueñas “El Cucayo” ofrece una gran variedad gastronómica como platos de autóctonos de la serranía ecuatoriana del cantón Joya de los Sachas la provincia de Cotopaxi en su gama de paladar será.

Grafico N° 8. CARTEL PUBLICITARIO

DISEÑO DEL MENÚ



Plato 1 *Cuchugcharas*

Mote, canguil, tostado, empanadas, plátano frito, papas fritas, la fritada, cuero reventado, chicharon de harina y Morocho,



Plato 2 *Yahuarlocro*

Sopa de menudo del borrego con papas picadas y sangre frita, leche, aguacate y en salada.



Plato 3. *Papas con cuy*

Papas cocinadas enteras, salsa de maní, lechuga



Componente tecnológico

Consiste en determinar la maquinaria y equipamiento adecuado a los requerimientos del proceso productivo y que esté acorde con los niveles de producción esperados de acuerdo al nivel de demanda a satisfacer.

El punto clave es la información de la demanda insatisfecha y su porcentaje de cobertura.

La tecnología debe responder a ciertas condiciones propias de mercado, pues la misma no deberá ser ni muy alta (tecnología de punta) ni elemental para el proceso, ya que se debe evitar por un lado el desperdicio de capacidad instalada, considerando la posible expansión de la unidad productora.

A continuación se detalla la maquinaria, equipos y herramientas requeridas para la implementación del Diseño del restaurante de comidas típicas laticungueñas “EL CUCAYO” en cantón Joya de los Sachas provincia de Orellana.

Cuadro N° 24. Requerimientos Tecnológicos.

IMPLEMETOS DE COCINA
COCINA CON 4 QUEMADORES
MICROONDAS
HORNO
CONGELADOR
REFERIGADOR
EXCIIBIDOR
CAMPANA DE EXPLUSION DE OLORES
LICUADORA
LAVA PLATOS
MESA DE ACERO
OLLAS Y INSTRUMENTOS DE COCINA
VALLIJAS Y CUBIERTOS
JUEGOS DE CHUCHILLOS

Infraestructura física

Distribución de la planta

Área 1: Administrativa.

Está compuesta de dos departamentos como lo son el de Administración Financiera y el de facturación.

Área 2: Operativa.

En esta área asignada se desarrollará el proceso de elaboración de los alimentos para los comensales.

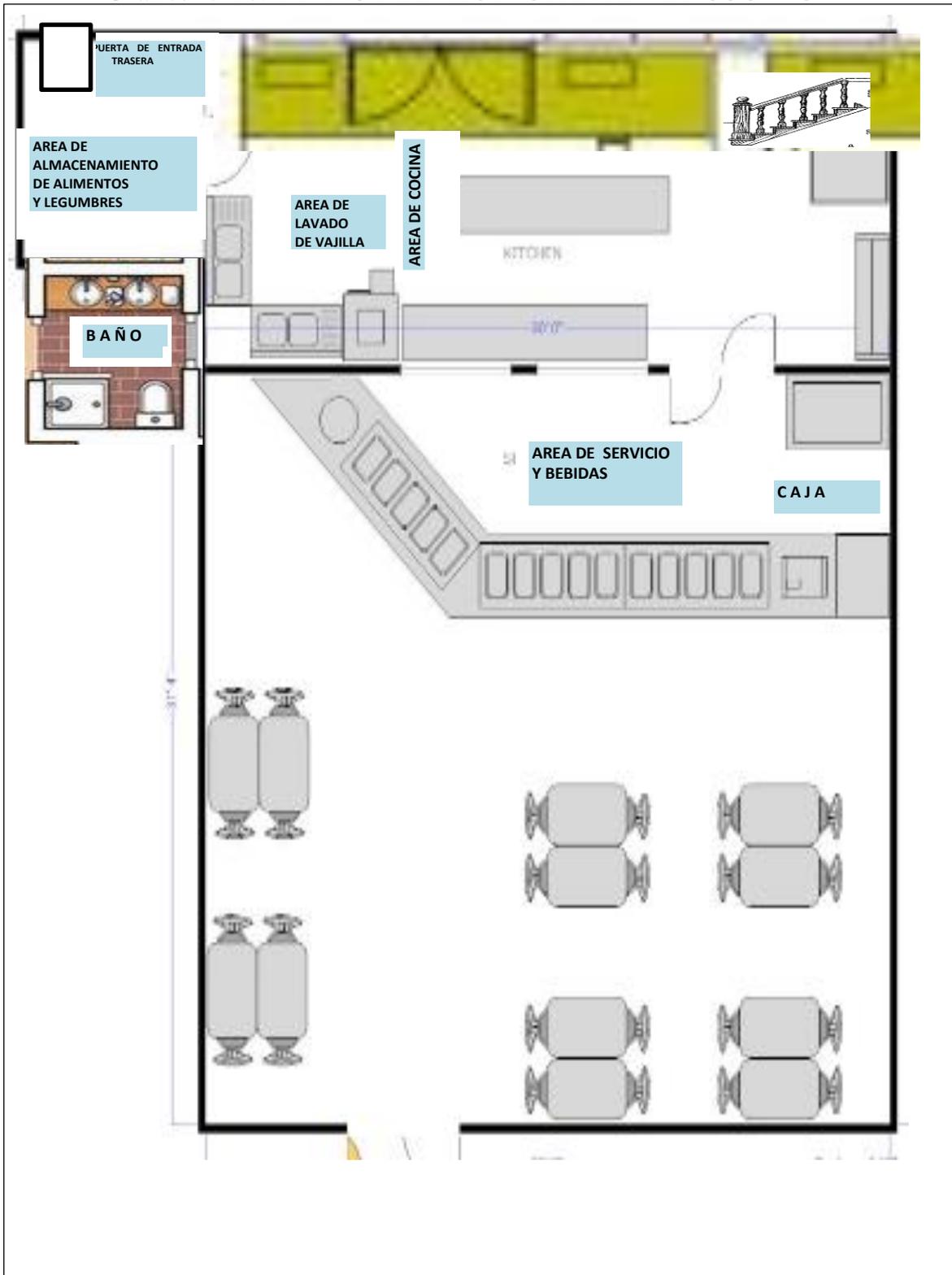
Área 3: Espacio de atención al cliente.

Esta área destinada para la atención al cliente con sus servicios básicos respectivos.

Grafico N° 9. INFRAESTRUCTURA FISICA



Grafico N° 10. PLANO DEL RESTAURANTE “EL CUCAYO”



Elaborado: La Autora

Grafico N° 11. Procesos de producción

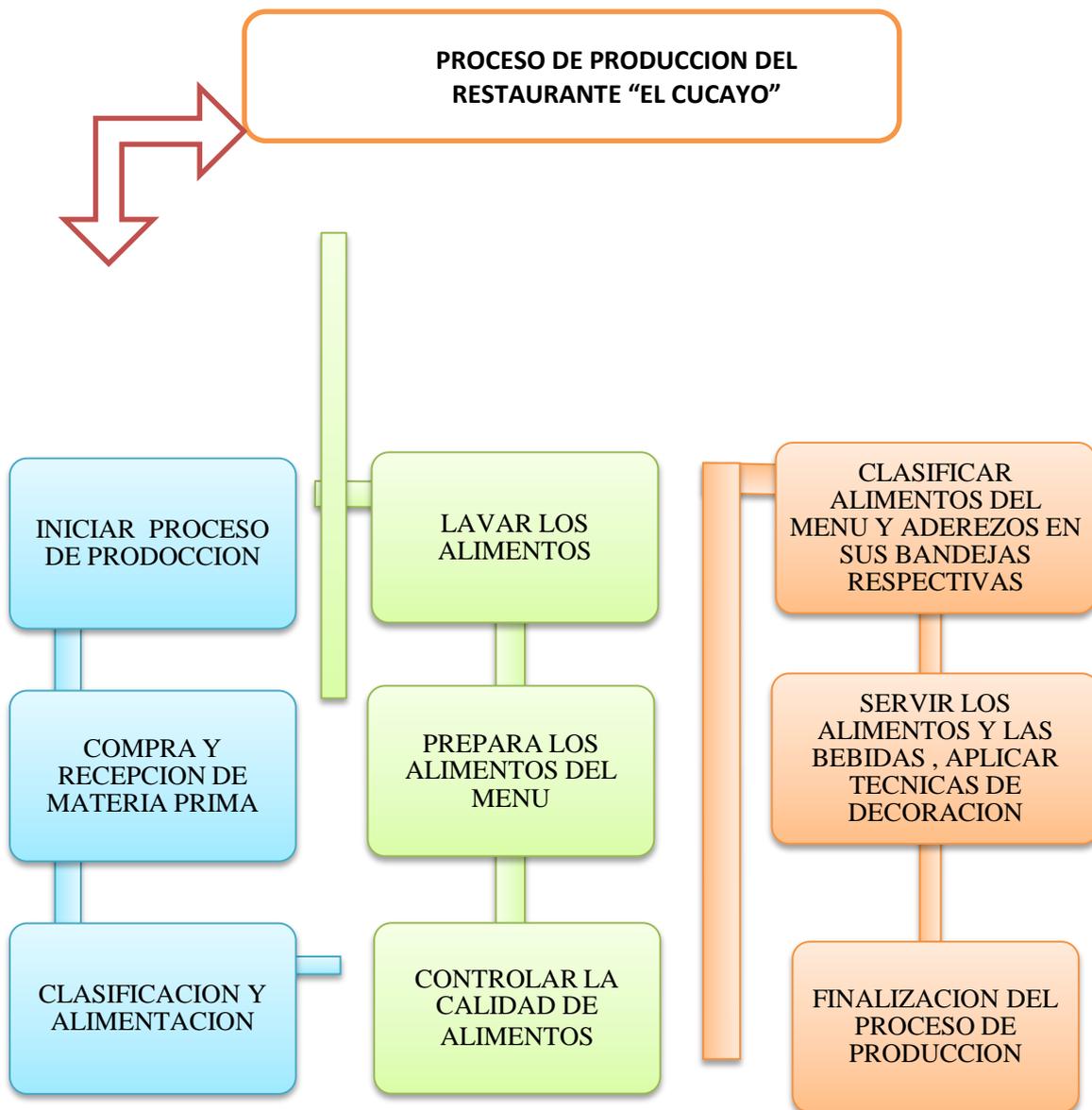


Grafico N° 12. Logotipo



Slogan

Disfrute de las exuberantes delicias de mi tierra

ESTUDIO ADMINISTRATIVO

En este estudio se establecen los objetivos empresariales del restaurante, es necesario pensar en la manera eficaz de cómo alcanzar los mismos, razón por la que es necesario crear una estructura organizativa capaz de alcanzar dos fines:

- Identificar las tareas que tienen como resultado la obtención del producto gastronómico y del servicio que la empresa pretende ofrecer.
- Coordinar las distintas tareas necesarias para que, al final de todo el proceso, se obtenga el producto gastronómico de calidad y el servicio esperado.

Diseño organizacional

Base legal. - En esta ocasión se busca determinar la viabilidad del proyecto a la luz de normas legales que lo rigen.

Requisitos – Aspecto legal:

Los requisitos para el funcionamiento de la empresa, son los siguientes:

- Escritura de constitución
- Servicio de Rentas Internas

- Patente municipal
- Afiliación y adquisición del permiso de funcionamiento del Ministerio de Turismo
- Afiliación a la Cámara Cantonal del Ministerio de Turismo
- Permiso de funcionamiento del Ministerio de Salud Pública Permiso del Cuerpo de Bomberos de La Joya de los Sachas

a) **Permisos Municipales**

Patente Municipal.- El municipio es el encargado de otorgar un permiso a la empresa sobre su base de su activo y éste es renovable cada año según el crecimiento de los activos.

Los requisitos para obtener este permiso son:

- Formulario de patente de actividades económicas
- Copia de cédula de identidad y papeleta de votación del representante legal.
- Copia del RUC.
- Copia del pago de impuestos predial del año en curso.
- Croquis de la ubicación de la empresa.
- Permiso del cuerpo de bomberos.
- Copia de escritura de constitución.

Permiso Sanitario de Funcionamiento.- Este permiso es importante para poder desarrollar la actividad relacionada con la venta de comida, ya que es necesario estar bajo un control sanitario. Este permiso lo emite el Ministerio de Salud Pública del Ecuador.

Los requisitos son:

- Formulario de solicitud (sin costo) llenado y suscrito por el propietario
- Copia del Registro Único de Contribuyentes.
- Copia de cedula de identidad y papeleta de votación actualizada del propietario o del representante legal del establecimiento.
- Plano del establecimiento a escala 1:50 y croquis de la ubicación.
- Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos.
- Certificados de salud de las personas que trabajan en la empresa
- Informe del control sanitario acerca de cumplimiento de requisitos para la actividad.

Permiso del Cuerpo de Bomberos.- Para obtener este permiso, se debe realizar una solicitud dirigida al Cuerpo de Bomberos, ellos acudirán al lugar para hacer las respectivas inspecciones y emitir su informe. En esta inspección tenemos que dar a conocer planes de evacuación, zonas de riesgo y las salidas de emergencia.

Una vez realizada la inspección, el Jefe de la Unidad de Prevención y Control del Cuerpo de Bomberos emitirá el respectivo permiso de funcionamiento y previo se deberá realizar el pago del impuesto anual de funcionamiento correspondiente. (Ministerio de Salud Pública del Ecuador).

Registro Único de Contribuyentes RUC.- El Registro Único de Contribuyentes constituye el número de identificación de todas las personas naturales o sociedades que sean sujetos de obligaciones tributarias.

El RUC es un documento importante que sirve para realizar las transacciones comerciales en forma legal.

Declaración de Impuestos.- El pago de impuestos a la renta se lo realiza cada año y tiene vigencia desde el 1ro de enero hasta el 31 de diciembre y para realizar este pago se debe:

- Realizar la inscripción del RUC.
- Llevar contabilidad periódicamente.
- Se debe presentar la declaración del IVA como agente de retención y la base imponible es del 12%.

Organización Legal

Del restaurante de comidas típicas latacungueñas “EL CUCAYO”

El restaurante estará dentro del marco de legalización un emprendimiento de Compañía de Responsabilidad Limitada para poder operar el restaurante debe cumplir con los lineamientos de la Constitución de La República, la Ley de Compañías y las demás Leyes y Reglamentos respectivos.

La Superintendencia de Compañías exige el cumplimiento de los siguientes requisitos:

- **Razón Social:** El restaurante de comidas típicas latacungueñas estará constituido jurídicamente como Compañía de Responsabilidad Limitada y su razón social será “EL CUCAYO” Cía. Ltda.”

- **Objeto:** El objeto principal de la Restaurante será el servicio de alimentación de comida típicas latacungueña y de la comida tradicional para todo la población y turistas que lleguen a nuestro local y posesionarnos en el mercado para ir creciendo cada día mas
- **Domicilio:** El domicilio principal de la restaurante “EL CUCAYO” será en el Cantón Joya de los Sachas, Barrio Central, Calles 12 de Febrero y Misión Capuchina, Sector Mercado Central de Minoristas San Francisco.
- **Nacionalidad:** El restaurante será de nacionalidad Ecuatoriana, y estará como responsables Nelly Margoth Analuisa Tutillo y Delfina Tutillo. Por tanto está sujeto a las leyes vigentes en el Ecuador y a los estatutos que se elaboren.
- **Capital:** El restaurante estará conformada por socias, los cuales en base a la necesidad de inversión del proyecto, establecerán el monto individual de sus aportaciones, y con ello, el capital social, además se realizará un crédito.

Visión

El restaurante de comidas típicas latacungueña “El Cucayo” difundirá el turismo gastronómico posesionando en alto la cultura gastronómica de la ciudad de Latacunga en el cantón Joya de los Sachas.

Misión

Ofrecer un servicio gastronómico de comidas típicas latacungueñas de calidad personalizado y promoviendo el buen gusto de las comidas y el turismo del cantón Joya de los Sachas a los clientes que visiten el restaurante mediante un ambiente confortable y agradable.

Valores

- Respeto
- Lealtad
- Honestidad

- Equidad
- Responsabilidad

Niveles Jerárquicos de la Estructura Organizacional

Nivel Directivo.- Son todos los accionistas donde fungen como propietario o gerente.

Este nivel está a cargo de la dirección y manejo de la empresa.

Nivel Ejecutivo.- Esta conformado por el Chef principalmente o de partida de cocina y el cajero.

En este nivel ejecuta el proceso de producción de los menús.

Nivel Operativo.- Lo conforma el asistente de limpieza y los meseros.

Este nivel está a cargo de la limpieza de las instalaciones del restaurante y servicio a los clientes a las mesas.

Funciones generales restaurante y el personal

El restaurante brindara los servicios de alimentación de comidas típica laticungueñas en el canto Joya de los Sachas el cual fomentara el turismo gastronómico, atenderá en horarios.

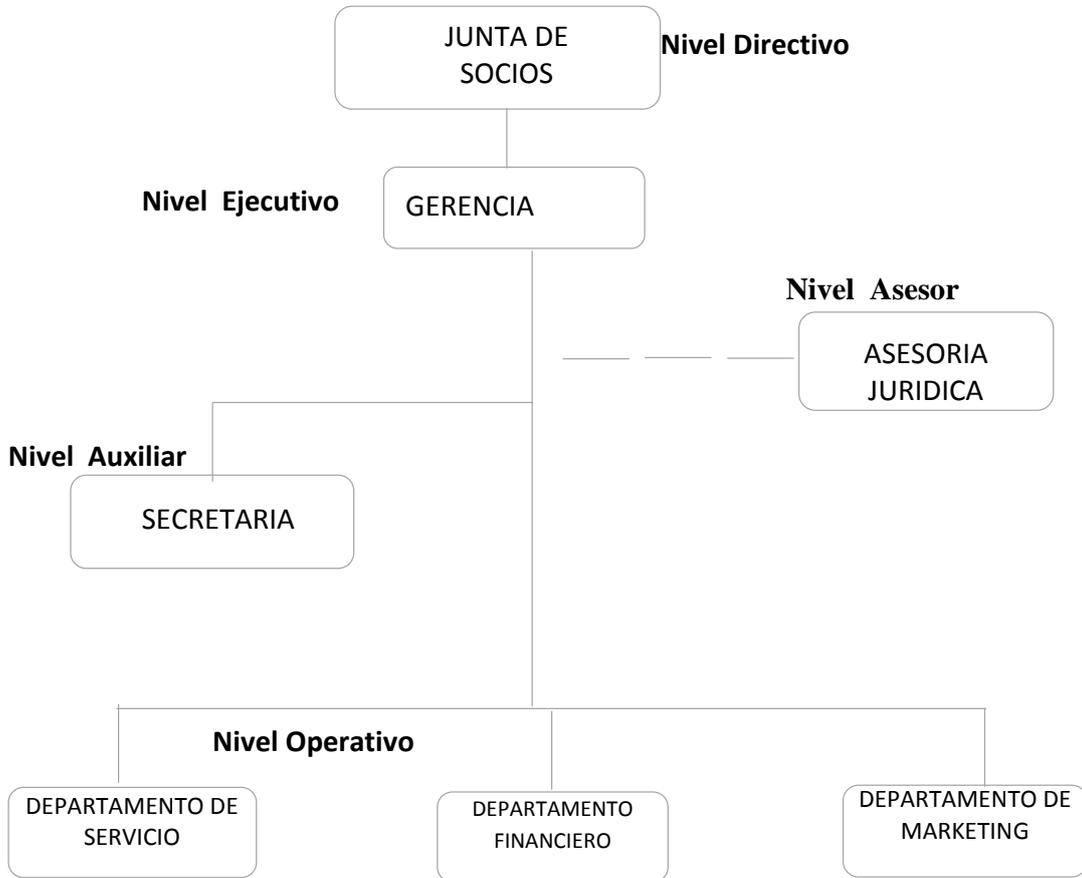
Horario del restaurante

De Lunes a Domingo

De 06:00 a 20:00

Con personal capacitado y preparado en todas las áreas y así tener un funcionamiento eficiente que ayude a crecer cada día en el mercado.

Grafico N° 13. Organigrama Estructural.



Manual de Funciones.

 <p style="text-align: center;">NOMBRE DEL CARGO: ADMINISTRADOR DE RESTAURANTE</p> <p style="text-align: center;">DESCRIPCIÓN DEL PUESTO – NTE INEN 2436: 2008</p>	
PERFIL:	Administrador de Empresas Turísticas, Conocimiento de finanzas y contabilidad, Conocimiento de Servicio al cliente, Capacidad de manejo de recurso humano.
FUNCIONES	<ul style="list-style-type: none"> • Planificación del trabajo. • Participación en la composición del menú. • Coordinación del servicio. • Atención y supervisión de la atención al cliente. • Cuidado de la seguridad alimentaria. • Promover las ventas, Cajero • Velar por la seguridad empresarial y patrimonial. • Apoyar al cliente. • Asegurar la satisfacción del cliente. • Apoyar al equipo de trabajo. • Liderar al equipo de trabajo.
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicación verbal clara, articulada y expresiva. • Planificación de corto, mediano y largo plazo. • Toma de decisiones en situaciones críticas. • Raciocinio lógico y verbal. • Raciocinio numérico aplicado a negocios. • Análisis del comportamiento humano. • Actuar de forma independiente. • Relacionarse públicamente con clientes potenciales y reales. • Capacidad para solucionar conflictos internos. • Capacidad para evaluar ideas.
ACTITUDES	<ul style="list-style-type: none"> • Detallista. • Confiable. • Atento • Equilibrado emocionalmente. • Controlador.
APROBADO POR:	

Fuente: Qualituru Ecuador.com – Normas para el Sector Alimentos y Bebidas
Elaboración: Nelly Margoth Analuisa Tutillo

	NOMBRE DEL CARGO: CHEF DE COCINA O COCINERO
DESCRIPCIÓN DEL PUESTO - NTE INEN 2442: 2008	
PERFIL:	Educación superior, Conocimientos en gastronomía básica, manipulación de alimentos y atención al cliente Chef
FUNCIONES	<ul style="list-style-type: none"> • Planificar y controlar la cocina • Elaborar programación de la cocina • Elaborar menú o carta • Crear recetas y preparar platos • Administrar existencia (stock) y consumo • Coordinar el trabajo de la cocina para banquete y servicio especial • Administrar al equipo • Supervisar cuidados de higiene personal y seguridad de los alimentos • Representar a la organización
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Leer e identificar hora, temperatura y peso; • Cálculo estimativo de tiempo, peso, dimensión, cantidad y costo de los alimentos; • Calcular operaciones aritméticas básicas, porcentajes y fracciones; • Memoria de corto y largo plazo; • Comunicación clara y articulada, en forma oral y escrita; • Capaz de escuchar, orientar, supervisar, motivar y relacionarse con el equipo de trabajo; • Capacidad para transportar peso moderado, permanecer de pie o andando durante el período de trabajo y con temperatura elevada; • Iniciativa para prevenir y solucionar problemas; • Juzgar sabor, aroma y apariencia de los alimentos a través de los sentidos; • Reflejos rápidos, coordinación motriz fina.
ACTITUDES	<ul style="list-style-type: none"> • Detallista. • Confiable. • Atento • Equilibrado emocionalmente. • Controlador.
APROBADO POR:	

Fuente: Qualituecuador.com – Normas para el Sector Alimentos y Bebidas

Elaboración: **Nelly Margioth Analuisa Tutillo**

	NOMBRE DEL CARGO: MESERO
DESCRIPCIÓN DEL PUESTO – NTE INEN 2440: 2008	
PERFIL:	Administrador de Empresas Turísticas, Conocimiento de Servicio al cliente, Capacidad de Liderazgo.
FUNCIONES	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar la puesta a punto (mise en place) • Recibir y acomodar al cliente en la mesa • Servir al cliente a la mesa • Atender la mesa ocupada • Actuar como nexo entre el cliente y las otras áreas del establecimiento. • Cuidar de la seguridad de los alimentos • Finalizar la atención y recibir el pago • Asegurar la satisfacción del cliente • Finalizar la atención y recibir el pago • Apoyar al equipo
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Cálculo de las cuatro operaciones aritméticas; • Lectura y escritura para anotación de pedidos y llenado de formularios con caligrafía legible; • Comunicación oral clara y articulada, con empleo de gramática y vocabulario adecuados; • Trabajo en equipo; • Interpretación de lenguaje corporal, en particular, gestual; • Capacidad para transportar pequeños pesos y permanecer de pie o andando durante la jornada de trabajo
ACTITUDES	<ul style="list-style-type: none"> • Detallista. • Confiable. • Atento • Equilibrado emocionalmente.
APROBADO POR:	

Fuente: Qualituruador.com – Normas para el Sector Alimentos y Bebidas
 Elaboración: Nelly Margioth Analuisa Tutillo

	NOMBRE DEL CARGO: POCILLERO
DESCRIPCIÓN DEL PUESTO – NTE INEN 2435: 2008	
PERFIL:	Varios Oficios.
FUNCIONES	<ul style="list-style-type: none"> • Limpiar, lavar e higienizar utensilios y equipos • Almacenar y organizar utensilios • Apoyar en los inventarios de utensilios • Cuidar de la seguridad alimentaria • Cuidar del área de trabajo • Cuidar de la presentación personal • Apoyar al equipo
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Lectura de instrucciones simples e identificación de placas, señales de advertencia y símbolos más usuales del sector; • Manipular correctamente los utensilios, equipos menores y equipos mayores; • Manipular y transportar objetos, instrumentos y equipos de tamaño pequeño y mediano; • Coordinación motriz; • Arreglar o reparar daños menores de equipos y utensilios; • Almacenar y organizar utensilios; • Administrar inventarios de utensilios.
ACTITUDES	<ul style="list-style-type: none"> • Detallista. • Atento
APROBADO POR:	

Fuente: Qualituecuador.com – Normas para el Sector Alimentos y Bebidas
 Elaboración: **Nelly Margioth Analuisa Tutillo**

1.3. ESTUDIO FINANCIERO

INVERSIONES Y FINANCIAMIENTO

Inversiones

Es la cantidad de recursos financieros, su objetivo es definir la cuantía de los requerimientos de activos de la empresa y se clasifican en:

a) Inversiones en Activos Fijos

Son las inversiones que se realizan en comprar bienes tangibles, se utilizan para garantizar la operación del proyecto entre ellos tenemos:

Maquinaria y Equipo:

Son aquellos instrumentos que van a permitir realizar la transformación de la materia prima en producto terminado o acabado, en este la comida a ofrecer. El monto de este rubro asciende los \$ 2.020.00

Cuadro N° 25. Presupuesto de maquinaria y equipo

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO	VALOR
		UNITARIO	TOTAL
1	refrigeradora	600,00	600,00
1	congelador	400,00	400,00
1	cocinas industriales	500,00	500,00
1	parilla-asador	200,00	200,00
1	licuadora industrial	150,00	150,00
1	muela de afilar	20,00	20,00
1	mesa de trabajo de cocina	150,00	150,00
Total			2.020.00

Fuente: Almacenes la Ganga

Equipo de oficina:

Se incluyen los valores correspondientes al equipo técnico que hará posible que las funciones administrativas se cumplan eficientemente. El monto total de rubro asciende a \$ 230,00.

Cuadro N° 26. Presupuesto de equipos de oficina

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	teléfono análogo	40,00	40,00
1	caja registradora	80,00	80,00
Total			120,00

Fuente: observación directa

Equipo de computación:

Equipo necesario para la realización de las tareas en el área administrativa. El monto del rubro asciende a \$900,00

Cuadro N° 27. Presupuesto de Equipo de Cómputo

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	computadora de escritorio	900,00	900,00
Total			900,00

Fuente: observación directa

Muebles y enseres:

Comprende todos los bienes que se necesitan para la adecuación del restaurant y las oficinas de acuerdo con la función para la que fueron diseñadas. El monto total de rubro asciende a \$3.225.00

Cuadro N° 28. Presupuesto de Muebles y Enseres

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
50	sillas	15,00	750,00
10	Mesa de madera para 4 pax	80,00	800,00
2	Mesa de madera para 2 pax	40,00	80,00
2	Mesa de madera para 1 pax	20,00	40,00
1	apardor de licores y copas	200,00	200,00
1	Juego de muebles sala de estar	300,00	300,00
1	Estantería de metal	90,00	90,00
1	mesa de escritorio	70,00	70,00
1	sillon gerencial	50,00	50,00
1	archivador	70,00	70,00
1	plasma LED de 42"	600,00	600,00
1	equipo de sonido	175,00	175,00
Total			3.225

Fuente: observación directa

Elaboración: Nelly Analuisa Tutillo

Vajilla y Menaje:

Son aquellos desembolsos que se realizan por la compra de los elementos necesarios para el servicio del restaurante y dar mayor comodidad y confort a los clientes.

El monto total del rubro asciende a \$.1.260.00.

Cuadro N° 29. Vajilla y Menaje

Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Costo Unitario	Valor Total
50	Unidades	Vasos de vidrio	0,75	38,00
45	Unidades	Jarras de vidrio	1,00	45,00
50	Unidades	Platos soperos	0,50	25,00
50	Unidades	Platos tendidos	1,00	50,00
50	Unidades	Platillos y tazas de café	1,00	50,00
4	Juegos x 12	Cubiertos cuchara etc.	19,00	72,00
10	Unidades	Saleros, azucarero	1,00	2,00
2	Unidades	Espátula de acero	7,00	14,00
3	Unidades	Coladores	5,00	15,00
1	Unidades	Colocador de huevos	10,00	10,00
2	Unidades	Ralladores	8,00	160,00
2	Unidades	Tablas de picar	12,50	25,00
3	Unidades	Cuchillos para legumbres, frutas 3"	15,00	45,00
2	Unidades	Cuchillo para legumbres, frutas 4"	10,00	20,00
2	Unidades	Cuchillo mondador "3"	8,50	17,00
2	Unidades	Cuchillo Chef "10"	20,00	40,00
2	Unidades	Cuchillo para Filetear	22,00	44,00
6	Unidades	Charoles de pastico	4,50	27,00
1	Unidades	Paila	156,00	156,00
2	Juegos	Utensilios para cocina	35,00	70,00
6	Juego	Tazones	15,00	90,00
20	Unidades	Manteles para la mesa	10,00	200,00
3	Juego	Reporteros	15,00	45,00
TOTAL				1.260,00

Fuente: Almacenes Japon

Elaboración: Nelly Analuisa Tutillo

Equipo de seguridad:

Son aquellos desembolsos que se realizan por la compra de equipos para dar seguridad al trabajador y los clientes. El monto total del rubro asciende a \$.961,00

Cuadro N° 30 Equipo de Seguridad

Cantidad	Detalle	V. Unitario	Costo total
1	Alarma y cámara	350,00	350,00
2	Extintores	100,00	200,00
TOTAL		450,00	550,00

Cuadro N° 31 Total, de activos fijos

DESCRIPCIÓN	COSTOS
Maquinaria y equipo	2.020.00
equipos de oficina	120.00
equipos de computo	900.00
muebles y enseres	3.225.00
Equipo de seguridad	550.00
Vajilla y menaje	1.250.00
SUBTOTAL	8.065.00

Fuente: observación directa

Elaboración: Nelly Analuisa Tutillo

Depreciaciones de Activos Fijos

Para la depreciación de los diferentes activos fijos a utilizarse, se aplicará los porcentajes y vida útil de cada bien, valores que son establecidos por el Servicio de Rentas Internas (SRI).

Cuadro N° 32. Depreciaciones de Activos Fijos

Activo	Valor del Activo	Porcentaje Depreciacion	Depreciacion anual	Valor Residual
Maquinaria y equipo	2.020.00	10	202.00	1.010
equipos de oficina	120.00	10	12.00	60.00
equipos de computo	900.00	33	300.00	300.00
muebles y enseres	3.225.00	10	322.50	1.612.50
Equipo de seguridad	550.00	10	55.00	275.00
Vajilla y menaje	1.250.00	10	125.00	625.00
SUBTOTAL	8.065.00			3.882.50

Fuente: observación directa

Elaboración: Nelly Analuisa Tutillo

b) Inversiones en Activos Diferidos**Adecuaciones**

Constituyen valores a cancelar por actividades que permiten poner en óptimas condiciones la empresa en su etapa de operación siendo este caso \$200.00

Cuadro N° 33. Gastos de adecuaciones

DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
instalación eléctrica	100	100
instalación de agua	100	100
TOTAL		200,00

Fuente: observación directa

Elaboración: Nelly Analuisa Tutillo

Gastos de Capacitación:

Constituyen valores a cancelar por actividades que permiten capacitar al personal que trabajara en la empresa, su valor es de \$250.00

Cuadro N° 34. Gastos Capacitación

DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
capacitación al personal	250	250.00
TOTAL		250,00

Fuente: observación directa

Elaboración: Nelly Analuisa Tutillo

Estudio Preliminar:

Valor a pagar por los estudios que permiten determinar la viabilidad del proyecto, siendo en este caso \$1.500.00

Cuadro N° 35. Estudio Preliminar. Plan de negocios

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Estudio de Factibilidad	1.500.00	1.500.00
Total, de estudio de inversión			1.500,00

Fuente: observación directa

Elaboración: Nelly Analuisa Tutillo

Patentes de funcionamiento

Es el gasto que toda empresa debe establecer en forma legal para su funcionamiento, cuyo monto asciende a \$990,00

Cuadro N° 36. Permiso de funcionamiento.

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Patentes de funcionamiento	500.00	500.00
Total, de estudio de inversión			500.00

Fuente: observación directa

Elaboración: Nelly Analuisa Tutillo

Cuadro N° 37. Resumen de los activos diferidos

DESCRIPCIÓN	COSTOS
Adecuaciones	200.00
Capacitación	250.00
Estudio preliminar	1.500.00
Patentes de funcionamiento	500.00
SUBTOTAL	2.450.00

Fuente: observación directa

Elaboración: Nelly Analuisa Tutillo

c) **Inversiones En Activos Circulantes**

El capital de operación se lo establece normalmente para un periodo de tiempo en el que se espera que la empresa o el negocio empiece a obtener ingresos provenientes de la venta de sus productos o servicios originarios.

COSTO DE PRODUCCION

Materia Prima Directa.

Constituyen los elementos fundamentales para la producción sin los cuales no es posible obtener el producto final, su cantidad está relacionada con la capacidad de la planta, y su costo depende de la calidad y del lugar donde se encuentren los proveedores.

Para el restaurant El Cucayo, puesto que se va a elaborar 3 platos típicos, primeramente se procede a determinar el costo de materia prima por cada plato, de tal forma se tiene:

CHUCGCHUCARAS**Cuadro N° 38. Costo de elaboración de chuggchucaras.**

NÚMERO DE PORCIONES		4		
Cantidad	Unidad	INGREDIENTES	Costo Unitario	Costo Total
1	LIBRA	CARNE DE CERDO	2,50	2,50
1	LIBRA	TOSTADO	1,00	1,00
3	UNIDADES	PLATNO MADURO	0,15	0,45
1/2	LIBRA	CANGUIL	0,50	0,50
4	UNIDADES	EMPANADAS DE ARINA	0,50	2,00
4	UNIDADES	EMPANADAS DE MOROCHO O MAIZ	0,50	2,00
1	LIBRA	PAPAS	0,50	0,50
2	LIBRA	CUERO DE CERDO	1,00	2,00
1	LIBRA	MOTE	1,25	1,25
1	UNIDAD	ACEITE	2,00	2,00
1	UNIDAD	CEBOLLA COLORADA	0,25	0,25
2	UNIDAD	CEBOLLA LARGO	0,25	0,25
1/2	LIBRA	AJO PELADO	1,00	1,00
3	CUCHARAS	SAL	0,1	0,30
			TOTAL	14.00
Costo por Plato				3.50
Costo anual. 3.931 platos				13.758.50
Costo mensual				1.147.00

YAGUARLOCRO**Cuadro N° 39. Costo de elaboración del Yaguarlocro**

NÚMERO DE PORCIONES		4		
Cantidad	Unidad	INGREDIENTES	Costo Unitario	Costo Total
1	LIBRA	CARNE DE BORREGO VISERAS	2,50	2,50
1	TAZA	DE SANGRE DE BORREGO	0.25	0,25
2	LIBRAS	PAPAS PELADAS Y PICADAS	0,5	1,00
1	UNIDADES	FUNDA DE LECHE PEQUEÑA	0,50	0.50
2	RAMAS	CEBOLLAS BLANCA PICADA Y CULANTRO	0,50	0,50
1	CUCHARADA	OREGANO EN HOJITAS	0,50	0,50
6	DIENTES	AJO MOLIDO	0.05	0,30
2	CUCHARDAS	PIMIENTA	1,25	1,25
2	CUCHARAS	ACEITE	0,30	0,6
3	CUCHARAS	SAL	0,10	0,30

		TOTAL	7.20
Costo por Plato			1.80
Costo Anual. 4.659 platos			8.386.20
Costo Mensual			699.00

CUY**Cuadro N° 40. Costo de preparación de un plato de cuy.**

NÚMERO DE PORCIONES		4		
Cantidad	Unidad	INGREDIENTES	Costo Unitario	Costo Total
1	UNIDAD	CUY	8.00	8.00
4	LIBRA	PAPAS COCINADAS	0.25	0,25
2	CUCHARAS	MANI MODLIDO EN PASTA	0,25	0.50
2	GRAMOS	CEBOLLA LARGA	0,10	0,20
1	TAZA	LECHE PEQUEÑA	0,50	0,50
5	CUCHARAS	ACHOTE	0,15	0,15
1	UNIDAD	LECHUGA	0,50	0,50
½	LIBRA	AJO PELADO	1,00	1,00
3	CUCHARAS	SAL	0,10	0,30
			TOTAL	11.40
Costo por Plato				2.85
Costo Anual. 5. 970 platos				17.015
Costo Mensual				1.418.00

Cuadro N° 41. Costo de materia prima.

Plato Típico	Costo	Porcentaje
Chuggchucaras	13.759	35.08
Yaguarlocro	8.387	21.39
Cuy	17.075	43.53
TOTAL	39.221	100

Elaboración: Nelly Analuisa Tutillo

Mano de Obra Directa:

En este rubro se considera todo el gasto empleado en la contratación del personal que interviene directamente en el proceso de producción, es decir aquellos que con su trabajo transforman la materia prima en producto terminado.

Cuadro N° 42. Mano de Obra Directa:

RUBROS/CARGO	COCINERO	AYUDANTE DE COCINA	MESEROS
Salario	375,00	375,00	375,00
Décimo tercer sueldo 1/12	31,25	31,25	31,25
Décimo cuarto sueldo SBA/12	24,41	24,41	24,41
Vacaciones 1/24	15,63	15,63	15,63
Aporte patronal 11,15%	41,81	41,81	41,81
Aporte IECE 0,50%	1,88	1,88	1,88
Fondos de reserva 1/12	31,25	31,25	31,25
COSTO REAL DEL TRABAJO	521,23	521,23	521,23
Aporte IESS 9.35%	48,73	48,73	48,73
LIQUIDO PAGAR	472,49	472,49	472,49
Costo Anual Individual	5669,89	5669,89	5669,89
Costo Anual Mano de Obra.			17.009,66
Costo Mensual Mano de Obra			1.417,47

Fuente: observación directa

Elaboración: Nelly Analuisa Tutillo

Utensilios de cocina.

Se considera los elementos necesarios para el trabajo en la cocina, por ser de bajo costo y duración no fija, no son considerados activos fijos.

Cuadro N° 43. Presupuesto de utensilios de cocina

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
2	pinzas parrilleras	15,00	30,00
2	tabla de picar	15,00	30,00
1	cernidor	5,00	5,00
1	juego de cuchillos	10,00	10,00
1	juego de cucharones	15,00	15,00
1	juego de espátulas	20,00	20,00
1	rallador	5,00	5,00
2	exprimidor de limón	5,00	10,00
1	tacho de basura grande	10,00	10,00
1	juego de bowls	15,00	15,00
1	juego de Jarras plásticas	20,00	20,00
10	juego de saleros, aji	2,00	20,00
2	gavetas de plástico	15,00	30,00
Total mensual			220,00
Total anual			2.640,00

Fuente: observación directa

Elaboración: Nelly Analuisa Tutillo

Materiales de aseo. Mencionamos los materiales requeridos para el aseo.

Cuadro N° 44. Material de aseo

DETALLE	UNIDADES	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR ANUAL
Escoba	Unidades	4	2,5	10,00
Recogedor de basura	Unidades	3	1,5	4,50
Trapeador	Unidades	4	3	12,00
Desinfectante	Galón	6	15	90,00
Recipiente para basura	Unidades	4	5	20,00
Detergente	Unidades	6	5	30,00
Paca de papel por 12	Paquete	6	8	48,00
Toallas	Unidades	6	5	30,00
Fundas para basura	Paquete	6	3,5	21,00
TOTAL ANUAL				168,5
TOTAL MENSUAL				35,29

Fuente: Almacenes Tía.

Elaboración: Nelly Analuisa Tutillo.

El costo mensual por este concepto es de 35.29dólares mensuales lo que representa a 168.50 dólares anuales.

Servicio energía eléctrica. Es indispensable para cumplir con las labores productivas, su costo es de \$540.00 dólares

Cuadro N° 45. Servicios Básicos

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR MENSUAL
Energía Eléctrica	Kilovatios	450	0.108	45.00
TOTAL ANUAL				540.00

Fuente: Empres Eléctrica.

Servicio de agua potable:

Es indispensable para cumplir con las labores en un ambiente de comodidad, su costo es de \$60.00 dólares

Cuadro N° 46. Agua Potable

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR MENSUAL
Agua potable	Metros cúbicos	150	0,5	75,00
TOTAL ANUAL				900,00

Fuente: Gobierno Autónomo Joya de los Sacha.

Cuadro N° 47. RESUMEN DE COSTOS DE PRODUCCION

COSTO DE PRODUCCION	ANUAL	MENSUAL
Materia prima directa	39.221,00	3.268,42
Mano de obra directa	29.070,00	2.422,50
Utensilios de cocina	2.640,00	220,00
Material de aseo	168,00	14,00
Energía Eléctrica	540,00	45,00
Agua Potable	900,00	75,00
TOTAL	72.539,00	6.044,92

COSTO DE OPERACIÓN.**GASTOS ADMINISTRATIVOS****Remuneraciones:**

Para el Gerente General y la contadora.

Cuadro N° 48. Remuneraciones

DESCRIPCIÓN	GERENTE	SECRETARIA CONTADORA	ASESOR JURIDICO
Remuneración Básica	600.00	450.00	
Décimo Tercero	50,00	37,50	-
Décimo Cuarto	31.25	31,25	-
Aportes IESS (12,15%)	75.00	56.25	-
MENSUAL INVIDIDUAL	706.25	506.25	-
ANUAL INDIVIDUAL	8,475.00	6,075.00	0
TOTAL MENSUAL	1,212.50		
TOTAL ANUAL	14,550.00		

Fuente. Investigación Directa
Elaboración: Nelly Analuisa Tutillo

El valor de las remuneraciones asciende a 1.212.50 dólares al mes, lo que representa 14.550.00 dólares al año.

Suministros de oficina:

Es el material que se adquiere para usar las oficinas es:

Cuadro N° 49. Suministros de Oficina

DESCRIPCIÓN	UNIDADES	CANTID.	PRECIO UNITA.	PRECIO TOTAL
Clips	Cajas	3	2	6,00
Grapas	Cajas	3	3	9,00
Carpetas FOLDER	Unidades	12	0,5	6,00
Archivadores	Unidades	6	3	18,00
Esferográficos	Cajas por 12	5	4	20,00
Lápiz	Cajas por 12	5	4	20,00
Tinta para sello	Unidades	2	2,5	5,00
Resmas de papel bond	Unidades	4	4	16,00
Tinta para impresora	Refil	6	5	30,00
TOTAL ANUAL				130,00
TOTAL MENSUAL				10,83

Fuente: Cuadro N° al cuadro N°

Elaboración: Nelly Analuisa Tutillo

El costo mensual por este concepto es de 10.83 dólares mensuales lo que representa a 130.00 dólares anuales.

Servicio telefónico:

Es indispensable para cumplir con las labores en un ambiente de comunicación, su costo es de \$240 dólares

Cuadro N° 50. Servicio Telefónico

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR MENSUAL
Teléfono	Minutos			20,00
T. ANUAL				240,00

Fuente: CNT,

Elaboración: Nelly Analuisa Tutillo

Arriendo del local:

Puesto que no se construirá planta propia se requiere arrendar un local adecuado, mismo que si existe en el sector definido y su costo anual es de 1.800 dólares. 150 mensuales.

Cuadro N° 51. Arriendos

DESCRIPCIÓN	UNIDADES	VALOR UNITARIO	VALOR MENSUAL
Arriendo	Mes	150,00	150,00
TOTAL ANUAL			1.800,00

Fuente: Investigación directa.

Elaboración: Nelly Analuisa Tutillo

Servicio de Internet:

Su valor se calcula en base a la ejecución de las actividades que se realiza en el área administrativa, su valor se detalla en el cuadro siguiente:

Cuadro N° 52. Servicio de Internet

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Internet	Unidad	1	15	15,00
TOTAL, MENSUAL				15,00
TOTAL, ANUAL				180,00

Fuente. Investigación Directa

Elaboración: Nelly Analuisa Tutillo

El valor para el servicio de internet asciende a 15.00 dólares al mes, lo que arroja 180.00 dólares al año.

Cuadro N° 53. Resumen Gastos de Administración

GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	ANUAL	MENNSUAL
Remuneraciones Administrativas	14.550,00	1.212,50
Suministros de oficina	130,00	10,83
Servicio telefónico	240,00	20,00
Arriendo	1.800,00	150,00
Internet	180,00	15,00
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS	16.900,00	1.408,33

GASTOS VENTAS

Constituye los valores a pagar para colocar el producto en el mercado.

Transporte.

Constituye los valores a pagar para poder realizar la movilización para la adquisición de la materia prima, su valor se detalla en el siguiente cuadro:

Cuadro N° 54. Transporte

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Fletes	Unidad	60	2.00	120.00
TOTAL MENSUAL				120.00
TOTAL MENSUAL				1.440.00

Fuente. Investigación Directa

Elaboración: Nelly Analuisa Tutillo

El monto mensual por este concepto es de 120.00 dólares, 1.440.00 dólares al año.

Publicidad:

Son los gastos que se van a ocasionar al hacer conocer el producto y lograr un posicionamiento en el mercado, sus valores se detallan a continuación:

Cuadro N° 55. Publicidad

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Cuñas radiales	Unidad	60	5	300.00
Trípticos	Ciento	10	5	50.00
TOTAL MENSUAL				350.00
TOTAL ANUAL				1,400.00

Fuente. Investigación Directa

Elaboración: Nelly Analuisa Tutillo

El monto para el pago por publicidad es de 350.00 dólares por trimestre, lo que da un valor anual de 1.400.00 dólares.

Cuadro N° 56. Resumen Gastos Ventas

GASTOS DE VENTAS	ANUAL	MENSUAL
Transporte	1.440,00	120,00
Publicidad	1.400,00	116,67
TOTAL GASTOS DE VENTAS	2.840,00	236,67

Fuente. Investigación Directa

Elaboración: Nelly Analuisa Tutillo

Cuadro N° 57. Resumen de Inversiones

DESCRIPCIÓN	COSTOS
ACTIVO FIJO	
Maquinaria y equipo	2.020.00
equipos de oficina	120.00
equipos de computo	900.00
muebles y enseres	3.225.00
Equipo de seguridad	550.00
Vajilla y menaje	1.250.00
TOTAL	8.065.00
ACTIVO DIFERIDO	
Adecuaciones	200.00
Capacitación	250.00
Estudio preliminar	1.500.00
Patentes de funcionamiento	500.00
TOTAL	2.450.00
CAPITAL DE TRABAJO	
COSTO DE PRODUCCION	
Materia Prima Directa	3.268,42
Mano de Obra Directa	1.417,47
Utensilios de cocina	220,00
Material de aseo	14,00
Energía Eléctrica	45,00
Agua Potable	75,00
TOTAL COSTO PRODUCCION	5.039,89
COSTO DE OPERACIÓN	
<u>Gastos de Administración</u>	
Remuneraciones	1.212,50
Suministros de oficina	10,83
Servicio Telefónico	20,00
Arriendos	150,00
Servicio de Internet	15,00
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS	1.408,33
<u>Gastos de Ventas</u>	
Transporte	120,00
Publicidad	116,67
TOTAL GASTOS DE VENTAS	236.67
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	6.684,89
MONTO DE INVERSION	17.199.89

FINANCIAMIENTO DE LA INVERSIÓN

El proyecto hará uso de las fuentes internas y externas de financiamiento bajo los siguientes aspectos:

Fuente interna

Los socios aportaran en la empresa en un monto del 45.07% de la inversión total, monto que asciende a \$7.199.89.

Fuente externa

El crédito que mantendrá el proyecto con el BANECUADOR, constituirá el 54.93% que corresponde a \$ 10.0008 a tres años plazo al 12% de interés anual con el pago trimestral.

Cuadro N° 58. Financiamiento

FUENTE	MONTO	PORCENTAJE
Capital propio	7.199.89	45,07
Crédito	10.000,00	54,93
TOTAL	17.199.89	100,00

ANALISIS DE COSTOS.

En este punto determinaremos el costo total de producción y posteriormente el costo unitario de cada plato

Cuadro N° 59. Costo total de producción.

COSTO DE PRODUCCION	1,00
Materia Prima Directa	39.221,00
Mano de Obra Directa	17.009,66
Utensilios de cocina	2.640,00
Material de aseo	168,00
Energía Eléctrica	540,00
Agua Potable	900,00
Depreciacion de Maquinaria y Equipo	202,00
Depreciacion de Muebles y Enseres	322,50
Depreciacion Vajilla y Menaje	125,00
Depreciacion Equipo de seguridad	55,00
TOTAL COSTO PRODUCCION	61.128,16
COSTO DE OPERACIÓN	
<u>Gastos de Administración</u>	
Remuneraciones	14.550,00
Suministros de oficina	130,00
Servicio Telefónico	240,00
Arriendos	1.800,00
Servicio de Internet	180,00
Depreciacion Equipo de Computo	300,00
Depreciacion Equipo de Oficina	12,00
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS	17.200,00
<u>Gastos de Ventas</u>	
Transporte	1.440,00
Publicidad	1.400,00
TOTAL GASTOS DE VENTAS	1.400,00
<u>Gastos Financieros</u>	
Intereses sobre crédito	2.280,00
TOTAL GASTOS FINANCIEROS	2.280,00
<u>Otros Gastos</u>	
Amortización del activo diferido	816,67
Amortización del crédito	4.000,00
TOTAL OTROS GASTOS	4.816,67
TOTAL COSTO DE OPERACIÓN	25.696,67
COSTO TOTAL DE PRODUCCION	86.824,83

CTP = CP + G.ADM. + G.VENTAS + G.FINANCIEROS + OTROS GASTOS

CTP = 61.128,16 + 17.212,00 + 1.400,00 + 2.280,00 + 4.816,67

CTP = 86.824.83

COSTO UNITARIO DE PRODUCCION.

Por tratarse de varios productos, se establecerá un costo promedio por plato.

CUP = CTP / Unidades Producidas

CUP = 86.824.83 / 14.560

$$CUP = 5.96$$

DETERMINACION DE INGRESOS.

Toda propuesta de inversión dentro de su horizonte contempla tres fuentes de ingreso que son ventas, valor residual y otros ingresos.

Precio de venta al público. - En este caso la política de la empresa determina que el precio de venta se calcula en base al costo de producción más un margen de utilidad de aproximadamente el 40%, el precio de venta guarda relación con los precios de los productos en la ciudad de Latacunga.

$$PVP = CUP + MU$$

$$PVP = 5.96 + 2.10$$

$$PVP = 8.00$$

El precio de venta al público para el primer año es de \$8.00 dólares

El ingreso por ventas se lo obtiene al multiplicar las unidades vendidas por el precio de venta.

$$Ingreso = Unidades Vendidas \times PVP$$

$$Ingreso = 14.560 \times 8.00$$

$$Ingreso = 116.480 \text{ dolares}$$

PRESUPUESTOS PROFORMADOS

Es un instrumento del proyecto de inversión, que nos permite determinar y asignar los recursos requeridos para la consecución de los objetivos que nos hemos propuesto, el presupuesto determina una reseña total del plan de operaciones de ingresos y egresos de

la empresa, que en nuestro caso lo fijamos para 5 años, que es la vida económica de la empresa.

Cuadro N° 60. Presupuesto de Costos

COSTO DE PRODUCCION	1,00	2,00	3,00	4,00	5,00
Materia Prima Directa	39.221,00	41.182,05	43.241,15	45.403,21	47.673,37
Mano de Obra Directa	17.009,66	17.860,14	18.753,15	19.690,81	20.675,35
Utensilios de cocina	2.640,00	2.772,00	2.910,60	3.056,13	3.208,94
Material de aseo	168,00	176,40	185,22	194,48	204,21
Energía Eléctrica	540,00	567,00	595,35	625,12	656,37
Agua Potable	900,00	945,00	992,25	1.041,86	1.093,96
Depreciacion de Maquinaria y Equipo	202,00	202,00	202,00	202,00	202,00
Depreciacion de Muebles y Enseres	322,50	322,50	322,50	322,50	322,50
Depreciacion Vajilla y Menaje	125,00	125,00	125,00	125,00	125,00
Depreciacion Equipo de seguridad	55,00	55,00	55,00	55,00	55,00
TOTAL COSTO PRODUCCION	61.128,16	64.152,09	67.327,22	70.661,11	74.161,69
COSTO DE OPERACIÓN					
Gastos de Administración					
Remuneraciones	14.550,00	15.277,50	16.041,38	16.843,44	17.685,62
Suministros de oficina	130,00	136,50	143,33	150,49	158,02
Servicio Telefónico	240,00	252,00	264,60	277,83	291,72
Arriendos	1.800,00	1.890,00	1.984,50	2.083,73	2.187,91
Servicio de Internet	180,00	240,00	240,00	240,00	240,00
Depreciacion Equipo de Computo	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00
Depreciacion Equipo de Oficina	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS	17.212,00	18.096,00	18.973,80	19.895,49	20.863,26
Gastos de Ventas					
Transporte	1.440,00	1.512,00	1.587,60	1.666,98	1.750,33
Publicidad	1.400,00	1.470,00	1.543,50	1.620,68	1.701,71
TOTAL GASTOS DE VENTAS	1.400,00	1.470,00	1.543,50	1.620,68	1.701,71
Gastos Financieros					
Intereses sobre crédito	2.280,00	1.800,00	1.320,00	1.080,00	360,00
TOTAL GASTOS FINANCIEROS	2.280,00	1.800,00	1.320,00	1.080,00	360,00
Otros Gastos					
Amortización del activo diferido	816,67	816,67	816,67	816,67	816,67
Amortización del crédito	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00
TOTAL OTROS GASTOS	4.816,67	4.816,67	4.816,67	4.816,67	4.816,67
TOTAL COSTO DE OPERACIÓN	25.708,67	26.182,67	26.653,97	27.412,83	27.741,64
COSTO TOTAL DE PRODUCCION	86.836,83	90.334,76	93.981,19	98.073,94	101.903,33

-

Cuadro N° 61. Presupuesto de Ingresos

Año	1	2	3	4	5
Costo Unitario	5,96	6,14	6,39	6,67	6,93
Unidades producidas	14.560,00	14.560,00	14.560,00	14.560,00	14.560,00
Precio de venta	8,00	8,00	10,00	10,00	10,00
Ingresos	116.480	116.480	145.600	145.600	145.600

ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS

Documento Contable que presenta los resultados obtenidos en un período económico, sean estas pérdidas o ganancias para lo cual compara los rubros de ingresos con los egresos incurridos en un período.

Cuadro N° 62. Estado de Pérdidas y Ganancias

INGRESOS	1	2	3	4	5
Ventas	116.480,00	116.480,00	145.600,00	145.600,00	145.600,00
TOTAL DE INGRESOS	116.480,00	116.480,00	145.600,00	145.600,00	145.600,00
Costo de producción	61.128,16	64.152,09	67.327,22	70.661,11	74.161,69
Costo de operación	25.708,67	26.182,67	26.653,97	27.412,83	27.741,64
COSTO TOTAL	86.836,83	90.334,76	93.981,19	98.073,94	101.903,33
UTILIDAD BRUTA	29.643,17	26.145,24	51.618,81	47.526,06	43.696,67
15% utilidad trabajadores	4.446,48	3.921,79	7.742,82	7.128,91	6.554,50
UTILIDAD ANT.IMPTO	25.196,70	22.223,45	43.875,99	40.397,15	37.142,17
25% impuesto a la renta	5.543,27	4.889,16	9.652,72	8.887,37	8.171,28
UTILIDAD ANT.RESERVA	19.653,42	17.334,29	34.223,27	31.509,78	28.970,89
10% Reserva Legal	1.965,34	1.733,43	3.422,33	3.150,98	2.897,09
UTILIDAD LIQUIDA	17.688,08	15.600,86	30.800,94	28.358,80	26.073,80

1.4. EVALUACIÓN FINANCIERA

Tiene por finalidad evaluar si el proyecto es conveniente desde un punto de vista financiero, lo que implica para la toma de decisiones de inversión.

FLUJO DE CAJA

Para realizar la aplicación de algunos criterios de evaluación, se hace necesario previamente estimar los flujos de caja.

Cuadro N° 63. Flujo de Caja.

INGRESOS	1	2	3	4	5
Ventas	116.480,00	116.480,00	145.600,00	145.600,00	145.600,00
valor residual					3.882,50
TOTAL, DE INGRESOS	116.480,00	116.480,00	145.600,00	145.600,00	149.482,50
EGRESOS					
Costo de producción.	61.128,16	64.152,09	67.327,22	70.661,11	74.161,69
Costo de operación	25.696,67	26.182,67	26.653,97	27.412,83	27.741,64
EGRESO TOTAL	86.824,83	90.334,76	93.981,19	98.073,94	101.903,33
UTILIDAD GRAVABLE	29.655,17	26.145,24	51.618,81	47.526,06	47.579,17
15% Trabajadores	4.448,28	3.921,79	7.742,82	7.128,91	7.136,88
UTILIDAD ANTES DE IMPTO.	25.206,90	22.223,45	43.875,99	40.397,15	40.442,30
22% Impto. a la renta	5.545,52	4.889,16	9.652,72	8.887,37	8.897,30
UTILIDAD NETA	19.661,38	17.334,29	34.223,27	31.509,78	31.544,99
Depreciaciones	1.016,50	1.016,50	1.016,50	1.016,50	1.016,50
Amortización de Diferidos	816,67	816,67	816,67	816,67	816,67
FLUJO DE CAJA	20.677,88	18.350,79	35.239,77	32.526,28	32.561,49

VALOR ACTUAL NETO. (VAN)

Este indicador señala el saldo actualizado que queda luego de poner en ejecución el proyecto, es decir los sobre beneficios; resulta de restar la suma de los flujos actualizados a la inversión inicial invertida por los socios.

Cuadro N° 64. Valor Actual Neto.

AÑOS	ACTUALIZACIÓN		
	FLUJO NETO	FACTOR 12%	VALOR ACTUAL
1	20.677,88	0,89286	18.462,39
2	18.350,79	0,79719	14.629,14
3	35.239,77	0,71178	25.082,97
4	32.526,28	0,63552	20.671,04
5	32.561,49	0,56743	18.476,26
			97.321,81
		Inversión	17.199,89

$$VAN = \text{SUM FLUJOS NETOS} - \text{INVERSIÓN}$$

$$VAN = 97.321,81 - 17.199,89$$

$$VAN = 80.121,92$$

Para establecer el VAN debe aplicarse al flujo neto de caja una tasa de actualización que refleje el costo de oportunidad del capital invertido en el mercado; de acuerdo a lo pedido por los inversionistas el 12% arroja un VAN positivo de 80.121.92 dólares que se constituye en un sobre beneficio a más del exigido durante la vida útil de la empresa.

TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)

La TIR calculada sirve para ser comparada con alguna otra tasa de oportunidad que ofrezca el mercado financiero, en este caso lo compararemos con el Costo de Oportunidad 12,00%, en otras palabras la TIR busca hasta que porcentaje podría ganar el proyecto y para ello buscará la tasa que haga el VAN igual a cero.

Cuadro N° 65. Tasa Interna de Retorno

AÑOS	FLUJO NETO	ACTUALIZACION			
		FACTOR ACT.	VAN MENOR	FACTOR ACT.	VAN MAYOR
		128,00%		129,00%	
0			-17.199,89		-17.199,89
1	20.677,88	0,438596	9.069,25	0,436681	9.029,64
2	18.350,79	0,192367	3.530,09	0,190690	3.499,32
3	35.239,77	0,084371	2.973,23	0,083271	2.934,45
4	32.526,28	0,037005	1.203,64	0,036363	1.182,75
5	32.561,49	0,016230	528,48	0,015879	517,04
			104,79		-36,68

$$TIR = T_m + Dt \left(\frac{VAN_{MENOR}}{VAN_{MENOR} - VAN_{MAYOR}} \right)$$

$$TIR = 128 + 1 \left(\frac{104.79}{104.79 - (-36.68)} \right)$$

$$TIR = 128.74\%$$

La TIR nos permite comparar la tasa de oportunidad con la del proyecto y ver si es factible la implementación del proyecto y así lo es cuando la TIR es mayor al costo de oportunidad de mercado crediticio y en este caso tenemos una TIR del 128.74%

PERÍODO DE RECUPERACIÓN DEL CAPITAL

En el siguiente cuadro se demuestra el tiempo requerido para que nuestra empresa recupere la inversión inicial de capital.

Cuadro N° 66. Periodo de Recuperación de Capital.

AÑOS	FLUJO NETO	SUMATORIA
	17.199,89	
1	20.677,88	20.677,88
2	18.350,79	
3	35.239,77	
4	32.526,28	
5	32.561,49	
		20.677,88

$$P. R. C = \text{Año que supera la inversion} + \frac{\text{Inversion} - \sum \text{Primeros Flujos}}{\text{Flujo del año que supera la inversión}}$$

$$P. R. C = 1 + \frac{17.199.82 - 20.677.88}{20.677.88}$$

$$P.R.C. = 1 + (-0.1682)$$

$$P.R.C. = 0.84$$

10 meses

La inversión se recupera en 10 meses.

RELACIÓN BENEFICIO / COSTO

En el presente proyecto, la relación beneficio-costo es mayor que uno (1.42) indicador que sustenta la realización del proyecto, esto quiere decir que por cada dólar invertido, se recibiría 42 centavos de utilidad.

Los cálculos de la relación beneficio costo están representados en el cuadro que viene a continuación:

Cuadro N° 67. Relación Beneficio Costo.

AÑOS	ACTUALIZACIÓN		
	INGRESO ORIGINAL	FACTOR 12%	VALOR ACTUAL
1	116.480,00	0,8929	104.000,00
2	116.480,00	0,7972	92.857,14
3	145.600,00	0,7118	103.635,20
4	145.600,00	0,6355	92.531,43
5	149.482,50	0,5674	84.820,38
			477.844,16
AÑOS	ACTUALIZACIÓN		
	COSTO ORIGINAL	FACTOR 12%	VALOR ACTUAL
1	86.824,83	0,8929	77.522,17
2	90.334,76	0,7972	72.014,32
3	93.981,19	0,7118	66.893,95
4	98.073,94	0,6355	62.327,76
5	101.903,33	0,5674	57.822,69
			336.580,89

$$\text{Relación beneficio costo} = \frac{\sum \text{Ingresos actualizados}}{\sum \text{Egresos actualizados}}$$

$$RBC = \frac{477.844.16}{336.580.89}$$

$$RBC = 1.42$$

Significa que por cada dólar invertido se obtiene 42 centavos de utilidad.

ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD

En un proyecto, es conveniente efectuar el análisis de sensibilidad, porque se trata de medir si le afectan o no a un proyecto, dos situaciones que se dan en una economía, esto es, el aumento en los costos y la disminución en los ingresos, por ello se puede tener como análisis o criterios de decisión en su implementación los siguientes:

Para el presente proyecto, los valores de sensibilidad son POSITIVOS y menores a 1, por lo tanto no afectan al proyecto los cambios en los ingresos y los costos disminuidos o incrementados en un 6,08% y en un 5,30%, respectivamente; es decir, el proyecto no es sensible a estos cambios como quedó demostrado al calcular los demás índices.

Cuadro N° 68. Análisis de Sensibilidad con el Incremento del 27% en Costos

AÑOS	COSTO TOTAL ORIGINAL	COSTO TOTAL ORIGINAL	INGRESO ORIGINAL
		27,00%	
1	86.824,83	110.267,53	116.480,00
2	90.334,76	114.689,01	116.480,00
3	93.981,19	119.318,52	145.600,00
4	98.073,94	124.514,67	145.600,00
5	101.903,33	129.376,47	149.482,50

ACTUALIZACIÓN				
FLUJO NETO	FACTOR ACT.	VALOR ACTUAL	FACTOR ACT.	VALOR ACTUAL
	56,00%		57,00%	
		-17.199,89		-17.199,89
6.212,47	0,64103	3.982,35	0,63694	3.956,99
1.790,99	0,41091	735,94	0,40570	726,60
26.281,48	0,26341	6.922,71	0,25841	6.791,27
21.085,33	0,16885	3.560,26	0,16459	3.470,42
20.106,03	0,10824	2.176,22	0,10483	2.107,79
		177,60		-146,83

177,60

$$1). \text{ NTIR} = 56 + 1 \left(\frac{\quad}{\quad} \right)$$

$$177,60 + 146,83$$

$$\text{NTIR} = 56,55\%$$

2) DIFERENCIA DE TIR

$$\text{Dif.Tir.} = \text{Tir proy.} - \text{Nueva Tir}$$

$$\text{Dif.Tir.} = \mathbf{72,19\%}$$

3) PORCENTAJE DE VARIACIÓN

$$\% \text{ Var.} = (\text{Dif. Tir} / \text{Tir del proy.}) * 100$$

$$\% \text{ Var.} = \mathbf{56,08\%}$$
4) SENSIBILIDAD

$$\text{Sensib.} = \% \text{ Var.} / \text{Nueva Tir}$$

$$\text{Sensibilidad} = \mathbf{0,9916719}$$

Si la empresa eleva los costos hasta el 27% el proyecto no sufre modificaciones y sigue siendo rentable.

Cuadro N° 69. Análisis de Sensibilidad con Disminución de 19,40% en Ingresos

AÑOS	COSTO TOTAL ORIGINAL	INGRESO ORIGINAL	INGRESO ORIGINAL
			8,00%
1	86.824,83	116.480,00	93.882,88
2	90.334,76	116.480,00	93.882,88
3	93.981,19	145.600,00	117.353,60
4	98.073,94	145.600,00	117.353,60
5	101.903,33	149.482,50	120.482,90

ACTUALIZACIÓN				
FLUJO NETO	FACTOR ACT.	VALOR ACTUAL	FACTOR ACT.	VALOR ACTUAL
	56,00%		57,00%	
		-17.199,89		-17.199,89
7.058,05	0,6410	4.524,39	0,6369	4.495,58
3.548,12	0,4109	1.457,97	0,4057	1.439,46
23.372,41	0,2634	6.156,44	0,2584	6.039,55
19.279,66	0,1689	3.255,37	0,1646	3.173,22
18.579,57	0,1082	2.011,00	0,1048	1.947,77
		205,29		-104,31

205,29

1). NTIR = $56 + 1 \left(\frac{\dots}{\dots} \right)$

389,22 + 104,31

NTIR = 56,66%

2). DIFERENCIA DE TIR

$$\text{Dif. Tir.} = \text{Tir proy.} - \text{Nueva Tir}$$

$$\text{Dif. Tir.} = \mathbf{72,08\%}$$
3) PORCENTAJE DE VARIACIÓN

$$\% \text{ Var.} = (\text{Dif. Tir} / \text{Tir del proy.}) * 100$$

$$\% \text{ Var.} = \mathbf{55,99\%}$$
4) SENSIBILIDAD

$$\text{Sensib.} = \% \text{ Var.} / \text{Nueva Tir}$$

$$\text{Sensibilidad} = \mathbf{0,9880626}$$

Significa que si los ingresos de la empresa baja hasta el 19.40%, estos cambios no le afectan al proyecto, siempre que los costos no alteren.

h. CONCLUSIONES

Al terminar el presente trabajo, hemos determinado las siguientes conclusiones:

4. Nuestra localidad es muy concurrida por la belleza de su construcción y el mensaje que brota de la misma, pero los turistas no tienen en su entorno la atención que se debería dar en lo que respecta a gastronomía.
5. El sector carece de establecimientos que brinden servicios gastronómicos, lo que no permite darle una acogida. Por ello se ha tratado de realizar un estudio minucioso para contribuir en algo a la solución del problema.
6. El estudio de mercado permitió determinar que el sector carece de establecimientos de restaurante de comidas típicas que pueda satisfacer las necesidades de los habitantes y visitantes a este importante sector de atracción turística.
7. Para alcanzar los objetivos del proyecto se requiere disponer de una inversión de 17.199.82 dólares.
8. La implementación de la empresa, se logra justificar a través de la evaluación financiera, cuyos parámetros de análisis y posterior toma de decisiones utilizados para el presente proyecto son: El Valor Actual Neto (VAN), el mismo que de acuerdo a los resultados obtenidos es positivo 80.121.92; La Tasa Interna de Retorno (TIR) es de 128.74%, mayor que la tasa de interés del crédito que es del 12%. La Relación Beneficio/Costo es de 1,42, que significa que por cada dólar invertido se obtiene 0.42 de utilidad, el Período de recuperación de capital es de 10 meses y el incremento en costos de 27% y una disminución en costos del 19.40% no afectan al proyecto en su rentabilidad.
9. El presente proyecto generará nueve plazas de trabajo dentro o directamente en la empresa e indirectamente beneficia a distribuidores de alimentos, transporte, comercializaciones varias y de vida turística y buena atención al cliente que nos visita.

i. RECOMENDACIONES.

El estudio realizado nos permite sugerir las siguientes recomendaciones:

1. A los futuros inversionistas considerar el presente estudio, ya que al determinar la demanda y evaluación financiera se asegura la factibilidad del mismo.
2. El proyecto es rentable, lo que nos permite recomendar se realice la ejecución del presente debido a que cuenta con un amplio mercado que se determinó por intermedio del estudio de mercado.
3. La empresa o restaurante debe promocionarse continuamente en conjunto con el sector de atracción turística, promociones que impacten en el visitante y coterráneos.

j. BIBLIOGRAFÍA

- AGUADO, P. C. (2006). *Práctica y técnica para la investigación de Mercados*. Ediciones Robles.
- BONTA, F. (2008). *199 Preguntas sobre Marketing y Publicidad*. Colombia: Norma.
- BONTA, FARBER. (2008). *199 Preguntas sobre Marketing y Publicidad*. Colombia: Norma.
- CONDE, Ernesto & COVARRUBIAS Rafael. (2013). *La Gestión de Marketing y Orientación al Mercado en Hoteles*.
- FERREL, HIRT, RAMOS, ADRIAENSÉNS Y FLORES. (2010). *Introducción a los Negocios en un Mundo Cambiante*. Mexico: McGraw-Hill.
- FISCHER Laura, E. J. (2007). *Mercadotécnica*. Estados Unidos, Libros Castellano: Prentice Hall.
- Flavián Blanco, C. F. (2011). *Turismo gastronómico. Estrategias de marketing y experiencias de éxito*. Prensas Universitarias de Zaragoza: <http://puz.unizar.es/detalle/1256/Turismo+gastron%F3mico.+Estrategias+de+marketing+y+experiencias+de+%E9xito-0.html>.
- FLEITMAN, J. (2010). *Negocios Exitosos*. New York: McGraw-Hill.
- GADMCJS. (2010). *PLAN ESTRATEGICO CANTONAL JOYA DE LOS SACHAS. SACHA*.
- GADMCJS, .: D. (2010). *ESTUDIO DE FLORA Y FAUNA* .
- GADMCJS, D. d. (2010). *ESTUDIO DE FLORA Y FAUNA* .

- GAMCJS. (2014).
http://www.comaga.org.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=75:gadm-del-canton-joya-de-los-sachas&catid=24:municipios&Itemid=101.
- GONZÁLEZ, Y. &. (2013). *MARKETING TURÍSTICO* . EDITORIAL SÍNTESIS.
- GORDON, W. H. (2006). *Planificación y Control*. México: PEARSON, Prentice Hall.
- INEC, :. (2010). Censo de Población y Vivienda . Joya de los Sachas, Orellana, Ecuador.
- KOTLER, P. y. (2012). *Marketing*. México: PEARSON EDUCACIÓN.
- KOTLER, Philip y ARMSTRONG, Gary. (2012). *Marketing*. México: PEARSON EDUCACIÓN.
- L., Y. M. (22 de Octubre de 2014). *Que es la Gastronomía*. Recuperado el 05 de Noviembre de 2016, de <http://rubikirp.blogspot.com/>
<http://rubikirp.blogspot.com/>
- LEMAITRE, M.J & ZENTERO, M.E . (2012). *INFORME CEAACES*. Santiago de Chile: RIL editores.
- MANKIW, G. (2007). *Principios de Economía*. Mexico: McGraw-Hill.
- MARÍN, Q. (2012). *Cómo hacer un plan de marketing*. Guayaquil, Ecuador: Lupp Solutions.
- McCARTHY, P. (2009). *Marketing Planeacion Estrategica de la Teoria a la Practica*., Bogotá: McGraw-Hill.
- MOLINA, Sergio & RODRÍGUEZ Sergio. (2009). *PLANIFICACIÓN INTEGRAL DEL TURISMO*. Trillas Turismo.
- MORENO, R. M. (2014). *DIRECCIÓN DE MARKETING TURÍSTICO*. PIRÁMIDE, agapea.com.

- MUÑIZ, L. (2009). *Control presupuestario*. Profit.
- OLAMENDI, G. (2010). *Diccionario de Marketing*.
- PANOSSO, Alexandre & LOHMANN, Guilherme. (2012). *TEORIA DEL TURISMO*. México: Trillas Turismo.
- PASACA MANUEL. (2017). *FORMULACION Y EVALUACION DE PROYECTOS DE INVERSION*. LOJA: GRAFICPLUS.
- PHILIP, K. (2008). *Los 80 conceptos esenciales de Marketing*. PEARSON, Prentice Hall.
- RANDALL GEOFFREY. (2008). *PRINCIPIOS DE MARKETING*. Madrid: Thomson Editores Sapin.
- ROGER, J. Best. (2007). *Marketing Estratégico*. Madrid: Pearson Educación S.A.
- ROMERO, R. (2008). *Marketing*. Mexico: Editora Palmir E.I.R.L.
- ROSA DE JUAN, Carmen. GRAY, Ana. NIETO, Eloísa & MARCÉ, Pilar. (2015). *TEMAS DE TURISMO*. EDINUMEN .
- STANTON, ETZEL Y WALKER. (2007). *Fundamentos de Marketing*. Mexico: McGraw-Hill Interamericana.
- SUSMAN, J. (2009). *El Poder de la Promoción*. Mexico: Prentice Hall Hispanoamerica S.A.
- TIPO, R., & RESTAURATE, T. (. (2016). *RESTAURANTE TIPOS*. Recuperado el 03 de NOVIEMBRE de 2016, de RESTAURANTE TIPOS: <https://es.wikipedia.org/wiki/Restaurante>
- TOMAELO, F. &. (2015). *TURISMO 2.0*. Ediciones turísticas.
- TURISMO, S. N. (2008). *Boletín Turístico N°1*. Chile: SERNATUR.
- VICUÑA, A. S. (2006). *El Plan de marketing en la Práctica* .

Viniegra, S. (2011). *Entendiendo el plan de negocios*. México: Article ID 863045.

k. ANEXOS.**FORMATO DE LA ENCUESTA**

Población Económicamente Activo 11.264.

Estimado amigo(a)

Sírvase responder a la siguiente encuesta la que tiene por finalidad realizar el trabajo de graduación mediante la determinación de la factibilidad para implementar un restaurant de comidas típicas de Latacunga en el cantón Joya de los Sachas.

1. ¿Cuál es su Edad?.....años
2. ¿Defina su Sexo?.....
3. ¿En qué rango están sus ingresos mensuales? DOLARES
4. ¿Gusta Usted de comidas típicas de la sierra? Si.....No.....
5. ¿Ha visitado alguna vez un restaurante de comidas de la Sierra?
6. ¿Cómo califica la oferta de la gastronomía típica de la serranía?
Mala.....Buena..... Muy Buena..... Excelente.
7. ¿De cuál de los siguientes aspectos cree usted, que carecen los restaurantes de comida típica en la cantón Joya de los Sachas

Variedad de platos	
Atención al cliente	
Comodidad	
Higiene	
Todos los anteriores	
TOTAL	

8. ¿Conoce usted la comida típica de Latacunga? Si..... No.....
9. ¿Ha consumido y Gusta usted de la comida típica de Latacunga?
Si..... No.....
10. ¿De los platos que se indica a continuación, indique el de su preferencia?

PLATO	PREFERENCIA
Caldo de gallina criolla	
Caldo de patas de chancho	
Chuggchucaras	
Seco de gallina criolla	
Cuy	
Yaguarlocro	
Fritada de chancho	

11. ¿En caso de crearse un restaurante de comidas típicas Latacungueñas “El Cucayo” en el La Joya de los Sachas, sería nuestro cliente? DE

Si..... No.....

12. De los siguientes platos tradicionales de la gastronomía latacungueña ¿Cuál consumiría?

ALTERNATIVAS	PREFERENCIA
Chugchucaras	
Yahuarlocro	
Cuy Asado con papas y ají	

13. ¿Con qué frecuencia mensual visitaría usted el restaurante de comida típica de Latacunga para servirse su plato preferido? veces

14. ¿A qué medios de comunicación accede regularmente para recibir información?

GRACIAS POR SU COLABORACION.

ÍNDICE

CARATULA	i
CERTIFICACIÓN.....	ii
AUTORÍA	iii
CARTA DE AUTORIZACIÓN DE TESIS.....	iv
AGRADECIMIENTO	v
DEDICATORIA.....	vi
a. TÍTULO.....	1
b. RESUMEN	2
SUMMARY	4
c. INTRODUCCIÓN.....	6
d. REVISIÓN DE LITERATURA	9
e. MATERIALES Y MÉTODOS.....	61
f. RESULTADOS	64
g. DISCUSION	72
h. CONCLUSIONES	130
i. RECOMENDACIONES.....	131
j. BIBLIOGRAFÍA	132
k. ANEXOS.....	136
ÍNDICE.....	138