



UNIVERSIDAD DEL AZUAY.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN.

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS.

**ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD DEL PROYECTO DE INVERSIÓN
PARA LA CREACIÓN DE UN LOCAL DE COMIDA RÁPIDA
MEXICANA EN LA CIUDAD DE CUENCA.**

**MONOGRAFÍA PREVIA LA OBTENCIÓN DE GRADO DE
INGENIERO COMERCIAL.**

AUTORES:

KENNY JOSÉ MOSCOSO MIRANDA.

NÉSTOR XAVIER PACHECO RIVERA.

DIRECTOR:

DR. GIORDANO TORRES CÓRDOVA.

CUENCA – ECUADOR.

2009.



DEDICATORIA.

El presente trabajo está dedicado a todas las personas que nos apoyaron a lo largo de nuestras vidas, ayudándonos a conseguir nuestros objetivos y metas, dándonos consejos que nos han servido para lograr este nuevo paso en nuestras vidas.

Los autores.



AGRADECIMIENTO.

A Dios por darme vida y salud, a mis padres Washington y Narciza, que me dieron educación y apoyo para que pueda realizar mis estudios y sueños. Gracias a ellos hoy consigo una meta más en mi vida; al Doctor Giordano Torres, director de esta monografía, por su ayuda y consejos que nos guiaron; a la Universidad del Azuay y sus docentes por brindarme sus conocimientos y vivencias; a mis hermanos Christian y Tiffany por sus sonrisas y apoyos; a mi compañero y amigo Xavier Pacheco, por acompañarme en esta monografía; a mis compañeros y amigos que siempre estuvieron a mi lado, con sus consejos y gran amistad.

Kenny.



AGRADECIMIENTO.

Agradezco a Dios por avernos guiado en todo momento, a mis padres y hermanas por toda la comprensión y apoyo, a mi novia Belén por el amor y la ayuda que se siempre me ha brindado.

A la Universidad del Azuay, La facultad de Ciencias de la Administración, al Personal Docente en especial al Dr. Giordano Torres por el tiempo y ayuda que nos ha entregado para realización de esta monografía.

A Kenny por su amistad y dedicación, a todos mis amigos que aportaron con sus ideas para la realización del presente trabajo.

Xavier.



ÍNDICE DE CONTENIDOS.

DEDICATORIA.	I
AGRADECIMIENTO.	II
AGRADECIMIENTO.	III
ÍNDICE DE CONTENIDOS.	IV
RESUMEN EJECUTIVO.	VII
ABSTRACT.	VIII
INTRODUCCIÓN.	1
CAPITULO I.	3
GENERALIDADES.	3
1.1. NOMBRE DEL PROYECTO.	3
1.2. EJECUTORES.	3
1.3. CÓDIGO INDUSTRIAL INTERNACIONAL UNIFICADO (CIU).	3
1.4. INICIO DE OPERACIONES.	4
1.5. OBJETIVOS.	4
1.6. DURACIÓN DEL PROYECTO.	4
1.7. LOCALIZACIÓN.	4
1.8. CALIFICACIÓN AMBIENTAL.	5
1.9. MARCO LEGAL.	5
1.10. MONTO DE INVERSIÓN.	5
1.11. FUENTES DE FINANCIAMIENTO.	6
CAPITULO II.	7
ESTUDIO DE MERCADO.	7
2.1. ANÁLISIS DEL PRODUCTO.	7
2.1.1. Nombre del producto.	7
2.1.2. Tipo de producto.	7
2.1.3. Unidad de medida.	8
2.1.4. Descripción del producto.	8
2.1.5. Etapa del ciclo de vida del producto.	15
2.2. ANÁLISIS DE LA DEMANDA.	16
2.2.1. Cobertura.	16
2.2.2. Segmento del Mercado.	16
2.2.3. Cálculo de la muestra.	16
2.2.3.1. Datos para el cálculo de la muestra.	18
2.2.3.2. Fórmula.	18



2.2.4. Encuestas.....	19
2.2.5. Tabulación de la información obtenida de las encuestas.	19
2.2.6. Conclusiones de la encuesta.....	26
2.2.7. Volumen de la demanda.....	27
2.2.7.1. Demanda actual de Burritos.....	28
2.2.7.2. Demanda actual de nachos.....	28
2.2.7.3. Proyección de la demanda.....	29
2.3. ANÁLISIS DE COMPETENCIA.....	30
2.3.1. Análisis Cualitativo de la Oferta.....	30
2.3.2. Análisis Cuantitativo de la Oferta.....	31
2.3.2.1. Oferta anual de Burritos.....	32
2.3.2.2. Oferta anual de Nachos.....	33
2.3.3. Conclusiones Demanda y Oferta.....	33
2.4. ANÁLISIS DE PRECIOS.....	34
2.4.1 Precio de los Burritos.....	35
2.4.2 Precio de los Nachos.....	36
2.5. ANÁLISIS DE COMERCIALIZACIÓN.....	38
CAPITULO III.....	40
ESTUDIO TÉCNICO.....	40
3.1. ANÁLISIS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN.....	40
3.1.1. Actividades del proceso de producción.....	40
3.1.2. Diagrama de flujo.....	41
3.1.3. Descripción del proceso.....	44
3.1.4. Conclusión del proceso de producción.....	49
3.2. ANÁLISIS DE LOS RECURSOS.....	49
3.2.1. Equipos requeridos.....	50
3.2.2. Muebles y enseres.....	53
3.2.3. Personal.....	55
3.3. ANÁLISIS DEL TAMAÑO.....	55
3.4. ANÁLISIS DE LA LOCALIZACIÓN.....	56
3.4.1. Macro localización.....	56
3.4.2. Micro localización.....	57
CAPITULO IV.....	59
ESTUDIO FINANCIERO.....	59
4.1. ANÁLISIS DE LAS INVERSIONES.....	59
4.1.1. Inversión fija.....	59
4.1.2. Inversión Diferida.....	60



4.1.3. Inversión inicial capital de trabajo.	61
4.2. ANÁLISIS DE FINANCIAMIENTO.	63
4.3. ANÁLISIS DE LOS INGRESOS.	63
4.4. ANÁLISIS DE EGRESOS.	65
4.5. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD.	68
4.5.1. Flujo de efectivo proyectado.	68
4.5.2. Punto de equilibrio.	71
4.5.3. Análisis de sensibilidad.	72
CAPITULO V.	76
ESTUDIO DE LOS ASPECTOS LEGALES.	76
5.1. RAZÓN SOCIAL.	76
5.2. OBJETO SOCIAL.	76
5.3. TRAMITE DE CONSTITUCIÓN.	77
5.3.1. Requisitos.	77
5.3.2 Documentación necesaria.	77
5.3.3. Procedimiento.	77
5.3.4. Afiliación a la cámara de Comercio.	79
5.3.5. Inscripción en el registro mercantil.	80
5.3.6. Obtención del R.U.C.	80
5.4. PERMISOS.	81
5.4.1. Requisitos permiso de funcionamiento municipal.	82
5.4.2. Costo	82
5.4.3. Tiempo de realización	82
5.5 PERSONAL	82
CONCLUSIONES GENERALES.	84
RECOMENDACIONES.	86
BIBLIOGRAFÍA.	87
ANEXOS.	89



RESUMEN EJECUTIVO.

El Análisis de Factibilidad es importante en la evaluación que toda empresa debe realizar para su conformación. BURRITO EXPRESS es una empresa de comida rápida mexicana, que necesita de un estudio para su creación.

El mercado está liderado por Los Chilangos y Pronto Taco, que ya tienen años y clientes ya ganados, pero no llegan a satisfacer a la gran demanda que existe por estos productos. El objetivo que espera alcanzar Burrito Express es captar una porción de mercado que nos permita ser competitivos. Es por ello que se realizó el análisis de factibilidad buscando implementar el proyecto.



ABSTRACT.

A feasibility study is important in the evaluation that every company should carry out before its creation. BURRITO EXPRESS IS A Mexican fast food company, which needs such a study for its information.

Los Chilangos and Pronto Taco lead the market due to length of time and number of clients gained; however, they don't satisfy the demand. The objective of Burrito Express is to obtain a portion of the market in order to become competitive, for this reason the feasibility study was performed.



INTRODUCCIÓN.

En la actualidad las empresas se encuentran en un mundo muy competitivo, en el que el tiempo de vida de un negocio o local de comida es mínimo por lo que los inversionistas dan a la quiebra. Una de las principales causas para que se de este fenómeno es la falta de estudios por parte de los inversionistas para ver la factibilidad de llevar a cabo el proyecto.

En la ciudad de Cuenca la mayoría de empresas son familiares, por lo que son administrados por algún miembro de la familia y en la que se toman decisiones empíricas sin los estudios necesarios, con lo que están expuestas a sufrir grandes pérdidas y toman medidas que no siempre resultan favorables.

Por las razones anteriormente expuestas muchos locales de comida no venden según sus expectativas, porque el local se encuentra en una zona con poca afluencia de público o el mercado objetivo no está en dicha zona y se ven obligados a bajar sus precios sin medir si llegan a cubrir sus costos o no.

Hoy en día la gente ha visto la necesidad de realizar estudios detallados en los que se demuestre la factibilidad de implementar como en este caso un local de comida rápida mexicana. En primer lugar se escogió este tema por los pocos locales que ofrecen estos productos; y segundo, porque no existe un local especializado en la venta de burritos.

Por lo que lo que se pretende analizar en esta monografía es la factibilidad de llevar o no cabo la implementación de un local de comida rápida mexicana en la ciudad de Cuenca, mediante estudios de mercado, técnicos, financieros y aspectos legales, necesarios para el normal desarrollo de una empresa nueva.

El Análisis de Factibilidad es indispensable para la creación de un negocio en el que estén detallados todos los pros y contras que no se aprecian sin los respectivos estudios, dichos estudios nos darán una pauta de lo que es conveniente para la empresa y también estar preparados por cualquier eventualidad que se presentare durante el funcionamiento de esta.

Esta monografía consta de 5 capítulos los cuales están desarrollados de la siguiente manera: en el capítulo I las Generalidades donde se da a conocer el: nombre del proyecto, ejecutores, inicio de operaciones, objetivos, duración del



proyecto, localización, calificación ambiental, marco legal, monto de inversión, fuentes de financiamiento. En el capítulo II el Estudio de Mercado donde se va determinar que se va a producir, la demanda de los productos, conocer quien produce algo similar determinar los precios de los productos y determinar el proceso de comercialización. En el capítulo III el Estudio Técnico en el que busca determinar el proceso de producción, los recursos necesarios, el tamaño idóneo del negocio, la localización ideal. En el capítulo IV el Estudio Financiero en el que se pretende determinar el monto de las inversiones, las fuentes de financiamiento del proyecto, los ingresos, los egresos, la rentabilidad que tendrá el proyecto. En el capítulo V se ve El Estudio Legal ya que es importante para el proyecto, porque en este se obtienen los permisos municipales, higiene, bomberos y constitución necesarios para el normal funcionamiento de la empresa.



CAPITULO I.

GENERALIDADES.

El capítulo de generalidades es una breve descripción del desarrollo del proyecto, presentando resultados y decisiones concernientes al proyecto, que están desarrollados en los siguientes capítulos.

1.1. NOMBRE DEL PROYECTO.

Análisis de factibilidad del proyecto de inversión para la creación de un local de comida rápida mexicana en la ciudad de Cuenca, el cual tendrá como nombre comercial BURRITO EXPRESS Cía. Ltda.

1.2. EJECUTORES.

El proyecto será desarrollado por dos socios Kenny José Moscoso Miranda y Néstor Xavier Pacheco Rivera, quienes pretendemos emprender el mismo y realizamos el estudio correspondiente para determinar la rentabilidad.

1.3. CÓDIGO INDUSTRIAL INTERNACIONAL UNIFICADO (CIU).

Según el CIU la empresa se encuentra en la categoría Comercio al por mayor y al por menor, y restaurantes y hoteles, en la sub categoría restaurantes, cafés y otros establecimientos que expenden comidas y bebidas identificado con el código 6310.



1.4. INICIO DE OPERACIONES.

Debido a que el local será arrendado y no se encuentra disponible inmediatamente, posiblemente el inicio de las operaciones se dé a finales del mes de Febrero del año 2010, ya que se necesitará hacer las adecuaciones en el mismo.

1.5. OBJETIVOS.

Ofrecer a los consumidores de la ciudad de Cuenca burritos y nachos a un precio menor a los de la competencia, de excelente sabor y calidad, llegando a cubrir una parte de la gran demanda insatisfecha existente.

Desarrollar las técnicas necesarias para los procesos de producción que nos lleven a obtener eficiencia, eficiencia y economía en los mismos, contando con los equipos que cubran la producción planteada para el proyecto.

Generar una rentabilidad que justifique la inversión a realizarse por los socios, de tal forma que el negocio crezca constantemente llegando a posicionar la marca BURRITO EXPRESS en la ciudad de Cuenca, con miras a futuro de ser una marca franquiciable.

1.6. DURACIÓN DEL PROYECTO.

La duración del proyecto se ha calculado para seis años, debido al tiempo de vida útil de algunos de los equipos más importantes, sin embargo después de este tiempo se desarrollará un nuevo proyecto para la extensión del mismo.

1.7. LOCALIZACIÓN.

Macro Localización.

EL presente proyecto va a ser implementado en el Ecuador, en la ciudad de Cuenca Provincia del Azuay, ya que según el análisis de mercado la aceptación de estos productos en la ciudad es muy alta.



Micro Localización.

De acuerdo al análisis de la ponderación de factores críticos por puntos, la micro localización ideal para el proyecto es el centro histórico de la ciudad de Cuenca en la Calle Benigno Malo y Calle Larga donde ya se determinó un posible local.

1.8. CALIFICACIÓN AMBIENTAL.

La calificación ambiental del proyecto está dentro de la categoría dos, ya que este es neutral, no afecta ni beneficia al medio ambiente, según las categorías determinadas por el ministerio del Medio Ambiente.

1.9. MARCO LEGAL.

El marco legal en el cual se desarrolla el proyecto, esta delineado por las regulaciones municipales en las cuales se deben obtener el permiso municipal, de higiene y de bomberos.

Además en la Superintendencia de Compañías se debe realizar los trámites de constitución necesarios para poner en marcha el proyecto ya que es una compañía limitada, para la realización de estos es necesario obtener el RUC emitido por el SRI.

1.10. MONTO DE INVERSIÓN.

La inversión necesaria para la realización de este proyecto es de USD\$10.596,37 divididos en inversiones fijas, diferidas y capital inicial de trabajo detallados en el siguiente cuadro.



COMPOSICIÓN DE LA INVERSIÓN.

INVERSIÓN	MONTO
Fijas	6589,45
Diferidas	982,00
Capital inicial de trabajo	3024,92
INVERSIÓN TOTAL US\$:	10596,37

Cuadro 1.1.

Elaborado por: Los autores.

1.11. FUENTES DE FINANCIAMIENTO.

El proyecto será financiado en un 70% por la Corporación Financiera Nacional detallándose las condiciones del crédito en el estudio financiero, el 30% restante será financiado con capital propio aportado por los dos socios en un 50% cada uno.

FUENTES DE FINANCIAMIENTO.

FUENTES.	MONTO.
Propias 30% (2 socios)	3178,91
Terceros 70%	7417,46
TOTAL US\$:	10596,369

Cuadro 1.2.

Elaborado por: Los autores.



CAPITULO II.

ESTUDIO DE MERCADO.

El proyecto cuenta con una gran oportunidad de obtener un espacio en un mercado poco explotado como este, por lo que por medio del análisis de mercado, se busca obtener los siguientes objetivos:

- Determinar que se va a producir.
- Determinar la demanda de los productos.
- Conocer quien produce algo similar.
- Determinar los precios de los productos.
- Determinar el proceso de comercialización.

2.1. ANÁLISIS DEL PRODUCTO.

2.1.1. Nombre del producto.

Debido a la naturaleza del negocio, que consiste en la preparación y venta de comida rápida mexicana, hemos visto conveniente el utilizar el nombre “**BURRITO EXPRESS**”, ya que las personas asocian el término “Express” con un servicio rápido, además este nombre es fácil de recordar y hace referencia al tipo de comida, ya que se priorizará la venta de burritos.

2.1.2. Tipo de producto.

El negocio consiste en ofrecer a los consumidores de la ciudad de Cuenca Burritos y Nachos a un precio accesible, de excelente calidad y sabor, además se pondrá a disposición para deleite de los clientes variedad de bebidas para complementar nuestro producto; todo esto con un servicio cortés, amigable y a tiempo, en un excelente ambiente.



Por ser alimentos cuya compra es espontánea, son bienes de consumo final de impulso y, además, se adquieren por especialidad ya que satisfacen necesidades que permiten el retorno del cliente al mismo sitio de venta del producto.

2.1.3. Unidad de medida.

La unidad de medida del producto se cuantifica por el número de unidades de los diferentes productos que se ofrecen en el local y número de unidades de bebidas vendidas en un mes.

Para el control de las unidades que salen del área de cocina, se tendrá como unidad de medida, al número de tortillas utilizadas, para la elaboración de los productos principales como son los burritos.

2.1.4. Descripción del producto.

La comida mexicana se deriva de una mezcla de tradiciones indígenas y europeas, la preparación de sus platillos resulta algo compleja, suele ser una mezcla de sabores fuertes y muy condimentados; por lo general la comida mexicana es sana, sin embargo los aderezos utilizados la cargan de calorías y grasas, por lo que se busca ofrecer alternativas más saludables.

El proyecto se enfoca en ofrecer "Comida Rápida Mexicana", se ofrecerán los platillos que son más populares entre la gente, por lo que hemos visto conveniente el ofrecer principalmente burritos, que se diferencian de los tacos principalmente en el tipo de tortilla, los tacos se preparan con tortilla de maíz, mientras que los burritos se preparan con una tortilla de trigo, además el doblado de la tortilla es diferente y el doblado del burrito resulta más cómodo para su consumo.

Los principales ingredientes utilizados en este tipo de comida son, tomate, cebolla, jalapeños o chiles, tortillas de trigo, queso, frijoles, aguacate, carne de res y de pollo; que en nuestro medio son fáciles de conseguir.

La entrega de los productos se realizará en el menor tiempo posible, por lo que se evitará contar con un menú demasiado variado lo cual resultaría en un costo extra



en almacenamiento y control de materias primas, y además en retrasos en las órdenes.

Cada burrito contiene los siguientes ingredientes en las cantidades indicadas dependiendo de qué tipo de burrito se elabore:

Componentes.	Gramos.
Tortilla de trigo	33
Queso	30
Huevo	50
Jamón	25
Salami	25
Tocino	20
Frijoles	40
Guacamole	30
Crema Agria	12
Lechuga	40
Carne Molida	40
Pollo	40
Piña	30
Champiñones	30

Cuadro 2.1.
Elaborado por: Los autores.

Los diferentes productos que se pretenden ofrecer son:

Burritos Mañaneros:

Consiste en burritos dedicados para el desayuno, los que pueden ser acompañados de jugo o café, se los puede pedir todo el día.

Una tortilla de trigo caliente en las siguientes combinaciones:



- Queso +huevo + jamón.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción (g):	138
Calorías (cal):	304
Proteínas (g):	21
Carbohidratos (g):	18
Grasas (g):	17

- Queso +huevo + salami.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción (g):	138
Calorías (cal):	362
Proteínas (g):	22
Carbohidratos (g):	16
Grasas (g):	24

- Queso +huevo + tocino.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción (g):	133
Calorías (cal):	382
Proteínas (g):	17
Carbohidratos (g):	16
Grasas (g):	28



- Burrito Mañanero Supremo (queso +huevo + jamón + salami + tocino + champiñones).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción (g):	158
Calorías (cal):	448
Proteínas (g):	23
Carbohidratos (g):	18
Grasas (g):	32

Burrito Express:

Una tortilla de trigo caliente, acompañada de queso mozzarella, lechuga picada finamente, frijoles refritos, guacamole, crema agria y carne de res molida sazonada o pollo al grill.

BURRITO EXPRESS DE CARNE.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción (g):	225
Calorías (cal):	390
Proteínas (g):	21
Carbohidratos (g):	20
Grasas (g):	24

BURRITO EXPRESS DE POLLO.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción (g):	225
Calorías (cal):	363
Proteínas (g):	21
Carbohidratos (g):	20
Grasas (g):	21



Burrito al Pastor:

Una tortilla de trigo caliente, acompañada de queso mozzarella, lechuga picada finamente, frijoles refritos, crema agria, piña picada salteada, carne de res molida sazónada o pollo.

BURRITO AL PASTOR DE RES.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción (g):	225
Calorías (cal):	340
Proteínas (g):	21
Carbohidratos (g):	25
Grasas (g):	17

BURRITO AL PASTOR DE POLLO.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción (g):	225
Calorías (cal):	312
Proteínas (g):	20
Carbohidratos (g):	25
Grasas (g):	14

Burrito Vegetariano:

Una tortilla integral caliente, acompañada de queso mozzarella, lechuga picada finamente, frijoles refritos, guacamole y champiñones salteados.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción (g):	203
Calorías (cal):	283
Proteínas (g):	14
Carbohidratos (g):	20
Grasas (g):	16



A estas opciones se le puede agregar los siguientes ingredientes:

- Carne Molida o Pollo.
- Queso, Jamón, Salami o Tocino
- Frijoles.
- Champiñones, Cebolla, Pimiento o Tomate.

Con esto se busca brindar a los clientes opciones, permitiéndoles hacer sus propias combinaciones, poniendo en marcha otra manera de vender nuestros productos. Los burritos vendrán envueltos en papel aluminio el cual ayudará a mantener caliente el producto y sobre este una envoltura de papel con los colores y logotipo del negocio.



Imagen 2.1. Presentación Burrito.

Fuente: http://www.carlsjr.com/content/products/gb_menu/Carn...

Nachos:

- **Nachos con queso:** Crujientes nachos servidos con queso caliente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción (g):	100
Calorías (cal):	338
Proteínas (g):	8
Carbohidratos (g):	35
Grasas (g):	18

- **Nacho supremo:** Crujientes nachos cubiertos con carne de res molida sazonada, frijoles refritos, queso de nachos caliente y guacamole.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción (g):	190
Calorías (cal):	440
Proteínas (g):	13
Carbohidratos (g):	42
Grasas (g):	24

Los nachos son servidos en contenedores diseñados especialmente para estos, en los que se cuenta con un espacio para el queso caliente de los nachos.



Imagen 2.2. Bandeja Nachos con Queso.

Fuente: http://blogs.clarin.com/.../nachos/46939_Food_010.jpg

La información nutricional de cada uno de los productos, se obtuvo de la base de datos de alimentos de la Sociedad Española de Hipertensión (Anexo 1), calculando el contenido de cada uno de los ingredientes utilizados para la preparación de los productos y el valor nutricional proporcional a la cantidad.

Bebidas:

- Colas.
- Jugo de coco y de mora.
- Vivant de 250 cc. (Mora, Limonada y naranja).
- Agua con y sin gas.

Máquina Expendedora Nescafé:

- Moka.
- Cappuccino Vainilla.
- Americano.
- Expreso.
- Cappuccino.

2.1.5. Etapa del ciclo de vida del producto.

El producto es nuevo en el mercado, razón por la cual se encuentra en la etapa de introducción, buscando mantenerse por mucho tiempo en funcionamiento, ya que es una idea diferente a las ya existentes.

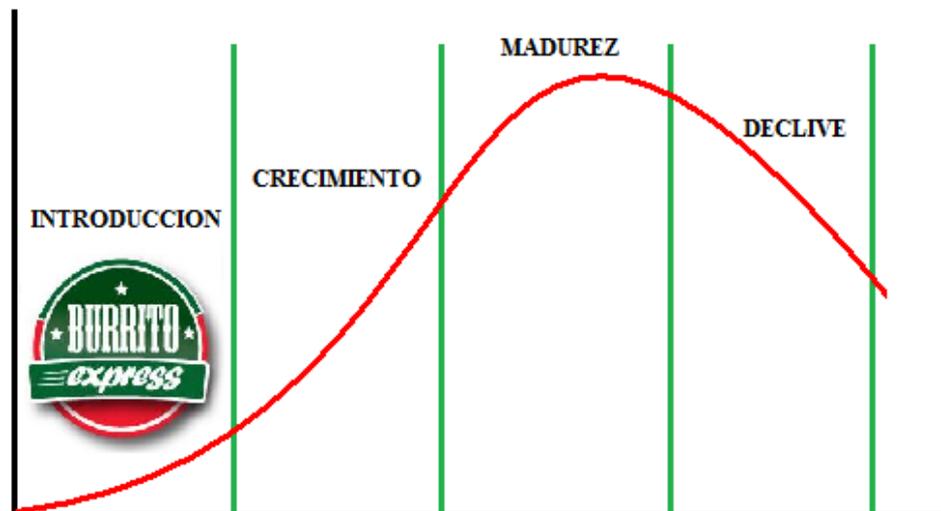


Gráfico 2.1.

Elaborado por: Los autores.



2.2. ANÁLISIS DE LA DEMANDA.

2.2.1. Cobertura.

Está enfocado en la población urbana de la ciudad de Cuenca, ubicándonos en un lugar en el cual existe mucho movimiento como lo es la Calle Benigno Malo y Calle Larga ya que es idóneo para este tipo de negocio, debido a la gran afluencia de personas en diferentes horarios, de todas las edades y de diferentes ocupaciones, sobre todo personas jóvenes y estudiantes.

2.2.2. Segmento del Mercado.

Los productos están dirigidos a personas del género masculino y femenino que forman parte de la Población Económicamente Activa entre 15 y 49 años de edad, dentro del área urbana de la ciudad de Cuenca.

2.2.3. Cálculo de la muestra.

Para el presente análisis se consideró como fuente de información los datos obtenidos del censo nacional realizado por el INEC en el año 2001, en donde la Población Económicamente Activa (P.E.A.) de 5 Años y Más en el área urbana de la ciudad de Cuenca era de 113,074 personas, por lo que proyectada al año 2009 es de 156,674 personas, la cual se obtuvo en base a las proyecciones de crecimiento poblacional en el área urbana del cantón Cuenca (Anexo 2).

La tasa de crecimiento poblacional para el año 2009 según el INEC es de 1.03, por que la proyección de la población económicamente activa de 5 años y más para el año 2009 es de 156674 personas, como se puede observar el siguiente cuadro.



PROYECCIÓN POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA DE 5 AÑOS Y MÁS.

Años.	Tasa de crecimiento.	Proyección Área Urbana.	Proyección población económicamente activa de 5 años y más.
2001	-----	280.328	113074
2002	1,036707	290.618	117225
2003	1,04602605	303.994	122620
2004	1,045093	317.702	128149
2005	1,04246117	331.192	133591
2006	1,04139895	344.903	139121
2007	1,0429889	359.730	145102
2008	1,04034137	374.242	150955
2009	1,03788458	388.420	156674
2010	1,03513722	402.068	162179

Cuadro 2.2.

Fuente: INEC.

Elaborado por: Los autores.

El universo objetivo son los hombres y mujeres que forman parte del grupo de la P.E.A entre 15 y 49 años de edad, dentro del área urbana de la ciudad de Cuenca, el cual se divide en 3 grupos, el principal grupo se encuentra entre las edades de 20 y 34 años, en donde se encuentra el mayor porcentaje de población económicamente activa que es de 40,6%, el segundo grupo de 35 a 49 años con 27,4 % y por último el grupo comprendido entre 15 y 19 años de edad, este grupo es menor sin embargo la demanda de este es mayor; en total el porcentaje de población de este segmento es de 78,9 % de la P.E.A de 5 años y más (Anexo 3).

Por lo tanto el mercado objetivo para el presente proyecto es de 123616 personas, las cuales están dentro del segmento, al cual está enfocado nuestros productos.



2.2.3.1. Datos para el cálculo de la muestra.

Para el cálculo de la muestra determinamos los siguientes datos:

- **N**= Número de elementos de la población, que según la proyección de la población es de 123,616 personas.
- **z**= Porcentaje de fiabilidad deseado para la media muestral según la tabla de distribución de probabilidad normal estándar al 95%, $z = 1,96$.
- **e**= Error máximo permitido para la media muestral 0.05.
- **P**= Porcentaje de veces que según la encuesta piloto, las personas responderán que si gustan de la comida mexicana es del 93% (0.93).
- **q**= Porcentaje de personas que no gustan de la comida mexicana, $(1 - p)$ 0.07.

2.2.3.2. Fórmula.

El tamaño de la muestra se calculó con la siguiente fórmula:

$$n = \frac{z^2 \cdot p \cdot q \cdot N}{e^2 \cdot (N - 1) + z^2 \cdot p \cdot q}$$

$$n = \frac{(1,96)^2 \cdot (0,93) \cdot (0,07) \cdot (123616)}{(0,05)^2 \cdot (123616 - 1) + (1,96)^2 \cdot (0,93) \cdot (0,07)}$$

$$n = \frac{(3,8416) \cdot (0,93) \cdot (0,07) \cdot (123616)}{(0,0025) \cdot (123615) + (3,8416) \cdot (0,93) \cdot (0,07)}$$

$$n = \frac{30914,89799}{309,0375 + 0,25008816}$$

$$n = \frac{30914,89799}{309,2875882}$$

$$n = 100$$



Al aplicar la fórmula para obtener la muestra, obtuvimos como resultado que se debería realizar 100 encuestas, a un nivel de confianza del 95%, teniendo en cuenta que en un análisis previo se determinó que la aceptación de la comida mexicana es del 93%.

2.2.4. Encuestas.

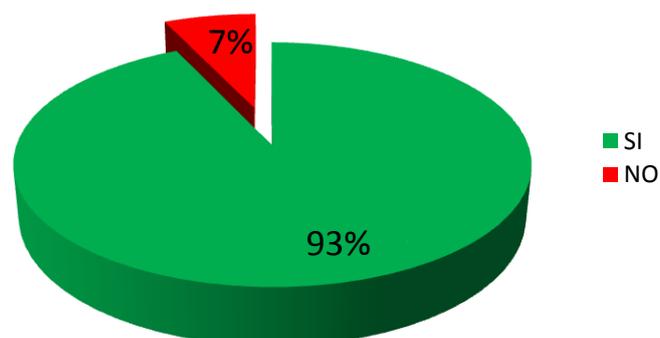
Para realizar el estudio de mercado y obtener los resultados requeridos en el proyecto fue necesario realizar encuestas, el cuestionario se diseñó con preguntas de selección múltiple (Anexo 4), por medio de las cuales obtuvimos información directa del segmento al cual enfocamos nuestros productos, llenadas por ellos mismos.

Las encuestas se realizaron en el centro de la ciudad de Cuenca, a las personas que transitaban por sus calles, también se realizó en instituciones que se encuentran en esa zona, como lo son la Cooperativa de Ahorro y Crédito JEP y en la universidad UNITA, también se realizaron encuestas en la universidad del Azuay y en la universidad Estatal.

2.2.5. Tabulación de la información obtenida de las encuestas.

1. ¿Le gusta a usted la comida mexicana?

	Encuestados	%
SI	93	93%
NO	7	7%

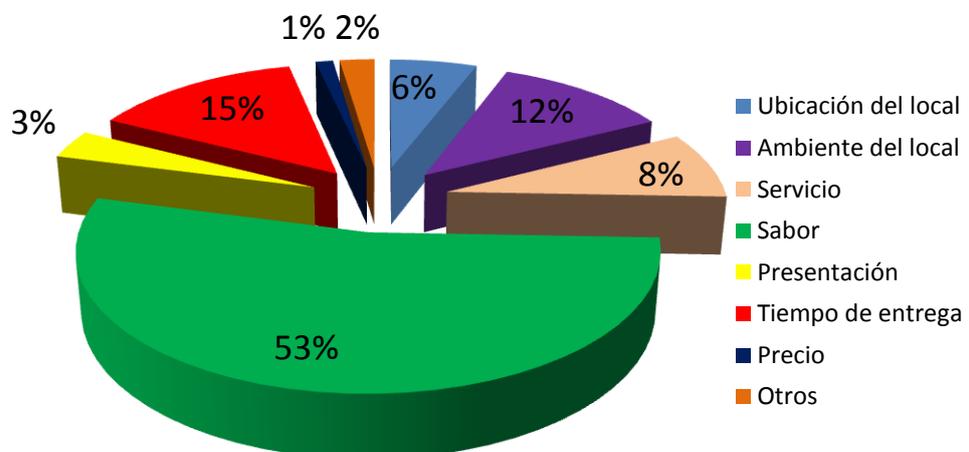




Al 93% de los encuestados le gusta la comida mexicana siendo un porcentaje mayoritario, mientras que del 7% de las personas que respondieron que no, dos dijeron que nunca la habían probado pero les gustaría hacerlo.

2. ¿Al momento de comprar comida mexicana o comida rápida, qué es lo PRIMERO que toma en cuenta?

	Encuestados	%
Ubicación del local	6	6%
Ambiente del local	12	12%
Servicio	8	8%
Sabor	53	53%
Presentación	3	3%
Tiempo de entrega	15	15%
Precio	1	1%
Otros	2	2%

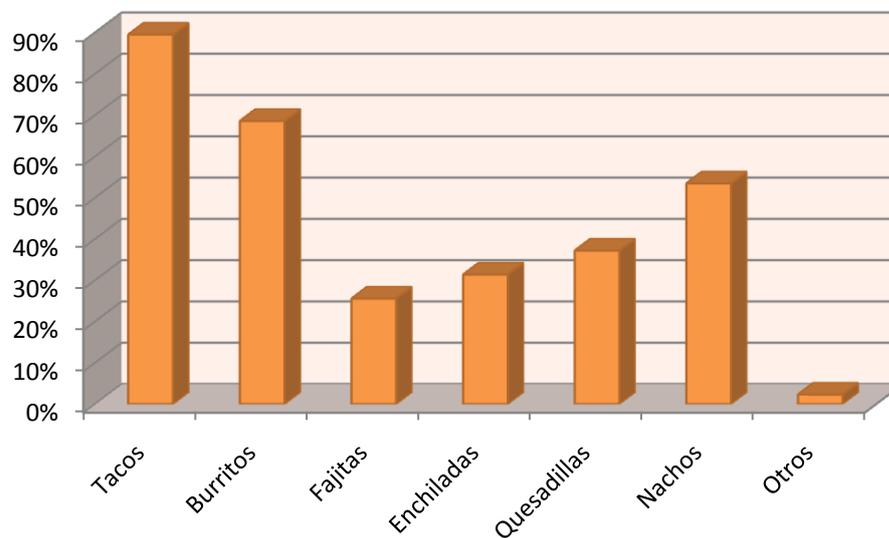


El 53% de las personas consideran al sabor como el punto principal para acudir a un local que ofrezca comida mexicana o comida rápida, el 15% piensa que el tiempo de entrega es lo más importante en este tipo de negocio, el 12% de los encuestados dijeron preferir el ambiente del local, siendo estos los aspectos más importantes para los consumidores; tan sólo una persona dijo pensar primero en el precio.



3. ¿Cuáles de los siguientes platillos conoce?

	Encuestados	%
Tacos	90	90%
Burritos	69	69%
Fajitas	26	26%
Enchiladas	31	31%
Quesadillas	37	37%
Nachos	53	53%
Otros	2	2%

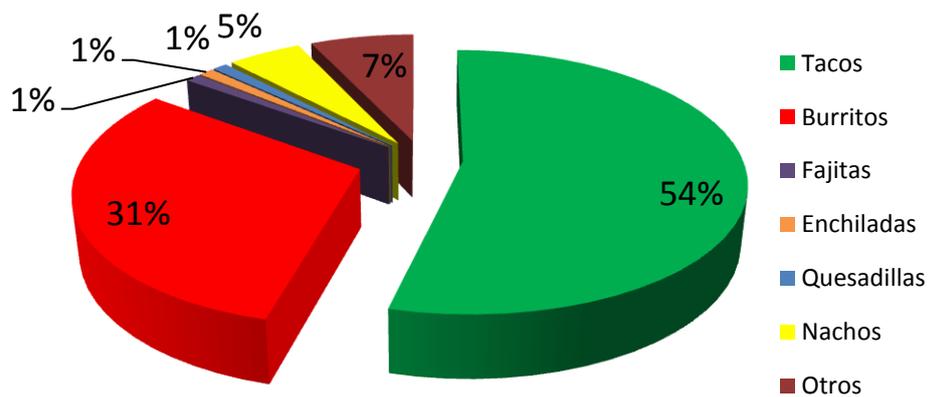


Los platillos más populares entre las personas encuestadas son los tacos con un 90%, los burritos con un 69% y los nachos 53%, los demás tienen poca representatividad en comparación a los antes mencionados; sólo una persona respondió no conocer ninguno y otra anotó un platillo más elaborado conocido como chilaquiles.



4. ¿De los anteriores cual es su platillo preferido?

	Encuestados	%
Tacos	54	54%
Burritos	31	31%
Fajitas	1	1%
Enchiladas	1	1%
Quesadillas	1	1%
Nachos	5	5%
Otros	7	7%

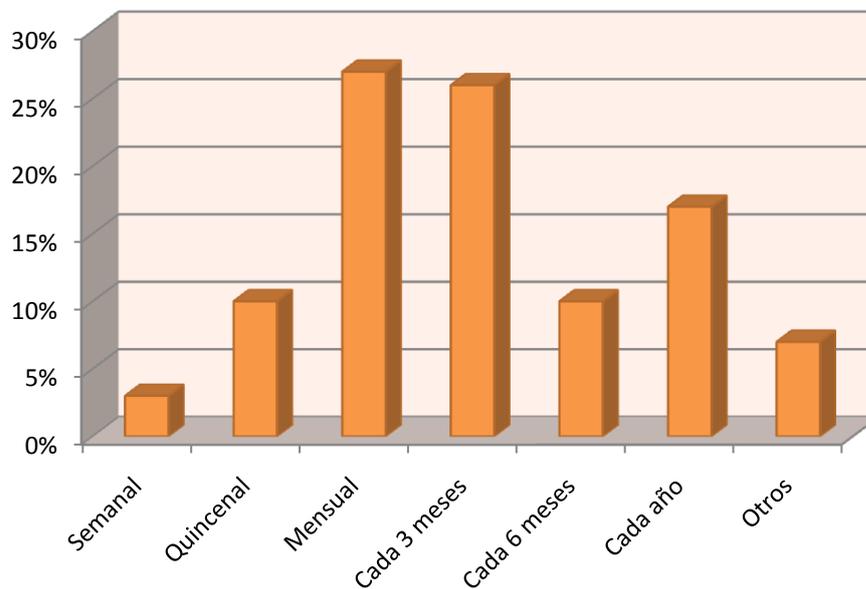


Los platillos preferidos por las personas son las tacos con un 54%, los burritos con un 31% y los nachos con el 5%, el 7% respondieron que no tiene ningún platillo preferido de este de comida.



5. ¿Con que frecuencia consume comida mexicana?

	Encuestados	%
Semanal	3	3%
Quincenal	10	10%
Mensual	27	27%
Cada 3 meses	26	26%
Cada 6 meses	10	10%
Cada año	17	17%
Otros	7	7%

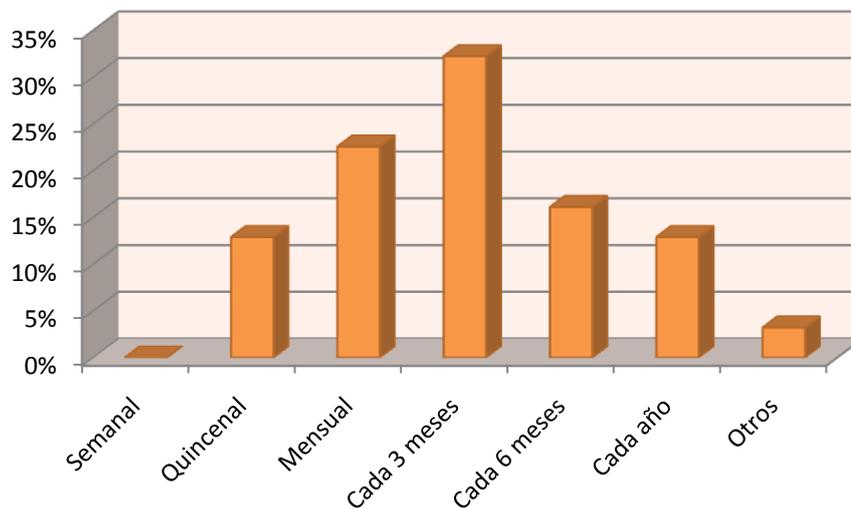


De las personas encuestadas el 27% consumen este tipo de comida con una frecuencia de una vez al mes, el 26% una vez cada 3 meses y el 17% una vez cada año; un 10% respondió consumirla una vez quincenalmente y el 7% dijo nunca consumirla.



FRECUENCIA DE CONSUMO, PERSONAS QUE PREFIEREN LOS BURRITOS.

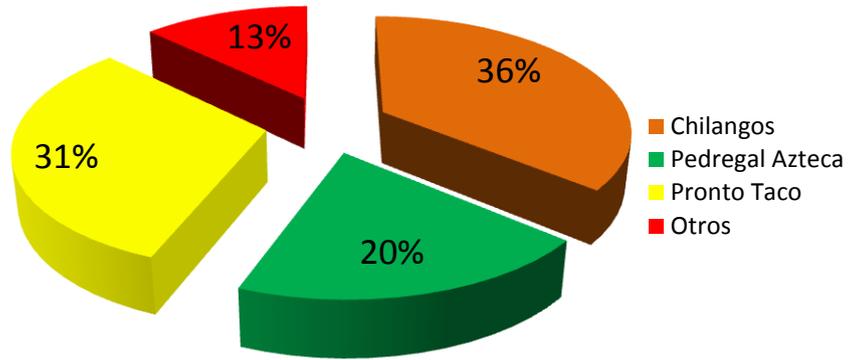
	Encuestados	%
Semanal	0%	0
Quincenal	13%	4
Mensual	23%	7
Cada 3 meses	32%	10
Cada 6 meses	16%	5
Cada año	13%	4
Otros	3%	1



El 32% de las personas que prefieren los burritos, lo consumen una vez cada 3 meses, un 23% lo hace mensualmente y un 13% cada 15 días.

6. ¿De los siguientes establecimientos, a cual prefiere acudir?

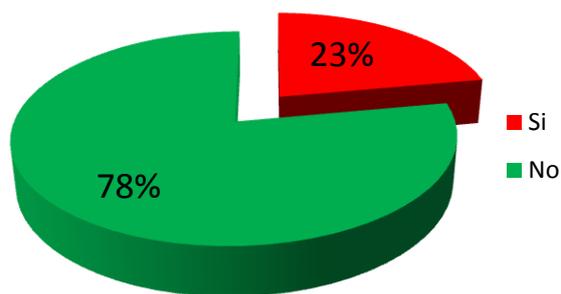
	Encuestados	%
Chilangos	36	36%
Pedregal Azteca	20	20%
Pronto Taco	31	31%
Otros	13	13%



“Los Chilangos” en el Millennium Plaza es el lugar preferido por las personas encuestadas alcanzando un 36% de aceptación, “Pronto Taco” le sigue de cerca con un 31%, “El Pedregal Azteca” con un 20% y el 3% correspondiente a otros refiriéndose a locales como “El Nopal” y “Monday Blue”.

7. ¿Conoce locales en los cuales se ofrece comida mexicana que estén ubicados dentro del centro histórico?

	Encuestados	%
Si	23	23%
No	78	78%

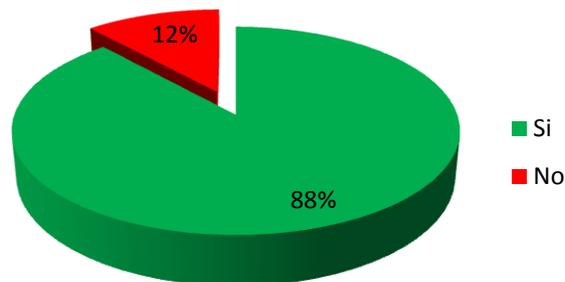


El 78% de los encuestados respondieron que no conocían locales que ofrezcan este tipo de comida en el centro histórico de la ciudad de Cuenca y el 23% dijeron que si refiriéndose al “Pedregal Azteca” que está ubicado en la calle Gran Colombia y Padre Aguirre, y al “Monday Blue” en la Calle Larga.



8. ¿Le gustaría que haya un nuevo local de COMIDA RÁPIDA MEXICANA en el centro histórico?

	Encuestados	%
Si	88	88%
No	12	12%



El 88% de los encuestados respondió que si le gustaría que haya un nuevo local de comida rápida mexicana en el centro histórico de la ciudad de Cuenca, mientras que el 12% es diferente a que se abra el local, ya que esta zona no es frecuentada por ellos.

2.2.6. Conclusiones de la encuesta.

La aceptación de la comida mexicana en la ciudad de Cuenca es excelente, ya que 9 de cada 10 personas gustan de la comida mexicana, vemos en esto una gran oportunidad para la realización del proyecto.

Las personas en gran mayoría, prefieren acudir a lugares donde el sabor de la comida es muy bueno y donde no tengan que esperar mucho tiempo para degustar de esta, lo cual es ventajoso ya que las necesidades principales de los consumidores se ajustan al funcionamiento del local.

El platillo preferido por las personas son los tacos y le siguen los burritos, sin embargo algunas de las personas no los diferencian y les parecen lo mismo, los que conocen mejor este tipo de comida prefieren los burritos porque consideran que el sabor de estos es mejor y además son más grandes, por lo que consideramos



que los burritos tienen gran aceptación en el mercado de Cuenca, por lo que el proyecto tiene un enfoque diferente, en donde se ofrecerán burritos y nachos como ya se los describió anteriormente.

El consumo de burritos no es muy frecuente debido a que mucha gente los considera como comida chatarra o golosina, por lo que se buscará ofrecer un producto sano y de buen sabor, dando a conocer estas cualidades por medio de la publicidad, mejorando la aceptación del producto y así elevar la frecuencia de consumo del mismo.

Los principales competidores según el gusto de los encuestados son “Los Chilangos” y “Pronto Taco” los cuales ya tienen un cierto posicionamiento en el mercado, también se pudo ver que “El Pedregal Azteca” y “El Nopal” tienen gran aceptación sin embargo estos están dirigidos a segmento con mayor poder adquisitivo.

En el centro de la ciudad en donde pretendemos ubicar el negocio, el único restaurant especializado en este tipo de comida es “El Pedregal Azteca”, que no es muy conocido por las personas encuestadas. Es así que la aceptación a que se abra el local en el centro de la ciudad de Cuenca es muy grande, sin embargo se necesitará una fuerte campaña publicitaria en el inicio de las operaciones.

2.2.7. Volumen de la demanda.

El volumen de la demanda nos indica el número de veces que cada persona consume los productos en lapsos de tiempo determinados, llamados frecuencias, en el caso del proyecto se analizará la demanda anual de burritos y nachos.

Para la estimación se ha tenido en consideración lo siguiente:

- Los productos están dirigidos a personas del género masculino y femenino que forman parte de la Población Económicamente Activa entre 15 y 49 años de edad, dentro del área urbana de la ciudad de Cuenca.
- Los datos obtenidos de la encuesta realizada a los consumidores en relación con la frecuencia de consumo de burritos y nachos.



2.2.7.1. Demanda actual de Burritos.

De las personas que gustan de la comida mexicana, el 31% prefiere los burritos que es un total de 35638 personas, que es un porcentaje considerable, con lo que se cuantifica el número de consumidores según la frecuencia de consumo y se multiplica por la frecuencia de consumo anual, se excluyó al 3% que dijeron que casi nunca consumen burritos, por lo que el total para el análisis es de 34569 personas.

DEMANDA ANUAL DE BURRITOS EN LA CIUDAD DE CUENCA, AÑO 2009.

FRECUENCIA	NUMERO CONSUMIDORES	FRECUENCIA ANUAL	DEMANDA ANUAL
Quincenal	4633	96	444768
Mensual	8197	84	688536
Cada 3 meses	11404	40	456173
Cada 6 meses	5702	10	57022
Cada año	4633	4	18532
TOTAL:			1665030

Cuadro 2.3.

Fuente: Resultados de la Encuesta.

Elaborado por: Los Autores.

La demanda teórica anual estimada de burritos en la ciudad de Cuenca para el año 2009 es de 1665030 unidades, con lo que se puede observar que la demanda de estos productos es muy alta en la ciudad de Cuenca.

2.2.7.2. Demanda actual de nachos.

Un 5% de las personas que gustan de la comida mexicana prefieren los nachos, por lo que el total de personas es de 5748, el porcentaje es menor con respecto a la preferencia de burritos, de igual manera la frecuencia de consumo.



DEMANDA ANUAL DE NACHOS EN LA CIUDAD DE CUENCA, AÑO 2009.

FRECUENCIA	NUMERO DE ONSUMIDORES	FRECUENCIA ANUAL	DEMANDA
Cada 3 meses	5231	12	62770
Cada año	517	1	517
		Total	63287

Cuadro 2.4.

Fuente: Resultados de la Encuesta.

Elaborado por: Los Autores.

La demanda teórica anual estimada de nachos en la ciudad de Cuenca para el año 2009 es de 63287 unidades según los resultados obtenidos en las encuestas realizadas.

2.2.7.3. Proyección de la demanda.

La proyección de la demanda de burritos y nachos se hará en función del la tasa de crecimiento poblacional, ya que se asume que el consumo crece proporcionalmente a la misma, que según el INEC es de 2,2 % anual, tomando como base la demanda del año 2009.

PROYECCIÓN DE LA DEMANDA DE BURRITOS.

AÑO	DEMANDA PROYECTADA
2009	1665030
2010	1701661
2011	1739098
2012	1777358
2013	1816460

Cuadro 2.5.

Fuente: Resultados de la Encuesta.

Elaborado por: Los Autores.



PROYECCIÓN DE LA DEMANDA DE NACHOS.

AÑO	DEMANDA PROYECTADA
2009	63287
2010	64679
2011	66102
2012	67557
2013	69043

Cuadro 2.6.

Fuente: Resultados de la Encuesta.

Elaborado por: Los Autores.

2.3. ANÁLISIS DE COMPETENCIA.

2.3.1. Análisis Cualitativo de la Oferta.

La oferta de comida de mexicana en la ciudad de Cuenca es muy variada, existen diversos restaurantes especializados en este tipo de alimentos como “El Pedregal Azteca”, “El nopal”, “Los Chilangos”, “Pronto Taco”, “Tacos d’ Flautín”, , “Tex-Mex Tacos ” y también se los puede encontrar en locales que ofrecen comida rápida, (hamburguesas, hot dogs, papas fritas, etc.) como Pity’s y Burguer King, sin embargo la oferta de estos no resulta representativa para el presente análisis.

La participación en el mercado de cada establecimiento está dada por la calidad, el precio y el servicio, por lo que realizamos un análisis y consideramos como competencia directa a los siguientes establecimientos:



DESCRIPCIÓN DE LOS COMPETIDORES.

LOCAL.	DIRECCIÓN.	DIMENSIÓN.	TRÁFICO DE CLIENTES.	ASPECTO.
Los Chilangos.	Millennium Plaza.	Mediano.	Normal.	Agradable.
Pronto Taco.	José Peralta y Av. Del Estadio.	Mediano.	Normal.	Poco Agradable.
Tacos d' Flautín.	Av. Remigio Crespo y Unidad Nacional.	Mediano.	Bajo.	Agradable.
Tex-Mex Tacos.	Vega Muños y Luis Cordero.	Pequeño.	Bajo.	Poco Agradable.

Cuadro 2.7.

Fuente: Puntos de Venta.

Elaborado por: Los Autores.

Estos son los principales locales que se encuentran funcionando en la ciudad de Cuenca, que son considerados como competidores directos, para determinar el tráfico de los clientes en los diferentes locales utilizamos el método de observación, por un periodo de cuatro días, también se logró obtener información de los propietarios.

Se excluyó a restaurantes como el Pedregal Azteca y El nopal, en los que se ofrece comida mexicana, pero estos están enfocados a otro segmento del mercado y sus precios son más altos.

2.3.2. Análisis Cuantitativo de la Oferta.

La información se obtuvo directamente de los puntos de venta de la competencia, a través de sus propietarios y observando el comportamiento de las ventas en los establecimientos, en los cuales trabajan 336 días al año, ya que sus locales están



abiertos de lunes a domingo, el análisis se realizó en función de sus ventas promedio diarias expresadas a continuación.

2.3.2.1. Oferta anual de Burritos.

OFERTA ANUAL DE BURRITOS, AÑO 2009.

LOCAL.	OFERTA DIARIA	OFERTA ANUAL
Los Chilangos.	36	12096
Pronto Taco	30	10080
Otros	43	14448
TOTAL:	109	36624

Cuadro 2.8.

Fuente: Puntos de Venta.

Elaborado por: Los Autores.

El local de “Los Chilangos”, es el de mayor aceptación en el mercado de la ciudad de Cuenca, tiene una oferta diaria promedio de 36 burritos aproximadamente, “Pronto Taco” ofrece algo menos, 30 burritos diarios; estos son los oferentes más representativos que se determinaron, ya que los restaurantes que compiten en este mismo segmento como “Tacos d’ Flautín” y “Tex-Mex Tacos”, son completamente nuevos en el mercado y no se pudo determinar un nivel de oferta.

Por lo que los demás oferentes en conjunto, ofertan un promedio de 45 burritos diarios, esto se debe a que no existe un local especializado en vender burritos y en su mayoría ofrecen diferentes preparaciones mexicanas como son tacos, en este grupo se encuentra “El Pedregal Azteca”, “El Nopal” y “Monday Blue”.



2.3.2.2. Oferta anual de Nachos.

OFERTA ANUAL DE NACHOS, AÑO 2009.

LOCAL.	OFERTA DIARIA	OFERTA ANUAL
Los Chilangos.	13	4368
Pronto Taco	9	3024
Otros	22	7392
TOTAL.	44	14784

Cuadro 2.9.

Fuente: Puntos de Venta.

Elaborado por: Los Autores.

Como ya se ha visto la tendencia del mercado el restaurant “Los Chilangos”, teniendo una oferta diaria de 13 unidades es el que mayor participación tiene en el mercado, mientras que “Pronto Taco” oferta en promedio 9 unidades diarias, ya que la preparación y almacenamiento de este producto es fácil, se lo ofrece en varios lugares como bares de instituciones y otros, alcanzando la oferta de estos un total de 22 unidades diarias, es así que la oferta anual de nachos es de 14784 unidades.

2.3.3. Conclusiones Demanda y Oferta.

La demanda de Burritos en la ciudad de Cuenca según el análisis realizado, es alta, la demanda insatisfecha es de 1628406 unidades, que corresponde aproximadamente al 98% de la demanda teórica, por lo que podemos determinar que la oferta de estos productos es limitada, siendo esta una gran oportunidad para el proyecto.



DEMANDA INSATISFECHA BURRITOS.	
Demanda Anual.	1665030
Oferta Anual.	36624
Demanda insatisfecha	1628406

Cuadro 2.10.
Elaborado por: Los Autores.

La demanda de nachos es mucho menor a la de los burritos, sin embargo se los ofrece en varios lugares donde se expenden alimentos, por lo que la demanda insatisfecha de estos productos es de aproximadamente el 77% de la demanda anual, con lo que se puede observar que se puede obtener buenos resultados en la comercialización de estos productos.

DEMANDA INSATISFECHA NACHOS.	
Demanda Anual.	63287
Oferta Anual.	14784
Demanda insatisfecha	48503

Cuadro 2.11.
Elaborado por: Los Autores.

2.4. ANÁLISIS DE PRECIOS.

Para el análisis de precios se tomó en consideración el nivel de precios de los principales competidores en promedio, combinándolos con el costo de producción de cada producto, obteniendo un precio óptimo el cual nos permita ser competitivos y obtener una alta rentabilidad. El costo de cada uno de los productos se calculó en base al precio de las materias primas necesarias para la realización de los mismos (Anexo 5).



COSTO POR PRODUCTO.

BURRITO EXPRESS	
Burritos Mañaneros:	
• Queso +huevo + jamón.	0,57
• Queso +huevo + salami.	0,62
• Queso +huevo + tocino.	0,73
• Burrito Mañanero Supremo.	0,89
Burrito Express Carne.	0,78
Burrito Express Pollo.	0,84
Burrito al Pastor Carne.	0,81
Burrito al Pastor Pollo.	0,87
Burrito Vegetariano.	0,88
Nachos:	
• Nachos con queso.	0,55
• Nacho supremo	0,84

Cuadro 2.12.

Fuente: Supermercados y Distribuidores.

Elaborado por: Los Autores.

2.4.1 Precio de los Burritos.

La oferta de burritos no es amplia en la ciudad de Cuenca, ya que en primer lugar se ofrecen tacos, principalmente en el mercado de la ciudad de Cuenca se ofrecen burritos de pollo, res y puerco; acompañados de guacamole, frejol, queso; y en algunos casos se lo prepara con arroz. Se tomó como referencia los precios de los principales competidores:



PRECIO PROMEDIO COMPETENCIA.

BURRITOS (POLLO, RES Y CERDO).	
LOCAL.	PRECIO.
Los Chilangos.	3.20
Pronto Taco.	3.00
Tacos d' Flautín.	3.00
Tex-Mex Taco.	3.00
PRECIO PROMEDIO:	3.13

Cuadro 2.13.

Fuente: Puntos de Venta.

Elaborado por: Los Autores.

El precio promedio de un burrito en la ciudad de Cuenca es de USD \$ 3,13, sin embargo no se ofrecen burritos similares, es así que el precio mínimo de un burrito según sus ingredientes es de 1,50 y el precio máximo de 2 dólares, ya que una de las estrategias del negocio es el de tener precios bajos y tener una alta rotación de productos; el costo de producir cada burrito se encuentra entre 50 centavos y 1 dólar como dependiendo de sus ingredientes.

2.4.2 Precio de los Nachos.

Como ya se mencionó anteriormente, los nachos son ofrecidos en varios establecimientos, por lo que para este análisis se tomó en consideración el precio promedio de los principales competidores, principalmente se ofrecen nachos con queso caliente, guacamole, frijoles y/o carne molida.



PRECIO PROMEDIO.

BURRITOS (POLLO, RES Y CERDO).	
LOCAL.	PRECIO.
Los Chilangos.	1,75
Pronto Taco.	1,50
Tacos d' Flautín.	1,50
Tex-Mex Taco.	1,50
PRECIO PROMEDIO:	1,56

Cuadro 2.14.

Fuente: Puntos de Venta.

Elaborado por: Los Autores.

El precio promedio de los nachos es de USD\$ 1,56 es así que el precio mínimo de los nachos con queso es de 1,25 y el máximo de 1,50, y para los nachos supremos el mínimo es de 1,75 y el máximo de 2,00, según se pudo determinar con los precios de la competencia.

Luego de analizar los precios de la competencia y los costos de producción, y considerando que el precio de los productos serán bajos para atraer a los consumidores, hemos fijado los siguientes precios para los productos que se pretenden ofrecer en el negocio:



PRECIOS FIJADOS DE LOS PRODUCTOS.

BURRITO EXPRESS	
Burritos Mañaneros:	
• Queso +huevo + jamón.	1,65
• Queso +huevo + salami.	1,65
• Queso +huevo + tocino.	1,75
• Burrito Mañanero Supremo.	1,95
Burrito Express Carne.	1,80
Burrito Express Pollo.	1,85
Burrito al Pastor Carne.	1,80
Burrito al Pastor Pollo.	1,85
Burrito Vegetariano.	1,90
Nachos:	
• Nachos con queso.	1,60
• Nacho supremo	2,00

Cuadro 2.15.

Fuente: Precios competencia y costos de M.P.

Elaborado por: Los Autores.

2.5. ANÁLISIS DE COMERCIALIZACIÓN.

La comercialización de los productos se realizará de forma directa entre el productor y el consumidor, se buscará un local pequeño lo cual permitirá no contar con mesas las que no resultan necesarias, ya que lo que se busca es tener una alta rotación de clientes, contando sólo con taburetes en los bordes, de esta manera se reducirá la inversión en muebles. El local tendrá colores vivos, accesorios informales en relación a la cultura mexicana y se exhibirá algunos productos, con lo que buscamos llamar la atención de las personas que circulan por la calle.

La principal estrategia de comercialización del proyecto será el realizar campañas publicitarias y promociones muy fuertes al inicio de las operaciones, en medios escritos, radio e internet, con el fin de dar a conocer el negocio.



De igual manera se ha creado un logotipo, el cual contiene colores y características asociadas a la cultura mexicana, desarrollando de esta forma una imagen de marca, con lo que buscamos estar siempre presentes en la mente de los consumidores.



Imagen 2.3. Logotipo del negocio.
Elaborado por: DIZEN Diseño Grafico.

CONCLUSIÓN.

El análisis de mercado efectuado en la ciudad de Cuenca presenta como conclusión una demanda insatisfecha de burritos y nachos, por lo que hay una necesidad de mercado a ser cubierta, por ello según este análisis se determinó que el proyecto es totalmente viable.



CAPITULO III.

ESTUDIO TÉCNICO.

El proyecto está enfocado en brindar un servicio de comida rápida, por lo que por medio del análisis técnico se busca obtener los siguientes objetivos:

- Determinar el proceso de producción.
- Determinar los recursos necesarios.
- Determinar el tamaño idóneo del negocio.
- Determinar la localización ideal.

3.1. ANÁLISIS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN.

3.1.1. Actividades del proceso de producción.

En este punto se analiza cada una de las actividades a realizarse en el proceso de producción, obteniendo eficiencia, eficacia y economía en el mismo, los pasos se detallan a continuación:

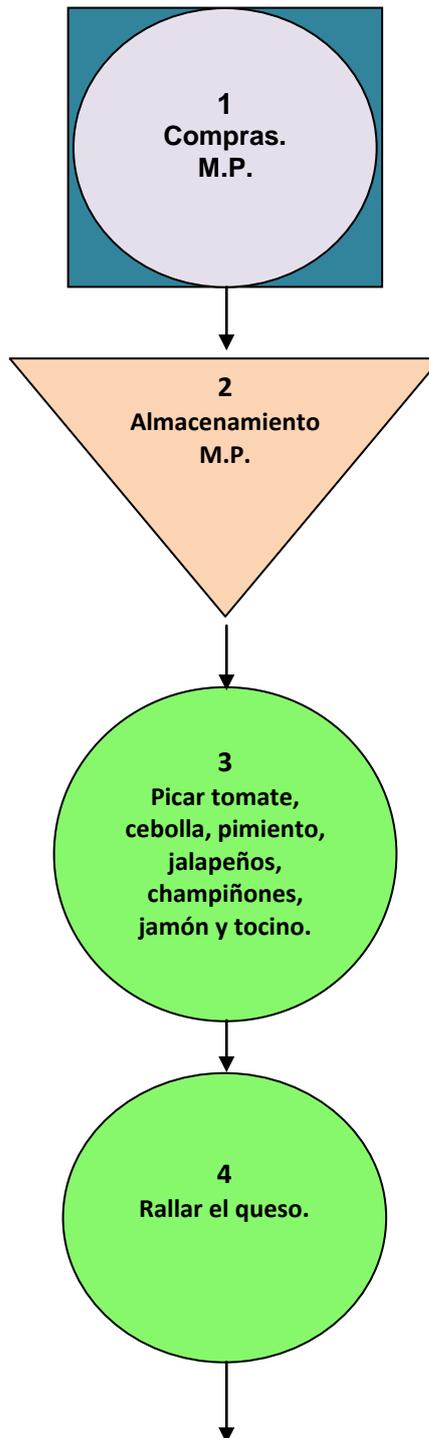
1. Compras.
2. Almacenamiento de materias primas.
3. Picar tomate, cebolla, pimiento, jalapeños, champiñones, jamón y tocino.
4. Rallar el queso.
5. Preparar el guacamole.
6. Preparar salsa roja y salsa verde.
7. Cocinar la carne molina.
8. Preparar el pollo.
9. Preparar los frijoles.
10. Freír los nachos.
11. Colocar los diferentes ingredientes en los samobares.
12. Colocar los nachos y el queso en el calentador.
13. Tomar la orden.
14. Preparar los burritos o los nachos.

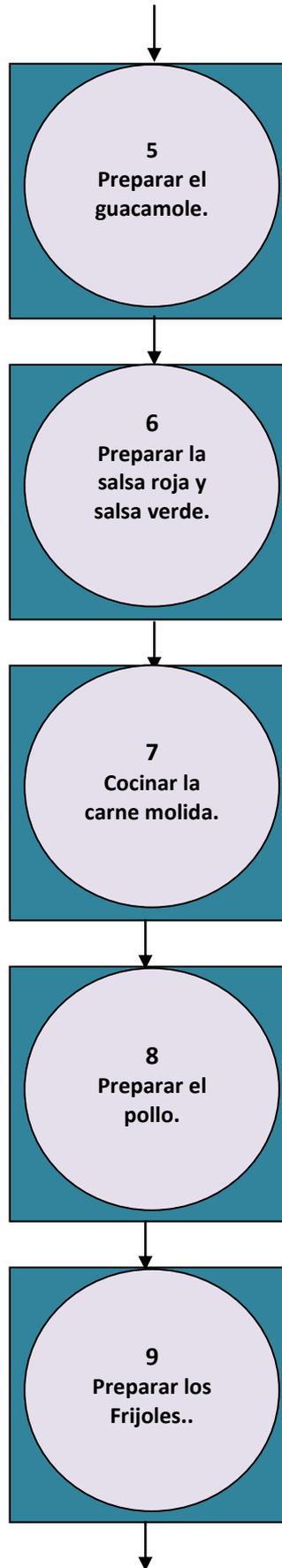
15. Entregar el producto final.

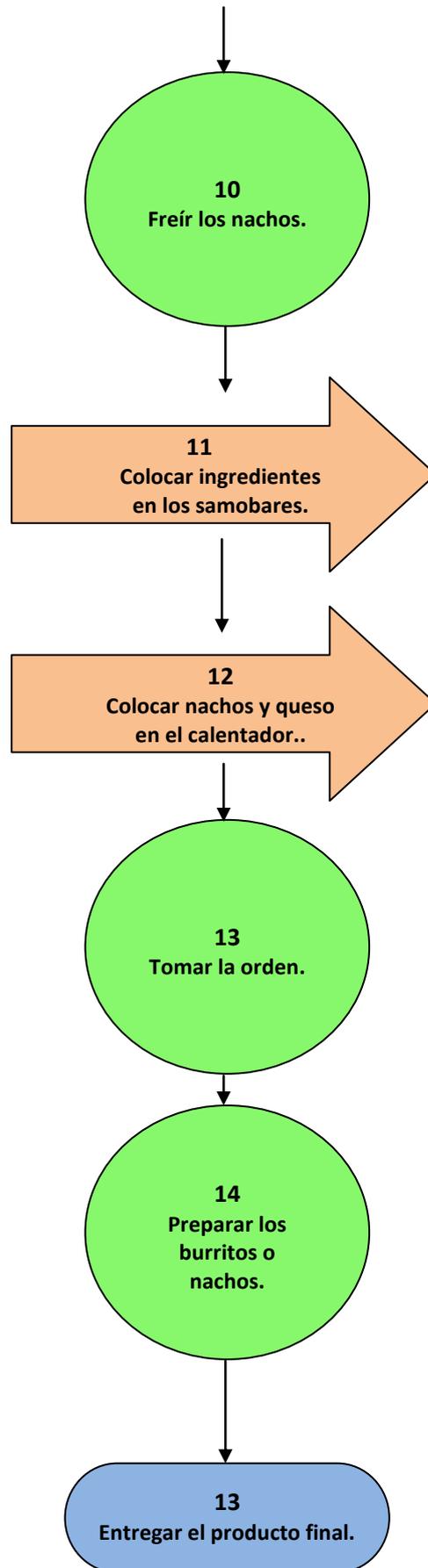
3.1.2. Diagrama de flujo.

Para la elaboración de nuestros productos utilizaremos el proceso de los diagramas de flujo.

Elaboración de Burritos y Nachos:









3.1.3. Descripción del proceso.

1. Compras:

Las compras se realizarán semanalmente para garantizar la frescura de los productos, el queso y los vegetales se obtendrán en el supermercado GRAN AKI, las carnes se comprarán directamente a un proveedor mayorista de LA ITALIANA, el pollo a un distribuidor de PRONACA, las tortillas y los nachos a INALECSA y los demás artículos en la abacería DOÑA ROSITA.

Tiempo estimado: 45 minutos.

2. Almacenamiento de materias primas.

La mayoría de las materias primas se almacenan bajo refrigeración debido a que son perecederos, por lo que se destinan lugares específicos en el refrigerador para cada una de ellas. Los nachos sin freír son almacenados en un lugar fresco y seco.

Tiempo estimado: 15 minutos.

3. Picar tomate, cebolla, pimiento, jalapeños, champiñones, jamón y tocino.

Es conveniente tener picados los ingredientes en tamaños y presentación adecuados, para tenerlos listos para la elaboración de la carne molida y burritos.

Tiempo estimado: 15 minutos.



4. Rallar el queso.

Para los burritos se utiliza el queso rallado por la presentación y se derriten más rápido en los mismos por lo que vemos conveniente el rallar el queso para la preparación.

Tiempo estimado: 10 minutos.

5. Preparar el guacamole.

Para la preparación del guacamole se trocea cuidadosamente el aguacate para que no se forme una pasta. Se pone en un recipiente y se mezcla con un poco de cebolla, tomate, sal, pimienta y culantro picados¹.

Cuando están todos los ingredientes en el recipiente, se remueve cuidadosamente hasta obtener una masa homogénea. Para evitar que el aguacate se oxide y ennegrezca, se agrega unas gotas de jugo de limón.

Tiempo estimado: 5 minutos.

6. Preparar salsa roja y salsa verde.

Salsa Roja:

Para la elaboración de la salsa roja se lavan los tomates y los chiles (jalapeños rojos) retirándoles el tallo. Se ponen a cocer por 10 minutos, se retiran del fuego y se deja enfriar un poco, se coloca en la licuadora junto con el ajo y sal, se licua bien y se la adereza con el cilantro².

¹ <http://es.answers.yahoo.com/question/index?qid=20080806052650AAcN2C8>

² <http://www.recetas.com/receta-de-Salsa-casera-roja-6222.html>



Salsa Verde:

Se pone a hervir el agua y 1 cucharada de sal. Se añade el ajo, el chile serrano (jalapeño verde), y los tomatillos verdes, se baja el fuego y se cocinar durante 10 minutos. En una licuadora se pone el ajo, chiles serranos, tomatillos, cilantro y la sal. Se licua añadiendo el resto de líquido para obtener la consistencia deseada. Luego se le agrega cebolla picada y se mezcla³.

Tiempo estimado: 12 minutos.

7. Cocinar la carne molida.

Para la preparación de la carne molida, se calienta el aceite en una olla a fuego alto y se sofríe la cebolla, el tomate, el pimiento, por unos 4 minutos o hasta que la cebolla esté dorada, luego se agrega la pasta de tomate, cocinar por 1 minuto y se añade la carne molida y consomé de Res disuelto, se cocina a fuego lento por unos 15 minutos⁴.

Tiempo estimado: 15 minutos.

8. Preparar el pollo.

Para la preparación del pollo primero se prepara el adobo el cual lleva ajo, mostaza, ají en polvo, orégano, tomillo, aceite, jugo de limón, condimentado con sal y pimienta, se adoban las pechugas de pollo deshuesadas y se las coloca en el horno exhibidor (equipo de shawarma).

Tiempo estimado: 5 minutos.

³ <http://www.recetas.com/receta-de-Salsa-Verde-6118.html>

⁴ <http://es.answers.yahoo.com/question/index?qid=20090219095205AAzwbpi>



9. Preparar los frijoles.

Para la preparación de los frijoles en una cacerola con un poco de manteca, se agregue la cebolla picada, tomate, pimiento, chiles y un poco de consomé de res diluido, se deja sofreír y se añaden los frijoles previamente cocinados, se calienta muy bien hasta que el líquido se reduzca⁵, los frijoles se cocinarán diariamente.

Tiempo estimado: 50 minutos.

10. Freír los nachos.

Los nachos adquiridos están previamente cocinados, por lo que hay que freírlos en una paila grande por poco tiempo, con una considerable cantidad de aceite.

Tiempo estimado: 8 minutos.

11. Colocar los diferentes ingredientes en los samobares.

El proyecto como ya se ha visto consiste en un servicio de comida rápida, por lo que en el mostrador se encontrarán todos los ingredientes necesarios para la elaboración de nuestros productos, los mismos estarán ubicados en un samobar especial para cada uno, ya que algunos de los ingredientes necesitan mantenerse calientes por medio de un sistema de baño maría, mientras los otros se los mantiene al ambiente

Tiempo estimado: 3 minutos.

⁵ <http://www.recetas.com/receta-de-Burritos-de-pollo-con-frijoles-refritos-6120.html>



12. Colocar los nachos y el queso en el calentador.

Para un mejor servicio se contará con un calentador de nachos y queso, el cual nos permite exhibir este producto y a su vez mantenerlo caliente, lo que es una ventaja ya que se ahorra espacio y tiempo en servirlo.

Tiempo estimado: 3 minutos.

13. Tomar la orden.

Las órdenes serán tomadas por una persona dedicada exclusivamente a esta labor, evitando que esta tenga contacto con los alimentos y se dedique a cobrar.

Tiempo estimado: 1 minuto.

14. Preparar los burritos o los nachos.

Como se mencionó anteriormente, sólo una persona se dedicará a la preparación de los diferentes productos, ya que esta contará con guantes los cuales le permitan manipular los alimentos sin tener contacto directo con los mismos, los ingredientes necesarios se encuentran listos para la preparación de los burritos y nachos con lo que se minimiza el tiempo de entrega de los consumidores y se brinda un servicio de comida rápida fresca y confiable, preparada en ese momento.

Tiempo estimado: 4 minutos.

15. Entregar el producto final.

Los Burritos son entregados envueltos en papel aluminio para mantenerlos calientes y además contarán con una envoltura que contiene el logotipo del negocio.

Los Nachos son entregados calientes acompañado con los aderezos respectivos, en unos pequeños envases destinados para estos.



Tiempo estimado: 1 minuto.

3.1.4. Conclusión del proceso de producción.

El tiempo estimado para realizar el proceso de compras y almacenamiento de las materias primas es de una hora el cual será realizado los días lunes ya que en este día el local no se encuentra abierto al público.

En los días normales de labores el tiempo estimado para la realización de las actividades necesarias para el funcionamiento del local es de 2 horas y 33 minutos, sin embargo algunas de las actividades se desarrollan simultáneamente restantes el tiempo del proceso de producción disminuye a 1 hora y 38 minutos, en este tiempo se realizan todas las actividades diarias necesarias con las cuales el local está listo para atender a los clientes.

Otro tiempo a considerar es el que incluye el proceso de tomar la orden, preparar ya sea un burrito o los nachos, y entregarlos al cliente, que se estima en 6 minutos con lo brinda un servicio de comida rápida.

3.2. ANÁLISIS DE LOS RECURSOS.

Los recursos necesarios se determinaron analizando el proceso de producción, en el cual se realizó una matriz (Anexo 6), en la que se pudo apreciar los diferentes recursos que intervenían en cada uno de los procesos, que se detallan a continuación.

3.2.1. Equipos requeridos.

EQUIPOS	CARACTERÍSTICAS	MARCA	ADQUIRIR
<p>Refrigeradora.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Modelo RI390SP-C11. • Capacidad 12 pies • Puertas en lámina lisa. • Legumbreira transparente. 	INDURAMA.	1
<p>Licuada.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Modelo BL10471. • 10 Velocidades. • Capacidad del vaso.1.2 Lit. 	BLACK & DECKER	1
<p>Cocina.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Industrial fabricada en acero inoxidable. • Equipada con tres quemadores CF de fierro fundido de 7" de diámetro • 3 Parrillas de fierro fundido. • Perillas de aluminio. 	SUPER NORDICOS CORONA.	1
<p>Máquina Shawarma.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricado en acero inoxidable. • 3 quemadores infrarrojos. • Regulador de distancias entre espiedo y quemadores. • Dimensiones: 71,5 cm frente x 50 cm fondo x 98 cm alto. 	Sin marca.	1

<p>Samobar.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricado en acero inoxidable. • Baño maría a gas. • 2 quemadores. • 3 bandejas. 	<p>SUPER NORDICOS. CORONA.</p>	<p>2</p>
<p>Bandeja.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricado en acero inoxidable. • 3 bandejas. 	<p>SUPER NORDICOS. CORONA.</p>	<p>1</p>
<p>Calentador de nachos y Queso.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad: 150 onzas de chips. • Dimensiones: 68 alto x 30 ancho x 38. 	<p>GOLD MEDAL.</p>	<p>1</p>
<p>Juguera.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de 12 litros. • De dos tanques. • Para jugos livianos • Grifo en acero inoxidable. 	<p>UGOLINI.</p>	<p>1</p>
<p>Registradora.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Modelo 587 Cx. • Registradora con 1000 productos y 99 departamentos • Impresora térmica. • Registro de impositivos. 	<p>ROYAL ALFHA.</p>	<p>1</p>

<p>Plancha.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • A gas. Modelo 210603. • Doble control de temperatura. • Construido en acero inox. • Dimensiones de la plancha: 33 x 70 cm. • Medidas ext.: 40 x 93 x 23. 	ELECTROLUX.	1
<p>Vitrina.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Modelo VFV400-AI. • Vertical de 12 pies. 	INDURAMA.	1
<p>Minicomponente.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Modelo MAXA55TXAP. • Potencia 3000W PMPO. • CD Player Carrusel 3 discos. • Reproduce mp3. • Radio FM con memoria para 30 emisoras. • Entrada Auxiliar 	SAMSUNG.	1

Cuadro 3.1.

Fuente: Almacenes.

Elaborado por: Los Autores.

Para la adquisición de los diferentes equipos, se pidieron cotizaciones en diferentes establecimientos (Anexo 7), con el fin de determinar cual eran las opciones más convenientes para el proyecto.

Para el funcionamiento de los equipos se necesitan las correspondientes instalaciones eléctricas e instalaciones de gas, de igual manera se instalará un nuevo circuito de iluminación en el local, tanto en el mostrador como en los mesones instalados para los clientes.

3.2.2. Muebles y enseres.

MUEBLES Y ENSERES	CARACTERÍSTICAS	ADQUIRIR
Cercha	<ul style="list-style-type: none"> De acero inoxidable para pared 1,20 metros de largo x 1,85 metros de alto x 40 cm de ancho. 	1
Mesa de Trabajo	<ul style="list-style-type: none"> Acero inoxidable, 1,50 metros de largo X 70 cm de ancho X 90 cm de alto. 	1
Mostrador.	<ul style="list-style-type: none"> De manera hecho en laurel. 3,25 metros de largo x 60 cm de ancho x 1,10 cm de alto. 	1
Mesón.	<ul style="list-style-type: none"> De madera hecho en laurel. 1,50 metros de largo X 60 cm de ancho X 90 cm. de alto. 	1
Mesón exterior.	<ul style="list-style-type: none"> De madera hecho en laurel. 3 metros de largo aproximadamente 	2
Taburetes.	<ul style="list-style-type: none"> Fabricados en hierro, cojín forrado en cuero. 	8
Fregadero	<ul style="list-style-type: none"> Acero inoxidable, 2 pozos, 2 escurrideros. Marca Teka. 	1
Fregadero	<ul style="list-style-type: none"> Acero inoxidable, 1 pozos, 1 escurrideros. 	1
Letrero.	<ul style="list-style-type: none"> 1,5 metros de diámetro iluminado. 	1
Insumos Varios.	<ul style="list-style-type: none"> Cuchillos, Cucharones, Tarros, etc. 	1

Cuadro 3.2.

Fuente: Almacenes.

Elaborado por: Los Autores.



Los muebles de madera se realizarán a la medida por un carpintero el cual nos dio una mejor cotización; los muebles de metal se los puede conseguir en cualquier comercial ya que los precios de estos no varían significativamente.

El local se pintará con colares rojo, verde y blanco, en relación a la comida mexicana, además estos colores llaman la atención de los transeúntes, además se contará con decoraciones afines, de igual manera se realizará el mismo trabajo en el exterior del local y se colocará un letrero luminoso con el logotipo de 1, 50 metros de diámetro.

GRÁFICO DE DISTRIBUCIÓN DEL ESPACIO FÍSICO



Gráfico 3.1.
Elaborado por: Los Autores.



3.2.3. Personal.

Para el funcionamiento del local se ha visto conveniente el contar con un sólo empleado, el cual se encargará de la preparación de las ordenes, mientras que los socios y se encargarán de la atención al cliente y el cobro de los pedidos en distintos turnos, ambos realizarán las operaciones previas para abrir el local

Se labora de martes a viernes en horario de 8 y 30 de la mañana a 7 y 30 de la noche y los sábados de 8 y 30 de la mañana a 2 de la tarde, con una hora en la tarde para almorzar, la atención al público comienza a partir de las 10 de la mañana; también se analizará la posibilidad de extender la atención en horario de 8 a 12 de la noche los días jueves, viernes y sábado, de acuerdo a las exigencias del mercado y conforme a la legislación laboral, tomando esta decisión cuando el proyecto esté en funcionamiento.

3.3. ANÁLISIS DEL TAMAÑO.

Para determinar el tamaño óptimo del proyecto se consideró la demanda insatisfecha en el mercado de la ciudad de Cuenca en la zona urbana, el promedio de capacidad instalada utilizada de la competencia que es del 65% y la disponibilidad de las materias primas.

TAMAÑO DEL PROYECTO BURRITOS.		
Demanda Total	1665030	Burritos/año
Oferta Total	36624	Burritos/año
Demanda Insatisfecha	1628406	Burritos/año
Demanda insatisfecha a cubrir 0,87%	14086	Burritos/año
Capacidad instalada 100%	18782	Burritos/año
CU Competencia 65%	12208	Burritos/año
Capacidad Utilizada 75%	14086	Burritos/año
Materia Prima		Indeterminada.
TAMAÑO DEL POYECTO:	14086	Burritos/año

Cuadro 3.3.

Elaborado por: Los Autores.



La capacidad instalada utilizada de la competencia como ya se mencionó es del 65%, sin embargo estos producen diferentes productos, con lo que este proyecto solo al especializarse en burritos y nachos puede alcanzar el 75%, es así que el número de burritos que se ofrecerán diariamente es de aproximadamente 58 unidades, por lo que el tamaño del proyecto es de 14086 burritos al año.

TAMAÑO DEL PROYECTO NACHOS.		
Demanda Total	63287	Nachos/año
Oferta Total	14784	Nachos/año
Demanda Insatisfecha	48503	Nachos/año
Demanda insatisfecha a cubrir 9,6%	4652	Nachos/año
Capacidad instalada 100%	7582	Nachos/año
CU Competencia 65%	4928	Nachos/año
Capacidad Utilizada 75%	4652	Nachos/año
Materia Prima		Indeterminada.
TAMAÑO DEL PROYECTO:	4652	Nachos/año

Cuadro 3.4.
Elaborado por: Los Autores.

Como en el caso de los burritos se usó el mismo procedimiento para determinar el tamaño para la oferta de los nachos, teniendo que la capacidad instalada utilizada por la competencia que es del 65% y la del proyecto es del 75% como se mencionó anteriormente, con lo que el número de unidades ofrecidas diariamente es de 19 platos de nachos aproximadamente, por lo que el tamaño del proyecto es de 4652 unidades al año.

3.4. ANÁLISIS DE LA LOCALIZACIÓN.

3.4.1. Macro localización.

EL presente proyecto va a ser implementado en el Ecuador, en la ciudad de Cuenca Provincia del Azuay, ya que según el análisis de mercado la aceptación de estos productos en la ciudad es muy alta.



3.4.2. Micro localización.

Para establecer el lugar específico utilizaremos el método de ponderación de factores por puntos, por lo cual hemos considerado los siguientes factores:

- **Afluencia de personas:** La afluencia de personas es muy importante, ya que el local debe estar ubicado en una zona comercial y con una alta circulación de personas durante todo el día.
- **Costo Arriendo:** Así también el costo de arriendo debe ser tomado en cuenta, ya que este influye en un gran porcentaje en los costos operativos, los cuales afectan directamente a los precios de los productos.
- **Presencia de la competencia:** El local pretende ser ubicado en lugar donde no exista presencia cercana de la competencia directa, siendo los únicos en ofrecer este tipo de productos.
- **Tamaño del local:** El local a conseguir debe ser de dimensiones reducidas, ya que la naturaleza del negocio es de vender comida rápida y no se contarán con mesas, así también el costo del arriendo del mismo será menor.
- **Presencia del segmento:** El negocio debe estar ubicado en un sitio el cual exista una circulación alta de personas que se encuentran en el segmento objetivo del proyecto, personas del género masculino y femenino que forman parte de la Población Económicamente Activa entre 15 y 49 años de edad, dentro del área urbana de la ciudad de Cuenca.

Para el desarrollo de nuestro proyecto el factor más importante la presencia del segmento con una ponderación valorada en 85/100 mientras que el tamaño del local y costo del arriendo tienen un peso de 80/100, la presencia de la competencia un 75/100 y la afluencia de gente con 70/100. Se ha visto conveniente el analizar tres posibles localizaciones Centro histórico, Remigio Crespo y Sector del estadio.



MATRIZ DE PONDERAN POR PUNTOS.

FACTORES CRITICOS	PONDERACION /100	CENTRO	REMIGIO CRESPO	SECTOR ESTADIO
AFLUENCIA DE GENTE	70	65	50	55
COSTO DEL ARRIENDO	80	30	40	30
PRESENCIA COMPETENCIA	75	60	50	30
TAMAÑO DEL LOCAL	80	75	65	50
PRESENCIA SEGMENTO	85	80	80	80
TOTAL	390	310	285	245
		79%	73%	63%

Cuadro 3.5.

Fuente: Observación en lugares.

Elaborado por: Los Autores.

De acuerdo al análisis de la ponderación de factores críticos por puntos, la micro localización ideal para el proyecto con el 79 % es el centro histórico de la ciudad de Cuenca en la Calle Benigno Malo y Calle Larga donde ya se determinó un posible local.

CONCLUSIÓN.

De acuerdo al análisis realizado el proceso de producción no resulta complicado, tanto en la preparación como el tiempo utilizado, así también se necesitan pocos equipos y personal para la preparación de los productos, ya que el local será de dimensiones reducidas, así también la localización en el centro de la ciudad es conveniente debido a la disponibilidad de locales en esa zona; por lo tanto según el análisis técnico el proyecto es viable.



CAPITULO IV.

ESTUDIO FINANCIERO.

El estudio financiero es fundamental en el análisis del proyecto, ya que por medio del mismo se conocerá los requerimientos necesarios para el funcionamiento y éxito del negocio, utilizando métodos de proyección financiera, es así que los objetivos que se pretenden alcanzar son:

- Determinar el monto de las inversiones.
- Determinar las fuentes de financiamiento del proyecto.
- Determinar los ingresos.
- Determinar los egresos.
- Determinar la rentabilidad que tendrá el proyecto.

4.1. ANÁLISIS DE LAS INVERSIONES.

La inversión total se calcula sumando el monto de inversión fija, el monto de la inversión diferida y capital inicial de trabajo requerido para poner en marcha el proceso productivo del proyecto, todo esto es necesario para instalar el mismo.

4.1.1. Inversión fija.

Las inversiones fijas son tangibles, duran más de un año, no se venden y aportan al proceso de producción, es así que los activos que el proyecto requiere para labores de producción, administración y ventas, es la inversión más significativa que tiene el proyecto, sin estas no se podrían realizar las operaciones, alcanzan un total de US\$ 6589,45 desglosados de la siguiente manera.

CUADRO DE INVERSIONES FIJAS.

INVERSIÓN FIJA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
• Equipos:			5599,45
Refrigeradora.	1	454,46	454,46
Licuada.	1	42,51	42,51
Cocina.	1	300,00	300,00
Máquina Shawarma.	1	460,00	460,00
Samobar.	2	250,00	500,00
Bandeja.	1	100,00	100,00
Calentador nachos y Queso.	1	998,57	998,57
Juguera	1	1194,30	1194,30
Registradora.	1	450,00	450,00
Plancha.	1	300,00	300,00
Vitrina.	1	606,25	606,25
Minicomponente.	1	193,36	193,36
• Muebles y Enseres:			990,00
Cercha	1	40,00	40,00
Mesa de Trabajo	1	50,00	50,00
Mostrador.	1	250,00	250,00
Mesón.	1	150,00	150,00
Mesón exterior.	2	25,00	50,00
Taburetes.	8	30,00	240,00
Fregadero	1	70,00	70,00
Letrero	1	90,00	90,00
Insumos varios.	1	50,00	50,00
TOTAL INVERSION FIJA USD\$:			6589,45

Cuadro 4.1.

Fuente: Proformas almacenes.

Elaborado por: Los Autores.

4.1.2. Inversión Diferida.

Las inversiones diferidas son intangibles y se pagan al inicio y sirven después, así tenemos que el monto de dichas inversiones es de US\$ 982,00 las mismas que se detallan a continuación:



CUADRO DE INVERSIONES DIFERIDAS.

INVERSIÓN DIFERIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Afiliación a la Cámara de Comercio.	1	30,00	30,00
Inscripción de la Escritura en el Registro Mercantil.	1	30,00	30,00
Permiso de Funcionamiento Municipal.	1	20,00	20,00
Certificado de Higiene Municipal.	1	20,00	20,00
Permiso Anual de Funcionamiento del Ministerio de Salud	1	15,00	15,00
Pago Anual al Benemérito Cuerpo de Bomberos	1	5,00	5,00
Registro de marca en IEPI.	1	82,00	82,00
Gastos de constitución	1	180,00	180,00
Gastos de adecuación local	1	200,00	200,00
Contrato de un Abogado	1	400,00	400,00
TOTAL INVERSIÓN DIFERIDA USD\$			\$ 982,00

Cuadro 4.2.

Fuente: Municipio.

Elaborado por: Los Autores.

4.1.3. Inversión inicial capital de trabajo.

La inversión inicial capital de trabajo son todos los recursos necesarios para la primera producción y se calcula desde el primer día de inicio de las operaciones, hasta el día que se recibe los primeros ingresos, que para este proyecto será al final del primer mes.

La necesidad de la inversión inicial de capital de trabajo se origina por el conocimiento del vencimiento de las cuentas y obligaciones (Anexo 8), debido al inicio de las operaciones del proyecto, teniéndose que pagar las mismas, siendo un total de US\$ 3024,92 detallándose estas a continuación:



CUADRO INVERSIÓN INICIAL CAPITAL DE TRABAJO.

RUBROS	VALOR MENSUAL
Costos de producción.	2271,46
Gastos Administrativos	325,00
Gastos de Ventas	218,46
Gastos Financieros	160,00
Imprevistos.	50,00
Total US\$:	3024,92

Cuadro 4.3.
Elaborado por: Los Autores.

Los valores se calcularon en relación a los egresos mensuales que tiene el proyecto como se lo podrá apreciar más adelante en el análisis de egresos, para el cálculo de la mano de obra sólo se tomó en cuenta el salario mínimo y lo correspondiente al pago mensual al IEES (Anexo 9). La inversión total necesaria para este proyecto es la siguiente:

COMPOSICIÓN DE LA INVERSIÓN.

INVERSIÓN	MONTO
Fijas	6589,45
Diferidas	982,00
Capital inicial de trabajo	3024,92
INVERSIÓN TOTAL US\$:	10596,37

Cuadro 4.4.
Elaborado por: Los Autores.



4.2. ANÁLISIS DE FINANCIAMIENTO.

La inversión total del proyecto asciende a un total de US\$ 10596,37 por lo que para su financiamiento se ha visto conveniente utilizar el crédito directo de primer piso de la Corporación Financiera Nacional (Anexo 10), con el cual se financiará aproximadamente el 70% de las inversiones a un plazo de 5 años, a una tasa del 10,5%, los pagos se realizarán mensualmente (Anexo 11) siendo los pagos de USD\$ 159,43; el 30% restante de las inversiones se financiará con capital propio aportado por dos socios.

CUADRO FUENTES DE FINANCIAMIENTO.

FUENTES.	MONTO.
Propias 30% (2 socios)	3178,91
Terceros 70%	7417,46
TOTAL US\$:	10596,369

Cuadro 4.5.

Fuente: CFN.

Elaborado por: Los Autores.

4.3. ANÁLISIS DE LOS INGRESOS.

La actividad principal del negocio es la de vender burritos y nachos, por lo que se utilizó las unidades vendidas en el año de estos productos, previamente calculadas en el tamaño del proyecto, esta cantidad se dividió para el número de tipos de burritos y nachos y se multiplicó por su precio (Anexo 12), también se incluyó el monto que se espera obtener por la venta de las diferentes bebidas que se ofrecen, determinadas en base al volumen de ventas de los productos principales; en el siguiente cuadro se detalla la procedencia de los ingresos.



INGRESOS DEL PROYECTO.

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	VOLUMEN MENSUAL	VOLUMEN ANUAL	PRECIO PROMEDIO	EGRESO ANUAL
Burritos	Unidad	1174	14086	1,80	25355,08
Nachos	Platos	388	4652	1,80	8374,15
Jugos	Vasos	468	5622	0,40	2248,62
Colas	Botella	468	5622	0,25	1405,38
Vivant 250 cc.	Botella	312	3748	0,30	1124,31
Agua	Botella	312	3748	0,35	1311,69
Café	Vasos	960	11520	0,80	9216,00
TOTAL US\$:					49035,23

Cuadro 4.6.
Elaborado por: Los Autores.

Como se trata de un empresa nueva, la proyección de ingresos se realizará en función de los años de vida útil los principales bienes que intervienen en la proceso producción del proyecto (Anexo 13), por lo que el tiempo de vida útil del proyecto es de 6 años. Para las proyecciones se utilizó la tasa anual de crecimiento de la población que según el INEC es de 2,2 % anual.

PROYECCION DE INGRESOS.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL DEL PROYECTO: 6 AÑOS.						
Descripción:	Año 1	Año 2	Año 3	Año4	Año 5	Año 6
Ingresos US\$:	49035,23	50114,01	51216,51	52343,28	53494,83	54671,72

Cuadro 4.7.
Elaborado por: Los Autores.



4.4. ANÁLISIS DE EGRESOS.

Son los desembolsos de dinero para el normal funcionamiento del proceso de producción, tales como los costos de producción, gastos administrativos, gastos de ventas y gastos de financiamiento detallados a continuación.

COSTOS DE PRODUCCION.

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	VOLUMEN MENSUAL	VOLUMEN ANUAL	PRECIO	EGRESO ANUAL
Materia Prima	Mes	1	12	1179,19	14150,34
Gas	Cilindro 30 kg	2	24	30,00	720,00
Jugos	Vasos	468	5622	0,09	505,94
Colas	Botella	468	5622	0,15	843,23
Vivant 250 cc.	Botella	312	3748	0,15	562,15
Agua	Botella	312	3748	0,20	749,54
Café	Vasos	960	11520	0,43	4953,60
Varios	Unidades	1	12	50,00	600,00
Mantenimiento	Mantenimiento		4	30,00	120,00
Electricidad	Mes	1	12	60,00	720,00
Mano de Obra	Mes	1	12	287,72	3452,68
TOTAL US\$:					27377,48

Cuadro 4.8.

Elaborado por: Los Autores.

El costo de las materias primas se obtuvo calculando en promedio cuantos burritos y cuantos nachos se venderán en un mes y esto a su vez multiplicándolo por el costo de producción por unidad (Anexo 14), además se incluyó el rubro varios por concepto de aceite, especias, azúcar y otros.

El costo de las bebidas está en relación al precio para la venta al que se entrega estos productos por parte de los distribuidores. El requisito de Nescafé es de que vendan diariamente 40 cafés para que la maquina sea entregada al establecimiento.



GASTOS ADMINISTRATIVOS.

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	VOLUMEN MENSUAL	VOLUMEN ANUAL	PRECIO	EGRESO ANUAL
Agua	Mes	1	12	25,00	300,00
Arriendo	Mes	1	12	250,00	3000,00
TOTAL US\$:					3300,00

Cuadro 4.9.
Elaborado por: Los Autores.

GASTOS DE VENTAS.

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	VOLUMEN MENSUAL	VOLUMEN ANUAL	PRECIO	EGRESO ANUAL
Servilletas	1562	18738	0,01	131,17	131,17
Envolturas	1174	14086	0,01	140,86	140,86
Papel Aluminio	10	120	1,60	192,00	192,00
Contenedores	388	4652	0,04	186,09	186,09
Vasos	1428	17142	0,01	171,42	171,42
Publicidad		4	150,00	600,00	600,00
TOTAL US\$:					1421,54

Cuadro 4.10.
Elaborado por: Los Autores.



GASTOS FINANCIEROS.

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	VOLUMEN MENSUAL	VOLUMEN ANUAL	PRECIO	EGRESO ANUAL
Intereses		1	12	60,22	722,62
Depreciaciones			1	746,83	746,83
TOTAL US\$:					1469,45

Cuadro 4.11.
Elaborado por: Los Autores.

En el análisis de egresos se incluirán a las depreciaciones (Anexo 15), ya que estas no representan una salida de dinero, pero nos permiten tener una deducción en la utilidad, reduciendo el pago de impuestos y utilidades. Los intereses se calcularon obteniendo el total a pagar en el primer año por este concepto.

RESUMEN DE COSTOS Y GASTOS.

Costos de producción.	27377,48
Gastos Administrativos	3300,00
Gastos de Ventas	1421,54
Gastos Financieros	1469,45
TOTAL EGRESOS US\$:	33568,47

Cuadro 4.12.
Elaborado por: Los Autores.

Para la proyección de los egresos se utilizó el mismo método utilizado en la proyección de los ingresos, solo aplicándose a los rubros que aportan directamente a la producción ya que estos egresos aumenten en proporción de los ingresos, mientras que los rubros que no interviene directamente a la producción no varían (Anexo 16), además se consideró un 5% de incremento en los sueldos.



PROYECCION DE EGRESOS.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL DEL PROYECTO: 6 AÑOS.						
Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6
Egresos US\$:	33568,47	34135,84	34708,95	35286,91	35868,63	36547,74

Cuadro 4.13.

Elaborado por: Los Autores.

4.5. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD.

En el análisis de rentabilidad se determina cuales son los beneficios monetarios y por medio de este decidir si se realiza o no el proyecto desde el punto de la rentabilidad, por lo cual se realizó flujos de efectivo proyectados, punto de equilibrio y análisis de sensibilidad.

4.5.1. Flujo de efectivo proyectado.

El flujo de efectivo está determinado por la diferencia entre los ingresos y los costos del proyecto, además en el flujo completo se incluyen depreciaciones que como vimos anteriormente, sirven para reducir los impuestos y participaciones de los empleados; así también se deducen impuestos y de esta forma se obtienen flujos más reales, hasta el final de la vida útil del proyecto que es de 6 años.

Al finalizar el proyecto se puede rescatar un valor contable por los equipos y muebles utilizados llamado valor de salvamento (Anexo 17), el que para este proyecto es de US\$ 2058,78.



RUBRO	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑOS	AÑO 6
INGRESOS:	0,00	49035,23	50114,01	51216,51	52343,28	53494,83	54671,72
COSTO DE PRODUCCIÓN	0,00	27377,48	28057,98	28758,29	29479,08	30221,05	30984,94
GASTOS ADMINISTRATIVOS	0,00	3300,00	3300,00	3300,00	3300,00	3300,00	3300,00
GASTOS DE VENTAS	0,00	1421,54	1439,61	1458,08	1476,96	1496,25	1515,97
GASTOS FINANCIEROS	0,00	722,62	591,42	445,75	284,05	104,50	0,00
(-) Depreciaciones	0,00	746,83	746,83	746,83	746,83	746,83	746,83
TOTAL EGRESOS:	0,00	33568,47	34135,84	34708,95	35286,91	35868,63	35800,91
UTILIDAD OPERACIONAL:	0,00	15466,76	15978,16	16507,57	17056,37	17626,20	18870,80
Impuestos y Participaciones 36,25%	0,00	5606,70	5792,08	5983,99	6182,93	6389,50	6840,67
UTILIDAD NETA:	0,00	9860,06	10186,08	10523,57	10873,43	11236,70	12030,14
VALOR DE SALVAMENTO							2058,78
INVERSIONES FIJAS	6589,45						
INVERSIONES DIFERIDAS	982,00						
INVERSIÓN INICIAL DE CAPITAL	3024,92						
RECUPERACION CAPITAL DE TRABAJO							3024,92
(+)Depreciaciones		746,83	746,83	746,83	746,83	746,83	746,83
(+) Intereses (1-t)		460,67	377,03	284,17	181,08	66,62	0,00
FLUJO NETO PROYECTO:	-10596,37	11067,56	11309,94	11554,56	11801,34	12050,15	17860,66
(-) Intereses (1-t)		-460,67	-377,03	-284,17	-181,08	-66,62	0,00
(+) Préstamo	7417,46						
FLUJO NETO INVERSIONISTA:	-3178,91	10606,89	10932,91	11270,40	11620,26	11983,53	17860,66

Cuadro 4.14. Flujo de efectivo.
Elaborado por: Los Autores.



RENTABILIDAD DEL PROYECTO.

VAN	\$35.635,90
TIR	106%

Como se puede apreciar el VAN del proyecto es de US\$ 35.635,90 calculado con la tasa de descuento o costo de oportunidad que según el Banco Central del Ecuador es del 12%, con lo cual el proyecto genera los flujos suficientes para cubrir los costos y gastos, y además genera un excedente. La tasa interna de retorno del proyecto es del 106%, por lo que comparada con la tasa de descuento antes mencionada, se puede ver que el proyecto tiene una alta rentabilidad.

El porcentaje de la TIR del proyecto es elevada debido a que los flujos de efectivo en relación a la inversión son elevados y están dentro de un monto normal que se podría obtener anualmente, teniendo en cuenta que en este procedimiento no se toma en cuenta el costo del financiamiento.

RENTABILIDAD DEL INVERSIONISTA.

VAN	\$41.305,93
TIR	337%

El VAN del flujo de efectivo del inversionista en el cual no se incluye el crédito es de USD\$ 41305,93 obtenida con la misma tasa de descuento que el caso anterior (12%), es así que la rentabilidad del proyecto para el inversionista es del 337%, siendo esta elevada debido a que la inversión por parte de los inversionistas es muy baja siendo esta de USD\$ 3178,91.



4.5.2. Punto de equilibrio.

El punto de equilibrio del proyecto se calculó obteniendo el porcentaje de participación en ventas de cada uno de los productos, luego se multiplicó este valor por el costo fijo total, determinando así el costo fijo por cada tipo de productos; se aplicó la fórmula del punto de equilibrio $(CF/(Precio-CV))$ y se obtuvo el número de unidades necesarias de cada producto, para no tener ni pérdidas, ni ganancias, para el análisis se utilizó el precio promedio y el costo variable promedio de los burritos y nachos.

PUNTO DE EQUILIBRIO POR PRODUCTOS.

Producto	Participación Ventas	CF X Unidad	Precio	CV Unidad	Margen Contribución	Punto Equilibrio
Burritos	51,71%	2903,55	1,80	0,84	0,96	3027
Nachos	17,08%	958,97	1,80	0,86	0,94	1017
Jugos	4,59%	257,50	0,40	0,12	0,28	909
Colas	2,87%	160,94	0,25	0,15	0,10	1609
Vivant.	2,29%	128,75	0,30	0,15	0,15	858
Agua	2,67%	150,21	0,35	0,20	0,15	1001
Café	18,79%	1055,38	0,80	0,46	0,34	3074

Cuadro 4.15.
Elaborado por: Los Autores.

PUNTO DE EQUILIBRIO DEL PROYECTO.

UNIDADES	INGRESOS	CV	CF	CT
0	0,00	0,00	5615,30	5615,30
5749	5556,98	2749,32	5615,30	8364,63
11497	11113,95	5498,65	5615,30	11113,95
17246	16670,93	8247,97	5615,30	13863,28
48997	49035,23	23906,34	5615,30	29521,64

Cuadro 4.16.
Elaborado por: Los Autores.

Como se puede apreciar en el cuadro 4.16, el punto de equilibrio del proyecto se da cuando se venden 11497 unidades de nuestros diferentes productos, generando un ingreso de 11113,95 dólares, a este nivel de ventas la utilidad del proyecto es de cero dólares, en el Anexo 18 se puede apreciar el número de unidades de cada uno de los productos que se debe vender.

GRÁFICO PUNTO DE EQUILIBRIO.

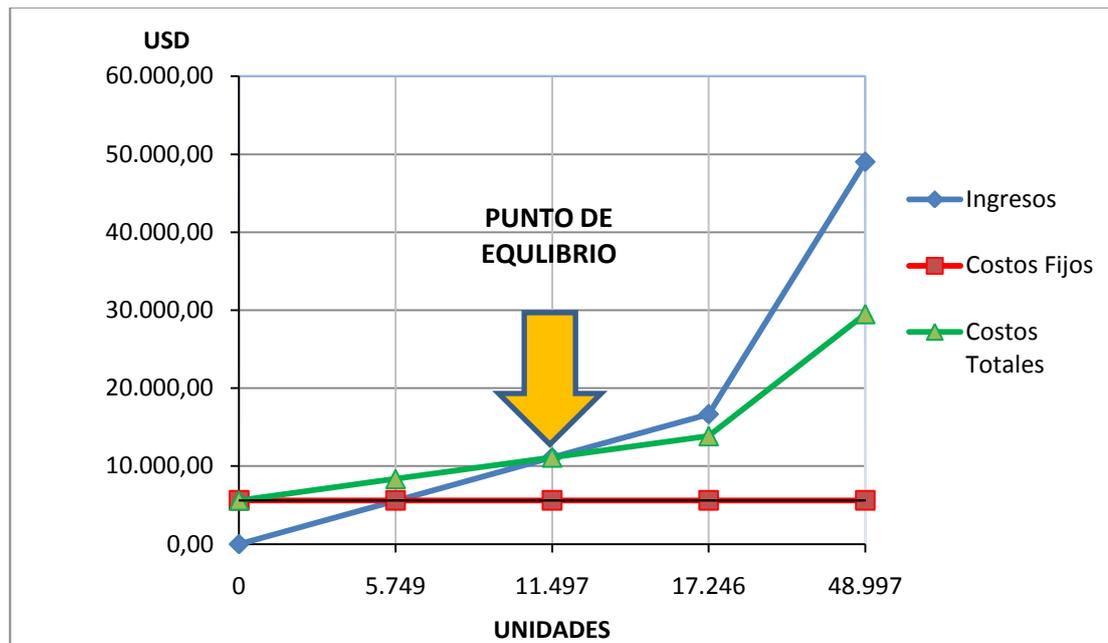


Gráfico. 4.1.
Elaborado por: Los Autores.

4.5.3. Análisis de sensibilidad.

Para el análisis de sensibilidad se determinaron dos posibles escenarios, el primero suponiendo que las ventas aumenten en un 10% y el segundo que el nivel de ventas descienda en un 75%, con esto se obtendrá un nuevo VAN y una nueva TIR, con lo cual podremos tomar mejores decisiones a futuro, para evitar riesgos y estar preparados contra cualquier contratiempo.



INCREMENTO DE VENTAS EN 10%.

RUBRO	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
INGRESOS:	0,00	77085,58	84794,14	93273,56	102600,91	112861,00	124147,10
COSTO DE PRODUCCIÓN	0,00	27377,48	30355,93	31106,79	31879,24	32674,02	33491,88
GASTOS ADMINISTRATIVOS	0,00	3300,00	3300,00	3300,00	3300,00	3300,00	3300,00
GASTOS DE VENTAS	0,00	1563,69	1583,57	1603,89	1624,66	1645,88	1667,57
GASTOS FINANCIEROS	0,00	722,62	591,42	445,75	284,05	104,50	0,00
(-) Depreciaciones	0,00	746,83	746,83	746,83	746,83	746,83	746,83
TOTAL DE EGRESOS	0,00	33710,62	36577,75	37203,26	37834,78	38471,23	39206,27
UTILIDAD OPERACIONAL	0,00	43374,96	48216,39	56070,30	64766,13	74389,78	84940,83
Impuestos y Participaciones 36,25%	0,00	15723,42	17478,44	20325,48	23477,72	26966,29	30791,05
UTILIDAD NETA	0,00	27651,54	30737,95	35744,82	41288,41	47423,48	54149,78
VALOR DE SALVAMENTO							2058,78
INVERSIONES FIJAS	6589,45						
INVERSIONES DIFERIDAS	982,00						
INVERSIÓN INICIAL DE CAPITAL	3024,92						
RECUPERACION DE CAPITAL DE TRABAJO							3024,92
(+) Depreciaciones		746,83	746,83	746,83	746,83	746,83	746,83
(+) Intereses (1-t)		460,67	377,03	284,17	181,08	66,62	0,00
FLUJO NETO	-10596,37	28859,03	31861,81	36775,81	42216,32	48236,93	59980,30

Cuadro 4.17.
Elaborado por: Los Autores.



REDUCCIÓN DE VENTAS EN UN 75%.

RUBRO	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
INGRESOS:	0,00	17519,45	17904,88	18298,79	18701,36	19112,79	19533,27
COSTO DE PRODUCCIÓN	0,00	10063,88	10363,48	10674,51	10997,45	11332,83	11681,18
GASTOS ADMINISTRATIVOS	0,00	3300,00	3300,00	3300,00	3300,00	3300,00	3300,00
GASTOS DE VENTAS	0,00	805,38	1583,57	1603,89	1624,66	1645,88	1667,57
GASTOS FINANCIEROS	0,00	722,62	591,42	445,75	284,05	104,50	0,00
(-) Depreciaciones	0,00	746,83	746,83	746,83	746,83	746,83	746,83
TOTAL DE EGRESOS	0,00	15638,71	16585,30	16770,98	16952,99	17130,04	17395,58
UTILIDAD OPERACIONAL	0,00	1880,74	1319,58	1527,81	1748,37	1982,75	2137,69
Impuestos y Participaciones 36,25%	0,00	681,77	478,35	553,83	633,78	718,75	774,91
UTILIDAD NETA	0,00	1198,97	841,23	973,98	1114,59	1264,00	1362,78
VALOR DE SALVAMENTO							2058,78
INVERSIONES FIJAS	6589,45						
INVERSIONES DIFERIDAS	982,00						
INVERSIÓN INICIAL DE CAPITAL	3024,92						
RECUPERACION DE CAPITAL DE TRABAJO							3024,92
(+) Depreciaciones		746,83	746,83	746,83	746,83	746,83	746,83
(+) Intereses (1-t)		460,67	377,03	284,17	181,08	66,62	0,00
FLUJO NETO	-10596,37	2406,47	1965,08	2004,97	2042,49	2077,45	7193,30

Cuadro 4.18.
Elaborado por: Los Autores.



INCREMENTO DE VENTAS 10%.

VAN	\$135.120,54
TIR	284%

Al analizar los resultados en el escenario en el que hubiera un incremento de ventas en 10%, observamos el VAN aumenta considerablemente, por lo cual el rendimiento del proyecto alcanzaría el 284%, indicándonos lo rentable que es el proyecto y lo que se podría alcanzar elevando el nivel de ventas.

REDUCCIÓN DE VENTAS EN UN 75%.

VAN	\$595,63
TIR	14%

En el posible escenario de tener una reducción de ventas en 75%, se puede observar que el VAN sigue siendo positivo y la TIR nos indica que el proyecto aún con esta disminución tiene un rentabilidad que alcanza el 14%, considerando que esta reducción puede darse por causas ajenas al proyecto.

CONCLUSIÓN.

Concluido el análisis financiero de los factores que intervienen en el proyecto, se observa, la gran rentabilidad que genera el mismo alcanzo el 106%, además la inversión total necesaria es de USD\$ 10596,37 siendo una inversión accesible, con lo cual la recuperación de esta es a corto tiempo, por lo tanto desde el punto de vista financiero el proyecto es totalmente viable.



CAPITULO V.

ESTUDIO DE LOS ASPECTOS LEGALES.

El estudio de los aspectos legales es importante para el proyecto, porque en este se obtienen los permisos municipales, de higiene, de bomberos y trámites de constitución necesarios para poner en marcha el proyecto, por lo que en el presente capítulo se pretende conseguir los siguientes objetivos:

- Determinar la razón social.
- Determinar el objeto social.
- Determinara el proceso para constituir la sociedad.
- Determinar los permisos necesarios.

5.1. RAZÓN SOCIAL.

La razón social identifica a la persona jurídica en el mundo de los negocios, también da a conocer el tipo de sociedad, que en nuestro caso se trata de una compañía limitada, ya que se procura cuidar nuestra inversión, y al mismo tiempo nuestra responsabilidad es por el monto de la sociedad.

El nombre que hemos adoptado es **BURRITO EXPRESS Cia. Ltda.** Una vez realizada la constitución legal de la empresa procederemos a registrar el nombre comercial en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), el trámite en el IEPI tiene un costo de USD 54, y el pago del título USD 28.

5.2. OBJETO SOCIAL.

La empresa tendrá por objeto dedicarse a la preparación y venta de burritos y nachos los mismos que serán elaborados con las mejores materias primas, además se ofrecerá para el deleite de los clientes variedad de bebidas para complementar nuestro producto.



5.3. TRAMITE DE CONSTITUCIÓN.

Para la constitución de una empresa que se encuentre sometida al control de la Superintendencia de Compañías se realizan los siguientes pasos, los cuales fueron obtenidos del Municipio de la ciudad de Cuenca.

5.3.1. Requisitos.

Como nuestra empresa es una compañía limitada el capital mínimo exigido para la constitución de este tipo de sociedad es de US\$ 400.00 y el número de socios de es mínimo de 2 y máximo de 15; en nuestro caso el capital inicial de trabajo es US\$ 10596,37 y está constituida por dos socios.

5.3.2 Documentación necesaria.

Los documentos necesarios que obligatoriamente exige la Superintendencia de Compañías para el registro de la compañía son los siguientes:

1. Certificación bancaria de la Cuenta de Integración de Capital.
2. Tres copias de la Escritura de Constitución de la Compañía.
3. Solicitud de Constitución con firma de Abogado Patrocinador.
4. Ejemplar del periódico en el cual se publicó el extracto de la escritura.
5. Copia del Nombramiento de los Administradores.
6. Certificado de Afiliación a una de las Cámaras de la Producción.
7. Formulario del RUC (01-A) lleno y suscrito por el Representante Legal.

5.3.3. Procedimiento.

En el siguiente cuadro obtenido del municipio de Cuenca, se detalla claramente el procedimiento y los requisitos necesarios para el registro de una compañía limitada, como lo es Burrito Express.



1	El usuario se acerca a la Ventanilla Única Empresarial y reserva el nombre de la compañía, presentando tres alternativas. Ventanilla Superintendencia de Compañías
2	Abrir una “Cuenta de Integración de Capital” en cualquier Banco. Usuario
3	Elaborar minuta de Constitución de la Compañía. Abogado
4	Elevar a escritura pública el documento. Notaría
5	Presentar en la Ventanilla de la Superintendencia de Compañías tres ejemplares de la escritura pública con una solicitud de aprobación firmada por el Abogado y la persona autorizada (que puede ser el mismo abogado). Usuario
6	Si cumple con las disposiciones de Ley se procede a emitir la resolución de aprobación y el extracto correspondiente. Ventanilla de la Superintendencia de Compañías
7	Se publica por una sola vez en un diario de mayor circulación en el domicilio de la compañía el extracto respectivo. Usuario
8	Se margina la resolución aprobatoria en la Notaría. Notaría
9	Se afilia la compañía a una de las Cámaras de la Producción. Ventanilla de la Asociación de Cámaras de la Producción
10	Se inscribe la escritura de constitución en el Registro Mercantil. Proceso interno de la Ventanilla Única Empresarial (Registro Mercantil)
11	Se emiten los nombramientos de los administradores. Junta de Socios
12	Se inscriben los nombramientos de administradores en el Registro Mercantil. Proceso interno de la Ventanilla Única Empresarial (Registro Mercantil)
13	Entrega en la Ventanilla de la Superintendencia de Compañías la siguiente documentación: Publicación por la prensa Un ejemplar de la Escritura y la Resolución ya marginada e inscrita Copia del formulario 01-A RUC y 01-B RUC que el SRI emite el efecto. Nombramientos de Administradores Usuario



14	La Superintendencia de Compañías emite una hoja de Datos Generales, para que el interesado pueda obtener el RUC en la Ventanilla del SRI. Ventanilla de la Superintendencia de Compañías
15	La Superintendencia de Compañías autoriza la devolución del capital de la compañía depositado en el banco. Ventanilla de la Superintendencia de Compañías
16	Obtención del Registro Único de Contribuyentes – RUC. Ventanilla del SRI

Cuadro 5.1.

Fuente: <http://www.cuenca.gov.ec/vunica/>

Elaborado por: Municipio de Cuenca.

5.3.4. Afiliación a la cámara de Comercio.

Además para el registro de la compañía es necesaria, la afiliación de la misma a una de las cámaras de producción que en este caso es a la de comercio para lo cual se necesitan los siguientes requisitos.

Personas Jurídicas	<ul style="list-style-type: none">• Copia de la escritura de constitución de la empresa.• Copia de la cédula del gerente o representante legal.• Valor a pagarse, según el capital declarado en las escrituras, de acuerdo a la tabla vigente en tesorería.
Personas Naturales	<ul style="list-style-type: none">• Copia de la cédula de identidad de la persona a afiliarse.• Copia del RUC.• Datos de información: Dirección, teléfono, fax, e-mail.• Valor a pagarse, según el capital declarado en las escrituras, de acuerdo a la tabla vigente en tesorería.

Cuadro 5.2.

Fuente: <http://www.cuenca.gov.ec/vunica/>

Elaborado por: Municipio de Cuenca.

Para la afiliación el usuario debe acercarse a la ventanilla única empresarial y entregar los requisitos antes mencionados, en la asociación de cámaras se verifica



que los requisitos estén completos y correctos, se cancela la inscripción la cual tiene un costo de USD\$ 30 y luego se emite el certificado de afiliación.

5.3.5. Inscripción en el registro mercantil.

Como se puede apreciar en el cuadro 5.1 la compañía debe ser registrada en el registro mercantil para poder ser constituida, es así que los requisitos necesarios son los siguientes:

- Tres testimonios de la escritura pública.
- Las resoluciones (mínimo dos) de la Superintendencia de Compañías que aprueban dicha escritura.
- Cumplir con lo ordenado en dichas resoluciones:
 1. Publicación en la prensa.
 2. Marginaciones del Notario que otorgo la escritura.
 3. Afiliación a una de las cámaras de la producción de acuerdo al objeto de la compañía.

Los requisitos deben ser entregados en la ventanilla única empresarial en el cual se verifica que la documentación este completa, se cancela los derechos registrales que tiene un costo de USD\$ 30, los documentos se registran y se emiten las escrituras de las registradas.

5.3.6. Obtención del R.U.C.

Para cualquier actividad comercial es indispensable el registro único de contribuyentes por lo cual acatando las normativas tributarias procedemos a obtener el mismo, tomando en los siguientes requisitos para personas jurídicas:

- Formulario 01-A.
- Formulario 01-B.
- Original y copia clara del nombramiento legalizado, notariado y con reconocimiento de formas en caso de sociedades civiles de hecho.
- Original y copia clara de la cédula y papeleta de votación de la persona que realiza el trámite.



- Planilla de luz, agua o teléfono actualizados o un mes anterior, impuesto predial o contrato de arrendamiento legalizado. En estos documentos deben constar en forma clara la dirección de la empresa y de los establecimientos.
- Original y copia, o copia certificada de la escritura pública de constitución inscrita en el Registro Mercantil. Original y copia, o copia certificada de la escritura pública o del contrato social otorgado ante notario o juez. Registro de Sociedades.
- Si el valor del patrimonio es igual o inferior al capital adjuntar declaración del impuesto a la renta.

Los requisitos deben ser entregados única empresarial, en donde funcionarios del SRI verifican los mismos y luego este notifica y entrega el RUC en la dirección correspondiente de la empresa.

5.4. PERMISOS.

Para el funcionamiento de locales comerciales tales como bares, tiendas, restaurantes y otros, tienen que obtener los permisos necesarios que son otorgados anualmente por el municipio de la ciudad de Cuenca, según las ordenanzas vigentes, luego de que se haya cancelado los impuestos de acuerdo a la actividad que se desarrolla, los trámites se realizan en el Departamento de Higiene y Medio Ambiente.

También son necesarios permisos como el de funcionamiento del Ministerio de Salud Pública y el del Benemérito Cuerpo de Bomberos, los cuales son emitidos después de la inspección correspondiente. Los precios de los diferentes permisos son los siguientes:

- Permiso de Funcionamiento Municipal USD\$ 20,00.
- Certificado de Higiene Municipal USD\$ 20,00.
- Permiso Anual de Funcionamiento del Ministerio de Salud USD\$ 15,00
- Pago Anual al Benemérito Cuerpo de Bomberos USD\$ 5,00.



5.4.1. Requisitos permiso de funcionamiento municipal.

Los requisitos necesarios para la obtención del permiso de funcionamiento por primera vez, se exige la siguiente documentación:

1. Copia de la carta de pago del predio urbano en el cual pretenden instalarse.
2. Copia de RUC.
3. Certificado de no adeudar al Municipio.

Luego del primer año de funcionamiento se piden los siguientes documentos:

1. El permiso cancelado del año anterior.
2. Permiso del Benemérito Cuerpo de Bomberos.

5.4.2. Costo

EL costo para obtener el permiso de funcionamiento es calculado en función del capital inicial del negocio, y es recaudado por la unidad de renta del Municipio de la ciudad de Cuenca.

5.4.3. Tiempo de realización

Para un negocio nuevo, el departamento de Higiene y Medio Ambiente, luego de presentados los documentos, se realiza la inspección y se emite un informe según la actividad del negocio en plazo no mayor a 4 días.

5.5 PERSONAL

En este punto se busca definir las políticas de contratación del personal, para el cual se contratara una persona al inicio en un periodo de prueba de 90 días según el código de trabajo vigente, ya que una vez concluido este tiempo se entenderá que continúa en vigencia hasta completar un año, dicho contrato se realizará para medir el rendimiento del mismo, conforme avance el proyecto se determinará si es necesaria la contratación de más personal.



CONCLUSIÓN.

Una vez concluido este capítulo se pudo determinar los requisitos necesarios para la constitución de la compañía así también los trámites y permisos necesarios para el funcionamiento del local, evitando problemas legales, siendo estos relativamente rápidos y sencillos de obtener, por lo que según el estudio de los aspectos legales el proyecto es viable.



CONCLUSIONES GENERALES.

En la ciudad de Cuenca no es común realizar análisis de factibilidad para la creación de un negocio, ya que la mayoría de estos son familiares, además se crean y manejan de acuerdo a su experiencia, algo que ha ido cambiando en los últimos tiempos.

El segmento de mercado se enfoca en las personas que están entre 15 y 49 años de edad tanto hombres como mujeres, que se encuentran dentro de la población económicamente activa en el cantón Cuenca, en el cual según los estudios se encuentre el mayor porcentaje de población.

El mercado objetivo de Burrito Express Cía. Ltda., está liderado por los restaurantes Chilangos y Pronto Taco, los cuales gozan de gran acogida debido al tiempo de funcionamiento que llevan en el mercado, teniendo además competidores con presencia n muy significativa como Tacos d' Flautín y Tex-Mex Tacos.

Burrito Express Cía. Ltda., se especializará en la preparación de burritos y nachos, basados en el estudio de mercado realizado, en el cual se pudo determinar que la aceptación de los mismos es muy alta y que a su vez no existe un local con las características que nosotros ofrecemos.

Los precios de los burritos y los nachos fueron definidos de acuerdo a los costos de producción, a la política de precios bajos y a los precios de la competencia, buscando liderar el mercado aplicando una estrategia de diferenciación en precios, con lo cual se atraerá a las personas que conforman el segmento objetivo del proyecto.

El local deberá estar ubicado en una zona con una alta concurrencia de personas, como lo es la Calle Benigno Malo, en donde se pudo observar una gran presencia del segmento de personas a quienes están dirigidos los productos; el mismo deberá ser de dimensiones reducidas reduciendo el costo del arriendo, adecuación y mantenimiento.

El tamaño del proyecto a cubrir para los burritos es 0,87% que son 14086 burritos por año y, 4652 nachos por año que es el 9,6% de la demanda insatisfecha, llegando al 75% de nuestra capacidad utilizada en comparación con el 65% debido a que nos especializaremos en la preparación de nachos y burros.



El punto de equilibrio se encuentra en USD 11113,95 al año, con esto estaremos en capacidad de cubrir nuestros costos. Este proyecto tiene un VAN de \$35.635,90, dando una TIR de 106% y un periodo de recuperación menor a un año. Viendo que la inversión para este proyecto no es elevada, concluimos que es factible este proyecto.



RECOMENDACIONES.

Utilizar el estudio de factibilidad del proyecto como una herramienta para tomar la decisión para la creación de un negocio, sea este grande o pequeño, ayudándonos a determinar las pautas necesarias para que un proyecto sea exitoso, generando las mejores alternativas.

Buscar estudios profesionales que nos brinden datos actualizados y más precisos de la población del cantón Cuenca, ya que los datos obtenidos del INEC, son proyecciones que se elaboraron en base a los resultados del censo nacional de población y vivienda realizado en el año 2001.

Considerar la influencia macroeconómica en el proyecto de los precios de las materias primas, debido a factores políticos, económicos, sociales y naturales, que podrían afectar el costo de los mismos, lo cual causaría una variación en el precio de nuestros productos.



BIBLIOGRAFÍA.

Libros:

- BACA URBINA, Gabriel. **Evaluación de Proyectos**. Cuarta edición, McGraw-Hill, México D.F, 2001. 383 págs.
- GITMAN, Lawrence J. **Principios de Administración Financiera**. Décimo primera edición, Pearson Education, México 2007. 919 págs.
- KINNEAR, Thomas C; TAYLOR, James R. **Investigación de Mercados un Enfoque Aplicado**. Quinta Edición, McGraw-Hill, Bogotá, 2003. 859 págs.
- TAMA, Juan. **Legislación de Sociedades**. Universidad del Azuay, Esc. De Economía, Cuenca, 2000.
- VANEGAS, Paúl. **Formulación de Pequeños Proyectos Rurales**. Primera Edición, Artes Gráficas Patria, Cuenca, 2006. 157 págs.

Internet:

- http://es.wikipedia.org/wiki/Comida_r%C3%A1pida
- <http://www.vinosycocina.es/detail/link-155.html>
- http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_M%C3%A9xico
- http://www.carlsjr.com/content/products/gb_menu/Carn...
- <http://www.seh-lilha.org/busalimento.aspx>
- http://blogs.clarin.com/.../nachos/46939_Food_010.jpg
- <http://www.inec.gov.ec>
- http://www.inec.gov.ec/web/guest/ecu_est/est_soc/cen_pob_viv
- http://www.iepi.gov.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=100&Itemid=98
- <http://www.cuenca.gov.ec/vunica/>
- http://fogonrecetas.iespana.es/el_maiz/tacos/tacos.htm
- http://www.aarpsegundajuventud.org/Spanish/food/2009-SUM/burrito_veg.html
- <http://www.lasrecetasdelaabuela.com/antojitos/enchiladas.htm>
- <http://www.lasrecetasdelaabuela.com/antojitos/tacosalpastor.htm>
- <http://www.recetas.com/receta-de-Burritos-de-pollo-con-frijoles-refritos-6120.html>
- <http://www.recetas.com/receta-de-Salsa-Verde-6118.html>



- <http://www.recetas.com/receta-de-Salsa-casera-roja-6222.html>
- <http://www.recetas.com/receta-de-Burritos-de-carne-5623.html>
- <http://www.recetas.com/receta-de-Guacamole-mexicano-4762.html>
- <http://recetasdecocinajrvm.blogspot.com/2007/09/burritos-mexicanos.html>
- <http://www.inalecsa.com/recetas.html>
- <http://www.tacobell.com/>
- <http://cienciasdelacomunicacion1.blogspot.com/>
- <http://www.contactopyme.gob.mx/promode/compe.asp>
- <http://www.portalpymes.mendoza.gov.ar/Guias/analisisfinanciero.ph>
- <http://www.cfn.fin.ec>
- <http://www.municipalidadcuenca.gov.ec/ordenanza.php?q=control+sanitario&id=4>
- <http://www.supercias.gov.ec/Documentacion/Sector%20Societario/Marco%20Legal/Reforma%20Ley%20Cias.pdf>



ANEXOS.

ANEXO 1.

SOCIEDAD ESPAÑOLA DE HIPERTENSIÓN.

BASE DE DATOS DE ALIMENTOS.

- CARNE MOLIDA:**

Energía [kcal]	234	Calcio [mg]	15
Proteína [g]	22	Hierro [mg]	2,7
Hidratos carbono [g]	0	Yodo [µg]	6
Fibra [g]	0	Magnesio [mg]	17
Grasa total [g]	16,2	Zinc [mg]	4,3
AGS [g]	6,94	Selenio [µg]	3
AGM [g]	6,94	Sodio [mg]	86
AGP [g]	0,48	Potasio [mg]	290
AGP/AGS	0.07	Fósforo [mg]	160
(AGP + AGM)/AGS	1.07		
Colesterol [mg]	66		
Alcohol [g]	0		
Agua [g]	61,8		

- CHAMPIÑÓN:**

Energía [kcal]	33,56	Calcio [mg]	10,8
Proteína [g]	4,25	Hierro [mg]	1
Hidratos carbono [g]	0,54	Yodo [µg]	15,7
Fibra [g]	1,9	Magnesio [mg]	12,2
Grasa total [g]	1,2	Zinc [mg]	0,46
AGS [g]	0,2	Selenio [µg]	7
AGM [g]	0,06	Sodio [mg]	7,9
AGP [g]	0,71	Potasio [mg]	390
AGP/AGS	3.55	Fósforo [mg]	125
(AGP + AGM)/AGS	3.85		
Colesterol [mg]	0		
Alcohol [g]	0		
Agua [g]	92,1		



- **FRIJOLES REFRITOS:**

Energía [kcal]	63,7	Calcio [mg]	35
Proteína [g]	3,3	Hierro [mg]	0,8
Hidratos carbono [g]	9,46	Yodo [µg]	1
Fibra [g]	4	Magnesio [mg]	16
Grasa total [g]	0,52	Zinc [mg]	0,4
AGS [g]	0,098	Selenio [µg]	0,4
AGM [g]	0,031	Sodio [mg]	96
AGP [g]	0,236	Potasio [mg]	130
AGP/AGS	2.41	Fósforo [mg]	57
(AGP + AGM)/AGS	2.72		
Colesterol [mg]	0		
Alcohol [g]	0		
Agua [g]	82,7		

- **GUACAMOLE:**

Energía [kcal]	233	Calcio [mg]	12
Proteína [g]	1,88	Hierro [mg]	0,49
Hidratos carbono [g]	0,4	Yodo [µg]	1
Fibra [g]	6,33	Magnesio [mg]	30
Grasa total [g]	23,5	Zinc [mg]	0,4
AGS [g]	1,895	Selenio [µg]	0,4
AGM [g]	15,478	Sodio [mg]	4,7
AGP [g]	1,87	Potasio [mg]	487
AGP/AGS	0.99	Fósforo [mg]	43
(AGP + AGM)/AGS	9.15		
Colesterol [mg]	0		
Alcohol [g]	0		
Agua [g]	67,9		



- **HUEVO REVUELTO:**

Energía [kcal]	162	Calcio [mg]	56,2
Proteína [g]	12,68	Hierro [mg]	2,2
Hidratos carbono [g]	0,68	Yodo [µg]	12,7
Fibra [g]	0	Magnesio [mg]	12,1
Grasa total [g]	12,1	Zinc [mg]	2
AGS [g]	3,301	Selenio [µg]	10
AGM [g]	4,9	Sodio [mg]	144
AGP [g]	1,8	Potasio [mg]	147
AGP/AGS	0.55	Fósforo [mg]	216
(AGP + AGM)/AGS	2.03		
Colesterol [mg]	410		
Alcohol [g]	0		
Agua [g]	74,5		

- **JAMÓN:**

Energía [kcal]	213,2	Calcio [mg]	9,6
Proteína [g]	19,12	Hierro [mg]	2,1
Hidratos carbono [g]	9,9	Yodo [µg]	10,9
Fibra [g]	0	Magnesio [mg]	17,5
Grasa total [g]	10,8	Zinc [mg]	2,8
AGS [g]	3,53	Selenio [µg]	—
AGM [g]	4,26	Sodio [mg]	965
AGP [g]	1,66	Potasio [mg]	270
AGP/AGS	0.47	Fósforo [mg]	136
(AGP + AGM)/AGS	1.68		
Colesterol [mg]	60,4		
Alcohol [g]	0		
Agua [g]	57,36		



- **LECHUGA**

Energía [kcal]	19,6	Calcio [mg]	34,7
Proteína [g]	1,37	Hierro [mg]	1
Hidratos carbono [g]	1,4	Yodo [µg]	3
Fibra [g]	1,5	Magnesio [mg]	8,7
Grasa total [g]	0,6	Zinc [mg]	0,23
AGS [g]	0,121	Selenio [µg]	1
AGM [g]	0,0062	Sodio [mg]	3
AGP [g]	0,37	Potasio [mg]	220
AGP/AGS	3.06	Fósforo [mg]	28
(AGP + AGM)/AGS	3.11		
Colesterol [mg]	0		
Alcohol [g]	0		
Agua [g]	95,1		

- **NACHOS CON QUESO:**

Energía [kcal]	338	Calcio [mg]	241
Proteína [g]	8,05	Hierro [mg]	1,13
Hidratos carbono [g]	35,12	Yodo [µg]	1
Fibra [g]	1	Magnesio [mg]	49
Grasa total [g]	18,1	Zinc [mg]	1,58
AGS [g]	6,69	Selenio [µg]	13,9
AGM [g]	7,14	Sodio [mg]	722
AGP [g]	3,04	Potasio [mg]	152
AGP/AGS	0.45	Fósforo [mg]	244
(AGP + AGM)/AGS	1.52		
Colesterol [mg]	16		
Alcohol [g]	0		
Agua [g]	37,7		



- **PIÑA EN ALMIBAR:**

Energía [kcal]	65,71	Calcio [mg]	9,3
Proteína [g]	0,375	Hierro [mg]	0,31
Hidratos carbono [g]	15,4	Yodo [µg]	Trazas
Fibra [g]	0,82	Magnesio [mg]	9,6
Grasa total [g]	0,11	Zinc [mg]	0,09
AGS [g]	0,009	Selenio [µg]	0,4
AGM [g]	0,013	Sodio [mg]	1,4
AGP [g]	0,04	Potasio [mg]	100
AGP/AGS	4.44	Fósforo [mg]	5,6
(AGP + AGM)/AGS	5.89		
Colesterol [mg]	0		
Alcohol [g]	0		
Agua [g]	83,3		

- **POLLO:**

Energía [kcal]	166	Calcio [mg]	13
Proteína [g]	19,9	Hierro [mg]	0,73
Hidratos carbono [g]	0	Yodo [µg]	6,9
Fibra [g]	0	Magnesio [mg]	19
Grasa total [g]	9,6	Zinc [mg]	0,996
AGS [g]	2,609	Selenio [µg]	10
AGM [g]	3,146	Sodio [mg]	83
AGP [g]	2,3695	Potasio [mg]	262
AGP/AGS	0.91	Fósforo [mg]	165
(AGP + AGM)/AGS	2.11		
Colesterol [mg]	99		
Alcohol [g]	0		
Agua [g]	70,5		



- **QUESO MOZZARELLA:**

Energía [kcal]	233	Calcio [mg]	632
Proteína [g]	19,9	Hierro [mg]	0,2
Hidratos carbono [g]	2,2	Yodo [µg]	2
Fibra [g]	0	Magnesio [mg]	24
Grasa total [g]	16,1	Zinc [mg]	2,21
AGS [g]	9,92	Selenio [µg]	14,5
AGM [g]	4,56	Sodio [mg]	373
AGP [g]	0,47	Potasio [mg]	67
AGP/AGS	0.05	Fósforo [mg]	428
Colesterol [mg]	78		
Alcohol [g]	0		
Agua [g]	59,18		

- **SALAMI:**

Energía [kcal]	444	Calcio [mg]	10
Proteína [g]	21	Hierro [mg]	1
Hidratos carbono [g]	1,72	Yodo [µg]	15
Fibra [g]	0,1	Magnesio [mg]	35
Grasa total [g]	39,2	Zinc [mg]	1,7
AGS [g]	14,58	Selenio [µg]	6,9
AGM [g]	17,55	Sodio [mg]	2084
AGP [g]	4,47	Potasio [mg]	224
AGP/AGS	0.31	Fósforo [mg]	167
(AGP + AGM)/AGS	1.51		
Colesterol [mg]	79		
Alcohol [g]	0		
Agua [g]	33,28		



- **TOCINO:**

Energía [kcal]	655	Calcio [mg]	3
Proteína [g]	4,12	Hierro [mg]	0,7
Hidratos carbono [g]	0	Yodo [µg]	11
Fibra [g]	0	Magnesio [mg]	4
Grasa total [g]	71	Zinc [mg]	0,6
AGS [g]	29,25	Selenio [µg]	1
AGM [g]	32,4	Sodio [mg]	560
AGP [g]	5,28	Potasio [mg]	75
AGP/AGS	0.18	Fósforo [mg]	38
(AGP + AGM)/AGS	1.29		
Colesterol [mg]	57		
Alcohol [g]	0		
Agua [g]	24,9		

Fuente: <http://www.seh-lelha.org/busalimento.aspx>

Elaborado por: Sociedad Española de Hipertensión.



ANEXO 2.

PROYECCION DE POBLACION POR AREAS Y AÑOS CALENDARIO, SEGUN PROVINCIAS Y CANTONES PERIODO 2001 – 2010.

PROVINCIAS Y CANTONES	AÑO 2001			AÑO 2002			AÑO 2003			AÑO 2004		
	TOTAL	AREA URBANA	AREA RURAL									
TOTAL PAIS	12.479.924	7.633.850	4.846.074	12.660.728	7.817.018	4.843.710	12.842.578	8.001.231	4.841.347	13.026.891	8.187.908	4.838.983
AZUAY	612.565	318.656	293.909	620.385	330.353	290.032	631.644	345.558	286.086	643.281	361.141	282.140
CUENCA	425.140	280.328	144.812	430.567	290.618	139.949	438.381	303.994	134.387	446.457	317.702	128.755
GIRON	12.823	3.555	9.268	12.986	3.686	9.300	13.222	3.856	9.366	13.466	4.030	9.436
GUALACEO	39.322	10.796	28.526	39.824	11.192	28.632	40.547	11.707	28.840	41.294	12.235	29.059
NABON	15.408	1.058	14.350	15.606	1.097	14.509	15.889	1.147	14.742	16.182	1.199	14.983
PAUTE	23.546	5.067	18.479	23.847	5.253	18.594	24.280	5.495	18.785	24.727	5.743	18.984
PUCARA	9.866	948	8.918	9.992	982	9.010	10.174	1.027	9.147	10.361	1.073	9.288
SAN FERNANDO	4.036	1.410	2.626	4.088	1.462	2.626	4.162	1.529	2.633	4.239	1.598	2.641
SANTA ISABEL	17.096	4.274	12.822	17.314	4.431	12.883	17.628	4.635	12.993	17.953	4.844	13.109
SIGSIG	25.104	3.362	21.742	25.425	3.486	21.939	25.886	3.646	22.240	26.363	3.811	22.552
OÑA	3.293	690	2.603	3.335	716	2.619	3.395	749	2.646	3.458	782	2.676
CHORDELEG	11.066	2.399	8.667	11.207	2.487	8.720	11.411	2.602	8.809	11.621	2.719	8.902
EL PAN	3.134	428	2.706	3.174	443	2.731	3.231	464	2.767	3.291	485	2.806
SEVILLA DE ORO	5.334	782	4.552	5.402	811	4.591	5.500	848	4.652	5.601	887	4.714
GUACHAPALA	3.185	826	2.359	3.225	856	2.369	3.284	895	2.389	3.344	936	2.408
PONCE ENRIQUEZ	14.212	2.733	11.479	14.393	2.833	11.560	14.654	2.964	11.690	14.924	3.097	11.827



PROYECCIÓN DE POBLACIÓN POR ÁREAS Y AÑOS CALENDARIO, SEGÚN PROVINCIAS Y CANTONES
PERÍODO 2001 - 2010

PROVINCIAS Y CANTONES	AÑO 2005			AÑO 2006			AÑO 2007		
	TOTAL	AREA URBANA	AREA RURAL	TOTAL	AREA URBANA	AREA RURAL	TOTAL	AREA URBANA	AREA RURAL
TOTAL PAIS	13.215.089	8.378.469	4.836.620	13.408.270	8.580.090	4.828.180	13.605.485	8.785.745	4.819.740
AZUAY	654.684	376.478	278.206	666.085	392.060	274.025	678.746	408.917	269.829
CUENCA	454.372	331.192	123.180	462.285	344.903	117.382	471.072	359.730	111.342
GIRON	13.704	4.201	9.503	13.944	4.374	9.570	14.208	4.563	9.645
GUALACEO	42.027	12.755	29.272	42.758	13.283	29.475	43.570	13.854	29.716
NABON	16.469	1.250	15.219	16.755	1.302	15.453	17.074	1.358	15.716
PAUTE	25.165	5.987	19.178	25.603	6.235	19.368	26.090	6.503	19.587
PU CARA	10.545	1.119	9.426	10.728	1.165	9.563	10.932	1.215	9.717
SAN FERNANDO	4.314	1.666	2.648	4.389	1.735	2.654	4.473	1.809	2.664
SANTA ISABEL	18.271	5.050	13.221	18.589	5.259	13.330	18.943	5.485	13.458
SIGSIG	26.830	3.973	22.857	27.298	4.137	23.161	27.817	4.315	23.502
OÑA	3.519	816	2.703	3.580	849	2.731	3.648	886	2.762
CHORDELEG	11.827	2.835	8.992	12.033	2.952	9.081	12.261	3.079	9.182
EL PAN	3.349	505	2.844	3.407	526	2.881	3.472	549	2.923
SEVILLA DE ORO	5.700	924	4.776	5.800	962	4.838	5.910	1.004	4.906
GUACHAPALA	3.403	976	2.427	3.463	1.016	2.447	3.529	1.060	2.469
CAMILO PONCE ENRIQUEZ	15.189	3.229	11.960	15.453	3.362	12.091	15.747	3.507	12.240



PROYECCIÓN DE POBLACIÓN POR ÁREAS Y AÑOS CALENDARIO, SEGÚN PROVINCIAS Y CANTONES
PERÍODO 2001 - 2010

PROVINCIAS Y CANTONES	AÑO 2008			AÑO 2009			AÑO 2010		
	TOTAL	AREA URBANA	AREA RURAL	TOTAL	AREA URBANA	AREA RURAL	TOTAL	AREA URBANA	AREA RURAL
TOTAL PAIS	13.805.095	8.993.796	4.811.299	14.005.449	9.202.590	4.802.859	14.204.900	9.410.481	4.794.419
AZUAY	691.054	425.410	265.644	702.994	441.527	261.467	714.341	457.041	257.300
CUENCA	479.614	374.242	105.372	487.901	388.420	99.481	495.776	402.068	93.708
GIRON	14.466	4.747	9.719	14.716	4.928	9.788	14.953	5.100	9.853
GUALACEO	44.360	14.412	29.948	45.127	14.959	30.168	45.855	15.484	30.371
NABON	17.383	1.413	15.970	17.684	1.466	16.218	17.969	1.518	16.451
PAUTE	26.563	6.765	19.798	27.022	7.021	20.001	27.458	7.268	20.190
PUCARA	11.131	1.264	9.867	11.323	1.312	10.011	11.506	1.358	10.148
SAN FERNANDO	4.554	1.882	2.672	4.632	1.953	2.679	4.708	2.022	2.686
SANTA ISABEL	19.286	5.706	13.580	19.619	5.922	13.697	19.936	6.130	13.806
SIGSIG	28.321	4.489	23.832	28.810	4.659	24.151	29.275	4.823	24.452
OÑA	3.714	922	2.792	3.779	956	2.823	3.840	990	2.850
CHORDELEG	12.484	3.203	9.281	12.699	3.324	9.375	12.904	3.441	9.463
EL PAN	3.535	571	2.964	3.596	592	3.004	3.654	613	3.041
SEVILLA DE ORO	6.017	1.044	4.973	6.121	1.084	5.037	6.220	1.122	5.098
GUACHAPALA	3.593	1.102	2.491	3.655	1.144	2.511	3.714	1.184	2.530
CAMILO PONCE ENRIQUEZ	16.033	3.648	12.385	16.310	3.787	12.523	16.573	3.920	12.653

Fuente: http://www.inec.gov.ec/web/guest/ecu_est/est_soc/cen_pob_viv

Elaborado por: INEC.

ANEXO 3.

FASCULO DE CUENCA CENSO 2001.

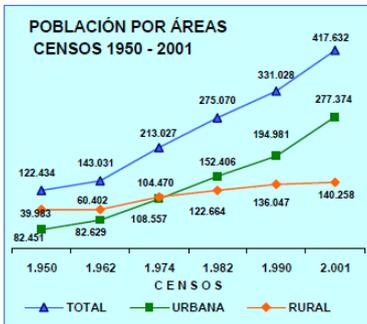
CANTON CUENCA



INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y CENSOS

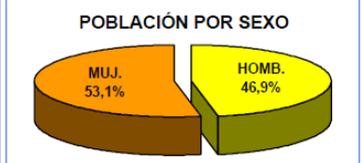


PRESENTACIÓN
 El Instituto Nacional de Estadística y Censos, tiene el agrado de poner a consideración de la población del Cantón Cuenca y de las entidades públicas y privadas de la provincia, los resultados definitivos de algunas de las variables investigadas en el VI Censo de Población y V de Vivienda, realizado el 25 de noviembre del año 2001.



POBLACIÓN DEL CANTÓN CUENCA CENSO 2001

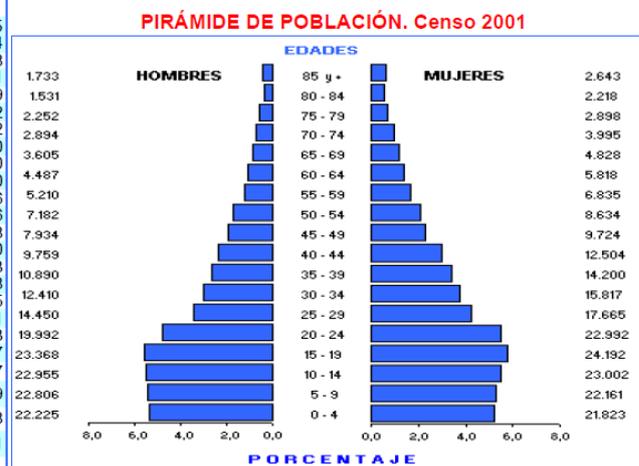
ÁREAS	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
TOTAL	417.632	195.683	221.949
URBANA	277.374	131.099	146.275
RURAL	140.258	64.584	75.674



DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN DEL CANTÓN CUENCA, SEGÚN PARROQUIAS

PARROQUIAS	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
TOTAL	417.632	195.683	221.949
CUENCA (URBANO)	277.374	131.099	146.275
AREA RURAL	140.258	64.584	75.674
PERIFERIA	1.621	753	868
BANOS	12.271	5.610	6.661
CUMBE	5.010	2.221	2.789
CHAUCHA	1.633	771	862
CHECA (JIDCAY)	2.698	1.126	1.572
CHIQUINTAD	4.073	1.833	2.240
LLACAO	4.501	2.041	2.460
MOLLETURO	5.221	2.641	2.580
MULTI	4.589	2.173	2.416
OCTAVIO CORDERO P.	2.178	932	1.246
PACCHA	5.311	2.393	2.918
QUINGEO	5.646	2.526	3.120
RICAURTE	14.006	6.633	7.373
SAN JOAQUIN	5.126	2.438	2.688
SANTA ANA	4.739	2.244	2.495
SAYAUSI	6.643	3.142	3.501
SIDCAY	3.439	1.426	2.013
SININCAY	12.650	5.713	6.937
TARQUI	8.902	4.105	4.797
TURI	6.692	3.113	3.579
VALLE	18.692	8.684	10.008
VICTORIA DEL PORTETE	4.617	2.066	2.551

La población del Cantón CUENCA, según el Censo del 2001, representa el 69,7% el total de la Provincia de Azuay; ha crecido en el último periodo intercensal 1990-2001, a un ritmo del 2,1 % promedio anual. El 33,6 % de su población joven, reside en el Área Rural; se caracteriza por ser una población joven, ya que el 43,7% son menores de 20 años, según se puede observar en la Pirámide de Población por edades y sexo.

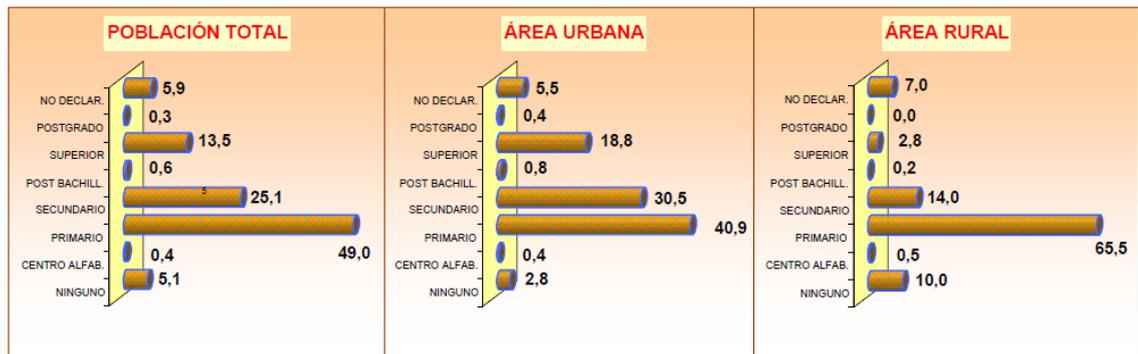


**CANTÓN CUENCA: POBLACIÓN DE 5 AÑOS Y MÁS, POR SEXO Y ÁREAS,
SEGÚN NIVELES DE INSTRUCCIÓN. Censo 2001**

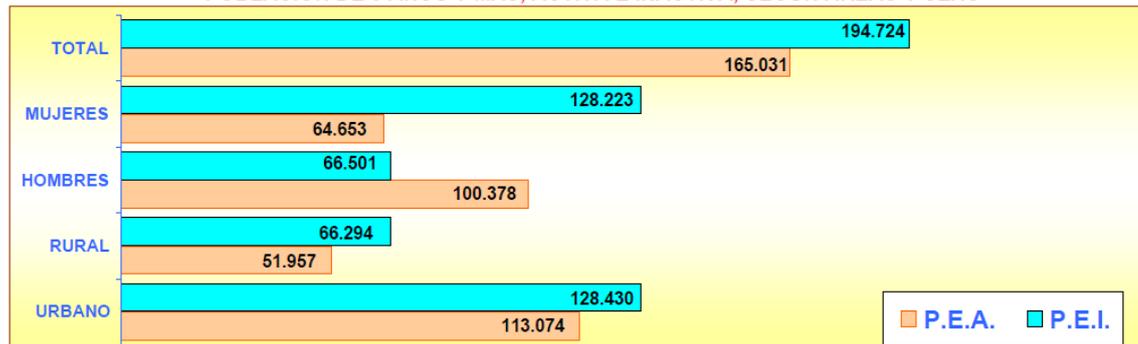
NIVELES DE INSTRUCCIÓN	TOTAL			HOMBRES			MUJERES		
	TOTAL	URBANO	RURAL	TOTAL	URBANO	RURAL	TOTAL	URBANO	RURAL
TOTAL	373.584	250.291	123.293	173.458	117.483	55.975	200.126	132.808	67.318
NINGUNO	19.221	6.916	12.305	5.515	1.986	3.529	13.706	4.930	8.776
CENTRO ALFAB.	1.525	906	619	712	412	300	813	494	319
PRIMARIO	183.204	102.444	80.760	85.165	47.755	37.410	98.039	54.689	43.350
SECUNDARIO	93.659	76.370	17.289	43.919	35.193	8.726	49.740	41.177	8.563
POST BACHILLERATO	2.156	1.894	262	925	829	96	1.231	1.065	166
SUPERIOR	50.593	47.141	3.452	25.883	24.129	1.754	24.710	23.012	1.698
POSTGRADO	1.001	973	28	656	638	18	345	335	10
NO DECLARADO	22.225	13.647	8.578	10.683	6.541	4.142	11.542	7.106	4.436

El promedio de años aprobados por la población de 10 años y más (escolaridad media) para el Cantón Cuenca es de 7,5 años, para la población del área urbana es de 8,6 años y para el área rural 5,0 años. Para hombres 7,9 y para mujeres 7,1 años

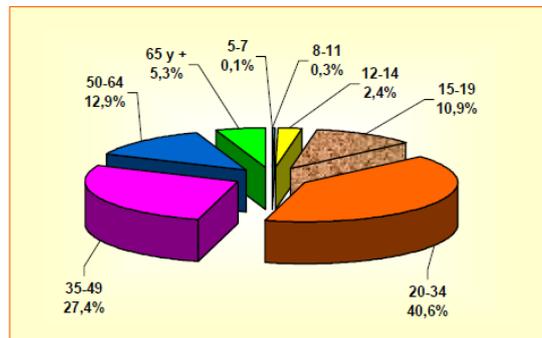
PORCENTAJE DE POBLACION, SEGÚN NIVELES DE INSTRUCCIÓN



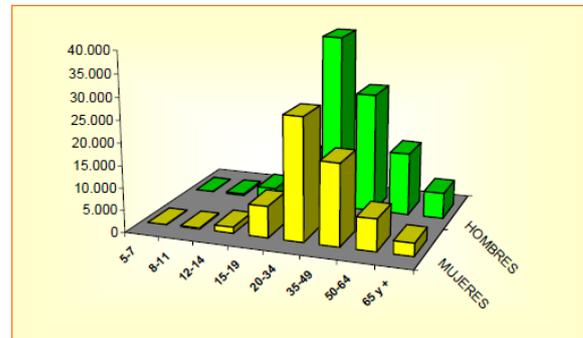
POBLACIÓN DE 5 AÑOS Y MÁS, ACTIVA E INACTIVA, SEGÚN ÁREAS Y SEXO



POBLACIÓN DE 5 AÑOS Y MÁS, OCUPADA POR GRUPOS DE EDAD



POBLACIÓN DE 5 AÑOS Y MÁS, OCUPADA POR SEXO Y GRUPOS DE EDAD



Fuente: <http://www.inec.gov.ec>
Elaborado por: INEC.



ANEXO 4.

DISEÑO DE ENCUESTA.

LA PRESENTE ENCUESTA SE REALIZA PARA DETERMINAR LA ACEPTACIÓN QUE TIENE LA COMIDA MEXICANA EN LA CIUDAD DE CUENCA Y EL COMPORTAMIENTO DE LOS CONSUMIDORES. LE AGRADECEREMOS BRINDARNOS UN MINUTO DE SU TIEMPO Y RESPONDER EL SIGUIENTE CUESTIONARIO:

1. ¿Le gusta a usted la comida mexicana?

SI

NO

2. ¿Al momento de comprar comida mexicana o comida rápida, qué es lo **PRIMERO** que toma en cuenta?

Ubicación del local
Ambiente del local
Servicio
Sabor
Presentación
Tiempo de entrega
Precio
Otros
Especifique:

3. ¿Cuáles de los siguientes platillos conoce?

Tacos
Burritos
Fajitas
Enchiladas
Quesadillas
Nachos
Otros
Especifique:

4. ¿De los anteriores cual es su platillo preferido?

Tacos
Burritos
Fajitas
Enchiladas
Quesadillas
Nachos
Otros
Especifique: _____



5. ¿Con que frecuencia consume comida mexicana?

- Semanal
 - Quincenal
 - Mensual
 - Cada 3 meses
 - Cada 6 meses
 - Cada año
 - Otros
- Especifique:

6. ¿De los siguientes establecimientos, a cual prefiere acudir?

- Los Chilangos
 - Pronto Taco
 - Tacos d' Flautín
 - Tex-Mex Tacos
 - Otros.
- Especifique:

7. ¿Conoce locales en los cuales se ofrece comida mexicana que estén ubicados dentro del centro histórico?

SI

NO

¿Cuál? : _____

8. ¿Le gustaría que haya un nuevo local de **COMIDA RÁPIDA MEXICANA** en el centro histórico?

SI

NO

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN.



ANEXO 5.

PRECIOS DE LAS MATERIAS PRIMAS.

Los precios se obtuvieron de diferentes centros comerciales tales como Supermaxi, Gran Aki, Coral Rio, mercados y abacerías de la ciudad de Cuenca, así también se consulto a distribuidores de La Italiana, Pronaca, Inalecsa, Vivant, Coca-Cola y Nescafé

Articulo	Precio \$
Tortilla de trigo INALECSA 12 unidades 400g.	1,46
Queso Mozzarella LA HOLANDESA 1kg.	6,00
Huevos cubeta grandes 30 unidades.	2,50
Jamón de espalda LA ITALIANA 1kg.	8,08
Salami JURIS 200gr.	2,08
Tocino PLUMROSE 200gr.	3,49
Frijoles Negros 500g.	1,00
Aguacate 1kg.	1.36
Crema Agria 250ml.	0,87
Lechuga HORTANA seleccionada 200gr.	0,79
Carne Molida 1kg.	2,61
Pechuga de Pollo 1kg.	4,01
Piña en almíbar FACUNDO 600gr.	1,68
Champiñones GÜIPI 220gr.	1,35
1kg de Cebolla.	1,14
1kg Pimiento.	1,29
1kg. Tomate riñón.	0,78

Fuente: Supermercados y Distribuidores.

Elaborado por: Los autores.



COSTO POR UNIDAD O GRAMO DE LAS MATERIAS PRIMAS.

Componentes.	Gramos.	Precio Gr. o Unidad	Costo
Tortilla de trigo INALECSA 12 unidades 400g.	1 unidad	0,12	0,12
Queso Mozzarella LA HOLANDESA 1kg.	30	0,006	0,18
Huevos cubeta grandes 30 unidades.	1 unidad	0,07	0,07
Jamón de espalda LA ITALIANA 1kg.	25	0,008	0,20
Salami JURIS 200gr.	25	0,01	0,25
Tocino PLUMROSE 200gr.	20	0,018	0,36
Frijoles Negros 500g.	40	0,003	0,12
Aguacate 1kg.	30	0,0016	0,05
Crema Agria 250ml.	12	0,0035	0,04
Lechuga HORTANA seleccionada 200gr.	40	0,004	0,16
Carne Molida 1kg.	40	0,0026	0,10
Pechuga de Pollo 1kg.	40	0,004	0,16
Piña en almíbar FACUNDO 600gr.	30	0,0028	0,08
Champiñones GÜIPI 220gr.	30	0,006	0,18
Nachos.	85	0,004	0,34
Queso para nachos.	15	0,013	0,20
Pulpa para Jugos	40	0,0025	0,10
Colas minis.	1 unidad	0,15	0,15
Vivant 250 cc.	1 unidad	0,15	0,15
Agua Dasani 350cc.	1 unidad	0,20	0,20
Café Nescafe Varios	1 unidad	0,43	0,43

Fuente: Supermercados y Distribuidores.

Elaborado por: Los autores.



ANEXO 6.

REQUERIMIENTOS DE LOS PROCESOS.

PERSONAL	PROCESO DE PRODUCCION	MAQUINARIA Y EQUIPO	INSTALACION	HERRAMIENTAS	MUEBLES
1 obreros	1. Recepción y control de materias primas.				3 gavetas
1 obreros	2. Almacenamiento de materias primas.	Refrigerador	Agua y electricidad.	Lavadero.	Repisas
1 obrero	3. Picar tomate, cebolla, pimiento, jalapeños, champiñones, jamón y tocino.			Cuchillos y tabla.	Mesa
1 obrero	4. Rallar el queso.			Chuchillo, rallador y recipiente.	Mesa
1 obrero	5. Preparar el guacamole.	Licuada	Inst. Eléctricas	Cuchillo y recipiente.	Mesa
1 obrero	6. Preparar salsa roja y salsa verde.	Licuada	Inst. Eléctricas	Cuchillo y recipiente.	Mesa
1 obrero	7. Cocinar la carne molina.	Cocina	Inst. de gas	Ollas y Cucharones.	
1 obrero	8. Preparar el pollo.	Máquina de shawarma.	Inst. de gas	Cuchillos y recipientes.	Mesa
1 obrero	9. Preparar los frijoles.	Cocina	Inst. de gas	Ollas y cucharones.	
1 obrero	10. Freír los nachos.	Cocina	Inst. de gas	Paila y cucharones.	



1 obrero	11. Colocar los diferentes ingredientes en los samobares.	Samovares	Inst. de gas	Recipientes.	Mesón
1 obrero	12. Colocar los nachos y el queso en el calentador.	calentador de nachos y queso	Inst. Eléctricas		Mesón
1 obrero	13. Tomar la orden.	Registradora	Inst. Eléctricas		Mesón
1 obrero	14. Preparar los burritos o los nachos.	plancha y cocina	Inst. de gas	Espátula, pinzas y guantes	Mesón
1 obrero	15. Entregar el producto final.				Taburetes

Elaborado por: Los autores.



ANEXO 7.

COTIZACIONES EQUIPOS Y MUEBLES..

IMPROSERVICE CIA. LTDA.

Cuenca, 03 de septiembre de 2009.

CANT.	CODIGO	DESCRIPCION	V.UNIT.	V. TOTAL
1	GR-4E	Plancha Potencia: 15.000 BTU Consumo: 370 g/h Dimensiones:36 alto x 46 largo x 51 cm prof. Peso: 16,4 Kg MARCA: CROYDON (BRASIL)	466,14	466,14
1	GR-3E	Plancha Potencia: 30.000 BTU Consumo: 7300 g/h Dimensiones:36 alto x 25 largo x 51 cm prof. Peso: 25,1 Kg MARCA: CROYDON (BRASIL)	652,09	652,09
1	COMPACT 12/1G	Juguera de 12 litros De un tanque Para jugos livianos Grifo en acero inoxidable MARCA: UGOLINI (ITALIA)	834,72	834,72
1	COMPACT12/2G	Juguera de 12 litros De dos tanques Para jugos livianos Grifo en acero inoxidable MARCA: UGOLINI (ITALIA)	1.194,30	1194,30
1	10.080.577	Samobar eléctrico Full size Con termostato De 0 A 450° F MARCA: KENMORE (USA)	133,04	133,04



CANT.	CODIGO	DESCRIPCION	V.UNIT.	V. TOTAL
1	HL725A	Samobar Fabricado en acero inoxidable Incluye 2 bandejas, tapa alta y mechero MARCA: UPDATE (TAIWAN)	104,40	104,40
1	CS	Dispensador de nachos Fabricado en acero inoxidable y laterales de vidrio templado. Con tapa de plástico Capacidad: 4,5 Kg de nachos Dimensiones: 58 alto x 36,5 ancho x 33 cm prof Voltaje: 120V/1PH/60HZ Peso: 29 libras MARCA:SEVER (USA)	691,07	691,07
1	FS-20SS 90080	Calentador de comida Fabricado en acero inoxidable Con termostato regulable MARCA: SEVER (USA)	742,86	742,86
1	IRS-3	Dispensador de condimentos Fabricado en acero inoxidable Tapa de acrílico MARCA: SEVER (USA)	335,71	335,71
1	SS-SF	Estación de servicio express Cuerpo fabricado en acero inoxidable Con tapa plástica Dimensiones: 45 alto x 88 ancho x 36 prof. MARCA: SEVER (USA)	782,14	782,14
1	SB-4	Dispensador de bar Fabricado en acero inoxidable Interior en plástico MARCA: SEVER (USA)	1.037,50	1037,50
1		Equipo para shawarma Fabricado en acero inoxidable Con 5 quemadore infrarrojos Equipada con espiedo para carne en acero inoxidable Gaveta especial para panes Regulador de distancias entre espiedo y quemadores	2.793,75	2793,75



CANT.	CODIGO	DESCRIPCION	V.UNIT.	V. TOTAL
1	2264	Dimensiones: 71,5 frente x 0,50 fondo x 98 cm alto MARCA: LM MAQUINAS Calentador de nachos y queso Capacidad: 150 onzas de chips Dimensiones: 68 alto x 30 ancho x 38 prof. MARCA: GOLD MEDAL (USA)	998,57	998,57
1	6215	Horno para pizza Fabricado en acero inoxidable Con termostato Voltaje: 120V/1PH/60HZ Dimensiones: 48,5 ancho x 52 prof x20 cm alto Peso: 8,6 Kg MARCA: NEMCO (USA)	310,71	310,71
1	F1A-G	Freidora de papas a gas De mesa De una canasta Capacidad: 3 litros Producción: 12 Kg/h 9.000 BTU Peso: 6,6 Kg MARCA: CROYDON (BRASIL)	245,81	245,81
1	TFGC-G	Tacho freidor Capacidad: 11 litros Producción: 24 Kg/h 45,000 BTU Peso: 5 Kg MARCA: CROYDON (BRASIL)	361,70	361,70
1	SS03	Calentador de hot dogs A gas De 3 bandejas MARCA: TEDESCO (BRASIL)	236,88	236,88
			Subtotal	11.921,39
			IVA 12%	1.430,57
			Total	13.351,96

Fuente: Improservise Cia. Lta.

Elaborado por: Improservise Cia. Lta.



SUPERNÓRDICOS CORONA.

COTIZACIÓN.

Cuenca, 01 de septiembre de 2009.

ARTICULO.	DESCRIPCION.	VALOR UNITARIO.
Freidora y Plancha.	<ul style="list-style-type: none">• Freidora doble con plancha incorporada de un quemador.• Fabricada en acero inoxidable.	336
Congelador.	<ul style="list-style-type: none">• Vertical de 16 pies.• Fabricado en acero inoxidable.	1850
Congelador y refrigerador.	<ul style="list-style-type: none">• Vertical de 18 pies.• Dimensión externa 1,40 de ancho por 2 metros de alto.	3250
Mostrador.	<ul style="list-style-type: none">• Térmico de dos repisas.• Funciona con electricidad.	320
Plancha.	<ul style="list-style-type: none">• 2 quemadores.• Dimensiones 1mt de largo X 60 cm de ancho.	398
Cocina.	<ul style="list-style-type: none">• Industrial fabricada en acero inoxidable.• Equipada con tres quemadores CF de fierro fundido de 7" de diámetro• 3 Parrillas de fierro fundido.• Perillas de aluminio.	300
Samobar.	<ul style="list-style-type: none">• Fabricado en acero inoxidable.• Baño maría a gas.• 2 quemadores.• 3 bandejas.	250
Bandeja.	<ul style="list-style-type: none">• Fabricado en acero inoxidable.• 3 bandejas.	100

Fuente: Supernórdicos Corona.

Elaborado por: Los Autores.



ANEXO 8.

COMPOSICIÓN INVERSIÓN INICIAL CAPITAL DE TRABAJO.

COSTOS DE PRODUCCIÓN

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	VOLUMEN MENSUAL	PRECIO	EGRESO MENSUAL
Materia Prima	Mes	1	1179,19	1179,19
Gas	Cilindro 15 kg	2	30,00	60,00
Jugos	Vasos	468	0,09	42,16
Colas	Botella	468	0,15	70,27
Vivant 250 CC.	Botella	312	0,15	46,85
Agua	Botella	312	0,20	62,46
Café	Vasos	960	0,43	412,80
Varios	Unidades	1	50,00	50,00
Electricidad	Mes	1	60,00	60,00
Mano de Obra	Mes	1	287,72	287,72
TOTAL US\$:				2271,46

GASTOS ADMINISTRATIVOS

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	VOLUMEN MENSUAL	PRECIO	EGRESO MENSUAL
Agua	Mes	1	25,00	25,00
Arriendo	Mes	1	300,00	300,00
TOTAL US\$:				325,00

GASTOS EN VENTAS

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	VOLUMEN MENSUAL	PRECIO	EGRESO MENSUAL
Servilletas	Unidades	1562	0,007	10,93
Envolturas	Unidades	1174	0,010	11,74
Papel Aluminio	Unidades	10	1,600	16,00
Contenedores	Unidades	388	0,040	15,51
Vasos	Unidades	1428	0,010	14,28
Publicidad		1	150,000	150,00
TOTAL US\$:				218,46

GASTOS FINANCIEROS

Pago Capital e Intereses	160
--------------------------	------------

TOTAL USD\$	2974,92
--------------------	----------------



ANEXO 9.

ROL DE PAGOS.

Categoría	Salario Básico	IESS	XIII	XIV	Vacaciones	Costo Mensual	Costo Anual
Cocinero	218	24,31	18,17	18,17	9,08	287,72	3452,684
Total	218	24,31	18,17	18,17	9,08	287,72	3452,684

Elaborado por: Los Autores.

ANEXO 10.

DESCRIPCIÓN CREDITO DE PRIMER PISO DIRECTO CFN.

CRÉDITO DIRECTO	
DESTINO	Activo fijo: Obras civiles, maquinaria, equipo, fomento agrícola y semoviente. Capital de Trabajo: Adquisición de materia prima, insumos, materiales directos e indirectos, pago de mano de obra, etc. Asistencia técnica.
BENEFICIARIO	Personas naturales. Personas jurídicas sin importar la composición de su capital social (privada, mixta o pública); bajo el control de la Superintendencia de Compañías. Cooperativas no financieras, asociaciones, fundaciones y corporaciones; con personería jurídica.
MONTO	Hasta el 70%; para proyectos nuevos. Hasta el 100% para proyectos de ampliación. Hasta el 60% para proyectos de construcción para la venta. Desde US\$ 10,000* Valor a financiar (en porcentajes de la inversión total): *El monto máximo será definido de acuerdo a la metodología de riesgos de la CFN.
PLAZO	Activo Fijo: hasta 10 años. Capital de Trabajo: hasta; 3 años. Asistencia Técnica: hasta; 3 años.
PERÍODO DE GRACIA	Se fijará de acuerdo a las características del proyecto y su flujo de caja proyectado.
TASAS DE INTERÉS	Capital de trabajo: 10.5%; Activos Fijos: 10.5% hasta 5 años. 11% hasta 10 años.



GARANTÍA	<p>Negociada entre la CFN y el cliente; de conformidad con lo dispuesto en la Ley General de Instituciones del Sistema Financiero a satisfacción de la Corporación Financiera Nacional. En caso de ser garantías reales no podrán ser inferiores al 125% de la obligación garantizada.</p> <p>La CFN se reserva el derecho de aceptar las garantías de conformidad con los informes técnicos pertinentes.</p>
DESEMBOLSOS	<p>De acuerdo a cronograma aprobado por la CFN. Para cada desembolso deberán estar constituidas garantías que representen por lo menos el 125% del valor adeudado a la CFN.</p>
SITUACIONES ESPECIALES DE FINANCIAMIENTO	<p>Aporte del cliente en:</p> <p>Construcción: Hasta el 40% del costo del proyecto, conforme a normativa vigente de la CFN (incluye valor de terreno).</p> <p>Se financia:</p> <p>Terreno: Solamente en proyectos de reubicación o ampliación, conforme a normativa vigente de la CFN.</p>
REQUISITOS	<p>Para créditos de hasta US\$ 300,000 no se requiere proyecto de evaluación.</p> <p>Para créditos superiores a US\$ 300,000 se requiere completar el modelo de evaluación que la CFN proporciona en medio magnético.</p> <p>Declaración de impuesto a la renta del último ejercicio fiscal.</p> <p>Títulos de propiedad de las garantías reales que se ofrecen.</p> <p>Carta de pago de los impuestos.</p> <p>Permisos de funcionamiento y de construcción cuando proceda.</p> <p>Planos aprobados de construcción, en el caso de obras civiles.</p> <p>Proformas de la maquinaria a adquirir.</p> <p>Proformas de materia prima e insumos a adquirir.</p>

Fuente: <http://www.cfn.fin.ec>
Elaborado por: CFE.



ANEXO 11.

AMORTIZACIÓN DEL CREDITO.

TABLA DE AMORTIZACION						
N	CAPITAL	INTERES	MONTO	PAGO	SALDO	ABONO CAPITAL
1	7417,46	64,90	7482,36	159,43	7322,93	94,53
2	7322,93	64,08	7387,01	159,43	7227,58	95,35
3	7227,58	63,24	7290,82	159,43	7131,39	96,19
4	7131,39	62,40	7193,79	159,43	7034,36	97,03
5	7034,36	61,55	7095,91	159,43	6936,48	97,88
6	6936,48	60,69	6997,17	159,43	6837,74	98,74
7	6837,74	59,83	6897,57	159,43	6738,14	99,60
8	6738,14	58,96	6797,10	159,43	6637,67	100,47
9	6637,67	58,08	6695,75	159,43	6536,32	101,35
10	6536,32	57,19	6593,51	159,43	6434,08	102,24
11	6434,08	56,30	6490,38	159,43	6330,95	103,13
12	6330,95	55,40	6386,35	159,43	6226,92	104,03
13	6226,92	54,49	6281,41	159,43	6121,98	104,94
14	6121,98	53,57	6175,55	159,43	6016,12	105,86
15	6016,12	52,64	6068,76	159,43	5909,33	106,79
16	5909,33	51,71	5961,04	159,43	5801,61	107,72
17	5801,61	50,76	5852,37	159,43	5692,94	108,67
18	5692,94	49,81	5742,75	159,43	5583,32	109,62
19	5583,32	48,85	5632,17	159,43	5472,74	110,58
20	5472,74	47,89	5520,63	159,43	5361,20	111,54
21	5361,20	46,91	5408,11	159,43	5248,68	112,52
22	5248,68	45,93	5294,61	159,43	5135,18	113,50
23	5135,18	44,93	5180,11	159,43	5020,68	114,50
24	5020,68	43,93	5064,61	159,43	4905,18	115,50
25	4905,18	42,92	4948,10	159,43	4788,67	116,51
26	4788,67	41,90	4830,57	159,43	4671,14	117,53
27	4671,14	40,87	4712,01	159,43	4552,58	118,56
28	4552,58	39,84	4592,42	159,43	4432,99	119,59
29	4432,99	38,79	4471,78	159,43	4312,35	120,64
30	4312,35	37,73	4350,08	159,43	4190,65	121,70
31	4190,65	36,67	4227,32	159,43	4067,89	122,76
32	4067,89	35,59	4103,48	159,43	3944,05	123,84
33	3944,05	34,51	3978,56	159,43	3819,13	124,92
34	3819,13	33,42	3852,55	159,43	3693,12	126,01
35	3693,12	32,31	3725,43	159,43	3566,00	127,12
36	3566,00	31,20	3597,20	159,43	3437,77	128,23
37	3437,77	30,08	3467,85	159,43	3308,42	129,35
38	3308,42	28,95	3337,37	159,43	3177,94	130,48
39	3177,94	27,81	3205,75	159,43	3046,32	131,62
40	3046,32	26,66	3072,98	159,43	2913,55	132,77
41	2913,55	25,49	2939,04	159,43	2779,61	133,94
42	2779,61	24,32	2803,93	159,43	2644,50	135,11
43	2644,50	23,14	2667,64	159,43	2508,21	136,29
44	2508,21	21,95	2530,16	159,43	2370,73	137,48



45	2370,73	20,74	2391,47	159,43	2232,04	138,69
46	2232,04	19,53	2251,57	159,43	2092,14	139,90
47	2092,14	18,31	2110,45	159,43	1951,02	141,12
48	1951,02	17,07	1968,09	159,43	1808,66	142,36
49	1808,66	15,83	1824,49	159,43	1665,06	143,60
50	1665,06	14,57	1679,63	159,43	1520,20	144,86
51	1520,20	13,30	1533,50	159,43	1374,07	146,13
52	1374,07	12,02	1386,09	159,43	1226,66	147,41
53	1226,66	10,73	1237,39	159,43	1077,96	148,70
54	1077,96	9,43	1087,39	159,43	927,96	150,00
55	927,96	8,12	936,08	159,43	776,65	151,31
56	776,65	6,80	783,45	159,43	624,02	152,63
57	624,02	5,46	629,48	159,43	470,05	153,97
58	470,05	4,11	474,16	159,43	314,73	155,32
59	314,73	2,75	317,48	159,43	158,05	156,68
60	158,05	1,38	159,43	159,43	0,00	158,05

Capital	7417,46
Tasa Nominal	10,5%
N. de Pagos	60
Pago	\$ 159,43
Intereses totales	2148,34

Fuente: CFN.
Elaborado por: Los autores.

ANEXO 12.

INGRESOS DE BURRITOS Y NACHOS.

Burritos Mañaneros:		UNIDADES	INGRESOS
• Queso +huevo + jamón.	1,65	1565	2582
• Queso +huevo + salami.	1,65	1565	2582
• Queso +huevo + tocino.	1,75	1565	2739
• Burrito Mañanero Supremo.	1,95	1565	3052
Burrito Express Carne.	1,80	1565	2817
Burrito Express Pollo.	1,85	1565	2895
Burrito al Pastor Carne.	1,80	1565	2817
Burrito al Pastor Pollo.	1,85	1565	2895
Burrito Vegetariano.	1,90	1565	2974
TOTAL BURRITOS;			25355
• Nachos con queso.	1,60	2326	3722
• Nacho supremo	2,00	2326	4652
TOTAL NACHOS:			8374



ANEXO 13.

TIEMPO DE VIDA UTIL DEL PROYECTO.

La vida útil de un proyecto, es considerada en base al menor tiempo de vida útil de una de sus principales inversiones, para la renovación de estas se debe realizar un nuevo proyecto. Por lo que las principales inversiones son:

PRINCIPALES INVERSIONES.	VIDA ÚTIL.
Refrigeradora.	10 años
Cocina.	10 años
Maquina Shawarma.	6 años
Calentador nachos.	10 años
Juguera	10 años
Registradora.	10 años
Plancha.	10 años
Vitrina.	10 años
Mostrador.	10 años
Mesón.	10 años
Mesón exterior.	6 años
Taburetes.	6 años

Fuente: Almacenes.

Elaboración: Los Autores.

Luego de analizar el tiempo de vida de las principales inversiones concluimos que el tipo de vida del proyecto es de 6 años, ya que después de este se analizará los resultados obtenidos en el proyecto y se determinara la factibilidad de extender el mismo.



ANEXO 14.

COSTO DE LAS MATERIAS PRIMAS POR PRODUCTO.

Volumen anual Burritos	14086
Volumen anula Nachos	4652
Volumen mensual Burritos	1174
Volumen mensual Nachos	388

Producto	Costo Unidad	Volumen Mensual	Costo Mensual
Burrito mañanero jamón	0,57	130	74,34
Burrito mañanero salami	0,62	130	80,86
Burrito mañanero tocino	0,73	130	95,21
Burrito mañanero supremo	0,89	130	116,08
Burrito Express Carne	0,78	130	101,73
Burrito Express Pollo	0,84	130	109,56
Burrito Pastor Carne	0,81	130	105,65
Burrito Pastor Pollo	0,87	130	113,47
Burrito Vegetariano	0,88	130	114,78
Nachos con Queso	0,54	194	104,68
Nacho Supremo	0,84	194	162,83
Total Mensual:			1179,19
Total semanal:			294,80

Elaborado por: Los autores.



ANEXO 15.

TABLA DE DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS.

INVERSION FIJA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	% DEPREC	DEPREC ANUAL.
Refrigeradora.	\$ 454,46	454,46	10,00%	45,45
Licuadora.	\$ 42,51	42,51	16,67%	7,09
Cocina.	\$ 300,00	300,00	10,00%	30,00
Maquina Shawarma.	\$ 460,00	460,00	16,67%	76,68
Samobar.	\$ 250,00	500,00	16,67%	83,35
Bandeja.	\$ 100,00	100,00	16,67%	16,67
Calentador nachos.	\$ 998,57	998,57	10,00%	99,86
Juguera	\$ 1194,30	1194,30	10,00%	119,43
Registradora.	\$ 450,00	450,00	10,00%	45,00
Plancha.	\$ 300,00	300,00	10,00%	30,00
Vitrina.	\$ 606,25	606,25	10,00%	60,63
Minicomponente.	\$ 193,36	193,36	10,00%	19,34
Cercha	\$ 40,00	40,00	10,00%	4,00
Mesa de Trabajo	\$ 50,00	50,00	10,00%	5,00
Mostrador.	\$ 250,00	250,00	10,00%	25,00
Mesón.	\$ 150,00	150,00	10,00%	15,00
Mesón exterior.	\$ 25,00	50,00	16,67%	8,34
Taburetes.	\$ 30,00	240,00	16,67%	40,01
Fregadero	\$ 70,00	70,00	10,00%	7,00
Letrero	\$ 90,00	90,00	10,00%	9,00
TOTAL INVERSION FIJA:		\$ 6664,45	TOTAL :	746,83

Fuente: Almacenes.

Elaborado por: Los Autores.



ANEXO 16.

PROYECCIÓN DE EGRESOS.

Costos de producción:

Descripción	Año 1	Año2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6
Materia Prima	14150,34	14461,65	14779,80	15104,96	15437,27	15776,89
Gas	720,00	735,84	752,03	768,57	785,48	802,76
Jugos	505,94	517,07	528,44	540,07	551,95	564,09
Colas	843,23	861,78	880,74	900,12	919,92	940,16
Vivant 250 cc.	562,15	574,52	587,16	600,08	613,28	626,77
Agua	749,54	766,03	782,88	800,10	817,71	835,70
Café	4953,60	5062,58	5173,96	5287,78	5404,11	5523,00
Varios	600,00	613,20	626,69	640,48	654,57	668,97
Mantenimiento	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
Electricidad	720,00	720,00	720,00	720,00	720,00	720,00
Mano de Obra	3452,68	3625,32	3806,58	3996,91	4196,76	4406,60
TOTAL:	27377,48	28057,98	28758,29	29479,08	30221,05	30984,94

Gastos de Administración:

Descripción	Año 1	Año2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6
Agua	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00
Arriendo	3000,00	3000,00	3000,00	3000,00	3000,00	3000,00
TOTAL:	3300,00	3300,00	3300,00	3300,00	3300,00	3300,00

Gastos de Ventas:

Descripción	Año 1	Año2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6
Servilletas	131,17	134,05	137,00	140,02	143,10	146,25
Envolturas	140,86	143,96	147,13	150,36	153,67	157,05
Papel Aluminio	192,00	196,22	200,54	204,95	209,46	214,07
Contenedores	186,09	190,19	194,37	198,65	203,02	207,48
Vasos	171,42	175,19	179,04	182,98	187,01	191,12
Publicidad	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00
TOTAL:	1421,54	1439,61	1458,08	1476,96	1496,25	1515,97

Gastos Financieros

Descripción	Año 1	Año2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6
Intereses	722,62	591,42	445,75	284,05	104,50	0,00
Depreciaciones	746,83	746,83	746,83	746,83	746,83	746,83
TOTAL:	1469,45	1338,25	1192,58	1030,88	851,33	746,83

Egresos proyectados	33568,47	34135,84	34708,95	35286,91	35868,63	36547,74
----------------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------



ANEXO 17.

VALOR DE SALVAMENTO.

DESCRIPCIÓN	VALOR TOTAL	DEPR. %	DEPR. ANUAL	VALOR SALVAMENTO
Refrigeradora.	454,46	10,00%	45,45	181,78
Licuada.	42,51	16,67%	7,09	0,00
Cocina.	300,00	10,00%	30,00	120,00
Maquina Shawarma.	460,00	16,67%	76,68	0,00
Samobar.	500,00	16,67%	83,35	0,00
Bandeja.	100,00	16,67%	16,67	0,00
Calentador nachos.	998,57	10,00%	99,86	399,43
Juguera	1194,30	10,00%	119,43	477,72
Registradora.	450,00	10,00%	45,00	180,00
Plancha.	300,00	10,00%	30,00	120,00
Vitrina.	606,25	10,00%	60,63	242,50
Minicomponente.	193,36	10,00%	19,34	77,34
Cercha	40,00	10,00%	4,00	16,00
Mesa de Trabajo	50,00	10,00%	5,00	20,00
Mostrador.	250,00	10,00%	25,00	100,00
Mesón.	150,00	10,00%	15,00	60,00
Mesón exterior.	50,00	16,67%	8,34	0,00
Taburetes.	240,00	16,67%	40,01	0,00
Fregadero	70,00	10,00%	7,00	28,00
Letrero	90,00	10,00%	9,00	36,00
TOTAL VALOR SALVAMENTO S\$:				2058,78

Elaborado por: Los Autores.



ANEXO 18.

PUNTO DE EQUILIBRIO.

Unidades	0	5749	11497	17246	48997
Burritos	0	1514	3027	4541	14086
Nachos	0	509	1017	1526	4652
Jugos	0	455	909	1364	5622
Colas	0	805	1609	2414	5622
Vivant.	0	429	858	1288	3748
Agua	0	501	1001	1502	3748
Café	0	1537	3074	4612	11520
CV Unitario					
Burritos	0,00	0,84	0,84	0,84	0,84
Nachos	0,00	0,86	0,86	0,86	0,86
Jugos	0,00	0,12	0,12	0,12	0,12
Colas	0,00	0,15	0,15	0,15	0,15
Vivant.	0,00	0,15	0,15	0,15	0,15
Agua	0,00	0,20	0,20	0,20	0,20
Café	0,00	0,46	0,46	0,46	0,46
CV Total:	0,00	2749,32	5498,65	8247,97	23906,34
CF Unitario					
Burritos	2903,55	1,92	0,96	0,64	0,21
Nachos	958,97	1,89	0,94	0,63	0,21
Jugos	257,50	0,57	0,28	0,19	0,05
Colas	160,94	0,20	0,10	0,07	0,03
Vivant.	128,75	0,30	0,15	0,10	0,03
Agua	150,21	0,30	0,15	0,10	0,04
Café	1055,38	0,69	0,34	0,23	0,09
CF Total:	5615,30	5615,30	5615,30	5615,30	5615,30
CT unitario					
Burritos	2903,55	2,76	1,80	1,48	1,05
Nachos	958,97	2,74	1,80	1,49	1,06
Jugos	257,50	0,68	0,40	0,31	0,16
Colas	160,94	0,35	0,25	0,22	0,18
Vivant	128,75	0,45	0,30	0,25	0,18
Agua	150,21	0,50	0,35	0,30	0,24
Café	1055,38	1,14	0,80	0,69	0,55
Costo Total:	5615,30	8364,63	11113,95	13863,28	29521,64
Ingreso;	0,00	5556,98	11113,95	16670,93	49035,23
UAIP:	-5615,30	-2807,65	0,00	2807,65	19513,59
IR y P 36,25%	0,00	0,00	0,00	1017,77	7073,68
UTILIDAD NETA:	-5615,30	-2807,65	0,00	1789,88	12439,91