



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE  
EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

**TÍTULO:**

PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE  
ECOLÓGICO, CON INFRAESTRUCTURA DE MATERIAL DE  
RECICLAJE, CON OFERTA GASTRONÓMICA ECUATORIANA EN  
LA PROVINCIA DE GALÁPAGOS, CANTÓN SAN CRISTÓBAL  
COMO PROPUESTA DE DESARROLLO TURÍSTICO Y BENEFICIO  
LOCAL.

**AUTORES/AS:**

**Galarza Jaramillo Elizabeth Zuleica  
Martillo Jara Jenniffer Jacqueline**

**INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS  
TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

**TUTOR:**

**Egas Miraglia, María Auxiliadora**

**Guayaquil, Ecuador  
2014**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS  
TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

**CERTIFICACIÓN**

Certificamos que el presente trabajo fue realizado en su totalidad por **GALARZA JARAMILLO ELIZABETH ZULEICA** y **MARTILLO JARA JENNIFFER JACQUELINE**, como requerimiento parcial para la obtención del Título de **Ingeniero en Administración de Empresas Turísticas Y Hoteleras**.

**TUTORA**

---

**Dra. María Auxiliadora Egas Miraglia, Mgs.**

**DIRECTOR DE LA CARRERA**

---

**Ing. María Belén Salazar Raymond, Mgs.**

**Guayaquil, a los 30 días del mes de agosto del año 2014**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS  
TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

### **DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD**

**Yo, Elizabeth Zuleica Galarza Jaramillo**

#### **DECLARO QUE:**

El Trabajo de Titulación “**PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ECOLÓGICO, CON INFRAESTRUCTURA DE MATERIAL DE RECICLAJE, CON OFERTA GASTRONÓMICA ECUATORIANA EN LA PROVINCIA DE GALÁPAGOS, CANTÓN SAN CRISTÓBAL COMO PROPUESTA DE DESARROLLO TURÍSTICO Y BENEFICIO LOCAL**” previa a la obtención del Título **de Ingeniero/a en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras**, ha sido desarrollado en base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance científico del Trabajo de Titulación referido.

**Guayaquil, a los 30 días del mes de agosto del año 2014**

**EL (LA) AUTOR(A):**

---

**Elizabeth Zuleica Galarza Jaramillo**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS  
TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

**DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD**

**Yo, Jenniffer Jacqueline Martillo Jara**

**DECLARO QUE:**

El Trabajo de Titulación “**PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ECOLÓGICO, CON INFRAESTRUCTURA DE MATERIAL DE RECICLAJE, CON OFERTA GASTRONÓMICA ECUATORIANA EN LA PROVINCIA DE GALÁPAGOS, CANTÓN SAN CRISTÓBAL COMO PROPUESTA DE DESARROLLO TURÍSTICO Y BENEFICIO LOCAL**” previa a la obtención del Título **de Ingeniero/a en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras**, ha sido desarrollado en base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

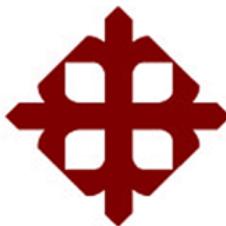
En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance científico del Trabajo de Titulación referido.

**Guayaquil, a los 30 días del mes de agosto del año 2014**

**EL (LA) AUTOR(A):**

---

**Jenniffer Jacqueline Martillo Jara**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS  
TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

### **AUTORIZACIÓN**

**Yo, Elizabeth Zuleica Galarza Jaramillo**

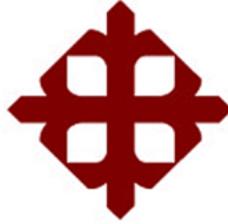
Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación: **“PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ECOLÓGICO, CON INFRAESTRUCTURA DE MATERIAL DE RECICLAJE, CON OFERTA GASTRONÓMICA ECUATORIANA EN LA PROVINCIA DE GALÁPAGOS, CANTÓN SAN CRISTÓBAL COMO PROPUESTA DE DESARROLLO TURÍSTICO Y BENEFICIO LOCAL”**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

**Guayaquil, a los 30 días del mes de agosto del año 2014**

**EL (LA) AUTOR(A):**

---

**Elizabeth Zuleica Galarza Jaramillo**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES  
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE  
EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

**AUTORIZACIÓN**

**Yo, Jenniffer Jacqueline Martillo Jara**

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación: **“PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ECOLÓGICO, CON INFRAESTRUCTURA DE MATERIAL DE RECICLAJE, CON OFERTA GASTRONÓMICA ECUATORIANA EN LA PROVINCIA DE GALÁPAGOS, CANTÓN SAN CRISTÓBAL COMO PROPUESTA DE DESARROLLO TURÍSTICO Y BENEFICIO LOCAL”**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

**Guayaquil, a los 30 días del mes de agosto del año 2014**

**EL (LA) AUTOR(A):**

---

**Jenniffer Jacqueline Martillo Jara**

## **AGRADECIMIENTO**

### **A mi padre**

Por el apoyo, la confianza y la dedicación, por todo aquello que me ha brindado y por las oportunidades que me dio para llegar hasta aquí, sobre todo su amor infinito, su comprensión y sus consejos.

### **A mi madre**

Por haberme ayudado cuando lo necesite, por escucharme y la alegría que me brindo, por todo el amor tan puro que me ha dado, y la confianza que puso en mi.

### **A mi familia**

Que estuvieron ahí durante mi carrera y el apoyo que me brindaron. A mi hermano que me ha acompañado por este largo camino.

### **A mis amigos**

Que estuvieron ahí durante mi carrera y en especial a Andrés Sánchez por el apoyo incondicional que me dio y por toda su dedicación y ayuda constante, gracias.

**Elizabeth Zuleica Galarza Jaramillo**

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo en primer lugar a Dios, por estar conmigo en cada paso que doy e iluminar mi mente y por haber puesto en mi camino aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante todo este periodo de estudios. A mis padres por haberme fomentado buenas costumbres y ayudarme a lo largo de este camino a cumplir mis metas alcanzadas.

**Elizabeth Zuleica Galarza Jaramillo**

## **AGRADECIMIENTO**

En primer lugar agradezco a Dios que me ha dado la vida y me ha mantenido con salud para poder llegar al final de mi carrera. Al Dr. José Gregorio Hernández que ha estado presente en mis oraciones y me ha llenado espiritualmente para que luche por mis objetivos.

A mis padres Agustín Martillo Ortega y Jacqueline Jara Ferrín quienes han sido el pilar fundamental de mi formación profesional ya que gracias a su apoyo incondicional, a sus enseñanzas, consejos y valores he sido guiada por el camino del bien.

A mis abuelitas Gladys Ortega y Ángela Ferrín por haberme hecho ver la realidad de las cosas con sus sabios consejos.

A mis hermanas quienes han estado presentes cuando las he necesitado, escuchando mis tristezas y alegrías.

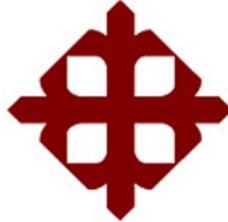
A mi padrino Luis vera quien me ayudado incondicionalmente para que logre mi meta de ser una profesional

**Jenniffer Jacqueline Martillo Jara**

## **DEDICATORIA**

Dedico este proyecto de titulación a Dios por permitirme llegar a este momento tan importante de mi vida, a mis padres: Agustín Martillo Ortega y Jacqueline Jara ferrín quienes me han acompañado durante toda mi vida estudiantil compartiendo triunfos y fracasos, a mis abuelitas Gladys Ortega y Angela Ferrín quienes con su sabiduría y experiencia me han aconsejado para saber tomar decisiones. A mis hermanas Ángela Martillo y Joselin Martillo quienes han estado motivándome en los momentos difíciles de mi carrera. A mi padrino Luis Vera a quien quiero como un segundo padre ya que ha depositado toda su confianza en mí y ha estado dispuesto ayudarme en todo.

**Jenniffer Jacqueline Martillo Jara**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS  
TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

**CALIFICACIÓN**

<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Nota final del Tutor</b>
<b>GALARZA JARAMILLO ELIZABETH ZULEICA</b>	
<b>MARTILLO JARA JENNIFFER JACQUELINE</b>	

---

**Dra. María Auxiliadora Egas Miraglia, Mgs.**

**Tutora**

## ÍNDICE GENERAL

<b>CAPITULO I</b> .....	<b>1</b>
<b>1.1</b> <b>Introducción</b> .....	<b>1</b>
<b>1.2</b> <b>Antecedentes</b> .....	<b>2</b>
<b>1.3</b> <b>Planteamiento del problema</b> .....	<b>4</b>
<b>1.4</b> <b>Formulación del problema</b> .....	<b>5</b>
<b>1.5</b> <b>Justificación del problema</b> .....	<b>5</b>
<b>1.6</b> <b>Objetivos</b> .....	<b>6</b>
<b>1.6.1</b> <i>Objetivo general</i> .....	<b>6</b>
<b>1.6.2</b> <i>Objetivos específicos</i> .....	<b>6</b>
<b>1.7</b> <b>Marco Teórico</b> .....	<b>7</b>
<b>1.7.1</b> <i>Islas Galápagos</i> .....	<b>7</b>
<b>1.7.2.</b> <i>Reciclaje de residuos sólidos en Ecuador y Galápagos</i> .....	<b>7</b>
<b>1.8</b> <b>El plástico reciclable</b> .....	<b>10</b>
<b>1.8.1</b> <i>Clasificación de los plásticos</i> .....	<b>11</b>
<b>1.8.2</b> <i>Historia del restaurante</i> .....	<b>13</b>
<b>1.8.3</b> <i>Tendencias actuales</i> .....	<b>14</b>
<b>1.8.4</b> <i>Gastronomía de Galápagos</i> .....	<b>15</b>
<b>1.9</b> <b>Marco Conceptual</b> .....	<b>18</b>
<b>1.10</b> <b>Marco Referencial</b> .....	<b>19</b>
<b>1.11</b> <b>Marco Legal</b> .....	<b>20</b>

1.11.1 Registro único de contribuyentes (RUC).....	20
1.11.2 Permiso de los bomberos .....	21
1.11.3 Registro en el Ministerio de Turismo.....	22
1.11.4 Permiso de Funcionamiento (SAYCE).....	24
1.11.5 Permiso ambiental.....	25
<b>CAPÍTULO II .....</b>	<b>26</b>
<b>METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....</b>	<b>26</b>
<b>2.1. Tipo de Investigación .....</b>	<b>26</b>
2.1.2 Diseño de la investigación .....	26
2.1.4. La Encuesta .....	27
<b>2.2 Población y Muestra.....</b>	<b>28</b>
2.2.1 Universo.....	28
2.2.2 .Población.....	28
<b>2.3 Técnicas de recolección de datos .....</b>	<b>30</b>
<b>2.4 Técnicas de procesamiento y análisis de los datos.....</b>	<b>30</b>
<b>2.5 Procedimiento.....</b>	<b>30</b>
2.5.1ANALISIS DE LOS RESULTADOS .....	31
<b>2.6 Interpretación de resultados .....</b>	<b>46</b>
<b>2.7 Entrevistas Realizadas para la investigación del proyecto.....</b>	<b>47</b>
2.8.1 De la Representante del Medio Ambiente en Galápagos.....	49
2.8.2 Del Supervisor del Centro de Gestión de Residuos Sólidos.....	49
2.8.3 Del analista de regulación y control Pablo Díaz. ....	50
2.8.4 De la entrevista con la Ing. Carola Sánchez docente de la Escuela Superior Politécnica del Litoral. ....	50

<b>CAPITULO III.....</b>	<b>51</b>
<b>ESTUDIO DE MERCADO .....</b>	<b>51</b>
<b>3.1 Análisis de la situación.....</b>	<b>51</b>
3.1.1 <i>Análisis de las actividades primarias y de apoyo según Porter.</i> .....	51
3.1.2 <i>Análisis Pest (ambiente político, económico, social y tecnológico).</i> .....	53
3.1.3 <i>Análisis FODA</i> .....	56
<b>3.2 Oferta del mercado .....</b>	<b>58</b>
<b>3.3 Demanda del mercado .....</b>	<b>58</b>
<b>3.4 Diagnóstico del mercado .....</b>	<b>59</b>
<b>CAPÍTULO IV .....</b>	<b>60</b>
<b>PROPUESTA.....</b>	<b>60</b>
<b>4.1 Objeto Social .....</b>	<b>60</b>
<b>4.2 Logo.....</b>	<b>61</b>
<b>4.3 Misión.....</b>	<b>62</b>
<b>4.4 Visión.....</b>	<b>62</b>
<b>4.5 Valores .....</b>	<b>62</b>
<b>4.6 Organigrama.....</b>	<b>63</b>
<b>4.7 Estructura organizacional: Nómina, Funciones, horarios .....</b>	<b>64</b>
4.7.1 <i>Descripción de funciones</i> .....	65
<b>4.8 Mercado objetivo.....</b>	<b>71</b>
<b>CAPITULO V.....</b>	<b>72</b>
<b>ESTUDIO TECNICO.....</b>	<b>72</b>

<b>5.1</b>	<b>Localización del proyecto.....</b>	<b>72</b>
5.1.1	<i>Macro localización.....</i>	72
5.1.2	<i>Micro localización.....</i>	72
<b>5.2</b>	<b>Distribución física del espacio .....</b>	<b>73</b>
<b>5.3</b>	<b>Horario de funcionamiento.....</b>	<b>73</b>
<b>5.4</b>	<b>Infraestructura necesaria .....</b>	<b>74</b>
<b>5.6</b>	<b>Control de calidad. Normas, procedimientos .....</b>	<b>77</b>
	<b>CAPITULO VI.....</b>	<b>78</b>
	<b>ESTUDIO AMBIENTAL .....</b>	<b>78</b>
<b>6.1</b>	<b>Permisos ambientales .....</b>	<b>78</b>
<b>6.2</b>	<b>Permisos municipales .....</b>	<b>78</b>
<b>6.3</b>	<b>Permiso de bomberos .....</b>	<b>78</b>
<b>6.4</b>	<b>Suelo .....</b>	<b>79</b>
	<b>CAPITULO VII .....</b>	<b>80</b>
	<b>PLAN DE MARKETING.....</b>	<b>80</b>
<b>7.1</b>	<b>Segmentación del mercado .....</b>	<b>80</b>
<b>7.2</b>	<b>Estrategias de posicionamiento.....</b>	<b>81</b>
7.2.1	<i>Posicionamiento por calidad.....</i>	81
7.2.2	<i>Posicionamiento por valor o precio.....</i>	81
<b>7.3</b>	<b>Estrategias de marketing .....</b>	<b>81</b>
<b>7.4</b>	<b>Marketing mix .....</b>	<b>82</b>
7.4.1	<i>Producto .....</i>	82

7.4.2	<i>Precio</i> .....	82
7.4.3	<i>Plaza</i> .....	83
7.4.4	<i>Promoción</i> .....	83
<b>CAPITULO VIII</b> .....		<b>85</b>
<b>FINANCIAMIENTO</b> .....		<b>85</b>
8.1	<b>Detalle de la inversión requerida para el tema de propuesta</b> .....	<b>85</b>
<b>INVERSION EN ACTIVOS FIJOS</b> .....		<b>85</b>
<b>INVERSION EN ACTIVOS DIFERIDOS</b> .....		<b>86</b>
<b>INVERSION INICIAL TOTAL</b> .....		<b>87</b>
<b>BALANCE INICIAL</b> .....		<b>88</b>
8.3	<b>Detalle del financiamiento</b> .....	<b>89</b>
<b>DETALLES DEL FINANCIAMIENTO</b> .....		<b>89</b>
<b>DATOS DEL FINANCIAMIENTO</b> .....		<b>90</b>
8.5	<b>Detalle de ingresos estructurado proyectados del proyecto</b> .....	<b>92</b>
<b>PROYECCION DE COSTOS E INGRESOS MENSUALES</b> .....		<b>92</b>
<b>PROYECCION ANUAL DE INGRESOS</b> .....		<b>93</b>
<b>PROYECCION ANUAL DE COSTOS DE VENTA</b> .....		<b>94</b>
8.6	<b>Detalle gastos</b> .....	<b>95</b>
<b>DEPRECIACIONES y AMORTIZACIONES</b> .....		<b>95</b>
<b>PROYECCION DE GASTOS ANUALES</b> .....		<b>98</b>
8.8	<b>Flujo de caja proyectado</b> .....	<b>100</b>
8.10	<b>Evaluación financiera: VAN-TIR-B/C-PRI</b> .....	<b>102</b>

<b>PUNTO DE EQUILIBRIO.....</b>	<b>104</b>
<b>ESCENARIOS.....</b>	<b>105</b>
<b>CAPITULO IX.....</b>	<b>107</b>
<b>IMPACTOS .....</b>	<b>107</b>
<b>9.1 Impacto ambiental .....</b>	<b>107</b>
<b>9.2 Impacto social .....</b>	<b>107</b>
<b>9.4 Impacto cultural.....</b>	<b>108</b>
<b>BIBLIOGRAFIA .....</b>	<b>110</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.....	9
Tabla 2: .....	31
Tabla 3.....	32
Tabla 4: .....	34
Tabla 5.....	35
Tabla 6: .....	37
Tabla 7: .....	39
Tabla 8: .....	41
Tabla 9: .....	42
Tabla 10: .....	44
Tabla 11: .....	45
Tabla 12: .....	58
Tabla 13: .....	59
Tabla 14: .....	73
Tabla 15: .....	85
Tabla 16: .....	86
Tabla 17: .....	87
Tabla 18: .....	88
Tabla 19: .....	89
Tabla 20: .....	90
Tabla 21: .....	91
Tabla 22: .....	92

Tabla 23: .....	93
Tabla 24: .....	94
Tabla 25: .....	95
Tabla 26: .....	96
<b>Tabla 27:</b> .....	<b>98</b>
Tabla 28: .....	99
Tabla 29: .....	100
Tabla 30: .....	101
Tabla 31: .....	102
Tabla 32: .....	103
Tabla 33: .....	104
Tabla 34: .....	105

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráficos 1:.....	31
Gráficos 2:.....	32
Gráficos 3: .....	34
Gráficos 4: .....	35
Gráficos 5:.....	37
Gráficos 6:.....	39
Gráficos 7:.....	41
Gráficos8:.....	43
Gráficos 9:.....	44
Gráficos10:.....	45
Gráficos 11:.....	64

## **ANEXOS**

<b>Anexos 1: MODELO DE LAS ENTREVISTAS Y FOTOGRAFIAS DE LAS ENTREVISTAS.....</b>	<b>114</b>
<b>Anexos 2: MODELO DE LAS ENCUESTAS.....</b>	<b>132</b>
Anexos 3 – PLANO DEL RESTAURANTE.....	134
Anexos 4 PLAN DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS. ....	153
Anexos 5- RESUMEN DE ACTIVIDADES DE MANEJO AMBIENTAL POR ISLA .....	154
Anexos 6– RECETAS ESTANDAR Y TARJETAS DE COSTO.....	155
Anexos 7- DEPRECIACION MENSUAL .....	162
Anexos 8 – PROYECCION DE COSTOS E INGRESO MENSUALES .....	163
Anexos 9– PROYECCION MENSUAL DE GASTO .....	166

## RESUMEN

El presente trabajo se ha realizado con el objetivo de brindar una alternativa familiar en el cantón San Cristóbal de la Región de Galápagos, que contara con un restaurant con diseño enfocado en el reciclaje, propuesto en este trabajo de material reciclaje.

El restaurant ecológico Eco – Encantado, se readecuará sobre una construcción ya realizada, de terreno propio, con oferta gastronómica; el grupo objetivo al cual se dirige son turistas nacionales y extranjeros que visitan el cantón.

Por otro lado, se destaca que la afluencia turística que tiene Galápagos y por ende el cantón San Cristóbal es levada, razón por la cual existen más índices de contaminación o eliminación de desechos, ante tal situación el que el Restaurant Eco - Encantado base su diseño en el reciclaje, permitirá promover la consciencia ambiental y la sustentabilidad del ambiente.

La propuesta muestra el detalle del restaurant, con la respectiva inversión requerida, que se proyecta en un total de \$ 29.805,29 para la adquisición de los activos fijos y la inversión de trabajo. El retorno de la inversión se proyecta a 2 años y 9 meses después de haber desarrollado el negocio. Ante lo que se concluye que el negocio es financiera como económicamente rentable.

**Palabras claves:** Restaurant, ecológico, reciclaje, inversión, gastronomía, oferta, turistas, cultura, comida fusión.

## ABSTRACT

This work was carried out with the aim to provide an alternative for families in San Cristóbal of the Galapagos region, that will feature a restaurant with design focused on recycling, proposed in this job to recycle material.

The organic restaurant Eco - Encantado, will fit on a construction already done, on owned property, with cuisine; the target group to which it is addressed to are domestic and foreign tourists visiting the Canton.

On the other hand, it is emphasized that the tourist influx that Galapagos and San Cristobal Canton has is levied, which is why there are more levels of pollution or waste disposal, in such a situation where the Restaurant Eco - Encantado is designed based on recycling, it will promote environmental awareness and environmental sustainability.

In turn, over all this content, is the most important theoretical framework for labor issues and parameters followed for the collection of information.

The proposal shows the detail of the restaurant, with the respective investment required, which projects a total of \$ 29,805.29 for the purchase of fixed assets and investment work. The return on investment is projected to 2 years and 9 months after developing the business. Given that it can be concluded that the business is financially and economically profitable.

**Keywords:** Restaurant, organic, recycling, investment, food, offer tourists, culture, fusion cuisine.

# CAPITULO I

## 1.1 Introducción

El proyecto fue pensado en desarrollar una nueva tendencia, innovadora y que a su vez desarrolle una cultura de preservación del medio ambiente, conociendo además que todas las personas necesitan alimentarse, un hecho ineludible.

Para este efecto, el proyecto presentará un ambiente ecológico, donde su infraestructura denote y se sienta un ambiente natural, combinado con las exigencias del desarrollo, además de presentar una gastronomía propia de la Provincia de Galápagos, incorporando la cocina tipo fusión.

Para llevar a cabo el presente estudio de creación de un restaurante con infraestructura ecológica, se va a realizar una investigación para obtener la información. Además para que esta información sea interesante, se buscará con diferentes puntos de vista y teorías cercanas a este proyecto, en función de sus necesidades y de sus recursos.

Para el ámbito de análisis de este trabajo se decidió realizarlo en la provincia de Galápagos, cantón San Cristóbal, ya que es necesario crear nuevas fuentes de trabajo, que contribuyan al desarrollo y atención turística, pero con conciencia ecológica.

Por otra parte, desde el punto de vista social, el restaurante sería un punto de referencia desde el cual se fomentaría el turismo, y consumo de productos locales en un ambiente con materiales reciclados, para esto se realizará publicidad en una página web que sirva como herramienta promocional del negocio y como marco para el intercambio de información con el cliente (anuncios de la carta, recomendaciones, productos de temporada, suministradores, nutrición, recetas).

Es por ello que es muy importante elegir los mejores y más adecuados métodos de evaluación para proporcionar al lector una información detallada acerca de la forma en que se va a realizar el proyecto.

Se procura contar con una buena promoción y a su vez con una adecuada publicidad para que de esta manera la demanda vaya creciendo y brindar una alta calidad, lo cual se deberá realizar implementando un proceso de mejora continua, además se poseerán precios coherentes al mercado, proponiendo un producto que compense a los clientes del pago realizado, cada cierto tiempo el restaurante se ira actualizando con nuevos métodos de publicidad y poder atraer a nuevos clientes.

## **1.2 Antecedentes**

Existe una falta de conciencia en el manejo de los desechos por parte de los turistas en Galápagos, Patrimonio Natural de la Humanidad, ante ello Spiegel y Maystre mencionan:

“la rápida expansión, han dado lugar a numerosos accidentes que han contaminado las riquezas terrestres, atmosféricas y acuáticas con materiales tóxicos y otros contaminantes, amenazando a las personas y los ecosistemas con graves conflictos para la salud.” (Spiegel y Maystre, 2001)

Dando origen a que en muchos lugares del mundo y de la misma manera en nuestro país, el tener contaminación en el medio ambiente en general (aire, agua, tierra, etc.), está perjudicando la salud de muchas personas. Esto se debe, a los cambios generados por anteriores y actuales modalidades de consumo y producción, también por los estilos de vida y la utilización de energía a partir de recursos no renovables, tipos de industria, transportación etc., que no toman en cuenta la protección del medio ambiente.

Las condiciones climáticas que se presentaron durante 2012 se pueden calificar como anómalas, manifestándose principalmente en alteraciones de los regímenes de lluvias y altas temperaturas alcanzadas. Los intensos fríos que se produjeron

a principios del año, la ocurrencia de fuertes vientos y la ausencia de lluvias, son factores que han originado incendios forestales en Guayaquil y Quito, especialmente. Además, un análisis reciente realizado por la OMS (2012) se establece claramente la interdependencia entre la salud, el medio ambiente y el desarrollo revelando que en la mayoría de los países no se produce la integración de esos aspectos, por lo que se carece de un mecanismo eficaz de lucha contra la contaminación.

Según (Castillo, 2012) “El ser humano ha pasado por un proceso para su alimentación ,empezando por la caza y recolección de frutos ,llegando hoy en día a la cocción y mezcla de algunos ingredientes para de esta manera obtener un plato determinado”.

La asistencia en los restaurantes es primordial ya que de esto dependerá el éxito o fracaso del mismo. A su vez se quiere fortalecer las medidas ambientales en las islas, conservando las características nativas de la misma y sirva de modelo para otros restaurantes, con la finalidad de ahorrar energía con el uso de paneles solares para iluminar la entrada principal y mantener un ambiente sano y amigable para colonos y turistas.

En cuanto a beneficiarios se refiere, existen dos tipos: los beneficiarios directos serán quienes promocionen o financien económicamente el proyecto (accionistas); personal que labore o administre el restaurant (empleados – colonos de la isla) y los beneficiarios indirectos serán todos los pobladores de la isla; producto de la gastronomía a ofrecer a los turistas, lo cual redundaría en mayor cantidad de turismo.

La idea principal ha sido establecer un restaurante moderno y amoblado con material reciclado tanto de botellas de plásticos como de llantas de tractor, dirigido a personas con conciencia ecológica .Un lugar confortable donde los turistas y colonos hagan conciencia que el reciclaje ayuda a no dañar el medio ambiente. La nueva empresa a instalar considerará su estrategia en el servicio al cliente de manera cordial, prolija, además de brindar un ambiente diferente a los demás restaurantes.

### **1.3 Planteamiento del problema**

El problema se basa en que éstas islas poseen una extensa flora y fauna, es una área turística, considerada Patrimonio Mundial de la Humanidad, es una fuente de trabajo para los ecuatorianos, un recurso natural del país, por lo tanto todos los ecuatorianos debemos preocuparnos de mantener esta área como tal y no permitir el aumento de la contaminación ambiental y degeneración del eco sistema en general. (De la Torre, 2008)

Desde hace algunos años existe mucha afluencia turística a las Islas Galápagos lo cual hace que este al borde de la saturación, no solo de personas, sino por ocasionar una contaminación ambiental, debido a que día a día se incrementan más hoteles, restaurantes, lo que ocasiona un deterioro hacia la flora y fauna, sin ningún tipo de prevención en cuanto a evitar o mitigar la contaminación, es por ello que se debe de realizar el desarrollo de fuentes de comercio, restaurantes, con alcance ecológico. (Plan de manejo de desechos sólidos para las Islas Galápagos , 2010)

Una forma de contribuir al desarrollo y preservar este patrimonio de las Islas en especial de la San Cristóbal se plantea el diseñar un restaurante ecológico (TIPO PILOTO), desde todo punto de vista, es decir desde la utilización de mobiliario reciclado, energías limpias y renovables y además de la oferta de la gastronomía nativa del lugar.

En las Islas Galápagos y, particularmente, en San Cristóbal, la elevada afluencia turística ha favorecido la creación de una oferta de restaurantes de muy amplia, variada y extendida gastronomía. Sin embargo, a pesar de este elevado número y diversidad de establecimientos que incluyen, por ejemplo, cocinas procedentes de diversos lugares del mundo, cocina local, restaurantes vegetarianos (este último con productos procedentes de agricultura convencional, es decir, no tratados con fertilizantes y plaguicidas) no se tiene constancia de la existencia de un establecimiento cuya oferta se dirija, específicamente, a los consumidores que adoptan este tipo de hábitos de consumo sano.

Con la finalidad de promover el reciclaje se amoblara el restaurante con mobiliario reciclado de plásticos provenientes de la refinación del petróleo y las llantas viejas de los tractores que son enviadas a Guayaquil en barcazas junto con el resto de la basura clasificada. (De la Torre, 2008)

#### **1.4 Formulación del problema**

¿Es necesario contribuir con la creación de un modelo de restaurante ecológico en las Islas Galápagos, con mobiliario reciclado y tecnologías amigables con el ambiente?

#### **1.5 Justificación del problema**

Para los colonos es conocido que en la Islas Galápagos cada vez tiene una mayor contaminación ambiental debido a que cada año recibe una importante cantidad de turistas, quienes dejan desechos de diferente índole, entre estos plásticos, es por esto que nuestra forma de vida, tiene que encaminarse hacia un futuro sostenible, por ello el diseño ecológico tendrá en cuenta los valores medioambientales.

Por esto motivados, por preservar la flora y fauna de las Islas y seguir siendo un atractivo turístico para el mundo, se presenta esta idea con el fin de utilizar energías limpias tales: como la solar, mobiliario de plástico reciclado (tipo madera), la instalación de equipos con eficiencia energética, reutilización y consumo consciente de agua potable. (Generalidades de la energía limpia, 2010)

Se utilizaran plantas ornamentales endémicas de la zona, para dar un ambiente natural al restaurante. También se contará con una instalación de termo colectores, impermeabilización de alta reflectancia, utilización de tecnología LED en iluminación y un sistema y tratamiento de captación de agua de lluvia y aguas grises provenientes de lavamanos para luego de ser tratadas y filtradas, reutilizarlo en descarga de inodoros y

limpieza del local. Lo anterior, representa un ahorro de consumo de energía eléctrica y ahorro de agua.

El mobiliario ecológico articulará íntegramente y contribuirá con la imagen afectiva y humana. Aporta al paisaje una visión biológica, perceptual y social. Su escala menor, le confiere al viandante calidez y protección. Al actuar como punto focal también le da identidad, estructura y significado al espacio público. (Plan de manejo de desechos sólidos para las Islas Galápagos , 2010)

## **1.6 Objetivos**

### **1.6.1 Objetivo general**

- Crear un restaurante ecológico en la provincia de Galápagos Cantón San Cristóbal, con gastronomía típica del lugar y mobiliario de reciclado el plástico y con tecnologías amigables con el ambiente.

### **1.6.2 Objetivos específicos**

- Analizar los gustos de los turistas en cuanto a alimentación
- Determinar la oferta y demanda de alimentación.
- Diseñar instalaciones ecológicas en el restaurante y mobiliario de reciclado plástico
- Realizar un plan de negocios para conocer si es rentable

## **1.7 Marco Teórico**

### **1.7.1 Islas Galápagos**

Según (Avilés Pino, 2014) “Las Islas Galápagos, fueron descubiertas por Fray Tomás de Berlanga, se formaron por erupción volcánica, fueron descubiertas el 10 de marzo de 1535, por el religioso dominico, entonces obispo de Panamá. Las Galápagos fueron utilizadas como escondites por parte de los piratas”.

Según (Arteaga, 2013) “Las islas Galapagos fueron declaradas Patrimonio Natural de la Humanidad en el año de 1978 y en 1985 son declaradas como reserva de Biosfera, pero pasado este también también se lo declara en riesgo ambiental”.

### **1.7.2. Reciclaje de residuos sólidos en Ecuador y Galápagos**

A nivel mundial desde hace muchos años se han implementado diferentes sistemas de procesamiento de los residuos sólidos, en Ecuador algunas ciudades han optado por el sistema integral entre la que sobresale la ciudad de Loja y otras que realizan un relleno sanitario (Guayaquil, Quito) han procedido previa selección de estos residuos. (Plan de ordenamiento territorial de la provincia del Guayas, 2012)

## **Historia del tratamiento residuos sólidos en el país**

Entre los años 1989 y 1990, el IEOS realizó la primera encuesta sobre cantidad y calidad de desechos sólidos; y en los años 90 esta institución colaboró en la expedición normativa para la prevención y contaminación ambiental y del reglamento para el manejo de los desechos sólidos publicados en los registros oficiales No. 989 del 30 de julio de 1992 y No. 991 del 3 de agosto de 1992. (Bruce, 2007) Entre 1994 y 1999, la Asociación de Municipalidades del Ecuador implantó rellenos sanitarios en 10 municipios pequeños. (Mata, Guía práctica para el manejo de desechos sólidos, 2010)

## **Condiciones del Manejo de residuos en las Islas Galápagos.**

Según (Plan de manejo de desechos sólidos para las Islas Galápagos , 2010) “Es incuestionable que se ha mejorado la recolección de basura en las islas, pero la contaminación y el crecimiento económico están en un ritmo diferente, las distintas municipalidades no han podido enfrentar el problema”.

## **Generación de Desechos por Sectores en las Islas Galápagos**

De información recopilada por el Departamento de Ambiente del Municipio de la Isla Santa Cruz se exponen datos en tablas , de la generación de desechos por sectores y el resumen de actividades de manejo ambiental por Isla , en los Anexo 3 y 4 correspondientes.

El estudio realizado por (*World Wildlife Fund*) WWF en el año 2008 (De la Torre, 2008) demuestra que los desechos en las Islas Galápagos son compuestos de materiales orgánicos. En la Isla, aproximadamente, el 40% de los desechos son orgánicos, se debe a que los productos son semi-procesados o limpios. Debido al incremento de la población y a mayores niveles de consumo (Plan de manejo de desechos sólidos para las Islas Galápagos , 2010)

**Tabla 1**

*Desechos Domésticos Producidos en las Islas Galápagos.*

Tomado de (Plan de manejo de desechos sólidos para las Islas Galápagos , 2010)

Cantidad producida	ISLAS		
	Santa Cruz	San Cristóbal	Isabela
Producción per cápita	0.617 Kg./persona/día	0.559 Kg./persona/día	0.598 Kg./persona/día
Total de desechos sólidos	11.21 ton/día	4.17 ton/día	1.43 ton/día
Comercial	26	20	15
Residencial	58	67	73
Rural	16	13	12
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

*Fuente:* “Caracterización de Desechos Sólidos en las Islas Santa Cruz, San Cristóbal e Isabela, Galápagos”. (Plan de manejo de desechos sólidos para las Islas Galápagos , 2010)

## **Actividades de WWF y Toyota**

El Parque Nacional Galápagos realiza las actividades de reciclaje en la isla de Santa Cruz al término del año de 1990 y para poder continuar con el proyecto en esta isla se asignan fondos por parte de la fundación Galápagos. Durante los años 2003 y 2006 se construyen plantas de reciclaje y de esta manera poder llevar a cabo todos los proyectos que se tenían en mente ya que la prioridad es que la población tome conciencia de lo importante que es reciclar. (Plan de manejo de desechos sólidos para las Islas Galápagos , 2010)

## **Manejo de Residuos Sólidos en la actualidad (2014)**

Es preciso indicar que el manejo de los residuos sólidos debe mantenerse de acuerdo al marco del Reglamento para la Gestión Integral de los Desechos y Residuos para las Islas Galápagos. Cabe indicar que, es importante que el personal, los propietarios y los clientes conozcan sobre el manejo integral de los residuos sólidos. Las Municipalidades de las islas pobladas del archipiélago son las responsables del manejo integral de los desechos generados por la actividad turística en su respectiva jurisdicción, el Plan de Manejo de Desechos incluye medidas para el manejo de los residuos sólidos y emisiones gaseosas generados por la operación, que se han desarrollado considerando la normativa aplicable. (Plan de manejo de desechos sólidos para las Islas Galápagos , 2010)

### **1.8 El plástico reciclable**

“Una de las formas más convencionales y tradicionales para obtener plástico es a partir de la refinación del petróleo (Nafta) por craqueamiento, se obtiene gas ETENO/PROPENO luego por un proceso denominado polimerización se obtiene el POLIETILENO.” (Acosta, 2006)

### **1.8.1 Clasificación de los plásticos**

Los plásticos se clasifican en tres grupos, según la disposición de las macromoléculas que los constituyen, así tenemos termoplásticos, termoestables y elastómeros. Por lo tanto es necesario indicar que no todos los plásticos son reciclables, dadas las diferentes propiedades de los mismos, siendo los reciclables los termoplásticos. (Gestión y tratamiento de los residuos urbanos , 2012)

### **Productos que se obtienen de los polímeros termoplásticos**

Entre los diferentes productos se tienen a:

- Polietileno de Baja Densidad (PEBD)/ LDPE
- Polietileno de Alta Densidad (PEAD) / HDPE
- Polietileno de Baja Densidad Lineal (PEBDL) / LLDPE
- Polipropileno (PP)
- CLORURO DE POLIVINIL ( PVC)
- POLIETILEN TERFTLATO ( PET)
- POLIESTIRENO ( PS)

(Plan de manejo de desechos sólidos para las Islas Galápagos , 2010)

## **Energía limpia**

“La energía limpia es aquella que se encuentra enfocada en el cuidado del medio ambiente ya que en estos tiempos se encuentra con cierto grado de contaminación es por ello que se busca recompensarlo de alguna manera ya que este tipo de energía no genera ningún tipo de residuo. Se debe recalcar que se busca preservar el medio ambiente porque también existen crisis de las energías agotables como lo son el petróleo y el gas. La energía limpia está enfocada en utilizar los recursos naturales como el agua o el viento ya que con el recurso del agua se podría producir energía hidroeléctrica y cuanto a la utilización del viento se trabajaría con energía eólica”. (Generalidades de la energía limpia, 2010)

## **Ecológico**

La ecología es definida por REA como:

“Disciplina que se relaciona con el estudio de los seres y su ambiente. A su vez REA manifiesta que la conciencia ecológica es una Cosa relacionada con la defensa y protección del medio ambiente. (Pelaez, 2005)

De lo expuesto, se puede manifestar que al tener Galápagos, gran demanda de turistas todo el año, así como embarcaciones, buques o cruceros que llegan a la Isla, esto hace que se aumente la probabilidad de existir más desechos generados por los mismos visitantes. Si embargo el arduo trabajo que han llevado a cabo las autoridades en cuestión de reciclaje es punto positivo.

Ante ello, se puede sustentar la propuesta de este tema de emprendimiento, que se basa en la creación de un restaurant con infraestructura y conciencia de reciclaje.

## 1.8.2 Historia del restaurante

Antes de desarrollar la historia acerca del origen, se empezará por definir qué se entiende por restaurante:

“Restaurantes es un establecimiento en el cual se busca ofrecer un servicio de comida y a su vez es un lugar en el cual pueden asistir varios grupos de personas ya que se quiere tener contacto con el público y que éste se vaya satisfecho del servicio ofrecido.” (Author's site, 2012).

El restaurante cuenta con áreas como la cocina que es aquel espacio donde se preparan los alimentos y el salón principal es aquel espacio en el que circularan los clientes y a su vez contara con mesas y sillas además se cuenta con una barra donde se efectuaran las actividades administrativas. Un restaurante logra ser de lujo siguiendo ciertas reglas de protocolo.

“Los restaurantes se originan en Francia además este término fue variando de acuerdo al idioma.”. (Castillo, 2012)

“Los restaurantes han ido en constantes cambios o evoluciones ya que no solamente ofrecen un tipo de servicio sino que también han pensado en lo que es la comida rápida u otras maneras de poder satisfacer las necesidades de cada uno de sus clientes”. (Castillo, 2012)

### **1.8.3 Tendencias actuales**

La creatividad y la imaginación son de gran importancia dentro de la gastronomía. Ya que cada vez existen nuevos estilos en la mezcla de ingredientes para preparar los platos y a su vez el cliente sabrá degustar nuevos sabores. Por otro lado las personas no exclusivamente acuden para deleitarse de la comida sino también disfrutar el ambiente. Actualmente los restaurantes se han creado de una manera innovadora lo cual provoca competencia

Se ha creado la llamada “cocina fusión”, los expertos opinan:

“Este tipo de cocina llama la atención del cliente debido a su mezcla de varios ingredientes que dan como resultado nuevos sabores que cada uno de las clientes podrán probar.” (Ebege, 2014)

#### 1.8.4 Gastronomía de Galápagos



**Fuente:** (Galapagos, 2013)

En Galápagos existe gran variedad de comida y con un exquisito sabor además se caracterizan por su variedad en mariscos, con una excelente calidad de preparación la cual ha llamado mucho la atención de cada uno de los turistas. (Galapagos,2013)



**Fuente:** (Galapagos, 2013)

El turista es aquella persona que elegirá entre la gran variedad de platos, las preparaciones se cuenta con un plato llamado viche que es hecho con pescado y a su vez tiene plátanos lo cual será de agrado para el turista. Otra de las preparaciones es el pescado frito que también lleva como acompañante plátanos verdes, además de lo anteriormente mencionado también se cuenta con calamar, pulpo, langosta y otros mariscos que son de agrado para los turistas. (Galapagos, 2013)



**Fuente:** (Galapagos, 2013)

Además se prepara un plato de pescado que se acompaña con plátano verde y arroz.  
(Galapagos, 2013)

## **Tipos de restaurantes**

Debido a que la industria de restaurantes evoluciona constantemente, no existe una sola clasificación de estos.

Sin embargo, de información obtenida y emitida por expertos culinarios coinciden en que hay dos categorías principales; restaurantes de servicio completo y restaurantes de especialidad, los cuales se indican más adelante. (López Parra, 2010)

**Servicio completo.-** Este tipo de restaurante ofrece una buena selección de productos en su menú generalmente de 12 o más platillos para ordenar. (Walker, 1999)

### **Restaurantes de diferentes especialidades:**

- Restaurantes de comida rápida:** brinda un servicio rápido para aquellas personas que se encuentran de paso, además tienen precios accesibles al público.
- Restaurantes familiares:** generalmente son restaurantes que cuentan con un ambiente acogedor con variedad de menú y precios
- Restaurantes temáticos:** brinda varios estilos normalmente son establecimientos grandes donde todo tiene combinación. En este prototipo de restaurante se sirve un menú de acuerdo con el ambiente. (Castillo, 2012)

## **1.9 Marco Conceptual**

### **Origen de restaurante**

Según (Otero, 2012) “El restaurante se origina ya que las personas que estaban en busca de lugares para alimentarse produjeron que cree una necesidad y a su vez las personas que poseían lugares para servir aprovechaban dicha necesidad”.

“En el año de 1765, un hombre el cual llevaba por apellido Boulanger se encargaba de la venta de sopas y tenía gran acogida por las personas, decidió ponerle un nombre al lugar el cual fue llamado 'restaurants'.” (Ramirez, 2014)

Mientras esto se desarrollaba en Francia, en Norteamérica, se encontraba que:

“Después de la Segunda Guerra Mundial se crea un restaurante el cual fue uno de los primeros en New York, el cual tuvo buena aceptación por las personas.” (Ramirez, 2014)

“Los restaurantes fueron realizando cambios es decir se fueron clasificando en diferentes categorías las cuales han provocado que los dueños de dichos establecimientos se preocupen por estar en la mejor categoría”. (Montas, 2010)

## 1.10 Marco Referencial

Debido a que el tema central es: “Propuesta de creación de un restaurante ecológico, con infraestructura de material de reciclaje, con oferta gastronómica ecuatoriana en la provincia de Galápagos, cantón San Cristóbal como propuesta de desarrollo turístico y beneficio local” Es necesario indicar que no existe un tema parecido o un restaurante con similares características, aunque en la Isla existe un barra que utiliza botellas de vidrio en su decoración , pero tal como se indica su tipo de servicio es otro, el cual se lo presenta en las siguientes imágenes fotográficas.



**Fuente:** Elaboración propia

En las imágenes se puede observar que la infraestructura es de botellas de vidrio, utilizadas para realizar las divisiones a modo de pared, además no es un restaurante sino una barra.

## **1.11 Marco Legal**

Para la constitución de este tipo de empresa se debe cumplir con los requisitos de las siguientes entidades:

- Servicio de Rentas Internas.
- Ministerio de Turismo del Ecuador.
- Cámara Provincial de Turismo (CAPTUR)
- Corporación Metropolitana de Turismo.
- Dirección de Higiene y Salud Municipal.
- Cuerpo de Bomberos.
- SAYCE.
- Dirección del Ambiente de Galápagos.
- Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.

(Ministerio de Turismo , 2010)

### **1.11.1 Registro único de contribuyentes (RUC)**

Mediante este documento, se identifica a la empresa como agente tributario, respondiendo a las obligaciones legales de la empresa. Además, este documento es importante para poder solicitar otros permisos de funcionamiento.

#### **Los requisitos para obtener el RUC son:**

- Original y copia de la cédula de identidad o de ciudadanía.

- Original y copia del certificado de votación del último proceso electoral.
- Entregar planilla de agua luz y teléfono de los últimos tres meses.
- Pago de estados de cuenta de los tres últimos meses.
- Presentar un comprobante del pago del impuesto predial.
- Entregar una fotocopia del contrato de arrendamiento que se encuentre debidamente legalizado.
- Presentar el nombramiento del representante legal.

### **1.11.2 Permiso de los bomberos**

Para la obtención de este permiso se saca uno de habitabilidad, en el Cuerpo de bomberos.

#### **Los requisitos para obtener el permiso de los bomberos son:**

- Llenar una solicitud de inspección y en 48 horas se realizará el control de los extintores, salidas de emergencia.
- Presentar el formulario de visto bueno de aprobación de planos.
- Permisos del ministerio de salud
- Se deberá contar con el registro Sanitario cuando se elaboran productos alimenticios procesados.

Se debe cumplir con los siguientes pasos:

- 1.- Plantilla de inspección.
- 2.- Derecho por servicio de inspección

- 3.- Licencia anual de funcionamiento otorgado por la Corporación Metropolitana de Turismo (establecimiento Turístico)
- 4.- Carné de salud ocupacional (copia)
- 5.- Copia de la cédula del propietario
- 6.- Copia del RUC del establecimiento
- 7.- Copia del certificado del cuerpo de bomberos para personas naturales y jurídicas.

### **1.11.3 Registro en el Ministerio de Turismo**

#### **Requisitos y formalidades para el registro:**

1. Si se tratase de personas jurídicas se deberá presentar una fotocopia de la escritura de constitución.
2. El representante legal deberá contar con un nombramiento, que este inscrito en el Registro Mercantil, si se tratase de personas jurídicas.
3. Registro único de contribuyentes (R.U.C.)
4. Fotocopia de la cédula de identidad.
5. Presentar evidencia que se haya sufragado.

6. Fotocopia del contrato en el que conste la compra y venta del local, y si se desea cambiar de propietario se deberá con la autorización de utilizar el nombre comercial.
7. Certificado de búsqueda de nombre comercial, marca de productos, marca de servicios y en trámite, emitido el (IEPI).
8. Fotocopia del título de propiedad (escrituras de propiedad) o contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado.
9. Presentar un listado de precios de lo que se va a ofrecer. (Original y copia)
10. Declarar los activos fijos del 1 por mil. (Formulario del Ministerio de Turismo).
11. Descripción de maquinaria, muebles, enseres y equipos. (Firmado por el representante legal).

(Ministerio de Turismo , 2010)

#### **1.11.4 Permiso de Funcionamiento (SAYCE)**

Con este requisito se permite el uso de música dentro del establecimiento; para su obtención se necesitan los siguientes requisitos:

- Copia y original de la cédula de identidad del representante legal.
- Permiso de funcionamiento (otorgado por el Municipio).
- Pago realizado a SAYCE, el mismo que depende de la actividad y la categoría del establecimiento.

(Sociedad de Autores del Ecuador , 2010)

### **1.11.5 Permiso ambiental**

El permiso ambiental lo expide la Dirección de Medio Ambiente para la Provincia de Galápagos.

Se requiere que el emprendedor tenga el RUC.

Antes de obtener ese requisito, se hará una inspección al establecimiento y se pagara USD \$40,00 el permiso le durará dos años. (Sistema único de información ambiental , 2013)

## **CAPÍTULO II**

### **METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

#### **2.1. Tipo de Investigación**

Para el presente trabajo se utilizará el estudio descriptivo, ya que este busca establecer todo lo importante de la comunidad para de esta manera llegar a una conclusión resaltando todo lo que se haya buscado para un análisis. Miden evalúan diversos aspectos, dimensiones o componentes del fenómeno a investigar. Desde el punto de vista científico, describir es medir por lo que se procede a seleccionar datos para poder llevarlos a un análisis (Sampieri, 2010)

Es así que de lo expuesto, se comprueba entonces la utilidad y correcta aplicación de este tipo de investigación, a la tesis en cuestión.

#### **2.1.2 Diseño de la investigación**

Para éste diseño se utilizarán técnicas, conociendo qué son los procedimientos e instrumentos que se utilizarán para poder obtener resultados de entrevistas y encuestas realizadas. El diseño de la investigación tiene los siguientes pasos:

- 1-Tema
- 2- Delimitación del tema
- 3- Formulación del problema
- 4- Reducción del problema a nivel empírico
- 5- Determinación de las unidades de análisis
- 6- Recolección de datos
- 7- Análisis de datos
- 8.- Informe final.

### **2.1.3. La Entrevista**

Es una experiencia que se obtiene previo a la investigación de algo que consiste en realizar preguntas a una o mas personas para que de esta manera se pueda obtener resultados negativos o positivos .Se destaca que se realizaron 7 entrevistas Alcalde de San Cristóbal-Puerto Baquerizo Moreno (Pedro Zapata), Vice-Alcalde (Jackson Bautista) , Directora del departamento de medio ambiente( Marjorie Yépez), Supervisor del Centro de gestión de residuos sólidos (Robinson Suarez), Ing. Carola Sánchez(Docente de la Espol), Superintendente (Lucia Tipan). Ing. Pablo Díaz (Ministerio de Turismo)

### **2.1.4. La Encuesta**

La encuesta realizada en Puerto Baquerizo Moreno, se llevo acabo por medio de preguntas establecidas según los gustos o preferencias, además fue de manera impersonal ya que no se estableció información como nombres o apellidos. Se realizó a colonos, estudiantes y turistas para poder tener conocimiento si el restaurante Eco-Encantado tendrá una buena acogida o aceptación. (Ver formato de encuesta en el Anexo No. 1).

## **2.2 Población y Muestra**

### **2.2.1 Universo**

Para el desarrollo de la investigación, el universo, vendrían a ser todas las personas que son demandantes de alimentos en ECUADOR, pero como el proyecto del restaurante se lo delimita en las Islas Galápagos, entonces se debe analizar a esta población, en especial a los colonos residentes en el cantón San Cristóbal, así también a los turistas que visitan esta isla.

### **2.2.2 .Población**

Una definición se puede decir que: “la población es aquel conjunto de varias personas que tienen gustos, preferencias o características distintas a la de los demás, estos detalles son los que nos llevan a un estudio a fondo de cada población diferente.” (Tamayo M., 1999).

La población estará compuesta por las personas que llegan a la Isla San Cristóbal, estos pueden ser trabajadores, funcionarios, turistas que por diferentes razones llegan hasta esta Isla, ya que puede ser por trabajo o diversión, adicionalmente se tomara a los colonos (habitantes) de la isla.

De acuerdo con el último informe anual emitido por el PARQUE NACIONAL GALAPAGOS. La población sería de 7.112 + 204.395 turistas (año 2013) lo cual totaliza la cantidad de 211.507 personas.

### 2.2.3 Muestra

La fórmula que se utiliza es por Da Rocha (2008), para hallar la muestra es:

$$\frac{N * Z\alpha^2 * p * q}{d^2 * (N-1) + Z\alpha^2 * p * q}$$

Dónde:

N = Total de la población = 300

Z $\alpha$  = 1.96 al cuadrado (si la seguridad es del 95%)

p = proporción esperada (en este caso 5% = 0.05)

q = 1 – p (en este caso 1-0.05 = 0.95)

d = precisión (use un 5%).

De donde se tiene:

$$n = \frac{211.507 \times (1,96)^2 \times 0,05 \times 0,95}{0,05^2 \times (250 - 1) + (1,96)^2 \times 0,05 \times 0,95}$$

$$N = 383,46 \approx 384 \text{ encuestas}$$

### **2.3 Técnicas de recolección de datos**

En el presente estudio, se realizará una investigación de mercado cualitativa a través de una sesión de grupo de 10 personas, el cual permitió identificar las variables que definieron la ejecución de la investigación de mercado de tipo cuantitativa a través de encuestas.

### **2.4 Técnicas de procesamiento y análisis de los datos**

El proceso de los datos se realizara mediante una tabulación de las respuestas obtenidas en las encuestas que nos llevó a la realización de gráficos en Microsoft Excel y de esta manera realizar una interpretación de datos las cuales se presentaran en tablas mostrando los resultados favorables.

### **2.5 Procedimiento**

Se llevó a cabo por medio de las encuestas, las cuales se realizaron a las diferentes personas en el cantón de San Cristóbal, Islas Galápagos.

## 2.5.1ANALISIS DE LOS RESULTADOS

### PREGUNTA No. 1

A través de la siguiente pregunta se determinara si la persona encuestada es colono de las Islas Galápagos o turista correspondientemente.

¿Es colono o turista?

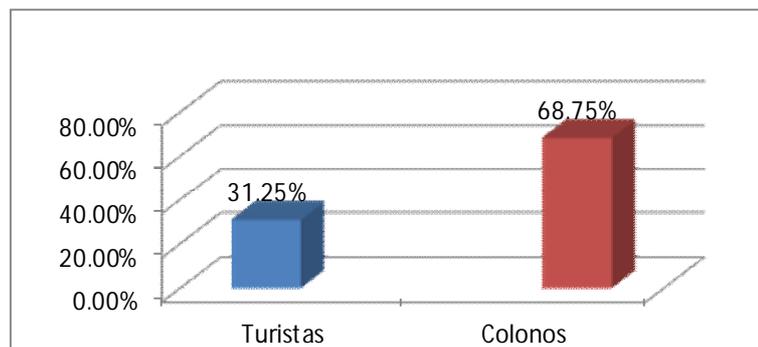
**Tabla 2:**

*Pregunta N° 1*

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Turistas	120	31,25
Colonos	264	68,75
<b>TOTAL</b>	<b>384</b>	<b>100</b>

*Elaboración: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*

**Gráficos 1:**



*Gráfico  
N° 1  
Pregunta N°  
1.*

*Elaborado por: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*

**Conclusión:** Los datos presentan que la mayor cantidad de entrevistados son originarios de la Isla es decir habitan en ella, siendo su participación en un 68,75% de la muestra y los turistas con un 31,25% de participación en la encuesta.

## PREGUNTA No. 2

Con la presente interrogante se pretende establecer la edad promedio de los encuestados ya sean estos colonos o turistas.

¿Entre que rango de edad usted se encuentra?

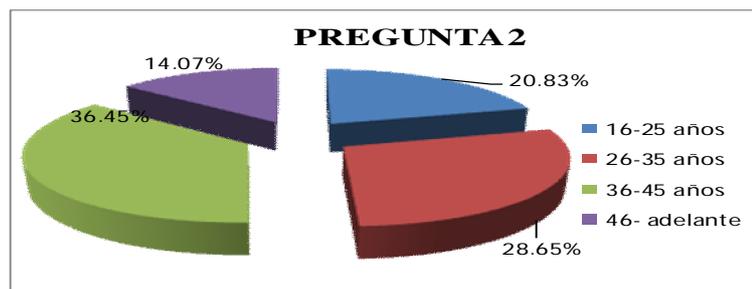
**Tabla 3**

*Pregunta N° 2*

Rango de edades	Frecuencia	Porcentaje
16- 25 años	80	20,83
26–35 años	110	28,65
36-45 años	140	36,45
46 - adelante	54	14,07
<b>TOTAL</b>	<b>384</b>	<b>100</b>

*Elaboración: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*

**Gráficos 2:**



*Gráfico N° 2 Pregunta N° 2.*

*Elaborado por: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*

**Conclusión:** Los datos presentan que la mayor cantidad de entrevistados tenía la edad entre 36-45 años con un porcentaje de 36,45%; en segunda posición se encuentran las personas que tienen edades entre 26-35 años con una representatividad de 28,65%; en tercer lugar están las edades de 16-25 años con el 20,83% de participación en la encuesta realizada y finalmente las personas mayores de 46 años en adelante con el 14,07 de participación.

### PREGUNTA No. 3

A través de la pregunta No 3 se pretende medir el nivel de conocimiento que tienen los encuestados acerca de que es un restaurante con infraestructura ecológica, determinando así la aceptabilidad de la propuesta planteada para este tema de tesis.

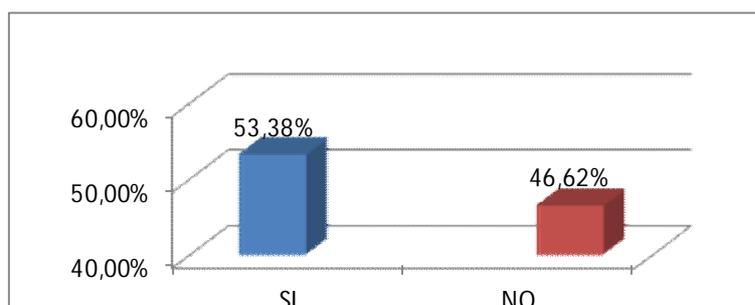
¿Conoce usted que es un restaurante con infraestructura ecológica?

Tabla 4:

*Pregunta N° 3*

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Si	205	53,38
No	179	46,62
<b>TOTAL</b>	<b>384</b>	<b>100</b>

*Elaboración: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*



Gráficos 3:

*Gráfico N° 3 Pregunta N° 3.*

*Elaborado por: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*

**Conclusión:** El resultado obtenido refleja que el 53.38% de las personas encuestadas conocen de la infraestructura ecológica, mientras que el 46,62 desconocen de esto.

#### **PREGUNTA No. 4**

Una vez establecido si los turistas conocen o no sobre que es un restaurante de infraestructura ecológica, con la siguiente interrogante se espera determinar el nivel de aceptación de llevar a cabo el proyecto.

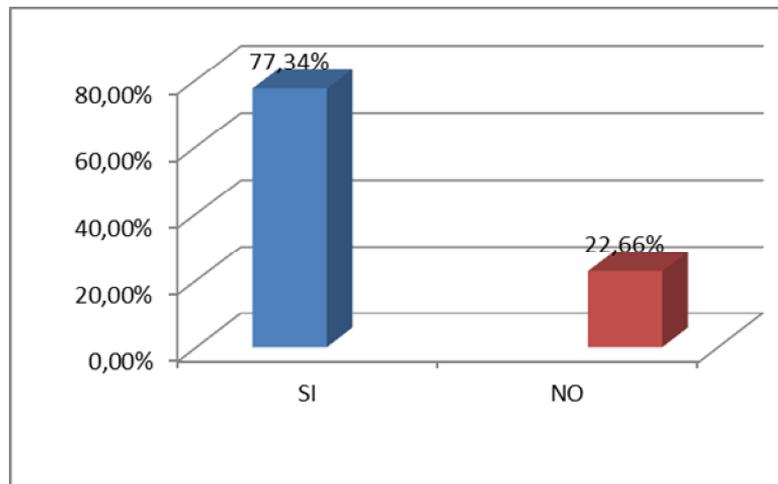
¿Estaría usted de acuerdo con la implementación de un Restaurante con infraestructura Ecológica?

**Tabla 5**

*Pregunta N° 4*

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Si	297	77,34
No	87	22,66
<b>TOTAL</b>	<b>384</b>	<b>100</b>

*Elaboración: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*



**Gráficos 4:**

*Gráfico N° 4 Pregunta N° 4*

*Elaborado por: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*

**Conclusión:** El resultado obtenido refleja que el 77.34% de las personas encuestadas desean que se implemente un restaurante con infraestructura ecológica, mientras que tan solo el 22, 66 indican que no. Vale indicar que en nuestro país esta encaminado a preservar el medio ambiente y esto se denota en las respuestas de los encuestados.

## PREGUNTA No. 5

Al analizar cada uno de los puntos que ya se citaron anteriormente, es muy importante no solo saber si los turistas están de acuerdo en que se exista un restaurante ecológico, sino también si ellos comerían en el mismo, razón por la cual se realiza la siguiente pregunta.

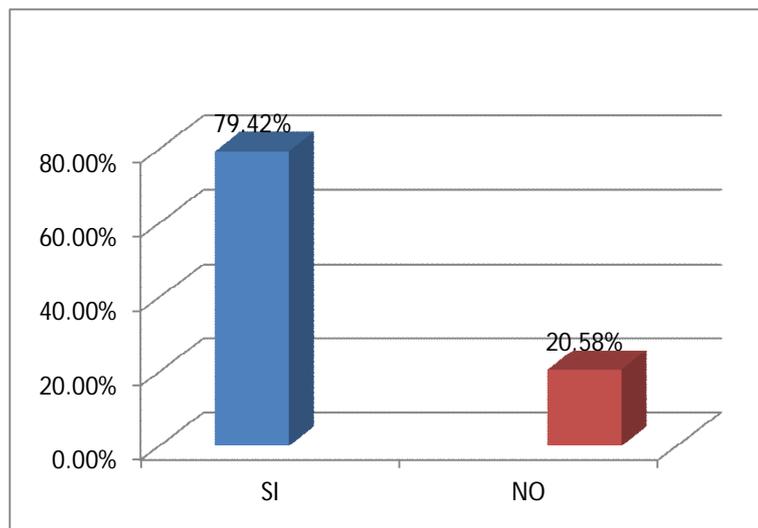
### 1. ¿Le gustaría a usted comer en un restaurante con infraestructura ecológica?

**Tabla 6:**

*Pregunta N° 5*

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Si	305	79,42
No	79	20,58
<b>TOTAL</b>	<b>384</b>	<b>100</b>

*Elaboración: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*



**Gráficos 5:**

*Gráfico N° 5 Pregunta N° 5.*

*Elaborado por: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*

**Conclusión:** El resultado obtenido fue mayoritario, ya que el 79.42% de las personas encuestadas desean o tienen curiosidad por comer en un tipo de restaurante con infraestructura ecológica, mientras que el 20,58 opinan lo contrario.

## PREGUNTA No. 6

La siguiente pregunta, pretende establecer los días de preferencia de los turistas en visitar el restaurante, determinado así los días en que se tendría mayor demanda.

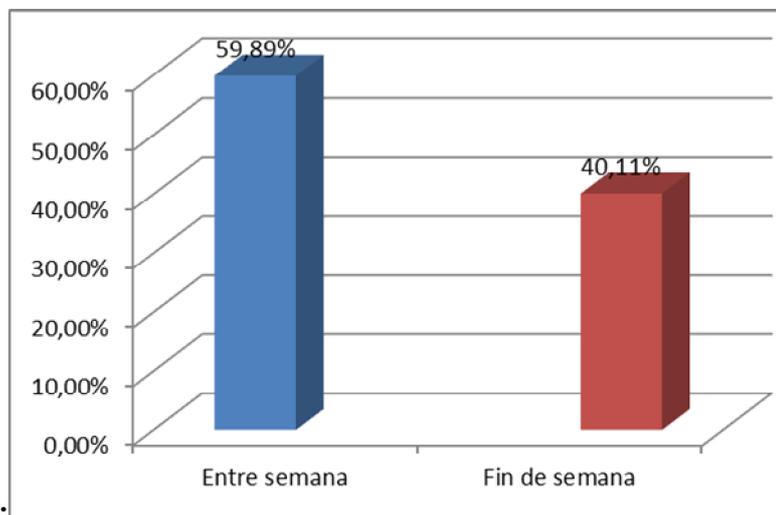
**¿Qué días prefiere usted asistir a un restaurante?**

**Tabla 7:**

*Pregunta N° 6*

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Entre semana	230	59,89
Fin de semana	154	40,11
<b>TOTAL</b>	<b>384</b>	<b>100</b>

*Elaboración: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*



**Gráficos 6:**

*Gráfico N° 6 Pregunta N° 6.*

*Elaborado por: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*

**Conclusión:** El resultado obtenido en esta pregunta es que el 59.89% de las personas acuden entre semana, mientras 154 personas es decir el 40,11% prefieren realizarlo el fin de semana

### PREGUNTA No. 7

Los días de preferencia de los turistas tienen que estar relacionados con el horario en que desearían asistir al restaurant, lo cual es el enfoque de la siguiente interrogante.

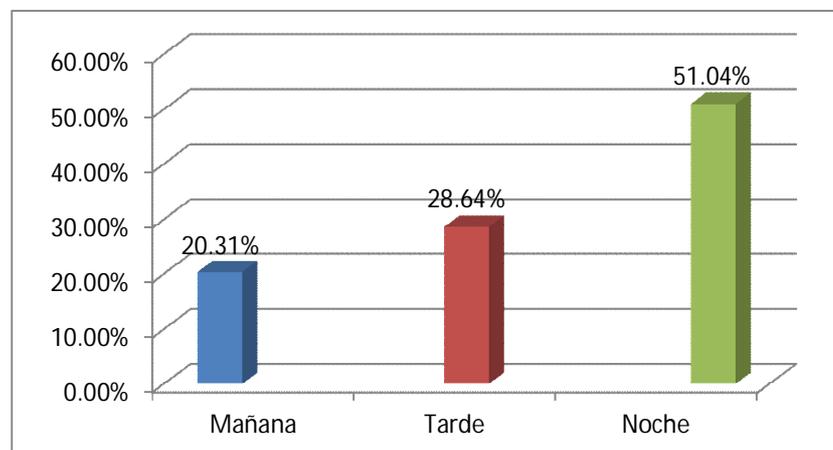
**¿Qué horario usted prefiere asistir al restaurante?**

**Tabla 8:**

*Pregunta N° 7*

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Mañana	78	20,31
Tarde	110	28,64
Noche	196	51,04
<b>TOTAL</b>	<b>384</b>	<b>100</b>

*Elaboración: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*



**Gráficos 7:**

*Gráfico N° 7 Pregunta N° 7.*

*Elaborado por: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*

**Conclusión:** En cuanto a en qué hora ir al restaurante, prefiere realizarlo en la noche con un resultado de 51,04%, en segundo lugar se encuentran en la tarde con el 28,64%, para

finalizar con un 20,31 en la mañana, es decir que las personas prefieren alimentarse en un restaurante en horario vespertino y nocturno.

### **PREGUNTA No. 8**

La pregunta No 8 pretende establecer la preferencia de los turistas en cuanto al tipo de comida que es de su agrado, lo cual permitirá definir los platos a incorporar en el menú del restaurant.

**¿Qué tipo de comida preferiría elegir?**

**Tabla 9:**

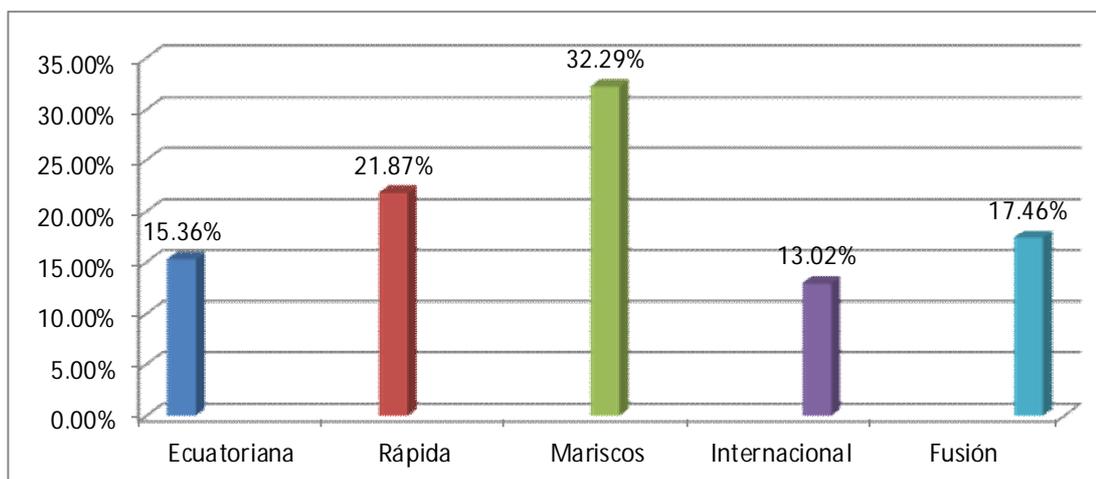
**Tabla No. 8**

*Pregunta N° 8*

<b>Respuestas</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Comida ecuatoriana	67	15,36
Comida rápida	84	21,87
Mariscos	124	32,29
Gastronomía internacional	50	13,02
Fusión	59	17,46
<b>TOTAL</b>	<b>384</b>	<b>100</b>

*Elaboración: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*

### Gráficos8:



### Gráfico N° 8 Pregunta N° 8.

*Elaborado por: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*

**Conclusión:** En cuanto a las respuestas obtenidas en la pregunta No. 7 en donde hace relación a que clase de comida desearía servirse la mayoría prefiere los mariscos con un 32,29% de los encuestados, le sigue la comida rápida con un 21,87%, en tercer lugar se ubica la comida Fusión con un 17,46% de preferencia, en cuarta posición se ubica a la comida ecuatoriana con un 15,36%, para ubicarse en última posición a la comida internacional con un 13,02%, cabe destacar que la de mariscos es la que conviene ofrecer.

### PREGUNTA No. 9

A través de esta interrogante se estima establecer la cantidad aproximada que el turista está dispuesto a pagar por el consumo en el restaurant, valores que serán referenciales y se tomaran en cuenta al momento de establecer los precios de los platos.

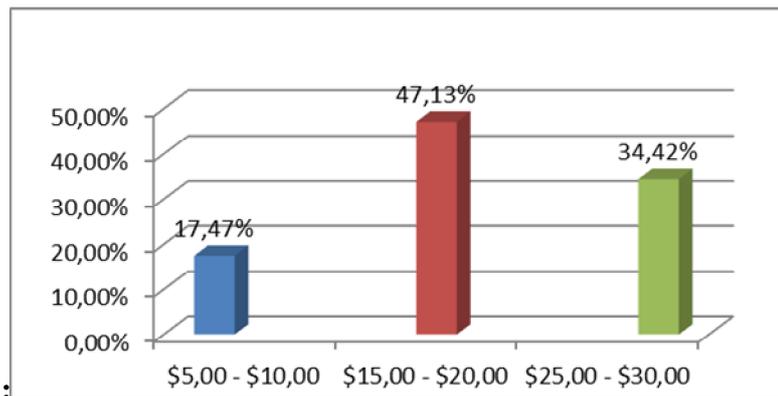
**¿Cuánto es la cantidad aproximada que está dispuesto a pagar?**

**Tabla 10:**

*Pregunta N° 9*

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
\$ 5,00 - \$10,00	67	17,45
\$15,00 - \$20,00	181	47,13
\$25,00 - \$ 30,00	106	34,42
<b>TOTAL</b>	<b>384</b>	<b>100</b>

*Elaboración: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*



**Gráficos 9:**

*Gráfico N° 9 Pregunta N° 9.*

*Elaborado por: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*

**Conclusión:** En cuanto a la cantidad de dinero que estarían dispuestos a gastar en alimentarse, la mayoría se concentra en el rango de \$15,00 - \$20,00 con 181 encuestados que indicaron este rango, esto en porcentaje significa 47,13%, mientras que el 34,42% están en el rango de \$25,00 a \$30,00 y tan solo el 17,45% prefieren gastar entre \$5,00 y \$10,00 dólares. Esto denota que las personas a la hora de alimentarse no escatiman esfuerzos, debido a que si se suman los dos rangos ubicados en primer y segundo lugar afianzan más de un 80% de quienes fueron encuestados.

## PREGUNTA No. 10

Por medio de esta pregunta, se pretende establecer con quien el turista acostumbra a ir a un restaurante, lo cual permitirá saber el número de demanda que se puede tener al día.

**¿Con quién acostumbra ir a un restaurante?**

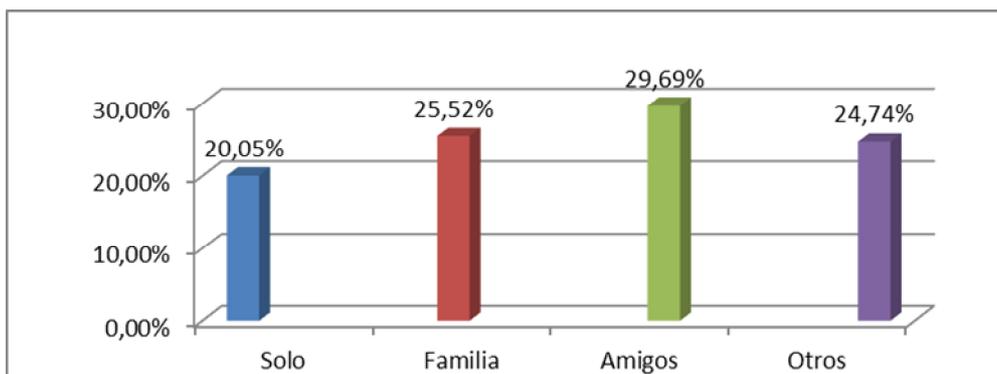
**Tabla 11:**

*Pregunta N° 10*

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Solo	77	20,05
Familia	98	25,52
Amigos	114	29,69
Otros	95	24,74
<b>TOTAL</b>	<b>384</b>	<b>100</b>

*Elaboración: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*

**Gráficos10:**



*Gráfico N° 10 Pregunta N° 10.*

*Elaborado por: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*

**Conclusión:** En cuanto a las respuestas obtenidas en esta última pregunta indican que la mayor cantidad de personas, al momento de alimentarse prefieren realizarlo con amigos, esta preferencia se refleja en el 29,69%, ubicándose en segundo lugar el preferir realizarlo con la familia con un porcentaje del 25,52%, para en tercer lugar obtener como respuesta a que prefieren realizarlo acompañados pero con una pareja que no sea amigo o familiar con un 24,74%, y tan solo el 20,05% prefiere realizarlo de forma solitaria.

## **2.6 Interpretación de resultados**

Los resultados obtenidos de las encuestas realizadas, permiten determina que la mayoría fueron colonos y el resto turistas, pregunta No. 1 y estas reflejan una gran oportunidad de desarrollar la creación de un restaurante con infraestructura ecológica en la Isla San Cristóbal, debido al gran espíritu altruista del país que está encaminado a preservar el medio ambiente, lo cual fue indagado en las personas tanto en la pregunta No.2 como en la No. 3, lo que facilita la idea, además las personas sienten una gran curiosidad por verlo esto se expresa en la pregunta No. 4, e inclusive si estarían dispuestos a alimentarse en un ambiente desarrollado de esta manera (pregunta No. 5), adicionalmente las personas prefieren realizarlo de Lunes a Viernes (pregunta No.,6), el horario de preferencia esta concentrado desde la tarde hasta la noche (pregunta No. 7), además en cuanto a la comida prefieren los mariscos (pregunta No. 8). En cuanto a gastos ellos están dispuestos a gastar desde \$15,00 dólares en adelante (pregunta No. 9), finalmente en cuanto a la pregunta No. 10) la mayoría prefiere ir acompañado, antes que ir solo. Fotos Anexo No 2.

## **2.7 Entrevistas Realizadas para la investigación del proyecto.**

En cuanto a las entrevistas realizadas a especialistas, se realizaron las siguientes:

- 1.- Alcalde Pedro Zapata, quien estuvo totalmente de acuerdo con el proyecto a realizar, se recibió todo su apoyo, además de le preguntó si las botellas plásticas para la construcción del restaurante tenían algún costo y manifestó que éste material sería totalmente gratuito sin importar la cantidad de botellas que se necesiten. Ver fotos en Anexo No. 1
- 2.- Vice alcalde Jackson Bautista. Dio información acerca del manejo de los desechos sólidos, manifestó que se está trabajando arduamente para que la población tome conciencia que reciclar es bueno. Ver fotos de entrevista en Anexo No. 1
- 3.- A la Ing. Marjorie Yépez, responsable de supervisión de los planes de manejo ambiental en la Provincia de Galápagos y fiel cumplimiento, bajo el PARQUE NACIONAL GALAPAGOS. Manifestó que actualmente en Puerto Baquerizo Moreno no se cuenta con permisos ambientales para los locales establecidos ya que ese es un proyecto que se está llevando a cabo durante este año 2014 por lo que cuando se ejecute este reglamento todos los establecimientos deberán sacar este permiso, además manifestó que estos permisos y requisitos se obtienen mediante la página web y la duración de la licencia ambiental es indefinida. Ver fotos de entrevista en Anexo No. 1
- 4.- Al Sr. Robinson Suarez encargado de Supervisar las operaciones en el Centro de gestión de residuos sólidos, manifestó que actualmente en Puerto Baquerizo Moreno se cuenta con una buena organización para la recolección de basura ya que la población contribuye con lo que es el reciclaje, además dio a conocer que más se desechan botellas plásticas que las de vidrio las mismas que son enviadas a la ciudad

de Guayaquil los 15 de cada mes y logran recolectar de 4000 a 5000 botellas plásticas semanalmente .Ver fotos de entrevista en Anexo No. 1

- .- Entrevista y petición de requisitos al analista de regulación y control Pablo Díaz para constituir de manera turística el restaurante. El Ing. Díaz durante la entrevista resaltó que es beneficioso que un restaurante este afiliado al ministerio de turismo ya que en información turística se les recomendará a los turistas la visita del restaurante .Otro de los puntos que se mencionó fue que actualmente en Puerto Baquerizo Moreno no se cuenta con un restaurante de primera categoría ya que no han cumplido con los requisitos necesarios además recalco que las inspecciones a los locales se los realiza en cualquier momento sin previo aviso. Ver fotos de entrevista en Anexo No. 1
  
- 6.- Entrevista con la Ing. Carola Sánchez docente de la Escuela Superior Politécnica del Litoral, quien nos informo acerca de los paneles solares y dió a conocer que en dicha universidad la oficina del rector cuenta este tipo de energía por lo que durante el recorrido a las instalaciones de dicha oficina mencionó que los paneles solares en un país como Ecuador no pueden trabajar totalmente con este tipo de energía ya que se cuenta con bastantes días nublados pero sí recomienda que se los utilice en ciertos días asignados cuando todas sus baterías estén recargadas y además la posición de los paneles debe ser de manera inclinada. Ver fotos de entrevista en Anexo No. 1
  
- 7.- Ing. Fabricio Yauli encargado de supervisar los productos de ingreso a Galápagos, manifestó que todos los productos que sean enviados a Galápagos-Puerto Baquerizo Moreno deben contar con un embalaje resistente y que protejan los productos además se revisarán que éstos sean enviados en buen estado, el costo de los envíos varían ya que depende de los kilos que se deseen enviar. Ver fotos de entrevista en Anexo No. 1

## **2.8 Interpretación de las entrevistas efectuadas**

### **2.8.1 De la Representante del Medio Ambiente en Galápagos**

**Objetivo de la Entrevista: Establecer si el presente proyecto requiere de una licencia ambiental y demás consideraciones que lo implican.**

La Ingeniera Marjorie Yépez en la entrevista realizada informo que nuestro proyecto no requiere de una licencia ambiental, sino de una ficha ambiental pero que se debe buscar en el catálogo de categorización ambiental a nivel nacional el mismo que se lo puede encontrar en la web o en la página [www.suia.gob.ec](http://www.suia.gob.ec), debido a que no causara un gran impacto, además que no se desarrolla en un lugar donde haya que deteriorar la capa vegetal, ya que la construcción se la realizara en un área urbanizada, tan solo se debe de realizar un plan de manejo ambiental, a fin de conocer como desechara en este caso los residuos orgánicos, los mismos que también serán de carácter orgánico.

### **2.8.2 Del Supervisor del Centro de Gestión de Residuos Sólidos.**

**Objetivo de la Entrevista: Determinar la situación actual del manejo de desechos en Galápagos, aplicable al proyecto en cuestión.**

El Señor Robison Suarez en la entrevista manifestó como se realiza actualmente la gestión de recolección y tratamiento para tipo de residuos, e incluso comento las sanciones a las cuales se encuentran expuestas las personas que tan solo confundan los contenidos de los recipientes para la recolección de los mismos.

Además esto indica cómo se está llevando a cabo el tratamiento en la Isla San Cristóbal, tan solo falta involucrar a la Isla Santa Cruz, la cual no posee este mismo tratamiento.

Conociendo como se desarrolla tanto el control de parte de la Subsecretaria de Medio Ambiente como la gestión de residuos sólidos, se considera que el poder crear la infraestructura ecológica para el tipo de restaurante no tendrá inconvenientes, siempre y cuando cumpla con lo indicado y colabore con los mismos.

### **2.8.3 Del analista de regulación y control Pablo Díaz.**

**Objetivo de la entrevista: Conocer acerca de los requisitos necesarios para constituir de manera turística un restaurant.**

Ante nuestro requerimiento el proporcionó la información solicitada.

### **2.8.4 De la entrevista con la Ing. Carola Sánchez docente de la Escuela Superior Politécnica del Litoral.**

**Objetivo de la entrevista: Conocer acerca de las adecuaciones técnicas necesarias para el restaurant.**

Se hizo imprescindible el realizar la entrevista con la finalidad de poder conocer como instalar y conocer cuánto es necesario invertir a fin de poder contar con energía eléctrica producida a través de paneles solares. Informo que sirve pero no para proporcionar a demasiadas áreas, y que debe gozarse de energía solar todo el día con la finalidad de recargar unas baterías y de no ser así se tiene inconvenientes.

## CAPITULO III

### ESTUDIO DE MERCADO

#### 3.1 Análisis de la situación

Para tratar este análisis se utilizaran las siguientes herramientas que en el transcurso del tiempo se han ido implementando para medir la situación actual de una empresa y veremos las más importantes.

**Análisis PESTA.**

**5 Fuerzas de Porter.**

**Análisis DAFO.**

##### 3.1.1 Análisis de las actividades primarias y de apoyo según Porter.

Se detallaran puntos de las actividades primarias de un restaurante.

- **Logística Interna:** En el restaurante ecológico se incluirá actividades como la recepción y almacenaje de materias primas (productos alimenticios). En este punto se analizaran las formas en las que lleguen los productos que este en mal estado, ya sea por buques o avión.
- **Cocina:** Aquí se realizaran la preparación de los alimentos teniendo en cuenta la calidad en la que se servirán, además se establecerán parámetros de limpieza tanto de los empleados como el estado físico donde se preparan los alimentos.
- **Comercial y Marketing:** Se realizaran promociones del restaurante mediante radio y televisión ya que por este método los colonos y turistas se informan.

## **Actividades de Apoyo o Auxiliares de un Restaurante**

Se utiliza tres formas de apoyo para el restaurante las cuales son:

- **Infraestructura:** se llevara acabo por medio de la manera física en la que vean el restaurante ya que de esto depende la atracción del cliente.
- **Recursos Humanos:** aquí se llevaran el control total del restaurante, además de la contratación de empleados ejecutando los derechos del trabajador.
- **Compras:** buscar los mejores proveedores con precios convenientes sin dejar atrás la calidad de los productos.

### **3.1.2 Análisis Pest (ambiente político, económico, social y tecnológico).**

El análisis PEST (Político, Económico, Social y Tecnológico) ayuda a tener en cuenta que influencias del entorno han sido especialmente importantes en el pasado y a saber hasta qué punto ocurren cambios que los pueden hacer más o menos significativo en el futuro.

Se considera que este tipo de herramientas son de pertinencia para el análisis del sector, y en este caso permitirá esquematizar la información desarrollada a lo largo del presente trabajo para terminar de entender cuáles son las estrategias que existen.

Es así que los factores del entorno que afectan a las organizaciones del sector son lo social, cultural y en cierta medida lo económico. Se destaca que los más importantes en este momento es la parte socio - cultural, situación que se amplía en los siguientes análisis.

#### **Político /Legales**

En este punto se manifiesta que la estabilidad del gobierno que tiene actualmente el Ecuador, presenta un equilibrio considerable, sin dejar de lado que se ha establecido al turismo como una actividad generadora de ingresos, donde el emprendimiento de negocios como restaurantes, construcción de nuevos hoteles, entre otros, están teniendo gran acogió. Para lo cual la regulación a través de la Ley de Sociedades Comerciales ha mejorado y estima más facilidades al momento de crear o emprender un nuevo negocio turístico.

#### **Socio – Culturales**

El cantón San Cristóbal, perteneciente a la provincia de Galápagos, no ha sufrido de un crecimiento demográfico que supere la capacidad que tiene el lugar, por lo tanto no es un problema dentro de la parte socio – cultural. Por otro lado el estilo de vida

de este lugar se puede determinar cómo costoso en comparación con otras provincias de las demás regiones que tiene el Ecuador. Para citar un ejemplo el sueldo básico es de \$550.

En lo que a que consumismo se refiere, existe una gran demanda de los negocios que se han implementado en San Cristóbal, ya que es muy visitado por turistas nacionales y extranjeros. Sin embargo el nivel de educación no es de excelencia, razón por la cual varios de sus habitantes han migrado a otros lugares ya sea dentro del mismo país o fuera de él.

### **Tecnológico**

El Ecuador no es un país, que se caracteriza por no tener grandes avances tecnológicos, por lo tanto la tecnología que se utiliza en los negocios, estará acoplada dentro del medio, buscando siempre la satisfacción del cliente, visitante o turista.

### **Económicos**

Los niveles de precio en el Ecuador presentan una variación dependiendo del lugar, provincia o región en donde se encuentre el turista, para el caso de Galápagos, los precios se elevan un poco, debido al target de visitantes que se tiene o la proveniencia del país de origen. A su vez el salario difiere de otros lugares ya que al tener mayor demanda se debe contratar más personal, en muchos casos especializado, pagando un precio justo por su trabajo.

Luego de conocer lo que es el análisis PEST. Se propone que la empresa que se creará para el desarrollo del restaurante ecológico estará en una posición aceptable en estos campos.

## **Evaluación de factores externos: oportunidades y amenazas (matriz EFE)**

### **Factores Externos.**

#### **Oportunidades:**

- Reciclaje.
- Mercado más amplio.
- Son pioneros
- Apoyo gubernamental.
- Nuevos productos.

#### **Amenazas:**

- Materia prima no está a tiempo.
- Maquinarias obsoletas.
- Fenómenos naturales.
- Entregas con retraso los pedidos.

### 3.1.3 Análisis FODA

Es un método el cual nos permite saber los análisis internos y externos, así como riesgos y oportunidades que existen en el mercado y que afectan directamente el funcionamiento de la empresa. El análisis DAFO se realiza observando y describiendo, es un análisis cualitativo, aquí permite detectar las fortalezas de las empresas; las oportunidades del mercado, las debilidades de la empresa y las amenazas en el entorno. (Análisis DAFO, 2009)

#### **Análisis interno de la organización.**

**Fortaleza:** Al ser colona una de las autoras de este proyecto, tiene más facilidades para poner un restaurante, en comparación con las otras personas que se les puede avizorar ciertas dificultades. Por otro lado, dentro del personal operativo se contara con un chef ganadores de II tenedores de Oro, lo cual potenciara la imagen y reputación del negocio.

**Debilidades:** Alrededor del restaurant ecológico, existen 8 restaurantes considerados como competencia, pero únicamente dos son los más cercanos a el lugar de ubicación donde está el negocio.

#### **Análisis externo de la organización**

**Oportunidades:** Describe los posibles mercados, muchos negocios que están a la vista de todos, pero si no son reconocidos a tiempo significa una pérdida de ventajas competitivas.

**Amenazas:** Describen los factores que pueden poner en peligro la supervivencia de la organización, si dichas amenazas son reconocidas a tiempo pueden esquivarse o ser convertidas en oportunidades.

Para realizar el análisis interno se han de considerar análisis del entorno, grupos de interés aspecto legislativo, demográfico y político. Una vez descrito las amenazas, oportunidades, fortalezas y debilidades de la organización podremos construir la matriz DAFO.

ANÁLISIS INTERNO	<b>POSITIVO</b>	<b>NEGATIVO</b>
	Puntos Fuertes	Puntos Débiles

ANÁLISIS EXTERNO	<b>POSITIVO</b>	<b>NEGATIVO</b>
	Oportunidades	Amenazas

Esto se realiza haciendo entrevistas a los diferentes directivos, ejecutivos y líderes de opinión de la organización.

### 3.2 Oferta del mercado

En la actualidad la cantidad de restaurantes en la Isla San Cristóbal es de 8 denominados de la siguiente manera:

**Tabla 12:**

*Restaurantes de la Isla San Cristóbal*

RAZON SOCIAL	CATEGORIA	UBICACIÓN	MESAS	PLAZAS	PERSONAL
Calypso	Segunda	Av. Carles Darwin y Manuel Cobos	11	44	5
Cormorant	Segunda	Av. Armada Nacional	9	40	7
Miconia	Segunda	Av. Charles Darwin y Melville	10	40	4
La Playa	Segunda	Av. Armada Nacional	12	49	7
Rokas & Kactus	Segunda	Av. Juan José Flores s/n y Vicente Rocafuerte	7	28	3
Descanso el Marinero	Tercera	Española y Alsacio Northia	3	12	2
Rosita	Segunda	Ignacio Hernandez y José de Villamil ( esquina)	10	40	3
Deep blue	Cuarta	Av. Charles Darwin y Española esquina	9	24	2
TOTALES			71	277	33

**Fuente:** Catastro turístico de San Cristóbal

Si conocemos que se pueden atender hasta 277 personas a la vez y que cada local tan solo atiende a 150 personas a la semana, lo cual indica que al año atienden a  $150 \times 8 \times 52 = 62,400$  personas al año

### 3.3 Demanda del mercado

La demanda estará dada por todas aquellas personas que fueron tomadas como población y para el cálculo se consideraran lo contestado en la pregunta No. 10. Obteniendo un valor de 79.95% van acompañados lo cual indican que al menos van dos personas a la hora de comer, ya que tan solo el 20,05% van solos.

Lo cual indica que si a la Isla llegaron en el año 2013 56.329 visitantes y viven 7112 colonos el total de esto es 567.329 de ellos el 79.95% equivalen a 459.265 y de estos tan solo el 10% come en un restaurante, es decir nos queda una cantidad de 45.926 y estos no van solos sino al menos 2 es decir que este valor se duplicaría y llegaría a 91.852 personas al año.

### 3.4 Diagnóstico del mercado

Se debe de indicar que de acuerdo a información obtenida por boletines estadísticos emitidos por el Parque Nacional Galápagos se determina que el ritmo de crecimiento de visitantes a la isla ha crecido de forma extraordinaria, en especial estos 2 últimos años (2012, 2013) a continuación se presentan los valores.

**Tabla 13:**

*Cantidad de visitantes a las Islas*

<b>AÑOS</b>	<b>VISITANTES</b>	<b>Isla San Cristóbal</b>	<b>PORCENTAJE</b>
2011	185831	9330	-- 0 --
2012	180831	10058	7,24%
2013	204395	56329	82,14%

**Fuente:** *Boletín del Parque Nacional Galápagos*

*Elaboración: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*

Todo apunta a que este tipo de negocio del restaurante ecológico, desde el punto de vista de visitantes y de colonos se incrementará ostensiblemente, más aún si ofrece un buen servicio y atención ágil, además del encanto de lo natural, lo cual atrae la curiosidad de los visitantes. Sin dejar de lado que el restaurant será de primera categoría, cubriendo en la medida de lo posible las necesidades de los visitantes.

## **CAPÍTULO IV**

### **PROPUESTA**

#### **4.1 Objeto Social**

Antes de detallar el objeto social de la empresa se indicara que se debe entender como objeto social a todos quienes conforman una empresa, desde el punto de vista empresarial, entonces se puede indicar que:

El objeto social del restaurante propuesto son el administrador, el cajero, los meseros, el chef, ayudante de concina y todo el personal del mismo, así como las actividades que desarrollan cada uno de ellos, por ejemplo: en el caso del mesero, sería atender las mesas, llevar los pedidos de platos, llevar la cuenta de los comensales y limpiar sus áreas.

También parte del objeto social es el propósito que tienen todos como parte del restaurante, mismo que es otorgar un buen servicio al cliente y satisfacer sus necesidades, para de esta manera lograr que regresen, recomienden al restaurante y lograr la excelencia en el servicio.

## 4.2 Logo

El logo que se utilizará es:



El nombre del restaurante donde se adicionará la palabra Eco, el mismo tendrá como color de realce el amarillo, con una foca y dos gaviotas tenuemente distinguidas, adicionalmente se tendrá 2 palmeras con la finalidad de dar la noción de estar ubicadas cerca a la playa.

### **4.3 Misión**

Lograr satisfacer las necesidades gastronómicas de los futuros clientes, ofreciendo un servicio culinario con la primera categoría, donde se sobrepasen las expectativas de los clientes y ser un espacio de trabajo que permita la realización personal y el desarrollo de sus colaboradores en el grupo, en un ambiente que presente una cultura de preservación del medio ambiente.

Teniendo como estrategia principal, la aplicación de tecnologías limpias que ayuden a evitar el calentamiento global con un mejoramiento continuo de los estrictos estándares de higiene y buen servicio en un ambiente seguro, agradable y familiar a un precio justo.

### **4.4 Visión**

"Ser el Mejor Restaurante en la Región Insular, Isla San Cristóbal" y ser reconocido y preferido a nivel de esta región, como un grupo de trabajo original, sólido y profesional, con calidad humana y principios éticos, que ofrece servicios y productos de excelencia a sus clientes; posibilidades de desarrollo a su personal, trato justo a sus proveedores; transparencia y buenos manejos a las autoridades y colaboración en el desarrollo de la atracción turística en nuestra región, con certificación de calidad ISO9001 -2008.

### **4.5 Valores**

Entre los principales valores del restaurante se tendrá a:

**Excelencia:** Realizar las actividades en forma correcta llevando acabo las reglas establecidas para no cometer equivocaciones que puedan alejar a los clientes del restaurante Eco-Encantado.

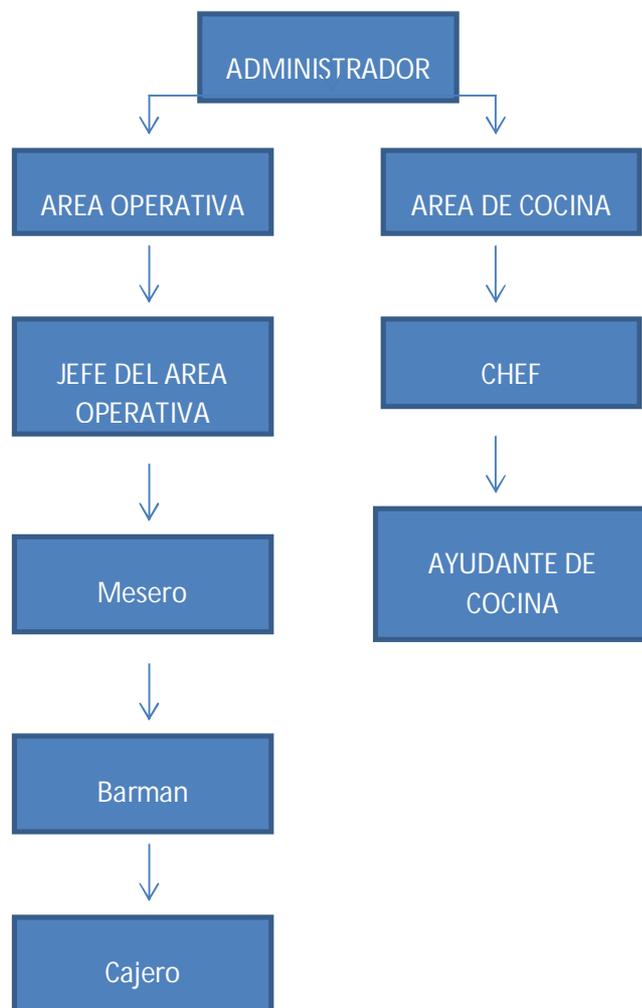
**Productividad:** Fomentar las buenas relaciones laborales para llegar al éxito gracias a los estándares establecidos en el restaurante Eco-Encantado.

**Honestidad:** Comprometerse de una manera transparente tanto con los clientes como con los colaboradores para no crear un mal ambiente de trabajo en el restaurante Eco-Encantado.

**Empatía:** Pensar en las necesidades de los clientes como si fueran las nuestras.

## **4.6 Organigrama**

El organigrama es una representación gráfica de como estaría estructurada la organización, permitiendo darse cuenta de las relaciones formales, de las diferentes funciones y los puestos de trabajo, además de su posición en la estructura. Es así, que la estructura departamental estará basada en tres departamentos, el de administración, el área operativa y la de cocina.



**Gráficos 11:**

**Gráfico No. 11.** Organigrama estructural Restaurante “Eco Encantado” Cía. Ltda.

Elaborado por: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza.

#### **4.7 Estructura organizacional: Nómina, Funciones, horarios**

Para el funcionamiento del restaurante se precisará detallar cuáles serán las funciones a realizar por cada uno de las personas que conforman cada uno de los departamentos.

## **4.7.1 Descripción de funciones**

### **Administrador**

Entre sus principales funciones son: planificar, coordinar, dirigir y controlar el giro del negocio y las funciones de los empleados del restaurante; además, será el responsable en la toma de decisiones en la misma. Es la persona encargada de planear las diferentes estrategias que se ejecutarán.

### **Perfil del Administrador**

- Conocimientos en administración de Empresas Hoteleras.
- Capacidad de hacer frente a la competencia.
- Proactivo, con espíritu de lucha, visionario, capaz de enfrentar nuevos retos y facilidad de interpretación ante situaciones.
- Iniciativa estratégica impulsora, que permita el desarrollo de nuevos proyectos sin tabúes ni miedos a nuevos mercados que penetrar.
- Capaz de detectar donde se encuentran las oportunidades y fortalezas del restaurante y crear estrategias que mantengan las mismas y minimicen las debilidades.
- Edad: 28 años en adelante.
- Experiencia: mínimo 2 años.
- Buena presencia
- Don de gente.

## **Funciones**

- Control del personal.
- Elaboración de horarios de trabajo
- Control de la entrada y salida del personal.
- Promoción y presentación de promociones para el establecimiento.
- Coordinación de campañas de publicad.
- Selección de proveedores.
- Realización de las compras para obtener siempre productos de mejor calidad para el establecimiento.
- Será responsable del pago a proveedores.
- Responsable del manejo correcto de la contabilidad y registros de ventas diarias.
- Presentación de reportes periódicos.
- Impulsar el trabajo en equipo.
- Control de la limpieza del establecimiento.
- Resolución oportuna de las quejas de clientes.
- Promoción del desarrollo de nuevos proyectos.
- Coordinación de charlas de capacitación y motivación para el personal.

Adicionalmente cubrirá las funciones de caja y contadora

- Elaboración de las facturas correspondientes.
- Cobrar los valores facturados a los clientes
- Conciliación de la caja al final del día, en base de las facturas emitidas.
- Depósitos y conciliación en el banco de forma diaria;
- Realización de pagos de impuestos y nómina de empleados, cada mes;
- Elaboración del diario general y balance u presentarlos a la gerencia.

## **Jefe de Operaciones**

El Jefe de meseros estará encargado de:

- Revisión del montaje de la mesas, la decoración del restaurante.
- Revisión de las técnicas que utilizan los meseros al dar el servicio al cliente.
- Recepción y ubicación a los clientes.
- Supervisión y control del personal de servicio.
- Apoyo al personal de servicio en horas pico.
- Realización de los horarios de trabajo de los meseros.
- Desarrollo de un servicio óptimo para satisfacer a los clientes.
- Control de la calidad de los alimentos y bebidas del local.

## **Perfil del Jefe de Operaciones**

- Edad: 25 años en adelante.
- Proactivo y con vocación de servicio al cliente.
- Experiencia: mínima dos años en funciones similares.

## **Mesero**

Se encargarán de prestar eficiente y oportunamente el servicio de en el área de servicios del restaurante, de acuerdo con los estándares establecido para su labor y anticipándose a las necesidades del cliente para su completa satisfacción.

## **Funciones del mesero**

- Control de la limpieza del área de servicio del restaurante
- Atención a los clientes.
- Sugerir las diferentes opciones de la carta.
- Recepción de los pedidos.
- Entrega de la cuenta.
- Recepción de sugerencias y quejas de los clientes.
- Conocimiento cabal de la estructura organizacional de la empresa.
- Retiro de la vajilla.
- Información al cliente de nuestros productos y servicios.
- Demostración de amabilidad y cordialidad ante el cliente.
- Proactivo y con vocación de servicio al cliente.

## **Perfil del mesero:**

- Edad: de 18 años en adelante.
- Experiencia: mínimo 1 año.
- Buena presencia.
- Estudios en hotelería.
- Conocimiento del idioma inglés.
- Ser proactivo, creativo.
- Facilidad de expresión.
- Trabajar bajo presión
- Actitud de servicio.
- Buenas relaciones interpersonales e iniciativa.

## **Chef**

Se encargará de preparar los platos que conforman los menús de forma eficiente y oportunamente, de acuerdo con los estándares establecidos por el restaurante y deleitando el paladar exigente del cliente para su completa satisfacción.

### **Funciones del chef**

- Planificación, organización, dirección y control de los procesos de cocina.
- Adquisición proveedores de alimentos y bebidas
- Realización de las compras
- Supervisión constante de las secciones de la cocina
- Realización de programas de capacitación constante.
- Creación de la carta de menús del establecimiento.
- Control del costo de alimentos y bebidas
- Realización de ingeniería de menús periódicamente.
- Elaboración, costeo y estandarización de las recetas del restaurante.
- Organización la personal de cocina y sus secciones.
- Elaboración de los horarios de trabajo
- Listado de las requisiciones de alimentos para cada día.
- Apoyo constante al personal de cocina.
- Control de los estándares calidad de los alimentos.
- Elaboración de los platos, menús, hoja de costos para cada recta.
- Pedidos de materias primas e insumos APRA elaborar los platos.
- Supervisión de los tiempos establecidos en la preparación de los alimentos.

### **Perfil del Chef:**

- Edad: de 25 años en adelante.
- Experiencia: mínimo 2 años.
- Buena presencia.
- Estudios en Gastronomía.
- Conocimiento del idioma inglés.
- Proactivo, creativo.
- Facilidad de expresión.
- Trabajo bajo presión
- Actitud de servicio.
- Buenas relaciones interpersonales e iniciativa.

### **Ayudante de cocina**

Es la persona encargada de la preparación de alimentos y tiene coordinación con el Chef sobre la preparación de platos, limpieza del área y demás funciones que se detallan a continuación.

### **Funciones del ayudante de cocina**

- Apoyo en la preparación de los diferentes platos.
- Limpieza perfecta del área de cocina, y demás utensilios que se utilicen.
- Realización de la preparación del mise en place.
- Apoyo en las tareas de Bodega.
- Almacena los sobrantes.
- Mantiene muy buena comunicación y coordinación con el área de servicio.

### **Perfil del Ayudante Cocina**

- Edad: de 19 años en adelante.
- Experiencia: mínimo 1 años.
- Buena presencia.
- Estudios en Gastronomía.
- Acoplarse a un trabajo bajo presión.

### **4.8 Mercado objetivo**

Nuestro mercado objetivo serán todas aquellas personas que circulen por la Isla, ya sea a la llegada, durante la estadía o la salida, debido a que en esta Isla esta un aeropuerto punto de ingreso de los turistas.

Se tendrá como mercado objetivo tanto a los turistas, como a los colonos que habitan en la Isla.

## **CAPITULO V**

### **ESTUDIO TECNICO**

#### **5.1 Localización del proyecto**

##### **5.1.1 Macro localización**

La macro localización del proyecto será en la Provincia de Galápagos, en la Isla San Cristóbal o cantón San Cristóbal.

##### **5.1.2 Micro localización**

La micro localización estará dada por la ubicación dentro de la Isla San Cristóbal, la misma que será en el Av. Alsacio Northía y Av. Loja, en el Barrio Peñas bajas.

## 5.2 Distribución física del espacio

El restaurante tendrá la siguiente distribución física:

**Tabla 14:**

<b>DISTRIBUCION DE AREAS</b>	<b>mts2</b>
Área de bodega	9,31
Área de descanso	16,60
Área de bar	11,16
Área de caja	5,77
Área de S. Higiénicos	18,48
Área de cocina	14,28
Área de Estar	8,65
Área de mesas	16,89
Área de circulación	116,36
TOTAL	217,50

*Fuente: Plano arquitectónico del proyecto*

*Elaborado por: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*

Cada una de estas áreas está especificada en los planos (Ver Anexo No. 3)

## 5.3 Horario de funcionamiento

El funcionamiento del local, como es un restaurante, estar funcionando desde las 11H00 hasta las 22H00 de Lunes a Sábado, los Domingos y Feriados de 11H00 a 20H00

#### **5.4 Infraestructura necesaria**

Para llevar a efecto la implementación del restaurante cuya razón social será ECO – ENCANTADO, la misma que será constituido mediante una compañía de responsabilidad limitada Cía. Ltda. Se destaca que se readecuara un construcción ya existente sobre un terreno que es de propiedad de las autoras del presente proyecto.

## **5.5 Productos a ofrecer: Valor, presentación**

Para comenzar el negocio, el restaurant Eco – encantado, comenzara con 5 platos cuyos detalles de precios se muestran a continuación, a su vez se destaca que se espera implementar otros, después de 6 meses. Receta de costeo de platos ver Anexo 6.

### **CARTA**

#### **RESTAURANTE ECOLOGICO ECO - ENCANTADO**

##### **Especialidad comida Típica Ecuatoriana**

##### **PIQUEOS**

Chicharrón de pescado	2,75
-----------------------	------

##### **SOPAS**

Sopa de pescado	11,69
-----------------	-------

##### **PLATOS FUERTES**

Arroz marinero	15,83
----------------	-------

Langosta termidor	10,35
-------------------	-------

Ceviche de canchalagua	4,58
------------------------	------

##### **BEBIDAS**

Colas	2,50
-------	------

Aguas	2,00
-------	------

Jugos naturales	2,50
-----------------	------

Se destaca que ciertos de estos productos tendrán que transportárselos por buque o por avión, estimando las siguientes cantidades: para el caso del buque que va desde la ciudad de Guayaquil a las Islas Galápagos cobran 0,18 ctvs. por libra, si se envía productos congelados, estos van en una cámara frigorífica; en avión se cobra \$ 0,95 centavos de dólar por **KILO** transportado a las Islas.

## **5.6 Control de calidad. Normas, procedimientos**

Es necesario señalar que debido a que se deben manipular alimentos, se debe incorporar las normas BPM (Good Manufacturing Practice), que en español significa Buenas Prácticas de Manufactura. Las cuales se puede obtener una vez que se encuentre el restaurante en funcionamiento.

## **CAPITULO VI**

### **ESTUDIO AMBIENTAL**

#### **6.1 Permisos ambientales**

El permiso ambiental lo expide la Dirección de Medio Ambiente para la Provincia de Galápagos.

Se requiere que el emprendedor tenga el RUC.

Antes de obtener ese requisito, se hará una inspección al establecimiento y se pagara USD \$40,00 el permiso le durará dos años.

#### **6.2 Permisos municipales**

##### **Requisitos:**

- Fotocopia de documentos personales.
- Solvencia municipal.
- Formulario para patente
- Fotocopia del pago del cuerpo de bomberos.

#### **6.3 Permiso de bomberos**

Para la obtención de este permiso se saca uno de habitabilidad, en el Cuerpo de bomberos.

##### **Los requisitos para obtener el permiso de los bomberos son:**

- Llenar una solicitud de inspección y en 48 horas se realizará el control de los extintores, salidas de emergencia.

- Presentar el formulario de visto bueno de aprobación de planos.
- Permisos del ministerio de salud
- Se deberá contar con el registro Sanitario cuando se elaboran productos alimenticios procesados.

Se debe cumplir con los siguientes pasos:

- 1.- Plantilla de inspección.
- 2.- Derecho por servicio de inspección
- 3.- Licencia anual de funcionamiento otorgado por la Corporación Metropolitana de Turismo (establecimiento Turístico)
- 4.- Carné de salud ocupacional (copia)
- 5.- Copia de la cédula del propietario
- 6.- Copia del RUC del establecimiento
- 7.- Copia del certificado del cuerpo de bomberos para personas naturales y jurídicas.

## **6.4 Suelo**

Esto no aplica para la provincia de Galápagos

## **CAPITULO VII**

### **PLAN DE MARKETING**

#### **7.1 Segmentación del mercado**

En la presente investigación, se estudiará a los consumidores habitantes de la Isla San Cristóbal y a los turistas que llegan por el aeropuerto y que presentan las siguientes características:

- Visitantes nacionales y extranjeros (residentes en Ecuador y turistas)
- De 25 a 50 años de edad
- Jóvenes de las edades establecidas en la encuesta
- Hombres y mujeres
- Casados y solteros
- Clase media/ media-alta/ alta

Con la finalidad de conocer los gustos y preferencias abiertos a la cocina nacional y fusión, abiertos al descubrimiento de nuevos sabores y de nuevos conceptos de restaurante, y en búsqueda de un ambiente con infraestructura ecológica.

## **7.2 Estrategias de posicionamiento**

Para posicionar se utilizarán dos tipos de estrategias: posicionamiento por calidad y posicionamiento por valor y precio

### **7.2.1 Posicionamiento por calidad**

La materia prima utilizada, la preparación gourmet, así como la atención personalizada son los componentes más importantes del nombre o marca y se puede combinar con otras estrategias de posicionamiento con bastante facilidad. Dado que todas las empresas y en Ecuador se está tratando de enfatizar su compromiso con la calidad, una buena manera de distinguirse de los competidores es reducir la atención de los clientes a un área privada o reservada.

### **7.2.2 Posicionamiento por valor o precio**

Hay dos maneras de abordar el posicionamiento de valor o precio y ambos son crucialmente dependientes de la calidad. El enfoque a emplear será una vía de gama alta, que explote la creencia psicológica de que cuanto más caro es más valioso, intrínsecamente debe ser también puedes consolidar el nombre del restaurante como proveedor de un servicio de alimentación de alta calidad y buen precio.

## **7.3 Estrategias de marketing**

El marketing mix ayudará a que una buena administración obtenga buenos resultados en cuanto a la promoción, precio y plaza de un producto por lo que gracias a esto se podrán realizar ventas adecuadas en el restaurante Eco-encantado.

## **7.4 Marketing mix**

Es un método de estrategia que se implementara en el Restaurante Eco-Encantado contando con: el precio, la plaza y la promoción, ya que gracias a esto podremos obtener la venta adecuada de los productos.

### **7.4.1 Producto**

Los productos a ofertar se basan en combinar los diferentes mariscos de la localidad de la mejor calidad que se encuentran tanto en la isla como el continente ecuatoriano.

El Restaurante “Eco - Encantado” brindara una comida fresca y de buena calidad manteniendo un sabor único el cual podrá diferenciarse de los demás restaurantes .además la atención satisfactoria para el cliente ya que contaremos con un personal capacitado para la atención de cada uno de ellos.

La decoración del lugar estará enfocada en el reciclaje, lo que hace una invitación a la consciencia ambiental y eleva la responsabilidad social de la empresa.

### **7.4.2 Precio**

El precio de la alimentación se determino por medio de un formato de recetas estándar y posteriores tarjetas de costo, lo cual se aplica para el costeo de un plato en base a los ingredientes necesarios, así como el porcentaje de materia prima... Sin dejar de lado que el consumo promedio en el restaurante Eco – encantado, es de alrededor de \$20 incluido bebida.

### **7.4.3 Plaza**

El restaurante, al darle un toque de ambiente natural al restaurante, como: el diseño de unas piletas a la entrada, un sitio de descanso en hamacas y una adecuada ambientación. Confiando plenamente en el proyecto que estamos ofreciéndoles y nuestro objetivo importante es dar a conocer al Ecuador y sus recursos en Puerto Baquerizo Moreno. El proyecto contara con información por radio y televisión, a su vez se brindará la adecuada orientación turística en el establecimiento de información turística para que las personas tengan conocimiento del restaurante

### **7.4.4 Promoción**

La adecuada promoción se realizara por medio de sitios web en la cual las personas de diferentes partes del mundo podrán tener conocimiento del restaurante y se motiven a visitar el establecimiento, además se establecerá publicidad mediante radio y televisión, para que estén informados de lo que se ofrece día a día. darles a conocer las promociones que tendremos en la semana para que de esta manera atraer a más clientes.

## **7.5 Presupuesto de Marketing**

Para este efecto se designará un presupuesto mensual de \$600, los cuales serán distribuidos en:

- Impresión en hojas volantes
- Avisos publicitarios
- Valla publicitaria a la entrada a la Isla San Cristóbal

## CAPITULO VIII

### FINANCIAMIENTO

#### 8.1 Detalle de la inversión requerida para el tema de propuesta

Tabla 15:

#### INVERSION EN ACTIVOS FIJOS

INVERSION INICIAL	
DETALLE DE CUENTAS	VALORES
<b>ACTIVOS CORRIENTES</b>	
EFFECTIVO	\$ 550,00
CUENTA DE AHORROS	\$ 600,00
<b>SUBTOTAL ACTIVOS CORRIENTES</b>	<b>\$ 1.150,00</b>
<b>ACTIVOS FIJOS</b>	
EDIFICIO	\$ 0,00
ADECUACIONES	\$ 6.150,00
EQUIPAMIENTO, MENAJE	\$ 17.091,79
EQUIPOS OFICINA	\$ 175,50
MUEBLES DE OFICINA	\$ 1.010,00

EQUIPOS DE COMPUTACION	\$ 1.148,00
EQUIPOS DE PERSONAL	\$ 480,00
<b>SUBTOTAL ACTIVOS FIJOS</b>	<b>\$ 26.055,29</b>

*Elaborado por: Jenniffer Martillo y Elizabeth Galarza*

La inversión en activos fijos que se va a necesitar va a incluir los muebles y equipos de oficina así como el equipamiento y menaje de cocina necesario, sin dejar de lado los demás implementos ideales para la producción del servicio. El valor de adquisición total, será de \$26.055,29

**Tabla 16:**

**INVERSION EN ACTIVOS DIFERIDOS**

<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>	
Gastos prepagados	\$ 600,00
GASTOS DE CONSTITUCION	\$ 1.000,00
PERMISO Y LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO	\$ 1.000,00
<b>SUBTOTAL ACTIVOS DIFERIDOS</b>	<b>\$ 2.600,00</b>

*Elaborado por: Jenniffer*

*Martillo y Elizabeth Galarza*

Para el desarrollo del negocio, es necesario que se saquen papeles necesarios para el funcionamiento del Restaurant, ya que ayudarán a testificar la legalidad de la empresa, esto haciende a un valor de \$2,600, incluido los gastos prepagados respectivos.

**Tabla 17:**

**INVERSION INICIAL TOTAL**

<b>INVERSION INICIAL TOTAL</b>	<b>\$ 29.805,29</b>
--------------------------------	---------------------

**Elaborado por: Jenniffer Martillo y Elizabeth Galarza**

De todo lo expuesto, basado en la inversión de activos, la inversión inicial para este restaurant es de \$29.805,29.

## 8.2 Balance inicial

Tabla 18:

### BALANCE INICIAL

RESTAURANT ECOLOGICO ECO - ENCANTADO		
Balance Inicial		
Al 1 enero 2015		
<b>ACTIVOS</b>		
<b>ACTIVO CORRIENTE/CIRCULANTE</b>		
Caja	\$	550,00
Bancos	\$	600,00
<b>ACTIVO FIJO</b>		
Edificio	\$	-
Adecuaciones	\$	6.150,00
Equipamiento, menaje	\$	17.091,79
Equipos de oficina	\$	175,50
Muebles de oficina	\$	1.010,00
Equipos de computacion	\$	1.148,00
Equipos del personal	\$	480,00
<b>ACTIVO DIFERIDO</b>		
Gastos prepagados	\$	600,00
Gastos de Constitución	\$	1.000,00
Permiso y licencia de funcionamiento	\$	1.000,00
<b>TOTAL DE ACTIVOS</b>	<b>\$</b>	<b>29.805,29</b>
<b>PASIVOS</b>		
<b>PASIVO CORRIENTE</b>		
Cuentas por Pagar	\$	-
<b>PASIVO DE LARGO PLAZO</b>		
Prestamo por Pagar	\$	14.902,65
<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>\$</b>	<b>14.902,65</b>
<b>PATRIMONIO</b>		
Capital	\$	14.902,65
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>\$</b>	<b>14.902,65</b>
<b>TOTAL DE PASIVOS MAS PATRIMONIO</b>	<b>\$</b>	<b>29.805,29</b>

*Elaborado por: Jennifer Martillo y Elizabeth Galarza*

El balance inicial que se muestra en la tabla 17 se basa sobre un total de activos de \$29.805,29, por otro lado se reflejan los pasivos con un monto de \$14.902,65, cantidad que se determina por un préstamo por pagar, cifras que se detallan en los datos del préstamo a continuación.

### 8.3 Detalle del financiamiento

Tabla 19:

#### DETALLES DEL FINANCIAMIENTO

TOTAL DE INVERSIÓN	\$ 29.805,29		
<b>FINANCIAMIENTO</b>		<b>PROPIO</b>	<b>PRESTAMO</b>
TOTAL DE ACTIVOS	\$ 29.805,29	\$ 14.902,65	\$ 14.902,65
<b>TOTAL DE PRESTAMO</b>		\$ 14.902,65	<b>\$ 14.902,65</b>



*Elaborado por: Jenniffer Martillo y Elizabeth Galarza*

Se considera 50% capital propio y 50% de prestamo

Este proyecto se financiara el 50% con capital propio y 50% con un préstamo bancario.

**Tabla 20:**

**DATOS DEL FINANCIAMIENTO**

<b>DATOS DEL CRÉDITO:</b>		
MONTO DEL CRÉDITO	\$ 14.902,65	
TASA INTERES ANUAL	15,00%	Institución financiera privada
TASA INTERES MENSUAL	1,25%	
PLAZO EN AÑOS	4	AÑOS
PLAZO EN MESES	48	MESES
<b>CUOTA ANUAL</b>	<b>\$ 5.219,88</b>	
<b>CUOTA MENSUAL</b>	<b>\$ 414,75</b>	

*Elaborado por: Jenniffer Martillo y Elizabeth Galarza*

La tabla muestra cada uno de los datos necesario para comenzar el préstamo, desde el monto que es de \$14.902,65 hasta sus respectivas cuotas anuales y mensuales.

#### 8.4 Tabla de amortización

Tabla 21:

#### CUADRO DE AMORTIZACION ANUAL DEL PRESTAMO

PERIODO	PRINCIPAL	CUOTA ANUAL	PAGO INTERES	PAGO PRINCIPAL	SALDO PRINCIPAL
1	\$ 14.902,65	\$ 5.219,88	\$ 2.235,40	\$ 2.984,48	\$ 11.918,16
2	\$ 11.918,16	\$ 5.219,88	\$ 1.787,72	\$ 3.432,16	\$ 8.486,01
3	\$ 8.486,01	\$ 5.219,88	\$ 1.272,90	\$ 3.946,98	\$ 4.539,03
4	\$ 4.539,03	\$ 5.219,88	\$ 680,85	\$ 4.539,03	\$ -

*Elaborado por: Jenniffer Martillo y Elizabeth Galarza*

El resumen de la amortización anual muestra que se realizarán pagos por de intereses durante el primer año de una cantidad de \$2.235,40 lo cual disminuye al siguiente año (Ver detalle de amortización mensual en anexo 6).

## 8.5 Detalle de ingresos estructurado proyectados del proyecto

Tabla 22:

### PROYECCION DE COSTOS E INGRESOS MENSUALES

ENERO								
No.	DETALLE	VENTA DIA	VENTA MES	%CMP	C.U.M.P.	C.MENSUAL	P.V.R	INGRESO MES
1	Arroz Marinero	12	288	45	\$ 7,12	\$ 2.051,42	\$ 15,83	\$ 4.558,71
2	Langosta termidor	8	192	45	\$ 4,66	\$ 894,36	\$ 10,35	\$ 1.987,46
3	Ceviche de Canchalagua	10	240	15	\$ 0,69	\$ 165,05	\$ 4,58	\$ 1.100,36
4	Chicharron de pescado	9	216	13	\$ 0,36	\$ 77,33	\$ 2,75	\$ 594,87
5	Sopa de Pescado	8	192	40	\$ 4,68	\$ 897,93	\$ 11,69	\$ 2.244,82
<b>TOTAL</b>		<b>47</b>	<b>1128</b>			<b>\$ 4.086,09</b>		<b>\$ 10.486,22</b>

*Elaborado por: Jenniffer Martillo y Elizabeth Galarza*

De acuerdo a lo que se refleja en la tabla, en base a los cinco platos que comenzara vendiendo el Restaurant Eco - Encantado se espera una cantidad de 47 platos vendidos al día, lo que genera un costo mensual de \$4.086,09 y un ingreso mensual de \$ 10.486,22.

Se destaca que se proyecta el aumento de cantidades vendidas por mes, durante un año así como su ingreso mensual, en el Anexo 7 correspondiente.

**Tabla 23:**

**PROYECCION ANUAL DE INGRESOS**

<b>PROYECCION ANUAL DE INGRESOS</b>						
<b>No.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
<b>1</b>	Arroz Marinero	\$ 43.307,72	\$ 45.040,03	\$ 48.192,84	\$ 51.566,33	\$ 55.691,64
<b>2</b>	Langosta termidor	\$ 26.786,17	\$ 27.054,03	\$ 27.595,11	\$ 28.422,96	\$ 29.559,88
<b>3</b>	Ceviche de Canchalagua	\$ 12.104,00	\$ 12.225,04	\$ 12.469,54	\$ 12.843,62	\$ 13.357,37
<b>4</b>	Chicharron de pescado	\$ 6.213,08	\$ 6.275,21	\$ 6.400,71	\$ 6.592,73	\$ 6.856,44
<b>5</b>	Sopa de Pescado	\$ 26.937,81	\$ 27.207,19	\$ 27.751,33	\$ 28.583,87	\$ 29.727,22
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 115.348,77</b>	<b>\$ 117.801,49</b>	<b>\$ 122.409,53</b>	<b>\$ 128.009,53</b>	<b>\$ 135.192,56</b>

*Elaborado por: Jenniffer Martillo y Elizabeth Galarza*

La tabla de proyección anual de ingresos nos muestra el ingreso que se espera tener por plato a lo largo de cinco años, considerando un porcentaje de aumento relativo.

**Tabla 24:**

**PROYECCION ANUAL DE COSTOS DE VENTA**

<b>PROYECCION ANUAL DE COSTO DE VENTA</b>						
<b>No.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
1	Arroz Marinero	\$ 4.330,77	\$ 4.504,00	\$ 4.819,28	\$ 5.156,63	\$ 5.569,16
2	Langosta termidor	\$ 2.678,62	\$ 2.705,40	\$ 2.759,51	\$ 2.842,30	\$ 2.955,99
3	Ceviche de Canchalagua	\$ 1.210,40	\$ 1.222,50	\$ 1.246,95	\$ 1.284,36	\$ 1.335,74
4	Chicharron de pescado	\$ 621,31	\$ 627,52	\$ 640,07	\$ 659,27	\$ 685,64
5	Sopa de Pescado	\$ 2.693,78	\$ 2.720,72	\$ 2.775,13	\$ 2.858,39	\$ 2.972,72
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 11.534,88</b>	<b>\$ 11.780,15</b>	<b>\$ 12.240,95</b>	<b>\$ 12.800,95</b>	<b>\$ 13.519,26</b>

*Elaborado por: Jenniffer Martillo y Elizabeth Galarza*

La tabla de proyección anual de costo de venta, nos muestra el costo de venta que se espera tener por plato a lo largo de cinco años, considerando un porcentaje del 10% sobre los ingresos.

## 8.6 Detalle gastos

Tabla 25:

### DEPRECIACIONES y AMORTIZACIONES

TABLA DE DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES										
RUBROS	VALOR DE BIEN	VALOR RESIDUAL	AÑOS DE VIDA UTIL	DEPRECIACION MENSUAL	DEPRECIACION ANUAL					
				PRIMER AÑO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
<b>DEPRECIACIONES</b>										
Equipamiento, menaje	\$ 17.091,79	\$ 1.709,18	5	\$ 256,38	\$ 3.076,52	\$ 3.076,52	\$ 3.076,52	\$ 3.076,52	\$ 3.076,52	\$ 3.076,52
Equipos de oficina	\$ 175,50	\$ 17,55	10	\$ 1,32	\$ 15,80	\$ 15,80	\$ 15,80	\$ 15,80	\$ 15,80	\$ 15,80
Muebles de Oficina	\$ 1.010,00	\$ 101,00	10	\$ 7,58	\$ 90,90	\$ 90,90	\$ 90,90	\$ 90,90	\$ 90,90	\$ 90,90
Equipos de computacion	\$ 1.148,00	\$ 114,80	3	\$ 28,70	\$ 344,40	\$ 344,40	\$ 344,40	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Equipos del personal	\$ 480,00	\$ 48,00	1	\$ 36,00	\$ 432,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
<b>TOTALES</b>					\$ 3.959,62	\$ 3.527,62	\$ 3.527,62	\$ 3.183,22	\$ 3.183,22	\$ 3.183,22
RUBROS	VALOR	AÑOS AMORTIZACION	AMORTIZACION MENSUAL	DEPRECIACION ANUAL						
				AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5		
Gastos de constitucion	\$ 2.000,00	5	\$ 33,33	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00

*Elaborado por: Jenniffer Martillo y Elizabeth Galarza*

Tal como se muestra en la tabla, son cinco los elementos a considerar para ser depreciados, mismos que se proyectan a cinco años para obtener gastos futuros para el restaurant.

Por otro lado esta las amortizaciones, sobre los gastos de constitución con sus respectivos valores mensuales y anual

**Tabla 26:**

**PERSONAL Y SUELDOS**

MANO DE OBRA DIRECTA															
No.	PUESTO	SUELDO MENSUAL	SUELDO ANUAL	IESS PERSON	IESS PATRON	13 AVO	14 AVO	VACACIONES	FONDOS DE RESERVA	SUELDO REAL	CANTIDAD	TOTAL SUELDOS	COSTO TOTAL PRIMER AÑO	COSTO TOTAL SEGUNDO AÑO	COSTO TOTAL MENSUAL
1	Chef	\$ 900,00	\$ 10.800,00	\$ 84,15	\$ 109,35	\$ 75,00	\$ 26,50	\$ 37,50	\$ 75,00	\$ 1.148,35	1	\$ 1.148,35	\$ 11.048,35	\$ 11.123,35	\$ 920,70
2	Asistente de cocina	\$ 600,00	\$ 7.200,00	56,1	72,90	\$ 50,00	\$ 26,50	\$ 25,00	\$ 50,00	\$ 774,40	1	\$ 774,40	\$ 7.374,40	\$ 7.424,40	\$ 614,53
3	Meseros	\$ 550,00	\$ 19.800,00	51,425	66,83	\$ 45,83	\$ 26,50	\$ 22,92	\$ 45,83	\$ 712,08	3	\$ 2.136,23	\$ 19.962,08	\$ 20.007,91	\$ 1.663,51
4	Barman	\$ 700,00	\$ 8.400,00	\$ 65,45	85,05	\$ 58,33	\$ 26,50	\$ 29,17	\$ 58,33	\$ 899,05	1	\$ 899,05	\$ 8.599,05	\$ 8.657,38	\$ 716,59
	<b>TOTAL</b>											<b>\$ 4.958,03</b>	<b>\$ 46.983,88</b>	<b>\$ 47.213,04</b>	<b>\$ 3.915,32</b>

GASTOS DE PERSONAL ADMINISTRATIVO														
PUESTO	SUELDO MENSUAL	SUELDO ANUAL	IESS PERSON	IESS PATRON	13 AVO	14AVO	VACACIONES	FONDOS DE RESERVA	SUELDO REAL	CANTIDAD	TOTAL SUELDO	COSTO TOTAL PRIMER AÑO	COSTO TOTAL SEGUNDO AÑO	COSTO TOTAL MENSUAL
Administrador de restaurant	\$ 1.100,00	\$ 13.200,00	\$ 102,85	\$ 133,65	\$ 91,7	\$ 26,5	\$ 45,8	\$ 91,7	\$ 1.397,7	1	\$ 1.397,65	\$ 13.497,65	\$ 13.589,32	\$ 1.124,80
Cajero	\$ 550,00	\$ 6.600,00	\$ 51,425	\$ 66,83	\$ 45,8	\$ 26,5	\$ 22,9	\$ 45,8	\$ 712,1	1	\$ 712,075	\$ 6.762,08	\$ 6.807,91	\$ 563,51
<b>TOTAL</b>											<b>\$ 2.109,73</b>	<b>\$ 20.259,73</b>	<b>\$ 20.397,23</b>	<b>\$ 1.688,31</b>

*Elaborado por: Jenniffer Martillo y Elizabeth Galarza*

El restaurant ecológico Eco - Encantado contara con un personal administrativo y un personal de operaciones o mano de obra directa, en total 8 personas, entre meseros, barman, chef, ayudante de cocina, administrador del restaurant y cajero. Se destaca que el valor de los sueldos fue establecido de acuerdo a las políticas de Galápagos, donde un sueldo básico estima la cantidad de \$550.

Tabla 27:

**PROYECCION DE GASTOS ANUALES**

PROYECCIÓN ANUAL DE GASTOS					
RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<b>Gastos de Administración</b>					
SUELDOS	67.243,60	70.605,78	74.136,07	77.842,87	81.735,02
SERVICIOS BASICOS	7.080,00	7.434,00	7.805,70	8.195,99	8.605,78
DEP. EQ. COMPUTACION	344,40	344,40	344,40		
DEP. EQ. OFICINA	15,80	15,80	15,80	15,80	15,80
DEP. MUEBLES DE OFICINA	90,90	90,90	90,90	90,90	90,90
DEP.EQUIPAMIENTO, MENAJE	3.076,52	3.076,52	3.076,52	3.076,52	3.076,52
DEP.EQUIPOS DEL PERSONAL	432,00				
AMORTIZACION DE ACTIVOS INT	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00
<b>Gastos de Ventas</b>					
Publicidad	7.200,00	7.560,00	7.938,00	8.334,90	8.501,60
<b>Gastos Financieros</b>					
Intereses sobre préstamo	2.038,83	1.566,50	1.018,25	381,86	
<b>TOTAL GASTOS GENERALES</b>	<b>87.922,05</b>	<b>91.093,90</b>	<b>94.825,63</b>	<b>98.338,83</b>	<b>102.425,62</b>

*Elaborado por: Jenniffer Martillo y Elizabeth Galarza*

En este proyecto, para el caso de los gastos anuales se lo proyecto a 5 años considerando gastos de administración, gastos de venta y gastos financieros, teniendo un proyección anual del 5%, lo cual da como resultado una cantidad de \$87.922,05 en el primer año. Se destaca que la proyección anual de gastos mensuales encuentra en el Anexo 8.

## 8.7 Estado de Resultados proyectado

Tabla 28:

### ESTADO DE RESULTADOS

ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO					
RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<b>INGRESOS</b>	\$ 115.348,77	\$ 117.801,49	\$ 122.409,53	\$ 128.009,53	\$ 135.192,56
<b>(-) COSTOS DE VTS</b>	\$ 11.534,88	\$ 11.780,15	\$ 12.240,95	\$ 12.800,95	\$ 13.519,26
<b>= UTILIDAD BRUTA EN VTS</b>	\$ 103.813,90	\$ 106.021,34	\$ 110.168,57	\$ 115.208,57	\$ 121.673,30
<b>(-) GASTOS GENERALES</b>	\$ 87.922,05	\$ 91.093,90	\$ 94.825,63	\$ 98.338,83	\$ 102.425,62
<b>= UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACION DE IMPUESTOS</b>	\$ 15.891,85	\$ 14.927,44	\$ 15.342,94	\$ 16.869,74	\$ 19.247,69
<b>(-) 15% PARTICIPACION A TRABAJADORES</b>	\$ 2.383,78	\$ 2.239,12	\$ 2.301,44	\$ 2.530,46	\$ 2.887,15
<b>= UTILIDAD ANTES DE IMPUETSOS</b>	\$ 13.508,07	\$ 12.688,33	\$ 13.041,50	\$ 14.339,28	\$ 16.360,53
<b>(-) 22% IMPUESTO A LA RENTA</b>	\$ 2.971,78	\$ 2.791,43	\$ 2.869,13	\$ 3.154,64	\$ 3.599,32
<b>= UTILIDAD NETA</b>	<b>\$ 10.536,30</b>	<b>\$ 9.896,90</b>	<b>\$ 10.172,37</b>	<b>\$ 11.184,64</b>	<b>\$ 12.761,22</b>

*Elaborado por: Jenniffer Martillo y Elizabeth Galarza*

El estado de resultados del restaurant Eco – Encantado, se proyectó a 5 años, mismo que nos muestra que en el primer año el proyecto tiene una utilidad neta de \$10.536,30 el cual va creciendo hasta el quinto año donde se espera tener una cantidad aproximada de utilidad de \$12.761,22

## 8.8 Flujo de caja proyectado

Tabla 29:

### FLUJO DE CAJA

PROYECCION ANUAL DE FLUJO DE CAJA						
RUBROS	lo	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
UTILIDAD NETA		\$ 10.536,30	\$ 9.896,90	\$ 10.172,37	\$ 11.184,64	\$ 12.761,22
(+) DEPRECIACION Y AMORT		\$ 4.359,62	\$ 3.927,62	\$ 3.927,62	\$ 3.583,22	\$ 3.583,22
(-) PAGO DEL PRESTAMO (PAGO PRINCIPAL)		\$ 2.938,19	\$ 3.410,52	\$ 3.958,77	\$ 4.595,16	
<b>= FLUJO NETO DE CAJA</b>	<b>-\$ 29.805,29</b>	<b>\$ 11.957,72</b>	<b>\$ 10.414,00</b>	<b>\$ 10.141,21</b>	<b>\$ 10.172,69</b>	<b>\$ 16.344,43</b>

*Elaborado por: Jenniffer Martillo y Elizabeth Galarza*

El flujo de caja del presente proyecto muestra que le flujo neto del primer año es de \$11.957,72 hasta llegar al quinto año donde se muestra una cantidad de \$16.344,43

## 8.9 Balance General proyectado

Tabla 30

### BALANCE GENERAL

RESTAURANT ECOLOGICO ECO - ENCANTADO					
BALANCE GENERAL					
al 31 de diciembre de cada año					
ACTIVOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<b>ACTIVOS CORRIENTES</b>					
CAJA - BANCOS	\$ 13.107,72	\$ 23.521,72	\$ 33.662,93	\$ 43.835,62	\$ 60.180,06
<b>Total Activos Corrientes</b>	<b>\$ 13.107,72</b>	<b>\$ 23.521,72</b>	<b>\$ 33.662,93</b>	<b>\$ 43.835,62</b>	<b>\$ 60.180,06</b>
<b>ACTIVOS FIJOS</b>					
ADECUACIONES	\$ 6.150,00	\$ 6.150,00	\$ 6.150,00	\$ 6.150,00	\$ 6.150,00
EQUIPAMIENTO, MENAJE	\$ 17.091,79	\$ 17.091,79	\$ 17.091,79	\$ 17.091,79	\$ 17.091,79
EQUIPOS OFICINA	\$ 175,50	\$ 175,50	\$ 175,50	\$ 175,50	\$ 175,50
MUEBLES DE OFICINA	\$ 1.010,00	\$ 1.010,00	\$ 1.010,00	\$ 1.010,00	\$ 1.010,00
EQUIPOS DE COMPUTACION	\$ 1.148,00	\$ 1.148,00	\$ 1.148,00	\$ 1.148,00	\$ 1.148,00
EQUIPOS DE PERSONAL	\$ 480,00	\$ 480,00	\$ 480,00	\$ 480,00	\$ 480,00
(-) Depre. Acumulada	\$ (3.959,62)	\$ (7.487,23)	\$ (11.014,85)	\$ (14.198,07)	\$ (17.381,29)
<b>Total Activos Fijos</b>	<b>\$ 22.095,67</b>	<b>\$ 18.568,06</b>	<b>\$ 15.040,44</b>	<b>\$ 11.857,22</b>	<b>\$ 8.674,00</b>
<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>					
Gastos prepagados	\$ 5.909,26	\$ 5.562,62	\$ 5.714,43	\$ 6.285,11	\$ 7.086,47
Gastos de constitucion	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Permiso y licencia de funcionamiento	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
(-) Amortizacion Acumulada	\$ (400,00)	\$ (800,00)	\$ (1.200,00)	\$ (1.600,00)	\$ (2.000,00)
<b>Total Activos Diferidos</b>	<b>\$ 7.509,26</b>	<b>\$ 6.762,62</b>	<b>\$ 6.514,43</b>	<b>\$ 6.685,11</b>	<b>\$ 7.086,47</b>
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>\$ 42.712,66</b>	<b>\$ 48.852,39</b>	<b>\$ 55.217,80</b>	<b>\$ 62.377,95</b>	<b>\$ 75.940,53</b>
<b>PASIVOS</b>					
<b>PASIVOS CORRIENTES</b>					
Participacion a trabajadores por pagar	\$ 2.383,78	\$ 2.239,12	\$ 2.301,44	\$ 2.530,46	\$ 2.887,15
Impuesto a la renta por pagar	\$ 2.971,78	\$ 2.791,43	\$ 2.869,13	\$ 3.154,64	\$ 3.599,32
<b>Total Pasivos Corrientes</b>	<b>\$ 5.355,55</b>	<b>\$ 5.030,55</b>	<b>\$ 5.170,57</b>	<b>\$ 5.685,10</b>	<b>\$ 6.486,47</b>
<b>PASIVOS DE LARGO PLAZO</b>					
Prestamo bancario	\$ 11.918,16	\$ 8.486,01	\$ 4.539,03	\$ -	\$ -
<b>Total Pasivos de largo plazo</b>	<b>\$ 11.918,16</b>	<b>\$ 8.486,01</b>	<b>\$ 4.539,03</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>
<b>TOTAL DE PASIVOS</b>	<b>\$ 17.273,71</b>	<b>\$ 13.516,55</b>	<b>\$ 9.709,60</b>	<b>\$ 5.685,10</b>	<b>\$ 6.486,47</b>
<b>PATRIMONIO</b>					
Capital Social	\$ 14.902,65	\$ 14.902,65	\$ 14.902,65	\$ 14.902,65	\$ 14.902,65
Utilidad del Ejercicio	\$ 10.536,30	\$ 9.896,90	\$ 10.172,37	\$ 11.184,64	\$ 12.761,22
Utilidades Retenidas	\$ -	\$ 10.536,30	\$ 20.433,19	\$ 30.605,56	\$ 41.790,20
<b>TOTAL DE PATRIMONIO</b>	<b>\$ 25.438,94</b>	<b>\$ 35.335,84</b>	<b>\$ 45.508,21</b>	<b>\$ 56.692,84</b>	<b>\$ 69.454,06</b>
<b>TOTAL DE PASIVOS Y PATRIMONIO</b>	<b>\$ 42.712,66</b>	<b>\$ 48.852,39</b>	<b>\$ 55.217,80</b>	<b>\$ 62.377,95</b>	<b>\$ 75.940,53</b>

*Elaborado por: Jenniffer Martillo y Elizabeth Galarza*

El Balance General del restaurant, está proyectado a cinco años, aquí figuran las cuentas de activos, pasivos, capital; así como también las depreciaciones acumuladas y amortizaciones acumuladas. Cada una de sus cifras correspondientes se pueden observar en la tabla 29.

### 8.10 Evaluación financiera: VAN-TIR-B/C-PRI

Tabla 31:

#### EVALUACION FINANCIERA

EVALUACION FINANCIERA									
INVERSION INICIAL	\$ 29.805,29								
TASA DE DSCTO	12%	Costo de oportunidad, de dejar de invertir en otras opciones							
VAN	\$ 10.831,01	Debido a que el VAN es > 0, se decide aprobar el proyecto por ser factible financieramente							
TIR	27%	TIR > que la Tasa de Descuento, se decide aprobar el proyecto							
RELACION B/C	\$0,36	Por cada dólar que se invierte en el proyecto, se genera \$0,36							
PERIODO RECUPERACION DE INVERSION	SE RECUPERA LA INVERSION EN 2 AÑOS Y 9 MESES								

*Elaborado por: Jenniffer Martillo y Elizabeth Galarza*

De acuerdo a la valoración, se establece que el negocio es financiera como económicamente rentable. Por una parte el VAN de \$10.831,01 es mayor a la inversión que fue de \$29.805,29. Financieramente rentable queda establecido, debido a que la TIR es de 27% mayor a la tasa de descuento del 12%. Sin dejar de lado que el periodo de recuperación del proyecto es en 2 años y 9 meses. Por todos los datos establecidos se considera un proyecto netamente viable.

## 8.11 Ratios financieros

Tabla 32:

### RATIOS FINANCIEROS

RATIOS															
INDICADOR		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5									
MARGEN BRUTO	Utilidad Bruta/ Ingresos Totales = %	90,00%	90,00%	90,00%	90,00%	90,00%	Indica el % que se obtiene de utilidad por ventas, después de que la empresa ha cubierto el costo de producción/operación.								
MARGEN NETO	Utilidad Neta / Ingresos Totales = %	9,13%	8,40%	8,31%	8,74%	9,44%	Mide el % de ventas que queda después de que todos los gastos, incluyendo los impuestos, han sido deducidos								
ROA (RETORNO SOBRE ACTIVOS)	Utilidad Neta / Activo Total = \$	\$ 0,25	\$ 0,20	\$ 0,18	\$ 0,18	\$ 0,17	Es el valor que se generaría por cada dólar invertido en los activos de la empresa.								
ROE (RETORNO SOBRE CAPITAL)	Utilidad Neta / Capital = \$	\$ 0,71	\$ 0,66	\$ 0,68	\$ 0,75	\$ 0,86	Es el valor que se generaría por cada dólar que inviertan los accionistas.								

*Elaborado por: Jenniffer Martillo y Elizabeth Galarza*

Los ratios financieros que se consideraron para este proyecto, fueron margen bruto, margen neto, el retorno sobre activos y el retorno sobre capital. Cada uno de ellos permitió establecer en porcentajes; cantidades y demás que se presentan en este trabajo, especificaciones que se detallan en la tabla 31.

## 8.12 Punto de Equilibrio

Tabla 33:

### PUNTO DE EQUILIBRIO

<b><u>PUNTO DE EQUILIBRIO</u></b>			
<b>Costos Variables</b>			
Materia Prima	\$ 11.534,88		
Servicios Básicos	\$ 7.080,00		
<b>Total Costos Variables</b>	<b>\$ 18.614,88</b>		
<b>Costo Total Operativo</b>	<b>\$ 77.261,79</b>		
<b>Costo Fijos</b>	<b>\$ 46.983,88</b>		
<b>Ventas Totales</b>	<b>\$ 115.348,77</b>		
<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>	<b>\$ 56.025,16</b>	<b>VENTAS</b>	
<b>EN PORCENTAJE (PE)</b>	<b>49%</b>		
COSTOS VARIABLES	\$ 18.614,88		
COSTOS FIJOS	\$ 46.983,88		

*Elaborado por: Jenniffer Martillo y Elizabeth Galarza*

La presente tabla muestra que de acuerdo a los costos variables, los costos operativos y los costos fijos el punto de equilibrio del Restaurant Eco – Encantado es de \$56.025,16 con relación a las ventas.

### 8.13 Presentación de escenarios

Tabla 34:

#### ESCENARIOS

ESCENARIOS			
	ESCENARIO NORMAL	ESCENARIO PESIMISTA	ESCENARIO OPTIMISTA
Tasa de Descuento	12%	12%	12%
Inversión inicial	\$ 29.805,29	\$ 29.805,29	\$ 29.805,29
Flujo 1	\$ 11.957,72	\$ 9.124,88	\$ 13.526,60
Flujo 2	\$ 10.414,00	\$ 7.505,22	\$ 12.275,11
Flujo 3	\$ 10.141,21	\$ 7.091,75	\$ 12.076,27
Flujo 4	\$ 10.172,69	\$ 6.961,12	\$ 12.197,23
Flujo 5	\$ 16.344,43	\$ 12.928,82	\$ 18.483,59
VPN	\$ 10.831,01	\$1.011,51	\$ 16.868,72
TIR	27,00%	13,00%	34,00%
B/C	\$0,36	\$0,03	\$0,57
PRI	2,90	3,10	2,40
<p>Para la elaboración del escenario pesimista se considero la siguiente variable, la cantidad de platos que se venden al dia disminuyó en los meses de Marzo, Abril y Mayo, para la elaboración del escenario optimista se consideró un incremento de la cantidad de platos que se venden en el dia, en los meses de Febrero, Marzo, Abril, Septiembre y Octubre.</p>			

*Elaborado por: Jenniffer Martillo y Elizabeth Galarza*

Los escenarios que han sido considerados para este proyecto son: normal, pesimista y optimista, bajo la variable del aumento y disminución de la cantidad de platos que se venden al día en diferentes meses, lo cual refleja como resultado cada una de las cantidades expresadas en el tabla número 33.

## **CAPITULO IX**

### **IMPACTOS**

#### **9.1 Impacto ambiental**

Para el análisis de los impactos ambientales se determinan primero cual es el efecto que ocasiona el restaurante cuando se encuentre operando y luego esto es valorado para darnos cuenta si está perjudicando al ambiente , pero al trabajar con materiales reciclables estamos buscando la conservación del mismo. Cumpliendo con lo establecido en la recolección de los residuos sólidos orgánicos, además de realizar la trampa de grasa requerida para los restaurantes y cumpliendo con lo indicado por el Parque Nacional de Galápagos que realiza funciones de control de medio ambiente.

#### **9.2 Impacto social**

Para realizar el análisis social se suma la puntuación de todos los impactos sociales generados, pero el restaurante Eco-Encantado buscara dar nuevas fuentes de empleos a los colonos esto ayudara al bienestar comunitario, aportará positivamente ya que de una u otra manera el restaurante será una influencia para la población, para fomentar el reciclaje.

### **9.3 Impacto turístico**

El restaurante Eco-Encantado ayudará a la preservación del hábitat por el uso de materiales reciclables que podrá ser observado en la infraestructura del restaurante , por otro lado analizar las consecuencias de un mal manejo de los residuos por parte de las personas que no tengan conocimiento de lo importante que es reciclar. La actividad turística tendrá su pro y contras ya que ellos están de paso y no tienen el conocimiento necesario en de lo que se hace en la población local.

### **9.4 Impacto cultural**

Las personas que llegan de otros países pueden afectar a la cultura propia de las islas, porque los turistas extranjeros tienen otras formas de vida, costumbres y creencias que pueden influir en las costumbres locales, cambiando la forma de vivencia de los colonos que pueden alterarse con la presencia de extranjeros por tener diferentes lenguas y en algunos casos discriminación.

## **CONCLUSIONES**

- Se concluye que en Galápagos, específicamente en el Cantón de San Cristóbal, no existen restaurantes que tengan el mismo diseño y brinden el tipo de producto que pretende ofertar esta propuesta, por lo tanto se convierte en una ventaja competitiva.
- El que el restaurante Eco – Encantado utilice en su diseño el reciclaje, fomentara la responsabilidad social y sostenibilidad ambiental, mostrando el reciclaje aplicado en el local.
- Se establece que el negocio es financiera como económicamente rentable. Por una parte el VAN de, es m \$ 10.831,01 mayor a la inversión que fue de \$29.805,29. Financieramente rentable queda establecido, debido a que la TIR es de 27% mayor a la tasa de descuento del 12%. Sin dejar de lado que el periodo de recuperación del proyecto es en 2 años y 9 meses. Por todos los datos establecidos se considera un proyecto netamente viable.

## **RECOMENDACIONES**

- Se recomienda realizar una posterior investigación de mercado para determinar el nivel de satisfacción de los clientes que visitan el restaurant, en relación al servicio.
- Se recomienda incluir a futuro nuevos canales publicitarios para promocionar el restaurant.
- Se recomienda además evaluar la posibilidad de incluir nuevos platos dentro del menú del restaurant.

## **BIBLIOGRAFIA**

*Análisis DAFO.* (2009). Obtenido de

[http://www.iembs.com/doc/DOC\\_PYMES/SESION10/4.Analisis\\_DAFO.pdf](http://www.iembs.com/doc/DOC_PYMES/SESION10/4.Analisis_DAFO.pdf)

*Generalidades de la energía limpia.* (2010). Obtenido de <http://www.compromisorse.com/>

*Generalidades sobre los restaurantes.* (2010). Obtenido de

<http://ceaelapalma.pbworks.com/w/page/42426000/Cadena%20de%20valor%20de%20un%20restaurante>

*Instrumentos de investigación .* (2010). Obtenido de [http://instrumentos-](http://instrumentos-investigacion.wikispaces.com/2.+Entrevistas)

[investigacion.wikispaces.com/2.+Entrevistas](http://instrumentos-investigacion.wikispaces.com/2.+Entrevistas)

*Ministerio de Turismo .* (2010). Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec/>

*Plan de manejo de desechos sólidos para las Islas Galápagos .* (2010). Obtenido de

[http://awsassets.panda.org/downloads/plan\\_manejo\\_desechos\\_galapagos\\_mar2010\\_final.pdf](http://awsassets.panda.org/downloads/plan_manejo_desechos_galapagos_mar2010_final.pdf)

*Sociedad de Autores del Ecuador .* (2010). Obtenido de

<http://www.sayce.com.ec/joomla25/index.php/es/>

*Gestión y tratamiento de los residuos urbanos .* (2012). Obtenido de

<http://www.uned.es/biblioteca/rsu/pagina1.htm>

*PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL DE LA PROVINCIA DEL GUAYAS.* (2012). Obtenido de

<http://www.guayas.gob.ec/dmdocuments/ley-de-transparencia/literal-k/Plan-de-Ordenamiento-T-2013.pdf>

*Sistema único de información ambiental .* (2013). Obtenido de <http://suia.ambiente.gob.ec/>

Acosta, L. (2006). *Cultura de la Basura.* Obtenido de

<http://www.monografias.com/trabajos36/la-basura/la-basura3.shtml>

- Arteaga, A. (2013). *Patrimonio Natural de la Humanidad , Galapagos*. Obtenido de [http://www.cedat.cat/ca/formacio/postgrau/espai/\\_pdf/galapagos.pdf](http://www.cedat.cat/ca/formacio/postgrau/espai/_pdf/galapagos.pdf)
- Author's site, R. X. (20 de 06 de 2012). *definiciónabc.com*. Obtenido de <http://www.definicionabc.com/social/restaurante.php>
- Avilés Pino, E. (2014). *Enciclopedia del Ecuador*. Obtenido de <http://www.encyclopediadelecuador.com/temasOpt.php?Ind=240&Let=>
- Bruce, E. (2007). *Tourism, the Economy, Population Growth and Conservation in Galápagos. Santa Cruz, Galápagos - Ecuador: Fundación Charles Darwin .*
- Castillo, A. (2012). *La calidad en el servicio al cliente de un restaurante .* Obtenido de <http://www.repositoriodigital.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/17580/Proyecto%20de%20investigacion%20CD.pdf?sequence=1>
- Cuadrado S., Y. V. (2013). *Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de comida típica Ecuatoriana en las islas Galápagos, isla Santa Cruz .* Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial.
- De la Torre, F. (2008). *Caracterización de los desechos sólidos en las Islas Santa Cruz, San Cruz e Isabela, Galápagos. Puerto Ayora, Galápagos: WWF.*
- Ebege, J. (27 de marzo de 2014). *cocina y vino*. Obtenido de <http://cocinayvino.net/gastronomia/especiales/1918-la-verdadera-cocina-fusion.html>
- Galapagos, G. d. (2013). *blogspot*. Obtenido de <http://67silvia.blogspot.com/>
- Jiménez, M. G. (mayo de 2012). *Escuela Superior de Comercio y Administracion Unidad Santo Tomás*. Obtenido de <http://www.repositoriodigital.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/17580/Proyecto%20de%20investigacion%20CD.pdf?sequence=1>

- López Parra, M. (2010). *Itson*. Obtenido de <http://www.itson.mx/publicaciones/Documents/ciencias-economico/desarrolloreionalydenegocios.pdf>
- Mata, E. (2010). *Guía práctica para el manejo de desechos sólidos*. Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/1260/1/T-UTC-08780.pdf>
- Mata, E. (s.f.). *Guía práctica para el manejo de desechos sólidos*. Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/1260/1/T-UTC-08780.pdf>
- Montas, F. (2010). *Origen y Evolución del servicio de alimentos y bebidas*. Obtenido de <http://www.monografias.com/trabajos63/origen-servicio-alimentos-bebidas/origen-servicio-alimentos-bebidas2.shtml>
- Otero, M. (10 de OCTUBRE de 2012). *Un mundo en las cocinas*. Obtenido de <http://unmundoenlascocinas.blogspot.com/2012/10/el-origen-de-la-palabra-restaurante.html>
- Parque Nacional Galápagos. (2013). *INFORME ANUAL DE VISITANTES QUE INGRESARON*. Galápagos: Parque Nacional Galápagos.
- Pelaez, F. (2005). *Generalidades de los plásticos*. Obtenido de <http://www.monografias.com/trabajos5/plasti/plasti2.shtml>
- Petrys, N. E. (05 de Abril de 2013). *enplenitud.com*. Obtenido de <http://www.enplenitud.com/la-cocina-fusion.html>
- Ramirez, M. (15 de Marzo de 2014). *Academiaedu*. Obtenido de [http://www.academia.edu/4374679/TALLER\\_HISTORIA\\_DE\\_LOS\\_RESTAURANTES](http://www.academia.edu/4374679/TALLER_HISTORIA_DE_LOS_RESTAURANTES)
- RSE, C. C. (30 de 03 de 2010). *CUSTOMMEDIA COMPROMISO RSE*. Obtenido de [www.compromisorse.com](http://www.compromisorse.com): <http://www.compromisorse.com/sabias-que/2010/03/30/que-significa-energia-limpia/>

Sampieri, R. (2010). *Metodología de la investigación* . Obtenido de

[https://docs.google.com/document/d/1KT8Lg1RaZbj\\_YWT\\_5Ojs7W8YQ-0c4VAjd6JB8OoQGY/edit](https://docs.google.com/document/d/1KT8Lg1RaZbj_YWT_5Ojs7W8YQ-0c4VAjd6JB8OoQGY/edit)

Spiegel y Maystre, J. L. (2001). *ENCICLOPEDIA DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO*. Madrid: OIT.

Talavera, C. (10 de 07 de 2012). *www.definicionabc.com*. Obtenido de [/www.definicionabc.com/social/restaurante.php](http://www.definicionabc.com/social/restaurante.php)

WWF. (2003). *Migración y ambiente en las Islas Galápagos*. Quito - Ecuador: WWF.

## **ANEXOS**

### **Anexos 1: MODELO DE LAS ENTREVISTAS Y FOTOGRAFIAS DE LAS ENTREVISTAS**

#### **Entrevista al Alcalde de Puerto Baquerizo Moreno.**

¿Nos podría facilitar las botellas plásticas para la construcción del restaurante Eco-Encantado?

¿Tiene algún valor adquirir las botellas plásticas?

¿Está de acuerdo con la nueva propuesta de establecer un restaurante ecológico en Puerto Baquerizo Moreno?

#### **Entrevista al Vice alcalde Jackson Bautista.**

¿Cuál es el manejo de desechos sólidos en Puerto Baquerizo Moreno?

¿Cuál es el costo de envío por toneladas de botellas plásticas?

### **Entrevista al supervisor de gestión de residuos sólidos Robinson Suarez.**

¿Cuál es el proceso de reciclaje en Puerto Baquerizo Moreno?

¿Cuántas botellas plásticas se recauda semanalmente?

¿Cada cuanto tiempo se envían los residuos a la ciudad de Guayaquil?

¿Cuántas toneladas de plástico se obtienen anualmente?

¿Cada cuanto tiempo se envían las llantas a la ciudad de Guayaquil?

### **Entrevista a la Ing. Marjorie Yopez, responsable de supervisión de los planes de manejo ambiental (Parque Nacional Galápagos).**

¿Existen permisos ambientales para poder poner un restaurante?

¿Cuál es el procedimiento para obtener los permisos ambientales?

¿Existe un costo para obtener el permiso ambiental?

¿Cuánto tiempo tiene de duración la licencia ambiental?

¿Los restaurantes establecidos ya cuentan con permisos ambientales?

### **Entrevista a la Superintendente de Puerto Baquerizo Moreno.**

¿Cuáles son los requisitos para instalar un restaurante en Puerto Baquerizo Moreno?

¿Es posible obtener permisos de funcionamiento sin que éste sea turístico?

### **Entrevista a la Ing. Carola Sánchez docente de la ESPOL.**

¿Recomendaría usted trabajar con paneles solares en un restaurante?

¿Cuál debería ser la ubicación correcta de los paneles solares?

¿Existen políticas energéticas en Ecuador?

¿Cree usted que es factible trabajar totalmente con paneles solares?

### **Entrevista al Ing. Pablo Díaz, al analista de regulación y control del ministerio de turismo de Galápagos.**

¿Cuáles son los requisitos necesarios para que un establecimiento sea turístico?

¿Cada qué tiempo se realizan las inspecciones a cada uno de los locales?

¿Existe un establecimiento de primera Categoría?

¿Cuáles son los requisitos para que un restaurante sea de primera categoría?

### **Entrevista al Ing. Fabricio Yauli**

¿Cuáles son las normas para enviar productos a Galápagos-Puerto Baquerizo Moreno?

¿Qué tipo de embalaje deben tener los productos a enviar?

¿Cuál es el costo de envío de los productos?

## FOTOGRAFIAS DE LAS ENTREVISTAS

Visita a la ESPOL y entrevista a la Ing. Carola Sánchez docente de esta universidad quien nos explicó acerca de los paneles solares.



Entrevista al Alcalde de Galápagos- Puerto Baquerizo Moreno



Entrevista al Ing. Jackson Bautista Vice-alcalde de Galápagos Puerto Baquerizo Moreno.



Entrevista y petición de requisitos para la constitución del restaurante la  
Intendenta de Policía Dra. Lucia Tipan de Moncayo.



Petición de catastros de los restaurantes de Galápagos- Puerto Baquerizo  
Moreno.



Petición de requisitos o reglamentos en caso de enviar víveres de Guayaquil a San Cristóbal. Ing. Fabricio Yauli.



Visita al Ministerio de Turismo de Galápagos-San Cristóbal.



Entrevista y petición de requisitos al analista de regulación y control Pablo Díaz para constituir de manera turística el restaurante.



Entrevista y petición de requisitos de permisos ambientales a la Ing.  
Responsable de gestión de calidad Marjorie Yépez.



Petición de requisitos para obtener los permisos de Construcción.



Entrevista al supervisor del centro de gestión de residuos sólidos Robinson Suarez.



## Visita al Centro de Gestión de residuos sólidos.

Proceso de recolección y separación de residuos de Puerto Baquerizo Moreno. Los residuos se los recoge según el día y el color de tacho. La comunidad cuenta con un plan de recolección para de esta manera ayudar al reciclaje.





Residuos orgánicos que será utilizado como abono.



Separación de los residuos en las respectivas maquinarias.



Visita al barco de Carga en el que se transportarían los víveres desde la ciudad de Guayaquil.



Realización de Encuestas a los estudiantes de turismo del colegio Técnico Ignacio Hernández ubicado en Galápagos- Puerto Baquerizo Moreno.



Solicitud de permiso a la rectora del Colegio técnico Ignacio Hernández para la realización de las respectivas encuestas a los alumnos de turismo.



Encuestas a los estudiantes y docentes del colegio técnico Ignacio Hernández.



Realización de encuestas de la población de Puerto Baquerizo  
Moreno.



Realización de encuestas en los restaurantes de Puerto Baquerizo Moreno.



## Anexos 2: MODELO DE LAS ENCUESTAS

### FORMULARIO DE ENCUESTAS



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

Fecha: .....

**1. Marque con una X**

Turistas  Colonos

**2. ¿Entre que rango de edad usted se encuentra?**

16-25 años  26-35 años   
36-45 años  otros especifique \_\_\_\_

**3. ¿Conoce usted que es un restaurante con infraestructura ecológica?**

SI  NO

**4. ¿Estaría usted de acuerdo con la implementación de un Restaurante con infraestructura Ecológica?**

SI  NO

**5. ¿Le gustaría a usted comer en un restaurante con infraestructura ecológica?**

SI NO

**6. ¿Qué días prefiere usted asistir a un restaurante?**

Entre semana  fines de semana

**7. ¿Que horario usted prefiere asistir al restaurante?**

Mañana  tarde  noche

**8. ¿Qué tipo de comida preferiría elegir?**

Comida ecuatoriana  gastronomía internacional   
Comida rápida  fusión

Mariscos Otros especifique \_\_\_\_\_

**9. ¿Cuánto es la cantidad aproximada que está dispuesto a pagar?**

\$5 – \$10  \$15 – \$20  \$25 – 30

**10. ¿Con quién acostumbra ir a un restaurante?**

Solo  Familia  Amigos  Otros

**COMENTARIO:**

---

---

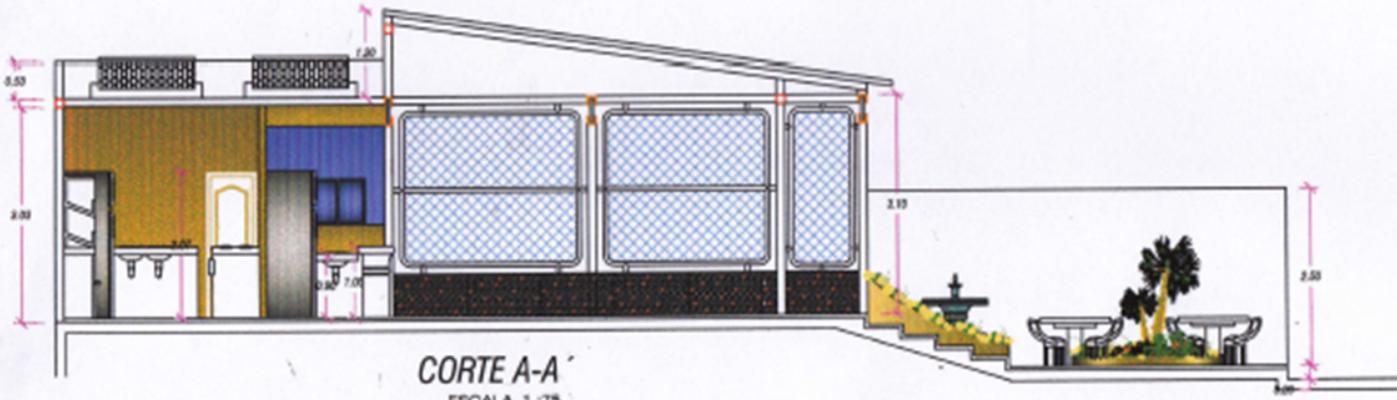
---

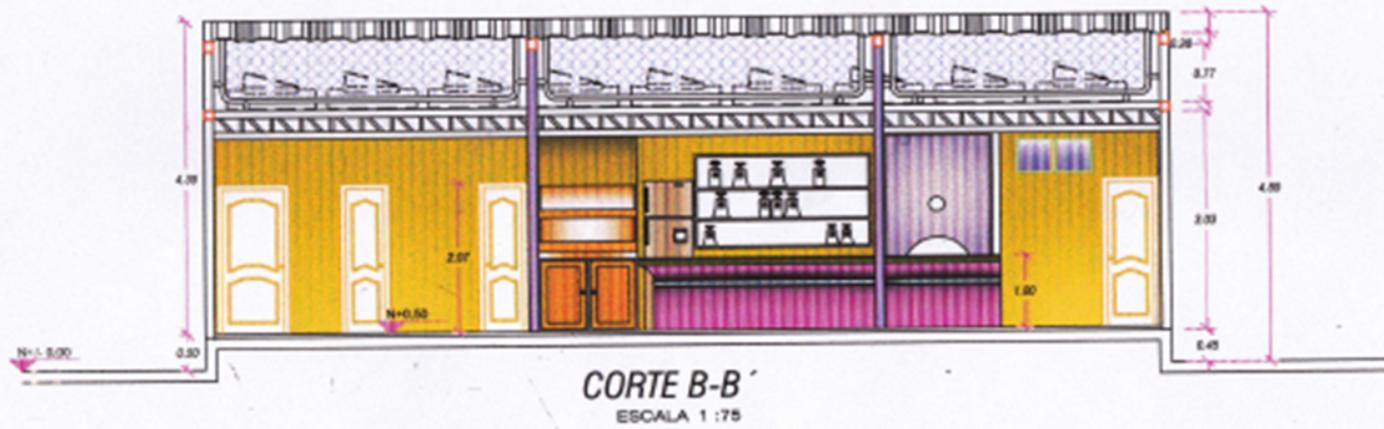
### Anexos 3 – PLANO DEL RESTAURANTE



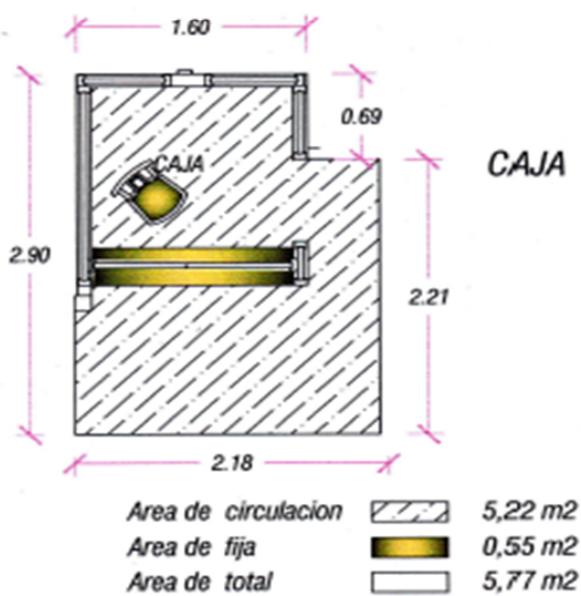
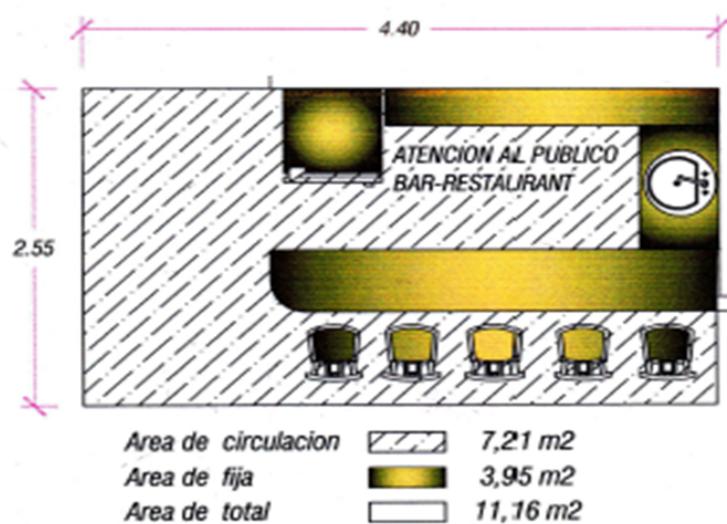


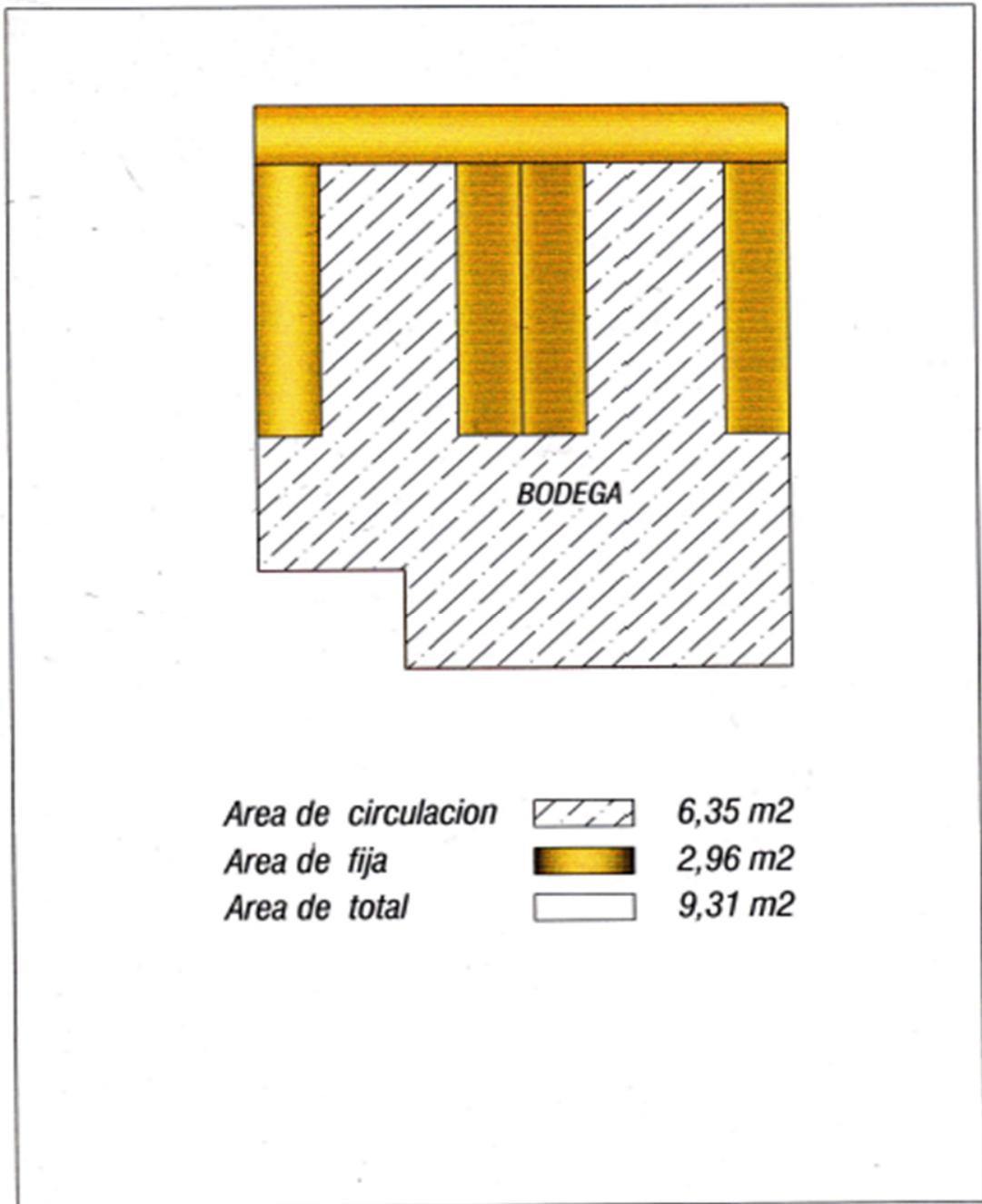
PRODUCIDO POR UN PRODUCTO EDUCATIVO DE AUTODESK



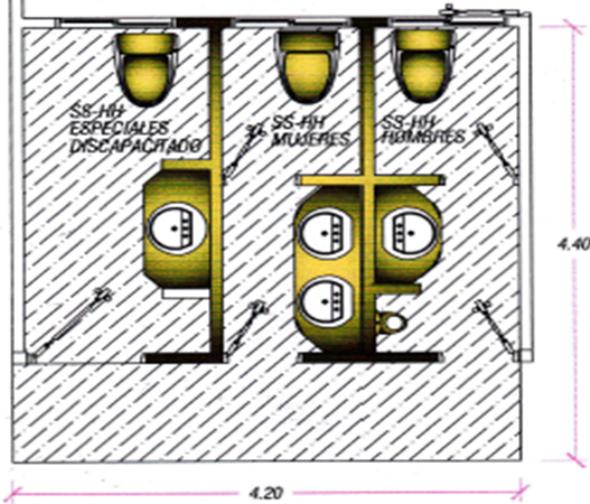




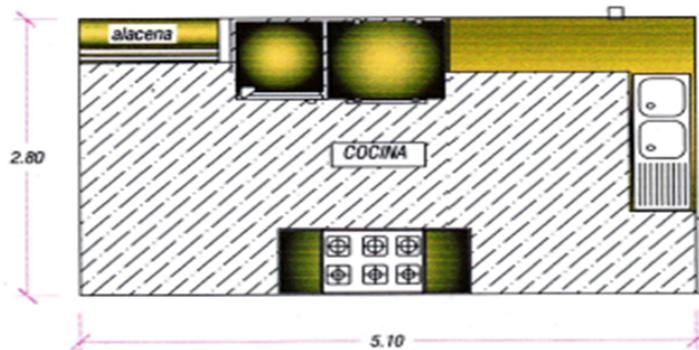




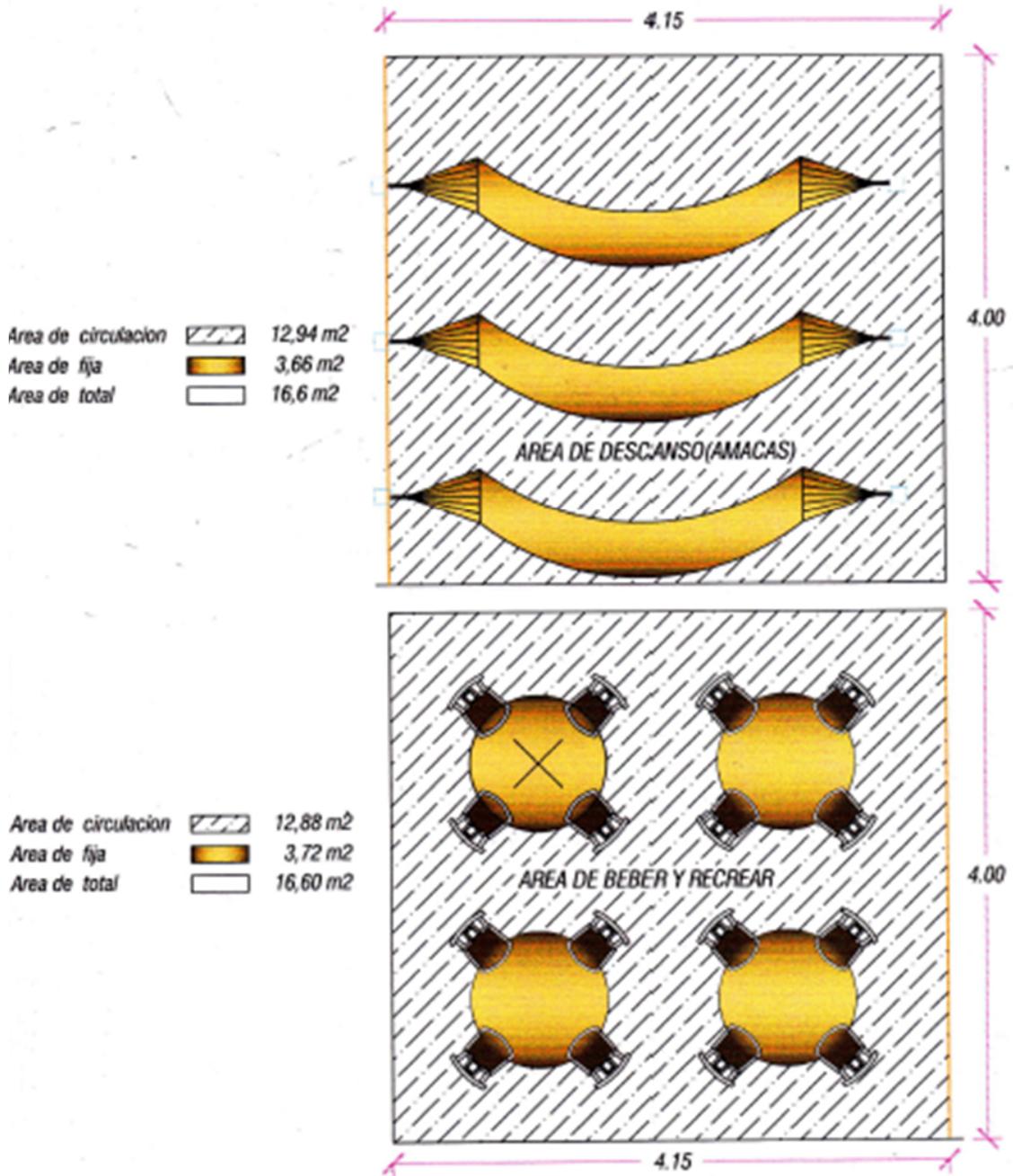
PRODUCIDO POR UN PRODUCTO EDUCATIVO DE AUTODESK



Area de circulacion		15,11 m <sup>2</sup>
Area de fija		3,37 m <sup>2</sup>
Area de total		18,48 m <sup>2</sup>



Area de circulacion		8,82 m <sup>2</sup>
Area de fija		5,36 m <sup>2</sup>
Area de total		14,28 m <sup>2</sup>



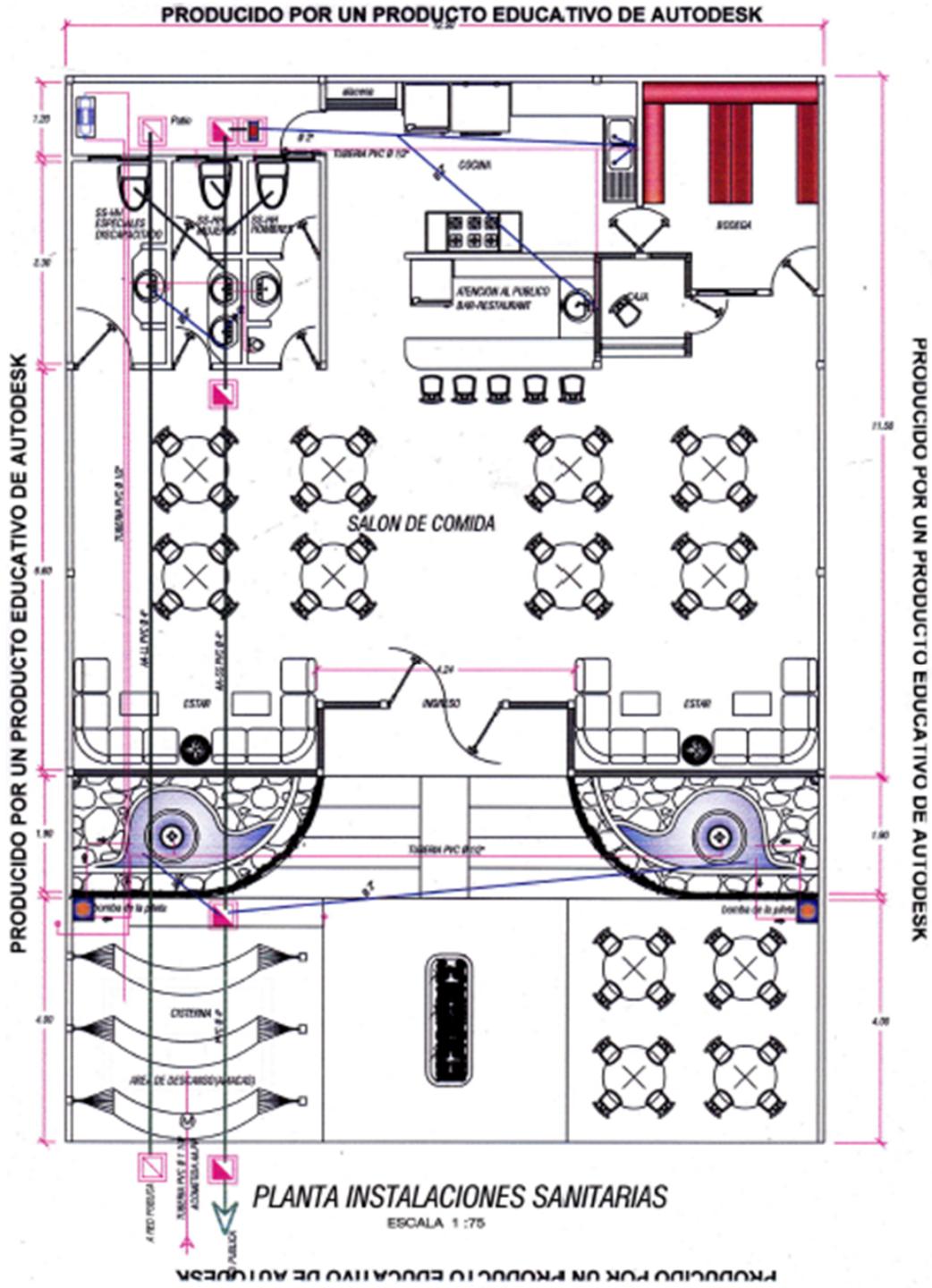






### SIMBOLOGIA ELECTRICA

	CAJA DE BREAKERS
	PUNTO DE LUZ
	NUMERO DE CIRCUITO (TOMA)
	NUMERO DE CIRCUITO (LUZ)
	TOMACORRIENTE 110 VOLTIOS
	TOMACORRIENTE 220 VOLTIOS
S	INTERRUPTOR SIMPLE
S2	INTERRUPTOR DOBLE
Sc	INTERRUPTOR COINMUTADOR
	TELEFONO
	CAJA DE MEDIDOR
	ACOMNETIDA E.E.E
	ACOMETIDA TELEFONICA
	PUNTO DE ANTENA



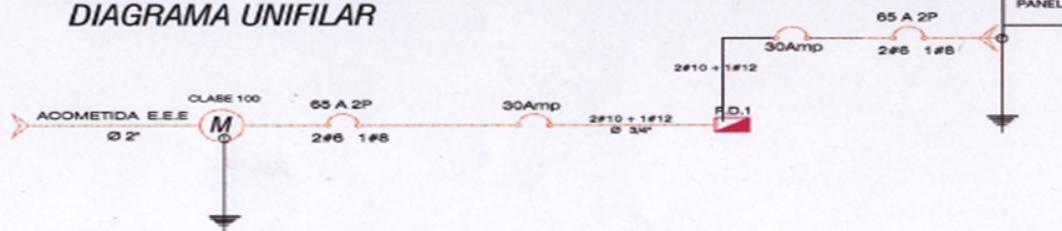


## SIMBOLOGIA SANITARIA

	MEDIDOR
	CAJA DE REGISTRO AA.SS.
	CAJA DE REGISTRO AA.LL.
	CAJA DE TRANPA DE GRASA.
	TUBERIA DE 4" AA.SS.
	TUBERIA DE 2" AA.SS.
	BOMBA DE PRESION
	LLAVE DE PASO
	BAJANTE AA.SS.
	TUBERIA DE 1/2" - 3/4" - 1" AA.PP.
	LLAVE DE JARDIN
	SUBIDA AA.PP. TUBERIA DE 3/4"
	BOMBA DE PILETAS

UBICACION		PANEL PLANTA		MONOFASICO 110 V BIFILAR				USO	SERVICIO	
		CIRCUITO	VOLTAJE	DISYUNTOR	CONDUCTOR	DUCTO	FASE			PUNTO
PLANTA	PD-1	A1	110	20A-1P	2#12	1/2	A	7	ALUMBRADO	INGRESO-SALON DE COMIDA-AREA ESTAR
		A2	110	20A-1P	2#12	1/2	B	10	ALUMBRADO	BAR-SS-HH-COCINA ECCESA-PATIO-CAJA
		A3	110	20A-1P	2#12	1/2	A	6	ALUMBRADO	PLETAS
		T1	110	30A-1P	2#12	1/2	B	3	TOMACORRIENTE	MESON-BAR-CAJA
		T2	110	30A-1P	2#12	1/2	A	2	TOMACORRIENTE	REFRIGERADORA MESON COCINA
		T3	110	30A-1P	2#12	1/2	B	2	TOMACORRIENTE	COCINA-MESON COCINA
		T4	220	30A-2P	2#12 1#14	3/4	A-B	1	TOMACORRIENTE	AIRE ACONDICIONADO CAJA
		T5	110	30A-1P	2#12	1/2	A	1	TOMACORRIENTE	BOMBA
		T6	110	30A-1P	2#12	1/2	B	4	TOMACORRIENTE	SALON DE COMIDA-
		T7	110	30A-1P	2#12	1/2	A	2	TOMACORRIENTE	AREA DE SERVICIO-PLETAS

DIAGRAMA UNIFILAR



**Anexos 4 PLAN DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS.**

<b>Sector</b> <b>Generación de desechos</b>	<b>Isla Santa Cruz</b> <b>(incluyendo Isla Baltra)</b> <b>16.000 habitantes</b> <b>Aprox. 10 ton/día</b>	<b>Isla San Cristóbal</b> <b>(incluyendo Isla Floreana)</b> <b>8.000 habitantes</b> <b>Aprox. 6,4 ton/día</b>	<b>Isla Isabela</b> <b>3.000 habitantes</b> <b>Aprox. 2,4 ton/día</b>
<b>Hogares</b>	Reciclables, orgánicos, no reciclables. Principal productor de no reciclables, chatarra y desechos especiales.		Reciclables, orgánicos. No reciclables. Principal productor de desechos.
<b>Comercial</b>	Principal productor de reciclables.		Principal productor de reciclables.
<b>Bares y restaurantes</b>	Gran productor de reciclables y orgánicos.		Productor de reciclables y orgánicos.
<b>Turismo: hoteles</b>	Gran productor de reciclables y orgánicos.		Gran productor de reciclables y orgánicos.
<b>Turismo: barcos y botes</b>	Principal productor de aceite usado.	3 <sup>er</sup> mayor productor de aceite usado.	No hay información detallada disponible.
<b>Electricidad</b>	2 <sup>da</sup> mayor productor de aceite usado. Productor de desechos especiales y tóxicos (PCBs).	Principal productor de aceite usado. Productor de desechos especiales y tóxicos (PCBs).	Principal productor de aceite usado. Productor de desechos especiales y tóxicos (PCBs).
<b>Transporte</b>	3 <sup>er</sup> mayor productor de aceite usado.	2 <sup>da</sup> mayor productor de aceite usado.	No existe información detallada, pero es significativo.
<b>Pesca</b>	Aceite usado y basura que flota en el mar.		
<b>Artesanal y semi-industrial</b>	Gran productor de residuos, desechos tóxicos y especiales.		No hay información detallada disponible.
<b>Hospitales, asistencia médica y farmacias</b>	Desechos hospitalarios, desechos bio-peligrosos, drogas.		No hay información detallada disponible.
<b>Agricultura</b>	Productor de desechos orgánicos especiales.		No hay información detallada disponible.

*Fuente: Departamento Ambiental del Municipio de Santa Cruz, Galápagos, 20 (Plan de manejo de desechos sólidos para las Islas Galápagos, 2010)*

Anexos 5- RESUMEN DE ACTIVIDADES DE MANEJO AMBIENTAL POR ISLA

	<b>Isla Santa Cruz (Incluyendo Isla Bahra)</b>	<b>Isla San Cristóbal (Incluyendo Isla Floreana)</b>	<b>Isla Isabela</b>
<b>Recolección de desechos</b>	Clasificados, 100 de cobertura.	Clasificados, 90 de cobertura.	Sin clasificar. No hay información detallada disponible.
<b>Tratamiento final de desechos</b>	No hay relleno sanitario. Manejo básico del botadero.	No hay relleno sanitario. Botadero a cielo abierto.	
<b>Reciclaje</b>	Sistema de reciclaje desde 2006. Eficiencia estimada (2008): - No reciclables: 10m <sup>3</sup> -12m <sup>3</sup> /día - Reciclables: 10m <sup>3</sup> /día - Orgánicos: 1m <sup>3</sup> -2m <sup>3</sup> /día.	Sistema de reciclaje desde 2007. Eficiencia: no hay información disponible. Estimado: menos del 10 en peso.	No hay sistema de reciclaje.
<b>Chatarra metálica y llantas usadas</b>	Sistema básico de manejo de chatarra - Recolección por separado - Lugar de depósito de chatarra primitivo - Exportación de chatarra y llantas usadas al continente.	No hay sistemas de reciclaje de chatarra. La chatarra y las llantas usadas se botan al botadero.	
<b>Desechos hospitalarios y bio-peligrosos</b>	Por separado, recolección semanal de desechos hospitalarios y bio-peligrosos. Incineración en incinerador especial.	No hay información confiable disponible. Hay incinerador para desechos hospitalarios y bio-peligrosos.	No hay recolección de desechos hospitalarios ni bio-peligrosos. No hay incinerador.
<b>Desechos especiales (computadoras, celulares, equipos de aire acondicionado, etc.)</b>	No hay separación, no hay recolección, no hay tratamiento.		

Fuente: Departamento Ambiental del Municipio de Santa Cruz, Galápagos, 20 (Plan de manejo de desechos sólidos para las Islas Galápagos , 2010)

## Anexos 6– RECETAS ESTANDAR Y TARJETAS DE COSTO

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <h1 style="color: yellow; text-shadow: 2px 2px 0px black;">RECETA ESTANDAR</h1> </div> <div style="text-align: right;">  </div> </div>					
Cod:	PF001				
Nombre del Plato	Arroz Marinero				
# De Pax	8				
Fecha de Elab	8/15/2014				
% Costo mat prima	45				
Metodo de Conserv.					
Tiem. De vida Util					
Numero	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observacion	
1	Arroz	500	gramos		
2	Camarones	400	gramos		
3	Almejas	400	gramos		
4	Concha	400	gramos		
5	Calamar	400	gramos		
6	Mejillones	400	gramos		
7	Gamba	400	gramos		
8	Pescado blanco	400	gramos		
9	Aceite de girasol	1	cuchara		
10	Mantequilla	2	cuchara		
11	Achiote	1	cuchara		
12	Ajo	1	Unidad		
13	Comino	1	cuchara		
14	Cebolla	1/4	lb		
15	Pimiento	1	Unidad		
16	Sal	1/4	kg		
<b>Preparacion :</b>					
<p>Prepare un refrito con todos los condimentos, 2 cucharadas de aceite, mantequilla, cebolla picada, ajo machacado, pimiento, la mitad del cilantro picado y el achiote. Cocine hasta que la cebolla este suave, aproximadamente de 3 a 5 minutos. Y reserve este preparado.</p> <p>En otra olla agregue el caldo de pescado o mariscos al arroz, haga hervir, reduzca la temperatura y cocine a fuego lento durante 15 minutos o hasta que el agua se haya consumido y el arroz este cocido.</p> <p>Para preparar los mariscos caliente 3 cucharadas de aceite en una sartén fría los camarones, las conchas, los mejillones y las gambas. Después de unos 3 minutos agregue las almejas, los calamares y el pescado, mezcle bien. Cocine hasta que todos los mariscos estén cocinados, en conjunto con el refrito, máximo unos 5 minutos.</p> <p>Añada el cilantro restante, rectifique la sal y mezcle con la preparación del arroz. Cocine otros 3 minutos.</p>					

Cod:	CV001			
Nombre del Plato	Ceviche de Canchalagua			
# De Pax	8			
Fecha de Elab	15/08/2014			
% COSTO MAT PRIM	15			
Metodo de Conserv.				
Tiem. De vida Util				
Numero	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observacion
1	Canchalagua	400	gramos	
2	Tomate	1	Unidad	
3	Pimiento	1	cuchara	
4	Cebolla	1	unidad	
5	Sal	Al gusto		
6	Cilantro	Al gusto		
<b>Preparacion :</b>				
<p>Hay que separarlo de la concha con una cuchara, lavar bien el molusco–ya que se comerá crudo–y picarlo o cortarlo en pedazos. Hay también que picar un poco de tomate, pimiento verde y cebolla y colocarlos junto a la canchalagua en un plato hondo. Licúa aparte otros tomates con agua y sal para hacer una especie de caldo. Vierte sobre el plato, exprime un poco de limón y agrega cilantro.</p>				

Cod:	PFO02			
Nombre del Plato	Langosta termidor			
# De Pax	3			
Fecha de Elab	15/08/2014			
% COSTO MAT PRIM	45			
Metodo de Conserv.				
Tiem. De vida Util				
Numero	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observacion
1	Langosta	350	gramos	
2	Cebolla	1	Unidad	
3	Limon	1	cuchara	
4	Sal		kg	
5	Pimienta	1	cuchara	
6	Laurel	2	unidades	en hoja
7	Vino Blanco	1/2	litro	
<b>Preparacion</b>				
<p>Limpia las langostas quitándoles las agallas (partes esponjosas debajo de los ojos), el estómago (saco blanquecino) y el intestino (tripa negra en la parte superior del cuerpo). Cuece las langostas diez minutos en tres litros de agua hirviendo, la cebolla, el limón, la sal, la pimienta y las hojas de laurel. Cuando ya estén cocidas, sácalas y déjalas enfriar un poco. Hazle unos cortes a cada langosta para sacar la carne, procura no partir la cola. Seca las conchas y baña las langostas en el vino blanco.</p>				

Cod:	PQ001			
Nombre del Plato	Chicharron de pescado			
# De Pax	5			
Fecha de Elab	11/11/2013			
%Costo Mat Prima	13			
Metodo de Conserv.				
Tiem. De vida Util				
Numero	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observacion
1	Pescado	2	libras	
2	Limon	2	unidades	
3	Mostaza	1	cuchara	
4	Huevo	1	unidad	tiene que batirse
5	Harina de Trigo	1/4	kg	
6	Pimienta		al gusto	
7	Sal		al gusto	



**Preparacion :**

Se limpia bien el pescado y se lo corta en pedazos pequeños, luego se lo curte con sal, limón y pimienta. Se lo deja por unos veinte minutos, luego se agrega la mostaza y el huevo batido. Para freirlo los enharina y los frita con aceite caliente. Este plato se sirve como entrada o como bocaditos con salsa mayonesa

Cod:	SP001			
Nombre del Plato	Sopa de Pescado			
# De Pax	8			
Fecha de Elab	15/08/2014			
%Costo Mat Prima	40			
Metodo de Conserv.				
Tiem. De vida Util				
Numero	Ingredientes	cantidad	unidad	Observacion
	Pescado Albacora	400	gramos	
1	Cebolla	1	unidad	
2	Ajo	1	unidad	
3	Pimiento	1	unidad	
4	Tomate	1	unidad	
5	Aceite de Oliva	1	cuchara	
6	Mejillones	1/2	libra	
7	Arroz	40	gramos	
8	Sal		al gusto	
9	Zanahoria	1	unidad	
10	Puerro		al gusto	
11	Aqua	1	litro	



**Preparacion :**

Cocer la zanahoria y las espinas de pescado en el agua, junto con el puerro . Una vez que hierva le quitamos la espumilla que sale, y guardamos el caldo que nos ha quedado.

Después vamos a pasar a pochar y rehogar la verdura, la zanahoria, los trozos de rape bien limpios, el puerro, el tomate, los ajos, el pimiento rojo y la cebolla: cuando veamos que está bien rehogada vamos a añadirle un poco de pimentón y removemos bien.

Acto seguido, pasamos por la batidora esta verdura, que una vez triturada bien, la añadiremos al caldo que teníamos reservado, y lo ponemos todo a fuego; junto con el arroz y dejamos unos 20 minutos mas o menos.

Pasado ese tiempo, añadiremos los mejillos cocidos ya previamente, y se deja 5 minutos más en el fuego para que este listo.

# TARJETA DE COSTO PF 001



<b>Cod:</b>	PF001
<b>Nombre del Plato</b>	Arroz Marinero
<b># De Pax</b>	8
<b>Fecha de Elab</b>	8/15/2014
<b>% Costo mat prima</b>	45
<b>Metodo de Conserv.</b>	
<b>Tiem. De vida Util</b>	

Numero	Ingredientes	Cantidad	Unidad	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Arroz	500	gramos	0.01	5
2	Camarones	400	gramos	0.02	8
3	Almejas	400	gramos	0.01125	4.5
4	Concha	400	gramos	0.01	4
5	Calamar	400	gramos	0.015	6
6	Mejillones	400	gramos	0.0175	7
7	Gamba	400	gramos	0.0125	5
8	Pescado blanco	400	gramos	0.0125	5
9	Aceite de girasol	1	cuchara	3.5	3.5
10	Mantequilla	2	cuchara	0.0014	0.0028
11	Achiote	1	cuchara	3.5	3.5
12	Ajo	1	Unidad	0.1	0.1
13	Comino	1	cuchara	0.2	0.2
14	Cebolla	0.25	lb	0.000330396	8.25991E-05
15	Pimiento	1	Unidad	0.000440529	0.000440529
16	Sal	0.25	kg	0.0007	0.000175
<b>SUBTOTAL</b>					51.80349813
<b>10% DE IMPREVISTOS</b>					5.180349813
<b>TOTAL</b>					56.98384794
<b>COSTO UNITARIO DE MATERIA PRIMA</b>					7.122980993
<b>PRECIO DE VENTA REFERENCIAL</b>					15.82884665

# TARJETA DE COSTO PF002



<b>Cod:</b>	PF002				
<b>Nombre del Plato</b>	Langosta termidor				
<b># De Pax</b>	3				
<b>Fecha de Elab</b>	8/15/2014				
<b>% COSTO MAT PRIM</b>	45				
<b>Metodo de Conserv.</b>					
<b>Tiem. De vida Util</b>					
<b>Numero</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
1	Langosta	350	gramos	0.034285714	12
2	Cebolla	1	Unidad	0.000330396	0.000330396
3	Limon	1	cuchara	0.001101322	0.001101322
4	Sal	0	kg	0.0007	0
5	Pimienta	1	cuchara	0.3	0.3
6	Laurel	2	unidades	0.2	0.4
7	Vino Blanco	0.5	litro	0.005	0.0025
				<b>SUBTOTAL</b>	12.70393172
				<b>10% DE IMPREVISTOS</b>	1.270393172
				<b>TOTAL</b>	13.97432489
				<b>COSTO UNITARIO DE MATERIA PRIMA</b>	4.658108297
				<b>PRECIO DE VENTA REFERENCIAL</b>	10.35135177

# TARJETA DE COSTO CV001

<b>Cod:</b>	CV001
<b>Nombre del Plato</b>	Ceviche de Canchalagua
<b># De Pax</b>	8
<b>Fecha de Elab</b>	41866
<b>% COSTO MAT PRIM</b>	15
<b>Metodo de Conserv.</b>	
<b>Tiem. De vida Util</b>	

Numero	Ingredientes	Cantidad	Unidad	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Canchalagua	400	gramos	0,0125	5
2	Tomate	1	Unidad	0,000881057	0,000881057
3	Pimiento	1	cuchara	0,000440529	0,000440529
4	Cebolla	1	unidad	0,000330396	0,000330396
<b>SUBTOTAL</b>					5,001651982
<b>10% DE IMPREVISTOS</b>					0,500165198
<b>TOTAL</b>					5,501817181
<b>COSTO UNITARIO DE MATERIA PRIMA</b>					0,687727148
<b>PRECIO DE VENTA REFERENCIAL</b>					4,584847651

# TARJETA DE COSTO PQ001

<b>Cod:</b>	PQ001
<b>Nombre del Plato</b>	Chicharron de pescado
<b># De Pax</b>	5
<b>Fecha de Elab</b>	8/15/2014
<b>%Costo Mat Prima</b>	13
<b>Metodo de Conserv.</b>	
<b>Tiem. De vida Util</b>	



Numero	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Costo Unitario	Costo Total
1	Pescado	2	libras	0.0125	0.025
2	Limon	2	unidades	0.001101322	0.00220264
3	Mostaza	1	cuchara	1.4	1.4
4	Huevo	1	unidad	0.2	0.2
5	Harina de Trigo	0.25	kg	0.0007	0.000175
<b>SUBTOTAL</b>					1.62737764
<b>10% DE IMPREVISTOS</b>					0.16273776
<b>TOTAL</b>					1.79011541
<b>COSTO UNITARIO DE MATERIA PRIMA</b>					0.35802308
<b>PRECIO DE VENTA REFERENCIAL</b>					2.7540237

# TARJETA DE COSTO SP001

<b>Cod:</b>	SP001
<b>Nombre del Plato</b>	Sopa de Pescado
<b># De Pax</b>	8
<b>Fecha de Elab</b>	8/15/2014
<b>%Costo Mat Prima</b>	40
<b>Metodo de Conserv.</b>	
<b>Tiem. De vida Util</b>	



Numero	Ingredientes	cantidad	unidad	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Pescado Albacora	400	gramos	0.075	30
2	Cebolla	1	unidad	0.000330396	0.000330396
3	Ajo	1	unidad	0.1	0.1
4	Pimiento	1	unidad	0.000440529	0.000440529
5	Tomate	1	unidad	0.000881057	0.000881057
6	Aceite de Oliva	1	cuchara	3.5	3.5
7	Mejillones	0.5	libra	0.0175	0.00875
8	Arroz	40	gramos	0.01	0.4
9	Zanahoria	1	unidad	0.000881057	0.000881057
10	Puerro	0	al gusto	0.0005	0
11	Agua	1	litro	0.0011	0.0011
				<b>SUBTOTAL</b>	34.01238304
				<b>10% DE IMPREVISTOS</b>	3.401238304
				<b>TOTAL</b>	37.41362134
				<b>COSTO UNITARIO DE MATERIA PRIMA</b>	4.676702668
				<b>PRECIO DE VENTA REFERENCIAL</b>	11.69175667

**Anexos 7- DEPRECIACION MENSUAL**

PERIODO	PRINCIPAL	CUOTA MENSUAL	PAGO INTERES	PAGO PRINCIPAL	SALDO PRINCIPAL	PAGO INTERES ANUAL	PAGO PRINCIPAL ANUAL
1	\$ 14.902,6	\$ 414,8	\$186,28	\$228,47	\$14.674,18		
2	\$ 14.674,2	\$ 414,8	\$183,43	\$231,32	\$14.442,85		
3	\$ 14.442,9	\$ 414,8	\$180,54	\$234,22	\$14.208,64		
4	\$ 14.208,6	\$ 414,8	\$177,61	\$237,14	\$13.971,49		
5	\$ 13.971,5	\$ 414,8	\$174,64	\$240,11	\$13.731,38		
6	\$ 13.731,4	\$ 414,8	\$171,64	\$243,11	\$13.488,27		
7	\$ 13.488,3	\$ 414,8	\$168,60	\$246,15	\$13.242,13		
8	\$ 13.242,1	\$ 414,8	\$165,53	\$249,23	\$12.992,90		
9	\$ 12.992,9	\$ 414,8	\$162,41	\$252,34	\$12.740,56		
10	\$ 12.740,6	\$ 414,8	\$159,26	\$255,49	\$12.485,07		
11	\$ 12.485,1	\$ 414,8	\$156,06	\$258,69	\$12.226,38		
12	\$ 12.226,4	\$ 414,8	\$152,83	\$261,92	\$11.964,45	\$2.038,83	\$2.938,19
13	\$ 11.964,5	\$ 414,8	\$149,56	\$265,20	\$11.699,26		
14	\$ 11.699,3	\$ 414,8	\$146,24	\$268,51	\$11.430,75		
15	\$ 11.430,7	\$ 414,8	\$142,88	\$271,87	\$11.158,88		
16	\$ 11.158,9	\$ 414,8	\$139,49	\$275,27	\$10.883,61		
17	\$ 10.883,6	\$ 414,8	\$136,05	\$278,71	\$10.604,91		
18	\$ 10.604,9	\$ 414,8	\$132,56	\$282,19	\$10.322,72		
19	\$ 10.322,7	\$ 414,8	\$129,03	\$285,72	\$10.037,00		
20	\$ 10.037,0	\$ 414,8	\$125,46	\$289,29	\$9.747,71		
21	\$ 9.747,7	\$ 414,8	\$121,85	\$292,91	\$9.454,81		
22	\$ 9.454,8	\$ 414,8	\$118,19	\$296,57	\$9.158,24		
23	\$ 9.158,2	\$ 414,8	\$114,48	\$300,27	\$8.857,96		
24	\$ 8.858,0	\$ 414,8	\$110,72	\$304,03	\$8.553,94	\$1.566,50	\$3.410,52
25	\$ 8.553,9	\$ 414,8	\$106,92	\$307,83	\$8.246,11		
26	\$ 8.246,1	\$ 414,8	\$103,08	\$311,68	\$7.934,43		
27	\$ 7.934,4	\$ 414,8	\$99,18	\$315,57	\$7.618,86		
28	\$ 7.618,9	\$ 414,8	\$95,24	\$319,52	\$7.299,35		
29	\$ 7.299,3	\$ 414,8	\$91,24	\$323,51	\$6.975,84		
30	\$ 6.975,8	\$ 414,8	\$87,20	\$327,55	\$6.648,28		
31	\$ 6.648,3	\$ 414,8	\$83,10	\$331,65	\$6.316,64		
32	\$ 6.316,6	\$ 414,8	\$78,96	\$335,79	\$5.980,84		
33	\$ 5.980,8	\$ 414,8	\$74,76	\$339,99	\$5.640,85		
34	\$ 5.640,9	\$ 414,8	\$70,51	\$344,24	\$5.296,61		
35	\$ 5.296,6	\$ 414,8	\$66,21	\$348,54	\$4.948,07		
36	\$ 4.948,1	\$ 414,8	\$61,85	\$352,90	\$4.595,16	\$1.018,25	\$3.958,77
37	\$ 4.595,2	\$ 414,8	\$57,44	\$357,31	\$4.237,85		
38	\$ 4.237,9	\$ 414,8	\$52,97	\$361,78	\$3.876,07		
39	\$ 3.876,1	\$ 414,8	\$48,45	\$366,30	\$3.509,77		
40	\$ 3.509,8	\$ 414,8	\$43,87	\$370,88	\$3.138,89		
41	\$ 3.138,9	\$ 414,8	\$39,24	\$375,52	\$2.763,38		
42	\$ 2.763,4	\$ 414,8	\$34,54	\$380,21	\$2.383,17		
43	\$ 2.383,2	\$ 414,8	\$29,79	\$384,96	\$1.998,21		
44	\$ 1.998,2	\$ 414,8	\$24,98	\$389,77	\$1.608,43		
45	\$ 1.608,4	\$ 414,8	\$20,11	\$394,65	\$1.213,79		
46	\$ 1.213,8	\$ 414,8	\$15,17	\$399,58	\$814,21		
47	\$ 814,2	\$ 414,8	\$10,18	\$404,57	\$409,63		
48	\$ 409,6	\$ 414,8	\$5,12	\$409,63	\$0,00	\$381,86	\$4.595,16

FEBRERO								
No.	DETALLE	VENTA DIA	VENTA MES	%CMP	C.U.M.P.	C.MENSUAL	P.V.R	INGRESO MES
1	Arroz Marinero	11	264	45	\$ 7,12	\$ 1.880,47	\$ 15,83	\$ 4.178,82
2	Langosta termidor	8	192	45	\$ 4,66	\$ 894,36	\$ 10,35	\$ 1.987,46
3	Ceviche de Canchalagua	9	216	15	\$ 0,69	\$ 148,55	\$ 4,58	\$ 990,33
4	Chicharron de pescado	11	264	13	\$ 0,36	\$ 94,52	\$ 2,75	\$ 727,06
5	Sopa de Pescado	8	192	40	\$ 4,68	\$ 897,93	\$ 11,69	\$ 2.244,82
<b>TOTAL</b>		<b>47</b>	<b>1128</b>			<b>\$ 3.915,82</b>		<b>\$ 10.128,48</b>

### Anexos 8 – PROYECCION DE COSTOS E INGRESO MENSUALES

MARZO								
No.	DETALLE	VENTA DIA	VENTA MES	%CMP	C.U.M.P.	C.MENSUAL	P.V.R	INGRESO MES
1	Arroz Marinero	7	168	45	\$ 7,12	\$ 1.196,66	\$ 15,83	\$ 2.659,25
2	Langosta termidor	7	168	45	\$ 4,66	\$ 782,56	\$ 10,35	\$ 1.739,03
3	Ceviche de Canchalagua	9	216	15	\$ 0,69	\$ 148,55	\$ 4,58	\$ 990,33
4	Chicharron de pescado	11	264	13	\$ 0,36	\$ 94,52	\$ 2,75	\$ 727,06
5	Sopa de Pescado	7	168	40	\$ 4,68	\$ 785,69	\$ 11,69	\$ 1.964,22
<b>TOTAL</b>		<b>41</b>	<b>984</b>			<b>\$ 3.007,98</b>		<b>\$ 8.079,88</b>

ABRIL								
No.	DETALLE	VENTA DIA	VENTA MES	%CMP	C.U.M.P.	C.MENSUAL	P.V.R	INGRESO MES
1	Arroz Marinero	8	192	45	\$ 7,12	\$ 1.367,61	\$ 15,83	\$ 3.039,14
2	Langosta termidor	10	240	45	\$ 4,66	\$ 1.117,95	\$ 10,35	\$ 2.484,32
3	Ceviche de Canchalagua	9	216	15	\$ 0,69	\$ 148,55	\$ 4,58	\$ 990,33
4	Chicharron de pescado	11	264	13	\$ 0,36	\$ 94,52	\$ 2,75	\$ 727,06
5	Sopa de Pescado	13	312	40	\$ 4,68	\$ 1.459,13	\$ 11,69	\$ 3.647,83
<b>TOTAL</b>		<b>51</b>	<b>1224</b>			<b>\$ 4.187,76</b>		<b>\$ 10.888,68</b>

MAYO								
No.	DETALLE	VENTA DIA	VENTA MES	%CMP	C.U.M.P.	C.MENSUAL	P.V.R	INGRESO MES
1	Arroz Marinero	11	264	45	\$ 7,12	\$ 1.880,47	\$ 15,83	\$ 4.178,82
2	Langosta termidor	7	168	45	\$ 4,66	\$ 782,56	\$ 10,35	\$ 1.739,03
3	Ceviche de Canchalagua	9	216	15	\$ 0,69	\$ 148,55	\$ 4,58	\$ 990,33
4	Chicharron de pescado	6	144	13	\$ 0,36	\$ 51,56	\$ 2,75	\$ 396,58
5	Sopa de Pescado	5	120	40	\$ 4,68	\$ 561,20	\$ 11,69	\$ 1.403,01
<b>TOTAL</b>		<b>38</b>	<b>912</b>			<b>\$ 3.424,34</b>		<b>\$ 8.707,76</b>

JUNIO								
No.	DETALLE	VENTA DIA	VENTA MES	%CMP	C.U.M.P.	C.MENSUAL	P.V.R	INGRESO MES
1	Arroz Marinero	11	264	45	\$ 7,12	\$ 1.880,47	\$ 15,83	\$ 4.178,82
2	Langosta termidor	7	168	45	\$ 4,66	\$ 782,56	\$ 10,35	\$ 1.739,03
3	Ceviche de Canchalagua	9	216	15	\$ 0,69	\$ 148,55	\$ 4,58	\$ 990,33
4	Chicharron de pescado	9	216	13	\$ 0,36	\$ 77,33	\$ 2,75	\$ 594,87
5	Sopa de Pescado	7	168	40	\$ 4,68	\$ 785,69	\$ 11,69	\$ 1.964,22
<b>TOTAL</b>		<b>43</b>	<b>1032</b>			<b>\$ 3.674,60</b>		<b>\$ 9.467,25</b>

JULIO								
No.	DETALLE	VENTA DIA	VENTA MES	%CMP	C.U.M.P.	C.MENSUAL	P.V.R	INGRESO MES
1	Arroz Marinero	9	216	45	\$ 7,12	\$ 1.538,56	\$ 15,83	\$ 3.419,03
2	Langosta termidor	11	264	45	\$ 4,66	\$ 1.229,74	\$ 10,35	\$ 2.732,76
3	Ceviche de Canchalagua	12	288	15	\$ 0,69	\$ 198,07	\$ 4,58	\$ 1.320,44
4	Chicharron de pescado	6	144	13	\$ 0,36	\$ 51,56	\$ 2,75	\$ 396,58
5	Sopa de Pescado	9	216	40	\$ 4,68	\$ 1.010,17	\$ 11,69	\$ 2.525,42
<b>TOTAL</b>		<b>47</b>	<b>1128</b>			<b>\$ 4.028,09</b>		<b>\$ 10.394,22</b>

AGOSTO								
No.	DETALLE	VENTA DIA	VENTA MES	%CMP	C.U.M.P.	C.MENSUAL	P.V.R	INGRESO MES
1	Arroz Marinero	8	192	45	\$ 7,12	\$ 1.367,61	\$ 15,83	\$ 3.039,14
2	Langosta termidor	9	216	45	\$ 4,66	\$ 1.006,15	\$ 10,35	\$ 2.235,89
3	Ceviche de Canchalagua	8	192	15	\$ 0,69	\$ 132,04	\$ 4,58	\$ 880,29
4	Chicharron de pescado	6	144	13	\$ 0,36	\$ 51,56	\$ 2,75	\$ 396,58
5	Sopa de Pescado	8	192	40	\$ 4,68	\$ 897,93	\$ 11,69	\$ 2.244,82
<b>TOTAL</b>		<b>39</b>	<b>936</b>			<b>\$ 3.455,29</b>		<b>\$ 8.796,72</b>

SEPTIEMBRE								
No.	DETALLE	VENTA DIA	VENTA MES	%CMP	C.U.M.P.	C.MENSUAL	P.V.R	INGRESO MES
1	Arroz Marinero	9	216	45	\$ 7,12	\$ 1.538,56	\$ 15,83	\$ 3.419,03
2	Langosta termidor	6	144	45	\$ 4,66	\$ 670,77	\$ 10,35	\$ 1.490,59
3	Ceviche de Canchalagua	9	216	15	\$ 0,69	\$ 148,55	\$ 4,58	\$ 990,33
4	Chicharron de pescado	7	168	13	\$ 0,36	\$ 60,15	\$ 2,75	\$ 462,68
5	Sopa de Pescado	8	192	40	\$ 4,68	\$ 897,93	\$ 11,69	\$ 2.244,82
<b>TOTAL</b>		<b>39</b>	<b>936</b>			<b>\$ 3.315,96</b>		<b>\$ 8.607,45</b>

OCTUBRE								
No.	DETALLE	VENTA DIA	VENTA MES	%CMP	C.U.M.P.	C.MENSUAL	P.V.R	INGRESO MES
1	Arroz Marinero	10	240	45	\$ 7,12	\$ 1.709,52	\$ 15,83	\$ 3.798,92
2	Langosta termidor	7	168	45	\$ 4,66	\$ 782,56	\$ 10,35	\$ 1.739,03
3	Ceviche de Canchalaqua	9	216	15	\$ 0,69	\$ 148,55	\$ 4,58	\$ 990,33
4	Chicharron de pescado	6	144	13	\$ 0,36	\$ 51,56	\$ 2,75	\$ 396,58
5	Sopa de Pescado	7	168	40	\$ 4,68	\$ 785,69	\$ 11,69	\$ 1.964,22
<b>TOTAL</b>		<b>39</b>	<b>936</b>			<b>\$ 3.477,87</b>		<b>\$ 8.889,07</b>

NOVIEMBRE								
No.	DETALLE	VENTA DIA	VENTA MES	%CMP	C.U.M.P.	C.MENSUAL	P.V.R	INGRESO MES
1	Arroz Marinero	9	216	45	\$ 7,12	\$ 1.538,56	\$ 15,83	\$ 3.419,03
2	Langosta termidor	8	192	45	\$ 4,66	\$ 894,36	\$ 10,35	\$ 1.987,46
3	Ceviche de Canchalaqua	8	192	15	\$ 0,69	\$ 132,04	\$ 4,58	\$ 880,29
4	Chicharron de pescado	7	168	13	\$ 0,36	\$ 60,15	\$ 2,75	\$ 462,68
5	Sopa de Pescado	7	168	40	\$ 4,68	\$ 785,69	\$ 11,69	\$ 1.964,22
<b>TOTAL</b>		<b>39</b>	<b>936</b>			<b>\$ 3.410,80</b>		<b>\$ 8.713,67</b>

DICIEMBRE								
No.	DETALLE	VENTA DIA	VENTA MES	%CMP	C.U.M.P.	C.MENSUAL	P.V.R	INGRESO MES
1	Arroz Marinero	9	216	45	\$ 7,12	\$ 1.538,56	\$ 15,83	\$ 3.419,03
2	Langosta termidor	11	264	45	\$ 4,66	\$ 1.229,74	\$ 10,35	\$ 2.732,76
3	Ceviche de Canchalaqua	9	216	15	\$ 0,69	\$ 148,55	\$ 4,58	\$ 990,33
4	Chicharron de pescado	5	120	13	\$ 0,36	\$ 42,96	\$ 2,75	\$ 330,48
5	Sopa de Pescado	9	216	40	\$ 4,68	\$ 1.010,17	\$ 11,69	\$ 2.525,42
<b>TOTAL</b>		<b>43</b>	<b>1032</b>			<b>\$ 3.969,98</b>		<b>\$ 9.998,02</b>

### Anexos 9– PROYECCION MENSUAL DE GASTO

PROYECCION DE GASTOS ADMINISTRATIVOS													
RUBROS	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	TOTAL
SUELDOS	\$ 5.603,63	\$ 5.603,63	\$ 5.603,63	\$ 5.603,63	\$ 5.603,63	\$ 5.603,63	\$ 5.603,63	\$ 5.603,63	\$ 5.603,63	\$ 5.603,63	\$ 5.603,63	\$ 5.603,63	\$ 67.243,60
SERVICIOS BASICOS	\$ 590,00	\$ 590,00	\$ 590,00	\$ 590,00	\$ 590,00	\$ 590,00	\$ 590,00	\$ 590,00	\$ 590,00	\$ 590,00	\$ 590,00	\$ 590,00	\$ 7.080,00
DEP. EQ. COMPUTACION	\$ 28,70	\$ 28,70	\$ 28,70	\$ 28,70	\$ 28,70	\$ 28,70	\$ 28,70	\$ 28,70	\$ 28,70	\$ 28,70	\$ 28,70	\$ 28,70	\$ 344,40
DEP. EQ. OFICINA	\$ 1,32	\$ 1,32	\$ 1,32	\$ 1,32	\$ 1,32	\$ 1,32	\$ 1,32	\$ 1,32	\$ 1,32	\$ 1,32	\$ 1,32	\$ 1,32	\$ 15,80
DEP. MUEBLES DE OFICINA	\$ 7,58	\$ 7,58	\$ 7,58	\$ 7,58	\$ 7,58	\$ 7,58	\$ 7,58	\$ 7,58	\$ 7,58	\$ 7,58	\$ 7,58	\$ 7,58	\$ 90,90
DEP. EQUIPAMIENTO, MENAJE	\$ 256,38	\$ 256,38	\$ 256,38	\$ 256,38	\$ 256,38	\$ 256,38	\$ 256,38	\$ 256,38	\$ 256,38	\$ 256,38	\$ 256,38	\$ 256,38	\$ 3.076,52
DEP. EQUIPOS DEL PERSONAL	\$ 36,00	\$ 36,00	\$ 36,00	\$ 36,00	\$ 36,00	\$ 36,00	\$ 36,00	\$ 36,00	\$ 36,00	\$ 36,00	\$ 36,00	\$ 36,00	\$ 432,00
AMORTIZACION DE ACTIVOS INT	\$ 33,33	\$ 33,33	\$ 33,33	\$ 33,33	\$ 33,33	\$ 33,33	\$ 33,33	\$ 33,33	\$ 33,33	\$ 33,33	\$ 33,33	\$ 33,33	\$ 400,00
PROYECCION DE GASTOS DE VENTAS													
RUBROS	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	TOTAL
PUBLICIDAD	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 7.200,00

PROYECCION DE GASTOS FINANCIEROS													
RUBROS	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	TOTAL
INTERES DEL PRESTAMO	\$ 186,28	\$ 183,43	\$ 180,54	\$ 177,61	\$ 174,64	\$ 171,64	\$ 168,60	\$ 165,53	\$ 162,41	\$ 159,26	\$ 156,06	\$ 152,83	\$ 2.038,83

