



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

**UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
COMERCIALES**

**PROYECTO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE LICENCIADA EN GESTION EMPRESARIAL.**

TÍTULO DE PROYECTO:

**“CREACION E IMPLEMENTACION DE UN RESTAURANTE SEMI-
VEGETARIANO EN EL CANTON SIMON BOLIVAR”.**

AUTOR(A): ROGEL CONDOY ANDREA MARIA

MILAGRO, JULIO DEL 2012

ECUADOR

CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL ASESOR

En mi calidad de Tutor de Proyecto de Investigación nombrado por el Consejo Directivo de la Unidad Académica de Ciencias Administrativas y Comercial de la Universidad Estatal de Milagro.

CERTIFICO:

Que he analizado el proyecto de tesis de grado con el título **“ESTUDIO DE MERCADO PARA DETERMINAR LA PRE-FACTIBILIDAD DE LA CREACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANT SEMI-VEGETARIANO EN EL CANTÓN SIMÓN BOLÍVAR”**. Presentado como requisito previo a la aprobación y desarrollo de la investigación para optar al Título de Licenciada en Gestión empresarial.

El mismo que considero debe ser aceptado por reunir los requisitos legales y por la importancia del tema.

Presentado por la egresada:

Andrea María Rogel Condoy

C.I. 092467798-2

TUTORA:

ECO. ROSA ESPINOZA

DECLARACION DE LA AUTORIA DE LA INVESTIGACION

El autor de esta investigación declara ante el Consejo Directivo de la Unidad Académica Ciencias Administrativas y Comerciales de la Universidad Estatal de Milagro, que el trabajo presentado es de mi propia autoría, no contiene material escrito por otra persona, salvo es que esta referenciado debidamente en el texto.

Milagro, a los 30 días del mes de Julio del 2012

ANDREA ROGEL CONDOY

CI: 092467789-2

CERTIFICACIÓN DE LA DEFENSA

El TRIBUNAL CALIFICADOR previo a la obtención del título de Licenciada en Gestión Empresarial otorga al presente proyecto de investigación las siguientes calificaciones:

MEMORIA CIENTÍFICA	[]
DEFENSA ORAL	[]
TOTAL	[]
EQUIVALENTE	[]

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

PROFESOR DELEGADO

PROFESOR SECRETARIO

DEDICATORIA

Dedico mi tesis a Dios, que es la fortaleza de mi vida, sin Él no hubiese podido terminar este escrito.

A Jesús por ser mi mejor amigo en tiempo de angustia.

Al Espíritu Santo por ser mi ayudador y consolador en mis caídas y tropiezos.

A mis padres, Macario y Lili, porque gracias a sus consejos he podido seguir adelante... Son mi mejor regalo.

A mi familia, por animarme a seguir con éxito en la vida.... En especial a mis hermanas, mi hermano y mis sobrinos...

A mis hermanos de la fe, gracias por sus constantes oraciones y palabras de aliento, son una bendición para mi vida...

A mis maestros que con sus enseñanzas han logrado formarme como una profesional.

A mis amigos por cada uno de los detalles y experiencias que vivimos estos cuatro años... Nunca los voy a olvidar...

A todos y cada uno de ustedes.... GRACIAS!!!!!!

Andrea Rogel Condoy

AGRADECIMIENTO

A Dios por ser la razón de mi existencia, el timón de mi barco, la fuerza a seguir, el motivo de vivir..... Gracias Dios....

A mis padres por mantenerse siempre a lado mio, aunque con dificultades y tropiezos, hemos podido seguir adelante.

A la UNEMI por darme la oportunidad de formar parte de sus estudiantes.

A mi tutora por sus excelentes conocimientos, que han aportado para la culminación de mi tesis.

A cada uno de ellos y los que faltan de nombrar.... GRACIAS!!!!

Andrea Rogel Condoy

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Master

Jaime Orozco.
Rector de la Universidad Estatal de Milagro

Presente.

Mediante el presente documento, libre y voluntariamente procedo a hacer entrega de la Cesión de Derecho del Autor del Trabajo realizado como requisito previo para la obtención de mi Título de Tercer Nivel, cuyo tema fue **“Creación e Implementación de un restaurante semi-vegetariano en el Cantón Simón Bolívar”**, y que corresponde a la Unidad Académica de Ciencias de Administrativas y Comerciales.

Milagro, 30 de Julio del 2012

Andrea María Rogel Condoy

C.I. 0920462934

ÍNDICE GENERAL

A.- PÁGINAS PRELIMINARES:

Carátula.....	i
Certificación de aceptación de tutor.....	ii
Declaración de autoría de la investigación.....	iii
Certificación de la defensa.....	iv
Dedicatoria.....	v
Agradecimiento.....	vi
Cesión de derechos del autor a la UNEMI.....	vii
Índice General.....	viii
Índice de cuadros.....	xiii
Índices de gráficos.....	xvii
Índice de figuras.....	xix
Resumen.....	xx
Abstract.....	xxii

B. TEXTO:

Introducción.....	1
-------------------	---

CAPÍTULO I.- EL PROBLEMA

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	3
1.1.1 Problematización.....	3
1.1.2 Delimitación del problema.....	4
1.1.3 Formulación del problema.....	4
1.1.4 Sistematización del problema.....	4
1.1.5 Determinación del tema.....	4
1.2 OBJETIVOS.....	5
1.2.1 Objetivo General.....	5
1.2.2 Objetivos Específicos.....	5
1.3 JUSTIFICACIÓN.....	5

CAPÍTULO II.- MARCO REFERENCIAL

2.1 MARCO TEÓRICO.....	9
2.1.1 Antecedentes histórico.....	9
2.1.2 Antecedente referenciales.....	22
2.1.3 Fundamentación.....	24
2.2 MARCO LEGAL.....	40
2.3 MARCO CONCEPTUAL.....	49
2.4 HIPÓTESIS Y VARIABLES.....	55

2.4.1 Hipótesis General.....	55
2.4.2 Hipótesis Particulares.....	55
2.4.3 Declaración de las variables.....	55
2.4.4 Operacionalización de las Variables.....	56

CAPÍTULO III.- MARCO METODOLOGICO

3.1 TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN Y SUS PERSPECTIVA GENERAL.....	58
3.2 LA POBLACIÓN Y LA MUESTRA.....	59
3.2.1 Característica de la población.....	59
3.2.2 Delimitación de la población.....	59
3.2.3 Tipo de la muestra.....	59
3.2.4 Tamaño de la muestra.....	60
3.2.5 Proceso de selección.....	61
3.3. LOS METODOS Y LAS TECNICAS.....	61
3.3.1 Métodos teóricos.....	61
3.3.2 Métodos empíricos.....	61
3.3.3 Técnicas e instrumentos.....	62
3.4 PROCESAMIENTO ESTADISTICO DE LA INFORMACIÓN.....	62

CAPÍTULO IV.- ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1 ANALISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL.....	64
4.2 ANALISIS COMPARATIVO, EVOLUCIÓN, TENDENCIA.....	65
4.3.RESULTADOS.....	77
4.4 VERIFICACIÓN DE LAS HIPOTESIS.....	77

CAPITULO V.- PROPUESTA

5.1 TEMA.....	79
5.2 JUSTIFICACIÓN.....	79
5.3 FUNDAMENTACIÓN.....	80
5.4 OBJETIVOS.....	81
5.4.1 Objetivo general de la propuesta.....	81
5.4.2 Objetivos Específicos de la propuesta.....	81
5.5 UBICACIÓN.....	81
5.6 ESTUDIO DE FACTIBILIDAD.....	85
5.7 DESCRIPCIÓN DE LAPROUESTA.....	85
5.7.1 Actividades.....	85
5.7.2 Recursos, análisis financiero.....	94
5.7.3 Impacto.....	108
5.7.4 Cronograma.....	108
5.7.5 Lineamiento para evaluar la propuesta.....	109

CONCLUSIONES.....109

RECOMENDACIONES.....110

C. MATERIALES DE REFERENCIA

1. Bibliografía y Lincografía.....111

2. Anexos.....113

Anexo 1: Formato de Encuestas.....114

Anexo 2: FOFA DODA.....115

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N° 1

Etapas para constituir una compañía mercantil.....32

Cuadro N° 2

Operacionalización de las variables.....32

Cuadro N°3

Los métodos.....58

Cuadro N° 4

Encuesta Pregunta 1.....105

Cuadro N° 5

Encuesta Pregunta 2.....105

Cuadro N° 6

Encuesta Pregunta 3.....105

Cuadro N° 7

Encuesta Pregunta 4.....106

Cuadro N° 8

Encuesta Pregunta 5.....107

Cuadro N° 9

Encuesta Pregunta 6.....108

Cuadro N° 10

Encuesta Pregunta 7.....109

Cuadro N° 11

Encuesta Pregunta 8.....	111
Cuadro N° 12	
Encuesta Pregunta 9.....	32
Cuadro N° 13	
Encuesta Pregunta 10.....	32
Cuadro N° 14	
Encuesta Pregunta 11.....	58
Cuadro N° 15	
Encuesta Pregunta 12.....	105
Cuadro N° 16	
Verificación de las hipótesis.....	105
Cuadro N° 17	
Activos fijos.....	105
Cuadro N° 18	
Depreciación de activos fijos.....	106
Cuadro N° 19	
Detalles de gastos.....	107
Cuadro N° 20	
Costo de ventas.....	108
Cuadro N° 21	
Presupuesto de ingresos.....	109
Cuadro N° 22	
Inversión.....	111

Cuadro N° 23	
Financiamiento.....	32
Cuadro N° 24	
Tasa.....	32
Cuadro N° 25	
Préstamo bancario.....	58
Cuadro N° 26	
Tabla de amortización.....	105
Cuadro N° 27	
Tabla de amortización.....	105
Cuadro N° 28	
Estado de perdidas y ganancias.....	105
Cuadro N° 29	
Balance general.....	106
Cuadro N° 30	
Flujo de caja.....	107
Cuadro N° 31	
TIR (negocio e inversionista).....	108
Cuadro N° 32	
Tasa de descuento.....	109
Cuadro N° 33	
Índices financieros.....	111

Cuadro N° 34	
Tasa rendimiento promedio.....	32
Cuadro N° 35	
Suma de flujos descontados.....	32
Cuadro N° 36	
Ratios financieros.....	58
Cuadro N° 37	
Punto de equilibrio.....	105
Cuadro N° 38	
Capital de trabajo.....	105
Cuadro N° 39	
Datos.....	105
Cuadro N° 40	
Rendimiento de liquidez.....	106
Cuadro N° 41	
Rendimiento corriente.....	107
Cuadro N° 42	
Razones financieras.....	108
Cuadro N° 43	
Diagrama de Gantt.....	109

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1

Encuesta pregunta # 1.....40

Gráfico N° 2

Encuesta pregunta # 2.....41

Gráfico N° 3

Encuesta pregunta # 3.....42

Gráfico N° 4

Encuesta pregunta # 4.....45.

Gráfico N° 5

Encuesta pregunta # 5.....47

Gráfico N° 6

Encuesta pregunta # 6.....48

Gráfico N° 7

Encuesta pregunta # 7.....50

Gráfico N° 8

Encuesta pregunta # 8.....47

Gráfico N° 9

Encuesta pregunta # 9.....48

Gráfico N° 10

Encuesta pregunta # 10.....50

Gráfico N° 11

Encuesta pregunta # 11.....	50
Gráfico N° 12	
Encuesta pregunta # 12.....	50
Gráfico N° 13	
Organigrama estructural.....	69
Gráfico N° 14	
Análisis fuerzas de Porter.....	69

INDICE DE FIGURAS

Figura N° 1

Ubicación exacta del restaurant.....22

Figura N° 2

Mapa de la Provincia del Guayas... ..62

Figura N°3

Logotipo.....65

RESUMEN

La comida semi-vegetariana es preferida cada día por un mayor número de personas que han optado por este estilo de alimentación, en diferentes ciudades existe una gran concentración de locales los cuales incluyen en su menú vegetales, frutas principalmente elaborados a base de soya como pan, queso, leche, carne, etc.

En el Cantón Simón Bolívar no existe restaurante alguno de comida semi-vegetariana, por tal motivo y para que las personas que vayan a comer se acostumbre a su sabor, se implementara un menú de tipo semi-vegetariano en el que se sirva comida totalmente semi-vegetariana y que sus ingredientes sean a base de legumbres y soya y otro menú con legumbres y carnes, pollo o pescado, hasta que las personas se acostumbren y vean la necesidad de modificar su hábito alimenticio.

El siguiente trabajo presenta una investigación de mercado en la cual se determinará el nivel de aceptación de las comidas semi-vegetarianas en el Cantón Simón Bolívar y al mismo tiempo se descubrirá los gustos y preferencias del mercado en crecimiento con la finalidad de presentar un plan de marketing y pre-factibilidad con sus respectivas estrategias de mercado.

Se describirán los antecedentes del vegetarianismo y la implicación de los elaborados a base de soya en la dieta vegetariana, así como, los beneficios que ofrece esta oleaginosa para la salud.

La investigación de mercados desarrollada constará de dos fases: la primera, basada en la observación directa sobre el comportamiento de los consumidores en los restaurantes semi-vegetarianos de diferentes ciudades, la misma que nos permitirá determinar el Perfil del Consumidor.

En la segunda fase, a través de la observación directa, se sugerirá la ubicación del Restaurante y luego se analizará el nivel de aceptación de las comidas semi-vegetarianas por los consumidores potenciales.

Una vez realizado el Estudio de Mercado y la Fase Técnica se procederá al desarrollo del Plan de Marketing, el cual iniciará con un análisis de la situación actual de los restaurantes semi-vegetarianos para definir los objetivos del plan y finalmente plantear una mezcla de mercado con sus respectivas estrategias.

También se analizará el entorno financiero del proyecto, en el que se detallará: el presupuesto de costos y gastos, los estados de resultados y situación financiera con los que posteriormente se evaluará la rentabilidad del proyecto.

Dentro del Marco Legal se considerará los requerimientos legales y los trámites respectivos para el desarrollo del proyecto.

Finalmente se resumirán las conclusiones y recomendaciones para el estudio de prefactibilidad del nuevo restaurante semi-vegetariano en la Cantón Simón Bolívar.

ABSTRACT

The semi-vegetarian food or health food each day are preferred by a greater number of people who have chosen this style of food, in different cities there is a large concentration of them on their menu include vegetables, fruits mainly processed soy as bread, cheese, milk, meat, etc..

In Simon Bolivar Canton there any semi-vegetarian food restaurant, for that reason and for people who will eat gets used to the taste, the menu will implement a semi-vegetarian food is served that fully half -vegetarian and the ingredients are based on vegetables and soy and other vegetables and meat menu, chicken or fish, until people get used to and see the need to change your eating habit.

The following paper presents a market research which will determine the level of acceptance of semi-vegetarian meals in Canton Simon Bolivar and at the same time discover the tastes and preferences of the growing market in order to submit a plan marketing and pre-feasibility with their marketing strategies.

They describe the history of vegetarianism and the involvement of the soy produced in the vegetarian diet, as well as the benefits of this oil for health

Market research carried out will consist of two phases: first, based on direct observation of the behavior of consumers in the semi-vegetarian restaurants in different cities, it will enable us to determine the Consumer Profile.

In the second phase, through direct observation, they suggest the location of the restaurant and then analyze the level of acceptance of semi-vegetarian meals for potential consumers.

Once the Market Research and Technical Phase will proceed to the development of marketing plan, which starts with an analysis of the current state of semi-vegetarian restaurants in defining the objectives of the plan and finally propose a mix of market their respective strategies.

It will also analyze the financial environment of the project, which will be detailed: the budget costs and expenses, income statements and financial position to subsequently evaluate the profitability of the project.

Within the legal framework is considered the legal requirements and the respective procedures for project development.

Finally, we summarize the conclusions and recommendations for pre-feasibility study of the new semi-vegetarian restaurant in Simon Bolivar Canton.

INTRODUCCIÓN

En la actualidad, los grupos de personas que cuidan de su salud de manera constante son mayores, el consumo de vegetales y hortalizas se incrementa a nivel nacional, las personas semi-vegetarianas y naturistas ha tenido un crecimiento considerable en nuestro medio.

También existe una gran cantidad de personas que por cuidar su salud o por alguna enfermedad escogen estas comidas saludables para el ser humano.

A través de los años se han establecido restaurantes semi-vegetarianos en todo el país, con el fin de ofrecer un servicio de alta calidad y al mismo tiempo mejorar la alimentación de los consumidores.

Sabiendo que las comidas semi-vegetarianas benefician en: mantenerse saludable, conservar un peso adecuado, mejora el metabolismo, controlan las enfermedades y elimina la necesidad de medicación.

Cabe indicar que una persona vegetariana solo como vegetales y la semi-vegetariana como vegetales y uno o dos días a la semana comen también carnes blancas o rojas.

Ofreciendo toda clase de alternativas como carne, leche y pan de soya, por lo que esto tiene una alta demanda de los consumidores.

Realizando un estudio de mercado en el Cantón Simón Bolívar existe una gran cantidad de personas con dichas necesidades, las cuales les gusta cuidar su figura y otro tanto que gustan de la comida semi-vegetariana.

Es por esta razón que hemos visto la necesidad en este Cantón, de crear un restaurante semi-vegetariano, ya que en dicho sector no existe uno de ellos.

Nuestro objetivo es que las personas tengan una nueva opción de gastronomía en el Cantón Simón Bolívar, esto puede contribuir a mejorar la salud del ser humano, y en vez de comer la famosa “comida chatarra”, porque no saborear y gustar de la comida semi-vegetariana, batidos, hamburguesas o panes de soya.

Con nuestro proyecto estamos aportando para el mejoramiento del ser humano, ayudando a mantener una vida sana y saludable, evitando más enfermedades y apoyando a dichas personas.

CAPITULO I

EL PROBLEMA

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1.1 Problematización

En la actualidad, es cada vez mayor el número de personas que busca mejorar la calidad de vida incluyendo la alimentación.

Esto se está dando a nivel local, regional y nacional, ya que se puede observar como la humanidad está tendiendo a buscar un sistema de vida de mayor calidad, respetando el medio ambiente y sirviéndose de él de una forma amigable.

La alimentación semi-vegetariana permite a las personas tener una vida más equilibrada; dado que según estudios científicos nos muestra que al reducir el consumo de carnes y nos permite tener una dieta favorable, el cual hace que tengamos una vida sana, llena de muchas energías, contribuyendo de esta manera a múltiples enfermedades entre ellas el cáncer, la diabetes, enfermedades del corazón, etc.

En el Cantón Simón Bolívar existe una gran cantidad de personas con problemas de salud, otras que desean mantener una vida saludable y otras que desean comer sano.

El índice de enfermedades cada día va incrementando mucho mas, donde tenemos que tomar conciencia de dicho tema. Es por ello que en el Cantón existe gran cantidad de restaurantes de " comida chatarra", por lo que los usuarios no tienen otra selección de alimentos, escogen este tipo de comidas, por lo que no existe un lugar para comer sano.

Es por ello que se ve oportuno establecer un restaurante semi-vegetariano en el Cantón Simón Bolívar, por lo tanto, quienes quieran disfrutar de una alimentación sana y saludable, podrán ir a dicho lugar.

1.1.2 Delimitación del problema

PAIS: Ecuador

REGION: Costa

PROVINCIA: Guayas

CIUDAD: Milagro

CANTON: Simón Bolívar

SECTOR: Calle principal frente al Nuevo Municipio del Cantón

TIEMPO: Se manejan los datos de 3 años atrás

1.1.3 Formulación del problema

¿Cómo satisfacer a los habitantes del Cantón Simón Bolívar en comidas saludables que mejoren su nivel de vida y su condición física?

1.1.4 Sistematización del problema

- ¿Con la creación del restaurante semi-vegetariano mejoraría el nivel de vida de sus habitantes?
- ¿Cuáles serían los beneficios del consumidor al ofrecer comida semi-vegetariana en el Cantón Simón Bolívar?
- ¿Al establecer el restaurant semi-vegetariano en dicho sector, tendríamos aceptación por las personas que sufren algún tipo de enfermedad?
- ¿Con la creación del restaurant semi-vegetariano, ayudaríamos a mantener una dieta equilibrada de las personas?

1.1.5 Determinación del tema

Con la creación del restaurante semi-vegetariano estaríamos impulsando y fortaleciendo la salud y el bienestar humano en el sector, con el servicio de

satisfacer las necesidades del consumidor, con la elaboración de comidas semi-vegetarianas, incluyendo: batidos, hamburguesas, panes y comidas típicas.

Aportaremos al avance y progreso del Cantón Simón Bolívar, con el objetivo de cuidar la salud de los habitantes del sector y sus alrededores.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo general

Realizar una investigación de mercado en el Cantón Simón Bolívar orientado al conocimiento de las necesidades alimenticias de la localidad, con la finalidad de determinar la factibilidad para la implementación de un restaurante semi-vegetariano en el Cantón.

1.2.2 Objetivos específicos

- Mejorar el nivel de vida de las personas donde se creara el restaurante semi-vegetariano.
- Brindar servicios de la mejor gastronomía semi-vegetariana, para el bienestar de los clientes.
- Ofrecer charlas alimenticias para el mejoramiento humano en especial a personas que sufren de algún tipo de enfermedad.
- Realizar campañas de salud, con el fin de que las personas tengan una dieta equilibrada.

1.3 JUSTIFICACION

1.3.1 Justificación de la investigación

Las enfermedades causadas por el consumo de grasas y harinas han provocado que muchas personas pierdan la vida a temprana edad y vayan aumentando a medida que pasa el tiempo.

Pues las personas que están orientadas a consumir lo tradicional todos los días sin pensar en su salud ni en el daño que podrían estar ocasionando a su organismo.

Esta situación es grave más aun cuando se consume comidas chatarras que lo único que se está logrando con esto es contaminar el organismo del ser humano,

por lo que estas comidas no tienen un proceso de preparación adecuado, la mayoría de estos centros de comida chatarra están expuestos a todo tipo de sustancias contaminantes como es el viento, aire y agua.

Además de disminuir la cantidad de enfermedades provocadas por el alto contenido de colesterol en la sangre. Por otra parte, se abrirán nuevos mercados para quienes vendan frutas, legumbres y hortalizas.

En el Cantón Simón Bolívar existe un gran índice de personas con problemas de salud, otras que desean mantenerse sano y otras que desean bajar de peso. Hoy en día la mayoría de las personas desean mantenerse saludable con el objetivo de cuidar su figura y evitar algún tipo de enfermedad.

Es por ello que a nivel internacional y nacional las personas suelen morir dependiendo de su nivel alimenticio, de cómo cuidan su salud, etc. Pueden variar entre los 75 y 90 años que las personas culminan su etapa aquí en la tierra.

Enfermedades producidas por mala alimentación

- **BERIBERI:** Enfermedad causada por una deficiencia en la dieta de vitamina B1. Se caracteriza por neuritis, atrofia muscular, mala coordinación, y con el tiempo parálisis. La muerte suele deberse a una insuficiencia cardíaca. La enfermedad ataca en especial a aquellas zonas de Oriente donde la alimentación se basa en arroz molido. La recuperación es rápida cuando se restablecen en la dieta las proporciones adecuadas de vitamina B1.
- **ANOREXIA NERVIOSA:** Enfermedad que se caracteriza por el miedo intenso de ganar peso y por una imagen distorsionada del propio cuerpo (dismorfofobia). Conduce a un grave adelgazamiento debido a una dieta exagerada y a un exceso de ejercicio. No se asocia con ninguna otra enfermedad orgánica previa. Se presenta habitualmente en adolescentes, especialmente en las mujeres.¹

1: es.answers.yahoo.com/question/index?qid...-España. Autora: Nika

- **BOCIO:** Enfermedad de la glándula tiroides caracterizada por un aumento de su tamaño que se visualiza externamente con una inflamación en la cara anterior del cuello. En el bocio toxico la actividad metabólica basal esta elevada.
- **BOTULISMO:** Intoxicación producida por el consumo de alimentos contaminados por Clostridium Botulinum, una bacteria toxica.
- **BRUCELOSIS:** También denominada Fiebre Ondulante, es una enfermedad infecciosa causada por varias especies de bacterias del genero Brucella, transmitida a los seres humanos por animales como las vacas, cerdos y cabras. La enfermedad se adquiere por contacto con animales infectados o al ingerir su leche. Esta afección se ha conocido con el nombre de fiebre de Malta, enfermedad de Bang, fiebre mediterránea y fiebre de las cabras. En los animales, la enfermedad puede producir esterilidad parcial, disminución de la producción de leche y abortos. En el ser humano, la brucelosis puede presentarse en forma aguda o crónica. La forma aguda se caracteriza por debilidad, escalofríos, fiebre nocturna elevada, y con frecuencia produce alteraciones del sistema nervioso central, dolores articulares y aborto espontáneo.
- **BULIMIA:** Desorden alimenticio causado por la ansiedad y por una preocupación excesiva por el peso corporal y el aspecto físico. Se caracteriza por episodios repetidos de ingesta excesiva seguidos de provocación de vómito, uso de laxantes, dietas exageradas y/o abuso del ejercicio para controlar el peso.
- **CIRROSIS:** Enfermedad crónica del hígado, que cursa con destrucción irreversible de las células hepáticas. La cirrosis es la fase final de muchas enfermedades que afectan al hígado. Se caracteriza por áreas de fibrosis (cicatriz) y muerte de los hepatocitos (células hepáticas).²

- **COLERA:** Grave enfermedad infecciosa endémica en India y en ciertos países tropicales, aunque pueden aparecer brotes en países de clima templado. Los síntomas del cólera son la diarrea y la pérdida de líquidos y sales minerales en las heces.
- **ANEMIA:** Enfermedad de la sangre caracterizada por disminución anormal en el número de glóbulos rojos (eritrocitos o hematíes) o en su contenido de hemoglobina.
- **DISENTERIA:** Enfermedad aguda o crónica del intestino grueso humano.³

CAPITULO II

MARCO REFERENCIAL

2.1 MARCO TEORICO

2.1.1 Antecedentes históricos

La Historia del Vegetarismo

En la prehistoria, el hombre consumía mas vegetales que carne, porque este alimento era fácil de encontrar en su medio ambiente, y cuando lograban cazar, agregaban la carne de animales a su dieta. Según algunos científicos, el hombre nació para ser vegetariano, puesto que nuestros dientes son romos y no puntiagudos como los de algunos animales carnívoros.

En la antigüedad el consumo de las carnes estaba limitado a las clases sociales opulentas que podían pagarla o que tenían cotos de caza. El pueblo o las personas menos pudientes mantenían fundamentalmente una dieta de cereales y hortalizas que cultivaban en sus jardines. La dieta dependía de las frutas y verduras de estación y de la situación geográfica.

Los pueblos recolectores se alimentaban de frutas y raíces con las que estaban sobradamente familiarizados, para subsistir practicaban la caza y la recolección de alimentos silvestres, sin desarrollar apenas o en absoluto algún tipo de agricultura.

Los pueblos recolectores se alimentaban de frutas y raíces con las que estaban sobradamente familiarizados, para subsistir practicaban la caza y la recolección de alimentos silvestres, sin desarrollar apenas o en absoluto algún tipo de agricultura.⁴

Los pueblos recolectores se alimentaban de frutas y raíces con las que estaban sobradamente familiarizados, para subsistir practicaban la caza y la recolección de alimentos silvestres, sin desarrollar apenas o en absoluto algún tipo de agricultura.

Los antecedentes más antiguos que podemos encontrar en la historia, sitúan el vegetarianismo en el mundo helénico y en la antigua Roma, tal como pueden dar fe algunos textos de escritores y filósofos famosos donde se rechaza la práctica de alimentarse de animales.

En la antigua Grecia ya había personas que practicaban el vegetarianismo y por lo común los griegos mantenían una rica alimentación de verduras y frutas cultivadas en su huertos, y la carne se consumía especialmente en días señalados y en los que había alguna celebración, especialmente se comía la carne de aves.

Muchas religiones y creencias también han apoyado el vegetarianismo. Una de las más populares es el budismo. En otros pueblos orientales como en la India las sociedades son tradicionalmente vegetarianas, por religión, costumbre y convencimiento. El budismo es una de las filosofías de la vida que más influyeron en la India en el planteamiento de no comer carne, su fundador Buda recogió tradiciones muy antiguas sobre la renunciación y el ascetismo donde predicaba que todos los seres vivos tenían igual derecho a la vida y que el hombre no necesita comer a otros animales para sobrevivir y por tanto debe prescindir totalmente de matarlos y alimentarse de ellos, y proclamaba que el desarrollo evolutivo espiritual del hombre desemboca en tal reconocimiento.

La arqueología y la historia nos muestran pueblos que eran recolectores, cazadores y sedentarios y que dependían de las plantas que fueron cultivando para alimentarse.

El significado original de la palabra vegetarianismo implica un equilibrado sentido filosófico y moral de la vida, que va mucho más lejos de una mera dieta de verduras y frutas.⁵

5: www.emagister.com/curso-comida.../historia-vegetarismo - España. Autor: **Gustavo Jiménez Mora**

La palabra vegetariano fue acuñada por los fundadores de la Asociación Vegetariana Británica en el año 1842, y deriva de la palabra latina *vegetus*, que significa "completo, sano, fresco o vivaz".

En el siglo XX el movimiento a favor de una alimentación basada en el vegetarianismo cobro una especial relevancia y deja de ser una práctica religiosa o tradicional de algunos pueblos para establecer las bases dietéticas y filosóficas del movimiento vegetariano mundial y el comienzo organizado de la actividad informativa de esta forma de comer, como una alternativa alimenticia, ética y sana.⁶

VEGETARIANISMO

El vegetarianismo, también conocido en ocasiones como vegetarismo, es el régimen alimentario que tiene como principio la abstención de carne.

Las palabras «vegetariano» y «vegetarianismo» aparecieron con la primera asociación vegetariana del mundo que fue la “*Vegetarian Society*”, fundada el 30 de septiembre de 1842 en Manchester, por lo cual antes de esa fecha esas palabras no aparecen en ningún escrito y a falta de ellas se habla de «dieta vegetal» o «dieta pitagórica» debido a que los seguidores de Pitágoras seguían dietas vegetarianas.

TENDENCIAS VEGETARIANAS

Existen muchas variedades dentro de la dieta vegetariana. La siguiente lista resume las principales:

- **LACTO VEGETARIANISMO:** Son los vegetarianos que no consumen carnes o huevos, pero si consumen productos lácteos. La mayoría de vegetarianos de la India y aquellos provenientes del Mediterráneo (como los pitagóricos), son en efecto Lacto Vegetarianos. ⁷

⁶: www.emagister.com/curso-comida.../historia-vegetarismo - España. Autor: **Gustavo Jiménez Mora**
⁷.es.wikipedia.org/wiki/Vegetarianismo

- **OVO LACTO VEGETARIANISMO:** Los practicantes de esta corriente consumen huevos y productos lácteos, pero no carne ni peces. Sin embargo para la mayoría no es aceptada como dieta totalmente vegetariana. Esta es la variación más común en la Cultura Occidental.
- **OVO VEGETARISMO:** Quienes practican esta tendencia son aquellos que no comen carnes o productos lácteos, pero si huevos.
- **API VEGETARIANISMO:** Son quienes consumen miel.
- **VEGETARIANOS ESTRICTOS:** Son aquellos que no consumen ningún alimento de origen animal, rechazando por tanto el consumo de huevos, lácteos y miel.
- **CRUDIVOROS:** Son aquellos que siguen una alimentación vegetariana en la que se consumen productos crudos, o ligeramente tibios, que no han sido calentados por encima de 46,7°C (116°F), y nunca cocidos.
- **GRANIVORIANOS:** Como su nombre indica, propugnan el consumo de alimentos en grano. Los granivorianos, como los vegetalista, eliminan de su alimentación la carne y los productos de origen animal.
- **FRUTARISMO O FRUGIVISMO:** Los frutos secos y la fruta fresca tienen una gran importancia: cada día habría que consumir más de 300g de frutos secos y 1kg de fruta fresca.
- **SEMI-VEGETARIANO:** Come menos carne que el común de la gente, y dice ser vegetariano pero no lo es.⁸

8. es.wikipedia.org/wiki/Vegetarianismo

- **PESCETARIANO:** Persona que no come carne, leche o huevo de animales terrestres, pero si peces y otros animales marinos, no se considera un vegetariano, tampoco lleva una dieta vegetariana estricta.
- **HERBIVORO:** Herbívoros son los individuos que se alimentan de verduras, más en concreto de hierba. Los humanos que deciden llevar una dieta sin carne se denominan vegetarianos.
- **NO CARNIVORO:** Persona que no come carne. No consideran el pescado o mariscos como carnes, y tampoco las grasas o aceites animales, excipientes o colorantes de origen animal, harinas de huesos, etc. Como productos animales. Tampoco lleva una dieta totalmente vegetariana.⁹

VARIOS INGREDIENTES VEGETARIANOS

La gastronomía vegetariana es aquella que utiliza ingredientes que cumplen los criterios vegetarianos, excluyendo la carne y los productos derivados de tejido animal.

Para el Ovo Lacto Vegetarianismo (el tipo más común de vegetarianismo de Occidente) están permitidos los huevos y los productos lácteos, tales como la leche y el queso. Las formas más estrictas de vegetarianismo son el Veganismo y el Frugivorismo, que excluyen todos los productos animales, incluyendo los productos lácteos y la miel, e incluso algunos azúcares refinados que se filtran y blanquean con carbón de hueso.

Los alimentos vegetarianos pueden clasificarse en varios tipos:

- ❖ Los tradicionales que siempre han sido vegetarianos: cereales, frutas, verduras, frutos secos, etc.
- ❖ Productos de soya, incluyendo el tofu y el tempeh, que son fuentes comunes de proteínas.¹⁰

9. es.wikipedia.org/wiki/Vegetarianismo

10. es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía_vegetariana

- ❖ Proteína vegetal texturizada, hecha de harina vegetal desgrasada, incluida a menudo en receta de chili y hamburguesa en lugar de la carne picada.
- ❖ Sucedáneos de carne, que imitan el sabor, textura y apariencia de la carne y se emplean con frecuencia en recetas que tradicionalmente contienen carnes.
- ❖ Sucedáneos de huevo y lácteos destinados a los veganos.¹¹

VEGETARIANISMO Y EVOLUCION

Aunque el vegetarianismo no es el único camino hacia la evolución de la humanidad, es una parte importante. Purifica la sangre, dulcifica la conducta de las personas y ayuda a perfeccionar nuestra mente, nuestra evolución. De manera que las relaciones entre los individuos y las naciones se hacen más fáciles.

El vegetarianismo nos ayuda a reemplazar la violencia brutal por la fuerza persuasiva del amor fraternal, amor que nos alcanza sin imponerse, rodeado de un espíritu de ayuda y de participación. Así, las personas y las naciones se reconocerán y entenderán mejor.

Cuando los humanos entendamos que no hace falta matar para alimentarnos, encontraremos alimentos sanos y energéticos en la naturaleza; solo la naturaleza nos puede ofrecer estos alimentos.

Animados por los resultados positivos, concentraremos nuestros esfuerzos en la agricultura, y pronto esto sustituirá la crianza y la matanza de animales, cuyos cadáveres son cocinados y condimentados para disfrazar su aspecto, insipidez y mal olor.

Carne roja o blanca, pollo o pescado, son en realidad cadáveres. Junto con las bebidas alcohólicas, la carne arruina la salud de la gente en tanto que incrementa sus instintos animales y agresividad.¹²

11. es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía_vegetariana

12. www.biomanantial.com/vegetarianismo-evolucion-a-104-es.html

Un ser humano que comiese solo carne no viviría mucho tiempo.

Los humanos habremos realizado un progreso considerable por el camino que nos conduce a nuestro verdadero destino cuando nos demos cuenta de la diferencia entre el cordero que come plantas y el lobo que vive de otros animales, muertos o vivos.

Entonces dejaremos de comportarnos como lobos hacia nuestros semejantes humanos.

Si la gente decide no comer como es debido, las circunstancias les obligaran a hacerlo y les enseñaran sabiduría; este es el caso cuando la carne se utiliza para ser exportada por motivos económicos y siguiendo órdenes gubernamentales, y deja a los ciudadanos con una diversidad que habían olvidado.

Hace unos años esto sucedió en Argentina cuando las mujeres, que se quejaban de no poder dar a sus maridos un bistec todos los días, volvieron a las verduras frescas, ensaladas, cereales y soya.

Cuando están bien preparados, estos alimentos satisfacen el apetito más feroz así como el más refinado de los paladares, al mismo tiempo que garantizan la buena salud al limpiar el cuerpo. No olvidemos que la maldad que hay en los seres humanos se encuentra en la sangre, y se compone no solo de lo que comemos y bebemos, sino también de lo que pensamos.

Muchas personas cuya sangre estaba obstruida con toxinas animales, junto con sus desechos orgánicos, físicos y psicológicos, se han visto desintoxicados y sanados por una dieta vegetariana que les ha rejuvenecido considerablemente. Los terapeutas han registrado numerosos casos de tales curaciones.¹³

13. www.biomanantial.com/vegetarianismo-evolucion-a-104-es.html

Hoy en día, podemos afirmar que el cáncer, el azote del mundo moderno, estaría pronto en declive si la gente estuviese honestamente decidida a purificarse a sí mismos, si adoptasen una dieta vegetariana saludable y bien equilibrada, si cambiasen su mentalidad.

Esto es una revolución real, libremente aceptada. Si el cáncer es tratado correctamente desde el principio, las células dañadas se verán revitalizadas y las demás preservadas, comiendo vegetales crudos junto con granos de trigo remojados (no germinados, puesto que si el germen está vivo el grano está muerto y por consiguiente podrido).

Además para continuar la limpieza de la sangre, se recomienda a la gente beber 1 litro y medio de agua mineral natural entre las comidas con unas pocas gotas de zumo de limón. Esta agua ha de ser masticada, como un alimento sólido, para que se mezcle bien con la saliva para predigerirla en la boca, con el fin de que no permanezca mucho tiempo en el estómago.

Estos pequeños trucos pueden incluso parar el avance del SIDA, puesto que el cuerpo desarrolla una cierta inmunidad frente a virus y otros agentes externos cuando ha fabricado sus defensas naturales gracias a una saludable dieta sin carnes un buen método preventivo. Hace 35 años, cuando Sundari conto a sus amigos en Argentina que algún día, debido a las circunstancias, habría restaurantes vegetarianos en Buenos Aires, se rieron diciendo “Eso es imposible! Los argentinos son fervientes carnívoros y nuestra carne es la mejor del mundo.

En la actualidad hay muchos restaurantes vegetarianos en el centro de la ciudad, que sirven comida vegetariana deliciosa.

El vegetarianismo es el futuro de la humanidad. Garantiza nuestra buena salud y reduce las enfermedades. 14

14. www.biomanantial.com/vegetarianismo-evolucion-a-104-es.html

Las enfermedades son consecuencia de una dieta errónea y de tensiones mentales y nerviosas provocadas por el egoísmo, el orgullo y el creciente materialismo, mientras que el vegetarianismo es la solución a los importantes problemas de hambre que hay en el mundo.

Cuando los países latinoamericanos como Argentina se den cuenta de esto, cosecharán trigo, cebada, mijo y otros cereales, así como soya en sus vastos territorios que aún no han sido cultivados. La soya ofrece una carne vegetal excelente, muy nutritiva. Estos países se convertirán en benefactores de la humanidad, sobre todo al alimentar a las personas desnutridas que hay en el planeta.

Su ejemplo será seguido por emulación fraternal basada en el amor al prójimo, amor que no puede aceptar la idea de gente muriéndose de hambre en el llamado mundo civilizado.

La tierra es generosa y servicial hacia nosotros cuando la cultivamos con fines altruistas, cuando dejamos de devastarla y forzar la producción tan solo por provecho material personal. ¿No es esencial para nosotros ser felices y estar en perfecta salud?

No podemos ser felices y estar sanos cuando estamos enfermos porque maltratamos nuestros cuerpos, cuando desarrollamos malas acciones que provocan sufrimiento a nosotros mismos y a nuestro entorno.

Es por esto que se necesita reformar nuestro carácter a la vez que nuestros hábitos dietéticos. Solo de esta forma la gente se sentirá libre y feliz, y evolucionará en un flujo de amor y vida que nos permitirá conservar la juventud y la alegría de la vida con la que la vejez nada tiene que ver.¹⁵

15. www.biomanantial.com/vegetarianismo-evolucion-a-104-es.html

SEMI-VEGETARIANO O FLEXIVEGETARIANO

Diversos estudios demuestran que ser vegetariano trae varios beneficios y en base a ello, varios de nuestros lectores nos han hecho la siguiente pregunta: ¿Qué hay del nuevo termino Flexivegetariano?

Comenzamos por aclarar que este término se emplea para describir a las personas que llevan una dieta semi-vegetariana y quiere decir que solo te privas de comer carne y sus derivados ciertos días de la semana.

Aunque esto no sea tan radical como ser completamente vegetariano tiene sus beneficios comenzar a practicarlo, ya que ayuda al organismo a mantener el peso adecuado; se dice que consumir menos proteínas animales trae consigo menos consumo de grasa animal que acompaña a la carne, por lo que te ayudara a no ganar peso.

Previenes enfermedades cardiacas, disminuir el consumo de carne según un estudio realizado en la Escuela de Salud Pública de Harvard ya que disminuye el riesgo de enfermedades coronarias en mujeres, estas a su vez pueden obtener proteínas de granos y nueces, como de otros alimentos.

Evita el cáncer, sobre todo en mujeres ya que la carne roja y la leche contienen diversos carcinógenos que posiblemente predisponen a las mujeres a desarrollar cáncer de mama posiblemente debido a las cantidades de grasa que se encuentran en estos.

Extra de los beneficios para tu salud el ser semi-vegetariano trae beneficios al medio ambiente y a tu bolsillo, y como el cambiar nuestra alimentación ayuda al planeta pues bien, cuando tu no compras carnes o leche aunque sea un dos días a la semana reduce la producción de gases de efecto invernadero; y ayuda a nuestro bolsillo ya que las proteínas de origen vegetal son de menor costo que las de origen animal.¹⁶

16. www.tratamientosobesidad.com/semi-vegetariano-o-flexivegetariano

LOS 10 ALIMENTOS MÁS SANOS

Los huevos, tomates, frutas, verdura, legumbres, el vino y el aceite son los alimentos que protegen nuestro organismo de enfermedades. Comer sano y variado es la mejor medicina, aunque lo más importante es combinar el tipo de alimentación de manera que se alternen sus propiedades en el plato.

¿Se pueden prevenir enfermedades comiendo ciertos alimentos, y en la cantidad y combinación más adecuadas? Cada vez parece más evidente que hay en los alimentos ciertas sustancias, denominadas fitoquímicos, que tienen propiedades preventivas; son los propios pigmentos que protegen a las frutas y verduras de los efectos nocivos del sol. Por eso podemos decir que, para comer sano, su plato debería parecer un cuadro de vivos colores.

La comida es compleja, y los beneficios de cierto tipo de alimentación se deben, sobre todo, a la combinación de fibra, antioxidantes y fitoquímicos.

Hemos elegido 10 alimentos estrella por sus propiedades beneficiosas, pero esto no significa que los demás no aporten beneficios, porque lo más importante es comer variado.

- 1. LOS TOMATES:** Contienen licopeno, que es probablemente el antioxidante más potente de los carotenoides, Además no pierden sus propiedades beneficiosas cuando se cocinan, o incluso en forma de ketchup. La absorción del licopeno aumenta cuando se consume junto con una pequeña cantidad de aceite. Si se consume crudo, el tomate también es una buena fuente de vitamina C.
- 2. EL VINO TINTO:** Es la causa de la llamada paradoja francesa: los franceses consumen una dieta rica en grasa saturada (quesos,...), pero su mortalidad cardiovascular es más baja de lo que sería de esperar, lo que se ha atribuido al vino tinto. Los pellejos de uvas contienen antioxidantes, llamados polifenoles, que elevan los niveles de colesterol HDL o colesterol bueno.¹⁷

17. la-mejor-alimentacion.blogspot.com/.../los-diez-mejores-alimentos-

Los polifenoles también inhiben la producción de endotelina, una proteína que contribuye al endurecimiento de las arterias. Pero para lograr estos efectos beneficiosos, el consumo debe ser muy moderado, no más de una o dos copas de vino al día.

- 3. LOS FRUTOS SECOS Y LAS NUECES:** En particular se consideran beneficiosos para la salud debido al tipo de grasa que contienen: polinsaturada. Cuando se consumen sustituyendo a otros alimentos ricos en grasa saturada, disminuyen los niveles de triglicéridos y colesterol LDL, a la vez que elevan el colesterol HDL; ésta es la fórmula perfecta para prevenir las enfermedades coronarias. Además, algunos tipos de nueces contienen ácido elálgico, que desencadena un proceso pero el que se produce la muerte de las células cancerosas. También contiene vitamina E, un potente antioxidante que puede evitar las enfermedades cardíacas, y arginina, un precursor de la más potente sustancia vasodilatadora conocida: el óxido nítrico. ¿Y cuál es el punto débil? Su alto aporte calórico. Por tanto, hay que comer tan sólo un puñado.
- 4. EL SALMON:** Al igual que otros pescados azules, contiene un tipo de grasas, denominadas omega 3, que protegen de las enfermedades cardíacas. Comer salmón mejora el perfil de grasas en la sangre y ayuda a bajar la tensión arterial. La ingestión de salmón también afecta a las propiedades eléctricas del músculo cardíaco y hace menos probable la aparición de arritmias. Las poblaciones que consumen habitualmente pescado, como los japoneses, tienen una mortalidad cardiovascular menor que otras poblaciones. Por ello, la Asociación Americana del Corazón destaca la importancia de consumir pescado, preferentemente azul, de forma regular.
- 5. ACEITE DE OLIVA, EL TRIGO Y EL VINO:** Se considera la base de la dieta mediterránea, la cual ha mostrado ser un importante elemento para la salud pública. **18**

18. la-mejor-alimentacion.blogspot.com/.../los-diez-mejores-alimentos-

El aceite de oliva aporta principalmente ácido oleico (80%), que es una grasamono insaturada que reduce el colesterol total y el LDL colesterol, a la vez que aumenta el colesterol HDL o colesterol bueno. También contiene sustancias antioxidantes, como la vitamina E, carotenoides y compuestos fenólicos, que inhiben la oxidación de las membranas celulares y de las lipoproteínas de baja densidad (llamadas LDL), lo que constituye un paso necesario en la aterosclerosis. Pero el contrapunto de estos beneficios es su alto valor calórico, nueve kilocalorías por gramo. Si existe obesidad, hay que moderar su consumo.

6. **FRUTA:** Comer a diario verduras y frutas es un poderoso aliado contra la aparición de dolencias cardiovasculares y de diversos tipos de cáncer. Las propiedades saludables de las frutas se basan en su alto contenido en antioxidantes, fibra, vitamina C y ácido cítrico. Además, las frutas en general aportan ácidos orgánicos, ácido fólico, vitaminas del complejo B, citroflavonoides y sales minerales (potasio, magnesio, calcio, fósforo). La vitamina C ayuda a prevenir diversas enfermedades crónicas e infecciosas, estimulando el sistema inmunológico. Es aconsejable tomar cinco raciones de frutas y/o verduras diarias.
7. **AJO:** Desde siempre, la cultura popular ha divulgado que “el ajo es bueno” por sus propiedades anti infecciosas. En diversos estudios epidemiológicos se ha comprobado un cierto efecto protector del consumo de ajo sobre el desarrollo de ciertos cánceres, y en concreto de estómago, colon, recto, mama, próstata y laringe. No se conoce si pueden obtener los mismos beneficios cuando el ajo se consume en forma de pastillas.
8. **HUEVO:** Después de unos años en los que se han considerado malignos por su contenido en colesterol, ahora los huevos vuelven a estar bien vistos. Aunque un huevo contiene 215 miligramos de colesterol, tiene sólo 1,5 gramos de grasa saturada. ¹⁹

19. la-mejor-alimentacion.blogspot.com/.../los-diez-mejores-alimentos-

Además, los huevos contienen nutrientes y llevan en la clara proteínas de alta calidad biológica: un huevo aporta seis gramos de proteínas. Una tortilla o un huevo frito sí que son una deliciosa, saludable y nutritiva comida rápida.

9. LOS CEREALES: Han sido la base de la alimentación humana durante siglos, y la civilización occidental se basa en el trigo. La pasta, el pan, arroz, patatas y cereales forman parte de la dieta mediterránea. Debido a su riqueza en hidratos de carbono, estos alimentos son una buena fuente de energía. Recordemos que la glucosa es el principal sustrato energético de órganos vitales como el cerebro, los músculos o el sistema nervioso. Además, la pasta se puede consumir asociada a otros alimentos de propiedades saludables como el tomate, el ajo o el aceite de oliva.

10. LEGUMBRES: Son otros de los alimentos cuyo consumo se está volviendo a valorar. Aportan proteínas, carbohidratos y mucha fibra dietética o alimentaria. Es el grupo de alimentos vegetales con un mayor contenido en proteínas y si se le incorporan ciertos cereales (lentejas con arroz, alubias o guisantes con maíz...) se logran los aminoácidos que les faltan a las legumbres, convirtiendo ese plato en proteínas completas. También aportan carbohidratos complejos, por lo que son adecuadas incluso para los pacientes diabéticos. Las legumbres contienen muy poca grasa (siempre que no se les añada al guisarlas) y no producen colesterol. La fibra soluble que contienen consigue además efectos beneficiosos en el aparato digestivo y el estreñimiento. ²⁰

2.1.2 Antecedentes Referenciales

Tomaremos 2 ejemplos de estudios realizados sobre el mismo tema de investigación:

20. la-mejor-alimentacion.blogspot.com/.../los-diez-mejores-alimentos-

1. Escuela Politécnica del Ejercito

Lilian Elisa Granda Ruiz

De este proyecto tomaremos la introducción:

INTRODUCCION

Ecuador, al igual que otros países de América Latina, atraviesa por una transición nutricional y epidemiológica, consecuencia de la inequidad, el crecimiento urbano, la influencia del patrón de alimentación urbana moderna y el sedentarismo. En este contexto, coexisten problemas de deficiencias nutricionales específicas, desnutrición crónica con problemas de sobrepeso y obesidad vinculados a varias enfermedades crónicas no transmisibles como: (diabetes, infarto cardiaco, derrame cerebral, hipertensión arterial, algunos tipos de cáncer, entre otras). La doble carga de la enfermedad (desnutrición, sobrepeso y/u obesidad) muchas veces afecta a la misma persona en una familia o a uno o más miembros de la misma familia.

Los únicos datos disponibles a nivel nacional, vienen de la encuesta ENDEMAIN, en la que se recolectó información de madres que participaron en dichas encuestas. Allí se encontró que el 40.4% de ellas tienen sobrepeso y el 14.6% obesidad. En suma, el 55.0% tiene un peso excesivo en relación a su talla.

Los problemas de obesidad a nivel provincial se registran más en las zonas urbanas, 14 de cada 100 niños de 8 años en pleno desarrollo la padecen, según Rodrigo Yépez Magister en Nutrición y un grupo de estudiantes de la Maestría de Alimentación y Nutrición de la Universidad Central.

En la actualidad existe un gran porcentaje de personas de sobrepeso de género masculino y femenino, niños, adolescentes y adultos; este problema va de la mano con algunos padecimientos como los que ya se mencionó perjudicando de sobre manera la salud de quienes lo padecen.

2. Libro Nutrición

Dra. Janice L. Thompson

Dra. Melinda M. Manore

Dra. Linda A. Vaughan

¿Qué es una alimentación sana?

Una dieta sana es la que nos proporciona la combinación adecuada de energía y nutrientes. Tiene cuatro características fundamentales: es suficiente, moderada, equilibrada y variada.

Independientemente de si somos jóvenes o mayores, con sobrepeso o delgados, sanos o enfermos, si recordamos estas características de una dieta sana, sabremos seleccionar conscientemente los alimentos que nos proporcionan la combinación apropiada de nutrientes y energía cada día.

¿Qué herramientas nos ayudan a diseñar una dieta sana?

Muchas personas opinan que es imposible seguir una dieta sana. Tal vez crean, erróneamente, que los alimentos son demasiados caros o que no los pueden comprar, o que es demasiado complicado hacer la planificación, la compra y la preparación de las comidas. Algunas personas se destacan por los suplementos dietéticos para conseguir los nutrientes en lugar de seguir una alimentación variada. Pero ¿es realmente tan difícil seguir una dieta sana?

Aunque diseñar y mantener una dieta sana no es tan sencillo como comer libremente, la mayoría de nosotros puede mejorar su dieta con un poco de práctica y algunos consejos.

2.1.3 Fundamentación

APLICACIÓN DE MARKETING

IMPORTANCIA DE APLICAR MARKETING

Ninguna empresa de servicio tendrá éxito sin una comunicación eficaz. 21

21 GRANDA RUIZ, Lilian Elisa: *Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante vegetariano ubicado en el cantón Quevedo*,.

Este componente desempeña tres papeles de vital importancia: proveer la información y el consejo necesarios, convencer a los clientes de los méritos de un servicio específico y animarlos a actuar en momentos específicos. En la administración de servicios, gran parte de la comunicación tiene por naturaleza fines educativos, sobre todo para los clientes nuevos.

En este proyecto por medio de la comunicación el objetivo es educar a los futuros consumidores sobre los beneficios que ofrece la alimentación semi-vegetariana y los cambios que van a recibir para su salud.

Las empresas deben enseñar a estos clientes los beneficios del servicio, así como el lugar y el momento para obtenerlo. Las comunicaciones se entregan por medio de individuos, como vendedores y capacitadores, o a través de medios como televisión, radio, periódicos, revistas, carteles, folletos y sitios de internet. Las actividades de promoción sirven para reunir argumentos a favor de la selección de un servicio en particular o usar estímulos para atraer la atención de los clientes y motivarlos a actuar.

“En un entorno de servicios, las herramientas de comunicaciones cobran especial importancia porque sirven para crear imágenes poderosas y la sensación de credibilidad, confianza y seguridad.

Cada uno de los distintos elementos de comunicación que hemos descrito constituye una poderosa herramienta que se puede utilizar para crear y promover una identidad corporativa, de marca o de servicio, comunicarse con clientes existentes, potenciales y vender servicios específicos. Las comunicaciones en cualquiera de sus formas, son esenciales para el éxito de una empresa. Sin comunicaciones efectivas, los clientes potenciales jamás se enterarán de la existencia de la empresa de servicios, qué les ofrece o cómo usar sus servicios para lograr mayores beneficios. La competencia captará más fácilmente a los clientes y no habrá una dirección proactiva ni control sobre la identidad de la empresa.

En las campañas bien planeadas, se utilizan diferentes elementos de comunicación que se refuerzan mutuamente. **22**

22 GRANDA RUIZ, Lilian Elisa: *Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante vegetariano ubicado en el cantón Quevedo,*.

También es importante la secuencia de distintas actividades de comunicación, ya que un elemento puede servir para preparar el terreno a los siguientes. Por ejemplo, la publicidad puede llevar a los potenciales clientes a solicitar mayor información por correo o llevarlos al local en el que verán la clase de servicio que se ofrece.

OBJETIVOS DE LA APLICACIÓN DE MARKETING

OBJETIVOS FINANCIEROS

Se tiene como objetivos financieros a los siguientes:

- Cubrir la inversión inicial en el menor tiempo posible, a través de las ventas generadas.
- Obtener ingresos que permitan cubrir los costos y gastos además de generar mayores utilidades.
- Efectuar el flujo de caja con resultados positivos, de tal manera que nos permita cubrir los egresos en efectivo y así cumplir con las operaciones del restaurante en forma eficaz.

OBJETIVOS DE MERCADOTECNIA

- Los objetivos dentro de mercadotecnia a conseguir son los siguientes:
- Lograr la posición de un nuevo restaurante semi-vegetariano bajo un esquema a seguir de comidas con buen sabor, servicio eficiente, excelente presentación de platos y limpieza.
- Promover una nueva alternativa alimenticia, sana y natural dando a conocer los beneficios de este tipo de alimentación.
- Aplicar marketing con la finalidad de conseguir un crecimiento del 3% anual en ventas a proyectarse en los estados financieros.
- Conseguir de los consumidores un alto grado de fidelidad para asegurar nuestro éxito y crecimiento empresarial.²³

23 GRANDA RUIZ, Lilian Elisa: *Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante vegetariano ubicado en el cantón Quevedo.*

ESTRATEGIAS DE MERCHANDISING

En estas estrategias contemplaremos el correcto manejo de los colores en la decoración interna y externa del local, así como la ambientación que se deberá realizar en el sitio para posicionarnos en este tipo de servicio como un restaurante semi-vegetariano que presenta una adecuada imagen a sus consumidores dentro del Cantón Simón Bolívar.

En el manejo de colores contemplaremos los siguientes:

Manejo de Colores: El color es el vendedor silencioso porque trata de llamar la atención de los posibles compradores, es decir es un hilo conector entre el producto y el cliente.

Se debe indicar que el orden de recordación que tiene un cliente sobre un producto es primeramente el color, después el envase (su forma, diseño), las palabras (la marca), y por último las cifras: en todo caso la selección de los colores deben ir en función del tipo de cliente al que se está dirigiendo el producto y del posicionamiento del mismo, recordemos que los colores pueden a más de un sentido, por ejemplo además de la vista puede estimular al gusto o al olfato: por ejemplo al servir café en una taza de color rojo el consumidor lo percibirá como rico y si lo servimos en una taza de color café este lo percibirá como más fuerte.

Es así que tenemos las siguientes interpretaciones:

- Rojo un color fuerte
- Blanco y amarillo colores livianos frente al negro y el morado
- Naranja, amarillo y rosa, son colores cálidos percibidos como dulces
- Azul marino, café y el violeta se perciben como colores amargos

Los colores influyen en los sentimientos de los clientes:

- HAMBRE: naranja, amarillo, verde, café
- SALUD: verde, amarillo, azul
- NECESIDAD DE DESCANSO: azules, verdes
- PRESTIGIO: violeta, rojo-vino, blanco, dorado, negro, plateado. 24

El significado de los colores que tiene para una persona es el siguiente:

- NEGRO: muerte, elegancia
- BLANCO: pureza, silencio, paz, junto al azul percepción de limpieza
- GRIS: indecisión, vejez, monotonía, miedo, depresión, en tonos más oscuros se asocia con la sociedad.
- VERDE: esperanza, calma, tranquilidad, con el amarillo percepción de soleado, con el azul de mayor seriedad.
- ROJO: vivacidad, exaltado, severidad, ardiente, pasión, fuerza, deseo, si es una cereza simboliza lo sensual.
- ROSA: dulce, romántico, suave, femenino, intimidad
- CAFÉ: trabajo, vida, saludable
- NARANJA: acción, cálido, efusivo, generoso
- AZUL: profundidad, relajación, madurez, vida espiritual, tranquilidad
- TURQUESA: frescura de las montañas, lagos
- AMARILLO: joven, extrovertidos, vivaces
- VIOLETA: misterio, triste, melancólico

Se debe manejar muy bien los colores porque entra en juego la percepción, por ejemplo una manzana roja se la percibe como dulce mientras que una verde como ácida.

El manejo adecuado de los colores ayuda a que los clientes regresen o a su vez que estos se alejen.

Como estrategias de merchandising aplicaremos las siguientes definiciones para el manejo de colores:

- HAMBRE
- SALUD
- NECESIDAD DE DESCANSO
- PRESTIGIO²⁵

25 GRANDA RUIZ, Lilian Elisa: *Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante vegetariano ubicado en el cantón Quevedo.*

Los colores que se escogerá son los tonos pasteles en amarillo, verde, azul, café, rojo vino y naranja.

La música que cubrirá el local son baladas instrumentales y naturales, se grabaran sonidos de la naturaleza para crear un ambiente de descanso y tranquilidad.

El mobiliario tendrá matices de acabado mate mientras que las mesas y sillas para los clientes serán blancas, las mesas estarán cubiertas con manteles beige para no desentonar con la gama de colores internos y externos del local.

Se exhibirán afiches, cuadros actuales y de colores vivos con imágenes que representen una alimentación sana, nutritiva y balanceada.

MARKETING MIX PROPUESTO

Previo a la propuesta del Marketing Mix del proyecto, estableceremos lo siguiente:

a. Misión

Ofrecer una alternativa de comida semi-vegetariana variada sea en el local o entrega a domicilio/oficina, con sabor agradable y excelente presentación de menú a consumidores que laboran en diferentes instituciones de diferentes ramas ocupacionales.

b. Visión

Ser el mejor restaurante dentro de la especialidad de comida semi-vegetariana en el Cantón Simón Bolívar, y captar una demanda mayor a la prevista en un plazo de dos años desde la puesta en marcha del proyecto, y extender una sucursal donde exista afluencia de clientes y aceptación de los mismos.

c. Posicionamiento

La estrategia de posicionamiento a adoptar, estará basada principalmente en la característica del sabor del menú semi-vegetariano seleccionado diariamente y su importancia por cuidar la salud de sus consumidores. 26

El Marketing Mix que se presenta a continuación, trata de cumplir con las necesidades del mercado meta:

PRODUCTO

De acuerdo a la investigación de mercado realizada, se ha diseñado un menú variado que logre satisfacer las necesidades y preferencias de quienes optan por este tipo de alimentación.

1. MENÚ A OFRECER Y CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:

a. Almuerzos.- Se ofrecerán de lunes a sábado, los cuales consisten en: sopa, plato fuerte, leche de soya o jugo de fruta y un platillo con fruta picada de acuerdo a la estación.

b. Ensaladas.- Los consumidores prefieren ensaladas frescas, por lo que se plantea ofrecer tres tipos de ensaladas, dándole opción al cliente de escoger entre tres salsas para añadir, acompañándola con una porción de carne de soya, pollo o pescado y una bebida alternativa como leche de soya, té helado o jugos de frutas frescas.

c. Bebidas.- Con respecto a las bebidas, se tomó la característica principal de los restaurantes vegetarianos de servir leche de soya, y en vista de que los clientes prefieren sabores agradables, se añadirá la leche para mejorar su sabor: esencia de coco, vainilla o almendras. Además ofreceremos té helado y jugo de diversas frutas con o sin miel de abeja. 27

2. MARCA:

El nombre del restaurante semi-vegetariano es "ANDREITA".

3. SLOGAN:

Vive, comiendo bien.

4. PRESENTACIÓN DE PLATOS:

El menú se presentará con el debido cuidado en platos de loza y las bebidas en vasos de vidrio, las entregas a domicilio/oficina y los almuerzos a llevar se servirán en envases desechables (bandejas cerradas, vasos y fundas) diseñados con el logotipo del restaurante.

PRECIO

Los precios que presenta la tabla de ingresos han sido fijados tomando en cuenta los precios de la competencia, los costos unitarios promedio de cada plato y margen de ganancia sobre éstos.

En lo que respecta al servicio a domicilio, la rentabilidad esperada incluye el recargo por movilización.

FORMAS DE PAGO

Ofreceremos varias alternativas de pago como:

- Pago en efectivo
- Convenio con empresas y/o instituciones para que procedan al descuento en el rol de pagos por consumo de desayunos y/o almuerzos.
- Tarjeta pre-pago de almuerzos (quincenal o mensual)

PLAZA

La comercialización del servicio se llevará a cabo a través de:

- Servicio Directo a los consumidores, en el local ubicado en la calle céntrica 24 de Julio y Monseñor Carlos Bravo.
- Servicio a domicilio y a empresas o instituciones que se encuentran cercanas al local como: Almacén La Ganga, Unicomercio, Cooperativa de Ahorro y Crédito Gran Libertador, etc. y más instituciones como: El Ilustre Municipio, Cuerpo de Bomberos, y otras.
- Servicio de Almuerzos para los días sábados: el personal que realice cursos o seminarios de los lugares antes referidos, se les ofrecerá un menú especial

sujeto a las preferencias de los clientes con opción a servicio directo o domicilio.

PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD

Etapa de Lanzamiento en la semana previa a la Apertura.

El administrador propietario visitará los locales comerciales, instituciones y otras que tengan ubicación próxima al restaurante, con la finalidad de crear una base de datos, a la cual se enviará un correo directo presentando el servicio que ofrece este restaurante.

PRIMERA SEMANA

Durante la mañana.- Entrega de cartas a los ejecutivos que constan en la base de datos del restaurante, las cuales invitan a la inauguración del local, degustación de menú, presenta los servicios que ofrece el restaurante y se adjunta el sticker de servicio a domicilio.

Durante la tarde.- Entrega de volantes en los locales comerciales, cooperativas y demás instituciones que mencionamos anteriormente, los que anunciarán la fecha de apertura del local, invita a la degustación del menú y presenta una promoción por inauguración, la cual consiste en un almuerzo gratis por cada persona que llegue en el orden: 1, 3, 5, 7 y 10 en el horario de 1:00 a 2:00 pm, durante toda la primera semana. Se adjuntará a este volante un adhesivo con el logo del restaurante ofreciendo el servicio a domicilio y a empresas.

SEGUNDA SEMANA

Entrega de boletines informativos en todos los locales comerciales, oficinas e instituciones de nuestro grupo objetivo, en los que se detallarán brevemente los beneficios que ofrece este tipo de alimentación para la salud y reducción de peso; descripción de menú semi-vegetariano, precios y formas de pago de almuerzos. Se adjuntará a este boletín un adhesivo que ofrezca servicio a domicilio y a empresas.²⁸

28 GRANDA RUIZ, Lilian Elisa: *Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante vegetariano ubicado en el cantón Quevedo.*

PROMOCIONES

Tarjetas Pre-Pago: Esta promoción estará dirigida a clientes cuyos ingresos mensuales oscilen entre los \$200-\$400 dólares (personal de oficina), que consiste en ofrecer almuerzos y ensaladas que serán pagados por adelantado, y se presentan dos opciones:

Tarjetas Quincenales: Válida para 11 platos, sean almuerzos o ensaladas. El precio de venta será de \$26.50 incluido el IVA y el 5% de descuento.

Tarjetas Mensuales: Válida para 22 platos, sean almuerzos o ensaladas. El precio de venta será de \$ 45 incluido el IVA y el 10% de descuento.

La duración de ésta tarjeta será de tres meses. Para la presentación de la tarjeta se entregará al cliente una carta la cual indica los beneficios de la tarjeta, condiciones de uso de ésta y el menú quincenal o mensual.

Diseño de Tarjeta:

- Nombre de la Promoción: Tarjeta Pre-pago
- Logo del local
- Número de tarjeta
- Un espacio para detallar la fecha de consumo de los almuerzos o ensaladas servidas.
- Una fila o columna donde se detallará la cantidad de almuerzos o ensaladas que el cliente se ha servido
- Un espacio para la firma del cliente por cada consumo, para verificación posterior en caso de ser necesario.
- Datos personales: Nombre del cliente, lugar de trabajo y teléfono.
- Fecha de caducidad.

Costos de Promoción:

Los costos de la promoción se detallarán en la tabla de costos de venta, esta promoción será válida durante los tres primeros meses de funcionamiento del local y estará dirigida a 5 clientes cada mes.²⁹

29 GRANDA RUIZ, Lilian Elisa: *Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante vegetariano ubicado en el cantón Quevedo.*

MERCADEO DIRECTO

INTERNET: Se enviarán mensajes a través de e-mail ofreciendo nuestro servicio a las empresas o instituciones de la base de datos creada.

RELACIONES PÚBLICAS

- Participación en Ferias de Exposición donde asiste gran concurrencia de gente por consiguiente posibles clientes.
- Boletín informativo para los asistentes en el que se publicarán artículos para cuidar la salud, los beneficios de la comida que ofrece el restaurante y dos menús como ejemplo para que tengan una idea más clara de la clase de alimentación que ponemos a su servicio.

FUERZA DE VENTAS

- El administrador se encargará de crear la base de datos necesaria para la presentación del restaurante a las empresas e instituciones que conforman la misma, y así darlo a conocer en el entorno e ingresar en el mercado.
- Las hojas volantes y boletines informativos se entregarán en la (etapa de lanzamiento) y oficinas respectivas.
- Mantener actualizada la base de datos y enviar mensajes publicitarios del restaurante que identifiquen claramente su tipo de servicio por correo electrónico.
- Diseñar y crear nuestra página en el internet que detallará: nombre del restaurante, logotipo, slogan, menús principales, servicio a domicilio, promociones, formas de pago y precios. Se ingresará a la página con: www.nutrisalud.com.
- Los costos de: Publicidad y Mercadeo, Relaciones Públicas y Promoción se detallarán en el cuadro de costos. **30**

SUGERENCIAS PARA EL MARKETING MIX A LARGO PLAZO

PRODUCTO

- **Envases:** La leche de soya se puede vender en envases reutilizables de ½ litro y 1 litro llamativos en los que esté impreso el logotipo del local.
- **Menú Semi-Vegetariano:** Ofrecer estilo de comidas rápidas como: hamburguesas, sandwiches, tacos, elaborados con carne o jamón de soya o pollo.

PRECIOS

Formas de Pago:

- Convenios con empresas, entidades bancarias y otras instituciones para establecer como forma de pago el descuento a la nómina quincenal o mensual del personal que requiera de nuestro servicio.

PLAZA

- Trabajar por la apertura de una sucursal en otro segmento del mercado del Cantón Simón Bolívar.
- Colocar kioscos de comida rápida semi-vegetariana en sitios estratégicos como el Municipio, colegios, instituciones bancarias, etc.

PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN

- Tarjeta Especial: Dirigida a los ejecutivos de mandos medios y altos. Con el uso de la tarjeta puede obtener un 10% de descuento al realizar cualquier pedido durante un mes. Otro de los beneficios de la tarjeta será: dedicar un día durante el primer mes para el acompañante del dueño de la tarjeta, el cual no pagará por su consumo.

Esta tarjeta será plástica con la presentación de tres colores:

- Verde: 12 almuerzos con el 3% de descuento en su consumo
- Amarilla: 18 almuerzos con el 5% de descuento en su consumo
- Roja: 24 almuerzos con el 10% de descuento en cualquier consumo y un día gratis de consumo para su acompañante.³¹

31 GRANDA RUIZ, Lilian Elisa: *Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante vegetariano ubicado en el cantón Quevedo.*

SOPAS

- **Crema de apio:** Calentar mantequilla, poner la harina y freír con ajo. Añadir poco a poco el agua, luego la cebolla y las hojas de apio picadas. Dejar que hierva durante quince minutos y sacar del fuego.
- **Crema de espinaca:** Lavar las hojas de espinaca, séquelas y píquelas, fríalas con mantequilla a fuego lento, eche el agua, agregar las papas peladas en trocitos, poner la sal, y cocer durante diez minutos, pasar la sopa por el pasapurés o batidora. Adornar con rodajas de pan integral.
- **Crema de zambo:** Poner al fuego el agua con el pimiento, ajo, zambo y las papas. Cuando estén cocidos licuar y cernir. Llevar nuevamente al fuego y añadir sal, mantequilla, perejil. Resolver con frecuencia mientras hierve durante cinco minutos. Por último agregar leche.
- **Crema de zanahoria:** Poner al fuego agua con la zanahoria, papa nabo y el ajo. Cuando todo este cocido licuar y cernir y poner nuevamente al fuego. Agregar mantequilla y adornar con perejil picado.
- **Locro de zapallo:** Freír en el aceite la cebolla, tomate, ajo, orégano, pimienta y sal. Luego agregar el zapallo con las papas, las arvejas y los choclos. Deje cocinar a fuego lento y con la olla tapada. Añadir queso, leche y revolver suavemente.
- **Crema esmeralda:** Hervir el agua y poner el zambo picado, las hojas de espinaca lavadas, perejil, cilantro y el ajo. Hervir durante diez minutos, sacar del fuego, licuar y llevar nuevamente al fuego. Dejar hervir por cinco minutos y servir.
- **Locro de papas:** Preparar un refrito con aceite, cebolla, sal, comino y achiote, Añadir papas, maní, leche y el agua: Dejar hervir por diez minutos. Agregar la col. Continuar la cocción hasta que la papa este suave. Por último añadir el cilantro.
- **Sancocho de carne de soya:** Se refríe la cebolla con tomate, pimiento y ajo picados; se agrega agua, yuca en trozos y los choclos en rodajas; una vez cocidos estos ingredientes, agregar la sal y carne de soya. Cocinado todo se agrega orégano y se sirve.³²

³² GRANDA RUIZ, Lilian Elisa: *Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante vegetariano ubicado en el cantón Quevedo.*

- **Sopa de lentejas:** Lavar la lenteja y dejar en remojo, Poner al fuego aceite, achiote, ajo, cebolla, comino, pimiento. Luego incorporar el agua, una vez que entre en ebullición agregar las lentejas y dejar cocinar hasta que estén cocinadas. Agregar leche y perejil.
- **Sopa de tomate:** Cocinar los tomates con agua y cebolla. Licuar y pasar por un colador. Derretir la mantequilla y añadir harina revolviendo para evitar que se hagan grumos. Agregar la licuada y salpimentar al gusto. Deje cocer a fuego lento hasta que hierva.
- **Sopa vegetal:** Se lavan todos los vegetales, las papas y la zanahoria se pelan y se cocinan. Hervir todo de cinco a diez minutos, luego se adorna con perejil y se sirve.

PLATOS FUERTES

- **Bistec:** Freír cebolla colorada con tomate, pimiento y sal. Previo aliñar la carne de soya con ajo y sal. Luego incorporar en el sofrito la carne de soya, tapar y dejar cocinar con vino y perejil.
- **Carne de soya con salsa de champiñones:** Diluir las dos cucharadas del sobre de hongos Maggi en agua, luego poner a fuego lento, añadir filetes de carne de soya y los champiñones cortados por la mitad, cocer por unos minutos, luego agregar perejil picado.
- **Carne de soya con tomate y cebolla:** Sazonar la carne con sal, pimienta, laurel, tomillo y mostaza. Derretir la mantequilla con el aceite, cuando este caliente colocar la carne, cebolla, tomate y salsa de soya. Dejar en cocción aproximadamente 5 minutos por cada lado.
- **Estofado:** Sofreír el ajo, cebolla, tomate, pimiento con el achiote. Agregar la carne y freírla hasta que se dore. Añadir las papas, zanahoria, arveja y agua, dejar cocinar a fuego lento por 15 minutos hasta que estén blandas. Agregar sal y perejil picado. 33

- **Carne de Soya en posta:** Sazonar la carne con sal, pimienta, ajo, se procede a dorarla. Aparte, sofreír la cebolla en la mantequilla, incorporar la carne y el agua. Dejar cocer a fuego lento tapado por diez minutos. Servir con perejil picado.
- **Fritada:** Sazonar la carne con ajo, comino, sal y pimienta. Freír en una paila con aceite de soya y cebolla blanca cortada en trozos grandes, cebolla colorada, pimienta verde, cilantro y la carne ya sazonada, dejar freír y agregar un poco de salsa de soya.
- **Guatita de soya:** Se refríe con el aceite y el achiote el ajo y la cebolla bien picados; una vez dorado el refrito, se agregan los trocitos de papas, junto con la sal, pimienta y el comino. Una vez cocinados estos ingredientes se agrega la soya picada en trocitos. Añadir leche y perejil picado.
- **Menestra y carne de soya:** Dejar las lentejas o fríjoles en remojo desde el día anterior. Cocerlas en agua suficiente hasta que estén suaves. Aparte freír en el aceite la cebolla, el ajo, los pimientos, tomate, perejil, sal, pimienta y el achiote. Dejar cocer por unos minutos y añadir las lentejas o fríjoles, dejar que espese un poco y servir.
- **Seco de carne de soya:** Se refríe con el achiote, la cebolla, pimienta, ajo, tomate, comino. Luego se incorpora la carne de soya con la zanahoria rallada y dejar hervir. Continuar la cocción y agregar la cerveza, sal y finalmente espolvorear el cilantro picado.

ADICIONALES

- **Ensalada de zanahorias y arvejas:** Cocinar las zanahorias en agua con sal. Derretir la mantequilla y añadir las zanahorias y arvejas, cocer a fuego lento unos minutos. Mezclar la crema de leche con sal y pimienta. Agregar la preparación anterior y revolver bien.
- **Ensalada de melloco, papa y zanahoria:** Cocer las zanahorias, papas y mellocos con agua y sal. Para servir hacer una salsa de limón con apio y sal.
- **Ensalada fresca:** Colocar las rodajas de cebolla en agua con sal durante una hora. Al momento de la preparación arreglar los ingredientes de la ensalada en una bandeja con lechuga, tomate y aguacate. 34

Mezclar con una salsa hecha a base de aceite, jugo de limón y cebolla finamente picada.

- **Puré de papa:** Cocer las papas en agua hasta que estén blandas, majar las papas, agregar mantequilla, leche y sal.
- **Mote y salsa de cebolla:** Colocar la cebolla cortada finamente en agua con sal por una hora. En una olla cocinar el mote previamente remojado en día anterior hasta que este blando. Aparte hacer la salsa con cebolla, limón y sal.

ARROZ

- **Amarillo:** Colocar el arroz integral previamente lavado con agua, sal y achiote, dejar cocer hasta que seque, luego tapar y bajar el fuego al mínimo hasta que esté listo el arroz.
- **Arroz al Curry:** En una olla colocar el aceite, agregar el arroz y sofreírlo, revolviendo con una cuchara de madera. Mezclar el agua con el Curry y un poco de sal, incorporarlo al arroz. Dejar a fuego alto hasta que se seque y luego bajar el fuego al mínimo hasta que esté listo.
- **Arroz con Espinacas:** En una olla colocar el aceite y sofreír la cebolla. Agregar el arroz y mezclar. Incorporar el agua con las espinacas licuadas. Revolver y agregar sal si es necesario. Dejar cocer hasta que se seque: Tapar y bajar el fuego al mínimo hasta que esté listo para servir.
- **Normal:** Colocar el arroz integral previamente lavado con agua y sal, dejar cocinar hasta que se seque, luego tapar y bajar el fuego al mínimo hasta que esté listo el arroz.

BEBIDAS AROMÁTICAS

- Toronjil, Hierva Luisa, Manzanilla, Menta y otras: Se pone a hervir agua y se incorporan las ramas u hojas. Luego Tapar y dejar reposar de cinco a diez minutos. 35

2.2 MARCO LEGAL

MARCO LEGAL DEL NEGOCIO

En este capítulo se detallará los diversos aspectos legales necesarios para la constitución del restaurante y el tiempo aproximado que toma cada uno de ellos, además de los requerimientos para el funcionamiento del negocio.

La formalidad legal para la creación de una empresa se detalla en la Ley de Compañías, que ha establecido cinco especies de compañías de comercio, a saber:

- La compañía en nombre colectivo
- La compañía en comandita simple y dividida por acciones
- La compañía de responsabilidad limitada
- La compañía anónima, y
- La compañía de economía mixta.

El tipo de empresa que se formará depende exclusivamente de los objetivos del empresario, para lo cual, es necesario recurrir a un abogado para el respectivo asesoramiento, además que prepare los trámites de constitución, el tiempo también dependerá del tipo de empresa, y puede variar de dos semanas hasta tres meses.

La mayoría de empresas ecuatorianas se establece que son de responsabilidad limitada o sociedades anónimas, las principales diferencias se refiere al monto del capital, número de socios y responsabilidad de los socios.

Compañías de Responsabilidad Limitada: Este tipo de compañías puede consistir en una razón social, una denominación objetiva. Deberá ser aprobado por la Secretaría General de la Oficina Matriz de la Superintendencia de Compañías. Art. 93

La presentación al Superintendente de Compañías o a su delegado de tres copias certificadas de la escritura de constitución de la compañía, a las que se adjuntará la solicitud, suscrita por abogado, requiriendo la aprobación del contrato constitutivo.

La compañía se constituirá con dos socios, anteriormente con tres como mínimo, o con un máximo de quince, y si durante su existencia jurídica llegare a exceder este número deberá transformarse en otra clase de compañía o disolverse.

El capital mínimo con que ha de constituirse la compañía es de cuatrocientos dólares de los Estados Unidos de América.

Si la compañía va a dedicarse a cualquier actividad industrial es necesario que se obtenga la afiliación a la Cámara de Industriales respectiva o a la Cámara de la Pequeña Industria que corresponda, pero este no es el caso ya que se trata de un restaurante.

Las empresas a constituir, en cuanto al marco legal deberán tomar en cuenta los siguientes factores:

a) Mercado

Legislación Sanitaria sobre los permisos que deben obtenerse, la forma de presentación del servicio, más aún en el caso de los alimentos.

Elaboración y funcionamiento de contratos con proveedores y clientes, en nuestro caso en cuanto a proveedores que distribuyan lo que necesitamos para la elaboración de las comidas y evitar posibles riesgos de desabastecimiento. En lo que se refiere a clientes se puede estipular compromisos de entrega a oficinas u otras instituciones con cobros semanales o mensuales según lo convenido.

b) Localización

La ubicación más adecuada será la que otorgue la posibilidad de maximizar el logro del objetivo definido para el proyecto, como cubrir la mayor cantidad de clientes y lograr una alta rentabilidad.

La selección de la localización del proyecto está definida según dos ámbitos: macro localización, donde se elige la zona o región y micro localización, que determina el lugar específico donde el proyecto será instalado.

Los principales factores que se tomaran en cuenta para la ubicación del proyecto son los siguientes:

- Mercado que deseamos atender.
- Transporte y accesibilidad de los usuarios.

- Regulaciones legales que pueden restringir la posibilidad de instalar una empresa.
- Viabilidad técnica y ambiental.
- Litigios, prohibiciones, contaminación ambiental, uso intensivo de agua en determinadas zonas y escasez en otras.
- Costo y disponibilidad de locales adecuados a las características del proyecto.
- Contrato de Arrendamiento determinando cláusulas claras que sean de mutuo acuerdo entre el Arrendador y Arrendatario sujetándose a la Ley de Inquilinato.

c) Administración y Organización

Leyes que regulan aspectos laborales, en el restaurante se elaborarán contratos a tres meses de prueba, pasado este tiempo se procederá a contratos de trabajo por un año, después de este año el empleado prestará sus servicios.

Indefinidamente el tiempo que crea conveniente; siempre y cuando no cometa faltas que perjudiquen al funcionamiento y buena marcha del negocio.

Prestaciones Sociales a los trabajadores: seguridad social y los otros beneficios que la Ley del Código de trabajo rige; siempre y cuando los empleados pasen el período de prueba de tres meses.

Leyes sobre seguridad industrial mínima y obligaciones patronales en caso de accidentes laborales, ya que es obligación de todo patrono velar por la seguridad de sus empleados dentro de los respectivos puestos de trabajo.

d) Aspecto Financiero

Si la empresa adquiere un préstamo de alguna institución crediticia, sea cual fuere hay que conocer las leyes bancarias y de las instituciones de crédito, así como las obligaciones contractuales que de ellas se deriven.

PASOS PARA LA CONSTITUCIÓN LEGAL DEL NEGOCIO

Las diferentes leyes y normas ecuatorianas establecen una serie de pasos necesarios para la creación y constitución legal de una empresa, estos dependerán de la estructura legal de la misma.

El proyecto, por la naturaleza de sus operaciones, se encuentra enmarcado dentro del sector alimentos y bebidas, dentro de la categoría de restaurantes., que son establecimientos que mediante un precio ponen a disposición de los consumidores comidas y bebidas para ser consumidas por los mismos.

El órgano supremo de la compañía es la Asamblea General y estará formada por las dos socias, la misma que no podrá reunirse sin su concurrencia.

La escritura de constitución del restaurante, deberá contener la siguiente información:

1) Nombres, apellidos, estado civil, nacionalidad y domicilio de los socios:

- Nombres:
- Apellidos
- Nacionalidad:
- Domicilio

2) Razón Social de la Compañía:

La razón social de la compañía será: “Restaurante ANDREITA Cía. Ltda.”

3) Domicilio de la Compañía:

La empresa estará domiciliada en el Cantón Simón Bolívar

4) Objeto Social:

El restaurante “ANDREITA” se dedicará a la preparación y comercialización de comida tipo semi-vegetariana y productos adicionales.³⁶

36. Servicio de Rentas Internas- www.sri.gov.ec

5) Plazo:

El plazo de duración de esta compañía será mínimo de diez años.

6) Asamblea General:

La Asamblea General se conformará con las dos socias.

7) Convocatoria

La convocatoria a Asamblea de Socias la realizará por la gerente de la empresa, mediante escrito dirigido a la socia.

8) Quórum de Instalación:

La Asamblea General no podrá reunirse si no hay la concurrencia de las socias.

11) Quórum de Decisión:

Las resoluciones que se tomen deberán ser aprobadas por las socias en unanimidad, pero en caso de existir desacuerdos se dará un plazo de 48 horas para buscar otras alternativas que serán negociadas en la Asamblea.

Estas resoluciones y puntos a tratarse se pondrán a conocimiento por escrito en acta redactada y para constancia firmarán las socias.

Requisitos para iniciar la Compañía:

- Minuta de Escritura Pública (Estatuto)
- Depósito del aporte en numerario
- Otorgamiento de Escritura Pública de Constitución
- Aprobación por parte de la Superintendencia de Compañías
- Inscripción en el Registro Mercantil
- Designación de Administradores
- Afiliación a cualquiera de las Cámaras

El tiempo de duración de cada etapa señalado a continuación es el tiempo óptimo que demoraría la constitución de una compañía actualmente, sin embargo en la realidad este proceso tarda mucho tiempo más por la ineficacia de todo trámite burocrático.

CUADRO 1. Etapas para constituir una compañía mercantil.

ETAPAS PARA CONSTITUIR UNA EMPRESA MERCANTIL	TIEMPO DE DURACION (DIAS)
1. Contratar un abogado	1
2. Aprobación de denominación(nombre de la compañía, no debe ser igual fonéticamente ni caligráficamente)	3
3. Aporte en numerario: Apertura de Cuenta Integración Capital en un Banco	2
4. Elaboración de Minuta-Escritura Pública.	1
5. Solicitud de aprobación dirigido a la Superintendencia de Cías.	1
6. Resolución Aprobatoria por parte de la Superintendencia de Cías.	15
7. Publicación de Extracto (Diario Nacional) medio de comunicación.	3
8. Inscripción de Escritura de Constitución en el Registro Mercantil. En este momento la Cía. es una persona jurídica, que contrae obligaciones y puede ejercer sus derechos.	8
9. Inscripción de nombramientos en Registro Mercantil.	2
10.Obtención del Registro Único de Contribuyentes (RUC)	2

11.Retiro de fondos depositados en Cuenta Integración de Capital.	2
TOTAL	40

PERMISOS NECESARIOS PARA SU FUNCIONAMIENTO

Los permisos que generalmente la ley establece para iniciar las funciones en un negocio de este tipo son los enumerados a continuación:

1. Registro Mercantil.
2. Registro Único de Contribuyentes: Sistema de Rentas Internas: El plazo para inscribirse es de treinta días contados a partir de la constitución o iniciación de las actividades económicas.
3. Registro de Patente Municipal y Pago de Justicia y Vigilancia: Ley de Régimen Municipal.
4. Pago Servicio del Cuerpo de Bomberos.
5. Permiso de funcionamiento o tasa de habilitación de locales: Ley de Régimen Municipal- Intendencia.
6. Permiso y Certificado Sanitario de los empleados del local: Ministerio de Salud.
7. Licencia Anual de Funcionamiento

REQUISITOS PARA EL REGISTRO MERCANTIL

Para que una empresa sea inscrita en el Registro Mercantil, debe presentar:

- Escritura de constitución de la empresa (mínimo tres copias)
- Pago de patente Municipal
- Exoneración del impuesto del 1 por mil de activos.
- Publicación en la Prensa del extracto de la escritura de constitución. 37

REQUISITOS PARA OBTENER EL RUC

Personas Jurídicas

- Copia de Cédula de Identidad del representante legal.
- Original del Certificado de Votación
- Copia certificada del nombramiento del representante legal, inscrito en el Registro Mercantil.
- Copia de planilla de agua, luz o teléfono, de uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de registro o;
- Comprobante del pago del impuesto predial, puede corresponder al del año actual, o del anterior.
- Copia certificada de la escritura pública de constitución de la compañía inscrita en el Registro Mercantil.
- Carta de autorización firmada por el representante legal
- Llenar el formulario RUC 01 A y RUC 01 B, y adjuntar firma del representante legal.
- Copia del contrato de Arrendamiento legalizado o sellado del Juzgado de Inquilinato vigente a la fecha de inscripción.

REQUISITOS PARA OBTENER LA PATENTE MUNICIPAL

- Formulario de declaración del impuesto de patentes, original y copia.
- Escritura de Constitución de la compañía original y copia.
- Original y copia de la Superintendencia de Compañías.
- Copia del RUC.
- Copia de Cédula de Identidad del Representante Legal.
- Certificado de los Bomberos.
- Tasa de trámite para Patente.

REQUISITOS PARA EL SERVICIO DEL CUERPO DE BOMBEROS

- Llenar un formulario y entregar a los bomberos
- Conducir a los inspectores al local del negocio para la verificación.
- Presentar la Patente y el RUC. ³⁸

- Requisitos para obtener la Tasa de Habilitación:
- Llenar el formulario para la habilitación de locales comerciales, industriales y de servicios.
- Copia de cédula de ciudadanía y certificado de votación del representante legal.
- Copia del RUC.
- Copia de Patente del año a tramitar.
- Copia de predios urbanos o código catastral del lugar donde está ubicado el negocio.
- De no tener código catastral, traer la tasa de trámite de legalización del terreno.
- En caso de ser compañía, agregar el nombramiento del representante legal y la copia del mismo.
- Copia y original del certificado de seguridad del cuerpo de bomberos.
- Carta de autorización para la persona que realice el trámite.
- Croquis detallado donde está ubicado el negocio.
- Informe de control sanitario sobre cumplimiento de requisitos para la actividad.

REQUISITOS PARA OBTENER LA LICENCIA ANUAL DE FUNCIONAMIENTO

- Copia de Patente Municipal
- Formulario de solicitud de autorización de funcionamiento firmado por el representante legal
- Copia del RUC
- Plazo: Hasta el 31 de marzo de cada año.³⁹

2.3 MARCO CONCEPTUAL

- **Vegetarianismo**

El vegetarianismo, también conocido en ocasiones como vegetarismo, es el régimen alimentario que tiene como principio la abstención de carne.

Las palabras "vegetariano" y "vegetarianismo" aparecieron con la primera asociación vegetariana del mundo que fue la Vegetarian Society, fundada el 30 de Septiembre de 1842 en Manchester, por lo cual antes de esa fecha esas palabras no aparecen en ningún escrito y a falta de ellas se habla de dieta vegetal o dieta pitagórica debido a que los seguidores de Pitágoras seguían dietas vegetarianas.

- **Alimentación**

Alimentación es la ingestión de alimento por parte de los organismos para proveerse de sus necesidades alimenticias, fundamentalmente para conseguir energía y desarrollarse.

- **Ser humano**

El ser humano es un ser social, es un ser histórico, es un ser encarnado de una realidad y es allí en donde se manifiesta como ser de posibilidades.

Abarca la realidad físico-química, más lo espiritual. La persona humana goza de un carácter singular que la convierte en entidad única e irrepetible; por esto mismo, la persona humana goza de unas cualidades que la constituye, la definen y la distinguen. Definir al ser humano constituye tener en cuenta las distintas cualidades que en él se destacan.

- **Enfermedad**

La enfermedad es un proceso y el estatus consecuente de afección de un ser vivo, caracterizado por una alteración de su estado ontológico de salud. El estado p proceso de enfermedad puede ser provocado por diversos factores, tanto intrínsecos como extrínsecos al organismo enfermo.

- **Vegetales**

Los vegetales son alimentos que proceden de seres vivos que crecen pero no mudan de lugar por impulso voluntario.

La división que hizo Aristóteles de la naturaleza, todavía tiene influencia en la actualidad. Distinguió tres clases de seres y los reunió en tres reinos:

Minerales, que crecen pero no viven ni sienten.

Vegetales, que crecen y viven pero no sienten.

Animales, que crecen, viven y sienten.

- **Frutas**

La fruta es el conjunto de frutos comestibles que se obtienen de plantas cultivadas o silvestres, pero a diferencia de los otros alimentos vegetales (hortalizas y cereales), las frutas poseen un sabor y aroma intensos y presentan unas propiedades nutritivas diferentes, por ello la fruta suele tomarse como postre fresca o cocinada. Conviene comerlas cuando están maduras.

Como alimento, las frutas tienen propiedades, como ser muy ricas en vitaminas y minerales, pocas calorías y un alto porcentaje de agua (entre 80 y 95%)

- **Ingredientes**

Un ingrediente es una sustancia que forma parte de una mezcla (en términos generales). En el mundo culinario, por ejemplo, una receta específica que ingredientes son necesarios para preparar un plato determinado.

- **Soya**

La soja o soya es una especie de la familia de las leguminosas cultivada por sus semillas, de medio contenido en aceite y alto de proteína. El grano de soya y sus subproductos (aceite y harina de soya, principalmente) se utilizan en la alimentación humana y del ganado. Se comercializa en todo el mundo, debido a sus múltiples usos.

- **Restaurante**

Un restaurante o restorán es un establecimiento comercial en el mayor de los casos, público donde se paga por la comida y bebida, para ser consumidas en el mismo local o para llevar. Hoy en día existe una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina.

- **Hortalizas**

El termino hortalizas nombra a un conjunto de plantas cultivadas generalmente en huertas o regadíos, que se consumen como alimento, ya sea de forma cruda o preparada culinariamente, y que incluye a las verduras y a las legumbres verdes (las habas y los guisantes). Las hortalizas no incluyen a las frutas ni a los cereales.

- **Metabolismo**

El metabolismo es el conjunto de reacciones bioquímicas y procesos físico-químico que ocurre en una célula y en el organismo. Estos complejos procesos interrelacionados son la base de la vida a escala molecular, y permiten las diversas actividades de las células: crecer, reproducirse, mantener sus estructuras, responder a estímulos, etc.

- **Gastronomía**

Gastronomía es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente (entorno).

Gastrónomo es la persona que se ocupa de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el termino gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo esta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo.

La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

- **Cáncer**

El cáncer es un conjunto de enfermedades en las cuales el organismo produce en exceso de células malignas (conocidas como cancerígenas o cancerosas), con crecimiento y división más allá de los límites normales, invasión del tejido circundante y a veces metástasis.

- **Dieta**

Una dieta es la pauta que una persona sigue en el consumo habitual de alimentos. Etimológicamente la palabra dieta proviene del griego dayta, que significa régimen de vida. Se acepta como sinónimo de régimen alimenticio, que alude al conjunto y cantidades de los alimentos o mezclas de alimentos que se consumen habitualmente.

También puede hacer referencia al régimen que, en determinadas circunstancias, realizan personas sanas, enfermas o convalecientes en el comer, beber y dormir.

- **Ejercicio**

Ejercicio físico se considera al conjunto de acciones motoras musculo-esqueléticas. El ejercicio físico puede estar dirigido a resolver un problema motor concreto. Las acciones motoras pueden ser agrupadas por la necesidad de desarrollar alguna cualidad física como la fuerza, la velocidad, coordinación, flexibilidad.

La práctica de ejercicio físico consume energía y requiere por tanto el aporte de oxígeno y nutrientes a los tejidos.

- **Bienestar**

El bienestar social se le llama al conjunto de factores que participan en la calidad de la vida de la persona y que hacen que su existencia posea todos aquellos elementos de qué lugar a la tranquilidad y satisfacción humana.

El bienestar social es una condición no observable directamente, sino que es a partir de formulaciones como se comprende y se puede comparar de un tiempo o espacio a otro. Aun así, el bienestar, como concepto abstracto que es, posee una importante

carga de subjetividad propia al individuo, aunque también aparece correlacionado con algunos factores económicos objetivos.

- **Salud**

Salud, es el estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de infecciones o enfermedades ligeras, fuertes o graves, según la definición de la Organización Mundial de la Salud realizada en su constitución de 1946. También puede definirse como el nivel de eficacia funcional o metabólica de un organismo tanto a nivel micro-celular como en el marco-social.

- **Comida**

La comida es el conjunto de sustancias alimenticias solidas que se consumen en diferentes momentos del día. Una vez ingeridas por un organismo vivo, proveen de elementos para su normal nutrición y permiten su conservación.

No obstante, el consumo de las sustancias que componen una comida también se realiza con fines frutivos o gratificantes. Los seres humanos realizan varias comidas al día, y el número y contenido de cada una de estas depende de un conjunto de factores tales como los ambientales (geográficos, estacionales, etc.) y los sociales (ideología, religión, educación, nivel económico, etc.).

- **Cereales**

Los cereales son gramíneos, herbáceos cuyos granos o semillas están en la base de la alimentación humana o del ganado, generalmente molidas en forma de harina.

- **Análisis**

Acción de dividir una cosa o problema en tantas partes como sea posible, para reconocer la naturaleza de las partes, las relaciones entre estas y obtener conclusiones objetivas del todo.

- **Controlar**

Acto de medir y registrar los resultados alcanzados por un agente del sistema organizacional en un tiempo y espacio determinados.

- **Coordinar**

Acto de intercambiar información entre las partes de un todo. Opera vertical y horizontalmente para asegurar el rumbo armónico y sincronizado de todos los elementos que participan en el trabajo.

- **Eficacia**

Indicador de mayor logro de objetivos o metas por unidad de tiempo, respecto a lo planeado.

- **Eficiencia**

Indicador de menor costo de un resultado, por unidad de factor empleado y por tiempo. Se obtiene al relacionar el valor de los resultados respecto al costo de producir esos resultados.

- **Estrategia**

Es un proceso regulable; es el conjunto de las reglas que aseguran una decisión óptima en cada momento. Una estrategia por lo general abarca los objetivos, las metas, los fines, la política y la programación de acciones de un todo organizacional o individual.

- **Evaluar**

Acto de comprar y enjuiciar los resultados alcanzados en un momento y espacio dados, con los resultados esperados en ese mismo momento. Es buscar las causas de su comportamiento, entenderlas e introducir medidas correctivas oportunas.

- **Fines**

Son los efectos que se obtienen con el logro de los objetivos.

- **FODA**

Técnica de valoración de potencialidades y riesgos organizacionales y personales, respecto a la toma de decisiones y al medio que afecta. Significa: Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas.

- **Meta**

Es la cuantificación del objetivo específico. Indica la cantidad y unidad de medida del resultado deseado y el tiempo y lugar para lograrlo.

- **Método**

Sucesión lógica de pasos o etapas que conducen a lograr un objetivo predeterminado.

2.4 HIPOTESIS Y VARIABLES

2.4.1 Hipótesis General

- Con la implementación de un restaurante semi-vegetariano en el Cantón Simón Bolívar se mejoraría el sistema de vida alimenticio de sus habitantes.

2.4.2 Hipótesis Particulares

1. Con la implementación de un restaurante semi-vegetariano en el Cantón Simón Bolívar mejorara el nivel de vida de las personas.
2. Al conocer los beneficios que ofrece la comida semi-vegetariana, ayudara a tener una excelente salud y mantener un peso adecuado.
3. Con el estudio técnico de la creación del restaurant Semi-Vegetariano tendríamos aceptación por la personas que sufren algún tipo de enfermedad
4. Con una dieta equilibrada, las personas podrán mantenerse fuertes, sanos y vivir más tiempo.

2.4.3 Declaración de Variables

VARIABLES INDEPENDIENTES

- Implementación un restaurante semi-vegetariano
- Creación un restaurante semi-vegetariano
- Conocer los beneficios de la comida semi-vegetariana.
- Estudio técnico
- Dieta equilibrada

VARIABLES Dependientes

- Mejorar el sistema de vida alimenticio
- Mejorar el nivel de vida
- Excelente salud
- Aceptación de las personas
- Vivir sanos y fuertes

2.4.4 Operacionalización de las Variables

CUADRO 2. Operacionalización de las Variables

VARIABLES	DEFINICION	INDICADOR
Implementación un restaurante semi-vegetariano	El proceso de creación de nuevas empresas debe ser algo gradual y requiere de madurez paulatina en todas las fases que consideramos como fundamentales, tanto de emprendedor y futuro empresario.	<ul style="list-style-type: none"> • Alto nivel de satisfacción de demanda. • Estudio del mercado. • Variedad de gastronomía.
Conocer los beneficios de la comida semi-vegetariana.	Investigar todo cuanto conlleva a las comidas semi-vegetarianas, ya que conoceríamos todos sus beneficios	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad de gastronomía. • Investigar del tema
Estudio técnico	Sirve para hacer un análisis del proceso de producción de un bien o la prestación de un servicio.	<ul style="list-style-type: none"> • Estudio de mercado • Lugar bien ubicado.
Dieta equilibrada	Una dieta equilibrada es aquella formada por los alimentos que aportan una cantidad adecuada de todos y cada uno de los nutrientes que necesitamos para tener una salud óptima.	<ul style="list-style-type: none"> • Salud óptima • Estudio de mercado • Dieta equilibrada
Mejorar el sistema de vida alimenticio	Debemos alimentarnos con comida sana, como legumbres, frutas, etc.	<ul style="list-style-type: none"> • Vida saludable • Alimentarse bien

Mejorar el nivel de vida	El término nivel de vida hace referencia al nivel de confort material que un individuo o grupo aspira o puede lograr obtener.	<ul style="list-style-type: none"> • Estudio de mercado • Nivel de vida
Excelente salud	La salud es el estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de enfermedad o dolencia	<ul style="list-style-type: none"> • Estado físico • Mantenerse saludable
Aceptación de las personas	El grado de aceptación es la inspección en la que se toma la decisión de aceptar o no un producto o servicio.	<ul style="list-style-type: none"> • Nivel de satisfacción. • Estudio de la población. • Lugar bien ubicado.
Vivir sanos y fuertes	Es tener un mayor bienestar, lo que lograra vivir más tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> • Actividad física • Comer saludable

CAPITULO III

MARCO METODOLOGICO

3.1 TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACION Y SU PERSPECTIVA GENERAL

El presente trabajo de diseño y elaboración de proyecto se ejecutará en base a la siguiente modalidad de investigación:

- a) Investigación Bibliográfica.-** Se realizará consultas en libros, revistas, enciclopedias o Internet, los mismos que serán utilizados previo a una planificación y selección de recursos.

- b) Investigación de Campo.-** Porque la temática de mi proyecto guarda relación con la población del Cantón Simón Bolívar, con el objetivo de saber la factibilidad del proyecto.

- c) Investigación exploratoria:** Porque nos permite explorar cada una de las personas que serán encuestadas.

- d) Investigación descriptiva:** Este tipo de investigación es útil porque vamos a describir cada cosa que sea necesaria para la elaboración del proyecto

- e) Investigación de proyecto factible:** Porque al realizar este tipo de investigación, tendríamos la ventaja de saber si nuestro proyecto es factible o no.

Para el mejor desarrollo de la investigación, hemos elaborado encuestas con el objetivo de saber que piensa la población del Cantón Simón Bolívar con respecto al tema del proyecto.

Para las encuestas seleccionaremos a un grupo de personas de la población.

3.2 LA POBLACION Y LA MUESTRA

3.2.1 Características de la población

El universo de estudio es la población del Cantón Simón Bolívar y pueblos aledaños.

Mediante una investigación se constato que en el Cantón Simón Bolívar existen 25.483 habitantes, entre las cuales hemos seleccionado un grupo de personas selectas para realizar la encuesta y la entrevista.

3.2.2 Delimitación de la población

La población del Cantón Simón Bolívar es finita, ya que sabemos el número de habitantes (N), por lo cual nos ayudara a realizar la muestra.

Es posible determinar la cantidad de restaurantes que existen en Simón Bolívar, acudiendo a diferentes fuentes como: el Municipio del Cantón, el Departamento de Investigación de la Universidad de Milagro, etc.

3.2.3 Tipo de muestra

La información de investigación y selección de la muestra depende única y exclusivamente en el juicio personal del investigador.

En este caso el tipo de muestras que escogeremos para el estudio de la investigación son **las muestras probabilísticas**.

Son aquellas donde el investigador selecciona y donde todos los individuos u objetos tienen la misma posibilidad de ser elegidos.

En nuestro caso escogeremos de la población: personas que tengan problemas de salud, otro tanto aquellas que quieran bajar de peso, otro tanto personas que trabajan en el municipio, colegios y escuela, doctores, enfermeras, comerciantes y toda la población en general.

3.2.4 Tamaño de la muestra

El universo de la investigación está direccionado a la población del Cantón Simón Bolívar

En efecto aplicaremos la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Npq}{\frac{(N-1)E^2}{Z^2} + pq}$$

Donde:

n: tamaño de la muestra.

N: tamaño de la población

p: posibilidad de que ocurra un evento, $p = 0,5$

q: Posibilidad de no ocurrencia de un evento, $q = 0,5$

E: error, se considera el 5%; $E = 0,05$

Z: nivel de confianza, que para el 95%, $Z = 1,96$

Desarrollando la fórmula tenemos lo siguiente:

$$n = \frac{25483(0.5)(0.5)}{\frac{(25483-1)0.05^2}{1.96^2} + 0.5(0.5)}$$

$$n = \frac{6370.75}{\frac{(25482)(0.0025)}{3.8416} + 0.25}$$

$$n = \frac{6370.75}{16.83293419}$$

$$n = 378.46$$

Por lo tanto la muestra es de 378 personas a las cuales se les va a aplicar la encuesta.

3.2.5 Proceso de selección

De acuerdo con el tipo de la muestra, aplicaremos a las personas que reúnan las características que requerimos, entre las cuales tenemos: personas que tengan problemas de salud, otro tanto aquellas que quieran bajar de peso, otro tanto personas que trabajan en el municipio, colegios y escuela, doctores, enfermeras, comerciantes y toda la población en general.

3.3 LOS METODOS Y LAS TECNICAS

3.3.1 Métodos teóricos

Histórico- Lógico: Se investiga los conceptos teóricos de acuerdo a la historia de los temas relacionados con el trabajo, describiendo los principales antecedentes y analizando la lógica en función de los objetivos de la investigación. En nuestra investigación, se aplicará esta técnica indagando si existen otras investigaciones similares que nos puedan servir como una base importante.

Analítico- Sintético: Luego de recabar la información adecuada al tema de la investigación, se procede a realizar un análisis de los contenidos, resumiendo en forma sintética los principales tópicos relacionados.

Modelación.- Mediante este método es donde vamos a crear diversas vistas de la realidad para así poder explicar de mejor manera cuales son los motivos por los cuales no hay un estudio de mercado para determinar la pre-factibilidad de la creación e implementación de un restaurante semi-vegetariano en el Cantón Simón Bolívar. Permittiéndonos trabajar de forma teórica o práctica y no en forma directa sobre el fenómeno objeto de nuestro estudio.

3.3.2 Métodos empíricos

Observación: Utilizaremos este método, porque en si observaremos los diferentes problemas que subsisten en nuestro Cantón, ya que existe un índice elevado de personas que sufren alguna enfermedad por lo cual necesitan una alimentación adecuada y sana.

La Encuesta: Esta es una técnica muy importante en un estudio de investigación, ya que servirá para ver la opinión de los habitantes de un sector estimado sobre el tema a investigarse.

Estará agrupado en un tanto de preguntas, fáciles de entender y aplicar, para que la persona encuestada no se canse y pueda responder con facilidad.

Muestreo: Esta es otra técnica muy importante para el desarrollo de la investigación, ya que nos servirá para seleccionar parte de nuestra población, dependiendo si es finita o infinita.

Criterio de expertos: Es la opinión de los expertos en la materia, su criterio es muy importante ya que ellos saben del tema a investigarse, y aportan en la realización del mismo con sus conocimientos.

CUADRO 3. Los métodos

METODOS TEORICOS	METODOS EMPIRICOS
Historico-Logico	Observación
Analitico-Sintetico	Encuesta
Modelación	Muestreo
	Criterio de expertos

3.3.3 Técnicas e instrumentos

El procedimiento de nuestra investigación lo vamos a realizar por medio de una **encuesta** destinada a un grupo de personas del Cantón Simón Bolívar mayores de 18 años, así se determinará sus gustos, preferencias, expectativas y necesidades.

3.4 PROCESAMIENTO ESTADISTICO DE LA INFORMACION

La técnica que utilizaremos en la presente investigación estará dada por las encuestas y la observación.

El procesamiento estadístico de la información se la realizara a través de la recolección de datos obtenidos de la encuesta, los mismos que serán tabulados e interpretados con un informe de recomendaciones y conclusiones.

El diseño de la encuesta estará en función de las hipótesis que se hayan planteado, tratando de formular preguntas que nos permitan determinar la validez o no de las mismas, además de contribuir a la resolución del problema planteado.

Mediante la estadística descriptiva vamos a poder establecer cuáles son los motivos que no permiten un estudio de mercado para determinar la pre-factibilidad de la creación e implementación de un restaurante semi-vegetariano en el cantón Simón Bolívar.

Una vez ya procesada la información podemos decir que el análisis e interpretación de la información va a ser más fácil.

CAPITULO IV

ANALISIS E INTERPRETACION DE RESULTADOS

4.1 ANALISIS DE LA SITUACION ACTUAL

El instrumento que se ha utilizado para desarrollar esta investigación es la encuesta, conformada por 12 preguntas, y a su vez estas se han relacionado con las hipótesis planteadas (tanto generales como particulares) con el objetivo de verificarlas y afirmar las dudas planteadas en la sistematización del problema.

En el Cantón Simón Bolívar actualmente no existen restaurantes dedicados a la elaboración de comida semi-vegetariana, por ello planteamos que la factibilidad del negocio, será desde nuestro punto de vista la mejor opción para una población que desea comer sano y mantenerse saludable, pero diseñar un negocio, no es una actividad que se lleva a la ligera por esto queremos demostrar que la propuesta de crear un restaurante semi-vegetariano es una muy buena opción para invertir, ya que es un negocio rentable.

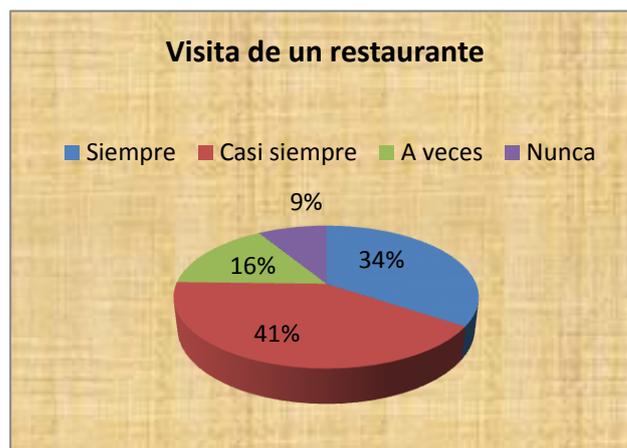
4.2 ANALISIS COMPARATIVO, EVOLUCION, TENDENCIA Y PERPECTIVAS

1. ¿Con que frecuencia visitad usted un restaurante?

CUADRO 4. Frecuencia de visitar un restaurante

ALTERNATIVAS	N° PERSONAS	PORCENTAJE
Siempre	130	34%
Casi siempre	155	41%
A veces	60	16%
Nunca	33	9%
TOTAL	378	100%

GRAFICO 1. Visita de un restaurante



Autora: Andrea Rogel Condoy

ANALISIS

Observamos que el 41% casi siempre visitan un restaurante, el 34% siempre, el 16% a veces y un 9% nunca visitan un restaurante.

INTERPRETACION

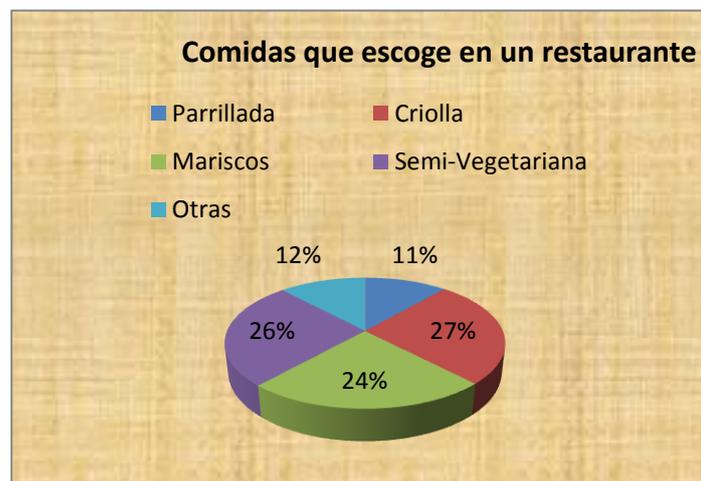
De la información recabada se puede interpretar que la mayoría de las personas visitan un restaurante, y que un porcentaje menor no lo hace.

2. ¿Qué comidas escoge usted cuando va a un restaurante?

CUADRO 5. Comidas que escoge en un restaurante

ALTERNATIVAS	N° PERSONAS	PORCENTAJE
Parrillada	43	11%
Criolla	100	26%
Mariscos	90	24%
Semi-Vegetariana	100	26%
Otras	45	12%
TOTAL	378	100%

GRAFICO 2. Comidas que escoge en un restaurante



Autora: Andrea Rogel Condoy

ANALISIS

Observamos que el 11% prefieren parrillada al visitar un restaurante, el 27% comida criolla, el 24% mariscos, el 26% comida semi-vegetariana y un 12% buscan otro tipo de comidas al visitar un restaurante

INTERPRETACION

De la información recabada se puede interpretar que la mayoría de las personas prefieren comida semi-vegetariana y criolla cuando visitan un restaurante.

3. ¿Ha degustado alguna vez comida semi-vegetariana?

CUADRO 6. Degustar comida semi-vegetariana

ALTERNATIVAS	N° PERSONAS	PORCENTAJE
Si	136	36%
No	92	24%
De vez en cuando	150	40%
TOTAL	378	100%

GRAFICO 3. Degustar comida semi-vegetariana



Autora: Andrea Rogel Condoy

ANALISIS

Observamos que el 36% de las personas han degustado de la comida semi-vegetariana, el 24% no y el 40% de vez en cuando.

INTERPRETACION

De la información recabada se puede interpretar que la mayoría de las personas han degustado de la comida semi-vegetariana.

4. En caso de ser afirmativa la respuesta anterior ¿Qué le parece la comida semi-vegetariana?

CUADRO 7.Apresiasi3n de la comida semi-vegetariana

ALTERNATIVAS	N° PERSONAS	PORCENTAJE
Muy buena	100	35%
Buena	96	34%
Regular	90	31%
TOTAL	286	100%

GRAFICO 4. Apresiasi3n de la comida semi-vegetariana



Autora: Andrea Rogel Condoy

ANALISIS

Observamos que el 35% dicen que es muy buena la comida semi-vegetariana, el 34% nos dice que es buena y un 31% regular

INTERPRETACION

De la informaci3n recabada se puede interpretar que la mayoría de las personas dicen que es buena y muy buena la comida semi-vegetariana.

5. En caso de ser negativa la respuesta de la pregunta 3. Determine el motivo por el cual no degusta de la comida semi-vegetariana.

CUADRO 8.No degusta de la comida semi-vegetariana

ALTERNATIVAS	N° PERSONAS	PORCENTAJE
No le llama la atención	31	34%
No sabe los beneficios	28	30%
Es insípida	24	26%
Otros	9	10%
TOTAL	92	100%

GRAFICO 5. No degusta de la comida semi-vegetariana



Autora: Andrea Rogel Condoy

ANALISIS

Observamos que el 26% de las personas declaran que es insípida la comida semi-vegetariana, el 34% no le llama la atención y el 30% no sabe los beneficios.

INTERPRETACION

De la información recabada se puede interpretar que la mayoría de las personas piensan que la comida semi-vegetariana no le llama la atención

6. ¿Al saber los beneficios de la comida semi-vegetariana, usted degustaría mas de esta comida?

CUADRO 9.Beneficios de la comida semi-vegetariana

ALTERNATIVAS	N° PERSONAS	PORCENTAJE
Si	367	97%
No	11	3%
TOTAL	378	100%

GRAFICO 6. Beneficios de la comida semi-vegetariana



Autora: Andrea Rogel Condoy

ANALISIS

Observamos que el 97% de las personas si visitarían un restaurante semi-vegetariano, mientras que un 3% no lo haría.

INTERPRETACION

De la información recabada se puede interpretar que la mayoría de las personas si visitarían un restaurante semi-vegetariano.

7. ¿Visitaría un restaurante semi- vegetariano?

CUADRO 10. Visitar un restaurante semi-vegetariano

ALTERNATIVAS	N° PERSONAS	PORCENTAJE
Si	345	91%
No	33	9%
TOTAL	378	100%

GRAFICO 7. Visitar un restaurante semi-vegetariano



ANALISIS

Observamos que el 91% de las personas si visitarían un restaurante semi-vegetariano, mientras que un 9% no lo haría.

INTERPRETACION

De la información recabada se puede interpretar que la mayoría de las personas si visitarían un restaurante semi-vegetariano.

8. ¿Considera usted que en nuestro Cantón se implemente un restaurante semi-vegetariano?

CUADRO 11.Implementacion de un restaurante semi-vegetariano

ALTERNATIVAS	N° PERSONAS	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	166	44%
De acuerdo	180	48%
En desacuerdo	32	8%
TOTAL	378	100%

GRAFICO 8. Implementación de un restaurante semi-vegetariano



Autora: Andrea Rogel Condoy

ANALISIS

Observamos que el 44% están totalmente de acuerdo, mientras que el 48% están de acuerdo y el 8% están en desacuerdo.

INTERPRETACION

De la información recabada se puede interpretar que la mayoría de las personas están de acuerdo que se implemente un restaurante semi-vegetariano en el Cantón Simón Bolívar.

9. ¿Por qué motivo visitaría un restaurante semi-vegetariano?

CUADRO 12. Motivos de visitar un restaurante semi-vegetariano

ALTERNATIVAS	N° PERSONAS	PORCENTAJE
Por salud	134	35%
Por bajar de peso	71	19%
Por enfermedad	141	37%
Otros	32	8%
TOTAL	378	100%

vegetariana

GRAFICO 9. Motivos de visitar un restaurante semi-vegetariano



Autora: Andrea Rogel Condoy

ANALISIS

Observamos que el 35% lo harían por salud, el 19% por bajar de peso, el 37% por enfermedad y el 9% por otro motivo.

INTERPRETACION

De la información recabada se puede interpretar que la mayoría de las personas gustarían de la comida semi-vegetariana por enfermedad

10.¿Qué comidas le gustaría que existan en el restaurante semi-vegetariano?

CUADRO 13.Comidas en el restaurante semi-vegetariano

ALTERNATIVAS	N° PERSONAS	PORCENTAJE
Sopas y ensaladas	155	41%
Asados	111	29%
Comida Criolla	74	20%
Otras	38	10%
TOTAL	378	100%

GRAFICO 10. Comidas en el restaurante semi-vegetariano



Autora: Andrea Rogel Condoy

ANALISIS

Observamos que el 41% escoge sopas y ensaladas, los 29% asados, el 20% comida criolla y un 10% otro tipo de comida.

INTERPRETACION

De la información recabada se puede interpretar que los mejores platos para el restaurante semi-vegetariano serian los ALMUERZOS

11. ¿Le gustaría que el restaurante tenga productos adicionales?

CUADRO 14. Productos adicionales en un restaurante semi-vegetariano

ALTERNATIVAS	N° PERSONAS	PORCENTAJE
Si	343	91%
No	35	9%
TOTAL	378	100%

GRAFICO 11. Productos adicionales en un restaurante semi-vegetariano



Autora: Andrea Rogel Condoy

ANALISIS

Observamos que el 91% si les gustaría que existan productos adicionales y el 9% no le gustaría

INTERPRETACION

De la información recabada se puede interpretar que la mayoría de las personas quieren productos adicionales.

12. ¿Qué productos adicionales le gustaría que se añada al restaurante?

CUADRO 15. Productos adicionales en un restaurante semi-vegetariano

ALTERNATIVAS	N° PERSONAS	PORCENTAJE
Hamburguesas	80	21%
Batidos	100	26%
Tostadas integrales	99	26%
Leche de soya	76	20%
Otros	23	6%
TOTAL	378	100%

GRAFICO 12. Productos adicionales en un restaurante semi-vegetariano



Autora: Andrea Rogel Condoy

ANALISIS

Observamos que el 27% prefieren batidos, el 21% hamburguesa, el 26% tostadas integrales, el 20% leche de soya y el 6% escogen otros productos.

INTERPRETACION

De la información recabada se puede interpretar que la mayoría de las personas escogen tostadas integrales y batidos

4.3 RESULTADOS

Realizada las encuestas en el Cantón Simón Bolívar a través de cada una de sus preguntas nos plantea que existe gran potencial de población que requiere un restaurante semi-vegetariano en dicho sector, consideramos que el negocio planteado es una opción para satisfacer la demanda que esta latente en este Cantón.

Es relevante recalcar que los habitantes sienten una necesidad de que exista el restaurante, por lo que muchas personas están cansadas de comer en los mismos restaurantes de siempre, ellos desean algo diferente.

La propuesta del negocio debe establecer métodos estratégicos para la atracción de los habitantes, creando interés y la satisfacción para lograr la adquisición del servicio.

4.4 VERIFICACION DE HIPOTESIS

CUADRO 16. Verificación de las hipótesis

HIPOTESIS	COMPROBACION DE HIPOTESIS
<ul style="list-style-type: none">Con la implementación de un restaurante semi-vegetariano en el Cantón Simón Bolívar se mejoraría el sistema de vida alimenticio de sus habitantes.	De acuerdo con los resultados de la pregunta 10, muchas personas dieron a conocer sus puntos de vista acerca de las opciones de comida que brindaremos, las cuales mejoran sin duda el sistema alimenticio de las personas, donde más sobresalieron: sopas, ensaladas y asados
<ul style="list-style-type: none">Con la implementación de un restaurante semi-vegetariano en el Cantón Simón Bolívar mejorara el nivel de vida de las personas.	Los resultados de la pregunta 8, abarca el grado de aceptación de las personas por el restaurante, ya que el 48% está de acuerdo y el 44% totalmente de acuerdo, por lo cual es símbolo de que las personas desean mejorar su nivel de vida.
<ul style="list-style-type: none">Al conocer los beneficios que ofrece la comida semi-vegetariana, ayudara a tener una excelente salud y mantener un peso adecuado.	La pregunta 6 nos hace referencia si al saber los beneficios de este tipo de comida, ellos degustaría de aquella, así que los resultados serían favorables con un 97% ya que ayudaría a estar en excelente condición de salud.
<ul style="list-style-type: none">Con el estudio técnico de la creación del restaurant Semi-Vegetariano tendríamos aceptación por las personas que sufren algún tipo de enfermedad.	En relación a la pregunta 9, con un índice elevado del 37% de las personas comerían este tipo de comida porque sufren de alguna enfermedad, nos pudimos dar cuenta que el Cantón existe un gran número de personas enfermas, por lo que tendríamos aceptación del restaurante.

- Con una dieta equilibrada, las personas podrán mantenerse fuertes, sanos y vivir más tiempo.

De acuerdo a la pregunta 12, las personas que deseen llevar una dieta sana, podrán consumir los productos adicionales, tales que en un 26% las personas prefieren batidos y el mismo porcentaje prefieren tostadas integrales, esta combinación ayudara a equilibrar la dieta.

CAPITULO V

PROPUESTA

5.1 TEMA

Creación e implementación de un restaurante semi-vegetariano en el Cantón Simón Bolívar.

5.2 JUSTIFICACION

Lograr satisfacer las necesidades del consumidor, y la población en general en el desarrollo de este proyecto. Su logro determina de manera directa la continuidad de la organización. Al implementar un restaurante de comida semi-vegetariana, consideramos a los consumidores y productores de vegetales y granos como los principales clientes de la empresa, como su razón de ser, motivo por el cual la mayor parte de sus objetivos y sus estrategias van dirigidas hacia la satisfacción de las necesidades del consumidor.

Muchas empresas dirigen toda su atención a la satisfacción de los consumidores. Sin embargo, un paso que generalmente se considera obvio es la identificación de las necesidades reales de dichos consumidores.

Esta tarea es tan importante como difícil, pues implica que debemos decidir no limitarnos a buscar la satisfacción de las necesidades que los consumidores manifiestan (sus requerimientos formales), sino continuar trabajando hasta lograr satisfacer integralmente sus necesidades reales, aún el consumidor no las haya percibido formalmente, en consecuencia debemos asegurarle al consumidor no sólo un producto que aprecie más, sino que le sirva más.

5.3 FUNDAMENTACION

- **La adaptación constante a las necesidades de los consumidores y el mejoramiento de los hábitos de alimentación en los habitantes del Cantón:** Analizar las necesidades de los habitantes y consumidores de los restaurantes. La necesidad de estos en consumir productos 100% naturales es fundamental en la población del Cantón; obviamente ese no es el análisis que se persigue, sino que se busca conocer a fondo qué factores son apreciados por los consumidores. Los clientes que busca de un restaurante semi-vegetariano esto se consigue interactuando constantemente tanto con el personal de la empresa como con los consumidores. Gracias a ello, se establecerá un excelente canal de comunicación entre los consumidores y la empresa, mediante el cual podremos monitorear cualquier modificación de las necesidades o gustos de los consumidores.
- **El mejoramiento del uso de los vegetales y el aprovechamiento de todos los nutrientes de los mismos:** La calidad de nuestros platillos depende de dos factores: la calidad de las semillas y la calidad de los procesos y trabajos que son necesarios realizar en su periodo de gestación hasta la cosecha Y la mejora continua de la calidad de las semillas es un objetivo primordial por lo que ahora se cuenta con otras variedades o alternativas de semilla de legumbres y granos las mismas que mejoran la calidad y el rendimiento nutritivo de los alimentos. Los factores que evaluamos no sólo están relacionados con las necesidades formalmente expresadas de los consumidores o de restaurante sino que además se persigue la obtención de mejores resultados en la salud de los clientes.

5.4 OBJETIVOS

5.4.1 Objetivo General de la Propuesta

Crear un restaurante semi-vegetariano a fin de evaluar los aspectos naturales, sociales y económicos que afectan a la mala alimentación de la población del Cantón Simón Bolívar.

5.4.2 Objetivos Específicos de la Propuesta

Hemos considerado las siguientes metas:

- Mejorar los hábitos de alimentación de nuestros clientes.
- Desarrollar los estilos de vida y alimentación.
- Incrementar las fuentes de empleo en la ciudadanía del cantón
- Mantener una estabilidad nutricional.
- Manejar el desarrollo de la organización.
- Optimizar los beneficios en la salud.
- Evaluar el constante aprendizaje.
- Promover la unidad.
- Innovar el desarrollo de nuevas ideas en el cantón.

5.5 UBICACIÓN

El estudio de localización tiene como propósito seleccionar la ubicación más conveniente para el desarrollo del proyecto, es decir, aquella que frente a otras alternativas produzca el mayor nivel de rentabilidad sobre el capital invertido.

Este estudio puede realizarse con distintos grados de profundidad, en todos los casos debe cubrir dos etapas:

- La selección de una zona general o macro localización
- La selección de un sitio preciso o terreno particular dentro de la zona general o micro localización definitiva.

MACROLOCALIZACIÓN

La definición de macro localización del proyecto se inicia con la identificación de varias regiones o zonas que presenten las condiciones propicias para la instalación o ubicación del proyecto.

La decisión de realizar comparaciones a nivel nacional o regional depende del tamaño y del radio de acción del proyecto. Si éste es de dimensiones pequeñas puede bastar con un macro análisis a nivel regional.

Entre las fuerzas locacionales que generalmente se tienen en cuenta para definir la macro localización están:

- Ubicación de los consumidores o usuarios
- Localización de materias primas y demás insumos
- Condiciones de vías de comunicación y medios de transporte
- Infraestructura y servicios públicos disponibles
- Normas y regulaciones específicas
- Tendencias de desarrollo de la región
- Condiciones y calidad de suelos
- Condiciones climáticas, ambientales y de salubridad
- Condiciones ecológicas
- Presencia de actividades empresariales y de servicios auxiliares

En este proyecto el Restaurante Semi-Vegetariano será ubicado en:

- País: Ecuador
- Región: Costa
- Provincia: Guayas
- Cantón: Simón Bolívar
- Zona: Urbana



Fuente: Ilustre Municipalidad de Simón Bolívar

FIGURA 1. Ubicación exacta del restaurante



FIGURA 2. Mapa de la Provincia del Guayas (ubicación exacta de Simón Bolívar)

MICROLOCALIZACIÓN

La selección de un sitio preciso o terreno particular dentro de la zona general o micro localización definitiva.

Después de definir el área o zona en la cual se va a localizar el proyecto, se procede a identificar varias alternativas de micro localización. Esto implica señalar los sitios exactos en los cuales es posible ubicar el local del negocio como es: terreno, lote, local, bodega, casa o edificio.

Existen numerosos factores o fuerzas locacionales que inciden en lamicrolocalización, los que por lo general tienen mayor incidencia y se pueden agrupar de la siguiente forma:

- Costos de transporte de insumos y de productos
- Disponibilidad y costos de recursos como: materias primas y/o insumos, energía eléctrica, combustibles, agua, terrenos, instalaciones físicas, comunicaciones y disponibilidad de recurso humano.

Otros factores como: ubicación de competencia, limitaciones tecnológicas, tarifas de servicios públicos, precio de arriendo, aspectos legales y sistemas de circulación y tránsito.

Existen dos alternativas para la ubicación del negocio:

Alternativa A: Local ubicado en el centro del cantón en la 24 de Julio y Monseñor Carlos Bravo.

Alternativa B: Zona del mercado central del cantón pero es una de las zonas de mayor afluencia de comedores.

Según la ponderación de factores el lugar más adecuado para la localización de este proyecto es la Alternativa A, que nos brinda las facilidades para su ejecución, además de que por su ubicación en el centro es una de las más transitadas, en esta

calle se ubican empresas, y locales comerciales de importancia lo que nos permitirá la mayor captación de clientes.

5.6 ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

Al realizar el análisis del estudio de mercado a través de los instrumentos investigativos como la encuesta y la entrevista, podemos indicar la factibilidad de nuestra propuesta; esta estrategia fue de gran aporte para obtener información muy importante sobre comprobar la viabilidad del estudio, además se confirmó que existe una gran necesidad en cambiar los hábitos de alimentación en la ciudadanía en general.

Con la implementación del restaurante semi-vegetariano los habitantes del Cantón podrán contar con una mejor plaza para su alimentación, además tendremos la ventaja de la aceptación de la comunidad por ser nuevos con una buena infraestructura y ubicación pocas palabras estaremos sin tener el riesgo de una competencia cerca de esta zona y que quedemos desabastecido de clientes sino al contrario contar con una población numerosa y con deseos de mejorar su cultura de alimentación.

5.7 DESCRIPCION DE LA PROPUESTA

5.7.1 Actividades

RESTAURANTE SEMI-VEGETARIANO “ANDREITA”

La creación de este restaurante nace de la necesidad de mejorar el hábito de alimentación de los habitantes del Cantón Simón Bolívar, generar empleo y fuentes de trabajo a esta comunidad además de mejorar la alimentación de sus habitantes.

Nuestra empresa contara con recetas muy nutritivas y deliciosas que están revolucionando los hábitos de alimentación procesos industriales, además dejando atrás el desperdicio de la producción de este producto agrícola y generando utilidad. Así mismo contaremos con otros servicios como la capacitación de la población en esta actividad, no pensando solamente en la necesidad de nuestro negocio sino también en la necesidad de la población.

MISION: Proveer productos y servicios que cubran las expectativas de nuestros clientes generando confianza a través de óptimos estándares de calidad; al mismo tiempo contribuir en el desarrollo social y nutricional de nuestra ciudad generando trabajo, utilidad y bienestar para todos.

VISIÓN: Ser líderes en la elaboración de recetas semi-vegetarianas basándonos en la permanente innovación originalidad, desarrollo y excelencia en calidad de producto y/o servicio, promoviendo el desarrollo de la población con el fin de expandirnos en el futuro.

LOGOTIPO:



FIGURA 3. Logotipo

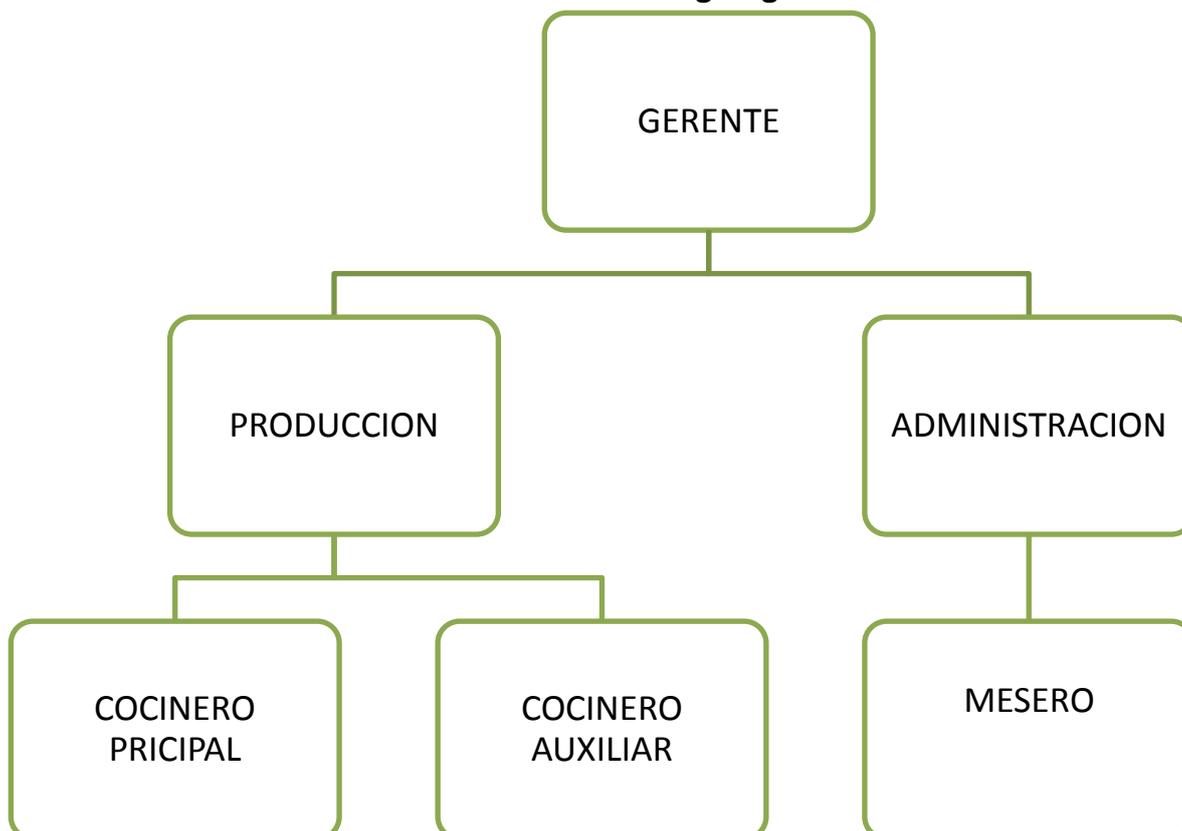
Autora: Andrea Rogel Condoy

VALORES CORPORATIVOS

- **Disciplina:** Ser capaz de establecer prioridades y de imponer una cierta jerarquía en las decisiones.
- **Confianza:** Demostrar que la empresa es un grupo humano que lleva a cabo un proyecto ético y de gran responsabilidad social.
- **Lealtad:** Manifestar fidelidad, congruencia en la misión, filosofía y valores de la empresa en nuestro desempeño cotidiano e invertir en nuestra capacidad, talento y esfuerzo en el logro de objetivos y metas.
- **Puntualidad:** El trabajador debe respetar su tiempo de labores y actividades. La empresa debe efectuar sus pagos puntualmente y entregar el producto en el tiempo acordado.

- **Profesionalismo:**Cumplir con los compromisos y retos del trabajo diario, enfocados en nuestros conocimientos y habilidades personales, involucrándonos en cada tarea con la motivación que esto fomentará el crecimiento de nuestra empresa.
- **Respeto:**Escuchamos a todos con atención y respeto.Cumplimos integral y cabalmente con la normativa.
- **Responsabilidad:**Cumplimos oportunamente nuestro compromiso de cobertura, continuidad y calidad del servicio.
- **Responsabilidad social:**Asumimos nuestra responsabilidad con la sociedad y el medio ambiente
- **Actitud de servicio:**Damos respuesta a las necesidades de nuestros clientes y colaboradores de forma oportuna, amable y efectiva.

**ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL
RESTAURANT “ANDREITA”
GRAFICO 13. Organigrama estructural**



FUNCIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS

El Restaurante “ANDREITA” dispondrá del siguiente personal para su funcionamiento, el mismo que tendrá como obligación cumplir con funciones generales y específicas que se detallarán a continuación:

COCINERO PRINCIPAL

FUNCIONES GENERALES:

- Es el responsable directo de toda la cocina, los utensilios y los ingredientes para cocinar.
- Ejecutar e implementar las reglas de seguridad, limpieza y el orden en toda la cocina, ya que estos requerimientos son imprescindibles en este tipo de negocio.
- No debe permitir que estén fuera de lugar utensilios o ingredientes a menos que se los estén utilizando en el momento.
- Llevar un control minucioso sobre la calidad de los ingredientes y reportar al administrador los inconvenientes presentados.

FUNCIONES ESPECÍFICAS:

- Organizar y manejar un horario de trabajo para la elaboración de los desayunos y almuerzos.
- Programar y proceder a la cocción de los menús diarios a ofrecer.
- Designar y controlar que las funciones del cocinero auxiliar sean llevadas a cabo de forma correcta.
- Llevar un control diario de la existencia de todos los ingredientes considerados la materia prima de este negocio, y reportar a la socia del restaurante la falta de los mismos.

REQUERIMIENTOS:

- Tener estudios superiores en Gastronomía.

- Presentar referencias personales que acrediten su buen comportamiento y honradez.
- Poseer experiencia de por lo menos dos años en el desempeño de este cargo.
- Conocer y manejar todos los aparatos y utensilios de la cocina.
- Tener don de mando para dirigir con autoridad y respeto a su cocinero auxiliar.
- Presentar iniciativa para dar soluciones inmediatas a problemas que puedan suscitarse en su área de trabajo.
- Ser impecable en su presentación.
- Escuchar opiniones y atender pedidos, reclamos y/o quejas del cocinero auxiliar para evitar conflictos posteriores.

COCINERO AUXILIAR

FUNCIONES GENERALES:

Es responsable de forma alterna con el cocinero principal del funcionamiento del área de la cocina, esto es que si por alguna circunstancia falta el cocinero principal, esté estará en la capacidad de remplazarlo sin inconveniente.

Estará pendiente de mantener la limpieza y el orden de la cocina bajo la supervisión de su jefe inmediato.

FUNCIONES ESPECÍFICAS:

- Lavar y picar todos los ingredientes necesarios para la preparación del menú que le solicite el cocinero principal.
- Servir los platos y entregar al mesero quien será el servicio directo al cliente.
- Lavar platos y todos los utensilios utilizados en la preparación de los alimentos.

REQUERIMIENTOS:

- Presentar referencias personales que acrediten su conducta y honradez.
- Poseer experiencia de por los menos un año en un cargo similar.

- Tener conocimientos en cuanto al manejo de los aparatos y utensilios de la cocina.
- Presentar disposición de aprender y ser impecable en su presentación.

MESERO

FUNCIONES GENERALES:

Servir los platos a los clientes de manera cordial y eficiente.

FUNCIONES ESPECÍFICAS:

- Preparar la leche de soya diariamente.
- Reportar quejas de clientes inmediatamente al administrador.
- Ayudar en la limpieza de la cocina al cocinero auxiliar.

REQUERIMIENTOS:

- Experiencia de un año en servicio al cliente en restaurantes o negocios similares.
- Presentar referencias que acrediten su conducta y honradez.
- Buena presencia
- Sexo: Femenino

Edad: Entre 22 a 30 años

ANÁLISIS FODA DE RESTAURANTES SEMI-VEGETARIANOS

FORTALEZAS

- Restaurante semi-vegetariano dirigido a un sector ocupacional de la población de Simón Bolívar preocupada por su salud y apariencia.
- Ofrecer un tipo de alimentación basada en elaborados de soya, los cuales tienen un bajo nivel de colesterol, además de ser nutrientes, vitamínicos, energéticos y poseer propiedades antioxidantes y anti cancerígenas.

- Contar con servicio a domicilio/trabajo, el mismo que no es ofrecido por la competencia.
- Innovación de platos y variación constante del menú.
- Los costos de las materias primas e ingredientes son accesibles.

OPORTUNIDADES

- Contamos con la competencia de un solo restaurante, mismo que precisamente necesita innovar, adecuar su local, variar y mejorar la preparación de su menú, además brindar un mejor servicio a sus clientes.
- La posibilidad de crecimiento puesto que la demanda por este tipo de alimentación aumenta.
- El número de personas que están interesadas en mejorar su estilo de alimentación está en crecimiento.
- Contar con una ubicación estratégica por ser de gran circulación y además estar cercana a las paradas de cualquier medio de transporte público.

DEBILIDADES

- La materia prima e ingredientes para la preparación de nuestros platos son productos predecibles, por lo que disponemos de poco tiempo para conservar su frescura, aportes nutritivos y sabor.
- Posibilidad de pérdida económica si no se logra la venta total de los platos elaborados para el menú del día.
- Falta de lealtad de los consumidores ante la posibilidad de no ser satisfechos a plenitud.
- Contar con un solo proveedor.

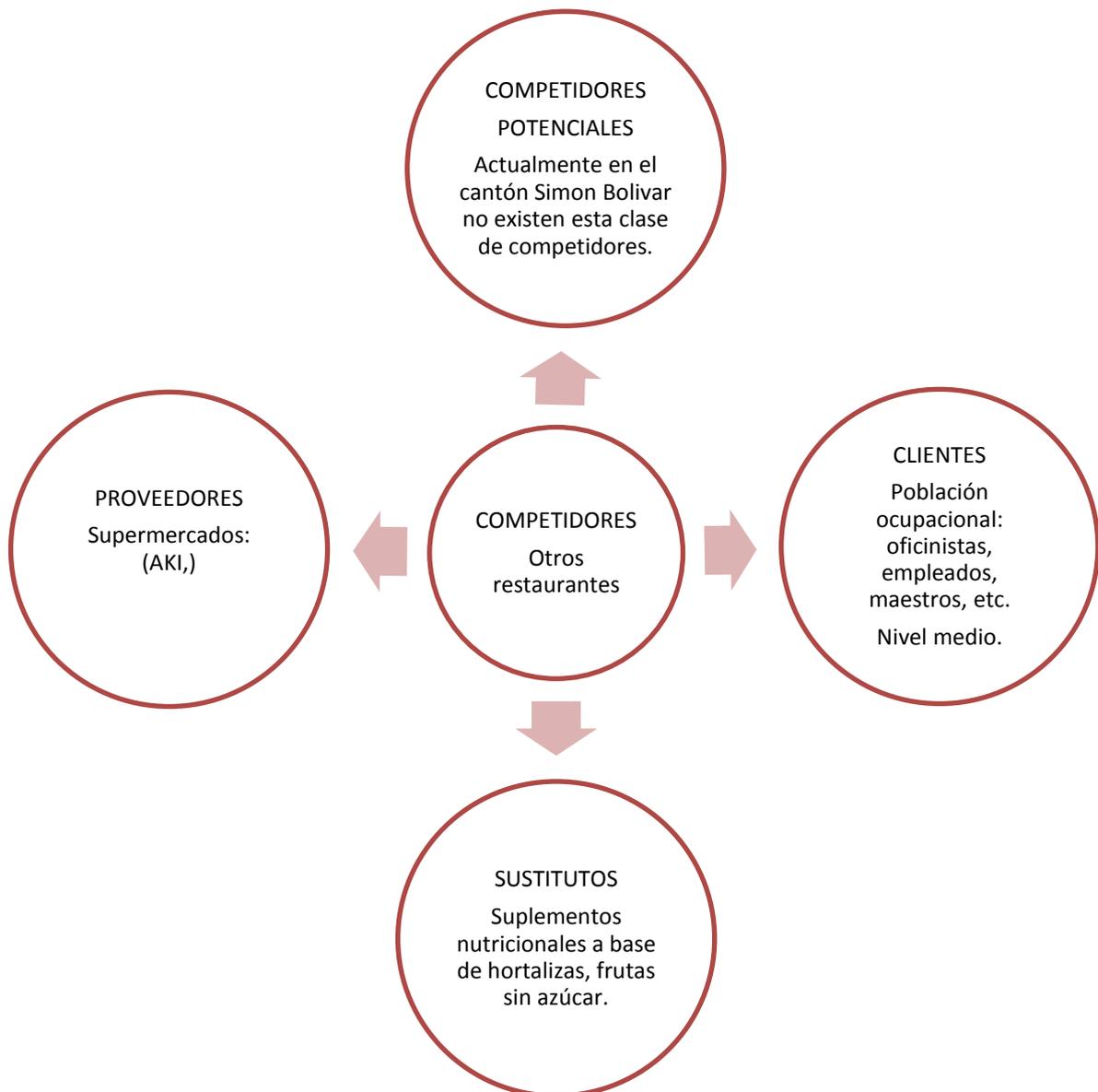
AMENAZAS

- Los restaurantes de otra categoría pueden aplicar estrategias de competencia agresiva.
- Carencia de interés por parte de los consumidores potenciales, debido a su habitual estilo de alimentación y no concientización.
- Incremento de precios para los ingredientes y materia prima debido a diversos factores entre ellos la inflación.

- Elevación de costos de servicios básicos: (luz, agua, teléfono y gas).
- Políticas de gobierno impredecibles como la generación de nuevos impuestos o requisitos.

ANÁLISIS DE PORTER RESTAURANTE “ANDREITA”

GRAFICO 14. Análisis de las Fuerzas de Porter



Autora: Andrea Rogel Condoy

COMPETIDORES: Los competidores potenciales susceptibles de entrar en un mercado constituyen una amenaza que la empresa debe reducir y contra la cual debe protegerse creando barreras de entrada. En el mercado de los restaurantes semi-vegetarianos en el cantón Simón Bolívar, se considera como competencia al siguiente: Club nutricional “HERBA LIFE”

Este local, tiene un bajo nivel de rivalidad con respecto al proyecto propuesto, ya que no se encuentra dentro del mercado al cual nos dirigimos, que está encaminado al buen servicio al cliente ofreciendo una variedad de menú, entrega a domicilio/oficina, además de una imagen bien cuidada del local. Por el contrario la presentación de esta local es poco atractiva para los clientes y el menú de los almuerzos no tiene variedad además de que son muy insípidos, y tampoco ofrecen el servicio a domicilio.

COMPETIDORES POTENCIALES: Son aquellos restaurantes semi-vegetarianos que a futuro planearían ingresar al mercado empresarial del Cantón Simón Bolívar, con la oferta de un buen servicio a satisfacer a los posibles consumidores complementado con la entrega a domicilio y precios competitivos dentro de este mercado.

SUSTITUTOS: Los productos sustitutos son los productos que desempeñan la misma función para el mismo grupo de consumidores, pero que se basan en una tecnología diferente. Dentro de estos tenemos:

- Reductores de peso: Parches Summer
- Suplementos nutricionales y energizantes marca Nuriche a base de hortalizas, frutas sin azúcar.
- Té reductor de peso
- Batidos nutritivos naturales marca Tiens.

CLIENTES: Representan el grupo objetivo al cual nuestro negocio se dirige, los mismos que tienen un nivel de ingresos que les permite acceder a nuestro servicio lo que les representa tener un alto poder de negociación ya que además tienen la opción de elegir entre la diversidad de platos que ofreceremos.

PROVEEDORES: Los proveedores que hemos seleccionado para mantener un alto poder de negociación han sido en base a la calidad de sus productos y precios más accesibles después de la respectiva comparación entre varios oferentes.

Los proveedores escogidos son:

- Mercado o plaza ubicada en el centro del Cantón, la cual nos permitirá el abastecimiento de frutas, verduras y hortalizas.
- Supermercado Aki o el Conquistador, nos proveerá en su mayoría de todos los productos no perecibles y artículos de limpieza.
- Supermercado la Milagreña, será el proveedor único de la carne y elaborados de soya.

5.7.2 Recursos, análisis financiero

VARIACION INGRESOS	3%
VARIACION GASTOS	3%

CUADRO 17. Activos Fijos

ACTIVOS FIJOS				
CANTIDAD	DESCRIPCION		C. UNITARIO	C. TOTAL
	MUEBLES DE OFICINA			
1	ESCRITORIO		90,00	90,00
2	SILLAS ESCRITORIO		25,00	50,00
	TOTAL MUEBLES DE OFICINA			140,00
	EQUIPO DE COMPUTACIÓN			
1	COMPUTADORA		500,00	500,00
1	IMPRESORA		120,00	120,00
	TOTAL DE EQUIPO DE COMPUTACIÓN			620,00
	MAQUINARIAS Y EQUIPOS			
1	COCINA INDUSTRIAL	T	300,00	300,00
1	REFRIGERADOR		1.000,00	1.000,00
3	LICUADORA		60,00	180,00
1	OLLA ARROCERA		500,00	500,00
1	PROCESADOR DE ALIMENTOS		90,00	90,00
1	CONGELADOR		500,00	500,00

2	TOSTADORA	30,00	60,00
	TOTAL MAQUINARIAS Y EQUIPOS		2.630,00
	ENSERES		
2	JUEGO DE CUCHILLOS	18,00	36,00
2	JUEGO DE OLLAS	90,00	180,00
4	JUEGO DE VAJILLAS	60,00	240,00
4	JUEGO DE CUCHARAS	12,00	48,00
2	CUCHARON	10,00	20,00
1	DISPENSADOR DE INGREDIENTES	12,00	12,00
1	COLADOR DE VEGETALES	15,00	15,00
1	TABLA DE PICAR	8,00	8,00
1	LEGUMBRERA	20,00	20,00
1	TACHO DE BASURA	8,00	8,00
1	EXPRIMIDOR DE LIMON	6,00	6,00
2	JARRA	12,00	24,00
1	PAILA	25,00	25,00
1	RAYADOR	8,00	8,00
	TOTAL EDIFICIO		650,00
	EQUIPO DE OFICINA		
1	TELEFONO	50,00	50,00
1	SUMADORA	25,00	25,00
	TOTAL DE EQUIPOS DE OFICINA		75,00
TOTAL INVERSION EN ACTIVOS FIJOS			\$ 4.115,00

CUADRO 18. Depreciación de Activos Fijos

DEPRECIACION DE LOS ACTIVOS FIJOS				
DESCRIPCION	VALOR DE ACTIVO	PORCENTAJE DE DEPRECIACION	DEPRECIACION MENSUAL	DEPRECIACION ANUAL Anual
MUEBLES Y ENSERES	790,00	10%	6,58	79,00
EQUIPO DE COMPUTACION	620,00	33%	17,05	204,60
MAQUINARIAS Y EQUIPOS	2.630,00	20%	43,83	526,00
EQUIPO DE OFICINA	75,00	10%	0,63	7,50
TOTAL			68,09	817,10

CUADRO 19. Detalles de gastos

RESTAURANT "ANDREITA" DETALLE DE GASTOS

GASTOS ADMINISTRATIVOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
1) COCINERO	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	4.200,00	4.326,00	4.455,78	4.589,45	4.727,14
1) AYUDANTE	292.00	292.00	292.00	292.00	292.00	292.00	292.00	292.00	292.00	292.00	292.00	292.00	3.504,00	3.609,12	3.717,39	3.828,92	3.943,78
2) MESEROS	292.00	292.00	292.00	292.00	292.00	292.00	292.00	292.00	292.00	292.00	292.00	292.00	3.504,00	3.609,12	3.717,39	3.828,92	3.943,78
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS	934,00	11.208,00	11.544,24	11.890,57	12.247,28	12.614,70											

GASTOS DE GENERALES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
AGUA	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	96,00	98,88	101,85	104,90	108,05
ENERGIA ELECTRICA	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	360,00	370,80	381,92	393,38	405,18
ARRIENDO LOCAL	257,17	257,17	257,17	257,17	257,17	257,17	257,17	257,17	257,17	257,17	257,17	257,17	3.086,04	3.178,62	3.273,98	3.372,20	3.473,37
TELEFONO	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	180,00	185,40	190,96	196,69	202,59
UTILES DE OFICINA	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	120,00	123,60	127,31	131,13	135,06
DEPRECIACION MUEBLES DE OFICINA	6,58	6,58	6,58	6,58	6,58	6,58	6,58	6,58	6,58	6,58	6,58	6,58	79,00	79,00	79,00	79,00	79,00
DEPRECIACION DE EQUIPO DE COMPUTACION	17,05	17,05	17,05	17,05	17,05	17,05	17,05	17,05	17,05	17,05	17,05	17,05	204,60	204,60	204,60	-	-
DEPRECIACION DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS	43,83	43,83	43,83	43,83	43,83	43,83	43,83	43,83	43,83	43,83	43,83	43,83	526,00	526,00	526,00	526,00	526,00
DEPRECIACION DE EQUIPO DE OFICINA	0,63	0,63	0,63	0,63	0,63	0,63	0,63	0,63	0,63	0,63	0,63	0,63	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50
TOTAL GASTOS GENERALES	388,26	4.659,14	4.774,40	4.893,12	4.910,80	4.936,75											

COSTO DE VENTAS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
COSTO MATERIAS PRIMAS	1.665,00	1.620,00	1.620,00	1.620,00	1.620,00	1.620,00	1.620,00	1.620,00	1.620,00	1.620,00	1.620,00	1.620,00	19.485,00	20.069,55	20.671,62	21.291,76	21.930,51
PUBLICIDAD	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	360,00	370,80	381,92	393,38	405,18
TOTAL COSTOS DE VENTAS	1.695,00	1.650,00	19.845,00	20.440,35	21.053,54	21.685,15	22.335,69										

TOTAL DE COSTOS INDIRECTOS	3.072,26	2.972,26	35.712,14	36.758,99	37.837,23	38.743,23	39.887,15										
-----------------------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

GASTOS GENERALES	320,17	320,17	320,17	320,17	320,17	320,17	320,17	320,17	320,17	320,17	320,17	320,17	320,17	3.842,04	3.957,30	4.076,02	4.198,30	4.324,25
DEPRECIACION	68,09	68,09	68,09	68,09	68,09	68,09	68,09	68,09	68,09	68,09	68,09	68,09	68,09	87,10	87,10	87,10	612,50	612,50
														87,10	1.634,20	2.451,30	3.063,80	3.676,30

CUADRO 20. Costo de Ventas

COSTO DE VENTAS																			
CANT.	DETALLE	PRECIO	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
600	COSTO POR PLATO ALMU	1,50	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	10800,00	11.124,00	11.457,72	11.801,45	12.155,50
300	COTO POR LECHE DE SO	0,60	180,00	135,00	135,00	135,00	135,00	135,00	135,00	135,00	135,00	135,00	135,00	135,00	1665,00	1.714,95	1.766,40	1.819,39	1.873,97
450	COSTO POR BATIDO	0,50	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	2700,00	2.781,00	2.864,43	2.950,36	3.038,87
600	COSTO POR ENSALADA D	0,60	360,00	360,00	360,00	360,00	360,00	360,00	360,00	360,00	360,00	360,00	360,00	360,00	4320,00	4449,60	4583,07	4720,56	4862,17
TOTAL			1665,00	1620,00	19485,00	20069,55	20671,62	21291,76	21930,51										

CUADRO 21. Presupuestos de Ingresos

RESTAURANT "ANDRETTA"																			
PRESUPUESTO DE INGRESOS																			
INGRESOS POR VENTA	VALOR	PLATOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ALMUERZOS	3,00	1400	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	50.400,00	51.912,00	53.469,36	55.073,44	56.725,64
BATIDOS	1,00	600	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	7.416,00	7.638,48	7.867,63	8.103,66
ENSELADAS DE FRUTAS	0,75	600	450,00	450,00	450,00	450,00	450,00	450,00	450,00	450,00	450,00	450,00	450,00	450,00	5.400,00	5.562,00	5.728,86	5.900,73	6.077,75
LECHE DE SOYA	0,75	300	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	2.700,00	2.781,00	2.864,43	2.950,36	3.038,87
TOTAL DE INGRESOS			5.475,00	65.700,00	67.671,00	69.701,13	71.792,16	73.945,93											

CUADRO 22. Inversión

INVERSION	
MUEBLES DE OFICINA	790,00
EQUIPO DE COMPUTACION	620,00
MAQUINARIAS Y EQUIPOS	2.630,00
EQUIPO DE OFICINA	75,00
CAJA - BANCO	2.000,00
TOTAL DE LA INVERSION	6.115,00

CUADRO 23. Financiamiento

FINANCIACION		
INVERSION TOTAL		6.115,00
Financiado	75%	4.615,00
Aporte Propio	25%	1.500,00
		6.115,00

CUADRO 24. Tasa

TASA		
TASA ANUAL INTERES PRESTAMO	11,23%	0,11
		0,11

AUTORA: Andrea Rogel Condoy

CUADRO 25. Préstamo Bancario

PRESTAMO BANCARIO		
Préstamo Bancario	4.615,00	518,26

CUADRO 26. Tabla de amortizaciones

TABLA DE AMORTIZACIÓN				
PERIODO	CAPITAL	INTERES	PAGO	SALDO
-				4.615,00
1,00	923,00	518,26	1.441,26	3.692,00
2,00	923,00	414,61	1.337,61	2.769,00
3,00	923,00	310,96	1.233,96	1.846,00
4,00	923,00	207,31	1.130,31	923,00
5,00	923,00	103,65	1.026,65	-
	4.615,00	1.554,79	6.169,79	

CUADRO 27. Tabla de amortizaciones

TABLA DE AMORTIZACIÓN				
PERIODO	CAPITAL	INTERES	PAGO	SALDO
-				4.615,00
1	76,92	43,19	120,11	4.538,08
2	76,92	43,19	120,11	4.461,17
3	76,92	43,19	120,11	4.384,25
4	76,92	43,19	120,11	4.307,33
5	76,92	43,19	120,11	4.230,42
6	76,92	43,19	120,11	4.153,50
7	76,92	43,19	120,11	4.076,58
8	76,92	43,19	120,11	3.999,67
9	76,92	43,19	120,11	3.922,75
10	76,92	43,19	120,11	3.845,83
11	76,92	43,19	120,11	3.768,92
12	76,92	43,19	120,11	3.692,00
	923,00	518,26	1.441,26	

CUADRO 28. Estado de Perdidas y Ganancias

RESTAURANT "ANDREITA"																		
ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADO																		
	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEPT.	OCT.	NOV.	DIC.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL
VENTAS	5.475,00	5.475,00	5.475,00	5.475,00	5.475,00	5.475,00	5.475,00	5.475,00	5.475,00	5.475,00	5.475,00	5.475,00	65.700,00	67.671,00	69.701,13	71.792,16	73.945,93	348.810,22
(-) COSTO DE VENTAS	1.665,00	1.620,00	1.620,00	1.620,00	1.620,00	1.620,00	1.620,00	1.620,00	1.620,00	1.620,00	1.620,00	1.620,00	19.485,00	20.069,55	20.671,62	21.291,76	21.930,51	103.448,44
UTILIDAD BRUTA	3.810,00	3.855,00	46.215,00	47.601,45	49.029,51	50.500,40	52.015,42	245.361,78										
COSTOS INDIRECTOS	3.017,26	2.972,26	2.972,26	2.972,26	2.972,26	2.972,26	2.972,26	2.972,26	2.972,26	2.972,26	2.972,26	2.972,26	37.316,16	38.435,64	39.588,71	40.776,37	41.999,66	198.116,54
UTILIDAD OPERACIONAL	792,74	882,74	8.898,84	9.165,81	9.440,80	9.724,03	10.015,76	47.245,24										
(-) GASTOS FINANCIEROS	43,19	43,19	43,19	43,19	43,19	43,19	43,19	43,19	43,19	43,19	43,19	43,19	518,26	414,61	310,96	207,31	103,65	1.554,79
UTILIDAD ANTES PART. IMP	749,55	839,55	8.380,58	8.751,20	9.129,84	9.516,72	9.912,10	45.690,44										
PARTICIPACION EMPLEADO	104,76	104,76	104,76	104,76	104,76	104,76	104,76	104,76	104,76	104,76	104,76	104,76	1.257,09	1.312,68	1.369,48	1.427,51	1.486,82	6.853,57
UTILIDAD ANTES DE IMPTO	644,79	734,79	7.123,49	7.438,52	7.760,37	8.089,21	8.425,29	38.836,88										
IMPUESTO RENTA	148,41	148,41	148,41	148,41	148,41	148,41	148,41	148,41	148,41	148,41	148,41	148,41	1.780,87	1.859,63	1.940,09	2.022,30	2.106,32	16.562,79
UTILIDAD NETA	496,39	586,39	5.342,62	5.578,89	5.820,28	6.066,91	6.318,97	29.127,66										

CUADRO 29. Balance General

RESTAURANT "ANDREITA"						
BALANCE GENERAL						
CUENTAS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVO CORRIENTE	-					
CAJA -BANCOS	2.000,00	8.840,74	15.948,03	21.757,30	27.696,30	33.848,10
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	2.000,00	8.840,74	15.948,03	21.757,30	27.696,30	33.848,10
ACTIVOS FIJOS	4.115,00	6.115,00	4.615,00	4.615,00	4.615,00	4.615,00
DEPRECIAC. ACUMULADA	-	817,10	1.634,20	2.451,30	3.063,80	3.676,30
TOTAL DE ACTIVO FIJO	4.115,00	5.297,90	2.980,80	2.163,70	1.551,20	938,70
TOTAL DE ACTIVOS	6.115,00	14.139	18.929	23.921	29.248	34.787
PASIVO	-					
CORRIENTE						
PRESTAMO	4.615,00	3.692,00	2.769,00	1.846,00	923,00	-
PARTICIPACION EMPL. POR PAGAR	-	1.257,09	1.312,68	1.369,48	1.427,51	1.486,82
IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR	-	1.780,87	1.859,63	1.940,09	2.022,30	2.106,32
TOTAL PASIVO	4.615,00	6.729,96	5.941,31	5.155,57	4.372,81	3.593,14
PATRIMONIO	-					
APORTE CAPITAL	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00
UTILIDAD DEL EJERCICIO	-	5.342,62	5.578,89	5.820,28	6.066,91	6.318,97
UTILIDAD AÑOS ANTERIORES	-	-	5.342,62	10.921,51	16.741,78	22.808,69
TOTAL PATRIMONIO	1.500,00	6.842,62	12.421,51	18.241,78	24.308,69	30.627,66
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	6.115,00	14.139	18.929	23.963	29.248	34.787

CUADRO 30. Flujo de Caja

RESTAURANT "ANDREITA"							
FLUJO DE CAJA							
	año 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL
INGRESOS OPERATIVOS							
VENTAS		65.700,00	67.671,00	69.701,13	71.792,16	73.945,93	348.810,22
TOTAL INGRESOS OPERATIVOS		65.700,00	67.671,00	69.701,13	71.792,16	73.945,93	348.810,22
EGRESOS OPERATIVOS							
INVERSION INICIAL	6.115,00	-	-	-	-	-	-
GASTO DE ADMINISTRATIVOS		11.208,00	11.544,24	11.890,57	12.247,28	12.614,70	59.504,79
GASTO DE VENTAS		19.845,00	20.440,35	21.053,54	21.685,15	22.335,69	105.359,73
GASTOS GENERALES		3.842,04	3.999,65	5.732,60	6.048,85	6.293,43	25.916,57
GASTO DE MATERIAS PRIMAS		19.485,00	20.069,55	20.671,62	21.291,76	21.930,51	103.448,44
PAGO PARTICIP. EMPLEADOS	-	1.257,09	1.312,68	1.369,48	1.427,51	1.486,82	6.853,57
PAGO DEL IMPUESTO A LA RENTA	-	1.780,87	1.859,63	1.940,09	2.022,30	2.106,32	9.709,22
TOTAL DE EGRESOS OPERATIVOS	6.115,00	57.418,00	59.226,10	62.657,90	64.722,86	66.767,48	310.792,33
FLUJO OPERATIVO	-6.115,00	8.282,00	8.444,90	7.043,23	7.069,31	7.178,45	38.017,89
INGRESOS NO OPERATIVOS	-	-	-	-	-	-	-
PRESTAMO BANCARIO	4.615,00	-	-	-	-	-	-
TOTAL ING. NO OPERATIVOS	4.615,00	-	-	-	-	-	-
EGRESOS NO OPERATIVOS							
INVERSIONES							
PAGO DE CAPITAL		923,00	923,00	923,00	923,00	923,00	4.615,00
PAGO DE INTERESES		518,26	414,61	310,96	207,31	103,65	1.554,79
TOTAL EGRESOS NO OPERATIVOS		1.441,26	1.337,61	1.233,96	1.130,31	1.026,65	6.169,79
FLUJO NETO NO OPERATIVO	4.615,00	-1.441,26	-1.337,61	-1.233,96	-1.130,31	-1.026,65	-6.169,79
FLUJO NETO	-1.500,00	6.840,74	7.107,29	5.809,27	5.939,00	6.151,80	31.848,10
SALDO INICIAL		2.000,00	8.840,74	15.948,03	21.757,30	27.696,30	
FLUJO ACUMULADO		8.840,74	15.948,03	21.757,30	27.696,30	33.848,10	

CUADRO 31. TIR del negocio e inversionista

TIR DEL NEGOCIO	TIR DEL INVERSIONISTA
131%	456%

CUADRO 32. Tasa de descuento

TASA DE DESCUENTO	
TASA DE DESCUENTO	22,00%

CUADRO 33. Índices financieros

INDICES FINANCIEROS						
DESCRIPCION	INV. INICIAL	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
Flujos netos	-6.115,00	8.282,00	8.444,90	7.043,23	7.069,31	7.178,45

CUADRO 34. Tasa de rendimiento promedio

TASA DE RENDIMIENTO PROMEDIO	MAYOR AL 12%
SUMATORIA DE FLUJOS	23.905,36
AÑOS	5
INVERSION INICIAL	6.115,00

CUADRO 35. Suma de flujos descontados

SUMA DE FLUJOS DESCONTADOS		22.188,19
VAN	POSITIVO	16.073,19
INDICE DE RENTABILIDAD I.R.	MAYOR A 1	1,38
RENDIMIENTO REAL	MAYOR A 12	38,04
TASA INTERNA DE RETORNO		130,58%

CUADRO 36. Ratios financieros

RATIOS FINANCIEROS	
VENTAS	65700,00
COSTO DIRECTO	19.485,00
COSTO INDIRECTO	37316,16
FLUJO NETO	6840,74
PAGO DE DIVIDENDOS	923,00
GASTOS FINANCIEROS	518,26
GASTOS PERSONAL	11208,00
ACTIVOS FIJOS NETOS	5.297,90

CUADRO 37. Punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO	
EN DOLARES	50768,96
EN PORCENTAJE	77,27%

CUADRO 38. Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO		
	POSITIVO	5809,27
INDICE DE LIQUIDEZ	MAYOR A 1	8,41
VALOR AGREGADO SOBRE VENTAS	MENOR A 50%	17,85
INDICE DE EMPLEO		2,12

AUTORA: Andrea Rogel Condoy

CUADRO 39. Datos

DATOS	
ACTIVO CORRIENTE	8.840,74
ACTIVOS TOTALES	14.138,64
UTILIDAD NETA	5.342,62

CUADRO 40. Rendimiento de liquidez

RENDIMIENTO DE LIQUIDEZ			
RIESGO DE LIQUIDEZ	MENOR AL 50%	0,3747	37,47%

CUADRO 41. Rendimiento corriente

RENDIMIENTO CORRIENTE			
RENDIMIENTO CORRIENTE	MAYOR A 12%	0,3779	37,79%

CUADRO 42. Razones

RAZONES	
UTILIDAD OPERATIVA	38.017,89
GASTOS FINANCIEROS	1.554,79
INVERSION INICIAL	6.115,00
UTILIDAD NETA	29.127,66
VALOR DEL CREDITO	4.615,00
VENTAS	348.810,22
COSTO DE VENTA	301.564,99
TOTAL DEL ACTIVO	938,70

AUTORA: Andrea Rogel Condoy

5.7.3 Impacto

Con la implementación de la propuesta los habitantes y del Cantón Simón Bolívar tendrán:

- La facilidad de consumir comida baja en calorías con un gran poder nutricional.
- Un lugar en el cual podrán encontrar gran variedad de platillo que con un ambiente agradable.
- Ofrecerles servicios que no se han venido prestando hasta los actuales días.
- La facilidad de poder cambiar los hábitos de alimentación
- Mejorar la salud y el estilo de vida de nuestros clientes.

5.7.4 Cronograma

CUADRO 43. Diagrama de Gantt

Actividades	AÑO 2012					
	S 1	S 2	S 3	S 4	S 5	S 6
Seleccionar el espacio físico						
Instalación de equipos						
Pruebas de funcionamiento						
Negociación con proveedores de materia prima						
Actividades administrativas						
Tramites de constitución						
Recolección y selección de postulantes a los diferentes puestos						
Capacitación de los aprobados						
Visita a los diferentes puntos de negociación						
Trabajos de publicidad						
Apertura del negocio						

5.7.5 Lineamiento para evaluar la propuesta

5.7.5 Lineamiento para evaluar la propuesta

Para una mejor administración y mejora continua del restaurante hemos planteado los siguientes indicadores que servirán de base para monitorear el desarrollo de la actividad que ejercemos:

Los indicadores son los siguientes:

- Volumen de ventas.
- Volumen de materia prima disponible.
- Margen de rentabilidad.
- Nivel de utilidad.
- Cantidad de clientes y proveedores atendidos.
- Cantidad de quejas por parte de los clientes.
- Crecimiento y aceptación en los clientes.
- Preferencia de nuestros productos frente a productos sustitutos.

CONCLUSIONES

- En las investigaciones se manifiesta que el proyecto es viable debido a que la localidad del Cantón Simón Bolívar no cuenta con un restaurante que ofrece este tipo de alimentación, además que los otros restaurantes no ofrecen un servicio óptimo y de calidad a sus clientes, por lo cual este proyecto busca satisfacer la demanda insatisfecha de este tipo de servicio gracias a un estudio de factibilidad.
- El estudio de mercado muestra una demanda insatisfecha de este tipo de servicio, así como la falta de conocimiento sobre las ventajas de este tipo de alimentación por lo que empleando un buen servicio, óptima calidad en los productos a emplearse, y precios convenientes; este proyecto tendría una acogida favorable en el mercado, ya que la población adulta va dando más importancia a la forma adecuada de alimentarse con la finalidad de mantener una buena salud e imagen.

- En el estudio técnico se establece que si es posible cumplir con la capacidad productiva que exige la demanda insatisfecha tanto como los requerimientos para cumplir con la misma como es: la maquinaria, equipo, muebles, enseres y otros activos fijos; así como el personal requerido e idóneo necesarios para emprender este tipo de negocio. El estudio técnico indica que es posible solventar la inversión fija, diferida y capital de operación con la aportación de la socia, más un préstamo bancario por la diferencia a intereses convenientes en el Banco de Fomento ya que es la entidad que ofrece la tasa más baja.
- En lo referente a la aplicación de marketing es justamente necesario y útil para lograr el posicionamiento deseado en el mercado; para lo cual se contará con los servicios de los medios de comunicación locales con mayor audiencia, boletines informativos, hojas volantes, página informativa en el internet y estrategias de merchandising que nos da la guía acertada para conseguir una ambientación adecuada del local y así presentar una buena imagen a nuestros clientes.
- El estudio financiero que se refiere a la evaluación económica concluye avalando que es factible la realización del proyecto por los resultados positivos obtenidos en el cálculo de los indicadores de rentabilidad, además que el análisis de sensibilizaciones demuestra que el proyecto no presenta pérdidas si se ocasionan cambios en su entorno como aumento en de costos operacionales o disminución de ingresos, lo que convierte en aconsejable su ejecución.

RECOMENDACIONES

- Ejecutar el proyecto ya que del análisis económico-financiero y según el estudio realizado demuestra ser una inversión rentable, después del análisis de indicadores de rentabilidad positivos y encuestas que indican los gustos y preferencias de los posibles consumidores.
- Realizar convenios estratégicos con gimnasios, clínicas, instituciones públicas y privadas para implantar el conocimiento sobre los beneficios que ofrece este

tipo de alimentación y a la vez lograr la captación y mantenimiento de clientes potenciales.

- Fijar nuestra atención a los tres segmentos de clientes establecidos: vanidosos, saludables y valoradores según el estudio sico gráfico para focalizar el servicio de una manera congruente a los tres segmentos y así evitar el favoritismo hacia alguno de ellos y provocar posible inconformidad entre los consumidores.
- Realizar un control estricto en cuanto a pedidos y compras de todos los suministros e ingredientes necesarios para evitar el desperdicio y costos ya que todo el proceso utiliza productos que perecen a corto plazo, la finalidad de este control permitirá optimizar recursos justamente necesarios sobre todo al iniciar el funcionamiento de una empresa.

C. MATERIALES DE REFERENCIA

BIBLIOGRAFIA

- GRANDA RUIZ, Lilian Elisa: *Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante vegetariano ubicado en el cantón Quevedo*
- DRA. JANICE L. THOMPSON, DRA. MELINDA M. MANORE Y DRA. LINDA A. VAUGHAN, Libro Nutrición
- CHIAVENATO IDALBERTO, Gestión del Talento Humano. Editora Carpus. Bogotá. Abril-2005
- R. WAYNE MONDY, ROBERT M. NOE, Administración de Recursos Humanos. Edición Pearson. Novena Edición. México-2005
- LOVELOCK CRISTOPHER, REINOSO JAVIER, D'ANDREA GUILLERMO, HUETE LUIS, Administración de Servicios: Estrategias de Marketing, Operaciones y Recursos Humanos. Edición Pearson. Primera Edición. México-2004
- MALHOTRA NARESH K, Investigación de Mercados: Un Enfoque Práctico, Edición Pearson. Quinta Edición. México 2008.

- VARELA RODRIGO, Innovación Empresarial: Arte y Ciencia en la Creación de Empresas, Edición Pearson. Segunda Edición. Bogotá-2001.
- EMERY DOUGLAS R., FINNERTY JOHN D., STOWE JOHN D. Fundamentos de Administración Financiera, Edición Prentice Hall. Primera Edición. México-2000.
- LAURANCE Y GITMAN, Principios de Administración Financiera, Edición Pearson. México-2003.
- EUGENE BRIGHAM Y JOEL F. HOUSTON, Fundamentos de Administración Financiera, Editores Thomson, Décima Edición. México-2005.
- CESAR AUGUSTO BERNA, Metodología de la Investigación, Edición Pearson. Segunda Edición. 2006.

LINCOGRAFIA

- es.answers.yahoo.com/question/index?qid...– España

Autora: Nika

- www.emagister.com/curso-comida.../historia-vegetarismo - España
Autor: **Gustavo Jiménez Mora**
- es.wikipedia.org/wiki/Vegetarianismo
- [es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía vegetariana](http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía_vegetariana)
- www.biomanantial.com/vegetarianismo-evolucion-a-104-es.html
- www.tratamientosobesidad.com/semi-vegetariano-o-flexivegetariano
- la-mejor-alimentacion.blogspot.com/.../los-diez-mejores-alimentos-
- Servicio de Rentas Internas- www.sri.gov.ec

ANEXOS



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

UNIDAD ACADEMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y COMERCIALES

CARRERA DE GESTION EMPRESARIAL

Encuesta dirigida a la población en general del Cantón Simón Bolívar, con el objetivo de conocer los gustos y preferencias de los consumidores para la implementación de un restaurante semi-vegetariano

ES IMPORTANTE QUE LA INFORMACION SUMINISTRADA SEA CIERTA Y VERDADERA

1. ¿Con que frecuencia visita usted un restaurante?

- Siempre
- Casi siempre
- A veces
- Nunca

2. ¿Qué comidas escoge usted cuando va a un restaurante?

- Parrillada
- Criolla
- Mariscos
- Semi-Vegetariana
- Otras

3. ¿Ha degustado alguna vez comida semi-vegetariana?

- Si
- No
- De vez en cuando

4. En caso de ser afirmativa la respuesta anterior ¿Qué le parece la comida semi-vegetariana?

- Muy buena
- Buena
- Regular

5. En caso de ser negativa la respuesta de la pregunta 3. Determine el motivo por el cual no degusta de la comida semi-vegetariana.

- No le llama la atención
- No sabe los beneficios
- Es insípida
- Otros

6. ¿Al saber los beneficios de la comida semi-vegetariana, usted degustaría mas de esta comida?

- Sí
- No

7. ¿Visitaría un restaurante semi-vegetariano?

- Si
- No

8. ¿Considera usted que en nuestro Cantón se implemente un restaurante semi-vegetariano?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- En desacuerdo

9. ¿Por qué motivo visitaría un restaurante semi-vegetariano?

- Por salud
- Por bajar de peso
- Por enfermedad
- Otros

10. ¿Qué comidas le gustaría que existan en el restaurante semi-vegetariano?

- Sopas y ensaladas
- Asados
- Comida criolla
- Otras

11. ¿Le gustaría que el restaurante tenga productos adicionales?

- Si
- No

12. ¿Qué productos adicionales le gustaría que se añada al restaurante?

- Hamburguesas
- Batidos
- Tostadas integrales
- Leche de soya
- Otros

ESTRATEGIAS FOFA DODA	OPORTUNIDADES	AMENAZAS
	Contamos con la competencia de varios restaurantes	Los restaurantes de otra categoría pueden aplicar estrategias de competencia agresiva.
	La posibilidad de crecimiento puesto que la demanda por este tipo de alimentación aumenta.	Políticas de gobierno impredecibles como la generación de nuevos impuestos o requisitos.
	El número de personas que están interesadas en mejorar su estilo de alimentación	Incremento de precios para los ingredientes y materia prima debido a diversos factores entre ellos la inflación.
FORTALEZAS	Contar con una ubicación estratégica por ser de gran circulación	Elevación de costos de servicios básicos: (luz, agua, teléfono y gas).
Restaurante semi-vegetariano dirigido a un sector ocupacional	Visitar a las instituciones que brindaremos el servicio	Mantenernos como el único restaurante que brinde este tipo de comida
Ofrecer un tipo de alimentación basada en elaborados de soya	Ofrecer cada día un menú variado	Estar al tanto de los impuestos que establece el gobierno
Contar con servicio a domicilio/trabajo	Tener en cuenta los costos de la materia prima a utilizarse	Contar con una ubicación estratégica por ser de gran circulación
Innovación de platos y variación constante del menú.	Lanzar publicidad para que todas las personas conozcan del restaurante	Aumentar el menú de nuestro restaurante
Los costos de las materias primas e ingredientes son accesibles.		
DEBILIDADES		
La materia prima e ingredientes para la preparación de nuestros platos son productos predecibles	Incrementar el número de proveedores	Ejecutar un seguimiento para saber cómo está funcionando el restuarante
Posibilidad de pérdida económica si no se logra la venta total de los platos	Brindar servicios de alta calidad	Realizar un cronograma para los futuros almuerzos
Falta de lealtad de los consumidores ante la posibilidad de no ser satisfechos a plenitud.	Mantener la ubicación adecuada	Utilizar lo necesario de los gastos generales para evitar costos innecesarios
Contar con un solo proveedor.		