



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOTELERÍA, TURISMO Y GASTRONOMÍA

CARRERA DE INGENIERÍA EN GESTIÓN HOTELERA

**TEMA:** INVESTIGACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL ECUATORIANA EN LOS CANTONES SALINAS Y LIBERTAD DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA Y PROPUESTA DE CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN TÉCNICAS ANCESTRALES CULINARIAS.

TÍTULO A OBTENER: INGENIERO EN GESTIÓN HOTELERA

AUTOR: CRISTIAN ABEL SALGUERO OJEDA

DIRECTOR: LICENCIADO PABLO DÍAZ

## **AGRADECIMIENTO**

El presente trabajo quiero agradecer a mis padres quienes han sido un pilar muy importante en mi vida ya que me dieron la educación que con sacrificio y esmero me ofrecieron, a mis maestros quienes han sido inspiradores para que esta carrera sea parte de mi vida.

Un agradecimiento especial a Fernanda Ortega quien ha sido muy importante en esta etapa de mi vida.

## **DEDICATORIA**

Este proyecto lo dedico a mis padres a Mónica Ojeda que con su infinito amor y comprensión ha sido mi principal inspiración para terminar el proyecto a mi padre Abel Salguero que con esfuerzo me dio los estudios y principalmente aliciente para seguir con mis metas y objetivos.

Una dedicatoria especial a Jonathan Salguero, que en el lugar que se encuentre siempre estará en mi corazón para él también es dedicado este trabajo.

## INTRODUCCIÓN

Portada.....	i
Agradecimiento.....	ii
Dedicatoria.....	iii
Planteamiento del Problema .....	vi
Antecedentes.....	vii
Justificación e Importancia.....	vii
Delimitación del tema .....	viii
Planteamiento de objetivos.....	ix
General.....	ix
Específico.....	x
Marco Referencial.....	ix
Marco Teórico.....	ix
Marco Conceptual .....	xvi
Marco Legal .....	xvii
Idea a Defender.....	xix
Variables.....	xx
Independientes.....	xx
Dependientes.....	xx

CAPITULO I .....	31
GENERALIDADES.....	31
1.1. Generalidades de la Provincia de Santa Elena.....	31
1.1.2 Antecedentes históricos.....	32
1.1.3 Ubicación geográfica .....	34
1.1.3.1 Límites.....	34
1.1.3.2 Capital, Superficie y Latitud.....	35
1.1.4 Entorno Demográfico:.....	35
1.1.4.1 Población .....	36
1.1.5 División Política .....	36
1.1.6 Clima.....	37
1.1.7 Hidrografía .....	37
1.1.8 Producción agrícola pecuaria y pesquera.....	38
1.1.9 Fechas Históricas. ....	38
1.1.10 Actividad Turística.....	39
1.1.11 Aspectos Culturales.....	40
1.2 Generalidades del Cantón la Libertad .....	43
1.2.1 Antecedentes Históricos Cantón La Libertad.....	43
1.2.2 Origen Cultural el Cantón La Libertad.....	44
1.2.3 Características Demográficas Cantón La Libertad .....	45
1.2.4 Actividades Económica Cantón La Libertad .....	46
1.3 Generalidades del Cantón Salinas .....	46

1.3.1 Antecedentes Históricos Cantón Salinas .....	47
1.3.2 Origen Cultural Cantón Salinas .....	49
1.3.3 Características demografías del Cantón Salinas .....	50
1.3.4 Actividades Económica en el Cantón Salinas .....	51
CAPÍTULO II .....	53
PLATOS, PRODUCCIÓN, ENERGÍA, UTENSILIOS Y TÉCNICAS DE LA COCINA ANCESTRAL.....	53
2.1 Antecedentes.....	53
2.1.1 Técnicas .....	54
2.1.1.1 Secado .....	54
2.1.1.2 Ahumado.....	54
2.1.1.3 Salado .....	55
2.1.1.4 Tostado .....	56
2.2 Cocina Ancestral Cantón La Libertad .....	56
2.2.1 Platos ancestrales del Cantón La Libertad .....	57
2.2.1.1 Seco de Chivo.....	57
2.2.1.2 Ceviche de Pinchagua .....	59
2.2.1.3 Michuyas .....	61
2.3 Producción de Insumos .....	63
2.3.1 Energía utilizada para la cocción de alimentos.....	64
2.3.1.1 El Fuego.....	64
2.3.2 Utensilios .....	65

2.3.2.1 Utensilios elaborados con elementos naturales .....	65
2.3.2.2 Caña Guadua .....	66
2.3.2.3 Morteros de Piedra .....	66
2.3.2.4 Vasijas de Barro Cocido .....	67
2.3.3 Técnicas de preparación de alimentos .....	68
2.2.3.1 Fermentación .....	68
2.2.3.2 Maceración con cítricos.....	69
2.2.3.3 Tostado .....	69
2.2.3.4 Secado por Salazón .....	70
2.4 Cocina Ancestral Cantón Salinas .....	70
2.4.1 Platos ancestrales del Cantón Salinas.....	71
2.4.1.1 Pipián .....	71
2.4.1.2 Morochos .....	73
2.4.1.3 Tortillas de Maíz.....	74
2.4.2 Producción de Insumos .....	75
2.4.3 Energía utilizada para la cocción de alimentos.....	76
2.4.3.1 El Fuego.....	76
2.4.3.2 El Sol.....	76
2.4.4 Utensilios .....	76
2.4.4.1 Hornos de Barro.....	77
2.4.5 Técnicas de preparación de alimentos Cantón Salinas. ....	77
2.4.5.1 Horno de Barro.....	77

2.4.5.2 Cocción en Vasijas de Barro .....	78
CAPITULO III .....	79
PROPUESTA DE CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN COCINA ANCESTRAL.....	79
3.1 Propuesta de Creación del Restaurante .....	79
3.1.1 Estudio de Mercado .....	79
3.1.1.1 Enfoque del nicho de mercado a dirigirse .....	80
3.1.1.2 Segmentación del mercado.....	80
3.2 Universo.....	83
3.2.1 Tamaño de la muestra .....	83
3.3 Tabulación e interpretación de resultados .....	84
3.3.1 Descripción de la aplicación de la Encuesta.....	84
3.2 Encuesta.....	85
3.3.3 Análisis e Interpretación de Resultados.....	89
3.4 Estudio de la Demanda.....	99
3.5 Estudio de la Oferta .....	100
3.5.1 Estudio de la Competencia .....	100
3.5.1.1 Competencia directa .....	100
3.1.5.2 Competencia indirecta.....	101
3.2 Balance Oferta – Demanda .....	102
3.2.1. Proyección de la Oferta .....	102
3.2.2 Proyección de la Demanda.....	102



3.3 Estrategias de Marketing .....	104
3.3.1 Estrategia de Promoción .....	104
3.3.2 Estrategia de Producto.....	108
3.3.3 Estrategia de Precio .....	109
3.3.4 Estrategias de Distribución o Plaza.....	109
CAPÍTULO IV .....	111
ESTUDIO TÉCNICO .....	111
4.1 Macro localización .....	111
4.1.2 Puntos de Referencia .....	111
4.2 Micro localización .....	111
4.3 Características del Establecimiento.....	111
4.4 Nombre .....	112
4.5 Categoría .....	113
4.6 Producto .....	113
4.7 Diseño y Distribución .....	114
4.8 Recetas Estándar .....	115
4.9 Equipos y Maquinaria .....	121
CAPÍTULO V .....	123
ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL .....	123
5.1 Estructura Organizacional.....	123
5.2 Descripción de funciones de puestos .....	123
5.2.1 Perfil del Personal.....	123

5.2.2.1 Perfil del Gerente General.....	123
5.2.2.2 Perfil Jefe de Cocina .....	124
5.2.2.3 Perfil de Cocineros .....	124
5.2.2.4 Perfil de Meseros .....	125
5.4 Estudio Legal .....	126
5.4.1 Requisitos legales de funcionamiento.....	126
5.4.2 Requisitos Legales de Acuerdo a la Naturaleza del Negocio .....	126
5.4.2.1 Emisión del Registro Único de Contribuyentes (RUC) .....	126
5.4.2.2 Ministerio de Turismo .....	127
5.4.2.3 Documentos del Ministerio de Turismo .....	127
5.4.2.4 Permiso de Bomberos.....	128
5.4.2.5 Superintendencia de Compañías .....	128
5.4.2.6 Documentos de la Superintendencia de Compañías .....	129
5.4.2.7 Ley de Régimen Municipal .....	129
5.4.2.8 Ministerio de Salud.....	129
5.4.2.9 Requisitos básicos para sacar permisos .....	130
5.4.2.10 Patentes Municipales .....	131
5.4.2.11 Requisitos para la obtención de la licencia única anual de funcionamiento.....	132
5.4.2.12 Afiliación a Cámara de Turismo .....	132
5.4.2.13 Permiso para Rótulos y Publicidad Exterior .....	133
CAPITULO VI.....	134

ESTUDIO FINANCIERO .....	134
6.1 Inversiones .....	134
6.1.1 Inversión en Activos Fijos.....	135
6.1.2 Desglose de las Inversiones en Activos Fijos .....	136
6.1.2.1 Equipos de cocina .....	136
6.1.2.2 Blancos y Uniformes .....	137
6.1.2.3 Utensilios de Cocina.....	137
6.1.2.4 Utensilios Ancestrales de Cocina .....	138
6.1.2.5 Muebles de Oficina.....	138
6.1.2.6 Equipos de Oficina .....	139
6.1.2.7 Vajilla.....	139
6.1.2.8 Cristalería .....	139
6.1.2.9 Cubertería .....	140
6.1.2.10 Muebles de Comedor .....	140
6.2 Depreciaciones .....	140
6.2.1 Depreciación de Activos Fijos del Proyecto .....	141
6.2.1.1 Depreciación de Equipos de Cocina .....	142
6.2.1.2 Depreciación de Blancos y Uniformes.....	142
6.2.1.3 Depreciación de Utensilios de Cocina.....	143
6.2.1.4 Depreciación de Utensilios Ancestrales de Cocina .....	144
6.2.1.6 Depreciación Equipos de Oficina .....	145
6.2.1.8 Depreciación Cristalería .....	145

6.2.1.9 Depreciación Cubertería .....	146
6.2.1.10 Depreciación Muebles de Comedor .....	146
6.3 Activos Intangibles .....	147
6.3.1 Activos Diferidos .....	147
6.3.2 Desglose de Gastos de Constitución .....	148
6.3.2.1 Amortización de Activos Diferidos .....	148
6.3.3 Capital de Trabajo .....	148
6.3.3.1 Componentes del Capital de Trabajo del Proyecto .....	149
6.3.3.2 Desglose del Capital de Trabajo .....	149
6.4 Presupuestos de Operación .....	153
6.4.1 Presupuesto de Ingresos .....	153
6.4.2 Proyección de Ingresos por ventas (5 años) .....	156
6.4.3 Presupuesto de Egresos .....	156
6.4.5 Presupuesto de Egresos Proyectado .....	157
6.4.6 Estructura del Financiamiento .....	158
6.5 Punto de Equilibrio .....	158
6.6 Estados Financieros .....	160
6.6.1 Estado de Resultados (Pérdidas y Ganancias) .....	160
6.6.2 Flujo de Caja .....	161
6.7 Evaluación Financiera .....	164
6.7.1 Determinación de la Tasa de Descuento .....	164
6.7.2 Valor Actual Neto .....	166

6.7.3 Tasa Interna de Retorno .....	167
6.7.4 Periodo de Recuperación de la Inversión.....	168
CAPITULO VII.....	170
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	170
7.1.1 Conclusiones .....	170
7.1.2 Recomendaciones .....	172
Referencias Bibliográficas .....	174

### **Lista de Cuadros**

Cuadro 1: División política provincia de Santa Elena.....	27
Cuadro2: Utensilios y técnicas para la elaboración del Seco de Chivo.....	42
Cuadro 3:Utensilios y técnicas para la elaboración del ceviche de Pinchagua.....	44
Cuadro 4: Segmentación de Mercado.....	77
Cuadro 5: Proyección de Oferta.....	81
Cuadro 6: Proyección Demanda.....	82
Cuadro 7: Balance Oferta Demanda.....	83

## **Lista de Ilustraciones**

Ilustración 1: Mapa provincia Santa Elena.....	23
Ilustración 2: Diseño y distribución del Restaurante.....	90

## **Lista de Imágenes**

Imagen 1: Diosa de la fertilidad cultura Valdivia.....	29
Imagen 2: Pito Zoomorfo Cultura Valdivia.....	36
Imagen3: Proceso de Secado.....	39
Imagen 4: Proceso de Ahumado.....	39
Imagen 5: Proceso de Salado.....	40
Imagen 6: Proceso de Tostado.....	40
Imagen 7: Presentación contemporánea del Seco de Chivo.....	42
Imagen 8: Ceviche de Pinchagua.....	43
Imagen 9: Michuyas.....	46
Imagen 10: Brasas.....	48
Imagen 11: Hojas de Bijao.....	49
Imagen 12: Caña Guadua.....	49
Imagen 13: Morteros de Piedra.....	50
Imagen 14: Vasijas de Barro Cocido.....	50

Imagen 15: Vasijas de Cerámica.....	51
Imagen 16: Fermentación de maíz en vasijas.....	52
Imagen 17: Maceración con Cítricos.....	52
Imagen 18: Tostado.....	53
Imagen 19: Sacado por salazón.....	53
Imagen 20: Pipián.....	54
Imagen 21: Elaboración de vasijas de barro.....	59
Imagen 22: Vasija de Barro.....	61

### **Lista de Fotografías**

Fotografía 1: Chef Klever Flores.....	56
Fotografía 2: Morochos.....	56
Fotografía 3: Tortillas de Maíz.....	57
Fotografía 4: Sra. Leonora Pincay aplica técnicas ancestrales.....	60
Fotografía 5: Horno de Barro.....	60
Fotografía 6: Horno de Barro Libertador Simón Bolívar.....	60
Fotografía 7: Horno de Barro Libertador Simón Bolívar.....	60

## Lista de Tablas

Tabla 1: Rangos de edad provincia Santa Elena.....	27
Tabla 2: Tabla nutricional de la sardina.....	45
Tabla 3: Análisis de la Oferta.....	82
Tabla 4: Equipos y Maquinarias.....	99
Tabla 5: Inversión Activos Fijos.....	111
Tabla 6: Inversión Equipos de Cocina.....	111
Tabla 7: Inversión Blancos y Uniformes.....	112
Tabla 8: Inversión Utensilios de Cocina.....	112
Tabla 9: Inversión Utensilios de Cocina Ancestral.....	113
Tabla 10: Inversión muebles de oficina.....	113
Tabla 11: Inversión equipos de oficina.....	113
Tabla 12: Inversión Vajilla.....	114
Tabla 13: Inversión Cristalería.....	114
Tabla 14: Inversión Cubertería.....	114
Tabla 15: Inversión Muebles de comedor.....	115
Tabla 16: Proyección depreciación del proyecto.....	116
Tabla 17: Depreciación equipos de cocina.....	117
Tabla 18: Depreciación blancos y uniformes.....	117



Tabla 19: Depreciación utensilios de cocina.....	118
Tabla 20: Depreciación utensilios ancestrales.....	119
Tabla 21: Depreciación muebles de oficina.....	119
Tabla 22: Depreciación equipos de oficina.....	119
Tabla 23: Depreciación Vajilla.....	120
Tabla 24: Depreciación Cristalería.....	120
Tabla 25: Depreciación Cubertería.....	120
Tabla 26: Depreciación muebles de comedor.....	121
Tabla 27: Detalle activos diferidos.....	121
Tabla 28: Gastos de constitución.....	122
Tabla 29: Amortización activos diferidos.....	122
Tabla 30: Componentes Capital de trabajo.....	123
Tabla 31: Mano de Obra directa.....	124
Tabla 32: Mano de Obra indirecta.....	124
Tabla 33: Servicios Básicos.....	125
Tabla 34: Gasto de Publicidad.....	125
Tabla 35: Insumos.....	125
Tabla 36: Suministros de oficina.....	126
Tabla 37: Datos para la programación.....	127

Tabla 38: Proyección de ventas de 1 año1.....	128
Tabla 39: Proyección de ventas 5 años.....	128
Tabla 40: Presupuesto de egresos.....	129
Tabla 41: Presupuesto de egresos proyectados.....	130
Tabla 42: Amortización de Deuda.....	131
Tabla 43: Resultado Punto de Equilibrio.....	132
Tabla 44: Estado de resultados.....	133
Tabla 45: Flujo de Caja.....	136
Tabla 46: TMAR del Proyecto.....	137
Tabla 47: TMAR con Financiamiento.....	138
Tabla 48: TMAR Inversionista.....	138
Tabla 49: Van Proyecto.....	140
Tabla 50: PRI Proyecto.....	141

## **LISTA DE RECETAS**

Receta 1: Seco de Chivo.....	57
Receta 2: Ceviche de Pinchagua.....	59
Receta 3: Michuyas.....	61
Receta 4: Pipián.....	71
Receta 5: Morochos.....	73

Receta 6: Tortillas de maíz.....	74
Receta 7: Seco de Chivo.....	114
Receta 8: Ceviche de Pinchagua.....	115
Receta 9: Michuyas.....	116
Receta 10: Pipián.....	117
Receta 11: Tortillas de Maíz.....	118
Receta 12: Morochos.....	118
Receta 13: Dulce de Mango.....	119
Receta 14: Cremoso de Ciruela.....	119

## **ANTECEDENTES**

A pesar de que no se encuentra material bibliográfico que mencione o se refiera específicamente a la cocina tradicional de los Cantones Salinas y Libertad, si se pueden encontrar hechos históricos de la Península, la cual tiene una cultura milenaria importante ya que en dicho territorio, se asentaron varias tribus y culturas pre-colombinas, que en su orden cronológico fueron: Las Vegas, Valdivia, Engoroy, Guangala y Manteño – Huancavilca yaños después, ya en la época colonial, pueblos pescadores se asentaron en Chipipe, Santa Rosa y La Libertad.

Tomando en cuenta lo anteriormente mencionado, el proceso investigativo se basará en visitas a los pueblos de Chipipe, Santa Rosa y la Libertad ya que son descendientes de las culturas colombinas y precolombinas de la región y cuya información será tomada en cuenta como fuente primaria de investigación.

Y finalmente se espera una revalorización de aquellas técnicas ancestrales de preparación de alimentos, en los Cantones Salinas y Libertad, de la Provincia de Santa Elena con la propuesta de implementación de un establecimiento de alimentos y bebidas, basado en las mismas.

## **I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

A pesar de que Salinas es considerado uno de los mejores Balnearios de la costa azul de Ecuador, su desarrollo turístico y urbano se ha dado de forma desordenada paralelamente al flujo de visitantes, la oferta turística se ha incrementado y sin embargo una gran cantidad de ellas no reflejan la esencial cultura turística de atención al cliente.

A demás ser una Región rica en cultura y tradiciones por los asentamientos de culturas pre-colombinas al parecer no se ha heredado la cocina tradicional o si lo hay no es muy conocida en el país, esto puede deberse a algunos factores tales como, la migración de las culturas autóctonas a otros lugares por la urbanización, la mezcla de culturas ya que en este cantón existen culturas tales como italianos, franceses, alemanes, argentinos las cuales tal vez influyeron en el desarrollo de esta gastronomía autóctona.

La globalización también puede ser uno de los factores que han impedido que no solo el tipo de comida sino que sus técnicas de cocción se hayan desvalorizado, siendo un claro ejemplo los pobladores del sector que han adoptado, como parte de su dieta común y de mayor preferencia el consumo de comida rápida.

## **II. JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA**

La realización de este estudio tiene como base el enfoque de la valorización de la identidad gastronómica de los Cantones Salinas y La Libertad, lugares que han ido perdiendo paulatinamente las costumbres relacionadas a las técnicas y elaboración de platos ancestrales.

Para lo cual la propuesta de la creación de un establecimiento basado en el rescate de técnicas ancestrales enfocado a los mencionados Cantones, permitirá no solo el rescate mediante la aplicación de dichas técnicas, sino que las revalorizará dentro de la comunidad, logrando un empuje de su identidad alimentaria que a la vez será un empuje al turismo de esta región.

## **III. PLANTEAMIENTO DE OBJETIVOS**

### **3.1 Objetivo General**

Investigar la cocina tradicional ecuatoriana en los Cantones Salinas y Libertad, de la Provincia de Santa Elena y desarrollar una propuesta de creación de una empresa basada en técnicas ancestrales ecuatorianas.

### **3.2 Objetivos Específicos**

- Identificar las comunas de la Libertad y Salinas que aun aplican y comercializan la cocina tradicional y sus respectivas técnicas.
- Conocer los platos tradicionales de los cantones Libertad y Salinas.

- Levantar la información de los productos, técnica de preparación de alimentos y bebida específicos de cada preparación ancestral en los Cantones Salinas y Libertad.
- Determinar los establecimientos que aun difunden este tipo de cocina tradicional.
- Verificar un lugar estratégico para la creación de una empresa especializada en la cocina tradicional.

## **IV. MARCO REFERENCIAL**

### **4.1 Marco Teórico**

#### **4.1.1 Historia de la Provincia de Santa Elena.**

Alvarez, S. G. (2002). *Etnicidades de la costa ecuatoriana*. Quito, Ecuador:

Abya Yala.

Andrade, S. (2007). *Diccionario de Economía Cultural S.A.* Mexico: Cultural

S.A.

Armstrong, P. K. (2007). *Fundamentos de Marketing Octava Edición*. Mexico:

Editorial Pearson.

Bengoechea, B. P. (2003). *Diccionario de Marketing Cultural S.A.* Mexico D.F:

Royce.

Espejo, L. F. (2004). *Mercadotecnia*. Mexico: Mc. Graw Hill.

Farber, P. B. (2002). *199 preguntas sobre Marketing*. Bogota: Norma.

Gallardo, C. (2011). *Fiestas y sabores del Ecuador*. Quito, Ecuador: UDLA.

- Kotler, P. (2003). *Dirección de Marketing*. Mexico D.F: Milenio.
- Ley de Creación de la Provincia de Santa Elena (Congreso Nacional Octubre 17, 2007).
- (2012). Libro de Chefs del Ecuador. In C. Gallardo, *Libro de Chefs del Ecuador*. Quito, Ecuador: UDLA.
- Makiw, N. (2002). *Principios de Economía*. Mexico: Mc. Graw Hill.
- Marcos, J. G. (2005). *Pueblos Navegantes de Ecuador Pre Hispanico*. Quito, Ecuador.
- Ortiz, F. (2008). *Potencialidades Península de Santa Elena*. Santa Elena, Ecuador: Subsecretaria de Inclusión Económica.
- Paredes Ramirez, W. (2004). *Historia Social de Salinas*.
- Piperno, D. R. (2004). New Evidence of Early Holocene Agriculture from the Coast of Ecuador: A Multidisciplinary. In D. R. Piperno, *New Evidence of Early Holocene Agriculture from the Coast of Ecuador: A Multidisciplinary* (p. 12).
- Salinas, G. d. (2012, Diciembre). *Salinas Ecuador*. Retrieved from <http://www.salinasecuador.com/salinas/index.htm>
- Sampieri, R. H. (2006). *Metodología de la Investigación*. Mexico DF: Mac Graw Hill.
- Turismo, M. d. (2008). *Bitacoras provinciales Santa Elena*. Quito, Ecuador.



Santa Elena tiene que ser analizada culturalmente desde la óptica general del cantón con el mismo nombre, partiendo del hecho que sus divisiones territoriales son relativamente nuevas. La presencia del hombre en todo este sector que lo ocupan actualmente los cantones de Santa Elena, La Libertad y Salinas indican una ocupación desde el año 8.600 A.C.

Los hallazgos fortuitos indican la presencia de una evidencia cultural más antigua, así, en un derrumbe de tierra debido al oleaje en un agujero en el año 2005 (donde actualmente se remodela una parte del Malecón), fue encontrada una vasija pequeña de cerámica de la fase III de la cultura Valdivia; de igual manera, se encontraron dos cuencos de cerámica con pintura iridiscente que corresponden a la cultura Engoroy (1200 a. C. – 500 A.C.) del periodo Formativo tardío.

Otra evidencia cultural registrada, se dio en el barrio de San Lorenzo, Cantón Salinas, en donde se encontró un yacimiento arqueológico de filiación cultural Huancavilca (500 D.C – 1.533). En el patio donde se encuentra actualmente el museo Salinas Siglo XXI.

Las evidencias culturales encontradas corresponden a vasijas grandes o urnas funerarias con sus respectivos entierros, fragmentos de valvas desbastadas y cuentas de concha *Spondylus* para ser usadas en los adornos de uso personal. El hallazgo más importante corresponde a un pito zoomorfo; todos estos hallazgos pertenecen a la cultura Huancavilca del periodo de Integración. También es importante mencionar que mientras se realizaban los

trabajos de canalización se pudo encontrar parte de la vía que comunicaba Salinas con La Libertad, camino hecho de tierra.

#### **4.1.2 Ubicación de Salinas**

Santa Elena se ha conformado como una Provincia que se desarrolla eminentemente en base al turismo, con una infraestructura hotelera de primera calidad. Esta se encuentra ubicada a 144 Km de la ciudad de Guayaquil, en el extremo más saliente de la costa del Pacífico Sur. (Bitácoras Provinciales Santa Elena, Turismo, 2008).

#### **4.1.3 Extensión**

- **Total:** 7.356,7 Has
- **Cabecera Cantonal (Area Urbana Salinas):** 2.706.84 Has

#### **Límites**

- **Al norte:** Océano Pacífico
- **Al sur:** Océano Pacífico
- **Al este:** La Libertad y Santa Elena
- **Al oeste:** Océano Pacífico

#### **4.1.4 Demografía**

- **Tasa de Crecimiento:** 2.69%.
- **Tasa de Migración:** 5.04%.
- **Población Total:** 50.031 Hab.
- **Población Urbana:** 29.294 Hab.

- **Población Rural:** 20.737 Hab.
- **Necesidades Básicas Insatisfechas:** 45.58%.

#### **4.1.5 Atractivos turísticos**

Uno de ellos es sin duda alguna el admirar los encantos naturales de este fascinante balneario, empezando por contemplar la bella danza de las ballenas jorobadas que se acercan a tan solo 8 km de sus costas.

- Es cautivante avizorar el reposo de los lentos y apacibles lobos marinos en el sector de la puntilla.
- La práctica del buceo, en el islote del Pelado en Ayangué.
- Es sede de campeonato de tenis challenger y de famosos certámenes de belleza, velerismo, rapeling, parapente, alas delta y pesca.
- Cuenta con hoteles de cinco estrellas, casinos, autódromo, hipódromo, sitios para practicar buceo, tabla, natación y pesca deportiva de profundidad.
- La Chocolatera, gran acantilado que es el punto más saliente de la Península de Santa Elena.
- Iglesia Central Nuestra Señora de la Merced.
- Malecón Principal de Salinas y de Chippe.
- Parque Cívico de San Lorenzo.
- Paseo Artesanal Los Cedros.

- Malecón de Santa Rosa.
- Parque e Iglesia Central de José Luis Tamayo.
- Mall del Pacífico.
- Malecón de Anconcito.
- Museo de Ballenas.

(Salinas, 2012)

#### **4.2 Cantón la Libertad**

La agujereada o la hueca se denominaban en sus inicios a la Libertad cuando era apenas un pequeño poblado, fue descubierto por el conquistador español Francisco Pizarro el 18 de Agosto de 1527. A finales del siglo XIX comienza a poblarse este sector que había estado abandonado, se cree por los ataques de los piratas, sus pobladores vivían especialmente de la pesca.

En 1916 se creó la primera escuela particular bajo la dirección del profesor José Luis Espinoza. En 1925 pasa a régimen municipal siendo el Director don Jacinto Efrén Gómez, esta escuela se llamaría posteriormente José Pedro Valera. En 1926 cuando era Director de Estudios Alberto Whiter Navarro se crea la primera escuela fiscal de niñas, que más tarde se llamaría Domingo Faustino Sarmiento. (Alvarez, 2002)

Se comenta en 1917 se cambió el nombre de la hueca o Agujereada por la Libertad, ante la unión de los pobladores de ponerse de acuerdo sobre su nombre, después que el Teniente Coronel Severo Villacrés les increpó en duros términos por querer poner el nombre de Santa Elena, que era del

cantón a donde pertenecía este recinto, el 9 de Febrero de 1918 cuando era presidente del Consejo de Santa Elena Don Melchor Carrera González y quedo asentado en actas.(Alvarez, 2002)

**Engoroy.** Se ubica en el tiempo entre el 1800 a. C. y 300 a. C.La cultura precolombina Chorrera-Engoroy. presenta un desarrollo estético alfarero sorprendente, que se extendió en todo el litoral ecuatoriano, y junto a las culturas Valdivia y Machalilla forman parte del periodo de desarrollo regional que es la base de la identidad cultural de la costa ecuatoriana.

**Spondylus.-** Es un género de moluscos bivalvos del orden Ostreoida presentes en diferentes partes del mundo, particularmente dos especies de este género, las especies *Spondylus princeps* y *Spondylus cacifer* se encuentran en las costas de Ecuador. Sus colores varían entre naranja, rojo y púrpura, tiene ciertas espinas o protuberancias en su concha, la cual las hace atractivas. Se llama también "el oro rojo". (Marcos, 2005)

**Conurbación.-** es la unión de varias urbes o ciudades por su crecimiento. Tanto para la geografía como para el urbanismo, los términos conurbación y Conurbano tienen que ver con el proceso y el resultado del crecimiento de varias ciudades (una o varias de las cuales puede encabezar al grupo) que se integran para formar un solo sistema que suele estar jerarquizado, si bien las distintas unidades que lo componen pueden mantener su independencia funcional y dinámica.(Bengoechea, 2003)

## **V. IDEA A DEFENDER**

La investigación de la cocina tradicional ecuatoriana en los cantones de La Libertad y Salinas y la creación de una empresa especializada de dicha cocinapermitiría difundir la cultura gastronómica de estos cantones.

# CAPITULO I

## GENERALIDADES

### 1.1. Generalidades de la Provincia de Santa Elena

La provincia de Santa Elena se encuentra conformada por tres cantones, Salinas, Santa Elena y la Libertad, cuenta con grandes recursos agrícolas, turísticos, mineros y petrolíferos. Se encuentra dentro de la Ruta del sol, siendo uno de los lugares más visitados por factores como su vasta gastronomía y cuya base principal son los productos del mar, la infraestructura hotelera, que ha tenido un repunte importante para la industria turística y cuenta además con una refinería de petróleo, un puerto marítimo y aeropuerto.

Santa Elena es una de las provincias más jóvenes del Ecuador, ya que mediante mandato Presidencial del 7 de Noviembre del 2007, obtuvo su provincialización oficial y desvinculación de la Provincia de Guayas.

Cabe recalcar que la mayoría de los recursos económicos de la población provienen de la actividad petrolera (vinculada con la Refinería Estatal Petrolera de Libertad), de la explotación de pozos de sal, agricultura pesca y turismo, como actividades económicas más relevantes.

Dentro del aspecto turístico la provincia de Santa Elena es muy conocida por sus playas, entre las principales están: Montañita, San Pablo, Monteverde, Palmar, Ayangue, Manglaralto y Olón.

Su actividad agrícola se centra en varias poblaciones, como lo son las parroquias de Cadeate, Barcelona, Valdivia, Loma Alta, Bambil Collao, El azúcar, como las más relevantes. Los sembríos y cosechas que más destacan son: plátano, tomate, pimiento, limón, maíz y entre otros. La actividad pesquera en esta provincia, tiene como eje principal a las fábricas pesqueras ubicadas en Monteverde, cuya producción principal son los enlatados de atún, sin embargo un eje económico primordial son los comerciantes minoristas de productos resultantes de las pescas diarias.

El clima juega como elemento característico para esta provincia, la temperatura media anual oscila entre 23°y 25° grados centígrados, con una mínima de 15° grados centígrados entre los meses de Julio y Agosto y una máxima de 39,5° grados centígrados en los meses de Febrero y Marzo, que hacen de Santa Elena, un destino ideal para quienes buscan climas cálidos.

### **1.1.2 Antecedentes históricos**

(Marcos, 2005) La provincia de Santa Elena tiene uno de los legados más importantes de la historia, ya que dentro de su territorio existieron centros de civilizaciones, considerados como unos de los más antiguos de América. Santa Elena desde la prehistoria fue considerada la capital de la Península del mismo nombre. Incluso mucho antes de la llegada de los españoles tenía por nombre Sumpa, cuyo significado en la lengua Chimu es Punta. Entre los años 8000 y 4600 A.C se acentuó en Santa Elena la cultura Las Vegas, que más tarde evolucionaría a la cultura Valdivia entre los años 3500 y 1800 A.C



Durante la época de la conquista Francisco Pizarro fue considerado el descubridor de la Península, pero en realidad pasó a la historia como conquistador, sin embargo Bartolomé Ruiz fue quien descubrió y exploró las costas del litoral ecuatoriano, por lo tanto, no existe evidencia alguna documentada que otorgue a Pizarro el mérito del descubrimiento geográfico de la península de Santa Elena.

Santa Elena debe su nombre a la Emperatriz Elena de Rusia, Bitinia quien nació en el año 270 DC, y cuyo significado es Antorcha Resplandeciente la importancia de su personaje, radica que cuando la Emperatriz tenía cincuenta y cinco años, viajó a Jerusalén en busca de los lugares santos y encontró ahí que muchos de sus habitantes vivían bajo condiciones extremas de pobreza, lo cual la motivó a ayudarlos con aportes económicos hasta el día de su muerte, en el año 336 DC.

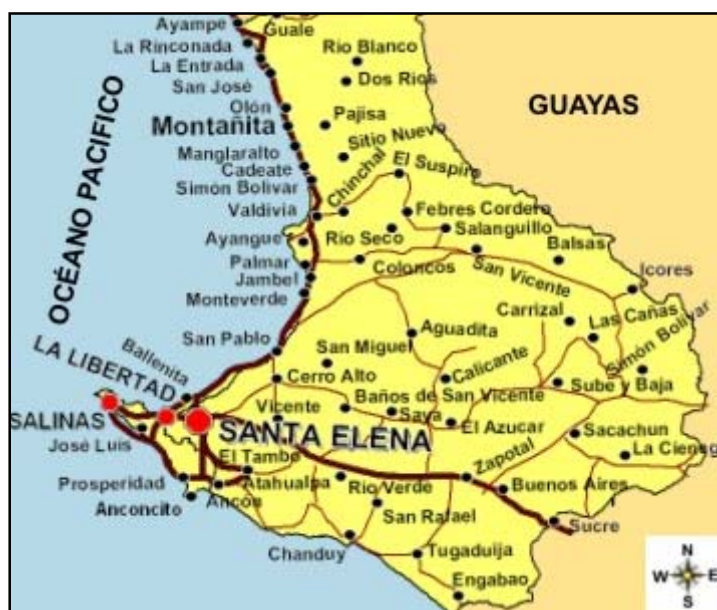
Durante la época de la colonia Santa Elena fue declarada "Villa", denominación que se otorgaba a todas aquellas poblaciones que sobresalían en zonas específicas o a nivel regional. En el año 1839 fue elevada a categoría de cantón. Como dato importante cabe recalcar que el crecimiento territorial para el año 1909 de la Península se elevó a 6.050 km<sup>2</sup> de extensión y para el año 1920 comenzó la explotación petrolera.

Para el año 2007, empieza el proceso de provincialización, cuyo precedente fueron manifestaciones, siendo la más relevante la del feriado del 12 de octubre del 2007, en donde se armó una huelga paralizando por completo el

paso vehicular a lo Largo de la carretera Guayaquil – Santa Elena. Cuyo detonador principal fue la declaratoria presidencial de la provincialización de Santo Domingo de los Tsáchilas. Posteriormente el proyecto de ley fue presentado por el comité de Provincialización del entonces Presidente de la República Dr. Alfredo Palacios, que luego sería enviado al Congreso, organismo que lo aprobó en primer debate.

Finalmente el dos de noviembre del año 2007, el Presidente de la República Economista Rafael Correa, estableció el ejecútese y el siete de noviembre del mismo año, el documento fue publicado en el Registro Oficial 206, constituyéndose así, la provincia número 24, de la República del Ecuador.

### 1.1.3 Ubicación geográfica



*Ilustración N° 1:* Mapa de la Provincia de Santa Elena, (Ferrer & Vidal, 2013), Recuperado de: <http://soymapas.com/mapa-de-santa-elena>,

#### 1.1.3.1 Límites

- **Norte:** Provincia de Manabí y Cantón Pedro Carbo.
- **Sur:** Con Playas y el Océano Pacífico.
- **Este:** Daule y Guayaquil
- **Oeste:** Océano Pacífico y Salinas

### **1.1.3.2 Capital, Superficie y Latitud**

**Capital:** Santa Elena, cabecera del cantón del mismo nombre.

**Superficie:** Total 3763 km<sup>2</sup>.

**Altitud:** Media 1 msnm.

### **1.1.4 Entorno Demográfico:**

(Ortiz, 2008) Santa Elena tiene un número de población muy baja en relación a la extensión geográfica, Los detalles sobre el entorno demográfico se pueden observar a continuación:

Tasa de crecimiento poblacional anual urbana: 5.49

Tasa de crecimiento poblacional anual rural: 0.24

Tasa de crecimiento poblacional urbana promedio del país: 2.19

La distribución de la población no se concentra en la Población Económicamente Activa (PEA), de tal forma que se puede observar que su mayor número de habitantes se encuentra los jóvenes menores de 20 años de edad. La distribución del crecimiento poblacional muestra cómo ha ido incrementado la población en un porcentaje representativo para el sector urbano, mientras que la población rural ha incrementado pero en un mínimo porcentaje.

### **1.1.4.1 Población**

La población de la Provincia de Santa Elena, según el Censo del 2010, se encuentra concentrada principalmente en edades jóvenes y refleja un total de 308. 693 habitantes.

**Tabla N°1:**  
Rangos de edad, provincia de Santa Elena

Rango de edad	2010	%
De 95 y más años	190	0,1%
De 90 a 94 años	521	0,2%
De 85 a 89 años	1.026	0,3%
De 80 a 84 años	2.012	0,7%
De 75 a 79 años	3.057	1,0%
De 70 a 74 años	4.344	1,4%
De 65 a 69 años	5.831	1,9%
De 60 a 64 años	7.149	2,3%
De 55 a 59 años	9.957	3,2%
De 50 a 54 años	12.010	3,9%
De 45 a 49 años	15.280	4,9%
De 40 a 44 años	17.237	5,6%
De 35 a 39 años	20.091	6,5%
De 30 a 34 años	22.967	7,4%
De 25 a 29 años	25.512	8,3%
De 20 a 24 años	27.175	8,8%
De 15 a 19 años	29.874	9,7%
De 10 a 14 años	33.446	10,8%
De 5 a 9 años	34.252	11,1%
De 0 a 4 años	36.762	11,9%
<b>Total</b>	<b>308.693</b>	<b>100,0%</b>

Fuente: Fuente: Censo Poblacional, 2010

### **1.1.5 División Política**

La división Política de Santa Elena está dada por parroquias y recintos, además existen comunas que una organización socio-económica-

administrativa que agrupa a pobladores rurales quienes son los poseionarios de las tierras desde la época colonial.

**Tabla N°2:**  
División Política de Santa Elena

<b>CANTÓN</b>	<b>PARROQUIAS RURALES</b>	<b>PARROQUIAS URBANAS</b>
La Libertad (Cantón)	No registra	Parroquia La Libertad
Salinas (Cantón)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parroquia Anconcito</li> <li>• Parroquia José Luis Tamayo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parroquia Carlos Espinoza Larrea</li> <li>• Parroquia Enríquez Gallo</li> <li>• Parroquia Vicente Rocafuerte</li> <li>• Parroquia Santa Rosa – Salinas</li> </ul>
Santa Elena (Cantón)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parroquia Atahualpa – Santa Elena</li> <li>• Parroquia Colonche</li> <li>• Parroquia Chanduy</li> <li>• Parroquia Manglaralto</li> <li>• Parroquia Simón Bolívar- Santa Elena</li> <li>• Parroquia Ancón Santa Elena</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parroquia Ballenita</li> <li>• Parroquia Sata Elena – Santa Elena.</li> </ul>

**Fuente:**(S/A. Mayo, 2013) Recuperado de:<http://www.santaelena.gob.ec/>

### 1.1.6 Clima

Salinas como parte de la faja costera debería tener un clima húmedo tropical, pero el influjo del mar, del que se halla casi rodeado y los vientos de la corriente fría de Humbolt, modifican notoriamente el clima de Salinas, que está muy lejos de ser ecuatorial, con temperaturas que oscilan en torno a los 24 grados, aumentando desde la orilla del mar hacia el interior.

### 1.1.7 Hidrografía

Santa Elena carece de ríos de importancia, apenas pequeños esteros de invierno, que en épocas como las del fenómeno del Niño, recogen considerable

caudal de aguas lluvias y lo depositan en el mar. Los de mayor consideración son: Las Vegas (límite oriental del Cantón), Salado, Tambo y Tortuga, las aguas de estos ríos son recolectadas en la Laguna "Velasco Ibarra". Reservorio construido en el segundo período presidencial del Dr. José María Velasco Ibarra, cuya finalidad en esos años era solucionar en gran parte la escasez de agua para el uso y consumo, así como para la irrigación en el Cantón Salinas.

#### **1.1.8 Producción agrícola pecuaria y pesquera**

Las parroquias Colonche y Manglaralto, por sus características climáticas, que permanentemente presentan garúas, son zonas de óptimas condiciones para el desarrollo de la agricultura. En el sector de San Vicente de Colonche esta la presa del mismo nombre que refuerza las actividades agrícolas del sector. Las actividades pecuarias y agrícolas también se dan en la zona de Chanduy por el sector de sube y baja (Parroquia Simón Bolívar), y en la zona de El Azúcar (Parroquia Santa Elena), esta la presa del Azúcar, ambas infraestructuras refuerzan la actividad agrícola de la zona.

En el ámbito artesanal, se da a todo lo largo de la franja costera con la Provincia de Manabí al norte y en el sector de Chanduy; a nivel industrial se da en los sectores de Puerto de Chanduy, Monteverde y Valdivia; a nivel de criaderos de cautiverio se dan laboratorios de apoyo a la crianza de camarón a todo lo largo de la franja costera desde San Pablo Hasta Ayangue y camaroneras en la zona de Colonche y Chanduy.

#### **1.1.9 Fechas Históricas.**

- El territorio, donde actualmente se encuentra la provincia, estuvo poblada desde la prehistoria por la Cultura Las Vegas, esta fue la

primera cultura que se asentó en los periodos del holoceno y pleistoceno tardío en la costa entre 8000 AC y 4600 AC. (Piperno, 2004)

- Más tarde llegaría la Cultura Valdivia que se desarrolló entre el 3500 y el 1800 a. C. en la costa occidental del Ecuador. Esta cultura se asentó en la península de Santa Elena y también en el estuario del Guayas, en Los Ríos, Manabí y El Oro.(Piperno, 2004)
- A la llegada de los españoles a la costa ecuatoriana, es cuando se presentan las primeras referencias escritas y el primer documento denominado "Relación de Sámano", el cual presenta como fecha referencial el año de 1525, donde se ubica en la costa Peninsular a la nación de los Guancavilcas. (Alvarez, 2002)
- El 25 de Junio de 1824 Santa Elena fue declarada "Villa", esta categoría se daba a una población que sobresalía en una determinada zona o región.(Alvarez, 2002).
- El 22 de Enero del año 1839 fue elevada a la categoría de Cantón.
- En 1909 se determina que la Península de Santa Elena tiene 6.050 Km<sup>2</sup> de extensión.
- En 1920 comenzó la explotación petrolera.
- El 7 de Noviembre del 2007, es declarada como Provincia. (Ley de Creación de la Provincia de Santa Elena, 2007)

#### **1.1.10 Actividad Turística**

El movimiento del Turismo se da mayoritariamente a todo lo largo de la franja costera de la provincia, con actividades referidas al turismo de playa, mar y sol.

En la zona de loma alta, en la parroquia Colonche, Pajisa y Dos Mangas en la parroquia Manglaralto, se da un turismo ecológico y de contemplación.

Santa Elena, es parte del gran referente balneario que tiene la Península como es Salinas, un turismo bien posicionado a nivel internacional. El cantón ofrece una amplia gama de atractivos naturales que van más allá de playas, sol y mar.

La temporada alta comprende los meses de invierno, periodo en el cual en los días festivos se presentan grandes desplazamientos que causan la saturación de las playas, afectan sus recursos naturales y provocan el colapso de los servicios básicos. Se tiende a sobreexplotar las mismas playas: Ballenita, Ayangue, Montañita y Olón.

#### **1.1.11 Aspectos Culturales**

Dentro de los aspectos culturales principales se destacan las festividades tradicionales, ocasiones para que la población se reúna y en donde impera el ritmo de los pasacalles, pasillos y música rocolera, en donde también impera la vestimenta tradicional colorida.

La vestimenta juega un rol importante y funcional dentro de las labores diarias de la población, ya que en el caso del agricultor y pescador el tipo de ropa debe ser sumamente ligero, para los pobladores dedicados a la construcción debe ser ropa gruesa en la parte superior, etc.

Dentro de las festividades religiosas, destacan las de la Virgen del Quinche, la Virgen de Fátima, Sagrado Corazón de Jesús, Dolorosa, Jesús del Gran



Poder, San Benito, etc. Con las conocidas procesiones acompañadas de cantos, bandas de pueblo, castillos y demás tradiciones.

Respecto al ámbito gastronómico, los platos que imperan en toda la provincia son los ceviches de distintas variedades de mariscos, pescado en distintas preparaciones, dentro de las más comunes se tienen en sancocho, frito, hornado, asado, sudado, acompañado generalmente de patacones, por otro lado los acompañantes más comunes se encuentran: bolones, empanadas, chifles y arroz igualmente, en distintas preparaciones.

En cuanto a los conocimientos ancestrales, en diversas poblaciones de toda la provincia de Santa Elena, se han encontrado varios objetos muy elaborados, trabajados en cerámica, otros hechos con conchas e incluso caracoles, pertenecientes principalmente a las culturas Valdivia y Guangala.

(Alvarez, 2002) Sin embargo aún se desconoce a qué dioses la cultura Valdivia, rendía culto, pero si se sabe que las mujeres eran las que mandaban en la organización política y religiosa de esta cultura, esto a su vez explica porque la mayoría de su arte en cerámica se basaba en formas femeninas y que estuviesen tan relacionadas con la fertilidad, también justifica que su organización social se hallaba basada en una sociedad matrilineal que se basa en el predominio de la línea materna.



**FotografíaNº1:** Diosa de la fertilidad, Cultura Valdivia  
**Fuente:**S/A. Archivos fotográficos. Mitologías. Recuperado de:<http://la-caracola.es/mitologias.html>.

La jerarquía era definida por el lado materno. La prueba más contundente que se tiene sobre la adoración a las mujeres por parte del pueblo, en un entierro encontrado en Real Alto, (yacimiento arqueológico donde predomina la Cultura Valdivia) en donde se observa que la mujer que fue sepultada ha recibido una atención muy especial; ya que primeramente su tumba fue cubierta por piedras de moler, segundo, a sus pies se encuentran los restos de un hombre que fue descuartizado lo que sugiere que tal vez él fue parte de un sacrificio en honor a la mujer, que pudo haber sido la matriarca (líder del grupo) pues ella era la que más jerarquía tenía dentro de esa sociedad, además de lo anterior, hay evidencia de siete entierros secundarios en la misma tumba.

Según estos hallazgos se ha llegado a la conclusión de que la cultura Valdivia se basaba en la adoración a la mujer transformándola en su diosa principal y por ende se estaban transformando en una sociedad no igualitaria.

## **1.2 Generalidades del Cantón la Libertad**

A Finales del siglo pasado y a principios del siglo XX, la población nativa de La Libertad estuvo asentada al filo del mar. Se trata de pequeños grupos de pescadores artesanales. Esta tradición se ha conservado a lo largo de los últimos cien años. Fueron los emigrantes los fundadores de La Libertad en este siglo. La Población aborígen fue desplazada por los emigrantes que llegaban de todas las provincias del país, inspirados por las posibilidades de trabajo que brindaba la compañía inglesa Anglo.

La Libertad alcanzó prestigio por ser un puerto y por las refinerías de petróleo. En 1928, la compañía Anglo tenía 200 trabajadores en el puerto de La Libertad. En realidad, el petróleo fue el recurso que transformó la geografía y la vida económica y social de la población.

### **1.2.1 Antecedentes Históricos Cantón La Libertad**

El nombre del pueblo de La Libertad tiene su historia. Hasta 1918 se llamó "Agujereada". Esta fue la denominación oficial y legal de La Libertad hasta 1918. En los documentos y en los libros de las sesiones de la Municipalidad de Santa Elena, La Libertad aparece con el nombre de recinto Agujereada del citado Cantón.

Este nombre de La Libertad, nada tiene que ver con los ingleses ni con el petróleo. Los funcionarios de la Anglo bautizaron con el nombre de "Puerto Rico" al asentamiento de sus oficinas, viviendas y demás centros de

producción. Asimismo, "Las Acacias" fue el sector residencial de los trabajadores de la compañía Anglo que se organizó en Londres en 1919 y que fue inscrita en el Ecuador en 1923.

En 1918, "los vecinos del recinto Agujereada" presentaron a la municipalidad de Santa Elena, mediante una solicitud, para que se cambie el nombre del recinto Agujereada por el de La Libertad.(Paredes Ramirez, 2004)

### **1.2.2 Origen Cultural del Cantón La Libertad**

(Salinas, 2012) La Libertad estuvo poblada desde la prehistoria por la Cultura Las Vegas, esta fue la primera cultura que se asentó en los actuales territorios del Ecuador en el holoceno y pleistoceno tardío en la costa entre 8000 AC y 4600 AC. Existen 31 asentamientos de esta cultura en la península de Santa Elena, provincia homónima. El pueblo de Las Vegas se dedicó a la caza y recolección, y además desarrolló técnicas primitivas de agricultura. Aparentemente utilizaron huesos y espátulas para a fin de producir redes y textiles junto a varias herramientas y envases hechos de conchas. Adicionalmente, se especula que usaron madera, corteza de árbol, bambú, y caña como herramientas de su agricultura.

Más tarde llegaría la Cultura Valdivia que se desarrolló entre el 3500 y el 1800 a. C. en la costa occidental del Ecuador Se acentuó en la Península de Santa Elena y también en el estuario del Guayas, en Los Ríos, Manabí y El Oro.

El desarrollo de la cultura valdiviana dio paso en la misma región a la cultura Machalilla y muchos de sus elementos culturales, como la cerámica, se difundirían rápidamente hacia las áreas vecinas. La gente de esta cultura

fueron ceramistas que fabricaron figurillas femeninas, las más antiguas de piedra y luego de barro, a veces sencillas y otras más elaboradas, eran objetos relacionados con la fertilidad y la salud.

El descubrimiento de esta cerámica tan antigua fue en un baño público de la costa ecuatoriana, hace algunas décadas, trajo consigo fama para el Ecuador, desde el punto de vista arqueológico; pues valdiviana aparece como una verdadera cultura del Periodo formativo. No hay duda de que los valdivianos siguieron las tradiciones arcaicas de la caza, la pesca y la recolección de moluscos, pero no se encuentran hasta ahora pruebas claras de que la valdiviana fuese una cultura intensamente agrícola.

Pero lo más sobresaliente, es que tenían la costumbre y habilidad para trabajar la arcilla que obtenían del suelo para realizar hermosas piezas de cerámica, entre las que se destacan los figurines femeninos llamados hoy "Venus", que muestran un culto especial a la mujer y la fertilidad.

### **1.2.3 Características Demográficas Cantón La Libertad**

Según el VI Censo de la población realizado por el INEC en el 2.001, el Cantón La Libertad contaba con una población de 77.646 habitantes, creciendo a una tasa de 3,5%. Actualmente y de acuerdo al Censo de noviembre del 2.010 la población es de 95.942 habitantes; de los cuales 47.912 son mujeres y 48.030 son hombres, existiendo una baja en la tasa de crecimiento de la población, ubicándose en este nuevo periodo intercensal en el 2,16%; población que distribuida en el territorio representa una densidad poblacional de 3.747 habitantes por Km<sup>2</sup>.

La población del cantón es mayoritariamente joven, menor de 20 años, 41.938, que representa el 43,71 % de la población del cantón La Libertad, con una alta tasa de fecundidad, para jóvenes entre 12 y 19 años es de 31.34% y para las jóvenes entre 19 y 25 es de 43.42 %. El nivel de instrucción de la población en el área del proyecto es mayoritariamente secundario, es decir, posee una instrucción media.

#### **1.2.4 Actividades Económica Cantón La Libertad**

En el aspecto económico, La Libertad es el centro de acopio para la actividad turística de la Provincia de Santa Elena, principalmente de alimentos (hoteles, almacenes, tiendas, restaurantes), constituyéndose el comercio en el sector de mayor crecimiento en el cantón, su movimiento es muy dinámico brindando trabajo a la población durante el año, aunque en su mayoría se trata de un comercio informal, que ocasiona un desorden en la ciudad.

Las actividades turísticas asimismo y aunque en menor escala, están siendo potencialmente destinadas hacia el entretenimiento y diversión. En la industria, la refinería de petróleo de La Libertad constituye una actividad que aporta con sus derivados al país, y genera fuentes de trabajo para sus habitantes. La pesca, constituye otra de las ramas económicas que ha permitido dinamizar la economía local y de la provincia de Santa Elena.

#### **1.3 Generalidades del Cantón Salinas**

Salinas al igual que los tres cantones de Santa Elena tiene similar historia por su cercanía están correlacionados con las culturas y tribus pre-colombinas que en orden cronológico fueron: Las Vegas, Valdivia, Engoroy,

Guangala y ManteñoHuancavilca, ya en épocas de la colonia pueblos pescadores se asentaron en Chipipe, Santa Rosa y la Libertad.

El cantón Salinas nace el 1ro de Enero de 1938, por un decreto expedido por el Gral. Alberto Enríquez Gallo, El nombre de Salinas se origina desde épocas de la colonia pero es oficialmente adoptado el 22 de Diciembre de 1937, este nombre se lo da por las extensas minas de sal yodada que tiene dicho cantón el cual ha comercializado a todo el territorio ecuatoriano.

A inicios del siglo XX Salinas comienza como un balneario exclusivo, a partir de los años 40's con la creación del Yatch Club y el asentamiento de la base militar norteamericana en Chipipe y en los años 70's comienza la construcción masiva de edificios de gran altura para la época, y la inversión de capitales comenzando un crecimiento acelerado de dicho cantón , Según apuntes históricos las primeras familias que se asentaron en Salinas fueron: Los Matías, Azán, Gonzales, Rodríguez, Flores apellidos y descendientes de dichas familias que se conservan hasta la actualidad.

### **1.3.1 Antecedentes Históricos Cantón Salinas**

(Turismo, 2008)Salinas, tiene una historia milenaria importante de rescatar para establecer una continuidad entre pasado y futuro. Está asentada en la Península de Santa Elena, originalmente llamada Sumpa en lengua aborigen.

En la Península se asentaron varias tribus y culturas pre colombinas, que en su orden cronológico fueron: Las Vegas, Valdivia, Engoroy, Guangala y Manteño - Huancavilca. Años después, ya en la época colonial, pueblos pescadores se asentaron en Chipipe, Santa Rosa y La Libertad.

El Cantón nace el primero de Enero de 1938, por Decreto Supremo expedido por el entonces Jefe Supremo de la nación Gral. G. Alberto Enríquez Gallo, con fecha 22 de Diciembre de 1937. El nombre que ostenta el Cantón se origina en suinagotable fuente de producción de sal yodada, que por muchos años se ha explotado de sus pozos denominados Salinas, los cuales han provisto durante mucho tiempo de este indispensable condimento a un gran porcentaje de la nación ecuatoriana, según se desprende de las fuentes históricas, este nombre lo lleva desde la época colonial.

En el inicio de la Conquista Española, el Marqués Don Francisco Pizarro, el 18 de Agosto de 1531, divisóla majestuosa bahía que se extiende desde la Ensenada de Salinas, hasta Punta Centinela. Descendió a tierra firme llevando en su diestra la espada y el Pendón de Castilla, tomó posesión de esta parte del mundo de Colón, a nombre de su Rey y Señor bajo la protección de la Emperatriz Santa Elena, cuya fiesta celebraba en ese día la Iglesia Católica.

Durante el tiempo de la Colonia, la Península de Santa Elena y especialmente el Cantón Salinas, desempeñaron un papel importante como despensa suministradora de alimentos básicos a la floreciente ciudad de Guayaquil, Salinas además suministraba alquitrán y brea para el calafateo de las embarcaciones que se construían en los grandes astilleros guayaquileños.

Durante el siglo pasado, ya en tiempos de la República, Salinas y toda la Península, continuaron desempeñando un importante papel, como principales abastecedores de Guayaquil. Salinas además suministraba alquitrán y brea



para el calafateo de las embarcaciones que se construían en los grandes astilleros guayaquileños. A principios de siglo el soporte de Salinas y la península es sobresaliente, por el suministro de petróleo crudo y derivados para el alumbrado público y el mantenimiento de las primeras maquinarias a vapor que comienzan a utilizarse en gran escala dentro del país.

### **1.3.2 Origen Cultural Cantón Salinas**

(Salinas, 2012) El referente histórico cultural de Salinas es el cantón Santa Elena, partiendo del hecho que sus divisiones territoriales son relativamente nuevas. La presencia del hombre en todo este sector que lo ocupan actualmente los cantones de Santa Elena, La Libertad y Salinas indican una ocupación desde el año 8600 A.C.

Los hallazgos en esta zona indican la presencia de evidencia cultural más antigua, teniendo como hechos principales; en el año 2005, debido a un derrumbe de tierra causado por el oleaje en un aguaje, (donde actualmente se remodela una parte del Malecón), fue encontrada una vasija pequeña de cerámica de la fase III de la cultura Valdivia; donde se construye un moderno edificio, en las calles Malecón y Armando López Pazmiño, se encontraron dos cuencos de cerámica con pintura iridiscente que corresponden a la cultura Engoroy (1200 a. C. – 500 A.C.) del periodo Formativo tardío. Otra evidencia cultural registrada en el cantón, fue localizada en el barrio de San Lorenzo, entre las calles el Malecón desde la calle Marcial Romero Palomo (sector del Hotel Barceló-Colón Miramar), hasta la calle Armando López Pazmiño – Capitanía de Puerto, en sentido este-oeste hasta la calle General Enríquez Gallo, o sea la segunda calle, atrás del Malecón, se encontró un yacimiento arqueológico de filiación cultural Huancavilca (500 d. C. - 1533). En el patio

donde se encuentra el museo Salinas Siglo XXI, en las calles Malecón y Guayas y Quil, las evidencias culturales encontradas corresponden a vasijas grandes o urnas funerarias con sus respectivos entierros, fragmentos de valvas devastadas y cuentas de concha *Spondylus* para ser usadas en los adornos de uso personal. El hallazgo más importante corresponde a un pito zoomorfo; todos estos hallazgos pertenecen a la cultura Huancavilca del periodo de Integración. También cabe mencionar que mientras se realizaban los trabajos de canalización (2013), se pudo encontrar parte de la vía que comunicaba Salinas con La Libertad, camino hecho de tierra, reflejo del desarrollo de dichas culturas.



**FotografíaNº2:** Pito zoomorfo, Cultura Huancavilca  
**Fuente:**S/A. Archivos fotográficos. Mitologías. Recuperado de:  
<http://www.pbase.com/image/68309622>

### **1.3.3 Características demográficas del Cantón Salinas**

Salinas ha presentado un proceso acelerado de crecimiento, al igual que la mayoría de ciudades costeñas intermedias, con una tasa de crecimiento relativamente baja del 3.9%, según el último censo poblacional (2010), entendible por el acelerado proceso migratorio, no solo hacia Guayaquil, sino también hacia el extranjero, principalmente a España e Italia, en busca de

mejores oportunidades de vida. La mayor parte de la población cantonal se encuentra ubicada en la cabecera cantonal de Salinas, con aproximadamente el 58% del total de habitantes, la Parroquia José Luis Tamayo le sigue con el 25%, y finalmente la Parroquia Anconcito con el 17%.

En cuanto a la relación entre hombres y mujeres, esta es igualitaria, con apenas un 2% de diferencia; y en lo que tiene que ver a grupos de edad, el 37% del total de la población, corresponde a jóvenes menores de 20 años, promedio bajo en comparación con otras ciudades del país, donde se bordea el cuarenta y hasta el cincuenta por ciento; pero con un promedio alto en lo que tiene que ver a la Tercera Edad, bordeando el veinte y cinco por ciento a nivel cantonal.

#### **1.3.4 Actividades Económica en el Cantón Salinas**

El objetivo fundamental es promover la agroindustria y la exportación de los productos no tradicionales como el mango, el melón, el espárrago, la calabaza, la guanábana, la guayaba, etc. Incluido la crianza de ganado doble propósito (carne y la leche). Además de sus productos tradicionales como son la sal, el petróleo las artesanías y la pesca artesanal se pueden enumerar un sinnúmero de actividades productivas que se realizan en la zona como es la pesca blanca, la flota atunera, la flota camaronera, la pesca de langosta, el turismo (que está en crecimiento), la aricultura en laboratorios, la producción de camarón en cautiverio, la industrialización de la madera, trabajos a domicilios, crianza de aves de corral y minería como la explotación de algunos calcáreos.

Se puede decir que las actividades productivas corresponden básicamente al sector primario (caza, pesca y minería), mientras que en el sector secundario en enfoque es a la industrialización tanto agrícola como de la construcción, producción de alimentos enlatados y la actividad petrolera. Finalmente el tercer sector corresponde al área de servicios como hoteles, restaurantes, bares, discotecas tiendas supermercados y sector financiero.

## CAPÍTULO II

### PLATOS, PRODUCCIÓN, ENERGÍA, UTENSILIOS Y TÉCNICAS DE LA COCINA ANCESTRAL

#### 2.1 Antecedentes

Ecuador está dividido en cuatro regiones: Costa, Sierra, Región Amazónica e Insular, regiones muy diferenciadas en clima, vegetación, población y costumbres. El territorio ecuatoriano y sus características únicas han hecho que desde tiempos inmemorables los habitantes ancestrales hayan desarrollado un tipo de alimentación diferente dependiendo de la región donde cada uno de ellos habitaba.

Los habitantes de la Sierra por sus montañas y clima frío tenían una vegetación y fauna diferente, su alimentación básicamente constituía en la recolección y la caza, aunque también manejaban técnicas de agricultura muy desarrolladas donde sus principales cultivos eran el maíz, chochos, ocas, hierbas aromáticas, y un sinnúmero de vegetación que usaban para su alimentación, con el mejoramiento de las técnicas agrícolas de estos pueblos después llegó la domesticación de animales los cuales ayudaron para el mejoramiento de vida, pero seguían siendo cazadores tenían cierta preferencia por los animales de caza como conejos, patos jabalís, etc. Los utensilios los cuales usaban estas culturas eran hechos a base de barro y de frutos,

vegetales como calabazas, zambo y zapallo los cuales les servían como método de conservación de alimentos.

Los pobladores ancestrales dominaban técnicas de conservación de alimentos cuyas técnicas son usadas hasta nuestros tiempos, estas técnicas son las siguientes:

## **2.1.1 Técnicas**

### **2.1.1.1 Secado**

Esta técnica consiste en dejar secar en el sol los productos como granos, carnes, pescados, principalmente los granos eran usados en esta técnica para después procesar y convertirlos en harina, con los productos cárnicos el efecto servía para prolongar su vida útil.



**Imagen Nº 1:** Proceso de Secado

**Fuente:**(Isan, Ana, Enero 2013), Recuperado de: <http://ar.kalipedia.com/index.html>

### **2.1.1.2 Ahumado**

Esta técnica particularmente era usada en productos cárnicos la cual consistía en hacer una fogata con hojas secas u hojarasca las cuales producían

más humos y se colocada la carne sobre las brasas pero sin que ellas las toquen solo con el suficiente calor como para que la carne bote sus jugos y se seque y el humo actúa como un sellador natural de carne aparte de la intensidad de sabor por el ahumado.



**Imagen Nº 2:** Proceso de Ahumado

**Fuente:** (Isan, Ana, Enero 2013), Recuperado de: <http://ar.kalipedia.com/index.html>

### **2.1.1.3Salado**

La técnica del salado era usada particularmente para pescados los cuales eran cubiertos totalmente de sal y los dejaban secar al sol lo cual hacia que el pescado se seque y tenga un sabor intenso, esto se lo palpa en la tradicional fanesca que uno de los ingredientes principales es el bacalao seco y salado.



**Imagen Nº 3:** Proceso de Salado

**Fuente:** (Isan, Ana, Enero 2013), Recuperado de: <http://ar.kalipedia.com/index.html>

#### **2.1.1.4 Tostado**

Esta técnica se basa en tostar por lo general granos como por ejemplo maíz, habas, maní, almendras, frutos secos mediante tiestos.



**Imagen Nº 4:** Proceso de Tostado

**Fuente:** (S/A, Septiembre, 2013), Recuperado de:  
<http://imagenes.viajeros.com/fotos/m/my/myxedtso-1269180607-bg.jpg>

#### **2.2 Cocina Ancestral Cantón La Libertad**

La Libertad por ser un Cantón asentado en las costas del Ecuador, se encontraba habitado por pueblos que tradicionalmente se dedicaron a la caza y la pesca. Los antiguos pobladores de las culturas como las Vegas, Valdivias, y Huancavilcas principalmente, cubrían un considerable territorio, estos pobladores tenían una dieta similar al igual que sus técnicas. Se conoce por restos arqueológicos que estos pueblos fueron excelentes navegantes los cuales recorrían los mares hasta Perú donde realizaban trueques o cambios por frejoles, ajíes, frutas, (que posteriormente sembraron), animales de caza etc., los cuales fueron incorporados a sus dietas.

Su dieta principalmente consistía en maíz, pescados, moluscos, verde, yuca y animales de caza.



Los moluscos eran muy apreciados, se conoce también que estos antiguos pobladores eran excelentes buzos, usaban unas piedras como un sobre peso para poder sumergirse más rápido y hond, uno de sus objetos de caza preferidos eran las conchas espondylus que eran muy codiciadas en el trueque y a la vez era usado como una moneda, existen vestigios arqueológicos que indican que hasta las costas de Estados Unidos encontraron conchas espondylus las cuales son usadas como pruebas de que funcionaban como moneda de los antiguos poblador.

## **2.2.1 Platos ancestrales del Cantón La Libertad**

### **2.2.1.1 Seco de Chivo**

El seco de chivo es el plato representativo del cantón La Libertad, este plato data más o menos de unos 300 años atrás, por investigaciones realizadas a personas conocedoras de la cultura de Santa Elena, el chivo fue un animal introducido por los españoles, el ají también es introducido pero por los pobladores ancestrales que trajeron del Perú, estos ingredientes y la chicha de maíz son los principales ingredientes para este plato, actualmente existen variaciones del seco de chivo incluyendo otros ingredientes, la guarnición típica para un seco de chivo es con yuca al vapor, maduros fritos y aguacate.



**Imagen Nº 5:** Presentación contemporánea del seco de chivo

**Fuente:** (S/A, Agosto, 2013), Recuperado de:

[http://www.extra.ec/media/ediciones//20110306/recetas-familiares/03032011\\_044159.jpg](http://www.extra.ec/media/ediciones//20110306/recetas-familiares/03032011_044159.jpg)

**RecetaNº1: Seco de chivo**

<b>Pax:</b>	<b>2</b>	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
Arroz	50	Gr
Achiote	0,001	MI
Carne de chivo	100	Gr
Cebolla paiteña	0,2	Gr
Ajo	0.05	Gr
Tomate concase	2	Und
Chicha de jora	100	MI
Sal pimienta	0.001	Gr
Ají	1	Und
Hojas de ají	1	Und
Aguacate	1	Und
Yuca	1	Und

**Fuente:** (Noviembre, 2013) Investigación de campo,

**Elaborado por:** El Autor

**Tabla N°3**

Utensilios y técnicas usadas para elaboración del Seco de Chivo

<b>Tipo de Receta</b>	Plato principal
<b>Cocción Ancestral</b>	Cocido en fuego directo
<b>Cocción Actual</b>	Cocido a gas
<b>Tiempo de elaboración</b>	25 minutos
<b>Tiempo de cocción</b>	20 minutos
<b>Cantón</b>	La Libertad
<b>Utensilios ancestrales</b>	Vasijas de barro
<b>Utensilios actuales</b>	Ollas
<b>Servicio ancestral</b>	Platos de barro
<b>Servicio actual</b>	Plato de cerámica

*Fuente:* (Noviembre, 2013) Investigación de campo.

*Elaborado por:* El Autor

### **2.2.1.2 Ceviche de Pinchagua**

La pinchagua o sardina es un pez el cual se lo usa para en un delicioso ceviche, se masera la pinchagua en limón durante unas 3 a 4 horas debe estar deshuesada y se lo sirve con chifles y tostado.



**Fotografía N° 3:** Ceviche de Pinchagua

**Fuente:**(Noviembre, 2013) Recopilación del Autor

**Receta N°2: Ceviche de Pinchagua**

<b>Pax:</b>	2	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
pinchagua	80	Gr
Limón	100	MI
Aji	1	Und
Hojas de aji	1	Und
Cebolla paiteña	0.3	Gr
Pimientos verdes	2	Und
sal pimienta	100	MI
Maíz	0.5	Gr
Verde	0.5	Gr

**Fuente:**(Noviembre, 2013) Investigación de campo

**Elaborado por:** El Autor

**Tabla N°4**

Utensilios y técnicas usadas para elaboración del Ceviche de Pinchagua

<b>Tipo de Receta</b>	Sopa Fría
<b>Cocción Ancestral</b>	Maceración con limón
<b>Cocción Actual</b>	Maceración con limón
<b>Tiempo de elaboración</b>	5 minutos
<b>Tiempo de cocción</b>	2 horas
<b>Cantón</b>	La Libertad
<b>Utensilios ancestrales</b>	Vasijas de barro
<b>Utensilios actuales</b>	Platos de cerámica
<b>Servicio ancestral</b>	Platos de barro
<b>Servicio actual</b>	Platos de cerámica

**Fuente:** I(Noviembre, 2013) Investigación de campo,

**Elaborado por:** El Autor

### **2.2.1.3 Michuyas**

Las Michuyas son sardinas secadas por medio de sal y servidas con encurtido, es un plato el cual no se lo hace en la actualidad pero si era muy comercial hace pocos años atrás, cabe recalcar el valor nutricional de la sardina, el cual se lo detalla a continuación:

**Tabla N°5**  
Tabla Nutricional de la Sardina

Calorías	153
Proteínas (g)	17,1
Grasas (g)	9,4
G. saturadas (g)	2,6
G. monoinsaturadas (g)	2,8
G. poliinsaturadas (g)	2,9
Hierro (mg)	2,7
Magnesio (mg)	25,1
Potasio (mg)	20
Fósforo (mg)	258
Cinc (mg)	0,9
Yodo (mg)	29
B1 o tiamina (mg)	0,1
B2 o riboflavina (mg)	0,3
B3 o niacina (mg)	6,4
B9 o ácido fólico (mcg)	8,7
B12 o cianocobalamina (mcg)	28,4
Vitamina A (mcg)	62,9
Vitamina D (mcg)	7,9
Vitamina E o tocoferol (mcg)	1,6

**Fuente:** (S/A, Noviembre, 2013). Recuperado de:  
<http://pescadosymariscos.consumer.es/sardina/propiedades-nutritivas>



**Imagen N° 5:** Michuyas

**Fuente:** (Blanco, César, Noviembre, 2011). Recuperado de: <http://www.extra.ec/media/ediciones>.

**Receta N°3: Michuyas**

<b>Pax:</b>	1	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
Sardinias con hueso	5	Unid
Sal	0.500	Gr
Tomates frescos	0.08	Gr
Cebollas	0.08	Gr
Limón	0.05	MI
Ají	0.05	Gr
pimiento verde	0.05	Gr
Perejil	0.02	Gr

**Fuente:** (Noviembre, 2013) Investigación de campo.

**Elaborado por:** El Autor

**Tabla N°5**

Utensilios y técnicas usadas para elaboración de Michuyas

<b>Tipo de Receta</b>	Entrada
<b>Cocción Ancestral</b>	Secado natural por salación
<b>Cocción Actual</b>	Secado artificial por salación
<b>Tiempo de elaboración</b>	5 minutos
<b>Tiempo de cocción</b>	24 Horas al natural y 45 minutos mediante horno
<b>Cantón</b>	La libertad
<b>Utensilios ancestrales</b>	Cuerdas de secado
<b>Utensilios actuales</b>	Horno a gas
<b>Servicio ancestral</b>	Hojas de Bijao
<b>Servicio actual</b>	Platos de cerámica

**Fuente:**(Noviembre, 2013) Investigación de campo.

**Elaborado por:** El Autor

### **2.3 Producción de Insumos**

En la Península de Santa Elena, los arqueólogos han reconocido el sitio Real Alto como una de las primeras aldeas o centros urbanos de América. Allí, la población socialmente más organizada y compleja, utilizandohachas, picos de piedra y azadas de concha y nuevas tecnologías como el manejo de aguas y movimiento de tierras, se cultivaba principalmente maíz, algodón, achira y fréjol. Se complementaba esta actividad con la caza, la recolección de moluscos, ostras, caracoles en los manglares y la pesca en aguas profundas de donde se obtenía la concha sagrada *Spondylus*, utilizada en ritos para propiciar la producción agrícola pues su presencia era signo de la llegada de las lluvias.

Dentro y fuera de las viviendas se desarrollaban actividades de carácter doméstico como la preparación de alimentos, el cultivo de plantas en pequeños

huertos familiares, la fabricación de utensilios y herramientas para la caza y la pesca y la confección de diversos tejidos en algodón.

Reconocidos como uno de los primeros grupos ceramistas en América, los pobladores de esta zona utilizaron técnicas como el acordalado en la fabricación de cerámica en forma de mujer y vasijas decoradas con motivos religiosos que sirvieron tanto para el uso doméstico como para ofrendar a los espíritus; principalmente, en ritos relacionados con la fertilidad y la agricultura.

También trabajaron la piedra en la elaboración de distintas herramientas y objetos con representaciones de seres abstractos. La concha tuvo un gran valor simbólico, las piezas elaboradas en este material fueron depositadas en los enterramientos como parte de los ajuares funerarios. Su producción agrícola se basaba en plátanos, yuca, camote, maíz, piña, ciruelas, y ocas siendo el maíz base de su alimentación e intercambio.

### **2.3.1 Energía utilizada para la cocción de alimentos**

#### **2.3.1.1 El Fuego**



**Imagen Nº 6** Brasas

**Fuente:** (Cengel, Yunus A. (2004), *Transferencia de calor* (2ª edición), Recuperado: [http://fotos.euroresidentes.com/fotos/fuego/images/Fuego%20\(01\).jpg](http://fotos.euroresidentes.com/fotos/fuego/images/Fuego%20(01).jpg)



Se suele emplear para su generación una madera de tamaño grueso que sea capaz de combustionar bien durante el fuego, hasta llegar al instante en que produzca unas buenas brasas, caracterizado por haber una disminución de la llama. La duración de las brasas hasta convertirse en ceniza dependerá en gran parte de la dureza y calidad de la madera empleada en el fuego.

El fuego era la principal energía que los ancestros usaban para la cocción de alimentos lo usaban de distintas formas: asado, directo a las brasas, empalado o al horno de barro.

### **2.3.2 Utensilios**

#### **2.3.2.1 Utensilios elaborados con elementos naturales**



**Imagen Nº 7:** Hoja de Bijao

**Fuente:**(S/A. Juiol, 2010). Recuperado de: <http://grafous.com/wp-content/uploads>

Nombre científico (*calathea sp*), es muy común en zonas tropicales, las hojas de bijao son utilizadas para cubrir casas, para transportar cargas de sal, para hacer queso, y para hacer alimentos envueltos al vapor o directamente a las brasas

### **2.3.2.2 Caña Guadua**



**Imagen N° 8:** Caña Guadua

**Fuente:**(S/A. Agosto 2012). Recuperado de: <http://images02.olx.com.ec/ui/8/>

La caña guadua o *bambusa guadua* es una gramínea gigante que pertenece a la familia de los Bambú, el tallo de la caña guadua se lo usaba para cocinar diferentes géneros como pescados, algunos mariscos de rápida cocción, se lo hacía directamente a las brasas o al vapor a demás usaban para guardar alimentos.

### **2.3.2.3 Morteros de Piedra**



**Imagen N° 9:** Morteros de Piedra

**Fuente:**(S/A. Febrero 2012). Recuperado de: <http://2.bp.blogspot.com>

Estos morteros fueron usados para moler diferentes alimentos, tales como ajos, maní, frutos secos y maíz, mediante estos se obtenían harinas como complementos de las diferentes preparaciones.

### **2.3.2.4 Vasijas de Barro Cocido**



**Imagen N°10:** Vasijas de Barro Cocido

**Fuente:**(S/A. Marzo 2010). Recuperado de: <http://static.plenummedia.com>

Una vasija, como sinónimo de vaso o recipiente, es toda pieza cóncava, de diferentes tamaños y morfología, fabricada en distintos materiales, usada para albergar o manipular líquidos, alimentos y otros contenidos indeterminados. Era utilizado para almacenar alimentos y fermentar bebidas.



**Imagen N° 11:** Vasijas de Cerámica

**Fuente:**(S/A. Mayo 2011). Recuperado de: <http://1.bp.blogspot.com>.

Con la técnica del barro cocido, utilizando el caolín se crearon jarros, fuentes, vasijas que serían usadas en la cocina, también se crearon esculturas y pipas para fumar. En general la aparición y expansión de la cerámica favoreció en gran medida al desarrollo de la cocina, sin embargo los utensilios no se centraron en este material sino que también se incluyeron elementos naturales como calabazas, cestos de estambre entre otros. La expansión de estos se produjo con los intercambios comerciales entre las culturas de todo el continente.

### **2.3.3 Técnicas de preparación de alimentos**

#### **2.2.3.1 Fermentación**



**Imagen Nº 12:** Fermentación del maíz en vasijas (chicha)  
**Fuente:** (S/A. Septiembre 2011). Recuperado de:  
<http://www.ibarra.gob.ec/cultura/images/stories/gastronomia>.

La chicha que se usa en el seco de chivo tiene un proceso de fermentación del maíz el cual mediante azúcares y levaduras este genera fermentación alcohólica. Esta bebida se la suele tomar en fiestas y en este caso para la elaboración del seco de chivo.

### **2.2.3.2 Maceración con cítricos**

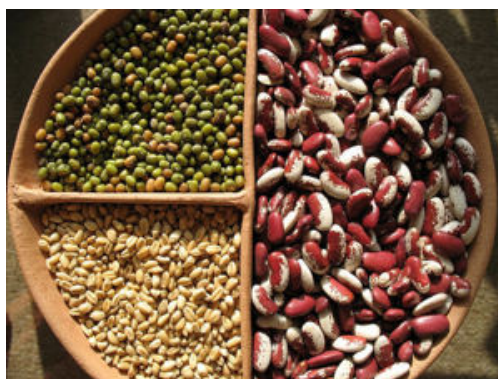


**Imagen N° 13:** Maceración con cítricos

**Fuente:**(S/A. Mayo 2010). Recuperado de:<http://www.imchef.org/por-que-el-jugo-de-limon>.

Este proceso se lo realiza principalmente con el pescado para cocerlo mediante zumo de limón, este proceso consiste en cortar el pescado en cuadrados de 1 a 2 cm, luego se cubre con zumo de limón y este en una hora estará listo para su consumo.

### **2.2.3.3 Tostado**



**Imagen N° 14:** Tostado

**Fuente:**(S/A. Mayo 2010). Recuperado de:<http://wiki.sumaqperu.com/es/images/thumb/>

El tostado es una técnica la cual consiste en tostar cualquier grano en esta región especialmente el maíz el cual era tostado con grasa animal en un tiesto de barro. Después de tostar los granos procedían también hacer harinas.

### **2.2.3.4 Secado por Salazón**



**Imagen Nº 15:** Secado Natural por Salazón

**Fuente:**(S/A. Mayo 2010). Recuperado de <http://us.123rf.com/400wm/400>

Para las Michuyas se usa esta técnica la cual consiste en usar las sardinas sin vísceras y cubrirlos de sal y dejarlos secar luego de un tiempo estarán cocidos por la sal los cuales serán servidos con encurtido y ají.

## **2.4 Cocina Ancestral Cantón Salinas**

Salinas está ligado a la Libertad tanto cultural y geográficamente son culturas muy parecidas y tienen básicamente las mismas costumbres gastronómicas, aunque salinas se caracteriza más por los mariscos los ancestros de Salinas se caracterizaron por ser excelentes pescadores por ende su dieta se basaba en frutos del mar, maíz, plátanos, ciruelas, naranjas, limones. Las técnicas más usadas son el uso de hojas de Bijao, Salación, Maceración en limón, hornos de barro,



## 2.4.1 Platos ancestrales del Cantón Salinas

### 2.4.1.1 Pipián



**Imagen Nº 16:** Pipián

**Fuente:**(S/A. Junio, 2010). Recuperado de <https://www.facebook.com/pages/Casa-de-la-Cultura-Ecuatoriana>

(Gallardo, Fiestas y sabores del Ecuador, 2011)El Pipián es una comida ancestral, que tiene como ingredientes principales la morena (pescado), maíz tostado, la chimiña, michuya, entre otros que son ingredientes contemporáneos para el pipián que a lo largo de los años han permanecido como parte de la historia culinaria de Santa Elena.

Los restos arqueológicos encontrados en la Provincia de Santa Elena de peces como la morena que era una de las principales fuentes de alimento de los habitantes de la época, con el pasar del tiempo y la evolución gastronómica se ha ido añadiendo nuevas especies. Guardando en su memoria gastronómica muchos recuerdos y tradiciones que lo convierten en un verdadero tesoro de la comida del pasado.

Existe la tradición de poner la mesa el día de los difuntos, es decir el 02 y 03 de Noviembre y en donde, como plato principal se servía el Pipián, demostración tangible y real que este plato se lo viene sirviendo hace muchos años y se lo viene perfeccionando.(información obtenida en una entrevista con el Chef Klever Fabián Flores Miranda presidente de la Asociación de Chefs de Santa Elena, investigador de la gastronomía ancestral de Santa Elena).

#### Receta N° 4 Pipián

<b>PLATO: PIPIAN</b>		
<b>PAX: 5</b>		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
Morena	650	Gr
Chimiña	650	Gr
Michuya	650	Gr
Verdes Rayados	12	Unid
Maiz de tostar Molido	450	Gr
Mani Molido	120	Gr
Leche	500	MI
Cebolla paitaña	2	Unid
Cebolla Blanca	2	Unid
Pimiento Verde	2	Unid
Dientes de ajo	6	Unid
Achiote	5	MI
Mantequilla	50	Gr
Fumet (Caldo de pescado)	3000	MI
Comino	5	Gr
pimienta negra	5	Gr
Oregano	5	Gr
Sal	5	Gr
Culantro picado	5	Gr
Cebolla paitela en pluma	1	Unid
Pimiento Rojo	1	Unid
Limon	5	Unid
Vinagre	10	MI

**Fuente:** (Noviembre. 2013).Investigación de campo  
**Elaborado por:**El Autor





**Fotografía N° 4:** Chef Klever Flores (Presidente de la Asociación de Chefs de Santa Elena)  
**Fuente:**(Noviembre. 2013) Recopilación del Autor

#### **2.4.1.2Morochos**



**Fotografía N° 5:** Morochos  
**Fuente:** Noviembre. 2013) Recopilación del Autor

Los morochos son plátanos maduros (verde) los cuales son aliñados con algunos condimentos y después pegados en las paredes del horno. Son de sabor muy fuerte por sus condimentos y pueden ser consumidos hasta en un mes.

#### Receta N° 5 Morochos

<b>Plato:</b>	<b>Morochos</b>	
<b>Pax</b>	1	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unid</b>
Verde	1	Gr
Comino	5	Gr
Pimienta Negra	5	Gr
Sal	5	Gr
Ajo	5	Gr
Agua	200	MI

**Fuente:** (Noviembre. 2013. Investigación de campo  
**Elaborado por:** El Autor

#### 2.4.1.3 Tortillas de Maíz



**Fotografía N° 6:** Tortillas de Maíz

**Fuente:** Noviembre. 2013) Recopilación del Autor

Las tortillas de maíz tienen un proceso complejo y ancestral son los panes de los ancestros, el ingrediente más extraño en la preparación es que usan cal donde crecen los churos o caracoles pequeños esta cal la hierben en agua después ponen el maíz y lo hierben hasta que estén suaves y lo muelen para hacer una masa la cual es mezclada con ajo, pimienta negra y sal y hacen unas pequeñas tortillas las cuales son colocadas en un horno de leña y

puestos en una vasija de barro a la cual se la unta grasa de cerdo y lo dejan reposar en el horno durante 20 minutos.

**Receta N° 6 Tortillas de Maíz**

<b>Plato:</b>	Totillas de Maíz	
<b>Pax:</b>	8	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
MaizMaduro	500	Gr
Cal de churo	250	gr
Sal	50	gr
Pimienta Negra	25	gr
Ajo	5	unid
Manteca de Cerdo	80	gr

*Fuente: (Noviembre. 2013. Investigación de campo*

*Elaborado por: El Autor*

#### **2.4.2 Producción de Insumos**

Las ciruelas son uno de los productos de mayor producción, tal es el caso de la Junta del Pacifico, que es una asociación de comuneros de distintas parroquias los cuales producen ciruelas que son considerados la capital de las ciruelas, desde hace muchos años atrás, acotando que este sitio siempre fue rico en arboles de ciruelas.

Por otro lado en este sector hay muchas camaroneras, mayoritariamente dedicadas a la exportación de camarones de alta calidad.

Salinas es también conocido por ser el mayor productor de sal del país, motivo de su nombre, adicionalmente, sus dunas de sal poseen un especial microorganismo el cual atrae a aves migratorias como flamings, y un sinnúmero de aves las cuales hacen una parada en estos lugares de sal.

También son productores de arroz, caña de azúcar, maíz, banano, yuca, piña, naranjas, limones, las cuales son consumidas en sus dietas diarias.

### **2.4.3 Energía utilizada para la cocción de alimentos**

#### **2.4.3.1 El Fuego**

El fuego era el elemento más usado como energía para cocción de alimentos, los ancestros dominaban el fuego y lo usaban de diferente forma a las brasas, en hornos, calentaban piedras

#### **2.4.3.2 El Sol**

El sol era también un elemento muy usado por los ancestros como medio de cocción de alimentos especialmente con los ancestros que habitaron en las costas.

### **2.4.4 Utensilios**

Los utensilios son muy parecidos a los del Cantón La Libertad ya que pertenecieron a la misma cultura de hecho en la parroquia San Pedro existen aún. Alfareros los cuales producen vasijas de barro al estilo Valdivia y figuras, pero hay pocos lugares en los cuales aún son usadas las vasijas de barro .



**Imagen N° 17:** Elaboración de vasijas de Barro

**Fuente:**(S/A. Julio 2010). Recuperado de <http://agenda.nexodeluxe.com.ar>

#### **2.4.4.1 Hornos de Barro**

Estos hornos se encuentran ubicados en un cerro en la parroquia Libertador Simón Bolívar tienen aproximadamente más de 300 años de antigüedad y cuya referente de la población es la Señora Leonora Pincay con su hija, quienes son las únicas que aún comercializan sus productos hechos en horno de barro. Los principales productos que realizan son los morochos y las tortillas de maíz y dependiendo la temporada hacen tamales de yuca.



**Fotografía N° 7:** Sra. Leonora Pincay  
(Habitante de Libertador Simón Bolívar que aplica técnicas)  
**Fuente:** (Noviembre. 2013) Recopilación del Autor



**Fotografía N° 8:** Horno de barro  
**Fuente:** (Noviembre. 2013) Recopilación del Autor

#### **2.4.5 Técnicas de preparación de alimentos Cantón Salinas.**

##### **2.4.5.1 Horno de Barro**



**Fotografía N° 8** Horno de Barro (Libertador Simón Bolívar)  
**Fuente:** (Noviembre. 2013) Recopilación del Autor

Esta técnica se basa en calentar leña en el horno hasta que este hecho carbón en combustión lentase coloca vasija de barro y se cubre el horno con una tapa de madera aquí se puede cocinar algunos géneros cárnicos y vegetales.

#### **2.4.5.2 Cocción en Vasijas de Barro**



**Imagen N° 17:** Vasija de Barro

**Fuente** (S/A. Junio, 2010). Recuperado de <https://www.facebook.com/pages/Casa-de-la-Cultura-Ecuatoriana>

Esta técnica de cocción en barro es aplicada en el plato ancestral el Pipián, el cual es cocido en una vasija de barro sobre brasas estas brasas deben estar en combustión lenta.

## CAPITULO III

### PROPUESTA DE CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN COCINA ANCESTRAL

#### 3.1 Propuesta de Creación del Restaurante

El restaurante Los Amantes de Sumpa será un establecimiento especializado en comida ancestral de la Provincia de Santa Elena, estará ubicado en el Cantón Salinas sector cevichelandia entre las calles General Enrique Gallo y la calle 17 edificio el Delfín.

El local tiene un área 60 metros cuadrados los cuales serán destinados 8 metros cuadrados al área de servicios higiénicos, el área de la cocina tendrá 15 por 8 metros, el área de la caja tendrá 6 x 4 metros y los 31 metros cuadrados restantes serán destinados al área de servicio, tendrá una capacidad para 32 pax, la decoración del local será inspirada en la cultura Valdivia y la historia de los amantes de Sumpa las paredes estarán decoradas con dibujos en aerosol.

##### 3.1.1 Estudio de Mercado

Para aclarar el concepto de lo que es un estudio de mercado, a continuación se detallan los puntos de vista de diferentes autores:

- Para Kotler, Bloom y Hayes, el estudio de mercado "consiste en reunir, planificar, analizar y comunicar de manera sistemática los datos relevantes para la situación de mercado específica que afronta una organización".

- Randall, define el estudio de mercado de la siguiente manera: "La recopilación, el análisis y la presentación de información para ayudar a tomar decisiones y a controlar las acciones de marketing".
- Según Malhotra, los estudios de mercado "describen el tamaño, el poder de compra de los consumidores, la disponibilidad de los distribuidores y perfiles del consumidor".

### **3.1.1.1 Enfoque del nicho de mercado a dirigirse**

A partir de las encuestas realizadas el segmento de mercado al cual se dirigirá tiene las siguientes características:

Se tomó en cuenta este rango de edad ya que son los de este grupo de personas las cuales estarían dispuestas a probar una comida diferente a la convencional.

- Edad de 30 – 40 años
- Personas económicamente activas
- Nivel económico medio.
- Que tengan domicilio en salinas
- Personas que trabajen cerca del restaurante

### **3.1.1.2 Segmentación del mercado**

Para aclarar lo que es una segmentación de mercado a continuación se citara diferentes autores y sus definiciones:



- (Armstrong, 2007) Los autores Stanton, Etzel y Walker, definen un segmento de mercado como "un grupo de clientes con diferentes deseos, preferencias de compra o estilo de uso de productos".
- (Farber, 2002) Patricio Bonta y Mario Farber, definen un segmento de mercado como "aquella parte del mercado definida por diversas variables específicas que permiten diferenciarla claramente de otros segmentos. A medida que se considera una mayor cantidad de variables para definir cualquier segmento de mercado, el tamaño del segmento se reduce y las características de este son más homogéneas".
- (Bengoechea, 2003) El Diccionario de Marketing, de Cultural S.A., define un segmento de mercado como "un conjunto de individuos o empresas que poseen características homogéneas y distintas, que permiten diferenciarlo claramente de los otros grupos, y que además, pueden responder a un programa de actividades de marketing específicamente diseñado para ellos, con rentabilidad para la empresa que lo practica"

Variable	Segmentación
<b>Geográfica</b>	
Provincia	Santa Elena
Cantón	Salinas
Parroquia	Gral. Enríquez Gallo
Sector	Malecón de Salinas (cevichelandia)
<b>Demográfica</b>	
Edad	30 – 50 años
Género	Masculino/Femenino
<b>Socioeconómica</b>	
Escolaridad	Bachilleres / Estudios Superiores
Clase social	Media
Actividad	Persona Económicamente Activo (PEA)

**Cuadro N°4:** Cuadro Segmentación de Mercado  
**Elaborado por:** Cristian Salguero

Para la determinación de la segmentación de mercado se han tomado en cuenta tres parámetros los cuales son: aspecto geográfico, demográfico y socioeconómico.

Dentro del aspecto geográfico se ha tomado en cuenta que sean personas de La provincia de Santa Elena, Cantón Salinas, sector el Malecón de Salinas (Cevichelandia).

En cuanto al aspecto demográfico se ha tomado en cuenta la edad de las personas que van desde los 30 a 50 años, y el género masculino y femenino.

Por último el aspecto socioeconómico que se ha tomado en cuenta tres puntos los cuales son: la escolaridad bachilleres / estudios superiores, la clase social es clase media, y tiene que estar económicamente activo.

### **3.2 Universo**

Al estar la mayoría de la población concentrada en las zonas rurales de Santa Elena, determina que una alta proporción de la PEA (población económicamente activa) se desenvuelva también en las zonas rurales.

Por lo que en Salinas su principal actividad es la producción agropecuaria y pesquera que capta el 24% de la PEA. En segundo lugar está el comercio que capta el 18% de la PEA, y le sigue la manufactura que emplea al 10% de la fuerza laboral de este sector. Datos que se tomaron en cuenta para resolución de la población. Danto un total del 52% de la PEA para esta ciudad. Por tanto la población de la ciudad de Salinas, según el último censo de población y vivienda 2010 del Instituto Nacional de Estadística y Censo, INEC, es de 34719 habitantes.

Para la obtención de la población se han tomado en cuenta los siguientes parámetros:

- Población Económicamente activa de la ciudad de Salinas: 52% del total de la población, constituyendo 18054 habitantes.
- De los cuales el 39.5% comprenden la población desde 30 años de edad en adelante, de este rango, constituyendo para este estudio 7131 habitantes segmentados.

#### **3.2.1 Tamaño de la muestra**

Para el cálculo del tamaño de la muestra se tomó en cuenta la aplicación de la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N\sigma^2 Z^2}{(N - 1)e^2 + \sigma^2 Z^2}$$

Dónde:

n = el tamaño de la muestra

N = tamaño de la población, (7131)

$\sigma$  = Desviación estándar de la población (0,5)

Z = Valor obtenido mediante niveles de confianza. Se lo tomó en relación al 95% de confianza equivalente al 1,96 para este estudio.

e = Límite aceptable de error muestral (0,05) criterio tomado para este estudio.

Reemplazando valores de la fórmula se tiene:

$$n = \frac{N\sigma^2Z^2}{e^2(N-1) + \sigma^2Z^2}$$

$$n = \frac{7131 \cdot 0,5^2 \cdot 1,96^2}{0,05^2(7131-1) + 0,5^2 \cdot 1,96^2}$$

$$n = \frac{7131 \cdot 0,5^2 \cdot 1,96^2}{0,05^2(7131-1) + 0,5^2 \cdot 1,96^2} = 365$$

Encuestas a aplicar: 365

### 3.3 Tabulación e interpretación de resultados

#### 3.3.1 Descripción de la aplicación de la Encuesta

Después de haber realizado las encuestas el día Sábado 26 de Octubre 2013, a personas con las características de edad 30 a 50 años que vivan o trabajen en el sector del malecón de Salinas en la parroquia Gral. Enríquez Gallo y estén económicamente activos (PEA).

Se realizó encuestas, porque es una forma elemental de seleccionar las unidades de análisis, debido a que todos los elementos de la población tienen

la posibilidad de ser seleccionados, y dicha selección se efectúa mediante procedimientos enfocados en los parámetros de segmentación.

### 3.2 Encuesta

Encuesta de estudio de factibilidad para una propuesta de creación de un restaurante de comida ancestral

1. ¿Tiene usted su residencia en Salinas?

a) SI

b) NO

2. ¿Marque el rango de edad en el que usted se encuentra

a) 30 – 40

b) 41 – 50

c) 51 - Más

3. ¿Conoce usted lo que es cocina ancestral?

a) SI

b) NO

4.- ¿Conoce usted si en Salinas existe algún restaurante de comida ancestral?

a) SI

b) NO

5.- ¿Si existiría un restaurante de comida ancestral en Salinas estaría dispuesto a visitarlo?

a) SI

b) NO

6.- ¿Con que frecuencia suele comer fuera de casa?

a) 1 vez por semana

b) 2 a 3 veces por semana

c) 4 en adelante veces por semana

7.- Siendo 1 el parámetro de mayor importancia y 5 el de menor importancia favor ordene según su preferencia, los motivos para escoger un restaurante.

a) Precio \_\_\_\_\_

b) Tipo de comida \_\_\_\_\_

c) Ubicación \_\_\_\_\_

d) Servicio \_\_\_\_\_

e) Ambiente \_\_\_\_\_

**8.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por persona, para una propuesta de restaurante de cocina ancestral?**

a) \$10 – \$15

b) \$16 – \$20

c) \$21 – Más

**9.- Para mantenerse informado, respecto a propuestas de alimentos y bebidas,**

**¿Cuál de los siguientes medios, es de su alcance?**

a) Redes Sociales \_\_\_\_\_

b) Correo electrónico \_\_\_\_\_

c) Radio \_\_\_\_\_

d) Periódico \_\_\_\_\_

e) Televisión \_\_\_\_\_

f) Flyers \_\_\_\_\_

g) Referencias de personas \_\_\_\_\_

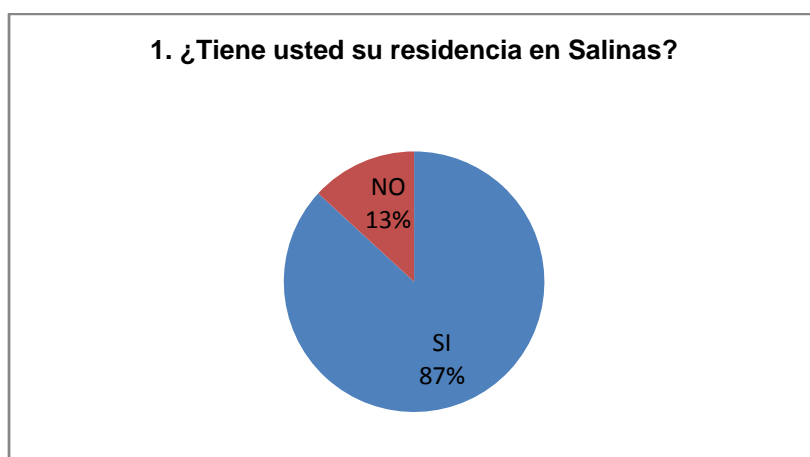
**Gracias por su colaboración**



### 3.3.3 Análisis e Interpretación de Resultados

#### 1. ¿Tiene usted su residencia en Salinas?

<b>SI</b>	317
<b>NO</b>	48
<b>TOTAL</b>	365



**Gráfico N°1:** Pregunta 1 de la encuesta

**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

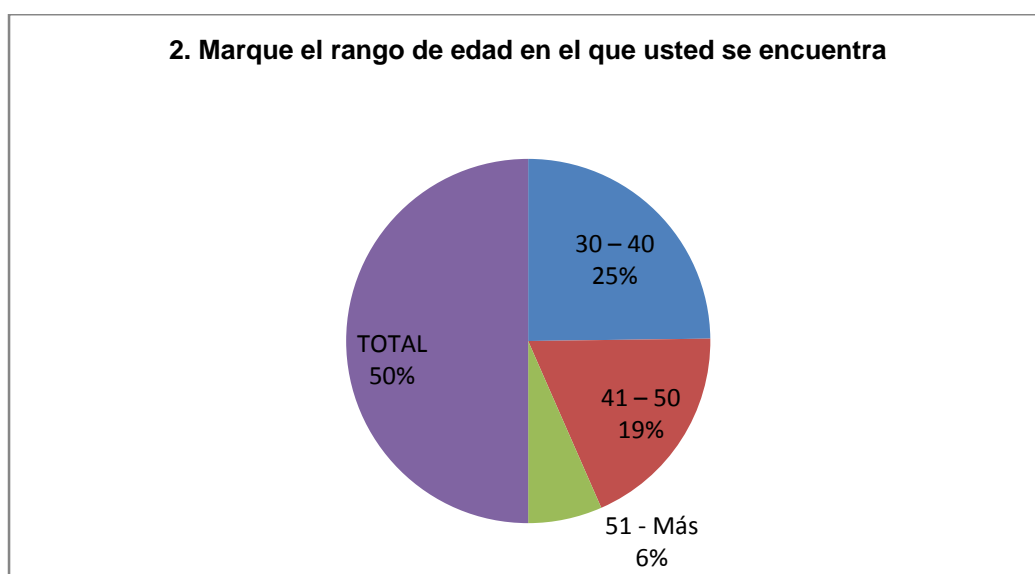
#### **Interpretación:**

Según la información tabulada en el gráfico anterior, el 87% de la población encuestada reside en la ciudad de Salinas, mientras que el 13% no reside en dicha ciudad, ya que son turistas, comerciantes de otras ciudades o son de Salinas pero residen en otras ciudades.

Resultado que denota que el mercado enfoque para el presente estudio mayoritariamente serán los residentes de la ciudad de Salinas, a quienes se emplearán estrategias de mercado focalizadas.

## 2. Marque el rango de edad en el que usted se encuentra

<b>30 – 40</b>	181
<b>41 – 50</b>	136
<b>51 - Más</b>	48
<b>TOTAL</b>	365



**Gráfico N°2:** Pregunta 2 de la encuesta

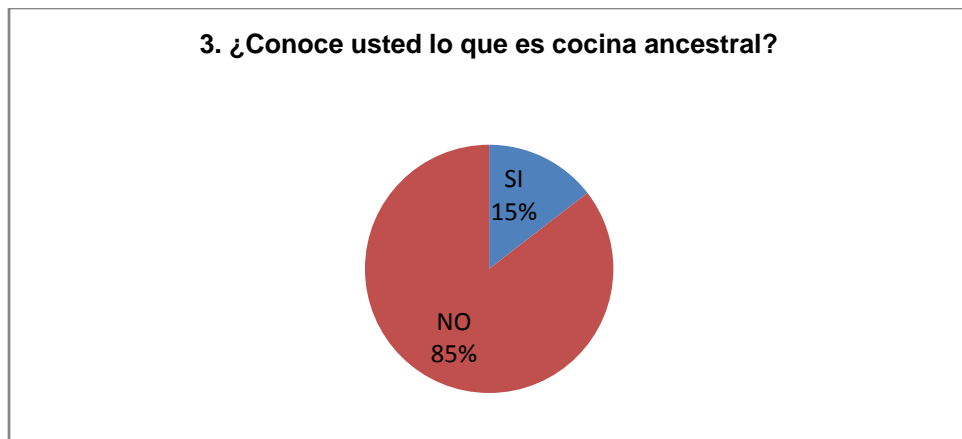
**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

### **Interpretación:**

El 50% de los encuestados se encuentran ubicados en un rango de edad de entre 30 a 40 años de edad, dato de gran relevancia ya que aquí se determinaran según la edad el tipo de publicidad y estrategias de mercado idóneas a aplicar, a este rango le sigue un 25% de encuestados que corresponden al rango de entre 41 a 50 años de edad, y finalmente un 6% que corresponde a un rango de edad de 51 50 años de edad en adelante.

### 3. ¿Conoce usted lo que es cocina ancestral?

<b>SI</b>	53
<b>NO</b>	312
<b>TOTAL</b>	365



**Gráfico N°3:** Pregunta 3 de la encuesta

**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

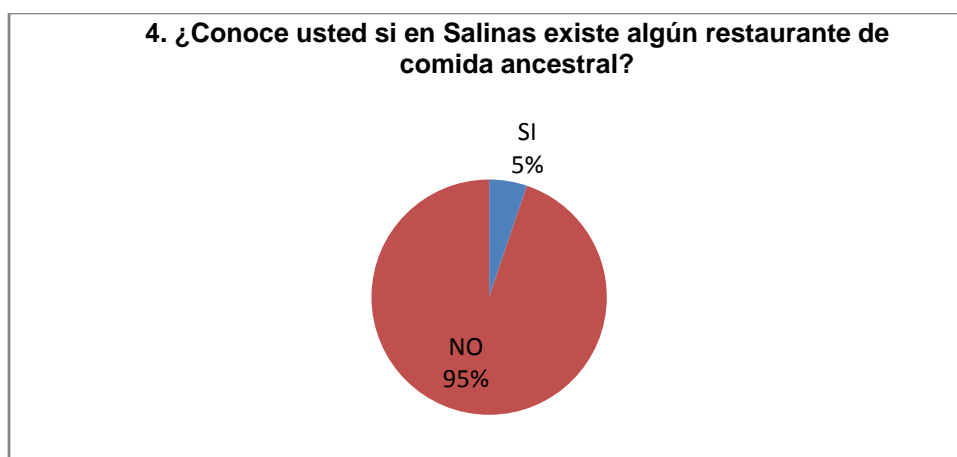
#### **Interpretación:**

El objetivo de esta pregunta es determinar si los habitantes de la ciudad de Salinas conocen lo que es la cocina ancestral, dando como resultado lo siguiente: el 15% conoce lo que es cocina ancestral, mientras que el 85% lo desconoce.

Pregunta de mucha relevancia para el presente estudio, ya que permite establecer el conocimiento actual y percepción de la población frente a la temática propuesta.

4. ¿Conoce usted si en Salinas existe algún restaurante de comida ancestral?

<b>SI</b>	19
<b>NO</b>	346
<b>TOTAL</b>	365



**Gráfico N°4:** Pregunta 4 de la encuesta

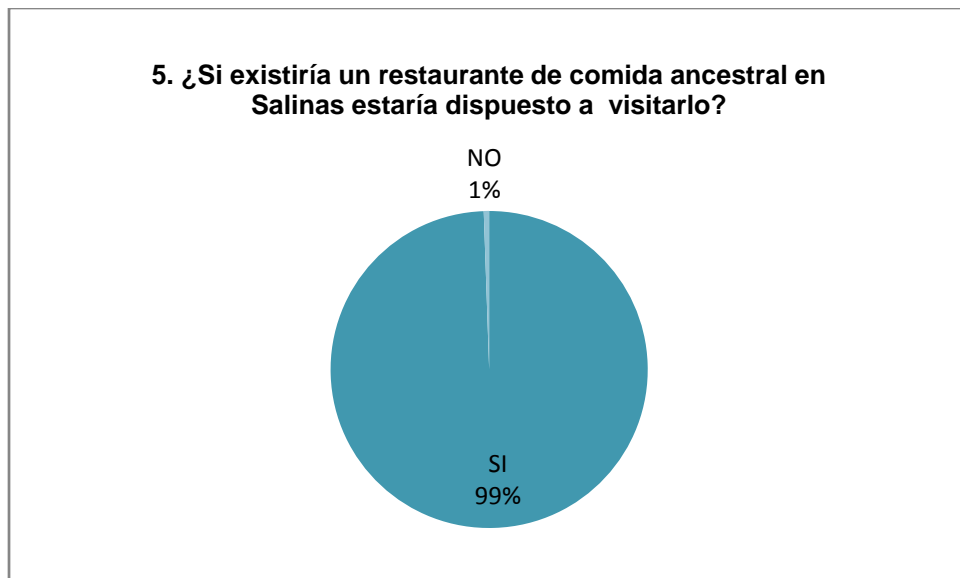
**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

**Interpretación:**

Los resultados en esta pregunta denotan que el 95% de las personas desconocen de la existencia de restaurantes basados en comida ancestral, lo que implica para este estudio una oportunidad de abrirse campo con la propuesta de un restaurante que oferte comida ancestral como una opción novedosa y de rescate en ese sector.

5. ¿Si existiría un restaurante de comida ancestral en Salinas estaría dispuesto a visitarlo?

<b>SI</b>	363
<b>NO</b>	2
<b>TOTAL</b>	365



**Gráfico N°5:** Pregunta 5 de la encuesta

**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

**Interpretación:**

El objetivo de esta pregunta es medir la aceptación frente a la presente propuesta a lo cual un 99% de los encuestados manifestaron que si estarían dispuestos a asistir a un restaurante que oferte comida ancestral.

6. ¿Con que frecuencia suele comer fuera de casa?

<b>1 vez por semana</b>	87
<b>2 a 3 veces por semana</b>	154
<b>4 en adelante veces por semana</b>	124
<b>TOTAL</b>	365



**Gráfico N°6:** Pregunta 6 de la encuesta

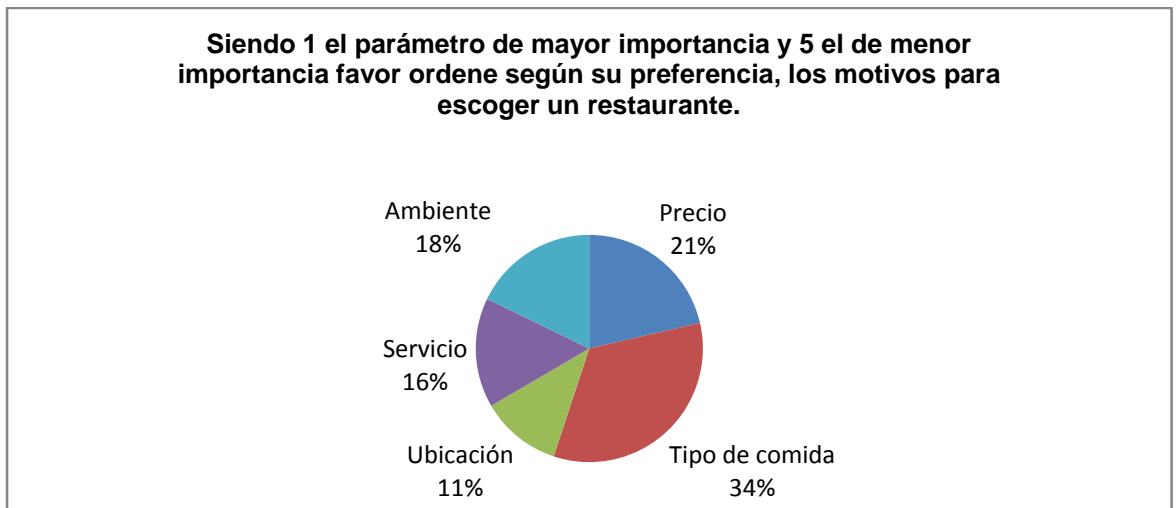
**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

**Interpretación:**

Los resultados de esta pregunta permiten dilucidar la frecuencia de asistencia o posible rotación para el presente estudio, dando un 42% como respuesta mayoritaria a las personas que asisten 2 a 3 veces por semana, seguido de un 34% que indica que comen fuera de casa 4 veces o más por semana, resultados favorables ya que indican que los pobladores asisten frecuentemente a establecimientos de alimentos y bebidas.

7. Siendo 1 el parámetro de mayor importancia y 5 el de menor importancia favor ordene según su preferencia, los motivos para escoger un restaurante.

<b>Precio</b>	78
<b>Tipo de comida</b>	123
<b>Ubicación</b>	42
<b>Servicio</b>	57
<b>Ambiente</b>	65
<b>Total</b>	365



**Gráfico N°7:** Pregunta 7 de la encuesta

**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

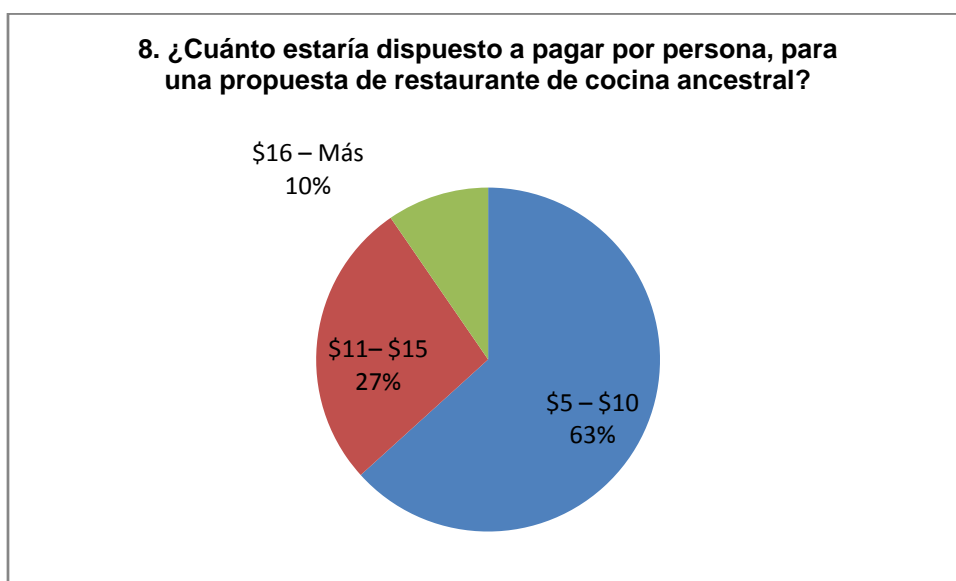
**Interpretación:**

Los resultados de esta pregunta denotan que un 34% de los encuestados colocan como parámetro de mayor importancia al tipo de comida, seguido de un 21% que consideran que el factor precio es un parámetro para consumir en un establecimiento de a y b, en tercer lugar un 18% escoge un restaurante por su ambiente, un 16 % su servicio y

un 11% por su ubicación. Resultados que denotan que los pobladores de la zona prefieren a un restaurante sobre otros por el tipo de comida que ofertan, elemento para ser tomado en cuenta para el presente estudio para enfocar las estrategias apropiadas para la oferta de comida ancestral y tomarlo como una oportunidad de ingreso al segmento meta.

**8. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por persona, para una propuesta de restaurante de cocina ancestral?**

<b>\$5 – \$10</b>	231
<b>\$11– \$15</b>	99
<b>\$16 – Más</b>	35
<b>Total</b>	365



**Grafico N°8:** Pregunta 8 de la encuesta

**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

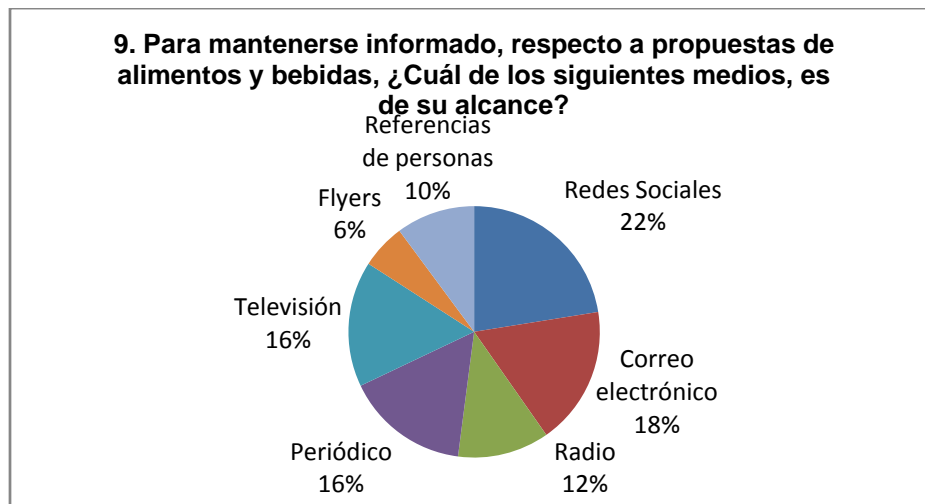


### **Interpretación:**

El objetivo de esta pregunta es establecer los parámetros en cuanto a la asignación de preferencia de precios de los encuestados, dando como resultado que la mayoría estaría dispuesto a pagar entre 5usd a 10usd por persona frente a la propuesta de un restaurante de cocina ancestral, dato importante para ser tomado como referencia al momento de asignación de precios en el menú. Lo sigue un 27% de los encuestados quienes estarían dispuestos a pagar entre 11usd a 15usd y finalmente un 10% estaría dispuesto a pagar entre 16usd o más.

### **9. Para mantenerse informado, respecto a propuestas de alimentos y bebidas, ¿Cuál de los siguientes medios, es de su alcance?**

<b>Redes Sociales</b>	82
<b>Correo electrónico</b>	65
<b>Radio</b>	43
<b>Periódico</b>	58
<b>Televisión</b>	59
<b>Flyers</b>	21
<b>Referencias de personas</b>	37
<b>Total</b>	365



**Gráfico N°9:** Pregunta 9 de la encuesta  
**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

### **Interpretación:**

Los encuestados frente a esta pregunta, manifestaron que para mantenerse informados respecto a las propuestas de alimentos y bebidas del sector, el mayor medio a su alcance son redes sociales con un 22% y mediante correo electrónico en un 18%, dato importante para el presente estudio ya que estos resultados permitirán establecer que el enfoque principal para la presente propuesta y su difusión será mediante redes sociales y correo electrónico mayoritariamente.

### 3.4 Estudio de la Demanda

- (Kotler, 2003) Para Kotler, Cámara, Grande y Cruz, autores del libro "Dirección de Marketing", la demanda es "el deseo que se tiene de un determinado producto pero que está respaldado por una capacidad de pago".
- (Espejo, 2004) Según Laura Fisher y Jorge Espejo, autores del libro "Mercadotecnia", la demanda se refiere a "las cantidades de un producto que los consumidores están dispuestos a comprar a los posibles precios del mercado".
- (Bengoechea, 2003) El Diccionario de Marketing, de Cultural S.A., define la demanda como "el valor global que expresa la intención de compra de una colectividad. La curva de demanda indica las cantidades de un cierto producto que los individuos o la sociedad están dispuestos a comprar en función de su precio y sus rentas".
- (Andrade, 2007) Simón Andrade, autor del libro "Diccionario de Economía", proporciona la siguiente definición de demanda: "Es la cantidad de bienes o servicios que el comprador o consumidor está dispuesto a adquirir a un precio dado y en un lugar establecido, con cuyo uso pueda satisfacer parcial o totalmente sus necesidades particulares o pueda tener acceso a su utilidad intrínseca".
- (Mankiw, 2002) Gregory Mankiw, autor del libro "Principios de Economía", define la demanda como "la cantidad de un bien que los compradores quieren y pueden comprar".

En síntesis, una definición de demanda que se puede extraer de todos estos aportes o propuestas, y que en lo personal sugiero, es la siguiente:

"La demanda es la cantidad de bienes y/o servicios que los compradores o consumidores están dispuestos a adquirir para satisfacer sus necesidades o deseos, quienes además, tienen la capacidad de pago para realizar la transacción a un precio determinado y en un lugar establecido".

### **3.5 Estudio de la Oferta**

(Andrade, 2007) Es la cantidad de bienes o servicios a la venta que existe en el mercado por su oferente.

#### **3.5.1 Estudio de la Competencia**

La competencia es una situación en la cual los agentes económicos tienen la libertad de ofrecer bienes y servicios en el mercado, y de elegir a quién compran o adquieren estos bienes y servicios. En general, esto se traduce por una situación en la cual, para un bien determinado, existen una pluralidad de ofertantes y una pluralidad de demandantes.

##### **3.5.1.1 Competencia directa**

Son todos aquellos negocios que venden un producto igual o casi igual al nuestro y que lo venden en el mismo mercado en el que estamos nosotros, es decir, buscan a nuestros mismos clientes para venderles prácticamente lo mismo.

Los parámetros a tomar en cuenta para establecer la competencia directa del presente estudio son: la capacidad instalada y la rotación. El presente análisis está dividido en restaurantes considerados como competencia directa y por otro lado aquellos que se los ha tomado como competencia indirecta.

Al no tener competencia directa en base al tipo de comida, se tomaron en cuenta a aquellos restaurantes que ofertan comida típica dentro de la zona, por otro lado los restaurantes enfocados a otro mercado serán los tomados en cuenta como competencia indirecta.

**Tabla N°3:** Análisis de la Oferta

Tipo de Competencia	Tipo de comida	Precio Promedio	Capacidad Instalada	Días de Atención	Horas de atención	Total Clientes	Rotación	Total Clientes Diarios	Total Clientes Mensuales
<b>Directa</b>									
Cevicheria la Lojanita	Ecuatoriana	8 usd	25	Lunes a Domingo	8	50	1,8	50	1500
Amazonica	Ecuatoriana	7 usd	30	Lunes a Sábados	10	40	1,7	40	960
Carloncho II	Ecuatoriana	8 usd	20	Lunes a Domingo	8	40	1,4	40	1200
<b>Indirecta</b>									
The happy gringo	Americana	25 usd	45	Martes a Sábados	8	25	1,3	25	500
Marcelo's Tacos	Mexicana	8 usd	25	Lunes a Domingo	8	35	1,3	35	1050
Pollos Stav	Rapida	12 usd	30	Lunes a Domingo	12	38	1,4	38	1140
La Ostra Nostra	Italiana	30 usd	30	Martes a Sábados	8	24	1,2	24	480
								TOTAL	6830

**Elaborado por:** Cristian Salguero

**Fuente:** Investigación de campo, mediante observación, Octubre, 2013

### **3.1.5.2 Competencia indirecta**

La forman todos los negocios que intervienen de forma lateral en nuestro mercado y clientes, que buscan satisfacer las mismas necesidades de forma diferente y con productos sustitutos.

## 3.2 Balance Oferta – Demanda

### 3.2.1. Proyección de la Oferta

Para la Proyección de la oferta, se tomaron en cuenta datos del INEC y del Banco Central del Ecuador, en base al crecimiento de la actividad económica para establecimientos dedicados a la industria de recreación y alimentación, que para el 2014 es del 1,9%, con un incremento del 2% anual.

Año	Proyección de la tasa de crecimiento de la Oferta	Oferta Proyectada
2013		6830
2014	1,9	6960
2015	1,94	7095
2016	1,98	7235
2017	2,02	7381
2018	2,06	7533
2019	2,10	7691
2020	2,14	7855

**Cuadro N°5:** Análisis de la Oferta  
**Elaborado por:** Cristian Salguero

### 3.2.2 Proyección de la Demanda

Para la proyección de la demanda se han tomado en cuenta a los habitantes de la ciudad de Salinas, pertenecientes a la Población Económicamente Activa, desde los 30 años de edad, y cuyo crecimiento, según datos del INEC, es del 4,8%, con un incremento anual del 3,2%, dato tomado del Banco Central del Ecuador.

<b>Año</b>	<b>Proyección de la tasa de crecimiento Demográfico</b>	<b>Demanda proyectada</b>
2010		7131
2011	4,8	7473
2012	5,0	7843
2013	5,1	8244
2014	5,3	8679
2015	5,4	9152
2016	5,6	9666
2017	5,8	10227
2018	6,0	10839
2019	6,2	11508
2020	6,4	12241

**Cuadro N°6:** Proyección de la demanda  
**Elaborado por:** Cristian Salguero  
**Fuente:** INEC & Banco Central del Ecuador

Demanda Actual	8244
Oferta Actual	6830
<b>Balance Oferta / Demanda</b>	<b>1414</b>

**Cuadro N°7:** Balance Oferta Demanda  
**Elaborado por:** Cristian Salguero

El resultado de la demanda insatisfecha es de 1414 personas esto quiere decir que tenemos oportunidad de mercado para satisfacer esta demanda.

### **3.3 Estrategias de Marketing**

Para *Kotler* la estrategia de mercadotecnia es “la lógica de mercadotecnia con el que la unidad de negocios espera alcanzar sus objetivos de mercadotecnia, y consiste en estrategias específicas para mercados meta, posicionamiento, la mezcla de mercadotecnia y los niveles de gastos en mercadotecnia.

#### **3.3.1 Estrategia de Promoción**

La estrategia inicial consiste en la difusión del Restaurante los Amantes de Sumpa mediante medios de comunicación como la radio Santa Elena 94.5 FM, en la cual se promocionara el restaurante dando consumos gratis a los radio escuchas.

Con el propósito de darse a conocer a la comunidad se entregara flyers por el sector del malecón de Salinas y lugares de congregación masiva.

Los flyers serán colocados también en los estantes de los museos de Santa Elena se trabajara con los siguientes museos:

#### **Museo Los Amantes de Sumpa**

Este museo presenta la historia y cultura de los pobladores de la Península. Posee tres espacios, el primero que representa una casa campesina y cinco osamentas, nos demuestra el trabajo que realizan los arqueólogos durante sus excavaciones y el último que narra las costumbres del habitante de las Vegas.

Dirección: Vía Santa Elena- Libertad



Teléfono: 593 9 7832081

Horario: De Martes a Domingo 09H30 a 16H30.

### **Museo Real Alto**

Real Alto ofrece una reseña de la lógica urbanística de los habitantes de la península de Santa Elena, hace más de 8 mil años. Funcionan como museo desde los 70s. El hallazgo de un complejo urbano prehispánico en 1971 por el arqueólogo ecuatoriano Jorge Marcos, en el sitio Real Alto, en el ala sur de la península de Santa Elena, permitió identificar uno de los asentamientos más antiguos del continente americano. Una concentración de 80 a 100 casas colocadas sobre montículos de tierra en forma de herradura, en cuyos costados se colocaban grandes surcos para la siembra.

Dirección: Valle de Chanduy

Cell: 593-9-9357708 - 593-9-9772699

Horario: Martes a Domingo: 9h00 a 16h00

### **Museo Valdivia**

Dirección: Comuna Valdivia (Ruta del Sol)

Cel.: 593 (9) 85388710

Horario: Todos los días de 09h00 a 17h00

### **Museo Casa León**

El Museo Casa León se construyó en 1991 por iniciativa del artista plástico ecuatoriano León Ricaurte su objetivo era construir una casa donde pudiera exhibir sus obras de arte escogidas y mostrar piezas a través de sus usos

prácticos a lo largo de su vida, en este museo vamos a encontrar objetos artísticos y de uso cotidiano de las diferentes etapas históricas del Ecuador: prehispánicas, coloniales y contemporáneas. También encontramos objetos utilitarios de diversas culturas ecuatorianas como Valdivia, Machalilla, Chorrera, entre otras.

Dirección: Av.9 de Octubre 1330 y Calle 13. La Libertad

Teléfono: 593 4 2782016

Cell: 593 9 9745238

Horario: De Martes a Domingo de 10h00 a 14h00 y de 16h00 a 20h00

### **Museo Salinas Siglo XXI**

El Museo Salinas Siglo XXI, es conocido como el Museo de la Gran Península. En las salas de exposición tenemos la parte prehispánica que sintetiza seis mil años de cultura, donde predomina la tradición alfarera de las culturas del periodo Formativo como Valdivia, Chorrera y Engoroy, aquellas del periodo Desarrollo Regional como Jambelí y Guangala y del periodo de Integración, la Guancavilca. Además el Museo se encuentra sobre un sitio arqueológico Guancavilca, grupo humano de grandes marineros que surcaron las aguas del pacífico americano desde Ecuador a México al norte hasta la costa norte del Perú por el sur.

Otra Sala presenta vestigios de bienes recuperados en naufragios ocurridos en las costas del Ecuador en el siglo XVII, de las naves Jesús María de limpia concepción de Nuestra Señora, conocido como La Capitana (1654), de la fragata Nuestra Señora de Sucuñaga (1681) y de la nave Nuestra Señora de la

Magdalena (1612). Un Patio de Armas usadas por la Armada del Ecuador en la defensa de nuestra costa, complementa las muestras presentadas.

Ubicación: Salinas

Dirección: Malecón y Guayas y Quil, Esq.

Horario de atención: Miércoles a Sábado: 10H00 a 18H00 Domingo: 09H00 a 15H00

Teléfono: 593 4 2290030

### **Galería Náutica – Mirador Farallón Dillón**

Contamos con una galería y/o museo náutico donde encontrará una gran variedad de piezas históricas recolectadas durante varios años surcando los diferentes mares, tales como:

- Timones, alambiques y pailas de cobre
- Cañones de agua
- Cuadernas y vasijas de barro del Galeón Español La Capitana
- Mesones náuticos con hélices y timón de bronce
- Alidadas – Sextantes
- Cuadros pictóricos

Dirección: Península de Santa Elena, Lomas de Ballenita

Teléfonos: (593) (4) 295-3611 / 295-3643 / 295-3640

Celular: 098-288291 / 099-770224

Horario: Todos los días de 08h00 a 20h00 Sábado hasta las 22h00

### **Museo Paleontológico Megaterio**

La infraestructura fue impulsada por la entidad tras el hallazgo de huesos de megaterio (animal herbívoro) y roedores gigantes el 2 noviembre del 2003 en el sector Tanque Loma, cerca de la Quebrada Seca en Cautivo, cantón La Libertad. En la edificación se exhiben restos fósiles como el mastodonte americano, megaterio (perezoso terrestre gigante), macrauquenia (animal similar a una llama con trompa de elefante), entre otros mamíferos de considerable tamaño. El museo reúne objetos arqueológicos y culturales que datan de hace 17.000 años, encontrados en dicho sector del cantón La Libertad.

Dirección: Ciudadela Universitaria Vía La Libertad-Santa Elena

Telefax: 593 4 2 782970

Teléfono: 593 4 2 780018

Email: museo\_paleontologico@upse.edu.ec

Web: www.upse.edu.ec

### **3.3.2 Estrategia de Producto**

En todo negocio es muy importante el producto o servicio que se pretende ofrecer a los clientes, ya que en un mercado tan competitivo es importante conocer el ciclo de vida del mismo ya que de esta manera será posible innovarlo, y ofrecer mayor calidad a los clientes.

Cuando el producto se encuentra en una etapa de introducción es importante dar a conocer a los clientes las ventajas que se ofrecen con el mismo y sus cualidades de esta manera se obtendrá una mayor aceptación en el mercado.

Una vez que el producto o servicio es conocido en el mercado se ingresa a una etapa de madurez en la cual es importante tomar en cuenta la innovación de este para que de esta manera no se produzca un declive y al contrario manteniendo una innovación continua, es muy importante tener en cuenta que en el producto o servicio que se ofrece al cliente debe tener un beneficio de esta manera el producto será valorado.

### **3.3.3 Estrategia de Precio**

Al momento de fijar un precio es importante conocer cuánto está dispuesto a pagar el cliente por el producto o servicio que va a recibir, de esta manera optimizando costos de producción será posible mantener precios accesibles al mercado, que sean competitivos y que se puedan mantener en el tiempo, a su vez que permitan al restaurante obtener rentabilidad.

En este caso debido a que el restaurante es nuevo en el mercado es importante considerar una estrategia de penetración, según *Kotler, Armstrong, Cámara y Cruz*, esta estrategia consiste en “Fijar un precio inicial bajo para conseguir una penetración de mercado rápida y eficaz, es decir, para atraer rápidamente a un gran número de consumidores y conseguir una gran cuota de mercado.” Esta estrategia se puede aplicar cuando se intenta ingresar en un mercado muy competitivo y cuando se pretende alcanzar una gran participación en el mismo, además de atraer la atención de los clientes.

Es posible en este caso considerar ingresar con un precio bajo conociendo antes cuales son los costos de producir los menús típicos de los diferentes países y fijar el precio en base al estudio de mercado.

### **3.3.4 Estrategias de Distribución o Plaza**

En el caso de la estrategia de distribución ya que prestamos un servicio nos basaremos en criterios de calidad, lo que se conoce como calidad en el servicio o atención al cliente. Una buena atención al cliente parte de valorar la imagen de la empresa.

Las normas básicas de atención al cliente:

- Los clientes deben ser tratados amable y profesionalmente.
- Los clientes esperan que la empresa ofrezca una buena imagen.
- Los clientes esperan que sus problemas se resuelvan rápida y eficazmente.
- Los clientes quieren información clara y fiable que les resuelva sus dudas.
- El aspecto físico del personal y de las instalaciones, la imagen de la empresa se transmite también en el aspecto físico del personal de la empresa y de las instalaciones de la empresa.

## CAPÍTULO IV

### ESTUDIO TÉCNICO

El objetivo del estudio técnico es describir el concepto del restaurante, productos, localización, instrumentos de cada área

#### **4.1 Macro localización**

El restaurante de comida ancestral Los Amantes de Sumpa se encuentra ubicado en la República del Ecuador en la provincia de Santa Elena, en el cantón Salinas, malecón de Salinas.

#### **4.1.2 Puntos de Referencia**

- Playa de Chipipe
- Salinas Yatch Club

#### **4.2 Micro localización**

El restaurante de comida ancestral Los Amantes de Sumpa se encontrará ubicado en la provincia de Santa Elena Canton Salinas Parroquia Gral. Enríquez Gallo sector Cevichelandia entre las calles 7 y Gral. Enríquez Gallo edificio El Delfín

#### **4.3 Características del Establecimiento**

El restaurante Los Amantes de Sumpa es un restaurante especializado en comida ancestral de la provincia de Santa Elena, será un restaurante temático cuyo tema principal será a cerca de la cultura de la provincia, acompañado de una decoración rustica que vaya de acuerdo al tipo de comida que se va a vender. Tiene una área de 60 metros cuadrados y una capacidad de 32 personas.

#### **4.4 Nombre**

El restaurante basado en cocina Ancestral que se desea implementar llevará como nombre "Amantes de Sumpa", ya que geográficamente representa el lugar más representativo de la Provincia de Santa Elena de asentamientos arqueológicos de la cultura Las Vegas, de un recinto ceremonial y cuya evidencia más relevante es el entierro de un hombre y de una mujer, más conocidos como los amantes de Sumpa y quienes fueron hallados en posición horizontal con sus brazos alrededor de cada uno, como parte de un ritual de entierro.

Actualmente en este lugar se encuentra el Museo Amantes de Sumpa, sitio arqueológico, en donde existen evidencias de ocupaciones de distintas culturas, hallazgos como el de alrededor de doscientos esqueletos humanos, constituyendo el cementerio americano más grande de aquella época.

Destaca también, sobre este asentamiento de la cultura Las Vegas, el hecho que sus pobladores lograron una civilización estable (ya que sobrevivió por alrededor de cuatro mil años), basados en actividades como la pesca, agricultura, fueron ceramistas, orfebres y trabajaban en piedra, concha y textiles y además en redes comerciales marítimas que les permitieron exportar productos y bienes manufacturados cruzando grandes distancias.

Todos los aspectos nombrados anteriormente hacen que el nombre "*Los Amantes de Sumpa*", como ícono representativo de la cultura ancestral de la Provincia de Santa Elena, sea el más adecuado para el desarrollo de la presente propuesta.



#### **4.5 Categoría**

*Los amantes de Sumpa*, será un restaurante de segunda categoría ya que por la ubicación y asociación de propuesta de cocina ancestral es mucho más atractivo y viable para el segmento de mercado enfoque; que al querer llevarlo como un restaurante de primera categoría o de lujo.

#### **4.6 Producto**

El restaurante Los Amantes de Sumpa constara en su menú con 6 platos ancestrales, también hemos incluido un producto tradicional de la provincia el cual son las ciruelas con estas lograremos un postre una bebida, también se incluirán bebidas refrescantes. Es un menú muy corto pero definido los platos serán cocinados de la manera ancestral ya que incluiremos a nuestra cocina utensilios tradicionales como ollas de barro, tiestos, y el tradicional horno de barro subterráneo.

## 4.7 Diseño y Distribución

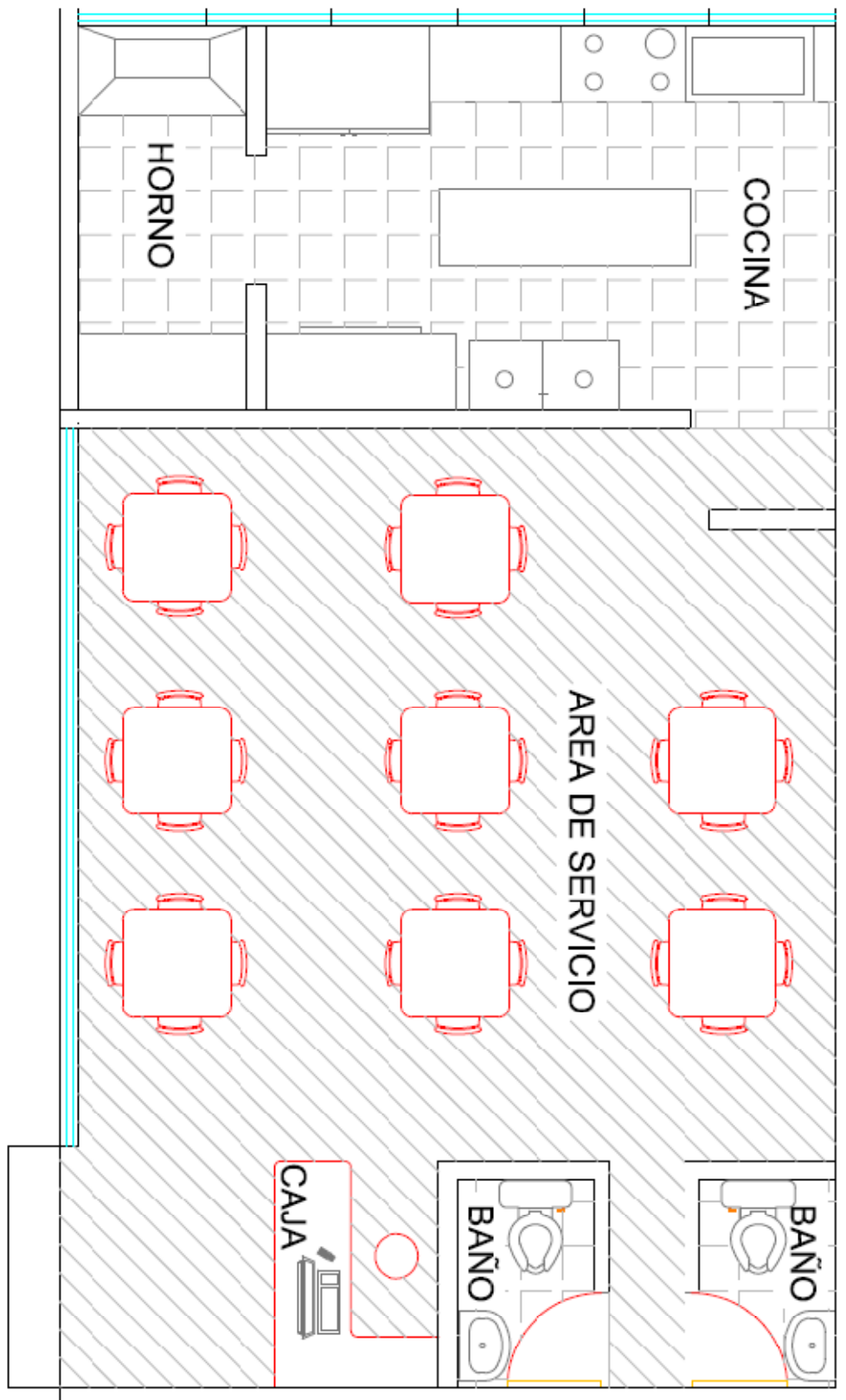


Ilustración N° 2 Diseño del restaurante  
Diseñado por: Lic. Teodoro Rojas

## 4.8 Recetas Estándar


Los precios de venta han sido puestos tomando en cuenta la competencia.

<b>NOMBRE PLATO</b>				SECO DE CHIVO	
<b>METODO DE COCCION</b>				HERVIDO	
<b>UTENSILLOS</b>				OLLA DE BARRO	
<b>PAX</b>				1	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio / gr</b>	<b>Precio</b>	
Arroz	50	gr	0,0011	\$ 0,06	
Achiote	5	ml	0,00125	\$ 0,01	
Carne de chivo	100	gr	0,007	\$ 0,70	
Panela	5	gr	0,0018	\$ 0,03	
Cebolla paiteña	20	gr	0,0015	\$ 0,03	
Ajo	5	gr	0,001	\$ 0,01	
Pimientos Verdes	20	gr	0,0018	\$ 0,04	
Tomate concase	100	gr	0,002	\$ 0,20	
Chicha de jora	50	ml	0,2	\$ 0,10	
Sal pimienta	0.001	gr	0,001	\$ 0,00	
Ají	20	gr	0,0015	\$ 0,03	
Hojas de ají	1	Unidad	0,001	\$ 0,00	
Aguacate	20	gr	0,0012	\$ 0,10	
Yuca	80	gr	0.002	\$ 0,16	
				<b>COSTO NETO</b>	\$ 1,45
				<b>5% VARIOS</b>	\$ 0,07
				<b>COSTO TOTAL</b>	\$ 1,52
				<b>COSTO PAX</b>	\$ 1,60
				<b>30% UTILIDAD</b>	\$ 0,48
				<b>PRECIO SUGERIDO</b>	\$ 2,07
				<b>PVP</b>	<b>4 USD</b>

**Receta N° 7: Receta Estándar Seco de Chivo**  
**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

<b>NOMBRE PLATO</b>			CEVICHE DE PINCHAGUA	
<b>METODO DE COCCION</b>			MACERACION	
<b>UTENSILLOS</b>			BOWL DE METAL	
<b>Pax:</b>			<b>2</b>	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio / gr</b>	<b>Precio</b>
Sardina	200	Gr	0,002	\$ 0,40
Limón	100	MI	0,0015	\$ 0,15
Aji	20	Gr	0,0015	\$ 0,03
Hojas de aji	1	Und	0,001	\$ 0,00
Pimientos Rojos	10	Gr	0,0018	\$ 0,02
Cebolla paiteña	10	Gr	0,0015	\$ 0,02
Pimientos verdes	10	Und	0,0018	\$ 0,02
sal pimienta	100	MI	0,001	\$ 0,10
Maíz	100	Gr	0,00125	\$ 0,13
Verde	50	Gr	0,001	\$ 0,05
Aceite	200	ml	0,0018	\$ 0,36
Mostaza	10	ml	0,00298	\$ 0,03
			<b>COSTO NETO</b>	\$ 1,30
			<b>5% VARIOS</b>	\$ 0,06
			<b>COSTO TOTAL</b>	\$ 1,36
			<b>COSTO X PAX</b>	\$ 0,68
			<b>30 % UTILIDAD</b>	\$ 0,20
			<b>PRECIO SUGERIDO</b>	\$ 0,89
			<b>PVP</b>	<b>3 USD</b>


**Receta N° 8:** Receta Estándar Michuyas  
**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

<b>NOMBRE PLATO</b>			MICHUYAS	
<b>METODO DE COCCION</b>			SALASION	
<b>UTENSILLOS</b>			HORNO DE BARRO	
<b>Pax:</b>			1	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio / gr</b>	<b>Precio</b>
Sardinas con hueso	100	Gr	0,002	\$ 0,20
Sal	150	Gr	0,00075	\$ 0,11
Tomates frescos	10	Gr	0,002	\$ 0,02
Cebollas	10	Gr	0,0015	\$ 0,02
Limón	8	ml	0,0015	\$ 0,01
Ají	10	Gr	0,0015	\$ 0,02
pimiento verde	10	Gr	0,0018	\$ 0,02
Perejil	5	Gr	0,001	\$ 0,01
Pepinillo	10	ml	0,0018	\$ 0,02
	<b>COSTO NETO</b>			\$ 0,42
	<b>5% VARIOS</b>			\$ 0,02
	<b>COSTO TOTAL</b>			\$ 0,44
	<b>COSTO X PAX</b>			\$ 0,46
	<b>30% UTILIDAD</b>			\$ 0,14
	<b>PRECIO SUGERIDO</b>			\$ 0,59
<b>PVP</b>			\$ 3	

**Receta N° 9:** Receta Estándar Michuyas  
**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

<b>NOMBRE PLATO</b>			PIPIAN	
<b>METODO DE COCCION</b>			COCCION EN BARRO	
<b>UTENSILLOS</b>	OLLA DEBARRO Y CUCHARA DE PALO			
<b>Pax:</b>	1			
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio/gr</b>	<b>Precio</b>
Morena	650	Gr	0,0065	\$ 4,23
Chimiña	650	Gr	0,00375	\$ 2,44
Michugos	650	Gr	0,0035	\$ 2,28
Verdes Rayados	1500	Gr	0,001	\$ 1,50
Maiz de tostar Molido	450	Gr	0,00125	\$ 0,56
Mani Molido	120	Gr	0,0031	\$ 0,37
Leche	500	MI	0,0008	\$ 0,40
Cebolla paitaña	200	gr	0,0015	\$ 0,30
Cebolla Blanca	200	gr	0,0015	\$ 0,30
Pimiento Verde	200	Gr	0,0018	\$ 0,36
Dientes de ajo	8	Gr	0,001	\$ 0,01
Achiote	15	MI	0,00125	\$ 0,02
Mantequilla	50	Gr	0,012	\$ 0,60
Fumet (Caldo de pesc	3000	MI	0,0001	\$ 0,30
Comino	5	Gr	0,005	\$ 0,03
pimienta negra	5	Gr	0,00398	\$ 0,02
Oregano	5	Gr	0,0001	\$ 0,00
Sal	5	Gr	0,00075	\$ 0,00
Culantro picado	5	Gr	0,001	\$ 0,01
Cebolla paitela en plur	50	Gr	0,0015	\$ 0,08
Pimiento Rojo	50	Gr	0,0018	\$ 0,09
Limon	5	Unid	0,05	\$ 0,25
Vinagre	10	MI	0,0018	\$ 0,02
	<b>COSTO NETO</b>			\$ 14,15
	<b>5% VARIOS</b>			\$ 0,71
	<b>COSTO TOTAL</b>			\$ 14,85
	<b>COSTO X PAX</b>			\$ 2,97
	<b>30% UTILIDAD</b>			\$ 0,89
	<b>PRECIO SUGERIDO</b>			\$ 3,86
	<b>PVP</b>			<b>5 USD</b>

**Receta N° 10:** Receta Estándar Pipián  
**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

<b>NOMBRE PLATO</b>			TORTILLAS DE MAIZ	
<b>METODO DE COCCION</b>			HORNEADO Y TOSTADO	
<b>UTENSILLOS</b>			TIESTO Y HORNO DE BARRO	
<b>Pax:</b>			5	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio / gramo</b>	<b>Precio</b>
Maiz Seco	500	gr	0,00125	\$ 0,63
Cal de churo	250	gr	0,0005	\$ 0,13
Sal	50	gr	0,00075	\$ 0,04
Pimienta Negra	5	gr	0,00398	\$ 0,02
Ajo	3	unid	0,001	\$ 0,00
Manteca de Cerdo	80	gr	0,0015	\$ 0,12
Agua	1000	ml	0,0001	\$ 0,10
Comino	5	gr	0,005	\$ 0,03
	<b>COSTO NETO</b>			\$ 1,06
	<b>5% VARIOS</b>			\$ 0,05
	<b>COSTO TOTAL</b>			\$ 1,11
	<b>COSTO X PAX</b>			\$ 0,22
	<b>30% UTILIDAD</b>			\$ 0,07
	<b>PRECIO SUGERIDO</b>			\$ 0,29
	<b>PVP</b>			\$ 2,50

**Receta N° 11:** Receta Tortillas de Maíz  
**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

<b>NOMBRE PLATO</b>			MOROCHOS	
<b>METODO DE COCCION</b>			HORNEADO	
<b>UTENSILLOS</b>			HORNO DE BARRO	
<b>Pax:</b>			5	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio / gramo</b>	<b>Precio</b>
Verde	1000	Gr	0,001	\$ 1,00
Comino	5	Gr	0,005	\$ 0,03
Pimienta Negra	5	Gr	0,00398	\$ 0,02
Sal	5	Gr	0,00075	\$ 0,00
Ajo	5	Gr	0,001	\$ 0,01
Agua	1000	MI	0,0001	\$ 0,10
	<b>COSTO NETO</b>			\$ 1,15
	<b>5% VARIOS</b>			\$ 0,06
	<b>COSTO TOTAL</b>			\$ 1,21
	<b>COSTO X PAX</b>			\$ 0,24
	<b>30% UTILIDAD</b>			\$ 0,07
	<b>PRECIO SUGERIDO</b>			\$ 0,31
	<b>PVP</b>			<b>1.50</b>

**Receta N° 12:** Receta Estándar Morochos  
**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

<b>NOMBRE PLATO</b>			DULCE DE MANGO	
<b>METODO DE COCCION</b>			COCCION	
<b>UTENSILLOS</b>			CUCHARA DE MADERA	
<b>Pax:</b>			4	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio / gramo</b>	<b>Precio</b>
Pulpa de Mango	1000	Gr	0,002	\$ 2,00
Azucar	750	Gr	0,0012	\$ 0,90
Glucosa	300	ml	0,0032	\$ 0,96
Agua	300	ml	0,0001	\$ 0,03
	<b>COSTO NETO</b>			\$ 3,89
	<b>5% VARIOS</b>			\$ 0,19
	<b>COSTO TOTAL</b>			\$ 4,08
	<b>COSTO X PAX</b>			\$ 0,51
	<b>30% UTILIDAD</b>			\$ 0,15
	<b>PRECIO SUGERIDO</b>			\$ 0,66
	<b>PVP</b>			\$ <b>0,75</b>

**Receta N° 13:** Receta Dulce de Mango  
**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

<b>NOMBRE PLATO</b>			CREMOSO DE CIRUELA	
<b>METODO DE COCCION</b>			COCCION	
<b>UTENSILLOS</b>			CUCHARA DE MADERA	
<b>Pax:</b>			5	
<b>Ingredientes:</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio/ Gramo</b>	<b>Precio</b>
Agua	60	ml	0,0001	\$ 0,01
Azúcar	75	Gr.	0,0012	\$ 0,09
Yemas	4	Und.	0,001	\$ 0,00
Pulpa Ciruelas	300	Gr.	0,002	\$ 0,60
Crema de leche	600	Gr.	0,0065	\$ 3,90
Gelatina s\s	14	Gr.	0,0082	\$ 0,11
	<b>COSTO NETO</b>			\$ 4,71
	<b>5% VARIOS</b>			\$ 0,24
	<b>COSTO TOTAL</b>			\$ 4,95
	<b>COSTO X PAX</b>			\$ 0,99
	<b>30% UTILIDAD</b>			\$ 0,20
	<b>PRECIO SUGERIDO</b>			\$ 1,19
	<b>PVP</b>			\$ <b>2,50</b>

**Receta N° 14:** Cremoso de Ciruela  
**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013



## 4.9 Equipos y Maquinaria

**Tabla N°4.** Equipamiento

<b>Equipo de cocina</b>	
<b>Cantidad</b>	<b>Descripción</b>
1	Horno de leña
1	Cocina industrial 4 quemadores
1	Refrigerador industrial 2 puertas
2	Licuadaora 2lt.
1	Horno microondas
1	Batidora eléctrica
1	Balanza digital
1	Mesa de trabajo central
2	Estantería cocina industrial aluminio
1	Campana extractora
1	Extintor
3	Cilindros de gas industrial
<b>Blancos y Uniformes</b>	
50	Servilletas
16	Manteles
5	Pantalones para meseros
5	Uniformes cocineros
5	Camisetas para meseros
5	Delantales
5	Caja de malla de cabello (10 unid)
15	Limpiones
<b>Utensilios de Cocina</b>	
5	Ollas grandes de cocina (aluminio)
5	Ollas medianas de cocina (aluminio)
5	Ollas pequeñas de cocina (aluminio)
5	Bowl 5.5" / mw-55
4	Bow pie alto 4.5" /sgw-45)
4	Bowl pie bajo 4.5" /sgw-45)
2	Rallador
3	Cucharon para salsa (5/1)
3	Espumadora 53 (638/3/720)
3	Pinza #6
3	Tabla gourmet para cortar gigante
3	Tabla gourmet forte mediana
3	Colador de acero 4cm (555)
1	Taza medidora 1/4 (0320)
12	Hielera royal ( 148 al)
4	Cuchillo de filetear 8" (24622/688)
3	Cuchillo Cebollero
3	Caldero recortado 40cm umco
2	Paila recortada 50 cm Umco
2	Sartén hondo 28cm (20895/028)
2	Cucharon de acero 10 onz (300cc)

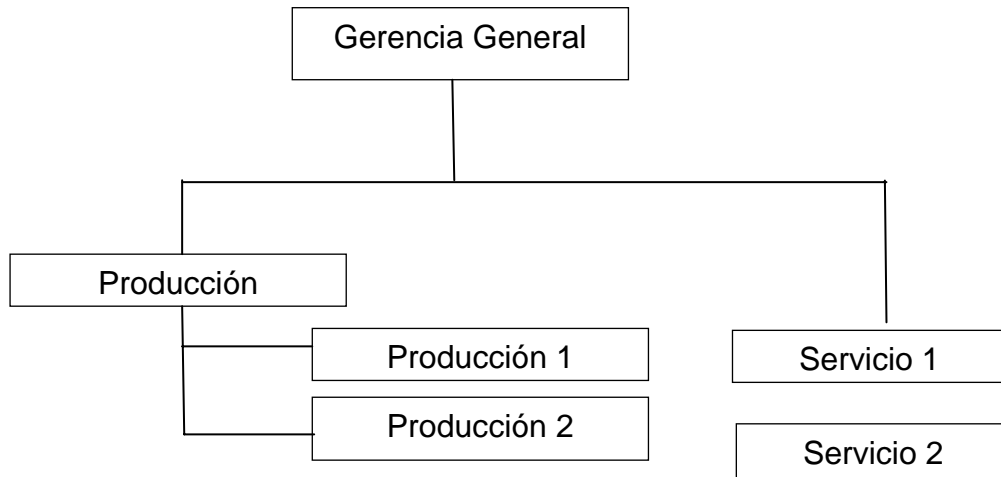
<b>Utensilios Ancestrales de Cocina</b>	
2	Mortero
2	Tiestos
3	Ollas de barro
3	Piedra de moler
2	Cucharon Mama
<b>Muebles de Oficina</b>	
1	Escritorio
1	Archivador
1	Silla giratoria
2	Sillas
<b>Equipos de Oficina</b>	
1	Dell Latitude E5530 Intel I3 2,5ghz 4gb Pantalla 15,6 Hd Dvd
1	Impresora Canon Mg-2220 Con Sistema Continuo
2	Teléfono
1	Caja Registradora
2	Calculadora
<b>Vajilla</b>	
2	Bandejas de barro (2 Juegos)
2	Plato base cerámica (2 Juegos)
2	Plato principal cerámica (2 Juegos)
2	Plato pequeño de cerámica (2 Juegos)
2	Plato sopero cerámica (2 Juegos)
2	Tazas de café cerámica (2 Juegos)
2	Ajiceros (2 Juegos)
<b>Cristalería</b>	
3	Vasos de agua (3 juegos)
2	Jarras 2tl. (2 juegos)
<b>Cubertería</b>	
4	Cuchara soperera (4 juegos)
3	Cuchara de postre (3 juegos)
3	Cuchara de café (3 juegos)
3	Tenedor trincherero (3 juegos)
4	Tenedor postre (4 juegos)
4	Cuchillo trincherero (4 juegos)
<b>Muebles de Comedor</b>	
8	Mesas
42	Sillas
2	Sillas para bebés en madera
1	Counter en madera para recepción

**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

## CAPÍTULO V

### ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL

#### 5.1 Estructura Organizacional



**Diagrama N° 1:** Organigrama Estructural

**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

#### 5.2 Descripción de funciones de puestos

##### 5.2.1 Perfil del Personal

Para alcanzar los resultados esperados, los perfiles del personal deben estar adecuadamente enfocados para obtener los resultados esperados.

##### **5.2.2.1 Perfil del Gerente General**

###### **Conocimientos:**

- Conocimientos generales de gastronomía.
- Conocimientos de procesos básicos y liderazgo profesional.

- Conocimientos de servicio al cliente
- Conocimientos de gestión financiera y contable
- Conocimientos de Marketing y publicidad

**Profesional:**

- Estudios afines a administración hotelera y gastronómica
- Experiencia mínimo 3 años.

**5.2.2.2 Perfil Jefe de Cocina**

**Conocimientos:**

- Conocimiento de cocina ancestral y tradicional.
- Buen manejo de personal.
- Conocimiento Excel
- Manejo de Inventarios
- Conocimientos de sanitación e inocuidad.
- Seguridad industrial
- Técnicas de preparación, técnicas de cocción, disposición, montaje y presentación de platos, técnicas de servicio

**Profesional:**

- Estudios en gastronomía
- Experiencia mínima 3 años.

**5.2.2.3 Perfil de Cocineros**

**Conocimientos:**

- Conocimientos de técnicas de cocina

- Conocimientos cocina tradicional
- Conocimientos básicos de cocina
- Procedimientos básicos de inventario y rotación de existencias
- Técnicas de manipulación, conservación y almacenamiento de alimentos
- Higiene y presentación personal
- Manejo de inventarios.

#### **5.2.2.4 Perfil de Meseros**

##### **Conocimientos:**

- Conocimiento del menú.
- Conocimiento de concepto del restaurante
- Conocimiento general de la cultura Valdivia
- Manejo de inventarios
- Conocimiento de servicio al cliente
- Tipo de servicio a la mesa
- Preparación de bebidas sin alcohol
- Requisitos de higiene y presentación personal
- Utilización de computadora y programas básicos
- Montaje de mesas

##### **Profesional**

- Bachilleres o estudiantes de hotelería o similares.
- Experiencia en puestos similares.

## **5.4 Estudio Legal**

### **5.4.1 Requisitos legales de funcionamiento**

Cualquier entidad de negocio que vaya a entrar en función en un mercado seleccionado, debe cumplir con los requisitos establecidos por la ley que garantiza la idoneidad de sus operaciones y la atención a sus clientes. Existen muchos aspectos a cumplir por la organización enfocada a sujetarse antes las normas tributarias del país.

Leyes reglamentos y código.- El restaurante “Los Amantes de Sumpa”. Se registrará de acuerdo al código de trabajo, ley de Superintendencia de compañía cumpliendo con los requisitos de sociedad Anónima, ley de turismo, y régimen tributario interno, está obligado a la inscripción de RUC, afiliación a la cámara de turismo, ley de régimen municipal y se acogerá de acuerdo a los permisos Municipales que se establecen en el lugar donde está ubicado el restaurante.

### **5.4.2 Requisitos Legales de Acuerdo a la Naturaleza del Negocio**

Todo negocio, debe cumplir con lo que dispone la ley en los ámbitos legales, tributarios, sanitarios, etc., para que sus operaciones sean reconocidas por las autoridades y tener un respaldo de las mismas y a la vez ser reconocidas como tales, brindando confianza a sus clientes. A continuación detallaremos parámetros a cumplirse para el funcionamiento de la empresa.

#### **5.4.2.1 Emisión del Registro Único de Contribuyentes (RUC)**

El Registro Único de Contribuyentes (RUC) permite que el negocio funcione normalmente y cumpla con las normas que establece el código tributario en materia de impuestos. La emisión del RUC requiere los siguientes requisitos:

- Copia de la Cédula de Identidad
- Acercarse a las oficinas del SRI
- Proporcionar datos informativos como la dirección, teléfono.
- Tipo de negocio o actividad a la que se dedica
- Firma y retira el RUC
- Este trámite no tiene ningún costo monetario

#### **5.4.2.2 Ministerio de Turismo**

El Ministerio de Turismo es el encargado de fomentar la competitividad de la actividad turística, mediante procesos participativos y concertados, posicionando el turismo como un eje estratégico del desarrollo económico, social y ambiental del Ecuador.

#### **5.4.2.3 Documentos del Ministerio de Turismo**

- Copia de la escritura de constitución.
- Copia del RUC.
- Copia de cédula y papel de votación.
- Certificado del IEPI.
- Escrituras de propiedad.
- Precios de servicios ofertados.
- Declaración de activos fijos.
- Croquis
- Fotos
- Copia de la escritura de constitución.

#### **5.4.2.4 Permiso de Bomberos**

El cuerpo de Bomberos es una organización que se dedica a salvar y precautelar la vida de hombres y animales en casos de emergencia, apagar fuegos, ayudar en casos de accidentes de tránsito, entre otras actividades. Además otorga uno de los permisos de funcionamiento para locales comerciales.

#### **Documentos del Cuerpo de Bomberos:**

- Copia de cédula.
- Copia del RUC.
- Inspección del local.

Una vez que el establecimiento abra sus puertas a la atención al público, es necesario comprar y llenar una solicitud de inspección. Luego de que los bomberos realizan la observación, éstos emiten la autorización respectiva y entrega el Certificado de Funcionamiento. La solicitud es para Personas Naturales y Personas Jurídicas, sin excepción.

#### **5.4.2.5 Superintendencia de Compañías**

Es una Institución que controla, vigila y promueve el mercado de valores y el sector societario mediante sistemas de regulación y servicios, contribuyendo al desarrollo confiable y transparente de la actividad empresarial en el país.

Superintendencia de compañías.



#### **5.4.2.6 Documentos de la Superintendencia de Compañías**

- Mayor de edad.
- Capaz de contratar.
- Carta dirigida a la Superintendencia de compañías.
- Aprobación del nombre de la empresa.
- Escrituras.
- Inscripción en el registro mercantil.

#### **5.4.2.7 Ley de Régimen Municipal**

La ley de Régimen Municipal es la encargada de inspeccionar y otorgar los permisos necesarios para que se realice una actividad comercial. Uno de estos permisos es la patente municipal.

- Catastro de escrituras.
- Consulta previas de normas de edificación.
- Permiso de construcción.
- Inspección final.
- Certificación de factibilidad de uso de suelo.

#### **5.4.2.8 Ministerio de Salud**

El Ministerio de Salud es el encargado de otorgar el permiso de sanitación y el carnet correspondiente, a los trabajadores de los establecimientos que se dedican al ofrecimiento de alimentos y bebidas como una actividad comercial.

### **Documentos del Ministerio de Salud:**

- Solicitud dirigida al señor director de salud (solicitar en vigilancia sanitaria) firmada por el propietario.
- Copia de la cédula de ciudadanía del propietario o representante legal del establecimiento.
- Documentos que acrediten la personería jurídica cuando corresponda (asociaciones)
- Planilla de inspección.
- Derecho por servicio de inspección.
- Copia del carné de salud ocupacional<sup>164</sup>.
- Copia de la cédula del propietario.
- Copia del RUC del establecimiento.
- Copia del certificado del cuerpo de bomberos.

#### **5.4.2.9 Requisitos básicos para sacar permisos**

Los requisitos varían según sea el caso, persona natural o persona jurídica, en este caso se lo investigo para una persona natural:.

#### **Persona natural**

Las personas naturales que deseen abrir un bar necesitan los siguientes documentos:

- Registro único de contribuyente (RUC)
- Original y copia de la cédula de identidad o de ciudadanía y, papeleta de votación.

- Para extranjeros, original y copia del pasaporte con cualquier visa (Excepto la de transeúnte).
- Original y copia de la planilla de agua, luz, teléfono, pago del impuesto predial (año actual o del año inmediatamente anterior), pago del servicio de televisión por cable, telefonía celular o estados de cuenta que estén a nombre del sujeto pasivo, con un máximo de tres meses atrás de la fecha de emisión.
- Dirección del domicilio actual.
- Dirección del lugar en que se realiza la actividad económica, si es el caso, contrato de arrendamiento legalizado o notariado, donde conste obligatoriamente el número de RUC del arrendador.

NOTA: En el caso de que la actividad comercial esté en un local perteneciente a un familiar, éste deberá adjuntar una carta donde autorice y declare que ha cedido de forma gratuita el uso del inmueble, la dirección y el objeto de la cesión, a lo que adjuntará la copia de la cédula del propietario del inmueble.

- Para personas obligadas a llevar contabilidad, deberán presentar una carta suscrita por el contador del sujeto pasivo (con copia de cédula) certificando su relación laboral o contractual con el contribuyente.

#### **5.4.2.10 Patentes Municipales**

Para obtener la Patente Municipal se deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Solicitud de patente (esta solicitud se debe adquirir en la tesorería municipal de la administración cualquiera que sea).

- Croquis de la ubicación del establecimiento con clave catastral.
- Copia de la cédula de identidad.
- Certificado de normas particulares (adquirir en la tesorería municipal y tramitarlo en las direcciones de Agua Potable y Planificación.)
- Certificado de no adeudar al Municipio.
- Pago al Cuerpo de Bomberos.
- Registro Único de Contribuyentes.
- Certificados de salud del personal.

#### **5.4.2.11 Requisitos para la obtención de la licencia única anual de funcionamiento**

Para su obtención, los establecimientos de comida y bebidas deben presentar la siguiente documentación:

- Copia del comprobante de pago de Tasa de Turismo y Patente Municipal.
- Formulario de solicitud de la autorización de funcionamiento firmado por el representante legal.
- Permiso de uso de suelo.
- Copia del RUC.

#### **5.4.2.12 Afiliación a Cámara de Turismo**

Por obligación legal, cada empresa o negocio debe afiliarse a su respectiva cámara de turismo y pagar sus respectivas cuotas sociales. En nuestro caso debemos afiliarnos a la Cámara de Turismo o CAPTUR.

#### **5.4.2.13 Permiso para Rótulos y Publicidad Exterior**

Se debe pagar, al Municipio, el permiso por instalar rótulos o cualquier medio de publicidad, recibiendo así la autorización para colocar medios de publicidad en espacios privados, públicos y de servicios generales. Lo cual servirá para la publicitar el restaurante.

## **CAPITULO VI**

### **ESTUDIO FINANCIERO**

La importancia del Estudio Financiero radica en el aseguramiento de la rentabilidad ya expresada en valores. Por tanto, la información base para el presente Estudio son los datos de Capítulos anteriores, previo análisis de costos y gastos en los que se piensan incurrir mediante investigación directa acudiendo a los fabricantes y distribuidores de los equipos a fin de proyectar y reflejar datos reales.

#### **6.1 Inversiones**

La inversión es todo desembolso de recursos financieros para adquirir bienes concretos durables o instrumentos de producción, denominados bienes de equipo, y que la empresa utilizará durante varios años para cumplir su objeto social. (Valoración de proyectos de inversión. H. Peumans. Deusto 1967. Pág. 21)

Para planificar un presupuesto de inversión, se deben considerar todos los costos y gastos que se efectuarán en un determinado tiempo, que mediante un análisis generará un flujo de beneficios. En este presupuesto de inversión se agrupa información en dos grandes grupos: los requerimientos para instalación y montaje del mismo, que serán los activos fijos de la propuesta y los recursos financieros que se obtengan y se asignen para la etapa de funcionamiento del proyecto, llamado Capital de Trabajo.

### **6.1.1 Inversión en Activos Fijos**

Los activos fijos se definen como los bienes que una empresa utiliza de manera continua en el curso normal de sus operaciones; representan al conjunto de servicios que se recibirán en el futuro a lo largo de la vida útil de un bien adquirido. (Chong, Esteban. Contabilidad Intermedia Tomo I: Estados financieros y cuentas del activo. Universidad del Pacífico, 1992.)

Para la inversión de Activos Fijos, de la presente propuesta, se han tomado en cuenta las necesidades para llevar a cabo el restaurante y le sea posible realizar sus operaciones, en este sentido, se detallan a continuación los grupos de inversión en Activos Fijos:

**Tabla N°5.** Inversión de Activos Fijos

<b>Descripción</b>	<b>Total \$</b>
Equipo de Cocina	\$ 6,332.12
Blancos y Uniformes	\$ 1,107.75
Utensilios de Cocina	\$ 1,630.53
Utensilios Ancestrales de Cocina	\$ 41.31
Muebles de Oficina	\$ 489.00
Equipos de Oficina	\$ 695.90
Vajilla	\$ 203.24
Cristalería	\$ 28.69
Cubertería	\$ 110.13
Muebles de Comedor	\$ 1,031.74
<b>Total</b>	<b>\$ 11,670.41</b>

**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

## 6.1.2 Desglose de las Inversiones en Activos Fijos

### 6.1.2.1 Equipos de cocina

**Tabla N°6.** Inversión en Equipos de cocina

<b>Cantidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>V. Unitario</b>	<b>V. Total</b>
1	Horno de leña	\$ 300.00	\$ 300.00
1	Cocina industrial 4 quemadores	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00
1	Refrigerador industrial 2 puertas	\$ 1,600.00	\$ 1,600.00
2	Licuada 2lt.	\$ 98.56	\$ 197.12
1	Horno microondas	\$ 376.00	\$ 376.00
1	Batidora eléctrica	\$ 98.00	\$ 98.00
1	Balanza digital	\$ 67.00	\$ 67.00
1	Mesa de trabajo central	\$ 456.00	\$ 456.00
2	Estantería cocina industrial aluminio	\$ 345.00	\$ 690.00
1	Campana extractora	\$ 768.00	\$ 768.00
1	Extintor	\$ 40.00	\$ 40.00
3	Cilindros de gas industrial	\$ 80.00	\$ 240.00
<b>Total</b>			<b>\$ 6,332.12</b>

**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013



### 6.1.2.2 Blancos y Uniformes

**Tabla N°7.** Inversión en Blancos y Uniformes

<b>Cantidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>V. Unitario</b>	<b>V. Total</b>
50	Servilletas	\$ 5.00	\$ 250.00
16	Manteles	\$ 15.00	\$ 240.00
5	Pantalones para meseros	\$ 24.00	\$ 120.00
5	Uniformes cocineros	\$ 60.00	\$ 300.00
5	Camisetas para meseros	\$ 18.00	\$ 90.00
5	Delantales	\$ 7.80	\$ 39.00
5	Caja de malla de cabello (10 unid)	\$ 2.50	\$ 12.50
15	Limpiones	\$ 3.75	\$ 56.25
<b>Total</b>			<b>\$ 1,107.75</b>

*Elaborado por:* El autor, Noviembre 2013

### 6.1.2.3 Utensilios de Cocina

**Tabla N°8.** Inversión en Utensilios de Cocina

<b>Cantidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>V. Unitario</b>	<b>V. Total</b>
5	Ollas grandes de cocina (aluminio)	\$ 41.00	\$ 205.00
5	Ollas medianas de cocina (aluminio)	\$ 34.00	\$ 170.00
5	Ollas pequeñas de cocina (aluminio)	\$ 23.00	\$ 115.00
5	Bowl 5.5" / mw-55	\$ 29.56	\$ 147.80
4	Bow pie alto 4.5" /sgw-45)	\$ 23.34	\$ 93.36
4	Bowl pie bajo 4.5" /sgw-45)	\$ 17.50	\$ 70.00
2	Rallador	\$ 23.55	\$ 47.10
3	Cucharon para salsa (5/1)	\$ 5.78	\$ 17.34
3	Espumadora 53 (638/3/720)	\$ 6.40	\$ 19.20
3	Pinza #6	\$ 3.80	\$ 11.40
3	Tabla gourmet para cortar gigante	\$ 32.70	\$ 98.10
3	Tabla gourmet forte mediana	\$ 21.45	\$ 64.35

3	Colador de acero 4cm (555)	\$ 16.74	\$ 50.22
1	Taza medidora 1/4 (0320)	\$ 8.60	\$ 8.60
12	Hielera royal ( 148 al)	\$ 3.77	\$ 45.24
4	Cuchillo de filetear 8" (24622/688)	\$ 27.00	\$ 108.00
3	Cuchillo Cebollero	\$ 24.75	\$ 74.25
3	Caldero recortado 40cm umco	\$ 37.87	\$ 113.61
2	Paila recortada 50 cm Umco	\$ 42.33	\$ 84.66
2	Sartén hondo 28cm (20895/028)	\$ 36.00	\$ 72.00
2	Cucharon de acero 10 onz (300cc)	\$ 7.65	\$ 15.30
<b>Total</b>			\$ 1,630.53

*Elaborado por: Cristian Salguero*

#### **6.1.2.4 Utensilios Ancestrales de Cocina**

**Tabla N°9.** Inversión en Utensilios Ancestrales de Cocina

Cantidad	Descripción	V. Unitario	V. Total
2	Mortero	\$ 3.67	\$ 7.34
2	Tiestos	\$ 4.00	\$ 8.00
3	Ollas de barro	\$ 4.67	\$ 14.01
3	Piedra de moler	\$ 2.80	\$ 8.40
2	Cucharon Mama	\$ 1.78	\$ 3.56
<b>Total</b>			\$ 41.31

*Elaborado por: El autor, Noviembre 2013*

#### **6.1.2.5 Muebles de Oficina**

**Tabla N°10.** Inversión en Muebles de Oficina

Cantidad	Descripción	V. Unitario	V. Total
1	Escritorio	\$ 287.00	\$ 287.00
1	Archivador	\$ 58.00	\$ 58.00
1	Silla giratoria	\$ 76.00	\$ 76.00
2	Sillas	\$ 34.00	\$ 68.00
<b>Total</b>			\$ 489.00

*Elaborado por: El autor, Noviembre 2013*

### **6.1.2.6 Equipos de Oficina**

**Tabla N°11.** Inversión en Equipos de Oficina

<b>Cantidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>V. Unitario</b>	<b>V. Total</b>
1	Dell Latitude E5530 Intel I3 2,5ghz 4gb Pantalla 15,6 Hd Dvd	\$ 500.00	\$ 500.00
1	Impresora Canon Mg-2220 Con Sistema Continuo	\$ 67.00	\$ 67.00
2	Teléfono	\$ 25.00	\$ 50.00
1	Caja Registradora	\$ 63.12	\$ 63.12
2	Calculadora	\$ 7.89	\$ 15.78
<b>Total</b>			<b>\$ 695.90</b>

**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

### **6.1.2.7 Vajilla**

**Tabla N°12.** Inversión en Vajilla

<b>Juegos</b>	<b>Descripción</b>	<b>V. Unitario</b>	<b>V. Total</b>
2	Bandejas de barro (2 Juegos)	\$ 24.00	\$ 48.00
2	Plato base cerámica (2 Juegos)	\$ 14.00	\$ 28.00
2	Plato principal cerámica (2 Juegos)	\$ 16.00	\$ 32.00
2	Plato pequeño de cerámica (2 Juegos)	\$ 13.75	\$ 27.50
2	Plato sopero cerámica (2 Juegos)	\$ 15.87	\$ 31.74
2	Tazas de café cerámica (2 Juegos)	\$ 10.56	\$ 21.12
2	Ajiceros (2 Juegos)	\$ 7.44	\$ 14.88
<b>Total</b>			<b>\$ 203.24</b>

**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

### **6.1.2.8 Cristalería**

**Tabla N°13.** Inversión en Cristalería

<b>Juegos</b>	<b>Descripción</b>	<b>V. Unitario</b>	<b>V. Total</b>
3	Vasos de agua (3 juegos)	\$ 6.45	\$ 19.35
2	Jarras 2lt.(2 juegos)	\$ 4.67	\$ 9.34
<b>Total</b>			<b>\$ 28.69</b>

**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

### **6.1.2.9 Cubertería**

**Tabla N°14.** Inversión en Cubertería

<b>Juegos</b>	<b>Descripción</b>	<b>V. Unitario</b>	<b>V. Total</b>
4	Cuchara sopera (4 juegos)	\$ 5.45	\$ 21.80
3	Cuchara de postre (3 juegos)	\$ 4.62	\$ 13.86
3	Cuchara de café (3 juegos)	\$ 4.62	\$ 13.86
3	Tenedor trincherero (3 juegos)	\$ 5.67	\$ 17.01
4	Tenedor postre (4 juegos)	\$ 4.78	\$ 19.12
4	Cuchillo trincherero (4 juegos)	\$ 6.12	\$ 24.48
<b>Total</b>			<b>\$ 110.13</b>

**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

### **6.1.2.10 Muebles de Comedor**

**Tabla N°15.** Inversión en Muebles de Comedor

<b>Juegos</b>	<b>Descripción</b>	<b>V. Unitario</b>	<b>V. Total</b>
8	Mesas	\$ 56.84	\$ 454.72
42	Sillas	\$ 8.45	\$ 354.90
2	Sillas para bebés en madera	\$ 27.56	\$ 55.12
1	Counter en madera para recepción	\$ 167.00	\$ 167.00
<b>Total</b>			<b>1031.74</b>

**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

## **6.2 Depreciaciones**

“La depreciación es un reconocimiento racional y sistemático del costo de los bienes, distribuido durante su vida útil estimada, con el fin de obtener los recursos necesarios para la reposición de los bienes, de manera que se conserve la capacidad operativa o productiva del ente público. Su distribución debe hacerse empleando los criterios de tiempo y productividad, mediante uno de los siguientes métodos: línea recta, suma de los dígitos de los años, saldos decrecientes, número de unidades producidas o número de horas de funcionamiento, o

cualquier otro de reconocido valor técnico, que debe revelarse en las notas a los estados contables". (Agosto, 2010, "Cálculo de la depreciación contable". Recuperado de: <http://www.came.com.mx/calcdpfcf.htm>)

Para las depreciaciones de los activos fijos del proyecto se han tomado en cuenta los años de vida útil versus su valor adquisitivo con una proyección de seis años:

## 6.2.1 Depreciación de Activos Fijos del Proyecto

**Tabla N16º.** Proyección de Depreciaciones del Proyecto

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6
Deprec. Equip. Cocina	\$ 633.21	\$ 633.21	\$ 633.21	\$ 633.21	\$ 633.21	\$ 633.21
Deprec. Blancos y Uniformes	\$ 423.03	\$ 423.03	\$ 423.03	\$ -	\$ 423.03	\$ 423.03
Deprec. Utensilios de Cocina	\$ 326.11	\$ 326.11	\$ 326.11	\$ 326.11	\$ 326.11	\$ -
Deprec. Utensilios Ancestrales de Cocina	\$ 8.26	\$ 8.26	\$ 8.26	\$ 8.26	\$ 8.26	\$ -
Deprec. Muebles de Oficina	\$ 48.90	\$ 48.90	\$ 48.90	\$ 48.90	\$ 48.90	\$ 48.90
Deprec. Equipos de Oficina	\$ 231.97	\$ 231.97	\$ 231.97	\$ -	\$ 231.97	\$ 231.97
Deprec. Vajilla	\$ 40.65	\$ 40.65	\$ 40.65	\$ 40.65	\$ 40.65	\$ -
Deprec. Cristalería	\$ 5.74	\$ 5.74	\$ 5.74	\$ 5.74	\$ 5.74	\$ -
Deprec. Cubertería	\$ 22.03	\$ 22.03	\$ 22.03	\$ 22.03	\$ 22.03	\$ -
Deprec. Muebles de Comedor	\$ 103.17	\$ 103.17	\$ 103.17	\$ 103.17	\$ 103.17	\$ 103.17
<b>Total Depreciaciones</b>	\$ 1,843.06	\$ 1,843.06	\$ 1,843.06	\$ 1,188.07	\$ 1,843.06	\$ 1,440.28

*Elaborado por:* El autor, Noviembre 2013

### **6.2.1.1 Depreciación de Equipos de Cocina**

**Tabla N17º.** Depreciación de Equipos de Cocina

<b>Equipo de Cocina</b>	<b>Vida Útil</b>	<b>Valor Adquisitivo</b>	<b>Valor Deprec.</b>
Horno de leña	10	\$ 300.00	\$ 30.00
Cocina industrial 4 quemadores	10	\$ 1,500.00	\$ 150.00
Refrigerador industrial 2 puertas	10	\$ 1,600.00	\$ 160.00
Licuada Industrial 2lt.	10	\$ 197.12	\$ 19.71
Horno microondas	10	\$ 376.00	\$ 37.60
Batidora eléctrica	10	\$ 98.00	\$ 9.80
Balanza digital	10	\$ 67.00	\$ 6.70
Mesa de trabajo central	10	\$ 456.00	\$ 45.60
Estantería cocina industrial	10	\$ 690.00	\$ 69.00
Campana extractora	10	\$ 768.00	\$ 76.80
Extintor	10	\$ 40.00	\$ 4.00
Cilindros de gas industrial	10	\$ 240.00	\$ 24.00
<b>Total Deprec. Equip. de Cocina</b>			<b>\$ 633.21</b>

*Elaborado por:* El autor, Noviembre 2013

### **6.2.1.2 Depreciación de Blancos y Uniformes**

**Tabla N°18.** Depreciación de Blancos y Uniformes

<b>Blancos y Uniformes</b>	<b>Vida Útil</b>	<b>Valor Adquisitivo</b>	<b>Valor Deprec.</b>
Servilletas	2	\$ 250.00	\$ 125.00
Manteles	2	\$ 240.00	\$ 120.00
Pantalones para meseros	2	\$ 24.00	\$ 12.00
Uniformes cocineros	2	\$ 300.00	\$ 150.00
Camisetas para meseros	2	\$ 18.00	\$ 9.00
Delantales	2	\$ 7.80	\$ 3.90
Caja de malla de cabello (10 unid)	2	\$ 2.50	\$ 1.25
Limpiones	2	\$ 3.75	\$ 1.88
<b>Total Deprec. Blancos Y Unif</b>			<b>423.025</b>

*Elaborado por:* El autor, Noviembre 2013

### **6.2.1.3 Depreciación de Utensilios de Cocina**

**Tabla N°19.** Depreciación de Utensilios de Cocina

<b>Utensilios de Cocina</b>	<b>Vida Útil</b>	<b>Valor Adquisitivo</b>	<b>Valor Deprec.</b>
Ollas grandes de cocina (aluminio)	5	\$ 205.00	\$ 41.00
Ollas medianas de cocina (aluminio)	5	\$ 170.00	\$ 34.00
Ollas pequeñas de cocina (aluminio)	5	\$ 115.00	\$ 23.00
Bowl 5.5" / mw-55	5	\$ 147.80	\$ 29.56
Bow pie alto 4.5" /sgw-45)	5	\$ 93.36	\$ 18.67
Bowl pie bajo 4.5" /sgw-45)	5	\$ 70.00	\$ 14.00
Rallador	5	\$ 47.10	\$ 9.42
Cucharon para salsa (5/1)	5	\$ 17.34	\$ 3.47
Espumadora 53 (638/3/720)	5	\$ 19.20	\$ 3.84
Pinza #6	5	\$ 11.40	\$ 2.28
Tabla gourmet para cortar gigante	5	\$ 98.10	\$ 19.62
Tabla gourmet forte mediana	5	\$ 64.35	\$ 12.87
Colador de acero 4cm (555)	5	\$ 50.22	\$ 10.04
Taza medidora 1/4 (0320)	5	\$ 8.60	\$ 1.72
Hielera royal ( 148 al)	5	\$ 45.24	\$ 9.05
Cuchillo de filetear 8" (24622/688)	5	\$ 108.00	\$ 21.60
Cuchillo cebollero	5	\$ 74.25	\$ 14.85
Caldero recortado 40cm umco	5	\$ 113.61	\$ 22.72
Paila recortada 50 cm Umco	5	\$ 84.66	\$ 16.93
Sartén hondo 28cm (20895/028)	5	\$ 72.00	\$ 14.40
Cucharon de acero 10 onz (300cc)	5	\$ 15.30	\$ 3.06
<b>Total Deprec. Uten. De Cocina</b>			<b>\$ 326.11</b>

**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

### **6.2.1.4 Depreciación de Utensilios Ancestrales de Cocina**

**Tabla N°20.** Depreciación de Utensilios Ancestrales de Cocina

<b>Deprec. Utensilios de Cocina</b>	<b>Vida Útil</b>	<b>Valor Adquisitivo</b>	<b>Valor Deprec.</b>
Mortero	5	\$ 7.34	\$ 1.47
Tiestos	5	\$ 8.00	\$ 1.60
Ollas de barro	5	\$ 14.01	\$ 2.80
Piedra de moler	5	\$ 8.40	\$ 1.68
Cucharon Mama	5	\$ 3.56	\$ 0.71
<b>Total Deprec. Uten. Ancestrales de Cocina</b>			<b>\$ 8.26</b>

*Elaborado por:* El autor, Noviembre 2013

### **6.2.1.5 Depreciación de Muebles de Oficina**

**Tabla N°21.** Depreciación Muebles de Oficina

<b>Deprec. Muebles de Oficina</b>	<b>Vida Útil</b>	<b>Valor Adquisitivo</b>	<b>Valor Deprec.</b>
Escritorio	10	\$ 287.00	\$ 28.70
Archivador	10	\$ 58.00	\$ 5.80
Silla giratoria	10	\$ 76.00	\$ 7.60
Sillas	10	\$ 68.00	\$ 6.80
<b>Total Deprec. Muebles de Oficina</b>			<b>\$ 48.90</b>

*Elaborado por:* El autor, Noviembre 2013



### **6.2.1.6 Depreciación Equipos de Oficina**

**Tabla N°22.** Depreciación Equipos de Oficina

<b>Deprec. Equio. De Oficina</b>	<b>Vida Útil</b>	<b>Valor Adquisitivo</b>	<b>Valor Deprec.</b>
Dell Latitude E5530 Intel I3 2,5ghz 4gb Pantalla 15,6 Hd Dvd	3	\$ 500.00	\$ 166.67
Impresora Canon Mg-2220 Con Sistema Continuo	3	\$ 67.00	\$ 22.33
Teléfono	3	\$ 50.00	\$ 16.67
Caja Registradora	3	\$ 63.12	\$ 21.04
Calculadora	3	\$ 15.78	\$ 5.26
<b>Total Deprec.Equipos de Oficina</b>			<b>\$ 231.97</b>

*Elaborado por:* El autor, Noviembre 2013

### **6.2.1.7 Depreciación de Vajilla**

**Tabla N°23.** Depreciación Vajilla

<b>Deprec. Vajilla</b>	<b>Vida Útil</b>	<b>Valor Adquisitivo</b>	<b>Valor Deprec.</b>
Bandejas de barro (2 Juegos)	5	\$ 48.00	\$ 9.60
Plato base cerámica (2 Juegos)	5	\$ 28.00	\$ 5.60
Plato principal cerámica (2 Juegos)	5	\$ 32.00	\$ 6.40
Plato pequeño de cerámica (2 Juegos)	5	\$ 27.50	\$ 5.50
Plato sopero cerámica (2 Juegos)	5	\$ 31.74	\$ 6.35
Tazas de café cerámica (2 Juegos)	5	\$ 21.12	\$ 4.22
Ajiceros (2 Juegos)	5	\$ 14.88	\$ 2.98
<b>Total Deprec. Vajilla</b>			<b>\$ 40.65</b>

*Elaborado por:* El autor, Noviembre 2013

### **6.2.1.8 Depreciación Cristalería**

**Tabla N°24.** Depreciación Cristalería

<b>Deprec. Cristalería</b>	<b>Vida Útil</b>	<b>Valor Adquisitivo</b>	<b>Valor Deprec.</b>
Vasos de agua (3 juegos)	5	\$ 19.35	\$ 3.87
Jarras (2 juegos)	5	\$ 9.34	\$ 1.87
<b>Total Deprec. Cristalería</b>			<b>\$ 5.74</b>

*Elaborado por:* El autor, Noviembre 2013

### **6.2.1.9 Depreciación Cubertería**

**Tabla N°25.** Depreciación Cubertería

<b>Deprec. Cubertería</b>	<b>Vida Útil</b>	<b>Valor Adquisitivo</b>	<b>Valor Deprec.</b>
Cuchara sopera (4 juegos)	5	\$ 21.80	\$ 4.36
Cuchara de postre (3 juegos)	5	\$ 13.86	\$ 2.77
Cuchara de café (3 juegos)	5	\$ 13.86	\$ 2.77
Tenedor trincherero (3 juegos)	5	\$ 17.01	\$ 3.40
Tenedor postre (4 juegos)	5	\$ 19.12	\$ 3.82
Cuchillo trincherero (4 juegos)	5	\$ 24.48	\$ 4.90
<b>Total Deprec. Cubertería</b>			<b>\$ 22.03</b>

*Elaborado por:* El autor, Noviembre 2013

### **6.2.1.10 Depreciación Muebles de Comedor**

**Tabla N26°.** Depreciación Muebles de Comedor

<b>Deprec. Muebles de Comedor</b>	<b>Vida Útil</b>	<b>Valor Adquisitivo</b>	<b>Valor Deprec.</b>
Mesas	10	\$ 454.72	\$ 45.47
Sillas	10	\$ 354.90	\$ 35.49
Sillas para bebés en madera	10	\$ 55.12	\$ 5.51
Counter en madera para recepción	10	\$ 167.00	\$ 16.70
<b>Total Deprec. Muebles de Comedor</b>			<b>\$ 103.17</b>

*Elaborado por:* El autor, Noviembre 2013

### 6.3 Activos Intangibles

“Se definen los Intangibles como el conjunto de bienes inmateriales, representados en derechos, privilegios o ventajas de competencia que son valiosos porque contribuyen a un aumento en ingresos o utilidades por medio de su empleo en el ente económico; estos derechos se compran o se desarrollan en el curso normal de los negocios". (MEJIA, Soto Eutimio INTRODUCCION A LAS NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD, NIC 38 (Activos Intangibles)).

Según la Ley de Régimen Tributario Interno, estos activos se amortizan a 5 años al 20%, los activos intangibles que se plantean para el actual proyecto son:

#### 6.3.1 Activos Diferidos

**Tabla N°27.** Detalle de Activos Diferidos

<b>Concepto</b>	<b>V. Total</b>
Total Gastos de Constitución	\$ 698.70
Gastos de Instalacion y adecuacion	\$ 1,000.00

**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

### 6.3.2 Desglose de Gastos de Constitución

**Tabla N°28.** Gastos de Constitución

<b>Concepto</b>	<b>V. Total</b>
Registro Único de Contribuyentes	\$ 45.00
Permiso del Municipio Sta. Elena	\$ 300.00
Licencia Anual Única de Funcionamiento	\$ 120.00
Permiso Sanitario	\$ 150.00
Permiso Ministerio de Turismo	\$ 40.00
Permiso Cuerpo de Bomberos	\$ 30.00
Imprevistos (2%)	\$ 13.70
<b>Total Gastos de Constitución</b>	<b>\$ 698.70</b>

*Elaborado por:* El autor, Noviembre 2013

#### 6.3.2.1 Amortización de Activos Diferidos

**Tabla N°29.** Amortización de Activos Diferidos

<b>Detalle</b>	<b>Inversion</b>	<b>Vida Util</b>	<b>%</b>	<b>Valor Anual</b>
Gastos de Instalacion y adecuacion	\$ 1,000.00	5	20%	200
Gastos de Constitución	\$ 698.70	5	20%	139.74
<b>Total Amortizacion</b>	<b>\$ 1,698.70</b>			<b>339.74</b>

*Elaborado por:* El autor, Noviembre 2013

### 6.3.3 Capital de Trabajo

El Capital de Trabajo tiene relación directa con la capacidad de la empresa de generar flujo de caja por lo que constituye la inversión de dinero que realizará la empresa o para llevar a efectos su gestión económica y

financiera a corto plazo, (entiéndase por corto plazo, períodos de tiempo no mayores de un año), por esta razón es muy importante determinar que disponibilidad de dinero se necesita para solventar las operaciones del negocio, se consideran los activos circulantes, que son aquellos que se pueden hacer efectivos rápidamente, y los pasivos circulantes. A continuación se presentan el detalle de Capital de Trabajo que se necesita para la puesta en marcha del proyecto que se plante.

### **6.3.3.1 Componentes del Capital de Trabajo del Proyecto**

**Tabla N°30.** Componentes del Capital de Trabajo

<b>Capital de Trabajo Trimestral</b>	<b>Total \$</b>
Alquiler	\$ 840.00
Materia Prima	\$ 3,565.44
Mano de Obra Directa	\$ 6,732.20
Sueldos Administrativos	\$ 2,052.50
Servicios Básicos	\$ 2,709.24
Gastos de Publicidad	\$ 506.00
Insumos	\$ 249.12
Suministros de Oficina	\$ 86.97
<b>Total Capital de Trabajo</b>	<b>\$ 16,741.47</b>

*Elaborado por:* El autor, Noviembre 2013

### **6.3.3.2 Desglose del Capital de Trabajo**

#### **6.3.3.2.1 Materia Prima: (Ver Estudio Técnico)**

### 6.3.3.2.2 Mano de Obra Directa

**Tabla N°31.** Mano de Obra Directa

Cargo	Cant	Salario Básico	Básico Anual	13er. Sueldo	14to. Sueldo	Aporte Per.	Sub. Total	Aporte Pat.	Fondo Res.	Vacaciones	Anual	Mensual
			12			9.35%		12.15%				
Cocinero	1	\$ 368.00	\$ 4,416.00	\$ 368.00	\$ 368.00	\$ 412.90	\$ 4,739.10	\$ 536.54	\$ 368.00	\$ 184.00	\$ 6,042.56	\$ 503.55
Ayudante 1	1	\$ 318.00	\$ 3,816.00	\$ 318.00	\$ 318.00	\$ 356.80	\$ 4,095.20	\$ 463.64	\$ 318.00	\$ 159.00	\$ 5,221.56	\$ 435.13
Ayudante 2	1	\$ 318.00	\$ 3,816.00	\$ 318.00	\$ 318.00	\$ 356.80	\$ 4,095.20	\$ 463.64	\$ 318.00	\$ 159.00	\$ 5,221.56	\$ 435.13
Servicio 1	1	\$ 318.00	\$ 3,816.00	\$ 318.00	\$ 318.00	\$ 356.80	\$ 4,095.20	\$ 463.64	\$ 318.00	\$ 159.00	\$ 5,221.56	\$ 435.13
Servicio 2	1	\$ 318.00	\$ 3,816.00	\$ 318.00	\$ 318.00	\$ 356.80	\$ 4,095.20	\$ 463.64	\$ 318.00	\$ 159.00	\$ 5,221.56	\$ 435.13
<b>TOTAL MOD</b>												
<b>ANUAL</b>											\$ 26,928.80	\$ 2,244.07

*Elaborado por:* El autor, Noviembre 2013

### 6.3.3.2.3 Mano de Obra Indirecta

**Tabla N°32.** Mano de Obra Indirecta

Cargo	Cant	Salario Básico	Básico Anual	13er. Sueldo	14to. Sueldo	Aporte Per.	Sub. Total	Aporte Pat.	Fondo Res.	Vacaciones	Anual	Mensual
			12			9.35%		12.15%				
Gerente	1	\$ 500.00	\$ 6,000.00	\$ 500.00	\$ 500.00	\$ 561.00	\$ 6,439.00	\$ 729.00	\$ 500.00	\$ 250.00	\$ 8,210.00	\$ 684.17

**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

### 6.3.3.2.4 Servicios Básicos

**Tabla N°33.**Servicios Básicos

Concepto	Cantidad
Luz	\$ 67.00
Agua	\$ 78.00
Teléfono	\$ 32.00
Internet	\$ 48.77
<b>Total Servicios básicos</b>	<b>\$ 225.77</b>

*Elaborado por:* El autor, Noviembre 2013

### 6.3.3.2.5 Gastos de Publicidad

**Tabla N°34.**Gastos de Publicidad

Concepto	V. Total
Anuncio en radio Sta. Elena Ser 94.5 (por tres meses)	\$ 320.00
Base de datos para redes sociales	\$ 86.00
Flyers (1000 unidades)	\$ 75.00
Tarjetas de presentación (1000 unidades)	\$ 25.00
<b>Total Gasto de Publicidad</b>	<b>\$ 506.00</b>

*Elaborado por:* El autor, Noviembre 2013

### 6.3.3.2.6 Insumos

**Tabla N°35.**Insumos

Concepto	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Caja de herramientas	1	\$ 3.45	\$ 3.45
Baldes (5lt)	4	\$ 2.20	\$ 8.80
Escobas	6	\$ 1.20	\$ 7.20
Recogedores de basura	4	\$ 1.00	\$ 4.00
Tarros de basura	6	\$ 2.30	\$ 13.80
Basureros para baños	5	\$ 0.80	\$ 4.00
Trapeadores	5	\$ 1.35	\$ 6.75
Cepillos para limpieza	3	\$ 0.85	\$ 2.55
Cajas de detergente	12	\$ 1.34	\$ 16.08
Jabón liquido (2lt)	7	\$ 0.87	\$ 6.09
Desinfectante (4lt)	4	\$ 1.60	\$ 6.40
Cloro (4tl)	4	\$ 0.98	\$ 3.92
<b>Total Insumos</b>			<b>\$ 83.04</b>

*Elaborado por:* El autor, Noviembre 2013



### 6.3.3.2.5 Suministros de Oficina

**Tabla N°36.** Suministros de Oficina

Concepto	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Caja de clips mariposa	1	\$ 0.67	\$ 0.67
Caja de grapas	1	\$ 0.56	\$ 0.56
Capetas con perfil	15	\$ 0.23	\$ 3.45
Caja de esferográficos	1	\$ 1.50	\$ 1.50
Grapadora	1	\$ 2.34	\$ 2.34
Perforadora	1	\$ 3.04	\$ 3.04
Resma de papel bond	2	\$ 3.78	\$ 7.56
Post notes	1	\$ 0.98	\$ 0.98
Cartuchos de tinta (blanco y negro)	1	\$ 5.00	\$ 5.00
Cartuchos de tinta (a color)	1	\$ 3.89	\$ 3.89
<b>Total Suministros de limpieza</b>			<b>\$ 28.99</b>

*Elaborado por:* El autor, Noviembre 2013

## 6.4 Presupuestos de Operación

La importancia de un presupuesto radica en que permite planificar y organizar los desembolsos de efectivo que se necesitan para cubrirlos, para lo cual se deben estimar entradas y salidas monetarias de la propuesta a manera de cubrir los costos y obligaciones con terceros.

### 6.4.1 Presupuesto de Ingresos

El presupuesto de ingresos se realiza en base al volumen de ventas proyectado, que permitirá tomar decisiones de inversión y conocer la capacidad de producción que se reflejará en el capital de trabajo con el que cuenta.

Para plantear el presupuesto de Ingresos del Restaurante se iniciara con el planteamiento de la programación de producción en base a los siguientes datos:

**Tabla N°37.**Datos para la programación

<b>Parámetro</b>	<b>Detalle</b>	<b>Observaciones</b>
Capacidad Máxima	32 puestos	
Rotación	1,6	Basada en el promedio de asistencia a restaurantes de este tipo, dato tomado de las encuestas
Días laborables al mes	24	Atención de martes a domingo
Consumo promedio	7,5	Basado en el promedio de aceptación de precios, en base a las preferencias en la encuesta
Porcentajes de Incremento Turístico para la Provincia de Santa Elena	Basados por meses de temporada	Datos tomados del Ministerio de Turismo
Proyección Incremento anual	10%	Dato del B.C.E basado en el incremento anual para este tipo de establecimientos.

**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

**Tabla N°38.**Proyección de Ventas año Uno

Meses	N. Puestos	Rotación	Días Laborables	N. Clientes	Consumo Promedio	Total
Enero	32	1,63	24	1254	7,5	\$ 9.408,00
Febrero	32	1,63	24	1254	7,5	\$ 9.408,00
Marzo	32	1,63	24	1254	7,5	\$ 9.408,00
Abril	32	1,78	24	1367	7,5	\$ 10.254,72
Mayo	32	1,78	24	1367	7,5	\$ 10.254,72
Junio	32	1,63	24	1254	7,5	\$ 9.408,00
Julio	32	1,78	24	1367	7,5	\$ 10.254,72
Agosto	32	1,85	24	1417	7,5	\$ 10.631,04
Septiembre	32	1,91	24	1468	7,5	\$ 11.007,36
Octubre	32	1,91	24	1468	7,5	\$ 11.007,36
Noviembre	32	1,91	24	1468	7,5	\$ 11.007,36
Diciembre	32	2,04	24	1568	7,5	\$ 11.760,00
<b>Total Anual</b>			<b>288</b>	<b>16508</b>		<b>\$ 123.809,28</b>

**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

#### **6.4.2 Proyección de Ingresos por ventas (5 años)**

**Tabla N°39.**Proyección de Ventas (5años)

<b>Detalle</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
Ingresos por ventas	\$ 123.809,28	\$ 136.190,21	\$ 149.809,23	\$ 164.790,15	\$ 181.269,17
<b>Total</b>	<b>\$ 123.809,28</b>	<b>\$ 136.190,21</b>	<b>\$ 149.809,23</b>	<b>\$ 164.790,15</b>	<b>\$ 181.269,17</b>

*Elaborado por:* El autor, Noviembre 2013

#### **6.4.3 Presupuesto de Egresos**

Al igual que el presupuesto de ingresos se consideran los datos obtenidos en el Estudio Técnico obteniendo el siguiente resultado:

**Tabla N°40.**Presupuesto de Egresos

<b>Concepto</b>	<b>Mensual</b>	<b>Anual</b>	<b>Costo Fijo</b>	<b>Costo Variable</b>
Alquiler	\$ 280,00	\$ 3.360,00	\$ 3.360,00	
Mano de Obra Directa	\$ 2.244,07	\$ 26.928,80	\$ 26.928,80	
Sueldos Administrativos	\$ 684,17	\$ 8.210,00	\$ 8.210,00	
Depreciación de Activos Fijos	\$ 153,59	\$ 1.843,06	\$ 1.843,06	
Amortizacion Activos Diferidos	\$ 28,31	\$ 339,74	\$ 339,74	
Materia Prima	\$ 1.188,48	\$ 14.261,76		\$ 14.261,76
Servicios Básicos	\$ 225,77	\$ 2.709,24		\$ 2.709,24
Gastos de Publicidad	\$ 42,17	\$ 506,00		\$ 506,00
Insumos	\$ 20,76	\$ 249,12		\$ 249,12
Suministros de Oficina	\$ 7,25	\$ 86,97		\$ 86,97
Gastos Financieros	\$ 521,67	\$ 6.259,99	\$ 6.259,99	
<b>Total Costos</b>	<b>\$ 5.396,22</b>	<b>\$ 64.754,68</b>	<b>\$ 46.941,59</b>	<b>\$ 17.813,09</b>

*Elaborado por:* El autor, Noviembre 2013

### **6.4.5 Presupuesto de Egresos Proyectado**

**Tabla N°41.** Presupuesto de Egresos proyectados

<b>Concepto</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
Alquiler	\$ 3.360,00	\$ 3.467,52	\$ 3.578,48	\$ 3.692,99	\$ 3.811,17
Mano de Obra Directa	\$ 26.928,80	\$ 27.790,52	\$ 28.679,82	\$ 29.597,57	\$ 30.544,69
Sueldos Administrativos	\$ 8.210,00	\$ 8.472,72	\$ 8.743,85	\$ 9.023,65	\$ 9.312,41
Depreciación de Activos Fijos	\$ 1.843,06	\$ 1.902,04	\$ 1.962,90	\$ 2.025,71	\$ 2.090,54
Amortización de Activos Diferidos	\$ 339,74	\$ 350,61	\$ 361,83	\$ 373,41	\$ 385,36
Materia Prima	\$ 14.261,76	\$ 14.718,14	\$ 15.189,12	\$ 15.675,17	\$ 16.176,77
Servicios Básicos	\$ 2.709,24	\$ 2.795,94	\$ 2.885,41	\$ 2.977,74	\$ 3.073,03
Gastos de Publicidad	\$ 506,00	\$ 522,19	\$ 538,90	\$ 556,15	\$ 573,94
Insumos	\$ 249,12	\$ 257,09	\$ 265,32	\$ 273,81	\$ 282,57
Suministros de Oficina	\$ 86,97	\$ 89,75	\$ 92,63	\$ 95,59	\$ 98,65
Gastos Financieros	\$ 6.259,99	\$ 5.738,32	\$ 5.256,97		
<b>Total Costos</b>	<b>\$ 64.754,68</b>	<b>\$ 66.104,84</b>	<b>\$ 67.555,21</b>	<b>\$ 64.291,79</b>	<b>\$ 66.349,13</b>

**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

Para la proyección del presupuesto de egresos, se consideraron los rubros indicados así como también el crecimiento relacionado con la producción proyectada ya que se debe incurrir en diferentes gastos para cubrir la demanda. Adicionalmente se ha tomado como dato para la proyección la inflación establecida para el año 2104 en un 3.20% (B.C.E).

#### **6.4.6 Estructura del Financiamiento**

La estructura de financiamiento y de endeudamiento para el presente proyecto está conformada por recursos de capital propio y capital financiado.

Para el financiamiento, esto se lo realizará en la Corporación Financiera Nacional ya que ofrece un crédito de hasta \$200.000 dólares para financiar el capital de trabajo a 3 años con una tasa de interés de 10,85% que a comparación de las otras Instituciones analizadas ofrece una tasa efectiva menor, una vez que se verifico que el restaurante cumple con las condiciones que la CFN dispone para la obtención del crédito se decide que se financiará el 27% de la inversión inicial con el mismo.

La tabla de amortización para el crédito obtenido, será a 3 años de la siguiente manera:

**Tabla N°42.** Amortización de la deuda

Nº Periodos	Amortización		Valor del Dividendo	Saldo del Capital
	Capital	Interés		
0				\$ 8,536.35
1	\$ 2,845.45	\$ 910.5	\$ 3,755.99	\$ 5,690.90
2	\$ 2,845.45	\$ 597.54	\$ 3,442.99	\$ 2,845.45
3	\$ 2,845.45	\$ 308.73	\$ 3,154.18	\$ -

**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

#### **6.5 Punto de Equilibrio**

El análisis del punto de equilibrio permitirá conocer cuánto es lo que debe producir y vender con el fin de recuperar lo invertido sin que se obtenga pérdida o ganancia. Para el cálculo del punto de equilibrio se aplicaron las siguientes formulas:

Punto de Equilibrio en Unidades:

- **Costo Variable Unitario =**  
% Costos Variables x Consumo Promedio
- **Cientes Punto de Equilibrio =**  
Costos Fijos / Consumo promedio – Costo variable unitario
- **Ventas Punto de Equilibrio =**  
Clientes Punto de Equilibrio x Consumo Promedio

Dando como resultado:

**Tabla N°43.**Resultado Punto de Equilibrio

<b>Detalle</b>	<b>Resultado</b>
Costo Variable Unitario	1.08
Cientes P.E	5924
Ventas P.E	44429.50
Unidades diarias en P.E	8.41

**Elaborado por:** El autor, Noviembre 2013

Como se puede observar son necesarios 5924 clientes al año, un promedio de 8 platos o menús diarios aproximadamente, para que el restaurante no tenga pérdida o ganancia lo que representa vender \$ 44429.50 dólares, recuperando la inversión.

## 6.6 Estados Financieros

### 6.6.1 Estado de Resultados (Pérdidas y Ganancias)

El estado de Resultados o de pérdidas y ganancias muestra detalladamente si la empresa ha obtenido utilidad o pérdida dentro de un periodo de tiempo determinado, generalmente de un año, este es uno de los estados más importantes ya que mediante la determinación de la utilidad neta y de la identificación de sus componentes, se mide el resultado de los ingresos y de los costos y gastos.

Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	\$ 123,809.28	\$ 136,190.21	\$ 149,809.23	\$ 164,790.15	\$ 181,269.17
(-) Costos de Operacion Y Ventas	\$ 61,558.60	\$ 63,809.51	\$ 65,452.43	\$ 64,291.79	\$ 66,349.13
<b>Utilidad Operacional</b>	\$ 62,250.68	\$ 72,380.70	\$ 84,356.80	\$ 100,498.36	\$ 114,920.04
(-) Gastos Financieros	\$ 3,755.99	\$ 3,442.99	\$ 3,154.18	\$ -	\$ -
<b>Utilidad antes de participacion laboral</b>	\$ 58,494.69	\$ 68,937.70	\$ 81,202.62	\$ 100,498.36	\$ 114,920.04
15% Participacion Laboral	\$ 8,774.20	\$ 10,340.66	\$ 12,180.39	\$ 15,074.75	\$ 17,238.01
<b>Utilidad antes de Impuesto a la renta</b>	\$ 49,720.48	\$ 58,597.05	\$ 69,022.23	\$ 85,423.61	\$ 97,682.03
25% Impuesto a la Renta	\$ 12,430.12	\$ 14,649.26	\$ 17,255.56	\$ 21,355.90	\$ 24,420.51
<b>Utilidad Neta</b>	\$ <b>37,290.36</b>	\$ <b>43,947.78</b>	\$ <b>51,766.67</b>	\$ <b>64,067.71</b>	\$ <b>73,261.53</b>

**Tabla N°44.** Estado de Resultados

**Elaborado por:** El Autor, Noviembre 2013

Como se puede observar desde el primer año de ejecución el restaurante presenta una utilidad, manteniendo un crecimiento sostenible



durante los siguientes años, la proyección se realizó en base a los presupuestos proyectados de ingresos y gastos.

### **6.6.2 Flujo de Caja**

El flujo de caja es un informe contable que presenta en forma condensada y clasificada, los diversos conceptos de entrada y salida de recursos monetarios, efectuados durante un periodo, con el propósito de medir la habilidad gerencial en el uso racional del efectivo y proyectar la capacidad empresarial en función de su liquidez. (ZAPATA Pedro; Contabilidad General)

El estado de flujo de Caja provee información importante para los administradores del negocio y surge como respuesta a la necesidad de determinar la salida de recursos en un momento determinado, como también un análisis futuro para sustentar la toma de decisiones en las actividades financieras, operacionales, administrativas y comerciales

<b>Concepto</b>	<b>Año 0</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
Capital de Trabajo	\$ (66,965.88)	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Activos Fijos	\$ (11,670.41)	\$ -				
Activos Diferidos	\$ (1,698.70)	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
5% Imprevistos	\$ 4,016.75	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>Total Inversiones</b>	<b>\$ (76,318.24)</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>
<i>Ingresos</i>	\$ -					
<b>Ingreso por ventas</b>	\$ -	\$ 123,809.28	\$ 136,190.21	\$ 149,809.23	\$ 164,790.15	\$ 181,269.17
<b>Total Ingresos por Vtas + Inversiones</b>	<b>\$ (76,318.24)</b>	<b>\$ 123,809.28</b>	<b>\$ 136,190.21</b>	<b>\$ 149,809.23</b>	<b>\$ 164,790.15</b>	<b>\$ 181,269.17</b>
<i>Egresos</i>						
Depreciaciones		\$ 1,843.06	\$ 1,843.06	\$ 1,843.06	\$ 1,188.07	\$ 1,843.06
Amortizaciones		\$ 339.74	\$ 350.61	\$ 361.83	\$ 373.41	\$ 385.36
Costo de produccion y Vtas		\$ 62,250.68	\$ 63,809.51	\$ 65,452.43	\$ 64,291.79	\$ 66,349.13
<b>Total Egresos</b>		<b>\$ 64,433.48</b>	<b>\$ 66,003.18</b>	<b>\$ 67,657.32</b>	<b>\$ 65,853.27</b>	<b>\$ 68,577.54</b>
<b>Utilidad antes de participacion laboral</b>		<b>\$ 59,375.80</b>	<b>\$ 70,187.03</b>	<b>\$ 82,151.91</b>	<b>\$ 98,936.89</b>	<b>\$ 112,691.62</b>
15% Participacion de utilidades		\$ 8,906.37	\$ 10,528.05	\$ 12,322.79	\$ 14,840.53	\$ 16,903.74

<b>Utilidad antes de impuesto a la renta</b>		<b>\$ 50,469.43</b>	<b>\$ 59,658.97</b>	<b>\$ 69,829.13</b>	<b>\$ 84,096.35</b>	<b>\$ 95,787.88</b>
25% Impuesto a la renta		\$ 12,617.36	\$ 14,914.74	\$ 17,457.28	\$ 21,024.09	\$ 23,946.97
<b>Utilidad Neta</b>		<b>\$ 37,852.07</b>	<b>\$ 44,744.23</b>	<b>\$ 52,371.84</b>	<b>\$ 63,072.26</b>	<b>\$ 71,840.91</b>
(+) Depreciaciones		\$ 1,843.06	\$ 1,843.06	\$ 1,843.06	\$ 1,188.07	\$ 1,843.06
(+) Amortizaciones		\$ 339.74	\$ 350.61	\$ 361.83	\$ 373.41	\$ 385.36
<b>Flujo corregido</b>		<b>\$ 40,034.87</b>	<b>\$ 46,937.90</b>	<b>\$ 54,576.73</b>	<b>\$ 64,633.74</b>	<b>\$ 74,069.33</b>
Recuperaciones		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Credito Recibido	\$ 8,536.35					
Amortizacion de la deuda		\$ 3,755.99	\$ 3,442.99	\$ 3,154.18		
<b>Flujo Neto de Fondos</b>	<b>\$ (84,854.59)</b>	<b>\$ 36,278.88</b>	<b>\$ 43,494.90</b>	<b>\$ 51,422.55</b>	<b>\$ 64,633.74</b>	<b>\$ 74,069.33</b>

**Tabla N°45.**Flujo de Caja

**Elaborado por:** El Autor, Noviembre 2013

## **6.7 Evaluación Financiera**

La evaluación financiera del proyecto es la parte más importante del mismo ya que es posible realizar un análisis empleando distintos procedimientos que permiten medir aspectos tales como el capital agregado a la empresa, la rentabilidad, el tiempo necesario para recuperar la inversión; estos procedimientos se denominan criterios de evaluación del proyecto de inversión.

### **6.7.1 Determinación de la Tasa de Descuento**

La tasa de descuento del proyecto es igual al costo de oportunidad de los recursos propios más una prima por riesgo. Para determinar el costo de oportunidad se utilizó una tasa libre de riesgo que es generalmente la tasa de los documentos de inversión colocados en el mercado de capitales por los gobiernos. (SAPAG CHAIN, N. & SAPAG CHAIN, R; Preparación y evaluación de proyectos; 5ta Edición; McGraw Hill)

La tasa de descuento es la tasa mínima aceptable de rendimiento TMAR, representa una tasa de rentabilidad que se exigirá al proyecto de tal manera que se pueda cubrir la totalidad de la inversión inicial, los egresos de operación, los intereses que deberán pagarse por aquella parte de la inversión financiada con capital de terceros así como también a los inversionistas del proyecto entre otras obligaciones.

La TMAR para el presente proyecto, se sustenta en los siguientes datos:

**Tabla N°45.**TMAR del Proyecto

<b>Riesgo Asignable</b>	<b>Valor (%)</b>
Riesgo Pais	7.35%
Inflacion	3.20%
Tasa Referencial	4.51%
<b>Tasa Ajustada</b>	<b>15.06%</b>

*Elaborado por:* El Autor, Noviembre 2013

**Tabla N°47.**TMAR con Financiamiento

<b>Recursos</b>	<b>Monto</b>	<b>Estructura</b>	<b>Tasa Nominal</b>
Capital Propio	\$ 23,079.76	27%	15.06%
Recurso Financiado	\$ 8,536.35	73%	11.83%
<b>Total Inversion</b>	<b>\$ 31,616.11</b>	<b>100%</b>	

*Elaborado por:* El Autor, Noviembre 2013

El 11.83% es la tasa activa referencial del Banco Central del Ecuador

**Tabla N°48.**TMAR del Inversionista

<b>Concepto</b>	<b>Porcentaje</b>		
Impuesto a la Renta	25%	25%	25%
Participacion de Trabajadores	15%	11.25%	15%
<b>Tasa Impositiva</b>		36.25%	
<b>Factor Impositivo</b>		63.75%	
<b>TMAR del Inversionista</b>		10.16%	

*Elaborado por:* El Autor, Noviembre 2013

La TMAR del proyecto con financiamiento es de 10,16% este sería el rendimiento mínimo que se espera que el proyecto genere para cubrir con la inversión y todas las obligaciones.

### **6.7.2 Valor Actual Neto**

Posibilita de una manera simple y exacta el valor neto del proyecto para el horizonte del planeamiento. Para la aplicación de fórmulas y la tasa de descuento que reflejan el costo de oportunidad del capital permite: aceptar, postergar, o desechar un proyecto según resultado. Es un indicador de selección para proyectos mutuamente excluyentes. Forma criterios para determinar la alternativa óptima de inversión. (SAPAG CHAIN, R; Preparación y evaluación de proyectos; quinta edición; McGraw Hill; México; 2007)

El Valor Actual Neto es el método de evaluación financiera más conocido para valorar proyectos de inversión a largo plazo ya que permite determinar si una inversión cumple con el objetivo básico financiero que consiste en maximizar la inversión. Si es positivo significará que el valor del proyecto tendrá un incremento equivalente al monto del VAN. Si es negativo quiere decir que el proyecto reducirá su valor y si el resultado es cero, quiere decir que el proyecto no modificará el monto de su valor.

	Período	Flujo de Fondos
Desembolso	0	\$ (84,854.59)
Cash Flow	1	\$ 36,278.88
	2	\$ 43,494.90
	3	\$ 51,422.55
	4	\$ 64,633.74
	5	\$ 74,069.33
	<b>VAN</b>	<b>\$ 112,843.87</b>

**Tabla N°49.** VAN del proyecto

**Elaborado por:** El Autor, Noviembre 2013

Como se puede observar el proyecto presenta un VAN positivo tanto, lo que significa que el valor del restaurante presentara un crecimiento de su valor, que permitirá al restaurante cubrir con sus obligaciones además de generar una utilidad.

### **6.7.3 Tasa Interna de Retorno**

Es la tasa de interés con la cual el Valor Actual Neto es igual a cero, el presente proyecto es aceptable ya que el TIR se obtuvo en 53.76%, mayor a la TMAR requerida por el inversionista.

La fórmula aplicada para obtener el TIR es la siguiente:

$$TIR = TDi + (TDs - TDi) \left( \frac{VAN}{VANi - VANs} \right)$$

**TDi** = Tasa de Descuento Inferior

**TDs** = Tasa de Descuento superior

**VAN** = Valor Actual Neto

**VAi** = Valor Actual Inferior

**VAs** = Valor Actual Superior

TIR del Proyecto = **53.76%**

#### **6.7.4 Periodo de Recuperación de la Inversión**

El periodo de recuperación de la Inversión es un instrumento que permite medir el plazo de tiempo que se requiere para que los flujos netos de efectivo de una inversión recuperen su costo o inversión inicial, así como también permite medir la liquidez del proyecto que se está evaluando.

Para el cálculo del PRI, se deben tomar los valores del VAN, para lo cual se elaboró el siguiente cálculo:



	FC HISTORICO		FC DESCONTADO	
PERIODO (AÑO)	TOTAL ANUAL	ACUMULADO	FC DESCONTADO ANUAL	FC ACUMULADO
0	-84854.58993	-84854.58993	-84854.59	-84854.59
1	36278.877	-48575.71293	32932.89	-51921.70
2	43494.9046	-5080.808323	35841.86	-16079.84
3	51422.55204	46341.74372	38466.43	22386.59
4	64633.74049	110975.4842	43889.80	66276.39
5	74069.32618	185044.8104	45658.20	111934.59
TOTAL	185044.8104			

**Tabla N°50.**PRI del proyecto

**Elaborado por:** El Autor, Noviembre 2013

A 1 año corresponde una variación de 0,79+2,91; es decir 3,7

El tiempo que corresponde a 0.79 es

Es decir que el PRI es de

	0.211796247
3.211796247	Años

## CAPITULO VII

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 7.1.1 Conclusiones

- Salinas y La Libertad son sitios de gran riqueza cultural ya que aquí habitaron grandes culturas de Sur América las cuales han dejado un gran legado especialmente en el área de la pesca y agricultura, estas mismas culturas en nuestros tiempos se han ido marginando de las principales ciudades hacia pequeñas parroquias, lo cual es difícil llegar hacia sus habitantes y sus tradiciones, la llegada del petróleo y la refinería hizo que gente de varios países como ingleses italianos en su mayoría se radicaran en estos lugares, además que los lugareños en su mayoría se dedicaron a trabajar para estas petroleras dejando de hacer sus actividades ancestrales y con el tiempo se fue perdiendo poco a poco .
- La globalización y los migrantes que vinieron en el boom petrolero fueron en parte culpables de la casi extinta cocina ancestral de Santa Elena, especialmente en Salinas y la Libertad ya no existen personas que practiquen cocina ancestral la comida que se oferta en estos sitios son comida italiana, parrilladas, comida a base de mariscos, hamburguesas, pollos, comida china, shawuarmas etc, las pocas personas que aun practican este tipo de comidas son personas ancianas las cuales se

lamentan que se esté desapareciendo este tipo de comida porque sus mismos familiares ya no quieren seguir con estas tradiciones por razones económicas, vergüenza, proceso de elaboración etc.

- Con la propuesta de creación de un restaurante se espera que además de dar a conocer este tipo de cocina, este tipo de negocio sea una inspiración para que las demás personas que saben de estas técnicas se animen a compartirlas y vuelvan a producirlas, este tipo de restaurante haría revivir antiguos tiempos por medio de la comida.
- El estudio financiero sintetiza numéricamente datos de la propuesta, la inversión requerida es de \$ 31,616.11, para su financiamiento se contara con capital propio, correspondiente al 73% de la inversión total y un 27% financiado mediante la CFN a 3 a.-os con una tasa de interés de 10,85%, las ventas anuales estimadas serian para el primer año de \$ 123,809.28, la tasa del inversionista es del 10.16%. El VAN obtenido es de \$ 112,843.87 lo cual es positivo para que el proyecto sea viable, el TIR que se obtuvo fue de 53.76% resultado positivo y el tiempo de recuperación de la inversión se da en tres años.

### 7.1.2 Recomendaciones

- Concientizar a las personas a cerca de sus raíces culturales, especialmente en las escuelas y colegios deberían dar más importancia a su historia y cultura para de esta forma tener amor y orgullo de donde nacieron y de su legado cultural para que no se extinga lentamente está sucediendo.
- Para fomentar la riqueza gastronómica de la provincia se deberían hacer ferias gastronómicas ancestrales como las que se realizó en el mes de Abril del 2012 con el apoyo de la Casa de la Cultura de Santa Elena coordinado por la Asociación de Chef de Santa Elena, este año no se lo hizo por falta de apoyo y recursos, estas ferias son muy importantes para que no se extingan a través del conocimiento de esta gastronomía.
- El restaurante los Amantes de Sumpa debe transmitir una imagen ancestral para transportar a los clientes a tiempos antiguos, en la comida mantener estándares de presentación y calidad con un excelente servicio para que los clientes vuelvan y lo recomienden.
- Es importante establecer evaluaciones financieras para el correcto desarrollo del proyecto a fin de superar el punto de equilibrio (8 platos diarios) a fin de captar una mayor presencia o cuota del mercado y que esto se refleje en un crecimiento de la rentabilidad.

- Los resultados obtenidos denotan, que la creación del proyecto es factible desde el punto de vista financiero en conjunto con los datos arrojados del estudio de mercado, por lo que es recomendable iniciar las actividades según los lineamientos planteados en el proyecto.

## Referencias Bibliográficas

Alvarez, S. G. (2002). *Etnicidades de la costa ecuatoriana*. Quito, Ecuador: Abya Yala.

Andrade, S. (2007). *Diccionario de Economía Cultural S.A.* Mexico: Cultural S.A.

Armstrong, P. K. (2007). *Fundamentos de Marketing Octava Edición*. Mexico: Editorial Pearson.

Bengoechea, B. P. (2003). *Diccionario de Marketing Cultural S.A.* Mexico D.F: Royce.

Espejo, L. F. (2004). *Mercadotecnia*. Mexico: Mc. Graw Hill.

Farber, P. B. (2002). *199 preguntas sobre Marketing*. Bogota: Norma.

Gallardo, C. (2011). *Fiestas y sabores del Ecuador*. Quito, Ecuador: UDLA.

Kotler, P. (2003). *Dirección de Marketing*. Mexico D.F: Milenio.

Ley de Creación de la Provincia de Santa Elena (Congreso Nacional 17 de Octubre de 2007).

(2012). Libro de Chefs del Ecuador. En C. Gallardo, *Libro de Chefs del Ecuador*. Quito, Ecuador: UDLA.

Makiw, N. (2002). *Principios de Economía*. Mexico: Mc. Graw Hill.

- Marcos, J. G. (2005). *Pueblos Navegantes de Ecuador Pre Hispánico*. Quito, Ecuador.
- Ortiz, F. (2008). *Potencialidades Península de Santa Elena*. Santa Elena, Ecuador: Subsecretaría de Inclusión Económica.
- Paredes Ramirez, W. (2004). *Historia Social de Salinas*.
- Piperno, D. R. (2004). New Evidence of Early Holocene Agriculture from the Coast of Ecuador: A Multidisciplinary. En D. R. Piperno, *New Evidence of Early Holocene Agriculture from the Coast of Ecuador: A Multidisciplinary* (pág. 12).
- Salinas, G. d. (Diciembre de 2012). *Salinas Ecuador* . Obtenido de <http://www.salinasecuador.com/salinas/index.htm>
- Sampieri, R. H. (2006). *Metodología de la Investigación*. Mexico DF: Mac Graw Hill.
- Turismo, M. d. (2008). *Bitácoras provinciales Santa Elena*. Quito, Ecuador.

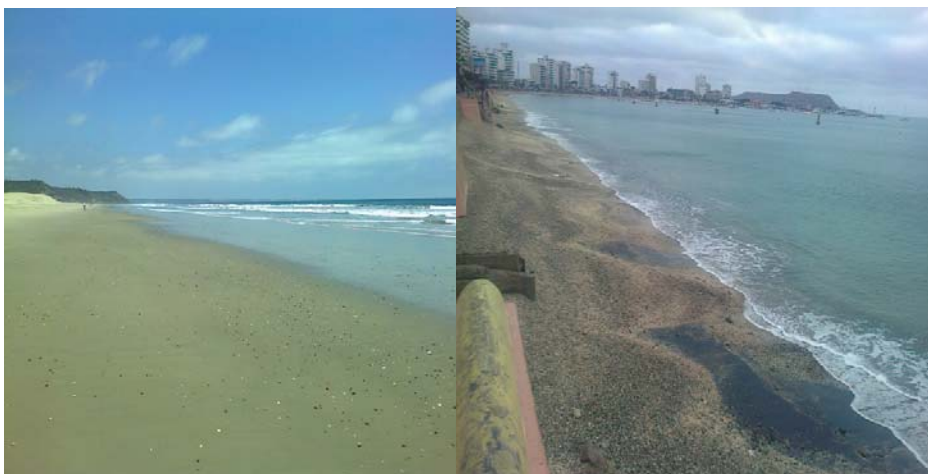
### **Webgrafía**

- [www.salinas.gob.ec](http://www.salinas.gob.ec)
- [www.municipiosantaelena.gob.ec](http://www.municipiosantaelena.gob.ec)
- [www.santaelena.gob.ec](http://www.santaelena.gob.ec)
- [www.inec.gob.ec/cpv/descargables/fasciculos.../santa\\_elen.pdf](http://www.inec.gob.ec/cpv/descargables/fasciculos.../santa_elen.pdf)
- [www.ecuadorencifras.com/](http://www.ecuadorencifras.com/)

- [www.inec.gob.ec/estadisticas](http://www.inec.gob.ec/estadisticas)
- <https://www.facebook.com/pages/Casa-de-la-Cultura-Ecuatoriana-Núcleo-Santa-Elena>



## Anexo G



**Fotografía N° 8:** Playa de Cadeate  
(Noviembre, 2013) Recopilación del Autor

**Fotografía N° 9:** Playa de Salinas **Fuente:**  
(Noviembre 2013) Recopilación Autor



**Fotografía N° 10:** Playa de La Libertad **Fotografía N° 11:** Casa Señora Leonora Pincay

**Fuente:**(Noviembre 2013) Recopilación Autor **Fuente:**(Noviembre 2013) Recopilación Autor



**Fotografía N° 12:** Hornos barro

**Fuente:**(Noviembre 2013) Recopilación Autor



**Fotografía N° 13:** Cocina a Leña

**Fuente:**(Noviembre 2013) Recopilación Autor



**Fotografía N° 14:** Malecón de Salinas

**Fuente:**(Noviembre 2013) Recopilación Autor