



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

**"CREACIÓN DE UN SHUSHI DELIVERY EN LA CIUDAD DE
RIOBAMBA PROVINCIA DE CHIMBORAZO"**

Trabajo de titulación

Tipo: Emprendimiento

Presentado para optar el grado académico de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTORA: REBECA CAROLINA MEDINA LOZADA

DIRECTOR/A: Ing. Silvia Gabriela Tapia Segura

Riobamba – Ecuador

2021

© 2021, Rebeca Carolina Medina Lozada

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho del Autor.

Yo, REBECA CAROLINA MEDINA LOZADA, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y los resultados del mismo son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.




Como autora asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación; el patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Rebeca Carolina Medina Lozada

1727028498

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

El Tribunal del Trabajo de Titulación certifica que: El trabajo de titulación; tipo: Emprendimiento, **CREACIÓN DE UN SUSHI DELIVERY EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA PROVINCIA DE CHIMBORAZO**, realizado por la señorita: **REBECA CAROLINA MEDINA LOZADA**, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Trabajo de Titulación, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

	FIRMA	FECHA
Ing. Juan Carlos Salazar Yacelga PRESIDENTE DEL TRIBUNAL		22-05-11
Ing. Silvia Gabriela Tapia Segura DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN		22-05-11
Lcdo. Carlos Eduardo Cevallos Hermida MIEMBRO DEL TRIBUNAL		22-05-11

DEDICATORIA

A las personas mas importantes de mi vida, mis padres José Medina y Leonela Lozada, mis hermanas Camila y Romina, mi gran acompañante de vida, flan mi gato, por nunca dejarme sola, a mis abuelitas y mi tía Nelly y en especial para esa persona que siempre me apoyo en todo el camino de mi carrera, Rodny Ruiz.

Rebeca

AGRADECIMIENTO

Infinitas gracias a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, por haberme dado la oportunidad de formarme académicamente y brindarme la oportunidad de obtener una profesión, a mi amiga Anita Gavilanes por apoyarme y ayudarme en mi proceso académico, y mi familia por siempre apoyarme.

.

Rebeca

TABLA DE CONTENIDO

INDICE DE TABLA	XI
INDICE DE FIGURAS	XIII
INDICE DE GRÁFICOS	XIV
INDICE DE ANEXOS	XV
RESUMEN.....	XVI
SUMMARY.....	XVII
INTRODUCCION.....	1

CAPITULO I

1.1	Problema	2
1.1.1	<i>Planteamiento del problema.....</i>	2
1.1.2	<i>Justificación.....</i>	2
1.2	Objetivos.....	3
1.2.1	<i>Objetivo general</i>	3
1.2.2	<i>Objetivos específicos</i>	3

CAPITULO II

2.1	Descripción del emprendimiento.....	4
2.1.1	<i>Historia de la cocina japonesa</i>	4
2.1.2	<i>Técnicas de la cocina japonesa</i>	4
2.1.3	<i>Sushi.....</i>	5
2.1.3.1	<i>Historia del sushi.....</i>	5
2.1.3.2	<i>Tipos de sushi</i>	5
2.2	Aspectos del emprendimiento.....	6
2.2.1	<i>Identificación de ideas.....</i>	6
2.2.1.1	<i>Lluvia de ideas.....</i>	6
2.3	Justificación de la selección de la idea	8
2.4	Justificación de la selección del nombre	9
2.5	Naturaleza del emprendimiento	9
2.6	Misión y visión	9
2.6.1	<i>Misión</i>	9

2.6.2	<i>Visión</i>	9
2.7	Políticas y estrategias	9
2.8	Valores, principios, distingos y ventajas competitivas del emprendimiento	10

CAPITULO III

3.1	Estudio de mercado	11
3.2	Metodología	11
3.2.1	<i>Tipo y diseño de la investigación</i>	11
3.2.2	<i>Fuente de investigación</i>	12
3.2.3	<i>Muestra</i>	12
3.2.3.1	<i>Fórmula de canavos</i>	12
3.2.4	<i>Tabulación y análisis de resultados</i>	13
3.3	Análisis del sector	21
3.4	Análisis del producto	22
3.5	Marketing	24
3.5.1	<i>Logo</i>	24
3.6	Cargos y funciones para el talento humano del área comercial	29
3.6.1	<i>Datos de la empresa</i>	30
3.6.1.1	<i>Ficha profesiográfica</i>	30
3.6.1.2	<i>Determinación de inversiones y gastos del área comercial</i>	30
3.6.2	<i>Rol de pagos</i>	31
3.6.2.1	<i>Estudio administrativo</i>	31
3.7	Determinación del tamaño del emprendimiento	32
3.7.1	<i>Ubicación/ determinación de la localización del emprendimiento</i>	32
3.8	Estudio técnico	34
3.8.1	<i>Proceso producción/ diagrama de flujo</i>	35
3.8.2	<i>Diseño de la planta</i>	37
3.9	Estructura de costos de producción	39
3.10	<i>Mano de obra directa</i>	40
3.11	<i>Costos indirectos de fabricación</i>	41
3.12	<i>Inventarios e inversiones en activos fijos</i>	42
3.13	<i>Determinación de activos fijos para producción</i>	44

CAPITULO IV

3.1	Entorno jurídico	47
3.1.1	<i>Estudio administrativo.....</i>	47
3.1.1.1	<i>Organización.....</i>	47
3.1.1.2	<i>Manual de funciones.....</i>	49
3.1.2	<i>Estudio legal</i>	49
3.1.3	<i>Estudio ambiental.....</i>	50
3.1.3.1	<i>Matriz 4 rs</i>	50

CAPITULO V

4.1	Estudio económico financiero.....	52
------------	--	-----------

CONCLUSIONES	67
---------------------------	-----------

RECOMENDACIONES	68
------------------------------	-----------

PAGINAS FINALES.....	69
-----------------------------	-----------

GLOSARIO	69
-----------------------	-----------

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

INDICE DE TABLA

Tabla 1-2:	Descripción de ideas para emprendimiento	6
Tabla 2-2:	Selección inicial ideas.....	7
Tabla 3-2:	Evaluación idea.....	7
Tabla 4-2:	Selección nombre.....	8
Tabla 5-2:	Políticas y estrategias del emprendimiento	10
Tabla 6-2:	Valores del trabajador	10
Tabla 7-2:	Distingos y Ventajas del emprendimiento	10
Tabla 1-3:	Razón de pedidos a domicilio	13
Tabla 2-3:	Frecuencia de pedidos a domicilio.....	14
Tabla 3-3:	Han probado sushi.....	15
Tabla 4-3:	Nivel de aceptación.....	16
Tabla 5-3:	Precio	16
Tabla 6-3:	Competencia	17
Tabla 7-3:	Horario de atención.....	19
Tabla 8-3:	Menú	19
Tabla 9-3:	Medios de información	20
Tabla 10-3:	Descripción de cada color.....	28
Tabla 11-3:	Código QR con acceso a las redes sociales.....	29
Tabla 12-3:	Ficha Profesiográfica de Duck Marketing	30
Tabla 3-13:	Cargo de Duck Marketing.....	30
Tabla 14-3:	Rol de pago administrativos.....	31
Tabla 15-3:	Ficha profesiográfica del Gerente	31
Tabla 16-3:	Gastos del área comercial	31
Tabla 17-3:	Inversiones del área comercial	32
Tabla 18-3:	Localización del emprendimiento.....	32
Tabla 19-3:	Receta estándar	38
Tabla 20-3:	Costos de materia prima.....	39
Tabla 21-3:	Rol de pago del Cocinero.....	40
Tabla 22-3:	Ficha Profesiográfica del Chef de Cocina.....	40
Tabla 23-3:	Combustibles y lubricantes	41
Tabla 24-3:	Servicios básicos.....	41
Tabla 25-3:	Costo trimestral y anual de servicios básicos.....	41
Tabla 26-3:	Inventario de menaje y herramientas	42
Tabla 27-3:	Suministros y Materiales	42

Tabla 28-3:	Materiales Indirectos.....	43
Tabla 29-3:	Inventario	43
Tabla 30-3:	Maquinaria y Equipos	44
Tabla 31-3:	Mantenimiento de Equipos	44
Tabla 32-3:	Muebles y Enseres	44
Tabla 33-3:	Depreciación de maquinarias y equipos.....	45
Tabla 34-3:	Depreciación de muebles y enseres	45
Tabla 35-3:	Depreciación anual.....	45
Tabla 36-3:	Total de activos fijos.....	45
Tabla 1-4:	Ventajas y Desventajas del RISE.....	50
Tabla 2-4:	Permisos de funcionamiento	50
Tabla 3-4:	Matriz 4Rs.....	50
Tabla 4-4:	Costos de insumos para separar los residuos	51
Tabla 5-4:	Matriz de Mitigación Ambiental.....	51
Tabla 1-5:	Cuadro de Inversiones.....	512
Tabla 2-5:	Fuentes y Usos del proyecto	53
Tabla 3-5:	Activos fijos o amortizables.....	54
Tabla 4-5:	Proyección de ventas.....	55
Tabla 5-5:	Estructura de costos y gastos	56
Tabla 6-5:	Estado de pérdidas y ganancias.....	57
Tabla 5-7:	Estado de resultados.....	57
Tabla 8-5:	Balance general.....	58
Tabla 9-5:	Estado de situación inicial	59
Tabla 10-5:	Estado de situación final	60
Tabla 11-5:	Punto de equilibrio.....	61
Tabla 12-5:	Flujo de caja.....	62
Tabla 13-5:	Valor actual neto.....	63
Tabla 14-5:	Tasa interna de retorno.....	63
Tabla 15-5:	Periodo de recuperación de la inversión	64
Tabla 16-5:	Prueba acida.....	65
Tabla 17-5:	Costo del promedio ponderado	66

INDICE DE FIGURAS

Figura 1-2:	Aplicación del FODA	11
Figura 1-3:	Aplicación formula de canavos.....	12
Figura 2-3:	Logotipo.....	24
Figura 3-3:	Tríptico.....	24
Figura 4-3:	Página de Instagram	25
Figura 5-3:	Página de Facebook	25
Figura 6-3:	Menú completo del emprendimiento	27
Figura 7-3:	Colores y Escritura.....	28
Figura 8-3:	Macro localización del emprendimiento a nivel país, provincia y cantón	33
Figura 9-3:	Micro localización del emprendimiento en la Cdla. Juan Montalvo.....	33
Figura 10-3:	34
Figura 11-3:	Diagrama de procesos	37
Figura 12-3:	Plano superior del establecimiento	37
Figura 1-4:	Organigrama Estructural del emprendimiento	48
Figura 2-4:	Organigrama Funcional del emprendimiento	49

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1-3:	Razón de pedidos a domicilio	13
Gráfico 2-3:	Frecuencia de pedidos a domicilio	14
Gráfico 3-3:	Frecuencia de pedidos a domicilio	15
Gráfico 4-3:	Frecuencia de pedidos a domicilio	16
Gráfico 5-3:	Precio Domicilios	17
Gráfico 6-3:	Competencia.....	18
Gráfico 7-3:	Horario de atención	19
Gráfico 8-3:	Menú.....	20
Gráfico 9-3:	Medios de información.....	21

INDICE DE ANEXOS

- ANEXO A:** RECETA ESTÁNDAR TATAMI ROLL
- ANEXO B:** RECETA ESTÁNDAR ICHIGO ROLL_____
- ANEXO C:** RECETA ESTÁNDAR TOKIO ROLL
- ANEXO D:** RECETA ESTÁNDAR UMAMI ROLL
- ANEXO E:** RECETA ESTÁNDAR MANHATTAN ROLL
- ANEXO F:** RECETA ESTÁNDAR AGEMONO ROLL
- ANEXO G:** RECETA ESTÁNDAR AKA ROLL
- ANEXO H:** RECETA ESTÁNDAR KARI KARI ROLL
- ANEXO I:** RECETA ESTÁNDAR CAMARÓN TEMPURA
- ANEXO J:** RECETA ESTÁNDAR SALMÓN TEMPURA
- ANEXO K:** MODELO DE ENCUESTA

RESUMEN

El presente trabajo de titulación tuvo como principal objetivo el desarrollo de un emprendimiento de comida japonesa a domicilio en el cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo. La metodología empleada fue cualitativa y cuantitativa, con aplicación de un estudio de mercado basado en encuestas de investigación, mediante el cual se determinó la existencia de una demanda insatisfecha. Dentro del estudio técnico del emprendimiento se abordaron varios temas, como la receta estándar, los costos y gastos de producción; en el estudio administrativo se identificaron los gastos e inversiones del área comercial; en el estudio legal se describieron los diferentes reglamentos y leyes que señalan derechos y obligaciones de un emprendedor en el área comercial, industrial y de servicio, y los lineamientos tributarios bajo el RISE; en el estudio ambiental se determinó que, al ser una empresa pequeña, no se genera un impacto destacable sobre el ambiente. Finalmente, dentro del estudio financiero, se analizaron los costos y gastos para la puesta en marcha del proyecto, determinándose la factibilidad del emprendimiento ARIGATO SUSHI, con base en una inversión inicial de 7.535,88, un VAN de \$24.750,96, un TIR 110%, un periodo de recuperación de la inversión (PRI) de 2,6545 años, y una relación costo-beneficio mayor que 1. Con base en estos datos se concluye que el emprendimiento es viable.

Palabras clave: <DEMANDA INSATISFECHA>, <ESTUDIO ADMINISTRATIVO>, <RIOBAMBA(CANTÓN)>, <DELIVERY>, <ESTUDIO FINANCIERO>

0475-DBRA-UTP-2022



Firmado electrónicamente por:

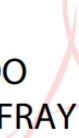
**RAFAEL INTY
SALTO**

SUMMARY

The main objective of this study was the development of a Japanese food delivery startup in Riobamba city, province of Chimborazo Province. The methodology applied was qualitative and quantitative, with the application of a market study based on research surveys, through which the existence of an unsatisfied demand was determined. Within the technical study of the venture, several topics were addressed, such as the standard recipe, production costs and expenses. In the administrative study, the expenses and investments of the commercial area were identified; The legal study described the different regulations and laws that indicate the rights and obligations of an entrepreneur in the commercial, industrial and service areas, and the tax guidelines under the RISE. In the environmental study, it was determined that, being a small company, it does not generate a notable impact on the environment. Finally, within the financial study, the costs and expenses for the start-up of the project were analyzed, determining the feasibility of undertaking ARIGATO SUSHI, based on an initial investment of 7,535.88, a NPV of \$24,750.96, an IRR 110 %, an investment recovery period (PRI) of 2.6545 years and a cost-benefit ratio higher than 1. Based on this information, it is concluded that this business is feasible.

Keywords: <UNSATISFIED DEMAND>, <ADMINISTRATIVE STUDY>, <RIOBAMBA(CANTON)>, <DELIVERY>, <FINANCIAL STUDY>.

LUIS
FERNANDO
BARRIGA FRAY



Firmado digitalmente
por LUIS FERNANDO
BARRIGA FRAY
Fecha: 2022.03.16
16:35:44 -05'00'

INTRODUCCION

La gastronomía japonesa conserva una extensa historia culinaria, misma que engloba un pasado con historia, costumbres y tradiciones, que se ven plasmados en su estilo de vida, en donde se pueden apreciar diferentes platillos que plasman una gastronomía elegante y sofisticada, que permite degustar en un solo bocado un arte de sabores en donde las papilas gustativas juegan un papel importante saboreando notas agrídulces, o saladas que se complementan en perfecta armonía con las diferentes texturas, teniendo como resultado sabores que cuentan una pequeña historia del país del sol naciente, y a su vez permiten experimentar y satisfacer las necesidades de quienes degustan su comida. Se puede señalar en este caso el sushi, un alimento que a simple vista parece pequeño, pero cuya preparación es ancestral, cultural y tradicional debido a que su elaboración se viene realizando de generación en generación, llegando a ser uno de los platillos símbolo del país, y que con el pasar de los años, su consumo se ha expandido por casi todos los países, llegando a ser consumido, independientemente de su costo, ya que este puede ser un tanto elevado.

Gracias a la globalización y al acceso al internet en especial las redes sociales, el consumo de este tipo de alimentos ha incrementado, debido a el bombardeo constante de publicidad que atrapa a los clientes y se crea la necesidad de compra.

Debido a la pandemia por el COVID-19, varios establecimientos se vieron obligados a manejar su publicidad y complementarla con las entregas a domicilio, mismas que hasta la actualidad se mantienen en pleno apogeo.

Con lo cual, en el presente proyecto de emprendimiento, pretende cubrir todas las necesidades mencionadas, la venta de sushi y demás alimentos japoneses, y las entregas a domicilio, con un correcto manejo de marketing y publicidad, esto dentro de la ciudad de Riobamba, Catón de la provincia de Chimborazo.

Mediante el estudio administrativo y financiero del proyecto se podrá conocer que tan viable es la implementación de un sushi a domicilio, en donde se podrá apoyar y sustentar el presente emprendimiento, además del análisis de los diversos aspectos como la; demanda, comportamiento del consumidor, localización es decir analizar a profundidad el mercado para verificar su factibilidad en el mercado.

CAPITULO I

1.1 Problema

1.1.1 Planteamiento del problema

La comida japonesa indudablemente es uno de los alimentos que está de moda en muchos países del mundo. Según Kishi (2008), si se viaja al extranjero, al menos en las ciudades de gran extensión, se encontrarán grandes restaurantes japoneses donde probablemente se prepara una gran variedad de sushi.

Hoy en día el cambio es constante, cada día existe mayor competencia a causa del incremento de necesidades y exigencias de las personas. Por esta razón, la evolución de las empresas es más y más rápido, así como las estrategias de promoción y comercialización que buscan llegar a los clientes de manera más efectiva y rápida.

Por motivo de la globalización se busca experimentar con la cultura gastronómica de otras regiones, dándose así el estudio de la inclusión de la gastronomía japonesa en el mercado ecuatoriano.

El punto principal que motivó este proyecto es la escasa existencia de puntos comerciales que ofrezcan este servicio a nivel local, y el aumento de personas con gustos por la comida de la cultura japonesa.

1.1.2 Justificación

La puesta en marcha de emprendimiento de sushi a domicilio cubriría la problemática antes mencionada, con respecto a la escasez de establecimientos que ofrezcan esta línea temática de comida. De igual manera, se busca cubrir la problemática que se presentó repentinamente en los últimos dos años a consecuencia de la pandemia mundial por COVID 19, en la cual los clientes buscan servicios a domicilio para evitar el contacto con el resto de las personas.

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo General

- Desarrollar un emprendimiento de comida japonesa a domicilio en el cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Realizar el estudio de mercado para identificar la demanda insatisfecha de comida japonesa y su marketing gastronómico.
- Identificar las principales preparaciones de la gastronomía japonesa. Determinando los métodos, técnicas y utensilios culinarios.
- Determinar el estudio Técnico, Administrativo, legal, y financiero del proyecto.

CAPITULO II

2.1 Descripción del emprendimiento

2.1.1 Historia de la cocina japonesa

Todas las culturas tienen su propia historia y la cultura japonesa no es la excepción. Así como evolucionan las creencias, la vestimenta y el trabajo, sucede exactamente lo mismo con los alimentos, que han cambiado conforme al estado económico y la política de cada época.

Según Arenas (2017), cuando la gente ocupó por primera vez la tierra que hoy en día es Japón, vivía de la caza. Más tarde, se introdujo la agricultura desde el continente asiático, y el arroz se convirtió en el pilar de la dieta japonesa. Luego en el siglo VI, tras la introducción del budismo, se establecieron leyes y edictos imperiales que prohibían el consumo de carne roja, y se adoptaron sus costumbres tras lo cual se hacían dos comidas: el desayuno y la cena. Mientras que en el siglo XVI, los métodos de fritura se combinaron las influencias de la cocina española y portuguesa con el método chino, lo que dio lugar al desarrollo de la tempura a base de verduras y mariscos. Finalmente, en el siglo XIX se introdujo el consumo de carnes entre otras formas de costumbres alimentarias y culinarias.

2.1.2 Técnicas de la cocina japonesa

De acuerdo con Barriga (2019), las técnicas de la cocina japonesa son las siguientes:

- **Yakimono:** A la parrilla o a la plancha. La carne y el pescado se cortan en trozos pequeños o en filetes para una cocción más rápida, y se colocan en una parrilla o plancha.
- **Agemono:** Los alimentos fritos japoneses son más ligeros y crujientes que los occidentales, probablemente debido al uso de fécula de patata, harina de trigo o pan rallado japonés (panko).
- **Nimono:** Guisos o platos cocinados a fuego lento. Los ingredientes se cocinan en caldos y salsas saladas para que la carne y las verduras queden tiernas, sin perder su valor nutritivo.
- **Nabemono:** Los guisos pueden cocinarse en la mesa en un recipiente llamado nave o donabe, la cual es una caja de barro japonesa que soporta altas temperaturas.
- **Mushimono:** Ingredientes cocidos al vapor.
- **Tsukemono:** Envinagrados
- **Aemono:** Ensaladas o salteados en los que los ingredientes principales se mezclan con una salsa espesa de miso, sésamo o puré de tofu, y se sirven en pequeños platos como aperitivo o guarnición.
- **Namamono:** Preparaciones crudas.

2.1.3 *Sushi*

El Sushi consiste en diferentes tipos de nigirizushi, en los que se colocan rodajas de pescado crudo, marisco y otros ingredientes, sobre porciones de arroz con vinagre hecho a mano; un pequeño toque de wasabi se coloca entre el arroz y el relleno (Web Japan, 2021).

Existen muchos platos que son elaborados a base de arroz, en los que se utiliza ingredientes muy frescos; en estos siempre predomina las verduras, setas y mariscos, y en muy pocas ocasiones, la carne en pequeñas proporciones.

2.1.3.1 *Historia del Sushi*

De acuerdo con Kishi (2008), el término sushi, cuya escritura en japonés es 鮓 o 寿司, significa: la parte izquierda "pez o pescado", la parte derecha significa "madurar algo" (en este caso, pescado), y el último término o palabra formada por dos kanjis: 寿("felicidad") y 司("regla"), en idioma español significan: "regla sobre la felicidad". Es curioso saber que en realidad el sushi no proviene de Japón; gracias a distintas investigaciones científicas, se ha determinado que su origen, al parecer, se encuentra al sureste de Asia y remonta desde el siglo IV. En aquella época, el pescado, especialmente el de agua dulce, se conservaba en arroz u otros granos cocidos y fermentados, pero el arroz fermentado no se consumía. Esta técnica, básicamente, pasó por China y Corea, hasta finalmente llegar, en el periodo Nara, a Japón.

Kishi (2008), afirma que fue en la época Azuchi-Momoyama, precedentemente a la era Edo (antes de que finalizara el siglo XVI), cuando se utilizó por primera vez el vinagre, mediante el cual, el sushi llegó a ser en un platillo maravilloso. Debido a las propiedades que posee el vinagre, los alimentos no se estropean, por lo cual el arroz y el pescado se comían como un solo plato. En síntesis, se puede decir que este es el origen real y verdadero del sushi que se consume en la actualidad.

2.1.3.2 *Tipos de sushi*

Kishi (2008), indica que los tipos de sushi son:

- **Maki:** En una pequeña tabla de madera o bambú, en la que se coloca primero una pequeña lamina de alga seca llamada nori, y sobre la que se distribuye uniformemente una capa de arroz cocido, pero no demasiado, seguida de pescado (sea crudo o con algún tipo de cocción), y verduras como la zanahoria u otros ingredientes. A continuación, la tabla se enrolla

cuidadosamente y se presiona al mismo tiempo. Una vez enrollado se suele cortar en seis u ocho trozos. Se come con la mano o con palitos, con un poco de salsa de soja, pero no se sumerge completamente. Esto es para preservar el sabor original sin cambios.

- **Niguri:** El niguri es un "sushi prensado". Sobre un puñado de arroz prensado se coloca un ingrediente, ya sea un trozo de atún fresco, calamar, pulpo, etc.
- **Chirashi:** Chirashi es el término japonés para el "sushi espolvoreado". Sobre el arroz de sushi se espolvorean diversos ingredientes preparados con antelación, como gambas cocidas, setas, guisantes con cáscara, pepinos, huevos japoneses, entre otros, la mayoría de los cuales deben estar finamente picados, razón por la cual se ve "espolvoreado". También se llama gomoku-zushi, que significa: "sushi de cinco elementos", nombre que se debe probablemente a la naturaleza colorida de los ingredientes.
- **Hako:** Se prepara con arroz colocado en una caja especial de madera de unos 13 centímetros cuadrados, sobre la que se coloca el pescado a la vinagreta, el marisco y, a veces, las verduras. A continuación, se aplica presión a todos los ingredientes con una pequeña prensa.

2.2 Aspectos del emprendimiento

2.2.1 Identificación de ideas

2.2.1.1 Lluvia de ideas

Tabla 1-2: Descripción de ideas para emprendimiento

PRODUCTO	CARACTERISTICAS	PROBLEMA A RESOLVER
"Elaboración de un manual para la introducción del cannabis sativa(marihuana) en las golosinas típicas de la provincia del cantón Quito 2021"	Recopilación de información con relación al cannabis sativa y recetas típicas de Quito en la que puede ser incorporada	Ofrecer información recopilada y explicada con relación al uso del cannabis sativa en la cocina y sus efectos.
"Desarrollo de un emprendimiento de comida japonesa a domicilio en el cantón Riobamba Provincia de Chimborazo, 2021"	Elaboración de preparaciones de estilo y técnica japonesa, especializándose en sushi	poca oferta de comida japonesa en la ciudad de Riobamba donde el comensal se sienta satisfecho
"Elaboración de un manual de sushi fusión en el cantón Riobamba Provincia de Chimborazo, 2021"	Elaboración de un conjunto de recetas de sushi en las que se fusionará productos originarios de la provincia de Chimborazo	Ofrecer información con respecto al sushi y las maneras en las que se puede aprovechar los productos locales

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

Tabla 2-2: Selección inicial ideas

Orden	Producto y servicio	Nivel de innovación	Mercado potencial	Conocimiento técnico	Requerimiento de capital	Tendencia nacional	Total
1	“Elaboración de un manual para la introducción del cannabis sativa en las golosinas típicas de la provincia del cantón Quito 2021”	5	3	4	3	3	18
2	“Desarrollo de un emprendimiento de comida japonesa a domicilio en el cantón Riobamba Provincia de Chimborazo, 2021”	4	4	5	4	4	21
3	“Elaboración de un manual de sushi fusión en el cantón Riobamba Provincia de Chimborazo, 2021”	4	3	4	3	4	18

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

Tabla 3-2: Evaluación idea

ORDEN	PRODUCTO Y SERVICIO	BARRERA DE ENTRADA	DISPONIBILIDAD DE MP	COSTO DEL PRODUCTO	TOTAL
1	“Elaboración de un manual para la introducción del cannabis sativa en las	5	5	4	14

	golosinas típicas de la provincia del cantón Quito 2021"				
2	"Desarrollo de un emprendimiento de comida japonesa delivery en el cantón Riobamba Provincia de Chimborazo, 2021"	2	3	4	9
3	"Elaboración de un manual de sushi fusión en el cantón Riobamba Provincia de Chimborazo, 2021"	3	3	4	10

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

2.3 Justificación de la selección de la idea

Después de aplicar el procedimiento de selección de ideas el servicio mejor puntuado fue el "Desarrollo de un emprendimiento de comida japonesa a domicilio en el cantón Riobamba Provincia de Chimborazo, 2021"

Consiste en un emprendimiento que funcionara con servicio únicamente de delivery de comida japonesa, centrada en el sushi.

Tabla 4-2: Selección nombre

Nombre	Descriptivo	Original	Significativo	Agradable	Claro	Fácil de recordar	Total
Sushi gato	3	2	2	3	3	4	17
Arigato sushi	3	4	5	4	4	4	24

Buda sushi	3	2	2	3	4	4	18
Bamboo sushi	3	3	2	2	4	4	18

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

2.4 Justificación de la selección del nombre

Después de aplicar el procedimiento de selección de nombre, se escogió el nombre de “ARIGATO SUSHI” ya que es acorde al producto a ofertar y tiene la puntuación más alta

2.5 Naturaleza del emprendimiento

Industrial	Comercial	De servicio
X	X	x

Justificación: Arigato sushi es un emprendimiento de naturaleza industrial, comercial y de servicio ya que se dedica a la compra y venta de productos elaborados de manera artesanal, su comercialización y se oferta el servicio de alimentación.

2.6 Misión y Visión

2.6.1 Misión

Arigato Sushi es un emprendimiento comprometido en empeñar el mayor esfuerzo en producir y comercializar preparaciones japonesas, considerando como principal vector la calidad de servicio, con productos de calidad, personal especializado y procedimientos inocuos.

2.6.2 Visión

Ser una empresa líder en el mercado nacional de productos japoneses realizados con personal calificado y de forma artesanal, posicionada como una de las empresas de mayor calidad.

2.7 Políticas y estrategias

Tabla 5-2: Políticas y estrategias del emprendimiento

Políticas:	Estrategias.
Cumplir con los estándares de calidad	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer parámetros de control en la adquisición de la materia prima • Adquirir los permisos pertinentes • Aplicar el uso del manual de funciones de la empresa
Brindar a los clientes un servicio de calidad	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar un programa de capacitación para fortalecer las competencias del equipo • Identificar las fortalezas de los empleados • Brindar incentivos a los empleados de la empresa
Impulsar el desarrollo mediante la constante innovación de productos.	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar estudios de mercado de manera periodica • Destinar fondos para gastos de experimentacion • Establecer horarios destinados a la investigacion y experimentacion

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

2.8 Valores, principios, distingos y ventajas competitivas del emprendimiento

Tabla 6-2: Valores del trabajador

Valores de trabajo	Honestidad Responsabilidad Conducta Puntualidad Colaboración discreción
Valores axiológicos	Pasión Humildad Alegría
Principios:	Cuidado del medio ambiente Responsabilidad social Compromiso en el servicio Desarrollo y bienestar del recurso humano Credibilidad Mejoramiento continuo

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

Tabla 7-2: Distingos y Ventajas del emprendimiento

Distingos competitivos	Ventajas competitivas
Alta calidad en el producto Sistema de distribución garantizado Buen servicio al cliente	Mayor número de opciones de producto Elaborado de forma artesanal Alimento nutritivo Costos más accesibles

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

Aplicación del foda

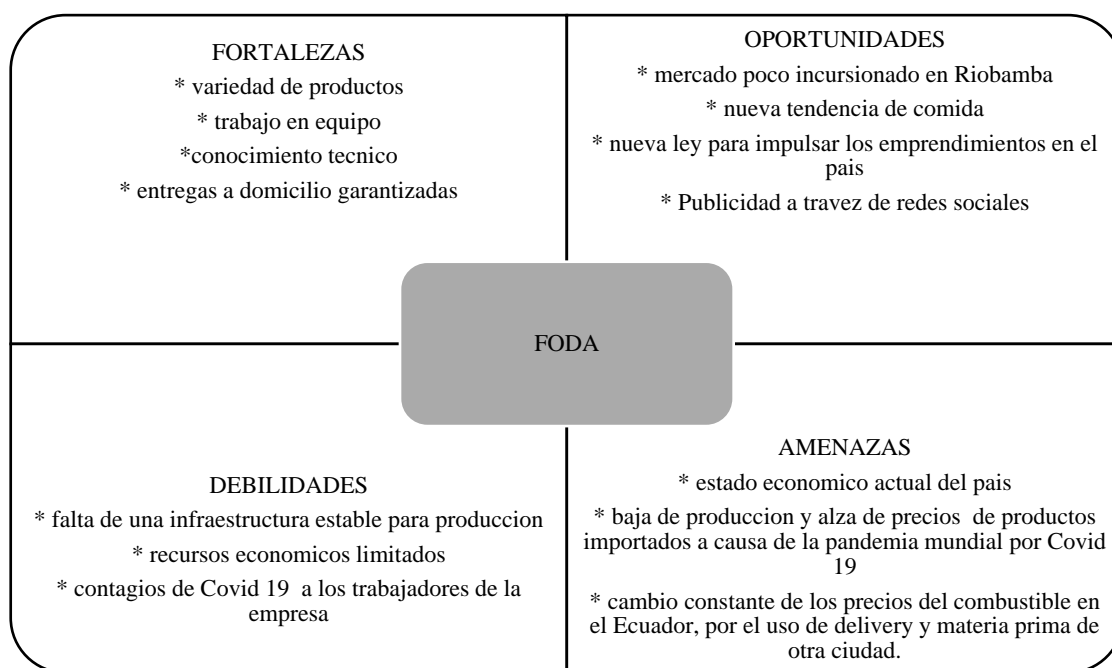


Figura 1-2: Aplicación del FODA

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

CAPITULO III

3.1 Estudio de mercado

3.2 Metodología

3.2.1 Tipo y diseño de la investigación

El método utilizado en esta investigación es de tipo cualitativa y cuantitativa, mediante la recolección de información por medio de encuestas, y su posterior análisis e interpretación.

3.2.2 Fuente de investigación

Como fuente primaria, se obtuvo información mediante encuestas. Se realizó un cuestionario de 15 preguntas como prueba piloto, de las cuales posteriormente se seleccionaron 9 preguntas que proporcionaban la información necesaria sobre el comportamiento del consumidor.

Como fuente secundaria se utilizaron libros, tesis y proyectos digitales, que ayudaron a obtener suficiente información concreta para continuar con la realización del proyecto.

3.2.3 Muestra

Para el cálculo de la muestra del proyecto de emprendimiento se utilizó la siguiente fórmula para el cálculo de muestra con población finita, de cuyo resultado se obtuvo el número de encuestas a realizarse.

3.2.3.1 Fórmula de Canavos

DESARROLLO DE LA FORMULA PARA DETERMINAR LA MUESTRA			
n	=	tamaño de la muestra	
m	=	tamaño de la población	
e	=	error estadística (aceptable 5%)	
Fórmula de Canavos $n = \frac{m}{e^2 (m-1)+1}$			
n=	225741		
	$(0.05)^2 (225741-1)+1$		
	$\frac{225741}{(0.0025) (225740)+1}$		
	225.741,00		
	565,35		
n=	399	tamaño de la muestra	

Figura 1-0: Aplicación fórmula de canavos

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

Análisis: Según el último censo realizado en la ciudad de Riobamba, el 28 de noviembre del 2010, la población es de 225.741 habitantes. Aplicando la fórmula de Canavos, el tamaño de la muestra a ser estudiada es de 399 personas.

3.2.4 Tabulación y análisis de resultados

El cuestionario de la encuesta se encuentra en el anexo 2.

Pregunta 1: ¿Porque razón prefiere pedir comida a domicilio?

Tabla 1-0: Razón de pedidos a domicilio

Opciones	F. absoluta	F. relativa (%)
No, yo no pido comida a domicilio	12	5,9
Por diversión	18	8,9
Por falta de tiempo para cocinar	74	36,6
Para evitar contacto debido a la pandemia por covid 19	56	27,7
Otro	42	20,8

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

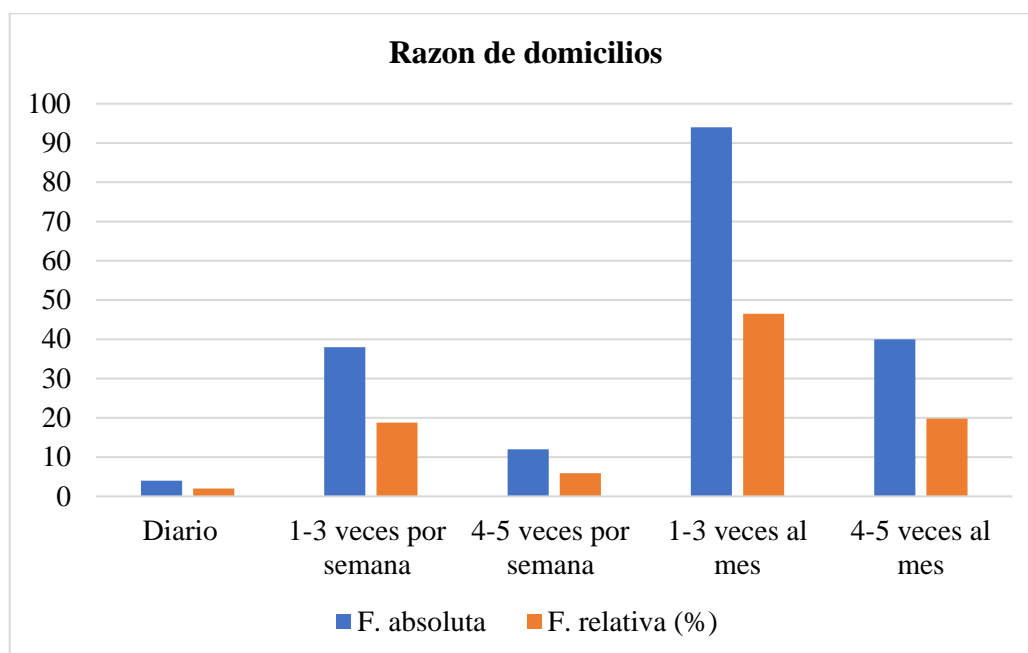


Gráfico 1-0: Razón de pedidos a domicilio

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

Análisis descriptivo: De las 202 personas encuestadas, el 5.9 % respondió *no, yo no pido comida a domicilio*, el 8.9% seleccionó *por diversión*, el 36.6 % que, *por falta de tiempo para cocinar*, el 27.7 % que *para evitar contacto debido a la pandemia por covid 19*, y el 20.8 % *por otras razones*.

Análisis interpretativo: Mediante las encuestas se identificó que la mayoría de los encuestados piden comida a domicilio principalmente por la falta de tiempo para cocinar.

Pregunta 2: ¿Con que frecuencia pide comida a domicilio?

Tabla 2-0: Frecuencia de pedidos a domicilio

Opciones	F. absoluta	F. relativa (%)
Diario	4	2
1-3 veces por semana	38	18,8
4-5 veces por semana	12	5,9
1-3 veces al mes	94	46,5
4-5 veces al mes	40	19,8
Nunca	14	6,9

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

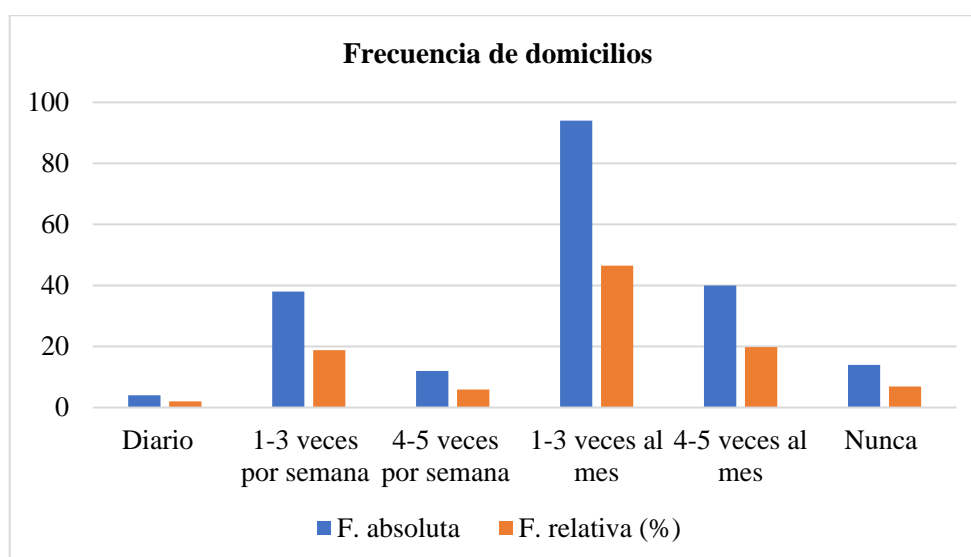


Gráfico 2-0: Frecuencia de pedidos a domicilio

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

Análisis descriptivo: De las 202 personas encuestadas, el 2% contestó que su consumo de domicilios es *diario*, el 18.8 % de *1-3 veces por semana*, el 5.9 % de *4-5 veces por semana*, el 46.5% de *1-3 veces al mes*, el 19.8% de *4-5 veces al mes*, y el 6.9 % *nunca* realiza pedidos a domicilio.

Análisis interpretativo: Gracias a la información obtenida en las encuestas, se identificó que la mayoría de los encuestados realizan pedidos a domicilio de *1-3 veces al mes*.

Pregunta 3: ¿Ha probado usted el sushi?

Tabla 3-0: Han probado sushi

Opciones	F. absoluta	F. relativa (%)
Si	170	84,2
No	32	15,8

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

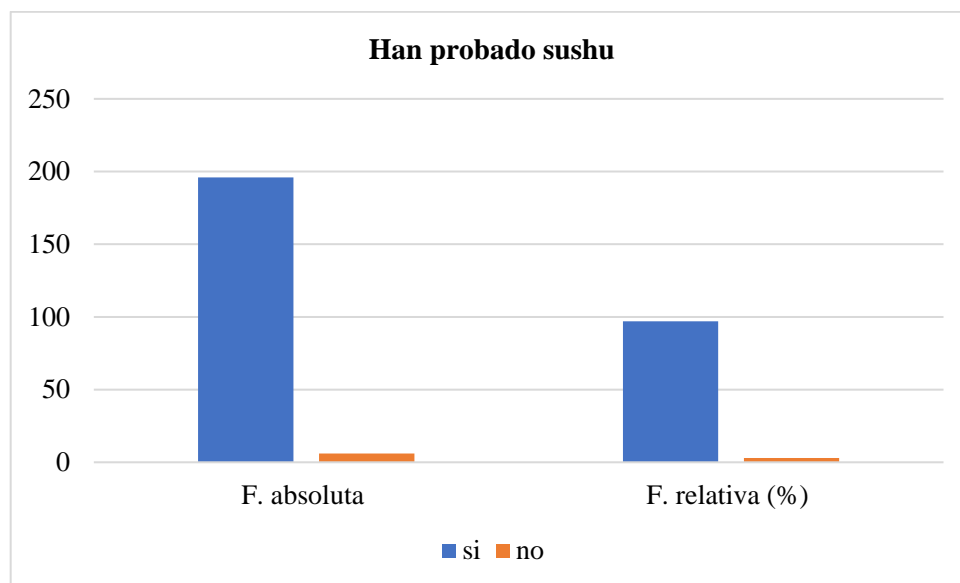


Gráfico 3-0: Frecuencia de pedidos a domicilio

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

Análisis descriptivo: De las 202 personas encuestadas, el 84.2% respondió que, *si* ha probado el sushi, mientras que el 15.8% manifestó que *no* lo ha probado.

Análisis interpretativo: De acuerdo con la información proporcionada por los encuestados, se conoce que la mayoría de los encuestados si han probado sushi.

Pregunta 4: ¿Estaría usted de acuerdo con la implementación de un sushi que solamente trabaja a domicilio en el cantón de Riobamba?

Tabla 4-0: Nivel de aceptación

Opciones	F. absoluta	F. relativa (%)
Si	196	97
No	6	3

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

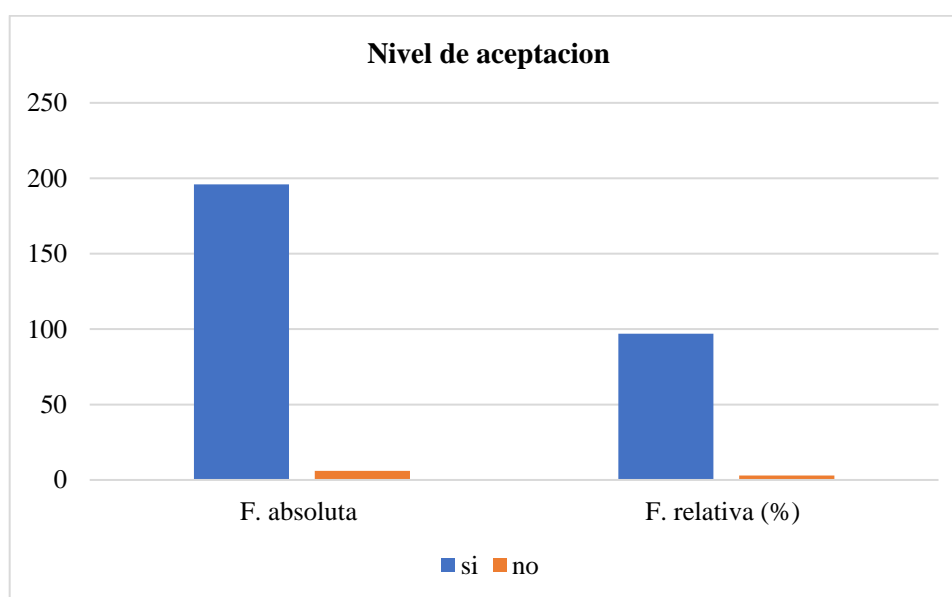


Gráfico 4-0: Frecuencia de pedidos a domicilio

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

Análisis descriptivo: De las 202 personas encuestadas, el 97 % respondió que *si* está de acuerdo con la implementación de un sushi que solamente trabaja a domicilio en el cantón Riobamba, mientras que el 3% *no* está de acuerdo.

Análisis Interpretativo: Según la encuesta de investigación, se conoció que la mayoría de los encuestados están de acuerdo con la implementación de un sushi que solamente trabaja a domicilio en el cantón Riobamba.

Pregunta 5: ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el servicio de delivery?

Tabla 5-0: Precio

Opciones	F. absoluta	F. relativa (%)
1.00 – 1.50	134	66,3
1.50 – 1.75	56	27,7

1.75 – 2.00	12	5,9
-------------	----	-----

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

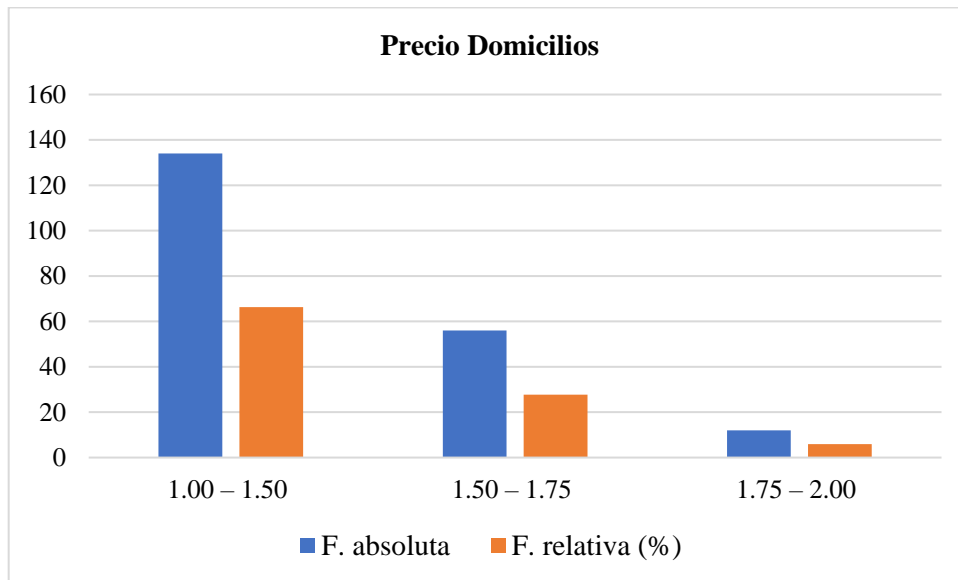


Gráfico 5-0: Precio Domicilios

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

Análisis descriptivo: De las 202 personas encuestadas, el 66.3% contestó que estaría dispuesto a pagar por el servicio de delivery *de \$ 1.00 a \$1.50*, el 27.7% *de \$ 1.50 a \$1.75* y el 5.9 % *de \$1.75 a \$2.00*.

Análisis interpretativo: Mediante la encuesta pudo conocerse que la mayoría de los encuestados están dispuestos a pagar por el servicio de delivery *de \$ 1.00 a \$1.50*.

Pregunta 6: ¿Conoce establecimientos especializados en sushi en el cantón Riobamba?

Tabla 6-0: Competencia

Opciones	F. absoluta	F. relativa (%)
Si	92	45,5
No	110	54,5

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

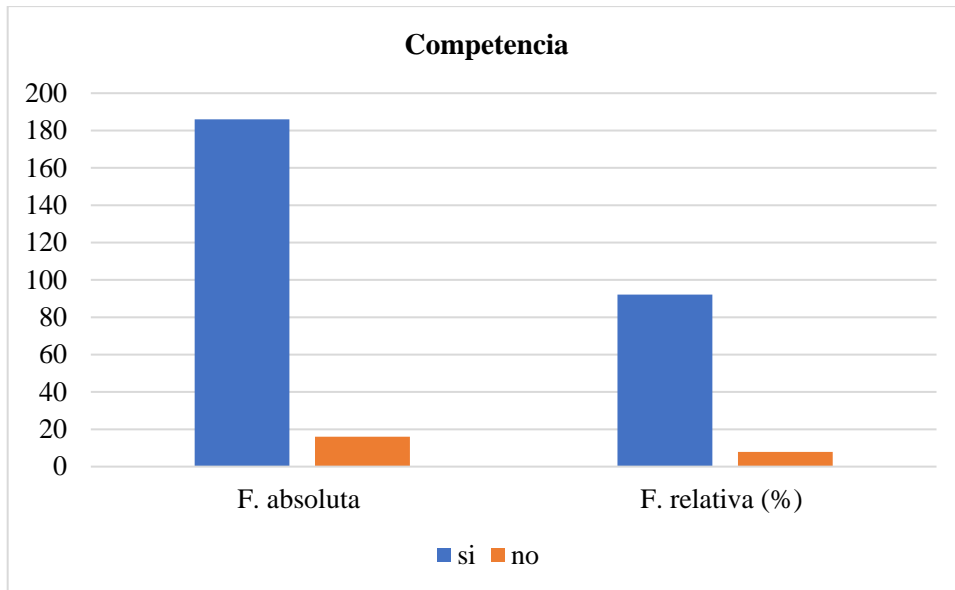


Gráfico 6-0: Competencia

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

Análisis descriptivo: De las 202 personas encuestadas el 45.5% respondió que si conoce otros establecimientos especializados en sushi en el cantón Riobamba y el 54.5% que no.

Análisis interpretativo: Con base en las estadísticas, se identificó que la mayoría de los encuestados no conoce establecimientos especializados en sushi en el cantón Riobamba.

Pregunta 7: Si su respuesta anterior fue positiva por favor indique el/ los establecimientos

- Panda sushi
- Ari gato sushi y el molinero
- Fumi
- Sensei, Panda
- Arigato sushi
- Sushi house, panda Sushi
- Fumi sushi
- Algunos

Pregunta 8: ¿En qué rango de horario le gustaría a usted que se brinde el servicio de sushi a domicilio?

Tabla 7-0: Horario de atención

Opciones	F. absoluta	F. relativa (%)
13:00- 21:00	26	12,9
12:00- 21:00	34	16,8
13:00- 22:00	142	70,3

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

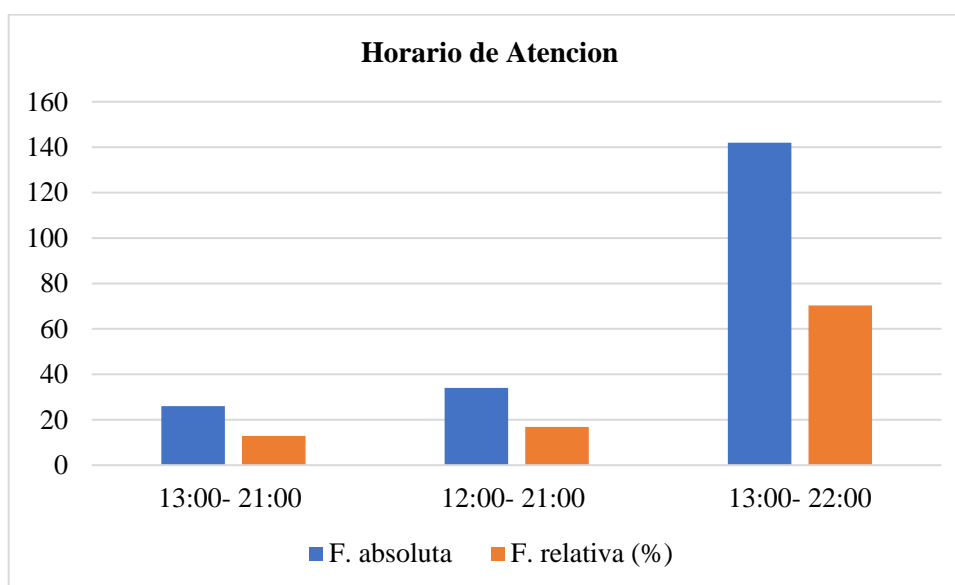


Gráfico 7-0: Horario de atención

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

Análisis descriptivo: De las 202 personas encuestadas, el 12.9% respondió que el rango de horario que le gustaría que se brinde el servicio de sushi a domicilio es de 13:00 pm a 21:00 pm, el 16.8% de 12:00 pm a 21:00 pm, y el 70.3% de 13:00 pm a 22:00 pm.

Análisis Interpretativo: En base a las encuestas realizadas se identificó que la mayoría de los encuestados prefieren el horario de atención de 13:00 pm a 22:00 pm.

Pregunta 9: ¿Estaría interesado en otras preparaciones asiáticas a parte del sushi?

Tabla 8-0: Menú

Opciones	F. absoluta	F. relativa (%)
Si	186	92,1
No	16	7,9

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

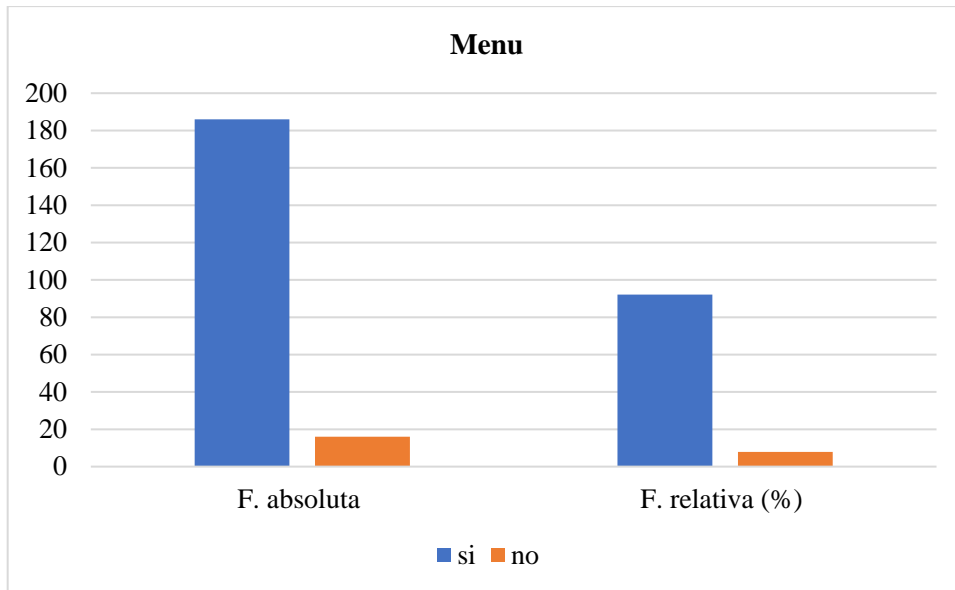


Gráfico 8-0: Menú

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

Análisis descriptivo: De las 202 personas encuestadas, el 92.1 % respondió que *si* le interesa otras preparaciones asiáticas a parte del sushi, mientras que el 7.9% respondió que *no*.

Análisis interpretativo: A través de las encuestas se identificó que a la mayoría de los encuestados si les interesa otras preparaciones asiáticas a más del sushi.

Pregunta 10: ¿En qué medios de comunicación le gustaría a usted informarse acerca del sushi delivery?

Tabla 9-0: Medios de información

Opciones	F. absoluta	F. relativa (%)
Radio	4	2
Volantes	2	1
Redes sociales	192	95
Tv	4	2

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

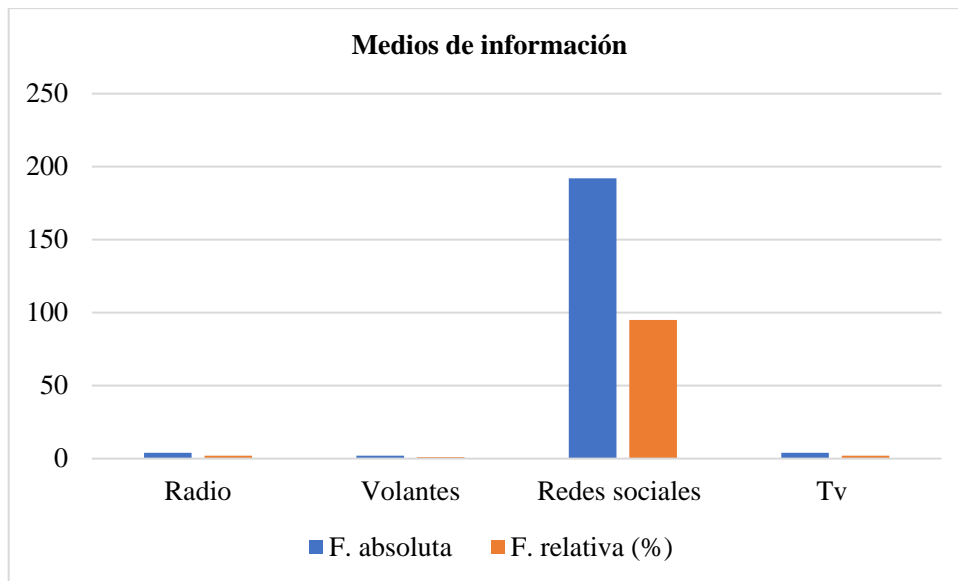


Gráfico 9-0: Medios de información

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

Análisis Descriptivo: De las 202 personas encuestadas, el 2% respondió que el medio por el que le gustaría informarse acerca del sushi delivery es la *radio*, el 1% mediante *volantes*, el 95% a través de *redes sociales* y el 2% por medio de la *tv*.

Análisis interpretativo: A través de las encuestas se pudo observar que la mayoría de los encuestados prefieren ser informados por medio de las *redes sociales*.

3.3 Análisis del sector

- **Análisis del sector:** La empresa estará ubicada en el sector de Riobamba y acorde a su crecimiento buscará expandirse al resto del país
- **Tipo del cliente:** La línea de productos de Arigato Sushi está dirigido a todo tipo de público que gusta del sushi y comida japonesa.
- **Proveedores:** Al ser un emprendimiento con una temática fuera de lo cotidiano, los productos deben ser adquiridos de tiendas especializadas en productos asiáticos, dicho esto el proveedor será la empresa de ICHIBAN S.A, para los mariscos se ha tomado la decisión de ayudar al mercado Riobambeño por lo que el proveedor de mariscos será el Mercado Mayorista de Riobamba, para los empaques se ha optado por una opción ecoamigable siendo así el proveedor la empresa GREEN COMMERCE GREENCOSA.

- **Competidores:** En la ciudad de Riobamba existe pocos establecimientos que cuenten con el servicio de comida asiática, la gran mayoría de estos están ubicados en la zona céntrica de la ciudad como son Panda Sushi rolls, Fumi Sushi, Kioto sushi, Sensei sushi y Sushi House
- **Tipo de producto:** El producto es un menú especializado en comida asiática, concentrado en el sushi. Está dirigido a satisfacer las necesidades de aquellas personas que gustan de esta línea de comida.

3.4 Análisis del producto

- **Beneficios del salmón**

Según el sitio web Initiative (2021), el salmón de granja es una excelente fuente de proteínas, grasas saludables en forma de omega-3, y varias vitaminas y minerales esenciales. Una ración media de 100 g de salmón de piscifactoría contiene el 41% de la cantidad diaria recomendada de proteínas, y al menos el 20% de la cantidad diaria recomendada de vitaminas B3, B5, B6, B12, vitamina D, vitamina E y selenio. También es una buena fuente de potasio.

El salmón en el menú es utilizado para la preparación de los siguientes rollos:

- Philadelphia
- Salmon tempura
- Tatami roll
- Aka roll
- Orengi roll
- Umami roll

- **Beneficios del cangrejo**

Escalante (2019) indica que el cangrejo es un alimento que destaca por su alto contenido en proteínas de alto valor biológico, la escasez de hidratos de carbono y su bajo contenido en grasas. Además, según la Fundación Española de la Nutrición, es una grasa de buena calidad con predominio de ácidos grasos insaturados, y un alto contenido en omega-3.

El cangrejo o sustituto del cangrejo en el menú, es utilizado para la elaboración de los siguientes rollos:

- Kari kari
- Wakame roll
- Shinigami
- Nigi

- Umami roll
- Tokio roll
- Cangrejo tempura

- **Beneficios del wasabi**

Escalante (2019b), sostiene que el wasabi es un alimento energético rico en varias propiedades. Al igual que otros alimentos picantes, tiene propiedades antiinflamatorias y facilita la digestión de los alimentos. También es un producto que ayuda a combatir la presencia de bacterias en nuestro organismo y actúa como antioxidante, previniendo el envejecimiento.

El wasabi es utilizado para limpiar el paladar y se envía a parte a pedido del cliente.

- **Beneficios del aguacate**

Dado que la grasa es el principal componente después del agua, el valor calórico del aguacate es elevado en comparación a otras frutas, a excepción del coco, debido a que tiene un mayor contenido de grasa (Marketing RG, 2020). Aporta una baja cantidad de hidratos de carbono, y aún menos de proteínas. En cuanto a las grasas, son principalmente monoinsaturadas; el 72% de la grasa total es ácido oleico. Es rico en minerales como el potasio y magnesio, y es bajo en sodio. El potasio es necesario para la transmisión y generación de impulsos nerviosos, la actividad muscular normal y participa en el equilibrio del agua dentro y fuera de la célula. Por su parte, el magnesio está relacionado con el funcionamiento del intestino, los nervios y los músculos, y forma parte de los huesos y los dientes; su consumo mejora la inmunidad y tiene un ligero efecto laxante.

El aguacate en el menú es utilizado para los siguientes rollos:

- Nigi
- Fuji
- Philadelphia
- Ichigo
- California

3.5 Marketing

3.5.1 Logo



Figura 2-0: Logotipo

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.

- **TRÍPTICO**

Figura 0-3: Tríptico

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022.



- **PAGINA DE INSTAGRAM**

Figura 4-0: Página de Instagram



Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

- **PAGINA DE FACEBOOK**



Figura 5-0: Página de Facebook

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

• MENU



ROLLOS ESPECIALES

TATAMI ROLL INGREDIENTES POR DENTRO salmón rebozado y aguacate \$ 7,50	INGREDIENTES POR FUERA camarón, surimi y mayonesa japonesa \$ 7,50
TOKIO ROLL INGREDIENTES POR DENTRO camarón rebozado \$ 7,50	ICHIGO ROLL INGREDIENTES POR FUERA aguacate y togarashi \$ 7,75
MANHATTAN ROLL INGREDIENTES POR DENTRO kanikama rebozado y aguacate \$ 8,00	UMAMI ROLL INGREDIENTES POR FUERA salmón y salsa de maracuyá \$ 7,50
AGEMONO ROLL INGREDIENTES POR DENTRO camarón y kanikama \$ 8,00	PULPO INGREDIENTES POR FUERA caviar masago \$ 7,75
MIDORI ROLL INGREDIENTES POR DENTRO camarón pulpo y aguacate	INGREDIENTES POR FUERA kanikama y mayonesa de wasabi

AMAI ROLL INGREDIENTES POR DENTRO camarón tempura \$ 7,75	INGREDIENTES POR FUERA maduro \$ 7,50
WAKAME ROLL INGREDIENTES POR DENTRO kanikama tempura \$ 7,75	MIZU ROLL INGREDIENTES POR FUERA aguacate y sesamo negro \$ 7,75
SHINIGAMI ROLL INGREDIENTES POR DENTRO kanikama tempurizado, aguacate \$ 7,50	ORENGI ROLL INGREDIENTES POR FUERA caviar wasabi \$ 8,00
KOSHO ROLL INGREDIENTES POR DENTRO pimientos y zanahoria tempurizados y pepino \$ 7,50	INGREDIENTES POR FUERA camarón, surimi, mayonesa japonesa y siracha aguacate y sesamo negro

ROLLOS CLÁSICOS

AKA INGREDIENTES POR DENTRO salmón y kanikama \$ 6,25	INGREDIENTES POR FUERA caviar tobiko \$ 6,50
CAMARÓN TEMPURÁ INGREDIENTES POR DENTRO camarón \$ 6,50	KARI KARI INGREDIENTES POR FUERA sesamo blanco \$ 6,25
SALMÓN TEMPURÁ INGREDIENTES POR DENTRO salmon y aguacate \$ 6,50	CANGUEREJO TEMPURÁ INGREDIENTES POR DENTRO kanikama \$ 6,25



Figura 6-0: Menú completo del emprendimiento

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

- **Producto:** El producto a ofrecer es diferentes tipos de preparaciones japonesas en las que destaca el sushi como el producto principal.

- **Características tangibles**

- **El diseño de la marca:** En la estructuración el nombre de la marca se utiliza una fuente de letra apegada a la temática japonesa del emprendimiento.



Figura 7-0: Colores y Escritura

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 10-0: Descripción de cada color

USO DE COLORES	
COLOR	SIGNIFICADO
Rojo	Estimulante de apetito, crea sensación de urgencia, genera aumento de energía.
Azul	Provee sensación de seguridad y confianza
Naranja	Refleja emoción y entusiasmo.

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

- **El envase:**

Se optó por empaques biodegradables y amigables con el medio ambiente elaborados a base de bagazo de caña de azúcar.

- **El etiquetado:** para etiquetar los empaques se utilizará el logo impreso en papel adhesivo.

- **Características intangibles**

- **Calidad:** En la elaboración de los productos del menú se utilizará materia prima de máxima calidad. Obteniendo así, un producto con buenas calidades organolépticas.
- **Precio:** El precio estará definido por el producto a elegir del menú y el envase, se encuentra por debajo de los precios estándares de los productos dentro del mercado de sushi en la ciudad de Riobamba. Considerando que el precio se reflejara en el estudio económico
- **Plaza:** El producto está dirigido a todo A toda persona especialmente aquellas que buscan consumir alimentos de nuestra línea de productos.
- **Promoción:** Se hará uso de las redes sociales, por medio de fichas digitales y spot publicitario dando a conocer el producto. Se creará una página a utilizar para la comercialización del producto
- **Distribución:** La distribución del producto será mediante empresa de delivery totalmente confiables que se encargarán de retirar el pedido del cliente y llevarlo a su respectivo destino de la manera más rápida y segura, asegurando así su llegada, de igual manera los empaques serán bien sellados para evitar cualquier tipo de inconveniente. Las empresas a utilizar son:
 - Ola click
 - Ecobike

Tabla 11-0: Código QR con acceso a las redes sociales

Facebook	Instagram
	

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

3.6 Cargos y funciones para el talento humano del área comercial

3.6.1 Datos de la empresa

- **Nombre:** Duck Marketing Solutions
- **Correo:** duckmarketingsolutions@gmail.com
- **Teléfono:** 096 299 4291

3.6.1.1 Ficha profesiográfica

Tabla 12-0: Ficha Profesiográfica de Duck Marketing

Ficha Profesiográfica	Nombre: Duck Marketing
Actividades	
Buscar los clientes potenciales fidelizar los clientes, elaborar un reporte de ventas. desarrollar estrategias de comunicación Manejo completo de redes sociales Generación de estrategias ADS	
Servicios profesionales	\$200

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

3.6.1.2 Determinación de inversiones y gastos del área comercial

Tabla 0-13: Cargo de Duck Marketing

Cargo	Funciones	Contrato
Mercadólogo	-Buscar los clientes potenciales, fidelizar los clientes, elaborar un reporte de ventas, desarrollar estrategias de comunicación, Manejo completo de redes sociales, Generación de estrategias ADS	Servicios profesionales
	TOTAL	200.00

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

3.6.2 Rol de pagos

3.6.2.1 Estudio administrativo

Tabla 14-0: Rol de pago administrativos

Cargo	Sueldo mensual	Sueldo trimestral	Sueldos anuales	Aporte patronal + ley de discapacidad	Aporte patronal + ley de discapacidad trimestral	Total, trimestral	Total, anual
Gerente	200,00	600,00	2400,00	24,30	72,90	672,90	2691,60
TOTAL	200,00	600,00	2400,00	24,30	72,90	672,90	2691,60

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 15-0: Ficha profesiográfica del Gerente

Ficha Profesiografica			
Cargo: Gerente	Código: 003	Código: 003 Fecha: 04/12/2021	Observaciones:
Requisitos Generales de Estudio y Experiencia			
Requisito		Selección	
Primaria		X	
Secundaria		X	
Cursos de atención al cliente		X	
Condiciones de trabajo			
Ambiente	Luminosidad. - Alto Humedad: Medio	Ruido; Normal Olores: Agradables	Espacio: Cómodo
Reglamento	Puntualidad: La hora de entrada es a la 1:00 pm Supervisión: Todo su trabajo será supervisado por los propietarios	Observaciones:	
Actividades			
<ul style="list-style-type: none"> Supervisar las actividades del chef de cocina. Rendir informes a los propietarios Administración y distribución de actividades. 			
Características Psicológicas			
<ul style="list-style-type: none"> Confiabilidad: X Toma de iniciativa/ responsabilidad: X Actitud de superación: X Dotes comunicativas: X 			
Sueldo		\$200.00	

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 16-0: Gastos del área comercial

GASTOS ÁREA COMERCIAL					
Rubro/detalle	Cantidad	V. Unitario	V.Mensua l	V.Trimestra l	V. Anual
Publicidad en redes	1	80,00	80,00	240,00	960,00
Servicios profesionales Duck Marketing	1	200,00	200,00	600,00	2400,00
TOTAL					3360,00

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 17-0: Inversiones del área comercial

INVERSIONES DEL AREA COMERCIAL			
BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
EQUIPO DE COMPUTO	1	500,00	500,00
MUEBLES Y ENSERES			
Silla de oficina ejecutiva	1	70,00	70,00
Escritorio de oficina	1	100,00	100,00
TOTAL		670,00	670,00

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

3.7 Determinación del tamaño del emprendimiento

La determinación del tamaño del emprendimiento esta dado por los pedidos que son realizados por medio de las redes sociales dando así un promedio aproximado de 25 órdenes semanales.

3.7.1 Ubicación/ determinación de la localización del emprendimiento

Tabla 18-0: Localización del emprendimiento

Alternativas de localización	A	B	C
A: Accesibilidad a distribuidores	5	4	3
B: M.O. CALIFICADA	5	4	3
C: VÍAS DE ACCESO	5	5	4
D: Servicios básicos	5	5	5
E: Infraestructura	5	5	4
TOTAL:	25	23	19

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

A: Riobamba, B: Guano, C: Licto

Análisis: Tomando en cuenta todos los parámetros establecidos para determinar la ubicación de este emprendimiento. La ubicación que cumple es en Ecuador, en la provincia de Chimborazo, Ciudad de Riobamba, Ciudadela Juan Montalvo.

- Macro localización

Figura 8-0: Macro localización del emprendimiento a nivel país, provincia y cantón



Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

País: Ecuador

Provincia: Chimborazo

Cantón: Riobamba

Micro localización



Figura 9-0: Micro localización del emprendimiento en la Cda. Juan Montalvo

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Ubicación: Cda Juan Montalvo.

3.8 Estudio técnico






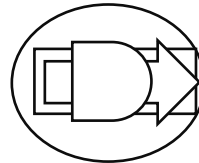
Simbología para el flujo grama de producción	
Operación	
Demora	
Inspección	
Transporte	
Almacenamiento	

Figura 10-0: Simbología

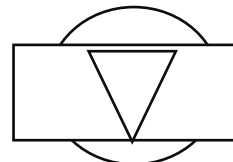
Realizado por: Medina, Rebeca, 202

3.8.1 Proceso producción/ diagrama de flujo

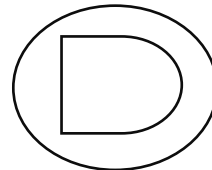
1. COMPRA DE MATERIA PRIMA



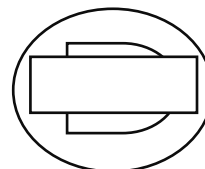
2. RECEPCIÓN INSPECCIÓN



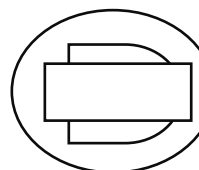
3. LAVADO



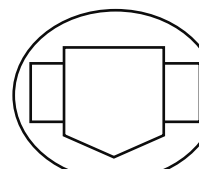
4. MICE AND PLACE



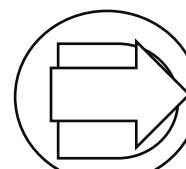
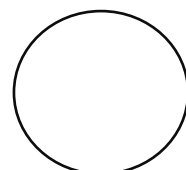
5. PREPARACION ELABORACIÓN



6. ENVASADO/ EMPACADO



7. VENTA



8. DISTRIBUCION

Figura 11-0: Diagrama de procesos

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

3.8.2 Diseño de la planta

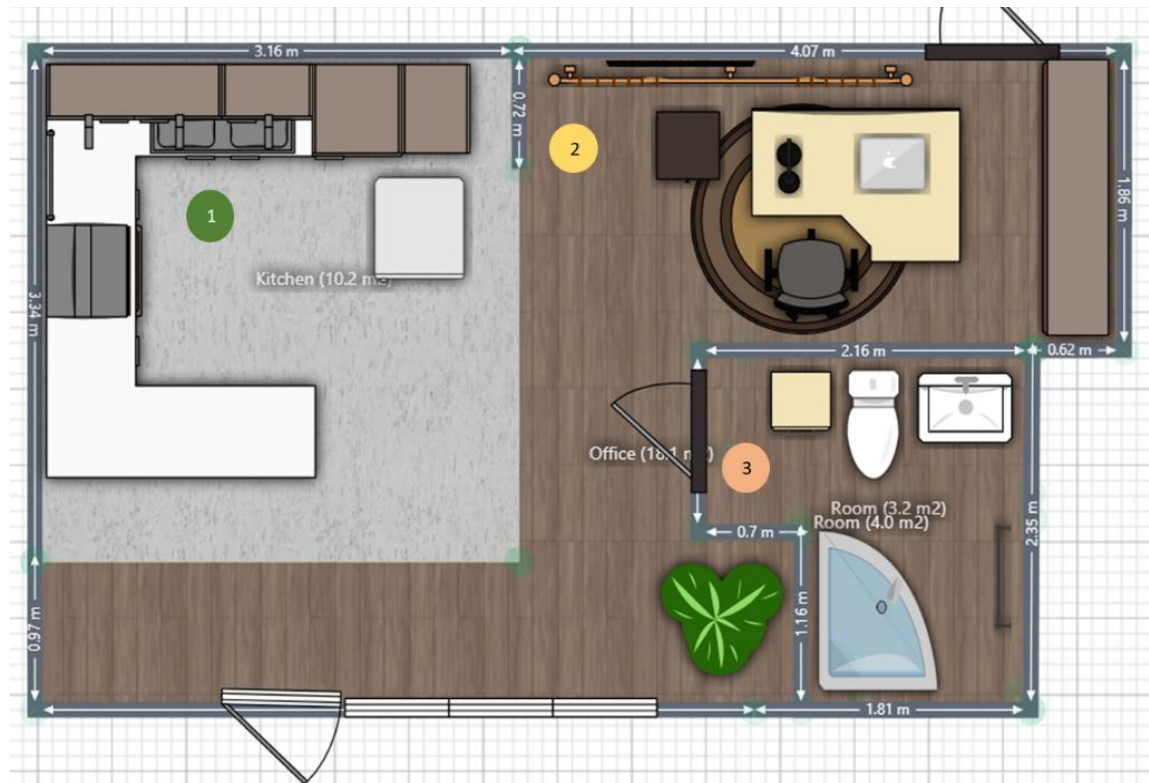


Figura 12-0: Plano superior del establecimiento

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Análisis: A futuro se contará con un local en el que estará conformado por el área de producción la misma donde se prepararán todos los productos, esta estará constituida por equipos, materiales y utensilios de cocina. Al lado derecho se encontrará el área de ventas donde se encontrarán los dispositivos y materiales de trabajo necesarios para el marketing y venta de la línea. Dispondrá de un servicio sanitario a disposición de los trabajadores. Finalmente, el establecimiento constara de una salida de emergencia para la correcta evacuación en caso de cualquier inconveniente.

Tabla 19-0: Receta estándar

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR 										
ESCUELA DE GASTRONOMÍA			Costo de preparación:			FECHA DE ELABORACIÓN:		# pax:		
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR		2:00	NIVEL DE DIFICULTAD		Fácil	TIPOS DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	
CONSERVACIÓN	Refrigeración		N. RECETA		Tokio roll	POSTRE	MENU COMPLETO	X OTROS (suhi)		
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN – T°				
Hervido 86°C										
Horneado 180°C										
Fritura Profunda 180°C										
1	Arroz	135	g	-	-	-	2500	6.89	0.37	
2	Alga nori	1/2	u	-	-	-	100	15.68	0.08	
3	Queso crema	15	g	-	-	-	600 g	3.50	0.09	
4	Camarón	50	g	Cocido		Fritura profunda	5 lb	21.75	0.22	
5	Tempura	30	g			Fritura profunda	345	0.63	0.05	
6	Kanikama	2	und				30 und	8.40	0.56	
7	Salsa acevichao	10	g				708.57	2.63	0.04	
8	Harina	10	g			Fritura profunda	1 lb	0.38	0.01	
								Costo total	1.40	

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

3.9 Estructura de costos de producción

Materia Prima

Tabla 20-0: Costos de materia prima

TIPO DE RECETA ESTÁNDAR	COSTO DE MATERIA PRIMA				COSTO TOTAL MENSUAL	COSTO TOTAL TRIMESTRAL	COSTO TOTAL ANUAL
	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL	COSTO POR PAX			
Tatami Roll	1	4	48	1,91	7,64	22,92	91,68
Tokio roll	1	4	48	1,40	5,6	16,8	67,2
Agemono roll	2	8	96	1,84	14,72	44,16	176,64
Aka roll	1	4	48	1,96	7,84	23,52	94,08
Kari kari	1	4	48	1,73	6,92	20,76	83,04
Camaron tempura	2	8	96	1,20	9,6	28,8	115,2
Salmon tempura	1	4	48	1,74	6,96	20,88	83,52
Nigi	2	8	96	1,84	14,72	44,16	176,64
Gyozas de cerdo	1	4	48	0,50	2	6	24
Gyozas de camaron	1	4	48	0,70	2,8	8,4	33,6
promocion de 30 bocados x 19 dolares	5	20	240	5,88	117,6	352,8	1411,2
promocion de 20 bocados x 13 dolares	2	8	96	3,92	31,36	94,08	376,32
promocion de 15 bocadosx 10 dolares	4	16	192	2,94	47,04	141,12	564,48
promocion de 1 ramen+ 10 bocados especiales	2	8	96	4,66	37,28	111,84	447,36
promocion de 1 ramen+ 10 bocados clasicos	2	8	96	4,44	35,52	106,56	426,24
promocion de 30 bocados+ bebida+ envio gratis	4	16	192	6,18	98,88	296,64	1186,56
promocion de 20 bocados+ bebida+ envio gratis	2	8	96	4,22	33,76	101,28	405,12
promocion de 15 bocados + bebida + envio gratis	4	16	192	3,24	51,84	155,52	622,08
				TOTAL	532,08	1.596,24	6.384,96

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

3.10 Mano de obra directa

Tabla 21-0: Rol de pago del Cocinero

CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO TRIMESTRAL	SUELDO ANUAL	Aporte patronal +ley de discapacidad mensual	Aporte patronal +ley de discapacidad trimestral	TOTAL TRIMESTRAL	TOTAL ANUAL
Cocinero	200,00	600,00	2400,00	24,30	72,90	672,90	2691,60
TOTAL	200,00	600,00	2424,30	24,30	72,90	672,90	2691,60

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 22-0: Ficha Profesiográfica del Chef de Cocina

Ficha Profesiografica			
Cargo: Chef de Cocina	Código: 001	Código: 001 Fecha: 04/12/2021	Observaciones:
Requisitos Generales de Estudio y Experiencia			
Requisito		Selección	
Primaria		X	
Secundaria		X	
Cursos de atención al cliente		X	
Condiciones de trabajo			
Ambiente	Luminosidad: - Alto Humedad: Medio	Ruido; Normal Olores: Agradables	Espacio: Cómodo
Reglamento	Puntualidad: La hora de entrada es a la 1:00 pm Supervisión: Todo su trabajo será supervisado por el gerente general.	Observaciones:	
Actividades			
<ul style="list-style-type: none"> • Cumplir y mantener mensualmente las metas establecidas de la tienda, reduciendo los costos y aumentando los márgenes. • Garantizar y supervisar el cumplimiento de las actividades dentro de la cocina. • Almacenaje de materia prima • Encargado de producción • Encargado de inventario y compras • Profesional graduado en Gastronomía o cursos afines • Experiencia de 1 año 			
Características Psicológicas			

<ul style="list-style-type: none"> • Confiabilidad: X • Toma de iniciativa/ responsabilidad: X • Actitud de superación: X • Dotes comunicativas: X 	
Sueldo	\$200.00

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

El sueldo está distribuido con respecto al tiempo de funcionamiento del emprendimiento tomando en cuenta que este es prácticamente nuevo y está en proceso de crecimiento.

3.11 Costos indirectos de fabricación

Tabla 23-0: Combustibles y lubricantes

COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES					
TIPO	CANTIDAD	COSTO	COSTO	COSTO	COSTO
	MENSUAL	UNITARIO	MENSUAL	TRIMENSUAL	ANUAL
Gas domestico	1	3	3	9	36
Total				9	36

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 24-0: Servicios básicos

PAGO DE SERVICIOS BÁSICOS	VALOR MENSUAL	VALOR TRIMESTRAL	VALOR ANUAL
LUZ	20,00	60,00	240,00
AGUA	8,04	24,12	96,48
INTERNET	25,00	75,00	300,00
TOTAL	53,04	159,12	636,48

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 25-0: Costo trimestral y anual de servicios básicos

	PRODUCCION 70%	VENTAS 20%	ADMINISTRACIÓN 10%
costo trimestral	111,38	31,82	15,91
costo anual	445,54	127,30	63,65

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Análisis: El costo de los servicios básicos es una total mensual de 45.04 de los cuales el 70 % es destinado a producción el cual equivale a \$ 31.53 mensuales. Estos costos se distribuyen en agua, luz e internet indispensables para el funcionamiento de la empresa.

3.12 Inventarios e inversiones en activos fijos

Tabla 26-0: Inventario de menaje y herramientas

BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
MENAJE Y HERRAMIENTAS			
Sarten marca Umco 20cm de Diametro	1	22,00	22,00
Ollas acero inoxidable capacidad 5 lt	7	9,50	66,50
Set de bowls	1	30,00	30,00
Tabla de picar profesional	1	15,00	15,00
Cuchillo chef tuo	2	90,00	180,00
Esterilla de bambu verde plana para sushi	2	3,14	6,28
Canasta para freidora rectangular	1	10,00	10,00
Paila de acero inoxidable	1	25,00	25,00
Oster Olla Arrocera 1.8 L 10 Tazas Fuente De Calor Esférica	1	39,00	39,00
Selladora De Fundas Plasticas Pfs30cm	1	19,00	19,00
TOTAL	18	262,64	412,78

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 27-0: Suministros y Materiales

BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Escoba	1	1,50	1,50
Papel de cocina	1	3,60	3,60
Desinfectante KALIPTO 1000 ml	1	2,40	2,40
Cloro CLOROX 1000 ml	1	1,25	1,25
Gel antibacterial 1000 ml	1	4,90	4,90
Jabon liquido 500 ml	1	3,50	3,50

Trapeador spray mop con sistema dispensador	1	11,95	11,95
Esponja lavaplatos	1	1,50	1,50
Crema lavavajillas 500 g	1	1,80	1,80
Contenedor plástico de basura grande	1	10,00	10,00
Paquete de funda para basura	2	1,50	3,00
Recogedor de basura	1	3,00	3,00
Delantal	2	5,00	10,00
Toallas de cocina reusables	1	5,00	5,00
Rollo Plastico Strech Film 38cm	1	25,00	25,00
Notas de venta	1	7,00	7,00
Esferos	2	0,35	0,70
TOTAL	17	81,90	96,10

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 28-0: Materiales Indirectos

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
MATERIALES INDIRECTOS			
Empaque ecológico Contenedor rectangular grande 15.4x23 cm	40	0,22	8,80
Empaque ecológico Contenedor rectangular pequeño 15.4x17 cm	50	0,15	7,50
Salseros con tapa de 2 onzas	150	0,04	6,00
Etiquetas	90	0,06	5,40
Palillos de pino	100	0,04	4,00
Funda camiseta blanca mediana	100	0,01	1,00
TOTAL MENSUAL			32,70
TOTAL TRIMESTRAL			98,10
TOTAL ANNUAL			392,40

Tabla 29-0: Inventario

INVENTARIOS	MENSUAL	TRIMESTRAL
MATERIALES INDIRECTOS	197,00	591,00
MENAJE Y HERRAMIENTAS	412,78	412,78
SUMINISTROS Y MATERIALES	96,1	288,3
TOTAL	643,63	1105,33

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Análisis: Los costos indirectos de fabricación se dividen en tres grupos, tenemos el Menaje y la Vajilla que suma un gasto total de \$351.78; Los Suministros y Materiales con un gasto total de

\$100.90 seguido de los Materiales Indirectos con un gasto total de \$134.75 obteniendo un resultado de \$587.43

3.13 Determinación de activos fijos para producción

Tabla 30-0: Maquinaria y Equipos

MAQUINARIA Y EQUIPOS			
BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
MAQUINARIA EQUIPOS			
Congelador Horizontal Electrolux 150 Lt Uso Comercial Dual	1	250,00	250,00
Refrigeradora Congelador Tcl 210l 2 Puerta Dispensador Garan	1	299,00	299,00
Cocina Indurama A Gas Galicia 6 Quem Grill Asador Giratorio	1	480,00	480,00
Microondas Samsung Blanco 32 Litros	1	140,00	140,00
TOTAL	5	\$1.169	\$1.169

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 31-0: Mantenimiento de Equipos

MANTENIMIENTO				
Equipos	Tiempo/cantidad	Encargado	Costo semestral	Costo anual
Congelador Horizontal Electrolux 150 Lt Uso Comercial Dual	C/6 MESES	Ing. Segundo Padilla	35,00	70,00
Refrigeradora Congelador Tcl 210l 2 Puerta Dispensador Garan	C/6 MESES	Ing. Segundo Padilla	20,00	40,00
Microondas Samsung Blanco 32 Litros	C/6 MESES	Ing. Segundo Padilla	15,00	30,00
Cocina Indurama A Gas Galicia 6 Quem Grill Asador Giratorio	C/6 MESES	Ing. Segundo Padilla	20,00	40,00
TOTAL			90,00	180,00

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 32-0: Muebles y Enseres

BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
MUEBLES Y ENSERES			

Mesa de acero inoxidable	1	\$100	\$100
TOTAL	1	\$100	\$100

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 33-0: Depreciación de maquinarias y equipos

DEPRECIACIÓN		
BIEN		
MAQUINARIA Y EQUIPO	VALOR. R	VALOR DEP.
AÑO 1	1169,00	105,21
AÑO 2	1063,79	95,74
AÑO 3	968,05	87,12
AÑO 4	880,92	79,28
AÑO 5	801,64	72,15

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 34-0: Depreciación de muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES	VALOR R	VALOR DEP.
AÑO 1	100,00	9,00
AÑO 2	91,00	8,19
AÑO 3	82,81	7,45
AÑO 4	75,36	6,78
AÑO 5	68,57	6,17

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 35-0: Depreciación anual

DEPRECIACIONES				
BIEN	VALOR TOTAL	AÑO DE VIDA	VALOR RESIDUAL	VALOR A DEPRECIAR ANUAL
maquinaria y equipo	1169	10	116,9	105,21
muebles y enseres	270,00	10	27	24,3
Total	1439	20	143,9	129,51

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 36-0: Total de activos fijos

ACTIVOS FIJOS		
MAQUINARIA Y EQUIPO	\$1.169,00	\$1.169,00
MUEBLES Y ENSERES	\$100,00	\$100,00

SUB-TOTAL ACTIVOS FIJOS	\$1.269,00
-------------------------	------------

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Análisis: Los activos fijos están conformados por dos costos empezando por la Maquinaria y Equipos con un total de \$1169,00 y los muebles y enseres con un costo total de \$ 100,00 que sumado da el resultado de \$1269,00 en activos fijos.

CAPITULO IV

3.1 Entorno jurídico

3.1.1 Estudio administrativo

3.1.1.1 Organización

Las actividades del emprendimiento estarán divididas por 3 departamentos, el área administrativa, el área de producción y el área de ventas.

A. **Área administrativa**

Las dos personas que forman parte del emprendimiento toman decisiones juntos para poder llevar al crecimiento del emprendimiento, se realizará un conteo del dinero que sale y entra; conjuntamente de llevar un inventario de productos

B. **Área de producción**

Esta área está conformada por un cocinero el que será el encargado de la elaboración de todos los productos del menú y el cuidado de los equipos y utensilios de su área.

C. **Área de ventas**

Al igual que el área administrativa este departamento estará conformado por dos personas que serán encargadas de dirigir todas las actividades y serán asesoradas y apoyadas por la empresa de marketing contratada, duck marketing.

Organigrama estructural

ARIGATO SUSHI

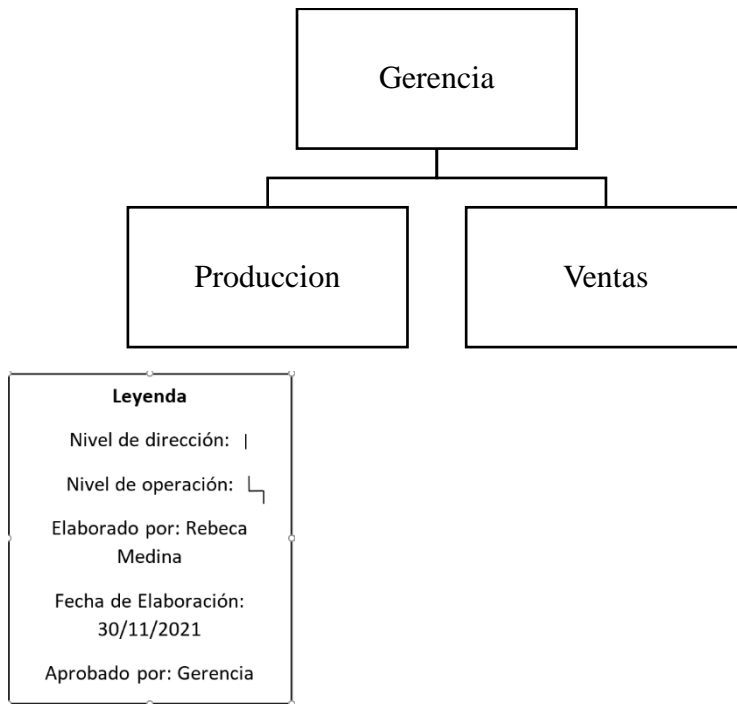


Figura 1-3: Organigrama Estructural del emprendimiento

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Organigrama Funcional

ARIGATO SUSHI

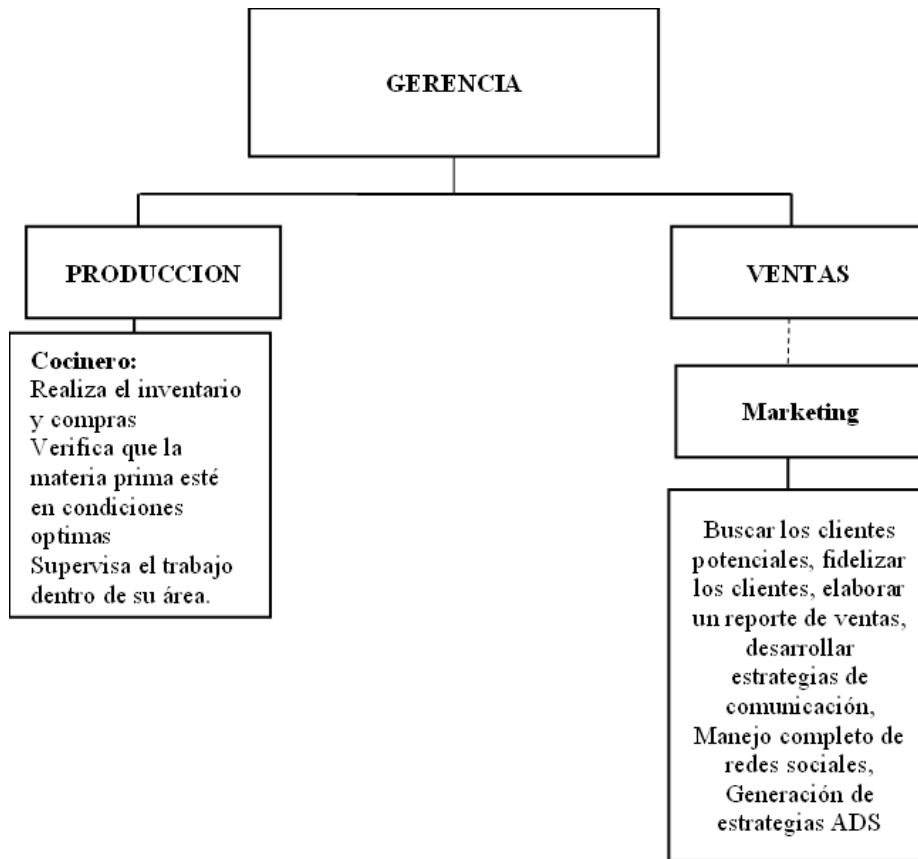


Figura 2-3: Organigrama Funcional del emprendimiento

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

3.1.1.2 *Manual de funciones*

El manual de funciones tiene como objetivo definir funciones y responsabilidades dentro del establecimiento, jerárquicamente se definen y establecen los distintos niveles jerárquicos de los entes de la organización

En dicho manual se enunciará las funciones de cada uno de los empleados, mencionando lo que se realizará en cada una de las áreas, detallando la organización y definiendo sus fines como empresa.

El manual de funciones se encuentra en el anexo 003

3.1.2 *Estudio legal*

Arigato sushi es un emprendimiento que será registrado en el sistema del RISE

Tabla 1-3: Ventajas y Desventajas del RISE

REGIMEN IMPOSITIVO SIMPLIFICADO	
VENTAJAS	DESVENTAJAS
No se debe hacer declaraciones.	Sus ventas deben ser únicamente a consumidores finales. No puede realizar ventas a distribuidores.
No se hace retenciones de IVA	
No se entrega facturas si no comprobantes de venta	El importe de las notas de venta es limitado. En función de la categoría en la que se haya inscrito el contribuyente, éste dispone de un importe máximo para la emisión de notas de venta.
El pago del impuesto consiste en una cuota mensual fija basada en los ingresos medios anuales.	
Es posible pagar una sola vez por adelantado.	
No hay obligación de llevar Contabilidad.	

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 2-3: Permisos de funcionamiento

PERMISOS ADMINISTRATIVOS Y LEGALES	
Bomberos (con probabilidad de incendio)	22,60
Bomberos (probabilidad nula de incendio)	Gratuito
Patente Municipal	10,00
RISE	1,50
Licencia de Funcionamiento	48,00
Mintur	Gratuito
Registro Mercantil	30,00
TOTAL	112.10

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

3.1.3 Estudio Ambiental

El proyecto tendrá un bajo impacto en el medio ambiente, ya que pretende utilizar materiales respetuosos con el medio ambiente, controlar los residuos y su correcta eliminación y gestionar adecuadamente el aceite usado.

3.1.3.1 Matriz 4 Rs

Tabla 3-3: Matriz 4Rs

REDUCIR	RECICLAR
* Se reduce el uso de envases plásticos, enviado así a los clientes envases ecológicos realizados a base de caña de azúcar. * Al momento de adquirir materia prima se evita el uso de fundas plásticas.	* Se recicla la mayor cantidad posible de empaques en los que llegue la materia prima empacada.
REUTILIZAR	RECUPERAR

* Si al momento de adquirir materia prima no se puede evitar el uso de plásticos, estos son reutilizados.	*Se recupera lo siguiente para la realización de comida para perros de la calle, las cascaras del camarón, grasa, huesos y piel de pollo y arroz
---	--

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 3-4: Costos de insumos para separar los residuos

RUBRO/DETALLE	CANTIDAD	COSTO
Basurero Para Reciclaje 24 Litros Con Pedal	1	\$16,00
Fundas Basura Industrial 23x28 verdes	10	\$2,50
TOTAL		\$18,50

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 5-3: Matriz de Mitigación Ambiental

Daños ocasionados por los procesos de producción y por las actividades preoperativas	Medidas de mitigación	Requerimientos	Costo
Al agua	Reutilizar el agua que se ha utilizado de en la cocción de diferentes productos como por ejemplo el fideo o los huevos para el riego de plantas.	Balde Comercial 20 Litros	\$10.00
Al suelo	Utilizar fundas de colores para separar lo orgánico e inorgánico.	Fundas de basura de colores.	\$5.00
Al aire	Evitar utilizar vehículos que funcionen con combustibles fósiles y así reducir la emanación de CO2. Fomentando la utilización de bicicleta.	Bicicletas	\$50.00
Total:			\$65.00

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

CAPITULO V

4.1 Estudio económico financiero

Tabla 1-5: Cuadro de Inversiones

ORD	INVERSIONES FIJAS	INVERSIONES POR REALIZAR	INVERSIONES REALIZADAS	TOTAL DE LAS INVERSIONES	
	ACTIVOS				2.375,30
1	MAQ. EQUIPO		1.169,00	1.169,00	
2	EQUIPO DE COMPUTO		500,00	500,00	
3	MUEBLES Y ENSERES		270,00	270,00	
4	MENAJE Y HERRAMIENTAS		412,78	412,78	
5	1% IMPREVISTOS		23,52	23,52	
	ACTIVOS DIFERIDOS				65,56
6	GTOS. CONSTITUCION		112,10	112,10	
7	GTOS. INSTALACIÓN		28,75	28,75	
8	GTOS. EXPERIMENTACIÓN		122,08	122,08	
11	1% IMPREVISTOS		2,63	2,63	
	CAPITAL DE TRABAJO				4.895,03
1	MATERIA PRIMA		1.596,24	596,24	
2	MANO DE OBRA DIRECTA		672,90	672,90	
3	SERVICIOS BASICOS		159,12	159,12	
4	SUELDO ADMINISTRACION		672,90	672,90	
5	SUMINISTROS Y MATERIALES		288,30	288,30	
6	COMBUSTIBLE Y LUBRICANTES		9,00	9,00	
7	MATERIALES INDIRECTOS		98,10	98,10	
8	GASTO ARRIENDO		360,00	360,00	
	publicidad en redes sociales		240,00	240,00	
	servicios profesionales		600,00	600,00	
9	CAJA - BANCO	-	150,00	150,00	

Tabla 2-4: Activos fijos o amortizables

ACTIVOS FIJOS O AMORTIZABLES		
ACTIVOS DIFERIDOS	VALOR	TOTALES
GASTOS DE COSTITUCIÓN		112,10
INSCRIPCIÓN AL SRI (RISE)	1,50	
PATENTE MUNICIPAL	10,00	
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO	48,00	
MINTUR	0,00	
REGITRO MERCANTIL	30,00	
BOMBEROS (CON PROBABILIDAD DE INCENDIO)	22,60	
GASTOS DE INSTALACIÓN		28,75
ADECUACION COCINA	28,75	
GASTOS DE PUBLICIDAD		80,00
REDES	80,00	
GASTOS EXPERIMENTACIÓN		122,08
PRUEBAS	120,00	
HORAS EXTRAS	2,08	
TOTAL GASTO DIFERIDO		342,93

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 3-4: Proyección de ventas

PROYECCIÓN DE VENTAS													AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
TIPO DE RECETA	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL	COSTO POR PAX	COSTO MENSUAL	COSTO TRIMESTR	COSTO ANUAL	PVP UNITARIO	VENTA SEMANAL	VENTA MENSUAL	VENTA TRIMESTR	VENTA ANUAL					
Tatami Roll	1	4	48	1,91	7,64	22,92	91,68	7,35	7,35	29,38	22,04	352,62	359,10	365,71	372,44	379,29	
Tokio roll	1	4	48	1,40	5,60	16,80	67,20	5,38	5,38	21,54	16,15	258,46	263,22	268,06	272,99	278,02	
Agemono roll	2	8	96	1,84	14,72	44,16	176,64	7,08	14,15	56,62	42,46	679,38	691,89	704,62	717,58	730,78	
Aka roll	1	4	48	1,96	7,84	23,52	94,08	7,54	7,54	30,15	22,62	361,85	368,50	375,28	382,19	389,22	
Kari kari	1	4	48	1,73	6,92	20,76	83,04	6,65	6,65	26,62	19,96	319,38	325,26	331,25	337,34	343,55	
Camaron temp	2	8	96	1,20	9,60	28,80	115,20	4,62	9,23	36,92	27,69	443,08	451,23	459,53	467,99	476,60	
Salmon tempu	1	4	48	1,74	6,96	20,88	83,52	6,69	6,69	26,77	20,08	321,23	327,14	333,16	339,29	345,53	
Nigi	2	8	96	1,84	14,72	44,16	176,64	7,08	14,15	56,62	42,46	679,38	691,89	704,62	717,58	730,78	
Gyozas de cer	1	4	48	0,50	2,00	6,00	24,00	1,92	1,92	7,69	5,77	92,31	94,01	95,74	97,50	99,29	
Gyozas de car	1	4	48	0,70	2,80	8,40	33,60	2,69	2,69	10,77	8,08	129,23	131,61	134,03	136,50	139,01	
promocion de	4	16	192	5,88	94,08	282,24	1128,96	18,97	75,87	303,48	227,61	3.641,81	3.708,82	3.777,06	3.846,56	3.917,33	
promocion de	4	16	192	3,92	62,72	188,16	752,64	12,65	50,58	202,32	151,74	2.427,87	2.472,54	2.518,04	2.564,37	2.611,55	
promocion de	4	16	192	2,94	47,04	141,12	564,48	9,48	37,94	151,74	113,81	1.820,90	1.854,41	1.888,53	1.923,28	1.958,67	
promocion de	4	16	192	4,66	74,56	223,68	894,72	15,03	60,13	240,52	180,39	2.886,19	2.939,30	2.993,38	3.048,46	3.104,55	
promocion de	4	16	192	4,44	71,04	213,12	852,48	14,32	57,29	229,16	171,87	2.749,94	2.800,53	2.852,06	2.904,54	2.957,99	
promocion de	4	16	192	6,18	98,88	296,64	1186,56	18,18	72,71	290,82	218,12	3.489,88	3.554,10	3.619,49	3.686,09	3.753,91	
promocion de	4	16	192	4,22	67,52	202,56	810,24	12,41	49,65	198,59	148,94	2.383,06	2.426,91	2.471,56	2.517,04	2.563,35	
promocion de	4	16	192	3,24	51,84	155,52	622,08	9,53	38,12	152,47	114,35	1.829,65	1.863,31	1.897,60	1.932,51	1.968,07	
					646,48	1939,44	7757,76	167,57		2072,19	1554,14	24.866,22	25.323,76	25.789,72	26.264,25	26.747,51	

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 4-4: Estructura de costos y gastos

ESTRUCTURA DE COSTOS Y GASTOS									
COSTOS DE PRODUCCION	AÑO 1	INFLACIÓ N	AÑO 2	INFLACIÓ N	AÑO 3	INFLACIÓ N	AÑO 4	INFLACIÓ N	AÑO 5
materia prima	6.384,96	117,48	6.502,44	119,64	6.622,09	121,85	6.743,93	124,09	6.868,02
M.O.D	2.691,60	49,53	2.741,13	50,44	2.791,56	51,36	2.842,93	52,31	2.895,24
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN									
materiales indirectos	392,40	7,22	399,62	7,35	406,97	7,49	414,46	7,63	422,09
GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN						-			
combustibles y lubricantes	36,00	0,66	36,66	0,67	37,34	0,69	38,02	0,70	38,72
servicios básicos	445,54	8,20	453,73	8,35	462,08	8,50	470,58	8,66	479,24
suministros y materiales	576,60	10,61	587,21	10,80	598,01	11,00	609,02	11,21	620,22
mantenimiento de equipos	180,00	3,31	183,31	3,37	186,68	3,44	190,12	3,50	193,62
Gto. Arriendo	1.440,00	26,50	1.466,50	26,98	1.493,48	27,48	1.520,96	27,99	1.548,95
depre. de maq. y equipo	52,61		52,61		52,61		52,61		52,61
depre. muebles y enseres	12,15		12,15		12,15		12,15		12,15
amort. Gastos de exper	24,42		24,42		24,42		24,42		24,42
contingencia 1%	122,36	2,25	124,60	2,29	126,87	2,33	129,19	2,38	131,55
TOTAL DE COSTOS DE PROD	12.306,02	226,43	12.531,77	230,58	12.761,66	234,81	12.995,79	239,12	13.234,22
GASTOS ADMINISTRATIVOS						-		-	
Amort. Gastos de org.	22,42		22,42		22,42		22,42		22,42
Amort. Gasto de instalación	5,75		5,75		5,75		5,75		5,75
sueldos	2.691,60	49,53	2.741,13	50,44	2.791,56	51,36	2.842,93	52,31	2.895,24
servicios basicos	63,65	1,17	64,82	1,19	66,01	1,21	67,23	1,24	68,46
sum y materiales	115,32	2,12	117,44	2,16	119,60	2,20	121,80	2,24	124,04
depre. Muebles y enseres	2,43		2,43	0,04	2,47	0,05	2,52	0,05	2,57
imprevistos 1%	29,01	0,53	29,54	0,54	30,08	0,55	30,63	0,56	31,18
TOTAL GASTOS ADMINIST.	2.930,18	53,92	2.983,53	54,90	3.037,90	55,90	3.093,27	56,92	3.149,67
GASTOS DE VENTAS		-		-		-		-	
servicios profesionales duck marketing	2.400,00		2.400,00		2.400,00		2.400,00		2.400,00
publicidad redes sociales	960,00		960,00		960,00		960,00		960,00
suministros y materiales	461,28	8,49	469,77	8,64	478,41	8,80	487,21	8,96	496,18
depre. Muebles y enseres	9,72		9,72	0,18	9,90	0,18	10,08	0,19	10,27
depre. Equipo de computo	45,00		45,00		45,00		45,00		45,00
servicios basicos	127,30	2,34	129,64	2,39	132,02	2,43	134,45	2,47	136,93
TOTAL DE GASTO DE VENTA	4.003,30	73,66	4.014,13	73,86	4.025,33	74,07	4.036,75	74,28	4.048,37
GASTO FINANCIERO									
interes bancario									
TOTAL GASTO FINANCIERO									
TOTAL DE COSTOS Y GASTOS	19.239,50	354,01	19.529,42	359,34	19.824,89	364,78	20.125,81	370,31	20.432,26

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 5-4: Estado de pérdidas y ganancias

ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS					
INGRESOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
(+) VENTAS	24866,22099	25323,76	25789,72	26264,25	26747,51
(+) EGRESOS	5626,72	5794,34	5964,82	6138,44	6315,25
(-) COSTOS DE PROD	12306,02	12531,77	12761,66	12995,79	13234,22
(-) GASTOS ADMINISTRATIVOS	2930,18	2983,53	3037,90	3093,27	3149,67
(-) GASTOS DE VENTAS	4003,30	4014,13	4025,33	4036,75	4048,37
(-) Gastos financieros	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
(=) UTILID. BRUTA	12560,20	12791,99	13028,06	13268,46	13513,29
(=) UTILID. OPERATIVA	5626,72	5794,34	5964,82	6138,44	6315,25
(=) RESULTADO DE UTL Y/O PERDIDA	5626,72	5794,34	5964,82	6138,44	6315,25
(=) UTILIDAD NETA	5626,72	5794,34	5964,82	6138,44	6315,25

468,893387

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 4-6: Estado de resultados

ESTADO PROFORMA DE RESULTADOS						
RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
VENTAS NETAS		24866,22	25323,76	25789,72	26264,25	26747,51
(-) COSTO DE PRODUCCIÓN		12306,02	12531,77	12761,66	12995,79	13234,22
(=) UTILIDAD BRUTA		12560,20	12791,99	13028,06	13268,46	13513,29
(-) GASTO DE ADMINISTRACIÓN		2930,18	2983,53	3037,90	3093,27	3149,67
(-) GASTO DE VENTAS		4003,30	4014,13	4025,33	4036,75	4048,37
(=) UTILIDAD OPERATIVA		5626,72	5794,34	5964,82	6138,44	6315,25
(-) GASTO FINANCIERO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
(=) RESULTADO UTILIDAD Y/O PERDIDA		5626,72	5794,34	5964,82	6138,44	6315,25
(-) REPARTO DE UTILIDADES						
(-) IMPUESTO RENTA						
(=) UTILIDAD NETA		5626,72	5794,34	5964,82	6138,44	6315,25
		468,8933866				

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 7-4: Balance general

BALANCE GENERAL						
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
DETALLE						
ACTIVO CORRIENTE	4.606,73	12.104,83	10.856,31	11.254,41	11.655,65	683.804,36
ACTIVO FIJO	1.962,52	1.962,52	1.962,52	1.962,52	1.962,52	1.962,52
ACTIVO REALIZABLE	701,08	701,08	701,08	701,08	701,08	701,08
DEPRECIACION ACUMULABLE		(174,51)	(349,02)	(523,53)	(698,04)	(872,55)
AC. DIFERIDOS	265,56	212,45	159,34	106,22	53,11	-
TOTAL ACTIVOS	7.535,88	14.806,36	13.330,22	13.500,70	13.674,32	685.595,41
PASIVOS	-	-	-	-	-	-
PASIVO CORRIENTE	-	1.643,76	-	-	-	-
PASIVO LARGO P	-	-	-	-	-	-
TOTAL PASIVO	-	1.643,76	-	-	-	-
PATRIMONIO						
CAJA BANCO						
CAPITAL	7.535,88	7.535,88	7.535,88	7.535,88	7.535,88	7.535,88
UTILIDAD DE EJERCICIO	-	5.626,72	5.794,34	5.964,82	6.138,44	6.315,25
TOTAL DE PATRIMONIO	7.535,88	13.162,60	13.330,22	13.500,70	13.674,32	685.595,41
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	7.535,88	14.806,36	13.330,22	13.500,70	13.674,32	685.595,41

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 8-4: Estado de situación inicial

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA	
ACTIVOS	
ACTIVOS CORRIENTES	5.333,95
CAJA/BANCOS	2.938,53
INV. MATERIA PRIMA	1.596,24
INV. SUMINISTROS Y MATE	288,30
INV. MATERIALES IND.	98,10
INV.MENAJE Y HERRAMIENTAS	412,78
ACTIVOS NO CORRIENTES	
PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO	1.939,00
MAQUINARIA Y EQUIPO	1.169,00
EQUIPO COMPUTO	500,00
MUEBLES Y ENSERES	270,00
OTROS ACTIVOS	262,93
GTOS CONSTITUCIÓN	112,10
GTOS INSTALACIÓN	28,75
GTOS EXPERIMENTACIÓN	122,08
TOTAL ACTIVOS	7.535,88
PASIVOS	
PATRIMONIO	
CAPITAL	
CAPITAL DE UN SOLO PROP.	7.535,88
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	7.535,88

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 9-4: Estado de situación final

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA						
ACTIVOS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVOS CORRIENTES	5.333,95	11.304,02	11.476,92	11.754,42	11.907,79	12.076,85
CAJA/BANCO	2.938,53	8.908,60	9.045,02	9.285,37	9.400,90	9.531,43
INV. MATERIA PRIMA	1.596,24	1.596,24	1.625,61	1.655,52	1.685,98	1.717,01
INV. SUMINISTROS Y MATE	288,30	288,30	293,60	299,01	304,51	310,11
INV. MATERIALES IND.	98,10	98,10	99,91	101,74	103,62	105,52
INV.MENAJE Y HERRAMIENTAS	412,78	412,78	412,78	412,78	412,78	412,78
ACTIVOS NO CORRIENTES						
PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO	1.939,00	1.787,75	1.835,07	1.780,63	1.852,93	1.860,68
MAQUINARIA Y EQUIPO	1.169,00	1.169,00	1.169,00	1.169,00	1.169,00	1.169,00
EQUIPO COMPUTO	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00
MUEBLES Y ENSERES	270,00	270,00	270,00	270,00	270,00	270,00
(-)DEPRE. ACTIVOS FIJOS		(151,25)	(103,93)	(158,37)	(86,07)	(78,32)
OTROS ACTIVOS	262,93	157,23	104,64	52,05	-	-
GTOS CONSTITUCIÓN	112,10	89,68	67,26	44,84	22,42	-
GTOS INSTALACIÓN	28,75	23,00	17,25	11,50	5,75	-
GTOS EXPERIMENTACIÓN	122,08	97,66	73,24	48,82	24,40	-
(-) AMOR. ACUMUMULADA		(53,11)	(53,11)	(53,11)	(53,11)	-
TOTAL ACTIVOS	7.535,88	13.249,01	13.416,62	13.587,10	13.760,72	13.937,53
PASIVOS						
IESS POR PAGAR	-	86,40	86,40	86,40	86,40	86,40
TOTAL PASIVOS		86,40	86,40	86,40	86,40	86,40
PATRIMONIO	7.535,88	13.162,60	13.330,22	13.500,70	13.674,32	13.851,13
CAPITAL						
CAPITAL DE UN SOLO PROP.	7.535,88	7.535,88	7.535,88	7.535,88	7.535,88	7.535,88
UTILIDAD		5.626,72	5.794,34	5.964,82	6.138,44	6.315,25
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	7.535,88	13.249,00	13.416,62	13.587,10	13.760,72	13.937,53

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 10-4: Punto de equilibrio

$$\text{PUNTO DE EQUILIBRIO} = \frac{\text{COSTOS FIJOS}}{1 - \frac{\text{COSTOS VARIABLES}}{\text{VENTAS}}}$$

unidades producidas
 unidades monetarias
 unidades a prod: 250
 2844,228696

COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES	COSTOS TOTAL	UTILIDADES
1962,52	588,00	2550,52	-653,74
1962,52	735,00	2697,52	-326,55
1962,52	882,00	2844,52	0,64
1962,52	1029,00	2991,52	327,84
1962,52	1176,00	3138,52	655,03
1962,52	1323,00	3285,52	982,22
1962,52	1470,00	3432,52	1309,42
1962,52	1617,00	3579,52	1636,61
1962,52	1764,00	3726,52	1963,80
1962,52	1911,00	3873,52	2291,00
1962,52	2058,00	4020,52	2618,19
1962,52	2205,00	4167,52	2945,39
1962,52	2352,00	4314,52	3272,58
1962,52	2499,00	4461,52	3599,77
1962,52	2646,00	4608,52	3926,97
1962,52	2793,00	4755,52	4254,16
1962,52	2940,00	4902,52	4581,35
1962,52	3087,00	5049,52	4908,55
1962,52	3234,00	5196,52	5235,74
1962,52	3381,00	5343,52	5562,93
	1984,5		

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

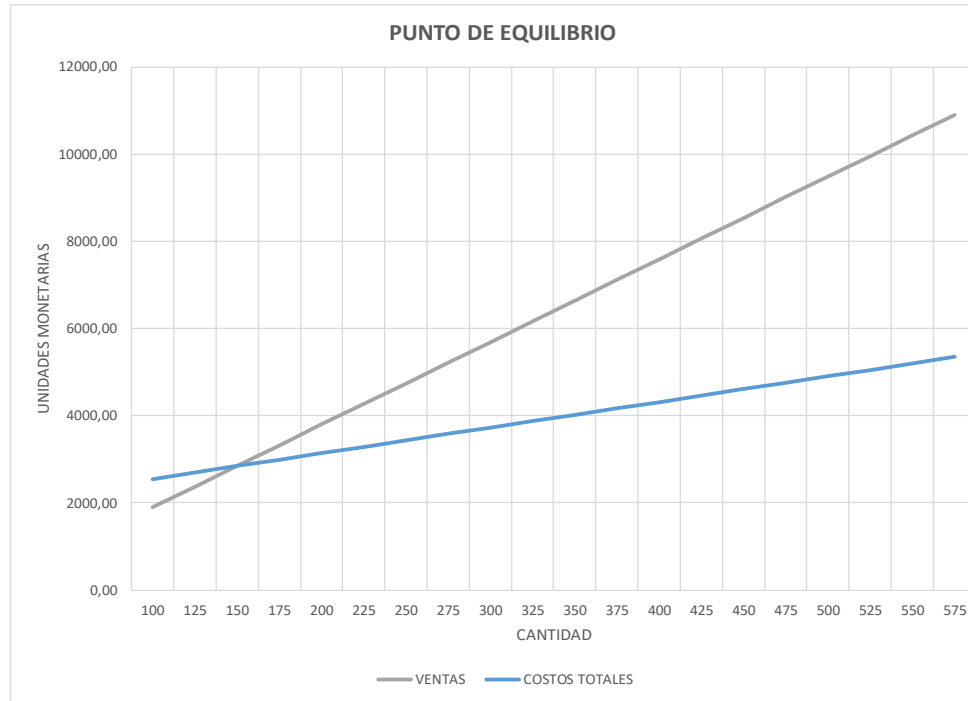


Tabla 11-4: Flujo de caja

CALCULO DEL FLUJO DE CAJA DEL PROYECTO
AÑOS

	RUBROS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
(+)	Ventas		24.866,22	25.323,76	25.789,72	26.264,25	26.747,51
(-)	Costos Producción		12.306,02	12.531,77	12.761,66	12.995,79	13.234,22
(-)	Gasto Administrativo		2.930,18	2.983,53	3.037,90	3.093,27	3.149,67
(-)	Gasto Ventas		4.003,30	4.014,13	4.025,33	4.036,75	4.048,37
(-)	Gasto Financieros		-	-	-	-	-
(-)	Amortización act. Diferido		53,11	53,11	53,11	53,11	53,11
(=)	Utilid. Antes de Rep.Ut. E Imp.		5.626,72	5.794,34	5.964,82	6.138,44	6.315,25
(=)	Utilidad Neta		5.626,72	5.794,34	5.964,82	6.138,44	6.315,25
(+)	Inversión Inicial	7.535,88					
(-)	Depreciaciones		174,51	174,51	174,51	174,51	174,51
(-)	Amort.Act.Nominal						
(-)	Inv. Act. Fijo	2.375,30					
(-)	Inv. Act. Diferido	265,56		-	-	-	-
(-)	Inv. Capital de Trabajo	4.895,03					
(-)	Imprevisto						
(-)	Recup. Capital Trabajo		979,01	979,01	979,01	979,01	979,01
	FLUJO DE CAJA	-	4.473,21	4.640,83	4.811,31	4.984,92	5.161,74

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 12-4: Valor actual neto

TABLA VALOR ACTUAL NETO (VAN)					
N°	FNE	(1+i)^(^n)	FNE(1+i)^(^n)		
INVERSIÓN	7.535,88			7.535,88	7.535,88
1,00	4.473,21	1,12		3.993,93	11.529,82
2,00	4.640,83	1,25		3.699,64	15.229,45
3,00	4.811,31	1,40		3.424,59	18.654,05
4,00	4.984,92	1,57		3.168,01	21.822,06
5,00	5.161,74	1,76		2.928,91	24.750,96
	TOTAL			24.750,96	
VAN	\$	24.750,96			

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 13-4: Tasa interna de retorno

TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)						
INVERSION INICIAL						7.535,88
	KP	0,28	KP		0,29	
AÑO	FLUJO DE CAJ	FACTOR DE DESCUEN	VALOR ACTUAL	FACTOR DE DESCUENTO	VALOR ACTUAL	
1,00	4.473,21	0,78	3.494,69	0,78	3.467,60	
2,00	4.640,83	0,61	2.832,54	0,60	2.788,79	
3,00	4.811,31	0,48	2.294,21	0,47	2.241,27	
4,00	4.984,92	0,37	1.857,03	0,36	1.800,11	
5,00	5.161,74	0,29	1.502,26	0,28	1.444,93	
			11.980,73		11.742,70	
	INVERSIÓN		7.535,88		7.535,88	
	VAN		19.516,61		19.278,59	
	TIR:	TD1+(TD2-TD1)*(VAN1/VAN1-VAN2)				
	TIR:	1,10				

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 14-4: Periodo de recuperación de la inversión

PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN.					
AÑOS	FLUJOS OPERATIVOS	FLUJO NETO	DIFERENCIA ENTRE FLUJOS E INVERSIÓN	PARCIAL DEL AÑO	PRI
-	7.535,88				
1,00	4.473,21	4.473,2055	4.473,2055		
2,00	4.640,83	9.114,0314	9.114,0314	1,9639	2,96388
3,00	4.811,31	13.925,3380	13.925,3380	2,8943	3,89429
4,00	4.984,92	18.910,2619	18.910,2619	3,7935	4,79349
5,00	5.161,74	24.071,9979	24.071,9979	4,6635	5,66355
TOTAL	31.607,88			13,3152	17,31521

PRR:	AÑO ANTERIOR A LA RECUPERAC	COSTO NO RECUPERADO/ RECUPERACIÓN TOTAL
PRR:	2,00 +	9.114,0314 13.925,3380

PRR:	2,6545	AÑOS
------	--------	------

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 15-4: Prueba acida

$$\begin{array}{c} \text{PRUEBA ACIDA} \\ \text{PRUEBA ACIDA} = \frac{\text{ACTIVO CORRIENTE} - \text{INVENTARIOS}}{\text{PASIVO CORRIENTE}} \end{array} = \frac{12104,83 - 3.897,38}{1643,76} = 4,99$$

PRUEBA ÁCIDA	
ACTIVO CORRIENTE	12104,83
INVENTARIOS	3.897,38
PASIVO CORRIENTE	1643,76
PRUEBA ÁCIDA	4,99

EVALUACIÓN SOCIAL		
DETALLE	VALORES	RESULTADO
DESEMPLEO EN CHIMBORAZO	164209	
PERSONAS EMPLEADAS EN EL PROYECTO	2	
APORTE		0,0012%

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

Tabla 16-4: Costo del promedio ponderado

COSTO PROMEDIO PONDERADO DEL CAPITAL (kP)

FUENTE	VALOR	% DE PARTICIPACION	TASA NOMINAL	Kp
PROPIO	5.099,64	76%	4,95	3,74%
FINANCIAMIENTO	1.643,76	24%	12	2,93%
TOTAL	6.743,40	100%	16,95	6,67%

Realizado por: Medina, Rebeca, 2022

CONCLUSIONES

- Al desarrollar un emprendimiento de comida japonesa a domicilio en el cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, se concluye que, el estudio, desarrollo y aplicación previas a la implementación del negocio, son importantes con lo cual se determinó que el emprendimiento es viable y la inversión se recupera en un tiempo aproximado de 3 años.
-
- Al realizar un adecuado estudio de mercado, se concluye que, es primordial la correcta identificación de la demanda insatisfecha que se debe cubrir mediante la aplicación de un marketing gastronómico completo y bien organizado.
-
- Al identificar las principales preparaciones de la gastronomía japonesa, se determinó que, al conocer los métodos, técnicas y utensilios culinarios, se recopiló información que traía consigo historia del porqué se utilizan ciertos ingredientes con una específica preparación y un determinado utensilio.
-
- Una vez realizado el estudio técnico, administrativo y financiero del proyecto, se identificaron las diferentes necesidades de la empresa, y cómo se solventan con un presupuesto destinado para cada área, acorde con los gastos de cada departamento.

RECOMENDACIONES

- De acuerdo con el estudio financiero se debe llevar la parte monetaria de forma clara, es decir que la contabilidad y las cuentas deben de encontrarse siempre actualizadas para que la empresa pueda tener sus finanzas organizadas y equilibradas, a fin de evitar pérdidas.
-
- Es importante mantener una estrecha relación con al área de marketing, para que el emprendimiento se mantenga a flote y pueda ganar más publico gracias a las estrategias publicitarias.
-
- La estandarización de las recetas asegura la calidad del producto de manera constante, al mantener una preparación con los mismos productos, pesos y procesos de producción.

PAGINAS FINALES

GLOSARIO

Anago: Anguila de mar.

Anko: Preparación dulce de frejol, generalmente empleada en repostería. Se elabora a base de semillas de frijol azuki, hasta conseguir una masa, a la que se le añade azúcar.

Aonori: Pequeños retazos de alga tipo nori empleados para la decoración y aporte de sabor de algunos platos japoneses

Bento: Sencilla ración de comida para llevar que es comúnmente empleado en la cocina japonesa.

Chuka soba: Fideo Japonés.

Dashi: Caldo generalmente hecho de algas kombu (pero también de pescado), aplicado con frecuencia en la cocina japonesa. No sólo es la base de la famosa sopa de miso, sino también es la base de casi todos los platos de fideos.

Edamame: Soja tierna que se suele hervir en agua con sal y se sirve entera, normalmente como entrada.

Futomaki: Una variedad de maki más grande de lo comúnmente conocido. En japonés, futoi significa "grueso".

Fueru Wakame: Wakame seco.

Gary Pink: Jengibre encurtido rosado

Geta: Charola elevada que puede ser de madera o bambú en la que se puede colocar el sushi. Toma su nombre de las típicas sandalias de madera japonesas, ya que tienen una forma similar.

Gohan: Arroz blanco que generalmente acompaña a las comidas japonesas. El arroz para sushi, o "sumeshi", se elabora mezclando "gohan" con "sushizu", un condimento preparado con azúcar, sal y vinagre. A veces, el gohan se puede condimentar con una especie de furikake.

Goma: Semillas de ajonjolí.

Gunkanzushi: Una variedad de "nigiri", donde el arroz se amasa y se rodea de una ancha lamina de alga nori, dejando un espacio que suele rellenarse con diferentes tipos de ingredientes.

Hocho: Cuchillo tradicional Japonés.

Hosomaki: Variedad de maki que, debido a su reducido tamaño, suele utilizar un solo ingrediente de relleno.

Ikura: Nombre dado a los huevecillos provenientes de salmón, de tonalidad anaranjada y de tamaño considerable.

Itamae: Es el nombre que se le da al chef encargado de preparar el sushi.

Kanikama: Carne de cangrejo procesada

Kani: Este término se refiere al cangrejo o "surimi", que suele elaborarse de este animal.

Kombu: Llamado "dashima" (en coreano), es un tipo de alga comestible muy solicitada en el noreste de Asia.

Makisu: Estera de bambú, utilizada para formar los rollos de sushi.

Masago: Pequeñas huevas anaranjadas extraídas del capelán. Son muy populares en Japón.

Mirin: Vino dulce de arroz.

Mitzukan: Vinagre realizado con el arroz como ingrediente principal.

Nigirizushi: Nigiri en el idioma nipón, significa amasar, por lo cual a este platillo se lo conoce como "sushi amasado". El "nigirizushi" o "nigiri" es una esfera de arroz y otro ingrediente (normalmente pescado o marisco crudo) colocado en la parte superior.

Nori: Algas utilizadas para envolver el sushi.

Onigiri: Plato japonés compuesto por un triángulo de arroz relleno o mezclado con otros ingredientes; a veces se envuelve con una pequeña lámina de alga nori.

Ponzu: Salsa popular en la gastronomía japonesa elaborada con mirin (vino elaborado con el grano de arroz), komezu (vinagre del grano del arroz), katsuobushi y algas konbu cocidas a flama baja.

Ramen: Sopa de fideos cerdo y pollo

Sake: Destilado japonés elaborado con el grano arroz fermentado.

Sashimi: Corte de pescado.

Shiitake: Setas japonesas.

Shoyu: Salsa japonesa a base de soja.

Siracha: Salsa picante popular en el sudeste asiático, elaborada a base de: chile, ajo, sal y azúcar.

Surimi: Palabra japonesa que significa literalmente "carne picada", y que se refiere a la materia prima elaborada a partir de pescado de carne blanca, marisco o aves de corral, cuya carne se desmenuza y se trabaja hasta obtener una pasta gelatinosa.

Sushi: Conocido como uno de los platos emblemas del país nipon, mismo que se elabora a base de algas y arroz avinagrado.

Tako: Pulpo.

Tobiko: Huevas de un tipo de pez llamado pez volador; son de tamaño pequeño, crujientes, con un sabor intenso y de color rojo anaranjado.

Togarashi: Conjunto picante de 7 especias.

Umami: Palabra japonesa que hace referencia al conjunto de los 5 sabores.

Uramaki: Variedad de "maki" caracterizado por llevar el arroz por fuera.

Wakame: Alga comestible

Wasabi: Raíz picante.

BIBLIOGRAFÍA

Arenas, Y. (2017). *Gastronomía Japonesa*.

Escalante, J. (2019a). *Cangrejo: propiedades, beneficios y valor nutricional*. La Vanguardia.

Escalante, J. (2019b). *Wasabi: propiedades, beneficios y valor nutricional*. La Vanguardia.

Global Salmon Initiative. (2021). *El rol de la salmonicultura*.

Granizo, I. (2019). *Desarrollo de técnicas japonesas tradicionales de cocina aplicadas a la gastronomía nacional utilizando productos locales*.

Kishi, D. (2008). El sushi en Japón y en el mundo. *México y La Cuenca Del Pacífico*, 32, 57–74. <https://doi.org/10.32870/mycp.v11i32.357>

Marketing RG. (2020). Beneficios del aguacate. In *RG*.

Web Japan. (2021). Cultura Gastronómica Japonesa. *Japan Fact Sheet*, 1–5.



ANEXOS

ANEXO 1: Receta estándar Tatami Roll

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA						ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR		
ESCUELA DE GASTRONOMÍA			Costo de preparación:			FECHA DE ELABORACIÓN:		# pax: 1		
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR		2:00	NIVEL DE DIFICULTAD		Fácil	TIPOS DE MENU		BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE
CONSERVACIÓN	Refrigeración		N. RECETA		TATAMI ROLL	POSTRE		MENU COMPLETO	X OTROS (DIP)	
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN – T°				
						Hervido 86°C				
						Horneado 180°C				
						Fritura Profunda 180°C				
1	Arroz	135	g	-	-	-	-	2500	6.89	0.37
2	Alga nori	1/2	u	-	-	-	-	100	15.68	0.08
3	Queso crema	15	g	-	-	-	-	600 g	3.50	0.09
4	Salmon	60	g	Porcionado, despellejado		Fritura profunda		1 kg	16.50	0.99
5	Aguacate									
6	Huevo	6	g	Batido		Fritura profunda		30 und	3.00	0.02
7	Panko	2	g			Fritura profunda		9.07 kg	40.20	0.01
8	Harina	2	g			Fritura profunda		1 lb	0.38	0.01
9	Camaron	18	g	Cocido		Hervido		5 lb	21.75	0.17
	Surimi desmenuzado	14	g					2.5 lb	14.56	0.18
	Mayonesa japonesa	3	g					708.57 g	2.53	0.01
									Costo Total	1.91

ANEXO 2: Receta estándar ichigo roll

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR 										
ESCUELA DE GASTRONOMÍA				Costo de preparación:		FECHA DE ELABORACIÓN:		# pax:		
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR		2:00	NIVEL DE DIFICULTAD		Fácil	TIPOS DE MENU		BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE
CONSERVACIÓN		Refrigeración		N. RECETA		ICHIGO ROLL	POSTRE		MENU COMPLETO	X OTROS (suhi)
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN - T°				
						Hervido 86°C				
						Horneado 180°C				
						Fritura Profunda 180°C				
1	Arroz	135	g	-	-	-	-	2500	6.89	0.37
2	Alga nori	1/2	u	-	-	-	-	100	15.68	0.08
3	Queso crema	15	g	-	-	-	-	600 g	3.50	0.09
4	Camaron	50	g	Cocido		Fritura profunda		5 lb	21.75	0.22
5	Aguacate									0.13
6	Huevo	6	g	Batido		Fritura profunda		30 und	3.00	0.02
7	Panko	8	g			Fritura profunda		9.07 kg	40.20	0.04
8	Harina	10	g			Fritura profunda		1 lb	0.38	0.01
9	Tougarashi	3	g			-		1 kg	36.40	0.11
									Costo Total	1.05

ANEXO 3: Receta estándar Tokio roll



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR**

ESCUELA DE GASTRONOMÍA			Costo de preparación:		FECHA DE ELABORACIÓN:	# pax: 1			
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR		2:00	NIVEL DE DIFICULTAD		Fácil	TIPOS DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE
CONSERVACIÓN	Refrigeración		N. RECETA		Tokio roll	POSTRE	MENU COMPLETO	<input checked="" type="checkbox"/> OTROS (sushi)	
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN – T°	CANTIDAD DE COMPRA		
						Hervido 86°C Horneado 180°C Fritura Profunda 180°C			
1	Arroz	135	g	-	-	-	2500	6.89	0.37
2	Alga nori	1/2	u	-	-	-	100	15.68	0.08
3	Queso crema	15	g	-	-	-	600 g	3.50	0.09
4	Camarón	50	g	Cocido		Fritura profunda	5 lb	21.75	0.22
5	Tempura	30	g			Fritura profunda	345	0.63	0.05
6	Kanikama	2	und				30 und	8.40	0.56
7	Salsa acevichao	10	g				708.57	2.63	0.04
8	Harina	10	g			Fritura profunda	1 lb	0.38	0.01
								Costo total	1.40

ANEXO 4: Receta estándar Umami roll

ESCUELA DE GASTRONOMÍA		Costo de preparación:		FECHA DE ELABORACIÓN:		# pax:			
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR		2:00	NIVEL DE DIFICULTAD		Fácil	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	
CONSERVACIÓN		Refrigeración		N. RECETA		Umami roll	MENU COMPLETO	X OTROS (sushi)	
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	TÉCNICA CULINARIA	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
						MÉTODO DE COCCIÓN – T°			
						Hervido 86°C Horneado 180°C Fritura Profunda 180°C			
1	Arroz	135	g	-	-	Hervido	2500	6.40	0.35
2	Alga nori	1/2	u	-	-	-	100	15.68	0.08
3	Queso crema	15	g	-	-	-	600 g	3.50	0.09
4	kanikama	3	g			Fritura profunda	30 und	8.40	0.84
5	Tempura	30	g			Fritura profunda	345	0.63	0.05
6	salmon	40	g				1 kilo	16.50	0.66
7	Salsa de maracuyá	5	g			Hervido y reducido	2955	7.48	0.02
8	Harina	10	g			Fritura profunda	1 lb	0.38	0.01
								Costo Total	2.10

ANEXO 5: Receta estándar Manhattan roll

ESCUELA DE GASTRONOMÍA		Costo de preparación:		FECHA DE ELABORACIÓN:		# pax: 1			
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR		2:00		NIVEL DE DIFICULTAD		Fácil		TIPOS DE MENU	
CONSERVACIÓN		Refrigeración		N. RECETA		Manhattan roll		POSTRE	
								MENU COMPLETO	
								X OTROS (sushi)	
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN – T°	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
1	Arroz	135	g	-	-	Hervido	2500	6.40	0.35
2	Alga nori	1/2	u	-	-	-	100	15.68	0.08
3	Queso crema	15	g	-	-	-	600 g	3.50	0.09
4	kanikama	3	und			Fritura profunda	30 und	8.40	0.84
5	Tempura	30	g			Fritura profunda	345	0.63	0.05
6	pulpo	1	und			Hervido	8	8.90	1.11
8	Harina	10	g			Fritura profunda	1 lb	0.38	0.01
								Costo Total	2.53

ANEXO 6: Receta estándar Agemono roll

ESCUELA DE GASTRONOMÍA		Costo de preparación:		FECHA DE ELABORACIÓN:		# pax: 1			
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR		2:00		NIVEL DE DIFICULTAD		Fácil		TIPOS DE MENU	
CONSERVACIÓN		Refrigeración		N. RECETA		Agemono roll		POSTRE	
								MENU COMPLETO	
								X OTROS (sushi)	
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN – T°	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
1	Arroz	135	g	-	-	Hervido	2500	6.40	0.35
2	Alga nori	1/2	u	-	-	-	100	15.68	0.08
3	Queso crema	15	g	-	-	-	600 g	3.50	0.09
4	kanikama	2	und	-	-	-	30 und	8.40	0.84
5	camaron	30	g	Cocinado	-	-	5 lb	21.75	0.29
6	Masago naranja	3	g	-	-	-	2 kg	77.28	0.12
8	Harina	10	g			Fritura profunda	1 lb	0.38	0.01
9	Huevo	8	g			Fritura profunda	30 und	3.00	0.02
10	Panko	10	g			Fritura profunda	9.07 kg	40.20	0.04
								Costo Total	1.84

ANEXO 7: Receta estándar Aka roll

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR										
ESCUELA DE GASTRONOMÍA				Costo de preparación:		FECHA DE ELABORACIÓN:	# pax:			
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR		2:00	NIVEL DE DIFICULTAD		Fácil	TIPOS DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	
CONSERVACIÓN		Refrigeración	N. RECETA		Aka roll	POSTRE	MENU COMPLETO	X OTROS (sushi)		
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN – T°				
						Hervido 86°C Horneado 180°C Fritura Profunda 180°C				
1	Arroz	135	g	-	-	Hervido	2500	6.40	0.35	
2	Alga nori	1/2	u	-	-	-	100	15.68	0.08	
3	Queso crema	15	g	-	-	-	600 g	3.50	0.09	
4	salmon	40	g	-	-	-	1 kilo	16.50	0.66	
5	Kanikama	2	und	-	-	-	30 und	8.40	0.56	
6	Caviar masago	3	g	-	-	-	2 kg	77.28	0.12	
7	Harina	15	g			Fritura profunda	1 lb	0.38	0.01	
	Tempura	50	g	-	-	Fritura profunda	345	0.63	0.09	
								Costo Total	1.96	

ANEXO 8: Receta estándar Kari Kari roll

ESCUELA DE GASTRONOMÍA		Costo de preparación:		FECHA DE ELABORACIÓN:		# pax: 1			
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR		2:00		NIVEL DE DIFICULTAD		Fácil		TIPOS DE MENU	
CONSERVACIÓN		Refrigeración		N. RECETA		Kari kari roll		POSTRE	
								MENU COMPLETO	
								X OTROS (sushi)	
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN – T°			
						Hervido 86°C Horneado 180°C Fritura Profunda 180°C			
1	Arroz	135	g	-	-	Hervido	2500	6.40	0.35
2	Alga nori	1/2	u	-	-	-	100	15.68	0.08
3	Queso crema	15	g	-	-	-	600 g	3.50	0.09
4	kanikama	4	und	-	-	-	30 und	8.40	1.12
5	Harina	15	g			Fritura profunda	1 lb	0.38	0.01
6	Huevo	8	g			Fritura profunda	30 und	3.00	0.02
7	Panko	10	g			Fritura profunda	9.07 kg	40.20	0.04
	Sésamo blanco	5	g	-	-	-	1 lb	2.00	0.02
								Costo Total	1.73

ANEXO 9: Receta estándar Camarón tempura

ESUELA DE GASTRONOMÍA		Costo de preparación:		FECHA DE ELABORACIÓN:		# pax:			
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR		2:00	NIVEL DE DIFICULTAD		Fácil	BOCADITO		ENTRADA	PLATO FUERTE
CONSERVACIÓN		Refrigeración		N. RECETA		Camaron tempura	POSTRE	MENU COMPLETO	X OTROS (sushi)
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN – T°	CANTIDAD DE COMPRA		
						Hervido 86°C Horneado 180°C Fritura Profunda 180°C			
1	Arroz	135	g	-	-	Hervido	2500	6.40	0.35
2	Alga nori	1/2	u	-	-	-	100	15.68	0.08
3	Queso crema	15	g	-	-	-	600 g	3.50	0.09
4	camaron	80	g	Cocinado	-	-	5 lb	21.75	0.58
5	Tempura	50	g	-	-	Fritura profunda	345	0.63	0.09
6	Harina	15	g			Fritura profunda	1 lb	0.38	0.01
								Costo Total	1.20

ANEXO 10: Receta estándar Salmón tempura

ESCUELA DE GASTRONOMÍA		Costo de preparación:		FECHA DE ELABORACIÓN:	# pax:					
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR		2:00	NIVEL DE DIFICULTAD	Fácil	TIPOS DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE		
CONSERVACIÓN	Refrigeración	N. RECETA		salmon tempura	POSTRE	MENU COMPLETO	X OTROS (sushi)			
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN – T°				
						Hervido 86°C Horneado 180°C Fritura Profunda 180°C				
1	Arroz	135	g	-	-	Hervido	2500	6.40	0.35	
2	Alga nori	1/2	u	-	-	-	100	15.68	0.08	
3	Queso crema	15	g	-	-	-	600 g	3.50	0.09	
4	Salmon	60	g	-	-	-	1 kilo	16.50	0.99	
5	Tempura	50	g	-	-	Fritura profunda	345	0.63	0.09	
6	Harina	15	g			Fritura profunda	1 lb	0.38	0.01	
7	Aguacate								0.13	
								Costo Total	1.74	

ANEXO 11: Modelo de encuesta

Determinar el Desarrollo de un emprendimiento de comida japonesa a domicilio en el cantón Riobamba

Un saludo cordial, la siguiente encuesta tiene como objetivo el apoyo de un proyecto de investigación para la obtención del título en Lcda. En gestión gastronómica. por su ayuda, gracias.

Edad (opcional)

Texto de respuesta corta

1) ¿Por qué razón prefiere pedir comida a domicilio?

- No, yo no pido comida a domicilio
- Por diversión
- Por falta de tiempo para cocinar
- Para evitar contacto debido a la pandemia por covid 19
- Otro

2) ¿Con que frecuencia pide comida a domicilio? *

- Diario
- 1-3 veces por semana
- 4-5 veces por semana
- 1-3 veces al mes
- 4-5 veces al mes
- nunca

3) ¿Ha probado usted el sushi? *

- Si
- No

4) ¿Estaría usted de acuerdo con la implementación de un sushi que solamente trabaja a domicilio en el cantón de Riobamba? *

- Si
- No

5) ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el servicio de delivery? *

\$ 1.00 – \$1.50

\$ 1.50 –\$ 1.75

\$ 1.75 –\$ 2.00

6) ¿Conoce establecimientos especializados en sushi en el cantón Riobamba? *

Sí

No

7) Si su respuesta anterior fue positiva por favor indique el/ los establecimientos

Texto de respuesta larga

8) ¿En qué rango de horario le gustaría a usted que se brinde el servicio de sushi a domicilio? *

13:00 pm - 21:00 pm

12:00 pm - 21:00 pm

13:00 pm - 22:00 pm

9) ¿Estaría interesado en otras preparaciones asiáticas a parte del sushi? *

Sí

No

:::

10) ¿En qué medios de comunicación le gustaría a usted informarse acerca del sushi a domicilio? *

Radio

Volantes

Redes sociales

Tv



epoch

**Dirección de Bibliotecas y
Recursos del Aprendizaje**

**UNIDAD DE PROCESOS TÉCNICOS Y ANÁLISIS
BIBLIOGRÁFICO Y DOCUMENTAL**

**REVISIÓN DE NORMAS TÉCNICAS, RESUMEN Y
BIBLIOGRAFÍA**

Fecha de entrega: 27 / 05 / 2022

INFORMACIÓN DEL AUTOR/A (S)
Nombres – Apellidos: Rebeca Carolina Medina Lozada
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Facultad: Salud Publica
Carrera: Gastronomía
Título a optar: Licenciada en Gastronomía
f. Analista de Biblioteca responsable: Rafael Inty Salto Hidalgo

