



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES

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

TÍTULO:

**CREACIÓN DE UN CAFÉ – BAR CON ESTILO COLONIAL EN
EL BARRIO LAS PEÑAS DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

AUTORAS

Álava Vera, Manuela Alejandra

Quille Vanegas, Eliana Karolina

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE
INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

TUTORA:

Ing. Com. Montero Mueses Diana Cecilia, Mgs.

Guayaquil, Ecuador

2014



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES

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

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo fue realizado en su totalidad por **Álava Vera Manuela Alejandra y Quille Vanegas Eliana Karolina**, como requerimiento parcial para la obtención del Título de **Ingenieras en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras**

TUTORA

Ing. Com. Montero Mueses Diana Cecilia, Mgs.

DIRECTORA DE LA CARRERA

Ing. María Belén Salazar Raymond, Mgs.

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



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES

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

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, Manuela Alejandra Álava Vera

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación **Creación de un Café – Bar con estilo colonial en el Barrio Las Peñas de la ciudad de Guayaquil** previa a la obtención del Título de **Ingeniera en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras**, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

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

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

LA AUTORA

Manuela Alejandra Álava Vera



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES

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

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, Eliana Karolina Quille Vanegas

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación **Creación de un Café – Bar con estilo colonial en el Barrio Las Peñas de la ciudad de Guayaquil** previa a la obtención del Título de **Ingeniera en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras**, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

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

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

LA AUTORA

Eliana Karolina Quille Vanegas



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES

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

AUTORIZACIÓN

Yo, Manuela Alejandra Álava Vera

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación: **Creación de un Café – Bar con estilo colonial en el Barrio Las Peñas de la ciudad de Guayaquil**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

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

LA AUTORA:

Manuela Alejandra Álava Vera



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

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

AUTORIZACIÓN

Yo, Eliana Karolina Quille Vanegas

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación: **Creación de un Café – Bar con estilo colonial en el Barrio Las Peñas de la ciudad de Guayaquil**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

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

LA AUTORA:

Eliana Karolina Quille Vanegas

AGRADECIMIENTO

A Dios por ser la bendición y motor universal de mi existencia.

A la Universidad Católica Santiago de Guayaquil por haberme acogido en sus claustros proporcionándome una formación académica y humanística durante mi carrera profesional.

A mis seres queridos por darme su amor y apoyo incondicional y sobre todo siempre guiándome para que cumpla cada uno de mis anhelos.

A mi tutora Ing. Con. Diana Montero Mueses, Mgs. por la acertada asesoría y orientación durante mi Trabajo de Titulación.

A mis profesores que durante mis años de estudio me brindaron, desinteresadamente, sus aprendizajes, conocimientos y experiencias para forjar mi intelecto técnico y profesional.

A mis compañeros de clases, amigas y a personas que me rodearon, que siempre estuvieron al pendiente de mí desarrollo profesional.

Manuela Alejandra Álava Vera

Agradezco este proyecto con el cual culmino mi etapa universitaria, a Dios por darme inteligencia y sabiduría en el transcurso de mi carrera, a mis padres por su apoyo incondicional en todo momento y por creer en mí siempre, dándome fuerzas y ánimos para seguir con mis objetivos.

Así mismo quiero agradecer a los profesores que compartieron sus conocimientos y habilidades a lo largo de mis estudios y en este proyecto, en particular a mi tutora asignada por la paciencia y dedicación que me brindó y me llevó hasta donde estoy ahora.

Por último a la prestigiosa Universidad Católica de Santiago de Guayaquil por haber sido una casa todos estos años y haberme dado una buena educación para enfrentarme al mundo real.

Eliana Karolina Quille Vanegas

DEDICATORIA

A mi padre, Sr. Diógenes Álava Mejía, por apoyarme desde el cielo y mi madre, Sra. Socorro Vera de Álava, por estar pendiente en cada paso de mi vida.

A mis segundos padres, Ing. Marcos Medina Naranjo y Sra. Ana María Álava de Medina, quienes han sido mi guía y apoyo incondicional durante el camino de mi vida; por la paciencia, cariño y comprensión y sobre todo porque tuvieron y tienen fe en mí, por sus grandes consejos y porque a lo largo de mi formación han sido mis mejores profesores de vida.

Manuela Alejandra Álava Vera

El proyecto lo dedico principalmente a Dios por haber guiado mi camino y haber permitido alcanzar uno de mis sueños. A mi madre por ser el pilar más importante y por demostrarme siempre su cariño y apoyo incondicional, gracias a ella infinitamente por sus sabios consejos, ejemplos y palabras de valor que me han convertido en lo soy ahora.

A mi padre, a pesar de nuestra distancia y cosas de la vida, siento que estás conmigo siempre y aunque nos faltaron muchas cosas por vivir juntos, sé que este momento es un orgullo para ti como lo es para mí. A mi hermana por estar conmigo siempre y ser más que una hermana una amiga. A personas muy cercanas y amigos que siempre me brindaron su apoyo, confianza y cariño, a todos ellos muchas gracias por creer en mí.

Eliana Karolina Quille Vanegas



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES

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

CALIFICACIÓN

Apellidos y nombres	Nota final del Tutor
ÁLAVA VERA MANUELA ALEJANDRA	
QUILLE VANEGAS ELIANA KAROLINA	

Ing. Com. Montero Mueses Diana Cecilia, Mgs.

Tutora

INDICE

CAPÍTULO I.....	1
1.1 INTRODUCCIÓN.....	3
1.2 ANTECEDENTES	5
1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	6
1.4 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	7
1.5 JUSTIFICACION.....	7
1.6 OBJETIVOS.....	8
1.6.1 Objetivo General.....	8
1.6.2 Objetivos Específicos	8
1.7 MARCO TEÓRICO	9
1.7.1 Café – Bar	9
1.7.2 Cafetería.....	10
1.7.3 Atención al cliente	11
1.7.4 Restaurante.....	12
1.7.5 Clasificación De Los Restaurantes	13
1.7.6 Marketing Turístico	14
1.8 MARCO CONCEPTUAL.....	16
1.8.1 Definición Del Turismo	16
1.8.2 Clasificación Del Turismo	16
1.8.3 Calidad De Servicio	20
1.8.4 Definición De Bares.....	20
1.8.5 Clasificación de bares	20
1.8.6 Promoción De Servicio	21
1.8.7 Definición De Producto	21
1.8.8 Definición De Oferta	21

1.8.9	Definición De Colonial	22
1.8.10	Definición De Cliente.....	22
1.8.11	Definición de Cafetería	22
1.9	MARCO REFERENCIAL	24
1.10	MARCO LEGAL	28
1.10.1	Servicio De Rentas Internas (Sri).....	28
1.10.2	Ley De Régimen Municipal	28
1.10.3	Cuerpo De Bomberos	28
1.10.4	Ministerio De Salud	28
1.10.5	Ministerio De Turismo	28
1.10.6	Estructura de la Norma UNE-EN ISO 9001:2000	29
1.10.7	Responsabilidad de la dirección.....	29
1.10.8	Mejora continua.....	29
1.10.9	Satisfacción del cliente.....	29
1.10.10	Comunicación Interna	29
1.10.11	Gestión Enfocada a los Procesos.....	30
1.10.12	Recursos	30
1.10.13	Terminología	30
CAPÍTULO II.....		31
2.1	METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN	31
2.1.1	Métodos	31
2.1.2	Enfoque	31
2.1.3	Técnicas	32
2.1.4	Tipo De Estudio	33
2.2	DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN A EFECTUAR	34
2.2.1	Universo.....	34
2.2.2	Muestra	34

2.3	TÉCNICA DE RECOLECCIÓN DE DATOS	35
2.4	PRESENTACIÓN DE RESULTADOS: TABLAS Y GRÁFICOS.	35
2.5	ENTREVISTAS	45
2.6	ANÁLISIS DE LAS ENTREVISTAS EFECTUADAS	47
CAPÍTULO III		48
3.1	Estudio de mercado	48
3.1.1	Análisis de Porter	48
3.1.2	Análisis Pets	50
3.1.3	Análisis FODA	51
3.2	OFERTA DEL MERCADO	52
3.3	DEMANDA DE MERCADO	52
3.4	ESTUDIO ORGANIZACIONAL	53
3.4.1	Razón Social o Nombre Del Proyecto	53
3.4.2	Logo	53
3.4.3	Misión	53
3.4.4	Visión	54
3.4.5	Valores	54
3.4.6	Organigrama	54
3.4.7	Estructura Organizacional	55
3.4.8	Horarios	58
3.4.9	Mercado Objetivo	58
3.5	ESTUDIO TÉCNICO	58
3.5.1	Localización Del Proyecto De Titulación	58
3.5.2	Distribución Física Del Espacio	60
3.5.3	Infraestructura Necesaria	60
3.5.4	Productos a Ofrecer	61
3.5.5	Control De Calidad	62

3.6	PLAN DE MARKETING	64
3.6.1	Segmentación del mercado	64
3.6.2	Marketing Mix	65
3.6.3	Presupuesto De Marketing.....	66
CAPITULO IV		68
4.1	FINANCIAMIENTO	68
4.1.1	Balance Inicial	68
4.1.2	Flujo de Caja.....	70
4.1.3	Estado de Resultados	72
4.1.4	Balance General Anual	74
4.1.5	Evaluación del Proyecto	76
4.1.6	Ratios	77
4.2	IMPACTOS	78
4.2.1	Impacto Social	78
4.2.2	Impacto Cultural	78
CONCLUSIONES.....		80
RECOMENDACIONES		81
BIBLIOGRAFIA		82
ANEXOS.....		84

INDICE DE TABLAS

Tabla 1: Lugar más frecuentado	35
Tabla 2: Tiempo Libre	36
Tabla 3: Tipos de Bares	37
Tabla 4: Barrió Las Peñas.....	38
Tabla 5: Bares de Las Peñas	39
Tabla 6: Servicios de los Bares	40
Tabla 7: Bar Colonial	41
Tabla 8: Servicios más importantes.....	42
Tabla 9: Implementación de Café-Bar con Estilo Colonial.....	43
Tabla 10: Lo llamativo de un Café Bar con Estilo Colonial	44
Tabla 11: Nómina del Personal	55
Tabla 12: Menú.....	61
Tabla 13: Presupuesto de Marketing	67
Tabla 14: Balance Inicial	68
Tabla 15: Flujo de Caja	70
Tabla 16: Estado de Resultados.....	72
Tabla 17: Balance General Anual.....	74
Tabla 18: Evaluación del Proyecto	76
Tabla 19: Ratios.....	77

INDICE DE GRAFICOS

Gráfico 1: Lugar más frecuentados	35
Gráfico 2: Tiempo Libre.....	36
Gráfico 3: Tipos de Bares.....	37
Gráfico 4: Barrió Las Peñas.....	38
Gráfico 5: Bares de Las Peñas.....	39
Gráfico 6: Servicios de los Bares	40
Gráfico 7: Bar Colonial	41
Gráfico 8: Servicios más importantes.....	42
Gráfico 9: Implementación de Café-Bar con Estilo Colonial.....	43
Gráfico 10: Lo llamativo de un Café Bar con Estilo Colonial	44
Gráfico 11: Organigrama.....	54

INDICE DE FIGURAS

Figura 1: Comedor de la Octava de Corpus	24
Figura 2: Comedor de la Octava de Corpus	25
Figura 3: Fachada de la Octava de Corpus	25
Figura 4: Comedor del restaurante Tianguéz	26
Figura 5: Pasillos del museo en el restaurante Tianguéz.....	26
Figura 6: Tienda de artesanías del restaurante Tianguéz.....	26
Figura 7: Vista desde el restaurante Tianguéz.....	27
Figura 8: Logo Vive Lo Nuestro	53
Figura 9: Mapa turístico de Guayaquil	58
Figura 10: Croquis del Barrio Las Peñas.....	59
Figura 11: Casa Hoheb en donde se llevara a cabo el proyecto	59
Figura 12: Distribución física del espacio	60
Figura 13: Infraestructura	61

ÍNDICE ANEXOS

Requisitos Basicos para sacar permisos.....	84
Formato de Encuesta.....	89
Tabla 20: Balance Inicial.....	91
Tabla 21: Depreciación.....	92
Tabla 22: Sueldo.....	93
Tabla 23: Préstamo.....	94
Tabla 24: Ingresos por Venta.....	95
Tabla 25: Gastos Generales.....	99
Tabla 26: Costos Operacionales.....	101

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

RESUMEN

Entre los muchos lugares hermosos de Guayaquil, las Peñas es uno de los barrios más simbólico de esta ciudad que fue declarada Patrimonio cultural en 1982, por poseer casas que tienen cerca de 100 años, con un estilo colonial y una arquitectura similar a la del siglo XIX y principios del XX. El Barrio las Peñas es uno de los pocos legados históricos que tiene la ciudad, su estrecha calle, sus casas junto al río que tienen dos frentes, lo convierten en un destino de visita turística.

Este proyecto tiene como objetivo proporcionar una oferta turística en el campo de restauración y entretenimiento en el Barrio las Peñas ya que no hay lugares que brinden servicios de calidad, satisfacción y comodidad a los visitantes, donde se refleje y viva el Guayaquil de antaño.

La creación de un Café – Bar con estilo colonial será la propuesta que ayude a incrementar la afluencia de turistas al lugar, ofrecer un servicio diferente en un ambiente donde se plasme la época de oro y se motive al rescate de la cultura.

De acuerdo al análisis financiero se puede constatar que el proyecto es viable debido a que con una inversión de \$21.960,00, el periodo de recuperación es de 2,8 años y se tiene una Tasa Interna de Retorno (TIR) DEL 47% lo que se traduce a un costo beneficio de \$1.49.

Palabras claves: Época colonial, arte y cultura, Barrio las Peñas, costumbres guayaquileñas, atractivo turístico, café – bar y turísticas.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

ABSTRACT

Among all the many beautiful places in Guayaquil, Las Peñas is one of the most symbolic areas of the city. It was declared a World Heritage Site in 1982 for having 100 years old house with a colonial style and a similar century architecture nineteenth and early twentieth centuries. Las Peñas is one of the few historical legacies that the city has, narrow streets, houses along the river, make it a destination for tourists.

This project aims to provide tourists with an offer for catering and entertainment in las Peñas since there are no places that provide quality services, satisfaction and comfort to visitors, to experience old Guayaquil.

Creating a Café - Bar colonial style is proposal that will help to increase the amount of tourists visiting, offering a different service in an environment where the golden era realize and motivate the rescue culture.

According to the financial analysis we can see that the project is viable because an investment of \$ 21,960.00; the payback period is 2.8 years and has an Internal Rate of Return (TIR) of 47% which translates to a cost benefit of \$ 1.49.

Keywords: colonial era, art and culture, barrio las Peñas, customs from Guayaquil, tourist attraction, cafe - bar and tourists.

CAPÍTULO I

1.1 INTRODUCCIÓN

Los lugares de reunión de esparcimiento, relajación, comercio y de intercambio cultural se han ido creando a través del tiempo, debido a que el hombre ha querido formar parte de la sociedad y relacionarse con los demás individuos. Por esta razón se propone como trabajo de titulación la creación de un Café Bar, que unifique lo sociable de una conversación y lo intelectual y cultural de una manifestación artística determinada, en el que se unirá historia y tradiciones, creando un ambiente cálido, acogedor y de esparcimiento, lleno de historia.

La creación de un café-bar con estilo colonial surge como solución al problema que se enfrentan los turistas nacionales y extranjeros que visitan la ciudad de Guayaquil así como sus habitantes, de no encontrar un lugar que recree las vivencias de antaño y que al mismo tiempo les brinde un servicio de calidad y puedan revivir la época colonial que se verá reflejada en cada uno de los rincones del establecimiento.

En la localidad se va implementar el Café-Bar con estilo colonial en el Barrio las Peñas donde carece de servicio en estilo colonial con las características que este puede presentar, por esta razón se pretende mejorar las falencias encontradas en el mercado objetivo y convertirlas en oportunidades, a partir de la oferta cultural y la demanda turística, logrando de tal manera un nuevo servicio para los turistas nacionales, extranjeros y habitantes de la ciudad.

El proyecto tendrá un toque de originalidad para diferenciarlo de otros lugares en su diseño y también a la atención al cliente ya que se hará una propuesta de vestuario para el personal que atenderá al cliente que junto a otras actividades aportaran para que el diseño del ambiente tenga un toque colonial.

El cerro Santa Ana tuvo una transformación y mejoramiento de las escalinatas el 11 de septiembre del 2001, a partir de la iniciación de este proyecto que fue realizado por el Municipio, que es la regeneración urbana, y gracias a esto el Barrio las Peñas tuvo un

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

cambio radical, ya que a las Peñas es necesario volver a darle ese sentido histórico por lo que es un sitio de patrimonio de la cual es necesario rescatar este símbolo importante.

Por eso la creación de un Café Bar con estilo colonial tendrá una buena aceptación por medio de la población guayaquileña y así mismo extranjera por lo que el Barrio las Peñas tiene un convenio interinstitucional con La Municipalidad de Guayaquil, Las Fundaciones Malecón 2000, Guayaquil Siglo XXI y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural y a partir de esto, se dio el marco jurídico, por lo que se facilitó los procedimientos para la realización de restauración de fachadas existentes que son revivir los orígenes de la imagen urbana de la Ciudad, es por eso que dada toda esta información es que nace la creación de este establecimiento para también rescatar el estilo colonial.

Mediante los resultados que se obtuvieron en el mercado guayaquileño para la implementación de este proyecto es que tiene una gran proyección porque a los habitantes de esta ciudad les pareció una gran idea y algo novedoso de la cual tendría una gran viabilidad y es por eso se puede comprobar a base de las encuestas que el resultado es muy factible.

El resultado financiero del Café – Bar con estilo colonial en el Barrio las Peñas de la ciudad de Guayaquil es un valor altamente rentable ya que la tasa interna de rentabilidad es de 47%, debido a que este tipo de establecimiento tiene un alto flujo de consumo; por otra parte el valor actual neto es de \$ 32.778,59 y el periodo de recuperación será en 2,8 años.

Este proyecto da nuevas ideas y recomendaciones como fomentar alternativas de esparcimientos para poder incrementar más el turismo cultural de la zona y así atraer nuevos turistas para así tener una acogida no solamente al sector sino que también en otros lados.

1.2 ANTECEDENTES

Guayaquil, al igual que su provincia y región, ha sufrido radicales e importantes cambios de gobierno y de división territorial, con lo cual se puede clasificar su historia en cuatro partes: la era precolombina en donde comienza el proceso poblacional e integración de tribus aborígenes en la región, la era colonial desde los primeros asentamientos españoles hasta el crecimiento urbanístico, la era independentista que abarca la emancipación y un breve período autónomo, y la era republicana desde la creación de Ecuador en 1830. (Historia de la Fundación de Guayaquil, 2012)

Pero el Guayas no solo inspiró el comercio sino la frescura de su brisa motivó a sus ciudadanos a vivir cerca de sus riberas y así surgieron los tradicionales barrios como Las Peñas, El Astillero, Caraguay¹ etc.

Las Peñas es el barrio más antiguo de Guayaquil; las casas que ahí se observan datan de más de un siglo. Se encuentra ubicada en el Cerro Santa Ana y alberga casas que fueron de personajes importantes en la historia ecuatoriana como el músico Antonio Neumane, los presidentes Francisco Robles, José Luis Tamayo, Carlos Julio Arosemena Tola, Alfredo Baquerizo Moreno, Eloy Alfaro, el escritor Enrique Gil Gilbert, el historiador Rafael Pino Roca, el pintor Manuel Rendón Seminario, Alfredo Espinosa Tamayo, Juan Montalvo, la educadora Rita Lecumberry, e inclusive Ernesto Che” Guevara, Las Peñas era hasta hace algún tiempo un barrio un poco abandonado, pero en los últimos años, ha sido rescatada hasta convertirse en uno de los puntos turísticos más importantes de la ciudad. Actualmente nacieron los lujosos complejos de apartamentos como Puerto Santa Ana y Ciudad del Río que fomenta la actividad turística del sector, también cuenta con numerosos centros nocturnos y pocos restaurantes que atraen a los visitantes.

¹ Termino Huancavilca que significa mercado

1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Con los cambios a través de los tiempos Guayaquil se volvió un polo de desarrollo para el país trayendo consigo un crecimiento acelerado de la ciudad con la mezcla de varias culturas por los movimientos migratorios desde diferentes partes, lo que la convierte en la ciudad más poblada del Ecuador con 3.645.483 habitantes según los datos del INEC 2010.

El crecimiento acelerado de la ciudad se puede constatar con los numerosos asentamientos poblacionales en sus periferias, lo que origina algunos problemas urbanos relacionados con los servicios básicos, esto se debe al creciente trajín de los movimientos migratorios tanto de los ecuatorianos como de extranjeros, produciendo una mezcla de varias culturas que conlleva a la implantación de nuevas costumbres y cierto cambio en sus tradiciones.

Con el transcurso del tiempo y las nuevas tecnologías de construcción que han reemplazado a los materiales tradicionales; poco a poco se observa la pérdida de la infraestructura colonial en donde se solía ver capiteles, ménsulas entre otros aspectos arquitectónicos que realzaron esta época. Así mismo trae consigo desarrollos urbanísticos con nuevos enfoques y nuevas técnicas que se mezcla con el estilo colonial.

Con la constante evolución del tiempo, la ciudad de Guayaquil ha sufrido cambios significativos y es así que desde las últimas décadas del siglo pasado, se emprendieron innumerables programas y proyectos de regeneración urbana que ha innovado completamente a la urbe. Además se percibe cambios en la moda, estilos de vida, atracción de modernos restaurantes así como nuevas costumbres. Todo esto constituye las transformaciones que ha experimentado la ciudad a través de los años.

Además con las corrientes modernas se ha incrementado la pérdida de la identidad de culturas tradicionales, que las actuales generaciones desconocen los eventos que materializaron la tradición cultural de la ciudad. Esto se debe a que en esta etapa moderna falta la promoción de valores cívicos y culturales, lo que hace una escasa presencia del público a éstos actos, siendo un ejemplo la pérdida de las retretas en los parques iconos de la ciudad.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

En base a esto, se plantea la necesidad de implementar un CAFÉ – BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS en la ciudad de Guayaquil que contribuya a rescatar nuestra identidad colonial, supliendo las necesidades del mercado para las personas que desean revivir esa época, generando una nueva opción en la oferta turística de Guayaquil.

1.4 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿En que se ve afectado el turismo cultural en la ciudad de Guayaquil debido a la escasez de café-bars temáticos en el Barrio las Penas?

1.5 JUSTIFICACION

Con el desarrollo del proyecto se fortalece los objetivos del Plan Nacional del Buen Vivir,(2013-2017) detallados a continuación.

- Objetivo 5: “Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad”.
- Objetivo 8: “Consolidar el sistema económico social y solidario, de forma sostenible
- Objetivo 9: “Garantizar el trabajo digno en todas sus formas”.
- Objetivo 10: “Impulsar la transformación de la matriz productiva”

Cumpliendo debidamente estos objetivos se aporta al crecimiento económico, social, cultural y turístico del país.

Según las políticas para el turismo del Plan de Tour (2020):

“Se valoriza y conserva el patrimonio turístico nacional, cultural y natural, sustentado en un desarrollo equilibrado del territorio”

“Se busca la competitividad del sistema turístico con productos y servicios de calidad, características de sostenibilidad y la diferenciación del valor agregado por el aporte local al turismo”

La realización del café bar con estilo colonial aporta con estas políticas fortaleciendo a la cultura y al aumento del turismo nacional y extranjero poniendo

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

énfasis en la conservación de tradiciones y cultura, ofertando el producto turístico y servicios de calidad.

La ausencia de establecimientos temáticos de corte colonial en el Barrio Las Peñas produce un nicho de mercado turístico insatisfecho, por lo que se da la iniciativa de diseñar un sitio de esparcimiento que traiga a la actualidad esa época de Oro que tuvo la ciudad.

El proyecto se convierte en un aporte a la cultura y al turismo Nacional e internacional, rescatando la tradición autóctona del verdadero Guayaquil antiguo que se reflejarla en el Barrio Las Peñas para presentarlo en el Guayaquil moderno.

Hoy en día entre tradiciones, comercio y modernidad, Guayaquil se ha vuelto en un punto en que los turistas nacionales y extranjeros no quieren dejar de visitar es por eso que con la propuesta presente las necesidades de los turistas serán suplidas de la mejor manera, brindándole una excelente atención, infraestructura adecuada y experiencia única.

1.6 OBJETIVOS

1.6.1 Objetivo General

Crear un Café Bar con estilo colonial en el Barrio Las Peñas de Guayaquil que contribuya al rescate cultural de la ciudad, fomentando la oferta turística.

1.6.2 Objetivos Específicos

- Diagnosticar la oferta turística de los café bares para conocer la situación del Barrio Las Peñas en Guayaquil.
- Analizar el mercado objetivo al cual se desee llegar para contribuir al desarrollo recreacional del sector.
- Proponer una nueva alternativa de esparcimiento que fomente el turismo cultural de la zona y atraiga nuevos visitantes.

1.7 MARCO TEÓRICO

1.7.1 *Café – Bar*

Según (Ortiz, 2010) “En la actualidad y pese al gran número de establecimientos de este tipo, solo existe una mención en el Art. 3° punto a) de la Ley de Ordenación Turística cuando se nombra a los establecimientos que quedan fuera de la legislación propia de los restaurantes.

- a) Aquellos establecimientos no comprendidos en el artículo que, además de bebidas, sirvan al público mediante precio, para su consumición en el mismo local, aperitivos, “tapas”, raciones, bocadillos u otros alimentos”.

Como se puede ver, no existe una ordenación específica para los bares, además la vigente legislación de restauración ha quedado obsoleta, ya que se remonta a 1965 y desde entonces han aparecido una serie de nuevos establecimientos de restauración que se acogen a estas definiciones.

Este subsector se caracteriza por ser muy heterogéneo y estar compuesto por un elevado número de establecimientos, la mayoría pequeñas empresas donde la gestión la realiza el propio dueño. Los antiguos cafés tienden progresivamente a desaparecer y ser sustituidos por cafeterías, ya que este tipo de establecimiento ofrece un servicio más adaptado a las necesidades y costumbres actuales.”(Pag # 2 y 3)

Ortiz afirma que no tan solo en estos establecimientos se tiene que ofrecer bebidas sino que también se de aperitivos como son los bocadillo o alimentos donde el consumidor pueda disfrutarlo.

Además de esto a pasar de los años estos establecimiento a tomado nuevas modalidades por lo tanto los antiguos cafes bares suelen estar desapareciendo y estan siendo reemplazados por estas cafeterias que ofrecen mas alla que un servicio adaptandose a las necesidades y costumbres actuales de los clientes.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

1.7.2 Cafetería

Según (Ballesteros Gozalo, Denia Valera, Guerrero Moreno, & Jiménez Jiménez, 2011)

La ordenación turística de cafeterías establece que en el concepto de cafetería, quedan comprendidos aquellos establecimientos, cualquiera que sea su denominación, que además de helados, batidos, refrescos, infusiones y bebidas en general, sirva al público, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador, y a cualquier hora, dentro de las que permanezca abierto el establecimiento, platos fríos y calientes, simples o combinados, confeccionados de ordinario a la plancha para un refrigerio rápido.

Queda excluidos, sin embargo, del ámbito de aplicación de las presentes normas, aquellos establecimientos que teniendo la consideración de cafeterías, presten servicios únicamente a contingentes particulares y no al público en general.

Hay una serie de características que definen a las cafeterías frente a los restaurantes:

- El servicio se realiza principalmente en la barra o mostrador.
- El horario de servicio de comidas se prolonga durante todo el tiempo en que permanece abierto el establecimiento.
- Los platos que se sirven suelen ser de elaboración sencilla (a la plancha, por ejemplo)
- No es un requisito imprescindible el que el cliente tenga que consumir algún tipo de alimento, sino que pueda limitarse a bebidas, cafés, infusiones, etc.

(Pág. # 7)

Esto quiere decir que estos establecimientos no tan solo tienen que ofrecer piqueo sino que también ya se puede ofrecer comidas, siempre y cuando estén en su horario de atención.

Así mismo muchas personas creen que una cafetería es lo mismo que un restaurante pero se diferencian en algunas características de las cuales se puede destacar que los platos a servir suelen ser de forma de preparación sencilla y son servidas en las barras o mostrador.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

1.7.3 Atención al cliente

Según (Torres V. C., 2006)

El cliente tiene el protagonismo en la calidad de los servicios que ofrece la empresa, pues es quien posee las necesidades que las empresas intentan satisfacer y las expectativas sobre el servicio que desea recibir. Además, evalúa constantemente todo lo que la organización le ofrece y lo compara con lo que otras empresas similares brindan en el mercado. De esta forma puede decidir, ser un comprador ocasional o un cliente fiel a nuestra empresa.

Las empresas deben esforzarse, entonces, en conocer a sus clientes y tener una actitud proactiva en el ofrecimiento de productos y servicios innovadores y de calidad que satisfagan y superen las expectativas del mercado al que se dirigen.

Es necesario destacar la existencia y el papel desempeñado en la calidad de los servicios por dos tipos de cliente: externo e interno. No sólo los clientes que compran nuestros productos y servicios contribuyen al éxito económico de la empresa sino también todos los trabajadores que se esfuerzan en el cumplimiento de los objetivos organizativos. Si toda la empresa trabaja, interna y externamente, con orientación a la calidad, podrá obtener una posición en el mercado que la haga diferenciarse del resto de competidores.

La atención al cliente como elemento diferenciador debe contar con unas políticas eficaces, una estructura organizativa coherente, una cultura corporativa dirigida al cliente y una infraestructura que dé soporte a todos los procesos de calidad.

En una empresa que trabaja respetando la filosofía de la calidad del servicio, el protagonista principal es el cliente, aunque todas las personas que están dentro de la empresa son responsables de los resultados. El objetivo de una organización dirigida hacia el cliente es ser el soporte de los esfuerzos que realizan los empleados para cumplir con la calidad de servicio exigida. Las personas marcan la diferencia en la prestación del servicio por lo que deben poner en práctica sus habilidades personales y técnicas.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

El coste de conseguir un cliente nuevo es mucho mayor que el coste de mantener a los existentes. De acuerdo con esto las empresas realizan un esfuerzo en sus inversiones para garantizar la calidad que ofrecen a sus clientes. Además, un cliente satisfecho se convierte en una estrategia de promoción efectiva ya que los comentarios de un cliente fidelizado atraen a potenciales clientes que cuentan con referencias de excelencia en el servicio”(Pag # 19)

Refiere que la atención al servicio es muy importante en un establecimiento, porque los clientes son la estrategia básica para ofrecer o dar a conocer los servicios, ya que ellos consumen de los productos de tal forma que se debe atender a sus necesidades y así ellos salgan satisfechos y con buenas expectativas.

Si un cliente sale contento después de poseer lo adquirido y haber obtenido un buen servicio de calidad, este cliente satisfecho traerá nuevas ventas.

1.7.4 Restaurante

Según (Ballesteros Gozalo, Denia Valera, Guerrero Moreno, & Jiménez Jiménez, 2011)

El restaurante representa en la restauración la prestación del servicio de comidas y bebidas en el más amplio sentido de la palabra.

Hoy en día el negocio de la restauración está muy extendido por todo el territorio, así podemos encontrarnos restaurantes tanto en carretera, como en plantas bajas de edificio, como en interior de hoteles.

Existen, según su explotación, varios tipos de restaurantes. Unos realizan su gestión hacia una oferta para un público familiar y otros hacia un público más selecto y de élite. Su denominación varía según los productos que ofrecen: hamburguesería, pizzería, bodeguitas, mesones, etc. Se deberán adecuar los locales a su oferta y crear una decoración y un clima idóneo para ella. Los restaurantes de los hoteles se deberán situar en la planta baja, con fácil acceso, y a ser posible, con vistas agradables al exterior.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Todas las decisiones y conclusiones que se hayan podido tomar deben estar dirigidas a mejorar la calidad del servicio al cliente, la productividad y, consecuentemente, la rentabilidad de la inversión de capital realizada en el negocio.

Una inversión estudiada permitirá obtener buenos beneficios, por lo que antes de iniciar el negocio, se debe hacer un análisis de las posibilidades de éxito que tiene, en función de una serie de previsiones y valoraciones que se consideran alcanzables, por lo que debe hacerse un estudio sobre la viabilidad del negocio para tomar las decisiones oportunas. (Pag. # 12)

Los restaurantes son conocidos para ofrecer servicios de comidas y bebidas, estos locales se los puede encontrar en distintas partes tanto en el exterior de ciudades e interior de los hoteles. Estos establecimientos deben tener una buena calidad de servicio al momento de brindar a cada cliente, para así tener una buena rentabilidad y posesionarse en la mente del consumidor.

1.7.5 Clasificación De Los Restaurantes

Según (Ballesteros Gozalo, Denia Valera, Guerrero Moreno, & Jiménez Jiménez, 2011) “Legalmente, existe una clasificación y categorización de los locales de restauración. Es además, un requisito que tendrán que pasar todos los establecimientos. Desde el punto de vista del servicio, que es lo que atañe a la profesión de camarero, podemos hacer otra clasificación:

- **Restaurantes Tradicionales:** Dispone de una cocina refinada y excelente, con platos típicos e internacionales. El mobiliario principal está compuesto por mesas independientes y sillas de estilo. Su personal se presenta uniformado.
- **Cafetería:** Ofrece servicios de consumiciones ligeras en el mostrador. A veces se complementa con un pequeño número de mesas.
- **Snack Bar:** Presenta un servicio de menús sencillo o platos combinados.
- **Self Service:** El cliente se sirve él mismo en bandejas que circulan por un mostrador paralelo a los expositores donde se encuentran dispuestos los platos.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

- **Buffet Abierto:** O free-flow. Es la modalidad más usada actualmente en los hoteles, en la que el cliente se sirve a voluntad y todas las veces que lo desee a un precio único. (Pág. # 14)

La clasificación de los restaurante se desempeña en la categorización de los locales porque se encuentran en distintas clasificaciones de las cuales se tienen: Restaurante Tradicional que se basa en platos típicos e internacionales, Cafetería ofrece comida rápida en la barra, Snack Bar son menús sencillos y platos combinados, Self Service es cuando el consumidor se sirve su propia comida y Buffet Abierto se lo da en los hoteles con un precio estándar.

1.7.6 Marketing Turístico

Según (Vértice, 2008) “El marketing turístico es una modalidad dentro del marketing de servicio. El turismo constituye uno de los servicios por excelencia que además, engloba a un conjunto más amplio de servicio. Las ventas de un restaurante puede ser objeto de una estrategia de marketing que tenga como resultado un incremento en la afluencia de clientes a ese establecimiento. Sin embargo, las ventas de un producto turístico, como puede ser la “Costa del Sol” como destino turístico, tendrá como resultado de la estrategia de marketing un incremento de la afluencia de turistas a esa región solo si el conjunto de séricos que se integran en la definición del producto (clima, calidad de las playas, calidad de los hoteles, calidad de los restaurantes, actitud de la población residente hacia los extranjeros, etc.) son del agrado del consumidor.

Este ejemplo deja bien claro que en la definición de un productor turístico y en el diseño de una estrategia de marketing turístico deben tenerse en cuenta un conjunto de elementos que, en gran medida, no dependen del empresario. La propia configuración del turismo como un servicio añade la peculiaridad de la estacionalidad a la demanda de este servicio, siendo necesario el diseño de estrategias de marketing que corrijan la estacionalidad propia del sector y favorezcan la afluencia de turistas durante todo el año.” (Pág. # 3 – 4).

El turismo para obtener un excelente marketing es que debe tener una gran afluencia en cada uno de servicios al momento de promocionarlos que son ofrecidos a

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

los clientes para así tener un buen incremento turístico, ya que si se da un producto debe estar con un buen diseño que abarque todas las necesidades y expectativas del consumidor y así se podrá lograr un marketing turístico de gran calidad.

1.8 MARCO CONCEPTUAL

1.8.1 *Definición Del Turismo*

El turismo es un fenómeno económico y social, ya que se está gozando de un crecimiento diversificado a nivel mundial, porque está teniendo un desarrollo dinámico donde se ha convertido en un motor clave del proceso socioeconómico.

Hoy en día, el turismo se ha convertido en uno de los principales actores del comercio internacional, por lo que cuenta con grandes fuentes de ingresos de numerosos países(Organización Mundial De Turismo, 2014)

Actualmente la Organización Mundial de turismo (OMT) es el organismo de las Naciones Unidas para la promoción turística responsable, sostenible y accesible que contribuya con el incremento económico para así ofrecer el liderazgo y apoyo a cada uno de los sectores para que se pueda prolongarse en el mundo sus conocimientos y políticas turísticas.

La OMT promueve conocimientos a los mercados para que se fomente la enseñanza y la formación en materia de turismo y se trabaje con el fin de hacer el turismo un instrumento capaz para el desarrollo de proyectos para la asistencia técnica en más de 100 países del mundo(Organización Mundial De Turismo, 2014)

1.8.2 *Clasificación Del Turismo*

De la Cruz Inlago, Claudia Jimena. (2010). Propuesta de Recuperación y Levantamiento de los Principales Atractivos Turísticos en los Páramos de Mojanda. Universidad de Otavalo Facultad de Turismo, Otavalo, Ecuador. El turismo se clasifica de la siguiente manera:

Turismo de Negocio.- Se desarrolla con el objetivo o fin de llevar un negocio o un acuerdo comercial, es usado por ejecutivos, comerciantes y empresarios.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Este mercado de negocios tiene algunas variables de las cuales de desempeña en:

- Congresos
- Convenciones
- Ferias
- Exposiciones
- Viajes de Incentivo

Turismo Espacial.- En el siglo XXI es realizado por personas ricas y valientes, consta que los primeros viajes eran de 3 a más días en la Estación Espacial Internacional donde se observó el espacio y la Tierra.

Se obtuvo la colaboración de tripulantes de las estaciones, al igual se realizó pequeños experimentos, tal que algunas empresas trabajan en construcciones de naves capaces de poder hacer vuelos suborbitales y orbitales.

Turismo Científico.- Se basa en el interés o necesidad de realizar estudios de investigación relacionada a la ciencia, en especial en estaciones biológicas o yacimientos arqueológicos.

Turismo Cultural.- Son los aspectos culturales que dan ofrecimiento a un determinado destino turístico como son los pueblos, ciudades, regiones o país.

Este turismo corresponde a la realización de viajes, con la intención de tener contacto con personas de otras culturas y conocer su identidad.

Turismo Histórico.- Se constituye en zonas de atractivos históricos que tienen gran valor. Son levantamientos de antaño donde los protagonistas son nuestros pasados como los indígenas, mayas y aztecas. (HPTurismo.Net, 2009)

Turismo Religioso.- La motivación de este tipo de turismo es principalmente religiosa, pero los viajeros que lo practican tienen carencias similares a las de cualquier turista desde el momento que se les brinda el servicio tales como el transporte, la comida, alojamiento, etc.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Turismo Social.- Es el grupo de relaciones y fenómenos que procede de la participación del turismo del estrato social económicamente débil, la intervención que se hace posible o se facilita por medidas de carácter bien definido, pero que implican un predominio de la vida de servicio y no de las ganancias.

Ecoturismo.- Es el turismo que se lleva a cabo sin alterar el equilibrio del medio ambiente y evitar deterioro a la naturaleza. Esta es una tendencia que trata de conciliar la industria del turismo ecológico.

El ecoturismo está ligado a un sentido de la ética, porque más allá del disfrute del viajero, busca fomentar el bienestar de las comunidades locales y la protección del medio ambiente natural. El ecoturismo también busca promover el desarrollo sostenible.

Agroturismo.- Te da la oportunidad de alojarse con una familia local en una zona rural agrícola del Ecuador. Tiene la experiencia única de vacaciones, las familias campesinas tienen nuevos ingresos, y hay organizaciones no gubernamentales que se encargan de hacer la reforestación donde se pueden plantar más árboles.

Turismo Ecológico.- Es un planteamiento para las actividades turísticas en la que la sostenibilidad, la preservación y la apreciación del medio que acoge a los viajeros es privilegiada. El ecoturismo promueve como un turismo "ético", que también cuenta sobre todo el bienestar de las poblaciones locales, y tal creencia se refleja en la estructura y funcionamiento de las empresas, grupos, cooperativas dedicadas a ofrecer este tipo de servicio.

Turismo de Aventura.- Viajes y salidas que implican un alto grado de contacto con la naturaleza a través de la acción y un cierto grado de riesgo, ya sea navegando sus aguas, volar o cruzar territorios. El turismo de aventura es el turismo que plantea retos y una sensación de riesgo que el turista decide hacerlo. Dentro de las actividades de aventura se tiene: montañismo; ciclismo, kayak, rafting, puenting, entre otros.

Turismo rural.- Por lo general, estos alojamientos dan a los viajeros un reencuentro con la naturaleza, y benefician a la recuperación económica y social en las zonas rurales y contribuyen a la preservación y difusión de la cultura y la gastronomía local.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Turismo de Salud.- Promover el bienestar y la relajación física y mental a través de actividades relacionadas con la vida sana, tratamientos de agua caliente, talasoterapia, aromaterapia, tratamientos psicofísicos y de crecimiento personal holístico.

Turismo Deportivo.- El turismo deportivo se puede asociar con reunir grandes cantidades de personas en una ciudad o municipio como atletas, organizadores, espectadores, por periodos de tiempo que pueden ir desde algunos días hasta varias semanas (Juegos Olímpicos y la Copa del Mundo), que además de participar en eventos deportivos tienen la oportunidad de hacer turismo.

Turismo Gastronómico.- Es el deleite del paladar y conocer los platos típicos de las regiones.

El turismo gastronómico incluye visitas que se realizan en determinados lugares como son urbana o rural motivados por el deseo de utilizar la cocina local.

Turismo de Fin de Semana (o de corta Duración).- La estadía del turista es corta. Esto corresponde que el turista viaja fuera de la residencia habitual durante un período de tiempo que tarda de 1 a 3 noches y adquiere una serie de bienes y/o servicios en el destino.

Turismo de Intereses Específicos o Especiales.- Se entiende que los turistas que viajan para saber los rasgos específicas de un área relacionada con su interés personal. Este tipo de turismo puede concentrar en una amplia gama de intereses culturales, naturales o relacionados con aquellos aspectos del turista.

Turismo de Naturaleza.- Las actividades recreativas y deportivas que tienen lugar al aire libre, en un entorno natural sin degradar o dañar el medio ambiente. También se puede entender como "un segmento turístico que se caracteriza para promover la naturaleza, atractivos de paisajes naturales como las áreas protegidas. Las actividades que se pueden hacer van desde la observación de la flora y fauna hasta de la aventura.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

1.8.3 *Calidad De Servicio*

Calidad es la totalidad de las funciones, características o comportamientos de un bien o servicio.

La calidad de los servicios depende de la actitud de todo el personal que trabaja en el negocio. El servicio es esencialmente el deseo y la convicción de ayudar a otra persona a resolver un problema o satisfacer una necesidad.

La mejor estrategia para lograr la fidelidad de los clientes se logra evitando sorpresas desagradables a los clientes por fallas en el servicio.(Barrera, 2005)

1.8.4 *Definición De Bares*

El origen del Bar nace en un pueblo griego en la época de Pompeya hasta la edad media, este establecimiento se les llamaba “Tabernas”, de las cuales eran pequeñas tiendas donde se ofrecía y se consumía vinos y bebidas espirituosas.

El nombre Bar también es como conocido como la “Barra”, se le da este nombre porque se decía que en ella se podía descansar los brazos tras la jornada de trabajo, así mismo en otros países como las antiguas colonias inglesas en Norteamérica era conocido como “Bar americano” y así se fue expandiendo por Francia, Inglaterra y Europa entre otros países del mundo.

1.8.5 *Clasificación de bares*

Bar Familiar.- Se localizan en los hogares.

Bar Profesional.- Es abierto al público, con instalaciones o ajustes apropiados

Tipos de Bar son:

- Bar de Cocteles
- Bar de Expendio de Banquetes o Servicios

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

- Bar de Funciones- Open Bar.
- Bar de Vinos
- Bar de Restaurante
- Bar de Piscina
- Bar Público
- Piano-Bar

1.8.6 Promoción De Servicio

Promoción de servicio es la consecución de los objetivos de negocio mediante la identificación de las necesidades y deseos de los consumidores, y satisfacerlas mejor que los competidores. La promoción del turismo es la aplicación de conceptos de marketing en el sector de los viajes y el turismo. Promoción de la misma podría ser compleja debido a que el producto es una amalgama de diversas industrias, tales como alojamiento y transporte. Los mercados también varían ampliamente, y la determinación de las preferencias del consumidor podría ser difícil.(Koenig, 201)

1.8.7 Definición De Producto

El producto turístico es el conjunto de bienes y servicios que se brinda en el mercado en de forma individual o en una amplia serie de combinaciones para satisfacer las necesidades, exigencias y deseos de los consumidores que son los turistas.(Cárdenas, 1995)

1.8.8 Definición De Oferta

La oferta turística es el conjunto de bienes, productos y servicios, los recursos y las instalaciones que se encuentran en un lugar determinado y se estructuran de modo que

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

estén libres en el mercado para ser utilizados o consumidos por los turistas.(Jazbeth, 2011)

1.8.9 Definición De Colonial

Diccionario Lexis. (1959-1984).

Concepto de Colonial. Valencia. Barcelona. Conjunto de manifestaciones artísticas de una colonia en el que se dan elementos del arte propio de la metrópoli, en mezcla, más o menos lograda, con el de los indígenas. Se aplica en especial al arte, también llamado criollo, cuyas muestras se hallan en las colonias españolas de América. (pág. 1319)

1.8.10 Definición De Cliente

Un cliente es una persona que obtiene ciertos servicios a cambio de una compensación monetaria o cualquier otro objetivo.

Un cliente puede ser clasificado en dos categorías principales: el cliente que está comprando el producto que desea poseer y usar, o el cliente intermedio, que está comprando el producto con el fin de venderlo para lograr una ganancia.(Rodolfo, 2012)

1.8.11 Definición de Cafetería

Las cafeterías son establecimientos turísticos en los que se brinda al público, por medio de precio, platos calientes y fríos, batidos, refrescos y bebidas y entre otras, esto suele ser servido principalmente en la barra o mostrador.

Tiene tres categorías de cafetería: de categoría especial (Tres tazas), de primera (Dos tazas) y de segunda (Una taza).

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

La costumbre de una cafetería es como un lugar de reunión para discutir un tema, para recrearse, pero en algunos países a este tipo de establecimientos se les llama restaurantes donde se da un servicio distinto donde no se encuentra un camarero sino que el cliente mismo coge una bandeja y se acerca a la barra donde están los menús, así mismo como en otros lados no siempre se tiene que ofrecer bebidas alcohólicas; porque se enfocan especialmente en el café, té o chocolate caliente(Tamames, 2010)

1.9 MARCO REFERENCIAL

La iniciativa del café bar requiere de un estudio previo en el cual se identifiquen las fortalezas y debilidades tanto del entorno externo y el ambiente interno, este con el fin de generar estrategias de administración, financiera, comercial, de producción y personal de apoyo para dirigir la nueva organización hacia el éxito.

Se toma como referencia al restaurante La Octava de Corpus ubicado en el centro histórico de Quito capital del Ecuador. Su propietario Jaime Burgos lo define como un reducto de buena gastronomía, cultura y arte que todo aquel que lo visita se lleva una experiencia inolvidable. El restaurante cuenta con diferentes comedores decorados con gran variedad de cuadros y obras de arte, que se van cambiando de vez en cuando, por lo que cuando los clientes vuelven se encuentran con una diferente decoración. En el interior posee una de las cavas de vinos más completa y selecta de Iberoamérica, con caldos provenientes de alguna de las mejores bodegas a nivel mundial.

En el menú se fusionan las tendencias más modernas de la cocina internacional con la comida típica ecuatoriana, destacando los platos de marisco, los platos basados en el pollo y por supuesto las fantásticas carnes, todo siempre acompañado de algún buen vino.

Sin embargo lo que realmente distingue este restaurante de otros, es el trato personal, simpático y amable de su propietario, quien con sus muchas anécdotas e interesantes historias, así como su apasionante conversación, convierte la visita del comensal en un recuerdo único.



Figura 1: Comedor de la Octava de Corpus

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Fuente: www.foto-viajes.com



Figura 2: Comedor de la Octava de Corpus

Fuente: www.foto-viajes.com



Figura 3: Fachada de la Octava de Corpus

Fuente: www.foto-viajes.com

Otro restaurante que se sirve como referencia es Tianguéz Café ubicado en la Plaza de San Francisco en la ciudad de Quito, lugar perfecto para degustar algunos platos tradicionales ecuatorianos en una de las plazas coloniales más tradicionales de la Ciudad Vieja.

Este establecimiento es un gran lugar para relajarse, disfrutar de un capuchino, ver a la gente y probar el plato típico con mote, maduro frito, llapingacho, aguacate, lechuga y tomate, y su elección de pollo o fritada.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

El restaurante está conectado a una pequeña tienda de artesanías y un museo que tiene una estructura parecida a una cueva debajo de la iglesia, todo esto lleno de historia y cultura.



Figura 4: Comedor del restaurante Tianguéz

Fuente: <http://www.fototravel.net>

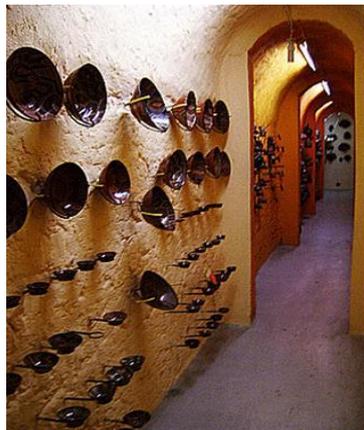


Figura 5: Pasillos del museo en el restaurante Tianguéz

Fuente: <http://www.fototravel.net>



Figura 6: Tienda de artesanías del restaurante Tianguéz

Fuente: <http://www.fototravel.net>

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL



Figura 7: Vista desde el restaurante Tianguéz

Fuente: <http://www.fototravel.net>

Los referentes presentados cuentan con características similares que el presente proyecto plantea para posicionar un Café Bar con estilo colonial en el Barrio Las Peñas en el mercado turístico de Guayaquil. Entre el buen servicio al cliente, calidad en sus productos y servicios ofertados, decoración a la antigua, vestimenta del personal acorde a la temática, vitrina de artículos de artesanías que representen la ciudad de Guayaquil y demás lugares se pretende alcanzar el máximo nivel de satisfacción y expectativas que tiene el cliente sobre el entretenimiento cultural, la gastronomía y diversión

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

1.10 MARCO LEGAL

Con el fin de dar apertura a un establecimiento de alimentos y bebidas en este caso, un café bar con estilo colonial en el Barrio Las Peñas, se debe cumplir con regulaciones establecidas por las siguientes entidades:

1.10.1 Servicio De Rentas Internas (Sri)

El Servicio de Rentas Internas (SRI) es una entidad técnica y autónoma, creada con la finalidad de recaudar los tributos internos establecidos por Ley mediante la aplicación de la normativa vigente. Uno de sus objetivos es fomentar la cultura tributaria en el país, a efectos de incrementar el cumplimiento voluntario de las obligaciones tributarias por parte de los contribuyentes.

1.10.2 Ley De Régimen Municipal

Mediante la aplicación de la ley de Régimen Municipal, se inspeccionan y se otorgan los permisos pertinentes para que realice una actividad comercial.

1.10.3 Cuerpo De Bomberos

El Cuerpo de Bomberos es una organización dedicada a salvar hombres y animales en casos de emergencia, mitigar fuegos, asistir técnicamente a las víctimas de accidentes de tránsito y situaciones similares. Esta institución otorga el permiso para que los establecimientos de alimentos y bebidas puedan operar.

1.10.4 Ministerio De Salud

Esta entidad es la encargada de otorgar los permisos de sanitación y el carné correspondiente a los trabajadores de los establecimientos en los que se expenden alimentos y bebidas.

1.10.5 Ministerio De Turismo

El Ministerio de Turismo es el ente encargado de regular y fomentar la competitividad de la actividad turística, mediante procesos participativos y concertados. Uno de sus objetivos estratégicos es posicionar al turismo como eje del desarrollo económico, social y ambiental del Ecuador.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

1.10.6 Estructura de la Norma UNE-EN ISO 9001:2000

La revisión de la familia de normas UNE-EN ISO 9000 incluye un cambio radical en la estructura de UNE-EN ISO 9001:2000 y UNE-EN ISO 9004:2000, el cual, aunque mantiene la esencia de los requisitos originales, unifica los 20 elementos de la norma UNE-EN ISO 9001:1994 y de la guía UNE-EN ISO 9004-1 en cinco capítulos:

Sistema de Gestión de la Calidad.

Responsabilidad de la Dirección.

Gestión de los recursos.

Realización del producto.

Medición, análisis y mejora.

Enfoque de la Norma UNE-EN ISO 9001:2000

1.10.7 Responsabilidad de la dirección

Se ha puesto un mayor énfasis en el papel de la alta dirección, lo que incluye su compromiso en el desarrollo y mejora del sistema de gestión de la calidad, consideración de los requisitos reglamentarios, y el establecimiento de objetivos medibles en todas las funciones y niveles relevantes de la organización.

1.10.8 Mejora continua

Se requiere que las organizaciones presenten evidencias de que mejora continuamente la eficacia de su Sistema de Gestión de la Calidad.

1.10.9 Satisfacción del cliente

Se requiere que la organización esté enfocada al cliente y haga un seguimiento constante de la satisfacción del mismo. Este seguimiento de la satisfacción es el principal medio que debe utilizarse para evaluar las prestaciones del Sistema de Gestión de la Calidad y comprobar su eficacia y eficiencia.

1.10.10 Comunicación Interna

Se requiere que la organización establezca procesos de comunicación interna, vertical y horizontal, que permitan suministrar a todo el personal información relevante sobre el Sistema de Gestión de la Calidad, sus objetivos y su eficacia y eficiencia.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

1.10.11 Gestión Enfocada a los Procesos

Se requiere que la organización identifique y defina sus procesos y cómo interaccionan entre ellos. Debe asimismo identificar e implantar indicadores que permitan medir la eficacia de cada proceso y facilitar la mejora continua.

1.10.12 Recursos

Los requisitos incluyen la necesidad de evaluar la eficacia de las acciones adoptadas para disponer de la competencia requerida, suministro de la información relevante, comunicación interna y externa, necesidad de infraestructura y los factores físicos y humanos del entorno de trabajo que puedan afectar a la calidad del producto o servicio.

1.10.13 Terminología

Se han realizado cambios en la terminología para reflejar el vocabulario utilizado por las organizaciones.

El término "organización" sustituye el término "suministrador" que se utilizó previamente para referirse a la unidad a la cual era de aplicación la Norma Internacional. El término "proveedor" se utiliza actualmente en lugar del término "subcontratista". Los cambios se han introducido para reflejar el vocabulario actualmente utilizado por las organizaciones. Recuperado de <http://www.cig-calidad.com>. (2014)

CAPÍTULO II

2.1 METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

2.1.1 *Métodos*

2.1.1.1 *Inductivo.-*

Según (Torres C. A., 2006) “Con este método se utiliza el razonamiento para obtener conclusiones que parten de hechos particulares aceptados como válidos, para llegar a conclusiones, cuya aplicaciones sea de carácter general. El método se inicia con un estudio individual de los hechos y se formulan conclusiones universales que se postulan como leyes, principios o fundamentos de una teoría”. (Pág. 56)

La razón por la que se escoge este método es por el cual se utilizara hechos reales, para así analizar cada uno y luego de esto se obtendrán conclusiones individuales para poder dar una buena teoría de lo que se está tratando.

2.1.1.2 *Deductivo.-*

Según (Torres C. A., 2006) “Es un método de razonamiento que consiste en tomar conclusiones generales para explicaciones particulares. El método se inicia con el análisis de los postulados, teoremas, leyes, principios, etcétera, de aplicación universal y de comprobada validez, para aplicarlos a soluciones o hechos particulares.” (Pag. 56).

Se está utilizando el método deductivo porque se tiene el aporte de teoremas, leyes y entre otras donde se puede comprobar la validez de lo que está tratando.

2.1.2 *Enfoque*

2.1.2.1 *Cuantitativo.-*

Según (Torres C. A., 2006) “El método cuantitativo o método tradicional se fundamenta en la medición de las características de los fenómenos sociales, lo cual

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

supone derivar de un marco conceptual pertinente al problema analizado, una sería de postulados que expresen relaciones entre las variables estudiadas en forma deductiva. Este método tiende a generalizar y normalizar resultados.” (Pag. 57)

Se determina cuantitativo debido a que no se basa en resultados de encuestas, para llegar a conclusiones obtenidas de los resultados dados por la misma.

2.1.3 Técnicas

2.1.3.1 Documental.-

La tecnicadocumental es la representación de la realidad vista por algo audiovisual. La organización y estructura de imágenes, sonidos (textos y entrevistas) según el punto de vista del autor determina el tipo de documental.

La secuencia cronológica de los materiales, el tratamiento de la figura del narrador, la naturaleza de los materiales completamente reales, recreaciones, imágenes infográficas, etcéter dan lugar a una variedad de formatos tan amplia en la actualidad, que van desde el documental puro hasta documentales de creación, pasando por modelos de reportajes muy variados, llegando al docudrama (formato en el que los personajes reales se interpretan a sí mismos), llegando hasta el documental falso conocido a veces como Mockumentary.(Definicion ABC, 2007)

El documental se realizara dependiendo de todos los documentos tecnicos que se utilizara tanto como textos y entrevistas ya que se brindara un material real, con toda la documentacion necesaria.

2.1.3.2 Campo.-

La noción de estudio de campo es una de las nociones más importantes de cualquier tipo de ciencia ya que es correctas o no. Los estudios de campo varían obviamente de acuerdo al tipo de ciencia al que hagamos referencia ya que no será lo mismo un estudio de campo de una ciencia exacta que el estudio de campo de una

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

ciencia social. Sin embargo, todas las ciencias tienen su propio método para llevar a cabo estos estudios y verificar si lo establecido en la teoría es correcto o no. (Anónimo)

El estudio de campo es muy importante ya que se da a conocer la estructura de donde se va a realizar así mismo de acuerdo a la investigación que se haga del mismo se podrá saber si esta teoría esta correcta o no.

2.1.4 Tipo De Estudio

2.1.4.1 Descriptivo.-

Los estudios descriptivos son aquellos que estudian situaciones que ocurren en condiciones naturales, más que aquellos que se basan en situaciones experimentales.

Por definición, los estudios descriptivos conciernen y son diseñados para describir la distribución de variables, sin considerar hipótesis causales o de otro tipo. De ellos se derivan frecuentemente eventuales hipótesis de trabajo susceptibles de ser verificadas en una fase posterior. (Rada, 2007)

Se utilizara el descriptivo porque se estudiara las situaciones que pasen en el entorno y así poder conocer las variables y tener una evaluación de la hipótesis del trabajo para poder resolver el problema que ocurre.

2.2 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN A EFECTUAR

2.2.1 Universo

En el presente proyecto de emprendimiento se toma como universo a la población de Guayaquil con 2.723.665 según datos estadísticos del último censo 2010. El principal objetivo es determinar el conjunto de unidades de observación de la totalidad de elementos o características que conforman el ámbito del estudio que a la final se van a investigar.

2.2.2 Muestra

Para determinar la muestra se toma una parte de la población que será representada con el fin de sacar conclusiones que solo podrán referirse a la población de estudio. En este caso se utiliza la formula infinita para calcular el tamaño de la muestra con un 90% de nivel de confiabilidad y un 10% de margen de error.

$$n = \frac{Z^2 \times P \times Q}{E^2}$$

Intervalo de confianza	Z	Nivel de significado E
90%	1.64	10%

Dónde:

N= número de encuestas

Z= nivel de confiabilidad (90%)

P/Q= varianza (probabilidad 0,50)

E= margen de error (10%-0.1)

$$N = \frac{1,64^2 \times 0,5 (1-0,5)}{0.1^2}$$

$$N = \frac{0,6724}{0.01}$$

$$N = 67$$

2.3 TÉCNICA DE RECOLECCIÓN DE DATOS

La técnica que se utilizó para poder realizar la recolección de datos fue mediante encuestas a los habitantes de Guayaquil.

2.4 PRESENTACIÓN DE RESULTADOS: TABLAS Y GRÁFICOS.

1. ¿Qué le llama la atención en la ciudad de Guayaquil turísticamente?

Tabla 1: Lugar más frecuentado

LUGAR MAS FRECUENTADO		
	F	%
MALECON 2000	23	34
BARRIO LAS PEÑAS	33	49
PARQUE CENTENARIO	3	4
PARQUE SEMINARIO	8	12
TOTAL	67	100

Fuente: Encuestas dirigida a la población de la ciudad de Guayaquil
Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

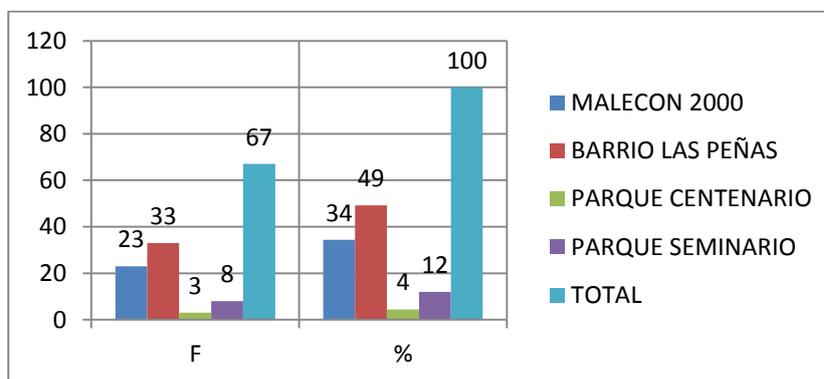


Gráfico 1: Lugar más frecuentados

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

En los resultados obtenidos fueron que el lugar más frecuentado turísticamente en la Ciudad de Guayaquil es el Barrio las Peñas, con una constancia de 33 personas que equivale al 49%. Las personas prefieren ir a las Peñas por la razón de que es un lugar turístico al igual es algo icono de la ciudad.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

2. ¿Qué le gusta hacer en sus tiempos libres en la ciudad?

Tabla 2: Tiempo Libre

TIEMPO LIBRE		
	F	%
CINE	6	9
COMER	20	30
PASEO	8	12
BAILAR	12	18
BAR/DISCOTECA	21	31
TOTAL	67	100

Fuente: Encuestas dirigida a la población de la ciudad de Guayaquil
Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

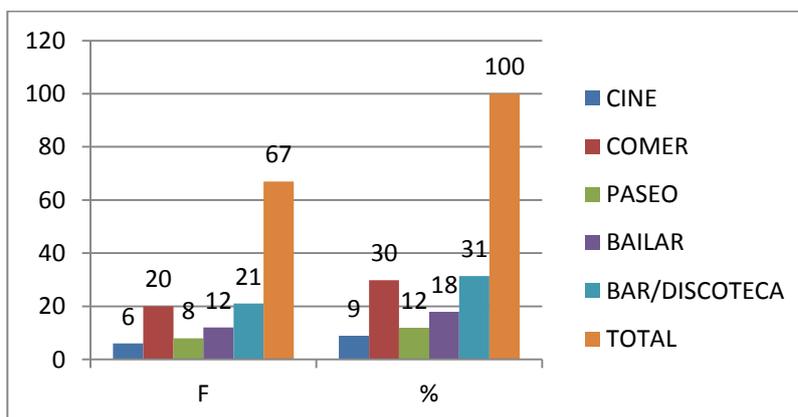


Gráfico 2: Tiempo Libre

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Las personas en sus tiempos libres en la ciudad de Guayaquil prefieren ir a Bar o Discoteca con una frecuencia de 21 personas con el 31%, el motivo es que las personas prefieren más divertirse en un ambiente donde puedan relajarse y estar en otro entorno.

**CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS
EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

3. ¿Qué tipo de bar les gusta frecuentar en la ciudad de Guayaquil?

Tabla 3: Tipos de Bares

TIPOS DE BARES		
	F	%
TRADICIONAL	36	54
MODERNO	30	45
EJECUTIVO	1	1
TOTAL	67	100

Fuente: Encuestas dirigida a la población de la ciudad de Guayaquil
Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

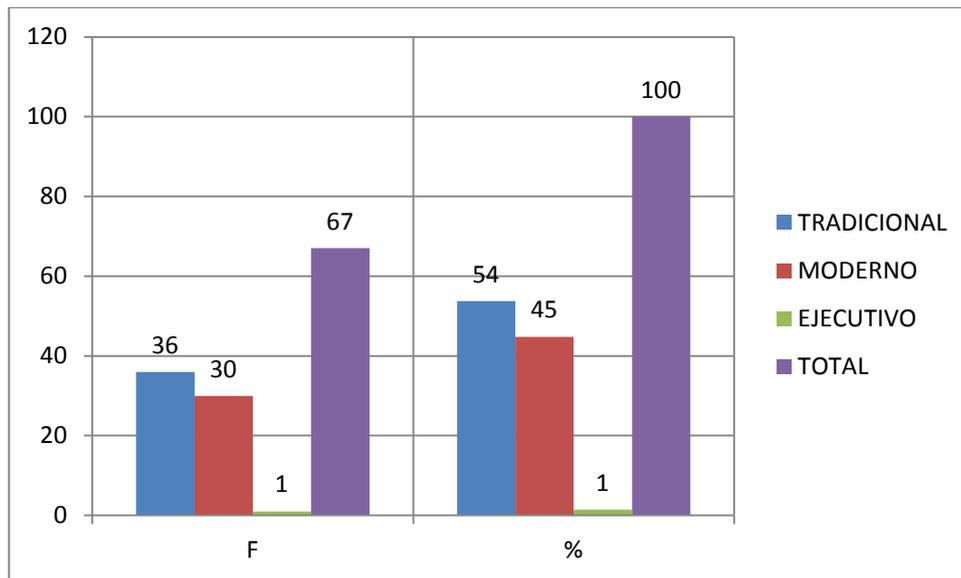


Gráfico 3: Tipos de Bares

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Según los resultados el tipo de bar que más concurren las 36 personas son Los Bares Tradicionales, porque les gusta el ambiente, la música y además de eso van a un lugar distinto a los otros bares.

**CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS
EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

4. ¿Cómo considera el Barrio Las Peñas?

Tabla 4: Barrió Las Peñas

BARRIO LAS PEÑAS		
	F	%
HISTORIA DE LA CIUDAD	24	36
TRADICION Y CULTURA	17	25
DIVERSION	22	33
PASEO FAMILIAR	4	6
TOTAL	67	100

Fuente: Encuestas dirigida a la población de la ciudad de Guayaquil
Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

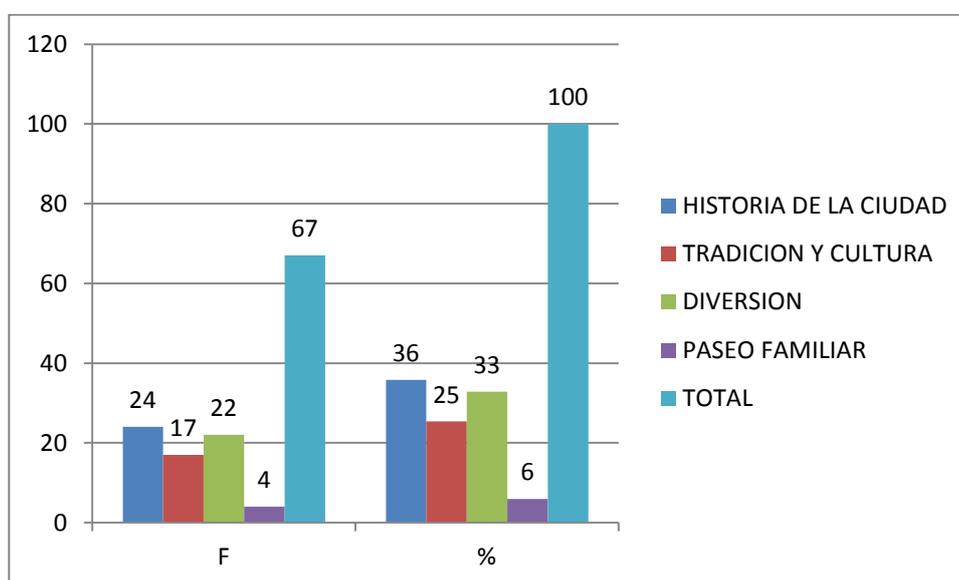


Gráfico 4: Barrió Las Peñas

ANALISIS E INTERPRETACIÓN

Esta pregunta permite conocer el grado de conocimiento que tienen las personas al considerar el Barrio Las Peñas. El 36% de las 24 personas consideran que es una historia de la ciudad, por la razón que ha tenido algunos cambios y además de eso fue donde se inició donde es Guayaquil ahora.

**CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS
EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

5. ¿Ha estado en algunos de los bares de Las Peñas?

Tabla 5: Bares de Las Peñas

BARES DE LAS PEÑAS		
	F	%
SI	51	76
NO	16	24
TOTAL	67	100

Fuente: Encuestas dirigida a la población de la ciudad de Guayaquil

Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

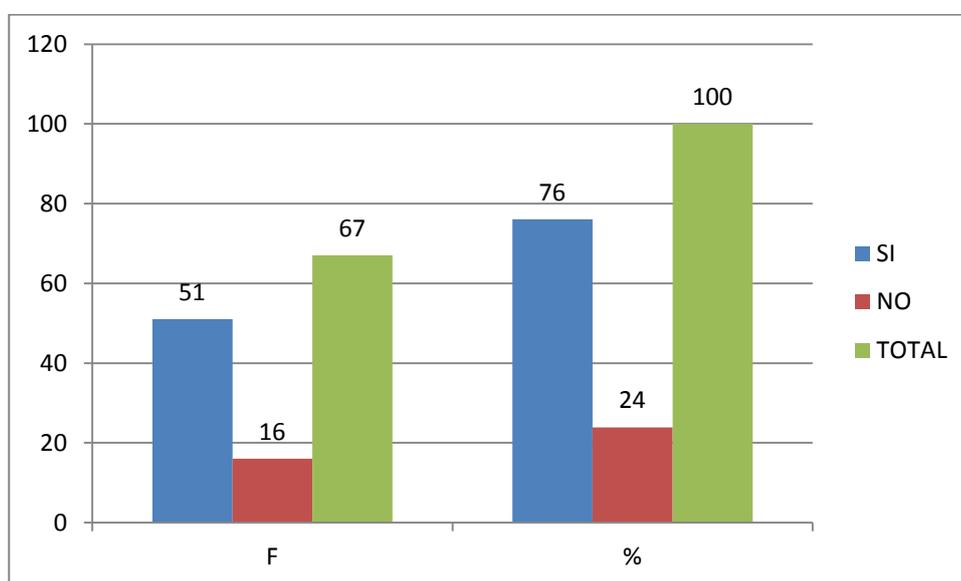


Gráfico 5: Bares de Las Peñas

ANÁLISIS E INTERPRETACION

Conforme a los resultados de la encuesta 51 personas frecuentan los bares de las Peñas, por el motivo de que tienen bares a elección donde ellos pueden visitar y escoger y así disfrutar de una noche en los bares.

**CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS
EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

6. ¿Qué tal le parece el servicio que se brinda en los bares de Las Peñas?

Tabla 6: Servicios de los Bares

SERVICIOS DE LOS BARES		
	F	%
EXCELENTE	5	7
BUENO	42	63
REGULAR	14	21
INSUFICIENTE	6	9
TOTAL	67	100

Fuente: Encuestas dirigida a la población de la ciudad de Guayaquil
Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

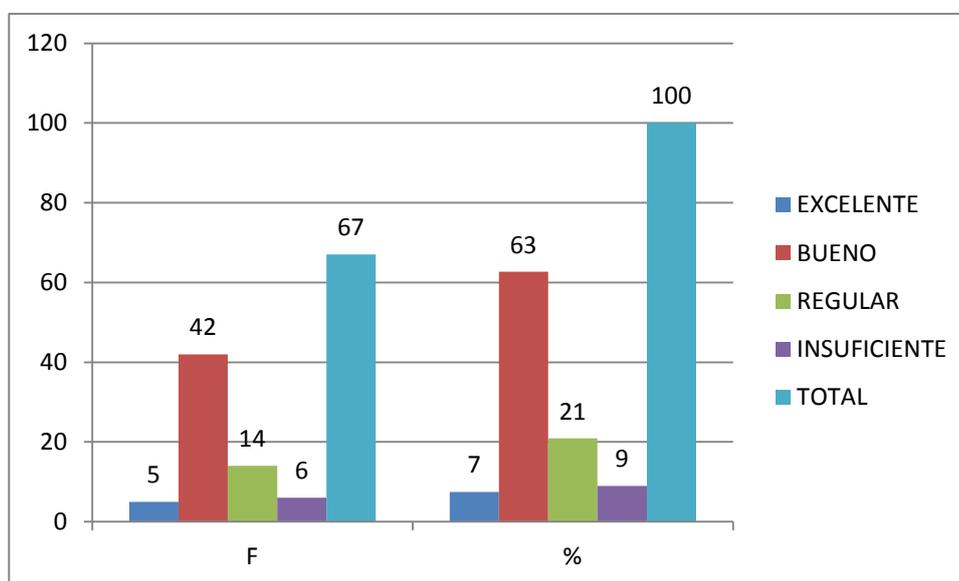


Gráfico 6: Servicios de los Bares

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

De los encuestados un 63% calificó de bueno el servicio que brindan los bares del barrio las peñas. En base a esto se nota que los consumidores no se han sentido satisfechos completamente con el servicio brindado por parte de aquellos bares.

**CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS
EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

7. ¿Qué concepto tiene por café bar colonial?

Tabla 7: Bar Colonial

BAR COLONIAL		
	F	%
LUGAR TRADICIONAL	22	33
LUGAR CULTURAL	26	39
GASTRONOMIA TIPICA	19	28
TOTAL	67	100

Fuente: Encuestas dirigida a la población de la ciudad de Guayaquil

Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

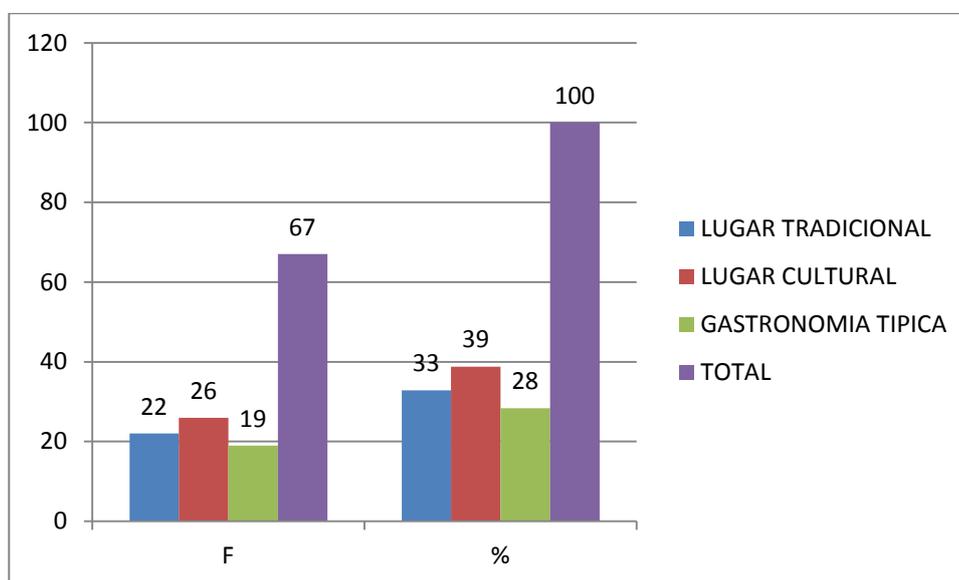


Gráfico 7: Bar Colonial

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Del total de encuestados se quería saber que concepto tiene de Café Bar Colonial o que se le viene a la mente sobre el lugar y sus respuestas fueron las siguientes:

El 39% de encuestados lo relaciona como un lugar cultural, un 33% lugar tradicional y un 28% gastronomía típica del lugar.

**CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS
EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

8. ¿Entre los servicios de un café-bar que considera ud. más importante?

Tabla 8: Servicios más importantes

SERVICIOS MAS IMPORTANTES		
	F	%
SERVICIO AL CLIENTE	6	9
MUSICA	12	18
BEBIDAS	8	12
PIQUEOS	10	15
ECONOMIA	10	15
TODOS	21	31
TOTAL	67	100

Fuente: Encuestas dirigida a la población de la ciudad de Guayaquil
Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

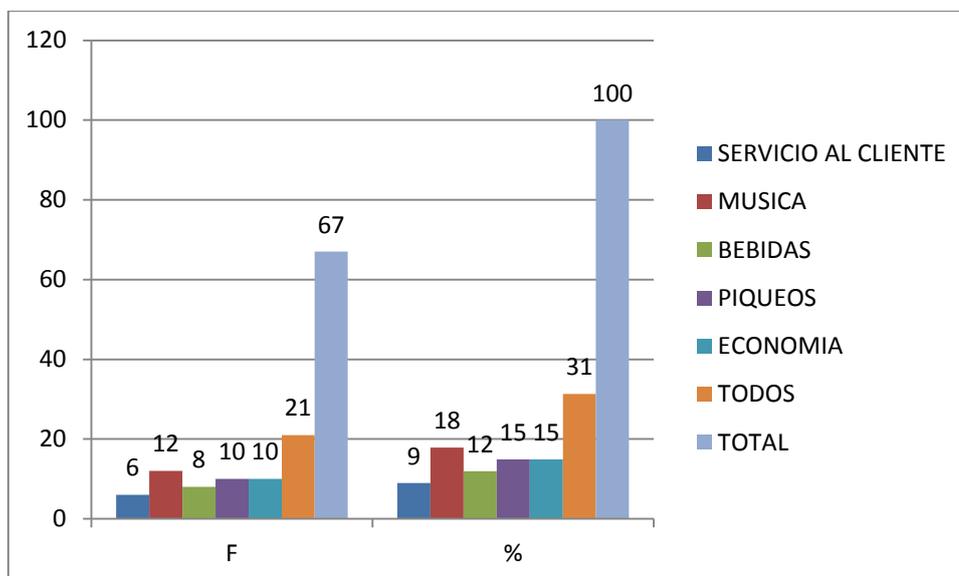


Gráfico 8: Servicios más importantes

ANALISIS E INTERPRETACIÓN

Los resultados de esta pregunta el cliente al frecuentar un bar considera más importante todos los servicios de bebidas, música, piqueos, economía, atención al cliente con un 31%. Porque es donde el cliente llena todas sus expectativas para así poder regresar.

**CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS
EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

9. ¿Le gustaría que se implemente un bar con estilo colonial para rescatar la época de antaño y brindar un servicio de esparcimiento diferente?

Tabla 9: Implementación de Café-Bar con Estilo Colonial

IMPLEMENTACION DE CAFÉ - BAR CON ESTILO COLONIAL		
	F	%
SI	67	100
NO	0	0
TOTAL	67	100

Fuente: Encuestas dirigida a la población de la ciudad de Guayaquil
Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

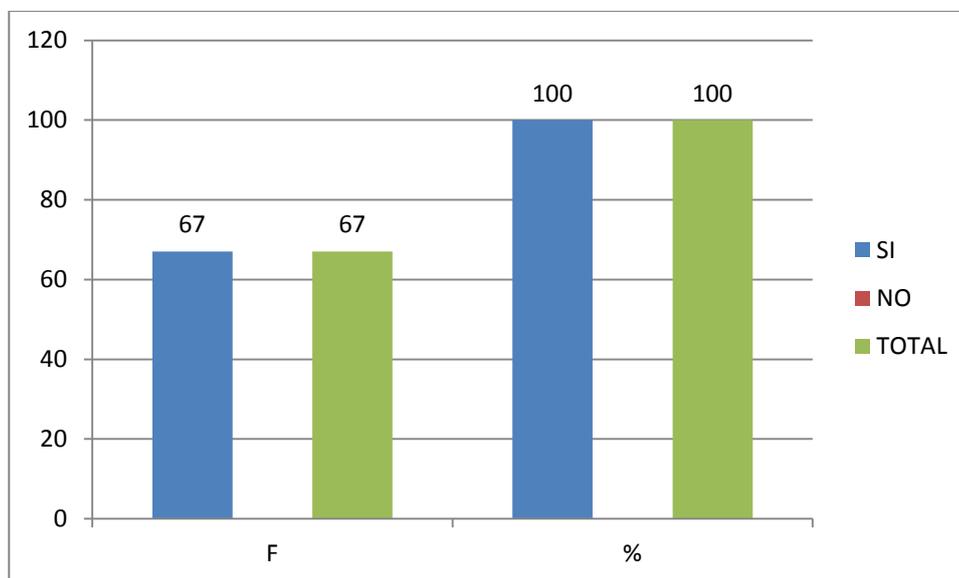


Gráfico 9: Implementación de Café-Bar con Estilo Colonial

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Se puede afirmar con un 100% en los resultados de las personas que fueron encuestadas les gustaría tener en la ciudad de Guayaquil un café bar colonial donde se pueda revivir épocas de antaño y brindar un servicio diferente.

**CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS
EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

10. ¿Qué le llamaría la atención en un café-bar con estilo colonial?

Tabla 10: Lo llamativo de un Café Bar con Estilo Colonial

LO LLAMATIVO DE UN CAFÉ BAR CON ESTILO COLONIAL		
	F	%
VESTIMENTA	25	37
INFRAESTRUCTURA	18	27
DECORACION	13	19
MUSICA DE ANTAÑO	3	4
ATENCION AL CLIENTE	8	12
TOTAL	67	100

Fuente: Encuestas dirigida a la población de la ciudad de Guayaquil

Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

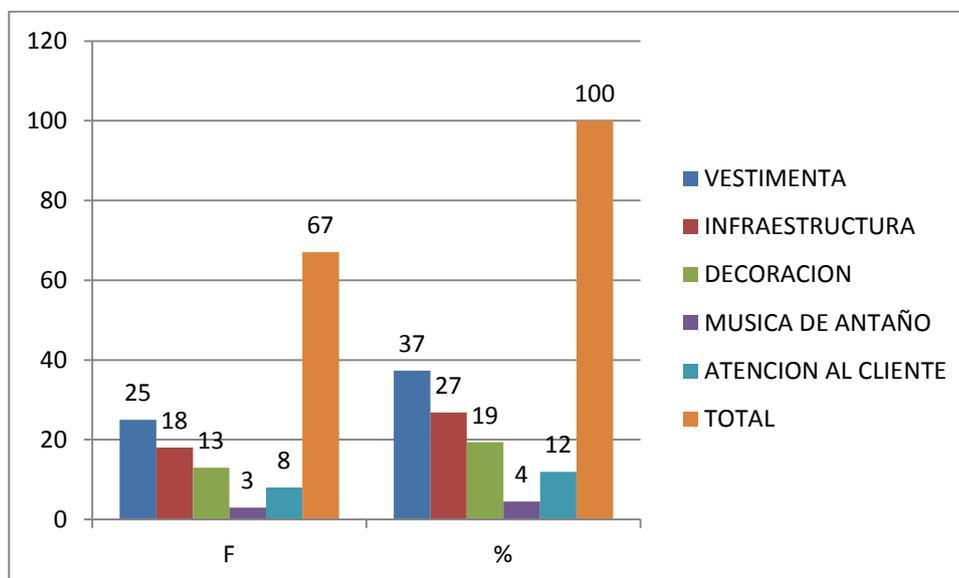


Gráfico 10: Lo llamativo de un Café Bar con Estilo Colonial

ANALISIS E INTERPRETACIÓN

El 37% de las personas encuestadas les llamaría la atención en el Café Bar con Estilo Colonial es la vestimenta ya que ella revivirían la época de antaño y además de eso sería algo diferente en la ciudad de Guayaquil.

2.5 ENTREVISTAS

Se entrevistó al **Ing. José Luis Flores que cumple con la función de Técnico de Regulación y Control del Ministerio de Turismo**, “El mayor logro que me he desempeñado en las funciones es en las actividades del Ministerio y el apoyo a las comunidades, a los gobiernos centralizados, en el desarrollo de la actividad turística en estas localidades para que se vea el beneficio tanto de la población como el turista que llega al lugar del establecimiento turístico en buenas condiciones.

Los mayores problemas que más se frecuentan en el ámbito turístico es la informalidad, un poco las corrupciones en el ámbitos públicos, la falta de inversión privada. Pero lo principal es la informalidad como Ministerio de Turismo se combate los negocios informales.

El proyecto de la creación de un café bar con estilo colonial en las Peñas es viable, juega con el entorno. Es un lugar netamente turístico en el sector que se va instalar, además de eso es un sitio de ambiente bohemio, la gente lo frecuenta para poderse reunir con las amistades, la frecuencia de turistas es buena. Por lo tanto el proyecto es posible y muy rentable ya que hay pocas alternativas actualmente, ya que muchos se enfocan más en lo fácil que es la venta de cervezas. Pero en cambio su proyecto es un café bar turístico que se enfoca en la biodiversidad de la oferta.

Los elementos esenciales que debe tener un café bar con esta temática es la infraestructura, accesibilidad, los servicios que se oferten de buena calidad, excelente atención, las instalaciones, cumpliendo con los reglamentos de cada área ya que la persona que visita observa absolutamente todo y es donde depende que el cliente regrese o no vuelva.

Los requisitos que se exigen para instalar bar tiene que tener el permiso de uso del suelo del Municipio, y de ahí pues el bar tiene que estar en buenas condiciones como por ejemplo gas industrial con todos los implementos necesarios que pide el reglamentó como son las sillas, mesas y entre otras cosas en buenas condiciones, el fácil acceso y salida en caso de emergencia. Los requisitos básicos son la copia de cedula, papel de votación, contrato de arriendo del local que este actualizado, el RUC del propietario, la lista de precio lo que se va a ofertar, el inventario de activos valorados y el uso del

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

suelo. Luego de esto se ingresa en el Ministerio de Turismo el expediente para así poder hacer la verificación del lugar y otorgarle el registro de Turismo para sacar la licencia de funcionamiento y se pueda trabajar en el lugar.”

La segunda persona entrevistada fue **el Arquitecto Melvin Hoyos Director de Cultura del Municipio de Guayaquil** “El proyecto del café bar con estilo colonial en las Peñas le parece magnifico porque en Guayaquil no hay absolutamente nada con estilo colonial, ya que hay una confusión de conceptos e ideas con respecto a lo que es colonial y a lo que no lo es.

Lo que tienen planteado hacer es interesante por la labor de rescate que conlleva en hacer esto, sino que también es atrayente porque es una oferta diferente y una cultural distinta, en un entorno arquitectónico y decorativo completamente nuevo para los guayaquileños. Ya que ningún guayaquileño ha visto en 70 años algo que parezca colonial.

No solo es factible sino que es necesario, ya que si existen los grabados y fotografías coloniales. Los elementos esenciales para este bar con respecto a la decoración es que tendría q haber elementos trabajados en cuero templado como las sillas, la iluminación puede ser candiles o faroles.

La tercera entrevista es **Sr. Alex Francisco Solís tiene el cargo de Administrador del bar restaurante Rayuela**, la idea de la creación del bar son 4 dueños del cual 1 de ellos ha viajado bastante y es ahí donde nació la idea de 4 amigos para invertir en algo innovador. El tiempo que se tomó para planificar esta idea fue hace 3 meses antes de la apertura que fue en febrero.

La motivación de trabajar en el Barrio las peñas principalmente es que el sector se parece mucho a la parte colonial de Quito, el rose social y el tipo de gente que viene a las Peñas es otro tipo de personas.

Elementos que se considera que son importante en este tipo de bar es el servicio, pero el corazón neto es la barra ya que en ella tiene que tener un buen gusto en los cocteles y sobre todo la promoción y publicidad.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Los clientes al momento de entrar a este tipo de bar le llama mas es la atención, la decoración ya que es rara porque está en tiza, ya que hace recordar nuestro tiempo de estudiante ya que les hace recordar en momento de escuela cuando se utilizaba la tiza.

Aspecto que aportaría a Rayuela a futuro es tener otro tipo de eventos como conciertos de deferentes géneros y mejorar la carta de menú de cocina y extender el espacio.

La debilidad de su competencia que toma como fortaleza a Rayuela, es en los precios al ofrecen precios estándares y la clase de personas que lo frecuenta que son clase media y media alta.

2.6 ANÁLISIS DE LAS ENTREVISTAS EFECTUADAS

Las entrevistas que se realizaron fueron al Ministerio de Turismo, al Director de Cultura y así mismo a la competencia que es el Bar Restaurante Rayuela, es que el proyecto de la creación de un CAFÉ – BAR CON ESTILO COLONIAL en el Barrio las Peñas en la ciudad de Guayaquil es viable ya que en el sector turístico no se encuentra algo así, donde se caracterice por rescatar esta época que se ha perdido.

De la cual entre las personas que brindaron sus opiniones y conocimientos esperan que la idea sea realizada, ya que sería un excelente proyecto tanto para los habitantes de esta ciudad como los turistas que visitan de ella.

Así mismo de esta manera va a beneficiar el proyecto porque ha tenido buenas perspectivas y esto ayuda a la creación del mismo.

CAPÍTULO III

3.1 ESTUDIO DE MERCADO

3.1.1 *Análisis de Porter*

En este análisis mediante las encuestas que se realizaron se tiene que tener en cuenta que para cualquier emprendimiento de un nuevo negocio se deben analizar minuciosamente los riesgos competitivos para poder establecer estrategias para ingresar al mercado; por lo que se analizarán las 5 fuerzas de Porter para tener un amplio conocimiento acerca de la industria.

Se inicia el análisis con el **poder de negociación de proveedores** ya que son un factor clave para la elaboración del producto final. Para seleccionar a los proveedores del café bar con estilo colonial se debe ser cuidadoso y buscar a aquellos que garanticen las cantidades necesarias en tiempo y formas requeridas, así como productos de muy buena calidad a precios competitivos.

No se puede descartar el gran **poder de negociación con clientes** que son los turistas nacionales y extranjeros ya que en las entrevistas que se elaboraron se percibió que hay una gran influencia de personas que comercializan el mismo servicio y al final son ellos los que determinan el producto o servicio a elegir de acuerdo al precio, la calidad y preferencia. En base a esto el café bar con estilo colonial debe crear e innovar constantemente estrategias que permita obtener beneficios entre ambos.

Entre los principales competidores que presentan la **amenaza de productos sustitutos** están las discotecas y restaurantes que se encuentran en Las Escalinatas Diego Noboa o conocidas como Las Escalinatas del Cerro Santa Ana, estos competidores están orientados a brindar servicios de entretenimiento, diversión y comida de las cuales se asemejan al emprendimiento que se proyecta pero no todos los establecimientos que se encuentran en ese lugar son de calidad y brindan un buen servicio que llene las expectativas tanto a los residentes de la ciudad como a turistas, este punto es muy importante para el café bar con estilo colonial ya que se enfocará a dar un servicio diferente y con excelencia.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

También en el mercado donde se dirige el presente proyecto es importante resaltar las **rivalidades con los competidores** para analizar el grado de competencia que se tendrá unos con otros. Actualmente, en el Barrio Las penas existen tres lugares de esparcimiento que brindan servicios de entretenimiento, shows en vivo, bebidas, piqueos o platos fuertes etc.; como principal competencia se tiene al Bar Lounge La Paleta que cuenta con un mercado objetivo estable gracias al servicio, ambiente y decoración rustica que brinda a los visitantes; así mismo se tiene a Arthur's Café como segundo rival en el mercado, este cuenta con shows en vivo, gastronomía típica de la ciudad y ambiente poco renovado pero por los años de servicio cuenta con afluencia de personas de edad media y adulta que por costumbre acuden a este lugar. Por último como tercer rival se tiene a Rayuela un Bar Restaurante recién inaugurado dirigido a público joven de clase media alta y alta, este posee una decoración diferente propia de los dueños que llama la atención a los clientes, cuenta con servicio de alimentación y música de todo género. Este análisis permite una ardua preparación para atraer el mercado objetivo; innovando y compitiendo se lograra mejorar la calidad de los servicios a ofrecer, optimizando los recursos y siempre brindando la seguridad que el consumidor merece.

Se finaliza el análisis de Porter con la posible **amenaza de nuevos competidores**, la idea del negocio es nueva y no existe en el sector comercial, en este punto se debe considerar que se pueden aparecer competidores que tratan de ingresar al mismo ámbito con la misma idea o temática, nuevos recursos y capacidades con el fin de obtener buenos resultados.

Así mismo como se destacó en los resultados que este nuevo proyecto que se implementara en la ciudad de Guayaquil en el Barrio las Penas con un bar café con estilo colonial donde se da para revivir la épocas de antaño, como por ejemplo la vestimenta donde se renace la Colonia así como otras cosas que embarquen la decoración de este ano.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

3.1.2 *Análisis Pets*

Todo negocio presenta sus riesgos, pero la clave del éxito es analizar cada uno de ellos para poder tomar las medidas preventivas necesarias. Por lo que, gracias al análisis PETS (factores políticos, económicos, tecnológicos y sociales), se puede analizar minuciosamente el entorno externo para determinar que factor se debe reforzar, permitiendo la viabilidad del proyecto.

- **Factor económico**

El Ecuador cuenta con una economía estable, y la creación de un café bar con estilo colonial en el barrio la penas incrementaría el ingreso de divisas al país por parte de turistas nacionales y extranjeros, además de brindar una plaza de trabajo en Guayaquil que beneficia al sector económico del país. En cuanto al financiamiento que se necesita para la elaboración del proyecto este recurrirá al sector público o privado.

- **Factor político**

El factor político influye en el desarrollo de la actividad empresarial y cabe notar que el gobierno ecuatoriano está elaborando planes para impulsar el turismo en el país; con especial énfasis en la riqueza cultural y gastronómica. Lo cual permite que existan facilidades para las nuevas empresas que deseen abrir sus puertas al mercado. En un esfuerzo por mejorar, los diversos municipios mantienen las oportunidades abiertas para cualquier negocio orientado a promover el turismo del lugar, además de existir instituciones privadas que facilitan la obtención de financiamiento para nuevos proyectos innovadores.

- **Factor social**

La mayoría de personas esperan con ansias los fines de semana para pasear en familia o salir con amigos a lugares de recreación como restaurantes, bares, discotecas, malls, parques, sitios conocidos de la ciudad etc., todo esto para la salir del estrés del trabajo y ámbito en el que viven. En el barrio las penas el idealizar un bar con estilo colonial brindara un momento de relajación y diversión sana a partir de algo nuevo y

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

novedoso que ayudará a pasar un tiempo inolvidable en las personas; mientras les genera plazas de empleo a varias personas del sector. Que el público en general tenga la oportunidad de gozar de un servicio de distracción como éste a un precio asequible.

- **Factor tecnológico**

Para la realización de este proyecto se necesitará la utilización de un mayor número de herramientas tecnológicas que permitan reconocer el producto a nivel nacional e internacional. La implementación de nuevas tecnologías permitirá la optimización de recursos que intervendrán en el proceso, aumentando la calidad del negocio.

3.1.3 *Análisis FODA*

Es de suma importancia conocer la situación real del mercado, por lo que para realizar una correcta definición de ésta situación es importante realizar el análisis

Fortalezas

- Infraestructura colonial
- Primera empresa en aportar al rescate de la cultura a través de un bar con estilo colonial en el barrio las penas
- Ubicado en uno de los atractivos más importantes de la ciudad
- Variedad de proveedores con producto de alta calidad

Oportunidades

- Riqueza cultural del barrio las Peñas
- Apoyo de entidades públicas a impulsar el turismo en el sector del barrio las penas
- Crecimiento económico por la creación de nuevas plazas de trabajo

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Debilidades

- No contar con gran capacidad suficiente en local para la afluencia de visitantes en feriados y temporadas altas
- Contratación de personal capacitado en servicio al cliente
- Falta de parqueadero para los clientes

Amenazas

- Inseguridad en el sector
- Deterioro del entorno por parte de sus habitantes
- Aparición de sustitutos que se enfoquen en la misma temática

3.2 OFERTA DEL MERCADO

Como se sabe el Barrio Las Peñas es uno de los más antiguos y bohemios espacios de este país y la oferta del mercado son galerías, tiendas de souvenirs, exposiciones, restaurantes, bares y discotecas por lo que es visitado por miles de turistas de diferentes partes del país y del mundo al año.

3.3 DEMANDA DE MERCADO

La cantidad de bienes y servicios que el mercado demanda en el barrio las peñas son artesanías del lugar, diversión, entretenimiento, relajación y cultura que centros de esparcimiento ofrecen pero que no todos cumplen con la satisfacción del cliente. Los elementos que la caracterizan son precio del producto y servicio, cantidad, calidad, ingreso y egreso del consumidor, más los costos de los productos complementarios.

3.4 ESTUDIO ORGANIZACIONAL

3.4.1 Razón Social o Nombre Del Proyecto

Vive Lo Nuestro Café Bar

Vive Lo Nuestro Café Bar será constituido como una compañía bajo la modalidad de **Sociedad Anónima**, mediante escritura pública aprobada por la Superintendencia de Compañías e Intendencia de Compañías de Guayaquil, con un capital inicial dividido en 6.588 acciones de \$ 1,00 cada una pagadas íntegramente por los accionistas. Esta compañía está representada por la Junta General de Accionistas, presidida por un Presidente y un Gerente nombrados por dicha Junta; el Gerente es el Representante Legal y administrador de la compañía.

3.4.2 Logo



Figura 8: Logo Vive Lo Nuestro

Elaboración: Álava Manuela, Quille Eliana

3.4.3 Misión

Vive Lo Nuestro Café Bar se compromete a desarrollar una propuesta innovadora que se enfocará en el montaje colonial y entretenimiento musical y gastronómico con estándares de calidad, que satisfagan los requerimientos del consumidor, creando una marca en el mercado a precios competitivos.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

3.4.4 Visión

Lograr a través del tiempo, la completa satisfacción del consumidor y de sus empleados, generando, además, rentabilidad a la empresa y contribuyendo al desarrollo cultural, económico y social del país.

3.4.5 Valores

- Honestidad
- Lealtad
- Respeto
- Responsabilidad
- Confianza

3.4.6 Organigrama

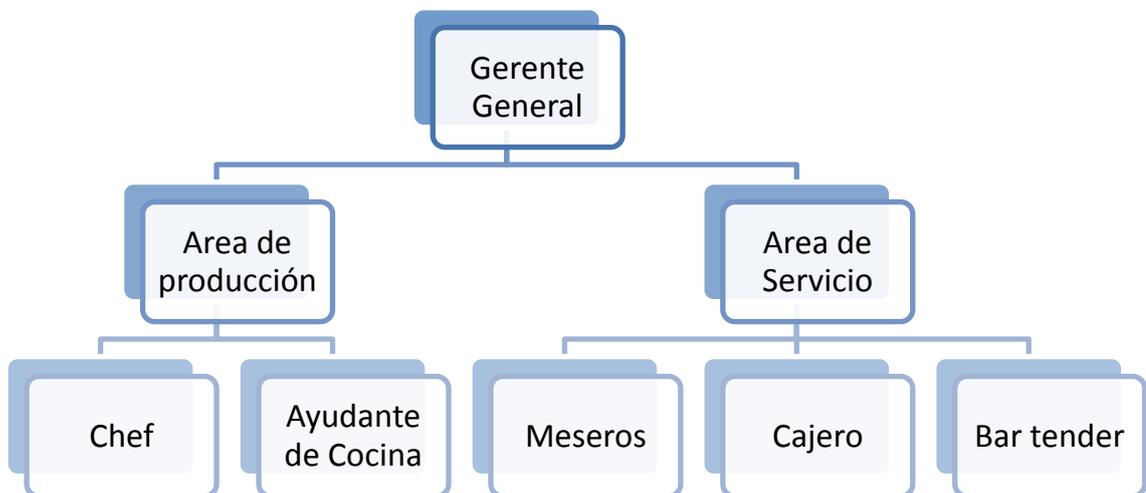


Gráfico 11: Organigrama

Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

**CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS
EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

3.4.7 Estructura Organizacional

El personal de lo nuestro café bar estará conformado por 1 gerente, 1 Chef, 1 ayudante de Cocina, 1 auxiliar de cocina y 2 meseros, 1 Caja, 1 Bar tender y 1 Dj, que a continuación se presenta las funciones de aquellos puestos.

Tabla 11: Nómina del Personal

NOMINA	FUNCIONES
Gerente	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla planes de venta • Estudia su presupuesto de negocio buscando superarlo • Supervisar que el centro de consumo cuente con el equipo necesario en óptimas condiciones de limpieza como lo establecen los estándares • Controlo los inventarios como equipo de operación • Solicita reportes sobre condiciones en que se encuentra el equipo de operación y elabora las ordenes de trabajo necesarias • Realiza cursos de capacitación • Soluciona problemas y quejas de los clientes • Hace relaciones publicas con sus clientes
Chef	<ul style="list-style-type: none"> • Organizar las comidas del día según el menú • Servir en porciones adecuadas para cada persona • Tener el suficiente cuidado con los

**CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS
EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

	<p>elementos de una manera higiénica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ser el responsable del inventario de los suplementos de materia prima y elementos de su zona de trabajo • Es responsable con sus elementos de trabajo • Prepara ordenadamente y rápidamente sin dejar de lado el buen sabor de los alimentos para un buen servicio • Es atento a sugerencias de superiores y clientes • Sabe los ingredientes y la preparación de todos los platos del menú
Meseros	<ul style="list-style-type: none"> • Es el único responsable que debe dar servicio a la mesa • Responsable en errores y comisiones en el cobro de cuentas de consumo • Está obligado a prestar un servicio amable, eficiente y cortés con un alto grado de profesionalismo y compañerismo. • Encargado de resolver en primera instancia o definitivamente las quejas de los clientes o reportarlas al gerente • Da al cliente información de interés general cuando se requiera
Auxiliar de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Prepara trabajos especiales en la preparación previa al servicio. • Prepara anticipadamente y

**CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS
EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

	<p>correctamente los servicios que le corresponde</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ayuda al chef de cocina • Colabora en la preparación de alimentos • Sirve los platos en porciones adecuadas • Está atento de las calamidades en su zona de trabajo • Mantiene la cocina en perfecto orden • Realiza sus labores de manera ordenada y higiénica.
Cajero	<ul style="list-style-type: none"> • Responsable por la recepción, manejo y custodia del dinero
Bar Tender	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza la limpieza de todo el bar. • Cuida la presentación del equipamiento del Bar. • Organizar licores de manera adecuada y de colores para ser servido en el bar. • Hacer inventario del material para ingresar y salga de la zona de bar. • Dispone de todas las bebidas que se dan en el menú: cócteles, licores entre otros.
DV-Jay	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza la mezcla de la música en el establecimiento.

Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

3.4.8 Horarios

El horario de atención Vive lo nuestro café Bar será el siguiente:

Martes a jueves: 6h00 pm hasta 12h00 am

Viernes y sábados: 6h00 pm hasta 2h00 am

El horario de trabajo del personal será el siguiente:

Martes a jueves: 5h00 pm hasta 1h00 am

Viernes y sábados: 5h00 pm hasta 3h00 am

3.4.9 Mercado Objetivo

El mercado meta que tiene el presente proyecto está dirigido a los turistas nacionales y extranjeros en una edad mayor a 18 años que posean un nivel socioeconómico medio alto y alto, que quiera conocer el entretenimiento cultural y gastronómico que ofrece la ciudad de Guayaquil.

3.5 ESTUDIO TÉCNICO

3.5.1 Localización Del Proyecto De Titulación

3.5.1.1 Macro Localización

País: Ecuador

Provincia: Guayas

Ciudad: Guayaquil

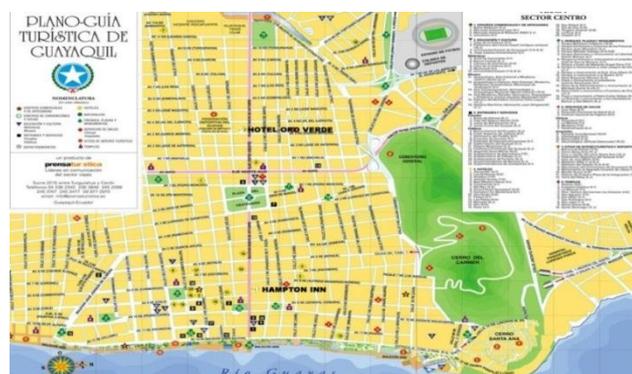


Figura 9: Mapa turístico de
Fuente: www.turismoguayaquil.com

**CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS
EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

3.5.1.2 Micro Localización

Provincia: Guayas
Ciudad: Guayaquil
Parroquia: Pedro Carbo
Zona: Urbana
Sector: Las Peñas
Calle: Numa Pompilio Llona
Lote Número: 206



Figura 10: Croquis del Barrio Las Peñas

Fuente: www.clave.com.ec



Figura 11: Casa Hoheb en donde se llevara a cabo el proyecto

Fuente: www.turismo.gob.ec

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

3.5.2 Distribución Física Del Espacio

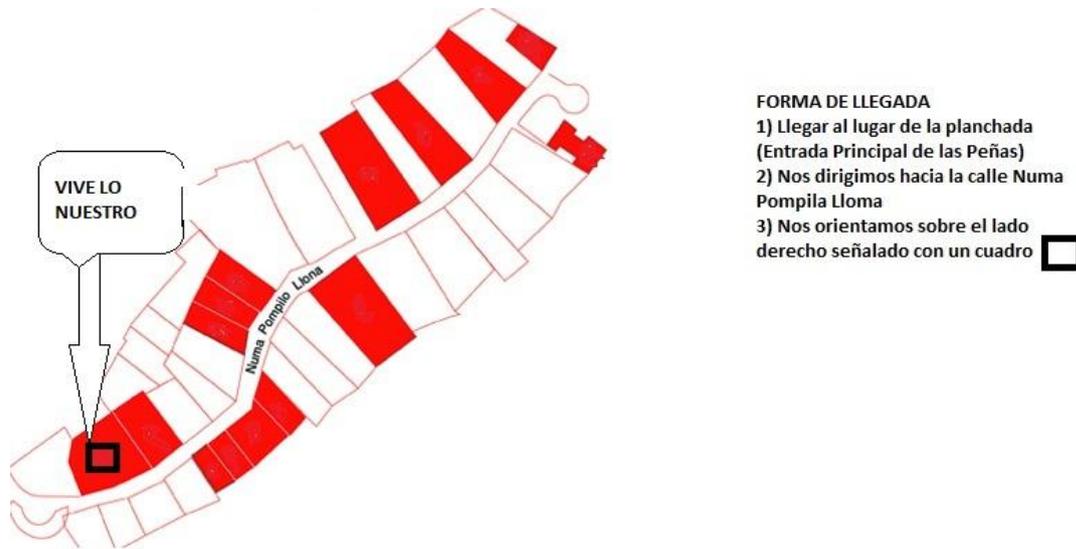


Figura 12: Distribución física del espacio
Elaboración: Álava Manuela y Quille Eliana

3.5.3 Infraestructura Necesaria

Con respecto a la infraestructura, nuestro café – bar constará con la capacidad de máximo 80 personas sin incluir al personal que labora, tendrá los espacios físicos de:

- ✓ Cocina
- ✓ Oficina
- ✓ Bar
- ✓ Escenario
- ✓ Mesas con capacidad de 4 personas
- ✓ Baño

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

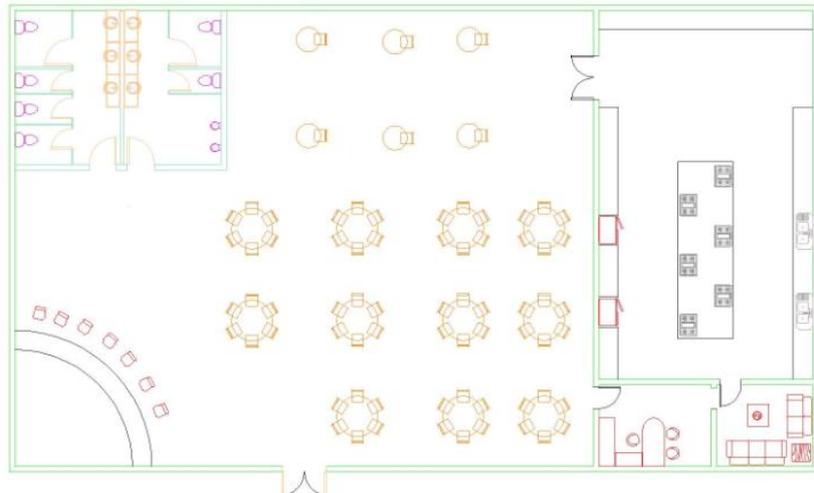


Figura13: Infraestructura

Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

3.5.4 PRODUCTOS A OFRECER

Los productos a ofrecer varían mucho, van desde bebidas alcohólicas a bebidas naturales, comidas tradicionales, piqueo, entre otros teniendo en cuenta la economía del cliente los precios serán competitivos.

CAFÉ – BAR VIVE LO NUESTRO MENÚ

Tabla 12: Menú

PRODUCTOS
Piqueos
Empanadas
Postres
Bebidas
Cervezas
Café
Cócteles

Fuente: Menú Vive Lo Nuestro

Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

3.5.5 *Control De Calidad*

El presente Plan de Calidad detalla el conjunto de acciones que se debe afrontar para mejorar la calidad de las organizaciones del sector restauración, bares, cafeterías, teniendo como objetivos principales el aumento de la satisfacción del cliente y el cumplimiento de los requisitos reglamentarios.

El objetivo principal es cumplir con la satisfacción del cliente mediante la mejora continua de la gestión de los procesos internos.

Para lograr este objetivo la empresa se compromete a poner cláusulas específicas en los colaboradores teniendo en cuenta que esto traerá consigo una mejora de la calidad en los procesos, con la finalidad de ofrecer productos y servicios de alto valor añadido para el cliente.

La implantación del presente plan de calidad supone un paso hacia la implantación de sistemas de gestión de la calidad más completos (sobre todo a nivel documental) y está en línea con la Norma Internacional UNE-EN ISO 9001: 2000.

El objeto del presente plan es establecer las acciones a realizar por las organizaciones para la mejora continua de la calidad. Asimismo, el plan proporciona a nivel sectorial un punto de referencia hacia el que evolucionar en materia de calidad.

Los objetivos del presente plan son:

- ✓ Asegurar la satisfacción del cliente mediante el cumplimiento de sus expectativas y necesidades.
- ✓ Aumentar la calidad global que prestan las organizaciones de la Ciudad de Guayaquil
- ✓ Orientar a las organizaciones en la gestión de los procesos internos y fomentar su desarrollo en materia de calidad.

Se basa prácticamente en:

1. Seguridad e Higiene

a) Cumpliendo la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

b) Debe asegurarse la seguridad de los empleados y clientes, y por lo general debe ejecutar la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

c) Debe prestar especial atención a las instalaciones que pueden estar en riesgo incrementado como recipientes de presión, electricidad, entre otros, y asegurarse de que cumplen los requisitos legales para la protección y la seguridad.

d) Debe haber un plan de evacuación en caso de suceso.

e) La organización dispondrá de una lista de números de teléfono de emergencia a distribución de todos los trabajadores.

f) El establecimiento debe estar equipado con todas las instalaciones dispensables de seguridad (salidas de emergencia, extinción de incendios, señalización, protección, etc.). Debe definir un plan específico de mantenimiento preventivo de los equipos de seguridad y guardar registros físicos de cumplimiento.

g) El establecimiento debe tener un botiquín de primeros auxilios y han proporcionado una rápida evacuación al centro de salud más cercano en caso de cualquier emergencia médica.

h) El propietario debe firmar un seguro de responsabilidad civil, la responsabilidad y los riesgos alimentarios de paquetes (Hostelería).

2. Ambientales

a) La dirección de la propiedad debe definir un plan de buenas prácticas dentro de la cual esta debe incorporar toda la legislación ambiental que se aplica.

b) La organización deberá cumplir en la medida de lo posible, las regulaciones ambientales de los bienes y de los residuos de envases.

c) La organización deberá cumplir en la medida de lo posible, las normas relativas a los desechos urbanos que le sean aplicables.

Básicamente se enfrenta en la ISO 9001(Gestión de Calidad) Esta regla pone estandarizarlos procesos de gestión de los servicios que se ofrecen, cada vez más control sobre ellos. Se va implementar el círculo de mejora continua dentro de la empresa para cumplir con la legislación vigente.

3.6 PLAN DE MARKETING

3.6.1 Segmentación del mercado

3.6.1.1 Estrategias De Posicionamiento Y Estrategias De Marketing

La estrategia que tendrá VIVE LO NUESTRO para dar una posición al servicio es; estar en la mente del consumidor.

Se constituirá a partir de la percepción que va a tener el consumidor del servicio de forma individual y competitiva.

Para tener un buen posicionamiento es un proceso a mediano tiempo, en el cual se irá desarrollando la estrategia correcta, que tiene como objetivo llenar las expectativas del cliente desde su imagen actual a la imagen que todo usuario desea.

Para llevar a cabo esta estrategia se tendrá que tener en cuenta algunos factores:

- La diferenciación que se tendrá con la competencia.
- No imitar a los competidores, porque siempre se tendrá la diferenciación.
- El servicio tiene que brindar y proporcionar beneficios que sean relevantes para el consumidor.
- La postura que se desea alcanzar deber ser rentable.

Además se definirá la imagen que se quiere con el Café - Bar VIVE LO NUESTRO, de tal manera que el público objetivo comprenda y aprecie la diferencia y competitividad del mismo, sobre los otros competidores que ofrecen y brindan servicios parecidos.

Se desarrollarán las diversas estrategias de marketing, utilizando investigaciones formales de marketing; como es encuesta, entrevista, a la competencia, y al personal capacitado sobre el tema como lo son funcionarios del Ministerio de Turismo; para después poder graficar los datos e información obtenida y alcanzar un panorama más visual de lo que piensan los consumidores de los servicios de la competencia, ya que por lo común la posición de los servicios depende de los atributos que son más importantes para el consumidor meta, donde se utilizara otros métodos como banners, folletos, propagandas de radio, propagandas de TV, Show en Vivo y repartidores para así ir teniendo posicionamiento en el mercado.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

3.6.2 *MARKETING MIX*

Es el conjunto de actividades que tiene como objetivo lograr la satisfacción del cliente a través de un producto o servicio

3.6.2.1 *Producto*

Es todo aquello tangible o intangible que se brinda a un mercado para la compra, uso o consumo y que puede agradar a una necesidad o un deseo.

En este contexto, el principal objetivo es brindar un servicio de calidad para satisfacer las necesidades de los consumidores. Además, habrá un personal capacitado y responsable al momento de dar del servicio.

El servicio tendrá una exclusividad y la originalidad en las instalaciones como es la vestimenta tradicional, música, cuadros y publicaciones de Guayaquil antiguo, permitiendo a su vez crear un ambiente de confianza y la lealtad de los clientes.

3.6.2.2 *Precio*

Los precios de un Café Bar Colonial están sujetos a los siguientes factores:

- El costo de tener un determinado producto.
- El análisis de los precios de los bares y cafeterías situadas en la ciudad, que servirá como referencia para localizar el precio.
- La fijación de precios psicológicos, porque muchos consumidores utilizan el precio como indicador de calidad.

Se debe tener en cuenta que dentro de los objetivos de marketing es el posicionamiento de la marca en un nicho del mercado con reserva de admisión al establecimiento, por lo que el precio no es la prioridad ya que solo se tomara en cuenta lo que es el consumo.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

3.6.2.3 *Plaza*

El Bar- Café colonial se encontrara ubicado en el centro norte de la ciudad de Guayaquil en el Barrio las Peñas, donde hay una afluencia masiva de personas, permitiendo fácil acceso a las instalaciones. Por esta razón, los turistas que visitan el Barrio las Peñas pueden ser atraídos por la nueva implementación

3.6.2.4 *Promoción*

La promoción se define como el conjunto de actividades cuyo objetivo es ofrecer algo o aumentar las ventas; se utilizará los siguientes canales:

- La comunicación interna a través de los medios de comunicación, como la publicidad de la banner en la entrada principal del Café-Bar.
- Los anuncios de radio, mensajes de difusión a través de redes sociales.
- Se obsequiara un cóctel de bienvenida en fechas especiales, como el 14 de febrero, Día de la Madre Día de la Mujer, entre otros.

3.6.3 *Presupuesto De Marketing*

En la publicidad del proyecto se consideran dos tipos de gastos: el de lanzamiento que es muy importante debido a que al iniciar una actividad se debe dar a conocer el servicio que se brinda y el de mantenimiento, que consiste en hacer las remodelaciones y reparaciones necesarias.

**CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS
EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

Tabla 13: Presupuesto de Marketing

PRESUPUESTO DE MARKETING			
GASTOS EN PUBLICIDAD			
DETALLE	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
BANNERS	3	\$ 15,00	\$ 45,00
FOLLETOS	1000	\$ 1,00	\$ 1.000,00
PROPAGANDA DE RADIO	20	\$ 15,00	\$ 300,00
PROPAGANDA DE TV	5	\$ 30,00	\$ 150,00
SHOW EN VIVO	1	\$ 750,00	\$ 750,00
REPARTIDORES	5	\$ 15,00	\$ 75,00
TOTAL	\$		2.320,00

Fuente: Presupuesto de Marketing

Elaboración: Alava Manuela y Quille Eliana

Según lo detallado nuestra inversión inicial para el día de apertura será de \$2320.00.

CAPITULO IV

4.1 FINANCIAMIENTO

4.1.1 Balance Inicial

Tabla 14: Balance Inicial

ACTIVOS			PASIVOS		
Activo Corriente		1.000,00	Pasivo Corriente		
Caja	1.000,00		Documentos por pagar	15.372,00	
Activo Fijo		20.160,00	TOTAL PASIVOS		15.372,00
Terrenos	0,00				
Edificios	0,00		PATRIMONIO		
Equipos de Oficina	1.460,00		Capital Propio	6.588,00	
Muebles y Enseres	12.330,00		TOTAL PATRIMONIO		6.588,00
Equipos de Computación	2.685,00				
Equipos de Producción	3.685,00				
Activo Diferido		800,00			
Gastos de Constitución	800,00				
TOTAL ACTIVOS		21.960,00	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		21.960,00

Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Se realizó una proyección de 5 años basada en un préstamo de Consumo del Banco Pichincha de \$15.372,00, correspondiendo al 70% de la inversión, y un capital propio de \$ 6588,00 lo que dará un monto de \$21.960,00 de inversión; ésta se detalla en \$20.160,00 en equipo de oficina, muebles y enseres, equipo de computación y equipo de producción; \$1.000,00 de activos corrientes; y \$800,00 de activo diferido que incluye los gastos de constitución.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

4.1.2 Flujo de Caja

Tabla 15: Flujo de Caja

RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
FLUJO OPERACIONAL					
Ingresos por ventas	\$ 476.481,60	\$ 507.088,46	\$ 538.488,39	\$ 571.832,67	\$ 607.241,70
(-) Egresos de efectivo	\$ 466.209,88	\$ 494.173,48	\$ 518.796,76	\$ 540.696,54	\$ 570.586,73
Gastos de operación	\$ 441.876,00	\$ 469.318,26	\$ 488.607,24	\$ 508.688,99	\$ 529.596,11
Gastos de administración	\$ 22.013,88	\$ 23.240,41	\$ 24.214,82	\$ 25.230,12	\$ 26.288,03
Gastos de ventas	\$ 2.320,00	\$ -	\$ 2.415,35	\$ -	\$ 2.514,62
Impuesto a la renta	\$ -	\$ 896,06	\$ 1.975,07	\$ 3.760,77	\$ 6.763,05
Participación de trabajadores	\$ -	\$ 718,76	\$ 1.584,28	\$ 3.016,66	\$ 5.424,91
(=) FLUJO NETO OPERACIONAL	\$ 10.271,72	\$ 12.914,98	\$ 19.691,64	\$ 31.136,13	\$ 36.654,97
FLUJO DE INVERSIÓN					
Ingresos de efectivo					
Ventas de activos fijos	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(-) Egresos de efectivo					
Compras de activos fijos	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(=) FLUJO NETO DE INVERSIÓN	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
FLUJO DE FINANCIAMIENTO					
Ingresos de efectivo					
PRESTAMOS RECIBIDOS	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(-) Egresos de efectivo					
Pagos de préstamos o principal	\$ 4.373,30	\$ 5.085,35	\$ 5.913,35	\$ -	\$ -
Pago de intereses	\$ 2.037,48	\$ 1.325,42	\$ 497,43	\$ -	\$ -
(=) FLUJO NETO DE FINANCIAMIENTO	\$ (6.410,78)	\$ (6.410,78)	\$ (6.410,78)	\$ -	\$ -
FLUJO NETO DE CAJA	\$ 3.860,94	\$ 6.504,20	\$ 13.280,86	\$ 31.136,13	\$ 36.654,97

Elaboración: Álava Manuela, Quille Eliana

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Se hizo la proyección a 5 años segmentando un flujo operacional y de financiamiento por la cual se obtiene en flujo de caja positivo en el tiempo proyectado en la operatividad del negocio del Café – Bar con estilo colonial en el Barrio las Peñas de la ciudad de Guayaquil, donde se evidencia que el negocio tendrá flujo disponible para cancelar sus obligaciones.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

4.1.3 Estado de Resultados

Tabla 16: Estado de Resultados

RUBRO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas Totales	\$ 476.481,60	\$ 507.088,46	\$ 538.488,39	\$ 571.832,67	\$ 607.241,70
(-) Costos de Operación	\$ 441.876,00	\$ 469.318,26	\$ 488.607,24	\$ 508.688,99	\$ 529.596,11
(=) Utilidad Bruta en Ventas	\$ 34.605,60	\$ 37.770,21	\$ 49.881,16	\$ 63.143,68	\$ 77.645,58
(-) Gastos en Administración	\$ 25.456,38	\$ 25.882,91	\$ 26.857,32	\$ 26.977,62	\$ 28.035,53
(-) Gastos de Ventas	\$ 2.320,00	\$ -	\$ 2.415,35	\$ -	\$ 2.514,62
(=) Utilidad antes de impuestos	\$ 6.829,22	\$ 11.887,29	\$ 20.608,49	\$ 36.166,06	\$ 47.095,43
(-) Gastos Financieros	\$ 2.037,48	\$ 1.325,42	\$ 497,43	\$ -	\$ -
(=) Utilidad antes de participación a trabajadores	\$ 4.791,74	\$ 10.561,87	\$ 20.111,06	\$ 36.166,06	\$ 47.095,43
(-) 15% Participación a trabajadores	\$ 718,76	\$ 1.584,28	\$ 3.016,66	\$ 5.424,91	\$ 7.064,31
(=) Utilidad antes de impuesto a la renta	\$ 4.072,98	\$ 8.977,59	\$ 17.094,40	\$ 30.741,15	\$ 40.031,12
(-) 22% Impuesto a la renta	\$ 896,06	\$ 1.975,07	\$ 3.760,77	\$ 6.763,05	\$ 8.806,85
(=) UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	\$ 3.176,92	\$ 7.002,52	\$ 13.333,63	\$ 23.978,10	\$ 31.224,27

15%

22%

Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Para el primer año de operación del Café Bar Vive Lo Nuestro se espera tener unos ingresos operacionales de \$476.481,60, unos costos de operación de \$441.876,00 para tener una utilidad bruta en ventas de \$34.605,60. Los gastos de administración son de \$25.456,38 y gastos de ventas de \$2.320,00, para generar una utilidad antes de impuestos de \$6.829,22 a este valor se le disminuye los gastos financieros de \$2.037,48 dando como resultado una utilidad antes de la participación a trabajadores de \$4.791,74, el valor de la participación a trabajadores que se restara es del 15% del total anterior que equivale a \$718,76 por lo tanto tendrá una utilidad antes de impuesto a la renta de \$4.072,98. El impuesto a la renta para el primer año es el 22% que son \$896,06, de acuerdo a esto el Café Bar Lo Nuestro tendrá una utilidad neta en el primer año de \$3.176,92.

**CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN
LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

4.1.4 Balance General Anual

Tabla 17: Balance General Anual

ACTIVOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Activos Corrientes					
Caja	\$ 4.860,94	\$ 11.365,14	\$ 24.646,00	\$ 55.782,14	\$ 92.437,11
Total Activos Corrientes	\$ 4.860,94	\$ 11.365,14	\$ 24.646,00	\$ 55.782,14	\$ 92.437,11
Activos Fijos					
Equipos de Oficina	\$ 1.460,00	\$ 1.460,00	\$ 1.460,00	\$ 1.460,00	\$ 1.460,00
Muebles y Enseres	\$ 12.330,00	\$ 12.330,00	\$ 12.330,00	\$ 12.330,00	\$ 12.330,00
Equipos de Computación	\$ 2.685,00	\$ 2.685,00	\$ 2.685,00	\$ 2.685,00	\$ 2.685,00
Equipos de Producción	\$ 3.685,00	\$ 3.685,00	\$ 3.685,00	\$ 3.685,00	\$ 3.685,00
(-) Depreciación Acumulada	\$ (2.642,50)	\$ (5.285,00)	\$ (7.927,50)	\$ (9.675,00)	\$ (11.422,50)
Total Activos Fijos	\$ 17.517,50	\$ 14.875,00	\$ 12.232,50	\$ 10.485,00	\$ 8.737,50
Activos Diferidos					
Gastos de Constitución	\$ 800,00				
(-) Amortización Acumulada	\$ (800,00)				
Total Activos Diferidos	\$ -				
TOTAL ACTIVOS	\$ 22.378,44	\$ 26.240,14	\$ 36.878,50	\$ 66.267,14	\$ 101.174,61

PASIVOS

Pasivos Corrientes

Cuentas por Pagar	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Participación a Trabajadores por Pagar	\$ 718,76	\$ 1.584,28	\$ 3.016,66	\$ 5.424,91	\$ 7.064,31
Impuesto a la Renta por Pagar	\$ 896,06	\$ 1.975,07	\$ 3.760,77	\$ 6.763,05	\$ 8.806,85
Total Pasivos Corrientes	\$ 1.614,82	\$ 3.559,35	\$ 6.777,43	\$ 12.187,96	\$ 15.871,16
Pasivo de Largo Plazo					
Préstamo Bancario	\$ 10.998,70	\$ 5.913,35	\$ 0,00	\$ -	\$ -
Total Pasivos de Largo Plazo	\$ 10.998,70	\$ 5.913,35	\$ 0,00	\$ -	\$ -
TOTAL PASIVOS	\$ 12.613,52	\$ 9.472,70	\$ 6.777,43	\$ 12.187,96	\$ 15.871,16

PATRIMONIO

Capital Social	\$ 6.588,00	\$ 6.588,00	\$ 6.588,00	\$ 6.588,00	\$ 6.588,00
Utilidad del Ejercicio	\$ 3.176,92	\$ 7.002,52	\$ 13.333,63	\$ 23.978,10	\$ 31.224,27
Utilidades Retenidas	\$ -	\$ 3.176,92	\$ 10.179,44	\$ 23.513,08	\$ 47.491,18
TOTAL PATRIMONIO	\$ 9.764,92	\$ 16.767,44	\$ 30.101,08	\$ 54.079,18	\$ 85.303,45

TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	\$ 22.378,44	\$ 26.240,14	\$ 36.878,50	\$ 66.267,14	\$ 101.174,61
----------------------------------	---------------------	---------------------	---------------------	---------------------	----------------------

Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

El balance proyectado a 5 años se presenta partiendo de la inversión inicial y que al final del primer año se resumen en el flujo recibido y en la cancelación de la obligación adquirida, mostrando el saldo por venir para los próximos años. El patrimonio se mantiene y se refleja las utilidades del primer año, para que en los próximos años se conviertan en utilidades retenidas.

4.1.5 *Evaluación del Proyecto*

Tabla 18: Evaluación del Proyecto

INVERSIÓN INICIAL	(21.960,00)
Flujo año 1	3.860,94
Flujo año 2	6.504,20
Flujo año 3	13.280,86
Flujo año 4	31.136,13
Flujo año 5	36.654,97

EVALUACIÓN FINANCIERA

TASA DE DESCUENTO	12%
VAN	\$ 32.778,59
TIR	47%
B/C	\$ 1,49
PERÍODO DE RECUPERACIÓN	2,8 años

Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

Se aplica la tasa de descuento del 12% que se la toma como referencia en el proyecto, que es la que evalúa la CFN. Dio como resultado en el Valor Actual Neto (VAN) \$32.788, con lo que se evidencia que el proyecto es viable y la Tasa Interna Retorno (TIR) de 47%, que es superior a la de descuento, lo cual indica que es un proyecto con buenas perspectivas. El costo beneficio es de \$1.49 por cada \$1 invertido y se recupera de inversión de \$ 21.960,00 en un lapso de 2.8 años.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

4.1.6 Ratios

Tabla 19: Ratios

INDICADOR		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MARGEN BRUTO	Utilidad Bruta/ Ventas = %	7,26%	7,45%	9,26%	11,04%	12,79%
MARGEN NETO	Utilidad Neta / Ventas = %	0,67%	1,38%	2,48%	4,19%	5,14%
RETORNO SOBRE ACTIVOS	Utilidad Neta / Activo Total = %	14,20%	26,69%	36,16%	36,18%	30,86%
RETORNO SOBRE CAPITAL	Utilidad Neta / Capital = %	32,53%	41,76%	44,30%	44,34%	36,60%

Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

Se desarrolla el análisis de 4 indicadores básicos de los cuales se detallados en la Tabla 18: Ratios, evidenciando los resultados positivos en los 5 años en la proyección del proyecto del Café- Bar con estilo Colonial en el Barrio las Peñas de la ciudad de Guayaquil.

4.2 IMPACTOS

4.2.1 *Impacto Social*

El Café Bar con Estilo Colonial va a causar un buen impacto en la sociedad ya que en la ciudad de Guayaquil no hay ningún tipo de establecimiento como el planteado y mucho menos en el Barrio Las Peñas en donde inicia la historia porteña.

De esta manera surge una tendencia en los servicios de entretenimiento que aporta a la comunidad y a la empresa creando un vínculo para poder posesionarse tanto en el mercado como en la mente del consumidor (los habitantes y turistas extranjeros), es por esta razón que para la creación de un Café Bar con estilo colonial en el Barrio Las Peñas, el desarrollo social es fundamental basado en la competitividad, ofreciendo excelente calidad en cada uno de los productos, de igual forma rescatar los principios de antaño, valores éticos y morales de la ciudad donde prevalezca la conciencia y responsabilidad social, asumiendo un liderazgo positivo en el sector, lo cual se convertirá en una inversión a largo plazo, así se logra una gran reacción ante la sociedad.

4.2.2 *Impacto Cultural*

La idea de un Café Bar con Estilo Colonial beneficiará a la cultura guayaquileña porque permitira revivir y mostrarla época de oro que tuvo la ciudad con la adecuada infraestructura, vestimenta y decoración que se vivía en aquellos tiempos, que se presentará en el establecimiento, y de esta manera se logre un rescate y conciencia cultural en el medio. A lo dicho, se proporcionara un servicio de calidad para quienes demanden los productos de bar y entretenimiento que se brindaran en el lugar.

El café bar es un proyecto viable que transmitirá un influencia cultural, tanto para nacionales como para extranjeros que lo frecuenten. Además, no solo se brindara lo que es el consumo sino que también se darán shows en vivo, musicales y artísticos, así como el concurso de poetas o escritores que den a conocer más sobre aquella época.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Las personas que podrían interesarse en este estilo de café bar son los ciudadanos y extranjeros amantes de las tradiciones que visiten el Barrio de Las Peñas de la ciudad de Guayaquil.

CONCLUSIONES

El proyecto que se ha presentado contribuye de manera muy importante en la identificación de los puntos que hay que cubrir y considerar en el servicio de restauración y calidad de los productos para llevar a cabo una implementación exitosa en la organización del Café Bar con Estilo Colonial.

A través de la investigación de mercado se determina el nivel de aceptación que tiene el Café - Bar con Estilo Colonial, ya que no hay ninguna propiedad con este concepto en el Barrio Las Peñas, en Guayaquil; debido a que va quedando poco a poco en el olvido.

Este proyecto se convierte en una oportunidad para el sector, gracias a la mejora de la vista del lugar y al incremento de turistas nacionales y extranjeros que visiten el Café Bar con Estilo Colonial permitiendo que el Barrio las Peñas sea uno de los potenciales paraderos turísticos que no pueden dejar de visitar.

El estudio indico el interés de clientes potenciales que están dispuestos a disfrutar de las instalaciones y gozar del servicio aun precio competitivo. Con esto se lograra el posicionamiento del café bar en la mente de los consumidores, aplicando la estrategia de publicidad, así como espectáculos en vivo, conseguir la lealtad de los clientes mediante la satisfacción de sus necesidades y animarlos a correr la publicidad de boca en boca, además de promover la confianza en el servicio.

.

.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

RECOMENDACIONES

Rescatar la cultura y promover el turismo en la ciudad de Guayaquil con la implementación de un Café – Bar con un estilo colonial en el Barrio las Peñas y así se logra un diagnóstico para conocer la situación de este mercado.

Con el fin de diferenciarse de la competencia que pueda surgir se debe realizar capacitaciones al personal en las relaciones humanas para proporcionar un excelente servicio al cliente y así aumentar la demanda e incentivarlos a elevar su nivel de rendimiento.

Buscar proveedores para comprar al mayor la materia prima que se utilizara en el desarrollo de alimentos y bebidas, y así lograr la reducción de costos a largo plazo.

Fomentar nuevas alternativas de esparcimientos para poder incrementar más el turismo cultural de la zona y así atraer nuevos turistas para así tener una acogida no solamente al sector sino que también en otros lados.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

BIBLIOGRAFIA

- Anónimo. (s.f.). Recuperado el 21 de Agosto de 2014, de <http://www.definicionabc.com/ciencia/estudio-de-campo.php>
- Ballesteros Gozalo, A., Denia Valera, I., Guerrero Moreno, C., & Jiménez Jiménez, J. (2011). *Camarero servicio de bar*.
- Barrera, R. B. (Agosto de 2005). Recuperado el 21 de Agosto de 2014, de <http://www.gestiopolis.com/canales5/emp/pymecommx/35.htm>
- Cárdenas. (1995). Recuperado el 21 de Agosto de 2014, de <http://geoturismo011.blogspot.com/2011/12/concepto-de-producto-turistico.html>
- Definicion ABC. (2007). Recuperado el 15 de Julio de 2014, de <http://www.encuentos.com/recursos-educativos/definicion/que-es-un-documental/>
- Historia de la Fundacion de Guayaquil. (2012). Recuperado el 18 de Julio de 2014, de <http://fundaciondeguayaquil.wordpress.com/historia-de-guayaquil-2/>
- HPTurismo.Net. (2009). Recuperado el 18 de Junio de 2014, de <http://www.hpturismo.net/turismo/turismo-historico.htm>
- Jazbeth. (06 de Junio de 2011). Recuperado el 21 de Agosto de 2014, de <http://ofertaturisticacancuncuba.blogspot.com/2011/06/oferta-turistica-definicion.html>
- Koenig, E. (201). Obtenido de http://www.ehowenespanol.com/definicion-promocion-turistica-sobre_88156/
- Lexis22. (1959 - 1984). Diccionario . En *Lexis22* (pág. 1319). Barcelona: Bibliograf S.A.
- Luján, R. G. (2012). *PROCESOS BASICOS PREP.ALIMENT.BEBIDAS PCPI 12*. España.
- Novás, N. C. (2006). *Promoción y venta de servicios turísticos: Comercialización de servicios ...*
- Organización Mundial De Turismo. (2014). Recuperado el 21 de Agosto de 2014, de <http://www2.unwto.org/es/content/acerca-de-la-omt>
- Ortiz. (2010). *OPERACIONES BÁSICAS Y SERVICIOS EN BAR Y CAFETERÍA*.
- Rada, G. (2007). Recuperado el 21 de Agosto de 2014, de <http://escuela.med.puc.cl/recursos/recepidem/epiDesc4.htm>
- Rodolfo. (27 de Agosto de 2012). Recuperado el 2014 de Agosto de 21, de <http://sobreconceptos.com/cliente>

**CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS
EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

Tamames, E. (11 de Agosto de 2010). Recuperado el 21 de Agosto de 2014, de
<http://www.consumoteca.com/turismo-y-viajes/restauracion/cafeteria/>

Torres, C. A. (2006). *Metodología de la investigación*. Mexico.

Torres, V. C. (2006). *Calidad Total en la Atención Al Cliente*. España : Ideaspropias.

Vértice. (2008). *Marketing turístico*.

ANEXOS

REQUISITOS BÁSICOS PARA SACAR PERMISOS

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

PERSONA NATURAL

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

Registro único de contribuyente (RUC)

a. Original y copia de la cédula de identidad o de ciudadanía y, papeleta de votación.

b. Para extranjeros, original y copia del pasaporte con cualquier visa (Excepto la de transeúnte).

c. Original y copia de la planilla de agua, luz, teléfono, pago del impuesto predial (año actual o del año inmediatamente anterior), pago del servicio de televisión por cable, telefonía celular o estados de cuenta que estén a nombre del sujeto pasivo, con un máximo de tres meses atrás de la fecha de emisión (no servipagos).

d. Dirección del domicilio actual.

e. Dirección del lugar en que se realiza la actividad económica, si es el caso, contrato de arrendamiento legalizado o notariado, donde conste obligatoriamente el número de RUC del arrendador.

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

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

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

PATENTES MUNICIPALES

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

- a. Solicitud de patente (esta solicitud se debe adquirir en la tesorería municipal de la administración cualquiera que sea).
- b. Croquis de la ubicación del establecimiento con clave catastral.
- c. Copia de la cédula de identidad
- d. Certificado de normas particulares (adquirir en la tesorería municipal y tramitarlo en las direcciones de Agua Potable y Planificación.)
- e. Certificado de no adeudar al Municipio
- f. Pago al Cuerpo de Bomberos
- g. Registro Único de Contribuyentes
- h. Certificado de salud (en caso de venta de comida)

PERMISO DE BOMBEROS

Una vez que el establecimiento abra sus puertas a la atención al público, es necesario comprar y llenar una solicitud de inspección.

Luego de que los bomberos realizan la observación, éstos emiten la autorización respectiva y entrega el Certificado de Funcionamiento. La solicitud es para Personas Naturales y Personas Jurídicas, sin excepción.

PERMISO DEL MINISTERIO DE SALUD

El permiso del ministerio de salud se requiere para comprobar que las instalaciones son aptas para el bienestar de los clientes.

Se requiere lo siguiente para la obtención del permiso:

- a. Planilla de inspección
- b. Derecho por servicio de inspección
- c. Licencia anual de funcionamiento otorgado por la Corporación Metropolitana de Turismo.
- d. Copia del carné de salud ocupacional¹⁶⁴

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

- e. Copia de la cédula del propietario
- f. Copia del RUC del establecimiento
- g. Copia del certificado del cuerpo de bomberos

CERTIFICADO DE REGISTRO EN EL MINISTERIO DE TURISMO

Porque toda persona natural o jurídica que decida dedicarse a la industria del turismo debe registrarse y obtener la licencia única anual de funcionamiento en el ministerio de turismo y su afiliación en las cámaras provinciales de turismo antes de iniciar sus actividades por lo que si no lo obtiene no podrá operar.

En el Ministerio de Turismo, el representante legal del establecimiento debe llenar y entregar la solicitud de registro, adjuntando los siguientes documentos:

- a. Copia del RUC.
- b. Copia de la cédula de identidad
- c. Copia de papeleta de votación
- d. Copia del contrato de compra-venta del establecimiento. En caso de cambio de propietario, se presentará con la autorización para utilizar el nombre comercial
- e. Certificado de búsqueda de nombre comercial, marca de productos, marca de servicios y en trámite. Todos los trámites emitidos por el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI) deberán presentarse, al igual que el de no encontrarse registrada la razón social y nombre comercial del establecimiento.
- f. Copia de la escritura de la propiedad, pago predial o contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado.
- g. Lista de precios de los servicios ofertados (original y copia)
- h. Declaración de activos fijos para cancelación de 1 por mil
- i. Inventario valorado de maquinaria, equipos, muebles y enseres, firmado bajo la responsabilidad del propietario o representante legal, sobre los valores declarados.

Luego se realizará la visita al establecimiento para su inspección y así asignarle una categoría y determinar los pagos respectivos. Una vez que se haya cumplido con el pago y presentado los comprobantes, en ocho días laborables se emite el Certificado del Registro.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DE LA LICENCIA ÚNICA ANUAL DE FUNCIONAMIENTO

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

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

PERSONA JURÍDICA

En el caso de personas jurídicas, deberán obtener igualmente el Registro Único de Contribuyentes (RUC), Patente Municipal, Certificado de Funcionamiento de los Bomberos, Permiso del Ministerio de Salud, Registro en el Ministerio de Turismo y Licencia Única Anual de Funcionamiento.

Asimismo, las personas jurídicas deben cumplir con los requisitos previstos en la ley para cada caso, que en general se refieren a la copia de la escritura de constitución de la empresa inscrita en el Registro Mercantil y, el nombramiento del representante legal.

Según el Art. 3 de la ley de Turismo Mintur vigente en Ecuador.- Son principios de la actividad turística 2014, los siguientes:

- a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional;
- b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización;
- c) El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas;
- d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y,
- e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.

**CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS
EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- a. Alojamiento;
- b. Servicio de alimentos y bebidas;
- c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;
- d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento;
- e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,
- f. Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables

Art. 12.- Cuando las comunidades locales organizadas y capacitadas deseen prestar servicios turísticos, recibirán del Ministerio de Turismo o sus delegados, en igualdad de condiciones todas las facilidades necesarias para el desarrollo de estas actividades, las que no tendrán exclusividad de operación en el lugar en el que presten sus servicios y se sujetarán a lo dispuesto en ésta Ley y a los reglamentos respectivos.

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS
EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

FORMATO DE ENCUESTA



**ENCUESTA SOBRE LA CREACIÓN DE UN CAFÉ - BAR CON
ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS**

EDAD: _____ LUGAR DE NACIMIENTO: _____

**1. ¿QUÉ LE LLAMA MÁS LA ATENCIÓN EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL
TURÍSTICAMENTE?**

- MALECÓN 2000
- BARRIO LAS PENAS
- PARQUE SEMINARIO
- PARQUE CENTENARIO

2. ¿QUÉ LE GUSTA HACER EN SUS TIEMPOS LIBRES EN LA CIUDAD?

- CINE COMER PASEOS BAILAR BAR O DISCOTECAS

3. ¿QUÉ TIPO DE BARES LE GUSTA FRECUENTAR?

- TRADICIONAL MODERNO EJECUTIVO

4. ¿CÓMO CONSIDERA EL BARRIO LAS PEÑAS?

- ✓ HISTORIA DE LA CIUDAD
- ✓ TRADICIÓN Y CULTURA
- ✓ DIVERSIÓN
-

**CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS
EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

✓ PASEO FAMILIAR

5. ¿HA ESTADO EN ALGUNOS DE LOS BARES DE LAS PEÑAS?

SI

NO

6. ¿QUÉ TAL LE PARECE EL SERVICIO QUE SE BRINDA EN LOS BARES DE LAS PEÑAS?

EXCELENTE BUENO REGULAR INSUFICIENTE

7. ¿QUÉ CONCEPTO TIENE POR CAFÉ BAR COLONIAL?

8. ¿ENTRE LOS SERVICIOS DE UN CAFÉ - BAR QUE CONSIDERA UD. MAS IMPORTANTE?

✓ SERVICIO AL CLIENTE

✓ MÚSICA

✓ BEBIDAS

✓ PIQUEOS

✓ ECONOMÍA

✓ TODOS

9. ¿LE GUSTARÍA QUE SE IMPLEMENTE UN BAR CON ESTILO COLONIAL PARA RESCATAR LA ÉPOCA DE ANTAÑO EN LAS PEÑAS Y BRINDAR UN SERVICIO DE ESPARCIMIENTO DIFERENTE?

✓ SI

✓ NO

¿POR QUÉ?

.....

10. ¿QUE LE LLAMARÍA LA ATENCIÓN EN UN CAFÉ - BAR CON ESTILO COLONIAL?

**CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS
EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

Balance Inicial

Tabla 20: Balance Inicial

Efectivo	TOTAL
Caja chica	1.000,00
	1.000,00
Equipos de Oficina	TOTAL
Aire acondicionado	\$ 680,00
LCD	\$ 655,00
Reproductor de DVD	\$ 80,00
Teléfonos	\$ 45,00
TOTAL	1.460,00
Muebles y Enseres	TOTAL
Sillas de cuero	\$ 6.400,00
Mesas	\$ 2.560,00
Faroles	\$ 600,00
Candiles	\$ 600,00
Barriles	\$ 200,00
Letrero	\$ 120,00
Cuadros	\$ 480,00
Equipo de Sonido	\$ 250,00
Espejo	\$ 710,00
Instalaciones	\$ 400,00
Tachos de basura	\$ 10,00
	12.330,00
Equipos de Computación	TOTAL
Computadora	\$ 544,00
Cajas registradora	\$ 1.350,00
escritorio	\$ 70,00
sillas	\$ 62,00
Papeles	\$ 25,00
Impresora	\$ 85,00
Telefono inalambrico	\$ 49,00
Datafast inalambrico	\$ 500,00
	2.685,00
Equipos de Producción	TOTAL
Refrigerador	\$ 450,00
Congelador	\$ 950,00
Cocina	\$ 1.100,00
Extractor de Olor	\$ 525,00
Cafetera	\$ 190,00
Microondas	\$ 180,00
Licuadaora	\$ 290,00
Extractor de Frutas	\$ 300,00
Ollas	\$ 175,00
Platería (docena)	\$ 600,00
Utensillos	\$ 800,00
Total	3.685,00
Gastos de Constitución	TOTAL
Tasa y permisos	800,00
	800,00
	21.960,00

Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

DEPRECIACIÓN

Tabla 21: Depreciación

TANGIBLES

	AÑOS DE VIDA ÚTIL	VALOR DEL BIEN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL
Equipos de Oficina	10	1.460,00	146,00	12,17
Muebles y Enseres	10	12.330,00	1.233,00	102,75
Equipos de Computación	3	2.685,00	895,00	74,58
Equipos de Producción	10	3.685,00	368,50	30,71
			2.642,50	220,21

AMORTIZACIÓN

INTANGIBLES

	AÑOS DE VIDA ÚTIL	VALOR DEL BIEN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL
Gastos de Constitución	1	800,00	800,00	66,67

Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

SUELDO

Tabla 22: Sueldo

CARGO	CAN T.	SUELDO MENSUAL	SUELDO BÁSICO ANUAL	DÉCIMO TERCERO	BONO ESCOLAR	VACACIONES	FONDO DE RESERVA	APORTE PATRONAL 12,15%	COSTO TOTAL ANUAL	COSTO TOTAL MENSUAL
Gerente Administrativo / Contable	1	500,00	6.000,00	500,00	340,00	250,00	0,00	729,00	7.819,00	651,58
Cocinero / Chef	1	400,00	4.800,00	400,00	340,00	200,00	0,00	583,20	6.323,20	526,93
Asistente de Cocina	1	360,00	4.320,00	360,00	340,00	180,00	0,00	524,88	5.724,88	477,07
Meseros	2	360,00	8.640,00	720,00	340,00	180,00	0,00	1.049,76	10.929,76	910,81
Cajero	1	360,00	4.320,00	360,00	340,00	180,00	0,00	524,88	5.724,88	477,07
Bar Tender	1	360,00	4.320,00	360,00	340,00	180,00	0,00	524,88	5.724,88	477,07
DV-Jay	1	400,00	4.800,00	400,00	340,00	200,00	0,00	583,20	6.323,20	526,93
TOTAL	8	2.740,00	37.200,00	3.100,00	2.380,00	1.370,00	0,00	4.519,80	48.569,80	4.047,48

AÑO 2

CARGO	CAN T.	SUELDO MENSUAL	SUELDO BÁSICO ANUAL	DÉCIMO TERCERO	BONO ESCOLAR	VACACIONES	FONDO DE RESERVA	APORTE PATRONAL 12,15%	COSTO TOTAL ANUAL	COSTO TOTAL MENSUAL
Gerente Administrativo / Contable	1	500,00	6.000,00	500,00	340,00	250,00	500,00	729,00	8.319,00	693,25
Cocinero / Chef	1	400,00	4.800,00	400,00	340,00	200,00	400,00	583,20	6.723,20	560,27
Asistente de Cocina	1	360,00	4.320,00	360,00	340,00	180,00	360,00	524,88	6.084,88	507,07
Meseros	2	360,00	8.640,00	720,00	340,00	180,00	720,00	1.049,76	11.649,76	970,81
Cajero	1	360,00	4.320,00	360,00	340,00	180,00	360,00	524,88	6.084,88	507,07
Bar Tender	1	360,00	4.320,00	360,00	340,00	180,00	360,00	524,88	6.084,88	507,07
DV-Jay	1	400,00	4.800,00	400,00	340,00	200,00	400,00	583,20	6.723,20	560,27
TOTAL	8	2.740,00	37.200,00	3.100,00	2.380,00	1.370,00	3.100,00	4.519,80	51.669,80	4.305,82

VARIACIÓN

4% preguntar

CARGO	CAN T.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Gerente Administrativo / Contable	1	7.819,00	8.319,00	8.660,91	9.016,87	9.387,47
Cocinero / Chef	1	6.323,20	6.723,20	6.999,52	7.287,20	7.586,71
Asistente de Cocina	1	5.724,88	6.084,88	6.334,97	6.595,34	6.866,40
Meseros	2	10.929,76	11.649,76	12.128,57	12.627,05	13.146,02
Cajero	1	5.724,88	6.084,88	6.334,97	6.595,34	6.866,40
Bar Tender	1	5.724,88	6.084,88	6.334,97	6.595,34	6.866,40
DV-Jay	1	6.323,20	6.723,20	6.999,52	7.287,20	7.586,71
TOTAL	8	48.569,80	51.669,80	53.793,43	56.004,34	58.306,12

Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

**CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS
EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

PRÉSTAMO

Tabla 23: Préstamo

AMORTIZACIÓN DEL PRÉSTAMO

Monto del Crédito	15.372,00
Tasa Interés Anual	15,18%
Tasa de Interés Mensual	1,27%
Plazo	3 años
Dividendo	36 meses
Cuota Mensual	\$ 534,23

MENSUAL

PERÍODO	SALDO CAPITAL	PAGO CAPITAL	INTERÉS	CUOTA MENSUAL	SALDO PRINCIPAL
1	15.372,00	339,78	194,46	534,23	15.032,22
2	15.032,22	344,07	190,16	534,23	14.688,15
3	14.688,15	348,43	185,81	534,23	14.339,72
4	14.339,72	352,83	181,40	534,23	13.986,89
5	13.986,89	357,30	176,93	534,23	13.629,59
6	13.629,59	361,82	172,41	534,23	13.267,78
7	13.267,78	366,39	167,84	534,23	12.901,38
8	12.901,38	371,03	163,20	534,23	12.530,35
9	12.530,35	375,72	158,51	534,23	12.154,63
10	12.154,63	380,48	153,76	534,23	11.774,16
11	11.774,16	385,29	148,94	534,23	11.388,87
12	11.388,87	390,16	144,07	534,23	10.998,70
13	10.998,70	395,10	139,13	534,23	10.603,61
14	10.603,61	400,10	134,14	534,23	10.203,51
15	10.203,51	405,16	129,07	534,23	9.798,35
16	9.798,35	410,28	123,95	534,23	9.388,07
17	9.388,07	415,47	118,76	534,23	8.972,60
18	8.972,60	420,73	113,50	534,23	8.551,87
19	8.551,87	426,05	108,18	534,23	8.125,82
20	8.125,82	431,44	102,79	534,23	7.694,38
21	7.694,38	436,90	97,33	534,23	7.257,48
22	7.257,48	442,42	91,81	534,23	6.815,06
23	6.815,06	448,02	86,21	534,23	6.367,04
24	6.367,04	453,69	80,54	534,23	5.913,35
25	5.913,35	459,43	74,80	534,23	5.453,92
26	5.453,92	465,24	68,99	534,23	4.988,68
27	4.988,68	471,12	63,11	534,23	4.517,56
28	4.517,56	477,08	57,15	534,23	4.040,47
29	4.040,47	483,12	51,11	534,23	3.557,36
30	3.557,36	489,23	45,00	534,23	3.068,12
31	3.068,12	495,42	38,81	534,23	2.572,70
32	2.572,70	501,69	32,54	534,23	2.071,02
33	2.071,02	508,03	26,20	534,23	1.562,99
34	1.562,99	514,46	19,77	534,23	1.048,53
35	1.048,53	520,97	13,26	534,23	527,56
36	527,56	527,56	6,67	534,23	0,00
	15.372,00	3.860,33	19.232,33		

PERÍODO	PAGO	INTERÉS	CUOTA
1	4.373,30	2.037,48	6.410,78
2	5.085,35	1.325,42	6.410,78
3	5.913,35	497,43	6.410,78
	15.372,00	3.860,33	19.232,33

Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

INGRESOS

Tabla 24: Ingresos por Venta

PRODUCTO	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD	TOTAL SEMANAL	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
Piqueos																
Patacones con salsa de queso	\$ 3,60	42	\$ 151	\$ 605	\$ 604,80	\$ 604,80	\$ 604,80	\$ 604,80	\$ 604,80	\$ 604,80	\$ 604,80	\$ 604,80	\$ 604,80	\$ 604,80	\$ 604,80	\$ 7.257,60
Muchines de yuca	\$ 3,60	42	\$ 151	\$ 605	\$ 604,80	\$ 604,80	\$ 604,80	\$ 604,80	\$ 604,80	\$ 604,80	\$ 604,80	\$ 604,80	\$ 604,80	\$ 604,80	\$ 604,80	\$ 7.257,60
Entradas																
Aguacate relleno con camaron	\$ 8,00	24	\$ 192	\$ 768	\$ 768,00	\$ 768,00	\$ 768,00	\$ 768,00	\$ 768,00	\$ 768,00	\$ 768,00	\$ 768,00	\$ 768,00	\$ 768,00	\$ 768,00	\$ 9.216,00
Torta de maduro	\$ 3,00	42	\$ 126	\$ 504	\$ 504,00	\$ 504,00	\$ 504,00	\$ 504,00	\$ 504,00	\$ 504,00	\$ 504,00	\$ 504,00	\$ 504,00	\$ 504,00	\$ 504,00	\$ 6.048,00
Torta de choclo	\$ 3,00	42	\$ 126	\$ 504	\$ 504,00	\$ 504,00	\$ 504,00	\$ 504,00	\$ 504,00	\$ 504,00	\$ 504,00	\$ 504,00	\$ 504,00	\$ 504,00	\$ 504,00	\$ 6.048,00
Maduros con queso	\$ 3,50	42	\$ 147	\$ 588	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 7.056,00
Maduros lampreados	\$ 3,50	42	\$ 147	\$ 588	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 7.056,00
Papa rellena guayaca	\$ 3,50	42	\$ 147	\$ 588	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 588,00	\$ 7.056,00
Humitas	\$ 3,80	50	\$ 190	\$ 760	\$ 760,00	\$ 760,00	\$ 760,00	\$ 760,00	\$ 760,00	\$ 760,00	\$ 760,00	\$ 760,00	\$ 760,00	\$ 760,00	\$ 760,00	\$ 9.120,00
Hayacas	\$ 3,80	42	\$ 160	\$ 638	\$ 638,40	\$ 638,40	\$ 638,40	\$ 638,40	\$ 638,40	\$ 638,40	\$ 638,40	\$ 638,40	\$ 638,40	\$ 638,40	\$ 638,40	\$ 7.660,80
Empanadas																
De queso	\$ 1,50	125	\$ 188	\$ 750	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 9.000,00
De carne	\$ 1,80	125	\$ 225	\$ 900	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 10.800,00
De pollo	\$ 1,80	125	\$ 225	\$ 900	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 10.800,00
Napolitana	\$ 1,80	125	\$ 225	\$ 900	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 10.800,00
De Camaron	\$ 2,00	125	\$ 250	\$ 1.000	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 12.000,00
De verde con queso	\$ 2,00	125	\$ 250	\$ 1.000	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 12.000,00
De verde con carne	\$ 2,50	125	\$ 313	\$ 1.250	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 15.000,00
Postres																
Higos con queso	\$ 3,50	45	\$ 158	\$ 630	\$ 630,00	\$ 630,00	\$ 630,00	\$ 630,00	\$ 630,00	\$ 630,00	\$ 630,00	\$ 630,00	\$ 630,00	\$ 630,00	\$ 630,00	\$ 7.560,00
Copa de helado	\$ 3,00	63	\$ 189	\$ 756	\$ 756,00	\$ 756,00	\$ 756,00	\$ 756,00	\$ 756,00	\$ 756,00	\$ 756,00	\$ 756,00	\$ 756,00	\$ 756,00	\$ 756,00	\$ 9.072,00
Tiramisu	\$ 3,50	63	\$ 221	\$ 882	\$ 882,00	\$ 882,00	\$ 882,00	\$ 882,00	\$ 882,00	\$ 882,00	\$ 882,00	\$ 882,00	\$ 882,00	\$ 882,00	\$ 882,00	\$ 10.584,00
Dulce de tres leches	\$ 3,00	75	\$ 225	\$ 900	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 10.800,00
Bebidas																
Gaseosas	\$ 1,50	300	\$ 450	\$ 1.800	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 21.600,00
Agua sin gas	\$ 1,00	300	\$ 300	\$ 1.200	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 14.400,00
Agua con gas	\$ 1,50	150	\$ 225	\$ 900	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 10.800,00
Fuze te	\$ 1,50	300	\$ 450	\$ 1.800	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 21.600,00
Jugos naturales	\$ 2,50	200	\$ 500	\$ 2.000	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 24.000,00

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Cervezas																	
Pilsener 330cc.	\$ 3,00	300	\$ 900	\$ 3.600	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 43.200,00
Pilsener light	\$ 3,20	250	\$ 800	\$ 3.200	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00	\$ 38.400,00
Club	\$ 3,20	300	\$ 960	\$ 3.840	\$ 3.840,00	\$ 3.840,00	\$ 3.840,00	\$ 3.840,00	\$ 3.840,00	\$ 3.840,00	\$ 3.840,00	\$ 3.840,00	\$ 3.840,00	\$ 3.840,00	\$ 3.840,00	\$ 3.840,00	\$ 46.080,00
Michelada	\$ 3,50	165	\$ 578	\$ 2.310	\$ 2.310,00	\$ 2.310,00	\$ 2.310,00	\$ 2.310,00	\$ 2.310,00	\$ 2.310,00	\$ 2.310,00	\$ 2.310,00	\$ 2.310,00	\$ 2.310,00	\$ 2.310,00	\$ 2.310,00	\$ 27.720,00
Café																	
Café expreso	\$ 2,60	200	\$ 520	\$ 2.080	\$ 2.080,00	\$ 2.080,00	\$ 2.080,00	\$ 2.080,00	\$ 2.080,00	\$ 2.080,00	\$ 2.080,00	\$ 2.080,00	\$ 2.080,00	\$ 2.080,00	\$ 2.080,00	\$ 2.080,00	\$ 24.960,00
Capuchino	\$ 3,00	200	\$ 600	\$ 2.400	\$ 2.400,00	\$ 2.400,00	\$ 2.400,00	\$ 2.400,00	\$ 2.400,00	\$ 2.400,00	\$ 2.400,00	\$ 2.400,00	\$ 2.400,00	\$ 2.400,00	\$ 2.400,00	\$ 2.400,00	\$ 28.800,00
Te y aguas aromáticas	\$ 1,60	200	\$ 320	\$ 1.280	\$ 1.280,00	\$ 1.280,00	\$ 1.280,00	\$ 1.280,00	\$ 1.280,00	\$ 1.280,00	\$ 1.280,00	\$ 1.280,00	\$ 1.280,00	\$ 1.280,00	\$ 1.280,00	\$ 1.280,00	\$ 15.360,00
Cocteles																	
Piña colada	\$ 7,00	63	\$ 441	\$ 1.764	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 21.168,00
Martini	\$ 7,00	63	\$ 441	\$ 1.764	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 21.168,00
Daiquiri	\$ 7,00	63	\$ 441	\$ 1.764	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 21.168,00
Cuba Libre	\$ 7,00	63	\$ 441	\$ 1.764	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 21.168,00
Menta	\$ 7,00	63	\$ 441	\$ 1.764	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 21.168,00
Mojito	\$ 7,00	63	\$ 441	\$ 1.764	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 21.168,00
Margarita	\$ 7,00	63	\$ 441	\$ 1.764	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 1.764,00	\$ 21.168,00
Bebidas alcoholicas																	
Vodka	\$ 40,00	12	\$ 480	\$ 1.920	\$ 1.920,00	\$ 1.920,00	\$ 1.920,00	\$ 1.920,00	\$ 1.920,00	\$ 1.920,00	\$ 1.920,00	\$ 1.920,00	\$ 1.920,00	\$ 1.920,00	\$ 1.920,00	\$ 1.920,00	\$ 23.040,00
Ron	\$ 35,00	12	\$ 420	\$ 1.680	\$ 1.680,00	\$ 1.680,00	\$ 1.680,00	\$ 1.680,00	\$ 1.680,00	\$ 1.680,00	\$ 1.680,00	\$ 1.680,00	\$ 1.680,00	\$ 1.680,00	\$ 1.680,00	\$ 1.680,00	\$ 20.160,00
Tequila	\$ 35,00	12	\$ 420	\$ 1.680	\$ 1.680,00	\$ 1.680,00	\$ 1.680,00	\$ 1.680,00	\$ 1.680,00	\$ 1.680,00	\$ 1.680,00	\$ 1.680,00	\$ 1.680,00	\$ 1.680,00	\$ 1.680,00	\$ 1.680,00	\$ 20.160,00
Whisky	\$ 75,00	12	\$ 900	\$ 3.600	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 43.200,00
Vinos																	
Blanco	\$ 25,00	10	\$ 250	\$ 1.000	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 12.000,00
Rojo	\$ 25,00	10	\$ 250	\$ 1.000	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 12.000,00
TOTAL				\$ 65.654	\$ 65.654,00	\$ 65.654,00	\$ 65.654,00	\$ 65.654,00	\$ 65.654,00	\$ 65.654,00	\$ 65.654,00	\$ 65.654,00	\$ 65.654,00	\$ 65.654,00	\$ 65.654,00	\$ 65.654,00	\$ 787.848,00

**CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS
EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

PRODUCTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Piqueos					
Patacones con salsa de queso	\$ 3,60	\$ 3,75	\$ 3,82	\$ 3,90	\$ 3,98
Muchines de yuca	\$ 3,60	\$ 3,75	\$ 3,82	\$ 3,90	\$ 3,98
Entradas					
Aguacate relleno con camaron	\$ 8,00	\$ 8,33	\$ 8,50	\$ 8,67	\$ 8,84
Torta de maduro	\$ 3,00	\$ 3,12	\$ 3,19	\$ 3,25	\$ 3,31
Torta de choclo	\$ 3,00	\$ 3,12	\$ 3,19	\$ 3,25	\$ 3,31
Maduros con queso	\$ 3,50	\$ 3,64	\$ 3,72	\$ 3,79	\$ 3,87
Maduros lampreados	\$ 3,50	\$ 3,64	\$ 3,72	\$ 3,79	\$ 3,87
Papa rellena guayaca	\$ 3,50	\$ 3,64	\$ 3,72	\$ 3,79	\$ 3,87
Humitas	\$ 3,80	\$ 3,96	\$ 4,04	\$ 4,12	\$ 4,20
Hayacas	\$ 3,80	\$ 3,96	\$ 4,04	\$ 4,12	\$ 4,20
Empanadas					
De queso	\$ 1,50	\$ 1,56	\$ 1,59	\$ 1,62	\$ 1,66
De carne	\$ 1,80	\$ 1,87	\$ 1,91	\$ 1,95	\$ 1,99
De pollo	\$ 1,80	\$ 1,87	\$ 1,91	\$ 1,95	\$ 1,99
Napolitana	\$ 1,80	\$ 1,87	\$ 1,91	\$ 1,95	\$ 1,99
De Camaron	\$ 2,00	\$ 2,08	\$ 2,12	\$ 2,17	\$ 2,21
De verde con queso	\$ 2,00	\$ 2,08	\$ 2,12	\$ 2,17	\$ 2,21
De verde con carne	\$ 2,50	\$ 2,60	\$ 2,65	\$ 2,71	\$ 2,76
Postres					
Higos con queso	\$ 3,50	\$ 3,64	\$ 3,72	\$ 3,79	\$ 3,87
Copa de helado	\$ 3,00	\$ 3,12	\$ 3,19	\$ 3,25	\$ 3,31
Tiramisu	\$ 3,50	\$ 3,64	\$ 3,72	\$ 3,79	\$ 3,87
Dulce de tres leches	\$ 3,00	\$ 3,12	\$ 3,19	\$ 3,25	\$ 3,31
Bebidas					
Gaseosas	\$ 1,50	\$ 1,56	\$ 1,59	\$ 1,62	\$ 1,66
Agua sin gas	\$ 1,00	\$ 1,04	\$ 1,06	\$ 1,08	\$ 1,10
Agua con gas	\$ 1,50	\$ 1,56	\$ 1,59	\$ 1,62	\$ 1,66
Fuze te	\$ 1,50	\$ 1,56	\$ 1,59	\$ 1,62	\$ 1,66
Jugos naturales	\$ 2,50	\$ 2,60	\$ 2,65	\$ 2,71	\$ 2,76
Cervezas					
Pilsener 330cc.	\$ 3,00	\$ 3,12	\$ 3,19	\$ 3,25	\$ 3,31
Pilsener light	\$ 3,20	\$ 3,33	\$ 3,40	\$ 3,47	\$ 3,54
Club	\$ 3,20	\$ 3,33	\$ 3,40	\$ 3,47	\$ 3,54
Michelada	\$ 3,50	\$ 3,64	\$ 3,72	\$ 3,79	\$ 3,87
Café					
Café expreso	\$ 2,60	\$ 2,71	\$ 2,76	\$ 2,82	\$ 2,87
Capuchino	\$ 3,00	\$ 3,12	\$ 3,19	\$ 3,25	\$ 3,31
Te y aguas aromáticas	\$ 1,60	\$ 1,67	\$ 1,70	\$ 1,73	\$ 1,77
Cocteles					
Piña colada	\$ 7,00	\$ 7,29	\$ 7,43	\$ 7,58	\$ 7,73
Martini	\$ 7,00	\$ 7,29	\$ 7,43	\$ 7,58	\$ 7,73
Daiquiri	\$ 7,00	\$ 7,29	\$ 7,43	\$ 7,58	\$ 7,73
Cuba Libre	\$ 7,00	\$ 7,29	\$ 7,43	\$ 7,58	\$ 7,73
Menta	\$ 7,00	\$ 7,29	\$ 7,43	\$ 7,58	\$ 7,73
Mojito	\$ 7,00	\$ 7,29	\$ 7,43	\$ 7,58	\$ 7,73
Margarita	\$ 7,00	\$ 7,29	\$ 7,43	\$ 7,58	\$ 7,73
Bebidas alcoholicas					
Vodka	\$ 40,00	\$ 41,64	\$ 42,48	\$ 43,33	\$ 44,19
Ron	\$ 35,00	\$ 36,44	\$ 37,17	\$ 37,91	\$ 38,67
Tequila	\$ 40,00	\$ 41,64	\$ 42,48	\$ 43,33	\$ 44,19
Whisky	\$ 75,00	\$ 78,08	\$ 79,64	\$ 81,24	\$ 82,86
Vinos					
Blanco	\$ 25,00	\$ 26,03	\$ 26,55	\$ 27,08	\$ 27,62
Rojo	\$ 25,00	\$ 26,03	\$ 26,55	\$ 27,08	\$ 27,62

**CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS
EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

CANTIDAD								
PRODUCTO	CANTIDA DES	CANTIDAD ES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
Piqueos								
Patacones con salsa de queso	20	80	960	999	1.041	1.083	1.128	
Muchines de yuca	20	80	960	999	1.041	1.083	1.128	
Entradas								
Aguate relleno con camaron	20	80	960	999	1.041	1.083	1.128	
Torta de maduro	20	80	960	999	1.041	1.083	1.128	
Torta de choclo	20	80	960	999	1.041	1.083	1.128	
Maduros con queso	20	80	960	999	1.041	1.083	1.128	
Maduros lampreados	20	80	960	999	1.041	1.083	1.128	
Papa rellena guayaca	20	80	960	999	1.041	1.083	1.128	
Humitas	20	80	960	999	1.041	1.083	1.128	
Hayacas	20	80	960	999	1.041	1.083	1.128	
Empanadas								
De queso	45	180	2.160	2.249	2.341	2.437	2.538	
De carne	45	180	2.160	2.249	2.341	2.437	2.538	
De pollo	42	168	2.016	2.099	2.185	2.275	2.368	
Napolitana	42	168	2.016	2.099	2.185	2.275	2.368	
De Camaron	42	168	2.016	2.099	2.185	2.275	2.368	
De verde con queso	43	172	2.064	2.149	2.237	2.329	2.425	
De verde con carne	43	172	2.064	2.149	2.237	2.329	2.425	
Postres								
Higos con queso	20	80	960	999	1.041	1.083	1.128	
Copa de helado	20	80	960	999	1.041	1.083	1.128	
Tiramisu	20	80	960	999	1.041	1.083	1.128	
Dulce de tres leches	20	80	960	999	1.041	1.083	1.128	
Bebidas								
Gaseosas	70	280	3.360	3.498	3.642	3.792	3.947	
Agua sin gas	70	280	3.360	3.498	3.642	3.792	3.947	
Agua con gas	70	280	3.360	3.498	3.642	3.792	3.947	
Fuze te	70	280	3.360	3.498	3.642	3.792	3.947	
Jugos naturales	70	280	3.360	3.498	3.642	3.792	3.947	
Cervezas								
Pilsener 330cc.	250	1.000	12.000	12.493	13.007	13.541	14.098	
Pilsener light	250	1.000	12.000	12.493	13.007	13.541	14.098	
Club	250	1.000	12.000	12.493	13.007	13.541	14.098	
Michelada	245	980	11.760	12.243	12.747	13.270	13.816	
Café								
Café expreso	60	240	2.880	2.998	3.122	3.250	3.383	
Capuchino	70	280	3.360	3.498	3.642	3.792	3.947	
Te y aguas aromáticas	60	240	2.880	2.998	3.122	3.250	3.383	
Cocteles								
Piña colada	50	200	2.400	2.499	2.601	2.708	2.820	
Martini	50	200	2.400	2.499	2.601	2.708	2.820	
Daiquiri	40	160	1.920	1.999	2.081	2.167	2.256	
Cuba Libre	50	200	2.400	2.499	2.601	2.708	2.820	
Menta	60	240	2.880	2.998	3.122	3.250	3.383	
Mojito	57	228	2.736	2.848	2.966	3.087	3.214	
Margarita	50	200	2.400	2.499	2.601	2.708	2.820	
Bebidas alcoholicas								
Vodka	6	24	288	300	312	325	338	
Ron	4	16	192	200	208	217	226	
Tequila	5	20	240	250	260	271	282	
Whisky	5	20	240	250	260	271	282	
Vinos								
Blanco	10	40	480	500	520	542	564	
Rojo	10	40	480	500	520	542	564	

Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

GASTOS GENERALES

Tabla 25: Gastos Generales

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
Gastos de Administración		\$ 3.508,66	\$ 3.215,53	\$ 2.865,53	\$ 2.945,53	\$ 2.865,53	\$ 2.865,53	\$ 2.945,53	\$ 2.865,53	\$ 2.865,53	\$ 2.945,53	\$ 2.865,53	\$ 2.865,53	\$ 2.945,53	\$ 35.056,38
Gerente Administrativo / Contable	1	\$ 651,58	\$ 651,58	\$ 651,58	\$ 651,58	\$ 651,58	\$ 651,58	\$ 651,58	\$ 651,58	\$ 651,58	\$ 651,58	\$ 651,58	\$ 651,58	\$ 651,58	\$ 7.819,00
Cajero	1	\$ 477,07	\$ 477,07	\$ 477,07	\$ 477,07	\$ 477,07	\$ 477,07	\$ 477,07	\$ 477,07	\$ 477,07	\$ 477,07	\$ 477,07	\$ 477,07	\$ 477,07	\$ 5.724,88
Servicios Básicos	1	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 6.000,00
Arriendos	1	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 9.600,00
Uniformes	7	\$ 50,00	\$ 350,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 350,00
Mantenimiento	1	\$ 80,00	\$ -	\$ -	\$ 80,00	\$ -	\$ -	\$ 80,00	\$ -	\$ -	\$ 80,00	\$ -	\$ -	\$ 80,00	\$ 320,00
Materiales de limpieza	1	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 600,00
Suministros de Oficina	1	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 1.200,00
Depreciación de Equipos de Oficina			\$ 12,17	\$ 12,17	\$ 12,17	\$ 12,17	\$ 12,17	\$ 12,17	\$ 12,17	\$ 12,17	\$ 12,17	\$ 12,17	\$ 12,17	\$ 12,17	\$ 146,00
Depreciación de Muebles y Enseres			\$ 102,75	\$ 102,75	\$ 102,75	\$ 102,75	\$ 102,75	\$ 102,75	\$ 102,75	\$ 102,75	\$ 102,75	\$ 102,75	\$ 102,75	\$ 102,75	\$ 1.233,00
Depreciación de Equipos de Computación			\$ 74,58	\$ 74,58	\$ 74,58	\$ 74,58	\$ 74,58	\$ 74,58	\$ 74,58	\$ 74,58	\$ 74,58	\$ 74,58	\$ 74,58	\$ 74,58	\$ 895,00
Depreciación de Equipos de Producción			\$ 30,71	\$ 30,71	\$ 30,71	\$ 30,71	\$ 30,71	\$ 30,71	\$ 30,71	\$ 30,71	\$ 30,71	\$ 30,71	\$ 30,71	\$ 30,71	\$ 368,50
Amortización		\$ 800,00	\$ 66,67	\$ 66,67	\$ 66,67	\$ 66,67	\$ 66,67	\$ 66,67	\$ 66,67	\$ 66,67	\$ 66,67	\$ 66,67	\$ 66,67	\$ 66,67	\$ 800,00
Gastos de Ventas			\$ 2.320,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 2.320,00
Publicidad			\$ 2.320,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 2.320,00
Gastos Financieros			\$ 194,46	\$ 190,16	\$ 185,81	\$ 181,40	\$ 176,93	\$ 172,41	\$ 167,84	\$ 163,20	\$ 158,51	\$ 153,76	\$ 148,94	\$ 144,07	\$ 2.037,48
Intereses			\$ 194,46	\$ 190,16	\$ 185,81	\$ 181,40	\$ 176,93	\$ 172,41	\$ 167,84	\$ 163,20	\$ 158,51	\$ 153,76	\$ 148,94	\$ 144,07	\$ 2.037,48
TOTAL			\$ 5.729,99	\$ 3.055,69	\$ 3.131,34	\$ 3.046,93	\$ 3.042,47	\$ 3.117,95	\$ 3.033,37	\$ 3.028,73	\$ 3.104,04	\$ 3.019,29	\$ 3.014,47	\$ 3.089,60	\$ 39.413,86

**CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS
EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Gastos de Administración	\$ 25.456,38	\$ 25.882,91	\$ 26.857,32	\$ 26.977,62	\$ 28.035,53
Gerente Administrativo / Contable	\$ 7.819,00	\$ 8.319,00	\$ 8.660,91	\$ 9.016,87	\$ 9.387,47
Cajero	\$ 5.724,88	\$ 6.084,88	\$ 6.334,97	\$ 6.595,34	\$ 6.866,40
Servicios Básicos	\$ 6.000,00	\$ 6.264,00	\$ 6.539,62	\$ 6.827,36	\$ 7.127,76
Uniformes	\$ 350,00	\$ 365,40	\$ 381,48	\$ 398,26	\$ 415,79
Mantenimiento	\$ 320,00	\$ 333,15	\$ 346,84	\$ 361,10	\$ 375,94
Materiales de limpieza	\$ 600,00	\$ 624,66	\$ 650,33	\$ 677,06	\$ 704,89
Suministros de Oficina	\$ 1.200,00	\$ 1.249,32	\$ 1.300,67	\$ 1.354,12	\$ 1.409,78
Depreciación de Edificios	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Depreciación de Equipos de Oficina	\$ 146,00	\$ 146,00	\$ 146,00	\$ 146,00	\$ 146,00
Depreciación de Muebles y Enseres	\$ 1.233,00	\$ 1.233,00	\$ 1.233,00	\$ 1.233,00	\$ 1.233,00
Depreciación de Equipos de Computación	\$ 895,00	\$ 895,00	\$ 895,00	\$ -	\$ -
Depreciación de Equipos de Producción	\$ 368,50	\$ 368,50	\$ 368,50	\$ 368,50	\$ 368,50
Amortización	\$ 800,00				
Gastos de Ventas	\$ 2.320,00	\$ -	\$ 2.415,35	\$ -	\$ 2.514,62
Gastos de Publicidad	\$ 2.320,00		\$ 2.415,35		\$ 2.514,62
Gastos Financieros	\$ 2.037,48	\$ 1.325,42	\$ 497,43	\$ -	\$ -
Gastos de Interés	\$ 2.037,48	\$ 1.325,42	\$ 497,43	\$ -	\$ -
TOTAL	\$ 29.813,86	\$ 27.208,33	\$ 29.770,10	\$ 26.977,62	\$ 30.550,15

para Balance

Depreciación (2.642,50) (2.642,50) (2.642,50) (1.747,50) (1.747,50)

Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana

CREACIÓN DE UN CAFÉ-BAR CON ESTILO COLONIAL EN EL BARRIO LAS PEÑAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

COSTOS OPERACIONALES

Tabla 26: Costos Operacionales

RUBRO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
Materia Prima		\$ -	\$ 34.583,00	\$ 34.583,00	\$ 34.583,00	\$ 34.583,00	\$ 34.583,00	\$ 34.583,00	\$ 34.583,00	\$ 34.583,00	\$ 34.583,00	\$ 34.583,00	\$ 34.583,00	\$ 34.583,00	\$ 414.996,00
Alimentos			\$ 15.583	\$ 15.583	\$ 15.583	\$ 15.583	\$ 15.583	\$ 15.583	\$ 15.583	\$ 15.583	\$ 15.583	\$ 15.583	\$ 15.583	\$ 15.583	\$ 186.996,00
Bebidas			\$ 19.000,00	\$ 19.000,00	\$ 19.000,00	\$ 19.000,00	\$ 19.000,00	\$ 19.000,00	\$ 19.000,00	\$ 19.000,00	\$ 19.000,00	\$ 19.000,00	\$ 19.000,00	\$ 19.000,00	\$ 228.000,00
Mano de obra Directa		\$ 1.880,00	\$ 2.240,00	\$ 2.240,00	\$ 2.240,00	\$ 2.240,00	\$ 2.240,00	\$ 2.240,00	\$ 2.240,00	\$ 2.240,00	\$ 2.240,00	\$ 2.240,00	\$ 2.240,00	\$ 2.240,00	\$ 26.880,00
Cocinero / Chef	1	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 4.800,00
Asistente de Cocina	1	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 4.320,00
Mesero	2	\$ 360,00	\$ 720,00	\$ 720,00	\$ 720,00	\$ 720,00	\$ 720,00	\$ 720,00	\$ 720,00	\$ 720,00	\$ 720,00	\$ 720,00	\$ 720,00	\$ 720,00	\$ 8.640,00
Bar Tender	1	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 4.320,00
DV-Jay	1	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 4.800,00
TOTAL			\$ 36.823,00	\$ 36.823,00	\$ 36.823,00	\$ 36.823,00	\$ 36.823,00	\$ 36.823,00	\$ 36.823,00	\$ 36.823,00	\$ 36.823,00	\$ 36.823,00	\$ 36.823,00	\$ 36.823,00	\$ 441.876,00

RUBRO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Materia Prima	\$ 414.996,00	\$ 432.052,34	\$ 449.809,69	\$ 468.296,86	\$ 487.543,87
Materia Prima	\$ 414.996,00	\$ 432.052,34	\$ 449.809,69	\$ 468.296,86	\$ 487.543,87
Mano de obra Directa	\$ 26.880,00	\$ 37.265,92	\$ 38.797,55	\$ 40.392,13	\$ 42.052,25
Cocinero / Chef	\$ 4.800,00	\$ 6.723,20	\$ 6.999,52	\$ 7.287,20	\$ 7.586,71
Asistente de Cocina	\$ 4.320,00	\$ 6.084,88	\$ 6.334,97	\$ 6.595,34	\$ 6.866,40
Mesero	\$ 8.640,00	\$ 11.649,76	\$ 12.128,57	\$ 12.627,05	\$ 13.146,02
Bar Tender	\$ 4.320,00	\$ 6.084,88	\$ 6.334,97	\$ 6.595,34	\$ 6.866,40
DV-Jay	\$ 4.800,00	\$ 6.723,20	\$ 6.999,52	\$ 7.287,20	\$ 7.586,71
TOTAL	\$ 441.876,00	\$ 469.318,26	\$ 488.607,24	\$ 508.688,99	\$ 529.596,11

Elaboración: Alava Manuela, Quille Eliana