



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN, FINANZAS E INFORMÁTICA

PROCESO DE TITULACIÓN

OCTUBRE 2018 – MARZO 2019

EMPRENDIMIENTO

PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO

INGENIERÍA COMERCIAL

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO COMERCIAL

TEMA:

Implementación de un cangrejal – marisquería en el Cantón Urdaneta - KATE

EGRESADO:

Chico Mecias Katherine Dayana

TUTOR:

Ing. Luis Alberto Lozano Chaguay, MAE

AÑO 2019

INDICE DE CONTENIDOS

INTRODUCCION.....	1
1 CAPITULO I. IDEA DE NEGOCIO	2
1.1. Descripción de la idea del negocio.....	2
1.2.1. Los mariscos	2
1.2.2. Especies de cangrejo.....	4
1.2.3. El cangrejo rojo	5
1.2.4. Periodo de veda del cangrejo rojo	6
1.3. Estudio de mercado	7
1.3.1. Resultados de la investigación de campo	9
1.3.2. Análisis de la competencia.....	19
1.3.3. Análisis FODA.....	20
2 CAPITULO II. DISEÑO ORGANIZACIONAL DEL EMPRENDIMIENTO.....	21
2.1 Descripción del emprendimiento.....	21
2.1.1 Giro del negocio.....	21
2.1.2 Razón social.....	22
2.1.3 Isologotipo.	22
2.1.4 Eslogan.	23
2.1.5 Productos.....	24
2.2 Fundamentación gerencial del emprendimiento.....	28
2.2.1 Misión del emprendimiento.	28
2.2.2 Visión del emprendimiento.....	29
2.2.3 Política de calidad.	29
2.2.4 Valores del emprendimiento.	30
2.2.5 Objetivos empresariales.....	30
2.3 Estructura organizacional y funcional.....	31
2.3.1 Organigrama.	31
2.3.2 Estructura funcional.....	32
3 CAPITULO III. MODELO DE NEGOCIO	34
3.1. Segmento del mercado.....	35
3.2. Productos y servicios como propuesta de valor	35

3.3.	Canales de comercialización	36
3.4.	Relaciones con los clientes.....	36
3.5.	Fuentes de ingreso.....	37
3.6.	Activos para el funcionamiento del negocio.....	37
3.7.	Actividades claves del negocio	39
3.8.	Red de socios	39
3.9.	Estructura de costos	40
4	CAPITULO IV. ESTUDIOS DE FACTIBILIDAD DEL EMPRENDIMEINTO	41
4.1	Factibilidad técnica.....	41
4.1.1	Macrolocalización del emprendimiento	43
4.1.2	Microlocalización	44
4.1.3	Instalaciones del negocio	45
4.2	Factibilidad financiera	46
4.3	Factibilidad operativa	58
4.3.1	Proceso de producción	59
4.3.2	Proceso de servicio	60
4.4	Factibilidad ambiental	61
4.5	Factibilidad social	62
5	CONCLUSIONES.....	63
6	RECOMENDACIONES.....	64
7	BIBLIOGRAFIA.....	65

INDICE DE TABLAS

Tabla 1	<i>Características nutricionales de los mariscos</i>	3
Tabla 2	<i>Consume usted cangrejo?</i>	9
Tabla 3	<i>¿Con que frecuencia consume usted cangrejo?</i>	10
Tabla 4	<i>Consume usted otros tipos de mariscos?</i>	11
Tabla 5	<i>¿Con que frecuencia consume usted estos otros tipos de mariscos?</i>	12
Tabla 6	<i>¿Por lo general donde acostumbra a consumir cangrejos?</i>	13
Tabla 7	<i>¿Durante el periodo de veda del cangrejo usted que prefiere?</i>	14
Tabla 8	<i>¿Durante la veda de cangrejo que tipo de mariscos prefieres?</i>	15
Tabla 9	<i>¿Habitualmente con quien asistes a comer cangrejo?</i>	16
Tabla 10	<i>¿Qué factores son más relevantes cuando visitas un cangrejal o marisquería?</i>	17
Tabla 11	<i>¿Le gustaría que se implemente en la Parroquia Catarama un Cangrejal - marisquería que le brinde un servicio de calidad sin afectar el precio?</i>	18
Tabla 12	<i>Competencia</i>	19
Tabla 13	<i>Matriz FODA</i>	20
Tabla 14	<i>Cangrejo cocinado</i>	24
Tabla 15	<i>Ceviche de camarón</i>	25
Tabla 16	<i>Ceviche mixto</i>	26
Tabla 17	<i>Corvina frita</i>	27
Tabla 18	<i>Estructura funcional</i>	32
Tabla 19	<i>Modelo de negocio Marisquería " Kate"</i>	34
Tabla 20	<i>Equipos y herramientas área cocina</i>	37
Tabla 21	<i>Equipos y herramientas área servicio al cliente</i>	38
Tabla 22	<i>Equipos y herramientas de oficina</i>	39
Tabla 23	<i>Abarrotes</i>	41
Tabla 24	<i>Especias</i>	42
Tabla 25	<i>Mariscos</i>	42
Tabla 26	<i>Inversión inicial del emprendimiento</i>	46
Tabla 27	<i>Remuneraciones</i>	48
Tabla 28	<i>Beneficios mensualizados</i>	48
Tabla 29	<i>Amortización de la deuda</i>	49

Tabla 30	<i>Depreciación</i>	51
Tabla 31	<i>Producción mensual en unidades</i>	52
Tabla 32	<i>Producción anual en unidades</i>	52
Tabla 33	<i>Costo de producción anual en dólares</i>	53
Tabla 34	<i>Ventas mensuales en unidades</i>	53
Tabla 35	<i>Ventas anuales e unidades</i>	53
Tabla 36	<i>Ventas anuales en dólares</i>	54
Tabla 37	<i>Papelería</i>	54
Tabla 38	<i>Suministros de limpieza</i>	55
Tabla 39	<i>Gastos administrativos</i>	55
Tabla 40	<i>Flujo de caja</i>	56
Tabla 41	<i>Valor actual neto</i>	57
Tabla 42	<i>Periodo de recuperación de la inversión</i>	57

INDICE DE FIGURAS

Figura 1 Cangrejo rojo	5
Figura 2 Habidad del cangrejo rojo	6
Figura 3 Consumo de cangrejo	9
Figura 4 Frecuencia de consumo de cangrejo	10
Figura 5 Consumo de otros tipos de mariscos	11
Figura 6 Frecuencia de consumo otros tipos de mariscos	12
Figura 7 Lugares donde consume cangrejos	13
Figura 8 Preferencia durante el periodo de veda del cangrejo	14
Figura 9 Preferencia de otros mariscos durante veda de cangrejo.....	15
Figura 10 Personas con la que asiste a comer cangrejo.....	16
Figura 11 Factores relevantes para visitar un cangrejal o marisquería	17
Figura 12 Aceptación de la implementación de un cangrejal en Parroquia Catarama	18
Figura 13 Giro del emprendimiento.....	21
Figura 14 Isologo del negocio	23
Figura 15 Misión del emprendimiento	28
Figura 16 Visión del emprendimiento.....	29
Figura 17 Política de calidad.....	29
Figura 18 Valores empresariales	30
Figura 19 Estructura organizacional.....	31
Figura 20 Macrolocalización	43
Figura 21 Microlocalización.....	44
Figura 22 Instalaciones del negocio.....	45
Figura 23 Proceso de producción	59
Figura 24 Proceso de servicio al cliente.....	60

INTRODUCCION

El consumo de cangrejo rojo en el Ecuador es alto y la demanda de este crustáceo es creciente cada año, debido a que se lo emplea en la elaboración de una diversidad platos a la carta. Esta tendencia creciente genero la oportunidad para desarrollar la presente propuesta de emprendimiento para la implementación futura de un Cangrejal – Marisquería en el Cantón Urdaneta de la Provincia de Los Ríos. En el mencionado Cantón existe un solo lugar informal donde se oferta dicho crustáceo, por lo que el modelo de negocio planteado genera una propuesta de valor muy significativa que incluye: ambiente agradable y acogedor, personalización del servicio y un precio estandarizado por debajo de la competencia, convirtiendo esto en un atractivo para los clientes. En la escalabilidad del negocio se plantea ofertar otros mariscos como camarón, concha y pescado, en platos a la carta, dando mayor énfasis en los dos periodos de veda del cangrejo.

Se considera que es un negocio factible ya que por cada dólar que se invierte se obtienen \$ 4.08 adicional de beneficio. La inversión se la recuperara a los tres años y dos meses y diez días.

Este emprendimiento contribuye directamente con los objetivos de desarrollo sostenible de Naciones Unidas, tales como reducción de la pobreza, trabajo digno y producción responsable.

Ante esto se recomienda gestionar su implementación en el corto plazo.

1 CAPITULO I. IDEA DE NEGOCIO

1.1. Descripción de la idea del negocio

El cangrejo es un crustáceo de alta demanda en varios países de la región y el mundo, en nuestro País no es la excepción, ya que este crustáceo tiene una gran preferencia de las familias ecuatorianas, especialmente en la región costa.

Lo antes señalado brinda el espacio de desarrollar un proyecto de emprendimiento, que me permita aprovechar esta oportunidad, considerando que en el Cantón Urdaneta y en especial en la Parroquia Catarama, no existe un negocio formal donde se venda cangrejo y/o otros mariscos preparados.

La idea de negocio radica en ofertar el cangrejo cocinado como producto principal y en fechas de veda potencializar la oferta de platos elaborados a base de varios mariscos. Toda esta oferta gastronómica costeña se dará en un local climatizado con ambiente agradable decorado con elementos relevantes de nuestra costa ecuatoriana.

1.2. Fundamentación teórica de la idea de negocio.

1.2.1. Los mariscos

El contexto gastronómico de este proyecto de emprendimiento gira entorno a los mariscos, por lo que se considera que “los mariscos son invertebrados que habitan el mar y su entorno, e incluyen una gran variedad de especies que pueden clasificarse en dos grandes grupos: crustáceos (cangrejo, langostas,

langostinos, gambas, camarón, almejas) y moluscos (pulpo, sepia, calamar)”
(Procuraduría Federal del Consumidor , s/a).

Tabla 1 *Características nutricionales de los mariscos*

Características nutricionales de los mariscos	
Agua	75-80% de su composición corporal
Proteínas	<ul style="list-style-type: none"> • Entre 14 y 20% • Tienen alto contenido de colágeno, por lo cual son más difíciles de digerir. • Contiene purinas, sustancias producto de la degradación de las proteínas, que al ser consumidas se transforman en ácido úrico. Por ello no es recomendable su consumo diario o muy frecuente.
Energía	Aunque su aporte calórico es bajo, de 80 a 100 calorías por cada 100 gramos, su consumo debe ser limitado debido al contenido de colesterol.
Minerales	<ul style="list-style-type: none"> • Principalmente contiene fósforo, potasio, calcio, sodio, magnesio, hierro, yodo y cloro. • Son fuente de hierro, y las ostras fuente de zinc.
Vitaminas	• Son fuente de vitamina D y el pulpo es fuente de vitamina B12.

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

En los últimos años la demanda de carne de cangrejo en nuestro medio ha crecido significativamente, esto se refleja con la aparición de nuevas marcas del producto en el mercado. Los cangrejeros o comuneros suelen

vender los cangrejos vivos a intermediarios, los cuales los transportan a los centros urbanos para su venta. Los comuneros de esta forma se limitan a vender una materia prima sin transformar. (Cabrera, Tumbaco, & Noblecilla, 2011, pág. 13)

1.2.2. Especies de cangrejo

Alrededor del mundo existen más de 4.000 especies que se las pueden denominar como cangrejos; de éstas, un gran número viven dentro o cerca del agua, otras solo van al agua para reproducirse. (Alvarado Romero & Bonete Tigre, 2.013) (Huayamabe & Alvarado, 2016, pág. 41)

Existen especies de cangrejos, cuyos tamaños varían desde unos pocos centímetros hasta cuatro metros de "envergadura" como el cangrejo gigante de Japón. Algunos son vegetarianos, otros comen peces, y muchas especies son caníbales, cuando encuentran una presa muerta en las cercanías de las madrigueras, por la conformación de sus patas marchan de costado, no hacia atrás. (Encyclopedia Britannica. Inc, 1974) (Huayamabe & Alvarado, 2016, pág. 40)

La especie de cangrejo objeto del presente proyecto de emprendimiento es el cangrejo rojo, por lo que es importante señalar que "existen 5 tipos de cangrejos comestibles en la costa del Ecuador. El más común que se encuentra y de mayor consumo es el cangrejo rojo". (García, 2011, pág. 13)

A continuación se detallan algunos aspectos relevantes de este crustáceo:

1.2.3. El cangrejo rojo

El cangrejo rojo (*Ucides occidentalis*) es un crustáceo dueño de una sabrosa carne, la cual es muy estimada y apreciada en todo el país. Este crustáceo se ha convertido en parte de nuestra cultura, tanto así que su captura, preparación y comercialización van desde un negocio a nivel artesanal e informal hasta una planta de procesamiento a nivel industrial y formalmente constituida. (Cabrera, Tumbaco, & Noblecilla, 2011, pág. 13)

El nombre científico del cangrejo rojo es *Ucides Occidentalis*, proviene de la familia de los Ocypodidae, es del orden de las decápodos porque cuenta con cinco pares de patas, cuatro de ellas ambulatorias, y el primer par equipado con fuertes pinzas. (Encyclopedia Britannica. Inc, 1974). (Huayamabe & Alvarado, 2016, pág. 44)



Figura 1 Cangrejo rojo

Su hábitat es el Manglar, cuando baja la marea, entre las raíces del manglar quedan al descubierto cangrejos de variadas formas y colores que aprovechan el momento para salir en busca de alimentos. En los manglares del Ecuador,

aproximadamente 10 especies de cangrejos se benefician de la productividad del ecosistema utilizando como sitio de vivienda, alimento y reproducción, entre los cuales, el cangrejo rojo (*Ucides occidentalis*) y el cangrejo azul (*Cardisomacrasium*) son las especies sometidas a explotación. (González, 2013) (Huayamabe & Alvarado, 2016, pág. 47)



Figura 2 Habitat del cangrejo rojo

1.2.4. Periodo de veda del cangrejo rojo

El cangrejo rojo tiene dos periodos de veda durante el año, el uno es por *apareamiento* de este crustáceo y cuyo periodo va desde el 1 de marzo hasta el 31 de marzo, y el segundo periodo de veda es por *muda* del crustáceo y cuyo periodo va desde 15 de agosto hasta el 15 de septiembre, tal como lo especifica “el Ministerio de Acuacultura y Pesca (MAP), mediante Acuerdo Ministerial 004 del 13 de enero de 2014, recordó que mientras dure la veda se

prohíbe la captura, posesión, procesamiento, transporte y comercialización interna y externa de la especie”. (El Universo, 2018)

1.3. Estudio de mercado

El mercado potencial donde se desarrollará el presente proyecto de emprendimiento es el Cantón Urdaneta perteneciente a la Provincia de Los Ríos. El segmento de clientes serán todas aquellas personas que gustan comer cangrejo cocinado y otros platos típicos a base de mariscos, que al no existir un local formal que oferte esta gastronomía, deben dirigirse hasta la Ciudad de Babahoyo o la Ciudad de Ventanas para consumir los mencionados alimentos.

La población del Cantón Urdaneta es de 29.263 habitantes, y es la base para el cálculo de la muestra que proporciona la información pertinente sobre la factibilidad de mercado del Cangrejal – Marisquería “Kate”.

Formula de la muestra

$$n = \frac{PQ \cdot N}{\frac{E^2}{N-1} + PQ}$$

Dónde:

n= Muestra (?)

PQ = Varianza de la población (0,25)

E= Margen de error (0,05)

K= Constante de corrección de error (2)

N= Población (29.263)

$$n = \frac{PQ \cdot N}{N-1 \frac{E^2}{K^2} + PQ} = \frac{(0,25 \cdot 29.263)}{(29.263 - 1) \frac{(0,05)^2}{(2)^2} + 0,25} = 394 \text{ habitantes}$$

1.3.1. Resultados de la investigación de campo

1. Consume usted cangrejo?

Tabla 2 *Consume usted cangrejo?*

Detalle	Frecuencia	%
SI	389	98,73%
NO	5	1,27%
Total	394	100%

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

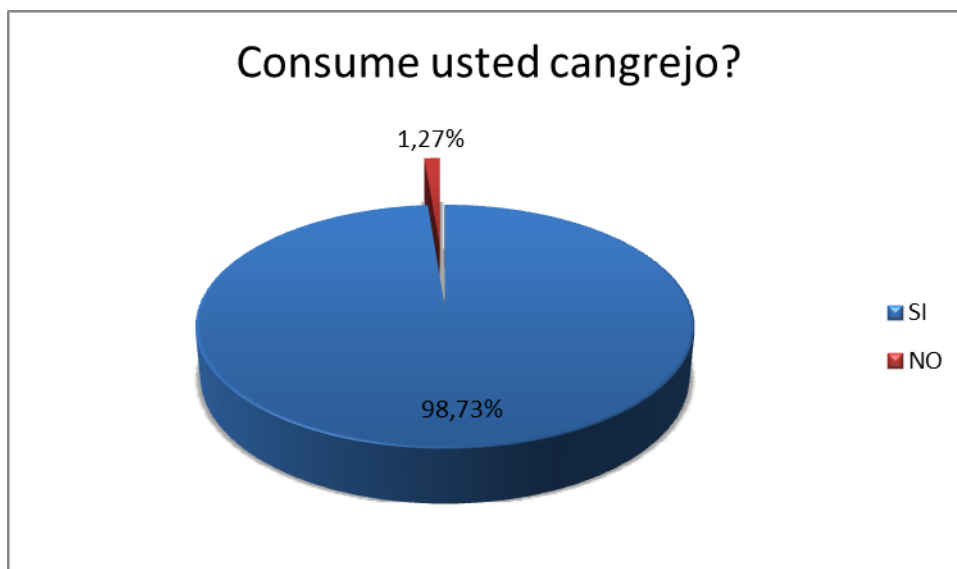


Figura 3 Consumo de cangrejo

Análisis.

El 98,73% de los informantes manifestó que si consume cangrejo y apenas un 1,27% no consume dicho crustáceo.

2. ¿Con que frecuencia consume usted cangrejo?

Tabla 3 ¿Con que frecuencia consume usted cangrejo?

Detalle	Frecuencia	%
Una vez al mes	55	13,96%
Dos veces al mes	241	61,17%
Tres veces al mes	83	21,07%
Más de tres veces al mes	15	3,81%
Total	394	100%

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

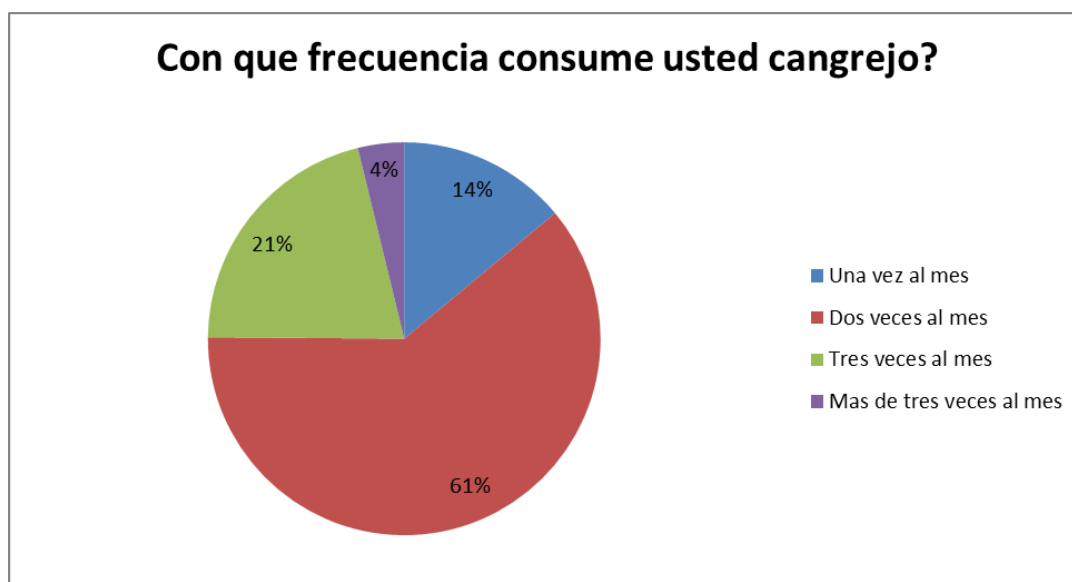


Figura 4 Frecuencia de consumo de cangrejo

Análisis.

De la totalidad de personas encuestadas el 61,17% consume cangrejo dos veces al mes; el 21,07% consume tres veces al mes; el 13,96% consume una vez al mes y el 3,81% consume más de tres veces al mes.

3. Consume usted otros tipos de mariscos?

Tabla 4 *Consume usted otros tipos de mariscos?*

Detalle	Frecuencia	%
SI	391	99,24%
NO	3	0,76%
Total	394	100%

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia



Figura 5 Consumo de otros tipos de mariscos

Análisis.

De la totalidad de personas encuestadas el 99.24% si consume otro tipo de mariscos y el 0,76% no otra clase de mariscos.

4. ¿Con que frecuencia consume usted estos otros tipos de mariscos?

Tabla 5 ¿Con que frecuencia consume usted estos otros tipos de mariscos?

Detalle	Frecuencia	%
Una vez al mes	70	17,77%
Dos veces al mes	152	38,58%
Tres veces al mes	104	26,40%
Más de tres veces al mes	68	17,26%
Total	394	100%

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

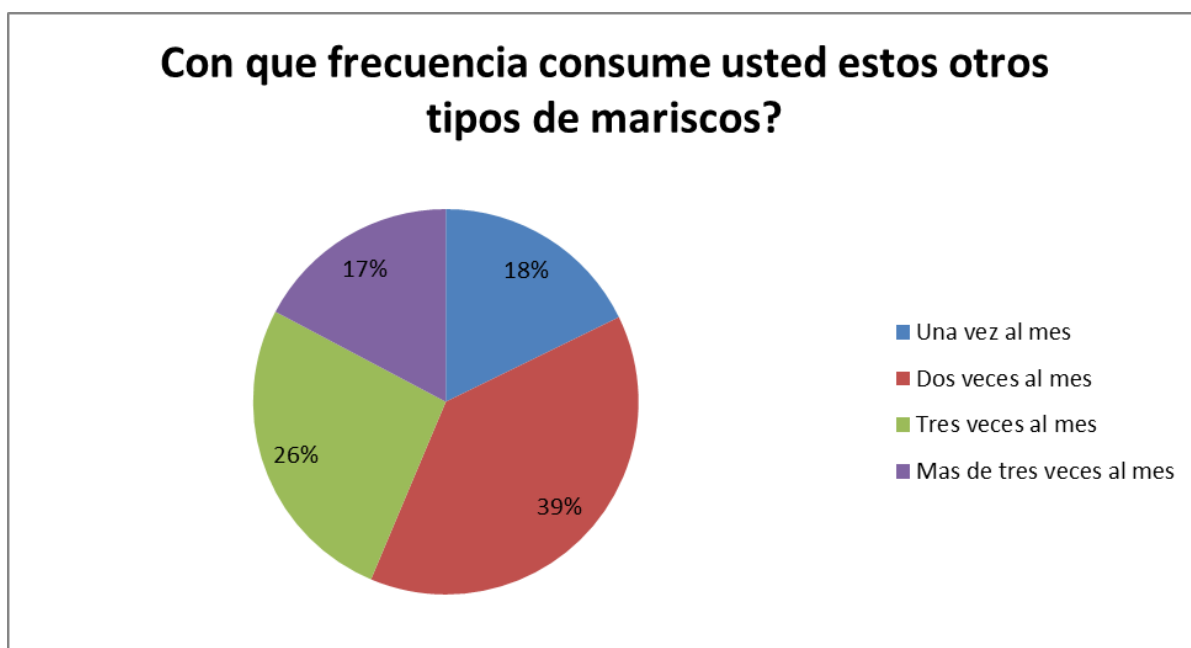


Figura 6 Frecuencia de consumo otros tipos de mariscos

Análisis.

De la totalidad de personas encuestadas el 38,58% consume otro tipo de mariscos dos veces al mes; el 26,40% consume tres veces al mes; el 17,77% consume una vez al mes y el 17,26% consume más de tres veces al mes.

5. ¿Por lo general donde acostumbra a consumir cangrejos?

Tabla 6 ¿Por lo general donde acostumbra a consumir cangrejos?

Detalle	Frecuencia	%
Cangrejales	280	71,07%
Restaurantes - marisquerías	9	2,28%
Casa	105	26,65%
Otro(especifique)	0	0,00%
Total	394	100%

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

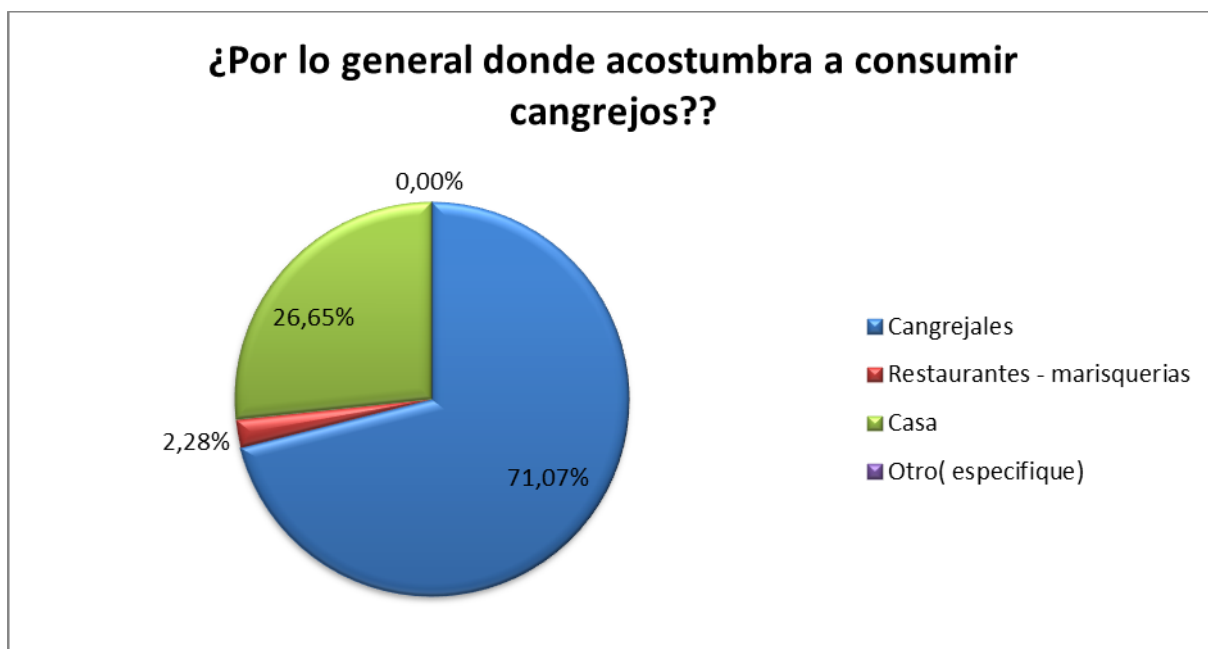


Figura 7 Lugares donde consume cangrejos

Análisis.

El 71,07% de los encuestados consume el crustáceo en cangrejales; el 26,65% de los informantes consume en casa y el 2,28% consume cangrejo en Restaurantes o marisquerías.

6. ¿Durante el periodo de veda del cangrejo usted que prefiere?

Tabla 7 ¿Durante el periodo de veda del cangrejo usted que prefiere?

Detalle	Frecuencia	%
Otro tipo de mariscos	296	75,13%
Esperar que termine la veda de cangrejo	98	24,87%
Total	394	100%

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

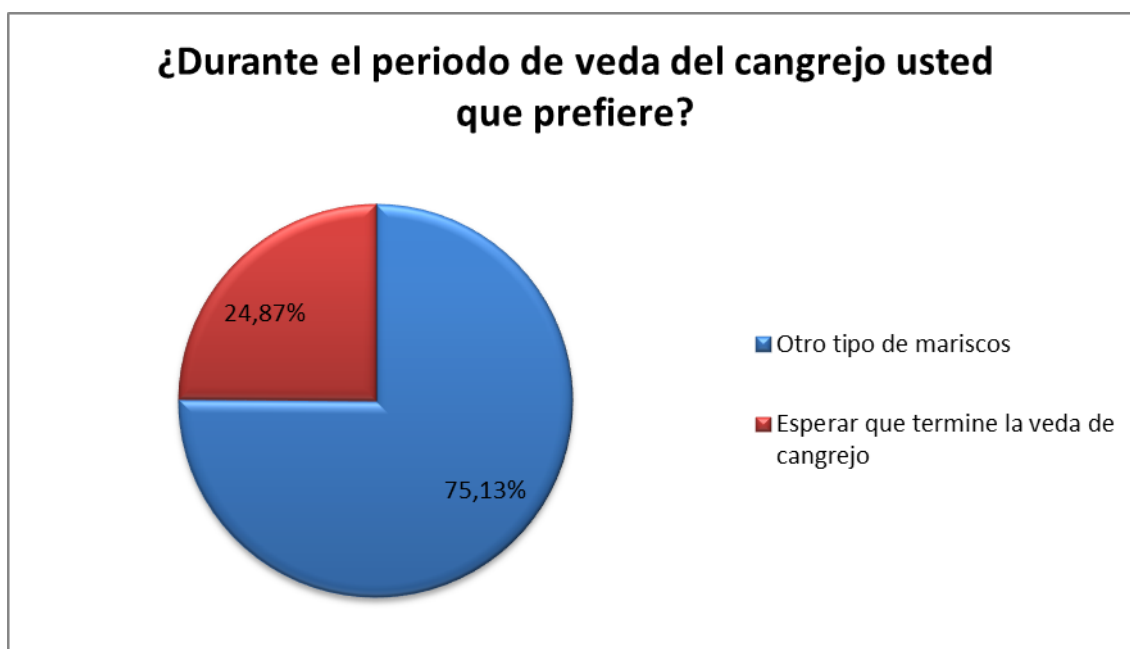


Figura 8 Preferencia durante el periodo de veda del cangrejo

Análisis.

El 75,13% de los encuestados prefiere consumir otros tipos de mariscos durante la veda de cangrejo y el 24,87% de los informantes espera a que termine dicha veda.

7. ¿Durante la veda de cangrejo que tipo de mariscos prefieres?

Tabla 8 ¿Durante la veda de cangrejo que tipo de mariscos prefieres?

Detalle	Frecuencia	%
Camarón	239	60,66%
Concha	95	24,11%
Calamar	8	2,03%
Pescado	50	12,69%
Otro(Jaiba)	2	0,51%
Total	394	100%

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

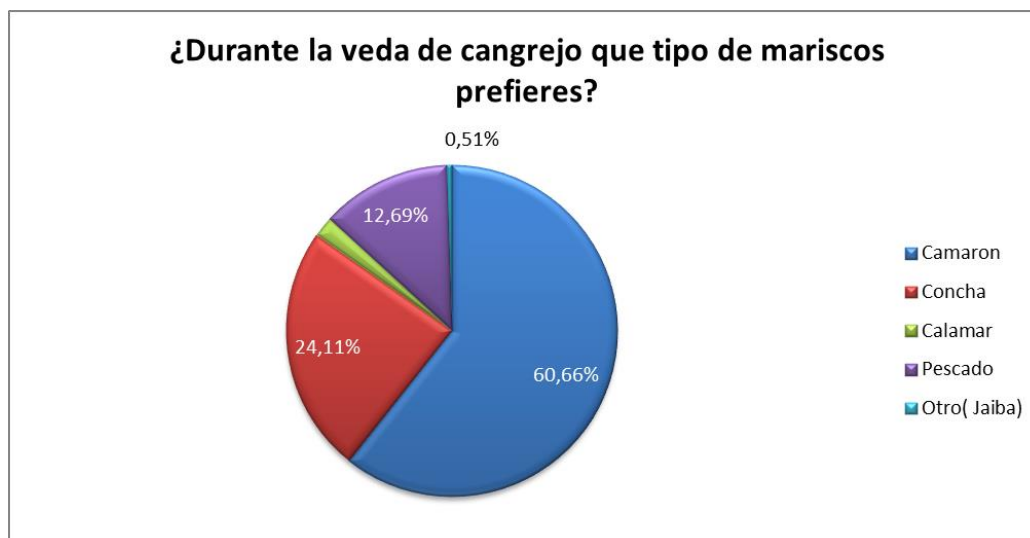


Figura 9 Preferencia de otros mariscos durante veda de cangrejo

Análisis.

Durante el periodo de veda del cangrejo rojo, el 60,66% de los encuestados prefiere consumir camarón; el 24,11% consume concha; el 12,69% consume pescado; el 2.03% consume calamar y el 0,51% consume Jaiba.

8. ¿Habitualmente con quien asistes a comer cangrejo?

Tabla 9 ¿Habitualmente con quien asistes a comer cangrejo?

Detalle	Frecuencia	%
Familia	128	32,49%
Amigos	101	25,63%
Compañeros de trabajo	89	22,59%
Otro(enamorada/o)	76	19,29%
Total	394	100%

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia



Figura 10 Personas con la que asiste a comer cangrejo

Análisis.

El 32,49% de los encuestados acude a comer cangrejo en familia, el 25,63% lo hace en compañía de amigos, el 22,59% lo hace en compañía de compañeros de trabajo y el 19,29% lo hace con su pareja sentimental.

9. ¿Qué factores son más relevantes cuando visitas un cangrejal o marisquería?

Tabla 10 ¿Qué factores son más relevantes cuando visitas un cangrejal o marisquería?

Detalle	Frecuencia	%
Ubicación	10	2,54%
Buen servicio	98	24,87%
Ambiente agradable	83	21,07%
Buena preparación del cangrejo	151	38,32%
Precio	52	13,20%
Otro(especifique)	0	0,00%
Total	394	100%

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

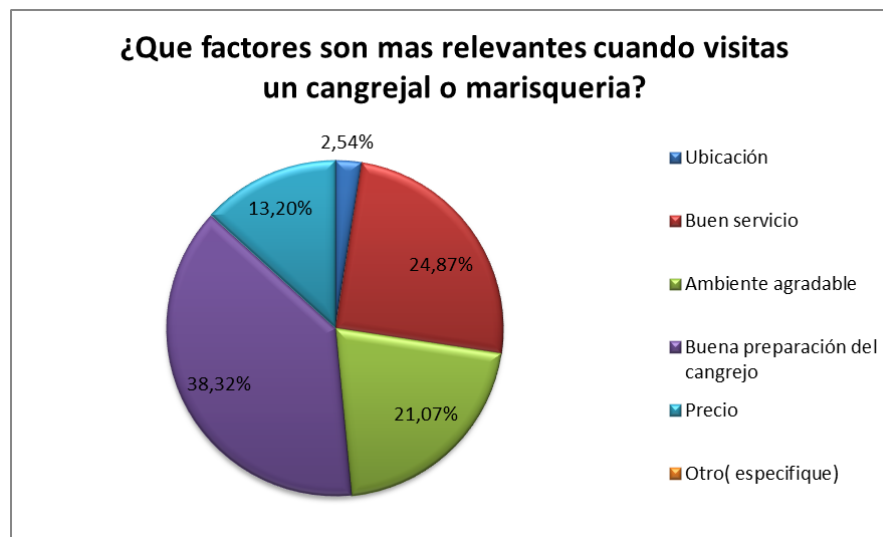


Figura 11 Factores relevantes para visitar un cangrejal o marisquería

Análisis.

Para visitar un cangrejal o marisquería, el 38,32% de los encuestados considera más relevante la preparación del cangrejo, el 24,87% considera que el buen servicio es más relevante, el 21,07% considera más relevante un ambiente agradable, el 13,20% considera que el precio es relevante y un 2.54% considera que la ubicación es más relevante.

10. ¿Le gustaría que se implemente en la Parroquia Catarama un Cangrejal - marisquería que le brinde un servicio de calidad sin afectar el precio?

Tabla 11 *¿Le gustaría que se implemente en la Parroquia Catarama un Cangrejal - marisquería que le brinde un servicio de calidad sin afectar el precio?*

Detalle	Frecuencia	%
SI	394	100,00%
NO	0	0,00%
Total	394	100%

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

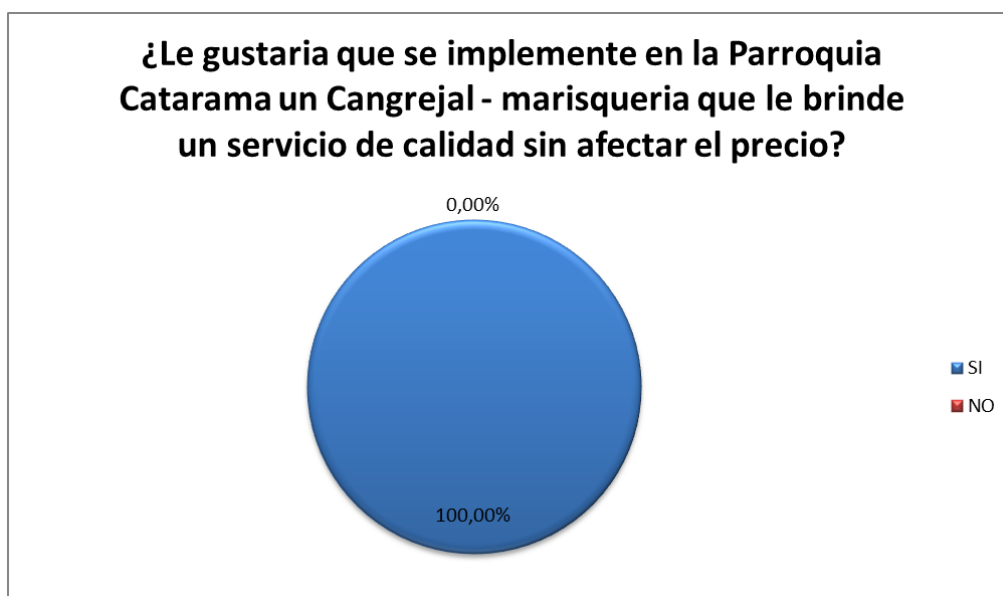


Figura 12 Aceptación de la implementación de un cangrejal en Parroquia Catarama



Análisis.

El 100% de los encuestados están de acuerdo en que se implemente en la Parroquia Catarama un cangrejal que brinde un buen servicio sin afectar el nivel de precio al consumidor.

1.3.2. Análisis de la competencia

En el contexto del mercado en el cual se va a participar no existen marisquerías, tan solo existe un negocio informal de venta de cangrejos cocinados, el cual realiza su oferta en un ambiente improvisado y no todos los días de la semana.

Tabla 12 Competencia

Ficha técnica de la competencia			
Competencia	Productos ofertados	Precio(\$)	Observación
 	Cangrejo cocinado normal	3,00 La unidad	<ul style="list-style-type: none"> • Solo atiende viernes, sábado y domingo. • Atención solo a partir de las 4 de la tarde.
	Cangrejo cocinado pata gorda	3,50 La unidad	
	Ceviches sencillos	5,00	
	Ceviches mixtos completos	8,00	

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

La particularidad de la única competencia existente en nuestro mercado objetivo, permite establecer una propuesta de valor diferente orientada a dar una buena satisfacción a los clientes.

1.3.3. Análisis FODA

El FODA es una herramienta de fácil aplicación y se puede decir que “es frecuentemente empleada en procesos de diagnóstico, especialmente a nivel organizacional, por las amplias posibilidades que ofrece para generar una visión global del sistema objeto de análisis”. (Rivero, 2018)

Tabla 13 *Matriz FODA*

Matriz FODA	
Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> • Personal con alta experiencia en gastronomía y elevadas relaciones interpersonales. • Procesos de producción y servicio claramente definidos. • Infraestructura climatizada y con agradable decoración. • Precios de mercado muy asequibles. • Relación estrecha con proveedores directos de mariscos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limitaciones de espacio físico del local para horas pico de clientes. • Negocio de reciente creación con falta de posicionamiento.
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Crecimiento de la demanda por la alta aceptación de los productos. • Sostenibilidad por el desarrollo social y económico del Cantón Urdaneta. • Ampliar la oferta de productos en base a nuevos estudios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Inestabilidad política que genere recesión o desempleo. • Surgimiento de nuevos emprendimientos con el mismo modelo de negocio. • Que el contrato de arrendamiento sea cancelado o en su efecto se incremente el valor de alquiler.

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

2 CAPITULO II. DISEÑO ORGANIZACIONAL DEL EMPRENDIMIENTO

2.1 Descripción del emprendimiento

2.1.1 Giro del negocio

El negocio propuesto se dedica básicamente a la oferta de cangrejo cocinado como su producto principal y que se la realiza durante 10 meses del año; ya que durante los dos meses de veda del cangrejo, el negocio ofertara otros mariscos, en platos a la carta. Esto lleva a establecer que el modelo de negocio es de un cangrejal – marisquería, el cual dentro de su escalabilidad proyecta ampliar la oferta de otros mariscos de manera permanente, considerando el nivel de demanda y en base a nuevos estudios de mercado.

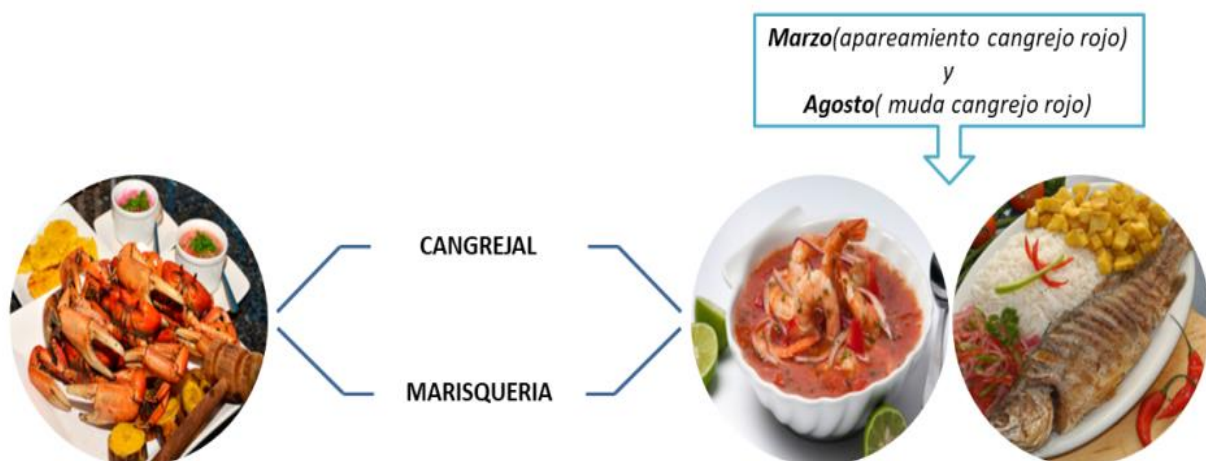


Figura 13 Giro del emprendimiento

2.1.2 Razón social.

El nombre que identificara al negocio, ha sido diseñado conservando aspectos básicos de la oferta que este tendrá:

CANGREJAL - MARISQUERIA



Mediante esta razón social, se utiliza los dos conceptos del modelo de negocio, para dar un mejor posicionamiento del mercado, además, se utiliza el nombre abreviado de su propietaria, convirtiéndolo en un logotipo fácil de recordar. El color negro es el único color utilizado, ya que actualmente los diseños modernos de imagen corporativa son en dicho color como base principal.

2.1.3 Isologotipo.

Para estructurar la imagen corporativa principal del negocio se utiliza un Isologo o Isologotipo, estableciendo que “el Isologo es la representación visual de una marca que unifica imagen y tipografía en un mismo elemento” (Del Pozo, 2015)

El diseño tiene características sencillas y modernas, en base a la tendencia actual. Se emplea en la parte central la imagen de un cangrejo cubierto por un vector circular, representando nuestro principal producto, y a los extremos se emplea la imagen de un pez y un camarón, que representan los productos adicionales de oferta durante la veda del cangrejo rojo. Integrado a las

imágenes se encuentra el nombre del negocio, dando finalmente en su conjunto una imagen corporativa muy pertinente.



Figura 14 Isologo del negocio

2.1.4 Eslogan.

Como complemento a la imagen corporativa se establece el siguiente eslogan o promesa de venta:

Dale gusto a tu paladar

La finalidad de este eslogan es dar un mensaje a los clientes sobre el buen sabor de nuestros productos.

2.1.5 Productos.

Tabla 14 Cangrejo cocinado

CANGREJO COCINADO				
				
PORCIONES: 14		TIEMPO:		25 minutos
INGREDIENTES	MEDIDAS	CANTIDAD	COSTO UNITARIO(\$)	COSTO TOTAL
Atado de cangrejo	Unidad	1,00	12,00	12
Verde	Unidad	4,00	0,05	0,2
Maduro	Unidad	4,00	0,05	0,2
Ramas de Cilantro	Unidad	10,00	0,03	0,25
Cebolla blanca	Unidad	4,00	0,05	0,2
Jengibre	Unidad	0,25	0,25	0,0625
Cebolla colorada	Unidad	1,00	0,12	0,12
Oregano	g	0,20	0,02	0,004
Pimiento	Unidad	2,00	0,05	0,1
Cerveza rubia	L	0,25	1,25	0,3125
Comino	g	25,00	0,02	0,425
Ajo	Unidad	3,00	0,03	0,075
Sal	g	0,30	0,002	0,0006
Pimienta negra	g	3,00	0,002	0,0045
PRODUCTO		COSTO TOTAL(\$)		13,95
MARGEN DE ERROR (9%)				1,26
COSTO TOTAL DE PREPARACION				15,21
COSTO POR PORCIÓN				1,09
175% BENEFICIO				1,90
IVA 12%				0,00
PRECIO REAL DE VENTA				2,99
PREPARACIÓN				
<p>Agregamos los verdes o maduros en trozos, pero con cáscara, junto con todos los demas ingredientes. Una vez hervidos ponemos a cocinar el cangrejo por 15 minutos. aumentamos la ceveza. dejamos hervir 5 minutos más. Dejar reposar el cangrejo 5 minutos en el agua hervida.</p>				

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 15 *Ceviche de camarón*

CEVICHE DE CAMARON				
				
PORCIONES: 1		TIEMPO:		15 minutos
INGREDIENTES	MEDIDAS	CANTIDAD	COSTO UNITARIO(\$)	COSTO TOTAL
Camarón	Kg	0,25	8,00	2
Perejil	Tz	0,50	0,25	0,125
Cilantro	Tz	0,50	0,13	0,0625
Cebolla colorada	Unidad	2,00	0,12	0,24
Salsa de tomate	g	100,00	0,005	0,5
Limón	Unidad	6,00	0,05	0,3
Naranja	Unidad	1,00	0,10	0,1
Tomate	Unidad	1,00	0,10	0,1
Sal	g	0,08	0,002	0,00016
Pimienta	g	0,05	0,002	0,0001
PRODUCTO		COSTO TOTAL(\$)		3,43
MARGEN DE ERROR (9%)				0,31
COSTO TOTAL DE PREPARACION				3,74
COSTO POR PORCIÓN				3,74
34% BENEFICIO				1,27
IVA 12%				0,00
PRECIO REAL DE VENTA				5,01
PREPARACIÓN				
<p>Ponemos a cocinar los camarones en una 1 taza de agua con 1/2 cucharadita de sal, por no más de 5 minutos.</p> <p>Recordar no botar el agua en que se cocinaron los camarones</p> <p>Cortamos las cebollas en rodajas o plumillas lo más finas posibles y las ponemos a curtir con una cucharada de sal y el jugo de 2 limones en un recipiente durante cinco minutos. Luego de eso lavamos la cebolla curtida para quitarle el exceso de sal</p> <p>Picamos tanto el cilantro como el tomate en trozos pequeños y los mezclamos con la cebolla en un recipiente.</p> <p>Colocamos los camarones que ya deben estar frios, en el recipiente junto a la cebolla, el tomate y el cilantro, al cual le agregaremos el jugo de 4 limones, el jugo de 1 naranja y una cucharadita de aceite de mesa.</p> <p>Cuando el agua en que se cocinaron los camarones esté fría, la agregamos al recipiente donde están los camarones procediendo a mezclar todo. Probamos si está bien de sal, caso contrario le agregamos sal al gusto.</p> <p>Si deseas puedes agregarle salsa de tomate y mostaza al gusto al ceviche o una vez servido cada persona le puede colocar la cantidad que ellos deseen.</p>				

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 16 *Ceviche mixto*

CEVICHE MIXTO				
				
PORCIONES: 1		TIEMPO:	15 minutos	
INGREDIENTES	MEDIDAS	CANTIDAD	COSTO UNITARIO(\$)	COSTO TOTAL
Camarón	Kg	0,25	8,00	2
Pescado fresco	Kg	0,25	6,00	1,5
Perejil	Tz	0,50	0,25	0,125
Cilantro	Tz	0,50	0,13	0,0625
Cebolla colorada	Unidad	2,00	0,12	0,24
Salsa de tomate	g	60,00	0,005	0,3
Limón	Unidad	6,00	0,05	0,3
Naranja	Unidad	2,00	0,10	0,2
Tomate	Unidad	1,00	0,10	0,1
Sal	g	0,08	0,002	0,00016
Pimienta	g	0,05	0,002	0,0001
PRODUCTO		COSTO TOTAL(\$)		4,83
MARGEN DE ERROR (9%)				0,43
COSTO TOTAL DE PREPARACION				5,26
COSTO POR PORCIÓN				5,26
52% BENEFICIO				2,74
IVA 12%				0,00
PRECIO REAL DE VENTA				8,00
PREPARACIÓN				
<p>Ponemos a cocinar los camarones en una 1 taza de agua con 1/2 cucharadita de sal, por no más de 5 minutos.</p> <p>Recordar no botar el agua en que se cocinaron los camarones</p> <p>Cortar el pescado fresco en cubitos pequeños y marine el pescado con el jugo de limón y naranja por 30 minutos.</p> <p>Cortamos las cebollas en rodajas o plumillas lo más finas posibles y las ponemos a curtir con una cucharada de sal y el jugo de 2 limones en un recipiente durante cinco minutos. Luego de eso lavamos la cebolla curtida para quitarle el exceso de sal</p> <p>Picamos tanto el cilantro como el tomate en trozos pequeños y los mezclamos con la cebolla en un recipiente.</p> <p>Colocamos los camarones que ya deben estar frios, en el recipiente junto a la cebolla, el tomate y el cilantro, al cual le agregaremos el jugo de 4 limones, el jugo de 1 naranja y una cucharadita de aceite de mesa.</p> <p>Cuando el agua en que se cocinaron los camarones esté fría, la agregamos al recipiente donde están los camarones procediendo a mezclar todo. Probamos si está bien de sal, caso contrario le agregamos sal al gusto.</p> <p>Si deseas puedes agregarle salsa de tomate y mostaza al gusto al ceviche o una vez servido cada persona le puede colocar la cantidad que ellos deseen.</p>				

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 17 *Corvina frita*

CORVINA FRITA				
				
PORCIONES: 1			TIEMPO:	15 minutos
INGREDIENTES	MEDIDAS	CANTIDAD	COSTO UNITARIO(\$)	COSTO TOTAL
Corvina	Kg	0,40	7,00	2,8
Harina de trigo	Kg	0,15	2,00	0,3
Aceite	Litro	0,25	2,10	0,525
Cilantro	Tz	0,20	0,13	0,025
Cebolla colorada	Unidad	0,50	0,12	0,06
Verde	Unidad	1,00	0,05	0,05
Limón	Unidad	2,00	0,05	0,1
Ajo	Unidad	2,00	0,10	0,2
Tomate	Unidad	1,00	0,10	0,1
Sal	g	0,08	0,002	0,00016
Pimienta	g	0,05	0,002	0,0001
Arroz	Kg	0,13	0,600	0,0750
PRODUCTO		COSTO TOTAL(\$)		4,24
MARGEN DE ERROR (9%)				0,38
COSTO TOTAL DE PREPARACION				4,62
COSTO POR PORCIÓN				4,62
52% BENEFICIO				2,40
IVA 12%				0,00
PRECIO REAL DE VENTA				7,02
PREPARACIÓN				
<p>Limpiamos y secamos la corvina con papel secante para quitarle el agua. Añadimos zumo de limón encima del pescado, sal y pimienta y los dejamos reposar unos 2 minutos.</p> <p>Enharinamos el pescado y lo echamos en una sartén donde previamente hemos calentado aceite de oliva hasta la mitad aproximadamente</p> <p>Echamos los dientes de ajo cuando el aceite este hirviendo y dejamos freír a fuego medio durante unos 5 minutos para que no se queme la corvina.</p> <p>Cuando el pescado haya cogido color dorado, lo sacamos de la sartén y lo dejamos sobre papel de cocina para eliminar el exceso de aceite.</p> <p>Adicional se prepara patacones y una ensalada con cebolla, tomate, limon y cilantro. También se prepara arroz, para finalmente servir la corvina, procion de arroz y porcion de patacones más ensalada.</p>				

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

2.2 Fundamentación gerencial del emprendimiento

Cangrejal – Marisquería **Kate**, se orienta a tener una estructura de gestión sólida, por lo cual se establece una misión, visión, valores y objetivos, que permitan una actuación de mercado apropiada y un esfuerzo permanente por lograr el desarrollo pertinente.

2.2.1 Misión del emprendimiento.

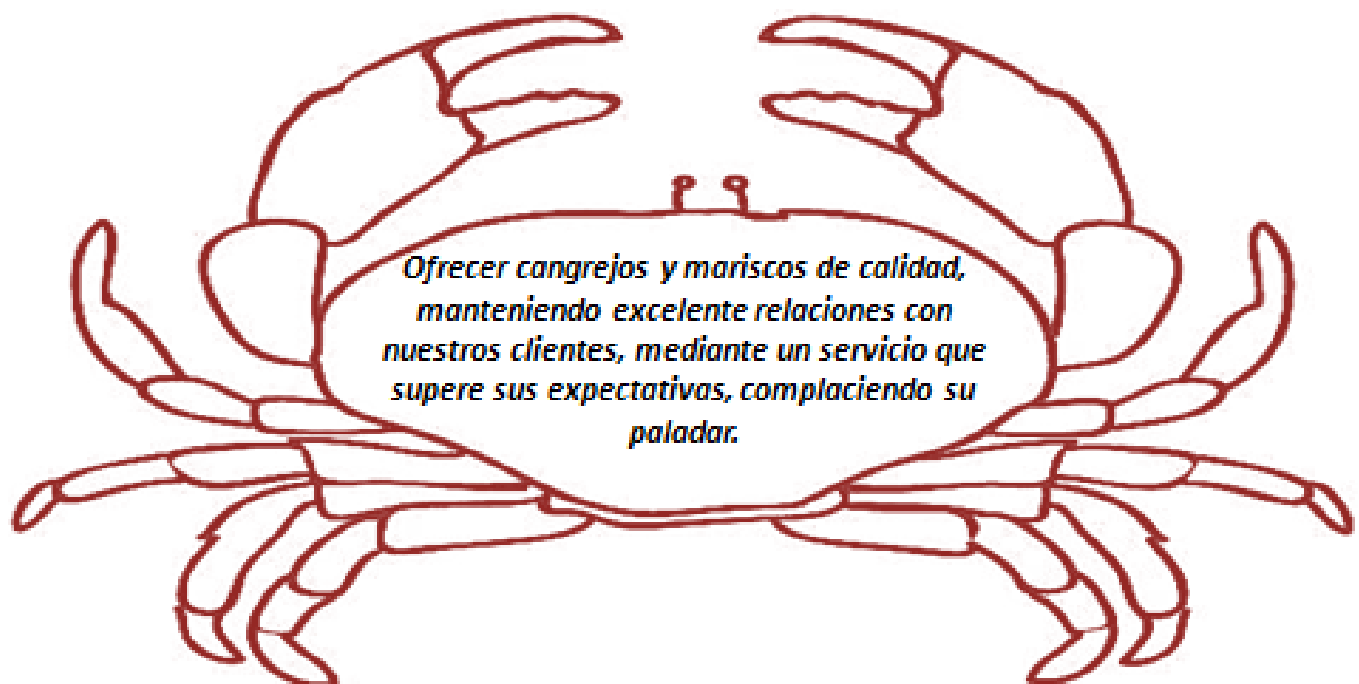


Figura 15 Misión del emprendimiento

2.2.2 Visión del emprendimiento.

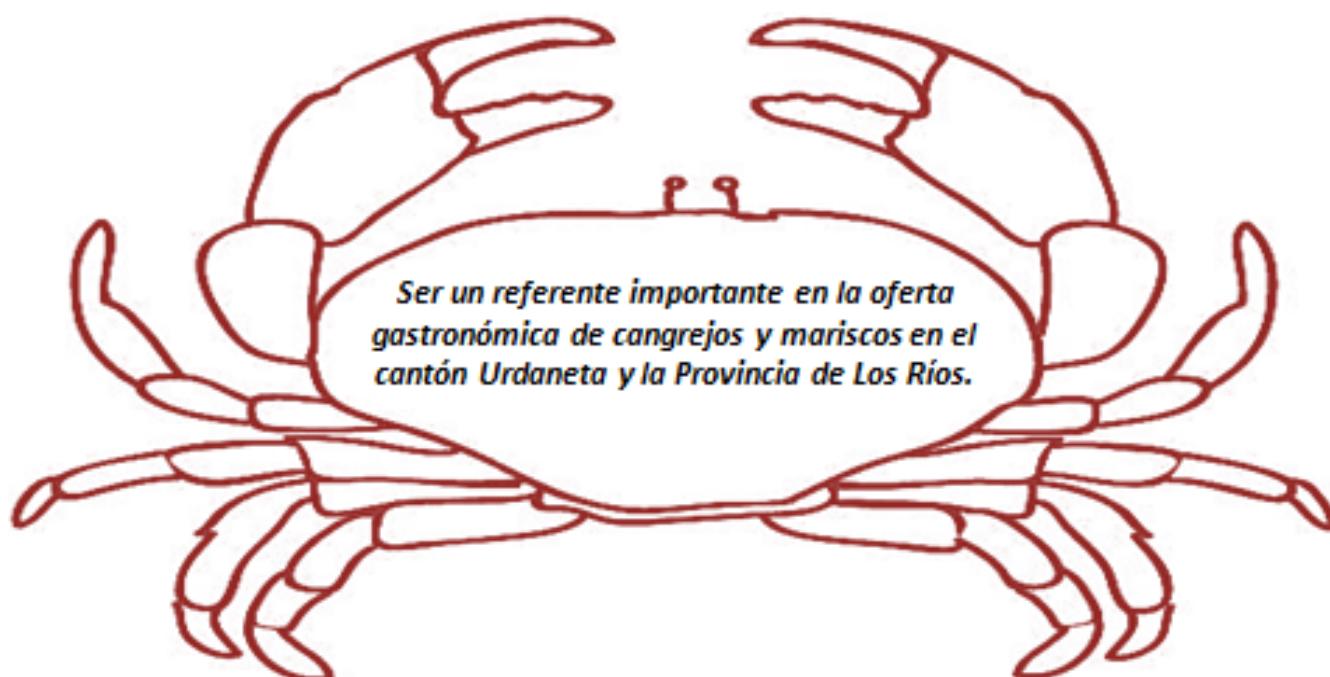


Figura 16 Visión del emprendimiento

2.2.3 Política de calidad.

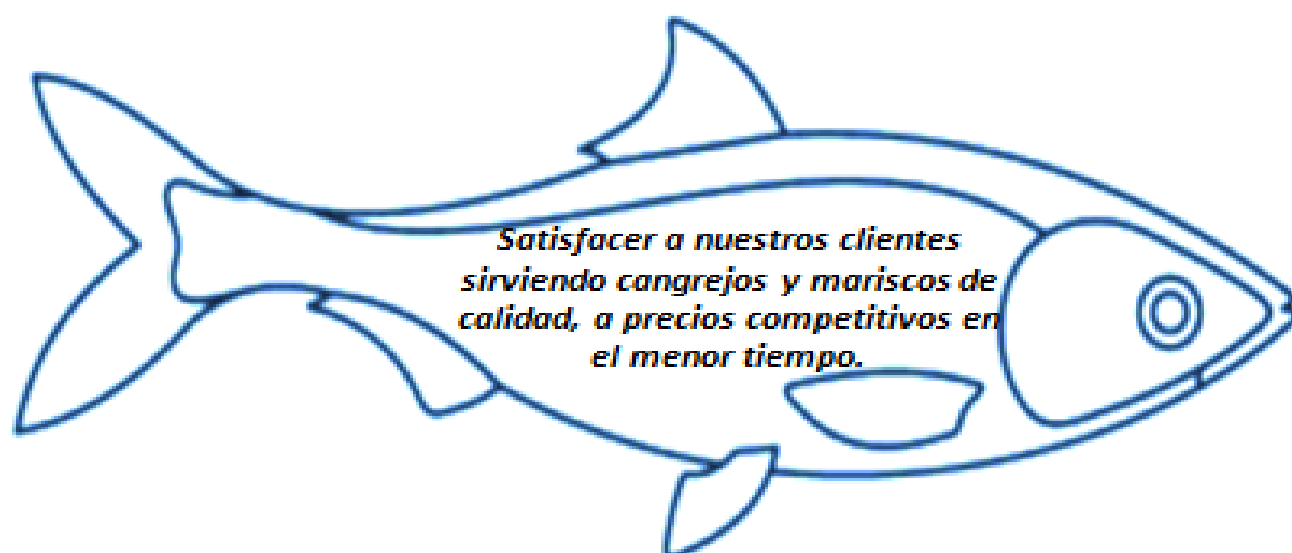


Figura 17 Política de calidad

2.2.4 Valores del emprendimiento.

Los presentes valores permitirán cumplir con las expectativas de los clientes, con el claro propósito de satisfacerlos de la mejor manera y crecer como negocio.



Figura 18 Valores empresariales

2.2.5 Objetivos empresariales.



Dar un servicio gastronómico de calidad que permita satisfacer a nuestros clientes.



Mantener excelentes relaciones con los clientes para innovar en base a sus gustos y preferencias.

2.3 Estructura organizacional y funcional

2.3.1 Organigrama.

Cangrejal – Marisquería **Kate**, tendrá una estructura orgánica muy sencilla, considerando que es una Start Up de reciente nacimiento y que busca posesionarse en el mercado, para finalmente convertirse en un negocio sólido y desarrollado.

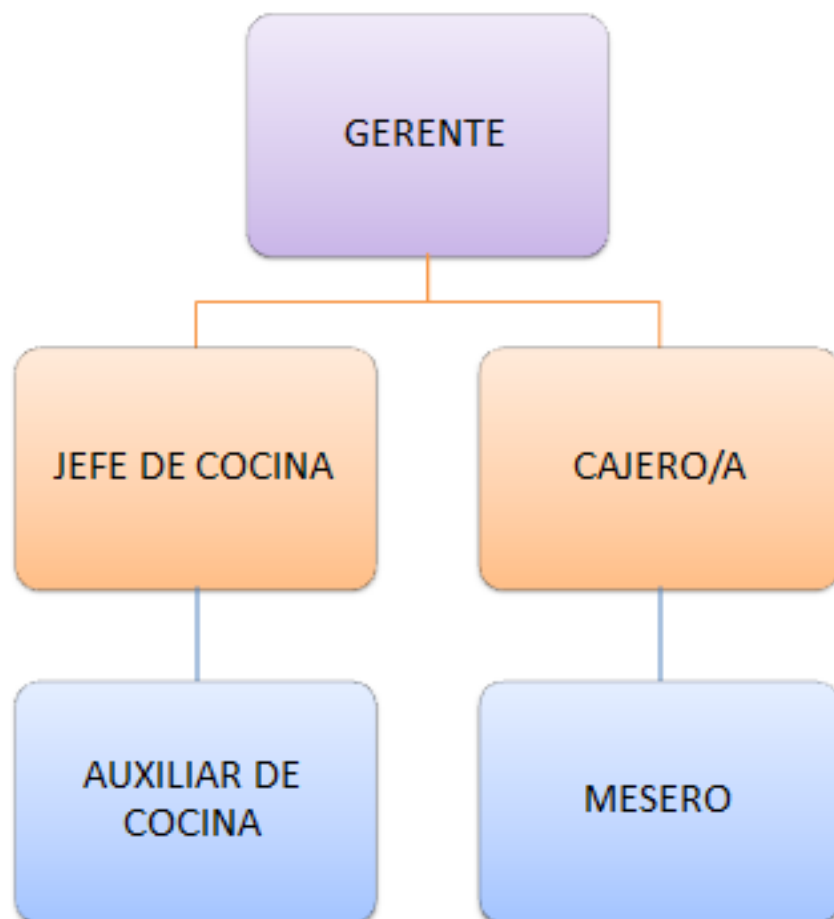


Figura 19 Estructura organizacional

2.3.2 Estructura funcional

Tabla 18 *Estructura funcional*

CARGO	FUNCIONES	REQUISITOS
GERENTE	<p>Ejecutar la gestión administrativa del cangrejal – marisquería.</p> <p>Atender las solicitudes del personal.</p> <p>Tomar decisiones sobre compras.</p> <p>Establecer el estándar de producción de cangrejo y mariscos.</p> <p>Tomar decisiones sobre actividades de promoción.</p> <p>Realizar el respectivo control económico y financiero del negocio.</p> <p>Establecer criterios de innovación del negocio.</p>	<p>Título de tercer nivel en área administrativa o afines.</p> <p>Conocimiento ofimáticos básicos.</p> <p>Experiencia en manejo de personal por 1 año.</p>
COCINERA	<p>Mantener un correcto stock e informar al gerente sobre insumos faltantes.</p> <p>Delegar y supervisar las actividades del ayudante de cocina.</p> <p>Cocinar los cangrejos y mariscos de acuerdo a las recetas estándar.</p> <p>Mantener limpia el área de cocina.</p>	<p>Título de chef.</p> <p>Experiencia de un 1 año en procesos gastronómicos.</p> <p>Excelentes relaciones interpersonales.</p>
AYUDANTE DE COCINA	<p>Acomodar los insumos y limpiar el almacén.</p> <p>Apoyar en preparación y elaboración de cangrejos y otros mariscos.</p> <p>Limpiar el equipo de cocina al final del servicio.</p> <p>Trasladar las bolsas de basura de cocina</p>	<p>Título de chef o estudios gastronómicos.</p> <p>Experiencia de 5 meses en procesos gastronómicos.</p>

	al contenedor.	Excelentes relaciones interpersonales.
MESERO	<p>Mantener limpia el área de restaurante.</p> <p>Realizar el correcto montaje de las mesas y sillas.</p> <p>Recibir al cliente, dar la carta.</p> <p>Tomar la orden de alimentos, presentando un servicio amable.</p> <p>Solicitar en cocina los pedidos que ordenó el cliente.</p> <p>Retirar los accesorios y desechos cuando el cliente termine de consumir.</p> <p>Pedir a caja la cuenta, presentarla al cliente para que realice su pago.</p> <p>Despedir amablemente al cliente agradeciendo su visita.</p>	<p>Estudios superiores en Hotelería y turismo o afines.</p> <p>Experiencia de 3 meses en procesos gastronómicos y/o atención al cliente.</p> <p>Conocimiento ofimáticos.</p>
CAJERA/O	<p>Mantener aseada y ordenada el área de caja.</p> <p>Mantener un correcto inventario de facturas y documentación financiera.</p> <p>Elaborar las cuentas de los clientes.</p> <p>Despedir amablemente a los clientes.</p> <p>Atender requerimientos de clientes.</p> <p>Realizar el arqueo de caja diario.</p> <p>Elaborar informes económicos.</p>	<p>Estudios superiores en administración, contabilidad o afines.</p> <p>Experiencia de 5 meses en procesos de gestión financiera y/o atención al cliente.</p> <p>Conocimiento ofimáticos.</p>

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

3 CAPITULO III. MODELO DE NEGOCIO

Tabla 19 *Modelo de negocio Marisquería " Kate"*

MODELO DE NEGOCIO CANGREJAL - MARISQUERIA "KATE"				
ALIADOS CLAVE <ul style="list-style-type: none"> • Proveedores de cangrejos. • Proveedores de mariscos. • Proveedores de bebidas con y sin alcohol. • Institución financiera que otorga el crédito. • Desarrolladores de sitios webs. • Proveedores de equipos de cocina. • Proveedor de internet. 	ACTIVIDADES CLAVE <ul style="list-style-type: none"> • Gestión de alquiler del local. • Gestión de compra de cangrejos y mariscos. • Gestión de atención al cliente. • Gestión de financiamiento • Gestión de plataforma tecnológica. 	PROPUESTA DE VALOR <ul style="list-style-type: none"> • Cangrejos y mariscos de calidad en un ambiente agradable y acogedor. • Precios asequibles. • Atención personalizada. • Accesibilidad y comodidad. 	RELACIÓN CON EL CLIENTE <ul style="list-style-type: none"> • Promociones semanales. • Información de interés a través de Social media • Descuentos especiales en fechas relevantes. 	SEGMENTOS DE CLIENTES <ul style="list-style-type: none"> • Todas las personas DEL Cantón Urdaneta y sectores aledaños, que gustan del cangrejo y mariscos.
	RECURSOS CLAVE <ul style="list-style-type: none"> • Talento humano. Personas con buenas relaciones interpersonales. • Activos del negocio. Equipos y herramientas de alta calidad. • Soporte tecnológico. Página web de fácil acceso. • Capital de financiamiento. Préstamo bancario. 		CANALES <ul style="list-style-type: none"> • Directamente en el Cangrejal & Marisquería "KATE". • Página web del negocio y social media. 	
ESTRUCTURA DE COSTES <ul style="list-style-type: none"> • Pago de servicios básicos • Pago del personal • Pago de préstamo bancario • Pago alquiler del local. • Compra de equipos de cocina • Pago de página web. • Pago de internet. 			FUENTES DE INGRESOS <ul style="list-style-type: none"> • Venta de cangrejos cocinados. • Venta de platos a base de mariscos • Ventas de bebidas con y sin alcohol. 	

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

3.1. Segmento del mercado

El mercado en el que se tiene pensado incursionar, es el Cantón Urdaneta y los sectores aledaños al mismo. Específicamente se direcciona a todas las personas que gustan consumir cangrejo y mariscos.

3.2. Productos y servicios como propuesta de valor

Para este emprendimiento se generan las siguientes propuestas de valor:

Cangrejos y mariscos de calidad en un ambiente agradable y acogedor.

Es decir que se va a ofrecer los mejores productos, ya sea cangrejo cocinado y otros tipos de mariscos, frescos y de primera calidad. Las personas tendrán la oportunidad de consumirlos en un ambiente climatizado y un diseño interior muy agradable, haciendo de su estancia en el local una gran experiencia.

Precios asequibles

Las personas podrán disfrutar de los mejores cangrejos y otros mariscos, sin que les represente una mayor inversión al consumir. Es decir el precio se mantiene fijo por debajo de la competencia, lo que resultara atractivo a los clientes.

Atención personalizada

Los clientes mediante un proceso de atención al usuario bien definido, serán atendidos y podrán realizar consultas sobre su consumo y al mismo tiempo se los orientara de la mejor manera, estando siempre atentos a sus inquietudes.

Accesibilidad y comodidad

Los clientes tendrán facilidad de acceder al negocio mediante una página web que les permita conocer permanentemente las novedades de la oferta gastronómica y las promociones. Todo esto lo podrán hacer desde la comodidad de sus hogares.

3.3. Canales de comercialización

Se comercializara mediante dos vías:

Local: Cangrejal – Marisquería KATE, donde los clientes directamente acceden al servicio.

Página web o social media: Donde los clientes podrán solicitar directamente información y hacer reservas de consumo programadas.

Ambos canales son considerados canales directos de comercialización.

3.4. Relaciones con los clientes

Para mantener una buena relación con los clientes y estos se sientan a gusto con nuestro negocio, se generan las siguientes acciones estratégicas de mercadeo:

- Promociones semanales.
- Información de interés a través de Social media.
- Descuentos especiales en fechas relevantes.

3.5. Fuentes de ingreso

Las principales fuentes de ingreso del negocio son las siguientes:

- Venta de cangrejos cocinados.
- Venta de platos a base de mariscos
- Ventas de bebidas con y sin alcohol.

3.6. Activos para el funcionamiento del negocio

Tabla 20 Equipos y herramientas área cocina

EQUIPOS Y HERRAMIENTAS AREA COCINA			
Denominación	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Cocina Industrial 4 quemadores	1	\$275,00	\$275,00
Horno Microondas	1	\$150,00	\$150,00
Licuada Industrial 2 Lts	2	\$80,00	\$160,00
Campana Extractora de olores	1	\$102,00	\$102,00
Congelador Horizontal	1	\$335,00	\$335,00
Mantenedor de comida caliente vitrina	1	\$70,00	\$70,00
Refrigeradora exhibidora	1	\$580,00	\$580,00
Dispensador de agua	2	\$30,00	\$60,00
Mesa de trabajo de 2,00 x 0,70 x 0,90 m	3	\$350,00	\$1.050,00
Lavadero de dos pozos	1	\$115,00	\$115,00
Estantería de 2,20 x 1,20 m de 2 divisiones	2	\$120,00	\$240,00
Trampa de grasa	1	\$270,00	\$270,00
Sartén pequeño de teflón	2	\$10,00	\$20,00
Sartén mediano de teflón	2	\$12,00	\$24,00
Sartén grande de teflón	2	\$30,00	\$60,00
Olla de 8Lt de acero inoxidable	3	\$30,00	\$90,00
Olla de 25 Lt de acero inoxidable	2	\$55,00	\$110,00
Tabla de picar de plástico de 46 x 32 c	3	\$11,00	\$33,00
Cuchillo	3	\$15,00	\$45,00
Cucharones de acero	3	\$3,00	\$9,00
Cucharetas de acero inoxidable	3	\$3,50	\$10,50
Tazones pequeños de acero inoxidable	5	\$1,00	\$5,00
Tazones medianos de acero inoxidable	5	\$2,50	\$12,50
Cernidor metálico de acero inoxidable	4	\$3,50	\$14,00
Espátula de acero inoxidable	2	\$2,00	\$4,00
Rallador de acero inoxidable	2	\$4,50	\$9,00

Pinzas de acero inoxidable	3	\$2,50	\$7,50
plato para salsa docena	5	\$30,00	\$150,00
Platos rectangulares grandes docena	3	\$35,00	\$105,00
Tenedor docena	3	\$14,00	\$42,00
Cuchillos docena	3	\$14,00	\$42,00
Cucharas docena	3	\$14,00	\$42,00
Destapador	3	\$2,00	\$6,00
Saleros y pimenteros el juego	10	\$3,00	\$30,00
Pocillos para ají	10	\$1,00	\$10,00
Canastas plasticas rectangular docena	4	\$5,00	\$20,00
Vaso High ball caja de 48	2	\$1,00	\$2,00
Vaso para cervezas docena	2	\$15,00	\$30,00
Limpiones	10	\$2,00	\$20,00
TOTAL			\$4.359,50

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 21 *Equipos y herramientas área servicio al cliente*

EQUIPOS Y HERRAMIENTAS AREA SERVICIO AL CLIENTE			
Denominación	Cantidad	Valor unitario	Valor Total
Mesas ovaladas de madera 1m x 50cm	8	\$110,00	\$880,00
Mesas redondas de madera para 4 personas 73 x 73	7	\$250,00	\$1.750,00
Sillones de madera	16	\$50,00	\$800,00
Sillas de madera	24	\$25,00	\$600,00
Televisor 50"	1	\$620,00	\$620,00
Caja amplificadora	1	\$110,00	\$110,00
Aire acondicionado de 40000 BTU	1	\$1.850,00	\$1.850,00
Camisetas tipo polo con logo	10	\$8,00	\$80,00
Servilleteros	15	\$3,00	\$45,00
TOTAL			\$6.735,00

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 22 *Equipos y herramientas de oficina*

EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE OFICINA			
Denominación	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Teléfono inalámbrico	1	\$85,00	\$85,00
Silla giratoria	2	\$55,00	\$110,00
Escritorio	2	\$159,00	\$318,00
Impresora	1	\$120,00	\$120,00
Kit Caja registradora + computadora	1	\$1.139,00	\$1.139,00
TOTAL			\$1.772,00

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

3.7. Actividades claves del negocio

Como principales actividades estratégicas del negocio se tiene:

- Gestión de alquiler del local.
- Gestión de compra de cangrejos y mariscos.
- Gestión de atención al cliente.
- Gestión de financiamiento.
- Gestión de plataforma tecnológica.

3.8. Red de socios

Para un buen funcionamiento del negocio es importante mantener proveedores conocidos y de prestigio, ya que se debe garantizar el stock adecuado de productos, que permitan ofertar sin complicaciones los productos: Cangrejo y otros mariscos. Se considera necesario contar con:

- Proveedores de cangrejos. (Mercado de la 38 y portete)
- Proveedores de mariscos. (Mercado de la 38 y portete)
- Proveedores de bebidas con y sin alcohol. (Mi comisariato)

**mi
comisariato**

- Institución financiera que otorga el crédito. (BAN ECUADOR – COOP. JEP)



- Desarrolladores de sitios webs.
- Proveedores de equipos de cocina. (Ferrisariato)
- Proveedor de internet.

3.9. Estructura de costos

La principal estructura de costos está compuesta por los siguientes aspectos:

- Pago de servicios básicos
- Pago del personal
- Pago de préstamo bancario
- Pago alquiler del local
- Compra de equipos de cocina
- Pago de página web
- Pago de internet

4 CAPITULO IV. ESTUDIOS DE FACTIBILIDAD DEL EMPRENDIMIENTO

4.1 Factibilidad técnica

A diferencia de muchos otros emprendimientos, el modelo de negocio planteado, es muy sencillo e incorpora elementos o recursos que fácilmente se encuentran disponibles en el mercado nacional. A nivel de infraestructura todos los activos se adquieren en el mercado local de la Provincia de Los Ríos. De igual manera los cangrejos y otros mariscos a emplear se los puede adquirir con facilidad en varios puntos de expendio de la Provincia de Los Ríos y la Provincia del Guayas. En cuanto al talento humano que se empleara, se considera prioritariamente a las personas de la Parroquia Catarama. Se detalla el costo del capital de trabajo:

Tabla 23 *Abarrotes*

ABARROTOS				
INSUMO	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Aceite vegetal	botella 1 L	15	2,90	43,50
Harina de trigo	funda 1 kg	8	0,90	7,20
Huevo	caja 24 unidades	2	5,00	10,00
Salsa tomate	Galón	2	4,50	9,00
Mayonesa	Galón	2	7,00	14,00
Agua	botella 650 ml	100	0,45	45,00
Gaseosa (colas)	botella 355 ml	100	0,35	35,00
Cerveza clara grande	botella 1 L	50	0,90	45,00
Cerveza clara chica	botella 355 ml	100	0,65	65,00
Popote flexible	paquete 100 piezas	10	1,50	15,00
Palillo de madera	paquete 250 piezas	8	0,80	6,40
Servilletas de papel	paquete 500 piezas	20	1,50	30,00
Toallas de papel	rollo de 100 hojas	8	3,50	28,00
TOTAL				353,10

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 24 *Especias*

ESPECIAS				
INSUMO	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Comino en pepa	Funda de 200g	50	1,75	87,50
Laurel	Funda de 200g	10	1,50	15,00
Orégano	Funda de 200g	50	1,25	62,50
Sal	Funda de 200g	20	1,00	20,00
Pimienta negra molida	Funda de 200g	8	1,75	14,00
TOTAL				199,00

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 25 *Mariscos*

MARISCOS				
INSUMO	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Cangrejo	Atados de 14 unidades	80	12,00	960,00
Camarón	kg	25	10,00	250,00
Concha	Unidad	500	0,20	100,00
Picudo	Kg	10	7,00	70,00
Corvina	kg	25	7,00	175,00
Calamar	kg	10	5,00	50,00
TOTAL				1.605,00

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

4.1.1 Macrolocalización del emprendimiento

El emprendimiento se encuentra localizado en la Provincia de los Ríos, Cantón Urdaneta.



Figura 20 Macrolocalización

4.1.2 Microlocalización

De manera específica el Cangrejal – Marisquería KATE estará ubicado en la Parroquia Catarama, las calles Alfonso Bustamante y Carlos Tola, cerca al malecón y frente a Ban Ecuador.



Figura 21 Microlocalización

4.1.3 Instalaciones del negocio

El Cangrejal y Marisquería KATE, se adaptara a un local de alquiler ya previamente definido de 8 metros de ancho por 10 metros de largo, por lo su diseño estructural optimiza espacios para brindar un mejor confort a los usuarios. Estará compuesto de un área de cocina, un área de servicio al cliente, baños y área administrativa/caja.

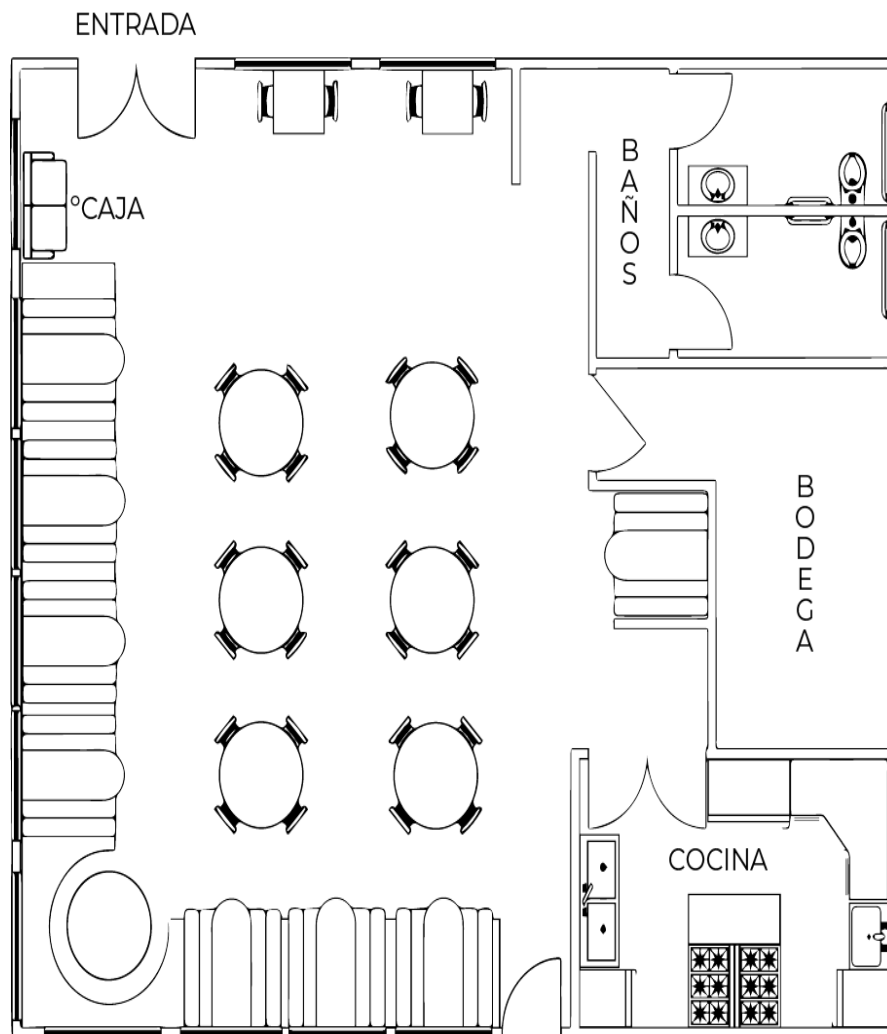


Figura 22 Instalaciones del negocio

4.2 Factibilidad financiera

Tabla 26 *Inversión inicial del emprendimiento*

INVERSION INICIAL DEL PROYECTO				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
INFRAESTRUCTURA				
Alquiler de local + garantía	Unidad	1	600,00	600,00
Adecuación local	Unidad	1	500,00	500,00
Subtotal				1.100,00
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
MOBILIARIO Y EQUIPO DE COCINA				
Cocina Industrial 4 quemadores	Unidad	1	\$275,00	275,00
Horno Microondas	Unidad	1	\$150,00	150,00
Licuadora Industrial 2 Lts	Unidad	2	\$80,00	160,00
Campana Extractora de olores	Unidad	1	\$102,00	102,00
Congelador Horizontal	Unidad	1	\$335,00	335,00
Mantenedor de comida caliente vitrina	Unidad	1	\$70,00	70,00
Refrigeradora exhibidora	Unidad	1	\$580,00	580,00
Dispensador de agua	Unidad	2	\$30,00	60,00
Mesa de trabajo de 2,00 x 0,70 x 0,90 m	Unidad	3	\$350,00	1.050,00
Lavadero de dos pozos	Unidad	1	\$115,00	115,00
Estantería de 2,20 x 1,20 m de 2 divisiones	Unidad	2	\$120,00	240,00
Trampa de grasa	Unidad	1	\$270,00	270,00
Sartén pequeño de teflón	Unidad	2	\$10,00	20,00
Sartén mediano de teflón	Unidad	2	\$12,00	24,00
Sartén grande de teflón	Unidad	2	\$30,00	60,00
Olla de 8Lt de acero inoxidable	Unidad	3	\$30,00	90,00
Olla de 25 Lt de acero inoxidable	Unidad	2	\$55,00	110,00
Tabla de picar de plástico de 46 x 32 c	Unidad	3	\$11,00	33,00
Cuchillo	Unidad	3	\$15,00	45,00
Cucharones de acero	Unidad	3	\$3,00	9,00
Cucharetas de acero inoxidable	Unidad	3	\$3,50	10,50
Tazones pequeños de acero inoxidable	Unidad	5	\$1,00	5,00
Tazones medianos de acero inoxidable	Unidad	5	\$2,50	12,50
Cernidor metálico de acero inoxidable	Unidad	4	\$3,50	14,00
Espátula de acero inoxidable	Unidad	2	\$2,00	4,00
Rallador de acero inoxidable	Unidad	2	\$4,50	9,00
Pinzas de acero inoxidable	Unidad	3	\$2,50	7,50
plato para salsa docena	Unidad	5	\$30,00	150,00
Platos rectangulares grandes docena	Unidad	3	\$35,00	105,00
Tenedor docena	Unidad	3	\$14,00	42,00
Cuchillos docena	Unidad	3	\$14,00	42,00
Cucharas docena	Unidad	3	\$14,00	42,00
Destapador	Unidad	3	\$2,00	6,00
Saleros y pimenteros el juego	Unidad	10	\$3,00	30,00
Pocillos para ají	Unidad	10	\$1,00	10,00
Canastas plásticas rectangular docena	Unidad	4	\$5,00	20,00

Vaso High ball caja de 48	Unidad	2	\$1,00	2,00
Vaso para cervezas docena	Unidad	2	\$15,00	30,00
Limpiones	Unidad	10	\$2,00	20,00
Subtotal				4.359,50
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
MOBILIARIO Y EQUIPOS DE AREA DE SERVICIOS				
Mesas ovaladas de madera 1m x 50cm	Unidad	8	\$110,00	880,00
Mesas redondas de madera para 4 personas 73 x 73	Unidad	7	\$250,00	1.750,00
Sillones de madera	Unidad	16	\$50,00	800,00
Sillas de madera	Unidad	24	\$25,00	600,00
Televisor 50"	Unidad	1	\$620,00	620,00
Caja amplificadora	Unidad	1	\$110,00	110,00
Aire acondicionado de 40000 BTU	Unidad	1	\$1.850,00	1.850,00
Camisetas tipo polo con logo	Unidad	10	\$8,00	80,00
Servilleteros	Unidad	15	\$3,00	45,00
Subtotal				6.735,00
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
MOBILIARIO Y EQUIPOS DE OFICINA				
Teléfono inalámbrico	Unidad	1	\$85,00	85,00
Silla giratoria	Unidad	2	\$55,00	110,00
Escritorio	Unidad	2	\$159,00	318,00
Impresora	Unidad	1	\$120,00	120,00
Kit Caja registradora + computadora	Unidad	1	\$1.139,00	1.139,00
Subtotal				1.772,00
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
DOCUMENTOS DE FUNCIONAMIENTO				
Permisos de Funcionamiento	Unidad	1	250,00	250,00
Subtotal				250,00
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
CAPITAL DE TRABAJO				
Abarrotes + bebidas	Mensual	1	353,10	353,10
Especias	Mensual	1	199,00	199,00
Mariscos	Mensual	1	1.605,00	1.605,00
Subtotal				2.157,10
TOTAL INVERSION INICIAL				16.373,60

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 27 Remuneraciones

REMUNERACIONES						
CARGO	CANTIDAD	SUELDO	BENEFICIOS SOCIALES	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL	
Gerente	1	986,00	347,44	1.333,44	16.001,27	
Cajero/a	1	394,00	158,10	552,10	6.625,17	
Mesero	3	394,00	158,10	1.656,29	19.875,52	
Jefe de cocina	1	500,00	192,00	692,00	8.304,00	
Auxiliar de cocina	2	394,00	158,10	1.104,20	13.250,34	
TOTAL	8			5.338,03	64.056,30	

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 28 Beneficios mensualizados

CARGO	SUELDO	BENEFICIOS MENSUALIZADOS					TOTAL
		DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	FONDOS DE RESERVA	APORTE PATRONAL	VACACIONES	
Gerente	986	82,17	32,08	82,17	109,94	41,08	347,44
Cajero/a	394	32,83	32,08	32,83	43,93	16,42	158,10
Mesero	394	32,83	32,08	32,83	43,93	16,42	158,10
Jefe de cocina	500	41,67	32,08	41,67	55,75	20,83	192,00
Auxiliar de cocina	394	32,83	32,08	32,83	43,93	16,42	158,10

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 29 *Amortización de la deuda*

CUOTA FIJA				
MONTO INICIAL	16.373,60			
PLAZO	5			
INTERES NOMINAL	12%			
PERIODO DE PAGO	Mensual			
PERIODO	PRINCIPAL	INTERES	AMORTIZACION	CUOTA
			N	
1	16.373,60	161,42	201,40	362,82
2	16.172,20	159,43	203,39	362,82
3	15.968,81	157,43	205,39	362,82
4	15.763,42	155,40	207,42	362,82
5	15.556,01	153,36	209,46	362,82
6	15.346,55	151,29	211,53	362,82
7	15.135,02	149,21	213,61	362,82
8	14.921,41	147,10	215,72	362,82
9	14.705,70	144,97	217,84	362,82
10	14.487,85	142,83	219,99	362,82
11	14.267,86	140,66	222,16	362,82
12	14.045,70	138,47	224,35	362,82
13	13.821,35	136,26	226,56	362,82
14	13.594,79	134,02	228,79	362,82
15	13.366,00	131,77	231,05	362,82
16	13.134,95	129,49	233,33	362,82
17	12.901,62	127,19	235,63	362,82
18	12.665,99	124,87	237,95	362,82
19	12.428,04	122,52	240,30	362,82
20	12.187,74	120,15	242,67	362,82
21	11.945,08	117,76	245,06	362,82
22	11.700,02	115,34	247,47	362,82
23	11.452,54	112,90	249,91	362,82
24	11.202,63	110,44	252,38	362,82
25	10.950,25	107,95	254,87	362,82
26	10.695,39	105,44	257,38	362,82
27	10.438,01	102,90	259,92	362,82
28	10.178,10	100,34	262,48	362,82
29	9.915,62	97,75	265,07	362,82
30	9.650,55	95,14	267,68	362,82
31	9.382,87	92,50	270,32	362,82

32	9.112,56	89,83	272,98	362,82
33	8.839,57	87,14	275,67	362,82
34	8.563,90	84,43	278,39	362,82
35	8.285,51	81,68	281,14	362,82
36	8.004,38	78,91	283,91	362,82
37	7.720,47	76,11	286,71	362,82
38	7.433,76	73,28	289,53	362,82
39	7.144,23	70,43	292,39	362,82
40	6.851,84	67,55	295,27	362,82
41	6.556,58	64,64	298,18	362,82
42	6.258,40	61,70	301,12	362,82
43	5.957,28	58,73	304,09	362,82
44	5.653,19	55,73	307,09	362,82
45	5.346,10	52,70	310,11	362,82
46	5.035,99	49,65	313,17	362,82
47	4.722,82	46,56	316,26	362,82
48	4.406,56	43,44	319,38	362,82
49	4.087,19	40,29	322,52	362,82
50	3.764,66	37,11	325,70	362,82
51	3.438,96	33,90	328,91	362,82
52	3.110,05	30,66	332,16	362,82
53	2.777,89	27,39	335,43	362,82
54	2.442,46	24,08	338,74	362,82
55	2.103,72	20,74	342,08	362,82
56	1.761,64	17,37	345,45	362,82
57	1.416,19	13,96	348,86	362,82
58	1.067,34	10,52	352,29	362,82
59	715,04	7,05	355,77	362,82
60	359,27	3,54	359,27	362,82
		5.395,40	16.373,60	21.769,00

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 30 Depreciación

DETALLE	COSTO	VALOR RESIDUAL	VIDA UTIL	DEPRECIACION				
				AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Cocina Industrial 4 quemadores	275,00	27,50	10	24,75	24,75	24,75	24,75	24,75
Horno Microondas	150,00	15,00	10	13,50	13,50	13,50	13,50	13,50
Licadora Industrial 2 Lts	160,00	16,00	10	14,40	14,40	14,40	14,40	14,40
Campana Extractora de olores	102,00	10,20	10	9,18	9,18	9,18	9,18	9,18
Congelador Horizontal	335,00	33,50	10	30,15	30,15	30,15	30,15	30,15
Mantenedor de comida caliente vitrina	70,00	7,00	10	6,30	6,30	6,30	6,30	6,30
Refrigeradora exhibidora	580,00	58,00	10	52,20	52,20	52,20	52,20	52,20
Dispensador de agua	60,00	6,00	3	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00
Mesa de trabajo de 2,00 x 0,70 x 0,90 m	1.050,00	105,00	10	94,50	94,50	94,50	94,50	94,50
Lavadero de dos pozos	115,00	11,50	10	10,35	10,35	10,35	10,35	10,35
Estantería de 2,20 x 1,20 m de 2 divisiones	240,00	24,00	10	21,60	21,60	21,60	21,60	21,60
Trampa de grasa	270,00	27,00	10	24,30	24,30	24,30	24,30	24,30
Sartén pequeño de teflón	20,00	2,00	3	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
Sartén mediano de teflón	24,00	2,40	3	7,20	7,20	7,20	7,20	7,20
Sartén grande de teflón	60,00	6,00	3	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00
Olla de 8Lt de acero inoxidable	90,00	9,00	10	8,10	8,10	8,10	8,10	8,10
Olla de 25 Lt de acero inoxidable	110,00	11,00	10	9,90	9,90	9,90	9,90	9,90
Tabla de picar de plástico de 46 x 32 c	33,00	3,30	3	9,90	9,90	9,90	9,90	9,90
Cuchillo	45,00	4,50	3	13,50	13,50	13,50	13,50	13,50
Cucharones de acero	9,00	0,90	3	2,70	2,70	2,70	2,70	2,70
Cucharetas de acero inoxidable	10,50	1,05	3	3,15	3,15	3,15	3,15	3,15
Tazones pequeños de acero inoxidable	5,00	0,50	3	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50
Tazones medianos de acero inoxidable	12,50	1,25	3	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75
Cernidor metálico de acero inoxidable	14,00	1,40	3	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20
Espátula de acero inoxidable	4,00	0,40	3	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20
Rallador de acero inoxidable	9,00	0,90	3	2,70	2,70	2,70	2,70	2,70
Pinzas de acero inoxidable	7,50	0,75	3	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25
plato para salsa docena	150,00	15,00	3	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00
Platos rectangulares grandes docena	105,00	10,50	3	31,50	31,50	31,50	31,50	31,50
Tenedor docena	42,00	4,20	3	12,60	12,60	12,60	12,60	12,60
Cuchillos docena	42,00	4,20	3	12,60	12,60	12,60	12,60	12,60
Cucharas docena	42,00	4,20	3	12,60	12,60	12,60	12,60	12,60
Destapador	6,00	0,60	3	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80
Saleros y pimenteros el juego	30,00	3,00	3	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00
Pocillos para ají	10,00	1,00	3	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
Canastas plásticas rectangular docena	20,00	2,00	3	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
Vaso High ball caja de 48	2,00	0,20	3	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60
Vaso para cervezas docena	30,00	3,00	3	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00
Limpiones	20,00	2,00	3	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
Mesas ovaladas de madera 1m x 50cm	880,00	88,00	3	264,00	264,00	264,00	264,00	264,00
Mesas redondas de madera para 4 personas 73 x 73	1.750,00	175,00	3	525,00	525,00	525,00	525,00	525,00

Sillones de madera	800,00	80,00	3	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00
Sillas de madera	600,00	60,00	3	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00
Televisor 50"	620,00	62,00	3	186,00	186,00	186,00	186,00	186,00
Caja amplificadora	110,00	11,00	3	33,00	33,00	33,00	33,00	33,00
Aire acondicionado de 40000 BTU	1.850,00	185,00	10	166,50	166,50	166,50	166,50	166,50
Servilleteros	45,00	4,50	3	13,50	13,50	13,50	13,50	13,50
Teléfono inalámbrico	85,00	8,50	3	25,50	25,50	25,50	25,50	25,50
Silla giratoria	110,00	11,00	10	9,90	9,90	9,90	9,90	9,90
Escritorio	318,00	31,80	10	28,62	28,62	28,62	28,62	28,62
Impresora	120,00	12,00	3	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00
Kit Caja registradora + computadora	1.139,00	113,90	3	341,70	341,70	341,70	341,70	341,70
TOTAL		1.278,65		2.612,70	2.612,70	2.612,70	2.612,70	2.612,70

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 31 *Producción mensual en unidades*

PRODUCCIÓN MENSUAL UNIDADES	2020	2021	2022	2023	2024
Cangrejo cocinado	1.120	2.128	2.979	3.575	3.933
Ceviche sencillo	300	570	798	958	1.053
Ceviche mixto	150	285	399	479	527
Corvina frita	200	380	532	638	702
Bebidas no alcohólicas	450	855	1.197	1.436	1.580
Cerveza clara grande	50	95	133	160	176
Cerveza clara chica	150	285	399	479	527

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 32 *Producción anual en unidades*

PRODUCCIÓN ANUAL UNIDADES	2020	2021	2022	2023	2024
Cangrejo cocinado	13.440	25.536	35.750	42.900	47.191
Ceviche sencillo	3.600	6.840	9.576	11.491	12.640
Ceviche mixto	1.800	3.420	4.788	5.746	6.320
Corvina frita	2.400	4.560	6.384	7.661	8.427
Bebidas no alcohólicas	5.400	10.260	14.364	17.237	18.960
Cerveza clara grande	600	1.140	1.596	1.915	2.107
Cerveza clara chica	1.800	3.420	4.788	5.746	6.320

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 33 *Costo de producción anual en dólares*

		2020	2021	2022	2023	2024
COSTO DE PRODUCCIÓN EN DOLARES	COSTO UNITARIO	COSTO DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE COMPRA
Cangrejo cocinado	1,09	14.650	27.834	38.968	46.762	51.438
Ceviche sencillo	3,74	13.464	25.582	35.814	42.977	47.275
Ceviche mixto	5,26	9.468	17.989	25.185	30.222	33.244
Corvina frita	4,62	11.088	21.067	29.494	35.393	38.932
Bebidas no alcohólicas	0,45	2.430	4.617	6.464	7.757	8.532
Cerveza clara grande	0,90	540	1.026	1.436	1.724	1.896
Cerveza clara chica	0,65	1.170	2.223	3.112	3.735	4.108
TOTAL		52.810	100.338	140.474	168.568	185.425

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 34 *Ventas mensuales en unidades*

VENTA MENSUAL UNIDADES	2020	2021	2022	2023	2024
Cangrejo cocinado	1.120	2.128	2.979	3.575	3.933
Ceviche sencillo	200	570	798	958	1.053
Ceviche mixto	150	285	399	479	527
Corvina frita	200	380	532	638	702
Bebidas no alcohólicas	450	855	1.197	1.436	1.580
Cerveza clara grande	50	95	133	160	176
Cerveza clara chica	150	285	399	479	527

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 35 *Ventas anuales e unidades*

VENTA ANUAL UNIDADES	2020	2021	2022	2023	2024
Cangrejo cocinado	13.440,00	25.536,00	35.750,40	42.900,48	47.190,53
Ceviche sencillo	2.400,00	6.840,00	9.576,00	11.491,20	12.640,32
Ceviche mixto	1.800,00	3.420,00	4.788,00	5.745,60	6.320,16
Corvina frita	2.400,00	4.560,00	6.384,00	7.660,80	8.426,88
Bebidas no alcohólicas	5.400,00	10.260,00	14.364,00	17.236,80	18.960,48
Cerveza clara grande	600,00	1.140,00	1.596,00	1.915,20	2.106,72
Cerveza clara chica	1.800,00	3.420,00	4.788,00	5.745,60	6.320,16

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 36 Ventas anuales en dólares

		2020	2021	2022	2023	2024
VENTAS ANUALES EN DOLARES	PRECIO DE VENTA UNITARIO	VENTA ANUAL	VENTA ANUAL	VENTA ANUAL	VENTA ANUAL	VENTA ANUAL
Cangrejo cocinado	3,00	40.320	76.608	107.251	128.701	141.572
Ceviche sencillo	5,00	12.000	34.200	47.880	57.456	63.202
Ceviche mixto	8,00	14.400	27.360	38.304	45.965	50.561
Corvina frita	7,00	16.800	31.920	44.688	53.626	58.988
Bebidas no alcohólicas	0,75	4.050	7.695	10.773	12.928	14.220
Cerveza clara grande	1,50	900	1.710	2.394	2.873	3.160
Cerveza clara chica	1,25	2.250	4.275	5.985	7.182	7.900
TOTAL		90.720	183.768	257.275	308.730	339.603

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 37 Papelería

PAPELERÍA				
INSUMO	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL SEMESTRAL
Resma papel A4	Unidad	1	3,00	3,00
Papel pedidos	blocks 50 hojas	5	5,00	25,00
Rollo para caja registradora	paquete 10 rollos	2	2,50	5,00
Bolígrafos	paquete 12 piezas	1	3,00	3,00
Tijeras	Unidad	1	5,00	5,00
Calculadora	Unidad	1	15,00	15,00
Perforadora	Unidad	1	5,00	5,00
Grapadora	Unidad	1	5,00	5,00
Grapas	caja 500 piezas	1	1,50	1,50
Quita grapas	Unidad	1	1,00	1,00
Carpeta profesional	Unidad	1	3,50	3,50
TOTAL				72,00

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 38 *Suministros de limpieza*

LIMPIEZA				
INSUMO	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL ANUAL
Bolsas para basura	paquete 40 piezas	4	2,50	10,00
Trapos para limpiar	pieza	8	3,00	24,00
Trapos para cocina	pieza	8	4,50	36,00
Recogedor	pieza	2	5,00	10,00
Escoba	pieza	2	5,50	11,00
Cubeta	pieza	4	2,50	10,00
Limpiador multiusos	botella 2 L	2	5,50	11,00
Limpiador vidrios	botella 600 ml	1	8,00	8,00
Cloro	galón	2	2,00	4,00
Desengrasante	botella 1 L	2	9,00	18,00
Lavatrastos en polvo	bolsa 2.1 kg	4	3,50	14,00
TOTAL				156,00

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 39 *Gastos administrativos*

GASTOS ADMINISTRATIVOS			
DETALLE	Medida	VALOR	VALOR ANUAL
Remuneraciones	Mensual	5.338,03	64.056,30
Servicios básicos	Mensual	70,00	840,00
Internet	Mensual	25,00	300,00
Papelería	Semestral	72,00	144,00
Materiales de limpieza	Mensual	13,00	156,00
TOTAL			65.496,30

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 40 *Flujo de caja*

FLUJO DE CAJA						
DETALLE	AÑO 0	2020	2021	2022	2023	2024
Ingresos por venta		90.720,00	183.768,00	257.275,20	308.730,24	339.603,26
Costos de Producción		52.809,60	100.338,24	140.473,54	168.568,24	185.425,07
UTILIDAD BRUTA		37.910,40	83.429,76	116.801,66	140.162,00	154.178,20
Gastos administrativos y de ventas		65.496,30	65.496,30	65.496,30	65.496,30	65.496,30
Depreciación		2.612,70	2.612,70	2.612,70	2.612,70	2.612,70
UTILIDAD OPERATIVA		-	15.320,76	48.692,66	72.053,00	86.069,20
Gastos de Intereses		30.198,60	1.801,55	1.482,70	1.124,01	720,52
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		-	13.838,06	47.568,65	71.332,48	85.802,58
25% de impuesto		32.000,15	-8.000,04	3.459,51	11.892,16	17.833,12
UTILIDAD NETA		-	10.378,54	35.676,49	53.499,36	64.351,94
Depreciación		24.000,11	2.612,70	2.612,70	2.612,70	2.612,70
INVERSION						
Infraestructura	-1.100,00					
Mobiliario y Equipo de Cocina	-4.359,50				-4.359,50	
Mobiliario y Equipo de Área de Servicio	-6.735,00				-6.735,00	
Mobiliario y Equipo de Oficina	-1.772,00				-1.772,00	
Documentos de Funcionamiento	-250,00					
Capital de Trabajo	-2.157,10					
Recuperación del capital de trabajo						2.157,10
Amortización de la inversión		2.552,25	2.871,10	3.229,79	3.633,28	4.087,19
FLUJO DE CAJA	-	-	10.120,15	35.059,40	52.478,78	65.034,55
	16.373,60	23.939,66				

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 41 *Valor actual neto*

		2020	2021	2022	2023	2024
VAN=	- lo	$+\frac{f1}{(1+i)^1}$	$+\frac{f2}{(1+i)^2}$	$+\frac{f3}{(1+i)^3}$	$+\frac{f4}{(1+i)^4}$	$+\frac{f5+Vs}{(1+i)^5}$
VAN=	-16.373,60	$+\frac{23.939,66}{1,1183}$	$+\frac{10.120,15}{1,25059489}$	$+\frac{35.059,40}{1,398540265}$	$+\frac{52.478,78}{1,563987579}$	$+\frac{66.313,20}{1,749007309}$
VAN=	-16.373,60	+ 21.407,19	+ 8.092,27	+ 25.068,57	+ 33.554,47	+ 37.914,76
VAN=	66.849,28					
TIR=	52%					
Tasa de Descuento=	12%					

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

Tabla 42 *Periodo de recuperación de la inversión*

PERIODO DE RECUPERACION DE LA INVERSION				
AÑOS	FLUJOS	FACTOR DE DESCUENTO	FLUJO DESCONTADO	FLUJO ACUMULADO
AÑO 0	16.373,60			
2020	-23.939,66	1,1183	-21.407,19	-21.407,19
2021	10.120,15	1,25059489	8.092,27	-13.314,93
2022	35.059,40	1,398540265	25.068,57	11.753,64
2023	52.478,78	1,563987579	33.554,47	45.308,11
2024	65.034,55	1,749007309	37.183,69	82.491,81

Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

PERIODO DE
RECUPERACION DE LA INVERSION = 3 AÑOS 2 MESES 10 DIAS

$$\text{RELACION BENEFICIO COSTO} = \frac{\text{Beneficios}}{\text{Costos}}$$

$$\text{RELACION BENEFICIO COSTO} = \frac{83.222,88}{16.373,60}$$

$$\text{RELACION BENEFICIO COSTO} = 5,08$$

Es relevante señalar que realizados todos los procesos financieros y analizados sus resultados, el negocio es factible, ya que por cada dólar que se invierte se obtienen \$ 4.08 adicional de beneficio. La inversión se la recuperara a los tres años y dos meses.

4.3 Factibilidad operativa

Para el correcto funcionamiento del Cangrejal – Marisquería KATE, se plantean dos grandes procesos:

- Proceso de producción.
- Proceso de servicio al cliente.

Estos procesos operativamente hablando, permiten asegurar el adecuado servicio y entrega de las propuestas de valor que se han construido, para darle sostenibilidad al negocio.

4.3.1 Proceso de producción

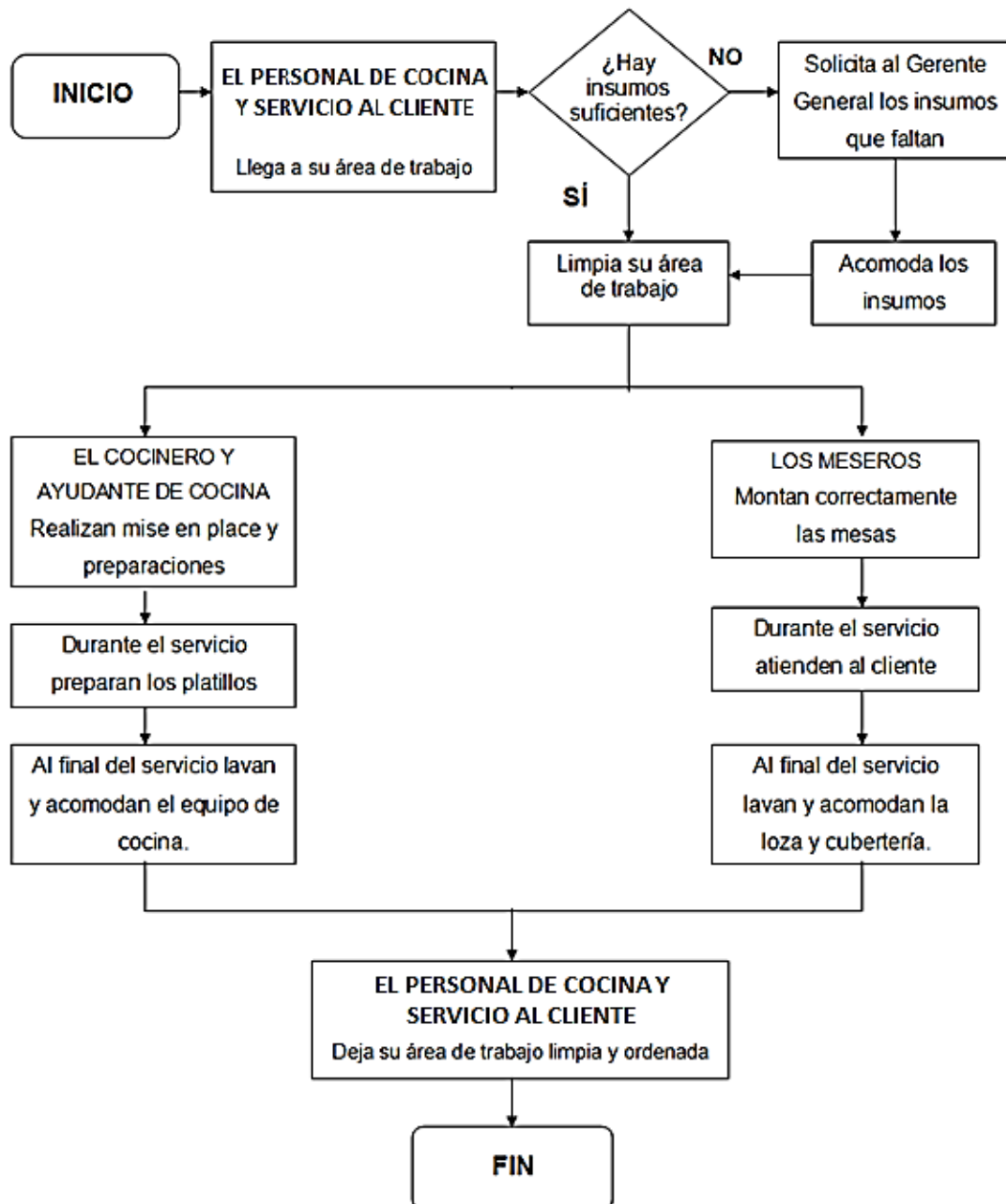


Figura 23 Proceso de producción

4.3.2 Proceso de servicio

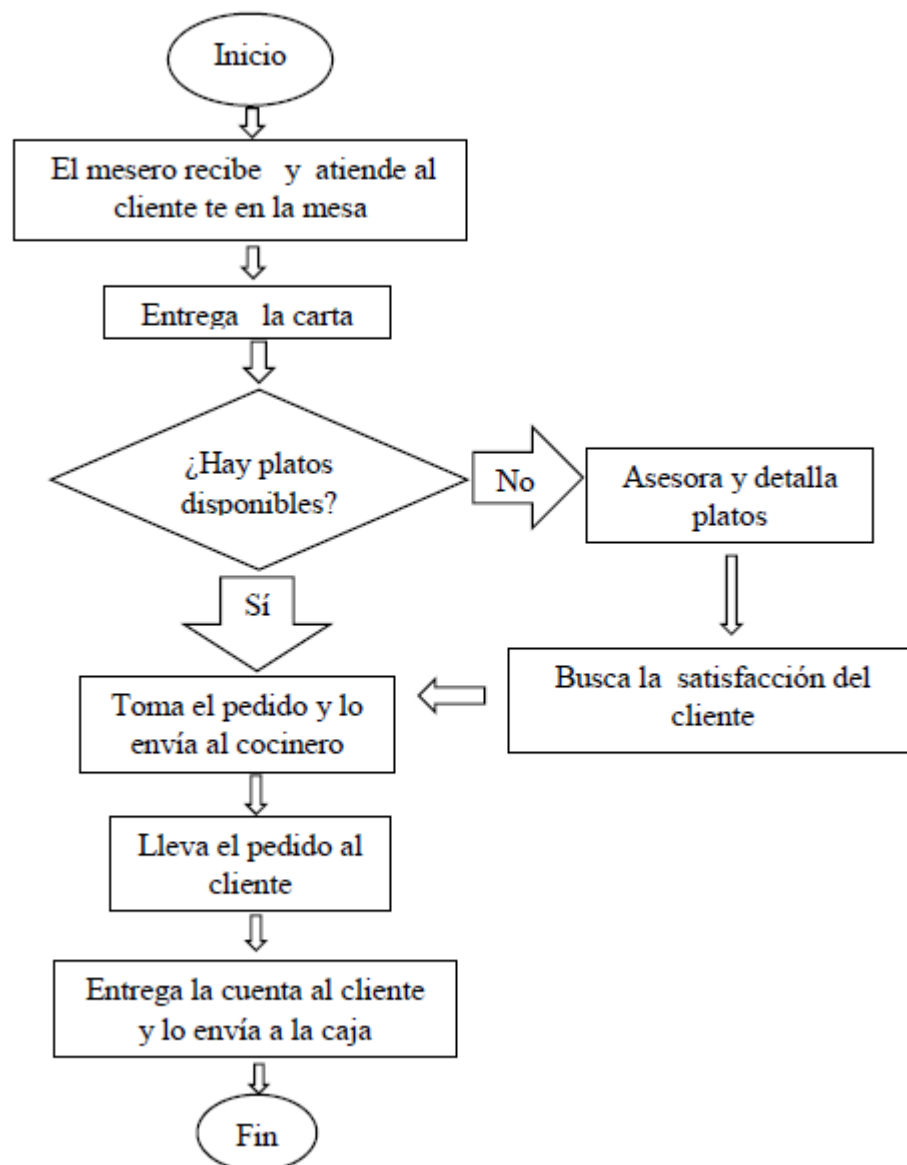


Figura 24 Proceso de servicio al cliente

4.4 Factibilidad ambiental

Un negocio de oferta gastronómica por lo general deja muchos residuos, que si no son controlados pueden impactar negativamente el medio ambiente. Por tal razón se establecen los siguientes procesos sustentables que apoyan los grandes objetivos globales de sostenibilidad, considerando que “normalmente cuando se habla de medioambiente se menciona a menudo el termino: desarrollo sostenible” (Lozano, Caicedo, Fernandez, & Arellano, 2017, pág. 20)



Control de grasas y detergentes.

Este proceso consiste en implementar una rejilla de contención de residuos grasos y detergentes en el ducto de salida del lavadero, todos los residuos acumulados en la rejilla son almacenados de manera hermética y ubicados en la parte exterior del negocio, luego son entregados al gestor ambiental del municipio.

Control de residuos sólidos.

Este proceso consiste en almacenar todo tipo de desperdicio sólido, como en el caso del cangrejo genera alto volumen de este tipo de residuos. Los

desperdicios son almacenados en fundas y en cubos de basura en la parte externa del local y entregados al gestor ambiental del municipio de Urdaneta.

Control de ruido.

Este proceso consiste en regular el volumen de los televisores y/o música de fondo, para no afectar a las personas que consumen los mariscos.

4.5 Factibilidad social

Se considera que este emprendimiento es socialmente factible porque por un lado ayuda a la generación de empleo y así contribuye con los objetivos mundiales de desarrollo sostenible, como la reducción de la pobreza y generación de trabajo digno.



Por otro lado este emprendimiento ayuda a satisfacer la necesidad de alimentación con productos de alta demanda en el mercado nacional.

5 CONCLUSIONES

El emprendimiento con modelo de negocio basado en un Cangrejal – Marisquería, presenta todas sus factibilidades con indicadores favorables para la implementación del mismo.

En cuanto a la factibilidad de mercado, el 100% de los informantes están de acuerdo en la implementación de este emprendimiento.

El negocio es técnicamente factible porque los recursos de producción y servicios si están disponibles en el mercado local.

Financieramente también es factible debido a que por cada dólar que se invierte se obtienen \$ 4.08 adicional de beneficio. La inversión se la recuperara a los tres años y dos meses y diez días.

Operativamente es factible por se han diseñado dos procesos, uno de producción y otro de servicio, que garantizan el cumplimiento de la propuesta de valor establecida en el modelo de negocio.

Ambientalmente el negocio es sustentable por sus procesos amigables con el medio ambiente, mediante una producción responsable.

Socialmente es factible porque es una Start Up que contribuye significativamente con la reducción de la pobreza y la generación de trabajo digno para las personas.

6 RECOMENDACIONES

Se recomienda continuar con el desarrollo de acciones que permitan a futuro implementar el Cangrejal – Marisquería KATE, ya que sus seis factibilidades son positivas. Se sugiere excluir sesiones de networking, considerando que se trata de una Startup de sencilla consecución.

7 BIBLIOGRAFIA

- El Universo*. (15 de 08 de 2018). Recuperado el 20 de 12 de 2018, de
<https://www.eluniverso.com/guayaquil/2018/08/15/nota/6905855/cangrejos-entran-hoy-mes-veda>
- Cabrera, C., Tumbaco, A., & Noblecilla, M. (2011). *dspace espol*. Recuperado el 20 de 12 de 2018, de
<https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/17199/1/Grupo%2004%20-%20Tesis%20Cangrejo%20V.3.0%5B1%5D.pdf>
- Del Pozo, J. (11 de 03 de 2015). *Waka - blog*. Recuperado el 22 de 12 de 2018, de
Diferencias entre logotipo, imagotipo, isotipo e isologo:
<https://www.somoswaka.com/blog/2015/03/diferencias-entre-logotipo-imagotipo-isotipo-e-isologo/>
- García, K. (2011). *Biblioteca Ecomundo*. Recuperado el 21 de 12 de 2018, de
[http://gye.ecomundo.edu.ec/Biblio/TesisProyectos/CHINO%20CRAB%20S.A.%20\(KEHICO%20GARCIA\).PDF](http://gye.ecomundo.edu.ec/Biblio/TesisProyectos/CHINO%20CRAB%20S.A.%20(KEHICO%20GARCIA).PDF)
- Huayamabe, H., & Alvarado, R. (09 de 2016). *Repositorio Universidad de Guayaquil*.
Recuperado el 20 de 12 de 2018, de
<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/14188/1/TESIS%20Gs.%20113%20-%20TRABAJO-FINAL-CANGREJO-ROJO%20con%20indices%20ARREGLAR.pdf>

Lozano, L., Caicedo, J., Fernandez, T., & Arellano, D. (2017). La responsabilidad social del emprendimiento informal y su impacto en el medio ambiente. *Pro Sciences*, 19-24.

Rivero, M. (05 de 2018). Matriz FODA herramienta para la estrategia Dra. Magda Rivero mayo 2018. *ResearchGate*.

Procuraduría Federal del Consumidor . (s/a). Recuperado el 21 de 12 de 2018, de Guía de pescados y mariscos:
https://www.profeco.gob.mx/educ_div/guia_pescados_mariscos.pdf