



# **UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**

## **FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**

### **CARRERA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

#### **PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO**

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN FOOD  
TRUCK DE COMIDA MEXICANA “DELICIAS PICANTES” EN LA CIUDAD  
DE LATACUNGA.**

**Proyecto de Emprendimiento previo a la obtención del Título de  
Licenciatura en Administración de Empresas**

**Autor/es:**

Jonathan David León Pérez  
Lizbeth Leonela Curco Sillo

**Docente Tutor:**

Mg. Jirma Elizabeth Veintimilla Ruíz

**LATACUNGA – ECUADOR**

**AGOSTO 2024**

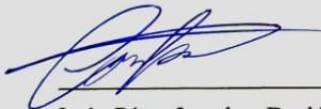
## DECLARACIÓN DE AUDITORIA

### DECLARACIÓN DE AUTORÍA

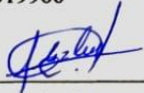
León Pérez Jonathan David, con cédula de ciudadanía No 1752019966 y Curco Sillo Lizbeth Leonela, con cédula de ciudadanía No 1753678968 declaramos ser autoras del presente **PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN FOOD TRUCK DE COMIDA MEXICANA “DELICIAS PICANTES” EN LA CIUDAD DE LATACUNGA** siendo la Mgs. Jirma Elizabeth Veintimilla Ruíz, tutora del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Además, certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

Latacunga, 19 de agosto del 2024



León Pérez Jonathan David  
C.C: 1752019966



Curco Sillo Lizbeth Leonela  
C.C: 1753678968

## **AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO**

### **AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO**

En calidad de Tutor del Trabajo de Emprendimiento sobre el título:

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN FOOD TRUCK DE COMIDA MEXICANA “DELICIAS PICANTES” EN LA CIUDAD DE LATACUNGA”**, de León Pérez Jonathan David; Curco Sillo Lizbeth Leonela, de la carrera Administración de empresa, considero que dicho Informe Investigativo es merecedor del aval de aprobación al cumplir las normas técnicas, traducción y formatos previstos, así como también ha incorporado las observaciones y recomendaciones propuestas en la pre-defensa.

Latacunga, 19 de agosto del 2024



---

Jirma Elizabeth Veintimilla Ruiz  
C.C: 0502969587  
**TUTOR**

## APROBRACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

### AVAL DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprueban el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Facultad de Ciencias Administrativas; por cuanto, los postulantes: León Pérez Jonathan David; Curco Sillo Lizbeth Leonela con el título de Proyecto de Emprendimiento: **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN FOOD TRUCK DE COMIDA MEXICANA “DELICIAS PICANTES” EN LA CIUDAD DE LATACUNGA**”, ha considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación del trabajo de titulación.

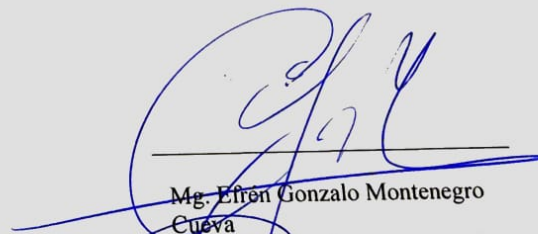
Por lo antes expuesto, se autoriza grabar los archivos correspondientes en un CD, según la normativa institucional.

Latacunga, 19 de Agosto del 2024

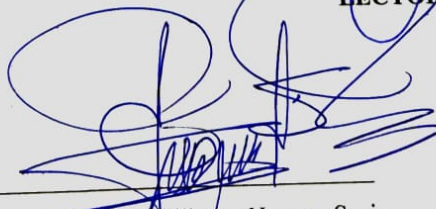
Para constancia firman:



Mg. Roberto Carlos Arias Figueroa  
CC: 0502123730  
**LECTOR 1 (PRESIDENTE)**



Mg. Efrén Gonzalo Montenegro  
Cueva  
CC: 0502209992  
**LECTOR 2 (MIEMBRO)**



Mg. Pablo Gilberto Herrera Soria  
CC: 0501690259  
**LECTOR 3 (MIEMBRO)**

## **AGRADECIMIENTO**

*Expreso mi agradecimiento a Dios en primer lugar por permitirme la constancia de afrontar el reto de concluir mi etapa universitaria.*

*A mi familia, en especial a mis padres, cuyo amor y apoyo incondicional han sido fundamentales a lo largo de esta travesía. Ustedes son mi fuente de inspiración y fortaleza. Me han enseñado la importancia de la perseverancia, la honestidad y el amor. Gracias por sus ánimos, compañía y consejos a lo largo de esta travesía que han sido para mí invaluable.*

*Agradezco a mis queridos amigos, Jonathan, Jharline, Yulissa, Jasmery y Vladimir por brindarme su apoyo incondicional y alentarme cuanto más los he necesitado, siendo sus consejos y ánimos fundamentales para mí como motivación y perseverancia a lo largo de esta desafiante, pero gratificante proceso.*

*A mi amado, Ángel Cuchipe, mi compañero de vida, te expreso mi más profundo agradecimiento. Tu apoyo incondicional a lo largo de este emocionante y desafiante proceso en donde has sido testigo a lo largo de mi carrera universitaria, donde siempre fuiste comprensivo, paciente y constante motivación que has sido un pilar fundamental para alcanzar esta meta.*

*A mi mentora, Mgs. Jirma Veintimilla, por su apoyo, paciencia, orientación y valiosos aportes durante el desarrollo de este proyecto. Sus perspectivas y experiencias han sido fundamentales para consolidar las ideas y lograr el objetivo de nuestro trabajo de investigación.*

*A la prestigiosa Universidad Técnica de Cotopaxi, por abrirme la puerta de poder fortalecer mi formación profesional a través de sus actividades y docentes que supieron ayudarme en ese apoyo de crecimiento y aprendizaje.*

**Lizbeth**

*Me siento sumamente agradecido con Dios por haberme brindado la fuerza necesaria para culminar eficientemente mi carrera universitaria.*

*A mis padres por haber sido pilares fundamentales en este proceso, ya que, con su amor, su apoyo y su sabiduría, han hecho que siga los caminos del éxito de manera adecuada, no lo hubiese podido lograr sin ustedes, los amos demasiado.*

*Agradezco a mis mejores amigos, que fueron una familia que yo encontré fuera de mi casa, su apoyo constante, sus ocurrencias en los días difíciles me han sido de mucha ayuda para continuar con esta travesía, acompañado de personas espectaculares como lo son ustedes mis mejores amigos: Lizbeth, Abigail, Yulissa, Jonathan y Jasmery, ustedes son valiosos como personas.*

*Un profundo agradecimiento a mi pareja sentimental, Lourdes Sanaguaray, aunque nuestra historia comenzó desde el colegio, nunca me dejaste solo y has sido testigo de todos los altos y bajos por lo que he tenido que pasar para estar donde estoy ahora, profundamente gracias y con la mano en mi pecho te puedo decir que: “Te amo con todo mi corazón”.*

*Agradezco también a mi tutora, Mgs. Jirma Veintimilla por el apoyo brindado a lo largo de la realización del presente proyecto, además de los consejos sabios y los jalones de oreja de su parte.*

*Por último, agradezco a la Universidad Técnica de Cotopaxi, por permitirme pertenecer a tan noble institución, la cual forma excelentes profesionales, infinitamente muchas gracias.*

**Jonathan**

## **DEDICATORIA**

*El esfuerzo de la realización de este proyecto va dedicado a Dios y al niño Manualito, por brindarme la sabiduría y permitir la culminación de mi carrera.*

*A mis queridos padres, Luis Curco y María Sillo, por su apoyo incondicional que ha sido mi mayor fortaleza. Su amor, paciencia y sabiduría han sido mi guía en los momentos más desafiantes. Cada logro y cada triunfo llevan su huella, pues sin ustedes a mi lado nada de esto sería posible. Este trabajo es un reflejo de su esfuerzo y sacrificio, y quiero que sepan que cada página está impregnada de gratitud hacia ustedes.*

*A mis hermanos Katherine y Adrián, quienes con sus alegrías y ocurrencias han llenado de felicidad mi vida y me han ayudado a mantener la motivación durante este desafiante proceso, que me ha servido como un recordatorio de que, a pesar de los retos, siempre hay espacio para la felicidad. Sus ocurrencias y su capacidad para ver el lado positivo de las cosas me han inspirado a mantener una actitud optimista, incluso en los momentos difíciles.*

*A mi amado, Ángel Cuchipe, quien a si sido testigo de este arduo camino, por su motivación constante y que siempre me estuvo apoyando en los momentos de duda y desafío, su presencia ha sido un refugio, recordándome que siempre puedo superar cualquier obstáculo. Su aliento y palabras de ánimo me han impulsado a seguir adelante, incluso cuando las circunstancias parecían difíciles.*

**Lizbeth**

*Este proyecto va dedicado a mis padres, los cuales han sido participes directos de este logro grandioso que he tenido, a mi familia por siempre alentarme con sus palabras y nunca dejarme caer en los malos caminos y siempre orillarme a hacer el bien día a día.*

*A mi Bisabuelita María Mercedes León Pilco, quien ya no se encuentra conmigo, pero con su sabiduría y sus consejos de crianza siempre fueron un motivo por el cual yo haya decidido salir adelante por ella, soñaba con vivir este maravilloso momento a su lado, el cual soñamos mucho tiempo, pero sé que desde el cielo está orgullosa de todos los logros que he tenido a lo largo de mi carrera y se también que cuida de mi como lo hacía aquí en la tierra, siempre será mi segunda madre.*

*A mi pareja, por hacerme saber día a día mi potencial como persona, por estar en los momentos más difíciles desde el principio, y ahora que es mi enamorada le dedico este y cada uno de mis triunfos en la vida.*

**Jonathan**

# UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

## FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

**TITULO:** “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN FOOD TRUCK DE COMIDA MEXICANA “DELICIAS PICANTES” EN LA CIUDAD DE LATACUNGA.”

**Autor:**

León Pérez Jonathan David  
Curco Sillo Lizbeth Leonela

### RESUMEN

La comida mexicana conocida por su rica variedad y sabores auténticos ganó popularidad a nivel mundial. Sin embargo, en la ciudad de Latacunga la oferta de comida mexicana era limitada, especialmente en las cercanías de la Universidad Técnica de Cotopaxi. Este proyecto buscó desarrollar un estudio de factibilidad para la implementación de un Food Truck de comida mexicana en la ciudad de Latacunga en el año 2024, incluyendo un estudio de mercado con una población de 4330 estudiantes universitarios, logrando una aceptación de consumo del 88.1% con una muestra de 353 participantes, por ello, la demanda insatisfecha calculada fue de 165.390 platillos mexicanos, para lo cual, se espera cubrir en el primer año el 14% del total de la demanda insatisfecha, con una capacidad instalada de 26.700 platillos mexicanos anuales, distribuidos entre tacos, elotes y burritos. El estudio financiero destacó una inversión inicial de \$8.500 dólares el cual abarca desde la compra del mismo food truck, hasta los insumos necesarios para su implementación, los indicadores financieros mostraron un Valor Actual Neto (VAN) de \$2.104,25 en un periodo de cinco años, y una Tasa Interna de Retorno (TIR) de 20,5%, indicando una rentabilidad viable para este proyecto, además de un análisis costo beneficio del \$1,08. En conclusión, se determinó que la implementación de un food truck de comida mexicana era financieramente viable, presentando una oportunidad de negocio rentable.

**Palabra Clave:** Food truck, TIR, Viabilidad, VAN

# TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI

## FACULTY OF ADMINISTRATIVE SCIENCES

**TITLE:** “Feasibility Study for the Implementation of a Mexican Food Truck “Delicias Picantes” in the City of Latacunga”

**Autor:**

León Pérez Jonathan David

Curco Sillo Lizbeth Leonela

### ABSTRACT

Mexican food, known for its wide variety and authentic flavors, has gained popularity worldwide. However, in the city of Latacunga, the offer of Mexican food was limited, especially in the vicinity of the Technical University of Cotopaxi. This project sought to develop a feasibility study for implementing a Mexican food truck in Latacunga in 2024, including a market study with a population of 4330 university students, achieving a consumption acceptance of 88.1% with a sample of 353 participants, therefore, the calculated unsatisfied demand was 165,390 Mexican dishes, for which 14% of the total unsatisfied demand is expected to be covered in the first year, with an installed capacity of 26,700 Mexican dishes per year, distributed among tacos, corn, and burritos. The financial study highlighted an initial investment of 8,500 dollars, which covers the purchase of the food truck itself to the necessary inputs for its implementation, the financial indicators showed a Net Present Value (NPV) of \$2,104.25 over five years and an Internal Rate of Return (IRR) of 20.5%, indicating a viable profitability for this project, in addition to a cost-benefit analysis of \$1.08. In conclusion, it was determined that implementing a Mexican food truck was financially viable, presenting a profitable business opportunity.

**Keywords:** Food Truck, Feasibility, NPV, IRR.

## AVAL DE TRADUCCIÓN

### *AVAL DE TRADUCCIÓN*

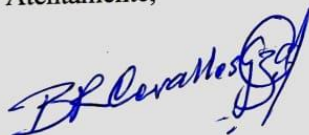
En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal **CERTIFICO** que:

La traducción del resumen al idioma Inglés del proyecto de emprendimiento cuyo título versa: **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN FOOD TRUCK DE COMIDA MEXICANA “DELICIAS PICANTES” EN LA CIUDAD DE LATACUNGA”** presentado por: **León Pérez Jonathan David** y **Curco Sillo Lizbeth Leonela**, egresados de la Carrera de: **Administración de Empresas**, perteneciente a la **Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas (CAYE)**, lo realizaron bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad y autorizo a los peticionarios hacer uso del presente aval para los fines académicos legales.

Latacunga, agosto del 2024

Atentamente,



Mg. Bolívar Maximiliano Cevallos  
**DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS-UTC**  
CI: 0910821669



# INFORME DE SIMILITUD

## CERTIFICACIÓN DE INFORME DE SIMILITUD

En mi calidad de Tutora del Proyecto de Emprendimiento con el tema: **“Estudio de factibilidad para la implementación de un food truck de comida mexicana “delicias picantes” en la ciudad de Latacunga”** de Curco Sillo Lizbeth Leonela y León Pérez Jonathan David de la carrera de Administración de Empresas, remito la captura de pantalla del reporte del sistema de reconocimiento de texto Compilatio, con un porcentaje de coincidencias del **7%**; y, expreso una vez más, mi conformidad en cuanto a la dirección del trabajo de titulación.

**INFORME DE ANÁLISIS**  
magister

### Leon, Curco\_Veintimilla

**7%**  
Textos sospechosos

- Similitudes
  - 7% similitudes entre comillas
  - 0% entre las fuentes mencionadas
- Idiomas no reconocidos
- Textos potencialmente generados por la IA

Nombre del documento: Leon, Curco\_Veintimilla.pdf  
ID del documento: 8835c12902c0a9e756c4a840b8a036e406e2e7a  
Tamaño del documento original: 1,45 MB  
Autores: []

Depositante: MARCO ANTONIO VELOZ JARAMILLO  
Fecha de depósito: 20/8/2024  
Tipo de carga: interface  
fecha de fin de análisis: 20/8/2024

Número de palabras: 13.583  
Número de caracteres: 92.557

Ubicación de las similitudes en el documento:

Latacunga, agosto del 2024

  
\_\_\_\_\_  
Jirma/Elizabeth Veintimilla Ruíz  
C.C: 0502969587  
**TUTORA**

## Índice General

DECLARACIÓN DE AUDITORIA .....	ii
AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO.....	iii
APROBRACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN .....	iv
<i>AGRADECIMIENTO</i> .....	v
<i>DEDICATORIA</i> .....	vii
RESUMEN .....	ix
ABSTRACT .....	x
AVAL DE TRADUCCIÓN.....	xi
INFORME DE SIMILITUD .....	xii
Información General.....	1
1. CAPITULO I: INTRODUCCIÓN.....	2
1.1. Contextualización (Idea del negocio).....	2
1.2. Justificación.....	3
1.3. Objetivos del proyecto .....	3
1.3.1. Objetivo General.....	3
1.3.2. Objetivos Específicos .....	3
2. CAPITULO II: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA .....	4
2.1. Antecedentes .....	4
2.2. Fundamentación teórica .....	5
2.2.1. Food Truck.....	5
2.2.2. Estudio de factibilidad .....	6
2.2.3. Objetivos del estudio de factibilidad.....	6
2.2.4. Fases del proyecto de investigación.....	6
2.2.4.1. Estudio de mercado.....	6
2.2.4.2. Necesidad del cliente .....	6

2.2.3.3. Precio .....	7
2.2.3.4 Proveedores .....	7
2.2.3.5. Mercado competitivo .....	7
2.2.3.6. Oferta .....	7
2.2.3.7. Demanda .....	8
2.2.3.8. Requisitos de factibilidad comercial .....	8
2.2.4. Estudio Técnico .....	8
2.2.4.1. Tamaño del proyecto .....	8
2.2.4.2. Localización del proyecto .....	9
2.2.4.3. Ingeniería del proyecto .....	9
2.2.5. Estudio Financiero .....	9
2.1.5.1. Criterios de evaluación .....	9
2.1.5.2. Valor actual Neto (VAN).....	10
2.1.5.3. Tasa de interés .....	10
2.1.5.4. Análisis económico .....	10
2.1.5.5. WACC .....	10
2.1.5.6. Análisis de sensibilidad .....	11
2.1.5.7. Inversión inicial .....	11
2.1.5.8. Costos de producción .....	11
2.1.5.9. Capital de trabajo .....	11
2.1.5.10. Coste de capital .....	11
2.1.5.11. Rentabilidad de un proyecto .....	12
2.2.6. Estudio Administrativo .....	12
2.2.6.1. Organigrama .....	12
2.2.6.2. Análisis FODA .....	12
2.2.6.3. Diagrama de flujo .....	12

2.2.7.	Estudio Legal .....	12
2.2.7.1.	Reglamento de registro y control sanitario de alimentos.....	12
2.2.7.2.	Ley orgánica de régimen tributario.....	13
2.2.7.3.	Ley de seguridad social.....	13
3.	CAPITULO III: METODOLOGÍA.....	13
3.1.	Tipo de investigación .....	13
3.1.5.	Investigación Exploratoria.....	13
3.1.6.	Investigación Descriptiva.....	13
3.2.	Método .....	14
3.2.5.	Recolección de datos .....	14
3.3.	Enfoque .....	14
3.3.5.	Cuantitativo.....	14
3.4.	Técnica y herramienta de investigación.....	14
3.4.5.	Encuesta .....	14
3.4.6.	Cuestionario .....	15
3.4.7.	Población .....	15
3.4.8.	Muestra .....	15
3.4.9.	Plan Muestral .....	16
3.4.10.	Distribución de encuestas .....	17
3.5.	Resultado general de la encuesta aplicada .....	17
4.	CAPITULO IV: DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO .....	18
4.1.	Misión y Visión de la empresa .....	18
4.1.1.	Misión .....	18
4.1.2.	Visión.....	18
4.2.	Objetivos a largo y corto plazo .....	18
4.2.1.	Objetivos a Corto plazo .....	18

4.2.2.	Objetivos a Largo plazo .....	18
4.2.3.	Propuesta de valor .....	18
5.	CAPITULO V: ESTUDIO DE MERCADO .....	19
5.1.	FODA-PESTEL .....	19
5.1.1.	FODA.....	19
5.1.2.	Análisis PESTEL .....	20
5.1.3.	Ventajas y desventajas .....	21
5.2.	Descripción del mercado objetivo.....	21
5.2.1.	Demanda potencial .....	22
5.2.2.	Proyección de la demanda .....	22
5.2.3.	Oferta .....	24
5.2.4.	Proyección de la oferta .....	24
5.2.5.	Demanda insatisfecha .....	25
5.2.6.	Investigación de la competencia .....	26
6.	CAPITULO VI: ESTUDIO TÉCNICO .....	27
6.1.	Tamaño .....	27
6.2.	Capacidad instalada.....	27
6.3.	Localización .....	28
6.7.1.	Productos para ofertar .....	30
6.7.2.	Tipo de servicio.....	31
6.7.3.	Equipamiento para la instalación del microemprendimiento .....	35
6.7.4.	Estudio Organizacional.....	37
6.7.5.	Valores .....	38
6.7.5.1.	Valores individuales .....	38
6.7.5.2.	Valores corporativos .....	38
6.7.5.3.	Organigrama estructural.....	39

6.7.5.4.	Descripción de funciones .....	39
7.	CAPITULO VII: ESTUDIO LEGAL.....	41
7.1.	Requisitos para la implementación del Food truck de comida mexicana “Delicias picantes” .....	41
7.2.	Constitución del negocio .....	41
7.3.	Impuesto a la Renta .....	41
7.4.	Reserva legal .....	41
7.5.	Políticas del negocio.....	41
7.6.	Políticas corporativas .....	41
8.	CAPITULO VIII: ESTUDIO FINANCIERO .....	42
8.1.	Inversiones y financiamiento .....	42
8.2.	Inversión en activos fijos.....	44
8.3.	Inversión en activos diferidos .....	44
8.4.	Resumen de inversiones .....	45
8.5.	Capital de trabajo .....	45
8.6.	Costos de producción .....	46
8.7.	Costos indirectos de fabricación .....	47
8.8.	Capital de trabajo .....	48
8.9.	Depreciaciones .....	48
8.10.	Financiamiento .....	49
8.11.	Gastos .....	50
8.12.	Balance general .....	51
8.13.	Estado de pérdidas y ganancias.....	52
8.14.	Estudio financiero .....	53
8.14.1.	Flujo de efectivo .....	53
8.14.2.	VAN .....	53

8.14.3.	WACC .....	53
8.14.4.	Tir.....	54
8.14.5.	Relación costo beneficio .....	55
8.14.6.	Punto de equilibrio.....	55
8.14.7.	Periodo de recuperación de la inversión .....	56
8.14.8.	Análisis de sensibilidad .....	57
9.	IMPACTOS .....	58
9.1.	Social.....	58
9.2.	Técnico .....	58
9.3.	Económico.....	58
9.4.	Ambiental .....	58
10.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	59
10.1.	Conclusiones .....	59
10.2.	Recomendaciones.....	60
	Bibliografía.....	61

## Índice de tablas

<b>Tabla 1:</b> Plan muestral del proyecto .....	16
<b>Tabla 2:</b> Distribución de encuestas del proyecto .....	17
<b>Tabla 3:</b> Análisis FODA .....	19
<b>Tabla 4:</b> Análisis PESTEL .....	20
<b>Tabla 5:</b> Ventajas y desventajas del análisis pestel .....	21
<b>Tabla 6:</b> Análisis del mercado objetivo .....	21
<b>Tabla 7:</b> Demanda potencial .....	22
<b>Tabla 8:</b> Demanda proyectada .....	24
<b>Tabla 9:</b> Oferta .....	24
<b>Tabla 10:</b> Proyección de la oferta .....	25
<b>Tabla 11:</b> Proyección de la demanda insatisfecha .....	26
<b>Tabla 12:</b> Análisis de la competencia directa .....	26
<b>Tabla 13:</b> Análisis de la competencia indirecta .....	26
<b>Tabla 14:</b> Tamaño Propuesto .....	27
<b>Tabla 15:</b> Capacidad instalada .....	27
<b>Tabla 16:</b> Cartera de productos y precios .....	31
<b>Tabla 17:</b> Equipos de oficina .....	35
<b>Tabla 18:</b> Muebles y encerados .....	36
<b>Tabla 19:</b> Recursos Humanos .....	36
<b>Tabla 20:</b> Equipos, maquinaria y herramientas .....	36
<b>Tabla 21:</b> Colores representativos.....	37
<b>Tabla 22:</b> Funciones del gerente/contador .....	39
<b>Tabla 23:</b> Funciones de cajero .....	40
<b>Tabla 24:</b> Funciones del cocinero .....	40
<b>Tabla 25:</b> Inversión inicial .....	42

<b>Tabla 26:</b> Inversión y financiamiento .....	42
<b>Tabla 27:</b> Maquinaria, equipos y Herramientas.....	42
<b>Tabla 28:</b> Vehículos .....	43
<b>Tabla 29:</b> Muebles y enceres .....	43
<b>Tabla 30:</b> Equipo de computo.....	44
<b>Tabla 31:</b> Activos fijos.....	44
<b>Tabla 32:</b> Gastos de constitución.....	44
<b>Tabla 33:</b> Inversión en activos .....	45
<b>Tabla 34:</b> Gastos administrativos.....	45
<b>Tabla 35:</b> Gasto de ventas.....	45
<b>Tabla 36:</b> Costos de producción.....	46
<b>Tabla 37:</b> Materiales Indirectos .....	46
<b>Tabla 38:</b> Materia prima .....	46
<b>Tabla 39:</b> Servicios Básicos.....	47
<b>Tabla 40:</b> CIF.....	47
<b>Tabla 41:</b> Capital de trabajo.....	48
<b>Tabla 42:</b> Resumen de depreciaciones.....	48
<b>Tabla 43:</b> Tabla de amostización.....	49
<b>Tabla 44:</b> Determinación de costos unitarios.....	49
<b>Tabla 45:</b> Ingreso por ventas.....	50
<b>Tabla 46:</b> Detalle de Gasto.....	50
<b>Tabla 47:</b> Balance general.....	51
<b>Tabla 48:</b> Estado de pérdidas y ganancias .....	52
<b>Tabla 49:</b> Flujo de efectivo .....	53
<b>Tabla 50:</b> Valor actual neto .....	53
<b>Tabla 51:</b> Cálculo del WACC .....	54

<b>Tabla 52:</b> Calculo de la TIR.....	54
<b>Tabla 53:</b> Relación costo beneficio.....	55
<b>Tabla 54:</b> Punto de equilibrio.....	55
<b>Tabla 55:</b> Punto de equilibrio en unidades y dólares .....	56
<b>Tabla 56:</b> Análisis de sensibilidad .....	57

### **Índice de gráficos**

<b>Gráfico 1:</b> Macro localización.....	29
<b>Gráfico 2:</b> Micro localización.....	29
<b>Gráfico 3:</b> Distribución del Food truck .....	30
<b>Gráfico 4:</b> Flujo grama del proceso de atención al cliente .....	32
<b>Gráfico 5:</b> Flujo grama de la preparación del Taco .....	32
<b>Gráfico 6:</b> Flujo grama de la preparación del Burrito .....	34
<b>Gráfico 7:</b> Flujo grama de la preparación del Elote .....	35
<b>Gráfico 8:</b> Logotipo "Delicias Picantes" .....	37
<b>Gráfico 9:</b> Slogan.....	38
<b>Gráfico 10:</b> Organigrama.....	39

## Información General

**Título del Proyecto:**

Estudio De Factibilidad Para La Implementación De Un Food Truck De Comida Mexicana “Delicias Picantes” En La Ciudad De Latacunga.

**Fecha de inicio:** octubre de 2023

**Fecha de finalización:** agosto de 2024

**Lugar de ejecución:** San Felipe, Eloy Alfaro, Latacunga, Cotopaxi, Zona 3 e institución.

**Facultad que auspicia:** Ciencias Administrativas y Económicas

**Carrera que auspicia:** Administración de Empresas

**Proyecto de investigación generativo vinculado (si corresponde):**

Proyecto de la Carrera

**Grupo de investigación:**

Jonathan David León Pérez,

Lizbeth Leonela Curco Sillo

**Equipo de Trabajo:**

Jirma Elizabeth Veintimilla Ruiz, 050296958-7

Jonathan David León Pérez, 175201996-6

Lizbeth Leonela Curco Sillo, 175367896-8

**Área de Conocimiento:** Administración.

**Línea de investigación:**

Administración y Economía para el desarrollo Humano y Social

**Sub líneas de investigación de la Carrera:**

Gestión e innovación empresarial

## 1. CAPITULO I: INTRODUCCIÓN

### 1.1. Contextualización (Idea del negocio)

En la actualidad, el interés de los consumidores por la degustación de comidas internacionales ha ido en un crecimiento exponencial, debido a la búsqueda de nuevas experiencias culinarias y la combinación de sabores, como la gastronomía mexicana ha ganado popularidad a nivel internacional, por el uso de ingredientes frescos y auténticos.

El interés por la comida mexicana a nivel internacional creció cuando la UNESCO (2010), declaró a la comida mexicana como “Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad” por considerarse un modelo cultural muy completo al momento de su preparación ya que implica técnicas culinarias antiguas y conocimientos en agricultura, sin embargo, países como Ecuador que poseen una alta diversidad culinaria, han optado por la adopción de estas cocinas internacionales.

Según el autor Pontón (2017), en Ecuador existe un “un aumento de pequeñas y medianas empresas dedicadas al sector alimenticio, se encuentra un sin número de empresas de diversa índole, una de ellas es la oferta de productos de alimentación de comida mexicana” (p. 1).

Basada a la información proporcionada por el autor, es normal preguntarse si el proyecto es o no factible, para lo cual se toman en cuenta diferentes aspectos que podrían considerarse como áreas de preocupación en el mercado competitivo como la disponibilidad de los ingredientes auténticos con los que se preparan los diferentes platos típicos de la comida mexicana, que como bien sabemos, son ingredientes únicos que se ofertan dentro del mismo país, se pueden encontrar opciones alternativas a los ingredientes, sin embargo perdería la esencia de la cultura mexicana.

La provincia de Cotopaxi para la autora Balseca (2023), está conformada por una población aproximada de “470.210” basándose en resultados de fuentes confiables, existe poca diversidad de establecimientos dedicados a la comercialización de comida mexicana en particular, de los cuales se ha visualizado que no poseen un menú amplio de platos originarios y típicos de comida mexicana, mostrando un déficit en el conocimiento al momento de realizar los platos y conseguir los sabores típicamente mexicanos.

A los alrededores de la Universidad Técnica de Cotopaxi perteneciente al cantón Latacunga podemos observar la falta de establecimientos que oferten este tipo de cocina, lo cual podemos definirla como una carencia de opciones culinarias mexicanas.

## **1.2. Justificación**

Para los autores Arias et al. (2006), definen a los riesgos como “incertidumbre sobre eventos futuros, lo que hace que resulte imposible eliminarlo por completo” por tal razón el proyecto tiene como finalidad la minimización de los riesgos de inversión para este tipo de negocios, por lo cual, un estudio de factibilidad nos permitirá el análisis de las decisiones de inversión que se presten a la toma de decisiones evaluando así, los beneficios esperados y si estos beneficios superan los costos de inversión, el retorno del capital y los riesgos que se asocian al proyecto.

El presente estudio de factibilidad implica la necesidad de seguir diversas etapas, las cuales se incluyen; el análisis del entorno, el estudio de mercado y la evaluación financiera a cuál la metodología proporcionada para este proyecto de investigación se trabajará con un nivel aplicativo, utilizando herramientas administrativas, basándose en la necesidad de obtener resultados concretos y prácticos que respaldan la viabilidad de este estudio para la apertura del Food Truck.

La implementación de un Food Truck de comida mexicana beneficia a los estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi, además de aumentar el turismo gastronómico de la ciudad y contribuir al desarrollo económico del mismo. Permitiendo a los estudiantes tener un fácil acceso a platillos tradicionales mexicanos sin la necesidad de desplazarse a diferentes puntos a nivel nacional, obteniendo así comodidad y variedad de oferta gastronómica, degustando de sabores únicos y diferentes, estos beneficios ya mencionados comenzarán a partir de la apertura del Food Truck de comida mexicana.

## **1.3. Objetivos del proyecto**

### ***1.3.1. Objetivo General***

Desarrollar un estudio de factibilidad para la implementación de un Food Truck de comida mexicana en la ciudad de Latacunga en el año 2024.

### ***1.3.2. Objetivos Específicos***

- Realizar un estudio de mercado dentro de la ciudad de Latacunga que permita conocer la demanda y preferencias de los consumidores locales
- Diseñar un estudio técnico para la implementación del emprendimiento, permitiendo así la minimización de riesgos asegurando la rentabilidad del proyecto.
- Medir la viabilidad económica del proyecto mediante indicadores financieros con el fin de facilitar la toma de decisiones adecuadas durante la vida útil del proyecto.

## 2. CAPITULO II: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

### 2.1. Antecedentes

El proyecto de investigación denominada “Estudio de Factibilidad Comercial para implementar un food truck de comida mexicana en la Ciudad de Chiclayo” fue realizada por Nicole Cabrejos Castañeda de la Universidad Tecnológica del Perú en el año 2019. De modo que se desarrolló una propuesta para implementar un food truck de comida mexicana en la ciudad de Chiclayo. Su objetivo se basa en “Proponer un análisis de factibilidad comercial para implementar un food truck en la Ciudad de Chiclayo”, que tiene como fin de generar solvencia económica a quien quiera emprender con esta idea de negocio. Aplicaron una metodología exploratoria con un diseño no experimental, la cual realizaron un cuestionario que está constituido por 13 preguntas que fue dirigido hacia las personas de interés dentro del mercado objetivo. Arrojan como resultado que el proyecto es viable comercialmente por la poca existencia de establecimientos de comida mexicana y la alta demanda insatisfecha para este tipo de comida. Por otro lado, siendo el primer food truck de comida mexicana en la Ciudad de Chiclayo. Es así como esta investigación indica que si hay una oportunidad de llenar un vacío en el mercado y satisfacer la demanda insatisfecha de este tipo de gastronomía.

Asimismo, otra investigación denominada “Propuesta Para La Creación De Un Food Truck De Comida Mexicana En La Ciudad De Ibarra” siendo desarrollada y publicada por Micaela Isabel Félix Rosas de la Universidad Técnica del Norte ubicada en la Ciudad de Ibarra en el año 2020, la presente propuesta tuvo como objetivo general “Proponer la creación de un Food Truck de comida mexicana en la ciudad de Ibarra “. Para la recolección de datos, se empleó un cuestionario que consta de 9 preguntas además de una prueba piloto en la cual se consideró a 5 personas pertenecientes al grupo estratificado de la población, las mismas que fueron tabuladas en el programa EXCEL, seguido del análisis correspondiente a cada ítem de pregunta del estudio de mercado. Por lo tanto, el estudio financiero realizado dentro de este proyecto es muy importante, ya que nos ayuda a determinar el capital total necesario para ponerlo en marcha, además del tiempo de duración para el retorno de la inversión y las utilidades netas que nos dejará el proyecto.

El proyecto de investigación sobre “Estudio De Factibilidad Comercial Para La Implementación De Un Restaurante De Comida Mexicana “Tacos El Chulito” En El Parque Lineal De La Ciudad De Tena”, siendo desarrollada y publicada por: Doménica Lucia Rhon Moscoso del Instituto Tecnológico Superior de Tena de la ciudad de Tena perteneciente a la provincia de Napo en el año 2022, la presente investigación tuvo como objetivo central, el

“Realizar un estudio de factibilidad comercial para la implementación de un restaurante de comida mexicana en la ciudad de Tena.”, para la recolección de los datos, se empleó una encuesta de 13 preguntas, las mismas que se tabularon de forma manual en EXCEL, consecuentemente realizando un respectivo análisis de cada información proporcionada por los consumidores que arrojó como resultados que existe un 49,21% de consumidores de la población objetivo que sería muy improbable que degusten de los tacos mexicanos que se podrían ofertar dentro de la ciudad de Tena, pero, con un resultado óptimo del 45,59% de personas encuestadas que aprueban que este restaurante abra sus puertas dentro de la ciudad, además los estudios financieros arrojan buenos resultados para su implementación, ya que, con un valor inicial para comenzar con el proyecto de \$7709.13 se obtiene una relación de beneficio-coste de 1,64% y una rentabilidad para el primer año de 5,08% entre otros. Es así como, esta investigación nos abre las puertas a un material bibliográfico y una guía de apoyo para el sustento de nuestro proyecto.

Dentro del mismo contexto, una de las investigaciones realizadas denominado “Plan de negocios para la creación de un restaurante de comida original mexicana en la ciudad de Quito, provincia Pichincha”, realizado por Andrés Sebastián Jirón Vaca de la Universidad de las Américas en el año del 2020, tiene como objetivo “Elaborar un plan de negocios para la creación de un restaurante de comida original mexicana en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha”. Lo cual aplicaron una metodología de tipo descriptivo, de esta forma aplicaron encuestas para la realización de este estudio de mercado, para la obtención de información en cuanto a preferencias, exigencias y necesidades del público objetivo. Arrojando como resultado que existe una factibilidad positiva, que se asemeja al crecimiento que ha tenido este tipo de comida rápida por la llegada de extranjeros a la ciudad, que busca algo económico y rápido para su alimentación. Por lo tanto, esta investigación nos proporciona indicadores claves financieros para evaluar la viabilidad económica del proyecto.

## **2.2.Fundamentación teórica**

### **2.2.1. *Food Truck***

Para el autor Cuevas (2014), el mejor concepto de Food Truck es “un “Restaurante Rodante” que busca ofrecer un tipo de comida específica, a segmentos del mercado también específicos, que se encuentren localizados en lugares donde normalmente un restaurante

tradicional se le dificulta acceder”, basado en este contexto un Food truck es una idea de negocio que revoluciona e intercambia los hábitos comunes de la comida servida en los restaurantes.

### **2.2.2. Estudio de factibilidad**

Según para el autor Acevedo & Álvarez (2009), se refiere a “Un estudio de factibilidad consiste en un conjunto de actividades vinculadas entre sí, cuya ejecución permitirá el logro de objetivos previamente definidos en atención a resolver un problema o necesidad previamente detectada en el medio” (pág. 14).

Entendiendo así que esta técnica nos ayudará a determinar si el proyecto de investigación será factible para la implementación de una nueva actividad económica, con el fin de cubrir una demanda insatisfecha en un mercado en particular.

### **2.2.3. Objetivos del estudio de factibilidad**

Para los autores Luna & Chaves (2001), consideran los siguientes objetivos de un estudio de factibilidad:

- Definir si tendremos ganancias o pérdidas.
- Aprovechar al máximo los recursos propios.
- Reconocer cuáles son los puntos débiles de la empresa y reforzarlos.
- Aprovechar las oportunidades de financiamiento, asesoría y mercado. (pág. 2)

### **2.2.4. Fases del proyecto de investigación**

#### **2.2.4.1. Estudio de mercado**

Para los autores Morales & Morales (2009), “El estudio de mercado comprende aspectos que van desde las características de los productos y los consumidores hasta las especificaciones de los canales de distribución, empaques, etc.” (p. 80).

Entendiendo así que este estudio implica en seguir un proceso estructurado de recolección, análisis y planificación de la información clave sobre el mercado objetivo, permitiendo así que se pueda entender a profundidad las características, necesidad y preferencias de los consumidores, como también la competencia a la que se va a enfrentar.

#### **2.2.4.2. Necesidad del cliente**

Para el autor Moscoso (2022), la necesidad del cliente es “el aspecto fundamental para aplicar con éxito la estrategia comercial. Puesto que cualquier necesidad insatisfecha del cliente

se puede utilizar como una fuente de oportunidad al desarrollar o adecuar productos que cubran esa necesidad de forma satisfactoria” (p. 15). Por el cual entender la necesidad de los clientes potenciales es fundamental, ya que esto nos permite identificar las demandas del mercado que aún no están resueltas en la oferta existente.

#### **2.2.3.3. Precio**

Para los autores Pérez & Martínez (2006), el precio “Es el valor que se le aplica a un bien o servicio por la utilidad percibida por el usuario y el esfuerzo que tiene que hacer, en términos de dinero, para adquirirlo”.

Por otro lado, los autores Bélio & Sainz (2008), lo define “como una relación que indica la cantidad de dinero necesaria para adquirir una cantidad dada de un bien o de un servicio” (pág. 4)

Dando entender entonces que el precio es la expresión monetaria que se le asigna a un determinado producto o servicio en el mercado. En otras palabras, es el dinero que un comprador debe pagar para obtener esa cantidad específica de un producto o servicio.

#### **2.2.3.4 Proveedores**

Para el autor Chávez (2021), el término proveedor “es aquel que suministra sus productos o servicios para los clientes; el subcontratista, los fabricantes de los productos o servicios a medida” (pág. 9) , es decir, un proveedor es cualquier entidad, ya sea una empresa, organización o incluso un individuo, que proporciona o entrega un determinado producto a otro agente o actor en el mercado.

#### **2.2.3.5. Mercado competitivo**

Para los autores Morales et al. (2001), describen que “la ventaja del mercado competitivo es el punto de equilibrio que determina el precio considerado óptimo para la sociedad. La exigencia del mercado de competencia son la calidad, la confiabilidad y el costo” Indicando así que el mercado competitivo considera el precio para la sociedad, es decir se lo define a través de la interacción entre oferta y demanda, sin intervención externa.

#### **2.2.3.6. Oferta**

Según los autores Castro & Castro (2009), definen que “La oferta es la cantidad de productos que los diversos fabricantes, productores o prestadores de servicios ponen en los mercados a disposición de los consumidores para satisfacer sus necesidades” (pág. 69). Es decir,

la oferta representa los bienes o servicios que la empresa o proveedores están dispuestos a vender a los clientes por un determinado periodo con ciertos precios.

#### **2.2.3.7. Demanda**

Para los autores Castro & Castro (2009), manifiestan que “Se entiende por demanda a la cantidad de productos (bienes y servicios) que los consumidores están dispuestos a adquirir a un precio determinado con la finalidad de satisfacer una necesidad específica” (pág. 55). Entendiendo así que la demanda es la cantidad de bienes y servicios que los consumidores pueden comprar a diferentes precios, con el fin de satisfacer las necesidades específicas.

#### **2.2.3.8. Requisitos de factibilidad comercial**

Para el autor Moscoso (2022), existen algunos requisitos necesarios que determinan la factibilidad comercial los cuales se detallan a continuación:

- Características del producto y como resuelve las necesidades del consumidor.
- Características del mercado a ofertar el producto.
- Practicidad de elaboración del producto.
- Tiempo y dinero para ofertar el producto en el mercado.
- Determinar si las ventas superan los gastos.

Lo cual los requisitos mencionados son de gran importancia, ya que nos ayuda a determinar la viabilidad económica de un producto, permitiendo así analizar si el producto realmente tiene demanda en el mercado, o también si se puede producir de manera practica y rentable, y verificar si con el tiempo es sostenible dentro del mercado.

#### **2.2.4. Estudio Técnico**

Según el autor Santos (2008), menciona que “El objetivo del estudio técnico consiste en analizar y proponer diferentes alternativas de proyecto para producir el bien que se desea, verificando la factibilidad técnica de cada una de las alternativas”. Dando a entender que en este apartado es donde se analiza la viabilidad y factibilidad técnica, en donde se dará a conocer si es posible producir el bien o servicio mediante este estudio técnico.

##### **2.2.4.1. Tamaño del proyecto**

Para el autor Santos (2008), indica que es “La capacidad de un proyecto puede referirse a la capacidad teórica de diseño, a su capacidad de producción normal o a su capacidad máxima”. Lo cual determinar el tamaño del proyecto es de suma importancia para así asegurar

su viabilidad técnica, económica y financiera, podría ayudar a maximizar la eficiencia y sostenibilidad del negocio.

#### **2.2.4.2. Localización del proyecto**

Define Chávez (2021), que la “Localización del proyecto trata de conocer o buscar la disponibilidad de un terreno, de una forma de asignación de la demanda, también trata del acceso a los medios de transporte y de los proveedores” (pág. 10).

Tener en cuenta la localización es de suma importancia porque puede afectar diversos aspectos, como la accesibilidad para los clientes, el tamaño del mercado objetivo, la competencia existente y otros factores relevantes que existen en el que se encuentre el negocio.

#### **2.2.4.3. Ingeniería del proyecto**

Lo define el autor Chávez (2021), que la ingeniería del “es un estudio en función de la producción que define el proceso técnico que busca identificar las características del producto y al mismo tiempo optimizar la utilización de los recursos disponibles en la elaboración del producto” (pág. 50). Lo cual en esta etapa se define y organiza todos los procesos de producción, con la finalidad de una operación más ágil y eficiente.

#### **2.2.5. Estudio Financiero**

Para el autor Guerrero & Giraldo (2017), manifiesta que “El análisis financiero mide la capacidad de la empresa para ser sustentable. Tiene por objeto identificar el monto de los recursos económicos para la puesta en marcha del proyecto” (pág. 133), lo cual esta información es importante para poder determinar si el proyecto es factible y si cuenta con el respaldo financiero suficiente para su implementación de manera favorable.

#### **2.1.5.1. Criterios de evaluación**

Para el autor Nuñez (2009), los criterios de evaluación son importantes ya que “En un proyecto los indicadores son las herramientas fundamentales que permiten comparar los beneficios que se esperan obtener de una inversión” (pág. 164). Entendiendo que dentro de la evaluación nos permitirá medir y cuantificar la factibilidad de un proyecto frente a otras posibilidades consideradas viables, permitiendo así tomar decisiones ante un riesgo de inversión.

A Continuación se detalla las fórmulas que se pretende ocupar para este proyecto.

### 2.1.5.2. Valor actual Neto (VAN)

El Valor Actual Neto, consiste en determinar el valor presente de los flujos de costos e ingresos generados a través de la vida útil del proyecto.

Para el cálculo se aplica la siguiente fórmula:

$$VAN = \frac{FCN_1}{(1+r)^1} + \frac{FCN_2}{(1+r)^2} + \dots + \frac{FCN_n}{(1+r)^n} - I_o$$

### 2.1.5.3. Tasa de interés

Es aquella tasa que iguala el valor presente de los flujos de ingresos con la inversión inicial.

$$TIR = \frac{FCN_1}{(1+r)^1} + \frac{FCN_2}{(1+r)^2} + \dots + \frac{FCN_n}{(1+r)^n} - I_o = 0$$

Para el autor Nuñez (2009), la TIR facilita la toma de decisiones de aceptación o rechazo de un proyecto, tomando como referencia:

- Si la TIR es mayor que el costo de capital debe aceptarse el proyecto.
- Si la TIR es igual que el costo del capital es indiferente llevar a cabo el proyecto.
- Si la TIR es menor que el costo del capital debe rechazarse el proyecto.

### 2.1.5.4. Análisis económico

Los autores Nogueira et al. (2017), establece que “Es un conjunto de técnicas para diagnosticar la situación de la empresa, detectar reservas y tomar las decisiones adecuadas”. Permitiendo que el diagnóstico es un proceso que ayuda a las empresas a poder evaluar la situación, identificar las fortalezas y debilidades con el fin de mejorar y alcanzar los objetivos.

### 2.1.5.5. WACC

El autor Diez (2014), el wacc es “la tasa a la que se descuentan los flujos de caja futuros (FCF) para tener el mismo valor de las acciones que dan el descuento de los flujos para el

accionista de una firma” el cual nos permite medir la rentabilidad del negocio, la cual se mide mediante el porcentaje obtenido mediante el cálculo con la siguiente fórmula:

$$WACC = \left( \frac{E}{E + D} \times Re \right) + \left( \frac{D}{E + D} \times Rd \times (1 - T) \right)$$

#### **2.1.5.6. Análisis de sensibilidad**

Para el autor Perez et al. (2013), el principal objetivo es “que aporte mayor información respecto al elemento más sensible que impacte en la rentabilidad de las inversiones hechas en mipymes” este tipo de análisis tiene la finalidad para la toma de decisiones acertadas en los tiempos adecuados, evitando así la caída del negocio.

#### **2.1.5.7. Inversión inicial**

Se menciona por los autores Calvopiña & Chinguercela (2010), que la inversión inicial “comprende todos los desembolsos necesarios que se realizan en la fase preoperativa para el montaje de la instalación, en consecuencia la inversión inicial se constituye en la adquisición de los activos necesarios para ejecutar el negocio”, por lo que la inversión inicial representa el total de recursos que se debe destinar para un proyecto de emprendimiento, adquiriendo todos los elementos necesarios para así comenzar con la capacidad operativa.

#### **2.1.5.8. Costos de producción**

Para algunos autores como Rodríguez et al. (2007), definen que el costo de producción “es el conjunto de costos, compuesto por la adquisición de los materiales y partes, y el esfuerzo que se incurre por la realización de los procesos y actividades para la obtención de un bien tangible o intangible”. Entendiendo así que el costo de producción abarca a todos los insumos que un negocio debe invertir para generar un bien o servicio determinado.

#### **2.1.5.9. Capital de trabajo**

Para la autora Palomenque (2008), el capital de trabajo es “los activos circulantes de una firma” la cual la compañía espera convertir en efectivo dentro de un periodo no muy largo (p. 161).

#### **2.1.5.10. Coste de capital**

Para el autor Pereiro (2018), el coste de capital es “un dato central en la valuación de nuevas oportunidades de inversión, sean estos proyectos puntuales, adquisiciones o fusiones, y también desinversiones derivadas de una reestructuración” (p. 3).

### **2.1.5.11. Rentabilidad de un proyecto**

Para el autor Tapia (2013), la rentabilidad de un proyecto se conoce como: “la capacidad que tiene algo para generar suficiente utilidad o ganancia. Un negocio es rentable cuando genera mayores ingresos que egresos”.

### **2.2.6. Estudio Administrativo**

Para los autores López et al. (2008), un estudio administrativo es un “proyecto de inversión que proporciona las herramientas que sirven de guía para los que en su caso tendrán que administrar dicho proyecto”.

#### **2.2.6.1. Organigrama**

El autor Pérez (2016), define al organigrama como: “la representación gráfica de la organización de la empresa, de su jerarquía o estructura formal. Permite diferenciar tanto las unidades organizativas como las relaciones que existen entre ellas (p. 482).

#### **2.2.6.2. Análisis FODA**

Para los autores Sarli et al. (2015) menciona que “El análisis FODA consiste en realizar una evaluación de los factores fuertes y débiles que, en su conjunto, diagnostican la situación interna de una organización, así como su evaluación externa, es decir, las oportunidades y amenazas” (p. 18).

#### **2.2.6.3. Diagrama de flujo**

Para el autor Manene (2011), un diagrama de flujo es “la representación gráfica del flujo o secuencia de rutinas simples. Tiene la ventaja de indicar la secuencia del proceso en cuestión, las unidades involucradas y los responsables de su ejecución”

### **2.2.7. Estudio Legal**

Para Caita (2023), un estudio legal es un “un componente crucial en la evaluación y viabilidad de cualquier proyecto empresarial o de inversión. Este estudio se enfoca en analizar y evaluar los aspectos legales y regulatorios que pueden afectar o influir en el desarrollo, operación y éxito del proyecto”.

#### **2.2.7.1. Reglamento de registro y control sanitario de alimentos**

“Los alimentos procesados y aditivos alimentarios, en adelante "productos alimenticios", que se expendan directamente al consumidor en envases definidos y bajo una marca de fábrica o nombres y designaciones determinadas, deberán obtener el Registro Sanitario,

mismo que será expedido conforme a lo establecido en el presente Reglamento”. (Ministerio de salud Pública, 2013, Artículo 2)

#### **2.2.7.2. Ley orgánica de régimen tributario**

“Para efectos tributarios se considerarán partes relacionadas a las personas naturales o sociedades, domiciliadas o no en el Ecuador, en las que una de ellas participe directa o indirectamente en la dirección, administración, control o capital de la otra; o en las que un tercero, sea persona natural o sociedad domiciliada o no en el Ecuador, participe directa o indirectamente, en la dirección, administración, control o capital de éstas”. (Servicio de Rentas Internas, 2018, Artículo (...))

#### **2.2.7.3. Ley de seguridad social**

“El Reglamento General de esta Ley definirá, Art. 6 para cada clase de riesgos, las coberturas y exclusiones de cada una de las contingencias amparadas por el Seguro General Obligatorio, los montos de los beneficios, mínimos y máximos, y los porcentajes de aportación sobre la materia gravada, con sujeción a los siguientes criterios” (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, 2022, Artículo 6)

### **3. CAPITULO III: METODOLOGÍA**

#### **3.1. Tipo de investigación**

##### **3.1.5. Investigación Exploratoria**

Este tipo de investigación se utiliza con el propósito de describir los aspectos principales dentro del sector de estudio, con el objetivo de conocer a profundidad las necesidades de alimentarse que tiene la población de la ciudad. (Chávez, 2021)

Dentro del contexto proporcionado por el autor, este tipo de investigación lo podemos emplear cuando existen pocos estudios referentes al tema que nosotros proponemos, se basa prácticamente en explorar, conocer los nuevos problemas que van surgiendo a lo largo del tiempo, se emplea dentro de nuestro proyecto, ya que, podemos notar que no existe un food truck que sirvan platillos mexicanos en el campus universitario.

##### **3.1.6. Investigación Descriptiva**

El autor Grajales (2000), define que la investigación de este tipo “buscan desarrollar una imagen o fiel representación (descripción) del fenómeno estudiado a partir de sus características”.

Este tipo de investigación nos permitirá evaluar la viabilidad de nuestro proyecto mediante el análisis de datos reales, los cuales nos ayudaran a la toma de decisiones basada en los resultados obtenidos, este estudio es muy importante dentro de nuestro proyecto, ya que, es necesario obtener información de la población para entender cómo se desenvuelve en el mercado al que queremos llegar.

### **3.2. Método**

#### **3.2.5. *Recolección de datos***

Para el autor Peersman (2014), este método nos brinda “las cuestiones relacionadas con la elección y uso de métodos para las evaluaciones de impacto, es decir, las evaluaciones que proporcionan información sobre los efectos a largo plazo previstos y no previstos producidos por los programas o políticas”.

Uno de los pasos más importantes dentro de una investigación, es la recolección oportuna de los datos dentro de la población objetivo, ya que en base a esta información podemos analizar la necesidad que se encuentra dentro de la población y así poder darle una oportuna solución.

### **3.3. Enfoque**

#### **3.3.5. *Cuantitativo***

Para los autores Neill & Cortez (2017), el enfoque lo definen que “es aquella en la que se realiza un análisis y estudio de la realidad objetiva, mediante el establecimiento de mediciones y valoraciones numéricas que permiten recabar datos fiables” (pág. 35).

Por ello dentro de esta investigación se basará en el enfoque cuantitativo, ya que esta investigación se basa en recopilar datos numéricos. Dónde nos puede proporcionar datos objetivos y medibles que ayuden a tomar decisiones informadas y respaldadas, para el siguiente proyecto de factibilidad.

### **3.4. Técnica y herramienta de investigación**

#### **3.4.5. *Encuesta***

La encuesta es una herramienta que nos ayuda a la recopilación de datos provenientes de un público objetivo o muestra. Utilizando como instrumento el cuestionario.

Para el presente proyecto de factibilidad se tomará en cuenta a los habitantes del Cantón Latacunga de la provincia de Cotopaxi, específicamente del sector urbano.

## Anexo 1

### 3.4.6. *Cuestionario*

Para el autor Gallardo (2017), define que es el “conjunto de preguntas estructuradas y organizadas que se utiliza para obtener información relacionada con los objetivos en la investigación”.

Dado que para el siguiente proyecto de factibilidad se utilizará esta herramienta ya mencionada, es importante prepararla de manera sistemática y cuidados, enfocándonos en los aspectos más relevantes para el siguiente estudio.

### 3.4.7. *Población*

En la presente investigación la población se tomará como referencia a los consumidores de la ciudad de Latacunga los cuales basado a resultados de la INEC la autora Balseca (2023), nos menciona que “Latacunga es el cantón más poblado con 217,761”, dentro del cual nos enfocamos principalmente en los estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi de la extensión la matriz, según fuentes de la universidad cuenta con una población total de 4.330 estudiantes matriculados legalmente y los que se encuentran en nivelación.

### 3.4.8. *Muestra*

La muestra de una población es considerada como con conjunto de elementos que se encuentran dentro de un universo total, es decir, se considera como una fracción que se toma de una población total de individuos, en este sentido, se tomó en cuenta la base poblacional a 4.330 estudiantes pertenecientes a la Universidad Técnica de Cotopaxi, la cual se considera como la población universo existente, para lo cual aplicamos la siguiente formula:

$$n = \frac{N * z^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + z^2 * p * q}$$

**Donde:**

**n**= ¿?

**N** = población total

**Z** = distribución (95%) = 1,96

**p** = proporción de aceptación deseada para el producto = 50%/100 = 0,50

$q = 1 - p = 1 - 0,50 = 0,50$  proporción de rechazo

$E =$  error a criterio del investigador  $5\% = 5 / 100 = 0,05$

**Para el cálculo se considera la siguiente información:**

$n = ?$

$N = 4330$

$Z = 1,96$  el porcentaje de confiabilidad del 95%

$p = 0,50$

$q = 0,50$

$E = 0,05$

$$n = \frac{4330 * 1,96^2 * 0,50 * 0,50}{0,05^2 * (4330 - 1) + 1,96^2 * 0,50 * 0,50}$$

$$n = \frac{4158.53}{11.78}$$

$$n = 353$$

Luego de haber aplicado la fórmula para extraer la muestra nos arroja un resultado de 353 estudiantes a los que tenemos de aplicar la encuesta.

#### 3.4.9. Plan Muestral

**Tabla 1:** Plan muestral del proyecto

<b>Plan muestral</b>	
<b>Lugar</b>	<b>Población</b>
Universidad Técnica de Cotopaxi	4330
<b>Facultades</b>	<b>Estudiantes</b>
CCAA	1413
CCHH	1027
CIYA	1651
NIVELACIÓN	239
<b>Total</b>	<b>4330</b>

**Fuente:** Elaboración Propia

La tabla nos muestra una distribución entre las diferentes facultades de la Universidad Técnica de Cotopaxi, la cual es el objeto por encuestar.

### 3.4.10. Distribución de encuestas

**Tabla 2:** *Distribución de encuestas del proyecto*

<b>Distribución de encuestas</b>			
<b>Lugar</b>	<b>Población</b>	<b>N. encuestas</b>	<b>%</b>
Universidad Técnica de Cotopaxi	4330	353	100%
<b>Facultades</b>		<b>N. encuestas</b>	<b>%</b>
CCAA		115	33%
CCHH		84	24%
CIYA		135	38%
NIVELACIÓN		19	6%
<b>Total</b>		<b>353</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Elaboración propia

La siguiente tabla nos muestra el número de encuestas que se van a realizar en las diferentes facultades de la Universidad Técnica de Cotopaxi de la extensión la matriz.

### 3.5. Resultado general de la encuesta aplicada

Una vez aplicada la encuesta a los estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi, podemos dar un análisis general sobre los resultados obtenidos.

Para la apertura del food truck de comida mexicana “Delicias Picantes” a los alrededores de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con los resultados obtenidos de la encuesta podemos observar que es altamente viable para nuestro público objetivo, teniendo una buena aceptación con un 88.1% , mostrando que han degustado este tipo de comida y desean consumir en un food truck cercano, obteniendo una frecuencia notable de una vez a la semana(40%). Los tacos se destacan como el platillo preferido y más acogido para los estudiantes, lo que sugiere que debería ser un producto principal. Además, por parte de los estudiantes están dispuestos a pagar entre \$1 a \$3 por los productos a ofrecerse que están entre tacos, elotes y burritos.

Obteniendo que para los estudiantes tienen una preferencia de que exista programas de lealtad como promoción, que al ofrecer una variedad de salsas para los estudiantes sería de gran preferencia, puede mejorar la experiencia del cliente. Probablemente resultara un negocio exitoso y bien recibido por la comunidad universitaria.

## **4. CAPITULO IV: DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO**

### **4.1. Misión y Visión de la empresa**

#### **4.1.1. Misión**

Ofrecer una experiencia culinaria mexicana a los estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi, a través de platillos frescos y deliciosos, preparados y servidos con rapidez satisfaciendo los paladares de la comunidad universitaria.

#### **4.1.2. Visión**

Convertirnos en el Food Truck de comida mexicana más reconocido en la ciudad de Latacunga, destacando por nuestra autenticidad y compromiso con la satisfacción y bienestar de nuestros clientes.

### **4.2. Objetivos a largo y corto plazo**

#### **4.2.1. Objetivos a Corto plazo**

- Incrementar la visibilidad y reconocimiento del Food Truck
- Expandir el alcance del negocio

#### **4.2.2. Objetivos a Largo plazo**

- Considerar la apertura de un restaurante física basado en el éxito del food truck, ofreciendo una experiencia gastronómica completa
- Introducir nuevos platillos mexicanos como bebidas periódicamente para mantener el interés de los clientes y atraer a nuevos segmentos del mercado.

#### **4.2.3. Propuesta de valor**

“Delicias Picantes” proporciona una opción de comida rápida y conveniente para estudiantes universitarios. Diseñada para servir platillos mexicanos frescos y deliciosos de manera eficiente, asegurando que nuestros clientes disfruten de una variedad de salsas de origen mexicano ilimitada, además, asegurándonos de la buena presentación de nuestros productos a la hora de ser servidas a nuestros clientes con precios accesibles.

## 5. CAPITULO V: ESTUDIO DE MERCADO

### 5.1. FODA-PESTEL

#### 5.1.1. FODA

Tabla 3: Análisis FODA

<b>Fortalezas</b>	<b>Debilidades</b>
1-Ubicación cerca a la UTC, asegurando un flujo constante de clientes. 2-Capacidad de traslado a diferentes ubicaciones. 3-Menor costo operativo en comparación con un establecimiento físico	1-Impacto negativo en las ventas por temporadas de vacaciones universitaria. 2-Limitaciones de espacio y almacenamiento. 3-Costo de operación variables.
<b>FODA</b>	
<b>Oportunidades</b>	<b>Amenazas</b>
1-Participación en eventos locales para aumentar la visibilidad y las ventas. 2-Aumento por opciones de comida rápida y conveniente. 3-Alta demanda de clientes por experiencias culinarias	1-Desafíos en la obtención de permisos. 2-Competencia directa o indirecta. 3-Cambios en la sostenibilidad del país.

Fuente: Elaboración propia

El análisis FODA nos permite visualizar de mejor manera los puntos clave que debemos considerar para nuestro Food Truck, además nos proporciona una visión general de todas las amenazas y oportunidades que se presenten a la hora de la implementación del Food Truck, así como también las debilidades que tenemos, con lo cual podemos darnos una idea de cómo los competidores nos atacaran en esos puntos.

### 5.1.2. Análisis PESTEL

Tabla 4: Análisis PESTEL

<p><b>Político</b> Regulaciones sobre permisos y zonificación de food truck</p> <p>Incentivos gubernamentales para emprendimientos</p>	<p><b>Económico</b> El poder adquisitivo de los consumidores</p> <p>Impacto de la inflación en los costos de operación</p>	<p><b>Social</b> Cambios de preferencia del consumidor</p> <p>Importancia de las redes sociales y reputación en línea</p>
<p><b>Tecnológico</b> Uso de plataformas de pedidos en línea</p> <p>Adopción de tecnologías de cocinas eficientes</p>	<p><b>Ecológico</b> Envases sostenibles</p> <p>Impacto ambiental de la movilidad del food truck</p>	<p><b>Legal</b> Cumplimiento de normativa sanitaria</p> <p>Licencias y permisos para operar con el food truck</p>

Fuente: Elaboración propia

Este análisis proporciona tomar decisiones a partir de los factores externos del food truck de comida mexicana, para lograr el éxito y la viabilidad del negocio.

### 5.1.3. Ventajas y desventajas

**Tabla 5:** Ventajas y desventajas del análisis pestel

<b>Factor</b>	<b>Ventajas</b>	<b>Desventajas</b>
Político	Identificar cambios normativos y regulaciones relevantes	Tiempo y recursos necesarios para mantenerse al tanto de cambios normativos
Económico	Estimar el impacto de la inflación en los costos de operación	Dificultad para predecir con precisión el impacto de factores macroeconómicos
Social	Adaptar el menú y la propuesta de valor a las necesidades de los clientes.	Riesgo de no lograr captar adecuadamente las preferencias de los clientes
Tecnológico	Aprovechar aplicaciones y plataformas digitales para llegar a más clientes	Costo de implementar nuevas tecnologías y adaptarse a ellas
Ecológico	Implementar practicas sostenible y respetuosas con el medio ambiente	Posibles inversiones iniciales para adoptar prácticas sostenibles
Legal	Asegurar el cumplimiento de permisos, licencias y requisitos legales	Complejidad de cumplir con todos los requisitos legales

Fuente: Elaboración propia

## 5.2. Descripción del mercado objetivo

Para nuestro proyecto el mercado objetivo se ha definido mediante un análisis integral que abarca aspectos demográficos, geográficos y de comportamiento del consumidor, proporcionando una visión clara y precisa de nuestros futuros clientes.

**Tabla 6:** Análisis del mercado objetivo

<b>Dimensiones</b>	<b>Especificaciones</b>
<b>Geográficas</b>	Cantón Latacunga, afueras de la UTC
<b>Demográficos</b>	Edad: 18 a mayores de 30 años Género: Hombres y mujeres
<b>Comportamentales</b>	Nivel: Estudiantes Preferencia de consumo

Fuente: Elaboración propia

La elección del cantón Latacunga, en la universidad Técnica de Cotopaxi siendo el punto de operación para nuestro food truck , se basa en varios factores que hacen esta ubicación un lugar ideal para llegar a nuestro público objetivo, contando con una población de 4330

estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi, cabe recalcar que la información fue obtenida por fuentes de la misma universidad, se anexa el formulario de solicitud.

En términos demográficos, se enfoca en ambos géneros, femenino y masculino, con edades de entre los 18 a mayores de 30 años. Buscando maximizar la capacidad de adquisición de los productos ofertados dentro de nuestro Food Truck.

Dentro del ámbito de la preferencia del consumo, podemos considerar que el 70% de los consumidores de nuestro público objetivo está dispuesto a degustar platillos mexicanos, además, nuestro análisis de frecuencia de consumo estableció que el 28,3% de estudiantes consumen una vez a la semana algún tipo de platillo mexicano, mientras que, una porción de nuestra población del 88,1% estarían de acuerdo que exista un Food Truck de comida mexicana en los alrededores de la universidad.

### **5.2.1. Demanda potencial**

La determinación de la demanda potencial ha sido realizada aplicando el criterio establecido en el análisis del mercado objetivo. Enfocándonos en la dimensión comportamental que posibilitan una comprensión integral de la demanda potencial dentro del mercado objetivo.

**Tabla 7:** *Demanda potencial*

<b>Dimensión comportamental (Muestra 353)</b>	
<b>Mercado meta</b>	4330
<b>Aceptación del producto</b>	88,1%
<b>Población consumidora</b>	3815
<b>Cantidad de veces a la semana</b>	1
<b>Cantidad de veces al año</b>	52
<b>Demanda Total del producto</b>	<b>198366</b>

Fuente: Elaboración propia

Se puede observar entonces que dentro de la demanda total anual para nuestro Food Truck asciende a 198366 platillos mexicanos, lo cual este resultado refleja la demanda potencial. Resaltando la considerable necesidad y aceptación de nuestro Food Truck dentro del mercado.

### **5.2.2. Proyección de la demanda**

Para la proyección del presente estudio de factibilidad se ha realizado dentro de un periodo de 5 años (2025-2029), lo cual nuestro Food Truck pretende abarcar el máximo de clientes potenciales para lo cual hemos considerado viable optar por el cálculo de la tasa de

crecimiento anual de estudiantes que tiene la Universidad Técnica de Cotopaxi como se ve a continuación:

$$CAGR = \left( \frac{Vf}{Vi} \right)^{\frac{1}{n}} - 1$$

Donde:

**Vf** = 9047 (Valor final del número de estudiantes en el 2024)

**PO** = 7506 (Valor inicial del número de estudiantes del 2015)

**n** = 9 (Número de años)

$$CAGR = \left( \frac{9047}{7506} \right)^{\frac{1}{9}} - 1$$

$$P = 2.10\%$$

Luego de haber hecho los cálculos respectivos, el resultado obtenido del índice de crecimiento de estudiantes anual es del 2.10%, el cual nos permite proyectar la demanda de manera adecuada, resaltando que la información del número de estudiantes hasta el 2020 fue obtenida de Universidad Técnica de cotopaxi (2024), específicamente en el artículo PEDI 2021-2025.

$$P = PO(1 + i)^n$$

**P**= Demanda actual

**PO**= 198366 (Demanda Total)

**i**= Tasa de crecimiento anual (2.10%)

**n**= Número de años

$$P = 198366 * (1 + 0.021)^1$$

$$P = 202525$$

**Tabla 8:** *Demanda proyectada*

<b>Años</b>	<b>Demanda Proyectada</b>
2025	202525
2026	206770
2027	211105
2028	215531
2029	220050

Fuente: Elaboración propia

Se puede observar entonces que para el año 2025, habrá una demanda total de 202525 platillos mexicanos que estarán dispuestos a adquirir de nuestro Food Truck como también dentro de los próximos 5 años.

### 5.2.3. *Oferta*

Para el cálculo de la oferta total de nuestro mercado se tomó en cuenta el porcentaje del 70% de personas que consumen actualmente platillos mexicanos, dato determinado a través de la encuesta, con un consumo de 1 vez al mes y 12 veces al año.

**Tabla 9:** *Oferta*

<b>Población</b>	4330
¿Ha degustado platillos mexicanos como (Tacos, elotes y burritos) a los alrededores de la universidad?	70%
Población	3031
Cantidad de consumo anual	12
<b>Oferta Total</b>	<b>36372</b>

Fuente: Elaboración propia

Se puede observar que obtenemos una oferta anual de 36.372 platillos mexicanos. Esta cantidad representa el total de platillos disponibles para satisfacer la demanda del mercado a lo largo de un año.

### 5.2.4. *Proyección de la oferta*

El desarrollo de la proyección de la oferta se tomará en cuenta el valor en función en el crecimiento que se presentará en este mercado, considerando con un periodo de cinco años.

A continuación, se presentará la proyección de la oferta:

$$PO = OA(1 + I)^n$$

OA= 36.372 (Oferta actual)

$i = 2.10\%$  (tasa de crecimiento)

$n =$  número de años

$$P = 36372 * (1 + 0.021)^1$$

$$P = 37135$$

**Tabla 10:** *Proyección de la oferta*

Años	Oferta proyectada
2025	37135
2026	37913
2027	38708
2028	39519
2029	40348

**Fuente:** Elaboración propia

Se puede observar entonces que la proyección realizada se puede apreciar que alcanzara en un futuro de cinco años a 40348 de platillos mexicanos, ya que se busca asegurar la adaptabilidad de la oferta a los diferentes cambios del mercado y poder satisfacer de manera eficaz a los consumidores.

### 5.2.5. *Demanda insatisfecha*

Para los autores Jiménez & Minda (2016), indican “que es muy importante identificar la demanda insatisfecha, para conocer si existe o no un mercado potencial que pueda adquirir o que necesite el producto que se oferta” (pág. 17).

Dando a entender que es de suma importancia que al realizar la demanda insatisfecha nos ayuda a verificar si existe un mercado potencial que esté dispuesto a adquirir el producto o servicio ofrecido.

Entonces para poder obtener la demanda insatisfecha se calcula restando la oferta actual proyectada de la demanda futura. En donde si la demanda es mayor que la oferta, nos indica que la capacidad de la oferta no es suficiente para satisfacer toda la demanda existente, lo que resulta una demanda insatisfecha.

**Tabla 11:** *Proyección de la demanda insatisfecha*

<b>Año</b>	<b>Demanda Proyectada</b>	<b>Oferta Proyectada</b>	<b>Demanda Insatisfecha</b>
2025	202525	37135	165390
2026	206770	37913	168857
2027	211105	38708	172397
2028	215531	39519	176012
2029	220050	40348	179702

**Fuente:** Elaboración propia

Podemos observar que para el año 2025 existirá una demanda insatisfecha de platillos mexicanos de 165.390 entre tacos, burritos y elotes.

### 5.2.6. *Investigación de la competencia*

Dentro del mercado objetivo en el cual vamos a implementar el Food Truck de comida mexicana existe tanto la competencia directa como la indirecta, las cuales dentro del siguiente estudio realizaremos un análisis de los principales competidores de comida mexicana y otros competidores de comida rápida.

**Tabla 12:** *Análisis de la competencia directa*

<b>N°</b>	<b>Empresa</b>	<b>Producto</b>	<b>Precios</b>	<b>Consumo anual</b>
1	El Rey Food & Grill	Burrito	\$4.99	12
2	Guadalajara Grill	Flautas	\$7.00	96
3	Restaurante Pizzeria California	Tacos	\$5.90	144
4	Tacos De Frida	Tacos	\$15.50	52

**Fuente:** Elaboración propia

**Tabla 13:** *Análisis de la competencia indirecta*

<b>N°</b>	<b>Empresa</b>	<b>Producto</b>	<b>Precios</b>
1	Carritos de comida rápida	Salchipapas Papi pollos San duches Chaulafan	de \$1 a \$2
2	Bundaváh Café - Fogata	Hamburguesas	de \$2.50 a \$4.90
3	El gringo y la gorda	Minihamburguesa	\$8,00
4	TUKASA	Parrilladas	de \$4.90 a \$5.90

**Fuente:** Elaboración propia

## 6. CAPITULO VI: ESTUDIO TÉCNICO

### 6.1. Tamaño

Los autores Calvopiña & Chinguercela (2010), describen que “Para poder determinar el tamaño de un proyecto es vital tomar al estudio de mercado como primer paso, ya que en este punto se estimó cual será la demanda insatisfecha y quienes serán los posibles consumidores”.

Considerando entonces que el tamaño de un proyecto proporciona los insumos clave para dimensionar adecuadamente el proyecto del food truck de comida mexicana y asegurar su viabilidad y éxito en el mercado en un periodo determinado.

### 6.2. Capacidad instalada

**Tabla 14:** *Tamaño Propuesto*

<b>Año</b>	<b>Demanda Insatisfecha</b>	<b>Participación en el mercado</b>	<b>Oferta estimada</b>
2025	165390	14%	26716
2026	168857	19%	36885
2027	172397	24%	47569
2028	176012	29%	58684
2029	179702	34%	70244

**Fuente:** Elaboración propia

Se puede observar que para el food truck de comida mexicana cubrirá el 14% de la demanda insatisfecha para el primer año, por lo cual la oferta estimada para el primer año basado en los resultados obtenidos será de 26716 platillos entre tacos, elotes y burritos, a continuación, se presenta la capacidad instalada entre los tres platillos mexicanos que se ofertaran dentro del Food Truck.

**Tabla 15:** *Capacidad instalada*

<b>Productos</b>	<b>Porcentaje de aceptación</b>	<b>Producción anual</b>	<b>Producción mensual</b>	<b>Producción Diaria</b>
Tacos	48%	12900	1075	43
Elotes	24%	6300	525	21
Burritos	28%	7500	625	25
<b>Total</b>		<b>26700</b>	<b>2225</b>	<b>89</b>

**Fuente:** Elaboración propia

Para la capacidad de producción óptima hemos optado por tomar como referencia la aceptación de los productos ya mencionados dentro del Food Truck, para lo cual hemos tomado los siguientes porcentajes: 48% para los tacos, 24% para los elotes y 28% para los burritos, basado en estos resultados y con el porcentaje que vamos a cubrir de la demanda insatisfecha.

tenemos que vamos a producir, 43 tacos diarios, lo cual al multiplicarlo por 25 días laborables del mes que se mantendrá activo nuestro Food Truck nos arroja un resultado de 1075 tacos, el mismo que se convierte en 12.900 tacos anualmente, así como también se muestra los resultados de los elotes y burritos, con esta capacidad de producción que proponemos, esperamos obtener optimas ganancias.

Pese al nivel bajo de aceptación de los burritos, hemos decidido colocar un nivel superior a los elotes, ya que, gracias a la composición podemos compartir la materia prima que conllevan conjuntamente con los tacos, además, los burritos tienen un menor precio de venta a diferencia del resto de la competencia que oferta el mismo producto a precios elevados, dando así una realce en la visibilidad del mismo producto.

### **6.3. Localización**

En este apartado nos ayudara a determinar el lugar adecuado para el food truck de comida mexicana, para ello es necesario realizar un estudio adecuado.

### **6.4. Macro localización**

La ubicación de nuestro food truck será en:

**País:** Ecuador

**Región:** Sierra:

**Provincia:** Cotopaxi

**Ciudad:** Latacunga

Se ha observado varios aspectos favorables para la consideración de este lugar para el food truck de comida mexicana:

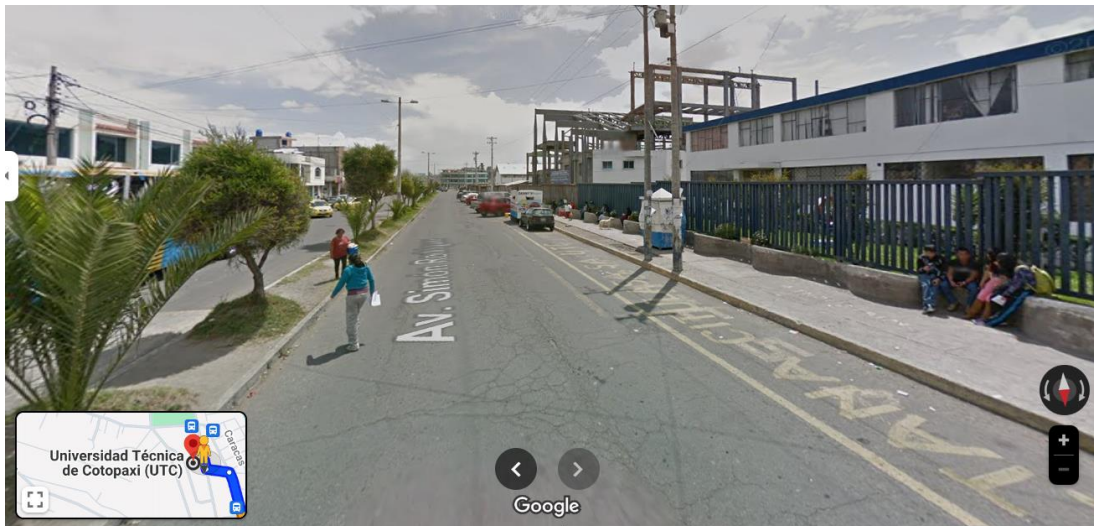
- Competencia limita
- Demanda potencial
- Necesidad de opciones de comida
- Público cautivo y constante

**Gráfico 1:** *Macro localización*

Fuente: Google Maps, 2024

## 6.5. Micro localización

Se determina el lugar preciso para el puesto del negocio del food truck de comida mexicana “Delicias Picantes” se encontrará en la ciudad de Latacunga del sector de la Universidad Técnica de Cotopaxi de la parroquia Eloy Alfaro en la Av. Simón Rodríguez, porque existe un público cautivo y constante en aquel lugar, siendo un lugar perfecto para el Food Truck.

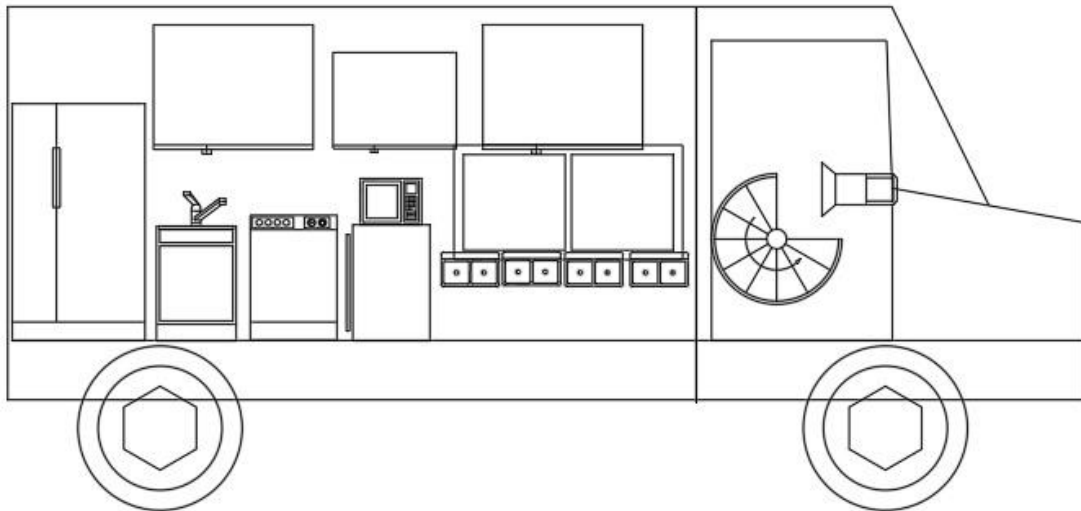
**Gráfico 2:** *Micro localización*

Fuente: Google Maps, 2024

## 6.6. Distribución del Food Truck

En este apartado se puede observar la distribución y el diseño interior del food truck de comida mexicana “Delicias Picantes”. Reflejando las necesidades funcionales de este negocio, con el objetivo de ofrecer una experiencia eficiente y satisfactoria al cliente.

**Gráfico 3:** *Distribución del Food truck*



**Fuente:** Elaboración propia

## 6.7. Ingeniería de procesos

En el siguiente apartado se describirán los productos que vamos a ofertar dentro del food truck, los procesos de este, la infraestructura y los requerimientos a necesitar.

### 6.7.1. *Productos para ofertar*

#### **Tacos (carne)**

Los tacos ofertados en el food truck son una comida tradicional mexicana que consiste en una tortilla de maíz que es doblada o enrollada con un relleno de que lleva carne mechada, cilantro, limón, guacamole y cebolla y las salsas que el cliente puede elegir a su gusto.




#### **Elotes**

Los elotes son mazorcas de maíz cocidas, las cuales normalmente son hervidas o asadas, se sirven con mayonesa, queso, chile en polvo, limón y a veces mantequilla.

#### **Burritos**

Los burritos consisten en una tortilla de harina grande y suave, enrollada alrededor de varios ingredientes como: carne molida, lechuga, cebolla, frejol, queso rallado, arroz y guacamole.

**Tabla 16:** Cartera de productos y precios

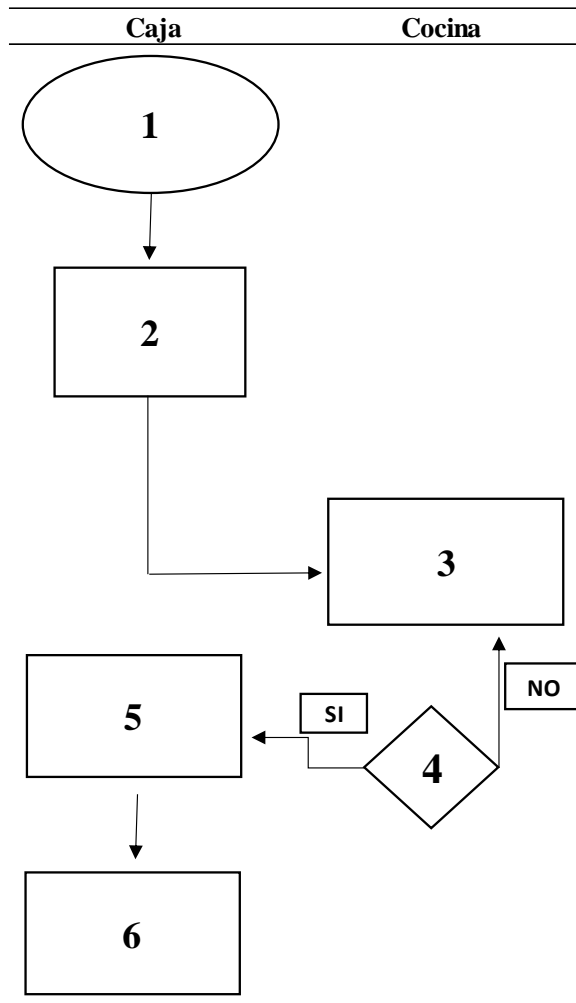
Producto	Precio
<p><b>Tacos (carne)</b></p> 	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; text-align: center;"> <p>\$1.50 x 2 un.</p> </div>
<p><b>Elotes</b></p> 	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; text-align: center;"> <p>\$2.50 c/u</p> </div>
<p><b>Burritos</b></p> 	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; text-align: center;"> <p>\$2.25 c/u</p> </div>

Fuente: Elaboración propia

### 6.7.2. Tipo de servicio

El tipo de servicio que hemos visto ideal es el servicio rápido, dentro del cual el cliente pide en la caja el producto que requiere, además se les ofrecerá una bebida adicional por la compra de sus productos y la elección de salsas a su gusto, se estima que el Food Truck este abierto desde las 9 am hasta las 8:00 pm ofertando los productos a los estudiantes de la jornada nocturna.

**Gráfico 4:** Flujo grama del proceso de atención al cliente

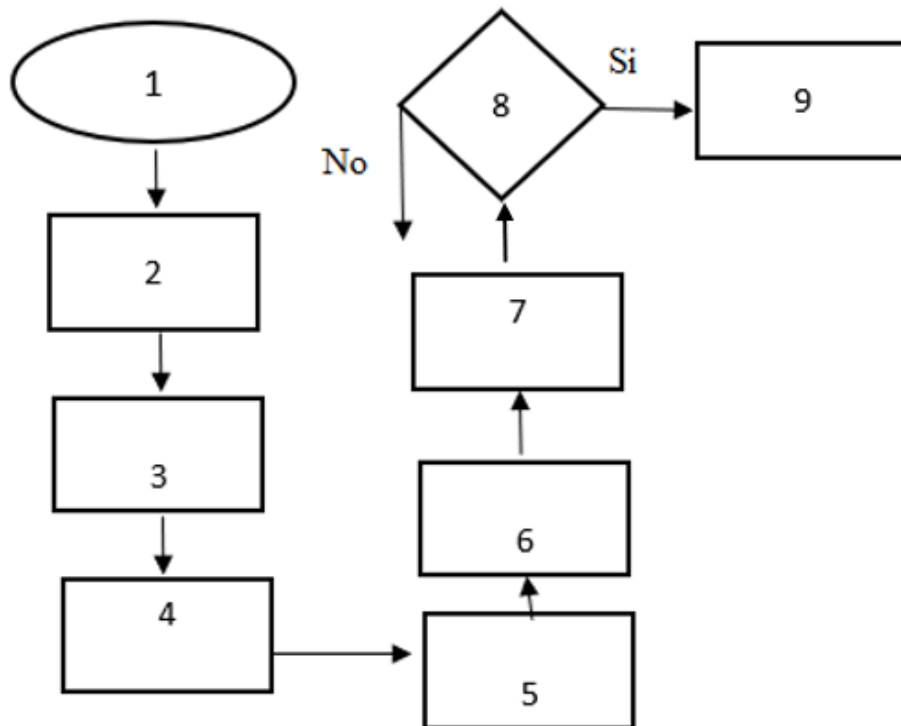


Fuente: Elaboración propia

El proceso de atención al cliente consiste en:

1. Llegada del cliente al Food Truck
2. Recepción del cliente y la toma de su pedido
3. Preparación de los alimentos
4. Verificación de calidad y presentación
5. Entrega del pedido al cliente
6. Pago y despedida del cliente.

**Gráfico 5:** Flujo grama de la preparación del Taco

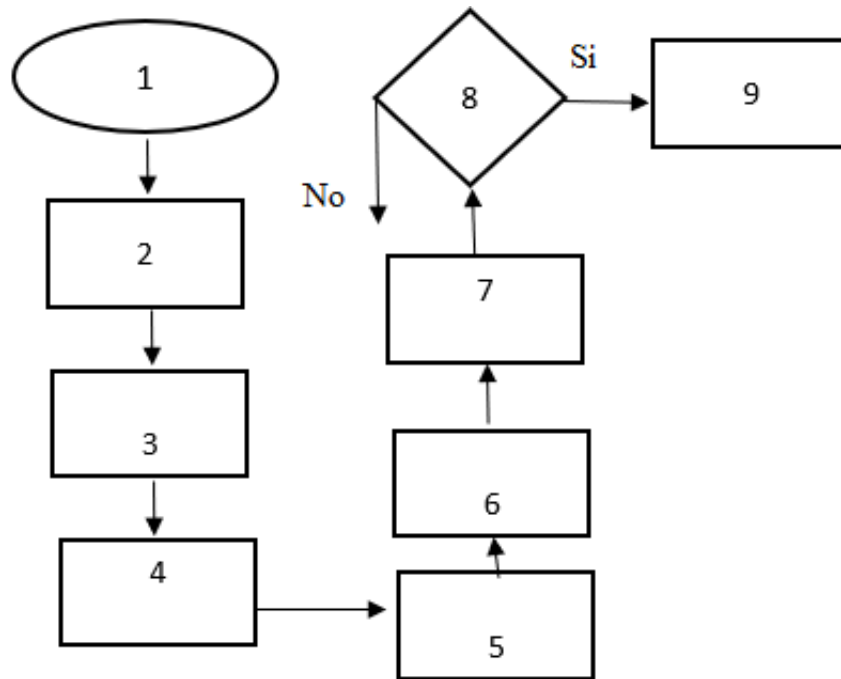


**Fuente:** Elaboración Propia

El proceso de la preparación del Taco es:

1. Llegada del cliente
2. Selección de los ingredientes (verduras)
3. Preparación de los ingredientes
4. Preparación de la carne en trozos
5. Calentar la tortilla (en plancha de 2 a 3 minutos)
6. Se monta el Taco
7. Se entrega al cliente
8. Verificación de la calidad del Burrito
9. Pago y despedida del cliente

**Gráfico 6:** Flujo grama de la preparación del Burrito

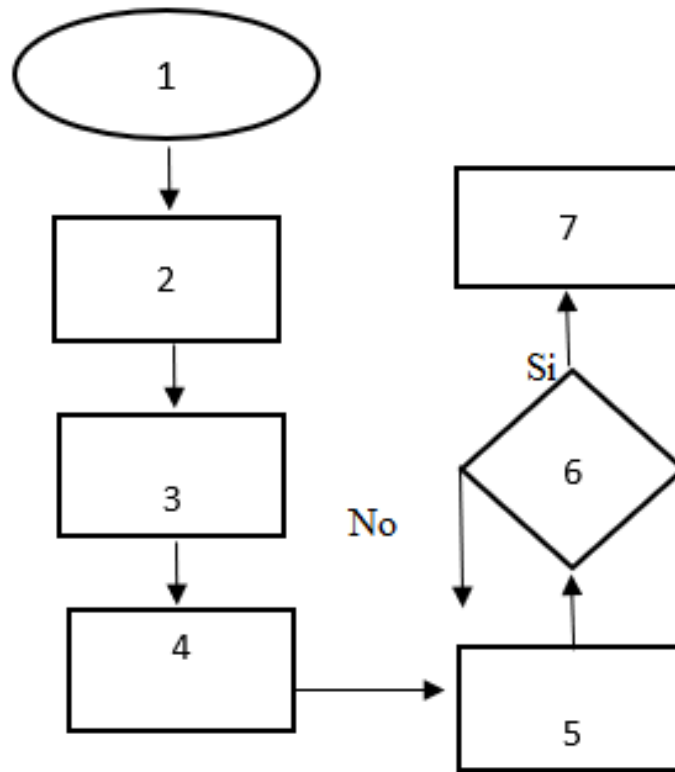


**Fuente:** Elaboración Propia

El proceso de la preparación del Burrito es:

1. Llegada del cliente
2. Selección de los ingredientes
3. Preparación de ingredientes (verduras, arroz, frejol, Queso)
4. Preparación de la carne molida (sazonar)
5. Se prepara la tortilla (en la plancha de 2 a 3 minutos)
6. Se monta el Burrito
7. Se entrega al cliente
8. Verificación de la calidad del burrito
9. Pago y despedida del cliente

**Gráfico 7:** Flujo grama de la preparación del Elote



**Fuente:** Elaboración Propia

El proceso de la preparación del Elote es:

1. Llegada del cliente
2. Preparación del choclo o elote (retirar las hojas)
3. Tener cocidos los choclos (cocción 40 a 45 minutos)
4. Preparación de los ingredientes (Mayonesa, limón y queso)
5. Ensamblaje del choclo o elote (Agregar salsas)
6. Se entrega al cliente
7. Verificación de la calidad del choclo o elote
8. Pago y despedida del cliente

### 6.7.3. Equipamiento para la instalación del microemprendimiento

Los principales equipos necesarios para la implementación del Food truck de comida rápida tenemos:

**Tabla 17:** Equipos de oficina

Descripción	Cantidad
-------------	----------

Caja registradora	1
-------------------	---

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 18:** *Muebles y enceres*

Descripción	Cantidad
Mesa de trabajo en acero inoxidable	1
Mostrador de salsas	1
Cajones	1
Fregadero	1
Contener de basura	2

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 19:** *Recursos Humanos*

Descripción	Cantidad
Cajero	1
Cocinero	1

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 20:** *Equipos, maquinaria y herramientas*

Descripción	Cantidad
<b>Maquinaria y equipos</b>	
Estufa a gas	1
Tanque de gas	1
Plancha	1
Microondas	1
Refrigerador	1
Generador eléctrico	1
Campana extractora	1
<b>Utensilios de cocina</b>	
Juego de cuchillos	1
Espátulas	2
Juego de ollas	1
Molcajete	1
Pinzas	2
Tazones	3
Tabla de picar	1
Mandil	2
Contenedores de almacenamiento	1

### Equipos de seguridad

Extintor	1
Botiquín de primeros auxilios	1
Redes de cabello (Caja)	1
Guantes	1
Luces Led (10 mt)	1
Luces de trabajo	1

Fuente: Elaboración propia

#### 6.7.4. Estudio Organizacional

##### 6.7.4.1. Nombre del negocio

Optamos por la razón social de “Delicias Picantes” para nuestro Food Truck

##### 6.7.4.2. Logotipo

Concordamos con la creación de un logotipo para nuestro Food Truck, ya que consideramos útil para que nuestros futuros clientes reconozcan la marca y los productos que ofertamos, ya que, el logotipo tiene relación con los productos ofertados.

Gráfico 8: Logotipo "Delicias Picantes"



Fuente: Elaboración propia

Los colores que hemos escogido para el diseño de nuestro Food truck, tienen un significado que se detalla a continuación:

Tabla 21: Colores representativos

Color	Significado
Rojo	Este color atrae a los clientes y estimula su apetito
Verde	Este color les indica a los clientes que la comida es fresca y representa el crecimiento rápido
Amarillo	Este color transmite una sensación de alegría y satisfacción a los clientes
Blanco	Este color indica que nuestro Food Truck mantiene altos estándares de higiene
Naranja	El color hace que nuestro Food Truck se vea más emocionante y dinámico
Marrón	Este color indica que los productos son auténticos y hechos con ingredientes naturales

Fuente: Elaboración propia

### 6.7.4.3. Slogan

Hemos considerado la implementación de un slogan como parte de nuestro Food Truck, ya que, consta de una frase corta y fácil de recordar, así como también, que esté relacionada a la razón social de la empresa.

Gráfico 9: Slogan

**En Delicias Picantes disfruta sabores y experiencias  
únicas de la cultura Mexicana 🌮🍷**

Fuente: Elaboración propia

### 6.7.5. Valores

#### 6.7.5.1. Valores individuales

- **Autenticidad:** Ofrecer una experiencia culinaria con recetas mexicanas auténticas.
- **Pasión:** Compromiso con el entusiasmo en la atención al cliente.
- **Innovación:** Crear nuevos platillos inspirados en la cocina mexicana.
- **Higiene y seguridad:** Implementar prácticas de higiene estrictas y cumplir con la normativa sanitaria

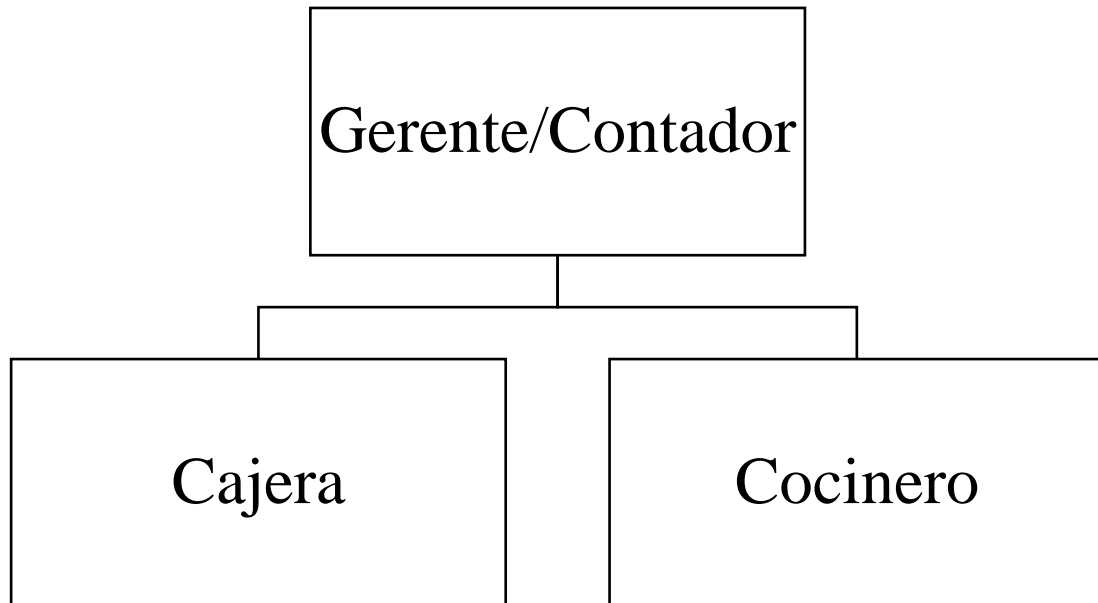
#### 6.7.5.2. Valores corporativos

- **Integridad y Honestidad:** Comunicar claramente a los clientes sobre los productos y precios que utilizamos y manejamos.

- **Trabajo en equipo:** Fomentar un ambiente de trabajo optimo, y continuar con las capacitaciones al personal
- **Resiliencia:** Mantener las operaciones pese a diferentes situaciones.

### 6.7.5.3. Organigrama estructural

Gráfico 10: Organigrama



Fuente: Elaboración propia

### 6.7.5.4. Descripción de funciones

Tabla 22: Funciones del gerente/contador

Nombre del cargo	Gerente/Contador
<b>Perfil:</b>	Título en Administración de empresas Desarrollar y supervisar el presupuesto del food truck, asegurándose de que los recursos se asignen de manera eficiente.
<b>Funciones:</b>	Monitorear y controlar los gastos operativos para mantenerlos dentro del presupuesto. Gestionar las cuentas por pagar y por cobrar, asegurando el pago puntual a proveedores  Gestionar la obtención y renovación de todos los permisos y licencias necesarios para operar el food truck

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 23:** *Funciones de cajero*

Nombre del cargo	Cajera
<b>Perfil:</b>	Bachillerato, cursos de atención al cliente Responder preguntas sobre el menú, promociones y cualquier otra consulta que puedan tener los clientes. Operar la caja registradora o el sistema de punto de venta para registrar las ventas de manera precisa.
<b>Funciones:</b>	Realizar el cierre de caja al final del turno, asegurándose de que el efectivo cuadre con las ventas registradas. Asegurarse de que siempre haya suficiente cambio, recibos y otros suministros necesarios para el funcionamiento de la caja registradora.

**Fuente:** Elaboración propia

**Tabla 24:** *Funciones del cocinero*

Nombre del cargo	Cocinero
<b>Perfil:</b>	Bachillerato, formación culinaria o certificación en cocina. Cocinar y preparar los platillos del menú siguiendo las recetas y procedimientos establecidos. Almacenar los ingredientes correctamente para mantener su frescura y prevenir el desperdicio.
<b>Funciones:</b>	Seguir estrictamente las normas de higiene y seguridad alimentaria durante la preparación y manipulación de alimentos. Preparar los platillos de manera eficiente para cumplir con los tiempos de servicio y evitar demoras.

**Fuente:** Elaboración propia

## **7. CAPITULO VII: ESTUDIO LEGAL**

### **7.1. Requisitos para la implementación del Food truck de comida mexicana “Delicias picantes”**

- Patente municipal
- Permiso sanitario de funcionamiento
- Permiso de funcionamiento municipal
- Permiso de uso de espacio publico
- Registro único contribuyendo (RUC)
- Adicional contar con una licencia de conducir

### **7.2. Constitución del negocio**

“Delicias picantes” se constituirá como una compañía anónima (S.A). Es una sociedad donde el capital, dividido en acciones negociables, se conformará por los aportes de los accionistas, quienes responden únicamente por el momento de sus participaciones.

### **7.3. Impuesto a la Renta**

“Delicias picantes” , pagara a la renta que se retiene el 25% del total de los ingresos gravables. El pago de este tributo se realizará a través del Servicio de Rentas Internas (SRI).

### **7.4. Reserva legal**

Dentro de ello se destinará el 10% de las ganancias del ejercicio fiscal a la reserva legal, hasta que este alcance al menos el 20% del capital social de la compañía.

### **7.5. Políticas del negocio**

- Políticas de calidad o inocuidad
- Manejar precios accesibles para el consumidor
- Anteponer el cumplimiento de la ley y el bienestar común
- Política de la fidelización y retención de clientes

### **7.6. Políticas corporativas**

- Política de innovación y desarrollo: Trata sobre el mejoramiento e innovación en los productos y procesos.
- Política de Gestión de proveedores: En asignar proveedores con altos estándares de calidad e integridad

- Política de atención al cliente: Enfocándose más en la satisfacción y lealtad de los clientes.

## 8. CAPITULO VIII: ESTUDIO FINANCIERO

### 8.1. Inversiones y financiamiento

Tabla 25: *Inversión inicial*

Denominación	Valor
Inversión Capital propio	\$ 4.000,00
Préstamos	\$ 4.500,00
<b>Total, de inversión inicial</b>	<b>\$ 8.500,00</b>

Fuente: Elaboración propia

Tabla 26: *Inversión y financiamiento*

Denominación	Cantidad	Valor total
Adecuaciones	1	\$ 500,00
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 500,00</b>

Fuente: Elaboración propia

Para la adecuación del Food truck se va necesitas aproximadamente un presupuesto de \$500.00, debido a gastos de pintura, e implementación de publicidad, además del diseño de la temática mexicana.

Tabla 27: *Maquinaria, equipos y Herramientas*

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
<b>Maquinaria y equipos</b>			<b>\$ 582,00</b>
Estufa a gas	1	\$ 65,00	\$ 65,00
Tanque de gas	1	\$ 50,00	\$ 50,00
Plancha	1	\$ 25,00	\$ 25,00
Microondas	1	\$ 85,00	\$ 85,00
Refrigerador	1	\$ 150,00	\$ 150,00
Generador eléctrico	1	\$ 175,00	\$ 175,00
Campana extractora	1	\$ 32,00	\$ 32,00
<b>Utensilios de cocina</b>			<b>\$ 148,18</b>
Juego de cuchillos	1	\$ 13,00	\$ 13,00
Espátulas	2	\$ 2,25	\$ 4,50
Juego de ollas	1	\$ 80,00	\$ 80,00
Molcajete	1	\$ 16,00	\$ 16,00
Pinzas	2	\$ 3,50	\$ 7,00
Tazones	3	\$ 1,00	\$ 3,00
Tabla de picar	1	\$ 5,68	\$ 5,68

Mandil	2	\$	3,00	\$	6,00
Contenedores de almacenamiento	1			\$	13,00
<b>Equipos de seguridad</b>					<b>\$ 65,50</b>
Extintor	1	\$	16,00	\$	16,00
Botiquín de primeros auxilios	1	\$	8,00	\$	8,00
Redes de cabello (Caja)	1	\$	5,00	\$	5,00
Guantes	1	\$	5,00	\$	5,00
Luces Led (10 mt)	1	\$	30,00	\$	30,00
Luces de trabajo	1	\$	1,50	\$	1,50
<b>TOTAL</b>					<b>\$ 795,68</b>

Fuente: Elaboración propia

La inversión necesaria de maquinaria y equipos, contando con la compra del Food truck es de \$4,295.68, siendo la cantidad necesaria para poner en marcha el Food Truck “Delicias Picantes”.

**Tabla 28:** Vehículos

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Food Truck	1	\$ 3.500,00	\$ 3.500,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 3.500,00</b>

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 29:** Muebles y encerres

Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor Total
Mesa de trabajo en acero inoxidable	1	\$ 50,00	\$ 50,00
Mostrador de salsas	1	\$ 8,00	\$ 8,00
Cajones	1	\$ 110,00	\$ 110,00
Fregadero	1	\$ 20,00	\$ 20,00
Contener de basura	2	\$ 2,00	\$ 4,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 192,00</b>

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 30:** *Equipo de computo*

<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor unitario</b>	<b>Valor Total</b>
Caja registradora	1	\$ 180,00	\$ 180,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 180,00</b>

Fuente: Elaboración propia

Debido a contar con un microemprendimiento, optamos por la adquisición de solamente una caja registradora con el valor de \$180.00 para un mejor registro de las ventas diarias.

## 8.2. Inversión en activos fijos

**Tabla 31:** *Activos fijos*

<b>Denominación</b>	<b>Total</b>
Adecuaciones	\$ 500,00
Maquinaria y equipos	\$ 795,68
Vehículos	\$ 3.500,00
Muebles y encerados	\$ 192,00
Equipos de computo	\$ 180,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 5.167,68</b>

Fuente: Elaboración propia

El total necesario dentro de los activos fijos para el Food truck es de \$ 5,167.68.

## 8.3. Inversión en activos diferidos

**Tabla 32:** *Gastos de constitución*

<b>Denominación</b>	<b>Total</b>
Gastos de constitución	\$ 115,00
Otros gastos	\$ 70,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 185,00</b>

Fuente: Elaboración propia

Dentro del mismo contexto, los gastos diferidos, son los gastos de constitución en permisos y patentes municipales, además se consideró como otro gasto el de la licencia de conducir, con un valor total de \$ 185.00.

#### 8.4. Resumen de inversiones

Tabla 33: *Inversión en activos*

Denominación	Total
Inversión fija	\$ 5.167,68
Inversión diferida	\$ 185,00
Capital de trabajo (por un mes)	\$ 3.988,97
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 9.341,65</b>

Fuente: Elaboración propia

Se puede observar entonces que en la inversión fija contamos con \$ 5.167,68, con una inversión diferida de \$185,00 dando un total de \$9.341,65 .

#### 8.5. Capital de trabajo

Tabla 34: *Gastos administrativos*

Detalle	Mensual	1	2	3	4	5
	\$	\$	\$	\$	\$	\$
Depreciaciones	32,81	393,77	393,77	393,77	393,77	393,77
	\$	\$	\$	\$	\$	\$
Sueldos	600,00	7.200,00	7.272,72	7.346,17	7.420,37	7.495,32
	\$	\$	\$	\$	\$	\$
Amortizaciones	2,40	28,75	28,75	28,75	28,75	28,75
	\$	\$	\$	\$	\$	\$
<b>TOTAL</b>	<b>635,21</b>	<b>7.622,52</b>	<b>7.695,24</b>	<b>7.768,69</b>	<b>7.842,89</b>	<b>7.917,83</b>

Fuente: Elaboración propia

Tabla 35: *Gasto de ventas*

Detalle	Mensual	1	2	3	4
	\$	\$	\$	\$	\$
Sueldos	550.00	6,600.00	6,666.66	6,733.99	6,802.01
	\$	\$	\$	\$	\$
Publicidad	600.00	7,200.00	7,272.72	7,346.17	7,420.37
	\$	\$	\$	\$	\$
<b>TOTAL</b>	<b>1,150.00</b>	<b>13,801.00</b>	<b>13,941.38</b>	<b>14,083.17</b>	<b>14,226.38</b>

Fuente: Elaboración propia

## 8.6. Costos de producción

**Tabla 36:** *Costos de producción*

Detalle	Mensual	Anual
Mano de obra	\$ 600,00	\$ 7.200,00
Materia prima	\$ 1.080,88	\$ 12.970,50
CIF	\$ 472,88	\$ 5.674,57
<b>Total</b>	<b>\$ 2.153,76</b>	<b>\$ 25.845,07</b>

Fuente: Elaboración propia

Se puede observar que para la mano de obra y materia prima utilizaremos un monto de \$1.080,88 para la producción de comida mexicana, también se tiene que los gastos mensuales de flujo serán de \$2.153,76 y anualmente con un \$25.845,07

**Tabla 37:** *Materiales Indirectos*

Producto	Unidad	Compra Mensual	Compra anual	Costo unitario	Costo Total anual
Servilletas	Paquete	75	900	\$ 0,35	\$ 315,00
Fundas	Paquete	75	900	\$ 0,50	\$ 450,00
Empaques de elotes	Cantidad	1075	12900	\$ 0,10	\$ 1.290,00
Empaques de tacos	Paquete	50	600	\$ 2,15	\$ 1.290,00
Empaques de burritos	Cantidad	625	7500	\$ 0,10	\$ 750,00
<b>TOTAL</b>					<b>\$ 4.095,00</b>

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 38:** *Materia prima*

Producto	Unidad	Compra mensual	Compra anual	Costo unitario	Costo Total anual
Tortillas	Paquete	75	900	\$ 1,00	\$ 900,00
Carne molida	Libras	75	900	\$ 1,80	\$ 1.620,00
Arroz	Libras	25	300	\$ 0,75	\$ 225,00
Frejol	Libras	50	600	\$ 1,00	\$ 600,00
Queso	Libras	25	300	\$ 2,00	\$ 600,00
Lechuga	Unidad	25	300	\$ 0,50	\$ 150,00
Cebolla	Quintal	1	12	\$ 35,00	\$ 420,00
Tomate	Caja	1	12	\$ 15,00	\$ 180,00
Aguacate	Unidad	50	600	\$ 0,40	\$ 240,00
Mayonesa	Galón	7,5	90	\$ 2,00	\$ 180,00
Sal	Fundas	6,25	75	\$ 0,90	\$ 67,50
Limón	Quintal	1	12	\$ 8,00	\$ 96,00

Elotes	Quintal	12,5	150	\$	18,00	\$	2.700,00
Carne entera	libras	225	2700	\$	1,80	\$	4.860,00
Cilantro	Atados	1	12	\$	1,00	\$	12,00
Aceite	Caneca	0,5	6	\$	20,00	\$	120,00
<b>Total</b>						<b>\$</b>	<b>12970,5</b>

Fuente: Elaboración Propia

## 8.7. Costos indirectos de fabricación

Tabla 39: Servicios Básicos

Descripción				
Año	Luz	Agua	Total, de Servicios Básicos	
1	\$ 1.050,00	\$ 450,00	\$ 1.500,00	
2	\$ 1.060,61	\$ 454,55	\$ 1.515,15	
3	\$ 1.071,32	\$ 459,14	\$ 1.530,45	
4	\$ 1.082,14	\$ 463,77	\$ 1.545,91	
5	\$ 1.093,07	\$ 468,46	\$ 1.561,52	

Fuente: Elaboración propia

En cuanto a servicios básicos tenemos un gasto anual de \$1.500,00 entre agua y luz.

Tabla 40: CIF

CIF	1	2	3	4	5
Depreciaciones	\$ 79,57	\$ 79,57	\$ 79,57	\$ 79,57	\$ 79,57
Servicios Básicos	1.500,00	1.515,15	1.530,45	1.545,91	1.561,52
Materiales Indirectos de fabricación	\$ 4.095,00	\$ 4.136,36	\$ 4.178,14	\$ 4.220,34	\$ 4.262,96
<b>TOTAL, CIF</b>	<b>\$ 5.674,57</b>	<b>\$ 5.731,08</b>	<b>\$ 5.788,16</b>	<b>\$ 5.845,81</b>	<b>\$ 5.904,05</b>

Fuente: Elaboración propia

Se puede observar que para los costos indirectos de fabricación obtendremos por año a \$ 5.674,57.

## 8.8. Capital de trabajo

Tabla 41: *Capital de trabajo*

Descripción	Mensual	
<b>Costos de producción</b>	\$	<b>2.153,76</b>
Mano de obra	\$	600,00
Materiales directos	\$	1.080,88
CIF	\$	472,88
<b>Gastos Administrativos</b>	\$	<b>635,21</b>
Depreciaciones	\$	32,81
Sueldos	\$	600,00
Amortizaciones	\$	2,40
<b>Gastos de venta</b>	\$	<b>1.200,00</b>
Sueldos	\$	600,00
Publicidad	\$	600,00
<b>Capital de trabajo x un mes</b>	\$	<b>3.988,97</b>

Fuente: Elaboración Propia

## 8.9. Depreciaciones

Tabla 42: *Resumen de depreciaciones*

Descripción	Vida útil	Valor desecho	Valor anual	Valor mensual
Vehículo	14	0%	\$ 250,00	\$ 20,83
Muebles y enceres	10	0%	\$ 19,20	\$ 1,60
Equipos de computo	4	0%	\$ 45,00	\$ 3,75
Maquinaria y equipo	10	0%	\$ 79,57	\$ 6,63
<b>Total, de depreciaciones</b>			\$ <b>393,77</b>	<b>32,81</b>

Fuente: Elaboración propia

## 8.10. Financiamiento

**Tabla 43:** *Tabla de amortización*

Periodo	CAPITAL	INTERES	PAGO	SALDO
0				\$ 4.500,00
1	\$ 89,29	\$ 495,00	\$ 584,29	\$ 4.410,71
2	\$ 99,12	\$ 485,18	\$ 584,29	\$ 4.311,59
3	\$ 110,02	\$ 474,28	\$ 584,29	\$ 4.201,57
4	\$ 122,12	\$ 462,17	\$ 584,29	\$ 4.079,45
6	\$ 135,55	\$ 448,74	\$ 584,29	\$ 3.943,90
7	\$ 150,46	\$ 433,83	\$ 584,29	\$ 3.793,44
8	\$ 167,01	\$ 417,28	\$ 584,29	\$ 3.626,42
9	\$ 185,39	\$ 398,91	\$ 584,29	\$ 3.441,04
10	\$ 205,78	\$ 378,51	\$ 584,29	\$ 3.235,26
11	\$ 228,41	\$ 355,88	\$ 584,29	\$ 3.006,84
12	\$ 253,54	\$ 330,75	\$ 584,29	\$ 2.753,30
13	\$ 281,43	\$ 302,86	\$ 584,29	\$ 2.471,87
14	\$ 312,39	\$ 271,91	\$ 584,29	\$ 2.159,49
15	\$ 346,75	\$ 237,54	\$ 584,29	\$ 1.812,74
16	\$ 384,89	\$ 199,40	\$ 584,29	\$ 1.427,85
17	\$ 427,23	\$ 157,06	\$ 584,29	\$ 1.000,62
18	\$ 474,23	\$ 110,07	\$ 584,29	\$ 526,39
19	\$ 526,39	\$ 57,90	\$ 584,29	\$ 0,00
	<u>\$ 4.500,00</u>	<u>\$ 6.017,27</u>	<u>\$ 10.517,27</u>	

Fuente: Elaboración propia

Se realiza un préstamo de \$ 4.500,00 al 11% de interés para un periodo de 1 año con 6 meses, la cual como se puede observar esta la tabla de amortización la cual nos indica las cuotas mensuales que se deben de cancelar, y el resto de \$4000,00 son fondos propios para poner en marcha el negocio.

**Tabla 44:** *Determinación de costos unitarios*

Producto	Gastos M.P	Costos Variables	Costos fijos	Sueldos	Utilidad	%	Precio unitario
Tacos	\$ 0,52	\$ 0,16	\$ 0,09	\$ 0,47	\$ 0,27	20%	1,50
Elotes	\$ 0,54	\$ 0,09	\$ 0,38	\$ 0,94	\$ 0,57	30%	2,5
Burritos	\$ 0,91	\$ 0,16	\$ 0,17	\$ 0,60	\$ 0,41	22%	2,25

Fuente: Elaboración propia

Tabla 45: Ingreso por ventas

Producto	Cantidad	Precio unitario	Total, ingresos anuales
Tacos	12900	\$ 1,50	\$ 19.377,45
Elotes	6300	\$ 2,50	\$ 15.792,83
Burritos	7500	\$ 2,25	\$ 16.839,76
<b>Total</b>	<b>26700</b>	<b>\$ 6,25</b>	<b>\$ 52.010,03</b>

Fuente: Elaboración propia

### 8.11. Gastos

Tabla 46: Detalle de Gasto

Fase de año	Operación				
	1	2	3	4	5
Gastos de administración	\$ 7,622.52	\$ 7,695.24	\$ 7,768.69	\$ 7,842.89	\$ 7,917.83
Gasto de venta	\$ 13,801.00	\$ 13,941.38	\$ 14,083.17	\$ 14,226.38	\$ 14,371.02
<b>Total</b>	<b>\$ 21,423.52</b>	<b>\$ 21,636.62</b>	<b>\$ 21,851.86</b>	<b>\$ 22,069.27</b>	<b>\$ 22,288.86</b>
Materia prima	\$ 12,970.50	\$ 13,101.50	\$ 13,233.83	\$ 13,367.49	\$ 13,502.50
Mano de obra	\$ 6,600.00	\$ 6,666.66	\$ 6,733.99	\$ 6,802.01	\$ 6,870.71
CIF	\$ 5,674.57	\$ 5,731.88	\$ 5,789.77	\$ 5,848.25	\$ 5,907.32
<b>Total</b>	<b>\$ 25,245.07</b>	<b>\$ 25,500.04</b>	<b>\$ 25,757.59</b>	<b>\$ 26,017.75</b>	<b>\$ 26,280.52</b>

Fuente: Elaboración propia

## 8.12. Balance general

Tabla 47: Balance general

CUENTAS	AÑOS					
	0	1	2	3	4	5
<b>ACTIVO CORRIENTE</b>	<b>\$ 3,888.97</b>	<b>\$ 7,148.66</b>	<b>\$11,677.41</b>	<b>\$ 13,034.32</b>	<b>\$ 16,981.35</b>	<b>\$ 20,937.33</b>
<b><u>Disponible</u></b>						
Caja-Banco	\$ 3,888.97	\$ 7,148.66	\$11,677.41	\$ 13,034.32	\$ 16,981.35	\$ 20,937.33
<b>ACTIVO FIJO</b>	<b>\$ 4,667.68</b>	<b>\$ 4,273.91</b>	<b>\$ 3,880.14</b>	<b>\$ 3,486.38</b>	<b>\$ 3,092.61</b>	<b>\$ 2,698.84</b>
<b><u>Depreciable</u></b>						
Vehículos	\$ 3,500.00	\$ 3,500.00	\$ 3,500.00	\$ 3,500.00	\$ 3,500.00	\$ 3,500.00
Maquinaria y Equipos	\$ 795.68	\$ 795.68	\$ 795.68	\$ 795.68	\$ 795.68	\$ 795.68
Equipo de computo	\$ 180.00	\$ 180.00	\$ 180.00	\$ 180.00	\$ 180.00	\$ 180.00
Muebles y enseres	\$ 192.00	\$ 192.00	\$ 192.00	\$ 192.00	\$ 192.00	\$ 192.00
Depreciación acumulada		-\$ 393.77	-\$ 787.54	-\$ 1,181.30	-\$ 1,575.07	-\$ 1,968.84
<b>OTROS ACTIVOS</b>	<b>\$ 685.00</b>	<b>\$ 86.25</b>	<b>\$ 57.50</b>	<b>\$ 28.75</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>
<b><u>Diferidos</u></b>						
Gastos de constitución	\$ 115.00	\$ 115.00	\$ 115.00	\$ 115.00	\$ 115.00	\$ -
Amortización acumulada		-\$ 28.75	-\$ 57.50	-\$ 86.25	-\$ 115.00	\$ -
Otros gastos	\$ 570.00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>TOTAL, ACTIVO</b>	<b>\$ 9,241.65</b>	<b>\$11,508.82</b>	<b>\$15,615.05</b>	<b>\$ 16,549.45</b>	<b>\$ 20,073.95</b>	<b>\$ 23,636.17</b>
<b>Pasivo</b>						
<b><u>A corto plazo</u></b>						
Cuentas por pagar 15% Participación Trabajadores	\$ -	\$ 1,746.70	\$ 2,753.30	\$ -	\$ -	\$ -
	\$ -	\$ 99.14	\$ 609.29	\$ 818.47	\$ 827.23	\$ 836.09
<b>TOTAL, PASIVO</b>		<b>\$ 1,845.84</b>	<b>\$ 3,362.59</b>	<b>\$ 818.47</b>	<b>\$ 827.23</b>	<b>\$ 836.09</b>
<b>PATRIMONIO</b>						
Capital social	\$ 9,241.65	\$ 9,241.65	\$ 9,241.65	\$ 9,241.65	\$ 9,241.65	\$ 9,241.65
Utilidad Acumulada	\$ -	\$ -	\$ 421.34	\$ 3,010.82	\$ 6,489.33	\$ 10,005.07
Utilidad ejercida	\$ -	\$ 421.34	\$ 2,589.48	\$ 3,478.51	\$ 3,515.75	\$ 3,553.36
<b>TOTAL, PATRIMONIO</b>	<b>\$ 9,241.65</b>	<b>\$ 9,662.98</b>	<b>\$12,252.46</b>	<b>\$ 15,730.97</b>	<b>\$ 19,246.72</b>	<b>\$ 22,800.08</b>
<b>TOTAL, PASIVO Y PATR.</b>	<b>\$ 9,241.65</b>	<b>\$11,508.82</b>	<b>\$15,615.05</b>	<b>\$ 16,549.45</b>	<b>\$ 20,073.95</b>	<b>\$ 23,636.17</b>

Fuente: Elaboración propia

### 8.13. Estado de pérdidas y ganancias

Tabla 48: Estado de pérdidas y ganancias

CUENTAS	AÑOS				
	1	2	3	4	5
<b>INGRESOS</b>					
Ventas	\$ 52,010.03	\$ 52,535.34	\$ 53,065.94	\$ 53,601.91	\$ 54,143.29
<b>EGRESOS</b>					
<b>Costo de Producción</b>	<b>\$ 25,245.07</b>	<b>\$ 25,500.04</b>	<b>\$ 25,757.59</b>	<b>\$ 26,017.75</b>	<b>\$ 26,280.52</b>
Mano de obra directa	\$ 6,600.00	\$ 6,666.66	\$ 6,733.99	\$ 6,802.01	\$ 6,870.71
Materia prima	\$ 12,970.50	\$ 13,101.50	\$ 13,233.83	\$ 13,367.49	\$ 13,502.50
CIF	\$ 5,674.57	\$ 5,731.88	\$ 5,789.77	\$ 5,848.25	\$ 5,907.32
<b>Utilidad Bruta</b>	<b>\$ 26,764.97</b>	<b>\$ 27,035.29</b>	<b>\$ 27,308.35</b>	<b>\$ 27,584.16</b>	<b>\$ 27,862.76</b>
<b>Gastos de Operación</b>	<b>\$ 26,104.04</b>	<b>\$ 22,973.37</b>	<b>\$ 21,851.86</b>	<b>\$ 22,069.27</b>	<b>\$ 22,288.86</b>
Gastos Administrativos	\$ 7,622.52	\$ 7,695.24	\$ 7,768.69	\$ 7,842.89	\$ 7,917.83
Gastos de ventas	\$ 13,801.00	\$ 13,941.38	\$ 14,083.17	\$ 14,226.38	\$ 14,371.02
Gastos Financieros	\$ 4,680.52	\$ 1,336.75			
<b>Utilidad Operacional</b>	<b>\$ 660.92</b>	<b>\$ 4,061.93</b>	<b>\$ 5,456.49</b>	<b>\$ 5,514.90</b>	<b>\$ 5,573.91</b>
<b>UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACIÓN</b>	<b>\$ 660.92</b>	<b>\$ 4,061.93</b>	<b>\$ 5,456.49</b>	<b>\$ 5,514.90</b>	<b>\$ 5,573.91</b>
15% participación trabajadores	\$ 99.14	\$ 609.29	\$ 818.47	\$ 827.23	\$ 836.09
<b>UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS</b>	<b>\$ 561.78</b>	<b>\$ 3,452.64</b>	<b>\$ 4,638.02</b>	<b>\$ 4,687.66</b>	<b>\$ 4,737.82</b>
Impuesto a la renta 25%	\$ 140.45	\$ 863.16	\$ 1,159.50	\$ 1,171.92	\$ 1,184.45
<b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>	<b>\$ 421.34</b>	<b>\$ 2,589.48</b>	<b>\$ 3,478.51</b>	<b>\$ 3,515.75</b>	<b>\$ 3,553.36</b>

Fuente: Elaboración propia

Realizada todos los cálculos del estudio económico, tenemos como último el estado de resultados, donde se conoce la utilidad bruta la misma que es \$ 26.764,97. Por otro lado, la utilidad neta, descontando los impuestos y la participación de los trabajadores, asciende a \$ 421.34

## 8.14. Estudio financiero

### 8.14.1. Flujo de efectivo

Tabla 49: Flujo de efectivo

Años	Utilidad Neta	Depreciaciones	Amortizaciones	Flujos de efectivo
0				
1	\$ 421.34	\$ 393.77	\$ 28.75	\$ 843.86
2	\$ 2,589.48	\$ 393.77	\$ 28.75	\$ 3,012.00
3	\$ 3,478.51	\$ 393.77	\$ 28.75	\$ 3,901.03
4	\$ 3,515.75	\$ 393.77	\$ 28.75	\$ 3,938.26
5	\$ 3,553.36	\$ 393.77	\$ 28.75	\$ 3,975.88

Fuente: Elaboración propia

### 8.14.2. VAN

Tabla 50: Valor actual neto

VAN 1					VAN 2				
Año	Flujo de efectivo	Factor de actualización	Flujo de efectivo actualizado	Flujo de efectivo acumulado	Año	Flujo de efectivo	Factor de actualización	Flujo de efectivo actualizado	Flujo de efectivo acumulado
0	-\$9,241.65	1.00	-\$ 9,241.65	-\$ 9,241.65	0	-\$9,241.65	1.00	-\$ 9,241.65	-\$ 9,241.65
1	\$ 843.86	0.91	\$ 767.14	-\$ 8,474.50	1	\$ 843.86	0.87	\$ 733.79	-\$ 8,507.86
2	\$3,012.00	0.83	\$ 2,489.25	-\$ 5,985.25	2	\$3,012.00	0.76	\$ 2,277.50	-\$ 6,230.36
3	\$3,901.03	0.75	\$ 2,930.90	-\$ 3,054.35	3	\$3,901.03	0.66	\$ 2,564.99	-\$ 3,665.37
4	\$3,938.26	0.68	\$ 2,689.89	-\$ 364.46	4	\$3,938.26	0.57	\$ 2,251.72	-\$ 1,413.65
5	\$3,975.88	0.62	\$ 2,468.71	<b>\$ 2,104.25</b>	5	\$3,975.88	0.50	\$ 1,976.72	<b>\$ 563.07</b>

Fuente: Elaboración propia

Luego de aplicar los indicadores financieros, se obtiene que el Valor Actual Neto (VAN) del proyecto de factibilidad es de \$2.104.25. Esto indica que el proyecto es viable y factible de realizar.

### 8.14.3. WACC

$$WACC = \left( \frac{E}{E + D} \times Re \right) + \left( \frac{D}{E + D} \times Rd \times (1 - T) \right)$$

**Donde:**

E: es el valor de mercado de capital propio

D: es el valor de mercado de la deuda

Re: es el costo del capital propio

RD: es el costo de la deuda

T:es la tasa impositiva

**Tabla 51:** Cálculo del WACC

52,94%	Financiamiento mediante deuda con una tasa de	11%	
47,06%	Financiamiento mediante capital propio con una tasa de retorno		15%
25%	Tasa impositiva		
<b>WACC</b>	0,47	*	15%
<b>WACC</b>	0,07	+	0,04
<b>WACC</b>	<b>10,94%</b>		

**Fuente:** Elaboración propia

Con el resultado del WACC tenemos el 10,94%, lo que representa el costo promedio ponderado de las fuentes de financiamiento (deuda y capital propio) utilizado por la empresa, indicando una estructura de capital y las tasas de financiación propuestas son razonables y favorables para la viabilidad del proyecto.

#### 8.14.4. TIR

**Tabla 52:** Calculo de la TIR

TIR	$r_2 + (r_2 + r_1) * (VAN_1 - VAN_2)$
Donde:	
r1	10.94%
r2	15%
VAN1	\$ 2,104.25
VAN2	\$ 563.07

$$TIR = \frac{0.15 + 0.04 * 2,104.25}{1,541.18}$$

$$TIR = \frac{0.15 + 85.40}{1,541.18}$$

$$TIR = \frac{0.15}{0.06}$$

$$TIR = 20.5\%$$

**Fuente:** Elaboración propia

Al realizar el cálculo de la Tasa Interna de Retorno, en base a los flujos del efectivo y el VAN, se obtuvo un resultado del 20.5%. Este porcentaje representa la rentabilidad anual que generará el proyecto durante su funcionamiento.

### 8.14.5. Relación costo beneficio

Tabla 53: Relación costo beneficio

<b>RCB=</b>	$\frac{\text{Ingresos actualizados}}{\text{Egresos actualizados}}$
<b>RCB=</b>	$\frac{\$ 196,027.43}{\$ 181,178.32}$
<b>RCB=</b>	<b>1.08</b>

Fuente: Elaboración propia

Tomando en cuenta los ingresos y egresos estimados, se procedió a calcular la Relación Beneficio-Costo del proyecto. Este indicador resultó ser de 1.08, lo que significa que por cada \$1.00 invertido, se generará una utilidad de \$0.08, es decir, el 8%.

Dicho de otra manera, el análisis de la Relación Beneficio-Costo de 1.08 revela que los beneficios económicos y financieros generados por el proyecto superan en un 8% a los costos de inversión y operación. Esto demuestra que el proyecto es rentable y atractivo desde el punto de vista económico.

### 8.14.6. Punto de equilibrio

Tabla 54: Punto de equilibrio

Año	1	2	3	4	5
<b>Ventas</b>	<b>\$ 52,010.03</b>	<b>\$ 52,535.34</b>	<b>\$ 53,065.94</b>	<b>\$ 53,601.91</b>	<b>\$ 54,143.29</b>
<b>Costos Fijos</b>	<b>\$ 21,423.52</b>	<b>\$ 21,636.62</b>	<b>\$ 21,851.86</b>	<b>\$ 22,069.27</b>	<b>\$ 22,288.86</b>
Gasto de venta	\$ 13,801.00	\$ 13,941.38	\$ 14,083.17	\$ 14,226.38	\$ 14,371.02
Gastos administrativos	\$ 7,622.52	\$ 7,695.24	\$ 7,768.69	\$ 7,842.89	\$ 7,917.83
<b>Costos Variables</b>	<b>\$ 18,645.07</b>	<b>\$ 18,833.38</b>	<b>\$ 19,023.60</b>	<b>\$ 19,215.74</b>	<b>\$ 19,409.82</b>
Materia prima	\$ 12,970.50	\$ 13,101.50	\$ 13,233.83	\$ 13,367.49	\$ 13,502.50
CIF	\$ 5,674.57	\$ 5,731.88	\$ 5,789.77	\$ 5,848.25	\$ 5,907.32

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 55:** *Punto de equilibrio en unidades y dólares*

<b>Periodo</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Costos Fijos	\$ 21,423.52	\$ 21,636.62	\$ 21,851.86	\$ 22,069.27	\$ 22,288.86
Costos Variables	\$ 18,645.07	\$ 18,833.38	\$ 19,023.60	\$ 19,215.74	\$ 19,409.82
Costo unitario	\$ 0.77	\$ 0.77	\$ 0.77	\$ 0.77	\$ 0.77
Precio	\$ 6.25	\$ 6.32	\$ 6.38	\$ 6.45	\$ 6.51
<b>PE Unidades</b>	<b>3907</b>	<b>3901</b>	<b>3895</b>	<b>3889</b>	<b>3883</b>
<b>Tacos</b>	<b>1887</b>	<b>1885</b>	<b>1882</b>	<b>1879</b>	<b>1876</b>
<b>Elotes</b>	<b>922</b>	<b>920</b>	<b>919</b>	<b>918</b>	<b>916</b>
<b>Burritos</b>	<b>1097</b>	<b>1096</b>	<b>1094</b>	<b>1092</b>	<b>1091</b>
<b>PE \$</b>	<b>\$ 24,433.22</b>	<b>\$ 24,641.37</b>	<b>\$ 24,851.72</b>	<b>\$ 25,064.29</b>	<b>\$ 25,279.11</b>

Fuente: Elaboración propia

Los cálculos muestran que el emprendimiento debe vender al menos 3.907 productos de comida mexicana, entre tacos, elotes y burritos. Obteniendo ingresos por \$24.433.22 para cubrir todos sus costos operativos y alcanzar el punto de equilibrio. Para así superar estos umbrales de ventas en unidades y en dólares será crucial para asegurar la rentabilidad y viabilidad financiera del proyecto.

#### **8.14.7. Periodo de recuperación de la inversión**

Para calcular nuestro periodo de recuperación vamos a utilizar la siguiente formula:

$$P.R.I = \text{Año del ultimo flujode efectivo actualizado acumulado negativo} + \frac{\text{Primer flujo de efectivo actual acumulado positivo}}{\text{Inversión inicial total}}$$

$$P.R.I = 3 + \frac{2104.25}{8.500}$$

$$P.R.I = 3,16$$

El periodo de recuperación del total de la inversión realizada para la implementación del Food Truck es de 3 años, 1 meses y 6 días, los mismos que se encuentran en los años de vida útil del emprendimiento viabilizando nuestro proyecto.

#### 8.14.8. Análisis de sensibilidad

Para medir el comportamiento de la rentabilidad frente a la disminución o incremento de los ingresos o gastos es necesario realizar este cálculo para realizar un análisis exhaustivo las mejores opciones de la empresa.

**Tabla 56:** Análisis de sensibilidad

<b>Años</b>	<b>Ingresos</b>	<b>Costos</b>	<b>Inversión Inicial</b>	<b>Sensibilidad</b>
1	\$ 47,281.85	\$ 36,425.99	\$ 8,500.00	1.28
2	\$ 43,417.63	\$ 33,446.28	\$ 8,500.00	1.17
3	\$ 39,869.23	\$ 30,710.34	\$ 8,500.00	1.08
4	\$ 36,610.82	\$ 28,198.21	\$ 8,500.00	0.99
5	\$ 33,618.72	\$ 25,891.60	\$ 8,500.00	0.91

**Fuente:** Elaboración propia

Para el cálculo respectivo de nuestro análisis de sensibilidad se restan los ingresos de los costos y el valor obtenido se lo divide para la inversión inicial, los resultados obtenidos nos muestran una rentabilidad del 1.28% para nuestro primer año de vida útil sobre los gastos de nuestro proyecto, permitiendo realizar múltiples variaciones de precio que no se excedan del límite de este porcentaje, además, podemos observar un decrecimiento porcentual para los años siguientes del 1.09%.

## **9. IMPACTOS**

### **9.1. Social**

A nivel social, la puesta en marcha del Food Truck de comida mexicana fomentará la apreciación y el conocimiento de otras culturas culinarias en los estudiantes universitarios, obteniendo así una diversificación de la oferta gastronómica dentro de la comunidad universidad, además, la generación de empleo a jóvenes universitarios, siendo una ayuda social

### **9.2. Técnico**

En cuanto a lo técnico, consideramos que la naturaleza móvil y compacta que tiene el Food Truck permitirá que optimicemos el uso de espacio, como también los tiempos de preparación, teniendo así una mejor eficiencia operativa a comparación de un restaurante tradicional.

### **9.3. Económico**

A nivel económico el food truck sería significativo por varias razones, una de ellas es que se presentara como una fuente de ingresos para las familias que participen en la implementación de adquisición de insumos y materia prima para la preparación de platillos mexicanos, impulsando así el desarrollo de proveedores y productores locales. Otro de las razones sería la atracción de mayor flujo de personas, lo que podría beneficiar a los negocios ubicados en las cercanías de la universidad.

### **9.4. Ambiental**

En cuanto al nivel ambiental el food truck de comida mexicana cerca de la universidad técnica de Cotopaxi, se enfocaría en la eficiencia energética, en el uso de insumos sostenible, teniendo así una integración armónica con el entorno. Podríamos incluir basureros que sean de recolección y disposición de desechos según corresponda para crear un espacio de sensibilización ambiental para la comunidad, contribuyendo así al medioambiente y a la sostenibilidad del proyecto.

## 10. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 10.1. Conclusiones

Mediante el estudio de mercado que se realizó con la ayuda del instrumento de la encuesta, obtuvimos que la demanda insatisfecha de productos que existe dentro del cantón Latacunga es de 165.390 platillos mexicanos analizados, los tacos cuentan con un 48% de aceptación, los elotes con un 24% de aceptación y 28% de aceptación para los burritos, además se ha determinado que el canal de comunicación preferido por nuestros clientes, son las redes sociales, las cuales incluyen Facebook y Tik Tok.

Con respecto al estudio técnico, se realizó la micro y macro localización de nuestro Food Truck de comida mexicana, tomando en cuenta las cercanías a nuestro público objetivo que son los estudiantes universitarios, además implementamos un organigrama estructural que nos permite revisar el personal necesario para el correcto funcionamiento del Food Truck como también se estimó la capacidad de producción, la cual nos permite cubrir parte significativa de la demanda insatisfecha que existe en el cantón, este análisis nos ha permitido que nuestra ubicación facilita el acceso a nuestro público objetivo.

Según la evaluación económica realizada, del proyecto de estudio de factibilidad del Food truck “Delicias picantes”, se determinó que para la inversión de activos fijos asciende a un total de \$4,667.68 , en gastos constitucionales un valor de \$ 185,00 , con una inversión inicial de \$ 8.500. Entendiendo que el estudio de factibilidad presenta una buena oportunidad para el negocio siendo viable, por que presenta un capital de trabajo de \$3.988,97, cubriendo así el primer mes de operación. Teniendo un ingreso anual por los 3 productos a ofertarse suman un total de \$ 52.010,03, presentando una sólida base financiera.

En el análisis financiero realizado para el proyecto en base a los indicadores financieros se demuestra que en cuanto al VAN y la TIR, se tiene en el VAN un valor de \$2.104,25 indicando que genera un valor adicional por encima de la rentabilidad mínima requerida. En cuanto a la Tasa Interna de Retorno, en base a los flujos se tiene un valor de 20.5% siendo el porcentaje que refleja la rentabilidad esperada del proyecto, demostrando que es factible. Por otro lado, en la Relación de la Costó beneficio se obtuvo 1,08 indicando que los beneficios esperados del proyecto superan a los costos involucrados. Se observo que en el punto de equilibrio en unidades se alcanza a 3907(tacos, burritos y elotes) teniendo un total al vender de \$ 24,433.22.

## 10.2. Recomendaciones

Basado en los hallazgos obtenidos dentro del estudio de mercados, recomendamos implementar estrategias de marketing principalmente en la promoción de tacos, los cuales han mostrado un alto nivel de aceptación, además de fortalecer el nivel de aceptación de los elotes y los burritos, como también considerar la intensificación de nuestra presencia en las redes ya mencionadas, para aumentar la visibilidad del emprendimiento.

Se recomienda monitorear y evaluar constantemente las ubicaciones que frecuentan los estudiantes universitarios, asegurando así una posición estratégica dentro del mercado, como también realizar evaluaciones de desempeño al personal y ofrecer capacitaciones continuas, como también ajustar la capacidad de producción según la demanda considerando la expansión y la diversificación.

Realizar estudios económicos es importante ya que ayuda a verificar con precisión la inversión inicial requerida, lo cual permitirá identificar y cuantificar todos los rubros y costos en los que se deberá incurrir para la puesta en marcha del negocio. Para poder identificar la viabilidad del proyecto, asegurando el éxito a largo plazo desde su iniciativa del emprendimiento.

La realización de los indicadores financieros ha aportado significativamente para un estudio de factibilidad, permitiendo evaluar de manera objetiva la viabilidad o rentabilidad de un proyecto, ya que se obtiene información sobre la sostenibilidad del proyecto a largo plazo, el ritmo de recuperación de la inversión inicial, facilitando así la toma de decisiones.

## Bibliografía

- Acevedo, M., y Álvarez, N. (2009). ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DE UN RESTAURANTE VEGETARIANO GOURMET EN EL VALLE DE ABURRÁ. (U. EIA., Ed.) *Universidad EIA*. <https://repository.eia.edu.co/entities/publication/47da9d53-1c1c-4ca5-9d25-579746b388da>
- Arias, L., Rave, S., y Castaño, J. (12 de 2006). *Redac.ly*. Universidad Tecnológica de Pereira Colombia: <https://www.redalyc.org/pdf/849/84911652048.pdf>
- Balseca, P. (06 de 10 de 2023). *Radio Latacunga*. CORAPE: <https://radio.corape.org.ec/noticia/item/cotopaxi-la-poblacion-femenina-supera-a-la-masculina-en-latacunga-segun-informacion-del-ultimo-censo->
- Bélio, J., y Sainz, A. (2008). CLAVES PARA GESTIONAR N° 263 PRECIO, PRODUCTO Y MARCA. 202. [chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgglefindmkaj/https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w24110w/Claves%20para%20gestionar.pdf](https://efaidnbmnnnibpcajpcgglefindmkaj/https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w24110w/Claves%20para%20gestionar.pdf)
- Cabrejos, N. (2019). *Repositorio Institucional universidad Tecnologica del Perú*. Estudio de factibilidad comercial para implementar un food truck de comida mexicana en la ciudad de Chiclayo: <https://repositorio.utp.edu.pe/handle/20.500.12867/4060>
- Caita, O. (2023). *Estudio Legal de un Proyecto de Inversión: Concepto, Desarrollo y Aspectos Relevantes*. OSCAR CAITA: <https://www.oscarcaita.com/estudio-legal/#:~:text=Para%20recordar%3A-,El%20estudio%20legal%20de%20un%20proyecto%20de%20inversi%C3%B3n%20e,s%20un,operaci%C3%B3n%20y%20%C3%A9xito%20del%20proyecto.>
- Calvopiña, G., y Chinguercela, W. (2010). DISEÑO DE UN PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PRODUCCIÓN DE MIEL DE ABEJA EN EL

CANTÓN BAÑOS, PROVINCIA DE TUNGURAHUA. *Repositorio de la Universidad Técnica de Cotopaxi*. C:/Users/HP/Downloads/T-UTC-0114%20(4).pdf

Castro, A. M., y Castro, J. A. (2009). *Proyectos de Inversión: Evaluación y Formulación*. En A. M. Castro, y J. A. Castro. McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V. [https://www.cayso.com.mx/cursosenlinea/wp-content/uploads/2019/05/Proyectos-de-Inversi%C3%B3n-Arturo-Morales\\_compressed.pdf](https://www.cayso.com.mx/cursosenlinea/wp-content/uploads/2019/05/Proyectos-de-Inversi%C3%B3n-Arturo-Morales_compressed.pdf)

Chávez, J. (2021). “PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA RÁPIDA EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA AÑO 2021”. *ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO*. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/16205/1/22T0755.pdf

Cuevas, M. (Diciembre de 2014). *Redac.ly*. los “food trucks”: un caso llamativo de emprendimiento en Colombia: <https://revistas.uamerica.edu.co/index.php/rques/article/download/132/127>

Diez, S. (Octubre de 2014). *METODOLOGÍA DE CÁLCULO DEL COSTO PROMEDIO PONDERADO DE CAPITAL EN EL MODELO DEL WACC*. *Revista Empresarial*: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5743638.pdf>

Félix, M. (2020). *Repositorio Digital Universidad Técnica del Norte*. “PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN FOOD TRUCK DE COMIDA MEXICANA EN LA CIUDAD DE IBARRA: <https://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10452>

Gallardo, E. (2017). *Método de la Investigación*. © Universidad Continental. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://repositorio.continental.edu.pe/bitstream/20.500.12394/4278/1/DO\_UC\_EG\_MAI\_UC0584\_2018.pdf

- Grajales, T. (2000). Tipo de Investigación. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://cmapspublic2.ihmc.us/rid=1RM1F0L42-VZ46F4-319H/871.pdf
- Guerrero, N., y Giraldo, H. (2017). Estudio De Factibilidad Para La Creación De Una Empresa Distribuidora De Huevos Campesinos Denominada Distri- Huevos S.A.S En Puntos De Venta Del Municipio De Sevilla Valle Para El Año 2018 2. *Biblioteca Digital Universidad del Valle*.  
<https://bibliotecadigital.univalle.edu.co/server/api/core/bitstreams/ef854a4f-54bd-43a2-9f5a-09c2d0d19163/content>
- Instituto Ecuatoriano de seguridad social . (2022). *Reglamento General de Seguridad Social*.
- Jiménez, J., y Minda, T. (2016). “Estudio de Factibilidad para la producción y comercialización del tomate riñón en su estado natural - pasta de tomate y su incidencia en la demanda insatisfecha en el mercado de la ciudad de Tulcán”. *Repositorio DSPAC*.  
<http://repositorio.upec.edu.ec/handle/123456789/477>
- Jirón, A. (2020). *Repositorio Digital Universidad De Las Américas*. Plan de negocios para la creación de un restaurante de comida original mexicana en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha: <https://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/12211>
- López, M., Aceves, J., Pellat, A., y Puerta, C. (2008). *Estudio administrativo.... un apoyo en la estructura organizacional del proyecto de inversión*. . Instituto Tecnológico de Sonora:  
<https://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/documents/no56/estudioadmtivo.pdf>
- Luna, R., y Chaves, D. (Marzo de 2001). Guía para elaborar estudios de factibilidad de proyectos ecoturísticos. *PROARCA/CAPAS*.  
[https://www.ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS14/MGTSV-04/semana4/4Guia\\_Factibilidad\\_Proyectos\\_Ecoturisticos\\_CAPAS.pdf](https://www.ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS14/MGTSV-04/semana4/4Guia_Factibilidad_Proyectos_Ecoturisticos_CAPAS.pdf)

- Manene, L. (2011). *Los diagramas de flujo: su definición, objetivo, ventajas, elaboración, fases, reglas y ejemplos de aplicaciones*.  
[https://www.academia.edu/download/60656037/Los\\_diagramas20190920-8696-u4r0qz.pdf](https://www.academia.edu/download/60656037/Los_diagramas20190920-8696-u4r0qz.pdf)
- Ministerio de Salud Pública . (2013). *REGLAMENTO DE REGISTRO Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS*. <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/REGLAMENTO-DE-REGISTRO-Y-CONTROL-SANITARIO-DE-ALIMENTOS.pdf>
- Morales, A., y Morales, J. (2009). *Proyectos de Inversión: Evaluación y Formulación*. En *Proyectos de Inversión: Evaluación y Formulación*. México: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.  
[https://www.cayso.com.mx/cursosenlinea/wp-content/uploads/2019/05/Proyectos-de-Inversi%C3%B3n-Arturo-Morales\\_compressed.pdf](https://www.cayso.com.mx/cursosenlinea/wp-content/uploads/2019/05/Proyectos-de-Inversi%C3%B3n-Arturo-Morales_compressed.pdf)
- Morales, M., Belico, L., Orellana, H., Rojas, R., y Buran, G. (2001). Análisis de la industria energética Bolivia en el marco del mercado competitivo. *Revista Brasileira de Energia*.  
<file:///C:/Users/HP/Downloads/143-Texto%20do%20artigo-126-1-10-20180308.pdf>
- Moscoso, L. (Enero de 2022). *ESTUDIO DE FACTIBILIDAD COMERCIAL PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA MEXICANA “TACOS EL CHULITO” EN EL PARQUE LINEAL DE LA CIUDAD DE TENA*. (D. Dissertation, Ed.) REPOSITORIO DIGITAL IST TENA:  
<http://repositoriodigital.itstena.edu.ec:8080/jspui/handle/123456789/53>
- Neill, D., y Cortez, L. (2017). *Procesos y fundamentos de la investigación científica*. UTMACH. [chrome-](#)

extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/14229/1/Cap.1-Investigaci%C3%B3n%20cient%C3%ADfica.pdf

Nogueira, D., Medina, A., Arialys, H., Rodríguez, R., y Medina, D. (2017). Análisis económico-financiero: talón de Aquiles de la organización. Caso de aplicación. *Mi SciELO*. [http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=s1815-59362017000100010&script=sci\\_arttext](http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=s1815-59362017000100010&script=sci_arttext)

Núñez, M. (2009). PRODUCCION AGRÍCOLA DE CICLO CORTO EN LOS ESPACIOS IMPRODUCTIVOS DE LOS TERRENOS ASIGNADOS A LAS UNIDADES DE INGENIERÍA, UBICADAS EN EL FUERTE MILITAR “GRAE. MARCO A. SUBÍA M.”. *Repositorio Institucional de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE*.

Palomenque, M. (2008). *Universidad Católica Boliviana San Pablo Bolivia*. ADMINISTRACIÓN DEL CAPITAL DE TRABAJO: <https://www.redalyc.org/pdf/4259/425942157009.pdf>

Peersman, G. (2014). Sinopsis: Métodos de Recolección y Análisis de Datos en la Evaluación de Impacto. <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.undrr.org/sites/default/files/inline-files/P3.7.pdf?startDownload=true>

Pereiro, L. (2018). *Costo de capital y rentabilidad en empresas de transporte terrestre de pasajeros*. Quipukamayoc: <https://core.ac.uk/download/pdf/304895589.pdf>

Pérez, D., y Martínez, I. (2006). MARKETING. El Precio. Tipos y Estrategias de Fijación. [file:///C:/Users/HP/Downloads/componente45108%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/HP/Downloads/componente45108%20(2).pdf)

Pérez, G. (2016). *La importancia del organigrama en la empresa*. Publicaciones didácticas: <https://core.ac.uk/download/pdf/235859997.pdf>

- Perez, S., Cruz, D., y Quiroz, L. (2013). *Análisis de sensibilidad de indicadores financieros en la evaluación de inversiones en Mipymes*.  
[https://www.uaeh.edu.mx/investigacion/productos/5508/analisis\\_de\\_sensibilidad.pdf](https://www.uaeh.edu.mx/investigacion/productos/5508/analisis_de_sensibilidad.pdf)
- Pontón, C. (6 de Junio de 2017). *UTMACH. ESTUDIO DE MERCADO PARA DETERMINAR EL COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR HACIA LOS RESTAURANTES DE COMIDA MEXICANA DE LA CIUDAD DE MACHALA*:  
<https://repositorio.utmachala.edu.ec/handle/48000/10249>
- Rodríguez, G., Chávez, j., Rodríguez, B., y Alira, C. (2007). Gestión de costos de producción en el sector metalmeccánico de la región zuliana Revista de Ciencias Sociales. *Revista de Ciencias Sociales (Ve), (Ve), vol. XIII, núm. 3, 455-467*.  
<https://www.redalyc.org/pdf/280/28011681007.pdf>
- Santos, T. (2008). ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DE UN PROYECTO DE INVERSIÓN: ETAPAS EN SU ESTUDIO. *Revista Académica, Contribuciones a la Economía*.  
<https://www.eumed.net/ce/2008b/tss.htm>
- Sarli, R., Gonzales, S., y Ayres, N. (2015). *Análisis FODA. Una herramienta necesaria*. Revista de la Facultad de Odontología:  
<https://www.academia.edu/download/84474714/sarlirfo-912015.pdf>
- Servicio de rentas internas . (2018). *Ley de regimen tributario*. <https://www.sri.gob.ec/o/sri-portlet-biblioteca-alfresco-internet/descargar/be6dbfc3-141f-494a-9b89-cdcdb86dd52d/Adjunto%20el%20numeral%209%20del%20Art%C3%ADculo%20innumerado%20a%20continuaci%C3%B3n%20del%20Art%C3%ADculo%204%2C3.pdf>

- Tapia, G. (2013). *Rentabilidad, utilidad y valor*. Revista UNSA: [https://www.economicas.unsa.edu.ar/afinan/fe/material\\_de\\_estudio/material/Rentabilidad%20utilidad%20y%20valor.pdf](https://www.economicas.unsa.edu.ar/afinan/fe/material_de_estudio/material/Rentabilidad%20utilidad%20y%20valor.pdf)
- UNESCO. (2010). *La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán*. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>
- Universidad Técnica de cotopaxi . (2024). *DIR-ASEGURAMIENTO*. PEDI: [http://www.utc.edu.ec/Portals/0/ASEGURAMIENTO/PEDI\\_con\\_Resolucion\\_CU\\_2024.pdf?ver=2024-07-12-144947-363](http://www.utc.edu.ec/Portals/0/ASEGURAMIENTO/PEDI_con_Resolucion_CU_2024.pdf?ver=2024-07-12-144947-363)