



CARRERA: ADMINISTRACIÓN

TEMA:

“Estudio de factibilidad para la creación de “Bolis Chelos Gourmet” en Puerto Baquerizo Moreno, isla San Cristóbal – Galápagos”

**Proyecto de Plan de Negocio previo a la obtención del título de
Tecnólogo Superior en Administración**

AUTOR:

Leonela González Morales

TUTOR:

MSc. Christian Carvajal

D.M. Quito, 21 de agosto 2022

DEDICATORIA

A Dios por guiarme en este camino, dándome siempre su bendición, salud, sabiduría, perseverancia y fortaleza; para cada día seguir adelante, y no rendirme, y así poder culminar con cada uno de mis objetivos y metas trazadas.

A mis padres **Edgar González** y **Mirian Morales** por inculcarme continuamente excelentes valores, ya que sin ellos no sería la mujer, hermana y madre que soy, por ser mi motor y siempre guiarme por el camino del bien.

A mi esposo Juan Olaya e hijos Isael y Kemal, Olaya Gonzalez, ya que son parte fundamental para que yo pudiese retomar mis estudios académicos y demostrarles que nada es imposible en la vida si uno no pone de su parte en poder cumplir sus objetivos.

A mis hermanos (as), ya que el día que retome mis estudios universitarios, estuvieron conmigo dándome ánimos y apoyándome en todo sentido.

AGRADECIMIENTO

A Dios por que siempre será mi sustento y soporte cada día, para cumplir con cada uno de mis objetivos planteados en la vida.

Al Tnlgo. Henry Cobos Zavala. Alcalde del cantón San Cristóbal, por el convenio con el Instituto Tecnológico Internacional, gracias a las becas, nos ayudaron a que nos formemos como nuevos profesionales así poder aplicar los nuevos conocimientos adquiridos en nuestro ámbito personal y laboral.

A mis ex profesores de colegio ya hoy jubilados Leónidas Salgado y Ronny Zavala, ya que, siempre estuvieron pendientes y se preocuparon por la educación del cantón, fueron quienes lograron conjuntamente con el señor alcalde realizar este convenio estudiantil.

A mis padres por ser mi pilar fundamental, ya que siempre estuvieron para mi incondicionalmente en mi etapa estudiantil, pero por motivos económicos no pude culminar mis estudios universitarios en el tiempo indicado, pero nunca es tarde para poder retomarlos, y hoy con esfuerzo, constancia, trabajo y dedicación estoy a punto de lograr y brindarles esa alegría y orgullo de verme como un profesional.

A mi tutor MS.c. Christian Carvajal por impartir, compartir con integridad y predisposición sus conocimientos para la culminación de este proyecto y ayudarme a elaborar un excelente trabajo final.

A cada uno de mis amigos/as, que siempre estuvieron alentándome en este objetivo y compartiendo mis alegrías y tristezas durante estos años de estudio.

AUTORÍA

Yo, Leonela Valeria González Morales autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente.



Leonela González M.

D.M. Quito, 21 de agosto del 2022

CERTIFICACIÓN

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, de Quito, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

MS.c Christian Carvajal.

Tutor de Trabajo de Titulación.

D.M. Quito, 21 de agosto del 2022

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: El MSc. Christian Carvajal y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y el Sra. Leonela Valeria González Morales por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El Sra. Leonela Valeria González Morales realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Estudio de factibilidad para la creación de “Bolis Chelos Gourmet” en Puerto Baquerizo Moreno, isla San Cristóbal – Galápagos”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del **MS.c Christian Carvajal**.

DOS. - Es política del Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, que los trabajos fin de carrera se aplique, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, **MSc. Christian Carvajal** en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y el Sr Diego Fernando González Morales, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Estudio de factibilidad para la creación de “Bolis Chelos Gourmet” en Puerto Baquerizo Moreno, isla San Cristóbal – Galápagos”**, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: aceptación: las partes declaradas que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derecho.

MS.c Christian Carvajal


Sra. Leonela González M.

ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA.....	II
AGRADECIMIENTO	III
AUTORÍA	IV
CERTIFICACIÓN	V
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	VI
ÍNDICE GENERAL	VII
ÍNDICE DE TABLAS	XI
ÍNDICE DE FIGURAS	XIII
ÍNDICE DE ANEXOS.....	XIV
RESUMEN	15
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.....	17
2.1 Creación de la empresa.....	17
2.2. Descripción de la empresa	18
2.2.1. Importancia	18
2.2.2. Características	18
2.2.3. Actividad	19
2.3. Tamaño de la microempresa.....	19
2.4. Necesidades que satisfacer	21
2.4.1 Necesidad Fisiológica.....	21
2.4.2. Necesidad de Seguridad.	21
2.4.3. Necesidad Social – Afiliación.....	23
2.4.4. Necesidad de Reconocimiento.....	23

2.4.5. Necesidad de Autorrealización	24
2.5. Localización de la empresa	24
2.5. Filosofía empresarial.....	25
2.5.1. Misión	25
2.5.2. Visión	25
2.5.3. Valores	25
2.5.4. Objetivos empresariales	25
2.5.5. Objetivos estratégicos	26
2.5.6. Meta.....	26
2.5.7. Estrategias.....	27
2.5.8. Políticas	27
2.5.9. FODA	28
2.6. Desarrollo organizacional	30
2.6.1. Tipo de Estructura	30
2.6.2. Procesos Estratégicos	31
2.6.3. Procesos Operacionales.....	31
2.7. Organigrama empresarial	33
2.7.1. Funciones del personal	34
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.....	38
3.1. Objetivo de mercadotecnia.....	38
3.2. Investigación de mercado	38
3.2.1. Modalidad.	39
3.2.2. Plan de Muestreo	39
3.3. Ficha técnica de la encuesta.....	40
3.4. Análisis de las encuestas	41
3.4.1. Análisis General.	52
3.5. Entorno empresarial	53
3.5.1. Microentorno	53
3.5.2. Competencia directa.....	54
3.5.3. Competencia indirecta.....	55
3.5.4. Macroentorno	57
3.5.5. Producto y servicio	60
3.5.6. Características.	61
3.5.7. Calidad	62
3.5.8. Estilo	62
3.5.9. Marca	63
3.6. Plan de introducción al mercado.....	64
3.6.1. Distintivos y Uniformes.....	64
3.6.2. Materiales de identificación.....	68

3.7. Canal de distribución y puntos de ventas.....	71
3.7.1. Promoción	71
3.7.2. Contacto.....	71
3.7.3. Correspondencia	71
3.7.4. Negociación.....	72
3.8. Financiamiento	72
3.8.1. Riesgo y oportunidades del negocio.....	72
3.4. Fijación de Precios.....	73
3.4.1. Fijación de precios por receta estándar.....	73
3.6. Implementación del negocio.....	78
3.6.1. Arriendo del local	78
3.6.2. Equipos industriales.....	78
3.6.3. Equipos de computación.	78
3.6.4. Muebles y enseres.....	79
3.6.5. Equipos industriales de seguridad.....	79
3.6.6. Suministros de oficina.	80
3.6.7. Servicios básicos.....	80
3.6.8. Materiales de limpieza.....	81
3.5. Estudio arquitectónico	81
3.6.1. Estructura interna del establecimiento	82
4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL.....	83
4.1. Servicio de Rentas Internas / SRI	83
4.2. Patente Municipal.....	83
4.3. IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad social).....	84
4.4. Cuerpo de Bomberos	84
4.5. Ministerio del interior	85
5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL.....	86
5.1 Objetivo de área	86
5.2. Impacto ambiental.....	86
5.2.1. Identificación de impactos ambientales que pueda ocasionar Pizzería Don Diego	88
5.3. Medidas para contrarrestar los impactos generados por Bolis Chelos Gourmet	92
5.4. Impacto social	93
5.4.1. Igualdad de género.....	93
5.5.1. Generar empleo	93

5.5.2. Atracción de empleados	94
7. PROCESO FINANCIERO	95
7.1. Introducción.....	95
7.2. Activos Fijos	95
7.3. Activos diferidos	95
7.4. Capital de trabajo.....	96
7.5. Sueldos.....	98
7.6. Depreciación activos fijos.	99
7.7. Amortizaciones	100
7.8. Estructura capital	100
7.9. Tabla de amortización.....	101
7.10. Punto de equilibrio	102
7.11. Costo de ventas.....	105
7.12. Flujo de caja	106
7.13. Cálculo del TIR y el VAN	106
7.14. VAN (Valor Actual Neto)	107
7.15. TIR (Tasa Interna de Retorno)	107
CONCLUSIÓN	108
RECOMENDACIÓN	110
BIBLIOGRAFÍA.....	111
ANEXOS.....	112

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Detalles generales del puesto	34
Tabla 2. Detalles generales del puesto	35
Tabla 3. Detalles generales del puesto	36
Tabla 4. Detalles generales del puesto	37
Tabla 5. Descripción técnica	40
Tabla 6. Pregunta 1. ¿Género?	41
Tabla 7. Pregunta 2. ¿Cuántos años tiene?	42
Tabla 8. Pregunta 3. ¿Consume Bolos Gourmet?	43
Tabla 9. Pregunta 4. ¿Con que frecuencia consume usted bolos gourmet?	44
Tabla 10. Pregunta 5. ¿Cuál sería tu presupuesto de comprar Bolos Gourmet?	45
Tabla 11. Pregunta 6. ¿Qué sabores de Bolos Gourmet consumes con frecuencia?	46
Tabla 12. Pregunta 7. ¿Le gustaría probar otros sabores de Bolos Gourmet?	47
Tabla 13. Pregunta 8. ¿Cuál es el factor más relevante al momento de adquirir un Bolos?...48	48
Tabla 14. Pregunta 9. ¿Cuál es el canal más utilizado para comprar Bolos Gourmet?	49
Tabla 15. Pregunta 10. ¿Qué forma de pago es más conveniente para usted comprar Bolos Gourmet”?	50
Tabla 16. Pregunta 11 ¿Qué canales usted prefiere estar informado de nuestros Bolos Gourmet?	51
Tabla 17. Proveedores.....	56
Tabla 18. Tabla de plan de marketing	72
Tabla 19. Receta Estándar de Producción 1 Bolis Chelos Gourmet (Bolos sabor de Chocolate).....	75
Tabla 20. Receta Estándar de Producción 2 Bolis Chelos Gourmet (Bolos sabor Nutella), receta estándar de costos.	76
Tabla 21. Receta Estándar de Producción 3 Bolis Chelos Gourmet (Bolos sabor Oreo), receta estándar de costos.	77
Tabla 22. Arriendo del local.....	78
Tabla 23. Equipos industriales	78
Tabla 24. Equipos de computación	78
Tabla 25. Muebles y Enseres	79
Tabla 26. Equipos industriales de seguridad	79
Tabla 27. Suministros de oficina.....	80
Tabla 28. Servicios básicos	80
Tabla 29. Materiales de limpieza	81
Tabla 30. Activos Fijos.	95
Tabla 31. Activos diferidos	96
Tabla 32. Capital de trabajo	97
Tabla 33. Detalles de inversión	97
Tabla 34. Sueldos.....	98
Tabla 35. Décimos	98
Tabla 36. Sueldos Totales	98
Tabla 37. Depreciación de activos fijos	99

Tabla 38. Porcentaje Amortización	100
Tabla 39. Capital.....	101
Tabla 40. Amortización	102
Tabla 41. Costos fijos	103
Tabla 42. Margen de contribución	103
Tabla 43. Punto de equilibrio.....	104
Tabla 44. Ventas /costos	104
Tabla 45. Costo de ventas	105
Tabla 46. Flujo de caja.....	106
Tabla 47. Cálculo de VAN/ TIR	107

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Pirámide de Maslow	21
Figura 2 Ubicación geográfica "BOLIS CHELOS GOURMET"	24
Figura 3. Diagrama 1	32
Figura 4. Diagrama 2	32
Figura 5. Organigrama empresarial Bolis Chelos Gourmet.....	33
Figura 6. Pregunta 1, grafico en barra	41
Figura 7. Pregunta 2, grafico barra.....	42
Figura 8. Pregunta 3, grafico barra.....	43
Figura 9. Pregunta 4, Grafico barra.....	44
Figura 10. Pregunta 5, grafico barra.....	45
Figura 11. Pregunta 6, grafico barra.....	46
Figura 12. Pregunta 7, grafico barra.....	47
Figura 13. Pregunta 8, gráfico barra.....	48
Figura 14. Pregunta 9, gráfico barra.....	49
Figura 15. Pregunta 10, gráfico barra.....	50
Figura 16. Pregunta 10, gráfico barra.....	51
Figura 17. Microentorno "BOLIS CHELOS GOURMET"	53
Figura 18. Ubicación Geográfica	54
Figura 19. Esquema Macroentorno "BOLIS CHELOS GOURMET"	57
Figura 20. Diseño uniforme chef administrador.....	64
Figura 21. Diseño uniforme ayudante de cocina	65
Figura 22. Diseño de uniforme Personal del área de bodega.....	66
Figura 23. Diseño de uniforme personal del cajero	67
Figura 24. Imagotipo "BOLIS CHELOS".....	68
Figura 25. Isotipo.....	69
Figura 26. Tarjeta de presentación reversa	69
Figura 27. Hoja membretada "BOLIS CHELOS GOURMET"	70
Figura 28. Estructura de Bolis Chelos Gourmet.....	82
Figura 29. Lista de chequeo	89
Figura 30. Evaluación ambiental "BOLIS CHELOS GOURMET"	91

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Equipo Industrial Envasadora y selladora de Bolis.....	112
Anexo 2. Utensilios de acero inoxidable.....	112
Anexo 3. Equipo industrial peso	112
Anexo 4. Equipo Industrial Licuadora	112
Anexo 5. Equipo Industrial –Congelador.....	113
Anexo 6. Equipo Industrial vitrina	113
Anexo 7. Equipo de computación	114
Anexo 8. Máquina de cobro tarjetas.....	114
Anexo 9. Nevera	114
Anexo 10. Sector.....	115
Anexo 11. Propiedades y fotos.....	115

“Estudio de factibilidad para la creación de “Bolis Chelos Gourmet” en Puerto Baquerizo Moreno, isla San Cristóbal – Galápagos”

Leonela González M.

Ing. Christian Carvajal D.M.

Quito 21 de agosto del 2022

RESUMEN

Este proyecto tiene como objetivo la creación de una Bolería “Bolis Chelos Gourmet” por tal razón se ha realizado distintas investigaciones, tomando en cuenta la realidad en la que aun atravesamos el país y el mundo por la pandemia de la COVID-19. El desarrollo de este método permite componer una Bolería cuyo producto primordial será bolos gourmet, sin dejara un lado lo bolos tradicionales y también se brindarán otras variedades de alimentos. El local estará ubicado en el barrio Peñas Altas, Av. Federico García y Emilio Chauca.

Este proyecto de investigación empieza con una descripción, que cubre los problemas, los propósitos de la investigación y la justificación del tema que describe el modelo de negocio y el servicio, este negocio ofrece este objetivo, donde relata el entorno regulatorio de la empresa, sus aspectos sociales.

Consta de una investigación bibliográfica donde se analizan los temas de la organización empresarial, su importancia, características, actividades, el tamaño de la empresa, además de su localización, su misión, visión, valores y objetivos; posteriormente se analiza el FODA, políticas, la estructura de la empresa y el desarrollo organizacional de la misma.

Describe la metodología de investigación que será utilizada, las técnicas e instrumentos que serán usados para el desarrollo del estudio, y a su vez el procesamiento y análisis de los mismos; también consiste en el análisis y discusión de los resultados obtenidos a través de la

encuesta aplicada, aquí se aplican las tablas y gráficos con su respectivo análisis e interpretación.

También se analiza el entorno empresarial que tendría la Pizzería Don Diego, además de los diferentes puntos de ventas y canales de distribución.

Consiste y describe el proceso de derecho empresarial como son los: permisos de funcionamiento, patentes municipales, RUC, permiso de bomberos e IESS.

Describe el proceso de impacto ambiental y social, así como también la identificación de impactos ya sean positivos o negativo; también se utilizó una herramienta (matriz de Leopold), para medir el impacto ambiental que generaría pizzería Don Diego y finalmente las medidas de prevención para contrarrestar el impacto ambiental y social.

Se describe el proceso financiero de la pizzería don diego, su capital de trabajo, inversión, punto de equilibrio, Flujo de caja, costo de venta y el cálculo del TIR Y VAN, con el fin de identificar si nuestra empresa tendrá rentabilidad.

Finalmente se determinan las conclusiones y se realizan recomendaciones basadas en los resultados obtenidos en las encuestas, investigación y análisis estadísticos de todo el proyecto de investigación.

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

“BOLIS CHELOS GOURMET”. La región insular de Galápagos es conocida nacional e internacionalmente como una región turística, visitada por una gran variedad de turistas que visitan estas islas por su la flora, fauna y más aún por su paz y tranquilidad, dicha afluencia de gente a la islas crea un escenario perfecto para el comercio, y por ende la creación de emprendimientos innovadores que satisfagan la necesidades de la población local y extranjera y a la vez mejoren el ingreso económico y calidad de vida en el sector.

Una de las principales islas del archipiélago es la isla San Cristóbal, la cual cuenta con un clima tropical, mayormente caluroso todo el año, en esta isla se encuentra en auge el turismo y la visita de la población local, en los parques, playas y lugares con mayor concurrencia, debido al clima caluroso ha venido creciendo el consumo de bebidas, bolos helados, etc. siendo aperitivos ideales para aplacar las altas temperaturas.

Teniendo en cuenta los factores antes mencionados el presente trabajo tiene la finalidad de establecer un modelo de negocio para la creación de una microempresa de comercialización de Bolos Gourmet, dicho emprendimiento se fundamenta en idealizar un producto diferente ofreciendo sabores innovadores dando un valor agregado al comercio de bolos que ha venido creciendo en la localidad.

2.2. Descripción de la empresa

2.2.1. Importancia

Para los consumidores al momento de probar el bolo Gourmet buscan un valor agregado para lo cual “Bolis Chelos Gourmet” le da importancia y brindar un producto de calidad que al consumirlo optaran por seguir adquiriendo ya que contara varios de ellos con trozos de frutas que proporcionara un alto nivel nutricional para superar sus expectativas.

Se ofrecerá un servicio de excelencia, así con un trato único y preferencial, con el respeto mutuo logrando así la satisfacción de los clientes.

2.2.2. Características

Responsabilidad social: “BOLIS CHELO’S GOURMET”. Es una microempresa comprometida en el cuidado de los futuros cliente, en virtud de la pandemia mundial de COVID-19 que hemos atravesado, el cual despliega protocolos de bioseguridad y medidas prevención para el bienestar de los consumidores al ingreso y salida del establecimiento.

Investigación e innovación: “BOLIS CHELO’S GOURMET”. Se ha efectuado una investigación en los diferentes locales que vende bolos para observar y llegar a la conclusión del tipo de bolos que los consumidores degustan y así plantear una nueva idea de producto resguardando la salud y necesidades biológicas, a su vez ofreciendo productos de calidad y calidez para todo tipo de clientes.

Responsabilidad ambiental: “BOLIS CHELO’S GOURMET”, es consciente de la contaminación ambiental especialmente en la isla de San Cristóbal, es por eso que contará con sus productos elaborados con la pulpa de la fruta que encontramos en la localidad y a su

vez utilizaremos con los tres tachos de basura, el negro para rechazo, azul para reciclaje y verde para orgánico, será ubicado en un lugar estratégico del local.

Personas apasionadas con su trabajo: Los trabajadores pondrán todo de su parte para dar un buen producto y servicio, irán innovando con el fin de sacar nuevos productos para llevar a la empresa a seguirse posesionando en el mercado, para brindar un trabajo y producto de calidad a los clientes.

2.2.3. Actividad

“BOLIS CHELO’S GOURMET”. Es un establecimiento dedicado a la elaboración de bolos Gourmet, cien por ciento caseros con un distinto sabor dando el mismo un alto contenido nutritivo, ya que utilizaremos la pulpa de las frutas.

2.3. Tamaño de la microempresa

En lo referente al tamaño la empresa “BOLIS CHELOS GOURMET”. Será una microempresa.

La microempresa según su tamaño, donde predomina los ingresos sobre el número de trabajadores, tal cual lo define el Reglamento a la estructura e institucionalidad de desarrollo productivo de la inversión y de los mecanismos e instrumentos de fomento productivo establecido en el Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones (Presidencia de la República, 2017):

- ✓ **Microempresas:** Ingresos menores \$ 100.000,00

Trabajadores entre 1 a 9 personas

- ✓ **Pequeña Empresas:** Ingresos entre \$ 100.001,00 y \$ 1000.000,00

Trabajadores entre 10 a 49 personas

- ✓ **Mediana Empresas:** Ingresos entre \$ 100.001,00 y \$ 5000.000,00

Trabajadores entre 50 a 199 personas

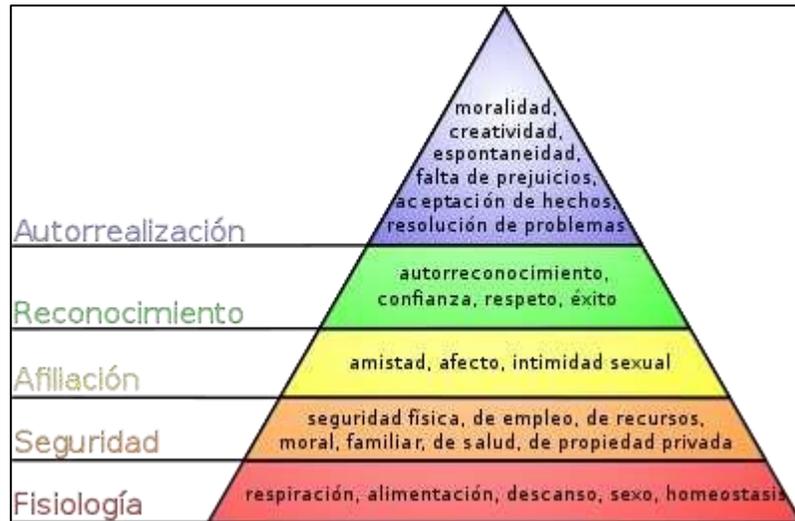
“BOLIS CHELOS GOURMET” Es una microempresa contará con 3 áreas básicas: área ejecutiva, área de producción- almacenamiento y distribución.

Para ello “BOLIS CHELOS GOURMET”. Dentro de su establecimiento contará con los siguientes profesionales:

- Gerente General
- Trabajador I
- Distribuidor

2.4. Necesidades que satisfacer

Figura 1 Pirámide de Maslow



(García, 2020). *Pirámide de Maslow*. Recuperado de: <https://psicologiaymente.com/psicologia/pirámide-de-maslow>.

2.4.1 Necesidad Fisiológica

Al ser una empresa de alimentos y bebidas, la necesidad fisiológica de alimentación está directamente satisfecha por la empresa.

“BOLIS CHELOS GOURMET”, como microempresa no solo busca dar a conocer y vender sus productos, permite cuidar la salud de quienes lo consumen, como también satisface la necesidad de alimentarse para un equilibrio del cuerpo y su correcta función fisiológica.

2.4.2. Necesidad de Seguridad.

La seguridad alimentaria, esta empresa procura la integridad en la producción

de sus Bolos Gourmet, encaminando que las mismas estén elaboradas con ingredientes de buena calidad.

Seguridad física del cliente, se brinda un ambiente agradable donde los clientes puedan sentirse completamente tranquilo ya que contará cámaras, este establecimiento estará situado en el cantón San Cristóbal siendo la capital e isla reconocida por su ambiente de tranquilidad y seguridad que brinda a sus habitantes y visitantes.

La seguridad de los trabajadores de la empresa, “BOLIS CHELOS GOURMET”, se acoge a la Ley Orgánica De Régimen Especial De La Provincia De Galápagos en su artículo 3 numeral 7 donde dispone; *“Derecho al acceso preferente. Las personas residentes permanentes de la provincia de Galápagos tendrán que ser consideradas de manera preferente para la contratación o concurso público de méritos y oposición en las entidades del sector público y privado. Asimismo, gozarán de derecho preferente en el acceso a recursos naturales y a las actividades ambientalmente sostenibles que se lleven a cabo en dicha provincia”*.

Asimismo del Reglamento Ley De Régimen Especial De La Provincia De Galápagos en su Art. 36.- dispone: *“Contratación laboral de no residentes.- Quienes deseen contratar personas en relación de dependencia, para la ejecución de obras y la prestación de servicios públicos y privados en la provincia de Galápagos, utilizarán mano de obra y profesionales locales; y, solo en los casos en que estos no bastaren o no hubiere la oferta laboral requerida, emplearán a profesionales o trabajadores no residentes”*.

Este equipo de trabajo de “BOLIS CHELOS GOURMET”, también de contar con un trabajo y remuneración digna, estará siguiendo el protocolo de bioseguridad y se entregará un kit de protección personal, en virtud de que aún continúa la pandemia del COVID-19, esto es para evitar contagios dentro del personal y de los clientes, de igual manera se entregará su uniforme para sus distinción y correcta atención.

2.4.3. Necesidad Social – Afiliación.

El Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) protegerá y vigilará que los empleados de la microempresa se encuentren afiliados al seguro en relación de dependencia, contra riesgos de trabajo, enfermedad etc., de acuerdo al contrato determinado.

“BOLIS CHELOS GOURMET”, conservará una relación profesional, de confianza y sobre todo una buena comunicación con sus empleadores.

2.4.4. Necesidad de Reconocimiento.

“BOLIS CHELOS GOURMET”, por la innovación de los bolos gourmet y de las pulpas de la localidad existirá una gran variedad para todo tipo de cliente, la calidad del producto a entregar, los precios accesibles para los mismos, y la atención con respeto y aprecio, buscaremos un estatus que nos dirija a una buena reputación para establecernos dejando una marca digna de reconocimiento, cumpliendo con satisfacer todas las necesidades que los clientes tiende a sentirse inseguros.

2.4.5. Necesidad de Autorrealización

“BOLIS CHELOS GOURMET”. Estará reconocido no solo por su producto, sino como punto turístico y el compromiso con sus clientes - trabajadores dentro del corredor principal de San Cristóbal.

2.5. Localización de la empresa

“**Macrolocalización:** La empresa de Bolos Gourmet “Bolis Chelos”, estará ubicada en el país Ecuador, Provincia de Galápagos, Cantón San Cristóbal.

Microlocalización: La microempresa de Bolos Gourmet “Bolis Chelos” se ubicará en el Cantón San Cristóbal, Parroquia Puerto Baquerizo Moreno, en el Barrio Peñas Altas en la Av. Federico García y Emilio Chauca

Figura 2 Ubicación geográfica "BOLIS CHELOS GOURMET"



(Google Maps, s.f.). Ubicación geográfica “BOLIS CHELOS GOURMET” en Puerto Baquerizo

Moreno

2.5. Filosofía empresarial

2.5.1. Misión

Brindar Bolos Gourmet saludable, nutritivos y de un rico sabor, elaborados a través de un proceso innovador y de calidad en sus instalaciones modernas y equipadas. Nos permite dar principios éticos, que brindan amor, respeto, responsabilidad y compromiso hacia nuestros clientes.

2.5.2. Visión

Ser un referente cantonal y provincial en la fabricación y venta de Bolos Gourmet, mediante un proceso minucioso y de calidad de un proceso innovador y de calidad que satisface todos los requerimientos y expectativas de los clientes.

2.5.3. Valores

Trabajo en equipo: Unir fuerzas para que todos los miembros del restaurante “DON DIEGO” tengan siempre en mente otorgar lo mejor de sí a cada uno de los clientes.

Responsabilidad; Trabajar día a día para ser siempre los mejores y estar posicionados a nivel regional como una empresa de excelencia.

Cortesía: Otorgar al cliente la atención y el trato que merece. **Compromiso:** Utilizar productos saludables y frescos.

Pasión: Gusto y entrega por lo que hacemos.

2.5.4. Objetivos empresariales

Determinar la viabilidad de la creación y el desarrollo de esta microempresa productora y comercializadora de refrescos empacados tipo Bolis. Gourmet desarrollando una idea

innovadora, en la línea de los bolos que permitan la oportunidad de disfrutar, degustar y aprovechar las propiedades y beneficios de las frutas de tal manera que puedan satisfacer las exigencias de nuestros consumidores.

2.5.5. Objetivos estratégicos

- Desarrollar una nueva variedad de Bolos gourmet para alcanzar a nuestros consumidores con un producto de calidad.
- Promover el consumo de Bolos Gourmet artesanales en los niños y el público en general así lograremos el éxito de la microempresa.
- Brindar una forma innovadora de nuestro producto beneficiando las bondades que nos brindan las frutas a través de los Bolos Gourmet, a su vez llevar nuestros productos a todos los cantones es otra meta planteada.

2.5.6. Meta

Posicionar el bien tangible en el lapso de un año, así fortalecer **“BOLIS CHELOS GOURMET”**, logrando el 100% de cobertura en Puerto Baquerizo Moreno con un ambiente placentero para dar un buen servicio, buscando siempre innovar y satisfacer el paladar de los clientes, además de contar con los mejores proveedores de alimentos para así brindar calidad en nuestros productos que se usaran en un 70% local. Satisfacer la necesidad de nuestros clientes a su vez lograr supervivencia, crecimiento y rentabilidad del negocio.

2.5.7. Estrategias

- Encaminar en la salud y la necesidad de la comunidad ya que la mayor parte del Cantón San Cristóbal padece de enfermedades del corazón, diabetes, colesterol, para lo cual se procederá a realizar un estudio de mercado en la mayor parte de la Urbe.
- Crear Bolos Gourmet artesanales se hacen a base de pulpa de frutas y no se usan saborizantes ni colorantes, a diferencia de los helados industriales que si emplean insumos y pereservantes artificiales. Pese que los ingredientes son más costosos se puede tener una rentabilidad de 50%
- Como medio de comunicación fortalecer “**BOLIS CHELOS GOURMET**”, contará con sus cuentas en redes sociales y publicidad en internet para la población local.
- Crecimiento de la marca: “**BOLIS CHELOS GOURMET**”, utilizará una imagen y diseño dentro y fuera del local atrayente, colorido con decoración simple, cómoda y elegante.

2.5.8. Políticas

La empresa

- Brindar cursos de capacitaciones constantes a los trabajadores de la empresa para ofrecer servicio de calidad, calidez para brindar un buen productor al cliente.
- Velar por el bienestar laboral de los trabajadores dentro de las instalaciones de su producción etc., y contribuir a crear un entorno amigable, divertido y reconfortante para sus labores cotidianas.
- Efectuar con todas las obligaciones: jurídicas, sociales y económicas con los

empleados, con los proveedores y con el estado.

- Conservar un servicio de calidad a través de la innovación y la ejecución de procesos y controles en todas las áreas de la empresa.

- Brindar precios accesibles que causen atracción al consumidor contando con todos los productos.

Los trabajadores

- Cumplir con los horarios establecidos por el gerente.
- Llevar siempre el uniforme de trabajo dentro del establecimiento.
- No libar en vías públicas utilizando el uniforme de trabajo.
- Cuidar de su aseo y presentación personal.
- Cumplir estrictamente con las tareas que les sean asignadas a cada uno de los trabajadores.

- No fumar, beber o consumir ningún tipo de sustancia estupefaciente dentro del establecimiento.

- Tratar a los clientes con amabilidad y respeto, siendo claros y precisos con el diagnóstico y tratamiento de sus animales.

- Asistir a las capacitaciones y cursos que se brinden en la empresa.

2.5.9. FODA

El análisis F.O.D.A es un instrumento estratégico a través del cual se analizan los factores positivos y negativos dentro de cualquier empresa y sirve como apoyo para el planteamiento de estrategias y acciones para poder tomar decisiones correctas (Maldonado, 2009)

Fortalezas

- Productos innovadores y materia prima orgánica de la localidad.
- Mantener una temática atrayente en el establecimiento.
- Contar con un equipo de trabajo profesional.
- Un equipo de trabajo capacitado y comprometido que está en constante actualización.
- Instrumentos y maquinaria de alta calidad que facilita el trabajo del personal.
- Comunicación con los clientes a través de redes sociales, teléfono, aplicación, página web y se medirá la satisfacción del servicio brindado mediante buzón de sugerencias.

Oportunidades

- Extenso mercado para ofrecer el nuestro producto
- Las heladerías de la competencia aledañas no cuentan con instalaciones o áreas específicas.
- La tecnología, el uso constante del internet y redes sociales, nos proporcionan la difusión de información y promociones, así como la comunicación sobre los servicios que se van a ofrecer.

Debilidades

- Retraso en el barco de carga que trasladan de la parte continental los productos de primera necesidad.
- No se cuenta con local propio; y los arrendamientos costos.
- Limitado capital al iniciar el negocio.
- La difusión de las promociones y publicidad implica una inversión económica

constante.

- Desventaja en el mercado por ser una empresa joven y nueva en comparación con clínicas veterinarias con más experiencia.

Amenazas

- Emergencia por la pandemia COVID -19 que vive el mundo entero
- Tsunami, inseguridad al vivir en una isla.
- Inestabilidad económica de la población.
- Alza de precios constante por el traslado de mercadería de la parte continental.
- Alza de precios en maquinarias, mobiliario y materia prima.

2.6. Desarrollo organizacional

2.6.1. Tipo de Estructura

En “BOLIS CHELOS GOURMET”, Se organizará desde la cabeza como nivel más alto hasta el más bajo, con una jerarquización que llevará acabo un control y supervisión de todos procesos, actividades y políticas del establecimiento. Dentro de la organización los trabajadores serán productivos porque estarán más incluidos con la toma de decisiones y cada uno será responsable del área que manejan.

La organización estructural será de la siguiente manera:

- Gerencial o Administrador
- Operativo

Nivel Gerencial o Administrador

- Propietario - Chef

Nivel Operativo.

- Ayudante de Cocina.
- Recepcionista / cajero/a.
- Bodeguero.

2.6.2. Procesos Estratégicos

El propietario y Chef será el encargado de la planificación estratégica, gestión administrativa y controles internos de la organización.

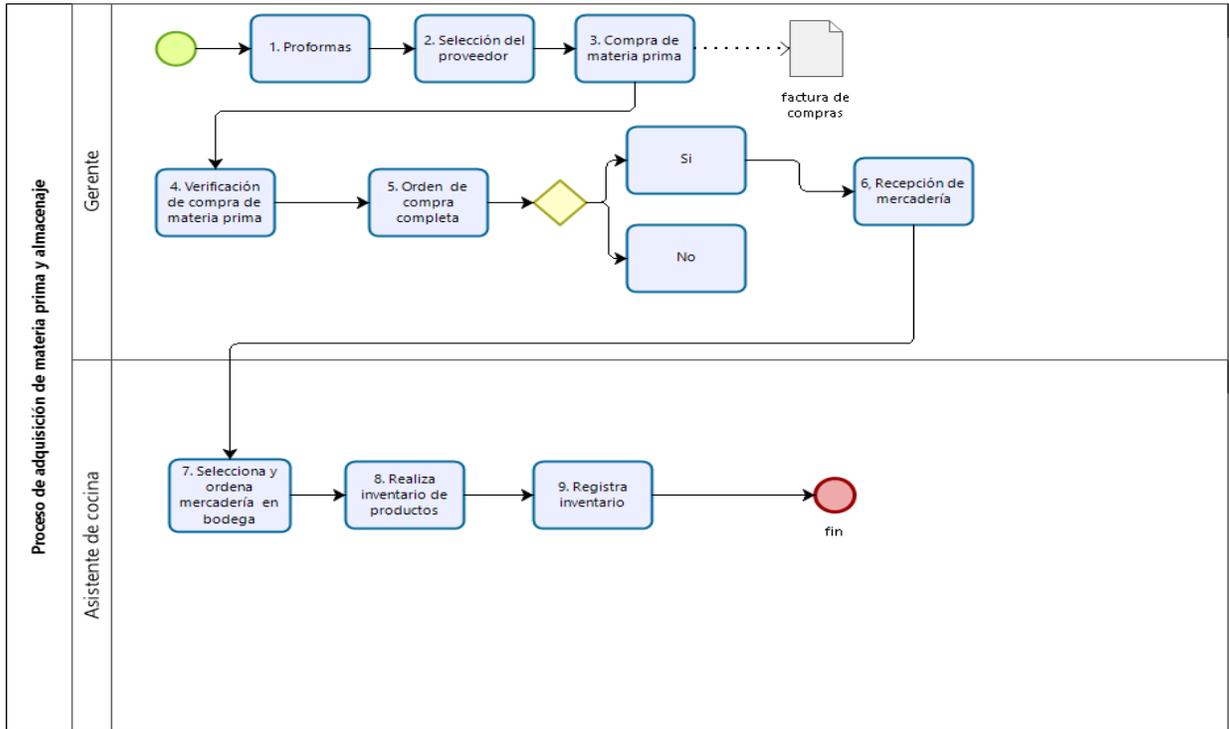
2.6.3. Procesos Operacionales

El ayudante de cocina, recepcionista y bodeguero será el encargado de tener listos los insumos para la producción de los Bolos Gourmet.

La persona de recepcionista/ cajero será encargada de recibir los pedidos atender al cliente y cobrar.

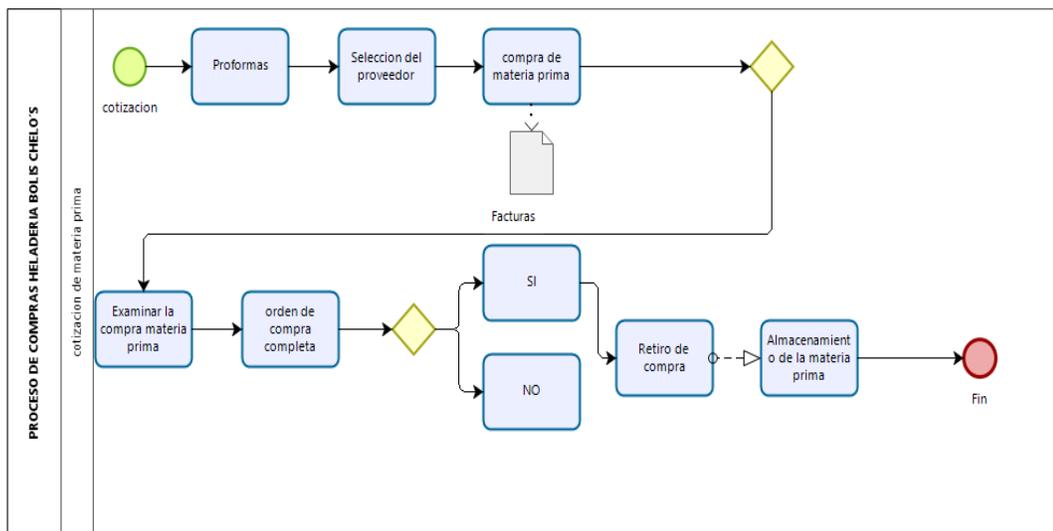
El bodeguero estará encargado de apoyo de la distribución de los Bolos Gourmet y ayudar en la limpieza.

Figura 3. Diagrama 1



Elaborado por el autor

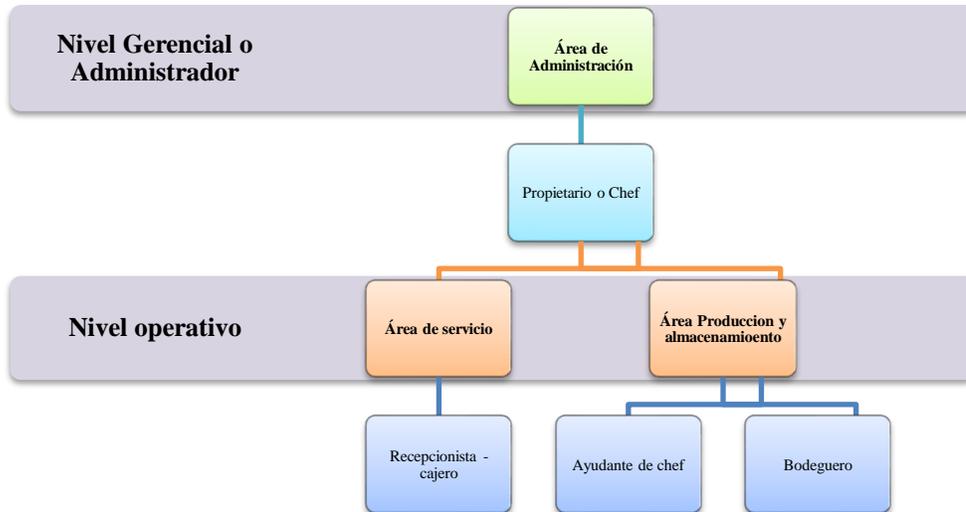
Figura 4. Diagrama 2



Elaborado por el autor

2.7. Organigrama empresarial

Figura 5. Organigrama empresarial Bolis Chelos Gourmet



González, L. (2022). *Organigrama empresarial "BOLIS CHELOS GOURMET"*. San Cristóbal – Galápagos.

2.7.1. Funciones del personal

Tabla 1. Detalles generales del puesto

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
ESTABLECIMIENTO	“BOLIS CHELOS GOURMET” S.A.
NOMBRE DEL CARGO	ADMINISTRADOR
DEPENDENCIA	ADMINISTRADOR
SOLICITA REPORTES A	GERENCIA
OBJETIVO DEL CARGO	
Se ocupa principalmente, de administrar el servicio de un restaurante o de un área de alimentos y bebidas, incluyendo la planificación y la administración de personal, compra, almacenaje y venta de productos y servicios, así como de asegurar la satisfacción del cliente.	
FUNCIONES PRINCIPALES	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Planifica, organiza y realiza la supervisión general de las actividades desempeñadas por la empresa. ✓ Administra los recursos de la entidad y coordina entre las partes que la componen. ✓ Realiza estrategias para la organización y hace las veces tanto de líder a lo interno de la empresa, como de portavoz a lo externo de la misma. ✓ Tomar decisiones críticas, especialmente cuando se trata de asuntos centrales o vitales para la organización. ✓ Motiva, supervisa y mediador entre el equipo de trabajo 	
REQUISITOS:	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Título de tercer nivel de una carrera de administración de restaurantes u hotelería o administración de empresas. ✓ Experiencia mínima un año en el cargo. ✓ Entender el idioma primario del lugar de trabajo, dominio de inglés y adicional cualquier otro idioma. ✓ Ser residente permanente. ✓ Compromiso con la empresa, honestidad y un recorrido profesional que inspire al equipo de trabajo. <p style="text-align: center;">- Fuente: https://concepto.de/gerente-general/</p>	
REMUNERACION: \$850	

Nota. González, L. (2022). Detalles generales del puesto de gerente o administrador

Tabla 2. Detalles generales del puesto

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
ESTABLECIMIENTO	“BOLIS CHELOS GOURMET” S.A.
NOMBRE DEL CARGO	AYUDANTE DE PRODUCCION
SOLICITA REPORTES A	GERENCIA
OBJETIVO DEL CARGO	
Realizará tareas de cocina rutinarias, como organizar las estaciones y los ingredientes para que los bolos gourmet se prepararse siguiendo las recetas, debe de ser rápido, diligente y aspirar mejorar en su trabajo.	
FUNCIONES PRINCIPALES	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Seguir la lista de preparación del chef ✓ etiquetar y guardar todos los ingredientes en las estanterías para que estén organizados y se pueda acceder con facilidad ✓ Medir ingredientes y condimentos que se van a utilizar en la cocina ✓ Mantener limpia la cocina 	
REQUISITOS:	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Experiencia como ayudante de cocina mínimo 1 año ✓ Conocimiento de las reglas de salud y seguridad en la cocina ✓ Habilidad manual para manejar herramientas de cocina ✓ Trabajar en equipo ✓ Ser residente permanente <p style="text-align: center;">- Fuente: https://concepto.de/gerente-general/</p>	
REMUNERACION: \$500,00	

González, L. (2022). Detalles generales del puesto ayudante de producción/ cocina

Tabla 3. Detalles generales del puesto

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
ESTABLECIMIENTO	“BOLIS CHELOS GOURMET” S.A.
NOMBRE DEL CARGO	BODEGUERO
SOLICITA REPORTES A	GERENCIA
OBJETIVO DEL CARGO	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Establecer la estrategia de desarrollo de los productos en los mercados. ✓ Gestionar los recursos internos de los procesos. ✓ Garantizar la viabilidad y sostenibilidad de los procesos internos. ✓ Integrar todos los procesos internos del negocio, sin exceptuar ninguno. 	
FUNCIONES PRINCIPALES	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Trabaja de la mano de otros especialistas para garantizar un clima laboral adecuado que contribuya a la consecución de los objetivos 	
REQUISITOS	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Garantizar que todas las operaciones se lleven a cabo de un modo apropiado y rentable ✓ Mejorar los sistemas, procesos y mejores prácticas de gestión operativa ✓ Ayudar para que los procesos de la organización sigan cumpliendo la ley. ✓ Conocimientos sobre efectividad organizativa y gestión de operaciones ✓ Experiencia en elaboración de presupuestos y previsiones ✓ Familiaridad con los principios financieros y comerciales ✓ Excelentes capacidades comunicativas, habilidad de liderazgo ✓ Grado en Empresariales, Gestión de Operaciones o un campo relacionado 	
REMUNERACION: \$500,00	

González, L. (2022). Detalles generales del puesto de bodeguero.

Tabla 4. Detalles generales del puesto

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
ESTABLECIMIENTO	“BOLIS CHELOS GOURMET”
NOMBRE DEL CARGO	CAJERO – RECEPCIONISTA
SOLICITA REPORTES A	GERENCIA
OBJETIVO DEL CARGO	
Estará encargado de la cobranza en la caja, de actividades relacionadas a reservas y asignación de mesas.	
FUNCIONES PRINCIPALES	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Atención al cliente ✓ Manejo de dinero, ✓ cobranza ✓ Reservas ✓ Asignación de mesas y guía. 	
REQUISITOS:	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mínimo 1 años en cargos similares ✓ Experiencia en manejo de dinero. ✓ Contar con una instrucción básica (secundaria) ✓ Dominar el idioma inglés. ✓ Ser residente permanente <p style="text-align: center;">- Fuente: https://concepto.de/gerente-general/</p>	
REMUNERACION: \$500,00	

González, L. (2022). Detalles generales del puesto de cajero - recepcionista

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1. Objetivo de mercadotecnia

Posicionar la marca “BOLIS CHELOS GOURMET” para tener éxito en redes, nos apuntalaremos en publicaciones con fotos que den un gran impacto visual, así estarán grabadas en la mente de los clientes, además plantearemos excelentes promociones cada semana, así nuestros clientes estarán gustosos de seguir adquiriendo nuestros productos, se tendrá una amplia variedad de bolos para promover nuevos elementos para que el cliente sienta un servicio y atención de calidad y calidez.

3.2. Investigación de mercado

“BOLIS CHELOS GOURMET” consideró la investigación exploratoria ya que se halló información de forma externa, se realizó la visita a varios establecimientos similares de Heladerías cerca del sector de las Peñas Alta, con el fin de averiguar los productos ofertados, así como sus precios para un análisis comparativo.

Igualmente, se acudió a la investigación de campo para obtener información en el que se desenvolverá la empresa, empleando una técnica de obtención de información la cual se basa una encuesta.

3.2.1. Modalidad.

La recolección de datos es a través de encuestas que se realizó vía internet, ya que es de conocimiento público que aún nos enfrentamos una pandemia COVID-19 por lo cual nos conservamos con los medios de bioseguridad para nuestro bienestar.

Se encuestó a 110 personas de forma aleatoria con un total de 10 preguntas cerradas.

3.2.2. Plan de Muestreo

Este trabajo se determinó con referencia de 154 habitantes del Barrio Peñas Altas según el plano manzanero con sus respectivos lotes, números y dueños del GAD Municipal de San Cristóbal.

Para discriminar el número total de encuestas a realizar se aplicó la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{154 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (154 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = 110,14 = 110$$

3.3. Ficha técnica de la encuesta

Ciudad – San Cristóbal - Galápagos

Ciudadanos del Barrio Peñas Altas

Tabla 5. Descripción técnica

Ciudad – San Cristóbal - Galápagos	Ciudadanos del Barrio Peñas Altas
Ámbito Geográfico	La encuesta fue llevada a cabo a personas residentes, del Barrio Peñas Altas de la isla San Cristóbal.
Periodo de recogida de la información	Del 11 al 14 de julio del presente año
Tamaño de la muestra	154 personas
Nivel de confianza	+/-5%

Elaborado por el autor.

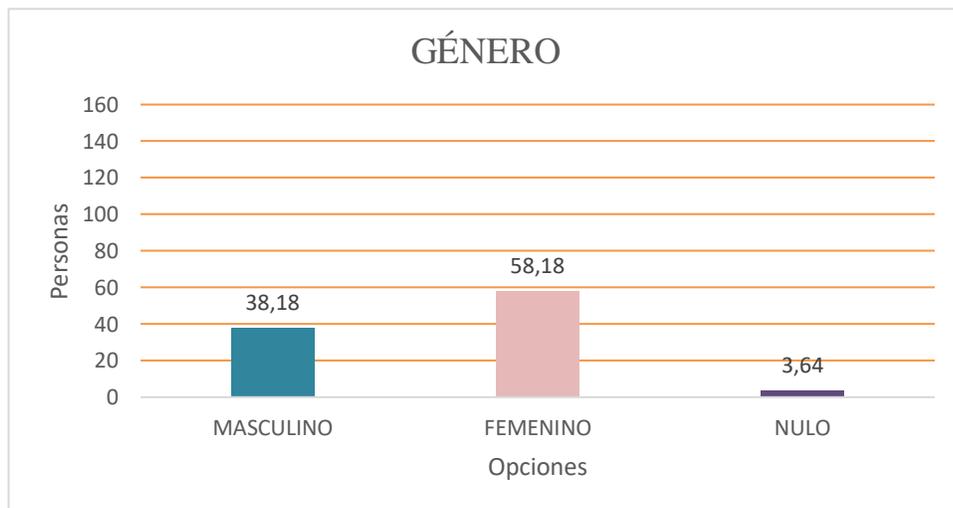
3.4. Análisis de las encuestas

Tabla 6. Pregunta 1. ¿Género?

¿GÉNERO?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
MASCULINO	64	38,18
FEMENINO	42	58,18
en blanco	4	3,64
TOTAL	110	100%

Gonzalez, L. (2022). ¿Genero? San Cristóbal.

Figura 6. Pregunta 1, grafico en barra



Gonzalez, L. (2022). Pregunta 1, grafico barra. San Cristóbal.

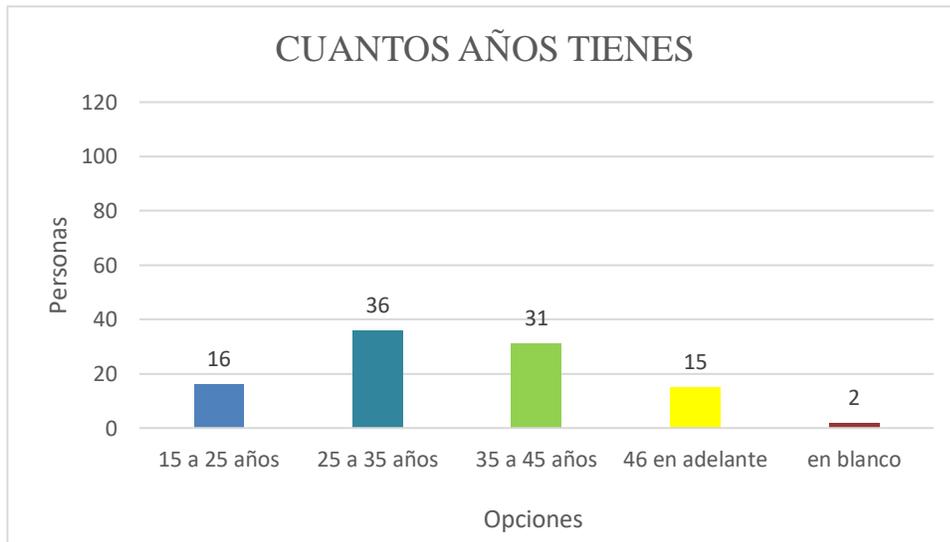
Análisis: De los 110 encuestados indicaron que las mujeres son las que más podrían consumir los Bolos Gourmet dando un resultado del 58,18%, esto permitirá conocer quiénes podrían ser nuestros posibles clientes que más consumieran el producto.

Tabla 7. Pregunta 2. ¿Cuántos años tiene?

¿CUÁNTOS AÑOS TIENE?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
15 a 25 años	18	16
25 a 35 años	40	36
35 a 45 años	34	31
46 en adelante	16	15
en blanco	2	2
TOTAL	110	100%

González, L. (2022). ¿Cuántos años tiene? San Cristóbal.

Figura 7. Pregunta 2, grafico barra



González, L. (2022). Pregunta 2, grafico barra. San Cristóbal.

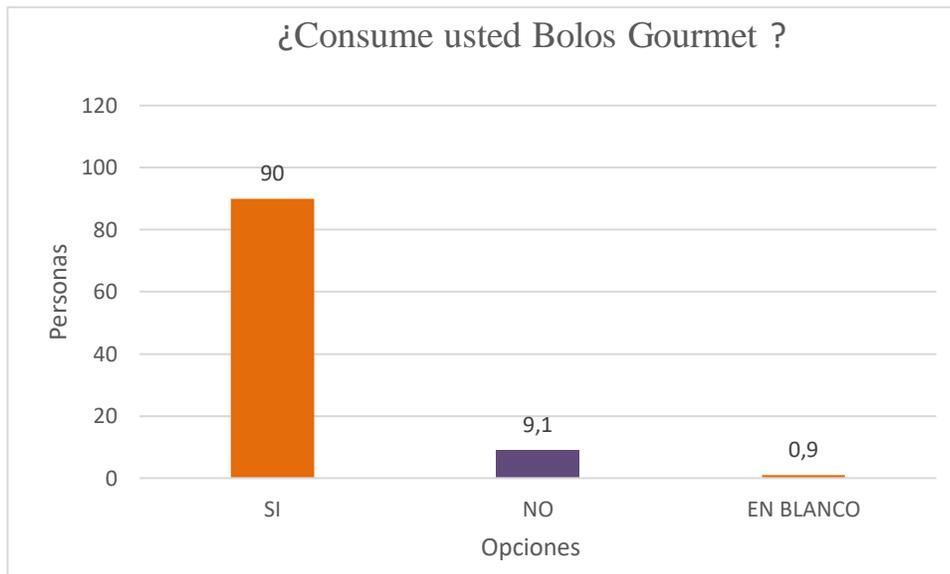
Análisis: De los 110 encuestados el 36% en su mayoría son adultos entre 25 a 35 años, esto nos permite ver el rango de edades para poder indicar que consumirían nuestro Bolo Gourmet.

Tabla 8. Pregunta 3. ¿Consume Bolos Gourmet?

¿Consume usted Bolos Gourmet?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	99	90
NO	10	9,1
EN BLANCO	1	0,9
TOTAL	104	100%

González, L. (2022). ¿Consume Bolos Gourmet? San Cristóbal.

Figura 8. Pregunta 3, grafico barra



González, L. (2022). Pregunta 3, grafico barra. San Cristóbal.

Análisis: De los 110 encuestados el 90% en su gran mayoría respondió que, si consumen Bolos Gourmet, esto es una gran ayuda para nuestra empresa porque nos permite conocer que si consumirían nuestro producto.

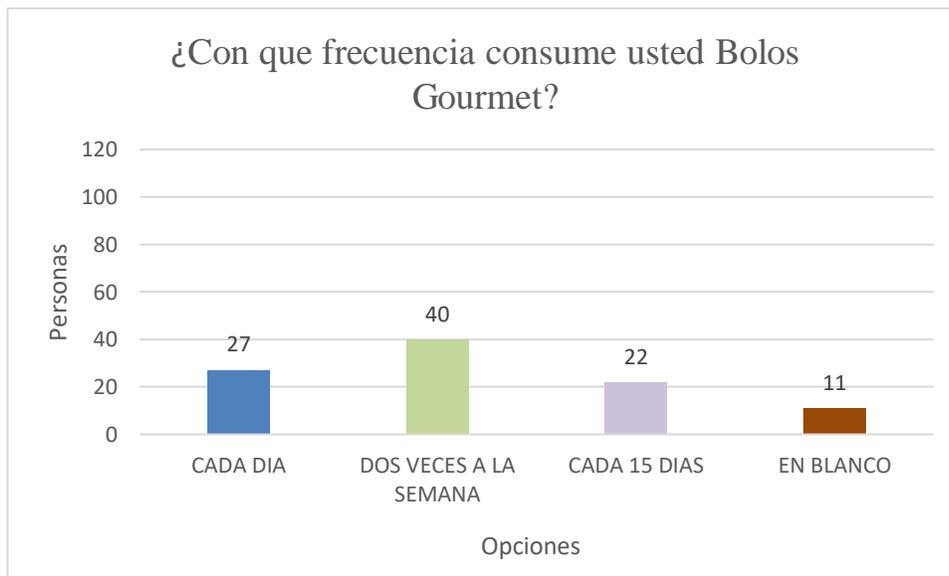
Tabla 9. Pregunta 4. ¿Con que frecuencia consume usted bolos gourmet?

¿CON QUE FRECUENCIA CONSUME USTED BOLOS GOURMET?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
CADA DIA	30	27
DOS VECES A LA SEMANA	44	40
CADA 15 DIAS	24,0	22
EN BLANCO	12	11
TOTAL	110	100%

González, L. (2022) ¿Con que frecuencia consume usted Bolos Gourmet? San Cristóbal.

Figura 9. Pregunta 4, Grafico barra



González, L. (2022). Pregunta 4, grafico barra. San Cristóbal.

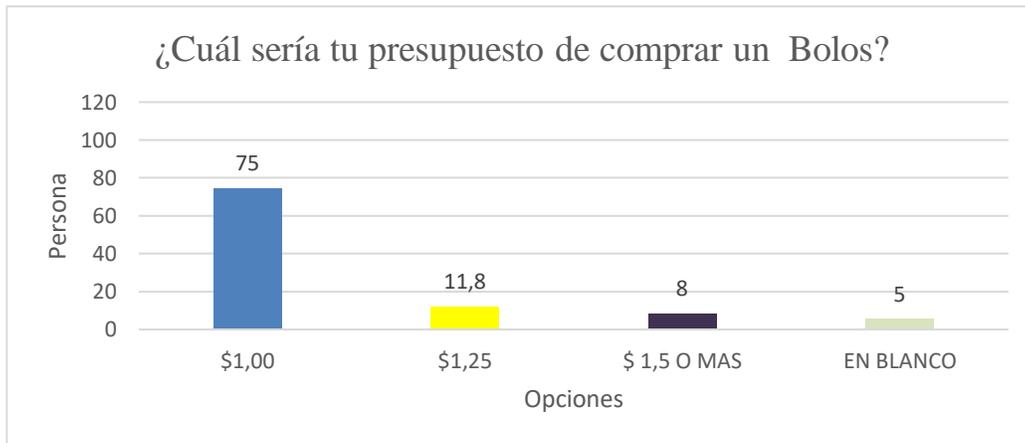
Análisis: De los 110 encuestados el 40% manifestaron que, acostumbran a compra Bolos Gourmet dos veces a la semana, esto es un punto importante ya que en ese día se ofreceríamos todo tipo promociones para atraer más clientes potenciales.

Tabla 10. Pregunta 5. ¿Cuál sería tu presupuesto de comprar Bolos Gourmet?

¿Cuál sería tu presupuesto de comprar un Bolos Gourmet?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
\$1,00	82	75
\$1,25	13	11,8
\$ 1,5 O MAS	9	8
EN BLANCO	6	5
<u>TOTAL</u>	110	100%

González, L. (2022). ¿Cuál sería tu presupuesto de comprar Bolos Gourmet? San Cristóbal.

Figura 10. Pregunta 5, grafico barra



González, L. (2022). Pregunta 5, grafico barra. San Cristóbal.

Análisis: De los 110 encuestados el 75% de los encuestados indican que su presupuesto para adquirir Bolos Gourmet sería de \$1,00, con este resultado nos permite saber que el precio del producto es aceptable y se venderá, podemos seguir incrementando la producción ya que si será rentable.

Tabla 11. Pregunta 6. ¿Qué sabores de Bolos Gourmet consumes con frecuencia?

¿Qué sabores de Bolos Gourmet consumes con frecuencia?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
OREO	25	23
NUTELA	29	26
CHOCOLATE	43	39
FRESA	5	5
EN BLANCO	8	7
TOTAL	110	100%

González, L. (2022). ¿Qué sabores de Bolos Gourmet consumes con frecuencia? San Cristóbal.

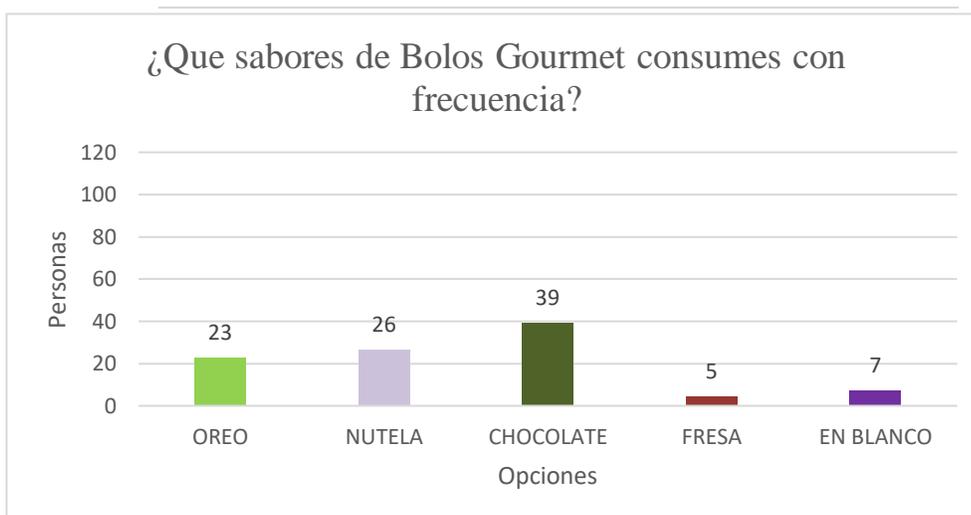


Figura 11. Pregunta 6, grafico barra

González, L. (2022). Pregunta 6, grafico barra. San Cristóbal.

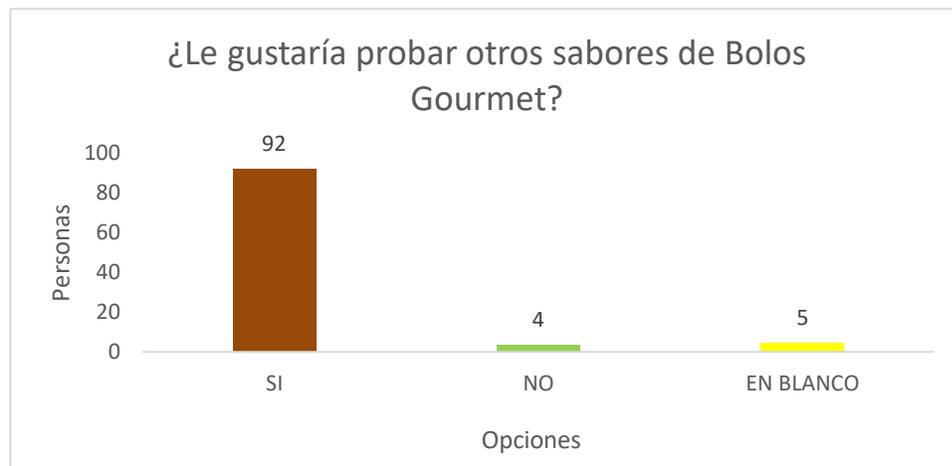
Análisis: De los 110 encuestados el 39% de los encuestados manifestaron que su sabor preferido es el Bolo Gourmet sabor a Chocolate, esta respuesta es importante ya que así seguiremos produciendo más ese producto y sabemos que se va a vender sin dejar de producir los demás sabores tradicional.

Tabla 12. Pregunta 7. ¿Le gustaría probar otros sabores de Bolos Gourmet?

¿Le gustaría probar otros sabores de Bolos Gourmet?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	101	92
NO	4	4
EN BLANCO	5	5
<u>TOTAL</u>	110	100%

González, L. (2022) ¿Le gustaría probar otros sabores de Bolos Gourmet? San Cristóbal.

Figura 12. Pregunta 7, grafico barra.



González, L. (2022). Pregunta 7, grafico barra. San Cristóbal.

Análisis: De los 110 encuestados un 92% estarían dispuesto a probar nuevo producto (sabores), con este porcentaje, está claro que “BOLIS CHELOS GOURMET” debe brindar este servicio para satisfacer a los clientes.

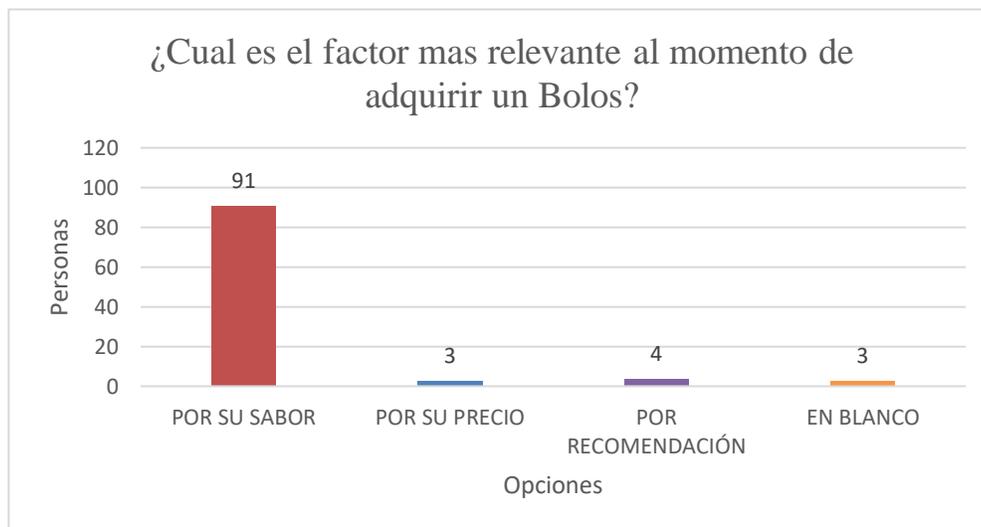
Tabla 13. Pregunta 8. ¿Cuál es el factor más relevante al momento de adquirir un Bolos?

¿Cuál es el factor más relevante al momento de adquirir un Bolo?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
POR SU SABOR	100	91
POR SU PRECIO	3	3
POR RECOMENDACIÓN	4	4
EN BLANCO	3	3
TOTAL	110	100%

González, L. (2022) ¿Cuál es el factor más relevante al momento de adquirir un Bolos?

SanCristóbal.

Figura 13. Pregunta 8, gráfico barra



González, L. (2022). Pregunta 8, grafico barra. San Cristóbal.

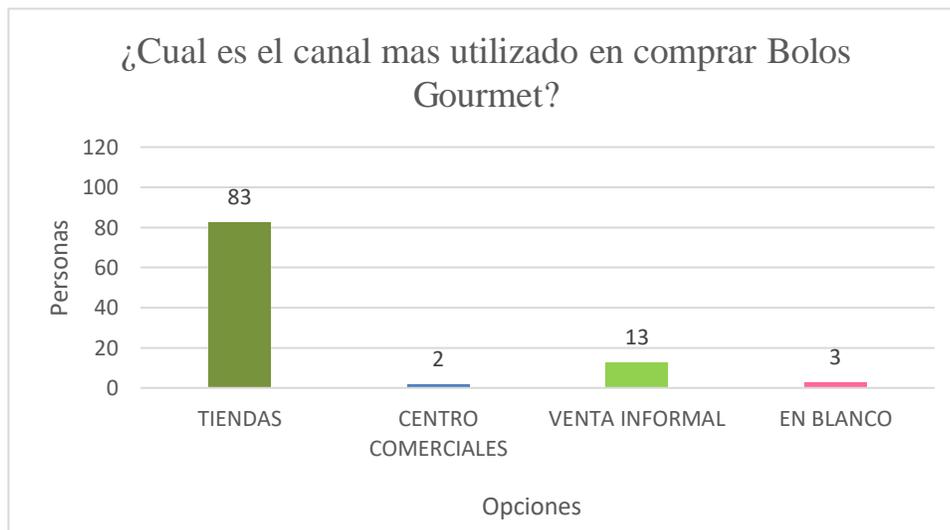
Análisis: De los 110 encuestados el 91% indico que, su factor más relevante es el precio del producto de \$1 con ese valor “BOLIS CHELOS GOURMET” vendiera más rápido el mismo siempre dando un servicio de calidad.

Tabla 14. Pregunta 9. ¿Cuál es el canal más utilizado para comprar Bolos Gourmet?

¿Cuál es el canal más utilizado en comprar Bolos Gourmet?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
TIENDAS	91	83
CENTRO COMERCIALES	2	2
VENTA INFORMAL	14	13
EN BLANCO	3	3
TOTAL	110	100%

González, L. (2022). ¿Cuál es el canal más utilizado para comprar Bolos Gourmet? San Cristóbal.

Figura 14. Pregunta 9, gráfico barra



González, L. (2022). Pregunta 9, grafico barra. San Cristóbal.

Análisis De los 110 encuestados el 83% indicaron que, su canal más utilizado para adquirir este producto sería las tiendas ya que será más rentable tanto para “BOLIS CHELOS GOURMET” como para los clientes adquirirlos lo más pronto posible.

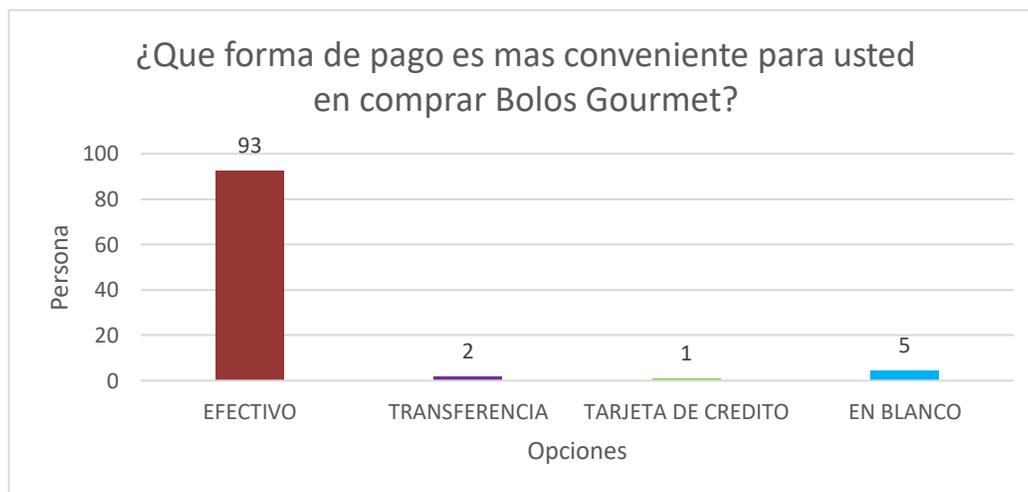
Tabla 15. Pregunta 10. ¿Qué forma de pago es más conveniente para usted comprar Bolos Gourmet”?

¿Qué forma de pago es más conveniente para usted en comprar Bolos Gourmet?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
EFFECTIVO	102	93
TRANSFERENCIA	2	2
TARJETA DE CREDITO	1	1
EN BLANCO	5	5
TOTAL	110	100%

González, L. (2022). ¿Qué forma de pago es más conveniente para usted comprar Bolos Gourmet”? San Cristóbal.

Figura 15. Pregunta 10, gráfico barra



González, L. (2022). Pregunta 10, grafico barra. San Cristóbal.

Análisis: de los 110 encuestados el 93% están de acuerdo en pagar en efectivo, este es un punto aceptable e importante ya “BOLIS CHELOS GOURMET” tendría dinero para poder seguir produciendo y así poder incrementando sus ventas.

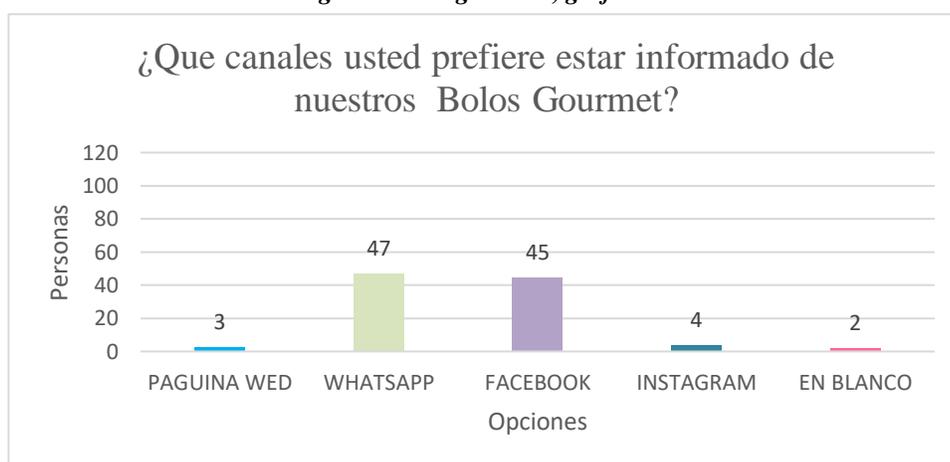
Tabla 16. Pregunta 11 ¿Qué canales usted prefiere estar informado de nuestros Bolos Gourmet?

¿Qué canales usted prefiere estar informado de nuestros Bolos Gourmet?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
PAGUINA WED	3	3
WHATSAPP	52	47
FACEBOOK	49	45
INSTAGRAM	4	4
EN BLANCO	4	2
TOTAL	112	100%

González, L. (2022). ¿Qué canales usted prefiere estar informado de nuestros Bolos Gourmet?

San Cristóbal.

Figura 16. Pregunta 10, gráfico barra



González, L. (2022). Pregunta 10, gráfico barra. San Cristóbal.

Análisis: de los 110 encuestados el 47% les gustaría que “BOLIS CHELOS GOURMET” este comunicando de sus ofertas y promociones de sus productos por medio de WhatsApp ya que este es más rápido que llegue la información.

3.4.1. Análisis General.

La encuesta de conocimiento del sector sobre el mercado de los Bolos Gourmet nos permite ver datos beneficiosos sobre el precio del producto, la variedad de sabores que el cliente desea adquirir, las ofertas que podemos realizar en base a las 110 personas encuestadas en su mayoría “sí” consumen Bolos Gourmet, esto nos da una visión de la magnitud de personas que podrían consumir nuestros productos con frecuencia, aporte para “BOLIS CHELOS GOURMET”, ya que esto nos ayudaría a darnos cuenta que debemos de seguir innovando y dando un servicio de calidad y calidez para los futuros clientes que aún están indecisos en probar nuestro producto.

Cabe indicar que las redes sociales son el medio de publicidad y estas a su vez son las más usadas por niños/as, jóvenes y adultos ya que los mismos tienen la facilidad de utilizarlas, la mayoría de su tiempo pasan utilizando sus celulares revisando sus redes sociales, esto es muy importante que “BOLIS CHELOS GOURMET”, debe de llevar una buena publicidad en estos medios para captar a los clientes y dar a conocer sus marca y así sea reconocida y pueda estar en la cima de otras marcas de bolos gourmet.

Su ubicación en barrio Peñas Altas, es un punto aceptable e importante ya se establecería en todo el corredor principal, lo cual sería el foco de atención para turistas y clientes en general.

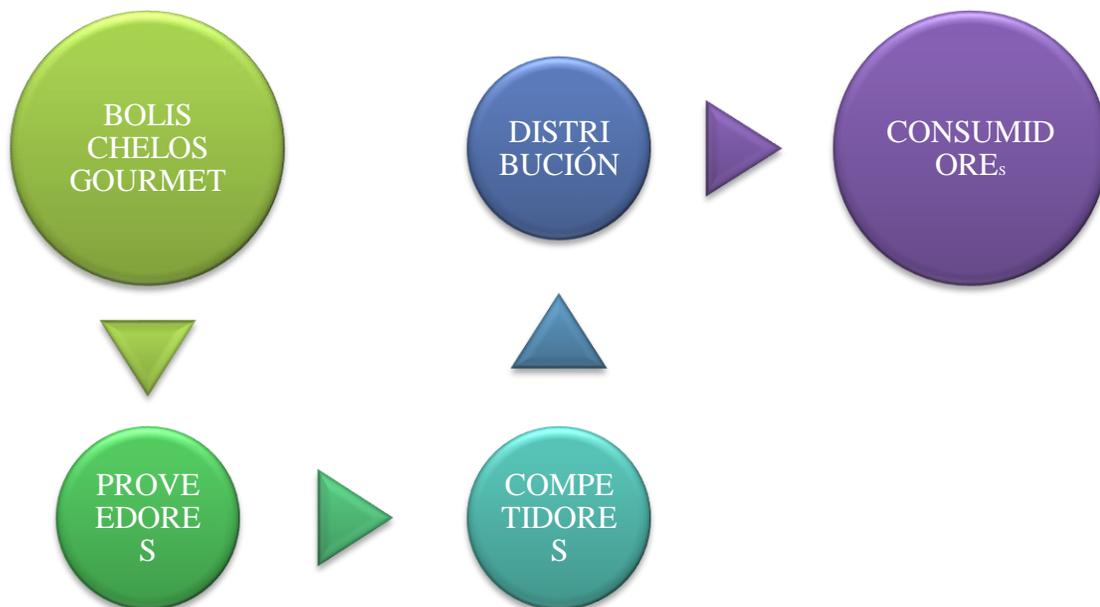
Por otro parte, hay que reiterar que analizando las encuestas y tabular se concluyó que será un negocio realizable por la acogida y aceptación de las personas encuestadas, tomando en cuenta el ser creativos y tratar de ofrecer algo distinto e innovador y saludable ya que nuestro producto se hará de frutas de nuestra localidad.

3.5. Entorno empresarial

3.5.1. Microentorno

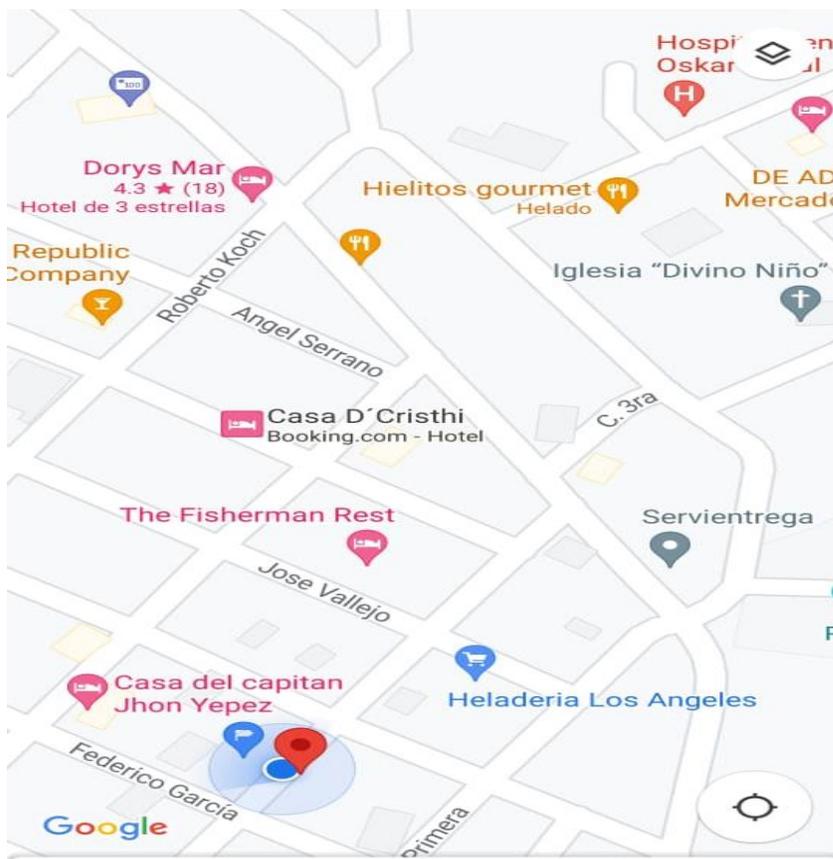
“BOLIS CHELOS GOURMET” está formado por todas las fuerzas internas y externas que encierra la empresa, especialmente por el proveedor, competidor, distribución y finalmente los consumidores.

Figura 17. Microentorno "BOLIS CHELOS GOURMET"



González, L. (2022). *Esquema Microentorno "BOLIS CHELOS GOURMET"*. San Cristóbal - Galápagos.

Figura 18. Ubicación Geográfica



González, L. (2020). Google Map. del 01 de agosto de 2022

3.5.2. Competencia directa.

Luego de efectuar un trabajo de campo en el área donde va a encontrarse nuestro establecimiento “BOLIS CHELOS GOURMET”, se halló una empresa como competencia directa. Es la competencia directa para lo cual se determinó; el tipo de establecimiento, la categoría y los productos que venden.

En la calle Roberto Koch existe un establecimiento “Hielitos Gourmet” en el cual se pudo observar que venden Bolos Gourmet (varios sabores).

3.5.3. Competencia indirecta.

Existen algunos establecimientos que están dentro de la competencia indirecta en el área donde se encontrará “BOLIS CHELOS GOURMET”.

En la calle Emilio Chauca y Jose Vallejo se encuentra un establecimiento que puede ser considerado como competencia indirecta.

- “Heladería los Ángeles” en el cual se pudo observar que venden Helados de Topsy y bolos (varios sabores).
- Mini Market “Panchito”, donde vende una variedad de helados y bolos

Proveedores

Encontrar proveedores de calidad en productos ya que es el inicio y la parte fundamental del trabajo de “BOLIS CHELOS GOURMET”.

Tabla 17. Proveedores

Proveedores

Tabla de Proveedores Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Minimarket Super Pro	<ul style="list-style-type: none"> • Productos locales y de excelente calidad • Facilidades de pago (crédito) • Entrega al establecimiento • Bajos precios 	Vegetales, embutidos, harina, frutas, bebidas.
Minimarket Joys	<ul style="list-style-type: none"> • Productos locales y del continente de buena calidad • Entrega al establecimiento 	Frutas, Embutidos, bebidas, aliños y especias.
La económica	<ul style="list-style-type: none"> • Frutas locales y del continente • Bajos precios • Entrega al establecimiento. 	Frutas, leches y víveres en general

González, L. (2022). *Proveedores*. San Cristóbal – Galápagos.

Intermediarios

“BOLIS CHELOS GOURMET” comercializará sus productos de forma directa, por lo tanto, no necesitará de intermediarios para realizar esta actividad.

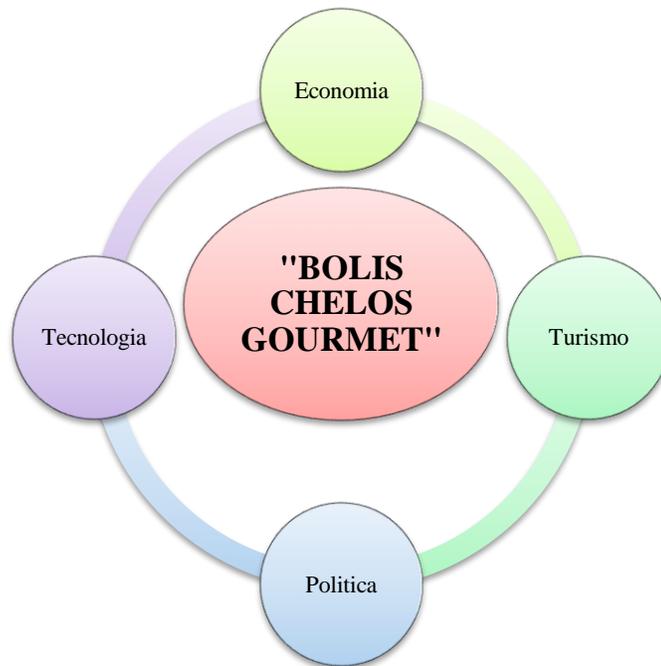
Clientes

“BOLIS CHELOS GOURMET” es un establecimiento encaminado a familias y diferentes tipos de personas, con el fin de incentivar e impactar al consumidor con una variedad de Bolos Gourmet hecho postres para posicionarnos en la mente de los clientes.

3.5.4. Macroentorno

Son factores que “BOLIS CHELOS GOURMET” no tiene control directo y que van afectar en el normal funcionamiento del establecimiento.

Figura 19. Esquema Macroentorno "BOLIS CHELOS GOURMET"



González, L. (2022). Esquema macroentorno "BOLIS CHELOS GOURMET". San Cristóbal – Galápagos.

Economía

Galápagos, San Cristóbal trata de recobrar su principal motor económico, entre los sucesos de la pandemia por coronavirus y las rigurosas medidas en la isla para impedir el más mínimo contagio.

Durante un año y medio no hubo el bloqueo total de ingreso de turistas nacionales y extranjeros hacia las islas Galápagos, y aunque no está normalizado en un 100 % es esencial recobrar la actividad económica en San Cristóbal de manera fructífera, y amigable con el medio ambiente.

Es por eso que “BOLIS CHELOS GOURMET” está y estará sujeto al progreso económico que presenta la canasta básica de la provincia de Galápagos.

El establecimiento al estar en San Cristóbal Galápagos posee un incremento económico por la distancia hasta que lleguen los productos a la isla desde la parte continental, este factor influye lo cual se tiene que aumentar los costos de producción.

Turismo

Admirar especies y deleitarse con la gastronomía, son algunas de las opciones que ofrece la isla San Cristóbal.

Este destino que atrae a los turistas y a la comunidad a vivir experiencias únicas por nuestra flora y fauna que contamos en las islas, conocer y principalmente degustar su comida, bebidas, helados y bolos en diferentes presentaciones y sabores.

En cuanto a “BOLIS CHELOS GOURMET” ofrece bolos gourmet, innovador y con un toque tradicional de frutas que se encuentran en las islas, para con esto destacar y tener la atención de los visitantes en general.

Política

“BOLIS CHELOS GOURMET” efectuará sus actividades dentro de los límites legales establecidos por el Ministerio del Interior, en su categoría Nro. Cuatro.- Locales de consumo de alimentos preparados.- se considera los establecimientos que ofrecen alimentos preparados para su consumo inmediato, tales como restaurantes, cafeterías donde se expenden comidas populares como: picanterías, comedores, fondas u otros de naturaleza similar, comidas ligeras: cafeterías, fruterías, heladerías, panaderías, establecimientos de comida rápida, estos obtendrá registro de la o el representante legal del establecimiento en la página web del ministerio del interior; documentos de identidad; nombramientos del representante legal inscrito en el Registro Mercantil o poder notario, en el caso de que actúe en representación del propietario; Registro Único de Contribuyente (RUC); Patente Municipal, licencia única de actividades económicas o su equivalente; Permiso del Cuerpo de Bomberos; Permiso de la Agencia Nacional de Regulación y Control Sanitario; Comprobante de pago por recuperación de costos administrativos por concepto de otorgamiento de Permiso Anual de Funcionamiento.

Los establecimientos en esta categoría y que se encuentren con permisos turísticos o se encuentren en zonas declaradas como turísticas por el órgano competente se registrarán al horario establecido en la ordenanza de la jurisdicción

correspondiente, lo cual no los exime de los controles que realice la Intendencia General de la Policía.

Tecnología

“BOLIS CHELOS GOURMET” se apoyará y trabajará con tecnología que suministren un servicio de calidad para promocionar y dar a conocer su producto, con esto permitirá satisfacer a los clientes, además se trabajará con maquinaria tecnológica para acelerar la producción.

3.5.5. Producto y servicio

“BOLIS CHELOS GOURMET” apunta a cambiar el concepto de bolos, ya que la imagen surge para cuidar la salud y alimentación de los consumidores.

La nueva variedad de Bolos Gourmet, es presentar un producto rico saludable que cubrirá una necesidad orgánica a su clientela.

“BOLIS CHELOS GOURMET” ofrecerá bolos Gourmet artesanales, con productos frescos y de calidad, para aumentar su valor nutricional con ingredientes como; Leche entera o deslactosada, leche condensada y leche en polvo, frutas frescas aportan vitaminas y debe ser escogido para que el producto sea rico en fibra y proteínas y bajo en carbohidratos.

Además, este producto se elaborará con un tamaño 250 ml, se entregarán en cajas de cartón de diferentes tamaños, de material reciclable con el respectivo logo distintivo de “BOLIS CHELOS GOURMET”. Esto permitirá ser amigables con el ambiente y solo se empacará cuando el cliente haga el pedido en sus instalaciones de

manera directa incluyendo el servicio a domicilio.

Producto Esencial

El producto estrella para “BOLIS CHELOS GOURMET” será según las encuestas desarrollada la cual es bolo de chocolate y adicional el bolo oreo, se tendrá una combinación segura para cada consumidor potencial, ya que los productos serán un complemento nutricional y complemento nutritivo gracias a los ingredientes.

Producto real

“BOLIS CHELOS GOURMET” maneja una gran variedad de productos y comidas saludables, artesanal e innovadora entre los que se pueden encontrar:

- Bolos Gourmet de distintos sabores: chocolate, oreo vainilla, fresas, maracuyá, coco, ron pasa, mango etc.
- Ensaladas de frutas.
- Desayunos nutritivos Pastas; macaroni, fettuccine, acompañadas con pan, queso y ajo.
- Jugos naturales, colas y cervezas artesanales como tradicionales.

3.5.6. Características.

Para la elaboración de cada uno de los “BOLIS CHELOS GOURMET”, existe una ardua labor de innovación, creación y compromiso de cada uno de los empleados del establecimiento. En el área de elaboración de los bolos gourmet (cocina), los bolos son preparados bajo específicos manuales de BPM, bioseguridad e

inocuidad con el fin de brindar a los clientes un producto final de primera calidad, mientras que en el área de servicio los empleados están siempre a la disposición de los clientes con el fin de satisfacer sus necesidades y dudas durante su visita al establecimiento.

3.5.7. Calidad

Se posee como calidad las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción, servicio, manipulación de alimentos, calidad de selección del producto, mantenimiento de maquinaria y capacitación del personal, internamente se propondrá capacitación permanente y a su vez el proceso de elección será riguroso para tener gente profesional y calificada.

3.5.8. Estilo

“BOLIS CHELOS GOURMET” tendrá producción de Bolos 100% caseros con un auténtico sabor cada producto permitirá al cliente degustar un delicioso y rico postre hecho en bolo ya que se contará con el personal especializado y capacitado en gastronomía, sus precios estarán accesibles, se contará con mano de obra del local así cumpliremos con lo que dicta la Ley Especial de Galápagos.

Para llevar a cabo hemos tenido en cuenta la particularidad de que se trata de un establecimiento que cuya cocina es 100% saludable y limpia, el establecimiento presenta un interior que mezcla lo tradicional con el estilo rustico que separa la zona de cocina y espacio público (Sala) de atención al cliente, asimismo contará con un

mobiliario de madera y las paredes en piedra que se propondrá para darle representación y ser llamativo a los ojos de los consumidores.

3.5.9. Marca

“BOLIS CHELOS GOUERMET” está basado en el apodo de mi hijo Isael ya que mi señora madre le puso Chelito y es de tal manera que el nombre del establecimiento se llamara así, por la cual es una anécdota para posicionar esta marca en el mercado local, que halla dar un ambiente distinto, un ambiente de distracción, diversión, esto nos permitirá dar da la bienvenida a todos quienes les gusta el bolo pero con una nueva y novedosa aventura de sabores al probar los productos elaborados con nuestros ingredientes escondidos.

3.6. Plan de introducción al mercado

3.6.1. Distintivos y Uniformes

El chef administrador y el ayudante de cocina utilizarán el uniforme proporcionado por el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos del mismo, dichos uniformes constarán de:

Chef administrador

- ✓ Chaqueta blanca de mangas largas con detalles en botones y el logo distintivo de “BOLIS CHELOS GOUERMET”.
- ✓ Pantalón negro de cocina.
- ✓ Zapatos negros de cocina.
- ✓ Toca de chef.

Figura 20. Diseño uniforme chef administrador



González, L. (2022). Diseño uniforme chef administrador. San Cristóbal.

Ayudante de cocina.

- Chaqueta blanca de mangas cortas, largas logo distintivo “BOLIS CHELOS GOUERMET”
- Camisa blanca logo distintivo “BOLIS CHELOS GOUERMET”
- Pantalón gris o de a cuadro de cocina.
- Zapatos negros de cocina.
- Pico de loro (opcional)

Figura 21. Diseño uniforme ayudante de cocina



González, L. (2022). Diseño uniforme ayudante de cocina. San Cristóbal.

Personal del área de servicio

Tanto el bodeguero utilizará el uniforme proporcionado por el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos del mismo, dichos uniformes constarán de:

Bodeguero

- ✓ Camiseta azul con logo distintivos “BOLIS CHELOS GOUERMET”.
- ✓ Overol de color azul o beige con logo distintivos “BOLIS CHELOS GOUERMET”

Figura 22. Diseño de uniforme Personal del área de bodega



González, L. (2022). Diseño uniforme Personal del Bodega. San Cristóbal.

Cajero – recepcionista

- ✓ Camiseta color celeste con logo distintivos “BOLIS CHELOS GOUERMET”.
- ✓ Delantal de servicio color gris, verde y negro con logo distintivos “BOLIS CHELOS GOUERMET”
- ✓ Pantalón jeans azul.
- ✓ Zapatos deportivos.
- ✓ Malla para cocina (cabeza)

Figura 23. Diseño de uniforme personal del cajero



González, L. (2022). Diseño uniforme Personal del área de servicio-cajero. San Cristóbal.

3.6.2. Materiales de identificación.

Imagotipo

Figura 24. Imagotipo “BOLIS CHELOS”



González, L, (2022).

Elementos a destacar:

- Imagen de Piqueros patas azules de Galápagos.
- El bolo gourmet.
- El logotipo del establecimiento “BOLIS CHELOS GOURMET”
- Los colores usados:
- Color blanco y celeste de fondo.
- Color negro y rojo para letras e imagen
- El Isotipo es claro en resaltar la relación entre el bolo y la imagen.

Tarjetas de presentación

En el anverso puede apreciarse el Isotipo de la empresa

Figura 25. Isotipo



González. L.(2022).

En el reverso se presenta los datos de contacto, como del administrador, se observa también las páginas de redes sociales, dirección del establecimiento.



Figura 26. Tarjeta de presentación reversa

González, L. (2022). Tarjeta de presentación "BOLIS CHELOS GOURMET". – San Cristóbal

Hoja membretada

Otro elemento de la identidad corporativa será la papelería, esto usará para la elaboración de oficios, cartas y declaraciones formales a empresas o socios, para ello se ha elaborado una hoja membretada presentada a continuación:

Figura 27. Hoja membretada "BOLIS CHELOS GOURMET"



González, L. (2022). Hoja membretada "BOLIS CHELOS GOURMET". San Cristóbal.

3.7. Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución y punto de venta físico de “BOLIS CHELOS GOURMET” es su establecimiento ubicado en Galápagos San Cristóbal, Av. Federico García y Emilio Chauca.

3.7.1. Promoción

- ✓ El primordial canal de promoción serán las redes sociales Facebook, WhatsApp e Instagram.
- ✓ Otro canal de promoción serán tarjetas de presentación entregadas a transeúntes, entre otros.
- ✓ Una vez el negocio esté mejor posicionado en el mercado, se optará por medios de promoción tradicionales como prensa escrita, radio o vallas publicitarias.

3.7.2. Contacto

- ✓ Tarjetas de presentación.
- ✓ E-mail.
- ✓ WhatsApp.
- ✓ Facebook.
- ✓ Instagram.

3.7.3. Correspondencia

- ✓ A través de mail corporativo.

3.7.4. Negociación.

- * Directa en el establecimiento con cita previa.
- * A través de videoconferencia. (Zoom).
- * Vía telefónica.

3.8. Financiamiento

Tabla 18. Tabla de plan de marketing

Financiamiento de publicidad.			
	UNIDADES	MENSUAL	ANUAL
Tarjetas de presentación	100 unidades	\$3.50	\$42.00
Publicidad Facebook	3 veces por mes	\$10.00	\$120.00
Uniformes para personal	4 uniformes	\$219.00	\$219.00
TOTAL, ANUAL			\$381.00

González, L. (2022). Financiamiento publicidad. San Cristóbal.

3.8.1. Riesgo y oportunidades del negocio

Actualmente el peligro que atravesaría “Bolis Chelos Gourmet”, en que todos los emprendimientos y negocios a nivel nacional e internacional; por la emergencia sanitaria COVID – 19, ya que, con las constantes modificaciones en los protocolos de ingreso a la provincia de Galápagos, restringen el ingreso a la mayor cantidad de productos vía aérea y marítima; agregado a esto, los productores locales no abastecen con sus productos a los otros locales comerciales del cantón.

Como también, el turismo local, nacional e internacional se ve afectado por lo que se ha travesado por la pandemia y las medidas tomadas por el COE nacional y cantonal con referencia al ingreso a la provincia de Galápagos.

La oportunidad más grande que tiene “Bolis Chelos Gourmet” es la de posicionarse en un mercado que debido al COVID – 19 ha ido en caída, ya que, a raíz de los acontecimientos sanitarios, los establecimientos del cantón se han visto afectados, varios de ellos cerraron sus locales; en la actualidad es todo lo contrario, ya que la provincia de Galápagos las autoridades se preocuparon para que su población sean unas de las primeras en inmunizar a la mayor cantidad de sus habitantes y esto ayudó para que el turismo local, nacional e internacional volviera de a poco a la normalidad, con esto, los establecimientos han adoptado mejores medidas de bioseguridad y han aplicado nuevos métodos de servicios que se vieron necesarios a implementar. Uno de estos es la tecnología, ayuda a tomar ordenes, a realizar reservaciones, elegir los bolos gourmet por medio digitales, así como también para el pago realizados mediante banca móvil o transferencias bancarias.

Agregado a esto, en la actualidad la tendencia de la salud y el bienestar son lo mas importante en la sociedad, por tal motivo, Bolis Chelos Gourmet brindará productos que aportan en el cuidado y la nutrición saludable.

3.4. Fijación de Precios

3.4.1. Fijación de precios por receta estándar.

Los precios en las recetas presentadas a continuación han sido calculados para un solo PAX (comensal). Se toma en cuenta el costo de los productos usados para preparar el plato, y la referencia es el costo por kilogramo del producto. A este valor se le van a sumar porcentajes de diversos factores que intervienen en el momento de la producción, por ejemplo:

- Imprevistos
- Mano de obra
- Gastos de fabricación (referente a servicios básicos)

- Gastos administrativos
- Utilidad
- IVA
- Costo de servicio

En la receta se puede apreciar cuál es el porcentaje de estos valores, luego de una sumatoria de estos se define el precio final del plato.

A continuación, se presentan los costos de 3 recetas:

- Bolos Gourmet de Chocolate
- Bolos Gourmet de Nutella
- Bolos Gourmet de Oreo

Tabla 19. Receta Estándar de Producción 1 Bolis Chelos Gourmet (Bolos sabor de Chocolate)

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Bolis Gourmet Chocolate		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	02/08/2022		Chef: Leonela González M.	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (GR)	CANTIDAD	TOTAL
Leche	MI	\$1.10	175	\$0.19
Leche en polvo	MI	\$9,50	15	\$0.14
Leche condensada	MI	\$2,85	10	\$0.08
Chocolate en polvo	MI	\$3.00	15	\$0.10
Grageas de Chocolate	MI	\$4,35	3	\$0,03
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$0.54
			10% imprevistos	\$0.05
			Total neto	\$0,59
			Gasto de fab. 15%	\$0,09
			Factor costo 33,33%	\$0.19
			M.O. 45%	\$0.27
			G. Admin 12%	\$0.07
			45% utilidad	\$0,27
			Subtotal	\$1,48
			12% IVA	\$0,18
			Total	\$1,66

González, L. (2022). Bolis Chelos Gourmet sabor chocolate, receta estándar de costos, San Cristóbal.

Tabla 20. Receta Estándar de Producción 2 Bolis Chelos Gourmet (Bolos sabor Nutella), receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Bolis Gourmet Nutella		Código: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	02/08/2022		Chef: Leonela González M.	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (GR)	CANTIDAD	TOTAL
Leche	MI	\$1,10	175	\$0.19
Leche en polvo	MI	\$9,50	10	\$0.10
Leche condensada	MI	\$2,85	15	\$0.11
Chocolate en polvo	MI	\$3.00	4	\$0.03
Crema Nutella	MI	\$15,00	6	\$0,11
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$0.54
			10% imprevistos	\$0.05
			Total neto	\$0,59
			Gasto de fab. 15%	\$0,09
			Factor costo 33,33%	\$0.19
			M.O. 45%	\$0.27
			G. Admin 12%	\$0.07
			45% utilidad	\$0,27
			Subtotal	\$1,48
			12% IVA	\$0,18
			Total	\$1,66

González, L. (2022). Bolis Chelos Gourmet sabor nutella, receta estándar de costos. San Cristóbal.

Tabla 21. Receta Estándar de Producción 3 Bolis Chelos Gourmet (Bolos sabor Oreo), receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Bolis Gourmet Oreo		Código: 003	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	02/08/2022		Chef: Leonela González M.	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (GR)	CANTIDAD	TOTAL
Leche	ml	\$1,10	175	\$0.19
Leche en polvo	oz	\$9,50	10	\$0.10
Leche condensada	ml	\$2,85	15	\$0.11
Galleta Oreo	gr	\$1,50	15	\$0.14
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$0.54
			10% imprevistos	\$0.05
			Total neto	\$0,59
			Gasto de fab. 15%	\$0,09
			Factor costo 33,33%	\$0.19
			M.O. 45%	\$0.27
			G. Admin 12%	\$0.07
			45% utilidad	\$0,27
			Subtotal	\$1,48
			12% IVA	\$0,18
			Total	\$1,66

González, L. (2022). Bolis Chelos Gourmet sabor oreo, receta estándar de costos. San Cristóbal.

3.6. Implementación del negocio

3.6.1. Arriendo del local

Tabla 22. Arriendo del local

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$200	\$2400	\$2400

González, L. (2022). Arriendo del local. San Cristóbal.

3.6.2. Equipos industriales

Tabla 23. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Maquina envasadora y selladora de liquido	1	\$6000.00	\$6000.00
Licuada de inmersión Refresh Silver	2	\$113,72	\$227,44
Congelador Frost Horizontal 508litros	2	\$979	\$1958
Licuada Oster	2	\$229.00	\$458.00
Tanque de gas 30kg	1	\$51.80	\$51.80
Balanza digital camry	1	\$38.50	\$38.50
Recipiente para liquido acero inoxidable 100l	2	\$600	\$1200
TOTAL			\$4533,74

González, L. (2022). Equipos industriales. San Cristóbal.

3.6.3. Equipos de computación.

Tabla 24. Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Caja registradora –incluido sistema defacturación	1	\$575.00	\$575.00
Datafast	1	\$550.00	\$550.00
TOTAL			\$1.125.00

González, L. (2022). Equipos de computación. San Cristóbal. Muebles y enseres.

3.6.4. Muebles y enseres

Tabla 25. Muebles y Enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Taburete de mesa	2	\$30.00	\$30.00
Juego de mesa con seis sillas	2	\$180.00	\$360.00
Juego de mesa con cuatrosillas	4	\$120.00	\$480.00
Estantería metálica	2	\$45.00	\$90.00
Mesa de acero inoxidable	1	\$119.00	\$119.00
Juego de vajillas de 24piezas	2		
Vasos de vidrio	12	\$1.70	\$20.40
Juego de tabla de picar	2	\$24.99	\$49.98
Set de chuchillos tramontinas (9 piezas)	2	\$15.99	\$31.98
Set de utensillos de cocina acero inoxidable marca Home hero	1	\$101,05	101,05
Bowls acero inoxidable (set3 piezas)	2	\$29.99	\$59.98
Recipiente Electrolux contapa	2	\$25.00	\$50.00
TOTAL			\$1382,39

Gonzalez, L. (2022). Muebles y enceres. San Cristóbal.

3.6.5. Equipos industriales de seguridad.

Tabla 26. Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (polvo seco) 10 Lb	2	\$48.00	\$96.00
Extintor (CO2) 10 Lb	1	\$89.00	\$89.00
Bomba de mano desinfectante	2	\$18.00	\$36.00
Detector de gas GLP	1	\$25.00	\$25.00
Lampara de emergencia	1	\$65.00	\$65.00
Dispensador automático gel	2	\$14.99	14.99
Pistola medidora de temperatura digital	2	\$14.99	\$29.98
Rótulos de señalética (baño, salida, normas de bioseguridad,extintor, aforo)	5	\$18.00	\$90.00
TOTAL			\$445.9

7

González, L (2022). Equipos industriales de seguridad. San Cristóbal.

3.6.6. Suministros de oficina.

Tabla 27. Suministros de oficina

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, 1 resma	1	\$3.50	\$3.50
Grapadora	1	\$3.75	\$3.75
Grapas (caja)	1	\$1.21	\$1.21
Caja 3 resaltadores	1	\$3.70	\$3.70
Esferos BIC	1	\$4.50	\$4.50
Perforadora	1	\$1.50	\$1.50
Libreta	4	\$1.00	\$4.00
Carpeta de cartón	20	\$0.15	\$3.00
Tijera	1	\$0.59	\$0.59
Rollos de papel para datafast	3	\$1.85	\$5.55
	TOTAL		\$31.30
	TOTAL ANUAL		\$375.6
			0

González, L. (2022). Suministros de oficina. San Cristóbal.

3.6.7. Servicios básicos

Tabla 28. Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$25.00
Luz	\$70.00
Teléfono	\$12.00
Internet	\$20.00
TOTAL	\$127.00
TOTAL, ANUAL	\$1524.00

González, L. (2022). Servicios básicos. San Cristóbal.

3.6.8. Materiales de limpieza

Tabla 29. Materiales de limpieza

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de cerda pequeña	12	\$1.50	\$18.00
Trapeador	7	\$2.80	\$19.60
Cloro Galón	12	\$4.47	\$53.64
Desinfectante amonio cuaternario (caneca)	1	\$65.00	\$65.00
Fibra/lustre	36	\$0.60	\$21.60
Esponja lavaplatos	24	\$0.52	\$12.48
Fundas basura industriales (10unidades)	50	\$1.50	\$75.00
Lavavajillas líquido 1000g	24	\$2.77	\$66.48
Pala	6	\$2.00	\$12.00
Jabón líquido manos 1 Gal	12	\$8.00	\$96.00
Papel higiénico industrial (12unidades)	10	\$18.00	\$180.00
Toalla de papel	12	\$4.00	\$48.00
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	12	\$10.00	\$120.00
Dispensador de papel higiénico industrial	2	\$10.00	\$20.00
Dispensador de toallas para manos	2	\$19.00	\$38.00
Dispensador automático para gel	2	\$15.00	\$30.00
TOTAL, ANUAL			\$875.80

González, L. (2022). *Materiales de limpieza. San Cristóbal.*

3.5. Estudio arquitectónico

Se toma en cuenta para el diseño del establecimiento la capacidad instalada, el número de trabajadores que va a tener la empresa y el aforo que se manejará (24 personas). En la cocina, se ha estimado el espacio que necesitarán el personal de área de cocina para moverse con tranquilidad en el cumplimiento de sus actividades. No se han agregado espacios específicos para bodegas ya que el almacenamiento se hará en el área de cocina. Como se puede observar, se agregaron espacios físico amplio para los clientes.

3.6.1. Estructura interna del establecimiento

Figura 28. Estructura de Bolis Chelos Gourmet.



González, L. (2022). Estructura "BOLIS CHELOS GOURMET". San Cristóbal.

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Con la finalidad de agregar formalidad al negocio, se efectuarán los tramites y permisos pertinentes.

4.1. Servicio de Rentas Internas / SRI

El Registro Único de Contribuyentes (RUC) es el número de identificación personal e intransferible de todas las personas naturales y jurídicas, tanto nacionales como extranjeras, que efectúen actividades económicas.

Se debe obtener el RUC al iniciar una actividad económica o cuando disponga de bienes o derechos, por los que se deba tributar.

Para legalizar la Bolis Chelos Gourmet se debe contar con el permiso del SRI y obtener los siguientes documentos:

- Original de cédula de identidad o ciudadanía (Presentación)
- Certificado de votación (Presentación)
- Para Galápagos: residencia vigente copia a blanco y negro
- Planilla de servicio: luz agua, teléfono de uno de los últimos meses a la presente fecha del local o domicilio.
- Correo electrónico propio
- Solicitud de inscripción y actualización general del Registro Único de Contribuyentes (RUC) sociedades, sector privado y público

4.2. Patente Municipal

La Patente Municipal se paga una sola vez por año y su valor está calculado de acuerdo al avalúo del establecimiento. En este caso la Municipalidad de San Cristóbal. Los requisitos que se solicitan son.

- Copia de Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- Copia de cédula de identidad.

- Copia de certificado de votación.
- Copia de carnet de residencia.
- Pago cuerpo de bomberos.
- Certificado para obtener la patente dado por el departamento de justicia y vigilancia.
- Copia de certificado de uso de suelo (en caso de ser primera vez que solicita patente).

4.3. IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad social)

El Registro Patronal en el Sistema de Historia Laboral, se lo adquiere en el IESS y no tiene ningún costo (IESS, 2021).

- Ingresar a la página web del IESS www.iess.gob.ec.
- Escoger la opción empleador-registro nuevo empleador.
- Ingresar el número de RUC o cédula de ciudadanía y escoger el sector al que pertenece (privado, público o doméstico).
- Ingresar los datos obligatorios que se encuentran marcados con asterisco.
- Terminar con el registro patronal, imprimir la solicitud de clave y el acuerdo de uso de la información.
- Acercarse a las agencias del IESS a los Centros de Atención Universal, portando los documentos que han sido solicitados, para obtener la clave patronal.

4.4. Cuerpo de Bomberos

- Permiso de funcionamiento.
- Copia de RUC.
- Copia de pago predial urbano.
 - Adicional a esto para extender el permiso el local deberá contar con las siguientes medidas de seguridad.

- Señaléticas.
- Extintores.
- Rotulo del ecu 911

4.5. Ministerio del interior

Mediante acuerdo Ministerial No. 0069 del 25 de febrero de 2019, crea a los locales de consumo de alimentos preparados como categoría cuatro. Los requisitos son los siguientes.

- Registro de la o el representante legal del establecimiento en la página web del Ministerio del Interior.
- Cedula de identidad en el caso de personas ecuatorianas y pasaporte para las y los extranjeros; nombramiento del representante legal inscrito en el Registro Mercantil o poder notariado, en el caso de que actúe en representación del propietario.
- Registro Único de Contribuyente (RUC).
- Patente Municipal, licencia única de actividades económicas o su equivalente.
- Permiso de Cuerpo de Bomberos.
- Permiso de la Agencia Nacional de Regulación y Control Sanitario (en el caso que fuera aplicable).
- Comprobante de pago por recuperación de costos administrativos por concepto de otorgamiento de Permiso Anual de Funcionamiento.

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de área

Bolis Chelos Gourmet se operará con el objetivo de ser sostenible al contar con factores económicos y sociales reales pensando en el medio ambiente, de igual forma tratando de minimizar el impacto ambiental ya que se encuentra ubicado en las Islas Galápagos, en que el cuidado del medio ambiente es importante y fundamental para conservar un ambiente agradable y sustentable.

Preparar y desarrollar las actividades propuestas para el proyecto denominado Bolis Chelos Gourmet destinado para la actividad comercial afines a los requerimientos de las Autoridades Ambientales.

Efectuar una identificación y evaluación ambiental de la actividad del proyecto desarrollado en Puerto Baquerizo Moreno, San Cristóbal, Galápagos, acorde a las exigencias y ordenamientos establecidos en la Ley de Gestión Ambiental, Codificación 19, Registro Oficial Suplemento 418 de 10-sep-2004.

5.2. Impacto ambiental

Toda actividad para el buen desarrollo y funcionamiento del establecimiento demanda manipulación de alimentos, bebidas, condiciones de sanidad y limpieza, manejo de residuos sólidos, líquidos y gaseosos, que son creados de cada uno de los procesos desarrollados en la empresa.

Por la cual, es indispensable hallar que impactos se generan de cada una de las actividades desarrolladas por el empleado o producto en combinación del empleado junto a los equipos y materiales utilizados para cada una de estas. Es preciso trazar un plan que permita orientar o enfocar estas actividades el cual se efectúe la legislación

ambiental vigente y no se causen afectaciones en el funcionamiento de las operaciones del establecimiento. La necesidad de diseñar un Plan de Manejo Ambiental aparece de regular estas acciones para solucionar cada uno de los impactos ambientales generados.

Los planes de manejo ambiental son el conjunto detallado de actividades, mediante el producto de una evaluación ambiental, están encaminadas a prevenir, mitigar, corregir o remediar los impactos y efectos ambientales que se causen por el desarrollo de un proyecto, obra o actividad. Incluye los planes de seguimiento, monitoreo, contingencia, y abandono según la naturaleza del proyecto, obra o actividad.

Es muy importante la ejecución de este plan, ya que garantiza la seguridad, eficacia y calidad de los alimentos, como la de los empleados y los recursos utilizados en cada una de las actividades. La funcionalidad de esta técnica de manejo es orientar y encaminar que los impactos ambientales que se formen sean compensados o mitigados y en su defecto hallar la mejor manera de eliminación del impacto. Se deben crear propuestas de acción, programas de seguimiento y monitoreo como un plan de contingencia y mitigación de los riesgos.

El Plan de Manejo Ambiental debe ser desarrollado en conjunto con el personal de servicio el cual requiere una vez diseñado y cumpliendo la reglamentación, una buena capacitación donde les pueda adquirir el conocimiento para cada una de las fichas técnicas que requiere cada actividad en control y funcionamiento del Plan a implementar. (Gómez, 2018)

Bolis Chelos Gourmet debe disponer de una declaración en política medioambiental como parte de sus valores, y las actividades de amparo del medio ambiente convendrían estar asociadas en los planes de la organización a corto, medio y largo plazo e incluso realizar auditorías medioambientales de carácter periódico o

certificar la gestión medioambiental conforme a una norma internacional como puede ser la norma ISO 14001. La ISO 14001 establece las descripciones y los elementos de cómo se debe implantar un Sistema de Gestión Ambiental.

Toda empresa debe comprometerse con reducir al máximo sus residuos, y favorecer el reciclaje mediante la separación de los distintos tipos de basuras (papel, plástico, latas, etc.). Asimismo, mantener un cuidado especial en lo que refiere a la disposición de los residuos tóxicos que deberán ser tratados conforme a la legislación vigente. Del mismo modo, reducir las emisiones de gases contaminantes e instalar mecanismos de limpieza, y no olvidar la contaminación acústica o los malos olores, que siempre tienen una repercusión negativa en la sociedad. Todo ello es parte importante de la llamada gestión medioambiental. (Mira Alvarez, Echavarría Parra, & Gómez, 2011)

5.2.1. Identificación de impactos ambientales que pueda ocasionar Pizzería Don Diego

Los problemas ambientales que Bolis Chelos Gourmet identifica en el sector limpieza pueden dividirse esencialmente en cuatro campos:

- Recurso agua
- Recurso aire
- Recurso ruido
- Residuos sólidos

Hoy en día, habiendo en cuenta la tendencia hacia la prevención y remediación de la contaminación causada por actividades antrópicas, el consumo es otro campo importante que repercute en el medio ambiente. Mediante la información recogida

mediante bibliografía, se forma una lista de chequeo de actividades, aspectos e impactos ambientales que se indican a continuación:

Figura 29. Lista de chequeo

LISTA DE CHEQUEOS		
ACTIVIDADES	ASPECTOS AMBIENTALES	IMPACTOS AMBIENTALES
<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza de baño, pisos, cocina, mesas, sillas, paredes, utensilios de aseo y horno. • Manipulación de alimentos, entrega de suministros por parte de proveedores locales y nacionales, preparación de alimentos y bebidas. • Verificación del extractor de olores. • Montaje de servicios y preparación de los cocineros y mesero para la apertura. • Desmontaje del servicio, separación de los residuos sólidos. • Lavado de vajilla, vasos y cubiertos. • Limpieza de cocina, utensilios. • Cierre del servicio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Emisión de GEI (gases de efecto invernadero). • Consumo de agua. • Descarga y vertimiento de aguas residuales. • Consumo gas y electricidad. • Generación de residuos sólidos. • Consumo de aceites. • Generación de ruidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contaminación atmosférica • Contaminación del agua. • Cambios en la calidad de agua. • Acumulación de desechos. • Acumulación de grasas y aceites. • Mala disposición de los residuos sólidos (RS) • Disposición final de aceites. • Reducción de recursos naturales. • Residuos sólidos esparcidos.

- Debemos ser reflexivos de que existen una serie de razones de peso que evidencian por qué implantar un sistema de gestión ambiental en Bolis Chelos Gourmet:

- Es una nueva medida de competitividad. No todo es precio y calidad de producto, la gestión medioambiental accede diferenciarse frente a la competencia.
- El aumento de la conciencia ambiental en la sociedad es un hecho. Varios clientes valoran y meditan el hecho de que una empresa se posicione en el mercado como “medioambientalmente comprometida”.
- Disminuir los riesgos afines a la salud de las personas.
- Disminución de gastos. Reduciendo el consumo de energía, los gastos de materia prima, y el gasto de expulsión de residuos.
- La tabla 2 simboliza la matriz donde se evaluó los impactos ambientales de acuerdo con los aspectos identificados en las actividades que se van a ejecutar en el establecimiento, donde 1 indica que impacta y 0 que no produce algún impacto.

Figura 30. Evaluación ambiental "BOLIS CHELOS GOURMET"

		Adquisición de materia prima			Aplicación de productos				Disposición final			Sumatorias		
Impacto		compra a proveedores	Transporte	Almacenamiento	Producto biodegradable	limpieza de areas	COVID - 19	Disposición de desechos	Clasificación de residuos	Reutilización de residuos	disposición final	Sumatorias negativas	Sumatorias positivas	Total
Suelo	Contaminacion quimica	-1	-2	-3	-2	-4	-6	-7	7	-6	-8	9	1	10
		6	6	7	8	7	8	8	9	8	9	0	10	10
	Cambios fisicos	-7	-7	-5	-7	-8	-5	-8	8	-7	-8	9	1	10
		8	8	8	8	9	7	9	8	7	8	0	10	10
Aire	Alteracion microbiologica	-2	-1	-4	-3	-5	-7	-8	7	8	-7	8	2	10
		5	4	5	7	8	9	9	8	9	8	0	10	10
	Emision de gases	-2	-5	-1	-2	-4	-4	-2	1	2	-3	8	2	10
		6	8	5	6	7	8	8	6	7	7	0	10	10
Aire	emision de Material	-2	-6	-1	-3	-6	-3	-7	4	5	-6	8	2	10
		6	8	6	7	8	7	7	6	7	8	0	10	10
	Generacion de ruido	-3	-4	-6	-3	-8	-2	-2	3	-3	-4	9	1	10
		6	7	8	7	9	6	6	7	7	7	0	10	10
Aire	Generacion de calor	-2	-5	-6	-2	-7	-2	-2	3	-8	-2	9	1	10
		6	8	7	7	8	6	6	7	9	6	0	10	10
	Emisión olores	-2	-3	-5	-4	-7	-3	-7	5	-6	-8	9	1	10
		6	7	8	8	9	7	8	8	8	9	0	10	10
Agua	consumo	-1	-1	-2	-5	-8	-8	-5	-5	-6	-6	10	0	10
		4	4	6	7	10	9	6	7	8	8	0	10	10
	Contaminacion por quimicos y aceites comestibles	-8	-2	-4	-8	-9	-3	-2	-4	-4	-7	10	0	10
Flora y fauna		9	4	5	9	10	5	5	6	6	8	0	10	10
	fauna local	0	-2	0	0	0	-2	-2	-4	-1	-6	6	10	10
		7	7	6	6	8	9	7	8	7	9	0	10	10

La matriz muestra que el impacto que más impresiona es la acumulación de grasas y aceites, debido al consumo de agua que generan, cambios en la calidad del agua, la disposición final de aceites es un impacto constante, siguiendo con la contaminación atmosférica, acumulación de desechos y la mala disposición de los residuos sólidos.

Por el cual, cada impacto con lleva a realizar estrategias de prevención, remisión, control y manejo para los varios aspectos ambientales de las actividades que se van a formar en la apertura y funcionamiento del establecimiento.

5.3. Medidas para contrarrestar los impactos generados por Bolis Chelos

Gourmet

- Uso racional del agua. El uso apropiado del agua se debe comprobar si el grifo se está bien cerrado y impidiendo fugas de agua en tuberías y baños.
- Emplear tecnologías eficientes para el consumo excesivo del agua. Plantear la limpieza optima de las frutas en recipientes reutilizables, impidiendo el flujo continuo del agua.
- El área de la cocina, horno y estufas deben ser limpiadas frecuentemente para impedir acumulación de grasas que no impidan la transmisión de calor.
- Mantenimiento del extractor de olores y ductos de aire.
- Los productos de limpieza. controlar los productos químicos que se emplean en la limpieza de las instalaciones y indagar aquellos que tengan una menor agresividad ambiental.

- Utilizar dispensadores de jabón líquidos, permitirá a la disminución de desechos y reduce costos.
- Alejamiento en la fuente: fomentar medidas para la separación en la fuente de los residuos (cartón, papel, latas de aluminio, residuos orgánicos, residuos plásticos, vidrio, etc.) para su reciclado.
- Ofrecer las gaseosas, jugos y aguas en dispensadores; así se evita la generación de botellas de vidrio, pitillos y otros elementos.
- En el proceso de cocción de un alimento, se deben cubrir los recipientes, de esta forma se evita la pérdida de calor y por ende un consumo excesivo de energía.
- Utilizar luminarias led que permiten el ahorro de energía.

5.4. Impacto social

5.4.1. Igualdad de género

La igualdad de género se refiere a “la igualdad de derechos, responsabilidades y oportunidades de las mujeres y los hombres” que se pueda tener a lo largo de la vida de la empresa. Bolis Chelos Gourmet prevalecerá la participación igualitaria de hombres y mujeres

5.5.1. Generar empleo

Bolis Chelos Gourmet generara empleos a las personas del sector tanto a personas no profesionales y profesionales, de acuerdo a los perfiles para los cargos solicitados efectuara capacitación para que logren perfeccionar los conocimientos que

ya tienen en su historial laboral y así puedan ser más eficaces y eficientes.

Considerando igualmente la equidad de género en todos los campos con participación igualitaria de hombres y mujeres. Estimulando al personal de la empresa Bolis Chelos administrativos y trabajadores, destacando al mejor trabajador cada año, pago de horas extras, cumpleaños. Canasta navideña a la familia de los empleados y trabajadores.

Obra social en los establecimientos educativos del cantón, a personas con discapacidad, personas de la tercera edad y familia de bajos recursos del lugar donde está ubicada la empresa.

5.5.2. Atracción de empleados

Bolis Chelos Gourmet conservará una política empresarial eficiente y responsable, de tal forma que cada uno de los empleados se sientan motivados, comprometidos y seguros de su lugar de trabajo y así empiecen a rendir el máximo en sus actividades cotidianas.

7. PROCESO FINANCIERO

7.1. Introducción

En el siguiente capítulo se especifica el estudio financiero de la Pizzería Don Diego, para esto se usaron las siguientes herramientas, con el fin de analizar la posibilidad económica financiera de dicho emprendimiento.

7.2. Activos Fijos

El Activo Fijo son los recursos materiales e inmateriales, que han sido adquiridos para prestar servicio a la empresa, con el propósito de que esta pueda desenvolverse en sus actividades y no para ser vendidos.” (Nobrega, 2009). El sumatorio total de los activos fijos para Bolis Chelos Gourmet es de: \$7487,10. (Ver tabla 30).

Tabla 30. Activos Fijos.

ACTIVOS FIJOS	
Equipos Ind. / seguridad	4979,71
Equipos de Computación	1125
Muebles – enseres	1382,39
TOTAL	\$7487,10

González, L. (2022). Activos fijos.

7.3. Activos diferidos

“Un activo diferido está relacionado con gastos que se pagan por anticipado. Primero, se realiza un desembolso y, luego, a medida que se emplean o consumen los recursos correspondientes, se anota el gasto. Mientras tanto, figuran en el activo.” (Sage, 2020). Pertenece a todos los gastos o inversión para la creación de la empresa. Activos diferidos se define a la inscripción de Bolis Chelos Gourmet, los gastos

legales serán, el permiso de funcionamiento de \$15,00 patentes municipales de \$63,00 permiso de cuerpo de bomberos \$21.00, la suma total de activos diferidos es de \$99,00. (Ver tabla 31).

Tabla 31. Activos diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	
Permisos funcionamiento	\$15,00
Patentes municipales	\$63,00
Permiso de bomberos	\$21,00
Total	\$99,00

González, L. (2022). Activos diferidos.

7.4. Capital de trabajo

“Dentro de la administración financiera el capital de trabajo neto es un punto de vital importancia pues representa la parte del activo corriente que es financiado con fondos a largo plazo, por lo tanto, a mayor fondo de maniobra menor riesgo, pero también menores rendimientos, por lo cual trabajar con un nivel óptimo del mismo es estratégico para cualquier negocio. En la administración financiera se toman decisiones con relación a la gestión financiera operativa, la cual se dedica al estudio del adecuado efectivo disponible, de los términos de crédito a ofrecer a los clientes que estimulen las ventas, del financiamiento corriente que minimice los costos y del manejo de los inventarios que reduzcan los costos asociados; es decir, del equilibrio entre los flujos positivos y negativos de fondo” (Reyes, 2010)

En lo que corresponde al establecimiento, trimestralmente tenemos un costo de materia prima \$1250,00; servicios básicos (agua, luz, teléfono, internet) el valor de \$381,00; sueldos y salarios de \$8394,40; gastos de publicidad de \$95,25; materiales

de oficina \$ 93,90; materiales de limpieza \$218,95; alquiler del local \$600,00; gastos financieros \$350,00. Dando un total de gastos trimestrales de \$18969,60. (Ver tabla 32).

Tabla 32. Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	3 meses
Sueldos	8394,40
Servicios Básicos	381
material oficina	93,9
material limpieza	218,95
servicio auto	0
alquiler local	600
Publicidad	95,25
adquisición de materia prima	1250
gastos financieros	350
TOTAL INVERSION	18969,60

González, L. (2022). Capital de trabajo.

La inversión total son todos los gastos que se generan, teniendo en cuenta activos fijos, diferidos y capital de trabajo para 3 meses de la empresa es de \$26555,70. (Ver tabla 33).

Tabla 33. Detalles de inversión

TOTAL DE INVERSIÓN	
ACTIVO FIJO	\$7487,10
ACTIVO DIFERIDO	\$99,00
CAPITAL DE TRABAJO /3M	18969,60
TOTAL DE INVERSIÓN	\$26555.70

González, L. (2022). Inversión.

7.5. Sueldos

En la siguiente tabla se podrá visualizar el detalle de los sueldos, con todos los beneficios legales, incluido el aporte al IESS, con valores mensuales y anuales (Ver tabla 31).

Tabla 34. Sueldos

PERSONAL	SUELDOS					GASTO SUELDOS ANUAL
	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP. (9,45%)	IESS EMPRESA (12,15%)		
Gerente /Chef	900	10800	1020,6	,2	1312	11091,6
Ayudante de cocina	500	6000	567		729	6162
Cajero	500	6000	567		729	6162
Bodeguero	500	6000	567		729	6162
	240				3499	
TOTAL	0	28800	2721,6	,2		29577,6

Tabla 35. Décimos

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente /Chef	900	400	900	1300
Ayudante de cocina	500	400	500	900
Cajero	500	400	500	900
Bodeguero	500	400	500	900
TOTAL	2400	1600	2400	4000

Tabla 36. Sueldos Totales

TOTAL, SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
29577,6	4000	33577,6

González, L. (2022). Sueldos.

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$33577,60 anual.

7.6. Depreciación activos fijos.

La depreciación es la disminución del valor del activo fijo que se produce por su uso y desgaste, lo cual disminuye su valor económico. La depreciación de los activos fijos se realizará de acuerdo a la naturaleza de los bienes, a la duración de su vida útil y la técnica contable. Para que este gasto sea deducible, no podrá superar los siguientes porcentajes: (Castro, 2011).

- Inmuebles (excepto terrenos), naves, aeronaves, barcasas y similares 5% anual.
- Instalaciones, maquinarias, equipos y muebles 10% anual.
- Vehículos, equipos de transporte y equipo caminero móvil 20% anual.
- Equipos de cómputo y software 33.33% anual

En esta tabla 31, se conocerá el parámetro financiero del deterioro por el lapso del tiempo de los bienes. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes: equipos industriales 10%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10 % dando así un total de \$1011,17.

Tabla 37. Depreciación de activos fijos

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	4979,71	10%	497,97
Equipos de Computación	1125	33,33%	374,96
Muebles y Enseres	1382,39	10%	138,24
TOTAL			\$1011,17

González, L. (2022). Depreciación de activos fijos.

7.7. Amortizaciones

“La amortización financiera es el reintegro de un capital propio o ajeno, habitualmente distribuyendo pagos en el tiempo. Suele ser el producto de una prestación única, que genera una contraprestación múltiple con vencimiento posterior. Es común que el pago de estas obligaciones se haga a través de desembolsos escalonados en el tiempo, aunque también se puede acordar un solo pago al final del período.” (wolterskluwer.es, 2019).

Este es el precio que recupera la empresa por constitución de la misma. La Amortización del establecimiento es de un 20% que a su vez equivale a \$19,80. ya que el monto por constitución equivale a \$99,00 (Ver tabla 38).

Tabla 38. Porcentaje Amortización

AMORTIZACIONES		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de Constitución	99	20%	19,8

González, L. (2022). Porcentaje amortización.

7.8. Estructura capital

Una organización puede financiarse con recursos propios (capital) o con recursos solicitados en préstamo (pasivos). La proporción entre una y otra cantidad es lo que se conoce como estructura de capital, esta es la composición específica de deuda a largo plazo y de capital que la empresa utiliza para financiar sus operaciones. (Esparza, s.f.).

La conformación de capital para el actual proyecto se encuentra desarrollado de la siguiente manera: Capital Propio con la suma de \$11.950,00 que equivale a una estructura del 63%; costo 13% con una tasa de descuento de 8,2%; por consiguiente el Capital Financiero es de \$10000,00 con una estructura del 53% , el costo es del 14 % que otorga el 7,4% de tasa de descuento; con un total de inversión de \$18969,60 que en la suma total nos da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 13,5% valor indicador de la factibilidad de la empresa (Ver tabla 39).

Tabla 39. Capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL				
		Estructura	Costo	TD
Capital Propio	11950	63%	13%	8,2%
Capital Financiero	10000	53%	14%	7,4%
TOTAL INVERSIÓN	18969,6	116%		15,57% MAR

González, L. (2022). Estructura de capital.

7.9. Tabla de amortización

Posteriormente, se presenta la tabla de amortización, que incluye el valor de \$10000 que se solicitara a una entidad bancaria, calculando el pago en 5 años, con una tasa de interés del 14%. (Ver tabla 40).

Tabla 40. Amortización

TABLA DE AMORTIZACION				
MONTO				10000
TASA				14%
PLAZO				5
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	10000
1	2912,84	1.400,00	1.512,84	8.487,16
2	2912,84	1.188,20	1.724,63	6.762,53
3	2912,84	946,75	1.966,08	4.796,45
4	2912,84	671,50	2.241,33	2.555,12
5	2912,84	357,72	2.555,12	0,00

González, L. (2022). Tabla de amortización.

La tabla indica la forma de pago de la suma de \$ 10000, llegando al año 5, el pago de interés de \$357,72 y a su vez el pago capital de \$2.555,12, para que al final del periodo establecido nos dé un saldo de cero dólares.

7.10. Punto de equilibrio

En la siguiente tabla 36, se estiman los costos fijos que va a poseer la empresa y son aquellos costos que la empresa debe pagar independientemente de su nivel de operación, es decir, produzca o no produzca debe pagarlos (Peñaloza, 2008). Para calcular este precio se tomó los siguientes valores de materia prima, arriendo, sueldos y servicios básicos divididos para los 12 meses, el valor total mensual es de \$3383,13. (Ver tabla 41).

Tabla 41. Costos fijos

Costos Fijos	
materia prima	250
Arriendo	200
Sueldos	2798,13
ser. Básicos	135
	\$3383,13

González, L. (2022). Costos fijos.

El margen de contribución es el resultado de restar los costes variables al precio de venta, es decir son los beneficios de una empresa o compañía sin considerar los costos fijos. Para Bolis Chelos Gourmet se tomó en cuenta los valores de un bolo, ya que sería el producto principal a vender en el establecimiento. Entonces el valor del bolo es \$1,62 el valor del costo sería \$0,54 por lo que el margen de contribución será de \$1,08 (Ver tabla 42).

Tabla 42. Margen de contribución

RECETA ESTANDAR	
Precio	1,62
Costo	0,54
	MARGEN DE CONTRIBUCION
Ganancia	1,08

González, L. (2022). Margen de contribución

El punto de equilibrio es uno de los elementos céntricos en cualquier tipo de negocio este nos permite establecer el nivel de ventas necesarias para cubrir los costes totales, es decir es la cantidad de producto o servicio que se debe vender para recuperar el dinero que se invirtió al iniciar el negocio, sin recibir ganancias. Cuando

la empresa alcanza el equilibrio entre los costos totales y los ingresos totales, tendrá posibilidades de ser rentable y empezará a producir ganancias (Moreno, 2021).

En la tabla 43, se puede observar que se deberá realizar 3104 Bolos mensuales, es decir 103.5 Bolos diarios para que el negocio tenga su punto de equilibrio y no se gane ni se pierda y en la tabla 38 se puede observar que las ventas proyectadas para que exista una ganancia será de 4100 bolos.

VENTA	3133	1,62	5074,70
COSTO	3133	0,54	1691,50
GASTO			3383,13
PUNTO DE EQUILIBRIO		0	

Tabla 43. Punto de equilibrio

González, L. (2022). Punto de equilibrio.

Tabla 44. Ventas /costos

Ventas Proyectadas			
4100	6642	79704	ventas
4100	2214	26568	costo

González, L. (2022). Ventas / costos.

7.11. Costo de ventas

El costo de venta se fundamenta en un periodo de cinco años en el mismo que tendremos las ventas proyectadas para comprender los valores del primer año. La tabla 45 es contemplada a 5 años con un crecimiento país del 1% aproximadamente, las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$6856,33. mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$8579,50.

Tabla 45. Costo de ventas

FLUJO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		77760,00	80100,58	82511,60	84995,20	87553,56
COSTO DE VENTAS		25440,00	26205,74	26994,54	27807,07	28644,07
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		52320,00	53894,83	55517,07	57188,13	58909,49
GASTOS ADMINISTRATIVOS		33577,60	34588,29	35629,39	36701,84	37806,56
SERVICIOS BASICOS		1524,00	1569,87	1617,13	1665,80	1715,94
OTROS SERVICIOS		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEZA		1251,40	1289,07	1327,87	1367,84	1409,01
ALQUILER		2400,00	2472,24	2546,65	2623,31	2702,27
PUBLICIDAD		381,00	392,47	404,28	416,45	428,99
DEPRECIACIONES		1011,17	1011,17	1011,17	1011,17	1011,17
AMORTIZACIONES		19,80	19,80	19,80	19,80	19,80
UTILIDAD OPERATIVA		12155,03	12551,93	12960,77	13381,92	13815,75
GASTOS FINANCIEROS		1400,00	1188,20	946,75	671,50	357,72
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		10755,03	11363,72	12014,02	12710,42	13458,03
BASE IMPOSITIVA		3898,70	4119,35	4355,08	4607,53	4878,54
UTILIDAD NETA		6856,33	7244,37	7658,94	8102,89	8579,50

González, L. (2022). Costo de ventas.

7.12. Flujo de caja

El flujo de caja se refiere a la información sobre los recursos que crea una empresa, tanto los flujos de entrada como de salida, en un periodo de tiempo específico, brinda la información sobre los ingresos y gastos, permitiendo determinar la solvencia y liquidez que posee la empresa (Esparza, s.f.) Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$6374,47, mientras que para el 5 año esta aumentará a \$7055,35 ya que en este año se recupera el capital de trabajo (Ver tabla 46).

Tabla 46. Flujo de caja

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		12155,03	12551,93	12960,77	13381,92	13815,75
DEPRECIACION		1011,17	1011,17	1011,17	1011,17	1011,17
AMORTIZACION		19,80	19,80	19,80	19,80	19,80
- BASE IMPOSITIVA		3898,70	4119,35	4355,08	4607,53	4878,54
- GASTOS FINANCIEROS		1400,00	1188,20	946,75	671,50	357,72
- PAGO CAPITAL		1.512,84	1.724,63	1.966,08	2.241,33	2.555,12
+ VALOR DE SALVAMENTO						
+ CAPITAL DE TRABAJO						
- REPOSICION DE ACTIVOS						
= FLUJO NETO DE CAJA	-18969,60	6.374,47	6.550,71	6.723,83	6.892,53	7.055,35

González, L. (2022). Flujo de caja.

7.13. Cálculo del TIR y el VAN

Para culminar el análisis financiero tenemos el último paso que es el del cálculo del VAN y el TIR que consiste en:

7.14. VAN (Valor Actual Neto)

El VAN es un indicador financiero que sirve para determinar la viabilidad de un proyecto. El VAN o VPN se calcula a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. Es un VAN traer el valor presente todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión; el VAN es bueno cuando es mayor a cero; por consiguiente, el VAN en la empresa es de \$4804,32; por lo tanto, el negocio es factible.

7.15. TIR (Tasa Interna de Retorno)

La Tasa Interna de Retorno (TIR), es el porcentaje de beneficio o pérdida que conllevará cualquier inversión y está definida como la tasa de interés con la cual el valor actual neto o valor presente neto (VAN) es igual a cero. Se utiliza para decidir sobre la aceptación o rechazo de un proyecto de inversión. (Software DELSOL, s.f.)

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa tiene un valor de 22,20 % que en resumen permite tener gran utilidad y rentabilidad para la empresa en cuestión, habiendo una diferencia del 15,57% con el TMAR (Ver tabla 47).

Tabla 47. Cálculo de VAN/ TIR

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	4.576,79
TIR	22,20%
TMAR	15,57%

González, L. (2022). VAN/ TIR.

CONCLUSIÓN

- Mediante los estudios, análisis, resultados alcanzados se han realizado las siguientes conclusiones.
- Se concluye que Bolis Chelos Gourmet a pesar que es un pequeño negocio nos brinda una rentabilidad a corto o a largo plazo, esto nos ayudara a ir innovando y seguir trabajando en equipo.
- Por medio de la matriz de Leopold podemos evidenciar los impactos ambientales que presentará Bolis Chelos Gourmet, ya que, se utiliza para identificar el impacto inicial de un proyecto en un entorno natural. De tal manera nos permitirá obtener resultados para contrarrestar los impactos ocasionados.
- De tal manera, sus empleados se sentirán respaldados y seguros ya que, los fundadores Bolis Chelos Gourmet se encaminarán en la Pirámide de Maslow. Su visión y misión esto permitirán que el negocio se posicione entre los primeros en el medio.
- Mediante la investigación de mercado se concluye que, la población del barrio Peñas Altas, si está de acuerdo en consumir nuestro Bolis Gourmet. Este negocio se enfocó en resaltar la imagen de piquero Patas Azules de Galápagos, dado que a la isla San Cristóbal llegan turistas nacionales e internacionales, y esta imagen se lo visualiza internacionalmente.
- Se concluye que, para aperturar este negocio, es necesario la obtención de varios requisitos que permitirán el correcto funcionamiento del mismo, de tal manera

cumplir con los parámetros establecidos por los diferentes organismos que rigen y regulan a todos los negocios.

- El proceso financiero no permite precisar los objetivos financieros que se desea obtener, para la obtención de una estabilidad económica, es muy importante tener un buen plan que permita examinar y priorizar objetivos e inversiones. Con una buena estrategia e innovación el negocio no será inestabilidades, más bien; se podrá prever el rendimiento futuro que poseerá Bolis Chelos Gourmet.

RECOMENDACIÓN

- Se debe ser un estricto control de calidad al instante de escoger la materia prima debido a que es parte esencial del éxito del negocio.
- Conocer constantemente el perfil de los consumidores con esto permitirá que el proyecto tenga el éxito anhelado en el mercado.
- Capacitar al personal de servicio, oportunamente ya que cliente es primordial para el progreso y éxito del negocio.

BIBLIOGRAFÍA

- Castro, I. (02 de 03 de 2011). *Depreciación de Activos Fijos*. Obtenido de <https://todoconta.com/depreciacion-activos-fijos/>
- Esparza, J. (s.f.). *Estructura de Capital*. Obtenido de <http://web.uqroo.mx/archivos/jlesparza/acpef140/3.3a%20Estructura%20capital.pdf>
- Gómez, P. C. (Febrero de 2018). Obtenido de <https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/17326/CortinaGomezMartha2018.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Gómez, P. C. (02 de 2018). *DISEÑO DE PLAN DE MANEJO AMBIENTAL EN EL RESTAURANTE RELITOS GRILL & BEER*. Obtenido de <https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/17326/CortinaGomezMartha2018.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- IESS. (11 de 01 de 2021). *IESS*. Obtenido de <https://www.iess.gob.ec/home-preguntas-frecuentes/>
- IESS. (11 de 01 de 2021). *IESS*. Obtenido de <https://www.iess.gob.ec/home-preguntas-frecuentes/>
- Maldonado, S. (2009). Desarrollo de un plan de negocios para la creación de LUCKYS SPA DE MASCOTAS. Cuenca, Ecuador.
- Mira Alvarez, N., Echavarría Parra, V., & Gómez, Á. (2011). Obtenido de <https://www.100plandenegocios.com/wp-content/uploads/2014/07/ejemplo-plan-de-negocios-pizzeria.pdf>
- Mira Álvarez, N., Echavarría Parra, V., & Gómez, Á. (2011). *PROYECTO DE GRADO PLAN DE NEGOCIO "PIZZA LIGHT"*. Obtenido de <https://www.100plandenegocios.com/wp-content/uploads/2014/07/ejemplo-plan-de-negocios-pizzeria.pdf>
- MORALES, P. (s.f.). *Activos Fijos*. Obtenido de https://www.academia.edu/34034992/Activos_Fijos#:~:text=Activos%20Fijos%20%E2%80%9CLos%20activos%20fijos,son%20aquellos%20que%20se%20mantienen
- Moreno, M. (08 de 06 de 2021). *El Punto de Equilibrio del negocio y su importancia estratégica*. Obtenido de <https://www.elblogsalmon.com/conceptos-de-economia/el-punto-de-equilibrio-y-su-importancia-estrategica>
- Peñaloza, M. (2008). *Administración del Capital de Trabajo*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4259/425942157009.pdf>
- Software DELSOL. (s.f.). *Tasa Interna de Retorno (TIR)*. Obtenido de <https://www.sdelisol.com/glosario/tasa-interna-de-retorno-tir/>

ANEXOS

Ilustración 1 Equipo Industrial

Visita la tienda de Home Hero
Home Hero Juego de 29 utensilios de cocina de acero inoxidable con espátula, utensilios de cocina y utensilios de cocina

Precio de Oferta: **US\$59.98**
Sin depósito de derechos de importación y US\$41 envío a Ecuador Detalles

Detalles de envío y tarifa

Precio	US\$
Envío de AmazonGlobal	US\$
Depósito de cuotas de importación estimadas	US\$
Total	US\$

12:54 chinapak.es/maquina-
Parámetros:

Modelo	SP-A100
Ancho de la lamina (mm)	Ancho 160-380 mm
Tamaño bolsas (mm)	Largo 50-150mm Ancho 120-180mm
Capacidad de embalaje (ML)	100 ml- 2000 ml
Eficiencia de producción (Bolsas/Hora)	1500-2000
Voltaje de aplicación	AC380V/220V
Potencia	1.2 kw
Peso de la máquina	300 KG
Dimensiones generales (MM)	1050×750×1900 mm

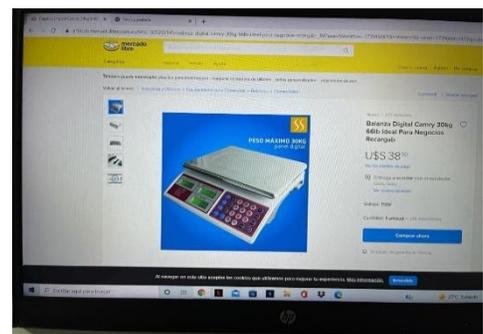
Email

Anexo 1. Equipo Industrial Envasadora y selladora de Bols

Anexo 2. Utensilios de acero inoxidable



Anexo 4. Equipo Industrial Licuadora

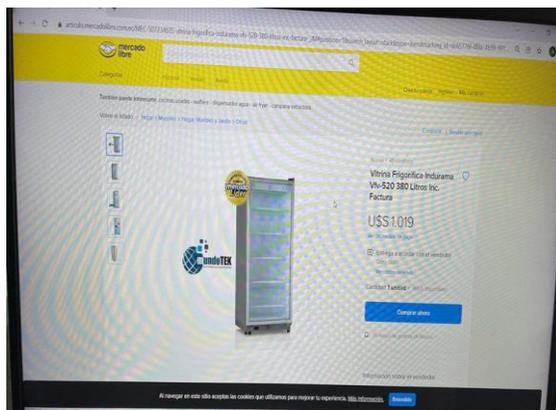


Anexo 3. Equipo industrial peso

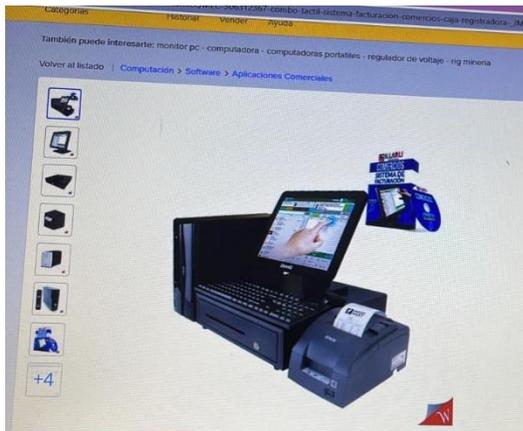


**Congelador Frost Horizontal Opción Dual
508Litros - EFC50W6HTW**
\$1199,00
\$979,00 -18%

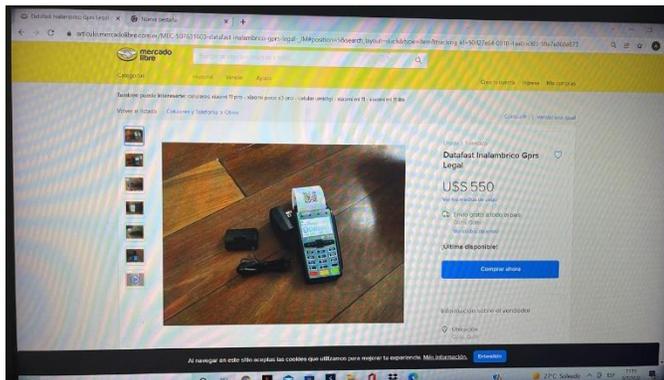
Anexo 5. Equipo Industrial –Congelador



Anexo 6. Equipo Industrial vitrina



Anexo 7. Equipo de computación



Anexo 8. Máquina de cobro tarjetas



Anexo 9. Nevera



Anexo 10. Sector

000100010148001000	HEWELIO CHAVEZ WILSON GERARDO
000100010148002000	DEHIANO PANIZA MARTA Y CRISTINA
000100010148003000	PUNTES RUFANO MATEO GUILLERMINA
000100010148004000	GRANADA RELAF REYTE GALO FERNANDO
000100010148005000	ALVARADO OLAMENDO JORGE ENRIQUE
000100010148006000	SIENA CORTIJA VIEJA ALBERTO
000100010148007000	ROJAS FALCONI HIFATIA MAGDALENA
000100010148008000	CUEVA MORA LUIS FERNANDO
000100010148009000	CUEVA MORA LUIS FERNANDO
000100010148010000	MORERA PEREZ YANIRA LILIAN
000100010148011000	CHEZ MORA VICTOR ANDRES
000100010148012000	CARDENAS BARRERA ROSEMARY ALEXANDRA
000100010148013000	ROMERO ARNALDI MANUEL HUMBERTO
000100010148014000	ADRIANA MONTAÑO ANTONIO
000100010148015000	LIBELLA BURGOS ANGEL GUILLERMO
000100010148016000	ROCA VESTE CALACHE ESPERANZA YOLANDA
000100010148017000	PUEDA LADA BYRON ANTONIO
000100010148018000	SALAZAR CAGA LUC MARISA
000100010148019000	PARRIS RAMOS JANA SANTOS
000100010148020000	CARTEL C Y PALI JULIA ELENA
000100010148021000	JARAMILLO DE LUZ FADO MANUEL
000100010148022000	COMPANIA ANONIMA BANCODION
000100010148023000	VILLAMAR HERAZ DE JESUS ENRIQUE
000100010148024000	ANAMAR LO POVEDA JOSE ANSELMO
000100010148025000	PYVAL CHACA ADA MARIA Y ROSA
000100010148026000	ELANDIS VILELA DAMAZIS ANDREA
000100010148027000	SOTOMAYOR CONZUELO JUAN
000100010148028000	CHENG F LOPEZ NORMA FELISA
000100010148029000	MICAL PALMA JULIA CELIA
000100010148030000	PALMA PALMA CARMELA VICTORIA
000100010148031000	BUMFAMBA MARLENE CICILIA
000100010148032000	GUAMANJOSQUE COELLO NELLY CORICINA
000100010148033000	SOTOMAYOR CONZUELO JUAN
000100010148034000	META SOTOMAYOR JULIA YVESBERA
000100010148035000	SOTOMAYOR MIRANDA WILLIAM FRANCILIN
000100010148036000	SOTOMAYOR MIRANDA YVESBERE ESTHER
000100010148037000	MARCELA CAZABANDA ALAN MIGUEL
000100010148038000	CULQUI MANTARICHO TIBEL GABRIEL
000100010148039000	ZAPATA BUMFAMBA SEGUNDO GUILLERMO
000100010148040000	IMBENEZ GRANDA ERIC ORTIZ
000100010148041000	IMBENEZ GRANDA ELIANE ESMERALDA
000100010148042000	MORA PEÑALTA PALO FRANCILIN
000100010148043000	IMBENEZ GRANDA ALIAN AGUSTIN
000100010148044000	SOTOMAYOR CORCO JOSE DANIEL
000100010148045000	CORCO CORDOVA HERMANO
000100010148046000	SOTOMAYOR CORCO JOSE PATRICIO
000100010148047000	CORDOVA ZAVALA PASTORA ERNESTINA HERIOS
000100010148048000	CORCO GALDINO JUAN MANUEL
000100010148049000	SAYO CEVALLOS LUIS ENRIQUE
000100010148050000	PYVAL FERNANDEZ JENALDA ZORAYA
000100010148051000	JARAMILLO DE LUZ FADO MANUEL
000100010148052000	BURRAGO HERMO GEMESA Y CAMENA
000100010148053000	CATTORI MENEZES BRUNO ANTONIO
000100010148054000	MULLA TORRES CARLOS IVAN
000100010148055000	MULLA TORRES CARLOS IVAN
000100010148056000	AGUIA FERNANDEZ DOWALDO EDISON
000100010148057000	RODRIGUEZ OLIVERA CARLOS ERIC
000100010148058000	JUNTA PROVINCIAL DE LA CHEJ ROLVA DE GALAPAGOS
000100010148059000	CASTRO GARCERAN DOLORES GABRIEL
000100010148060000	CORCO CORDOVA WALSON FREDERICK THOR
000100010148061000	CORCO GALDINO WILSON HERIOS
000100010148062000	CORCO PALLO ELVIS RENATO
000100010148063000	CORDOVA ZAVALA PASTORA ERNESTINA HERIOS
000100010148064000	TORRES CORCO KARIN ELIZABETH

Anexo 11. Propiedades y fotos

NOMBRE DEL TRABAJO

Trabajo final LEONELA GONZALES.docx

AUTOR

LEONELA GONZALEZ

RECuento DE PALABRAS

16205 Words

RECuento DE CARACTERES

88183 Characters

RECuento DE PÁGINAS

113 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

2.6MB

FECHA DE ENTREGA

Sep 2, 2022 6:48 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Sep 2, 2022 6:53 PM GMT-5**● 19% de similitud general**

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base c

- 19% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 1% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossr

● Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Material citado
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 8 palabras)

Act
Ve a