CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“Propuesta de factibilidad para la implementación de una pastelería con especialidad en rellenos de postres tradicionales de la sierra ecuatoriana en el sector de El Cabre, Sangolquí.”

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

AUTOR:

Alexis Gustavo Chimba Guallichico

TUTOR:

Mgs. Teresa Cevallos

D.M. Quito, 02 de febrero del 2022

DEDICATORIA

Dedico este proyecto a mi madre Josefina y a mi padre Gustavo, por siempre estar para mí, por apoyarme, aconsejarme y alentarme a cumplir con todas mis metas.

A mi amiga Yadira Tovar, por acompañarme muchas noches a realizar este proyecto, por alentarme a no darme por vencido y estar conmigo en las buenas y las malas.

A toda mi familia, por animarme y estar al pendiente de mí, pues sin ellos no lo habría logrado.

AGRADECIMIENTO

Mis más sinceros agradecimientos a todas las autoridades y colaboradores que conforman el Instituto Tecnológico Internacional, por abrirme las puertas y brindarme la oportunidad de formarme profesionalmente en sus aulas y por todo el apoyo a lo largo de la carrera.

Además, quiero agradecer a todos mis maestros por compartirme sus conocimientos que no solo me han hecho crecer como profesional, sino también como persona.

Finalmente, quiero agradecer especialmente al Mba. Christian Vásquez, por sus enseñanzas, su amistad y su paciencia; al Msc. Christian Carvajal y a la Mgs. Teresa Cevallos, principales colaboradores durante este proceso, quiénes con su dirección y conocimientos, lograron que este trabajo sea realizado exitosamente.

AUTORIA

Yo, Alexis Gustavo Chimba Guallichico, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Alexis Gustavo Chimba Guallichico

D.M. Quito, 02 de febrero del 2022

Mgs. Teresa Cevallos
Directora de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

Mgs. Teresa Cevallos.

D.M. Quito, 02 de febrero 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 clausulas:

PRIMERA: La **Mgs. Teresa Cevallos** y por sus propios derechos en calidad de directora del trabajo fin de carrera; y el Sr. **Alexis Gustavo Chimba Guallichico** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El Sr. Alexis Gustavo Chimba Guallichico realizó el trabajo fin de carrera titulado: **"Propuesta de factibilidad para la implementación de una pastelería con especialidad en rellenos de postres tradicionales de la sierra ecuatoriana en el sector de El Cabre, Sangolquí.",** para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección de la Mgs. Teresa Cevallos

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

TERCERA: Los comparecientes, Mgs. Teresa Cevallos en calidad de directora del trabajo fin de carrera y el Sr. Alexis Gustavo Chimba Guallichico 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: "Propuesta de factibilidad para la implementación de una pastelería con especialidad en rellenos de postres tradicionales de la sierra ecuatoriana en el sector de El Cabre, Sangolquí." 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.

Mgs. Teresa Cevallos **Alexis Gustavo Chimba Guallichico**

D.M. Quito, 02 de febrero del 2022

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA i
AGRADECIMIENTO ii
AUTORIA iii
CERTIFICACIÓN iv
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA v
ÍNDICE DE CONTENIDO vi
1. INTRODUCCIÓN 1
1.1 Resumen Ejecutivo 1
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL 3
2.1. Creación de la empresa 3
2.2 Descripción de la empresa 4
2.3 Tamaño de la empresa 5
2.4 Necesidades a satisfacer 6
2.5 Localización de la empresa 8
2.6 Filosofía empresarial 9
2.7 Desarrollo Organizacional 13
2.8 Organización empresarial 15
2.9 Funciones del Personal 16
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING 19
3.1 Objetivo de mercadotecnia 19
3.2 Investigación de mercado 19
3.2.1 Modalidad 19
3.3 Plan de Muestreo 20
3.4 Análisis de las encuestas 21
3.5 Entorno empresarial 32
3.5.1 Microentorno 32
3.6 Producto y servicio 36
3.6.1 Producto Esencial 36

3.6.2 Producto real 37
3.6.3 Producto aumentado 39
3.7 Plan de introducción al mercado 39
3.7.1 Distintivos y Uniformes 39
3.7.2 Materiales de identificación 41
3.8 Canal de distribución y puntos de venta 46
3.9 Riesgos y oportunidades del negocio 47
3.10 Fijación de precios 48
3.10.1 Fijación de precios por receta estándar 48
3.11 Capacidad Instalada 57
3.11.1 Implementación del negocio 57
3.12 Estudio arquitectónico 64
4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL 65
5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL 70
5.1 Objetivo de área 70
5.2 Impacto Ambiental 70
5.3 Impacto Social 72
6. ANÁLISIS FINANCIERO 75
6.1 Introducción 75
6.2 Inversiones 75
6.3 Activos diferidos 76
6.4 Capital de trabajo 76
6.5 Sueldos 78
6.6 Depreciación activos fijos 79
6.7 Amortizaciones 79
6.8 Estructura de Capital 80
6.9 Tabla de amortización 81
6.10 Punto de equilibrio 82
6.12 Flujo de ventas 83
6.13 Flujo de caja 85
6.14 Cálculo del TIR Y VAN 86

6.14.1 VAN (Valor actual neto)..... 86
6.14.2 TIR (Tasa interna de retorno)..... 86
6.14.3 TMAR..... 87
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES..... 88
7.1 Conclusiones..... 88
7.2 Recomendaciones..... 90
REFERENCIAS..... 91
ANEXOS..... 93

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Puesto gerente chef 16
Tabla 2. Aspectos chef 16
Tabla 3. Puesto ayudante 17
Tabla 4. Aspectos del ayudante 17
Tabla 5. Puesto repartidor 18
Tabla 6. Aspectos del repartidor 18
Tabla 7. Pregunta N1 21
Tabla 8. Pregunta N2 22
Tabla 9. Pregunta N3 23
Tabla 10. Pregunta N4 24
Tabla 11. Pregunta N5 25
Tabla 12. Pregunta N6 26
Tabla 13. Pregunta N7 27
Tabla 14. Pregunta N8 28
Tabla 15. Pregunta N9 29
Tabla 16. Pregunta N10 30
Tabla 17. Proveedores 33
Tabla 18. Financiamiento 47
Tabla 19. Pastel con relleno de espumilla 48
Tabla 20. Ficha de producción espumilla 49
Tabla 21. Procedimiento espumilla 50
Tabla 22. Pastel con relleno de dulce de zapallo 51
Tabla 23. Ficha de producción zapallo 52
Tabla 24. Procedimiento zapallo 53
Tabla 25. Pastel con relleno de dulce de higos 54
Tabla 26. Ficha de producción higos 55
Tabla 27. Procedimiento higos 56
Tabla 28. Arriendo del local 57
Tabla 29. Equipos industriales 57
Tabla 30. Equipos de computación 58
Tabla 31. Muebles y enseres 59
Tabla 32. Equipos de seguridad 60
Tabla 33. Suministros de oficina 61
Tabla 34. Servicios básicos 62
Tabla 35. Materiales de limpieza 63
Tabla 36. Inversiones 75
Tabla 37. Activos diferidos 76
Tabla 38. Capital de trabajo 77

Tabla 39. Detalles de inversión 77
Tabla 40. Análisis gastos y sueldos 78
Tabla 41. Decimos 78
Tabla 42. Total sueldos 78
Tabla 43. Depreciación AF 79
Tabla 44. Amortizaciones 80
Tabla 45. Estructura capital 80
Tabla 46. Análisis de amortización 81
Tabla 47. Punto de equilibrio 82
Tabla 48. Margen de contribución 82
Tabla 49. Análisis punto de equilibrio 83
Tabla 50. Ventas proyectadas 83
Tabla 51. Flujo de ventas 84
Tabla 52. Flujo de caja 85
Tabla 53. Cálculo TIR y VAN 87

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Pirámide de Maslow....6
Ilustración 2. Ubicación de la empresa....8
Ilustración 3. Organización empresarial....15
Ilustración 4. Pregunta N1....21
Ilustración 5. Pregunta N2....22
Ilustración 6. Pregunta N3....23
Ilustración 7. Pregunta N4....24
Ilustración 8. Pregunta N5....25
Ilustración 9. Pregunta N6....26
Ilustración 10. Pregunta N7....27
Ilustración 11. Pregunta N8....28
Ilustración 12. Pregunta N9....29
Ilustración 13. Pregunta N10....30
Ilustración 14. Microentorno....32
Ilustración 15. Macroentorno....34
Ilustración 16. Uniforme cocina....40
Ilustración 17. Uniforme repartidor....41
Ilustración 18. EcuaCakes....42
Ilustración 19. Tipografía....43
Ilustración 20. Tarjetas presentación....44
Ilustración 21. Hoja membretada....45
Ilustración 22. Plano arquitectónico....64

“Propuesta de factibilidad para la implementación de una pastelería con especialidad en rellenos de postres tradicionales de la sierra ecuatoriana en el sector de El Cabre, Sangolquí.”

Alexis Gustavo Chimba Guallichico

Mgs. Teresa Cevallos

D.M. Quito 02 de febrero, 2022

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Resumen Ejecutivo

La presente propuesta se enfoca al giro de negocio de la microempresa llamada EcuaCakes, la cual está dedicada a la elaboración de pasteles con sabores tradicionales, que se establecerá en el sector de El Cabre, Sangolquí, específicamente en la Av. Calderón y García Moreno, esta ubicación se ha escogido estratégicamente por la comercialización, y el acceso a distribuidores mayoristas y minoristas que provean al negocio de materia prima.

A través de la investigación de mercado y el plan de marketing, EcuaCakes se enfocará en recopilar información acerca de las necesidades y gustos de los consumidores, para así ofertar un producto ideal que cumpla con las expectativas de calidad y el precio de venta al consumidor. También, se aplicará el uso de redes sociales para hacer llegar la información de los productos, así como diversas promociones de la empresa.

A la par, se investigó las gestiones a cumplir para la legalización del emprendimiento, puesto que es de suma importancia manejar desde principio a fin las normativas legales que el Gobierno Nacional del Ecuador establece para operar formalmente.

La empresa se compromete a causar un buen impacto ambiental, implementando normativas que reduzcan la contaminación usando productos

reciclados y biodegradables, también se deberá a la sociedad, creando plazas de empleos dignos y ambientes sanos de trabajo.

Finalmente, se realizó un análisis financiero, que determinó la rentabilidad de la empresa desde el ámbito económico, el número de productos que se deberían vender, los equipos que deberían adquirir y el valor total de la inversión, además, se identificó un VAN con el valor de $13.534,30 dólares, un TIR con un porcentaje de 25,84% y finalmente el TMAR con 13,50%, de esta manera se pude concluir que EcuaCakes es productivo, rentable y factible.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1. Creación de la empresa

Se denomina repostería y pastelería al tipo de gastronomía que se enfoca en la preparación y decoración de platos dulces, en la actualidad, son muchas personas quienes emprenden con la realización de tortas y postres para el consumo, pues existe mucha demanda y la creatividad con la decoración parece no tener límites.

El Ecuador es un país lleno de gastronomía y tradiciones con mucho potencial, lo cual da origen a la creación de tortas con el factor diferencial de contar con rellenos exclusivos de la gastronomía de la sierra ecuatoriana. Cabe mencionar que, en el sector de El Cabre no hay registro de un establecimiento que se centre únicamente en la repostería y pastelería.

Es así como, se da origen a la creación de la empresa EcuaCakes, la cual se encargará de elaborar las tortas, comercializarlas y darles un lugar en el mercado.

2.2 Descripción de la empresa

Importancia

La importancia de EcuaCakes a nivel social es satisfacer una necesidad, crear y emprender, no solo con las tortas tradicionales que se presenta al público, sino ofrecer un producto de calidad con sabores del país.

Además, parte de los estudios de gastronomía se enfocan en la innovación, en atreverse a experimentar nuevas cosas y salir de lo cotidiano. De esta manera, al incluir sabores tradicionales, no solo generar curiosidad y expectativa en las personas locales, sino se puede alcanzar un mercado extranjero.

Características

EcuaCakes, será una empresa comprometida a brindar un producto y servicio de calidad, aplicando de esta forma los conocimientos y habilidades adquiridos durante la formación gastronómica del dueño. Asimismo, se realizarán los estudios pertinentes para presentar un producto que respete las tradiciones gastronómicas y mantenga la esencia de la misma.

Actividad

EcuaCakes, será un establecimiento de repostería y pastelería en donde, además de ofrecer postres caseros y de consumo común, ofrecerá tortas con rellenos tradicionales que se consumen en el sector de El Cabre.

2.3 Tamaño de la empresa

EcuaCakes, es una microempresa, la cual contará con dos áreas básicas para su funcionamiento: Un área ejecutiva (encargada de la administración, compras y costos); y área de producción y almacenamiento (en donde se almacenará correctamente la materia prima y se realizarán los productos).

La empresa EcuaCakes contará con:

- Gerente Chef
- Ayudante de Cocina
- Repartidor

2.4 Necesidades a satisfacer

Ilustración 1. Pirámide de Maslow

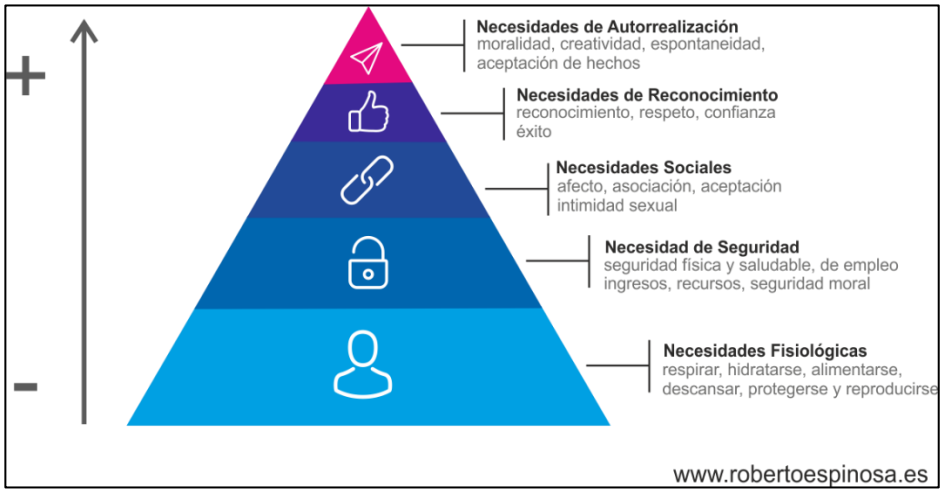


Ilustración 1. Espinoza, R. (2020). Pirámide de Maslow En:

https://robertoespinosa.es/2019/06/09

a. Necesidad Fisiológica

La empresa al ser un establecimiento de repostería y pastelería satisface directamente a la necesidad de comer, ya que oferta un producto para su consumo.

b. Necesidad de seguridad

EcuaCakes poseerá una infraestructura adecuada para el trabajo, elaborará sus productos con materia prima de calidad, contará con la maquinaria adecuada y moderna para evitar accidentes y contratiempos, igualmente se trabajará con un manual de seguridad y recetas estándar que garanticen la seguridad del personal y la calidad de los productos que se ofertaran a los clientes.

c. Necesidad Social – Afiliación

En EcuaCakes se promoverá la comunicación y se cultivará los valores entre compañeros para lograr un buen ambiente laboral y, así crear relaciones de confianza entre colaboradores, proveedores y clientes. También, podrá reforzar estas relaciones realizando eventos de integración periódicamente.

d. Necesidad de Reconocimiento

La producción, elaboración y comercialización del producto, se encontrará bajo estrictos estándares de control de calidad, para así garantizar la satisfacción de los clientes y de este modo generar que la empresa sea reconocida y logre el éxito esperado frente a la competencia del mercado.

e. Necesidad de Autorrealización

EcuaCakes busca la fidelidad de sus clientes a través de promociones especiales para las personas que frecuenten el establecimiento, de igual forma, parte de sus ganancias serán invertidas en publicidad, para que los clientes puedan apreciar todos los productos que se ofertan.

2.5 Localización de la empresa

EcuaCakes se encontrará ubicada en el sector de El Cabre, Sangolquí, específicamente en la Av. Calderón y García Moreno.

Ilustración 2. Ubicación de la empresa

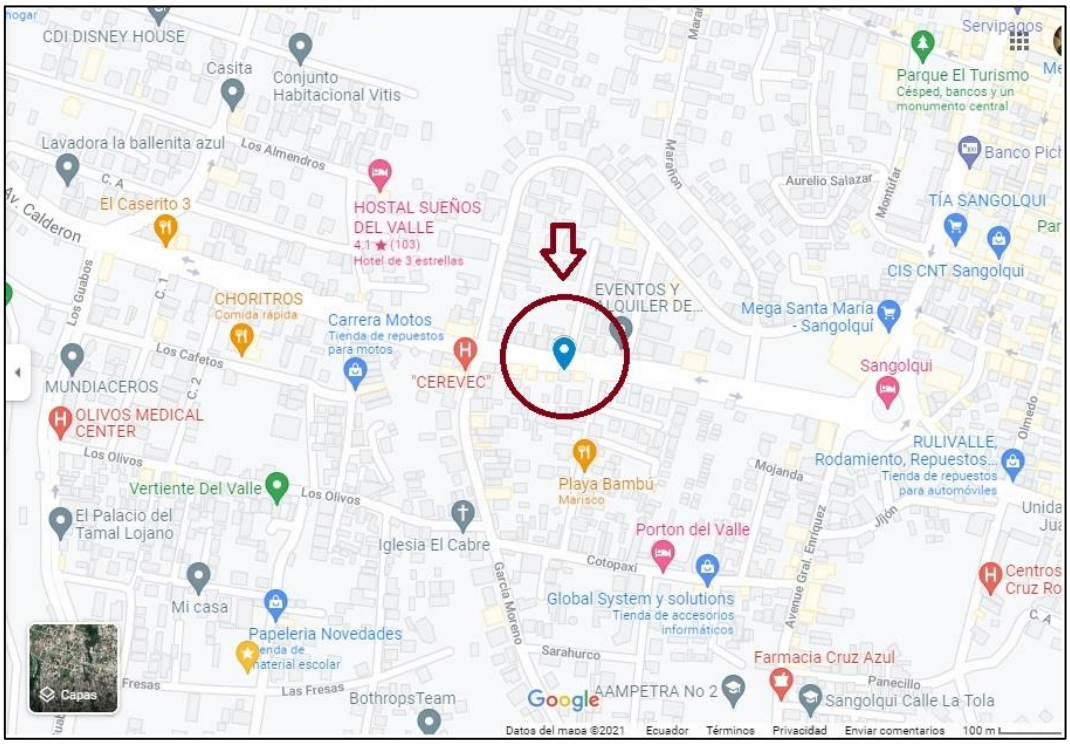


Ilustración 2. Google Maps. (2021). Ubicación de la empresa. En: https://www.google.com/

2.6 Filosofía empresarial

- **Misión**

  EcuaCakes será un establecimiento de pastelería y repostería que presenta una oferta gastronómica y explora los sabores tradicionales de los postres de la sierra ecuatoriana, todo esto lo logrará haciendo uso de materia prima de la localidad y elaborando productos que satisfaga a sus clientes, trabajando con un equipo capacitado.

- **Visión**

  La empresa se proyecta a darse a conocer no solo en el sector de El Cabre, sino que la demanda de sus productos se expanda a la ciudad de Quito, cumpliendo con las altas expectativas de innovación en el ámbito de la repostería y pastelería.

- **Objetivos**
  - Crear e innovar dentro de la gastronomía ecuatoriana estableciendo sabores tradicionales en sus tortas.
  - Brindar una experiencia gastronómica satisfactoria y diferente a los consumidores para obtener su atención en el producto y posicionarse en su mente.
  - Generar plazas de trabajo y ganancias con el proyecto, que permitan explorar un mercado más grande a nivel nacional

- **Meta**

  Tener un establecimiento funcional y con liquidez en un máximo de 6 meses, usando productos de calidad, el cual sobrepase las expectativas del cliente y genere las suficientes ganancias para cubrir los gastos de la empresa y lograr una rentabilidad que permita implementar una sucursal en la ciudad de Quito

- **Estrategias**
  - Realizar un estudio de mercado que asegure la conservación de los productos dentro del mercado establecido y mejorarlo.
  - Diseñar recetas estándar que garanticen que el sabor y la calidad de los alimentos no cambien, para que el producto sea percibido como único frente a la competencia.
  - Adaptarse a las sugerencias de los clientes para una constante mejora y acogimiento que permita crecer a la empresa.

- **Políticas**
  - **Los Trabajadores**
    - Ser puntual y no llegar tarde a su lugar de trabajo. Se debe cumplir con el horario de entrada y salida al establecimiento.
    - Respetar a los compañeros y trabajar un equipo.
    - Solo por motivos de fuerza mayor o con previo aviso al Gerente Chef se puede salir antes o llegar tarde al lugar de trabajo.
    - No se permite el uso de aretes, pulseras, anillos a las personas que trabajan en el área de cocina.

- Prohibida toda relación de índole amoroso dentro de la empresa
- Mantener su aseo y presentación personal pulcra.
- Llevar su uniforme limpio y completo según su área de trabajo.
- Utilizar guantes de látex o nitrilo para la manipulación de los alimentos y elaboración de los productos.
- Prohibido fumar, beber o consumir cualquier tipo de sustancia estupefaciente dentro de las instalaciones.
- No llegar con olor a alcohol o en estado etílico.

- **La empresa**
  - La empresa será responsable del bienestar físico y emocional de todos sus empleados
  - Cumplirá con sus obligaciones establecidas en la ley para con la sociedad, el estado, sus trabajadores y los clientes.
  - Será responsable de realizar las capacitaciones periódicamente a los empleados para que el servicio sea de primera calidad.
  - Mantendrá el control estricto de calidad a partir de sistemas y procesos estandarizados en todas las áreas.

- **FODA**
    - **Fortalezas**
        - Innovación constante en los productos, a partir de las sugerencias de los clientes y las tendencias del mercado.
        - Constante control de calidad de la materia prima.
        - Contar con profesionales sumamente capacitados.
        - Desempeño laboral eficaz y organizado.

    - **Oportunidades**
        - Adquirir maquinaria adecuada y nueva.
        - Desarrollo e innovación de la gastronomía tradicional.
        - Ubicación del establecimiento en zona comercial.
        - Competencia minina en el sector.

    - **Debilidades**
        - Fondos económicos limitados.
        - Iniciar la empresa con la cantidad de personal mínima para su funcionamiento.
        - Publicidad limitada en redes sociales.

- **Amenazas**
    - Inestabilidad económica y social por la pandemia de Covid 19.
    - Alza en el precio de gasolina a nivel nacional.
    - Producto con probabilidad de no ser acogido por los clientes.
    - Bajo número de clientes por las restricciones gubernamentales frente a la pandemia por Covid 19.

2.7 Desarrollo Organizacional

Tipo de Estructura

- **Diferenciación**

  En EcuaCakes se trabajará con un tipo de comunicación vertical, es decir cumpliendo con una cadena de mando, garantizando así que la organización de la misma permita ejecutar y efectuar todos los pedidos en los tiempos indicados y con un correcto control de calidad del producto.

  La organización se encuentra estructurada de la siguiente manera: nivel gerencial y nivel operativo.

- **Nivel Gerencial**
    - Gerente Chef
- **Nivel Operacional**
    - Ayudante de Cocina
    - Repartidor

- **Formalización**

  Establecerse como una empresa formal brinda las posibilidades de financiamientos y créditos que faciliten el desarrollo del negocio, es por ello que EcuaCakes cumplirá a cabalidad las normas y manuales de procedimientos, además de las políticas y estrategias para su identificación y reconocimiento social en el mercado. Todo esto con el fin de cumplir el ordenamiento jurídico vigente.

- **Centralización – Descentralización**

  La empresa enfocará su atención en el control de productos de calidad en el área de producción, elaboración y distribución, además de la parte visual y creativa del producto, para una mayor acogida y publicidad en las redes sociales, asegurando así el posicionamiento en el mercado.

  El área de Gerencia General se encargará de la delegación de funciones y actividades de los empleados dentro de la empresa, permitiendo así contar con una jerarquía y organización estable que beneficie a los colaboradores, clientes y el desarrollo adecuado de la empresa.

- **Integración**

  Se manejará un sistema de gestión y control en los procesos de adquisición, producción, elaboración, ventas y distribución., que garantizará un trabajo efectivo en cada área y evitará las pérdidas materiales y económicas posibles. De la misma manera, esta gestión permitirá llevar un registro de las actividades

realizadas por los colaboradores y así verificar su eficiencia y trabajo dentro de la empresa.

2.8 Organización empresarial

Ilustración 3. Organización empresarial

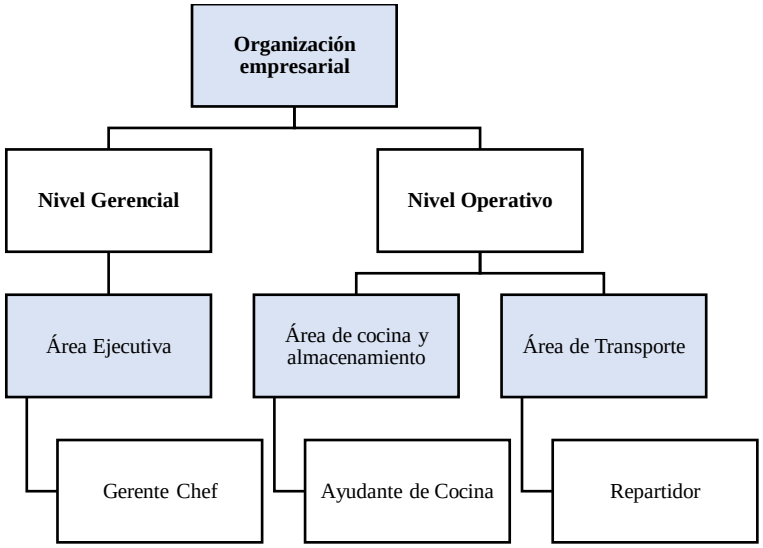


Ilustración 3. Chimba, A. (2021). Organización empresarial. Quito

2.9 Funciones del Personal

Puesto de gerente chef

Tabla 1. Puesto gerente chef

Detalles generales del puesto de Gerente Chef	
Empresa	EcuaCakes
Unidad administrativa	Área ejecutiva
Misión del puesto	Delegar y supervisar funciones para el manejo general en todas las áreas, solucionar anomalías de la empresa, atender las quejas de los empleados y clientes, dirigir la cocina y responsabilizarse ante la dirección de la empresa, distribución del trabajo en la cocina y realizar la compra de materia prima.
Denominación del puesto	Gerente Chef.
Rol del puesto	Administración y supervisión de procesos de producción, venta y distribución.
Remuneración	$ 550

Tabla 1. Chimba, A. (2021) Puesto gerente chef. Quito

Méritos y aspectos a considerar

Tabla 2. Aspectos chef

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía.	Mínima 1 año en el cargo de Gerente-Chef.	Técnicas de vanguardia. Procesamiento de alimentos. Protocolo de servicio.	CONDUCTUALES: Trabajo en equipo. Habilidad para trabajar con otras personas de manera coordinada para cumplir con objetivos, ser atento, cordial, revisar y monitorear el desarrollo de los procesos de trabajo.

Tabla 2. Chimba, A. (2021) Aspectos chef. Quito

Puesto de ayudante de cocina

Tabla 3. Puesto ayudante

Detalles generales para el puesto de Ayudante de Cocina	
Empresa	EcuaCakes
Unidad administrativa	Área de producción.
Misión del puesto	Limpiar y ordenar los elementos de la cocina. Cortar, guardar, conservar, etc. Realizar todo aquello que sirva de ayuda al cocinero en la elaboración y preparación de las tortas.
Denominación del puesto	Ayudante de cocina.
Rol del puesto	Ayudar al chef en la elaboración de los procesos de producción y empacamiento.
Remuneración	$ 400

Tabla 3. Chimba, A. (2021). Puesto ayudante. Quito

Méritos y aspectos a considerar

Tabla 4. Aspectos del ayudante

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía.	Mínimo 6 meses en el cargo de ayudante de cocina.	Pre elaboración y conservación de alimentos. Procesamiento de alimentos.	CONDUCTUALES: Trabajo en equipo. Habilidad para trabajar con otras personas de manera coordinada para cumplir con objetivos, ser atento, cordial, tener habilidad de trabajar bajo presión.

Tabla 4. Chimba, A. (2021) Aspectos ayudante. Quito

Puesto de repartidor

Tabla 5. Puesto repartidor

Detalles generales para el puesto de Repartidor	
Empresa	EcuaCakes
Unidad administrativa	Área transporte
Misión del puesto	Brindar un servicio de calidad, eficiencia y puntualidad en cuanto a la distribución de los productos solicitados por los clientes.
Denominación del puesto	Repartidor
Rol del puesto	Atención y distribución de productos al cliente.
Remuneración	$ 400

Tabla 5. Chimba, A. (2021), Puesto repartidor. Quito

Méritos y aspectos a considerar

Tabla 6. Aspectos del repartidor

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Mínimo Bachiller en contabilidad. Licencia de conducir.	Sin experiencia necesaria.	Protocolo de servicio. Atención al cliente.	CONDUCTUALES: Tener buenos conocimientos de su área local, tener don para tratar con clientes, ser capaz de trabajar siguiendo un horario, gestionar los retrasos y las emergencias. Ser capaz de trabajar por su cuenta sin supervisión directa. Ser honesto, responsable y puntual.

Tabla 6. Chimba, A. (2021). Aspectos repartidor. Quito

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

La empresa EcuaCakes tiene como objetivo principal vender la idea de sabores tradicionales ecuatorianos en tortas y, además, como plan de marketing el establecerse en el mercado haciendo uso de herramientas digitales como lo son las redes sociales para exponer los productos, su calidad y promociones de lo que se oferta; y de esta manera llegar a muchas más personas.

3.2 Investigación de mercado

La investigación de mercado en el presente proyecto ayudará a recopilar información a través de métodos y técnicas de investigación que permitan el correcto desarrollo de EcuaCakes y su estudio arroje datos referentes a la aceptación y factibilidad de la empresa, la cual tiene como objetivo ofrecer tortas con sabores propios del país.

3.2.1 Modalidad

El instrumento de investigación a usar fue la encuesta, la cual consta de diez preguntas cerradas enfocadas a la demanda y el nivel de aceptación de los productos, en el sector en donde se ubicará EcuaCakes.

Por motivos de bioseguridad y facilidad social, las encuestas fueron realizadas de manera digital, haciendo uso de las aplicaciones gratuitas de Google, es decir Google Forms, la cual permite compilar datos específicos y facilita su tabulación para su estudio.

3.3 Plan de Muestreo

Dónde:

N= 110

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Probabilidad éxito 50% (0.5)

Q= Probabilidad fracaso 50% (0.5)

e= Error de estimado 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

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

$$n = \frac{(1.96)^2\ (0.5)(0.5)(\ 110)}{(0.05)^2\ (110-1) +\ (1.96)^2\ (0.5)(0.5)}$$

$$n = \frac{105.644}{1.2329}$$

$$n = 85.6$$

$$n = 86$$

3.4 Análisis de las encuestas

Pregunta Número 1

Tabla 7. Pregunta N1

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Sí	82	95,3%
No	4	4,7%
Total	**86**	**100**

Tabla 7. Chimba, A. (2021). Pregunta N1. Quito

Ilustración 4. Pregunta N1

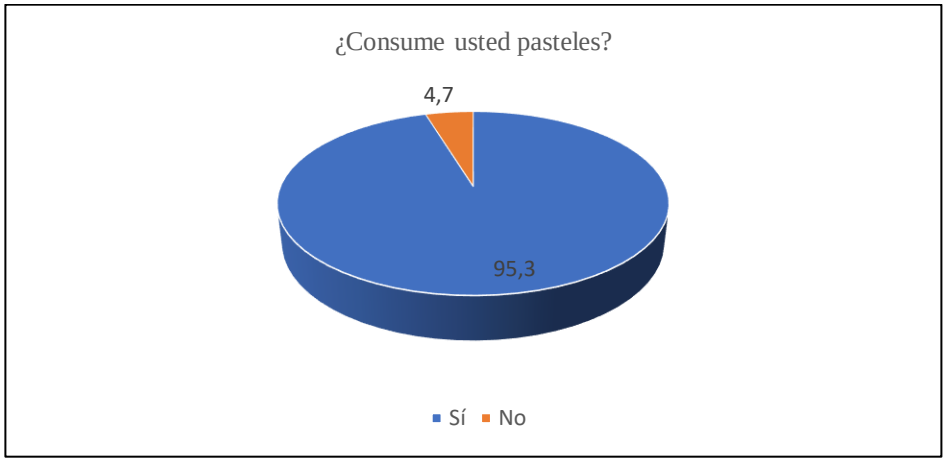


Ilustración 4. Chimba, A. (2021). Pregunta N1. Quito

Análisis

Se observa que el 95,3% de las personas encuestadas manifiestan que sí consumen pasteles, sin embargo, un 4,7% de la población no lo hace, por lo tanto, se puede presumir que la demanda del producto en el sector puede considerarse alta.

Pregunta Número 2

Tabla 8. Pregunta N2

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Más de una vez por semana	4	4,7%
Solo una vez a la semana	9	10,5%
Una o dos veces al mes	28	32,6%
Solo en ocasiones especiales	45	52,3%
Total	**86**	**100%**

Tabla 8. Chimba, A. (2021). Pregunta N2. Quito

Ilustración 5. Pregunta N2

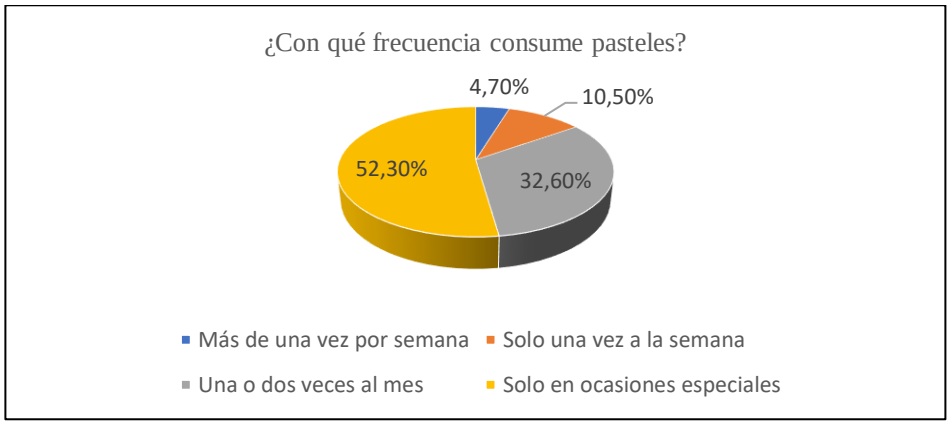


Ilustración 5. Chimba, A. (2021). Pregunta N2. Quito

Análisis

De 86 encuestas se proyecta que un 4,7% consume pasteles con mucha frecuencia, el 32,6% pertenece a las personas que lo hacen regularmente, el 10,5% presenta un consumo usual y solo el 52,3% lo hace en ocasiones especiales. Por lo tanto, se determina que la aceptación de EcuaCakes en el sector puede tener una acogida considerable.

Pregunta Número 3

Tabla 9. Pregunta N3

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Cumpleaños	37	43%
Días festivos	3	3,5%
Ocasiones especiales	34	39,5%
Para obsequiar a otra persona	7	8,1%
Otros	5	5,8%
Total	**86**	**100%**

Tabla 9. Chimba, A. (2021). Pregunta N3. Quito

Ilustración 6. Pregunta N3

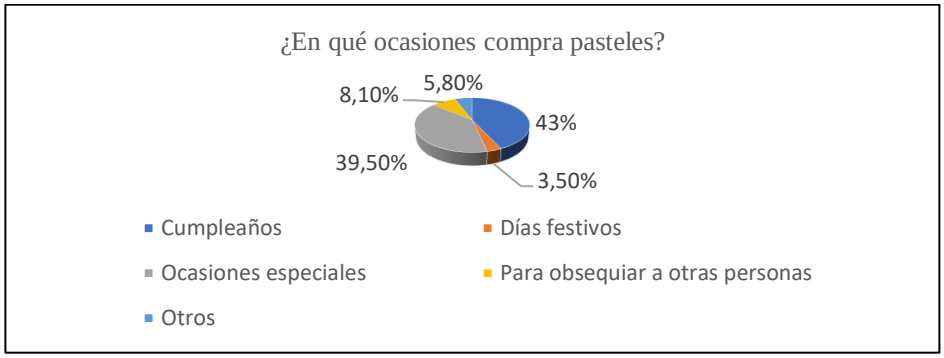


Ilustración 6. Chimba, A. (2021). Pregunta N3. Quito

Análisis

El 43% de la población menciona que el motivo de su consumo de pasteles son los cumpleaños y el 39,5% por ocasiones especiales, el 8,1% lo hace para obsequiarlo a otras personas, 5,8% para otras ocasiones y finalmente el 3,5% lo hace para los días festivos. Entonces, EcuaCakes se enfocará en diseños de tortas especialmente para cumpleaños y ocasiones especiales.

Pregunta Número 4

Tabla 10. Pregunta N4

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Cantidad	1	1,2%
Calidad	80	93%
Precio	5	5,8%
Total	**86**	**100%**

Tabla 10. Chimba, A. (2021). Pregunta N4. Quito

Ilustración 7. Pregunta N4

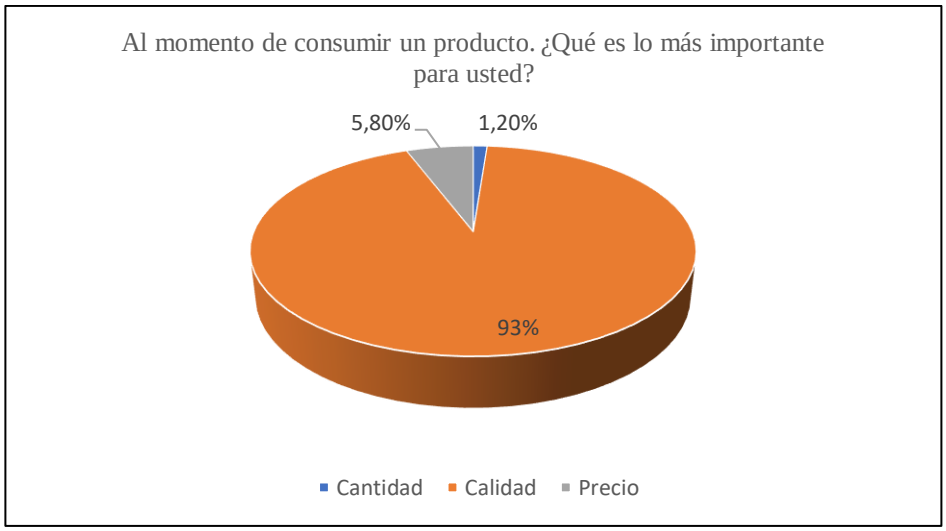


Ilustración 7. Chimba, A. (2021). Pregunta N4. Quito

Análisis

Como resultado de esta pregunta se observa que el 93% considera más importante la calidad del producto, es decir, sus expectativas a cumplir son el uso de materia prima de calidad, un producto delicioso por el cual valga la pena pagar. El 5,8% pone a consideración el precio y para terminar el 1,2% considera más importante la cantidad del producto que se le oferta.

Pregunta Número 5

Tabla 11. Pregunta N5

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Sí	81	94,2 %
No	5	5,8%
Total	**86**	**100%**

Tabla 11. Chimba, A. (2021). Pregunta N5. Quito

Ilustración 8. Pregunta N5

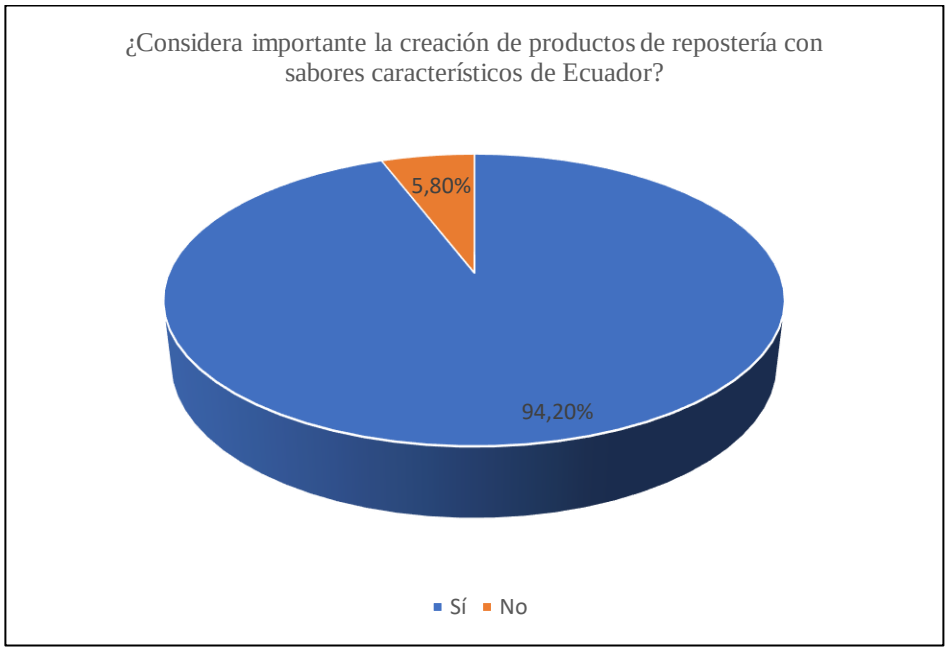


Ilustración 8. Chimba, A. (2021). Pregunta N5. Quito

Análisis

La revalorización de los productos ecuatorianos obtiene un 94,2% de aceptación y 5,8% lo considera innecesario, por lo tanto, se puede interpretar que a la mayoría de las personas les agrada la idea que maneja EcuaCakes.

Pregunta Número 6

Tabla 12. Pregunta N6

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Sí	60	69,8%
No	6	7%
Talvez	20	23,3%
Total	**86**	**100%**

Tabla 12. Chimba, A. (2021). Pregunta N6. Quito

Ilustración 9. Pregunta N6

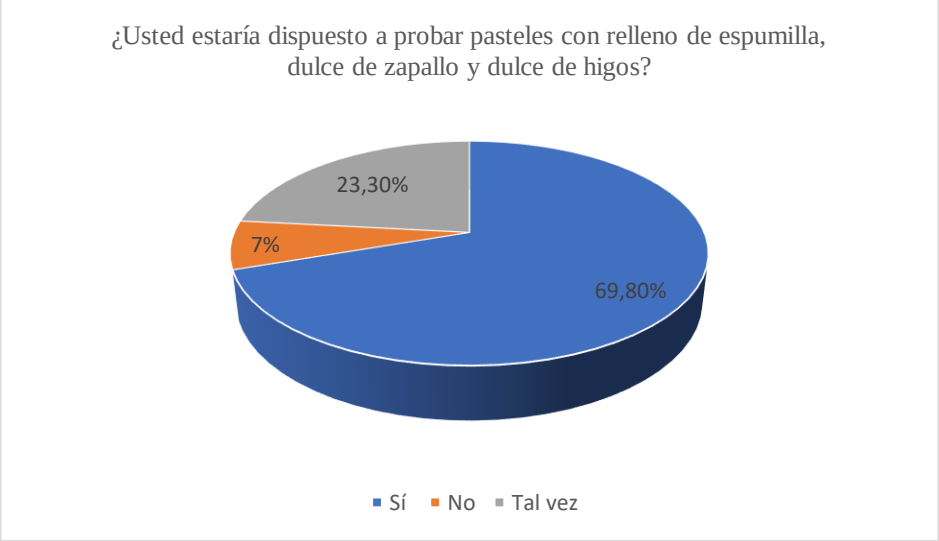


Ilustración 9. Chimba, A. (2021). Pregunta N6. Quito

Análisis

El 69,8% de la población expresa que, si le gustaría degustar los rellenos mencionados, el 23,3% probablemente lo haría por curiosidad y 7% considera que no lo haría, es así como, la probabilidad de que el producto sea de agrado de las personas aumenta.

Pregunta Número 7

Tabla 13. Pregunta N7

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Sí	6	7%
No	80	93%
Total	**86**	**100%**

Tabla 13. Chimba, A. (2021). Pregunta N7. Quito

Ilustración 10. Pregunta N7

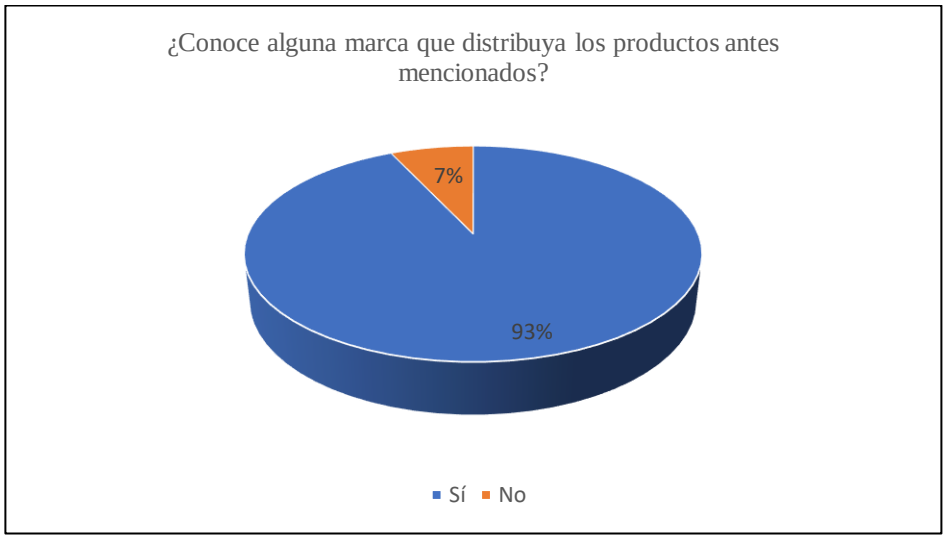


Ilustración 10. Chimba, A. (2021). Pregunta N7. Quito

Análisis

El 93% de las personas encuestadas dice no conocer alguna marca que oferte productos similares y solamente el 7% expresa que sí, en donde se puede entender que a pesar de que la demanda de pasteles es alta, casi no existe un lugar que oferte sabores distintos a los que usualmente se comercia.

Pregunta Número 8

Tabla 14. Pregunta N8

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Sí	81	94,2%
No	5	5,8%
Total	**86**	**100%**

Tabla 14. Chimba, A. (2021). Pregunta N8. Quito

Ilustración 11. Pregunta N8

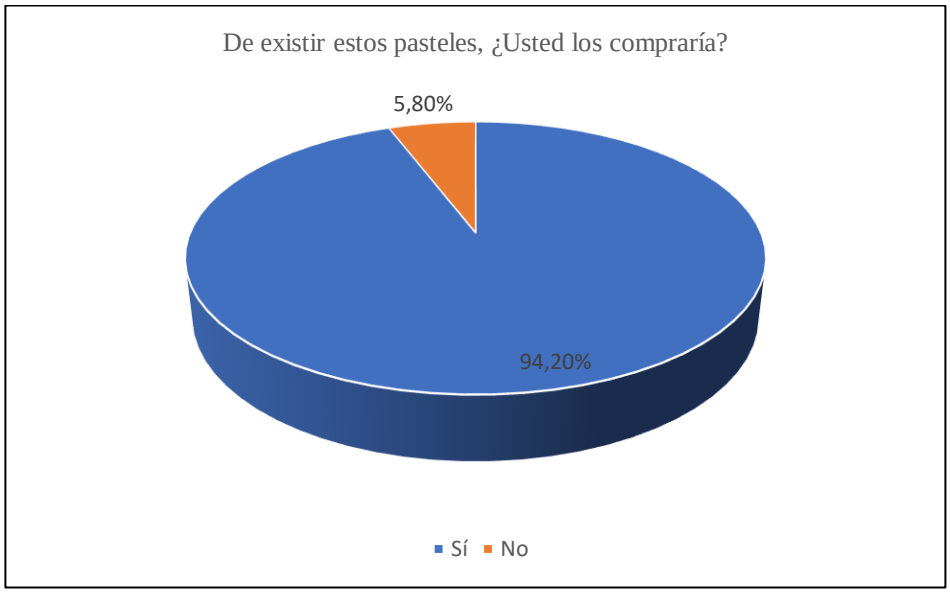


Ilustración 11. Chimba, A. (2021). Pregunta N8. Quito

Análisis

La factibilidad de la propuesta ofertada por la empresa aumenta tomando en cuenta que el 94,2% de las personas aseguran que comprarían de existir estos productos.

Pregunta Número 9

Tabla 15. Pregunta N9

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
$1.00	24	37,9%
$1.50	37	43%
$2.00	25	29,1%
Total	**86**	**100%**

Tabla 15. Chimba, A. (2021). Pregunta N9. Quito

Ilustración 12. Pregunta N9

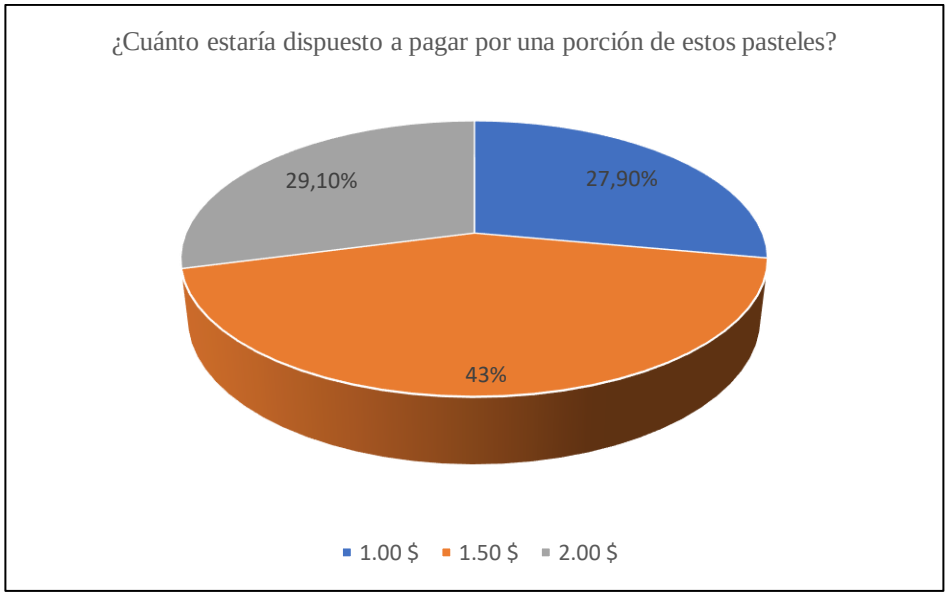


Ilustración 12. Chimba, A. (2021). Pregunta N9. Quito

Análisis

Se da a entender que la variabilidad de precios por porción puede ir desde $1.00 a $2.00 sin mucho inconveniente, pues el 43% de la población acepta en promedio $1.50 como tarifa para su compra.

Pregunta Número 10

Tabla 16. Pregunta N10

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Sí	81	94,2%
No	5	5,8%
Total	**86**	**100%**

Tabla 16. Chimba, A. (2021). Pregunta N10. Quito

Ilustración 13. Pregunta N10

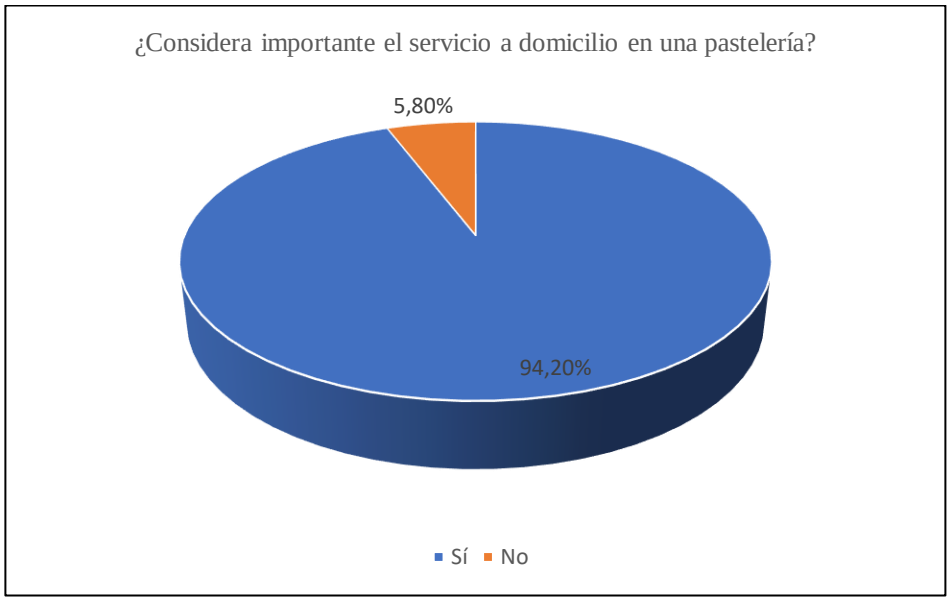


Ilustración 13. Chimba, A. (2021). Pregunta N10. Quito

Análisis

Actualmente, el contacto entre personas es bastante limitado y controlado por motivos de bioseguridad, es por ello por lo que, la importancia del servicio a domicilio en los establecimientos que distribuyen alimentos se ve reflejado en un 94,2%.

Análisis General

Tomando en cuenta las encuestas realizadas, se puede determinar que los productos ofertados por EcuaCakes tendrán una acogida aceptable por parte de la población del sector, puesto que la demanda es existente y la curiosidad de las personas por degustar algo diferente también.

Además, la empresa manejará un servicio a domicilio que le brinde mayor facilidad y acceso a sus clientes. Finalmente, para garantizar la fidelidad de los compradores, la empresa se encargará de controlar totalmente los estándares de calidad para entregar un producto excepcional.

3.5 Entorno empresarial

3.5.1 Microentorno

EcuaCakes toma a consideración todo lo que le rodea para el control y toma de decisiones de la empresa y de esta forma garantizar su funcionalidad en el mercado.

Ilustración 14. Microentorno

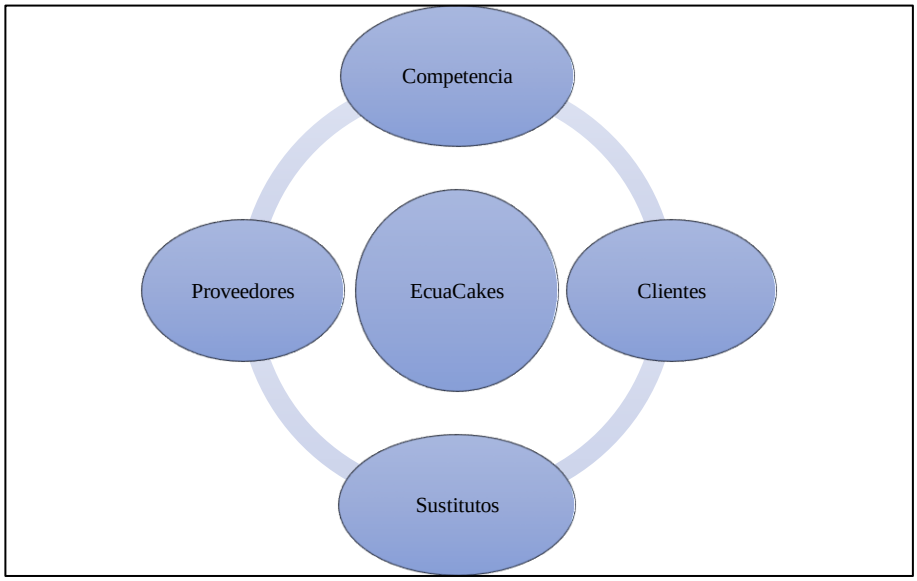


Ilustración 14. Chimba, A. (2021). Microentorno. Quito

Competencia

Al ser un sector comercial la ubicación en donde se establecería la empresa contaría con una competencia indirecta por los locales comerciales (restaurantes y tiendas) que ayudarían a la fluencia de las personas por el lugar, mostrándose, así como una ventaja que aprovechar.

Sustituto

En el sector de El Cabre se observó un solo sustito, una panadería cercana que ofrece porciones individuales de pasteles comunes, más no ofertan pasteles enteros, ni bajo pedido. Además, el establecimiento específicamente se centra en la venta de pan y abastos.

Proveedores

Tabla 17. Proveedores

Tabla de Proveedores	
Proveedor	**Productos**
Decoración y Pastillaje La Unión	Mantequilla, harina de repostería, chocolate, decoraciones, crema de leche, crema chantilly, bases para tortas, colorantes de alimentos, empaques.
Dulces Detalles	Mantequilla, harina de repostería, chocolate, decoraciones, crema de leche, crema chantilly, bases para tortas, colorantes de alimentos, empaques.
Santa María	Frutas, mermeladas, licores, queso crema,
Mercado Sangolquí	Frutas frescas

Tabla 17. Chimba, A. (2021). Proveedores. Quito

Clientes

EcuaCakes se encuentra dirigido a niños, jóvenes y adultos que disfruten de los pasteles y los dulces tradicionales, en general a todas las personas que residen dentro y cerca del sector y a los que busquen experimentar un sabor diferente en la repostería.

3.5.2 Macroentorno

Se denomina macroentorno a todos los factores que rodean a la empresa y no se tiene control directo sobre ellos, sin embargo, influyen en su desarrollo y estabilidad en el mercado.

Ilustración 15. Macroentorno

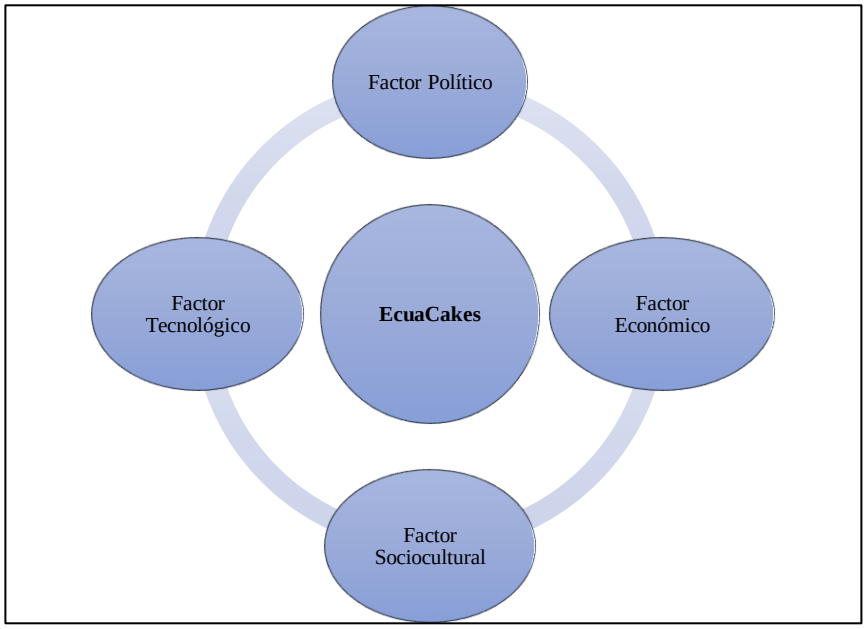


Ilustración 15. Chimba, A. (2021). Macroentorno. Quito

Factor Político

EcuaCakes busca instaurarse como un emprendimiento totalmente legal, que le permita desarrollarse y cumplir sus metas a futuro de crecimiento empresarial, es por ello que sus actividades se manejarán acorde a las leyes, normas, políticas y disposiciones establecidas por la Constitución de la Republica del Ecuador, para un correcto funcionamiento.

Factor Económico

Actualmente, la economía mundial se vio afectada al atravesar una pandemia y muchas fueron las personas que se quedaron desempleadas, es por ello que, las PYMES han resultado ser una oportunidad de generar empleo y ayudar a la economía nacional.

Cabe mencionar que, los precios serán dependientes de las tasas de interés e inflación del país, pretendiendo mantener un margen de ganancias estable.

Factor Sociocultural

El sector de El Cabre está ubicado en la Parroquia de Sangolquí del cantón Rumiñahui, su ubicación presta para ser un lugar residencial tranquilo con un comercio estable en la avenida principal Calderón, en donde se encuentran algunos restaurantes y locales comerciales. Entonces, EcuaCakes se dispone a brindar productos de pastelería que además de los sabores comerciales, ofrece una nueva experiencia de sabores tradicionales.

Factor Tecnológico

La tecnología sigue avanzando y desarrollándose diariamente, EcuaCakes también lo hará adquiriendo maquinaria que le permita facilitar la producción de los pasteles y la conservación correcta de los mismos.

También, las redes sociales resultan ser plataformas digitales bastante útiles para publicidad, que administrándolas de forma correcta pueden llegar a

mucha gente. Igualmente, brindan una mayor comunicación que permiten facilitar al consumidor la entrega del producto haciendo uso del servicio a domicilio.

3.6 Producto y servicio

Le empresa enfoca sus actividades en la producción y elaboración de pasteles en el sector de El Cabre, Sangolquí. Y de esta manera se espera obtener una ganancia económica positiva, que permita el crecimiento empresarial, generar empleos y al desarrollo de la economía nacional. Asimismo, quiere brindar una experiencia distinta para degustar y mantener vivos los sabores tradicionales.

Con respecto al servicio, EcuaCakes ofrecerá productos de calidad, en donde cada proceso estará controlado bajo estándares estrictos de seguridad alimentaria, es decir, técnicas de cocción, métodos de conservación y medidas de bioseguridad que garanticen su eficiencia.

3.6.1 Producto Esencial

Constantemente el mercado busca satisfacer las necesidades de las personas y la innovación de productos para la aceptación del público es sumamente necesario. Además, la importancia del proyecto radica en la conservación de tradiciones y el exponer a más personas la gastronomía nacional.

De esta manera el producto esencial es el ofertar al mercado tortas con relleno de espumilla, dulce de zapallo y dulce de higos.

3.6.2 Producto real

- Pastel con relleno de espumilla
- Pastel con relleno de dulce zapallo
- Pastel con relleno de dulce de higos

Características

EcuaCakes busca proyectar en cada uno de sus productos un poco de si, el cuidar los detalles en la adquisición de materia prima, la conservación adecuada de los alimentos, producción, elaboración y la decoración del producto final. Todo con el fin de satisfacer las necesidades de sus clientes y marcando una diferencia en el mercado.

Asimismo, el talento humano estará capacitado y siempre cuide la buena imagen de la empresa.

Calidad

La empresa manejará los más altos estándares de seguridad alimentaria en cada uno de sus procesos, tomando como fundamento las normativas establecidas en las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y el sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

Estilo

El ambiente que persigue EcuaCakes es un diseño moderno tomando en cuenta las tendencias actuales, es decir un lugar claro y luminoso, en donde las personas puedan degustar de sus productos cómodamente, además constará de ápices de lo tradicional, fotografías a blanco y negro de la ciudad antigua, decoraciones vintage ecuatorianas, para no dejar de lado su origen.

Marca

El nombre de la empresa "EcuaCakes" se encuentra conformada por dos palabras "Ecua" que deriva de Ecuador, haciendo referencia a las tradiciones y sabores que busca ofertar con sus productos y "Cakes" (pasteles o tortas en inglés), porque la marca pretende que el mercado extranjero se interese en conocer sobre estos productos y se logre revalorizarlos.

El logotipo corporativo consta de colores claros, que transmiten calidez, confiablidad y seguridad, al igual que los ecuatorianos; sin dejar de lado los colores representativos de la bandera nacional en el corazón que se encuentra en la cofia o también llamado gorro de chef.

3.6.3 Producto aumentado

EcuaCakes es una empresa que oferta pasteles con sabores tradicionales y comerciales en el sector de El Cabre, Sangolquí.

El distintivo frente a su competencia serán sus sabores distintos e innovadores, que buscarán establecerse en el mercado y satisfacer las necesidades de sus clientes.

3.7 Plan de introducción al mercado

3.7.1 Distintivos y Uniformes

Área de Cocina

El personal del establecimiento, tanto el chef ejecutivo como el ayudante usarán lo siguiente:

- Chaqueta de cocina color blanco con logotipo de la empresa.
- Pantalón de cocina color negro
- Mandil color blanco
- Cofia/gorro de chef con logotipo de la empresa color negro
- Zapatos de cocina antideslizantes
- Guantes de látex para cocina
- Mascarilla KN95

Ilustración 16. Uniforme cocina

Ilustración 16. Tovar, Y. (2021). Uniforme cocina. Quito

Repartidor

El personal encargado de llevar los productos al domicilio usará lo siguiente:

- Gorra de sol con logotipo de la empresa
- Camiseta con logotipo de la empresa
- Guantes de látex
- Mascarilla KN95

Ilustración 17. Uniforme repartidor

Ilustración 17. Tovar, Y. (2021). Uniforme repartidor. Quito

3.7.2 Materiales de identificación

Logotipo corporativo

El logotipo es el identificador de la marca de uso común en todas las aplicaciones.

Ilustración 18. EcuaCakes

Ilustración 18. Tovar, Y. (2021). EcuaCakes. Quito

Elementos a destacar

Colores

Marrón se asocia con la naturaleza, con la calidez y con lo acogedor, evoca una sensación de estabilidad y solidez que puede tener usos muy interesantes. En publicidad, es frecuente verlo vinculado a alimentos.

Magenta es un color asociado a la espiritualidad, y que se identifica con prácticas sociales por la humanidad, con la bondad y con la compasión. Para muchas culturas se trata de un color que resalta la pureza, las buenas intenciones, la esperanza y la intuición.

Tipografía

La elección de la tipografía es muy importante puesto que por medio de ella se representará la marca de la empresa por lo tanto debe reflejar armonía, dinamismo, confianza y consistencia, es clave para la elaboración de material publicitario y papelería en general.

A continuación, se detalla la familia tipográfica que ha sido seleccionada para la elaboración de la marca EcuaCakes.

Ilustración 19. Tipografía

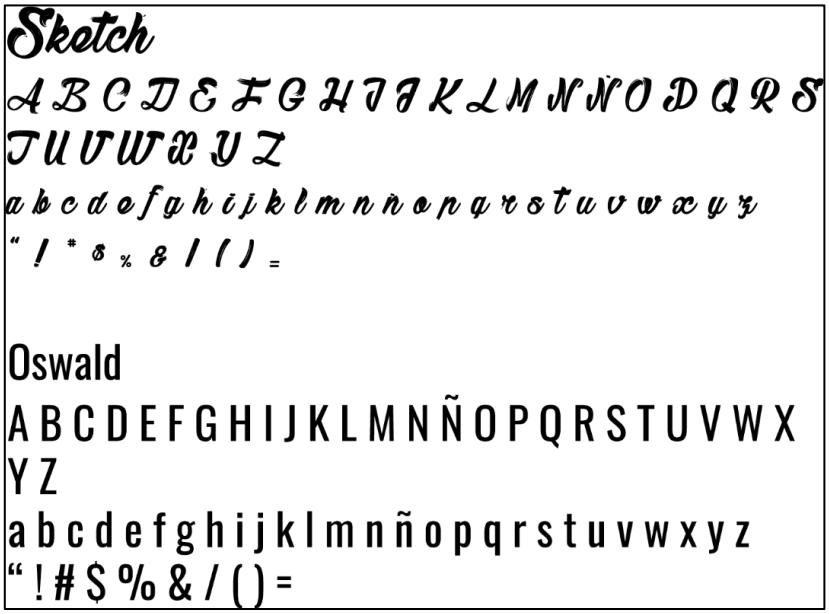


Ilustración 19. Tovar, Y. (2021). Tipografía. Quito

Tarjeta de presentación

EcuaCakes se identificará con tarjetas de presentación, en donde constará el logotipo corporativo, datos del chef ejecutivo, información básica de contacto, la actividad y ubicación de la empresa, con sus colores representativos.

Ilustración 20. Tarjetas presentación

Ilustración 20. Tovar, Y. (2021). Tarjetas presentación. Quito

Hoja membretada

La identidad corporativa se verá reflejada en la papelería, dicho de otra manera, las hojas membretadas se harán uso para las distintas activades formales, como oficios, cartas, facturas, propuestas, pedidos, declaraciones y asuntos que requiera llevar la imagen corporativa grada.

Ilustración 21. Hoja membretada

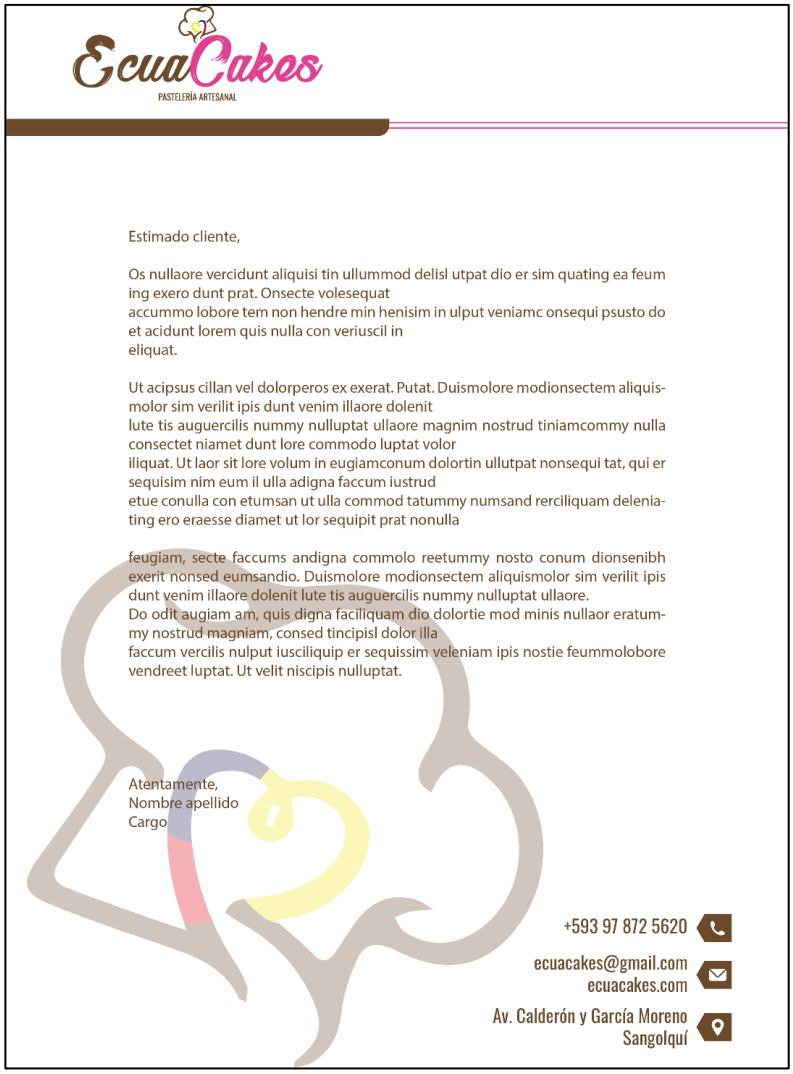


Ilustración 21. Tovar, Y. (2021). Hoja membretada. Quito

3.8 Canal de distribución y puntos de venta

El sector determinado de distribución y punto de venta físico de EcuaCakes es su establecimiento con ubicación en la Av. Calderón y García Moreno en Sangolquí.

Promoción

- Todas las promociones y publicidad serán expuestas en las redes sociales con ayuda de un especialista en marketing digital.

Contacto

- Tarjetas de presentación
- E-mail
- WhatsApp
- Facebook
- Instagram
- TikTok

Correspondencia

- E-mail corporativo

Negociación

- Comunicación directa en el establecimiento
- Vía telefónica
- Video conferencia

Financiamiento

Tabla 18. Financiamiento

FINANCIAMIENTO		
DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD**	**V. TOTAL**
Tarjetas de presentación	83 unidades	$ 0.83
Marketing digital	Asesoramiento y manejo de redes sociales	$ 20.00
TOTAL MENSUAL		**$20.83**
TOTAL ANUAL		**$249.96**

Tabla 18. Chimba, A. (2021). Financiamiento. Quito

3.9 Riesgos y oportunidades del negocio

El riesgo principal que enfrenta EcuaCakes es la competencia directa de muchos emprendimientos de pastelería.

Sin embargo, la oportunidad de la empresa es el posicionar nuevos sabores tradicionales como parte de su oferta y la inexistencia de un establecimiento físico con esta actividad en el sector de El Cabre.

3.10 Fijación de precios

3.10.1 Fijación de precios por receta estándar

Tabla 19. Pastel con relleno de espumilla

Tecnológico Internacional		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN			
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DEL PLATO:	Torta (Espumilla)			**Código:** 001	**Pax:** 10
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	04/01/2022			**Chef:** Chimba Alexis	
INGREDIENTES	**UNIDAD**	**P. COMPRA**	**P. REFERENCIAL**	**CANTIDAD**	**TOTAL**
Huevos	U	30	$3,50	5	$0,58
Azúcar	g	454	$0,50	213	$0,23
Mantequilla	g	1000	$5,60	133	$0,74
Harina	g	454	$0,40	500	$ 0,44
Leche	ml	1000	$0,80	200	$0,16
Esencia vainilla	ml	100	$1,30	15	$0,20
Polvo de hornear	g	100	$1,75	10	$0,18
Azúcar micropulverizada	g	1000	$3,00	69	$0,21
Crema de leche	ml	250	$1,35	347	$1,87
Guayaba	g	600	$1,00	40	$ 0,07
FOTOGRAFÍA				**Total bruto**	$ 4,68
				10% imprevistos	$0,47
				Total neto	$5,15
				Gasto de fab. 15%	$0,77
				Factor costo 33,33%	$1,72
				M.O. 45%	$2,32
				G. Admin 12%	$0,62
				45% utilidad	$2,32
				Subtotal	$12,89
				12% IVA	$1,55
				10% servicio	$0,15
				Total	$14,59

Tabla 19. Chimba, A. (2021). Pastel relleno de espumilla. Quito

Tabla 20. Ficha de producción espumilla

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	Torta (Espumilla)			
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONTROL**
5	U	Huevos	Temperatura ambiente	Cáscara intacta
213	g	Azúcar	Temperatura ambiente	Granulada
133	g	Mantequilla	Temperatura ambiente	Cortada en cubos
500	g	Harina	Temperatura ambiente	Refinada de repostería
200	ml	Leche	Previamente enfriada	Fresca
15	ml	Esencia de Vainilla	Temperatura ambiente	Sellada
10	g	Polvo de Hornear	Temperatura ambiente	Sellado
69	g	Azúcar Micropulverizada	Temperatura ambiente	Refinada de repostería
347	ml	Crema de leche	Previamente enfriada	Fresca

Tabla 20. Chimba, A. (2021). Ficha de producción espumilla. Quito

Tabla 21. Procedimiento espumilla

FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO
	1. **Para la torta:** Precalentar el horno a 180°C y enharinar un molde. 2. Agregar en un bowl la mantequilla y cremar con el azúcar. 3. Colocar las yemas de una en una, la leche y la esencia de vainilla. 4. Tamizar la harina con el polvo de hornear, agregar a la mezcla y batir por 15 segundos. 5. Agregar las claras (previamente batidas a punto de nieve) de forma envolvente y poner en el molde. 6. Hornear por aproximadamente 30 minutos y dejar enfriar. 7. **Para el relleno:** Realizar un merengue suizo (las claras y el azúcar en baño maría, sin pasar los 60°C) 8. Pelar las guayabas y retirar el centro con las semillas. Procesar la pulpa y tamizar. 9. Incorporar la guayaba en partes el merengue. 10. **Para decorar:** En un bowl batir la crema de leche fría. 11. Agregar la esencia de vainilla y tamizar el azúcar micropulverizada en la batidora de poco en poco. 12. Dejar reposar en el refrigerador alrededor de 10 minutos 13. Decorar y servir.

Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
100	224	-	5.3	2	44	81	350	-

Tabla 21. Chimba, A. (2021). Procedimiento espumilla. Quito

Tabla 22. Pastel con relleno de dulce de zapallo

Tecnológico Internacional			**FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN**		
			RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Torta (Dulce de Zapallo)			**Código:** 002	**Pax:** 10
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	04/01/2022			**Chef:** Chimba Alexis	
INGREDIENTES	**UNIDAD**	**P. COMPRA**	**P. REFERENCIAL**	**CANTIDAD**	**TOTAL**
Huevos	U	30	$3,50	3	$0,35
Azúcar	g	454	$0,50	183	$0,20
Mantequilla	g	1000	$5,60	133	$0,74
Harina	g	454	$0,40	500	$0,44
Leche	ml	1000	$0,80	200	$0,16
Esencia vainilla	ml	100	$1,30	15	$0,13
Polvo de hornear	g	100	$1,75	10	$0,18
Azúcar micropulverizada	g	1000	$3,00	69	$0,21
Crema de leche	ml	250	$1,35	347	$1,87
Zapallo	g	2300	$2,00	300	$0,26
FOTOGRAFÍA				**Total bruto**	$4,61
				10% imprevistos	$0,46
				Total neto	$5,07
				Gasto de fab. 15%	$0,76
				Factor costo 33,33%	$1,69
				M.O. 45%	$2,28
				G. Admin 12%	$0,61
				45% utilidad	$2,28
				Subtotal	$12,69
				12% IVA	$1,52
				10% servicio	$0,15
				Total	$14,37

Tabla 22. Chimba, A. (2021). Pastel con relleno de dulce de zapallo.

Quito

Tabla 23. Ficha de producción zapallo

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	Torta (Dulce de Zapallo)			
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONTROL**
3	U	Huevos	Temperatura ambiente	Cáscara intacta
183	g	Azúcar	Temperatura ambiente	Granulada
133	g	Mantequilla	Temperatura ambiente	Cortada en cubos
500	g	Harina	Temperatura ambiente	Refinada de repostería
200	ml	Leche	Previamente enfriada	Fresca
15	ml	Esencia de Vainilla	Temperatura ambiente	Sellada
10	g	Polvo de Hornear	Temperatura ambiente	Sellado
69	g	Azúcar Micropulverizada	Temperatura ambiente	Refinada de repostería
347	ml	Crema de leche	Previamente enfriada	Fresca
300	g	Zapallo	Lavado y secado	Peladas y sin semilla

Tabla 23. Chimba, A. (2021). Ficha de producción zapallo. Quito

Tabla 24. Procedimiento zapallo

FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO
	1. **Para la torta:** Precalentar el horno a 180°C y enharinar un molde. **2.** Agregar en un bowl la mantequilla y cremar con el azúcar. **3.** Colocar las yemas de una en una, la leche y la esencia de vainilla. **4.** Tamizar la harina con el polvo de hornear, agregar a la mezcla y batir por 15 segundos. **5.** Agregar las claras (previamente batidas a punto de nieve) de forma **6.** envolvente y poner en el molde. **7.** Hornear por aproximadamente 30 minutos y dejar enfriar. **8.** **Para el relleno:** Realizar un almíbar (50% agua y 50% azúcar) **9.** Pelar el zapallo y quitar las semillas. **10.** Incorporar el zapallo al almíbar y dejar reducir. **11.** Pesar la mezcla y agregar la misma cantidad de chantilly para rellenar la torta. **12.** **Para decorar:** En un bowl batir la crema de leche fría. **13.** Agregar la esencia de vainilla y tamizar el azúcar micropulverizada en la batidora de poco en poco. **14.** Dejar reposar en el refrigerador alrededor de 10 minutos **15.** Decorar y servir.

Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
100	224	-	5.3	2	44	81	350	-

Tabla 24. Chimba, A. (2021). Procedimiento zapallo. Quito

Tabla 25. Pastel con relleno de dulce de higos

Tecnológico Internacional	FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN				
	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Torta (Dulce de Higos)			**Código:** 003	**Pax:** 10
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	04/01/2022			**Chef:** Chimba Alexis	
INGREDIENTES	**UNIDAD**	**P. COMPRA**	**P. REFERENCIAL**	**CANTIDAD**	**TOTAL**
Huevos	U	30	$3,50	3	$0,35
Azúcar	g	454	$0,50	183	$0,20
Mantequilla	g	1000	$5,60	133	$0,74
Harina	g	454	$0,40	500	$0,44
Leche	ml	1000	$0,80	200	$0,16
Esencia vainilla	ml	100	$1,30	15	$0,13
Polvo de hornear	g	100	$1,75	10	$0,18
Azúcar micropulverizada	g	1000	$3,00	69	$0,21
Crema de leche	ml	250	$1,35	347	$1,87
Queso Crema	g	600	$4,50	50	$0,38
Higos	g	250	$1,50	50	$0,30
FOTOGRAFÍA				**Total bruto**	$ 4,97
				10% imprevistos	$0,50
				Total neto	$5,46
				Gasto de fab. 15%	$0,82
				Factor costo 33,33%	$1,82
				M.O. 45%	$2,46
				G. Admin 12%	$0,66
				45% utilidad	$2,46
				Subtotal	$13,68
				12% IVA	$1,64
				10% servicio	$0,16
				Total	$15,48

Tabla 25. Chimba, A. (2021). Pastel con relleno de dulce de higos.

Quito

Tabla 26. Ficha de producción higos

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	Torta (Dulce de higos)			
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONTROL**
3	U	Huevos	Temperatura ambiente	Cáscara intacta
183	g	Azúcar	Temperatura ambiente	Granulada
133	g	Mantequilla	Temperatura ambiente	Cortada en cubos
500	g	Harina	Temperatura ambiente	Refinada de repostería
200	ml	Leche	Previamente enfriada	Fresca
15	ml	Esencia de Vainilla	Temperatura ambiente	Sellada
10	g	Polvo de Hornear	Temperatura ambiente	Sellado
69	g	Azúcar Micropulverizada	Temperatura ambiente	Refinada de repostería
347	ml	Crema de leche	Previamente enfriada	Fresca
50	g	Queso crema	Temperatura ambiente	Sellado
50	g	Higos en almíbar	Previamente enfriada	Sellado

Tabla 26. Chimba, A. (2021). Ficha de producción higos. Quito

Tabla 27. Procedimiento higos

FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO
	16. **Para la torta:** Precalentar el horno a 180°C y enharinar un molde.
	17. Agregar en un bowl la mantequilla y cremar con el azúcar.
	18. Colocar las yemas de una en una, la leche y la esencia de vainilla.
	19. Tamizar la harina con el polvo de hornear, agregar a la mezcla y batir por 15 segundos.
	20. Agregar las claras (previamente batidas a punto de nieve) de forma envolvente y poner en el molde.
	21. Hornear por aproximadamente 30 minutos y dejar enfriar.
	22. **Para el relleno:** Batir en porcentajes iguales 50% (Chantilly y 50% queso crema).
	23. Cortar los higos en brunoise.
	24. Incorporar como relleno de pastel.
	25. **Para decorar:** En un bowl batir la crema de leche fría.
	26. Agregar la esencia de vainilla y tamizar el azúcar micropulverizada en la batidora de poco en poco.
	27. Dejar reposar en el refrigerador alrededor de 10 minutos
	28. Decorar y servir.

Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
100	224	-	5.3	2	44	81	350	-

Tabla 27. Chimba, A. (2021). Procedimiento higos. Quito

3.11 Capacidad Instalada

3.11.1 Implementación del negocio

Arriendo del local

Tabla 28. Arriendo del local

ARRIENDO DEL LOCAL		
PAGO MENSUAL	**PAGO SEMESTRAL**	**PAGO ANUAL**
$250.00	$1500.00	$3000.00

Tabla 28. Chimba, A. (2021). Arriendo del local. Quito

Equipos industriales

Tabla 29. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD**	**V. UNITARIO**	**V. TOTAL**
Batidora de pedestal Semi-Industrial KitchenAid	2	$547.00	$1094.00
Mesas de trabajo (1.80 x 1.00)	2	$220.00	$440.00
Horno industrial 6 latas	1	$350.00	$350.00
Pozo de cocina (1.20 x 0.60)	1	$235.00	$235.00
Licuadora Oster Motor Reversible	1	$65.00	$65.00
Tanques industriales de gas	1	$18.00	$18.00
Refrigerador mostrador	2	$3000.00	$6000.00
TOTAL			**$8202.00**

Tabla 29. Chimba, A. (2021). Equipos Industriales. Quito

Equipos de computación

Tabla 30. Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD**	**V. UNITARIO**	**V. TOTAL**
Laptop LENOVO i3	1	$649.00	$649.00
Impresora EPSON XP-2100	1	$179.00	$179.00
TOTAL			**$828.00**

Tabla 30. Chimba, A. (2021). Equipos de computación. Quito

Muebles y enseres

Tabla 31. Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD**	**V. UNITARIO**	**V. TOTAL**
Escritorio aéreo de oficina	1	$150.00	$150.00
Silla	1	$60.00	$60.00
Set de cuchillos (6 piezas)	1	$28.00	$28.00
Juegos de ollas industriales	1	$150.00	$150.00
Juego de bowls	1	$85.00	$85.00
Basureros	3	$8.00	$24.00
Rollo papel de cocina industrial	1	$15.00	$15.00
Rollo plástico film industrial	1	$16.00	$16.00
Juego de tamizadores (3 piezas)	1	$24 .00	$24 .00
Mangas pasteleras	5	$12.00	$60.00
Espátula lengua de gato	3	$4.00	$12.00
Bolillo de plástico	3	$16.00	$48.00
Tabla para picar	2	$15.00	$30.00
Cucharas medidoras	1	$4.00	$4.00
Balanza digital	1	$20.00	$20.00
TOTAL			**$726.00**

Tabla 31. Chimba, A. (2021). Muebles y enseres. Quito

Equipos industriales de seguridad

Tabla 32. Equipos de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD**	**V. UNITARIO**	**V. TOTAL**
Extintor (polvo seco) 10 Lb	1	$21.00	$21.00
Rótulos de señalización	4	$4.00	$16.00
Detector de gas Glp	1	$15.00	$15.00
Dispensador alcohol y jabón	2	$8.00	$16.00
TOTAL			**$68.00**

Tabla 32. Chimba, A. (2021). Equipos de seguridad. Quito

Suministros de oficina

Tabla 33. Suministros de oficina

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD**	**V. UNITARIO**	**V. TOTAL**
Resma de papel	2	$3.00	$6.00
Perforadora	1	$1.70	$1.70
Grapadora	1	$1.70	$1.70
Tijeras	1	$0.75	$0.75
Esferos	10	$0.30	$3.00
Corrector de esfero	1	$0.75	$0.75
Resaltador	2	$0.60	$1.20
Lápiz	5	$0.40	$2.00
Borrador	2	$0.30	$0.60
Carpetas	2	$0.70	$1.40
Cuadernos	2	$1.75	$3.50
Cinta adhesiva	1	$0.30	$0.30
Grapas (caja)	1	$1.80	$1.80
TOTAL			**$24.70**
TOTAL ANUAL			**$296.40**

Tabla 33. Chimba, A. (2021). Suministros de oficina. Quito

Servicios básicos

Tabla 34. Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	**PAGO MENSUAL**
Agua	$9.00
Luz	$32.00
Teléfono	$6.00
Internet	$35.00
TOTAL	**$82.00**
TOTAL ANUAL	**$984.00**

Tabla 34. Chimba, A. (2021). Servicios básicos. Quito

Materiales de limpieza

Tabla 35. Materiales de limpieza

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD**	**V. UNITARIO**	**TOTAL**
Escoba	2	$2.50	$5.00
Trapeador	1	$2.50	$2.50
Cloro 1 gal	1	$2.80	$2.80
Desinfectante 1 gal	1	$8.00	$8.00
Lustres	5	$1.00	$5.00
Lavavajillas	2	$2.75	$5.50
Desengrasante	1	$3.50	$3.50
Pala	1	$1.00	$1.00
Jabón líquido 1 gal	1	$2.80	$2.80
Gel antiséptico 1 gal	1	$8.00	$8.00
Alcohol	1	$8.00	$8.00
Papel higiénico (9 rollos)	1	$3.00	$3.00
Guantes limpieza	5	$1.50	$7.50
TOTAL			**$62.60**
TOTAL ANUAL			**$751.20**

Tabla 35. Chimba, A. (2021). Materiales de limpieza. Quito

3.12 Estudio arquitectónico

Estructura interna del Establecimiento

Ilustración 22. Plano arquitectónico

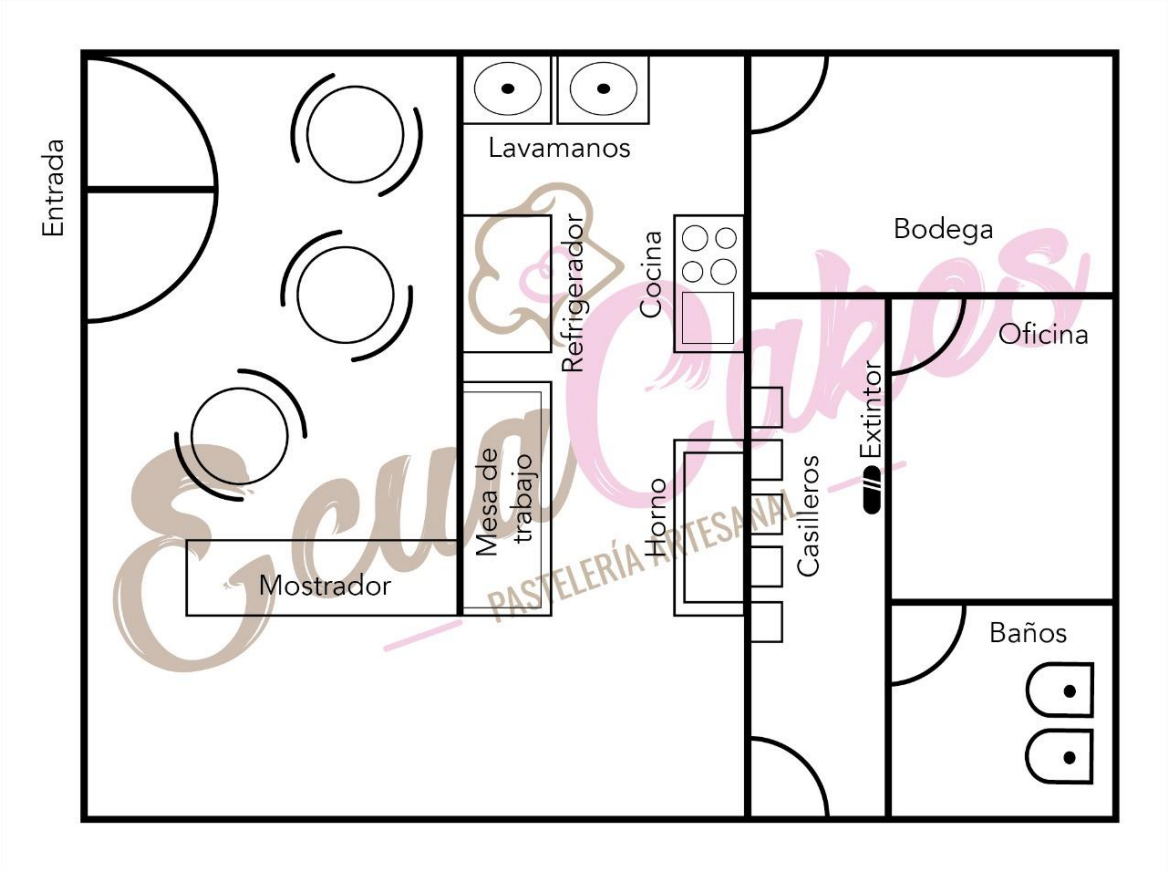


Ilustración 22. Tovar, Y. (2022). Plano arquitectónico. Quito

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para mantener la formalidad del negocio, este requiere ajustarse a su lugar de implantación por lo que se necesita tener los siguientes documentos:

- **Servicio de Rentas Internas / SRI**
    - RUC (Registro Único de Contribuyente). Se lo obtiene en el Servicio de Rentas Internas y se necesita:
        - Copia de cédula.
        - Papeleta de votación.
        - Formulario de la actividad a la que se va a pertenecer.
        - Estipulación de persona natural (una sola persona) o jurídica (sociedades) (GOB.EC, 2021).
- **Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA**
    - RUC.
    - Carnets ocupacionales.
    - Plano arquitectónico (escala de 1 a 30 de la infraestructura).
    - Foto de la fachada.
    - Cédula y papeleta de votación vigentes.
    - Curso de manipulación de alimentos.
    - Llenar formulario en página del ARCSA (GOB.EC, 2014).

- **Obtención del carnet Ocupacional para el ARCSA.**
    - Examen de sangre, heces y orina.
    - Control médico.
    - Foto tamaño carnet.
    - $ 0.50 ctvs. (GOB.EC, 2020)
- **Municipio de Quito**

El Municipio se encarga de entregar los siguientes documentos

- Línea de fábrica: documento que informa mediciones exactas del plano arquitectónico y del terreno.
- Permiso de suelo: permiso que avala que la infraestructura este apta para el negocio que se requiere.
- Patente: codificación y nombre de la actividad económica social

    Dentro de esto esta:

    - El permiso de bomberos de la inspección de la infraestructura.
    - RUC.
    - Copia de cédula y papeleta de votación.
    - Permiso de rotulación.
    - Foto de la fachada y rótulo (si es de madera, metal, colores, etc.).

- **Inspección del Cuerpo de Bomberos**
    - Infraestructura interna y externa que sea segura.
    - Terreno (firme).

- **Inspección de equipamiento**
    - Cocina, ductos, cañerías, etc.
    - Tuberías de agua potable de color verde, de color rojo para hidrantes y cisternas, de color amarilla tuberías de gas.
    - Luz eléctrica.
    - Recomendaciones de señalética.
    - Plan de contingencia. Es un documento de planificación a futuro para la prevención de riesgos naturales, como antrópicos (daño ocasionado por el ser humano).
    - Con todos los documentos obtenidos en el Municipio se tiene la Licencia Única de Actividades Económicas / LUAE (GOB.EC, 2016)

- **Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS**

  Se saca el número patronal, esto sirve para afiliar a los trabajadores y se necesita:
    - Papeleta de votación.
    - RUC (copia).
    - Cédula de identidad.

  El tener número patronal obliga a pagos puntuales con sus respectivos aportes a los trabajadores. (IESS, 2020)

- **Ministerio de Relaciones Laborales**

  Se encargará de legalizar las contrataciones de los trabajadores como también la salida de los mismos. Para formalizar las contrataciones bajo la normativa del Código de Trabajo, se debe registrar los datos de los empleados en la página web del Ministerio del Trabajo para así vincularlos legalmente a la empresa, los pasos a seguir se detallan a continuación:

  - 1. Ingresar al siguiente link https://sut.trabajo.gob.ec/contratos-web/mrl/loginContratos.xhtml.

    2. Digitar el usuario y la contraseña (Si no cuenta con usuario y contraseña, ingresar en el link anterior y seleccionar la opción *"Registro de nuevo empleador*").

    3. Ingresar en el módulo de registro de datos del trabajador y actas de finiquito.

    4. Escoger la pestaña datos del trabajador, seleccionar opción ingresos datos del trabajador.

    5. Llenar el formulario en línea del trabajador que será vinculado en la empresa, guardando la información en el SUT.

    6. Es opcional, imprimir la plantilla del contrato de trabajo o extracto. (GOB.EC, 2021).

- **Ministerio de Hidrocarburos**

  Ministerio que se encarga del control y regulación de:

  - Cañerías.
  - Ductos.
  - Mangueras.
  - Tanques de gas.
  - Centralinas de gas.

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de área

Parte de los objetivos de EcuaCakes es reducir el impacto ambiental que se produce en el establecimiento. Este compromiso con el medio ambiente se realizará a partir de normativas en el uso envases reciclables o biodegradables para empacar las tortas, así como el control de uso de recursos y energías no renovables. En el área de producción se reciclará y clasificará adecuadamente la basura, contando con los implementos necesarios para un proceso eficiente.

5.2 Impacto Ambiental

Identificación de posibles impactos ambientales

- **Contaminación por Basura**

  En el proceso de elaboración se producirán desechos como empaques de leche y cremas, envolturas de mantequilla, botellas de aceite, cáscaras de huevos, plástico film usado para la conservación de materias prima, papel industrial de cocina y desechos comunes dejados por los clientes.

- **Contaminación en agua por equipos de limpieza**

  La limpieza constante del área de producción obligará a la empresa a hacer uso de productos químicos contaminantes, desinfectantes, desengrasantes, cloro, alcohol y otras sustancias.

- **Contaminación auditiva**

  El establecimiento generará ruido por el uso de las batidoras, el horno, los refrigeradores y la música, lo que podría provocar sonidos molestos los cuales no serían del gusto de los clientes.

- **Contaminación por desechos producidos en cocina**

  Los productos que se manejarán son bastantes perecibles, de esta manera si el almacenamiento o conservación no son los adecuados podría generar bacterias, plagas y contaminación a los alimentos que se van a preparar.

- **Consumo de electricidad**

  El consumo del servicio de electricidad podría ser elevado por el uso constante y permanente del sistema de refrigeración para el almacenamiento de la mayoría de materia prima y productos ofertados. Así también, por la luminaria, equipos y artefactos en el establecimiento.

- **Desperdicio de agua**

  La limpieza y lavado del área e instrumentos usados para la elaboración de las tortas podría generar un desperdicio no deseado del agua. También, el gasto de agua por parte de los clientes puede provocar que se malgaste.

Medidas para contrarrestar impactos encontrados.

- Colocar tachos de basura adecuados en el recibidor que motive a las personas a reciclar. También se harán uso de contenedores diferenciados en el área de cocina, para de esta manera clasificar la basura y permitir su desecho adecuadamente.
- Se procurará que el sistema de drenaje sea el adecuado y que los productos de limpieza adquiridos sean en lo posible amigables con el medio ambiente.
- Se instalará en el recibidor puertas transparentes de vidrio que ayuden a reducir la contaminación auditiva generada en el establecimiento y paredes aislantes de ruidos para separar el área de producción.
- Se mantendrá un constante control al momento de finalizar la jornada verificando el adecuado almacenamiento de la materia prima y limpieza de todas las áreas.
- Se hará uso de focos led blancos ahorradores de electricidad que ayuden a reducir el consumo de electricidad.
- Se instalarán llaves de agua que funcionen a presión para evitar su desperdicio.

5.3 Impacto Social

Generar fuentes de trabajo

EcuaCakes busca ser un generador de empleos, crecer mediante su esfuerzo y mejorar continuamente. La microempresa de inicio funcionará con el personal

limitado y necesario, velará por el bienestar de sus empleados y por un buen ambiente de trabajo.

Igualdad de género

La jerarquía, derechos y deberes serán definidos por la capacidad y conocimientos de la persona a contratar, el género u orientación sexual de la misma es irrelevante, mientras se cumpla con las normativas y políticas establecidas.

Mejoramiento de nivel de ingresos

Han sido muchas las situaciones que han afectado el sistema económico nacional y han reducido los ingresos y las plazas de trabajo. Sin embargo, las PYMES han sido quienes han podido generar empleos para los jóvenes y para quien lo necesite, al cumplir con los deberes sociales y políticos de implementar un negocio en la ciudad, EcuaCakes está ayudando a mejorar el nivel de ingresos y el flujo de dinero.

Satisfacción de una necesidad prioritaria

Entre las necesidades fisiológicas, Ecuacakes busca satisfacer a sus clientes ofertando alimentos de calidad, la necesidad de seguridad se cumplirá brindando empleos dignos y con todos los derechos establecidos por las leyes, la afiliación se practicará a partir de un buen ambiente de trabajo, esto se logrará a través de capacitaciones y convivios del personal, el reconocimiento se fortalecerá con el respeto entre cada uno de los integrantes y los clientes y

finalmente la autorrealización se logrará con la participación de los empleados para la organización de eventos e ideas para el mejoramiento continuo como empresa.

6. ANÁLISIS FINANCIERO

6.1 Introducción

A continuación, se detalla el análisis financiero del proyecto, este fue realizado para observar la factibilidad del mismo desde el ámbito económico.

6.2 Inversiones

La inversión como tal se define como "un activo monetario comprado con la idea de que el activo proporcionará ingresos en el futuro o luego se venderá a un precio más alto para obtener una ganancia o retorno." (Gutiérrez, 2021)

EcuaCakes proyecta una inversión que involucra equipos industriales, de seguridad, equipos de computación, muebles y enseres que, en primera instancia prometerían un funcionamiento eficaz del establecimiento.

Tabla 36. Inversiones

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Industriales / Seguridad	$8.270,00
Equipos de Computación	$828,00
Muebles - Enseres	$726,00
TOTAL	**$9.824,00**

Tabla 36. Chimba, A. (2021). Inversiones. Quito

6.3 Activos diferidos

Parte del proceso de obtener los permisos correspondientes para la legalidad del negocio EcuaCakes debe invertir en los gastos de Constitución que incluyen, permisos, copias, patentes, entre otras.

Tabla 37. Activos diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	$400,00

Tabla 37. Chimba, A. (2021). Activos diferidos. Quito

6.4 Capital de trabajo

Todo lo que conforma el capital de trabajo corresponde a los sueldos a pagar de los empleados, servicios básicos consumidos como parte de las actividades, material de oficina, material de limpieza, el costo del alquiler del local en donde se establecerá EcuaCakes, la inversión en publicidad para darse a conocer, la adquisición de materia prima y los gastos financieros, es decir, el interés impuesto por la entidad bancaria que ayudaría al desarrollo de la empresa. Es necesario mencionar que, las cantidades expuestas reflejan los recursos que se usarían en el periodo de un año de funcionamiento.

Tabla 38. Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	$19.853,60
Servicios Básicos	$984,00
Material de oficina	$296,40
Material de limpieza	$751,20
Servicio auto	
Alquiler del local	$3000,00
Publicidad	$249,96
Adquisición de materia prima	$1.500,00
Gastos financieros	$2.800,00
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	**$29.435,16**

Tabla 38. Chimba, A. (2021). Capital de trabajo. Quito

Tabla 39. Detalles de inversión

DETALLES DE INVERSIÓN	
Activos Fijos.	$9.824,00
Activo Diferido.	$400,00
Capital de Trabajo.	$29.435,16
TOTAL INVERSIÓN	**$39.659,16**

Tabla 39. Chimba, A. (2021). Detalles de inversión. Quito

Se manifiesta que, la inversión total a plazo de un año seria de $39.659,16 dólares.

6.5 Sueldos

Acorde a los beneficios legales, los sueldos para los empleados serían los siguientes:

Tabla 40. Análisis gastos y sueldos

ANÁLISIS GASTOS SUELDOS					
PERSONAL	**SUELDOS**	**ANUAL**	**IESS EMP.**	**IESS EMPRESA**	**GASTO SUELDOS ANUAL**
Gerente chef	$550,00	$6.600,00	$623,70	$801,90	$6778,20
Ayudante de cocina	$425,00	$5.100,00	$481,95	$619,65	$5237,70
Repartidor	$425,00	$5.100,00	$481,95	$619,65	$5237,70
TOTAL	**$1400,00**	**$16.800,00**	**$1.587,6**	**$2.041,2**	**$17.253,6**

Tabla 40. Chimba, A. (2021). Análisis gastos y sueldos. Quito

Tabla 41. Decimos

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4º	DECIMO 3º	TOTAL DECIMOS
Gerente chef	550,00	$400,00	$550,00	$950,00
Ayudante de cocina	425,00	$400,00	$425,00	$825,00
Repartidor	425,00	$400,00	$425,00	$825,00
TOTAL	**$1.400,00**	**$1.200,00**	**$1.400,00**	**$2.600,00**

Tabla 41. Chimba, A. (2021). Decimos. Quito

Tabla 42. Total sueldos

TOTAL SUELDOS	TOTAL DECIMOS	TOTAL ANUAL
$17.253,60	$2.600,00	$19.853,60

Tabla 42. Chimba, A. (2021). Total sueldos. Quito

El total de sueldos a cancelar para todo el personal es de $19.853,60 incluyendo todos los beneficios que dicta la ley.

6.6 Depreciación activos fijos

Periódicamente los activos fijos tienden a desgastarse y a devaluarse, su costo ya no es el mismo a cuando fueron adquiridos y el porcentaje de su depreciación depende sus características. En este caso, los valores son: en equipos industriales y de seguridad con el 10%, equipos de computación con el 33,33% y muebles y enseres con 10%

Tabla 43. Depreciación AF

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	**DEPRECIACIÓN**
Equipos Ind. / Seguridad	$8.270,00	10%	$827,00
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	$828,00	33,33%	$275,9724
Muebles y Enseres	$726,00	10%	$72,6
TOTAL			**$1.175,57**

Tabla 43. Chimba, A. (2021). Depreciación AF. Quito

6.7 Amortizaciones

La amortización es el porcentaje que la empresa recupera por constitución legal de la misma, EcuaCakes cuenta con un porcentaje estándar del 20%, que hace equivalencia a 80% de los $400,00 dólares invertidos en los gastos de constitución.

Tabla 44. Amortizaciones

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de Constitución	$400,00	20%	$80,00

Tabla 44. Chimba, A. (2021). Amortizaciones. Quito

6.8 Estructura de Capital

La finalidad de la estructura de capital es el identificar el TMAR (Tasa mínima de rendimiento) el cual es el indicador del valor mínimo para que la empresa sea considerada factible.

En este aspecto, la inversión de $39.659,16 está estructurada por un capital propio de $19.659,16 que representa un 50% y un capital financiero de $20.000,00 que completa el 50%, que da una tasa de descuento de 6,4% y 7,1% respectivamente y la suma de ellos representa el TMAR de 13,5%.

Tabla 45. Estructura capital

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	**Costo**	**TD**	
Capital Propio	$19.659,16	50%	13%	6,4%	
Capital Financiero	$20.000,00	50%	14%	7,1%	
TOTAL INVERSION	**$39.659,16**	**100%**		**13,5%**	**TMAR**

Tabla 45. Chimba, A. (2021). Estructura capital. Quito

6.9 Tabla de amortización

Asumiendo el caso de que la entidad bancaria facilite un préstamo de $20.000,00 dólares a una tasa de interés del 14% en 5 años, se calcula que, al terminar de cancelar la deuda, se estaría cancelando $9.128,35 dólares en intereses.

Tabla 46. Análisis de amortización

TABLA DE AMORTIZACION				
MONTO	$20.000,00			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	**DIVIDENDO**	**PAGO INTERES**	**PAGO CAPITAL**	**SALDO**
0	-	-	-	$20000
1	$5.825,67	$2.800,00	$3.025,67	$16.974,33
2	$5.825,67	$2.376,41	$3.449,26	$13.525,06
3	$5.825,67	$1.893,51	$3.932,16	$9.592,90
4	$5.825,67	$1.343,01	$4.482,66	$5.110,24
5	$5.825,67	$715,43	$5.110,24	$0,00
		$9.128,35		
$2.912,84		**INTERES ANUAL**		$2.800,00
		INTERES SEMESTRAL		$1.400,00

Tabla 46. Chimba, A. (2021). Análisis de amortización. Quito

6.10 Punto de equilibrio

En el punto de equilibrio se puede visualizar el número aproximado de ventas para que la empresa no solo se mantenga, sino genere las ganancias suficientes que ayuden a su desarrollo.

Tabla 47. Punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO	
COSTOS FIJOS	
Materia prima	$125,00
Arriendo	$250,00
Sueldos	$1.654,47
Servicios Básicos	$82,00
TOTAL COSTOS FIJOS	**$2.111,47**

Tabla 47. Chimba, A. (2021). Punto de equilibrio. Quito

Tabla 48. Margen de contribución

MARGEN DE CONTRIBUCION	
Precio	$13,39
Costo	$4,75
Ganancia	$8,26

Tabla 48. Chimba, A. (2021). Margen de contribución. Quito

Tabla 49. Análisis punto de equilibrio

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION				
PE=	$256,00			
	$256,00	**Menú**	$8,50	**Diario**
VENTA	$256,00	$13,01	$3.325,7	
COSTO	$256,00	$4,75	$1.214,2	
GASTO			$2.111,47	
PUNTO DE EQUILIBRIO			**0**	

Tabla 49. Chimba, A. (2021). Análisis punto de equilibrio. Quito

Tabla 50. Ventas proyectadas

VENTAS PROYECTADAS			
$550,00	$7.155,50	$85.866,00	**Ventas**
$550,00	$2.612,50	$31.350,00	**Costos**

Tabla 50. Chimba, A. (2021). Ventas proyectadas. Quito

Se proyecta que, el establecimiento debería lograr una venta de $550,00 dólares al mes que sea totalmente rentable y un mínimo de $256,00 para lograr cumplir con los costos fijos de la empresa.

6.12 Flujo de ventas

El costo de ventas es el valor que le cuesta a una empresa producir o adquirir los artículos o servicios que vende. Este costo se calcula por períodos.

Los gastos que se incluyen en el costo de ventas son “la compra de materia prima y tecnología, el pago de salarios, los fletes, el suministro de servicios, etc.” (pipedrive, 2022).

En el flujo de ventas se proyecta el crecimiento aproximado de la empresa en un periodo de 5 años.

Tabla 51. Flujo de ventas

FLUJO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		$85.866,00	$88.450,57	$91.112,93	$93.855,43	$96.680,48
COSTO DE VENTAS		$31.350,00	$32.293,64	$33.265,67	$34.266,97	$35.298,41
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		$54.516,00	$56.156,93	$57.847,26	$59.588,46	$61.382,07
GASTOS ADMINISTRATIVOS		$19.853,60	$20.451,19	$21.066,77	$21.700,88	$22.354,08
SERVICIOS BASICOS		$984,00	$1.013,62	$1.044,13	$1.075,56	$1.107,93
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		$1.047,60	$1.079,13	$1.111,61	$1.145,07	$1.179,54
ALQUILER AUTO		$0,00	$0,00	$0,00	$0,00	$0,00
ALQUILER		$3.000,00	$3.090,30	$3.183,32	$3279,14	$3377,84
PUBLICIDAD		$249,96	$257,48	$265,23	$273,22	$281,44
DEPRECIACIONES		$1.175,57	$1.175,57	$1.175,57	$1.175,57	$1.175,57
AMORTIZACIONES		$80,00	$80,00	$80,00	$80,00	$80,00
UTILIDAD OPERATIVA		$28.125,27	$29.009,63	$29.920,61	$30.859,02	$31.825,67
GASTOS FINANCIEROS		$2.800,00	$2.376,41	$1.893,51	$1.343,01	$715,43
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		$25.325,27	$26.633,22	$28.027,10	$29.516,01	$31.110,23
BASE IMPOSITIVA		$9.180,41	$9.654,54	$10.159,83	$10.699,55	$11.277,46
UTILIDAD NETA		**$16.144,86**	**$16.978,68**	**$17.867,28**	**$18.816,46**	**$19.832,77**

Tabla 51. Chimba, A. (2021). Flujo de ventas. Quito

Finalmente, como utilidad neta del primer año se establece que tendría un valor de $16.144,86 dólares y para el quinto año debería alcanzar los $19.832.77 dólares.

6.13 Flujo de caja

El flujo de caja es un indicador de la liquidez de la empresa.

Si su importe es positivo, indica que la empresa tiene capacidad para afrontar pagos; que es solvente. Si el flujo es negativo, significa que la empresa puede tener dificultades para cumplir sus obligaciones de pago, por lo que podría necesitar financiación o aplazamiento de deudas. (Aldea, 2019)

Tabla 52. Flujo de caja

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		$28.125,27	$29.009,63	$29920,61	$30.859,02	$31.825,67
DEPRECIACION		$1.175,57	$1.175,57	$1.175,57	$1.175,57	$1.175,57
AMORTIZACION		$80,00	$80,00	$80,00	$80,00	$80,00
- BASE IMPOSITIVA		$9.180,41	$9.654,54	$10.159,83	$10.699,55	$11.277,46
- GASTOS FINACIEROS		$2.800,00	$2.376,41	$1.893,51	$1.343,01	$715,43
- PAGO CAPITAL		$3.025,67	$3.449,26	$3.932,16	$4.482,66	$5.110,24
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	**-$39.659,16**	**$14.374,76**	**$14.784,99**	**$15.190,69**	**$15.589,36**	**$15.978,11**

Tabla 52. Chimba, A. (2021). Flujo de caja. Quito

Por consiguiente, se puede observar que el flujo de caja periódicamente es positivo, garantizando que podrá cubrir los costos para su funcionamiento.

6.14 Cálculo del TIR Y VAN

6.14.1 VAN (Valor actual neto)

El VAN es un indicador que podría considerarse que es a futuro. Esto es debido a que evalúa el resultado de cada uno de los proyectos en caso de que se vendiera y, para ello, emplea diferentes proyecciones en los flujos de gastos e ingresos (Bussines School, 2018).

Por lo tanto, si el VAN consta de un valor mayor a 0, comprueba su factibilidad y en este caso EcuaCakes proyecta un valor de $13.534,30 dólares.

6.14.2 TIR (Tasa interna de retorno)

La tasa interna de retorno (TIR) es "la herramienta empleada para la evaluación de una inversión, teniendo en cuenta la rentabilidad del mismo. Es considerado como un método dinámico de cálculo que ofrece aproximaciones sobre los cobros y los pagos." (numdea, 2022)

Entonces, si el TIR es mayor al TMAR garantiza la rentabilidad de la empresa, según los cálculos realizados el TIR de la empresa es de 25,48% superando al TMAR que tiene el 13,50%.

6.14.3 TMAR

"La TMAR (tasa mínima aceptable de rendimiento) es la rentabilidad mínima que una persona espera obtener de una inversión, teniendo en cuenta los riesgos que representan y el costo de oportunidad de ejecutarla." (Corvo, 2021).

El porcentaje del TMAR fue calculado a partir de la estructura del capital propio y el financiero, dando un resultado de 13,50%.

Tabla 53. Cálculo TIR y VAN

CALCULO DEL TIR Y EL VAN		
VAN	$13.534,30	-$1.582,73
TIR	25,84%	
TMAR	13,50%	

Tabla 53. Chimba, A. (2021). Cálculo TIR y VAN. Quito

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 Conclusiones

- EcuaCakes pretende llevar una buena administración y organización al estructurar la empresa, ya que, es de suma importancia conocer el motivo por el cual el negocio se está creando, así como tener los objetivos claros para posicionarse en el mercado y ofrecer productos ideales a sus clientes, todo esto con la ayuda de un equipo humano sólido, capacitado y profesional.
- En base a una investigación de mercado en el sector de El Cabre y sobre la competencia existente, EcuaCakes proyecta sacar un producto esencial con las características necesarias para cumplir con las expectativas de sus potenciales clientes, haciendo énfasis en la calidad que representa su marca y con la ayuda de un plan de marketing que promocione su servicio.
- Conocer la base legal de un emprendimiento, ayuda a marcar una línea de formalidad que le permite progresar social y económicamente, pues se tiene en cuenta todas las gestiones a realizar que le eviten ser clausurado por las autoridades correspondientes o incumplir con las leyes vigentes.
- Actualmente, el medio ambiente ha sido uno de los espacios más vulnerados y destruidos por las personas y es fundamental que

EcuaCakes como empresa piense en soluciones para aportar a la sociedad y disminuir esa contaminación. Además, quiere generar un pacto social positivo generando plazas de trabajo dignas, fomentando la igualdad de género y creando un espacio de trabajo agradable.

- Finalmente, se considera importante realizar un análisis financiero adecuado y de esta forma contar con un número aproximado a la realidad de cuantos productos se deben vender para que la empresa sea rentable, cuál sería el costo del emprendimiento, cuáles son las adquisiciones de equipos que generen trabajo y no se queden sin utilizar, todo esto con la finalidad de proyectar si el negocio es productivo o no.

7.2 Recomendaciones

- Se recomienda que para emprender se tenga claro el giro de negocio en el sector donde se vaya a establecer, además de estar seguro sobre las actividades que quiere realizar y siempre realizar una investigación de mercado el cual facilite la creación de un producto ideal.
- Para desarrollar un plan de negocio, se recomienda que, se procure conocer y considerar un plan de marketing para que el producto llegue al cliente. La creación de una estructura sólida de colores, marca y promociones ayudan a posicionarse en la mente del consumidor.
- Para finalizar, se sugiere no pasar por alto el análisis financiero y realizarlo a partir de información real como proformas y fundamentarse en ello para proyectar el número de productos que se deberían vender para examinar la rentabilidad del negocio.

REFERENCIAS

Aldea, V. (16 de 05 de 2019). *anfixblog*. Obtenido de https://www.anfix.com/blog/diccionario/flujo-de-caja

Bussines School. (22 de 01 de 2018). Obtenido de https://retos-operaciones-logistica.eae.es/van-que-es-y-para-que-sirve/#:~:text=En%20resumidas%20cuentas%2C%20el%20VAN,flujos%20de%20gastos%20e%20ingresos.

Corvo, H. S. (2021). *lifeder*. Obtenido de https://www.lifeder.com/tmar-tasa-minima-aceptable-rendimiento/

GOB.EC. (2014). Obtenido de https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/08/Guia-Requisitos-que-se-requieren-para-obtener-el-permiso-de-funcionamiento.pd

GOB.EC. (16 de 08 de 2016). Obtenido de https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/licencia-metropolitana-unica-ejercicio-actividades-economicas-luae#:~:text=La%20Licencia%20Metropolitana%20%C3%9Anica%20para,el%20Distrito%20Metropolitano%20de%20Quito.

GOB.EC. (08 de 06 de 2020). Obtenido de https://www.gob.ec/msp/tramites/emision-certificado-unico-salud-jovenes-adultos

GOB.EC. (11 de 02 de 2021). Obtenido de https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural-artesanos

GOB.EC. (Agosto de 2021). *GOB.EC*. Obtenido de https://www.gob.ec/mt/tramites/registro-datos-trabajador-vinculacion-laboral

Google Maps . (Diciembre de 2021). Obtenido de https://www.google.com/maps/d/edit?hl=es&mid=1wjvSl8ssmpTqgwnHlAawbg1MlvflpSw9&ll=-0.32986056099401273%2C-78.45424031562835&z=20

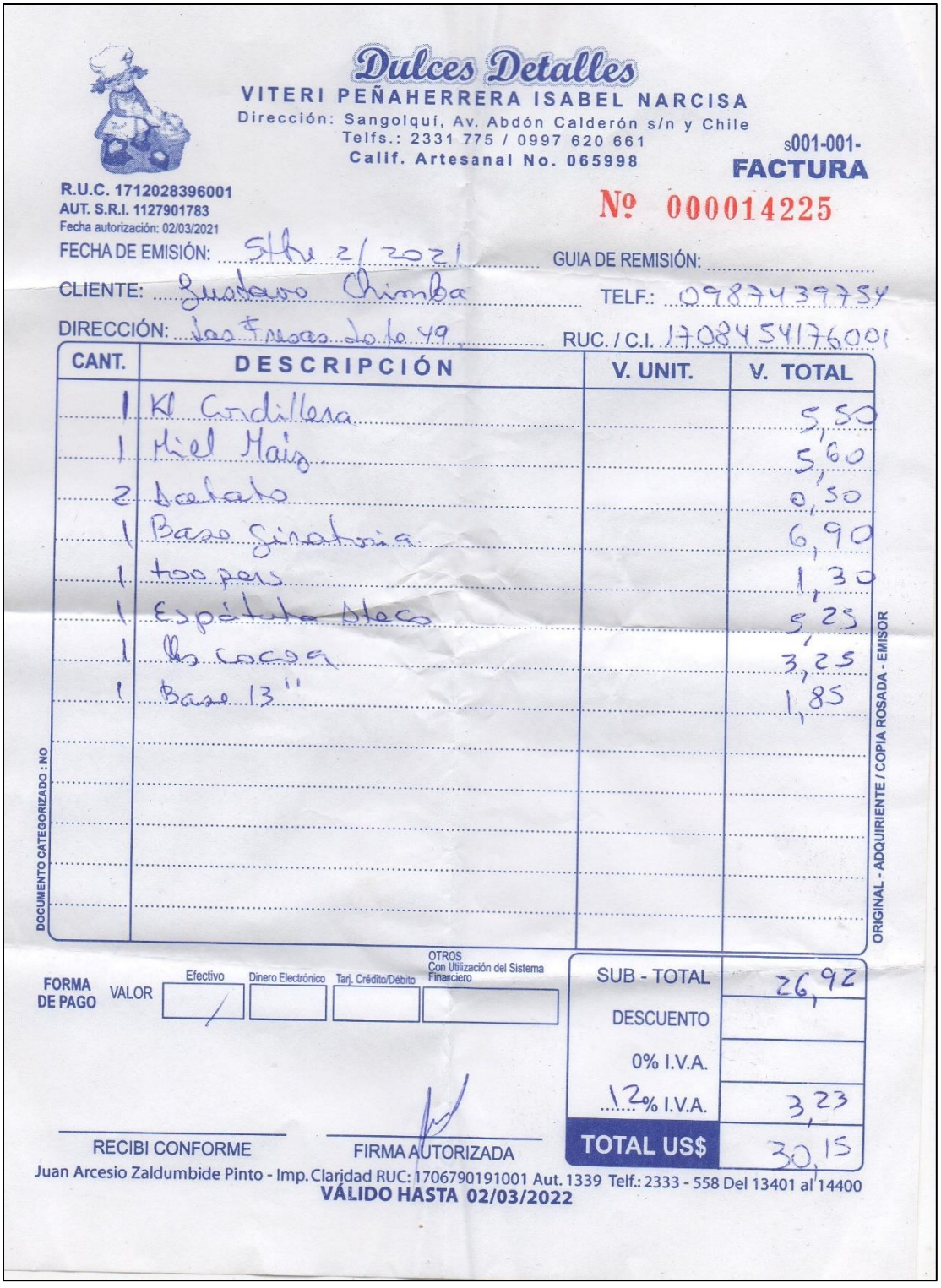
Gutiérrez, I. (Septiembre de 2021). *Muy Financiero*. Obtenido de http://www.muyfinanciero.com/conceptos/inversion/

IESS. (15 de 07 de 2020). Obtenido de https://www.iess.gob.ec/es/web/guest/preguntas-frecuentes-afiliacion

numdea. (Enero de 2022). *numdea*. Obtenido de https://numdea.com/tir.html

pipedrive. (2022). Obtenido de https://www.pipedrive.com/es/blog/costo-de-ventas

ANEXOS



Dulces Detalles

VITERI PEÑAHERRERA ISABEL NARCISA

Dirección: Sangolquí, Av. Abdón Calderón s/n y Chile

Telfs.: 2331 775 / 0997 620 661

Calif. Artesanal No. 065998

S001-001-

FACTURA

R.U.C. 1712028396001

AUT. S.R.I. 1127901783

Fecha autorización: 02/03/2021

Nº 000014225

FECHA DE EMISIÓN: 5 Abr 2/ 2021 GUIA DE REMISIÓN:

CLIENTE: Gustavo Chimba TELF.: 0987439754

DIRECCIÓN: Las Frutas Lote 49 RUC. / C.I. 1708454176001

CANT.	DESCRIPCIÓN	V. UNIT.	V. TOTAL
1	Kl Condillera		5,50
1	Miel Maiz		5,60
2	Dulato		0,50
1	Base Sinatonia		6,90
1	toa pers		1,30
1	Espátula Meca		5,25
1	lb cocoa		3,25
1	Base 13"		1,85

DOCUMENTO CATEGORIZADO : NO

ORIGINAL - ADQUIRIENTE / COPIA ROSADA - EMISOR

FORMA DE PAGO VALOR: Efectivo /; Dinero Electrónico; Tarj. Crédito/Débito; OTROS Con Utilización del Sistema Financiero

SUB - TOTAL	26,92
DESCUENTO	
0% I.V.A.	
12% I.V.A.	3,23
TOTAL US$	30,15

RECIBI CONFORME

FIRMA AUTORIZADA

Juan Arcesio Zaldumbide Pinto - Imp. Claridad RUC: 1706790191001 Aut. 1339 Telf.: 2333 - 558 Del 13401 al 14400

VÁLIDO HASTA 02/03/2022

supermercados

SANTA MARIA

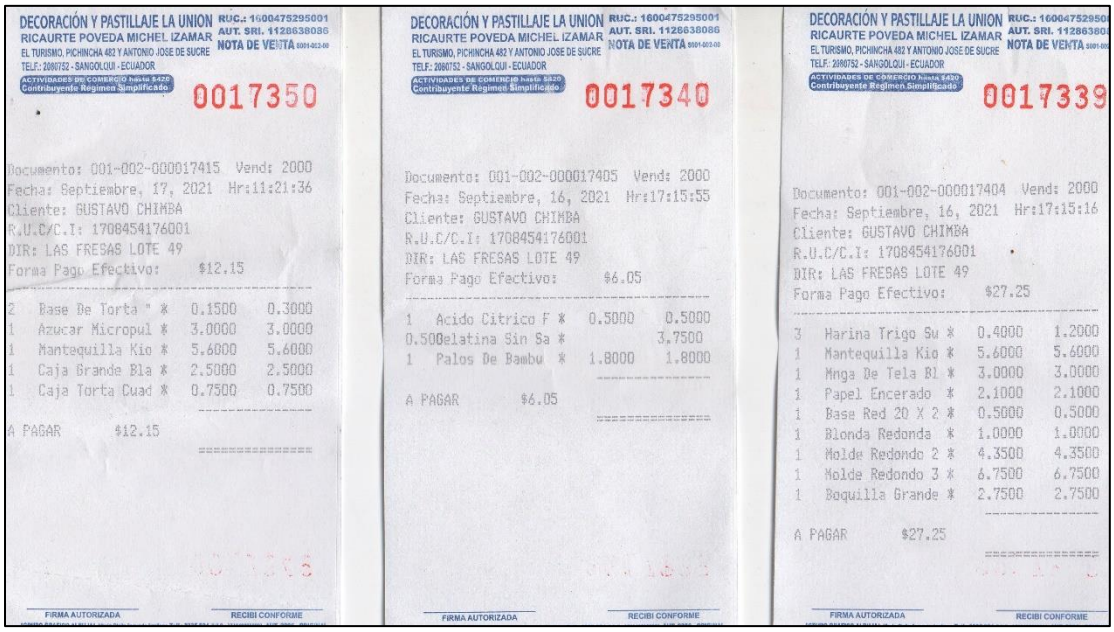
MEGA SANTAMARIA S.A.
MATRIZ: INAQUITO N38-17 Y VILLALENGUA
SUCURSAL: GARCIA MORENO S/N Y AV.
GENERAL ENRIQUEZ QUITO - ECUADOR
TELEFONO: 2942-900
RUC NRO : 1792060846001

CONTRIBUYENTE ESPECIAL
RESOLUCION # 1*24 20/AGOSTO/2014
OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD : SI

CANT. PVU	PNETO	
CODIGO	DESCRIPCION	VALOR
4 x 1.5446	1.4643	
7861105411 48	PARMA CREMA	5.86 I
DESCUENTO APLICADO :		.32
2 x 1.5100	1.5100	
7861000262 02	FRESA DEL CA	3.02
==>>	DESCUENTO USD:	.32
==>>	SUBTOTAL USD:	8.88
	TARIFA =00% USD:	3.02
	TARIFA I=12% USD:	5.86
	12% I.V.A USD:	.70
	TOTAL A PAGAR USD:	9.58

PAGO :SIN UTILIZACION DEL SISTEMA FINANCIE
VALOR :$9.58 PLAZO:0 TIEMPO:DIAS
17/09/21 11:41 010 079 0033 62037
NUMERO DE ARTICULOS ENTREGADOS 6

*** GASTOS DEDUCIBLES ***
ALIMENTACION : 8.88
TOTAL DEDUCIBLES : 8.88
TOTAL CANASTAS : 0
FACTURA NRO. : 010-079-000294965
CLIENTE :CHIMBA TACO LUIS GUSTAVO
CED./RUC :1708454176001
AMBIENTE :PRODUCCION
EMISION :NORMAL
CLAVE DE ACCESO
NUMERO AUTORIZACION



DECORACIÓN Y PASTILLAJE LA UNION
RUC.: 1600475295001
RICAURTE POVEDA MICHEL IZAMAR
AUT. SRI. 1128638086
EL TURISMO, PICHINCHA 482 Y ANTONIO JOSE DE SUCRE
NOTA DE VENTA 001-002-00
TELF.: 2880752 - SANGOLQUI - ECUADOR
ACTIVIDADES DE COMERCIO hasta 1430
Contribuyente Regimen Simplificado

0017350

Documento: 001-002-000017415 Vend: 2000
Fecha: Septiembre, 17, 2021 Hra:11:21:36
Cliente: GUSTAVO CHIMBA
R.U.C/C.I: 1708454176001
DIR: LAS FRESAS LOTE 49
Forma Pago Efectivo: $12.15

2	Base De Torta " *	0.1500	0.3000
1	Azucar Micropul *	3.0000	3.0000
1	Mantequilla Kio *	5.6000	5.6000
1	Caja Grande Bla *	2.5000	2.5000
1	Caja Torta Cuad *	0.7500	0.7500

A PAGAR $12.15

FIRMA AUTORIZADA RECIBI CONFORME

DECORACIÓN Y PASTILLAJE LA UNION
RUC.: 1600475295001
RICAURTE POVEDA MICHEL IZAMAR
AUT. SRI. 1128638086
EL TURISMO, PICHINCHA 482 Y ANTONIO JOSE DE SUCRE
NOTA DE VENTA 001-002-00
TELF.: 2880752 - SANGOLQUI - ECUADOR
ACTIVIDADES DE COMERCIO hasta 1430
Contribuyente Regimen Simplificado

0017340

Documento: 001-002-000017405 Vend: 2000
Fecha: Septiembre, 16, 2021 Hra:17:15:55
Cliente: GUSTAVO CHIMBA
R.U.C/C.I: 1708454176001
DIR: LAS FRESAS LOTE 49
Forma Pago Efectivo: $6.05

1	Acido Citrico F *	0.5000	0.5000
0.500	elatina Sin Sa *		3.7500
1	Palos De Bambu *	1.8000	1.8000

A PAGAR $6.05

FIRMA AUTORIZADA RECIBI CONFORME

DECORACIÓN Y PASTILLAJE LA UNION
RUC.: 1600475295001
RICAURTE POVEDA MICHEL IZAMAR
AUT. SRI. 1128638086
EL TURISMO, PICHINCHA 482 Y ANTONIO JOSE DE SUCRE
NOTA DE VENTA 001-002-00
TELF.: 2880752 - SANGOLQUI - ECUADOR
ACTIVIDADES DE COMERCIO hasta 1430
Contribuyente Regimen Simplificado

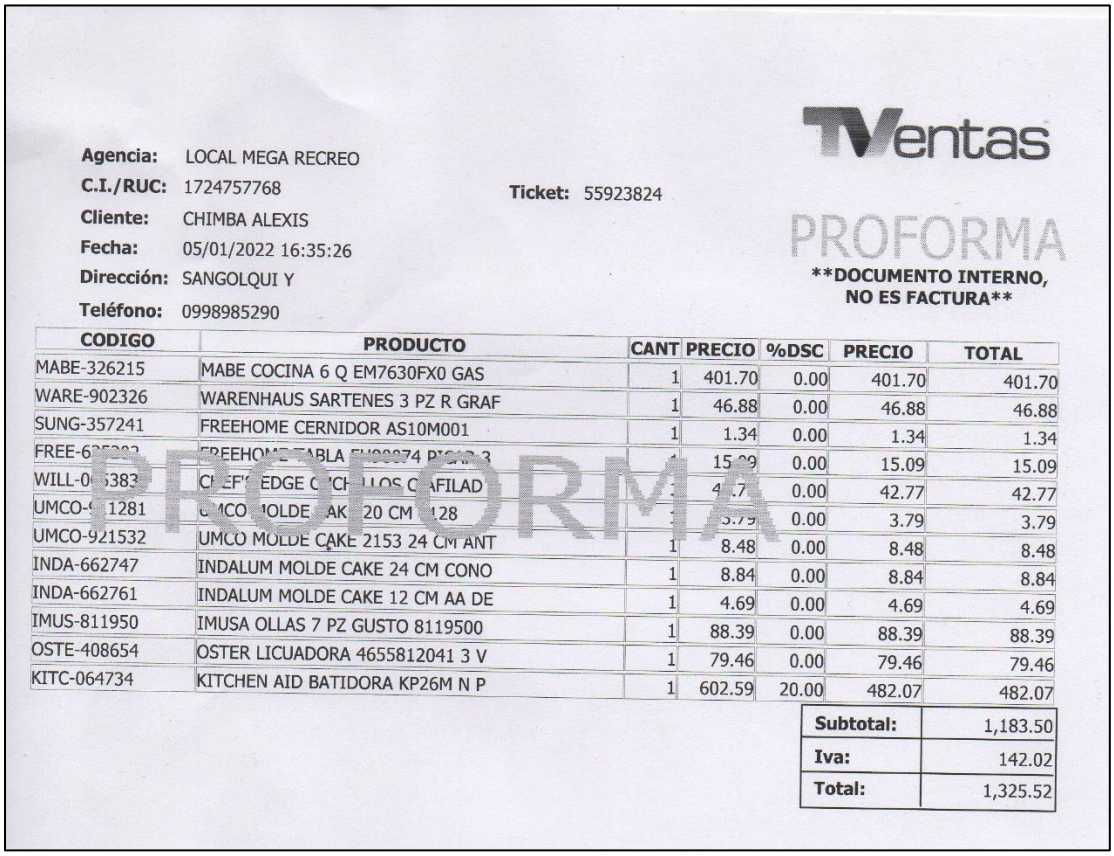
0017339

Documento: 001-002-000017404 Vend: 2000
Fecha: Septiembre, 16, 2021 Hra:17:15:16
Cliente: GUSTAVO CHIMBA
R.U.C/C.I: 1708454176001
DIR: LAS FRESAS LOTE 49
Forma Pago Efectivo: $27.25

3	Harina Trigo Su *	0.4000	1.2000
1	Mantequilla Kio *	5.6000	5.6000
1	Mnga De Tela Bl *	3.0000	3.0000
1	Papel Encerado *	2.1000	2.1000
1	Base Red 20 X 2 *	0.5000	0.5000
1	Blonda Redonda *	1.0000	1.0000
1	Molde Redondo 2 *	4.3500	4.3500
1	Molde Redondo 3 *	6.7500	6.7500
1	Boquilla Grande *	2.7500	2.7500

A PAGAR $27.25

FIRMA AUTORIZADA RECIBI CONFORME



TVentas

Agencia: LOCAL MEGA RECREO
C.I./RUC: 1724757768
Cliente: CHIMBA ALEXIS
Fecha: 05/01/2022 16:35:26
Dirección: SANGOLQUI Y
Teléfono: 0998985290

Ticket: 55923824

PROFORMA

****DOCUMENTO INTERNO, NO ES FACTURA****

CODIGO	PRODUCTO	CANT	PRECIO	%DSC	PRECIO	TOTAL
MABE-326215	MABE COCINA 6 Q EM7630FX0 GAS	1	401.70	0.00	401.70	401.70
WARE-902326	WARENHAUS SARTENES 3 PZ R GRAF	1	46.88	0.00	46.88	46.88
SUNG-357241	FREEHOME CERNIDOR AS10M001	1	1.34	0.00	1.34	1.34
FREE-[illegible]	FREEHOME TABLA [illegible]	1	15.09	0.00	15.09	15.09
WILL-0[illegible]383	CHEF'S EDGE C[illegible]CH[illegible]LOS C[illegible]AFILAD	1	42.77	0.00	42.77	42.77
UMCO-[illegible]1281	UMCO MOLDE [illegible]AK[illegible]20 CM [illegible]28	1	3.79	0.00	3.79	3.79
UMCO-921532	UMCO MOLDE CAKE 2153 24 CM ANT	1	8.48	0.00	8.48	8.48
INDA-662747	INDALUM MOLDE CAKE 24 CM CONO	1	8.84	0.00	8.84	8.84
INDA-662761	INDALUM MOLDE CAKE 12 CM AA DE	1	4.69	0.00	4.69	4.69
IMUS-811950	IMUSA OLLAS 7 PZ GUSTO 8119500	1	88.39	0.00	88.39	88.39
OSTE-408654	OSTER LICUADORA 4655812041 3 V	1	79.46	0.00	79.46	79.46
KITC-064734	KITCHEN AID BATIDORA KP26M N P	1	602.59	20.00	482.07	482.07

Subtotal:	1,183.50
Iva:	142.02
Total:	1,325.52

PROFORMA