



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

**“Estudio de factibilidad para la creación de un proyecto
gastronómico repostero en el sector Cumbaya al sureste del Distrito
Metropolitano de Quito”**

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

AUTOR:

Karen Lizbeth Estévez Fernández

TUTOR:

Lic. Carlos A. Chávez A.

D.M. Quito, 25 de mayo del 2022

DEDICATORIA

“Sin Plan no hay visión, sin visión no hay Plan”

(Pdt. David Mecham) .

El presente trabajo está dedicado a mis Padres, seres incondicionales que me apoyaron en todo el trascurso de este glorioso camino, logrando ser un impulso en cada momento, por ser personas magnificas que jamás se dan por vencidos, seres que ante las tribulaciones no se detienen, gracias a su amor he podido lograr una meta más en mi vida. Mi hermana mi pequeña, te dedico esto porque siempre fuiste, eres y serás una gran motivación para seguir adelante, jamás pierdes la esperanza en mi aun cuando yo no la tengo.

Mis abuelitos, empezando por mi angel en el cielo abuelita Nati gracias por inspirarme porqué tu voz a estado en mi memoria diciendo que todo estará bien, a los que gracias a Dios por darme una oportunidad de aun tenerlos les dedico este trabajo por su darme su motivación siempre, Mamita Negra por darme un poco de tus conocimientos.

Al Chef Carlos Chavez por su gran guía, enseñarme como usted dice “ Lo poco o lo mucho”, cada enseñanza de su parte a significado de gran manera en mi carrera desde el primer día que comencé este gran camino, ahora al culminar mi carrera, por brindarme su confianza e impulsarme cada día a ser mejor.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Presidente y Hermana Mecham comencé una vida en CDMX Sur sin saber que hacer de mi vida, ustedes me enseñaron a tener un plan, una visión, a creer en mi potencial, a no perder la fe aun cuando vea el camino incierto, me motivaron a seguir una profesión hermosa.

A mis amigos Marijose Martínez, María del Carmen, Kimberly, Rubén, Marlon, Jefferson, Santiago; por motivarme y acompañarme en esta etapa de mi vida estudiantil y en lo profesional, la cual nos hizo crear un lazo en cada una de nuestras profesiones, gracias por ayudarme en cada dificultad, gracias por los momentos de felicidad.

AUTORIA

Yo, Karen Lizbeth Estévez Fernández, autora del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente



Karen Lizbeth Estévez Fernández

D.M. Quito, 25 de mayo 2022

Lic. Carlos A. Chávez A.

Director 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.

Lic. Carlos A. Chávez A.

D.M. Quito, 25 de mayo del 2022

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: El Lic. Carlos A. Chavez A. y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y la Srta. Karen L. Estévez F. por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- La Srta. Karen L. Estévez F. realizó el trabajo fin de carrera titulado: “Estudio de factibilidad para la creación de un proyecto gastronómico repostero en el sector Cumbaya al sureste del Distrito Metropolitano de Quito.”, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del Carlos A. Chavez A. .

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, Carlos A. Chavez A. en calidad de director del trabajo fin de carrera y Srta. Karen L. Estévez F. como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: “Estudio de factibilidad para la creación de un proyecto gastronómico repostero en el sector Cumbaya al sureste del Distrito Metropolitano de Quito.”, 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.



Lic. Carlos A. Chávez A.

Karen L. Estévez F.

D.M. Quito, 25 de mayo del 2022

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO	3
AUTORIA	4
CERTIFICACIÓN	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	6
INTRUDUCCIÓN	16
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	18
Creación de la empresa	18
Descripción de la empresa	18
<i>Importancia.</i>	18
<i>Características.</i>	18
<i>Actividad.</i>	19
Tamaño de la empresa.....	20
Necesidades a satisfacer	20
<i>Necesidad Fisiológica.</i>	21
<i>Necesidad de Seguridad.</i>	21
<i>Necesidad Social – Afiliación.</i>	21
<i>Necesidad de Reconocimiento.</i>	22
<i>Necesidad de Autorrealización.</i>	22
Localización de la empresa	22
Filosofía empresarial	23
<i>Misión</i>	23

<i>Visión.</i>	23
<i>Objetivos.</i>	23
<i>Meta.</i>	24
<i>Estrategias.</i>	24
<i>Políticas.</i>	25
<i>Los trabajadores.</i>	25
FODA.	27
Desarrollo organizacional	28
<i>Tipo de Estructura.</i>	28
<i>Formalización.</i>	28
<i>Centralización – Descentralización.</i>	29
<i>Integración.</i>	29
Organigrama empresarial.....	30
2. Funciones del personal.....	30
Objetivo de mercadotecnia	42
Investigación de mercado.....	42
<i>Modalidad.</i>	43
Plan de Muestreo	43
<i>Análisis General.</i>	55
Microentorno.	56
Macroentorno	61
Producto y servicio	65
Producto Esencial.	65
Producto real.	66
Características.	66
Calidad.	67

Estilo	68
Marca	68
Producto aumentado	68
Materiales de identificación	73
Capacidad instalada.....	87
Implementación del negocio	87
PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	93
PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	97
Objetivo de impacto.	97
Impacto ambiental	97
Impacto social.....	99
.PROCESO FINANCIERO	100
Introducción	100
Inversiones	100
Activos Fijos	100
Activos Diferidos.....	100
Capital de trabajo.....	101
Sueldos	102
Depreciación de activos fijos.....	103
Amortizaciones	104
Estructura Capital	104
Tabla de Amortización.....	105

Punto de equilibrio	106
Costo de Ventas	107
Flujo de Caja	108
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	110
Conclusiones.....	110
Recomendaciones	111
ANEXOS	112
BIBLIOGRAFIA	117

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR	32
Tabla 2. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR	35
Tabla 3. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR	37
Tabla 4. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR	39
Tabla 5. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR	41
Tabla 5. <i>Pregunta 1</i>	45
Tabla 6. <i>Pregunta 2</i>	46
Tabla 7. <i>Pregunta 3</i>	47
Tabla8. <i>Pregunta 4</i>	48
Tabla9. <i>Pregunta 5</i>	49
Tabla10. <i>Pregunta 6</i>	50
Tabla10. <i>Pregunta 7</i>	51
Tabla12. <i>Pregunta 8</i>	52
Tabla13. <i>Pregunta 9</i>	53

Tabla14. <i>Pregunta 10</i>	54
Tabla 15. Proveedores.....	59
Tabla 16. Financiamiento publicidad.....	77
Tabla 17. Galleta de chocolate, receta estándar de costos.....	79
Tabla 21. Galletas de chispas de chocolate, Receta estándar de producción.....	80
Tabla 18. Cuajada de Limón, receta estándar de costos.....	81
Tabla 22. Cuajada de limón, Receta estándar de producción.....	82
Tabla 19.Flan de Coco , receta estándar de costos.....	83
Tabla 23.Flan de coco, Receta estándar de producción.....	84
Tabla 20.Pastel pequeño vainilla , receta estándar de costos.....	85
Tabla 24.Pastel Vainilla, Receta estándar de producción.....	86
Tabla 25. Arriendo del local.....	87
Tabla 26. Equipos industriales.....	87
Tabla 27. Equipos de computación.....	88
Tabla 28. Muebles y enseres.....	88
Tabla 29. Equipos industriales de seguridad.....	89
Tabla 30. Suministros de oficina.....	90
Tabla 31. Servicios básicos.....	91
Tabla 32. Materiales de limpieza.....	91
Tabla 33. Activos fijos.....	100
Tabla 34. Activos Diferidos.....	101
Tabla 35. Capital de trabajo.....	102
Tabla 36. Total, de Inversión.....	102
Tabla 37. Sueldos.....	102
Tabla 38. Sueldos.....	103
Tabla 39. Sueldos.....	103
Tabla 40. Depreciación de activos fijos.....	104
Tabla 41. Amortizaciones.....	104
Tabla 42. Estructura capital.....	105
Tabla 43. Tabla de Amortización.....	105

Tabla 44. Punto de equilibrio.....	106
Tabla 45. Margen de contribución.....	106
Tabla 46. Punto de equilibrio.....	106
Tabla 47. Ventas proyectadas.....	106
Tabla 48. Costo de Ventas.....	107
Tabla 49. Flujo de caja.....	108
Tabla 50. VAN/ TIR.....	109
Ilustración 1. Piramide de Maslow.....	20
Ilustración 2. Ubicación.....	23
Ilustración 3. Organigrama empresarial FLOUREN.....	30
Ilustración 4. <i>Pregunta 1, gráfico circular</i>	45
Ilustración 5 <i>Pregunta 2, gráfico circular</i>	46
Ilustración 6 <i>Pregunta3, gráfico circular</i>	47
Ilustración 7 <i>Pregunta 4, gráfico circular</i>	48
Ilustración 8 <i>Pregunta 5, gráfico circular</i>	49
Ilustración 9 <i>Pregunta 6, gráfico circular</i>	50
Ilustración 10 <i>Pregunta 7, gráfico circular</i>	51
Ilustración 11 <i>Pregunta 8, gráfico circular</i>	52
Ilustración 12 <i>Pregunta 9, gráfico circular</i>	53
Ilustración 13 <i>Pregunta 10, gráfico circular</i>	54
Ilustración 14 Esquema microentorno FLOUREN.....	56
Ilustración 15 Ubicación.....	57
Ilustración 16 Esquema macroentorno FLOUREN.....	61
Ilustración 17 Diseño uniforme chef administrador.....	69
Ilustración 18 Diseño uniforme ayudante de cocina.....	71
Ilustración 19 Diseño uniforme ayudante de cocina.....	72
Ilustración 20 Logotipo de la empresa.....	73
Ilustración 21 Tarjeta de presentación FLOUREN.....	74
Ilustración 22 Hoja membretada.....	74
Ilustración 23 Estructura del establecimiento.....	92

**“Estudio de factibilidad para la creación de un proyecto
gastronómico repostero en el sector Los Cipreses al sureste del
Distrito Metropolitano de Quito”**

KAREN L. ESTEVÉZ F.

Lic. CARLOS A. CHAVÉZ A.

D.M. Quito, 25 de mayo del 2022

INTRUDUCCIÓN

En este presente trabajo, estudio de investigación o levantamiento de información sobre el plan de negocios, se desea crear un estudio correspondiente a la planificación de la repostería, teniendo en cuenta el giro alimenticio que se ha dado en estos últimos años; muchas personas han cambiado su alimentación con alimentos que sean frescos y menos procesados; uno de los cambios es el que se han dado a conocer enfermedades alimenticias que se tenía en la ignorancia o solo no se les tomaba en cuenta como es la enfermedad celiaca, este trabajo tiene la finalidad de crear recetas que favorezcan a celiacas y a las personas que pueden consumir gluten, con el objetivo de cuidar la salud.

Debido al alto costo que se requiere invertir en una empresa de A&B se realiza el FODA para poder ver las oportunidades que puede tener la empresa en el sector de Cumbaya, se toma en cuenta la pandemia del Covid – 19 la que conllevó a la economía a nivel mundial disminuyera en varios sectores y uno de los más afectados fue el sector gastronómico haciendo que varios establecimientos cerraran sus puertas, con ese análisis se puede crear estrategias para poder alcanzar las metas establecidas de FLOUREN.

FLOUREN teniendo en cuenta la importancia de satisfacer a sus clientes tiene proveedores directos generando varias plazas de trabajo lo cual generara un crecimiento económico, de igual forma asegurar una debida inocuidad de los alimentos que siguen un debido proceso de Buenas Prácticas de Manufactura.

Dentro de este estudio también se analizó las diferentes necesidades de las personas en un sector estratégico mediante encuestas donde se pudo analizar la preferencia en repostería celiaca en la población de ese sector y se llega a la conclusión de que es una idea factible la creación de esta repostería, a FLOUREN le importa el impacto ambiental por lo cual analiza las maneras más factibles de ayudar a generar un cambio, con la finalidad de plasmas una diferencia no solo en el medio ambiente sino en la repostería ofertando una variedad de productos, en un espacio que cumple las medidas de bioseguridad.

Alrededor de este plan de negocios se ha generado un análisis financiero, con el propósito de tener éxito en el ámbito económico, el cual servirá para solventar las necesidades de los trabajadores, materia prima, permisos de funcionamiento, y el mantenimiento adecuado de la repostería, para que pueda crecer en su totalidad mediante un estudio de un punto de equilibrio el cual ayudo a argumentar la rentabilidad del negocio expuesto.

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Creación de la empresa

FLOUREN

Es una micro empresa enfocada en la elaboración de repostería personalizados (cupcakes, pasteles, galletas, etc), elaborados con de harina de trigo, harina de Teff, harina de almendra y harina de soja; decorado con productos lácteos, productos veganos.

Con la finalidad de satisfacer las necesidades fisiológicas, crear un mercado sostenible para las personas celiacas en el Distrito Metropolitano de Quito, tomando conciencia que en todas las reuniones sociales se puede disfrutar del mismo producto sin alterar su organismo

Descripción de la empresa

Importancia.

La empresa tiene como finalidad de crear un ambiente inclusivo en el consumo de productos celiacos, los cuales son muy pocos conocidos, logrando de esta forma poder satisfacer la necesidad social con aquellas personas que si pueden consumir productos a base de trigo.

Características.

Responsabilidad social: La empresa FLOUREN se enfoca en brindar un producto con un alto estándar de bioseguridad para la seguridad de las personas abarcando la modalidad de ventas online para poder evitarla el riesgo de futuros

contagios en el caso COVID-19, se crea un espacio al aire libre para que los clientes puedan disfrutar de sus cupcakes al momento de salir a distraerse.

Investigación e innovación: La empresa FLOUREN trabaja en una constante investigación para la elaboración de nuevas recetas elaboradas a base de productos de origen vegetal.

Responsabilidad ambiental: La empresa FLOUREN es consciente de la contaminación ambiental que vive el planeta, por eso ha creado normativas en el uso de productos biodegradables en el momento de la entrega del producto; designar espacios para cada clasificación de basura, contribuyendo a la campaña RRR (Reducir, Reciclar, Reutilizar).

Profesionales apasionados con su trabajo: La empresa FLOUREN dispone de personal calificado que les apasiona poder crear distintas decoraciones, transmitiendo su amor por la gastronomía en cada nueva preparación que se realice, brindando un servicio de calidad a cada comensal o cliente.

Actividad.

La empresa FLOUREN es un establecimiento que se dedica a crear, elaborar pasteles, cupcakes, galletas, etc., con harina de trigo y harina sin gluten, con productos que brinden sabor como chocolate, vainilla, remolacha, avellanas, etc., dichos productos se podrán encontrar con gran accesibilidad, brindando mayor cantidad de sabor y textura.

Logrando de esta forma poder realizar entregas a domicilio para cualquier evento social en el Distrito Metropolitano de Quito, también contara un espacio al aire libre para que los comensales puedan disfrutar de sus postres con bebidas del local.

Tamaño de la empresa.

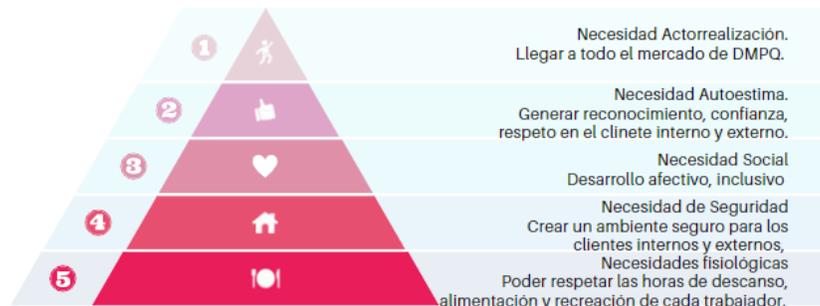
La empresa FLOUREN es una microempresa que contará con 4 áreas básicas: Área ejecutiva, área de producción, área de almacenamiento y área de servicio.

La empresa contará con:

- Gerente Chef Pastelera
- Ayudante pastelero.
- Mesero.
- Cajero.
- Delivery

Necesidades a satisfacer

Ilustración 1. Piramide de Maslow.
La jerarquía de necesidades de Maslow



(págs. Karen Estévez, Canva. 2022.)

Necesidad Fisiológica.

Es una empresa de alimentos y un medio básico para cubrir las necesidades inmediatas de la nutrición y la alimentación, de igual forma de cubrir el tiempo de recreación de cada trabajador.

Necesidad de Seguridad.

La seguridad alimentaria es muy importante ya que cubre todo en base a las buenas prácticas de manufactura (BPM), los productos que se preparan en el establecimiento estarán sometidos a las normas de seguridad alimentaria, para poder evitar cualquier contaminación y en especial evitar una contaminación de gluten en los productos gluten free, para poder evitar cualquier reacción en las personas celiacas.

La seguridad a la integridad física de los clientes es de suma importancia por lo cual se cuenta con personal propio de Delivery, para asegurar que el producto llegará en perfectas condiciones, los clientes que visiten el establecimiento contará con parqueadero privado para carro y bicicletas.

La seguridad hacia los trabajadores, la empresa contratará a personas que vivan contiguo al establecimiento para poder facilitar su movilización.

Necesidad Social – Afiliación.

La necesidad es interna y trata sobre motivar un buen ambiente de trabajo en el establecimiento, por lo cual se dará todos los beneficios de la ley que son pago de su salario a tiempo, decimos, IEES, capacitaciones a los empleados, motivación salarial por excelentes ventas y un excelente desempeño laboral.

La necesidad social externa empresa- Clientes se realizarán regalos al poder ser un cliente continuo, para poder tener la confianza de los clientes se requiere tener una comunicación entre ambas partes incluso con los proveedores para tener experiencias gratificantes.

Necesidad de Reconocimiento.

Para poder alcanzar el reconcomiendo se trabajará en el marketing promocionando que el establecimiento FLOUREN cuenta con la capacidad de poder realizar pasteles, galletas, cupcakes, etc., con gluten y gluten free, el excelente trato a los clientes desde el comienzo de su experiencia, entregando el producto en el día y el lugar estipulado en cada contrato.

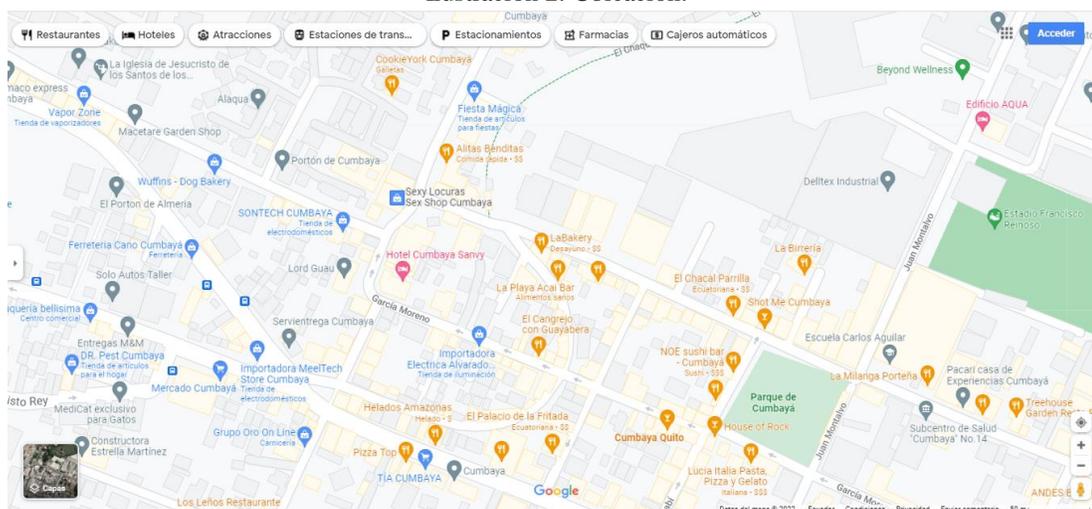
Necesidad de Autorrealización.

La empresa FLOUREN es una repostería que se especializa en la elaboración de productos libre de gluten y también elabora productos con gluten para poder crear una experiencia inclusiva en las reuniones sociales, logrando el reconocimiento en los ciudadanos del DMP Quito, siendo una de las reposterías favoritas que los clientes visitaran para poder compartir en fechas importantes.

Localización de la empresa

La empresa FLOUREN estará ubicado en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, en el sureste de la ciudad, en el sector CUMBAYA, en la calle Francisco de Orellana diagonal al restaurante

Ilustración 2. Ubicación.



(Google Maps, 2022) *Ubicación*. Recuperado de:

<https://www.google.com.ec/maps/place/Calle+B+%26+A,+Quito+170145/@-0.2544663,->

Filosofía empresarial

Misión.

FLOUREN crear una experiencia de satisfacción al momento de poder compartir de los mismos postres ofreciendo productos con y sin gluten para las reuniones sociales.

Visión.

Ser una repostería reconocida por brindar satisfacción e inclusión con las personas celiacas, innovando cada día recetas para mejor satisfacción, creando franquicias a nivel nacional.

Objetivos.

- Crear una repostería que pueda crear un espacio inclusivo con las personas celiacas.
- Brindar un servicio de calidad, que siga los reglamentos de inocuidad
- Realizar entregas en perfectas condiciones, en el tiempo establecido.
- Generar fuentes de empleo en el Distrito Metropolitano de Quito.
- Tener proveedores responsables y de calidad.
- Investigar y analizar los diferentes tipos de restaurantes que proporcionan servicio de comida sin gluten

Meta.

Ser reconocida como una repostería inclusiva al poder elaborar productos con gluten y libre de gluten, y poder ser una de las favoritas en el Distrito Metropolitano de Quito. Que pueda generar ingresos adecuados para que la empresa pueda crecer y solventar los gastos que se crearan como son sueldos, adquisición de materia prima, pago de renta, para poder crear satisfacción en un tiempo de 6 meses.

Estrategias.

- Estudiar y analizar las distintas preferencias, necesidades y sugerencias de los clientes.
- Adquirir el mínimo de 5 tipos de harinas gluten free que sea favorita de la mayoría de los clientes.
- Crear un catálogo por edades y temáticas.

- Realizar sorteos en la página digital, para poder obtener publicidad con los clientes.

Políticas.

Los trabajadores.

- Ser respetuosos con los compañeros de trabajo y con la empresa.
- Los empleados siempre deben llevar su uniforme de trabajo dentro de las instalaciones.
- No llegar puesto el uniforme de trabajo desde su casa.
- Ser puntuales y responsables con la empresa, cumplir con los horarios, metas y tareas establecidas por la Repostería.
- Presentarse al trabajo limpio y aseado.
- Mantener relaciones estrictamente laborales dentro de la empresa, toda relación de índole amorosa está prohibida dentro de las instalaciones.
- Los empleados deben realizar las tareas que se les asignan en su área de trabajo.
- Ser respetuoso y amable a la hora de prestar un servicio a los clientes.
- No pueden consumir alcohol, ni fumar u otros tipos de sustancias dentro de las instalaciones de la empresa.
- Satisfacer las necesidades de los clientes brindando un buen producto.
- No pueden llegar al trabajo en estado de embriaguez o con olor a alcohol.
- Tener compromiso con las actividades encomendadas.
- No utilizar maquillaje ni joyas dentro de las instalaciones.

La empresa.

- Es responsable del bienestar laboral de los empleados dentro de las instalaciones de la empresa.
- Es responsable de la seguridad integral de los trabajadores y clientes de la empresa.
- Los empleados que trabajen horas extras tendrán una remuneración equitativa.
- La empresa debe cumplir con sus obligaciones: jurídicas, sociales y económicas con los empleados, con los proveedores y con el estado.
- La empresa debe capacitar a los trabajadores semestralmente para que tengan conocimientos sobre el tema y estén actualizados con el fin de brindar al cliente un mejor servicio.
- Conservar un alto estándar de calidad constante en los alimentos y productos a través de la implementación de procesos y sistemas de producción y control de calidad en las diferentes áreas de la empresa.
- Atender a los clientes es la responsabilidad de todos los integrantes de la empresa ya que deben conocer todos los procedimientos para ofrecer un adecuado servicio.
- La empresa debe dar el mismo trato a los empleados en la equidad de género.
- La empresa tiene la obligación de buscar la calidad de los productos basándose en los requisitos de las normas del ISO 9001:2000.

FODA.***Fortalezas.***

- Productos innovadores, y con altos estándares de calidad.
- Creación de temáticas en cada pedido.
- Instrumentos y maquinaria de alta calidad.
- Personal capacitado y responsables en su trabajo.
- Transporte acorde para poder realizar las entregas.
- Puntualidad en cada entrega.

Oportunidades.

- Poca competencia en cuanto a reposterías gluten free y con productos de gluten en el Distrito Metropolitano de Quito.
- Existe frecuencia de personas que su alimentación es sin gluten en el sector.
- Materia prima de primera calidad entregado por proveedores responsables.

Debilidades.

- No contar con parqueadero propio.
- Limitado capital al iniciar el negocio.
- Espacio disminuido en el área de recepción de clientes.

Amenazas.

- Emergencia sanitaria a causa del COVID-19.
- Alza de precios en materia prima, gasolina, y renta.

- El aumento de la delincuencia en el último año.

Desarrollo organizacional

Tipo de Estructura.

Diferenciación.

En FLOUREN lo principal será crear un espacio seguro en la comunicación el personal de responsabilidades altas para poder formar buenos planes y poder transmitir al personal de menor jerarquía, con el fin de poder tener una misma visión todos y el ambiente laboral sea agradable.

La organización será de tipo jerárquico y está estructurada de la siguiente manera:

- Nivel Gerencial.
- Nivel Operativo.

Nivel Gerencial

- Administrador / Chef propietaria.

Nivel Operativo.

- Ayudante de pastelero.
- Recepcionista / cajero/a.
- Repartidor

Formalización.

La empresa se regirá a manuales, políticos, normas y leyes con el fin del cumplimiento jurídico que se solicita, para poder sacar los permisos correspondientes para el comienzo de la función empresarial, el pago de los impuestos, legislación laboral.

Centralización – Descentralización.

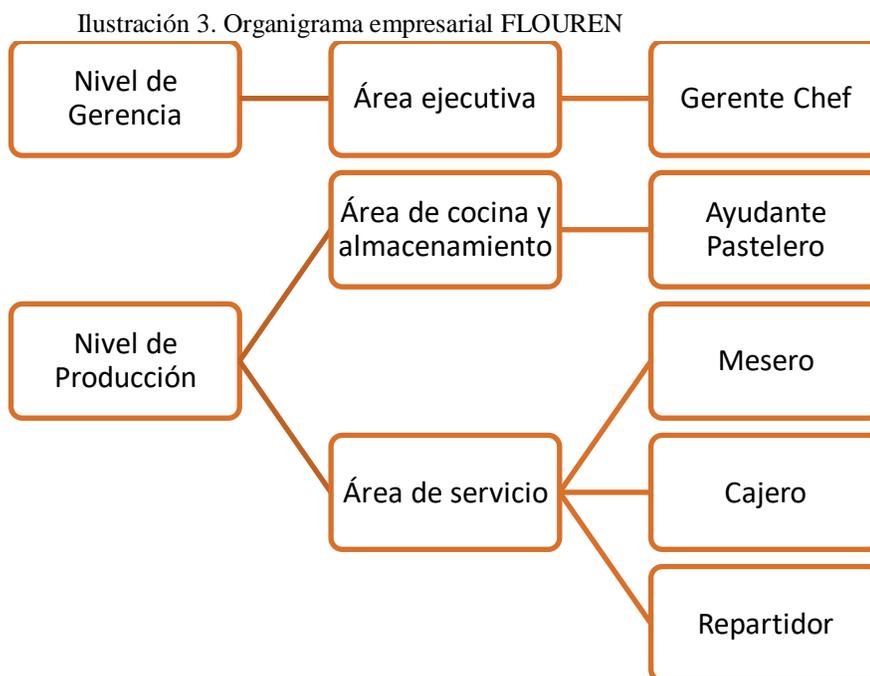
FLOUREN , centrará sus actividades en las áreas de producción, distribución, marketing, de dichas áreas depende la satisfacción de los clientes y conseguir el posicionamiento de la empresa a nivel Distrito Metropolitano de Quito.

La descentralización se enfocará en la delegación de funciones a partir del nivel de Gerencia, obteniendo de esta forma el Plan Integración, el cual consiste en permitir que el personal de todas las áreas, den sugerencias para el mejor funcionamiento, lo cual podrá brindar satisfacción en el cliente interno y externo.

Integración.

La integración organizacional de FLOUREN, se basa en el sistema de gestión; respetando el establecer objetivos y procesos para mejorar la planificación. Implementar procesos que mejore el karex, analizar con los objetivos para poder medir el avance que se tenga en el funcionamiento, para poder actuar en la implantación de cada colaborador en llevar el registro logrando un desempeño factible para la empresa, logrando de esta forma el trabajo equitativo e igualitario.

Organigrama empresarial



Estévez, K.. (2022). *Organigrama empresarial FLOUREN..* Quito.

2. Funciones del personal

PUESTO DE GERENTE CHEF

Detalles generales del puesto de Gerente Chef.

Empresa

FLOUREN

Unidad administrativa

Área ejecutiva.

Misión del puesto El profesional planifica, organiza y supervisa el suministro, la forma de cocinar los alimentos y la preparación de los productos en el establecimiento, verificando su presentación del producto final antes de llegar al cliente, el chef gerente debe dirigir y coordinar el trabajo de los empleados con el fin de que sea eficiente, ya que también delega las funciones a los trabajadores en cada una de las diferentes áreas, por otra parte administra el establecimiento y resuelve los inconvenientes presentados de la empresa, escucha las quejas de los empleados y clientes para buscar un solución éticamente.

Denominación del puesto Gerente .

Rol del puesto Velar por la satisfacción de los clientes y el cumplimiento de la misión de la empresa, aumentar la cantidad de ventas.

Remuneración \$ 650

Méritos aspectos a considerar

Tabla 1. **MÉRITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR**
Estevéz.K(2022). Méritos aspectos a considerar, Chef Ejecutivo. Quito.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<p>Tecnólogo en Gastronomía o superior.</p> <p>Entender el idioma Inglés</p> <p>Cursos seguidos en la rama de la repostería</p> <p>Curso de seguridad alimentaria</p> <p>Curso de primeros auxilios</p> <p>Curso de emprendimiento social</p>	<p>Mínima 2 a 3 años en el cargo de Gerente-Chef en reposterías</p>	<p>Conocer y dominar desde las técnicas clásicas y vanguardistas de la cocina.</p> <p>Saber sobre la cultura general gastronómica</p> <p>Conocer y dominar las técnicas básicas desde la repostería y pastelería</p> <p>Procesamiento de alimentos.</p> <p>Protocolo de servicio.</p> <p>Administración de empresas; alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento y dominio de cocina profesional en cuanto a repostería y sus variedades</p> <p>Conocimiento en la administración contable de la empresa, manejo de kardex.</p> <p>Conocimiento tanto a la gastronomía local e internacional</p>	<p>Amabilidad</p> <p>Puntualidad</p> <p>Respeto</p> <p>Buen paladar</p> <p>Iniciativa</p> <p>Análisis de problemas.</p> <p>Liderazgo.</p> <p>Análisis numérico.</p> <p>Atención al cliente.</p> <p>Creatividad.</p> <p>Comunicación</p> <p>Delegación.</p> <p>Tolerancia al estrés.</p> <p>Integridad.</p> <p>Planificar y organizar</p> <p>Sensibilidad interpersonal.</p> <p>Trabajo en equipo.</p> <p>Responsabilidad.</p> <p>Empatía</p>

Estevéz, E. (2022). *Méritos aspectos a considerar, gerente chef*. Quito.

PUESTO DE AYUDANTE DE PASTELERIA

Detalles generales del puesto ayudante de cocina.

Empresa	FLOUREN
Unidad administrativa	Área de producción y almacenamiento
Misión del puesto	El profesional ayuda a mantener de una forma organizada y limpia el área de trabajo, da soporte al Chef en todo lo que se requiere para poder preparar cada producto, conocer del producto para poder facilitar el trabajo.
Denominación del puesto	Ayudante Pastelero
Rol del puesto	Ayudar al gerente Chef en los procesos de producción, a recibir el producto y organizarlo, limpieza del área de producción, revisar que los productos no estén caducados
Remuneración	\$425

Méritos aspectos a considerar

Tabla 2. **MÉRITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR**
 Estevéz.K(2022). Méritos aspectos a considerar, Ayudante de pastelería. Quito.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior. Entender el idioma Inglés	Mínima 1 años en el cargo de ayudante pastelero, o estudiante con practica en pastelería	Conocer y dominar las técnicas básicas desde la repostería y pastelería Procesamiento de alimentos. Protocolo de servicio. Conocimiento y dominio de cocina profesional en cuanto a repostería y sus variedades	Amabilidad Puntualidad Respeto Buen paladar Iniciativa Análisis de problemas. Liderazgo. Atención al cliente. Creatividad. Comunicación Tolerancia al estrés. Integridad. Sensibilidad interpersonal. Trabajo en equipo. Responsabilidad. Empatía

PUESTO DE MESERO

Detalles generales del puesto de mesero.

Empresa	FLOUREN
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	La persona a cargo debe brindar un servicio de calidad, amabilidad, su función es mantener de una forma organizada la sala o comedor, mantener una comunicación directa con el gerente Chef para mejorar la experiencia, conocer de los productos y su composición.
Denominación del puesto	Mesero
Rol del puesto	Mantener una comunicación eficaz con el área de producción, atención al cliente rápida y eficaz, ser poli funcional si se llega a requerir.
Remuneración	\$425

Méritos aspectos a considerar

Tabla 3. **MÉRITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR**
 Estevéz.K(2022). Méritos aspectos a considerar, Mesero. Quito.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Estudiante de gastronomía o Hotelería Tecnólogo en Gastronomía o superior.	Mínimo pasantías en este puesto de 6 meses	Saber sobre la cultura general gastronómica Procesamiento de alimentos. Protocolo de servicio. Atención al cliente. Elaboración de bebidas calientes. Toma de comandas.	Amabilidad Puntualidad Respeto Iniciativa Liderazgo. Atención al cliente. Creatividad. Comunicación Tolerancia al estrés. Integridad. Planificar y organizar Sensibilidad interpersonal. Trabajo en equipo. Responsabilidad. Empatía

PUESTO DE CAJERO**Detalles generales del puesto de cajero.**

Empresa	FLOUREN
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	la persona a cargo debe brindar un servicio de calidad, amabilidad, y comunicación, coordinar fechas para reuniones con los clientes, llevar una agenda.
Denominación del puesto	Cajero – recepcionista,
Rol del puesto	Atención al cliente, manejo de dinero, cobranza, realización de reuniones y reservas.
Remuneración	\$425

Méritos aspectos a considerar

Tabla 4. **MÉRITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR**
Estevéz.K(2022). Méritos aspectos a considerar, cajero. Quito.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<p>Tecnólogo en contabilidad.</p> <p>Entender el idioma Ingles.</p>	Mínimo 1 año de experiencia.	<p>Protocolo de servicio.</p> <p>Atención al cliente.</p> <p>Manejo de redes sociales y herramientas de comunicación.</p> <p>Cobranza y manejo de dinero, DATAFAS.</p>	<p>Amabilidad</p> <p>Puntualidad</p> <p>Respeto</p> <p>Iniciativa</p> <p>Análisis de problemas.</p> <p>Liderazgo.</p> <p>Análisis numérico.</p> <p>Atención al cliente.</p> <p>Creatividad.</p> <p>Comunicación</p> <p>Delegación.</p> <p>Tolerancia al estrés.</p> <p>Integridad.</p> <p>Planificar y organizar</p> <p>Sensibilidad interpersonal.</p> <p>Trabajo en equipo.</p> <p>Responsabilidad.</p> <p>Empatía</p>

PUESTO DE DELIVERY

Detalles generales del puesto de delivery.

Empresa	FLOUREN
Unidad administrativa	Área de servicio.
Misión del puesto	La persona encargada debe de saber conducir de manera tranquila para salvaguardar la integridad del producto, manejar aplicaciones de guía de rutas, acatar las intrusiones del personal de administración, entregas siempre puntuales.
Denominación del puesto	Chofer - Delivery
Rol del puesto	Atención al cliente, manejar de forma segura, puntualidad,
Remuneración	\$425

Méritos aspectos a considerar

Tabla 5. **MÉRITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR**
Estevéz.K(2022). Méritos aspectos a considerar, Delivery. Quito.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Licencia de conducir tipo B	Mínimo 1 año de experiencia.	Protocolo de servicio. Conocer las rutas en el DMPQ. Utilizar aplicaciones de guía de rutas.	Amabilidad Puntualidad Respeto Iniciativa Análisis de problemas. Liderazgo. Atención al cliente. Comunicación Tolerancia al estrés. Integridad. Sensibilidad interpersonal. Trabajo en equipo. Responsabilidad. Empatía

PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

Objetivo de mercadotecnia

Implantar la marca FLOUREN en la mente del consumidor como su primera opción al momento de elegir repostería Gluten Free, al utilizar difusión de imagen, producto, crear promociones y servicios, mediante plataforma digitales como Instagram, Twitter, Tick Tock; las cuales son potencialmente factibles para atraer los clientes.

Investigación de mercado

FLOUREN prefirió por optar en la investigación aplicada, documental, de campo y del taller de elaboraciones, para poder proceder a la investigación del mercado. La primera se realizó mediante el estudio de la cocina sin gluten para las personas celiacas lo cual se lleva a la repostería. Para lo cual se llevó a cabo una investigación documental recurriendo a fuentes para recolectar recetas que serán adaptables para la elaboración sin gluten, búsqueda de relaciones para mejorar las temáticas.

Se llevo a cabo la investigación y observación del entorno en el que la empresa repostera servirá sus servicios, realizando una técnica de obtención de información el cual es por medio de una encuesta. Consecutivamente se llevó a cabo una investigación de laboratorio en la cual se realizaron las recetas propuestas para poder realizar el trabajo, en la cual se comprueban y analizan texturas, tipo de hidratación de las harinas, aromas, sabores, colores, textura de cremas, de igual forma los tipos de presentación final que se dará en cada producto.

Modalidad.

Se recopiló los datos a través de encuestas se realizó de forma virtual, en donde un fin de semana se encuestó a 109 personas en una plataforma llamada google form de forma aleatoria, esta encuesta constó de 10 preguntas cerradas.

Plan de Muestreo

Este trabajo se realizó con las medidas de bioseguridad sanitaria, tomando en cuenta que se realizó en medio de una pandemia causada por el COVID-19, por lo cual, se realizó las encuestas de forma virtual a personas de distintas edades que oscilan entre los 18 y 50 años, las cuales se encuentran viviendo en el sector de Cumbaya y en el resto del Distrito Metropolitano de Quito. Se toma en cuenta solo a este target, ya que este emprendimiento va dirigido a personas que comparten entre amigos y familiares festividades, o simplemente buscan un postre saludable, de manera diaria en la ruta de

recreación Chaquiñán, para obtener un número exacto de encuestas se aplicara la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{152 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (152 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{145,98}{1,3379}$$

$$n = 109$$

Análisis de las Encuestas

Pregunta 1. ¿Conoce usted sobre repostería sin gluten?

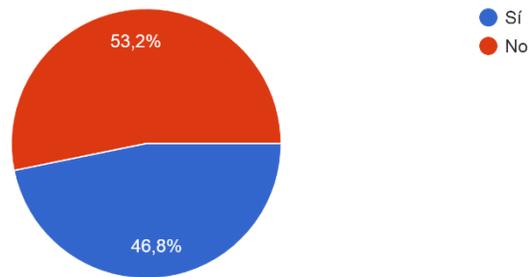
Tabla 2. *Pregunta 1*

¿Conoce usted sobre repostería sin gluten?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	58	46,8%
No	51	53,2%
TOTAL	109	100%

Estévez, K. (2022). *¿Consume usted repostería sin gluten?*. Quito.

Ilustración 4. *Pregunta 1, gráfico circular.*

¿Conoce usted sobre repostería sin gluten?
109 respuestas



Estévez, K. (2022). *Pregunta 1, gráfico circular.* Quito.

Análisis: De los 109 encuestados el 46,8% manifestaron que, si conocen sobre repostería sin gluten, esto es de gran aporte para la empresa, ya que es un establecimiento de repostería inexistente y muy poca conocida en el Distrito Metropolitano de Quito, este es un resultado que favorece a FLOUREN.

Pregunta 2. ¿Con que frecuencia usted consume repostería celiaca?

Tabla 6. *Pregunta 2*

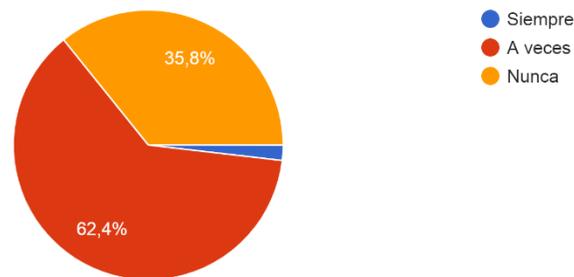
¿Conque frecuencia usted consume repostería celiaca?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Siempre	2	1,8%
A veces	68	62,4%
Nunca	39	35,8%
TOTAL	109	100%

Estévez, K. (2021). *¿Conque frecuencia usted consume repostería celiaca?.* Quito.

Ilustración 5 Pregunta 2, gráfico circular

¿Conque frecuencia usted consume repostería celiaca?

109 respuestas



Estévez, K. (2022). *Pregunta 2, gráfico circular.* Quito.

Análisis: De los 109 encuestados el 1,8% manifestaron que siempre consumen estos productos, el 62,4% manifiesta que lo consume a veces lo cual es un gran aporte para FLOUREN, esto significa que en su mayoría consumirían el producto, teniendo la tentativa que el 35,8% nunca lo consumen por la poca accesibilidad de un local que ofrezca productos gluten free.

Pregunta 3. ¿Qué tipo de postres celiacos usted consume?

Tabla 7. *Pregunta 3*

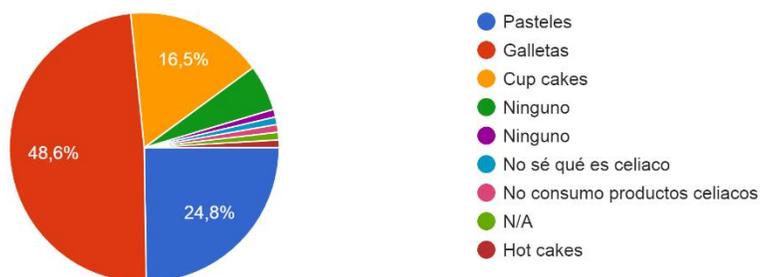
¿Qué tipo de postres celiacos usted consume?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Pasteles	27	24,8%
Galletas	53	48,6%
Cup Cakes	18	16,5%
Ninguno / Otros	10	8,06%
Hot cakes	1	0,9%
TOTAL	109	100%

Estévez, K. (2021). ¿Qué tipo de postres celiacos usted consume?. Quito.

Ilustración 6 Pregunta3, gráfico circular

¿Que tipo de postres celiacos usted consume?

109 respuestas



Estévez, K. (2022). *Pregunta 2, gráfico circular*. Quito.

Análisis: De los 109 encuestados el 48,6% manifestó que prefiere el consumo de galletas, el 24,8% manifiesta que prefiere el consumo de pasteles, el 16,5% manifiesta el consumo de cup cakes, el 0,9% manifiesta el consumo de Otros como Hot Cakes y el 8,06% manifiesta que no consume o no conoce del producto, por lo cual, el consumo de galletas, pasteles y cup cakes, esto permite a FLOUREN conocer a los clientes y los productos de su preferencia.

Pregunta 4. ¿Tiene usted alguna idea de los que es una repostería inclusiva con el gluten?

Tabla8. *Pregunta 4*

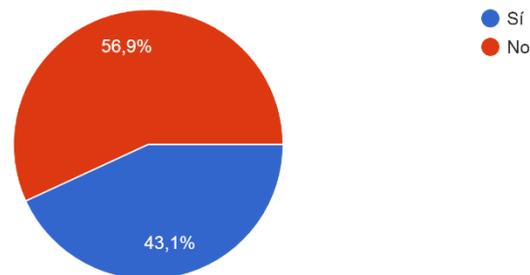
¿ Tiene usted alguna idea de los que es una repostería inclusiva con el gluten?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	47	43,1%
No	62	56,9%
TOTAL	109	100%

Estévez, K. (2022). *¿ Tiene usted alguna idea de los que es una repostería inclusiva con el gluten?*. Quito.

Ilustración 7 Pregunta 4, gráfico circular.

¿Tiene usted una idea de lo que es una repostería inclusiva con el gluten?

109 respuestas



Estévez, K. (2022). *Pregunta 4, gráfico circular*. Quito.

Análisis: De los 109 encuestados el 43,1 respondió que tiene una idea de una repostería gluten free, lo cual es bueno porque pueden disfrutar de postres sin poner en riesgo su salud y la de sus familiares.

Pregunta 5. ¿Sabía usted que las personas celiacas pueden disfrutar del mismo postre sin estar en riesgo?

Tabla9. *Pregunta 5*

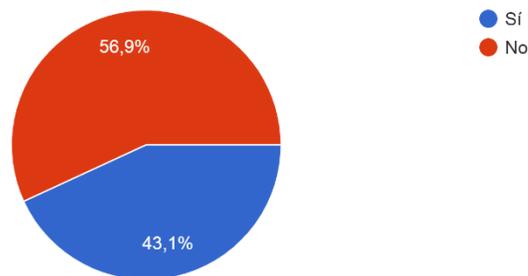
¿ Sabía usted que las personas celiacas pueden disfrutar del mismo postre sin estar en riesgo?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	47	43,1%
No	62	56,9%
TOTAL	109	100%

Estévez, K. (2022). *¿ Sabía usted que las personas celiacas pueden disfrutar del mismo postre sin estar en riesgo?*.

Quito.

Ilustración 8 Pregunta 5, gráfico circular.

¿Sabía usted que las personas celiacas pueden disfrutar del mismo postre sin estar en riesgo?
109 respuestas



Estévez, K. (2022). *Pregunta 5, gráfico circular*. Quito.

Análisis: De los 109 encuestados el 43,1 respondió que tiene un conocimiento de productos sin gluten lo cual es muy favorable para la empresa, y con el 56,9% que no tiene este conocimiento, se tiene un territorio muy amplio para poder abordar este mercado y obtener nuevos clientes al poder incentivar un nuevo estilo de vida.

Pregunta 6. ¿Qué tan de su agrado es un concepto gluten free en una repostería?

Tabla10. Pregunta 6

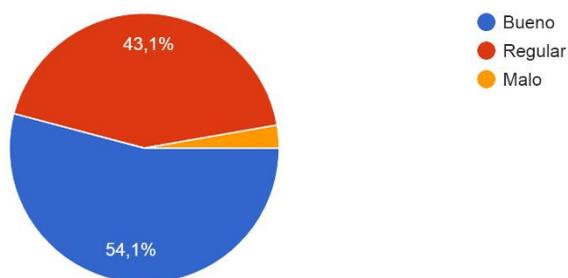
¿ Qué tan de su agrado es un concepto gluten free en una repostería?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Bueno	59	54,1%
Regular	47	43,1%
Malo	3	2,8%
TOTAL	109	100%

Estévez, K. (2022). *¿ Qué tan de su agrado es un concepto gluten free en una repostería?.* Quito.

Ilustración 9 Pregunta 6, gráfico circular.

¿Que tan de su agrado es un concepto gruten free en una reposteria ?

109 respuestas



Estévez, K. (2022). *Pregunta 6, gráfico circular.* Quito.

Análisis: De los 109 encuestados el 54,1% asegura que es de su agrado una repostería libre de gluten, lo cual son clientes potenciales, y el 43,1% se puede trabajar para convertir en clientes potenciales por medio de recomendaciones, marketing, etc.

Pregunta 7. ¿Ha considerado usted que el tipo de harina que consume influye en su salud?

Tabla10. Pregunta 7

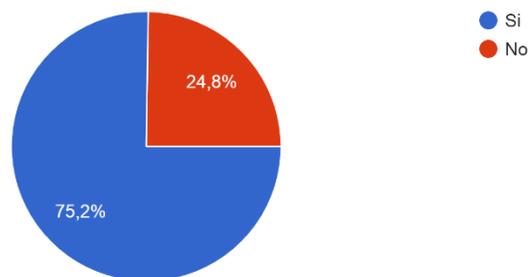
¿Ha considerado usted que el tipo de harina que consume influye en su salud?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	82	75,2%
No	27	24,1%
TOTAL	109	100%

Estévez, K. (2022). ¿ Ha considerado usted que el tipo de harina que consume influye en su salud?. Quito.

Ilustración 10 Pregunta 7, gráfico circular.

¿Ha considerado usted que el tipo de harina que consume influye en su salud?

109 respuestas



Estévez, K. (2022). Pregunta 7, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 109 encuestados el 75,2% de personas se interesan por lo que ingieren lo cual es de gran factibilidad a la empresa, ya que al evitar el gluten también ayudamos a cuidar la dieta.

Pregunta 8. ¿Visitaría usted una repostería inclusiva en Gluten Free?

Tabla 12. Pregunta 8

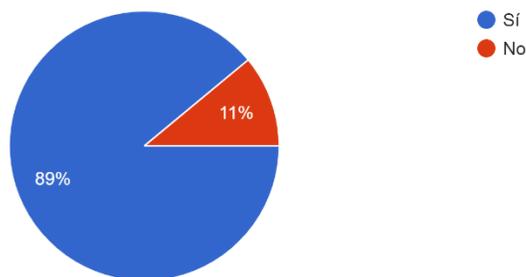
¿Visitaría usted una repostería inclusiva en Gluten Free?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	97	89%
No	12	11%
TOTAL	109	100%

Estévez, K. (2022). ¿Visitaría usted una repostería inclusiva en Gluten Free?. Quito.

Ilustración 11 Pregunta 8, gráfico circular.

¿Visitaría usted una repostería inclusiva en Gluten Free?

109 respuestas



Estévez, K. (2022). Pregunta 8, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 109 encuestados el 89% que equivale a 97 personas confirmaron que, si visitarían la repostería, para poder degustar postres gluten free ya que es algo innovador gastronómicamente, logrando de esta forma poder llegar a todas las celebraciones que realicen entre amigos, trabajo, familia.

Pregunta 9. ¿Al momento de realizar su pedido que factores influirían en su decisión de compra?

Tabla13. Pregunta 9

¿Al momento de realizar su pedido que factores influirían en su decisión de compra?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Presentación	54	49,5%
Sabor	83	76,1%
Calidad	83	76,1%
Precio	55	50,5%
TOTAL		

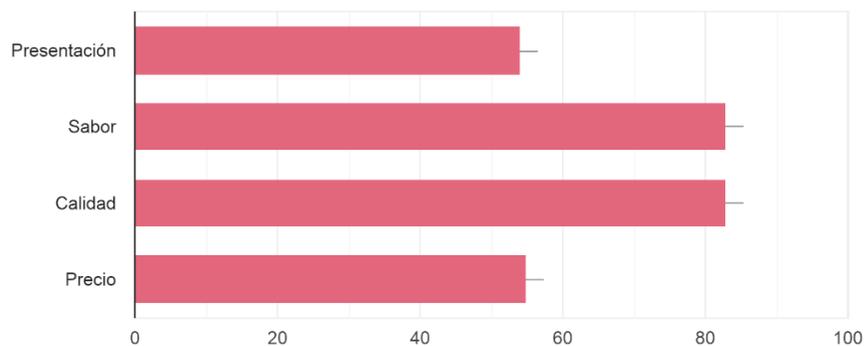
Estévez, K. (2022). *¿Al momento de realizar su pedido que factores influirían en su decisión de compra?*

Quito.

Ilustración 12 Pregunta 9, gráfico circular.

¿Al momento de realizar su pedido que factores influirían en su decisión de compra?

109 respuestas



Estévez, K. (2022). *Pregunta 9, gráfico circular.* Quito.

Análisis: En esta pregunta la respuesta fue de opción múltiple en la cual 83 personas, aseguraron que al momento de elegir su producto los factores a tomar en consideración es el sabor y calidad, lo cual ayudara a mejorar cada día en los productos.

Pregunta 10. ¿Por cuales medios le gustaría enterarse de promociones, concursos y noticias?

Tabla14. *Pregunta 10*

¿ Por cuales medios le gustaría enterarse de promociones, concursos y noticias?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Instagram	83	76,1%
Twitter	15	13,8%
Tienda Online	32	29,5%
TickTock	43	39,4%
TOTAL		

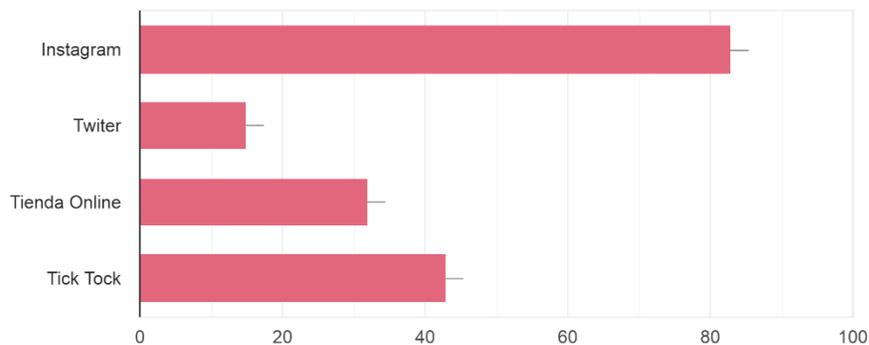
Estévez, K. (2022). ¿Por cuales medios le gustaría enterarse de promociones, concursos y noticias?

Quito.

Ilustración 13 Pregunta 10, gráfico circular.

¿Por cuales medios le gustaría enterarse de promociones, concursos y noticias?

109 respuestas



Estévez, K. (2022). *Pregunta 10, gráfico circular*. Quito.

Análisis: En esta pregunta de opción múltiple el medio preferido por el cual las personas prefieren que se les haga llegar noticias de FLOUREN es el Instagram lo cual

ayudara de gran manera para poder lograr la meta de ser conocido en todo el Distrito Metropolitano de Quito.

Análisis General.

Después de realizas un análisis de cada una de las preguntas ejecutadas en la encuesta virtual, se puede observar una respuesta positiva que genero el público encuestado, para la creación de una repostería inclusiva con gluten free; la cual será una experiencia innovadora ya que se podrá tener accesibilidad a una repostería con productos sin gluten para poder degustar en cada reunión social.

El poder crear una repostería libre de gluten, es de un gran impacto ya que es un territorio poco conocido, pero de gran necesidad para las personas celiacas, esto quiere decir que se atraerá a clientes indirectos por medio de las reuniones sociales, que es el mejor momento para probar productos y crear la necesidad de ir a visitar FLOUREN.

El método favorito de comunicación es INSTAGRAM, el cual es de gran accesibilidad y de fácil uso para las personas de todas las edades desde los niños hasta los más adultos, facilitando el marketing en el Distrito Metropolitano de Quito, logrando ser reconocido.

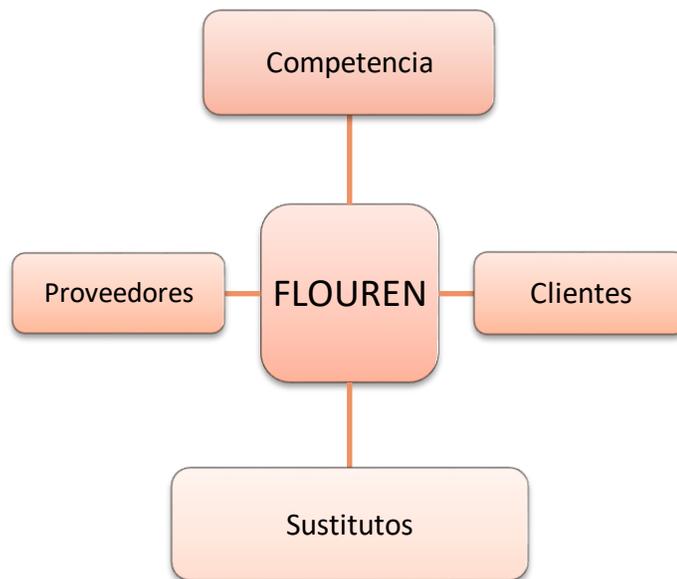
En conclusión, tras poder realizar el análisis los datos arrojados de la encuesta se pueden determinar que FLOUREN, es una empresa de A&B viable, que tiene una gran aceptación en el sector comercial de Cumbaya.

Entorno empresarial

Microentorno.

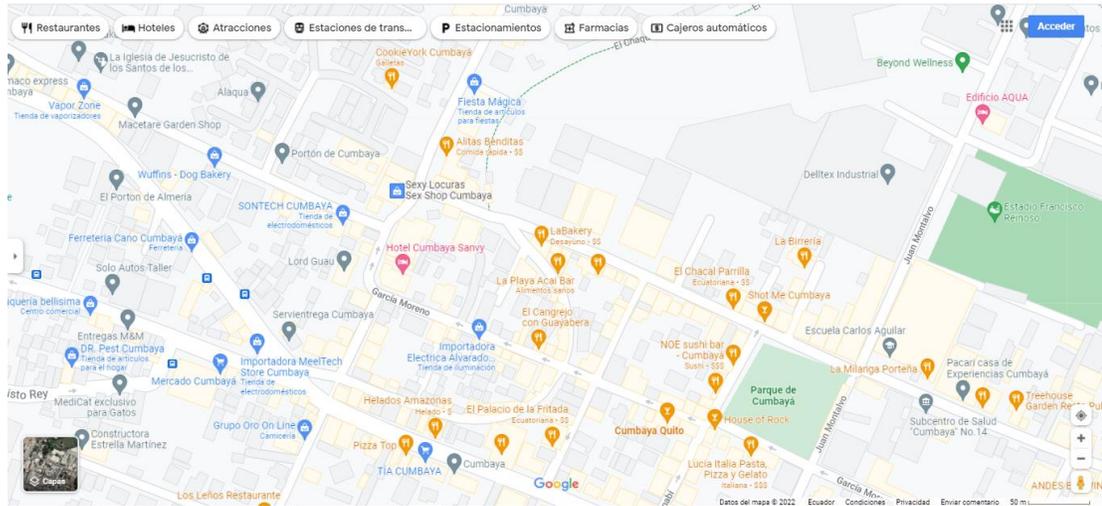
FLOUREN considera su micro entorno a todo aquello que está situado a su alrededor en el sector de Cumbaya, de lo cual no se puede tener un control

Ilustración 14 Esquema microentorno FLOUREN.



Estévez, K. (2022). *Esquema microentorno FLOUREN*. Quito.

Ilustración 15 Ubicación



(Google Maps, 2022) *Ubicación*. Recuperado de:

<https://www.google.com/maps/place/Francisco+de+Orellana,+Quito/@-0.2001494,-78.4310578,18z/data=!4m5!3m4!1s0x91d5913bc224bfd7:0x9c8c8eaa6b68b02d!8m2!3d-0.2058035!4d-78.4199535>

- **Competencia directa.**

Después de realizar un estudio de campo al efectuar un recorrido en el sector de Cumbaya, donde se encontrará localizado FLOUREN, se encontró dos centros comerciales, ocho reposterías que se determina como competencia directa; para lo cual se establecen parámetros con la finalidad de poder evaluar a la competencia: El tipo de centro comercial, el tipo de local o establecimiento, los productos que ofrecen, horarios de atención.

En la Av. Chimborazo se encuentra el centro comercial La Esquina el cual cuenta con dos locales de repostería, en la Av. Francisco de Orellana se encuentran tres locales de reposterías y alrededor de la avenida se encuentran tres locales de postres.

- **Competencia indirecta.**

Al poder recorrer el sector se visualizó que existen cuatro restaurantes de comida parrillera, marinera, cocina japonés y cocina española, las cuales se convierten en competencia indirecta por el tipo de mercado que ofrecen, al poder ser diferente FLOUREN lograría abarcar una cierta cantidad de clientes en la zona.

- **Sustitutos.**

Después de investigar el sector y sus alrededores se encontró nueve sustitutos sin contar los que se encuentran ubicados en los centros comerciales, estos sustitutos se dedican a la venta de helados, chocolates, desayunos, espumilla, dulces argentinos; lo cual no es considerado como un potencial de competencial comercial.

- **Proveedores.**

Al poder priorizar los productos, se toma en cuenta la calidad, ya que es uno de los principales fundamentos que se oferta a los clientes, FLOUREN tendrá proveedores con los cuales trabajará por ser reconocidos en su servicio y calidad.

Tabla 15. Proveedores

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
DelyClar	<ul style="list-style-type: none"> • Productos de calidad • Experiencia en el mercado • Facilidades de pago (crédito) • Responsables • Promociones 	Harina Azúcar Crema de Leche Mantequilla Moldes Base de torta Pirulinos
CERO GLUTEN	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad de productos. • Productos de calidad. • Establecimientos extensos. • Responsables • Entrega al establecimiento 	Harinas sin gluten Frutos deshidratados
Bellazucar	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad de productos y materiales para postres • Productos de calidad • Facilidades de pago (crédito) • Responsables • Entrega al establecimiento. • Precios cómodos • Promociones 	Levadura en polvo Azúcar Glas Miel Chocolate Entre otros productos Colorantes en polvo Glucosa Glicerina Relleno de Frutas
Bella Azúcar	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad de productos. • Entrega al establecimiento. • Facilidad de pago. • Responsables. • Excelente atención • Varios años de experiencia en el mercado 	Variedades de ingredientes Glucosa Glicerina Extracto de aromas Colorantes Fondant de colores Pasta para moldear Entre otras variedades de productos
Mercado San Roque	<ul style="list-style-type: none"> • Productos locales 	Frutas

	<ul style="list-style-type: none"> • Precios bajos • Productos frescos 	
García Reinoso	<ul style="list-style-type: none"> • Responsables. • Excelente atención • Buenos precios • Calidad de productos • Varios años de experiencia en el mercado • Venta al por mayor y menor • Entrega al establecimiento 	<p>Gama de cobertura en chocolate</p> <p>Aromas</p> <p>Frutos secos</p> <p>Conservas</p> <p>Harinas sin gluten</p> <p>Licores</p> <p>Colorantes</p> <p>Otras variedades de productos</p>
Elempaque	<ul style="list-style-type: none"> • Responsables. • Excelente atención • Buenos precios • Calidad de productos • Varios años de experiencia en el mercado • Venta al por mayor y menor • Entrega al establecimiento 	<p>Fundas</p> <p>Cajas</p>

Estévez, K. (2022). *Proveedores*. Quito.

- **Intermediarios.**

FLOUREN se encargará de comercializar los productos solicitados de manera directa, ya que solo un proveedor no cuenta con entrega domicilio, pero la empresa tiene su propio repartidor lo cual facilita la obtención del mismo, por lo cual no necesitará de intermediarios para la obtención de los productos.

- **Clientes.**

FLOUREN es una empresa que se dirige a familias, grupos de amigos, grupo empresarial, deportistas, personas celiacas, que frecuentan el sector de Cumbaya, con la finalidad de poderse deleitar de una repostería saludable, en un ambiente tranquilo y de igual forma en el lugar de sus reuniones festivas.

Macroentorno

Son aquellos factores que FLOUREN no tiene control y que van a influir en el establecimiento.

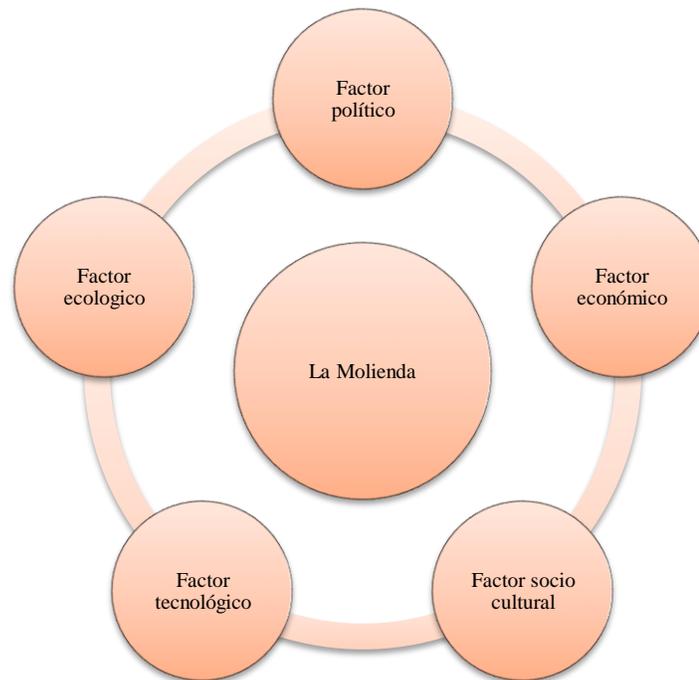


Ilustración 16 Esquema macroentorno FLOUREN.

Estévez, K. (2022). *Esquema macroentorno FLOUREN*. Quito

- **Factor Político.**

En el Ecuador los establecimientos de alimentos y bebidas están regulados por el Ministerio de Turismo y supeditados al Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas que regula el tipo de actividad y la categoría del establecimiento. Existe la legislación que se encuentra sustentada en los artículos 8 y 9 de la Ley de Turismo, regulación aplicación general de la ley turística. Por otro lado, también están sujetos al control del ARCSA y al Ministerio de Salud Pública que emite regulaciones en cuanto a la inocuidad alimentaria y a las BPM. Debido a la pandemia que se atraviesa el mundo; en Ecuador los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas están bajo una estricta vigilancia sanitaria, el MINTUR, ARCSA y el MSP han emitido un manual de contingencia sanitaria que deben ser adoptadas por restaurantes y cafeterías hasta nuevas planificaciones.

Cada año en el Distrito Metropolitano de Quito se requiere obtener licencias o permisos de funcionamiento que es otorgado por el Cuerpo de Bomberos de Quito, SRI que aporta con el sistema tributario de la empresa. FLOUREN realizará su funcionamiento por las vías legales, establecidos por la Constitución de la República del Ecuador.

- **Factor Económico.**

En el Ecuador se atraviesa actualmente una transición económica, a causa de administraciones anteriores de gobiernos. En los últimos tres años La

República del Ecuador se vio afectada por el paro económico que tubo causado por la pandemia del COVID 19 lo que causo que el país no tenga un flujo de dinero alrededor de 6 meses, lo cual causo el despido de una cantidad masiva de ciudadanos que se dedicaban a trabajan en el sector de A&B, incluso el cierre permanente o temporal de las empresas. A causa de esta emergencia el gobierno introdujo nuevos impuestos, los cuales aumentaron el costo de vida, ya que solo en Quito la tasa de inflación mensual es de 0.47% (Banco Central de Ecuador, 2021).

Por lo cual FLOUREN está y estará sujeto al desarrollo económico por lo cual se fijarán los precios de acuerdo a la variación de impuestos que se modifiquen en el paso del tiempo en Ecuador, de igual forma afectara la variación de precios que se otorguen a la materia prima a utilizar.

- **Factor Sociocultural.**

En este factor FLOUREN ofrece productos con materia prima del país. Dando importancia a las personas célicas la cual es un factor sociocultural porque esta enfermedad es muy poca conocida a nivel nacional, el Ministerio de Salud de Argentina hizo una encuesta de por cada 100 ciudadanos 1 no puede consumir productos con gluten (Ministerio de Salud,2020), lo cual provoca una baja importancia sobre estos productos en el sector comercial.

FLOUREN tiene una ideología muy enfocada en ofrecer productos celiacos y productos con gluten, con preparaciones diferentes para todos los gustos que ofrecerá la repostería.

- **Factor Tecnológico.**

Alrededor del mundo la tecnología ha evolucionado como con otros aspectos, no solo en país desarrollados, lo cual es el caso de Ecuador ya que aprovechando los avances tecnológicos que se puede utilizar en un local de A&B como maquinaria, aplicaciones digitales, tecnología móvil que facilita en el marketing y ubicación de la empresa.

FLOUREN tendrán a su disposición aplicaciones tecnológicas para facilitar el servicio y la ubicación del mismo, también trabajará con máquinas tecnológicamente avanzadas para agilizar el proceso productivo brindando un servicio de calidad sin tener contaminación de productos con el gluten.

- **Factor ecológico.**

Debido al impacto ambiental que tiene el mundo FLOUREN es consciente de esto y su forma de cuidar el medio ambiente es mediante envases, fundas y cajas biodegradables y recicladas; el impacto ambiental que genera las fundas de plásticos es de 500000 millones al año, las cuales terminan en el mar y se convierte en amenaza para los animales marinos (El Comercio,2019); con esto FLOUREN cuida el medio ambiente ya que parte de la mentalidad es “Para cambiar al mundo, se cambia desde uno”.

Producto y servicio

FLOUREN es una repostería dedicada a la preparación y venta de repostería elaborados con harina de trigo y harinas que sean libre de gluten como lo es harina de almendras, soja, teff, etc.; que se servirán en diferentes preparaciones teniendo en cuenta las técnicas y métodos de preparación en cada uno, con estrictos controles en los procesos de producción en el uso óptimo de técnicas y métodos de cocción, seguridad alimentaria y bioseguridad; así asegurando un servicio rápido y de calidad para la satisfacción del cliente. FLOUREN ofrecerá servicio a domicilio y servicio en el establecimiento.

Producto Esencial.

En la actualidad los clientes reposteros no buscan solamente satisfacer la necesidad fisiológica de alimentarse, sino que buscan un lugar donde sentirse cómodos, sentirse relajados y disfrutando de algo gustoso, buscan un ambiente tranquilo con una temática llamativa, que los productos gastronómicos que se ofrecen sean de calidad, precios justos, y quedar satisfechos

La repostería FLOUREN ofrecerá productos libres de gluten en diferentes presentaciones como galletas, pasteles, cupcakes, etc. de igual forma ofrecerá productos hecho a base de harina de trigo, siendo una repostería innovadora preparada con profesionalismo y un buen manejo de (BPM) en un ambiente seguro, acogedor, agradable y llamativo.

Producto real.

FLOUREN ofrecerá productos innovadores con una gran variedad de recetas elaboradas con harina de trigo y harinas sin gluten:

Galletas de arroz con chocolate y chispas de chocolate.

Pudín de fresa, ruibarbo y Chía.

Cuajada de limón vegana sin gluten.

Flan de coco sin gluten con caramelo.

Pasteles de vainilla, chocolate, rellenos de manjar con brigadero (frutas), cubierto por crema y decorado al gusto del cliente.

Cupcakes de vainilla, chocolate, red velvet, con buttercream de chocolate, vainilla, ron pasas, etc.

Características.

La empresa FLOUREN utilizará para la elaboración de cada producto en su totalidad, innovación, creación y compromiso por cada uno de los empleados, al momento de mantener el control de temperaturas alimentarias para poder evitar la contaminación cruzada, haciendo de gran énfasis en evitar la contaminación del gluten en los productos que no lleven gluten; para lo cual se mantendrá a conocimiento de

cada empleado el manual de BPM, bioseguridad e inocuidad con el fin de brindar a los clientes un producto final de alta calidad.

En el área de servicio las personas a cargo de este sector estarán capacitadas en el constante cambio de las normas de bioseguridad que determine el Ministerio de Salud Pública del Ecuador o la OMS, tendrán un conocimiento sobre cada producto que se ofrezca para la satisfacción y mejorar la experiencia del cliente, atendiendo siempre de manera cortés, educada.

Calidad.

FLOUREN entiende la importancia de ofrecer productos de calidad por lo cual se basa en el manual de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) adaptados y diseñados minuciosamente dentro de la empresa, en los que se toma en cuenta indicadores de calidad tales como:

- Control de calidad: producción, elaboración, almacenamiento y distribución de productos.
- Métodos y técnicas de cocción para cada alimento.
- Mantener los alimentos en las temperaturas adecuadas.
- Sistema de almacenamiento FIFO (primero en entrar, primero en salir).
- Registro de Kardex.
- Higiene del personal.
- Limpieza y desinfección de cada área de trabajo.

- Cadena de frío de la materia prima.
- Temperaturas de almacenamiento y cocción de los alimentos.
- Limpieza y desinfección de utensilios y máquinas dentro de la cocina.
- Análisis de puntos críticos de control.
- Puntos críticos de las ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).
- Tipos y medios de contaminación de alimentos.

Estilo.

FLOUREN tiene un estilo minimalista con decoraciones en tonalidades pasteles de acuerdo con el logo, se tendrá la carta de productos que se visualizaran en un mostrador. El tipo de servicio que se ofrecerá es el americano, por lo cual, los alimentos se sirven ya preparados directamente en la mesa.

Marca.

FLOUREN El nombre de la empresa viene de dos uniones de palabras Flour que significa harina en inglés, lleva esto ya que la empresa se dedica en el énfasis de utilizar harinas alternativas para dejar a un lado el gluten el cual proviene del trigo, EN representa el final del nombre Karen, FLOUREN significa salud, inclusión, innovación, festejo. FLOUREN da la bienvenida a todas las personas que han buscado una repostería sin gluten, dispuestos a experimentar nuevos productos, y que la marca sea la favorita en sus festejos.

Producto aumentado.

El producto diferenciador de FLOUREN hacia el resto de reposterías, es la creación de repostería sin gluten, lo cual la empresa servirá a sus clientes con el Delivery de los pedidos realizados hacia el lugar de festejo o de sus viviendas, este producto aumentado es distinto ya que no se trabaja con ninguna empresa intermediaria por lo cual se garantiza la llegada del producto en el mejor de los estados para el consumo.

Plan de introducción al mercado.

Distintivos y Uniformes.

Área de Cocina.

El chef administrador y el ayudante de cocina usarán el uniforme que le designe el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos del mismo, está conformado por varias prendas:

Chef administrador.

- Chaqueta negra de manga corta con el sello de la empresa.
- Faldón negro, cintas doradas con sello de la empresa y su nombre
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Pantalón negro de cocina.
- Personal con cabellera larga usara cintillo ancho o en su defecto un moño y malla

Ilustración 17 Diseño uniforme chef administrador.



Estevez,K.. (2022). *Diseño uniforme chef administrador*. Quito.

Ayudante de cocina.

- Chaqueta negra de mangas cortas con líneas blancas y el sello de la empresa.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Pantalón negro
- Malla de cabello

- Faldón blanco.

Ilustración 18 Diseño uniforme ayudante de cocina.



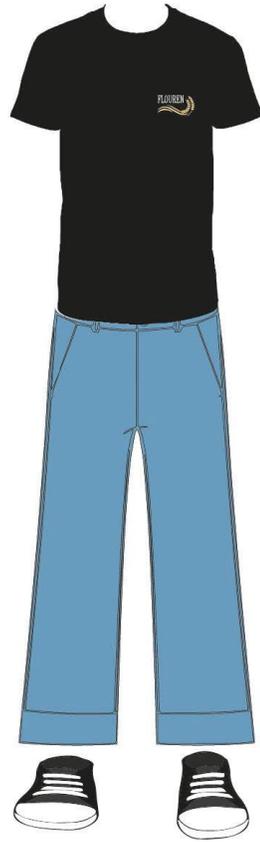
Estévez, K. (2022). *Diseño uniforme ayudante de cocina*. Quito.

Área de Servicio.

Las personas que desempeñen el papel de cajá, mesero y delivery usarán el uniforme que le designe el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos del mismo:

- Camisa negra con el logo de la empresa
- Blue Jeans.
- Zapatillas.

Ilustración 19 Diseño uniforme ayudante de cocina.



Estévez, K. (2022). *Diseño uniforme ayudante de cocina*. Quito.

Materiales de identificación.

Imagotipo.

Ilustración 20 Logotipo de la empresa.



Estévez, K. (2022). *Logotipo de la empresa*. Quito.

- El logotipo del establecimiento “FLOUREN”.
- El eslogan del restaurante “Libérate del gluten, libérate del estrés”.
- Los colores usados: dorado #2.1, blanco, marrón #7.3.

Tarjetas de presentación.

En el anverso puede apreciarse el Isotipo de la empresa, en el reverso se encuentran datos de contacto los cuales son: Datos del chef ejecutivo, QR code , dirección de la empresa.

Ilustración 21 Tarjeta de presentación FLOUREN.



Estévez, K. (2022). *Tarjeta de presentación FLOUREN*. Quito.

Hoja membretada.

La hoja membretada de la empresa FLOUREN se usará en asuntos oficiales de la empresa como oficios, cartas, declaraciones formales, contratos; para lo cual se elaboró la siguiente hoja:

Ilustración 22 Hoja membretada.

FLOUREN



FLOUREN



Cumbaya, Av. Francisco de Orellana 131 y Chimborazo
cel: 0961377373



Estévez, K.. (2022). Hoja membretada. Quito.

Canal de distribución y puntos de ventas.

El canal de distribución y puntos de venta física de FLOUREN está ubicado en el Sector de Cumbaya- calle Fráncico de Orellana 131 y, Chimborazo; por otro lado se tendrá una tienda virtual que se podrá encontrar en el Instagram de la empresa

Promoción.

La fuente principal para promocionar el producto incluso, crear concursos es la red social llamada Instagram, Ticktok.

Contacto.

- Tarjeta de presentación.
- Red social Instagram.
- Correo electrónico.

Negociación.

- Directa con el establecimiento.
- Vía chat Instagram.

Financiamiento.

Tabla 16. Financiamiento publicidad.

Publicidad Tictok	Dos veces a la semana	\$00.00
Publicidad Instagram	Tres veces al mes	\$20.00
Tarjetas de presentación	300 unidades	\$15.00
TOTAL		\$35.00
TOTAL, ANUAL		\$420.00

Estévez. K. (2022). *Financiamiento publicidad*. Quito.

Riesgo y oportunidades del negocio.

El principal riesgo que en encuentra FLOUREN, en la actualidad es la emergencia sanitaria causada por el COVID-19, lo cual afecta ya que depende de qué color de semaforización de encuentre la ciudad de Quito, ya que causa la modificación del aforo; para lo cual la empresa obedecerá las medidas de bioseguridad.

La oportunidad que tiene FLOUREN en la actualidad es la de ser una de las primeras reposterías que ofrecen productos sin gluten, no solo se realiza la venta en el local, sino que también se ofrece para festejos. Encontrarse ubicado en un lugar comercial donde las personas cuidan su salud y su forma de verse conlleva un gran impacto para poder tener rentabilidad.

Fijación de Precios

Fijación de precios por receta estándar.

Los precios en las recetas que se presentaran a continuación, con llevo un previo cálculo para un solo PAX. Para lo cual la medida de peso tomada para hacer referencia en cada plato es el kilogramo de cada producto, para poder lograr precios reales de la venta de un producto se tomará diversos factores que interviene en el momento de realizar la producción:

- Mano de Obra.
- Utilidad.
- Gastos administrativos.
- Gasto de servicios básicos.
- Costo de servicio.
- IVA.

Los valores que pertenece a cada ítem se verán reflejados en la receta, luego de una sumatoria

Receta estándar de costos

Galleta de chocolate

Tabla 17. Galleta de chocolate, receta estándar de costos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN								
								
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS								
NOMBRE DEL PLATO:	Galletas de Chocolate		Código: 001	Pax 8				
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	16/02/2022		Chef: Karen Estévez					
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL (\$)				
Harina de arroz	Gr	2,4	250	0,6				
Huevos	Gr	3,2	2	0,21333333				
Polvo para hornear	Gr	3	15	0,07				
Azúcar	Gr	2	90	0,18				
Aceite	Ml	3,15	90	0,2835				
Chocolate en polvo	Gr	3,56	15	0,0534				
Chispas de chocolate	Gr	4,1	150	0,615				
Crema de Leche	Ml	4,3	50	0,215				
Chocolate	Gr	4,9	60	0,294				
				Total bruto	2,45423333			
				10%	Imprevistos	0,24542333		
				Total neto				2,69965667
				5%	Gasto de fab.	0,13498283		
				10%	Factor costo	0,26996567		
				30%	M.O.	0,809897		
				10%	G. Admin	0,26996567		
				50%	Utilidad	1,34982833		
				Subtotal				5,53429617
				12%	IVA	0,66411554		
				10%	Servicio	0,55342962		
				PVP				6,75184132
				8,00	PAX			0,84398017

Estévez, K. (2022). Galleta de chocolate, receta estándar de costos, Quito.

Tabla 21. Galletas de chispas de chocolate, Receta estándar de producción

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Galletas de chocolate					PAX 8	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL			PUNTOS DE CONTROL		
250	Gr	Harina de arroz	Temperatura ambiente			Tamizado		
2	UNIDAD	Huevos	Temperatura 8 a 15 °C			Separado clara de yemas		
90	Gr	Azúcar	Temperatura ambiente			-		
90	MI	Aceite	Temperatura ambiente			-		
15	Gr	Chocolate en polvo	Temperatura ambiente			Tamizado		
15	Gr	Polvo para hornear	Temperatura ambiente			-		
150	Gr	Chispas de chocolate	Temperatura ambiente			-		
50	MI	Crema de leche	Temperatura 0 a 4 °C			-		
60	Gr	Chocolate en barra	Temperatura ambiente			Triturado		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Batir el aceite y el azúcar, hasta que el azúcar se funda.						
		2. Colocar en otro bowl la harina con la levadura tamizadas.						
		3. Mezclar el azúcar y el aceite con la harina y la levadura.						
		4. Batir las yemas y las claras por separado para añadir a la masa.						
		5. Añadir a la masa el chocolate en polvo mezclar bien.						
		6. Añadir las chispas de chocolate.						
		7. El horno previamente caliente a 180°C. Forrar la bandeja con papel vegetal engrasado.						
		8. Extender la masa sobre la mesa de trabajo, cortar en porciones y colocar en la bandeja.						
		9. Hornear por 15 minutos, decorar con ganache de chocolate.						
		10. Ganache: Derretir el chocolate en barra y añadir poco a poco la crema de leche.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
35 g	424kcal	1,49 mg	291,1874 g	8.2 g	81.5 g	2.8g	326 mg	4.2 g

Estévez, K. (2022). Galletas de chispas de chocolate, Receta estándar de producción, Quito.

Tabla 18. Cuajada de Limón, receta estándar de costos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN						
						
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS						
NOMBRE DEL PLATO:	Cuajada de limón	Código: 002	Pax 8			
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	16/02/2022	Chef: Karen Estévez				
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL (\$)		
Harina de Arroz	Gr	2,4	250	0,6		
Huevos	Gr	3,2	2	0,21333333		
Aceite	MI	3,15	90	9		
Azúcar	Gr	2	180	0,36		
Maicena	Gr	1	70	0,07		
Limón	MI	6	90	0,54		
Ralladura de limón	Gr	8	1	0,008		
Leche de almendras	Gr	2,59	300	0,777		
				Total bruto	11,5683333	
				10%	imprevistos	1,15683333
				Total neto		12,7251667
				5%	Gasto de fab.	0,63625833
				10%	Factor costo	1,27251667
				30%	M.O.	3,81755
				10%	G. Admin	1,27251667
				50%	Utilidad	6,36258333
				Subtotal		26,0865917
				12%	IVA	3,130391
				10%	Servicio	2,60865917
				PVP		31,8256418
8%	PAX	3,97820523				

Estévez, K. (2022). Cuajada de Limón, receta estándar de costos, Quito.

Tabla 22. Cuajada de limón, Receta estándar de producción.

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Cuajada de Limón					PAX 8	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
250	Gr	Harina de arroz	Temperatura ambiente		Tamizado			
2	UNIDAD	Huevos	Temperatura ambiente		Separado clara de yemas			
180	Gr	Azúcar	Temperatura ambiente		-			
90	MI	Aceite	Temperatura ambiente		-			
70	Gr	Maicena	Temperatura ambiente		Tamizado			
90	MI	Limón	Temperatura ambiente		-			
1	Gr	Ralladura de limón	Temperatura ambiente		-			
300	Gr	Leche de Almendras	Temperatura 0-4°C		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Combinar el azúcar y la maicena en un bowl.						
		2. Mezcla la leche de almendras, agregar la ralladura de limón y el extracto de limón.						
		3. Llevar a fuego medio removiendo con un batidor. Hasta que la cuajada espese.						
		4. Mezclar la harina de arroz, huevos aceite azúcar y realizar la masa.						
		5. Introducir la masa en el molde con el horno precalentado a 180°C por 15 min.						
		6. Dejar enfriar la cuajada y colocar en la base de galleta .						
		7. Decorara con merengue Suizo y flamear.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
112,13	897,00	36,3549	746	23	340	34,00	22	65

Estévez, K. (2022). Cuajada de limón, Receta estándar de producción, Quito.

Tabla 19. Flan de Coco , receta estándar de costos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN							
							
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS							
NOMBRE DEL PLATO:	Flan de Coco		Código: 001	Pax 8			
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	16/02/2022		Chef: Karen Estévez				
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL (\$)			
Leche de coco	MI	3	1000	3			
Huevos	Uni	3,2	4	0,42666667			
Azúcar	Gr	2	140	0,28			
Coco Rallado	Gr	1,52	50	0,304			
Fécula de maíz	Gr	1	80	0,08			
Esencia de vainilla	MI	1,43	5	0,00715			
				Total bruto	4,09781667		
				10%	Imprevistos	0,40978167	
						Total neto	4,50759833
				5%	Gasto de fab.	0,22537992	
				10%	Factor costo	0,45075983	
				30%	M.O.	1,3522795	
				10%	G. Admin	0,45075983	
				50%	Utilidad	2,25379917	
						Subtotal	9,24057658
				12%	IVA	1,10886919	
				10%	Servicio	0,92405766	
						PVP	11,2735034
8,00	PAX	1,40918793					

Estévez, K. (2022). Flan de Coco, receta estándar de costos, Quito.

Tabla 23. Flan de coco, Receta estándar de producción.

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Cuajada de Limón					PAX 8	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
100	MI	Leche de coco	Temperatura 0-4°C		-			
4	UNIDAD	Huevos	Temperatura ambiente		-			
140	Gr	Azúcar	Temperatura ambiente		-			
50	Gr	Coco rallado	Temperatura ambiente		-			
80	Gr	Fécula de maíz	Temperatura ambiente		-			
5	MI	Esencia de vainilla	Temperatura ambiente		-			
1.5	MI	Limón	Temperatura ambiente		Zumó			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Diluir la fécula de maíz con un poco de leche de coco fría.						
		2. Agregar los huevos enteros y batir todo junto.						
		3. Calentar la preparación a fuego medio e incorporar el azúcar, esencia de vainilla.						
		4. Incorporar el coco rallado a la mezcla.						
		5. En un sartén colocar agua, azúcar a fuego medio para realizar el caramelo cuando este diluido el azúcar agregar el limón.						
		6. En un molde de flan colocar el caramelo, colocar la preparación.						
		7. Hornear de 30 a 40 min en el horno a 170°C.						
		8. Desmoldar y dejar enfriar.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
250,00	2.000,00	20	70	30	40	50,00	22	80

Estévez, K. (2022). Flan de coco, Receta estándar de producción, Quito.

Tabla 20. Pastel pequeño vainilla , receta estándar de costos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN								
								
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS								
NOMBRE DEL PLATO:	Pastel De Vainilla		Código: 004	Pax 8				
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	16/02/2022		Chef: Karen Estévez					
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL (\$)				
Harina de arroz	Gr	2,4	100	0,24				
Huevos	Gr	3,2	4	0,42666667				
Azúcar	Gr	2	150	0,3				
Aceite	Ml	3,15	50	0,1575				
Leche Entera	Ml	0,8	50	0,04				
Esencia de vainilla	Ml	1,43	2	0,09533333				
Polvo de hornear	Gr	2,3	15	0,0345				
Maicena	Gr	1	100	0,1				
Crema De Leche	Ml	2,14	300	1,284				
Dulce de leche	Gr	3,74	500	1,87				
Leche Condensada	Ml	3,25	50	0,1625				
Leche en polvo	Gr	3,5	30	0,105				
Mantequilla	Gr	5,2	30	0,156				
Chocolate blanco	Gr	6	50	0,3				
Ralladura de limón	Gr	0,2	1	0,2				
Sal	Gr	0,2	1	0,2				
			Total bruto		5,6715			
			10%	imprevistos		0,56715		
						Total neto		6,23865
			5%	Gasto de fab.		0,3119325		
			10%	Factor costo		0,623865		
			30%	M.O.		1,871595		
			10%	G. Admin		0,623865		
			50%	Utilidad		3,119325		
						Subtotal		12,7892325
			12%	IVA		1,5347079		
			10%	Servicio		1,27892325		
						PVP		15,6028637

Estévez, K. (2022). Pastel pequeño vainilla , receta estándar de costos, Quito.

Tabla 24. Pastel Vainilla, Receta estándar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Pastel Vainilla Celiaco					PAX 8	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	DE	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	DE		
100	Gr	Harina de arroz	Temperatura ambiente		Tamizado			
4	UNIDAD	Huevos	Temperatura ambiente		Separado yemas de claras			
150	Gr	Azúcar	Temperatura ambiente		-			
50	MI	Aceite	Temperatura ambiente		-			
50	MI	Leche entera	Temperatura 0-4°C		-			
2	MI	Esencia de vainilla	Temperatura ambiente		-			
15	Gr	Polvo de hornear	Temperatura ambiente		-			
1	Gr	Ralladura de Limón	Temperatura ambiente		-			
1	Gr	Sal	Temperatura ambiente		-			
300	MI	Crema de leche	Temperatura 0-4°C		-			
500	Gr	Manjar	Temperatura 0-4°C		-			
50	MI	Leche condensada	Temperatura 0-4°C		-			
30	Gr	Mantequilla	Temperatura 0-4°C		-			
50	Gr	Chocolate blanco	Temperatura ambiente		-			
30	Gr	Leche en polvo	Temperatura ambiente		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Batir las claras del huevo hasta que esté en pico firme.						
		2. Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta conseguir un color pálido.						
		3. Batir el aceite con el resto de azúcar, incorporar esencia de vainilla, leche, y batir, agregar en tres partes la harina con el polvo para hornear.						
		4. Agregar las yemas batidas e incorporar , por ultimo agregar las claras reservadas y con movimientos envolventes mezclar.						
		5. Con el horno precalentado a 180°C por 40 min.						
		6. Para el relleno en una olla colocar la leche condensada, mantequilla, y mezclar a fuego bajo.						
		7. Cuando esté bien mezclado, incorporar el chocolate blanco en trozos y la leche en polvo.						
		8. Mezclar la preparación a fuego medio hasta que la mezcla esté espesa.						
		9. Dejar reposar en un bowl untado de mantequilla.						
		10. Para la cobertura. Montar la crema de leche con azúcar, hasta tenerla firme.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
133,50	1.068,00	70	43	13	24	44,00	95	80

Estévez, K. (2022). Pastel Peq. Vainilla, Receta estándar de producción, Quito.

3.11 Capacidad instalada

3.11.1 Implementación del negocio

- **Arriendo del local.**

Tabla 25. Arriendo del local.

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
400.00	2400.00	4800.00

Estévez, K. (2022). Arriendo del local. Quito.

- **Equipos industriales**

Tabla 26. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Horno de convección	2	\$ 1.250,00	\$ 2.500,00
Batidora eléctrica	2	\$ 24,36	\$ 48,72
Batidora planetaria	2	\$ 890,00	\$ 1.780,00
Gas Recargable Peq.	2	\$ 2,24	\$ 4,48
Estantería	2	\$ 80,00	\$ 160,00
Pastelero Cuadrado	1	\$ 760,00	\$ 760,00
Refrigerador	2	\$ 550,00	\$ 1.100,00
Termómetro digital	2	\$ 28,48	\$ 56,96
Licuada Oster 700W	2	\$ 66,26	\$ 132,52
Tanque de gas 15kg	1	\$ 44,99	\$ 44,99
Balanza digital	2	\$ 14,73	\$ 29,46
Soplete Flameador	2	\$ 36,70	\$ 73,40
Cocina	2	\$ 347,99	\$ 695,98
Microondas	1	\$ 119,99	\$ 119,99

TOTAL	\$ 7.506,50
--------------	-------------

Estévez, K. (2022). Equipos industriales. Quito

- **Equipos de computación.**

Tabla 27. Equipos de computación.

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Laptop HP Lenovo Dell	1	\$ 674,06	\$ 674,06
Impresora EPSON L3210	1	\$ 265,00	\$ 265,00
TOTAL			\$ 939,06

Estévez, K. (2022). Equipos de computación.

- **Muebles y enseres.**

Tabla 28. Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Espátula de goma 16"	4	\$ 17,14	\$ 68,56
Espátula 10"	4	\$ 12,77	\$ 51,08
Espátula acero codo 20 cm	4	\$ 2,05	\$ 8,20
Espátula acero codo 15 cm	4	\$ 1,92	\$ 7,68
Espátula Recta	4	\$ 8,48	\$ 33,92
Colador Doble maya	2	\$ 2,86	\$ 5,72
Bowl acero 18cm	10	\$ 6,70	\$ 67,00
Bowl acero económico	6	\$ 4,19	\$ 25,14
Rodillo Plástico 20cm	4	\$ 23,66	\$ 94,64

Rodillo con bandas Fondant	2	\$ 6,47	\$ 12,94
Pelador	4	\$ 5,22	\$ 20,88
Cuchillo carne colores	4	\$ 12,63	\$ 50,52
Puntilla acero	4	\$ 3,21	\$ 12,84
Cuchillo Pastel	4	\$ 10,36	\$ 41,44
Cuchareta Perf 33cm	2	\$ 1,92	\$ 3,84
Cucharon para servir	2	\$ 10,18	\$ 20,36
Batidor piano 18"	4	\$ 8,93	\$ 35,72
Batidor Francés 10"	4	\$ 7,85	\$ 31,40
Brocha silicón 2,5"	4	\$ 10,09	\$ 40,36
Cuchara medida juego	2	\$ 4,55	\$ 9,10
Tabla picar	4	\$ 11,88	\$ 47,52
Tapete silicón 36x43cm	2	\$ 4,82	\$ 9,64
Mesa de acero inoxidable	2	\$ 80,00	\$ 160,00
Set de Boquilla	2	\$ 4,33	\$ 8,66
Set de mangas 12" 10U	1	\$ 2,23	\$ 2,23
Clavo para flor 1.5"	2	\$ 1,16	\$ 2,32
Bailarina de Aluminio	2	\$ 71,52	\$ 143,04
Molde Tartaleta 8	4	\$ 6,25	\$ 25,00
Molde redondo 5x7"	4	\$ 19,02	\$ 76,08
Set de mangas 18" 10U	1	\$ 3,12	\$ 3,12
Set de Cortadores Redondos	2	\$ 16,07	\$ 32,14
TOTAL			\$ 1.151,09

Estévez, K. (2022). Muebles y enceres. Quito.

- **Equipos industriales de seguridad.**

Tabla 29. Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (polvo seco) 10 Lb	1	\$ 25,00	\$ 25,00
Bomba de mano desinfectante	2	\$ 2,75	\$ 5,50

Detector de gas GLP	2	\$ 14,99	\$ 29,98
Rótulo de Señalética Salida,	1	\$ 2,25	\$ 2,25
Rótulo de Señalética Salida de Emergencia	1	\$ 2,25	\$ 2,25
Rótulo de Señalética Baño	2	\$ 2,25	\$ 4,50
Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Gel	2	\$ 1,15	\$ 2,30
Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Distanciamiento	1	\$ 2,15	\$ 2,15
Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Uso de Mascarilla.	1	\$ 2,15	\$ 2,15
Rótulo de Señalética Uso de un Extintor	1	\$ 5,00	\$ 5,00
Rótulo de Señalética No Fumar	1	\$ 2,15	\$ 2,15
Rótulo de Señalética Aforo	1	\$ 3,00	\$ 3,00
TOTAL			\$ 86,23

Estévez, K. (2022). Equipos industriales de seguridad. Quito.

- **Suministros de oficina.**

Tabla 30. Suministros de oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, 1 resma	1	\$ 33,50	\$ 33,50
Grapadora	1	\$ 8,99	\$ 8,99
Grapas (caja)	1	\$ 5,19	\$ 5,19
Set de resaltadores 4U	1	\$ 3,25	\$ 3,25
Esferos BIC (azul, negro)	1	\$ 3,70	\$ 3,70
Perforadora	1	\$ 2,74	\$ 2,74
Libreta	2	\$ 1,24	\$ 2,48

Carpeta de cartón	1	\$ 3,00	\$ 3,00
Tijeras	2	\$ 1,30	\$ 2,60
TOTAL			\$ 65,45
TOTAL, ANUAL			\$ 785,40

Estévez, K. (2022). Suministros de oficina. Quito.

- **Servicios básicos.**

Tabla 31. Servicios básicos.

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$ 10,00
Luz	\$ 20,00
Teléfono	\$ 5,00
Internet	\$ 30,00
TOTAL	\$ 65,00
TOTAL, ANUAL	\$ 780,00

Estévez, K. (2022). Servicios básicos. Quito.

- **Materiales de limpieza.**

Tabla 32. Materiales de limpieza.

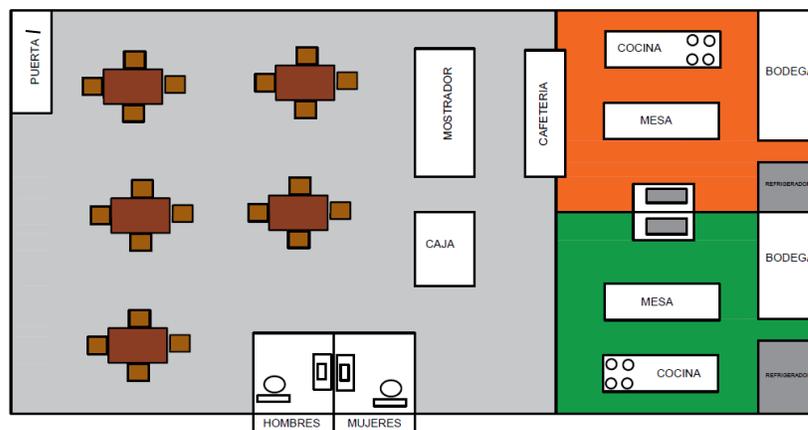
MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba	2	\$ 1,25	\$ 2,50
Trapeador	2	\$ 3,15	\$ 6,30
Cloro 1 Gal	1	\$ 8,00	\$ 8,00
Desinfectante Fabuloso	1	\$ 1,99	\$ 1,99
Lustre	2	\$ 0,35	\$ 0,70
Esponja lavaplatos	2	\$ 0,55	\$ 1,10

Fundas basura industriales 10U	1	\$ 1,00	\$ 1,00
Lavavajillas líquido un Galón	1	\$ 5,00	\$ 5,00
Pala	1	\$ 1,10	\$ 1,10
Jabón líquido manos 1 Gal	1	\$ 3,00	\$ 3,00
Papel higiénico Bouquet 250 metros	1	\$ 23,25	\$ 23,25
Dispensador de papel	2	\$ 38,45	\$ 76,90
Toalla de papel 175 hojas	2	\$ 1,50	\$ 3,00
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	1	\$ 7,00	\$ 7,00
TOTAL			\$ 140,84
TOTAL, ANUAL			\$ 1.690,08

Estévez, K. (2022). Materiales de limpieza. Quito.

Estudio arquitectónico

Ilustración 23 Estructura del establecimiento.



Estévez, K. (2022). Estructura del establecimiento. Quito.

PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para mantener la formalidad del negocio se debe de seguir las normas, para obtener los requisitos necesarios como documentos y permisos de funcionamiento de esta manera podrá elaborar sin inconvenientes de que lo clausuren.

- **Servicio de Rentas Internas (SRI).**

- ✓ **Ruc (Registro Único de Contribuyente)**

Es un documento indispensable que sirve para realizar actividades económicas como persona natural que es el caso de FLOUREN, que se requiere en el país para poder realizar el pago de los impuestos.

El RUC es un documento que se puede solicitar a partir de ventas anuales que superen los 19.999 dólares, para lo cual se lo puede realizar en los Servicios de Renta interna, se solicitan los siguientes documentos:

- Original y copia de la cédula de identidad ciudadana.
- Certificado de votación.
- Contrato de arriendo del local o pago de impuesto Predial.
- Planilla de servicios básicos.
- Estado de cuenta bancaria.

- Indicar la actividad económica que se desempeña

- **Municipio de Quito**

- ✓ **Inspección del Cuerpo de Bomberos:**

El permiso del Cuerpo de Bomberos de Quito verifica el cumplimiento de las condiciones de seguridad humana y equipos contra incendios en edificaciones que están exentas de LUAE (Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas) y que solicitan el Permiso de funcionamiento.

- Instalaciones eléctricas se encuentran dispuestas de manera ordenada protegidas por tuberías.
 - Elementos eléctricos que cuenten con su respectiva protección.
 - Vías de evacuación.
 - Vías de salida con lámparas de emergencia.
 - Los ambientes que se empleen gas cuenten con ventilación.
 - Conocimiento de manejo de extintores.
 - Edificación que cuenten con señaléticas.
 - Plan de emergencia que se planifica a futuro para las prevenciones de riesgos naturales.
 - ✓ ***LUAE (Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas en el DMQ)***

Para obtener la LUAE se necesitan los siguientes requisitos y no tienen ningún costo (PORTAL UNICO DE TRAMITES CIUDADANOS, 2020).

- Formulario de Solicitud LUAE.
- Copia de RUC.
- Copia de cedula.
- Copia de papeleta de votación vigente.
- Copia del nombramiento del representante legal.

✓ **Patente Municipal.**

La patente municipal se paga una vez por año y su valor está calculado por cada municipio. Los requisitos que se solicitan son (PORTAL DE SERVICIOS MUNICIPALES, 2020).

- Formulario de la declaración de Patente Municipal debidamente lleno. Éste se puede obtener en la página www.quito.gob.ec.
- Copia de la cédula y certificado de votación de las últimas elecciones.
- Copia del Registro Único de Contribuyentes. En el caso de que posea, registro de comerciantes. No necesita el RUC actualizado.
- Copia de certificado de funcionamiento de bomberos del año actual.

- **Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCOSA**

Este permiso se obtiene en la entidad ARCOSA, tiene un valor de \$96 (ARCOSA, 2020):.

- Original y copia de la cedula de ciudadanía o representante legal del establecimiento.
- Registro Único de Contribuyente (RUC).
- Categorización del Ministerio de Industrias y Productividad (si fuera el caso).

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

El IESS se encarga de salvaguardar los derechos de los trabajadores y la seguridad social, los cuales son irrenunciables por la Constitución de la República del Ecuador, por lo cual el número patronal es necesario para afiliarse a los trabajadores . (Permisos de funcionamiento Quito, 2021).

Se necesita lo siguiente:

- Copia de la cédula de identidad y papeleta de votación a color.
- Copia de contrato de trabajo legalizado por el Ministerio de Trabajo.
- Copia de comprobante del último pago del servicio básico.

PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

Objetivo de impacto.

El sector de la industria de alimentos y bebidas es un sector que genera un impacto en el medio ambiente, el cual produce daños ya que se trabaja con productos de origen orgánicos y productos químicos; los cuales no solo crean reacción en la empresa, este tipo de impacto puede llegar a tener un aporte en la contaminación ambiental por lo cual FLOUREN es consciente de este suceso, y para ello su objetivo es prevenir los daños que se pueda causar al momento de elaborar la repostería, evitando el derroche de productos.

Al momento de realizar entregas a domicilio o en el local se utilizará materiales biodegradables para evitar cualquier tipo de contaminación ambiental, estará al alcance de todos los comensales y trabajadores basureros diferenciadores para promover un correcto desecho de basura.

Impacto ambiental

Identificación de posibles impactos ambientales.

- **Contaminación por basura:**

Los desechos que los clientes generan al ingreso o salida de la instalación, residuos que se crean al momento de preparación de los alimentos.

- **El desperdicio del agua:**

Creación de fugas de agua por mal mantenimiento en las tuberías, desperdicio al momento de la limpieza del local, desperdicio en el área de lava manos.

- **Contaminación de agua residuales:**

Al momento de enviar materia orgánica por tuberías, como crema de leche, residuos de preparaciones que no se utilizaran.

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

El resultado de utilizar desinfectantes, quita grasa, para mantener la correcta limpieza del local, en el momento de lavar los trapeadores y limpiones del local.

- **Cilindros de gas:**

Mala colocación de mangueras que conecten a la cocina, horno del local, que en su defecto se encuentren golpeados.

- **Gasto de energía:**

El uso de luz constante para el refrigerador, mantener las luces encendidas dentro del local.

- **Contaminación de desechos en cocina:**

Malaca colocación de desechos en los respectivos tarros de basura.

Medidas para contrarrestar impactos encontrados.

- Para la basura generada en el local se colocarán tachos de basura en sitios estratégicos que estén visibles para los clientes.
- Comprobar que la tubería que desemboca en el alcantarillado este en buen estado.
- Utilizar productos amigables para el medio ambiente.
- Mantener las refrigeradoras y congeladoras conectadas a un adaptador de consumo de energía.
- Utilización de bombillas fluocompactas para evitar el uso excesivo de energía eléctrica.

- Comprobar que los tangues de gas estén en perfectas condiciones y realizar un control de las tuberías del mismo.

Impacto social.

- **Generar fuentes de trabajo.**

FLOUREN generara plazas de trabajo, para personas que estén certificadas y calificadas para poder desempeñarse en cada puesto asignado, logrando ayudar a las personas tituladas en gastronomía que no cuenten con un trabajo.

- **Mejoramiento de nivel de ingresos.**

Se creará estrategias para poder lograr las metas que se colocaran cada mes de forma consecutiva, llevando un control de lo que se hace y como eso funciona para el incremento de ingresos.

- **Igualdad y equidad**

FLOUREN generara plazas de trabajo sin importar religión, inclinación sexual, capacidades especiales, se tomará de suma importancia los derechos humanos para que no exista maltrato dentro de las instalaciones.

- **Satisfacción de una necesidad social prioritaria.**

FLOUREN entiende las necesidades del colaborador por lo cual se creará un ambiente seguro para el cumplimiento de su labor, respetando sus horarios de trabajo, de comida, la empresa proporcionará el almuerzo para sus trabajadores.

.PROCESO FINANCIERO

Introducción

En el siguiente capítulo se detalla el análisis financiero del proyecto FLOUREN, donde se visualiza la perspectiva del punto económico y en donde se estudia cada punto financiero hasta llegar a la inversión total que se requiere para lograr posesionar al restaurante dentro del mercado gastronómico del sector.

Inversiones

La inversión que se propone en este trabajo es con el objetivo de determinar recursos para poder llegar a tener la adquisición de activos para lograr satisfacer las necesidades de la repostería en el futuro.

Activos Fijos

Equipos industriales, equipos de computación, muebles y enseres, que se obtiene como resultado el valor de \$12179,9

Tabla 33. Activos fijos.

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	2500
Equipos Ind.	7589,73
Equipos de Computación	939,06
Muebles / Enseres	1151,09
TOTAL ACTIVOS FIJOS	12179,9

Estévez. (2022). Activos fijos. Quito.

Activos Diferidos

Los gastos de constitución cuentan con la suma de \$400 en los que se determina para realizar los pagos en el proceso de obtención de los permisos de funcionamiento.

Tabla 34. Activos Diferidos.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	400
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	400

Estévez. (2022). Activos Diferidos. Quito.

Capital de trabajo

Son los recursos a utilizar durante el periodo de 1 año en el restaurante como: sueldos, servicios básicos, material de limpieza, etc.

En el periodo de 1 año se dispone a pagar en sueldos treinta y tres mil cuatrocientos treinta y seis dólares con cuarenta centavos, servicios básicos (luz, agua, teléfono, internet) el valor de setecientos ochenta dólares, material de oficina (papelería) setecientos ochenta y cinco dólares con cuarenta centavos, material de limpieza (desinfectante, útiles de aseo) mil seiscientos noventa dólares con ocho centavos , el alquiler del local cuatro mil ochocientos dólares, publicidad cuatrocientos veinte dólares, compra materia prima mil quinientos dólares, gasto financiero dos mil cien dólares, dándonos un total cuarenta y cinco mil quinientos once dólares con noventa centavos.

Tabla 35. Capital de trabajo.

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	33436,4
Servicios Básicos	780
Material oficina	785,4
Material limpieza	1690,08
Servicio auto	0
Alquiler local	4800
Publicidad	420
Adquisición de materia prima	1500
Gastos financieros	2.100,00
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	45511,9

Estévez, K. (2022). Capital de trabajo. Quito.

Tabla 36. Total, de Inversión.

TOTAL DE INVERSION	
Total Activos Fijos	12179,9
Total Activos Diferidos	400
Total Capital de Trabajo	45511,9
TOTAL INVERSION	58091,8

Estévez, K. (2022). Total, de Inversión. Quito.

Se puede observar la inversión total como son activos fijos, activos diferidos y el capital de trabajo sumado todo da una cifra de \$ 58091,8.

Sueldos

A continuación, se informará los sueldos con todos los beneficios legales, que es la remuneración por una actividad productiva.

Tabla 37. Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente Chef	650	7800	737,1	947,7	8010,6
Ayudante de cocina	425	5100	481,95	619,65	5237,7
Mesero	425	5100	481,95	619,65	5237,7
Cajero	425	5100	481,95	619,65	5237,7
Repartidor	425	5100	481,95	619,65	5237,7

TOTAL	2350	28200	2664,9	3426,3	28961,4
--------------	-------------	--------------	---------------	---------------	----------------

Estévez, K (2022). Sueldos. Quito.

Tabla 38. Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente Chef	650	425	650	1075
Ayudante de cocina	425	425	425	850
Mesero	425	425	425	850
Cajero	425	425	425	850
Repartidor	425	425	425	850
TOTAL	1500	2125	1500	4475

Estévez, K (2022). Sueldos. Quito.

Tabla 39. Sueldos.

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
28961,4	4475	33436,4

Estévez, K (2022). Sueldos. Quito.

Como se puede observar el total de sueldos a pagar incluidos todos los beneficios es la cifra de \$33436,4 anual.

Depreciación de activos fijos.

En esta tabla se verá la cuantificación económica del desgaste por el paso del tiempo de los bienes. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes: equipos industriales 10%, edificio el 5%, vehículos el 20%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10 % dando así un total de \$1687,07.

Tabla 40. Depreciación de activos fijos.

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Equipos Ind. + Maquinaria Ind.	7589,73	10%	758,973
Edificio	0	5%	0
Vehículos	2500	20%	500
Equipos de Computación	939,06	33,33%	312,988698
Muebles y Enseres	1151,09	10%	115,109
TOTAL DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS			1687,07

Estévez, K (2022). Depreciación de activos fijos. Quito.

Amortizaciones

Es el valor a recuperar por gasto de constitución en la empresa, la amortización del establecimiento es de 20% por lo que se debe amortizar anual ciento sesenta dólares ya que el monto es de ochocientos dólares.

Tabla 41. Amortizaciones.

AMORTIZACIONES			
PORCENTAJE AMORTIZACION			
Gastos de Constitución	800	20%	160

Estévez. K. (2022). Amortizaciones. Quito.

Estructura Capital

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formado de la siguiente manera: Capital propio con la suma de \$43091,8 que equivale a una estructura del 74%; costo 13% con una tasa de descuento de 9,6 %; por consiguiente el Capital Financiero es de \$15000 con una estructura del 26% , el costo es del 14 % que otorga el 3,6% de tasa de descuento; con un Total Inversión de \$58091,8 que en la

suma total nos da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 13,3% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

Tabla 42. Estructura capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	43091,8	74%	13%	9,6%	
Capital Financiero	15000	26%	14%	3,6%	
TOTAL INVERSION	58091,8	100%		13,3%	TMAR

Estévez. K. (2022). Estructura Capital. Quito.

Tabla de Amortización.

A continuación, se presenta la tabla de amortización.

Tabla 43. Tabla de Amortización.

TABLA DE AMORTIZACION				
MONTO	15000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	15000
1	4369,25	2.100,00	2.269,25	12.730,75
2	4369,25	1.782,30	2.586,95	10.143,80
3	4369,25	1.420,13	2.949,12	7.194,68
4	3130,18	1.007,25	3.362,00	3.832,68
5	4369,25	536,57	3.832,68	0,00

Estévez. K. (2022). Tabla de Amortización.

La tabla indica el manejo de pago de la suma de 15000, con una tasa del 14 % en un plazo de cinco años; lo que con lleva al pago de interés de 536,57 y a su vez

el pago capital de 3.832,68, de que al final del periodo establecido nos da un saldo de cero dólares.

Punto de equilibrio

Como se puede observar son gastos a pagar cada mes.

Tabla 44. Punto de equilibrio.

COSTOS FIJOS	
Arriendo	400
Sueldos	2786,3667
Ser. Básicos	65
T. COSTOS FIJOS	3251,3667

Estévez. K. (2022). Punto de equilibrio.

Tabla 45. Margen de contribución.

Precio menú	44,46		
Costo menú	19,71		
Ganancia	24,75	MARGEN DE CONTRIBUCION	

Estévez. K. (2022). Margen de contribución.

Tabla 46. Punto de equilibrio.

VENTA	131	44,46	5844,9
COSTO	131	19,71	2591,1
GASTO			3253,72
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Estévez. K. (2022). Punto de equilibrio.

Tabla 47. Ventas proyectadas.

VENTAS PROYECTADAS			
250	11115	133380	Ventas
250	4927,5	59130	Costo

Estévez. K. (2022). Ventas proyectadas.

En el punto de equilibrio se toma en cuenta la cantidad de menús a vender y así tener una rentabilidad de esta manera la empresa puede tener una rentabilidad.

Costo de Ventas

Tabla 48. Costo de Ventas.

COSTO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		133380,00	137394,74	141530,32	145790,38	150178,67
COSTO DE VENTAS		59130,00	60909,81	62743,20	64631,77	66577,18
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		74250,00	76484,93	78787,12	81158,61	83601,49
GASTOS ADMINISTRATIVOS		33436,40	34442,84	35479,56	36547,50	37647,58
SERVICIOS BASICOS		780,00	803,48	827,66	852,58	878,24
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		2475,48	2549,99	2626,75	2705,81	2787,26
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		4800,00	4944,48	5093,31	5246,62	5404,54
PUBLICIDAD		420,00	432,64	445,66	459,08	472,90
DEPRECIACIONES		1687,07	1687,07	1687,07	1687,07	1687,07
AMORTIZACIONES		160,00	160,00	160,00	160,00	160,00
UTILIDAD OPERATIVA		30491,05	31464,43	32467,10	33499,96	34563,91
GASTOS FINANCIEROS		2100,00	1782,30	1420,13	1007,25	536,57
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		28391,05	29682,12	31046,97	32492,70	34027,33
BASE IMPOSITIVA		10291,76	10759,77	11254,53	11778,61	12334,91
UTILIDAD NETA		18099,29	18922,35	19792,44	20714,10	21692,42

Estévez. K. (2022). Costo de Ventas.

En la tabla está basada para 5 años en ventas con el crecimiento país del 1%, en el primero año se estima disponer una utilidad neta de \$18099,29, mientras que para los cinco años se espera una utilidad neta de \$21692,42, con el objetivo de que se beneficie empleador.

Flujo de Caja

El flujo de caja corresponde en finanzas como los flujos de entradas y salidas de efectivo o caja en un periodo determinado, para lograr llevar el control de ingresos como egresos, de esta manera saber el nivel de fluidez que posee la empresa.

Tabla 49. Flujo de caja.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		30491,05	31464,43	32467,10	33499,96	34563,91
DEPRECIACION		1687,07	1687,07	1687,07	1687,07	1687,07
AMORTIZACION		160,00	160,00	160,00	160,00	160,00
- BASE IMPOSITIVA		10291,76	10759,77	11254,53	11778,61	12334,91
- GASTOS FINANCIEROS		2100,00	1782,30	1420,13	1007,25	536,57
- PAGO CAPITAL		2.269,25	2.586,95	2.949,12	3.362,00	3.832,68
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-58092	17.677,11	18.182,47	18.690,39	19.199,17	19.706,82

Estévez. K. (2022). Flujo de caja.

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$17.677,11 mientras que para el 5 año esta aumentará a \$19.706,82.

Cálculo del TIR y el VAN

Para finalizar el análisis financiero se tiene el último paso que es la realización del cálculo de VAN y el TIR que consiste en:

VAN (Valor Actual Neto)

El VAN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. El VAN es traer el valor presente de todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión; el VAN es positivo cuando el resultado es mayor a cero. El VAN del restaurante es de \$ 6.571,28.

TIR (Tasa Interna de Retorno)

La tasa interna de rentabilidad o de retorno, de una inversión está definida como la tasa de interés con la cual el valor actual neto (VAN) es igual a cero. Es la aceptación o rechazo de un proyecto de inversión.

TIR debe ser mayor al TMAR en este caso el TIR de la repostería posee el 17,88% que en resumen brinda una gran utilidad y rentabilidad del restaurante teniendo una diferencia de un 13,26% con el TMAR.

Tabla 50. VAN/ TIR.

CALCULO DEL TIR Y EL VAN		
VAN	6.571,28	-11.235,01
TIR	17,88%	
TMAR	13,26%	

Estévez. K. (2022). VAN/ TIR.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Después de realizar un análisis de mercado FLOUREN concluye en que un gran porcentaje de la población que se realizó la encuesta y se realizó la presentación del producto y la propuesta a realizar, se expresó una acogida dando como resultados favorables para poder realizar el desarrollo de este giro de negocio.

Posterior mente al realizar un estudio del entorno empresarial, se observa que en el sector de Cumbaya en la calla Francisco de Orellana no existen establecimientos de repostería que ofrezcan productos sin gluten, por lo cual será muy factible para nuestro establecimiento y se podrá realizar las debidas estrategias de marketing para irnos posicionando en el mercado empresarial.

Conforme a la investigación de los requisitos y reglamentos requeridos para la obtención de permisos de funcionamiento de un establecimiento en la ciudad de Quito, FLOUREN se registrá bajo todos los parámetros establecidos por las diferentes entidades reguladoras, lo cual ara que la repostería cumpla con los permisos de funcionamiento que la ley lo solicite.

Dentro del estudio financiero que se realizó, se llega a resultados muy alentadores de acuerdo a las cifras de inversión para la empresa, la cual será manejada y controlada de una manera adecuada para generar ganancias y una rentabilidad idónea.

Para concluir, FLOUREN siempre tendrá en cuenta las necesidades del cliente por medio de opiniones, sugerencias, con el fin de mejorar cada día para poder seguir brindando experiencias gastronómicas dejando una huella en todos los comensales y de esta manera brindar experiencias magnificas en el local y en los eventos que se entregue el producto.

Recomendaciones

Se recomienda en base a los datos obtenidos en el presente trabajo de investigación, tener en cuenta la temática que se implementará en el local de A&B para poder generar un estudio de plan de negocio, antes de la creación del establecimiento, de esta forma se podrá visualizar si el giro de negocio es factible o no.

Incentivar a las personas a mantener una alimentación saludable sin la necesidad de restricción, incluir en las festividades alimentos libre de gluten para poder evitar reacciones alérgicas en personas celiacas, creando de este modo experiencias gratificantes y lograr un mercado para innovar en la repostería.

Al concluir el presente plan de negocios, se recomienda tener en consideración del lector investigar sobre el funcionamiento del desarrollo de permisos legales, inocuidad, entidades financieras, y administración de un establecimiento de A&B.

ANEXOS

Proforma equipos industriales.

CORONA
EQUIPOS INDUSTRIALES
WWW.tccoronaec.com
LUBRIFICANTES LÍQUIDOS SOTOMAYOR
R.U.G. 1703148346001
© 0993 041 436 / 0993 041 435
@tccoronaec@tccoronaec.com

Planta Industrial 1: Sucre E3 - 271 y Av. Pichincha
Sucursal N° 1: Av. Mariscal Sucre 59-44 y Rodrigo de Chávez
Sector la Mascota 2062 519
Sucursal N° 2: Av. Versalles R22-00 y Mercedes 2218 221

PROFORMA No. 0000724
Nombre: *Soc. Apes. 13ava*
Fecha: *22 de 9 2022*
Dirección: *Balcón del Callao*
RUC o CI:
Tel: *0961377373*

COD.	Cant.	ARTICULO	V. Unitario	V. TOTAL
	1	<i>Pantolona cobro de la</i>		1200
	2	<i>estanterias 2m x 1m x 0.5m</i>	80	160
	1	<i>Pastelera 20 litros</i>		820
	1	<i>Molino de grano</i>		450
	1	<i>Horno estatico 6 latas</i>		9.500
	1	<i>Vertical equipo para cobro</i>		1.250

Sub-total \$
IVA%
Transporte \$
TOTAL \$

099 6472263
Firma Cliente

Scanned by TapScanner



Proforma de utensillos de cocina.



Jiménez
MENAJE PROFESIONAL Y HOGAR

RUC: 1791753356001
 Dirección: Antonio Marchena 0e3-54 y Antonio de Ulloa
 Teléfonos: 022544 994 / 022549 728 / 02223 6090
 Quito - Ecuador

CLIENTE: KAREN ESTEVEZ
 RUC: 1726160185
 DIRECCION: BALCON DEL VALLE

TELEFONO: 0961377373
 CORREO: estevezkaren3d@gmail.com

PROFORMA
381
 Fecha: 22/02/2022
 Vendedor: 05

CODIGO	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CANTIDAD	P.UNITARIO	%DCTO.	P.NETO	TOTAL
IND891	JGO. CORTADORES REDONDO DOS LADOS 6 P25.	2	16.0735	0.00	16.0735	32.15
IND051	CLAVO P/PLOR 1 1/2"	2	1.1645	0.00	1.1645	2.33
IND217	BALANZA ALUM.ATECO 30.5 CM.	2	71.5225	0.00	71.5225	143.04
IND086	BALANZA DIGITAL 5 KG C/BANDEJA HONDA	2	14.7347	0.00	14.7347	29.47
IND475	TERMOMETRO DIGITAL 40/200C	2	28.4800	0.00	28.4800	56.96
IND554	TERMOMETRO 70-280 C PARA HORNO	2	6.3423	0.00	6.3423	12.68
CONDICIONES						
Validez de la Oferta: 15 dias Forma de Pago: CONTADO Tiempo de Entrega: Inmediata, salvo venta previa. <i>NOTA: Esta proforma está sujeta a reajustes de precios si existieran variaciones en el mercado</i>						
Total Descuento por Item:						0.00
Subtotal Tarifa 12%:						1,273.28
Subtotal Tarifa 0%:						0.00
Descuento General:						0.00
Total Neto:						1,273.28
Total IVA 12%:						152.79
TOTAL GENERAL:						1,426.07

Scanned by TapScanner

Jiménez
 MENAJE PROFESIONAL y HOGAR

HERMINIA SANCHEZ E HIJOS CIA. LIDA.

RUC: 1791753356001

Dirección: Antonio Marchena 0e3-54 y Antonio de Ulloa

Teléfonos: 022544 984 / 022549 728 / 02223 6090

Quito - Ecuador

CLIENTE: KAREN ESTEVEZ

RUC: 1726160185

DIRECCION: BALCON DEL VALLE

TELEFONO: 0961377373

CORREO: estavezkaran9d@gmail.com

PROFORMA
391

Fecha: 22/02/2022

Vendedor: 05

CODIGO	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CANTIDAD	P.UNITARIO	%DCTO.	P.NETO	TOTAL
IND972	COLADOR DOBLE MALLA ACERO 16 CM	3	2.8600	0.00	2.8600	8.58
1G003	ACICERO AZUCARERO VIDRIO ACERO C/CUCH.	3	2.9500	0.00	2.9500	8.85
ACY165	COLADOR DOBLE MALLA MEDIA ACERO 20.3 CM	3	9.2893	0.00	9.2893	27.87
IND894	RODILLO PLASTICO 20	4	23.6600	0.00	23.6600	94.64
IND1163	RODILLO C/BANDAS NIVEL FONDANT 8.75" POLIPROP.	4	6.4776	0.00	6.4776	25.91
ACY423	BOWL 4 QT ACERO ECONOMICO	10	4.1971	0.00	4.1971	41.97
M0022	BOWL ACERO ANTIDSLIZANTE 18 CM DUCKPRO	5	6.7000	0.00	6.7000	33.50
ACY256	ESPATULA ALTA TEMPERATURA 16" / 40.7 CM	4	17.1409	0.00	17.1409	68.56
ACY294	ESPATULA ALTA TEMPERATURA 10" / 25.4	2	12.7758	0.00	12.7758	25.55
DA180	ESPATULA ACERO CODO 20 CM ECONOMICA	4	2.0500	0.00	2.0500	8.20
DA149	ESPATULA ACERO CODO 15 CM ECONOMICA	4	1.9200	0.00	1.9200	7.68
IND994	ESPATULA RECTA 12"	4	8.4824	0.00	8.4824	33.93
IND1085	PINZA AISLADA 16 PLG VERDE	2	6.3426	0.00	6.3426	12.69
VR						
IND653	FLAMEADOR PASTERIA 2	2	36.7000	0.00	36.7000	73.40
DA044	IGAS RECHARGEABLE PEQUEÑO	2	2.2400	0.00	2.2400	4.48
IND301	REPARATAS METALICO	2	5.2250	0.00	5.2250	10.45
TR036	CUCHILLO CHRNE 10 MASTER BL./COLORES	4	12.6358	0.00	12.6358	50.54
ACY324	PUNTIJA ACERO 9.3 CM COLOR	4	3.2154	0.00	3.2154	12.86
ACY1123	PIEDRA DE AFILAR 20.3 x 5.1 x 2.5 CM	1	1.9197	0.00	1.9197	1.92
IND247	CUCHILLO PASTEL/PAN 10" / 25.4 CM	2	10.3621	0.00	10.3621	20.72
ACY138	BANDEJA ACERO 1/6 DE 4 CAL. 24	9	9.0389	0.00	9.0389	81.35
ACY731	CUCHARITA PERF. SERGE 33 CM POLIC.	9	1.9200	0.00	1.9200	17.28
ACY117	CUCHARON P/SER VIR SALSAS 27.3 CM	2	10.1920	0.00	10.1920	20.38
ACY238	CUCHARON OPTIMA 6 OZ	4	4.2857	0.00	4.2857	17.14
ACY449	BATIDOR PLANO TRABAJO PESADO 18"	4	9.9302	0.00	9.9302	39.72
ACY439	BATIDOR FRANCES TRABAJO PESADO 10"	4	7.8576	0.00	7.8576	31.43
IND127	BROCHA SILICONE 2.5" / 6.4 CM	4	10.0947	0.00	10.0947	40.38
ACY413	CUCHARA MEDIDA JUEGO X4	2	4.5561	0.00	4.5561	9.11
IND038	TABLA PICAR 12x18 ROMIL COLORES	3	11.8920	0.00	11.8920	35.65
IND033	TABLA PICAR 12x18 BLANCA ROMIL	2	11.8920	0.00	11.8920	23.76
DA163	TARJETA SILICON 36 x 43 CM	2	4.8200	0.00	4.8200	9.64
DA159	BOLQUILLA SET X 24 RYJ	2	4.3300	0.00	4.3300	8.66
IND236	MANGA DESECHABLE 12" PQT. X 10 U.	2	2.2352	0.00	2.2352	4.47
IND330	MANGA DESECHABLE 18" PQT. X 10 U.	2	3.1283	0.00	3.1283	6.25
IND039	REGLA PARA PASTEL	2	3.3500	0.00	3.3500	6.70
IND720	RASPADOR ACERO 5x7" / 12x18 CM	2	6.0719	0.00	6.0719	12.14
IND610	MOLDE REDONDO CINTURON 10x3"	2	19.0206	0.00	19.0206	38.04
IND730	TARJETA 8 FONDO REMOV.	2	6.2510	0.00	6.2510	12.50
IND975	TARJETA 8 FONDO REMOV. 11"	2	9.3908	0.00	9.3908	18.78
IND972	TARJETA 6.5 FONDO REMOV.	2	4.0000	0.00	4.0000	8.00

Scanned by TapScanner

Ejemplar de encuesta realizada.

7/3/22, 19:11 FLOUREN

FLOUREN
Repostería inclusiva con las personas celiacas, disfrutar del mismo postre ahora es realidad.

Correo *

¿Conoce usted sobre repostería sin gluten? *

Sí

No

¿Con qué frecuencia usted consume repostería celiaca? *

Siempre

A veces

Nunca

<https://docs.google.com/forms/d/1j0SHMAF8p0v5uALF01MK6aY5uCU189FFuCS8kQw09#response=ACYDBNj0PmP2-pmV-RZWwklDa...> 1/3

7/3/22, 19:11 FLOUREN

¿Que tipo de postres celiacos usted consume? *

Pasteles
 Galletas
 Cup cakes
 Otro: _____

¿Tiene usted una idea de lo que es una repostería inclusiva con el gluten? *

Sí
 No

¿Sabía usted que las personas celíacas pueden disfrutar del mismo postre sin estar en riesgo? *

Sí
 No

¿Que tan de su agrado es un concepto gluten free en una repostería? *

Bueno
 Regular
 Malo

<https://docs.google.com/forms/d/1j0SHUMAF3pA4vdaALFg1MK5aYduCU189FFwC58hQe0t9response=ACYDBNjPhP2-pmN-RZhwkRa...> 2/3

7/3/22, 19:11 FLOUREN

¿Ha considerado usted que el tipo de harina que consume influye en su salud? *

Sí
 No

¿Visitaría usted una repostería inclusiva en Gluten Free? *

Sí
 No

¿Al momento de realizar su pedido que factores influirían en su decisión de compra? *

Presentación
 Sabor
 Calidad
 Precio

¿Por cuáles medios le gustaría enterarse de promociones, concursos y noticias? *

Instagram
 Twitter
 Tienda Online
 Tick Tock

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios

<https://docs.google.com/forms/d/1j0SHUMAF3pA4vdaALFg1MK5aYduCU189FFwC58hQe0t9response=ACYDBNjPhP2-pmN-RZhwkRa...> 3/3

BIBLIOGRAFIA

ARCOSA. (22 de 02 de 2022). ARCOSA. Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>

Cuidatufuturo. (2021). Obtenido de <https://cuidatufuturo.com/rise-obtener/>

IESS. (22 de 02 de 2022). IESS. Obtenido de <https://www.iess.gob.ec/home-preguntas-frecuentes/>

MINTUR. (2021). Obtenido de <https://www.gob.ec/mintur/tramites/emision-certificado-registro-turismo-recategorizacion-alimentos-bebidas-persona-natural>

PORTAL DE SERVICIOS MUNICIPALES. (22 de 02 de 2022). PORTAL DE SERVICIOS MUNICIPALES. Obtenido de <https://pam.quito.gob.ec/PAM/Servicios.aspx>

PORTAL UNICO DE TRAMITES CIUDADANOS. (22 de 02 de 2022). PORTAL UNICO DE TRAMITES CIUDADANOS. Obtenido de <https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/licencia-metropolitana-unica-ejercicio-actividades-economicas-luae>

SERVICIO NACIONAL DE DERECHOS INTELECTUALES. (22 de 02 de 2022). SERVICIO NACIONAL DE DERECHOS INTELECTUALES. Obtenido de <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/>

SRI. (22 de 02 de 2022). SRI. Obtenido de <https://www.sri.gob.ec/web/guest/regimen-impositivo-simplificado-rise>

El Comercio (2019), (22 de 02 de 2022).El consumo de plasticos. Obtenido de <https://www.elcomercio.com/tendencias/planeta-ambiente-lucha-plastico-bolsas.html#:~:text=La%20Organizaci%C3%B3n%20de%20las%20Naciones,amenaza%20para%20los%20animales%20marinos.>