



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“Estudio de factibilidad para la creación de una repostería con productos ecuatorianos como mandarina, tomate de árbol y aguacate en el sector del Centro Histórico de Quito.”

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

AUTOR:

Gabriela Dayanna Guapulema Romero

TUTOR:

MSc. Christian Carvajal

D.M. Quito, 15 de septiembre de 2021

DEDICATORIA

La presente tesis está dedicada al forjador de mi camino Dios, quien me ha proporcionado de paciencia, sueños, fuerza para salir adelante y cumplir mis metas, a mi madre quien es mi fortaleza, mi apoyo en todo momento, quien me ha formado como ser humano que soy en la actualidad, gracias a sus enseñanzas y reglas, me inculco valores como el respeto, el amor, humildad, responsabilidad y sobre todo a no darme por vencida sin importar cuantas veces uno se cae, su veracidad para enfrentar la vida es mi ejemplo para cumplir mis sueños y disfrutar de los frutos de cada esfuerzo realizado para llegar a mi meta.

AGRADECIMIENTO

En primera instancia agradezco a mis formadores quienes a lo largo de mi carrera me han compartido sus conocimientos y vivencias, con el fin de ayudarme a crecer como profesional y como persona, puesto que sus esfuerzos y dedicación por enseñar es la inspiración de un estudiante para aprender, a mi familia y amigos quienes me colaboraron y acompañaron en este proceso que no ha sido sencillo por diversos factores, pero gracias a todos quienes estuvieron a mi lado apoyándome a lo largo de estos años es que he logrado cumplir una meta más.

AUTORIA

Yo, Gabriela Dayanna Guapulema Romero autora del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Gabriela Dayanna Guapulema Romero

D.M. Quito, 15 de septiembre de 2021

MS.c Christian Carvajal.
Tutor 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 Internacional Universitario ITI, de Quito, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

MS.c Christian Carvajal.

D.M. Quito, 15 de septiembre de 2021

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: El MSc. Christian Carvajal y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y la Srta. Gabriela Dayanna Guapulema Romero por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- La Srta. Gabriela Dayanna Guapulema Romero realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Estudio de factibilidad para la creación de una repostería con productos ecuatorianos como mandarina, tomate de árbol y aguacate en el sector del Centro Histórico de Quito.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del MS.c Christian Carvajal.

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

TERCERA: Los comparecientes, MSc. Christian Carvajal en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la Srta. Gabriela Dayanna Guapulema Romero, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Estudio de factibilidad para la creación de una repostería con productos ecuatorianos como mandarina, tomate de árbol y aguacate en el sector del Centro Histórico 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.

MS.c Christian Carvajal

Gabriela Dayanna Guapulema Romero

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
AUTORIA.....	iv
CERTIFICACIÓN.....	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	vi
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	vii
ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xii
RESUMEN.....	13
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.....	15
2.1 Creación de la empresa.....	15
2.2 Descripción de la empresa.....	15
2.2.1 Importancia.....	15
2.2.2 Características.....	16
2.2.3 Actividad.....	16
2.3 Tamaño de la empresa.....	17
2.4 Necesidades que satisfacer.....	17
2.4.1 Necesidad Fisiológica.....	18
2.4.2 Necesidad de Seguridad.....	18
2.4.3 Necesidad Social – Afiliación.....	18
2.4.4 Necesidad de Reconocimiento.....	19
2.4.5 Necesidad de Autorrealización.....	19
2.5 Localización de la empresa.....	19
2.6 Filosofía empresarial.....	20
2.6.1 Misión.....	20
2.6.2 Visión.....	20
2.6.3 Objetivos.....	21
2.6.4 Meta.....	21
2.6.5 Estrategias.....	21
2.6.6 Políticas.....	22

2.7	Desarrollo organizacional.....	24
2.7.1	Tipo de Estructura.	24
2.7.2	Formalización.	25
2.7.3	Centralización – Descentralización.....	25
2.7.4	Integración.....	26
2.8	Organigrama empresarial	26
2.9	Funciones del personal	27
3.	PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	35
3.1	Objetivo de mercadotecnia	35
3.2	Investigación de mercado	35
3.2.1	Modalidad.....	36
3.3	Plan de Muestreo	36
3.4	Análisis de las encuestas.....	37
3.4.1	Análisis General.	48
3.5	Entorno empresarial.....	49
3.5.1	Microentorno.	49
3.5.2	Macroentorno	53
3.6.	Producto y servicio	56
3.6.1	Producto Esencial.	56
3.6.2	Producto real.....	57
3.6.3	Características.....	57
3.6.4	Calidad.	58
3.6.5	Estilo.	58
3.7	Marca.....	59
3.7.1	Producto aumentado.	59
3.8	Plan de introducción al mercado.....	59
3.8.1	Distintivos y Uniformes.....	59
3.8.2	Materiales de identificación.....	63
3.8.3	Canal de distribución y puntos de ventas	67
3.8.4	Riesgo y oportunidades del negocio	68
3.9	Fijación de Precios	69
3.9.1	Fijación de precios por receta estándar.	69
3.10	Implementación del negocio.....	76
	<input type="checkbox"/> Arriendo del local.....	76
	<input type="checkbox"/> Equipos industriales.....	76
	<input type="checkbox"/> Equipos de computación.....	77

<input type="checkbox"/> Muebles y enseres.	77
<input type="checkbox"/> Equipos industriales de seguridad.....	78
<input type="checkbox"/> suministros de oficina.....	78
<input type="checkbox"/> Servicios básicos.	79
<input type="checkbox"/> Materiales de limpieza.....	79
3.11 Estudio arquitectónico	80
4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	81
5.PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	85
5.1 Objetivo de área	85
5.2 Impacto ambiental	85
5.3 Impacto social	87
6. PROCESO FINANCIERO	88
6.1. Introducción	88
6.2. Inversiones	88
6.3. Activos fijos.....	89
6.4. Activos diferidos	89
6.5. Capital de trabajo	89
6.6. Sueldos.....	90
6.7. Depreciación activos fijos.	91
6.8. Amortizaciones.....	91
6.9. Estructura capital.....	92
6.10. Tabla de amortización	92
6.11. Punto de equilibrio	93
6.12 Costo de ventas.....	94
6.13. Flujo de caja	94
6.14. Calculo del TIR y el VAN.....	95
6.14.1. VAN (Valor Actual Neto)	95
6.14.2. TIR (Tasa Interna de Retorno).....	96
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	97
7.1. Conclusiones.....	97
7.2. Recomendaciones.....	98
7.3. Bibliografía.....	99
7.4 Anexos.....	100

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1 Merito y aspecto a considerar al puesto de Gerente Chef.....	28
Tabla N° 2 Merito y aspecto a considerar al puesto de Ayudante de repostería.....	30
Tabla N° 3 Merito y aspecto a considerar al puesto de Mesero.....	32
Tabla N° 4 Merito y aspecto a considerar al puesto de Recepcionista-Cajero.....	34
Tabla N° 5 Rango de edades.....	37
Tabla N° 6 Tabulación 1.....	37
Tabla N° 7 Tabulación 2.....	38
Tabla N° 8 Tabulación 3.....	39
Tabla N° 9 Tabulación 4.....	40
Tabla N° 10 Tabulación 5.....	41
Tabla N° 11 Tabulación 6.....	42
Tabla N° 12 Tabulación 7.....	43
Tabla N° 13 Tabulación 8.....	44
Tabla N° 14 Tabulación 9.....	45
Tabla N° 15 Tabulación 10.....	47
Tabla N° 16 Tabla de proveedores.....	52
Tabla N° 17 Tabla de plan de marketing.....	68
Tabla N° 18 Receta Estándar 1.....	70
Tabla N° 19 Receta Estándar de Producción 1.....	71
Tabla N° 20 Receta Estándar 2.....	72
Tabla N° 21 Receta Estándar de Producción 2.....	73
Tabla N° 22 Receta Estándar 3.....	74
Tabla N° 23 Receta Estándar de Producción 3.....	75
Tabla N° 24 Arriendo.....	76
Tabla N° 25 Equipos Industriales.....	76
Tabla N° 26 Equipos de Computación.....	77
Tabla N° 27 Muebles y enseres.....	77
Tabla N° 28 Equipos Industriales de Seguridad.....	78
Tabla N° 29 Suministros de Oficina.....	78
Tabla N° 30 Servicios Básicos.....	79
Tabla N° 31 Materiales de Limpieza.....	79
Tabla N° 32 Inversiones.....	88
Tabla N° 33 Activos diferidos.....	89

Tabla N° 35 Detalles de inversión	90
Tabla N° 34 Capital de trabajo	90
Tabla N° 36 Sueldos	90
Tabla N° 37 Decimos	91
Tabla N° 38 Sueldos totales	91
Tabla N° 39 Depreciación activos fijos	91
Tabla N° 40 Amortizaciones	92
Tabla N° 41 Capital	92
Tabla N° 42 Amortización	92
Tabla N° 43 Datos punto de equilibrio	93
Tabla N° 44 Margen de contribución	93
Tabla N° 45 Punto de equilibrio	93
Tabla N° 46 Ventas / costos	93
Tabla N° 47 Costos de ventas	94
Tabla N° 48 Flujo de caja	95
Tabla N° 49 Cálculo del VAN/ TIR	96

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N°1 Pirámide de Maslow	17
Gráfico N°2 Ubicación de la empresa	20
Gráfico N°3 Organigrama de empresa	26
Gráfico N°4 Formula de muestreo	36
Gráfico N°5 Tabulación 1	38
Gráfico N°6 Tabulación 2	39
Gráfico N°7 Tabulación 3	40
Gráfico N°8 Tabulación 4	41
Gráfico N°9 Tabulación 5	42
Gráfico N°10 Tabulación 6	43
Gráfico N°11 Tabulación 7	44
Gráfico N°12 Tabulación 8	45
Gráfico N°13 Tabulación 9	46
Gráfico N°14 Tabulación 10	47
Gráfico N°15 Micro entorno de empresa.....	49
Gráfico N°16 Ubicación micro entorno de empresa	50
Gráfico N°17 Macro entorno de empresa.....	54
Gráfico N°18 Diseño de uniforme Chef Administrador	60
Gráfico N°19 Diseño de uniforme Ayudante Repostero.....	61
Gráfico N°20 Diseño de uniforme Mesero y Cajero-Recepcionista.....	62
Gráfico N°21 Isotipo de la empresa	63
Gráfico N°22 Tarjeta de presentación anverso	65
Gráfico N°23 Tarjeta de presentación reverso.....	65
Gráfico N°24 Hoja membretada.....	66
Gráfico N°25 Estudio Arquitectónico.....	80

“Estudio de factibilidad para la creación de una repostería con productos ecuatorianos como mandarina, tomate de árbol y aguacate en el sector del Centro Histórico de Quito.”

Gabriela Dayanna Guapulema Romero

Ing. Christian Carvajal

D.M. Quito, 15 de septiembre de 2021

RESUMEN

La presente investigación tiene como objeto la creación de una empresa repostera “Native Flavors”, que usará productos ecuatorianos, como materia prima para la elaboración de postres, para atraer al sector turístico nacional e internacional con el fin de contribuir a la activación económica del país. Se inició esta investigación determinando el sector, el nombre comercial con el cual será conocido el establecimiento y su tamaño para poder determinar el espacio necesario para montar la repostería y tomar en cuenta el número de trabajadores necesarios.

Se define cuáles son las necesidades a cubrir por parte de la empresa para el bienestar y satisfacción de los clientes, así como también se describen las estrategias y políticas que se implementarán para el correcto funcionamiento, manejo de la empresa y de sus actividades para el alcance de un reconocimiento a nivel social; se implementa el análisis FODA para evaluar la situación en la que se encuentra la empresa detallando cada punto y así poder implementar estrategias para garantizar una estabilidad empresarial en el futuro.

Se realizó el estudio de mercado en el sector a ubicarse Native Flavors, para verificar la aceptabilidad y viabilidad del proyecto, para ello se realizó la fórmula de la muestra de la población dando como resultado de muestra que las encuestas deben estar dirigidas a 126 personas transeúntes de la zona, quienes nos ayudarán con la información necesaria para saber sus preferencias gastronómicas, el target al que va dirigido y su aceptación al negocio.

Los productos a utilizar son la mandarina, aguacate y tomate de árbol, arrojando como producto de mayor aceptabilidad el pastel de mandarina con un 32.7% y el mousse de tomate de árbol con un 26.7% estos resultados se obtuvieron de las encuestas realizadas.

También se analizó el microentorno y macroentorno para saber qué aspectos puede controlar la empresa y cuáles no, entre estos se tomó en cuenta la competencia, clientes, proveedores, trabajadores, sustitutos y los factores que influyen en el normal funcionamiento de la empresa sin que esta pueda controlarlo. Como punto importante para ganar reconocimiento y crecimiento de la empresa se toma en cuenta el aspecto publicitario mediante distintos medios que ayudarán a llegar a la mente de los consumidores haciendo el uso de la tecnología.

Se detalla exhaustivamente las recetas de los productos ofertados dando a conocer sus ingredientes, métodos, técnicas, puntos de control y proceso a realizar para obtener un postre de calidad que cuente con todas las características organolépticas y sobre todo bajo un riguroso proceso de seguridad alimentaria que garantice su inocuidad, de igual forma se da la información nutricional de los productos finales como: carbohidratos, grasas, calorías, proteínas, colesterol y sodio.

Para la implementación del negocio se debe cubrir varios aspectos que contribuya a la imagen, comodidad y facilite el trabajo y conservación de alimentos; por tal motivo se realizó una lista de equipos, materiales, muebles, enseres, suministros y de gastos mensuales como arriendo y servicios básicos de los cuales se hizo un balance económico para saber el monto necesario para cubrir las necesidades de la empresa, dicho balance servirá como parte del análisis financiero total; tomando en cuenta el tamaño de la empresa y los implementos a ocupar se da paso al estudio arquitectónico en el cual se organiza de la mejor manera cada área indispensable como el salón, área de mostrador y venta, área de producción y almacenamiento.

Como es de conocimiento general para crear una empresa se debe de contar con diversos factores entre estos está el proceso de derecho empresarial el cual da formalismo y seriedad a un establecimiento puesto que se deben realizar varios trámites y permisos que permiten la funcionalidad legal de un establecimiento dependiendo del giro de negocio en el caso de Native Flavors es necesario los siguientes tramites: SRI, Patente Municipal, LUAE, ARCSA, IESS. Native Flavors tiene claro su compromiso con el medio ambiente y por eso plantea estrategias que disminuyan el impacto ambiental y social.

Para finalizar se detalla el análisis financiero donde se detalla la perspectiva del punto de vista económico, realizando un estudio para saber cuál será la inversión total necesaria para el posicionamiento y estabilidad empresarial a un cierto plazo.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

Native Flavors surge de la necesidad de brindar postres y servicio con los más altos estándares de calidad. La repostería es apreciada por muchos turistas nacionales e internacionales que visitan el Centro Histórico de Quito, Native Flavors busca promover frutas ecuatorianas que suelen ser vistas como frutos de un solo uso ya sea para jugos, batidos o ensaladas, cuando se les puede dar múltiples aplicaciones gastronómicas, a través del mundo de la repostería desde Native Flavors una microempresa diseñada para transformar el criterio de los visitantes y brindar nuevas experiencias culinarias llenas de sabor en compañía de sus familias y amigos que puedan disfrutar de un ambiente ameno y un pequeño recorrido de sabores.

2.2 Descripción de la empresa

2.2.1 Importancia.

La repostería es una ciencia y arte que permite potenciar las características organolépticas de los alimentos mediante la aplicación de técnicas de pastelería, chocolatería, salsas y montajes ofreciendo así una gama de texturas, colores y sabores que llamen la atención de los comensales de tal manera que no solo cubra una necesidad biológica sino también experimente emociones con cada bocado.

Es importante recalcar que este tipo de negocio es primordial para promover el turismo en la ciudad capital acompañado de sus distintos destinos turísticos que ofrece la bella ciudad, puesto que los turistas cada vez son más exigentes y buscan nuevas experiencias gastronómicas, productos y sabores innovadores que llenen sus expectativas.

2.2.2 Características.

Responsabilidad social: Native Flavors repostería sabe que por la emergencia sanitaria que está atravesando el país es necesario y obligatorio implementar los lineamientos correspondientes que permitan precautelar la seguridad de los comensales, trabajadores y la inocuidad alimentaria convirtiéndolo en un negocio confiable.

Investigación e innovación: Native Flavors se encuentra en una ardua investigación de productos ecuatorianos que han sido sujetos a una sola función impidiendo explotar sus sabores en distintas texturas dentro de un grupo de personas de todas las edades con posibilidad de consumo de azúcar, se investiga la cultura y origen de los productos principales para realizar innovaciones que aporten a la cultura gastronómica de la repostería.

Responsabilidad ambiental: Native Flavors conoce sobre la constante contaminación que enfrenta a diario el mundo, por tal motivo incentivamos a nuestros comensales y trabajadores a utilizar correctamente los basureros de reciclaje puestos en zonas estratégicas dentro del local como fuera del mismo, también hace el uso de envases biodegradables y realiza campañas de concientización para disminuir la contaminación ambiental.

Profesionales apasionados con su trabajo: elaborar postres es una forma de expresión, un arte que conlleva responsabilidad, dedicación, pasión y un toque extra que hace único un producto, Native Flavors brinda un servicio personalizado de calidad con el objetivo de hacerles sentir a gusto, brindando no solo así una gama de postres únicos e innovadores sino también una atención de primera donde el cliente siempre es la prioridad.

2.2.3 Actividad.

Native Flavors es un establecimiento de expendio de alimentos de repostería ya sea para servirse o para llevar, también ofrece bebidas simples de acompañamiento para los diferentes postres con restricción de bebidas alcohólicas.

2.3 Tamaño de la empresa.

Native Flavors es una microempresa que contara con tres áreas básicas: área ejecutiva, área de producción y almacenamiento y área de servicio.

La empresa contara con:

- Gerente Chef.
- Ayudante de repostería.
- Recepcionista / cajero/a.
- Mesero/a.

2.4 Necesidades que satisfacer

Ilustración 1. Pirámide de Maslow.



(El Blog Salmón, 2021). *Que es la pirámide de las necesidades de Maslow.*

Recuperado de: https://i.blogs.es/87aca7/piramide-de-maslow/1366_2000.png

2.4.1 Necesidad Fisiológica.

Al ser una empresa de alimentos y bebidas, la necesidad fisiológica de alimentación es totalmente cubierta por la empresa.

2.4.2 Necesidad de Seguridad.

Es de gran importancia en toda industria de alimentos y bebidas aplicar como norma básica las buenas prácticas de manufactura (BPM) que permite la conservación de las propiedades organolépticas de los alimentos y evita la transmisión de enfermedades alimenticias (ETAS), para ello se debe realizar un control estricto de la cadena alimentaria de la repostería esta conlleva varias etapas antes de llegar al consumidor final y en todas estas fases se debe cuidar la calidad e inocuidad de los alimentos.

Precautelar y garantizar la integridad física del cliente brindándole un ambiente relajado y cómodo haciéndolo sentir seguro como en casa y contaremos con un servicio de cámaras de seguridad.

Finalmente, y no menos importante está la seguridad laboral en la que se cuida la salud física, mental y emocional de los trabajadores, mejorar el ambiente laboral para evitar accidentes dentro de la empresa, capacitar a los trabajadores sobre las normas y leyes a cumplir dentro de la misma, el cual debe estar estipulado en un contrato claro y específico para entendimiento de todos.

2.4.3 Necesidad Social – Afiliación.

Existen dos tipos de necesidades sociales que debemos tener en cuenta:

La seguridad interna es donde se precautela un buen ambiente laboral, descubrir y aprovechar las cualidades y habilidades de cada trabajador convirtiéndolos en fortalezas de la empresa y hacer saber a los trabajadores que son parte fundamental e importante de la empresa, Native Flavors realizará pequeñas charlas para incentivar, capacitar y fomentar la creatividad y

expresión de ideas que ayuden a una mejora de la empresa y sobre todo a una mejora laboral puesto el cuidado de los trabajadores es primordial para que ellos cuiden de igual forma a los clientes.

La seguridad externa recae en la relación empresa-cliente. Native Flavors pretende siempre mantener relaciones de confianza y solidaridad con sus clientes y proveedores mediante una comunicación clara, supervisión y control de almacenamiento y producción garantizando la inocuidad alimentaria, también programar capacitaciones semestrales para los trabajadores con el fin de aumentar sus conocimientos y mejorar sus habilidades laborales que permitan brindar un mejor servicio al cliente.

2.4.4 Necesidad de Reconocimiento.

Mediante la investigación realizada sobre la repostería, técnicas a utilizar para la elaboración de los diferentes postres, la materia prima a utilizar para llevar a otro nivel de innovación gastronómica, permite ofrecer al target dirigido un producto final a precios accesibles y de calidad que garantizara el éxito de la empresa y cubrir esta necesidad.

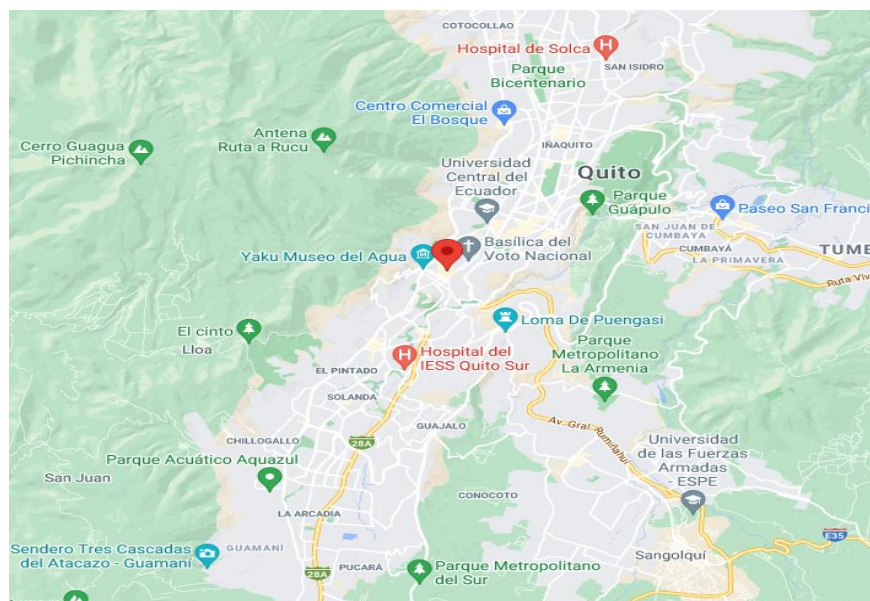
2.4.5 Necesidad de Autorrealización.

Native Flavors tiene como meta alcanzar el reconocimiento social gracias a las innovadoras ofertas gastronómicas con productos ecuatorianos que serán deleite de todos los turistas nacionales e internacionales y por la calidad de servicio que brindan sus trabajadores.

2.5 Localización de la empresa

Native Flavors está ubicado en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, en el sector del Centro Histórico de Quito.

Ilustración 2. Ubicación.



(GoogleMaps, 2021). *Ubicación*. Recuperado de:

<https://www.google.com/maps/place/Centro+Hist%C3%B3rico,+Quito/@-0.2399979,->

2.6 Filosofía empresarial

2.6.1 Misión.

Native Flavors será una repostería que por medio de una exhaustiva investigación pondrá en práctica procesos de innovación que permita revalorizar los alimentos ecuatorianos para que familias enteras se deleiten de sabores y productos de primera calidad en compañía de un equipo de trabajo altamente calificado.

2.6.2 Visión.

Posicionarse como un icono dentro de la cadena repostera ecuatoriana dejando en claro la relación de Native Flavors con la valorización y transformación de productos ecuatorianos, creando diversas sucursales dentro del país.

2.6.3 Objetivos.

- ❖ Posicionar en la mente de las personas una marca de postres.
- ❖ Alcanzar un nicho comercial con productos de calidad.
- ❖ Satisfacer paladares de clientes exigentes.
- ❖ Generar empleo.

2.6.4 Meta.

Crear una repostería con temática ecológica, que satisfaga las necesidades de los turistas visitantes y en el plazo de un año a partir de su apertura genere una liquidez que solvete todas las necesidades de la empresa, generando una rentabilidad del negocio que permita el cumplimiento de las obligaciones con los trabajadores y genere ganancia.

2.6.5 Estrategias.

- ❖ Ofrecer degustaciones de diferentes postres a familias, amigos o grupos turísticos a precios accesibles en compañía de un pequeño recorrido por la historia de la materia prima a utilizarse.
- ❖ Capacitar a todos los trabajadores semestralmente con el fin de que pongan en práctica el conocimiento adquirido tanto para la elaboración de los postres como para la atención al cliente.
- ❖ Ofrecer una gama atractiva de postres en base a los resultados obtenidos de un estudio de mercado.
- ❖ Generar plazas de trabajo a personas apasionadas por la repostería, responsables, amables, con ganas de aprender y con el don de escuchar sin importar que tengan poca o demasiada experiencia laboral ya que se les brindara capacitación acerca de todas las áreas de la empresa.

2.6.6 Políticas.

Los trabajadores

- ❖ Ser puntuales y responsables con la empresa, respetar los horarios laborales, cumplir metas y tareas establecidas por la repostería.
- ❖ Ser respetuosos con los compañeros y con la empresa.
- ❖ Utilizar siempre su uniforme de trabajo dentro de las instalaciones.
- ❖ No descansar en vías públicas utilizando el uniforme de trabajo.
- ❖ Cuidar de su higiene y presentación personal.
- ❖ Llevar a cabalidad las tareas asignadas a cada uno de los trabajadores siguiendo el reglamento y normas vigentes acerca de prevención de riesgos e inocuidad alimentaria.
- ❖ Cuidar de las instalaciones, maquinas, herramientas y materiales entregados por la empresa.
- ❖ Informar al empleador de daños y riesgos que puedan ocasionar un accidente laboral.
- ❖ Las relaciones en la empresa deben ser estrictamente laborales, toda relación de índole amorosa está prohibida dentro de la empresa.
- ❖ Está prohibido fumar, beber o consumir algún tipo de sustancia estupefaciente dentro de las instalaciones de la empresa.
- ❖ No podrán llegar al trabajo con aliento a licor o bajo los efectos de sustancias estupefacientes.

La empresa

- ❖ Es responsable del bienestar laboral de los trabajadores dentro de las instalaciones de la empresa.
- ❖ Adoptará medidas de la seguridad que garantice la integridad de los trabajadores y clientes de la empresa.
- ❖ Debe siempre cumplir con sus obligaciones: jurídicas, sociales y económicas con los empleados, proveedores y el estado.
- ❖ Es responsable de capacitar a todo su personal semestralmente para que pueda brindar a los clientes un servicio y producto de calidad.

- ❖ Mantendrá en buen estado de servicio las instalaciones, maquinaria, herramientas y material para que el trabajo a realizar sea seguro.
- ❖ Sostener un alto estándar de calidad en todos sus productos a través de la innovación y la implementación de procesos, sistemas de producción y control de calidad en todas las áreas de la empresa.
- ❖ Entregar de forma gratuita uniformes apropiados para el trabajo

2.6.7 FODA.

Fortalezas

- ❖ Productos novedosos elaborados con altos estándares de calidad.
- ❖ Local seguro, cómodo y relajado.
- ❖ Colaboradores capacitados y comprometido con su trabajo.
- ❖ Instalaciones, maquinaria, herramientas y materiales necesarios en buen estado para garantizar un buen trabajo.

Oportunidades

- ❖ La demanda de turistas nacionales e internacionales que llegan a visitar el Centro Histórico de Quito.
- ❖ Compromiso hacia la empresa de proveedores responsables, de confianza y con materia prima de calidad.
- ❖ La cantidad de unidades educativas (colegios, institutos, centros de capacitación) y empresas.
- ❖ Poca competencia que ofrezcan postres con alimentos de uso irregular de gran valor nutricional.

Debilidades

- ❖ El espacio físico reducido de la repostería.
- ❖ Capital monetario limitado
- ❖ Límite de espacio físico para cada área.
- ❖ Poca comprensión en el orden y producción de los productos y servicios.

Amenazas

- ❖ Emergencia sanitaria mundial.
- ❖ Inestabilidad económica de la sociedad.
- ❖ Precios elevados de maquinarias, inmobiliarios y materia prima.
- ❖ El aumento de inseguridad social por parte de antisociales.

2.7 Desarrollo organizacional

2.7.1 Tipo de Estructura.

Diferenciación

Native Flavors se manejará mediante comunicación vertical es decir desde la cabeza de mando hasta los niveles más bajos del mismo, facilitando la ejecución, control y supervisión de los diferentes procesos que satisfagan al cliente.

La jerarquía dentro de la empresa es de vital importancia y esta estructura de la siguiente manera.

- ❖ Nivel gerencial.
- ❖ Nivel operativo.

Nivel gerencial

- ❖ Chef propietario.

Nivel operativo

- ❖ Ayudante de cocina.
- ❖ Recepcionista/ cajero/a.
- ❖ Mesero/a.

2.7.2 Formalización.

Native Flavors estará estrictamente regido a manuales específicos que detallan procesos, políticas, normas y estrategias en beneficio directo de la empresa y sus trabajadores, también prioriza el cumplimiento del ordenamiento jurídico, impuestos, seguridad social (a trabajadores y propietario) y legislación laboral.

El funcionamiento de Native Flavors será acorde a las leyes exigidas por las entidades competentes tanto en el ámbito legislativo como tributario y como empresa comprometidos con el cumplimiento de las mismas para ser acreedores del permiso de funcionamiento respectivo.

2.7.3 Centralización – Descentralización.

Native Flavors centralizará sus actividades en áreas de producción, recreación y distribución dando un producto final que satisfaga las necesidades del cliente y potenciar el consumo de la materia prima utilizada ya que tienen gran valor nutricional de esta forma se puede contribuir a la economía del país, sobre todo a una agricultura sostenible.

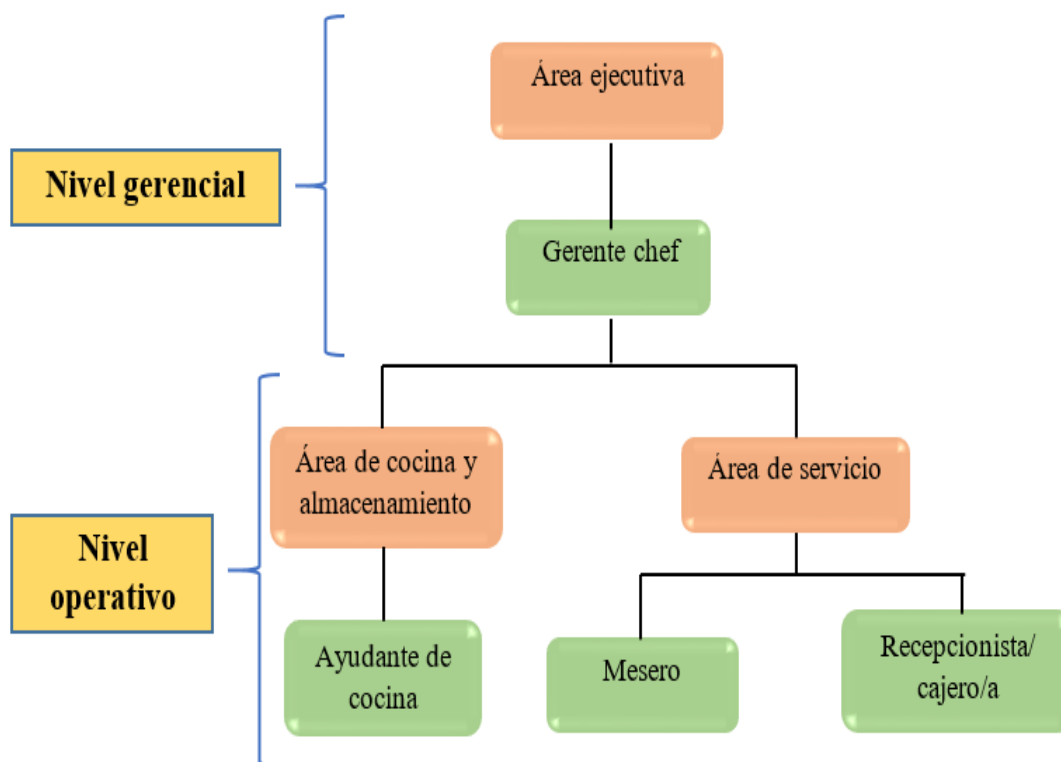
En la descentralización se designará funciones desde el nivel Gerencial consintiendo, sugerencias, toma de decisiones, participación y mando de trabajadores todo en beneficio y satisfacción de los clientes y la empresa sin que se vea afectada la integridad de los trabajadores.

2.7.4 Integración.

La integración organizacional se enfocará en los sistemas de gestión de adquisición, producción, distribución y venta llevando así un control completo y claro de entrada y salida de stock plasmado en Kardex correspondiente a las distintas áreas que permita una mejor contabilidad, de igual manera se deberá registrar las actividades realizadas para un seguimiento y control donde son participes todos los pertenecientes a la empresa de forma equitativa.

2.8 Organigrama empresarial

Ilustración 3. Organigrama empresarial Native Flavors.



Guapulema, Gabriela. (2021). *Organigrama empresarial Native Flavors*. Quito.

2.9 Funciones del personal

PUESTO DE GERENTE CHEF

Detalles generales del puesto de Gerente Chef.

Empresa Native Flavors.

Unidad administrativa Área ejecutiva.

Misión del puesto

Supervisar las funciones asignadas a los trabajadores con el objeto de garantizar un excelente manejo de las áreas, herramientas y materiales de la empresa, resolver anomalías que susciten dentro de las instalaciones, atención a quejas de trabajadores y clientes, control y dirección de la cocina, delegar las actividades a los trabajadores, adquisición de la materia prima, elaboración y montaje del producto final.

Denominación del puesto Gerente Chef.

Rol del puesto Administración y supervisión de procesos de producción, venta y distribución de alimentos y bebidas.

Remuneración \$ 550

Méritos aspectos a considerar

Tabla 1. Méritos aspectos a considerar, gerente chef

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<ul style="list-style-type: none"> • Tecnólogo en Gastronomía o superior. • Hablar al menos un idioma fluido aparte del nativo. De preferencia Inglés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mínimo 1 ½ de experiencia en cargos similares de Gerente – Chef. 	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas vanguardistas e innovación. • Dominio de normas BPM y APPCC, para el correcto procesamiento de alimentos. • Protocolo de atención y servicio al cliente. • Administración de empresas; alimentos y bebidas. • Conocimiento y dominio de cocina en cuanto a repostería y chocolatería. • Dominio de procesos contables, manejo de kardex. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adaptabilidad. • Análisis de problemas. • Análisis numérico. • Atención al cliente. • Creatividad. • Comunicación • Capacidad de escucha. • Delegación. • Desarrollo de subordinados. • Honestidad. • Iniciativa. • Integridad. • Liderazgo. • Meticulosidad. • Planificación y organización. • Puntualidad • Respeto • Responsabilidad. • Sensibilidad interpersonal. • Trabajo en equipo. • Tenacidad. • Tolerancia al estrés.

PUESTO DE AYUDANTE DE REPOSTERIA**Detalles generales del puesto ayudante de cocina.**

Empresa	Native Flavors.
Unidad administrativa	Área de producción y almacenamiento.
Misión del puesto	Limpiar y ordenar los elementos de la cocina. Realizar mise en place. Ayudar al chef en lo que sea necesario.
Denominación del puesto	Ayudante de repostería.
Rol del puesto	Ayudar el gerente chef en procesos de producción, almacenamiento de materia prima y limpieza del área de cocina.
Remuneración	\$ 400

Méritos aspectos a considerar

Tabla 2. Méritos aspectos a considerar, ayudante de repostería

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<ul style="list-style-type: none"> • Tecnólogo en gastronomía o superior. • Hablar fluido su idioma nativo y conocimientos básicos del idioma inglés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 10 meses en el cargo de ayudante de repostería o cargos similares. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pre-elaboración y conservación de alimentos. • Conocimiento de normas BPM y APPCC. • Administración de empresas; alimentos y bebidas. • Conocimiento de repostería y chocolatería. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adaptabilidad. • Análisis de problemas. • Atención al cliente. • Creatividad. • Capacidad de escucha. • Comunicación. • Compromiso. • Decisión. • Honestidad. • Iniciativa. • Integridad. • Puntualidad • Respeto • Responsabilidad. • Solidaridad. • Sociabilidad. • Trabajo en equipo. • Tolerancia al estrés.

Guapulema, Gabriela. (2021). *Méritos aspectos a considerar, ayudante de repostería*. Quito.

PUESTO DE MESERO

Detalles generales del puesto de mesero.

Empresa	Native Flavors.
Unidad administrativa	Área de servicio.
Misión del puesto	Recibir y servir eficazmente al cliente durante su experiencia en el establecimiento, presentar la carta, tomando y servir ordenes, y recomendar postres si fuese necesario de igual forma estará encargado de asignar mesas y preparar mesas en caso de reservas.
Denominación del puesto	Mesero.
Rol del puesto	Comunicación eficaz con el área de producción. Atención al cliente, toma de pedidos, servicio a la mesa y guía del cliente durante su experiencia en el restaurante.
Remuneración	\$ 400

Méritos aspectos a considerar

Tabla 3. Méritos aspectos a considerar, mesero

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<ul style="list-style-type: none"> • Tecnólogo en gastronomía o carreras afines. • Suficiencia en idioma inglés mínimo B1. 	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 6 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> • Protocolo de atención y servicio al cliente. • Toma de comandas. • Preparación de bebidas no alcohólicas. • Conocimiento básico de repostería. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adaptabilidad. • Análisis de problemas. • Atención al cliente. • Creatividad. • Capacidad de escucha. • Comunicación. • Compromiso. • Decisión. • Honestidad. • Iniciativa. • Integridad. • Puntualidad • Respeto • Responsabilidad. • Solidaridad. • Sociabilidad. • Trabajo en equipo. • Tolerancia al estrés.

Guapulema, Gabriela. (2021). *Méritos aspectos a considerar, ayudante de repostería*. Quito.

PUESTO DE CAJERO - RECEPCIONISTA**Detalles generales del puesto de cajero - recepcionista.**

Empresa	Native Flavors.
Unidad administrativa	Área de servicio.
Misión del puesto	Estará encargado de recibir a los clientes, la cobranza en la caja, venta de productos en exhibición, actividades relacionadas a reservas.
Denominación del puesto	Cajero – recepcionista.
Rol del puesto	Atención al cliente, manejo de dinero, cobranza, realización de reservas, venta de productos en exhibición.
Remuneración	\$ 400

Méritos aspectos a considerar

Tabla 4. Méritos aspectos a considerar, recepcionista-cajero/a

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<ul style="list-style-type: none"> • Tecnólogo superior en administración o contabilidad. • Al menos un idioma fluido a parte del idioma nativo, de preferencia Inglés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 1 año. 	<ul style="list-style-type: none"> • Protocolo de atención y servicio al cliente. • Manejo de redes sociales y herramientas de comunicación. • Dominio de procesos contables para cobranza y manejo de dinero. • Conocimientos básicos de manejo de existencias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adaptabilidad. • Análisis de problemas. • Atención al cliente. • Creatividad. • Capacidad de escucha. • Comunicación. • Compromiso. • Decisión. • Honestidad. • Iniciativa. • Integridad. • Puntualidad • Planificación y organización. • Respeto • Responsabilidad. • Solidaridad. • Sociabilidad. • Trabajo en equipo. • Tolerancia al estrés.

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Posicionar en la mente de los consumidores como un icono de la repostería la marca de Native Flavors, enfatizando la relación con la valorización, transformación de productos ecuatorianos y el respeto por el medio ambiente, por medio de la difusión de imagen, productos y servicios ofertados en la repostería a través de medios físicos y digitales como redes sociales, páginas web, etc. Llamando de esta manera el interés de los consumidores.

3.2 Investigación de mercado

Native Flavors decidió utilizar la investigación exploratoria y experimental, puesto que para lograr productos de calidad y la consistencia de los mismos es necesario el estudio de técnicas aplicadas a la repostería y saber cómo está posicionada la cocina repostera entre la sociedad parte importante para llegar a los consumidores y sus preferencias. Se realizó una previa investigación en base al producto a utilizarse sobre: los beneficios, temporalidad, tiempo de producción y la correcta manipulación; de esta manera descartar posibles riesgos, de allí se iniciaría con la manipulación de los mismos para verificar la manera exacta de como preservar su forma, sabor y valor nutricional.

Para realizar la investigación sobre las preferencias de los clientes se utilizará los datos tabulados mediante encuestas que se realizó a una muestra de población del sector del Centro Histórico de Quito, en el barrio El Sagrario a transeúntes que se encontraban por el parqueadero Cadisan, ideal para valorar la viabilidad y el entorno en el que se desarrollara la empresa.

De igual forma utilizamos la investigación experimental para la elaboración de los diferentes productos ofertados en donde evaluaremos todas las propiedades organolépticas de los productos, de ser necesario mejorarlos para entregar un producto final de calidad y que el

montaje de cada platillo sea atractivo al cliente.

3.2.1 Modalidad.

La recolección de datos se hizo de forma digital, en donde se dio un plazo de tres días para el desarrollo de la encuesta la cual consto de 10 preguntas cerradas en totalidad se encuestó a 126 personas.

3.3 Plan de Muestreo

Por la emergencia sanitaria que atraviesa el mundo por (COVID-19), dirigimos el enfoque a transeúntes del Centro histórico de Quito, en el barrio El Sagrario a personas que transitaban por el parqueadero El Cadisan, la cual fue de forma digital. En base a la investigación previa para obtener una cifra de cuantas encuestas debe reunirse, se tomó en cuenta la capacidad de usuarios que tiene el parqueadero en la actualidad, el mismo que atiende a 1.200 usuarios al día y se realizó la siguiente formula.

Ilustración 4. *Formula de muestreo.*

FÓRMULA DE LA MUESTRA CON POBLACIÓN FINITA						
	$n = \frac{(Z)^2 \cdot P \cdot Q \cdot N}{(e)^2 \cdot (N - 1) + (Z)^2 \cdot P \cdot Q}$					
POBLACIÓN	N = 1200					
	n = 3,92	0,3	0,3	1200		
	0,0025	1199	3,84		0,3	0,3
	n = 423					
	2,9975	+	0,3457			
	n = 423					
	3,343244					
MUESTRA REAL	n = 126,63	PERSONAS PARA ENCUESTAR				

Guapulema, Gabriela. (2021). *Formula de muestreo.* Quito.

3.4 Análisis de las encuestas

Tabla 5. *Categoría de edades de personas encuestadas.*

Categoría de edad de personas encuestadas		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
17 - 20	18	18
21 - 25	22	22
26 - 30	35	35
31 - 35	16	16
36 o mas	35	35
TOTAL	100	100%

Guapulema, Gabriela. (2021). *Categoría de edades de personas encuestadas.* Quito.

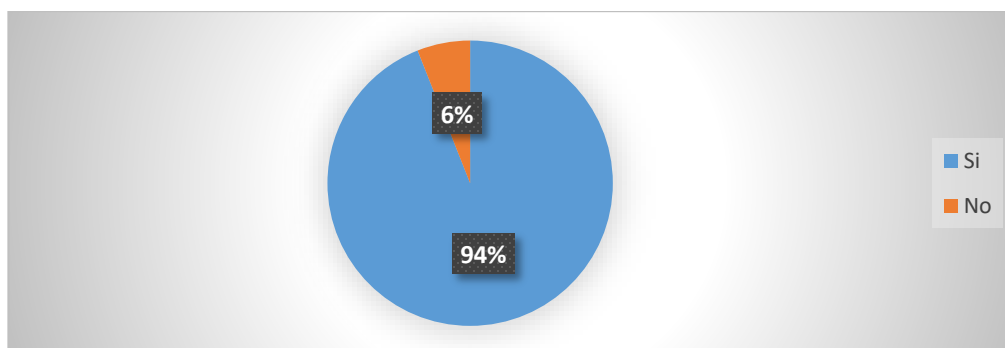
Análisis: las encuestas realizadas reflejaron que en su mayoría son personas jóvenes de entre 26 a 30 años, con un rango igualitario de personas de 36 años en adelante. Esto nos ayuda a saber a qué rango de edades está dirigido el target de Native Flavors, arrojando un resultado favorable para la empresa.

Pregunta 1.

Tabla 6. *Usted visita el Centro Histórico de Quito.*

¿Usted visita el Centro Histórico de Quito?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	119	94
No	7	6
TOTAL	126	100%

Guapulema, Gabriela. (2021). *Usted visita el Centro Histórico de Quito.*

Ilustración 5. *Pregunta 1, gráfico circular.*

Guapulema, Gabriela. (2021). *Pregunta 1, gráfico circular.* Quito.

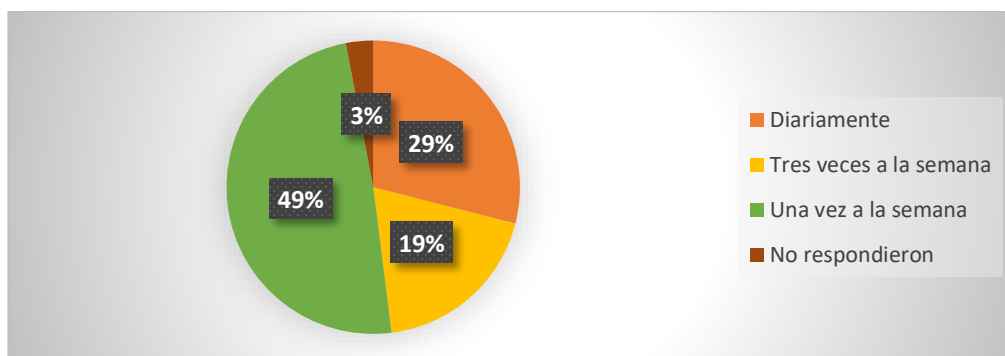
Análisis: de los 126 encuestados 119 visitan el Centro Histórico de Quito, lugar donde se encontrará Native Flavors, esta información es vital para saber la afluencia de personas y porcentajes a posibles clientes que se puedan tener con un alentador resultado.

Pregunta 2.

Tabla 7. *Con qué frecuencia lo visita.*

¿Con qué frecuencia lo visita?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Diariamente	36	29
Tres veces a la semana	24	19
Una vez a la semana	62	49
No respondieron	4	3
TOTAL	126	100%

Guapulema, Gabriela. (2021). *Con qué frecuencia lo visita.* Quito.

Ilustración 6. *Pregunta 2, gráfico circular.*Guapulema. Gabriela. (2021). *Pregunta 2, gráfico circular.* Quito.

Análisis: de los 126 encuestados 62 encuestados afirman ir una vez a la semana al Centro Histórico de Quito, unas 36 personas acuden diariamente al lugar y unas 24 personas acuden tres veces a la semana asegurando la existencia de posibles clientes frecuentes.

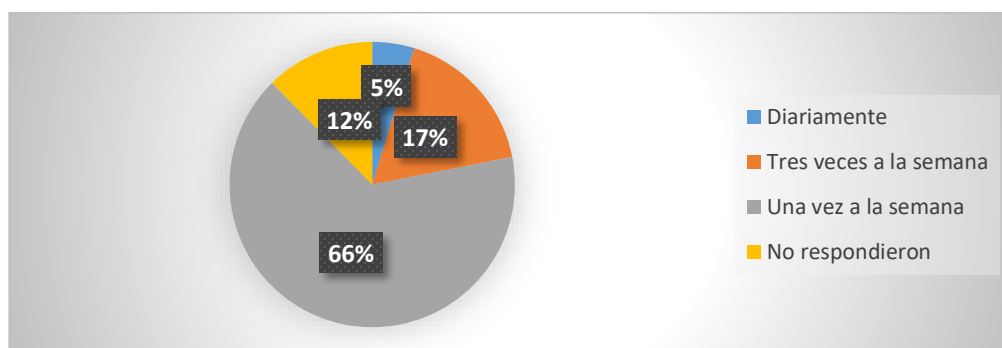
Pregunta 3.

Tabla 8. *Con qué frecuencia acude a una repostería.*

¿Con qué frecuencia acude a una repostería?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Diariamente	6	5
Tres veces a la semana	22	17
Una vez a la semana	83	66
No respondieron	15	12
TOTAL	126	100%

Guapulema. Gabriela. (2021). *Con qué frecuencia acude a una repostería.* Quito.

Ilustración 7. Pregunta 3, gráfico circular.



Guapulema. Gabriela. (2021). Pregunta 3, gráfico circular. Quito.

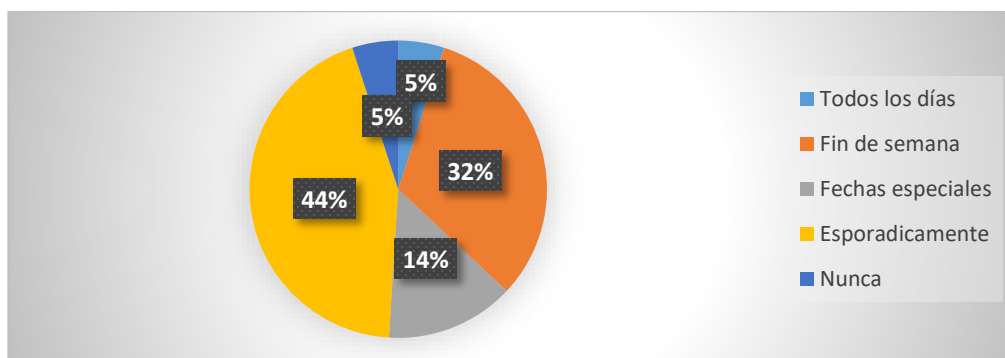
Análisis: de los 126 encuestados 83 personas que es la mayoría de encuestados confirma que acude a una repostería una vez en la semana y unos 22 encuestados acuden tres veces a la semana y unas 6 personas acuden diariamente, es decir que en su mayoría consumirían nuestros productos.

Pregunta 4.

Tabla 9. Con qué frecuencia consume postres.

¿Con qué frecuencia consume postres?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Todo los días	6	5
Fin de semana	40	32
Fechas especiales	18	14
Esporádicamente	56	44
Nunca	6	5
TOTAL	126	100%

Guapulema. Gabriela. (2021). Con qué frecuencia consume postres. Quito.

Ilustración 8. *Pregunta 4, gráfico circular.*

Guapulema. Gabriela. (2021). *Pregunta 4, gráfico circular.* Quito.

Análisis: de los 126 encuestados 6 personas consumen postres todos los días, unos 18 encuestados lo hacen en fechas especiales, unas 6 personas que es una mínima parte no consume postres, sin embargo, los resultados son alentadores ya que unas 56 personas consumen postres de forma esporádica y unas 40 personas los consume los fines de semana es decir en su mayoría de personas encuestadas hay un consumo de productos de repostería.

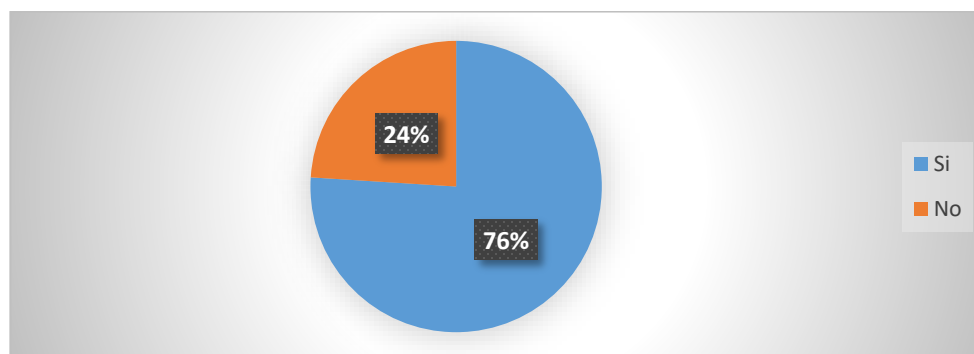
Pregunta 5.

Tabla 10. *Le gustaría degustar postres a base de mandarina, aguacate o tomate de árbol.*

¿Le gustaría degustar postres a base de mandarina, aguacate o tomate de árbol?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	95	76
No	30	24
TOTAL	126	100%

Guapulema. Gabriela. (2021). *Le gustaría degustar postres a base de mandarina, aguacate o tomate de árbol.* Quito.

Ilustración 9. Pregunta 5, gráfico circular.



Guapulema. Gabriela. (2021). Pregunta 5, gráfico circular. Quito.

Análisis: de los 126 encuestados 95 de ellos, que representa la mayor parte de encuestados están dispuestos a degustar nuestros postres innovadores, es decir tiene gran aceptación dentro de la sociedad este nuevo proyecto lo cual es bueno para la sostenibilidad de Native Flavors, las personas reflejaban curiosidad e interés al comentarles acerca de estos nuevos productos.

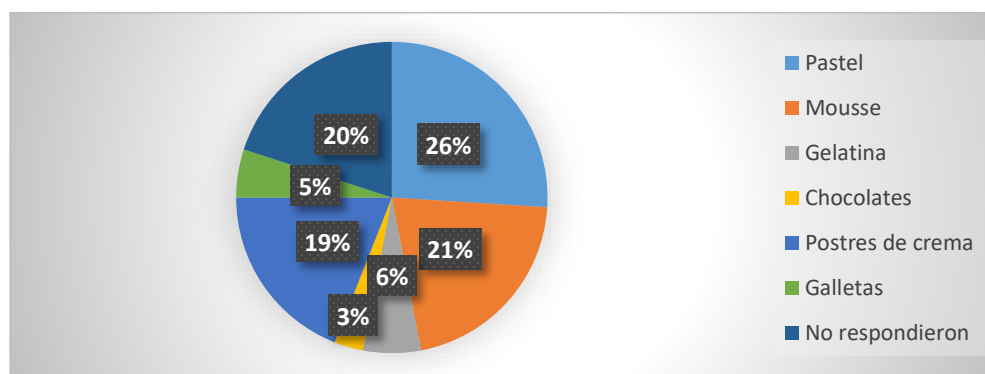
Pregunta 6.

Tabla 11. Le gustaría un postre de mandarina, aguacate o tomate de árbol consumirlo en.

¿Le gustaría un postre de mandarina, aguacate o tomate de árbol consumirlo en?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Pastel	33	26
Mousse	27	21
Gelatina	7	6
Chocolates	4	3
Postres de crema	24	19
Galletas	6	5
No respondieron	25	20
TOTAL	126	100%

Guapulema. Gabriela. (2021). Le gustaría un postre de mandarina, aguacate o tomate de árbol consumirlo en. Quito.

Ilustración 10. Pregunta 6, gráfico circular.



Guapulema. Gabriela. (2021). Pregunta 6, gráfico circular. Quito.

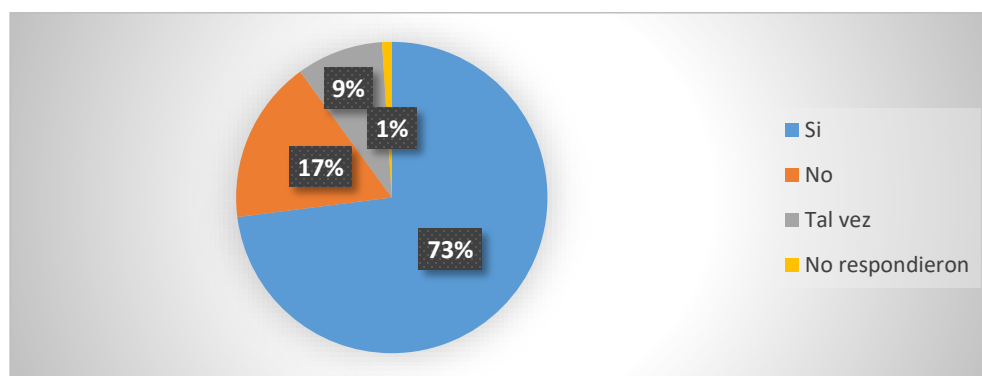
Análisis: a los 126 encuestados le dimos una pequeña lista de postres para evaluar sus preferencias y se observó que 33 de ellos que son la mayoría prefieren consumir los productos con sabor ecuatoriano en pasteles, le secunda unas 27 personas que tienen preferencia por consumirlos en mousse, en tercer lugar está unas 24 personas que prefiere consumirlos postres en crema, dando información sobre las preferencias de nuestros potenciales clientes, de igual forma y no menos importante unos 6 encuestados prefieren galletas y 7 encuestados optan por postres de gelatina y 4 de ellos prefieren postres en chocolates.

Pregunta 7.

Tabla 12. Consumiría postres elaborados con mandarina, aguacate o tomate de árbol.

¿Consumiría postres elaborados con mandarina, aguacate o tomate de árbol?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	92	73
No	22	17
Tal vez	11	9
No respondieron	1	1
TOTAL	126	100%

Guapulema. Gabriela. (2021). Consumiría postres elaborados con mandarina, aguacate o tomate de árbol. Quito.

Ilustración 11. *Pregunta 7, gráfico circular.*Guapulema. Gabriela. (2021). *Pregunta 7, gráfico circular.* Quito.

Análisis: de los 126 encuestados 92 de ellos está dispuesto a consumir los productos de Native Flavors teniendo una aceptación mayoritaria del proyecto planteado, unos 22 encuestados manifiestan que no desean consumir los productos y 11 de ellos esta indecisa sobre el consumo de nuestros productos.

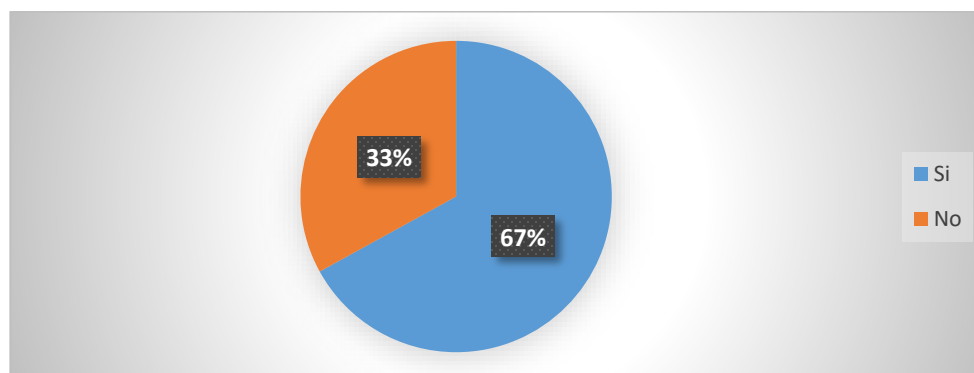
Pregunta 8.

Tabla 13. *Sabía usted que el consumo de los productos mencionados aportan gran cantidad de nutrientes beneficiosos para la salud.*

¿Sabía usted que el consumo de los productos mencionados aportan gran cantidad de nutrientes beneficiosos para la salud		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	85	67
No	41	33
TOTAL	126	100%

Guapulema. Gabriela. (2021). *Sabía usted que el consumo de los productos mencionados aportan gran cantidad de nutrientes beneficiosos para la salud.* Quito.

Ilustración 12. Pregunta 8, gráfico circular.



Guapulema. Gabriela. (2021). Pregunta 8, gráfico circular. Quito.

Análisis: de los 126 encuestados 85 de ellos están conscientes e informados que la materia prima a utilizar para la elaboración de postres en Native Flavors tiene alto valor nutricional que brinda nutrientes beneficiosos para el ser humano, aunque es un porcentaje mayoritario de quienes poseen este conocimiento, es preocupante que 45 de los encuestados no conocen los beneficios de la materia prima a usar, no solo porque son la materia prima de la empresa también porque debe ser de conocimiento general los valores nutricionales de los alimentos que son de consumo cotidiano.

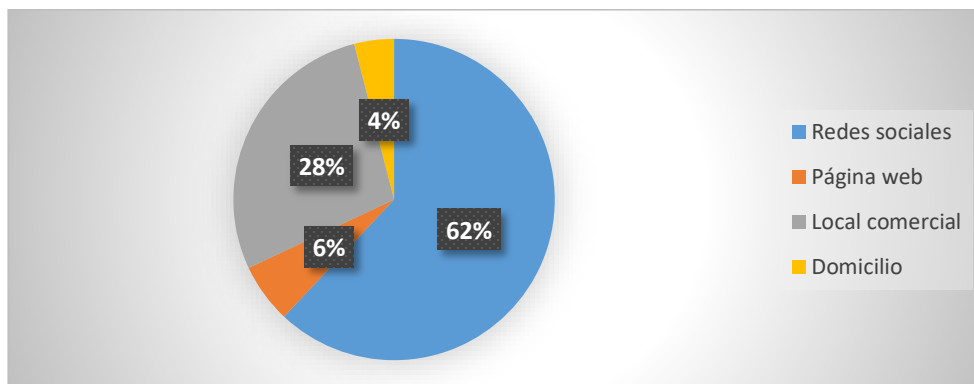
Pregunta 9.

Tabla 14. Cuáles son los medios que más utiliza para informarse de novedades, precios y productos.

¿Cuáles son los medios que más utiliza para informarse de novedades, precios y productos?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Redes sociales	78	62
Página web	8	6
Local comercial	35	28
Domicilio	5	4
TOTAL	126	100%

Guapulema. Gabriela. (2021). Cuáles son los medios que más utiliza para informarse de novedades, precios y productos. Quito.

Ilustración 13. Pregunta 9, gráfico circular.



Guapulema. Gabriela. (2021). Pregunta 9, gráfico circular. Quito.

Análisis: de los 126 encuestados podemos observar que en su mayoría hace uso de la tecnología para acceder a información, con esto 78 de ellos hacen uso de las redes sociales para encontrar información lo cual es beneficioso para Native Flavors puesto que, debido a la emergencia sanitaria el uso de redes sociales y demás plataformas son idóneas para dar a conocer nuevos productos al mercado. También tenemos unas 35 personas que prefieren una información presencial es decir directamente con la empresa sobre productos, tendencias, ofertas y demás, 8 de ellos se hace presente confirmando el uso de páginas web para obtener todo tipo de información y una mínima parte, pero no menos importante 5 personas prefieren obtener la información en temas alimenticios a domicilio.

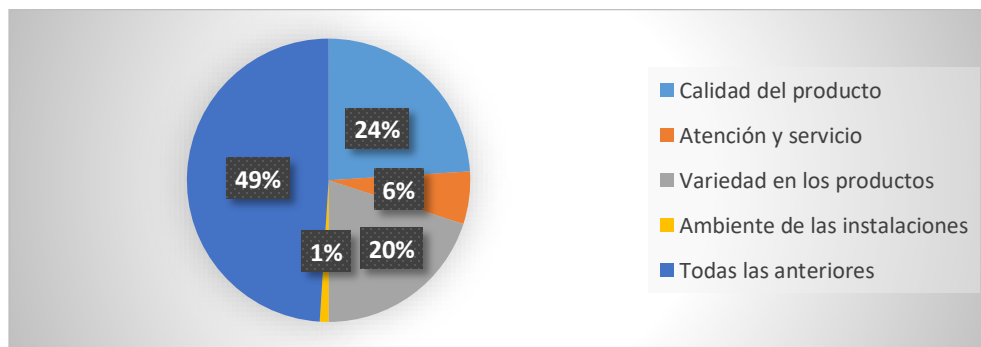
Pregunta 10.

Tabla 15. *Cuál de las siguientes opciones le interesa según su criterio respecto a una repostería.*

¿Cuál de las siguientes opciones le interesa según su criterio respecto a una repostería?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Calidad del producto	30	24
Atención y servicio	7	6
Variedad en los productos	25	20
Ambiente de las instalaciones	2	1
Todas las anteriores	62	49
TOTAL	126	100%

Guapulema. Gabriela. (2021). *Cuál de las siguientes opciones le interesa según su criterio respecto a una repostería.* Quito.

Ilustración 14. *Pregunta 10, gráfico circular.*



Guapulema. Gabriela. (2021). *Pregunta 10, gráfico circular.* Quito.

Análisis: de los 126 encuestados 62 de ellos demandan que se debe cumplir con todos los estándares de calidad que se exigen de forma legal a toda empresa de alimentos y bebidas, este punto es algo que Native Flavors le da primordial importancia ya que cuidar la calidad de los productos, la atención y servicio al cliente, ofertar una carta variada, ofrecer un ambiente tranquilo y seguro es la carta de presentación de Native Flavors y de quienes conforman la

empresa llegando así a los corazones de nuestros clientes de tal forma de fidelizarlos con el objetivo de hacer crecer la empresa y dar a conocer nuevos productos y alimentos valiosos que se dan en el país. También hubo personas que solo optan por algún punto mencionado por ejemplo 30 de los encuestados dicen que prefieren la calidad del producto, unas 25 personas prefieren la variedad en los productos, unos 7 de los encuestados dicen que el servicio y la atención al cliente es lo primordial y una mínima parte que son 2 personas tienen como preferencia el ambiente que ofrecen las instalaciones.

3.4.1 Análisis General.

En primera instancia podemos exclamar que el target de Native Flavors está dirigida de forma igualitaria a dos grupos que son: jóvenes de 26 a 30 años de edad y adultos a partir de 36 años quienes procuran regularmente este tipo de establecimientos en el sector, en base a los resultados de las encuestas podemos decir que la mayoría de los encuestados consumen una vez a la semana postres de forma esporádica o el fin de semana, algunas personas por cuestión de trabajo acuden a este tipo de establecimientos tres veces a la semana, las personas encuestadas supieron decirnos que, su círculo familiar y algunas amistades suelen visitar este tipo de establecimientos con el fin de salir un poco de la rutina y deleitarse con postres mientras pasean por la zona, es decir que si satisfacemos las necesidades de quienes acuden en primera instancia al establecimiento y los fidelizamos nuestros clientes directos atraerán a clientes indirectos lo cual es bueno para la prosperidad de Native Flavors.

En cuanto a los medios de información se concluyó que la mayoría de personas hacen uso de la tecnología para buscar información, por lo general acuden a las redes sociales las cuales han innovado el mundo publicitario, puesto que personas de toda edad desde niños hasta adultos manejan con facilidad las redes sociales, tomando en cuenta que los jóvenes son quienes permanecen la mayor parte del día conectados a estas plataformas por diversas situaciones ya sea estudiantil, laboral u ocio. Native Flavors teniendo en cuenta esta información valiosa atraerá por estos medios de comunicación la atención de los clientes para dar a conocer los productos, servicios, promociones y más que oferta el establecimiento llegando así a más

personas llegando a posicionarse la marca.

En cuanto al valor monetario teniendo en cuenta las encuestas y lo platicado con cada uno de ellos se puede notar que están dispuestos a gastar una cantidad considerable de dinero en este tipo de productos, puesto que el lugar donde estará ubicado la repostería es de afluencia turística y ellos piensan que amerita darse un gusto en familia, amigos o por el simple hecho de estar en la zona, así como también dan a conocer sus exigencias en cuanto a bioseguridad y seguridad alimentaria para que ellos se sientan a gusto y tranquilos de consumir los productos, también piden rapidez y calidad.

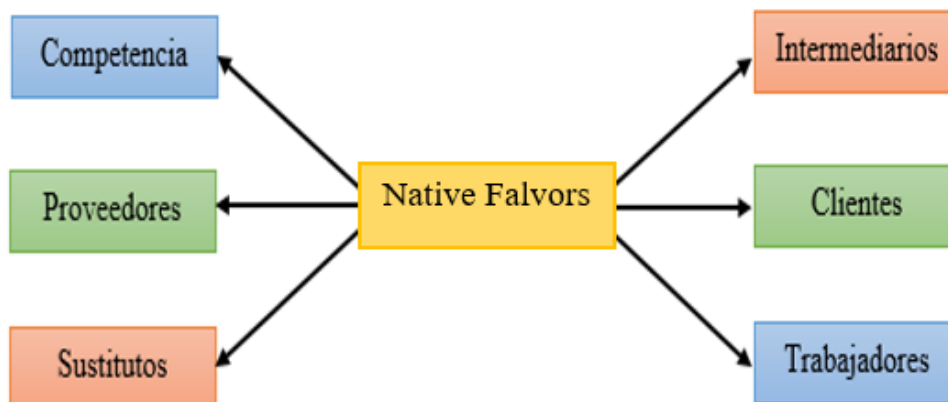
Como conclusión podemos decir que la repostería es apreciada en la zona y recibe gran acogida, Native Flavors sería un negocio viable y aceptado por la mayor parte de la sociedad como pudimos ver en las encuestas según el estudio de mercado realizado.

3.5 Entorno empresarial

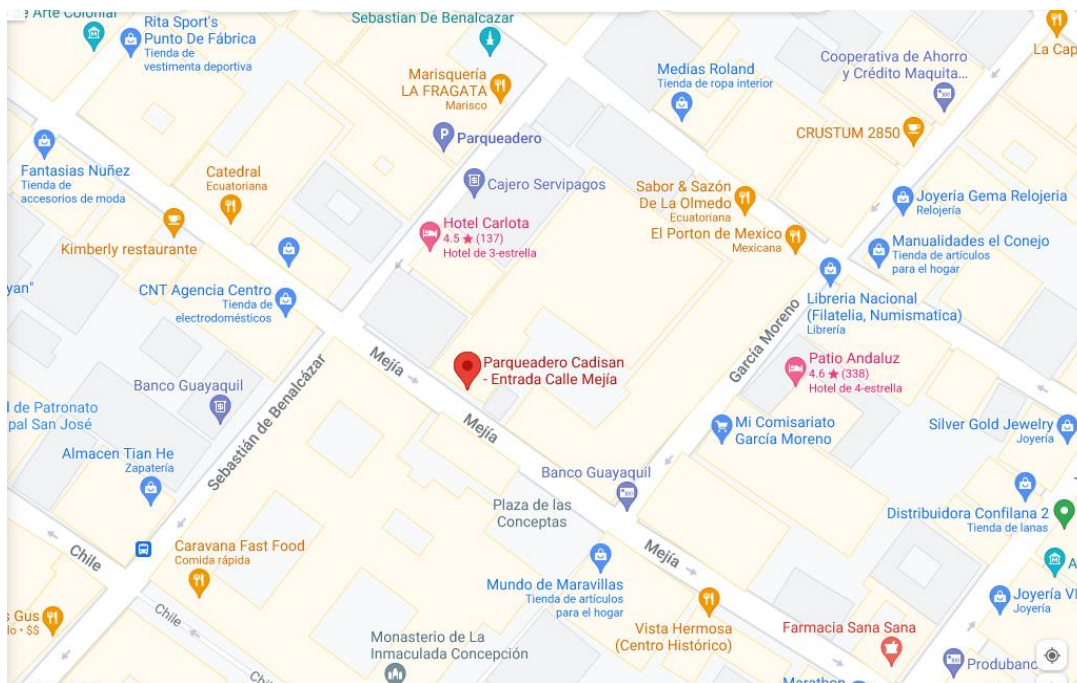
3.5.1 Microentorno.

Native Flavors asume su microentorno a todo lo que se encuentra a su alrededor sobre lo que se tiene un control.

Ilustración 15. Esquema microentorno de Native Flavors.



Guapulema. Gabriela. (2021). *Esquema microentorno de Native Flavors*. Quito.

Ilustración 16. *Ubicación*

(GoogleMaps, 2021). *Ubicación*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/place/Parqueadero+Cadisan+-+Entrada+Calle+Mej%C3%ADa/@-0.218523,-78.5124007,19z/data=!4m5!3m4!1s0x91d59a284b5cee37:0xc2d0b3d4b357fdbcb!8m2!3d-0.2185557!4d-78.512049>

- **Competencia directa.**

Después de un largo recorrido por el sector a ubicarse Native Flavors no se encontró una competencia directa puesto que no hay establecimientos con una oferta gastronómica centrada en la elaboración de postres variados como tal.

- **Competencia indirecta.**

Existen establecimientos de competencia indirecta de los cuales se evaluó el tipo de establecimiento, categoría y productos ofertados.

- En la Av. Mejía y García Moreno a una cuadra y media de donde será la ubicación de la repostería encontramos una cafetería llamada “CRUSTUM 2850” en la cual su oferta gastronómica principal es la elaboración de pan artesanal con producto ecuatoriano acompañado de una variedad de café y también oferta una carta reducida de postres.
- En la Av. José Joaquín de Olmedo y Cuenca a dos cuadras y media de donde se ubicará la repostería se encuentra una cafetería con una carta poco variada de productos llamada “Cafetería DELIGOLOSINAS”.
- También en la Av. Mejía y Guayaquil a dos cuadras y media se encuentra una heladería-restaurante que oferta una carta variada de platillos y variedad de postres a base de helado y algunos a base de chocolate, también tiene dulces artesanales exhibidos para adquisición de los clientes.

- **Sustitutos.**

Después de recorrer el sector encontramos pequeños sustitutos como los vendedores ambulantes que ofrecen algún tipo de postre como (tortas personales, dulces artesanales, bizcochos), sin embargo, no son considerados competencia directa o indirecta puesto que no poseen un establecimiento de expendio de estos alimentos.

- **Proveedores.**

Teniendo en cuenta que la calidad de los productos es uno de los principios fundamentales con los que trabaja Native Flavors, de igual forma sabe que fidelizar proveedores reconocidos y de confianza es una pieza clave para garantizar la calidad de un producto.

Tabla 16. *Proveedores.*

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Alpina S.A	<ul style="list-style-type: none"> • Confiable y responsable. • Años de experiencia. • Entrega al establecimiento. • Calidad del producto. • Manejo de la cadena de frio. 	Leche entera, mantequilla, crema de leche y queso.
Mercado Central de Quito	<ul style="list-style-type: none"> • Productos locales. • Precios bajos. 	Frutas, especias, azúcar.
Supermercado Santa María	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad de productos. • Productos de calidad. • Establecimientos extensos. 	Harina, azúcar impalpable, gelatina sin sabor, polvo de hornear.
Distribuidora de huevos la Basílica	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad del producto. • Años de experiencia. • Confiables y responsables. • Entrega al establecimiento. 	Huevos

Galería Ecuador	<ul style="list-style-type: none"> • Años de experiencia • Confiabilidad y responsabilidad. • Productos de calidad. • Precios justos 	Chocolate Pacari
-----------------	--	------------------

Guapulema. Gabriela. (2021). *Proveedores*. Quito.

- **Intermediarios.**

Native Flavors no considera necesario la intervención de intermediarios puesto que la comercialización de los productos será de manera directa.

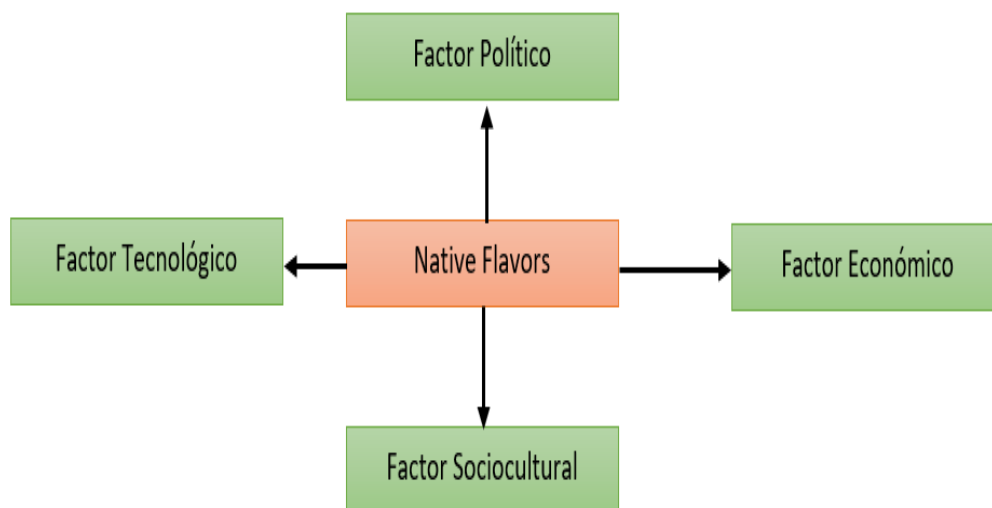
- **Clientes.**

Native Flavors es una empresa enfocada a todo tipo de clientes que no tengan restricción del consumo de azúcar, ya sean amigos, familias, turistas que visiten el Centro Histórico de Quito o sea su ruta para llegar su destino laboral, con el único fin de entregarles un producto que deleiten sus paladares exigentes.

3.5.2 Macroentorno

Es todo factor que influye en el normal funcionamiento de Native Flavors y del cual no tiene un control directo.

Ilustración 17. *Esquema del macroentorno de Native Flavors.*



Guapulema. Gabriela. (2021). *Esquema macroentorno de Native Flavors*. Quito.

- **Factor Político**

El Ministerio de Turismo es quien regula a los establecimientos de AyB, los cuales están sujetos al Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas que regula el tipo de actividad y categoría del establecimiento. De igual forma se deben regir al control del ARCSA y al Ministerio de Salud Pública quienes emiten regulaciones correspondientes a la inocuidad alimentario y BPM. En el Ecuador a causa de la emergencia por el COVID-19 las entidades ya mencionadas emitieron un manual de contingencia sanitaria las cuales deben ser puestas en marcha en todo establecimiento de AyB para salvaguardar la salud y seguridad de las personas. Native Flavors cumplirá con lo dispuesto por las autoridades competentes, se regirá a lo dispuesto en la Constitución de la República del Ecuador correspondiente a establecimientos de restauración.

- **Factor Tecnológico**

La tecnología es un recurso que en pleno siglo XXI es indispensable en el diario vivir de las personas, en el mundo la tecnología es primordial no solo en los países primermundistas, si no en todos los países del mundo dándole usos positivos que ayudan al progreso y bienestar de todos los habitantes. En el ámbito restauranero la tecnología ha dado un giro evolucionario en cuanto a maquinaria, aplicaciones móviles que permiten promocionar un establecimiento, su marca, productos, ubicación, y sobre todo en este tiempo de emergencia sanitaria que atraviesa el mundo, la tecnología ha ayudado a mantener activo los establecimientos de alimentos y bebidas con la ayuda de plataformas que facilitan los pedidos sin tener que acudir a un establecimiento puesto que ahora no es necesario salir de casa para hacer compras o pedir alimentos a domicilio. Native Flavors trabajará con aplicaciones que faciliten el servicio de nuestros productos y así satisfacer las necesidades de los clientes asegurando su bienestar en cada proceso.

- **Factor Económico**

Actualmente Ecuador sufrió un descenso económico que afectó significativamente al sector productivo, turístico y demás, aumentando las tasas de pobreza por el desempleo, el cierre de lugares con afluencia turística, cierre de establecimientos de alimentos y bebidas por la cuarentena a la que se sometió el país por varios meses y después de ello se ha intentado restablecer la economía sin embargo no se puede hablar de recuperar la estabilidad total puesto que para la reapertura los establecimientos deben cumplir con todas las normas de bioseguridad y con un aforo no correspondiente al normal es decir su servicio no es total y aunque es un buen comienzo aún existen sectores afectados.

Native Flavors está comprometido a ajustarse al desarrollo económico actual del país por lo que los precios de los productos y servicios se ajustaran a la tasa de inflación anual que presente el Ecuador, así como también dependerá de la variación de precios de la materia prima.

- **Factor Sociocultural**

Native Flavors es una empresa creada para dar a conocer productos ecuatorianos que se utilizaran como materia prima para la elaboración de postres, de igual forma le acompaña el estilo ecológico el cual estará decorado con algunas plantas de frutos del Ecuador, las presentaciones de los postres tendrán un toque tradicional dando énfasis en la cultura ecuatoriana.

En el sector a ubicarse Native Flavors tiene gran demanda de turismo tanto nacional como internacional, el objetivo de la empresa es promocionar nuestros productos ecuatorianos dar a conocer sus propiedades y concientizar sobre el cuidado a la naturaleza de ahí la idea de la temática.

3.6. Producto y servicio

Native Flavors es una empresa repostera creada para dar a conocer y promocionar productos ecuatorianos de fácil acceso que serán utilizados en la elaboración de distintos postres atractivos, con un toque de innovación y tradición, respetando y siguiendo un riguroso control de los procesos de producción, aplicación optima de técnicas y métodos de cocción, bajo normas de seguridad alimentaria y bioseguridad.

Native Flavors ofrece un servicio personalizado a la mesa, en reservaciones y degustaciones, también ofertamos servicio a domicilio para quienes prefieren la comodidad de su hogar o lugar de trabajo y el servicio para llevar, nuestro objetivo es dar un servicio acorde a todas las necesidades de nuestros clientes y hacerles sentir que son importantes para la empresa.

3.6.1 Producto Esencial.

En la actualidad las personas buscan nuevas experiencias gastronómicas ya no solo satisfacer sus necesidades fisiológicas si no arriesgarse un poco más a buscar nuevos sabores, lugares con temáticas atractivas, cómodas donde se sientan como en casa. Native Flavors tiene

como producto esencial que se oferta una experiencia llena de naturaleza, frescura, tranquilidad mientras consume un producto lleno de sabor que exploten los sentidos y genere felicidad en las personas, sacándolos de la rutina de trabajo y el estrés acumulado. Los pasteles son nuestro producto esencial llenos de nuevos sabores, cremas diferentes y decoraciones únicas que atraen que los comensales ya disfruten de los postres solo con el contacto visual.

3.6.2 Producto real.

Native Flavors tiene gran variedad de productos de repostería innovadores de gran valor nutricional e innovadores como:

- Mousse, postre tradicional de gran sabor y texturas agradables al paladar que generan emociones en los consumidores.
- Cremoso, postre con textura única y con gran aceptación en la cadena repostera acompañada de diferentes texturas.
- Torta o pastel, postre tradicional y con gran aceptación en la sociedad esta puede tener un sinfín de rellenos, coberturas, sabores, colores y demás.

3.6.3 Características.

Native Flavors cuenta con trabajadores comprometidos con su labor que tienen amor y pasión por lo que hacen, cada trabajador posee conocimientos que pondrán en práctica para la elaboración de cada postre con el afán de entregar un producto final de calidad cumpliendo con todas las normativas de inocuidad alimentaria, BPM y bioseguridad que garanticen un producto apto para el consumo y sobretodo garantice la salud de quien los consuma, de igual forma se añadirá un buzón en el que podrán dar a conocer sus experiencias en Native Flavors, sugerencias, inquietudes, etc. Así como también los trabajadores que se encuentran en el área de servicio estarán prestos a brindarles la información necesaria y solventar todas sus inquietudes o solucionar inconvenientes que puedan suscitarse en el establecimiento de la mejor manera posible.

3.6.4 Calidad.

Para la producción de los diferentes postres, Native Flavors tiene como meta asegurarse que los productos que llegan a la empresa sean de buena calidad y también cuidarlos durante la elaboración de los mismos, para obtener un producto final de calidad siguiendo correctamente las normas establecidas por las diferentes entidades como lo son las Buenas Prácticas de Manufactura adaptadas a las necesidades de la empresa como:

- Transporte y cadena de frío de la materia prima.
- Temperatura de almacenamiento y cocción de los mismos.
- Sistema de almacenamiento (PEPS).
- Tiempos de cocción de cada producto.
- Aseo personal, buenos hábitos de higiene y presentación personal.
- Higiene en la elaboración de alimentos.
- Limpieza y desinfección correcta del área de trabajo.
- Limpieza y desinfección de maquinaria y utensilios de la empresa.
- División de áreas para evitar contaminación cruzada.
- Tipos y causas de la contaminación cruzada.
- Análisis de peligro y puntos críticos de control (APPCC).
- Análisis y prevención de enfermedades de transmisión alimentaria (ETAS).

3.6.5 Estilo.

Native Flavors propicia un estilo tranquilo, tratando de fusionar a la elaboración de postres con alimentos ecuatorianos y la naturaleza, ofreciendo una temática ecológica que ayude a la concientización del valor de cuidar la naturaleza y la importancia del reciclaje de una manera diferente para llegar al corazón y conciencia de los clientes mientras disfrutan de nuestros productos, el tipo de servicio es americano, es decir, los alimentos emplatados se sirven directamente en la mesa.

3.7 Marca.

Native Flavors es un nombre en inglés compuesto de dos palabras que significan en este caso Native significa “nativo” que hace referencia a los productos o materia prima que se utiliza como la mandarina, tomate de árbol y aguacate que son originarios del Continente Americano como es el caso del Ecuador donde estos productos se cultivan desde la antigüedad y la palabra Flavors significa “sabor” haciendo referencia al sabor intenso y único de cada fruto a usar. Native Flavors es una empresa que da bienvenida a todas las personas amantes a la naturaleza y sobretodo amantes a nuevas experiencias gastronómicas en el mundo de la repostería.

3.7.1 Producto aumentado.

La identidad de Native Flavors es diferenciada con la competencia en su estilo y concepto innovador, en donde los clientes pueden deleitarse de un postre diferente mientras comparten con su familia, amigos o una reunión laboral ya que el ambiente tranquilo que ofrece la empresa es propicio para todo tipo de necesidades.

Para grupos turísticos o familiares mediante una reserva anticipada pueden acceder a una pequeña master class sobre el cultivo y cuidado de las plantas que decoran el lugar, historia de la materia prima a utilizar, y sobre el proceso de elaboración de cada producto, mientras ellos con nuestra ayuda realizan su propio postre y aprenden más sobre nuestra cultura en el ámbito gastronómico.

3.8 Plan de introducción al mercado

3.8.1 Distintivos y Uniformes

Área de Cocina.

El chef administrador y el ayudante de repostería usaran un uniforme distintivo del área de trabajo proporcionado por la empresa el mismo que contará de las siguientes características:

Chef administrador

- Chaqueta verde con filo negro de manga larga y con los sellos distintivos de la empresa bordados.
- Faldón negro con líneas blancas verticales.
- Pantalón negro de cocina.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Toca blanca de chef.
- Medias negras (anti embolicas).
- Pico de loro (opcional).

Ilustración 18. *Diseño uniforme chef administrador*



Guapulema, Gabriela. (2021). Diseño uniforme chef administrador. Quito.

Ayudante de repostería

- Chaqueta blanca con detalles verdes de manga larga con los respectivos distintivos de la empresa bordados.
- Faldón verde llano.
- Pantalón blanco llano de cocina.
- Zapatos negros de cocina (antideslizante).
- Champiñón blanco.
- Medias negras largas (anti embolicas).
- Pico de loro (opcional).

Ilustración 19. *Diseño uniforme ayudante repostero.*



Guapulema, Gabriela. (2021). Diseño uniforme ayudante repostero. Quito.

Personal del área de servicio

Tanto el mesero como el cajero-recepcionista utilizaran un uniforme con los sellos distintivos proporcionados por la empresa el cual tiene las siguientes características:

Mesero y cajero-recepcionista

- Camisa polo de color verde con el sello distintivo de la empresa bordado.
- Delantal negro con líneas blancas verticales.
- Pantalón negro de cocina.
- Medias negras largas (anti embolicas).
- Zapatos de cocina (antideslizantes).
- Malla para cabello.

Ilustración 20. *Diseño uniforme mesero y cajero-recepcionista.*



Guapulema, Gabriela. (2021). Diseño mesero y cajero-recepcionista. Quito.

3.8.2 Materiales de identificación.

Isotipo

Ilustración 21. *Isotipo Native Flavors.*



Guapulema, Gabriela. (2021). Logotipo Native Flavors. Quito.

Elementos a destacar

- El pequeño pastel representa a los postres ofertados.
- El paisaje representa la temática de la repostería y el valor que se da a los productos cultivados del Ecuador.
- El logotipo de la empresa “Native Flavors”.
- El eslogan de la empresa “Los sabores de mi tierra”.
- Los colores usados.
 - Color negro de margen y fondo.
 - Color naranja, atrae sentimientos provocando vitalidad y felicidad.
 - Color verde, representa la conexión con la naturaleza, la sensación de paz y seguridad.
 - Color rojo, este color provoca el deseo de comer, representa el amor y dedicación con el que se elaboran los distintos postres y llama la atención de los clientes.
 - Color blanco, refleja la pulcritud y eficiencia del trabajo de todos los que conforman Native Flavors.
- El Isotipo comprende la relación de la elaboración de postres con la utilización de productos ecuatorianos tomados de la naturaleza y el compromiso del cuidado de la naturaleza.

Tarjetas de presentación.

En el anverso puede observarse el Isotipo de Native Flavors.

Ilustración 22. Anverso tarjeta de presentación.



Guapulema, Gabriela. (2021). Anverso tarjeta de presentación. Quito.

Ilustración 23. Reverso tarjeta de presentación.

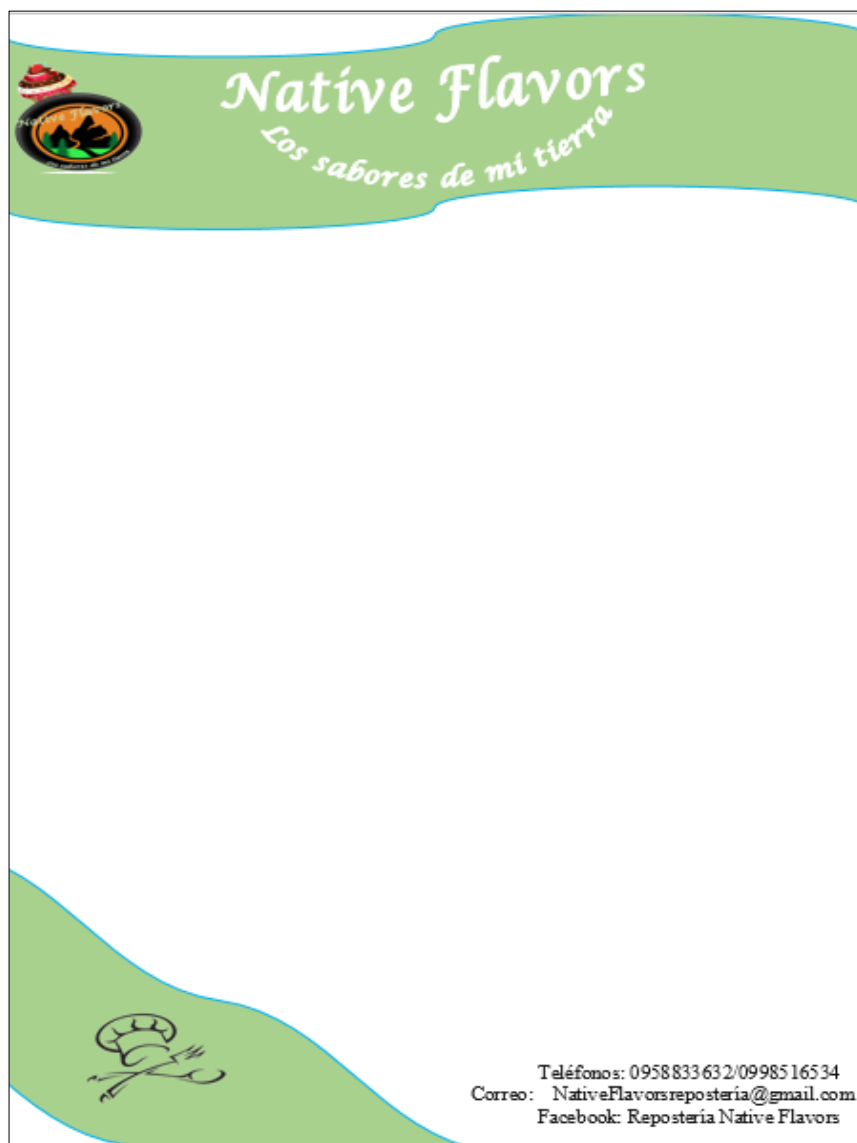


Guapulema, Gabriela. (2021). Reverso tarjeta de presentación. Quito.

Hoja membretada.

Se utilizará hojas membretadas como parte de la identidad de la empresa, estas serán usadas cuando se requiera redactar una carta, oficio y declaraciones formales para empresas o socios la cual consta de las siguientes características.

Ilustración 24. Hoja membretada



Guapulema, Gabriela. (2021). Hoja membretada. Quito.

3.8.3 Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución y punto de venta es en el establecimiento de Native Flavors ubicado en la ciudad de Quito, en el sector del Centro Histórico en la calle Mejía y García Moreno (parqueadero Cadisan).

- **Promoción**

- El principal canal de promoción se realizará a través las redes sociales (Facebook, WhatsApp, Instagram).
- También se hará uso de volantes que se entregarán a transeúntes de la calle Mejía y el parqueadero El Cadisan.
- Una vez la empresa llegue a la estabilidad deseada se hará uso de medios de promoción como radio, prensa escrita o vallas publicitarias.

- **Contacto**

- WhatsApp.
- Facebook.
- Tarjetas de presentación.
- Email.

- **Correspondencia**

- Mediante del mail corporativo.

- **Negociación**

- De forma directa en el establecimiento con cita previa.
- Mediante videoconferencia (zoom o teams).
- Vía telefónica.

- **Financiamiento**

Tabla 17. *Financiamiento publicidad*

Tarjetas de presentación	100 unidades	\$7.00
Publicidad Facebook	3 veces por mes	\$10.00
TOTAL		\$17.00
TOTAL ANUAL		\$204.00

Guapulema, Gabriela. (2021). *Financiamiento publicidad*. Quito.

3.8.4 Riesgo y oportunidades del negocio

En la actualidad Native Flavors y todos los establecimientos de alimentos y bebidas se enfrentan una situación de riesgo debido a la emergencia sanitaria que atraviesa el país por el COVID-19. Todo establecimiento debe cumplir con todas las normas de bioseguridad, poniendo énfasis en el proceso de producción en donde se involucra la compra de materia prima, transformación de los alimentos y la obtención del producto final para el consumo, puesto que en este proceso se da la manipulación de alimentos por parte de los trabajadores.

La oportunidad que tiene Native Flavors es de posicionarse como una marca innovadora que llame la atención de visitantes, puesto que a causa del COVID-19 este tipo de establecimientos se han visto en la necesidad de cerrar sus puertas por diversas complicaciones, sin embargo ahora que el país de a poco está avanzando y los establecimientos gracias a la tecnología y nuevas formas de servicio a los que se van adaptando para generar más oportunidades de reconocimiento que ayuden al progreso de la empresa.

La tecnología es la herramienta mejor aliada de los establecimientos de alimentos y bebidas puesto que facilita: la toma de órdenes, reservaciones, implementación de menús digitales, también por medio de las redes sociales se logra promocionar productos, servicio y a la empresa como tal a nivel nacional sin mucha demora, también es útil al momento de realizar transferencias o pagos bancarios gracias a las plataformas de bancas virtuales.

3.9 Fijación de Precios

3.9.1 Fijación de precios por receta estándar.

Los valores presentados en las recetas han sido calculados para un PAX (comensal). Se toma el costo por kilogramo de cada producto a utilizar como referencia para sacar el costo por plato, a esto se le suma diversos factores que intervienen en la producción de cada postre como, por ejemplo:

- Imprevistos.
- Mano de obra.
- Gastos administrativos.
- Gastos de fabricación.
- Costos de servicio.
- IVA.
- Utilidad.

En cada receta que se presentará, se puede observar el porcentaje de cada valor que define el precio final de cada plato.

- Mousse de tomate de árbol.
- Cremoso de aguacate.
- Torta de mandarina.

❖ Mousse de tomate de árbol



Tabla 18. Mousse de tomate de árbol, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Mousse de tomate de árbol.	Código: 001		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	10/08/2021	Chef: Gabriela Guapulema		
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Tomate de árbol	g	\$1.00	63	\$0.063
Crema de leche	ml	\$4.78	125	\$0.60
Claras de huevo	g	\$3.50	60	\$0.35
Azúcar	g	\$1.20	62	\$0.074
Glucosa	ml	\$5.00	12	\$0.06
Gelatina sin sabor	g	\$12.00	7	\$0.084
Mantequilla	g	\$10.00	40	\$0.40
Azúcar impalpable	g	\$1.98	20	\$0.039
Harina	g	\$2.50	58	\$0.145
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$1.815
			10% imprevistos	\$0.181
			Total neto	\$1.996
			Gasto de fab. 15%	\$0.299
			Factor costo 35%	\$0.698
			M.O. 45%	\$0.898
			G. Admin 12%	\$0.239
			45% utilidad	\$0.898
			Subtotal	\$5.028
			12% IVA	\$0.603
			10% servicio	\$0.502
Total	\$6.133			

Guapulema, Gabriela. (2021). Mousse de tomate de árbol, receta estándar de costos, Quito.

❖ Mousse de tomate de árbol



Tabla 19. Mousse de tomate de árbol, receta estándar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Mousse de tomate de árbol.						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
63	g	Tomate de árbol	Lavado		Sin piel			
125	ml	Crema de leche	2°C – 6°C		Refrigerada			
60	g	Claras	4°C		Refrigerada, limpia			
62	g	Azúcar	.		-			
12	ml	Glucosa	-		-			
7	g	Gelatina sin sabor	-		-			
Masa sable								
40	g	Mantequilla	0°C – 8°C		Refrigerada			
20	g	Azúcar impalpable	-		-			
58	g	Harina	Tamizada		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Realizar un merengue italiano.						
		2. Montar la crema de leche.						
		3. Hidratar la gelatina y luego mezclar en la pulpa a baño maría.						
		4. Añadir alternadamente al merengue italiano la crema montada y la pulpa con la gelatina disuelta.						
		5. Para la masa sable cremar la mantequilla y azúcar en polvo, luego incorporar los huevos uno a uno y finalmente añadir la harina.						
		6. Estirar la masa en papel film, refrigerarla antes de hornear.						
		7. Estirar en un silpat y hornear a 180°C por 8 a 15 minutos.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Coolesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
447	1,305.59	-	135.28	15.57	137.14	257.25	152.66	-

Guapulema, Gabriela. (2021). Mousse de tomate de árbol, receta estándar de producción, Quito.

❖ Cremoso de aguacate

Tabla 20. *Cremoso de aguacate, receta estándar de costos.*

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Cremoso de aguacate.	Código: 002		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	10/08/2021	Chef: Gabriela Guapulema		
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Crema de leche	ml	\$4.78	120	\$0.573
Chocolate blanco	g	\$4.00	60	\$0.24
Aguacate	g	\$1.00	25	\$0.66
Gelatina sin sabor	g	\$12.00	5	\$0.06
Chocolate PACARI	g	\$19.75	10	\$0.19
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$1.723
			10% imprevistos	\$0.172
			Total neto	\$1.895
			Gasto de fab. 15%	\$0.284
			Factor costo 35%	\$0.663
			M.O. 45%	\$0.852
			G. Admin 12%	\$0.227
			45% utilidad	\$0.852
			Subtotal	\$4.773
			12% IVA	\$0.572
			10% servicio	\$0.477
Total	\$5.822			

Guapulema, Gabriela. (2021). Cremoso de aguacate, receta estándar de costos, Quito.

❖ Cremoso de aguacate

Tabla 21. *Cremoso de aguacate, receta estándar de producción.*

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Cremoso de aguacate.						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
120	ml	Crema de leche	2°C – 6°C		Refrigerada			
60	g	Chocolate blanco	Derretir el chocolate a baño maría, el chocolate debe llegar a 40°C.		Cuidar que no se quemé el chocolate.			
25	g	Aguacate	Lavado		Sin piel			
5	g	Gelatina sin sabor	.		-			
10	g	Chocolate PACARI al 70%	-		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Sacar la pulpa de aguacate.						
		2. Montar la crema de leche.						
		3. Hidratar la gelatina y luego mezclar con el chocolate blanco a baño maría.						
		4. Llevar el chocolate derretido a una temperatura de 31 a 32°C.						
		5. Añadir alternadamente el chocolate y la pulpa de aguacate de forma envolvente						
		6. Colocar en un molde y refrigerar.						
		7. Decorar con chocolate PACARI.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
220	454	-	48.06	2.96	5.47	164.4	47.35	-

Guapulema, Gabriela. (2021). Cremoso de aguacate, receta estándar de producción, Quito.

❖ Torta de mandarina



Tabla 22. Torta de mandarina, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Torta de mandarina.		Código: 003	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	10/08/2021		Chef: Gabriela Guapulema	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Mandarina	g	\$1.00	130	\$0.13
Huevos	g	\$3.50	150	\$0.46
Mantequilla sin sal	g	\$10.00	125	\$1.25
Azúcar	g	\$0.99	125	\$0.123
Polvo de hornear	g	\$4.08	7	\$0.02
Harina	g	\$2.50	225	\$0.562
Esencia vainilla	g	\$7.64	2	\$0.015
Leche	ml	\$0.80	70	\$0.056
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$2.616
			10% imprevistos	\$0.261
			Total neto	\$2.877
			Gasto de fab. 15%	\$0.431
			Factor costo 35%	\$1.006
			M.O. 45%	\$1.294
			G. Admin 12%	\$0.345
			45% utilidad	\$1.294
			Subtotal	\$7.247
			12% IVA	\$0.869
			10% servicio	\$0.724
Total	\$8.84			

Guapulema, Gabriela. (2021). Torta de mandarina, receta estándar de costos, Quito.

❖ Torta de mandarina

Tabla 23. Torta de mandarina, receta estándar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Torta de naranja.						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
130	g	Mandarina	Lavada		Sin piel, sin pepas			
150	g	Huevos	4°C		Limpios			
125	g	Mantequilla sin sal	0°C – 8°C		Refrigerada			
125	g	Azúcar	.		-			
7	g	Polvo de hornear	-		-			
225	g	Harina	-		-			
2	g	Esencia vainilla	-		-			
70	ml	leche	2°C – 6°C		Refrigerada			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Cremar la mantequilla con el azúcar, añadir las yemas e incorporar la pulpa de tomate.						
		2. Agregar alternadamente la harina y la leche.						
		3. Montar las clara de huevo a punto de nieve						
		4. Incorporar con movimientos envolventes las claras montadas.						
		5. Engrasar el molde y añadir la mezcla, hornear a 155°C por 40 minutos.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
834	2,514.91	-	121.95	42.48	372.63	910.25	257.73	-

Guapulema, Gabriela. (2021). Torta de mandarina, receta estándar de producción, Quito.

3.10 Implementación del negocio

- **Arriendo del local.**

Tabla 24. *Arriendo del local.*

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$400	\$2400	\$4.800

Guapulema, Gabriela. (2021). Arriendo del local. Quito.

- **Equipos industriales.**

Tabla 25. *Equipos industriales*

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Batidora industrial planetaria 10-20-30-40 litros.	1	\$700.00	\$700.00
Horno industrial 6 bandejas de acero inoxidable.	1	\$890.00	\$890.00
Frigorífico-enfriador panorámico con filo de acero inoxidable.	1	\$390.00	\$390.00
Exhibidor vitrina frigorífica	1	\$850.00	\$850.00
Cocina industrial de tres quemadores acero inoxidable.	1	\$190.00	\$190.00
Tanque de gas-regulador-manguera y abrazaderas.	1	\$50.60	\$50.60
Balanza digital	2	\$7.78	\$15.56
Licadora Oster 600W	1	\$35.00	\$35.00
TOTAL			\$3,121.16

(Ver anexos 1 – 9)

Guapulema, Gabriela. (2021). Equipos Industriales. Quito.

- **Equipos de computación.**

Tabla 26. *Equipos de computación*

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Laptop HP Core 2 quad	1	\$230.00	\$230.00
Impresora multifuncional HP DeskJet Ink Advantage 2375	1	\$39.00	\$39.00
TOTAL			\$269.00

(Ver anexo 10 – 11) Guapulema, Gabriela. (2021). Equipos de computación. Quito.

- **Muebles y enseres.**

Tabla 27. *Muebles y enseres*

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Juego de mesas para restaurante con 4 sillas	4	\$70.00	\$280.00
Taburetes metálicos	2	\$12.00	\$24.00
Mesa de acero inoxidable con estantería	1	\$180.00	\$180.00
Frutera metálica	1	\$55.00	\$55.00
Taza y plato de vidrio	12	\$2.60	\$31.20
Vaso 11oz	20	\$0.72	\$14.40
Tabla de picar medianas	2	\$7.00	\$14.00
Set de chuchillos (9 piezas)	2	\$25.00	\$50.00
Bowls acero inoxidable (set 6 piezas)	3	\$19.99	\$59.97
Set de recipientes pequeños, medianos y grandes con tapa (10 piezas).	2	\$23.99	\$47.98
TOTAL			\$756.55

(Ver anexo 12 – 21)

Guapulema, Gabriela. (2021). Muebles y enceres. Quito.

- **Equipos industriales de seguridad.**

Tabla 28. *Equipos industriales de seguridad*

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (polvo seco) 10 Lb	2	\$9.99	\$19.98
Bomba de mano desinfectante	3	\$3.49	\$10.47
Detector de gas GLP	1	\$23.00	\$23.00
Rótulos de señalética (baño, normas de bioseguridad).	4	\$1.68	\$6.72
Rótulos de señalética (aforo, salida, extintor, no fumar).	4	\$3.28	\$13.14
TOTAL			\$73.31

(Ver anexo 22 – 25) Guapulema, Gabriela. (2021). Equipos industriales de seguridad. Quito.

- **Suministros de oficina.**

Tabla 29. *Suministros de oficina.*

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, 1 resma	1	\$3.65	\$3.65
Grapadora	1	\$2.75	\$2.75
Grapas (caja)	1	\$0.65	\$0.65
Resaltadores	3	\$0.71	\$2.13
Esferos BIC (rojo, azul, negro)	3	\$0.28	\$0.84
Perforadora	1	\$1.40	\$1.40
Cuaderno universitario 100H	2	\$1.35	\$2.70
Carpeta plástica protector	10	\$0.80	\$8.00
Tijera	1	\$0.60	\$0.60
TOTAL			\$22.72
TOTAL ANUAL			\$272.64

(Ver anexo 26 - 27) Guapulema, Gabriela. (2021). Suministros de oficina. Quito.

- **Servicios básicos.**

Tabla 30. *Servicios básicos*

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$12.00
Luz	\$15.00
Teléfono	\$8.00
Internet	\$12.00
TOTAL	\$47.00
TOTAL ANUAL	\$564.00

Guapulema, Gabriela. (2021). Servicios básicos. Quito.

- **Materiales de limpieza.**

Tabla 31. *Materiales de limpieza*

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba industrial y tubo para escoba	1	\$3.40	\$3.40
Trapeador y tubo plástico	1	\$4.70	\$4.70
Cloro OZZ 5.5% 1 Gal	1	\$4.00	\$4.00
Desinfectante con amonio cuaternario Gal	1	\$7.80	\$7.80
Estropajo reforzado	2	\$0.45	\$0.90
Esponja lavaplatos	2	\$1.40	\$2.80
Fundas basura industriales (10 unidades)	2	\$0.50	\$1.00
Lavavajillas liquida neutro tips 500ml	2	\$1.05	\$2.10
Pala de basura mago largo	1	\$2.20	\$2.20
Jabón líquido antibacterial manos Gal	1	\$5.96	\$5.96
Papel higiénico jumbo bio 200 metros	3	\$2.70	\$8.10
Limpión industrial bio natural 300 metros	1	\$9.40	\$9.40
Gel antibacterial 1 Gal	1	\$7.00	\$7.00
Cepillo de baño plástico con base	1	\$2.10	\$2.10
Guantes bicolor Master C25	1	\$2.20	\$2.20
TOTAL			\$63.66
TOTAL ANUAL			\$763.92

(Ver anexo 28 -43) Guapulema, Gabriela. (2021). Materiales de limpieza. Quito.

3.11 Estudio arquitectónico

Para el diseño arquitectónico interno de la repostería se toma en cuenta diversos factores como: la capacidad instalada, aforo (16), número de trabajadores; para el área de cocina o producción se valora el espacio adecuado para la movilidad de los trabajadores durante el cumplimiento de sus actividades diarias. No se añadió bodega para el almacenamiento de alimentos puesto que estos serán almacenados en el área de cocina. Como se puede observar cedimos un pequeño espacio para la oficina y sanitario para los trabajadores.

En la parte frontal del establecimiento se encuentra de entrada el salón, mostrador y ventas de los productos, también se encuentra el sanitario para clientes de forma individual.

Ilustración 25. Estudio arquitectónico de Native Flavors.



Guapulema, Gabriela. (2021). Estudio arquitectónico de Native Flavors. Quito.

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Con el fin de formalizar el negocio, se realizaron los trámites y permisos correspondientes para el funcionamiento del mismo.

- ***Servicio de Rentas Internas / SRI***

En esta entidad obtener el RUC (Registro Único de Contribuyente) no tiene ningún costo (Portal Único de Trámites Ciudadanos, 2021).

Para obtener el RUC se necesita:

- Cédula de identidad.
- Certificado de votación actualizado.
- Documento que certifique el lugar donde se realizará la actividad económica, como planilla de agua, luz, teléfono u otros servicios; contrato de arriendo; pago de Impuesto Predial.
- Calificación artesanal emitida por el organismo competente (si fuese necesario).

- ***Patente Municipal***

La patente municipal se paga de forma anual y su valor está calculado por cada municipio, este documento es de carácter obligatorio para quienes ejercen actividades comerciales, industriales, financieras, inmobiliarias y profesionales (María, Victoria. 2019).

Para obtener la patente se debe cumplir con los siguientes requisitos (Permisos Quito, 2021).

Para inscribir la patente

- Inscribir el RUC.
- Formulario de inscripción de Patente Municipal para personas naturales o jurídicas.
- Número de predio del domicilio tributario de la persona natural o jurídica.

- Copia de la cédula, de ambos lados.
- Copia de papeleta de votación, de ambos lados.
- Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.

Una vez inscrita la patente se le otorgara una contraseña mediante correo para acceder al portal de declaraciones para ello debe.

- Ingresar a esta página: <https://pam.quito.gob.ec/PAM/Servicios.aspx#info>.
 - Ir a Declaración en Línea Patente y 1.5 x mil.
 - Seleccionar el año de declaración.
 - Elegir la actividad económica.
 - Calcular el valor a cancela.
 - Aceptar las condiciones.
 - Imprimir el comprobante de declaración
 - Acérquese a pagar el comprobante obtenido.
-
- ***RAET (Registro de actividades económicas)***

En esta entidad se obtiene un número que permite al contribuyente registrarse en el catastro y para ello se requiere lo siguiente (Municipio de Quito, 2021).

- Copia del RUC
- Copia de Cédula y Papeleta de Votación
- Formulario de inscripción en el RAET
- Formulario del Acuerdo para uso de Medios Electrónicos
- Copia de una planilla de Servicios Básicos

- ***LUAE (Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas en el DMQ)***

Para obtener la LUAE se necesita cumplir con los siguientes requisitos, este trámite no requiere pago (Permisos Quito, 2021).

- Formulario de solicitud de LUAE.
- Formulario reglas técnicas de arquitectura y organismo para LUAE.
- Pago de la patente municipal.
- Copia de cédula.
- Copia de papeleta de votación.
- Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
- Foto del rótulo, medidas y materiales del mismo.
- Autorización del dueño del predio, en el que le permite colocar el rotulo.

Una vez realizado el trámite se le otorgará un link mediante correo para poder declarar datos técnicos del establecimiento en el portal del cuerpo de bomberos y ya aprobado el formulario deben acercarse a cualquier administración zonal del Distrito Metropolitano de Quito con la copia de cédula y papeleta de votación, con la declaratoria de bomberos a retirar la LUAE (Permisos Quito, 2021).

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

Para obtener el permiso de funcionamiento otorgado por el ARCSA a los establecimientos que requieren control y vigilancia sanitaria se debe seguir los siguientes pasos en línea (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2021).

- Registrarse en el sistema informático del ARCSA.
- Llenar el formulario para la obtención del permiso de funcionamiento (de acuerdo a la actividad del establecimiento).
- Realizar el pago correspondiente.
- Validar el pago para imprimir el permiso de funcionamiento y factura.

Si el trámite para la obtención de ARCSA es de forma presencial se debe realizar el pago correspondiente a la actividad y adjuntar los siguientes documentos.

- Cédula de ciudadanía o de identidad del propietario o representante legal del establecimiento.
- Registro Único de Contribuyentes.
- Categorización del Ministerio de Industrias y Productividad, si fuera el caso.
- ***IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad social)***

Para obtener el Registro Patronal en el Sistema de Historia Laboral se debe seguir los siguientes pasos sin costo alguno (IESS, 2021).

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

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de área

La industria alimentaria ocasiona un gran impacto en el medio ambiente, puesto que se utiliza productos orgánicos y químicos que pueden generar daño en el proceso que realizará la empresa.

Por consiguiente, Native Flavors tiene como meta prevenir y restaurar los daños ocasionados al medio ambiente durante la elaboración de postres y los generados por el establecimiento.

Para disminuir el impacto ambiental se hará uso de la materia prima necesaria, sin implementación de químicos, también se ubicarán tachos de basura de reciclaje tanto en el área de servicio como de producción.

El impacto social es visible en la comunidad o sector donde estará ubicada la repostería, de esta manera se identificará lo positivo y negativo cuando esta esté en funcionamiento y se tomaran las medidas pertinentes para corregir los aspectos negativos que puedan suscitarse.

5.2 Impacto ambiental

El impacto ambiental que puede generar Native Flavors cuando entre en funcionamiento es diverso y para disminuirlo se ha tomado múltiples opciones.

- Impacto ambiental generada por los clientes

Los clientes generan gran cantidad de residuos dentro y fuera del establecimiento por ejemplo si el consumo es en la repostería los comensales necesitan agua para el lavado de manos y productos para desinfectarse las manos tomando en cuenta los procesos de bioseguridad,

servilletas al momento de consumir nuestros productos, papel higiénico en caso de acudir al servicio sanitario, botellas o recipientes plásticos que los clientes lleven al establecimiento, etc.

Si el consumo es fuera de la repostería ya sea que los clientes compren de forma presencial o por medio de plataformas se generan residuos como por ejemplo de empaques para guardar los productos, servilletas, cucharas o tenedores, fundas, productos de desinfección de manos, etc. En los dos casos se genera un daño en el ambiente que no solo afecta a la repostería y consumidores sino también a la sociedad en general.

- Impacto ambiental generada por los trabajadores de la empresa.

Los trabajadores de la empresa para el cumplimiento de sus actividades también generan un impacto social puesto que se hace uso de: agua para lavado de manos y desinfectante para manos, uso de papel industrial para cocina, papel higiénico, fundas, productos de limpieza, electricidad para el funcionamiento de maquinaria, agua y productos químicos para limpieza de utensilios y superficies del establecimiento, etc.

- Estrategias para disminuir el impacto ambiental

Native Flavors ha tomado medidas que ayudan a disminuir el impacto ambiental generado por la empresa mediante sus trabajadores o clientes.

- Implementar tachos de reciclaje en el área de servicio y producción de forma estratégica, con el fin de reducir la contaminación y fomentar el reciclaje.
- Comprobar que las tuberías del establecimiento estén en perfectas condiciones.
- Utilizar productos amigables con el ambiente o biodegradables como: desinfectante de mano, jabón líquido, productos de limpieza (cloro, lavavajillas y desinfectante), papel de cocina, papel higiénico, servilletas y envases para llevar productos biodegradables.
- Utilización de adaptador de consumo de energía para la maquinaria de la empresa.

5.3 Impacto social

Para reducir el impacto social dentro de Native Flavors se tomarán algunas medidas que se explicarán a continuación.

- Igualdad de genero

Native Flavors desarrollará políticas de igualdad de género en donde se evitará la discriminación profesional tanto en salarios, trato, carrera profesional, y discriminación de forma social ya sea por el físico, condición económica, etc. De igual forma se implementarán trabajadores de ambos sexos en forma igualitaria que estén dispuestos a cumplir con las políticas exigidas por la empresa.

- Generar empleo

Native Flavors apoyará a los pequeños productores quienes serán nuestros proveedores de primera mano en cuanto a la materia prima utilizada para la elaboración de postres de esta manera se apoya al trabajo de nuestros agricultores y sobretodo nuestra materia prima será de producción orgánica dándole identidad y calidad a nuestros productos.

- Bienestar laboral

Se implementarán políticas sostenibles y responsables las cuales serán analizadas en conjunto con los trabajadores para hacerles sentir seguridad, apoyo en el lugar de trabajo para que ellos sientan la importancia de su trabajo y sobretodo lo importante que son cada uno para la empresa, con el objeto de que su rendimiento en cada una de sus actividades sea al máximo.

6. PROCESO FINANCIERO

6.1. Introducción

En el siguiente capítulo se detalla el análisis financiero del proyecto Native Flavors, donde se muestra la perspectiva del punto de vista económico, de igual forma se realiza un estudio para saber el monto total de la inversión para lograr el posicionamiento y estabilidad de la repostería dentro de la gastronomía ecuatoriana.

6.2. Inversiones

Una inversión determina recursos con el objetivo de obtener ingresos mayores a los costes de inversión, es decir la inversión ayudará a la sostenibilidad de la empresa y en un tiempo determinado esta inversión arrojará beneficios, ganancias que permita a la empresa ser independiente financieramente.

6.3. Activos Fijos

Son todos los equipos industriales, equipos de seguridad, equipos de computación, muebles y enseres, dándonos en la sumatoria de activos fijos \$4,220.02

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind./ seguridad	3194,47
Equipos de Computación	269
Muebles - enseres	756,55
TOTAL ACTIVOS FIJOS	4,220.02

Tabla 32. Activos Fijos. (2021). *Elaborado por Gabriela Guapulema.*

6.4. Activos diferidos

Abarca todos los gastos que involucra la creación de la empresa, los activos diferidos se definen dentro de los Gastos de Constitución para ello la inversión es de \$400 los cuales serán destinados para pagos de los permisos de funcionamiento, copias, traslado, etc.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	400
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	400

Tabla 33. Activos diferidos (2021). *Elaborado por Gabriela Guapulema*

6.5. Capital de trabajo

Son todos los recursos destinados para el lapso de un año como: sueldos, arriendo, servicios básicos, etc.

El establecimiento en este periodo de tiempo debe cubrir pagos de sueldos con veinte y cuatro mil novecientos diecisiete dólares, servicios básicos (agua, luz, internet, teléfono) el valor de quinientos sesenta y cuatro dólares, material de oficina (papelería, esferos, etc.) con doscientos setenta y dos dólares con sesenta y cuatro centavos, para material de limpieza (desinfectantes, limpiadores, etc.) se destinará setecientos sesenta y tres dólares con noventa y dos centavos, el alquiler del local saldrá por cuatro mil ochocientos dólares, en publicidad se gastará doscientos cuatro dólares, en adquisición de materia prima se destinará tres mil quinientos dólares y en gastos financieros dos mil ochocientos dólares, arrojando un total de treinta y siete mil seiscientos cuarenta y seis dólares con treinta y ocho centavos.

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	24917
Servicios Básicos	564
Material oficina	272,64
Material limpieza	763,92
Servicio auto	0
Alquiler local	4,800
Publicidad	204
Adquisición de materia prima	3500
Gastos financieros	2.800,00
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	37,821.56

Tabla 34. Capital de trabajo (2021). *Elaborado por Gabriela Guapulema*

TOTAL DE INVERSIÓN	
Total Activos Fijos	4,220.02
Total Activos Diferidos	400
Total Capital de Trabajo	37,821.56
TOTAL INVERSION	42,441.58

Tabla 35. Detalles de inversión (2021). *Elaborado por Gabriela Guapulema*

La inversión total tomando en cuenta los activos fijos, activos diferidos y el capital de trabajo es de \$42,441.58

6.6. Sueldos

En la siguiente tabla se detalla el cuadro con los respectivos sueldos y todos los beneficios legales.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente Chef	550	6600	623,7	801,9	6778,2
Ayudante de Repostería	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Mesero	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Cajero - Recepcionista	400	4800	453,6	583,2	4929,6
TOTAL	1750	21000	1984,5	2551,5	21567

Tabla 36. Sueldos. (2021). *Elaborado por Gabriela Guapulema*

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente Chef	550	400	550	950
Ayudante de Repostería	400	400	400	800
Mesero	400	400	400	800
Cajero - Recepcionista	400	400	400	800
TOTAL	1750	1600	1750	3350

Tabla 37. Decimos (2021). *Elaborado por Gabriela Guapulema*

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT. ANUAL
21,567	3,350	24,917

Tabla 38. Sueldos totales (2021). *Elaborado por Gabriela Guapulema*

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$24,917 anual.

6.7. Depreciación activos fijos.

En esta tabla se detallará la cuantificación económica de la depreciación de activos fijos, esto sucede con los bienes con el paso del tiempo entre estos están: equipos industriales con el 10%, equipos de computación con el 33.33%, muebles y enseres con el 10% reflejando un total de \$484.76.

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	3194,47	10%	319,447
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	269	33,33%	89,6577
Muebles y Enseres	756,55	10%	75,655
TOTAL DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			484,76

Tabla 39. Depreciación de activos fijos (2021). *Elaborado por Gabriela Guapulema*

6.8. Amortizaciones

Este es el valor que recupera la empresa por constitución de la misma. La Amortización del establecimiento es de un 20% que a su vez equivale a ochenta dólares puesto que el monto por constitución es de cuatrocientos dólares.

AMORTIZACIONES			
PORCENTAJE AMORTIZACIÓN			
Gastos de Constitución	400	20%	80

Tabla 40. Amortizaciones (2021). *Elaborado por Gabriela Guapulema*

6.9. Estructura capital

La estructura de capital para este proyecto está consolidada por: Capital Propio con la suma de \$17,646.38 que equivale al 47% de estructura con un costo del 12% y con la tasa de descuento del 5.6%; por lo tanto el Capital Financiero es de \$20,000 que equivale al 53% de estructura con un costo del 14% y con la tasa de descuento del 7.4%; con un total de inversión de \$37, 646.38, que en la suma total nos da el 100% de estructura y TAMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 13.1% valor que indica la factibilidad de la empresa.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	22441.58	53%	12%	6,3%	
Capital Financiero	20000	47%	14%	6,6%	
TOTAL INVERSIÓN	42441.58	100%		12.9%	TMAR

Tabla 41. Capital (2021). *Elaborado por Gabriela Guapulema*

6.10. Tabla de amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización:

TABLA DE AMORTIZACIÓN				
MONTO	20000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERÍODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	20000
1	5825,67	2.800,00	3.025,67	16.974,33
2	5825,67	2.376,41	3.449,26	13.525,06
3	5825,67	1.893,51	3.932,16	9.592,90
4	5825,67	1.343,01	4.482,66	5.110,24
5	5825,67	715,43	5.110,24	0,00

Tabla 42. Amortización (2021). *Elaborado por Gabriela Guapulema*

La tabla refleja el manejo de pago del monto de \$20,000, con una tasa de interés del 14% destinado a un plazo de 5 años; lo que indica un interés de pago de \$715,43 y un pago capital de \$5.110,24 para que al final del periodo establecido la deuda esté saldada en su totalidad.

6.11. Punto de equilibrio

COSTOS FIJOS	
Materia prima	291,66
Arriendo	400
Sueldos	2076,41
Ser. Básicos	47
T. COSTOS FIJOS	2815,07

Tabla 43. Datos punto de equilibrio (2021). *Elaborado por Gabriela Guapulema*

RECETA ESTANDAR		
Precio postre	5,028	
Costo postre	1,815	
Ganancia	3,213	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Tabla 44. Margen de contribución (2021). *Elaborado por Gabriela Guapulema*

VENTA	876	5,028	4405,3
COSTO	876	1,815	1590,2
GASTO			2815,07
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Tabla 45. Punto de equilibrio (2021). *Elaborado por Gabriela Guapulema*

VENTAS PROYECTADAS			
1400	7039,2	84470,4	Ventas
1400	2541	30492	Costo

Tabla 46. Ventas /costos (2021). *Elaborado por Gabriela Guapulema*

En el punto de equilibrio se establece la cantidad de menús a vender para poder tener una rentabilidad.

6.12 Costo de ventas

El costo de venta se basa en un periodo de cinco años en el mismo que tendremos ventas para conocer el monto del primer año.

FLUJO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		84470,40	87012,96	89632,05	92329,97	95109,11
COSTO DE VENTAS		30492,00	31409,81	32355,24	33329,14	34332,34
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		53978,40	55603,15	57276,80	59000,84	60776,76
GASTOS ADMINISTRATIVOS		24917,00	25667,00	26439,58	27235,41	28055,20
SERVICIOS BASICOS		564,00	580,98	598,46	616,48	635,03
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		1036,56	1067,76	1099,90	1133,01	1167,11
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		4,80	4,94	5,09	5,25	5,40
PUBLICIDAD		204,00	210,14	216,47	222,98	229,69
DEPRECIACIONES		484,76	484,76	484,76	484,76	484,76
AMORTIZACIONES		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
UTILIDAD OPERATIVA		26687,28	27507,57	28352,54	29222,95	30119,56
GASTOS FINANCIEROS		2800,00	2376,41	1893,51	1343,01	715,43
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		23887,28	25131,16	26459,03	27879,95	29404,13
BASE IMPOSITIVA		8659,14	9110,05	9591,40	10106,48	10659,00
UTILIDAD NETA		15228,14	16021,11	16867,63	17773,47	18745,13

Tabla 47. Costo de ventas. (2021). *Elaborado por Gabriela Guapulema*

La tabla está contemplada para 5 años con un crecimiento país del 1% aproximadamente, las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$15.228,14 por lo tanto para el año 5 se espera una utilidad neta de \$18.745,13.

6.13. Flujo de caja

El flujo de caja informa si la empresa tiene o no liquidez, permitiendo saber que tan solvente es la empresa en un determinado tiempo, tomando el control de ingresos y egresos se puede saber el nivel de fluidez que tiene la empresa.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		26687,28	27507,57	28352,54	29222,95	30119,56
DEPRECIACION		484,76	484,76	484,76	484,76	484,76
AMORTIZACION		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
- BASE IMPOSITIVA		8659,14	9110,05	9591,40	10106,48	10659,00
- GASTOS FINANCIEROS		2800,00	2376,41	1893,51	1343,01	715,43
- PAGO CAPITAL		3.025,67	3.449,26	3.932,16	4.482,66	5.110,24
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-42441,58	12.767,23	13.136,61	13.500,23	13.855,56	14.199,66

Tabla 48. Flujo de caja (2021). *Elaborado por Gabriela Guapulema*

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$12.767,23, mientras que para el 5 año esta aumentará a \$14.199,66.

6.14. Calculo del TIR y el VAN

Para dar por terminado el análisis financiero tenemos como último paso el cálculo del VAN y TIR el cual consiste en:

6.14.1. VAN (Valor Actual Neto)

Es un indicador financiero que ayuda a saber la viabilidad de un proyecto, para ello se debe medir los flujos o liquidez de futuros ingresos y egresos para poder descontar la inversión inicial y saber si se obtuvo ganancias o beneficios.

Si el VAN en el proyecto es mayor a 0 quiere decir que es viable y que existe rentabilidad, por consiguiente, la empresa arroja un VAN de \$9.618,63.

6.14.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)

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

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 22,71 % que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 13,06% con el TMAR.

CALCULO DEL TIR Y EL VAN		
VAN	9.618,63	
TIR	22,71%	
TMAR	13,06%	

Tabla 49. VAN/ TIR (2021). *Elaborado por Gabriela Guapulema*

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1. Conclusiones

- Para todo plan de negocio se debe tener claro la parte administrativa para tener una visión clara del sector de donde puede ir el negocio, así como también la distribución de funciones según el cargo y tamaño de la empresa para tener buenos resultados.
- Para todo proyecto a implementarse es indispensable y fundamental realizar una investigación de mercado y marketing puesto que es la mejor manera de saber la aceptabilidad y rentabilidad que puede tener un negocio ya que se plasma la voz de los consumidores con sus preferencias y exigencias. También es importante puesto que da apertura a ver todos los factores internos y externos que pueden beneficiar o perjudicar al buen funcionamiento de la empresa.
- Para la apertura de un negocio se deben realizar trámites legales y obtener permisos correspondientes al giro de negocio que permite darle formalismo y sobre todo regula el comportamiento de la empresa y sus actividades dentro y fuera del establecimiento.
- Crear una empresa no solo implica cubrir las necesidades de la misma o sus consumidores, también se necesita implementar métodos efectivos que disminuyan el impacto ambiental y social con el fin de salvaguardar los recursos naturales que son indispensables para la puesta en marcha de cualquier proyecto y proteger los derechos de las personas que estén relacionadas a la empresa.
- Para todo plan de negocio es indispensable realizar un análisis financiero para saber si la empresa cuenta con los recursos económicos necesarios para su sostenibilidad a un tiempo determinado, si el capital propio no es suficiente para cubrir las necesidades del proyecto se debe buscar alternativas que permitan recaudar el valor necesario, por lo general se recurre a préstamos, de esta manera la empresa podrá respaldar todos los gastos que esta genere durante cierto tiempo mientras la empresa se establezca y comience a generar ganancias para que esta sea autónoma y no correr el riesgo de quiebre empresarial.

7.2. Recomendaciones

- Se recomienda para todo plan de negocio conocer el sector, segmentación de mercado mediante encuestas con el fin de sacar un producto ideal, con ello implementar un factor diferenciador de la competencia y promocionarlo mediante un programa de plan de marketing que ayude al reconocimiento y posicionamiento de la empresa, conocer cuáles serán los canales de venta y saber de dónde provendrán los ingresos necesarios para la empresa.
- Para todos aquellos que desarrollan un plan de negocio es importante que se asesoren o conozcas la base legal, para conocer toda la documentación que deben obtener mediante tramites en las distintas entidades legales que les permitirá cumplir con lo dispuesto en la ley y así que su negocio no presente problemas en el futuro con las autoridades competentes.
- Se recomienda tener conocimiento de la parte financiera de la empresa, para conocer cuántos productos se deben vender, para poder realizar una proyección de ventas a futuro y conocer los límites de la empresa en cuanto a ventas.

7.3. BIBLIOGRAFIA

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (2021). *Emisión de permisos de funcionamiento*. Recuperado el 15 de agosto de 2021. Disponible en: <https://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>

El blog salmón. (2021). *Que es la pirámide de las necesidades de Maslow*. Recuperado el 25 de julio de 2021. Disponible en: https://i.blogs.es/87aca7/piramide-de-maslow/1366_2000.png

IESS. (2021). *Registro de nuevo empleador*. Recuperado el 15 de agosto de 2021. Disponible en: <https://www.iess.gob.ec/es/web/empleador/registro-de-empleador>

María, Victoria. (2019). *Como sacar la patente municipal Ecuador*. Recuperado el 15 de agosto de 2021. Disponible en: <https://www.adipiscor.com/tramites-cotidianos/como-sacar-la-patente-municipal-ecuador/>

Municipio. (2021). *Preguntas frecuentes-patente*. Recuperado el 9 de septiembre de 2021. Disponible en: <https://www.quito.gob.ec/index.php/municipio/270-preguntas-frecuentes-patente>

Permisos Quito. (2021). *Permisos de funcionamiento cafeterías, panaderías, pastelerías*. Recuperado el 15 de agosto de 2021. Disponible en: <https://permisosquito.com/permisos-funcionamiento-panaderias-cafeterias-quito/>

Portal Único de Tramites Ciudadanos. (2021). *Inscripción del registro único de contribuyente (RUC) para persona natural (artesanos)*. Recuperado el 15 de agosto de 2021. Disponible en: <https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural-artesanos>

7.4. ANEXOS

7.4.1. Equipos industriales

Anexo 1. Equipos industriales.



Batidoras Industriales Planetarias 10 20 30 40 Litros

U\$S 700

Pago a acordar con el vendedor
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
[Ver costos de envío](#)

Color: Blanco

Cantidad: 1 unidad (55 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Guapulema, Gabriela. (2021). *Equipos Industriales*. Quito.
https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431972229-batidoras-industriales-planetarias-10-20-30-40-litros-_JM?searchVariation=91536178837#searchVariation=91536178837&position=3&searchLayout=stack&tvpe=item&tracking_id=4639bca0-37e0-4ea7-af83-ce0bd439cf90

Anexo 2. Equipos industriales.



Horno Industrial 6 Bandejas En Acero Inoxidable

U\$S 890

Pago a acordar con el vendedor
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

¡Última disponible!

[Comprar ahora](#)

Guapulema, Gabriela. (2021). *Equipos Industriales*. Quito.
https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431843586-horno-industrial-6-bandejas-en-acero-inoxidable-_JM#reco_item_pos=0&reco_backend=machinalis-seller-items&reco_backend_type=low_level&reco_client=vip-seller_items-above&reco_id=5867b347-8b8e-489e-b070-135a508c0e96

Anexo 3. Equipos industriales.

Enfriadores Panorámicos
Seminuevos Con Garantía

U\$S 390

 Pago a acordar con el vendedor
[Más información](#)
 Entrega a acordar con el vendedor
 Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (21 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor

Guapulema, Gabriela. (2021). *Equipos Industriales*. Quito.
https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431582248-enfriadores-panoramicos-seminuevos-con-garantia-_JM#reco_item_pos=0&reco_backend=machinalis-seller-items&reco_backend_type=low_level&reco_client=vip-seller_items-above&reco_id=2c34623c-50c5-49af-a75c-11bc13922d5d

Anexo 4. Equipos industriales.

Balanza Para Cocina Elec-
trónica; Hogar, PasteleríaU\$S 7⁷⁸
 Pago a acordar con el vendedor
 Acepta depósito bancario, efectivo, tarj
 crédito.
[Más información](#)
 Entrega a acordar con el vendedor
[Ver costos de envío](#)

Color: Blanco

Cantidad: 1 unidad (499 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Guapulema, Gabriela. (2021). *Equipos Industriales*. Quito.
https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431944270-balanza-para-cocina-electronica-hogar-pasteleria-_JM?searchVariation=91317111761#searchVariation=91317111761&position=2&search_layout=grid&type=item&tracking_id=8de9240d-dbe6-4fd4-985e-c432b741b5fb

Anexo 5. Equipos industriales.



Vitrina Exhibidora Para Pastelería

U\$S 750

 Pago a acordar con el vendedor

[Más información](#)
 Entrega a acordar con el vendedor

[Ver costos de envío](#)

¡Última disponible!

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor

Guapulema, Gabriela. (2021). *Equipos Industriales*. Quito.
https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-432277753-vitrina-exhibidora-para-pasteleria-_JM#position=1&search_layout=stack&type=item&tracking_id=cbbbf0b4-ee8-4c7d-bba8-0486a7eb7dc0

Anexo 6. Equipos industriales.



Exhibidor Refrigerador Vitrina

U\$S 850

 Pago a acordar con el vendedor

[Más información](#)
 Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Pichincha (Quito)

[Ver costos de envío](#)

¡Última disponible!

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor

Guapulema, Gabriela. (2021). *Equipos Industriales*. Quito.
https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-500012211-exhibidor-refrigerador-vitrina-_JM#position=3&search_layout=stack&type=item&tracking_id=50fe5214-37c4-468a-a7f6-0dc3f919e0b1

Anexo 7. Equipos industriales.



Cocina Industrial Acero
Inoxidable Bimetal 1 Meses
De Uso

U\$S 190

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Ibarra, Imbabura
[Ver costos de envío](#)

¡Última disponible!

Comprar ahora

Guapulema, Gabriela. (2021). *Equipos Industriales*. Quito.
https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-432073193-cocina-industrial-acero-inoxidable-bimetal-1-meses-de-uso-_JM#position=7&search_layout=stack&type=item&tracking_id=01657a7e-9c3a-481d-93c1-c981d575e43f

Anexo 8. Equipos industriales.



Tanque De Gas + Regulador
+ Manguera + Abrazaderas

U\$S 50⁶⁰

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (58 disponibles)

Comprar ahora

Guapulema, Gabriela. (2021). *Equipos Industriales*. Quito.
https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431974368-tanque-de-gas-regulador-manguera-abrazaderas-_JM#position=10&search_layout=stack&type=item&tracking_id=574c12a3-8ac0-4b88-bdcc-82c7a49dde75

Anexo 9. Equipos industriales.



Licuadaora Marca Oster Va-
rias Velocidades

U\$S 35

Pago a acordar con el vendedor

[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Pichincha (Quito)

[Ver costos de envío](#)

¡Última disponible!

Comprar ahora

Guapulema, Gabriela. (2021). *Equipos Industriales*. Quito.
https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-432308411-licuadaora-marca-oster-varias-velocidades-_JM#position=45&search_layout=stack&type=item&tracking_id=c3922595-3ff4-4e6c-930d-0243e9638af9

7.4.2. Equipos de computación

Anexo 10. Equipos de computación.

Laptop Hp Desde 230 Con
Garantia !

U\$S 230

Pago a acordar con el vendedor

Acepta depósito bancario, efectivo.

[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Pichincha (Quito)

[Ver costos de envío](#)

Color: Negro

Cantidad: 1 unidad (14 disponibles)

Comprar ahora

Guapulema, Gabriela. (2021). *Equipos de computación*. Quito.
https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-432041340-laptop-hp-desde-230-con-garantia-_JM?searchVariation=92019148094#searchVariation=92019148094&position=48&search_layout=stack&type=item&tracking_id=8cee76a9-8824-460c-9887-ccc7b15fde5c

Anexo 11. Equipos de computación.



Impresora Multifuncional HP DeskJet Ink Advantage 2375

Marca: HP | SKU: MULT00007

\$39.00 IVA Incluido

Estado: **Disponible**

Impresión, escaneo y copias confiables para lograr un precio accesible: disfrute una configuración rápida y simple e impresión de documentos de todos los días con un valor excelente.


Cantidad: **Añadir al carrito**

Compra Ahora

Guapulema, Gabriela. (2021). *Equipos de computación*. Quito. <https://point.com.ec/categoria-producto/impresoras/>

7.4.3. Muebles y enseres

Anexo 12. Muebles y enseres.



Juego De Mesa Para Restaurante

U\$S 70

Pago a acordar con el vendedor
[Más información](#)


Entrega a acordar con el vendedor
Rumiñahui, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

¡Última disponible!

Comprar ahora

Guapulema, Gabriela. (2021). *Muebles y enseres*. Quito. https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431687053-juego-de-mesa-para-restaurante-_JM#position=5&search_layout=stack&type=item&tracking_id=671efd35-4821-429c-8d97-e438208f164f

Anexo 13. Muebles y enseres.



\$ 12
Taburetes metalicos

Carapungo, Quito, Pichincha

Descripción del vendedor

Leidi
Miembro desde mar 2015


Chatea con el vendedor

***** Mostrar

La mejor oferta por tu auto
Cotiza tu auto en línea

Guapulema, Gabriela. (2021). *Muebles y enseres*. Quito.
<https://www.olx.com.ec/item/taburetes-metalicos-iid-1105591923>

Anexo 14. Muebles y enseres.



Mesa De Trabajo Acero
Inoxidable

U\$S 180

Pago a acordar con el vendedor
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
 Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

¡Última disponible!

Comprar ahora

Guapulema, Gabriela. (2021). *Muebles y enseres*. Quito.
https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431924330-mesa-de-trabajo-acero-inoxidable-_JM#position=25&search_layout=stack&type=item&tracking_id=6e11d463-ea22-46f9-a012-9eab0b222dd7

Anexo 15. Muebles y enseres.



Fruteros fijos

~~\$60.00~~ \$55.00

Imar creaciones fabrica los fruteros soldados en tol de 0.7mm con tubo redondeado para darle mayor apariencia a tu negocio.

[CONTÁCTANOS](#)

Fruteros

Elige una opción

1

SKU: FRU107026

Categoría: Línea metálica

Guapulema, Gabriela. (2021). *Muebles y enseres*. Quito.
<https://imarcreaciones.com/producto/fruteros-fijos/>

Anexo 16. Muebles y enseres.



Vasos De Cristas Variedad
Por Mayor Desde 0.45

U\$S 1

Pago a acordar con el vendedor

Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta crédito.

[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Pichincha (Quito)

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (496 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Guapulema, Gabriela. (2021). *Muebles y enseres*. Quito.
https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431694897-vasos-de-cristas-variedad-por-mayor-desde-045-_JM#position=3&search_layout=stack&type=item&tracking_id=db7b1f8e-b2b9-4e6c-a917-85c77ca151c5

Anexo 17. Muebles y enseres.



Taza Con Plato Taza Mas
Plato Sublimable De 6 Oz
Jarro

U\$S 2⁶⁰

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta d
crédito.

[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Guayaquil, Guayas

[Ver costos de envío](#)

Color: Blanco

Cantidad: 1 unidad (119 disponibles)

Guapulema, Gabriela. (2021). *Muebles y enseres*. Quito.
https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-432271405-taza-con-plato-taza-mas-plato-sublimable-de-6-oz-jarro-_JM?searchVariation=93319248185#searchVariation=93319248185&position=6&search_layout=stack&type=item&tracking_id=022078ab-e354-45f2-92ec-cdbda1bfa869

Anexo 18. Muebles y enseres.



Tabla Picar Plastica Refor-
zada 37x28

U\$S 7

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta c
crédito.

[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Latacunga, Cotopaxi

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (94 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Guapulema, Gabriela. (2021). *Muebles y enseres*. Quito.
https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-432137552-tabla-picar-plastica-reforzada-37x28-_JM#position=1&search_layout=stack&type=item&tracking_id=32e66171-f274-4ecc-9d09-382f2f885720

Anexo 19. Muebles y enseres.



Juego De Cuchillos Cocina Tramontina. Brazil. 9 Pcs.

U\$S 25

Pago a acordar con el vendedor

Acepta depósito bancario, efectivo.

[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Pichincha (Quito)

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** (29 disponibles)

[Comprar ahora](#)

3 meses de garantía de fábrica.

Guapulema, Gabriela. (2021). *Muebles y enseres*. Quito. https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-432284706-juego-de-cuchillos-cocina-tramontina-brazil-9-pcs-_JM#position=6&search_layout=grid&type=item&tracking_id=1348b571-dae8-4e85-a2da-137b33a3b010

Anexo 20. Muebles y enseres.



Juego de 6 tazones para mezclar de acero inoxidable – cuencos de cocina estilo espejo pulido – El juego incluye tazones de 3/4, 2, 3.5, 5, 6, 8 cuartos – ideal para cocinar y servir – fáciles de limpiar – gran regalo

Marca: Sagler

★★★★★ 5,760 calificaciones

Amazon's Choice en Tazones Mezcladores de Sagler

Precio recomendado: ~~US\$ 24.99~~ Detalles

Precio: **US\$ 19.99** + US\$ 117.03 de envío y depósito de derechos de importación a Ecuador Detalles

Ahorros: US\$ 5.00 (20%)

Color: Stainless Steel

Dimensiones del paquete: 13 x 12.8 x 5 pulgadas; 3.57 Libras

Marca: Sagler

US\$ 19.99

+ US\$ 117.03 de envío y depósito de derechos de importación a Ecuador Detalles

Llega: ago 16 - 27

Enviar a Ecuador

Disponible.

Cantidad: 1

[Agregar al Carrito](#)

[Comprar ahora](#)

Transacción segura

Envío desde: Amazon
Vendido por: Zaxbo

Política de devoluciones:
Elegible(s) para devolución,
reembolso o reemplazo

Guapulema, Gabriela. (2021). *Muebles y enseres*. Quito. <https://www.amazon.com/-/es/Juego-tazones-mezclar-acero-inoxidable/dp/B07MZD2XBB>

Anexo 21. Muebles y enseres.



SET 10 RECIPIENTES PLÁSTICO EASY OPEN ELECTROLUX

Precio normal: \$39.00
Efectivo: \$23.99
 Incluido impuestos

Disponibilidad: 24 horas ciudades principales


Agregar al carrito Quiero retirarlo

Compra por WhatsApp

Guapulema, Gabriela. (2021). *Muebles y enseres*. Quito.
<https://www.kissu.com.ec/tienda/producto/ver/set-10-recipientes-plastico-easy-open-electrolux>

7.4.4. Equipos industriales de seguridad

Anexo 22. Equipos industriales de seguridad.



**Extintor Contra Incendio
 Abc 10 Lbs Para Locales -
 Polvo Q**

U\$S 9⁹⁹

Pago a acordar con el vendedor
 Más información

Entrega a acordar con el vendedor
 Zamora, Zamora Chinchipe
 Ver costos de envío

Cantidad: **1 unidad** (4 disponibles)

Comprar ahora

Guapulema, Gabriela. (2021). *Equipos industriales de seguridad*. Quito.
https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431530747-extintor-contra-incendio-abc-10-lbs-para-locales-polvo-q-_JM#position=6&search_layout=stack&type=item&tracking_id=d490ca55-54a0-4abd-8562-884a9e681220

Anexo 23. Equipos industriales de seguridad.



Dispensador De Gel Alcohol
O Jabón Líquido 500ml

U\$S 3⁴⁹

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.

[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (28 disponibles)

Comprar ahora

Guapulema, Gabriela. (2021). *Equipos industriales de seguridad*. Quito. https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431929374-dispensador-de-gel-alcohol-o-jabon-liquido-500ml-_JM#position=2&search_layout=stack&type=item&tracking_id=b5641ec9-1ed3-46b5-8a19-40ecb6ad0b85

Anexo 24. Equipos industriales de seguridad.



Detector De Gas Para El Local Sensor Glp Bomberos

U\$S 23

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.

[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (49 disponibles)

Comprar ahora

Guapulema, Gabriela. (2021). *Equipos industriales de seguridad*. Quito. https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-432307095-detector-de-gas-para-el-local-sensor-glp-bomberos-_JM#position=2&search_layout=stack&type=item&tracking_id=1f44e57e-4ad3-4f73-a5ed-a1177d1cf7ef

Anexo 25. Equipos industriales de seguridad.

			
<p>Señalética A5 14,8x21 es obligatorio uso...</p> <p>\$1.68</p> <p>En stock</p>	<p>Señalética A5 21x14,8 uso obligatorio de...</p> <p>\$1.68</p> <p>En stock</p>	<p>Señalética A5 "baños dama/ caballero"</p> <p>\$1.68</p> <p>En stock</p>	<p>Señalética A5 14,8x 21 Mantenga Distancia...</p> <p>\$1.68</p> <p>En stock</p>
			
<p>Señalética A4 "Extintor PQS"</p> <p>\$3.36</p> <p>En stock</p>	<p>Señalética A4 "Salida de Emergencia" Derecha</p> <p>\$3.36</p> <p>En stock</p>	<p>Señalética A4 "No Fumar"</p> <p>\$3.36</p> <p>En stock</p>	<p>Señalética A4 "Aforo"</p> <p>\$3.35</p> <p>En stock</p>

Guapulema, Gabriela. (2021). *Equipos industriales de seguridad*. Quito. <https://andpublicidad.com/mitienda/buscar?tag=quito&p=2>

7.4.5. Suministros de oficina

Anexo 26. Suministros de oficina.

		
<p>BOLÍGRAFO BIC MEDIO Educación, Oficina \$0.28</p>	<p>CUADERNO ESTILO UNIVERSITARIO 100H. Educación \$1.35</p>	<p>MARCADOR EDDING RESALTADOR E-200 Educación, Oficina, Papelería \$0.71</p>

Guapulema, Gabriela. (2021). *Suministros de oficina*. Quito. <https://cervantes.com.ec/product-category/utiles-escolares/>

Anexo 27. Suministros de oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA RESMILLA PAPEL BOND 75GRS.T/A4 A/B 09068205 \$3.65	UTILS DE OFICINA TIJERAS PARA OFICINA 08496886 \$0.60	UTILS ESCOLARES MARCADOR P PIZ.ACRIL. ROJO 08558727 \$0.35	UTILS ESCOLARES MARCADOR P PIZ.ACRIL. NEGRO 08558726 \$0.35
AÑADIR AL CARRITO	AÑADIR AL CARRITO	AÑADIR AL CARRITO	AÑADIR AL CARRITO
UTILS DE OFICINA PERFORADORAS 08464481 \$1.40	UTILS DE OFICINA GRAPADORA 08430189 \$2.75	UTILS DE OFICINA CAJA DE GRAPAS (1000U) 08417132 \$0.65	UTILS DE OFICINA CARPETAS A PRES.PLAST.SURT./CARTA 08418200 \$0.80
AÑADIR AL CARRITO	AÑADIR AL CARRITO	AÑADIR AL CARRITO	AÑADIR AL CARRITO

Guapulema, Gabriela. (2021). *Suministros de oficina*. Quito.
<https://cervantes.com.ec/product-category/utiles-escolares/>

7.4.6. Materiales de limpieza

Anexo 28. Materiales de limpieza.

Desinfectante de Superficies
con Amonio Cuaternario Ozz

Tienda / Desinfección de Superficies

REF QUI0913

USD7.80

Desinfectante de superficies con amonio
cuaternario de 5ta generación.

Presentación

600 ml

 Galón

250 ml

Aroma

 Lavanda

Disponible

Cantidad: [Añadir a la cesta](#)

Información del producto



Guapulema, Gabriela. (2021). *Materiales de limpieza*. Quito.
<https://shop.unilimpio.com/Desinfecci%C3%B3n-de-Superficies-c102040003>

Anexo 29. Materiales de limpieza.

Cloro Ozz 5.5%

Tienda / Desinfección de Superficies

REF QUI0084

USD4.00

Cloro Ozz es un poderoso desinfectante de superficies, potabilizador de agua y desmanchador/ blanqueador de textiles.

Presentación

Galón 1000 ml

Disponible

Cantidad: 1

Información del producto

Ozz® Cloro Concentrado (5.5%) formulado a base de hipoclorito de sodio concentrado. Actúa inmediatamente sobre los microorganismos gracias a su gran poder oxidante. Permite una reducción de carga de bacterias, hongos y virus, incluyendo virus envueltos como el SARS-CoV2 causante del Covid-19+.



Guapulema, Gabriela. (2021). *Materiales de limpieza*. Quito.
<https://shop.unilimpio.com/Cloro-Ozz-5-5-p340268181>

Anexo 30. Materiales de limpieza.

Trapeador Mopa Pabilo

Tienda / Complementarios

REF COM0107

USD3.60

Trapeador súper absorbente de algodón, no se rompe ni se deshilacha, es muy resistente y duradero. Fácil de lavar.

Disponible

Cantidad: 1



Guapulema, Gabriela. (2021). *Materiales de limpieza*. Quito.
<https://shop.unilimpio.com/Trapeador-Mopa-Pabilo-p340268221>

Anexo 31. Materiales de limpieza.

Tubo Plástico para Escoba 120 cm

Tienda / Complementarios

REF COM0092

USD1.10

Tubo de plástico para escobas suaves o duras de diferentes colores.

Color

Gris

Disponibile

Cantidad:

Añadir a la cesta



Guapulema, Gabriela. (2021). *Materiales de limpieza*. Quito.
<https://shop.unilimpio.com/Tubo-Pl%C3%A1stico-para-Escoba-120-cm-p340261226>

Anexo 32. Materiales de limpieza.

Repuesto Escoba Industrial

Tienda / Complementarios

REF COM0101

USD2.30

Escoba de forma tradicional, es resistente y ligera, lo que brinda una gran comodidad al usuario

Color

Rojo

Disponibile

Cantidad:

Añadir a la cesta



Activar Window

Guapulema, Gabriela. (2021). *Materiales de limpieza*. Quito.
<https://shop.unilimpio.com/Repuesto-Escoba-Industrial-p341392078>

Anexo 33. Materiales de limpieza.

Pala de Basura Mango Largo

Tienda / Complementarios

REF COM0170

USD2.20

Pala de uso general, con tamaño adecuado para la recolección de basuras, no se deforma.

Color

Azul

Disponible

Cantidad:

Añadir a la cesta



Guapulema, Gabriela. (2021). *Materiales de limpieza*. Quito.
<https://shop.unilimpio.com/Pala-de-Basura-Mango-Largo-p340270237>

Anexo 34. Materiales de limpieza.

Cepillo de Baño Plástico con Base

Tienda / Complementarios

REF COM0169

USD2.10

Cepillo ideal para el uso en retretes y urinarios.

Disponible

Cantidad:

Añadir a la cesta



Guapulema, Gabriela. (2021). *Materiales de limpieza*. Quito.
<https://shop.unilimpio.com/Cepillo-de-Ba%C3%B1o-Pl%C3%A1stico-con-Base-p340239228>

Anexo 35. Materiales de limpieza.

Guante Bicolor Master C 25

Tienda / Complementarios

REF COM0036

USD2.20

Guante ideal para uso doméstico o actividades sencillas.

Talla

7,5

Disponible

Cantidad:

Añadir a la cesta



Guapulema, Gabriela. (2021). *Materiales de limpieza*. Quito.
<https://shop.unilimpio.com/Guante-Bicolor-Master-C-25-p340266229>

Anexo 36. Materiales de limpieza.

Estropajo Reforzado

Tienda / Complementarios

REF COM0258

USD0.45

Estropajo ideal para el lavado de ollas, platos, vasos, etc.

Presentación

x1 unidad

Disponible

Cantidad:

Añadir a la cesta



Guapulema, Gabriela. (2021). *Materiales de limpieza*. Quito.
<https://shop.unilimpio.com/Estropajo-Reforzado-p340225216>

Anexo 37. Materiales de limpieza.

Esponja Mixta Salvauñas x5 unidades

Tienda / Complementarios

REF COM0240

USD1.50

Espónja ideal para el lavado de ollas, platos, vasos, etc. Paquete x5 unidades.

Disponible

Cantidad: **Añadir a la cesta****Información del producto**

Espónja salvauñas ideal para eliminar los residuos de comida y grasa en vasos, platos, satén, etc.

Guardar este producto para más tarde

 FavoritoActivar Windows
Ve a Configuración par

Guapulema, Gabriela. (2021). *Materiales de limpieza*. Quito.
<https://shop.unilimpio.com/Espónja-Mixta-Salvau%C3%B1as-x5-unidades-p348232166>

Anexo 38. Materiales de limpieza.

Papel Higiénico Jumbo Biosolutions Blanco

Tienda / Absorbentes

REF ABS0004

USD2.70

Papel higiénico Jumbo Bio es un producto 100% biodegradable, suave y delicado para su piel.

Metraje

200 metros

Disponible

Cantidad: **Añadir a la cesta****Información del producto**

Activar Windows

Guapulema, Gabriela. (2021). *Materiales de limpieza*. Quito.
<https://shop.unilimpio.com/Papel-Higi%C3%A9nico-Jumbo-Biosolutions-Blanco-p340272042>

Anexo 39. Materiales de limpieza.

Limpión Industrial Biosolutions Natural 300 metros

Tienda / Absorbentes

REF ABS0065

USD9.40

Limpión de papel en rollo ideal para limpiar y secar.

Disponible

Cantidad:

Información del producto

Es un producto 100% biodegradable, con soluciones ecológicas de higiene en suavidad y textura para mayor bienestar en la limpieza. Elaborado con procesos ecológicos y socialmente responsables. Varios tamaños disponibles.

Guardar este producto para más tarde



Guapulema, Gabriela. (2021). *Materiales de limpieza*. Quito.
<https://shop.unilimpio.com/Limpi%C3%B3n-Industrial-Biosolutions-Natural-300-metros-p340268101>

Anexo 40. Materiales de limpieza.

Funda Plástica Negra 23x28

Tienda / Complementarios

REF COM0004

USD0.50

Funda plástica de diferentes colores para contención de basura, acordes a las leyes de desechos.


Disponible

Cantidad:



Guapulema, Gabriela. (2021). *Materiales de limpieza*. Quito.
<https://shop.unilimpio.com/Funda-Pl%C3%A1stica-Negra-23x28-p341653029>

Anexo 41. Materiales de limpieza.



Jabon Liquido Antibacterial Dr Clean Galon

U\$S 5⁹⁶

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (50 disponibles)
Puedes comprar hasta 24 unidades

[Comprar ahora](#)

Guapulema, Gabriela. (2021). *Materiales de limpieza*. Quito.
https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-432269167-jabon-liquido-antibacterial-dr-clean-galon-_JM#position=26&search_layout=stack&type=item&tracking_id=5b62f165-ca24-4563-beed-3cf95b8ded7f

Anexo 42. Materiales de limpieza.



Alcohol Antibacterial, Gel Antibacterial Con Registro

U\$S 7

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

Envío gratis a todo el país
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Fragancia: Neutra

Cantidad: 1 unidad (500 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Guapulema, Gabriela. (2021). *Materiales de limpieza*. Quito.
https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431580598-alcohol-antibacterial-gel-antibacterial-con-registro-_JM?searchVariation=88803277740#searchVariation=88803277740&position=18&search_layout=stack&type=item&tracking_id=922658be-2a30-47c3-9ace-5b7eb7b80191

Anexo 43. Materiales de limpieza.



Lavavajilla líquido neutro Tips
500 ml
Tips

\$1.05



Lavavajilla líquido limón Tips
500 ml
Tips

\$1.05

Guapulema, Gabriela. (2021). *Materiales de limpieza*. Quito.
<https://www.tia.com.ec/supermercado/limpieza-del-hogar/lavavajillas>