



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

**“Proyecto de factibilidad para la implementación de una Repostería
que elabore postres a base de la Panela orgánica en el sector del
Condado Cuidad de Quito.”**

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

AUTOR:

Emerson Alexander Dávalos Álvarez

TUTOR:

Lic. Carlos Chávez

D.M. Quito, 5 de enero 2022

DEDICATORIA

Esta tesis dedico a mis padres Juan Dávalos y Carmen Álvarez quienes me han apoyado constantemente durante todos estos años de esfuerzo y dedicación por darme la oportunidad de estudiar una carrera profesional, para mi futuro y sobre todo por creer en mi capacidad, actitud y perseverancia, aunque he pasado momentos muy difíciles siempre han estado pendientes por mi bienestar.

También estoy muy feliz por la crianza y valores que me han inculcado he enseñado desde un niño, hasta la larga etapa de mi adolescencia y juventud todo lo que soy ahora se los debo.

A dios por darme vida, salud y porque siempre está conmigo bendiciéndome.

Mi hermana mayor porque de una u otra forma me ha apoyado sea moral y con su cariño incondicional.

A mi más grande inspiración y motivación que es mi niña Maciel el amor que miro en sus ojos hacia mí, por el esfuerzo, dedicación y metas que he logrado. Para finalizar a mi familia en general, amigos presentes y pasados por compartir conmigo alegrías, tristezas y a todas aquellas personas durante estos 5 años que estuvieron a mi lado para que se cumpla esta meta, y obtenga una herramienta de trabajo.

Gracias a todos

AGRADECIMIENTO

Mi más sincero agradecimiento al rector y a la vicerrectora del Instituto Tecnológico Internacional (ITI) por confiar en mí y abrirme las puertas para que pueda prepararme profesionalmente en la carrera de gastronomía, de igual manera agradecer a todos los Licenciados, Ingenieros y Magister de la institución, ya que con sus enseñanzas he obtenido muchos conocimientos profesionales para ser el día de mañana una persona capaz de elaborar en mi rama, por lo que no solo quiero montar mi propio negocio, si no también enseñar algún día a nuevas personas jóvenes compartiendo mis experiencias y conocimientos profesionales para el beneficio de su vida cotidiana y del país.

Finalmente quiero agradecer al Lic. Carlos Chávez siendo el tutor que ha colaborado durante todo este proceso de titulación, quien con su conocimiento, enseñanza, colaboración y dedicación de tiempo permitió el desarrollo de este trabajo de antemano estaré siempre agradecido con todas las personas que han influenciado a lo largo de este proceso.

Muchas gracias.

AUTORIA

Yo, Emerson Alexander Dávalos Álvarez, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Emerson Alexander Dávalos Álvarez

D.M. Quito, 5 de enero del 2022

Lic. Carlos Chávez.

Director de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

Lic. Carlos Chávez.

D.M. Quito, 5 de enero del 2022

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: El **Lic. Carlos Chávez** y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr. Emerson Alexander Dávalos Álvarez por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- El Sr. Emerson Alexander Dávalos Álvarez realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de una Repostería que elabore postres a base de la Panela orgánica en el sector del Condado Cuidad de Quito.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del Lic. Carlos Chávez.

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

TERCERA: Los comparecientes, Lic. Carlos Chávez en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. Emerson Alexander Dávalos Álvarez, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de una Repostería que elabore postres a base de la Panela orgánica**

en el sector del Condado Ciudad de Quito.”, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

Lic. Carlos Chávez

Emerson Dávalos

D.M. Quito, 5 de enero del 2022

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
AUTORIA.....	iv
CERTIFICACIÓN	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	¡Error! Marcador no definido.
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	¡Error! Marcador no definido.ii
ÍNDICE DE TABLAS	xi
ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN	xii
INTRUDUCCIÓN	1
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	3
2.1 Creación de la empresa.....	3
2.2 Descripción de la empresa	4
2.2.1 Importancia.	4
2.2.2 Características.	5
2.2.3 Actividad.	6
2.3 Tamaño de la empresa.	6
2.4 Necesidades a satisfacer	7
2.4.1 Necesidad Fisiológica.	7
2.4.2 Necesidad de Seguridad.	7
2.4.3 Necesidad Social – Afiliación.	8
2.4.4 Necesidad de Reconocimiento.	9
2.4.5 Necesidad de Autorrealización.	9
2.5 Localización de la empresa	10
2.6 Filosofía empresarial	11
2.6.1 Misión.	11
2.6.2 Visión.	11
2.6.3 Objetivos.	11
2.6.4 Meta.....	12

2.6.5	Estrategias.	12
2.6.6	Políticas.	13
2.6.7	FODA.	16
2.7	Desarrollo organizacional	17
2.7.1	Tipo de Estructura.	17
2.7.2	Formalización.	18
2.7.3	Centralización – Descentralización.	18
2.7.4	Integración.	19
2.8	Organigrama empresarial	20
2.9	Funciones del personal	21
3.	PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.....	30
3.1	Objetivo de mercadotecnia	30
3.2	Investigación de mercado	30
3.2.1	Modalidad.	31
3.3	Plan de Muestreo	31
3.4	Análisis de las Encuestas	33
3.4.1	Análisis General.	44
3.5	Entorno empresarial	46
3.5.1	Microentorno.	46
3.5.2	Macroentorno.	52
3.6	Producto y servicio	56
3.6.1	Producto Esencial.	57
3.6.2	Producto real.	57
3.6.3	Características.	58
3.6.4	Calidad.	58
3.6.5	Estilo.	59
3.6.6	Marca.	60
3.6.7	Producto aumentado.	60
3.7	Plan de introducción al mercado	61
3.7.1	Distintivos y Uniformes.	61

3.7.2	Materiales de identificación.....	64
3.8	Canal de distribución y puntos de ventas.....	67
3.9	Riesgo y oportunidades del negocio.....	69
3.10	Fijación de Precios.....	70
3.11	Capacidad instalada.....	80
3.11.1	Implementación del negocio.....	80
3.12	Estudio arquitectónico.....	86
4.	PROCESO DERECHO EMPRESARIAL.....	87
5.	PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL.....	94
5.1	Objetivo de área.....	94
5.2	Impacto ambiental.....	95
5.3	Impacto social.....	97
6.	PROCESO FINANCIERO.....	99
6.1	Introducción.....	99
6.2	Inversiones.....	99
6.3	Activos Fijos.....	99
6.4	Activos Diferidos.....	100
6.5	Capital de trabajo.....	100
6.6	Sueldos.....	101
6.7	Depreciación de activos fijos.....	102
6.8	Amortizaciones.....	103
6.9	Estructura Capital.....	103
6.10	Tabla de Amortización.....	104
6.11	Punto de equilibrio.....	104
6.12	Costo de Ventas.....	106
6.13	Flujo de Caja.....	107
6.14	Cálculo del TIR y el VAN.....	107
7.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	109
7.1	Conclusiones.....	109
7.2	Recomendaciones.....	110

7.3 Referencias bibliográficas	111
7.4 Anexos	129

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Méritos aspectos a considerar, gerente chef.....	23
Tabla 2. Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina.....	25
Tabla 3. Méritos aspectos a considerar, mesero.....	27
Tabla 4. Méritos aspectos a considerar, cajero - recepcionista.	29
Tabla 5. Pregunta 1	33
Tabla 6. Pregunta 2.	34
Tabla 7. Pregunta 3	35
Tabla 8. Pregunta 4	37
Tabla 9. Pregunta 5	38
Tabla 10. Pregunta 6	39
Tabla 11. Pregunta 7	40
Tabla 12. Pregunta 8	42
Tabla 13. Pregunta 9	43
Tabla 14. Proveedores.....	50
Tabla 15. Financiamiento publicidad.....	69
Tabla 16. Cheesecake, receta estándar de costos	72
Tabla 17. Cheesecake de panela, Receta estándar de producción.....	73
Tabla 18. Pastel, receta estándar de costos.	75
Tabla 19. Pastel, Receta estándar de producción.	76
Tabla 20. Flan, receta estándar de costos.....	78
Tabla 21. Flan, Receta estándar de producción.....	79
Tabla 22. Arriendo del local	80
Tabla 23. Equipos industriales	80
Tabla 24. Equipos de computación.	81
Tabla 25. Muebles y enseres	81
Tabla 26. Equipos industriales de seguridad.....	83

Tabla 27. Suministros de oficina.....	84
Tabla 28. Servicios básicos.	84
Tabla 29. Materiales de limpieza	85
Tabla 30. Activos fijos.	99
Tabla 31. Activos Diferidos.	99
Tabla 32. Capital de trabajo.	100
Tabla 33. Total de Inversión.	100
Tabla 34. Sueldos.	101
Tabla 35. Sueldos.	101
Tabla 36. Sueldos.	101
Tabla 37. Depreciación de activos fijos.	102
Tabla 38. Amortizaciones.	102
Tabla 39. Estructura capital.....	103
Tabla 40. Tabla de Amortización.....	103
Tabla 41. Punto de equilibrio.	104
Tabla 42. Margen de contribución.	104
Tabla 43. Punto de equilibrio.	104
Tabla 44. Ventas proyectadas.	104
Tabla 45. Costo de Ventas	105
Tabla 46. Flujo de caja.	106
Tabla 47. VAN/ TIR.	107

ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1. Piramide de Maslow.	7
Ilustración 2. Ubicación.	10
Ilustración 3. Organigrama empresarial La Molienda.	20
Ilustración 4. Pregunta 1, gráfico circular.	33
Ilustración 5. Pregunta 2, gráfico circular.	35
Ilustración 6. Pregunta 3, gráfico circular.	36

Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular.....	37
Ilustración 8. Pregunta 5, gráfico circular.....	38
Ilustración 9. Pregunta 6, gráfico circular.....	39
Ilustración 10. Pregunta 7, gráfico circular.....	41
Ilustración 11. Pregunta 8, gráfico circular.....	42
Ilustración 12. Pregunta 9, gráfico circular.....	43
Ilustración 13. Esquema microentorno La Molienda.....	46
Ilustración 14. Ubicación.....	47
Ilustración 15. Esquema macroentorno La Molienda.....	53
Ilustración 16. Diseño uniforme chef administrador.....	61
Ilustración 17. Diseño uniforme ayudante de cocina.....	62
Ilustración 18. Diseño uniforme personal del área de servicio.....	63
Ilustración 19. Imagotipo La Molienda.....	64
Ilustración 20. Anverso tarjeta de presentación.....	65
Ilustración 21. Reverso tarjeta de presentación.....	66
Ilustración 22. Hoja membretada.....	67
Ilustración 23. Estructura del establecimiento.....	86

“Proyecto de factibilidad para la implementación de una Repostería que elabore postres a base de la Panela orgánica en el sector del Condado Cuidad de Quito.”

Emerson Dávalos

Lic. Carlos Chávez

D.M. Quito 5 de enero, 2022

INTRUDUCCIÓN

En este presente trabajo, estudio de investigación o levantamiento de información sobre el plan de negocios, se desea crear una repostería utilizando la panela orgánica con el fin de brindar productos nuevos y nutricionales en el mercado. Por lo que la microempresa tiene el objetivo de ofrecer al público productos nuevos y de calidad sobre todo disponer un equipo capacitado y de conocimientos adecuados sobre el tema, cabe mencionar que los trabajadores manejen las (BPM) en el establecimiento por motivos de seguridad alimentaria e higiénica, otro punto es siguiendo como ejemplo la pirámide de maslow para cubrir todas las necesidades tanto de los clientes y los trabajadores. En su fisiología empresarial está conformado por su misión, visión, metas, objetivos, estrategias, políticas todo esto para ver con claridad a donde desea llegar y su razón de ser de la empresa, como lo va a lograr

desempeñando en cada uno de los puntos. Por lo que también dispone de un organigrama empresarial tanto en nivel gerencial y operativo para identificar como está conformado la empresa en cada una de las áreas, en su procedimiento de investigación se optó la empresa por una investigación de mercado o campo mediante 108 encuestas que se realizaron directamente al público en general para disponer de un dato verídico y saber la opinión de las personas en este plan de muestreo, si desean el producto o les intereso. En el sector el condado donde va estar ubicado La Molienda si dispone de competencia directa e indirecta por lo que debe de realizar estrategias en marketing para la venta del producto, Se habla también del entorno empresarial, el micro entornó que son los aspectos que rodean de forma permanente en las operaciones diarias, por otro lado, está el macro entornó por lo que se sabe, que no tiene control directo y son fuerzas externas. Se realizó un estudio de proveedores referente a los ingredientes que se utilizara en las diferentes preparaciones, también la presentación de uniformes en cada una de las áreas y las presentaciones de tarjetas sobre cómo están diseñadas, su logo y colores llamativos hacia los clientes, para la fijación de precios de un producto se calculó las recetas estándares y así disponer de un precio exacto para el público, también se dispone de un plano arquitectónico donde se toma en cuenta el espacio para la cantidad de personas y cada una de las áreas.

El proceso derecho empresarial cabe mencionar que es un punto importante para el funcionamiento de la empresa sea formal, por lo que se debe disponer de todos los permisos o documentos legales en orden como línea de fábrica, patente, permiso de suelo, RUC, permiso de rotulación entre otros con el fin de que sea una empresa

legal. El proceso de impacto ambiental, la empresa tiene la obligación de no contaminar, y ser amigable con el medio ambiente y sobre todo que sus trabajadores deberán seguir normas, como la recolección de basura en general, por otro lado, también la empresa aceptara a las personas que deseen trabajar sin discriminación por cultura, color de piel o género masculino o femenino brindando una oportunidad a la sociedad equitativamente. Proceso financiero donde se hablará de los valores que se van a invertir en el negocio, con el motivo de tener un dato específico como el capital de trabajo o la inversión total para montar el negocio sería de un valor de \$47342,62 dólares.

Para finalizar esta introducción como último dato se hablará de las conclusiones y recomendaciones sobre la tesis.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

La Molienda es una Repostería que nace con el fin de brindar productos y servicio de calidad en el sector el Condado para que las personas que visiten el local puedan degustar y pasar una excelente experiencia, conociendo un nuevo producto en el mercado, por lo que se utilizará como ingrediente principal la panela orgánica para la elaboración de postres.

La Molienda dispone de variedad de postres más que todo enfocándose en ofrecer buenos productos al comensal, con su costo al alcance del consumidor, que

sean naturales y de calidad para que estén satisfechos, ya que también busca crear un ambiente agradable en donde no solo puedan disfrutar las personas amantes al postre sino también los niños, adolescentes y adultos mientras se deleitan con productos deliciosos. La Molienda es una microempresa que brinda productos con altos estándares de calidad.

2.2 Descripción de la empresa

2.2.1 Importancia.

La empresa tiene como finalidad la elaboración de postres, tortas y está conformado por un grupo de personas que tienen un solo objetivo de hacer productos ricos y de calidad, para transmitir sabores, colores, texturas y brinda un ambiente agradable por que la empresa no solo quiere cubrir una necesidad biológica con los comensales, sino también que se sientan cómodos con la atención, el servicio y su entorno.

Ofreciendo también estos productos para todo tipo de celebraciones como bodas, cumpleaños, bautizos entre otras celebridades, elaborado con un buen control de higiene, calidad y tecnología avanzada; utilizando como materia prima la panela orgánica; ofreciendo los mejores diseños acordes a cada celebración; crear productos con garantía, tamaño, calidad, texturas para tener la aceptación total del cliente.

2.2.2 Características.

Responsabilidad social: La Molienda es una repostería se enfoca en brindar un producto con un alto estándar de bioseguridad para la seguridad de las personas, en los ámbitos más importante como la sociedad, trabajadores, clientes y consumidores y sobre todo ser amigable con el medio ambiente asiendo conciencia y acatando las normativas ya que es importante para la sostenibilidad de la empresa.

Investigación e innovación: La molienda trabaja en una constante investigación para la elaboración de nuevos postres investigando la cultura, orígenes de los postres y sus variedades con estas bases realizar innovaciones utilizando como ingrediente principal la panela orgánica y así crear un producto nuevo que transmita sabor, color, textura con el fin de sorprender al consumidor.

Responsabilidad ambiental: La molienda es consciente de la contaminación ambiental que vive el planeta, por eso ha creado normativas para los trabajadores con el fin de colocar la basura en su lugar es por eso que dispone con diferentes basureros de reciclaje para plásticos, ordinarios, papeles y biológicos en zonas estratégicas dentro del local, así como basureros industriales fuera del mismo, gracias a estas acciones ayuda al equilibrio del planeta, a la salud y al medio ambiente. Pero también hay señaléticas para que los consumidores puedan colocar la basura en su lugar.

Profesionales apasionados con su trabajo: La molienda dispone de empleados que aman su trabajo y les apasiona la repostería dedicando todo su tiempo, energía y conocimiento por lo que su objetivo es crear, innovar nuevos productos ricos con el

fin de satisfacer al cliente, pero no solo se basa en eso, también ofrece un servicio de calidad con un personal capacitado prestando la mejor atención al comensal y asiéndoles sentir cómodos.

2.2.3 Actividad.

La Molienda es un establecimiento que se dedica a crear, elaborar productos y servicio, específicamente una repostería ya que es una rama de la cocina profesional y se especializa en la elaboración de postres, por lo que ofrece postres o platos dulces para servirse y para llevar, así como tortas, galletas, salsas dulces, cremas, pasteles, budines y confites. Su oficio de la repostería se debe al conocimiento y al buen uso de las técnicas.

2.3 Tamaño de la empresa.

La molienda es una microempresa que contará con 3 áreas básicas: área ejecutiva, área de producción y almacenamiento, y área de servicio.

La empresa contará con:

- Gerente chef.
- Ayudante de cocina.
- Recepcionista / cajero/a.
- Mesero/a.

2.4 Necesidades a satisfacer

Ilustración 1. Pirámide de Maslow.



(Shine on, 2015) *Pirámide de Maslow*. Recuperado de:

<https://educacionsinlimite.wordpress.com/2015/04/30/piramide-de-maslow>

2.4.1 Necesidad Fisiológica.

Es una empresa de alimentos y un medio básico para cubrir las necesidades inmediatas de la nutrición y la alimentación está directamente satisfecha por la empresa ya que ofrece productos al comensal con el fin de satisfacer el hambre y el gusto.

2.4.2 Necesidad de Seguridad.

La seguridad alimentaria es muy importante ya que cubre todo en base a las buenas prácticas de manufactura (BPM), los productos que se preparan en el

establecimiento estarán sometidos a las normas de seguridad alimentaria con el fin de asegurar la inocuidad del producto final y así pueda llegar en las mejores condiciones al consumidor, también se acatará a las normas del ISO 9001:2000 en la adquisición de la materia prima antes de que los alimentos ingresen al almacenamiento para que los productos se elaboren con las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuya los riesgos inherentes a la producción.

La seguridad a la integridad física del cliente es un aspecto que el establecimiento debe brindar para garantizar un ambiente tranquilo y calmado, en donde el cliente se sienta seguro y cómodo disponiendo con un servicio de guardia en las instalaciones y cámaras de seguridad.

La seguridad hacia los trabajadores, la empresa es un lugar de trabajo donde deben manejar normas y tener unas condiciones óptimas para que los empleados puedan desarrollar sus actividades de una buena manera evitando los accidentes graves o mortales. Respetando los derechos de los trabajadores, velando por su seguridad física y mental, mediante la firma de un contrato donde especifique la seguridad del empleado.

2.4.3 Necesidad Social – Afiliación.

La necesidad social es interna y trata sobre motivar un buen ambiente de trabajo en el establecimiento, teniendo en cuenta las habilidades y cualidades de cada empleado sean consideradas igual de valiosas y necesarias para la empresa, por lo que

es necesario incentivar la creatividad y habilidades individuales de cada uno de los trabajadores.

La externa trata de la relación empresa-clientes buscando de mantener relaciones de confianza y cordialidad con los clientes y proveedores dando un trato adecuado, por lo que el chef gerente debe llevar a cabo el control de la empresa y la supervisión para garantizar la calidad de los productos finales además de una capacitación semestral a personal nuevo con el fin de que estén actualizados y poder brindar un servicio de calidad

2.4.4 Necesidad de Reconocimiento.

Mediante la investigación en la cocina de productos en postres, la innovación de nuevos platos dulces, la temática del establecimiento y la entrega de productos terminados de calidad, a precios accesibles para nuestros clientes con esto lograr conseguir la necesidad de estatus, reconocimiento, reputación, para tener éxito y poder satisfacer una necesidad.

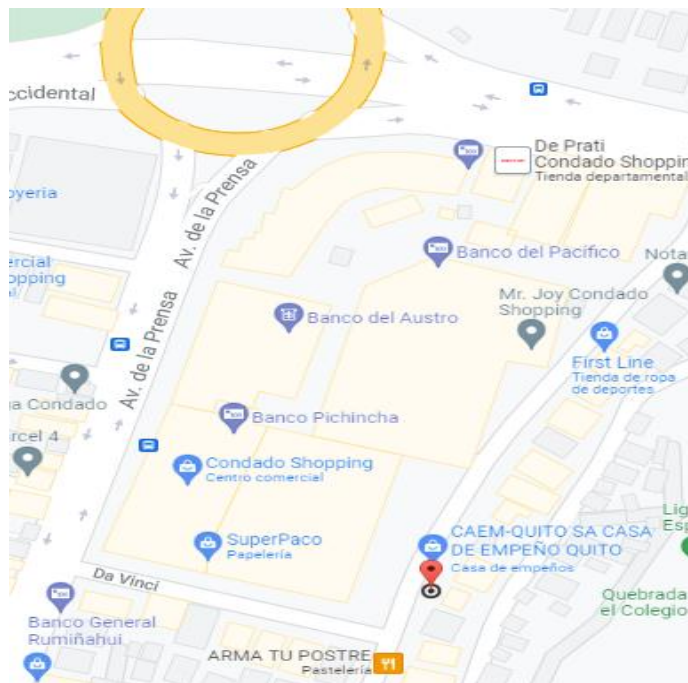
2.4.5 Necesidad de Autorrealización.

La Molienda llegará a ser reconocida por la innovación y creación de nuevos postres diferentes a base de la panela orgánica con el fin de brindar un producto nutritivo al comensal y el compromiso social que aportarán los empleados con sus habilidades y talento, la empresa lograra cumplir con una serie de expectativas.

2.5 Localización de la empresa

La Molienda estará ubicado en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, en el norte de la ciudad, calles Da Vinci y Avenida John Kennedy, barrio El Condado.

Ilustración 2. Ubicación.



(Google Maps, 2021) *Ubicación*. Recuperado de:

<https://www.google.com.ec/maps/dir//Constructora+Suarez+Davila+S.A,+John+F.+Kennedy+N71-292+y,+Quito+170102/@-0.1039781,-78.4913854,18z/data=!4m9!4m8!1m0!1m5!1m1!1s0x91d5852adeb421d3:0xd06eafc5d0a033d3!2m2!1d-78.4902483!2d-0.1047347!3e2?hl=es>

2.6 Filosofía empresarial

2.6.1 Misión.

La Molienda es una repostería donde ofrecerá al consumidor postres de la mejor calidad, fresca y con precios justos, ofreciendo también productos con diseños personalizados para cualquier evento social y promociones, con el fin de lograr conseguir una buena rentabilidad para la empresa, todo el equipo capacitado trabaja en la innovación de nuevos productos para exponer al mercado y la pasión por el servicio en la mejora continua.

2.6.2 Visión.

Ser el referente en la ciudad de Quito en postres, utilizando como ingrediente principal la panela orgánica haciendo énfasis y obteniendo reconocimiento de los consumidores, proveedores y la sociedad. La Molienda es una empresa dedicada a satisfacer las exigencias de los clientes y brindando un producto de calidad y así lograr tener posicionamiento de la marca, creando sucursales dentro de las mismas.

2.6.3 Objetivos.

- Investigar, crear e innovar un número extenso de postres dentro de la repostería La Molienda

- Capacitar semestralmente a los empleados para ofrecer un producto y servicio de calidad al cliente.
- Ofrecer al comensal una variedad de platos dulces gastronómicos de alta calidad a precios accesibles.
- Aumentar el volumen de ventas de postres con el fin de tener una mejor rentabilidad para la empresa.

2.6.4 Meta.

Tener una repostería con temática y lograr ser reconocida en la ciudad de Quito, con la finalidad de brindar un momento agradable a los clientes que compartan con sus familiares, amigos compañeros de trabajo etc. Que tenga una liquidez en el plazo de un año a partir de la apertura, para que pueda tener los suficientes ingresos y cubrir con todos los gastos en la empresa con el objetivo de lograr conseguir una rentabilidad con los productos elaborados.

2.6.5 Estrategias.

- Investigar las distintas preferencias, sugerencias y necesidades de los clientes potenciales enfocándonos en las distintas familias que visitan nuestro establecimiento.

- Observar el servicio al cliente después de la compra, con el fin que recepción informe las quejas o sugerencias vía redes sociales cada fin de semana
- Posicionar nuestra marca en la mente de nuestros clientes quiteños, como lo mejor a la hora de hacer un evento social o festejar una ocasión especial.
- Aprovechar la potencia de marketing mediante la publicidad en redes sociales durante el primer año de funcionamiento de la empresa para dar a conocer el producto.

2.6.6 Políticas.

Los trabajadores.

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

La empresa.

- Es responsable del bienestar laboral de los empleados dentro de las instalaciones de la empresa.

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

2.6.7 FODA.

Fortalezas.

- Dispone de un personal apto para la elaboración de productos y con habilidades técnicas.
- Productos innovadores y altos estándar de calidad.
- Conocimiento exacto del proceso productivo.
- Utensilios y maquinaria de calidad que facilita el trabajo del personal.

Oportunidades.

- Proveedores responsables y de confianza con buena calidad de materia prima.
- No hay reposterías en el mercado que elaboren postres a base de panela orgánica, lo cual la empresa no tiene competencia.
- Materia prima a bajo costo.
- Accesibilidad al internet con redes sociales para vender el producto de la empresa.

Debilidades.

- El espacio pequeño en el área de trabajo por lo que complica la elaboración de un producto final en tiempo.
- La empresa aún no se encuentra posicionada.

- Capital limitado al iniciar el negocio por los gastos y la regla de oro 60/40.
- No se ha incorporado un sistema de producción estándar.

Amenazas.

- Los precios elevados en maquinarias y mobiliarios.
- Inestabilidad económica en el país a causa de la pandemia en el ámbito social, económico y político.
- Los consumidores elijen marcas conocidas para comprar un postre o producto.
- Competencia ya posicionada en el mercado.

2.7 Desarrollo organizacional

2.7.1 Tipo de Estructura.

Diferenciación.

La comunicación en la empresa será de tipo vertical, comenzará desde la cabeza de mando hasta los niveles más bajos del mismo, se hará con el fin de facilitar la ejecución, control y supervisión de procesos para satisfacer al cliente.

La organización será de tipo jerárquico y está estructurada 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.

La empresa se registrará a manuales, políticos, normas y leyes con el fin de que sea totalmente formal por lo que debe cumplir con todas las normas que aplica de manera obligatoria y poder legalizar jurídicamente, declaren impuestos como el RUC o RISE, cotizaciones a la seguridad social (para el propietario y sus empleados) y la legislación laboral.

Con todos los trámites en orden podrá operar y trabajar la empresa legalmente, cumplirá con las exigencias solicitadas del control legislativo y tributario, obteniendo así el permiso de funcionamiento.

2.7.3 Centralización – Descentralización.

El chef ejecutivo quien administra centrará sus actividades en el área de elaboración, recreación y distribución de esto depende satisfacer al cliente y la

creación de valor en la empresa tenga posicionamiento en el mercado a nivel nacional y sea reconocida no solo por su marca sino también por el producto y servicio.

La descentralización en este caso el chef ejecutivo delegará las funciones a nivel operativo permitiendo las sugerencias, participación, la toma de decisiones y el empoderamiento de los empleados, todo esto en el beneficio y satisfacción de nuestros clientes y en el reconocimiento de la empresa.

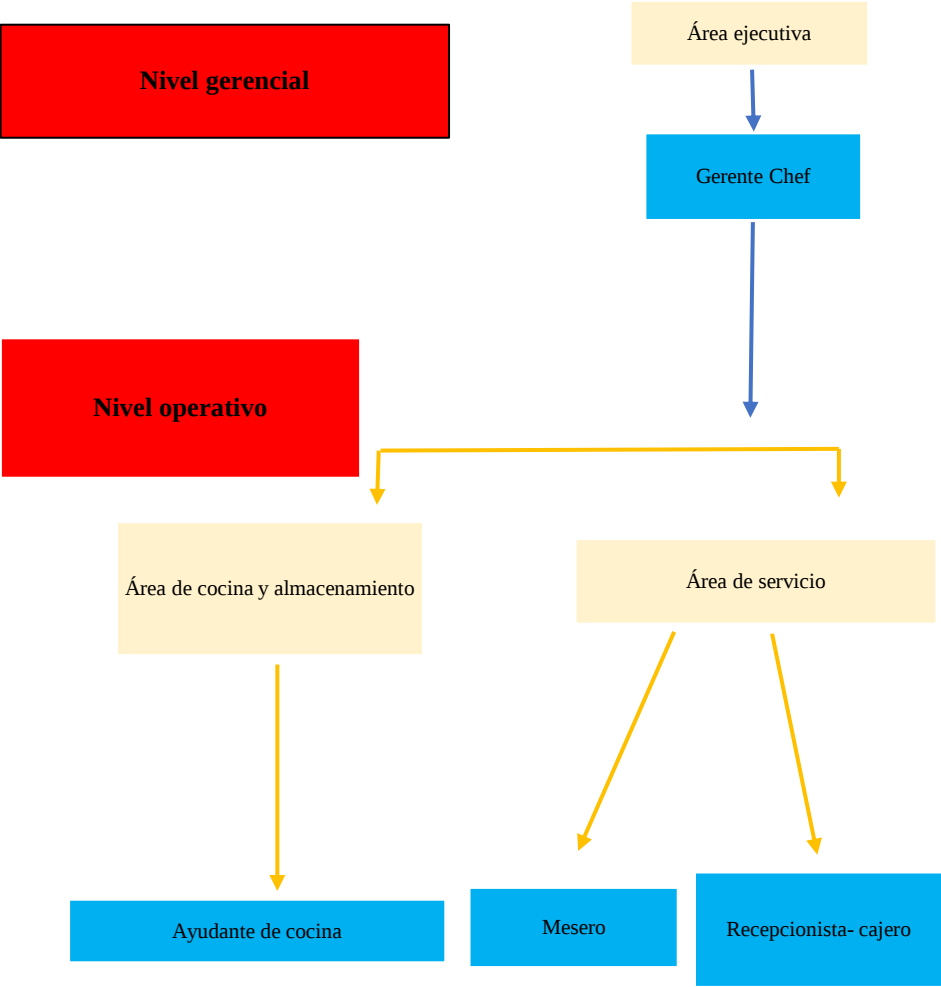
2.7.4 Integración.

La integración tiene la función de integrar o complementar a todos los empleados de la empresa con el mismo fin, tomando en cuenta que deben llevar un registro de actividades en cada una de las áreas asignadas y así puedan participar todos los empleados de la empresa de una forma equitativa ya que se basará en el sistema de gestión a través de los procesos de compras, ventas, producción y distribución, este sistema permitirá llevar un control completo de entradas y salidas con los kardex correspondientes en cada una de las áreas.

Informando la política de la empresa a los clientes cuando van a consumir el producto en el establecimiento la Molienda, por lo que el mesero le dará la bienvenida y le ayudará con el menú, de esta manera pueda tomar el pedido el mesero y así informando al chef mediante la comanda, para que sepan que producto van a realizar, después de que el mesero sirve el producto y el comensal lo consume tiene la obligación de cancelar en caja.

2.8 Organigrama empresarial

Ilustración 3. Organigrama empresarial La Molienda



Davalos, E. (2021). *Organigrama empresarial* La Molienda. Quito.

2.9 Funciones del personal

PUESTO DE GERENTE CHEF

Detalles generales del puesto de Gerente Chef.

Empresa	La Molienda
Unidad administrativa	Área ejecutiva.
Misión del puesto	El profesional planifica, organiza y supervisa el suministro, la forma de cocinar los alimentos y la preparación de los productos en el establecimiento, verificando su presentación del producto final antes de llegar al comensal, el chef gerente debe dirigir y coordinar el trabajo de los empleados con el fin de que sea eficiente, ya que también delega las funciones a los trabajadores en cada una de las diferentes áreas, por otra parte administra el establecimiento y resuelve los inconvenientes presentados de la empresa, escucha las quejas de los empleados y clientes para buscar un solución éticamente.
Denominación del puesto	Gerente Chef.
Rol del puesto	Velar por la satisfacción de los clientes y el cumplimiento de la misión de la empresa, a través de la

administración, organización,
planificación, y aumentar el volumen
en ventas de platillos dulce.

Remuneración

\$ 650

Méritos aspectos a considerar

Tabla 1. Méritos aspectos a considerar, gerente chef

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

Davalos, E. (2021). *Méritos aspectos a considerar, gerente chef*. Quito.

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

Detalles generales del puesto ayudante de cocina.

Empresa	La Molienda
Unidad administrativa	Área de producción y almacenamiento
Misión del puesto	Limpieza y ordenamiento de los elementos, utensilios y maquinaria de la cocina, mise en place en los alimentos para ganar tiempo en preparaciones, ayudar al chef en todo lo preciso en la cocina.
Denominación del puesto	Ayudante de cocina.
Rol del puesto	Colaborar con el chef en los procesos de preparaciones de los alimentos, entre las funciones principales es mantener su área de trabajo higiénicamente y el orden de la cocina y utensilios limpios.
Remuneración	\$ 425

Méritos aspectos a considerar

Tabla 2. Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior. Formación en cocina Formación en manipulación de alimentos Curso de seguridad alimentaria Curso de primeros auxilios	Mínimo un año en el cargo de ayudante de cocina, de preferencia en el área de repostería o pastelería.	Pre-elaboración y conservación en los alimentos. Conocimiento sobre los procedimientos de higiene, salud y seguridad en la cocina Conocimiento de las materias primas y las técnicas culinarias básicas Procesamiento de alimentos y bebidas. Administración de empresas; alimentos y bebidas. Conocimiento en cocina en cuanto a elaboración de postres Formación específica como ayudante de cocina	Adaptabilidad. Bien organizado Capacidad para trabajar en equipo Entusiasta Higiene personal Habilidad para los números Capaz de trabajar con rapidez Creatividad. Respeto Comunicación. Compromiso. Decisión. Puntualidad Solidaridad. Iniciativa. Integridad. Sociabilidad. Responsabilidad.

Davalos, E. (2021). *Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina*. Quito.

PUESTO DE MESERO

Detalles generales del puesto de mesero.

Empresa	La Molienda
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	Servir enérgicamente y seguro al cliente un producto del establecimiento, tomando órdenes o sirviendo diferentes platillos, informando una breve descripción del platillo o postre.
Denominación del puesto	Mesero.
Rol del puesto	Comunicación constante con el área de producción. Atención al cliente, toma de pedidos, servicio a la mesa y guía del cliente en el establecimiento.
Remuneración	\$ 425

Méritos aspectos a considerar

Tabla 3. Méritos aspectos a considerar, mesero.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Mínimo estudiante de gastronomía en curso. Cursos realizados en servicio Curso de primeros auxilios	Al menos 8 meses de experiencia.	Buenas habilidades de comunicación Saber el menú y hacer Recomendación si se lo piden los clientes Protocolo de servicio. Atención al cliente. Toma de comandas. Promocionar tus platillos	Buen trato con las personas Análisis de problemas. Amable Comunicación. Compromiso. Respeto. Puntualidad. Trabajar bajo presión Proporciona asesoramiento. Enérgico Iniciativa. Integridad. Sociabilidad. Trabajo en equipo. Resistente. Responsabilidad.

Davalos, E. (2021). *Méritos aspectos a considerar, mesero*. Quito.

PUESTO DE CAJERO - RECEPCIONISTA

Detalles generales del puesto de cajero - recepcionista.

Empresa	La Molienda
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	Se encarga de la recepción del cobro del cliente y de la responsabilidad en caja, por lo que debe de cuadrar todas las entradas y salidas de caja, con el propósito de que al final del cierre, cuadre todo con exactitud.
Denominación del puesto	Cajero – recepcionista.
Rol del puesto	Atención al cliente, manejo de dinero, cobranza, reservas, entre otras funciones entregar publicidad y cupones comerciales, canjear los que reciben regalos o descuentos

Remuneración

\$ 425

Méritos aspectos a considerar

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

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo superior en administración o contabilidad. Al menos un idioma fluido a parte del idioma nativo, de preferencia inglés. Técnico en actividades comerciales.	Al menos 1 año de experiencia.	Protocolo de servicio. Cobranza y manejo de dinero. Atención al cliente. Manejo de redes sociales y herramientas de comunicación. Capacidad para trabajar en equipo y comunicación.	Buen trato. Buena comunicación. Metódico. Análisis numérico. Atención al cliente. Respeto. Comunicación. Puntualidad. Compromiso. Decisión. Tolerancia al estrés. Integridad. Solidaridad. Planificación y organización. Sociabilidad. Honestidad. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Desarrollar productos nuevos en el establecimiento La Molienda con el fin de satisfacer las necesidades y deseos del consumidor, con esto no solo se llevará una agradable experiencia, sino que también recordará la marca a través de la propagación de la imagen, productos y servicios de la repostería con diferentes medios como físicos y digitales, utilizando las redes sociales y así ampliando la publicidad con el propósito de atraer nuevos clientes potenciales.

3.2 Investigación de mercado

La Molienda prefirió por optar en la investigación aplicada, documental, de campo y del taller de elaboraciones, para poder proceder a la investigación del mercado, primero se comenzó a realizar un estudio de la cocina para la elaboración de los postres que se va ofrecer en el sector el Condado, la empresa desea cumplir con su misión ofreciendo productos de calidad y dignos por lo que van a pagar los clientes. También se realizó una investigación documental de libros de repostería y fuentes verídicas primarias y secundarias con el fin de obtener información adecuada sobre recetas de postres y sus variedades. Se seleccionaron las recetas más convenientes

para verificar sus texturas, sabores, aromas y colores, así como también la presentación final de cada plato.

Se llevo a cabo la investigación y observación de campo para obtener información del entorno, con el objetivo de que la empresa llegue a la supervivencia o permanecía en el sector, aplicando la técnica de información en encuestas con el fin de detectar la opción del público acerca del tema.

3.2.1 Modalidad.

Se recopiló los datos a través de encuestas se realizó de forma presencial, en donde un fin de semana se encuestó a 108 personas de forma aleatoria, que se encuentran en el sector el Condado Conjunto Residencial Loyola Av. la Prensa, esta encuesta constó de 9 preguntas cerradas.

3.3 Plan de Muestreo

Este trabajo se realizó con las medidas de bioseguridad sanitaria tomando en cuenta que todavía existe la pandemia, pero ya controlado el virus por la vacunación, se realizó los estudios a las personas de distintas edades del sector el Condado por lo que este emprendimiento se enfoca a personas amantes al postre con la afinidad de

que compartan un momento agradable entre amigos y familiares, para obtener un número exacto de encuestas se aplicara la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{150 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (150 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{144,06}{1,3329}$$

$$n = 108$$

3.4 Análisis de las Encuestas

Pregunta 1. ¿Consume usted postres?

(Ver anexos 1 – 5)

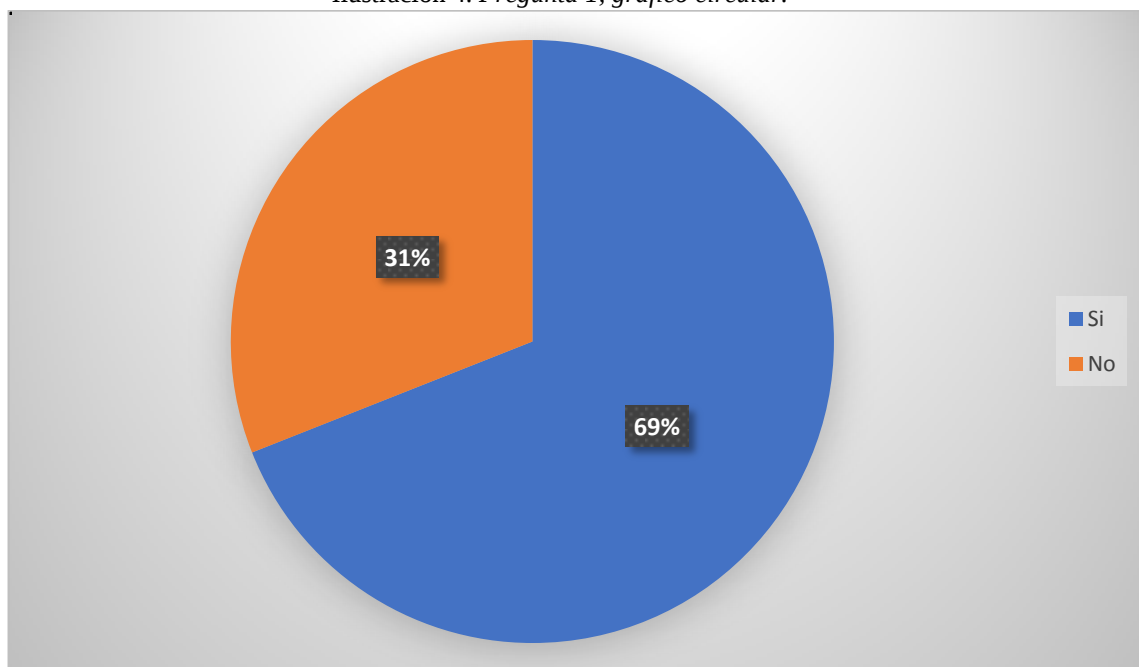
Tabla 5. *Pregunta 1*

¿Consume usted postres?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	75	69
No	33	31
TOTAL	108	100%

Davalos, E. (2021). *¿Consume usted postres?*. Quito.

Ilustración 4. *Pregunta 1, gráfico circular.*



Davalos, E. (2021). *Pregunta 1, gráfico circular*. Quito.

Análisis: De los 108 encuestados el 69% manifestaron que, si consumen postres, esto es de gran aporte para la empresa, ya que es un establecimiento de postres, a base de la panela orgánica que en su mayoría de personas con diferentes edades si consumirían nuestros productos.

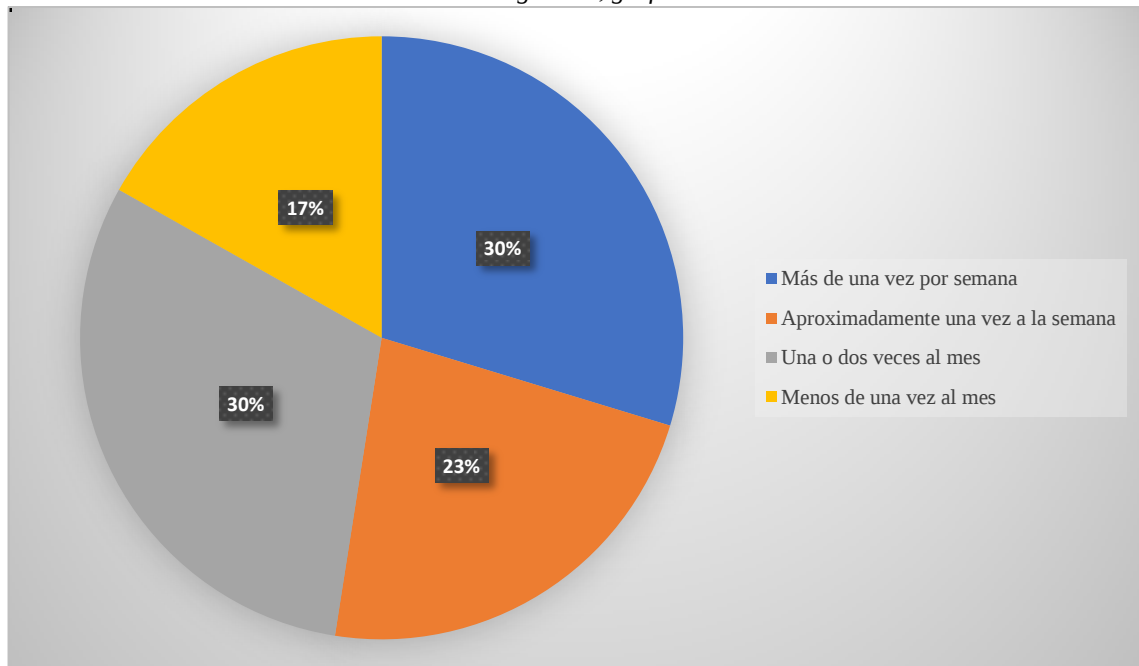
Pregunta 2. ¿Con que frecuencia consume usted postres?

Tabla 6. Pregunta 2.

¿Con que frecuencia consume usted postres?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Más de una vez por semana	32	30
Aproximadamente una vez a la semana	25	23
Una o dos veces al mes	33	31
Menos de una vez al mes	18	17
TOTAL	108	100%

Davalos, E. (2021). *¿Con que frecuencia consume usted postres?.* Quito.

Ilustración 5. *Pregunta 2, gráfico circular.*



Davalos, E. (2021). *Pregunta 2, gráfico circular.* Quito.

Análisis: De los 108 encuestados, el 31% de personas, si consumen postres más de una vez por semana, mientras que los demás lo consumen, pero no muy a menudo esto quiere decir que si hay aceptación para crear el emprendimiento.

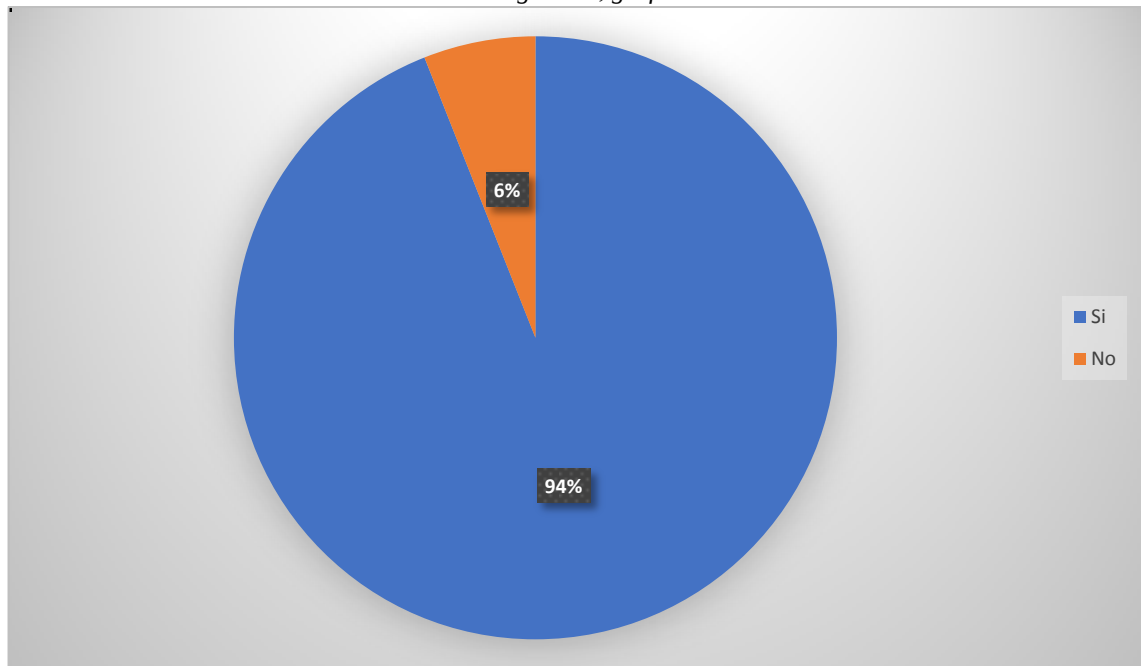
Pregunta 3. ¿Los miembros de su familia también consumen postres?

Tabla 7. *Pregunta 3*

¿Los miembros de su familia también consumen postres?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	101	94
No	7	6
TOTAL	108	100%

Davalos, E. (2021). *¿Los miembros de su familia también consumen postres?.* Quito.

Ilustración 6. *Pregunta 3, gráfico circular.*



Davalos, E. (2021). *Pregunta 3, gráfico circular.* Quito.

Análisis: De los 108 encuestados el 94% respondió que sus familias si consumen postres, por lo tanto, en su gran mayoría a futuro pueden ser clientes potenciales para la empresa La Molienda dándole una oportunidad de supervivencia y permanecía en el mercado.

Pregunta 4. ¿En su valor nutricional, sabias que la panela orgánica aporta con vitaminas A, B, C, D, E, y minerales cómo hierro, calcio, fósforo, zinc, magnesio que benefician al organismo humano, De existir el establecimiento La Molienda usted lo visitaría?

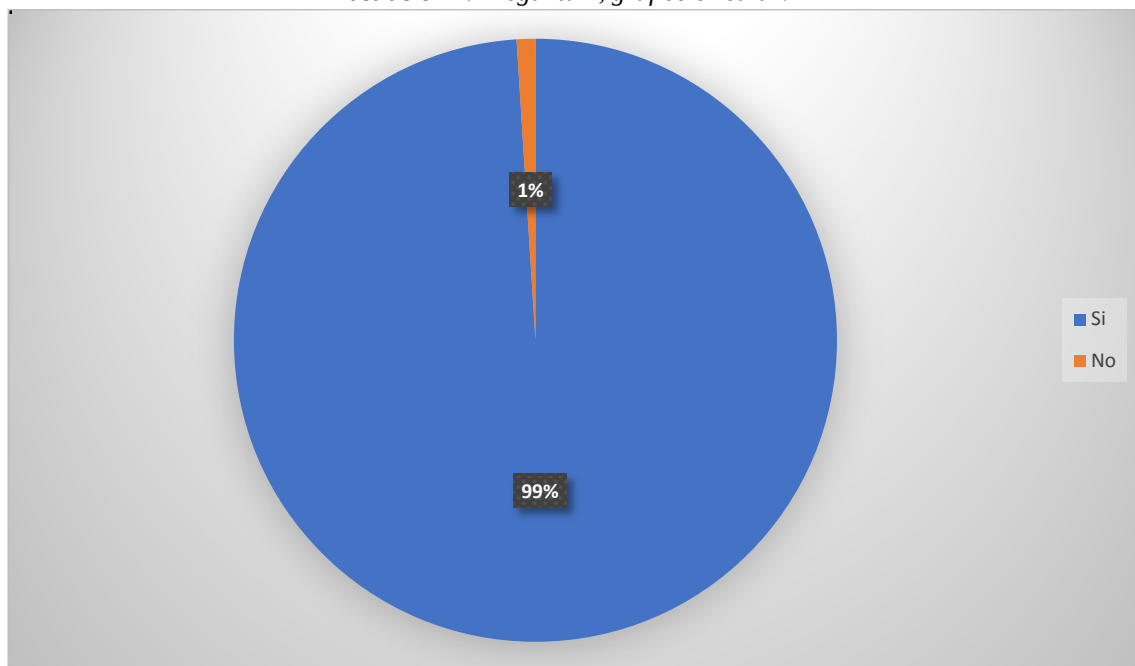
Tabla 8. *Pregunta 4*

¿En su valor nutricional, sabias que la panela orgánica aporta con vitaminas A, B, C, D, E, y minerales cómo hierro, calcio, fósforo, zinc, magnesio que benefician al
--

organismo humano, De existir el establecimiento La Molienda usted lo visitaría?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	107	99
No	1	1
TOTAL	108	100%

Davalos, E. (2021). ¿En su valor nutricional, sabías que la panela orgánica aporta con vitaminas A, B, C, D, E, y minerales como hierro, calcio, fósforo, zinc, magnesio que benefician al organismo humano, De existir el establecimiento La Molienda usted lo visitaría?. Quito.

Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular.



Davalos, E. (2021). Pregunta 4, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 108 encuestados el 99% respondió que si visitaría nuestro establecimiento, más que todo por el valor nutricional que aporta el producto hacia los clientes.

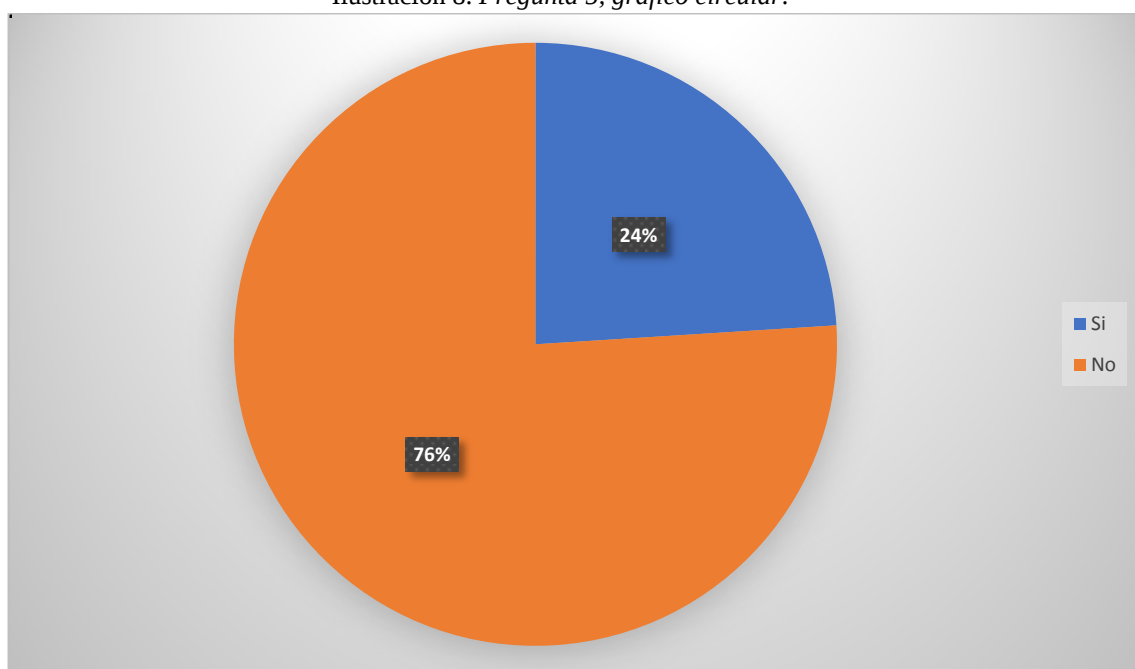
Pregunta 5. ¿Conoce postres elaborados con la panela orgánica?

Tabla 9. Pregunta 5

¿Conoce postres elaborados con la panela orgánica?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	26	24
No	82	76
TOTAL	108	100%

Davalos, E. (2021). ¿Conoce postres elaborados con la panela orgánica?. Quito.

Ilustración 8. Pregunta 5, gráfico circular.



Davalos, E. (2021). Pregunta 5, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 108 encuestados el 76% respondió que no conoce postres elaborados con la panela orgánica, esto quiere decir que no hay productos nuevos e innovadores en el mercado de postres, a base la panela orgánica, de esta manera la

empresa tiene una oportunidad para lograr posicionarse en el mercado con sus productos.

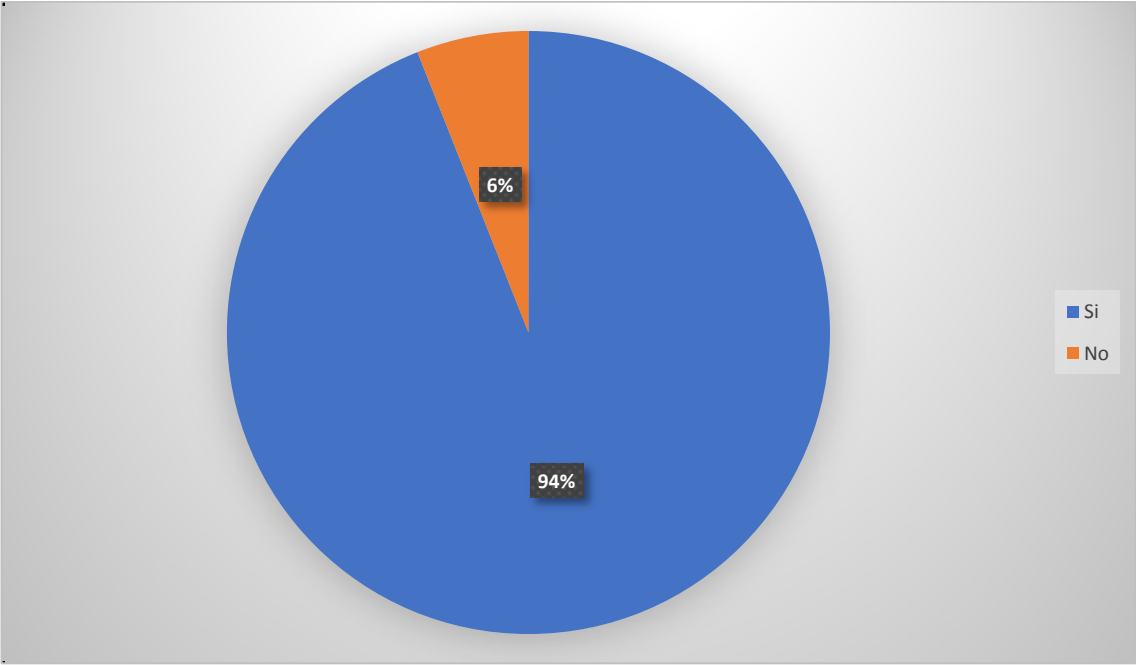
Pregunta 6. ¿Consumiría usted postres elaborados con la panela orgánica?

Tabla 10. *Pregunta 6*

¿Consumiría usted postres elaborados con la panela orgánica?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	102	94
No	6	6
TOTAL	108	100%

Davalos, E. (2021). ¿Consumiría usted postres elaborados con la panela orgánica?. Quito.

Ilustración 9. Pregunta 6, gráfico circular.



Davalos, E. (2021). *Pregunta 6, gráfico circular*. Quito.

Análisis: De los 108 encuestados el 94% respondió que si consumirían postres elaborados a base de la panela orgánica, más que todo por su valor nutricional que aporta, y por degustar un producto nuevo e innovador, con esto la repostería tiene la oportunidad de brindar al público un buen producto que satisfaga las necesidades del consumidor.

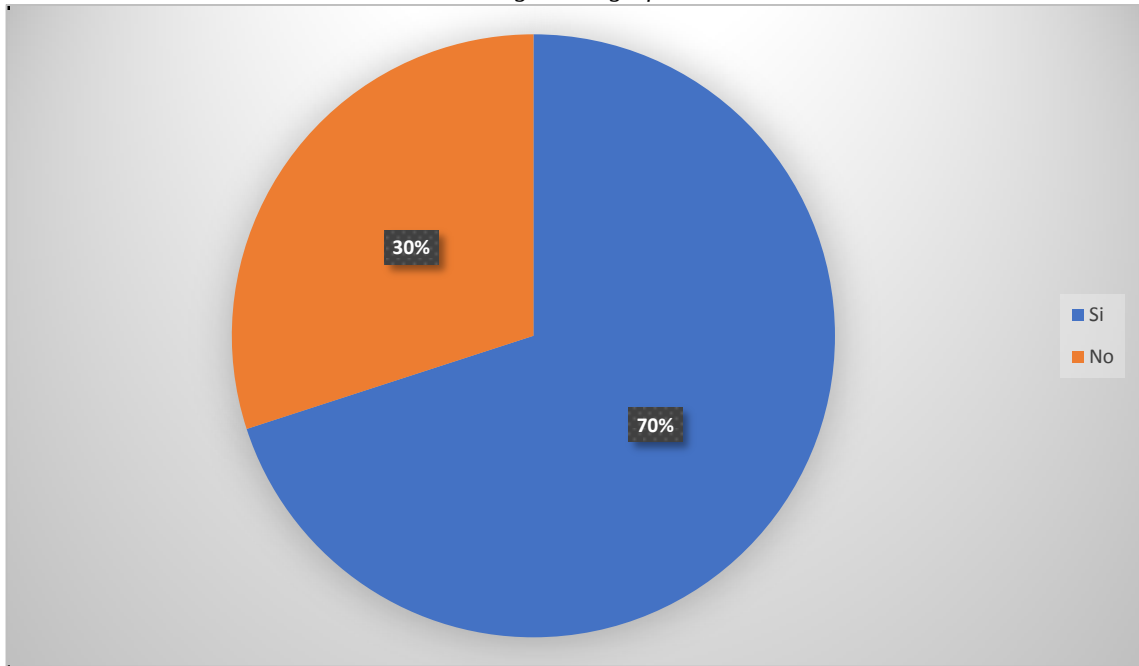
Pregunta 7. ¿Cambiarías tu establecimiento preferido por otro que brinde excelentes promociones?

Tabla 11. *Pregunta 7*

¿Cambiarías tu establecimiento preferido por otro que brinde excelentes promociones?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	76	70
No	32	30
TOTAL	108	100%

Davalos, E. (2021). *¿Cambiarías tu establecimiento preferido por otro que brinde excelentes promociones?*. Quito.

Ilustración 9. *Pregunta 7, gráfico circular.*



Davalos, E. (2021). *Pregunta 7, gráfico circular.* Quito.

Análisis: De los 108 encuestados un 70% estaría dispuesto a cambiar su establecimiento preferido por otro que brinde mejores promociones, con este porcentaje, está claro que La Molienda debe brindar promociones llamativas y que satisfagan a los clientes, mientras que el 30% contestó que no por lo que significa que no tienen confianza en un nuevo establecimiento, de esta manera la repostería debe darse a conocer ofreciéndole al cliente el mejor servicio y diferentes promociones dependiendo la fecha festiva del año o la ocasión del evento.

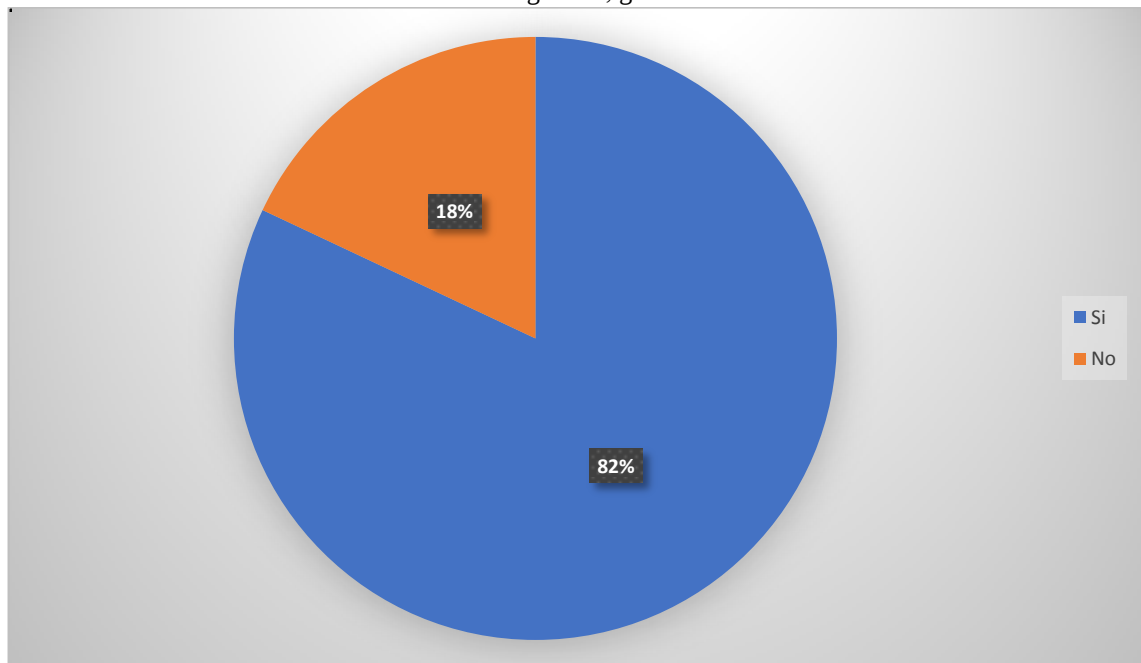
Pregunta 8. ¿Alguna vez su hábito de compra ha sido influenciado por las promociones de cadenas de reposterías en las redes sociales?

Tabla 12. *Pregunta 8*

¿Alguna vez su hábito de compra ha sido influenciado por las promociones de cadenas de reposterías en las redes sociales?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	89	82
No	19	18
TOTAL	108	100%

Davalos, E. (2021). *¿Alguna vez su hábito de compra ha sido influenciado por las promociones de cadenas de reposterías en las redes sociales?.* Quito.

Ilustración 11. *Pregunta 8, gráfico circular.*



Davalos, E. (2021). *Pregunta 8, gráfico circular.* Quito.

Análisis: De los 108 encuestados el 82% respondió que, si ha influenciado las redes sociales para su compra, esto quiere decir que las redes sociales es un impacto positivo para la publicidad digital, con el objetivo de atraer más clientes a la empresa y tenga una buena rentabilidad.

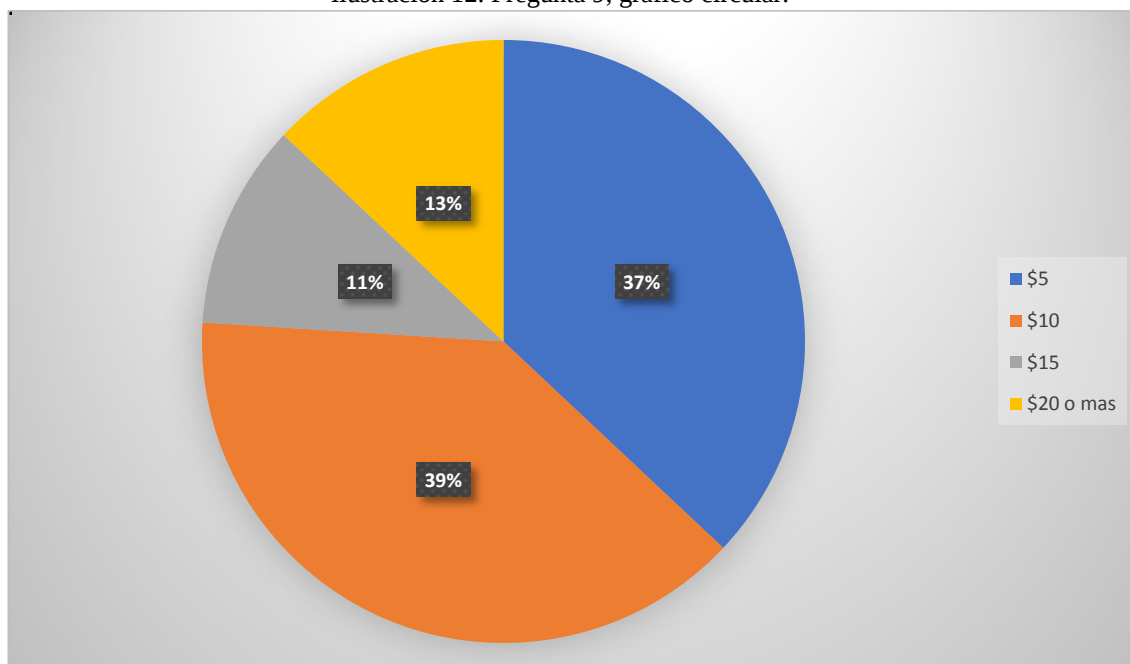
Pregunta 9. ¿Cuánto dinero gastarías en comprar postres por semana?

Tabla 13. Pregunta 9

¿Cuánto dinero gastarías en comprar postres por semana?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
\$5	40	37
\$10	42	39
\$15	12	11
\$20 o mas	14	13
TOTAL	108	100%

Davalos, E. (2021). ¿Cuánto dinero gastarías en comprar postres por semana?. Quito.

Ilustración 12. Pregunta 9, gráfico circular.



Davalos, E. (2021). Pregunta 9, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 108 encuestados el 39%, gastarían \$10 dólares por semana, lo cual no es una cantidad considerable de dinero para la empresa La Molienda, esto

se debe al impacto negativo que ocasiono el (COVID 19) pandemia que afecto a la economía tanto a nivel nacional como internacional, cabe mencionar que en los otros porcentajes como 11% y 13% varían a una cifra de dinero considerable, pero bajo en números de personas.

3.4.1 Análisis General.

Como primer punto se hablará, que las personas a nivel general si consumen postres, lo cual hoy en día ya es un hábito degustarlo después de cada comida o por ocasiones especiales como cumpleaños o fechas festivas durante todo el año. Para ser más específico el 69% de encuestados informaron que, si consumen postres, más de una vez por semana, mientras que los demás lo consumen, pero no muy a menudo esto quiere decir que si es apto el emprendimiento para montar el negocio, también cabe mencionar que las personas encuestadas supieron manifestar que sus familiares son consumidores de este tipo de productos lo cual es un impacto positivo para el emprendimiento.

Por otro lado, los comensales si estarían dispuestos a visitar el establecimiento y consumir los postres elaborados con la panela orgánica, más que todo su interés serio, es por el valor nutricional que aporta la panela y se complementa con los productos elaborados, y así beneficia al organismo humano, de esta manera le están dando a la empresa una oportunidad de supervivencia y permanecía en el mercado.

En la mayoría de encuestados respondieron que no conocen postres elaborados a base de la panela orgánica por lo que la repostería tiene la necesidad de crear productos nuevos e innovadores con el fin de satisfacer las necesidades a los clientes.

Hay que recalcar que analizando las encuestas se concluyó que ahora las redes sociales dominan el mundo de la publicidad, por lo que pasan la mayoría de tiempo las personas revisando sus redes sociales, como niños, adolescentes jóvenes y adultos en sus celulares o laptops, por eso es importante que el establecimiento La Molienda maneje publicidad digital, y de esta manera consiga más rentabilidad por sus ventas y posicionamiento de marca en la mente de sus clientes.

Se puede observar que las personas encuestadas todavía aun no gastan un valor aceptable, por el motivo del (COVID 19) que fue un impacto negativo para la economía en el país, pero con una buena atención digna y ofreciendo productos de calidad los clientes no van a dudar en gastar y visitar el establecimiento, de esta manera hay más movimiento, y la economía tanto de los establecimientos mejoraran. Hay que considerar el precio accesible y las promociones no son todo lo que busca el cliente, un excelente servicio, rapidez, calidad de los productos, con esto el cliente se sienta satisfecho con la empresa y se vuelva fiel.

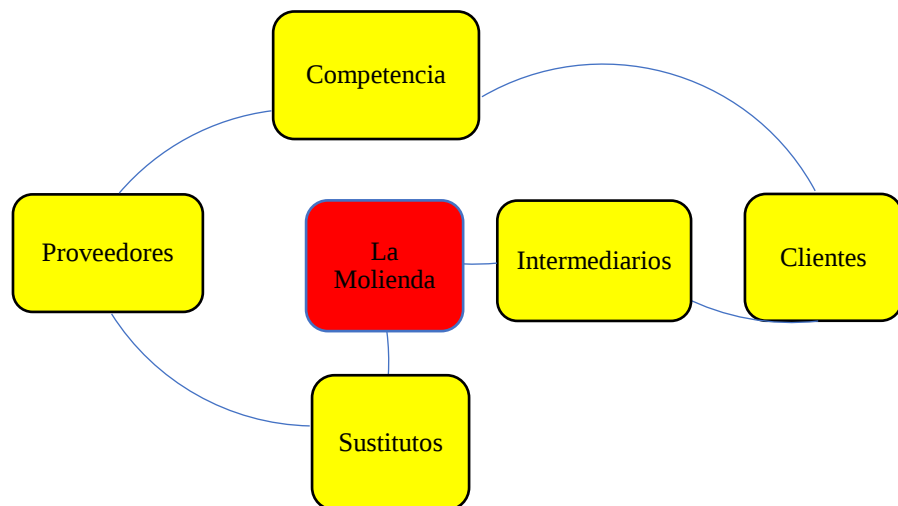
Para finalizar, lo más importante es que las personas si dieron una respuesta aceptable, para avanzar con el emprendimiento, por lo que en su mayoría de preguntas el porcentaje fue casi un 100% lo cual hay oportunidad para que este negocio sea viable y tenga buena aceptación en el mercado.

3.5 Entorno empresarial

3.5.1 Microentorno.

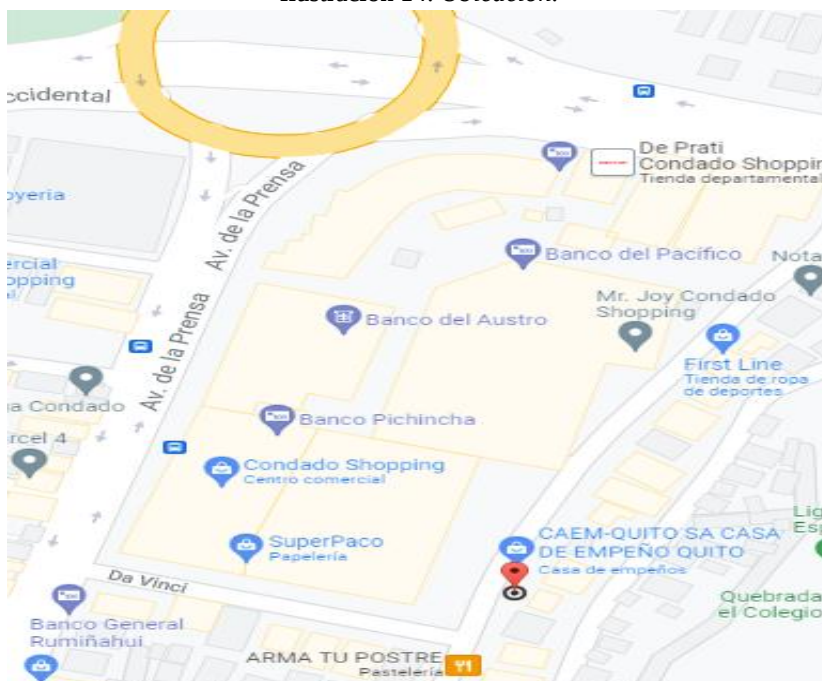
La Molienda considera su microentorno a todos los aspectos o elementos que la rodea relacionada de forma permanente en la empresa como las operaciones diarias y resultados.

Ilustración 13. Esquema microentorno La Molienda.



Davalos, E. (2021). *Esquema microentorno La Molienda*. Quito.

Ilustración 14. *Ubicación.*



(Google Maps, 2021) *Ubicación*. Recuperado de:

<https://www.google.com.ec/maps/dir//Constructora+Suarez+Davila+S.A,+John+F.+Kennedy+N71-292+y,+Quito+170102/@-0.1039781,-78.4913854,18z/data=!4m9!4m8!1m0!1m5!1m1!1s0x91d5852adeb421d3:0xd06eafc5d0a033d3!2m2!1d-78.4902483!2d-0.1047347!3e2?hl=es>

- **Competencia directa.**

Después de hacer un recorrido en el sector el Condado, donde se va encontrar ubicado La Molienda, se encontró establecimientos como competencia directa, para analizar y evaluar la competencia directa se tomaron los siguientes parámetros

establecidos como el tipo de local o establecimiento, la categoría, el servicio y productos que ofrecen al público.

En la Av. Jhon F, Kennedy Arma tu Postre, Panadería y Pastelería Tradición Lojana.

En la Av. Occidental paso deprimido Cyrano.

En la Av. La Prensa Centro Comercial Condado Shopping Sweet & Coffe, Hansel & Gretel, Crepes & waffles.

En algunos de estos establecimientos venden productos limitados mientras que en otros una variedad de productos, pero no hay productos directamente elaborados con la panela orgánica, pero si son una competencia directa lo cual se convierten en una amenaza por lo que ya están posicionados en el mercado.

- **Competencia indirecta.**

Existe algunos establecimientos de competencia indirecta en el sector el Condado alrededor de la manzana donde va a funcionar La Molienda, como se pudo observar la mayoría de locales son establecimientos que se dedican a elaborar helados y disponen con una variedad de sabores.

También se observó una panadería que se dedica a elaborar productos limitados solo para la zona del barrio.

En la Av. La Prensa Centro Comercial Condado Shopping Mochi Heladería Artesanal, Baskin Robbins.

En la Av. La Prensa Bogati Helados de Queso, Heladería Yogurt Natural Green Lands.

En la Av. Jhon F, Kennedy Helados Fritos, Panadería Guaraní.

- **Sustitutos.**

Se observó en el sector el Condado, que solo se encontró un sustituto que es el “Mega maxi” que está ubicado en dentro del Centro Comercial el Condado en la Av. La Prensa y Av. Kennedy, se dedica a vender productos de alimentos y bebidas preparados con una variedad en general, pero sin embargo no se considera una competencia directa o indirecta al no ser un establecimiento de Repostería en la panela orgánica o de otro tipo de producto similar.

- **Proveedores.**

Una de las cosas más importantes para la empresa es trabajar con proveedores de confianza y que garanticen la materia prima de la mejor calidad, con un costo no elevado más que todo cómodo, de esta manera se podrá elaborar y brindar productos de calidad a los comensales logrando satisfacer las necesidades de los clientes.

Tabla 14. Proveedores

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Panela Granulada Dulce Esperanza	• Productos de calidad • Experiencia en el mercado • Facilidades de pago (crédito) • Entrega al establecimiento. • Responsables • Promociones	Panela Granulada Panela Molida Panela Redonda
Supermercado Santa María	• Variedad de productos. • Productos de calidad. • Establecimientos extensos.	Mantequilla Frutas Harina Leche Huevos Nata o Crema batida Entre otros productos
El Dulce Arte Cake Shop	• Variedad de productos y materiales para postres • Productos de calidad • Facilidades de pago (crédito) • Responsables • Entrega al establecimiento. • Precios cómodos • Promociones	Levadura en polvo Azúcar Glas Miel Chocolate Entre otros productos Colorantes en polvo Glucosa Glicerina Relleno de Frutas
Bella Azúcar	• Calidad de productos. • Entrega al establecimiento. • Facilidad de pago. • Responsables. • Excelente atención • Varios años de experiencia en el mercado	Variedades de ingredientes Glucosa Glicerina Extracto de aromas Colorantes Fondant de colores Pasta para moldear Entre otras variedades de productos
Mercado La Ofelia	• Productos locales	Frutas

	• Precios bajos	
García Reinoso	• Responsables. • Excelente atención • Buenos precios • Calidad de productos • Varios años de experiencia en el mercado • Venta al por mayor y menor • Entrega al establecimiento	Gama de cobertura en chocolate Aromas Frutos secos Conservas Harinas Licores Colorantes Otras variedades de productos
Panela La abeja Kapira	• Venta al por mayor y menor • Responsables. • Excelente atención • Buenos precios • Calidad de productos • Facilidad de pago.	Panela Granulada Panela Molida Panela Redonda

Davalos, E. (2021). *Proveedores*. Quito.

- **Intermediarios.**

La Molienda comercializará sus productos de forma directa, por lo tanto, no necesitará de intermediarios para realizar esta actividad.

De esta manera la empresa tendrá más oportunidades favorables por lo que actúa de forma independiente para comercializar sus productos de forma eficiente, y así logra tener el establecimiento una relación o comunicación directa entre la empresa y clientes.

- **Clientes.**

La Molienda es una empresa dirigida a un público en general como niños, adolescentes, jóvenes y adultos que visiten este establecimiento con el fin de que puedan compartir un momento agradable con sus familiares o amigos, sea cumpleaños, eventos o alguna otra fecha festiva del año, y así puedan degustar las variedades de postres a base de la panela orgánica.

3.5.2 Macroentorno

Son factores que el establecimiento La Molienda no tiene control directo, por lo que la empresa no podrá ejercer ninguna influencia y representan a todas las fuerzas externas que no son controlables.

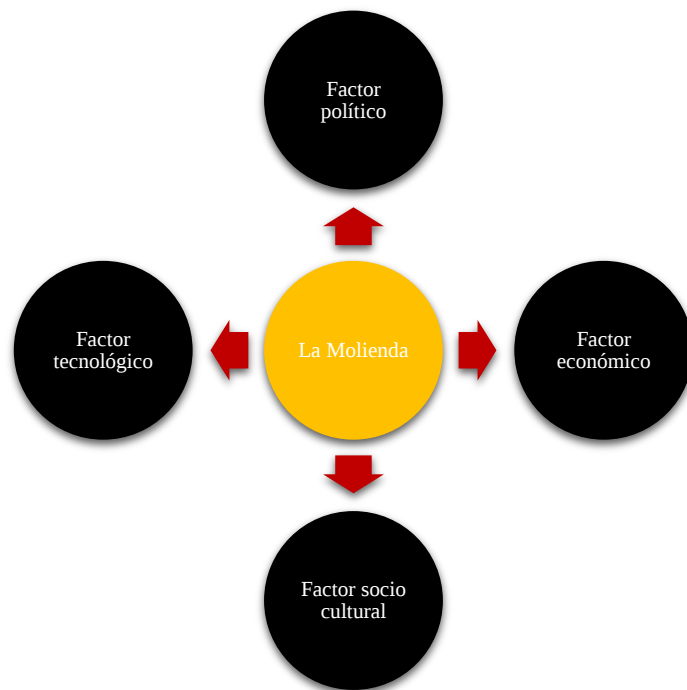


Ilustración 15. Esquema macroentorno La Molienda.

Davalos, E. (2021). *Esquema macroentorno La Molienda*. Quito

- **Factor Político.**

En el Ecuador los establecimientos de alimentos y bebidas regulados por el Ministerio de Turismo y dependiente al Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas que regula el tipo de actividad y la categoría del establecimiento. Pero también está la ARCSA que da el permiso de funcionamiento a los establecimientos sujetos a control de vigilancia sanitaria para que cumplan con todos los requisitos para su funcionamiento, establecidos en la normativa vigente. Por otro lado, también están las (BPM) cuyo objetivo es garantizar que los productos se fabriquen en

condiciones sanitarias adecuadas y disminuyan los riesgos inherentes en la producción y distribución. Debido a la pandemia es un tema aún más delicado por las medidas de bioseguridad lo cual hay que acatar a las normas legales de una estricta vigilancia, por impacto negativo que ocasiono el (COVID 19) pandemia que todavía aún no ha desaparecido lo cual es muy importante seguir las medidas de bioseguridad estrictamente el MINTUR, ARCSA y el MSP han emitido un manual de contingencia sanitaria que deben ser adoptadas por restaurantes, pastelerías, reposterías, cafeterías entre otros establecimientos por la seguridad del personal y clientes. Teniendo todos estos permisos y reglamentos en orden el establecimiento La Molienda podrá elaborar sin ningún problema.

Actualmente el presidente Guillermo Lasso menciona que para el año 2022 el sueldo básico puede subir, exactamente no hay una cifra exacta, sin embargo, este factor afecta a la empresa, por la remuneración hacia sus empleados lo cual se haría un análisis para evaluar los precios de los productos con el fin de que la empresa se mantenga en el mercado.

- **Factor Económico.**

En el Ecuador estaba pasando por un nivel bajo en economía, por lo que afecto la pandemia no solo a nivel nacional sino también internacional por motivo que muchos establecimientos o negocios tuvieron que cerrar, actualmente la economía logro mejorar un poco por su movimiento en el país, pero no del todo, con

el pasar el tiempo ira mejorando el país económicamente tanto para las empresas vendiendo más y brindando trabajos dignos a sus empleados con el fin de que todos logren tener una remuneración, ya que el establecimiento La Molienda estará sujeto a la economía que presente el país, esto dependerá de la tasa inflacionaria anual que presente el Ecuador, para los cambios de precios en productos y el servicio. Por lo cual si la materia prima sube los productos que se elaboran en la empresa también.

- **Factor Sociocultural.**

La Molienda ofrece postres elaborados con materia prima del Ecuador uno de esos ingredientes principales es la panela orgánica es un producto que lo fabrican en la parroquia de Pacto y sus comunidades, Pacto es conocida como la capital de la panela, ya que es un producto local propio del Ecuador se puede realizar muchas preparaciones, dando un toque tradicional en la preparación, con el fin de resaltar la cultura ecuatoriana. Hoy en día la panela ya está posicionada en el mercado ecuatoriano como en el mercado exterior, es un producto bastante consumido por su valor nutricional que aporta hacia la salud.

- **Factor Tecnológico.**

Es un factor muy importante hoy en día ya que se ha posicionado a nivel global y ha ido evolucionando al pasar los años, con el fin de mejorar la

comunicación lo cual es un impacto positivo, mediante la tecnología. La Molienda puede darse a conocer ampliamente en el mercado por sus redes sociales ofreciendo a los clientes los productos que se elaboran en dentro del establecimiento facilitando la comunicación de la empresa con sus clientes, como reservar el lugar, ver su menú del establecimiento, realizar un pedido a domicilio como también solicitando con anticipación una gama de postres para un evento festivo del año, o su ubicación exacta, en fin no solo facilita la comunicación también hoy en día ya se dispone de máquinas inteligentes para su proceso de elaboración obteniendo un producto más rápido y en buenas condiciones para el consumo de los clientes gracias a la tecnología, en si es un factor positivo para la sociedad sabiendo manejarlo con responsabilidad y así logrando satisfacer las necesidades de los comensales. Por otro lado, este factor ayudado a la marca de la empresa para que pueda posicionar a nivel nacional e internacional debido a la publicidad digital.

3.6 Producto y servicio

La Molienda es un establecimiento que se enfoca a la elaboración de postres ofreciendo al mercado nuevos productos innovados, implementado como ingrediente principal la panela orgánica y de esta manera obteniendo una nueva línea de repostería para un público en general, durante su proceso siguiendo normas estrictas de higiene y con medidas alimentarias, emplear las técnicas básicas de repostería para obtener un producto ideal.

En el tema de servicio, el establecimiento ofrece atención al cliente y bienvenida, servicio del menú y producto hacia la mesa donde está ubicado el comensal, reservaciones, entrega a domicilio, servicio para llevar, esto se realiza con el fin de que nuestros clientes se sientan cómodos y satisfechos de esta manera la ellos se vuelven fieles y la empresa cumple con su misión.

3.6.1 Producto Esencial.

Como se puede analizar en la actualidad los clientes ya no solo buscan satisfacer sus necesidades fisiológicas, también desean pasar un momento agradable donde puedan compartir con sus familiares o amigos, La Molienda ofrece postres, nuevos productos esencial elaborados con panela orgánica manejando las normas adecuadas como (BPM) para seguridad de los consumidores, ya que su elaboración se realizará con profesionales que tiene conocimientos sobre el tema en repostería.

3.6.2 Producto real.

La Molienda ofrecerá productos innovados a base de la panela, brindando diferentes postres de Pastel, Cheesecake, Flan, entre otras variedades productos.

- Pastel con fondant o cremas, redondo con textura firme, esponjosa acompañado con frutos rojos en su decoración, de color café es un postre tradicional en el ecuador consumido en cumpleaños o bodas.

- Cheesecake redondo de color mixto entre blanco y café cremoso con una textura blanda y brillante su base con una masa sablée, acompañado de confitura y frutos.
- Flan, redondo con un color café claro su contextura blanda acompañada con miel caramelizada en sus contornos y frutas tropicales.

3.6.3 Características.

En el proceso de cada uno de estos platos dulce los empleados pondrán de parte, toda su dedicación y aportarán con sus conocimientos profesionales para la innovación y creación de este nuevo producto para el bienestar de la empresa y clientes, en la área de cocina se llevara a cabo las medidas de seguridad alimentarias como la (BPM) cuidando la inocuidad de los alimentos y así poder brindar un producto digno a los clientes por lo que van pagar, por otro lado está la área de servicio, en cuanto los empleados que están encargados en esa área, se pondrán a disposición de los clientes como la bienvenida, ofrecer el menú o informando sobre algún platillos en especial para que el cliente no tenga dudas con el fin de que se sienta cómodo y satisfecho.

3.6.4 Calidad.

Son productos elaborados con alta calidad gracias a los proveedores que dispone la empresa en su microentorno por lo que son marcas conocidas en el mercado, también se llevará a cabo el seguimiento de las (Buenas Prácticas de

Manufactura) para mantener la calidad de los productos y llevar un proceso adecuado inherentes.

- Identificar las necesidades y requisitos de los clientes.
- Comunicación interna para mejorar un producto.
- Gestión de la demanda de un producto.
- Disponibilidad de refrigerador o congelador para la materia prima.
- Aseo personal de los empleados.
- Limpieza y desinsectación en el área de trabajo.
- Limpieza y desinsectación en utensilios y máquinas de trabajo.
- Puntos críticos de las ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).
- Servicio de posventa.
- Sistema de almacenamiento (FIFO).
- Tipos de contaminación en alimentos Físico, químico y biológico.

3.6.5 Estilo.

La Molienda manejará un estilo moderno, ya que tendrá una temática de colores y animación en los postres para los diferentes gustos de los clientes así tratando de ofrecer un producto llamativo hacia el público, fusionando los postres con la recreación, en su menú se presentará con una animación dependiendo la edad del cliente, en el caso de los niños o niñas será un menú con dibujos animados,

adolescentes sobre super héroes, y adultos algo más formal, en la presentación del local se basaría con una decoración hacia los procesos de la panela orgánica imágenes agriculturas sobre el entorno de la Molienda. El servicio que ofrecerá el establecimiento será americano.

3.6.6 Marca.

La Molienda, su nombre hace referencia a las fábricas de la panela que elaboran grandes cantidades de este producto dulce para el consumo humano y se lo puede implementar dentro de la repostería, es una empresa que busca salir de la zona de confort, innovando nuevos productos, con este ingrediente que aún no lo han utilizado en preparaciones más a fondo, el establecimiento La molienda se identifica hacia el público en general para ser reconocida por los clientes dando la bienvenida a las personas amantes a los postres llamando su intención sobre algo novedoso y único.

3.6.7 Producto aumentado.

La Molienda brindará un plus aumentado, en este caso sería servicio a Domicilio, música relajada durante el cliente este degustando de estos deliciosos platos dulces, en el caso de mascotas contara con un pequeño espacio en donde podrán esperar los animales mientras sus dueños visitan el establecimiento.

3.7 Plan de introducción al mercado.

3.7.1 Distintivos y Uniformes.

Área de Cocina.

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

Chef administrador.

- Chaqueta negra de manga corta con el sello de la empresa.
- Faldón negro con líneas blancas verticales.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Pantalón negro de cocina.
- Toca de chef.
- Pico de loro.
- Medias negras largas.

Ilustración 16. Diseño uniforme chef administrador.



Davalos, E. (2021). *Diseño uniforme chef administrador*. Quito.

Ayudante de cocina.

- Chaqueta blanca de mangas cortas con líneas negras y el sello de la empresa.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Pantalón plomo de cocina.
- Champiñón.
- Pico de loro.
- Medias negras largas.
-
- Faldón blanco.

Ilustración 17. Diseño uniforme ayudante de cocina.



Davalos, E. (2021). *Diseño uniforme ayudante de cocina*. Quito.

Personal del área de servicio.

El mesero y el cajero - recepcionista usarán el uniforme proporcionado por el establecimiento La Molienda el uniforme este compuesto en:

Mesero y cajero – recepcionista.

- Camisa blanca.
- Delantal de servicio color negro.
- Chaleco de color negro con el logo del establecimiento.
- Corbatín color negro.
- Zapatos negros.
- Medias negras largas.

Ilustración 18. Diseño uniforme personal del área de servicio.



Davalos, E. (2021). *Diseño uniforme, personal del área de servicio*. Quito.

3.7.2 Materiales de identificación.

Imagotipo.

Ilustración 19. Imagotipo La Molienda.



Davalos, E. (2021). *Imagotipo La Molienda*.

Elementos a destacar:

- La imagen del centro representa a la repostería.
- La imagen del lado derecho representa a la caña donde se obtiene el jugo para el proceso de la panela.
- El logotipo del establecimiento “La Molienda”.
- La imagen redonda hace referencia a los pasteles, ya que del trigo se obtiene la harina.

Colores del logo:

- El color negro para darle un fondo delineado.
- Color rosa hace referencia a la dulzura por los postres.
- El amarillo hace que las personas coman con apetito.
- El color blanco resalta la imagen de fondo.

El Isotipo está claro que se refiere a una repostería donde se puede observar también una pequeña imagen que menciona a la caña, por lo que de esta planta se obtiene la panela orgánica.

Tarjetas de presentación.

En el anverso puede observar el Isotipo de la empresa

Ilustración 20. Anverso tarjeta de presentación.



Davalos, E. (2021). Anverso tarjeta de presentación. Quito.

En el reverso están los datos de contacto de la empresa, el chef administrativo también se dará el tiempo de revisar las redes sociales y analizar si hay que hacer algunos cambios en el logotipo.

Ilustración 21. Reverso tarjeta de presentación.



Dávalos, E. (2021). Reverso tarjeta de presentación. Quito.

Hoja membretada.

Un documento más adicional e importante de la empresa como papelería oficial para imprimir cartas, oficios y declaraciones formales a empresas o socios por lo que se ha elaborado una hoja membretada:

Ilustración 22. Hoja membretada.



Davalos, E. (2021). Hoja membretada. Quito.

3.8 Canal de distribución y puntos de ventas.

El canal de distribución y punto de venta físico del establecimiento La Molienda está ubicado en la ciudad de Quito, en la calle Da Vinci y Av. Jhon F, Kennedy.

Promoción.

- Las promociones que se brindarán serán en las redes sociales canales que ayudarán al crecimiento de la empresa como Facebook, Instagram y WhatsApp.
- Las hojas volantes (flayers) también se hará uso para las promociones del establecimiento.
- Otro medio seria la radio promocionando y dando a conocer el producto.
- Una vez que ya este posicionada la empresa en el mercado, se transmitirá por medios de canales para la TV.

Contacto.

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

Correspondencia.

- Por medio del mail corporativo.

Negociación.

- En el establecimiento directamente cerrar una venta.
- Mediante vía telefónica.

- Por un mensaje definido del mail corporativo.

Financiamiento.

Tabla 15. Financiamiento publicidad.

Publicidad Facebook	Dos veces al mes	\$15.00
Publicidad Instagram	Tres veces al mes	\$20.00
Publicidad en Radio Festiva	Al mes con cuña	\$200,00
Tarjetas de presentación	300 unidades	\$9.00
TOTAL		\$244,00
TOTAL, ANUAL		\$2.928

Davalos, E. (2021). Financiamiento publicidad. Quito.

3.9 Riesgo y oportunidades del negocio.

En el riesgo, actualmente ha afectado la pandemia más que todo en el ámbito económico donde muchos negocios cerraron por la falta de demanda, aunque han logrado controlar la enfermedad de esta manera las personas puedan salir con las medidas de seguridad y puedan hacer uso de las instalaciones con el fin de que consuman los productos elaborados, pero hay que tener en cuenta que existe una nueva variante (Ómicron) lo cual si no es controlada por la (ARCSA) esto ocasionara un riesgo no solo para los establecimientos sino para el país entero.

La oportunidad, por motivos del (COVID) el país tuvo la necesidad de crear nuevas normas para la bioseguridad, lo cual los empleadores de la empresa se capacito en medidas sanitarias con el fin de tener nuevos conocimientos y aportar hacia sus empleados, cave recalcar que también mejoro los hábitos personales de cada

uno de los empleados, ya que por temor a la pandemia las personas se volvieron más unidas, como mostrando empatía, tener una comunicación franca y abierta, la mejor manera de luchar contra una crisis sanitaria es dándoles buen trato en cuidados con las medidas de higiene necesarias a disposición, la comunicación es muy importante por lo que se puede interactuar mediante redes sociales utilizando de la mejor manera la tecnología como tomar ordenes mediante un aplicación, o reservar un lugar en el establecimiento, e incluso hacer su pago mediante una transferencia bancaria de esa manera facilita las cosas y los clientes se sentirán más cómodos ofreciendo una oportunidad a la empresa.

3.10 Fijación de Precios

3.10.1 Fijación de precios por receta estándar.

La fijación de precios es un punto muy importante y difícil más que todo porque de esto depende la supervivencia del negocio y se mantenga en el mercado, el cálculo de cada receta estándar será por Pastel, cheesecake o Flan, después se dividirá la porción con su precio por un PAX (comensal) tomando encuesta el costo de los productos utilizados para la elaboración de cada postre, y el dato es el costo por Kilogramo del producto, pero también se le sumara otros factores que intervienen que son:

- Mano de obra.
- Gastos de fabricación (servicios básicos).

- Gastos administrativos.
- 12% en IVA.
- Gastos en servicio.
- Utilidad.
- Otros gastos imprevistos.

La receta informará el porcentaje de todos estos valores, con la sumatoria dará un valor exacto del precio final del postre o plato dulce.

- Cheesecake de panela.
- Pastel.
- Flan.

Receta estándar de costos

Cheesecake de panela

Tabla 16. Cheesecake, receta estándar de costos

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Cheesecake de panela		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/12/2021		Chef: Emerson Davalos	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Harina	gr	\$2.16	250	\$0.54
Mantequilla sin sal	gr	\$2.24	200	\$1.79
Panela	gr	\$3.19	280	\$0.89
Huevos yemas	Unidad	\$0.12	2	\$0.24
Sal	gr	\$0.60	7	\$0.0042
Esencia de vainilla	ml	\$1.79	14	\$0.05
Leche condensada	gr	\$2.50	80	\$0.50
Crema de leche	ml	\$3.90	250	\$0.98
Queso crema	gr	\$2.00	150	\$1.20
Gelatina sin sabor	gr	\$1.25	25	\$1.04
Agua	ml	-	30	-
Mora	gr	\$3.60	300	\$1.08
Limón	Unidad	\$0.10	1	\$0.10
Frambuesas	gr	\$3.35	50	\$1.28
Fresas	gr	\$5.04	50	\$0.25
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$9.94
			10% imprevistos	\$0.99
			Total neto	\$10.93
			Factor costo 33,33%	\$3.64
			35% utilidad	\$3.83
			Subtotal	\$18.40
			12% IVA	\$2.21
			Total	\$20.61



Davalos, E. (2021). Cheesecake, receta estándar de costos, Quito.

Receta estándar de producción.

Tabla 17. Cheesecake de panela, Receta estándar de producción.

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Cheesecake de panela 8 porciones		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
250	gr	Harina	Temperatura ambiente	-
150	gr	Mantequilla (masa sablée)	Temperatura 8 a 15 °C	-
100	gr	Panela (masa sablée)	Temperatura ambiente	-
60	gr	Yemas	Temperatura ambiente	-
7	gr	Sal	Temperatura ambiente	-
7	ml	Esencia de vainilla (masa sablée)	Temperatura ambiente	-
80	ml	Leche condensada	Temperatura ambiente	-
150	ml	Crema de leche (relleno cheesecake)	Temperatura 0 a 4 °C	-
150	gr	Queso crema	Temperatura 0 a 4 °C	-
7	ml	Esencia de vainilla (relleno cheesecake)	Temperatura ambiente	
8	gr	Gelatina sin sabor (relleno cheesecake)	Temperatura ambiente	
30	ml	Agua	-	
50	gr	Panela (relleno cheesecake)	Temperatura ambiente	
300	gr	Mora	Temperatura 0 a 4 °C	Lavado y sin hojas
2	gr	Gelatina sin sabor (confitura)	Temperatura ambiente	

30	gr	Panela (confitura)	Temperatura ambiente					
10	ml	Limón	Lavado	Pelado				
100	gr	Panela (caramelo)	Temperatura ambiente					
100	ml	Crema de leche (caramelo)	Temperatura 0 a 4 °C					
50	gr	Mantequilla (caramelo)	Temperatura 8 a 15 °C					
15	gr	Gelatina sin sabor (caramelo)	Temperatura ambiente					
50	gr	Frambuesas	Temperatura 0 a 4 °C	Lavadas				
50	gr	Fresas	Temperatura 0 a 4 °C	Lavadas y sin hojas				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Para la masa sablée, mesclar la mantequilla, la panela con una espátula hasta que se integre.						
		2. Agregar los huevos, la vainilla y mesclar tamizar la harina, la sal en la preparación.						
		3. Luego que este mesclado con todos los ingredientes abrir la masa con un bolillo y llevar a refrigeración en el molde por 10 minutos.						
		4. Pinchar con un tenedor colocar el papel aluminio y algo de peso, hornear 180°C por 15 minutos.						
		5. Para el caramelo de panela, en una olla poner a caramelizar la panela con la mantequilla agregar la crema de leche y la gelatina removiendo hasta que se integre todos los ingredientes.						
		6. Dejar enfriar y poner en un pyrex, refrigerar por 3 horas y cortar en cubos.						
		7. Para la confitura, agregar en una olla la mora, gelatina, panela y limón, mezclar hasta que se reduzca y dejar enfriar.						
		8. Para el relleno cheesecake, hidratar la gelatina con el agua, en otro recipiente batir el queso crema con leche condensada y la panela.						
		9. En otro recipiente batir la crema de leche y agregar a la mescla de forma envolvente con una espátula.						
		10. En una olla derretir la gelatina y agregar a la mescla, de la mescla dividir una tercera parte para mesclar con la confitura y los cubos de caramelo, mandar por partes a congelación.						
		11. Para finalizar decorar con frutos rojos y el resto de confitura.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
8.443,0587	5.090,62	36,3549	291,1874	82,3854	552,448	1.527,6	838,023	24,44

Davalos, E. (2021). Cheesecake, Receta estándar de producción, Quito.

Pastel

Tabla 18. Pastel, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Pastel de panela		Código: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/12/2021		Chef: Emerson Davalos	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Huevos	Unidades	0.12	8	\$0.96
Mantequilla sin sal	gr	\$2.24	500	\$4.48
Panela	gr	\$3.19	380	\$1.21
Harina	gr	\$2.16	200	\$0.43
Polvo hornear	gr	\$1.80	15	\$0.23
Yogurt natural	ml	\$3.61	80	\$0.29
Aceite vegetal	ml	\$4.25	30	\$0.13
Pasas	gr	\$2.19	30	\$0.16
Canela	gr	\$1.35	7	\$0.19
Colorante gel	ml	\$2.97	10	\$0.74
Chocolate semiamargo	gr	\$7.17	50	\$0.36
Frambuesa	gr	\$3.35	40	\$1.03
Durazno	gr	\$4.41	20	\$0.11
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$10.32
			10% imprevistos	\$1.03
			Total neto	\$11.35
			Factor costo 33,33%	\$3.78
			35% utilidad	\$3.97
			Subtotal	\$19.10
			12% IVA	\$2.29
			Total	\$21.39

Davalos, E. (2021). Pastel, receta estándar de costos, Quito.

Receta estándar de producción.

Tabla 19. Pastel, Receta estándar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Pastel de panela 12 porciones		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
200	gr	Huevos (pastel)	Temperatura ambiente	-
200	gr	Mantequilla (pastel)	Temperatura 8 a 15 °C	-
180	gr	Panela (pastel)	Temperatura ambiente	-
200	gr	Harina	Temperatura ambiente	-
15	gr	Polvo hornear	Temperatura ambiente	-
80	ml	Yogurt natural	Temperatura 0 a 4 °C	-
30	ml	Aceite vegetal	Temperatura ambiente	-
30	gr	Pasas	Temperatura ambiente	-
7	gr	Canela	Temperatura ambiente	-
300	gr	Mantequilla sin sal (crema)	Temperatura 8 a 15 °C	-
100	ml	Claros de huevos (crema)	Temperatura ambiente	-
200	gr	Panela (crema)	Temperatura ambiente	-
10	ml	Colorante gel	Temperatura ambiente	-
50	gr	Chocolate semiamargo	Temperatura ambiente	-
40	gr	Frambuesa	Temperatura 0 a 4 °C	Lavadas y sin hojas
20	gr	Durazno	Temperatura 0 a 4 °C	-
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	1. Batir la mantequilla, la panela, vainilla y el aceite por 5 minutos. 2. Agregar los huevos de uno a uno 5 minutos más.			
	3. Agregar la harina tamizada con el polvo de hornear mezclar hasta incorporar todo, no batir en exceso para que no se			

		active el gluten.						
		4. Agregar el yogurt natural de forma envolvente con una espátula.						
		5. Poner en el molde y hornear a 180°C por 30 minutos. 6. Hacer miel la panela.						
		7. Poner a baño maría las claras de huevo y la miel remover. 8. Batir hasta que esté a punto de nieve y agregar la mantequilla branda. 9. Seguir batiendo hasta obtener una mezcla homogénea y poner el colorante. 10. El chocolate a baño maría y batir con una pequeña cantidad. 11. Por último, decorar con la crema utilizando una manga pastelera y los frutos. 12. Acompañar con un café.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
5,978,7905	3,192,105	40,4954	476,2773	66,7013	580,4165	861,075	746,03	15,69

Davalos, E. (2021). Pastel, Receta estándar de producción, Quito.

Flan

Tabla 20. Flan, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Flan de panela		Código: 003	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/12/2021		Chef: Emerson Davalos	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Panela	gr	\$3.19	330	\$1.05
Agua	ml	-	90	-
Huevos	unidades	\$0.12	11	\$1.32
Queso crema	gr	\$2.00	250	\$2.00
Crema de leche	ml	\$3.90	250	\$0.98
Leche condensada	ml	\$2.50	250	\$1.57
Harina	gr	\$2.16	120	\$0.26
Mantequilla sin sal	gr	\$2.24	150	\$1.34
Cacao en polvo	gr	\$4.50	50	\$1.13
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$9.65
			10% imprevistos	\$0.97
			Total neto	\$10.62
			Factor costo 33,33%	\$3.54
			35% utilidad	\$3.72
			Subtotal	\$17.88
			12% IVA	\$2.15
			Total	\$20.03

Davalos, E. (2021). Flan, receta estándar de costos, Quito.

Receta estándar de producción.

Tabla 21. Flan, Receta estándar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Flan de panela 12 porciones		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
180	gr	Panela (flan)	Temperatura ambiente	-
90	ml	Agua	-	-
300	gr	Huevos (flan)	Temperatura ambiente	-
250	gr	Queso crema	Temperatura 0 a 4 °C	-
250	ml	Leche de crema	Temperatura 0 a 4 °C	-
250	ml	Leche condensada	Temperatura ambiente	-
250	gr	Huevos (Bizcochuelo)	Temperatura ambiente	-
120	gr	Harina	Temperatura ambiente	-
150	gr	Panela (Bizcochuelo)	Temperatura ambiente	-
150	gr	Mantequilla sin sal	Temperatura 8 a 15 °C	-
50	gr	Cacao en polvo	Temperatura ambiente	-
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		1. Poner en una olla la panela con el agua y caramelizar. 2. En el molde colocar el caramelo cubriendo el contorno.		
		3. Batir el queso crema con la leche condensada a velocidad media. 4. Agregar la crema de leche y mesclar hasta homogenizar. 5. Agregar los huevos y batir, pero no en exceso.		
		6. Poner en el molde después de que el caramelo haya enfriado.		
		7. Llevar al horno a baño maría a 140°C por 30 minutos. 8. Para la mezcla del biscocho batir los huevos y la panela hasta punto de nieve velocidad media alta por 9 minutos.		
		9. Tamizar la harina con la cocoa y mesclar con una espátula de forma envolvente agregar la mantequilla.		
		10. La mezcla poner encima del flan y llevar al horno por 140 °C por 40 minutos.		

11. Dejar enfriar y por último decorar al gusto con frutas o cobertura de chocolate.								
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
12.147,887	5.769,7	40,264	343,217	137,025	577,741	3.174	2.087,4	18,54

Davalos, E. (2021). Flan, Receta estándar de producción, Quito.

3.11 Capacidad instalada

3.11.1 Implementación del negocio

- **Arriendo del local.**

Tabla 22. Arriendo del local.

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$300	\$1,800	\$3,600

Davalos, E. (2021). Arriendo del local. Quito.

- **Equipos industriales.**

Tabla 23. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Horno de convección	1	\$680.00	\$680.00
Batidora eléctrica	1	\$249.99	\$249.99
Refrigerador	1	\$445.00	\$445.00
Termómetro digital	1	\$4.99	\$4.99
Licadora Oster 700W	1	\$65.00	\$65.00

Tanque de gas 15kg	1	\$44.99	\$44.99
Balanza digital	1	\$34.99	\$34.99
Congelador	1	\$995.00	\$995.00
Soplete Flameador	1	\$14.99	\$14.99
Cocina	1	\$288.99	\$288.99
Microondas	1	\$119.99	\$119.99
TOTAL			\$2.943.93

Dávalos, E. (2021). Equipos industriales. Quito

- **Equipos de computación.**

Tabla 24. Equipos de computación.

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Laptop HP Lenovo Dell	1	\$978.00	\$978.00
Impresora EPSON	1	\$230.00	\$230.00
TOTAL			\$1.208.00

Dávalos, E. (2021). Equipos de computación.

- **Muebles y enseres.**

Tabla 25. Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Espátula de goma	2	\$2.10	\$4.20
Rodillo de madera	1	\$2.65	\$2.65
Tamiz	1	\$390.00	\$390.00

Molde desmontable	3	\$2.63	\$7.90
Manga pastelera con Boquillas	1	\$2.40	\$2.40
Cuchillo de pan	1	\$28.00	\$28.00
Set de cucharas y tazas medidoras	9	\$2.90	\$26.00
Jarra medidora	1	\$4.00	\$4.00
Set de Bowls acero inoxidable	3	\$8.10	\$24.30
Colador	1	\$2.00	\$2.00
Brocha	1	\$1.20	\$1.20
Racionador de helado	1	\$2.20	\$2.20
Rallador	1	\$9.99	\$9.99
Cucharas de madera	4	\$0.88	\$3.50
Espátula	1	\$4.00	\$4.00
Ollas	3	\$4.99	\$14.99
Pelador	1	\$4.99	44.99
Molde de silicón	2	\$1.48	\$2.95
Molde Pirex	5	\$8.00	\$40.00
Charola rectangular	3	\$6.00	\$18.00
Mesa de Vidrio Elegante.	4	\$155.00	\$620.00
Sillas Tiffani	16	\$30.00	\$480.00
Mesa de acero inoxidable	1	\$119.00	\$119.00
Tabla de Picar	1	\$28.00	\$28.00
Set de chuchillos (3 piezas)	3	\$2.67	\$8.00
Bailarina de Aluminio	1	\$40.00	\$40.00
Set de Cortadores Redondos	14	\$0.85	\$12.00
TOTAL			\$1.940,27

Davalos, E. (2021). Muebles y enceres. Quito.

- **Equipos industriales de seguridad.**

Tabla 26. Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (polvo seco) 10 Lb	1	\$20.00	\$20.00
Bomba de mano desinfectante	3	\$3.00	\$9.00
Detector de gas GLP	2	\$15.00	\$30.00
Rótulo de Señalética Salida,	1	\$3.10	\$3.10
Rótulo de Señalética Salida de Emergencia	1	\$3.32	\$3.32
Rótulo de Señalética Baño	1	\$3.50	\$3.50
Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Gel	3	\$1.68	\$5.04
Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Distanciamiento	2	\$1.49	\$2.98
Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Uso de Mascarilla.	3	\$3.00	\$9.00
Rótulo de Señalética Norma Emergencia.	1	\$1.65	\$1.65
Rótulo de Señalética Uso de un Extintor	1	\$6.72	\$6.72
Rótulo de Señalética No Fumar	1	\$2.96	\$2.96
Rótulo de Señalética Cuidemos el Agua.	2	\$3.05	\$6.10
Rótulo de Señalética Aforo	1	\$3.00	\$3.00
Rótulo de Señalética Desinfectar el Calzado.	1	\$3.50	\$3.50
TOTAL			\$109.87

Davalos, E. (2021). Equipos industriales de seguridad. Quito.

- **Suministros de oficina.**

Tabla 27. Suministros de oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, 1 resma	1	\$3.80	\$3.80
Grapadora	1	\$10.00	\$10.00
Grapas (caja)	1	\$13.58	\$13.58
Set de resaltadores	10	\$0.50	\$5.00
Esferos BIC (rojo, azul, negro, verde, Naranja)	5	\$1.00	\$5.00
Perforadora	1	\$14.00	\$14.00
Libreta	1	\$5.00	\$5.00
Carpeta de cartón	100	\$0.15	\$15.50
Tijeras	1	\$0.59	\$0.59
TOTAL			\$72,47
TOTAL, ANUAL			\$869,64

Davalos, E. (2021). Suministros de oficina. Quito.

- **Servicios básicos.**

Tabla 28. Servicios básicos.

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$12.00
Luz	\$15.00
Teléfono	\$10.00

Internet	\$25.00
TOTAL	\$62.00
TOTAL, ANUAL	\$744.00

Davalos, E. (2021). Servicios básicos. Quito.

- **Materiales de limpieza.**

Tabla 29. Materiales de limpieza.

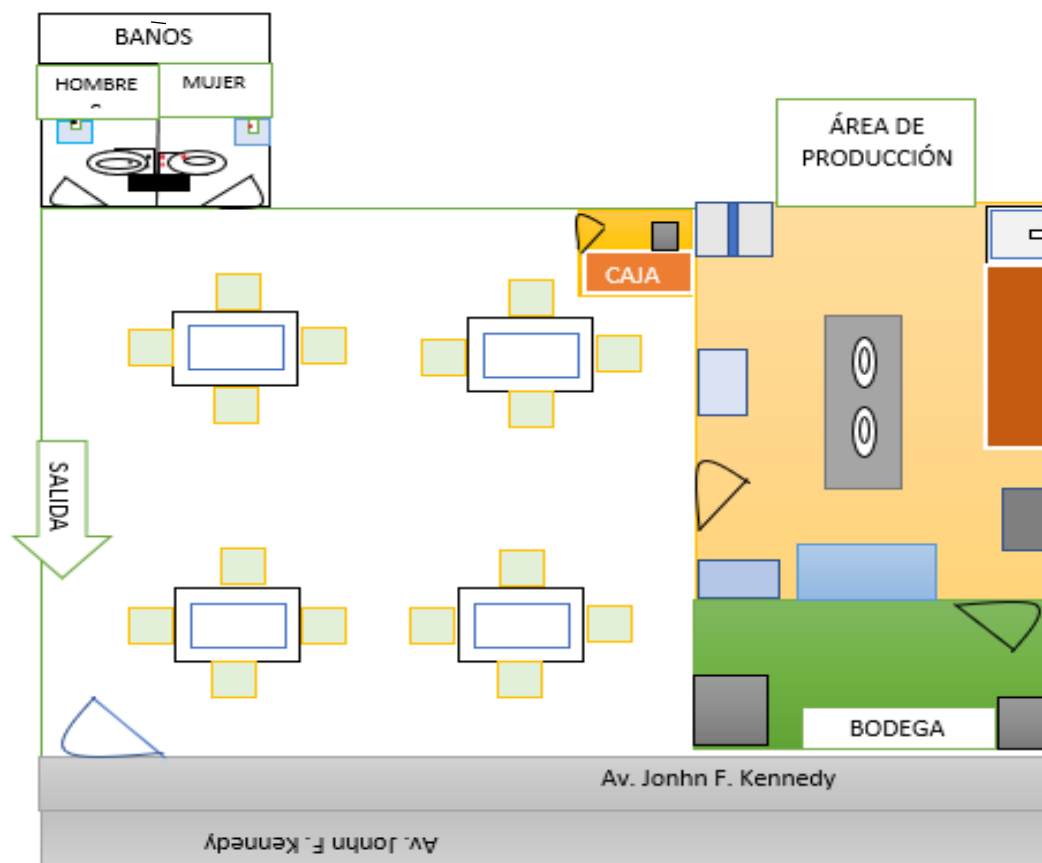
MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de Coco	1	\$3.08	\$3.08
Trapeador	1	\$3.89	\$3.89
Cloro 1 Gal	1	\$4.00	\$4.00
Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal	1	\$3.50	\$3.50
Lustre	1	\$0.30	\$0.30
Esponja lavaplatos	2	\$0.65	\$1.30
Fundas basura industriales	10	\$0.20	\$2.00
Lavavajillas líquido un Galón	1	\$9.00	\$9.00
Pala	1	\$1.25	\$1.25
Jabón líquido manos 1 Gal	1	\$8.50	\$8.50
Papel higiénico Bouquet 250 metros	2	\$1.75	\$3.50
Toalla de papel 175 hojas	2	\$1.30	\$2.60
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	1	\$7.00	\$7.00
TOTAL			\$49.92
TOTAL, ANUAL			\$599.04

Dávalos, E. (2021). Materiales de limpieza. Quito.

3.12 Estudio arquitectónico

Para el diseño del establecimiento se toma en cuenta el espacio, ya que es fundamental para saber cuántos trabajadores dispondrá la empresa y el aforo por lo que es la cantidad de clientes que abarca la repostería (16) personas. Como primer punto se tomará en cuenta el área de la cocina donde van hacer elaborados los platos dulces por los cocineros, el espacio necesario, cómodo para que puedan movilizarse con facilidad y cumplan con sus actividades, el área de la bodega va ir a lado de la cocina para facilitar la distancia.

Ilustración 23. Estructura del establecimiento.



Davalos, E. (2021). Estructura del establecimiento. Quito.

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

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

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

Gestionar la política tributaria, en el marco de los principios constitucionales, asegurando la suficiencia recaudatoria destinada al fomento de la cohesión social. (SRI, S/F).

- **Registro Único de Contribuyentes (RUC)**

Es un instrumento que tiene por función registrar e identificar a los contribuyentes con fines impositivos y proporcionar esta información a la Administración Tributaria. (RUC, S/F)

Sirve para realizar alguna actividad económica de forma permanente u ocasional en el Ecuador. Corresponde al número de identificación asignado a todas aquellas personas naturales y/o sociedades, que sean titulares de bienes o derechos por los cuales deben pagar impuestos. (RUC, S/F)

Para obtener el RUC se necesita:

- Copia de cédula.
- Papeleta de votación.
- Formulario de la actividad a la que vamos a pertenecer.
- Se estipula si es persona natural o jurídica.
- Natural: una sola persona.
- Jurídica: sociedades.

- **Municipio de Quito**

El Municipio se encarga de entregar los siguientes documentos:

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

En estos requisitos están:

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

- **Requisitos para el permiso de rotulación.**

- Escoger la administración zonal que va a realizar el trámite.
- Formulario suscrito por el propietario del predio y propietario del elemento publicitario.
- Fotografías fotomontaje del elemento publicitario.

- Contrato del arrendamiento.
- Plano de estructura de sustentación del elemento publicitario.
- Pólizas de seguros.
- Acta debidamente notariada del consentimiento copropietarios.
- Plan masa que contenga la ubicación de los elementos publicitarios con respecto a la edificación y cuadro de áreas respectivas.
- Nro. de la LMU 41 anterior: En caso de renovación de la licencia
- Memoria técnica descriptiva de la instalación del medio publicitario (detalles constructivos):
- Fotografías de la edificación antes de ubicar el elemento publicitario,

Inspección del Cuerpo de Bomberos:

- Infraestructura interna y externa que sea segura.
- Terreno (firme).
- Cocina, ductos, cañerías, etc.
- Tener las señaléticas adecuadas en cada aérea.
- Detectores de humo.
- Extintores en puntos específicos.
- Tuberías de agua potable de color verde, de color rojo para hidrantes y cisternas. De color amarilla tuberías de gas.
- Luz eléctrica, cables con canaletas

- Plan de contingencia. Es un documento de planificación a futuro para la prevención de riesgos naturales, como antrópicos (daño ocasionado por el ser humano).
- Que las vías de evacuación medios de egreso se encuentren sin obstáculos.
- Los empleados demuestren conocimientos en el manejo de extintores.
- La puerta de evacuación debe tener un ancho mínimo de 86 cm.
- En el área de bodega o almacenamiento debe contar con detectores de humo, lámpara de emergencia y extintor.
- Contar con señaléticas que indique las salidas.

Con todos los documentos obtenidos en el Municipio se tiene la Licencia Única de Actividades Económicas / LUAE.

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

La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (Arcsa), es la entidad pública adscrita al Ministerio de Salud Pública (MSP) que se encarga de controlar y vigilar las condiciones higiénico – sanitarias de los productos de uso y consumo humano, además de brindar servicios que facilitan la obtención de permisos de funcionamiento y Notificaciones Sanitarias. (Arcsa, S/F)

Se necesita para este permiso:

- RUC.
- Carnets ocupacionales.
- Plano arquitectónico.
- Foto de la fachada.
- Cédula y papeleta de votación vigentes.
- Curso de manipulación de alimentos.
- Llenar formulario en página del ARCSA.

Carnet ocupacional de los trabajadores.

- Examen de sangre, heces y orina.
- Control médico.
- Foto tamaño carnet.
- \$ 0.50 ctvs.

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

Se saca el número patronal, esto sirve para afiliar a todos los trabajadores de la empresa:

- Papeleta de votación.
- RUC (copia).
- Cédula de identidad.

Obteniendo el número patronal debe cancelar puntualmente los pagos, contribuyendo a los trabajadores de la empresa.

- **Ministerio de Trabajo.**

Se encarga de legalizar las contrataciones de los trabajadores como también la salida de un trabajador, regulando el control de cumplimiento a las relaciones laborales por procesos eficientes, transparentes y democráticos.

- **SAYCE**

Somos una sociedad de gestión colectiva, cuyo objetivo primordial es proteger y administrar los derechos económicos resultantes de la utilización de las obras musicales de autores nacionales y extranjeros, constituimos una entidad jurídica de derecho privado, sin fines de lucro, capaz de ejercer derechos, contraer obligaciones civiles y de ser representada judicial y extrajudicialmente en el ámbito nacional e internacional. (Sayce, S/F)

- **Los restaurantes, cevicherías, picanterías, grilles y similares.**

Por difusión pública de obras administradas por SAYCE, abonarán anualmente, de acuerdo al siguiente detalle:

- De lujo, el equivalente al 45% de un Salario Básico Unificado;
- De primera, el equivalente al 36% de un Salario Básico Unificado;

- De segunda, el equivalente al 27% de un Salario Básico Unificado;
- De tercera y cuarta categoría, al 18% de un Salario Básico Unificado;

Este pago no incluye las presentaciones de artistas en vivo que se cobrarán por cada una y de acuerdo al numeral 39. (Sayce, S/F)

Fuentes de soda, cafeterías, heladerías y similares.

Por difusión pública de obras administradas por SAYCE, pagarán anualmente de acuerdo al siguiente detalle:

- De lujo, el equivalente al 27% de un Salario Básico Unificado;
- De primera el equivalente al 18% de un Salario Básico Unificado;
- De segunda, el equivalente al 14% de un Salario Básico Unificado;
- De tercera y cuarta categoría, el equivalente al 7% de un Salario Básico Unificado.

Este pago no incluye las presentaciones de artistas en vivo que se cobrarán por cada una y de acuerdo al numeral 39. (Sayce, S/F)

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de área.

El objetivo Principal del impacto ambiental es lograr controlar, la parte negativa como los graves daños o perjuicios en el ambiente, protegiendo de esta manera la salud de las personas o seres vivos en el mundo siendo amigable con el

medio ambiente para su bienestar, como la protección de mares, aire y medio ambiente en general.

El impacto social se verá reflejado en la comunidad donde se encontrará el establecimiento La Molienda de esta manera habrá un impacto positivo o negativo por las actividades que se realicen en la repostería, pero también la empresa se enfocara en realizar un impacto positivo en su entorno para eso es necesario definir los objetivos para que sea posible comprobar la calidad de resultados en un periodo determinado.

La empresa deberá crear normas para sus trabajadores con el motivo de reducir la contaminación del medio ambiente poniendo la basura en su lugar y los materiales que utilizaran sean reciclables con esto se podrá volver a reutilizar, deberá colocar diferentes tacho de basura especificando en cada tacho el nombre del residuos como papeles, plástico, vidrios, metales y basura orgánica, también deberá disponer en la entrada del establecimiento basureros a la vista de los clientes para que coloque alguna basura que dispongan en ese momento.

5.2 Impacto ambiental

Identificación de posibles impactos ambientales.

- **Contaminación por basura:** En este caso los causantes podrían ser los clientes o trabajadores de la empresa por no poner la basura en el lugar adecuado contaminado el lugar.

- **El desperdicio del agua:** Efecto negativo ambiental por no utilizar el agua necesaria para sus diferentes actividades de esta manera la empresa deberá controlar a los empleados poniendo una sanción y a sus clientes informando con señaléticas de cuidar el agua.
- **Contaminación de agua residuales:** Adquisición de una trampa para estos pequeños residuos.
- **Contaminación de agua residuales:** El establecimiento deberá disponer de tuberías que conecten al alcantarillado para estos tipos de aguas innecesarias.
- **Contaminación de agua por equipos de limpieza:** El establecimiento utilizara para su limpieza de cocina, baños, bodega y pisos químicos como el cloro entre otros que deberá tener una tubería adecuada de igual manera que conecte al alcantarillado para que no contamine el medio ambiente.
- **Cilindros de gas:** Para que no haya contaminación por gases inflamables deberá disponer de llaves, y seguras en caso de una fuga.
- **Gasto de energía:** La luz es un servicio principal para el funcionamiento de las maquinas, pero los empleados deberán hacer conciencia utilizando los equipos adecuadamente y necesario, gastando menos energía y por otro lado el establecimiento presta sus servicios en el día lo cual no gasta energía nocturna.
- **Contaminación de desechos en cocina:** Deberán hacer un uso adecuado en cocina poniendo la basura en tachos de esta manera no provocarán el crecimiento de bacterias o microorganismos o la llegada de plagas como cucarachas.

Medidas para contrarrestar impactos encontrados.

- En el establecimiento se colocará focos ahorradores para el gasto menos de energía.
- Habrá la disposición de tachos de barreros para colocar la basura en el lugar adecuado en cocina y la entrada del establecimiento.
- Disponer de una adecuada tubería para las aguas residuales o aguas grises evitando la contaminación.
- Rejillas en los lavabos o posos para evitar que se taponen las tuberías.
- Utilizar productos reciclables.
- Las válvulas de los cilindros de gases deben tener una buena instalación en tuberías y llave de paso en caso de alguna fuga de gas.

5.3 Impacto social.

Generar fuentes de trabajo.

La empresa ayudará con fuentes de trabajo en el sector que se encuentra localizado ayudando a las personas a disponer de un trabajo digno, sin discriminación por su cultura o género de una manera equitativa para la sociedad en su entorno, de esta forma tendrán más oportunidades los futuros empleados para su bienestar de vida, otro punto importante es que el establecimiento comprara la materia prima a

proveedores del país mejorando la economía y sin necesidad de que el dinero salga a otros países.

Mejoramiento de nivel de ingresos.

No solo ayudará a las personas generando nuevas fuentes de trabajo en el sector, también en el gasto de materia prima a los proveedores ayudándoles a crecer económicamente.

Igualdad y equidad

La Repostería aceptará a personas que deseen trabajar en el establecimiento cumpliendo con las ordenes asignadas, sin importar su género masculino o femenino actuando de forma equitativa para cada uno de los puestos de trabajo, y sin discriminación por su color de piel o cultura. Todos los empleados tendrán los mismos derechos.

Satisfacción de una necesidad social prioritaria.

La empresa se encargará por las necesidades fisiológicas de los empleados y seguridad, de esta manera brindándoles su bienestar dentro del establecimiento mientras realizan sus diferentes actividades también dispondrá de un plan de contingencia en caso de evacuar, para el uso adecuado de las máquinas y por su seguridad se capacitara la personal cada seis meses para nuevos conocimientos en el caso de un empleado recién instalado antes de que empiece a trabajar se le brindara una breve

información sobre las áreas del establecimiento y máquinas para el manejo de producción entre otros.

6. PROCESO FINANCIERO

6.1 Introducción

En este capítulo se informará sobre el análisis financiero del establecimiento La Molienda donde se informará detalladamente los diferentes valores financieros que se va invertir en el negocio, con el fin de saber el total de la inversión para lograr montar la repostería en sector el Condado.

6.2 Inversiones

La inversión hace referencia al acto de postergar el beneficio inmediato del bien invertido como de activos o capital es la cantidad de dinero limitada con la finalidad de que se incremente con las ganancias que genere la empresa, pero también son destinados a satisfacer necesidades en el futuro.

6.3 Activos Fijos

Incluye equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles – enseres, sumado todo da un total de activos fijos de \$6.202,07.

Tabla 30. Activos fijos.

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind./ seguridad	3.053,80

Equipos de Computación	1.208
Muebles – Enseres	1.940,27
TOTAL ACTIVOS FIJOS	6.202,07

Dávalos, E. (2021). Activos fijos. Quito.

6.4 Activos Diferidos

Los activos diferidos hacen referencia a los bienes o servicios por lo que la empresa va a pagar de forma anticipada como los permisos de funcionamiento de esta manera la empresa va laborando de forma legal.

Tabla 31. Activos Diferidos.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	400
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	400

Dávalos, E. (2021). Activos Diferidos. Quito.

6.5 Capital de trabajo

Es la inversión de la empresa, por lo que debe estar disponible a corto plazo con el fin de cubrir las necesidades de la empresa a tiempo de esta manera pueda sobrevivir en el mercado se valora el periodo para 1 año a pagar como: sueldos, servicios básicos, material de oficina, material de limpieza, arriendo, publicidad, adquisición de materia prima. Dando un total de \$40.740,55.

Tabla 32. Capital de trabajo.

CAPITAL DE TRABAJO	
---------------------------	--

Sueldos	27348,7
Servicios Básicos	744
Material oficina	869,64
Material limpieza	599,04
Servicio auto	0
Alquiler local	3.600
Publicidad	2.928
Adquisición de materia prima	2000
Gastos financieros	2.651,17
TOTAL CAPITAL TRABAJO	40740,55

Dávalos, E. (2021). Capital de trabajo. Quito.

Tabla 33. Total de Inversión.

TOTAL DE INVERSIÓN	
Total Activos Fijos	6.202,07
Total Activos Diferidos	400
Total Capital de Trabajo	40740,55
TOTAL INVERSIÓN	47342,62

Dávalos, E. (2021). Total de Inversión. Quito.

Se puede observar la inversión total como son activos fijos, activos diferidos y el capital de trabajo sumado todo da una cifra de \$47.342,62.

6.6 Sueldos

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

Tabla 34. Sueldos.

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

TOTAL	1925	23100	2182,95	2806,65	23723,7
--------------	-------------	--------------	----------------	----------------	----------------

Dávalos, E. (2021). Sueldos. Quito.

Tabla 35. Sueldos.

PERSONAL	SUELDO	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente chef	650	425	650	1075
Ayudante de cocina	425	425	425	850
Mesero	425	425	425	850
Cajero	425	425	425	850
TOTAL	1925	1700	1925	3625

Dávalos, E. (2021). Sueldos. Quito.

Tabla 36. Sueldos.

TOTAL SUELDO	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
23723,7	3625	27348,7

Dávalos, E. (2021). Sueldos. Quito.

Como se puede observar el total de sueldos a pagar incluidos todos los beneficios es la cifra de \$27348,7 anual.

6.7 Depreciación de activos fijos.

En esta tabla se observará la depreciación en los bienes de la empresa, con el paso del tiempo de uso en cada año, los activos fijos del establecimiento son equipos industriales 10%, equipos de computación 33.33%, muebles y enseres 10% dando así un total de depreciación \$902,03 anual.

Tabla 37. Depreciación de activos fijos.

		% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Equipos Ind.	3053,8	10%	305,38
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	1208	33,33%	402,6264

Muebles y Enseres	1940,27	10%	194,027
DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS			
TOTAL DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS	902,03		

Dávalos, E. (2021). Depreciación de activos fijos. Quito.

6.8 Amortizaciones

Es la recuperación del dinero por gasto de constitución, la amortización del establecimiento es de 20% por lo que se debe amortizar anual ochenta dólares ya que el monto es de cuatrocientos dólares.

Tabla 38. Amortizaciones.

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de Constitución	400	20%	80

Dávalos, E. (2021). Amortizaciones. Quito.

6.9 Estructura Capital

Se indicará como está estructurado el capital de la siguiente manera, como capital propio se dispone de \$28405,38, que equivale a una estructura del 60% el costo es de 13% con una tasa de descuento 7,8 %. En el capital financiero es de \$18.936,92 con una estructura de 40%, el costo es de 14%, que otorga el 5,6% es la tasa de descuento; con un total de inversión \$47342,62 por lo que en la suma total nos da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que son las sumas de las tasas de descuento con un total de 13,4% ya que es un valor de factibilidad para que la empresa se mantenga.

Tabla 39. Estructura capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	28405,38	60%	13%	7,8%	
Capital Financiero	18936,92	40%	14%	5,6%	
TOTAL INVERSIÓN	47342,62	100%		13,4%	TMAR

Dávalos, E. (2021). Estructura Capital. Quito.

6.10 Tabla de Amortización.

A continuación, se presenta la tabla de amortización donde se puede observar el pago de los \$18.936,92 con una tasa del 14%, en un plazo de cinco años por lo que el banco cobrara un interés \$677,41 y a la vez el pago del capital de \$4.838,61 y cuando se acabe el periodo del tiempo establecido da un saldo de cero dólares.

Tabla 40. Tabla de Amortización.

Tabla de Amortización				
MONTO		18.936,92		
TASA		14%		
PLAZO		5		
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	18936,92
1	5516,01	2.651,17	2.864,84	16.072,08
2	5516,01	2.250,09	3.265,92	12.806,15
3	5516,01	1.792,86	3.723,15	9.083,00
4	5516,01	1.271,62	4.244,39	4.838,61
5	5516,01	677,41	4.838,61	0,00

Dávalos, E. (2021). Tabla de Amortización.

6.11 Punto de equilibrio

Como se puede observar son gastos a pagar cada mes.

Tabla 41. Punto de equilibrio.

COSTOS FIJOS	
Materia prima	167
Arriendo	300
Sueldos	2279,06
Servicios Básicos	62
TOTAL DE COSTOS FIJOS	2808,06

Dávalos, E. (2021). Punto de equilibrio.

Tabla 42. Margen de contribución.

Receta Estándar	
Precio menú	55,38
Costo menú	29,91
Ganancias	25,47 MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Dávalos, E. (2021). Margen de contribución.

Tabla 43. Punto de equilibrio.

VENTA	110	55,38	6105,6
COSTO	110	29,91	3297,6
GASTO			2808,06
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Dávalos, E. (2021). Punto de equilibrio.

Tabla 44. Ventas proyectadas.

VENTAS PROYECTADAS			
230	12737,4	152848,8	Ventas
230	6879,3	82551,6	Costo

Dávalos, E. (2021). Ventas proyectadas.

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

6.12 Costo de Ventas

Es el movimiento de recursos que se dispone en un lapso de tiempo, donde el costo de ventas se basa a un periodo de cinco años, comenzando con el año cero que es la inversión no se dispone de nada, y el año 1,2,3,4, 5 donde se comienza con el negocio.

Tabla 45. Costo de Ventas.

COSTO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		152848,80	157449,55	162188,78	167070,66	172099,49
COSTO DE VENTAS		82551,60	85036,40	87596,00	90232,64	92948,64
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		70297,20	72413,15	74592,78	76838,02	79150,85
GASTOS ADMINISTRATIVOS		27348,70	28171,90	29019,87	29893,37	30793,16
SERVICIOS BASICOS		744,00	766,39	789,46	813,23	837,70
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		1468,68	1512,89	1558,43	1605,33	1653,65
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		3600,00	3708,36	3819,98	3934,96	4053,41
PUBLICIDAD		2928,00	3016,13	3106,92	3200,44	3296,77
DEPRECIACIONES		902,03	902,03	902,03	902,03	902,03
AMORTIZACIONES		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
UTILIDAD OPERATIVA		33225,79	34255,44	35316,09	36408,66	37534,12
GASTOS FINANCIEROS		2651,17	2250,09	1792,86	1271,62	677,41
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		30574,62	32005,35	33523,23	35137,04	36856,72
BASE IMPOSITIVA		11083,30	11601,94	12152,17	12737,18	13360,56
UTILIDAD NETA		19491,32	20403,41	21371,06	22399,87	23496,16

Dávalos, E. (2021). Costo de Ventas.

En la tabla está basada para 5 años en ventas con el crecimiento país del 1%, en el primero año se estima disponer una utilidad neta de \$19.491,32, mientras que para los cinco años se espera una utilidad neta de \$23.496,16, con el objetivo de que se beneficie empleador.

6.13 Flujo de Caja

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

Tabla 46. Flujo de caja.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		33225,79	34255,44	35316,09	36408,66	37534,12
DEPRECIACION		902,03	902,03	902,03	902,03	902,03
AMORTIZACION		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
- BASE IMPOSITIVA		11083,30	11601,94	12152,17	12737,18	13360,56
- GASTOS FINANCIEROS		2651,17	2250,09	1792,86	1271,62	677,41
- PAGO CAPITAL		2.864,84	3.265,92	3.723,15	4.244,39	4.838,61
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-47342,62	17.608,51	18.119,52	18.629,94	19.137,51	19.639,58

Dávalos, E. (2021). Flujo de caja.

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$17.608,51 mientras que para el 5 año esta aumentará a \$19.639,58.

6.14 Cálculo del TIR y el VAN

6.14.1 VAN (Valor Actual Neto)

Rentabilidad del negocio, a mayor TIR, mayor rentabilidad

El VAN es el cálculo a partir del flujo de caja anual, teniendo un valor presente de las proyecciones obtenidas en el flujo de caja, menos la inversión con esto se puede medir los flujos de futuros ingresos o egresos con el fin de descontar la inversión inicial, con el objetivo si queda alguna ganancia este proyecto es viable, el van es bueno cuando es mayor a cero, el van de la empresa es de \$17.901,05.

6.14.2 TIR (Tasa Interna de Retorno)

Tasa interna de rentabilidad (TIR) es para determinar la viabilidad a la hora de encarar alternativas de inversión, su concepto es para decidir la aceptación o rechazo para ver con claridad si es proyecto para su inversión.

TIR valor porcentual de flujo de caja (debe ser mayor al TMAR) el TIR de la empresa es de 27,16% por lo que, si hay rentabilidad a la empresa, en cambio el TMAR tiene un valor de 13,40%.

Tabla 47. VAN/ TIR.

VAN	17.901,05
TIR	27,16%
TMAR	13,40%
VAN mayor a 0 es bueno /	factibilidad
TIR mayor a TD es bueno /	factibilidad

Dávalos, E. (2021). VAN/ TIR.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 Conclusiones

- Es muy importante tener claro a que se va dedicar la empresa para emprender el negocio, y sobre todo conocer la parte administrativa, funcional, organizacional, la actividad del establecimiento y en base a estos conocimientos la empresa se dedicará a ofrecer productos esenciales de platos dulces, trabajando con un equipo capacitado y profesional.
- Se hizo un estudio del mercado donde se recopiló información verídica analizando el sector tanto en la competencia directa e indirecta en base a esto enfocarse a sacar un producto innovador, identificando claramente las características del producto como estilo, calidad y marca. De esta manera proyectar el futuro de la demanda del producto para no correr riesgos, en cuanto a esto es el plan de marketing producto, precio, plaza y promoción.
- El administrador de la empresa debe conocer los diferentes permisos y seguir las normas de esta manera obtendrá los documentos necesarios de acuerdo a que se va dedicar para la formalidad del negocio con el fin de que pueda elaborar y ofrecer sus productos sin problemas y no corra el riesgo de una multa o cierre del establecimiento.

- En cuanto al impacto ambiental, la empresa desde el inicio empezará a actuar de manera responsable reciclando la basura y no contaminando su entorno de esta forma se podrá elaborar sanamente y sin peligros, siendo amigable con el medio ambiente, por otro lado, en cuanto el impacto social la empresa desea general trabajo para los pobladores del Condado así brindándoles una oportunidad para su vida cotidiana sin discriminación por su cultura o genero de una manera equitativa para la sociedad.
- Es muy importante el análisis financiero para disponer de los datos adecuados sobre cuánto cuesta el negocio en sí, sabiendo el monto exacto de la inversión o capital para el arranque del negocio, por otro lado, se dispone del costo de ventas anuales con el fin de saber cuánto debe vender y así cubra los gastos de la empresa y quede rentabilidad, para el proceso critico a evaluar el posición financiero del presente y futuro.

7.2 Recomendaciones

- Diseñar un buen plan de negocios antes de emprender recopilando la información adecuada y que sea sobre todo clara y concisa para saber a dónde quieres llegar con tu emprendimiento.
- Hacer una investigación del mercado o sector donde te quieres poner tu negocio con el fin de saber que desean los clientes o comensales para adaptar

a las necesidades de las personas tu producto o servicio de esta forma lograr crear ese producto nuevo y creativo, mediante encuestas y entrevistas.

- Disponer de un capital para el monto de tu negocio mediante la regla de oro 60% propio y 40% préstamo o socios, bajo proformas para saber cuánto debes vender y ver si el negocio tiene rentabilidad, aprovechando al máximo los recursos que depones a tu alcance.
- Por último, el uso de la tecnología ayuda a las ventas y posicionamiento de la marca en el mercado haciendo publicidad mediante redes sociales y con un costo bajo, y es simple, rápida y fácil de usar.

7.3 Referencias bibliográficas

Amazon. (2021). *www.amazon.com*. Obtenido de https://www.amazon.com/-/es/Petrus-caja-1000-grapas-22-6/dp/B00JMFZF0Y#aw-udpv3-customer-reviews_feature_div

Arcsa. (S/F). *https://www.controlsanitario.gob.ec*. Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/arcsa-una-institucion-que-mejora-continuamente-su-servicio-de-atencion-al-usuario/>

Davalos, E. (16 de Noviembre de 2021). *Google Maps*. Obtenido de <https://www.google.com.ec/maps/dir//Constructora+Suarez+Davila+S.A,+John+F.+Kennedy+N71-292+y,+Quito+170102/@-0.1039781,->

78.4913854,18z/data=!4m9!4m8!1m0!1m5!1m1!1s0x91d5852adeb421d3:0xd
06eafc5d0a033d3!2m2!1d-78.4902483!2d-0.1047347!3e2?hl=es

Mercado Libre . (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de
[https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503078121-papel-higienico-
institucional-bouquet-rollo-de-x-250m-doble-
_JM#position=6&search_layout=stack&type=item&tracking_id=aa192eb7-
1590-4f96-9e92-17295625b226](https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503078121-papel-higienico-institucional-bouquet-rollo-de-x-250m-doble-_JM#position=6&search_layout=stack&type=item&tracking_id=aa192eb7-1590-4f96-9e92-17295625b226)

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de
[https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-505062162-carpetas-de-carton-
paq-100-un-
_JM#position=2&search_layout=stack&type=item&tracking_id=e0872931-
78a7-40e0-bd5b-aad54cc7a0e8](https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-505062162-carpetas-de-carton-paq-100-un-_JM#position=2&search_layout=stack&type=item&tracking_id=e0872931-78a7-40e0-bd5b-aad54cc7a0e8)

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre*. Obtenido de
[https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503243555-set-de-3-bowls-acero-
inoxidable-con-tapas-silicona-
_JM#position=3&search_layout=stack&type=item&tracking_id=61a7adca-
c729-4839-9544-b21facde9f1f](https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503243555-set-de-3-bowls-acero-inoxidable-con-tapas-silicona-_JM#position=3&search_layout=stack&type=item&tracking_id=61a7adca-c729-4839-9544-b21facde9f1f)

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre*. Obtenido de
[https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-504522040-espatula-15cm-
metalica-mango-madera](https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-504522040-espatula-15cm-metalica-mango-madera)

_JM#position=15&search_layout=stack&type=item&tracking_id=472a99ad-8d73-4d9a-b3a0-40d3a45ba3fa

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre*. Obtenido de [https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-504758267-bandeja-rectangular-grande-hornear-repostria-4-mm-](https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-504758267-bandeja-rectangular-grande-hornear-repostria-4-mm-_JM#position=7&search_layout=stack&type=item&tracking_id=47306825-21cd-44c1-a13a-3108d038a596)

_JM#position=7&search_layout=stack&type=item&tracking_id=47306825-21cd-44c1-a13a-3108d038a596

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre*. Obtenido de [https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503080582-rotulo-senaletica-20x30cm-a4-salida-flecha-derecha-](https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503080582-rotulo-senaletica-20x30cm-a4-salida-flecha-derecha-_JM#position=1&search_layout=stack&type=item&tracking_id=8ed10f63-ce99-4a1a-aacc-605885fb1af2)

_JM#position=1&search_layout=stack&type=item&tracking_id=8ed10f63-ce99-4a1a-aacc-605885fb1af2

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503166147-senaletica-norma-inen-a4-no-fumar-_JM

Mercado libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de [https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503810304-zaranda-tamizador-cernidor-harinas-polvos-malla-40-y-60-](https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503810304-zaranda-tamizador-cernidor-harinas-polvos-malla-40-y-60-_JM#position=7&search_layout=stack&type=item&tracking_id=f4726910-b10a-4e78-9557-5d92ff8007c6)

_JM#position=7&search_layout=stack&type=item&tracking_id=f4726910-b10a-4e78-9557-5d92ff8007c6

Mercado libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503206352-perforadora-kw-9670-para-70-hojas-oficina-_JM#position=2&search_layout=stack&type=item&tracking_id=843e553c-4500-46fa-a9e9-9403fc139cd2

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503173646-espátula-de-silicona-para-reposteria-_JM#position=1&search_layout=stack&type=item&tracking_id=3c0bcfc5-5745-46e6-afb4-1095be2b4776

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-502513982-rodillo-texturizador-con-disenos-para-reposteria-cu-_JM#position=4&search_layout=stack&type=item&tracking_id=4756f101-74f3-4172-8d06-912beead241f

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-504173243-moldes-desmontable-de-3-piezas-para-torta-anti-adherente-_JM#position=1&search_layout=stack&type=item&tracking_id=6dac946f-457b-4f12-b678-5af48ead6da1

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-504460266-manga-pastelera-con-boquillas-para-decorar-_JM#position=1&search_layout=stack&type=item&tracking_id=8e6bdf1b-3332-4385-a911-e54496e3e828

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-504531953-cuchillo-aserrado-8-pulg-para-pan-mercer-m22418rd-liquidac-_JM#position=1&search_layout=stack&type=item&tracking_id=ce26b532-9e16-4ca3-b433-8581c39a4307

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-504519343-set-cucharas-y-tazas-medidoras-9-piezas-acero-plastico-_JM#position=7&search_layout=stack&type=item&tracking_id=e3aaafa8-d1e8-4b50-b2a7-d412d65ca4d9

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503706692-jarras-medidoras-plasticas-_JM#position=1&search_layout=stack&type=item&tracking_id=e0b21b48-3c0f-4842-b892-948986059633

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-504845006-coladores-cernidores-west-point-home-de-10-14-16-y-18-cm-_JM#position=1&search_layout=stack&type=item&tracking_id=74011a14-4c9f-4eb5-a0c3-ef32512acd50

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503935731-brocha-silicon-reposteria-20cm-_JM#position=1&search_layout=stack&type=item&tracking_id=85ddf60e-f8c2-43a2-b34b-ccb24523fd1a

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-502883755-cuchara-rationadora-para-bola-de-helados-_JM#position=10&search_layout=stack&type=item&tracking_id=612efe02-b6ed-4de0-931c-de862d4c6dfd

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503408162-rallador-betty-crocker-marca-lider-en-utensilios-de-cocina-_JM#position=4&search_layout=stack&type=item&tracking_id=6e6d0aa3-4b50-44c9-8f2d-2d006f176cf9

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-505005856-juego-de-cucharas-madera-4pz-_JM

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503744375-ollas-para-cocina-de-acero-inoxidable-set-de-3-ollas-oferta-_JM

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503773103-pelador-de-vegetales-papas-frutas-acero-inoxidable-_JM#position=5&search_layout=stack&type=item&tracking_id=d01251a4-d12f-4d9b-a34a-e6398f2556ca

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-504082797-molde-de-silicon-esferas-x24-_JM#position=7&search_layout=stack&type=item&tracking_id=aeadf279-248f-47fe-8577-320bcd4f05

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-504551436-refractarios-de-cristal-5-piezas-pyrex-_JM#position=1&search_layout=stack&type=item&tracking_id=ed457a1e-1a1b-4bd1-b498-9724122e0a34

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503239642-mesa-de-comedor-elegante-vidrio-templado-6-puestos-eyra-_JM#position=2&search_layout=stack&type=item&tracking_id=6a9fb843-1f3c-453d-a5ca-b8aa3328df7b

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503094960-silla-para-eventos-recepciones-tiffani-_JM?searchVariation=173833296496#searchVariation=173833296496&position=6&search_layout=stack&type=item&tracking_id=75f9925f-002b-4de5-b975-39f6807b79e5

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503395302-mesa-de-trabajo-acero-inoxidable-nueva-_JM

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-504156688-tabla-para-picar-51x38x125-cm-blanca-impoexito-_JM#position=11&search_layout=stack&type=item&tracking_id=c0163284-05e5-471f-be11-fd6e95f7a736

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de <https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-504041073-set-de-cuchillos->

tramontina-plenus-3-piezas-blanco-

_JM?searchVariation=173909036931#searchVariation=173909036931&position=13&search_layout=stack&type=item&tracking_id=20bd5a7e-8964-4959-bb80-dbb748634a4d

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503381184-bailarina-de-aluminio-reforzado-mesa-giratoria-_JM#position=19&search_layout=stack&type=item&tracking_id=0ca9923a-df2f-4cb8-9c00-10d617943d1e

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503759182-cortadores-redondos-set-14-piezas-_JM#position=9&search_layout=stack&type=item&tracking_id=81389e2a-9002-4f7e-90c4-67cf1887d28d

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-504021064-extintores-or-incendios-10-libras-pqs-reglamentario-nuevos-_JM#position=19&search_layout=stack&type=item&tracking_id=e2914495-9ea5-4d3a-8f52-53c7503f537c

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de <https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503751550-bomba-fumigar->

fumigadora-dos-litros-2-litros-mano-santul-mex-

_JM#position=7&search_layout=stack&type=item&tracking_id=f608cb3a-62ab-41d1-addb-6877df1eb549

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de

[https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503555797-detector-de-gas-glp-a-corriente-110v-](https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503555797-detector-de-gas-glp-a-corriente-110v-_JM#position=6&search_layout=stack&type=item&tracking_id=c43fff96-9965-45fb-a2dd-e2ab4b888f74)

_JM#position=6&search_layout=stack&type=item&tracking_id=c43fff96-9965-45fb-a2dd-e2ab4b888f74

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de

[https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-505202216-rotulo-senaletica-20x30cm-a4-salida-de-emergencia-flecha-der-](https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-505202216-rotulo-senaletica-20x30cm-a4-salida-de-emergencia-flecha-der-_JM#position=8&search_layout=stack&type=item&tracking_id=0a3b79d4-ad0f-409e-8135-942500b54f99)

_JM#position=8&search_layout=stack&type=item&tracking_id=0a3b79d4-ad0f-409e-8135-942500b54f99

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de

[https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503627512-senaleticas-seguridad-industrial-](https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503627512-senaleticas-seguridad-industrial-_JM#position=24&search_layout=stack&type=item&tracking_id=8bdc587f-5b4b-4dfa-9fe5-1e9685d38cdc)

_JM#position=24&search_layout=stack&type=item&tracking_id=8bdc587f-5b4b-4dfa-9fe5-1e9685d38cdc

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de

[https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-505202988-rotulo-senaletica-21x15cm-a5-gel-desinfectante-](https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-505202988-rotulo-senaletica-21x15cm-a5-gel-desinfectante-_JM#position=24&search_layout=stack&type=item&tracking_id=8bdc587f-5b4b-4dfa-9fe5-1e9685d38cdc)

_JM#position=13&search_layout=stack&type=item&tracking_id=f91bee2b-edf6-495c-b4ef-00f4e8d0224a

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-504012231-senaletica-distanciamiento-covid-tamano-a5-entrega-inmediata-_JM

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-504012231-senaletica-distanciamiento-covid-tamano-a5-entrega-inmediata-_JM

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-505209512-rotulo-senaletica-21x15cm-a5-ecu-911-_JM

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-502561694-senaletica-a4-fotoluminiscente-norma-inen-30x20-_JM#position=23&search_layout=stack&type=item&tracking_id=c57ce46b-4161-46aa-af03-4577e9515933

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503128628-senaletica-a4-cuidemos-el-agua-segun-norma-inen-_JM

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503176774-senaletica-homologada-para-todo-local-_JM

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503176774-senaletica-homologada-para-todo-local-_JM

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-504988728-resmas-de-papel-a4-impresora-xerox-_JM

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503761425-grapadora-industrial-de-100-hojas-marca-fenix-_JM

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503062264-set-de-resaltadores-pelikan-colores-pastel-_JM#position=9&search_layout=stack&type=item&tracking_id=23d5cf63-e210-4237-83bb-e8c18514fb6c

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503038112-lapiz-optico-3-en-1-colores-esfero-y-soporte-_JM

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503173546-libreta-de-hojas-artesanales-de-papel-reciclado-_JM?searchVariation=173845732274#searchVariation=173845732274&position=22&search_layout=stack&type=item&tracking_id=86446aeb-3e93-4cb0-8df4-fbb705aa68c0

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503029966-tijera-oficina-65-_JM#position=1&search_layout=stack&type=item&tracking_id=fc626285-995a-4b9a-bfb7-6bf39a6dce6a

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503751691-escobas-de-coco-jardinera-para-pisos-delicados-_JM#position=28&search_layout=stack&type=item&tracking_id=a11902b1-9df8-4f81-9960-3f6a1de27a2f

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-502488058-super-mop-microfibra-trapeador-_JM

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de <https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-504069234-galon-de-cloro->

_JM#position=3&search_layout=stack&type=item&tracking_id=966a7e96-547d-4964-9e70-095d1155aad

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503174357-desinfectante-institucional-con-amonio-mundo-clean-_JM

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503159696-fundas-basura-industrial-23x28-negro-desechos-comunes-x10-_JM#position=3&search_layout=stack&type=item&tracking_id=cc011a14-6e00-49f1-86ef-71feb1498cb3

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-502489404-lavavajillas-liquido-poderoso-arranca-grasa-huracan-_JM#position=3&search_layout=stack&type=item&tracking_id=a0d1c303-fc22-4f3c-a474-9c85c805b0e8

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503127970-pala-pequena-plastica-juguete-ninos-_JM

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de <https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-502546668-jabon-liquido-para-manos-biosolutions-galon->

_JM#position=3&search_layout=stack&type=item&tracking_id=616314a7-1be7-4aca-a485-eb8bcb768afe

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-502896189-toalla-z-economica-x-175-hojas-de-calidad-papel-de-manos-_JM#position=4&search_layout=stack&type=item&tracking_id=7cfb0790-a8b2-4c6d-ae03-6cc76f3cf5b1

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503882935-alcohol-antiseptico-desinfectante-con-registro-sanitario-_JM#position=3&search_layout=stack&type=item&tracking_id=195214e4-a3e5-4b0a-a7b3-cbf293d98306

Mercado Libre. (S/F). *www.mercado libre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-502906742-licuadora-oster-clasica-700w-nuevo-modelo-_JM?searchVariation=173817273516#searchVariation=173817273516&position=9&search_layout=grid&type=item&tracking_id=72745530-276c-4bde-899d-1d0e52042664

Mercado libre. (S/F). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de <https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-504769457-batidora-profesional-de-pedestal-cusimax-1300w-65lt-rojo->

_JM?searchVariation=173953877547#searchVariation=173953877547&position=11&search_layout=grid&type=item&tracking_id=ab63e915-6816-4b26-a09f-e826b952

Mercado Libre. (S/F). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503622688-congelador-vertical-_JM#position=5&search_layout=grid&type=item&tracking_id=921650e4-fe50-469d-970a-32a3f938e834&gid=1&pid=1

Mercado Libre. (S/F). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-504064312-cocina-mabe-a-gas-4q-enc-electrico-en-quemador-horno-grill-_JM?searchVariation=173905253795#searchVariation=173905253795&position=10&search_layout=grid&type=item&tracking_id=558fa5fe-cb86-4697-b8b8-f6bf2f

Mercado Libre. (S/F). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503218821-microondas-hamilton-beach-30-lts-1000w-cromado-acero-inox-_JM#position=1&search_layout=grid&type=item&tracking_id=d9a2db2b-8716-4873-8c8a-07d34bbadaae

Mercado Libre. (S/F). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de <https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503848092-hp-ryzen-7-i7-16gb-512gb-nuevas-garantia-lenovo-dell->

_JM?searchVariation=173890115915#searchVariation=173890115915&position=13&search_layout=grid&type=item&tracking_id=f1500dec-89c4-4b96-9c98-40a135565120

Mercado Libre. (S/F). www.mercadolibre.com. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503177297-epson-xp2101-multifuncionwifi-tinta-continua-igual-a-l3150-_JM#position=24&search_layout=grid&type=item&tracking_id=98276680-7ce9-49af-873b-693695c5667a

Mercado Libre. (S/F). www.mercadolibre.com. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503039211-balanza-digital-electronica-de-200g-a-40kls-nuevas-de-oferta-_JM?searchVariation=173838730690#searchVariation=173838730690&position=3&search_layout=stack&type=item&tracking_id=a7870137-a2e7-4168-9b6f-3319

Mercado Libre. (S/F). www.mercadolibre.com. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503381459-termometro-digital-cocina-punzon-temperatura-comida-tp300-_JM#position=20&search_layout=stack&type=item&tracking_id=b0b17429-37a6-4de3-899e-70791d6f79dd

Mercado Libre. (S/F). www.mercadolibre.com. Obtenido de <https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-502797371-mabe-refrigeradora-88->

ft-inox-250-litros-perfect-flow-

_JM#position=1&search_layout=stack&type=item&tracking_id=1188cdfd-0a92-41b5-b5cb-d23087e1605d

Mercado Libre. (S/F). www.mercadolibre.com. Obtenido de

<https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503731003-tanque-cilindro-de-gas-nuevo-glp-15kg-nuevo->

_JM#position=2&search_layout=stack&type=item&tracking_id=69cc8b0b-3d12-491f-956e-a84228aee2d9

Mercado Libre. (S/F). www.mercadolibre.com. Obtenido de

<https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-504537210-horno-empotrable-electrico-conveccion-general-electric-60cm->

_JM#position=24&search_layout=grid&type=item&tracking_id=dd529ee0-ab2f-4760-ac07-0e98c746b813

Mercado Libre. (S/F). www.mercadolibre.com. Obtenido de

<https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503883826-soplete-flameador-de-butano-llama-ajustabl-pasteleria-cocina->

_JM#position=1&search_layout=stack&type=item&tracking_id=a1283925-0707-420b-9f6c-061e75765906

RUC. (S/F). www.ruc.com. Obtenido de

<https://www.sri.gob.ec/RUC#:~:text=Gu%C3%ADas->

,%C2%BFQu%C3%A9%20es%20y%20para%20qu%C3%A9%20sirve%3F,u
%20ocasional%20en%20el%20Ecuador.

Sayce. (S/F). <https://sayce.com.ec/>. Obtenido de <https://sayce.com.ec/tarifas-sayce/por-comunicacion-publica/tarifas-sector-alojamiento-alimentos-y-bebidas/>

Shine on. (30 de Abril de 2015). *Educación sin límites*. Obtenido de <https://educacionsinlimite.wordpress.com/2015/04/30/piramide-de-maslow/>

SRI. (S/F). www.sir.com. Obtenido de <https://www.sri.gob.ec/que-es-el-sri>

7.4 Anexos

Anexo N°1 Hoja de observación

Hoja de observación

Lugar: El Condado

Fecha: sábado 27 noviembre del 2021

Hora: 10:30 am

Descripción

El sector del condado esta ubicado en el norte de Quito, es una parroquia urbana, colinda con los barrios jardín, el condado, Jaime Roldós, la Ofelia, La Alborada, Loma hermosa, Pisulí, Urbanización 23 de Junio, Mena de Hierro Urbanización el condado según la información registrada hay 6.554 habitantes, se puede ver que es una zona comercial, residencial y bancaria por lo que se puede observar que existe una variedad de negocios de panadería y pastelería como baguette también se puede observar que una zona muy transitada como la Av. Prensa, Diego de Vázquez y Mariscal Sucre.

En la competencia se mencionará los diferentes establecimientos reposterías pastelerías y panadería como son: tradición de Lojana, Sweet & Coffe, Cyrano, Hansel & Gretel, Panadería Guaraní, Bugati helados de queso, Crepes & waffles, Sami Zona Dulce.

Anexo N°2 Encuestas

Encuestas del establecimiento La Molienda

1 ¿Consumen usted postres?

Si ☐ No ☒

2 ¿Con que frecuencia consume usted postres?

Más de una vez por semana ☐ Aproximadamente una vez a la semana ☐
Una o dos veces al mes ☐ Menos de una vez al mes ☒

3 ¿Los miembros de su familia también consumen postres?

Si ☒ No ☐

4 ¿En su valor nutricional, sabias que la panela orgánica aporta con vitaminas A, B, C, D, E, y minerales como hierro, calcio, fósforo, zinc y magnesio que benefician al organismo humano, De existir el establecimiento La Molienda usted lo visitaría?

Si ☒ No ☐

5 ¿Conoce postres elaborados con la panela orgánica?

Si ☒ No ☐

6 ¿Consumiría usted postres elaborados con la panela orgánica?

Si ☒ No ☐

7 ¿Cambiarías tu establecimiento preferido por otro que brinde excelentes promociones?

Si ☐ No ☒

8 ¿Alguna vez su hábito de compra ha sido influenciado por las promociones de cadenas de reposterías en las redes sociales?

Si ☒ No ☐

9 ¿Cuánto dinero gastarías en comprar postres por semana?

\$5 ☐ \$10 ☒ \$15 ☐ \$20 o mas ☐

Encuestas del establecimiento La Molienda

1 ¿Consumen usted postres?

Si ☒ No ☐

2 ¿Con que frecuencia consume usted postres?

Más de una vez por semana ☒ Aproximadamente una vez a la semana ☐

Una o dos veces al mes ☐ Menos de una vez al mes ☐

3 ¿Los miembros de su familia también consumen postres?

Si ☒ No ☐

4 ¿En su valor nutricional, sabias que la panela orgánica aporta con vitaminas A, B, C, D, E, y minerales como hierro, calcio, fósforo, zinc y magnesio que benefician al organismo humano, De existir el establecimiento La Molienda usted lo visitaría?

Si ☒ No ☐

5 ¿Conoce postres elaborados con la panela orgánica?

Si ☐ No ☒

6 ¿Consumiría usted postres elaborados con la panela orgánica?

Si ☒ No ☐

7 ¿Cambiarías tu establecimiento preferido por otro que brinde excelentes promociones?

Si ☒ No ☐

8 ¿Alguna vez su hábito de compra ha sido influenciado por las promociones de cadenas de reposterías en las redes sociales?

Si ☒ No ☐

9 ¿Cuánto dinero gastarías en comprar postres por semana?

\$5 ☐ \$10 ☐ \$15 ☒ \$20 o mas ☐

Encuestas del establecimiento La Molienda

1 ¿Consume usted postres?

Si__ No /

2 ¿Con que frecuencia consume usted postres?

Más de una vez por semana__ Aproximadamente una vez a la semana /
Una o dos veces al mes__ Menos de una vez al mes__

3 ¿Los miembros de su familia también consumen postres?

Si / No__

4 ¿En su valor nutricional, sabias que la panela orgánica aporta con vitaminas A, B, C, D, E, y minerales como hierro, calcio, fósforo, zinc y magnesio que benefician al organismo humano, De existir el establecimiento La Molienda usted lo visitaría?

Si / No__

5 ¿Conoce postres elaborados con la panela orgánica?

Si / No__

6 ¿Consumiría usted postres elaborados con la panela orgánica?

Si__ No /

7 ¿Cambiarías tu establecimiento preferido por otro que brinde excelentes promociones?

Si / No__

8 ¿Alguna vez su hábito de compra ha sido influenciado por las promociones de cadenas de reposterías en las redes sociales?

Si__ No /

9 ¿Cuánto dinero gastarías en comprar postres por semana?

\$5 / \$10__ \$15__ \$20 o mas__

Encuestas del establecimiento La Molienda

1 ¿Consume usted postres?

Si / No

2 ¿Con que frecuencia consume usted postres?

Más de una vez por semana Aproximadamente una vez a la semana /

Una o dos veces al mes Menos de una vez al mes

3 ¿Los miembros de su familia también consumen postres?

Si / No

4 ¿En su valor nutricional, sabias que la panela orgánica aporta con vitaminas A, B, C, D, E, y minerales como hierro, calcio, fósforo, zinc y magnesio que benefician al organismo humano, De existir el establecimiento La Molienda usted lo visitaría?

Si / No

5 ¿Conoce postres elaborados con la panela orgánica?

Si No /

6 ¿Consumiría usted postres elaborados con la panela orgánica?

Si / No

7 ¿Cambiarías tu establecimiento preferido por otro que brinde excelentes promociones?

Si / No

8 ¿Alguna vez su hábito de compra ha sido influenciado por las promociones de cadenas de reposterías en las redes sociales?

Si No /

9 ¿Cuánto dinero gastaría en comprar postres por semana?

\$5 / \$10 \$15 \$20 o mas

Encuestas del establecimiento La Molienda

1 ¿Consumen usted postres?

Si ☒ No ☐

2 ¿Con que frecuencia consume usted postres?

Más de una vez por semana ☐ Aproximadamente una vez a la semana ☐
Una o dos veces al mes ☐ Menos de una vez al mes ☒

3 ¿Los miembros de su familia también consumen postres?

Si ☒ No ☐

4 ¿En su valor nutricional, sabias que la panela orgánica aporta con vitaminas A, B, C, D, E, y minerales como hierro, calcio, fósforo, zinc y magnesio que benefician al organismo humano, De existir el establecimiento La Molienda usted lo visitaría?

Si ☒ No ☐

5 ¿Conoce postres elaborados con la panela orgánica?

Si ☐ No ☒

6 ¿Consumiría usted postres elaborados con la panela orgánica?

Si ☒ No ☐

7 ¿Cambiarías tu establecimiento preferido por otro que brinde excelentes promociones?

Si ☒ No ☐

8 ¿Alguna vez su hábito de compra ha sido influenciado por las promociones de cadenas de reposterías en las redes sociales?

Si ☒ No ☐

9 ¿Cuánto dinero gastaría en comprar postres por semana?

\$5 ☐ \$10 ☐ \$15 ☐ \$20 o mas ☒

Anexo N°3 Proformas

- Equipos industriales.

Ilustración 1. Horno de convección.



Mercado Libre, (S/F). Horno de conveccion. Quito.

Ilustración 2. Batidora eléctrica.



Mercado Libre, (S/F). Batidora eletrica. Quito.

Ilustración 3. Refrigerador

Mabe Refrigeradora 8.8 Ft Inox 250 Litros Perfect Flow

1 / 7



8 10

U\$S 445

Mercado Libre, (S/F). Refrigerador. Quito.

Ilustración 4. Termómetro digital

Termómetro Digital Cocina Punzón Temperatura Comida Tp300

1 / 1



10

U\$S 4⁹⁹

Mercado Libre, (S/F), Termómetro digital. Quito.

Ilustración 5. Licuadora Oster 700W.

Licuadora Oster Clásica 700w Nuevo Modelo

1 / 7



Color:
surtido

U\$S 65

Mercado Libre, (S/F). Licuadora Oster 700W. Quito.

Ilustración 6. Tanque de gas 15kg



U\$S 44⁹⁹

Mercado Libre, (S/F). Tanque de gas 15kg. Quito.

Ilustración 7. Balanza digital



U\$S 34⁹⁹

Mercado Libre, (S/F). Balanza digital. Quito.

Ilustración 8. Congelador.

Vitrina Congelador Vertical Indurama 419 Litros
Cvi-520

1 / 1



U\$S 995

Mercado Libre, (S/F). Congelador. Quito.

Ilustración 9. Soplete Flameador.

Soplete Flameador De Butano Llama Ajustabl
Pastelería Cocina

1 / 2



U\$S 14⁹⁹

Mercado Libre, (S/F). Soplete Flameador. Quito

Ilustración 10. Cocina

Cocina Mabe A Gas 4q. Enc. Electrico En
Quemador Horno Grill

3 / 6



Color:
acero

U\$S 288⁹⁹

Mercado Libre, (S/F). Cocina. Quito.

Ilustración 11. Microondas.



Mercado Libre, (S/F). Microondas. Quito.

- **Equipos de computación.**

Ilustración 12. Laptop HP Lenovo Dell



Mercado Libre, (S/F). Laptop HP Lenovo Dell. Quito.

Ilustración 13. Impresora EPSON

Epson Xp2101 Multifunción,wifi, Tinta Continua Igual A L3150

1 / 3



U\$S 230

Mercado Libre, (S/F). Impresora EPSON. Quito.

- **Muebles y enseres.**

Ilustración 14. Espátula de goma.

Espatula De Silicona Para Reposteria

1 / 3



U\$S 2¹⁰

Mercado Libre, (2021). Espátula de goma. Quito.

Ilustración 15. Rodillo Redondo.

Rodillo Texturizador Con Diseños Para Reposteria C/u

1 / 5



U\$S 2⁶⁵

Mercado Libre, (2021). Rodillo Redondo. Quito

Ilustración 16. Tamiz.

Zaranda Tamizador Cernidor Harinas, Polvos, Malla
40 Y 60



U\$S 390

Mercado libre, (2021). Tamiz. Quito

Ilustración 17. Molde desmontable.

Moldes Desmontable De 3 Piezas Para Torta Anti
Adherente



U\$S 7⁹⁰

Mercado Libre, (2021). Molde Desmontable. Quito.

Ilustración 18. Manga pastelera con Boquillas.

Manga Pastelera Con Boquillas Para Decorar

1 / 1



U\$S 2⁴⁰

Mercado Libre, (2021), Manga pastelera con Boquillas. Quito.

Ilustración 19. Cuchillo de pan.

Cuchillo Aserrado 8 PuLG Para Pan Mercer
M22418rd - Liquidac

1 / 1



U\$S 28

Mercado Libre, (2021). Cuchillo de pan. Quito.

Ilustración 20. Set de cucharas y tazas medidoras.

Set Cucharas Y Tazas Medidoras 9 Piezas Acero
Plástico

1 / 7



U\$S 26

Mercado Libre, (2021). Set de cucharas y tazas medidoras. Quito.

Ilustración 21. Jarra medidora.



U\$S 4

Mercado Libre, (2021). Jarra medidora. Quito.

Ilustración 22. Set de Bowls acero inoxidable.



U\$S 24³⁰

Mercado Libre, (2021). Set de Bowls acero inoxidable. Quito.

Ilustración 23. Colador.



U\$S 2

Mercado Libre, (2021). Colador. Quito.

Ilustración 24. Brocha.

Brocha Silicón Repostería 20cm

1 / 1



U\$S 1²⁰

Mercado Libre, (2021). Brocha. Quito.

Ilustración 25. Racionador de helado.

Cuchara Racionadora Para Bola De Helados

1 / 3



U\$S 2²⁰

Mercado Libre, (2021). Racionador de helados. Quito.

Ilustración 26. Rallador.

Rallador Betty Crocker, Marca Líder En Utensilios De Cocina

1 / 1



U\$S 9⁹⁹

Mercado Libre, (2021). Rallador. Quito.

Ilustración 27. Cucharas de madera.

Juego De Cucharas Madera 4pz

1 / 1



U\$S 3⁵⁰

Mercado Libre, (2021). Cucharas de madera. Quito.

Ilustración 28. Espatula.

Espatula 15cm Metalica Mango Madera

1 / 1

ESPÁTULA 15CM METALICA
MANGO DE MADERA



U\$S 4

Mercado Libre, (2021). Espatula. Quito.

Ilustración 29. Ollas.

Ollas Para Cocina De Acero Inoxidable Set De 3 Ollas Oferta

1 / 5



1499

U\$S 14⁹⁹

Mercado Libre, (2021). Ollas. Quito.

Ilustración 30. Pelador.

Pelador De Vegetales Papas Frutas Acero Inoxidable

1 / 3



U\$S 4⁹⁹

Mercado Libre, (2021). Pelador. Quito.

Ilustración 31. Molde de silicón.

Molde De Silicón Esferas X24

1 / 2



U\$S 2⁹⁵

Mercado Libre, (2021). Molde de silicón. Quito.

Ilustración 32. Moldes de Pyrex

Refractarios De Cristal 5 Piezas Pyrex



U\$S 40

Mercado Libre, (2021). Moldes de Pyrex. Quito.

Ilustración 33. Charola Rectangular.

Bandeja Rectangular Grande Hornear Repostaría 4 Mm



U\$S 6

Mercado Libre, (2021). Charola rectangular. Quito.

Ilustración 34. Mesa de Vidrio Elegante.

Mesa De Comedor Elegante Vidrio Templado 6 Puestos Eyra



U\$S 155

Mercado Libre, (2021). Mesa de Vidrio Elegante. Quito.

Ilustración 35. Sillas Tiffani.



Color:
Negro

U\$S 30

Mercado Libre, (2021). Sillas Tiffani. Quito.

Ilustración 36. Mesa de Acero Inoxidable.

Mesa De Trabajo Acero Inoxidable Nueva



U\$S 119

Mercado Libre, (2021). Mesa de Acero Inoxidable. Quito.

Ilustración 37. Tabla de Picar.

Tabla Para Picar 51x38x1.25 Cm Blanca Impeoxito

1 / 1



COD: 5138W

U\$S 28

Mercado Libre, (2021). Tabla de Picar. Quito.

Ilustración 38. Set de Cuchillos.

Set De Cuchillos Tramontina Plenus 3 Piezas Blanco

1 / 3



Color:
Blanco

U\$S 8

Mercado Libre, (2021). Set de Cuchillos. Quito.

Ilustración 39. Bailarina de Aluminio.

Bailarina De Aluminio Reforzado / Mesa Giratoria

1 / 5



U\$S 40

Mercado Libre, (2021). Bailarina de Aluminio. Quito.

Ilustración 40. Cortadores Redondos.



Mercado Libre, (2021). Cortadores Redondos. Quito.

- **Equipos industriales de seguridad.**

Ilustración 41. Extintor.



Mercado Libre, (2021). Extintor. Quito.

Ilustración 42. Bomba de mano desinfectante.

Atomizador 2 Litros. Bomba Para Fumigar.
Fumigadora

1/1



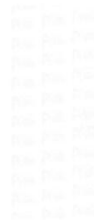
U\$S 3

Mercado Libre, (2021). Bomba de mano desinfectante. Quito.

Ilustración 43. Detector de Gas.

Detector De Gas GIp A Corriente 110v

1/1



U\$S 15

Mercado Libre, (2021). Detector de Gas. Quito.

Ilustración 44. Rótulos de Señaléticas Salida.

Rotulo Señaletica 20x30cm A4 Salida Flecha
Derecha

1/1



U\$S 3¹⁰

Mercado Libre, (2021). Rótulos de Señaléticas Salida. Quito.

Ilustración 45. Rótulo de Señalética Salida de Emergencia.



U\$S 3³²

Mercado Libre, (2021). Rótulo de Señalética Salida de Emergencia. Quito.

Ilustración 46. Rótulo de Señalética Baños.



U\$S 3⁵⁰

Mercado Libre, (2021). Rótulo de Señalética Baños: Quito.

Ilustración 47. Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Gel.



U\$S 1⁶⁸

Mercado Libre, (2021). Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Gel. Quito.

Ilustración 48. Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Distanciamiento.



Mercado Libre, (2021). Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Distanciamiento. Quito.

Ilustración 49. Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Uso de Mascarilla.



Mercado Libre, (2021). Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Uso de Mascarilla. Quito.

Ilustración 50. Rótulo de Señalética Norma Emergencia.



U\$S 1⁶⁵

Mercado Libre, (2021). Rótulo de Señalética Norma Emergencia. Quito.

Ilustración 51. Rótulo de Señalética Uso de un Extintor.



U\$S 6⁷²

Mercado Libre, (2021). Rótulo de Señalética Uso de un Extintor. Quito.

Ilustración 52. Rótulo de Señalética No Fumar.



U\$S 2⁹⁶

Mercado Libre, (2021). Rótulo de Señalética No Fumar. Quito.

Ilustración 53. Rótulo de Señalética Cuidemos el Agua.



U\$S 3⁰⁵

Mercado Libre, (2021). Rótulo de Señalética Cuidemos el Agua. Quito.

Ilustración 54. Rótulo de Señalética Aforo.



Mercado Libre, (2021). Rótulo de Señalética Aforo. Quito.

Ilustración 55. Rótulo de Señalética Desinfectar el Calzado.



U\$S 3⁵⁰

Mercado Libre, (2021). Rótulo de Señalética Desinfectar el Calzado. Quito.

- **Suministros de oficina.**

Ilustración 56. Papel bond, 1 resma.



Mercado Libre, (2021). Papel bond, 1 resma. Quito.

Ilustración 57. Grapadora.



U\$S 10

Mercado Libre, (2021). Grapadora. Quito.

Ilustración 58. Grapas (caja).



Amazon, (2021). Granpas. Quito.

Ilustración 59. Set de Resaltadores.



Mercado Libre, (2021). Set de Resaltadores. Quito.

Ilustración 60. Esferos de Colores.



Mercado Libre, (2021). Esferos de Colores. Quito.

Ilustración 61. Perforadora.



U\$S 14

Mercado libre, (2021). Perforadora. Quito.

Ilustración 62. Libreta.



U\$S 5

Mercado Libre, (2021). Libreta. Quito.

Ilustración 63. Carpeta de Cartón.



U\$S 15⁵⁰

Mercado Libre, (2021). Carpeta de Cartón. Quito.

Ilustración 64. Tijera.

Tijera Oficina 6,5

1 / 1



U\$S 0⁵⁹

Mercado Libre, (2021). Tijera. Quito.

- **Materiales de limpieza.**

Ilustración 65. Escoba de Coco.

Escobas De Coco, Jardinera, Para Pisos Delicados



U\$S 3⁰⁸

Mercado Libre, (2021). Escoba de Coco. Quito.

Ilustración 66. Trapeador.

Super Mop Microfibra Trapeador

1 / 3



U\$S 3⁸⁹

Mercado Libre, (2021). Trapeador. Quito.

Ilustración 67. Cloro 1 Gal



U\$S 4

Mercado Libre, (2021). Cloro 1 Gal. Quito.

Ilustración 68. Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal



U\$S 3⁵⁰

Mercado Libre, (2021). Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal. Quito.

Ilustración 69. Lustre.



Davalos, E. (2021). Lustre. Quito.

Ilustración 70. Esponja lavaplatos.



Davalos, E. (2021). Esponja lavaplatos. Quito.

Ilustración 71. Fundas de Basura Industriales.



U\$S 2

Mercado Libre, (2021). Fundas de Basura Industriales. Quito.

Ilustración 72. Lavavajillas líquido un Galón.



U\$S 9

Mercado Libre, (2021). Lavavajillas líquido un Galón. Quito.

Ilustración 73. Pala.



U\$S 1²⁵

Mercado Libre, (2021). Pala. Quito.

Ilustración 74. Jabón líquido manos 1 Gal.



U\$S 8⁵⁰

Mercado Libre, (2021). Jabón líquido manos 1 Gal. Quito.

Ilustración 75. Papel higiénico.

Papel Higienico Institucional Bouquet Rollo De X 250m Doble

1/1



U\$S 175

Mercado Libre , (2021). Papel higiénico. Quito.

Ilustración 76. Toalla de papel.

Toalla Z Económica X 175 Hojas De Calidad I Papel De Manos

1/4



U\$S 130

Mercado Libre, (2021). Toalla de papel. Quito.

Ilustración 77. Alcohol antiséptico gel 1 Gal.

Alcohol Antiséptico Desinfectante Con Registro Sanitario

1/1



U\$S 7

Mercado Libre, (2021). Alcohol antiséptico gel 1 Gal. Quito.

Anexo N°4

Recetas Cheesecake de panela

Tabla 1. Cheesecake, receta estándar de costos

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Cheesecake de panela		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/12/2021		Chef: Emerson Davalos	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Harina	gr	\$2.16	250	\$0.54
Mantequilla sin sal	gr	\$2.24	200	\$1.79
Panela	gr	\$3.19	280	\$0.89
Huevos yemas	Unidad	\$0.12	2	\$0.24
Sal	gr	\$0.60	7	\$0.0042
Esencia de vainilla	ml	\$1.79	14	\$0.05
Leche condensada	gr	\$2.50	80	\$0.50
Crema de leche	ml	\$3.90	250	\$0.98
Queso crema	gr	\$2.00	150	\$1.20
Gelatina sin sabor	gr	\$1.25	25	\$1.04
Agua	ml	-	30	-
Mora	gr	\$3.60	300	\$1.08
Limón	Unidad	\$0.10	1	\$0.10
Frambuesas	gr	\$3.35	50	\$1.28
Fresas	gr	\$5.04	50	\$0.25
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$9.94
			10% imprevistos	\$0.99
			Total neto	\$10.93/8 \$1.37
			Factor costo 33,33%	\$0.46
			35% utilidad	\$0.48
			Subtotal	\$2.31
			12% IVA	\$0.28
			Total	\$2.59



Davalos, E. (2021). Cheesecake, receta estándar de costos, Quito.

Receta estándar de producción.

Tabla 2. Cheesecake de panela, Receta estándar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Cheesecake de panela por persona		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
250	gr	Harina	Temperatura ambiente	-
150	gr	Mantequilla (masa sablée)	Temperatura 8 a 15 °C	-
100	gr	Panela (masa sablée)	Temperatura ambiente	-
60	gr	Yemas	Temperatura ambiente	-
7	gr	Sal	Temperatura ambiente	-
7	ml	Esencia de vainilla (masa sablée)	Temperatura ambiente	-
80	ml	Leche condensada	Temperatura ambiente	-
150	ml	Crema de leche (relleno cheesecake)	Temperatura 0 a 4 °C	-
150	gr	Queso crema	Temperatura 0 a 4 °C	-
7	ml	Esencia de vainilla (relleno cheesecake)	Temperatura ambiente	
8	gr	Gelatina sin sabor (relleno cheesecake)	Temperatura ambiente	
30	ml	Agua	-	

50	gr	Panela (relleno cheesecake)	Temperatura ambiente					
300	gr	Mora	Temperatura 0 a 4 °C	Lavado y sin hojas				
2	gr	Gelatina sin sabor (confitura)	Temperatura ambiente					
30	gr	Panela (confitura)	Temperatura ambiente					
10	ml	Limón	Lavado	Pelado				
100	gr	Panela (caramelo)	Temperatura ambiente					
100	ml	Crema de leche (caramelo)	Temperatura 0 a 4 °C					
50	gr	Mantequilla (caramelo)	Temperatura 8 a 15 °C					
15	gr	Gelatina sin sabor (caramelo)	Temperatura ambiente					
50	gr	Frambuesas	Temperatura 0 a 4 °C	Lavadas				
50	gr	Fresas	Temperatura 0 a 4 °C	Lavadas y sin hojas				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		12. Para la masa sablée, mesclar la mantequilla, la panela con una espátula hasta que se integre.						
		13. Agregar los huevos, la vainilla y mesclar tamizar la harina, la sal en la preparación.						
		14. Luego que este mesclado con todos los ingredientes abrir la masa con un bolillo y llevar a refrigeración en el molde por 10 minutos.						
		15. Pinchar con un tenedor colocar el papel aluminio y algo de peso, hornear 180°C por 15 minutos.						
		16. Para el caramelo de panela, en una olla poner a caramelizar la panela con la mantequilla agregar la crema de leche y la gelatina removiendo hasta que se integre todos los ingredientes.						
		17. Dejar enfriar y poner en un pyrex, refrigerar por 3 horas y cortar en cubos.						
		18. Para la confitura, agregar en una olla la mora, gelatina, panela y limón, mezclar hasta que se reduzca y dejar enfriar.						
		19. Para el relleno cheesecake, hidratar la gelatina con el agua, en otro recipiente batir el queso crema con leche condensada y la panela.						
		20. En otro recipiente batir la crema de leche y agregar a la mescla de forma envolvente con una espátula.						
		21. En una olla derretir la gelatina y agregar a la mescla, de la mescla dividir una tercera parte para mesclar con la confitura y los cubos de caramelo, mandar por partes a congelación.						
		22. Para finalizar decorar con frutos rojos y el resto de confitura.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
1.055,38234	636,3275	4,5443625	36,398425	10,298175	69,056	190,95	104,752875	3,055

Davalos, E. (2021). Cheesecake, Receta estándar de producción, Quito.

Pastel

Tabla 3. Pastel, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Pastel de panela		Código: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/12/2021		Chef: Emerson Davalos	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Huevos	Unidades	0.12	8	\$0.96
Mantequilla sin sal	gr	\$2.24	500	\$4.48
Panela	gr	\$3.19	380	\$1.21
Harina	gr	\$2.16	200	\$0.43
Polvo hornear	gr	\$1.80	15	\$0.23
Yogurt natural	ml	\$3.61	80	\$0.29
Aceite vegetal	ml	\$4.25	30	\$0.13
Pasas	gr	\$2.19	30	\$0.16
Canela	gr	\$1.35	7	\$0.19
Colorante gel	ml	\$2.97	10	\$0.74
Chocolate semiamargo	gr	\$7.17	50	\$0.36
Frambuesa	gr	\$3.35	40	\$1.03
Durazno	gr	\$4.41	20	\$0.11
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$10.32
			10% imprevistos	\$1.03
			Total neto	\$11.35/12
				\$0.95
			Factor costo 33,33%	\$0.32
			35% utilidad	\$0.33
			Subtotal	\$1.60
			12% IVA	\$0.19
			Total	\$1.79

Davalos, E. (2021). Pastel, receta estándar de costos, Quito.

Receta estándar de producción.

Tabla 4. Pastel, Receta estándar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Pastel de panela 12 porciones		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
200	gr	Huevos (pastel)	Temperatura ambiente	-
200	gr	Mantequilla (pastel)	Temperatura 8 a 15 °C	-
180	gr	Panela (pastel)	Temperatura ambiente	-
200	gr	Harina	Temperatura ambiente	-
15	gr	Polvo hornear	Temperatura ambiente	-
80	ml	Yogurt natural	Temperatura 0 a 4 °C	-
30	ml	Aceite vegetal	Temperatura ambiente	-
30	gr	Pasas	Temperatura ambiente	-
7	gr	Canela	Temperatura ambiente	-
300	gr	Mantequilla sin sal (crema)	Temperatura 8 a 15 °C	-
100	ml	Claras de huevos (crema)	Temperatura ambiente	-
200	gr	Panela (crema)	Temperatura ambiente	-
10	ml	Colorante gel	Temperatura ambiente	-

50	gr	Chocolate semiamargo	Temperatura ambiente	-				
40	gr	Frambuesa	Temperatura 0 a 4 °C	Lavadas y sin hojas				
20	gr	Durazno	Temperatura 0 a 4 °C	-				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		13. Batir la mantequilla, la panela, vainilla y el aceite por 5 minutos.						
		14. Agregar los huevos de uno a uno 5 minutos más.						
		15. Agregar la harina tamizada con el polvo de hornear mesclar hasta incorporar todo, no batir en exceso para que no se active el gluten.						
		16. Agregar el yogurt natural de forma envolvente con una espátula.						
		17. Poner en el molde y hornear a 180°C por 30 minutos.						
		18. Hacer miel la panela.						
		19. Poner a baño maría las claras de huevo y la miel remover.						
		20. Batir hasta que esté a punto de nieve y agregar la mantequilla branda.						
		21. Seguir batiendo hasta obtener una mescla homogénea y poner el colorante.						
		22. El chocolate a baño maría y batir con una pequeña cantidad.						
		23. Por último, decorar con la crema utilizando una manga pastelera y los frutos.						
		24. Acompañar con un café.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
498,232542	266,00875	3,37461667	39,689775	5,55844167	48,3680417	71,75625	62,1691667	1,3075

Davalos, E. (2021). Pastel, Receta estándar de producción, Quito.

Flan

Tabla 5. Flan, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Flan de panela		Código: 003	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/12/2021		Chef: Emerson Davalos	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Panela	gr	\$3.19	330	\$1.05
agua	ml	-	90	-
Huevos	unidades	\$0.12	11	\$1.32
Queso crema	gr	\$2.00	250	\$2.00
Crema de leche	ml	\$3.90	250	\$0.98
Leche condensada	ml	\$2.50	250	\$1.57
Harina	gr	\$2.16	120	\$0.26
Mantequilla sin sal	gr	\$2.24	150	\$1.34
Cacao en polvo	gr	\$4.50	50	\$1.13
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$9.65
			10% imprevistos	\$0.97
			Total neto	\$10.62/12
				\$0.89
			Factor costo 33,33%	\$0.30
			35% utilidad	\$0.31
			Subtotal	\$1.15
			12% IVA	\$0.14
			Total	\$1.29

Davalos, E. (2021). Flan, receta estándar de costos, Quito.

Receta estándar de producción.

Tabla 6. Flan, Receta estándar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Flan de panela 12 porciones		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
180	gr	Panela (flan)	Temperatura ambiente	-
90	ml	Agua	-	-
300	gr	Huevos (flan)	Temperatura ambiente	-
250	gr	Queso crema	Temperatura 0 a 4 °C	-
250	ml	Leche de crema	Temperatura 0 a 4 °C	-
250	ml	Leche condensada	Temperatura ambiente	-
250	gr	Huevos (Bizcochuelo)	Temperatura ambiente	-
120	gr	Harina	Temperatura ambiente	-
150	gr	Panela (Bizcochuelo)	Temperatura ambiente	-
150	gr	Mantequilla sin sal	Temperatura 8 a 15 °C	-
50	gr	Cacao en polvo	Temperatura ambiente	-
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	12. Poner en una olla la panela con el agua y caramelizar. 13. En el molde colocar el caramelo cubriendo el contorno.			
	14. Batir el queso crema con la leche condensada a velocidad media. 15. Agregar la crema de leche y mesclar hasta homogenizar. 16. Agregar los huevos y batir, pero no en exceso.			
	17. Poner en el molde después de que el caramelo haya enfriado.			
	18. Llevar al horno a baño maría a 140°C por 30 minutos. 19. Para la mezcla del biscocho batir los huevos y la panela hasta punto de nieve velocidad media alta por 9 minutos.			

		20. Tamizar la harina con la cocoa y mesclar con una espátula de forma envolvente agregar la mantequilla. 21. La mescla poner encima del flan y llevar al horno por 140 °C por 40 minutos. 22. Dejar enfriar y por último decorar al gusto con frutas o cobertura de chocolate.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
1.012,32392	480,808333	3,35533333	28,6014167	11,41875	48,1450833	0,2645	173,95	1,545

Davalos, E. (2021). Flan, Receta estándar de producción, Quito.