



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

**Proyecto de Factibilidad para la Creación de una Panadería y Pastelería
en el Sector de El Troje al Sur de Quito.**

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

AUTOR:

Bryan Xavier Pillajo Caizaluisa

TUTOR:

Ing. Kabir Olmedo

D.M. Quito, 8 de Septiembre del 2021

DEDICATORIA

Dedico este proyecto de tesis a mis padres, hermana, cuñado y tíos, en especial a mi tío Segundo Ismael Caizaluisa Páez y a mi abuelito Carlos Pillajo Vizuite, a mis padres, hermana y cuñado, porque ellos me brindan su apoyo en todo momento, depositando en mi toda su confianza sin dudar de mis capacidades, a mis tíos, ya que ellos me apoyaron económicamente para poder finalizar mis estudios y a mi difunto tío Segundo Ismael Caizaluisa Páez y abuelito Carlos Alberto Pillajo Vizuite porque me enseñaron a no rendirme y que con esfuerzo, todos los objetivos que tengo para futuro se pueden cumplir.

AGRADECIMIENTO

Expreso mi agradecimiento al Ing. Kabir Olmedo, por haber sido mi tutor en este proyecto de grado, guiándome en la elaboración de este plan de negocio.

Al Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI por haberme permitido formarme en sus aulas, con el fin de alcanzar mi objetivo profesional.

A mi tía Corina de los Ángeles Caizaluisa Páez y abuelita Corina Páez Gómez, por haberme apoyado económicamente para poder culminar mis estudios, llegando a ser mi sustento financiero y una persona que me permitió concluir mi carrera.

A mi difunto tío Segundo Ismael Caizaluisa Páez y abuelito Carlos Alberto Pillajo Vizuite porque me apoyaron en todo momento desde el colegio hasta la universidad, me motivaron a continuar con la carrera, ya que ellos observaban la emoción que sentía al momento de cocinar, y ahora que están en los Elíseos velan por mi seguridad, mientras que yo les daré la alegría de haber cumplido uno de varios objetivos en mi profesión.

A mis padres, porque me apoyan en todo momento sin dudar de todo el esfuerzo que he hecho para llegar a terminar mis estudios.

AUTORÍA

Yo, Bryan Xavier Pillajo Caizaluisa, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Bryan Xavier Pillajo Caizaluisa

D.M. Quito, 8 de Septiembre del 2021

Ing. Kabir Olmedo
Tutor de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

Ing. Kabir Olmedo

D.M. Quito, 8 de Septiembre del 2021

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: El Ing. Kabir Olmedo y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y el Sr. Bryan Xavier Pillajo Caizaluisa por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- El Sr. Bryan Xavier Pillajo Caizaluisa realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de Factibilidad para la Creación de una Panadería y Pastelería en el Sector de El Troje al Sur de Quito.”**, para optar por el título de, Tecnólogo en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del Ing. Kabir Olmedo.

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

TERCERA: Los comparecientes, Ing. Kabir Olmedo en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y el Sr. Bryan Xavier Pillajo Caizaluisa, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Proyecto de Factibilidad para la Creación de una Panadería y Pastelería en el Sector de El Troje al Sur 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.

Ing. Kabir Olmedo

Bryan Xavier Pillajo Caizaluisa

D.M. Quito, 8 de Septiembre del 2021

INDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA.....	2
AGRADECIMIENTO	3
AUTORÍA	4
CERTIFICACIÓN.....	5
ACTA DE CECIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	6
INDICE DE TABLAS.....	11
INDICE DE GRÁFICOS.....	13
1. RESUMEN	14
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	16
2.1. Creación de la empresa	16
2.2. Descripción de la empresa.....	16
2.2.1. Importancia	16
2.2.2. Característica.....	17
2.2.3. Actividad	17
2.3. Tamaño de la empresa.....	18
2.4. Necesidades a Satisfacer	18
2.4.1. Necesidades Fisiológicas.....	19
2.4.2. Seguridad	19
2.4.3. Necesidades Sociales.....	19
2.4.4. Reconocimiento.....	20
2.4.5. Autorealización.....	20
2.5. Localización de la empresa	20
2.6. Filosofía empresarial	21
2.6.1. Misión.....	21
2.6.2. Visión.....	21

2.6.3.	Objetivos Empresariales	22
2.6.4.	Meta.....	22
2.6.5.	Estrategia	22
2.6.6.	Política.....	23
2.6.7.	Foda.....	24
2.7.	Desarrollo organizacional	25
2.7.1.	Tipo de estructura	25
2.7.2.	Formalización	26
2.7.3.	Centralización y Descentralización	26
2.7.4.	Integración	26
2.8.	Organigrama empresarial.....	27
2.9.	Funciones específicas del personal.....	28
3.	PROCESO DE INVESTITACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	36
3.1.	Objetivo de mercadotecnia.....	36
3.2.	Investigación de mercado.....	36
3.2.1.	Modalidad	37
3.3.	Plan de muestreo.....	37
3.4.	Análisis de las encuestas	39
3.4.1.	Análisis general.....	48
3.5.	Entorno empresaria.....	49
3.5.1.	Microentorno	49
3.5.2.	Macroentorno	53
3.6.	Producto y servicio	55
3.6.1.	Producto esencial.....	55
3.6.2.	Producto real	55
3.6.3.	Características	56

3.6.4.	Calidad	56
3.6.5.	Estilo	57
3.7.	Marca.....	57
3.7.1.	Producto aumentado	57
3.8.	Plan de introducción al mercado	58
3.8.1.	Distintivos y uniformes.....	58
3.8.2.	Materiales de identificación	60
3.8.3.	Canal de distribución y puntos de venta	63
3.8.4.	Riesgos y oportunidades de negocio	64
3.9.	Fijación de precios	65
3.9.1.	Fijación de precios por receta estándar	65
3.10.	Implementación del negocio	72
3.11.	Estudio arquitectónico	79
4.	PROCESO DE DERECHO EMPRESARIAL.....	80
5.	PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	82
5.1.	Objetivo de área.....	82
5.2.	Impacto ambiental.....	82
5.3.	Impacto social	83
6.	PROCESO FINANCIERO.....	85
6.1.	Introducción.....	85
6.2.	Inversiones	85
6.3.	Activos fijos	85
6.4.	Activos diferidos	86
6.5.	Capital de trabajo.....	86
6.6.	Sueldos.....	87
6.7.	Depreciación activos fijos.....	88

6.8.	Amortizaciones	89
6.9.	Estructura capital	89
6.10.	Tabla de amortización	90
6.11.	Punto de equilibrio.....	91
6.12.	Costo de ventas	92
6.13.	Flujo de caja	93
6.14.	Càlculo del TIR y el VAN.....	93
6.14.1.	VAN (Valor Actual Neto)	93
6.14.2.	TIR (Tasa Interna de Retorno)	94
7.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	95
7.1.	Conclusiones.....	95
7.2.	Recomendaciones.....	96
7.3.	Bibliografía.....	96
7.4.	Anexos	97

INDICE DE TABLAS

Tabla No.1. Méritos aspectos a considerar. Chef Ejecutivo	29
Tabla No.2. Méritos aspectos a considerar. Chef Panadero.....	31
Tabla No.3. Méritos aspectos a considerar. Chef de Pastelería	33
Tabla No.4. Méritos aspectos a considerar. Despachador	35
Tabla No.5. Pregunta 1.....	39
Tabla No.6. Pregunta 2.....	40
Tabla No.7. Pregunta 3.....	41
Tabla No.8. Pregunta 4.....	42
Tabla No.9. Pregunta 5.....	43
Tabla No.10. Pregunta 6.....	44
Tabla No.11. Pregunta 7.....	45
Tabla No.12. Pregunta 8.....	46
Tabla No.13. Pregunta 9.....	47
Tabla No.14. Proveedores	51
Tabla No.15. Financiamiento de publicidad	64
Tabla No.16. Cheesecake de maracuyá receta estándar de costos	66
Tabla No.17. Cheesecake de maracuyá receta estándar de producción	67
Tabla No.18. Pan Gusano receta estándar de costos.....	68
Tabla No.19. Pan Gusano receta estándar de producción.....	69
Tabla No.20. Copa de anís y mango con frutilla macerada receta estándar de costos	70
Tabla No.21. Copa de anís y mango con frutilla macerada receta estándar de producción	71
Tabla No.22. Arriendo del local	72
Tabla No.23. Equipos industriales.....	72
Tabla No.24. Equipos de computación	73
Tabla No.25. Muebles y enseres	74

Tabla No.26. <i>Equipos industriales de seguridad</i>	75
Tabla No.27. <i>Suministros de oficina</i>	76
Tabla No.28. <i>Servicios básicos</i>	77
Tabla No.29. <i>Materiales de limpieza</i>	78
Tabla No.30. <i>Activos fijos</i>	85
Tabla No.31. <i>Activos Diferidos</i>	86
Tabla No.32. <i>Capital de trabajo</i>	87
Tabla No.33. <i>Total de inversión</i>	87
Tabla No.34. <i>Sueldos</i>	88
Tabla No.35. <i>Decimos</i>	88
Tabla No.36. <i>Total de sueldo y decimos</i>	88
Tabla No.37. <i>Depreciación de activos fijos</i>	89
Tabla No.38. <i>Amortizaciones</i>	89
Tabla No.39. <i>Estructura del capital</i>	90
Tabla No.40. <i>Tabla de amortización</i>	90
Tabla No.41. <i>Costos fijos</i>	91
Tabla No.42. <i>Margen de contribución</i>	91
Tabla No.43. <i>Punto de Equilibrio</i>	91
Tabla No.44. <i>Ventas proyectadas</i>	92
Tabla No.45. <i>Costo de ventas</i>	92
Tabla No.46. <i>Flujo de caja</i>	93
Tabla No.47. <i>Cálculo del VAN y el TIR</i>	94

INDICE DE GRÁFICOS

<i>Figura No.1.</i> Pirámide de Maslow.....	18
<i>Figura No.2.</i> Localización.	21
<i>Figura No.3.</i> Organigrama empresarial Dulce Tentación	27
<i>Figura No.4.</i> Pregunta 1, gráfico circular, ¿A qué rango de edad pertenece?	39
<i>Figura No.5.</i> Pregunta 2, gráfico circular, ¿Consume pan y postres?	40
<i>Figura No.6.</i> Pregunta 3, gráfico circular, ¿Con que frecuencia consume pan?	41
<i>Figura No.7.</i> Pregunta 4, gráfico circular, ¿Con que frecuencia consume postres y tortas? 42	
<i>Figura No.8.</i> Pregunta 5, gráfico circular, ¿Los miembros de su familia consumen pan y postres?	43
<i>Figura No.9.</i> Pregunta 6, gráfico circular, ¿Qué es lo que observa al momento de comprar y consumir pan y postres?	44
<i>Figura No.10.</i> Pregunta 7, gráfico circular, ¿Le gustaría que hubiera una panadería y pastelería dentro de los conjuntos habitacionales Divino Niño?	45
<i>Figura No.11.</i> Pregunta 8, gráfico circular, ¿Cambiaría su panadería y pastelería preferido, por otro que ofrezca panes y postres creativos e innovadores?	46
<i>Figura No.12.</i> Pregunta 9, gráfico circular. ¿Visitaría una panadería y pastelería donde sus áreas de producción sean abiertas, pudiendo observar la elaboración de panes y postres a través de paredes de vidrio?	47
<i>Figura No.13.</i> Esquema microentorno Dulce Tentación	49
<i>Figura No.14.</i> Localización	50
<i>Figura No.15.</i> Esquema macroentorno Dulce Tentación	53
<i>Figura No.16.</i> Uniforme chef ejecutivo.....	58
<i>Figura No.17.</i> Uniforme chef panadero.....	58
<i>Figura No.18.</i> Uniforme chef pastelero.....	59
<i>Figura No.19.</i> Uniforme despachador-Cajero.	59
<i>Figura No.20.</i> Logotipo	60
<i>Figura No.21.</i> Tarjeta de presentación	61
<i>Figura No.22.</i> Tarjeta de presentación.	61
<i>Figura No.23.</i> Hoja membretada	62
<i>Figura No.24.</i> Estructura interna del establecimiento	79

“Proyecto de Factibilidad para la Creación de una Panadería y Pastelería en el Sector de El Troje al Sur de Quito.”

Bryan Xavier Pillajo Caizaluisa

Ing. Kabir Olmedo

D.M. Quito, 8 de Septiembre del 2021

1. RESUMEN

Actualmente el Ecuador está atravesando por una fuerte crisis sanitaria y económica causada por el Covid-19, motivo por el cual muchos negocios se vieron gravemente afectados, ya que las ventas se vieron disminuidas, provocando que algunos locales hayan cerrado sus puertas de forma permanente. Con el paso del tiempo varios negocios surgieron a partir de la necesidad y algunos establecimientos lograron mantenerse en el mercado, pero a causa de la pandemia tuvieron que implementar de forma obligatoria varias normas de bioseguridad con el fin de proteger la salud de sus colaboradores y consumidores. El presente plan de negocio tiene como objetivo, la creación de una panadería y pastelería en el sector de El troje, ubicado al sur de Quito, en donde se abordarán los siguientes capítulos:

Capítulo 2: Este capítulo está basado en la organización empresarial, en donde se explica por qué se crea la panadería y pastelería, describiendo su importancia en la sociedad, en donde estará ubicada y con cuántos trabajadores contarán al momento de su apertura. Se describe la filosofía (misión y visión), objetivos y estrategias que la empresa seguirá para su crecimiento y desarrollo, también se redactó la política de la empresa hacia sus trabajadores, así como de los trabajadores hacia el establecimiento y da a conocer como estar estructurado el establecimiento mediante un organigrama.

Capítulo 3: Este capítulo hace referencia al proceso de investigación y marketing, en donde se definió un objetivo de mercado, se realizó varias investigaciones de mercado y se elaboraron encuestas para comprobar si el sector de El Troje es rentable al momento de inaugurar la panadería y pastelería. Con los resultados de las encuestas, se pudo realizar un análisis general, donde se comprobó que el establecimiento si tendrá acogida en el sector

seleccionado, también se pudo establecer un entorno empresarial, definiendo el microentorno y macroentorno que la empresa encontrara al momento de laborar en el sector de El troje.

En el apartado correspondiente al estudio de marketing del proyecto, se logró crear un logotipo, uniformes, definir los medios de comunicación y elegir un producto estrella que la empresa establecerá para ser diferenciada de la competencia, también se realizó varias recetas estándar con productos que la empresa comercializará con su respectivo precio, de la misma manera se logró definir los equipos necesarios a utilizarse y la forma en la que estará diseñado el establecimiento.

Capítulo 4: En este capítulo, se realizó una investigación acerca de las entidades que otorgan los permisos de funcionamiento, para que pueda la empresa pueda realizar sus funciones de manera legal.

Capítulo 5: Se realizó varias propuestas acerca de cómo reducir el impacto ambiental, definiendo varios puntos que son de importancia para cuidar del medio ambiente, también se centra en el impacto social, ya que se tiene como prioridad principal la motivación su personal de trabajo y el respeto a la igualdad de género.

Capítulo 6: En este capítulo, se realizó varios procesos financieros, en donde se conoció la cantidad de inversión que la empresa necesita para adquirir equipos, maquinarias, materia prima, entre otros para que pueda operar de manera eficaz en su primer día, también permite conocer la cantidad de salarios que se debe pagar a los trabajadores y el número de ventas que se debe generar para pagar la cantidad de inversión realizada y poder obtener una ganancia al momento de comercializar los productos.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1. Creación de la empresa

Dulce Tentación es una panadería y pastelería que surge a partir de satisfacer las necesidades fisiológicas de las personas que habitan en el sector de El Troje ubicado al Sur de Quito, brindando un servicio de calidad a través de la elaboración y comercialización de panes y postres, debido a que en el sector las personas buscan a diario el poder servirse un desayuno acompañado con su tipo favorito de pan, mientras que en días festivos buscan pasar en familia o con amigos degustando de varios postres en un ambiente de camaradería donde se fortalezcan las relaciones personales.

Dulce Tentación buscara crear un ambiente de confianza y seguridad, sobre la base de la calidad de sus productos y la buena atención al cliente, logrando ser una excelente opción para quienes la visitan.

2.2. Descripción de la empresa

2.2.1. Importancia

La importancia de la empresa se basará en cubrir las necesidades fisiológicas de los clientes, debido que las personas incluyen en su alimentación diaria el consumo de pan, llegando a ser considerado como un producto indispensable, ya que siempre está presente en los hogares de las familias ecuatorianas desde la hora del desayuno hasta la hora de la cena.

Los postres también forman parte de las familias ecuatorianas, especialmente en los días de celebración y fechas especiales, donde se reúne la familia o un grupo de amigos para celebrar una fecha especial acompañado de un postre o torta, mientras se refuerza los vínculos tanto sociales como familiares.

2.2.2. Característica

Responsabilidad social: Dulce Tentación comprende la situación actual que atraviesa el país, por este motivo tomará en cuenta las respectivas normas de bioseguridad, tanto en el manejo del personal, elaboración de los productos y la atención al cliente, con la finalidad de salvaguardar la salud de todas las personas que visitan el local, cumpliendo con la normativa, como es el uso obligatorio de la mascarilla y el aforo permitido dispuesto por el COE Nacional, adicionalmente contará con servicio a domicilio para la comodidad del cliente.

Investigación e Innovación: Dulce Tentación realizará trabajos de investigación acerca de varios productos de panadería y pastelería consultando sus orígenes, adaptándolos, innovándolos en los métodos de preparación e implementándolos dentro de su catálogo para lograr captar la atención de los distintos grupos etarios.

Responsabilidad ambiental: Dulce Tentación se preocupa por el impacto ambiental que existe en el país debido a la falta de información sobre cómo proteger el medio ambiente, para eso contará con basureros para reciclaje y basureros industriales logrando separar los desechos que se puede volver a ocupar apartándolos de los desechos industriales.

Profesionales apasionados con su trabajo: Dulce Tentación contará con profesionales dedicados a su trabajo, que elaboran productos de calidad y proporcionan un buen servicio a los clientes logrando crear lazos de confianza y seguridad entre los clientes y los trabajadores con el establecimiento.

2.2.3. Actividad

Dulce Tentación será una panadería y pastelería que ofrecerá varias selecciones de panes y postres, motivando el consumo de los productos correspondientes al área de panificación y al área de repostería, a través de su gran variedad de productos y la buena atención al cliente.

2.3. Tamaño de la empresa

Dulce Tentación será una microempresa, según Julio Flores. “Cuando hablamos de la microempresa estamos hablando de una forma de producción en menor escala y con características personales o familiares en el área de comercio, producción o servicios que tienen como de 1 a 15 empleados máximo” (Flores, 2018). El local contará con 3 áreas de trabajo, siendo estas el área de servicio y despacho del producto, el área de producción de panadería y el área de producción de pastelería.

La empresa contará con:

- Chef Ejecutivo
- Chef Panadero
- Chef Pastelero
- Despachador/a - Cajero/a

2.4. Necesidades a Satisfacer

Figura No.1. Pirámide de Maslow.



Fuente: Arias Pablo. (S/A). Recuperado de:
<https://economipedia.com/definiciones/piramide-de-maslow.html>

2.4.1. Necesidades Fisiológicas

Dulce Tentación al ser una empresa que comercializa pan y postres, cubre en su totalidad con las necesidades fisiológicas de las personas.

2.4.2. Seguridad

La empresa cumplirá con la seguridad alimentaria ya que sus trabajadores tomarán en cuenta las normas higiénicas de manipulación de los alimentos, desde la recepción de la materia prima, la elaboración y la entrega del producto, evitando que entre en contacto con varios factores contaminantes y logrando que sea apto para el consumo de las personas.

La empresa priorizará la seguridad integral de las personas ya que ofrecerá un ambiente de comodidad y confianza a sus clientes al momento de recibir el producto, logrando que las personas tengan una buena opinión acerca del profesionalismo y la buena atención del establecimiento.

La empresa resguardará la seguridad de su personal de trabajo mediante el cumplimiento de reglamentos y la firma legal de contratos, donde se especifique que se velará por la salud física y mental de cada uno de los colaboradores, con el fin de que se respete los derechos tanto de los trabajadores como de la empresa.

2.4.3. Necesidades Sociales

La primera necesidad social que se cumplirá será de forma interna, ya que proporcionará a sus empleados un ambiente laboral de confianza con el objetivo de mantenerlos motivados a través del reconocimiento y una comunicación laboral transparente, logrando que ellos se sientan como parte fundamental de la empresa aportando ideas que ayuden al crecimiento del negocio y la creación de nuevos productos innovadores.

La siguiente necesidad social que cubrirá será de forma externa, ya que buscará establecer un ambiente social confiable entre los trabajadores de la empresa, los proveedores y los consumidores, a partir de una buena comunicación, supervisión, control de productos y la atención al cliente, garantizando que los productos y el servicio sean de calidad al mismo tiempo cuidando el bienestar de los clientes y los proveedores.

2.4.4. Reconocimiento

Se buscará cumplir con esta necesidad por medio de la investigación de varios tipos de panes y postres, con el fin de poder innovar e implementar nuevos productos a precios accesibles para todo público, logrando atraer la atención de las personas, siendo reconocido por los consumidores en base a la calidad de los productos y el servicio.

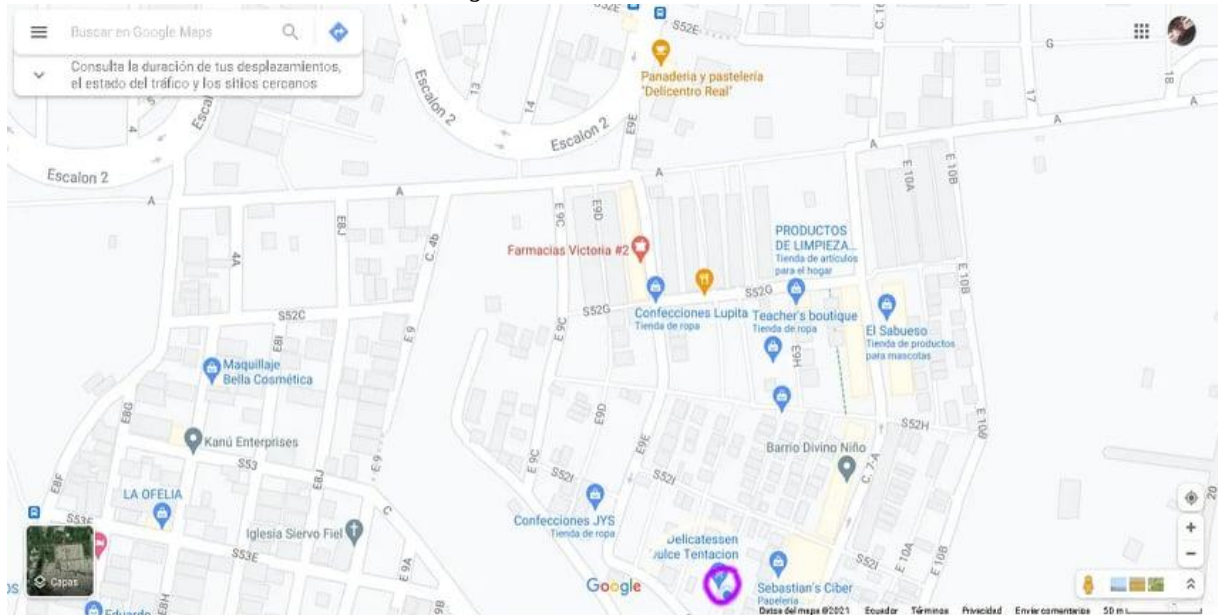
2.4.5. Autorealización

Dulce Tentación llegará a la autorealización por medio de la recomendación de sus clientes hacia otras personas, siendo su fortaleza principal, la creación e innovación de nuevos panes y postres, cumpliendo con el compromiso de satisfacer las necesidades fisiológicas de sus clientes con productos de primera calidad, así como el otorgarles una buena atención.

2.5. Localización de la empresa

Dulce Tentación estará ubicado en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, en el sur de la ciudad, El Troje, en la calle Juan Bernardo Insuasti Y S52E (2, Quito 170132) (Escalón 2), dentro de los conjuntos habitacionales del Barrio Divino Niño (Bellavista de Sur).

Figura No.2. Localización.



Fuente. Google Maps. (2021). Recuperado de:

<https://www.google.com/maps/@-0.3309001,-78.5257299,18z>

2.6. Filosofía empresarial

2.6.1. Misión

Ser una panadería y pastelería que ofrece productos innovadores y de calidad, al igual que una atención que destaque por su trato amable, logrando ser una parte fundamental de los consumidores de pan y postres para lograr que sus visitantes tengan una experiencia inolvidable.

2.6.2. Visión

Para el 2025, ser una panadería y pastelería que sea reconocida en el sector del sur de Quito, por la calidad e innovación de sus productos y la constante satisfacción de sus clientes mediante el profesionalismo y el servicio por parte del personal de la empresa.

2.6.3. Objetivos Empresariales

- Innovar y crear varios productos de panadería y pastelería logrando captar la atención de las personas.
- Adquirir ingredientes de primera mano para elaborar productos de alta calidad.
- Mantener capacitado al personal de trabajo para que pueda mejorar la calidad de los productos y del servicio.

2.6.4. Meta

Lograr tener una panadería y pastelería que cumpla con las necesidades fisiológicas de sus clientes, siendo un lugar de confianza en donde los trabajadores tengan una participación en base a la aportación de ideas innovadoras y que los clientes puedan sentirse seguros de poder adquirir productos de calidad, mientras reciben una buena atención por parte de los trabajadores. Logrando tener una liquidez a partir de 1 o 2 años para cubrir las necesidades tanto de los trabajadores como de la empresa.

2.6.5. Estrategia

- Hacer una investigación sobre los orígenes de los productos tanto de panadería y pastelería, para poder reemplazar e incorporar varios ingredientes, logrando crear nuevos productos innovadores.
- Tener un control de inventario para evitar el desabastecimiento de la materia prima.
- Mantener motivado al personal de trabajo por medio del reconocimiento e incentivos, tanto en liquidación como en psicológicos.
- Contar con servicio a domicilio para obtener un mayor rango de clientes.

- Realizar encuestas a los consumidores sobre la calidad de los productos y el servicio, para conocer si la empresa cumple con las expectativas de sus clientes.

2.6.6. Política

Los trabajadores

- Ser puntuales, cumplir con los horarios de entrada y salida impuestos por la empresa.
- Cuidar su higiene y presentación personal.
- Tener un correcto uso de uniforme de trabajo dentro y fuera de la empresa.
- No consumir bebidas alcohólicas y cigarrillos dentro de la empresa.
- Ser amable con sus compañeros de trabajo y con la empresa.
- Cumplir con todas las tareas impuesta por la empresa.
- Se prohíbe la entrar al trabajo con aliento a licor y otras sustancias sujetas a fiscalización.
- Se prohíbe todas las relaciones afectuosas y amorosas dentro la empresa.
- Los trabajadores deberán cuidar los equipos de la empresa, caso contrario serán sancionados y deberán reponer el equipo dañado.

La empresa

- La empresa es responsable de cuidar a sus trabajadores ofreciéndoles un ambiente laboral adecuado dentro de las instalaciones.
- La empresa es responsable de mantener actualizados a sus trabajadores por medio de capacitaciones, logrando reforzar sus conocimientos de acuerdo al área en donde labora.
- La empresa debe cumplir con todas las obligaciones sociales y económicas de sus trabajadores impuestas por el gobierno de Ecuador.

- La empresa es responsable de mantener los estándares de calidad de sus productos mediante controles en su producción y comercialización.
- La empresa es responsable de mantener satisfechos a sus clientes brindándoles un ambiente social seguro y productos que cumplan con estándares de calidad.
- La empresa es responsable de la seguridad de los clientes al momento que ingresan al local.

2.6.7. Foda

Fortalezas

- Un equipo de trabajo capacitado en cada una de sus funciones para brindar un servicio de calidad.
- Implementar productos innovadores y llamativos para atraer la atención de los clientes.
- Contar con instrumentos y equipos de producción de buena calidad para poder facilitar la elaboración de los productos.
- Contar con un catálogo virtual y con servicio a domicilio para la comodidad de los clientes.

Oportunidades

- Contar con proveedores fieles y de confianza que provean materia prima de excelente calidad.
- Gran afluencia de personas que residen en el conjunto habitacional Divino Niño.
- Reconocimiento de la empresa por parte de las personas a través de los productos y el servicio.
- Necesidad del producto por parte de las personas.

Debilidades

- Contar con un espacio limitado en el área de servicio debido a la pandemia causada por el Covid-19.
- Tener un capital limitado al momento de abrir el local.
- No contar con suficiente mano de obra al abrir el local.
- No contar con muchas ventas al inaugurar el local.

Amenazas

- Competencia por parte de otros locales que comercializan pan y postres.
- Aumento de la delincuencia.
- El alza de los precios de la materia prima.
- Posible pérdida de clientes debido a la pandemia por el Covid-19.

2.7. Desarrollo organizacional

2.7.1. Tipo de estructura

Diferenciación

En Dulce Tentación la comunicación será de forma vertical estableciendo un orden jerárquico siendo este desde la voz de mando (gerente) hasta los niveles bajos de la empresa (colaboradores), logando facilitar la comunicación, ejecución, y supervención de los productos con el fin de satisfacer las necesidades de los clientes.

La estructura de empresa será de la siguiente manera:

Nivel Administrativo

- Chef ejecutivo

Nivel Operativo

- Chef de Panadería
- Chef de Pastelería
- Despachador/a – Cajero/a

2.7.2. Formalización

Para su apertura, la empresa deberá estar constituida de manera legal, cumpliendo con las exigencias solicitadas por todos los entes de control legislativo, contando con todos los permisos de funcionamiento tanto de salubridad, cumplimiento de impuestos, y legislación laboral, decretados por el gobierno de Ecuador.

2.7.3. Centralización y Descentralización

La empresa se centralizará el área de gestión, producción y comercialización, enfocándose en la innovación/creación de sus productos y en satisfacer las necesidades de los clientes con el fin de posicionarse en el mercado a nivel nacional.

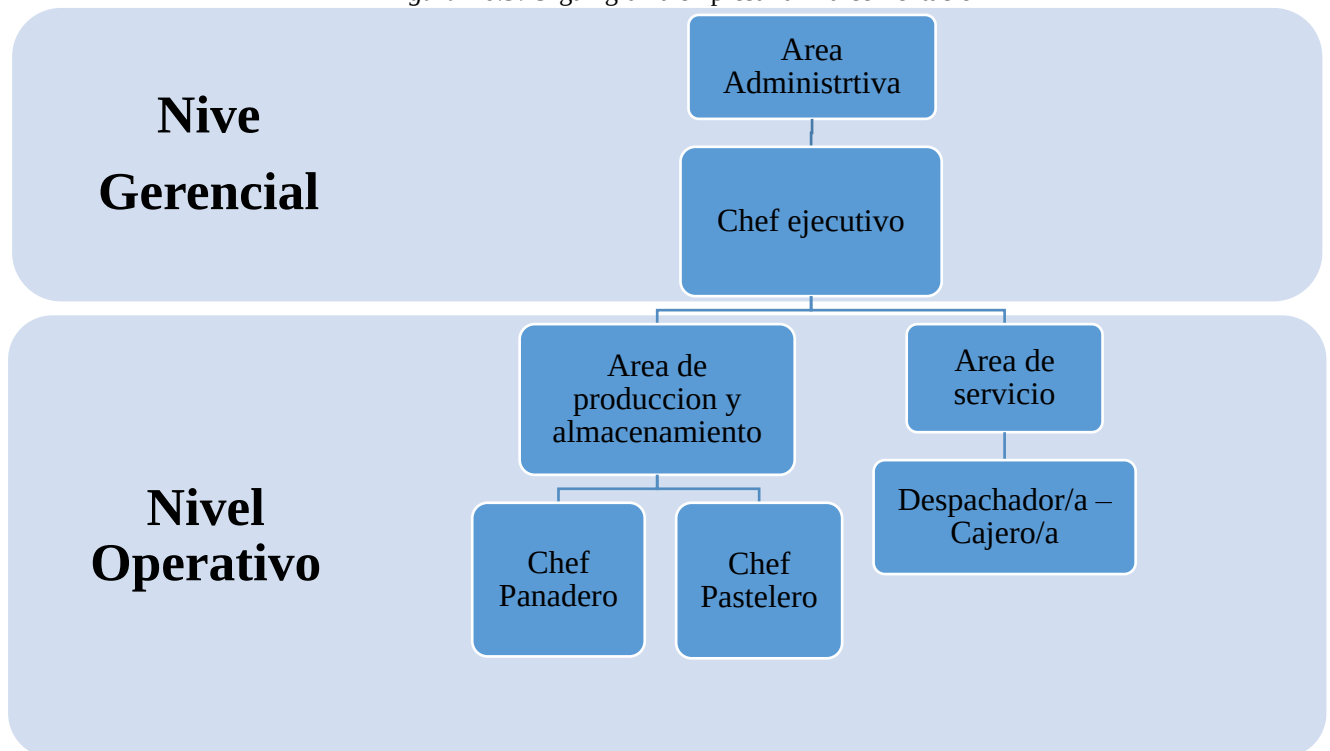
La descentralización se basará en la delegación de funciones a nivel operativo, contando con el empoderamiento y la participación de los trabajadores a fin de mejorar la administración, el servicio y los productos con el objetivo de satisfacer a los clientes, logrando que la empresa tenga un mejor funcionamiento en las diferentes áreas de trabajo.

2.7.4. Integración

La integración organizacional estará basada en un sistema de gestión de recepción de la materia prima, producción, venta y distribución llevando un control en la entrada de la materia prima y la salida de los productos, tomando en cuenta que se debe llevar un registro de actividades en donde se puede contar con la participación de todos los trabajadores siendo una forma equitativa e igualitaria.

2.8. Organigrama empresarial

Figura No.3. Organigrama empresarial Dulce Tentación



Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito

2.9. Funciones específicas del personal

PUESTO DE CHEF EJECUTIVO

Detalles generales del puesto de Chef Ejecutivo

Empresa	Dulce Tentación
Unidad Administrativa	Área Administrativa
Misión del puesto	Supervisar las funciones delegadas a los trabajadores, solucionar los problemas e inconveniente presentados en las áreas de trabajo y en la empresa, atender quejas y reclamos por parte de los clientes y trabajadores, compra y revisión de la materia prima, establece una distribución de trabajo para los empleados, preparación y revisión de los productos en las áreas de panadería y pastelería.
Denominación de puesto	Chef Ejecutivo
Rol de puesto	Administración y supervisión de los procesos de producción, venta y comercialización de los productos.
Remuneración	\$520

Méritos aspectos a considerar

Tabla No.1. Méritos aspectos a considerar. Chef Ejecutivo

Instrucción Formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía.	Mínimo de 2 a 3 años en el cargo de chef ejecutivo.	- Técnicas de cocina moderna y de vanguardia. - Administración de empresas. - Conocimiento y dominio de técnicas de panadería y pastelería. - Dominio en contabilidad.	- Puntualidad - Respeto - Solución de problemas. - Comunicación - Trabajo en equipo - Adaptabilidad - Responsabilidad - Tolerancia al estrés - Iniciativa - Creatividad - Liderazgo - Atención al cliente - Planificación y organización

Pillajo, B. (2021). Méritos aspectos a considerar. Chef Ejecutivo.
Quito

PUESTO DE CHEF DE PANADERÍA

Detalles generales del puesto de Chef de Panadería

Empresa	Dulce Tentación
Unidad Administrativa	Área de Producción y Almacenamiento
Misión del puesto	Encargado del área de panadería, preparación de todo tipo de panes, solucionar los problemas e inconveniente presentados en el área de panadería.
Denominación de puesto	Chef de Panadería
Rol de puesto	Supervisa y realiza la producción de panes, almacenamiento de la materia prima y limpieza de área de trabajo.
Remuneración	\$450

Méritos aspectos a considerar

Tabla No.2. Méritos aspectos a considerar. Chef Panadero

Instrucción Formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía.	Mínimo de 2 a 3 años en el cargo de chef panadero.	- Conocimiento y dominio de técnicas de panadería. - Administración de empresas.	- Puntualidad - Respeto - Solución de problemas - Comunicación - Trabajo en equipo - Adaptabilidad - Responsabilidad - Tolerancia al estrés - Iniciativa - Creatividad - Liderazgo

Pillajo, B. (2021). *Méritos aspectos a considerar. Chef Panadero*. Quito

PUESTO DE CHEF DE PASTELERÍA

Detalles generales del puesto de Chef de Pastelería

Empresa	Dulce Tentación
Unidad Administrativa	Área de Producción y Almacenamiento
Misión del puesto	Encargado del área de pastelería, preparación de todo tipo de postres y pasteles, solucionar los problemas e inconveniente presentados en el área de pastelería.
Denominación de puesto	Chef de Pastelería
Rol de puesto	Supervisa y realiza la producción de postres y tortas, almacenamiento de la materia prima y limpieza de área de trabajo.
Remuneración	\$450

Méritos aspectos a considerar

Tabla No.3. Méritos aspectos a considerar. Chef de Pastelería

Instrucción Formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía.	Mínimo de 2 a 3 años en el cargo de chef pastelero .	- Conocimiento y dominio de técnicas de pastelería. - Administración de empresas. - Técnicas de cocina moderna y de vanguardia.	- Puntualidad - Respeto - Solución de problemas - Comunicación - Trabajo en equipo - Adaptabilidad - Responsabilidad - Tolerancia al estrés - Iniciativa - Creatividad - Liderazgo

Pillajo, B. (2021). Méritos aspectos a considerar. Chef de Pastelería.

Quito

PUESTO DE DESPACHADOR/A

Detalles generales del puesto de Despachador/a

Empresa	Dulce Tentación
Unidad Administrativa	Área de Servicio
Misión del puesto	Realiza la venta de los productos a los clientes, atiende las quejas de los clientes, encargado de la cobranza en la caja, realiza entregas a domicilio.
Denominación de puesto	Despachador - Cajero
Rol de puesto	Venta de los productos, manejo de dinero y cobranza.
Remuneración	\$430

Méritos aspectos a considerar

Tabla No.4. Méritos aspectos a considerar. Despachador

Instrucción Formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
• Tecnólogo en Contabilidad, • Dominio de1 idioma, de preferencia ingles • Finalización de la escuela de manejo de manejo	• Mínimo de 2 a 3 años en el cargo de contabilidad.	• Dominio en contabilidad. • Atención al cliente. • Maneo de redes sociales. • Licencia de conducir tipo C	• Atención al cliente • Puntualidad • Respeto • Solución de problemas • Comunicación • Trabajo en equipo • Adaptabilidad • Responsabilidad • Tolerancia • Iniciativa

Pillajo, B. (2021). *Méritos aspectos a considerar. Despachador*. Quito

3. PROCESO DE INVESTIACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1. Objetivo de mercadotecnia

Promocionar la panadería y pastelería Dulce Tentación a través de la difusión de su imagen (logotipo), sus innovadores productos y la calidad del servicio, al utilizar varios medios físicos informativos como tarjetas de presentación, hojas volantes, entre otros, y medios digitales, que por medio del uso de redes sociales se busca generar un impacto de la marca en la mente de las personas, con el fin de atraer clientes potenciales.

3.2. Investigación de mercado

La empresa considerará realizar varios tipos de estudio, siendo estos la investigación aplicada, documentada, de campo y de laboratorio, al momento de realizar el respectivo estudio de mercado.

La investigación aplicada se realizará en base al estudio de la gastronomía, específicamente en el área de panadería y pastelería dentro de los conjuntos habitacionales del barrio Divino Niño, ubicado en el sector de El Troje, al sur de Quito, para de esta manera lograr ser la primera elección en la mente del consumidor, debido a la satisfacción de las necesidades fisiológicas con un producto de excelente calidad.

La investigación documental se basará en la recopilación de información física (libros, recetarios, entre otros) y digital (videos, repositorios académicos, entre otros) sobre recetas de panadería y pastelería, que serán la estrategia empresarial sobre la cual se crearán e implementarán nuevos productos.

La investigación de campo se realizará por medio de la elaboración de encuestas digitales debido a la pandemia causada por el Covid-19 no lo permite hacer de otra

forma, con el fin de recopilar información sobre el entorno social donde se establecerá el local.

La investigación de laboratorio se llevará a cabo con la elaboración de recetas, en donde se comprobará su calidad en base a los sabores, aromas y texturas, también se examinará su presentación para lograr tener un producto llamativo que sea del agrado de los clientes.

3.2.1. Modalidad

La recolección de datos se realizará a través de encuestas digitales, en donde se enviará el enlace de las encuestas de forma aleatoria a 133 personas que residen en el conjunto habitacional Divino Niño, la encuesta contará con 9 preguntas cerradas.

3.3. Plan de muestreo

Este trabajo contará con un universo definido, ya que se lo realizará por medio de encuestas digitales, tomando como sujeto de estudio un pequeño grupo de personas que residen dentro del conjunto habitacional Divino Niño. Para conocer el número de encuestas que se realizarán, se aplicará la siguiente fórmula:

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

Donde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 97% (3,9)

P= Proporción de defectos esperados 30% (0,3)

Q= Probabilidad negativa 30% (0,3)

e= Error de estimación 5% (0,0025)

n= Tamaño de la muestra

$$n = \frac{3,9^2 \times 0,3 \times 0,3 \times 2688}{0,0025^2 \times (2688 - 1) + 3,9^2 \times 0,3 \times 0,3}$$

$$n = \frac{943}{7,0685}$$

$$n = 133,48$$

3.4. Análisis de las encuestas

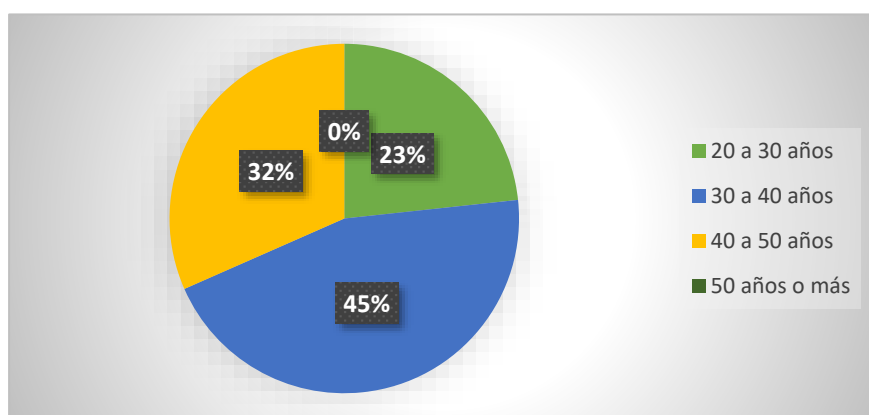
Pregunta 1

Tabla No.5. Pregunta 1

¿A qué rango de edad pertenece?		
Respuesta	Cantidad	%
20 a 30 años	30	23
30 a 40 años	60	45
40 a 50 años	43	32
50 años o más	0	0
Total	133	100

Pillajo, B. (2021). ¿A qué rango de edad pertenece?. Quito.

Figura No.4. Pregunta 1, gráfico circular, ¿A qué rango de edad pertenece?



Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito.

Análisis

En los resultados de la primera pregunta, se puede identificar que en su mayoría son personas que tienen de 30 a 40 años, conformando el 45%, también hay personas que tienen entre 40 a 50 años, siendo el 32% y personas de 20 a 30 años, llegando a ser el 23%. Esto ayudará a determinar el rango de edades, dando a conocer a que grupo de personas irá dirigido el negocio.

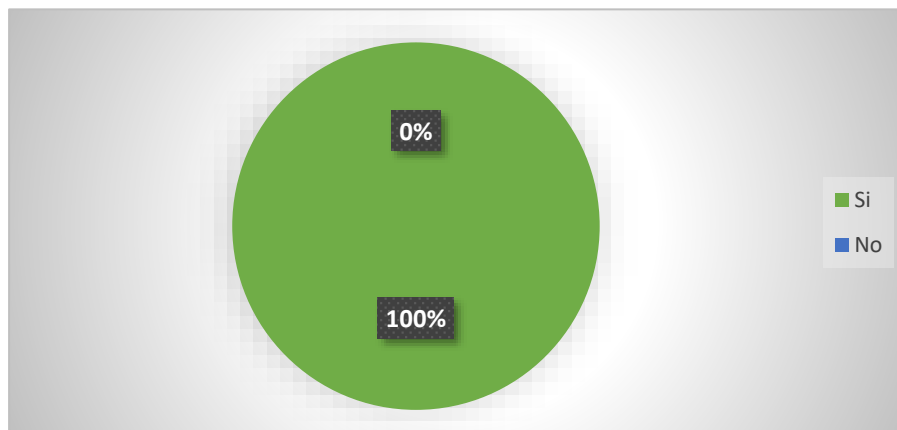
Pregunta 2

Tabla No.6. Pregunta 2

¿Consume pan y postres?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	133	100
No	0	0
Total	133	100

Pillajo, B. (2021). ¿Consume pan y postres?. Quito.

Figura No.5. Pregunta 2, gráfico circular, ¿Consume pan y postres?



Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito.

Análisis

De las 133 personas encuestadas, el 100% de estas manifestaron que si consumen productos de panificación y repostería. Este resultado favorecerá a Dulce Tentación, porque la empresa comercializa panes y postres.

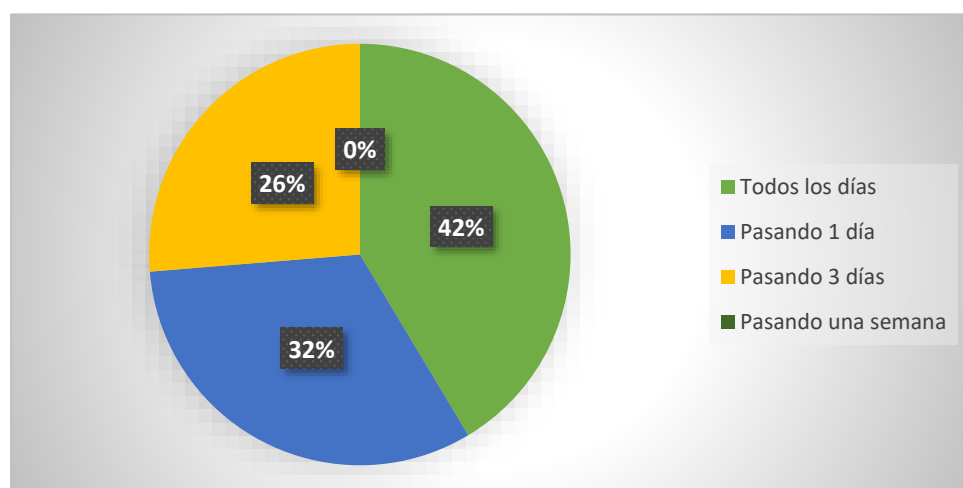
Pregunta 3

Tabla No.7. Pregunta 3

¿Con que frecuencia consume pan?		
Respuesta	Cantidad	%
Todos los días	56	42
Pasando 1 día	43	32
Pasando 3 días	34	26
Pasando una semana	0	0
Total	133	100

Pillajo, B. (2021). ¿Con que frecuencia consume pan?. Quito.

Figura No.6. Pregunta 3, gráfico circular, ¿Con que frecuencia consume pan?



Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito.

Análisis

De los 133 encuestados, el 42% de las personas manifestaron que consumen pan todos los días, esto ayudará a Dulce Tentación a atraer clientes todos los días, por medio de la variedad de panes que comercializará a diario.

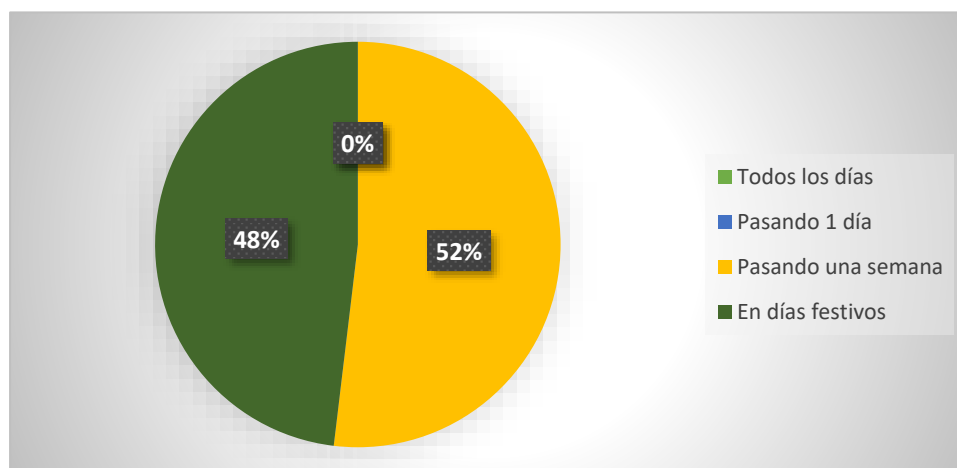
Pregunta 4

Tabla No.8. Pregunta 4

¿Con que frecuencia consume postres y tortas?		
Respuesta	Cantidad	%
Todos los días	0	0
Pasando 1 día	0	0
Pasando una semana	69	52
En días festivos	64	48
Total	133	100

Pillajo, B. (2021). ¿Con que frecuencia consume postres y tortas?. Quito.

Figura No.7. Pregunta 4, gráfico circular, ¿Con que frecuencia consume postres y tortas?



Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito.

Análisis

De los 133 encuestados, el 52% de personas manifestaron que consumen postres pasando una semana, mientras que el 48% consumen tortas en días festivos. Esto ayudará a Dulce Tentación a atraer clientes pasando una semana, por medio de la variedad de postres que comercializará, también logrará captar la atención de las personas que consumen tortas en días festivos, a través de un catálogo, donde se podrá observar los diseños de los pasteles.

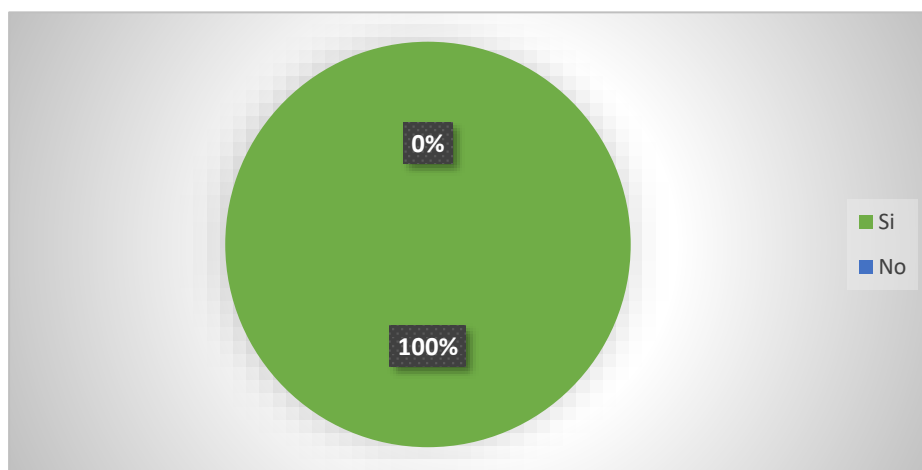
Pregunta 5

Tabla No.9. Pregunta 5

¿Los miembros de su familia consumen pan y postres?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	133	100
No	0	0
Total	133	100

Pillajo, B. (2021). ¿Los miembros de su familia consumen pan y postres?. Quito.

Figura No.8. Pregunta 5, gráfico circular, ¿Los miembros de su familia consumen pan y postres?



Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito.

Análisis

De los 133 encuestados, el 100% de las personas manifestaron que los miembros de su familia si consumen panes y postres, esto ayudará a Dulce Tentación porque los familiares de sus clientes pueden llegar a ser futuros consumidores y también atraigan a más personas para consumir los productos que la empresa ofrecerá.

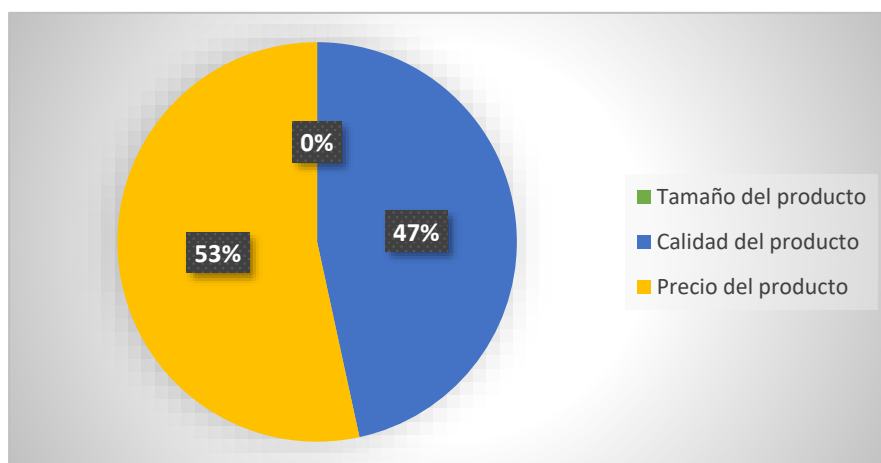
Pregunta 6

Tabla No.10. Pregunta 6

¿Qué es lo que observa al momento de comprar y consumir pan y postres?		
Respuesta	Cantidad	%
Tamaño del producto	0	0
Calidad del producto	63	47
Precio del producto	70	53
Total	133	100

Pillajo, B. (2021). *¿Qué es lo que observa al momento de comprar y consumir pan y postres?.*
Quito.

Figura No.9. Pregunta 6, gráfico circular, ¿Qué es lo que observa al momento de comprar y consumir pan y postres?



Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito.

Análisis

De los 133 encuestados, el 53% de las personas observan el precio de los productos antes de comprarlos, mientras que el 47% observan la calidad de los productos, esto ayudará a Dulce Tentación a establecer precios accesibles, teniendo en cuenta la calidad de los productos que comercializará.

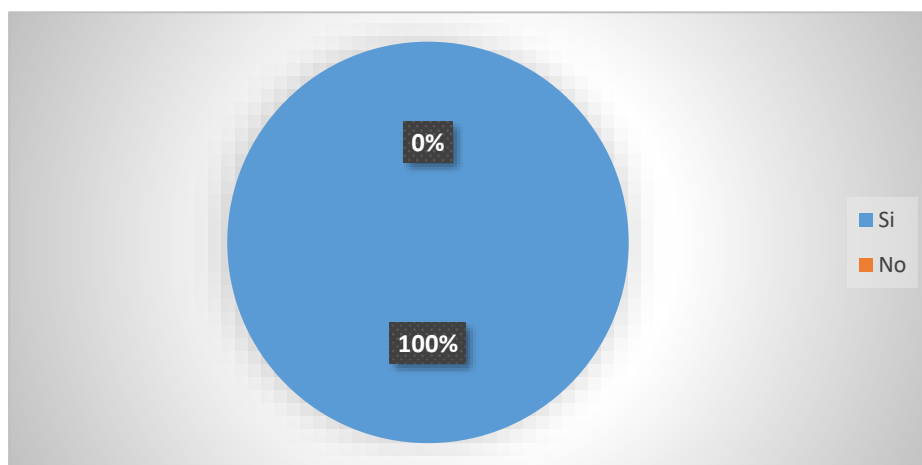
Pregunta 7

Tabla No.11. Pregunta 7

¿Le gustaría que hubiera una panadería y pastelería dentro de los conjuntos habitacionales Divino Niño?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	133	100
No	0	0
Total	133	100

Pillajo, B. (2021). *¿Le gustaría que hubiera una panadería y pastelería dentro de los conjuntos habitacionales Divino Niño?. Quito.*

Figura No.10. Pregunta 7, gráfico circular, ¿Le gustaría que hubiera una panadería y pastelería dentro de los conjuntos habitacionales Divino Niño?



Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito.

Análisis

De los 133 encuestados, el 100% de las personas manifiestan que si les gustaría que hubiera una panadería y pastelería dentro de los conjuntos habitacionales Divino Niño por la cercanía que recorren de sus hogares hasta el local.

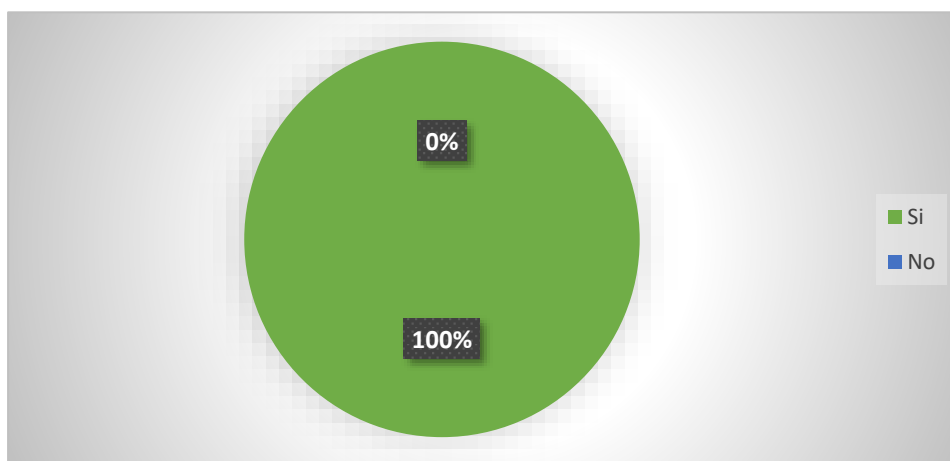
Pregunta 8

Tabla No12. Pregunta 8

¿Cambiaría su panadería y pastelería preferido, por otro que ofrezca panes y postres creativos e innovadores?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	133	100
No	0	0
Total	133	100

Pillajo, B. (2021). *¿Cambiaría su panadería y pastelería preferido, por otro que ofrezca panes y postres creativos e innovadores?.* Quito.

Figura No.11. Pregunta 8, gráfico circular, ¿Cambiaría su panadería y pastelería preferido, por otro que ofrezca panes y postres creativos e innovadores?



Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito.

Análisis

De los 133 encuestados, el 100% de las personas manifiestan que si cambiarían su panadería y pastelería favorita por otra que ofrezca mejores productos. Dulce Tentación usará ese punto a su favor, porque ofrecerá productos innovadores y creativos, con el fin de atraer la atención de las personas.

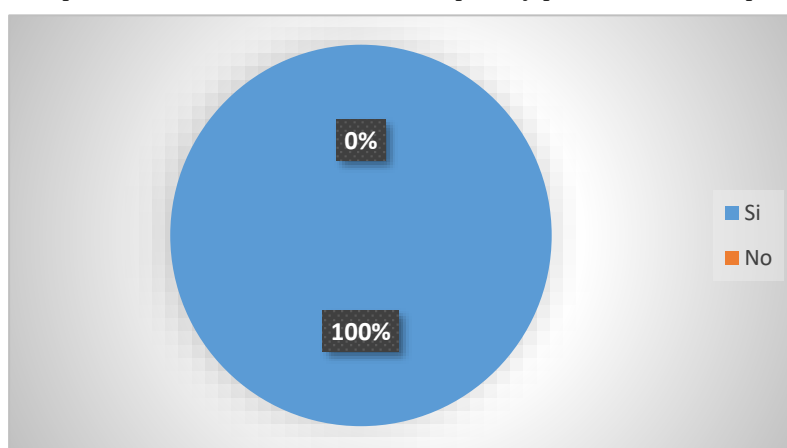
Pregunta 9

Tabla No.13. Pregunta 9

¿Visitaría una panadería y pastelería donde sus áreas de producción sean abiertas, pudiendo observar la elaboración de panes y postres a través de paredes de vidrio?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	133	100
No	0	0
Total	133	100

Pillajo, B. (2021). *¿Visitaría una panadería y pastelería donde sus áreas de producción sean abiertas, pudiendo observar la elaboración de panes y postres a través de paredes de vidrio?*. Quito.

Figura No.12. Pregunta 9, gráfico circular. ¿Visitaría una panadería y pastelería donde sus áreas de producción sean abiertas, pudiendo observar la elaboración de panes y postres a través de paredes de vidrio?



Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito.

Análisis

De los 133 encuestados, el 100% de las personas manifiestan que si visitarían un local en donde se pudiera observar las áreas de producción, ya que podrán visualizar los distintos procedimientos en la elaboración de panes y postres, así como las medidas de seguridad que los trabajadores implementarán al momento de manipular los alimentos.

3.4.1. Análisis general

Como primer punto, se concluye que la empresa irá dirigida a todo tipo de personas, especialmente a las que tienen un rango de edad de 30 a 40 años, ya que según las encuestas realizadas, estas conforman el 45% de los resultados de la primera pregunta, también se puede concluir que la población encuestada consume pan todos los días, siendo el 42% en respuesta a la pregunta 3 y postres pasando una semana, siendo el 52% en respuesta a la pregunta 4.

Basado en las respuestas de la pregunta 5, los encuestados manifestaron que sus familiares si consumen productos de panificación y repostería, esto beneficiará la empresa, ya que si cumple con las expectativas de sus consumidores, estos atraerán a varios clientes indirectos (familiares, amigos, entre otros), logrando que el establecimiento sea recomendado en el entorno familiar y social de sus clientes.

Por otro lado, en las encuestas se puede observar que las personas buscan adquirir productos de panificación y repostería a precios accesibles y que sean de excelente calidad. Dulce Tentación se enfocará en que sus productos sean de calidad y que cuenten con precios accesibles para todo público, pensando siempre en la economía de todos.

Para facilidad de los moradores del conjunto Divino Niño, los encuestados manifestaron que si les gustaría que haya una panadería y pastelería dentro de su conjunto, por la cercanía a sus hogares, evitando recorrer largas distancias en busca de otro local que ofrece productos de panificación y repostería. También se pudo observar que estas personas si cambiarían su panadería y pastelería preferido por otro que ofrezca nuevos e innovadores productos, beneficiando a Dulce Tentación si los productos a ofrecer son los óptimos para sus clientes.

Como punto final, las personas encuestadas pronunciaron que si les gustaría visitar un local donde se pudiera visualizar las distintas áreas de producción, con el fin de poder observar las medidas de seguridad que los trabajadores implementan a momento de manipular los alimentos.

Lo más importante que se pudo destacar al momento de revisar las encuestas, es la acogida que tendrá Dulce Tentación dentro del conjunto habitacional Divino Niño. En

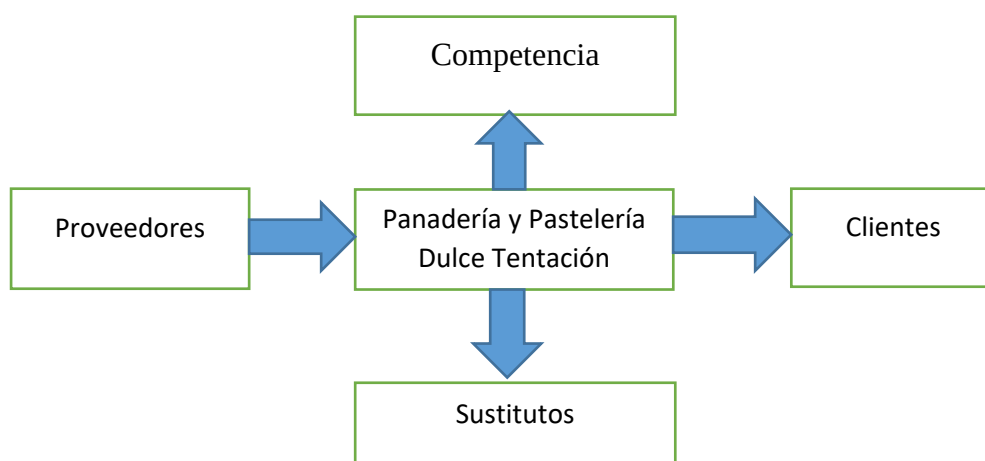
conclusión, tras analizar los resultados de las encuestas, se determina que Dulce Tentación será un negocio viable, ya que tendrá una buena aceptación en el sector estudiado.

3.5. Entorno empresaria

3.5.1. Microentorno

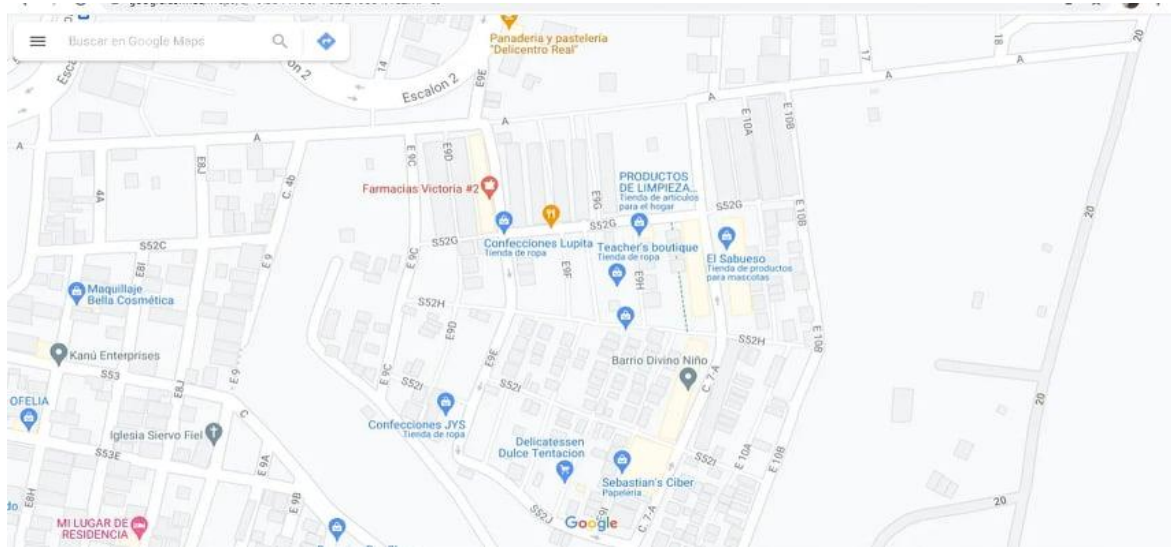
Dulce Tentación considerará su microentorno a todo lo que le rodea donde haya un control efectivo.

Figura No.13. Esquema microentorno Dulce Tentación



Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito.

Figura No.14. Localización



Fuente. Google Maps. (2021). Recuperado de:

<https://www.google.com.ec/maps/@-0.3311759,-78.5249331,18z?hl=es>

Competencia directa

Tras realizar un recorrido por el sector donde se va a instalar Dulce Tentación, se evaluaron los parámetros correspondientes al: tipo de establecimiento y su oferta. De acuerdo a los resultados, se encontraron 2 establecimientos que se consideran como competencia directa.

En la calle Juan Bernardo Insuasti Y S52E (2, Quito 170132) (Escalón 2) existe una panadería y pastelería llamada "Delicentro Real", en la cual se observó que venden panes y postres de forma limitada, siendo poco atractivos ya que no atraen la atención de las personas que transitan por esa calle.

Dentro de los conjuntos habitacionales Divino Niño existe una pastelería llamada "Pastelería Divino Niño", en la cual se observó que solo venden tortas.

Competencia indirecta

Dulce Tentación, al ser una panadería y pastelería no existen competencias indirectas, ya que el local comercializa productos de panificación y repostería.

Sustitutos

Al recorrer el sector, se pudo encontrar 5 sustitutos, son tiendas que están dentro de los conjuntos habitacionales Divino Niño, se declaran sustitutos ya que venden productos de tienda, en algunas ocasiones venden pan, sin embargo, no se consideran competencias directas porque no son establecimientos de producción de panes y postres.

Proveedores

Teniendo en cuenta que los productos deben ser de calidad, Dulce Tentación trabaja con proveedores de confianza y reconocidos a nivel nacional.

Tabla No.14. Proveedores

Tabla de Proveedores		
Materia Prima		
Proveedores	Fiabilidad y beneficios	Productos
Levapan/Puratos Fleischmann Bakels La Fabril/Línea Maestro Ludafa Paninsurp Superior/Amyel	• Productos de calidad. • Experiencia en el mercado nacional e internacional. • Entrega directa al establecimiento.	Levadura Esencias Azúcar impalpable Chocolate en tableta Colorantes comestibles Frutos secos y macerados Entre otras cosas
Superior Comercial Hierba Buena Ronald	• Productos de calidad. • Experiencia en el mercado nacional. • Entrega al establecimiento.	Harina Azúcar Entre otras cosas
Nestle Alpina	• Productos de calidad. • Experiencia en el mercado nacional.	Crema de leche Leche condensada (Nestle)

Vita Reyleche Tony	• Entrega directa al establecimiento.	Leche Queso crema (Tony, Alpina) Entre otras cosas
Danec Ales	• Productos de calidad. • Experiencia en el mercado nacional. • Entrega directa al establecimiento.	Manteca para panificación Margarina para panificación Entre otras cosas
Facundo/Chiveria Pronaca	• Productos de calidad. • Experiencia en el mercado nacional. • Entrega directa al establecimiento.	Duraznos en almíbar Mermelada de varios tipos (Pronaca) Manjar de leche (Facundo) Entre otras cosas
Condimensa ILE Sabora	• Productos de calidad. • Experiencia en el mercado nacional. • Entrega directa al establecimiento.	Especias y condimentos Entre otras cosas
Mercado de Caupicho	• Productos de calidad.	Frutas Entre otras cosas
Hornos Andino	• Productos de calidad. • Experiencia en el mercado nacional.	Maquinaria y equipos industriales
Camiones de gas	• Productos de calidad.	Cilindros de gas

Pillajo, B. (2021). *Proveedores*. Quito.

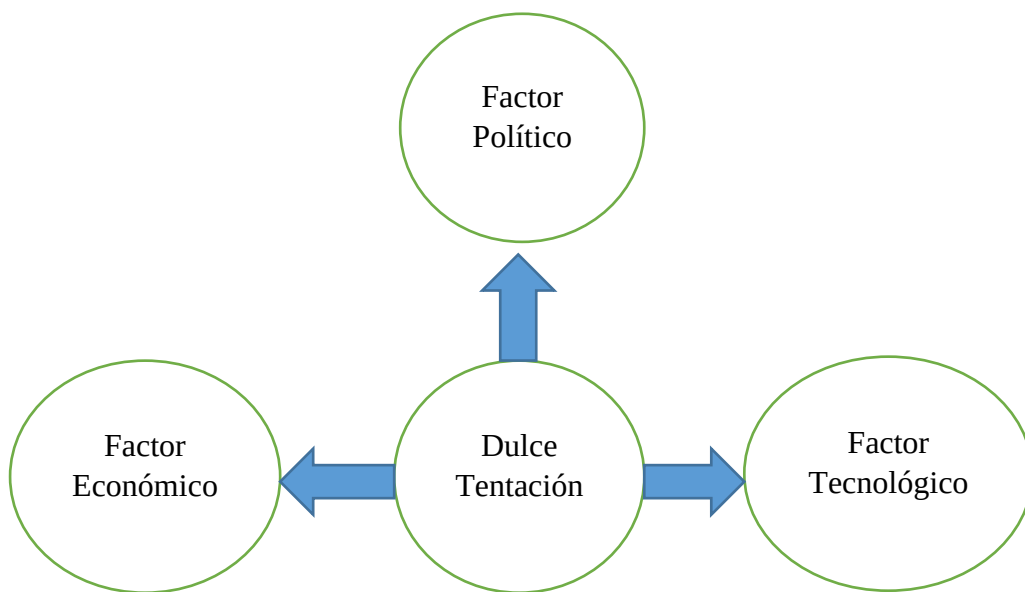
Clientes

Dulce Tentación será una empresa que va dirigida a toda clase de personas, con el fin de deleitarse con una amplia variedad de panes y postres.

3.5.2. Macroentorno

El macroentorno son factores en donde Dulce Tentación no tendrá un control directo, estos factores influirán en el funcionamiento del local.

Figura No.15. Esquema macroentorno Dulce Tentación



Fuente: Pillaio, B. (2021). Quito.

Factor Político

En Ecuador, todos los establecimientos de panificación y repostería están regulados por varios entes gubernamentales, siendo las siguientes.

- SRI (Seguro de Rentas Internas).
- ARCSA (Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria).
- IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social).

- Ministerio de Salud Pública.

Dulce Tentación realizará sus actividades dentro de los marcos legales establecidos por la Constitución de la República del Ecuador, acatando todas las disposiciones impuestas por el gobierno ecuatoriano para su respectivo funcionamiento.

Factor Económico

En la actualidad, Ecuador está viviendo un momento crítico, donde su economía ha bajado drásticamente debido a la creciente ola de contagios causada por el Covid-19, muchos negocios tuvieron que cerrar sus puertas de forma indefinida, causando que el número de despidos crezca enormemente. Por otro lado, algunos establecimientos que intentan mantenerse en el mercado y nuevos negocios que surgen a raíz de la necesidad, trabajan con una capacidad mínima teniendo una baja considerable de ingresos.

Dulce Tentación estará sujeta al desarrollo económico que presenta el país, la fijación de precios en sus productos y servicios dependerá de la tasa inflacionaria anual, así como el alza en los precios de los productos de acuerdo al costo de la materia prima.

Factor Tecnológico

En tiempos de pandemia, la tecnología ha beneficiado a la mayoría de negocios, ya que, por medio del uso de aplicaciones móviles, las personas pueden observar la información general del establecimiento, los productos que elabora y promociona, da a conocer la ubicación exacta donde se encuentra el local, entre otras cosas. También ha mejorado el uso de maquinarias, haciéndolas más prácticas y fáciles de usar, al momento de producir varias preparaciones.

Dulce Tentación trabajará con aplicaciones móviles que faciliten el servicio y comercialización de sus productos, con el fin de satisfacer a los clientes, también contará con maquinaria tecnológica avanzada, para lograr agilizar la elaboración de los productos de panificación y repostería.

3.6. Producto y servicio

Dulce Tentación será una panadería y pastelería dedicada a la elaboración de panes y postres, enfocándose en lo tradicional, la innovación y creación de nuevos productos, mediante controles estrictos en los procesos de producción, distribución y venta, efectuando el uso correcto de técnicas, manipulación alimentaria y bioseguridad. El establecimiento también contará con servicio a domicilio, para lograr atraer clientes de otros lugares, con el fin de promocionar sus productos en diferentes partes del sector.

3.6.1. Producto esencial

En Dulce Tentación, el producto esencial que ofrecerá, será la experiencia, ya que los clientes podrán visualizar y degustar varios tipos de panes y postres, entre tradicionales e innovadores, elaborados con profesionalismo y un excelente manejo en la manipulación de los alimentos. También promocionará a sus clientes un ambiente social agradable al momento de adquirir el producto, con capacidad de visualización en todo el proceso de producción.

3.6.2. Producto real

Dulce Tentación, contará con una gran variedad de panes y postres tradicionales e innovadores, entre los que se encuentran:

- Cheesecake de maracuyá
- Pan gusano
- Copa de anís y mango con frutilla macerada

3.6.3. Características

Para la elaboración de cada uno de los panes y postres de Dulce Tentación, habrá una ardua labor en la innovación/creación (sin dejar de lado lo tradicional) y el compromiso por parte de los trabajadores. En las áreas de producción, los panes y postres serán preparados tomando en cuenta las normas de manipulación alimentaria y los protocolos de bioseguridad, con el objetivo de entregar a los clientes, un producto final de calidad, mientras que, en el área de servicio, los empleados estarán a disposición de los clientes, aclarando sus dudas acerca del producto y satisfaciendo sus necesidades durante su corta estadía en el local.

3.6.4. Calidad

Para la elaboración de los panes y postres, la empresa tomará en cuenta los manuales de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), estas serán diseñadas, adaptadas y analizadas minuciosamente dentro de la empresa, con el fin de mantener las respectivas medidas de seguridad al momento de manipular los alimentos. Se tomará en cuenta varios indicadores de calidad tales como:

- Revisar que la materia prima este correctamente sellada al momento de recibirla.
- Temperatura de almacenamiento adecuada.
- Sistema de almacenamiento FIFO (Materia prima nueva se almacena, materia prima antigua se utiliza).
- Higiene personal de los trabajadores.
- Limpieza y desinfección en las áreas de producción.
- Limpieza y desinfección de utensilios y maquinarias.
- Tipos y medios de contaminación de alimentos.
- Tiempos y temperatura de cocción.
- Análisis de los puntos críticos y de control.

3.6.5. Estilo

Dulce Tentación manejará un estilo innovador, ya que creará nuevos panes y postres, tomando como base la panificación y repostería tradicional, sus productos tendrán una presentación llamativa, para lograr atraer la atención de los clientes al momento de comprarlos. También como parte de su innovación, el local contará con paredes de vidrio en las distintas áreas de producción, para que los consumidores puedan observar la elaboración y decoración de sus productos, así como las medidas de seguridad e higiene que ocupan los trabajadores, al momento de transformar la materia prima.

3.7. Marca

El nombre “Dulce Tentación” surge a partir de 2 términos, la palabra “Dulce” tiene como referencia a los postres y panes de dulce, y la palabra “Tentación” hace referencia al deseo irresistible de adquirir un producto o servicio. Dulce Tentación será una empresa que ofertará panes y postres tradicionales, innovadores y creativos, con el fin de brindar a sus consumidores nuevas experiencias a través de los sabores y la presentación de sus productos.

3.7.1. Producto aumentado

Lo que diferenciará a Dulce Tentación de su competencia serán los diseños y los sabores de sus productos, porque las personas buscan nuevos diseños en los pasteles y tener nuevas experiencias al momento de adquirir y consumir panes y postres, Otro factor que diferenciará a la empresa de su competencia, será el diseño de su local, ya que en las encuestas realizadas se pudo observar que a las personas les gusta la idea de que las áreas de producción sean visibles, porque podrán observar el profesionalismo de sus trabajadores.

3.8. Plan de introducción al mercado

3.8.1. Distintivos y uniformes

Área de Producción

El chef ejecutivo, chef panadero, chef pastelero y el despachador contarán con un uniforme proporcionado por el establecimiento, que tendrá los distintivos y logo del mismo, estos uniformes contarán con:

Chef Ejecutivo

- Chaqueta con mangas y cuello color café claro
- Toca de chef
- Faldón o delantal color café claro
- Pantalón negro de cocina
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes)
- Medias negras largas



Figura No.16. Uniforme chef ejecutivo.

Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito.

Chef Panadero

- Chaqueta blanca
- Gorro de cocina
- Faldón o delantal color café claro
- Pantalón mil cuadros
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes)
- Medias negras largas



Figura No.17. Uniforme chef panadero.

Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito.

Chef Pastelero

- Chaqueta blanca
- Gorro de cocina
- Faldón o delantal color café claro
- Pantalón mil cuadros
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes)
- Medias negras largas



Figura No.18. Uniforme chef pastelero.

Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito.

Despachador-Cajero

- Camiseta café con el logo de la empresa
- Pantalón negro
- Zapatos negros
- Medias negras largas



Figura No.19. Uniforme despachador-Cajero. Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito.

3.8.2. Materiales de identificación

Imagotipo

Figura No.20. Logotipo



Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito.

Elementos a destacar

- Figura de un cupcake y una pasta, que representa a la pastelería.
- Figura de un pan, que simboliza a la panificación.
- Nombre del establecimiento “Dulce Tentación”.
- Eslogan del local “Innovación y tradición en la mesa de tu hogar”.
- Colores usados:

Blanco: Resalta las letras.

Café claro: Representa el color del pan y los postres.

- El Isotipo es claro, dando a entender que el establecimiento producirá y comercializará productos de panificación y repostería.

Tarjeta de presentación

En el anverso se podrá observar el logotipo de la empresa.

Figura No.21. Tarjeta de presentación



Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito.

En el reverso de la tarjeta, se encontrarán todos los datos de la empresa como nombre del propietario, dirección del establecimiento, número de teléfono o celular, redes sociales y el logo de la empresa.

Figura No.22. Tarjeta de presentación.



Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito.

Hoja membretada

Otro elemento que formará parte de la empresa serán las hojas membretadas, se las utilizará en oficios, cartas, declaraciones de oficios, entre otros. A continuación, se presentará el modelo de la hoja membretada.

Figura No.23. Hoja membretada



Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito.

3.8.3. Canal de distribución y puntos de venta

El canal de distribución y punto de venta de Dulce Tentación es su establecimiento ubicado en la calle Juan Bernardo Insuasti Y S52E (2, Quito 170132) (Escalón 2), dentro de los conjuntos habitacionales del Barrio Divino Niño (Bellavista de Sur).

Promoción

- El canal de promoción principal será el uso de las redes sociales y WhatsApp Business.
- El segundo canal de promoción será por medio de hojas volantes entregadas a las personas y flyers pegados en postes y tiendas del sector.
- Una vez que el negocio se posicione en el mercado nacional, el tercer canal de promoción serán los medios de comunicación como televisión, radio, entre otros.

Contacto

- Tarjeta de presentación.
- Correo electrónico.
- Redes sociales.

Correspondencia

- Por medio de correo corporativo.

Negociación

- Directa en el establecimiento con cita previa.
- Videoconferencia.
- Correos electrónicos.
- Reuniones.

Financiamiento

Tabla No.15. *Financiamiento de publicidad*

Tarjetas de presentación	125 unidades	\$3,10
Publicidad en redes sociales	3 veces por mes	\$12,00
Total Mensual		\$15,10
Total Anual (Tarjetas de presentación)		\$37,2
Total Anual (Publicidad en redes sociales)		\$144
Total Anual		\$181,20

Pillajo, B. (2021). *Financiamiento de publicidad*. Quito.

3.8.4. Riesgos y oportunidades de negocio

El riesgo que Dulce Tentación enfrentará, será la emergencia sanitaria causada por el Covid-19. El establecimiento deberá cumplir todas las medidas de bioseguridad, en el proceso de producción, donde se involucra la recepción de materia prima, elaboración de productos de panificación/repostería y la entrega del producto final al cliente. Ya que, en todos estos procesos, los trabajadores manipulan la materia prima.

Una oportunidad que tiene Dulce Tentación es la de posicionarse en un mercado, ya que a causa del Covid-19, muchos establecimientos se han visto perjudicados económicamente, de forma que tuvieron que cerrar sus puertas. El día de hoy es todo lo contrario, porque el país busca reactivar su economía a través de la vacunación masiva, permitiendo que nuevos establecimientos surjan debido a los nuevos sistemas de servicio que tuvieron que implementar de forma obligatoria.

El uso de la tecnología ha sido uno de los principales factores para la reactivación de los establecimientos, ya que mediante el uso de aplicaciones móviles, las persona pueden solicitar servicio a domicilio de todas las empresas que exportan alimentos, también pueden revisar catálogos digitales de los productos que oferta y pueden realizar sus pagos por medio de banca móvil o transferencias bancarias, otro medio que ayuda a la reactivación es el uso de redes sociales, porque el establecimiento

puede promocionarse a través de la publicidad digital. Dulce Tentación tendrá la oportunidad de posicionarse en el mercado digital gracias al uso de la tecnología.

3.9. Fijación de precios

3.9.1. Fijación de precios por receta estándar

Los precios en las recetas estándar de los postres han sido calculados para 1 pax (persona) y la receta estándar del pan está calculada para 8 pax. Se tomarán en cuenta el costo de los materiales utilizados para la preparación del producto. La referencia del costo será por gramo, mililitro y unidad del producto, a este valor se le sumarán porcentajes de diversos factores que intervienen al momento de la producción.

- Mano de obra
- Imprevistos
- Gastos de fabricación
- Gastos administrativos
- Utilidad
- Costo del servicio
- IVA

En las recetas se podrá apreciar cuales son los porcentajes de estos valores, luego de sumar dichos valores, se definirán el precio final de los productos.

A continuación, se presentará los costos de 3 recetas:

- Cheesecake de maracuyá
- Pan gusano
- Copa de anís y mango con frutilla macerada

Cheesecake de Maracuyá

Tabla No.16. Cheesecake de maracuyá receta estándar de costos

Tecnológico Internacional		Ficha de producción		
		Receta estándar de costos		
Nombre del plato	Cheesecake de maracuyá		Código: 001	
Fecha de actualización	09/08/2021		Chef: Bryan Pillajo	
Cheesecake de maracuyá (aparato)				
Detalle	Medida	Costo (Gr y Ml)	Cantidad	Total (\$)
Queso crema	gr	2,50	57	0,14
Crema de leche	ml	1,75	63	0,11
Leche condensada	gr	1,25	50	0,06
Maracuyá	ml	1,00	33	0,03
Galleta de vainilla	gr	0,90	30	0,03
Margarina	gr	1,25	10	0,01
Gelatina sin sabor	gr	1,75	3	0,01
Agua	ml	0,00	15	0,00
Gel de maracuyá				
Maracuyá	gr	1,00	20	0,02
Agua	ml	0,00	20	0,00
Azúcar	gr	0,55	15	0,01
Gelatina sin sabor	gr	1,75	3	0,01
Agua	ml	0,00	15	0,00
			Total Bruto	0,43
			10 % Imprevisto	0,04
			Costo Neto	0,47
			Gasto de fabr. 15%	0,07
			Factor Costo 33,33%	0,16
			M.O. 45%	0,21
			G. Adm. 12%	0,06
			45 % Utilidad	0,21
			Sub total	1,17
			12 % I.V.A.	0,14
			10 % Servicio	0,12
			Total	1,43

Cheesecake de maracuyá. Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito

Pillajo, B. (2021). Cheesecake de maracuyá receta estándar de costos. Quito.

Cheesecake de Maracuyá

Tabla No.17. Cheesecake de maracuyá receta estándar de producción

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Cheesecake de maracuyá						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES		PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL		
57	gr	Queso crema		Refrigeración		Refrigeración		
63	ml	Crema de leche		Refrigeración		Refrigeración		
50	gr	Leche condensada		-		-		
33	ml	Maracuyá		Lavado		Lavado		
30	gr	Galleta de vainilla		-		-		
10	gr	Margarina		-		-		
3	gr	Gelatina sin sabor		-		-		
15	ml	Agua		-		-		
20	gr	Maracuyá		Lavado		Lavado		
20	ml	Agua		-		-		
15	gr	Azúcar		-		-		
3	gr	Gelatina sin sabor		-		-		
15	ml	Agua		-		-		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
 Cheesecake de maracuyá. Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito		1. En un bowl, batir la crema de leche y mandarla a refrigeración.						
		2. Hidratar la gelatina sin sabor con el agua.						
		3. Triturar la galleta, calentar la margarina y mezclar con la galleta triturada. Colocarla en un recipiente						
		4. Cremar el queso crema y mezclarlo con la pulpa de maracuyá y la leche condensada.						
		5. Calentar la gelatina sin sabor						
		6. Incorporar la crema de leche y la gelatina sin sabor a la mezcla anterior. Llevarlo a refrigeración.						
		7. Hidratar la gelatina sin sabor con el agua.						
		8. Mezclar l pulpa de maracuyá con el azúcar y el agua. Llevarlo a fuego medio						
		9. Añadir la gelatina sin sabor a la preparación anterior. Dejarlo enfriar a temperatura ambiente						
		10. Colocar el gel encima del postre.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
250	171,57	1,66	57,86	22.46	91.25	95,6	190,8	8,9

Pillajo, B. (2021). Cheesecake de maracuyá receta estándar de producción. Quito.

Pan gusano

Tabla No.18. *Pan Gusano receta estándar de costos*

			Ficha de producción	
			Receta estándar de costos	
Nombre del plato	Pan Gusano		Código: 002	
Fecha de actualización	09/08/2021		Chef: Bryan Pillajo	
Detalle	Medida	Costo (Gr y Ml)	Cantidad	Total (\$)
Harina	gr	0,70	908	0,64
Sal	gr	0,40	4	0,00
Azúcar	gr	0,55	11	0,01
Manteca	gr	0,50	30	0,02
Margarina	gr	1,25	30	0,04
Levadura	gr	3,35	8	0,03
Huevos	gr	1,00	60	0,06
Agua	ml	0,00	60	0,00
			Total Bruto	0,78
			10 % Imprevisto	0,08
			Costo Neto	0,86
			Gasto de fabr. 15%	0,13
			Factor Costo 33,33%	0,29
			M.O. 45%	0,39
			G. Adm. 12%	0,10
			45 % Utilidad	0,39
			Sub total	2,15
			12 % I.V.A.	0,26
			10 % Servicio	0,22
			Total	2,63
			x 8 pax	0,33

Pan gusano. Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito

Pillajo, B. (2021). *Pan Gusano receta estándar de costos*. Quito.

Pan gusano

Tabla No.19. *Pan Gusano receta estándar de producción*

iTi Tecnológico Internacional			RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA			Pan Gusano						
CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES		PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL		
908		gr	Harina		-		-		
4		gr	Sal		-		-		
11		gr	Azúcar		-		-		
30		gr	Manteca		.		-		
30		gr	Margarina		-		-		
8		gr	Levadura		Refrigeración		Refrigeración		
60		gr	Huevos		-		-		
60		ml	Agua		-		-		
FOTOGRAFÍA			PROCEDIMIENTO						
 Pan gusano. Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito			1. En un bowl, pesar los ingredientes (excepto la margarina y la levadura) e integrarlos.						
			2. Una vez integrados los ingredientes, añadir la levadura y la margarina.						
			3. Cuando se termine de amasar, dejar reposar la masa por 10 minutos.						
			4. Dar forma a la masa y dejarla reposar por 10 minutos (hasta que leude)						
			5. Hornear a 150 °C por 30 minutos						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)	
60	851,85	13,6	59	96,45	696,4	0	175,96	24,3	

Pillajo, B. (2021). *Pan Gusano receta estándar de producción*. Quito.

Copa de anís y mango con frutilla macerada

Tabla No.20. *Copa de anís y mango con frutilla macerada* receta estándar de costos

 Tecnológico Internacional			Ficha de producción	
			Receta estándar de costos	
Nombre del plato	Copa de anís y mango con frutilla macerada		Código: 003	
Fecha de actualización	09/08/2021		Chef: Bryan Pillajo	
Detalle	Medida	Costo (Gr y Ml)	Cantidad	Total (\$)
Crema de leche	ml	1,75	100	0,18
Leche	ml	0,40	225	0,09
Azúcar	gr	0,55	25	0,01
Yema de huevo	unidad	1,00	1	0,00
Estabilizante para helado	gr	0,50	3	0,00
Anís Estrella	gr	0,15	4	0,00
Maicena	gr	0,90	25	0,02
Mango	gr	1,00	280	0,28
Frutilla	gr	1,00	30	0,03
Albahaca	gr	0,35	5	0,00
Naranja	unidad	1,00	3	0,00
Azúcar	gr	0,55	10	0,01
Crema de leche	ml	1,75	100	0,18
Azúcar Impalpable	gr	3,50	25	0,09
Limón	unidad	0,25	1	0,00
Agua	-	0,00	Lo necesario	0,00
Hielo	-	0,00	Lo necesario	0,00
Sal en grano	gr	5,57	50	0,28
			Total Bruto	1,17
			10 % Imprevisto	0,12
			Costo Neto	1,28
			Gasto de fabr. 15%	0,19
			Factor Costo 33,33%	0,43
			M.O. 45%	0,58
			G. Adm. 12%	0,15
			45 % Utilidad	0,58
			Sub total	3,21
			12 % I.V.A.	0,39
			10 % Servicio	0,32
			Total	3,92

Copa de anís y mango con frutilla macerada. Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito

Pillajo, B. (2021). *Copa de anís y mango con frutilla macerada* receta estándar de costos. Quito.

Copa de anís y mango con frutilla macerada

Tabla No.21. *Copa de anís y mango con frutilla macerada receta estándar de producción*

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Copa de anís y mango con frutilla macerada						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES		PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL		
100	ml	Crema de leche		Temperatura ambiente		-		
225	ml	Leche		Temperatura ambiente		-		
25	gr	Azúcar		-		-		
1	unidad	Yema de huevo		.		-		
3	gr	Estabilizante para helado		-		-		
4	gr	Anís Estrella		-		-		
25	gr	Maicena		-		-		
280	gr	Mango		Lavado		Pelado		
30	gr	Frutilla		Lavado		Cortada		
5	gr	Albahaca		Lavado		Picada		
3	unidad	Naranja		Lavado		Con cascara		
10	gr	Azúcar		-		-		
100	ml	Crema de leche		Fría		-		
25	gr	Azúcar Impalpable		-		-		
1	unidad	Limón		Lavado		Cortado		
Lo necesario	-	Agua		-		-		
Lo necesario	-	Hielo		-		-		
50	gr	Sal en grano		-		-		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
 Copa de anís y mango con frutilla macerada. Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito		1. En un bowl, colocar las frutillas cortadas, azúcar, el zumo de naranja, la cascara de las naranjas y la albahaca cortada. Mezclar y dejar reposar en la nevera.						
		2. En una olla, añadir el anís estrella, la crema de leche, la yema de huevo y la mitad de la leche, calentar a llama media (infusión). En otro recipiente, añadir la maicena, el estabilizante para helado y la otra mitad de la leche. Mezclar hasta que no queden grumos.						
		3. Una vez realizada la infusión, retirar el anís, añadir a otra mitad de la mezcla y hervir a llama baja por 3 minutos. Retirar del fuego, colocarlo en otro recipiente y dejarlo enfriar.						
		4. En un recipiente, añadir la crema de leche, el azúcar impalpable y 3 gotas de limón. Batir hasta que la mezcla tenga consistencia de crema y dejarlo reposar en la nevera. Pelar el mango, quitare la pepa, y colocarlo en la licuadora. Licuar hasta formar un puré.						
		5. En un recipiente, añadir hielo, agua y sal en grano. Colocar la infusión y mezclarla hasta que tenga la textura de un helado. Cuando tenga la textura indicada, llevarla a refrigeración.						
		6. En un vaso, colocar de manera alternada (bola de helado, puré de mango, bola de helado y puré de mango), añadir a crema y decorar con las frutillas y chocolate.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
200	226.04	49,84	72,05	112,98	41,51	137	186,1	9,7

Pillajo, B. (2021). *Copa de anís y mango con frutilla macerada receta estándar de producción*. Quito.

3.10. Implementación del negocio

Arriendo del local

Tabla No.22. *Arriendo del local*

Arriendo del local		
Pago mensual	Pago semestral	Pago anual
\$210	\$1260	\$2520

Pillajo, B. (2021). *Arriendo del local*. Quito.

Equipos industriales

Tabla No.23. *Equipos industriales*

Equipos industriales			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Vitrina para pan	1	\$690	\$690
Frigorífico para postres y tortas	1	\$760	\$760
Amasadora Industrial	1	\$1696	\$1696
Batidora Kitchenaid	2	\$479	\$958
Horno Industrial	2	\$1500	\$3000
Vitrina frigorífica Indurama	1	\$679	\$1358
Balanza	2	\$4,99	\$9,98
Cocina	1	\$315	\$315
Cilindro de gas	3	\$3,50	\$10,50
Total			\$8797,48

Pillajo, B. (2021). *Equipos industriales*. Quito.

Equipos de computación

Tabla No.24. *Equipos de computación*

Equipos de computación			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Computadora Intel Core	1	\$525	\$525
Caja registradora Casio	1	\$412	\$412
Impresora	1	\$187	\$187
Total			\$1124

Pillajo, B. (2021). *Equipos de computación*. Quito.

Muebles y enseres

Tabla No.25. *Muebles y enseres*

Muebles y enseres			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Mesas de acero inoxidable	2	\$115	\$230
Bandejas para horno	6	\$10,00	\$60
Bowls Inox	8	\$7,80	\$62,40
Rasquetas	2	\$4,99	\$9,98
Bolillos de acero inoxidable	2	\$6,00	\$12,00
Moldes para pan	2	\$6,25	\$12,50
Set de moldes para tortas	2	\$7,89	\$15,78
Brochas y espátulas de goma	4	\$1,99	\$7,96
Mangas pasteleras	2	\$7,65	\$15,30
Moldes para cupcakes	1	\$6,83	\$6,83
Bailarina	1	\$4,50	\$4,50
Espátulas para repostería	1	\$6,00	\$6,00
Tabla de picar	1	\$7,00	\$7,00
Cuchillos	1	\$15,00	\$15,00
Ollas Tramontina 12 piezas	1	\$140	\$140
Total			\$605,25

Pillajo, B. (2021). Muebles y enseres. Quito.

Equipos industriales de seguridad

Tabla No.26. *Equipos industriales de seguridad*

Equipos industriales de seguridad			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Extintor (Polvo químico seco)	2	\$22,99	\$45,98
Detector de gas	2	\$13,99	\$27,98
Bomba de mano (atomizador)	1	\$15,00	\$15,00
Señaleticas (baño, salida de emergencia, extintor, aforo, etc)	5	\$2,00	\$10,00
Total			\$98,96

Pillajo, B. (2021). *Equipos industriales de seguridad*. Quito.

Suministros de oficina

Tabla No.27. *Suministros de oficina*

Suministros de oficina			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Grapadora	1	\$3,20	\$3,20
Perforadora	1	\$1,96	\$1,96
Caja de grapas	2	\$1,10	\$2,20
Papel bond (1 resma)	1	\$3,50	\$3,50
Caja de esferos BIC (rojo, azul, negro)	1	\$4,50	\$4,50
Caja de resaltadores	1	\$3,70	\$3,70
Carpeta de cartón	5	\$1,00	\$5,00
Tijeras	1	\$1,00	\$1,00
Libreta	1	\$1,25	\$1,25
Total			\$26,31
Total Anual			\$315,72

Pillajo, B. (2021). *Suministros de oficina*. Quito.

Servicios básicos

Tabla No.28. *Servicios básicos*

Servicios básicos	
Descripción	Pago mensual
Agua	\$18,34
Luz	\$17,32
Teléfono	\$11,99
Internet	\$11,99
Total	\$59,64
Total Anual	\$715,68

Pillajo, B. (2021). *Servicios básicos*. Quito.

Materiales de limpieza

Tabla No.29. *Materiales de limpieza*

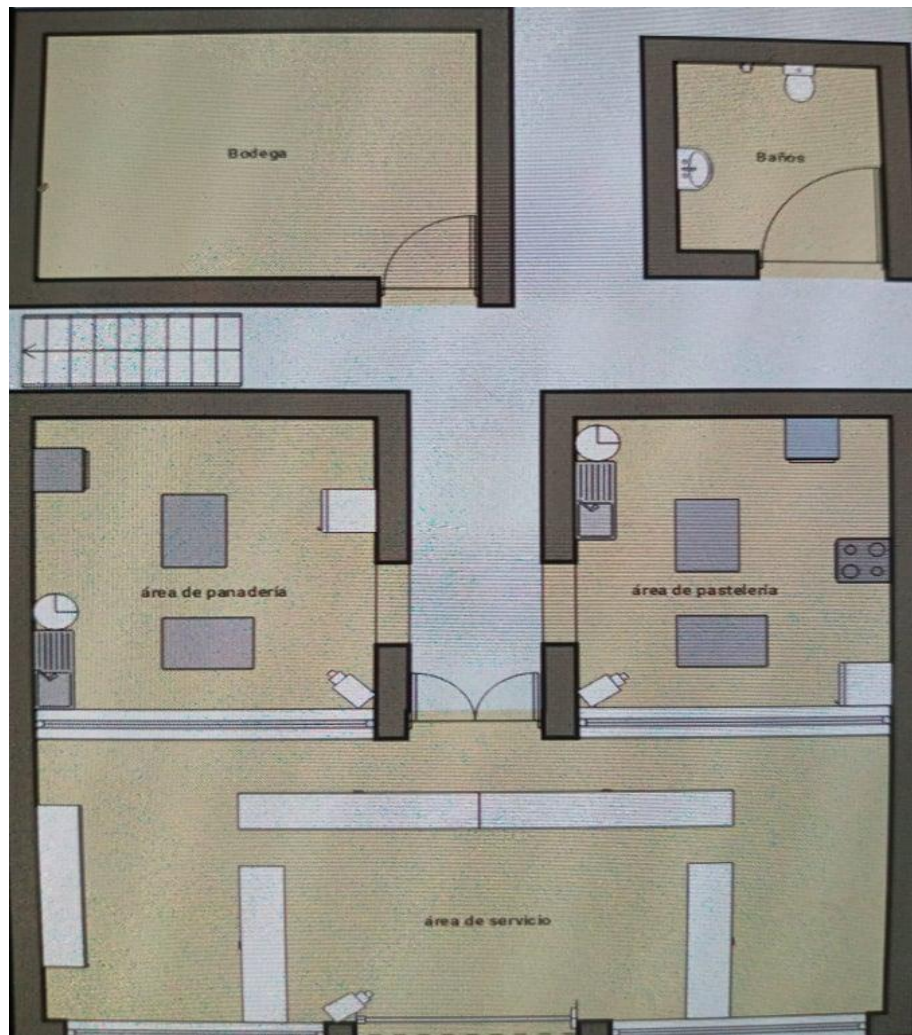
Materiales de limpieza			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Escoba	2	\$2,99	\$5,98
Trapeador	2	\$10,50	\$21,00
Pala	2	\$5,00	\$10,00
Cloro 1 Gal.	1	\$4,00	\$4,00
Desinfectante (Amonio cuaternario)	1	\$14,00	\$14,00
Fibra lava platos	2	\$0,50	\$1
Esponja lavaplatos	2	\$1,00	\$2,00
Fundas de basura industriales	1	\$1,10	\$1,10
Lavavajilla	2	\$10,50	\$21,00
Jabón Líquido 1 lt	2	\$1,80	\$3,60
Papel higiénico	2	\$2,00	\$4,00
Toalla para cocina	1	\$4,25	\$4,25
Alcohol antiséptico	1	\$7,99	\$7,99
Total			\$99,92
Total Anual			\$1199,04

Pillajo, B. (2021). *Materiales de limpieza*. Quito.

3.11. Estudio arquitectónico

Para el diseño del establecimiento, se tomará en cuenta el número de trabajadores y el aforo que manejará (20 personas). En las áreas de producción, se considerará el espacio que necesiten los empleados para movilizarse con tranquilidad en cumplimiento de sus labores, también se agregará una bodega para el almacenamiento de la materia prima.

Figura No.24. Estructura interna del establecimiento



Fuente: Pillajo, B. (2021). Quito

4. PROCESO DE DERECHO EMPRESARIAL

Para que el establecimiento pueda operar de manera legal, deberá realizar todos los trámites y permisos de funcionamiento en varias entidades.

SRI/ Servicio de Rentas Internas

En esta entidad, la obtención del RUC (SRI, 2021) no tiene ningún costo, para obtener el RUC se necesita:

- Documento de identificación (Cedula).
- Certificado de votación.
- Comprobante de pago de agua, luz o teléfono.
- Comprobante de pago del impuesto predial.
- Patente municipal, permiso de los bomberos.

ARCSA/Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

Para obtener los permisos que emite esta entidad, se necesita pagar monto de \$76,80 (ARCSA, 2021), los requisitos que solicitan son:

- Cedula de ciudadanía.
- Número del RUC (Registro Único de Contribuyentes).
- Categorización otorgada por el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca (MPCEIP) o por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS).

LUAE/Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas en el Distrito Metropolitano de Quito

Para obtener los permisos de la LUAE, no se necesita cancelar ninguna suma de dinero (LUAE, 2021), los requisitos que solicita son:

- Formulario de solicitud de la LUAE.
- Cedula original o del representante legal.
- Certificado de votación.
- RUC original.

IESS/Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social

El registro patronal se lo obtiene en el IESS, tiene un costo de \$120 (IESS, 2021), los requisitos que solicita son:

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

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1. Objetivo de área

Dulce Tentación tendrá como objetivo principal, el prevenir los daños que la elaboración de los productos de panificación, repostería y el establecimiento pueda causar al medio ambiente. Al momento de la elaboración de los panes y postres, se ocupará la materia prima necesaria, evitando el uso excesivo de leudantes químicos (polvo de hornear, levadura seca) y no generar muchos desperdicios en las áreas de producción.

5.2. Impacto ambiental

Identificación de impactos ambientales que pueda generar establecimiento

Contaminación producida por desechos: Los desechos que los clientes generarán, al momento de que ingresan y salen del local, siendo estos las fundas plásticas, desechos orgánicos, entre otros.

Contaminación al momento de limpiar las áreas de trabajo: Cuando se realiza la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios, entre otras cosas, se utilizará productos químicos, y estos al mezclarse con el agua pueden ser un peligro para el medio ambiente, ya que se convierten en aguas residuales, impidiendo que sean procesadas, purificadas y utilizadas para otro tipo de cosas

Consumo de energía: Los frigoríficos, los focos y la vitrina para postres que la empresa ocupará, tiene un alto consumo de energía, siendo un riesgo para el medio ambiente.

Consumo excesivo de agua: Si no se realiza un control sobre el uso excesivo del agua, al momento de realizar la limpieza del establecimiento, se generará un gran desperdicio debido al uso irresponsable de la misma.

Medidas para contrarrestar los impactos generados por el establecimiento

- Implementar tachos de basura y reciclaje en sitios estratégico, para que los clientes puedan observar los contenedores y desechar la basura en su respectivo lugar.
- Implementar tachos de basura y reciclaje en sitios estratégico, para que los clientes puedan observar los contenedores y desechar la basura en su respectivo lugar.
- Utilizar los productos químicos de desinfección en bajas proporciones, para evitar la contaminación del agua.
- Utilizar focos ahorradores y adaptadores, para poder conectar los frigoríficos y la vitrina.
- Evitar consumir de forma excesiva el agua, al momento de limpiar el establecimiento y los equipos de producción.

5.3. Impacto social

Asensos

Dulce Tentación generará asensos económicos a sus colaboradores, observando y analizando el esfuerzo y la motivación que poseen, al momento de realizar sus labores.

Igualdad de género

Dulce Tentación aceptará en tener trabajadores de ambos sexos, desarrollando una política de igualdad de género, para evitar la discriminación laboral, en pago de salarios, entre otros.

Motivación al personal de trabajo

Dulce Tentación motivará a sus trabajadores, mediante capacitaciones de sus respectivas áreas de trabajo, logrando reforzar sus conocimientos, al mismo tiempo que, sus empleados se sientan contentos de formar parte de la empresa.

6. PROCESO FINANCIERO

6.1. Introducción

En este capítulo, se detallará el análisis financiero del proyecto “Dulce Tentación”, donde se indicará el punto de venta económico y se estudiará cada punto financiero, hasta llegar a la inversión total requerida, con el fin de que la panadería y pastelería logre posicionarse dentro del mercado del sector de El Troje.

6.2. Inversiones

La inversión determinará los recursos que se necesitan para la creación de la empresa, con el objetivo de obtener un beneficio de compra, al momento de adquirir productos y equipos útiles para el funcionamiento del establecimiento. La inversión hace referencia en la satisfacción de una necesidad en el futuro.

6.3. Activos fijos

Los activos fijos son los equipos industriales, de seguridad, de computación y los muebles-enceres. Sumando todos los activos fijos, se obtiene como resultado \$10615,19.

Tabla No.30. *Activos fijos*

Inversiones	
Activos Fijos	
Equipos Industriales/Seguridad	8896,44
Equipos de Computación	1124
Muebles - enseres	605,25
Total	10625,69

Pillajo, B. (2021). *Activos fijos*. Quito.

6.4. Activos diferidos

Los activos diferidos son los gastos de constitución, que determina el pago para la obtención de los permisos de funcionamiento. Sumando estos activos, se obtiene como resultado \$600.

Tabla No.31. *Activos Diferidos*

Activos Diferidos	
Gastos de Constitución	600

Pillajo, B. (2021). *Activos Diferidos*. Quito.

6.5. Capital de trabajo

El capital de trabajo, son todos los recursos que se utilizará en el transcurso de los años, materia prima, sueldos, entre otros. En el periodo de un año, el establecimiento se dispondrá a pagar en sueldos \$26249,4 (veinte seis mil doscientos cuarenta y nueve con cuatro dólares), servicios básicos de \$715,68 (setecientos quince con sesenta y ocho dólares), materiales de oficina de \$315,72 (treientos quince con setenta y dos dólares), materiales de limpieza de \$1199,04 (mil ciento noventa y nueve dólares con cuatro centavos), el arriendo del local de \$2520 (dos mil quinientos veinte dólares), costo de la materia prima de \$3000 (tres mil dólares), publicidad de \$181,2 (ciento ochenta y uno con dos dólares) y gastos financieros de \$2.800,00 (dos mil ochocientos dólares). Dando un total de treinta y seis mil novecientos ochenta y uno dólares con cuatro centavos.

Tabla No.32. *Capital de trabajo*

Capital de trabajo	
Sueldos	26249,4
Servicios básicos	715,68
Material de oficina	315,72
Material de limpieza	1199,04
Alquiler local	2520
Publicidad	181,2
Adquisición de materia prima	3000
Gastos financieros	2.800,00
Total	36981,04

Pillajo, B. (2021). *Capital de trabajo*. Quito.

Tabla No.33. *Total de inversión*

Total de inversion	
Total de activos fijos	10625,69
Total de activos diferidos	600
Total del capital de trabajo	36981,04
Total	48206,73

Pillajo, B. (2021). *Total de inversión*. Quito.

6.6. Sueldos

A continuación, se detallará los cuadros de sueldos. El total del sueldo a cancelar con todos los décimos, es de \$26249,4 (veinte seis mil doscientos cuarenta y nueve con cuatro dólares).

Tabla No.34. *Sueldos*

Sueldos					
PERSONAL	SUELDO	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDO ANUAL
Chef Ejecutivo	520	6240	589,68	758,16	6408,48
Chef de Panadería	450	5400	510,3	656,1	5545,8
Chef de Pastelería	450	5400	510,3	656,1	5545,8
Despachador/a	430	5160	487,62	626,94	5299,32
TOTAL	1850	22200	2097,9	2697,3	22799,4

Pillajo, B. (2021). *Sueldos*. Quito.

Tabla No.35. *Decimos*

Personal	Sueldos	Décimo 4º	Décimo 3º	Total Decimos
Chef Ejecutivo	520	400	520	920
Chef de Panadería	450	400	450	850
Chef de Pastelería	450	400	450	850
Despachador/a	430	400	430	830
Total	1850	1600	1850	3450

Pillajo, B. (2021). *Decimos*. Quito.

Tabla No.36. *Total de sueldo y decimos*

Total sueldos	Total decimos	Total anual
22799,4	3450	26249,4

Pillajo, B. (2021). *Total de sueldo y decimos*. Quito.

6.7. Depreciación activos fijos

En esta tabla, se observará la cuantificación económica es el desgaste de los equipos con el paso del tiempo. Para el establecimiento, los activos fijos son los siguientes: equipos industriales con el 10%, equipos de computación con el 33,33% y los muebles/enceres con el 10%, dando un total de \$1324,80.

Tabla No.37. *Depreciación de activos fijos*

Depreciación de activos fijos			
		% Depreciación	Depreciación
Equipos Industriales/Seguridad	8896,44	10%	889,644
Equipos de Computación	1124	33,33%	374,6292
Muebles y Enseres	605,25	10%	60,525
Total			1324,80

Pillajo, B. (2021). *Depreciación de activos fijos..* Quito.

6.8. Amortizaciones

La amortización es el valor que la empresa recupera por la constitución de la misma, esta amortización equivale al 20% siendo el \$120, ya que el monto por constitución es de \$600.

Tabla No.38. *Amortizaciones*

Amortizaciones			
Porcentaje de amortización			
Gastos de Constitución	600	20%	120

Pillajo, B. (2021). *Amortizaciones.* Quito.

6.9. Estructura capital

La estructuración del capital estará formada de la siguiente manera: capital propio con un total de \$28206,73, que equivale a una del 59%, costo del 12% y la tasa de descuento del 7,0%. El capital financiero es de \$20000, con una estructura del 41%, el costo del 14% y otorga el 5,8% de la tasa de descuento. El total de inversión es de \$48206,73, que suma una estructura del 100% y el TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total del 12,8%, siendo el valor indicado de la factibilidad de la empresa.

Tabla No.39. Estructura del capital

Estructura del capital					
		Estructura	Costo	Tasa de Descuento	
Capital Propio	28206,73	59%	12%	7,0%	
Capital Financiero	20000	41%	14%	5,8%	
Total de inversión	48206,73	100%		12,8%	TMAR

Pillajo, B. (2021). *Estructura del capital*. Quito.

6.10. Tabla de amortización

Esta tabla indicará el manejo de pago de la suma de \$20000, con una tasa del 14% en un plazo de 5 años, lo que llevará al pago de interés de \$715,43 y al pago de capital de \$5.110,24, al final del periodo, dará un saldo de \$0. A continuación, se presenta la siguiente tabla de amortización.

Tabla No.40. Tabla de amortización

Tabla de amortización				
Monto	20000			
Tasa	14%			
Plazo	5			
Periodo	Dividendo	Pago de intereses	Pago de capital	Saldo
0	-	-	-	20000
1	5825,67	2.800,00	3.025,67	16.974,33
2	5825,67	2.376,41	3.449,26	13.525,06
3	5825,67	1.893,51	3.932,16	9.592,90
4	5825,67	1.343,01	4.482,66	5.110,24
5	5825,67	715,43	5.110,24	0,00

Pillajo, B. (2021). *Tabla de amortización*. Quito.

6.11. Punto de equilibrio

En el punto de equilibrio, se establecerá la cantidad de postres a vender para poder obtener una rentabilidad.

Tabla No.41. *Costos fijos*

Costos fijos	
Materia prima	250
Arriendo	210
Sueldos	2187,45
Servicios Básicos	59,64
Total	2707,09

Pillajo, B. (2021). *Costos fijos*. Quito.

Tabla No.42. *Margen de contribución*

Margen de contribución	
Precio	3,21
Costo	1,17
Total de ganancia	2,04

Pillajo, B. (2021). *Margen de contribución*. Quito.

Tabla No.43. *Punto de Equilibrio*

Venta	1327	3,21	4259,7
Costo	1327	1,17	1552,6
Gasto			2707,09
Punto de Equilibrio			0

Pillajo, B. (2021). *Punto de Equilibrio*. Quito.

Tabla No.44. Ventas proyectadas

Ventas proyectadas			
2500	8025	96300	Ventas
2500	2925	35100	Costo

Pillajo, B. (2021). *Ventas proyectadas*. Quito.

6.12. Costo de ventas

El costo de venta estará contemplado para 5 años, con un crecimiento país del 1%, las ventas, en el primer año las ventas rendirán una utilidad neta de \$16431,03, mientras que en 5 años se esperará una utilidad neta de \$20170,18.

Tabla No.45. Costo de ventas

Costo de Ventas						
	0	1	2	3	4	5
Ventas		96300,00	99198,63	102184,51	105260,26	108428,60
Costo de ventas		35100,00	36156,51	37244,82	38365,89	39520,70
Utilidad Bruta en Ventas		61200,00	63042,12	64939,69	66894,37	68907,89
Gastos administrativos		26249,40	27039,51	27853,40	28691,78	29555,41
Servicios básicos		715,68	737,22	759,41	782,27	805,82
Material de oficina y limpieza		1514,76	1560,35	1607,32	1655,70	1705,54
Alquiler		2520,00	2595,85	2673,99	2754,47	2837,38
Publicidad		181,20	186,65	192,27	198,06	204,02
Depreciaciones		1324,80	1324,80	1324,80	1324,80	1324,80
Amortizaciones		120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
Utilidad Operativa		28574,16	29477,73	30408,50	31367,28	32354,93
Gastos financieros		2800,00	2376,41	1893,51	1343,01	715,43
Utilidad antes de impuestos		25774,16	27101,33	28514,99	30024,28	31639,50
Base impositiva		9343,13	9824,23	10336,68	10883,80	11469,32
Utilidad Neta		16431,03	17277,10	18178,31	19140,48	20170,18

Pillajo, B. (2021). *Costo de ventas*. Quito.

6.13. Flujo de caja

El flujo de caja corresponde a los flujos de entrada y salida de efectivo en un tiempo determinado, llevando el control de los ingresos y egresos, dando a conocer el nivel de fluidez que tendrá el establecimiento.

En el primer año, la empresa tendrá un flujo de caja neto de \$14.850,16, mientras que en 5 años aumentará a \$16.504,74.

Tabla No.46. *Flujo de caja*

Flujo de Caja						
	0	1	2	3	4	5
Utilidad operativa		28574,16	29477,73	30408,50	31367,28	32354,93
Depreciación		1324,80	1324,80	1324,80	1324,80	1324,80
Amortización		120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
- Base impositiva		9343,13	9824,23	10336,68	10883,80	11469,32
- Gastos financieros		2800,00	2376,41	1893,51	1343,01	715,43
- Pago capital		3.025,67	3.449,26	3.932,16	4.482,66	5.110,24
+ Valor de salvamento						0
+ Capital de trabajo						0
- Reposición de activos				0		
= Flujo Neto de Caja	-48206,73	14.850,16	15.272,63	15.690,94	16.102,61	16.504,74

Pillajo, B. (2021). *Flujo de caja*. Quito.

6.14. Cálculo del TIR y el VAN

6.14.1. VAN (Valor Actual Neto)

El VAN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente.

El VAN tendrá presente el valor de todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión, el VAN es bueno cuando es mayor a cero, el VAN de la empresa es de \$6.741,00.

6.14.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)

El TIR es la tasa de interés en donde el valor anual neto (VAN) es igual a cero, se utiliza para decidir sobre la aceptación y rechazo de un proyecto de inversión.

El valor porcentual del flujo de caja del TIR debe ser mayor al TMAR, el TIR de la empresa posee un valor de 18,37%, en conclusión, esta brindará una gran utilidad y rentabilidad, ya que tendrá una diferencia del 12,83% con el TMAR.

Tabla No.47. *Cálculo del VAN y el TIR*

Cálculo del VAN y el TIR	
VAN	6.741,00
TIR	18,37%
TMAR	12,83%

Pillajo, B. (2021). *Cálculo del VAN y el TIR*. Quito.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1. Conclusiones

- La panadería y pastelería Dulce Tentación será creada para cubrir las necesidades fisiológicas de las personas que habitan en el sector de El Troje, esta microempresa contará con un personal de trabajo capacitado en la producción y comercialización de productos de panificación y repostería.
- La empresa logrará tener una aceptación por parte de las personas que habitan en el sector de El troje, ya que, en base a las respuestas de las encuestas, manifestaron que el establecimiento si tendrá una buena acogida en el sector. También contará con varios proveedores de confianza para obtener materia prima de gran calidad, dispondrá de un logotipo, uniformes y varios tipos de panes y postres, logrando diferenciarse de la competencia.
- El establecimiento operará de manera legal, ya que obtendrá los permisos necesarios para su funcionamiento.
- La empresa aportará al cuidado del medio ambiente, ya que tomará las medidas necesarias para disminuir el impacto ambiental. También será un lugar en donde se promoverá un ambiente laboral confiable por medio de una buena comunicación entre sus colaboradores, el refuerzo de sus conocimientos y respetando la igualdad de género.
- Dulce Tentación obtendrá equipos de cocina, maquinarias, etc. A través de una inversión, también se proveerá de materia prima y cubrirá varios gastos en su primer día de trabajo. En 5 años la empresa logrará generar ingresos por medio de la comercialización de sus panes y postres, con el fin de cancelar el monto de inversión que el establecimiento utilizó para su apertura. Una vez cancelado el monto de inversión, el local se solventará por medio de las ventas que genere.

7.2. Recomendaciones

- Es importante hacer un plan de negocio porque da a conocer los requisitos que se necesita para crear un local, este documento tiene que estar distribuido por capítulos para evitar confusiones al momento de elaborar dicho proyecto.
- La parte administrativa es de importancia, ya que da a conocer cuánto dinero se necesita para poder implementar un negocio, logrando evitar pérdidas y conocer si el emprendimiento es rentable en el sector seleccionado.
- El plan de negocio siempre tiene que estar sujeto a cambios, porque algunos factores pueden cambiar al momento de iniciar un negocio.

7.3. Bibliografía

Flores, J. (2018, Julio 10). *Microempresa*. Recuperado el: 5 de Agosto de 2021. Disponible en: <https://www.derechoecuador.com/microempresa>

SRI. (2021). *Requisitos personas naturales*. Recuperado el: 13 de Agosto de 2021. Disponible en: <https://www.sri.gob.ec/>

ARCSA. (2021). *Aplicativos de consulta en línea*. Recuperado el: 13 de Agosto de 2021. Disponible en: <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>

LUAE. (2021). *Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas en el Distrito Metropolitano de Quito-LUAE*. Recuperado el: 13 de Agosto de 2021. Disponible en: <https://www.gob.ec/>

IESS. (2021). *Registro de nuevo empleador*. Recuperado el: 13 de Agosto de 2021. Disponible en: <https://www.iesg.gob.ec/>

7.4. Anexos

Encuesta

Encuesta realizada para la creación de una panadería y pastelería	
Descripción del formulario	
¿A qué rango de edad pertenece? ☐ 20 a 30 años ☐ 30 a 40 años ☐ 40 a 50 años ☐ 50 años o más	¿Consume pan y postres? ☐ Si ☐ No
	¿Con que frecuencia consume pan? ☐ Todos los días ☐ Pasando 1 día ☐ Pasando 3 días ☐ Pasando una semana
¿Con que frecuencia consume postres y tortas? ☐ Todos los días ☐ Pasando 1 día ☐ Pasando una semana ☐ En días festivos	¿Qué es lo que observa al momento de comprar y consumir un pan y un postre? ☐ Tamaño del producto ☐ Calidad del producto ☐ Precio del producto
¿Los miembros de su familia consumen pan y postres? ☐ Si ☐ No	¿Le gustaría que hubiera una panadería y pastelería dentro de los conjuntos habitacionales Divino Niño? ☐ Si ☐ No
¿Cambiaría su panadería y pastelería preferido, por otro que ofrezca panes y postres creativos e innovadores? ☐ Si ☐ No	
¿Visitaría una panadería y pastelería donde sus áreas de producción sean abiertas, pudiendo observar la elaboración de panes y postres a través de paredes de vidrio? ☐ Si ☐ No	

Equipos industriales

1/0



Industriales

1/9



U\$S 690

Kitchen Aid Batidora De Pedestal 10 Vel. 4.5q + Accesorios

3/8



U\$S 760

Hornos, Panaderías, Industriales A Gas

1/3



U\$S 1.696

Vitrina Frigorifica Indurama 290 Litros

1/1



U\$S 479

Balanza Gramera Y Portátil Para Alimentos De Hasta 10 Kilos

1/1



Color: Blanco



U\$S 1.500

Cocina Industrial 5 Quemadores Con Horno

1/4



U\$S 679⁹⁹

U\$S 4⁹⁹

U\$S 315

Equipos de computación

Cpu Intel Core i5 9na 1tb 8gb Led 20
Computadora, i3,i7

1/7



U\$S 525

Caja Registradora Casio T500

1/1



U\$S 412

Multifuncion Epson L3150 L3110 L4160
Sistema Original

1/5



Color: Negro



U\$S 187

Muebles y enceres

Mesas De Trabajo Acero Inoxidable
Fabricantes Directos

1/5



U\$S 115

Bandejas De Panadería En Acero Inoxidable
Somos Fabricantes

1/6



U\$S 10

Tazon De Acero Inox 32 36 40 Cm

1/1



U\$S 7⁸⁰

Espatula Rasqueta De Acero Inoxidable

1/1



U\$S 4⁹⁹

Set De Moldes Desmontables De Pastel
Redondo A Domicilio

1/4



Color: Negro

U\$S 7⁸⁹

Bolillo De Acero Inoxidable 40cms

1/10



U\$S 6

Brocha Y Espatula De Silicon Para Reposteria
Y Pasteleria

1/3



U\$S 1⁹⁹

Moldes Rectangulares Para Pan

1/1



U\$S 6²⁵

Manga Pastelera Boquilla Repostería

1/4



U\$S 7⁶⁵

Moldes Muffins Cupcakes



U\$S 6⁸³

Tabla Picar Plastica Reforzada 37x28



U\$S 7

Bailarina Giratorio De Plástico Para Decoración De Pasteles



U\$S 4⁵⁰

Juego De Cuchillos Tramontina X9



U\$S 15

Espatula Reposteria 13 Inoxidable



U\$S 6

Ollas Tramontina 12 Piezas En Acero Inoxidable



U\$S 140

Equipos de seguridad

Venta De Extintores Pqs De 10 Libras Para
Todo Local A Domic

6 / 11



U\$S 22⁹⁹

Detector De Gas Con Alarma

1 / 5



U\$S 13⁹⁹

Bomba Fumigar Mano Truper 1litro
Pulverizador Atomizador

1 / 1



U\$S 15

Señalética,informacion Covid

1 / 5



U\$S 2

Suministros de oficina

Grapadora K.w. 5860 26/6 Metal - Utiles De Oficina Papeleria

1/8



Perforadora Eagle P5024b 80 Mm Todo Importado Papeles

1/5



Grapas Allwin No. 10 1000 U. - 10u. Suministros Oficina

1/7



U\$S 3²⁰

Resmas De Papel Bond Magnun 75gr Resmas A4

1/2



U\$S 1⁹⁶

Esferos Al Mayor Por Cajas De 50 Unidades

1/1



U\$S 1¹⁰

Resaltador Flash Pelikan Caja 10 Und

1/4



U\$S 3⁵⁰

Carpetas De Cartón

1/2



U\$S 4⁵⁰

Tijera Ewin Sa6608 (21 Cm) Utiles Escolares Oficina Papeleri

1/6



U\$S 3⁷⁰

Libretas Ecologicas, Carton, Cuadernos Ecolog Personalizados

1/10



U\$S 1

U\$S 1

U\$S 1²⁵

Servicios Básicos

SUBTOTAL SIN IMPUESTOS		7,18
IVA 12%		0,86
DESCUENTO FACT. ECONOMICO		1,43
VALOR TOTAL FACTURA (USD):		7,18
OTROS VALORES POR PAGAR EPMAFS (B)		
CP	DESCRIPCION	TOTAL
5802	Intereses	0,33
5810	9/12 Cuotas Pendientes	9,15
SUBTOTAL OTROS VALORES EPMAFS:		9,48
RECAUDACION DE TERCEROS (C)		
CP	DESCRIPCION	TOTAL
C001	Tasa de Nomenclatura	1,68
SUBTOTAL RECAUDACION DE TERCEROS:		1,68
CREDITOS A FAVOR DEL CLIENTE (D)		
CP	DESCRIPCION	TOTAL
SUBTOTAL CREDITO:		0,00
MESES EN MORA: 0	TOTAL A PAGAR (A) + (B) + (C) - (D)	
	18,34	
FECHA EMISION: 13-04-2021		EL VALOR A PAGAR YA INCLUYE UN SUBSIDIO DE USD: 7,66
FECHA VENCIMIENTO: 08-05-2021		
FORMA DE PAGO	MONTO	

Mensajes

Recaudación Terceros

ESTOS VALORES NO FORMAN PARTE DE LOS INGRESOS DE LA EMPRESA

4. NOTIFICACIÓN DE PAGO DEL TRIBUTO PARA EL CUERPO DE BOMBEROS DEL CANTÓN QUITO Beneficiario C. BOMBEROS DISTRITO M QUITO R.U.C beneficiario: 1768097950001 Fecha de Emisión: 27-01-2021 Cuenta Contrato: 200014446997 Cédula: 1710407121 Nombre: CAIZALUISA PAEZ MARIA Dirección Servicio: PASAJE 4 M16B-B5 PASAJE 19 / CH DIVINO NIÑO 101 / L332 / TURUBAMBA -		5. NOTIFICACIÓN DE PAGO DEL TRIBUTO PARA LA TASA DE RECOLECCIÓN DE BASURA DEL MUNICIPIO DEL CANTÓN QUITO Beneficiario EMP METROPOLITANA DE ASEO R.U.C beneficiario: 1768155310001 Fecha de Emisión: 27-01-2021 Cuenta Contrato: 200014446997 Cédula: 1710407121 Nombre: CAIZALUISA PAEZ MARIA Dirección Servicio: PASAJE 4 M16B-B5 PASAJE 19 / CH DIVINO NIÑO 101 / L332 / TURUBAMBA -	
CONCEPTO	VALOR	CONCEPTO	VALOR
Contribución Bomberos	2.00	Tasa de Recolección Basura	0.30
TOTAL CONTRIBUCIÓN BOMBEROS (4)	2.00	TOTAL RECOLECCIÓN BASURA (5)	0.30

RESUMEN DE VALORES	
Total Sector Eléctrico (A)	15.02
Total Recaudación de Terceros (4+5+6)	2.30
VALOR TOTAL (USD)	17.32

ALPATV S.A.
 RUC: 1762393078001 Registro
 Simplificado
 P: QUITO
 2591640

COPIA DE DOCUMENTO
 Ingresos por: MARIA TABICKA
 QUINTANA CACERES

RC COORDINADOR No. 678108
 Fecha: 10/08/2021

RECIBO DE CAJA ECUADOR

Cliente: MARIA CONCEPCION
 CAIZALUISA PAEZ
 C (CEDULA): # 1710407121
 MZ 16B BLV 5 DPTO 101

Producto	Valor
INTERNET 20218	\$ 11.99
SUBTOTAL	\$ 11.99
IMPUESTOS	
TOTAL A PAGAR:	\$ 11.99

Materiales de limpieza

Escobas De Cerdas Largas Impoexito

1/1



U\$S 2⁹⁹

Galon De Cloro

1/5



U\$S 4

Espanja Lava Platos

1/2



U\$S 1

Trapeador Giratorio Con Escurridor De Metal

1/3



U\$S 10⁵⁰

Opigal Desinfectante Concentrado Amonio Cuaternario

2/3



U\$S 14

Fundas Industriales Para Reciclaje De Basura

1/2



U\$S 1¹⁰

Recogedor De Metal Industrial Mango Soldado .

1/1



U\$S 5





Toalla Súper Absorbente Para La Cocina

Alcohol Antiséptico Linus Galón Y Litro Al 70% 9\$



U\$S 4²⁵

U\$S 7⁹⁹