



CARRERA:

ADMINISTRACIÓN

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la implementación de la panadería en el barrio los Ceibos, perteneciente a la ciudad de Nueva Loja, cantón Lago agrio”

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

AUTOR: José Luis Robles Bravo
DIRECTOR: Ing. Karina Lucio

D.M. Quito, 28 de febrero 2023

DEDICATORIA

En el presente proyecto primeramente me gustaría agradecerle a Dios por bendecirme para llegar hasta donde he llegado, porque hizo realidad este sueño anhelado.

A vuestros padres, mi esposa, por habernos apoyado en todo momento, por sus consejos, sus valores, por la motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien, pero más que nada, por su amor.

A nuestro tutor quien ha sido nuestro pilar fundamental, nos ha ayudado motivándonos en nuestra carrera profesional.

AGRADECIMIENTO

A nuestros padres por su esfuerzo y dedicación, quien, con sus conocimientos, su experiencia, su paciencia y su motivación ha logrado en mí que pueda continuar mis estudios con éxito.

También me gustaría agradecer a mis profesores durante toda mi carrera profesional porque todos han aportado con un granito de arena a mi formación, por sus consejos, su enseñanza y más que todo por su amistad.

De igual manera agradecer a mi profesor de emprendimiento Ing. Christian Carvajal por su visión crítica de muchos aspectos cotidianos de la vida, por su rectitud en su profesión como docente, por sus consejos, que ayudan a formarte como persona e investigador.

De igual forma agradecer a la Ing. Karina Lucio, por su visión con mi Proyecto, con sus observaciones constructivas.

AUTORÍA

Yo, **José Luis Robles Bravo**, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente.

José Luis Robles Bravo.

Autor.

D.M. Quito, 28 de febrero de 2023

Ing. Karina Lucio.
Tutora del trabajo de titulación.

CERTIFICACIÓN

Certifico 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. Karina Lucio.

D.M. Quito, 28 de febrero de 2023

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.

La **Ing. Karina Lucio** y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y el Sr. **José Luis Robles Bravo**, por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

Segunda.

Uno. - El Sr. José Luis Robles Bravo realizó el trabajo fin de carrera titulado: “Proyecto de factibilidad para la implementación de la panadería en el barrio los Ceibos, Nueva Loja, Lago Agrio, Sucumbíos, Ecuador.”, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección de Ing. Karina Lucio.

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. Karina Lucio** en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la Sr. **José Luis Robles Bravo**, 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. **Tema.** “**Proyecto de factibilidad para la implementación de la panadería, en el barrio los Ceibos, perteneciente al cantón Lago agrío**”, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

Ing. Karina Lucio.
Tutora del trabajo de titulación.

José Luis Robles Bravo.
Autor.

D.M. Quito, 28 de febrero de 2023.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA.....	1
DEDICATORIA.....	2
AGRADECIMIENTO	3
AUTORÍA.....	4
TUTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.	5
CERTIFICACIÓN	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	6
INDICE DE CONTENIDO.....	8
ÍNDICE DE TABLAS	12
ÍNDICE DE FIGURAS.....	14
RESUMEN.....	16
CREACIÓN EMPRESARIAL.....	17
CREACIÓN DE LA EMPRESA.....	17
DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA.	18
<i>Importancia.</i>	18
<i>Actividad.</i>	21
TAMAÑO DE LA EMPRESA.	21
NECESIDADES QUE SATISFACER.	22
<i>Necesidad fisiológica.</i>	23
<i>Necesidad Seguridad.</i>	23
<i>Necesidades de Reconocimiento.</i>	23
<i>Necesidad de Autorrealización.</i>	24
LOCALIZACIÓN DE LA EMPRESA.	24
FILOSOFÍA EMPRESARIAL	25
<i>Misión.</i>	25
<i>Visión.</i>	25
<i>Objetivos General.</i>	25
<i>Metas.</i>	25
<i>Estrategias.</i>	26
FODA.	27
<i>Fortalezas.</i>	27
<i>Oportunidades.</i>	28
<i>Debilidades.</i>	28
<i>Amenazas.</i>	28
DESARROLLO ORGANIZACIONAL.	29
<i>Tipo de Estructura.</i>	29
<i>Nivel Gerencial.</i>	29
<i>Nivel Operativo.</i>	29
<i>Formalización.</i>	29
CENTRALIZACIÓN – DESCENTRALIZACIÓN.....	30
<i>Integración.</i>	30

ORGANIGRAMA EMPRESARIAL.	32
<i>Puesto de Gerente – Propietario.</i>	33
<i>Puesto de operarios</i>	36
<i>Detalles Generales del puesto de Panadero.</i>	37
<i>Puesto de Vendedor.</i>	37
PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.	39
INVESTIGACIÓN DE MERCADO.	39
<i>Modalidad.</i>	39
PLAN DE MUESTREO.	40
ANÁLISIS DE LA ENCUESTA.	42
<i>Pregunta 1, ¿Usted consume pan?</i>	42
<i>Pregunta 2 ¿Con que frecuencia suele consumir pan por semana?</i>	43
<i>Pregunta 3, Seleccione ¿Qué tipos de pan consume con mayor frecuencia?</i>	44
<i>Pregunta 4, ¿Cuántas unidades de pan consume su familia por día?</i>	45
<i>Pregunta 5, ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por cada unidad de pan?</i>	46
<i>Pregunta 6, ¿A qué hora suele concurrir a realizar las compras de productos de panadería?</i>	47
<i>Pregunta 7. ¿Además de pan, cuál de los siguientes alimentos suele adquirir en una panadería?</i>	48
<i>Pregunta 8, seleccione ¿Qué bebidas usted prefiere consumir en una panadería?..</i> 50	
<i>Pregunta 9, Según su percepción la calidad del pan que ofertan las panaderías existentes es.</i>	51
<i>Pregunta 10, ¿Cómo se entera de productos o servicios que están a la venta?</i>	52
<i>Pregunta 11, ¿Compraría usted en una nueva panadería, ubicada en el barrio los Ceibos, donde le oferten pan de buena calidad y a buen precio</i>	53
<i>Pregunta 12, ¿En dónde suele adquirir el pan?</i>	12
<i>Pregunta 13 ¿En qué panadería de Lago Agrio usted compra pan?</i>	55
<i>Pregunta 14, Seleccione 5 elementos que usted toma en cuenta para tomar la decisión de comprar en una panadería.</i>	56
<i>Análisis General.</i>	56
ENTORNO EMPRESARIAL.	58
<i>Microentorno.</i>	58
<i>Macroentorno.</i>	62
PRODUCTO Y SERVICIO.	64
<i>Producto Esencial.</i>	64
<i>Producto real.</i>	64
<i>Características.</i>	65
<i>Calidad.</i>	65
<i>Estilo.</i>	65
<i>Marca.</i>	66
<i>Producto aumentado.</i>	66
PLAN DE INTRODUCCIÓN AL MERCADO	66
<i>Distintivos y uniformes.</i>	66
<i>Materiales de identificación.</i>	70

<i>Canal de distribución y puntos de ventas</i>	72
<i>Riesgo y oportunidades del negocio</i>	73
FIJACIÓN DE PRECIOS	74
<i>Fijación de precios por productos</i>	74
IMPLEMENTACIÓN DEL NEGOCIO	76
<i>Arriendo local</i>	76
<i>Equipos industriales</i>	76
<i>Equipos de computación</i>	77
<i>Suministros de oficina</i>	79
<i>Servicios básicos</i>	80
<i>Materiales de limpieza</i>	80
<i>Estudio arquitectónico</i>	81
PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	82
SERVICIO DE RENTAS INTERNAS (SRI).....	82
<i>Régimen rimpe</i>	82
PATENTE MUNICIPAL	82
INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD SOCIAL (IESS).....	83
SECRETARIA NACIONAL DE DERECHOS INTELECTUALES (SENADI)	84
MINISTERIO DE TRABAJO.....	86
PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	86
IMPACTO AMBIENTAL.....	86
IMPACTO SOCIAL	88
<i>Generación de empleo</i>	88
<i>Igualdad de género</i>	88
<i>Ambiente laboral</i>	89
<i>Soporte económico para las familias</i>	89
PROCESO FINANCIERO.....	89
ACTIVOS FIJOS	89
ACTIVOS DIFERIDOS	90
CAPITAL DE TRABAJO.....	90
SUELDOS.....	92
DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS.....	93
AMORTIZACIONES	93
TABLA DE AMORTIZACIÓN	94
ESTRUCTURA CAPITAL	95
PUNTO DE EQUILIBRIO.....	96
COSTO DE VENTAS	97
FLUJO DE CAJA	99
CÁLCULO DEL TIR Y EL VAN.....	100
<i>VAN (Valor Actual Neto)</i>	100
<i>TIR (Tasa Interna de Retorno)</i>	101
CONCLUSIONES	103
RECOMENDACIONES	104
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	105

ANEXOS111

INDICE DE TABLAS

Tabla 1	Detalles generales del puente de Gerente General	33
Tabla 2	Detalles Generales del puesto de Panadería	36
Tabla 3	Detalles generales del puesto Vendedor.....	36
Tabla 4	Demanda de pan.....	42
Tabla 5	Frecuencia de consumo de pan	43
Tabla 6	Tipo de pan preferido por el encuestado.....	44
Tabla 7	Consumo de pan por familia.....	45
Tabla 8	Presupuesto para comprar paN	46
Tabla 9	Horario de compra de pan.....	47
Tabla 10	Alimentos complementarios en panadería	49
Tabla 11	Preferencias de bebidas en una panadería	50
Tabla 12	Percepción sobre calidad de pan en las panaderías.....	51
Tabla 13	Medios más utilizados por los encuestados.....	52
Tabla 14	Aceptación de implementación de nueva panadería.....	53
Tabla 15	Sitios donde se adquiere el pan	54
Tabla 16	Panaderías más conocidas en Lago Agrio.....	55
Tabla 17	Criterios de valoración de una panadería.....	56
Tabla 18	Proveedores de “LAS DELICIAS”	61
Tabla 19	Financiamiento de publicidad por un año.....	73
Tabla 20	Fijación de costos del Pan Redondo de Sal.....	75
Tabla 21	Arriendo del local.....	76
Tabla 22	Equipos industriales	76
Tabla 23	Equipos de computación	77
Tabla 24	Muebles y enseres.....	77
Tabla 25	Equipos de seguridad	78
Tabla 26	Suministros de oficina.....	79
Tabla 27	Servicios básicos.....	80
Tabla 28	Materiales de limpieza	80
Tabla 29	Activos fijos.....	89
Tabla 30	Activos diferidos.....	90
Tabla 31	Capital de trabajo	91
Tabla 32	Total de inversión	91
Tabla 33	Sueldos	92
Tabla 34	Sueldos totales.....	92
Tabla 35	Depreciación de activos fijos	93
Tabla 36	Amortizaciones	94
Tabla 37	Tabla de Amortización	94
Tabla 38	Estructura del capital.....	95
Tabla 39	Costos fijos	96
Tabla 40	Margen de contribución.....	97
Tabla 41	Punto de Equilibrio.....	97
Tabla 42	Ventas proyectadas	97

Tabla 43 Costo de ventas	98
Tabla 44 Flujo de Caja	100
Tabla 45 Cálculo del VAN, TIR y TMAR	102

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Pirámide de Maslow.....	22
Figura 2 Ubicación de panadería “LAS DELICIAS JL”	24
Figura 3 Procesos de PANADERÍA LAS DELICIAS JL.....	31
Figura 4 Flujo de procesos de la panadería “ LAS DELICIAS JL”	31
Figura 5 Flujo de procesos del servicio de panadería “LAS DELICIAS JL” ...	32
Figura 6 Organigrama empresarial “PANADERÍAS LAS DELICIAS JL.....	32
Figura 7 Demanda de pan	42
Figura 8 Frecuencia de consumo de pan, gráfico circular	43
Figura 9 Tipo de pan preferido por el encuestado.....	44
Figura 10 Consumo de pan por familia	45
Figura 11 Presupuesto para comprar pan	46
Figura 12 Horario de compra de pan	48
Figura 13 Alimentos complementarios en panadería	49
Figura 14 Preferencias de bebidas en una panadería.....	50
Figura 15 Percepción sobre calidad de pan en las panaderías.	51
Figura 16 Medios más utilizados por los encuestados.....	52
Figura 17 Aceptación de implementación de nueva panadería.....	52
Figura 18 Sitios donde se adquiere el pan	54
Figura 19 Panaderías más conocidas en Lago Agrio	55
Figura 20 Criterios de valoración de una panadería.....	57
Figura 21 Esquema microentorno panadería “LAS DELICIAS”	59
Figura 22 Ubicación de “LAS DELICIAS”.	59
Figura 23 Esquema macroentorno “LAS DELICIAS”	62
Figura 24 Uniforme para gerente	67
Figura 25 Uniforme para pandero.....	68
Figura 26 Uniforme de vendedor.....	69
Figura 27 Imagotipo de La Panadería“LAS DELICIAS”	70
Figura 28 Anverso de Tarjeta de presentación	70
Figura 29 Tarjeta de presentación de la empresa.....	71
Figura 30 Hoja membretada de la empresa.....	71
Figura 31 Estructura del establecimiento	81

“Proyecto de factibilidad para la implementación de la panadería, en el barrio los Ceibos, Nueva Loja, Lago Agrio, Sucumbíos, Ecuador”.

Alumno: José Luis Robles Bravo.

Tuto: Ing. Karina Lucio.

D.M. Quito, 28 de febrero de 2023

RESUMEN

El presente trabajo tiene como finalidad la elaboración de un Proyecto de factibilidad para la implementación de la panadería “Las delicias JL”, mismo que estará ubicado en el barrio los Ceibos parroquia urbana Nueva Loja perteneciente en el cantón Lago Agrio, Sucumbíos, Ecuador.

El trabajo se divide en varios capítulos en el primero detalla elementos fundamentales de una organización tales como la visión, misión y objetivos, estrategias y diseño organizacional. Posteriormente fue necesario recurrir a un breve estudio de investigación de mercados a través de encuesta que permitieron analizar la demanda, hábitos, preferencias de los integrantes que conforman el mercado objetivo.

Para la ejecución de este trabajo también se abordó el tema legal en donde se investigó sobre los requisitos legales que se debe cumplir para la creación e implementación de un negocio; se consideró también necesario abordar la temática del impacto ambiental y social que genera la apertura de una microempresa de este tipo.

En su etapa final se analizó la viabilidad de implementación del proyecto a través de indicadores financieros como VAN y TIR.

CREACIÓN EMPRESARIAL

Introducción.

En un artículo publicado por diario El Comercio menciona que “en volumen, de todos los alimentos que compra un hogar, el pan es el de mayor consumo con un peso del 6% para una familia con los ingresos más bajos y del 5% para un hogar de clase alta (Vásconez, 2021, p.1).

Según un estudio “el pan es el producto alimenticio más importante consumido en todos los hogares, es de bajo costo y está al alcance de los ingresos de cualquier persona” (Cordero, 2019, p.11).

En el barrio Los Ceibos ubicado en la ciudad de Lago Agrio actualmente carece de un establecimiento que se dedique a la elaboración de productos de panadería adicionalmente que los existentes se encuentran distantes de este sector no satisfacen los gustos y preferencias de los consumidores que es la de ofrecer pan a temperatura caliente; por lo que se ha detectado una oportunidad de negocio en el mercado y que da paso al surgimiento de panadería.

Creación de la empresa.

El nombre que se otorgara al negocio será panadería “LAS DELICIAS JL” esto se debe a que por varios años se a querido obtener un negocio propio y lleve las iniciales del propietario con la implementación del proyecto se hará realidad

LAS que es un artículo utilizado para determinar el género y número de un sustantivo; mientras que DELICIAS un adjetivo, letra J significa José y la letra L significa Luis.

Descripción de la empresa.***Importancia.***

Al analizar el consumo de este producto tanto a nivel mundial como en Ecuador, dio como resultado que es un alimento, el pan que más consumo tiene en todas las familias a diferencia de otros productos y se encuentra en el primer eslabón de la pirámide nutricional (Jiménez & Landa,2018, p.36).

El lugar de implementación del proyecto es en el barrio “Los Ceibos” el cual está situado en la parroquia urbana de Nueva Loja la misma que cuenta con 57727 habitante; es un sector que ha experimentado un crecimiento acelerado, está conformado por un casco comercial como también residencial.

Dentro de la zona comercial se encuentran varios negocios que pretenden satisfacer varias necesidades de los habitantes, pero entre las tantas se ha podido evidencia la carencia de un establecimiento que oferten productos de panadería.

Quienes residen por este sector deben para abastecerse de este producto deben trasladarse a otros lugares distantes a su lugar de residencia por lo que gastan mucho tiempo en el mencionado trámite.

La panificadora podría completar la venta de pan con otros productos complementarios como: leche, queso, mantequilla, yogurt, etc., que serían adquiridos directamente a otros proveedores.

La oferta actual por parte de las panaderías no satisface en gran medida las necesidades, gustos y preferencias del cliente consumidor, debido a varios factores

como: la distancia que deben recorrer para adquirir este producto (por la inexistencia de una panificadora), calidad y la escasa variedad de pan.

En razón a lo anteriormente mencionado se pretende abordar esta idea de negocio ofreciendo un producto de calidad y con variedad en el barrio Los Ceibos.

Para satisfacer las necesidades de los habitantes de este sector se pretende comercializar algunos productos que son complementarios en el consumo de pan tal como: café, leche, queso, huevos, yogurt, etc. los cuáles serán adquiridos a los proveedores correspondientes.

Características.

Panadería “LAS DELICIAS JL” pretende ofrecer un producto de calidad y con variedad elaborado bajo las exigencias de Buenas Prácticas de Manufactura de panadería.

Se pretende obtener calificación por la Junta de Defensa del Artesano y poder utilizar los beneficios que a éstos se les otorgan por ejemplo que a este tipo de empleadores se los libera del pago de beneficios a sus empleados como: Utilidades, Décimo Tercero y Décimo Cuarto, pero sí deberán gozar de afiliación al IESS y vacaciones.

La jornada de trabajo será de 40 horas semanales y en caso de necesidades de fuerza mayor se la ampliaría con horas suplementarias o extraordinarias dependiendo del caso; cumpliendo con todos los parámetros que exige la ley en cuanto a lo laboral.

Panadería “LAS DELICIAS JL” está comprometido con sus clientes para lo cual implementará un sistema CRM que permita monitorear las necesidades de sus

clientes antes que sean manifestadas por los mismos, llegando a satisfacer de manera eficaz sus necesidades, gustos y preferencias.

Como se mencionó anteriormente la empresa elaborará sus productos bajo los protocolos de Buenas Prácticas de Manufactura para lo cual la persona que aquí labore tendrá la indumentaria adecuada en el cumplimiento de sus funciones.

Los productos que se ofrecerán serán.

- Pan de queso
- Pan enrollado
- Pan injerto
- Caracol
- Pan integral de dulce
- Pan integral de sal
- Cachitos de sal
- Cachitos de queso
- Palanquetas
- Baguette

Responsabilidad social.

La panadería LAS DELICIAS JL, fomentará la conservación del medio ambiente, sin generar contaminación.

- Precio para el usuario final, se requiere de estrategias para que los productos sean accesibles.

- Rentabilidad de la empresa constituye la utilidad global que debe garantizar una rentabilidad positiva en progreso.
- La creatividad innovadora: La panadería LAS DELICIAS JL, va a trabajar en una constante investigación acerca de su calidad de producto y los cambios progresivos que se generan en el tiempo en cuanto al consumo de panes, materia prima y valor agregado.

Profesionales apasionados con su trabajo.

Sabiendo que La panadería LAS DELICIAS JL pone pasión y un toque al servicio extra al cliente

Actividad.

Panadería LAS DILICIAS JL se dedicará a la producción y comercialización de panes y panecillos, estará distribuida por las siguientes áreas.

- Bodega.
- Comercialización.
- Área de atención y venta al público.

Tamaño de la empresa.

Panadería “LAS DELICIAS JL” es una microempresa que contará con 2 áreas básicas:

Área de Nivel Gerencial y Área de Producción.

La empresa contará con.

Área de nivel gerencial.

- Gerente General

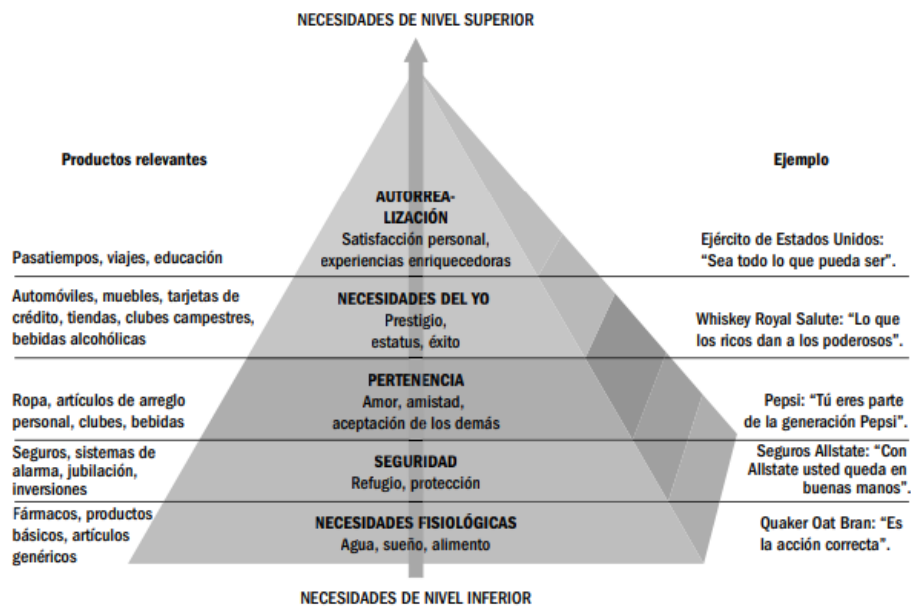
Área de nivel operativo.

- Vendedor
- Auxiliar de servicios

Necesidades que satisfacer.

Figura 1.

Pirámide de Maslow.



Nota. Pirámide de Maslow. (Solomón, 2013).

Necesidad fisiológica.

Dentro de este grupo de necesidades se encuentran las de alimento, agua, aire, refugio, ropa, sexo y se encuentran en el nivel básico de la pirámide (Schiffman & Wisenblit, 2013).

Necesidad Seguridad.

La primera necesidad social es interna y trata sobre propiciar un buen ambiente de trabajo, en el que las habilidades y cualidades de cada empleado sean consideradas igual de valiosas y necesarias para la pequeña empresa, sintiéndose así parte de un todo y no piezas individuales que pueden ser descartables en algún momento, además de esto, es necesario incentivar la creatividad y habilidades individuales de cada uno de los colaboradores.

La siguiente es externa y se trata de la relación empresa-clientes. Y el Centro de Acopio “Ayawaska Wasi” buscará siempre mantener relaciones de confianza y solidaridad con sus clientes y proveedores a través de una comunicación clara, un proceso de supervisión y control de la producción para garantizar calidad en los productos de artesanía, además de una capacitación previa.

Necesidades de Reconocimiento.

Situadas en el cuarto nivel se encuentran las necesidades de prestigio, sentirse apreciado hacia sí mismo y también por los demás. (López, 2011).

Se harán innovaciones en los productos en cuanto a la calidad, el precio, atención al cliente para que el usuario final de un reconocimiento de éxito, y así garantizar buenos ingresos al emprendimiento.

Necesidad de Autorrealización.

Es el nivel más difícil de conseguir y supone que antes hemos satisfecho los demás niveles. Supone el éxito personal, sentirse bien consigo mismo.

Ya situado en el quinto y último nivel las personas sienten la necesidad de sentir éxito personal y obtener satisfacción personal. (Navarro, 2019)

La panadería las DELICIAS JL, llegará a ser una empresa reconocida por los habitantes de la ciudad de Nueva Loja.

Localización de la empresa.

Panadería “LAS DELICIAS JL” está ubicada en. Ecuador, Provincia de Sucumbíos, Cantón de Lago Agrio, Parroquia Nueva Loja, en el sector Oeste, barrio Los Ceibos, calle, Los Andes y Papallacta.

Figura 2 .

Ubicación de panadería “LAS DELICIAS JL”.



Nota: descripción de ubicación, (Google maps, 2023).

Filosofía empresarial

“Es un conjunto de principios y creencias que guían todas las decisiones de una organización. Su objetivo es sentar las bases sobre las que un negocio construirá sus productos y relaciones” (Silva, 2026).

Misión.

Producir y comercializar pan de excelente calidad junto con otro tipo de productos complementarios; satisfaciendo de esta manera las necesidades de los clientes.

Visión.

Para el año 2025 ser una panadería reconocida en el sector y aperturar sucursales en el centro de la ciudad de Lago Agrio.

Objetivos General.

Realizar un estudio de factibilidad para la creación de una panadería en la ciudad de Nueva Loja, provincia de Sucumbíos.

Específicos.

- Establecer una buena relación con todos los clientes.
- Satisfacer las necesidades de los clientes a través de productos de calidad y con un buen servicio.
- Posicionar la panadería en los habitantes de Nueva Loja.

Metas.

Realizar los estudios técnicos correspondientes que permitan implementar de manera exitosa la panadería “LAS DELICIAS JL”, de tal forma que se pueda satisfacer las necesidades, gustos y preferencias.

Estrategias.

- Fidelizar y retener a los clientes a través de un CRM que permita conocer a los clientes sobre sus necesidades, gustos y preferencias a fin de poder satisfacerlas de la mejor manera.
- Aplicar estrategias de Merchandising para la exhibición del producto terminado y también de los productos complementarios.
- Implementar Buenas Prácticas de Manufactura para que el producto sea elaborado con calidad.
- Establecer lineamientos para establecer un correcto periodo de inducción a fin de capacitar al personal antes de su ingreso a la empresa a fin de que el personal nuevo pueda obtener mejor conocimiento del área y fijar espacios de retroalimentación cada tres meses.
- En las horas de la mañana y en la tarde se ofrecerá pan caliente para el consumo.
- Promocionar el producto a través de degustaciones a los transeúntes que estén de paso por el local.

Políticas.***Los/as trabajadores.***

- Los trabajadores tienen la obligación de proporcionar al cliente un trato amable con los clientes.
- Acatar con esmero las disposiciones emanadas por sus jefes.

- Cumplir con el horario establecido.
- Participar activamente en las capacitaciones planificadas
- Cumplir con las funciones asignadas de la empresa.

La empresa.

- Es responsable del bienestar laboral de los trabajadores dentro de las instalaciones de la empresa.
- Es responsable de la seguridad interna de los trabajadores y clientes de la empresa.
- Debe siempre cumplir con sus obligaciones: jurídicas, sociales y económicas con los empleados, con los proveedores y con el estado.
- Es responsable de capacitar a todo su personal semestralmente para que pueda brindar a los clientes un servicio de calidad.
- Mantendrá un alto estándar de calidad constante en sus productos a través de la innovación y la implementación de procesos y sistemas de producción y control de calidad en todas las áreas de la empresa.

FODA.

Es una sigla que se forma con los términos “fortalezas”, “oportunidades”, “debilidades” y “amenazas”. Se denomina análisis FODA al estudio que permite conocer estas características de una empresa o de un proyecto, detallándolas en una matriz cuadrada (Pérez, 2017).

Fortalezas.

- Diseño de procedimientos alineados para ofertar pan a temperatura caliente en horas de mayor afluencia de la clientela.

- Localización estratégica de la empresa.
- Variedades de pan al gusto de los clientes.
- Disponibilidad de recursos financieros

Oportunidades.

- El pan es un producto preferido por los ecuatorianos, es considerado como un producto básico.

Ninguna panadería ha alineado sus procesos para atender la preferencia de los consumidores por el pan caliente.

El avance tecnológico permite implementar con éxito un sistema CRM el cual permitirá monitorear las necesidades de los clientes de manera efectiva.

Debilidades.

- Falta de un sistema de control de calidad.
- Falta variedad de productos.
- Marca poco conocida en el mercado

Amenazas.

- La emergencia de salud por la pandemia ha ocasionado inestabilidad en el ámbito económico y social, esto hace que nuestro dinero sea destinado a otras actividades.
- Competencia agresiva en el mercado.
- Altos costos de materia prima en insumos

Desarrollo organizacional.

Tipo de Estructura.

Diferenciación.

En el Centro de Acopio de artesanía “Ayawaska Wasi” la comunicación será de tipo vertical, irá desde la Gerencia como cabeza de mando hasta los niveles más bajos del mismo, esto se hará para facilitar la ejecución, control y supervisión de procesos, con el fin de satisfacer al cliente.

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

- Nivel gerencial
- Nivel operativo

Nivel Gerencial.

- Gerente - propietario

Nivel Operativo.

- Panadero
- Vendedor

Formalización.

La panadería “LAS DELICIAS JL” está orientada en la fabricación de pan, para el consumo humano y está orientada al proceso de normas, estrategias basadas en la

misión de la misma, cumpliendo las leyes, ordenanzas y legislación laboral. Para su operación contara con todos sus permisos habilitantes de funcionamiento, como son, permiso de funcionamiento del cuerpo de Bomberos, Patente Municipal, Estará registrada, para su correcto funcionamiento de la microempresa.

Centralización – Descentralización.

La panadería “LAS DELICIAS JL,” centrará sus actividades en la producción y comercialización, puesto que depende de la satisfacción de los clientes y la creación de valor para el posicionamiento de la empresa a nivel local, provincial y nacional.

La descentralización se dará en la delegación de funciones a partir del nivel Gerencial permitiendo las sugerencias, participación, la toma de decisiones y el empoderamiento de los empleados, todo esto en el beneficio y satisfacción de usuario y en el reconocimiento de la empresa.

Integración.

Para evitar duplicidad de funciones y obtener productividad se establecerá procesos que marcan el desarrollo de cada una de las actividades en las áreas de ventas y producción.

Figura 3.

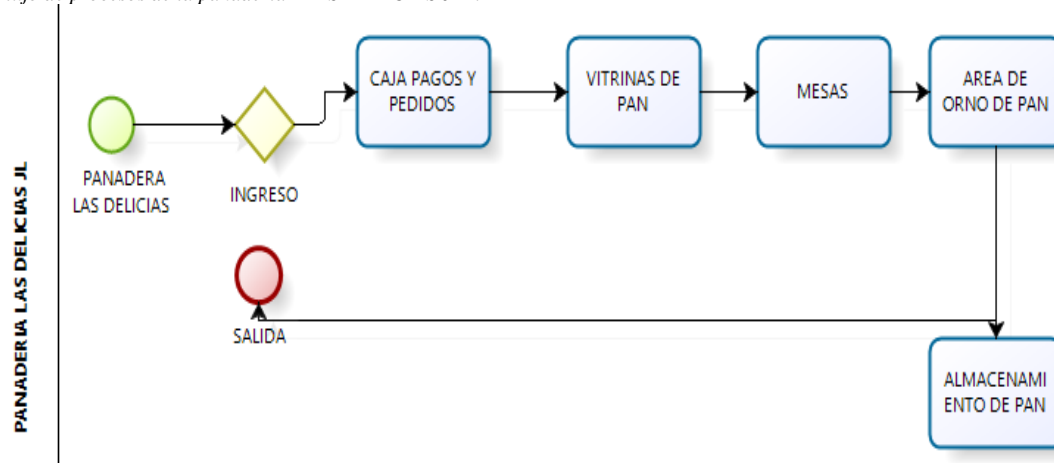
Procesos de PANADERÍA LAS DELICIAS JL.



Nota. Descripción de mapa de procesos de panadería "LAS DELICIAS JL".

Figura 4.

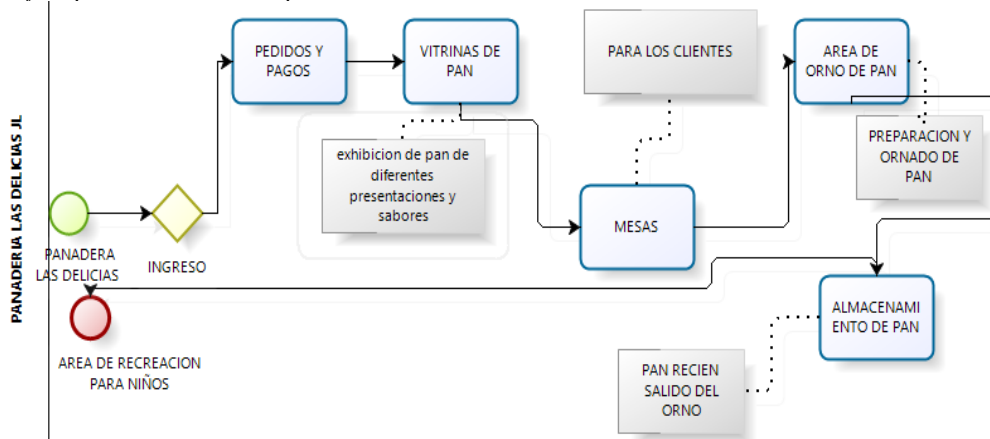
Flujo de procesos de la panadería "LAS DELICIAS JL".



Nota: Descripción de mapa de procesos servicio panadería "LAS DELICIAS JL".

Figura 5.

Flujo de procesos del servicio de panadería "LAS DELICIAS JL".



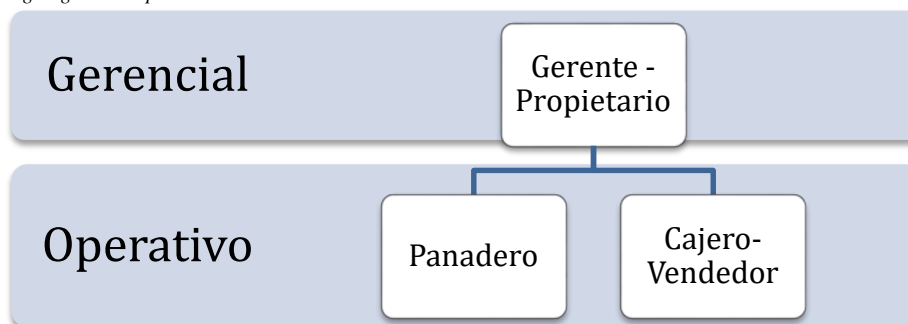
Nota: Descripción de mapa de procesos servicio panadería "LAS DELICIAS JL".

Organigrama empresarial.

Es un esquema organizacional que representa gráficamente la estructura interna de una empresa. Es especialmente útil para el departamento de Recursos Humanos, ya que le permite visualizar rápidamente la jerarquía de la empresa por equipos, en función de quién reporta a cada persona, o quién está al cargo de cada equipo o empleado (Rubén, 2022).

Figura 6.

Organigrama empresarial "PANADERÍAS LAS DELICIAS JL".



Nota: Descripción de organigrama empresarial de panadería "LAS DELICIAS JL".

Funciones del personal.

Puesto de Gerente – Propietario.

Tabla 1.

Detalles generales del puesto de Gerente General.

Detalles generales del puesto de Gerente - Propietario.	
Empresa	Panaderías Las DELICIAS JL,
Unidad administrativa	Área Gerencial.
Misión del puesto	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisar el cumplimiento de las funciones de los empleados; así como también de su horario. • Supervisar por el cumplimiento de las políticas establecidas en la organización. • Negociación y selección de proveedores. • Adquisición de materia de materia prima e insumos previa verificación de stock. • Será el responsable del cumplimiento de objetivos. • Coordinar con el maestro panadero el cumplimiento de la Buenas Prácticas de Manufactura. • Será el encargado de alimentar la base datos de CRM en donde se dará seguimiento de las necesidades, gustos, preferencias de los clientes. • Será el encargado de implementar merchadising dentro de la panadería. • Crear, gestionar, implantar estrategias de marketing que ayude a incrementar las ventas. • Será el encargado del reclutamiento, selección, contratación del personal y la posterior legalización en los organismos de control como Ministerio de Trabajo e Iess.

	<ul style="list-style-type: none"> • Será el encargado del cálculo y ejecución del pago de las remuneraciones del personal. • Gestionará los trámites legales con los organismos de control como: Sri, municipio. • Será el encargado de administrar y proveer los recursos para el normal funcionamiento de la organización. • Cuando las circunstancias lo ameriten tomará las funciones del cajero asumiendo las actividades que consten en el cargo. • Llevará el inventario de materia e insumos.
Denominación del puesto	Gerente General.
Rol del puesto	Administración y supervisión de procesos de compra y comercialización de panes.
Remuneración	\$550,00



Méritos y aspectos a considerar			
Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<ul style="list-style-type: none"> • Tecnólogo en Administración de Negocios, Maestro Artesano en artesanías en general. • Al menos un idioma fluido aparte del nativo. De preferencia inglés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mínima 2 años en el cargo de Gerente de negocios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de administración de empresa e innovación. • Protocolo de servicio. • Administración de empresas. • Manejo de redes informáticas • Computación avanzada • Tributación 	<ul style="list-style-type: none"> • Puntualidad. • Respeto. • Adaptabilidad. • Análisis de problemas. • Análisis numérico. • Atención al cliente. • Creatividad. • Delegación. • Desarrollo de subordinados. • Liderazgo. • Iniciativa. • Integridad. • Planificación y organización. • Sensibilidad interpersonal. • Trabajo en equipo. • Responsabilidad.

Nota: Descripción de méritos a considerar en la panadería “LAS DELICIAS JL”.

Puesto de operarios

Tabla 2.

Detalles Generales del puesto de Panadería.

Detalles generales del puesto de Panadero			
Empresa	Panadería LAS DELICIAS JL		
Unidad administrativa	Maestro Panadero		
Misión del puesto	<ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar directrices a sus subalternos sobre el proceso y preparación de las recetas. • Velar por el cumplimiento estricto de la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura en todos los procesos de producción. • Coordina con el gerente general la adquisición de materia prima e insumos. <p>Cumplir con el programa de producción planificado</p>		
Denominación del puesto	Panadero		
Rol del puesto	Producción de panes y productos afines solicitados por los clientes		
Remuneración	\$ 518,00		
Méritos aspectos a considerar Artesanos			
Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto



<ul style="list-style-type: none"> • Cursos de panadería • Cursos de pastelería. 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 año de experiencia de experiencia elaborando productos de panadería. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos de recetas de panadería • Conocimientos en repostería. 	<ul style="list-style-type: none"> • Compromiso • Puntualidad • Respeto • Creatividad • Liderazgo, planificación • Trabajo en equipo • Responsabilidad. • Responsabilidad
--	--	---	---

Nota: Detalles generales de un panadero “LAS DELICIAS JL”.

Puesto de Vendedor.

Tabla 3.

Detalles generales del puesto Vendedor.

Detalles generales del puesto de Cajero - Vendedor.	
Empresa	Panadería “LAS DELICIAS JL”
Unidad administrativa	Operativo.
Misión del puesto	Comprar la materia prima y vender el producto final al cliente; mantener el local visible con muestra de diferentes productos.
Denominación del puesto	Cajero - Vendedor.
Remuneración	\$ 450,00

<i>Méritos aspectos a considerar del Vendedor</i>			
Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto



<ul style="list-style-type: none"> • Bachiller en Comercio y Administración. • Cursar carrera en Marketing Digital o Administración de Empresas 	<ul style="list-style-type: none"> • Mínima 2 años de experiencia en el cargo de venta de productos. • 1 año en Manejo de redes informáticas 	<ul style="list-style-type: none"> • Técnica de ventas • Cierres maestros • Relaciones Humanas. • Computación básica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de satisfacción de las necesidades ante los usuarios. • Creatividad. • Respeto • Comunicación. • Compromiso. • Decisión. • Puntualidad • Sociabilidad. • Trabajo en equipo. • Responsabilidad.
---	--	---	--

PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.

Objetivo de la mercadotecnia.

- Posicionar la marca de la panadería “Las DELICIAS” en la mente del consumidor; llegando a ser reconocidos por la calidad del producto y la variedad que se oferta adicionalmente por servicio.
- Efectuar un estudio de mercado que permita determinar la viabilidad del proyecto previo análisis de gustos, preferencias, necesidades del mercado objetivo.
- Determinar el nivel de aceptación de los productos a ofrecer por parte del mercado objetivo.

Investigación de mercado.

Como fase preliminar se consideró realizar una investigación de tipo exploratoria para poder escudriñar los hábitos, gustos y preferencias del mercado objetivo.

Posteriormente, se utilizó la investigación descriptiva para conocer con más detalle a los potenciales clientes; también se creyó conveniente analizar datos de manera numérica para lo cual se hizo necesario recurrir a la investigación de tipo cuantitativa, ya que se empleó la técnica de la encuesta se la realizó por vía mensajes de WhatsApp, donde se compartió el link a los encuestados.

Modalidad.

A través de la investigación exploratoria, descriptiva y cuantitativa fue posible investigar el perfil de los clientes consumidores; después de elaborar el cuestionario de

la encuesta, se procedió a implementarlo los habitantes que forman parte del barrio “Los Ceibos”.

Plan de Muestreo.

El muestreo es el proceso mediante el cual se selecciona un grupo de observaciones que pertenecen a una población. Esto, con el fin de realizar un estudio estadístico. El muestreo, en otras palabras, es el procedimiento mediante el cual se toman a ciertos individuos que pertenecen a una población que está siendo sujeto de un análisis.

El muestreo es necesario por el hecho de que las poblaciones pueden ser demasiado grandes y no es factible (económica y materialmente hablando) tomar datos de todos los individuos (Westreiche, 2021).

Este trabajo se recurrió al INEN para obtener el número de la población adulta de Nueva Loja, donde se conoció que dicha parroquia, tiene una población de 57727 personas, para determinar los gustos y preferencias de los clientes en cuanto a la compra, tipos, promedio, calidad del pan referencia a otras panaderías, competencia directa y entre otros detalles de los habitantes del barrio Los Ceibos.

Para este proyecto se tomó como sujetos de estudio personas adultas dado que tienen mayor capacidad adquisitiva y son este grupo de personas quienes deciden los alimentos que se consumen sea en familia o personalmente. Para discriminar el número total de encuestas a realizar se aplicó la siguiente fórmula para población finita.

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

Dónde:

N = Universo o población 57727

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

Una vez conocido el universo de la población se aplicó la fórmula probabilística para obtener la muestra que será encuestada.

$$n = \frac{57727 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (57727 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{55441}{145,2754}$$

$$n = 382$$

El cálculo realizado determina que se debe encuestar 382 personas.

Análisis de la encuesta.

Pregunta 1, ¿Usted consume pan?

Tabla 4.

Demanda de pan.

¿Usted consume pan?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	379,33	99.3%
NO	2,67	0.7%
TOTAL	382	100%

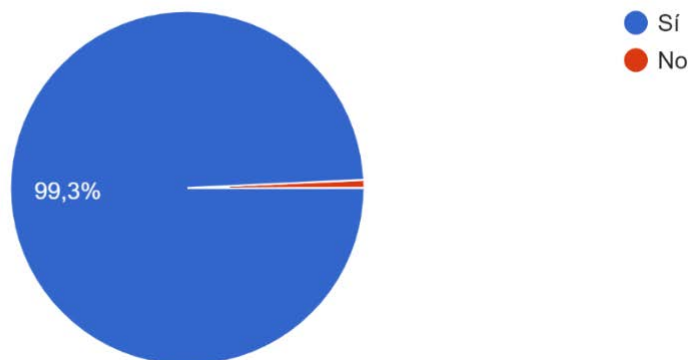
Nota. Robles, J. (2023). Pregunta 1. Nueva Loja.

Figura 6 .

Demanda de pan.

1. ¿Usted consume pan?

137 respuestas



Nota. Robles, J. (2023). Barra circular. Nueva Loja.

Análisis de la respuesta a la pregunta.

De las personas encuestadas se ha evidenciado que 136 personas que representan el 99.3% consumen pan mientras que una persona que representa el 0,7% de la población no consume pan.

Pregunta 2 ¿Con que frecuencia suele consumir pan por semana?

Tabla 5.

Frecuencia de consumo de pan.

2 ¿Con que frecuencia suele consumir pan por semana?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
1 vez a la semana	111.54	29.2%
2 veces a la semana	92.06	24.1%
3 veces a la semana	72.58	19%
4 veces a la semana	41.64	10.9%
5 veces a la semana	64.18	16.8%
TOTAL	382	100%

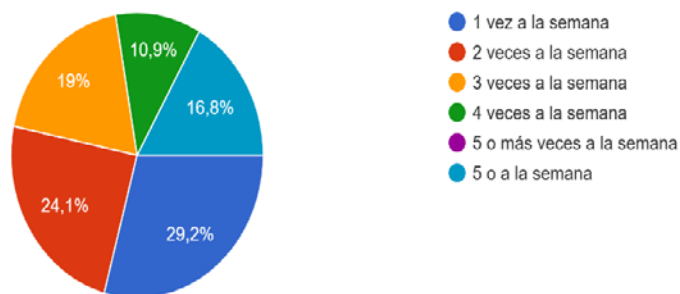
Nota. Robles, J. (2023). Pregunta 2. Nueva Loja.

Figura 7.

Frecuencia de consumo de pan, gráfico circular.

2.-¿Con que frecuencia suele consumir pan por semana?

137 respuestas



Nota. Robles, J. (2023). Barra Circular. Nueva Loja.

Análisis de la respuesta a la pregunta.

Se observa que el 29,2% consume pan una vez a la semana, el 24,1% consume dos veces a la semana, el 19% consume tres veces a la semana; el 16,8% 5 o más veces; y el 10,9% de los encuestado consumen cuatro panes en la semana.

Pregunta 3, Seleccione ¿Qué tipos de pan consume con mayor frecuencia?

Tabla 6.

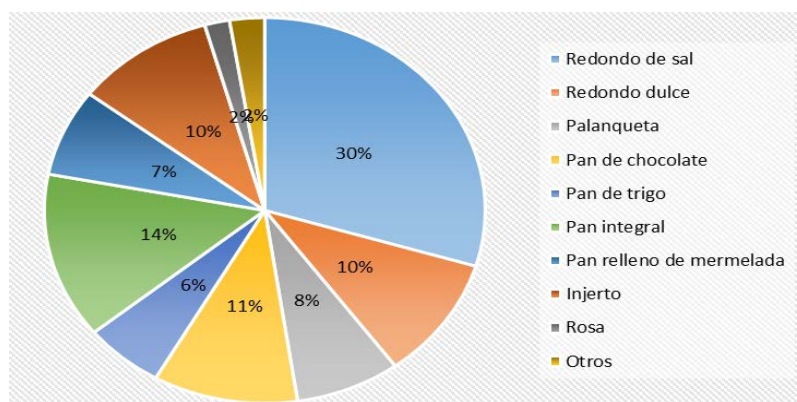
Tipo de pan preferido por el encuestado.

3. Seleccione ¿Qué tipos de pan consume con mayor frecuencia?		
Respuesta	Cantidad	%
Redondo de sal	113	29,67
Redondo dulce	39	10,26
Palanqueta	30	7,69
Pan de chocolate	41	10,62
Pan de trigo	23	5,86
Pan integral	53	13,92
Pan relleno de mermelada	28	7,33
Injerto	39	10,26
Rosa	7	1,83
Otros	10	2,56
TOTAL	382	100,00

Nota. Robles, J. (2023). Pregunta 3. Nueva Loja.

Figura 8.

Tipo de pan preferido por el encuestado.



Nota. Robles, J. (2023). Barra horizontal. Nueva Loja.

Análisis de la respuesta a la pregunta.

Se observa que el pan más vendido es el redondo de sal representando el 29,67%, seguido del pan integral con 13,92%; el pan de chocolate representando el 10,62%, el palanqueta 7,69%, el pan redondo de dulce y el injerto cada uno con el 10,26%, el pan de mermelada con el 7,33% y el pan de trigo con el 5,86%.

Pregunta 4, ¿Cuántas unidades de pan consume su familia por día?

Tabla 7.

Consumo de pan por familia.

4. ¿Cuántas unidades de pan consume su familia por día?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
De 2 a 3 panes	270.46	70,8%
4 a 6 veces	27.89	7,3%
De 4 a 6 panes	61.50	16,1%
De 7 a 10 panes	16.81	4,4%
Más de 10 panes	5.35	1,4%
TOTAL	382	100%

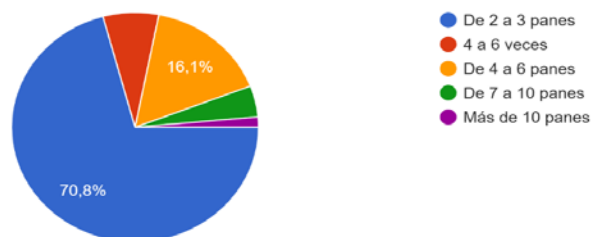
Nota. Robles, J. (2023). Pregunta 4 Nueva Loja.

Figura 9.

Consumo de pan por familia.

4. ¿Cuántas unidades de pan consume su familia por día?

137 respuestas



Nota. Robles, J. (2023), gráfico Circular. Nueva Loja.

Análisis de la respuesta a la pregunta.

Se obtiene el siguiente resultado, el 70,8% de la población consume de 2 a 3 panes; el 16,1% consume de 4 a 6 panes, el 7,3% consume de 4 a 6 panes; el 4,4% consume de 7 a 10 panes y el 1,4% de los encuestados consume más de 10 panes por semana.

Pregunta 5, ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por cada unidad de pan?

Tabla 8.

Presupuesto para comprar pan.

5 ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por cada unidad de pan?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
0,05 a 0,10 ctvs	187	48,9%
0,11 a 0,25 ctvs	178	46,7%
0,26 a 0,35 ctvs	17	4,4%
0,45 ctvs en adelante	0	0,0%
TOTAL	382	100%

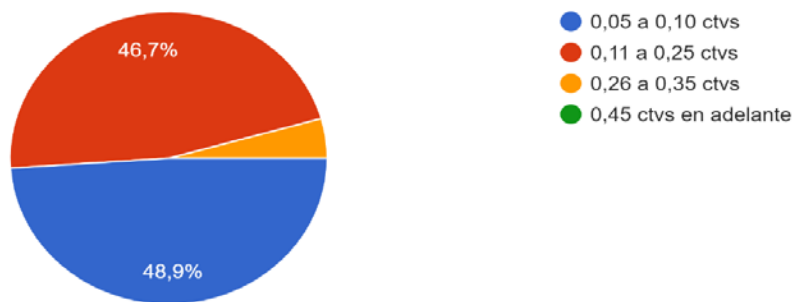
Nota. Robles, J. (2023). Pregunta 5 Nueva Loja.

Figura 10.

Presupuesto para comprar pan..

5 ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por cada unidad de pan?

137 respuestas



Nota. Robles, J. (2023). Gráfico Circular. Nueva Loja.

Análisis de la respuesta a la pregunta.

El 48,9% de la población está dispuesto a cancelar entre 0,05 centavos y 0,10 centavos; mientras que el 46,7% está dispuesto a cancelar de 0,11 centavos a 0,25 centavos; el 4,4% de la población está dispuesto a pagar entre 0,25 y 0,35 centavos; pero ningún encuestado está dispuesto a pagar sobre los 0,45 centavos por cada unidad de pan.

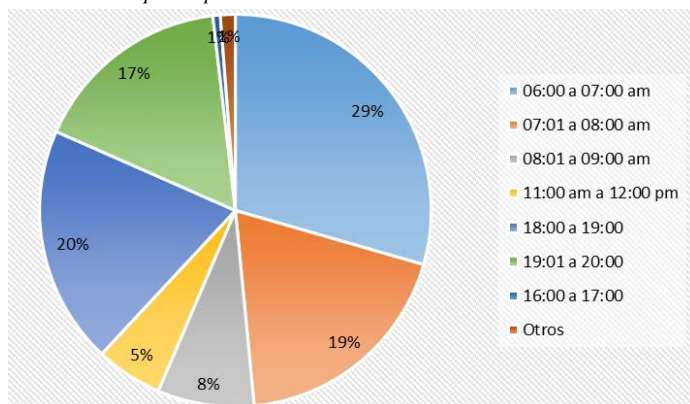
Pregunta 6, ¿A qué hora suele concurrir a realizar las compras de productos de panadería?

Tabla 9.

Horario de compra de pan.

6. ¿A qué hora suele concurrir a realizar las compras de productos de panadería?		
Respuesta	Cantidad	%
06:00 a 07:00 am	113	29,45
07:01 a 08:00 am	73	19,02
08:01 a 09:00 am	31	7,98
11:00 am a 12:00 pm	21	5,52
18:00 a 19:00	75	19,63
19:01 a 20:00	63	16,56
16:00 a 17:00	2	0,61
Otros	5	1,23
TOTAL	382	100,00

Nota. Robles, J. (2023). Pregunta 6 Nueva Loja.

Figura 11.*Horario de compra de pan..*

Nota. Robles, J. (2023). Pregunta 3, Gráfico horizontal. Nueva Loja.

Análisis de la respuesta a la pregunta.

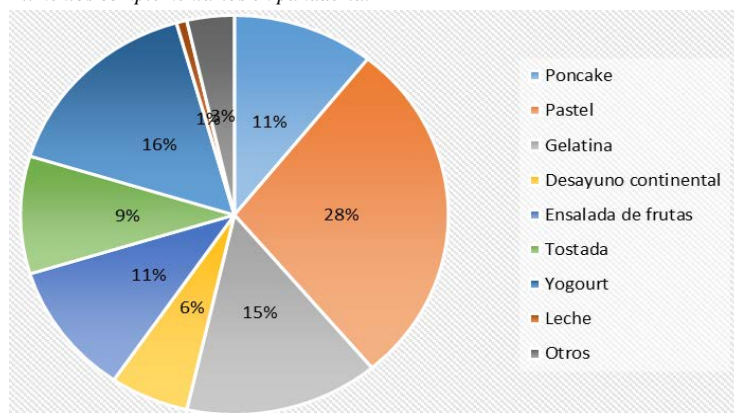
El 29,45% compra en horario de 6 a 7am, El 19,63% compra en horario de 18 a 19, El 19,02 % compra en horario 07:01 a 08am, El 7,98% compra en horario de 8:01am a 9am El 5,52% compra en horario de 11am a 12pm. El 16,56% compra en horario de 19:01 a 20pm, el 0,61% compra en horario de 16pm a 17pm. El 1,23 compra en otros horarios.

Pregunta 7. ¿Además de pan, cuál de los siguientes alimentos suele adquirir en una panadería?

Tabla 10.*Alimentos complementarios en panadería.*

7. ¿Además de pan, cuál de los siguientes alimentos suele adquirir en una panadería?		
Respuesta	Cantidad	%
Poncake	41	10,71
Pastel	108	28,17
Gelatina	56	14,68
Desayuno continental	23	5,95
Ensalada de frutas	40,91	10,71
Tostada	36,37	9,52
Yogurt	60,62	15,87
Leche	3,13	0,82
Otros	13,64	3,57
TOTAL	382	100,00

Nota. Robles, J. (2023). Pregunta 7 Nueva Loja.

Figura 12.*Alimentos complementarios en panadería.*

Nota. Robles, J. (2023). Pregunta 7, Gráfico horizontal. Nueva Loja.

Análisis de la respuesta a la pregunta.

Los pasteles son los más apetecidos con un 28,17%. El yogurt con 15,87%, la gelatina con 14,68%. El poncake y ensalada de frutas con 10,71%. Las tostadas con 9,52%. El desayuno continental con 5,95% y otros productos que representan el 3,57%.

Pregunta 8, seleccione ¿Qué bebidas usted prefiere consumir en una panadería?

Tabla 11.

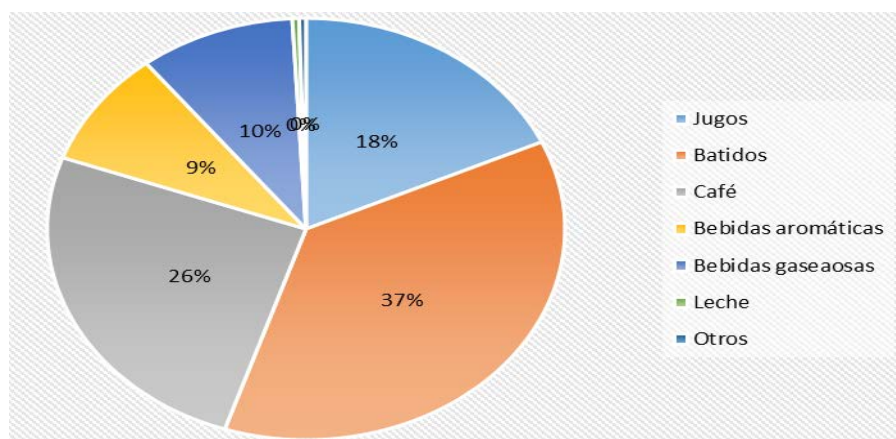
Preferencias de bebidas en una panadería.

Respuesta	Cantidad	%
Jugos	69	18,22%
Batidos	14	36,86%
Café	97	25,42%
Bebidas aromáticas	34	8,90%
Bebidas gaseosas	37	9,75%
Leche	2	0,43%
Otros	2	0,42%
TOTAL	382	100,00

Nota. Robles, J. (2023). Pregunta 8.

Figura 13.

Preferencias de bebidas en una panadería..



Nota. Robles, J. (2023). Pregunta 8, gráfico horizontal. Nueva Loja.

Análisis de la respuesta a la pregunta.

Al tabular esta pregunta se obtiene el siguiente resultado; las bebidas más consumidas son los batidos representando un 36,86%, el café con un 25,42%, jugos con un 18,22%, bebidas gaseosas con 9,75% bebidas aromáticas con el 8,90 leche con 0,43% y otras bebidas con un 0,42%.

Pregunta 9, Según su percepción la calidad del pan que ofertan las panaderías existentes es.

Tabla 12.

Percepción sobre calidad de pan en las panaderías.

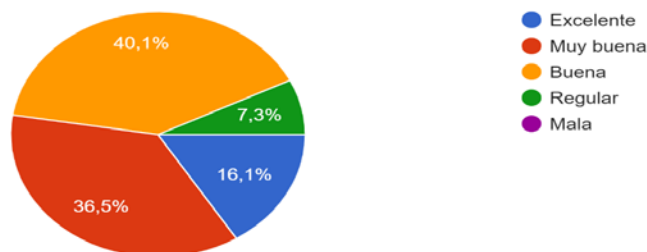
9. Según su percepción la calidad del pan que ofertan las panaderías existentes es:		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Excelente	61.50	16,1%
Muy buena	140	36,5%
Buena	153	40,1%
Regular	28	7,3%
Mala	0	0,0%
TOTAL	382	100%

Nota. Robles, J. (2023). Pregunta 9.

Figura 14.

Percepción sobre calidad de pan en las panaderías.

9. Según su percepción la calidad del pan que ofertan las panaderías existentes es:
137 respuestas



Nota. Robles, J. (2023). Pregunta 5, gráfico circular. Nueva Loja.

Análisis de la respuesta a la pregunta:

Al tabular esta pregunta se obtiene el siguiente resultado, el 40,1% de los encuestados considera que el pan es bueno, el 36,5% considera que es muy bueno, el 16,1% considera que es excelente y el 7,3% de la población considera que la calidad del pan es regular.

Pregunta 10, ¿Cómo se entera de productos o servicios que están a la venta?

Tabla 13.

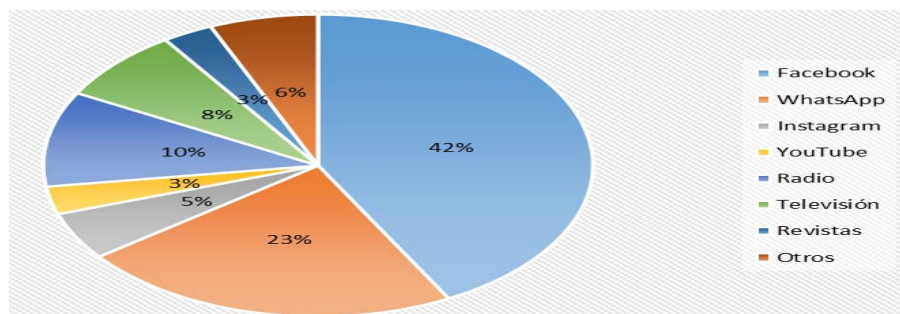
Medios más utilizados por los encuestados.

Respuesta	Cantidad	%
Facebook	161	42,13%
WhatsApp	86	22,55%
Instagram	20	5,11% %
YouTube	11	2,98%
Radio	39	10,21%
Televisión	29	7,66%
Revistas	11	2,98%
Otros	24	6,38%
TOTAL	382	100,00

Nota. Robles, J. (2023), Pregunta 10.

Figura 15.

Medios más utilizados por los encuestados



Nota. Robles, J. (2023). Pregunta 10, gráfico horizontal. Nueva Loja.

Análisis de la respuesta a la pregunta:

El medio más utilizado es Facebook con 42,13%, seguido de WhatsApp con el 22,55%, radio 10,21%, televisión 7,66%, Instagram con 5,11%, YouTube 2,98%, revistas 2,98% y otros medios con un 6.38%.

Pregunta 11, ¿Compraría usted en una nueva panadería, ubicada en el barrio los Ceibos, donde le oferten pan de buena calidad y a buen precio

Tabla 14.

Aceptación de implementación de nueva panadería..

11. ¿Compraría usted en una nueva panadería, ubicada en el barrio los Ceibos, donde le oferten pan de buena calidad y a buen precio		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	273.13	71,5%
No	97.41	25,5%
Tal vez	11.46	3%
TOTAL	382	100%

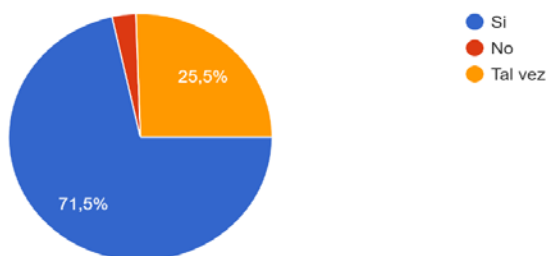
Nota. Robles, J. (2023). Pregunta 11, Nueva Loja.

Figura 16.

Aceptación de implementación de nueva panadería..

11. ¿Compraría usted en una nueva panadería, ubicada en el barrio los Ceibos, donde le oferten pan de buena calidad y a buen precio

137 respuestas



Nota. Robles, J. (2023). Pregunta 11, gráfico circular. Nueva Loja.

Análisis de la respuesta a la pregunta:

Al tabular esta pregunta se obtiene el siguiente resultado: el 71,5% de la población si estaría dispuesta a comprar panes y productos afines en una nueva panadería ubicada en el barrio Los Ceibos, el 25,5% no se muestra claro y el 3% afirma que no compraría panes y sus derivados en una panadería.

Pregunta 12, ¿En dónde suele adquirir el pan?

Tabla 15.

Sitios donde se adquiere el pan..

12. ¿En dónde suele adquirir el pan?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Supermercados	11.08	2,9%
Panaderías	334.63	87,6%
Tiendas	36.29	9,5%
Carros repartidores de pan	0	0,0%
TOTAL	382	100%

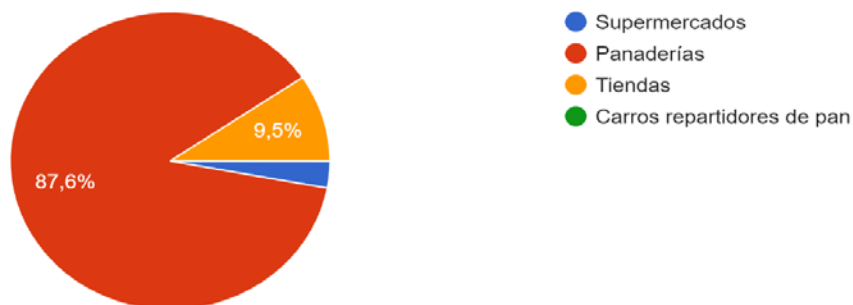
Nota. Robles, J. (2023). Pregunta 12. Nueva Loja.

Figura 17.

Sitios donde se adquiere el pan.

12. ¿En dónde suele adquirir el pan?

137 respuestas



Nota. Robles, J. (2023). Pregunta 9, gráfico horizontal. Nueva Loja.

Análisis de la respuesta a la pregunta.

Al tabular esta pregunta se obtiene el siguiente resultado, el 87,6% de los encuestados adquiere el pan en panaderías, mientras que el 9,5% lo adquiere en tiendas y el 2,9% de la población lo compra en supermercados.

Pregunta 13 ¿En qué panadería de Lago Agrio usted compra pan?

Tabla 16.

Panaderías más conocidas en Lago Agrio.

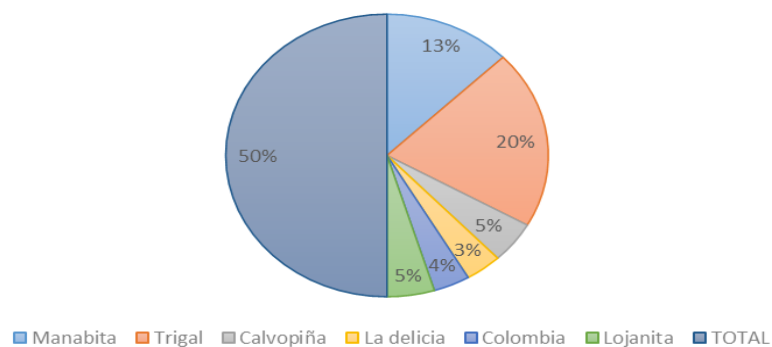
13. ¿En qué panadería de Lago Agrio usted compra pan?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Manabita	97.41	25,5%
Trigal	156.24	40,9%
Calvopiña	36.29	9,5%
La delicia	27.89	7,3%
Colombia	27.89	7,3%
Lojanita	36.29	9,5%
TOTAL	382	100%

Nota. Robles, J. (2023). Pregunta 13 Nueva Loja.

Figura 18.

Panaderías más conocidas en Lago Agrio.

13. ¿En qué panadería de Lago Agrio usted compra pan?



Nota. Robles, J. (2023). Pregunta 13, gráfico circular. Nueva Loja.

Análisis de la respuesta a la pregunta.

Al tabular esta pregunta se evidencia las panaderías donde más acude la población dando como resultado lo siguiente; el 40,9% compra El Trigal, el 25,5% compra en la Manabita, el 9,5% en la panadería Lejanita, el 9,5% Calvopiña, el 7,3% en La Delicia y el 7,3% compra en la panadería Colombia.

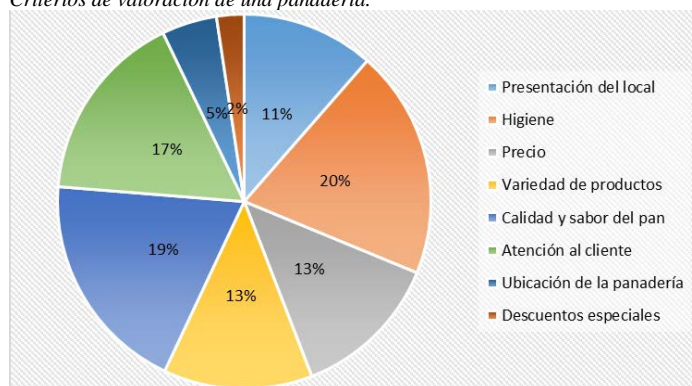
Pregunta 14, Seleccione 5 elementos que usted toma en cuenta para tomar la decisión de comprar en una panadería.

Tabla 17.

Criterios de valoración de una panadería..

14. Seleccione 5 elementos que usted toma en cuenta para tomar la decisión de comprar en una panadería		
Respuesta	Cantidad	%
Presentación del local	43.78	11,46%
Higiene	75.44	19,75%
Precio	49.28	12,90%
Variedad de productos	49.28	12,90%
Calidad y sabor del pan	73.61	19,27%
Atención al cliente	63.26	16,56%
Ubicación de la panadería	18.26	4,78%
Descuentos especiales	9.09	2,38%
TOTAL	382%	100%

Nota. Robles, J. (2023). Pregunta 14 Nueva Loja.

Figura 19.*Criterios de valoración de una panadería.*

Nota. Robles, J. (2023). Pregunta 14 Nueva Loja.

Análisis de la respuesta a la pregunta.

En orden descendente se muestra el criterio de valoración de las personas, donde el 19.27% prefiere calidad y sabor del pan, el 16.56% atención al cliente, el 19,75% higiene, el 12,90 calidad variedad de productos y precios, el 11,46% presentación del local, el 4.78% ubicación del lugar y descuentos el 2.38%

Análisis General.

Los datos que se pudieron extraer de las encuestas arrojan que el 99% de las personas consume pan; en su mayoría lo hacen de 1 a 3 veces a la semana; dentro de los gustos y preferencias de la población que forma parte del mercado objetivo en cuanto a pan son: principalmente redondo de sal, seguido de pan integral, en cantidades muy pequeñas redondo de sal e injerto; adicionalmente que la mayoría de las familias (el 70,8%) consumen de 2 a 3 panes al día, en cuanto al precio la mayoría de las personas están dispuestos a pagar hasta un precio de 0,25 ctvs., el horario preferido para realizar este tipo de compra oscila de 06H00 a 08H00 de la mañana y de 18H00 a 20H00; los productos adicionales que suelen adquirir en una panadería son principalmente

pasteles, gelatinas y yogurt; las bebidas que prefieren consumir en una panadería son café, batidos y jugos.

El 71% de la población se muestra abierto para adquirir pan en un nuevo establecimiento.

En cuanto a publicidad la mayor parte de la población suele enterarse a través de Facebook y WhatsApp, en un bajo porcentaje por radio.

En cuanto a la percepción sobre la competencia, la mayor parte de los clientes consumidores califican como buena, en menor porcentaje la calificación es de excelente; con un alto porcentaje de la población este tipo de adquisiciones lo suelen realizar en panaderías, escasamente lo hacen en supermercados en tiendas, muchos gustan hacerlo en panadería “El Trigal” y “Manabita”; por cuanto claramente se puede evidenciar la competencia directa.

Entorno empresarial.

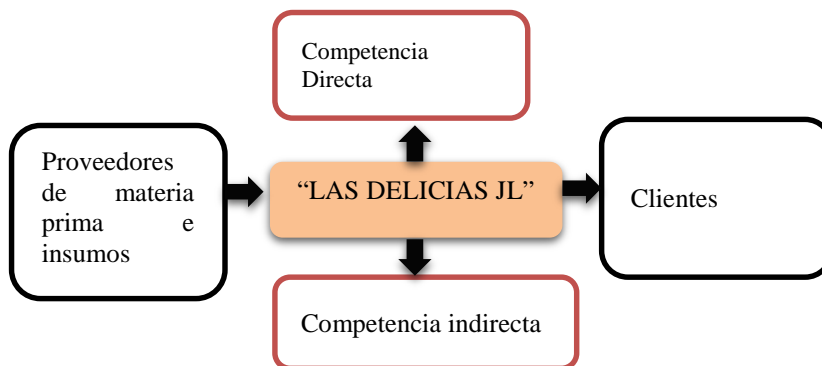
El entorno empresarial engloba entonces a todas las variables que pueden afectar directa o indirectamente a la organización y respecto a lo cual debe desenvolverse. Este entorno además se caracteriza por ser cambiante en el tiempo y muchas veces difícil de predecir. Puede ser, por ejemplo, que, ante la entrada en gestión de un nuevo gobierno, el marco legal sobre el cual trabaja la empresa varíe. (Westreicher, 2020)

Microentorno.

La panadería “Las DELICIAS JL” considera su microentorno a todo aquello que le rodea sobre lo cual existe un control efectivo.

Figura 20.

Esquema microentorno panadería “LAS DELICIAS”.



Nota. Robles, J. (2023). Microentorno de panadería “LAS DELICIAS JL”.

Figura 21.

Ubicación de “LAS DELICIAS”.



Nota. Google Maps (2022) Ubicación. Recuperado de 4a5809c7-1a57-44e7-be46-0593c4138af4

Competencia directa.

Según la información que arrojaron las encuestas fue que los principales competidores para las “Las delicias JL” en primer lugar es panadería “El trigel”, en segundo lugar, panadería “Manabita”, en tercer lugar, panadería “Calvopiña” y panadería “Lojanita”.

Competencia indirecta.

Dentro de los sustitutos del pan se encuentran los siguientes:

- Empanadas de verde
- Pan de yuca
- Galletas
- Machines de yuca
- Proveedores.

“Las Delicias JL” se tiene previsto contar con proveedores reconocidos y de confianza para que el producto final ofertado sea de buena calidad.

Tabla 18.

Proveedores de "Las Delicias JL".

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Levapan	<ul style="list-style-type: none"> • Productos de calidad 	Harina y harinas
Danec	<ul style="list-style-type: none"> • Productos a bajo costo y de calidad 	Aceites y mantequillas
D&D (productos de consumo masivo)	<ul style="list-style-type: none"> • Productos a bajo costo y de calidad 	Insumos como: sal, azúcar,
Centro comercial tía	<ul style="list-style-type: none"> • Venta de productos plásticos y de papel para la producción de panes • Venta de productos de calidad garantizado para la cocción del pan 	Moldes de poncake Aceites Harina Esencia de vainilla
Centro Comercial VEGA	<ul style="list-style-type: none"> • Productos para la elaboración de pan 	Variedad de harinas Bicarbonato Huevos Lácteos
Asociación de productores lácteos de Sucumbíos	<ul style="list-style-type: none"> • Venta de productos lácteos frescos 	Queso Leche Mantequilla

Nota. Robles, J. (2023) Microentorno de "LAS DELICIAS JL".

Intermediarios.

Panadería “LAS DELICIAS JL” comercializará sus productos de forma directa, por lo tanto, no necesitará de intermediarios para realizar esta actividad.

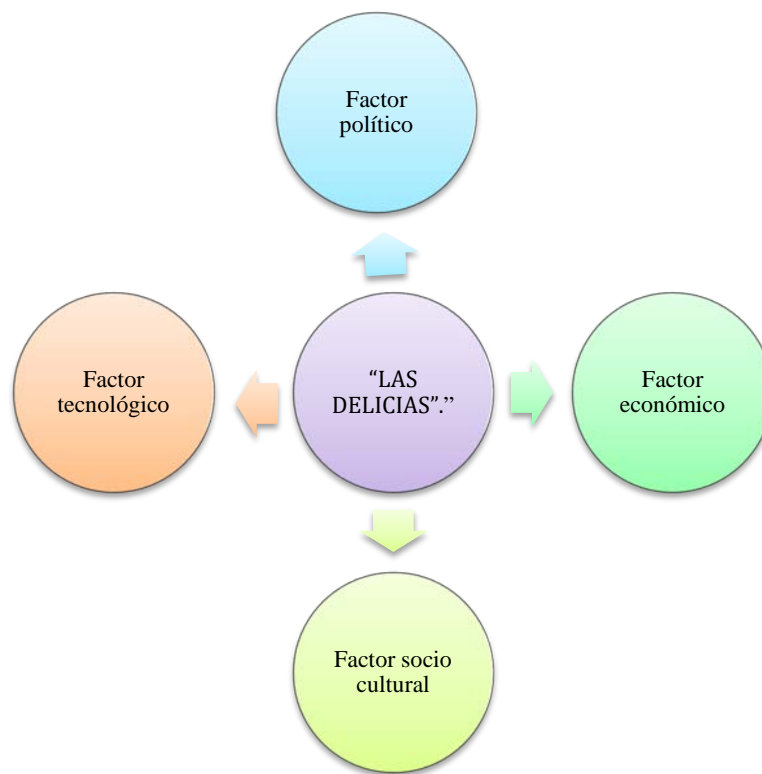
Clientes.

La panadería “LAS DELICIAS JL” es una microempresa dirigida a los habitantes del barrio Los Ceibos y su alrededor.

Macroentorno.

Figura 22.

Esquema macroentorno “LAS DELICIAS JL”.



Nota. Robles, J. (2023). Esquema macroentorno Panadería “LAS DELICIAS”.

Factor Político.

En el cantón Lago Agrio las panaderías están bajo el control del Ministerio del Ambiente, Municipio de Lago Agrio, SRI, Ministerio de Salud y la Asociación de Artesanos de Lago Agrio.

Factor Económico

Según datos expuestos a enero del 2023 la inflación interanual fue del 3,22% (Banco Central del Ecuador, 2023) y la tasa de desempleo fue del 3,8% (INEC, 2023).

Factor Sociocultural.

El pan es uno de los principales alimentos que se consumen en Ecuador, los ecuatorianos lo incluyen su dieta diaria (Flores, 2022); esto revela que este producto está arraigado dentro de la cultura alimentaria de este país.

Factor Tecnológico.

Los logros más importantes en cuanto a tecnología constituyen el crecimiento en cuanto a conexiones de internet (Ministerio de Telecomunicaciones, 2023), esto ha permitido que la comunicación se torne ágil y eficiente; por lo que a través de canales electrónicos es posible implementar difundir la oferta de nuevos productos o servicios más rápido y a una mayor cantidad de personas.

A través de la automatización industrial es posible trasladar las tareas relacionadas a la producción a elementos tecnológicos (Deal, 2023). Hoy en día en el sector de panadería es posible maquinaria automatizada que permite acelerar el proceso de producción.

Producto y servicio.

“Las delicias JL”.es una panadería dedicada a la elaboración de pan con la estricta implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPMS).

Producto Esencial.

Según Pablo Nuñez afirma que producto esencial “Es una expresión utilizada en el ámbito del marketing para designar un producto o servicio básico provisto por la empresa, por lo que ésta es identificada y sirve para satisfacer la necesidad base para la cual fue concebido y producido. Las características de un producto esencial incluyen su tamaño, configuración, estilo y color. Si el producto esencial fuera un servicio, sus características incluyen el cronograma, frecuencia, ámbito, etc.”. (2018, p.1).

Panadería “Las delicias JL”, elaborará un producto de calidad que además de satisfacer una necesidad básica como es la alimentación pretende deleitar el paladar del mercado objetivo con su calidad y sabor.

Producto real.

A través de la aplicación de la encuesta se pudo recabar datos sobre los hábitos de los clientes consumidores y se pudo obtener que en su mayoría suelen acudir a la compra de pan en horas que oscilan desde las 6:00 a 8:00 de la mañana y de 18:00 a 20:00; en consideración de este dato se alinearan los procesos para poder tener pan a temperatura cálida con las siguientes presentaciones:

- Pan redondo de sal
- Pan integral
- Palanqueta
- Redondo de dulce
- Pan injerto

- Pan relleno de mermelada
- Pan enrollado

Características.

Panadería “Las delicias JL” pone a disposición de su segmento de mercado pan de distintas variedades tales como:

- Pan redondo de sal
- Pan integral
- Palanqueta
- Redondo de dulce
- Pan injerto
- Pan relleno de mermelada
- Pan enrollado

Calidad.

Panaderías “Las delicias JL” implementará Buenas Prácticas de Manufactura (BPMS) en todo el proceso de producción, adicionalmente que su materia prima e insumos serán de excelente calidad y para ello se tratará de establecer relaciones comerciales como proveedores certificados.

Estilo.

Panadería “Las delicias JL”. Innovará en sus diseños y en la composición de la masa del pan; conforme a las necesidades, gustos y preferencias de los clientes consumidores.

Marca.

Panadería “Las delicias JL”. es un nombre llamativo formado por dos términos, LAS que es un artículo utilizado para determinar el género y número de un sustantivo; mientras que DELICIAS un adjetivo que denota el gusto en forma colectiva por algo que se deleita. Siendo así que LAS DELICIAS JL, sería un equivalente al placer obtenido por el consumo del producto que el cliente solicita.

Producto aumentado.

Lo que diferencia a panadería “*Las delicias JL*” de su competencia es que va a alinear sus procesos de acuerdo a las necesidades del cliente; por lo que en las horas de mayor afluencia de adquisición de este producto se dispondrá de pan caliente.

Plan de introducción al mercado**Distintivos y uniformes.*****Área gerencial.***

El Gerente - Propietario usará el uniforme proporcionado por el establecimiento, el uniforme tendrá los distintivos del establecimiento, el uniforme constará de:

Gerente - propietario.

Camisa manga larga de color blanco y pantalón negro.

Figura 23.
Uniforme para gerente



Nota. Robles, J. (2023). Diseño uniforme para Gerente.

Área Operativo.

Panadero

Artesanos y vendedores.

Chaqueta blanca de panadero

Pantalón negro

Figura 24.
Uniforme para panadero.



Nota. Robles, J. (2023). Uniforme para panadero.

Vendedor:

Pantalón negro

Camiseta blanca tipo polo

Figura 25.
Uniforme de vendedor.



Nota. Robles, J. (2023). Uniforme de chofer.

Materiales de identificación.

Imagotipo.

Figura 26.

Imagotipo de La Panadería “LAS DELICIAS”.



Nota. Robles, J. (2023). Diseño logotipo empresarial.

Tarjetas de presentación.

Figura 27.

Anverso de Tarjeta de presentación..



Nota. Robles, J. (2023). Anverso de la tarjeta empresarial.

Figura 28.

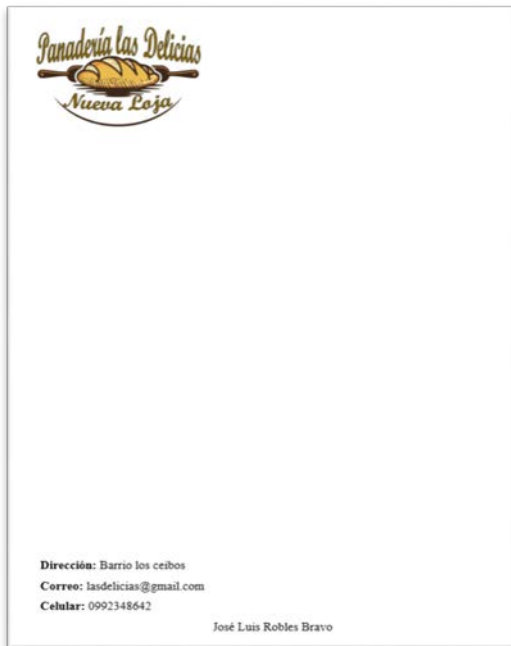
Tarjeta de presentación de la empresa.



Nota. Robles, J. (2023). Tarjeta de presentación de la Empresa.

Hoja membretada.**Figura 29.**

Hoja membretada de la empresa.



Nota. Robles, J. (2023). Hoja membretada de la empresa.

Canal de distribución y puntos de ventas.

El canal de distribución y punto de venta físico de “*LAS DELICIAS*”. es su establecimiento ubicado en la ciudad de Nueva Loja.

Promoción.

- El principal canal de promoción serán las redes sociales Facebook y WhatsApp.
- Una vez el negocio esté mejor posicionado en el mercado, se optará por medios de promoción de altos parlantes en perifoneo, radio o vallas publicitarias.

Contacto.

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

Correspondencia.

- A través de e-mail corporativo.

Negociación.

- Directa en el establecimiento.
- Vía telefónica.
- Redes digitales

Financiamiento.

Tabla 19.

Financiamiento de publicidad por un año.

Tarjetas de presentación	100 unidades	10,00
Publicidad en Facebook (bussines)	3 veces por mes	10,00
Publicidad en Instagram	4 veces por mes	8,00
Publicidad en Tik-Tok	3 veces por mes	\$10,00
Rotulo Fluorescente	1 Rótulo	\$10,00
TOTAL		48,00
TOTAL ANUAL		576,00

Nota. Robles, J. (2023). Tabla de financiamiento de publicidad.

Riesgo y oportunidades del negocio

Los riesgos que afrontar este negocio constituye: la tasa de desempleo y la inflación que son factores que están dentro del macroentorno.

Si la población que forma parte del mercado objetivo no tiene un empleo adecuado habrá disminución de la demanda; adicionalmente que la inflación podría afectar al costo de materia prima e insumos y esto automáticamente se trasladará al consumidor final.

Dentro de las oportunidades del negocio es la ausencia de un establecimiento dedicado a la producción y comercialización de pan en el barrio Los Ceibos; adicionalmente que en la cultura de la zona se encuentra muy arraigada el consumo de pan; lo que permite la apertura de una oportunidad en el mercado.

Fijación de precios

Fijación de precios por productos

Para determinar el precio se toma en consideración el costo de la materia prima y los insumos que intervienen en el proceso de producción para dar como resultado un producto final.

A este valor se le van a sumar porcentajes de diversos factores que intervienen en el momento de la producción, por ejemplo:

- Imprevistos
- Mano de obra
- Gastos de fabricación (referente a servicios básicos)
- Gastos administrativos
- Utilidad
- Costo de servicio

Tabla 20.

Fijación de costos del Pan Redondo de Sal.

			FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN	
			RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS	
NOMBRE DEL PLATO:	Redondo de Sal		Código:	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	14/3/2023		Maestro de Panadería:	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO	CANTIDAD	TOTAL
Agua	Militro	0,1	10	0,001
Mantequilla	gramos	400	1,5	0,01
Huevos	Unidad	4,25	0,05	0,02
Harina	Onza	1,59	35	0,03
Levadura	Onza	2,89	3	0,01
FOTOGRAFÍA			Total bruto	0,071
			10% impuestos	0,01
			Total neto	0,081
			Gasto de fab.	\$0,01
			Factor costo	0
			M.O.	\$0,00
			G. Admin	0,01
			Costo variable	\$0,10
			48% utilidad	\$0,07
			Precio	\$0,17
			12% IVA	0
			10% servicio	0
				Total

Nota. Elaborado por Robles, J. (2023). Pan de sal.

IMPLEMENTACIÓN DEL NEGOCIO

Arriendo local.

Tabla 21.

Arriendo del local.

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$250,00	\$1.500,00	\$3.000,00

Nota. Robles, J. (2023). (2022). Arriendo del local.

Equipos industriales.

Tabla 22.

Equipos industriales.

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Tachos de basura industrial	4	\$39,00	\$156,00
Aire acondicionado	1	\$60,00	\$60,00
Kit Cámara de vigilancia	1	\$116,00	\$116,00
Taladro	2	57,90	\$115,80
Caladora	1	\$60,00	\$60,00
Horno industrial	1	\$4.000,00	\$4.000,00
Cilindro de gas	4	\$50,00	\$200,00
TOTAL			\$4.707,80

Nota. Robles, J. (2023). Equipos industriales.

Equipos de computación.

Tabla 23.

Equipos de computación./

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Laptop HP	1	\$ 869,00	\$ 869,00
Impresora EPSON L355	1	\$365,00	\$ 365,00
Caja Registradora	1	\$53,00	\$ 53,00
TOTAL			\$1.287,00

Nota. Robles, J. (2023). Equipos de computación.

Muebles y enseres.

Tabla 24.

Muebles y enseres.

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escritorio	1	\$160,00	\$160,00
Silla Giratoria	1	\$69,99	\$69,99
Dispensador de Agua	1	\$134,99	\$134,99
Mesa Silla Transformable De Madera Teca	4	\$85,00	\$340,00
Sillas	2	\$12,00	\$24,00
Coche para 20 latas	2	\$580,00	\$1.160,00
Vitrinas de Vidrio	2	\$200,00	\$400,00
Espejos	3	\$20,00	\$60,00
Plancha Triplex	5	\$97,50	\$487,50
TOTAL			\$2.107,50

Nota. Robles, J. (2023). Muebles y enseres.

Equipos de seguridad.

Tabla 25.

Equipos de seguridad.

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (polvo seco) 10 Lb	1	\$18,00	\$18,00
Bomba de mano desinfectante	2	\$7,00	\$14,00
Rótulos de señalética (baño, salida, normas de bioseguridad, extintor, aforo)	5	\$2,00	\$10,00
TOTAL			\$42,00

Nota. Robles, J. (2023). Equipos industriales de seguridad.

Suministros de oficina.**Tabla 26.***Suministros de oficina.*

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, 1 resma	1	\$3,40	\$3,40
Grapadora	1	\$4,50	\$4,50
Grapas (caja)	1	\$1,15	\$1,15
Caja 3 resaltadores	1	\$1,80	\$1,80
Esferos BIC (rojo, azul, negro)	3	\$0,40	\$1,20
Perforadora	1	\$3,00	\$3,00
Libreta	2	\$0,57	\$1,14
Carpeta de cartón	20	\$0,22	\$4,40
Tijeras	1	\$0,45	\$0,45
TOTAL			\$21,04
TOTAL ANUAL			\$252,48

Nota. Robles, J. (2023). Suministros de oficina.

Servicios básicos.**Tabla 27.***Servicios básicos.*

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$12,00
Luz	\$45,00
Plan de Teléfono e internet	\$23,00
TOTAL	\$80,00
TOTAL ANUAL	\$960,00

Nota. Robles, J. (2023). (2022). Servicios básico

Materiales de limpieza.**Tabla 28.***Materiales de limpieza.*

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de cerda pequeña	1	\$ 3,50	\$ 3,50
Fundas basura industriales (10 unidades)	1	\$ 1,75	\$ 1,75
Pala de Basura	1	\$ 2,50	\$ 2,50
Jabón líquido manos 1 Gal	1	\$ 5,99	\$ 5,99
Papel higiénico jumbo 200 metros	4	\$ 1,00	\$ 4,00
Toalla de papel	2	\$ 3,50	\$ 7,00
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	1	\$ 9,50	\$ 9,50
TOTAL			\$45,45
TOTAL, ANUAL			\$545,40

Nota. Robles, J. (2023). Materiales de limpieza.

Estudio arquitectónico.

Se toma en cuenta para el diseño del local la capacidad instalada, el número de trabajadores que va a tener la empresa y el aforo que se manejará (16 personas). Se ha considerado el espacio que necesitarán los vendedores para moverse con tranquilidad en el cumplimiento de sus actividades. Se ha agregado espacios específicos para bodega.

Figura 30.*Estructura del establecimiento.*

Nota. Robles, J. (2023). Estructura del establecimiento.

PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Servicio de Rentas Internas (SRI).

- Cédula de identidad.
- Certificado de votación más reciente.
- Documento que certifique el domicilio, estos pueden ser planilla de agua, luz, teléfono u otros servicios; contrato de arriendo; pago de Impuesto Predial.

Régimen rimpe.

El Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (rimpe) es el nuevo régimen aplicable en Ecuador desde el 2022 que reemplaza al Régimen Impositivo Simplificado (rise) y al régimen de microempresas.

El rimpe agrupa a dos categorías.

Negocios populares: personas naturales con ingresos brutos anuales desde usd \$0 a \$20.000 (al 31 de diciembre del año anterior).

Emprendedores: personas naturales y jurídicas con ingresos brutos anuales desde USD \$20.001 a \$300.000 (al 31 de diciembre del año anterior) (SRI, 2023).

Patente Municipal.

Este es el pago anual del impuesto de patente, el mismo que lo deben pagar las personas naturales, jurídicas, sociedades, nacionales o extranjeras, domiciliadas o con establecimiento en la respectiva jurisdicción metropolitana que, de acuerdo con el Código Orgánico de Organización territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD) ejerzan actividades comerciales, industriales, financieras, inmobiliarias y profesionales.

La patente municipal se paga una vez por año y su valor está calculado por el Gobierno Autónomo Descentralizado Lago Agrio.

Los requisitos que se debe cumplir para la apertura de un negocio son facilitados en la ventanilla de información del municipio, siendo estos los siguientes.

- Copia de cedula y papeleta de votación. \$0,50
- Copia del RUC o RIMPE. \$0,50
- Copia del pago de impuesto predial. \$0,25
- Copia del permiso de bomberos. \$0,25
- Copia de guía de buenas prácticas ambientales. (GAD Lago Agrio, 2023).

La patente municipal tiene un costo de \$60,00 dólares americanos de Estados Unidos.

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS).

El Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social es una entidad pública que tiene por objetivo proteger a la población la misma que “se encuentre afiliada al IESS, ya sea con relación de dependencia laboral o sin ella, contra las contingencias de enfermedad, maternidad, riesgos de trabajo, discapacidad, desempleo, invalidez, vejez y muerte, de acuerdo al plan contratado” (IESS, 2021).

En ese sentido se puede colocar que el Registro Patronal en el Sistema de Historia Laboral, se lo obtiene en el IESS y no tiene ningún costo.

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

Secretaría Nacional de Derechos Intelectuales (SENADI)

La propiedad intelectual tiene que ver con las creaciones de la mente, estas pueden ser en el sentido de invenciones, obras literarias y artísticas, símbolos, nombres, imágenes, dibujos y modelos utilizados en el comercio, es por eso que al ser un negocio donde se crea y se diseña diferentes artesanías se ve la necesidad de hacer el trámite pertinente en esta institución, ya que el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales es el organismo técnico de derecho público que se encarga de proteger y defender los derechos intelectuales. (SENADI, 2022)

Se puede añadir entonces que este trámite de solicitudes de registro inscripción o concesión de derecho de marcas tiene un valor de \$ 208,00 dólares americanos. Tomando en cuenta que la protección de la marca dura 10 años y puede ser renovada de forma indefinida, por otro lado, la renovación se la puede realizar entre los seis meses antes de la fecha de vencimiento. El procedimiento para realizar es.

- Ingresar en la página del SENADI: www.derechosintelectuales.gob.ec
- Seleccione programa/servicios
- Ingrese opción casillero virtual
- Llene los datos que le solicitan en el casillero virtual (si es persona natural ponga sus datos con su número de cédula de ciudadanía y si es persona jurídica coloque los datos con el ruc de la empresa)
- Una vez que haya dado este procedimiento le llegara a su correo el usuario y contraseña, así como un enlace de mi casillero para proceder a cambiar la contraseña; obteniendo su casillero virtual.
- Después de haber realizado este procedimiento; regresar a la página principal; y podrá ingresar a solicitudes en línea.
- Ingrese con el usuario y contraseña
- Ingrese a la opción pagos
- Opción trámites no en línea
- Opción generar comprobante
- Se despliega una plantilla que usted tiene que llenar los datos; le solicitan que Ingrese el código o al menos 3 caracteres de la descripción de la Tasa de Pago: (Ingrese el código 1.1.10.)
- Ingrese los datos y botón generar comprobante
- Imprima el comprobante
- Y asista el banco del pacífico a pagar la tasa de \$16,00 o realice el pago en línea (Manual de uso)
- Escanee los comprobantes de pago (tanto el que imprimió del IEPI, como el que le entregaron en el Banco del Pacífico después de haber pagado)
- Envíe vía mail a la siguiente dirección foneticoquito@senadi.gob.ec, así como el nombre exacto de la marca (en este sentido sería “Las DELICIAS JL”), que desea verificar.

Ministerio de trabajo.

Es la Institución rectora de políticas públicas de trabajo, empleo y del talento humano del servicio público, que regula y controla el cumplimiento a las obligaciones laborales mediante la ejecución de procesos eficaces, eficientes, transparentes y democráticos enmarcados en modelos de gestión integral, para conseguir un sistema de trabajo digno, de calidad y solidario para tender hacia la justicia social en igualdad de oportunidades. (Ministerio de Trabajo, 2022).

PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

Impacto ambiental.

Identificación de impactos ambientales que pueda ocasionar la panadería Las DELICIAS JL.

Las panaderías y pastelerías producen gran variedad de desperdicios, desde comida hasta empaques; por esto, es importante poner en marcha medidas que velen por el uso adecuado de los residuos: envolturas fabricadas en material reciclado, empaques grandes y reutilizables en vez de unidades individuales (por ejemplo, almacenar el azúcar en un tarro grande que pueda reutilizarse y no en empaques pequeños de plástico), reciclar según el tipo de residuo, entre otros. (Brahman, 2020, pp 50-51).

El factor más dañino en la industria panadera son los fertilizantes usados para cultivar el trigo, los cuales representan el 43% de las emisiones de gases de invernadero que produce el pan. Alrededor del 60% de los cultivos se realizan con el uso de fertilizantes compuestos de productos químicos como el metano, el dióxido de carbono,

el amoníaco o el nitrógeno. Además, los fertilizantes sintéticos pueden impulsar el crecimiento de las plantas, también contribuyen a aumentar las emisiones de gases de efecto invernadero (Neus Palou, 2017).

Ruido.

El ruido es un contaminante que puede afectar la salud de las personas y degradar su calidad de vida. La exposición a altos niveles de ruido implicaba principalmente los efectos fisiológicos directamente relacionados con el cambio de oído, como pérdida de audición.

Desperdicios.

Los residuos que los clientes y personal administrativo generan en todo momento. En cuanto a los residuos de producción existen desechos que no pueden ser tratados o destruidos de ninguna manera que no dañe el medio ambiente. Estos se transportarán a vertederos específicos, donde se almacenan de forma segura.

Limpieza.

Para limpiar pisos, mesas y sillas, etc., el uso de productos químicos al mezclarse con agua se convertirá en agua residual, si estas no se vierten por las tuberías, contaminará el medio ambiente.

Electricidad.

maquinaria o cualquier objeto electrónico por ejemplo computadora esté conectado en el centro de acopio.

Agua.

Realizar control de tuberías y llaves de agua para evitar cualquier fuga o desperdicio.

Medidas para contrarrestar los impactos generados la panadería LAS

DELICIAS JL.

- Proporcionar a cada trabajador tapones para los oídos cómodos y seguros.
- El centro de acopio se comprometerá con el cuidado del medio ambiente para mejorar constantemente el entorno con la participación de todos los empleados de la empresa.
- Enseñar mediante capacitaciones a los colaboradores una cultura medioambiental.
- Reciclaje y reutilización de todos los materiales del centro de acopio.
- Para la basura generada en el local se colocarán tachos de basura en sitios estratégicos que estén visibles para los trabajadores y clientes.
- Utilizar productos amigables para el medio ambiente.
- Mantener la maquinaria y equipos a utilizarse conectados a un adaptador de consumo de energía.

Impacto social.

Generación de empleo.

El centro de acopio generara empleos para personas del sector y adicionalmente con la oferta de sus productos es posible satisfacer las necesidades de este grupo de individuos para quienes está dirigido este proyecto.

Igualdad de género.

La panadería “Las DELICIAS JL” desarrollará una política de igualdad de género para evitar la discriminación ocupacional en términos de pago, trato y carrera profesional.

Ambiente laboral.

Se establecer políticas que permitirán la integración de los colaboradores y así mejorar las interrelaciones entre ellos.

Soporte económico para las familias.

Los colaboradores van a poder generar ingresos para cubrir las necesidades en el hogar. De esta manera apoyar al artesano y valorar el trabajo con una remuneración adecuada.

PROCESO FINANCIERO**Introducción.**

En el presente capítulo se pasará a realizar un estudio financiero de la panadería que permita analizar la viabilidad de la implementación de panadería “Las delicias JL”.

Activos Fijos.

Un activo fijo es un bien de una empresa, ya sea tangible o intangible, que no puede convertirse en líquido a corto plazo y que normalmente son necesarios para el funcionamiento de la empresa y no se destinan a la venta. En este apartado se ha sumado un total de \$8144,30 en activos fijos.

Tabla 29.*Activos fijos.*

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	\$
Equipos Industriales / seguridad	4749,80
Equipos de Computación	1287,00
Muebles – enseres	2107,50
TOTAL ACTIVOS FIJOS	8144,30

Nota: Activos fijos, de la panadería “LAS DELICIAS JL” (José Robles).

Activos diferidos.

Un activo diferido es como se conoce a aquel bien o servicio por el que ya se ha realizado un pago, pero del que no se ha disfrutado su uso (Sánchez, 20219). En este caso los gastos o inversión para la creación de la panadería “LAS DELICIAS JL”, los gastos legales serán de \$400,00 dólares americanos.

Tabla 30.

Activos diferidos.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de constitución	400
Total	400

Nota: Activos diferidos, de la panadería “LAS DELICIAS JL” (José Robles).

Capital de trabajo

Es un indicador financiero que identifica los recursos financieros con que dispone una empresa para operar sin sobresaltos y de forma eficiente. (Gerencie, 2022)

En lo que corresponde al capital del trabajo se refiere al recurso que se utilizará en un periodo 1 año con la finalidad de lograr hacer funcionar el negocio. Entre los gastos de esto están los servicios básicos como internet, luz, agua, teléfono, los sueldos de los empleados, entre otros los cuales se detallan a continuación:

Tabla 31.*Capital de trabajo.*

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	\$18.707,83
Servicios Básicos	\$960,00
Material oficina	\$252,48
Material limpieza	\$150,00
Servicio auto	\$0,00
Alquiler local	\$3.000,00
Publicidad	\$576,00
Compra de insumos	\$1.287,00
Adquisición productos	\$6.000,00
Gastos financieros	\$2.800,00
TOTAL INVERSION	\$33.733,31

Nota: Capital de trabajo, de la panadería “LAS DELICIAS JL” (José Robles).

La inversión total son todos los gastos que se efectúan, teniendo en cuenta activos fijos, diferidos y capital de trabajo para un año de la empresa es de **\$42.277,61**.

Tabla 32.*Total de inversión..*

CAPITAL DE INVERSION	
Capital trabajo	\$33.733,31
Activos fijos	\$8.144,30
Activos diferidos	\$400,00
TOTAL	\$42.277,61

Nota: Capital de inversión, de la panadería “LAS DELICIAS JL” (José Robles)

Sueldos.

El sueldo es la retribución que recibe mensualmente un trabajador por las funciones que desempeña en su puesto de trabajo. Esta retribución es pactada mediante un contrato de trabajo generalmente y con una duración determinada. (González, 2021).

A continuación, se detalla el cuadro de los sueldos con todos los beneficios legales de los empleados.

Tabla 33.

Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente – Propietario	\$550,00	\$6.600,00	\$623,70	\$801,90	\$6.778,20
Artesano	\$518,00	\$6.216,00	\$587,41	\$755,24	\$6.383,83
Vendedor	\$450,00	\$5.400,00	\$510,30	\$656,10	\$5.545,80
TOTAL	\$1.518,00	\$18.216,00	\$1.721,41	\$2.213,24	\$18.707,83

Nota: Sueldos, de la panadería “LAS DELICIAS JL” (José Robles).

Considérese que acogiéndose que de acuerdo a lo que establece el código de trabajo que el empleador que esté calificado como artesano queda exento de cancelar a sus operarios el pago de utilidades, décimo tercero, décimo cuarto según lo establecen el código de trabajo los artículos 101, 115 (Código de trabajo, 2016).

Tabla 34.

Sueldos totales.

TOTAL SUELDOS
\$18.707,83

Nota: Sueldo total, de la panadería “LAS DELICIAS JL” (José Robles).

El total de los sueldos a pagar anualmente es de \$18.707,83.

Depreciación activos fijos.

La depreciación es el mecanismo mediante el cual se reconoce contable y financieramente el desgaste y pérdida de valor que sufre un bien o un activo por el uso que se haga de él con el paso del tiempo. (Gerencie, 2019)

A continuación, se revisará la cuantificación económica del desgaste por el paso del tiempo de los bienes. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes: vehículo 20%, equipos industriales y de seguridad 10%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10 % dando así un total de \$1.114,19, (mil ciento catorce dólares de Norte América con diecinueve centavos).

Tabla 35.

Depreciación de activos fijos.

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Edificio	0,00	5%	0,00
Vehículo	0,00	20%	\$ -
Equipos Industriales / seguridad	4749,80	10%	\$ 474,98
Equipos de Computación	1287,00	33,33%	\$ 428,96
Muebles y Enseres	2107,50	10%	\$ 210,75
TOTAL			\$ 1.114,69

Nota: Depreciación de activos fijos de la panadería “LAS DELICIAS JL” (José Robles).

Amortizaciones

Se trata del valor que recupera la empresa por la constitución de la misma. En ese sentido entonces se puede colocar que la amortización del establecimiento es de un 20% que a su vez equivale a ochenta dólares, ya que el monto por constitución equivale a cuatrocientos dólares.

Tabla 36.*Amortizaciones.*

AMORTIZACIONES			
PORCENTAJE AMORTIZACION			
Gastos de Constitución	400	20%	80

Nota: Amortizaciones de la panadería “LAS DELICIAS JL” (José Robles).

Tabla de amortización.

Un cuadro de amortización es una tabla donde se muestra el calendario de pagos (principal e intereses) que se tiene que afrontar al concederse un préstamo. Es decir, el cuadro de amortización es un resumen de todos los pagos que tiene que realizar el prestatario (la persona que disfruta del préstamo) durante la vida del préstamo.

Por ejemplo, en el cuadro estará cuánto tendremos que pagar de intereses, de devolución del principal y cuál es la deuda pendiente en cada periodo. (Donoso, 2017).

A continuación, se presenta la tabla de amortización del capital financiero.

Tabla 37.*Tabla de Amortización.*

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

Nota: Tabla de amortización de la panadería “LAS DELICIAS JL” (José Robles).

La tabla indica el manejo de pago de la suma de \$20.000,00 con una tasa de interés de 14% en un plazo de 5 años, el mismo que lleva al pago de interés de \$715,43 y a su vez el pago de \$5.110.24, el mismo que al final del periodo establecido da un saldo de cero dólares americanos.

Estructura capital.

La estructura de capital muestra la forma en que la empresa financia sus inversiones. Es la combinación de los recursos propios, representada por su patrimonio neto, y de los recursos ajenos, representados por la deuda a largo y corto plazo. (Rus, Estructura de capital, 2022).

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formado de la siguiente manera: Capital Propio con la suma de 22.277,61 que equivale a una estructura del 53% y la diferencia por \$20.000,00 que equivale al 47%, con un total de inversión de \$42.277,61 que en la suma total da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 13,47% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

Tabla 38.

Estructura del capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	\$22.277,61	53%	13%	6,9%	
Capital Financiero	\$20.000,00	47%	14%	6,6%	
TOTAL INVERSIÓN	42277,61	100%		13,47%	TMAR

Nota. Estructura del capital de la panadería “LAS DELICIAS JL” (José Robles).

Punto de equilibrio.

El punto de equilibrio, punto muerto o umbral de rentabilidad es aquel nivel de ventas mínimo que iguala los costes totales a los ingresos totales. Por tanto, el punto muerto no es más que ese mínimo necesario para no tener pérdidas y donde el beneficio es cero. A partir de él, la empresa empezará a obtener ganancias. Este concepto es esencial para saber cuál es el mínimo vital para poder sobrevivir en el mercado. Pero, además, tiene una forma de cálculo sencilla como veremos a continuación. (Rus, Punto de equilibrio, 2020).

Para el cálculo del punto de equilibrio se tomó en consideración los siguientes rubros que se exponen a continuación.

Tabla 39.

Costos fijos.

Costos fijos	
arriendo	\$250,00
sueños	\$1.558,99
TOTAL	1808,98

Nota: Costos fijos de la panadería “LAS DELICIAS JL” (José Robles).

El margen de contribución es el resultado de restar los costes variables al precio de venta, es decir son los beneficios de una compañía sin considerar los costos fijos.

Para el análisis de la panadería “LAS DELICIAS JL”, tomó en cuenta valores promedios del costo bruto de los productos y el costo de venta sin considerar el IVA de los mismos, entonces el valor del promedio de venta de los productos sería \$0,17, el valor del costo sería \$0,11, por lo que el margen de contribución será de \$0,06.

Tabla 40.*Margen de contribución.*

Margen de contribución	
precio	\$0,17
costo	\$0,10
ganancia	0,065

Nota: Margen de contribución de la panadería “LAS DELICIAS JL” (José Robles).

En la tabla N 45 se puede observar que se deberá realizar 27555 unidades de pan, y diariamente se debe vender 919 unidades de pan para que el negocio tenga su punto de equilibrio y no se gane ni se pierda y en la tabla 46 se puede observar que las ventas proyectadas para que exista una ganancia será de 95600 en dinero 15931,74.

Tabla 41*Punto de Equilibrio.*

VENTA	27555	0,16665	4592,0
COSTO	27555	0,101	2783,1
			1808,98583

Nota: Punto de Equilibrio de la panadería “LAS DELICIAS JL” (José Robles).

Tabla 42 .*Ventas proyectadas.*

Ventas proyectadas			
95600	\$15.931,74	\$191.180,88	ventas
95600	\$9.655,60	\$115.867,20	costo

Nota: Ventas proyectadas de la panadería “LAS DELICIAS JL” (José Robles).

Costo de ventas

Es el valor que la empresa invierte para que el cliente final reciba el producto o servicio.

(Douglas da Silva, 2021).

Tabla 43.*Flujo de caja.*

FLUJODE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		191180,88	196935,42	202863,18	208969,36	215259,34
COSTO DE VENTAS		115867,20	119354,80	122947,38	126648,10	130460,21
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		75313,68	77580,62	79915,80	82321,26	84799,13
GASTOS ADMINISTRATIVOS		18707,83	19270,94	19850,99	20448,51	21064,01
SERVICIOS BASICOS		960,00	988,90	1018,66	1049,32	1080,91
MATERIAL OFIC.		252,48	260,08	267,91	275,97	284,28
SUMINISTROS DE LIMPIEZA		150,00	154,52	159,17	163,96	168,89
GASTOS DOCUMENTOS,PERMISOS		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		30000,00	30903,00	31833,18	32791,36	33778,38
DEPRECIACIONES		1114,69	1114,69	1114,69	1114,69	1114,69
AMORTIZACIONES		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
UTILIDAD OPERATIVA		24128,68	24888,51	25671,20	26477,46	27307,98
GASTOS FINANCIEROS		2800,00	2376,41	1893,51	1343,01	715,43
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		21328,68	22512,10	23777,69	25134,45	26592,55
BASE IMPOSITIVA		5332,17	8160,64	8619,41	9111,24	9639,80
	-					
UTILIDAD NETA	42277,61	15996,51	14351,46	15158,28	16023,21	16952,75

Nota: Costo de ventas de la panadería "LAS DELICIAS JL" (José Robles).

Flujo de caja.

El flujo de caja se refiere a la información sobre los recursos que genera una empresa, tanto los flujos de entrada como de salida, en un periodo de tiempo específico, brinda la información sobre los ingresos y gastos, permitiendo determinar la solvencia y liquidez que posee la empresa. Se utiliza para indicar la acumulación neta de activos líquidos durante un periodo concreto. (ESERP, 2022).

Para el primer año la panadería “Las delicias JL” tendrá un flujo neto de caja de \$14085,53, mientras que para el 5 año esta aumentará a \$12957,20 y es posible en este año recuperar el capital de trabajo.

Tabla 34.
Flujo de Caja.

	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		24128,68	24888,51	25671,20	26477,46	27307,98
DEPRECIACION		1114,69	1114,69	1114,69	1114,69	1114,69
AMORTIZACION		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
- BASE IMPOSITIVA		5332,17	8160,64	8619,41	9111,24	9639,80
- 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						
+ CAPITAL DE TRABAJO						
- REPOSICION DE ACTIVOS						
= FLUJO NETO DE CAJA	-42277,61	14.085,53	12.016,89	12.340,81	12.655,24	12.957,20

Nota: Flujo de caja de la panadería "LAS DELICIAS JL" (José Robles).

Cálculo del TIR y el VAN

Para finalizar el análisis financiero el último paso que es el del cálculo del VAN y el TIR que consiste en.

VAN (Valor Actual Neto)

El valor actual neto (VAN) es un criterio de inversión que consiste en actualizar los cobros y pagos de un proyecto o inversión para conocer cuánto se va a ganar o perder con esa inversión. También se conoce como valor neto actual (VNA), valor actualizado neto o valor presente neto (VPN).

Para ello trae todos los flujos de caja al momento presente descontándolos a un tipo de interés determinado. El VAN va a expresar una medida de rentabilidad del proyecto en términos absolutos netos, es decir, en nº de unidades monetarias (euros, dólares, pesos, etc.). (Velayos, 2014)

$$VAN = -I_0 + \sum_{t=1}^n \frac{F_t}{(1+k)^t} = -I_0 + \frac{F_1}{(1+k)} + \frac{F_2}{(1+k)^2} + \dots + \frac{F_n}{(1+k)^n}$$

En ese sentido se podrá colocar entonces que el valor actual neto de la empresa es de \$2438,07 dólares.

TIR (Tasa Interna de Retorno)

La tasa interna de retorno (TIR) es la rentabilidad que ofrece una inversión. Es decir, es el porcentaje de beneficio o pérdida que tendrá una inversión para las cantidades que no se han retirado del proyecto.

la TIR es la tasa de descuento que iguala, en el momento inicial, la corriente futura de cobros con la de pagos, generando un VAN igual a cero:

$$VAN = -I_0 + \sum_{t=1}^n \frac{F_t}{(1+TIR)^t} = -I_0 + \frac{F_1}{(1+TIR)} + \frac{F_2}{(1+TIR)^2} + \dots + \frac{F_n}{(1+TIR)^n} = 0$$

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 38,76% que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 12,95% con el TMAR

Tabla 45.*Cálculo del VAN, TIR y TMAR.*

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	\$2438,07
TIR	15,86%
TMAR	13,47%

Nota: VAN, TIR Y TMAR de la panadería “LAS DELICIAS JL” (José Robles).

CONCLUSIONES

- El pan es uno de los productos más consumidos en el Ecuador, muchas familias lo incluyen en su desayuno e incluso en horarios de coffee brake.
- Con esta propuesta es posible crear productos de calidad, además de fijar estándares de cumplimiento y de esta manera hacer más eficiente el proceso, y poder cumplir con los requerimientos acordes a la panadería “Las delicias JL”
- En cuanto al plan financiero se tomaron en cuenta algunos puntos que se creen que son esenciales para poder sustentar el proyecto, principalmente se realizó el análisis de la demanda donde se obtuvo detectó que el cliente potencial son jóvenes, quienes comparan pan y que adquieran de acuerdo a las necesidades, se estableció una proyección de ingresos y gastos a cinco años.
- De acuerdo con los resultados obtenidos de la encuesta con preguntas cerradas y apoyándose en un análisis del sector se identificó los gustos y preferencias de los consumidores.

RECOMENDACIONES

- Desarrollar un plan estratégico para una campaña promocional agresiva la misma que ayudará promocionar la panadería.
- Contactar empresas públicas y privadas con el fin de estrechar alianzas estratégicas que permitan la comercialización del producto de una forma más directa y con diferentes opciones de negociación.
- A su vez se recomienda crear una página web para comercializar los productos con mayor eficiencia, además la página web debe estar diseñada para que los clientes puedan obtener información, emitir criterios y comparar los productos
- Se recomienda que la panadería “Las delicias JI” debe trabajar continuamente en la innovación de productos y adaptación de las nuevas tendencias de consumo por parte del cliente como también adaptarse a las nuevas tecnologías, dado que la aplicación de esta marca una diferencia con la competencia.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Pérez. (2017). *https://definicion.de/foda/*. Obtenido de *https://definicion.de/foda/*:
<https://definicion.de/foda/>
- Beetrack. (2022). *Producto o servicio: ¿en qué se diferencian?* Obtenido de
<https://www.beetrack.com/es/blog/producto-o-servicio>
- Brahman. (02, pp 50 de Junio de 2020). *LA RESPONSABILIDAD AMBIENTAL DE LAS PANADERÍAS Y PASTERERÍAS*. Obtenido de Grupo Empresarial Proingra:
[https://proingra.com/la-responsabilidad-ambiental-de-las-panaderias-y-pastelerias/#:~:text=Las%20panader%C3%ADas%20y%20pasteler%C3%ADas%20producen,de%20unidades%20individuales%20\(por%20ejemplo%20](https://proingra.com/la-responsabilidad-ambiental-de-las-panaderias-y-pastelerias/#:~:text=Las%20panader%C3%ADas%20y%20pasteler%C3%ADas%20producen,de%20unidades%20individuales%20(por%20ejemplo%20)
- CEF. (2022). *La marca*. Obtenido de Marketing: <https://www.marketing-xxi.com/la-marca-46.htm>
- Concepto. (2022). *Impacto ambiental*. Obtenido de Concepto:
<https://concepto.de/impacto-ambiental/>
- Donoso, A. (12 de Febrero de 2017). *Tabla de amortización*. Obtenido de Economipedia:
<https://economipedia.com/definiciones/cuadro-de-amortizacion.html>
- Douglas da Silva. (06 de Agosto de 2021). *Costo de ventas*. Obtenido de Blog de Zendesk:
<https://www.zendesk.com.mx/blog/que-es-costo-de-venta/#:~:text=El%20costo%20de%20ventas%20es%20el%20valor%20que%20la%20empresa,la%20producci%C3%B3n%20de%20los%20productos.>

Editorial Etecé. (2020). *¿Qué es la identidad cultural?* Obtenido de Concepto:
<https://concepto.de/identidad-cultural/>

ESERP. (2022). *Flujo de Caja*. Obtenido de ESERP:
<https://es.eserp.com/articulos/que-es-el-flujo-de-caja/#:~:text=El%20flujo%20de%20caja%20se,1%C3%ADquidos%20durante%20un%20periodo%20concreto.>

EUROINNOVA. (2022). *Fijación de precios*. Obtenido de EUROINNOVA Business School: <https://www.euroinnova.ec/blog/que-es-la-fijacion-de-precios>

GAD Lago Agrio. (2023). Requisitos para obtener la patente municipal en el Cantón Lago Agrio. *Requisitos del GAD Lago Agrio (Facilitado en la Ventanilla)*. Nueva Loja, Sucumbíos, Ecuador: Gobierno Autónomo Descentralizado del Canton Lago Agrio.

Gerencie. (29 de Agosto de 2019). *¿Qué es la depreciación?* Obtenido de gerencie.com:
<https://www.gerencie.com/depreciacion.html#:~:text=La%20depreciaci%C3%B3n%20es%20el%20mecanismo,Finalidad%20de%20la%20depreciaci%C3%B3n.>

Gerencie. (01 de Abril de 2022). *Capital de trabajo*. Obtenido de Gerencie.com:
<https://www.gerencie.com/capital-de-trabajo.html>

González, P. (2021). *Sueldo*. Obtenido de Billin:
<https://www.billin.net/glosario/definicion-sueldo/>

IESS. (11 de 01 de 2021). *IESS*. Obtenido de <https://www.iess.gob.ec/home-preguntas-frecuentes/>

IESS. (2022). *Competencia*. Obtenido de Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social:

<https://www.gob.ec/iess#:~:text=La%20instituci%C3%B3n%20tiene%20com%20misi%C3%B3n,de%20acuerdo%20al%20plan%20contratado>.

Investigacion, T. d. (18 de Junio de 2013). *Tipo y Modalidad de la Investigación*.

Obtenido de Blog: <http://tesisdeinvestig.blogspot.com/2013/06/tipo-y-modalidad-de-la-investigacion.html>

Knoow. (2015). *Producto Esencial*. Obtenido de Enciclopedia Temática:

[https://knoow.net/es/cieeconcom/gestion/producto-esencial/#:~:text=Producto%20Esencial%20\(tambi%C3%A9n%20conocido%20por,cual%20fue%20concebido%20y%20producido](https://knoow.net/es/cieeconcom/gestion/producto-esencial/#:~:text=Producto%20Esencial%20(tambi%C3%A9n%20conocido%20por,cual%20fue%20concebido%20y%20producido).

Ministerio de Trabajo. (2022). *Competencia*. Obtenido de Ministerio de Trabajo:

<https://www.gob.ec/mt#:~:text=Somos%20la%20Instituci%C3%B3n%20rectora%20de,modelos%20de%20gesti%C3%B3n%20integral%2C%20para>

Neus Palou. (09 de Marzo de 2017). *El Pan afecta el medio ambiente*. Obtenido de La

Vanguardia:

<https://www.lavanguardia.com/vivo/ecologia/20170309/42677318720/pan-medio-ambiente-fertilizantes-contaminantes-gases-efecto-invernadero.html>

Padilla. (2021). *Impacto social*. Obtenido de ESIMPACTO:

<https://www.esimpact.org/impacto-social/#:~:text=La%20medici%C3%B3n%20del%20impacto%20social,de%20manera%20comparativa%20y%20robusta>.

PLANNER. (30 de Enero de 2020). *Pasos para elaborar un Plan de Implementación*.

Obtenido de Plan de Negocios Perú: <https://plandenegociosperu.com/pasos->

para-elaborar-un-plan-de-

implementacion/#:~:text=En%20general%2C%20la%20implementaci%C3%B3n%20se,para%20hacer%20realidad%20el%20negocio.

Quiroa, M. (07 de Diciembre de 2019). *Investigación de mercado*. Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-de-mercado.html>

Quiroa, M. (30 de Noviembre de 2019). *Producto aumentado*. Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/producto-aumentado.html#:~:text=El%20producto%20aumentado%20es%20el,empresa%20para%20satisfacer%20una%20necesidad.>

Quiroa, M. (11 de Septiembre de 2019). *Producto real*. Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/producto-real.html#:~:text=El%20producto%20real%20es%20el,distinguirse%20de%20los%20otros%20competidores.>

Raeburn, A. (01 de Julio de 2021). *Análisis FODA: qué es y cómo usarlo (con ejemplos)*. Obtenido de ASANA: <https://asana.com/es/resources/swot-analysis>

Rubén. (25 de Febrero de 2022). *Organigrama de empresa, qué tipos existen y para qué sirven*. Obtenido de Factorial: <https://factorialhr.es/blog/que-es-organigrama-empresa-tipos-plantillas/#%C2%BFque-es-un-organigrama-de-empresa>

Rus, E. (06 de Mayo de 2020). *Punto de equilibrio*. Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/punto-de-equilibrio.html>

Rus, E. (28 de Marzo de 2022). *Estructura de capital*. Obtenido de Economipedia:

<https://economipedia.com/definiciones/estructura-de-capital.html>

SENADI. (2022). *La Institución*. Obtenido de Servicio Nacional de Derechos

Intelectuales: <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/institucion/>

Sevilla, P. (23 de Abril de 2015). *Marketing / Mercadotecnia*. Obtenido de

Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/mercadotecnia-marketing.html>

Silva, D. d. (26 de Abril de 2026). *Filosofía empresarial*. Obtenido de Blog Zendesk:

<https://www.zendesk.com.mx/blog/filosofia-empresarial/#:~:text=La%20filosof%C3%ADa%20empresarial%20es%20un,establecida%20en%20tu%20cultura%20organizacional.>

SRI. (16 de 12 de 2020). *SRI*. Obtenido de [https://www.sri.gob.ec/web/guest/regimen-](https://www.sri.gob.ec/web/guest/regimen-impositivo-simplificado-rise)

[impositivo-simplificado-rise](https://www.sri.gob.ec/web/guest/regimen-impositivo-simplificado-rise)

SRI. (2023). *Todo lo que necesitas saber acerca del RIMPE*. Obtenido de Cuida tu

futuro: <https://cuidatufuturo.com/que-es-rimpe-y-como-funciona/#:~:text=El%20R%C3%A9gimen%20Simplificado%20para%20Emprendedores,y%20al%20R%C3%A9gimen%20de%20Microempresas.>

UNESCO. (2022). *Igualdad de género*. Obtenido de UNESCO:

<https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Iguldad%20de%20genero.pdf>

Velayos, V. (15 de Junio de 2014). *VAN*. Obtenido de Economipedia:

<https://economipedia.com/definiciones/valor-actual-neto.html>


Westreiche, G. (10 de Marzo de 2021). *Muestreo*. Obtenido de Economipedia:

<https://economipedia.com/definiciones/muestreo.html>

Westreicher, G. (30 de Mayo de 2020). *Entorno empresarial*. Obtenido de

Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/entorno-empresarial.html#:~:text=El%20entorno%20empresarial%20es%20el,y%20son%20de%20distinta%20naturaleza>.

Anexo 1.*Informe Turnitin.***INFOREME TURNITIN.**

	Identificación de reporte de similitud. oid:11830:217085557
---	---

NOMBRE DEL TRABAJO

José Robles (TESIS).docx

AUTOR

José Robles

RECUENTO DE PALABRAS

14465 Words

RECUENTO DE CARACTERES

79004 Characters

RECUENTO DE PÁGINAS

112 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

3.0MB

FECHA DE ENTREGA

Mar 22, 2023 2:31 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Mar 22, 2023 2:33 PM GMT-5

- **12% de similitud general**

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base

- 12% Base de datos de Internet
- 1% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de Crossref
- Base de datos de contenido publicado de Cross

- **Excluir del Reporte de Similitud**

- Fuentes excluidas manualmente
- Bloques de texto excluidos manualmente