



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la creación de un establecimiento de panificación llamado Sweet and Tasty Ecuador en el sector de Santo Domingo de Carretas al norte de la ciudad de Quito.”

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

AUTOR:

Jefferson Xavier Hernández Chiles

TUTOR:

Lcdo. Carlos Andrés Chavez Acosta

D.M. Quito, 15 de septiembre del 2021

DEDICATORIA

Mi tesis la dedico en primer lugar a Dios y la Virgen Santísima quienes son lo que me dieron la vida y me permitieron estar hasta este momento o instancia como segundo lugar y no menos importante a mi madre amada Narcisa por su sacrificio y esfuerzo, por darme una carrera para mi futuro y por creer en mi capacidad, aunque hemos pasado momentos difíciles siempre ha estado brindándome su comprensión, cariño y amor y ha sido un pilar fundamental dentro de mi vida.

A mi querida hermana Camila por ser mi fuente de motivación e inspiración para poder superarme cada día más y así poder luchar para que la vida nos depare un futuro mejor.

A mis queridos abuelos María y Jorge quienes con sus palabras de aliento no me dejaban decaer para que siguiera adelante y siempre sea perseverante y cumpla con mis ideales.

A mis compañeros y amigos presentes y pasados quienes sin esperar algo a cambio compartieron sus conocimientos, alegrías y tristezas y a todas aquellas personas que durante estos dos años y medio estuvieron a mi lado apoyándome y lograron que este sueño se haga realidad.

AGRADECIMIENTO

Primeramente, agradezco al Instituto Tecnológico Internacional Universitario por haberme aceptado ser parte de esta noble institución y por haberme abierto las puertas de su ceno científico para poder estudiar mi carrera, así también a los diferentes docentes que me supieron brindar sus conocimientos y su apoyo para seguir adelante día a día.

Agradezco también a mi tutor de tesis el Lcdo. Carlos Andrés Chavez Acosta por haberme brindado la oportunidad de recurrir a su capacidad y conocimiento científico, así como también haberme tenido toda la paciencia del mundo para guiarme durante todo el desarrollo de la tesis.

Mi agradecimiento también va dirigido a mi madre Narcisa Chiles pues sin ella no lo habría logrado. Tú bendición a diario a lo largo de mi vida me protege y me lleva por el camino del bien. Por eso te agradezco y te entrego mi trabajo en ofrenda por tu paciencia y amor madre mía te amo.

Y para finalizar, también agradezco a todos los que fueron mis compañeros de clase durante todos los niveles de la carrera ya que gracias al compañerismo, amistad y apoyo moral han aportado en un alto porcentaje a mis ganas de seguir adelante en mi carrera profesional.

AUTORIA

Yo, Jefferson Xavier Hernández Chiles autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

JEFFERSON XAVIER HERNÁNDEZ CHILES

D.M. Quito, 15 de septiembre del 2021

Lcdo. Carlos Andrés Chavez Acosta.
Tutor de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

Lcdo. Carlos Andrés Chavez Acosta.

D.M. Quito, 15 de septiembre del 2021

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: El Lcdo. Carlos Andrés Chavez Acosta y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y el Sr. Jefferson Xavier Hernández Chiles por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO. - El Sr. Jefferson Xavier Hernandez Chiles realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de un establecimiento de panificación llamado Sweet and Tasty Ecuador en el sector de Santo Domingo de Carretas al norte de la ciudad de Quito.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del Lcdo. Carlos Andrés Chavez Acosta.

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, Lcdo. Carlos Andrés Chavez Acosta en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y el Sr. Jefferson Xavier Hernández Chiles, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de un establecimiento de panificación llamado Sweet and Tasty Ecuador en el sector de Santo Domingo de Carretas al norte de la ciudad de Quito.”**, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

Lcdo. Carlos Andrés Chavez Acosta

Jefferson Xavier Hernández Chiles

D.M. Quito, 15 de septiembre del 2021

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
AUTORIA	iv
CERTIFICACIÓN	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	vi
RESUMEN	xv
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	16
2.1 Creación de la empresa	16
2.2 Descripción de la empresa	16
2.1.1 Importancia	16
2.1.2 Características	17
2.3 Tamaño de la empresa	18
2.4 Necesidades que satisfacer	18
Ilustración 1. Pirámide de Maslow.....	18
2.4.1 Necesidad Fisiológica	19
2.4.2 Necesidad de Seguridad	19
2.4.3 Necesidad Social	19
2.4.4 Necesidad de Reconocimiento	20
2.4.5 Necesidad de Autorrealización	20
2.5 Localización de la empresa	20
Ilustración 2. Ubicación.	21
2.6 Filosofía empresarial	21
2.6.1 Misión	21
2.6.2 Visión	21
2.6.3 Objetivos	21
2.6.4 Meta	22
2.6.5 Estrategias	22
2.6.6 Políticas	22
2.6.7 FODA	23
2.7 Desarrollo organizacional	24
2.7.1 Tipo de Estructura	24
2.7.2 Formalización	25

2.7.3 Centralización – Descentralización.	25
2.7.4 Integración.	25
2.8 Organigrama empresarial	26
Ilustración 3. Organigrama empresarial Sweet and Tasty Ecuador.....	26
2.9 Funciones del personal	27
Tabla 1. Méritos aspectos a considerar, Chef Administrador.....	28
Tabla 2. Méritos aspectos a considerar, Panadero / Pastelero.....	30
Tabla 3. Méritos aspectos a considerar, cajero/a.....	32
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	33
3.1 Objetivo de mercadotecnia	33
3.2 Investigación de mercado	33
3.2.1 Modalidad.	33
3.3 Plan de Muestreo	34
3.4 Análisis de las encuestas	35
Pregunta 1	35
Tabla 4. Pregunta 1.....	35
Ilustración 4. Pregunta 1, gráfico circular.....	35
Pregunta 2	36
Tabla 5. Pregunta 2.....	36
Pregunta 3	37
Tabla 6. Pregunta 3.....	37
Ilustración 6 Pregunta 3, gráfico circular.....	37
Pregunta 4	38
Tabla 7. Pregunta 4.....	38
Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular.....	38
Pregunta 5	39
Ilustración 8. Pregunta 5, gráfico circular.....	39
Pregunta 6	40
Tabla 9. <i>Pregunta 6</i>	40
Ilustración 9. Pregunta 6, gráfico circular.....	40
Pregunta 7	41
Tabla 10. Pregunta 7.....	41
Ilustración 10. Pregunta 7, gráfico circular.....	41

Pregunta 8.	42
Tabla 11. <i>Pregunta 8</i>	42
Pregunta 9.	43
Tabla 12. <i>Pregunta 9</i>	43
Ilustración 12. <i>Pregunta 9, gráfico circular.</i>	43
Pregunta 10.	44
Tabla 13. <i>Pregunta 10</i>	44
Ilustración 13. <i>Pregunta 10, gráfico circular</i>	44
3.4.1 Análisis General.	45
3.5 Entorno empresarial	46
3.5.1 Microentorno.	46
Ilustración 14. <i>Esquema microentorno de Sweet and Tasty Ecuador.</i>	46
Ilustración 15. <i>Ubicación.</i>	47
Tabla 14. <i>Proveedores.</i>	49
3.5.2 Macroentorno.	51
Ilustración 16. <i>Esquema macroentorno Sweet and Tasty Ecuador.</i>	51
3.6. Producto y servicio.	53
3.6.1 Producto Esencial.	54
3.6.2 Producto real.	54
3.6.3 Características.	55
3.6.4 Calidad.	55
3.6.5 Estilo.	55
3.7 Marca.	56
3.7.1 Producto aumentado.	56
3.8 Plan de introducción al mercado.	57
3.8.1 Distintivos y Uniformes	57
Ilustración 17. <i>Diseños uniformes personal.</i>	57
Ilustración 18. <i>Diseños uniformes personal.</i>	58
Ilustración 19. <i>Diseños uniformes personal.</i>	59
3.8.2 Materiales de identificación.	60
Ilustración 20. <i>Imagotipo Sweet and Tasty Ecuador.</i>	60
Ilustración 21. <i>Anverso tarjeta de presentación</i>	61
Ilustración 22. <i>Reverso tarjeta de presentación</i>	61

Ilustración 21. Hoja membretada	62
3.8.3 Canal de distribución y puntos de ventas.....	63
Tabla 15. Financiamiento publicidad	64
.....	64
3.8.4 Riesgo y oportunidades del negocio	64
3.9 Fijación de Precios	65
3.9.1 Fijación de precios por receta estándar.....	65
Tabla 16. Torta de Chocolate, receta estándar de costos.....	66
Tabla 17. Torta de Chocolate, Receta estándar de producción.	67
Tabla 18. Vasitos Mousse de Maracuyá, receta estándar de costos.	68
Tabla 19. Vasito Mousse de Maracuyá, Receta estándar de producción.	69
Tabla 20. Pan Integral, receta estándar de costos.....	70
Tabla 21. Pan Integral , Receta estándar de producción.	71
3.10 Implementación del negocio	72
<input type="checkbox"/> Arriendo del local.	72
Tabla 22. Arriendo del local.	72
<input type="checkbox"/> Equipos industriales.	72
Tabla 23 Equipos industriales.....	72
<input type="checkbox"/> Equipos de computación.	73
Tabla 24. Equipos de computación.....	73
<input type="checkbox"/> Muebles y enseres.	73
Tabla 25. Muebles y enseres.....	73
<input type="checkbox"/> Equipos industriales de seguridad.....	74
Tabla 26. Equipos industriales de seguridad	74
Tabla 27. Suministros de oficina.....	75
<input type="checkbox"/> Servicios básicos.	75
Tabla 28. Servicios básicos	75
.....	76
<input type="checkbox"/> Materiales de limpieza.	76
Tabla 29. Materiales de limpieza	76
3.11 Estudio arquitectónico.....	77
Estructura interna del establecimiento.	77
Ilustración 22. Estructura del establecimiento.	77

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL.....	78
<input type="checkbox"/> Servicio de Rentas Internas / SRI.....	78
<input type="checkbox"/> Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA.....	78
<input type="checkbox"/> Patente Municipal	80
<input type="checkbox"/> RAET Registro de Actividades Económicas para la Gestión Tributaria	81
<input type="checkbox"/> LUAE (Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas en el DMQ) 82	
<input type="checkbox"/> IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad social).....	83
<input type="checkbox"/> IEPI (Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual)	83
5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL.....	85
5.1 Objetivo de área.....	85
5.2 Impacto ambiental.....	85
5.3 Impacto social.....	86
Igualdad de género.....	86
Generar empleo	86
Atracción de empleados	87
6. PROCESO FINANCIERO	88
6.1. Introducción.....	88
6.2. Inversiones	88
Tabla 30. Activos Fijos	88
6.4. Activos diferidos	89
Tabla 31. Activos diferidos	89
6.5. Capital de trabajo	89
Tabla 32. Capital de trabajo	90
Tabla 33. Detalles de inversión.....	90
6.6 Sueldos.....	91
Tabla 34. Sueldos	91
Tabla 35. Decimos.....	91
Tabla 36. Sueldos totales.....	91
6.7. Depreciación activos fijos.	92
Tabla 37. Depreciación de activos fijos	92
6.8. Amortizaciones	92
Tabla 38. Amortizaciones.....	92

6.9. Estructura capital	93
Tabla 39. Capital	93
6.10. Tabla de amortización.....	93
Tabla 40. Amortización.....	93
6.11. Punto de equilibrio	94
Tabla 41. Datos punto de equilibrio	94
Tabla 42. Margen de contribución.....	94
Tabla 43. Punto de equilibrio.....	95
Tabla 44. Ventas /costos.....	95
6.12 Costo de ventas.....	95
Tabla 45. Costo de ventas.....	95
6.13. Flujo de caja	96
Tabla 46. Flujo de caja.....	96
6.14. Calculo del TIR y el VAN.....	97
6.14.1. VAN (Valor Actual Neto).....	97
6.14.2. TIR (Tasa Interna de Retorno).....	97
Tabla 47. VAN/ TIR.....	98
7. PRELIMINARES	XCVII
7.1. Conclusiones	XCVII
7.2. Recomendaciones.....	C
7.3. Bibliografías	CI
7.4. Anexos.....	CI

“Proyecto de factibilidad para la creación de un establecimiento de panificación llamado Sweet and Tasty Ecuador en el sector de Santo Domingo de Carretas al norte de la ciudad de Quito.”

Jefferson Xavier Hernández Chiles
Lcdo. Carlos Andrés Chavez Acosta
D.M. Quito, 15 de septiembre del 2021

RESUMEN

La presente tesis consiste en conocer la factibilidad de la apertura de un establecimiento de panificación llamado Sweet and Tasty Ecuador en el Barrio Santo Domingo de Carretas, con el objetivo de brindar un servicio de panificación con productos de calidad y con una atención de primera ya que no existe un establecimiento con dichas características dentro del sector.

El desarrollo de este trabajo consta de seis capítulos, determinando la viabilidad en cada uno de los ellos así como: el estudio de mercado con una aceptación del 98% de los encuestados mediante la aplicación de encuestas para además conocer las preferencias y necesidades de los clientes de acuerdo a esto se ha calculado el presupuesto que se requerirá para la capacidad de instalación y utilización de los equipos para la producción, también el requerimiento de materiales, muebles y enseres de cada área y el estudio administrativo sobre la organización de la panadería, en lo financiero se tiene un capital propio de \$14.383,54 y se adquirirá un crédito de \$35.000,00 para la inversión total del proyecto y mediante la evaluación financiera se obtuvo un VAN de \$ 20.593,97 y una TIR de 28,56% que son aceptados ya que indica ser viable y rentable económicamente el proyecto.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

Sweet and Tasty Ecuador surge a través de la inquietud de dar inicio a un nuevo emprendimiento como es la de poner al servicio una oferta de producto diferente dentro de la panificación como son la elaboración de bocaditos, postres, pasteles y panes es así como en febrero del año 2020 se da inicio a la idea. Para aquel entonces contaba con el trabajo de una sola persona y con el tiempo obtuvo ayuda del establecimiento La Pola con el propósito de trabajar juntos es así que poco a poco se ha ido adquiriendo nuevas y actuales enseñanzas para dar los resultados y aprendizajes que hoy se aplican. Sweet and Tasty Ecuador busca abrir un establecimiento en el sector de Santo Domingo de Carretas referencia Intercambiador de Carcelén, ya que este sector se encuentra compuesto por varios conjuntos habitacionales y residenciales sin embargo no existe un establecimiento que brinde un servicio de panadería la idea principal tiene en cuenta la apertura de un establecimiento en el cual brinde un ambiente ameno en donde familias y amigos puedan disfrutar de un buen espacio y servicio mientras se deleitan con productos de calidad y deliciosos, acompañados de un café y aparte a esto la compra de los mismos. Sweet and Tasty Ecuador es una microempresa que brinda producto fresco, de muy buena calidad, y con exigente puntualidad.

2.2 Descripción de la empresa

2.1.1 Importancia.

Uno de los pequeños detalles que alegran a cualquiera cuando sale de casa por la mañana es el olor a pan recién hecho proveniente de un negocio de panadería. Es ese tipo de cosas que embellecen y dan color a los barrios. Las panaderías son uno de los negocios más tradicionales y antiguos del mundo.

Muy aparte a esto la importancia de la apertura de un establecimiento de panificación dentro del sector de Santo Domingo de Carretas es muy importante ya que tiene como finalidad satisfacer la necesidad del entorno con un producto de calidad y acompañado de un servicio que esté a la altura del mismo. Esto, dada la inexistencia de una panadería que

cumpla con estas características. Para ello se confía en la infraestructura y una buena gestión de las diferentes áreas de negocio.

2.1.2 Características.

Responsabilidad social: Sweet and Tasty Ecuador tiene en cuenta la situación en la que se encuentra tanto el país como el mundo. Dentro de esta pandemia todo tipo de establecimiento de A&B han tenido que implementar medidas y segmentos que ayuden al tema de la bioseguridad y así poder garantizar la seguridad alimentaria para cada uno de los comensales por ende Sweet and Tasty Ecuador no se queda atrás, se ha logrado implementar un protocolo de bioseguridad para el personal y para la materia prima que se utiliza.

Investigación e innovación: Sweet and Tasty Ecuador trabaja en una constante investigación e innovación dentro de las áreas de panadería pastelería y repostería basándose en las necesidades que tiene los comensales o clientes. Sin embargo, el personal que trabajará dentro del establecimiento también tendrá que recibir continuas capacitaciones y cursos brindados por algunas empresas relacionadas al medio abarcando temas como: nuevas técnicas de elaboración o preparación y a su vez las nuevas tendencias.

Responsabilidad ambiental: Sweet and Tasty Ecuador es una empresa que está consciente del excesivo aumento de la contaminación ambiental que vive el mundo entero, por ende, ha tomado medidas favorables para este tema como la implementación de basureros reciclables dentro del establecimiento donde se encontrarán ubicados en puntos estratégicos y a parte a esto contará con embaces biodegradables y desarrollará una campaña de reciclaje acompañada de los conjuntos que conforman el sector y su alrededor.

Profesionales apasionados con su trabajo: sabiendo que la panadería, pastelería y repostería no solo es el hecho de hacer un pan, una torta o un postre sino es la acción en la que consta de la creación, creatividad e innovación de cada una de las personas que conforma el grupo de trabajo siempre y cuando el objetivo sea dar una experiencia agradable al cliente. Por eso Sweet and Tasty Ecuador junto con su planta de trabajadores capacitados buscan la manera de brindar productos frescos y de calidad con el acompañamiento de un buen servicio y de un ambiente ameno hacia los comensales.

Actividad.

Sweet and Tasty Ecuador es un establecimiento de servicio, específicamente en productos de panadería en la cual ofrece para servirse o a su vez para llevar, cuenta también con el servicio tipo cafetería.

2.3 Tamaño de la empresa.

Sweet and Tasty Ecuador es una microempresa que contará con 3 áreas básicas: área ejecutiva, área de producción y almacenamiento, y área de servicio.

La empresa contará con:

- Chef Administrador.
- Panadero / Pastelero.
- Cajero/a.

2.4 Necesidades que satisfacer

Ilustración 1. Pirámide de Maslow.



(López, 2019). *Pirámide de Maslow*. Recuperado de: <https://blog.cognifit.com/es/piramide-de-maslow/>.

2.4.1 Necesidad Fisiológica.

Al ser una empresa de alimentos y bebidas, la necesidad fisiológica de alimentación está directamente realizada por parte de la empresa.

2.4.2 Necesidad de Seguridad.

Como primer punto está la seguridad alimentaria, que abarca todo respecto a buenas prácticas de manufactura (BPM) a un proceso HACCP y sobre todo a la inocuidad alimentarias tomando en cuenta que en la actualidad se vive una pandemia del COVID-19. Por lo tanto, los productos ofrecidos en la panadería estarán sometidos a diferentes protocolos de seguridad alimentaria para que el producto final llegue apto para el consumo, para ello habrá un estricto control en la cadena de producción haciendo énfasis en la bioseguridad, desde la adquisición, almacenamiento y elaboración e incluso en el transcurso del servicio hacia el cliente o su vez en el transporte del Delivery o Uber.

Como segundo punto se tiene la seguridad a la integridad física del cliente, la cual se garantiza brindándole un ambiente tranquilo y calmado, en donde pueda sentirse seguro, además de contar con servicio de guardianía para los vehículos y cámaras de seguridad.

Y finalmente está la seguridad hacia los trabajadores de la empresa, esta se va a garantizar mediante el cumplimiento de todos los beneficios de ley y reglamentos del trabajo vigentes en Ecuador, respetando los derechos de los trabajadores, velando por su seguridad física y mental, mediante la firma de un contrato donde especifique lo dicho anteriormente.

2.4.3 Necesidad Social.

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 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 trabajadores.

La siguiente es externa y se trata de la relación empresa-clientes. En donde Sweet and Tasty Ecuador, busca 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 finales, además de una capacitación semestral a nuestro personal, y así poder brindar un servicio de calidad.

2.4.4 Necesidad de Reconocimiento.

A través de la investigación sobre la apertura del establecimiento de Sweet and Tasty Ecuador en el Barrio de Santo Domingo de Carretas, se ha encontrado durante el proceso algunos factores como la innovación en cada uno de sus productos ofrecidos, la infraestructura y decoración del establecimiento y la entrega de productos finales de primera calidad a precios accesibles para el target al que va dirigido la panadería, Por lo tanto a través de ellos buscaremos tener éxito y con esto poder satisfacer esta necesidad.

2.4.5 Necesidad de Autorrealización.

Sweet and Tasty Ecuador llegará a ser una empresa reconocida no solo por sus productos de calidad o en la innovación dentro de ellos, sino por su compromiso social de dar un espacio ameno en el cual puedan compartir entre amigos y familiares siempre y cuando acompañado de un buen servicio y en conjunto con sus trabajadores.

2.5 Localización de la empresa

El establecimiento de Sweet and Tasty Ecuador estará ubicado en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, en el norte de la ciudad, en la calle Javier Espinosa, barrio Santo Domingo de Carretas, referencia Intercambiador de Carcelén.

Ilustración 2. Ubicación.



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

<https://www.google.com.ec/maps/place/Santo+domingo+de+Carretas,+Quito+170120/@-0.0931262,-78.4627014,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x91d58f69b1c79f7f:0xf3f604c7f300256a!8m2!3d-0.0931987!4d-78.4602749?hl=es>

2.6 Filosofía empresarial

2.6.1 Misión.

Sweet and Tasty Ecuador tiene como misión ofrecer pastelería, bocaditos, postres y pan utilizando insumos de calidad y tecnología respondiendo a las exigencias y necesidades de nuestros clientes que continuamente piden productos de calidad.

2.6.2 Visión.

Sweet and Tasty Ecuador se ira constituyendo en un modelo de calidad, responsabilidad promoviendo ofertas de mejor producto dentro de la panificación.

2.6.3 Objetivos.

- * Investigar, crear e innovar procesos de elaboración, tendencias actuales y necesidades de los clientes para con esto brindar un buen producto.
- * Dar capacitaciones mensuales o semestrales a los empleados para así ofrecer un servicio y una atención al cliente de alto nivel.

- * Brindar al comensal una variedad de productos de alta calidad y precios accesibles.

2.6.4 Meta.

Abrir un establecimiento en el cual se brinde un servicio de panificación, para así satisfacer las necesidades de las familias que viven en cada uno del conjunto que conforman el Barrio Santo Domingo de Carretas. A través de esto se obtendrá una liquidez y así se podrá generar los suficientes ingresos para cubrir las necesidades de la empresa y lograr una constante rentabilidad para cumplir con las obligaciones de los empleados.

2.6.5 Estrategias.

- Estudiar las distintas preferencias, sugerencias y necesidades de los clientes potenciales del sector.
- Crear un catálogo de productos como pasteles, bocaditos y a su vez panes en base a los resultados obtenidos en el estudio de mercado.
- Proporcionar asistencia al momento de la recepción de un pedido como: color, porciones, tamaño, rellenos, sabores entre otros. Y lo mismo se realizaría con los bocaditos.

2.6.6 Políticas.

Los trabajadores.

- * Ser puntuales y responsables con la empresa, cumplir con los horarios, metas y tareas establecidas por el establecimiento.
- * Ser respetuosos con los compañeros y con la empresa.
- * Llevar siempre su uniforme de trabajo dentro de las instalaciones.
- * No libar en vías públicas utilizando el uniforme de trabajo.
- * Cuidar de su aseo y presentación personal.
- * Cumplir estrictamente con las tareas que les sean asignadas a cada uno de los trabajadores.

- * Mantener relaciones estrictamente laborales dentro de la empresa, toda relación de índole amorosa está prohibida dentro de las instalaciones.
- * No podrán fumar, beber o consumir ningún tipo de sustancia estupefaciente dentro de las instalaciones de la empresa.
- * No podrán llegar al trabajo con aliento a licor o ningún tipo de sustancia estupefaciente.
- * Satisfacer las necesidades de los clientes.

La empresa.

- * Es responsable del bienestar laboral de los trabajadores dentro de las instalaciones de la empresa.
- * Es responsable de la seguridad integral 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 mensual o semestral 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 del establecimiento.

2.6.7 FODA.

Fortalezas.

- * Productos innovadores y con altos estándares de calidad.
- * Infraestructura y decoración del establecimiento.
- * Un equipo de trabajo capacitado y comprometido con lo que hace.
- * Instrumentos y maquinaria de alta calidad que facilita el trabajo del personal.

Oportunidades.

- * Poca competencia en cuanto a locales que brinden un servicio de panificación.
- * La gran afluencia de autos en horas pico.
- * La gran cantidad de conjuntos habitacionales aledaños al establecimiento.
- * Proveedores fieles, de confianza, responsables y con materia prima de alta calidad.

Debilidades.

- * El espacio físico limitado del establecimiento.
- * Limitado capital al iniciar el negocio.
- * No establecer un orden claro en los procesos de producción y servicio.
- * Espacio disminuido del área de trabajo y poca ventilación.

Amenazas.

- * Emergencia de salud por la pandemia que vive el mundo.
- * Inestabilidad en el ámbito social, económico y político que vive año tras año el país.
- * Alza de precios en maquinarias, mobiliario y materia prima.
- * La creciente delincuencia nacional a raíz de la emergencia sanitaria.

2.7 Desarrollo organizacional**2.7.1 Tipo de Estructura.****Diferenciación.**

En Sweet and Tasty Ecuador la comunicación será de tipo vertical, irá desde la 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.

- Chef Administrador.

Nivel Operativo.

- Panadero / Pastelero.
- Cajero/a.

2.7.2 Formalización.

La empresa se registrará a manuales de procesos, políticas, normas y estrategias basadas en la misión de la misma, creada para su identificación, y en la búsqueda del cumplimiento del ordenamiento jurídico vigente, cumplimiento de impuestos, cotizaciones a la seguridad social (para el propietario y sus empleados) y la legislación laboral.

Para su operación será legalmente constituida y cumplirá con las exigencias solicitadas por los entes de control legislativo y tributario, teniendo así el respectivo permiso de funcionamiento.

2.7.3 Centralización – Descentralización.

Sweet and Tasty Ecuador centrará sus actividades en las áreas de producción, venta y distribución; de estas depende la satisfacción de los clientes y la creación de valor para el posicionamiento de la empresa a nivel sectorial, provincial e incluso nacional en caso de serlo.

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 nuestros clientes y en el reconocimiento de la empresa.

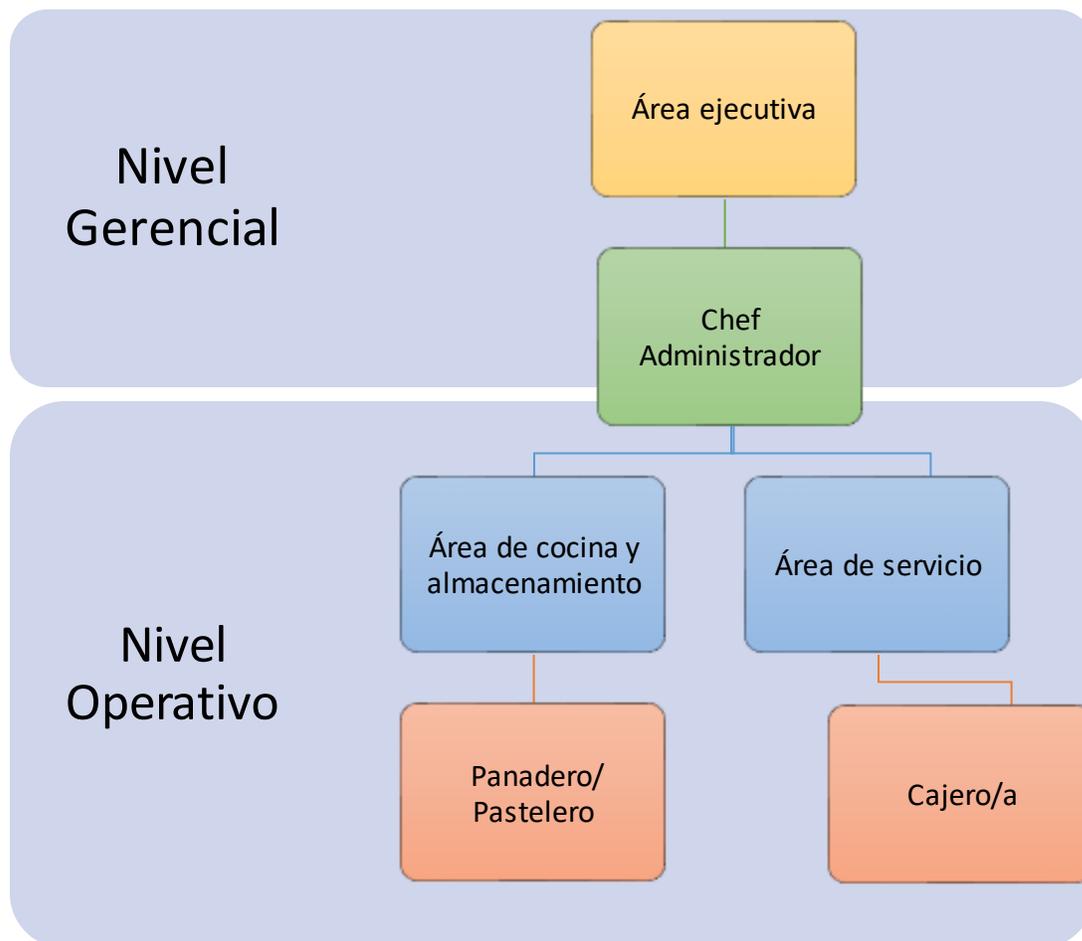
2.7.4 Integración.

La integración organizacional se basará en el sistema de gestión a través de los procesos de compras, ventas, producción y distribución, este sistema permitirá llevar un control completo de entradas y salidas de toda la materia prima correspondientes a cada una de las áreas, identificando la interrelación entre estos y a la vez tomando en cuenta que se

debe llevar un registro de actividades, en las cuales participen todos los miembros de la empresa de manera equitativa e igualitaria.

2.8 Organigrama empresarial

Ilustración 3. Organigrama empresarial Sweet and Tasty Ecuador.



Hernández, J. (2021). *Organigrama empresarial Sweet and Tasty Ecuador*. Quito.

2.9 Funciones del personal

PUESTO DE CHEF ADMINISTRADOR

Detalles generales del puesto de CHEF ADMINISTRADOR.

Empresa	Sweet and Tasty Ecuador.
Unidad administrativa	Área ejecutiva.
Misión del puesto	Supervisar las funciones delegadas a los empleados para un eficiente manejo general de todas las áreas, solucionar anomalías e inconvenientes presentados en la empresa, atender las quejas que se presenten por parte de los empleados y clientes, dirigir el área de producción y responsabilizarse ante la dirección de la empresa, distribución del trabajo para los empleados del establecimiento, compra de materia, supervisión de los procesos de elaboración de los productos.
Denominación del puesto	Chef Administrador.
Rol del puesto	Administración y supervisión de procesos de producción, venta y distribución de alimentos y bebidas.
Remuneración	\$ 600

Méritos aspectos a considerar

Tabla 1. Méritos aspectos a considerar, Chef Administrador

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<p>Licenciado en Gastronomía o superior.</p> <p>Al menos un idioma fluido aparte del nativo. De preferencia inglés.</p> <p>(Chef Pastry and Chef Bakery)</p>	<p>Mínima 3 años en el cargo de Chef Administrador</p>	<p>Panadería, Pastelería y repostería básica, avanzada y comercial.</p> <p>Procesamiento de alimentos.</p> <p>Protocolo de servicio.</p> <p>Administración de empresas; alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento y dominio de Panificación en cuanto a panadería, pastelería y repostería.</p> <p>Dominio y manejo de procesos contables y administrativos.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Respeto</p> <p>Adaptabilidad.</p> <p>Análisis de problemas.</p> <p>Análisis numérico.</p> <p>Atención al cliente.</p> <p>Creatividad.</p> <p>Comunicación</p> <p>Delegación.</p> <p>Desarrollo de subordinados.</p> <p>Tolerancia al estrés.</p> <p>Liderazgo.</p> <p>Iniciativa.</p> <p>Integridad.</p> <p>Meticulosidad.</p> <p>Planificación y organización.</p> <p>Sensibilidad interpersonal.</p> <p>Trabajo en equipo.</p> <p>Tenacidad.</p> <p>Responsabilidad.</p>

Hernández, J. (2021). *Méritos aspectos a considerar, Chef administrador*. Quito.

PUESTO DE PANADERO / PASTELERO**Detalles generales del puesto Panadero / Pastelero.**

Empresa	Sweet and Tasty Ecuador.
Unidad administrativa	Área de producción y almacenamiento
Misión del puesto	Ejecutar recetas; elaborar, preparar, montar y presentar postres, helados, pastas dulces y saladas y decorar productos de pastelería - panadería.
Denominación del puesto	Panadero / Pastelero.
Rol del puesto	Elaboración de productos de panificación, Creación de recetas conjunto con el Chef Administrador, recepción, almacenaje y Producción de la materia prima y limpieza Del área.
Remuneración	\$ 400

Méritos aspectos a considerar

Tabla 2. Méritos aspectos a considerar, Panadero / Pastelero.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior. (Chef Pastry and Bakery)	Mínima 1-2 años en el cargo de Panadero / Pastelero	Elaboración de productos de panificación. Administración de empresas; alimentos y bebidas. Conocimiento en panadería, pastelería y repostería básica y avanzada	Adaptabilidad. Análisis de problemas. Creatividad. Respeto Comunicación. Compromiso. Decisión. Puntualidad Solidaridad. Capacidad de escucha. Iniciativa. Integridad. Sociabilidad. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

Hernández, J. (2021). *Méritos aspectos a considerar, Panadero / Pastelero*. Quito.

PUESTO DE CAJERO/A**Detalles generales del puesto de cajero/a.**

Empresa	Sweet and Tasty Ecuador.
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	Estará encargado de la cobranza en la caja, de actividades relacionadas a recepción de pedidos, así como también el servicio de cafetería.
Denominación del puesto	Cajero/a.
Rol del puesto	Atención al cliente, manejo de dinero, cobranza, realización de pedidos, Polifuncional.
Remuneración	\$ 400

Méritos aspectos a considerar

Tabla 3. Méritos aspectos a considerar, cajero/a.

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

Hernández, J. (2021). *Méritos aspectos a considerar, cajero/a*. Quito.

3. PROCESODE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Dar a conocer y posicionar la marca de Sweet and Tasty Ecuador en la mente del consumidor y en el sector en el cual se va abrir la sucursal, poniendo énfasis en las necesidades y requerimientos que tengan cada una de las persona o familias que viven dentro y fuera del sector, a través de la difusión de la imagen, productos y servicios de panificación mediante diversos medios físicos y digitales, especialmente en las plataformas de redes sociales, atrayendo así a clientes potenciales.

3.2 Investigación de mercado

Sweet and Tasty Ecuador. consideró como importante la investigación de campo dentro de la elaboración de la investigación de mercado. Este punto es fundamental para dar inicio a un nuevo negocio, por ende, se realizó la investigación de campo para de acuerdo a eso obtener información del entorno en el que se desenvolverá la empresa o establecimiento. Por lo cual se desarrolló una encuesta a un determinado número de personas o a un cierto segmento de la población involucrada dentro del sector que se mencionó para la apertura del establecimiento, esta encuesta está conformada por 10 preguntas las cuales darán a conocer si hay la factibilidad o aceptación de la apertura del establecimiento dentro del sector elegido.

3.2.1 Modalidad.

La recolección de datos se obtuvo de las encuestas que se realizó de forma digital, en donde por medio de Google formularios se creó la encuesta y se envió el link a través de la plataforma de WhatsApp a cada una de las 10 personas que se escogió de cada uno de los conjuntos que conforman el sector constando esta de 10 preguntas cerradas y de opción múltiple.

3.3 Plan de Muestreo

En este trabajo existe las respuestas del determinado segmento de personas seleccionado, ya que este proceso se lo realizo durante el tiempo de (COVID 19) sin duda se lo pudo realizar de manera presencial, pero por lo comentado anteriormente se lo realizo de forma digital, por lo tanto, se tomó como sujetos de estudio a un numero de terminado de personas que viven dentro de los conjuntos que conforman el sector de Santo Domingo de Carretas. Se tomó en cuenta solo a este target puesto a que la mayoría de los clientes que tendremos serán de este sector. Para discriminar el número total de encuestas a realizar se aplicó la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{45 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (40 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{44,1}{1,073}$$

$$n = 41$$

3.4 Análisis de las encuestas

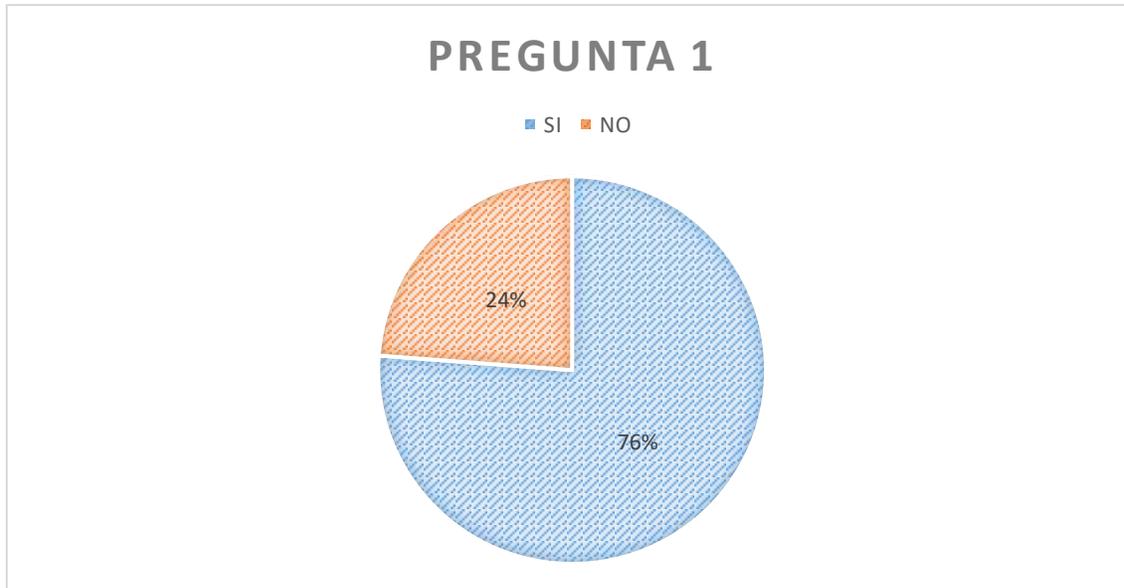
Pregunta 1.

Tabla 4. Pregunta 1

¿Usted conoce o ha escuchado sobre Sweet and Tasty Ecuador?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	32	76.2
NO	9	23.8
TOTAL	41	100%

Hernández, J. (2021). ¿Usted conoce o ha escuchado sobre Sweet and Tasty Ecuador? Quito.

Ilustración 4. Pregunta 1, gráfico circular.



Hernández, J. (2021). Pregunta 1, gráfico circular. Quito.

Análisis: El 76% de la población encuestada menciona que si saben o ha escuchado sobre Sweet and Tasty Ecuador y el otro 24% mencionan que no por ende gracias a esta

tabulación podremos saber que la mayoría de la población que vive dentro del sector tiene la noción y tiende a dar un visto positivo a la apertura de un establecimiento dentro del sector.

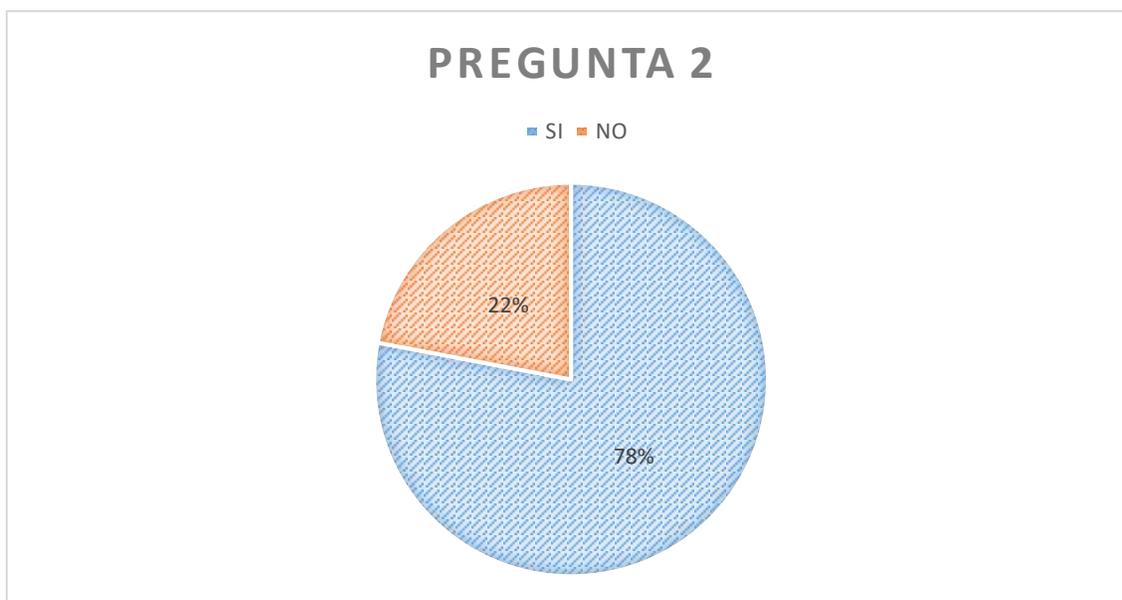
Pregunta 2.

Tabla 5. Pregunta 2.

¿Conoce o sabe sobre la oferta que brinda Sweet and Tasty Ecuador??		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	32	78
NO	9	22
TOTAL	41	100%

Hernández, J. (2021). *¿Conoce o sabe sobre la oferta que brinda Sweet and Tasty Ecuador?* Quito.

Ilustración 5. Pregunta 2, gráfico circular.



Hernández, J. (2021). *Pregunta 2, gráfico circular.* Quito.

Análisis: De las 41 personas encuestadas el 78% manifiestan que si conocen sobre la oferta que brinda el establecimiento. Con esto nos da a entender que podremos trabajar con

la mayoría de productos que se realiza en la matriz y ya no será necesario realizar una prueba de laboratorio.

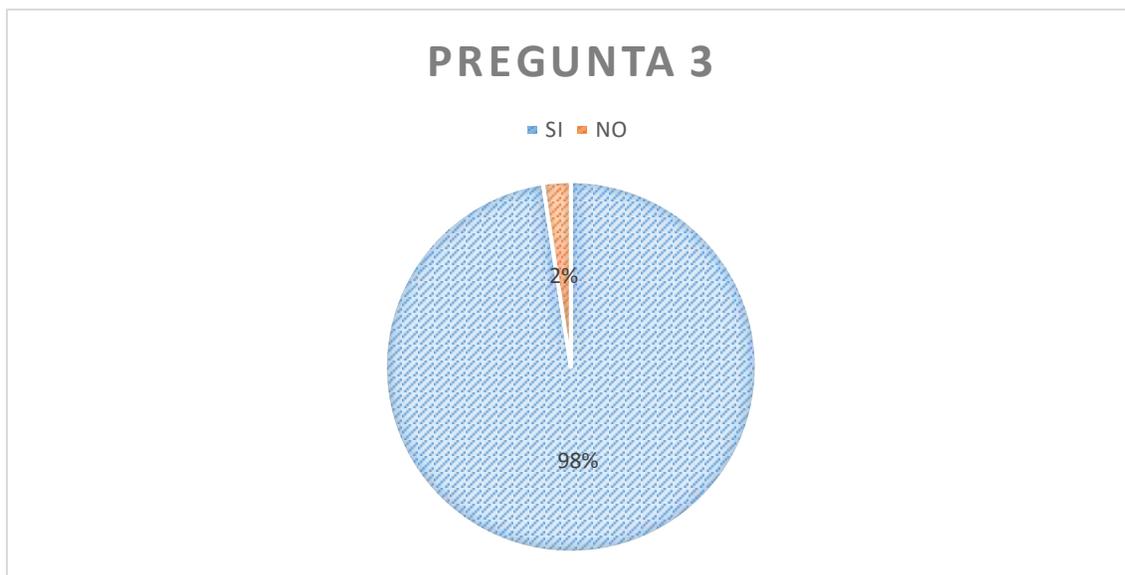
Pregunta 3.

Tabla 6. Pregunta 3

¿Está de acuerdo de que se abra un establecimiento panificación en el sector de Santo Domingo de Carretas ?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	40	97.6
NO	1	2.4
TOTAL	41	100%

Hernández, J. (2021). *¿Está de acuerdo de que se abra un establecimiento de panificación en el sector de Santo Domingo de Carretas? Quito.*

Ilustración 6 Pregunta 3, gráfico circular.



Hernández, J. (2021). *Pregunta 3, gráfico circular. Quito.*

Análisis: Como resultado nos arroja que el 98% de la población que vive dentro del sector pide que se habrá un establecimiento ya que tienden a salir a comprar a Carcelén el pan para cada uno de los hogares a parte a esto no existe ningún establecimiento que brinde el servicio de panificación.

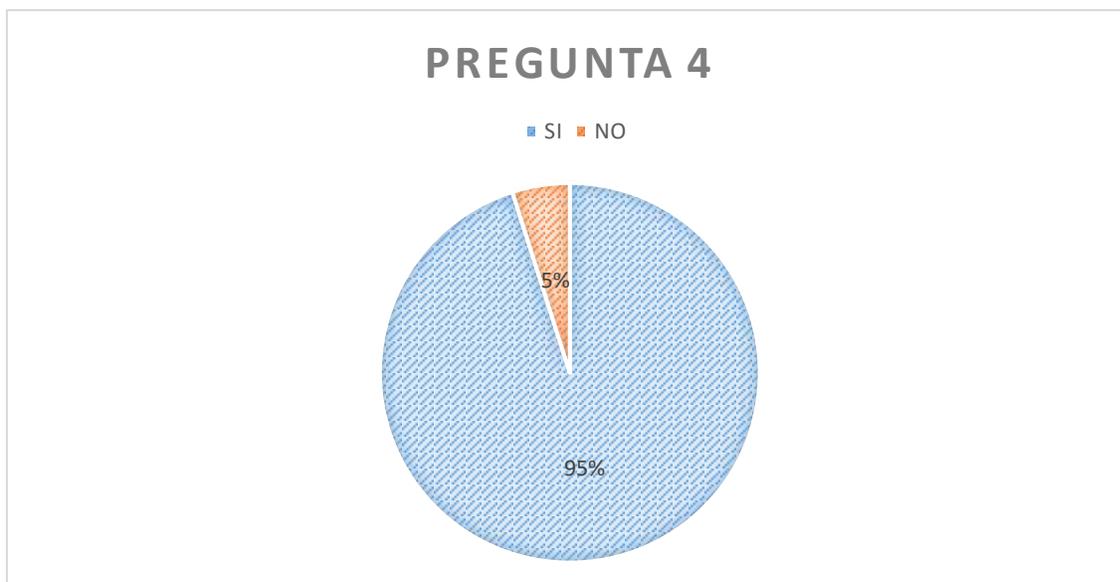
Pregunta 4.

Tabla 7. Pregunta 4

¿Está de acuerdo que el establecimiento brinde un servicio adicional como cafetería?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	39	95.1
NO	2	4.9
TOTAL	41	100%

Hernández, J. (2021). *¿Está de acuerdo que el establecimiento brinde un servicio adicional como cafetería?*
Quito.

Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular.



Hernández, J. (2021). *Pregunta 4, gráfico circular.* Quito.

Análisis Esta pregunta se le agrego ya que se quiere brindar un servicio adicional de cafetería por ende obtuvo un 95% de aprobación por parte del segmento de personas seleccionado. Lo que se busca también es que puedan asistir al establecimiento conjunto con un amigo o familia y así puedan disfrutar de una café acompañado de nuestros productos.

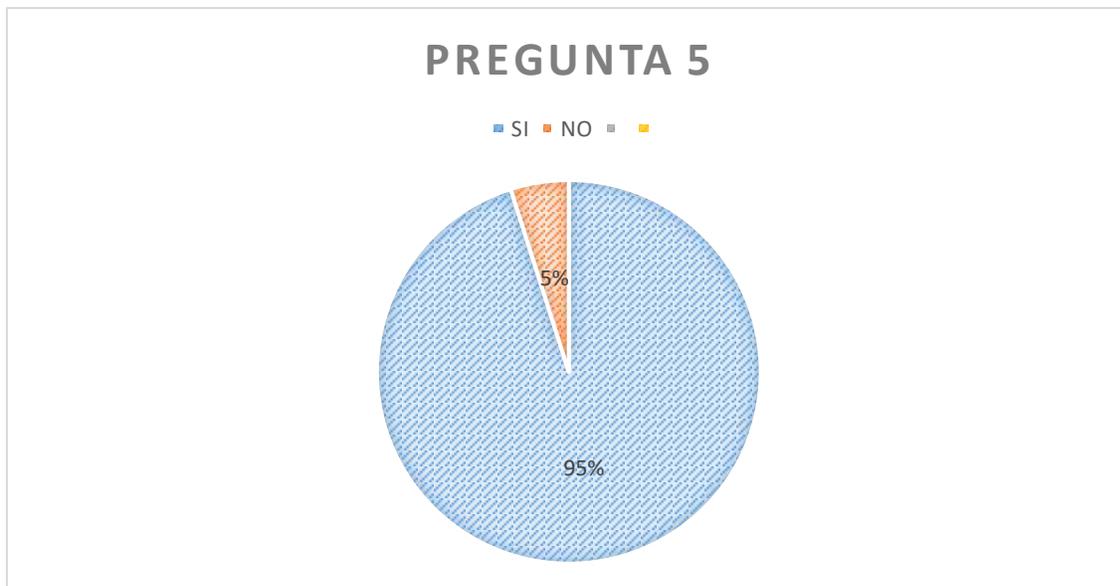
Pregunta 5.

Tabla 8. *Pregunta 5*

¿Usted está de acuerdo de que se ponga a disposición el servicio de Delivery o Uber?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	39	95.1
NO	2	4.9
TOTAL	41	100%

Hernández, J. (2021). *¿Usted está de acuerdo de que se ponga a disposición el servicio de Delivery o Uber?* Quito.

Ilustración 8. Pregunta 5, gráfico circular.



Hernández, J. (2021). *Pregunta 5, gráfico circular.* Quito.

Análisis: De los 41 encuestados el 95% respondió positivamente hacia la pregunta de poner a la disposición de servicio de Uber o Delivery ya que como bien se sabe estamos aún en una pandemia y por lo general las personas ya se acostumbraron al servicio a domicilio y sin duda este nuevo servicio se mantendrá por un tiempo prolongado.

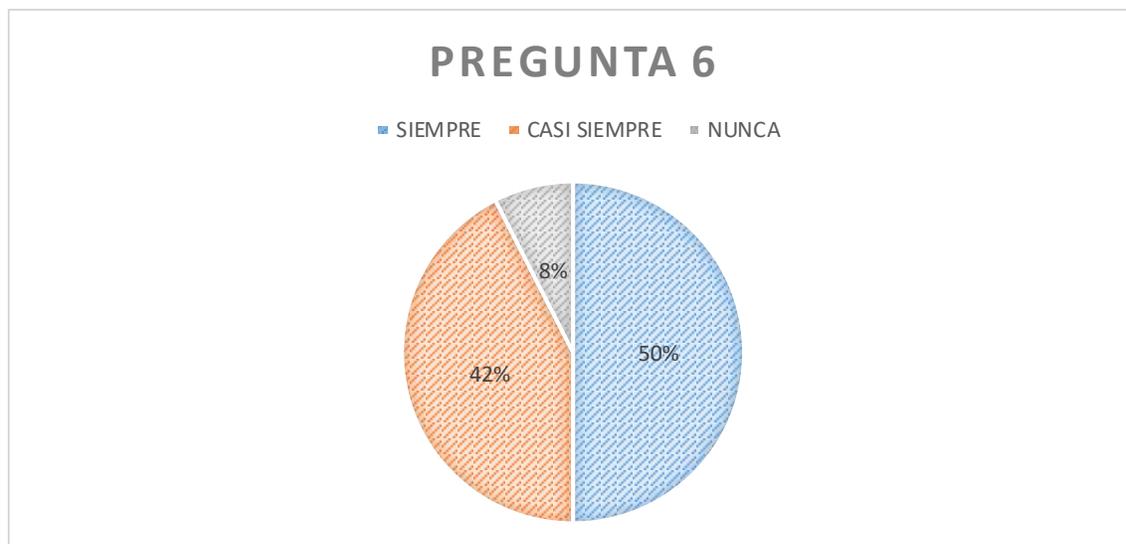
Pregunta 6.

Tabla 9. Pregunta 6

¿Cada cuanto sale usted a una panadería/ cafetería para compartir con un amigo o familiar?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SIEMPRE	20	50
CASI SIEMPRE	17	42
NUNCA	4	8
TOTAL	41	100%

Hernández, J. (2021). *¿Cada cuánto sale usted a una panadería/cafetería para compartir con un amigo o familiar?* Quito.

Ilustración 9. Pregunta 6, gráfico circular.



Hernández, J. (2021). *Pregunta 6, gráfico circular.* Quito.

Análisis: Esta pregunta se la realizó ya que como se mencionó no existe un establecimiento que brinde un servicio de panadería y cafetería cerca del sector por ende la mayoría que quieren salir tiene que ir a un centro comercial como el Portal o El Condado por lo tanto tenemos un 50% de personas que dicen que si salen a servirse un café con algún amigo o familiar.

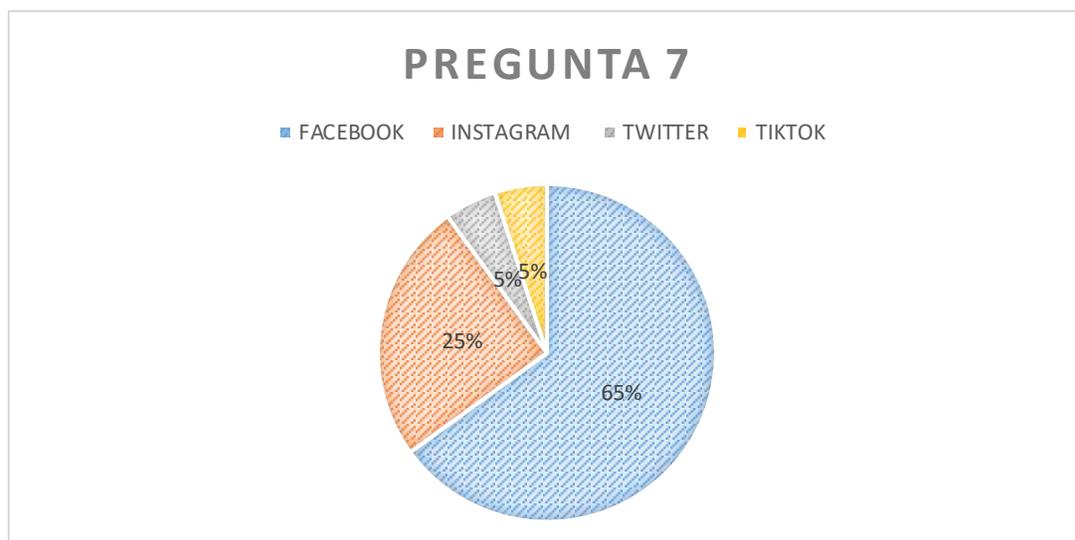
Pregunta 7.

Tabla 10. Pregunta 7

¿En cuál de las siguientes plataformas de las redes sociales le gustaría que se publique las oferta de Sweet and Tasty Ecuador?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
FACEBOOK	26	65
INSTAGRAM	10	25
TWITTER	2	5
TIKTOK	3	5
TOTAL	41	100%

Hernández, J. (2020). *¿En cuál de las siguientes plataformas de las redes sociales le gustaría que se publique las oferta de Sweet and Tasty Ecuador?* Quito.

Ilustración 10. Pregunta 7, gráfico circular.



Hernández, J. (2021). *Pregunta 7, gráfico circular*. Quito.

Análisis: De los 41 encuestados un 65% comenta que la principal plataforma de red social es el Facebook la cual será utilizada para la publicación de la oferta que brindará el establecimiento, pero no solo se hará en Facebook también se lo realizará por medio de las demás plataformas.

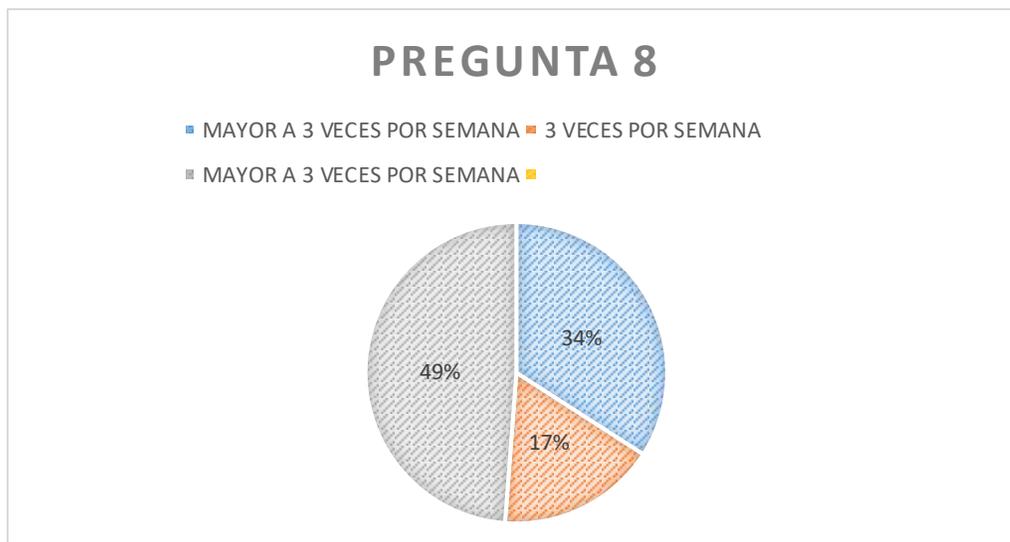
Pregunta 8.

Tabla 11. *Pregunta 8*

¿Cuántas veces a la semana compran pan?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
MENOR A 2 VECES POR SEMANA	14	34.1
3 VECES POR SEMANA	7	17.1
MAYOR A 3 VECES POR SEMANA	20	48.8
TOTAL	41	100%

Hernández, J. (2020). *¿Cuántas veces a la semana compran pan? Quito*.

Ilustración 11. *Pregunta 8, gráfico circular*.



Análisis: De todos los encuestados en su gran mayoría manifestaron que compran pan 3 veces por semana por ende es una ventaja para nosotros y por otro lado de una aprobación positiva a la apertura de la sucursal. Nuestro establecimiento ofrecerá pan fresco y del día.

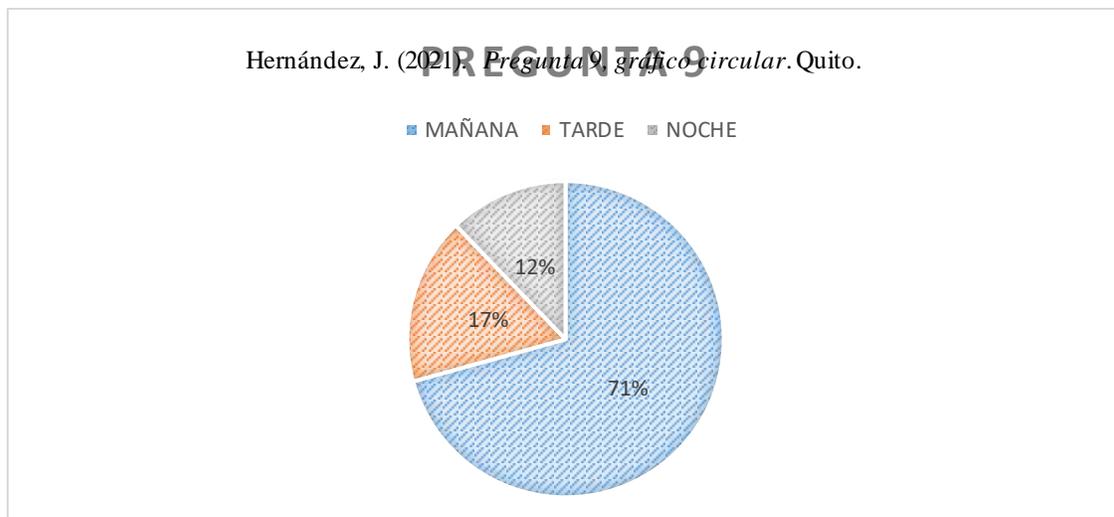
Pregunta 9.

Tabla 12. Pregunta 9

¿A qué hora del día consume habitualmente productos de panadería?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
MAÑANA	29	70.7
TARDE	7	17.1
NOCHE	5	12.2
TOTAL	41	100%

Hernández, J. (2021). *¿A qué hora del día consume habitualmente productos de panadería? Quito.*

Ilustración 12. Pregunta 9, gráfico circular.



Análisis: Dentro de los encuestados el 71% menciona que consume pan más en la mañana en relación con el anterior análisis el punto a favor para nuestro negocio es el mayor consumo y compra en la mañana aparte a esto no quiere decir que no se tendrá productos durante el resto del día al contrario se abastecerá de productos de acuerdo a la producción del día.

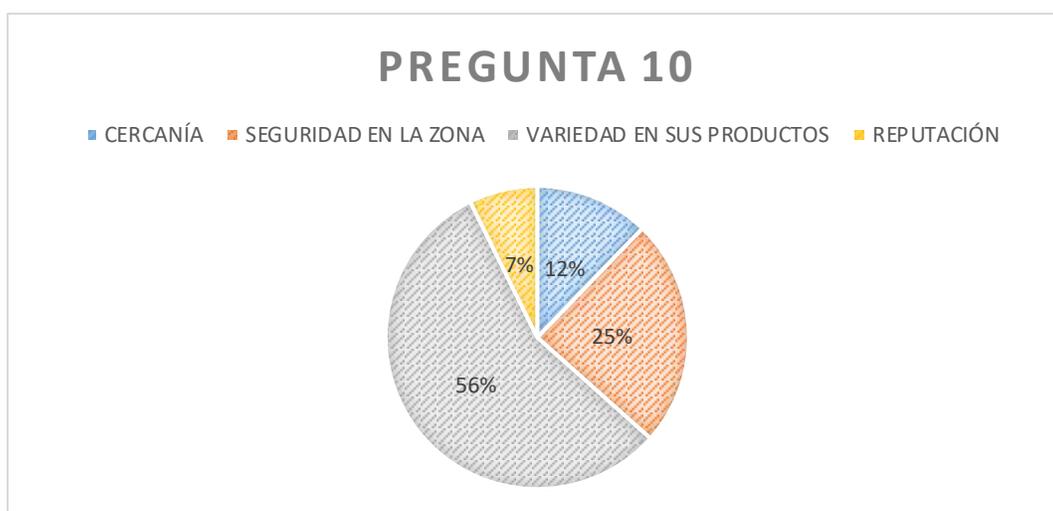
Pregunta 10.

Tabla 13. Pregunta 10

¿Qué consideras importante cuando vas a una panadería?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
CERCANÍA	5	12.2
SEGURIDAD EN LA ZONA	10	24.4
VARIEDAD EN SUS PRODUCTOS	23	56.1
REPUTACIÓN	3	7.3
TOTAL	41	100%

Hernández, J. (2021). *¿Qué consideras importante cuando vas a una panadería?* Quito.

Ilustración 13. Pregunta 10, gráfico circular



Análisis: Existen algunos factores como la cercanía la seguridad de la zona entre otras la mayoría de las personas encuestas comentan que el 56% de ellas está de acuerdo que tengan productos variados.

3.4.1 Análisis General.

Como primer punto se puede concluir que dentro de las encuestas que se realizó a las 41 personas que viven dentro del sector dieron un resultado positivo en función de la apertura del establecimiento como se ha mencionado dentro del Sector de Santo Domingo de Carretas no existe un establecimiento que cuente con un servicio de panificación acompañado de un buen servicio, productos de calidad y con una oferta variada aparte a esto que cuente con un lugar o espacio muy cómodo, amplio y apto para compartir con amigos o familiares sin tener que salir del sector.

Por otro lado, hay que recalcar que analizando las encuestas se concluyó que ahora las redes sociales dominan el mundo de la publicidad, tanto niños, jóvenes y adultos tienen una alta capacidad para manejar redes sociales y no obstante la mayoría del tiempo, estas personas pasan en sus celulares revisando sus redes sociales. Por eso es importante para Sweet and Tasty Ecuador manejar una interesante publicidad mediante estos medios, y con eso poder llegar a los clientes y dar a conocer la oferta que brinda el establecimiento.

Dentro del proceso de encuestado sale los resultados a favor y nos dan luz verde para el proyecto de abrir un establecimiento de Sweet and Tasty Ecuador dentro del sector contado con un porcentaje casi cercano al 100%.

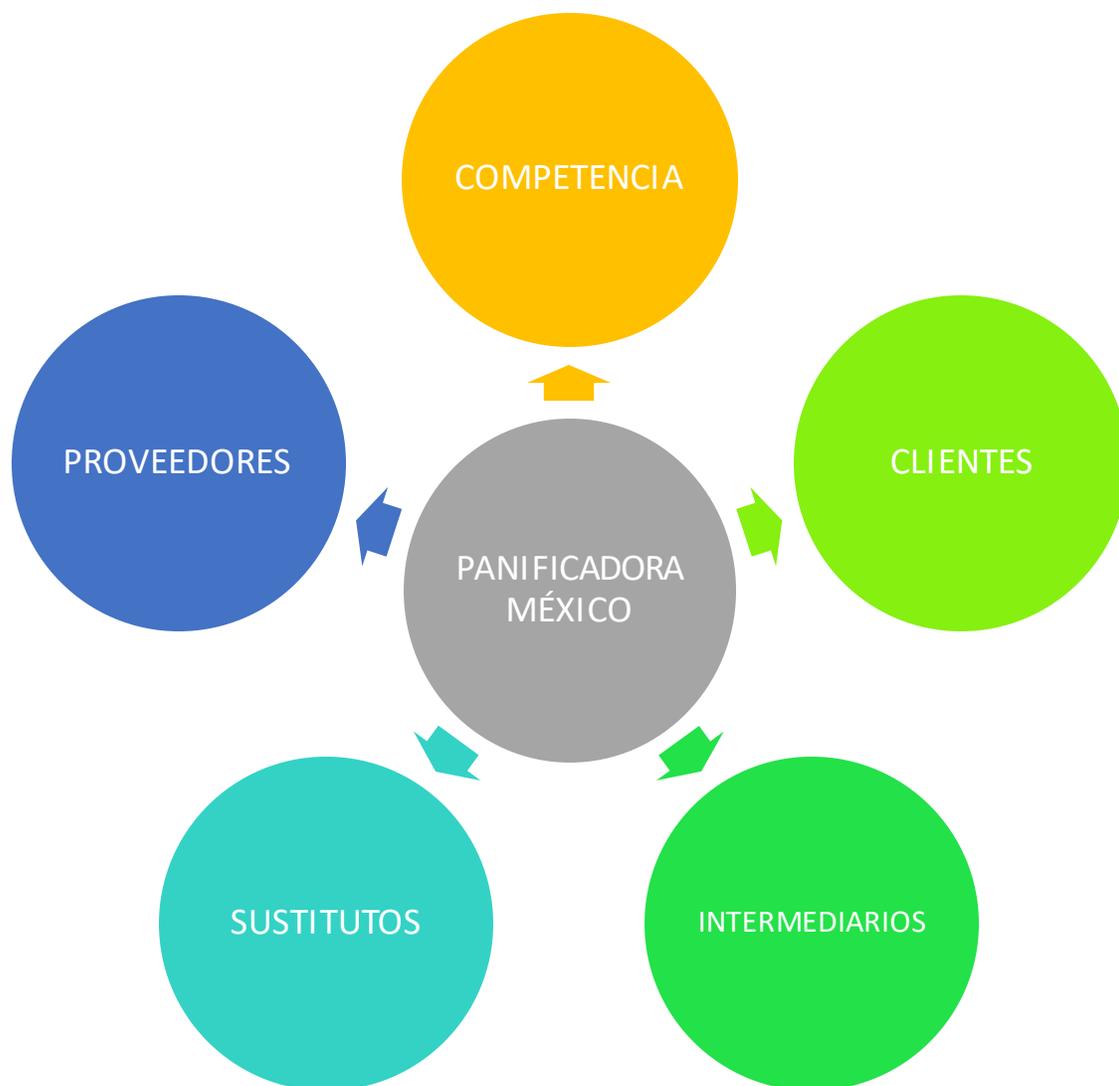
En conclusión, tras analizar los datos se determina que la apertura del establecimiento de Sweet and Tasty dentro del sector de Santo Domingo de Carretas es un negocio viable puesto que tiene una buena aceptación en el mercado estudiado.

3.5 Entorno empresarial

3.5.1 Microentorno.

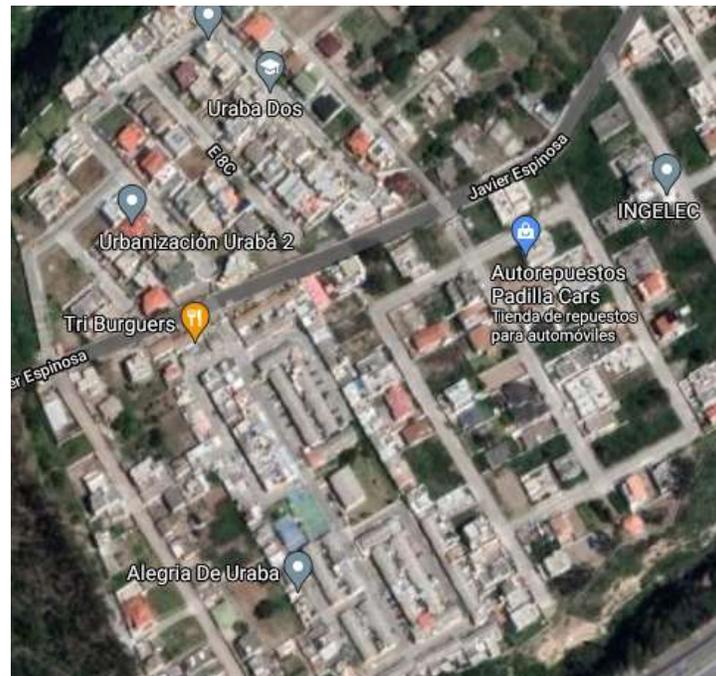
Sweet and Tasty Ecuador considera su microentorno a todo aquello que le rodea sobre lo cual hay un control efectivo.

Ilustración 14. Esquema microentorno de Sweet and Tasty Ecuador.



Hernández, J. (2021). *Esquema microentorno de Sweet and Tasty Ecuador*. Quito.

Ilustración 3. Ubicación.



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

<https://www.google.com.ec/maps/@-0.0930675,-78.4599638,746m/data=!3m1!1e3?hl=es>

- **Competencia directa.**

Luego de realizar un recorrido y analizar el sector en donde se va a ubicar el establecimiento de Sweet and Tasty Ecuador, se logró detectar una competencia directa. Para evaluar la competencia directa los parámetros que se tomaron en cuenta fueron: el tipo de establecimiento, la categoría y los productos que se venden.

En el conjunto Alegría Urabá en la parte interna existe una competencia en la que consta que el dueño de una de las casas puso una panadería clandestina dentro del conjunto y ofrece productos como pan y tortas.

- **Competencia indirecta.**

Existen dos centros comerciales que se los consideraría como competencia indirecta el uno está cerca del sector donde va a funcionar el establecimiento de Sweet and Tasty Ecuador y el segundo se encuentra un poco más alejado, pero de acuerdo a las características

consta de competencia como cafetería y también de sustitutos como restaurantes. Sin embargo, existe otra competencia indirecta que cumple las características de restaurante.

En la calle Javier Espinosa se encuentra un establecimiento ubicado en las afueras del conjunto Alegría Urabá por ende puede ser considerado como competencia indirecta.

- Al tiro; Bao es un establecimiento en donde venden gastronomía chilena y asiática.

En lo que respecta a los centros comerciales se los considera como competencia ya que también brindan el servicio de restauración y a su vez el de panificación y cafetería.

- Centro Comercial El Portal está ubicado en un rango de distancia más cerca del sector, este brinda un amplio patio de comida en el cual hay sucursales de grandes cadenas relacionadas con la panificación como Juan Valdez y Creeps and Waffles y sin olvidar los establecimientos de restauración.
- Centro Comercial El Condado este establecimiento está ubicado un poco más lejos pero puede ingresar dentro de una competencia indirecta como el El Portal brinda los mismos servicios pero aquí ya existen más competencias como Sweed and Coffee, El español y también cuenta con establecimientos de restauración.

Sustitutos.

En el momento de análisis y recorrido del sector en donde se va a ubicar el establecimiento se encontró como sustituto al Restaurante Al Tiro el cual brinda el servicio de restauración que consta de una gastronomía chilena y asiática aparte de eso cuenta con un espacio para compartir, un ambiente cómodo y por último cuenta con servicio de Delivery y Uber por ende se lo consideraría como sustituto, aparte a esto también cuenta con los dos centros comerciales que también brindan el servicio de restauración.

- **Proveedores.**

Teniendo en cuenta que la calidad en los productos es uno de los principales y fundamentales puntos en los cuales se basan para dar una buena experiencia al consumidor

por medio de una buena materia prima en este caso Sweet and Tasty Ecuador trabajara con proveedores reconocidos y de confianza.

Tabla 14. Proveedores.

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
<p>Línea el Maestro</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Productos de calidad • Varios años de experiencia en el mercado • Facilidades de pago (crédito) • Entrega al establecimiento. 	<p>Mantecas</p> <p>Margarinas</p> <p>Coberturas de chocolate</p> <p>Rellenos pasteleros</p> <p>Crema cobertura</p> <p>Pre mezclas</p> <p>Esencias</p> <p>Complementarios</p>
<p>La Fabril</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad de productos. • Productos de calidad. • Entrega al establecimiento. 	<p>Sucedáneos de Chocolates</p> <p>Grasas</p> <p>Productos de panadería</p>
<p>Fleischmann</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Materia prima indicada. • Variedad de productos • Productos de calidad. • Entrega al establecimiento. 	<p>Levaduras</p> <p>Mejoradores</p> <p>Esencias</p> <p>Cremas</p> <p>Chocolates</p> <p>Pre mezclas</p> <p>Otros complementos</p>
<p>Bakels</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad de productos. • Entrega al establecimiento. 	<p>Mejoradores</p> <p>Pre mezclas</p> <p>Ganache</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Facilidad de pago. • Responsables. 	<p>Cremas Richs</p>
<p>Levapan</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Productos locales. • Precios módicos. • Entrega al establecimiento. • Responsables. • Puntuales. 	<p>Esencias Levaduras Pre mezclas Coberturas</p>
<p>Superior</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Entrega al establecimiento. • Puntuales • Materia prima de calidad. 	<p>Harina Panadera Harina Pastelera</p>
<p>Huevos Selectos</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Productos de calidad. • Productos seleccionados. • Precios módicos. • Puntuales • Entrega al domicilio. 	<p>Huevos</p>

Hernández, J. (2021). *Proveedores*. Quito.

- **Intermediarios.**

Sweet and Tasty Ecuador comercializará sus productos y obtendrá su materia prima de forma directa, por lo tanto, no necesitará de intermediarios para realizar esta actividad ya que el tema de ventas será directo con el cliente no existirá ninguna empresa o entidad adicional que venda nuestro producto y a parte a esto la materia prima de igual forma se

manejará directamente con las empresas proveedoras al igual con los demás productos que necesite el establecimiento.

- **Clientes.**

Sweet and Tasty Ecuador es una empresa que va dirigida a las familias y grupos de amigos que viven dentro del sector de Santo Domingo de Carretas, como ya se ha mencionado durante todo el texto con el establecimiento se busca dar como primer punto un servicio y producto de calidad, como segundo punto un ambiente amigable en el cual puedan compartir entre amigos y familias y como último y tercer punto dar servicio de panificación en grupo con lo que es la cafetería ya que no existe algún establecimiento con aquellas características dentro del sector .

3.5.2 Macroentorno

Son aquellos factores sobre los que Sweet and Tasty Ecuador no tiene control directo y que van a influir en el normal funcionamiento del establecimiento.

Ilustración 4. Esquema macroentorno Sweet and Tasty Ecuador.



Hernández, J. (2021). *Esquema macroentorno Sweet and Tasty Ecuador*. Quito.

- **Factor Político.**

Dentro del Ecuador los establecimientos de alimentos y bebidas están regulados por algunas entidades como: el Ministerio de Turismo en el que se maneja de acuerdo al Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas ya que se basa en el para la regulación del tipo de actividad y la categoría del establecimiento. Por otro lado, se encuentran relacionados con el control del ARCSA y al Ministerio de Salud Pública que emite regulaciones en cuanto a la inocuidad alimentaria y a las BPM.

De acuerdo este punto se ha logrado desarrollar un protocolo de bioseguridad con distintas entidades dirigido a todos los establecimientos de alimentos y bebidas, ya que hasta la actualidad aún estamos en una pandemia. Sweet and Tasty Ecuador realizará sus actividades dentro de los límites legales establecidos por la Constitución de la República del Ecuador, acatando disposiciones determinadas para los negocios de panificación, estando pendientes en como el país va saliendo poco a poco debido a la crisis sanitaria y por otra parte con la crisis financiera que vive el país.

- **Factor Económico.**

En la actualidad el Ecuador está saliendo de un fuerte declive económico debido a que está sobresaliendo una pandemia o a su vez una crisis sanitaria que no solo es nacional sino a nivel mundial, por lo tanto desde que empezó esto el sector turístico y gastronómico se vieron muy afectados ya que algunos no estuvieron preparados y tuvieron que cerrar sus puertas y otros optaron por disminuir personal por lo que existieron muchos despidos durante los primeros meses, por lo cual la mayoría tomaron la decisión de trabajar con la cantidad mínima de personal dentro de los establecimientos .

Es por eso que Sweet and Tasty Ecuador está y estará sujeto al desarrollo económico que presente el país por lo que la fijación de precios en sus productos y servicios dependerá de la variación en los precios de la materia prima.

- **Factor Sociocultural.**

En cuanto a este factor Sweet and Tasty ofrece productos variados de acuerdo a lo que se mencionó en el factor económico y político existió, existe y existirá una pandemia debido a esto se suspendieron eventos de cualquier índole los cuales eran el punto principal del negocio de Sweet and Tasty Ecuador ya que nosotros brindamos el servicio de bocaditos los cuales durante la pandemia no se pudo producir y vender. En la actualidad existen un porcentaje pequeño de eventos que se pueden realizar ya sean culturales o personales por ende dentro del sector en donde se ubicara el establecimiento se brindara de igual manera el servicio de bocaditos para todo tipo de eventos.

- **Factor Tecnológico.**

Como bien es cierto lo tecnológico ha ido evolucionando con el pasar del tiempo no solo en países desarrollados sino también en países en vías de desarrollo, la tecnología tiene muchos usos en todos los hábitos, pero en la actualidad debido a la pandemia se ha utilizado más tecnología en el ámbito gastronómico y turístico ya que la mayoría de establecimientos han optado por adquirir maquinaria nueva y avanzada la cual ayuda a minimizar el trabajo. por otro lado, la tecnología ha ayudado a dar a conocer las ofertas de los establecimientos a través de las plataformas de redes sociales como Facebook, Instagram, Twitter y en la actualidad por la pandemia esto se volvió una de las más utilizadas es así la forma de funcionar la tecnología dentro de los establecimientos de A&B.

Por ende, Sweet and Tasty Ecuador trabaja con tecnología dentro de la maquinaria para la producción de los distintos productos y así brindar calidad, aparte a esto trabaja con plataformas tanto de redes sociales para la publicación de su oferta como las plataformas de servicio al cliente como Uber eat y Delivery todo esto se lo hace con el fin de dar un buen servicio al cliente.

3.6. Producto y servicio

Sweet and Tasty Ecuador es un establecimiento dedicado a la elaboración de productos de panificación, se enfoca básicamente en la producción de panadería, pastelería y repostería adicional cafetería, agregando innovación y con estrictos controles en los

procesos de producción que hacen énfasis en el uso óptimo de materia y recursos, seguridad alimentaria, bioseguridad y en los procesos recepción, almacenaje, producción y servicio de la materia prima. Con respecto a sus servicios, el establecimiento realiza actividades inherentes a la actividad de panificación que incluyen: servicio de cafetería y reservas con un aforo determinado, Sweet and Tasty Ecuador también ofrecerá servicio de Delivery o Uber los cuales funcionan de manera eficiente por el tema de pandemia.

3.6.1 Producto Esencial.

En la actualidad los clientes buscan algo más que solo satisfacer la necesidad básica de alimentarse, lo que buscan es un lugar donde puedan sentirse cómodos, relajados y disfrutando de los productos que ofrece el establecimiento ya sean estos platos, postres etc. A parte a esto buscan un ambiente agradable con una decoración y una infraestructura que llame la atención y de seguridad al cliente. En Sweet and Tasty Ecuador, el producto esencial es la experiencia que se brinda al momento del servicio y de los productos que son preparados con profesionalismo y un buen manejo de (BPM).

3.6.2 Producto real.

Sweet and Tasty Ecuador maneja una gran variedad de productos entre bocaditos, tortas y panes en los que se encuentra:

- Tortas, de naranja y chocolate con rellenos de durazno, cereza y galleta oreo de acuerdo a las decoraciones tenemos coberturas tipo efecto espejo, marmoleadas, craqueladas, con crema y desnudas adicional cuenta con tortas húmedas.
- Bocaditos, se tiene entre sal y dulce como: mini empanadas, volovanes, quiche, mousse de maracuyá, minis selvas negras entre otros.
- Panes, no los mismos panes de cual quier panadería se tiene pan tipo croissant, pan suizo, pan pambazo, pan integral, 5 cereales entre otros.
- Pizza, es un adicional para el servicio de cafetería sabores en hawaiana, jamón, criolla, champiñones, salami y mixta.

3.6.3 Características.

Para la elaboración de cada uno de los productos de Sweet and Tasty Ecuador existe un seguimiento minucioso de todo el proceso de producción empezando con la recepción de la materia prima, seguido del almacenaje de la materia ya sea en perchas o fríos verticales, el proceso de producción en si el manejo de la BPM dentro de él y por último en el momento del servicio o venta. Todo esto cuenta con la colaboración y la responsabilidad de cada uno de los trabajadores que conformaran Sweet and Tasty Ecuador.

3.6.4 Calidad.

Para la elaboración de los productos se tiene en cuenta los Manuales de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) adaptados y diseñados minuciosamente dentro de la empresa, en los que se toma en cuenta indicadores de calidad tales como:

- Cadena de frío de la materia prima.
- Temperaturas de almacenamiento de materia prima.
- Sistema de almacenamiento (FIFO).
- Tiempos y temperaturas de cocción de cada uno de los productos.
- Aseo personal de los empleados.
- Limpieza y desinfección detallada del área de trabajo.
- Limpieza y desinfección de utensilios y máquinas dentro de área y del establecimiento.
- Análisis de puntos críticos de control.
- Puntos críticos de las ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).
- Tipos y medios de contaminación de alimentos.

3.6.5 Estilo.

Sweet and Tasty Ecuador tiene como principal estilo el de una panadería clásica, este está acompañado de una decoración tipo vintage que, a través de eso, de la innovación y creación busca dar un ambiente hogareño, cálido y de confianza, de la misma forma los

productos tienen una presentación de calidad la cual va dirigida hacia el consumidor. Por ende, Sweet and Tasty Ecuador brinda un excelente servicio y productos por medio de su infraestructura, decoración y presentación, todo eso siempre y cuando basándose en las necesidades del consumidor.

3.7 Marca.

Sweet and Tasty Ecuador es un establecimiento el cual busca el bienestar de sus clientes la cual propone el proyecto de la apertura de un establecimiento dentro del sector de Santo Domingo de Carretas, como se había mencionado anteriormente, Sweet and Tasty Ecuador es una empresa que busca dar un ambiente diferente, un ambiente en donde se pueda compartir, aparte a eso hace énfasis y relación entre sus productos y las necesidades de sus clientes. Con este nombre Sweet and Tasty Ecuador da como consiguiente la más grande bienvenida a todas aquellas personas que viven dentro o fuera del sector sin importar cualquier característica diferente como cultural, social, política, religiosa e incluso sexual. Por ende, el establecimiento está diseñado para aquellas personas que quieren experimentar grandes experiencias con cada uno de nuestros productos que son elaborados de la mejor manera con óptimos procesos y con una materia prima de calidad. Es así que ya no será necesario de salir a buscar a un centro comercial una cafetería o de viajar grandes distancias para tomar un café y a su vez poder compartir con un amigo o familiar.

3.7.1 Producto aumentado.

Lo que diferencia a Sweet and Tasty Ecuador de su competencia es su concepto, estilo y servicio innovador, en donde los clientes no tengan como objetivo busquen solo comprar, sino que cuenten con un establecimiento que tenga características que ayuden a cumplir el objetivo principal que es de dar un ambiente tranquilo, elegante y seguro a los clientes aparte a eso con productos innovadores y de calidad que garanticen una seguridad alimentaria por medio de procesos de BPMS y HACCP.

3.8 Plan de introducción al mercado

3.8.1 Distintivos y Uniformes

Área Administrativa.

El chef administrador y el panadero / pastelero usarán el uniforme proporcionado por el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos del mismo los cuales constarán de:

- **Chef administrador.**
 - * Chaqueta blanca de mangas largas con detalles como el logotipo de la empresa, el nombre de la persona y la bandera ecuatoriana.
 - * Pantalón negro de cocina.
 - * Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
 - * Toca de chef.
 - * Medias negras largas.

Ilustración 5. Diseños uniformes personal



- **Panadero/Pastelero.**

- * Chaqueta blanca de mangas largas con detalles en color oscuro y los sellos distintivos de la empresa bordados.
- * Delantal Pechero color azul oscuro.
- * Pantalón azul oscuro de cocina.
- * Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- * Cofia con los sellos distintivos de la empresa llevara los días de la semana bordados.
- * Medias negras largas.

Ilustración 18. Diseños uniformes personal



Antamba, L. (2021). Diseño uniformes personal. Quito.

Área de servicio (Cajera/o).

La cajera/o - recepcionista usarán el uniforme proporcionado por el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos del mismo, los cuales constarán de:

- **Cajera/o – recepcionista.**
 - * Camiseta gris claro con el logotipo del establecimiento y el nombre de la persona.
 - * Pantalón azul oscuro de cocina.
 - * Zapatos de cocina antideslizantes color café.
 - * Medias negras largas.
 - * Cofia color azul claro bordado el logotipo del establecimiento con los días de la semana.

Ilustración 19. Diseños uniformes personal



Antamba, L. (2021). Diseño uniformes personal. Quito.

3.8.2 Materiales de identificación.

Imagotipo.

Ilustración 20. Imagotipo Sweet and Tasty Ecuador.



Hernández, J. (2021). Imagotipo Sweet and Tasty Ecuador. Quito.

Elementos a destacar:

- El logotipo del establecimiento “SWEET AND TASTY ECUADOR”
- Los colores usados:
 - * Color celeste de fondo.
 - * Color celeste, este color incentiva a la tranquilidad y calma.
 - * Color negro, este color se relaciona con lo clásico, lo sofisticado y la fortaleza.

Tarjetas de presentación.

En el anverso puede apreciarse el Isotipo de la empresa acompañado de la información del establecimiento como dirección, teléfonos, correo y pagina web.

Ilustración 21. Anverso tarjeta de presentación



Hernández, J. (2021). *Anverso tarjeta de presentación*. Quito.

En el reverso se encuentra la oferta que brinda el establecimiento.

Ilustración 22. Reverso tarjeta de presentación



Hernández, J. (2021). *Reverso tarjeta de presentación*. Quito.

Hoja membretada.

Otro elemento de la identidad corporativa será la papelería, esto servirá para usar en asuntos como oficios, cartas y declaraciones formales a empresas o socios, para ello se ha elaborado una hoja membretada presentada a continuación:

Ilustración 21. Hoja membretada



3.8.3 Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución y punto de venta físico de Sweet and Tasty Ecuador es un establecimiento que se encontrara ubicado en el barrio Santo Domingo de Carretas calle Javier Espinosa.

- **Promoción.**
 - * El principal canal de promoción serán las diferentes plataformas de redes sociales como: Facebook, Instagram, Twitter y TikTok.
 - * Una vez el negocio esté mejor posicionado dentro del sector, se optará por medios de promoción tradicionales como prensa escrita o radio.

- **Contacto.**
 - * Tarjetas de presentación.
 - * E-mail.
 - * WhatsApp.
 - * Facebook.

- **Correspondencia.**
 - * A través de mail corporativo.

- **Negociación.**
 - * Directa en el establecimiento.
 - * Vía telefónica.

- **Financiamiento.**

Tabla 15. Financiamiento publicidad

Tarjetas de presentación	100 unidades	\$9.99
TOTAL ANUAL		\$119.88

Hernández, J. (2021). Financiamiento publicidad. Quito.

3.8.4 Riesgo y oportunidades del negocio

El riesgo más importante que actualmente enfrenta, no es solo Sweet and Tasty Ecuador, sino también todo establecimiento gastronómico, es la emergencia sanitaria nacional a causa del COVID 19. Todo establecimiento debe cumplir conjunta con la normativa las medidas necesarias de bioseguridad, sobre todo en el proceso de recepción, almacenaje, producción y servicio, en donde se involucra la compra de materia prima, elaboración de los productos y la entrega del producto final al cliente. Ya que en todos estos pasos cada uno de los trabajadores manipulan directamente de los productos o materia prima.

La oportunidad más grande que tiene Sweet and Tasty Ecuador es que puede tener una gran acogida dentro del sector ya que varios establecimientos durante la etapa crítica de la pandemia tuvieron que cerrar sus puertas, en cambio Sweet and Tasty Ecuador se reinventó y pudo subsistir por ende el sector seleccionado para la apertura del local ya que nunca ha contado con un establecimiento con dichas características por un lado y por otro es que la calle en donde se va a encontrar ubicado el establecimiento con el tiempo se va a volver calle principal ya que esta conecta con el nuevo tramo de la Simón Bolívar el cual tiene como objetivo servir como vía de desfogue y clara ente pasan cientos de carros.

A parte a esto la tecnología cumple un papel importante como el ayudar a: tomar pedidos ya sean esto por vía telefónica o forma física, así como también para el pago realizados mediante transferencias bancarias, sin dejar de resaltar la gran ayuda que brindan las redes sociales para una publicidad digital que puede llegar a centenares de personas.

3.9 Fijación de Precios

3.9.1 Fijación de precios por receta estándar.

Los precios en la receta presentada a continuación han sido calculados en porción de una torta entera no por pax. Se toma en cuenta el costo de los productos usados para preparar el plato, y la referencia es el costo por kilogramo del producto. 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.
- IVA.
- Costo de servicio.

En la receta se puede apreciar cuál es el porcentaje de estos valores, luego de una sumatoria de estos se define el precio final del plato.

A continuación, se presentan los costos de 1 receta estándar ya que dentro de la oferta de Sweet and Tasty Ecuador existe una variedad de productos por ende se ha escogido el producto estrella que es la torta Selva Negra:

- Tortas: Selva Negra, Naranja, Oreo entre otras.
- Bocaditos: Sal y Dulce volovanes, mousse de maracuyá chesscake.
- Panes: suizo, 5 cereales, Croissant etc.

- **Torta de Chocolate**

Tabla 16. Torta de Chocolate, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Torta de Chocolate		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	17/12/2020		Chef: Jefferson Hernández	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Agua	ml	\$0.00	150	\$0.00
Cacao en polvo	g	\$8.00	38	\$0.30
Harina	g	\$0.76	276	\$0.21
Azúcar	g	\$0.35	225	\$0.079
Polvo de Hornear	g	\$5.50	20	\$0.11
Huevos	u	\$3.60	6	\$0.72
Esencia de Vainilla	g	\$11.90	10	\$0.12
Aceite	ml	\$1.30	134	\$0.18
FOTOGRAFIA			Total bruto	\$1.72
			10% imprevistos	\$0.17
			Total neto	\$1.89
			Gasto de fab. 15%	\$0.28
			Factor costo 33,33%	\$0.63
			M.O. 45%	\$0.85
			G. Admin 12%	\$0.23
			45% utilidad	\$0.85
			Subtotal	\$4.73
			12% IVA	\$0.57
			10% servicio	\$0.47
Total	\$5.77			

- **Torta de Chocolate**

Tabla 17. Torta de Chocolate, Receta estándar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Torta de Chocolate						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
150	ml	Agua	Tibia		-			
38	g	Cacao en polvo	Tamizado		-			
276	g	Harina	Tamizado		-			
225	g	Azúcar	.		-			
20	g	Polvo de Hornear	-		-			
276	g	Huevos	-		-			
1/2	tapita	Esencia de vainilla	-		-			
134	ml	Aceite	-		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Poner a hervir el agua.						
		Agregar en el agua tibia el cacao en polvo el azúcar y dejar que se disuelva bien y batir dentro de la batidora.						
		2. Agregar las yemas de huevos y el aceite.						
		3. Batir las claras a punto de nieve aparte.						
		4. Mezclar lo líquido con lo sólido en partes iguales incluido las claras.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
93,25	151	34,24	1242	151	1876	423	182,60	203,2

Hernández, J. (2021) Torta Selva Negra, receta estándar de producción, Quito

- **Vasito Mousse de Maracuyá**

Tabla 18. Vasitos Mousse de Maracuyá, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Vasitos Mousse de Maracuyá	Código: 002		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	15/09/2021	Chef: Jefferson Hernández		
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Queso Crema	g	\$6.44	90	\$0.58
Leche condensada	g	\$6.25	270	\$1.69
Pulpa de Maracuyá	ml	\$3.58	100	\$0.36
Gelatina sin sabor	g	\$25.70	5	\$0.13
Agua	ml	\$0.00	25	\$0.00
Crema de Leche	ml	\$3.19	350	\$1.12
FOTOGRAFIA			Total bruto	\$3.88
			10% imprevistos	\$0.39
			Total neto	\$4.27
			Gasto de fab. 15%	\$0.64
			Factor costo 33,33%	\$1.42
			M.O. 45%	\$1.92
			G. Admin 12%	\$0.51
			45% utilidad	\$1.92
			Subtotal	\$10.68
			12% IVA	\$1.28
			10% servicio	\$1.07
Total	\$13,03			

- **Vasito Mousse de Maracuyá**

Tabla 19. Vasito Mousse de Maracuyá, Receta estándar de producción.

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Vasitos Mousse de Maracuyá						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
90	g	Queso crema	-		-			
270	ml	Leche condensada	-		-			
100	ml	Pulpa de maracuyá	-		-			
5	g	Gelatina sin sabor	Hidratar		-			
25	ml	Agua	Hidratar		-			
350	ml	Crema de leche	Semi-montada		-			
c/n	c/n	Colorante amarillo	-		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		5. Poner a hidratar la gelatina sin sabor con el agua.						
		6. Agregar en la batidora el queso crema, la leche condensada, la pulpa de maracuyá y bator hasta incorporar.						
		7. Batir aparte la crema de leche hasta medio montar.						
		8. Disolver dentro del microondas la gelatina hidratada.						
		9. Mezclar de forma envolvente la crema semi-montada con lo que se incorporó aparte y por último agregar la gelatina disuelta e integrar en forma envolvente.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
16.80	892	2,19	9	103	875	171	277	10,4

Hernández, J. (2021) Vasito Mousse de Maracuyá, receta estándar de producción, Quito

- **Pan Integral**

Tabla 20. Pan Integral, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Pan Integral	Código: 003		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	15/09/2021	Chef: Jefferson Hernández		
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Harina de trigo	g	\$1.52	500	\$0.76
Salvado de trigo	g	\$3.00	250	\$0.75
Sal	g	\$1.00	10	\$0.01
Azúcar morena	g	\$1.85	30	\$0.06
Agua	ml	\$0.00	300	\$0.00
Harina Integral	g	\$2.32	40	\$0.09
Levadura	g	\$5.78	15	\$0.09
Margarina	g	\$2.00	75	\$0.15
FOTOGRAFIA			Total bruto	\$1.91
			10% imprevistos	\$0.19
			Total neto	\$2.10
			Gasto de fab. 15%	\$0.31
			Factor costo 33,33%	\$0.70
			M.O. 45%	\$0.94
			G. Admin 12%	\$0.25
			45% utilidad	\$0.94
			Subtotal	\$5.25
			12% IVA	\$0.63
			10% servicio	\$0.52
Total	\$6.40			

Hernández, J. (2021). Pan integral, receta estándar de costos, Quito.

- **Pan Integral**

Tabla 21. Pan Integral , Receta estándar de producción.

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Pan Integral						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
500	g	Harina de trigo	Tamizar		-			
250	g	Salvado de trigo	-		-			
10	g	Sal	-		-			
30	g	Azúcar morena	-		-			
300	ml	Agua	-		-			
40	g	Harina integral	Tamizar		-			
15	g	Levadura	-		-			
75	g	Margarina						
FO TO GRAFÍA		PRO CEDIMIENTO						
		1.- Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa con elasticidad.						
		2.- Dividir de acuerdo al tamaño establecido.						
		3.- Bolear y fermentar durante 15 minutos.						
		4.- Formar los panes de acuerdo al diseño establecido.						
		5.- Fermentar durante 60 minutos.						
		6.- Pintar con huevo batido y hornear a 170°C durante 20 minutos.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
40,66	2906	22,26	143	425	2348	-	138,058	64,5

Hernández, J. (2021) Pan Integral, receta estándar de producción, Quito

3.10 Implementación del negocio

- **Arriendo del local.**

Tabla 22. Arriendo del local.

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$360,00	\$2.160,00	\$4.320,00

Hernández, J. (2021). *Arriendo del local*. Quito.

- **Equipos industriales.**

Tabla 23 Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Horno MAX 750 (Nova)	1	\$5.000,00	\$5.000,00
Laminadora (Nova)	1	\$1.100,00	\$1.100,00
Amasadora K50 (Nova)	1	\$650,00	\$650,00
Batidora 15L (Nova)	1	\$549,00	\$549,00
Divisora 30MM (Nova)	1	\$790,00	\$790,00
Cámara de Leudo (Nova)	1	\$990,00	\$990,00
Balanza digital	2	\$38,50	\$77,00
Fríos Verticales	1	\$775,00	\$775,00
Cuarto Frio	1	\$5.000,00	\$5.000,00
TOTAL			\$14.931,00

Hernández, J. (2021). *Equipos industriales*. Quito.

- **Equipos de computación.**

Tabla 24. Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Computadora Escritorio CEL- G4930	1	\$499.00	\$499.00
Impresora Termica EPSON	1	\$180.00	\$180.00
TOTAL			\$679.00

Hernandez, J. (2021). *Equipos de computación*. Quito.

- **Muebles y enseres.**

Tabla 25. Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Panera	1	\$560,00	\$560,00
Mueble Caja	1	\$200.00	\$200.00
Mueble Cafetera	1	\$250.00	\$250.00
Estantería metálica	2	\$45.00	\$90.00
Mesa de acero inoxidable	1	\$120.00	\$120.00
Conjunto mesas y sillas	3	\$120.00	\$360.00
Tabla de cocina grande	2	\$15.29	\$30.58
Set de chuchillos (9 piezas)	2	\$29.99	\$59.98
Bowls acero inoxidable	20	\$2.60	\$52.00
TOTAL			\$1.722,56

Hernández, J. (2021). *Muebles y enceres*. Quito.

- **Equipos industriales de seguridad.**

Tabla 26. Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (PQS) 10 Lb	1	\$20.25	\$20.25
Bandeja desinfectante	2	\$4.00	\$8.00
Dispensador de Gel (pedal)	1	\$28.00	\$28.00
Dispensador gel automático	3	\$14.99	\$44.97
Rótulos de señalética (baño, salida, normas de bioseguridad, extintor, aforo)	5	\$2.00	\$10.00
TOTAL			\$111.22

Hernández, J. (2021). *Equipos industriales de seguridad*. Quito.

- **Suministros de oficina.**

Tabla 27. Suministros de oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
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
Rollos papel impresora	20	\$1.00	\$20.00
Tijera	1	\$0.45	\$0.45
TOTAL			\$29.10
TOTAL ANUAL			\$349.20

Hernández, J. (2021). *Suministros de oficina*. Quito.

- **Servicios básicos.**

Tabla 28. Servicios básicos

SERVICIOS BASICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$25.00
Luz	\$25.00
Teléfono	\$8.00
Internet	\$20.00

TOTAL	\$78.00
TOTAL ANUAL	\$936.00

Hernández, J. (2021). *Servicios básicos*. Quito.

- **Materiales de limpieza.**

Tabla 29. Materiales de limpieza

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de cerda pequeña	1	\$3.50	\$3.50
Trapeador	1	\$7.00	\$7.00
Cloro 1 Gal	1	\$4.95	\$4.95
Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal	1	\$12.00	\$12.00
Fibra/lustre	1	\$0.90	\$0.90
Esponja lavaplatos	2	\$1.40	\$2.80
Fundas basura industriales (10 unidades)	1	\$1.75	\$1.75
Lavavajillas líquido 500ml	2	\$1.40	\$2.80
Pala	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			\$64.69

TOTAL ANUAL	\$776.28
-------------	----------

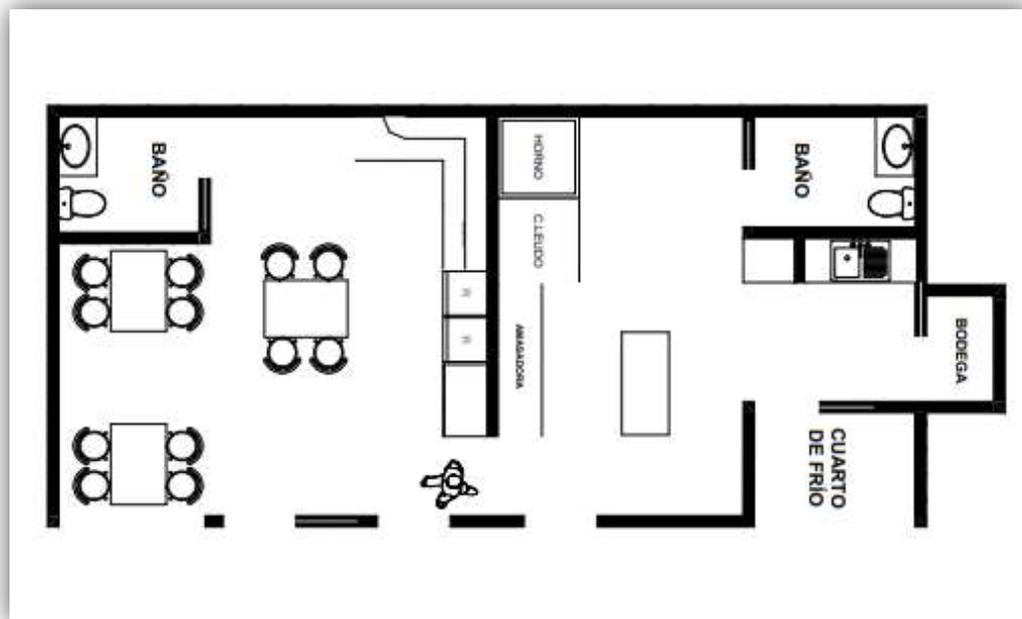
Hernández, J. (2021). *Materiales de Limpieza*. Quito.

3.11 Estudio arquitectónico

Se toma en cuenta para el diseño del establecimiento el diseño de la matriz, la capacidad instalada, el número de trabajadores que va a tener la empresa y el aforo que se manejará (10 personas). En el área de producción, se ha considerado el espacio que necesitarán el personal para moverse con tranquilidad en el cumplimiento de sus actividades.

Estructura interna del establecimiento.

Ilustración 22. Estructura del establecimiento.



López, V. (2021). Estructura del establecimiento. Quito.

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Con el fin de agregar formalidad al negocio, se realizaron los tramites y permisos pertinentes.

- **Servicio de Rentas Internas / SRI**

En esta entidad obtener el RISE (Régimen Impositivo Simplificado) no tiene ningún costo (SRI,2021).

Para obtener el RISE se necesita:

- Ser persona natural.
- No tener ingresos mayores a USD 60 mil en el año, o si se encuentra bajo relación de dependencia el ingreso por este concepto no supere la fracción básica del Impuesto a la Renta gravado con tarifa cero por ciento (0%) para cada año.
- No dedicarse a alguna de las actividades restringidas.
- No haber sido agente de retención durante los últimos 3 años.

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

Para poder obtener el permiso que emite la entidad ARCOSA, se debe cancelar un valor de \$ 76.80, los requisitos y el proceso que solicitan son (ARCOSA, 2021):

El Permiso de Funcionamiento es el documento otorgado por la ARCOSA a los establecimientos sujetos a control y vigilancia sanitaria que cumplen con todos los requisitos para su funcionamiento, establecidos en la normativa vigente, a excepción de los establecimientos de servicios de salud.

Procedimiento de Obtención de Permiso de Funcionamiento:

- Ingresar al sistema informático de la ARCOSA permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec, con su usuario y contraseña; en caso de no contar con el usuario, deberá registrarse.

- Una vez registrado, usted podrá obtener el permiso de funcionamiento, en base a las siguientes instrucciones: [Obtención Permiso de funcionamiento](#) (descarga PDF).
- Llenar el formulario (adjuntar los requisitos de acuerdo a la actividad del establecimiento).
- Emitida la orden de pago, usted podrá imprimir y después de 24 horas de haberse generado la orden de pago proceder a cancelar su valor.

La cuenta habiente para el pago de permisos de funcionamiento es:

– Cuenta del ARCSA – Banco del Pacífico N° 07465068.

– RUC del ARCSA: 1768169530001.

****El banco del Pacífico remitirá la información de pago a la agencia, por lo que la orden de pago Generada y pagada, NO tendrá que ser escaneada ni cargada en la página de permisos.***

****Si su pago fue realizado en BANECUADOR B.P. donde no exista una agencia del Banco Pacífico, usted deberá escanear la papeleta del depósito y subir la información de su pago al Sistema Automatizado de Permisos de Funcionamiento.***

- Validado el pago, usted podrá imprimir su permiso de funcionamiento y factura.
 - Recuerde que los siguientes requisitos serán verificados en línea con las instituciones pertinentes, por lo que no requiere adjuntar la siguiente documentación:
- Cédula de ciudadanía o de identidad del propietario o representante legal del establecimiento.
- Registro Único de Contribuyentes.
- Categorización del Ministerio de Industrias y Productividad, si fuera el caso.

- **Patente Municipal**

La patente municipal se paga una vez por año y su valor está calculado por cada municipio. Los requisitos que se solicitan son (PORTAL DE SERVICIOS MUNICIPALES, 2021).

Trámite a realizar

Se debe solicitar la clave de acceso para la declaración en línea del impuesto a la patente en las administraciones zonales, presentando los siguientes requisitos:

Requisitos Generales

- Formulario de Inscripción de Patente.
 - Copia de la Cédula de Identidad y certificado de votación de la última elección
 - Copia del RUC
 - Acuerdo de responsabilidad y uso de medios electrónicos.
 - Correo electrónico personal y número telefónico del contribuyente o representante legal, en el caso de que se trate de una Persona Jurídica.
 - Copia de constitución de la empresa para las Personas Jurídicas, así como del nombramiento vigente del representante legal.
1. Una vez que tiene su clave, la declaración del impuesto se realizará en la página web del municipio: <https://pam.quito.gob.ec/PAM/GuiaTramites.aspx#>
 2. Usted podrá realizar el pago del Impuesto a la Patente en las entidades del sistema Nacional que mantienen convenio de recaudación con el Municipio Metropolitano de Quito (Recuerde llevar la Planilla impresa):
 - Bancos: Bolivariano, Guayaquil, Internacional, Machala, Pacífico, Pichincha, Produbanco, Promérica, Territorial.
 - Mutualistas: Imbabura, Pichincha
 - Intermediarios financieros: Diners Club, Servipagos.
 - Cooperativas de Ahorro y Crédito: 29 de octubre, Alianza del Valle, Andalucía, Cooperativa de la Construcción, Comercio y Producción, Cotocollao.

- Cooperativas: 23 de mayo, 29 de agosto, Agrouniversitaria, Alangasí, Alianza Minas, ALSEC, CEDES, COOPERARE, Corporación Centro, Don Bosco, Esperanza del Futuro, Fénix, La Carolina, Malchinguí, Manantial, Puéllaro, Santa Ana de Nayón, Tungurahua Runa.
 - En las ocho Administraciones Zonales Municipales y balcones de servicios: <http://www.inclusion.gob.ec/balcones-de-servicios-a-nivel-nacional/>
- **RAET Registro de Actividades Económicas para la Gestión Tributaria.**

¿Cuáles son los requisitos para inscribirme en el RAET?

Para personas naturales

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

Para personas jurídicas

- Copia del RUC
- Copias de los documentos de Constitución (Escritura, Estatutos, Acuerdo Ministerial)
- Copia del Nombramiento del Representante Legal
- Copia de Cédula y Papeleta de Votación del Representante Legal
- Formulario de inscripción en el RAET
- Formulario del Acuerdo para uso de Medios Electrónicos

¿Dónde puedo inscribirme en el RAET?

En los balcones de Servicios Ciudadanos de cualquier Administración Zonal del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito.

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

Para obtener la LUAE se necesitan los siguientes requisitos y no tienen ningún costo (LUAE, 2021)

- Formulario único de Solicitud de Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas – LUAE.
- Copia de RUC actualizado.
- Copia de Cédula de Ciudadanía o Pasaporte y Papeleta de Votación de las últimas elecciones.
- Informe de Compatibilidad de Uso de Suelo (cuando se requiera).
- Certificado Ambiental (cuando se requiera).

A parte a esto cuenta con el permiso de funcionamiento de parte de los bomberos en caso de no tener LUAE.

Requisitos Obligatorios:

1. Solicitud de inspección del edificio: puede ser descargada en el siguiente link: <https://www.bomberosquito.gob.ec/images/pdf/prevencion/solicitudservicios.pdf>
2. RUC escaneado en formato PDF
3. Cédula de identidad del representante legal escaneado en formato PDF

- **IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad social)**

El Registro Patronal en el Sistema de Historia Laboral, se lo obtiene en el IESS y no tiene ningún costo (IESS, 2021).

- Ingresar a la página web del IESS www.iesgob.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.

- **IEPI (Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual)**

El trámite de solicitudes de registro inscripción o concesión de derecho de Marcas \$ 208,00. La protección de la marca tiene una duración de 10 años y puede ser renovada indefinidamente, la renovación se la puede realizar entre los seis meses antes y seis meses de la fecha de vencimiento. El procedimiento que se debe realizar es el siguiente (SERVICIO NACIONAL DE DERECHOS INTELECTUALES, 2021):

- 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, usted podrá ingresar a SOLICITUDES EN LINEA.
- Ingrese con su usuario y contraseña
- Ingrese a la opción PAGOS
- Opción TRAMITES NO EN LINEA
- 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 PACIFICO 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, que desea verificar.
- Se le enviará el informe de búsqueda a su correo.

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de área

La industria alimentaria es un sector que tiene un alto impacto con el medio ambiente, ya que, se trabaja con productos orgánicos y químicos donde se puede causar algún tipo de daño en los procesos que realiza la empresa.

Por lo cual Sweet and Tasty Ecuador tiene como objetivo la de prevenir y restaurar los daños que se pueda causar al medio ambiente en la elaboración de sus productos y que el establecimiento pueda ocasionar.

Al momento de elaborar los productos que se ofrecen se debe utilizará la materia prima necesaria, no se utilizará ningún otro tipo de químico para evitar cualquier tipo de contaminación ambiental.

Las personas ocasionan basura al momento de ingresar y salir del local, por lo que se colocaran tachos de basura diferentes, clasificando plásticos, papeles y productos orgánicos.

El impacto social se puede visualizar en la comunidad o sector donde está ubicado el establecimiento, por lo cual se identificará cosas positivas y negativas cuando el local este brindando su servicio.

5.2 Impacto ambiental

Identificación de impactos ambientales que pueda ocasionar la heladería.

- **Contaminación que ocasiona la basura:** los residuos que los clientes generan al momento que ingresen o salgan del local, tales como: fundas, servilletas, botellas, entre otros.
- **Contaminación al momento de limpiar el establecimiento:** cuando se realiza la limpieza de pisos, área de producción, utensillos de cocina y demás se lo realiza con productos químicos que al mezclarse con agua se convierten en aguas residuales y si no se evacuan por tuberías con el tiempo provocara contaminación al medio ambiente.

- **Consumo de electricidad:** los frigoríficos donde se mantiene durante el día como las tortas, postres y bocaditos consumen mucha energía al igual que la maquinaria que se utiliza en producción.
- **Consumo de agua:** al momento de realizar la limpieza del establecimiento y los utensilios de cocina si no se realiza un control del agua se generará un desperdicio del líquido vital de manera irresponsable.

Medidas para contrarrestar los impactos generados por la heladería.

- Para la basura generada en el local se colocarán tachos de basura en sitios estratégicos que estén visibles para los clientes.
- Comprobar que la tubería que desemboca en el alcantarillado este en buen estado.
- Utilizar productos amigables para el medio ambiente.
- Mantener los frigoríficos conectados a un adaptador de consumo de energía.

5.3 Impacto social

Igualdad de género

Sweet and Tasty Ecuador desarrollara una política de igualdad de género que evita la discriminación profesional en salarios, trato, carreras profesionales. También se aceptarán colaboradores de ambos sexos o su vez de diferente ideología sexual que acepten las políticas internas del negocio.

Generar empleo

Sweet and Tasty Ecuador generara empleos a personas del sector o aquellas que necesiten un empleo ya que con esto ayudaremos a dar tazas de empleo para reactivar la economía de la cual estamos pasando en la actualidad ya sea a nivel nacional o mundial.

Atracción de empleados

Mediante una política que incluya una gestión empresarial que sea sostenible y sobre todo responsable, se crea una aceptación por parte de los empleados para que ellos se sientan seguros del lugar de trabajo y empiecen a rendir al máximo en su desempeño laboral.

6. PROCESO FINANCIERO

6.1. Introducción

En el siguiente capítulo se detalla el análisis financiero del proyecto SWEET AND TASTY ECUADOR, donde se indica la perspectiva del punto de vista económico y en donde se estudia cada punto financiero hasta llegar a la inversión total que se requiere para lograr posicionar la marca y el establecimiento dentro de las mentes de los consumidores y dentro del sector donde se va a encontrar ubicado el establecimiento.

6.2. Inversiones

Una inversión determina recursos con el objetivo de obtener un beneficio de compra o creación de activos o de capital, es decir el acto de no consumir esos recursos ahora para satisfacer necesidades en el presente, sino de destinarlos a satisfacer necesidades en el futuro.

6.3. Activos Fijos

Abarca equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles – enseres, sumando como total de activos fijos \$17.443,78

Tabla 30. Activos Fijos

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind.	15.042,22
Equipos de Computación	679,00
Muebles / Enseres	1.722,56
TOTAL ACTIVOS FIJOS	17.443,78

6.4. Activos diferidos

Concierne en todos los gastos o inversión para la creación de la empresa.

Activos diferidos se define dentro de los Gastos de Constitución el que cuenta con la suma de \$284,80 en lo que determina pagar la obtención de permisos de funcionamiento, copias, abogado, traslado, etc.

Tabla 31. Activos diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	284,80
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	284,80

Hernández, J. (2021) *Activos Diferidos*. Quito.

6.5. Capital de trabajo

Son todos los recursos a utilizar en el transcurso de 1 año como: sueldos, servicios básicos, etc.

En lo que concierne al establecimiento, en el periodo de un año se dispone a pagar un total en sueldos con diecisiete mil doscientos cincuenta y tres dólares con sesenta centavos, servicios básicos (agua, luz, teléfono, internet) el valor de novecientos treinta y seis dólares, material de oficina (papelería, lápiz, etc.) con trescientos cuarenta y nueve dólares con veinte centavos, material de limpieza (trapeador, desinfectante, etc.) setecientos setenta y seis dólares con veinte y ocho centavos, el alquiler de local por cuatro mil trescientos veinte dólares, publicidad con ciento diecinueve dólares con ochenta y ocho centavos, costo de materia prima de tres mil dólares, gastos financieros cuatro mil novecientos dólares, dándonos un total de treinta y un mil seiscientos cincuenta y cuatro dólares con noventa y seis centavos.

Tabla 32. Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	17.253,60
Servicios Básicos	936,00
Material oficina	349,20
Material limpieza	776,28
Servicio auto	0
Alquiler local	4.320,00
Publicidad	119,88
Adquisición de materia prima	3.000,00
Gastos financieros	4.900,00
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	31.654,96

Hernández, J. (2021) *Capital de Trabajo*. Quito.

Tabla 33. Detalles de inversión

TOTAL DE INVERSIÓN	
Total Activos Fijos	17.443,78
Total Activos Diferidos	284,80
Total Capital de Trabajo	31.654,96
TOTAL INVERSION	49.383,54

Hernández, J. (2021) *Inversión*. Quito

Inversión total teniendo en cuenta activos fijos, diferidos y capital de trabajo es de 49.383,54.

6.6 Sueldos

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

Tabla 34. Sueldos

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Chef Administrador	600,00	7.200,00	680,40	874,80	7.394,4
Panadero/pastelero	400,00	4.800,00	453,60	583,20	4.929,6
Cajero/a	400,00	4.800,00	453,60	583,20	4.929,6
TOTAL	1.400,00	16.800,00	1.587,6	2.041,2	17.253,6

Hernández, J. (2021) *Tabla sueldos*. Quito.

Tabla 35. Decimos

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Chef Administrador	600,00	400,00	600,00	1.000,00
Panadero/pastelero	400,00	400,00	400,00	800,00
Cajero/a	400,00	400,00	400,00	800,00
TOTAL	1.400,00	1.200,00	1.400,00	2.600,00

Hernández, J. (2021) *Tabla de Decimos*. Quito.

Tabla 36. Sueldos totales

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
17.253,60	2.600,00	19.853,60

Hernández, J. (2021) *Total Sueldos*. Quito.

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$19.853,6 anual.

6.7. Depreciación activos fijos.

En esta tabla se verá la cuantificación económica del desgaste por el paso del tiempo de los bienes. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes: equipos industriales 10%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10 % dando así un total de \$1.902,79.

Tabla 37. Depreciación de activos fijos

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind. + Maquinaria Ind.	15.042,22	10%	1.504,22
Edificio	0	5%	0
Vehículos	0	20%	0
Equipos de Computación	679,00	33,33%	226.31
Muebles y Enseres	1.722,56	10%	172.26
TOTAL DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS			1.902,79

Hernández, J. (2021) *Tabla depreciación activos fijos*. Quito.

6.8. Amortizaciones

Este es el valor que recupera la empresa por constitución de la misma. La Amortización del establecimiento es de un 20% que a su vez equivale a cincuenta y seis con noventa y seis centavos, ya que el monto por constitución equivale a doscientos ochenta y cuatro con ochenta centavos.

Tabla 38. Amortizaciones

AMORTIZACIONES			
PORCENTAJE AMORTIZACIÓN			
Gastos de Constitución	284,80	20%	56.96

Hernández, J. (2021) *Tabla de amortizaciones*. Quito.

6.9. Estructura capital

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formado de la siguiente manera: Capital Propio con la suma de \$14.383,54 que equivale a una estructura del 29 %; costo 13% con una tasa de descuento de 3,8 %; por consiguiente el Capital Financiero es de \$35.000,00 con una estructura del 71% , el costo es del 14 % que otorga el 9,9 % de tasa de descuento; con un Total Inversión de \$49.383,54 que en la suma total nos da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 13,7% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

Tabla 39. Capital

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	14.383,54	29%	13%	3,8%	
Capital Financiero	35.000,00	71%	14%	9,9%	
TOTAL INVERSIÓN	49.383,54	100%		13,7%	TMAR

Hernández, J. (2021) *Estructura Capital*. Quito.

6.10. Tabla de amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización:

Tabla 40. Amortización

TABLA DE AMORTIZACIÓN				
MONTO	35.000,00			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	35.000,00
1	10.194,92	4.900,00	5.294,92	29.705,08
2	10.194,92	4.158,71	6.036,21	23.668,86
3	10.194,92	3.313,64	6.881,28	16.787,58
4	10.194,92	2.350,26	7.844,66	8.942,92

5	10.194,92	1.252,01	8.942,92	0,00
---	-----------	----------	----------	------

Hernández, J. (2021) *Tabla de Amortización*. Quito.

La tabla indica el manejo de pago de la suma de 35.000,00, con una tasa del 14 % en un plazo de cinco con años; lo que con lleva al pago de interés de 1.252,01 y a su vez el pago capital de 8.942,92, de que al final del periodo establecido nos da un saldo de cero dólares.

6.11. Punto de equilibrio

Tabla 41. Datos punto de equilibrio

COSTOS FIJOS	
Arriendo	360
Sueldos	1.437,80
Ser. Básicos	936
Materia Prima	250
T. COSTOS FIJOS	2.983,80

Hernández, J. (2021) *Datos punto de Equilibrio*. Quito.

Tabla 42. Margen de contribución

Precio menu	4,73	
Costo menu	1,72	
Ganancia	3.01	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Hernández, J. (2021) *Tabla de margen de contribución*. Quito.

Tabla 43. Punto de equilibrio

VENTA	706	4,73	3.340,50
COSTO	706	1,72	1.214,70
GASTO			2.125,80
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Hernández, J. (2021) *Tabla punto de Equilibrio*. Quito.

Tabla 44. Ventas /costos

VENTAS PROYECTADAS			
910	4.304,30	80.072,56	ventas
910	1.565,20	14.571,84	costo

Hernández, J. (2021) *Tabla de Ventas y Costos*. Quito.

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

6.12 Costo de ventas

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

Tabla 45. Costo de ventas.

COSTO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		80.072,56	82.482,74	84.965,47	87.522,94	90.157,38

COSTO DE VENTAS	14.571,84	15.010,45	15.462,27	15.927,68	16.407,10
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	65.500,72	67.472,29	69.503,21	71.595,25	73.750,27
GASTOS ADMINISTRATIVOS	17.253,60	17.772,93	18.307,90	18.858,97	19.426,62
SERVICIOS BASICOS	936,00	964,17	993,20	1.023,09	1.053,89
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA	1.125,48	1.159,36	1.194,25	1.230,20	1.267,23
ALQUILER AUTO	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER	4.320,00	4.450,03	4.583,98	4.721,96	4.864,09
PUBLICIDAD	1.438,56	1.481,86	1.526,46	1.572,41	1.619,74
DEPRECIACIONES	1.991,41	1.991,41	1.991,41	1.991,41	1.991,41
AMORTIZACIONES	56,96	56,96	56,96	56,96	56,96
UTILIDAD OPERATIVA	39.697,39	40.953,94	42.248,31	43.581,64	44.955,10
GASTOS FINANCIEROS	4.900,00	4.158,71	3.313,64	2.350,26	1.252,01
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	34.797,39	36.795,23	38.934,67	41.231,38	43.703,09
BASE IMPOSITIVA	12.614,05	13.338,27	14.113,82	14.946,37	15.842,37
UTILIDAD NETA	22.183,34	23.456,96	24.820,85	26.285,00	27.860,72

Hernández, J. (2021) *Tabla Costos de venta*. Quito.

La tabla es contemplada a 5 años con un crecimiento país del 1% aproximadamente, las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$ 22.183,34 mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$ 27.860,72.

6.13. Flujo de caja

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

Tabla 46. Flujo de caja

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		39.697,39	40.953,94	42.248,31	43.581,64	44.955,10
DEPRECIACION		1.991,41	1.991,41	1.991,41	1.991,41	1.991,41
AMORTIZACION		56,96	56,96	56,96	56,96	56,96

- BASE IMPOSITIVA		12.614,05	13.338,27	14.113,82	14.946,37	15.842,37
- GASTOS FINANCIEROS		4.900,00	4.158,71	3.313,64	2.350,26	1.252,01
- PAGO CAPITAL		5.294,92	6.036,21	6.881,28	7.844,66	8.942,92
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-49.383,54	18.936,78	19.649,11	19.987,94	20.488,71	20.966,18

Hernández, J. (2021) *Tabla Flujo de caja*. Quito.

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$18.936,78, mientras que para el 5 año esta aumentará a \$20.966,18.

6.14. Calculo del TIR y el VAN

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

6.14.1. VAN (Valor Actual Neto)

Indicador de la rentabilidad de un proyecto, a mayor TIR, mayor rentabilidad.

El VAN o VPN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. Es un VAN traer el valor presente todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión; el van es bueno cuando es mayor a cero; por consiguiente, el VAN en la empresa es de \$ 20.593,97.

6.14.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)

La tasa interna de retorno o tasa interna de rentabilidad (TIR) de una inversión, está definida como la tasa de interés con la cual el valor actual neto o valor presente neto (VAN)

es igual a cero. Se utiliza para decidir sobre la aceptación o rechazo de un proyecto de inversión.

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 28,56 % que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 13,71% con el TMAR.

Tabla 47. VAN/ TIR

CALCULO DEL TIR Y EL VAN		
VAN	20.593,97	718,38
TIR	28,56%	
TMAR	13,71%	

Hernández, J. (2021) *Tabla VAN/ TIR*. Quito.

7. PRELIMINARES

7.1. Conclusiones

- Se considera que los factores más influyentes al momento de elegir dónde comprar en los clientes, son el precio y la calidad, pero el factor más importante es el servicio brindado al cliente, tomando en cuenta que estos tres factores influyen directamente en el incremento de las ventas.
- Se determina según el criterio de las personas encuestadas que la estrategia que causaría gran impacto en los clientes es la publicidad por redes sociales y apps considerando que una de las estrategias que actualmente aplican gran cantidad de establecimientos y que han tenido éxito tomando en cuenta lo de la pandemia.
- La empresa no solo buscará obtener rentabilidad si no también el bienestar social logrando mayor productividad motivando a los trabajadores, lealtad de los clientes satisfaciendo sus necesidades, creando buenas relaciones con proveedores, socios y la comunidad.
- La inversión total a realizar es de \$ 49.383,54 que se divide en 29% proviene de fondos propios y el 71% por medio de un préstamo que ayuda a elevar el valor de la empresa, con el cual se obtuvo mejores resultados en la rentabilidad del negocio, siendo factible el proyecto.
- Según los cálculos realizados en el mejor escenario se obtuvo un valor del VAN es de \$ 20.593,97 cuando se financia el proyecto con el 71% de la inversión total y se obtuvo una TIR de 28,56 % que es mayor a la tasa de descuento, esto quiere decir que el proyecto es aceptado, aunque en los demás escenarios se determinó que también es viables.

7.2. Recomendaciones

- Realizar un seguimiento a las variables macroeconómicas que afecten el desarrollo del negocio con el objeto de tener información reciente que no afecten los intereses de los socios el cual permita tomar decisiones adecuadas en un momento oportuno.
- Para mantener e incrementar el mercado se debería realizar periódicamente encuestas de satisfacción a los consumidores.
- Verificar después de puesta en marcha el negocio si existe alguna variación en la demanda con el fin de moldear la capacidad utilizada de la panadería ya sea si este aumente o disminuya el cual satisfaga la demanda que llegue a presentarse, además de tener un control sobre los costos de producción que no lleguen a incrementarse dejando de ser competitivo, disminuyendo el margen de utilidad.
- Adaptarse o guiarse al enfoque Responsabilidad Social Empresarial ya que este se guía en el comportamiento ético y responsable aspirando a ser eficaces y productivos para los intereses de sus socios en cual se compensa el desempeño de los trabajadores y refuerza los conocimientos y habilidades el cual permite el desarrollo profesional y personal.
- Se recomienda que tanto los productos, así como el servicio que la Panificadora Sweet and Tasty Ecuador, ofrece a sus clientes este acorde a las necesidades del mismo puesto que estos tienen gran influencia con el incremento de las ventas, ya que estos aspectos son considerados muy importantes para el crecimiento de la microempresa.

7.3. Bibliografías

- López. B; CogniFit; Pirámide de Maslow; Publicado el 4 de junio del 2019; recuperado el 30 de agosto del 2021 de: <https://blog.cognifit.com/es/piramide-de-maslow/>
- Google Maps; Ubicación Santo Domingo de Carretas; (2021); Recuperado de: <https://www.google.com.ec/maps/place/Santo+domingo+de+Carretas,+Quito+170120/@-0.0931262,-78.4627014,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x91d58f69b1c79f7f:0xf3f604c7f300256a!8m2!3d-0.0931987!4d-78.4602749?hl=es>
- Arq. López. V; Plano del establecimiento Sweet and Tasty Ecuador; (2021); Quito.
- Diseñador. Antamba, L; Diseño uniformes personal. (2021); Quito.

7.4. Anexos

The image shows a digital survey form titled "ENCUESTA DE FACTIBILIDAD". The text on the form reads: "¿ABERTURA DE UN ESTABLECIMIENTO DE PANIFICACIÓN LLAMADO SWEET AND TASTY ECUADOR EN EL SECTOR DE SANTO DOMINGO DE CARRETAS?". Below this, there are two questions, each with radio button options for "SI" (Yes) and "NO" (No). The first question is: "¿Usted conoce o ha escuchado sobre Sweet and Tasty Ecuador?". The second question is: "¿Conoce o sabe sobre la oferta que brinda Sweet and Tasty Ecuador?". At the bottom of the form, there is a statement: "Está de acuerdo de que se abra un establecimiento de panificación en el sector de Santo Domingo de Carretas." To the right of the form, there is a vertical toolbar with icons for back, forward, and other navigation functions.

Hernández. J. (2021). *Encuesta de Factibilidad*. Quito.



Nova. (2021). Homo MAX 750



Nova. (2021). Laminadora



Nova. (2021). Amasadora K50



Nova. (2021). Batidora 15L



Nova. (2021). Divisora 30 MM



Nova. (2021). Cara de Leudo



L-EQ. (2021). Balanza Digital



Point. (2021). Computadora de escritorio. Quito





IMPRESORA TÉRMICA MOD. TM-T20II

U\$S 180

Pago a acordar con el vendedor
 Acepto depositar dinero, efectivo, tarjeta de crédito.

[Más información](#)

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

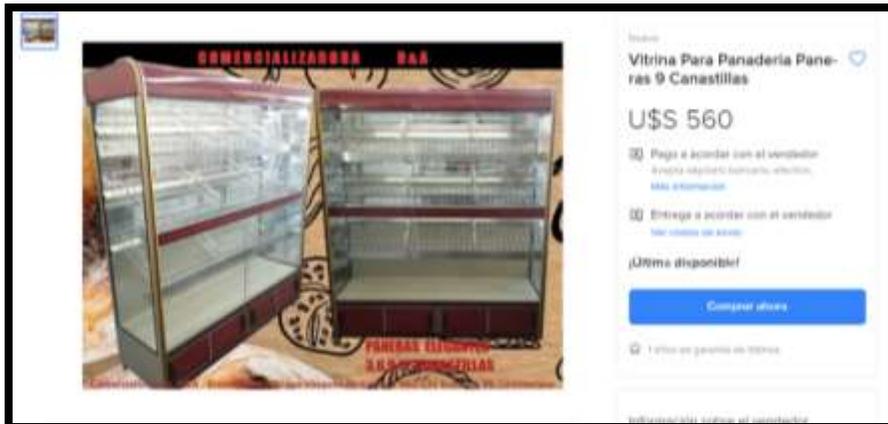
[Ver fotos de envío](#)

Color: Negro

 Cantidad: 1 unidad - 100 disponibles

[Comprar ahora](#)

Mercado Libre. (2021). Impresora Térmica MOD. TM-TT2011. Quito



Vitrina Para Panadería Paneras 9 Canastillas

U\$S 560

Pago a acordar con el vendedor
 Acepto depositar dinero, efectivo.

[Más información](#)

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

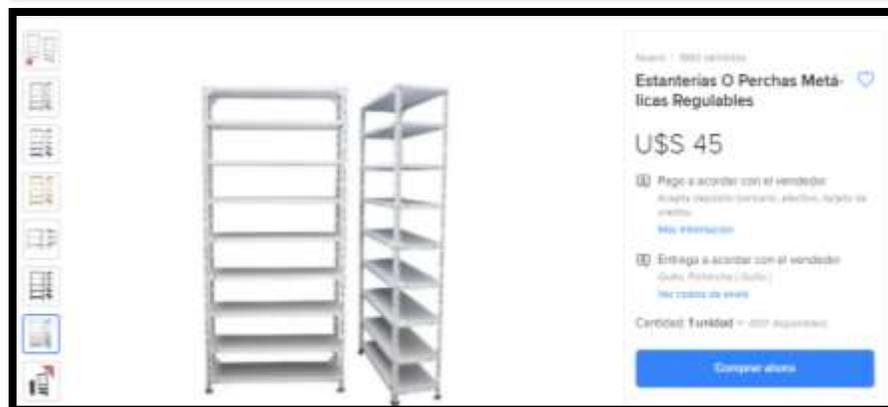
¡Última disponible!

[Comprar ahora](#)

1 año de garantía en fábrica.

[Información sobre el vendedor](#)

Mercado Libre. (2021). Panera 9 canastillas. Quito



Estanterías O Perchas Metálicas Regulables

U\$S 45

Pago a acordar con el vendedor
 Acepto depositar dinero, efectivo, tarjeta de crédito.

[Más información](#)

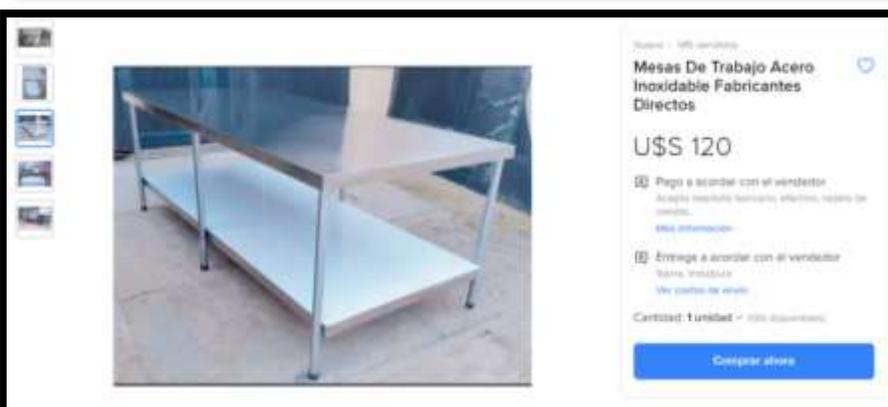
Entrega a acordar con el vendedor
 Quito, Pichincha (Quito)

[Ver fotos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad - 1000 disponibles

[Comprar ahora](#)

Mercado Libre. (2021). Estantería Metálica. Quito



Mesas De Trabajo Acero Inoxidable Fabricantes Directos

U\$S 120

Pago a acordar con el vendedor
 Acepto depositar dinero, efectivo, tarjeta de crédito.

[Más información](#)

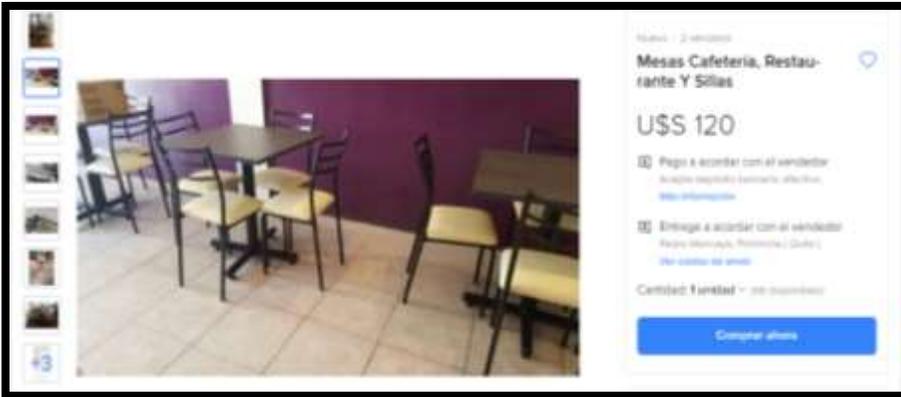
Entrega a acordar con el vendedor
 Santa Inés, Imbabura

[Ver fotos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad - 1000 disponibles

[Comprar ahora](#)

Mercado Libre. (2021). Mesa de acero inoxidable. Quito



Mercado Libre. (2021). Conjunto de mesas y sillas. Quito



Mercado Libre. (2021). Tabla de policromado. Quito



Mercado Libre. (2021). Bolws metálicos. Quito



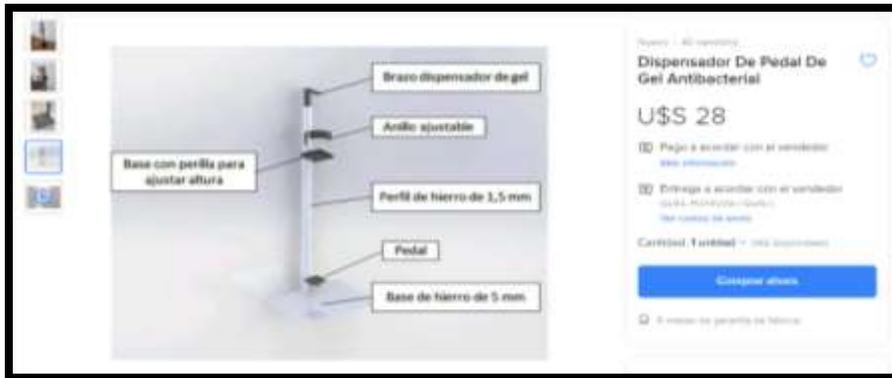
Mercado Libre. (2021). Extintores. Quito



Mercado Libre. (2021). Bandeja de desinfección. Quito



Mercado Libre. (2021). Dispensador Automático. Quito



Mercado Libre. (2021). Dispensador de pedal. Quito



Mercado Libre. (2021). Rollos de papel impresora Térmica. Quito

