



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

**“Creación de una Pastelería-Repostería Saludable en el sector del
Valle de los Chillos en la ciudad de Quito”**

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

AUTOR:

Nicole Estefanía Villavicencio Triviño

TUTOR:

Chef Carlos Chávez

D.M. Quito, 07 de marzo de 2022

DEDICATORIA

Trabajo dedicado a Dios, quien con su gracia y amor me ha bendecido desde siempre.

*A mis padres, Fabricio y Patty, quienes desde el primer día me apoyaron y me dieron
fuerza para seguir adelante.*

*A mi hermana, Majo, quien siempre ha sido el control de calidad y crítica en cada
platillo que hago.*

*A mis abuelos en el cielo, Carlitos y Anita, los que me introdujeron al mundo de la
cocina, los que me bendicen cada día.*

A mí, porque, aunque me he querido dar por vencida, sigo de pie.

AGRADECIMIENTO

A mi familia, quién supo entenderme, ayudarme y sostenerme en todo este tiempo, gracias por sus palabras de apoyo, por limpiar mis lágrimas, por sacarme una sonrisa y sobre todo, por creer siempre en mí.

A mis mascotas; Sasha, Vicky, Lulú y Lila; quienes han estado acompañándome en las largas noches de desvelo y trabajo duro que mi carrera me ha dado.

A mi primer profesor de cocina, Chef Francisco Larco, por enseñarme lo que es la verdadera cocina y por hacerme entender que elegí muy bien mi carrera.

Al Chef Carlos Chávez, quién me enseñó y me guio en el presente trabajo, gracias por su paciencia y por otorgarnos sus conocimientos.

A mis profesores, por todo el conocimiento que impartieron en mí en cada materia, gracias por formarme como profesional.

A mi mejor amigo, Ángelo Pozo, quién siempre confió en mí y en lo que hago, gracias por levantarme el ánimo.

A mis amigos del instituto; Melanny, Paola, Edison y Christian; que, aunque nos conocimos de manera virtual, siempre hemos estado el uno para el otro.

AUTORIA

Yo, Nicole Estefanía Villavicencio Triviño, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

NICOLE ESTEFANÍA VILLAVICENCIO TRIVIÑO

D.M. Quito, 07 de marzo de 2022

Chef Carlos Chávez

Director de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

Chef Carlos Chávez

D.M. Quito, 07 de marzo de 2022

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: El Chef Carlos Chávez y por sus propios derechos en calidad de director del trabajo fin de carrera; y el Sr. o la Srta. Nicole Estefanía Villavicencio Triviño por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El Sr. o la Srta. Nicole Estefanía Villavicencio Triviño realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Creación de una Pastelería-Repostería Saludable en el sector del Valle de los Chillos en la ciudad de Quito.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del Chef Carlos Chávez.

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

TERCERA: Los comparecientes, Chef Carlos Chávez en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. o la Srta. Nicole Estefanía Villavicencio Triviño, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Creación de una Pastelería-Repostería Saludable en el sector del Valle de los Chillos en 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.

Chef Carlos Chávez

Nicole Villavicencio

D.M. Quito, 07 de marzo de 2022

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO	3
AUTORIA	4
CERTIFICACIÓN	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	6
ÍNDICE DE CONTENIDOS	8
ÍNDICE DE FIGURAS	11
ÍNDICE DE TABLAS	12
INTRODUCCIÓN	14
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	15
2.1 Creación de la empresa	15
2.2 Descripción de la empresa	15
2.2.1 Importancia	15
2.2.2 Características	16
2.2.3 Actividad	16
2.3 Tamaño de la empresa	17
2.4 Necesidades a satisfacer	17
2.4.1 Necesidad Fisiológica	17
2.4.2 Necesidad de Seguridad	18
2.4.3 Necesidad Social – Afiliación	18
2.4.4 Necesidad de Reconocimiento	18
2.4.5 Necesidad de Autorrealización	19
2.5 Localización de la empresa	19
2.6 Filosofía empresarial	20
2.6.1 Misión	20
2.6.2 Visión	20
2.6.3 Objetivos	20
2.6.4 Meta	21
2.6.5 Estrategias	21
2.6.6 Políticas	21
2.6.7 FODA	22
2.7 Desarrollo organizacional	23
2.7.1 Tipo de Estructura	23

2.7.2	Formalización.....	24
2.7.3	Centralización – Descentralización.....	24
2.7.4	Integración.....	24
2.8	Organigrama empresarial.....	25
2.9	Funciones del personal.....	25
3.	PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.....	30
3.1	Objetivo de mercadotecnia.....	30
3.2	Investigación de mercado.....	30
3.2.1	Modalidad.....	30
3.3	Plan de Muestreo.....	31
3.4	Análisis de las Encuestas.....	32
3.4.1	Análisis General.....	43
3.5	Entorno empresarial.....	44
3.5.1	Microentorno.....	44
3.5.2	Macroentorno.....	48
3.6	Producto y servicio.....	50
3.6.1	Producto Esencial.....	50
3.6.2	Producto real.....	51
3.6.3	Características.....	51
3.6.4	Calidad.....	51
3.6.5	Estilo.....	51
3.6.6	Marca.....	52
3.6.7	Producto aumentado.....	52
3.7	Plan de introducción al mercado.....	52
3.7.1	Distintivos y Uniformes.....	52
3.7.2	Materiales de identificación.....	54
3.8	Canal de distribución y puntos de ventas.....	58
3.9	Riesgo y oportunidades del negocio.....	59
3.10	Fijación de Precios.....	60
3.10.1	Fijación de precios por receta estándar.....	60
3.11	Capacidad instalada.....	67
3.11.1	Implementación del negocio.....	67
	• Arriendo del local.....	67
	• Equipos industriales.....	67
	• Equipos de computación.....	68
	• Muebles y enseres.....	68

• Servicios básicos.....	70
• Materiales de limpieza.....	71
3.12 Estudio arquitectónico	72
4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	73
5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	76
5.1 Objetivo de impacto.....	76
5.2 Impacto ambiental	76
5.3 Impacto social.....	77
6. PROCESO FINANCIERO	78
6.1 Introducción.....	78
6.2 Inversiones	78
6.3 Activos Fijos.....	78
6.4 Activos diferidos	79
6.5 Capital de trabajo	79
6.6 Sueldos.....	81
6.7 Depreciación de activos fijos.	82
6.8 Amortizaciones	82
6.9 Estructura Capital	83
6.10 Tabla de Amortización.....	83
6.11 Punto de equilibrio	84
6.12 Costo de Ventas	85
6.13 Flujo de Caja	86
6.14 Cálculo del TIR y el VAN	87
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	88
7.1 Conclusiones	88
7.2 Recomendaciones	89
7.3 Bibliografías.....	90
7.4 Anexos	91

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Pirámide de Maslow.	17
Figura 2. Ubicación de Iach Cakes.....	19
Figura 3. Organigrama Empresarial Iach Cakes.	25
Figura 4. Pregunta N°1, gráfico circular.	32
Figura 5. Pregunta N°2, gráfico circular.	33
Figura 6. Pregunta N°3, gráfico circular	34
Figura 7. Pregunta N°4, gráfico circular.	35
Figura 8, Pregunta N°5, gráfico circular.	36
Figura 9. Pregunta N°6, gráfico circular.	37
Figura 10. Pregunta N°7, gráfico circular.	38
Figura 11. Pregunta N°8, gráfico circular.	39
Figura 12. Pregunta N°9, gráfico circular.	40
Figura 13. Pregunta N°10, gráfico circular.	41
Figura 14. Pregunta Bonus, gráfico circular.....	42
Figura 15. Esquema microentorno Iach Cakes.....	44
Figura 16. Ubicación.	45
Figura 17. Esquema macroentorno Iach Cakes.	48
Figura 18. Uniforme Chef Pastelero.	53
Figura 19. Uniforme Ayudante de Chef.....	54
Figura 20. Uniforme Mesero/Cajero.	54
Figura 21. Logo de la Empresa.	55
Figura 22. Anverso, tarjetas de presentación.	55
Figura 23. Reverso, tarjetas de presentación.....	56
Figura 24. Tarjetas de agradecimiento.	56
Figura 25. Hojas Membretadas.	57
Figura 26. Estudio Arquitectónico.	72

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Perfil para el puesto de Chef Pastelero.....	25
Tabla 2. Perfil para el puesto de Ayudante de Chef.....	27
Tabla 3. Perfil para el puesto de Mesero-Cajero.....	28
Tabla 4. Pregunta N°1.....	32
Tabla 5. Pregunta N°2.....	33
Tabla 6. Pregunta N°3.....	34
Tabla 7. Pregunta N°4.....	35
Tabla 8. Pregunta N°5.....	36
Tabla 9. Pregunta N°6.....	37
Tabla 10. Pregunta N°7.....	38
Tabla 11. Pregunta N°8.....	39
Tabla 12. Pregunta N°9.....	40
Tabla 13. Pregunta N°10.....	41
Tabla 14. Pregunta Bonus.....	42
Tabla 15. Proveedores.....	46
Tabla 16. Financiamiento publicitario.....	59
Tabla 17. Receta N°1, costos.....	61
Tabla 18. Receta N°1, producción.....	62
Tabla 19. Receta N°2, costos.....	63
Tabla 20. Receta N°2, producción.....	64
Tabla 21. Receta N°3, costos.....	65
Tabla 22. Receta N°3, producción.....	66
Tabla 23. Arriendo del local.....	67
Tabla 24. Equipos industriales.....	67
Tabla 25. Equipos de computación.....	68
Tabla 26. Muebles y enseres.....	68
Tabla 27. Equipos industriales de seguridad.....	69
Tabla 28. Suministros de oficina.....	70
Tabla 29. Servicios básicos.....	70
Tabla 30. Materiales de limpieza.....	71
Tabla 31. Activos fijos.....	78
Tabla 32. Activos diferidos.....	79
Tabla 33. Capital de trabajo.....	80

Tabla 34. Total de inversión.....	80
Tabla 35. Sueldos	81
Tabla 36. Décimos	81
Tabla 37. Total sueldos y décimos	81
Tabla 38. Depreciación de activos fijos	82
Tabla 39. Amortizaciones	82
Tabla 40. Estructura de capital	83
Tabla 41. Tabla de amortización	83
Tabla 42. Costos fijos.....	84
Tabla 43. Margen de contribución	84
Tabla 44. Punto de equilibrio	84
Tabla 45. Ventas proyectadas.....	84
Tabla 46. Costo de ventas	85
Tabla 47. Flujo de caja	86
Tabla 48. Cálculo de TIR y el VAN.....	87

**“Creación de una Pastelería-Repostería Saludable en el sector del Valle de los
Chillos en la ciudad de Quito”**

Nicole Estefanía Villavicencio Triviño

Chef Carlos Chávez

D.M. Quito, 07 de marzo, 2022

INTRODUCCIÓN

En este presente trabajo, se detalla el proceso para la creación de una pastelería-repostería saludable en el sector del Valle de los Chillos.

El uso de ingredientes sin gluten, orgánicos y que sean beneficiosos para la salud; se consideran muchas veces; de mal sabor o de texturas diferentes, no agradables; Iach Cakes busca cambiar esa forma de pensar por medio de la introducción de postres de alta calidad al mercado del sector; guiándonos siempre de la misión, valores y objetivos principales que el establecimiento tiene.

Si bien el Covid-19, afectó al sector de la industria de los alimentos, se tiene confianza en este proyecto ya que se realizó un estudio de campo donde se confirmó la viabilidad del mismo; así se plantea que Iach Cakes cubra una necesidad fisiológica importante, mientras se ofrecen alimentos nuevos e innovadores en un espacio seguro de recreación, distracción y de buen trato por medio de una atención personalizada.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

Iach Cakes nace de la ilusión de crear y ofertar postres saludables a la comunidad, sin perder el sabor dulce característico de los mismos.

Por la pandemia del Covid-19, la mayoría de gente ha comenzado a comer más sano y a cuidar su salud, Iach Cakes es una microempresa que se establece con el objetivo de brindar platillos saludables al sector del Valle de los Chillos, con un alto estándar de calidad en sus productos, los cuales combinan para crear experiencias únicas en el paladar al momento de probarlos.

2.2 Descripción de la empresa

2.2.1 Importancia.

La pastelería en la actualidad ha sufrido cambios, como cualquier área en la cocina, la misma se adapta en base a los gustos y las necesidades de las personas.

Iach Cakes es parte de esos cambios, con un amplio menú de postres que no solo se ven bien, sino que saben igual mientras se usa ingredientes naturales, libres de gluten y de origen vegetal, los cuales combinan técnicas, sabores y diferentes texturas que, al unirlos, forman resultados satisfactorios para el cliente y mientras se combinan con una buena atención y calidad, el éxito estará asegurado.

Los postres a los que la comunidad tendrá acceso, serán los nuevos favoritos de las personas, algo que pueden acompañar de bebidas frías o calientes, las mismas que también se ofrecerán en el negocio, todo cumpliendo las exigencias de cada persona.

2.2.2 Características.

Responsabilidad Social: Iach Cakes busca una buena relación de respeto y confianza, no solo con los clientes, sino también con los proveedores y empleados, con ayuda de las normas del Buen Vivir, mostrando seguridad en cada proceso de la cadena productiva, respetando las Buenas Prácticas de Manufactura, cumpliendo los estándares de calidad para cada producto y siguiendo las normas de bioseguridad, que actualmente se aplican por la pandemia del Covid-19.

Investigación e Innovación: Iach Cakes está comprometido con la comunidad para ofrecer postres saludables libres de gluten, presentándolos con un gran atractivo visual y sabor inigualable. Esto implica que el negocio estará en constante evolución para mejorar todos sus procesos.

Responsabilidad Ambiental: Iach Cakes está a favor del cuidado y correcto mantenimiento del medio ambiente, por lo mismo se compromete a usar empaques biodegradables, a tener espacios para el reciclaje y a usar elementos reutilizables para satisfacer cualquier necesidad de los clientes.

Profesionales apasionados con su trabajo: Para mantener una buena relación con los trabajadores del establecimiento, Iach Cakes los beneficiará de los uniformes institucionales, así como serán afiliados al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social y los trabajadores con mejor rendimiento recibirán un incentivo por su trabajo. Con respecto a los horarios, se trabajará de martes a sábado, respetando así los dos días de descanso que exige la ley.

2.2.3 Actividad.

Iach Cakes es un establecimiento que oferta al consumidor pasteles y postres como cupcakes, macarrons, y tartas, libres de gluten y beneficiosos para la salud; así como bebidas frías y calientes que acompañan los mismos.

2.3 Tamaño de la empresa

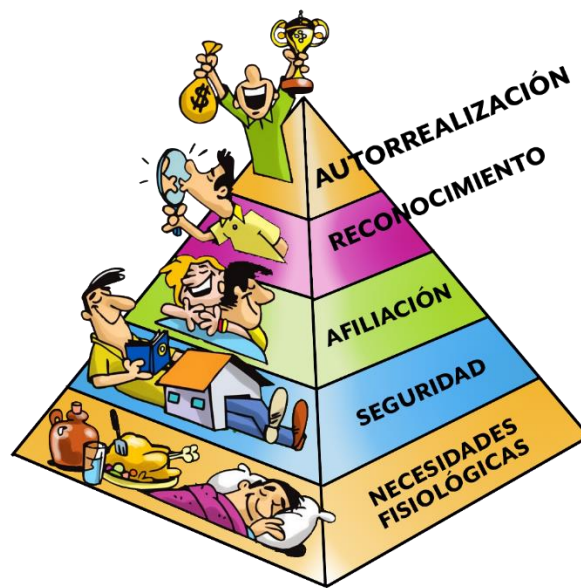
Iach Cakes es una microempresa que contará con dos áreas que serán suficientes para el desarrollo del establecimiento: área ejecutiva y área de producción.

La empresa contará con:

- Chef propietario/a pastelero/a.
- Ayudante de chef pastelero/a.
- Mesero/a - Cajero/a.

2.4 Necesidades a satisfacer

Figura 1. Pirámide de Maslow.



Anónimo (2021). *Pirámide de Maslow ejemplos*. Obtenido de: <https://pybonacci.es/marketing-y-seo/piramide-de-maslow-ejemplos/>

2.4.1 Necesidad Fisiológica.

Iach Cakes es una microempresa que satisface de manera directa la necesidad fisiológica de la alimentación, al ser un establecimiento de A&B.

2.4.2 Necesidad de Seguridad.

El negocio se preocupa por la seguridad de los clientes, por lo que se maneja con cuidado las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) al momento de usar ingredientes para las diferentes preparaciones, lo que implica que se cuidará el ingreso de los productos verificando sus características organolépticas y los diferentes procesos de la cadena de producción.

También se mantendrá desinfectado las diferentes áreas del establecimiento, basándonos en las nuevas normas de bioseguridad por el Covid-19 para evitar contagios, tanto en clientes como en trabajadores.

Se respetará y cumplirá las leyes de seguridad para los trabajadores en el establecimiento, adecuándolo para evitar riesgos y haciendo del negocio, un lugar seguro para todos.

2.4.3 Necesidad Social – Afiliación.

Con respecto al ámbito social, Iach Cakes busca crear lazos de confianza, no solo con el cliente, sino también con los proveedores; utilizando la comunicación para generar el objetivo planteado, también se informarán de los procesos de inocuidad de los alimentos, para generar seguridad al momento de adquirir el producto.

Por el lado de la afiliación, los trabajadores tendrán la seguridad de que recibirán todos los beneficios que dicta la ley con respecto al código de trabajo, así como un sueldo y remuneraciones que sean correctas de acuerdo a la actividad que realicen y a la cantidad de horas que trabajen, esto conlleva que, si trabajan más horas de las que debería, también se les compensará con pagos acordes a la actividad y el tiempo realizado.

2.4.4 Necesidad de Reconocimiento.

Iach Cakes busca ser reconocido en el mercado de la pastelería saludable por innovar y satisfacer las necesidades de los clientes, utilizando nuevas técnicas para

elaborar los postres y brindando la mejor calidad y atención para que la comunidad confíe en la empresa y en el trabajo que se realiza.

2.4.5 Necesidad de Autorrealización.

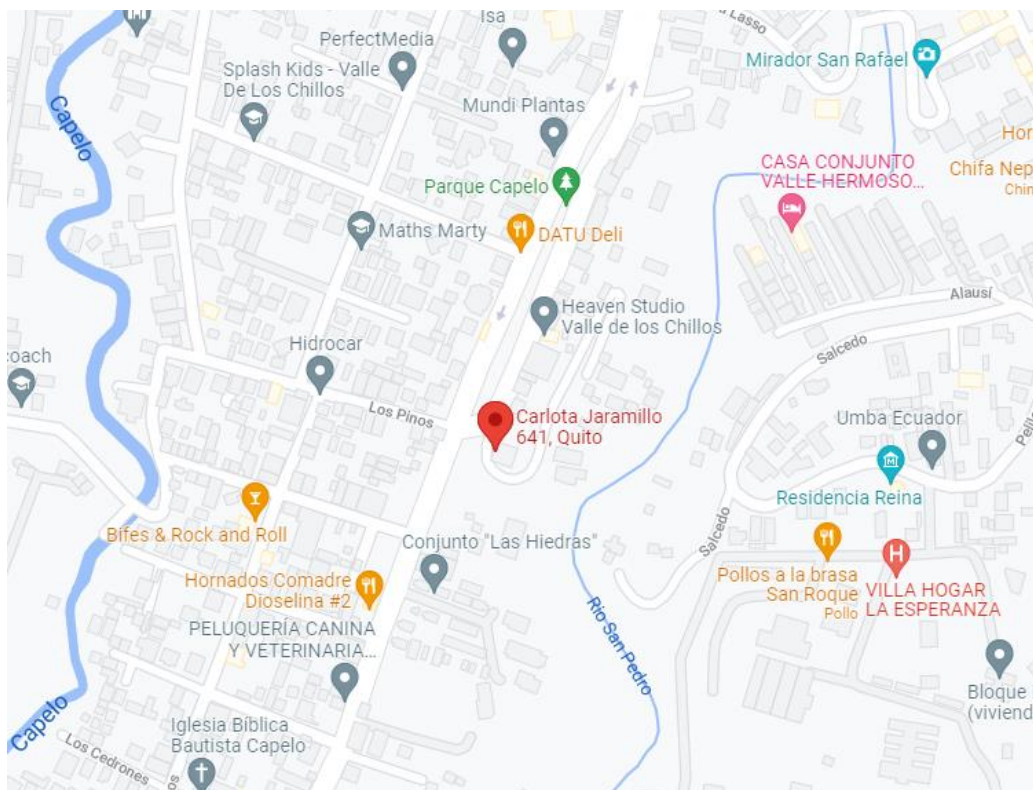
Iach Cakes se compromete en realizar pasteles y postres que vayan de acuerdo a las necesidades de los clientes; la idea de eliminar el gluten o las grasas de los mismos, estarán siempre presentes para precautelar la buena salud de los comensales.

También se espera crear satisfacción en los trabajadores con los postres que realicen y entreguen a los clientes, por medio de recomendaciones de los mismos.

2.5 Localización de la empresa

Iach Cakes se ubicará en el Valle de los Chillos, en el cantón Rumiñahui; exactamente en la Av Mariana de Jesús y Carlota Jaramillo, sector Capelo, San Rafael.

Figura 2. Ubicación de Iach Cakes.



Google Maps (2022). Ubicación de Iach Cakes. Obtenido de:

<https://www.google.com.ec/maps/place/Carlota+Jaramillo+641,+Quito/@-0.3127566,-78.4589951,17z/data=!4m1!1m7!3m6!1s0x91d5bd3f40adb1f5:0x54eecd9e4177a0b!2sCarlota+Jaramillo+641,+Quito!3b1!8m2!3d-0.3130731!4d-78.4570317!3m4!1s0x91d5bd3f40adb1f5:0x54eecd9e4177a0b!8m2!3d-0.3130731!4d-78.4570317?hl=es>

2.6 Filosofía empresarial

2.6.1 Misión.

Iach Cakes busca crear pasteles y postres saludables en base a ingredientes de buena calidad y libres de gluten, que cubran necesidades de la comunidad mientras se deleitan con los diferentes sabores que ofrecemos, al igual que de una de nuestras bebidas y gozan de un servicio de calidad que los acompañan las medidas de bioseguridad que el negocio les otorga.

2.6.2 Visión.

En 1 año, Iach Cakes busca establecerse en la zona del Valle de los Chillos, siendo reconocido por la calidad que se aplica en los productos y la seguridad que brindamos a los clientes con los postres que ofrecemos, destacando también la atención por la que caracteriza a todo el equipo de trabajo.

2.6.3 Objetivos.

- Preparar y comercializar pasteles y postres saludables al sector del Valle de los Chillos en el cantón Rumiñahui.
- Respetar la cadena de producción y los estándares de calidad de cada producto utilizado en las recetas.
- Innovar continuamente en técnicas y servicios que beneficien al negocio y a los clientes.
- Construir relaciones de confianza entre el cliente, el negocio y los empleadores que allí trabajan.
- Valorar las críticas y las recomendaciones que los clientes brinden hacia los productos que adquieran del negocio.

2.6.4 Meta.

Se busca lograr estabilidad y rentabilidad en un negocio que cubrirá las necesidades de los clientes del sector por medio de postres saludables que, en aproximadamente 2 años, serán reconocidos y crecerán en el mercado de los dulces.

2.6.5 Estrategias.

- Crear redes sociales del establecimiento; Instagram, Facebook y WhatsApp de Empresa; para que una comunidad mayor esté al tanto del nuevo negocio.
- Realizar diferentes cotizaciones con respecto a proveedores, para que así se busque la mejor opción con calidad-precio en los productos que se van a utilizar.
- Estar al tanto de las noticias de actualidad con respecto a gastronomía de dulce y nutritiva, para innovar continuamente en el menú y platillos.
- Crear un buzón de sugerencias para que los clientes recomienden ideas, las mismas que harán que Iach Cakes crezca positivamente.

2.6.6 Políticas.

Los Trabajadores

- Cumplir con las responsabilidades y tareas designadas a cada trabajador.
- Cumplir con el horario de trabajo asignado, evitar faltas.
- Ser respetuoso con todo el equipo de trabajo.
- Cuidar la presentación personal y el aseo; uñas cortas, sin esmaltes o lastimadas, cabello limpio y recogido.
- Respetar el uniforme de trabajo, usarlo correctamente y mantenerlo limpio.
- No ingerir bebidas alcohólicas o sustancias estupefacientes dentro del establecimiento, si lo hace, no debe usar el uniforme del establecimiento y debe ser fuera del horario laboral.

- Respetar las medidas de bioseguridad establecidas para evitar contagios, en el equipo de trabajo y clientes, de Covid-19.
- Satisfacer las necesidades de los clientes.

La Empresa

- Establecer un espacio adecuado y seguro para los trabajadores y clientes, fomentando siempre los valores principales para una sana convivencia.
- Se responsabiliza de la salud de los trabajadores y de cumplir con las remuneraciones establecidas en un contrato firmado.
- Se responsabiliza de mantener una buena calidad e inocuidad en los alimentos que se utilizan en las preparaciones.
- Iach Cakes es responsable de priorizar el buen trato a los trabajadores, a los clientes y mantener a los proveedores con la mejor atención.
- Debe cumplir con las responsabilidades establecidas por el estado: jurídicas, sociales y económicas.

2.6.7 FODA.

Fortalezas.

- Iach Cakes tiene una buena ubicación, en una avenida principal con zona residencial y un parque frente al establecimiento.
- Variedad de ideas en pastelería y repostería saludable.
- Personal capacitado en las áreas donde trabajan.
- Uso de productos y materia prima de calidad.
- Precios adecuados a la cantidad y calidad de los productos a ofrecer.
- Se tiene proveedores de confianza.

Oportunidades.

- Facilidad para conseguir los productos necesarios.
- Poca competencia en el sector.
- Nuevas propuestas para el mercado de los postres saludables.
- Gran posibilidad de crecimiento en el mercado.

Debilidades.

- Poca demanda del producto.
- No a toda la gente le parece agradable la pastelería saludable.
- Capital inicial limitado.
- Poca publicidad.
- Limitada área de trabajo.

Amenazas.

- Restricciones por la pandemia del Covid-19.
- Alza de precios en el mercado o aumento del iva en ciertos productos.
- Economía inestable.
- Delincuencia.
- Competencia con ideas similares a la de Iach Cakes.

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

Iach Cakes cumple un desarrollo organizacional que va de manera vertical, el cual, hará que la comunicación entre el jefe y los trabajadores sea mejor, respetando las jerarquías en el equipo.

La organización se estructurará de la siguiente manera:

- Nivel Gerencial – No operativo.
- Nivel Operativo.

Nivel Gerencial.

Chef propietario/a pastelero/a.

Nivel Operativo.

Ayudante de chef pastelero/a.

Mesero/a – Cajero/a.

2.7.2 Formalización.

Iach Cakes se compromete a cumplir con las políticas y normativas que se crean para la estructuración de un restaurante, incluyendo el cumplimiento de las normas jurídicas que el cantón Rumiñahui tiene y los permisos necesarios para abrir un negocio, al igual que la legislación laboral que esté vigente y los controles legislativos y tributarios.

2.7.3 Centralización – Descentralización.

Iach Cakes centralizará sus actividades a nivel gerencial, para lograr resultados óptimos con opiniones que sean dadas directamente de la cabeza del establecimiento, para cumplir con todas las especificaciones y deseos de los clientes.

Para el ámbito de la descentralización, se tomará en cuenta las opiniones, sugerencias y comentarios de los empleadores a cerca del trabajo que se realiza en el negocio, para así, colaborar en conjunto y obtener mejores resultados.

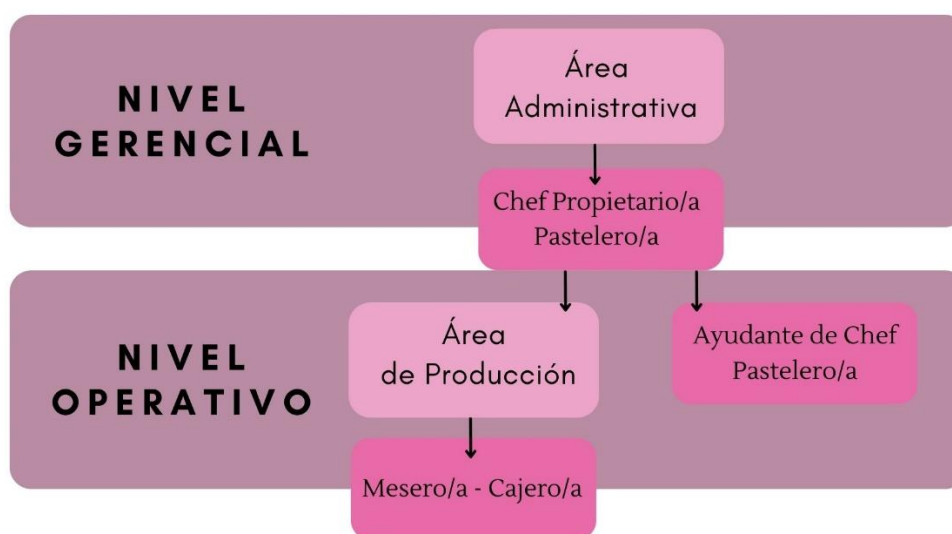
2.7.4 Integración.

La integración se basará en las opiniones que el equipo de trabajo tenga para cumplir con las actividades que tienen designadas, las mismas que se otorgarán por medio de un horario para no sobrecargar el trabajo de cada empleado.

Las organizaciones de las actividades se realizarán en el área de compra y venta de productos, producción y distribución, las mismas que se controlará por medio de un registro de datos, haciendo que todos participen y añadan ideas de mejoramiento para sus áreas de trabajo, así la empresa respetará la equidad e igualdad de cada empleador.

2.8 Organigrama empresarial

Figura 3. Organigrama Empresarial Iach Cakes.



Villavicencio, N (2022). *Organigrama Empresarial Iach Cakes*. Quito.

2.9 Funciones del personal

A continuación, se detallará el perfil profesional solicitado por Iach Cakes para cada puesto de trabajo requerido.

Perfil para el puesto de Chef Pastelero

Tabla 1. Perfil para el puesto de Chef Pastelero

Nombre del puesto	Chef Pastelero
Información General	Unidad Administrativa: Cocina Género: Indistinto Edad: 21 – 35 años Remuneración: \$500 Requisitos: Flexibilidad de horario, saber de pastelería, repostería y comida saludable.

Objetivo del puesto	Planificar, supervisar y dirigir el área de cocina, así como desarrollar efectivamente sus actividades mientras es un buen administrador de los recursos que se le otorga para realizar sus trabajos.
Principales funciones	• Realización de diferentes pasteles y postres. • Realización de recetas estándar. • Mantener limpia y desinfectada su área de trabajo. • Respetar y cumplir con las normas BPM. • Supervisar la limpieza y mantenimiento de los equipos de cocina. • Realizar inventarios de los productos existentes y faltantes. • Priorizar la presentación y sabor de cada platillo, así como revisar las características organolépticas de cada producto antes de su uso. • Guiar y motivar en el trabajo a los ayudantes de cocina.
Relaciones de trabajo	Interna: Trabajadores. Externa: Clientes, distribuidores y proveedores.
Nivel académico requerido	Tecnólogo en Gastronomía o Superior.
Experiencia profesional	Mínimo 2 años en cargos similares al solicitado.
Destrezas técnicas	• Capacidad de liderar y trabajar en equipo. • Capacidad de liderar un establecimiento de A&B. • Capacidad de tomar decisiones y saber resolver problemas. • Capacidad de trabajar bajo presión. • Conocimiento en pastelería, repostería y nutrición. • Conocimiento en elaboración de recetas estándar, de costos y BPM.
Características personales	• Organizado.

	• Trabajador. • Puntual. • Proactivo. • Comunicativo. • Responsable.
--	--

Villavicencio, N (2022). *Perfil para el puesto de Chef Pastelero*. Quito.

Perfil para el puesto de Ayudante de Chef

Tabla 2. Perfil para el puesto de Ayudante de Chef

Nombre del puesto	Ayudante de Chef
Información General	Unidad Administrativa: Cocina Género: Indistinto Edad: 20– 35 años Remuneración: \$425 Requisitos: Flexibilidad de horario, saber de pastelería, repostería y comida saludable.
Objetivo del puesto	Desarrollar, colaborar y realizar las actividades que le sean designadas, así mismo ayudar al jefe de cocina en lo que se le solicite. Se compromete a cumplir con sus funciones y satisfacer las necesidades de los clientes.
Principales funciones	• Realización de diferentes pasteles y postres. • Mantener limpia y desinfectada su área de trabajo. • Respetar y cumplir con las normas BPM. • Reportar a su superior cualquier daño en las maquinarias o inconveniente que se presente. • Trabajar eficientemente y colaborar con ideas para la producción de los diferentes postres y pasteles. • Priorizar la presentación y sabor de cada platillo, así como revisar las características organolépticas de cada producto antes de su uso. • Preparar el mise en place de cada receta a realizar. • Almacenar de manera correcta los productos que se

	usa, en diferentes recipientes y con temperaturas correctas.
Relaciones de trabajo	Interna: Equipo de trabajo. Externa: Clientes.
Nivel académico requerido	Tecnólogo en Gastronomía o Superior. Estudiante de Gastronomía con conocimientos en pastelería.
Experiencia profesional	Mínimo 1 años en cargos similares al solicitado.
Destrezas técnicas	• Capacidad de trabajar en equipo. • Conocimiento en el sistema PEPS y el correcto uso de un kardex. • Capacidad de trabajar bajo presión. • Conocimientos básicos en pastelería, repostería y nutrición. • Conocimiento en normas BPM.
Características personales	• Organizado. • Trabajador. • Puntual. • Proactivo. • Comunicativo. • Responsable.

Villavicencio, N (2022). *Perfil para el puesto de Ayudante de Chef*. Quito.

Perfil para el puesto de Mesero – Cajero

Tabla 3. Perfil para el puesto de Mesero-Cajero

Nombre del puesto	Mesero - Cajero
Información General	Unidad Administrativa: Servicio Género: Indistinto Edad: 20– 35 años Remuneración: \$425 Requisitos: Flexibilidad de horario, saber de servicio y atención al cliente, saber resolver problemas.

Objetivo del puesto	Desarrollar, colaborar y realizar las actividades que le sean designadas, así mismo mantener la puesta a punto del salón y baños y hacerse cargo de las cuentas cobradas y cerrar caja al final de la jornada.
Principales funciones	• Mantener limpia y desinfectada su área de trabajo. • Montar y limpiar las mesas del salón. • Reportar a su superior cualquier inconveniente que se presente. • Trabajar eficientemente y ponerse a disposición del cliente en todo momento. • Ofrecer promociones y los productos destacados del mes. • Limpiar y desinfectar los baños del establecimiento al terminar la jornada. • Limpiar y desinfectar el salón al final de la jornada. • Cobrar las cuentas de los clientes, dar correctamente los vueltos y cerrar caja al final de la jornada. • Pulir vajilla y cubertería, la misma que se debe guardar de manera correcta para posterior uso.
Relaciones de trabajo	Interna: Equipo de trabajo. Externa: Clientes.
Nivel académico requerido	Capacitaciones o cursos dirigidos al área de contabilidad, ventas, servicio y atención al cliente.
Experiencia profesional	Mínimo 1 años en cargos similares al solicitado.
Destrezas técnicas	• Capacidad de trabajar en equipo. • Conocimientos en facturación. • Capacidad de resolución de problemas. • Capacidad de trabajar bajo presión. • Rapidez y agilidad en el trabajo. • Conocimiento en normas BPM.
Características personales	• Organizado.

	• Trabajador. • Puntual. • Proactivo. • Comunicativo. • Responsable.
--	--

Villavicencio, N (2022). *Perfil para el puesto de Mesero – Cajero*. Quito.

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Situar a Iach Cakes en la mejor posición del mercado, dando a conocer los productos por distintos medios digitales, especialmente en redes sociales donde se puede transmitir y dar a conocer el contenido de valor, por espacios que son muy conocidos y utilizados actualmente, así mismo se busca indagar en las diferentes formas de pensar y costumbres de las personas, para captar su atención y mejorar las ventas.

3.2 Investigación de mercado

Iach Cakes consideró una investigación aplicada, de campo y de taller de elaboraciones, la parte documental se realizó en base a la recopilación de nuevas y tradicionales ideas sobre pastelería, las cuales se unieron a los diferentes usos de productos saludables; que son la base de la creación del negocio.

Por el lado de la investigación de campo, se realizó encuestas online para la obtención de datos necesarios sobre el tema solicitado; no se pudo realizar de forma presencial por la pandemia del Covid-19; pero se obtuvo la suficiente información para entender la forma de pensar de las personas y lo que buscan de una pastelería saludable.

Finalmente, se aplicó la investigación por medio de un taller de elaboraciones, donde se propuso nuevas recetas con ingredientes, sabores y texturas combinadas para la creación de los diferentes pasteles y postres que serán ofertados al público con su presentación final.

3.2.1 Modalidad.

La recolección de datos se realizó mediante encuestas online creadas en la plataforma de Google Forms, donde en un lapso de 72 horas, se obtuvo 105 diferentes

respuestas de personas situadas en la zona de Capelo en el Valle de los Chillos, las cuales respondieron a 10 preguntas cerradas que darían la información necesaria para un estudio de mercado del negocio que busca formar.

3.3 Plan de Muestreo

El presente trabajo se desarrolló durante la pandemia del Covid-19, por lo que se optó por la realización de encuestas online que se dirigieron a un público de diferentes rangos de edades, por lo que Iach Cakes busca la captación de una gran cantidad de gente. Así se realizó la siguiente fórmula basándose en los datos de la población que actualmente residen en el sector de Capelo en el Valle de los Chillos, lo que logró determinar el número exacto de encuestas realizadas.

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

Donde:

N= Población o universo

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

$$n = \frac{145 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{(0,05)^2 * (145 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{145 * 3,84 * 0,5 * 0,5}{0,0025 * 144 + 3,84 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{139,2}{1,32}$$

$$n = 105,45$$

3.4 Análisis de las Encuestas

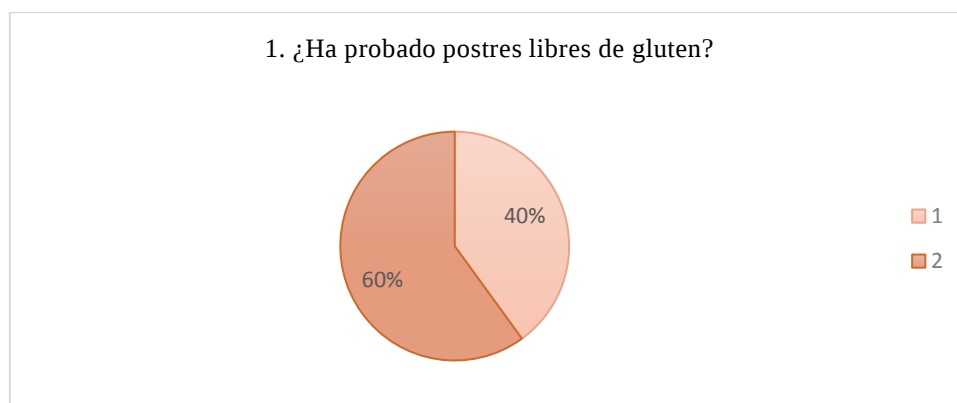
Pregunta N°1

Tabla 4. Pregunta N°1

¿Ha probado postres libres de gluten?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	42	40%
No	63	60%
Total	105	100%

Villavicencio, N (2022). ¿Ha probado postres libres de gluten? Quito.

Figura 4. Pregunta N°1, gráfico circular.



Villavicencio, N (2022). Pregunta N°1, gráfico circular. Quito.

Análisis

Según el gráfico, se sabe que solo el 40% de la población ha probado postres libres de gluten, mientras que el 60% restantes, no lo ha hecho. Así se puede deducir que, el mercado se reduce un poco, pero con el tiempo y manteniendo los estándares, de

calidad, sabor, precio y presentación adecuados; a la gente le puede gustar y así ampliar la clientela.

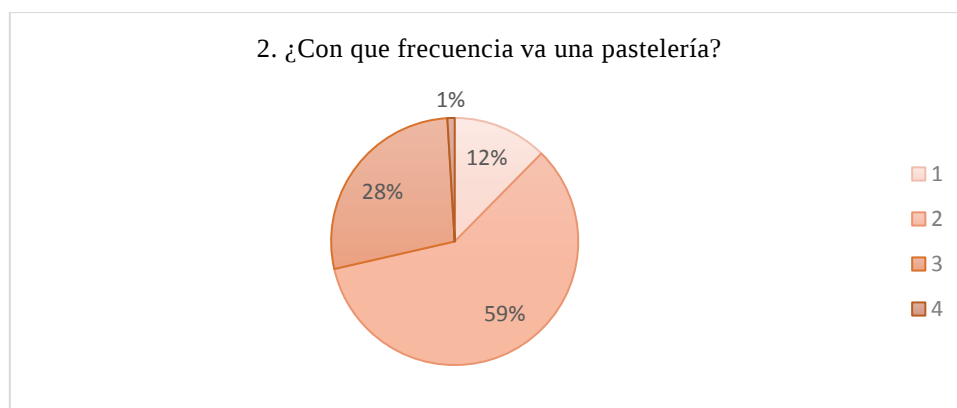
Pregunta N°2

Tabla 5. Pregunta N°2

¿Con qué frecuencia va a una pastelería?		
Respuesta	Cantidad	%
Siempre	13	12%
A veces	62	59%
Casi nunca	29	28%
Nunca	1	1%
Total	105	100%

Villavicencio, N (2022). ¿Con que frecuencia va a una pastelería? Quito.

Figura 5. Pregunta N°2, gráfico circular.



Villavicencio, N (2022). Pregunta N°2, gráfico circular. Quito.

Análisis

Según el gráfico, se sabe que el 62% de la población a veces visita una pastelería, un 29% casi nunca va a un establecimiento de este tipo, mientras que un 13% siempre visita este tipo de negocios y solamente un 1% nunca va a una pastelería. Lo

que se puede deducir que la creación de la pastelería si es viable en el sector en el que se va a ubicar, así sea solo para pasar un rato agradable de vez en cuando.

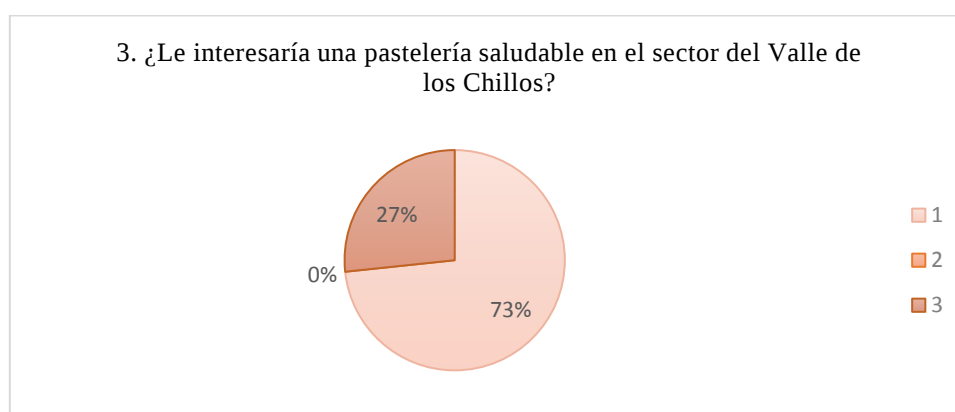
Pregunta N°3

Tabla 6. Pregunta N°3

¿Le interesaría una pastelería saludable en el sector del Valle de los Chillos?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	77	73%
No	0	0%
Tal vez	28	27%
Total	105	100%

Villavicencio, N (2022). *¿Le interesaría una pastelería saludable en el sector del Valle de los Chillos?* Quito.

Figura 6. Pregunta N°3, gráfico circular



Villavicencio, N (2022). *Pregunta N°3, gráfico circular.* Quito.

Análisis

Según el gráfico, se sabe que, de las tres opciones de respuestas, dos fueron respondidas; dando así un resultado positivo al momento de buscar una ubicación para

Iach Cakes. Un 73% de la población encuestada, está de acuerdo con que exista una pastelería saludable en el sector del Valle de los Chillos, mientras que el 27% dice que tal vez si les interesaría un establecimiento de esta índole.

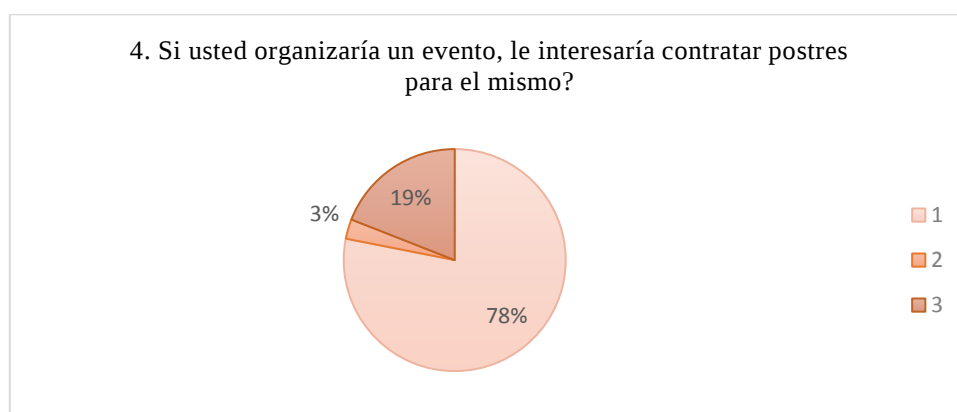
Pregunta N°4

Tabla 7. Pregunta N°4

Si usted organizaría un evento, ¿le interesaría contratar postres saludables para el mismo?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	82	78%
No	3	3%
Tal vez	20	19%
Total	105	100%

Villavicencio, N (2022). *Si usted organizaría un evento, ¿le interesaría contratar postres saludables para el mismo?* Quito.

Figura 7. Pregunta N°4, gráfico circular.



Villavicencio, N (2022). *Pregunta N°4, gráfico circular.* Quito.

Análisis

Según el gráfico y sus resultados a la pregunta, un 78% de la población encuestada, estaría dispuesta a contratar postres saludables para un evento; un 19% de la

población dijo que tal vez lo harían y solamente un 3%, que no. Eso ayuda a ampliar el negocio hacia los eventos y a formar parte de ellos, llegando así a más personas y poder dar a conocer el trabajo que se realiza.

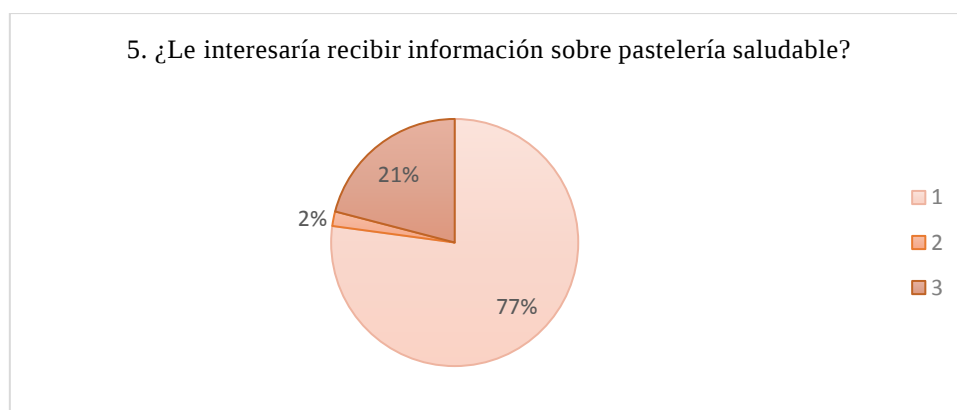
Pregunta N°5

Tabla 8. Pregunta N°5

¿Le interesaría recibir información sobre pastelería saludable?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	81	77%
No	2	2%
Tal vez	22	21%
Total	105	100%

Villavicencio, N (2022). *¿Le interesaría recibir información sobre pastelería saludable?* Quito.

Figura 8, Pregunta N°5, gráfico circular.



Villavicencio, N (2022). *Pregunta N°5, gráfico circular.* Quito

Análisis

Según los datos obtenidos de las encuestas, un 77% de la población estaría dispuesto a recibir información sobre pastelería saludable, un 21% está aún indeciso y solamente un 2% de la población, no quiere recibir información de este tipo. El número

de personas que dijo que sí, recibiría datos curiosos e información de los ingredientes con los que se trabaja y los productos que se oferta, así como promociones y descuentos que se activarán al momento de su compra; con esto se puede atraer a clientes potenciales y a nuevos consumidores que les interesará saber los beneficios del trabajo que se realiza.

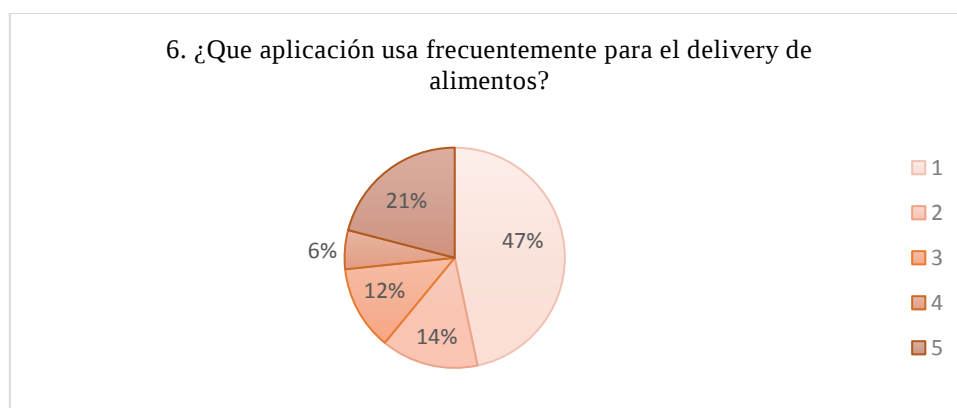
Pregunta N°6

Tabla 9. Pregunta N°6

¿Qué aplicación usa frecuentemente para el delivery de alimentos?		
Respuesta	Cantidad	%
Uber Eats	49	47%
Rappi	15	14%
Glovo	13	12%
Pedidos Ya	6	6%
Otro	22	21%
Total	105	100%

Villavicencio, N (2022). ¿Qué aplicación usa frecuentemente para el delivery de alimentos? Quito.

Figura 9. Pregunta N°6, gráfico circular.



Villavicencio, N (2022). Pregunta N°6, gráfico circular. Quito.

Análisis

Esta pregunta se realizó con el fin de saber en qué aplicaciones se puede incluir nuestro producto para el servicio a domicilio que se ofrece, lo que dio como resultado que Uber Eats con 47%, Rappi con 14% y Glovo con 13%; son las opciones más viables con las que podría trabajar Iach Cakes.

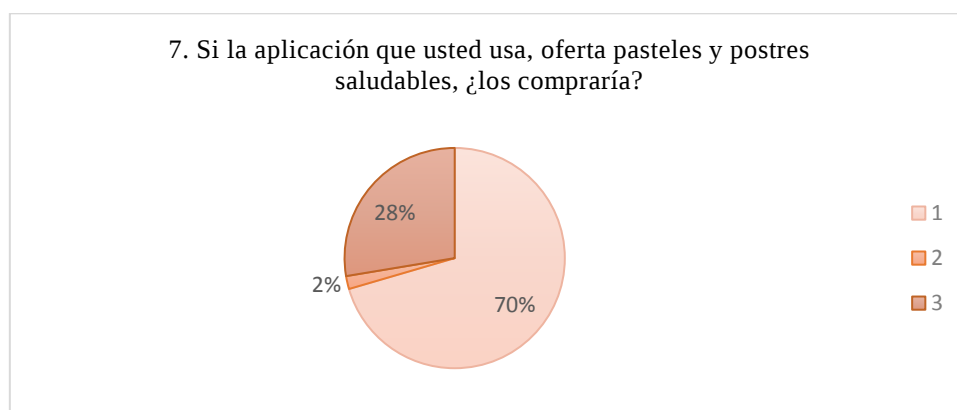
Pregunta N°7

Tabla 10. Pregunta N°7

Si la aplicación que usted usa, oferta pasteles y postres saludables, ¿los compraría?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	74	70%
No	2	2%
Tal vez	29	28%
Total	105	100%

Villavicencio, N (2022). Si la aplicación que usted usa, oferta pasteles y postres saludables, ¿los compraría? Quito.

Figura 10. Pregunta N°7, gráfico circular.



Villavicencio, N (2022). Pregunta N°7, gráfico circular. Quito.

Análisis

En base a los resultados obtenidos en esta pregunta, se sabe que un 70% de la población si aceptaría contratar los servicios por medio de una aplicación de delivery, un 28% está un poco indeciso y solo un 2% no lo haría, lo que da una gran ventaja competitiva ya que los productos que se usa son únicos y si alguien los quisiera, podría adquirirlos desde la comodidad de su hogar.

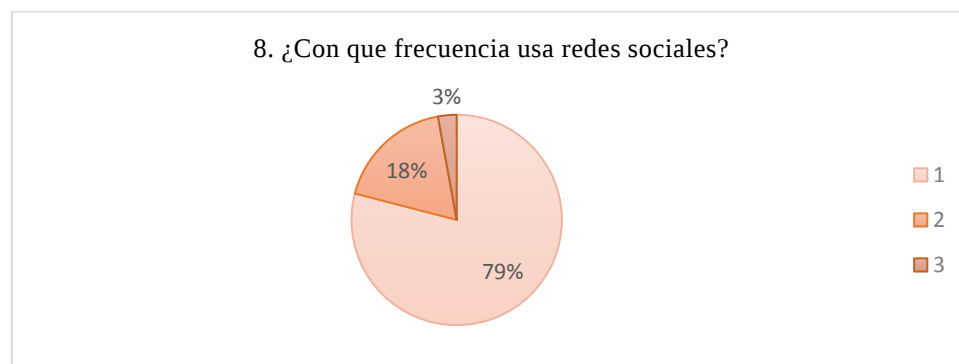
Pregunta N°8

Tabla 11. Pregunta N°8

¿Con qué frecuencia usa redes sociales?		
Respuesta	Cantidad	%
Siempre	83	79%
A veces	19	18%
Casi nunca	3	3%
Total	105	100%

Villavicencio, N (2022). ¿Con que frecuencia usa redes sociales? Quito.

Figura 11. Pregunta N°8, gráfico circular.



Villavicencio, N (2022). Pregunta N°8, gráfico circular. Quito.

Análisis

Las redes sociales serán el principal medio de comunicación entre el negocio y el público en general, por lo que se realizó esta pregunta para saber cuántas personas en

la zona donde se ubicará Iach Cakes, usan estos medios. Un 79% de la población siempre usa redes sociales, un 18% usa las redes a veces y solo un 3% casi nunca; lo que en su mayoría ayuda a impulsar el negocio digitalmente.

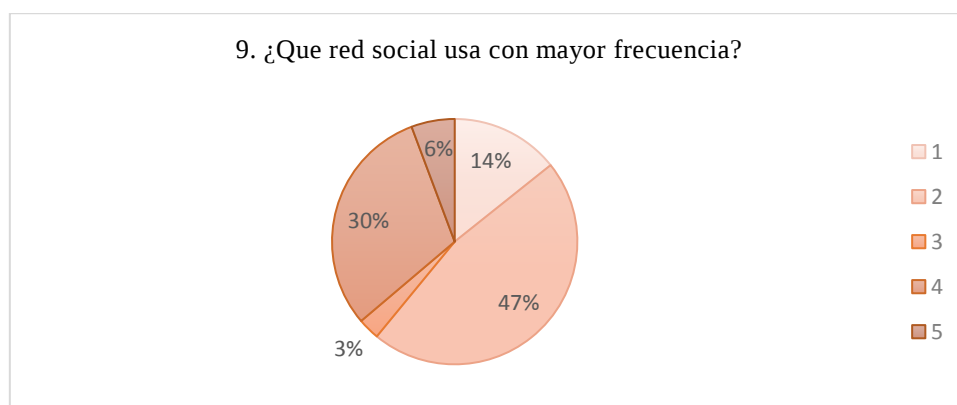
Pregunta N°9

Tabla 12. Pregunta N°9

¿Qué red social usa con mayor frecuencia?		
Respuesta	Cantidad	%
Facebook	15	14%
Instagram	49	47%
Twitter	3	3%
WhatsApp	32	30%
TikTok	6	6%
Total	105	100%

Villavicencio, N (2022). *¿Qué red social usa con mayor frecuencia?* Quito.

Figura 12. Pregunta N°9, gráfico circular.



Villavicencio, N (2022). *Pregunta N°9, gráfico circular.* Quito.

Análisis

Según el gráfico, las tres redes sociales que más usa la comunidad son: Instagram con 47%, WhatsApp con 30% y Facebook con 14%; lo que quiere decir que Iach Cakes puede involucrarse en estas redes sociales mediante la creación de una página web con un número empresarial, donde los clientes sepan de primera mano, todo sobre el negocio; menú, información, promociones, etc.

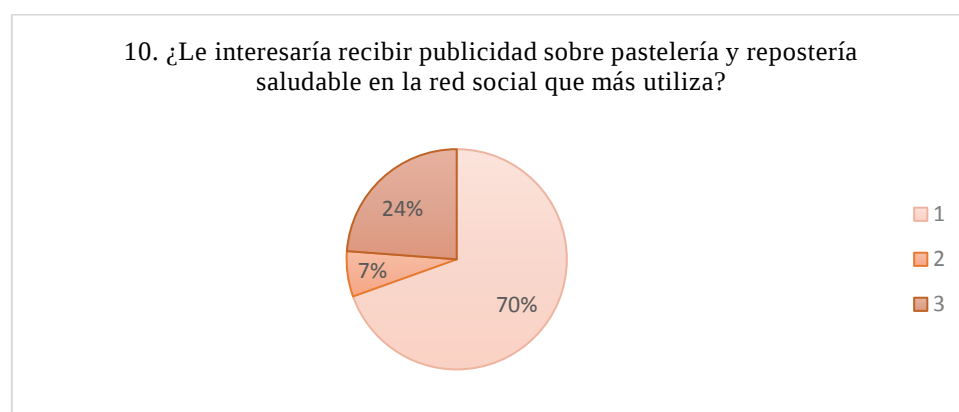
Pregunta N°10

Tabla 13. Pregunta N°10

¿Le interesaría recibir publicidad sobre pastelería y repostería saludable en la red social que más utiliza?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	73	70%
No	7	7%
Talvez	25	24%
Total	105	100%

Villavicencio, N (2022). *¿Le interesaría recibir publicidad sobre pastelería y repostería saludable en la red social que más utiliza?* Quito.

Figura 13. Pregunta N°10, gráfico circular.



Villavicencio, N (2022). *Pregunta N°10, gráfico circular.* Quito.

Análisis

Según los datos recolectados en la tabulación, un 70% de la comunidad está dispuesta a recibir publicidad de este tipo, un 24% tal vez estaría dispuesto a esto y un 7% definitivamente no. Esto ayuda a que Iach Cakes llegué no solo a ese 70%, si no que con el tiempo la gente se interese más en el trabajo que se realiza y ese porcentaje subiría.

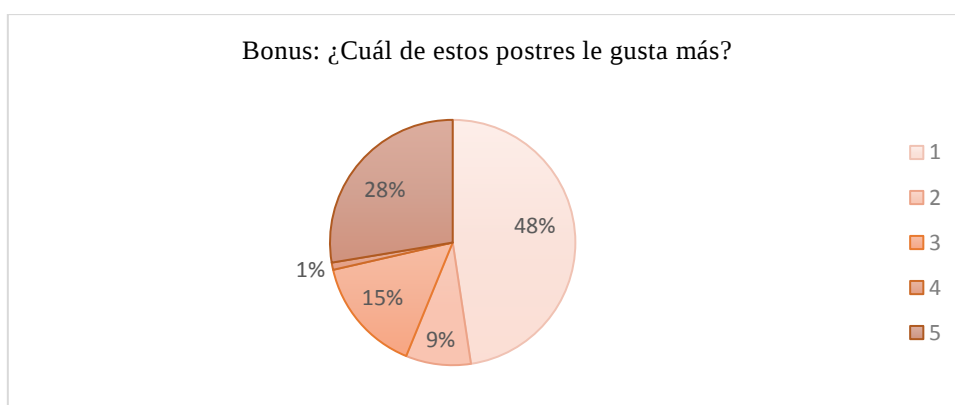
Pregunta Bonus

Tabla 14. Pregunta Bonus

Bonus: ¿Cuál de estos postres le gusta más?		
Respuesta	Cantidad	%
Cheescake	50	48%
Tartaletas	9	9%
Mousse	16	15%
Macarons	1	1%
Tiramisú	29	28%
Total	105	100%

Villavicencio, N (2022). *¿Cuál de estos postres le gusta más?* Quito.

Figura 14. Pregunta Bonus, gráfico circular.



Villavicencio, N (2022). *Pregunta Bonus, gráfico circular.* Quito.

Análisis

Esta pregunta se realizó con el fin de conocer cuál postre le gusta más a la comunidad, el mismo que podría realizar Iach Cakes y que sea agradable a las personas. El cheesecake es una gran opción ya que tuvo un 48% de aceptación, seguido con el tiramisú con un 28% y el mousse con 15%; estos postres serían adecuados para que sean libres de gluten y así se adapten al negocio sin cambiar su buen sabor, presentación y calidad.

3.4.1 Análisis General.

Como resumen de las encuestas realizadas, se obtuvo que Iach Cakes será un negocio bastante factible y viable para realizarse en el sector de Capelo en el Valle de los Chillos.

En el sector una gran cantidad de personas no han probado postres libres de gluten, les podría interesar, pero no se han animado a hacerlo; de igual manera no van a una pastelería muy seguido, pero les llama mucho la atención que una de este tipo se abra en el sector, lo que beneficia a la idea del plan de negocio, ya que atrae gente de muchos sitios; lo que enorgullece al emprendimiento.

Adicionalmente, el negocio puede crecer significativamente ya que varias personas aceptaron que les gustaría tener estos postres y pasteles en un evento, lo que crearía que su círculo de amistades o compañeros se enteraran de esta nueva idea y consumieran los productos.

Se sabe también que la información de los ingredientes usados y los productos finales creados, atrae la atención de los consumidores, ya que les interesa saber lo que están probando y todo el proceso que se utilizó para elaborar el postre.

También se habla de la posibilidad de colocar a Iach Cakes en varias aplicaciones de delivery de alimentos; por el tema de la pandemia del Covid-19, la gente ha optado por quedarse en casa y consumir diferentes alimentos desde allí; lo que

sería una opción más factible para que opten por nuestros productos y así las ventas crecerían si se ofertan postres y pasteles de buena calidad que lleguen a la comodidad de diferentes hogares.

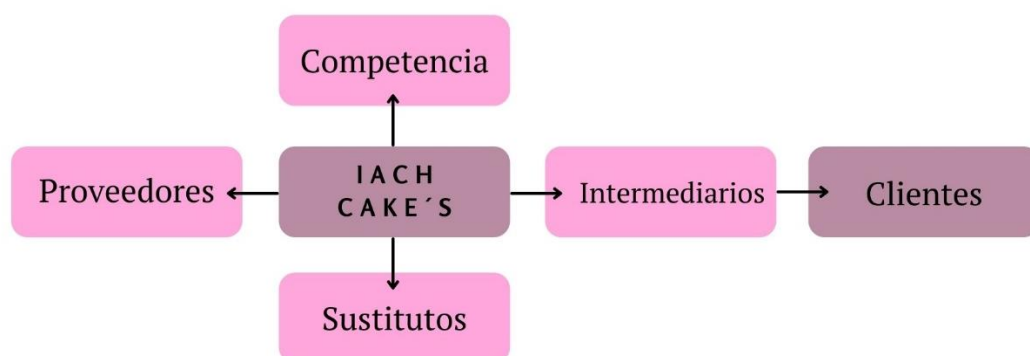
Por último, las redes sociales serán el aliado más grande para dar a conocer el emprendimiento a las personas de la zona y por qué no, de otros lugares. Se entendió que la publicidad sobre el negocio es agradable si se la transmite de buena manera, conjuntamente con promociones y la información que se mencionó anteriormente, la comunidad estará gustosa de conocer más de Iach Cakes y el trabajo que realizará en bienestar de un sector.

3.5 Entorno empresarial

3.5.1 Microentorno.

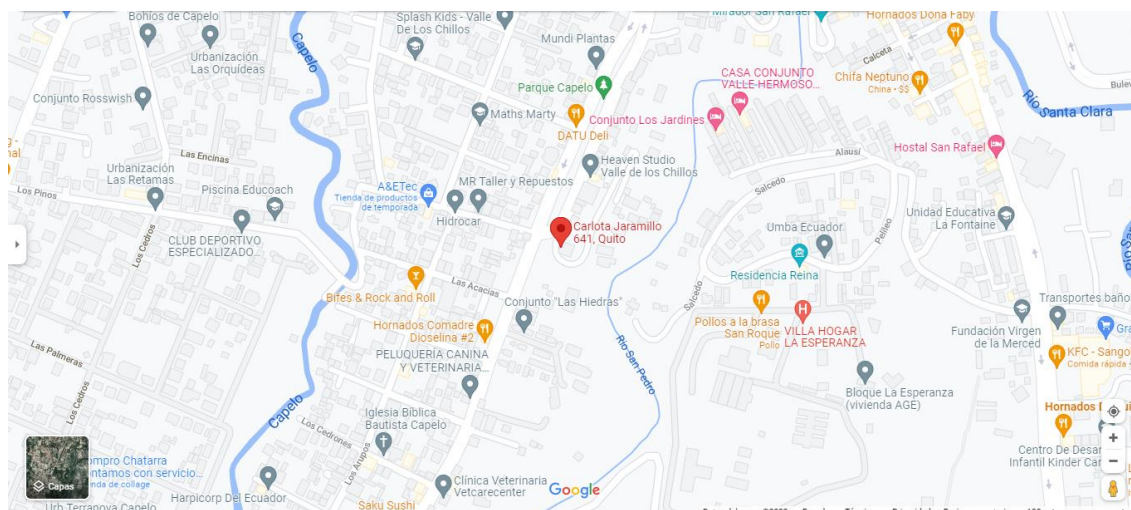
Iach Cakes considera su microentorno como todo lo que lo rodea y de buena o mala manera, influye en el negocio; así mismo, se tiene un control de esto con decisiones directas.

Figura 15. Esquema microentorno Iach Cakes.



Villavicencio, N (2022). *Esquema microentorno Iach Cakes*. Quito.

Figura 16. Ubicación.



Google Maps (2022). *Ubicación*. Obtenido de:

<https://www.google.com.ec/maps/place/Carlota+Jaramillo+641,+Quito/@-0.3130463,-78.4568493,17z/data=!4m5!3m4!1s0x91d5bd3f40adb1f5:0x54eecd9e4177a0b!8m2!3d-0.3130731!4d-78.4570317?hl=es>

- **Competencia Directa.**

En la zona donde se ubicará Iach Cakes, no existe competencia directa, ya que el tipo de pastelería y repostería que se ofrece, no la brindan en otros establecimientos cercanos al mismo.

- **Competencia Indirecta.**

Si bien no existen pastelerías cerca del lugar, existen dos panaderías que también ofrecen el servicio de pasteles y postres para eventos, sin embargo, no son libres de gluten; la primera se encuentra en la Av Mariana de Jesús y Las Acacias llamada “Dulce Relámpago”, la misma que elabora pan casero a diario, también bajo pedido elabora pastelería para eventos y diario vende postres de todo tipo; la segunda está ubicada en la Av Mariana de Jesús, a dos cuadras de donde se posicionará a Iach Cakes, se llama “Pan Buen Día”, que al igual que el primer establecimiento, ofrece pan casero a diario, los pasteles y postres que se necesite.

- **Sustitutos**

Existen varios establecimientos de A&B en el sector donde se ubicará Iach Cakes; el primero y más cercano son los “Hornados Comadre Dioselina #2” que, al ser comida

tradicional, atrae muchos clientes; también tenemos cerca a “Bifes, Rock & Rock” que los fines de semana atrae a la gente con su buena música y sazón; si se habla de algo más internacional, a unas pocas cuadras se tiene a “Saku Sushi” que llama la atención por sus diferentes sabores y técnicas; igual que “La Guarida del Tigrillo” que para pasar un rato agradable es bastante bueno y por último, al final de la calle se encuentra a “Duke’s Grill”, “Salteña Cafetería Gourmet Empanadas” y “Happy Belly”; quienes tienen diferentes conceptos con respecto a gastronomía, pero todos muy buenos.

- **Proveedores**

Iach Cakes trabajará con proveedores directos, los mismos que fueron escogidos por su calidad en productos, referencias en el mercado y confiabilidad en su trabajo.

Tabla 15. Proveedores

Tabla de proveedores

Proveedor	Dirección	Beneficios	Productos
Balance Nutrition Market	Av San Pedro de Taboada, Conocoto.	• Entrega segura y a domicilio. • Experiencia en el mercado. • Variedad de productos libres de gluten y para veganos. • Promociones.	• Harina de almendras orgánica. • Harina de avena orgánica. • Harina de coco. • Harina de quinua orgánica. • Mantequilla vegana. • Cacao en polvo sin azúcar. • Endulzantes de stevia naturales.
García Reinoso	Jacinto Morán N23-45, Quito.	• Experiencia en el mercado. • Precios al por mayor. • Entrega segura. • Confiables. • Promociones. • Variedad.	• Empaques y envolturas. • Ingredientes para decoración. • Colorantes. • Harina sin gluten nacional. • Aceite de coco. • Mermeladas. • Fondant.

			• Azúcar granulada e impalpable. • Crema de leche.
Te Quiero Verde	Av Toledo N23-100 y Madrid, La Floresta.	• Amigables con el medio ambiente. • Reconocidos. • Variedad de productos y precios. • Venta al peso. • Entregas a domicilio. • Ventas al por mayor.	• Mermeladas. • Frutos secos. • Gelatinas sin azúcar. • Diferentes cereales. • Premezclas orgánicas. • Harinas de almendras, arroz, coco, amaranto y chocho, quinua. • Cacao orgánico.
Mercado central de Sangolquí	Av General Enríquez y Venezuela, Sangolquí.	• Cercanía al negocio. • Precios cómodos. • Buena calidad y cantidad. • Variedad de proveedores	• Frutas frescas. • Huevos. • Lácteos variados.
Sr Diego Padilla, proveedor independiente	Machachi	• Reconocimiento en el sector. • Responsable. • Facilidad de pago. • Confiabilidad en los productos.	• Frutas orgánicas.
Supermercados Akí	Av General Enríquez, San Rafael.	• Promociones. • Reconocimiento por precio y calidad. • Cercanía al establecimiento. • Variedad de precios. • Confiable.	• Leche. • Crema de leche. • Quesos. • Mantequilla.

Villavicencio, N (2022). *Proveedores*. Quito.

- **Intermediarios**

Iach Cakes trabajará directamente con los clientes, comercializando sus productos sin necesidad de intermediarios en esta actividad.

- **Clientes**

Iach Cakes está dirigido en general, a un público variado; sin embargo, se enfoca en las personas que quieran darse un gusto con pastelería y repostería creativa saludable; los productos libres de gluten y orgánicos, atraen a la comunidad que está dispuesta a mantener un estilo de vida más saludable.

3.5.2 Macroentorno.

Iach Cakes considera su macroentorno como todo lo que lo rodea y de buena o mala manera, influye directamente en el negocio; sin embargo, no se tiene un control de esto con decisiones directas.

Figura 17. Esquema macroentorno Iach Cakes.



Villavicencio, N (2022). *Esquema Macroentorno Iach Cakes*. Quito.

- **Factor Político**

Iach Cakes está sujeto a los regímenes de impuestos que actualmente rigen en el cantón Quito en el sector del Valle de los Chillos, donde se ubicará el negocio, además se registrará a los controles del ARCSA y el Ministerio de Salud Pública del Ecuador; los mismos que nos ayudan con las normas de inocuidad de los alimentos y las BPM. Esto quiere decir que el establecimiento realizará sus actividades dentro de los marcos legales que la Constitución de la República del Ecuador, determina.

- **Factor Económico**

En el año 2022, el Ecuador sufrió cambios económicos que debilitaron al país; lo mismo que afectó directamente a la parte hotelera y gastronómica del país; actualmente, dos años después de la pandemia mundial, esta situación ha mejorado un poco y con eso los establecimientos de A&B han podido reactivarse, pero no del todo. El negocio que está por crearse está ligado a esta economía, si desciende o asciende y de cómo sean manejadas por el gobierno del país. Así mismo es alza del precio de la gasolina afecta a Iach Cakes y a la materia prima que se dirige al establecimiento y hablando de manera general, todo el negocio dependerá de la inflación anual del Ecuador y de la variación de precios que podría sufrir la materia prima mencionada anteriormente.

- **Factor Sociocultural**

Con respecto al factor sociocultural, la evolución de Iach Cakes dependerá de la época del año donde la gente más consuma postres o pasteles; Navidad, 14 de febrero, Día de las Madres, Día de la Mujer, Día del Padre; son algunos de los ejemplos donde la población más consumiría los productos, los demás días serán determinados por cumpleaños, aniversarios o festejos donde las personas quieran darse un gusto mientras cuidan su salud con productos orgánicos.

- **Factor Tecnológico**

Con los nuevos avances tecnológicos que ha tenido el mundo en la actualidad, todo ha cambiado; y no solo se habla de teléfonos o computadoras; si no también de maquinaria que hace distintivo a varios negocios, eso incluye a los establecimientos de A&B, del que Iach Cakes será parte. Hornos, refrigeradores, batidoras o cocinas, forman parte de esta maquinaria, que con el paso de los años podría cambiar, modificarse o simplemente desaparecer para dar paso a nuevos instrumentos que

faciliten el trabajo, manteniendo el sabor, texturas y cocciones tradicionales con las que se maneja la pastelería y repostería.

- **Factor Ecológico**

La nueva era es de cambios y de protección, lo que hace que el medio ambiente se vea involucrado a las actividades que los negocios realizan; Iach Cakes está comprometido con respetar la ecología y al ecosistema en general. El uso de productos biodegradables, orgánicos y libres de ingredientes artificiales, ayudará al planeta con un sistema EcoFriendly para mantenerlo bien, esto significa que, si hubiera cambios en este aspecto, el negocio está dispuesto a adaptarse a las nuevas normas.

- **Factor Legal**

La patente municipal, SRI, LUAE, permisos de funcionamiento por parte del municipio, Cuerpo de Bomberos, Ministerio del Interior y ARCSA; son parte de los procesos legales a los que está sujeto Iach Cakes, de estos depende que el negocio se apertura y se mantenga en el mercado; así mismo, si estas entidades sufrieran cambios, el emprendimiento se adaptaría a los estos y los cumpliría como se define en la ley.

3.6 Producto y servicio

Iach Cakes ofrece al público en general; una gran variedad de pasteles y postres libres de gluten y hechos con productos orgánicos de calidad, los mismos que son beneficiosos para la salud al mismo tiempo que cuidan del medio ambiente mientras mantienen un sabor y presentación atractivo para los clientes; todo esto se acompaña a un servicio de calidad y buena atención en el establecimiento, fomentando la confianza y el respeto en el negocio, priorizando el bienestar del cliente.

3.6.1 Producto Esencial.

El cliente adquiere pasteles, cupcakes, galletas y postres en general; que satisfagan la necesidad fisiológica de alimentarse, siendo esto un gran acompañamiento para reuniones o para un tiempo de calidad donde las personas quieran disfrutar de pastelería y repostería saludable.

3.6.2 Producto real.

Iach Cakes ofrecerá productos innovadores a un público variado, en base a ingredientes de calidad libres de gluten y orgánicos; que, combinados con técnicas de decoración actuales, empaques llamativos y sanitizados; el producto final sea agradable para el consumidor.

3.6.3 Características.

Iach Cakes cuenta con un constante proceso de innovación, capacitación, investigación y compromiso para la elaboración de cada uno de los pasteles y postres que se creará para los clientes, priorizando siempre la calidad, sabor y presentación de cada producto, los mismos que serán producidos bajo las normas de higiene y bioseguridad, BPM y estándares de inocuidad de los alimentos; atentos a los comentarios y sugerencias que los clientes expongan sobre el establecimiento.

3.6.4 Calidad.

Para que la calidad de cada preparación, sea la mejor y tenga los mejores estándares de calidad, se trabajará bajo las normas BPM, donde se especifican estándares como: la cadena de frío, temperaturas de cocción y almacenamiento, higiene de los trabajadores, sistemas de almacenamiento como FIFO, puntos de control de los alimentos, limpieza y desinfección del área de trabajo y utensilios, características organolépticas y las diferentes Enfermedades Transmitidas por alimentos.

3.6.5 Estilo.

Iach Cakes se enfoca en el estilo aesthetic vintage minimalist, el mismo que destaca desde el logo del negocio, combinando colores tierra, nude y verdes pasteles, haciendo énfasis en los productos orgánicos que forman parte del lugar; a esto lo acompaña una decoración sencilla, con la misma paleta de colores y plantas naturales que resaltarán la esencia de la pastelería.

3.6.6 Marca.

Iach Cakes nace de la unión de dos idiomas, gales e inglés. Iach en gales significa sano o saludable y Cakes en inglés significa pasteles, lo que en conjunto sería pasteles sanos o pasteles saludables, haciendo referencia a lo que el establecimiento ofrece.

3.6.7 Producto aumentado.

Algo que Iach Cakes implementará es el servicio de delivery, que, si bien varios establecimientos de A&B lo tienen, esto facilita la distribución de los productos a distintos lugares de la ciudad sin la necesidad de salir de casa. También se planea implementar la personalización en cada entrega que se realice, entregando tarjetas de agradecimiento por su compra y si es su primera vez en el establecimiento, se otorgarán descuentos para una siguiente compra; esto atraerá a los clientes, haciéndoles saber que son una prioridad.

3.7 Plan de introducción al mercado.

3.7.1 Distintivos y Uniformes.

- **Área de producción**

A nivel operativo, el Chef Pastelero, Ayudante de Chef Pastelero y Mesero, portarán uniformes otorgados por la empresa, con los colores distintivos de la misma.

Chef Pastelero

- Chaqueta blanca, manga corta, botones negros y con logo de la institución.
- Pantalón mil cuadros, gris.
- Zapatos de cocina antideslizantes.
- Medias largas negras.
- Pico color verde.

Figura 18. Uniforme Chef Pastelero.



Villavicencio, N (2022). *Uniforme Chef Pastelero*. Quito.

Ayudante de Chef Pastelero

- Chaqueta blanca, manga corta, botones negros y con logo de la institución.
- Pantalón mil cuadros, gris.
- Delantal de cocina corto.
- Zapatos de cocina antideslizantes.
- Medias largas negras.
- Cofia color verde.

Figura 19. Uniforme Ayudante de Chef.



Villavicencio, N (2022). *Uniforme Ayudante de Chef*. Quito

Mesero/Cajero

Figura 20. Uniforme Mesero/Cajero.



- Camiseta verde de algodón con el logo institucional.
- Jean negro tradicional, sin rasgaduras o rotos.
- Delantal blanco de bolsillos.
- Zapatos deportivos cómodos.

Villavicencio, N (2022). *Uniforme Mesero/Cajero*. Quito.

3.7.2 Materiales de identificación.

- **Logo de la empresa**

Figura 21. Logo de la Empresa.



- Logo de color negro para que resalte en la paleta de color elegida.
- Hoja que hace referencia a lo saludable y orgánico que proporciona el establecimiento.
- Tipografía cursiva con el nombre de la empresa y tipografía imprenta para el eslogan.

Villavicencio, N (2022). *Logo de la empresa*. Quito.

- **Tarjetas de presentación**

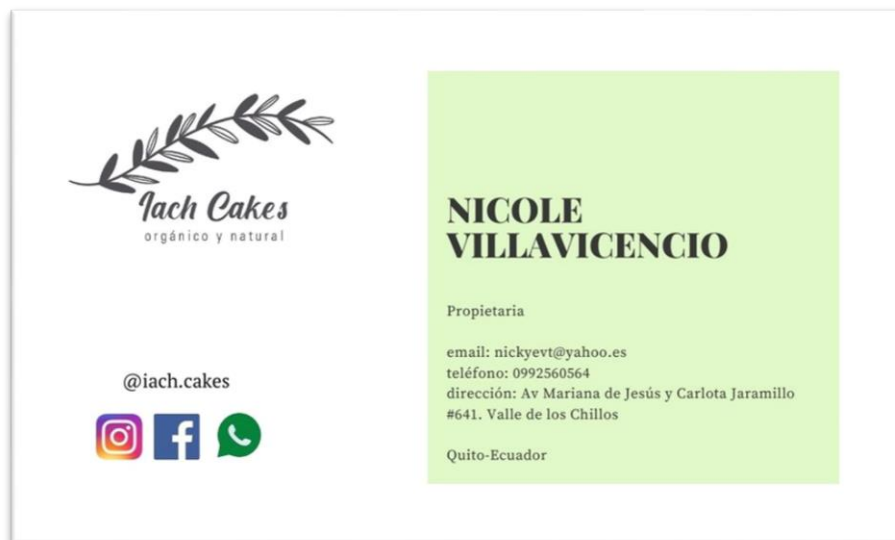
Figura 22. Anverso, tarjetas de presentación.



Villavicencio, N (2022). *Tarjetas de presentación*. Quito

En la parte frontal de las tarjetas de presentación, se encuentra un diseño básico con el logo, eslogan y los colores del establecimiento.

Figura 23. Reverso, tarjetas de presentación.



Villavicencio, N (2022). *Reverso, tarjetas de presentación*. Quito.

Al reverso de las tarjetas de presentación, se encuentra la información del establecimiento con el nombre de la propietaria, el número de contacto, email, dirección y las redes sociales de Iach Cakes, continuando con los colores y el logo del negocio.

- **Tarjetas de agradecimiento**

Figura 24. Tarjetas de agradecimiento.



Villavicencio, N (2022). *Tarjetas de agradecimiento*. Quito.

Tarjetas hechas para agradecer una compra con un descuento de regalo para los clientes.

- **Hojas Membretadas**

Figura 25. Hojas Membretadas.



Villavicencio, N (2022). *Hojas membretadas*. Quito.

Las hojas membretadas están diseñadas para uso exclusivo del establecimiento, contiene información del negocio, así como sus redes sociales y una marca de agua que destaca al logo y eslogan de Iach Cakes.

3.8 Canal de distribución y puntos de ventas.

Iach Cakes contará con un punto de venta físico, el mismo que facilita el retiro de los productos por parte de los clientes hacia el negocio, se ubica en el Valle de los Chillos, en el sector de Capelo, Av Mariana de Jesús y Carlota Jaramillo #641; de igual forma se maneja la entrega a domicilio por medio de aplicaciones de delivery confiables.

Promoción.

- Se priorizará la publicidad en redes sociales, utilizando Instagram y Facebook principalmente, utilizando anuncios en cada uno de ellos.
- Uso de flyers con publicidad del negocio, los mismos que serán entregados en domicilios cercanos a Iach Cakes, con un rango de 8 cuadras a la redonda aproximadamente.
- Cuando el negocio tenga los fondos necesarios, se implementará publicidad por medio de Ecos, la radio principal del cantón Rumiñahui, donde se puede colocar anuncios del establecimiento.

Contacto.

- Tarjetas de presentación.
- Email.
- WhatsApp.
- Mensajes directos de Instagram.
- Mensajes en Messenger.

Negociación.

- Vía telefónica.
- Directamente en el establecimiento con cita previa.
- Videoconferencias.
- Email.

Financiamiento.

Tabla 16. Financiamiento publicitario

Tarjetas de presentación	500 unidades	\$13
Flyers	500 unidades	\$13
Publicidad en Facebook	5 días por mes	\$5
Publicidad en Instagram	6 días por mes	\$5
TOTAL		\$36
TOTAL ANUAL		\$432.00

Villavicencio, N (2022). *Financiamiento publicitario*. Quito.

3.9 Riesgo y oportunidades del negocio.

Actualmente el Covid-19 es un factor de riesgo para este y muchos negocios, el mismo que puede cambiar repentinamente y producir nuevas medidas por parte del COE Nacional; esto implica que los aforos pueden reducir o aumentar de acuerdo a la propagación del virus; también no se sabe si existirán nuevas variantes, si bien al momento la comunidad no está tan perjudicada por la última mutación; el futuro es incierto en este aspecto y si eso sucede, afectaría directamente a Iach Cakes por nuevos confinamientos y demás.

El asunto de no tener un capital propio, fijo y estable, también es un factor de riesgo, ya que el acceso a un crédito es muy complicado si no se tiene un inicio económico con el que se pueda sustentar Iach Cakes hasta crecer en el mercado y que el negocio pueda ser más reconocido.

Una oportunidad, es la vacunación masiva que el presidente Guillermo Lasso continúa en el país, con esto la población está mucho más protegida del virus que existe actualmente; así el Ecuador puede volver a la normalidad, lo que mejoraría la economía del mismo, de los negocios y de las personas en general.

Otra oportunidad es el servicio de delivery, que, si se tiene un motorizado de confianza, que maneje los protocolos de bioseguridad con atención y que mantenga una buena comunicación con los clientes; creará lazos de confianza entre ambas partes, lo que mejoraría la presentación de Iach Cakes.

3.10 Fijación de Precios

3.10.1 Fijación de precios por receta estándar.

Los precios de las 3 recetas de costos presentadas a continuación, se calcularon con respecto a la cantidad de PAX a la que va dirigida la presentación; con esto se realiza el balance entre costo por kilogramo de cada ingrediente utilizado en las recetas, así mismo se añaden porcentajes, que, al sumarlos nos ofrecen el valor total.

Esos porcentajes son:

- Imprevistos. (10%)
- Mano de Obra. (45%)
- Gastos de Fabricación. (15%)
- Gastos Administrativos. (12%)
- Utilidad. (45%)
- IVA. (12%)

Estos porcentajes deben ser utilizados en el costo de recetas

A esta receta de costos se le añade la receta estándar, la cual muestra las medidas exactas que se utilizarán en cada preparación; a continuación, se detallan las tres recetas principales:

- Galletas con chispas de chocolate, hechas a base de harina de almendra.
- Pastel de vainilla, relleno de mermelada de fresa, decorado con chantilly y fresas orgánicas.
- Pastel de zanahoria, decorado con chantilly y fruta orgánica.

Cookies con Chispas de Chocolate

Tabla 17. Receta N°1, costos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN				
				
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Cookies con chispas de chocolate		Código: 001	Pax: 6
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	26/2/2022	Chef:	Nicole Villavicencio	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Mantequilla	gr	1.9	110	0.21
Azúcar Morena	gr	0.8	100	0.08
Azúcar Blanca	gr	0.66	50	0.03
Huevo	gr	2.5	60	0.15
Esencia de Vainilla	ml	0.2	5	0.00
Harina de Almendra	gr	0.59	100	0.06
Maicena	gr	0.42	80	0.034
Levadura Química	gr	0.75	2	0.00
Sal	gr	0.22	2	0.00
Chispas de Chocolate	gr	1.89	150	0.28
Total bruto				0.85
10%				imprevistos 0.09
				Total neto 0.94
15%				Gasto de fab. 0.14
10%				Factor costo 0.09
45%				M.O. 0.42
12%				G. Admin 0.11
45%				Utilidad 0.42
				Subtotal 2.13
12%				IVA 0.26
10%				Servicio 0.21
				PVP 2.59



Villavicencio, N (2022). *Receta de costos, cookies con chispas de chocolate*. Quito.

Tabla 18. Receta N°1, producción

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Cookies con chispas de chocolate		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
110	gr	Mantequilla	7°C	Sin sal y el cubos
100	gr	Azúcar morena	7°C	Granulada
50	gr	Azúcar blanca	7°C	Granulada
60	gr	Huevo	5°C	Machacados
5	ml	Esencia de Vainilla	10°C - 21°C	
100	gr	Harina de Almendras	7°C	Cernida
80	gr	Maicena	7°C	
2	gr	Levadura química	10°C - 21°C	
2	gr	Sal	7°C	
150	gr	Chispas de chocolate	7°C	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		1. En un bowl, colocar la mantequilla con los azúcares y cremar con un batidor de globo.		
		2. Añadir el huevo con la esencia de vainilla y terminar de batir.		
		3. Añadir el harina, maicena, levadura y sal; incorporar con un miserable de goma.		
		4. Agregar las chispas de chocolate y terminar de incorporar.		
		5. Cubrir la masa con papel film y refrigerar por al menos 30 minutos.		
		6. Precalentar el horno a 180°C, mientras tanto, formar bolas con la masa y colocarlas en bandejas con papel encerado.		
		7. Hornear de 8-11 minutos, o hasta que doren sus bordes.		
		8. Retirar del horno y dejar enfriar hasta servir.		

Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
45	777	3	52	14	70	7	34	7

Villavicencio, N (2022). *Receta de producción, Cookies con chispas de chocolate*. Quito.

Pastel con crema chantilly y fresas

Tabla 19. Receta N°2, costos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN				
				
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Pastel con crema chantilly y fresas		Código: 002	Pax: 8
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	26/2/2022	Chef:	Nicole Villavicencio	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Huevos	gr	2.5	360	0.9
Azúcar Blanca	gr	1.66	250	0.42
Mantequilla	gr	2	150	0.3
Harina de Almendra	gr	1.77	300	0.53
Sal	gr	0.22	2	0.00
Crema de Leche	ml	1.25	500	0.63
Azúcar Glass	gr	1.22	120	0.15
Fresas	gr	1	500	0.5
Total bruto				3.42
10%				imprevistos 0.34
Total neto				3.76
15%				Gasto de fab. 0.56
10%				Factor costo 0.38
45%				M.O. 1.69
12%				G. Admin 0.45
45%				Utilidad 1.69
Subtotal				8.53
12%				IVA 1.02
10%				Servicio 0.85
PVP				10.41



Villavicencio, N (2022). *Receta de costos, Pastel con crema chantilly y fresas*. Quito.

Tabla 20. Receta N°2, producción

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Pastel con crema chantilly y fresas		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
Bizcocho				
360	gr	Huevos	5°C	
250	gr	Azúcar blanca	7°C	
150	gr	Mantequilla	5°C	Sin sal
300	gr	Harina de Almendras	10°C - 21°C	
2	gr	Sal	7°C	
Chantilly				
500	ml	Crema de leche	5°C	
120	gr	Azúcar glass	10°C - 21°C	
Decoración				
500	gr	Fresas	7°C	Lavadas y cortadas
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	Bizcocho			
	1. En un bowl, batir los huevos, sal y azúcar hasta su punto letra.			
	2. Añadir la mantequilla en pedazos pequeños hasta incorporar.			
	3. Agregar en tres partes, el harina de almendras y batir de forma envolvente.			
	4. Precalentar el horno a 170°C.			
	5. En un molde engrasado, colocar toda la preparación.			
	6. Hornear por 30-40 minutos, desmoldar y dejar enfriar.			
	Chantilly			
	1. Batir la crema de leche a velocidad media hasta que aumente un poco su tamaño.			
	2. Añadir el azúcar glass y continuar batiendo.			
	3. Finalizar el batido cuando la crema este firme y con brillo.			
	Decoración			
	1. Colocar el bizcocho en una base y cortarlo en la mitad.			
	2. Decorar el centro y el exterior con crema chantilly y fresas.			
	3. Servir.			

Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
160	436	3	16.96	47.34	25,86	186	0,16	1,4

Pastel de zanahoria y chantilly

Tabla 21. Receta N°3, costos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN				
				
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Pastel de zanahoria y chantilly		Código: 003	Pax: 8
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	26/2/2022	Chef:	Nicole Villavicencio	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Harina de Almendra	gr	1.23	100	0.12
Azúcar Morena	gr	1.22	100	0.12
Levadura Química	gr	0.73	5	0.00
Harina de Arroz	gr	1.78	95	0.17
Maicena	gr	1.09	25	0.03
Harina de Tapioca	gr	0.56	15	0.01
Canela	gr	10	4	0.04
Comino	gr	10	4	0.04
Nuez Moscada	gr	25	2	0.05
Zanahoria	gr	1	100	0.1
Huevos	gr	2.5	60	0.15
Crema de Leche	ml	1.25	500	0.63
Azúcar Glass	gr	1.22	120	0.15
Total bruto				1.60
10%				imprevistos 0.16
Total neto				1.77
15%				Gasto de fab. 0.26
10%				Factor costo 0.18
45%				M.O. 0.79
12%				G. Admin 0.21
45%				Utilidad 0.79
Subtotal				4.01
12%				IVA 0.48
10%				Servicio 0.40
PVP				4.89



Villavicencio, N (2022). *Receta de costos, Pastel de zanahoria con chantilly*. Quito.

Tabla 22. Receta N°3, producción

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Pastel de zanahoria y chantilly		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
Bizcocho				
100	gr	Harina de Almendras	10°C - 21°C	
100	gr	Azúcar morena	7°C	
5	gr	Levadura química	10°C - 21°C	
95	gr	Harina de Arroz	10°C - 21°C	Mezcla de Harinas
25	gr	Maicena	10°C - 21°C	Mezcla de Harinas
15	gr	Harina de Tapioca	10°C - 21°C	Mezcla de Harinas
4	gr	Canela	10°C - 21°C	Molida
4	gr	Comino	10°C - 21°C	Molido
2	gr	Nuez Moscada	10°C - 21°C	Molida
100	gr	Zanahoria	7°C	Rallada
60	gr	Huevos	7°C	
500	ml	Crema de leche	5°C	
120	gr	Azúcar glass	10°C - 21°C	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		Bizcocho		
		1. En un bowl, mezclamos todos los ingredientes secos.		
		2. Por otro lado, batir el huevo y añadir la zanahoria.		
		3. Juntar los ingredientes secos con los líquidos y batir hasta homogeneizar.		
		4. Precalentar el horno a 180°C.		
		5. Colocar la preparación en un molde previamente engrasado.		
		6. Hornear durante 50 minutos.		
		7. Desmoldar y dejar enfriar el bizcocho por completo.		
		Chantilly		
		1. Batir la crema de leche a velocidad media hasta que aumente un poco su tamaño.		
		2. Añadir el azúcar glass y continuar batiendo.		
		3. Finalizar el batido cuando la crema este firme y con brillo.		
		4. Decorar y servir.		

Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
82	298	1	22	7	24	13	75	4

Villavicencio, N (2022). *Receta de producción, Pastel de zanahoria y chantilly*. Quito.

3.11 Capacidad instalada

3.11.1 Implementación del negocio

- **Arriendo del local.**

Tabla 23. Arriendo del local

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$150	\$900	\$1800

Villavicencio, N (2022). *Arriendo del local*. Quito.

- **Equipos industriales.**

Tabla 24. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Horno a gas con grill/Bloqueo de seguridad 65L HLB 760G	1	\$874.79	\$874.79
Vitrina Home 211 lt. Enfriador vertical panorámico Cs211	1	\$450.00	\$450.00
Indurama Refrigerador con Dispensador/Luz LED 270L RI-389D	1	\$547.55	\$547.55
Batidora de pedestal 10 velocidades/Artisan KitchenAid	1	\$584.09	\$584.09
Carrito organizador con ruedas/2 niveles	2	\$41.39	\$82.79
Estantería	1	\$150.00	\$150.00
Mesa de Trabajo	2	\$119.00	\$238.00
Fregadero de 1 pieza	1	\$155.55	\$155.55
Tanque de gas 15kg	2	\$43.00	\$86.00
Balanza digital	1	\$16.90	\$16.90
Indurama Cocina a gas 4 quemadores parrillas Fundidas/Luz	1	\$224.63	\$224.63

LG Extractor de olores con filtro de 4 capas/Luz LED/3 velocidades 90cm	1	\$292.49	\$292.49
Licadora Indurama 2 velocidades con jarra de vidrio de 1.5L/600W LIC-PPC	1	\$70.46	\$70.46
TOTAL			\$3773.25

Villavicencio, N (2022). *Equipos Industriales*. Quito.

- **Equipos de computación.**

Tabla 25. Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Laptop HP 15 Athon	1	\$389.00	\$389.00
Impresora Hp EPSON L3110	1	\$199.49	\$199.49
Escritorio Librero	1	\$269.99	\$269.99
Silla para escritorio con mecanismo Up & Down Watson	1	\$58.49	\$58.49
TOTAL			\$916.97

Villavicencio, N (2022). *Equipos de computación*. Quito.

- **Muebles y enseres.**

Tabla 26. Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Batidor Globo de Acero Inoxidable 12''	1	\$2.29	\$2.29
Rodillo de madera	1	\$3.79	\$3.79
Molde para muffins antiadherente/UMCO	2	\$3.95	\$7.90

Molde para tarta Patisse	1	\$14.3	\$14.39
Alisador	2	\$10.00	\$20.00
Espátula de silicona	4	\$2.00	\$8.00
Cortador nivel para pastel 10'' Wilton	1	\$14.39	\$14.39
Molde redondo de aluminio 20''	2	\$6.29	\$12.58
Molde redondo de aluminio 16''	2	\$4.49	\$8.98
Molde cuadrado antiadherente	2	\$4.12	\$8.24
Juego de tres tazones con mango	2	\$26.99	\$53.98
Termómetro digital	1	\$4.48	\$4.48
Set de boquillas	1	\$42,56	\$42,56
Mangas pasteleras	8	\$1,59	\$12,72
TOTAL			\$214.30

Villavicencio, N (2022). *Muebles y enseres*. Quito.

- **Equipos industriales de seguridad.**

Tabla 27. Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (polvo seco) 10 Lb	1	\$19,00	\$19,00
Detector de gas GLP	1	\$13,00	\$13,00
Rótulos de señalética (baño, salida, normas de bioseguridad, extintor, desechos)	5	\$2,50	\$12,50
TOTAL			\$44,50

Villavicencio, N (2022). *Equipos industriales de seguridad*. Quito.

- **Suministros de oficina.**

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Resma de Papel	1	\$3.25	\$3.25
Grapadora	1	\$2.50	\$2.50
Grapas (caja)	1	\$0.50	\$0.50
Caja 3 resaltadores	1	\$1.50	\$1.50
Esferos BIC	3	\$0.40	\$1.20
Perforadora	1	\$2.00	\$2.00
Libreta	2	\$1.30	\$2.60
Archivador	1	\$2.30	\$2.30
TOTAL			\$15.85
TOTAL ANUAL			\$190.20

Tabla 28. Suministros de oficina

Villavicencio, N (2022) Suministros de oficina. Quito

- **Servicios básicos.**

Tabla 29. Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$8,00
Luz	\$15.00
Teléfono	\$9.00
Internet	\$20.00
TOTAL	\$52.00
TOTAL ANUAL	\$624.00

- **Materiales de limpieza.**

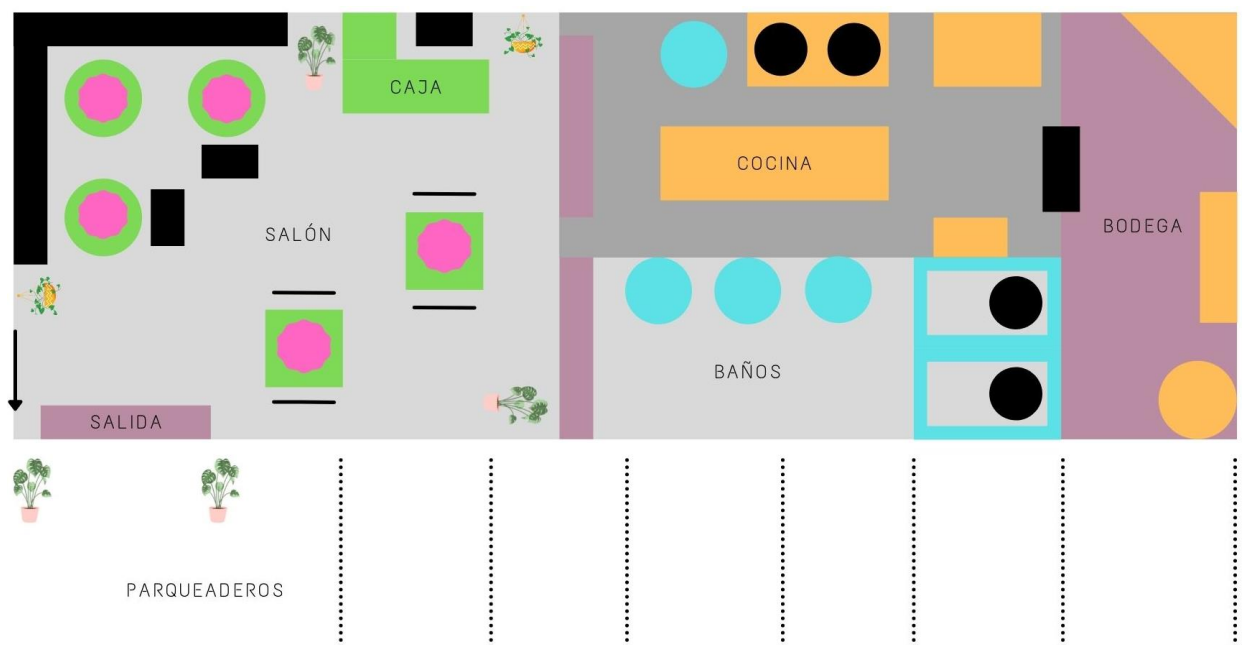
Tabla 30. Materiales de limpieza

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de cerda pequeña	1	\$2.11	\$2.11
Recogedor de basura	1	\$1,49	\$1.49
Trapeador	1	\$1.96	\$1.96
Alcohol al 70% 1 Lt	1	\$3.97	\$3.97
Desinfectante amonio cuaternario	1	\$4.50	\$4.50
Esponja lavaplatos (5U)	1	\$2.00	\$2.00
Fundas basura industriales (10 unidades)	2	\$1.57	\$3.14
Lavavajillas en crema 5kg	2	\$10.99	\$21.98
Rollo papel higiénico 250m (paquete x4)	2	\$5.25	\$10.50
Jabón líquido manos 500 ml	1	\$3.54	\$3.54
Toallas de papel	2	\$2.00	\$4.00
Alcohol antiséptico gel 250ml	1	\$4.70	\$4.70
TOTAL			\$63.89
TOTAL ANUAL			\$766.68

3.12 Estudio arquitectónico

Para el diseño del establecimiento se tiene en cuenta un salón con 5 mesas; tres mesas redondas con dos puestos cada una y dos mesas cuadradas con dos puestos cada una; y la caja, donde los clientes puedan llegar y degustar de su platillo; así mismo se cuenta con parqueaderos. También se tiene el área de cocina con una entrada a la bodega y un baño lo suficientemente grande para los clientes. El lugar está destinado para que todo el personal tenga el espacio necesario para trabajar.

Figura 26. Estudio Arquitectónico.



Villavicencio, N (2022). *Estudio Arquitectónico*. Quito.

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Iach Cakes realizará los debidos procesos de legalización, para poder formalizar el negocio con todos los permisos solicitados.

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

Requisitos necesarios para obtener el RISE:

- Cédula de identidad, pasaporte o carnet de refugiado.
- Certificado de votación.
- Planilla de servicios básicos (luz, agua, teléfono) con vigencia de los últimos tres meses. (Gob.ec, 2021).

- ***Municipio de Rumiñahui.***

A continuación, se detallan los requisitos que el Municipio de Rumiñahui requiere para abrir un negocio en el sector:

- Copia de cédula de identidad y certificado de votación.
- Informe de compatibilidad y factibilidad de uso del suelo (Dirección de Planificación).
- Permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos. (Oficial, 2011)

- ***Permisos de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos:***

Requisitos para la aprobación de apertura de un negocio en el cantón Rumiñahui, otorgado por el Cuerpo de Bomberos:

- Cédula de identidad y certificado de votación.
- Presentar Planos y Memoria del lugar, con informe de Visto Bueno.
- Documento declarativo de entrega de extintores o un certificado de cada extintor.
- Certificado de pruebas de presión de descarga del sistema contra incendios y hermeticidad de las tuberías.
- Certificado de instalación de alarma contra incendios.

- Certificado de tratamiento a los elementos estructurales. (Rumiñahui, 2018)

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

La Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas, es la más importante al momento de la apertura de un negocio, los requisitos son:

- Formulario de solicitud LUAE.
- Cédula de identidad original del titular.
- RUC original. (Gob.ec, 2012)

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

- Cédula de identidad del titular.
- Permiso de funcionamiento emitido por la LUAE.
- Licencia Metropolitana Urbanística 41.

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

Para obtener un permiso por parte del ARCSA, se necesita:

- Ingresar al sistema informático de la ARCSA.
- Descargar el archivo: Obtención de Permiso de funcionamiento (PDF).
- Llenar el formulario.
- Emitida la orden de pago, se podrá imprimir y después de 24 horas de haberse generado la orden de pago y se cancela el valor.
- Una vez validado el pago, se podrá imprimir el permiso de funcionamiento y factura.
- Los 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.

(Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2021)

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

Se obtiene el IESS de manera gratuita, después de realizar el siguiente procedimiento:

- Ingresar a la página web: www.iess.gob.ec.
- Escoger la opción empleador-registro nuevo empleador.
- Ingresar el número de RUC o cédula de ciudadanía.
- Ingresar los datos obligatorios.
- 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.

- **Ministerio de Trabajo.**

Iach Cakes se registrará bajo las normativas del Ministerio para la contratación del personal y sus salidas; siempre con un contrato avalado.

- **SAYCE**

Éste es un documento que autoriza que cualquier grupo de personas, reunidas o no en un mismo lugar puedan acceder a obras musicales sin previa distribución de los ejemplares individuales. Es necesario si el restaurante posee sistema sonido. (Descubre los Requisitos para abrir un restaurante en Ecuador, s.f.)

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de impacto.

El sector de la industria alimentaria implica varios impactos ambientales y sociales, los mismos que pueden causar un efecto positivo o negativo en la sociedad. Iach Cakes se encargará, en su mayoría, de provocar un impacto positivo desde el negocio y la elaboración de sus postres.

Iach Cakes aplicará la sostenibilidad en sus productos, desde la obtención de la materia prima, la producción de sus platillos, el empaquetado de los mismos y la entrega hacia los clientes; así se apoyarán a los negocios locales y se fomentará el uso de ingredientes orgánicos y empaques biodegradables.

Con respecto a los residuos que se puedan generar, se fomentará el uso de tachos de basura con diferenciadores; orgánicos, inorgánicos, plásticos, papel y comunes.

En el impacto social, Iach Cakes lo determinará con el tiempo y el apoyo de la comunidad, dependiendo del sector donde se ubique el negocio y cuando sus operaciones empiecen con normalidad.

5.2 Impacto ambiental

En este aspecto, se habla del impacto ambiental que Iach Cakes podría causar; a continuación, se los detalla:

- **Contaminación por desechos:** La basura que podría generar la producción de las recetas es grande; el uso de papel film, papel aluminio, papel encerado, mangas pasteleras, fundas y servilletas; son un ejemplo de este tipo de contaminación.
- **Contaminación por limpieza:** Al momento de limpiar y desinfectar el área de cocina, baños, salón; así como todos los utensilios y menaje que se utiliza; Iach Cakes hace uso de químicos que no se desechan con facilidad, ya que cuando se combinan con agua, se forman aguas residuales que contaminan el ambiente.

- **Consumo del agua:** Con la limpieza del local y el lavado de los materiales que se utiliza; el agua puede gastarse en grandes cantidades, por lo que se necesita un control del mismo para no producir un mal consumo de este recurso.

Medidas para contrarrestar los impactos encontrados

- Con respecto a los desechos, se planea separar la basura por contenedores, los mismos que podrán ayudar al negocio a tener un mejor control de los desperdicios que se producen.
- Para poder controlar las aguas residuales que se forman al momento de la limpieza, se utilizará químicos menos invasivos y se mantendrá en constante mantenimiento las tuberías para no causar daños.
- Así mismo, se mantendrá un control sobre el uso del agua, para evitar gastar al máximo este recurso.

5.3 Impacto social.

Igualdad y equidad

Iach Cakes desarrollará políticas de igual de género para evitar discriminación laboral con respecto a salarios, tratos, carreras profesionales, etc; además se aceptará personas de ambos géneros que acepten las políticas del negocio.

Generar fuentes de trabajo

Iach Cakes generará fuentes de empleo, no solo contratando personal para el negocio físico, sino que también dando empleo a pequeños comerciantes por medio de los emprendimientos que serán los principales proveedores del negocio.

Satisfacción de una necesidad social prioritaria.

Como se vio anteriormente en la pirámide de Maslow, Iach Cakes satisface la necesidad fisiológica de alimentación de una gran comunidad.

Atracción de empleados

Iach Cakes por medio de sus políticas, compromisos y misión; planea hacer que cada uno de sus empleados se sienta cómodo en el establecimiento y seguro en el ambiente laboral donde se encuentra.

6. PROCESO FINANCIERO

6.1 Introducción

En el siguiente capítulo se detalla el análisis financiero de Iach Cakes, donde se muestra el punto de vista económico del futuro negocio, estudiando cada paso hasta llegar al análisis final de la inversión total que se requiere para la implementación de una pastelería-repostería saludable en el sector del Valle de los Chillos.

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

Con respecto a activos fijos, se habla de equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles – enseres, sumando un total de \$4949,02.

Tabla 31. Activos fijos

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	
Equipos Ind.	3817.75

Equipos de Computación	916.97
Muebles / Enseres	214.3
TOTAL ACTIVOS FIJOS	4949.02

Villavicencio, N (2022). *Activos Fijos Iach Cakes*. Quito.

6.4 Activos diferidos

Se habla de todo lo relacionado a la inversión del negocio.

Los gastos de constitución suman \$400, los mismos que cubrirán los distintos pagos para la obtención de permisos, patentes municipales, etc.

Tabla 32. Activos diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	400
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	400

Villavicencio, N (2022). *Activos diferidos Iach Cakes*. 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 al establecimiento concierne, en el plazo de un año, Iach Cakes se dispone a pagar un total en sueldos de diecinueve mil doscientos sesenta y dos dólares con cuarenta centavos; servicios básicos (agua, luz, teléfono, internet) seiscientos veinte y cuatro dólares; materiales de oficina (papelería) ciento noventa dólares con veinte centavos; materiales de limpieza (útiles varios de aseo) setecientos sesenta y seis dólares con sesenta y ocho centavos; alquiler del local mil ochocientos dólares; publicidad (Tarjetas de Presentación, Flyers, Facebook, Instagram) cuatrocientos treinta y dos dólares; adquisición de materia prima mil quinientos dólares; gastos financieros dos mil ochocientos dólares; dándonos un total de veinte y siete mil trescientos setenta y cinco dólares con veinte y ocho centavos.

Tabla 33. Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	19262.4
Servicios Básicos	624
Material oficina	190.2
Material limpieza	766.68
Servicio auto	0
Alquiler local	1800
Publicidad	432
Adquisición de materia prima	1500
Gastos financieros	2,800.00
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	27375.28

Villavicencio, N (2022). *Capital de trabajo Iach Cakes*. Quito.

Tabla 34. Total de inversión

TOTAL DE INVERSION	
Total, Activos Fijos	4949.02
Total, Activos Diferidos	400
Total, Capital de Trabajo	27375.28
TOTAL INVERSION	32724.3

Villavicencio, N (2022). *Total de inversión*. Quito.

El total de inversión; sumando los activos fijos, activos diferidos y capital de trabajo; con respecto a Iach Cakes es de \$32724,3.

6.6 Sueldos

A continuación, se detalla en un cuadro los sueldos y todos los beneficios legales que los empleados de Iach Cakes reciben.

Tabla 35. Sueldos

SUELDOS					
PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Chef Propietario Pastelero	500	6000	567	729	6162
Ayudante de Chef	425	5100	481.95	619.65	5237.7
Mesero/Cajero	425	5100	481.95	619.65	5237.7
TOTAL	1350	16200	1530.9	1968.3	16637.4

Villavicencio, N (2022). *Sueldos*. Quito.

Tabla 36. Décimos

DÉCIMOS				
PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4º	DECIMO 3º	TOTAL DECIMOS
Chef Propietario Pastelero	500	425	500	925
Ayudante de Chef	425	425	425	850
Mesero/Cajero	425	425	425	850
TOTAL	1350	1275	1350	2625

Villavicencio, N (2022). *Décimos*. Quito.

Tabla 37. Total sueldos y décimos

TOTAL SUELDOS	TOTAL DECIMOS	TOTAL ANUAL
16637.4	2625	19262.4

Villavicencio, N (2022). *Total, sueldos y décimos*. Quito.

El total anual con respecto a sueldos de los empleados de Iach Cakes, incluyendo beneficios, es de \$19262,4.

6.7 Depreciación de 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 \$708.83.

Tabla 38. Depreciación de activos fijos

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Equipos Ind. + Maquinaria Ind.	3817.75	10%	381.775
Edificio	0	5%	0
Vehículos	0	20%	0
Equipos de Computación	916.97	33.33%	305.626101
Muebles y Enseres	214.3	10%	21.43
TOTAL DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS			708.83

Villavicencio, N (2022). *Depreciación de 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 ochenta dólares ya que el monto por constitución equivale a cuatrocientos dólares.

Tabla 39. Amortizaciones

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de Constitución	400	20%	80

Villavicencio, N (2022). *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 \$12724.3 que equivale a una estructura del 39%; costo 13% con una tasa de descuento de 5,1%; por consiguiente el Capital Financiero es de \$20000 con una estructura del 61% , el costo es del 14 % que otorga el 8,5% de tasa de descuento; con un Total Inversión de \$32724.3 que en la suma total resulta una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 13,6% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

Tabla 40. Estructura de capital

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	12724.3	39%	13%	5.1%	
Capital Financiero	20000	61%	14%	8.6%	
TOTAL INVERSION	32724.3	100%		13.6%	TMAR

Villavicencio, N (2022). Estructura de capital. Quito.

6.10 Tabla de Amortización.

A continuación, se presenta la tabla de amortización de Iach Cakes.

Tabla 41. Tabla de amortización

TABLA DE AMORTIZACION				
MONTO	20000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	20000
1	5825.67	2,800.00	3,025.67	16,974.33
2	5825.67	2,376.41	3,449.26	13,525.06
3	5825.67	1,893.51	3,932.16	9,592.90
4	3130.18	1,343.01	4,482.66	5,110.24
5	5825.67	715.43	5,110.24	0.00

Villavicencio, N (2022). Tabla de Amortización. Quito.

La tabla indica el manejo de pago de la suma de 20000, con una tasa del 14 % en un plazo de cinco con años; en el quinto año resultando un interés de \$715,43 y el pago de capital de \$5110,24, que al final del período establecido deja un saldo de cero dólares.

6.11 Punto de equilibrio

Tabla 42. Costos fijos

COSTOS FIJOS	
Arriendo	150
Sueldos	1605.2
Ser. Básicos	52
T. COSTOS FIJOS	1807.2

Villavicencio, N (2022). *Costos Fijos*. Quito.

Tabla 43. Margen de contribución

Precio menú	14.67	
Costo menú	5.87	
Ganancia	8.8	MARGEN DE CONTRIBUCION

Villavicencio, N (2022). *Margen de contribución*. Quito.

Tabla 44. Punto de equilibrio

VENTA	205	14.67	3012.7
COSTO	205	5.87	1205.5
GASTO			1807.20
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Villavicencio, N (2022). *Punto de equilibrio*. Quito.

Tabla 45. Ventas proyectadas

VENTAS PROYECTADAS			
550	8068.5	96822	ventas
550	3228.5	38742	costo

Villavicencio, N (2022). *Ventas proyectadas*. Quito.

En el punto de equilibrio establecemos la cantidad de productos que Iach Cakes debe vender para mantener la rentabilidad en el negocio.

6.12 Costo de Ventas

Tabla 46. Costo de ventas

COSTO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		96822.00	99736.34	102738.41	105830.83	109016.34
COSTO DE VENTAS		38742.00	39908.13	41109.37	42346.76	43621.40
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		58080.00	59828.21	61629.04	63484.07	65394.94
GASTOS ADMINISTRATIVOS		19262.40	19842.20	20439.45	21054.68	21688.42
SERVICIOS BASICOS		624.00	642.78	662.13	682.06	702.59
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEZA		956.88	985.68	1015.35	1045.91	1077.40
ALQUILER AUTO		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
ALQUILER		1800.00	1854.18	1909.99	1967.48	2026.70
PUBLICIDAD		432.00	445.00	458.40	472.20	486.41
DEPRECIACIONES		708.83	708.83	708.83	708.83	708.83
AMORTIZACIONES		80.00	80.00	80.00	80.00	80.00
UTILIDAD OPERATIVA		34215.89	35269.53	36354.89	37472.91	38624.59
GASTOS FINANCIEROS		2800.00	2376.41	1893.51	1343.01	715.43
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		31415.89	32893.12	34461.38	36129.91	37909.16
BASE IMPOSITIVA		11388.26	11923.76	12492.25	13097.09	13742.07
UTILIDAD NETA		20027.63	20969.37	21969.13	23032.82	24167.09

Villavicencio, N (2022). *Costo de ventas*. Quito.

En la tabla está basada para 5 años en ventas con el crecimiento país del 1%, en el primero año se estima disponer una utilidad neta de \$20027.63, mientras que para los cinco años se espera una utilidad neta de \$24167.09, con el objetivo de que se beneficie empleador.

6.13 Flujo de Caja

Tabla 47. Flujo de caja

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		34215.89	35269.53	36354.89	37472.91	38624.59
DEPRECIACION		708.83	708.83	708.83	708.83	708.83
AMORTIZACION		80.00	80.00	80.00	80.00	80.00
- BASE IMPOSITIVA		11388.26	11923.76	12492.25	13097.09	13742.07
- GASTOS FINANCIEROS		2800.00	2376.41	1893.51	1343.01	715.43
- PAGO CAPITAL		3,025.67	3,449.26	3,932.16	4,482.66	5,110.24
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-32724	17,790.79	18,308.93	18,825.80	19,338.98	19,845.68

Villavicencio, N (2022). *Flujo de caja*. Quito

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$17790.79 mientras que para el 5 año esta aumentará a \$19845.68.

6.14 Cálculo del TIR y el VAN

Como último paso del análisis financiero, se realiza el cálculo del TIR y el VAN de Iach Cakes, 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; así el VAN en la empresa es de \$32388.77.

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.

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 48.56%, en resumen, brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 13,61% con el TMAR.

Tabla 48. Cálculo de TIR y el VAN

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	32,388.77
TIR	48.56%
TMAR	13.61%

Villavicencio, N (2022). *Cálculo del TIR y el VAN*. Quito.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Después de desarrollar y concluir con los análisis, estudios de mercado y análisis financiero, se procede a realizar las conclusiones y recomendación del trabajo; adjuntando bibliografías y anexos.

7.1 Conclusiones

Iach Cakes busca fijarse como un establecimiento de A&B de primera categoría, donde destaque la calidad, presentación y sabor en cada una de los postres que se oferta; mientras la comunidad disfruta de un tiempo agradable en un lugar donde se sientan seguros, con un buen trato y atención.

Así mismo, el negocio planea cubrir las necesidades básicas de alimentación hacia las personas, creando y fomentando la responsabilidad social y ambiental que todo este proyecto conlleva; también abrirá diferentes plazas de trabajo, otorgando así una mejor vida a los empleados que se contrate; siempre respetando los ámbitos legales que el Cantón Rumiñahui y el Distrito Metropolitano de Quito, tienen con respecto a los nuevos emprendimientos.

Al hablar del estudio de mercado, Iach Cakes tiene un alto porcentaje de aceptación en el sector donde se lo ubicará; si bien, una gran parte de la población no ha probado postres libres de gluten; están dispuestos a conocer más de este tema, a probar nuevos sabores, texturas y sobre todo, conocer más de una pastelería-repostería diferente al resto.

En el análisis financiero; se comprobó, con datos reales, sobre la posible inversión que se realizaría para la implementación del negocio; uniendo valores de los activos necesarios, capital de trabajo, etc., de los cuales dependerá el buen funcionamiento y manejo económico de Iach Cakes.

Finalmente, la expansión del negocio se va a determinar por medio de las redes sociales, el alcance y la difusión que las mismas den al emprendimiento. El buen

manejo que se dé a las redes sociales, influirá en el marketing estratégico de Iach Cakes, siendo una inversión necesaria para el negocio.

7.2 Recomendaciones

Con respecto a las investigaciones de mercado, se deberían realizar con más frecuencia, ya que este campo no es fijo, tiene sus variaciones, las que pueden afectar de manera directa o indirecta al establecimiento y a las demandas o necesidades que se deben satisfacer de los clientes.

En el plan de mercadeo del negocio y el marketing que se implementará, se espera que se controle mensualmente, ya que, la inversión que se realiza es necesaria y siempre se puede necesitar aun ajuste de presupuesto.

En el tema del capítulo financiero, se necesita clases específicas sobre el tema para facilitar el aprendizaje de los estudiantes y que así se pueda completar los datos necesarios del trabajo.

7.3 Bibliografías

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (2021). *Emisión de Permisos de Funcionamiento*. GOB. Obtenido de: <https://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>

Recuperado: 20 de febrero, 2022.

Anónimo (2021). *Inscripción del Registro Único de Contribuyente (RUC) para persona natural (artesanos)*. GOB. Obtenido de: <https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural-artesanos>

Recuperado: 20 de febrero, 2022.

Anónimo (2011). *Ordenanza Municipal para el otorgamiento de permiso de funcionamiento para establecimientos y locales comerciales que operen dentro de la jurisdicción*. Oficial. Obtenido de: <https://www.oficial.ec/ordenanza-municipal-002-2011-municipio-ruminahui-otorgamiento-permiso-funcionamiento#:~:text=Direcci%C3%B3n%20completa%20y%20croquis%20de,por%20el%20Cuerpo%20de%20Bomberos.>

Recuperado: 20 de febrero, 2022.

Rumiñahui (2018). *Permiso de Ocupación, Cuerpo de Bomberos*. Rumiñahui. Obtenido de: <https://www.bomberosruminahui.gob.ec/permiso-de-ocupacion/>

Recuperado: 21 de febrero, 2022.

Gob.ec. (2021). *Inscripción del Registro Único de Contribuyente (RUC) Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE) para persona natural ecuatoriana y extranjera residente*. GOB. Obtenido de: <https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-regimen-impositivo-simplificado-ecuatoriano-rise-persona-natural-ecuatoriana-extranjera-residente#>

Recuperado: 21 de febrero, 2022.

IESS (2022). *Afiliación y Cobertura*. IESS. Obtenido de: <https://www.iesgob.ec/es/web/guest/preguntas-frecuentes-afiliacion>

Recuperado: 21 de febrero, 2022.

7.4 Anexos

- Anexo 1: Encuestas Google Forms

Creación de una Pastelería-Repostería Saludable en el sector del Valle de los Chillos en la ciudad de Quito

Encuesta para la obtención de datos necesarios sobre el tema escogido para la realización del proyecto de titulación de Nicole Villavicencio.
Llenar todos los campos solicitados:

Nombre y Apellido *

- Anexo 2: Encuestas Google Forms

105 respuestas

Se aceptan respuestas: ☒

Resumen | Pregunta | Individual

Nombre y Apellido
105 respuestas

- Erick Pallacho
- Gabriela Rosero
- Norma Sagal
- Gabriela Albuja
- RAMIRO CASTILLO
- Hecmir Fernández

- Anexo 3: Respuestas de Encuestas Google Forms

Creación de una Pastelería-Repostería Saludable en el sector del Valle de

Preguntas Respuestas 105 Configuración

BONUS: ¿Cuál de estos postres le gusta más? [Mostrar opciones](#)

☒ Cheesecake
50 respuestas

☒ Tiramisú
29 respuestas

☒ Mousse
16 respuestas

- Anexo 4

SUKASA

Electrodomésticos Tecnología Dormitorio y Baño Comedor y Cocina Patio y Jardín Decoración Estilo de vida Organización del hogar Más productos



Teka Horno a gas con Grill / Bloqueo de Seguridad 65L HLB 760 G

PVP \$ 971.99
PRECIO SUKASA \$ 874.79
Incluye IVA. El precio Sukasa indicado es afilado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

TEKA
CÓDIGO: 4071-122

 COMPARTIR

Nuevo | 10 vendidos

Vitrina Home 211lt Enfriador Vertical Panorámico Cs211 

U\$S 450

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

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

Cantidad: **1 unidad** (20 disponibles)

Comprar ahora

 1 años de garantía de fábrica.

ENFRIADOR

HOME
CS211L

10 PIES
211LT



SUKASA

Electrodomésticos Tecnología Dormitorio y Baño Comedor y Cocina Patio y Jardín Decoración Estilo de vida Organización del hogar Más productos



Indurama Refrigerador con Dispensador / Luz LED 270L RI-389D

PVP \$ 675.99

PRECIO SUKASA \$ 547.55

El 10% de descuento por promoción ya consta en el precio Sukasa. Promociones aplican en locales participantes.

Incluye IVA. El precio Sukasa indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

INDURAMA

CÓDIGO: 788-980



COMPARTIR

SUKASA

Electrodomésticos Tecnología Dormitorio y Baño Comedor y Cocina Patio y Jardín Decoración Estilo de vida Organización del hogar Más productos



KitchenAid Batidora pedestal 5QT 325W Artisan KSM150

PVP \$ 648.99

PRECIO SUKASA \$ 584.09

Incluye IVA. El precio Sukasa indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

Escoge un color

Rosado

KITCHENAID

CÓDIGO: 813-570



COMPARTIR

SUKASA

Electrodomésticos Tecnología Dormitorio y Baño Comedor y Cocina Patio y Jardín Decoración Estilo de vida Organización del hogar Más productos



Carrito organizador con ruedas / 2 niveles

PVP \$ 45.99

PRECIO SUKASA \$ 41.39

Incluye IVA. El precio Sukasa indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

OTRAS MARCAS

CÓDIGO: 4105-67



COMPARTIR



Nuevo | 63 vendidos

Mesas De Trabajo Acero Inoxidable Nuevas Reforzadas



U\$S 119

☐ Pago a acordar con el vendedor

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

Quito, Pichincha (Quito)

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (2 disponibles)

[Comprar ahora](#)

2 años de garantía de fábrica.

PRECIO WEB



Lavadero Bajo Mesón Industrial 45 x 40x 23 de 1 Pozo de Acero Inoxidable Mastermaid

Código: 69795

Precio: \$222,21 **\$155,55**

Precio incluye IVA

Realiza la compra en [boyaca.com](#) mediante:

Lavadero industrial de acero inoxidable con un pozo, ideal para su cocina viene con rebosadero. La instalación del lavadero es de bajo mesón.

\$ 155,55

Precio incluye IVA

Cantidad 1 unidad

DIFFIERE SIN INTERES CON TUS
TARJETAS PREFERIDAS

No cuotas: Valor cuota:

12

\$ 12.96



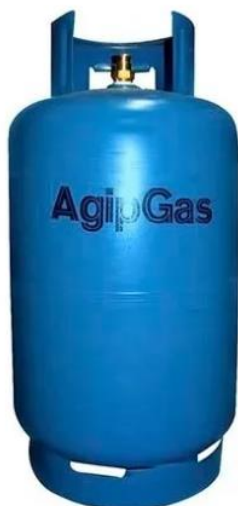
Envío a domicilio



Retiro en tienda



AÑADIR AL CARRITO

[Compra por Whatsapp](#)


Nuevo | 215 vendidos

Tanque O Cilindro De Gas Agip Nuevo Incluye Iva San Rafael



U\$S 43

☐ Pago a acordar con el vendedor

Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.

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

Quito, Pichincha (Quito)

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (95 disponibles)

[Comprar ahora](#)



BALANZA DIGITAL DE COCINA CAMRY EK9150-S10

Ref. CAMR-553295

Precio TVentas:

\$16.90

Cantidad

- 1 +

Añadir al Carrito

[Añadir a mi lista de deseos](#)

SUKASA



Electrodomésticos Tecnología Dormitorio y Baño Comedor y Cocina Patio y Jardín Decoración Estilo de vida Organización del hogar Más productos



Indurama Cocina a gas 4 quemadores Parrillas Fundidas / Luz / Encendido eléctrico Bilbao

PVP \$ 311.99

PRECIO SUKASA

\$ 224,63

El 25% de descuento por promoción ya consta en el precio Sukasa. Promociones aplican en locales participantes.

Incluye IVA. El precio Sukasa indicado es afilado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

INDURAMA

CÓDIGO: 788-983



COMPARTIR

SUKASA



Electrodomésticos Tecnología Dormitorio y Baño Comedor y Cocina Patio y Jardín Decoración Estilo de vida Organización del hogar Más productos



LG Extractor de olores con filtro de 4 capas / Luz LED / 3 velocidades 90cm HCEZ3605S

PVP \$ 324.99

PRECIO SUKASA \$ 292.49

Incluye IVA. El precio Sukasa indicado es afilado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

LG

CÓDIGO: 2852-858



COMPARTIR

S U K A S A

Q

Electrodomésticos Tecnología Dormitorio y Baño Comedor y Cocina Patio y Jardín Decoración Estilo de vida Organización del hogar Más productos



Indurama Licuadora 2 velocidades con jarra de vidrio de 1.5L / accesorio picatodo 600W LIC-PPC

PVP \$ 86.99
PRECIO SUKASA \$ 70.46
 El 15% de descuento por promoción ya consta en el precio Sukasa. Promociones aplican en locales participantes.
 Incluye IVA. El precio Sukasa indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

INDURAMA
CÓDIGO: 788-977

 **COMPARTIR**

- Anexo 5

S U K A S A

Q

Electrodomésticos Tecnología Dormitorio y Baño Comedor y Cocina Patio y Jardín Decoración Estilo de vida Organización del hogar Más productos



Silla para escritorio con mecanismo Up & Down Watson

PVP \$ 64.99
PRECIO SUKASA \$ 58.49
 Incluye IVA. El precio Sukasa indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

WATSON
CÓDIGO: 4607-12

 **COMPARTIR**

S U K A S A

Q

Electrodomésticos Tecnología Dormitorio y Baño Comedor y Cocina Patio y Jardín Decoración Estilo de vida Organización del hogar Más productos



Escritorio Librero

PVP \$ 299.99
PRECIO SUKASA \$ 269.99
 Incluye IVA. El precio Sukasa indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

OTRAS MARCAS
CÓDIGO: 4333-89

 **COMPARTIR**

Volver al listado | Computación > Notebooks y Accesorios > Notebooks

Compartir | Vender uno igual



Nuevo | 447 vendidos

Hp 15-ef1001 Amd Athlon Silver 3050u 128gb Ssd 4gb + Regalos

U\$S 389

[Ver los medios de pago](#)

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

Color: Plateado

Cantidad: 1 unidad (4552 disponibles)

Comprar ahora

12 meses de garantía de fábrica.

Volver al listado | Computación > Impresoras y Accesorios > Impresoras

Compartir | Vender uno igual



Nuevo | 1646 vendidos

Hp Epson Impresora Multifunc Tinta Continú 315 415 515 L3110

U\$S 199⁴⁹

[Ver los medios de pago](#)

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

Cantidad: 1 unidad (3842 disponibles)

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

Ubicación
Quito, Quito

- Anexo 6

SUKASA

Batidor globo de acero inoxidable 12" / 30 cm

PVP \$ 2.54
PRECIO SUKASA \$ 2.29
Incluye IVA. El precio Sukasa indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

OTRAS MARCAS
CÓDIGO: 3239-51

COMPARTIR

SUKASA

Rodillo de madera

PVP \$ 4.21
PRECIO SUKASA \$ 3.79
Incluye IVA. El precio Sukasa indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

Tamaño

OTRAS MARCAS
CÓDIGO: 4098-16

COMPARTIR



S U K A S A



S U K A S A



A close-up photograph showing a person's hand holding a purple-handled wire cake slicer. The slicer is positioned to cut through a round, golden-brown cake. The background is plain white.

COMPARTIR

S U K A S A

Electrodomésticos Tecnología Dormitorio y Baño Comedor y Cocina Patio y Jardín Decoración Estilo de vida Organización del hogar Más productos



Molde redondo Aluminio / Antiadherente Umco

PVP DESDE \$ 6.99
PRECIO SUKASA DESDE \$ 6.29
Incluye IVA. El precio Sukasa indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

Tamaño

UMCO
CÓDIGO: 316-525

 **COMPARTIR**

S U K A S A

Electrodomésticos Tecnología Dormitorio y Baño Comedor y Cocina Patio y Jardín Decoración Estilo de vida Organización del hogar Más productos



Molde redondo Aluminio / Antiadherente Umco

PVP \$ 4.99
PRECIO SUKASA \$ 4.49
Incluye IVA. El precio Sukasa indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

Tamaño

UMCO
CÓDIGO: 316-525

 **COMPARTIR**

S U K A S A

Electrodomésticos Tecnología Dormitorio y Baño Comedor y Cocina Patio y Jardín Decoración Estilo de vida Organización del hogar Más productos



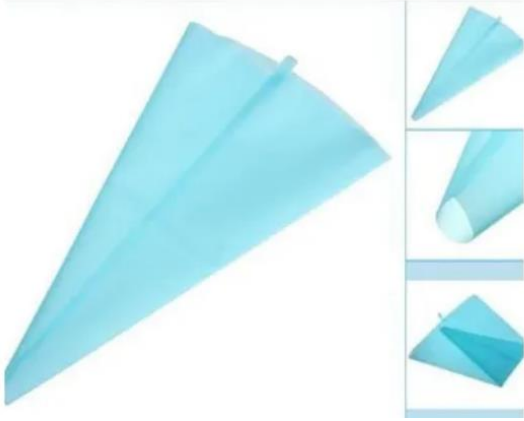
Juego de 3 tazones con mango Koziol

PVP \$ 29.99
PRECIO SUKASA \$ 26.99
Incluye IVA. El precio Sukasa indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

KOZIOL
CÓDIGO: 1448-239

 **COMPARTIR**







SET DE BOQUILLAS BASICAS

\$42.56

El material de la boquilla de glaseado para pasteles es de acero inoxidable, seguro y duradero, por lo que puede usarlo con confianza.

-

1

+

AÑADIR A LA CESTA

♥ Añadir a la lista de deseos

SKU: JY-467-467

Categorías: Mangas, boquillas y biberones, Utensilios básicos






Nuevo | 41 vendidos

Mangas Pasteleras De Silicona Reusables 25;30;35;40 Y 46 Cm

U\$S 1⁵⁹

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

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

Cantidad: 1 unidad (209 disponibles)

Comprar ahora

- Anexo 7





EXTINTOR PQS 10 LB.

19⁰⁰

 0998 763 280

Gran promoción extintores nuevos PQS 10 libras recargado para un año y con el sujetador de pared

\$19 - Disponibles

Publicado en Quito, Pichincha

 Enviar mensaje
 



Detalles

Estado Nuevo

sujetador de pared
 garantía de 5 años (estructura del extintor)
 recargado para un año (etiqueta)



Envía un mensaje al vendedor

Hola. ¿Sigues disponible?



Detector de Fugas de Gas con Timbre

\$13 · Disponibles

Publicado en Conocoto, Pichincha

Enviar mensaje



Detalles

Estado

Nuevo

Mantén tu hogar seguro con este increíble sensor de gas para Domicilios.
Envíos GRATIS dentro del Valle de Los Chillos.
Envíos a Quito: 3,50 USD adicionales.(A Excepción de Carapungo, Tababela)

Somos Kreativex Agencia de Ideas. División Ferretería.

Etiquetas

Sensor De Gas



Fabrica De Señaleticas
Norma Inen 20x30 Personalizada Pvc

U\$S 2⁵⁰

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

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

Cantidad: 1 unidad (467 disponibles)

Comprar ahora



• Anexo 8

Quito, 20 de febrero, 2022

Srta Nicole Villavicencio

Presente. _

Nos complace enviar a usted la cotización de los materiales solicitados:

Material	Cantidad	Valor Unitario
Resma de papel	1	\$3,25
Grapadora	1	\$2,50
Caja de grapas	1	\$0,50
Resaltadores (3 unidades)	1	\$1,50
Esferos BIC (3 unidades)	1	\$0,40
Perforadora	1	\$2,00
Libreta pequeña	1	\$1,30
Archivador	1	\$2,30

Estamos atentos a su respuesta.

Atentamente

PAPELCAP Valle de los Chillos.

