



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

**“Proyecto de implementación de una empresa que elabore postres fríos
en el sector de Conocoto.”**

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

AUTOR:

Carlos Andres Cumbajin Pinto

TUTOR:

Msc. Christian Carvajal

D.M. Quito, 30 de enero del 2021.

DEDICATORIA

Mi proyecto de plan de negocios lo dedico con todo mi amor y cariño, a mi abuelita María Alcocer que a pesar de ya no estar entre nosotros fue un motor fundamental en mi educación, gracias a ella logre forjarme como una persona profesional, aplicada, honrada y centrada en todas las cosas que hago. Siempre estaré agradecido por todo lo que me pudiste dar, se que desde el cielo estarás orgullosa de lo que estoy logrando y prometo que seguiré cumpliendo mis metas y sueños pensando que estas a mi lado en cada uno de ellos, y así conmemorar tu memoria.

A mi madre Lidia Pinto que con su esfuerzo y su apoyo me ayudo a culminar mi carrera, por confiar en mi capacidad, por permitirme estudiar y por ser el motor que me impulsa a ser mejor persona y profesional.

A mi amada esposa Johanna Mamarandi por todo su apoyo, por brindarme su ayuda a lo largo de la carrera, por confiar en mi intelecto y darme la motivación necesaria para culminar con mi carrera, la cual nos permitirá formar nuestro futuro.

A mi querida hermana que siempre me saca sonrisas, y es por ella que quiero seguir adelante para que me tome como su ejemplo y pueda culminar sus estudios con éxitos y ser una gran persona en el ámbito social y profesional.

A mis queridos suegros Sayra Mossot y Luis Mamarandi que siempre me han dado su apoyo y comprensión, ayudándome y enseñándome sobre la perseverancia y responsabilidad para poder cumplir con mis metas.

A mis grandes amigos de la niñez Álvaro, Vinicio, Sebastián y Mateo que siempre han estado a mi lado en los momentos buenos y malos, brindándome su apoyo y motivándome para poder salir adelante.

A mis queridas cuñadas Pamela Mamarandi y Nathaly Mamarandi quienes me brindaron mucho apoyo y cariño al momento de realizar este proyecto.

Muchas gracias a todos por su apoyo.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios nuestro señor por ayudarme en cada momento de mi vida, por cuidar de mí y de toda mi familia a lo largo de la pandemia y por no permitir que ninguno sea abatido por tan terrible enfermedad.

Al Instituto Internacional Universitario ITI por forjarme de forma profesional y por brindarme conocimientos aptos para desarrollar cualquier tipo de trabajo que conlleva la carrera de gastronomía.

A mis maestros por ser personas responsables en brindar sus conocimientos y ser la guía adecuada para el desarrollo profesional.

AUTORIA

Yo, Carlos Andres Cumbajin Pinto, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Carlos Andres Cumbajin Pinto.

D.M. Quito, 30 de enero del 2021

MS.c Christian Carvajal.

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.

MS.c Christian Carvajal.

D.M. Quito, 30 de enero del 2021

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: El **MS.c Christian Carvajal** y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr. Carlos Andres Cumbajin Pinto por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- El Sr. Carlos Andres Cumbajin Pinto realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de implementación de una empresa que elabore postres fríos en el sector de Conocoto.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del MS.c Christian Carvajal.

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, MS.c Christian Carvajal en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. , Carlos Andres Cumbajin Pinto como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Proyecto de implementación de una empresa que elabore postres fríos en el sector de Conocoto.”**, 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.

MS.c Christian Carvajal

Carlos Andres Cumbajin Pinto

D.M. Quito, 30 de enero del 2021

INDICE DE CONTENIDO

CARÁTULA

DEDICATORIA	I
AGRADECIMIENTO	II
AUTORIA	III
CERTIFICACIÓN	IV
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	V
INDICE DE ILUSTRACIONES	1
1. RESUMEN.....	1
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	2
2.1 Creación de la empresa	2
2.2 Descripción de la empresa.....	2
2.2.1 Importancia.....	2
2.1.2 Características	2
2.1.3 Actividad	3
2.3 Tamaño de la empresa.....	3
2.4 Necesidades que satisfacer	4
a. Necesidad Fisiológica.....	4
b. Necesidad de Seguridad.....	4
d. Necesidad de Reconocimiento.....	5
e. Necesidad de Autorrealización.	5
2.5 Localización de la empresa	5
2.6 Filosofía empresarial	6
2.6.1 Misión	6
2.6.2 Visión 2021	6
2.6.3 Objetivos	7

2.6.4 Meta	7
2.6.5 Estrategias.....	7
2.6.6 Políticas	7
2.6.7 FODA.....	8
2.7 Desarrollo organizacional	9
2.7.2 Formalización	10
2.7.3 Centralización- Descentralización	10
2.7.4 Integración	11
2.8 Organigrama Empresarial.....	11
2.9 Funciones del personal	12
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	16
3.1 Objetivo de mercadotecnia.....	16
3.2 Investigación de mercado	16
3.2.1 Modalidad	16
3.3 Plan de Muestreo	17
3.4 Análisis de las encuestas	18
3.4.1 Análisis General.....	26
3.5 Entorno empresarial.....	27
3.5.1 Microentorno	27
3.5.2 Macroentorno	30
3.6 Producto y Servicio	32
3.6.1 Producto Esencial.....	33
3.6.2 Producto Real	33
3.6.3 Características	33
3.6.4. Calidad	34
3.6.5 Estilo	34

3.7 Marca	34
3.7.1 Producto Aumentado	35
3.8 Plan de introducción al mercado	35
3.8.1 Distintivos y Uniformes.....	35
3.8.2 Materiales de identificación.....	37
3.8.3 Canal de distribución y puntos de ventas.....	42
3.8.4 Riesgo y oportunidades del negocio	43
3.9 Fijación de precios	43
3.9.1 Fijación de precios por receta estándar.....	43
3.10 Implementación del negocio.....	54
3.11 Estudio Arquitectónico.....	59
4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	61
5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	65
5.1 Objetivo de área	65
5.2 Impacto ambiental	65
5.3 Impacto social.....	66
6. PROCESO FINANCIERO	67
6.1 Introducción	67
6.2 Inversiones.....	67
6.3 Activos Diferidos	67
6.4 Capital de Trabajo.....	68
6.5 Sueldos	69
6.6 Depreciación de Activos Fijos.....	70
6.7 Amortizaciones.....	70
6.8 Estructura Capital	71
6.9 Tabla de Amortización	71

6.10 Punto de Equilibrio.....	72
6.11 Costo de Ventas	73
6.12 Flujo de Caja	74
6.13 Cálculo del TIR y VAN	75
6.13.1 VAN (Valor Anual Neto)	75
6.13.2TIR (Tasa Interna de Retorno)	76
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	77
7.1. Conclusiones	77
7.2. Recomendaciones	77
7.3. Bibliografía	78
7.4.Anexos	79

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Aspectos Para Considerar, Chef.....	13
Tabla 2. Aspectos Para Considerar, Mesero.....	14
Tabla 3. Méritos para considerar, Cajera.....	15
Tabla 4.¿Con qué frecuencia consume helados?	18
Tabla 5. ¿Cuál es la presentación que más le gusta?	19
Tabla 6. Según la elaboración de helados, ¿Cuál prefiere?	20
Tabla 7. ¿Qué características prefiere al momento de consumir helados?	21
Tabla 8. ¿En qué lugar consume helados regularmente?.....	22
Tabla 9.¿Qué factores condicionan la compra de un helado?	23
Tabla 10. Cuenta de ¿Consideraría consumir helados en un establecimiento que ofrecen productos artesanales con nuevos sabores y nuevas presentaciones?	24
Tabla 11. De los nuevos sabores. ¿Cuál le gustaría degustar?	25
Tabla 12.Proveedores.	29
Tabla 13.. Financiamiento de la publicidad.....	42
Tabla 14. Receta estándar del helado de Come y bebe	44
Tabla 15. Receta estándar del helado de salcedo.....	45
Tabla 16. Receta estándar del helado de crema de mora.....	46
Tabla 17. Receta estándar del helado de ron pasas.....	47
Tabla 18. Receta estándar torta helada de manzana y nuez, rellena de helado	48
Tabla 19. Receta estándar de producción del helado de come y bebe.....	49
Tabla 20. Receta estándar de producción del helado de salcedo.....	50
Tabla 21. Receta estándar de producción del helado de crema de mora	51
Tabla 22. Receta estándar de producción del helado de tarro de ron pasas	52
Tabla 23. Receta estándar de producción de torta helada de manzana y nuez, rellena de helado	53
Tabla 24.. Arriendo del local	54
Tabla 25. Equipos industriales.	54
Tabla 26. Equipos de computación.....	55
Tabla 27. Muebles y enseres.....	55
Tabla 28. Equipos industriales de seguridad	57
Tabla 29. Suministros de oficina.	57

Tabla 30. Servicios básicos	58
Tabla 31. Materiales de limpieza.....	58
Tabla 32. Inversiones.....	67
Tabla 33. Activos diferidos	68
Tabla 34. Capital de trabajo.....	68
Tabla 35. Capital de trabajo.....	69
Tabla 36. Sueldos	69
Tabla 37. Décimos.....	69
Tabla 38. Sueldos y decimos	70
Tabla 39. Depreciación de activos fijos.....	70
Tabla 40. Amortizaciones.....	71
Tabla 41. Estructura capital	71
Tabla 42. Amortización	72
Tabla 43. Datos punto de equilibrio	72
Tabla 44. Margen de contribución.....	72
Tabla 45. Punto de equilibrio	73
Tabla 46. Ventas/Costos	73
Tabla 47. Costo de ventas.....	74
Tabla 48.. Flujo de caja	75
Tabla 49. Tasa interna de retorno	76

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Pirámide de Maslow	4
Ilustración 2. Antiguo Control de Conocoto.	6
Ilustración 3. Organigrama Empresa Don Carlitos	11
Ilustración 4. Pregunta 1, grafico circular.	18
Ilustración 5. Pregunta 2, Gráfico Circular.....	19
Ilustración 6. Pregunta 3, Gráfico Circular.....	20
Ilustración 7.Pregunta 4, Gráfico Circular.....	21
Ilustración 8. Pregunta 5, Gráfico Circular.....	22
Ilustración 9. Pregunta 6, Gráfico Circular.....	23
Ilustración 10. Pregunta 7, Gráfico Circular.....	24
Ilustración 11. Pregunta 8; Gráfico Circular.	25
Ilustración 12. Esquema Microentorno de Don Carlitos.	27
Ilustración 13.. Mapa referencial	28
Ilustración 14. Macroentorno de Don Carlitos	30
Ilustración 15. Diseño uniforme chef	35
Ilustración 16. Diseño uniforme mesero.....	36
Ilustración 17. Diseño uniforme de cajera.....	36
Ilustración 18. Imagotipo Don Carlitos	37
Ilustración 19. Logotipo Don Carlitos.....	38
Ilustración 20. Isotipo Don Carlitos	39
Ilustración 21. Anverso tarjeta de presentación.....	40
Ilustración 22. Reverso tarjeta de presentación	40
Ilustración 23. Hoja membretada.....	41
Ilustración 24. Plano arquitectónico del establecimiento	60

1. RESUMEN

La heladería Don Carlitos será creada con el fin de continuar con la tradición familiar que se suspendió por varios años, en esta empresa se elaborará helados artesanales con 100% fruta natural y sin ningún tipo de químico, por lo cual serán productos inocuos y de buena calidad para el consumo humano, aquí se manejarán sabores tradicionales tales como: mora, vainilla y chocolate, los cuales tienen gran aceptación en el mercado. La heladería se ubicará en el antiguo control de Conocoto a cinco minutos del parque central, este sector es considerado como apto para la venta de nuestros productos, ya que se encuentra rodeado de escuelas, colegios, farmacias, clínicas y urbanizaciones. Lo que nos distinguirá de la competencia, es la calidad, variedad de productos, excelente servicio, ambiente cómodo y acogedor para compartir en familia.

Con el fin de aprovechar el sabor único de los helados y tomando en cuenta mis conocimientos en el área gastronómica se realizarán procesos y métodos adecuados para la elaboración y conservación de postres fríos. La distribución de nuestros productos se realizará por la venta directa a los clientes en la misma heladería, una vez que la marca alcance aceptación y reconocimiento se buscará otros medios de distribución como las tiendas de barrio, supermercados, entre otras.

Durante el desarrollo del proyecto se realizó las recetas estándar de los productos más representativos, para poder conocer el costo de cada uno de ellos. Se tabularon encuestas para poder conocer las opiniones, preferencias, gustos, sugerencias y observaciones de los clientes con el fin de aplicarlas durante todo el proceso.

Con el fin de conocer la viabilidad de nuestro proyecto se realizó los cálculos respectivos a la parte financiera, se analizaron valores del TIR y el VAN, punto de equilibrio, amortizaciones, capital de trabajo, los cuales nos arrojaron cantidades positivas indicadores de alta viabilidad y rentabilidad por parte de la empresa.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

Don Carlitos fue creado para conservar la tradición del consumo de helados en el sector del control antiguo en Conocoto, y así, recuperar la tradición familiar que por generaciones ha ofrecido este producto. La empresa tiene como enfoque resaltar la elaboración artesanal y tradicional de helados, utilizando productos frescos libres de químicos, aplicando técnicas y métodos de cocina en el proceso de elaboración de estos. Por otra parte, la empresa busca crear postres que se derivan de los helados con precios accesibles para todo tipo de público.

2.2 Descripción de la empresa

2.2.1 Importancia

Actualmente varias empresas ecuatorianas producen helados con varios químicos y preservantes para conservar por mayor tiempo los productos, sin tomar en cuenta que estos provocan varios daños a la salud humana. Un punto con mayor relevancia en la cocina es la de brindar productos frescos de calidad y saludables para los consumidores, por tanto, en Don Carlitos se elaborará productos sin ningún preservante, colorantes o ningún otro tipo de químicos.

2.1.2 Características

Responsabilidad social: Don Carlitos al formar parte de la comunidad tiene como responsabilidad social, mantener una buena salud a sus clientes y colaboradores.

Investigación e innovación: Don Carlitos trabaja en la conservación de sabores tradicionales y libres de químicos, por lo que es necesario realizar investigaciones que ayuden a determinar los ingredientes, métodos y técnicas a utilizar para la elaboración de

helados, cuando se culmine la investigación se podrán realizar productos de buena calidad y óptimos para el consumo humano.

Profesionales apasionados y con amor por el servicio: la combinación perfecta entre la preparación de productos saludables, sabor inigualable, y pasión permitirán que los comensales vivan una experiencia única e inolvidable.

2.1.3 Actividad

Don Carlitos es un establecimiento de servicio, específicamente una heladería donde se ofrecen postres artesanales tradicionales que no poseen ningún químico, preservante ni colorante, enfocado a cualquier tipo de consumidores.

2.3 Tamaño de la empresa

Don Carlitos funcionará con 3 áreas principales: área de administración, área de producción y área de servicio.

La empresa contará con:

- Chef
- Cajera
- Mesero

2.4 Necesidades que satisfacer

Ilustración 1. Pirámide de Maslow



(Mera, 2013). *Pirámide de Maslow*. [Gráfico].

a. Necesidad Fisiológica

Nuestra empresa cubre ampliamente la necesidad fisiológica de alimentación, mediante productos de calidad, elaborados con materia prima natural sin ningún tipo de químico.

b. Necesidad de Seguridad

Por la situación que actualmente está atravesando el mundo, las normas de bioseguridad que se manejarán en la heladería son estrictas. Todos los productos serán sometidos a diferentes protocolos y normas de manufactura durante toda la cadena de producción, con el fin de entregar a los clientes un alimento inocuo.

Por otro lado, la heladería cumplirá todas las medidas de desinfección, esterilización y distanciamiento necesarias para garantizar la seguridad y salud de los clientes y trabajadores.

Por último, la seguridad de los trabajadores se regirá a las leyes vigentes en el país, garantizando la salud física y mental de los mismos.

c. Necesidad Social – Afiliación

Don Carlitos realizará actividades destinadas a fomentar la buena relación entre clientes y trabajadores, como charlas y capacitaciones, las cuales permitirán mantener un buen ambiente de trabajo y un gran desempeño.

d. Necesidad de Reconocimiento

Ofrecer helados artesanales de alta calidad permitirá cubrir esta necesidad.

e. Necesidad de Autorrealización

Lograr sobresalir sobre otras microempresas y ser la preferida de la clientela.

2.5 Localización de la empresa

Don Carlitos estará ubicado en la ciudad de Quito, parroquia Conocoto, provincia de Pichincha, Ecuador, cerca del centro de la ciudad, en las calles Abdón Calderón y Ponce Enríquez, barrio Antiguo Control de Conocoto.

Ilustración 2. Antiguo Control de Conocoto.



(Google Maps, 2020). Antiguo Control de Conocoto. [Gráfico].

2.6 Filosofía empresarial

2.6.1 Misión

Don Carlitos será una heladería que ofrecerá productos y servicios de calidad a los consumidores con un alto valor agregado y con precios accesibles a la economía actual, también brindará a la clientela un ambiente acogedor acompañado de una sensación de alegría y placer.

2.6.2 Visión 2021

Ser reconocidos como una microempresa que brinda un servicio de alta calidad, creando productos saludables hechos con frutas naturales libres de químicos.

2.6.3 Objetivos

- Rescatar la tradición familiar en la realización de helados artesanales a base de frutas 100% naturales.
- Promover el consumo de helados artesanales en el sector.
- Brindar a los clientes, productos, servicio y sabores óptimos para que deleiten su paladar.
- Capacitar al equipo de trabajo para así poder brindar un servicio de alta calidad haciendo que el cliente se sienta en un ambiente familiar.

2.6.4 Meta

Llegar a ser la heladería más reconocida del sector, lograr una alta liquidez en el plazo de un año, que pueda sustentar gastos y generar ingresos que ayuden al crecimiento de la empresa, así como, cubrir las necesidades de la empresa logrando con esto una rentabilidad segura para el negocio.

2.6.5 Estrategias

- Realizar un estudio de mercado para saber lo que la clientela necesita y prefiere.
- Promover estilos diferentes de postres tomando en cuenta los gustos de los clientes.
- Brindar un servicio de acuerdo con los requerimientos de los comensales para poder satisfacer sus necesidades.

2.6.6 Políticas

Los trabajadores

- Ser responsables, solidarios y puntuales, realizar a cabalidad con las reglas del establecimiento cumpliendo con los horarios que la empresa posee.
- Portar su uniforme de trabajo mientras se encuentre dentro de la empresa.

- Realizar las tareas asignadas.
- Tener empatía y respetar a los compañeros de trabajo.
- Mantener su uniforme limpio y cuidar de su aseo personal.
- No pueden ingresar a la empresa a trabajar si están bajo el efecto del alcohol o cualquier sustancia psicotrópica.
- Transmitir en el servicio valores de responsabilidad, respeto, empatía, amabilidad.

La empresa

- Organizar capacitaciones trimestrales a los empleados y así poder brindar a los comensales un servicio acorde a las necesidades de los clientes.
- Cumplir con las normativas legales, jurídicas, sociales y económicas.
- Comprometerse a mantener de una buena salud mental y psicológica de sus trabajadores.
- Adquirir equipos de primera para la producción de productos, y así, poder mantener la calidad de estos.

2.6.7 FODA

Fortalezas

- Ubicación estratégica.
- Productos de buena calidad y con aceptación por los clientes.
- Personal calificado para las distintas áreas requeridas.
- Receta tradicional de la familia.

Oportunidades

- La calidad del producto podría facilitar que se creen sucursales.
- En el sector no existen más heladerías.
- Tener colegios y escuelas cerca de las instalaciones.

- Adecuar el negocio con mejores instalaciones.
- Contar con el marketing necesario para poder llegar a los comensales.

Debilidades

- Falta de marketing.
- El espacio reducido del local.
- Aforo de los locales reducido.
- No se cuenta con tantos trabajadores.

Amenazas

- Cambios en el clima podría afectar a la venta de helados.
- La llegada de competencia al sector.
- Menor precio de los helados de otras empresas.
- La gente prefiere no comprar en locales por motivo del Covid.

2.7 Desarrollo organizacional

Diferenciación

Don Carlitos manejará la empresa con una comunicación tipo vertical, que se emplea desde la parte gerencial hasta la parte operativa, con la finalidad de supervisar toda la cadena productiva de los helados.

La organización de la empresa será jerárquica con la siguiente estructura:

- Nivel Gerencial
- Nivel Operativo

Nivel Gerencial

- Chef

Nivel Operativo

- Cajera
- Mesero

2.7.2 Formalización

Don Carlitos cumpliendo con el registro y la concesión de licencias por parte de las autoridades municipales del cantón Quito, como también el acceso a la seguridad social de la empresa, su propietario y sus empleados. Cumpliendo con el ordenamiento jurídico vigente podrá contar con una licencia de funcionamiento.

Para que la empresa pueda abrir sus puertas deberá ser legalmente constituida y será capaz de cumplir con las exigencias que solicitan los entes encargados del control legislativo y tributario.

2.7.3 Centralización- Descentralización

Don Carlitos centrará sus actividades en las áreas producción y entrega, con la finalidad de satisfacer las necesidades de los clientes para poder posicionarse en el mercado.

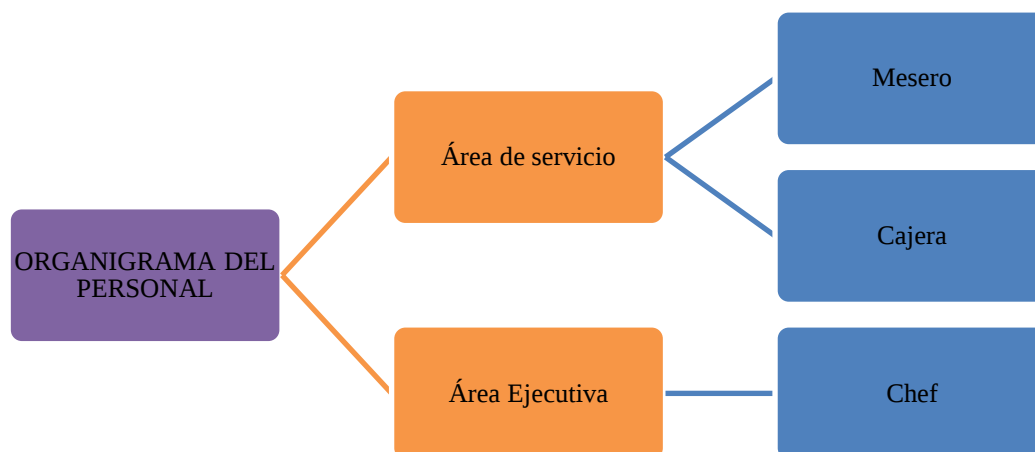
La descentralización constará en delegar funciones desde la parte gerencial, permitiendo que se tomen decisiones para que los empleados los cumplan a cabalidad, y así poder brindar un servicio de calidad a los clientes y fortalecer a la empresa.

2.7.4 Integración

Don Carlitos empleará el sistema de gestión donde están presentes los procesos de adquisición, producción, ventas y distribución, que ayudará a que la empresa lleve un sistema de control completo al momento de ingresos y salidas en las distintas áreas del local, siempre tomando en cuenta que todos estos procesos van de la mano para las actividades diarias.

2.8 Organigrama Empresarial

Ilustración 3. Organigrama Empresa Don Carlitos



Cumbajin, A. (2020). *Organigrama Empresarial Don Carlitos*. [Gráfico].

2.9 Funciones del personal

PUESTO DE CHEF

Detalles generales del puesto de Chef.

Empresa	Don Carlitos.
Unidad administrativa	Área Administrativa.
Misión del puesto	Supervisar y controlar las funciones de los empleados en las diferentes áreas, ayudar con los problemas de la empresa, manejar el ingreso de la materia prima, supervisar los productos antes de salir a la venta, delegar responsabilidades a los trabajadores a su cargo.
Denominación del puesto	Chef.
Rol del puesto	Administración y supervisión de procesos de producción, venta y distribución.
Remuneración	\$ 500

CHEF

Tabla 1. Aspectos Para Considerar, Chef.

INSTRUCCIÓN FORMAL	EXPERIENCIA	CAPACITACIÓN	COMPETENCIAS DEL PUESTO
Nivel de inglés hablado y escrito intermedio. Tecnólogo en gastronomía.	Mínima 1 año en el cargo de Chef.	Técnicas y procesos para la realización de helados. Conocer las normas BPM. Administración de microempresas. Manejo de proveedores. Procesamiento de alimentos Elaboración y conservación de alimentos	Responsable. Imaginación y creatividad. Práctico. Capacidad de análisis Trabajo en equipo. Perseverancia. Trabajar bajo presión. Manejar clientes. Optimista. Gran comunicación. Buena presencia. Disponible.

Cumbajin, A. (2020). *Aspectos para considerar, Chef*. [Tabla].

PUESTO DE MESERO

Detalles generales del puesto de Mesero.

Empresa	Don Carlitos.
Unidad administrativa	Área de servicio.
Misión del puesto	Atender a los clientes de forma amigable y acogedora, presentar la carta de una manera efectiva para que el cliente seleccione los productos que desee.
Denominación del puesto	Mesero.
Rol del puesto	Atención a los comensales, servicio y limpieza de mesas, toma de pedidos y ayuda a los clientes en sus necesidades.
Remuneración	\$ 400

MESERO

Tabla 2. Aspectos Para Considerar, Mesero.

INSTRUCCIÓN FORMAL	EXPERIENCIA	CAPACITACIÓN	COMPETENCIAS DEL PUESTO
Bachillerato Nivel medio de ingles	Al menos 6 meses en el mismo puesto	Protocolo de servicio. Toma de comandas Atención al cliente	Responsabilidad. Trabajo en Equipo. Adaptabilidad al trabajo Trabajo bajo presión Polifuncionalidad

Cumbajin, A. (2020). *Aspecto para considerar, Mesero*. [Tabla].

PUESTO DE CAJERA

Detalles generales del puesto de Cajera.

Empresa	Don Carlitos.
Unidad administrativa	Área de servicio.
Misión del puesto	Se encargará del cobro a los clientes, pago a los proveedores y empleados.
Denominación del puesto	Cajera.
Rol del puesto	Atención al cliente, cobro a los clientes, pago a proveedores y empleados.
Remuneración	\$ 420

CAJERA

Tabla 3. Méritos para considerar, Cajera

INSTRUCCIÓN FORMAL	EXPERIENCIA	CAPACITACIÓN	COMPETENCIAS DEL PUESTO
Nivel intermedio de inglés. Tecnólogo en administración o contabilidad	Al menos un año en el mismo puesto	Protocolo de servicio. Manejo de Word y Excel. Atención al cliente. Manejo de cobros y pagos a proveedores.	Atención al cliente. Amabilidad. Trabajo bajo presión Responsabilidad. Puntualidad. Buena comunicación Disponibilidad de tiempo. Trabajo en equipo Responsabilidad.

Cumbajin, A. (2020). Aspectos para considerar, Cajera. [Tabla].

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Difundir la marca de Don Carlitos a través de lanzamientos de imágenes, servicios, promociones que estarán acompañados de productos de alta calidad, utilizando medios digitales, como: Facebook, Instagram y WhatsApp, y así, poder llegar a más personas.

3.2 Investigación de mercado

Para el proceso de investigación de mercados se desarrollará: la investigación cualitativa, de campo y experimental, las cuales nos ayudarán a recolectar datos necesarios para la toma de decisiones en un futuro. La investigación cualitativa con ayuda de encuestas facilitará a la empresa información sobre gustos, preferencias y situación económica de los consumidores.

Utilizando la investigación de campo, se definirá el entorno donde la empresa funcionará, aquí se puede obtener datos de la competencia, por ejemplo, productos que ofertan, precios, calidad, tipo de consumidores, entre otros.

En Don Carlitos se ofertarán productos totalmente naturales a lo que realizaremos pruebas de sabores y de calidad, para comprobar: texturas, sabores, colores, aromas y presentación, por lo que, la investigación experimental nos ayudará a evaluar las respuestas de los consumidores y así obtener un producto apto para el consumo de nuestros comensales.

3.2.1 Modalidad

Por motivo de la pandemia la recolección de datos se realizó mediante encuestas, con la ayuda de la aplicación Google Forms, la encuesta cuenta con 8 preguntas cerradas que ayuda a conocer la opinión de las personas sobre nuestros servicios y productos.

3.3 Plan de Muestreo

En este trabajo no se ha determinado un universo porque no se puede realizar encuestas al aire libre, puesto que esto implica un riesgo de salud a nuestros colaboradores por la pandemia que se está viviendo (Riesgo de contagio de COVID-19), por lo que se ha decidido realizar encuestas a personas activas económicamente en el sector de Conocoto. Personas que viven en la urbanización Covicendes, ubicado cerca del lugar donde se establecerá nuestra empresa. Para determinar las encuestas que se debe realizar se aplicó la siguiente fórmula:

$$N = \frac{N * (Z)^2 * 0,5 * 0,5}{(e)^2 * (N - 1) + (Z)^2 * P * Q}$$

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$N = \frac{130 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{(0,05)^2 * (130 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$N = \frac{124,852}{1,2829}$$

$$N = 97$$

3.4 Análisis de las encuestas

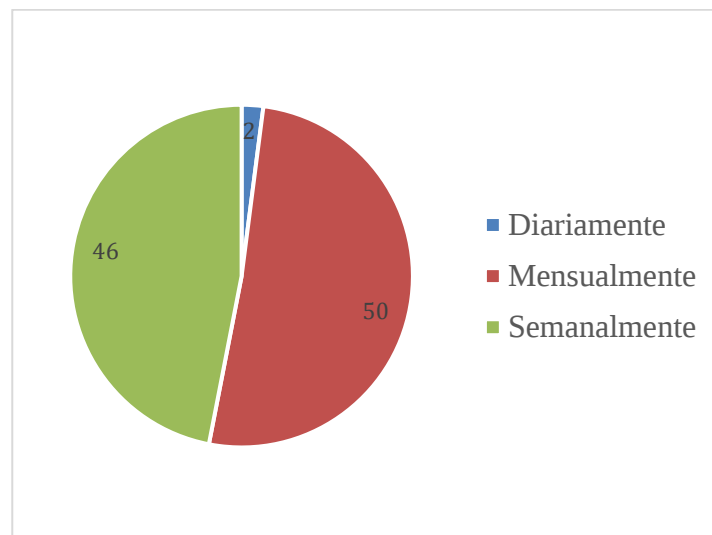
Pregunta 1.

Tabla 4.¿Con qué frecuencia consume helados?

	¿Con qué frecuencia consume helados?
Diariamente	2
Mensualmente	50
Semanalmente	46
TOTAL	98

(Cumbajin, 2020). ¿Con qué frecuencia consume helados? [Tabla].

Ilustración 4. Pregunta 1, grafico circular.



(Cumbajin, 2020). Pregunta 1, Gráfico circular. [Gráfico].

Análisis: En la encuesta realizada obtuvimos como resultado que un 50,5% consumen helados mensualmente, un 46,5% de personas consumen helados semanalmente, mientras que un 3% de personas consumen helados diariamente.

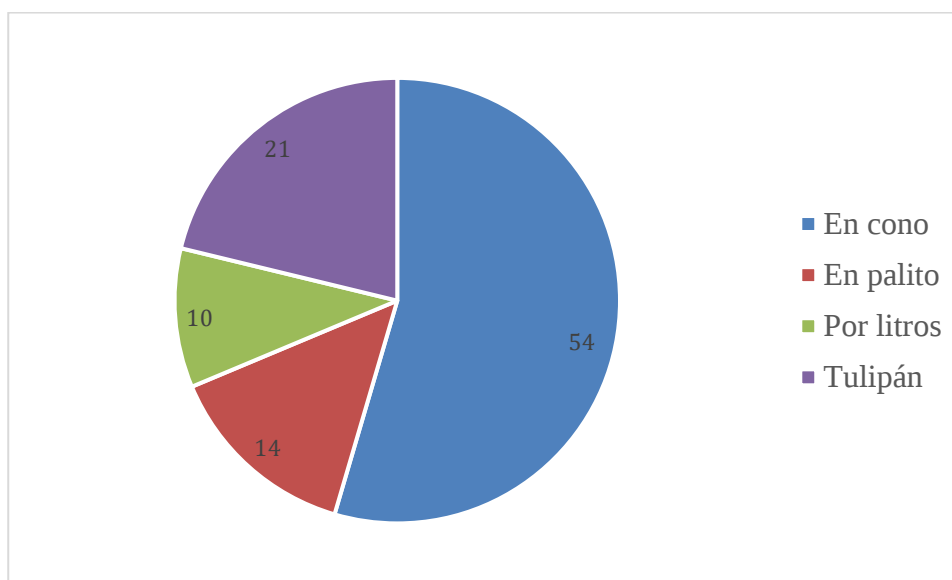
Pregunta 2.

Tabla 5. ¿Cuál es la presentación que más le gusta?

	¿Cuál es la presentación que más le gusta?
En cono	54
En palito	14
Por litros	10
Tulipán	21
TOTAL	99

(Cumbajin, 2020). *¿Cuál es la presentación que más le gusta?* [Tabla]

Ilustración 5. Pregunta 2, Gráfico Circular.



Cumbajin, A. (2020). *Pregunta 2, Gráfico Circular.* [Gráfico]

Análisis: De las 97 personas encuestadas se obtuvo como resultado que un 54.5% de las personas prefieren la presentación en cono, un 21.2% prefieren que la presentación sea en tulipán, un 14.1% prefieren que los helados se los distribuya en palo, y un 10.1% escogieron la opción por litros.

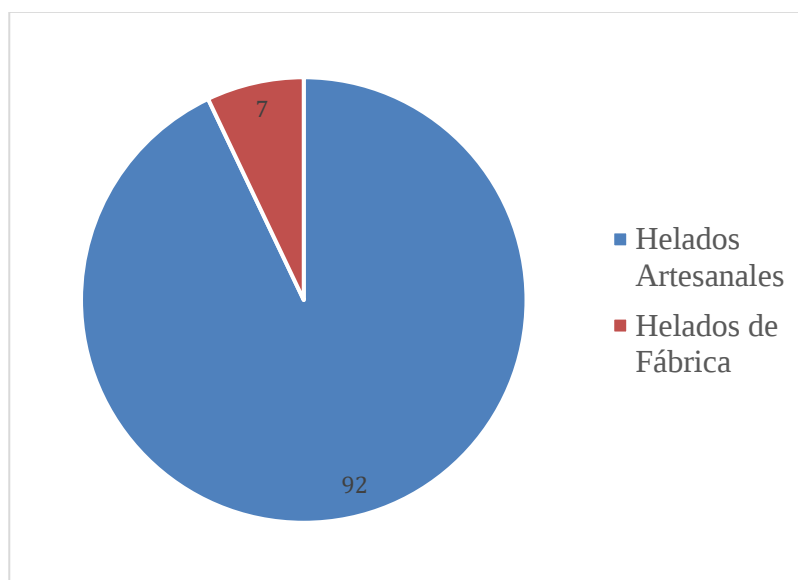
Pregunta 3.

Tabla 6. Según la elaboración de helados, ¿Cuál prefiere?

	Según la elaboración de helados, ¿Cuál prefiere?
Helados Artesanales	92
Helados de Fábrica	7
TOTAL	99

Cumbajin, A. (2020). *Según la elaboración de helados, ¿Cuál prefiere?* [Tabla]

Ilustración 6. Pregunta 3, Gráfico Circular.



Cumbajin, A. (2020). *Pregunta 3, Gráfico Circular.* [Gráfico]

Análisis: En esta pregunta de la encuesta se obtuvo como resultado que un 92.7% de las personas prefieren helados artesanales ante un 7.1% que prefieren los helados hechos en fábrica.

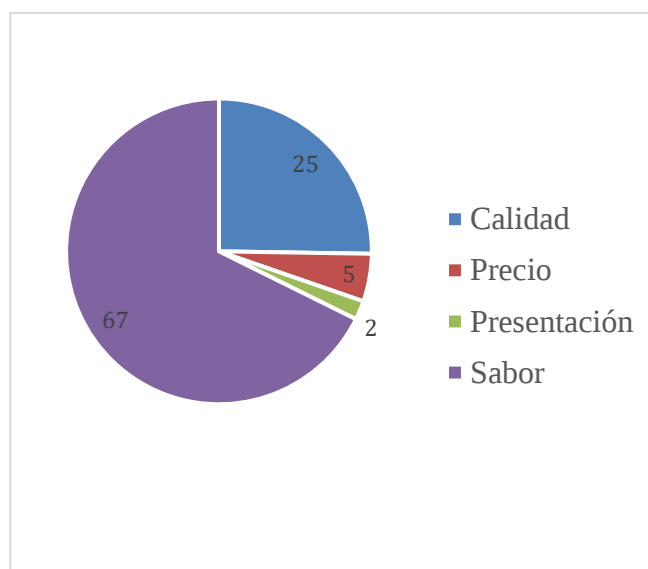
Pregunta 4.

Tabla 7. ¿Qué características prefiere al momento de consumir helados?

	¿Qué característica prefiere al momento de consumir helados?
Calidad	25
Precio	5
Presentación	2
Sabor	67
TOTAL	99

Cumbajin A. (2020). *¿Qué características prefiere al momento de consumir helados?* [Tabla]

Ilustración 7. Pregunta 4, Gráfico Circular.



Cumbajin, A. (2020). *Pregunta 4, Gráfico Circular.* [Gráfico]

Análisis: Los resultados de esta pregunta son: el 67.7% de las personas encuestadas prefieren el sabor al momento de consumir helados, un 25.3% prefiere la calidad del producto a consumir, un 5.1% prefiere el precio al momento de consumir helados y un 2% prefiere la presentación.

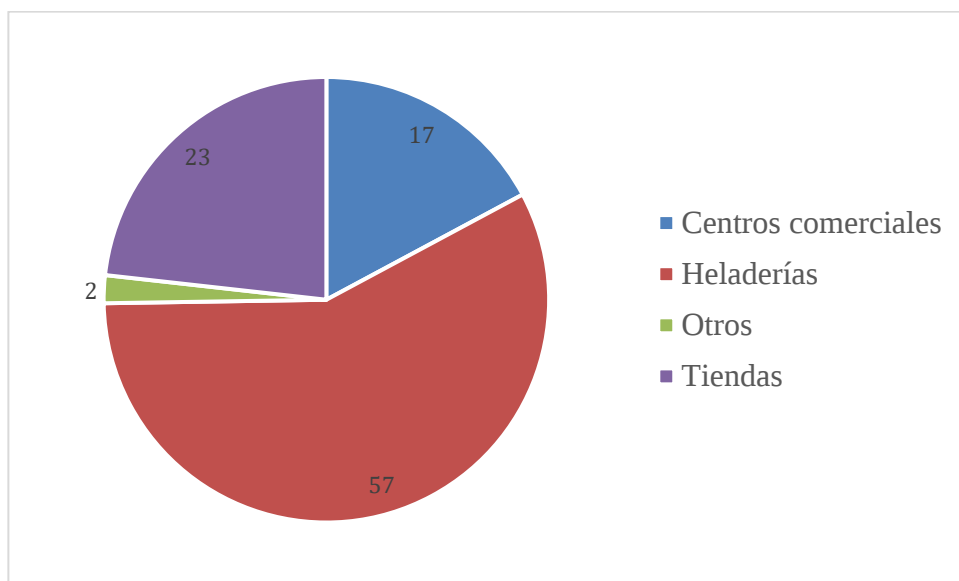
Pregunta 5.

Tabla 8. ¿En qué lugar consume helados regularmente?

	¿En qué lugar consume helados regularmente?
Centros comerciales	17
Heladerías	57
Otros	2
Tiendas	23
TOTAL	99

Cumbajin, A. (2020). *¿En qué lugar consume helados regularmente?* [Tabla]

Ilustración 8. Pregunta 5, Gráfico Circular.



Cumbajin, A. *Pregunta 5, Gráfico Circular.* [Gráfico]

Análisis: En la encuesta realizada obtuvimos como resultado que un 57.6% consumen regularmente en una heladería, el 23.2% se dirige a tiendas para consumir helados, un 17.2% consume helados en los centros comerciales y un 2% consumen helados en otros establecimientos.

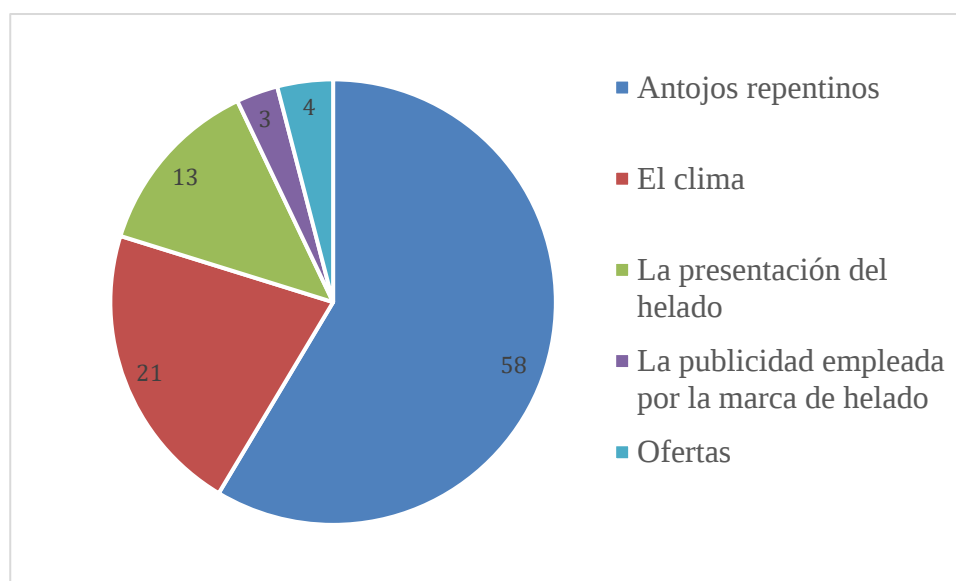
Pregunta 6.

Tabla 9. ¿Qué factores condicionan la compra de un helado?

	¿Qué factores condicionan la compra de un helado?
Antojos repentinos	58
El clima	21
La presentación del helado	13
La publicidad empleada por la marca de helado	3
Ofertas	4
TOTAL	99

Cumbajin, A. (2020). ¿Qué factores condicionan la compra de un helado? [Tabla]

Ilustración 9. Pregunta 6, Gráfico Circular.



Cumbajin, A. Pregunta 5, Gráfico Circular. [Gráfico]

Análisis: Al momento de comprar un helado el 58.6% de las personas encuestadas escogieron que consumen helados por un antojo repentino, 21.2% dijo que el clima es un factor que condiciona para el consumo de helados, el 13.1 % eligió la presentación del helado, un 4% dijo que las ofertas son un factor para consumir helados y un 35 dijo que la marca empleada por la empresa es un factor que condiciona para consumir helados.

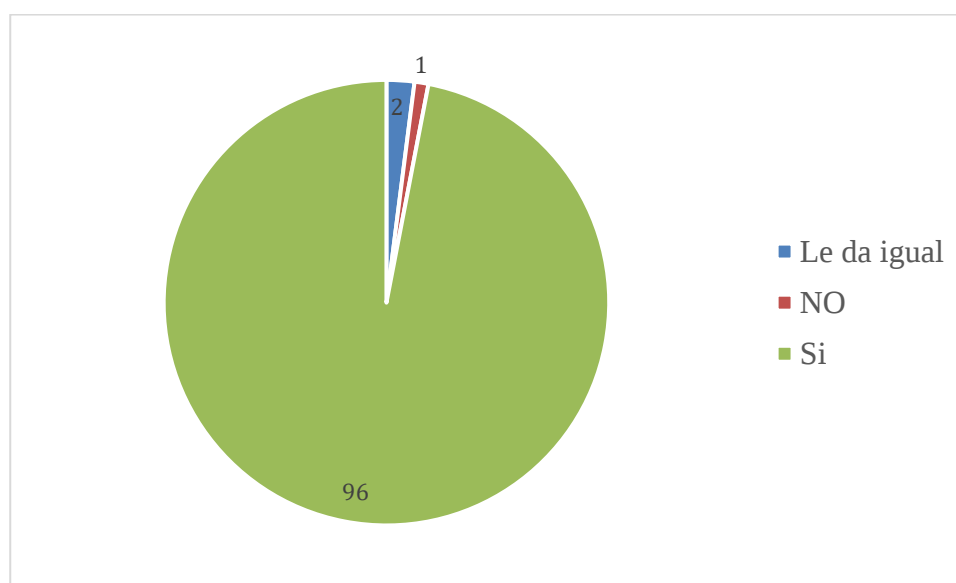
Pregunta 7.

Tabla 10. Cuenta de ¿Consideraría consumir helados en un establecimiento que ofrecen productos artesanales con nuevos sabores y nuevas presentaciones?

	¿Consideraría consumir helados en un establecimiento que ofrecen productos artesanales con nuevos sabores y nuevas presentaciones?
Le da igual	2
NO	1
Si	96
TOTAL	99

Cumbajin, A. (2020). *¿Consideraría consumir helados en un establecimiento que ofrecen productos artesanales con nuevos sabores y nuevas presentaciones?* [Tabla]

Ilustración 10. Pregunta 7, Gráfico Circular.



Cumbajin, A. (2020). *Pregunta 7, Gráfico Circular.* [Gráfico]

Análisis: El 97% de las personas encuestadas consideran que podrían consumir helados en un establecimiento que ofrece productos artesanales con nuevos sabores y nuevas presentaciones, al 2% le da igual ir a un lugar de estas características y el 1% de las personas no asistirían a estos locales.

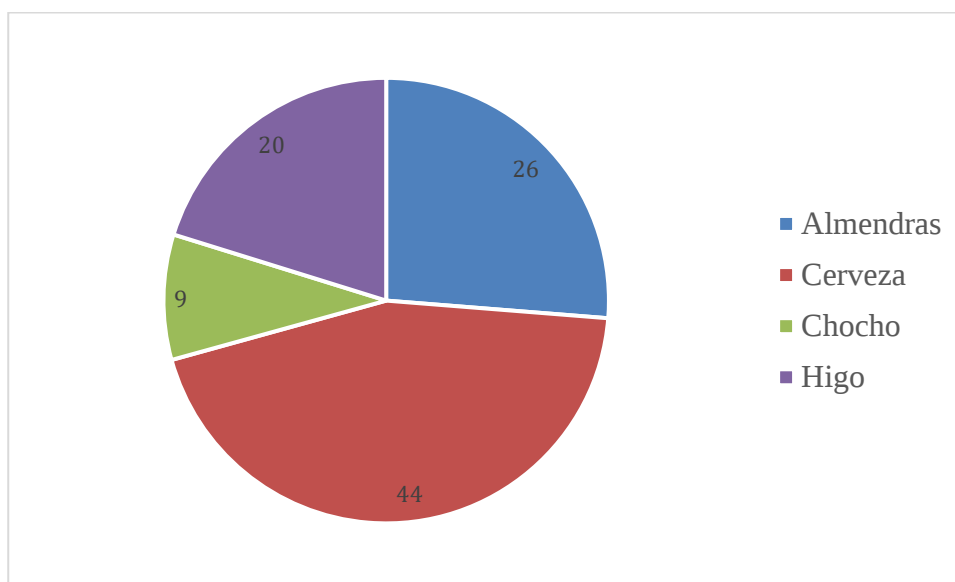
Pregunta 8.

Tabla 11. De los nuevos sabores. ¿Cuál le gustaría degustar?

	De los nuevos sabores. ¿Cuál le gustaría degustar?
Almendras	26
Cerveza	44
Chocho	9
Higo	20
TOTAL	99

Cumbajin, A. (2020). *De los nuevos sabores. ¿Cuál le gustaría degustar?* [Tabla]

Ilustración 11. Pregunta 8; Gráfico Circular.



Cumbajin, A. (2020). *Pregunta 8, Gráfico Circular.* [Gráfico]

Análisis: En la encuesta realizada se obtuvo que un 43.9% de las personas les gustaría degustar el helado con sabor a cerveza, un 26.5% optaría por el sabor de almendras, un 20.4% degustaría el sabor a higo y un 9.2% le gustaría degustar el sabor helado sabor a chocho.

3.4.1 Análisis General

Mediante las encuestas realizadas se obtuvo varias respuestas que nos ayudarán a realizar productos óptimos, con una calidad alta, se definirán algunos cambios.

La primera pregunta nos permite saber que las personas de la zona consumen helados con más frecuencia una vez al mes, por lo que se podrían hacer promociones mensuales para poder atraer su atención y que consuman nuestro producto.

Con respecto a la segunda pregunta acerca de la preferencia que más le gusta al público las respuestas con mayor porcentaje fueron las de la opción en cono, por lo que se ha decidido servir los helados en cono.

En la tercera pregunta las personas prefirieron la manera artesanal para la elaboración de los helados, esto es satisfactorio porque nuestros productos son elaborados artesanalmente y tendrán una buena aceptación al momento de salir al mercado.

Un 67.7% de las personas encuestadas escogieron la respuesta sabor, por lo que los helados que se producirán deben tener un sabor inigualable y diferente a los demás en el mercado, destacando que el producto no posee ningún tipo de químicos.

La respuesta con más calificación en la quinta pregunta fue, que las personas acuden a una heladería para consumir helados, satisfactoriamente nuestro establecimiento se dedicará a la venta de helados por lo que las personas nos visitarán.

Sabiendo que el factor que condiciona a las personas a consumir helados es un antojo repentino, se puede ofrecer una prueba previa a la compra de helados, de tal manera que el cliente escoja nuestros productos.

La mayoría de las personas consumirían helados en un establecimiento que ofrecen productos artesanales y que presenta nuevos sabores y nuevas presentaciones, de esta manera podemos lanzar nuestra empresa al mercado con la satisfacción de que los clientes acudirán a consumir nuestros productos.

De los nuevos sabores que se presentó en la encuesta el ganador fue el helado con sabor a cerveza, el mismo que saldrá a la venta junto a los demás sabores.

3.5 Entorno empresarial

3.5.1 Microentorno

Don Carlitos toma en cuenta como microentorno a todos los factores que están alrededor.

Ilustración 12.. Esquema Microentorno de Don Carlitos.



Cumbajin, A. (2020). *Esquema Microentorno Don Carlitos*. [Grafico].

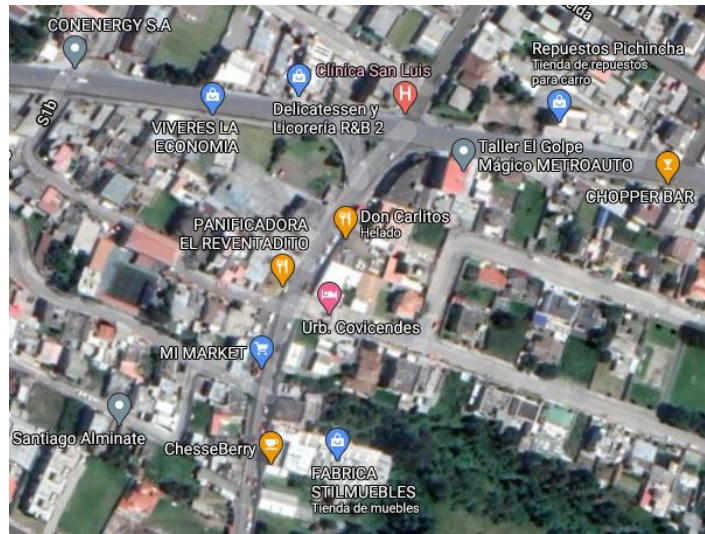
- **Competencia directa**

Para evaluar si existe una competencia directa se tomaron algunos parámetros, como: tipo de establecimiento, productos que ofrecían y al observar por el sector y realizar un recorrido donde estará ubicado el negocio, no fueron encontrados competencias directas.

- **Competencia indirecta**

En la calle principal donde el negocio se asentará existen algunos locales que se podrían considerar como una competencia indirecta.

Ilustración 13.. Mapa referencial



(Google Maps, 2020). *Mapa referencial* [Grafico].

En la calle Abdón Calderón existen tiendas y panaderías:

- Panificadora del Valle: ofrecen helados de fábrica.
- Almagritos Market: poseen helados de fábrica.
- Panificadora El Reventadito: ofrecen varios postres con helados de paila.

- **Sustitutos**

En el sector del antiguo control de Conocoto no se encontraron sustitutos que oferten productos similares a los nuestros.

- **Proveedores**

Don Carlitos trabajará con locales que se encuentran en el sector para así apoyar a los emprendimientos que están establecidos en el lugar, tomando en cuenta la calidad de los productos, que manejen responsabilidad social, responsabilidad y puntualidad en la entrega de la materia prima.

Tabla 12. Proveedores.

Tabla de proveedores		
Materia Prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS LÁCTEOS "ANITA"	• Entrega a domicilio. • Emprendimiento local. • Productos de calidad. • Establecimientos con años de experiencia.	Lácteos
ROSITA MARKET	• Entrega a domicilio. • Negocio tradicional del sector. • Productos frescos y de calidad. • Limpieza e inocuidad de los productos.	Frutas
FRIGO AVICOLA	• Empresa local con años de experiencia. • Productos frescos y de calidad. • Cercanía al local.	Azúcar
Insumos de limpieza		
DANEC S. A	• Empresa que cuenta con muchos años de experiencia. • Facilidades de pago. • Entrega en el establecimiento. • Productos de calidad.	Producto de limpieza y desinfección

Cumbajin, A. (2020). *Proveedores* [Tabla].

- **Intermediarios.**

Don Carlitos ofertará sus productos de manera directa, por lo que, no se utilizará intermediarios para comercializar nuestros productos.

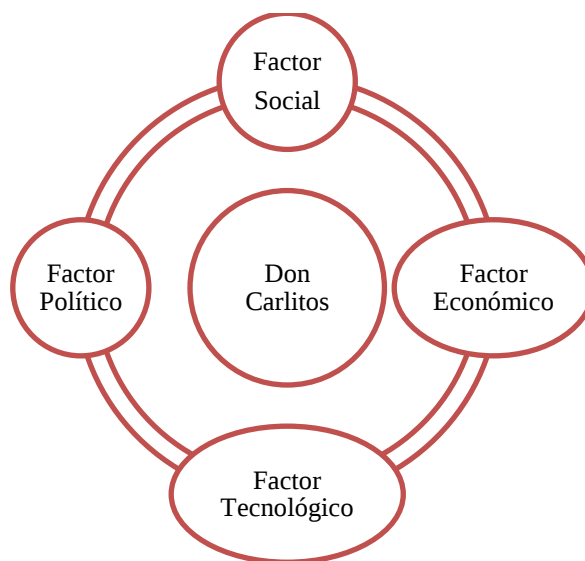
- **Clientes.**

Don Carlitos se caracteriza por ofertar productos a los habitantes del sector, así como, a las personas que visiten el lugar y que estén dispuestos a probar sabores tradicionales y que están elaborados artesanalmente.

3.5.2 Macroentorno

El macroentorno está compuesto por los factores políticos, tecnológicos, económicos, sociales que pueden afectar al entorno y al funcionamiento de Don Carlitos.

Ilustración 14. Macroentorno de Don Carlitos



Cumbajin, A. (2020). *Macroentorno de Don Carlitos* [Gráfico]

- **Factor Político**

En el sector de Conocoto los establecimientos de A y B son regulados por el municipio de Quito, quienes se encargan de emitir los permisos de funcionamiento, LUAE (Licencia Única Actividades Económicas), patente municipal, y emiten la orden de revisión para que los bomberos vayan a supervisar el local y emitir la orden para que la empresa pueda funcionar.

Los restaurantes que quieran funcionar en la ciudad de Quito y sus alrededores deben adquirir el permiso de funcionamiento que entrega ARCSA (Agencia de Regulación, Control y Vigilancia).

El Ministerio de Salud emite los certificados de salud ocupacional por cada empleado que vaya a dar sus servicios en la empresa, y te ayudan a emitir el manual de contingencia sanitaria que está en vigencia en este año para precautelar la salud de los clientes y trabajadores de la empresa (COVID 19).

En el Servicio de Rentas Internas (SRI) facilitan a las personas naturales que realicen actividades de manera ocasional o permanente, aquí se puede conseguir el RUC (Registro Único de Contribuyentes) o ya sea el RISE (Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano).

Don Carlitos por ser una microempresa nueva presentará todos los requisitos que las entidades gubernamentales establecen, para poder ser un local que cumpla con las normas y reglamentos, y así, constituirse en una manera legal.

- **Factor Económico**

El Fondo Monetario Internacional (FMI) calcula que el Ecuador decrecerá 10.9% en el presente año, por la crisis económica que acarreo la pandemia por covid-19 (Capurro, 2020), por lo que varios de los negocios a nivel nacional se han visto obligados a tomar medidas drásticas como: despido de sus colaboradores o cierres permanentes de sus locales. La economía en estos momentos ha afectado a la industria hotelera y de tal manera a la de restauración, teniendo pérdidas significativas, en varios negocios de la parroquia de Conocoto han cerrado sus puertas y otros han reducido su número de capacidad, la mayoría

de locales no atienden a las personas en sus locales han decidido optar por el servicio delivery (entrega a domicilio), siendo esto un problema porque no hay tanto consumo de alimentos y bebidas de las personas, ya que, prefieren preparar y comer lo que ellos preparan en casa.

- **Factor Tecnológico**

Tras la pandemia se decretaron normas de distanciamiento y confinamiento, problema que hizo que restaurantes y establecimientos de A y B pierdan considerablemente clientes, pero ha hecho que la tecnología incremente sus aplicaciones y sitios web que ayudan a los locales a vender sus productos por este medio, el objetivo es que, mediante la implementación tecnológica, las empresas generen con sus colaboradores un servicio óptimo para cumplir con los requisitos que la clientela exija (Yáñez, 2020).

- **Factor Social**

La pandemia y el confinamiento ha hecho que las personas tomen medidas de bioseguridad más estrictas, por ende, prefieren no comer en restaurantes y permanecer en sus hogares.

3.6 Producto y Servicio

Don Carlitos es una microempresa que se crea para poder seguir con la tradición familiar de venta de helados, destacando que en la elaboración de estos se utilizan productos frescos y de calidad, además de no contener ningún tipo de químico que a la larga llega a ser perjudicial para las personas que consumen helados. Esta tradición familiar ha estado en el sector del antiguo control de Conocoto por alrededor de 30 años, se ha tomado las riendas de este negocio para optimizar la producción tomando en cuenta los métodos y técnicas que se aprendieron en la carrera de gastronomía, así podemos obtener productos que cumplan con las normas de seguridad alimentaria, BPM, y tener helados inocuos para el consumo

humano, además basándose en la carrera de gastronomía se ha implementado postres que incluyen helado como es la torta de manzana y nuez rellena de helado de mora.

En cuanto al servicio, el local cuenta con servicio directo con los clientes, para mantener a salvo a nuestros colaboradores como a los clientes se ha tomado todas las medidas de bioseguridad que rigen en el 2020 (COVID-19).

3.6.1 Producto Esencial

Don Carlitos con el afán de satisfacer las necesidades de sus clientes, quiere crear un espacio ameno para que las personas se sientan como en casa, incluyendo un ambiente familiar, y dando a los clientes una experiencia diferente para que regrese cuando guste. Lo que se quiere es dar al cliente productos que sean agradables, que degusten de nuestros productos y que vean la diferencia entre los demás.

3.6.2 Producto Real

Don Carlitos tiene entre sus productos, postres fríos a base de helados tradicionales de frutas.

- Helados cremosos elaborados con frutas naturales sin ningún tipo de químicos.
- Helados de frutas 100% naturales.
- Helados con queso: helados cremosos acompañados de queso fresco y frutas.
- Torta de manzana y nuez rellena con helado de crema.

3.6.3 Características

Don Carlitos es un establecimiento que se encarga de rescatar una tradición familiar, elaborando helados a base de frutas y crema, lo que se quiere transmitir es un ambiente familiar, manteniendo un servicio amable y de primera y así poder satisfacer las necesidades de los comensales.

3.6.4. Calidad

La calidad no solo se ofrece a los productos finales, la calidad debe estar presente en cada uno de los procesos de producción que la empresa emplea, Los productos elaborados deben ser óptimos para el consumo humano, es por eso por lo que se emplean, las normas BPM (Buenas Prácticas de Manufactura). Se deben elegir productos de calidad que cumplan con los requisitos de calidad y así poder tener una producción inocua, para ello se deben realizar algunos procesos como:

- Ingreso de materia prima
- Seguir con la cadena de temperatura de los productos.
- Limpieza de los productos
- Sistema adecuado de almacenamiento
- Limpieza profunda de las superficies que se utilizaran antes y después del proceso
- Evitar contaminación cruzada en la elaboración

3.6.5 Estilo

Don Carlitos posee un estilo vintage con un ambiente familiar, rescatando una tradición de varios años donde se producían helados que son 100% a base de frutas naturales que no tienen en su elaboración ningún tipo de preservante ni colorante, que lo único que hacen es cambiar el sabor de la fruta, destacando que la forma de producir los helados es artesanal.

3.7 Marca

Don Carlitos es un nombre inspirado en el antiguo productor de los helados, que por motivos de edad se retiró, su nombre es muy conocido en el sector, eso hará que las personas se identifiquen con el nombre y acudan a consumir los helados. Con este nombre se quiere llegar a la antigua clientela y obtener nuevos comensales, y así, puedan degustar de los deliciosos helados artesanales a base de pura fruta.

3.7.1 Producto Aumentado

Lo que diferencia a Don Carlitos de los demás, es que tiene una garantía de trabajar con productos de calidad para la elaboración de los helados, ya que, sus proveedores brindan un servicio que ya está reconocido en el mercado del sector y ofrecen materia prima inocua, fresca, saludable y libre de cualquier químico.

3.8 Plan de introducción al mercado

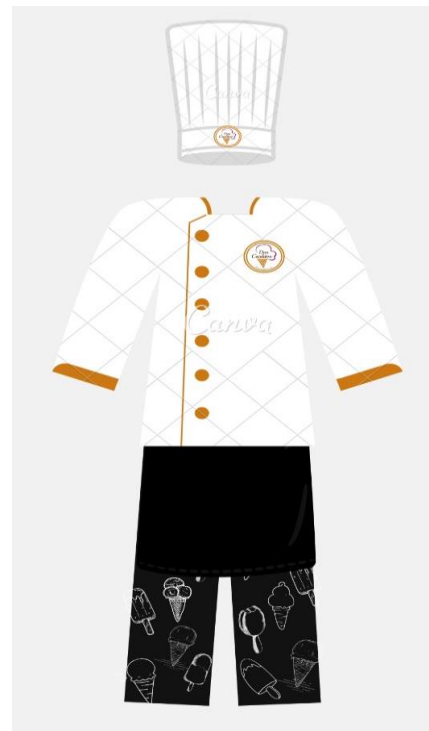
3.8.1 Distintivos y Uniformes

Área de Cocina.

El chef, mesero y cajero usaran los uniformes proporcionados por la empresa, con colores y distintivos que representan a nuestro establecimiento. El uniforme consta de:

Ilustración 15. Diseño uniforme chef

- ***Chef***
 - Gorro de chef con el sello de la empresa.
 - Chaqueta blanca de mangas cortas con botones y detalles en naranja, sello de la empresa.
 - Faldón negro llano.
 - Pantalón negro con dibujos representativos en color blanco.
 - Zapatos negros de cocina.



Cumbajin, A. (2020). *Diseño uniforme mesero* [Ilustración]

- **Mesero**

- Gorra negra con el sello de la empresa.
- Camiseta blanca de manga corta con detalles en naranja y sello de la empresa.
- Faldón negro con dibujos representativos en color blanco.
- Pantalón negro llano.
- Zapatos negros.

Ilustración 16. Diseño uniforme mesero



Cumbajin, A. (2020). *Diseño uniforme mesero* [Ilustración]

Ilustración 17.. Diseño uniforme de cajera.

- **Cajera**

- Gorra negra con el sello de la empresa.
- Camiseta blanca de manga corta con detalles en naranja y sello de la empresa.
- Pantalón negro llano.
- Zapatos negros.



Cumbajin, A. (2020). *Diseño uniforme cajera* [Ilustración]

3.8.2 Materiales de identificación

Imagotipo

Ilustración 18. Imagotipo Don Carlitos



Cumbajin, A. (2020). *Imagotipo Don Carlitos* [Ilustración]

Elementos:

- Helado de mora en cono
- Logotipo de la heladería “Don Carlitos”
- Circulo alrededor que representa unidad, integridad, armonía y orden.
- Frase que destaca la elaboración de helados por más de 30 años.
- Colores:
- Tono marrón para el cono del helado
- Tono morado que representa el helado de mora
- Tono café para el logotipo.

Logotipo

Ilustración 19.. Logotipo Don Carlitos



Cumbajin, A. (2020). *Logotipo Don Carlitos* [Ilustración]

Elementos:

- Tipo de letra para “Don Carlitos” es Playball, 60 puntos y para la frase “tradición familiar” es Dancing script, 19 puntos. Se eligió este tipo de letra porque otorgan al texto un estilo sencillo y original.
- La letra del logotipo es de color café, el cual es asociado a productos como el chocolate. Es usado en los logotipos como muestra de calidez, neutralidad, seguridad y fiabilidad.

Isotipo

El isotipo es la parte simbólica de la representación gráfica de nuestra marca y permitirá la identificación rápida de la misma.

Ilustración 20. Isotipo Don Carlitos



Cumbajin, A. (2020). *Logotipo Don Carlitos* [Ilustración]

Tarjeta de presentación

En el anverso se puede observar el logotipo de “Don Carlitos” ubicado en el centro del helado, rodeado por un círculo doble.

Ilustración 21.. Anverso tarjeta de presentación



Cumbajin, A. (2020). *Anverso tarjeta de presentación* [Ilustración]

En el reverso se encuentran los datos necesarios para ponerse en contacto con el chef, además contiene el helado distintivo de la empresa.

Ilustración 22. Reverso tarjeta de presentación



Cumbajin, A. (2020). *Reverso tarjeta de presentación* [Ilustración]

Hoja membretada

Para agregar identidad visual a nuestra empresa se creó una hoja membretada que cuenta con el logotipo, número de teléfono, correo electrónico y dirección.

Ilustración 23.. Hoja membretada



Telf: 0992676869
andres_1991and@outlook.com
Av. Abdón Calderón S1-49
y Av. Ponce Enriquez

Cumbajin, A. (2020). *Hoja membretada* [Ilustración]

3.8.3 Canal de distribución y puntos de ventas

El punto de venta físico se encuentra ubicado en Quito, parroquia Conocoto, en el sector del antiguo control, calles Av. Abdón Calderón S1-49 y Av. Ponce Enríquez.

- **Promoción**

- Las promociones y ofertas se realizarán a través de redes sociales como Facebook, Instagram y WhatsApp.
- Se brindará degustaciones de los helados en las afueras del local a los transeúntes, para que conozcan el producto.
- Se realizará la entrega de volantes en los locales y casas aledañas al establecimiento.

- **Contacto**

- Tarjetas de presentación
- Correo
- WhatsApp
- Facebook
- Instagram

- **Financiamiento**

Tabla 13.. Financiamiento de la publicidad.

Tarjetas de presentación	100 unidades	\$ 4
Publicidad Facebook	2 vez por mes	\$ 10
Publicidad Instagram	2 vez por mes	\$10
Publicidad WhatsApp	Diario	\$0
Degustaciones	Fin de semana	\$20
TOTAL MENSUAL		\$44
TOTAL ANUAL		\$528

Cumbajin, A. (2020). *Financiamiento de la publicidad* [Tabla]

3.8.4 Riesgo y oportunidades del negocio

El riesgo actual más importante que debemos enfrentar es la emergencia sanitaria que atraviesa el país por el COVID 19, ya que para garantizar el bienestar de los trabajadores y clientes se deben cumplir estrictas normas de bioseguridad y cumplir con el aforo dictado, lo cual disminuye la clientela.

Son varias las oportunidades que presenta nuestro negocio, por ejemplo, un amplio mercado, ya que por el sector se encuentran tiendas, escuelas, clínicas, urbanizaciones, de las cuales se puede atraer mucha clientela. También nos podemos ampliar y dar a conocer usando las herramientas virtuales, ya que por la emergencia sanitaria que atravesamos se han convertido en la clave para la publicidad.

3.9 Fijación de precios

3.9.1 Fijación de precios por receta estándar

Los precios que se detallarán a continuación para los helados fueron calculados para 100 PAX y para postres 1 PAX. El costo será calculado basándose en los gramos del producto y se le agregará el porcentaje de factores que influyen en la cadena productiva de forma directa e indirecta, como: mano de obra, pago de servicios básicos, utilidad, Iva, costo de servicio, arriendo.

A continuación, se presentan los costos de 5 recetas:

- Come y bebe (helado)
- Salcedo (helado)
- Crema de mora (helado)
- Helado de crema de tres sabores con queso (helado)
- Torta de manzana y nuez rellena de helado de mora (postre)

Helado come y bebe

Tabla 14. Receta estándar del helado de Come y bebe

	FICHA			
	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS PARA 100 PAX			
NOMBRE DEL PLATO:	Helado de Come y Bebe		Código:	001
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	6 de enero del 2021		Chef:	Andres Cumbajin
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Plátano	g	1,50	1000	1,5000
Papaya	g	3,00	1000	3,0000
Piña	g	1,50	1000	1,5000
Melón	g	1,50	700	1,0500
Sandía	g	2,00	1000	2,0000
Pasas	g	3,00	500	1,5000
Azúcar	g	1,00	1200	1,2000
Frutilla	g	1,50	750	1,1250
Jugo de Naranja	ml	1,00	500	0,5000
Palos	uni	6,66	100	0,6660
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	14,0410
			10 % Imprevisto	1,4041
			Costo Neto	15,4451
			Gasto de fabr. 15%	2,3168
			Factor Costo 33,33%	5,1479
			M.O. 45%	6,9503
			G. Adm. 12%	1,8534
			45 % Utilidad	6,9503
			Sub total	38,6637
			12 % I.V.A.	4,6396
			10 % Servicio	0,0000
			Total	43,30

Cumbajin, A. (2020). Receta estándar del helado de come y bebe [Tabla]

Helado de salcedo

Tabla 15. Receta estándar del helado de salcedo

	FICHA			
	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS PARA 100 PAX			
NOMBRE DEL PLATO:	Helado de Salcedo		Código:	002
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	6 de enero del 2021		Chef:	Andres Cumbajin
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Leche	ml	0,92	4000	3,6800
Maicena	g	1,70	115	0,1955
Azúcar	g	1,00	1362	1,3620
Crema de leche	ml	3,50	250	0,8750
Canela	g	17,50	1	0,0175
Mora	g	3,00	1000	3,0000
Taxo	g	1,00	1000	1,0000
Palos	uni	6,66	100	0,6660
FOTOGRAFIA			Total Bruto	10,80
			10 % Imprevisto	1,08
			Costo Neto	11,88
			Gasto de fabr. 15%	1,78
			Factor Costo 33,33%	3,96
			M.O. 45%	5,34
			G. Adm. 12%	1,43
			45 % Utilidad	5,34
			Sub total	29,73
			12 % I.V.A.	3,57
			10 % Servicio	0,00
			Total	33,30

Cumbajin, A. (2020). Receta estándar del helado de salcedo [Tabla]

Helado de crema de mora

Tabla 16. Receta estándar del helado de crema de mora

	FICHA			
	RECETA ESTANDAR DE COSTOS PARA 100 PAX			
NOMBRE DEL PLATO:	Crema de mora		Código:	003
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	6 de enero del 2021		Chef:	Andres Cumbajin
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Leche	ml	0,92	2000	1,8400
Crema de leche	ml	3,50	2000	7,0000
Mora	G	3,00	1362	4,0860
Azúcar	G	1,00	1000	1,0000
Palos	Uni	6,66	100	0,6660
FOTOGRAFIA			Total Bruto	14,59
			10 % Imprevisto	1,46
			Costo Neto	16,05
			Gasto de fabr. 15%	2,41
			Factor Costo 33,33%	5,35
			M.O. 45%	7,22
			G. Adm. 12%	1,93
			45 % Utilidad	7,22
			Sub total	40,18
			12 % I.V.A.	4,82
			10 % Servicio	0,00
			Total	45,00

Cumbajin, A. (2020). Receta estándar del helado de crema de mora [Tabla]

Helado de ron pasas de 7 litros

Tabla 17. Receta estándar del helado de ron pasas

	FICHA			
	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS PARA 1 PAX			
NOMBRE DEL PLATO:	Helado de ron pasas de 7 litros		Código:	004
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	6 de enero del 2021		Chef:	Andres Cumbajin
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Leche	ml	0,92	1000	0,92
Crema de leche	ml	3,50	1000	3,50
Pasas	g	3,00	384	1,15
Azúcar	g	1,00	500	0,50
Ron	ml	7,00	250	1,75
FOTOGRAFIA			Total Bruto	7,82
			10 % Imprevisto	0,78
			Costo Neto	8,60
			Gasto de fabr. 15%	1,29
			Factor Costo 33,33%	2,87
			M.O. 45%	3,87
			G. Adm. 12%	1,03
			45 % Utilidad	3,87
			Sub total	21,54
			12 % I.V.A.	2,58
			10 % Servicio	0,00
			Total	24,12

Cumbajin, A. (2020). Receta estándar del helado de ron pasas [Tabla]

Torta helada de manzana y nuez, rellena de helado

Tabla 18. Receta estándar torta helada de manzana y nuez, rellena de helado

	FICHA			
	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS PARA 1 PAX			
NOMBRE DEL PLATO:	Torta helada de manzana y nuez, rellena de helado		Código:	005
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	6 de enero del 2021		Chef:	Andres Cumbajin
DETALLE	MEDIDA	COSTO (kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Manzana	g	1,00	500	0,50
Nuez	g	2,00	100	0,20
Azúcar	g	1,00	150	0,15
Harina	g	1,00	300	0,30
Aceite	ml	1,27	150	0,19
Huevos	g	2,40	60	0,14
Bicarbonato	g	12,00	5	0,06
Sal	g	0,45	5	0,00
Kiwi	g	2,00	20	0,04
Frutilla	g	1,50	20	0,03
Gelatina sin sabor	g	15,00	10	0,15
Helado	g	3,42	200	0,68
FOTOGRAFIA			Total Bruto	2,45
			10 % Imprevisto	0,25
			Costo Neto	2,70
			Gasto de fabr. 15%	0,40
			Factor Costo 33,33%	0,90
			M.O. 45%	1,21
			G. Adm. 12%	0,32
			45 % Utilidad	1,21
			Sub total	6,75
			12 % I.V.A.	0,81
			10 % Servicio	0,00
			Total	7,56

Cumbajin, A. (2020). Receta estándar torta helada de manzana y nuez, rellena de helado [Tabla]

Helado come y bebe

Tabla 19. Receta estándar de producción del helado de come y bebe

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Helado de come y bebe						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL			PUNTOS DE CONTROL		
1000	g	Plátano	Lavado			Peladas		
1000	g	Papaya	Lavado			Peladas		
1000	g	Piña	Lavado			Peladas		
700	g	Melón	Lavado			Peladas		
1000	g	Sandía	Lavado			Peladas		
500	ml	Pasas	Empacadas al vacío			Picadas		
1200	g	Azúcar	Temperatura ambiente y empacado			Tamizada		
750	g	Frutilla	Lavado			Cortada		
500	g	Jugo de Naranja	Fresco			Tamizada		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Lavar, pelar y cortar las frutas en brunoise.						
		2. Mezclar las frutas en un bowl.						
		3. Añadir las pasas cortadas en pedazos pequeños.						
		4. Añadir el azúcar y mezclar hasta disolver toda la azúcar.						
		5. Colocar la mezcla en los conos de helados y poner palos.						
		6. Congelar por 24 horas.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
120	92,26	0,2842	0,1458	0,602	23,79	0	2,309	0,998

Cumbajin, A. (2020). Receta estándar de producción del helado de come y bebe [Tabla]

Helado de salcedo

Tabla 20. Receta estándar de producción del helado de salcedo

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN							
NOMBRE DE LA RECETA		Helado de salcedo							
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL				PUNTOS DE CONTROL		
4000	ml	Leche	Pausterizada				-		
115	g	Maicena	Temperatura ambiente y empacada				Tamizada		
1362	g	Azúcar	Temperatura ambiente y empacada				Tamizada		
250	ml	Crema de leche	Pausterizada				-		
1	g	Canela	Temperatura ambiente				-		
1000	g	Mora	Lavado				-		
1000	g	Taxo	Lavado				Pelado		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO							
		1. En la leche fría añadir la maicena y disolver.							
		2. Añadir la crema de leche.							
		3. Cuando la leche este hirviendo añadir el azúcar y aromatizar con canela. Dejar enfriar.							
		4. Licuar la mora.							
		5. Licuar el taxi con leche.							
		6. Colocar le mezcla de leche en los conos de helado y dejar congelar por 24 horas, posteriormente añadir la mezcla de mora, colocar los palos y repetir el procedimiento. Finalmente, luego de que las dos capas estén congeladas, añadir la mezcla de taxi y congelar.							
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)	
120	92,15	0,132	1,77	1,58	18,07	6,62	1,57	0,5458	

Cumbajin, A. (2020). Receta estándar de producción del helado de salcedo [Tabla]

Helado de crema de mora

Tabla 21. Receta estándar de producción del helado de crema de mora

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Helado de crema de mora						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
2000	ML	Leche	Pausterizada		-			
2000	ML	Crema de leche	Pausterizada		-			
1362	G	Mora	Lavada		-			
1000	G	Azúcar	Temperatura ambiente y empacada		Tamizada			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Batir la crema de leche con el azúcar y la leche, hasta lograr el espesor deseado.						
		2. Licuar la mora y tamizar.						
		3. Cuando la crema ya esté en su punto añadir la mora lentamente.						
		4. Mezclar en forma envolvente.						
		5. Colocar la mezcla en los conos de helado y poner los palos.						
		6. Congelar por 24 horas.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
60	16,59	0,1064	7,8607	1,2593	288,79	29	15,93	0.7218

Cumbajin, A. (2020). Receta estándar de producción del helado de salcedo [Tabla]

Helado de ron pasas de 7 litros

Tabla 22. Receta estándar de producción del helado de tarro de ron pasas

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Helado de tarro de ron pasas						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES		PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL		
1000	ml	Leche		Pausterizada		-		
1000	ml	Crema de leche		Pausterizada		-		
384	g	Pasas		Frescas		-		
500	g	Azúcar		Temperatura ambiente y empacada		Tamizadas		
250	ml	Ron		Temperatura ambiente		-		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Batir la crema de leche con el azúcar y la leche, hasta disolver el azúcar y lograr el espesor deseado.						
		2. Dejar reposar las pasas con el ron aproximadamente 3 horas.						
		3. Cuando la crema ya esté en su punto añadir las pasas y el ron lentamente.						
		4. Mezclar en forma envolvente.						
		5. Colocar la mezcla en el tarro y dejar congelar por 24 horas, es importante mezclar el helado cada media hora por 2 horas.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
70000	7595,66	8,0792	391,46	65,28	874,25	1450	834,74	14,2

Cumbajin, A. (2020). Receta estándar de producción del helado de tarro de ron pasas [Tabla]

Torta helada de manzana y nuez, rellena de helado

Tabla 23. Receta estándar de producción de torta helada de manzana y nuez, rellena de helado

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Torta helada de manzana y nuez, rellena de helado						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL			PUNTOS DE CONTROL		
500	g	Manzana verde	Lavada			Picada		
100	g	Nuez	Seca			Picada		
150	g	Azúcar	Temperatura ambiente y empacada			Tamizada		
300	g	Harina	Temperatura ambiente y empacada			Tamizada		
150	ml	Aceite	Temperatura ambiente y empacada			-		
60	g	Huevos	Refrigeración			-		
5	g	Bicarbonato	Fresco			-		
5	g	Sal	Fresco			-		
20	g	Kiwi	Lavada			Picada		
20	g	Frutilla	Lavada			Picada		
10	g	Gelatina sin sabor	Fresco			Hidratada		
200	g	Helado	Congelado			-		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Pelar y picar las manzanas.						
		2. Triturar las nueces.						
		3. Mezclar la harina, azúcar, sal, bicarbonato y huevos						
		4. Mezclar en forma envolvente.						
		5. Hornear a 180 °C por 40 minutos.						
		6. Sacar del horno, dejar enfriar, cortar la torta por la mitad.						
		7. Colocar el helado y cubrir con la parte superior de la torta.						
		8. Para hacer la cobertura hay que hidratar la gelatina sin sabor, picar la frutilla y kiwi.						
		9. Bañar la torta con la gelatina sin sabor.						
		10. Refrigerar la torta.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
1200	4454,9	8,668	247,12	63,21	521,51	341,8	2239,66	29,2

Cumbajin, A. (2020). Receta estándar de producción de torta helada de manzana y nuez [Tabla]

3.10 Implementación del negocio

- **Arriendo del local**

Tabla 24.. Arriendo del local

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago mensual	Pago semestral	Pago anual
\$230	\$1380	\$2760

Cumbajin, A. (2020). *Arriendo del local* [Tabla]

- **Equipos industriales**

Tabla 25. Equipos industriales.

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Cocina industrial 2 quemadores Abba	1	\$73.40	\$73.40
Refrigerador Indurama 12 pies	1	\$385.00	\$385.00
Congeladora horizontal Indurama	2	\$450.90	\$901.80
Congeladora vertical 14 pies Indurama	1	\$880.35	\$880.35
Microondas Samsung	1	\$90.00	\$90.00
Procesador Kitchen Aid	1	\$109.89	\$109.89
Tostadora de pan Oster		\$18.00	\$18.00
Licuada Oster semi industrial	1	\$88.29	\$88.29
Jarra eléctrica 2 litros Oster	1	\$45.99	\$45.99
Tanques de gas	1	\$30.00	\$30.00
Balanza digital	1	\$12.00	\$12.00
Batidora manual Imaco	1	\$22.99	\$22.99
Televisión LG	1	\$156.0	\$156.0
TOTAL			\$2813,71

Cumbajin, A. (2020). *Equipos industriales* [Tabla]

- **Equipos de computación**

Tabla 26. Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Laptop Compaq	1	\$259.00	\$259.00
TOTAL			\$259.00

Cumbajin, A. (2020). *Equipos industriales* [Tabla]

- **Muebles y enseres**

Tabla 27. Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Counter para recepción	1	\$200.00	\$200.00
Sillas para counter	2	\$15.00	\$30.00
Juego de mesas y sillas 4 puestos	2	\$75.00	\$150.00
Mostrador	1	\$15.00	\$15.00
Lavadero de 1 pozo	1	\$45.00	\$45.00
Escurreidor de platos	1	\$13.00	\$13.00
Mesón de madera	3	\$33.00	\$99.00
Estanterías	3	\$12.00	\$36.00
Porta papel	1	\$9.00	\$9.00
Muebles colgantes	3	\$50.00	\$150.00
Pizarrón	1	\$14.59	\$14.59
Bandejas	2	\$3.00	\$6.00
Cuchillos	3	\$9.00	\$27.00
Afilador	1	\$5.00	\$5.00
Cuchareta	2	\$1.00	\$2.00
Cucharon	2	\$1.50	\$3.00
Sartén	2	\$10.00	\$20.00

Ollas	4	\$15.60	\$62.40
Cedazo plástico	3	\$1.00	\$3.00
Cedazo de aluminio	1	\$2.00	\$2.00
Pinzas	2	\$1,25	\$2.50
Espátula	2	\$1.75	\$3.50
Cuchara de helados	2	\$5.60	\$11.20
Cuchara de palo	1	\$1.45	\$1.45
Platos grandes	12	\$1.25	\$15.00
Platos medianos	12	\$1.00	\$12.00
Platos pequeños	12	\$0.75	\$9.00
Vasos 12 oz	12	\$1.65	\$19.80
Copas	12	\$2.10	\$25.20
Jarra de vidrio 2 litros	2	\$4.67	\$9.34
Jarra de plástico 4 litros	1	\$3.00	\$3.00
Tabla de picar	2	\$6.00	\$12.00
Juego de cubiertos de 24 piezas	1	\$13.00	\$13.00
Bowls acero inoxidable	2	\$5.50	\$11.00
Tarros de 5 kg para azúcar	1	\$2.99	\$2.99
Cucharas plásticas	500	\$0.08	\$3.75
Porta conos	1	\$4.35	\$4.35
Dispensador de grageas	2	\$1.25	\$2.50
Dispensador de jarabe	3	\$2.34	\$7.02
Fundas de alar	800	\$0.006	\$4.80
Tarros 8 litros para helados	8	\$3.00	\$24.00
Canastillas plásticas	6	\$2.75	\$16.50
Conos de aluminio para helados	500	\$0.65	\$325.00
Palos de helados	1000	\$0,006	\$6.66
Tarrinas de 1 litro	300	\$0,07	\$21.00
Tarrinas ½ litro	300	\$0.05	\$15.00
TOTAL			\$1473,55

Cumbajin, A. (2020). *Muebles y enseres* [Tabla]

- **Equipos industriales de seguridad**

Tabla 28. Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor PQS, 10 libras	1	\$20	\$20
Dispensador de alcohol y jabón líquido	3	\$2.99	\$8.97
Detector de gas GLP modelo LX-GS	1	\$20.91	\$20.91
Rótulos de señalética (baño, salida, ruta de evacuación (2), extintor, riesgo eléctrico, punto de encuentro)	7	\$1.00	\$7.00
Luz de emergencia Sylvania	1	\$17,00	\$17,00
TOTAL			\$73,88

Cumbajin, A. (2020). *Equipos industriales de seguridad* [Tabla]

- **Suministros de oficina.**

Tabla 29. Suministros de oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Cuaderno académico de 100 hojas	1	\$0.90	\$0.90
Grapadora	1	\$1.50	\$1.50
Grapas (caja)	1	\$1.40	\$1.40
Resaltador	1	\$0.40	\$0.40
Marcador de tiza líquida	3	\$0.30	\$0.90
Esferos BIC caja de 24 unidades	1	\$5.70	\$5.70
Lapicero	1	\$0.45	\$0.45

Libreta	1	\$2.00	\$2.00
Carpeta con divisiones	1	\$3.50	\$3.50
Calculadora Kenko	1	\$5.00	\$5.00
Tijera	2	\$1.00	\$2.00
Porta esferos	1	\$1.25	\$1.25
Notas	1	\$0.50	\$0.50
Cinta scotch industrial	1	\$1.61	\$1.61
TOTAL			\$27,11
TOTAL ANUAL			\$325,32

Cumbajin, A. (2020). *Suministros de oficina* [Tabla]

- **Servicios básicos**

Tabla 30. Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$6.11
Luz	\$27.87
TOTAL	\$33.98
TOTAL ANUAL	\$407,76

Cumbajin, A. (2020). *Servicios básicos* [Tabla]

- **Materiales de limpieza**

Tabla 31. Materiales de limpieza

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba	2	\$2.33	\$4.66
Pala	1	\$1.70	\$1.70
Trapeador	1	\$1.37	\$1.37
Cloro 1 Gal	1	\$4.35	\$4.35

Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal	1	\$3.65	\$3.65
Alcohol 1 Gal	1	\$10.90	\$10.90
Pinoklin 1 Gal	1	\$5.78	\$5.78
Cepillo sanitario	1	\$1.70	\$1.70
Lustre	1	\$0.99	\$0.99
Esponja lavaplatos	3	\$1.37	\$4.11
Detergente 1000 gramos	1	\$1.00	\$1.00
Fundas basura (12 unidades)	1	\$0.80	\$0.80
Lavavajillas solido 5 Kg	1	\$11.30	\$11.30
Jabón líquido manos 5 litros	1	\$4.42	\$4.42
Papel higiénico Scott	1	\$1.00	\$1.00
Papel de cocina	1	\$3.90	\$3.90
Paño limpiador absorbente	1	\$2.90	\$2.90
Mandil domestico	1	\$2.03	\$2.03
TOTAL			\$66.56
TOTAL ANUAL			\$798.72

Cumbajin, A. (2020). *Materiales de limpieza* [Tabla]

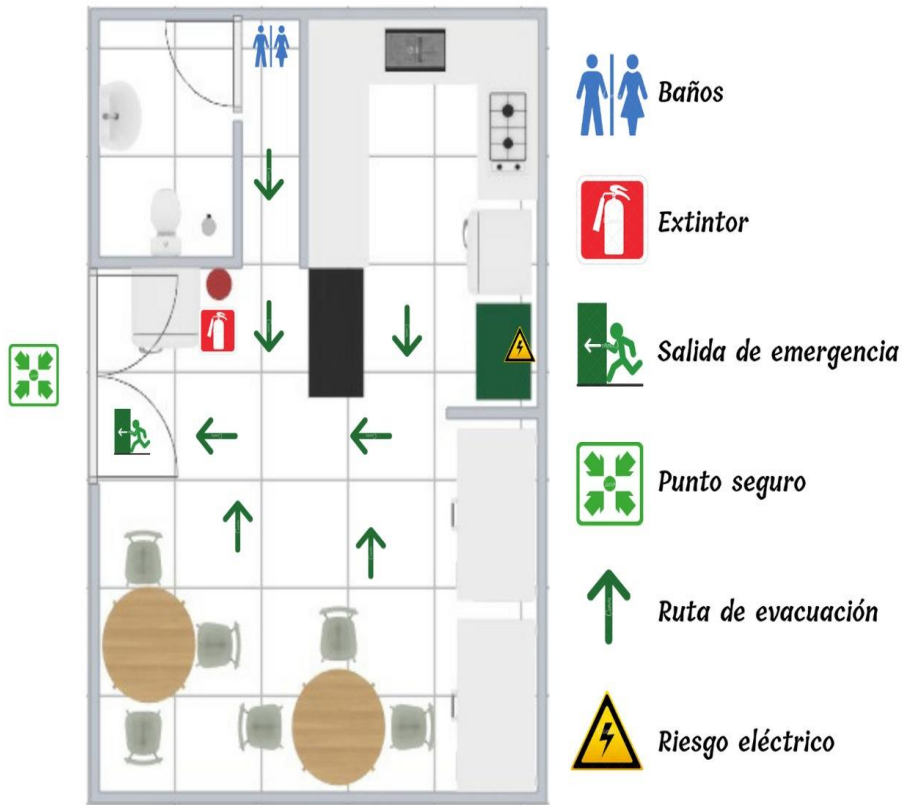
3.11 Estudio Arquitectónico

El diseño que se presenta a continuación se realizó tomando en cuenta el personal y el aforo que se manejará, que es aproximadamente de 12 personas. Para calcular los espacios de la cocina se tomó en cuenta la movilidad, cantidad de personas, comodidad, utensilios y actividades a realizar. Se tomó en cuenta lugares para el almacenamiento de los productos, estanterías para la exhibición y espacio para guardar las pertenencias. Para recibir a los clientes también se incluyó un espacio para el counter.

Estructura interna del establecimiento.

- *Plano arquitectónico del establecimiento (ver anexo c).*

Ilustración 24. Plano arquitectónico del establecimiento



Cumbajin, A. (2020). *Plano arquitectónico del establecimiento* [Gráfico]

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

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

- ***Servicio de Rentas Internas / SRI***

En esta entidad obtener el RISE (Régimen Impositivo Simplificado) no tiene ningún costo (SRI, 2020).

Para obtener el RISE se necesita:

- Cédula de identidad.
- Certificado de votación actualizado.
- Documento que certifique el lugar donde se realizará la actividad económica, como planilla de agua, luz, teléfono u otros servicios; contrato de arriendo; pago de Impuesto Predial.

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

Para poder obtener el permiso que emite la entidad ARCSA, se debe cancelar un valor de \$96, y los requisitos que solicitan son (ARCSA, 2020):

- Cédula de ciudadanía o de identidad del propietario o representante legal del establecimiento.
- Registro Único de Contribuyentes.
- Categorización del Ministerio de Industrias y Productividad, si fuera el caso.

- ***Patente Municipal***

La patente municipal se paga una vez por año y su valor está calculado por cada municipio. Los requisitos que se solicitan son (PORTAL DE SERVICIOS MUNICIPALES, 2020).

- Formulario de la declaración de Patente Municipal debidamente lleno. Éste se puede obtener en la página www.quito.gob.ec
- Copia de la cédula y certificado de votación de las últimas elecciones.
- Copia del Registro Único de Contribuyentes. En el caso de que posea, registro de comerciantes. No necesita el RUC actualizado.
- Copia de certificado de funcionamiento de bomberos del año actual.

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

Para obtener la LUAE se necesitan los siguientes requisitos y no tienen ningún costo (PORTAL UNICO DE TRAMITES CIUDADANOS, 2020).

- Formulario de Solicitud LUAE
- Copia de RUC
- Copia de cédula
- Copia de papeleta de votación vigente
- Copia del nombramiento del representante legal

Dentro de este permiso se toman en cuenta algunos factores, como:

- Si el local no es propio: Autorización del dueño del predio para colocar el rótulo.
- Si es propiedad horizontal: Autorización de la Asamblea de Copropietarios o del Administrador como representante legal.
- Si el rótulo es existente: Dimensiones y fotografía de la fachada del local.
- Si es rótulo nuevo: Dimensiones y esquema gráfico de cómo quedará el rótulo.

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

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

- Ingresar a la página web del IESS www.iess.gob.ec.
- Escoger la opción empleador-registro nuevo empleador.
- Ingresar el número de RUC o cédula de ciudadanía y escoger el sector al que pertenece (privado, público o doméstico).

- Ingresar los datos obligatorios que se encuentran marcados con asterisco.
- Terminar con el registro patronal, imprimir la solicitud de clave y el acuerdo de uso de la información.
- Acercarse a las agencias del IESS a los Centros de Atención Universal, portando los documentos que han sido solicitados, para obtener la clave patronal.

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

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

- Ingresar en la página del SENADI: www.derechosintelectuales.gob.ec
- Seleccione PROGRAMA/SERVICIOS
- Ingrese opción CASILLERO VIRTUAL
- Llene los datos que le solicitan en el CASILLERO VIRTUAL (Si es persona natural ponga sus datos con su número de cédula de ciudadanía y si es persona jurídica coloque los datos con el RUC de la empresa)
- Una vez que haya dado este procedimiento le llegara a su correo el usuario y contraseña; así como un enlace de MI CASILLERO para proceder a cambiar la contraseña; obteniendo su casillero Virtual.
- Después de haber realizado este procedimiento; regresar a la página principal; y, usted podrá ingresar a SOLICITUDES EN LINEA.
- Ingrese con su usuario y contraseña
- Ingrese a la opción PAGOS
- Opción TRAMITES NO EN LINEA
- Opción GENERAR COMPROBANTE
- Se despliega una plantilla que usted tiene que llenar los datos; le solicitan que Ingrese el código o al menos 3 caracteres de la descripción de la Tasa de Pago: (Ingrese el código 1.1.10.)

- Ingrese los datos y Botón GENERAR COMPROBANTE
- Imprima el comprobante
- Y asista el BANCO DEL PACIFICO a pagar la tasa de \$16,00 o realice el pago en línea (Manual de uso)
- Escanee los comprobantes de pago (tanto el que imprimió del IEPI, como el que le entregaron en el Banco del Pacífico después de haber pagado)
- Envíe vía mail a la siguiente dirección foneticoquito@senadi.gob.ec, así como el NOMBRE EXACTO DE LA MARCA, que desea verificar.
- Se le enviará el informe de búsqueda a su correo.

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de área

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

Por lo cual Don Carlitos tiene como objetivo la de prevenir y restaurar los daños que se pueda causar al medio ambiente en la elaboración de los helados y que el establecimiento pueda ocasionar.

Al momento de elaborar los helados se utilizará la materia prima necesaria, no se utilizará ningún tipo de químico para evitar cualquier tipo de contaminación ambiental.

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

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

5.2 Impacto ambiental

Identificación de impactos ambientales que pueda ocasionar la heladería.

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

- **Consumo de electricidad:** los frigoríficos donde se congelan los helados consumen mucha energía.
- **Consumo de agua:** al momento de realizar la limpieza del establecimiento y los utensilios de cocina si no se realiza un control del agua se generará un desperdicio del líquido vital de manera irresponsable.

Medidas para contrarrestar los impactos generados por la heladería.

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

5.3 Impacto social

Igualdad de género

Don Carlitos desarrollará una política de igualdad de género que evita la discriminación profesional en salarios, trato, carreras profesionales. También se aceptarán colaboradores de ambos sexos que acepten las políticas internas del negocio.

Generar empleo

La heladería generará empleos a personas del sector que son productores de materia prima que es necesaria para la elaboración de helados, y así apoyar al sector agrícola de este sitio.

Atracción de empleados

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

6. PROCESO FINANCIERO

6.1 Introducción

En el siguiente capítulo se tratará sobre el análisis financiero del plan de negocios donde se definirá la factibilidad que posee tomando en cuenta el lado económico.

6.2 Inversiones

La inversión son los recursos que se debe conseguir para que la empresa logre funcionar a largo plazo, y lograr obtener beneficios de este.

En la inversión están los Activos Fijos: aquí podemos encontrar los equipos industriales y de seguridad, equipos de computación, muebles y enseres, la suma total de los activos fijos es de: \$4620,14.

Tabla 32. Inversiones

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind. / seguridad	2887,59
Equipos de Computación	259
Muebles - enseres	1473,55
Total	4620,14

Cumbajin, A. (2020). *Inversiones* [Tabla]

6.3 Activos Diferidos

Se refiere a los gastos o inversión que se utiliza para crear a la empresa de forma legal.

En los Activos diferidos están los gastos de constitución, aquí podemos encontrar los pagos para los permisos de funcionamiento en las entidades gubernamentales como: LUAE, RISE, IEPI, SAYCE, entre otras, la suma total de estos gastos es de \$400.

Tabla 33. Activos diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	400

Cumbajin, A. (2020). *Activos diferidos* [Tabla]

6.4 Capital de Trabajo

Son los recursos que la empresa utilizara en un año, siendo estos: sueldos, servicios básicos, materiales de oficina, entre otros.

Don Carlitos en el transcurso de un año cuenta con la suma de \$18787,7; para los sueldos de los colaboradores, la suma de \$407,76 para pago de servicios básicos; la suma para la compra de materiales de oficina tales como: lápices, esferos, cartulinas, papel bond, entre otras, es de \$325,32; la suma para la compra del material de limpieza como detergente, amonio, alcohol, entre otros, es de \$798,72; el pago del arriendo del local es de \$2760; la suma para pagos de publicidad es de \$528; la suma para la compra de materia prima es de \$6719.36; la suma para los gastos financieros es un total de \$3458; teniendo como suma total de capital de trabajo un total de \$33784.86.

Tabla 34. Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	18787,7
Servicios Básicos	407,76
material oficina	325,32
material limpieza	798,72
servicio auto	0
alquiler local	2760
Publicidad	528
adquisición de materia prima	6719.36
gastos financieros	3.458,00
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	33784.86

Cumbajin, A. (2020). *Capital de trabajo* [Tabla]

Tomando en cuenta los Activos Fijos, los Activos Diferidos y el Capital de Trabajo la suma total es de \$38805.

Tabla 35. Capital de trabajo

Activos Fijos	4620,14
Activo Diferido	400
Capital de Trabajo	33784.86
Total Inversión	38805

Cumbajin, A. (2020). *Capital de trabajo* [Tabla]

6.5 Sueldos

En la siguiente tabla se detalla el cuadro de los sueldos a los colaboradores de la empresa cada uno con los beneficios legales.

Tabla 36. Sueldos

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Chef	500	6000	567	729	6162
Mesero	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Cajera	420	5040	476,28	612,36	5176,08
TOTAL	1320	15840	1496,88	1924,56	16267,68

Cumbajin, A. (2020). *Sueldos* [Tabla]

Tabla 37. Décimos

PERSONAL	SUELDOS	DÉCIMO 4°	DÉCIMO 3°	TOTAL DÉCIMOS
Chef	500	400	500	900
Mesera	400	400	400	800
Cajera	420	400	420	820
TOTAL	1320	1200	1320	2520

Cumbajin, A. (2020). *Décimos* [Tabla]

La suma total de los sueldos a pagar incluyendo los beneficios de ley es de \$18787,68 anual, y la suma mensual es de \$1355,64.

Tabla 38. Sueldos y decimos

TOTAL SUELDOS	TOTAL DÉCIMOS	TOTAL ANUAL
16267,68	2520	18787,68

Cumbajin, A. (2020). *Suma de sueldos y décimos* [Tabla]

6.6 Depreciación de Activos Fijos

En esta tabla se detalla la cuantificación económica que los bienes sufren con el paso del tiempo. Los activos fijos de la empresa son: equipos industriales con un 10%, equipos de computación con un valor del 33,33%, muebles y enseres con el 10% de depreciación, la suma total de estos valores es de \$522,44.

Tabla 39. Depreciación de activos fijos

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	2887,59	10%	288,759
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	259	33,33%	86,3247
Muebles y Enseres	1473,55	10%	147,355
		Total	522,44

Cumbajin, A. (2020). *Depreciación de activos fijos* [Tabla]

6.7 Amortizaciones

La amortización es el valor que la empresa recupera al momento de que ya se constituye. La empresa posee una amortización del 20% dando como resultado \$80 que se obtienen de los gastos de constitución que son \$400.

Tabla 40. Amortizaciones

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACIÓN	
Gastos de Constitución	400	20%	80

Cumbajin, A. (2020). *Amortizaciones* [Tabla]

6.8 Estructura Capital

La estructura de capital para la empresa está conformado por: Capital Propio con la suma de \$14105 que equivale a una estructura del 36% con una tasa de descuento del %13 que otorga el 4,7% de tasa de descuento; el Capital Financiero con la suma de \$24700 que equivale a una estructura del 64% con una tasa de descuento del 14% que otorga el 8,9% de tasa de descuento; la suma total de la inversión es de \$38805 que en la suma absoluta da como resultado 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% dicho valor es el que indica la factibilidad de la empresa.

Tabla 41. Estructura capital

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	14105	36%	13%	4,7%	
Capital Financiero	24700	64%	14%	8,9%	
TOTAL INVERSIÓN	38805	100%		13,6%	TMAR

Cumbajin, A. (2020). *Estructura capital* [Tabla]

6.9 Tabla de Amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización.

La tabla muestra el manejo del pago de la suma de \$24700 con una tasa del 14% en un plazo de cinco años; por lo que se pagara \$11273,52 correspondientes al pago de interés y a su vez es el pago de capital de \$24700 que al final del periodo establecido con el banco nos da un saldo de cero dólares.

Tabla 42. Amortización

MONTO	24700
TASA	14%
PLAZO	5

PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	24700
1	7194,70	3.458,00	3.736,70	20.963,30
2	7194,70	2.934,86	4.259,84	16.703,45
3	7194,70	2.338,48	4.856,22	11.847,23
4	7194,70	1.658,61	5.536,09	6.311,14
5	7194,70	883,56	6.311,14	0,00

11.273,52

2912,84

INTERES ANUAL		3.458,00
INTERES SEMESTRAL		1729,00

Cumbajin, A. (2020). *Amortización*

6.10 Punto de Equilibrio

Tabla 43. Datos punto de equilibrio

Materia Prima	175
Arriendo	230
Sueldos	1565,64
Ser. Básicos	33,98
Total	2004,62

Cumbajin, A. (2020). *Datos punto de equilibrio* [Tabla]

Tabla 44. Margen de contribución

Precio	7,56	
Costo	2,45	
Ganancia	5,11	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Cumbajin, A. (2020). *Margen de contribución* [Tabla]

Tabla 45. Punto de equilibrio

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCIÓN			
PE=	392		
Menús de venta	392		
Venta Diaria	13,1		
VENTA	392	7,56	2965,7
COSTO	392	2,45	961,1
GASTO			2004,62
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Cumbajin, A. (2020). *Punto de equilibrio* [Tabla]

Tabla 46. Ventas/Costos

Ventas Proyectadas			
910	6879,6	82555,2	Ventas
910	2229,5	26754	Costo

Cumbajin, A. (2020). *Ventas/Costos* [Tabla]

El punto de equilibrio establece la cantidad de menús que se debe vender para obtener una rentabilidad, dando como punto de venta 13,1 que equivale a 13 tortas lo cual nos ayudara a no llegar a la quiebra en el negocio.

6.11 Costo de Ventas

En el costo de ventas se refleja un periodo de cinco años, durante los cuales se verá las ventas que se tendrán en el primer año de funcionamiento del negocio.

Tabla 47. Costo de ventas

	0	1	2	3	4	5
VENTAS		82555,60	85040,52	87600,24	90237,01	92953,14
COSTO DE VENTAS		26754,00	27559,30	28388,83	29243,33	30123,56
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		55801,60	57481,23	59211,41	60993,68	62829,59
GASTOS ADMINISTRATIVOS		18787,68	19353,19	19935,72	20535,79	21153,91
SERVICIOS BASICOS		407,76	420,03	432,68	445,70	459,12
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEZA		1124,04	1157,87	1192,73	1228,63	1265,61
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		2760,00	2843,08	2928,65	3016,81	3107,61
PUBLICIDAD		528,00	543,89	560,26	577,13	594,50
DEPRECIACIONES		522,44	522,44	522,44	522,44	522,44
AMORTIZACIONES		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
UTILIDAD OPERATIVA		31591,68	32560,72	33558,94	34587,19	35646,40
GASTOS FINANCIEROS		3458,00	2934,86	2338,48	1658,61	883,56
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		28133,68	29625,86	31220,45	32928,58	34762,84
BASE IMPOSITIVA		10198,46	10739,38	11317,41	11936,61	12601,53
UTILIDAD NETA		17935,22	18886,49	19903,04	20991,97	22161,31

Cumbajin, A. (2020). *Costo de ventas* [Tabla]

La tabla se contempla en un periodo de cinco años tomando en cuenta un crecimiento país del 3% aproximadamente, en el primer año las ventas se contemplan con una utilidad neta de \$17935,22 y para el quinto año se espera que la utilidad neta sea \$ 22161,31.

6.12 Flujo de Caja

El flujo de caja se denomina a un informe financiero que sirve para ordenar los ingresos y egresos del efectivo que tiene la empresa y así conocer su liquidez, en otras palabras, es el efectivo que ingresa y sale de la caja.

Tabla 48.. Flujo de caja

	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		31591,68	32560,72	33558,94	34587,19	35646,40
DEPRECIACION		522,44	522,44	522,44	522,44	522,44
AMORTIZACION		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
- BASE IMPOSITIVA		10198,46	10739,38	11317,41	11936,61	12601,53
- GASTOS FINANCIEROS		3458,00	2934,86	2338,48	1658,61	883,56
- PAGO CAPITAL		3.736,70	4.259,84	4.856,22	5.536,09	6.311,14
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-38805	14.800,96	15.229,08	15.649,26	16.058,32	16.452,61

Cumbajin, A. (2020). *Flujo de caja* [Tabla]

Dentro el primer año se tendrá neto de caja de \$14800,96, mientras que para el quinto año este aumentaría a \$16452,61.

6.13 Cálculo del TIR y VAN

El último paso del análisis financiero es el cálculo del TIR y el VAN que conlleva lo siguiente:

6.13.1 VAN (Valor Anual Neto)

El VAN es un indicador financiero que sirve para determinar la viabilidad del proyecto.

Se calcula a partir del flujo de caja anual, el VAN es positivo cuando es mayor a cero, con los cálculos realizados en el flujo de caja obteniendo como resultado un valor de \$15979,58.

6.13.2 TIR (Tasa Interna de Retorno)

Al realizar los cálculos en el flujo de caja se pudo obtener un TIR con valor de 28,37%, el cual nos permite comprobar la rentabilidad y la utilidad de la empresa.

Tabla 49. Tasa interna de retorno

VAN	15.979,58
TIR	28,37%
TMAR	13,64%

Cumbajin, A. (2020). *Tasa interna de retorno* [Tabla]

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1. Conclusiones

- Se elaboraron postres fríos rellenos de helados manteniendo los conocimientos obtenidos durante la carrera, obteniendo productos inocuos para el consumo humano.
- Mediante la elaboración de encuestas se conoció la opinión de nuestros clientes, que nos ayudaron a tomar decisiones para optimizar el servicio y los productos.
- Se calculó el punto de equilibrio donde se estableció la cantidad de menús que se debe vender para obtener una rentabilidad, dando como punto de venta 10,6 que equivale a 11 tortas lo cual nos ayudará a no llegar a la quiebra en el negocio.
- Se realizó los cálculos del flujo de caja donde se pudo obtener un TIR con un valor de 28,37%, el cual nos permite comprobar la rentabilidad y la utilidad de la empresa, la cual resulta viable porque está por encima del TMAR que tiene como valor un 13,64%.
- Se implementó estrategias de marketing digital las cuales nos ayudaron a tener más alcance de clientela por medio de las redes sociales, también se realizó degustaciones de nuestros productos en los alrededores del local y así pudimos llamar la atención de los clientes del sector.

7.2. Recomendaciones

- Se recomienda contratar una persona destinada al marketing digital de la empresa para logra mejor aceptación y para atraer personas de puntos más alejados.
- Contar con una tabla de proveedores para asegurar la cadena de producción.
- Brindar capacitaciones constantemente a los empleados de la empresa, para garantizar un buen servicio a los clientes.
- Realizar mantenimiento de los equipos regularmente para poder mantener una buena cadena de frio y garantizar la calidad del producto.
- Hacer pruebas para generar nuevos sabores de helados, realizar degustaciones para ver la aceptación del producto antes de lanzar al mercado.

7.3. Bibliografía

- ARCSA. (22 de 12 de 2020). ARCSA. Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>
- Capurro, E. (17 de 11 de 2020). Impacto económico de la logística en el Ecuador y su afectación en la pandemia. *Dominio de las ciencias*, 1610-1625. Obtenido de Impacto económico de la logística en el Ecuador y su afectación en la pandemia.
- Google Maps. (12 de 12 de 2020). Obtenido de <https://www.google.com.ec/maps/place/Don+Carlitos/@-0.2924516,-78.4860528,387m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x0:0x32cf6fe59720b11f!8m2!3d-0.2920216!4d-78.4852177>
- Google Maps. (11 de 12 de 2020). Google Maps. Obtenido de <https://www.google.com.ec/maps/place/Don+Carlitos/@-0.2916977,-78.4862913,19z/data=!4m5!3m4!1s0x91d59963c608c6c9:0x32cf6fe59720b11f!8m2!3d-0.2920216!4d-78.4852177>
- IESS. (11 de 01 de 2021). IESS. Obtenido de <https://www.iess.gob.ec/home-preguntas-frecuentes/>
- Mera, C. (2013). *Pirámide de Maslow*. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/13296/1/TESIS%20DE%20GRADO%20-%20CESAR%20MERA%20CEVALLOS.pdf>
- PORTAL DE SERVICIOS MUNICIPALES. (23 de 12 de 2020). PORTAL DE SERVICIOS MUNICIPALES. Obtenido de <https://pam.quito.gob.ec/PAM/Servicios.aspx>
- PORTAL UNICO DE TRAMITES CIUDADANOS. (21 de 12 de 2020). PORTAL UNICO DE TRAMITES CIUDADANOS. Obtenido de <https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/licencia-metropolitana-unica-ejercicio-actividades-economicas-luae>
- SERVICIO NACIONAL DE DERECHOS INTELECTUALES. (12 de 01 de 2021). SERVICIO NACIONAL DE DERECHOS INTELECTUALES. Obtenido de <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/>
- SRI. (16 de 12 de 2020). SRI. Obtenido de <https://www.sri.gob.ec/web/guest/regimen-impositivo-simplificado-rise>

7.4. Anexos

Anexo 1. Precios de 2 congeladoras y una licuadora comprados para el local.



GAVIÑO RODRIGUEZ DIMAS REIMUNDO

ALMACEN SILVANITA

Dirección Matriz: SAN RAFAEL AV GENERAL ENRIQUEZ S/N E ISLA GENOVESA TLF. 2863-283 2860-891 09-9921-6992

Dirección Sucursal: SAN RAFAEL AV GENERAL ENRIQUEZ S/N E ISLA GENOVESA TELF. 2863-283 2860-891 09-9921-6992

Obligado a llevar Contabilidad: SI

R.U.C.: 1700431255001

FACTURA

No. 001-002-000002324

Numero de autorizacion

1501202001170043125500120010020000023248868704719

Fecha y Hora de autorizacion

15/01/2020 17:44

AMBIENTE: PRODUCCION

EMISION: NORMAL

CLAVE DE ACCESO



1501202001170043125500120010020000023248868704719

Razon Social / Nombres y apellidos: MAMARANDI MOSSOT JOHANNA ESTEFANIA

Identificacion: 1723292817001

Fecha Emision: 15/01/2020 **Guia Remision:**

Codigo Principal	Codigo Auxiliar	Cantidad	Descripcion	Detalle Adicional	Precio Unitario	Subsidio	Precio sin Subsidio	Descuento	Precio Total
CGI-0003	CGI-0003	1.00	CONGELADOR VERT. INDURAMA CVI-520 CR		880.35	0.00	0.00	0.00	880.35
CGID-0004	CGID-0004	1.00	CONGELADOR INDURAMA CI-300 T/V		450.90	0.00	0.00	0.00	450.90
LCDO-00004AA	LCDO-00004AA	1.00	LICUADORA OSTER BEST02--E00-013 SILVER CON NEGRO		89.29	0.00	0.00	0.00	89.29

Informacion adicional

Dirección: CONOCOTO

Email:

TipoCancelacion: CONTADO

Observaciones: CONTADO EFECTIVO 605 USD SALDO TC

SUBTOTAL 12%	1420.54
SUBTOTAL IVA 0%	0
SUBTOTAL NO OBJETO IVA	0.00
SUBTOTAL EXENTO IVA	0.00
SUBTOTAL SIN IMPUESTOS	1420.54
DESCUENTO	0.00
ICE	0.00
IVA 12%	170.46
IRBPNR	0.00
PROPINA	0.00
VALOR TOTAL A PAGAR	1591.00

SEER 2# CONGELADOR VERTICAL E001550682001070199

SEER 2# CONGELADOR CI-300 E001531235000300199

Anexo 2. Precios de tablas utilizadas para muebles del local

SERVIMADERAS 1

VITERI HERRERA CLAUDIA BELEN

DISTRIBUIDORA DE MADERA TRIPLEX MDF.

MASISA

DIRECC.: Calle Pichincha 226 y Colombia

Telf.: 2332-066 * SANGOLQUI - ECUADOR

RUC.: 1711516946001

FACTURA 001-001-00

0017589

AUT.SRI.1124965628

Fecha de Aut.: 13/JUNIO/2019

Fecha: 16/01/2020

RUC.: 1709317844

Cliente: Sayra Masot

Telf.: 2349461

Dirección: Conocoto

CANT.	DESCRIPCION	V. UNITARIO	V.TOTAL
18	Tuercas 9x4		33,75
1	Ano 6x1		34,15
1	Ano 10 6x1		34,15

DOCUMENTO CATEGORIZADO: NO

FORMA DE PAGO	Efectivo	
	Dinero Electrónico	
	Tarjeta de Crédito/ Débito	
	Otros	

SUBTOTAL \$ 102,05

DESCUENTO \$

TARIFA 0%

IVA 12 % 12,25

TOTAL \$ 114,30

F. AUTORIZADA

F. CLIENTE

ORIGINAL: ADQUIRIENTE COPIA: EMISOR

Impreso por : Loya Gualpa Jesus Samuel RUC.: 1710845957001 , Aut SRI.: 13457
del 16601 al 17600 VALIDA SU EMISIÓN HASTA **13/JUNIO/2020**

+ 5 # filo

PAREDES HERNÁNDEZ
ENMA LUCIA
CRISTALERÍA "HERNÁNDEZ"

CH

TEJAR, López OE-9
y Mejía Telf.: 2280-340
Quito - Ecuador

FACTURA S001-001

№ 0000337

Aut. SRI.: 1125107728

FECHA AUT. 09/07/2019

DOCUMENTO CATEGORIZADO: NO

Fecha: 11-01-2020

Fecha: 12/05/2018
 Cliente: Jayz Mossot

RUC/C.I. 1709317844

Dirección: Conocoto

Telf.: 2349461

[illegible]

ORIGINAL ADQUIRIENTE - COPIA EMISOR

OFFSET-PRINT TRUJILLO GAVILANES MILTON JOSE / RUC 0602545428001 AUT. SRI. 2301 IMPRESO: 09/07/2019 / DEL 0000301 AL 0000400
CADUCA: 09 JULIO 2020

Anexo 4. Encuestas

Marca temporal	¿Con qué frecuencia consume helados?	¿Cuál es la presentación que más le gusta?	Según la elaboración de helados, ¿Cuál prefiere?	¿Qué característica prefiere al momento de consumir helados?	¿En qué lugar consume helados regularmente?	¿Qué factores condicionan la compra de un helado?	¿Consideraría consumir helados en un establecimiento que ofrecen productos artesanales con nuevos sabores y nuevas presentaciones?	De los nuevos sabores. ¿Cuál le gustaría degustar?
12/9/2020 12:05:24	Una vez por semana	En palito	Helados Artesanales	Precio	Centros comerciales	Antojos repentinos	Si	Cerveza
12/9/2020 20:02:21	Mensualmente	En cono	Helados Artesanales	Sabor	Heladerías	La presentación del helado	Si	Cerveza
12/9/2020 20:06:33	Mensualmente	En cono	Helados Artesanales	Calidad	Centros comerciales	La presentación del helado	Si	Cerveza
12/9/2020 20:12:49	Mensualmente	En cono	Helados Artesanales	Sabor	Heladerías	Antojos repentinos	Si	Cerveza
12/9/2020 20:14:52	Mensualmente	En cono	Helados Artesanales	Sabor	Heladerías	Antojos repentinos	Si	Almendras
12/9/2020 20:26:11	Mensualmente	En cono	Helados Artesanales	Calidad	Heladerías	Antojos repentinos	Si	Cerveza