



CARRERA GASTRONOMÍA

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la creación de una pastelería dedicada a la elaboración de postres temáticos realizados con tres tipos de harinas artesanales en el sector de la av. República del Salvador, Quito.”

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

AUTOR: Alisson Nathaly Herrera Calispa

TUTOR: Ing. Teresa Cevallos C.

D.M. Quito, Marzo 2020

DEDICATORIA

Este plan de negocio va dedico con mucho amor a mi familia.

A mis padres, quienes pese a mis errores han seguido creyendo en mí, apoyándome moral y económicamente, teniéndome en sus oraciones y siempre velando por mi bienestar.

A mis hermanos que han demostrado estar constantemente orgullosos de mí y de mi progreso como profesional y persona, han estado constantemente animándome y dándome fuerzas para no darme por vencida recordándome siempre que soy su ejemplo a seguir.

A mi novio quien ha sido mi apoyo y mi soporte en todo este proceso, ha estado apoyándome siempre cuando he sentido que ya no podría más, recordándome lo valiosa, inteligente y perseverante que soy, y más que nada lo mucho que me ama.

A mi persona por que pese a que me he subestimado demasiado he logrado culminar una de mis metas y con este logro obtenido sé que con esfuerzo y dedicación lograré todo lo que me proponga.

Alisson Herrera

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer infinitamente a Dios por diariamente bendecirme con lo indispensable para culminar mis sueños y metas, por bendecirme con el don de la sabiduría, el entendimiento, la inteligencia, el amor y la perseverancia.

A mi tutora Teresa Cevallos, por haber sido mi guía y mi apoyo para culminar esta meta, por su tiempo y su esfuerzo invertido, por su dedicación al impartir sus conocimientos y por no solo ser una docente ejemplar si no por ser una guía y respaldo para mí en este proceso tan importante.

Agradezco a mis padres por haber estado a mi lado en todo este camino que no ha sido fácil, pero con su amor, entrega y sacrificio todo esto se ha podido culminar, les agradezco por ser unas personas llenas de valores y por transmitirme ese legado de sacrificio y amor.

A mi novio por no dejarme sola y alentarme para continuar, brindándome siempre su amor, su apoyo y respaldo para poder llegar a la meta.

Gracias a todas las personas que me dieron su apoyo y sus fuerzas para salir adelante.

¡Muchas Gracias!

AUTORIA

Yo, Alisson Nathaly Herrera Calispa, autora del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Alisson Nathaly Herrera Calispa.

Quito, marzo del 2020

ING. TERESA CEVALLOS C.

DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICA

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.

Ing. Teresa Cevallos C.

Quito, marzo del 2020

ACTA DE SESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: La Ing. Teresa Cevallos C. y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr. /Srta. Alisson Herrera por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO.- El Sr. /Srta. Alisson Nathaly Herrera Calispa realizó el trabajo fin de carrera titulado: Proyecto de factibilidad para la creación de una pastelería dedicada a la elaboración de postres temáticos realizados con tres tipos de harina artesanales en el sector de la av. República del Salvador, Quito, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección de la Ing. Teresa Cevallos C.

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, la Ing. Teresa Cevallos C. en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Sr. /Srta. Alisson Herrera, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: Proyecto de factibilidad para la creación de una pastelería dedicada a la elaboración de postres temáticos realizados con tres tipos de harina artesanales en el sector de la av. República del Salvador, Quito, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

Ing. Teresa Cevallos

Srta. Alisson Herrera

Quito, marzo del 2020

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
AUTORIA.....	iv
CERTIFICA	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	vi
1. Resumen ejecutivo	2
2. Organización empresarial.....	4
2.1. Nombre de la empresa.....	4
2.2. Descripción de la empresa.....	4
2.3. Tipo de empresa	4
2.4. Tamaño de la empresa.....	4
2.5. Localización de la empresa	5
2.6. Filosofía empresarial	5
2.7. Planificación estratégica empresarial	7
2.8. Estructura organizacional	8
2.9. Mano de obra requerida.....	8
2.10. Funciones específicas del puesto.....	13
2.11. Ventajas competitivas	14
2.12. Productos y /o servicios.....	14
3. Proceso de Investigación de Mercados y Marketing	15
3.1. Objetivo de mercadotecnia.....	15
3.2. Investigación de mercado.....	15
3.3. Universo y muestra.....	16
3.4. Formato de encuesta.....	17
3.5. Tabulación.....	18
3.6. Análisis general	24
3.7. Especificaciones del producto	25
3.8. Distribución y puntos de ventas	25
3.9. Promoción del producto o servicio.....	25
3.10. Fijación y políticas de precios	26
3.11. Riesgos y oportunidades del negocio	48
3.12. Objetivos del área de producción	49
3.13. Capacidad instalada.....	49
3.14. Diseño y distribución de la planta y oficinas	62

4.	Proceso derecho empresarial	63
4.1.	Objetivo del área	63
4.2.	Marco legal de la empresa.....	63
4.3.	Obtención de la Patente Municipal	63
4.4.	Obtención del RUC (Anexo N° 9)	63
4.5.	Aspectos legales, laborales, tributarias, mercantiles	65
4.5.1.	LUAE. Licencia única de actividades económicas	65
4.7.	Registro de alimentos y bebidas en el ministerio de turismo. (Según categorización). ...	68
4.8.	IEPI Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual	69
5.	Proceso de impacto ambiental y social.....	70
5.1.	Objetivo del área	70
5.2.	Impacto ambiental	70
5.3.	Impacto social	71
6.	Proceso financiero	72
6.1.	Objetivo de la inversión.	72
6.2.	Elementos de la inversión	72
6.3.	Estructura de la inversión.....	75
6.4.	Punto de equilibrio de ventas	77
7.	Referencias	81
8.	Anexos.....	82

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N°1.....	8
Tabla N° 2.....	9
Tabla N° 3.....	10
Tabla N° 4.....	10
Tabla N° 5.....	11
Tabla N° 6.....	12
Tabla N° 7.....	12
Tabla N° 8.....	26
Tabla 9.....	27
Tabla 10.....	28
Tabla 11.....	29
Tabla 12.....	30
Tabla 13.....	31
Tabla 14.....	32
Tabla 15.....	33
Tabla 16.....	34
Tabla 17.....	35
Tabla 18.....	36
Tabla 19.....	37
Tabla 20.....	38
Tabla 21.....	39
Tabla 22.....	40
Tabla 23.....	41
Tabla 24.....	42
Tabla 25.....	43
Tabla 26.....	44
Tabla 27.....	45
Tabla 28.....	46
Tabla 29.....	47
Tabla 30.....	48
Tabla 31 (Anexo N° 1).....	49
Tabla 32 (Anexo N° 2).....	49
Tabla 33 (Anexo N° 3).....	50
Tabla 34 (Anexo N° 4).....	51
Tabla 35 (Anexo N° 5).....	51
Tabla 36 (Anexo N° 6).....	51
Tabla 37 (Anexo N° 7).....	52
Tabla 38.....	52
Tabla 39.....	52
Tabla 40.....	72
Tabla 41.....	73

Tabla 42	73
Tabla 43	74
Tabla 44	74
Tabla 45	75
Tabla 46	75
Tabla 47	75
Tabla 48	76
Tabla 49	76
Tabla 50	77
Tabla 51	77
Tabla 52	78
Tabla 53	78
Tabla 54	79
Tabla 55	79
Tabla 56	79
Tabla 57	80

ÍNDICE DE FIGURAS

Gráfico No. 1	4
Gráfico No. 2	5
Gráfico No. 3	8
Gráfico N°4.....	18
Gráfico N°5.....	18
Gráfico N° 6.....	19
Gráfico N° 7.....	19
Gráfico N° 8.....	20
Gráfico N° 9.....	20
Gráfico N° 10.....	21
Gráfico N° 11.....	21
Gráfico No. 12.....	22
Gráfico N° 13.....	22
Gráfico No. 14.....	23
Gráfico N° 15.....	23
Gráfico No. 16.....	62
Gráfico No. 17.....	71
Gráfico No. 18.....	78

“PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PASTELERÍA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE POSTRES TEMÁTICOS REALIZADOS CON TRES TIPOS DE HARINAS ARTESANALES EN EL SECTOR DE LA AV. REPÚBLICA DEL SALVADOR, QUITO”

AUTOR: Alisson Nathaly Herrera Calispa

DIRECTOR: Ing. Teresa Cevallos C.

FECHA: Quito, marzo 2020

INTRODUCCIÓN

Este plan de negocio trata sobre la factibilidad y aceptación que hay acerca de la creación de una pastelería dedicada a la elaboración de postres temáticos realizados con harinas artesanales de haba, maíz morado y plátano, identificando como problemática la inexistencia de pastelerías dedicadas a la elaboración de postres temáticos con harinas artesanales de bases organolépticas diferentes a la tradicional, que con frecuencia son utilizadas en las pastelerías ya conocidas. Se pretende ofertar productos elaborados con tres tipos de harinas artesanales, estos postres serán decorados con fondant, chantilly, glaseado y merengue.

Esta microempresa contará con un local ubicado en la Av. República del Salvador, el cual estará a cargo de un administrador y su grupo de trabajo será conformado por 6 personas más, en este establecimiento se trabajará con recetas estandarizadas y contará con servicios a domicilio que brindarán las plataformas virtuales como Uber, Rappi y Glovo, con los cuales y en conjunto, se atenderá a más clientes, brindando productos artesanales con un servicio de excelencia.

1. Resumen ejecutivo

- **Naturaleza del proyecto**

Es una pastelería artesanal, dedicada a la producción de postres temáticos, en los cuales se emplearán harinas artesanales de haba, harina de maíz morado y harina de plátano. Estos postres serán presentados de una manera innovadora y de acuerdo a lo solicitado por el cliente, estos postres se producirán y venderán en la Av. República del Salvador contando con un espacio físico donde realizar los pedidos, consumirlos en familia y también se trabajará con plataformas que facilitarán el servicio a domicilio

- **Marketing**

El proceso de marketing es uno de los pilares fundamentales para el surgimiento del negocio ya que con este proceso se dará a conocer el establecimiento.

Las herramientas de marketing que se utilizarán serán: Las redes sociales, esta es una herramienta mundial, utilizada y conocida por todos en la cual, se puede promocionar el establecimiento, sus productos, servicios y promociones, así como una aplicación de cupones digitales, se usará esta aplicación para premiar al cliente con cupones de descuentos que serán escaneados en el establecimiento con el fin de fidelizar y ganar clientes, además del uso de una página web, esta herramienta digital beneficiará al establecimiento ya que en esta se darán a conocer los productos y precios que se ofertan en el establecimiento, en esta se podrá realizar pedidos, reservaciones, cotizaciones y comunicarse con un asesor que beneficiará al cliente con el fin de que realice un pedido de acuerdo al tema que necesite

- **Administración, producción o servicio**

El establecimiento será administrado por el administrador del establecimiento el cual contará con un ayudante, y en conjunto trabajarán para producir y establecer recetas estándar las cuales, deberán ser usadas siempre ya que con esto se mantendrá el control de la materia prima del establecimiento, para el servicio se trabajara en conjunto con todo el personal ya que se los capacitará constantemente para brindar un servicio de excelencia.

- **Contabilidad y Finanzas**

Este proceso es indispensable para el mantenimiento y crecimiento del establecimiento, la contabilidad y finanzas se llevará a cabo con el buen manejo de recetas estándar y con el

control adecuado de las comandas, que estas ayudarán a que el establecimiento se mantenga en orden y se lo pueda controlar, con el fin de cumplir con los colaboradores, proveedores y tener ganancias para que exista utilidad.

2. Organización empresarial

2.1. Nombre de la empresa.

SAVEURS SUCRÉE

Gráfico No. 1



Alisson Herrera. (2020). *Logo de Saveurs Sucrée*. Quito

2.2. Descripción de la empresa

Saveurs Sucrée es una microempresa dedicada a la elaboración de postres temáticos con harinas artesanales. Saveurs Sucrée se encuentra ubicada en la Av. República del Salvador, la cual oferta una gran variedad de productos dulces elaborados con procedimientos artesanales.

Esta pastelería nace de la necesidad de brindar una experiencia dulce diferente, mostrando montajes llamativos y totalmente dinámicos.

2.3. Tipo de empresa

Esta microempresa será administrada por un solo dueño, por lo tanto, es una empresa de tipo, sociedad unipersonal. El cual estará a cargo de la gerencia y de ser el encargado de la pastelería.

2.4. Tamaño de la empresa

Saveurs Sucrée es una microempresa, porque el establecimiento contará con 6 personas para el personal, las cuales se capacitarán frecuentemente para la atención al cliente. Entre el personal capacitado el dueño ocupará un cargo polifuncional en la empresa, y no tendrá un sueldo establecido.

Esta microempresa contará con una infraestructura adecuada para su funcionamiento, así como un espacio físico completo para la producción, almacenamiento y distribución de los productos, para así poder brindar un servicio excelente y de calidad. El cual tendrá un aforo de 20 personas.

2.5. Localización de la empresa

Esta microempresa, estará ubicada en la Av. República del Salvador y Portugal, en la ciudad de Quito, en los alrededores se encuentra el parque de La Carolina, varios centros comerciales como el Centro Comercial Ñaquito, Centro Comercial Naciones Unidas, Quicentro Norte, etc.

Gráfico No. 2



Ubicación Saveurs Sucrée. (2020). www.google.com/maps.

2.6. Filosofía empresarial

Misión

La misión de Saveurs Sucrée es brindar productos de calidad, con precios accesibles al público que desee disfrutar de los postres temáticos que se ofrecerán en el establecimiento.

Visión

La visión de Saveurs Sucrée es, para el año 2025 ser reconocida a nivel nacional e internacional, mediante la creación de innovadoras estrategias de marketing que promuevan su difusión dentro de mercados internacionales.

Valores

- **Pasión:** Trabajar con respeto y amor hacia los productos y técnicas.
- **Responsabilidad:** Estar pendiente siempre de los detalles y necesidades que el cliente requiere.
- **Puntualidad:** Todos los productos se entregarán a tiempo.
- **Calidad:** Utilizar productos y procedimientos que satisfagan a los clientes.
- **Diversidad:** Tener una gama de productos para la elección del cliente.

Metas

Corto plazo

- Invertir en publicidad local y en redes sociales, para que el establecimiento y los productos que se ofertan lleguen a un mayor público.
- Invertir en bienes materiales de la empresa, para brindar un servicio de calidad.
- Ofrecer servicios de calidad, para fidelizar a los clientes.
- Establecer contratos con proveedores que brinden productos de calidad, para ofrecer una experiencia distinta y de calidad al cliente.
- Recuperar el capital invertido en el negocio y generar ganancias que permitan el crecimiento del personal y del establecimiento.

Largo plazo

- Reconocimiento de la empresa a nivel nacional e internacional, para que no sea vista solo como una empresa que ofrece postres, sino también como una marca que ofrece experiencias de calidad.
- Expandir el establecimiento, creando franquicias en distintos lugares, para brindar los productos que se ofertan en varios puntos nacionales e internacionales.
- Invertir en mejoras constantes del establecimiento, para brindar un servicio de calidad.
- Mantener buenas relaciones con los proveedores, para obtener productos de calidad en el tiempo requerido.
- Mantener los ingresos necesarios para el surgimiento del negocio, para que el negocio pueda mantenerse estable.

2.7. Planificación estratégica empresarial.

Estrategias

- Formar alianzas estratégicas con empresas que puedan servir como patrocinadoras, Ilakta ya que esta será una de los proveedores principales de la microempresa, para establecer más patrocinadores se realizará una investigación que determinará nuevas empresas que estén interesadas en patrocinar a Saveurs Sucrée.
- Establecer un mercado específico, determinando cuales con los clientes potenciales del establecimiento.
- Generar promociones para motivar la compra del cliente mediante redes sociales, promociones, publicidad y marketing.
- Mantener un programa de capacitación constante para el personal en temas de atención al cliente, limpieza e higiene, manipulación de materia prima y las capacitaciones que sean necesarias.

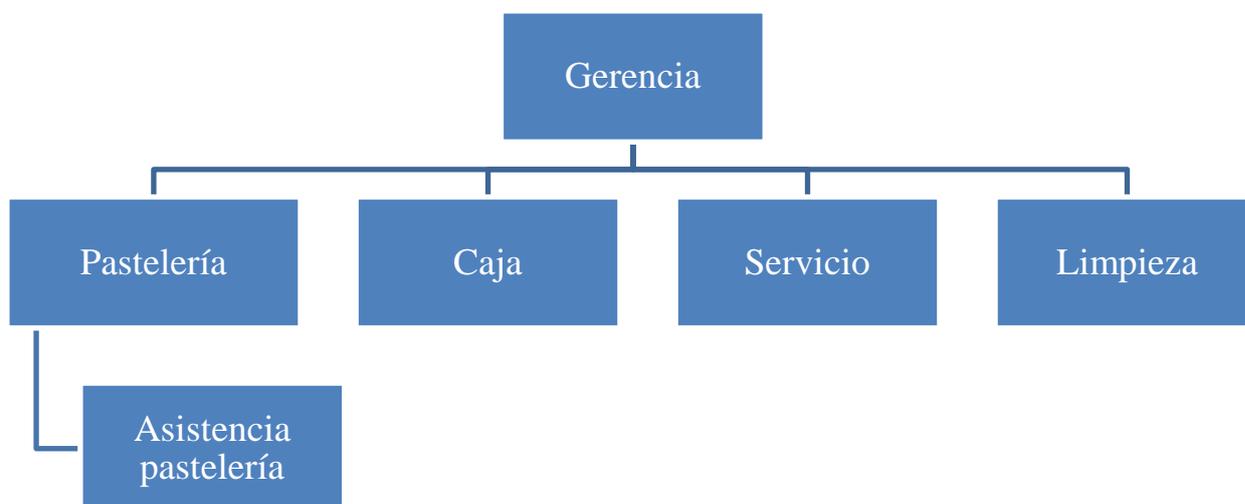
Políticas

- Cumplimiento del horario laboral otorgado por el establecimiento.
- Notificar la inasistencia y causa a su jornada de trabajo.
- Mantener siempre la higiene personal.
- Asistir correctamente uniformado, de acuerdo a su área de trabajo, con el uniforme limpio y completo.
- Al momento de entrar al área de trabajo dejar los celulares, anillos, aretes, pulsera y otros artículos que nos sean necesarios en el trabajo, en el filtro o en los casilleros personales.
- No asistir al trabajo bajo los efectos de cualquier tipo de sustancias estupefacientes y psicotrópicas.
- Asistir a los cursos de capacitación que sean necesarios de manera obligatoria y puntual.

El personal que no cumpla con las políticas establecidas en la empresa será sancionado de acuerdo a las normativas internas del establecimiento.

2.8. Estructura organizacional

Gráfico No. 3



Alisson Herrera. (2020). *Organigrama estructural*. Quito

2.9. Mano de obra requerida

Tabla N°1

Descripción	Cantidad	Salario
Gerente	1	Salario básico unificado y beneficios de ley
Chef pastelero	1	Salario básico unificado y beneficios de ley
Ayudante de chef pastelero	1	Salario básico unificado y beneficios de ley
Mesero	1	Salario básico unificado y beneficios de ley
Cajera	1	Salario básico unificado y beneficios de ley
Posillero	1	Salario básico unificado y beneficios de ley

Alisson Herrera. (2020). *Mano de obra requerida*. Quito

Se usa el salario básico unificado de \$400 dólares americanos según lo establecido en el ministerio de trabajo y los beneficios de ley para todos los cargos de la empresa, ya que, debido a la apertura de la microempresa el gerente y el chef pastelero cobrarán el mismo sueldo debido a que se estima que estos cargos serán ocupados por el dueño de la pastelería y no se requerirá mano de obra externa.

PUESTO DE GERENTE

Detalles generales

Empresa	Saveurs Sucrée
Unidad administrativa	Área de Gerencia
Misión del puesto	Supervisar toda la funcionalidad del establecimiento, bienestar del personal, contratos con proveedores, capacitaciones para el personal.
Denominación del puesto	Gerente
Rol del puesto	Administrar, contratar, supervisar.
Remuneración	Salario básico unificado y beneficios de ley
Requerimientos para ocupar el puesto:	

Tabla N° 2

Instrucción Formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo de Gastronomía	Mínima de 1 año de experiencia en el área de producción, administración y bodega.	Primeros auxilios. Administración. Trato con el personal. Etiqueta y protocolo	Puntualidad. Responsabilidad. Capacidad para aprender. Trabajo bajo presión. Honesto. Leal. Trabajo en equipo

Alisson Herrera. (2020). *Requerimientos para ocupar el puesto de gerente*. Quito

PUESTO DE CHEF PASTELERO

Detalles generales

Empresa	Saveurs Sucrée
Unidad administrativa	Área de cocina
Misión del puesto	Elaborar menús del establecimiento, manejo de materia prima y del personal del área, verificar el estado de la maquinaria y de la calidad de los productos que se ofertan.
Denominación del puesto	Chef pastelero
Rol del puesto	Supervisar, producción y elaboración, calidad.
Remuneración	Salario básico unificado y beneficios de ley

Requerimientos para ocupar el puesto:

Tabla N° 3

Instrucción Formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo de Gastronomía	Mínima de 1 año de experiencia en el área de pastelería y repostería. Conocimientos en repostería creativa.	Primeros auxilios. Administración. Trato con el personal. Etiqueta y protocolo. Atención al cliente.	Puntualidad. Responsabilidad. Capacidad para aprender. Trabajo bajo presión. Honesto. Leal. Trabajo en equipo

Alisson Herrera. (2020). *Requerimientos para ocupar el puesto de chef pastelero*. Quito

PUESTO DE AYUDANTE DEL CHEF

Detalles generales

Empresa	Saveurs Sucrée
Unidad administrativa	Área de cocina
Misión del puesto	Ayudar en la elaboración de menús del establecimiento, manejo de materia prima, verificar el estado de la maquinaria y de la calidad de los productos que se ofertan.
Denominación del puesto	Ayudante del chef
Rol del puesto	Producción y elaboración, calidad
Remuneración	Salario básico unificado y beneficios de ley
Requerimientos para ocupar el puesto:	

Tabla N° 4

Instrucción Formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo de Gastronomía	Mínima de 1 año de experiencia en el área de pastelería y repostería.	Primeros auxilios. Administración. Trato con el personal. Etiqueta y protocolo. Atención al cliente.	Puntualidad. Responsabilidad. Capacidad para aprender. Trabajo bajo presión. Honesto. Leal. Trabajo en equipo

Alisson Herrera. (2020). *Requerimientos para ocupar el puesto de ayudante del chef*.

Quito

PUESTO DE MESERO

Detalles generales

Empresa	Saveurs Sucrée
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	Brindar un servicio de calidad, atender al cliente con rapidez y eficacia.
Denominación del puesto	Mesero
Rol del puesto	Supervisar, realizar comandas.
Remuneración	Salario básico unificado y beneficios de ley

Requerimientos para ocupar el puesto:

Tabla N° 5

Instrucción Formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo de Gastronomía	Mínima de 1 año de experiencia en el área de servicio y atención al cliente. Conocimientos o especializado en barismo.	Primeros auxilios. Administración. Trato con el personal. Etiqueta y protocolo. Atención al cliente. Idioma inglés	Puntualidad. Responsabilidad. Capacidad para aprender. Trabajo bajo presión. Honesto. Leal. Trabajo en equipo

Alisson Herrera. (2020). *Requerimientos para ocupar el puesto de mesero*. Quito

PUESTO DE CAJERO

Detalles generales

Empresa	Saveurs Sucrée
Unidad administrativa	Área de caja
Misión del puesto	Llevar la contabilidad de todo lo vendido diariamente.
Denominación del puesto	Cajero
Rol del puesto	Supervisar, controlar y administrar el dinero de caja.
Remuneración	Salario básico unificado y beneficios de ley

Requerimientos para ocupar el puesto:**Tabla N° 6**

Instrucción Formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en contabilidad y finanzas	No necesita experiencia laboral.	Primeros auxilios. Administración. Trato con el personal. Etiqueta y protocolo. Atención al cliente. Marketing. Idioma Inglés	Puntualidad. Responsabilidad. Capacidad para aprender. Trabajo bajo presión. Honesto. Leal. Trabajo en equipo

Alisson Herrera. (2020). *Requerimientos para ocupar el puesto de cajero*. Quito

PUESTO DE POSILLERO**Detalles generales**

Empresa	Saveurs Sucrée
Unidad administrativa	Área de limpieza
Misión del puesto	Mantener las distintas áreas completamente limpias, así como el menaje, cubertería, cristalería y vajillas.
Denominación del puesto	Posillero
Rol del puesto	Supervisar, limpiar.
Remuneración	Salario básico unificado y beneficios de ley

Requerimientos para ocupar el puesto:**Tabla N° 7**

Instrucción Formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía	Experiencia de 1 año en el área de lavado y desinfección	Primeros auxilios. Trato con el personal. Atención al cliente. Limpieza y sanitación	Puntualidad. Responsabilidad. Capacidad para aprender. Trabajo bajo presión. Honesto. Leal. Trabajo en equipo

Alisson Herrera. (2020). *Requerimientos para ocupar el puesto de posillero*. Quito

2.10. Funciones específicas del puesto

CARGO: Gerente

FUNCIONES:

- Realizar los objetivos generales y específicos de la empresa
- Contratar personal capacitado para la empresa.
- Realizar los horarios del personal
- Realizar las funciones específicas de los cargos.
- Buscar proveedores de calidad
- Realizar contratos con los proveedores.
- Realizar todos los pagos y actualizaciones en los permisos del establecimiento.
- Manejar la contabilidad de la empresa
- Manejar y controlar el uso de materia prima.

CARGO: Chef pastelero

FUNCIONES:

- Mantener y verificar la limpieza del área de producción
- Verificar que la maquinaria se encuentre en buen estado
- Realizar la producción diaria de la pastelería (mise en place)
- Elaborar las recetas estándar y de costos.
- Elaborar la carta menú.
- Realizar la requisición de productos
- Manejar y controlar la materia prima.

CARGO: Cajero

FUNCIONES:

- Realizar los cobros con cualquier tipo de pago
- Entregar facturas a los consumidores.
- Llevar la contabilidad de caja.
- Guardar las comandas como un respaldo para la contabilidad
- Cerrar caja
- Realizar inventario de bodega.
- Realizar la limpieza conjuntamente con los meseros.

CARGO: Meseros

FUNCIONES:

- Tomar pedidos
- Limpiar el establecimiento
- Pasar cubertería y pedidos
- Estar atento al comensal
- Atender siempre de manera adecuada al comensal.

CARGO: Posillero

FUNCIONES:

- Limpieza general del área de trabajo
- Limpieza de cubertería, cristalería, mantelería.
- Limpieza de menaje y maquinarias.
- Realizar producción
- Revisar que la materia prima este en estado óptimo para su consumo.

2.11. Ventajas competitivas

Las ventajas competitivas de Saveurs Sucrée son:

- Precios accesibles para la clientela, en relación a la competencia se ofrecerán precios más bajos.
- Contará con facilidades de pago mediante efectivo, tarjetas de debito y tarjetas de crédito.
- Contará con facilidades de entrega a domicilio, mediante plataformas virtuales.
- Contará con un servicio especializado y capacitado para poder realizar los pedidos con sus especificaciones necesarias.
- El uso de diversas harinas artesanales con el fin de brindar y ofertar nuevos sabores.

2.12. Productos y /o servicios

- Pasteles temáticos
- Cupcakes temáticos.
- Cake pops.
- Mousse

- Tartaletas
- Cheesecake.
- Variedad de Postres temáticos
- Bebidas soft.

3. Proceso de Investigación de Mercados y Marketing.

3.1. Objetivo de mercadotecnia

Promocionar Saveurs Sucrée mediante publicidad utilizada en las redes sociales, donde se darán a conocer todos los productos, servicios, promociones, concursos, all you can eat que ofrece el establecimiento.

3.2. Investigación de mercado

La Av. República del Salvador es un sector bastante comercial, en el cual después de una investigación de campo, se ha podido observar que hay gran afluencia de personas quienes podrían ser los clientes potenciales de una pastelería artesanal.

En el sector, se han podido encontrar una variedad de lugares que resultarían la competencia directa de la pastelería Saveurs Sucrée, tales como:

- Dulce Capricho la cual está especializada en tortas nupciales y se encuentra en la Av. República del Salvador y Portugal frente al edificio Plaza Real.
- Panificadora Ambato ofrece panadería, pastelería, galletería y cafetería, esta se encuentra ubicada en la Av. Portugal y República del Salvador.
- Xocolat ofrece postres y bebidas a base de chocolate y café producido en el Ecuador, se encuentra ubicado en el Edificio Metroplaza, Av. República del Salvador y Suecia.
- Cyril Boutique ofrece una variedad de postres y se encuentra en la calle Irlanda entre la Av. República del Salvador y Av. 6 de diciembre.
- Cyrano Corfu ofrece una gran variedad de postres, se encuentra ubicada en la calle Portugal, entre la Av. República del Salvador y Shyris.

Como método de investigación y para conocer la aceptación que tendría este negocio en el sector mencionado, se ha optado por un instrumento de investigación masivo que es la encuesta, la cual se aplicará a las personas que transitan en este lugar para poder tener una estadística real acerca de la aceptación.

3.3. Universo y muestra

Para realizar la encuesta, el universo ha sido determinado a partir de la población del sector del Batán donde hay una cifra 8.000 personas económicamente activas (INEN, 2019, <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/>).

$$n = \frac{N \times Z^2 \times p \times q}{d^2 \times (N - 1) + Z^2 \times p \times q}$$

$$n = \frac{8000 \times (1.96)^2 \times 0.05 \times (0.95)}{(0.05)^2 \times (8000 - 1) + 1.96^2 \times 0.05 \times 0.95}$$

$$n = \frac{8000 \times 3.8416 \times 0.05 \times (0.95)}{0.0025 \times (7999) + 3.8416 \times 0.05 \times 0.95}$$

$$n = \frac{1459,808}{20,179976}$$

$$n = 72,34$$

$$n = 72.$$

3.4. Formato de encuesta

ENCUESTA DE INVESTIGACIÓN DE MERCADO

Estimado lector, la presente encuesta tiene como finalidad conocer el grado de aceptación de los productos que ofrecerá en Saveurs Sucrée, una pastelería artesanal.

La información proporcionada será confidencial y con fines académicos.

Edad: _____

Género: Femenino Masculino

1. ¿Conoce usted una pastelería que oferte postres temáticos con procesos artesanales?
a. Si b. No
2. ¿Conoce usted cuáles son las técnicas más usadas para la elaboración de postres artesanales?
a. Si b. No
3. ¿Conoce usted la diferencia entre usar pre mezcla de pastelería y usar harinas artesanales?
a. Si b. No
4. ¿De existir un establecimiento que oferte postres temáticos con procesos artesanales, con qué frecuencia la visitaría?
a. Diario b. Semanal c. Quincenal d. Anual
5. ¿Qué postre consume usted como más frecuencia?
a. Cupcakes b. Tortas húmedas c. Mousse d. Tartaletas
6. ¿Le gustaría probar postres temáticos con harinas artesanales de haba, harina de maíz morado, harina de plátano?
a. b. No
7. ¿Compraría estos postres artesanales para?
a. Probarlos b. Consumirlos con frecuencia
8. ¿Cree usted que fuera de las harinas artesanales de haba, maíz morado, plátano, se deberían utilizar otras harinas?
a. Harina de maíz b. Harina de trigo c. Harina de centeno
9. ¿Para acompañar estos postres temáticos que bebidas le gustaría que se le ofrezca?
a. Gaseosas b. Té c. Café d. Chocolate e. Otro _____
10. ¿Para la decoración de los postres, que le gustaría que se utilice?
a. Fondant b. Merengue c. Chantilly d. Otro _____

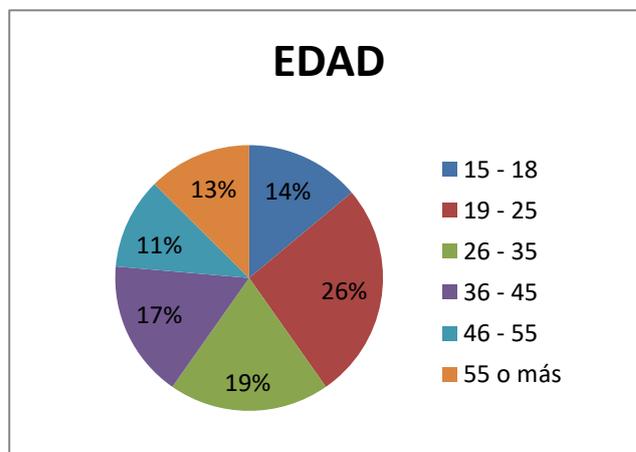
Muchas gracias

3.5. Tabulación

Edad

Gráfico N°4.

EDAD		
15 – 18	10	13,9%
19 – 25	19	26,4%
26 – 35	14	19,4%
36 – 45	12	16,7%
46 – 55	8	11,1%
55 o más	9	12,5%
TOTAL	72	100%



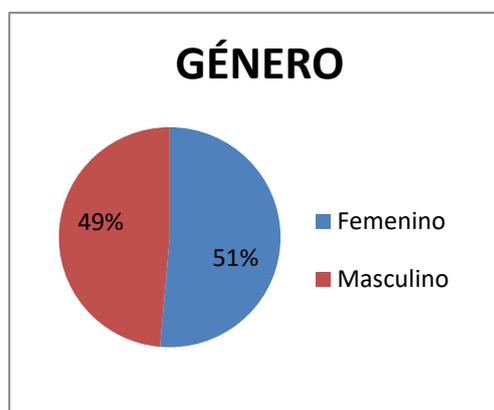
Alisson Herrera. (2020). *Tabulación rango de edad de las personas encuestadas*. Quito

Análisis: El 26% de las personas encuestadas se encuentran en el rango de 19 a 25 años de edad, el 19% se encuentran en el rango de 26 a 35 años, el 17% se encuentran en el rango de 36 a 45 años, el 14% se encuentra el rango de 15 a 18 años, y los más bajos son del 11% y 13% de las personas de 46 a 55 y de 55 o más años.

GÉNERO

Gráfico N°5.

GÉNERO		
Femenino	37	51,4%
Masculino	35	48,6%
TOTAL	72	100%



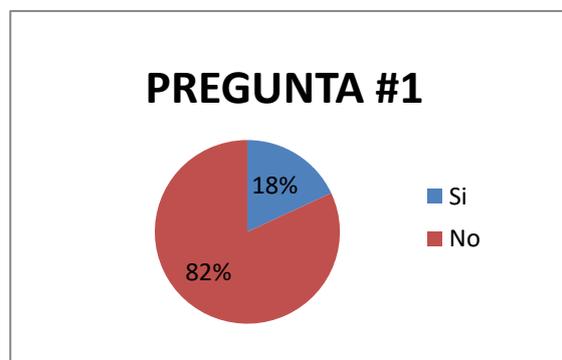
Alisson Herrera. (2020). *Tabulación del género de las personas encuestadas*. Quito

Análisis De la población encuestada el 51% es de sexo femenino y el 49% es de sexo masculino.

1. ¿Conoce usted una pastelería que oferte postres temáticos con procesos artesanales?

Gráfico N° 6.

PREGUNTA #1		
Si	13	18,1%
No	59	81,9%
TOTAL	72	100%



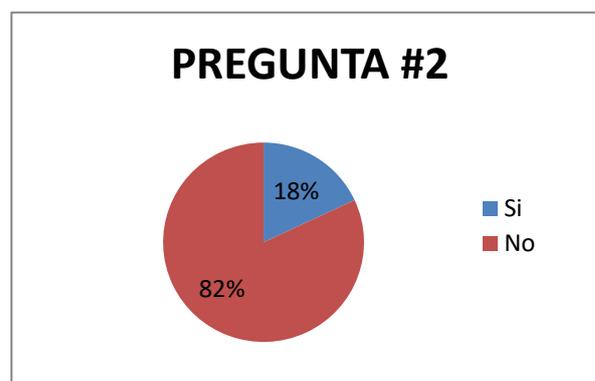
Alisson Herrera. (2020). *Tabulación de las personas que conocen una pastelería que oferte postres temáticos con procesos artesanales*. Quito

Análisis: Del 100% de los encuestados el 81,9% no conocen una pastelería en la que oferten postres temáticos con procesos artesanales, mientras que el 18,1 % si conoce este tipo de establecimientos.

2. ¿Conoce usted cuáles son las técnicas más usadas para la elaboración de postres artesanales?

Gráfico N° 7.

PREGUNTA #2		
Si	13	18,1%
No	59	81,9%
TOTAL	72	100%



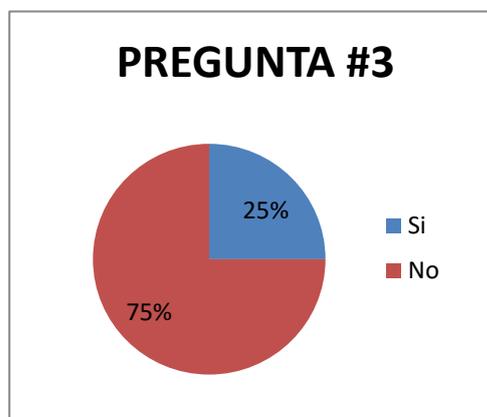
Alisson Herrera. (2020). *Tabulación de las personas que conocen las técnicas más usadas para la elaboración de postres artesanales*. Quito

Análisis: Del 100% de la población encuestada el 81,9% no conocen las técnicas utilizadas para la elaboración de postres artesanales mientras que el 18,1% si conoce estas técnicas.

3. ¿Conoce usted la diferencia entre usar pre mezcla de pastelería y usar harinas artesanales?

Gráfico N° 8.

PREGUNTA#3		
Si	18	25%
No	54	75%
TOTAL	72	100%



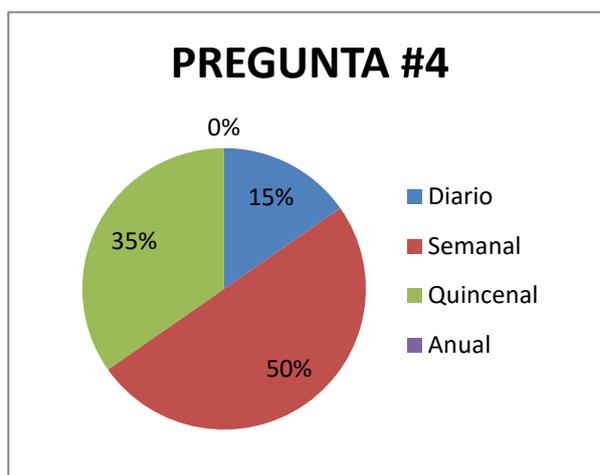
Alisson Herrera. (2020). *Tabulación de las personas que conocen la diferencia entre usar pre mezcla de pastelería y usar harinas artesanales*. Quito

Análisis: El 75% de la población no conoce la diferencia que hay entre el usar pre mezcla y usar harina artesanal, mientras que el otro 25% si conoce esta diferencia.

4. ¿De existir un establecimiento que oferte postres temáticos con procesos artesanales, con qué frecuencia la visitaría?

Gráfico N° 9.

PREGUNTA #4		
Diario	11	15,3%
Semanal	36	50,0%
Quincenal	25	34,7%
Anual	0	0,0%
TOTAL	72	100%



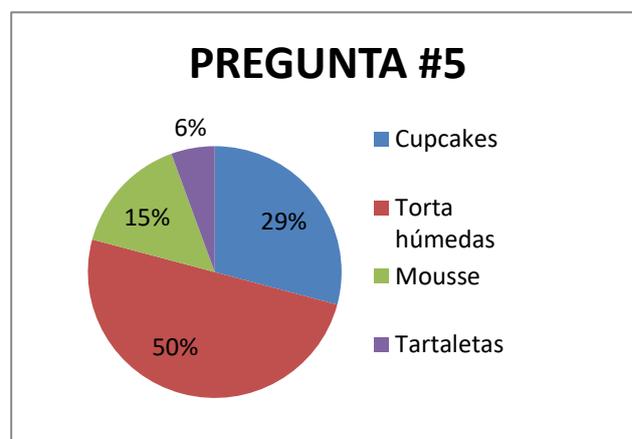
Alisson Herrera. (2020). *Tabulación de las personas que conocen una pastelería que oferte postres temáticos con procesos artesanales*. Quito

Análisis: Del 100% de la población encuestada el 50% dice que consumiría estos postres artesanales semanalmente, el 34,7% lo haría quincenalmente, y el 15,3% los consumiría diario.

5. ¿Qué postre consume usted como más frecuencia?

Gráfico N° 10.

PREGUNTA #5		
Cupcakes	21	29,2%
Torta húmedas	36	50,0%
Mousse	11	15,3%
Tartaletas	4	5,6%
TOTAL	72	100%



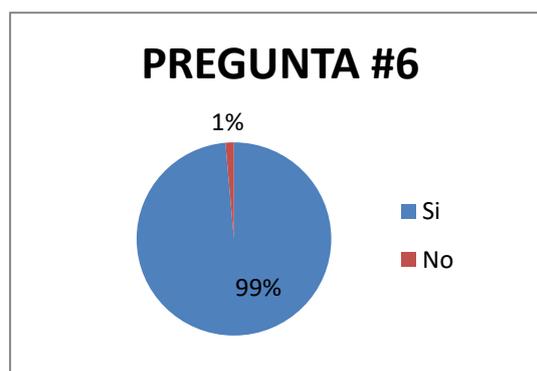
Alisson Herrera. (2020). *Tabulación de que consumen las personas encuestadas con más frecuencia.* Quito

Análisis: De la población encuestada el 50% prefiere consumir tortas húmedas, el 29,2% prefiere consumir cupcakes, el 15,3% prefiere consumir mousse y el 5,6% prefiere consumir tartaletas.

6. ¿Le gustaría probar postres temáticos con harinas artesanales de haba, harina de maíz morado, harina de plátano?

Gráfico N° 11.

PREGUNTA#6		
Si	71	98,6%
No	1	1,4%
TOTAL	72	100%



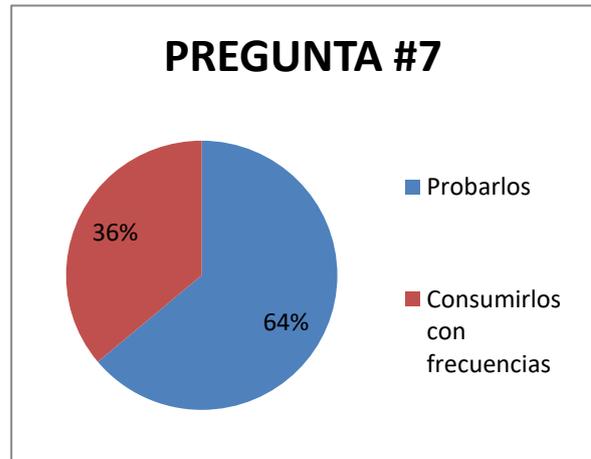
Alisson Herrera. (2020). *Tabulación de las personas que les gustaría probar postres temáticos con harinas artesanales.* Quito

Análisis: Del 100% de la población encuestada el 98,6% menciona que si le gustaría probar postres temáticos con harinas artesanales de haba, maíz morado y plátano, mientras que el 1,4% no estaría dispuesto a probarlo.

7. ¿Compraría estos postres artesanales para?

Gráfico No. 12.

PREGUNTA#7		
Probarlos	46	63,9%
Consumirlos con frecuencias	26	36,1%
TOTAL	72	100%



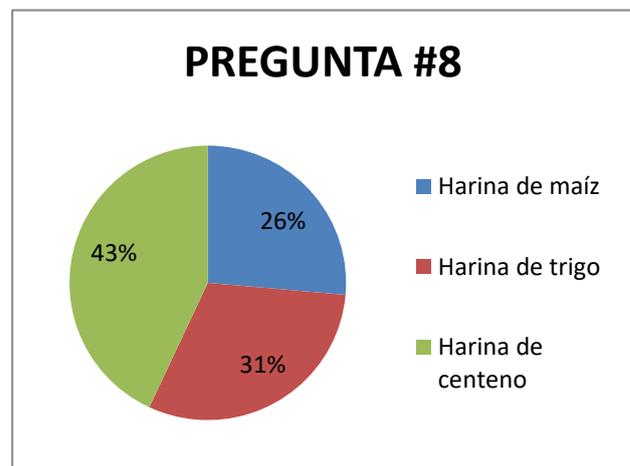
Alisson Herrera. (2020). *Tabulación de las personas para saber por qué comprarían estos postres.* Quito

Análisis: Del 100% de la población el 63,9% los compraría solo para probarlos mientras que el 36,1% lo consumiría para consumirlos con frecuencia.

8. ¿Cree usted que fuera de las harinas artesanales de haba, maíz morado, plátano, se deberían utilizar otras harinas?

Gráfico N° 13.

PREGUNTA #8		
Harina de maíz	19	26,4%
Harina de trigo	22	30,6%
Harina de centeno	31	43,1%
TOTAL	72	100%



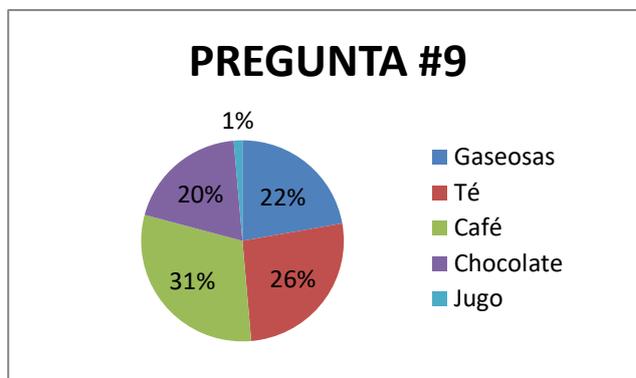
Alisson Herrera. (2020). *Tabulación para saber que otras harinas se deberían utilizar.* Quito

Análisis: Del 100% de la población el 43,1% le gustaría que también se oferten postres de harina de centeno, el 30,6% de la población prefiere la harina de trigo, mientras que el 26,4% de la población quisiera probar postres elaborados con harina de maíz.

9. ¿Para acompañar estos postres temáticos que bebidas le gustaría que se le ofrezca?

Gráfico No. 14.

PREGUNTA#9		
Gaseosas	16	22,2%
Té	19	26,4%
Café	22	30,6%
Chocolate	14	19,4%
Jugo	1	1,4%
TOTAL	72	100%



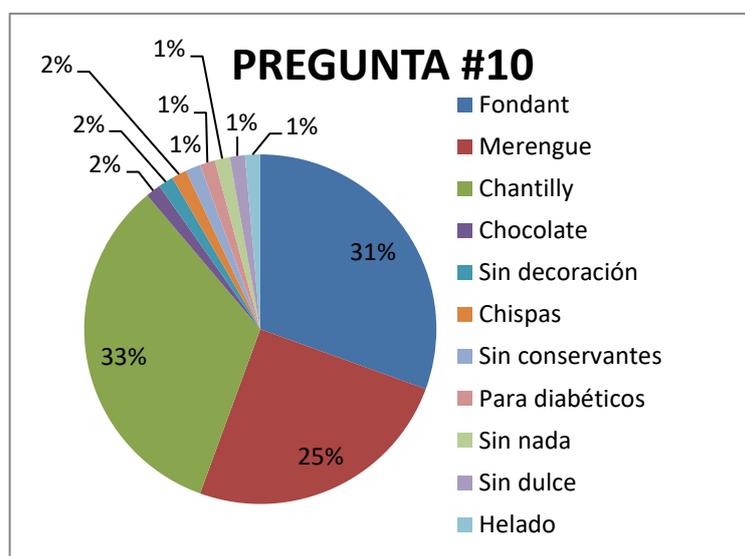
Alisson Herrera. (2020). *Tabulación para saber que bebidas les gustaría para acompañar estos postres temáticos.* Quito

Análisis: Del 100% de la población el 30,6% le gustaría acompañar sus postres con café, el 26,4% le gustaría acompañar con té, el 22,2% prefiere la gaseosa, el 19,4% prefiere el chocolate y el 1,4% prefiere el jugo.

10. ¿Para la decoración de los postres, que le gustaría que se utilice?

Gráfico N° 15.

PREGUNTA #10		
Fondant	22	30,6%
Merengue	18	25,0%
Chantilly	24	33,3%
Chocolate	1	1,4%
Sin decoración	1	1,4%
Chispas	1	1,4%
Sin conservantes	1	1,4%
Para diabéticos	1	1,4%
Sin nada	1	1,4%
Sin dulce	1	1,4%
Helado	1	1,4%
TOTAL	72	100%



Alisson Herrera. (2020). *Tabulación para saber con qué les gustaría que se utilice para la decoración.* Quito

Análisis: Del 100% de la población el 33,3% preferiría que los postres sean decorados con chantilly, el 30,6% prefiere la decoración con fondant, el 25% prefiere la decoración de merengue, mientras que el resto del porcentaje prefiere, con chocolate, sin decoración, con chispas, sin conservantes, para diabéticos, sin nada, sin dulce, etc.

3.6. Análisis general

Después de un análisis realizado de cada una de las preguntas se concluye que hay varios rangos de edad que estarían interesados en conocer este producto, de igual manera los dos géneros tanto masculino como femenino han respondido positivamente a esta encuesta demostrando su interés en el producto.

Un porcentaje alto de los encuestados menciona el desconocimiento de un establecimiento que brinde estos productos, lo cual es algo importante debido a que muestran interés en este proyecto, también desconocen las técnicas usadas en la pastelería artesanal, así como la diferencia entre el uso de pre mezcla o el uso de harinas artesanales.

Los encuestados, afirman querer probar estos productos elaborados con harinas artesanales seleccionados y están interesados en el consumo de estas, de igual manera menciona harinas como la de centeno para incorporar en la carta, así como las bebidas que estarían dispuestos a consumir con el fin de acompañar sus postres.

Las personas encuestadas mencionan que estarían dispuestos a probar estos productos de manera diaria y quincenal lo cual demuestra que la gente está interesada en el producto para consumirlo con frecuencia, entre los postres más consumidos por los encuestados se encuentran las tortas mojadas lo cual nos ayuda a establecer un producto estrella para el establecimiento con el fin de adquirir clientela fiel.

3.7. Especificaciones del producto

Se elaborarán postres con la temática requerida por el comensal, con una base de harina artesanal, y se forrarán con chantilly, merengue o fondant. Todo esto se realizará de acuerdo con lo solicitado por el cliente.

Pastel temático para niños y niñas: Se puede realizar con la base de harina a su elección, con la temática solicitada por el cliente, este postre podrá estar cubierto de merengue, chantilly, glaseado o fondant, este llevará 8 cupcakes afín a la temática.

Pastel de bodas: Se puede realizar con la base de harina a su elección, el cual será realizado de acuerdo con la temática solicitada por el cliente, este podrá ser cubierto de merengue, chantilly, glaseado o fondant.

Pasteles familiares: Se puede realizar con la base de harina a su elección, el cual será realizado de acuerdo con la temática solicitada por el cliente, este podrá ser cubierto de merengue, chantilly, glaseado o fondant.

Postres personales elaborados con cualquier tipo de harina artesanal.

3.8. Distribución y puntos de ventas

El punto de venta directo será un local físico, el cual estará ubicado en la Av. República del Salvador.

Además, para su distribución se trabajará con plataformas virtuales para la realización de envíos a domicilio. Estas plataformas son: Uber, Rappi y Glovo.

3.9. Promoción del producto o servicio

1. Los sábados se realizarán promociones de 2x1 en mercadería seleccionada.
2. Cada fin de mes se realizará un All you can eat, con todos los postres del establecimiento, de acuerdo con un valor establecido y en un horario fijo.
3. Martes loco por la compra de \$20 de postres en Saveurs Sucrée se lleva gratis una bebida para 4 personas.
4. Viernes de amigos, si vienen entre grupos de 5 amigos, se les dará bebidas de bienvenida.
5. Jueves no te ahueves, día de parejas enamoradas, si los dos consumen, podrán escoger un platillo más totalmente gratis.

3.10. Fijación y políticas de precios

Recetas Estándar

Tabla N° 8

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		FONDANT						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
120	ml	Agua	Potable o purificada		Calentar			
12	g	Gelatina sin sabor	5g de agua x 1 de gelatina		Baño maría			
125	ml	Glucosa	140°C - 145°C		Fuego directo			
15	ml	Glicerina	290°C		Fuego directo			
15	g	Manteca vegetal	Consistencia sólida		Fuego directo			
7	g	CMC	Junto con el azúcar		Mezclar			
600 - 800	g	Azúcar impalpable	Cantidad necesaria		Mezclar			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Calentar la glucosa + 60ml de agua + manteca + glicerina.						
		2. Hidratar la gelatina en 60ml de agua, derretir a baño maría.						
		3. Incorporar a la mezcla de glucosa la gelatina.						
		4. Preparar los secos: mezclar el CMC con 500g de azúcar impalpable, (Reservar la cantidad restante de azúcar)						
		5. Incorporar a los líquidos la mezcla se secos, de acuerdo a la persona dependerá la cantidad de azúcar impalpable necesaria.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
1000	837,94	0,16	55,2	0,15	126,58	0	12,01	3,92

Alisson Herrera. (2020). Receta de producción del Fondant. Quito.

Tabla 9

		FICHA RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Fondant			Codigo : 001
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	22 de marzo del 2020			Chef: Alisson Herrera
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Agua	ml	0,00	120	0,00
Gelatina sin sabor	g	12,67	12	0,15
Glucosa	g	7,33	125	0,92
Glicerina	g	20,00	15	0,30
Manteca vegetal	g	10,00	15	0,15
CMC	g	20,00	7	0,14
Azúcar impalpable	g	3,10	800	2,48
			Total Bruto	4,14
			10 % Imprevisto	0,41
			Costo Neto	4,55
			Gasto de fabr.	0,68
			Factor Costo	1,52
			M.O. 45%	2,05
			G. Adm. 12%	0,55
			45 % Utilidad	2,05
			sub total	11,40
			12 % I.V.A.	1,37
			10 % Servicio	1,14
			Total	13,90

FOTO



Alisson Herrera. (2020). Receta de costos Fondant. Quito.

Tabla 10

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN							
NOMBRE DE LA RECETA		MERENGUE ITALIANO							
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL				
160	g	Claras de huevo	Solo claras		Batir a punto de nieve				
500	g	Azúcar común	114 - 117 °C		Calentar a fuego directo				
4	g	Crémor tártaro	115 - 117 °C		Calentar a fuego directo				
4	g	Ácido cítrico	116 - 117 °C		Calentar a fuego directo				
250	ml	Agua	117 - 117 °C		Calentar a fuego directo				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO							
		1. Calentar agua + azúcar + crémor tártaro y ácido cítrico. (114 - 117 °C) bola dura.							
		2. Mientras llega a punto de temperatura batir a punto de nieve las claras.							
		3. Con la máquina a baja velocidad incorporar el almíbar.							
		4. Aumentar la velocidad hasta obtener picos firmes.							
Porción (g)		Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
1000		2013,52	0,6	2,95	17,44	499,14	0	271,89	0,08

Alisson Herrera. (2020). Receta de producción del Merengue italiano. Quito.

Tabla 11

		FICHA RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Merengue Italiano			Codigo : 002
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	22 de marzo del 2020			Chef: Alisson Herrera
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Claras de huevo	g	2,50	160	0,40
Azúcar común	g	1,21	500	0,61
Crémor tártaro	g	65,00	4	0,26
Ácido cítrico	g	65,00	4	0,26
Agua	ml	0,00	250	0,00
			Total Bruto	1,53
			10 % Imprevisto	0,15
			Costo Neto	1,68
FOTO			Gasto de fabr.	0,25
			Factor Costo	0,56
			M.O. 45%	0,75
			G. Adm. 12%	0,20
			45 % Utilidad	0,75
			sub total	4,20
			12 % I.V.A.	0,50
			10 % Servicio	0,42
			Total	5,12

Alisson Herrera. (2020). Receta de costos Merengue italiano. Quito.

Tabla 12

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		TORTA DE PLÁTANO						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
6	u	Huevos	Grandes		Batir			
500	g	Azúcar	Granulada		Pesar			
120	ml	Aceite	Vegetal		Pesar			
500	ml	Yogurth natural	Sin sabor		Pesar			
4	u	Plátanos pequeños	Pequeños		Picar			
250	g	Harina	Para pastlería		Tamizar			
250	g	Harina de plátano	Para pastlería		Tamizar			
30	g	Polvo de hornear	Indispensable		Incorporar en secos			
150	g	Gotas de chocolate	Resistentes al calor		Mezclar			
1000	g	Fondant	Lugar fresco		Decoración			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Azúcar + plátanos picados. Bien batidos						
		2. Incorporar líquidos						
		3. Incorporar secos de a poco						
		4. Hornear a 180 °C						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
3400	8159,04	28,276	3820,02	106,12	1289,62	1522,8	794,51	17,68

Alisson Herrera. (2020). Receta de producción torta de plátano con decoración de fondant.

Quito.

Tabla 13

		FICHA RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Torta de Plátano			Codigo : 006
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	22 de marzo del 2020			Chef: Alisson Herrera
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Huevos	g	2,50	360	0,90
Azúcar	g	1,21	500	0,61
Aceite	ml	1,50	120	0,18
Yoguth natural	ml	6,00	500	3,00
Plátanos pequeños	g	3,00	1000	3,00
Harina	g	1,86	250	0,47
Harina de plátano	g	4,00	250	1,00
Polvo de hornear	g	12,00	30	0,36
Gotas de chocolate	g	5,00	150	0,75
Fondant	kl	4,14	1000	4,14
			Total Bruto	14,40
			10 % Imprevisto	1,44
			Costo Neto	15,84
			Gasto de fabr. 15%	2,38
			Factor Costo 33,33%	5,28
			M.O. 45%	7,13
			G. Adm. 12%	1,90
			45 % Utilidad	7,13
			sub total	39,65
			12 % I.V.A.	4,76
			10 % Servicio	3,97
			Total	48,38

FOTO



Alisson Herrera. (2020). Receta de costos torta de plátano con decoración de fondant.

Quito.

Tabla 14

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN							
NOMBRE DE LA RECETA		TORTA DE PLÁTANO							
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL				
6	u	Huevos	Grandes		Batir				
500	g	Azúcar	Granulada		Pesar				
120	ml	Aceite	Vegetal		Pesar				
500	ml	Yogurth natural	Sin sabor		Pesar				
4	u	Plátanos pequeños	Pequeños		Picar				
250	g	Harina	Para pastlería		Tamizar				
250	g	Harina de plátano	Para pastlería		Tamizar				
30	g	Polvo de hornear	Indispensable		Incorporar en secos				
150	g	Gotas de chocolate	Resistentes al calor		Mezclar				
1000	g	Merengue italiano	Un solo uso		Decoración				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO							
		1. Azúcar + plátanos picados. Bien batidos							
		2. Incorporar líquidos							
		3. Incorporar secos de a poco							
		4. Hornear a 180 °C							
Porción (g)		Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
3400		9334,62	28,714	5767,77	123,41	1762,18	1522,8	1055,39	13,84

Alisson Herrera. (2020). Receta de producción torta de plátano con decoración de merengue italiano. Quito.

Tabla 15

 Tecnológico Internacional		FICHA RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Torta de Plátano			Codigo : 007
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	22 de marzo del 2020			Chef: Alisson Herrera
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Huevos	g	2,50	360	0,90
Azúcar	g	1,21	500	0,61
Aceite	ml	1,50	120	0,18
Yoguth natural	ml	6,00	500	3,00
Plátanos pequeños	g	3,00	1000	3,00
Harina	g	1,86	250	0,47
Harina de plátano	g	4,00	250	1,00
Polvo de hornear	g	12,00	30	0,36
Gotas de chocolate	g	5,00	150	0,75
Merengue italiano	g	1,53	1000	1,53
			Total Bruto	11,79
			10 % Imprevisto	1,18
			Costo Neto	12,97
			Gasto de fabr. 15%	1,95
			Factor Costo 33,33%	4,32
			M.O. 45%	5,84
			G. Adm. 12%	1,56
			45 % Utilidad	5,84
			sub total	32,47
			12 % I.V.A.	3,90
			10 % Servicio	3,25
			Total	39,61

FOTO	
-------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Alisson Herrera. (2020). Receta de costos torta de plátano con decoración de merengue italiano. Quito.

Tabla 16

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		TORTA DE PLÁTANO						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
6	u	Huevos	Grandes		Batir			
500	g	Azúcar	Granulada		Pesar			
120	ml	Aceite	Vegetal		Pesar			
500	ml	Yogurth natural	Sin sabor		Pesar			
4	u	Plátanos pequeños	Pequeños		Picar			
250	g	Harina	Para pastlería		Tamizar			
250	g	Harina de plátano	Para pastlería		Tamizar			
30	g	Polvo de hornear	Indispensable		Incorporar en secos			
150	g	Gotas de chocolate	Resistentes al calor		Mezclar			
1000	g	Chantipack	Someter al frío		Decoración			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Azúcar + plátanos picados. Bien batidos						
		2. Incorporar líquidos						
		3. Incorporar secos de a poco						
		4. Hornear a 180 °C						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
3400	10231,1	28,71	4024,82	105,97	1393,04	1522,8	1482,5	13,76

Alisson Herrera. (2020). Receta de producción torta de plátano con decoración de chantilly. Quito.

Tabla 17

		FICHA RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Torta de Plátano			Codigo : 0012
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	22 de marzo del 2020			Chef: Alisson Herrera
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Huevos	g	2,50	360	0,90
Azúcar	g	1,21	500	0,61
Aceite	ml	1,50	120	0,18
Yoguth natural	ml	6,00	500	3,00
Plátanos pequeños	g	3,00	1000	3,00
Harina	g	1,86	250	0,47
Harina de plátano	g	4,00	250	1,00
Polvo de hornear	g	12,00	30	0,36
Gotas de chocolate	g	5,00	150	0,75
Chantipack	g	6,00	1000	6,00
			Total Bruto	16,26
			10 % Imprevisto	1,63
			Costo Neto	17,89
			Gasto de fabr. 15%	2,68
			Factor Costo 33,33%	5,96
			M.O. 45%	8,05
			G. Adm. 12%	2,15
			45 % Utilidad	8,05
			sub total	44,77
			12 % I.V.A.	5,37
			10 % Servicio	4,48
			Total	54,62

FOTO



Alisson Herrera. (2020). Receta de costos torta de plátano con decoración de chantilly.

Quito.

Tabla 18

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN							
NOMBRE DE LA RECETA		TORTA DE HABA							
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL				
500	g	Mantequilla	Sin sal		Batir				
500	g	Harina	Para pastelería		Tamizar				
500	g	Harina de haba	Para pastelería		Tamizar				
500	g	Leche	Entera		Pesar				
8	u	Huevos	Grandes		Batir				
30	g	Polvo de hornear	Indispensable		Incorporar consecos				
10	g	Esencia de vainilla	Líquida		Incorporar a líquidos				
20	g	Maicena	Indispensable		Incorporar a secos				
500	g	Azúcar	Granulada		Batir				
1000	g	Fondant	Lugar fresco		Decoración				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO							
		1. Mantequilla + azúcar. Cremado.							
		2. Incorporar líquidos, huevos, leche, esencia.							
		3. Incorporar secos poco a poco.							
		4. Hornear a 180 °C							
Porción (g)		Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
3960		11019,84	139,6	538,24	258,66	1362,59	3153,4	1039,71	13,26

Alisson Herrera. (2020). Receta de producción torta de haba con decoración de fondant.

Quito.

Tabla 19

		FICHA RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Torta de haba			Codigo : 008
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	22 de marzo del 2020			Chef: Alisson Herrera
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Mantequilla	g	8,20	500	4,10
Harina	g	1,86	500	0,93
Harina de haba	g	4,00	500	2,00
Leche	ml	0,85	500	0,43
Huevos	ml	2,50	480	1,20
Polvo de hornear	g	12,00	30	0,36
Esencia de vainilla	ml	3,00	10	0,03
Maicena	g	1,50	20	0,03
Azúcar	g	1,21	500	0,61
Fondant	g	4,14	1000	4,14
			Total Bruto	13,82
			10 % Imprevisto	1,38
			Costo Neto	15,20
			Gasto de fabr. 15%	2,28
			Factor Costo 33,33%	5,07
			M.O. 45%	6,84
			G. Adm. 12%	1,82
			45 % Utilidad	6,84
			sub total	38,06
			12 % I.V.A.	4,57
			10 % Servicio	3,81
			Total	46,43



FOTO

Alisson Herrera. (2020). Receta de costos torta de haba con decoración de fondant. Quito.

Tabla 20

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		TORTA DE HABA						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
500	g	Mantequilla	Sin sal		Batir			
500	g	Harina	Para pastelería		Tamizar			
500	g	Harina de haba	Para pastelería		Tamizar			
500	g	Leche	Entera		Pesar			
8	u	Huevos	Grandes		Batir			
30	g	Polvo de hornear	Indispensable		Incorporar consecos			
10	g	Esencia de vainilla	Líquida		Incorporar a líquidos			
20	g	Maicena	Indispensable		Incorporar a secos			
500	g	Azúcar	Granulada		Batir			
1000	g	Merengue italiano	Un solo uso		Decoración			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Mantequilla + azúcar. Cremado.						
		2. Incorporar líquidos, huevos, leche, esencia.						
		3. Incorporar secos poco a poco.						
		4. Hornear a 180 °C						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
3960	12195,42	140,04	485,99	276,95	1735,15	3153,4	1727,7	9,34

Alisson Herrera. (2020). Receta de producción torta de haba con decoración de merengue italiano. Quito.

Tabla 21

		FICHA RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Torta de haba			Codigo : 009
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	22 de marzo del 2020			Chef: Alisson Herrera
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Mantequilla	g	8,20	500	4,10
Harina	g	1,86	500	0,93
Harina de haba	g	4,00	500	2,00
Leche	ml	0,85	500	0,43
Huevos	ml	2,50	480	1,20
Polvo de hornear	g	12,00	30	0,36
Esencia de vainilla	ml	3,00	10	0,03
Maicena	g	1,50	20	0,03
Azúcar	g	1,21	500	0,61
Merengue italiano	g	1000,00	1,53	1,53
			Total Bruto	11,21
			10 % Imprevisto	1,12
			Costo Neto	12,33
			Gasto de fabr. 15%	1,85
			Factor Costo 33,33%	4,11
			M.O. 45%	5,55
			G. Adm. 12%	1,48
			45 % Utilidad	5,55
			sub total	30,87
			12 % I.V.A.	3,70
			10 % Servicio	3,09
			Total	37,66



FOTO

Alisson Herrera. (2020). Receta de costos torta de haba con decoración de merengue italiano. Quito.

Tabla 22

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		TORTA DE HABA						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
500	g	Mantequilla	Sin sal		Batir			
500	g	Harina	Para pastelería		Tamizar			
500	g	Harina de haba	Para pastelería		Tamizar			
500	g	Leche	Entera		Pesar			
8	u	Huevos	Grandes		Batir			
30	g	Polvo de hornear	Indispensable		Incorporar consecos			
10	g	Esencia de vainilla	Líquida		Incorporar a líquidos			
20	g	Maicena	Indispensable		Incorporar a secos			
500	g	Azúcar	Granulada		Batir			
1000	g	Chantipack	Someter al frío		Decoración			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Mantequilla + azúcar. Cremado.						
		2. Incorporar líquidos, huevos, leche, esencia.						
		3. Incorporar secos poco a poco.						
		4. Hornear a 180 °C						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
3960	13091,9	139,44	743,04	259,51	1366,01	3153,4	1727,7	9,34

Alisson Herrera. (2020). Receta de producción torta de haba con decoración de chantilly.

Quito.

Tabla 23

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Torta de haba			Codigo : 0013
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	22 de marzo del 2020			Chef: Alisson Herrera
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Mantequilla	g	8,20	500	4,10
Harina	g	1,86	500	0,93
Harina de haba	g	4,00	500	2,00
Leche	ml	0,85	500	0,43
Huevos	ml	2,50	480	1,20
Polvo de hornear	g	12,00	30	0,36
Esencia de vainilla	ml	3,00	10	0,03
Maicena	g	1,50	20	0,03
Azúcar	g	1,21	500	0,61
Chantipack	g	1000,00	6	6,00
			Total Bruto	15,68
			10 % Imprevisto	1,57
			Costo Neto	17,25
			Gasto de fabr. 15%	2,59
			Factor Costo 33,33%	5,75
			M.O. 45%	7,76
			G. Adm. 12%	2,07
			45 % Utilidad	7,76
			sub total	43,18
			12 % I.V.A.	5,18
			10 % Servicio	4,32
			Total	52,68

FOTO



Alisson Herrera. (2020). Receta de costos torta de haba con decoración de chantilly.

Quito.

Tabla 24

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN							
NOMBRE DE LA RECETA		TORTA DE MAÍZ MORADO							
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL				
420	g	Mantequilla	Sin sal		Batir				
400	g	Azúcar	Granulada		Batir				
8	u	Huevos	Grandes		Batir				
120	ml	Yogurth natural	Sin sabor		Pesar				
4	ml	Vainilla	Líquida		Incorporara a líquidos				
260	g	Harina de maíz morado	Para pastelería		Tamizar				
260	g	Harina	Para pastelería		Tamizar				
5	g	Polvo de hornear	Indispensable		Incorporar a secos				
5	g	Canela en polvo	Indispensable		Incorporar a secos				
5	g	Bicarbonato	Indispensable		Incorporar a secos				
120	g	Almendras	Picadas		Incorporar al final				
200	g	Nueces	Picadas		Incorporar al final				
1000	g	Fondant	Lugar fresco		Decoración				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO							
		1. Agregar mantequilla + azúcar. Cremar.							
		2. Añadir líquidos							
		3. Añadir secos							
		4. Hornear a 180 °C							
Porción (g)		Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
3199		10091,56	48,65	645,45	168,67	995,88	2949	1261,77	56,28

Alisson Herrera. (2020). Receta de producción torta de maíz morado con decoración de fondant. Quito.

Tabla 25

		FICHA RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Torta de maíz morado			Codigo : 0010
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	22 de marzo del 2020			Chef: Alisson Herrera
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Mantequilla	g	8,20	420	3,44
Azúcar impalpable	g	3,10	400	1,24
Huevos	g	2,50	480	1,20
Yogurth natural	ml	6,00	120	0,72
Vainilla	ml	3,00	4	0,01
Harina de maíz morado	g	4,00	260	1,04
Harina	g	1,86	260	0,48
Polvo de hornear	g	12,00	5	0,06
Canela en polvo	g	6,00	5	0,03
Bicarbonato	g	3,00	5	0,02
Almendras	g	25,80	120	3,10
Nueces	g	13,50	200	2,70
Fondant	g	4,14	1000	4,14
FOTO		Total Bruto	18,18	
		10 % Imprevisto	1,82	
		Costo Neto	20,00	
		Gasto de fabr. 15%	3,00	
		Factor Costo 33,33%	6,67	
		M.O. 45%	9,00	
		G. Adm. 12%	2,40	
		45 % Utilidad	9,00	
		sub total	50,06	
		12 % I.V.A.	6,01	
		10 % Servicio	5,01	
Total	61,08			

Alisson Herrera. (2020). Receta de costos torta de maíz morado con decoración de fondant. Quito.

Tabla 26

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN							
NOMBRE DE LA RECETA		TORTA DE MAÍZ MORADO							
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL				
420	g	Mantequilla	Sin sal		Batir				
400	g	Azúcar	Granulada		Batir				
8	u	Huevos	Grandes		Batir				
120	ml	Yogurth natural	Sin sabor		Pesar				
4	ml	Vainilla	Líquida		Incorporara a líquidos				
260	g	Harina de maíz morado	Para pastelería		Tamizar				
260	g	Harina	Para pastelería		Tamizar				
5	g	Polvo de hornear	Indispensable		Incorporar a secos				
5	g	Canela en polvo	Indispensable		Incorporar a secos				
5	g	Bicarbonato	Indispensable		Incorporar a secos				
120	g	Almendras	Picadas		Incorporar al final				
200	g	Nueces	Picadas		Incorporar al final				
1000	g	Merengue italiano	Un solo uso		Decoración				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO							
		1. Agregar mantequilla + azúcar. Cremar.							
		2. Añadir líquidos							
		3. Añadir secos							
		4. Hornear a 180 °C							
Porción (g)		Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
3199		11267,14	49,09	593,2	185,96	1368,14	2949	1522,65	52,44

Alisson Herrera. (2020). Receta de producción torta de maíz morado con decoración de merengue italiano. Quito.

Tabla 27

		FICHA RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Torta de maíz morado			Codigo : 0011
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	22 de marzo del 2020			Chef: Alisson Herrera
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Mantequilla	g	8,20	420	3,44
Azúcar impalpable	g	3,10	400	1,24
Huevos	g	2,50	480	1,20
Yogurth natural	ml	6,00	120	0,72
Vainilla	ml	3,00	4	0,01
Harina de maíz morado	g	4,00	260	1,04
Harina	g	1,86	260	0,48
Polvo de hornear	g	12,00	5	0,06
Canela en polvo	g	6,00	5	0,03
Bicarbonato	g	3,00	5	0,02
Almendras	g	25,80	120	3,10
Nueces	g	13,50	200	2,70
Merengue italiano	g	1,53	1000	1,53
			Total Bruto	15,57
			10 % Imprevisto	1,56
			Costo Neto	17,13
			Gasto de fabr. 15%	2,57
			Factor Costo 33,33%	5,71
			M.O. 45%	7,71
			G. Adm. 12%	2,06
			45 % Utilidad	7,71
			sub total	42,88
			12 % I.V.A.	5,15
			10 % Servicio	4,29
			Total	52,31



FOTO

Alisson Herrera. (2020). Receta de costos torta de maíz morado con decoración de merengue italiano. Quito.

Tabla 28

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		TORTA DE MAÍZ MORADO						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
420	g	Mantequilla	Sin sal		Batir			
400	g	Azúcar	Granulada		Batir			
8	u	Huevos	Grandes		Batir			
120	ml	Yogurth natural	Sin sabor		Pesar			
4	ml	Vainilla	Líquida		Incorporara a líquidos			
260	g	Harina de maíz morado	Para pastelería		Tamizar			
260	g	Harina	Para pastelería		Tamizar			
5	g	Polvo de hornear	Indispensable		Incorporar a secos			
5	g	Canela en polvo	Indispensable		Incorporar a secos			
5	g	Bicarbonato	Indispensable		Incorporar a secos			
120	g	Almendras	Picadas		Incorporar al final			
200	g	Nueces	Picadas		Incorporar al final			
1000	g	Chantipack	Someter al frío		Decoración			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Agregar mantequilla + azúcar. Cremar.						
		2. Añadir líquidos						
		3. Añadir secos						
		4. Hornear a 180 °C						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
3199	12163,62	48,49	850,25	168,52	999	2949	1949,76	52,36

Alisson Herrera. (2020). Receta de producción torta de maíz morado con decoración de chantilly. Quito.

Tabla 29

		FICHA RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Torta de maíz morado			Codigo : 0014
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	22 de marzo del 2020			Chef: Alisson Herrera
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Mantequilla	g	8,20	420	3,44
Azúcar impalpable	g	3,10	400	1,24
Huevos	g	2,50	480	1,20
Yogurth natural	ml	6,00	120	0,72
Vainilla	ml	3,00	4	0,01
Harina de maíz morado	g	4,00	260	1,04
Harina	g	1,86	260	0,48
Polvo de hornear	g	12,00	5	0,06
Canela en polvo	g	6,00	5	0,03
Bicarbonato	g	3,00	5	0,02
Almendras	g	25,80	120	3,10
Nueces	g	13,50	200	2,70
Chantipack	g	6,00	1000	6,00
			Total Bruto	20,04
			10 % Imprevisto	2,00
			Costo Neto	22,04
			Gasto de fabr. 15%	3,31
			Factor Costo 33,33%	7,35
			M.O. 45%	9,92
			G. Adm. 12%	2,65
			45 % Utilidad	9,92
			sub total	55,18
			12 % I.V.A.	6,62
			10 % Servicio	5,52
			Total	67,32



FOTO

Alisson Herrera. (2020). Receta de costos torta de maíz morado con decoración de chantilly. Quito.

Análisis: Las recetas estándar de producción pueden ser reformuladas si es necesario de acuerdo al tamaño del pedido, si sobra mezcla esta cumplirá un proceso de refrigeración el cual tiene una durabilidad de 2 días.

3.11. Riesgos y oportunidades del negocio

Tabla 30

DEBILIDADES	FORTALEZAS
<p>Falta de financiamiento propio</p> <p>Falta de una planta de producción propia.</p> <p>Falta de experiencia para dirigir un establecimiento</p> <p>Producto nuevo en el mercado que no es ampliamente conocido</p> <p>Baja afluencia de clientes en las primeras semanas</p>	<p>Personal capacitado</p> <p>Cumplimiento de normas y reglamentos</p> <p>Control y registros de materia prima y ventas</p> <p>Ofertar productos y servicios artesanales con estándares de calidad.</p> <p>Cumplimiento del servicio.</p> <p>Variedad de productos para ofertar</p>
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<p>Generar nuevas fuentes de trabajo</p> <p>Desarrollo de nuevos productos para satisfacer las necesidades del cliente</p> <p>Innovación del establecimiento tanto en materia prima como en maquinaria e infraestructura.</p> <p>Generar promociones y descuentos para la fidelización de los clientes.</p>	<p>Competencia directa conocida</p> <p>Cambios económicos del país</p> <p>Proveedores que no cuenten con la materia prima necesaria.</p>

Alisson Herrera. (2020). Análisis FODA. Quito.

3.12. Objetivos del área de producción

1. Brindar un servicio de calidad a todos los clientes que visiten el establecimiento.
2. Desarrollar nuevos productos con el fin de satisfacer las necesidades del cliente.
3. Aportar nuevas ideas al establecimiento para mejorarlo continuamente con las aportaciones de los colaboradores del establecimiento.
4. Generar limpieza profunda y mantenimiento preventivo a los equipos.

3.13. Capacidad instalada

Tabla 31 (Anexo N° 1)

Lista de activos fijos			
Muebles y enseres			
Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Mesas y sillas	5	90	450
Silla de bebe	3	25	75
Archivador	1	266,56	266,56
Escritorio de oficina	1	192,64	192,64
Silla de oficina	1	198,24	198,24
VALOR TOTAL		772,44	1182,44

Alisson Herrera. (2020). *Tabla de muebles y enseres*. Quito

Tabla 32 (Anexo N° 2)

Equipos industriales			
Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Horno	1	7300,8	7300,8
Mesas de trabajo	2	320	640
Refrigerador	1	818,14	818,14
Congelador	1	2145,31	2145,31
Kichen aid	3	656	1968
Batidora industrial	1	1487,16	1487,16
Cocina de 3 quemadores	1	775,66	775,66
Balanza digital	1	281,94	281,94
Gradillero de 10 latas	1	187,54	187,54
Licuada	1	99	99
Latas	10	10	100
VALOR TOTAL		14081,55	15803,55

Alisson Herrera. (2020). *Tabla de equipos industriales*. Quito

Tabla 33 (Anexo N° 3)

Menaje			
Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Juego de ollas	2	210	420
Sartenes de teflón	3	3,99	11,97
Bowls grandes	2	30	60
Bowls pequeños	2	30	60
Termómetro digital	1	32,81	32,81
Batidores de mano	3	1,6	4,8
Espátula de calor	3	11	33
Espátula de codo	3	2	6
Cucharetas	3	2	6
Cucharones	3	6,99	20,97
Cuchillos de sierra	1	2,5	2,5
Tablas	2	15	30
Rodillo	3	5	15
Tamizador	2	2	4
Moldes redondos pequeños	2	2,7	5,4
Moldes redondos medianos	2	3,8	7,6
Moldes redondos grandes	2	5,75	11,5
Moldes cuadrados pequeños	2	2,70	5,40
Moldes cuadrados medianos	2	3,80	7,60
Moldes cuadrados grandes	2	5,75	11,50
Molde para cupcakes	2	5	10
Moldes para tartaletas pequeños	2	2	4
Moldes para tartaletas medianos	2	4	8
Moldes de Silicón	20	3,99	79,8
Rallador	1	4,99	4,99
Brocha	2	2	4
Mangas de silicona	5	1,59	7,95
Cortador	1	3	3
Kit de boquillas	1	20	20
Bailarina	3	8	24
Rejilla	3	6	18
Kit de cortadores de forma	10	6	60
Plato para postre	30	2,13	63,90
Cuchillo de mesa	30	1,18	35,18
Cuchara de café	30	0,55	16,55
Tenedor de mesa	30	0,79	23,70
Vaso de policarbonato	30	1,18	35,18
Bandeja de servicio	3	4,95	14,85
VALOR TOTAL		465,74	1188,15

Alisson Herrera. (2020). *Tabla de menaje*. Quito

Tabla 34 (Anexo N° 4)

Equipos de oficina			
Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Computadora	2	649	649
Teléfono	1	36,99	36,99
Impresora	1	259	259
VALOR TOTAL		944,99	944,99

Alisson Herrera. (2020). *Tabla de equipos de oficina*. Quito

Tabla 35 (Anexo N° 5)

Equipos de seguridad			
Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Extintor	2	41,5	83
Luces de emergencia	1	15	15
Señalética	13	3,5	45,5
Tanques de gas	2	44,99	89,98
Centralina de gas	1	220	220
Campana	1	370	370
Botiquín	1	24	24
VALOR TOTAL		718,99	847,48

Alisson Herrera. (2020). *Tabla de equipos de seguridad* Quito

Tabla 36 (Anexo N° 6)

Suministros de oficina anuales			
Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Resma papel	6	24,75	148,5
Esferos	100	29,49	29,49
Carpetas	10	6,7	6,7
Carpetas archivadoras	12	2,2	26,4
Cuadernos	6	1,23	7,38
Grapadoras	1	3,2	3,2
Perforadoras	1	1,96	1,96
Resaltador	12	4	4
Grapas	3	1	3
Cinta scoch	6	5,5	33
Marcadores	12	1,9	22,8
VALOR TOTAL		81,93	286,43

Alisson Herrera. (2020). *Tabla de suministros de oficina anuales*. Quito

Tabla 37 (Anexo N° 7)

Artículos de limpieza.			
Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Escoba	6	1	6
Trapeador	6	6,35	38,1
Balde	3	1,75	5,25
Recogedor	6	1	6
Basureros	2	53	106
Desengrasantes	12	18,5	222
Cloro	12	4,48	53,76
Papel toalla	24	3,50	84
Viledas	24	1	24
Guantes	12	2	24
Lava vajilla	12	12,35	148,20
Lustres	12	1	12
VALOR TOTAL		105,93	729,31

Alisson Herrera. (2020). *Tabla de artículos de limpieza.* Quito

Tabla 38

Servicios Básicos			
Detalle	Mensual	Semestral	Anual
Agua	40	240	480
Luz	60	360	720
Teléfono	25	150	300
Internet	30	180	360
VALOR TOTAL	155	930	1860

Alisson Herrera. (2020). *Tabla de servicios básicos.* Quito

Tabla 39

Arriendo		
Mensual	Semestral	Anual
400	2400	4800

Alisson Herrera. (2020). *Tabla de arriendo.* Quito

3.14. Diseño y distribución de la planta y oficinas

Gráfico No. 16

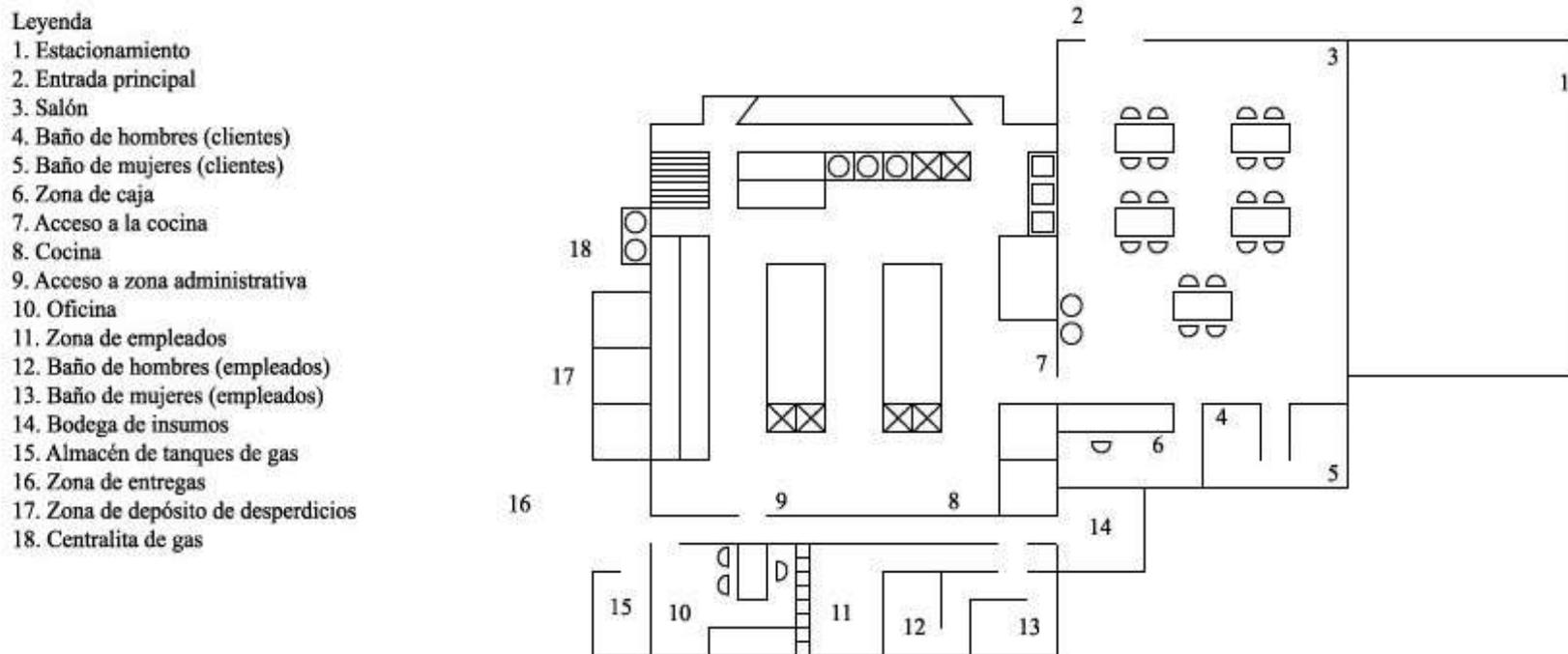


Gráfico N°16. Alisson Herrera. (2020). *Diseño y distribución de la planta y oficinas*. Quito

4. Proceso derecho empresarial

4.1. Objetivo del área

Realizar todos los trámites legales, que sean necesarios para el correcto funcionamiento del establecimiento.

4.2. Marco legal de la empresa

Saveurs Sucrée es una microempresa compuesta por un solo representante legal, el cual debe cumplir con los siguientes permisos y trámites legales para el correcto funcionamiento del establecimiento.

4.3. Obtención de la Patente Municipal

Para personas naturales

- Copia del RUC
- Copia de Cédula y Papeleta de Votación
- Formulario de inscripción en el RAET (Anexo N°8) (PAM, 2020, <https://pam.quito.gob.ec/>)
- Formulario del Acuerdo para uso de Medios Electrónicos
- Copia de una planilla de Servicios Básicos

(Distrito Metropolitano de Quito, 2020, <https://www.quito.gob.ec/>)

4.4. Obtención del RUC (Anexo N° 9)

- a) Documento de identificación, original y copia.
- b) Documento migratorio, original y copia.
- c) Certificado de votación, original.
- d) Código único electrónico nacional, registrado en la factura de servicio eléctrico.
- e) Factura, planilla, comprobante de pago de agua potable o teléfono, original.
- f) Factura o estados de cuenta de otros servicios, copia simple.
- g) Cualquier documento emitido por una entidad pública, copia.
- h) Contrato o factura de arriendo, contrato de comodato, copia simple.
- i) Certificaciones de uso de locales u oficinas, otorgadas por administradores de centros comerciales, del municipio, de asociaciones de plazas y mercados u otros, original.
- j) Estado de cuenta bancario o tarjeta de crédito, copia simple.

k) Patente Municipal, Permiso de Bomberos, copia simple.

1. Certificación de la Junta Parroquial más cercana al lugar de domicilio, original.
2. Escritura de compra venta del inmueble o certificado del Registrador de la Propiedad, copia simple.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES:

- i. La vigencia del requisito será de cualquiera de los doce (12) meses anteriores a la fecha de inscripción o actualización del RUC, partiendo de la fecha de emisión.
- ii. Las certificaciones no tienen fecha límite de vigencia.
- iii. Cuando el documento de ubicación no contenga la dirección completa, el contribuyente o autorizado deberá informar y/o completar y firmar esta información en la respectiva copia.
- iv. Cuando el documento sea emitido de manera anual, servirá el del año en curso o del inmediatamente anterior.
- v. Todos los documentos de ubicación entregados deben estar en buenas condiciones: no en el papel térmico, papel químico, sin tachones o enmendaduras.
- vi. El documento de ubicación deberá contener al menos un dato completo e invariable de la dirección. Este dato deberá corresponder a cualquiera de los siguientes casilleros: calle, intersección, barrio, sector, recinto, ciudadela, edificio. El resto de información debe ser completada de acuerdo a la información que proporcione el contribuyente, siendo obligatorio escribir con letra clara y legible la dirección completa en el mismo documento de ubicación, junto con la firma de aceptación del contribuyente o autorizado según sea el caso.
- vii. Para actualización del RUC se debe presentar únicamente el documento que sustente el cambio que va a realizar, de acuerdo a los documentos admitidos según la tabla de requisitos específicos. Si el RUC no ha sido actualizado hasta el 01-01-2004, el contribuyente deberá presentar los requisitos correspondientes a una inscripción.
- viii. En el caso de personas naturales se deberá presentar cualquiera de los documentos de ubicación descritos que sustenten la dirección

tanto del domicilio como el del lugar donde desarrolla la actividad económica.

- ix. En casos de intermitencia o indisponibilidad del sistema, se solicitará como contingencia la copia de la cédula y/o del certificado de votación del ciudadano y/o contribuyente.
- x. En los requisitos en los cuales se requiere copia del documento, esta copia puede ser a color o blanco y negro, siempre y cuando se encuentre legible.
- xi. En los requisitos en los cuales se requiere original del documento, en caso de no contar con el original deberá presentar una copia certificada o notariada según corresponda a la naturaleza del documento. (SRI, 2020, <https://www.sri.gob.ec/>)

4.5. Aspectos legales, laborales, tributarias, mercantiles

4.5.1. LUAE. Licencia única de actividades económicas.

La Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas - LUAE es el permiso de funcionamiento que otorga el GAD del Distrito Metropolitano de Quito, al desarrollo de actividades económicas en un establecimiento ubicado en el Distrito Metropolitano de Quito. Este permiso se otorga mediante dos procesos: Emisión y Renovación.

1) Emisión (Actividades económicas nuevas que se desarrollan en un establecimiento o LUAE son otorgadas que no cumplieron con las renovaciones consecutivas.)

En función de las características de la actividad económica y ubicación del establecimiento, la LUAE se puede otorgar mediante los siguientes procedimientos de emisión:

a. Simplificado: La Autoridad Otorgante es la Administración Zonal a donde pertenece el establecimiento y las inspecciones de cumplimiento de reglas técnicas de los *Componentes de la LUAE, son aleatorias y posteriores a la entrega de la Licencia.

b. Ordinario: La Autoridad Otorgante es la Administración Zonal a donde pertenece el establecimiento y las inspecciones de cumplimiento de reglas técnicas de

los *Componentes de la LUAE, son obligatorias y posteriores a la entrega de la Licencia.

c. Ordinario (Actividades Económicas Turísticas): La Autoridad Otorgante es la Administración Zonal a donde pertenece el establecimiento y las inspecciones de cumplimiento de reglas técnicas de los *Componentes de la LUAE, son obligatorias y previas a la entrega de la Licencia.

d. Ordinario (Validación de Pre existencia): La Autoridad Otorgante es la Administración Zonal a donde pertenece el establecimiento. Se valida la pre existencia de la actividad económica con la presentación de los requisitos documentales correspondientes y las inspecciones de cumplimiento de reglas técnicas de los *Componentes de la LUAE; son obligatorias y previas a la entrega de la Licencia.

e. Especial: La Autoridad Otorgante es la Secretaría General de Seguridad y Gobernabilidad. Cumple con informes y mesas de trabajo de las entidades municipales y gubernamentales relacionadas con el ejercicio de la actividad económica y las inspecciones de cumplimiento de reglas técnicas de los *Componentes de la LUAE, son obligatorias y previas a la entrega de la Licencia.

f. Especial (Validación de Pre existencia): La Autoridad Otorgante es la Secretaría de Territorio, Hábitat y Vivienda. Se valida la pre existencia de la actividad económica con la presentación de los requisitos documentales correspondientes; se cumple con informes y mesas de trabajo de entidades municipales y gubernamentales relacionadas con el ejercicio de la actividad económica y las inspecciones de cumplimiento de reglas técnicas de los *Componentes de la LUAE, son obligatorias y previas a la entrega de la Licencia.

2) Renovación para actividades económicas que se desarrollan en un establecimiento y que cuentan con la LUAE otorgada el año inmediato anterior.

El procedimiento de renovación es anual y automático siempre que el establecimiento cumpla con las reglas técnicas de los *Componentes de la LUAE y con el pago del impuesto de patente y tasas relacionadas con la actividad económica del año inmediato anterior.

En la renovación la Autoridad Otorgante es la misma de la emisión y la verificación del cumplimiento de reglas técnicas de los componentes es posterior y aleatoria a la entrega de la Licencia.

*** Los Componentes de la LUAE son las dependencias municipales que emiten las autorizaciones administrativas que integran la LUAE: Cuerpo de Bomberos, Turismo, Movilidad y Secretaría de Territorio, Hábitat y Vivienda.**

Requisitos Obligatorios:

Emisión

(Actividades económicas nuevas que se desarrollan en un establecimiento o LUAE son otorgadas que no cumplieron con las renovaciones consecutivas.)

1. Formulario de Solicitud LUAE (Generado del sistema informático de LUAE).
2. Cédula original del titular o Representante legal.
3. RUC original

Si el trámite lo va a realizar una tercera persona adicional presentar:

4. Carta de Autorización del titular o representante legal.
5. Cédula original de la persona que realiza el trámite. (Portal Único de Trámites Ciudadanos, 2020, <https://www.gob.ec/>)

4.6. Permiso de funcionamiento de la agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria (ARCSA)

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

Procedimiento de Obtención de Permiso de Funcionamiento:

1. Ingresar al sistema informático de la ARCSA: permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec, con su usuario y contraseña; en caso de no contar con el usuario, registrarse aquí: http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/registrar_usuario
2. Una vez registrado, podrá obtener el permiso de funcionamiento.

3. Llenar el formulario (adjuntar los requisitos de acuerdo a la actividad del establecimiento).
4. Emitida la orden de pago, imprimir y después de 24 horas de haberse generado la orden de pago proceder a cancelar su valor.
5. Validado el pago, imprimir el permiso de funcionamiento y factura.
6. Recordar que los siguientes requisitos serán verificados en línea con las instituciones pertinentes, por lo que no requiere adjuntar la siguiente documentación:
7. Cédula de ciudadanía o de identidad del propietario o representante legal del establecimiento.
8. Registro Único de Contribuyentes.
9. Categorización del Ministerio de Industrias y Productividad, si fuera el caso. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, (2020), <https://www.controlsanitario.gob.ec/>)

4.7. Registro de alimentos y bebidas en el ministerio de turismo. (Según categorización).

Requisitos: Personas Naturales

1. Registro Único de Contribuyentes (RUC) o Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE), para persona natural. (obtenido por el técnico del Ministerio de Turismo en las plataformas gubernamentales o en INFODIGITAL)
2. Detalle de inventario valorado de activos fijos de la persona natural para el ejercicio de la actividad comercial.
3. Declaración del 1x1000 sobre el valor de los activos fijos, en los formatos y procedimientos establecidos por la Autoridad Nacional de Turismo para personas naturales. Descargar aquí el formulario del Ministerio de Turismo <https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/uno-por-mil/FORMULARIO-UNO-POR-MIL-PERSONAS-NATURALES.pdf>
4. Obtener el certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado. Para el caso de los establecimientos móviles se sujetarán a lo establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado competente, de ser el caso; y,
5. Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio.

Procedimiento:

Recepción de requisitos y formalidades para el registro: El propietario o representante del establecimiento turístico que vaya a gestionar el Registro ante el Ministerio de Turismo, se entrevistará con el funcionario encargado de este proceso, con quién verificarán uno a uno el cumplimiento de TODOS los requisitos y formalidades correspondientes, mismas que se encuentran detallados en la Solicitud de Registro.

La inspección consiste en verificar la infraestructura y servicios ofertados por el establecimiento, misma que se realiza en el domicilio señalado, en lo posible, con la presencia del propietario, el representante legal o el administrador, gestión en la que se determinará:

- Información General
- Requisitos de Calidad
- Requisitos de Infraestructura
- Requisitos de Servicio (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2015, <https://servicios.turismo.gob.ec/>)

4.8. IEPI Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual**Pasos para registrar una marca en Ecuador Senadi:**

1. Dirigirse al sitio Web www.propiedadintelectual.gob.ec para crear un usuario.
2. Ubicar el curso al menú denominado Propiedad Intelectual
3. Se visualizará información de que PI y quien se encarga de regularlo y otros datos adicionales.
4. Seleccionar el menú de la izquierda de servicios en línea, llamado Casilleros virtuales
5. Rellenar el formulario online con su información personal Solicitud de casillero virtual.
6. Revisar el manual de uso para comprender mejor la plataforma
7. Seleccionar no soy un robot y aceptar términos y condiciones.
8. Después de concluir los pasos anteriores, ingresar a el mail para ver las credenciales de acceso.

Al ser la primera vez ingresa automáticamente el sistema le pedirá que cambie los datos de ingreso, presionar guardar para confirmar la solicitud.

Segundo proceso que debe realizar en la sección de servicios en línea:

1. Ingresar a la sección de solicitudes en línea
2. Digitar el usuario y la contraseña.
3. Presionar el botón acceder.
4. Dirigirse a pagos y luego a trámites en línea.
5. Generar un comprobante de pago, presionar el ícono más de color verde para pagar la tasa de servicio.

Luego de realizar los pagos correspondientes, dentro de 2 semanas recibirá una respuesta de parte de la entidad, se entregará un informe completo sobre la solicitud.

Últimos pasos, registrar marca:

1. En la sección de servicios en línea ubicar el link de solicitud de signos positivos, formulario de registro de marca IEPI.
2. Se abrirá un nuevo formulario en el que se debe introducir datos de su marca detalladamente, según su naturaleza, Denominativo, Figurativo, Mixto. (Información Ecuador, 2020, <https://informacionecuador.com/>)

5. Proceso de impacto ambiental y social

5.1. Objetivo del área

Minimizar el uso productos que produzcan impactos ambientales negativos, se realizará esto a través del uso de producto orgánicos, productos de limpieza que no dañen el ambiente, consumo de agua y luz mínimo, tratando siempre de usar y hacer los mejor para cuidar el medio ambiente.

5.2. Impacto ambiental

○ Identificación de posibles impactos ambientales

El planteamiento de Saveurs Sucrée genera unos impactos ambientales negativos como:

- Alto consumo de electricidad
- Generación de desechos sólidos y líquidos producidos por la cocina
- Uso excesivo del agua
- Utilización de productos no degradables como sorbetes, cucharas plásticas, fundas, etc.

○ **Medidas para contrarrestar los impactos encontrados**

- Uso de las luces solo cuando sea estrictamente necesario.
- Utilización de fundas de papel, uso de sorbetes si es necesario.
- Usar el agua para momentos necesarios.

5.3. Impacto social

▪ **Generación de fuentes de trabajo**

Saveurs Sucrée será una microempresa generadora de fuentes de trabajo, con la finalidad de contratar un grupo de colaboradores dispuestos a trabajar con pasión y profesionalismo para el surgimiento de esta empresa brindando un servicio de excelencia. Este grupo de colaboradores deberán cumplir con ciertos requisitos:

- Género masculino o femenino.
- Rango de edad de 18 a 50 años de edad.
- Experiencias en el campo que vaya a desempeñarse.
- Ganas de trabajar y progresar.

▪ **Igualdad de género**

Saveurs Sucrée contratara a sus colaboradores, los cuales deben cumplir con los requisitos mencionados, de preferencia para las áreas que demandan más trabajo como el ayudante de pastelería y el área de servicio se contrataran hombres, las demás áreas pueden ser ocupadas por las mujeres. Estas disposiciones se las dan con el fin de mantener la igualdad de género en la empresa.

▪ **Mejoramiento del nivel de ingresos**

Saveurs Sucrée generará fuentes de empleo, los cuales recibirán todos los beneficios de ley, queriendo aportar positivamente en sus hogares, así como también será una fuente de ingresos para los proveedores de la microempresa.

▪ **Satisfacción de una necesidad social prioritaria**

Gráfico No. 17



Pirámide de Maslow. (2020). <https://www.google.com/>

- **Fisiológicas**

Satisfacer las necesidades de alimentación, las cuales se cumplirán al momento de ofrecer los postres temáticos, que serán acompañadas con bebidas si el cliente lo desea.

- **Seguridad**

Se realizará una manipulación de alimentos adecuada, cumpliendo las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), garantizando la inocuidad y seguridad alimentaria de la clientela.

- **Sociales**

Saveurs Sucrée contará con un lugar físico adecuado, con el fin de fomentar buenas relaciones tanto en el equipo de trabajo como en el brindar un servicio de excelencia.

- **Estima**

Este se encuentra enfocado para la clase social media y la clase social media alta, fomentando el respeto hacia las personas sin importar la clase social.

- **Autorealización**

Cumplir con la misión y las metas de la microempresa, con la ayuda de los colaboradores, y de esta manera generar un mejor servicio para los clientes de Saveurs Sucrée

6. Proceso financiero

6.1. Objetivo de la inversión.

Realizar un análisis financiero de Saveurs Sucrée con el fin de saber si es factible la creación de este negocio. Con todo lo que se necesita invertir y el capital con el cual se debe comenzar esta microempresa.

6.2. Elementos de la inversión

Activos fijos

Tabla 40

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind. / seguridad	15339,03
Equipos de Computación	944,99
Muebles – enseres	1182,44
TOTAL	17466,46

Alisson Herrera, (2020). *Activos fijos de Saveurs Sucrée*. Quito

Resumen

Saveurs Sucrée en activos fijos de Equipos industriales y de seguridad suma un total de quince mil treientos treinta y nueve dólares con tres centavos, más el valor de los equipos de computación que suman novecientos cuarenta y cuatro con noventa y nueve centavos y más el valor de los muebles y enseres que es de mil ciento ochenta y dos dólares con cuarenta y cuatro centavos, el total de activos fijos de la suma de estos es de diecisiete mil cuatrocientos sesenta y seis dólares

Activos diferidos

Tabla 41

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	823

Alisson Herrera, (2020). *Activos diferidos de Saveurs Sucrée*. Quito

Resumen

Para contar con un espacio físico adecuado para la creación de Saveurs Sucrée como gastos de constitución se necesita cuatrocientos dólares correspondientes al arriendo de un lugar adecuado el cual es de cuatrocientos dólares del arriendo y cuatrocientos veinte y tres dólares que correspondes a el pago de los permisos como LUAE, IEPI, ARCSA, PATENTE.

Capital de trabajo

Tabla 42

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	34377,6
Servicios Básicos	1860
Material oficina	286,43
Material limpieza	729,31
Servicio auto	0
Alquiler local	4800
Publicidad	600
Adquisición de materia prima	2500
Gastos financieros	7693,18
TOTAL INVERSION	52846,52

Alisson Herrera, (2020). *Activos diferidos de Saveurs Sucrée*. Quito

Resumen:

En el capital de trabajo se puede apreciar todos los recursos necesarios en la microempresa anualmente, Saveurs Sucrée anualmente en sueldos gastará treinta y cuatro

mil trecientos setenta y siete dólares con sesenta centavos, en servicios básicos un total de mil ochocientos sesenta dólares, que se refiere a los gastos de agua, luz, teléfono e internet, en cuanto a material de oficina se invertirá doscientos ochenta y seis dólares con cuarenta y tres centavos, en los materiales de limpieza se estima una inversión de setecientos veinte y nueve dólares con treinta y un centavos. La empresa no cuenta con un vehículo ya que las entregas se realizarán por medio de plataformas virtuales, en cuanto el alquiler anual se pagará cuatro mil ochocientos dólares. En publicidad se estima invertir seiscientos dólares, en la adquisición de materia prima el valor de dos mil quinientos dólares, y en cuanto a lo que son los gastos financieros se estima un valor de siete mil seiscientos noventa y tres dólares con dieciocho centavos, ya mencionado y detallado esto suma un total de cincuenta y dos mil ochocientos cuarenta y seis dólares con cincuenta y dos centavos.

Detalle de inversión

Tabla 43

DETALLE DE INVERSIÓN	
Activos fijos	17466,46
Activo diferido	823
Capital de trabajo	52846,52
TOTAL INVERSIÓN	71135,98

Alisson Herrera, (2020). *Detalle de la inversión de Saveurs Sucrée*. Quito

Sueldos

Tabla 44

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Chef pastelero	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Ayudante de chef pastelero	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Mesero	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Cajero	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Posillero	400	4800	453,6	583,2	4929,6
	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0
TOTAL	2400	28800	2721,6	3499,2	29577,6

Alisson Herrera, (2020). *Detalle de los sueldos del personal de Saveurs Sucrée*.

Quito

Tabla 45

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente	400	400	400	800
Chef pastelero	400	400	400	800
Ayudante de chef pastelero	400	400	400	800
Mesero	400	400	400	800
Cajero	400	400	400	800
Posillero	400	400	400	800
	0	0	0	0
	0	0	0	0
TOTAL	2400	2400	2400	4800

Alisson Herrera, (2020). *Detalles décimos del personal de Saveurs Sucrée*. Quito

Tabla 46

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
29577,6	4800	34377,6

Alisson Herrera, (2020). *Detalle de total de sueldos del personal de Saveurs Sucrée*. Quito

Resumen

En las tablas presentadas anteriormente se detallan los sueldos de los colaboradores de Sveurs Sucrée, donde se reflejan los valores a pagar anualmente como son sueldos a pagar que da un total de veintinueve mil quinientos setenta y siete dólares con sesenta centavos, en decimos se pagara un total de cuatro mil ochocientos dólares. Total a pagar anualmente entre sueldos y décimos da un total de treinta y cuatro mil trecientos setenta y siete dólares con sesenta centavos.

6.3. Estructura de la inversión

Tabla 47

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	14491,55	10%	1449,155
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	944,99	33,33%	314,965167
Muebles y Enseres	1182,44	10%	118,244
TOTAL			1882,36

Alisson Herrera, (2020). *Depreciación de activos fijos de Saveurs Sucrée*. Quito

Resumen:

En la tabla de depreciación de los activos fijos da un total de mil ochocientos ochenta y dos dólares con treinta y seis centavos.

Los cuales se desglosan del equipo industrial que corresponde al 10% de depreciación, los equipos de computación el 33,33% y los muebles y enseres el 10%.

Tabla 48

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de Constitución	823	20%	164,6

Alisson Herrera, (2020). *Amortizaciones de Saveurs Sucrée*. Quito

Resumen:

La amortización de Saveurs Sucrée posee un 20% que a su vez equivale a ciento sesenta y cuatro dólares con sesenta centavos.

Tabla 49

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	46135,98	65%	7%	4,5%	
Capital Financiero	25000	35%	14%	4,9%	
TOTAL INVERSIÓN	71135,98	100%		9,5%	TMAR

Alisson Herrera, (2020). *Estructura del capital de Saveurs Sucrée*. Quito

Resumen.

En la estructura de capital de Saveurs Sucrée se encuentra establecido de la siguiente manera, capital propio con la suma de cuarenta y seis mil ciento treinta y cinco dólares con noventa y ocho centavos que equivale a la estructura del 65%, con un costo de 7% y una tasa de descuento de 4,5% en cuanto al capital financiero equivale al 35% de la estructura, con un costo de 14% y una tasa de descuento del 6,2%, que en la suma absoluta da el estructura el 100% y una tasa mínima de rendimiento la cual es la suma de las tasas de descuento con un total de 9,5% el cual es el valor indicador de la factibilidad de Saveurs Sucrée.

Tabla 50

TABLA DE AMORTIZACION

MONTO	25000
TASA	14%
PLAZO	5

PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERÉS	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	25000
1	7282,09	3.500,00	3.782,09	21.217,91
2	7282,09	2.970,52	4.311,58	16.906,33
3	7282,09	2.366,89	4.915,20	11.991,13
4	7282,09	1.678,76	5.603,33	6.387,80
5	7282,09	894,29	6.387,80	0,00

11.410,44

2912,84

INTERÉS ANUAL	3.500,00
INTERÉS SEMESTRAL	1750,00

Alisson Herrera, (2020). *Tabla de amortización de Saveurs Sucrée*. Quito**Resumen:**

En la siguiente tabla de amortización de Saveurs Sucrée indica el manejo de pago de la suma de veinticinco mil, con una tasa del 14% en un plazo de 5 años.

6.4. Punto de equilibrio de ventas**Tabla 51**

Punto de equilibrio			
Precio	50,06		
Costo	18,18		
Ganancia	31,88	MARGEN DE CONTRIBUCION	

Alisson Herrera, (2020). *Tabla de punto de equilibrio de Saveurs Sucrée*. Quito**Resumen:**

En esta tabla se muestra el costo y el precio del postre estrella, el cual fue tomado de la receta estándar de la torta de plátano decorada con fondant.

Tabla 52

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION

PE= 112

112 Postres 3,7 Diario
Alisson Herrera, (2020). *Tabla de PE de Saveurs Sucrée*. Quito

Resumen:

En esta tabla se muestra el margen de contribución donde menciona el número de postres que se deben vender al mes.

Tabla 53

VENTA	112	50,06	5630,7
COSTO	112	18,18	2044,9
GASTO			3585,8

Alisson Herrera, (2020). *Tabla de venta, costo, gasto de Saveurs Sucrée*. Quito

Resumen:

En esta tabla se muestra la venta, el costo y el gasto que se obtiene de la venta de los 112 postres mensuales.

Gráfico No. 18



Punto de equilibrio. (2020)

Tabla 54

Ventas y costos			
250	12515	150180	ventas
250	4545	54540	costo

Alisson Herrera, (2020). *Tabla de ventas y costos de Saveurs Sucrée*. Quito

Tabla 55

COSTO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		150180,00	154700,42	159356,90	164153,54	169094,56
COSTO DE VENTAS		52440,00	54018,44	55644,40	57319,30	59044,61
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		97740,00	100681,97	103712,50	106834,25	110049,96
GASTOS ADMINISTRATIVOS		34377,60	35412,37	36478,28	37576,27	38707,32
SERVICIOS BASICOS		1860,00	1915,99	1973,66	2033,06	2094,26
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		1015,74	1046,31	1077,81	1110,25	1143,67
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		4800,00	4944,48	5093,31	5246,62	5404,54
PUBLICIDAD		600,00	618,06	636,66	655,83	675,57
DEPRECIACIONES		1882,36	1882,36	1882,36	1882,36	1882,36
AMORTIZACIONES		164,60	164,60	164,60	164,60	164,60
UTILIDAD OPERATIVA		53039,70	54697,80	56405,82	58165,25	59977,64
GASTOS FINANCIEROS		3500,00	2970,51	2366,89	1678,76	894,29
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		49539,70	51727,30	54038,94	56486,49	59083,35
BASE IMPOSITIVA		17958,14	18751,15	19589,11	20476,35	21417,71
UTILIDAD NETA		31581,56	32976,15	34449,82	36010,14	37665,63

Alisson Herrera, (2020). *Tabla de costo de ventas de Saveurs Sucrée*. Quito

Tabla 56

FLUJO DE CAJA	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		53039,70	54697,80	56405,82	58165,25	59977,64
DEPRECIACION		1882,36	1882,36	1882,36	1882,36	1882,36
AMORTIZACION		164,60	164,60	164,60	164,60	164,60
- BASE IMPOSITIVA		17958,14	18751,15	19589,11	20476,35	21417,71
- GASTOS FINACIEROS		3500,00	2970,51	2366,89	1678,76	894,29
- PAGO CAPITAL		3.782,09	4.311,58	4.915,20	5.603,33	6.387,80
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-66942,80	29.846,43	30.711,53	31.581,58	32.453,77	33.324,80

Alisson Herrera, (2020). *Tabla de flujo de caja de Saveurs Sucrée*. Quito

Tabla 57

CALCULO DEL TIR Y EL VAN		
VAN	34.665,10	12.219,13
TIR	36,67%	
TMAR	9,61%	

Alisson Herrera, (2020). *Tabla de cálculo del TIR y el VAN de Saveurs Sucrée*. Quito

Resumen:

Para la culminación de este análisis financiero tenemos el último paso que es el del cálculo del VAN y el TIR que consiste en:

VAN (Valor Actual Neto)

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

El VAN o VPN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. Es un VAN traer el valor presente todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión (-); el van es bueno cuando es mayor a cero (0); por consiguiente, el VAN de Saveurs Sucrée es veinte mil ciento cincuenta dólares con setenta y siete centavos.

TIR (Tasa Interna de Retorno)

La **tasa interna de retorno** o **tasa interna de rentabilidad** (TIR) de una inversión, está definida como la tasa de interés con la cual el valor actual neto o valor presente neto (VAN) es igual a cero. Se utiliza para decidir sobre la aceptación o rechazo de un proyecto de inversión.

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de mi empresa posee un valor de 36,67% que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la microempresa.

7. Referencias

- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2020). *Empleo, Subempleo y Desempleo*. Recuperado el 23 de febrero del 2020. Disponible en URL: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/trabajo/>.
- Distrito Metropolitano de Quito, (2020). *Preguntas frecuentes – Patente*. Recuperado el 20 de marzo del 2020. Disponible en URL: <https://www.quito.gob.ec/index.php/municipio/270-preguntas-frecuentes-patente>.
- Plan de Actuación Municipal, (2020). *Formulario de inscripción o actualización del RAET personas naturales NO obligadas a llevar contabilidad (Patente)*. Recuperado el 20 de marzo del 2020. Disponible en URL: <https://pam.quito.gob.ec/PAM/DetalleForm.aspx?Grupo=Gesti%C3%B3n%20Tributaria#info>
- Servicio de Rentas Internas, (2020). *Requisitos Personas Naturales*. Recuperado el 20 de marzo del 2020. Disponible en URL: <https://www.sri.gob.ec/web/guest/requisitos-para-tramites>
- Portal Único de Trámites Ciudadanos, (2020). *Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas - LUAE*. Recuperado el 20 de marzo del 2020. Disponible en URL: <https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/licencia-metropolitana-unica-ejercicio-actividades-economicas-luae>.
- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, (2020). *Emisión de permisos de funcionamiento*. Recuperado el 20 de marzo del 2020. Disponible en URL: <https://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>
- Ministerio de Turismo del Ecuador, (2015). *Registro de alimentos y bebidas*. Recuperado el 20 de marzo del 2020. Disponible en URL: <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/portfolio/registro-de-establecimientos-turisticos/registro-de-alimentos-y-bebidas/110>
- Información Ecuador, (2020). *Pasos para registrar una marca en Ecuador Senadi..* Recuperado el 20 de marzo del 2020. Disponible en URL: <https://informacionecuador.com/pasos-para-registrar-una-marca-en-ecuador-senadi/>

8. Anexos

Anexo N° 1

Muebles y enseres

FACTURA			
VENDIDO A:		R.U.C. / C.I.:	
DIRECCIÓN:		CIUDAD:	
FORMA DE PAGO:	FECHA:	TELÉFONO:	
CANT.	DESCRIPCIÓN	V. UNITARIO	V. TOTAL
8	sillas de salón 4 sillas con mesa 1 X 60. cuatro patas. 5/85 envejecidas	85.	680 ⁰⁰
8	sillas de salón 4 sillas con mesa 1 X 60 cuatro patas. envejecidas	90	720 ⁰⁰
1	silla de bebé		25



ARCHIVADOR 5 GAVETAS MOCCA

★★★★★
\$ 266.56



ESCRITORIO SECRETARIA MOCCA

★★★★★
\$ 192.64



SILLA MÓNACO BAJO

★★★★★
\$ 198.24

Anexo N° 2

Equipos industriales

TERMALIMEX CIA. LTDA.

QUITO: RUMIPAMBA OE1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO.
GUAYAQUIL: VIRGILIO JAIME SALINAS 1-2 Y 4TO PASAJE

R.U.C.: 1790162524001

SOMOS CONTRUBUYENTES

REGISTRACION SRI No 345 07/07/2004

COTIZACION

986347

Cliente: HERRERA ALISSON NATHALY

FECHA: 11/03/2020

Contacto:

Dirección: LA COLMENA

Ciudad: QUITO

R.U.C.: 1722658869

Email: cabezon-herrera@hotmail.com

Telefono: 0984636370

Cod. Vendedor: F.B.

No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
1.00	1	Horno eléctrico mixto de vapor directo LAINOX ICET051. De fabricación italiana. Con capacidad para albergar 5 bandejas gastronorm 1/1. Con 10 programas de cocción memorizados y memoria para 89 programas. Cocción manual con tres programas. Convección de 30 a 260 grados centígrados. Vapor de 30 a 130 grados centígrados. Combinado convección y vapor de 30 a 260 grados centígrados. Cocción con control de temperatura a través de sonda multipuntos. Sistema CLIMA automático de medición y control de porcentaje de humedad en la cámara de cocción. Inversión automática del sentido de rotación para perfecta uniformidad de cocción. Con 2 velocidades de ventilación. Normal y reducida. Esta última activa la reducción de potencia de calentamiento. Especificación eléctrica 220/60/3. Dimensiones 81.2x72.5x77 cms.	ICET051	4.512.41	0.00%	4.512.41
2.00	1	Horno industrial de convección IMPERIAL ICVGP de fabricación americana; un compartimento con capacidad para albergar entre 5 y 12 latas; unidad provista de cinco repisas. Operación a gas con capacidad de calentamiento de 70.000 BTU. Puerta frontal con una hoja de vidrio. Control de temperatura de 150 a 500°F. Motor de ventilación de 1/2 HP de dos velocidades. Dimensiones 96.5 x 102.2 x 152.4 cms. Espec. eléctrica 120/60/1	ICVGP	7.300.80	0.00%	7.300.80
3.00	1	Batidora amasadora industrial THUNDERBIRD ARM-01 de fabricación Taiwanesa; 10 cuartos de galón de capacidad; de tres velocidades; equipada con motor de 1/2 HP; tazón de acero inoxidable; un batidor globo de alambre; un batidor plano; y un batidor de gancho. Espec. eléctrica 115/60/1	ARM-01	1.487.16	0.00%	1.487.16
4.00	1	Batidora semi-industrial de fabricación americana; KITCHEN AID KSM8990 comercial; de 8 cuartos de galón de capacidad; tazón de acero inoxidable; un batidor globo de alambre tipo D; un batidor plano tipo B; y un batidor de gancho tipo ED; control de 10 velocidades; motor de 1.3HP.	KSM8990WH	656.00	0.00%	656.00
5.00	1	Exhibidor refrigerado ROLLER GRILL RD60F. De fabricación francesa. Potencia de 690 w. Fabricado en acero inoxidable. Dispone de 7 niveles con 5 parrillas fijas de 53.5x49.5 cm. Control de temperatura regulado entre +2 a +10 grados centígrados. Defrost automático. Dimensiones exteriores 60x63x185 cm e interiores 54.5x54.5x120 cm. Especificación eléctrica 120/60/1	RD60F	1.989.03	0.00%	1.989.03
6.00	1	Exhibidor refrigerado EASYBEST OASI 15 120V. De fabricación China con componentes europeos. Vidrio curvo. Provisto de ruedas y patas. Puerta deslizante. Dimensiones 150X74X130.40 CM. Especificación eléctrica 120/60/1.	OASI 15 120V	3.980.88	0.00%	3.980.88

No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
7.00	1	Congelador industrial TURBOAIR M3F24-1; 665 litros de capacidad; compuesto de un cuerpo puerta solida; sistema de refrigeracion ventilada que garantiza la distribucion del aire frio en el espacio interno y sistema de evaporacion que elimina la condensacion; compresor de 1/4 HP; refrigerante R404a; 4 amperios; 560 watts. Medidas 73x78x210.6cms. Especificacion electrica 115/60/1.	M3F24-1	2.145.31	0.00%	2.145.31
8.00	1	Mesa refrigerada industrial TURBOAIR CMUR-72; 538 litros de capacidad; compuesto de tres puertas solidas; sistema de refrigeracion ventilada que garantiza la distribucion del aire frio en el espacio interno y sistema de evaporacion que elimina la condensacion de agua. Defrost automatico indicado con luz de advertencia. Provisto con termostato de modificacion de temperatura de +1 a +8 grados centigrados. Usa refrigerante R134A. Compresor de 1/3 HP; poder de 440 Watts. Medidas 184.6x76.2x90.3cms.	CMUR-72	2.066.93	0.00%	2.066.93
9.00	1	Cocina de fabricacion nacional CO-3 provista de 3 quemadores de 40 x 40 cm cada uno y entrepaño	CO-3	775.66	0.00%	775.66
10.00	1	Porta bandejas UPDATE; U-APR-10HD; fabricado en aluminio con 10 repisas	U-APR-10HD	187.54	0.00%	187.54
11.00	1	Balanza digital ADAM CPWPLUS 150 con indicador de peso conectado a la base; capacidad 300 lb. x 0.1 lb. Plataforma de acero inoxidable. Incluye adaptador.	CPWPLUS 150	281.94	0.00%	281.94
12.00	1	Termometro digital COOPER DPP800W; rango de temperatura de -40F a 232°C	DPP800W	32.81	0.00%	32.81

SUMAN: 25,416.47
DESCUENTO: 0.00
SUBTOTAL: 25,416.47
I.V.A. 12%: 3,049.98
TOTAL: 28,466.45

FORMA DE PAGO:
PLAZO DE ENTREGA:
VALIDEZ DE LA OFERTA:
LUGAR DE ENTREGA:

ATENTAMENTE
FRANCISCO BALLESTEROS
ASESOR COMERCIAL
TERMALIMEX

Mail : ventas2@termalimex.com
Telf: 2275912 Ext. 112
Cel: 0962796503



SMC
Refrigeradora SMC
SMCRF20SSP | 20' 568 Litros

PRECIO \$ 818.14
WEB



Licadora Oster Pro
Industrial Original

U\$S 99

Glazys



Bandejas De Panaderia En
Acero Inoxidable Somos...

U\$S 10

Imbabura

Anexo N° 3

Menaje

TERMALIMEX CIA. LTDA.

QUITO: RUMIPAMBA OE1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO.
GUAYAQUIL: VIRGILIO JAIME SALINAS 1-2 Y 4 TO PASAJE

R.U.C.: 1790162524001

SOMOS CONTRIBUYENTES

REBUCION SRI No 345 07/07/2004

COTIZACION

986154

Cliente: CONSUMIDOR FINAL

FECHA: 06/02/2020

Contacto:

Dirección: XXXXXX

Ciudad: n/d

R.U.C.: 9

Email: notienecorreo@termalimexdoc.com

Telefono: XXXXX

Cod. Vendedor: F.B.

No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
1.00	74	Plato para postre BORMIOLI 4.05812 de 19.5 cms. de diámetro; color blanco.	4.05812	2.13	0.00%	157.62
2.00	50	TAZON MULTIUSOS ARCOROC 63379; EVOLUTION; 16 CM; VIDRO TEMPLADO; BLANCO	63379	0.97	0.00%	48.50
3.00	70	Plato tendido BORMIOLI 4.05809 de 26 cms. de diámetro; color blanco.	4.05809	2.84	0.00%	198.80
4.00	13	Cuchillo mesa brasil DOGGERS 69830 fabricado de acero inoxidable	69830	1.18	0.00%	15.34
5.00	20	Cuchara sopa brasil DOGGERS 69823 fabricada de acero inoxidable	69823	0.79	0.00%	15.80
6.00	6	Tenedor mesa brasil DOGGERS 69847 fabricada de acero inoxidable	69847	0.79	0.00%	4.74
7.00	75	Cuchara café brasil DOGGERS 69854 fabricada de acero inoxidable	69854	0.55	0.00%	41.25
8.00	70	Vaso policarbonato CORONA 25912; color transparente; capacidad 12 oz.	25912	1.18	0.00%	82.60
9.00	40	Bandeja de servicio PERFECT P-JWA1418P-N; fabricada de abs; medidas de 14 x 18 * / 35.5 x45.5 cms. color negra	P-JWA1418P-N	4.95	0.00%	198.00

SUMAN: 762.65
DESCUENTO: 0.00
SUBTOTAL: 762.65
I.V.A. 12%: 91.52
TOTAL: 854.17

FORMA DE PAGO: A CONVENIR

PLAZO DE ENTREGA: INMEDIATO SALVO VENTA PREVIA

VALIDEZ DE LA OFERTA: 5 DIAS A PARTIR DE LA PRESENTE

LUGAR DE ENTREGA: BODEGAS DE TERMALIMEX QUITO

Esta proforma no garantiza la reserva de ninguna mercadería; todos los precios estan sujetos a confirmación

ATENTAMENTE
FRANCISCO BALLESTEROS
ASESOR COMERCIAL
TERMALIMEX

Mail: ventas2@termalimex.com
Telf: 2275912 Ext. 112
Cel: 0962796503



COD: 65500-048

U\$S 210

Juego De Ollas De Cocina Tramontina
Tungurahua



U\$S 3⁹⁹

Sarten De Teflon Warenhaus 20cm



COD: DY004

U\$S 11

Espatula 36 Mm Alta Temperatura 60a
230 C
Tungurahua



Bowl 5 Unidades Acero
Inoxidable

U\$S 30

Pichincha (Quito)



Batidor Manual Acero
Inoxidable Utensillo De...

U\$S 1⁶⁰

Pichincha (Quito)



Moldes Silicón Para
Repostería, Jabones,...

U\$S 3⁹⁹

Guayas



COD:158010A
CUCHARA INOXIDABLE 10CM 200CC

Cucharon Acero Inoxidab
10cm 200cc Impoexito

U\$S 6⁹⁹

Tungurahua



Cuchillos Sierra 3 Piezas
Pan Tramontina

U\$S 2⁵⁰

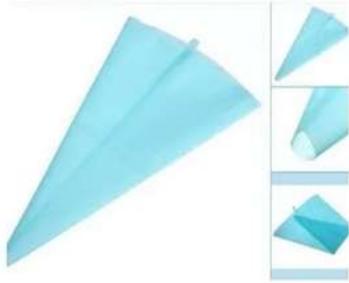
Pichincha (Quito)



Set De Cocina Ralladores
De Frutas Y Verdura Mas...

U\$S 4⁹⁹

Pichincha (Quito)



U\$S 1⁵⁹

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



U\$S 6

Cortador Mergantas Flores Hojas Galletas Fondant Sugarfun

#3



Vistazo rápido

Desde 13⁹⁹€



U\$S 15

Tablas De Picar O Cortar Plásticas Varios Colores



N°20

Molde Redondo N° 20 Para Pastel Repostería Hornear

U\$S 2⁷⁰

Pichincha (Quito)



N°30

Molde Redondo N° 30 Para Pastel Repostería Hornear

U\$S 5⁷⁵

Pichincha (Quito)



N°24

Molde Redondo N° 24 Para Pastel Repostería Hornear

U\$S 3⁸⁰

Pichincha (Quito)

Anexo N° 4

Equipos de oficina



U\$S 259

Envío gratis

Epson L4160 Wifi Duplex Tinta
Continua Sist.original Inc Iva



Telefono Inalambrico
Panasonic 1 Base Negro...

U\$S 36⁹⁹

Pichincha (Quito)



Computador Cpu Intel
Core I7 8va Gen 1tb 8gb...

U\$S 649

Pichincha (Quito)

Anexo N° 5

Equipos de seguridad



Extintores De Co2 Y Polvo
Pqs 10 Libras Precio

U\$S 41⁵⁰

Pichincha (Quito)



Señaléticas Seguridad
Industrial

U\$S 3⁵⁰

Pichincha (Quito)



Botiquin Cromado
Pequeño Om

U\$S 24

Pichincha (Quito)



Lamparas De Emergencia
Italight Ledex Ui Led Luce...

U\$S 15

Pichincha (Quito)



Tanque O Cilindro De Gas
Agip Nuevo Incluye Iva...

U\$S 44⁹⁹

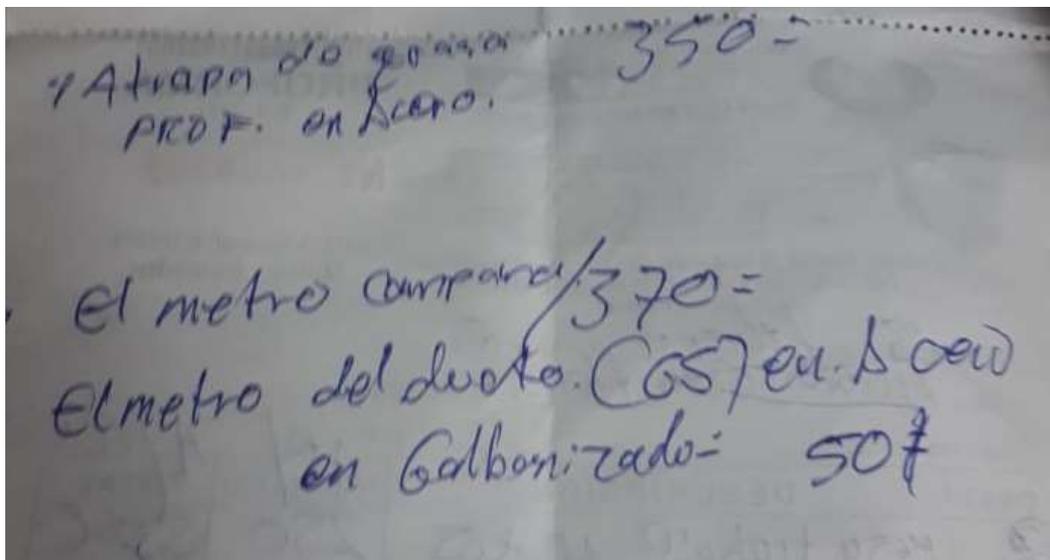
Pichincha (Quito)



Centralina De Gas GIp

U\$S 220

Chimborazo



Anexo N° 6

Suministros de oficina



Esferos Publicitarios Sin Impresión 100 Unidades...

U\$S 29⁴⁹

Pichincha (Quito)

Archivador Texturizado Oficio Lomo 8 Superior.



Archivador Carpeta Oficio Texturizado L8/14 Y...

U\$S 2²⁰

Pichincha (Quito)



Cuaderno Cosido Norma Andaluz 100 Hojas (unidad)

U\$S 1²³

Sucumbios



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

U\$S 3²⁰

Chimborazo



Marcadores Borrables Jiawei 8 Colores

U\$S 1⁹⁰

Guayas



Cinta 3m Super #33 Americana

U\$S 5⁵⁰

Pichincha (Quito)



Perforadora Eagle P5024b 80 Mm Todo Importado...

U\$S 1⁹⁶

Chimborazo



Oferta Papel Bond Xerox
A4 Caja 10 Resmas Alta...

U\$S 24⁷⁵

Pichincha (Quito)



Caja Grapas 5000 Pcs
Jiliang

U\$S 1

Guayas

Anexo N° 7

Artículos de limpieza



Escobas, Trapeadores,
Cepillos, Recogedores

U\$S 1

Pichincha (Quito)



Trapeador Esponja Para
Limpieza De Pisos Extra...

U\$S 6³⁵

Pichincha (Quito)



Baldes De Plasticos 4
Litros

U\$S 1⁷⁵

Guayas



Galon Detergente
Desengrasante Limpieza...

U\$S 18⁵⁰

Guayas



Tacho Plastico P/basura
C/ruedas C/tapa 120 Lts...

U\$S 53

Pichincha (Quito)



Cloro Desinfectante
Potente X Galon

U\$S 4⁴⁸

Pichincha (Quito)

Anexo N° 8

Formulario de inscripción o actualización, registro de actividades económicas tributarias – RAET (Patente).

INSTRUCTIVO FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN O ACTUALIZACIÓN REGISTRO DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS TRIBUTARIAS – RAET (PATENTE) PERSONAS NATURALES NO OBLIGADAS A LLEVAR CONTABILIDAD

El formulario deberá ser llenado con letra imprenta, sin borradores, tachones o enmendaduras conforme las siguientes instrucciones:

Fecha: Fecha de presentación del formulario de Inscripción o Actualización en las ventanillas

A. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRIBUYENTE

APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS:	Apellidos y nombres completos como constan en su cédula de Identidad.
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	Número de identificación o pasaporte del Contribuyente.
FECHA DE INICIO DE ACTIVIDADES:	Fecha de inicio de actividades económicas en el Cantón, que consta en el RUC o en el Reporte de Actualización de datos de Contribuyentes proporcionado por el SRI.
FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES:	Fecha de reinicio de actividades económicas en el Cantón y que consta en el RUC o en el Reporte de Actualización de datos de Contribuyentes proporcionado por el SRI.

Inscripción/ Actualización: Marcar con una X el casillero correspondiente.

En caso de Inscripción llenar todos los campos del formulario, en caso de Actualización, llenar solo los campos que se requiera actualizar información.

B. DATOS DE UBICACIÓN DEL CONTRIBUYENTE

PROVINCIA:	No:	La información que se registre en las casillas deberá contener todos los datos necesarios para la ubicación del Contribuyente.
CANTÓN:	CALLE SECUNDARIA:	
PARROQUIA:	REFERENCIA DE UBICACIÓN:	
BARRIO:	CORREO ELECTRÓNICO:	
CALLE PRINCIPAL:	TELÉFONO: CEL:	

C. DATOS DEL DOMICILIO TRIBUTARIO DEL CONTRIBUYENTE (ESTABLECIMIENTO MATRIZ)

Nº ESTABLECIMIENTO:	EDIFICIO:	Se deberá detallar los datos de localización del domicilio tributario del establecimiento matriz conforme las casillas presentadas, si es necesario especificar de forma más detallada utilice la casilla Referencia de Ubicación.
PROVINCIA:	PISO:	
CANTÓN:	MANZANA:	
PARROQUIA:	VÍA:	
BARRIO:	KM:	
CALLE PRINCIPAL:	REFERENCIA DE UBICACIÓN:	
NO.:	CORREO ELECTRÓNICO:	
CALLE SECUNDARIA:	TELÉFONOS:	
CONJUNTO:	1 2	

D. ESTABLECIMIENTOS EN EL CANTÓN QUITO

Nº ESTABLECIMIENTO:	PISO:	Información que consta en el Registro Único de Contribuyentes
PARROQUIA:	MANZANA:	La información que se registre en estas casillas deberá mantener perfecta correlación con la información de ubicación que conste en la factura o planilla de los servicios básicos del lugar donde ejecuta la actividad económica.
BARRIO:	VÍA:	
CALLE PRINCIPAL:	KM:	
NO.:	REFERENCIA DE UBICACIÓN:	
CALLE SECUNDARIA:	TELÉFONOS:	
CONJUNTO:	1 2	
EDIFICIO:	CORREO ELECTRÓNICO:	Dirección de correo electrónico a la cual se enviarán las claves respectivas. (Campo Obligatorio)

E. EN CASO DE ARTESANOS CALIFICADOS POR LA JUNTA NACIONAL DE DEFENSA DEL ARTESANO

NO. DE CALIFICACIÓN ARTESANAL:	La Información debe tener concordancia con la calificación artesanal vigente, emitida por la Junta Nacional de Defensa del Artesano.
FECHA DE CALIFICACIÓN ARTESANAL:	
FECHA DE EXPEDICIÓN DE LA CALIFICACIÓN:	
FECHA DE CADUCIDAD DE LA CALIFICACIÓN:	

F. EN CASO DE PERSONAS CON CAPACIDADES ESPECIALES IGUAL O MAYOR AL 30%

NO. DE CARNÉ DE CONADIS O MINISTERIO DE SALUD:	La información que se registre en estas casillas deberá ser la misma que conste en el carné otorgado por el CONADIS o Ministerio de Salud.
FECHA DE CADUCIDAD:	
PORCENTAJE DE DISCAPACIDAD:	

G. AUTORIZACIÓN TERCERAS PERSONAS

Esta información deberá ser completada solo cuando se autorice a una tercera persona a presentar el formulario de Inscripción o Actualización. La persona autorizada no debe firmar.

Anexo N° 9

Ficha de requisitos para la obtención del RUC

FICHA DE REQUISITOS				
REQUISITOS GENERALES PARA IDENTIFICACIÓN DEL CONTRIBUYENTE (PERSONA NATURAL) O REPRESENTANTE LEGAL DE LA SOCIEDAD EN RÍOSIPOÓN O ACTUALIZACIÓN DEL RUC				
Nombre del Requisito	Detalle del Requisito	Características Específicas del Contribuyente	Forma de presentación	Características del Requisito
Documento de identificación	Cédula de identidad	Ecuatoriano / Extranjero Residente	Original	Se validan las cédulas reimpresionadas, que se encuentran perforadas, siempre y cuando no afecte la integridad del documento. Se valida para profesionales o personas con discapacidad. Se podrá aceptar la foto digitalizada, certificados previsionales vigentes emitidos por el Registro Civil, certificados biométricos, o tarjeta consular siempre que en estos documentos se pueda identificar la fecha del contribuyente. No se aceptan cédulas legadas, caducadas, que no tengan un período de vigencia o reflejen hasta la muerte del titular, cédulas de menor de edad cuando la persona ya sea mayor de edad.
	Pasaporte ecuatoriano	Ecuatoriano / Extranjero Residente	Original y copia para inscripción y solo original para actualización	No se aceptan pasaportes caducados. El pasaporte debe incluir aquellas hojas que identifiquen al contribuyente.
	Pasaporte o visa	Extranjero no residente	Original y copia para inscripción y solo original para actualización	No se aceptan pasaportes caducados. El pasaporte debe incluir aquellas hojas que identifiquen al contribuyente. Se acepta cualquier tipo de visa vigente, excepto visas de turista o tránsito. No se aceptan visas pre-embajadas.
	Credencial o Certificado de refugiado	Extranjero no residente	Original y copia para inscripción y solo original para actualización	Para el caso de refugiados se solicita en lugar del pasaporte y visa la credencial o certificado emitido por el Ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad Humana, no se acepta la credencial caducada de credencial provisional de refugiado en validez por tres (3) meses.
Documento migratorio	Documento que acredite la condición migratoria regular en el territorio local	Ecuatoriano / Extranjero Residente / Extranjero no residente	Original y copia del documento vigente que acredite la condición migratoria regular	Aplica exclusivamente para los intentos realizados en la Provincia de Salgado.
Certificado de estado	Certificado de estado civil, Certificado de nacimiento, Certificado de pago de multa por no sufragar	Ecuatoriano	Original	Cuando sea obligatorio el voto, se verificará la obligación de haber cumplido con el mismo mediante la información que consta en los medios electrónicos que dispone el SRI, en caso de no disponer de esta información de manera electrónica, se exigirá la presentación de este documento.

REQUISITOS GENERALES PARA UBICACIÓN DEL DOMICILIO Y ESTABLECIMIENTOS DEL CONTRIBUYENTE (PERSONA NATURAL O SOCIEDAD) EN RÍOSIPOÓN O ACTUALIZACIÓN DEL RUC

En los procesos de inscripción o actualización del RUC, el contribuyente debe informar y/o presentar cualquiera de los siguientes documentos (vigencia de diez (10) meses desde la fecha de emisión) para verificar su dirección:

En los procesos de inscripción o actualización del RUC, el contribuyente debe informar y/o presentar cualquiera de los siguientes documentos (vigencia de diez (10) meses desde la fecha de emisión) para verificar su dirección:

Detalle del Requisito	Forma de presentación	Características del Requisito
Código CUPN (Código Único Ecuatoriano Nacional)	Informar el código	Este código consta de 10 dígitos y se encuentra registrado en la factura de servicio eléctrico.
Factura, planilla, comprobante de pago de agua potable o teléfono	Presentación del original	Se presentará únicamente el original de las facturas, planillas o comprobantes de pago de agua o teléfono. En caso de que se encuentre en trámite la adjudicación del servicio básico.
Factura o estados de cuenta de otros servicios	Copia simple	Facturas o estados de cuenta correspondientes a telefonía fija o móvil, televisión pagada (TVCABLE, Aero cable, DirecTV, o cualquier otro), servicio de internet, prestados por instituciones públicas o privadas.
Comprobante de pago de impuesto predial urbano o rural	Copia simple	
Cualquier documento emitido por una entidad pública	Copia, a excepción de las certificaciones de cualquier entidad pública	Entre documentos pueden ser: Certificaciones de cualquier entidad pública, contrato de servicios básicos, orden de instalación de cualquier medidor o línea telefónica fija, fono y firmado por la persona que realizó la inspección de la dirección (trabajador de la empresa de agua potable, energía eléctrica o entidad pública proveedora de telefonía fija), Concesiones (marcas) y concesiones.
Contrato o factura de arrendamiento, contrato de comodato	Copia simple	El contrato de arrendamiento cuyo objeto de arrendamiento cubra una RUC (y remuneración básica unificada) deberá ser suscrito ante un notario.
Contrato de Explotación Comercial	Copia simple	
Certificaciones de uso de locales u oficinas, otorgadas por administradores de centros comerciales, del municipio, de parcerías de plaza y mercados o otros	Original	Las certificaciones emitidas por centros comerciales, oficinas, asociaciones de plaza y mercados, u otros deben contener la dirección exacta, el número de la plaza o mercado, el número de puesto, nombre del edificio, oficina o local, deberá ser emitida por el administrador con sello y firma.
Estado de cuenta bancario o tarjeta de crédito	Copia simple	
Patente Municipal, Permiso de Bomberos	Copia simple	
Certificación de la Junta Paroquial más cercana al lugar de domicilio	Original	Se acepta este requisito únicamente para aquellos casos en que el predio no se encuentre catastrado.
Escritura de compra venta del inmueble o certificado del Registrador de la Propiedad	Copia simple	La escritura de compra venta del inmueble deberá encontrarse inscrita en el registro de la Propiedad.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES:

- 1) La vigencia del requisito será de cualquiera de los diez (10) meses anteriores a la fecha de inscripción o actualización del RUC, partiendo de la fecha de emisión.
- 2) La certificación en cualquier fecha dentro de vigencia.
- 3) Cuando el documento de ubicación no contenga la dirección completa, el contribuyente o autorizado deberá informar y/o completar y firmar esta información en la respectiva copia.
- 4) Cuando el documento sea emitido de manera anual, deberá ser del año en curso o del inmediatamente anterior.
- 5) Todos los documentos de ubicación otorgados deben estar en buenas condiciones, no en el papel térmico, papel químic, así también en empujadores.
- 6) El documento de ubicación deberá tenerse al menos en copia impresa y disponible en la dirección. En caso de haberse empujado y/o certificado de los documentos en forma electrónica, se deberá tener en copia impresa y disponible.

Anexo N° 10

Recetas estándar y de producción

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		TORTA DE PLÁTANO						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
6	u	Huevos	Grandes		Batir			
500	g	Azúcar	Granulada		Pesar			
120	ml	Aceite	Vegetal		Pesar			
500	ml	Yogurth natural	Sin sabor		Pesar			
4	u	Plátanos pequeños	Pequeños		Picar			
250	g	Harina	Para pastlería		Tamizar			
250	g	Harina de plátano	Para pastlería		Tamizar			
30	g	Polvo de hornear	Indispensable		Incorporar en secos			
150	g	Gotas de chocolate	Resistentes al calor		Mezclar			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Azúcar + plátanos picados. Bien batidos						
		2. Incorporar líquidos						
		3. Incorporar secos de a poco						
		4. Hornear a 180 °C						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
2400	7321,1	28,114	3764,82	105,97	1263,04	1522,8	782,5	13,76

Alisson. Herrera. (2020). Receta de producción de torta de plátano. Quito

 Tecnológico Internacional		FICHA RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Torta de Plátano			Codigo : 003
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	22 de marzo del 2020			Chef: Alisson Herrera
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Huevos	g	2,50	360	0,90
Azúcar	g	1,21	500	0,61
Aceite	ml	1,50	120	0,18
Yoguth natural	ml	6,00	500	3,00
Plátanos pequeños	g	3,00	1000	3,00
Harina	g	1,86	250	0,47
Harina de plátano	g	4,00	250	1,00
Polvo de hornear	g	12,00	30	0,36
Gotas de chocolate	g	5,00	150	0,75
			Total Bruto	10,26
			10 % Imprevisto	1,03
			Costo Neto	11,29
FOTO			Gasto de fabr.	1,69
			Factor Costo 33,33%	3,76
			M.O. 45%	5,08
			G. Adm. 12%	1,35
			45 % Utilidad	5,08
			sub total	28,25
			12 % I.V.A.	3,39
			10 % Servicio	2,83
			Total	34,47

Alisson. Herrera. (2020). Receta de costos de la torta de plátano. Quito.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		TORTA DE HABA						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
500	g	Mantequilla	Sin sal		Batir			
500	g	Harina	Para pastelería		Tamizar			
500	g	Harina de haba	Para pastelería		Tamizar			
500	g	Leche	Entera		Pesar			
8	u	Huevos	Grandes		Batir			
30	g	Polvo de hornear	Indispensable		Incorporar consecos			
10	g	Esencia de vainilla	Líquida		Incorporar a líquidos			
20	g	Maicena	Indispensable		Incorporar a secos			
500	g	Azúcar	Granulada		Batir			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Mantequilla + azúcar. Cremado.						
		2. Incorporar líquidos, huevos, leche, esencia.						
		3. Incorporar secos poco a poco.						
		4. Hornear a 180 °C						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
2960	10181,9	139,44	483,036	259,506	1236,01	3153,4	1027,7	9,34

Alisson. Herrera. (2020). Receta de producción de torta de haba. Quito

		FICHA RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Torta de haba			Codigo : 004
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	22 de marzo del 2020			Chef: Alisson Herrera
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Mantequilla	g	8,20	500	4,10
Harina	g	1,86	500	0,93
Harina de haba	g	4,00	500	2,00
Leche	ml	0,85	500	0,43
Huevos	ml	2,50	480	1,20
Polvo de hornear	g	12,00	30	0,36
Esencia de vainilla	ml	3,00	10	0,03
Maicena	g	1,50	20	0,03
Azúcar	g	1,21	500	0,61
			Total Bruto	9,68
			10 % Imprevisto	0,97
			Costo Neto	10,65
FOTO			Gasto de fabr.	1,60
			Factor Costo 33,33%	3,55
			M.O. 45%	4,79
			G. Adm. 12%	1,28
			45 % Utilidad	4,79
			sub total	26,66
			12 % I.V.A.	3,20
			10 % Servicio	2,67
			Total	32,52

Alisson. Herrera. (2020). Receta de costos de la torta de haba. Quito.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		TORTA DE MAÍZ MORADO						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
420	g	Mantequilla	Sin sal		Batir			
400	g	Azúcar	Granulada		Batir			
8	u	Huevos	Grandes		Batir			
120	ml	Yogurth natural	Sin sabor		Pesar			
4	ml	Vainilla	Líquida		Incorporara a líquidos			
260	g	Harina de maíz morado	Para pastelería		Tamizar			
260	g	Harina	Para pastelería		Tamizar			
5	g	Polvo de hornear	Indispensable		Incorporar a secos			
5	g	Canela en polvo	Indispensable		Incorporar a secos			
5	g	Bicarbonato	Indispensable		Incorporar a secos			
120	g	Almendras	Picadas		Incorporar al final			
200	g	Nueces	Picadas		Incorporar al final			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Agregar mantequilla + azúcar. Cremar.						
		2. Añadir líquidos						
		3. Añadir secos						
		4. Hornear a 180 °C						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
2199	9253,62	48,4852	590,25	168,52	869,002	2949	1249,76	52,36

Alisson. Herrera. (2020). Receta de producción de torta de maíz morado. Quito

		FICHA RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Torta de maíz morado			Codigo : 005
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	22 de marzo del 2020			Chef: Alisson Herrera
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Mantequilla	g	8,20	420	3,44
Azúcar impalpable	g	3,10	400	1,24
Huevos	g	2,50	480	1,20
Yogurth natural	ml	6,00	120	0,72
Vainilla	ml	3,00	4	0,01
Harina de maíz morado	g	4,00	260	1,04
Harina	g	1,86	260	0,48
Polvo de hornear	g	12,00	5	0,06
Canela en polvo	g	6,00	5	0,03
Bicarbonato	g	3,00	5	0,02
Almendras	g	25,80	120	3,10
Nueces	g	13,50	200	2,70
			Total Bruto	14,04
			10 % Imprevisto	1,40
			Costo Neto	15,44
			Gasto de fabr. 15%	2,32
FOTO			Factor Costo 33,33%	5,15
			M.O. 45%	6,95
			G. Adm. 12%	1,85
			45 % Utilidad	6,95
			sub total	38,66
			12 % I.V.A.	4,64
			10 % Servicio	3,87
			Total	47,17

Alisson. Herrera. (2020). Receta de costos de la torta de maíz morado. Quito.