



**CARRERA: GASTRONOMÍA**

**TEMA**

**“Proyecto de implementación de una empresa especializada en repostería que elabore postres y pasteles personalizados en el barrio de La Floresta, sector centro norte de Quito”**

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

**AUTOR**

**Diego Fernando Ortega León**

**TUTOR**

**Licenciado Alejandro Maldonado**

**D.M. Quito, 30 de septiembre, 2020**

## **DEDICATORIA**

Quiero dedicar este proyecto a mi Padre Celestial, Dios, por darme la vida y permitirme cumplir mi sueño de culminar mi tecnología. A la mujer más importante de mi vida, mi mamá, Delia Guijarro, por todo su apoyo, amor, comprensión y ser la luz de mi vida. A mis dos princesas, mis sobrinitas Valentina y Luciana, que disfrutan de mis postres y llenan de felicidad mi vida.

También a todos esos emprendedores y trabajadores del campo gastronómico, quienes a pesar de la situación tan difícil que está viviendo el país, no se dejan vencer y luchan por seguir adelante. Porque mejores días vendrán para todos. Dios los bendiga.

## **AGRADECIMIENTO**

Quiero agradecer a Dios, por darme la oportunidad de estar vivo y permitirme culminar mi carrera que tanto amo. Al Señor Jesús y Virgencita por sus bendiciones. A mis amados padres, en especial a mi mamá, Delita, por todo; porque lo que soy es gracias a ti, gracias por todo tu apoyo y por no soltarme en ningún momento de mi vida. Eres mi luz. A mis hermanos por todo su apoyo y a toda mi familia en general por su cariño y alabar mis preparaciones y postres. A mi querida Institución, Tecnológico Internacional Universitario y a todos mis profesores, que desde que empecé esta hermosa carrera han confiado en mí y en mis capacidades, y de una manera muy especial a mi querido profesor, Alejandro Maldonado, que más que coordinador y profesor, ha sido un amigo. Gracias por su preocupación, su apoyo, por estar pendiente y por confiar en mí siempre; y muchas gracias por sus enseñanzas que las pondré en práctica en mi vida profesional. A mis amigos por su apoyo y aliento en momentos buenos y malos y por disfrutar de mis preparaciones.

Gracias a la vida y al universo por conspirar a mi favor.

Su humilde servidor

Diego Ortega

## **AUTORÍA**

Yo, Diego Fernando Ortega León, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Diego Fernando Ortega León

D.M. Quito, 30 de septiembre, 2020

**Licenciado Alejandro Maldonado**

**Director de Trabajo de Titulación**

## **CERTIFICACIÓN**

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

Licenciado Alejandro Maldonado

D.M. Quito, 30 de septiembre, 2020

## **ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA**

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

PRIMERA: El Licenciado Alejandro Maldonado y por sus propios derechos en calidad de director del trabajo fin de carrera; y el Sr. Diego Fernando Ortega León por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El Sr. Diego Fernando Ortega León realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de implementación de una empresa especializada en repostería que elabore postres y pasteles personalizados en el barrio de La Floresta, sector centro norte de Quito”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del Licenciado Alejandro Maldonado.

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

TERCERA: Los comparecientes, Licenciado Alejandro Maldonado en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. Diego Fernando Ortega León, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Proyecto de implementación de una empresa especializada en repostería que elabore postres y pasteles personalizados en el barrio de La Floresta, sector centro norte de Quito”**, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

**Licenciado Alejandro Maldonado**

**Diego Fernando Ortega León**

D.M. Quito, 30 de septiembre, 2020

# ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
AUTORÍA.....	iv
CERTIFICACIÓN.....	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	vi
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	vii
INDICE DE IMÁGENES.....	xiii
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xiv
INDICE DE TABLAS.....	xiv
1. RESUMEN.....	1
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.....	3
2.1. Creación de la empresa.....	3
2.2. Descripción de la empresa.....	3
Importancia.....	3
Características.....	4
Actividad.....	4
2.3. Tamaño de la empresa.....	4
2.4. Necesidades a satisfacer.....	5
a. Necesidad Fisiológica.....	6
b. Necesidad de seguridad.....	6
c. Necesidad social.....	6
d. Necesidad de Reconocimiento.....	6
e. Necesidad de Autorrealización.....	7
2.5. Localización de la empresa.....	7
2.6. Planificación Estratégica.....	8
Misión.....	8

Visión .....	8
Objetivos .....	8
General .....	8
Específicos .....	8
Meta.....	9
Estrategias .....	9
Fuentes de la Diferenciación .....	9
Políticas .....	10
Puntualidad y Horarios .....	10
Dentro del lugar de trabajo .....	10
Con los clientes .....	10
FODA .....	11
Fortalezas .....	11
Oportunidades .....	11
Debilidades .....	11
Amenazas .....	11
2.7. Desarrollo Organizacional .....	12
Tipo de Estructura .....	12
Diferenciación .....	12
Formalización .....	12
Centralización – Descentralización .....	13
Centralización .....	13
Descentralización.....	13
Integración.....	13
2.8. Organigrama de la Empresa.....	14
2.9. Funciones del Personal .....	15
GERENTE CHEF REPOSTERO .....	15



AYUDANTE DE COCINA .....	16
ADMINISTRADOR DE MOSTRADOR Y CAJA - MESERO .....	17
REPARTIDOR.....	18
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING .....	19
3.1. Objetivos de la Mercadotecnia.....	19
3.2. Investigación de Mercado .....	19
Por el propósito .....	19
Por el Lugar .....	19
Modalidad.....	20
3.3. Plan de Muestreo .....	20
3.4. Análisis de cada pregunta de las encuestas según los resultados.....	21
3.5. Entorno Empresarial .....	31
3.5.1. Micro entorno .....	31
Competencias .....	31
Sustitutos .....	31
Proveedores .....	32
Intermedios .....	32
Clientes .....	32
3.5.2. Macro entorno .....	33
Factor Político .....	33
Factor Económico.....	34
Factor Socio Cultural.....	34
Factor Tecnológico .....	34
3.6. Producto y Servicio.....	34
3.6.1. Producto Esencial.....	35
3.6.2. Producto Real .....	35
Postre Tres Leches.....	35

Pastel de Chocolate.....	36
Cheesecake .....	37
3.6.3. Producto Aumentado.....	38
3.7. Plan de Introducción al Mercado .....	38
Distintivos y Uniformes .....	38
Área de Cocina .....	39
Área de Exhibición, atención al cliente y servicio .....	39
Repartidor .....	39
Material de Identificación .....	40
3.8. Canal de distribución y puntos de ventas.....	42
Promoción .....	42
Contacto .....	43
Correspondencia.....	43
Negociación.....	43
Financiamiento .....	43
3.9. Riesgos y Oportunidades del Negocio.....	44
3.10. Fijación de Precios.....	44
Fijación de precios por receta estándar .....	44
Postre Tres Leches.....	44
Pastel de Chocolate.....	46
Cheesecake .....	47
Receta Estándar de Producción .....	48
Postre Tres Leches.....	48
Pastel de Chocolate.....	49
Cheesecake de Fresas (sin horno).....	50
3.11. Capacidad Instalada .....	51
3.11.1. Implementación del Negocio .....	51

Arriendo del local .....	51
Equipos Industriales .....	51
Vehículo .....	52
Equipos de Computación.....	52
Muebles y Enceres.....	53
Equipos Industriales de Seguridad .....	54
Suministros de Oficina .....	54
Servicios Básicos.....	55
Materiales de Limpieza .....	55
3.12. Estudio Arquitectónico .....	56
Estructura Interna del Establecimiento .....	56
Plano (Ver Anexo 4).....	56
4. MARCO LEGAL .....	57
4.1. Proceso de trámites legales .....	57
4.1.1. SRI: Servicio de Rentas Internas .....	58
RUC.....	58
4.1.2. Municipio de Quito.....	59
Patente municipal. ....	59
LUAE (Licencia Única de Actividades Económicas).....	59
4.1.3. Cuerpo de Bomberos de Quito .....	60
Permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos de Quito .....	60
4.1.4. ARCSA: Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria .....	60
Obtención del Permiso de Funcionamiento para restaurante/cafetería. ....	60
4.1.5. Ministerio de Turismo (MINTUR) .....	61
Certificado de registro: establecimiento turístico de alimentos y bebidas. ....	61
4.1.6. Ministerio de Trabajo .....	62
Registro de datos de trabajador para la vinculación laboral.....	62

4.1.7.	IESS: Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social .....	63
	Registro patronal en el Sistema de Historia Laboral: clave de empleador.....	63
4.1.8.	SAYCE: Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos.....	64
4.1.9.	SENADI: Servicio Nacional de Derechos Intelectuales.....	64
5.	PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL.....	67
a.	Objetivo del área.....	67
b.	Impacto ambiental .....	67
c.	Identificación de posibles impactos ambientales .....	67
d.	Medidas para contrarrestar los impactos encontrados .....	68
e.	Impacto social.....	70
f.	Generación de fuentes de trabajo.....	70
g.	Respeto hacia la Equidad de Género .....	70
h.	En contra de la discriminación .....	70
i.	Beneficios a los trabajadores .....	71
6.	PROCESO FINANCIERO.....	72
6.1.	Introducción .....	72
6.2.	Inversiones .....	72
6.3.	Activos Fijos .....	72
6.4.	Activos diferidos.....	73
6.5.	Capital de trabajo .....	73
6.6.	Sueldos.....	75
6.7.	Depreciación activos fijos.....	76
6.8.	Amortizaciones .....	76
6.9.	Estructura capital .....	77
6.10.	Tabla de amortización .....	78
6.11.	Punto de equilibrio .....	78
6.12.	Costo de ventas.....	80

6.13.	Flujo de caja .....	81
6.14.	Cálculo del TIR y el VAN.....	82
6.14.1.	VAN (Valor Actual Neto) .....	82
6.14.2.	TIR (Tasa Interna de Retorno) .....	82
BIBLIOGRAFÍA .....		83
ANEXOS .....		84
1.	Hoja de Observación .....	84
2.	Encuesta.....	85
a.	Encuesta planteada.....	85
b.	Encuestas realizadas a través de la plataforma de Google Formularios. ....	88
3.	Proformas .....	98
4.	Plano del Establecimiento .....	109
5.	Hoja Membretada .....	110

## INDICE DE IMÁGENES

<b>Imagen 1.</b>	Pirámide de Maslow para Empresas.....	5
<b>Imagen 2.</b>	Ubicación de la empresa Dulces Notas. ....	7
<b>Imagen 3.</b>	Organigrama de la Empresa Dulces Notas.....	14
<b>Imagen 4.</b>	Micro entorno de la Empresa.....	31
<b>Imagen 5.</b>	Macro entorno de la Empresa.....	33
<b>Imagen 6.</b>	Tarjeta de Presentación Dulces Notas.. ....	40
<b>Imagen 7.</b>	Hoja Membretada Dulces Notas A4.....	41
<b>Imagen 8.</b>	Valla publicitaria. ....	42
<b>Imagen 9.</b>	Receta Estándar Postre Tres Leches. Cálculo de huevos.. ....	44
<b>Imagen 10.</b>	Plano de Cafetería.....	56
<b>Imagen 11.</b>	Proceso de Trámites Legales. ....	57
<b>Imagen 12.</b>	Colores de Contenedores de Reciclaje. ....	69

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1.</b> Tabulación Pregunta 1. Quito. Ecuador .....	21
<b>Gráfico 2.</b> Tabulación Pregunta 2. Quito. Ecuador. ....	22
<b>Gráfico 3.</b> Tabulación Pregunta 3. Quito. Ecuador. ....	23
<b>Gráfico 4.</b> Tabulación Pregunta 4. Quito. Ecuador. ....	24
<b>Gráfico 5.</b> Tabulación Pregunta 5. Quito. Ecuador. ....	25
<b>Gráfico 6.</b> Tabulación Pregunta 6. Quito. Ecuador. ....	26
<b>Gráfico 7.</b> Tabulación Pregunta 7. Quito. Ecuador. ....	27
<b>Gráfico 8.</b> Tabulación Pregunta 8. Quito. Ecuador. ....	28
<b>Gráfico 9.</b> Tabulación Pregunta 9. Quito. Ecuador. ....	29
<b>Gráfico 10.</b> Tabulación Pregunta 10. Quito. Ecuador. ....	30

## INDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1.</b> Tabulación Pregunta 1.....	21
<b>Tabla 2.</b> Tabulación Pregunta 2.....	22
<b>Tabla 3.</b> Tabulación Pregunta 3.....	23
<b>Tabla 4.</b> Tabulación Pregunta 4.....	24
<b>Tabla 5.</b> Tabulación Pregunta 5.....	25
<b>Tabla 6.</b> Tabulación Pregunta 7. ....	27
<b>Tabla 7.</b> Tabulación Pregunta 8.....	28
<b>Tabla 8.</b> Tabulación Pregunta 9.....	29
<b>Tabla 9.</b> Tabulación Pregunta 10.....	30
<b>Tabla 10.</b> Proveedores.. ....	32
<b>Tabla 11.</b> Tabla de Financiamiento.. ....	43
<b>Tabla 12.</b> Receta Estándar Postre de Tres Leches.. ....	45
<b>Tabla 13.</b> Receta Estándar Pastel de Chocolate.....	46

<b>Tabla 14.</b> Receta Estándar Cheesecake de Fresas (sin horno).....	47
<b>Tabla 15.</b> Receta Estándar de Producción Postres Tres Leches..	48
<b>Tabla 16.</b> Receta Estándar de Producción Pastel de Chocolate.....	49
<b>Tabla 17.</b> Receta Estándar de Producción Cheesecake de Fresas (sin horno).....	50
<b>Tabla 18.</b> Arriendo Local Dulces Notas. ....	51
<b>Tabla 19.</b> Equipos Industriales. ....	51
<b>Tabla 20.</b> Vehículo. ....	52
<b>Tabla 21.</b> Equipos de Computación.....	52
<b>Tabla 22.</b> Muebles y Enceres.....	53
<b>Tabla 23.</b> Equipos de Seguridad. ....	54
<b>Tabla 24.</b> Suministros de Oficina..	54
<b>Tabla 25.</b> Servicios Básicos.....	55
<b>Tabla 26.</b> Materiales de Limpieza..	55
<b>Tabla 27.</b> Inversiones – Activos Fijos. ....	72
<b>Tabla 28.</b> Activos Diferidos.....	73
<b>Tabla 29.</b> Capital de Trabajo. ....	74
<b>Tabla 30.</b> Detalle de Inversión.....	74
<b>Tabla 31.</b> Sueldos..	75
<b>Tabla 32.</b> Décimos.....	75
<b>Tabla 33.</b> Total de Sueldos..	75
<b>Tabla 34.</b> Depreciación de Activos Fijos.....	76
<b>Tabla 35.</b> Amortizaciones.....	76
<b>Tabla 36.</b> Capital.....	77
<b>Tabla 37.</b> Amortización..	78
<b>Tabla 38.</b> Costos Fijos. ....	78
<b>Tabla 39.</b> Margen de Contribución.....	79
<b>Tabla 40.</b> Punto de Equilibrio.....	79
<b>Tabla 41.</b> Ventas Proyectadas.....	79
<b>Tabla 42.</b> Costo de Ventas. ....	80
<b>Tabla 43.</b> Flujo de Caja.....	81
<b>Tabla 44.</b> VAN/TIR.....	82

# **“Proyecto de implementación de una empresa especializada en repostería que elabore postres y pasteles personalizados en el barrio de La Floresta, sector centro norte de Quito”**

Diego Fernando Ortega León

Licenciado Alejandro Maldonado

D.M. Quito, 30 de septiembre, 2020

## **1. RESUMEN**

El presente trabajo es un proyecto de implementación de una empresa de especializada en productos de repostería en el barrio de la Floresta, sector centro norte de la ciudad de Quito. El nombre del establecimiento se definió como “Dulces Notas”. Lleva este nombre “Dulces” por lo dulce de un postre y “notas” por las notas musicales ya que es parte de la temática y el ambiente del local.

Dulces Notas quiere llegar a ser una nueva opción para los residentes y visitantes del sector, un lugar de encuentro de familias o amigos, quienes puedan degustar de su postre favorito en un ambiente moderno, colorido y con música del momento, en donde los clientes puedan compartir momentos agradables, pero también llegar a los hogares de los clientes con productos de repostería de calidad.

Dulces Notas, además, contará con personal capacitado: Gerente Chef Repostero, Ayudante de Cocina, Ayudante de Caja – Mesero y Repartido; para poder dar un servicio de calidad a los clientes, tanto los que visiten el local como los que opten por el servicio a domicilio, ya que se contará con esa opción para facilidad de nuestros clientes.



La viabilidad de la empresa se determinó en dos fases. Una primera consistió en la investigación de mercado que, mediante una encuesta de 10 preguntas y una ficha de observación del lugar, en este caso del barrio de la Floresta (**ver anexos 1 y 2**). Estos datos arrojaron resultados tanto sobre la aceptación de la empresa como también acerca del producto estrella y los productos que más consumirían los residentes; así mismo la frecuencia de consumo de productos de repostería. La segunda fase consistió de un análisis financiero (**capítulo 6**) en el que destacan sobre todo el análisis del VAN (Valor Actual Neto), TIR (Tasa Interna de Rendimiento) y TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento), indicadores que determinan como viable el proyecto.

## **2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL**

### **2.1. Creación de la empresa**

La repostería es una parte de la gastronomía en donde la imaginación, la creatividad, la mezcla de sabores, colores y texturas dan como resultado preparaciones deliciosas que gustan a todos y que están presentes en celebraciones importantes y fiestas, como postre al terminar una cena o en un cumpleaños o simplemente para una tarde en familia o amigos.

El barrio de la Floresta, en el sector centro norte de Quito, es un lugar cultural, tradicional y turístico. Existen hoteles 5 estrellas, hostales, restaurantes de alta categoría, espacios de cine y teatro y cafeterías, pero no existe un lugar en donde se tenga una variedad de productos de repostería, o un lugar donde el cliente mande a preparar un pastel personalizado, con los colores, las decoraciones, los sabores y todo lo que desea para su evento, por eso se crea la micro empresa “Dulces Notas”, que se encarga de realizar todo lo mencionado anteriormente y dar un servicio personalizado, moderno, diferente, sofisticado y con productos de calidad para satisfacer los paladares de los residentes y visitantes de la zona de la Floresta.

### **2.2. Descripción de la empresa**

- **Importancia**

La ubicación de Dulces Notas en el sector de la Floresta tiene una gran incidencia e importancia, ya que al ser un lugar turístico y al tener varios espacios de diversión y relajamiento, ofrece una nueva opción a los residentes y visitantes en una nueva forma de mostrar la repostería y complacer a los clientes con postres y pasteles preparados con ingredientes de calidad, productos ecuatorianos, presentaciones modernas y diferentes y con muchas opciones para escoger, tanto de postres como de pasteles, y si el cliente tiene un evento, ofrecerle una variedad de sabores de pasteles y con la decoración que el cliente

deseo. El objetivo es que los clientes tengan experiencias visuales y gustativas distintas, debido a que en el sector existen restaurantes y cafeterías con postres en sus menús, pero no tan variados ni con el contexto que se quiere dar a los clientes a través de la empresa.

- **Características**

Dulces Notas es una micro empresa que se dedica a la producción y elaboración de diferentes productos de repostería. Las características principales de la oferta permiten al cliente escoger desde un menú que presenta una amplia variedad de opciones con presentaciones modernas y coloridas en un local que cuenta con todos los estándares de bioseguridad y donde pueden degustar los productos y en donde también se elaboran pasteles personalizados, dando al cliente la opción de elegir las características del producto, entre estas se encuentran el sabor, el tamaño y la decoración. Dulces Notas se ubica en el sector de La Floresta con la visión de expandirse a otros sectores de la ciudad de Quito.

- **Actividad**

Dulces Notas se dedica a la producción, elaboración y venta de diferentes productos de repostería para la población flotante y estática del sector de la Floresta, apuntando a todos los segmentos de edad. Además, se realizan pasteles personalizados para cualquier tipo de evento u ocasión según las necesidades del cliente.

### **2.3. Tamaño de la empresa**

Dulces Notas es una micro empresa, su espacio físico es cómodo y adecuado para la actividad; cuenta con un área de producción con cocina, horno, frigorífico y mesa de trabajo en donde se realizan los productos; también cuenta con áreas de limpieza, almacenamiento, mostrador y caja.

Asimismo, existen espacios con mesas para el consumo in situ de los clientes y exhibidores para compras pick up. Los espacios del establecimiento cuentan con todas las normas de bioseguridad y limpieza.

La empresa Dulces Notas cuenta con:

- Chef repostero y dueño
- Un ayudante de cocina
- Un ayudante de mostrador, caja y servicio.
- Repartidor

Es un equipo de trabajo preparado para dar un servicio de excelencia a los clientes.

#### 2.4. Necesidades a satisfacer



**Imagen 1.** Abraham Maslow. (2019). *Pirámide de Maslow para Empresas*. URL: <https://leadsfac.com/marketing/piramide-de-maslow-para-las-empresas/>

### **a. Necesidad Fisiológica**

La empresa sule la necesidad de la alimentación, ya que ofrece productos de repostería que pueden ser consumidos como snacks o como el último tiempo de un menú. En adición, un postre también puede ser el bocadillo principal de un festejo.

### **b. Necesidad de seguridad**

Dulces Notas está conformado con una infraestructura apta para trabajar, contando con materia prima de alta calidad para la producción, elaboración, exhibición y venta de productos de repostería; cuenta con equipos especializados con el fin de garantizar la seguridad alimentaria e industrial durante las actividades. Además, se cuenta con protocolos y procesos estandarizados que garantizan la seguridad y salud ocupacional del personal.

### **c. Necesidad social**

El dueño de la empresa como representante social, debe mantener un buen clima laboral, integrar a su personal, tener empatía, motivar, mantener una buena escucha con el fin del crecimiento empresarial y así dar un servicio de calidad a los clientes.

### **d. Necesidad de Reconocimiento**

El proceso de elaboración, producción y venta de nuestros productos, son realizados bajo estándares de calidad estrictos, con el fin de que los clientes, se sientan satisfechos y quedemos en sus memorias y así puedan regresar y también recomendar a la empresa, y también se realiza promociones por redes sociales o volantes.



## **2.6. Planificación Estratégica**

- **Misión**

Dulces Notas es una empresa creada para satisfacer los gustos en repostería de los clientes brindando preparaciones de postres, tortas, y pasteles personalizados con calidad, excelente sabor, presentaciones sofisticadas y modernas para todas las edades y para toda ocasión, regalando momentos de dulzura, felicidad y una experiencia gastronómica única.

- **Visión**

Dulces Notas quiere llegar a ser una empresa de repostería que llegue a todos los rincones de Quito y llenarlos de momentos: momentos de festejos, momentos de felicidad, momentos para recordar a través de productos como postres y pasteles hechos con productos ecuatorianos de calidad y ser el compañero ideal de las ocasiones especiales de las familias, de los amigos, de las celebraciones con sabor, color, amor y calidad.

- **Objetivos**

### ***General***

Brindar un servicio integral de postres y pasteles donde el cliente pueda degustarlos o para un evento o celebración, es decir, ofrecer pasteles personalizados, donde sea el cliente el que escoja a su gusto según el evento que vaya a realizar.

### ***Específicos***

- ✓ Diagnosticar la situación previa a la elaboración de pasteles personalizados para diferentes tipos de eventos y ocasiones en el sector de La Floresta dentro del Distrito Metropolitano de Quito.
- ✓ Dar una nueva propuesta de un espacio en donde el cliente pueda degustar de diferentes tipos de postres y pasteles en familia o amigos.
- ✓ Brindar los clientes productos elaborados con ingredientes de calidad, sabores naturales y con todas las medidas de sanidad y limpieza.

- **Meta**

La meta de Dulces Notas es que la empresa sea establecida en el mercado en un tiempo no máximo de los 6 meses y que sus productos cumplan con las necesidades y expectativas del cliente, llegando así a obtener excelentes resultados con las ventas producidas.

- **Estrategias**

- ✓ Realizar un análisis de mercado que asegure la sostenibilidad de los productos en el mercado, sobre todo en el sector de La Floresta.
- ✓ Lograr una ventaja competitiva al tener costos inferiores al de los competidores, pero que sea comparable y superior en sabor y en calidad.
- ✓ Lograr que los productos de la empresa sean percibidos por el consumidor como único o diferente frente a sus competidores.
- ✓ Utilizar mucha difusión en redes sociales, publicidad impresa y por medio de videos.

- **Fuentes de la Diferenciación**

- ✓ Garantía de seguridad, salubridad y calidad.
- ✓ Presentaciones modernas, coloridas y diferentes.



✓ Personalización y atención directa con el cliente.

- **Políticas**

- ❖ **Puntualidad y Horarios**

- \* Llegar al local puntual, el tiempo mínimo de espera es de 15 minutos pasado la hora de llegada.
    - \* Se debe cumplir con el horario de entrada y salida al establecimiento.
    - \* Solo por motivos de fuerza mayor o con previo aviso al Gerente Chef se puede salir antes o llegar tarde a su lugar de trabajo.

- ❖ **Dentro del lugar de trabajo**

- \* Estar correctamente uniformados, es decir, el uniforme limpio y completo según su área de trabajo.
    - \* En el área de producción no utilizar aretes, pulseras, anillos, maquillaje u objetos que puedan contaminar el alimento.
    - \* Utilizar la protección necesaria (malla, guantes y mascarilla) para el manejo de los productos.
    - \* Mantener limpias las diferentes áreas del local.
    - \* No fumar.
    - \* No llegar con olor a alcohol y ni en estado etílico.

- ❖ **Con los clientes**

- \* El cliente es lo más importante, por lo tanto, satisfacer las necesidades inmediatas del cliente.
    - \* Atender al cliente con amabilidad y agilidad.
    - \* Para pedidos de pasteles personalizados o postres a domicilio, el cliente debe hacerlo con mínimo 24 horas de anticipación.

- \* No hacer esperar al cliente mucho tiempo por su pedido.

El incumplimiento de las mismas tendrá como resultado sanciones según el tipo de incumplimiento y si ha sido reincidente.

- **FODA**

- **Fortalezas**

- \* Calidad de los productos
    - \* Personalización
    - \* Profesionales con experiencia
    - \* Cumplimientos de tiempos en entrega de productos y normas de sanidad

- **Oportunidades**

- \* Crecimiento de la empresa
    - \* Mejoramiento de instalaciones
    - \* Adquisición de utensilios y equipos de repostería y cocina
    - \* Dar a conocer la empresa y expandir a toda la ciudad

- **Debilidades**

- \* Al inicio no contar con un seguro que cobre daños del local por accidente o robo.
    - \* Al principio no tener posicionada la marca ni ser conocida.
    - \* No tener auspiciantes.

- **Amenazas**

- \* Competencias posicionadas
    - \* Alza de precio de los ingredientes
    - \* Incremento de impuestos
    - \* Poca clientela al principio

## **2.7. Desarrollo Organizacional**

### **Tipo de Estructura**

- **Diferenciación**

Dulces Notas es una micro empresa que adopta una comunicación vertical ascendente, es decir, parte del nivel superior de la cadena de mando, ya que así hay un orden en los procesos y procedimientos de producción, de atención al cliente y otras tareas y cada integrante del personal tiene claro sus funciones y sus tareas. La empresa está estructurada de la siguiente manera:

- ✓ **Nivel Gerencial:**

- Gerente Chef Repostero (Dueño)

- ✓ **Nivel Operativo:**

- Ayudante de cocina
- Mesero-cobrador
- Repartidor

- **Formalización**

Dulces Notas es una empresa formal, es decir, está constituida legalmente bajo los parámetros de la ley, manuales de procedimientos y políticas para su constitución como empresa. Cumple con las exigencias establecidas y solicitadas por los entes de control legislativo, tributario y legal, es decir, con permisos de funcionamiento, seguridad social para propietario y empleados, y otros permisos más exigidos para el correcto funcionamiento de la empresa.

- **Centralización – Descentralización**

- ✓ **Centralización**

La empresa Dulces Notas centra el mando y las actividades propias al Gerente General, ya que desde ahí surgen decisiones principales y acciones para el resto del personal y así mantener el orden y el buen manejo de la empresa y por ende el éxito de la misma.

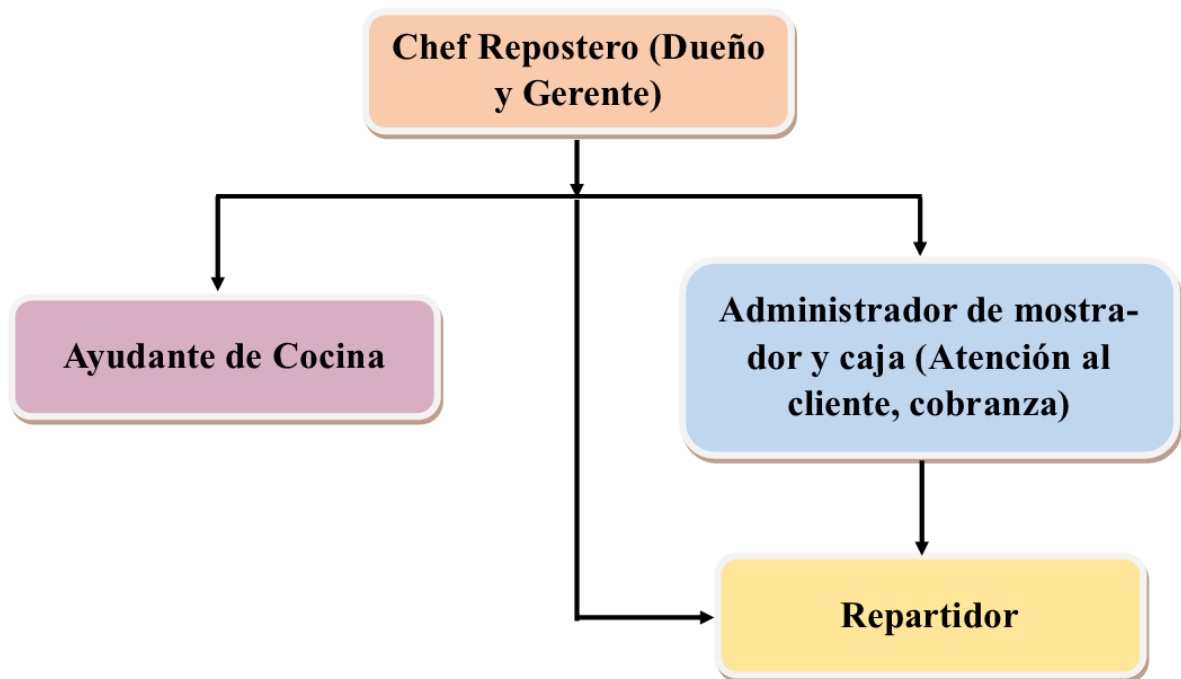
- ✓ **Descentralización**

La descentralización se da en la distribución y delegación de funciones para el resto de los empleados, algunas tareas propias de cada persona y algunas que puedan realizarlas en conjunto, así se realiza un buen funcionamiento de la empresa y en beneficio de los clientes para atenderlos con calidad y excelencia.

- **Integración**

La empresa integra sistemas de procesos en las diferentes áreas como procesos de producción, de compra y venta, de atención al cliente, de recepción y entregas de productos, con un registro de todas las actividades realizadas con el fin de llevar un control exacto de las tareas realizadas diariamente donde participan todos los miembros del personal de la empresa.

## 2.8. Organigrama de la Empresa



**Imagen 3.** Diego Ortega. (2020). *Organigrama de la Empresa Dulces Notas*. Quito.

## 2.9. Funciones del Personal

### GERENTE CHEF REPOSTERO

#### Detalles generales del puesto de Gerente Chef Repostero

**Empresa:** Dulces Notas  
**Unidad Administrativa:** Área de Gerencia y Producción

#### Misión del Puesto:

Delegar y supervisar funciones para el manejo de las diferentes áreas de trabajo. Supervisar y dirigir el área de producción y preparación de productos. Preparación de postres y pasteles. Receptar pedidos de los clientes para eventos y servicios a domicilio vía telefónica y redes sociales. Compra de ingredientes a proveedores.

**Denominación del Puesto:** Gerente Chef Repostero

**Rol del Puesto:** Supervisor y administrador general de procesos, preparaciones, compra de productos, venta y recepción de pedidos.

**Remuneración:** \$700

#### Requisitos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía	Mínima 1 año en el cargo de Gerente-Chef.	Técnicas de repostería y panadería. Manejo de alimentos. Protocolo de servicio. Administración de empresas; alimentos y bebidas. Atención al cliente.	Supervisar funciones. Compras. Trabajo en equipo. Preparación de diferentes postres y pasteles. Preparación y trabajo con fondant y decoraciones comestibles. Cumplir con objetivos, tener buenas costumbres, ser atento, cordial, revisar y monitorear el desarrollo de los procesos de trabajo.

## AYUDANTE DE COCINA

### Detalles generales del puesto de Ayudante de Cocina

**Empresa:** Dulces Notas  
**Unidad Administrativa:** Área de Producción y Servicio

### Misión del Puesto:

Preparación de postres y pasteles. Ayuda al chef en la producción de postres y pasteles. Empacado de productos para entregas, preparación de productos para mostrador. Aseo del área de producción. Inventario y registro de productos e ingredientes de bodega con informe semanal de lo que hay que comprar y lo que ingresa.

**Denominación del Puesto:** Ayudante de Cocina

**Rol del Puesto:** Ayudar al chef en los procesos de preparación de postres, pasteles, decoraciones y cualquier otro requerimiento del Chef Repostero.

**Remuneración:** \$450

### Requisitos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<b>Tecnólogo en Gastronomía.</b>	Mínima 6 meses en el cargo de ayudante de cocina o 6 meses de experiencia en pastelería.	Técnicas de repostería y panadería. Procesamiento de alimentos. Administración de empresas; alimentos y bebidas.	Trabajo en equipo. Trabajo bajo presión. Cumplir con objetivos, tener buenas costumbres, ágil, atento, cordial y seguir normas de bioseguridad y limpieza.

## ADMINISTRADOR DE MOSTRADOR Y CAJA - MESERO

### Detalles generales del puesto de Administrador de Mostrador y Caja

**Empresa:** Dulces Notas

**Unidad Administrativa:** Área de Atención al Cliente y Servicio

### Misión del Puesto:

Atender al cliente con sus pedidos. Preparar pedidos de clientes lo más pronto posible. Servir a los clientes en las mesas. Cobrar en caja los pedidos. Mantener limpia el área de mostrador, caja y atención a clientes (mesas y sillas). Asesorar y resolver inquietudes de los clientes al momento de receptar órdenes. Agendar pedidos de productos para eventos de clientes que gestionan en el local. Empacar y generar ruta de entrega de productos para envíos a domicilio. Informe diario a Gerencia de pedidos, tipo de pedido (personalizado o normal) y rutas de destinos de productos.

**Denominación del Puesto:** Administrador de Mostrador y Caja

**Rol del Puesto:** Atender y servir a clientes, cobrar, receptar pedidos, preparar y empacar pedidos para envíos a domicilio, preparar rutas para repartidor.

**Remuneración:** \$450

### Requisitos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Mínimo Bachiller en contabilidad o estudiante de Administración de Empresas o Gastronomía.	1 año mínimo en el puesto de cajero y en atención al cliente.	Protocolo de servicio. Atención al cliente. Manejo de sistema de cobranza.	Buena imagen personal. Tener conocimientos propios de su área local, atender a clientes con amabilidad y cortésmente, trabajar siguiendo un horario, asesorar a los clientes con sus pedidos. Proactivo, ágil y limpio. Ser honesto, honrado, responsable y puntual.



## REPARTIDOR

### Detalles generales del puesto de Repartidor

**Empresa:** Dulces Notas

**Unidad Administrativa:** Área de Atención al Cliente y Servicio

### Misión del Puesto:

Entregar pedidos a domicilio a clientes por ruta. Ayudar al Administrador de Mostrador y Caja a servir a clientes cuando no se encuentre en ruta.

**Denominación del Puesto:** Repartidor

**Rol del Puesto:** Repartir a domicilio los pedidos de clientes, ayudar en servicio cuando no está en ruta.

**Remuneración:** \$400

### Requisitos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<b>Mínimo Bachiller.</b>	Mínimo 6 meses en puesto similar. Dispensable tener licencia de conducción.	Atención al cliente. Buena y responsable conducción.	Repartir directamente a los clientes en domicilios. Ubicar calles de la ciudad. Ser honesto, responsable y puntual.

### **3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING**

#### **3.1. Objetivos de la Mercadotecnia**

La empresa Dulces Notas en el campo de la Mercadotecnia, establece un plan de Marketing para darse a conocer en el mercado, posicionarse y que se quede en la mente de los clientes y consumidores la marca como una opción para satisfacer sus necesidades de acuerdo al negocio que ofrecerá la empresa y la misma pueda crecer, aumentar las ventas y ser conocida en la ciudad.

#### **3.2. Investigación de Mercado**

A continuación, se indicará los métodos y la metodología de investigación que se utiliza.

- **Por el propósito**

Investigación aplicada que modifica la realidad presente con alguna finalidad práctica y en el caso de este proyecto es de implementar una nueva opción en repostería y que sea algo diferente a las existentes, mejorando el producto.

- **Por el Lugar**

- \* Investigación de laboratorio, la cual se realiza en bibliotecas, para mi proyecto se realizó la investigación bibliográfica en la biblioteca del Instituto Tecnológico Internacional ITI y guías metodológicas del Instituto.
- \* Investigación de campo, en donde ocurren los hechos, para lo cual realicé la hoja de observación y encuestas las cuales me servirán para ver el grado de aceptación de mi proyecto en el sector, por lo que con esta investigación de

campo se conoce el lugar y su entorno, en mi caso, el sector de La Floresta (**Ver Anexo 1**).

- **Modalidad**

Este proyecto estará enfocado a realizar en forma digital y medios tecnológicos, ya que, por la pandemia, no se puede realizarlo en persona por el distanciamiento y evitar posibles contagios. Utilizaré medios digitales como la plataforma de Google Formularios para las encuestas. (**Ver Anexo 2**)

Las encuestas fueron realizadas vía digital a familias que viven en el sector de la Floresta, en el edificio Madrid I donde habitan 30 familias, en el edificio Madrid II donde habitan 28 familias, en el edificio Sassari donde habitan 20 familias.

### 3.3. Plan de Muestreo

\* Población segmentada: 90 personas

**Donde:**

$$n = Z^2 \cdot P \cdot Q \cdot N / e^2(N-1) + Z^2 \cdot P \cdot Q$$

- ⊕ **n** = tamaño de la muestra
- ⊕ **Z** = nivel de confianza 95% = 1.96
- ⊕ **e** = error en la estimación = 5%
- ⊕ **P** = proporción de defectos esperados = 50%
- ⊕ **Q** = probabilidad negativa = 50 %
- ⊕ **N** = población segmentada

$$n = Z^2 \cdot P \cdot Q \cdot N / e^2 (N-1) + Z^2 \cdot P \cdot Q$$

$$n = (1,96)^2 (0,5) (0,5) (90) / (0,05)^2 (90 -1) + (1,96)^2 (0,5) (0,5)$$

$$n = 86,436 / 1,1829$$

$$n = 73,071 \rightarrow \mathbf{73 \text{ encuestas}}$$

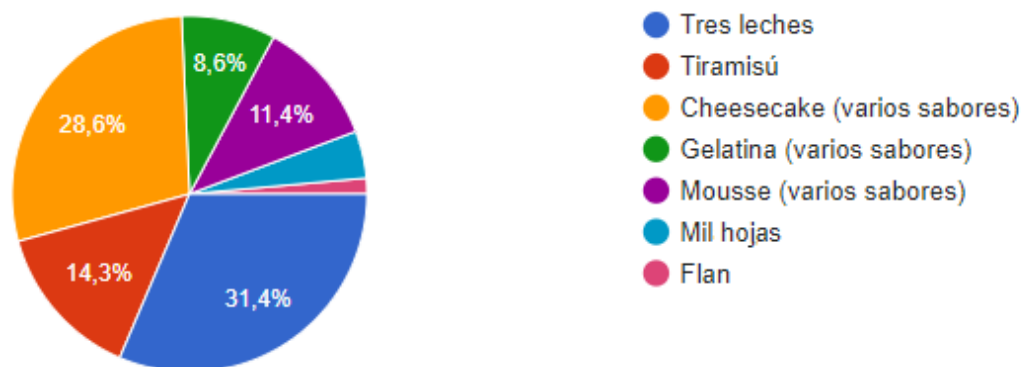
### 3.4. Análisis de cada pregunta de las encuestas según los resultados

#### 1. ¿Cuál de estas opciones es su postre favorito?

ITEM	RESPUESTA	%
Tres leches	22	31,4
Cheesecake	20	28,6
Tiramisú	10	14,3
Mousse	8	11,4
Gelatina	7	8,6
Mil hojas	4	4,3
Otro (Flan)	2	1,4
<b>TOTAL</b>	<b>73</b>	<b>100</b>

Tabla 1. Diego Ortega. (2020). *Tabulación Pregunta 1*. Quito. Ecuador

73 respuestas



#### Análisis

Esta pregunta me sirve para saber las preferencias en general de las personas, dando como datos que el 31,4 % (22 personas) tiene como postre preferido el Tres Leches, seguido del 28,6 % (20 personas) prefieren Cheesecake (varios sabores) y como tercer lugar con el 14,3 % el Tiramisú. Inclusive en la opción “Otros” indicaron al Flan como postre favorito, lo que me da una idea de tener más opciones para complacer a todos mis clientes.

## 2. ¿Cuál de estos es su sabor de pastel favorito?

ITEM	RESPUESTA	%
Chocolate	50	68,5
Naranja	14	19,2
Zanahoria	5	6,8
Vainilla	3	4,1
Otra (Frutilla)	1	1,4
<b>TOTAL</b>	<b>73</b>	<b>100</b>

Tabla 2. Diego Ortega. (2020). *Tabulación Pregunta 2*. Quito. Ecuador

73 respuestas

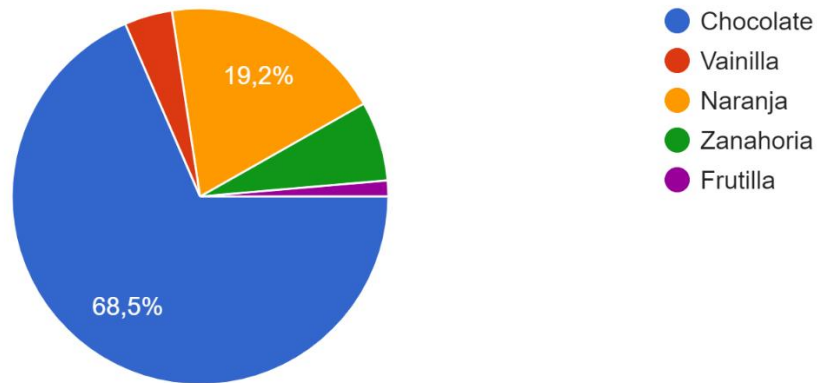


Gráfico 2. Diego Ortega. (2020). *Tabulación Pregunta 2*. Quito. Ecuador.

### Análisis

Así mismo, esta pregunta me sirve para saber en general que opciones prefieren las personas, dándome como datos que el sabor a chocolate es el preferido por la mayoría de los encuestados ya que el 68,5 % (50 personas) prefieren ese sabor de pastel, mientras que el 19,2 % (14 personas) prefieren el sabor a naranja, el 6,8 % (5 personas) prefieren el de zanahoria, también me ayuda para dar nuevos sabores a mi menú ya que en otros, pusieron la opción del sabor a frutilla con el 1,4 % (1 persona), estas respuestas me sirven para reestructurar mi menú y mejorarlo.

### 3. ¿Con que frecuencia usted consume un postre?

ITEM	RESPUESTA	%
Mensual	38	52,1
Semanal	29	39,7
Diario	3	4,1
Nunca	3	4,1
<b>TOTAL</b>	<b>73</b>	<b>100</b>

Tabla 3. Diego Ortega. (2020). *Tabulación Pregunta 3*. Quito. Ecuador.

73 respuestas

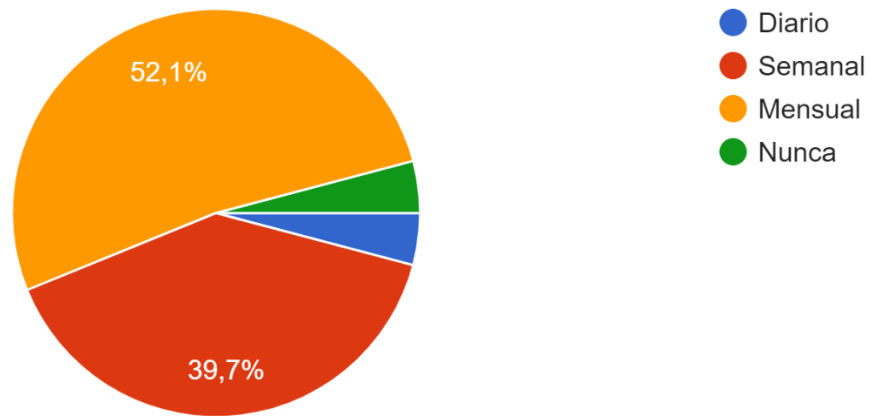


Gráfico 3. Diego Ortega. (2020). *Tabulación Pregunta 3*. Quito. Ecuador.

#### Análisis

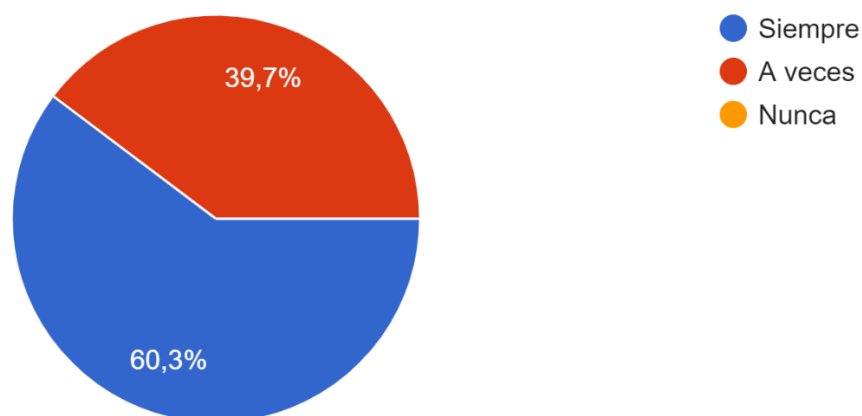
Esta pregunta me sirve para estudiar la frecuencia de consumo de postres en general, el 52,1 % (38 personas) consumen un postre mensualmente, mientras que el 39,7 % (29 personas) consumen semanalmente postres, el 4,1 % (3 personas) consumen a diario y así mismo el 4,1 % (3 personas) no consumen postres, las razones porque no pueden azúcar o harinas por lo que eso me sirve para añadir en mi menú recetas sin gluten y endulzadas con Stevia u otros ingredientes que reemplacen el azúcar.

**4. ¿Compra pastel para celebrar alguna ocasión especial con su familia, compañeros de trabajo o amigos?**

ITEM	RESPUESTA	%
Siempre	44	60,3
A veces	29	39,7
Nunca	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>73</b>	<b>100</b>

**Tabla 4.** Diego Ortega. (2020). *Tabulación Pregunta 4.* Quito. Ecuador

73 respuestas



**Gráfico 4.** Diego Ortega. (2020). *Tabulación Pregunta 4.* Quito. Ecuador.

**Análisis**

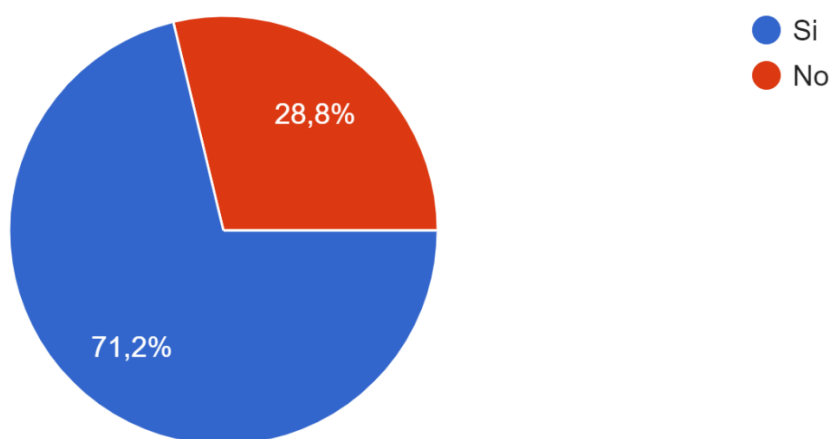
En esta pregunta, el 60,3 % (44 personas) siempre compran un pastel para celebrar alguna ocasión especial ya sea con su familia, amigos o compañeros de trabajo, mientras que el 39,7 % (29 personas) a veces compran un pastel para celebrar alguna ocasión especial, ninguna persona de los encuestados escogió la opción de “nunca”, lo que quiere decir que un pastel si es consumido por los moradores del sector de La Floresta.

**5. ¿Ha enviado a preparar un pastel personalizado a su gusto para celebrar alguna ocasión especial?**

ITEM	RESPUESTA	%
Si	52	71,2
No	21	28,8
<b>TOTAL</b>	<b>73</b>	<b>100</b>

**Tabla 5.** Diego Ortega. (2020). *Tabulación Pregunta 5.* Quito. Ecuador.

73 respuestas



**Gráfico 5.** Diego Ortega. (2020). *Tabulación Pregunta 5.* Quito. Ecuador.

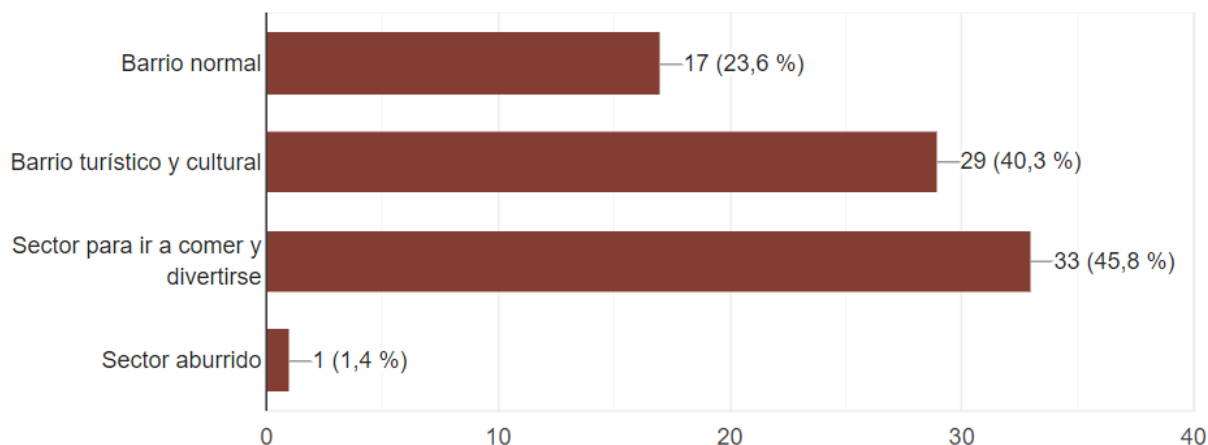
### **Análisis**

En esta pregunta, el 71,2 % (52 personas) dijeron si han enviado a preparar un pastel personalizado para alguna ocasión, mientras que el 28,8 % (21 personas) no han enviado a preparar un pastel personalizado, lo que me hace ver que la mayoría de los encuestados si realizan estos pedidos para ocasiones de celebración y a los que no, pues ofrecerles ofertas y más opciones para que puedan realizar pedidos de pasteles personalizados.



## 6. ¿Con cuál o cuáles de estas opciones identifica al barrio de la Floresta?

73 respuestas



**Gráfico 6.** Diego Ortega. (2020). *Tabulación Pregunta 6.* Quito. Ecuador.

### Análisis

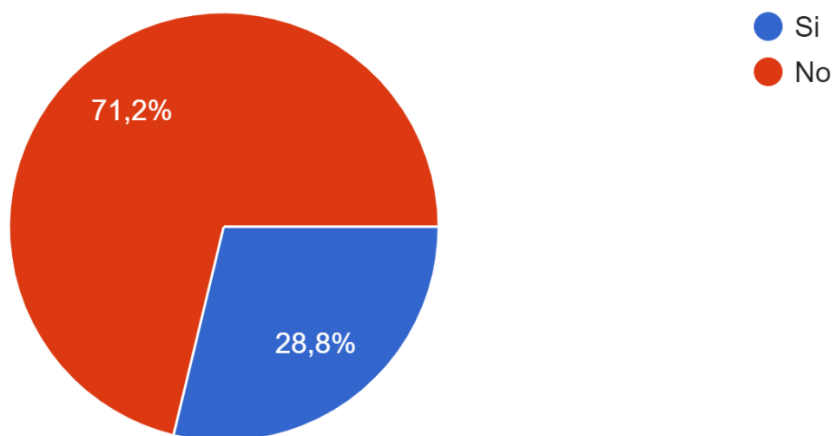
Esta pregunta es de opción múltiple, es decir que los encuestados podían escoger más de una respuesta sobre qué opinan del sector donde viven, de las cuales, la opción 3 “Sector para ir a comer y divertirse” obtuvo 33 votos, seguida de la opción 2 “Barrio turístico y cultural” con 29 votos; mientras que la opción 1 “Barrio normal” tuvo 17 votos y la opción 4 “Sector aburrido” 1 voto, según los resultados, la mayoría de las personas encuestadas consideran al sector de La Floresta como un barrio turístico, cultural, divertido y de buenos lugares para ir a comer, por lo que es un buen sector en donde se puede implementar algo nuevo en innovador.

**7. ¿Conoce un lugar especializado en repostería donde tenga variedad de postres y pasteles, inclusive postres sin azúcar, en el barrio de la Floresta?**

ITEM	RESPUESTA	%
Si	21	28,8
No	52	71,2
<b>TOTAL</b>	<b>73</b>	<b>100</b>

**Tabla 6.** Diego Ortega. (2020). *Tabulación Pregunta 7.* Quito. Ecuador.

73 respuestas



**Gráfico 7.** Diego Ortega. (2020). *Tabulación Pregunta 7.* Quito. Ecuador.

### **Análisis**

En esta pregunta, la mayoría de los encuestados, el 71, 2 % (52 personas), no conocen un lugar especializado en repostería en el sector, mientras que el 28,8 % (21 personas) si conocen pero lo relacionan con las cafeterías y panaderías que existen en el sector, lo que me hace ver que mi proyecto puede ser llamativo e innovador para las personas del sector, ya que no sería una simple cafetería, y lo haría muy llamativo para atraer a los clientes sobre todo a quienes no conocen algo como lo que quiere establecer mi proyecto.

8. ¿Le gustaría contar con un lugar en donde pueda tener muchas opciones de postres, pasteles y bebidas para que pueda ir con su familia o amigos a pasar un gran momento?

ITEM	RESPUESTA	%
Si	73	100
No	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>73</b>	<b>100</b>

Tabla 7. Diego Ortega. (2020). *Tabulación Pregunta 8*. Quito. Ecuador.

73 respuestas

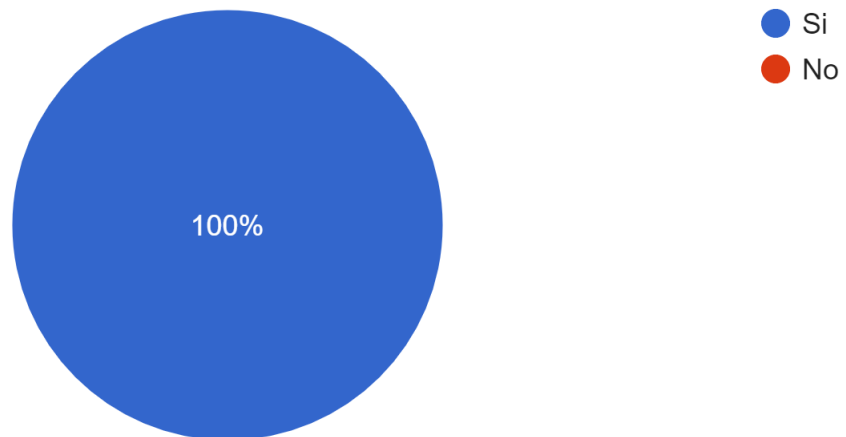


Gráfico 8. Diego Ortega. (2020). *Tabulación Pregunta 8*. Quito. Ecuador.

### Análisis

En esta pregunta, el 100 % (73 personas) dijeron que si les gustaría contar con un nuevo lugar en donde puedan tener variedades de postres, tortas y pasteles, donde puedan ir una tarde o noche a pasar un momento agradable, haciéndome ver que mi proyecto puede ser una nueva opción para que la gente del sector y también de otros sectores puedan convivir momentos agradables y deliciosos.

9. ¿Le gustaría contar con un lugar en donde pueda mandar a preparar un pastel o torta personalizada a su gusto, es decir, con el sabor, decoraciones, tamaño que usted necesite para su evento y que le vayan a dejar a su casa o lugar donde usted desee?

ITEM	RESPUESTA	%
Si	73	100
No	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>73</b>	<b>100</b>

Tabla 8. Diego Ortega. (2020). *Tabulación Pregunta 9*. Quito. Ecuador.

73 respuestas

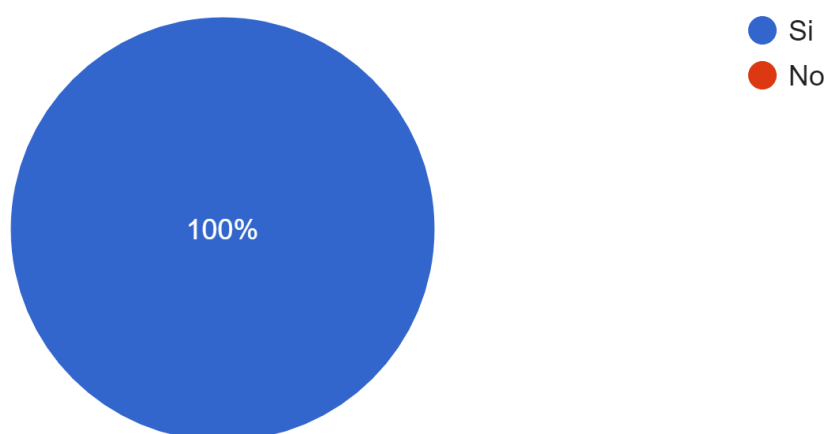


Gráfico 9. Diego Ortega. (2020). *Tabulación Pregunta 9*. Quito. Ecuador.

### Análisis

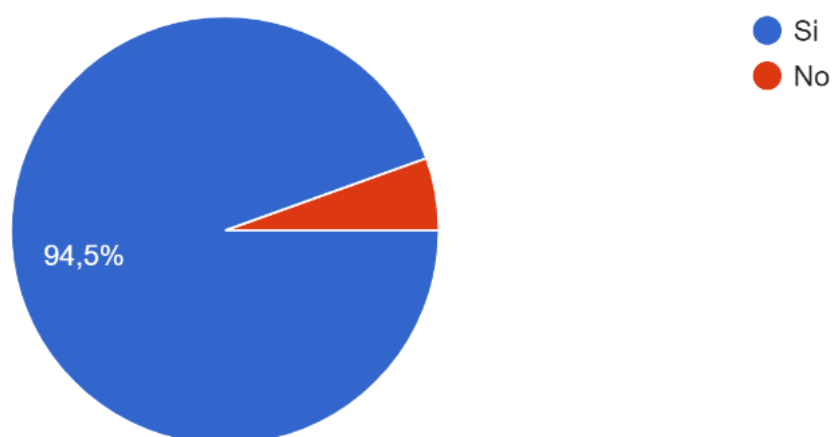
En esta pregunta, el 100 % de los encuestados (73 personas), les gustaría tener una nueva opción de un lugar cercano en donde puedan enviar a preparar un pastel o torta personalizada, como el cliente desee y con servicio a domicilio si el cliente desea.

**10. ¿Visitaría un lugar especializado en repostería donde pueda degustar diferentes tipos de preparaciones dulces o postres y pasteles y en donde pueda escoger un pastel para su evento como a usted guste, es decir, personalizado, en el sector de la Floresta?**

ITEM	RESPUESTA	%
Si	69	94,5
No	4	5,5
<b>TOTAL</b>	<b>73</b>	<b>100</b>

**Tabla 9.** Diego Ortega. (2020). *Tabulación Pregunta 10.* Quito. Ecuador.

73 respuestas



**Gráfico 10.** Diego Ortega. (2020). *Tabulación Pregunta 10.* Quito. Ecuador.

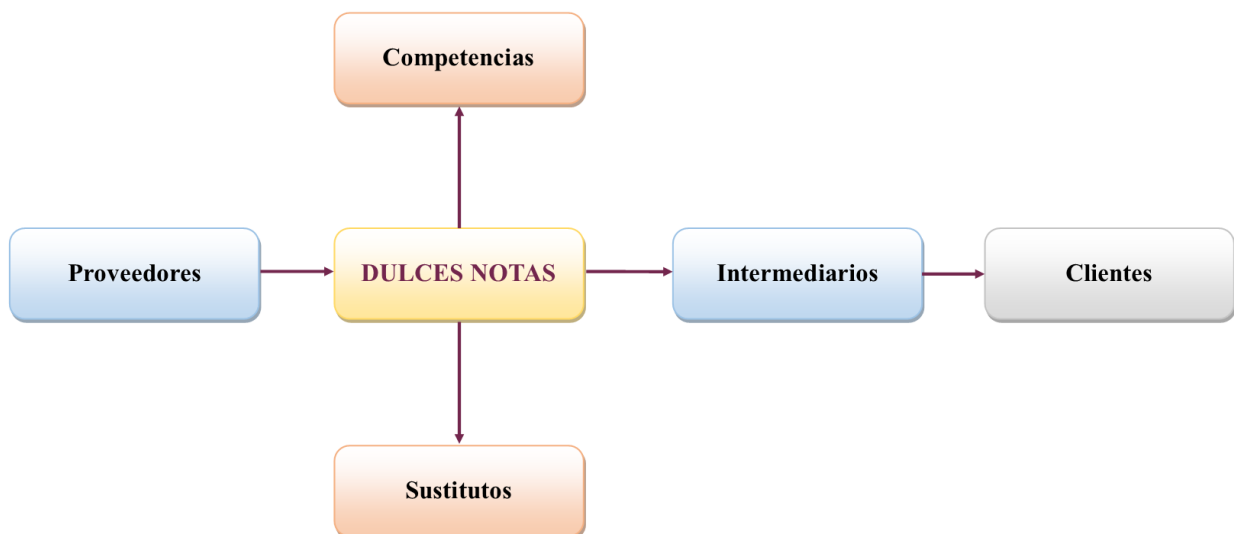
### **Análisis**

En esta pregunta, la mayoría de los encuestados, el 94,5 % (69 personas) si visitarían un nuevo lugar especializado en repostería en donde puedan degustar gran variedad de postres y pasteles y en donde el cliente pueda mandar a preparar un pastel personalizado como el cliente quiera para el evento que desee en el sector. El 5,5 % (4 personas) dijeron que no, lo que debería armar un plan de marketing que pueda captar clientes de todo tipo de edades y gustos.

### 3.5. Entorno Empresarial

#### 3.5.1. Micro entorno

El Micro entorno es todo lo que está alrededor de la empresa y de la cual podemos tomar decisiones.



**Imagen 4.** Diego Ortega. (2020). *Micro entorno de la Empresa*. Quito. Ecuador.

- **Competencias**

Como competencias está la cafetería San Horoné y la panadería Toylouse, ambas son especialistas en repostería y se encuentran en el sector, pero San Horoné tiene precios muy elevados para sus productos.

- **Sustitutos**

Como sustitutos están la panadería Ambato, Hansel y Grettel, Café Rio Intag, la panadería del Swissotel, cafetería Botánica, Caboose Café.

- **Proveedores**

PROVEEDORES	
PROVEEDOR	PRODUCTO
Deli Clar	Bases de tortas de cartón
	Bases de tortas de madera
	Contenedores
	Cajas
	Glucosa
	Colorantes
	Frutos secos
	Chocolate para repostería
	Gelatina de sabores
	Vainilla
	Decoraciones comestibles
Ecuallac Lacteos Ecuatorianos	Leche entera
	Leche semidescremada
	Crema de leche
	Queso crema
	Queso
Santa Lucía	Mantequilla
	Harina de trigo
	Levadura
Frutería Del Huerto	Polvo de hornear
	Frutas y hortalizas
Janeth Allauca	Huevos
	Aceite
	Azúcar
	Sal
	Espicias dulces
	Servilletas
	Contenedores desechables para llevar
	Platos desechables
Arca	Gaseosas y té
Re. S. Ga. Sa.	Agua (botellones y botellas)

**Tabla 10.** Diego Ortega. (2020). *Proveedores*. Quito. Ecuador.

- **Intermedios**

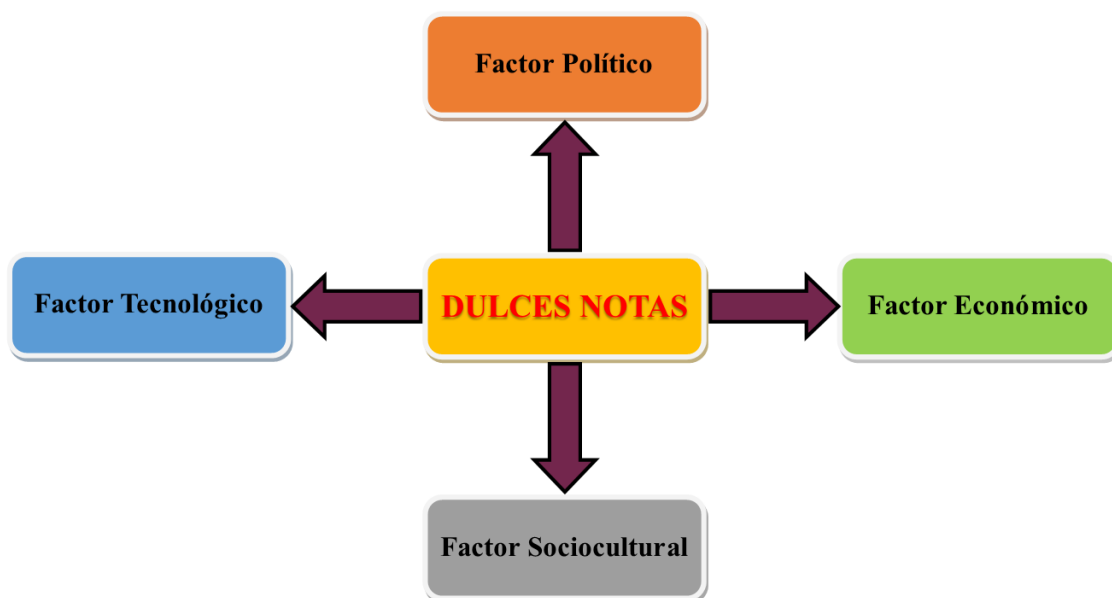
Dulces Notas no tiene intermedios, ya que es venta directa con los clientes.

- **Cientes**

Dulces Notas está dirigido a toda clase de personas, niños, adultos y ancianos que quieran y gusten de disfrutar de la repostería y momentos agradables en nuestro local.

### 3.5.2. Macro entorno

Son todos los factores externos que influyen en el crecimiento, desarrollo y desenvolvimiento de la empresa y que se debe tomar en cuenta para la solidez de la misma y estos factores externos son:



**Imagen 5.** Diego Ortega. (2020). *Macro entorno de la Empresa*. Quito. Ecuador.

- **Factor Político**

Dulces Notas maneja la formalidad para constituirse como empresa basada en las políticas y reglamentos de funcionamiento de acuerdo a lo establecido por la Constitución de la República del Ecuador, incluyendo los nuevos reglamentos de sanidad y políticas de bioseguridad implementadas debido a la pandemia que estamos viviendo actualmente y



acogiéndonos a las leyes y restricciones de horarios de circulación, estado de excepción y horarios de trabajo.

- **Factor Económico**

La inflación puede ser un factor económico, ya que, si suben precios de los ingredientes, tiende a subir el precio de la producción.

- **Factor Socio Cultural**

Nuestra población por lo general es social, es decir, realiza reuniones sociales por diferentes motivos, y en la mayoría de eventos sociales, va a ver un postre o un pastel, por lo que en general son productos que si se consume en nuestra sociedad.

- **Factor Tecnológico**

Con el avance de la tecnología, los dispositivos móviles y el internet, Dulces Notas, no quiere quedarse atrás, por lo que se crea una página web oficial, redes sociales y una aplicación donde los clientes podrán descargarse en sus dispositivos móviles y desde ahí podrán hacer reservaciones, anticipar los pedidos o hacer pedidos a domicilio, conocer nuestras ofertas y el menú completo y escoger su pastel personalizado, ya que por la situación que vivimos actualmente se vende mucho a domicilio, por internet y redes sociales.

### **3.6. Producto y Servicio**

Dulces Notas es una empresa dirigida a la producción y venta de repostería: diferentes clases de postres y pasteles, se cuenta con un establecimiento donde los clientes pueden degustar y consumir los productos y también venta a domicilio por lo que se ofrece

tanto el producto que será de buena calidad, costos accesibles, decoraciones modernas y también un servicio óptimo y de calidad, donde nuestros clientes queden satisfechos y felices.

### **3.6.1. Producto Esencial**

Una vez realizadas las encuestas, según los resultados, el producto esencial y estrella es el postre Tres Leches, es un delicioso postre que consumen todas las edades y es un postre que se puede consumir en cualquier ocasión.

### **3.6.2. Producto Real**

- **Postre Tres Leches**

#### **Características**

El postre Tres Leches es uno de los postres más deliciosos y más consumidos de la repostería. Consta de un bizcocho bañado con una mezcla de tres tipos de leche: leche condensada, leche evaporada y crema de leche, lo que le da su nombre a este postre.

#### **Calidad**

Dulces Notas prepara este postre con productos de calidad, de proveedores reconocidos y con todas las medidas de bioseguridad y limpieza, de contextura suave, presentación moderna y sabor delicioso.

#### **Estilo**

Dulce Notas pone a disposición para sus clientes, el postre Tres Leches en porciones personales y en tamaño familiar.

## **Marca**

Dulces Notas es el nombre viene de Dulce, por la repostería y Notas por las notas musicales, ya que el concepto que tiene es moderno, una mezcla de repostería y música ambientada en el local.

## **Presentación**

Porciones individuales en plato y cubierto plástico y servilleta con logo de la empresa, para llevar en contenedores individuales con logo de la empresa. También en tamaño familiar en molde de aluminio con logo de la empresa.

- **Pastel de Chocolate**

## **Características**

El pastel o torta de chocolate es uno de los postres más populares y consumidos por las personas, sobre todo niños. Se sirve con frecuencia en cumpleaños y bodas. Existen diferentes recetas del pastel de chocolate.

## **Calidad**

Dulce Notas prepara este postre con ingredientes de calidad, de proveedores de confianza, con chocolate puro 100% cacao ecuatoriano y con todas las medidas de bioseguridad y limpieza, de contextura suave, presentación moderna y sabor delicioso.

## **Estilo**

Dulce Notas pone a disposición para sus clientes, el pastel de chocolate en porciones personales y en tamaño familiar.

## **Marca**

Dulces Notas es el nombre viene de Dulce, por la repostería y Notas por las notas musicales, ya que el concepto que tiene es moderno, una mezcla de repostería y música ambientada en el local.

## **Presentación**

Porciones individuales en plato y cubierto plástico y servilleta con logo de la empresa, para llevar en contenedores individuales con logo de la empresa. También en tamaño familiar en contener de plástico con logo de la empresa.

- **Cheesecake**

## **Características**

El famoso pastel de queso, hecho con queso crema, requesón o mascarpone. Es uno de los postres más comunes y consumidos por las personas y existen de dos tipos, los que se preparan en la nevera y los horneados. Se los pueden preparar con diferentes sabores de frutas o chocolate.

## **Calidad**

En Dulces Notas se prepara este delicioso postre con ingredientes de alta calidad, de proveedores de confianza y con todas las normas de bioseguridad para brindar a nuestros clientes un producto óptimo y delicioso. Hacemos con pulpa natural de frutas como maracuyá, mora, fresas, coco y chocolate puro 100% cacao ecuatoriano.

## **Estilo**

Dulce Notas pone a disposición para sus clientes, el cheesecake (del sabor que el cliente desee) en porciones personales y en tamaño familiar de 8 porciones para llevar o pedidos a domicilio.

## **Marca**

Dulces Notas es el nombre viene de Dulce, por la repostería y Notas por las notas musicales, ya que el concepto que tiene es moderno, una mezcla de repostería y música ambientada en el local.

## **Presentación**

Porciones individuales en plato y cubierto plástico y servilleta con logo de la empresa, para llevar en contenedores individuales con logo de la empresa. También en tamaño familiar en contenedor de plástico con base negra y tapa transparente con logo de la empresa.

### **3.6.3. Producto Aumentado**

Dulces Notas ofrece el servicio a domicilio. La empresa cuenta con un repartidor que llega a cualquier parte de la ciudad con el pedido del cliente, con un pequeño recargo extra por el servicio.

## **3.7. Plan de Introducción al Mercado**

- **Distintivos y Uniformes**

## **Área de Cocina**

El personal de cocina, el chef repostero y el ayudante de cocina cuentan con lo siguiente:

- ✓ Chaqueta color negro con el logo de la empresa en la parte superior derecha.
- ✓ Pico color naranja.
- ✓ Pantalón negro
- ✓ Delantal negro con naranja y logo de la empresa
- ✓ Champiñón negro con logo de la empresa

Además, todos los miembros de esta área usan zapatos negros antideslizantes para evitar accidentes, mascarilla y guantes quirúrgicos al momento de manipular los productos.

## **Área de Exhibición, atención al cliente y servicio**

- ✓ Camisa naranja con el logo de la empresa
- ✓ Pico color negro
- ✓ Pantalón negro
- ✓ Delantal negro con logo de la empresa

Además, todos los miembros de esta área usan zapatos negros antideslizantes para evitar accidentes, mascarilla y guantes quirúrgicos al momento de manipular los productos.

## **Repartidor**

- ✓ Camisa naranja con el logo de la empresa
- ✓ Pico color negro
- ✓ Pantalón negro

- ✓ Gorra negra con logo de la empresa

Además, el repartidor de esta área usa zapatos negros, mascarilla y guantes quirúrgicos al momento de manipular los productos.

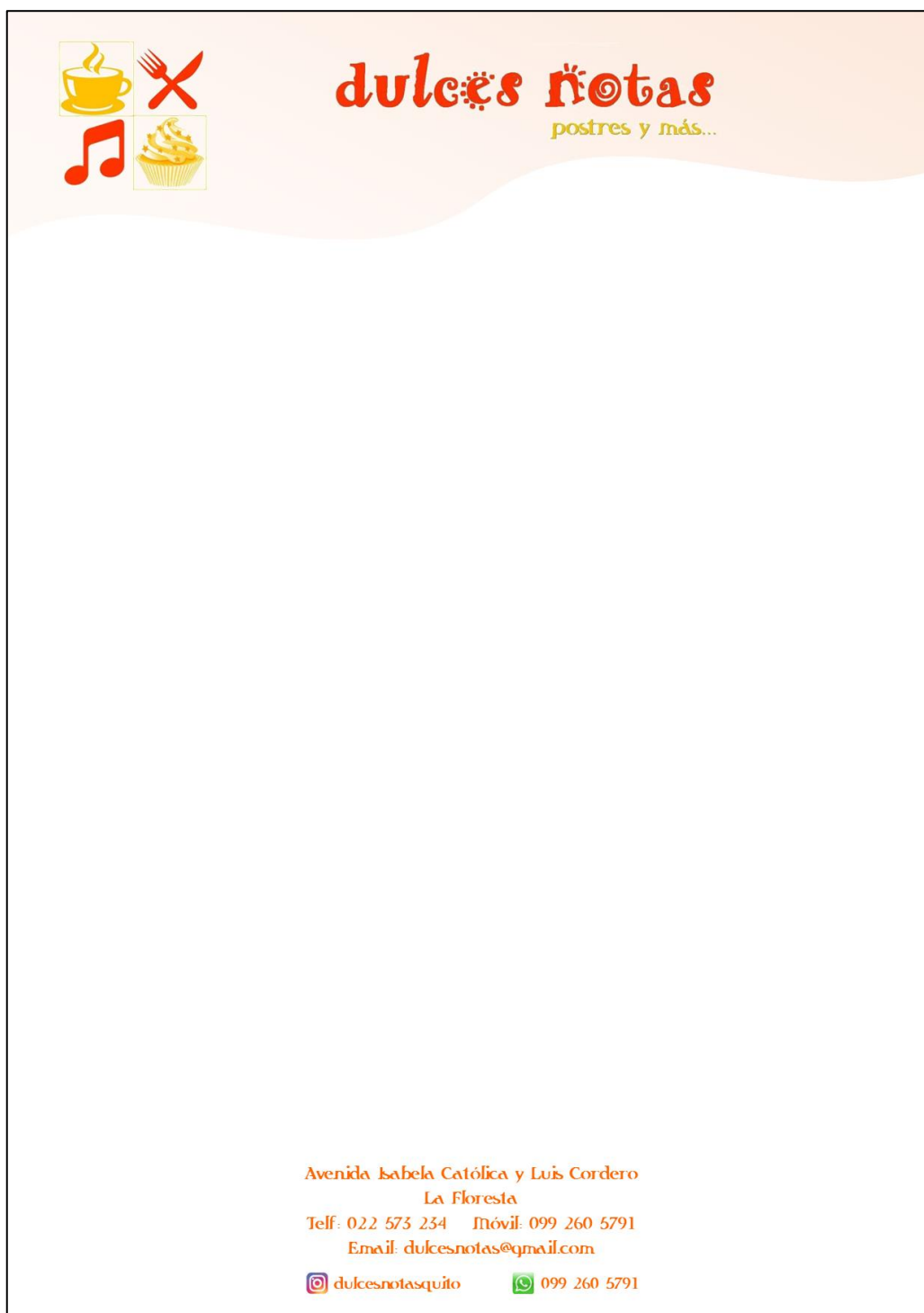
- **Material de Identificación**

Dulces Notas cuenta con tarjetas de presentación en las cuales constará con información del Gerente Chef, datos del establecimiento, y una pequeña información sobre el mismo.



**Imagen 6.** Diego Ortega. (2020). *Tarjeta de Presentación Dulces Notas.* Quito. Ecuador.

Además, Dulces Notas cuenta con hojas de presentación para nuestros clientes y diversos establecimientos, en los cuales haremos llegar información, promociones, y diversos asuntos. Serán hojas tamaño A4 con formato de la empresa (**Ver Anexo 5**):



**Imagen 7.** Diego Ortega. (2020). *Hoja Membretada Dulces Notas A4*. Quito. Ecuador.



Con el pasar del tiempo se colocarán vallas publicitarias en lugares públicos con el fin de que los consumidores tengan en cuenta a la empresa y la conozcan:



**Imagen 8.** Publitrans. (2020). *Valla publicitaria*. En: <https://www.publi-trans.com/>

Así mismo, a nuestros clientes se les obsequiarán llaveros, esferos y bolsas con el logo de la empresa Dulces Notas.

### **3.8. Canal de distribución y puntos de ventas**

El canal de distribución que tiene la empresa Dulces Notas será por medio del local donde se atiende a los clientes y servicio a domicilio.

- **Promoción**

- \* Flayers
- \* Anuncios

- \* Redes Sociales
  
- **Contacto**
  
- \* Carta de presentación
- \* Tarjetas de presentación
  
- **Correspondencia**
  
- \* Mails informativos
- \* Anuncios en periódicos
- \* Anuncios en redes sociales
  
- **Negociación**
  
- \* Directamente en el local
- \* Vía telefónica
  
- **Financiamiento**

La empresa Dulces Notas como parte del proceso de financiamiento utilizará los diversos medios para darse a conocer y llegar a la mente de los clientes.

Flayers	2000 unidades	\$50,00
Anuncios	3 por semana	\$60,00
Hojas membretadas	200 unidades	\$25,00
Tarjetas de presentación	1000 unidades	\$30,00
Stickers transparentes con logo	1000 unidades	\$60,00
Fundas de papel con logo	300 unidades	\$50,00
Fundas plásticas blancas con logo	300 unidades	\$60,00
Cajas de cartón para pasteles impresas	300 unidades	\$55,00
Servilletas con logo	1000 unidades	\$80,00
Mantenimiento de pagina web	mensual	\$20,00
Facebook	trimestral	\$30,00
<b>TOTAL</b>		<b>\$520,00</b>

**Tabla 11.** Diego Ortega. (2020). *Tabla de Financiamiento*. Quito. Ecuador.

### 3.9. Riesgos y Oportunidades del Negocio

Actualmente un riesgo que la empresa tiene es la pandemia del Covid-19, ya que, con esta, viene el distanciamiento social, a poca afluencia de gente y los riesgos al contagio por eso tomamos todas las medidas de bioseguridad.

Como oportunidades, estar ubicados en un sector turístico y muy visitado, donde aparte de residente, existen universidades, escuelas y empresas. Es un buen sector para crecer.

### 3.10. Fijación de Precios

#### Fijación de precios por receta estándar

- Postre Tres Leches

<b>Se utiliza 4 huevos: 1 huevo = 60 gr aproximadamente 4 huevos= 240 gr</b>	
<b>Cuantos huevos tengo en un kilo: (1000 gr * 1u)/ 60 g =                   16,66666667 es decir 17 huevos y el costo de los 17 huevos es igual: un huevo cuesta \$0,10 x 17 huevos = <b>\$1,70</b></b>	

**Imagen 9.** Diego Ortega. (2020). *Receta Estándar Postre Tres Leches. Cálculo de huevos.* Quito. Ecuador.

		FICHA TÉCNICA DE COSTOS		
		RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE DEL PLATO	Postre Tres Leches		CÓDIGO:	
FECHA ACTUALIZACIÓN	16/9/2020		CHEF: Diego Ortega	
INGREDIENTES	MEDIDAS	CANTIDAD	COSTO (Kg o L)	TOTAL
BIZCOCHO				
Huevo	gr	240	1,7	0,40
Azúcar	gr	200	0,60	0,12
Harina	gr	150	1,90	0,29
Esencia de vainilla	ml	5	1,00	0,01
Sal	gr	2	0,80	0,00
Leche condensada	gr	397	6,29	2,50
Leche Evaporada	ml	355	5,00	1,78
Leche	ml	250	0,80	0,20
COBERTURA (CREMA CHANTILLY)				
Crema de leche	ml	250 ml	3,50	0,88
Azúcar	gr	40 gr	0,60	0,02
Esencia de vainilla	ml	5	1,00	0,01
DECORACIÓN				
Chocolate de repostería	gr	100	5,00	0,50
Cerezas	gr	100	8,00	0,80
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	7,51
			10% Imprevisto	0,75
			Costo Neto	8,26
			Gastos de Fabricación 15%	1,24
			Factor Costo 33,33%	2,75
			M. O. 45%	3,72
			Gast. Admin. 12%	1,00
			45% Utilidad	3,72
			Sub Total	20,69
			IVA 12%	2,48
			10% Servicio	2,06
			TOTAL	25,23
			TORTA PARA 8 PAX	25,23
			PORCIÓN 1 PAX	3,12

Tabla 12. Diego Ortega. (2020). Receta Estándar Postre de Tres Leches. Quito. Ecuador.

- Pastel de Chocolate





		FICHA TÉCNICA DE COSTOS		
		RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE DEL PLATO	Pastel de Chocolate		CÓDIGO:	
FECHA ACTUALIZACIÓN	16/9/2020		CHEF: Diego Ortega	
INGREDIENTES	MEDIDAS	CANTIDAD	COSTO (Kg o L)	TOTAL
TORTA				
Harina de trigo	gr	200	1,90	0,38
Azúcar	gr	200	0,60	0,12
Cacao en polvo	gr	200	5,00	1,00
Bicarbonato de sodio	gr	5	5,50	0,03
Polvo de hornear	gr	5	5,00	0,03
Sal	gr	2	0,80	0,00
Leche	ml	180	0,80	0,14
Aceite vegetal	ml	95	1,50	0,14
Esencia de vainilla	ml	15	1,00	0,02
Agua hirviendo	ml	35	1,00	0,04
Huevos	gr	120	1,70	0,20
COBERTURA				
Crema de leche	ml	480	3,50	1,68
Chocolate semi amargo	gr	100	7,00	0,70
Azúcar	gr	30	0,60	0,02
Café soluble	gr	40	8,00	0,32
DECORACIÓN				
Chocolate rallado	gr	100	5,00	0,50
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	5,32
			10% Imprevisto	0,53
			Costo Neto	5,85
			Gastos de Fabricación 15%	0,88
			Factor Costo 33,33%	1,95
			M. O. 45%	2,63
			Gast. Admin. 12%	0,70
			45% Utilidad	2,63
			Sub Total	14,64
			IVA 12%	1,76
			10% Servicio	1,46
TOTAL	17,86			
			TOTAL PARA 8 PAX	17,86
			PORCIÓN 1 PAX	2,23

Tabla 13. Diego Ortega. (2020). Receta Estándar Pastel de Chocolate. Quito. Ecuador.

- Cheesecake

		FICHA TÉCNICA DE COSTOS		
		RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE DEL PLATO	Cheesecake de Fresas (sin horno)		CÓDIGO:	
FECHA ACTUALIZACIÓN	16/9/2020		CHEF: Diego Ortega	
INGREDIENTES	MEDIDAS	CANTIDAD	COSTO (Kg o L)	TOTAL
<b>BASE</b>				
Galletas de vainilla	gr	360	4,00	1,44
Mantequilla sin sal	gr	110	2,50	0,28
<b>CHEESECAKE</b>				
Queso crema	gr	380	6,00	2,28
Crema de leche	ml	375	3,50	1,31
Azúcar	gr	100	0,60	0,06
Agua	ml	60	1,00	0,06
Zumo de limón	ml	15	1,25	0,02
Gelatina sin sabor	gr	14	3,00	0,04
Esencia de vainilla	ml	10	1,00	0,01
<b>COBERTURA DE FRESAS</b>				
Fresas	gr	500	3,00	1,50
Azúcar	gr	100	0,60	0,06
Fécula de maíz (maicena)	gr	30	3,00	0,09
Agua	ml	125	1,00	0,13
<b>FOTOGRAFÍA</b>			<b>Total Bruto</b>	<b>7,28</b>
			<b>10% Imprevisto</b>	0,73
			<b>Costo Neto</b>	<b>8,01</b>
			<b>Gastos de Fabricación 15%</b>	1,20
			<b>Factor Costo 33,33%</b>	2,67
			<b>M. O. 45%</b>	3,60
			<b>Gast. Admin. 12%</b>	0,96
			<b>45% Utilidad</b>	3,60
			<b>Sub Total</b>	<b>20,04</b>
			<b>IVA 12%</b>	2,40
			<b>10% Servicio</b>	2,00
			<b>TOTAL</b>	<b>24,44</b>
			<b>TOTAL 8 PAX</b>	24,44
<b>PORCIÓN 1 PAX</b>	3,10			

**Tabla 14.** Diego Ortega. (2020). *Receta Estándar Cheesecake de Fresas (sin horno)*. Quito. Ecuador.



## Receta Estándar de Producción

- Postre Tres Leches



		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		POSTRE TRES LECHE						
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
<b>BIZCOCHO</b>								
Huevos	gr	240	0 - 5° C		Separar claras y yemas			
Azúcar	gr	200			Batir			
Harina	gr	150			Batir			
Esencia de vainilla	ml	5			Batir			
Sal	gr	2			Batir			
Leche condensada	gr	397			Mezclar para baño de bizcocho			
Leche evaporada	ml	355	0 - 5° C		Mezclar para baño de bizcocho			
Leche	ml	250	0 - 5° C		Mezclar para baño de bizcocho			
<b>COBERTURA (crema chantilly)</b>								
Crema de leche bien fría	ml	250	0 - 5° C		Batir			
Azúcar	gr	40			Batir			
Esencia de vainilla	ml	5			Batir			
<b>DECORACIÓN</b>								
Chocolate de repostería	gr	100			Derretir			
Cerezas	gr	100			Decorar			
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PREPARACIÓN</b>						
		<b>BIZCOCHO</b>						
		1. Precalentar el horno a 180° C y separar las claras y las yemas de los huevos.						
		2. En un bowl batir las claras de huevo hasta que estén espumosas, incorporar el azúcar hasta que la mezcla este brillante.						
		3. Cuando esté espumoso, colocar las yemas, la sal y la esencia de vainilla y batir a velocidad baja hasta que todo esté incorporado y cremoso.						
		4. Con la ayuda de una espátula, agregar la harina tamizada y con movimientos envolventes mezclar hasta que la harina este totalmente incorporada.						
		5. Vetir la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado y llevar al horno por 20 - 25 minutos.						
		6. En un bowl, agregar la leche condensada, leche evaporada y la leche entera y mezclar bien.						
		7. Cuando el bizcocho este listo, hacer huequitos con un palillo o tenedor y verter la mezcla de las tres leches sobre todo el bizcocho hasta que quede bien humedecido.						
		8. Refrigerar el bizcocho por lo menos 12 horas antes de servir.						
		<b>COBERTURA</b>						
1. Batir la crema de leche bien fría colocando poco a poco el azúcar y la esencia de vainilla hasta formar una crema compacta.								
<b>DECORACIÓN</b>								
1. Cubrir el bizcocho con la crema chantilly al gusto.								
2. Derretir chocolate de repostería y regarla encima de la crema chantilly al gusto.								
3. Colocar cerezas o fresas u otras frutas en pedazitos.								
Porción (gr)	Calorías (kcal)	Hierro (Mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
80 gr	295	1,37	13,6	5,00	35	76	54	0,3

Tabla 15. Diego Ortega. (2020). Receta Estándar de Producción Postres Tres Leches. Quito. Ecuador.

- Pastel de Chocolate

 <b>Tecnológico Internacional</b>		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		PASTEL DE CHOCOLATE						
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
<b>PASTEL</b>								
Harina de trigo	gr	200			Tamizar y mezclar			
Azúcar	gr	200			Mezclar			
Cacao en polvo	gr	200			Mezclar			
Bicarbonato de sodio	gr	5			Mezclar			
Polvo de hornear	gr	5			Mezclar			
Sal	gr	2			Mezclar			
Leche	ml	180	0° - 5° C		Mezclar			
Aceite vegetal	ml	95	4° - 18° C		Mezclar			
Esencia de vainilla	ml	15			Mezclar			
Agua hirviendo	ml	35	90° - 100° C		Mezclar			
Huevos	gr	120	0° - 5° C		Mezclar			
<b>COBERTURA</b>								
Crema de leche fría	ml	480	0 - 5° C		batir			
Chocolate semi amargo	gr	100			derretir a baño maría y mezclar			
Azúcar	gr	30			batir			
Café soluble	gr	40			disolver			
<b>DECORACIÓN</b>								
Chocolate rallado	gr	100			rallar			
FOTOGRAFÍA		PREPARACIÓN						
 		<b>PASTEL</b>						
		1. Precalentar el horno a 180° y en un bowl tamizar y mezclar la harina de trigo, cacao en polvo, azúcar, polvo de hornear, bicarbonato y sal.						
		2. En otro bowl mezclar los huevos, leche, esencia de vainilla y el aceite y batir hasta integrar todo.						
		3. En el bowl de los líquidos, poner poco a poco las harinas sin dejar de batir hasta que se incorpore todo y quede una mezcla cremosa.						
		4. Añadir el agua hirviendo poco a poco hasta que se incorpore todo.						
		5. Añadir la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado y hornear a 180° C por 40 minutos aproximadamente.						
		6. Pasado ese tiempo, comprobar que esté listo el pastel introduciendo un palillo en el centro, si sale seco, retirarlo del horno y dejar enfriar.						
		<b>COBERTURA</b>						
		1. Batir la crema de leche bien fría colocando poco a poco el azúcar hasta formar picos y reservar.						
		2. Derretir el chocolate semi amargo a baño maría, colocar el café soluble y mezclar hasta incorporar bien.						
3. Mezclar la crema de leche batida con el chocolate derretido y reservar.								
<b>DECORACIÓN</b>								
1. Cortar la torta fría en la mitad y colocar la crema de chocolate en la mitad inferior.								
2. Poner la mitad superior y terminar de cubrir todo el pastel con la crema de chocolate.								
3. Colocar el chocolate rallado al gusto, también se puede colocar frutas como fresas y moras.								
Porción (gr)	Calorías (kcal)	Hierro (Mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
60 gr	332	1,37	18,54	5,30	40	47	291	1,4

Tabla 16. Diego Ortega. (2020). *Receta Estándar de Producción Pastel de Chocolate*. Quito. Ecuador.



- Cheesecake de Fresas (sin horno)




		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		CHEESECAKE DE FRESAS (sin horno)						
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
<b>BASE</b>								
Galletas de vainilla	gr	360					Moler	
Mantequilla sin sal	gr	110		0° - 5° C			Derretir	
<b>CHEESECAKE</b>								
Queso crema	gr	380		0° - 5° C			Batir	
Crema de leche	ml	375		0° - 5° C			Batir	
Azúcar	gr	100					Batir	
Agua	ml	60					Disolver	
Zumo de limón	ml	15					Batir	
Gelatina sin sabor	gr	14					Disolver	
Esencia de vainilla	ml	10					Batir	
<b>COBERTURA DE FRESAS</b>								
Fresas	gr	500		Lavadas y desinfectadas			Mitad extraer jugo mitad decoración	
Azúcar	gr	100					Mezclar	
Fécula de maíz (maicena)	gr	30					Mezclar	
Agua	ml	125					Mezclar y hervir	
FOTOGRAFÍA		PREPARACIÓN						
 		<b>BASE</b>						
		1. Moler las galletas de vainilla en la licuadora hasta que queden bien molidas.						
		2. Mezclar las galletas molidas con la mantequilla derretida hasta que todo se humedezca.						
		3. Colocar en un molde desmoldable para pastel y aplanar bien toda la mezcla sobre la base del molde hasta que este compactada y meter al congelador.						
		<b>CHEESECAKE</b>						
		1. Mezclar la gelatina sin sabor con el agua hasta que se disuelva y se hidrate, dejar reposar 5 minutos, disolver a baño maría y dejar enfriar.						
		2. Batir en un bowl el queso crema, el azúcar, el zumo de limón y esencia de vainilla hasta que se integren.						
		3. Sin dejar de batir, colocar la crema de leche poco a poco y batir hasta que quede todo bien integrado.						
		4. Agregar a la mezcla la gelatina sin sabor disuelta y batir hasta que todo este bien integrado.						
		5. Colocar la mezcla en el molde con la base de galletas y dejar en refrigeración mínimo 3 horas.						
<b>COBERTURA DE FRESAS</b>								
1. Lavar bien las fresas, cortar el pedúnculo de las fresas y partirlas en 4 partes.								
2. Colocar la mitad de las fresas en un bowl y machacarlas para poder obtener jugo de fresas, la otra mitad de fresas reservarlas.								
3. En una olla colocar el jugo de fresas, añadir el azúcar, la maicena y el agua. Cocer a fuego lento sin dejar de mecer hasta que se haga transparente, retirar del fuego y dejar enfriar, se puede colocar colorante rojo para mas intensidad de color.								
4. Colocar sobre el queso en el molde y decorar con las fresas restantes y refrigerar por una hora más.								
Porción (gr)	Calorías (kcal)	Hierro (Mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
60 gr	483	2,01	34,49	5,00	40,9	107	188	1

Tabla 17. Diego Ortega. (2020). Receta Estándar de Producción Cheesecake de Fresas (sin horno). Quito. Ecuador.

### 3.11. Capacidad Instalada

#### 3.11.1. Implementación del Negocio

- **Arriendo del local**

ARRIENDO		
Mensual	Semestral	Anual
\$500	\$3.000	\$6.000

**Tabla 18.** Diego Ortega. (2020). *Arriendo Local Dulces Notas*. Quito. Ecuador.

- **Equipos Industriales**

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Cocina industrial 4 quemadores con horno	1	\$250,00	\$250,00
Horno industrial 3 latas a gas	1	\$200,00	\$200,00
Batidora industrial 10 lb	1	\$603,00	\$603,00
Vitrina fría giratoria	1	\$928,57	\$928,57
Vitrina pastelera de 2 repisas	2	\$830,35	\$1.660,70
Mesa de trabajo 110x70x90	1	\$428,57	\$428,57
Congelador vertical 4 canastillas	1	\$630,00	\$630,00
Waflera	1	\$275,00	\$275,00
Juguera de 2 pozos	1	\$708,00	\$708,00
Microondas LG	1	\$155,00	\$155,00
Refrigeradora vertical puerta transparente	1	\$925,71	\$925,71
Lavadero con pozo derecho	1	\$470,00	\$470,00
Batidora kitchen Aid	1	\$399,00	\$399,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$7.633,55</b>

**Tabla 19.** Diego Ortega. (2020). *Equipos Industriales*. Quito. Ecuador.

- **Vehículo**

VEHÍCULO		
MARCA	AÑO	VALOR TOTAL
Chevrolet Spark Gt Full	2019	15.000

**Tabla 20.** Diego Ortega. (2020). *Vehículo*. Quito. Ecuador.

- **Equipos de Computación**

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	
Descripción	Valor
Sistema de facturación y registradora que incluye: Monitor, teclado, mouse, impresora, caja para dinero, software para establecimientos de restauracion con conexión a celulares y tablets.	\$1.218
Laptop Lenovo T440	\$450
<b>TOTAL</b>	<b>\$1.668</b>

**Tabla 21.** Diego Ortega. (2020). *Equipos de Computación*. Quito. Ecuador.

- **Muebles y Enceres**

<b>MUEBLES Y ENCERES</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Mesas de cafetería	10	\$60,99	\$699,90
Sillas	40	\$29,00	\$1.160,00
Televisión Innova 32"	2	\$195,00	\$390,00
Estación de trabajo pequeña y silla	1	\$200,00	\$200,00
Minicomponente LG con 3 parlantes	1	\$214,99	\$214,99
Estanterías	4	\$60,00	\$240,00
Bowls grandes	5	\$12,00	\$60,00
Bowls medianos	6	\$10,00	\$60,00
Bowls pequeños	10	\$5,00	\$50,00
Set de cuchillos	2	\$25,00	\$50,00
Espátulas grandes	5	\$6,00	\$30,00
Espátulas medianas	5	\$4,00	\$20,00
Espátulas pequeñas	5	\$3,00	\$15,00
Paquete de mangas pasteleras	3	\$15,00	\$45,00
Bailarinas de plástico	5	\$3,57	\$17,85
Bailarinas de vidrio	5	\$13,01	\$65,05
Tablas de picar	3	\$8,00	\$24,00
Paquete de platos, vasos y cubiertos desechables (300 unidades)	2	\$5,00	\$10,00
Set de moldes redondos desmoldables diferentes tamaños	2	\$10,99	\$21,98
Moldes cuadrados	3	\$4,11	\$12,33
Moldes rectangulares	3	\$5,00	\$15,00
Licadora Oster	2	\$30,00	\$60,00
Set de cubiertos	2	\$20,00	\$40,00
Cucharetas	5	\$1,75	\$8,75
<b>TOTAL</b>			<b>\$3.509,85</b>

**Tabla 22.** Diego Ortega. (2020). *Muebles y Enceres*. Quito. Ecuador.

- **Equipos Industriales de Seguridad**

<b>EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Extintor tipo K 2,5 GL	1	\$160,00	\$160,00
Extintor polvo seco 10 L	1	\$17,99	\$17,99
Detector de humos con alarma	2	\$10,89	\$21,78
Letreros (señalética)	5	\$3,00	\$15,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$214,77</b>

**Tabla 23.** Diego Ortega. (2020). *Equipos de Seguridad*. Quito. Ecuador.

- **Suministros de Oficina**

<b>SUMINISTROS DE OFICINA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Resmas de papel bond A4	4	\$3,50	\$14,00
Grapadora	1	\$6,00	\$6,00
Grapas	2	\$1,60	\$3,20
Esfero azul	2	\$0,80	\$1,60
Esfero negro	2	\$0,80	\$1,60
Esfero rojo	2	\$0,80	\$1,60
Adhesivos post it	3	\$1,00	\$3,00
Cinta de embalaje	3	\$1,00	\$3,00
Cinta adhesiva	3	\$0,50	\$1,50
Resaltadores	3	\$1,00	\$3,00
Tijeras	2	\$0,70	\$1,40
Perforadora	1	\$2,00	\$2,00
Estilete	2	\$1,50	\$3,00
Carpetas	6	\$1,60	\$9,60
Archivadores	5	\$3,50	\$17,50
<b>TOTAL</b>			<b>\$72,00</b>

**Tabla 24.** Diego Ortega. (2020). *Suministros de Oficina*. Quito. Ecuador.

- **Servicios Básicos**

<b>SERVICIOS BÁSICOS</b>	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>PAGO MENSUAL</b>
Luz	\$80,00
Agua	\$45,00
Teléfono	\$55,00
Internet	\$25,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$205,00</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>	<b>\$2.460,00</b>

**Tabla 25.** Diego Ortega. (2020). *Servicios Básicos*. Quito. Ecuador.

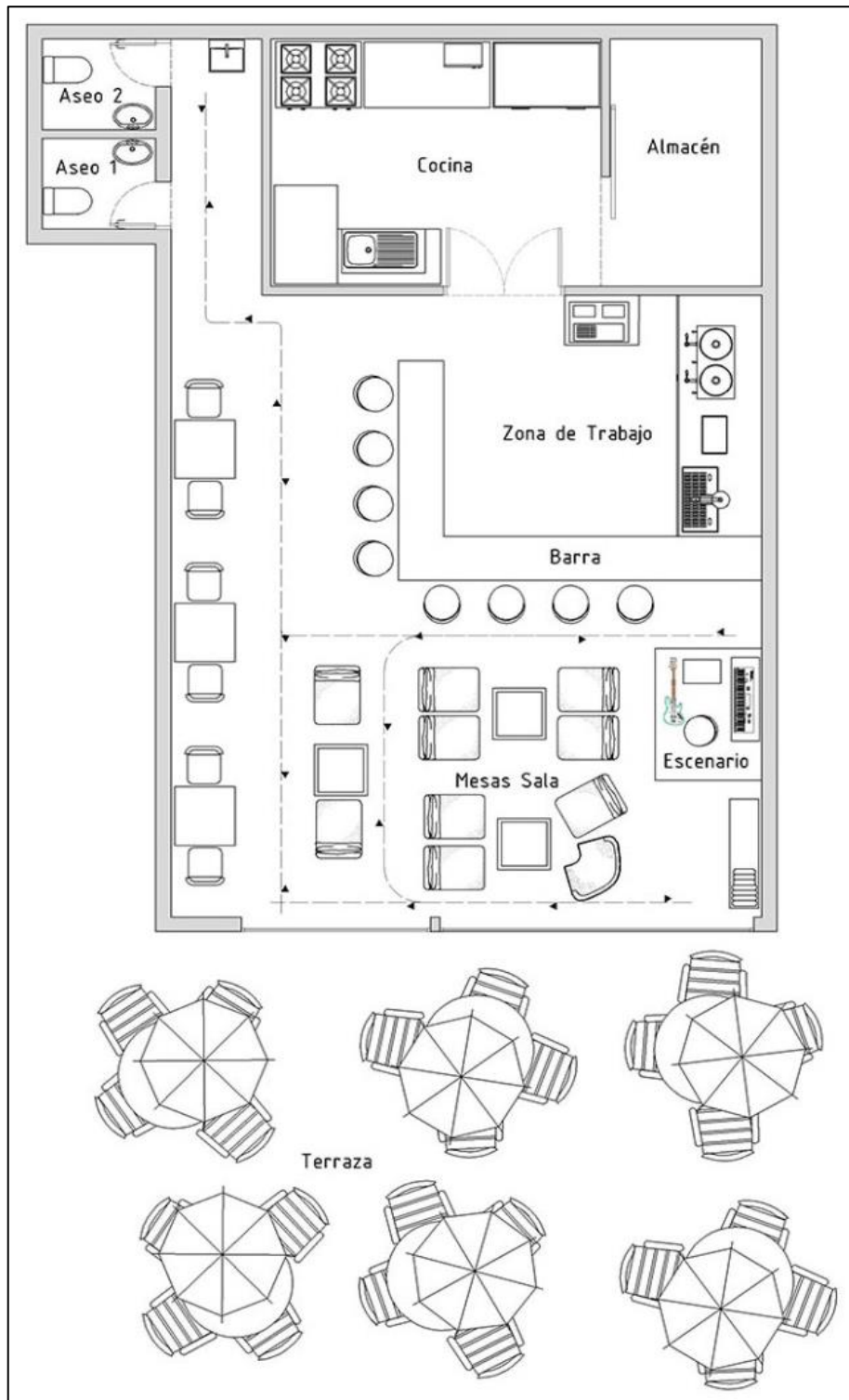
- **Materiales de Limpieza**

<b>MATERIALES DE LIMPIEZA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Escoba	2	\$1,75	\$3,50
Trapeador	2	\$2,50	\$5,00
Pala	2	\$1,50	\$3,00
Caneca desinfectante de pisos	2	\$24,00	\$48,00
Paquete de jabón de ropa	2	\$1,15	\$2,30
Caneca de jabón líquido antibacterial	2	\$35,00	\$70,00
Caneca detergente desengrasante cocina	1	\$35,00	\$35,00
Paquete de lustres	2	\$2,98	\$5,96
Tropos de cocina	5	\$0,50	\$2,50
Ambientador	2	\$3,62	\$7,24
Cepillo de ropa	2	\$0,75	\$1,50
Rollo de toallas de papel de cocina	2	\$1,50	\$3,00
Papel higiénico (paquete de 12 rollos)	1	\$6,50	\$6,50
Caja de guantes de latex	1	\$12,00	\$12,00
Caja de mascarillas	1	\$8,00	\$8,00
Cloro (Galón)	1	\$6,00	\$6,00
Paquete de fundas de basura	2	\$1,50	\$3,00
Tarros de basura	4	\$1,50	\$6,00
Paquete de toallas de papel	2	\$2,50	\$5,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$233,50</b>

**Tabla 26.** Diego Ortega. (2020). *Materiales de Limpieza*. Quito. Ecuador.

### 3.12. Estudio Arquitectónico

- Estructura Interna del Establecimiento
- Plano (Ver Anexo 4)

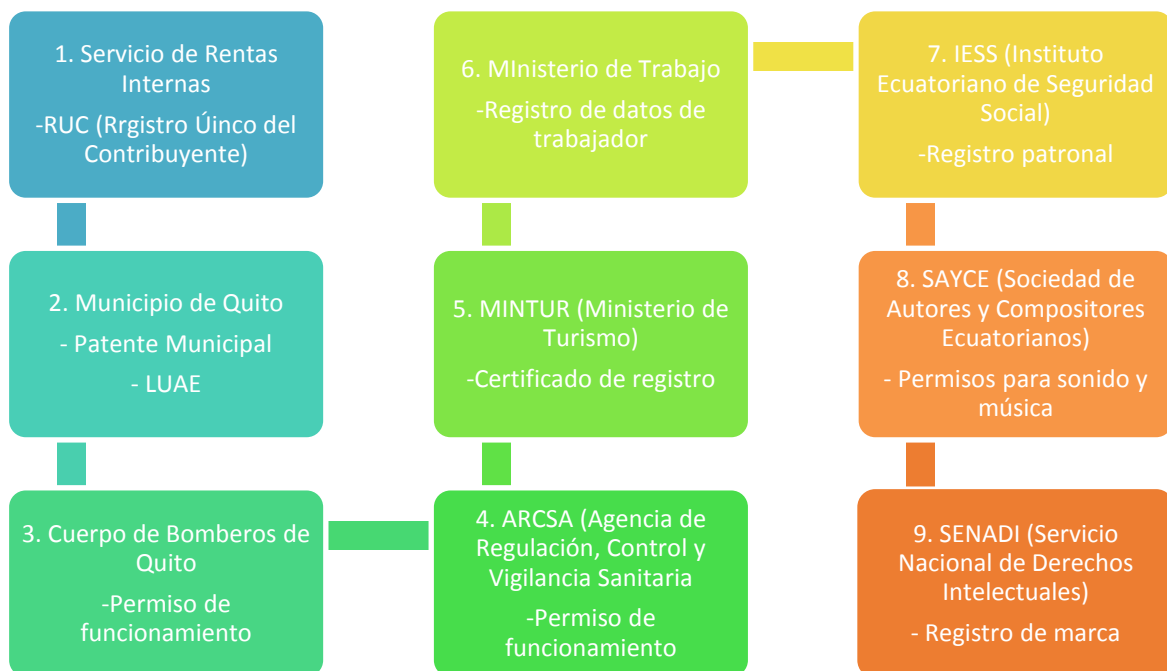


**Imagen 10.** Diego Ortega. (2020). *Plano de Cafetería*. Quito. Ecuador.

## 4. MARCO LEGAL

En el Ecuador los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas están sujetos a la vigilancia y control de entidades estatales, mismas que garantizan el funcionamiento correcto y legal de las mismas. Antes de constituirse un establecimiento turístico de alimentos y bebidas, deben realizarse trámites legales para la obtención de permisos de diversa índole. Estos permisos pueden variar dependiendo de la circunscripción o territorio donde se instalará el establecimiento, en el caso de Dulces Notas, los permisos de funcionamiento estarán relacionados con el Municipio de Quito y las instituciones competentes.

### 4.1. Proceso de trámites legales



**Imagen 11.** Diego Ortega. (2020). *Proceso de Trámites Legales*. Quito. Ecuador



#### **4.1.1. SRI: Servicio de Rentas Internas**

Institución encargada de la tributación en Ecuador, gestionando la recaudación y políticas inherentes a la misma.

**RUC:** Registro Único del Contribuyente es un instrumento para que el SRI identifique y registre a los contribuyentes, sirve para llevar a cabo actividades económicas de forma permanente u ocasional.

##### **Requisitos (Servicio de Rentas Internas, 2020):**

- Cédula de identidad o documento válido de identificación
- Certificado de votación
- Para personas naturales: patente municipal, permiso de bomberos
- Para profesionales: título profesional que conste en el SENECYT (Secretaría Nacional de Educación Superior, Ciencia y Tecnología).

##### **Procedimiento (Servicio de Rentas Internas, 2020):**

- Ingresar a: [www.sri.gob.ec](http://www.sri.gob.ec)
- Ingresar a SRI en línea
- Ingresar su número de RUC y clave
- Escoger la opción RUC
- Escoger la opción Registro o Reapertura
- Aceptar términos y condiciones
- Ingresar la información solicitada
- Ingresar la o las actividades económicas
- Confirmar de inscripción de RUC

#### **4.1.2. Municipio de Quito**

Gobierno Autónomo Descentralizado del Municipio de Quito, es la autoridad municipal de la ciudad, se encarga de la administración y gestión de la urbe.

##### **Patente municipal.**

##### **Requisitos:**

- Copia de cédula y papeleta de votación (por primera vez)
- Formulario de Inscripción, Declaración o Cierre del Impuesto a la patente (por primera vez)
- Copia de RUC o RISE actualizada
- Copia del título de crédito del impuesto predial del año en curso, del propietario del inmueble en donde funciona la actividad, o donde residan en caso de no tener un lugar comercial
- Copia de la certificación artesanal, en el caso de que aplique
- Copia del permiso de los bomberos actualizado
- Certificado de no adeudar al Municipio

##### **LUAE (Licencia Única de Actividades Económicas).**

##### **Requisitos:**

- Permiso otorgado por ARCSA
- Lista de precios de productos o servicios ofertados
- Copia del pago de la LUAE
- Copia del certificado de registro del MINTUR

### **4.1.3. Cuerpo de Bomberos de Quito**

Institución técnica que se encarga de servicios de emergencia del cantón Quito, atiende incendios, atención prehospitalaria, manejo de material peligroso, rescate y salvamento.

#### **Permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos de Quito**

##### **Requisitos:**

- Solicitud de inscripción del cuerpo de bomberos (una vez pagada la patente municipal).
- Copia de la factura de compra o recarga de extintores a nombre del propietario o representante legal
- Cumplir con las condiciones dadas por el inspector
- Copia de RUC
- Copia de cédula de identidad
- Plan de emergencia del establecimiento

### **4.1.4. ARCSA: Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria**

Ente encargado del control y regulación sanitaria de, en el caso de restaurantes, productos alimenticios preparados.

#### **Obtención del Permiso de Funcionamiento para restaurante/cafetería.**

**Requisitos (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2020):**

- Cédula de ciudadanía del propietario o representante legal del establecimiento
- RUC (Registro Único del Contribuyente)
- Categorización otorgada por el Ministerio de Turismo
- Escaneado de títulos profesionales

**Procedimiento (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2020):**

- Registrarse en [permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec](https://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec)
- Llenar el formulario para permiso de funcionamiento en base al instructivo IE-B.3.1.8-PF-01 Obtención Permiso de funcionamiento
- Emitir e imprimir la orden de pago, cancelar su valor luego de 24 horas de haber impreso el documento
- Una vez realizado el pago, imprimir el permiso de funcionamiento y la factura

**4.1.5. Ministerio de Turismo (MINTUR)**

Ente que regula la actividad turística del Ecuador, además, es quien se encarga del registro y control de los establecimientos turísticos.

**Certificado de registro: establecimiento turístico de alimentos y bebidas.**

**Requisitos (Ministerio de Turismo, 2020):**

- RUC o RISE
- Inventario valorado de activos fijos en el formato de la Autoridad Nacional de Turismo
- Declaración del 1x10000 sobre el valor de activos fijos
- Certificado de uso de suelo otorgado por el GAD (Gobierno Autónomo Descentralizado) correspondiente
- Documento de la situación legal del local (arrendado o propio)

**Procedimiento (Ministerio de Turismo, 2020):**

- Presentar la solicitud de registro de alimentos y bebidas
- Entrevistarse con el funcionario a cargo del proceso
- Inspección del establecimiento

**4.1.6. Ministerio de Trabajo**

Institución del estado ecuatoriano que se encarga de vigilar el cumplimiento de los derechos laborales de trabajadores de instituciones públicas y privadas.

**Registro de datos de trabajador para la vinculación laboral.**

**Requisitos (Portal Único de Trámites Ciudadanos, 2020):**

- Formulario en línea de registro de datos del trabajador dentro del Sistema Único de Trabajo

**Procedimiento (Portal Único de Trámites Ciudadanos, 2020):**

- Ingresar a:  
<https://sut.trabajo.gob.ec/contratos-web/mrl/loginContratos.xhtml>.
- Ingresar usuario y contraseña, si no se tiene registrarse primero en la opción “registro de nuevo empleador”
- Ingresar al módulo de registro de datos del trabajador y actas de finiquito
- En la pestaña de datos del trabajador seleccionar la opción ingresos datos del trabajador
- Llenar el formulario que será vinculado a la empresa

#### **4.1.7. IESS: Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social**

Institución ecuatoriana encargada de los servicios de seguridad social para los ciudadanos, recaudación patronal y administración para fondos de jubilación.

#### **Registro patronal en el Sistema de Historia Laboral: clave de empleador.**

#### **Requisitos (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social , 2020):**

- RUC
- Solicitud de la clave firmada por el representante legal

#### **Procedimiento (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social , 2020):**

- Ingresar a: [www.iess.gob.ec](http://www.iess.gob.ec)
- En la opción registro nuevo empleador ingresar RUC o cédula y elegir sector productivo
- Ingresar los datos solicitados

- Terminar el registro e imprimir la solicitud de clave
- Acercarse a las oficinas del IESS con los requisitos mencionados.

#### **4.1.8. SAYCE: Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos**

Institución privada que se encarga de velar por los derechos de autor de compositores ecuatorianos. Esta institución emite un permiso para la reproducción de música en locales comerciales.

#### **Requisitos (Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos , s.f.):**

- LUAE
- RUC
- Copia de cédula.
- Copia del certificado de votación.

#### **4.1.9. SENADI: Servicio Nacional de Derechos Intelectuales**

Es el organismo administrativo competente para propiciar, promover, fomentar, prevenir, proteger y defender a nombre del Estado Ecuatoriano, los derechos de propiedad intelectual reconocidos en la Ley y en los tratados y convenios internacionales, sin perjuicio de las acciones civiles y penales que sobre esta materia deberán conocerse por la Función Judicial (Servicio Nacional de Derechos Intelectuales, 2020).

La propiedad intelectual se refiere a las creaciones de la mente, tales como obras literarias, artísticas, invenciones científicas e industriales, así como los símbolos, nombres e imágenes utilizadas en el comercio y otorga al autor, creador e inventor el derecho de ser reconocido como titular de su creación o invento y, por consiguiente, ser beneficiario del mismo (Servicio Nacional de Derechos Intelectuales, 2020).

En esta Institución, se registra la marca “Dulces Notas” para uso exclusivo del dueño y que nadie más pueda copiarla o tomarla sin permiso para acciones con fines de lucro, comercial, social, etc.

**Requisitos para el registro de Marca** (Servicio Nacional de Derechos Intelectuales, 2020):

- 1.- Ingresar en la página del SENADI: [www.derechosintelectuales.gob.ec](http://www.derechosintelectuales.gob.ec).
- 2.- Seleccione PROGRAMA/SERVICIOS.
- 3.- Ingrese opción CASILLERO VIRTUAL.
- 4.- llene los datos que le solicitan en el CASILLERO VIRTUAL (Si es persona natural ponga sus datos con su número de cédula de ciudadanía y si es persona jurídica coloque los datos con el RUC de la empresa).
- 5.- Una vez que haya dado este procedimiento le llegara a su correo el usuario y contraseña; así como un enlace de MI CASILLERO para proceder a cambiar la contraseña; obteniendo su casillero Virtual.
- 6.- Después de haber realizado este procedimiento; regresar a la página principal; y, usted podrá ingresar a SOLICITUDES EN LINEA.
- 7.- Ingrese con su usuario y contraseña.
- 8.- Ingrese a la opción PAGOS.
- 9.- Opción TRAMITES NO EN LÍNEA.
- 10.- Opción GENERAR COMPROBANTE.
- 11.- Se despliega una plantilla que usted tiene que llenar los datos; le solicitan que Ingrese el código o al menos 3 caracteres de la descripción de la Tasa de Pago: (Ingrese el código 1.1.10.).
- 12.- Ingrese los datos y Botón GENERAR COMPROBANTE.
- 13.- Imprima el comprobante.
- 14.- Y asista el BANCO DEL PACIFICO a pagar la tasa de \$16,00 o realice el pago en línea (Manual de uso).



15.- Escanee los comprobantes de pago (tanto el que imprimió del IEPI, como el que le entregaron en el Banco del Pacífico después de haber pagado).

16.- Envíe vía mail a la siguiente dirección [foneticoquito@senadi.gob.ec](mailto:foneticoquito@senadi.gob.ec), así como el NOMBRE EXACTO DE LA MARCA, que desea verificar.

17.- Se le enviará el informe de búsqueda a su correo.

### **TRAMITE PARA EL REGISTRO DE LA MARCA**

18.- Una vez que usted verifique en el listado de marcas, que no esté registrado o en trámite de registro el nombre de su marca.

19.- Ingrese a solicitudes en línea con su usuario y contraseña.

20.- Opción REGISTRO.

21.- Del listado escoja la opción SOLICITUD DE SIGNOS DISTINTIVOS.

22.- Y proceda a llenar la plantilla que se va a desplegar en el sistema con los datos de su marca.

23.- Después de haber ingresado los datos.

24.- Botón GUARDAR.

25.- Botón VISTA PREVIA.

26.- Botón GENERAR COMPROBANTE DE PAGO, que tiene un costo de \$208,00.

27.- Cancele en el Banco del Pacífico.

28.- Icono INICIO DE PROCESO.

29.- Verificar en el sistema que la marca este registrada bajo los lineamientos establecidos.

## 5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

### a. Objetivo del área

Evaluar los posibles impactos, tanto positivos como negativos, ambientales y sociales que la empresa Dulces Notas pudiese generar en el medio donde va a desarrollar sus actividades. Los impactos positivos deben maximizar su alcance formulando modelos, estrategias y procesos que permitan perpetuar y mejorar los mismos. En cuanto a los impactos negativos deben buscarse soluciones factibles que permitan eliminarlos por completo o, si esto no es posible, reducirlos en la medida de lo posible.

### b. Impacto ambiental

Se define impacto ambiental como un daño irreversible al medio ambiente causado por el accionar del ser humano en un entorno global o local. La ciencia encargada de estudiar el impacto ambiental es la ecología y también se encarga de proponer soluciones a posibles daños al ambiente. El impacto ambiental generado por las empresas o negocios suele invisibilizarse debido al factor económico, sin embargo, es importante que quienes más daño hacen al medio ambiente tomen cartas en el asunto (Raffino, 2020).

### c. Identificación de posibles impactos ambientales

Para identificar los posibles impactos ambientales de la empresa Dulces Notas se usará como referencia el Plan de Manejo Ambiental Restaurantes de la Secretaría de Ambiente del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito (2020).

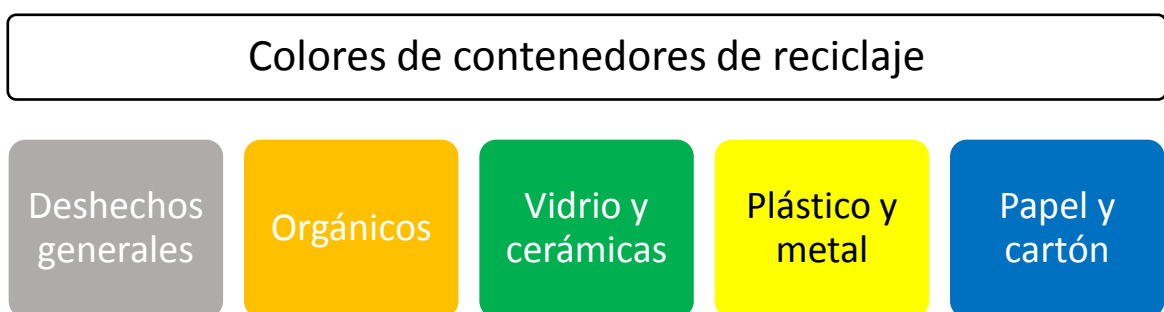
- **Emisiones gaseosas:** contaminación atmosférica derivada del uso de aceites o grasas para cocciones o frituras, además también es causada por la cocción de carnes.

- **Generación de efluentes residuales:** contaminación del agua derivada de desechos oleosos (aceites, grasas) o de otros desechos sólidos como carnes y de la limpieza de trampas de grasa.
- **Generación de aceites, grasas y tenso activos (detergentes):** contaminación del suelo derivada del mal manejo de los desechos antes mencionados.
- **Generación de desechos y residuos no reciclables:** estos desechos pueden generar varios procesos de contaminación dependiendo como se los descarte y como se maneje el proceso de deshecho, suelen terminar apilados, enterrados, quemados o desechados en el mar. Entre los más usados en restaurantes están:
  - \* Servilletas y papel de cocina
  - \* Focos
  - \* Lámparas
  - \* Cristales planos
  - \* Espejos
  - \* Tazas y platos rotos
  - \* Telas impregnadas con contaminantes (aceites, grasas, detergentes)
  - \* Plásticos de un solo uso

#### **d. Medidas para contrarrestar los impactos encontrados**

- **Emisiones gaseosas:** para contrarrestar dichas emisiones, deben instalarse filtros especiales para reducir estas emisiones en las campanas extractoras, dichos filtros deben cambiarse periódicamente según haya estipulado el personal técnico del producto y la medida debe mantenerse hasta finalizar el proyecto (Inforeciclaje, 2020).

- **Generación de efluentes residuales:** para esto hay un proceso de dos fases. La primera es la instalación de trampas de grasa en lavaderos que cuenten con desfogue directo a la red pública de alcantarillado, la trampa de grasa impide el paso de residuos sólidos y de aceites y grasas. La segunda fase es la limpieza de las trampas de grasa, dicha actividad debe realizarse periódicamente bajo un calendario y un registro de limpieza y mantenimiento (2 veces por semana) (Inforeciclaje, 2020).
- **Generación de aceites, grasas y tenso activos:** estos desechos deben ser almacenados en contenedores herméticos y resistentes a golpes, deben almacenarse en zonas donde no haya sumideros o canaletas y no haya riesgo de derrames. Deben entregarse posteriormente a gestores autorizados por la autoridad local para el manejo y disposición de estos desechos (una vez por semana) (Inforeciclaje, 2020).
- **Generación de desechos y residuos no reciclables:** para la disposición de estos desechos se debe realizar una separación según el tipo de elemento para su posterior manejo y disposición. Una vez separados, serán almacenados en contenedores especiales que no permitan derrames ni fugas y que puedan diferenciarse por colores (Inforeciclaje, 2020)



**Imagen 12.** Diego Ortega (2020). *Colores de Contenedores de Reciclaje*. Quito. Ecuador.

Se trabajará con recicladores de la comunidad para la disposición de estos desechos, pero también se trabajará en la reducción del uso de algunos de ellos, sobre todo en lo que es plásticos de un solo uso.

#### **e. Impacto social**

Son todos los efectos emocionales o simbólicos (positivos o negativos) que ejerce una empresa o un gobierno en la sociedad, es decir, un conjunto de personas que conviven e interaccionan entre sí en un determinado espacio físico o geográfico (Gardney & Pérez Porto, 2019)

#### **f. Generación de fuentes de trabajo**

Las fuentes de trabajo directas estarán enfocadas principalmente para personas que tengan su hogar en Quito, y que sean profesionales, experiencia, conocimiento y titulación en el ámbito gastronómico. Se evaluará a los postulantes según las necesidades del establecimiento. Estos requisitos están especificados en los perfiles profesionales detallados para cada puesto disponible en el restaurante.

#### **g. Respeto hacia la Equidad de Género**

Dulces Notas contará con personal masculino y femenino, respetando la igualdad de género.

#### **h. En contra de la discriminación**

Dulces Notas es una empresa para todos, es decir, no habrá discriminación por razas, condición social, económica, sexual, etc.

### **i. Beneficios a los trabajadores**

Dulces Notas tendrá beneficios a futuro para sus trabajadores como un seguro de salud privado, descuentos en productos de la empresa, beneficios de cumpleaños y más.

## 6. PROCESO FINANCIERO

### 6.1. Introducción

En este capítulo se detalla el análisis financiero del Dulces Notas, en donde se muestra la factibilidad del mismo desde el punto de vista económico y en donde se estudia cada punto financiero hasta llegar a la inversión total que se necesita para poner en marcha la empresa.

### 6.2. Inversiones

Una inversión, en el sentido económico, es una colocación de capital para obtener una ganancia futura. Esta colocación supone una elección que resigna un beneficio inmediato por uno futuro (Perez, 2009).

### 6.3. Activos Fijos

Involucra equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles y enseres, sumando como total de activos fijos \$28046,17.

<b>INVERSIONES</b>	
<b>ACTIVOS FIJOS</b>	
Edificio	0
Vehículo	15000
Equipos Ind./ seguridad	7848,32
Equipos de Computación	1688,00
Muebles - enseres	3509,85
<b>TOTAL</b>	<b>28046,17</b>

**Tabla 27.** Diego Ortega. (2020). *Inversiones – Activos Fijos*. Quito. Ecuador.

#### 6.4. Activos diferidos

Corresponde a todos los gastos o inversión para la creación de la empresa.

Activos diferidos se define dentro de los Gastos de Constitución el que cuenta con la suma de \$500 lo que corresponde a pago para obtención de permisos de funcionamiento, copias, abogado, traslado, etc.

<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>	
Gastos de Constitución	500

**Tabla 28.** Diego Ortega. (2020). *Activos Diferidos*. Quito. Ecuador.

#### 6.5. Capital de trabajo

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

En lo que corresponde al establecimiento, en el periodo de un año cuenta en sueldos con veinte y ocho mil, doscientos cuarenta y ocho dólares, servicios básicos ( agua, luz, teléfono, internet) el valor de dos mil, cuatrocientos sesenta dólares, material de oficina (papelería, lápiz, etc.) con setenta y dos dólares, material de limpieza (trapeador, desinfectante, etc.) doscientos treinta y tres dólares con cincuenta centavos, el alquiler de local por seis mil dólares, publicidad con quinientos veinte dólares, costo de materia prima de tres mil dólares, gastos financieros siete mil dólares, dando como resultado el total de inversión que es cuarenta y siete mil, quinientos treinta y tres dólares con cincuenta centavos.



<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	
Sueldos	28248,00
Servicios Básicos	2460,00
Material oficina	72,00
Material limpieza	233,50
Servicio auto	0,00
Alquiler local	6000,00
Publicidad	520,00
Adquisición de materia prima	3000,00
Gastos financieros	7.000,00
<b>TOTAL</b>	<b>47533,50</b>

**Tabla 29.** Diego Ortega. (2020). Capital de Trabajo. Quito. Ecuador.

Activos Fijos.	28046,17
Activo Diferido.	500
Capital de Trabajo.	47533,50
Total Inversión	76079,67

**Tabla 30.** Diego Ortega. (2020). *Detalle de Inversión*. Quito. Ecuador.

La inversión total teniendo en cuenta activos fijos, diferidos y capital de trabajo es de \$76079,67 .

## 6.6. Sueldos

A continuación, se detalla el cuadro de sueldos con todos los beneficios legales, el cuadro de décimos que por ley reciben los trabajadores y el cuadro con el cálculo de todo el sueldo anual.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente Chef Repostero	700	8400	793,8	1020,6	8626,8
Ayudante de Cocina	450	5400	510,3	656,1	5545,8
Ayudante de mostrador, mesero y cajero	450	5400	510,3	656,1	5545,8
Repartidor	400	4800	453,6	583,2	4929,6
<b>TOTAL</b>	<b>2000</b>	<b>24000</b>	<b>2268</b>	<b>2916</b>	<b>24648</b>

Tabla 31. Diego Ortega. (2020). *Sueldos*. Quito. Ecuador.

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente Chef Repostero	700	400	700	1100
Ayudante de Cocina	450	400	450	850
Ayudante de mostrador, mesero y cajero	450	400	450	850
Repartidor	400	400	400	800
<b>TOTAL</b>	<b>2000</b>	<b>1600</b>	<b>2000</b>	<b>3600</b>

Tabla 32. Diego Ortega. (2020). *Décimos*. Quito. Ecuador.

TOTAL SUELDOS	TOTAL DECIMOS	TOTAL ANUAL
<b>24648</b>	<b>3600</b>	<b>28248</b>

Tabla 33. Diego Ortega. (2020). *Total de Sueldos*. Quito. Ecuador.

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$28248,00 anualmente, mientras que mensualmente será de \$2354,00.

## 6.7. Depreciación activos fijos

En esta tabla se observa la cuantificación económica del desgaste por el paso del tiempo de los bienes. El porcentaje de depreciación anual de activos fijos para el establecimiento son los siguientes: equipos industriales el 10%, edificio el 20%, vehículos el 5%, equipos de computación el 33.33 % y muebles y enseres el 10 % dando así un total de \$4698,43.

<b>DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS</b>			
		<b>% DEPRECIACIÓN</b>	<b>DEPRECIACIÓN</b>
Equipos Industriales	7848,32	10%	784,832
Edificio	0,00	20%	0
Vehículos	15000,00	5%	3000
Equipos de Computación	1688,00	33,33%	562,6104
Muebles y Enseres	3509,85	10%	350,985
<b>TOTAL</b>			<b>4698,43</b>

Tabla 34. Diego Ortega. (2020). *Depreciación de Activos Fijos*. Quito. Ecuador.

## 6.8. Amortizaciones

Este es el valor que recupera la empresa por constitución de la misma. La Amortización del establecimiento es de un 20% que a su vez equivale a cien dólares, ya que el monto por constitución equivale a quinientos dólares.

<b>AMORTIZACIONES</b>			
		<b>% AMORTIZACIÓN</b>	
Gastos de Constitución	500	20%	100

Tabla 35. Diego Ortega. (2020). *Amortizaciones*. Quito. Ecuador.

## 6.9. Estructura capital

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formada de la siguiente manera:

- **Capital Propio** es de \$26079,67 que equivale a una estructura del 34%; costo 13% con una tasa de descuento de 4,5 %.
- **Capital Financiero** 50000 que con una estructura del 66% %, el costo 14 % que otorga el 9,2 % de tasa de descuento.
- **Total Inversión** de 76079,67 que en la suma absoluta nos da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 13,7% que es el valor indicador de la factibilidad de la empresa.

<b>ESTRUCTURA DE CAPITAL</b>					
		<b>Estructura</b>	<b>Costo</b>	<b>TD</b>	
Capital Propio	26079,67	34%	13%	4,5%	
Capital Financiero	50000	66%	14%	9,2%	
<b>TOTAL INVERSIÓN</b>	<b>76079,67</b>	<b>100%</b>		<b>13,7%</b>	<b>TMAR</b>

Tabla 36. Diego Ortega. (2020). *Capital*. Quito. Ecuador.

## 6.10. Tabla de amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización:

<b>MONTO</b>	50000			
<b>TASA</b>	14%			
<b>PLAZO</b>	5			
<b>PERIODO</b>	<b>DIVIDENDO</b>	<b>PAGO INTERÉS</b>	<b>PAGO CAPITAL</b>	<b>SALDO</b>
0	-	-	-	50000
1	14564,18	7.000,00	7.564,18	42.435,82
2	14564,18	5.941,02	8.623,16	33.812,66
3	14564,18	4.733,77	9.830,40	23.982,26
4	14564,18	3.357,52	11.206,66	12.775,59
5	14564,18	1.788,58	12.775,59	0,00
22.820,89				
			<b>INTERÉS ANUAL</b>	<b>7.000,00</b>
			<b>INTERÉS SEMESTRAL</b>	<b>3500,00</b>

Tabla 37. Diego Ortega. (2020). *Amortización*. Quito. Ecuador.

La tabla indica el manejo de pago de la suma de cincuenta mil dólares con una tasa del 14 % en un plazo de cinco años; lo que conlleva al pago de veinte y dos mil, ochocientos veinte dólares con ochenta y nueve centavos que corresponde al pago de interés en 5 años plazos y a su vez el pago capital de cincuenta mil dólares que al final del periodo establecido da un saldo de cero dólares.

## 6.11. Punto de equilibrio

<b>COSTO FIJOS</b>	
Materia prima	250
Arriendo	500
Sueldos	2354
Servicios Básicos	205
<b>TOTAL</b>	<b>3309</b>

Tabla 38. Diego Ortega. (2020). *Costos Fijos*. Quito. Ecuador.

Los tres mil, ciento ochenta y cuatro dólares es el valor que se debe tener mensualmente para pagar estos costos fijos.

- El Margen de Contribución es la ganancia, estos datos se toma de la receta estándar del producto esencial.

<b>RECETA ESTÁNDAR</b>		
precio	20,69	
costo	7,51	
ganancia	13,18	<b>MARGEN DE CONTRIBUCIÓN</b>

**Tabla 39.** Diego Ortega. (2020). *Margen de Contribución*. Quito. Ecuador.

<b>PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCIÓN</b>			
PE=	251		
Menús de venta	251		
Venta diaria	8,4		
<b>VENTA</b>	251	20,69	5194,5
<b>COSTO</b>	251	7,51	1885,5
<b>GASTO</b>			3309
<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>			<b>0</b>

**Tabla 40.** Diego Ortega. (2020). *Punto de Equilibrio*. Quito. Ecuador.

<b>Ventas Proyectadas</b>			
600	12414	148968	<b>ventas</b>
600	4506	54072	<b>costo</b>

**Tabla 41.** Diego Ortega. (2020). *Ventas Proyectadas*. Quito. Ecuador.

En el punto de equilibrio se establece la cantidad de menús a vender para poder tener una rentabilidad, estableciendo como punto de venta  $8,4 = 8$  postres tres leches para no llegar a la quiebra, mientras que, si se vende 20 postres tres leches diarias, es decir 600 dólares al mes se lograra tener buena rentabilidad.

## 6.12. Costo de ventas

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

COSTO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		148968,00	153451,94	158070,84	162828,77	167729,92
COSTO DE VENTAS		54072,00	55699,57	57376,12	59103,15	60882,15
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		94896,00	97752,37	100694,72	103725,63	106847,77
GASTOS ADMINISTRATIVOS		28248,00	29098,26	29974,12	30876,34	31805,72
SERVICIOS BÁSICOS		2460,00	2534,05	2610,32	2688,89	2769,83
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEZA		305,50	314,70	324,17	333,93	343,98
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		6000,00	6180,60	6366,64	6558,27	6755,68
PUBLICIDAD		520,00	535,65	551,78	568,38	585,49
DEPRECIACIONES		4698,43	4698,43	4698,43	4698,43	4698,43
AMORTIZACIONES		100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
UTILIDAD OPERATIVA		52564,07	54290,68	56069,27	57901,38	59788,65
GASTOS FINANCIEROS		7000,00	5941,02	4733,77	3357,52	1788,58
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		45564,07	48349,67	51335,49	54543,87	58000,06
BASE IMPOSITIVA		16516,98	17526,75	18609,12	19772,15	21025,02
UTILIDAD NETA		29047,10	30822,91	32726,38	34771,72	36975,04

**Tabla 42.** Diego Ortega. (2020). *Costo de Ventas*. Quito. Ecuador.

La tabla es contemplada a 5 años con un crecimiento del 1% aproximadamente, las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$29047,10 mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$36975,04.

### 6.13. Flujo de caja

El flujo de caja se entiende en finanzas como los flujos de entradas y salidas de efectivo o caja en un periodo determinado o preestablecido, permitiendo así llevar un control tanto de ingresos como egresos para de esta manera saber el nivel de liquidez que posee la empresa.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		52564,07	54290,68	56069,27	57901,38	59788,65
DEPRECIACIÓN		4698,43	4698,43	4698,43	4698,43	4698,43
AMORTIZACIÓN		100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
- BASE IMPOSITIVA		16516,98	17526,75	18609,12	19772,15	21025,02
- GASTOS FINANCIEROS		7000,00	5941,02	4733,77	3357,52	1788,58
- PAGO CAPITAL		7.564,18	8.623,16	9.830,40	11.206,66	12.775,59
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICIÓN DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-76079,67	26.281,35	26.998,18	27.694,40	28.363,48	28.997,87

**Tabla 43.** Diego Ortega. (2020). *Flujo de Caja*. Quito. Ecuador.

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$26281,35 , mientras que para el 5 año esta aumentará a \$28997,87.



## 6.14. Cálculo del TIR y el VAN

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

### 6.14.1. VAN (Valor Actual Neto)

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

El VAN o VPN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. Es un VAN traer el valor presente todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión (-); el VAN es bueno cuando es mayor a cero (0); por consiguiente, el VAN en la empresa es de \$ 20890,70.

### 6.14.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)

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

TIR valor porcentual del flujo de caja, debe ser mayor al TMAR, en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 23,43 % que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 13,66 % con el TMAR.

VAN	20890,70	valor actual neto
TIR	23,43%	tasa interna de retorno
TMAR	13,66%	taza mínima de rendimiento

**Tabla 44.** Diego Ortega. (2020). *VAN/TIR*. Quito. Ecuador.

**En este caso el TIR es mayor que TMAR, es decir que el negocio tiene rentabilidad.**

## BIBLIOGRAFÍA

- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (2020). *Emisión de permisos de funcionamiento*. Obtenido de [www.controlsanitario.gob.ec](http://www.controlsanitario.gob.ec): <https://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>
- Gardney, A., & Pérez Porto, J. (2019). *Definición de impacto social*. Obtenido de [definicion.de](http://definicion.de): <https://definicion.de/impacto-social/>
- Inforeciclaje. (2020). *Colores del reciclaje*. Obtenido de [www.inforeciclaje.com](http://www.inforeciclaje.com): <https://www.inforeciclaje.com/colores-del-reciclaje.php>
- Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social . (2020). *Registro de nuevo empleador*. Obtenido de [www.iess.gob.ec](http://www.iess.gob.ec): <https://www.iess.gob.ec/en/web/empleador/registro-de-empleador#>
- Ministerio de Turismo. (2020). *Registro de alimentos y bebidas*. Obtenido de [servicios.turismo.gob.ec](http://servicios.turismo.gob.ec): <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/portfolio/registro-de-establecimientos-turisticos/registro-de-alimentos-y-bebidas>
- Perez, J. (2009). *Definiciones.de*. Recuperado el 23 de septiembre de 2020, de <https://definicion.de/inversion/>
- Portal Único de Trámites Ciudadanos. (2020). *Registro de datos de trabajador para la vinculación laboral*. Obtenido de [www.gob.ec](http://www.gob.ec): <https://www.gob.ec/mt/tramites/registro-datos-trabajador-vinculacion-laboral>
- Raffino, M. E. (5 de Junio de 2020). *Impacto Ambiental*. Obtenido de [concepto.de](http://concepto.de): <https://concepto.de/impacto-ambiental/>
- Secretaría de Ambiente del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito . (2020). *Plan de manejo ambiental restaurantes*. Obtenido de [www.quitoambiente.gob.ec](http://www.quitoambiente.gob.ec): [http://www.quitoambiente.gob.ec/ambiente/images/Secretaria\\_Ambiente/Calidad\\_Ambiental/unidad\\_licenciamiento/PDFs/PMA%20RESTAURANTES\\_publicaci%C3%B3n.pdf](http://www.quitoambiente.gob.ec/ambiente/images/Secretaria_Ambiente/Calidad_Ambiental/unidad_licenciamiento/PDFs/PMA%20RESTAURANTES_publicaci%C3%B3n.pdf)
- Servicio de Rentas Internas. (2020). *Ficha de requisitos*. Obtenido de [www.sri.gob.ec](http://www.sri.gob.ec): <https://www.sri.gob.ec/web/guest/requisitos-personas-naturales>
- Servicio Nacional de Derechos Intelectuales. (2020). *Servicio Nacional de Derechos Intelectuales*. Recuperado el 1 de octubre de 2020, de *Cómo registro una marca?*: <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/como-registro-una-marca/>
- Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos . (s.f.). *Preguntas frecuentes*. Obtenido de [sayce.com.ec](http://sayce.com.ec): <http://sayce.com.ec/preguntas-frecuentes/>

## ANEXOS

### 1. Hoja de Observación

**Fecha:** 20 de agosto del 2020

**Barrio:** La Floresta

**Sector:** Centro Norte del Distrito Metropolitano

**Ciudad:** Quito

La Floresta es un barrio del centro norte de Quito. Los barrios vecinos son: la Vicentina, La González Suárez y el barrio tradicional de Guápulo.

Es una zona de clase media a alta, además de residentes y edificios de departamentos, es un sector donde se encuentran también edificios de oficinas y hoteles de 3, 4 y 5 estrellas como el Swissotel, Hotel NH Collection Quito Royal, el Hostal Anahí, Hotel Kaia, etc.; también se encuentra en este sector, restaurantes de varias categorías, bares, cafeterías, cine de películas independientes como el cine Ocho y Medio, almacenes de artes, parques y calles con murales, monumentos y hasta museos que hacen de este sector un lugar turístico y muy visitado.

Varios meses del año como febrero por carnaval, agosto por el mes de las artes, diciembre por fiestas de Quito, Navidad y fin de año, en el barrio de La Floresta hacen diferentes actividades como ferias de artesanías, ferias gastronómicas, festivales de música, teatro y danza, siendo un barrio muy cultural que es visitado por personas de todas partes de la ciudad.

En cuanto a competencias de la empresa Dulces Notas, está la cafetería San Horoné y la panadería Toylouse, ambas son especialistas en repostería y se encuentran en el sector, pero San Horoné tiene precios muy elevados para sus productos.

## 2. Encuesta

### a. Encuesta planteada

1. ¿Cuál de estas opciones es su postre favorito?

Tres leches

Tiramisú

Cheesecake

Mousses de alguna fruta

Gelatina

Otro.....

2. ¿Cuál de estos es su sabor de pastel favorito?

Chocolate

Vainilla

Naranja

Zanahoria

Otro.....

3. ¿Con que frecuencia consume usted un postre?

Diario

Semanal

Mensual

Nunca

4. ¿Compra pastel para celebrar alguna ocasión especial con su familia, compañeros de trabajo o amigos?

Siempre

A veces

Nunca

5. ¿Ha enviado a preparar un pastel personalizado a su gusto para celebrar alguna ocasión especial?

Si

No

6. ¿Con cuál o cuáles de estas opciones identifica al barrio de la Floresta?

Barrio normal

Barrio turístico y cultural

Sector para ir a comer y divertirse

Sector aburrido

7. ¿Conoce un lugar especializado en repostería donde tenga variedad de postres y pasteles, inclusive postres sin azúcar, en el barrio de la Floresta?

Si

No

8. ¿Le gustaría contar con un lugar en donde pueda tener muchas opciones de postres, pasteles y bebidas para que pueda ir con su familia o amigos a pasar un gran momento?

Si

No

9. ¿Le gustaría contar con un lugar en donde pueda mandar a preparar un pastel o torta personalizada a su gusto, es decir, con el sabor, decoraciones, tamaño que usted necesite para su evento y que le vayan a dejar a su casa o lugar donde usted desee?

Si

No

10. ¿Visitaría un lugar especializado en repostería donde pueda degustar diferentes tipos de preparaciones dulces o postres y pasteles y en donde pueda escoger un pastel para su evento como a usted guste, es decir personalizado, en el sector de la Floresta?

Si

No

**b. Encuestas realizadas a través de la plataforma de Google Formularios.**

**1**

No se pueden editar las respuestas

## ENCUESTA DE REPOSTERÍA

Estudio de mercado para un nuevo proyecto!!

1. ¿Cuál de estas opciones es su postre favorito?

Tres leches

Tiramisú

Cheesecake (varios sabores)

Gelatina (varios sabores)

Mousse (varios sabores)

Otro: .....

2. ¿Cuál de estos es su sabor de pastel favorito?

Chocolate

Vainilla

Naranja

Zanahoria

Otro: .....

3. ¿Con que frecuencia consume usted un postre?

Diario

Semanal

Mensual

Nunca

4. ¿Compra pastel para celebrar alguna ocasión especial con su familia, compañeros de trabajo o amigos?

Siempre

A veces

Nunca

5. ¿Ha enviado a preparar un pastel personalizado a su gusto para celebrar alguna ocasión especial?

Si

No

6. ¿Con cuál o cuáles de estas opciones identifica al barrio de la Floresta?

- Barrio normal
- Barrio turístico y cultural
- Sector para ir a comer y divertirse
- Sector aburrido

7. ¿Conoce un lugar especializado en repostería donde tenga variedad de postres y pasteles, inclusive postres sin azúcar, en el barrio de la Floresta?

- Si
- No

8. ¿Le gustaría contar con un lugar en donde pueda tener muchas opciones de postres, pasteles y bebidas para que pueda ir con su familia o amigos a pasar un gran momento?

- Si
- No

9. ¿Le gustaría contar con un lugar en donde pueda mandar a preparar un pastel o torta personalizada a su gusto, es decir, con el sabor, decoraciones, tamaño que usted necesite para su evento y que le vayan a dejar a su casa o lugar donde usted desee?

- Si
- No

10. ¿Visitaría un lugar especializado en repostería donde pueda degustar diferentes tipos de preparaciones dulces o postres y pasteles y en donde pueda escoger un pastel para su evento como a usted guste, es decir, personalizado, en el sector de la Floresta?

- Si
- No



No se pueden editar las respuestas

## ENCUESTA DE REPOSTERÍA

Estudio de mercado para un nuevo proyecto!!

1. ¿Cuál de estas opciones es su postre favorito?

- Tres leches
- Tiramisú
- Cheesecake (varios sabores)
- Gelatina (varios sabores)
- Mousse (varios sabores)
- Otro: .....

2. ¿Cuál de estos es su sabor de pastel favorito?

- Chocolate
- Vainilla
- Naranja
- Zanahoria
- Otro: .....

3. ¿Con que frecuencia consume usted un postre?

- Diario
- Semanal
- Mensual
- Nunca

4. ¿Compra pastel para celebrar alguna ocasión especial con su familia, compañeros de trabajo o amigos?

- Siempre
- A veces
- Nunca

5. ¿Ha enviado a preparar un pastel personalizado a su gusto para celebrar alguna ocasión especial?

- Si
- No

6. ¿Con cuál o cuáles de estas opciones identifica al barrio de la Floresta?

- Barrio normal
- Barrio turístico y cultural
- Sector para ir a comer y divertirse
- Sector aburrido

7. ¿Conoce un lugar especializado en repostería donde tenga variedad de postres y pasteles, inclusive postres sin azúcar, en el barrio de la Floresta?

- Si
- No

8. ¿Le gustaría contar con un lugar en donde pueda tener muchas opciones de postres, pasteles y bebidas para que pueda ir con su familia o amigos a pasar un gran momento?

- Si
- No

9. ¿Le gustaría contar con un lugar en donde pueda mandar a preparar un pastel o torta personalizada a su gusto, es decir, con el sabor, decoraciones, tamaño que usted necesite para su evento y que le vayan a dejar a su casa o lugar donde usted desee?

- Si
- No

10. ¿Visitaría un lugar especializado en repostería donde pueda degustar diferentes tipos de preparaciones dulces o postres y pasteles y en donde pueda escoger un pastel para su evento como a usted guste, es decir, personalizado, en el sector de la Floresta?

- Si
- No

No se pueden editar las respuestas

## ENCUESTA DE REPOSTERÍA

Estudio de mercado para un nuevo proyecto!!

1. ¿Cuál de estas opciones es su postre favorito?

Tres leches

Tiramisú

Cheesecake (varios sabores)

Gelatina (varios sabores)

Mousse (varios sabores)

Otro: .....

2. ¿Cuál de estos es su sabor de pastel favorito?

Chocolate

Vainilla

Naranja

Zanahoria

Otro: .....

3. ¿Con que frecuencia consume usted un postre?

Diario

Semanal

Mensual

Nunca

4. ¿Compra pastel para celebrar alguna ocasión especial con su familia, compañeros de trabajo o amigos?

Siempre

A veces

Nunca

5. ¿Ha enviado a preparar un pastel personalizado a su gusto para celebrar alguna ocasión especial?

Si

No

6. ¿Con cuál o cuáles de estas opciones identifica al barrio de la Floresta?

- Barrio normal
- Barrio turístico y cultural
- Sector para ir a comer y divertirse
- Sector aburrido

7. ¿Conoce un lugar especializado en repostería donde tenga variedad de postres y pasteles, inclusive postres sin azúcar, en el barrio de la Floresta?

- Si
- No

8. ¿Le gustaría contar con un lugar en donde pueda tener muchas opciones de postres, pasteles y bebidas para que pueda ir con su familia o amigos a pasar un gran momento?

- Si
- No

9. ¿Le gustaría contar con un lugar en donde pueda mandar a preparar un pastel o torta personalizada a su gusto, es decir, con el sabor, decoraciones, tamaño que usted necesite para su evento y que le vayan a dejar a su casa o lugar donde usted desee?

- Si
- No

10. ¿Visitaría un lugar especializado en repostería donde pueda degustar diferentes tipos de preparaciones dulces o postres y pasteles y en donde pueda escoger un pastel para su evento como a usted guste, es decir, personalizado, en el sector de la Floresta?

- Si
- No

No se pueden editar las respuestas

## ENCUESTA DE REPOSTERÍA

Estudio de mercado para un nuevo proyecto!!

1. ¿Cuál de estas opciones es su postre favorito?

- Tres leches
- Tiramisú
- Cheesecake (varios sabores)
- Gelatina (varios sabores)
- Mousse (varios sabores)
- Otro: .....

2. ¿Cuál de estos es su sabor de pastel favorito?

- Chocolate
- Vainilla
- Naranja
- Zanahoria
- Otro: .....

3. ¿Con que frecuencia consume usted un postre?

- Diario
- Semanal
- Mensual
- Nunca

4. ¿Compra pastel para celebrar alguna ocasión especial con su familia, compañeros de trabajo o amigos?

- Siempre
- A veces
- Nunca

5. ¿Ha enviado a preparar un pastel personalizado a su gusto para celebrar alguna ocasión especial?

- Si
- No

6. ¿Con cuál o cuáles de estas opciones identifica al barrio de la Floresta?

- Barrio normal
- Barrio turístico y cultural
- Sector para ir a comer y divertirse
- Sector aburrido

7. ¿Conoce un lugar especializado en repostería donde tenga variedad de postres y pasteles, inclusive postres sin azúcar, en el barrio de la Floresta?

- Si
- No

8. ¿Le gustaría contar con un lugar en donde pueda tener muchas opciones de postres, pasteles y bebidas para que pueda ir con su familia o amigos a pasar un gran momento?

- Si
- No

9. ¿Le gustaría contar con un lugar en donde pueda mandar a preparar un pastel o torta personalizada a su gusto, es decir, con el sabor, decoraciones, tamaño que usted necesite para su evento y que le vayan a dejar a su casa o lugar donde usted desee?

- Si
- No

10. ¿Visitaría un lugar especializado en repostería donde pueda degustar diferentes tipos de preparaciones dulces o postres y pasteles y en donde pueda escoger un pastel para su evento como a usted guste, es decir, personalizado, en el sector de la Floresta?

- Si
- No

No se pueden editar las respuestas

## ENCUESTA DE REPOSTERÍA

Estudio de mercado para un nuevo proyecto!!

1. ¿Cuál de estas opciones es su postre favorito?

- Tres leches
- Tiramisú
- Cheesecake (varios sabores)
- Gelatina (varios sabores)
- Mousse (varios sabores)
- Otro: .....

2. ¿Cuál de estos es su sabor de pastel favorito?

- Chocolate
- Vainilla
- Naranja
- Zanahoria
- Otro: .....

3. ¿Con que frecuencia consume usted un postre?

- Diario
- Semanal
- Mensual
- Nunca

4. ¿Compra pastel para celebrar alguna ocasión especial con su familia, compañeros de trabajo o amigos?

- Siempre
- A veces
- Nunca

5. ¿Ha enviado a preparar un pastel personalizado a su gusto para celebrar alguna ocasión especial?

- Si
- No

6. ¿Con cuál o cuáles de estas opciones identifica al barrio de la Floresta?

- Barrio normal
- Barrio turístico y cultural
- Sector para ir a comer y divertirse
- Sector aburrido

7. ¿Conoce un lugar especializado en repostería donde tenga variedad de postres y pasteles, inclusive postres sin azúcar, en el barrio de la Floresta?

- Sí
- No

8. ¿Le gustaría contar con un lugar en donde pueda tener muchas opciones de postres, pasteles y bebidas para que pueda ir con su familia o amigos a pasar un gran momento?

- Sí
- No

9. ¿Le gustaría contar con un lugar en donde pueda mandar a preparar un pastel o torta personalizada a su gusto, es decir, con el sabor, decoraciones, tamaño que usted necesite para su evento y que le vayan a dejar a su casa o lugar donde usted desee?

- Sí
- No

10. ¿Visitaría un lugar especializado en repostería donde pueda degustar diferentes tipos de preparaciones dulces o postres y pasteles y en donde pueda escoger un pastel para su evento como a usted guste, es decir, personalizado, en el sector de la Floresta?

- Sí
- No



### 3. Proformas



**INDUSTXELA S.A.**

RUC: 0992740213001

Matriz: AV Machala 801 y 1ero de Mayo (esq)  
Telfs: 2290479 - 2394752. Cel: 0967601782  
Guayaquil-Ecuador.



Correo electrónico: [fritega\\_sa@hotmail.com](mailto:fritega_sa@hotmail.com)

Website: <http://www.fritega.com.ec/index.html>

PR - 00015773

<b>CLIENTE:</b> ORTEGA LEON DIEGO FERNANDO	<b>RUC:</b> 1721787818
<b>DIRECCION:</b> Guatemala Oe9-57 y Tapi, San Juan, centro de Quito	<b>CIUDAD:</b> Quito
<b>CORREO ELECTRONICO:</b> diego.ortega44@hotmail.com	<b>VENDEDOR:</b> PAOLA
<b>TELEFONO:</b> 0992605791 2573234	<b>FECHA NACIMIENTO:</b> 01/01/1900
<b>FECHA DE EMISION:</b> Jueves, 17 de Septiembre del 2020	

CANT	CODIGO	DESCRIPCION	V.UNIT.	DSCTO	TOTAL
1	FCDT5-110(AC)	HORNO T/CICLON A GAS DE 3 BAN 110V EN AC + 2 COCH	392.86	0.0000.	392.86
1	B10	BATIDORA CAPACIDAD 10 LIBRAS 3 ACCESORIOS (110)	603.00	0.0000.	603.00
1	RTC-72L	VITRINA FRIA GIRATORIA EN SOBREMESA MEDIDAS: 0.45X0.45X	928.57	0.0000.	928.57
1	RTW-160L	VITRINA PASTELERA DE 2 REPISAS A 110V CON BASE BRILLANTE	830.35	0.0000.	830.35
1	C-2Q-CH-CP	COCINA 2 QUEMADORES C/HORNO C/PARED 1.05*70*85	866.07	0.0000.	866.00
1	HFX-01	WAFLETA 1 SERVICIO 25X37X30 A 110V REDONDA	275.00	0.0000.	275.00
1	MC-110*70*90-1E	MESA CENTRAL DE 110X70X90 1 ENTREPAÑO EN AC INOX	428.57	0.0000.	428.57
1	1200-5050-1L	LAVADERO 1.20 F-R 1 POZO DERECHO AMERICANO	470.00	0.0000.	470.00
1	LJ12X2	JUGUERA DE 2 POZOS 12L X TANQUE CON ASPAS A 110V	708.77	0.0000.	708.77
1	VER-R-1PG	VERTICAL REFRIGERANT 1 PUERTA EN VIDRIO A 110V	925.71	0.0000.	925.71
<b>SON:</b> DOCE MIL OCHENTA Y TRES CON 58/100 DOLARES			<b>SUBTOTAL</b>		6428.83
<b>COMENTARIO:</b>			<b>DESCUENTO</b> 0 %		0.00
			<b>IVA</b> 12 %		771.45
			<b>TOTAL</b>		7200.28

**Nota:**

Salida la mercadería del almacén, NO se aceptan devoluciones. Las mercaderías viajan por cuenta y riesgo del Comprador, no siendo responsable por roptura, pérdidas, robo y otras averías ocasionadas en el transporte. La responsabilidad de Fritega S.A cesa al salir las mercaderías del almacén. Todas las mercaderías despachadas por nosotros seguirán siendo de nuestra propiedad hasta la cancelación total de las facturas y posibles saldos pendientes a nuestro favor que con ellas se relacionen.

INDUSTXELA S.A. CUENTA CORRIENTE BANCO GUAYAQUIL CTA CTE # 45703703.

<hr/> <b>ENTREGADO POR:</b>	<hr/> <b>RECIBIDO POR:</b>
-----------------------------	----------------------------



**INDUSTXELA S.A.**  
RUC: 0992740213001

**Matriz:** AV Machala 801 y 1ero de Mayo (esq)  
Telfs: 2290479 - 2394752. Cel: 0967601782  
Guayaquil-Ecuador.



Correo electronico: [fritega\\_sa@hotmail.com](mailto:fritega_sa@hotmail.com)

Website: <http://www.fritega.com.ec/index.html>

PR - 00015774

<b>CLIENTE:</b> ORTEGA LEON DIEGO FERNANDO	<b>RUC:</b> 1721787818
<b>DIRECCION:</b> Guatemala Oe9-57 y Tapi, San Juan, centro de Quito	<b>CIUDAD:</b> Quito
<b>CORREO ELECTRONICO:</b> diego.ortega44@hotmail.com	<b>VENDEDOR:</b> PAOLA
<b>TELEFONO:</b> 0992605791 2573234	<b>FECHA NACIMIENTO:</b> 01/01/1900
<b>FECHA DE EMISION:</b> Jueves, 17 de Septiembre del 2020	

CANT	CODIGO	DESCRIPCION	V.UNIT.	DSCTO	TOTAL
1	SD-325K	CONGELADOR 1.00X70X85 4 CANASTILLAS -18C HIRON	630.00	0.0000.	630.00

<b>SON:</b> OCHOCIENTOS DIECISIETE CON 60/100 DOLARES	<b>SUBTOTAL</b>	630.00
<b>COMENTARIO:</b>	<b>DESCUENTO</b> 0 %	0.00
	<b>IVA</b> 12 %	75.60
	<b>TOTAL</b>	705.60

**Nota:**

Salida la mercadería del almacén, NO se aceptan devoluciones. Las mercaderías viajan por cuenta y riesgo del Comprador, no siendo responsable por roptura, pérdidas, robo y otras averías ocasionadas en el transporte. La responsabilidad de Fritega S.A cesa al salir las mercaderías del almacén. Todas las mercaderías despachadas por nosotros seguirán siendo de nuestra propiedad hasta la cancelación total de las facturas y posibles saldos pendientes a nuestro favor que con ellas se relacionen.

INDUSTXELA S.A. CUENTA CORRIENTE BANCO GUAYAQUIL CTA CTE # 45703703.

<b>ENTREGADO POR:</b>	<b>RECIBIDO POR:</b>
-----------------------	----------------------



Nuevo - 181 vendidos

## Cocina Industrial Acero Con Horno Industrial



# U\$S 250

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

Envío gratis a todo el país  
Guayaquil, Guayas  
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad (375 disponibles)

[Comprar](#)



Nuevo - 276 vendidos

## Hornos Semi Industriales De 3 Latas A Gas Nuevos



# U\$S 200

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

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

Cantidad: 1 Unidad (16 disponibles)


[Comprar](#)



Nuevo - 45 vendidos

### Kitchen Aid Batidora De Pedestal 10 Vel. 4.5q + Accesorios


U\$S 399

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

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

Cantidad: 1 Unidad ▼ (455 disponibles)

[Comprar](#)



**24**   **20**   **18**   **16**

**\$12,00**   **\$11,00**   **\$10,00**   **\$9,00**

**UMCO**  
Ideas para el hogar

**CASA GUZMÁN**  
Productos para el hogar

**Detalles**


Estado: Nuevo


Marca: Umco


Bowls de acero inoxidable 304L alimenticio con base de silicón para mayor fijación en diferentes diámetros

- #16...\$9,00
- #18...\$10,00
- #20...\$11,00
- #24...\$12,00

Servicio a domicilio aplica recargo




 Envía un mensaje al vendedor  
  
[Enviar](#)




Nuevo

### Muebles Para Baños, Cocina, Dormitorio, Estantería

U\$S 60

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

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

¡Único disponible!

[Comprar](#)



Multirebajas

Nuevo - 109 vendidos ♥

### Molde Desmontable Para Repostería Tortas Postres Y Mas

U\$S 10<sup>99</sup>

- 👤 Pago a acordar con el vendedor  
Accepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.  
[Más información](#)
- 📍 Entrega a acordar con el vendedor  
Quito, Pichincha (Quito)  
[Ver costos de envío](#)

Color: **Negro**

Cantidad: 1 Unidad ▼ (890 disponibles)

Comprar

ACCESORIOS
Utensilios
Moldeado y más
DelyClan Light

Buscar
Hola Diego Ortega ▼
🛒

## MOLDE DESMOLDABLE CUADRADO

Description



SKU (COD):

Cantidad

\$4,11

Accesorios Utensillos Materia Prima DelyClar Light


DelyClar MARKET

Buscar

Hola Diego Ortega

## BAILARINA PLASTICA

Description



SKU (COD): 6925350164322

Cantidad

1

\$3,57

Accesorios Utensillos Materia Prima DelyClar Light

DelyClar MARKET

chocolate

Hola Diego Ortega

## BAILARINA VIDRIO

Description



SKU (COD): 800100

Cantidad

1

\$13,01





Nuevo

### Mesas Para Restaurantes Cafetería Jardín Heladería Hogar



U\$S 69<sup>99</sup>

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

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

¡Único disponible!

[Comprar](#)



Nuevo - 19 vendidos

### Silla Eames, Blanco, Comedor, Escritorio, Bar, Cafetería



U\$S 29

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

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

Cantidad: 1 Unidad (3 disponibles)

[Comprar](#)



Nuevo - 7 vendidos

## Sistema Restaurantes Facturación Registradora Cafeterías Bar



U\$S 1.218

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

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

Cantidad: 1 Unidad  (93 disponibles)

[Comprar](#)

### Descripción

SISTEMA COMPLETO CON EQUIPOS Y SISTEMA PARA RESTAURANTES Y BARES VENTA FÁCIL.

DISPONIBLE CONEXIÓN CON TELÉFONO CELULAR.  
Puedes acceder desde donde estés.

#### CARACTERÍSTICAS:

- DIVIDE CUENTAS
- RECETAS DE PLATOS PARA CONTROL DE MATERIALES
- Dispone de facturación o tickets con opción de rollos pre-impresos para impresión fiscal autorizada por el SRI Ecuador, con validación de Cédula RUC - ECUADOR.
- ESQUEMA DE MESAS DEL NEGOCIO.
- Disponibilidad de colocar fotografías de ciertos productos para un rápido acceso tipo catálogo.
- PEDIDOS POR MESAS de clientes con opción de dividir las cuentas.
- Posibilidad de atender varias cuentas al mismo tiempo.
- CON FUNCIONES ESPECÍFICAS PARA ECUADOR, OPCIÓN DE COMANDAS, MESEROS DESDE TABLET
- Posibilidad de conectarlo en Red con varias cajas para un mismo local con una base centralizada.
- Perfiles de Cajero, Gerente o Administrador con claves de seguridad.
- TOMA DE PEDIDOS MESEROS DESDE TABLET OPCIONAL
- Video tutoriales de acceso para aprendizaje y uso del sistema.
- Rápida búsqueda de productos para su venta con ayuda de filtros.
- Reportes de inventarios, bodegas, stocks, ganancias y utilidades.



Nuevo - 60 vendidos

## Tv Innova 32 Smart Hd Android 7 +soporte De Pared



U\$S 195


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

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

Cantidad: 1 Unidad  (312 disponibles)

[Comprar](#)





Nuevo - 10 vendidos

### Detector De Humo Cableado 4 Hilos Par Aalarma Dsc Paradox

U\$S 10<sup>89</sup>

- Pago a acordar con el vendedor  
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.  
[Más información](#)
- Envío gratis a todo el país  
Quito, Pichincha ( Quito )  
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad ▾ (70 disponibles)

[Comprar](#)



Nuevo - 19 vendidos


### Extintor Tipo K Especial Para Cocinas En Acero Inoxidable

U\$S 160

- Pago a acordar con el vendedor  
Acepta depósito bancario, efectivo.  
[Más información](#)
- Entrega a acordar con el vendedor  
Quito, Pichincha ( Quito )  
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 Unidad ▾ (2 disponibles)

[Comprar](#)



Nuevo - 6 vendidos


### Extintor De Seguridad 10libras Contra Incendio Abc Polvo Q

U\$S 17<sup>99</sup>

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

Cantidad: 1 Unidad ▾ (177 disponibles)

[Comprar](#)



Nuevo - 9 vendidos

**Letreros Y Señaleticas** ♥

**U\$S 3**

🔍 Pago a acordar con el vendedor  
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad ▾ (93 disponibles)

Comprar



Nuevo - 24 vendidos

**Jabón Líquido Antibacterial Sanitizante Manos Caneca Marc Dg** ♥

**U\$S 35**

🔍 Pago a acordar con el vendedor  
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad ▾ (197 disponibles)

Comprar



Nuevo - 2 vendidos

**Caneca Detergente Desengrasante Limpieza Cocina Marca Dg** ♥

**U\$S 35**

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

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

Cantidad: 1 Unidad ▾ (200 disponibles)

Comprar



Nuevo - 9 vendidos



## Caneca Desinfectante Aromatizado Bactericida Pisos Marca Dg

U\$S 24

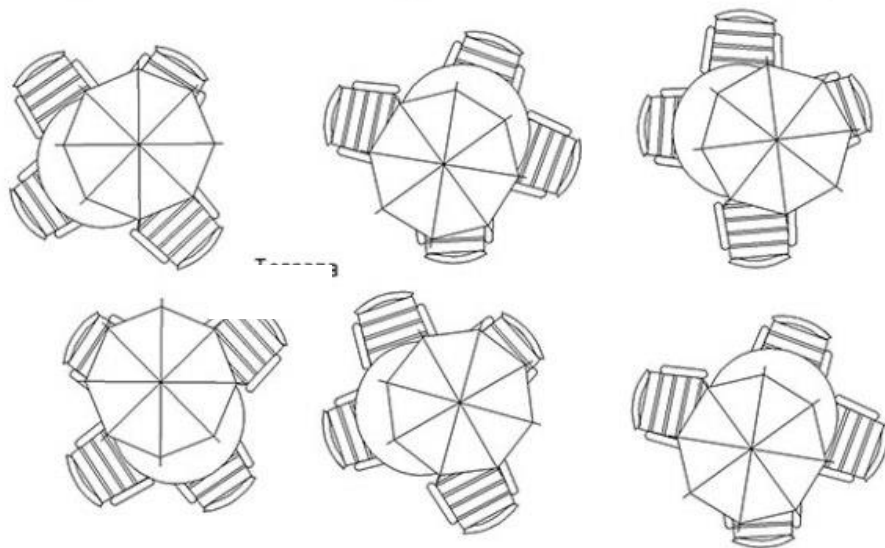
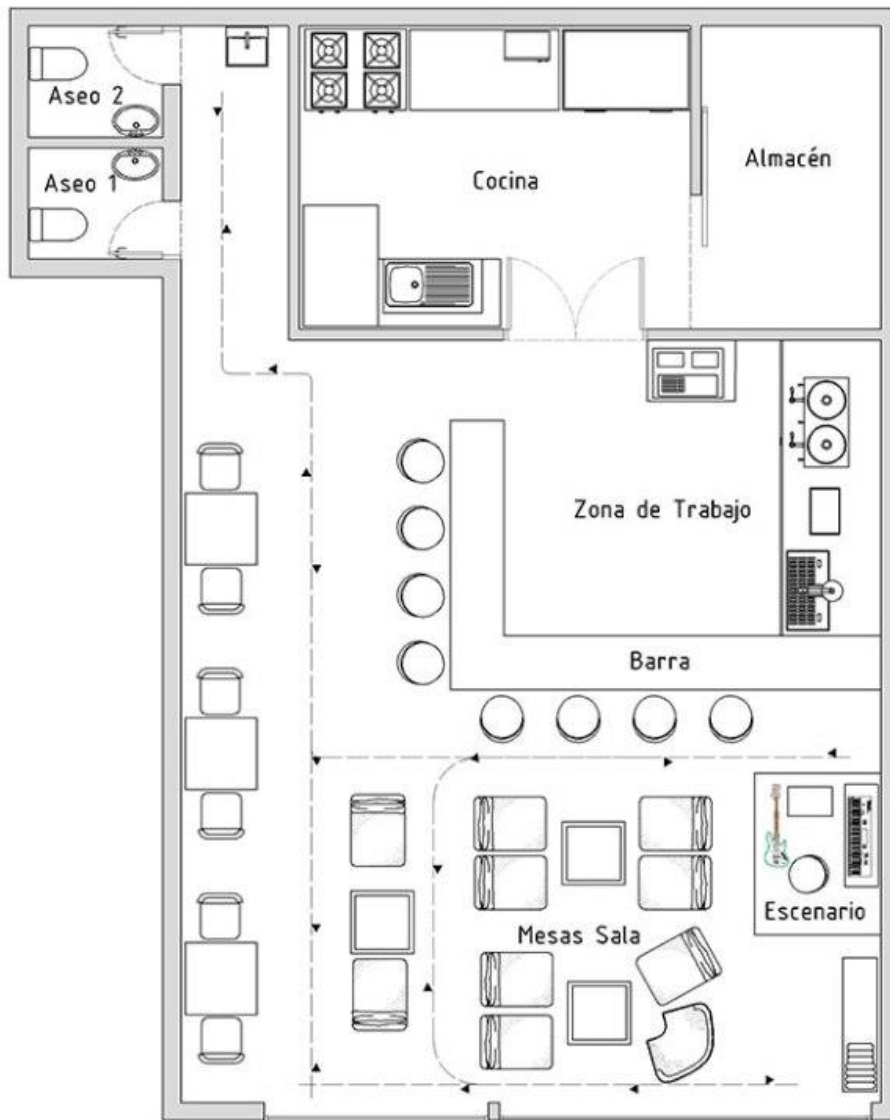
 Pago a acordar con el vendedor  
Acepta depósito bancario, efectivo.  
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 Unidad  (197 disponibles)

Comprar

#### 4. Plano del Establecimiento





# dulces notas

postres y más...

Avenida Isabela Católica y Luis Cordero  
La Floresta  
Telf: 022 573 234 Móvil: 099 260 5791  
Email: dulcesnotas@gmail.com

 dulcesnotasquito

 099 260 5791